

京の台所を訪ねて 11

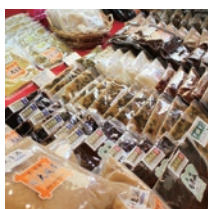
京都人の新年の朝食と言えば、「白味噌雑煮」。味噌材料専門店「大阪屋こうじ店」は京の老舗として、ミシュランガイドに載る料亭や、家庭の台所を力強く支えています。カフェスペースも設ける三条神宮道店を訪ねました。



年が明けると、平安神宮や八坂神社の参詣者が帰りに列をなす光景が、三条神宮道店で見られます。「大阪屋こうじ店」の創業は寛永年間(1624~1644年)にまで遡ります。豊臣家の家来が「大坂夏の陣」の後に、京都・島原に逃れ、舞鶴に移り住んで「大阪屋」の屋号で餅屋を始めました。その後、麴(糀とも書く)も製造し、1804年に麴屋をもらい受けて分家し、「大阪屋こうじ店」を創業しました。9代目となるのが、代表を務める伊藤文則さんで、10代目の伊藤譲さん・由香さんご夫婦も製造と販売を担っています。

そもそも麴とは、麴菌を穀物に生やしたものです。本店がある舞鶴市は、昔から降水量が多く、湿度も高いなど、麴造りに適していました。同店では、国産米・天然水のみを使用し、イギリス積みの煉瓦室で、薦(藁の蓋)を使うという昔ながらの製法を守り、生麴を仕上げました。「四季のある日本で毎日、温度や湿度などを一定にしなければなりません。“作る”というよりも、風邪をひかせないよう赤ちゃんを“育てる”という感じですね」(以下、由香さん)。

生麴の水分を飛ばした乾燥麴は、常温で数ヶ月もたせることができます。生麴の場合は、麴菌が生きた状態にあるため、保存できるのは要冷蔵で1週間。それだけに風味がよく、これで味噌や甘酒を仕込むと、美味しく仕上がります。



京阪神からも生麴などを求めて来店するお客様が増えてき

たため2009年に三条神宮道店をオープン。甘酒の本当の美味しさを伝えようと、カフェスペースも備えました。

同店では京白味噌を使った雑煮を通年提供しています。麴で甘味とうま味を出しているのが特長で、2個の丸餅が入った雑煮は税込み660円。お正月の三が日に限っては、金時人参と里芋も入り、金粉入りの鰹節が天盛りにされた華やかな雑煮に変わります。

味噌汁定食では、一番人気の京合わせ味噌を含めて6種類の中から好みの味噌を選ぶことができ、舞鶴産サワラの西京焼きなども付きます。

スイーツも見逃せません。通販でのお薦めは、手作り味噌キット(完成1kg)です。

「イギリスでは乾燥麴しかないと聞きました。将来的に海外の方にも販売できればと思っています」。同店は連日のように活況を呈します。「赤味噌の美白効果が化学的に証明されたことなど、お客様から学ばせていただいています」。今年も麴の力が活かされます。



大阪屋こうじ店 三条神宮道

京都市東山区三条通神宮道東入中之町181
TEL 075-754-0250

URL <https://www.namakouji.com/>
営業時間 麴などの販売 11:00~17:00
麴カフェ 11:00~16:30
(ラストオーダー16:00)

定休日 月曜日

