

地域の農を支える生産者

能勢町山田地区  
能勢てっぺん糰工房

代表  
たにぐち けいこ  
谷口恵子  
さん



右から2番目 谷口恵子さん



味噌づくり風景



発酵調味料  
【塩こうじ・醤油こうじ・甘こうじ・だしこうじ他】  
米糰・糰からつくった味噌・シフォンケーキ(甘こうじ入)



季節の野菜に塩糰を10%混ぜたもの。サラダの様に食べる野菜の浅漬。

菌が広まるように、  
糰菌が繋いでくれた  
縁はますます  
広がるばかり。

〇 始めたきっかけについてお聞かせください。

A 糰との出会いは2014年、能勢町の町おこし事業への参加です。糰研究会として活動する中で色々学び、仲間と糰の商品づくりやイベント参加、マルシェでの販売などを経験しました。こうした中でだんだん糰の魅力に引き込まれ、糰ブームの火付け役、浅利妙峰さんとの出会いにも大きな影響を受けました。

〇 生産のこだわりについて

A 糰を作るにはお米が大事です。安心・安全、能勢の水・空気を生かしたおいしいお米が何よりです。こ

〇 大変だったこと・嬉しかったことはありますか。

A 糰は生きものなので、お米が新米か古米かで糰の付き具合が全く変わってきます。夜中に見に行ったり、朝早く手入れしたり、温度管理に一番気を付けています。洗い、蒸し、菌付け、手入れ、どれも気の抜けない共同作業で、毎回ドキドキワクワクの繰り返しです。その分うまく出来た時は可愛くて嬉しくてホッとします。この前マルシェで出会ったお客様が「このお味噌は日本一おいしいと家族みんなが思っています」と聞いた時は、天にも昇るような嬉しい気持ちになりました。そして何よりもスタッフにも恵まれ、み

わり農家さんのおいしいお米で糰づくりをしています。もう一つのこだわりは、糰が生きたまま腸まで届くよう、加熱せず“にこだわっています。そのため日持ちは短くなりますが、こだわりの価値があると思っています。日本に古来から伝わる味噌や醤油などの発酵調味料に加え、塩糰・醤油糰・甘糰などの新たな調味料がさらに広がればと願っています。塩糰は塩の代わり、甘糰は砂糖やみりんの代わりに料理やパンケーキなどにも利用できます。料理がおいしく、体に優しいものになる自信作ぞろいです。

〇 これからの目標や夢をお聞かせください。

A 糰づくりがこれからもずっと続いて欲しいので、若い方も育ってこれたらと願っています。そしてこれからもみんなが健康のために、米やお味噌汁を食べ続け、日本古来の発酵食に慣れ親しんで欲しいと願っています。

