

株式会社 高木糴商店

〔業種〕 こうじ製造業、みそ製造業

事業
計画名

製造環境の全体最適化を通じた「糴」
及び発酵食品の高品質化



主な商品

事業に取り組んだ経緯・背景

当社は、天保年間の創業以来約190年間、糴及び糴に関連する発酵食品を専門的に取り扱ってきた食料品製造業である。製造環境・使用する道具・製法すべてにおいて先人たちが残した「知恵」と「技術」という資産を正しい形で次世代に受け渡していくよう心がけている。

製造する社屋は直売所、生活の場とも一体になっている藩政期末期の町屋建築であり、金沢市の指定保存建造物となっている。麹菌というものと生活を共にし、身近で意識していることになり、結果としてそれを生育する環境づくりを担っていることになる。ある意味麹菌を育成する「生活スタイル」を普段から取っている。流通業者より販路拡大に向けた「食の安全・安心」特に製造環境での衛生管理、特に（生）菌数の低減を求められてきた。

本事業では、当社が持つ糴に関するノウハウと製

- ◇代表者名 代表取締役 高木 竜
- ◇設立年月日 天保年間の190年前
- ◇所在地 〒920-0831 金沢市東山一丁目9番3号
- ◇TEL：076-252-7461
- ◇FAX：076-251-5501
- ◇URL：https://takagikouji.com
- ◇E-mail：takagikoujisyou Tenn@yahoo.co.jp
- ◇従業員数 2人
- ◇資本金額 30,000千円

造環境の全体最適化を組み合わせることで、糴及び糴を使用した発酵食品の菌数低減を図り、伝統的な製法と流通業者が求められている菌数の低減（高品質化）の両立を図ることとした。

事業内容

当社の強みは、創業以来約190年間糴専門店として蓄積してきた、①糴に関するノウハウ、②伝統的な製法、③材料へのこだわり、である。

気温、湿度など条件に応じて微妙な調整が不可欠である、石室内の温度及び湿度を糴の培養にとって最適な状態に保つことが可能である。製造食品に応じた酵素力の値の異なる糴の提供が可能である。また、国産原材料での添加物を入れない製造で、そのため少量での限定生産に徹している。

当社の社屋は創業の20年後に建設されたもので、築約170年である。製造現場の多くは創業以来使用



制御盤



糴室

し続けているものである。

室（むろ）は麹菌を振りかけた米を製品としての糴に生育するための培養装置であり、温度・湿度の微妙な調節が求められる。当社の石室の内部は多湿であるため結露しやすく、また経年により石の表面に凹凸が発生しているため雑菌が繁殖しやすい状況である。石室が地下にあることから、糴を取り出してから保管するまでに平均1時間程度要しているため、特に気温が30度を超える夏季においては雑菌数が増加する。

石室の壁面及び天井について、石とステンレスが持つ長所を活かした「ハイブリッド室（むろ）」に改善し、石が持つ蓄熱性とステンレスの清潔性を両立させることで、石室内を糴にとって最適な温度・湿度を維持しつつ、従来と比較して菌数の低減を図った。また、石室内に空調設備を導入することで、壁面及び天井の結露発生を抑制する。

事業の成果

道具、技術、石室、生活の場などは一体であることから、それを仕組みとして使い続けたい。まず、石室内及び製品の菌数の減少がある。機械装置としては、品質向上は明らかである。これは石室とステンレスのいいところを取った「ハイブリッド」の成果である。また、作業は時間の短縮となり、4人で作業が必要なところは2人となった。

事業の現在の状況

首都圏含めてこだわりの食品を扱うスーパーマーケット、百貨店などへの販路が拡大している。塩糴など多様な糴加工品の創出、味噌づくりキット、詰め合わせ贈答用商品などを新たに出している。かぶらずしについては糴、甘酒ともに品質が良くなり、この空間を最大限利用して効率的に造れるようにな

った。

ポストコロナ時代を見据えて、今は踏みとどまっている時期だと考えている。海外含めて観光客の来訪と購買は大きいと感じている。そのためインターネット販売の促進も進めていく。



店舗外観

〔得意分野〕

糴製品、味噌含め伝統的な発酵食品

〔主要取引先〕

自社直販、有名食料品店、百貨店

〔商品〕

糴、塩糴、甘酒、味噌、かぶらずし

〔代表者から一言〕

製造はすべて知恵と技術を次の世代に渡していきたいと考えている。発酵文化というものの継承を担っている誇りを堅持したい。ただ、発酵する環境と衛生環境の実現は両立しないといけない。



代表取締役 高木 竜