



みんなの笑顔がうれしい

富士の山
菓舗

安政3年～
創業169年

こうじや京作

和食に欠かせないみそやしょうゆなどの発酵食品を作るために必要な麹を手づくりで作っています。



どうして名前が「富士の山」なの？

初代店主がお参りに行った富士山に感動したからなんだって。明石の絵柄やマンホール柄のせんべいもあるよ。

江戸時代からほとんど変わらない作り方で、1枚ずつ手焼きのせんべいを焼いています。

麹ってなに？

蒸したお米や麦に麹菌を繁殖させたものです。

和食の源

しょうゆ みそ

300年間作り方を 変えない理由は？

機械を使うこともできるけれど、機械ではできない繊細な手仕事を大事にしているからです。



たねづくりと
火加減が大事



はらだ
原田さん

どんなことに 気を付けているの？

みんなの口に入るものなので、安全と衛生面に気を付けています。

2つのお店がコラボ！

麹で作ったあまざけ

×
せんべい

あまざけが入ったせんべいは何度も試作をしてできた商品なんだって。

どんなことに気を付けているの？

お米1粒1粒が麹になるように丁寧に作っています。



たかき
高木さん



笑顔で買いに来てくれる人を見られるのがうれしいです！

編集後記



おおたけ ゆうひ
大竹 悠陽
清水小学校 5年

ぼくは、最初兄、いとこの後をつぐために応募しました。子供レポーターに入った時はとてもきんちょうしました。見学に行った時もきんちょうしましたが、見学で勉強になりました。



いとせ ももか
糸瀬 桃香
朝霧小学校 6年

ふだんできない体験やちがう学年やちがう学校の人たちとなかを深めながら楽しむことができて、きょうな体験ができてよかった。



おの ゆいな
小野 結菜
朝霧小学校 5年

明石のもの作りについてお店の人にたくさんインタビューをしたりふだん入れない所に入れてきょうな体験だったので、楽しかったです。

ふだんできない体験ができて楽しかったです！物を作る時のたいへんさやうれしさなど色々な気持ちでできていることが分かりました。他の人とも仲がよくなれて良かったです。



つじ ゆうな
都地 柚菜
錦浦小学校 5年

どこに取材に行っても「明石を盛りあげたい」という思いでものづくりにはげんでいたのでも、私もこの思いにこたえたいなと思いました。こどもレポーターに参加してよかったです。



ながみつ あい
長光 愛維
人丸小学校 6年



はやし かれん
林 花恋
神戸大学附属小学校 5年

私は、日エ株式会社にインタビューした時に、社長さんと部長さんにインタビューしたので、きんちょうしました。でも、この経験を大切にしたいです。



ひろさと たくみ
廣里 拓海
錦浦小学校 6年

ぼくはこどもレポーターでとても勉強になりました。理由は、取材にいった所すべてで知らなかったことを質問し理解できたからです。これからはここで学んだことを生かしたいです。

ふだん私たちが使っている物一つ一つに心をこめて作っている人がいることをあらためて知りました。私が学んだことを次の子どもレポーターに伝えていきたいです。



ふじい さち
藤井 幸
鳥羽小学校 4年

ふだんあまり出来ないような体験が出来て楽しかったです。最初はきんちょうしていましたが、最後は楽しく話せるくらいになっていて嬉しいです。みんなが楽しく読んでほしいです。



ふじい せな
藤井 星名
林小学校 5年