

ゑびす蔵通信

第13号 平成26年11月 発行



明治十八年創業
ゑびす酒造株式会社

福岡県朝倉市杷木林田680-3
TEL 0946-62-0102 FAX 0946-62-2702
http://www.ranbiki.com

杷木の奇祭

おしろい祭り

全国各地で行われる伝統の秋祭り。その土地ならではの習わしが世代を超えて脈々と受け継がれています。ここ杷木でも大切に受け継がれている祭りがあります。その一つが300年以上続く「おしろい祭り」です。伝説によると、大山祇神社を「山の神」と呼び、山の神は元来「女の神様」といわれています。その「女の神様」がお化粧をする事を意味し、「おしろいをぬる」といわれています。おしろいは、新米を粉にし、水でといて顔にぬるもので、昔の農家の人や、氏子の繁栄と新穀の豊作を神に感謝し、来年の五穀豊穡を祈願したことに始まる、全国でも類のない奇祭とされています。おしろいの顔の付き具合で来年の「作柄」を占い、このおしろいは家に帰るまで顔を洗ったり落としてはならず、火の中に入ると火事になり、帰って牛馬の飼料に混ぜて飲ませると無病息災だといえます。午後2時頃から宮座が始まり、宮司のお払いに続き祝詞が奏上されます。拜殿では氏子全員が宮座の膳



につき、座元の人達は大きな鉢に顔を持ち出してまず宮司からおしろいを塗り始めます。

場所:大山祇神社

福岡県朝倉市杷木大山527番

日時:平成26年12月2日(火)

杷木神社の鎮祭

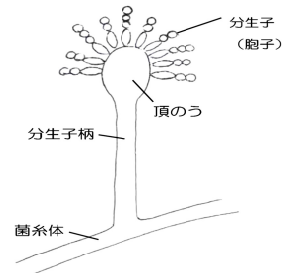
「おしろい祭り」や「泥うち祭り」とともに杷木の三大奇祭と呼ばれているのが、杷木神社で3月と12月におこなわれる「鎮祭」です。日本の神々は神無月(10月)に出雲大社に集いますが、杷木神社の祭神はそれには参加せず、一年中氏子の安全と豊作を守って働き続けているので年二回はゆっくりと休まれることになっています。この間は大きな音やくさい臭いをさせず、生の木や竹を切ることも禁じられています。

麴の話

この度の限定品「全麴ゑびす蔵五年熟成」の発売を機に“全麴仕込み”にまつわる麴菌の働きについてのお話です。麴菌は日本の伝統的醸造文化である酒造りや味噌、醤油の製造に欠かすことのできない微生物です。酒造りにおけるアルコール発酵の基となるデンプン質の糖化や味噌、醤油の旨味の醸成などに深く関わっています。麴菌は一般的に「カビ」と呼ばれている糸状菌の仲間です。麴菌にもいくつかの種類がありますが、日本酒、味噌、醤油には黄麴菌と呼

ばれるもの、焼酎には白麴菌や黒麴菌が主に使用されています。酒造りでは酵母が糖を分解する過程でアルコールが生成されますが、この前の段階で原料のデンプン質を糖(グルコース)にしてくれるのが麴菌が出すαアミラーゼやβグルコシターゼなどの糖化酵素です。またプロテアーゼはタンパク質を分解しアミノ酸を生成、さらに脂質を分解するリパーゼなども分泌します。これらを栄養源として麴菌は増殖していきます。分泌される酵素の数は30種類以上といわれていて、焼酎で使われる白麴菌や黒麴菌は増殖の過程でクエン酸を生成することも特徴です。

使用する全ての原料に麴菌を生やす「全麴仕込み」はこのように多種多様な酵素によって分解され生み出される香りや旨みの要素を最大限にいかした製造法と言えます。



編集後記

秋は伝統の祭りに加えて色々なイベントが多く忙しくも楽しい季節です。大相撲九州場所の時期でもありますが、今年は朝倉市で部屋を構える片男波部屋にご協力いただき、商工会青年部主催の「朝倉ちびっこ相撲大会」を開催しました。力士とのふれあい相撲や熱戦続きで笑い声の絶えない楽しい大会になりました。また、土俵作りの準備段階から神聖なる儀式に従って作業をすすめる中、礼儀作法といった守っていくべき大切なものが沢山含まれていることに気付かされるなど大変盛り多いイベントでした。

ゑびす酒造 専務 田中健太郎