

鹿児島県

温暖な気候と清澄な水と壺に抱かれて熟成する

# 福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢

## 鹿児島の壺造り黒酢

**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「鹿児島の壺造り黒酢」に。

**製法の特徴**／野外の壺で、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（初をはずし、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。

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

本場の本物  
認定  
ココが特徴



鹿児島県天然つばづくり  
米酢協議会 会長

坂元 昭宏 氏

黒酢を謳う商品は数あれど  
日本では福山壺酢こそ元祖

鹿児島市内の坂元醸造本社へ向かった。同社会長で、鹿児島県天然つばづくり米酢協議会の会長も務める坂元昭夫さんに会ったためだ。

坂元さんの先代は第二次大戦前後、米が統制品となり、多くの醸造場が転業をしいられるなか、薩摩芋を原料に黒酢を醸しつづけ、伝統の製法を守り抜いた人物。坂元さん自身も黒酢の名づけ親であり（約30年前は天然米酢と呼ばれた）、壺酢の高い健康機能が科学的に解明されるきっかけをつくった立役者だ。近年の日本の黒酢史は坂元家とともにあるといっている。そんな坂元さんに黒酢のこれからを聞いてみたかった。

「壺造りは1年以上もかかるため、大量生産は難しい。ですが、毎年10%ずつ壺を増やしていきたいと考えています。戦前、20軒以上あった醸造場はいまや7軒（会員企業）。ところが壺の本数をみるとうちだけで5万2000本。戦前は1軒1000本程度でしたから、確実に増えています。ひと口に黒酢といっても最近ではさまざまな商品が出回っていますが、福山こそが本場。このことを日本、そして世界へ発信していきたいですね」

5万2千本以上の壺が整然と

らぶ壺畑から、たおやかな鹿児島湾をみおろした。清涼なお酢の香が鼻腔をくすぐる。実に気持ちがいい。

ここは壺造り黒酢の老舗、坂元醸造の壺畑である。始良カルデラの東端に位置する福山町では約200年前から露天にさらした薩摩焼の壺のなかで、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壺は、胴径40cmほどで、肩に4つのかわいらしい耳がついている。通気性に富むことから、黒酢づくりに合うってつけたという。

黒酢の仕込みは、この陶器の壺に米麹や蒸し米、そしてカルデラの火山灰層が磨きあげた清浄な伏流水を入れ、*「振り麹」*と呼ばれる乾いた米麹を浮かべて行なう。すると、それから半年ほどで、壺のなかでは糖化やアルコール発酵、

酢酸発酵が重なりあうように進むのだそう。

壺畑を眺めているうち、職人がひとつひとつ壺のふたを開け中の状態をチェックしたり、竹の枝をつっこんだりしていることに気がついた。坂元醸造の蔵元忠明醸造技師長に聞くと、「仕込んでから2〜3カ月はベテランの職人が壺の蓋を開き、黒酢の顔色を毎日みてまわります。匂いをかき、耳を澄まし、味見し、触れることもある。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、若酢となっても気は抜けない。さらに半年間、酢こんにゃくができないようにかきまぜながら、黒酢の熟成を待つのだ。気の遠くなる作業である。坂元醸造からさほど離れていない重久盛一酢醸造場の重久郁夫さんも、「壺によって、味や香り、色、酸度にばらつきがあります。野菜

揚げたての鶏唐や野菜を黒酢（三杯酢）に漬けこんだ南蛮漬け。アミノ酸が豊富な黒酢はほのかな甘みがあり、実に美味。金柑煮や黒酢しょうがもまろやかで箸が進む。料理には2年ほど熟成させた黒酢が向くそう。



1本の壺のなかで、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。



写真上／桜島をみはるかす壺畑にて。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。蔵元さんがそう教えてくれた。



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。

### 商品情報

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）。壺酢は「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。

### 関連団体

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  
☎0995-55-2441  
伊達醸造 鹿児島県霧島市福山町福山 3621-1  
☎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  
☎0995-43-1507  
福山こめ酢 鹿児島県霧島市福山町福山 4115-1  
☎0995-55-3051  
福山酢醸造 鹿児島県霧島市福山町福山 3559  
☎0995-55-2539

