伝統と革新の黒酢　桷志田（かくいだ）　―福山黒酢―

波穏やかな錦江湾の先に桜島を望む鹿児島県霧島市福山町。鹿児島を代表する名産品の一つである黒酢の多くは、複数の黒酢醸造業者が生産するこの地で生まれる。その中の1社で「桷志田（かくいだ）」ブランドを展開する福山黒酢（津曲泰作社長）は、伝統製法を守り、素材にこだわる。さらに進取の気性に富み、高品質で多様な黒酢製品を生み出している。―PR―

厳選素材使い長期熟成

福山町は江戸時代、米の積み出し港として栄えた。さまざまな人が行き交い、米が入手しやすかった。そこに地下水が豊富で、年間平均気温が約18度Cという温暖な気候に恵まれる自然条件があったことで黒酢の産地を形成。約200年間、伝統製法が受け継がれている。

「桷志田」の名称は、わき水の水質があまりに良いため、武士が禁を破って米を作った「隠し田んぼ」に由来する。

「桷志田」の特徴は熟成期間の長さ。1年ほどで出荷される黒酢が多い中、3年以上をかける。管理の手間はかかるが、うま味成分のアミノ酸が増え、こくが深まる。黒酢業界で初の5年物、10年物も製品化している。

長期熟成に使う壺（つぼ）は信楽焼などの特注品。その形状は、太陽の熱の伝わり方や内部で起こる温度変化の計算に基づいて設計している。使用するのは約2万個。なだらかな丘陵の一面に広がる様は「壺畑」と呼ばれる。

黒酢の仕込みは気候が穏やかな春と秋に行われ、その時期をずらすことで年間を通じた安定供給ができる。仕込みが終わると職人たちが一壺ずつ、発酵の進行を五感を使って確認する毎日が始まる。

原料、作り方が同じでも、壺によって仕上がりに違いが生じることがある。高品質と低品質のものを混ぜることで一定の品質にすることは可能。しかし福山黒酢は低品質のものは処分し、高品質のものだけで製品化する。歩留まりは悪いが妥協しない。

長期熟成と同様にこだわっているのが素材。黒酢の原料は、蒸し米と水と麹（こうじ）。米はアミノ酸を多く含む有機栽培の玄米を使う。水は名水として江戸時代から知られるわき水。硬度30の軟水で、口当たりの良さとまろやかさを持つ。麹は「黒酢杜氏（とうじ）」が選び抜いたものだ。さらに、空気中の酵母菌や酢酸菌も生かされ、熟成中は乳酸発酵が起こる。このように多様な微生物の働きが絶妙にバランスする中から黒酢は生まれる。

桜島を望む壺畑

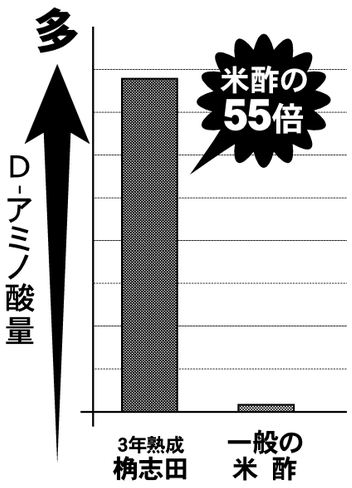
豊富なD-アミノ酸

製法と原料にこだわった結果、「桷志田」には多くのアミノ酸が含まれる。一般的な米酢に比べて4・3倍の必須アミノ酸が含まれているという。アミノ酸は大きく分けてD型とL型の2種類あり、特にD型について一般的な米酢に比べて50倍の量が含まれているという。また、酢独特のつんとしたにおいはなく、むせることもない。

アミノ酸由来のまろやかさとコク味の多さにより「桷志田」は、和洋中とあらゆる料理に使える。隠し味にすれば、長年継ぎ足されている老舗のたれを使ったような風味が料理に加わる。

減塩を目的とした利用法もある。例えば、みそ汁に少量入れると味わいが増し、みその量を減らしてもおいしい。ポン酢に使えばしょうゆの量が少なくて済む。にぎりずしの酢飯に使えば、しょうゆを使わずにおいしく食べられるほどだ。D-アミノ酸は、ヒトの体内で合成されるのはまれで、貴重なアミノ酸。美肌のほか学習や記憶に関する脳の神経伝達、ホルモンの分泌に作用するという研究がある。また、D-アミノ酸が豊富な食品を摂取すると体内のD-アミノ酸が増えると報告されている。

