

酢造り 今いつなぐ

料理にひと振りするだけで、
尖りのないさわやかさを添えてくれる。
台所の名脇役、庄分酢（福岡県大川市）の酢は、
どのように醸されるのでしょうか。
創業300余年。伝統の酢造りを
つなぐ人たちを訪ねます。

地面に半分以上埋まる格好で、かめが並ぶ庄分酢のかめ畑。和紙の蓋をかぶせているのが仕込みを終えた「有機玄米くろ酢」です。お日様の光で上部は温まり、下部は地中で冷やされて、酒と酢の2つの発酵が並行してすすみます。

三百年続く 生き物のリレー



1 原料の玄米は前日に洗って一晩浸漬します。180kgをたらい2つに分け、中腰の姿勢で洗米。

2 表面にうっすら白く張った酢酸菌膜。蔵の中では10日おきくらいに新しい酢を仕込み、常にどこかの

3 2時間かけて蒸米。炊くよりも蒸す方が、水分が少なく、麹菌が増えやすい状態になります。

昼夜が等しい お彼岸のころに

豊かな水をたたえる筑後川の岸辺に、菜の花が揺れています。関東では春の訪れが足踏みしていた3月の半ば、ここ福岡県大川市ではやわらかな光が差し、空気が緩みはじめていました。

私たち人間が過ごしやすいと感じるお彼岸のころは、暑くもなく、寒くもなく、気温が安定する時期。庄分酢の酢造りの原点、「有機玄米くる酢」の仕込みは、古くから年2回、春と秋のお彼岸前後に行われてきました。

酢の醸造方法には大きく分けて「全面発酵」と「静置発酵」の2通りがあります。酢造りに活躍する酢酸菌は、空気に触れているところでは働きません。この菌の活動を促すため、機械で空気を送り込むのが「全面発酵」で、いわばスピード製

造。対して「静置発酵」は、自然な発酵を待つスローな造り方です。庄分酢では後者の方法が続いています。そして「有機玄米くる酢」の場合、原料は、玄米、米麹、水だけ。地面に埋まって並ぶかめに、この3つを入れて仕込みます。時代を越えて受け継がれてきた、古式ゆかしい酢造りを見せていただきました。

玄米を蒸す くる酢の仕込み

「この香りがすると、今年も春が来たなあって感じがしますね」と、十四代・高橋一精さん(69歳)。蒸気がもくもくと立ち上る蒸し釜に、やさしい眼差しを向けます。

米から酒ができるように、酒から造られる酢もまた、米からできます。玄米を蒸す香りが、庄分酢の春の風物詩です。

釜の木蓋を開けると、米は黄金色に蒸し上がっていました。あつあつの中をのぞき込む酢職人、福山寛さん(50歳)。指でつぶしたり、手のひらで押したり。真剣な面持ちで蒸し具合を見ます。原料3つのみで造る酢は、この蒸し上がりが出来を左右するからです。

「指でぎゅつとつぶれるくらいが目安です。粒が割れているのもありますが、この状態が理想。割れているくらいの方が、麹菌の酵素が入っていきやすいんです」

酢は、「米から糖」「糖から酒」「酒から酢」という3段階の発酵ででき上がります。初期の発酵では、麹菌が米を糖に変えますが、玄米が表面をかたく閉ざしたままでは麹菌が入っていきません。そのため、洗米の際には磨くようにこすり合わせ、蒸し上がりの粒は細かくほぐし、米の段階から手をかけてあげるので

かめの中に仕込みの水、地元の麹屋さんから届いた米麹、蒸し米を入れたら、均一に攪拌します。

そして、仕上げに施すのが「振り麹」。振り麹とは、少し残しておいた米麹を、浮かべていく作業です。このときの酢は生まれたての赤ちゃんの状態。米麹が浮くと麹菌が表面で盾となり、酢の赤ちゃんを雑菌から守ってくれるのです。

作業が終わったら、和紙の蓋をかぶせ、縄で二重に縛ります。そして酢職人たちは筆を取り、今日の日付と酢の名前を記しました。筆跡がサインの代わりとなります。

菌を見守る 手入れの仕事

かめの中では、このあと何が起ころうでしょう。福山さんが話します。「3日間は蓋を開けません。3日経って蓋を開けたとき、うまくいっていると、麹菌の菌膜がふわーっと繭のように張っています。あとはかめの中で菌が働いてくれますので、私たちはそれを見守るだけ。手入れでカバーしながらですね」

