

## 室本の麴

美容と健康について朗報

麴の里が産んだ栄養素

(甘酒、味噌、塩麴、しょうゆ麴)

観一・7回 入江 京子

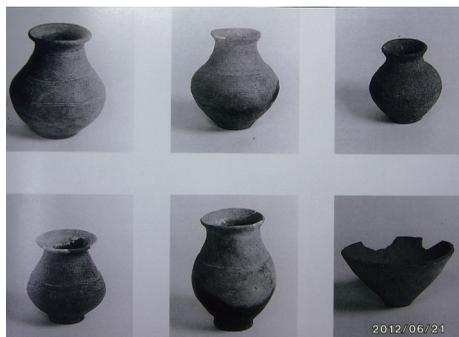
(昭和31年卒)

一. まえがき

『巨麓』の編集担当の方が突然尋ねてくれました。期待と不安の入り混じった複雑な気持ちで、おずおずと来



訪の訳を尋ねますと、  
思いも寄らない原稿依頼でありました。急な申し入れで戸惑いのあまり最初は「お断りしよう」と思いました。



弥生式土器 (室本遺跡 県指定文化財)

その訳を聞いてみますと、「郷土出身の子孫が故郷と疎遠であり、郷土・名産等についても全然知らない状況を残念に思い、この際改めて認識させ郷土を愛し、故郷との絆を強める好機にしたいと思いますので、是非お願いしたい」と言って訪ねて来られました。熱意あふれる言葉に心動かされ、その誠意にお応えしなければと思いい直してペンを執る決心ができました。さて麴、甘酒について説明する前に、米、室本麴について触れておく必要があります。

二. 室本は讃岐で稲作りを最初に始めた土地であります。九十九山の南麓の砂丘(開発会社跡地)から弥生式土器

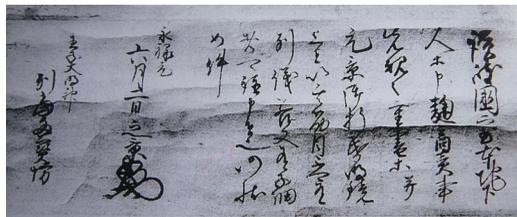
が多数発掘され室本遺跡と呼ばれ土器は県指定文化財として保管されて居ります。それに依って北九州から伝来した稲作りが、室本で定着した事が証明されます。古来その米で麴を作り、麴屋が増加したのであります。

### 三. 室本の地名の由来の諸説を紹介いたします。

- (1) 麴の神が室蓋に乗って当地に漂着して以来室蓋で神を祀る吉例となったから。
- (2) このはなざくやひめのみこと 木花咲夜比売命は、子供を育てる為に室で麴を作り甘酒にして母乳に加え授乳したから。
- (3) 麴製造業者が多かったから。
- (4) 室は古代から良港を意味していて良港として有名だったから。

四. 麴屋が室本で繁盛したのは、麴製造販売特許権を与えられたためであります。

室本が讃岐で最初の稲作の地であり、米の生産が多かったので永禄元年（一五五八年）六月二日天霧城主（香川之景）から皇太子大明神別当多宝坊（今の蓮光院）（当



麴専売免許状

時は神仏習合により、神社と寺院は一緒であった。)に免許状が下賜されました。そして麴屋が急増しました。麴屋の統制のため『麴座』が設けられました。その講員は「御門弓連名表」に網羅されております。少なくとも四百年以上は経過している事になります。麴の神が漂着した時に、乗っていた室蓋の左を担いだのが四名で「右組」と呼ばれ今に至っています。これを「ヤカタ七軒」と称し、室本の創始者とされて居ります。現在は増加して、左が三十九軒右が六十八軒になって居ります。しかし実際の製造業者は次第に減少し終戦後は十八軒でしたが、今では五軒になってしま



皇太子神社（麴の神）

いました。

次に麴がなぜ室本に定着したかについて説明しておきましょう。

五・麴には特別な保護がありました。

麴は専売特許を得てから独専業となり繁盛しました。それに加え特別に保護されていま

した。それは麴の製造業者が酒屋と同じく米麦穀類加工業であったため、藩政時代から米価調整上保護を加えられてきました。米は主食である上、価格の変動は直接他の物価へ影響しますので、気を付けて居りました。その一例として米の移動禁止の際にも室本の麴だけは鑑札を所持して居れば、自由に何所へでも運搬出来ました。反対に違反した者は上訴され厳しく罰せられました。



麴商売許可証

六・麴はどんな成分からなり、どんな性質を持っているのでしょうか。

(1) 成分について

そもそも麴は天然の発酵菌で日本食文化のすべての基礎力になっているものであります。

そこで成分を分析してみましよう。「麴はカビである。」と言いますと「エエツ」と驚き、顔をそむける人が

多いのではないでしょうか。所が菌にも善玉、悪玉があり、麹菌は善玉になりますからご安心下さい。蒸した米に麹菌という微生物を繁殖させたものであります。

これは食べ物を腐敗させたり、アレルギー症状を起こす悪玉菌とは全然無縁のものであります。日本人の生活を豊かにする古来の味噌、しょうゆ、酢、酒など皆麹菌から作られています。麹は日本食文化の中心であり、日本人の健康を支えている大切なものであります。その菌は残念ながら肉眼では見られません。

