

加古川市で400年以上、糴(こうじ)・甘酒・味噌の製造を手がけてこられた高松清太夫老舗。伝統の製法を守り続け、地域の家庭の味を支えてこられた同社の代表である高松清英さんに、これまでの歩みと作り手の想いを伺いました。

四百年以上受け継がれる、

糴づくりの伝統

素材を預かり、糴に仕立てるという仕事

この地域は昔から糴屋、酒屋、醤油屋などが盛んな、発酵文化が根付いた地域です。そんな土地柄もあって、私たちはそれぞれの家庭からお米をお預かりし、糴に加工する個人からの委託の仕事が中心でした。

最近ではご家庭ごとに味の好みやこだわりがあり、安心して食べたいという思いもありますから、塩分や材料の

調整など、体調や好みに合わせた依頼も増えてきました。

お料理がお好きな方からは、塩糴や醤油糴だけでなく、玉ねぎ糴やにんにく糴など、様々な糴づくりのご相談をいただくこともありますね。

変わらない製法、変わり続ける工夫

国産原料・無添加にこだわるのは、目に見えるもので作りたいという想いからです。自分たちが口にしているものが、誰がつくり、何からできているかわかると安心できます。そう思うからこそ、地産地消も大切にしています。当店のオリジナル味噌「高松味噌」も、保存料などの添加物は一切使わず、兵庫県の米と大豆、塩のみを原料に醸造したものです。

糴は生きものですから、温度や湿度の管理は、自分の肌感覚をとっても大事にしています。また衛生面を考えて新しい器具を取り入れることもあります。が、器具が変われば水分の吸収具合も変わりますので、そこを見極めるのも手づくりならではの難しさだと感じています。



商品詳細、レシピ等は公式HPから！

糴の魅力を次世代へ

これまで一生懸命、地道に「良い品物をつくりたい」と想い、創り続けてきました。次の世代につないでいくために、娘夫婦にも「見て、聞いて、覚えて」もらいながら手伝ってもらっています。

そうして受け継がれてきた味は、地元だけでなく遠方のお客様にも届いています。加古川を離れた方からもご注文をいただいたり、ふるさと納税をきっかけにお客様になってくださった方もいらつしやいます。手づくりの味噌に「なつかしさ」を感じてくださる方は多いのではないのでしょうか。



甘酒用と塩糴用の麹は、粒が口に残らない仕上がりで幅広い料理に応用可能！(アレンジレシピはHPから)

糴と言えば、お味噌や和食のイメージがあると思いますが、洋食やイタリアン、スイーツなど幅広いお料理に使っていただけます。ぜひ一度、ご賞味ください。

(有) 高松清太夫老舗
代表取締役 ^{たかまつ} 高松 ^{きよひで} 清英 さん