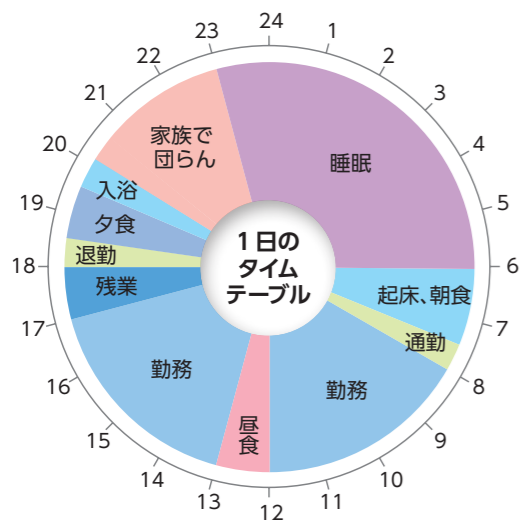


日本の食文化“麴”を究める。



日本の焼酎文化を支える仕事とてもやりがいがあります！

OFF

ON



熊 本出身の私は、城や滝巡りが趣味。島津家の居城だった鶴丸城跡(国分)の石垣は、積んだ当時の息遣いが今も聞えてきそうな風情があり魅力的です。牧園町の犬飼滝も落差があり迫力満点。歴史と自然の美しさが所々で見られる霧島市に住んで楽しいです。

閑静な住宅街にある隠れ家的な店を探すのも楽しみ。職場の近くのお食事処「食楽々」は特にお勧めです。朝引きの新鮮な鳥刺しなどが味わえ、ボリュームも満点。ランチでよく注文するのが「から揚げ定食」。サクサクの衣の下の鶏肉は柔らかくてうま味が濃い。揚げ物が苦手な私が唯一食べたいと思えるおいしさです。店内も清潔感があり落ち着いた雰囲気。隣接する坂留鶏肉店では、店内で出される鳥刺しなどが購入できます。バレルバレーの後にぜひ立ち寄りみてください。



お食事処「食楽々」

- 場所 = 溝辺町麓6-20
- 営業時間 = 午前11時～午後2時、午後5時～10時30分
- 店休日 = 日曜 ● 駐車場 = 15台
- ☎ = 食楽々 ☎ (64) 1029

霧島市 くらら 検索

バレルバレー・プラハ&GEN (株)源麴研究所 勤務

山内 祥平さん (31)

熊本県出身。崇城大学生物生命学部修士課程卒業。平成23年錦灘酒造入社。平成25年から源麴研究所。特技は一夜漬け作り。妻子と3人暮らし。単人町在住。

古 焼酎などの製造に利用されてきた、東洋だけの有用微生物「麴」。食品の発酵を促し、うま味を引き出すほか、人体に良い影響を与えることが近年解明されつつあります。

その麴を研究、製造、販売、展示するのが溝辺町にある麴のテーマパーク「バレルバレー・プラハ&GEN」(以下「GEN」)。施設内に(株)河内源一郎商店、(株)源麴研究所、(有)河内菌本舗、霧島高原ビール(株)、錦灘酒造(株)のグループ企業5社があります。特に麴菌の培養に欠かせない焼酎用種麴の製造は全国シェアの8割を占めるなど、日

本の発酵文化をリードしています。麴菌を発見したのはGENの会長・山元正博さん(67)の祖父に当たる故・河内源一郎さん。明治43年、鹿児島焼酎を改良する研究の最中に黒麹菌の純粋培養に成功、その後新種の河内菌白麴も発見。近代焼酎の礎を築き上げました。その麴の力に魅了されたのが平成23年に入社し、現在、種麴職人として働く山内祥平さん(31)です。

「麴を体に取り入れることで花粉症やアレルギーが改善されるなど、麴の不思議な力を見ました。麴入りの餌は家畜の成育を早めたり、肉質を良くしたり、消化を助けて排せつ臭を減らしたりします。『麴は世界を救う』が会社の理念。将来心配される世界的な食料難を救う可能性をも秘めていて、とてもやりがいを感じます」

GENには販売、製造、研究などあらゆる角度から麴を学ぶ職種があります。本人の希望を尊重し、職種次第で調理士や重機操作の資格、麴菌の研究など、人材育成に特に力を入れています。事業所内に託児所を設け、育児にも理解が厚い社風。

「身近に麴を使った商品があるので、働きながら自身の健康に気を付けるようになります。一緒に日本独自の麴文化を守り、育てていきませんか」



ミライ、ワク・ワーク vol.5

霧島市にはたくさんの企業があり、そこで多くの若者が生き生きと働いています。このコーナーでは、そんな企業や若者の暮らしを紹介します。第5回目はバレルバレー・プラハ&GENの山内祥平さん(31)です。就職を控える生徒や学生の皆さん、ぜひ霧島市で働き・暮らすという未来を描いてみませんか。



BARREL VALLEY PRAHA & GEN バレルバレー・プラハ&GEN
 溝辺町麓876-15 ☎ (58) 2535 <http://praha-gen.com/>

取材協力企業

代表者: 代表取締役社長 山元紀子	有給休暇の平均取得日数: 20日/年
操業: 昭和61年6月	月平均残業時間: 10~20時間
資本金: 1億8,300万円	育児休業取得率(男/女): 無し、100% (H26~H28年度)
売上高: 18億7千万円(平成28年度3月期)	平成29年採用実績(新卒/それ以外): 7人(4人/3人)
従業員数(男/女): 110人(34人/76人)	初任給: 13.5万円~14.5万円
平均年齢: 36歳	勤務時間: 午前8時~午後5時(年間休日108日)

焼酎用種麴のシェアが全国の8割を占める日本一企業。