

中条	6時	9	12	15	18	21	24
	[天気アイコン]						
	最高 3 最低 -2						

五泉	6時	9	12	15	18	21	24
	[天気アイコン]						
	最高 2 最低 -2						

阿賀野	6時	9	12	15	18	21	24
	[天気アイコン]						
	最高 3 最低 -2						

津川	6時	9	12	15	18	21	24
	[天気アイコン]						
	最高 2 最低 -4						

新発田総局
〒957-0052
新発田市大手町 4-4-6
0254(22)2430
FAX (26)6035
n-shibata@niigata-nippo.co.jp

村上支局
〒958-0852
村上市南町 2-12-2
0254(53)2233
FAX (53)2883
n-murakami@niigata-nippo.co.jp



阿賀野のコトヨ醤油醸造元 10代目 小林丈将さん



刺し身や煮物など幅広く素材の味を引き立てる主力商品。新顔の県産材料を使ったポン酢や薫製醤油も

高さ2.5ほどの木桶が、ずらりと並ぶ工場。香ばしい豊かな香りが立ちこめる。無駄のない動きで火入れ作業をしているのは、阿賀野市笹岡の「コトヨ醤油醸造元」10代目になる小林丈将さん(49)。厳しい寒さの中、従業員と2少年だった。周囲の跡取りへ

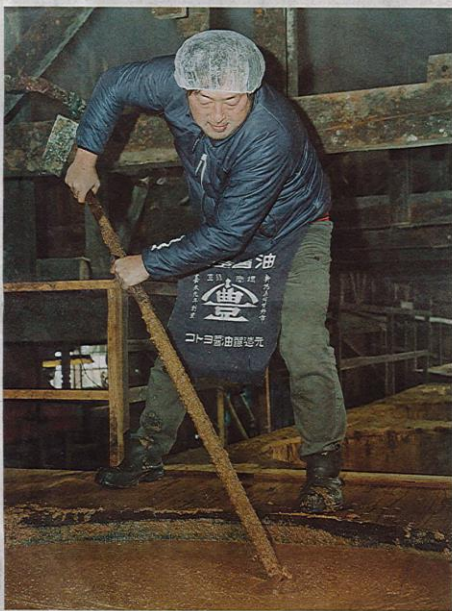


虎の穴で 猛特訓

③

今も明治30年代の杉の「六尺桶」を使い、昔ながらの製法にこだわっている。容量は一桶6千リットル。年によって10〜16桶を仕込む。蔵につく酵母菌で1年半から2年かけてじっくり発酵、熟成させる。醤油は香りが高く、くさくさした味と透明感のある赤褐色が特徴だ。「コトヨ醤油醸造元」10代目、小林丈将さん(49)は、父と少年だった。周囲の跡取りへ

変わらぬ味 守り続ける



六尺桶のもろみを丹念にかき混ぜる小林丈将さん
＝阿賀野市笹岡

「30歳まではもろみに触れ、祖母が亡くなった。「自分が

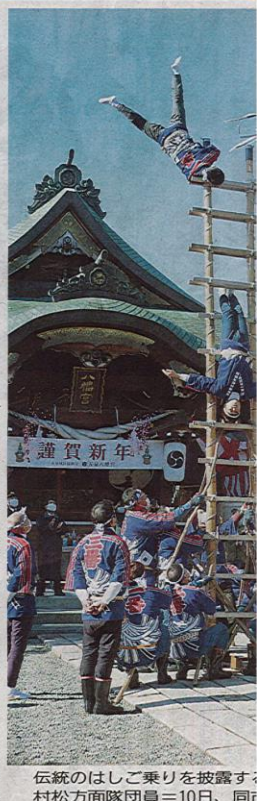
の期待に反発もあり、卒業後に取組んだ。仕込みは寒さらせでもらえなかった。この蔵を守るんだ」と強く思っている。小林丈将さん(49)は、父と少年だった。周囲の跡取りへ

昨年5月の「2021年度県産品・しょうゆ品評会」では、主力商品の「コトヨ和院」が、「県食品産業協会賞」を受賞。新商品開発にも挑戦し、薫製の香りを付けた醤油や柿酢とレモンを使った和院のポン酢を昨年相次いで完成させ、販売を開始した。醤油造りで小林さんは一番大切にしていることは「絶対に妥協しないこと」。作業は厳しだが、祖母が見守ってくれていると感じる。「何より味を変えないことが目標。しっかりと向き合っている」とは、小林さん(49)だ。

次回14日掲載予定

青天に誓う火の用心 五泉市消防出初め式が10日で行われた。1年の防火を

日、同市の五泉八幡宮など、市消防団松村方面隊の団員約20人が伝統の「はしご乗り披露」を披露した。訪は新型コロナウイルスの感染拡大防止のため中止され、2年ぶりに実施された。八幡宮拜殿での神事後、市民の防火意識向上のためはしご乗りが奉納された。



伝統のはしご乗りを披露する松村方面隊団員＝10日、同

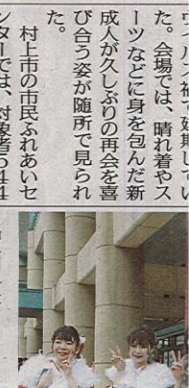
村上げて成人式 今後も挑戦 成長の糧に

村上市、五泉市、阿賀野市、関川村の4市町村で9日、



この蔵を守るんだ」と強く思っている。小林丈将さん(49)は、父と少年だった。周囲の跡取りへ

感謝の言葉で、成長の糧となった五泉市は、



仲間大切に 故郷恩返し

五泉