



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 鹿児島黒酢

本場の本物認定  
ココが特徴

## 鹿児島黒酢

**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。広島県と同じ地名があることから、誤解を避けて「鹿児島黒酢」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。

**業界とりまとめ団体**／鹿児島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）



鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会 会長  
坂元昭夫 氏

## 黒酢を謳う商品は数あれど 日本では福山黒酢こそ元祖

鹿児島市内の坂元醸造本社へ向かった。同社長で、鹿児島県天然つぼ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。

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た。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）、黒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。

と同じ。品質を一定にするには攪拌が欠かせないのです」と話す。なるほど、ようやく職人が手にしていた竹の枝の正体がわかった。蔵元さんからひとつ興味深い話を聞かせてもらった。寒暖差の少ない温暖な福山の壺畑には、昔から黒酢づくりに必要な微生物が棲みついており、一般の醸造工場のように微生物を添加したり、醸造タンクをとりかえたりする必要がないというのだ。そのメカニズムは最新の醸造学でも解明されていないそうだが、壺をのぞけば、そこにあまっばい香りの琥珀色の液体がたしかにつまっている。「本当の職人は、人間でなく畑」という蔵元さんの言葉に深く頷いてしまった。

もつとも、雨の日も風の日も変わらず、わが子のように壺を見守る職人たちの愛情は、黒酢のなにより隠し味になっているにちがいないのだが。

1万5千本以上の壺が整然とならぶ壺畑から、たおやかな鹿児島湾をみおろした。清涼なお酢の香りが鼻腔をくすぐる。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けられてきた。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どという。

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だ。

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工場長に聞くと、「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、黒酢の色を毎日みてまわります。匂いをかぎ、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、酢こんにや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



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っばい匂いを嗅ぐと、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。



- 長命ヘルシン酢醸造 鹿児島県鹿児島市単人町野久美田 670-2 ☎0995-43-1507
- 福山こめ酢 鹿児島県鹿児島市福山町福山 4115-1 ☎0995-55-3051
- 福山酢醸造 鹿児島県鹿児島市西田 3-16-3 ☎099-256-2515

**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「くる酢」(700ml)。黒酢は「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 鹿児島県鹿児島市福山町福山 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 鹿児島県鹿児島市福山町福山 2246-1 ☎0995-55-2441  
伊達醸造 鹿児島県鹿児島市福山町福山 3621-1 ☎0995-55-2016



審査専門委員\*  
食品科学広報センター  
代表取締役  
正木 英子 氏

\*審査専門委員在任期間 平成17年度～平成20年度