

がんばる
皆さんを応援!

合同会社 新村こうじみそ商店

「技術 す。 五代目と して家業 に入りま に帰郷し 30歳を機 動してい ましたが が三河東



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

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

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への展望について伺いました。

富士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

習得に苦労するなか、職人気質の父は『技術は見て覚える』という考え方。意見がぶつかることも多かったですね

新卒で入社し、徐々に経験を積んで、議所の経営相談や事業承継支援も活用制の大手で経営学を学び、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

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」とも呼ばれています。[米糀100%の甘酒／砂糖不使用。]





▲米糀100%の甘酒／砂糖不使用。
美肌と体质改善に

リームなどを地元飲食店や製薬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ます。また、昨年は当店の甘酒が全国164品を厳選した『甘酒ガイド』に掲載され、『おいしい甘酒ベスト5』にも選ばれました』種類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

店の甘酒が全国164品を厳選した『甘酒ガイド』に掲載され、『おいしい甘酒ベスト5』にも選ばれました

一昨晩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う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」

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

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。

「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、食事にかける時間を惜しむ人が増えています。だからこそ、食べものが心身に与える影響を、うつこ眞剣に考えて

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、学校などに出来向いて行う講習会は年間200回にのぼり、毎回盛況を呈す。

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

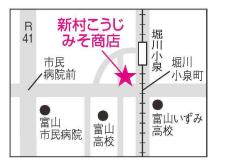
男性向けに塩麹づくりや味噌を使つた簡単レシピの教室にも力を入れたいと考えています。



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



「支えてくれる従業員や家族には感謝しかありません。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末来へつなぐ「新村こうじみそ商店」を、当所はこれからも応援していく





▲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