

がんばる
皆さんを応援!

合同会社 新村こうじみそ商店

富山市堀川小泉町で糀と味噌の製造販売を営む「新村こうじみそ商店」は、1897(明治30)年の創業以来、昔ながらの製法にこだわり、天然の味を守り続けています。糀や味噌をはじめ、かぶら寿しや甘酒など、発酵食品の魅力を伝える商品づくりに取り組む一方で、日本の伝統的な食文化や手作りの美味しさを広める活動にも力を注いでいます。同店代表で五代目の新村弘之さんに、食を大切にする思いやこれからの展望について伺いました。

芸能界から家業へ

新村こうじみそ商店の創業は明治30年。新村さんの曾祖父が農業をやめ、曾祖母の実家の糀屋を継いだのが始まりです。昭和40年代には味噌の製造も加わり、事業を広げました。新村さんは、かつて東京で俳優・タレントとして活動して

いましたが、30歳を機に帰郷し、五代目として家業に入りま



▲富山の水とコシヒカリ、富山の大豆「オオツル」を100%使いじっくり熟成して仕上げる新村のみそ

習得に苦勞するなか、職人氣質の父は『技術は見て覚える』という考え。意見がぶつかることも多かったですね」そこで新村さんは、仕事の傍ら通信制の大学で経営学を学び、富山商工会議所の経営相談や事業承継支援も活用し、2020年に代表に就任しました。

若い世代に響く店づくりと商品開発

2020年10月に新築した店舗は、「若い世代にも入りやすい店を目指して、明るくオープンな雰囲気を意識した」と語る通り、一見カフェや美容室を思わせるシンプルモダンな造りが印象的です。「酵素の宝庫」とも呼ばれる糀の魅力を伝えるようと、スイーツや化粧品展開にも力を入れています。



▲米糀100%の甘酒／砂糖不使用。美肌と体質改善に

「チーズケーキやプリン、ハンドクリームなどを地元飲食店や製菓会社と連携して商品化しました。若い世代の来店も増えていきます。また、昨年は当店の甘酒が全国164品を厳選した麹酒ガイドに掲載され、『おいしい甘酒ベスト5』にも選ばれました」種麹を混ぜた富山県産コシヒカリを木製の折に盛り、一枚ずつ棚に並べて育てる「麹蓋(こうじぶた)製法」で

作る黄糀と、富山の水で仕上げた甘酒は、先代が開発した秘伝のレシピによるもの。化学調味料や添加物を使わず、自然な甘みを引き出しています。

食の大切さを伝える

同店では1990年頃から、味噌づくりやかぶら寿しづくりなどの体験講習会を開催。富山市経力の工場に隣接する工房や公民館、企業、学校などに向いて行う講習会は年間200回にのぼり、毎回盛況だそうです。

「東京で一人暮らしをしていた20代の頃、心身の不調に悩まされました。原因は食生活の乱れでした。現代は、食事にかかる時間を惜しむ人が増えていきます。だからこそ、食べものが心身に与える影響を、もっと真剣に考えてほしいという思いがあります」調理師免許を持つ新村さんは、月刊誌やラジオ番組でレシピを紹介。SNSの料理動画では、現在も副業として富山で活動するタレントとしての経験を生かして、演出に工夫を凝らしています。

「味噌や糀を通して日本の食文化を再認識し、日々の食事に取り入れてもらうことが一番の目的ですが、楽しんでもらうことも大切にしています。生来、人を喜ばせることが好きなんです」

糀文化を未来へつなぐ

味噌や糀を通じた食文化発信の活動は年々広がっており、高校の食育授業でも味噌づくりを教えるほか、今後は

男性向けに塩麹づくりや味噌を使った簡単レシピの教室にも力を入れたいと考えています。

「支えてくれる従業員や家族には感謝がありません。次の六代目にバトンを渡すまで、糀の力に元気をもらいながら先頭を走り続けたい」と笑顔で語る新村さん。米どころ富山は、冬の保存食として発酵食が盛んで、糀の需要も高い地域でした。富山に息づく糀文化を未来へつなぐ

ます！



▲県内各地で開催する体験講習会(中央が新村さん)/このような活動が認められ2013年に農林水産省「フード・アクション・ニッポンアワード」食文化賞を受賞



新村こうじみそ商店
SHIN-MURA KOUJIMISO

住所 富山市堀川小泉町793-10
☎076-421-6428
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜、祝日

大和富山店地下食品街店もあります(営業日時は大和富山店に準じます)

