



すけの あき ひこ  
助野 彰彦 さん

株式会社菱六代表取締役社長。京都市北区生まれ。  
文系だが、家業では日々、顕微鏡をのぞきながら麹の成長を確認する。



日本の銘酒紹介を  
雑誌などで見ると、  
ほとんどお得意様ばかり。  
うちの麹やとほくぞ笑む  
時もある。

# 緑の下の

# かもち

京の酒造りに欠かせない種麹を、  
絶やすことなく守り続ける

六道珍皇寺へ続く東山区松原通りに「菱六もやし」の古い看板を掲げる「菱六」。一見何を扱う店舗かわからないが、知る人ぞ知る京都で唯一の「種麹」製造元。酒造メーカーなどに種麹を納める。「江戸時代の記録にウチの名があるので、創業は少なくとも360年以上前」と語る当主の助野彰彦さんは、親からこの仕事を引き継いで18年になる。

看板にある「もやし」は種麹のことで、蒸米に麹菌を植え付け、7日間かけて胞子を十分に成長させて作る。胞子の数は米1グラム当たり8億個とも。ぱつと花が咲いたようになり、「粧」の別字もそこから生まれた。

「緑色の種麹が酒造用です」

と種麹の見本を見せてくれる。酒造りは原料米を蒸して麹菌を繁殖させるが、麹菌は米の澱粉をブドウ糖に変える役割をこなす。その元として植え付けられるのが「種麹」だ。

「種麹造りで一番気を使うのは清酒用。昔から受け継がれてきた麹菌を、仕込み時期に合わせて最高の状態に育て上げる」そうだが、灘・伏見の名だたる銘酒も菱六の種麹なしには成立しない。

最近麹菌の新しい使い方として開発した「米麹パウダー」も焼き菓子や発酵豆乳用として評判だが、基本はやはり種麹。日本伝統の酒造りを緑の下から支える力もちとして、助野さんは今日も淡淡と麹室で麹菌と向き合う。

## 私も力もちです

京の酒造りに欠かせない種麹を守り、より高い品質を目指す助野さんと同様、三洋化成工業も、直接表に出ることはないけれど、お客様を通じて、暮らしや産業の様々な分野を支えています。

三洋化成工業株式会社  
京都市東山区一橋野本町11-1



「はたらき」を化学する。  
"Performance" Through Chemistry