

女将の鈴木さん。
「この飽食の時代にこそ、昔ながらの家庭の味、発酵食品の素晴らしさを訴えたい」



オリジナル「米麴茶」で「麴」の新たな味わい提案



旬菜みそ茶屋 くらを (羽場こうじ店)

秋田県の県南に受け継がれてきた豊かな発酵食文化。その素晴らしさを見直し、伝承しようと奮闘している。

麴や味噌を使った料理を提供

明治時代から昭和初期に商人が築いた街並みや内蔵が今も残る増田町の中七日町通り。ここの国登録有形文化財、旧勇駒酒造を改装して平成25年にオープンした「旬菜みそ茶屋 くらを」は、増田町羽場の味噌・麴醸造元「羽場こうじ店」が営む食事処。大正7年の創業当時から変わらない製法と味を守る自慢の麴や味噌、旬の食材を使った定食や喫茶メニューが味わえる。

その中に珍しい商品がある。麴を焦げ色が付くまで煎って作った「米麴茶」だ。煎った麴の見た目は玄米茶に入った煎り玄米に似ているが、味は独特。お湯を注いで飲むと、米麴独特の優しい甘みと香しさがじんわり広がる。

「米麴茶」の商品化を計画

くらをの女将の鈴木百合子さんは「麴を毎日の食事に手軽に取り入れられないか模索する中で、コーヒーのような感覚で麴を飲み物にできないかと考えた。麴菌は熱を加えると死滅するが、抗酸化作用は変わらないと知り、ノンカフェインの体に優しい飲み物として開発することにした」と話す。納得の味を目指して試行錯誤すること1年半。完成した「米麴茶」を店内でドリンクとして提供するほか、希望者には煎った麴の販売も始めた。今後は、本格的に商品化を計画しており、当センターの知財総合支援窓口を利用して、商標登録やラベルデザイン等の準備・制作を進めている。

地域の味、家庭の味を伝承する

鈴木さんは羽場こうじ店の次女。子供のころから麴や味噌の味に慣れ親しんできた。「昔は、味噌も漬物も料理も、麴を使うメニューが各家庭にあった。しかし、効率やスピードを重視するにつれ、麴を使う人が少なくなった。漬け物や味噌汁、お醤油やみりんなど、麴から作られる味わいは“食のふるさと”だと思う。」自身、体調を崩した時、回復のきっかけになったのは実家の母が作った味噌汁だったという。「心身に染み渡り、何よりの力になった」と振り返る。

くらをで調理を担当するのは、何十年も台所に立ってきた家庭料理の「匠」こと地元の母さんたち。味噌汁は、訪れるお客様毎に1杯ずつ丁寧に作っている。発酵食文化を後世に伝える役を担いながら、ホッとする味でお客様をもてなしている。



A 味噌や麴、漬物、甘酒、塩麴など、羽場こうじ店の商品の販売も。名物「味噌キャラメルソフト」も味わえる。

B くらをの味噌汁は、地元の母さんたちが作る“家庭の味”がベース。旬の野菜を使い、実に合わせてだしを変える。

事業概要 知財総合支援窓口

特許・商標等の出願やライセンス契約、知財紛争など、知的財産に関する悩みや課題の解決を支援します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター 総務相談グループ
知財・デザインセンター担当
TEL 018-860-5614