

受け継がれた伝統を 大川から発信していく

株式会社 庄分酢

常務取締役 高橋 陽子 さん

地元・大川でたくさんの方に親しまれている庄分酢。今回はそんな庄分酢の高橋陽子さんにお話を伺いました。

三百年以上続く伝統

庄分酢は1711年からお酢を作り始め、今年で307年目。現在は、ご主人である高橋一精さんが十四代目です。



大川・榎津店舗外観

「従業員数は大川だと20名くらい、他の工場店舗も合わせると70名くらいになります」大川に本社を置き、城島（久留米）、朝倉でお酢の製造と販売を行い、東京・銀座にも出店されています。更には出店される場所ごとに商品を開発されることも。「約十年前に朝倉で工場と蔵を新しくし、『時季のくら』という店舗の営業をはじめました。朝倉は水や農産物、そして空気がとても良い場所です。その土地のものを使ってお酢を作れたらと思い、始めたのが『時季のくら』ブランドです。今は大川でも販売していますが、営業を始めた当初は朝倉だけで販売していました。東京の銀座に出店してもうすぐ一年になります。そちらでもそこでしか購入できないオリジナル商品を開発しています。『時季のくら』を始めた時は、よりこだわったものを作ろうと思いましたが、いまあるものをグレードアップ

プさせたものを、そして東京に出店した際にも更に進化させたお酢を開発しています」スタンダードなお酢だけでなく、飲む酢、また酢を使用した調味料・加工品なども販売されているとのこと。

「玄米黒酢は初代から同じ製造方法であり、これからも守っていくべき伝統のお酢です。しかしこれからはそれにプラスして、すぐ使える、いわゆる加工品も開発していかなければいけない。米酢も黒酢もいいんですよ、使ってくださいと言っても、手にとって貰わなければ意味がありません。庄分酢のお酢を使って頂くことが目的ですから、加工した商品だったとしても、とにかく庄分酢のお酢を口にしてみて良さを知っていただきたいです」

お酢を食べてもらうために

商品販売だけでなく、お酢を使った料理を提供するレスト





庄分酢ならではの四季を感じる、お酢を使用したレシピ本

ランも経営されている庄分酢。「お酢は全ての皆さんが日常的に、手軽に調理できるわけではないと考えています。体に良いと聞いても、いつの間にか台所で眠っていたり。黒酢が良いと聞いても、一度だけ飲んでだきりになつていたり。庄分酢は、お酢を作っているところを見て頂いて、味を知って頂いて、それから購入して頂くという流れを作っています。それは大川でも他の店舗でも同じです。



ギフト用にラッピングされた商品も

お料理を出していました。前は住み込みの従業員が泊まる部屋だったようですが、既に使われておらず、古いものがたくさん置いてありました。当時は高度成長期でもあったため、洋風な文化や洋のものが多く取り入れられていて、日本古来の和のものも良きのも気付けなかったです。その後は時代の流れか、和のものや伝統的なものが流行りだしたことなどもあり、時折、二階に上がって古いものがないかなと見ることもありましたが、本格的に片付けをした際には漆器や古伊万里などが出てきて、周りの方から「こういうものでちらし寿司なども食べてみたい」と言われて、改めて値段などではない大事なものの価値に気付いたと思います。片付けた二階部分も梁など綺麗に出てきたこともあり、壁なども綺麗にしてもらうとちよつとした会議室のようになりまし。そういつた声も

あつたことや、私自身もお料理に興味がありちらし寿司やお吸い物なら自分たちで出来るだろうと思ひ、月に一度程度、市のお客様が来られた時などに使用し、お膳で料理を出して頂きました。以前から人を家へ招くことが多かったのですが、お酢や酢を使った料理を振舞う際、そうやと話を振る際に「もっと勉強したほうがいいな」というものが自分の中にある。子供が大きなフードコート内にある学校に通い、資格を取りました。勉強もした。四十代から始めたのですが、色々苦労しました。もつと簡単に取れるかと思つたら、全然そうじゃなかったです。最終試験もすごく厳しかったです。家のことを終えて、19時から学校へ間に合うように電車に乗って、勉強を終えて帰ってきた。でも学校が楽しくなくて、23時すぎという日々でした。でも勉強についていけなくて、勉強についていけなくなるといけないから、一日も休まずに通いました。またレストランの許可を取ってからは、どうしても私の手に負えなくなつてしまったので、本格的にシエフに任せるようになりまし。色々な方に日常的にお酢を扱って欲しいと話された高橋さん。

とはほとんどないでしょう。でもレストランや手軽に食べられるものだったら？。そこがちよつと目新しく、ちよつと非日常で、ちよつとオシャレでなくちゃ人は来ないと思います。来て頂いて、美味しかったです。お酢でこんなものなんだと発見して頂く。レストランは、まず足を運んでもらうための手段でもありますね」

大川から世界へ

行動力のある高橋さん。周りの方からはよく「ずつと泳いでないといけない鮪みたいなね」と言われることも。「ただ急いで意味もなく動いているわけではなく、ゆつくと立ち止まらず、時代や時間季節の流れにそつて動かないといけない。昔の誇りばかりに拘らず、革新していかなければならぬと思つて動いています。特にこれからの時代、普通のポトルのお酢は売れなくなるだろうと考えています。それは従業員たちもわかつていることです。卸売や小売だったら、売れないものは売れない。売れるものを仕入れれば良い。ですが、私たちは売れる・売れないに関わらずお酢を作っています。これをどうにかして売らなくてはいけない。誇りを持って作っているお酢ですから、誇りを持って売っていきたくです。これからは伝統と革新が大それたと思ひます。今は老舗と呼ばれるところが潰れてしまふ時代です。やはり挑戦していかないと。なんにもしなかつたら、どんどんなくなつていきますから。メディアにも色々取り上げて頂いたり、東京に進出したり、色々々と挑戦しているから続いている。そして今があると思ひます」では、高橋さんの夢は何でしょうか。