

お供え、もてなし、土産物—

はりまの  
**秋祭り**  
2012

# 甘酒本番へ欠かせない

播州の秋祭りでは、各家庭の神棚へのお供えや祭り料理の一つとして親しまれる甘酒の麴の仕込みが姫路市の老舗のみそ屋「小松屋」（同市白浜町甲）でピークを迎えている。昔ながらのせいろを使用し、職人が手作業を続けて祭り本番に備えている。

（青山真由美）

五穀豊穡<sup>ごこくほうじやく</sup>などを願う播磨<sup>はりま</sup>を利用した食材を供える磨<sup>すり</sup>一円の秋祭りでは、米<sup>こめ</sup>習慣があるという。ほか



昔ながらのせいろを使って進められる麴作り  
小松屋（撮影・大森 武）

## 姫路の老舗みそ屋 麴仕込み最盛期

にも、甘酒は、祭り料理や招かれた客が持参する土産物の一つとして利用されている。

小松屋では、お盆過ぎの8月下旬から甘酒づくりを開始。蒸した米を冷やしながらか麴菌を種付け。大正期から使用するせいろに盛って発芽させた後、せいろ全体に広げる。麴が完成するまで4日間。さらし2日かけて、ご飯と混ぜて甘酒に仕上げる。

肥塚雅実<sup>えづかみやみ</sup>社長（69）は「今年は猛暑で温度管理に苦労したが、味は上出来」と胸を張る。麴は約1ト作り、「灘のけんか祭り」の10月14、15日に甘酒販売のピークを迎える。

小松屋 ☎079・245・0014