



「麹屋もとみや」のみそを继续使用して数十年。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、麹（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）

## 本宮隆一 麹屋もとみや社長

「麹屋もとみやの歴史を教えてください」

祖父が盛岡市内で麹づくりを習い、安代に帰って麹屋を始めたのが1930年頃。当時、麹は貴重なもので、みそはもろろんですが、どぶろくの材料でもあり、作って松尾鉦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。麹づくりは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。麹を含め地産地消にこだわったみそづくりをしています。現在、発酵食品の開発にも力を入れています。

「いま一番の関心事は何ですか」

常に近いので、休日でも特別なことはしませんが、現在はみそのほか、変化があります。現在、みそのほか、変化があります。

「健康法は」

あまり健康を気遣っていません。好きな食べ物は何でも食べますが、家内の作る料理がお好みの味に近い味を出してくれるので、とてに、身の丈に合った対応をしたい。作り方を変えず、品質を確保し続けることが、当社の姿勢です。

「将来展望について」

「麹屋もとみやの歴史を教えてください」

祖父が盛岡市内で麹づくりを習い、安代に帰って麹屋を始めたのが1930年頃。当時、麹は貴重なもので、みそはもろろんですが、どぶろくの材料でもあり、作って松尾鉦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。麹づくりは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。麹を含め地産地消にこだわったみそづくりをしています。現在、発酵食品の開発にも力を入れています。

「いま一番の関心事は何ですか」

常に近いので、休日でも特別なことはしませんが、現在はみそのほか、変化があります。

「健康法は」

## 麹づくりのこだわりを持ち続け

（もとみや りゅうい ち）1955

【略歴】

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ます。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と思つて、日本古来の発酵食品の良さを伝えたい。

お客さまに満足していただく、麹屋もとのファンになってもらいたい。同時に、社員の社会人としての成長して欲しい。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

メインの会社であることに、調味料の販売にも力を入れています。コロナ禍、直営店の売り上げは落ちました。隣で麹食品専門店を運営しています。当社が、ネット販売がとて

も好調です。こういう時代なので、改めて実感しています。人々の買い物の仕方が変わってきました。麹の調味料や食品を多くの方々に味わっていただきたい。

2年、安代町（現八幡平市）生まれ。一関高専卒。ススキ自動車、小山田工業所を経て、家業を継ぎ、2016年、法人化とともに現職。血液型A型。魚座。座右の銘は「不言実行」

「健康法は」

あまり健康を気遣っていません。好きな食べ物は何でも食べますが、家内の作る料理がお好みの味に近い味を出してくれるので、とてに、身の丈に合った対応をしたい。作り方を変えず、品質を確保し続けることが、当社の姿勢です。

「いま一番の関心事は何ですか」

常に近いので、休日でも特別なことはしませんが、現在はみそのほか、変化があります。

「健康法は」

あまり健康を気遣っていません。好きな食べ物は何でも食べますが、家内の作る料理がお好みの味に近い味を出してくれるので、とてに、身の丈に合った対応をしたい。作り方を変えず、品質を確保し続けることが、当社の姿勢です。