



屋台蔵の前に高々と掲げられた提灯を見上げながら、店の引き戸が開くのを待った。通りはしんと静まり返って、ようやく東の空が白む頃だ。風格ある建物の奥に通されると、うなぎの寝床のような深い作業場が現れて、身じまいを整えた職人が糀づくりを始めようとしていた。

小松屋さんは、灘のけんか祭りのメイン会場、お旅山と、松原八幡神社を結ぶ旧街道沿いにある、創業明治10年の味噌屋さんだ。私が訪れたのは10月の初め。祭り月と言われるこの月に入ると、村の老若男女は祭りの準備に追われ、小松屋さんも、祭り用の甘酒の糀の仕込みがピークを迎える（味噌醸造元で甘酒もつくっている）。「昔の祭りの時期は4、5人泊まり込みの手伝いが来て、室（糀を発酵させるための部屋）も3つあったので、工程も重ねてやらないと間に合わなかったんです」と語る四代目当主肥塚雅実さん。

味噌や甘酒の原料になる糀ができるまで、4日間かかり、それを1工程と数えるのだそうだが、一つひとつ手回ひまのかかる作業を要するので、3つの室がフル稼働していたと

できたての糀。素材で甘い香りがする

