



笠置町姫栗
わだ ともみ
和田 友美さん (52歳)

□プロフィール

令和3年3月にみかさぎ麴屋を開業。持っている資格は、薬膳麹士と上級麹士、国際中医薬膳師、発酵食品ソムリエなど。趣味は芸術鑑賞でジャズをよく聴いている。



▲麴の匂いと繁殖具合を観察する

数年前に体調を崩したことをきっかけに、発酵料理の先生の下で健康や食事の勉強を始めた。発酵料理を作って食べるうちに体調は回復。「発酵と麴の持つ素晴らしい力をみんなにも知ってほしいし、伝えたい」と思うようになった。家族を説得し、仕事を辞めて麴士の資格を取るために福岡県へ。座学や実践を重ねて令和2年4月、麴士の資格で最も難しい薬膳麹士を県内で初めて取得し、翌年3月にみかさぎ麴屋を開業した。

和田さんは、麴作りの全ての工程を一人で手作業で行う。麴菌は繁殖時に熱を発するため、製麴期間中は夜中でも2時間おきに麴の状態を確認。「肌や匂い、目で発育状態を確認して微細な調整をします」と話す。麴を加工した調味料は、恵那の学校給食や飲食店でも使われている。県内外の顧客にもファンは多く、一般的な調味料と置き換えるだけでぐっとおいしくなり味わいを引き出す、と好評だ。現在は「発酵食品を取り入れつつ食生活を見直して食べたい物を食べると、心も体も健康になる」という思いで、麴を使った料理教室や市民講座を開く他、えなえーるでワークショップなどを行った。乳幼児学級で子育て中の母親に食生活のアドバイスをしたりして、発酵の知識や魅力を熱心に発信している。「古来から今も変わらずにある麴の魅力を、現代社会に合った方法で伝え続けたい。そして、いつも温かく見守ってくれる家族には感謝しかないですね」と話す和田さんの瞳には、麴への愛情があふれている。

味噌や醤油、日本酒などの発酵食品の原料となる麴。蒸した穀類に麴菌を付着させ、温度と湿度を調整しながら繁殖させる。「麴作りは、とても大変ですが楽しい。麴に感謝しながら、食べてくれる人のことを思って作りまします」と笑顔で話すのは、麴士の和田友美さん。

発酵で心と体を健康に
麴の力を伝えたい



その他の話題もウェブサイトに満載



▲くしはら盆踊り(申原)



▲恵那納涼夏まつり盆踊りの夕べ(大井町)



▲ザ・縁日(岩村町)



▲明智町納涼花火大会(明智町)

8/12-14

笑顔あふれる、各地で夏祭りを開催

新型コロナウイルス感染症の影響で、しばらく中止が続いていた地域の夏祭りがようやく盛大に再開され、市内各地でにぎわいを取り戻しました。

盆踊りや花火、屋台の出店などがあり、浴衣を着た地域の方や帰省した親子連れらが、思い思いに恵那の夏を楽しんでいました。

9/7

社会福祉に役立てて
コラボ商品の売上金を寄付



岩村醸造(株)と心の書画家で恵那観光大使の伊藤一樹さんから、コラボ商品「光 Hikari」の売上金10万円が寄付されました。同社の日本酒に伊藤さんが描いたラベルを巻き、令和3年4月から限定1,000本を販売。2人は「医療や福祉に活用してほしい」と話しました。

8/7

災害時に仮設トイレや照明機器、トラックなどを提供



(株)アクティオ、(株)原鉄、日立建機日本(株)と市は、災害時におけるレンタル資機材の提供に関する協定を結びました。災害時に物資が不足した場合、各社が仮設トイレやトラックなどの資機材を供給します。市のレンタル資機材に関する協定は、これで2例目となりました。

8/19

老松を背景に
日本の伝統芸能を堪能



岩村城藩主邸跡で、いわむら城址新能が開催されました。能「鞍馬天狗」では、重要無形文化財総合指定保持者の辰巳満次郎さんが山伏と大天狗を演じ、地元の園児や児童たちも花見稚児役で出演。約200人の観客は、幽玄な能の世界を楽しんでいました。

8/30

ポーランドの美術館と
友好協力の締結へ準備



ポーランド共和国クラクフ市にある日本美術技術博物館マンガと中山道広重美術館は、友好協力に関する協定書の締結に向けた覚書を取り交わしました。両館は、共に浮世絵版画をコレクションに持ち、来年3月の協定締結に向けて準備を進めます。