



こども消費生活サポーター活動報告 第2回生産者訪問

2025. 9. 6(土)

萩原こうじや

『こども消費生活サポーターは、
「つくり手」(生産者)と「つかい手」(消費者)をつなぎます』

9月6日(土)萩原こうじや(岡部町内谷 94-2)を訪問し、6代目店主の萩原伸明さんにお話を伺いました。同店は1890年創業の歴史ある「こうじや」ですが、2020年には廃業の危機に直面しました。しかし「この糀を未来に残したい」という家族の強い思いが一つになり、6代目へ事業を継承しリニューアル。家族と共に今も伝統の味を守り続けています。萩原こうじやで作られるこうじは、昔ながらの手作業で仕込む「生こうじ」。発酵力が強い反面、保存が難しいため、大量生産はせず「必要な時に必要な分だけ」を作り、新鮮なこうじを届けています。また、菌の繁殖に失敗したこうじは、山羊や鳥の餌に、精米時に出るぬかは農家の土づくりやぬか漬けに利用するなど、自然の循環を意識した取り組みは、無駄を出さず、資源を大切に生かすことにもつながっています。店内には塩糀や醤油糀、甘酒などが並び、特に甘酒はヨーグルトや豆乳、旬のフルーツと合わせた新感覚ドリンクとして人気です。美容や健康にうれしいこうじを日常に取り入れやすい形で提案している点も魅力的でした。また、味噌作り体験や発酵調味料を使った料理教室を通じて市民との交流も積極的に行われています。お客様との会話を大切にし、誰もが安心して訪れられる店舗づくりに取り組む姿勢からは「糀文化を未来へつなぐ」という強い使命感と、人にも自然にもやさしいお店作りへの思いが伝わってきました。



○サポーターが感じた「つくり手」(萩原さん)の思い

- ・昔ながらの手作業をこれからも守り、安心して食べられるおいしいこうじを届けたい。
- ・新しい商品を開発して、たくさんの人にこうじについて知ってほしい。

○サポーターが「つくり手」に伝えたいこと

- ・手作業で時間をかけておいしいこうじを作っていてすごいと思った。
- ・135年続く伝統を守ってこれからもおいしいこうじを作り続けてお店が続いてほしいと思った。
- ・こうじの魅力を自分もいろんな人に広めたいと思った。

☆アクション宣言☆

～消費者としてのこれからの行動～

- ・国産であるこうじの魅力をいろんな人に伝えて、みんなで知っていく
- ・欲張りすぎず、必要な分だけ買って食べる分だけ作って無駄を減らしたい
- ・味わってこうじを食べて、長く続くこうじの歴史を守る行動をしたい

