

こだわりの味を追求する黒澤さん夫婦



ほのほの@タウン

*タウンリポーターのコーナー

麴作り夫婦で二人三脚

◆大仙◆ 福田に100年近い歴史を持つ麴店「黒澤粃屋 まるや」がある。現在の店主、黒澤次久さん(66)は脱サラして店を守り、「本物の麴」作りに探求心を燃やしている。

「このままでは親から伝わる大切なものが失われてしまつ」と店を継ぐことを決心。52歳の時に勤めていた会社を退職し、麴作りに専念した。専門書を読んで独学で勉強し、臭味噌・醤油工業協同組合に入会して情報を得ながら研究を重ねた。

麴作りは、米を蒸して麹菌を植え付け、米に菌糸が絡みついて固まり、完成まで約48時間。その工程では、蒸し暑い麹室で長時間作業することも多い。常に改善しながら「ほのほののいく麴」を作ることができた。2011年には臭味噌・醤油品評会

の味噌部門でその「秋田香 酵母ゆら」と米麴を使った秋田味噌で県総合食品研究センター所長賞を受賞した。黒澤さんは今、慧子さんと二人三脚で「板糍」や「塩糍」を作っている。黒澤さんは信念を持ち、あきらめないでやり抜くことだと思ふと達成感をにじませ、慧子さんもうれしそうになぜかしていた。(堀川せい子)

警察学校校長 丹藤 氏

(11日) 組織犯罪対策課長 (警 察庁暴力団対策課) 阿部 大輔 (24日) 東北管区警察司 警務

署交通課長 佐藤 真雄 (高速隊十 和田分駐隊長 (大館署警務司) 沢 田 俊彦 (河津署警務司) 高田 孝一 (重伝馬町署警務司) 佐藤 真

坂合 洋一 (警察学校同 (学生課同) 相場 信紀 (大館署同兼会計課長