

<Koujiya Co., Ltd ~Contenidos del video>

Hola, mi nombre es Kawamura.

Este "Geku" representa al dios de la comida, y es considerado un anexo del santuario de Ise Jingu.

En sus faldas encontramos a Koujiya, una empresa que viene fabricando miso y salsa de soja por más de dos siglos.

Si bien cuando se construyó el Naiku todavía no estaba Koujiya, si seguimos su línea ancestral, se encuentran registros desde el periodo Sengoku, con Kyuemon Kawamura, un comerciante de Kawasaki, cuyo segundo hijo abre una tienda de miso y salsa de soja. Tras dedicarme a elaborar miso y salsa de soja por mucho tiempo, me casé en Ise en 1999, y aprovechando que mi esposo asumió el cargo, comencé, entre otras cosas, a estudiar formas de venderlos por internet y en presentaciones adaptadas al consumidor moderno. Así es como creamos el amazake y el pudín.

Creo que la razón por la que Koujiya perdura es gracias a la historia y la cultura de Ise, con las que ha ido de la mano.

El kouji es un hongo blanquecino que encuentras en la naturaleza, detrás de las hojas o en un árbol descompuesto al caminar por las montañas.

Convierte árboles y hojas en humus, y a la soja en miso.

Si bien este hongo también se llama kouji, hay muchos tipos, y el sabor y aroma varían según la levadura que habita el terreno o casa.

Incluso si uno prepara amakouji, y lo guarda pensando en que está bueno para una ensalada de papa, luego de medio día en la nevera saldrá más como un guiso.

Esto ya que la enzima actúa y lo descompone.

Gracias a esta versatilidad del kouji, las reacciones que recibía durante mis primeras pruebas fuesen: "el kouji es mágico". La fermentación modifica el estado original de una cosa, y es así como nacieron el "pudín de kouji" y el amazake.