

# 地域おこし協力隊

# ココロム



地域おこし協力隊  
塚本 麻里 (つかもと まり)

今月は、麴工房を構えて丸1年を迎えます。私の麴造りの技術は、京都の老舗種麴屋・菱六さんや、東京練馬の味噌・麴屋さんなど、個人的なつながりで教えていただいていたのですが、この1年は実際に製造販売許可をもつ工房で作ってきたことで、Hakko Class. としても経験を積むことができました。これまで趣味の範囲を越えなかった麴造りが、この1年でプロとして販売する自覚も生まれ、お陰様で美味しい幸せを届けることができるようになってきたと思います。

というわけで、昨年3月時点では町民の方の口コミのみ、かつお試しの範囲でご依頼を受けてきた米麴も、現在では全国の方へ正式に販売しております。すべて完全受注生産制のため、ご予約の上どうぞお求めください。

## < Hakko Class. の麴のこだわり >

国産杉の麴室と麴蓋を使って手作業で丁寧に醸す生麴です。お客様それぞれのニーズに合わせてより最適な美味しさを味わえるよう、用途をお伺いしオーダーメイドで販売しています。製麴は月に2回、新月と満月に仕込み、仕込みごとに店主がよみとる名前とメッセージが添えられるのも大きな特徴です（※味噌用の麴など日時指定のご注文も承ります）。原料はオーガニックのほか、地場産米を使った麴をご用意し、それぞれの生甘酒も販売しております。全ての商品に北海道和寒町の非加熱無殺菌の天然水と、自然栽培米のエネルギーを転写したライスエッセンスを使用しています。なお、持込米でのご依頼にも対応しております。

詳細はホームページをご覧ください。▶



	種類	価格	賞味期限
米麴 (白米 /玄米)	オーガニック米 (無農薬・無化学肥料)	2,376円/kg	冷蔵3週間 冷凍3ヶ月
	和寒産米	1,750円/kg	
	持込米	1,166円/kg	
生甘酒 (白米麴 /玄米麴)	オーガニック米 (無農薬・無化学肥料)	1,410円 ★期間限定割引中→845円	冷蔵10日間 冷凍3ヶ月
	和寒産米	1,140円 ★期間限定割引中→683円	

※生甘酒は濃縮タイプで300g入りです。どろっとしているのでそのまま食べるか、ご飲用の際は好みで薄めて倍以上の容量になります。

また、今月は3連休に3日間の本格麴作り教室を開催します。麴づくりを本格的に学びたい人に向け、現役の麴屋が、美味しく上手な米麴の作り方を1から10まで教えます。この3日間の体験は、修了後ご自身でも自宅で作れるようになるよう想定した講座です。

工房で実際の麴室を使い、最初の仕込みから3日間すべての工程を見学、ときには一緒に手入れすることで、麴づくりの基礎を実践的に理解することができます。参加者の方には、麴蓋を使って、温度や湿度管理を学びながら一人1kgの麴を実際に作ってお持ち帰りいただきます。48時間かけて大事に作る出来立ての麴は、甘栗のような甘く優しい香りの素晴らしい風味です。

今回は現役の麴屋がその技術を種明かしする貴重な機会です。本格的な道具を使って直接レクチャーを受け、ご自宅で作れるよう学ぶのもよし、一度見るだけでも価値ある経験としてご参加ください。また、麴だけでなく様々な発酵食のお話や、腸内環境と健康に関する知識もお話いたします。専門的に発酵を学ぶ学校のように体験してみてください。

お申込み・詳細はこちらから ▶

