

# 糀 *Koji*





東京練馬区中村

# 糰屋三郎右衛門



菰をかけた室板で醸された糰は、ふわっとした仕上がりに

## 天保より続く東京唯一の味噌蔵

昔ながらの手作業で味噌づくりを行っています。  
味噌の命とも言える糰も製造から行い、質の良い糰をつくるため  
藁で編む菰(こも)を独自の方法として使用しています。

菰(こも)は一つ一つ人の手で編みます。  
全て手作業、時間と労力がかかるため、  
現在、菰は味噌や食文化の大切さを感じた  
ボランティアの方々に編まれています。







菰をかけた室板の中で糶が醸される

室板をずらりと並べた室の中





# 菰の新旧



**新しく編まれた菰 (左)**

**数年使用された菰 (右)**

湿度の高い室の中で、繰り返し使用される菰は数年たつと傷んでいきます。

新しく編んだ菰に取り替えることで、ふんわりとした糀を醸す助けに。





# 菰編みボランティア



菰を編む体験を通じ、昔ながらの製法を守り続ける貴重な味噌蔵を支え、日本の食文化を支える。伝統製法で作られる日本の伝統調味料「味噌」の価値と魅力、食文化や食の大切さを現代、次世代に繋げていきたいと考えています。



2023年は6日間で約300枚を編み上げました





蔵の天窗

