

仕込み倉は仕込み倉

1、仕込み倉用に作られたものは仕込み倉が一番

この倉はこのもろみの仕込み倉用に作られ、仕込み倉として使われていました、当たり前のように思いますがこの蔵のよさを引き出す事が出来るのは当初に計画した通りに使われる事がベストの使い方です。ところが同じ用途で使う事は出来なくなりました。どうしましょう。

そこで別の用途のもろみを考えました。別のものならば販路は広がります。

2、何を仕込むのが良いか

そこで提案するのが**もろみ漬**けです。この漬物であるならば、現在の倉を修理するだけでそれほど手を加えないで済みます、また巨大な樽や倉の中に棲みついている麹菌も利用出来ます。

しかし通常のもろみ漬けでは販路が確保できるかどうか問題になりますが、現在吾嬭味噌醤油では直販と通販さらには食堂経営を行ない成功しています。こちらで同様の店舗を出しても味で十分対抗できるので問題はありますが、ここでもう一つ個性を出しましょう。

3、日本一のもろみ漬けは何か

通常のもろみ漬けはキュウリや大根を中心とした野菜類です、これでは日本一にはなれません、そこで提案するのは**鮎を初めした川魚のもろみ漬**けです。これは自分で試してないので出来るかどうかわかりませんが、調べた限りでは魚の醤油漬けはありましたが、魚のもろみ漬けは鱻でほんの一部みられる程度で、川魚ではまだありません。(少なくともオンリーワンになります)

それだけに成功すれば売れる事は間違いなく、試してみる価値は十分にあると思います。渡良瀬川の清流で育った鮎や鱒、岩魚、山女等、新鮮な川魚を利用したもろみ漬けは御社しかできないものとしておいに期待できるものと思います。

4、どの様に直すか

まず通常の修理、雨漏り等の補修は通常の方法で出来るだけ在来の工法で直しましょう、その上で内側に鉄骨で天井走行用のクレーンを造ります、このクレーンは漬けものをする場合には材料の搬入搬出等に欠かせないものと思います。そしてこの鉄骨を利用して耐震補強や経年変化による劣化の補強を行いたいと思います。これは、現在ある倉庫の中に鉄骨で架台を組みそれで建物の構造を補強します、その架台を利用して工場内を使い易くするもので現在の構造体等はほとんどそのまま使えます。そして一部を利用して加工場や包装施設を作れば操業は可能になると思います。

5、最後に一言

大間々の地は日光の裏街道、沼田街道、富広美術館等通行には案外利用されています。そこでこれらの客に利用してもらうために食事のできる場所を確保しましょう、ベストの場所はお店の和室部分と思いますが、石蔵を改修しても面白い企画だと思います。駐車場は広くとれますし、道を挟んで反対側になりますが、工場見学と食事、お土産と合わせれば魅力ある観光コースの一部となると思います。