

# 次の一手

〜 激動の中で 兵庫の企業 〜

酒造りの副産物、酒かすを板状や漬物用など8種に加工、販売する。日本屈指の酒どころ灘五郷のある神戸、阪神間を中心に、古くからかす汁や甘酒などで根付いた関西の伝統食材。「幼少期から慣れ親しんだ空気のようなもの。この魅力を引き継ぎ、新たな可能性を見たい」。3代目の米谷耕一社長(55)は、酒の

新商品「パンにあう!?酒粕」を手  
に、関西の食文化伝承への思いを  
語る米谷耕一社長=いずれも神戸  
市灘区大和町4、米谷商店

## 地元食材の 伝統を継ぎ 新たな魅力を。

香りが立ち込める作業場で、白く四角い商品をアピールする。

清酒大手の白鶴酒造(神戸市東灘区)の酒かすを扱う創業106年の老舗。かす取り焼酎の醸造元に勤めていた祖父が「大五屋」として住吉村(現神戸市東灘区)で始めた。戦前は主に酢や奈良漬、かす取り焼酎の原料として販売。醸造が規制された戦時中は、酒の小売りなどで商いをつないできた。



両端に柄のある特殊な包丁で酒かすを切る従業員



店頭での量り売りが当たり前だったが、スーパーの台頭に呼応し1959年、袋詰めに切り替えた。全て手作業だった製法も専用機で練って四角く整え、包装する。練り直すことで口どけが滑らかになるといふ。かす汁などで食卓に上がり、ピタミンや食物繊維が豊富な健康食材としても注目される。だが30、40年前と比べて清酒の販売量は3割に低迷。酒かすの仕入れ量も半分ほどに減り、近隣でも数軒の同業者が店をたたんだ。需要の縮小だけでなく、若者の酒かす離れに危機感を抱く。「食文化をつなぎ、次世代への土台をつくるのが役目」と力を込める。今年、社内で「酒粕伝承プロジェクト」を立ち上げた。手に取ったことのない人を引きつけようと10月、新パッケージで「パンにあう!?酒粕」

を発売。酒かすとはちみつつのトーストなど新たな食べ方を提案する。「中身はこれまでと同じでも、固定概念を崩し、魅力的な食材だと伝えたい」と力を込める。売り上げの一部は遺児会を支える一般財団法人「あしなが育英会(東京)へ寄付する。「文化は学ぶことの積み重ね。微力ながら協力したい」と話す。後継候補は、大学の経営学部を目指す高校3年の長女。「小さい頃から変わらず、跡を継ぐと言ってくれている」とほほ笑む。取引先は関西が中心だが、関東にも目を向ける。「関西では伝統食材だが、関東では甘酒で飲まれる程度。工夫次第でまだまだ魅力を伝えられる」。新たな伝統を築こうと、未来を見据える。(赤松沙和)

◇原則、毎週木曜に掲載します。