日本主婦連合会 秋の研修旅行

酢づくりの歴史・食文化
おいしさの元、さらに見直されて

日本主婦連合会の秋の研修旅行が9月27日(火)～28日(水)1泊2日の日程で実施されました。30名(当日欠席1名)の参加者を乗せた大型バスは、一路目的地の愛知県へ。途中、ちょっとしたハプニングがあり、鈴鹿パーキングで地元警察の「飲酒運転根絶」キャンペーンに遭遇、エコバッグなどいただいて、朝からラッキーな気分。

1日目 ミツカンミュージアムへ(半田市)

しばらくして到着したのが半田市のミツカンミュージアム(愛称：MIM＝ミム)。私たちをお迎えくださったのは、高木宏広報部部長と新美佳久MIZKAN MUSEUM館長。コロナ禍のため各15名の2班に分かれての見学となりました。

ここMIMは、酢づくりの歴史や食文化について、楽しみ学べる体験型博物館で、工場を含めて外観は、歴史を物語る運河沿いにある黒塀をそのまま残し、モダンさもあり重厚感もただよう、風情ある素敵な景観でした。元々この地にあったミツカンの創業の地とのことです。

創設者、初代・中野又左衛門は、1756年に造り酒屋に生まれ、その関係から多量にでる酒粕を活かすことはできないかとの発想で、酢づくりを始めて、様々な苦労を乗り越えて、大きな財を成されただけでなく、酢の日本文化、特に「にぎり寿し」を江戸の町をほじめ全国に広めた功績は歴史的にも名を残すことになりました。現代的にとらえるとSDGsにもつながる発想です。

館内にはいると昔の道具が置かれている「大地の蔵」では、昔の製造方法を説明されました。

一、粕熟成＝酒粕を大きな樽に入れ熟成させる。

二、もろみ作り＝熟成酒粕を別の樽に移し、水を加えかき混ぜると、1週間ほどでもろみが出来ます。

三、圧搾＝もろみを酢袋に入れ圧搾してしぼります。この、もろみからしぼり出された物が「酢もと(お酒)」です。

四、沸かし＝できた酢もとの半分を大きな鉄釜で温めます。できたものは「わかし汁」とよばれました。

五、仕込み＝わかし汁と残り半分の酢もとを、2階にある仕込み樽に移します。仕込み樽には熟成発酵したお酢が種酢として半分残っており、種酢の中の酢酸菌が働くことで、約1カ月をかけて、酢もとがお酢に代わります。

六、貯蔵＝出来上がったお酢の半分を1階の貯蔵樽に移し、味をまろやかにするために、2～3か月ほど寝かせ熟成させます。仕込み樽に残されたお酢は、種酢として次の仕込みに使われます。

七、ろ過(灰こし)＝藁灰を塗り付けた灰こし機に熟成したお酢を通し不純物を取り除きます。

八、詰め口＝ろ過されたお酢を、柄杓と漏斗を使って樽に詰めます。

栓を閉めた後、樽中の分量を知るために木槌で上部を叩くことで音の違いで知ることが出来ました。

九、荷造り・出荷＝樽詰めされたお酢を乗せた全長約20メートルの「弁財船」に乗せて半田より江戸へお酢を運びました。

大地の蔵では、静置醗酵室があり昔の種酢を使う創業の純酒粕酢の発酵を見ることが出来ました。表面に菌の膜と重なった筋が見て取れました。酒粕からなので、酢は今の物より色が茶黄色く「山吹」と名付けられ、作られている量がとても少ないので流通量も少量、百貨店でもなかなか購入できないそうです。

色が濃くても黒酢では無く「赤酢」のジャンルになります。

「時の蔵」では「弁財船」が再現され、半田から船出した船が、風吹き荒れ、波迫る嵐に揉まれながら江戸へお酢を運び、江戸では、すぐに食べられ、酢の殺菌効果で腐りにくく、酒粕からの甘さと酸っぱさが大評判であったと映像が流れました。

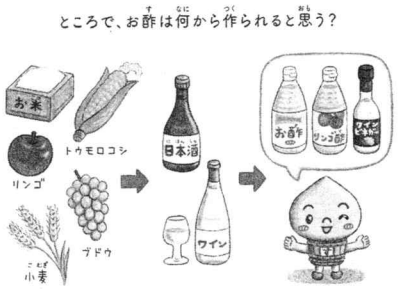
「光の庭」では日本各地のお寿司についての説明や紙粘土を使ってお寿司の握り方を学ぶ体験や、原材料(葡萄・林檎・米・雑穀)からのお酢の匂いと特徴をかぎ分ける体験、入館記念に150mlの味付けポン酢を200円で購入し、顔を写したラベルシールを作成しました。ショップでは個性的な物や色々なお酢が売られていました。

同社は貫う身になって、真心こめて、良い品をとグローバル展開され発展し、今はアメリカ、イギリスをはじめ生産量の50%は海外へ輸出されています。

現代人の食生活でも酢は見直されております。酢ほど身体に良く、バランスが取れる調味料は他にはありません。砂糖、醤油、味噌などと合せても違ったおいしさを引き出してくれます。

ミツカンマークの由来は、家紋の三の下に○を付け「天下一円にゆきわたるように」との意味と三本の線は、酢の命ともいわれる「味・きき・香り」を表してそれらを丸くおさめるとの意味も込められています。

1日目の研修を終えて「竹島」へ。ここには、市杵島姫命(竹島弁財天)を祭る八百富神社があり、時間の余裕がある時に、又来たいと思える場所でした。



2日目 カゴメ上野工場へ(東海市)

日本主婦連研修2日目の9月28日は東海市にあるカゴメ上野工場を見学しました。一般公開をしていない工場ですが、特別に見学を許可して頂き実現しました。

清潔第一の工場施設に2班にわかれ5名ほどに1人の説明役を配し、人誘導にと、場所、場所で多くの人たちが関わって下さいました。

食の安全・安心を願う者として、徹底して埃を排し清潔第一に保って下さるのは嬉しいことです。

(以下詳細は2面へ)