福山さんがいう手入れとは、酢を造る菌の手伝い。庄分酢の酢の発酵にとって良い菌と雑菌を見分けて、良い菌を優勢に導いていく作業です。良い菌を見分けるとはどういうことでしょうか。

仕込みから2週間たったころ、かめの中で酒のでき方がゆるくなるとアルコール発酵は後半となり、米が

高橋一精さん(右)と息子の清太郎さん(左)。





4 麹造りをお願いしているのは明治時代から続く麹屋さん。室蓋に広げられた米麹は、綿毛のような菌糸をまとっていました。

5 米麹が届いたら作業台に広げ、細かな木くずなどを取り除きます。熊本県山都町で栽培されている有機米の五分搗ぎに麹菌を付けてもらっています。

6 「えぼり」という櫛棒で攪拌。かめに当てないように「押すのではなく引いて」混ぜる技です。

7 蒸し上がった米を次々木桶に移して運びます。1杯分は22kg。古くは担いで運んでいたことから一担（ひとかたけ）とも数えます。

8 米麹を手に取り指先からこぼすように水面に放っていきます。なるべく浮かせたいと慎重に。

9 庄分酢に残されている家伝の巻物。十五代となる清太郎さんもまだ中を見ていないそうです。

10 和紙蓋で封をしたあと、仕込みの日付と品名を記します。この日は3かめ分を仕込みました。



沈んできます。これが酢酸発酵、つまり酒から酢に変わりはじめるサインです。

この状態になったら、蔵で仕込んでいる酢酸菌の出番。元菌と呼ばれるこの菌を一つのかめに移植します。蔵に棲み付くとされる蔵付き菌によって、酢から酢へと長年つながれてきた菌です。

元菌を移植してしばらくすると、かめの中の表面に酢酸菌の膜が蜘蛛の巣のように張りつめます。これが良い菌の膜だと判断したら、ほかのかめにも移します。

「良い菌は白っぽい、黄色っぽい色をしていたり、香りが甘かったりします。良い菌は全面に広げ、ちよつと違うなというのがあったら、取り除くというのが私たちの手入れですね。そつくりの菌に騙されて、数日たつて、やっぱり良くなかった、ということがあります。生き物なんので思い通りにはいきません」

このようにして職人たちは菌の表情を読み、菌を助けながら、およそ3カ月の発酵を見守ります。そのあと、場所を移して半年以上熟成。出荷されるまでには、一年以上の歳月がかかります。

家伝に残された 酢造りの思い

目に見えない菌との二人三脚で造る酢。見た目には分からなくても、確かな味が受け継がれてきました。

「昔は醤油屋さんや味噌屋さんのように、町に1軒、お酢屋さんがあったんですよ。それが、親父から私に代わりするところに次々廃業していききました。しかし、うちには蔵がある、かめがある、伝わってきた方法があると、自分たちを見直したんです」と、高橋さんが振り返ります。

高度経済成長の波に日本が沸き返り、大量生産が主流となった時代でした。しかし、速く、たくさん造る方法ではなく、「価値あるものは手の中にある」と、先祖伝来の方法を貫いたといいます。

創業は江戸の昔、1711年。庄分酢には、一子相伝、相続人のみに受け継がれる酢造りを綴った家伝が残されています。木箱に納められた巻物には、今に続く「有機玄米くろ酢」の造り方が記されています。「前文に、相続人よりほか、いかなる場合といても見すること無用の

ものなり」と書いてあります。だれにも見せちゃならないということなんです。想像するに、当時は温度計もエアコンもない時代。しかも菌は目に見えないんですよ。真つ暗闇で仕事をしているようなものでしょう。やっと見つけた方法を、子孫に託す思いがあったんでしょね」

高橋さんも家伝にならって試行錯誤の酢造りを行ってきました。そしてこの先、息子の清太郎さん(37歳)にも、引き継がれていきます。

子々孫々に手渡されてきた庄分酢の酢造り。バトンをつないできた人々のおかげで、今のおいしさがあると知りました。

お酢を変えると料理が変わります。和洋問わず、和え物、炒め物、煮物に足してみてください。酸味だけではない、時が醸した深いこくと香りが、家庭料理の味を豊かにしてくれることでしょう。



左から洲上伸二さん、福山寛さん、緒方猛さん。



有機玄米の黒酢。
かめで仕込んだうまみが広がります

有機玄米くろ酢・720ml

2870
720ml 3,000円(税込3,240円)

今回、
ご紹介した商品は
こちら



有機栽培米を使い、
静置発酵で醸造しました

有機純米酢(庄分酢)

2018
500ml 566円(税込611円)



