

こだわり続けた地産と180年の伝統

糀屋吉右衛門での手作り糀・味噌づくりを体験してみませんか？



琵琶湖の南岸に位置する野洲市のランドマークともいえる「近江富士（三上山）」。この近江富士（三上山）の麓に店を構える糀専門の老舗「糀屋吉右衛門（こうじやきちうえもん）」では、江戸時代から続く伝統の製法を家族で守り地元で作られたお米を原料に糀づくりをされています。糀とは、原料となる米を蒸し、糀菌を付着させて繁殖させるもの。創業時と変わらない製法で安心・安全な糀づくりに励んでおられ、その糀と地元産大豆を使用した味噌や近江米を用いた甘酒づくりにも取り組まれています。そんな「糀屋吉右衛門」ではより多くの方に糀の素晴らしさを知っていただくため、「糀を使った味噌づくり」等の教室を展開されています。

【シガリズムとは】

滋賀県では、「琵琶湖をはじめとした自然と歩みをそろえ、ゆっくり、ていねいに暮らしてきた、滋賀の時間の流れや暮らしを体感できる、“心のリズムを整える新たなツーリズム”」を「シガリズム」として推進しています。この「シガリズム」の推進にあたり、観光関連事業だけでなく、農林水産業や地場産業などに深く携わってこられた方々が紹介・提供する「その季節、その土地でしかできない」体験を「シガリズム体験」として創出しています。

ここでは、そんな「シガリズム体験」の一例をご紹介します。

【糀屋吉右衛門が作る伝統の“糀”】

地元で生産された近江米で作る糀屋吉右衛門の糀の特徴は「素朴で味わいのある甘み」、味噌は「昔ながらの懐かしい味わい」と、地元や近隣の利用者からは「三上の糀屋」としても評判の一品。糀に使う糀菌は生き物なので、その日の湿気や温度、お米の状態によって状態が変化し、見極めるのには長年の経験と勘が必要になります。



◀4代目を務める山崎豊彦さん（写真右）と息子の山崎吉輝さん（写真左）。

（写真：糀屋吉右衛門 公式HPより）

【糀ができるまで】

180年もの長い期間守り続けている伝統の製法を使った糀づくりは全て手作業で行われ、天保11年製造と記され代々引き継がれた糀蓋（糀を作る木箱）を使って丹精込めて糀づくりを行い、完成まで15工程を経て60時間もの時間を費やします。伝統的な製造方法である糀蓋で作られる糀は発酵度合いが程よく、香り豊かで糖化力に優れたものに生まれ変わります。

4代目の山崎豊彦さんが先代より糀づくりを継いだのは40代半ばの時。幼少期の頃から見ていたものの、始めた当初はご自身で薪を焚くなどすべての作業が手作業で、休みがなく、大変だったとお話されていて、伝統の技術を受け継ぐ難しさと責任を改めて肌身で感じられました。

糀は完成までに次の15の工程が必要となり、約48時間で出来上がります。

<完成までの15工程>

①精米→②洗米→③浸漬→④水切り→⑤蒸し→⑥放冷→⑦種づけ→⑧床発酵→⑨床もみ（2回）→⑩盛り→⑪広げ→⑫筋つけ→⑬室発酵→⑭放冷→⑮完成



【糀を使った製品】

糀屋吉右衛門では自慢の自家製糀を使った様々な発酵食品を手作りしています。

まずは、近年好評を得ている「塩こうじ」「醤油こうじ」です。塩こうじに使う塩はモンゴル産の岩塩、醤油は隣町の守山市で木樽仕込みをしている遠藤醤油を厳選して使用しています。他にも「玄米こうじ」や「麦こうじ」、さらにはお客様がお持ち込みされたお米を使って糀を作る加工を承っています。（※糀は冷蔵で2週間、冷凍で3ヶ月保存が可能）

次に、年末年始にかけて需要が一気に高まる「甘酒」です。初詣の時には地元の数か所の神社で味わうことができる人気の一品です。

そして最後に「味噌」です。自家製であること、そして素材にも非常にこだわっていて塩はモンゴル産の岩塩、大豆は地元の農家で生産されたものを使用します。大豆をつぶす作業以外は全て手作業で、丁寧に作られた味噌は味の深みや甘みを引き立てます。

