

## 地域に根付いた食の伝統 100年以上の老舗を守る若き六代目

糎がうまくなってきた時、「華が咲く」という。

それを由来に名づけられた「華糎」は、

日本で唯一の

低温加熱製法を用いた製品だ。

そしてこの誕生には

石巻専修大学卒の校友と

坂田教授が深く関わっているという。



佐藤光弘さん (平19・経営)

島津麴店 六代目

さとう みつひろ●1985年(昭和60年)生まれ。宮城県女川町出身。石巻専修大学経営学部卒業。卒業後は自動ドアメーカーのメンテナンス営業として6年間働く。2012年に退社し、島津麴店を正式に継ぐことになり、六代目となる。学生時代は弓道部に所属。自分達の代で4部リーグから3部リーグへ昇格、自身は全国大会に出場も果たす。

### 母方の家業の廃業をきっかけに 一念発起し、サラリーマンを退職

震災では、100年以上の歴史がある島津麴店も被害に遭いました。泥水が1メートル50ぐらい押し寄せ、一週間そのままの状態が続きました。糎の発酵には昔からの木箱を使っていたのですが、雑菌がついてしまい、全てを撤去することとなったのです。当時は私の母の従弟にあたる35歳の五代目がやっていた。五代目は再建を目指したのですが、4~5千万円もする道具を捨てるうちに、自分一人では立て直せないのでは……という気持ちが大きくなり、廃業の選択をしたのです。

実は島津麴店というのは母方の実家

で、私の父は佐藤姓です。島津家の家訓として血縁関係の有る者だけが糎造りに携わることができるという決まりがあります。この時点で再建できるのは、私か母しかいません。私自身、震災により価値観が変わった面もあり、より人に喜んでもらえるのはサラリーマンより糎造り……と考え、六代目として島津麴店に入ることを選びました。

糎造りは全くの未経験ではありませんでした。五代目とは年も近く、以前から兄弟のような関係だったこともあり、大学時代からアルバイトで糎造りの手伝いをしていました。糎造りはどうしても力が必要になります。米を30kgから60kg蒸しあげたり、その後揉んだり、力仕事が多いのでサポート

が主な仕事でした。当時は特に発酵食品に興味があったわけではなく、大学も経営学部なので普通に就職することを選びました。

### 何もないところからのスタートだが、失敗することは許されない

継ぐにあたり、伝統の島津麴店を無くしてはならないという思いがありましたが、家族みんなで悩みました。機材もなく、糎を造れない状況で、そもそも昔からのお客さんがみな転居などしてしまい、さてどうするか？ という状態でした。

また、自分は普通のサラリーマンでしたから、糎造りの本格的な知識はほとんどない状態でした。しかし、父は母と一緒に20数年間、ずっと麴に接してきたこともあり、知識が豊富でした。父の生業は行政書士などの法律分野ですが、一人で糎を造れるぐらいの知識がありました。父が代を継いでもおかしくないのですが、先ほ



石巻専修大学の坂田教授のアドバイスを受け開発された「華糎」。

どの理由により、島津の家系でないとな乗れないため、事業統括という肩書で一緒にやってもらっています。

いずれにしても107年の歴史に幕を下ろしてはならないと思い、始めたものの、最初は失敗の連続でした。でもうちが閉めてしまうと、地域に根付いていた麴文化が完全に終わってしまうため、プレッシャーもありました。

### 設備がそろって、いよいよ商品化 そこで意外な落とし穴が……

実際の糎造りの再開は、生糎を安定して作れるようになることでした。そのためには設備が必要で、商工会議所で申請し、グループ補助金を受けることになり、工場の再建に着手しました。結局設備を作るだけで2年は経過しました。

設備も整い、五代目と父に教えてもらった通りに造ってみたところ、なぜか糎に雑味が出てしまうのです。

一から全ての機材、作業を見直してもどうしても原因が判明しない……。父と頭を悩ましながら、要因をひとつずつ潰していくと、それは震災後のガレキ撤去によるホコリなどが含まれた、悪い空気を糎が吸ってしまったから、という答えに辿り着きました。それからは空気が清浄な、もとの美味しい空気になるまで、造ることをやめてしまいました。

### 大学の坂田教授よりアドバイス！ 2014年に再スタートしたばかり

空気が良くなるまで1年ぐらい待ちました。その間はアルバイトでしのいで、父は自分の本業に就いていました。空気が良くなり、少しずつ造りはじめ、完全な品質となったと確証を持ったのは2014年の9月ぐらいですかね。六代目を継いでから2年半ぐらいはかか



震災まで使われていた木おけなど。いまでは同じものは手に入らない。

りました。

商品の目途は立ちましたが、昔からのお客さんが土地を離れてしまい、ほぼゼロの状態だったので、今までのものだけでは受け入れられないだろうと考えました。そこで、実は大学の坂田隆教授(理工学部、前学長)に相談に



六代目と、それを支える父親で事業統括の佐藤憲光氏。親子二人三脚で未来へ進む。

伺ったのです。その時に低温加熱製法で造る「華糎」を、ヨーグルトに混ぜるというアイデアを頂いて、それがうちの基本レシピになりました。宮城県産の特別栽培米ササニシキ100%、全国で唯一の低温加熱製法で造ったこの商品レシピは坂田教授が産みの親です！

リニューアルオープン時、「華糎」と「味噌」を販売しました。開店日は2014年の11月3日です。当日はほとんど新規のお客さんでした。オープン後は、うちが復活ということで、楽しみにいらしていただいた方が多く来店してくれました。実は11月3日というのは3.11の反対で、震災には負けたくないという意味も込められています。

当初は造るので精一杯で、営業も宣伝も出来ませんでした。最近、学生時代に学んだ経営学がようやく役立ってきた感じです(笑)。これから、さらに美味しいものを造り、日本ではもちろん、海外の人向けにも発信出来るよう計画中です。

島津麴店

検索