

# 飛騨市まちづくりレシピ

まちづくりって特別なことじゃなく、みんなの暮らしがちょっと豊かになる活動。  
飛騨市内で活動されているまちづくり団体を紹介していきます。  
気になる活動があれば、気軽に参加してみませんか？

**溢れ出る麹愛が止まらない！  
飛騨の人々を麹でもっと健康にしたい！**

おりぜい  
**飛騨こうじ織勢 柳尾 浩さん**



▲いい麹が出来ますように・・・



▲定番はもちろん、新商品も開発中



▲店舗は自分でリノベーション！

麹（こうじ）は米や麦、大豆などの穀物を蒸したのち麹菌と呼ばれるニホンコウジカビを付け、培養させたものです。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食を独自のものにしているのが味噌や醤油、味醂、清酒、米酢など麹からつくられた調味料。麹は発酵の力で食材を美味しくしてくれるだけでなく、日本が世界に誇るスーパーフード。腸活に最適で美肌、消化促進、便秘対策、免疫力向上、還元作用、アレルギー軽減、癌細胞の成長抑制などの効果があるとされています。

今回紹介するのは麹のことを語りだすと止まらない麹マニアで、昨年10月にオーダーメイドのクラフト麹専門店「飛騨こうじ織勢」をオープンさせた柳尾浩さんです。

柳尾さんは兵庫県出身。大阪で建築設計の仕事をしていましたが、ワーキングホリデーで訪れたニュージーランドで木工を趣味にしている人たちと数多く出会い、木に関する仕事に就きたいと高山高等技能専門学校（現木工芸術スクール）に入学、飛騨に移り住みました。その後は家具メーカー、木の家をつくる工務店に勤務。工務店では家をつくるだけでなく、暮らしにかかわるワークショップやイベントも数多く手がけてきました。その中でも特に好評だったのが発酵イベントでした。自身でも年間数十回も麹をつくったり、様々な麹調味料を実験的につくったりとどんどん麹にはまってい

くとともに、麹で飛騨の人たちにもっと健康になってほしい、麹の魅力を多くの人たちに伝えたいという思いが強くなり麹屋を創業することを決意されたそうです。

「飛騨こうじ織勢」はご自宅である築145年の古民家の一角にあります。25年前に丹生川から袈裟丸に移築した時と同じ店舗部分もセルフビルドで造り上げました。

飛騨こうじ織勢では、飛騨コシヒカリを使用しています。もちもちのお米は麹にするのが難しく試行錯誤の連続だったそうです。それでも地元飛騨の素材にこだわり、飛騨産だと堂々とと言えるものづくりを目指し研究を重ねてきました。

現在商品は米麹、黒麹とそれぞれからつくった白と黒の甘ざけ、塩麹に玉ねぎや生姜などを加えた野菜の旨味たっぷりの野菜こうじがあります。豆麹や麦麹、醤油麹もオーダー生産しています。お米の持ち込みで製麹も受けており、使用目的に合わせて最適な麹をつくるよう種麹の種類、培養温度を変えているそう。

「麹をいかに摂取するかが健康のため大切なこと。」と語る柳尾さん。体にいいことはわかっていてもどうやって使ったらいいかわからない方のために麹調味料のつくり方ワークショップや使いこなし教室も開催されていますので、まずは麹に触れてみてはいかがでしょうか？

## 基本情報

開店：2022年10月

主な活動：

麹で飛騨の人々を  
もっと健康にしたい。

最新情報はWEBサイトへ▶



## ▼みそ作りのワークショップ



## 【3月のスケジュール】

- 3/5(日) みりんづくり
- 12(日) 味噌仕込み会  
(発芽玄米麹味噌)
- 19(日) 味噌仕込み会  
(発芽玄米麹味噌)
- 21(火・祝) 野菜こうじ教室

時間：各回13:00~15:00

参加費：¥5,000

問い合わせ・申込：090-9934-6608

飛騨市のまちづくり最新情報はこちら▶

<https://www.city.hida.gifu.jp/site/hidaplus/>