真鯛だしをしっかりきかせた万能酢
すし飯もピクルスも
これ一本で酢(万能酢)

1635
300ml 598円(税込646円)



りんごの果実も使ったまるやかな味わい
予約5/27週配送
あじわいまるやか純りんご酢
(国産りんご果汁と果実のお酢)

3708
500ml 924円(税込998円)

◎着日含め60日保証
※お届け時期注意
5/27週に通常配送でお届けおよびご請求します。
本品のみのお届けでも送料がかかります。

◎庄分酢(福岡県大川市)
※同時配布の「カタログ大地を守る」と
お買い物サイト121号を合わせてご覧ください。

イベント

でんきを消して、スローな夜を。 100万人のキャンドルナイト 2024.6.21(金)

「100万人のキャンドルナイト」は、夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してキャンドルの灯りで過ごすことを呼びかけるムーブメント。2003年に大地を守る会の呼びかけで始まりました。今年は6月21日(金)の夏至を挟む、6月17日(月)～23日(日)の1週間、消灯を呼びかけます。キャンドルの灯りのもと、自分自身や家族のこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか。6月21日(金)の夏至の日には、恒例のキャンドルナイトイベントを開催予定です。詳細は6月号や100万人のキャンドルナイトHPでご案内します。



キャンドルナイトの
ホームページはこちら
<https://candle-night.tokyo/>



- 1 思い思いのメッセージが描かれたキャンドル。
- 2 増上寺境内に並ぶキャンドルロード。
- 3 20時ジャストに境内と合わせて、東京タワーもライトダウン。



ソーシャルレポート

子どもたちの栄養を考えた食支援「WeSupport Family」 日本の子どもの約9人に1人が貧困、ひとり親世帯が抱える問題(※1)

じつは私たちの身近にある貧困問題。特に1人で子どもを育てながら働くひとり親世帯はさまざまな困難が伴います。ひとり親世帯に向けたアンケート調査では、4割の家庭が1食あたりの食費が110円未満であることがわかりました。また、「肉や魚はほとんど買わずに週に2～3回食事を抜いている」「栄養不足からイライラして家庭内でもけんかが絶えない」などといった声もあります。(※2) WeSupport Familyでは、食品の企業にご協力いただけるサポート企業と、困窮世帯を支援している

団体とをマッチングし、各団体が運営するフードパントリーなどを通じて必要としている家庭に食支援を行っています。2021年12月より活動を開始し、毎月食品をお届けする支援世帯数は、首都圏を中心に約2万5,000世帯、食品を寄付するサポート企業は59社となっています(2024年3月1日時点)。大地を守る会では、一人でも多くの子どもたちに食を届けられるよう、WeSupport Family募金を受け付けています。皆様のご協力をお待ちしております。

ご協力よろしく
お願いいたします

子どもたちの食事と栄養を支援
WeSupport Family募金

- 4802 1口 500円
- ※1口500円で子どものいる困窮世帯4世帯へ2～3種類の食品をお届けすることができます。(運送費・倉庫費等)
- ※募金にポイントをご利用いただくことはできません。
- ※募金は送料算出時の「ご注文金額」には含まれません。



おなかにたまりやすい主食類やたんぱく質が摂れる食材がとても喜ばれています。

5月31日(金)まで フードドライブ実施中

サポート企業からだけでなく、定期的にフードドライブ(食品回収)を実施し、一般のお客さまからのご支援もたくさんいただいています。これまで、お米やレトルト食品などたくさんの食品をお寄せいただきました。温かいご支援誠にありがとうございます。お預かりした食品は、WeSupport Family事務局より支援団体を通して子どもたちにお届けします。引き続きご支援よろしくお祈りいたします。

受付期間：
～5月31日(金)
到着分まで



▲集めているものやお預かり条件、送付先などの詳細はこちら

お客様の
イベント参加費が
ひとり親世帯の
食支援に



▲詳細はこちら

支援の輪を広げるため、参加費が食支援につながる「食の体験教室」を開催しています。2月に開催した「ざる豆腐作り体験教室」では、17組35名の方にご参加いただき、その参加費でWeSupport Familyが支援している団体へ、ミールキット50セットを寄贈することができました。次回のお豆腐作り企画は夏ごろに開催予定です。詳細は改めてイベントページなどでご案内いたします。



豆乳からざる豆腐を作り、できたてをその場で味わいました。

(※1) 出典 2022年(令和4年)国民生活基礎調査(厚労省)
(※2) 出典 NPO法人キッズドア「2023夏 物価高騰に係る緊急アンケート」

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記
WEBサイト内の
「イベント情報」へ。

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513