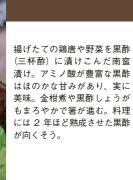
温暖な気候と清澄な水と壷に抱かれ

て熟成する







拌が欠かせないのです」と話す。

と同じ。品質を一定にするには攪

造場が転業をしいられるなか、

薩

ていた竹の枝の正体がわかった。 なるほど、ようやく職人が手にし

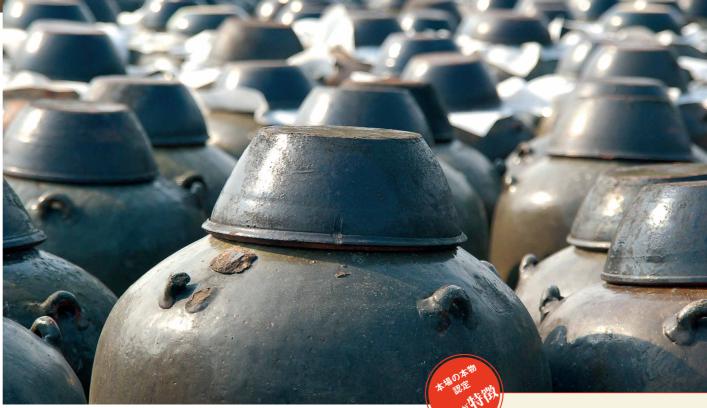
元さん自身も黒酢の名づけ親であ 伝統の製法を守り抜いた人物。坂 摩芋を原料に黒酢を醸しつづけ、

(約30年前は天然米酢と呼ばれ

藏元さんからひとつ興味深い話

まった。 当の職人は、 液体がたしかにつまっている。「本 こにあまずっぱい香りの琥珀色の は最新の醸造学でも解明されてい う藏元さんの言葉に深く頷いてし ないそうだが、壷をのぞけば、そ ないというのだ。そのメカニズム タンクをとりかえたりする必要が ように微生物を添加したり、 みついており、一般の醸造工場の ら黒酢づくりに必要な微生物が棲 ない温暖な福山の壷畑には、昔か を聞かせてもらった。寒暖差の少 人間でなく畑」とい 醸造

る職人たちの愛情は、壷酢のなにわらず、わが子のように壷を見守 よりの隠し味になってい もっとも、 日も風の 出回っていますが、福山こそが本いっても最近はさまざまな商品が に増えています。



鹿児島の壷造り黒酢

名称の由来/福山の天然米酢はできあがると黒っぽく色づ くことから、1975年に「黒酢」と命名された。広島県に同じ地 名があることから、誤解を避けて「鹿児島の壷造り黒酢」に。

製法の特徴/野外の壷で、半年の発酵と半年以上の熟成を経 てつくられる、世界でも類がないめずらしい製法。

原材料の特徴/鹿児島産を中心とする国内産の玄米 (籾をは ずし、丸玄米に近いかたち)を使用。輸入米は使わない。

品質と安全性/製品の基準はJAS 規格に準じるほか、独自の 規格基準を設け、独自の設備で微生物検査まで行なっている。

業界とりまとめ団体/鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会 (鹿児島県鹿児島市上之園町21-15 坂元醸造内)

