西澤

崇

‐

撮

影 094

たましいの食卓

（一一一一一´・・・・・・・・・・・・・・・・ヽ・¨¨¨・・・・・い¨¨¨¨・¨¨［¨¨¨¨¨¨¨¨¨・¨¨・¨・¨・・］・・・・一一一一一一］一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一¨一¨一一¨¨¨”¨一

蔵
付
き
醸
造
菌
と
古
式
製
法
ぞ
伝
統
の
味
を
守
，
続
け
る
・成
さ
せ
る
た
め
、
約
３
年
の
年
月
を
か
け
る
長
期
熟
成
が
ま
ろ
や
か
な
旨
み
の
秘
密
．
と「
は
い
え
熟
成
を
促
す
の
は
蔵
付
き
の
醸
造
菌
で
、
我
々
人
間
は
そ
の
手
助
け
を
す
る
だ
け
。う
ち
の
蔵
は
創
業
寛
政
２（
百
有
余
年
）
か
ら
の
蔵
と
桶
が
現
存
し
て
い
て
、
音
な
が
ら
の
製
法
を
今
も
守
り
続
け
て
い
る
ん
で
す
・
１
０
０
年
、
２
０
０
年
続
く
醤
油
蔵
は
他
に
も
あ
り
ま
す
が
、
さ
ま
ざ
ま
な
理
由
で
茂
を
建
て
替
え
た
り
、
る
ア
ン
レ
ス
タ
ン
ク
や
機
械
を
入
れ
て
い
る
蔵
が
ほ
と
ん
ど
＾。
そ
の
な
か
に
あ
っ
て
中
居
さ
ん
た
ち
は
、
自
分
た
ち
で
桶
を
補
修
し
な
が
ら
建
物
を
維
持
し
て
い
ま
す
。
そ
れ
も
こ
れ
も
、
蔵
の
宝
で
あ
る
醸
造
苗
を
守
る
た
め
．
醤「
油
造
り
は
ま
ず
、
蒸
し
た
大
豆
と
炒
っ
た
小
麦
に
種
麹
を
つ
け
て
室
に
入
れ
、
麹
を
作
り
ま
す
。
で
き
た
麹
を
塩
と
水
と
共
に
桶
に
仕
込
む
の
で
す
が
、
う
ち
で
は
日
本
の
全
卓
の
要
Ｌ
な
る
調
味
料
醤「
油
」。
本
来
、
そ
の
醸
造
に
は
と
で
つ
も
な
い
手
阻
と
時
間
が
か
か
り
ま
す
。
し
か
し
、
現
在
は
コ
ン
ピ
ュ
ー
タ
で
温
度
管
理
さ
れ
た
速
醸
の
醤
油
が
安
価
に
出
回
つ
、
マ
ー
ケ
ッ
ト
を
席
巻
し
て
い
ま
す
。
そ
ん
な
時
流
に
背
を
向
け
、
昔
な
が
ら
の
製
法
を
守
り
続
け
て
い
る
の
が
滋
賀
県
に
あ
る
九
中
醤
油
で
す
．
そ
の
味
は
ま
ろ
や
か
か
つ
複
雑
な
旨
み
で
、
小
皿
に
あ
け
た
途
端
、
華
や
か
な
香
り
が
広
が
り
ま
す
。
青
菜
に
ひ
と
た
ら
し
す
れ
ば
、
そ
れ
だ
け
で
上
等
な
副
菓
に
な
る
お
い
し
さ
―
「ウ
チ
の
蔵
は
本
州
の
く
び
れ
に
位
置
し
、
日
本
江
側
か
ら
太
平
洋
側
に
民
が
抜
け
る
通
り
道
に
な
っ
て
い
る
ん
で
す
。
そ
の
風
が
蔵
の
背
後
に
響
え
る
鈴
鹿
山
脈
に
ぶ
つ
か
っ
て
冷
た
い
空
気
が
下
り
て
く
る
の
で
、
年
間
を
通
し
て
蔵
の
中
が
涼
し
く
保
た
れ
て
い
る
ん
で
す
よ
」
と
は
８
代
目
当
主
の
中
居
真
和
さ
ん
．
冷
涼
な
気
候
の
た
め
発
酵
の
進
み
方
は
Ｌ
で
も
ゆ
っ
く
り
。
機
械
は
入
れ
ず
に
職
人
が
五
感
を
フ
ル
稼
働
さ
せ
、
全
て
を
手
作
業
で
行
っ
て
い
ま
す
．
大
豆
を
完
全
に
熟
桶の状態を見ながら櫂入れを行う。一次発酵二次発酵を経て、
約3年かけてできたもろみを手作業で絞り、火入れして完成。
天
日
塩
を
麻
袋
に
入
れ
、
鈴
鹿
山
系
の
伏
流
水
を
貯
め
た
仕
込
み
桶
の
上
に
吊
る
し
て
お
く
ん
で
す
。
そ
う
す
る
と
袋
内
の
塩
が
少
し
ず
つ
水
に
溶
け
だ
し
、
１０
ｒ
か
ら
２
週
間
ほ
ど
で
塩
水
が
で
き
ま
す
。
こ
れ
を
塩『
吊
り
』
と
い
い
ま
す
」
一気
に
塩
分
濃
度
を
あ
げ
る
と
樽
内
の
菌
は
弱
り
、
い
ず
れ
死
ん
で
し
ま
い
ま
す
．
そ
れ
を
避
け
る
た
め
ゆ
っ
く
り
塩
分
濃
度
を
あ
げ
て
い
く
の
だ
そ
う
。
鳥
よ
く
そ
ん
な
而
倒
な
こ
Ｌ
を
』Ｌ
言
わ
れ
ま
す
が
、
味
が
変
わ
っ
て
し
ま
う
ほ
う
が
怖
い
．
手
間
暇
は
か
か
り
ま
す
が
、
妥
協
せ
ず
、
こ
の
味
を
次
世
代
，引・
き
モ
Ｆ
る
、さ
つ
環一
張
っ
て
い
セ
■
ヽ´
で
す
二
・
ヨ登録有形文化財に指定されている丸
■醤,■ の醸造蔵。蔵内にはわすか 1ミ
ウエ万門に数億個の菌か。
=I言二そ=言 ●
=りのIはお得意・Ir担当係員にお申しつけくださtヽ .
″
７
”一
咆争
1腱ヽぬ1.