D-アミノ酸量



関西大学共同研究
Trace Nutrients Research 29:62-66(2012)

製造・製品で特許取得

「桷志田　泉」は有機栽培大豆と発芽玄米で仕込んだ黒酢。脳内の血流や神経の沈静化に効果があるギャバ（GABA）や大豆イソフラボンを含み、アミノ酸の量は同社の従来製品に比べて1・5倍になる。醸造分野での特許取得が難しい中、「桷志田　泉」は特許取得製法で作られる。

福山黒酢は鹿屋体育大学や鹿児島大学、関西大学など六つの研究機関との共同研究をおこなっている。2009年には鹿屋体育大学の斎藤和人教授が日本抗加齢医学会で抗酸化力に関する発表を行った。「桷志田　泉」を毎日50ミリリットル、60日間飲み続けたところ活性酸素を除去し抗酸化力が高まるという結果が出た。生活習慣病の予防効果が期待される。

福山黒酢は、製品が評判を呼んだことをきっかけにメディアに登場することが多い。鹿屋体育大学の自転車競技部が黒酢を栄養補助飲料として取り入れる取り組みをNHKの朝の情報番組が紹介。テレビ番組「新どっちの料理ショー」では酢豚に使われる「特選素材」として登場した。全国の名人や食材を取り上げる番組「満天青空レストラン」では納豆やバニラアイスとの組み合わせが披露された。そのほか雑誌など紙媒体にもたびたび取り上げられている。

大豆を使った「桷志田　泉」

プロが選ぶ黒酢レストラン

福山黒酢は2005年、眼下に広がる壺畑を眺めながら食事ができるレストラン「黒酢本舗　桷志田」を開店した。料理での黒酢の利用を提案するのが目的で、定番の酢豚などメーン料理以外もデザートを含めすべての料理に黒酢が使われている。

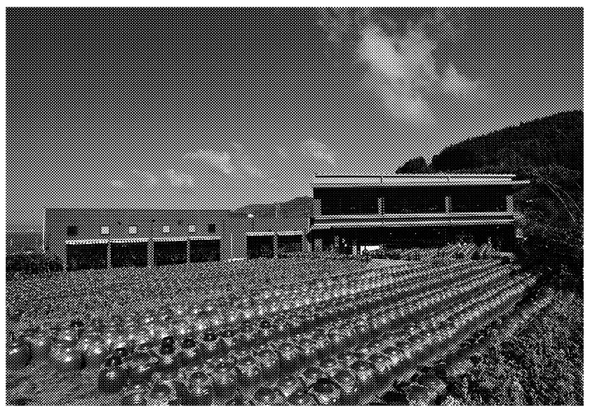
リピーターにも幅広い料理を提供するためメニューは月替わり。食材にもこだわる。野菜は壺畑そばの畑で有機栽培。豚には黒酢もろみが与えられている。2年連続で「プロが選ぶ観光・食事、土産物施設100選」に選ばれた。

現在、レストランでは増床工事が始まっている。15年6月のオープン予定で増床して200席増える。桜島の雄大な景色を眺めながら食事ができる場所に生まれ変わる。

黒酢を使ったさまざまな商品の開発に積極的なことも福山黒酢の特徴。ドレッシングやジャムのほか「食べる黒酢」や携帯用の黒酢などを商品化している。

その中で「生フルーツ黒酢シリーズ」は、リンゴやブルーベリーなどを黒酢に漬け込んで作る。果汁と黒酢を合わせる方法に比べて手間と時間がかかるが、皮ごと漬け込むことで味に深みが出る。そのため、使う果物は無農薬栽培。漬け込んだ後の果物は、ひと味違ったケーキやアップルパイの素材に生かす。

10年にはフルーツ黒酢の開発で農林水産省、経済産業省から地域資源活用事業の認定を受けた。


黒酢レストラン

熟成で琥珀（こはく）色になる

調味料選手権に連続受賞

野菜・果物のスペシャリスト「野菜ソムリエ」の資格認定、育成を行っている日本野菜ソムリエ協会。日本の和食文化の基礎となる調味料の魅力や使い方を正しく伝えることができる「調味料マイスター」の育成にも取り組んでいる。同協会が調味料の魅力を広めようと毎年開催しているのが「調味料選手権」。調味料マイスターや野菜ソムリエらが審査する。