醸造の壷畑である。姶良カルデラ

ここは壷造り黒酢の老舗、

坂元

状態をチェックしたり、竹の枝を ひとつひとつ壷のふたを開け中の

の東端に位置する福山町では約2

技師長に聞くと、

「仕込んでから

〜3カ月はベテランの職人が壷

黒酢の顔色を毎日み

ついた。坂元醸造の藏元忠明醸造 つっこんだりしていることに気が

0年前から露天にさらした薩摩

が鼻腔をくすぐる。

実に気持ちが

湾をみおろした。清涼なお酢の香

壷畑を眺めているうち、

職人が

らぶ壷畑から、たおやかな鹿児島

5万2千本以上の壷が整然とな

酢酸発酵が重なり

あう

ように進む

焼の壷のなかで、

自然のめぐみだ

けを糧に黒酢がつくられてきた。

醸造に用いられるこの壷は、

胴

澄まし、味見し、

触れることもあ

てまわります。 の蓋を開き、

匂いをかぎ、耳を

る。

そうして発酵状態を追いかけ

ているわけです」

発酵が終わり、

若酢となっても

鹿児島県天然つぼづくり 米酢協議会 会長 坂元 昭宏氏

乾いた米麹を浮かべて行なう。

す

それから半年ほどで、

Ŕ

「壷によって、

流水を入れ、、振り麹、と呼ばれ の火山灰層が磨きあげた清浄な伏 に米麹や蒸し米、そしてカルデラ

元醸造からさほど離れていない重

気の遠くなる作業である。

まぜながら、黒酢の熟成を待つ こんにゃくができないようにかき 気は抜けない。さらに半年間、

久盛一酢醸造場の重久郁夫さん

富むことから、黒酢づくりには

らしい耳がついている。通気性に 径40㎝ほどで、肩に4つのかわ

うってつけだという

黒酢の

仕込みは、この陶器の

日本では福山壷酢こそ元祖黒酢を謳う商品は数あれど

然つぼづくり米酢協議会の会長も かった。同社会長で、 務める坂元昭夫さんに会うためだ。 坂元さんの先代は第二次大戦前 鹿児島市内の坂元醸造本社へ向 米が統制品となり、 鹿児島県天 多くの醸

けで5万20 ところが壷の本数をみるとうちだ 考えています。戦前、20軒以上あっ た醸造場はいまや7軒 (会員企業)。 10%ずつ壷を増やしていきたいと 大量生産は難しい。ですが、 「壷造りは1年以上もかかるため、 0本。 戦前は1 毎年

0本程度でしたから、

ひと口に黒酢と

左から、仕込んで半年、1年、3年。ときが たつほどに色は濃く、味わいはまろやかに。 坂元醸造では 2、3 年熟成ものも販売。鹿 児島ではふだんから料理に黒酢を愛用。て んぷらや刺身は酢醤油で食すという。



坂元家とともにあるといっていい。 立役者だ。近年の日本の黒酢史は

そんな坂元さんに黒酢のこれ

に解明されるきっかけをつくっ た)、壷酢の高い健康機能が科学的

た

らを聞いてみたかった。

写真上/桜島をみはるかす壷畑にて。重久 盛一酢醸造場の重久さん。

写真右/仕込み期の米麹のあまずっぱい匂 いを嗅ぐと、福山の人々は春や秋の到来を 知る。藏元さんがそう教えてくれた。



1本の壷のなかで、麹菌が米 を糖分に変える糖化、酵母が 糖分を酒にするアルコール発 酵、酢酸菌が酒を酢酸にする 酢酸発酵が進む。



左から、福山酢醸造の「玄米酢」(700ml)、重久盛一酢醸造場の「玄米黒酢」 (900ml)、坂元醸造の「坂元のくろず」(1000ml)、福山こめ酢の「福山黒酢」 (700ml)、宇都醸造の「くろ酢」(700ml)。 壷酢は「血液さらさら」「肥満解消」「動 脈硬化予防」など、さまざまな健康機能が解明されている。

宇都醸造 鹿児島県霧島市福山町福山 1490-1 ☎ 0995-55-3366

坂元醸造 鹿児島県鹿児島市上之園町 21-15 ☎ 099-258-1777

重久盛一酢醸造場 鹿児島県霧島市福山町福山 2246-1 20995-55-2441

伊達醸造 鹿児島県霧島市福山町福山 3621-1 **2** 0995-55-2016

長命ヘルシン酢醸造 鹿児島県霧島市隼人町野久美田 670-2 2 0995 - 43 - 1507

福山こめ酢 鹿児島県霧島市福山町福山 4115-1 **2** 0995-55-3051

2 0995-55-2539

鹿児島県の福山町一帯で生産 錦江湾の奥深く。三方を丘に囲まれ、 もう一方は南向きで海に面している。 平均気温約 18℃と温暖で、微生物の 天敵である霜もほとんど降りない。 福山で黒酢が産業として発展したの は、こうした土地柄のほか、江戸期 に貿易港として栄えていたことも関 係している。



福山酢醸造 鹿児島県霧島市福山町福山 3559

11 本場の本物