

よしとみさんぽ

vol. 56

向野こうじ屋

第56回のよしとみさんぽ。今回は、吉富町で明治の終わりから、代々「伝統の味」を受け継いできた向野こうじ屋。歴史ある老舗の店主、向野倍吉さんにお話を伺いました。



進学で東京に出て醸造の学校に通い、仲間と学ぶ中で家業への思いが少しずつ湧いてきました。子どもの頃は、休みも少なく働く父を見て「大変な仕事だな」と思っていたんです。でも、消防団や商工会で地域に尽くす父の姿を見て、なんだか誇らしくて、「親父の代で終わらせたくない」という思いが自然と強くなっていきました。

創業されてどのくらいですか。
明治の終わり頃から続いており、110年以上になります。代々、地域の皆さんに支えられてきたおかげで、4代目の私まで受け継ぐことができました。本当にありがたいです。
「こうじ屋をやろうと思っただきっかけは。」

「仕事のやりがいや魅力を教えてください。」

やっぱり「おいしかったよ」の一言ですね。あれは本当に心に沁みますね。味はもちろんですが、材料も全て国産の良いものにこだわっています。原材料が高くなると大変な時もありましたが、なるべく価格は変えずに「伝統の味」を守りたいと思っています。

「お父さんから見た息子さんの姿は。」

息子は東京の会社で働いていましたが、ずっと「店を継ぎたい」と思っていたようです。吉富町が大好きなんですよね。今はプロ格闘家としても活動しながら、毎日一生懸命働いています。まだ1人前じゃないけど、営業にも出かけ、新しい得意先を増やしたりと本当によく頑張ってくれています。親として、期待もしていますし、頼もしく成長してくれて嬉しい限りです。

「仕事をする上で心がけていることは。」

発酵は温度や湿度に敏感で、本当に手のかかることがあります。でも、だからこそ丁寧なことで美味しくな



るし、これからも真剣に向き合いたいですね。家族には休みもしっかりとれず、辛い思いをさせているとは思いますが、いつも支えてくれて感謝しかありません。

「町民の皆さんへ一言お願いします。」

110年続けてこられたのは、地域の皆さんが代々支えてくれたからです。これからも、地域貢献活動などを通じて、地域に恩返しできるように頑張りたいですし、日本の食文化の大切さや伝統の味を次の世代にもしっかり残していきたいです。

住所／幸子1-1
営業時間／9:00～18:00
電話番号／23-0322