2013年は「ココロときめく調味料」をコンセプトに「ときめき調味料選手権2013」として開催。125品の中から23品を選んだ。そこで福山黒酢は、全3部門中2部門で最優秀賞を受賞。残る1部門でも入賞を果たした。

「ごはんがすすむ！ごはんのおとも部門」で最優秀賞を受賞したのが「桷志田の食べる黒酢激辛」。野菜に付けたり、焼き肉のたれやギョーザのたれに混ぜたりもできる。「何にでも使える！万能調味料部門」で最優秀賞の「5年熟成　シェフの黒酢」は、特別栽培米を使った製品。どんな料理とも相性が良いのが特徴だ。「野菜を食べよう！サラダ部門」では「桷志田　黒酢ドレッシング　オニオン」が入賞した。

14年の選手権には127品がエントリーし、21品が選出された。その中で「すし黒酢」が「ごはんがすすむ！ごはんのおとも部門」で入賞している。

調味料選手権入賞3品

すし黒酢

究極の黒酢造りを目指す技術と研究

赤池力さん（80）は、福山に伝わる黒酢の製法を今に伝える「黒酢杜氏」。黒酢づくりに欠かせない麹づくりを生業とする家に生まれ育った。本格的に黒酢づくりを始めてからも半世紀以上たつ。かつて福山では家庭の台所に壺（つぼ）があり、自家製が珍しくなかったという。

赤池さんが最も重視する作業が壺に原料を仕込む最終段階の「振り麹」。手のひらにのせた麹を指の間から、振って静かに落とす。水面にまんべんなく広げることがポイント。時間がたつと麹菌が繁殖して「水面に花が開く」と呼ぶ美しい状態をつくり、雑菌の侵入を防ぐ膜の役目を果たす。

戦争で米が貴重になったり、大量生産される合成酢に押されたりした黒酢の苦境を知る赤池さんは伝統を守ることへの強い思いがある。「一人前になるには5―6年かかる」という後進の育成では「とにかく見ていろ」と多くを語らない。しかし、教え子については「ちゃんと育っている」と笑顔を見せ太鼓判を押す。

赤池さんの目標は「とにかくおいしい黒酢をつくる」ということ。「これからも機械化はできない」と言い切る職人技の世界で挑戦は続く。

竹下義隆さん（40）は商品開発を担当する研究開発室室長。生物工学分野の技術士で、発酵マイスターの資格を持つ。開発に力を入れる福山黒酢では、開発チームのメンバーを定期的に入れ替えて活性化を図っている。

開発に重要な役割を果たしているのがレストラン「黒酢本舗　桷志田」。顧客の感想や注文数は貴重なデータとして開発に生かす。黒酢が幅広く利用できることを伝えるレストランは、情報収集の拠点にもなっている。福山黒酢ではレストランのスタッフを含め、全員が開発に関わっているとも言える。

「魅力ある日本のおみやげコンテスト」に入選し、「きりしま！新おみやげコンテスト」で奨励賞を受けた「桷志田の食べる黒酢」について、竹下さんは「厨房（ちゅうぼう）のまかないから生まれた」と明かす。続いて「パンチがほしい」と商品化した激辛タイプは「ときめき調味料選手権ごはんのおとも部門」で最優秀賞を受賞した。

今後の開発について竹下室長は「製品の幅を広げる」と意欲をみせる。例として挙げるのは黒酢を使った高齢者向けの食品。「個食に対応したい」と、伝統技術で時代の要請に応えようとしている。

熟成度合いは杜氏が五感で確認

福山黒酢株式会社
かくいだ　検索
フリーコール 0120-028-962
鹿児島県福山産杜氏造り
黒酢 桷志田（かくいだ）
【黒酢本舗 桷志田・黒酢レストラン 桷志田】〒899-4501　鹿児島県霧島市福山町福山大田311-2　TEL 0995-55-3231 FAX 0995-54-7115　【本社・工場】〒899-4501　鹿児島県霧島市福山町福山2888番地　【本部】〒899-4501　鹿児島県鹿児島市伊敷一丁目2番12号　TEL099-218-8345 FAX099-220-8546