

聞く



本宮隆一 麴屋もとみや社長

「麴屋もとみや」のみそを使い続けて十数年。はじめは、懇意だった旧安代町生まれの鉄鋼メーカーの社長の勧めだった。家業を継ぐため、当社を辞めていった社員が頑張っている。うまいみそだよ」と。いつかは伺って、みそづくりへの情熱をお聞きしたいと思っていた。みそづくりに留まらず、麴（こうじ）にこだわりの、発酵食品の良さを、八幡平市から発信したいと意気込む社長は、思った通りの熱い方だった。**聞き手 宮野裕子**

— 麴屋もとみやの歴史を教えてください。

祖父が盛岡市内で麴づくりを習い、安代に帰って麴屋を始めたのが1930年頃。当時、麴は貴重なもので、それはもちろんですが、どぶろくの材料でもあり、作って松尾鉱山などに持っていくと、よく売れたそうです。また、各家庭で大豆を栽培して、自前のみそを作っていました。麴づくりは2月末から7月くらいまで大忙しでした。みそづくりを始めたのは2代目からです。麴を含め地産地消にこだわったみそづくりをしています。現ぐ寝られることが健康には、発酵食品の開発にも力を入れていきます。

— いま一番の関心事は何ですか

食生活がどんどん変わってきています。漬物とか発酵食品などの伝統食の消費が減っている。昔から人々の生活に密着してきたものが、体にいいから受け継がれてきたかと思っしています。日本古来の発酵食品の良さを伝えたい。

— 健康法は

あまの健康を氣遣って、健康的に暮らしたいと思います。平日にできない社内の片付けをします。業務上心掛けていること

— 客さまに満足していただくには、麴屋もとのファンになってもらいたい。同時に、社員が社会人として成長してほしい。

この2点を目標に、日頃から接しています。会社は人を育てる場と見なしています。

— 今後のコロナ対応は

料理や食品を多くの方々に味わっていただきたい。

麴づくりのこだわりをもち続け

（もとみや）
りゅうい
ち）195

麴づくりは2月末から7月くらいまで大忙しです。みそづくりを始めたのは2代目からです。麴を含め地産地消にこだわったみそづくりをしています。現ぐ寝られることが健康には、発酵食品の開発にも力を入れていきます。

— 休日の過ごし方は

自宅と店、工場が非常に近いので、休日でも特別なことはしませんが、日常に近いので、休日でも変化がありません。現在はいままでのほか、将来展望について

— 将来展望について

購買意欲が、一気に盛り上がり、大きな波が来るかもしれません。専卒。スズキ自動車、小山田工業所を経て、2016年に、身の丈に合った対応をしたい。作り方を職。血液型A型。魚座。変えず、品質を確保し座石の銘は「不言実行」続けることが、当社の有言実行

— 土曜掲載