## (2) 性質について

火力に弱いので加熱しない事が大切です。(六十℃以上で死滅します。)

麹は発酵作用で人間に貢献し裏方として働きます。我が身を削り減らして変身し旨味を加えてくれる優れものであります。水分が少ないのを好みます。水分が少ないと酵素を次々増やし勢力範囲を拡大します。だから蒸した米の方がおかゆより水分が少ないので繁殖しやすくな

るわけであります。元来カビは植物に付着しやすい性質があり、麹菌も稲に付着していました。

七、甘酒の効用抜群に驚嘆した体験談を紹介しましょう。

砂糖が製造されるまでは麹、甘酒は、庶民の貴重な甘味源でありました。甘酒は麹の消化酵素の働きによって生まれたもので、ブドウ糖、必須アミノ酸、ビタミンを多く含んでいますので、江戸時代から夏の栄養ドリンクとして愛飲されて来ました。その効用はと言いますと

① 毎日コップ一杯の甘酒を飲んでアトピー性皮膚炎が一週間で消えました。

② 肝臓浄化、頭髮増毛、艶麗美肌にします。

③ 生活習慣病の予防に効果があります。

④ 自然の甘みが弱った身体を強化します。免疫力を強めます。

⑤ 老化防止に役立ちます。

⑥ 最後に私の実際体験を披露します。

長年の便秘解消に効果抜群だった  
毎朝コップ一杯の甘酒飲用

私は十三年前に便秘に悩まされておりました。そこで毎日朝食後にバナナ一本食べる事にしました。少しは効くのではないかと続けておりましたが、症状は一向に好転はしませんでした。丁度その頃、家業の麴を使って甘酒を製造する事になりました。麴から作られる甘酒は、腸内環境を整えるのにと良い自然食品であるという事が分かりました。それから毎朝コップ一杯の甘酒を飲む事を習慣にしました。排便のない日は一日に二回飲みました。最初は少量から始めて体調を把握しながら、量を調節して行く事によって、毎日規則的に飲むことができ、排便の方も順調になりました。私は従来、腸が弱く何日も便秘が続くことがありました。でも甘酒を常用するようになってから、毎日きちんとお通じがあるようになりました。

甘酒を飲みますと身体が芯から温まります。身体が温まる事によって新陳代謝が良くなりますので胃腸をはじめ内臓の活動が活発になるわけであります。そこでこれからも甘酒を常用して健康維持に努めたいと思っています。私の実体験によってすばらしい効果を得た感動のあまり、少しでもお役にたてばと思いましたので披露させて頂きました。

どうか皆さん、甘酒を飲んで美肌になり若返り、便秘を治してみませんか。私の実体験に基づいて確信をもっておすすめます。

八、ここで麴の調味料を紹介します。麴で作った調味料を料理に使うと、食材のうま味が増すので、塩やしょうゆ、砂糖などの調味料をたくさん加えなくても味わい豊かになり、塩分や糖分を摂りすぎる心配がなくなります。最近よく言われている『塩麴』は麴と塩と水だけでできた調味料。又麴としょうゆだけでできた『しょうゆ麴』の調味料もあります。さらに麴と米と大豆で作った『白



蒸した米を1晩発酵させ室蓋に入れ  
室の中で1晩発酵させて出来上り



味噌』麴と麦と大豆で作った『赤味噌』等を使った料理  
もありません。これらの料理は麴の風味が加わって美味し  
くなるというより、麴菌の酵素が食材の内部に入り込ん  
でいくことで食材が変化し、その持ち味が引き出される  
ことによって美味しくなります。麴の不思議な力は目に  
は見えませんが味や香りや食感の中に感じることができ  
るでしょう。是非お試し下さい。



塩こじ

甘酒こじ

みそこじ

甘酒  
1リットル入

甘酒  
500cc 入

## 九. あとがき

郷土では、日本古来の発酵食品を沢山生産して来ました。これらは七宝山の地下水『宝の水』と尊んでいる浄水で作られています。宝の水天然水で醸成した天然発酵の甘酒は、幼児から青少年、中高年の各年代に愛飲されている天恵の自然滋養品であります。故郷の絶景に囲まれた懐かしい山河を想いながら、自然健康食品を試飲して若返ってみようではありませんか。

最後になりましたが、本稿をまとめるに当たって左記の方々にご高配頂き、整備された事を本文を借りて厚くお礼申し上げます。

今野 宏氏 農学博士

株式会社 秋田今野商店（秋田県）

TEL 〇一八七—七五—一二五〇

FAX 〇一八七—七五—一二五〇

麹菌の成分 性質等幾多の資料をご提供下さい

内容を充実して下さいされた事を深謝します。

請川 昇先生 観音寺一高三十二年勤続

元観音寺市文化財保護審議会会長

室本が米の発祥地であり、米の生産地であった為、麹の生産、販売の特許権を与えられた由来、歴史について指導して頂き、本稿に節目をつけて頂いた事を感謝します。

〒七六八—〇〇〇—一

観音寺市室本町一一〇—番地

入江 麹製造所

代表者 入江 克典

TEL 〇八七五—二五—一九三二

FAX 〇八七五—二四—三七二四

<http://irie.syouten.jp/kaisya.htm>