【糀を使った体験教室】

糀屋吉右衛門では自慢の自家製糀を使った様々な体験教室を展開されています。

①手作り味噌教室

糀や味噌の発酵食品の魅力をもっと多くの方や若い世代に知っていただきたいという気持ちから始めた味噌づくり教室は10年以上続く人気教室。令和元年11月にオープンした新店舗内で、近江富士（三上山）を臨みながらの体験も可能。

- ・開催時間：午前10時～11時30分／午後2時～3時30分の1日2回開催
- ・会場：糀屋吉右衛門店舗内
- ・持ち物：エプロン、三角巾、4リットルが入る容器（※店舗でも販売しています）
- ・参加費：3,000円（追加希望の方は1単位+2,500円、3倍糀希望の方は+700円）
- ・定員：10名

※キャンセルや数量変更の場合は5日前までに要連絡

※日にちの都合がつかない方には容器に詰めるだけの「出来立て味噌」もご用意しています。



②パン教室

イースト菌の代わりに糀を使った「糀種」を使ったパン教室を開催。月ごとに体験で作るパンの内容が変わるので内容については事前にご確認ください。

また、毎週土曜日には朝10時から店頭で糀種と塩糀を使用したパンの販売も行っています。

- ・開催時間：午後2時～4時（※コロナ感染防止のため試食はご遠慮ください。）
 - ・会場：糀屋吉右衛門店舗内
-

-
- ・持ち物：エプロン、手拭き用タオル、お持ち帰り用袋、
 - ・体験料：3,000円



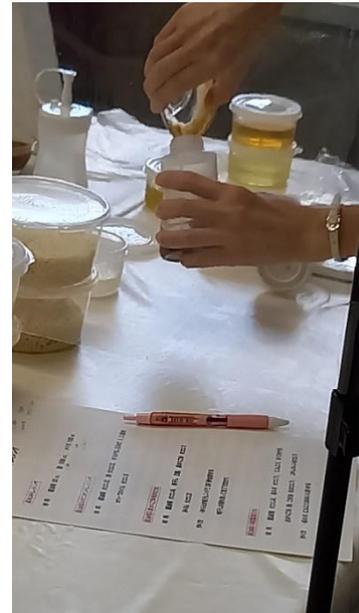
③発酵教室

●パート1

- ・内容：①発酵について ②糀について ③塩糀、玉ねぎ糀作り ④醤油糀のドレッシング作り
- ・金額：2,500円
- ・時間：午前10時～11時30分
- ・持ち物：エプロン、三角巾



(玉ねぎ糀づくり)



(ドレッシングづくり)

●パート2

- ・内容：①味噌について ②味噌ディップ3品作り ③甘酒について ④甘酒使用のデザート作り
 - ・金額：3,000円
 - ・時間：午前10時～午後11時30分
 - ・持ち物：エプロン、三角巾
-



(写真：発酵教室の様子)

～注意事項～

- ・ご予約はお電話（077-587-0397）にてお申込みください。
- ・一部体験については下記サイトにて、「シガリズム体験」として販売中です。

<https://www.biwako-visitors.jp/shigarhythm-activity/>

- ・最新の情報は、「糀屋吉右衛門」のホームページでご確認ください。

【店舗所在地／お問い合わせ】

〒520-2323 滋賀県野洲市三上 1039 番地 営業時間：9:00～17:00（定休日：日曜日）

- ・TEL：077-587-0397 / FAX：077-587-0743
- ・mail：yasu-koujiya@ares.eonet.ne.jp
- ・URL：：<https://kojiya-kichiuemon.jp/>

※配達などで外に出ている事もあるので来店前に出来るだけお電話をお願いします。

【この記事に関するお問い合わせ】

滋賀県商工観光労働部観光振興局

シガリズム推進室 大根田

TEL:077-528-3743

mail:ff00@pref.shiga.lg.jp

