

人追い夢

高橋 一精さん 14代目 酢屋商店

高橋一精さんは、350年続く酢屋商店の第14代目。昨年2月先代から経営を引き継いだ。酢屋商店の酢は、昔ながらの天然醸造である。大手メーカーの酢は、速醸法酢でアルコールを発酵させ、1週間程度で作られるが、酢屋商店の場合は、昔な



がらの原料(無農薬玄米)と手作り技法により6ヶ月から1年かけて作り上げる。こうした工程によつて初めてコクとまろやかさのある味が生まれるという。

高橋さんは、こう語る。「最近では、大手メーカーとの競争が熾烈で、差別化をはからなければ生き残れない状況になっていきます。当社では昔ながらの伝統を重んじ、本物志向の商品づくりに取り組んでいます。例えば、原料は、筑後市の中尾氏と契約し、有機農法無農薬玄米を用いています。酢を発酵させる瓶にもこだわつていて、陶器の町有田に特別注文したものを使用しています。そのカメのフタには、通気性のよい、八女の手すき和紙を使つています。」

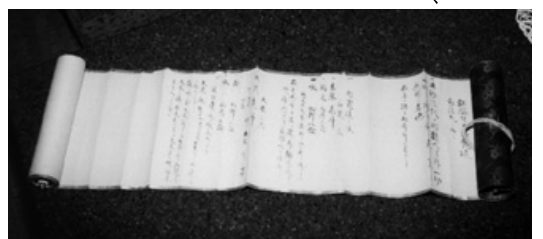
昔ながらの製法は、代々伝わ



仕込みの使うカメ

る「秘伝」の巻物に基づいている。冒頭には継承者以外に見せてはならないと書かれている。しかし、少し見せてもらった。年号を見ると、大正元年に写本したと書かれてある。原本がいつ頃完成したのかは、分からないとそうだが、「そこには使うべき材料。仕込みの割合や時期をどのようにするのか、発酵や醸造などについて、細かな指示が書かれています。」

以前その指示からはずれて、瓶のフタにビニールを使つたことがありまして。するとどうでしょう、中身は全部腐敗してしまいました。



秘伝の巻き物

それから、仕込みの時期は春秋の彼岸に行うようになっていまして、安易に時期をずらすとやはりうまくいかなんですね。結局元に戻つてしまいます。」

もちろん古いものばかりにこだわつていない。パーモント酢やリンゴ酢も作っている。今月からは、若い女性に人気のワインピネガーを発売するそうだが、ワインピネガーは最近の赤ワインブームに乗じていると言われるが、商品は本物志向で、山梨から取り寄せたブドウ果汁(赤)を発酵させて作っている。(大手のワインピネガーはアルコールやワインを発酵させて作る。)伝統を踏まえながらも、新しいものに挑戦する高橋さんの姿勢がよく表れている。

新しい経営の一環として、高

橋さんは、「実は、若い奥さん対象に料理教室も開いています。今の時代酢を使った料理が少なくなっているからです。久留米の料理研究家、山本千代子先生を講師に迎え、毎回20名程度募集しています。昨年11月にはおせち料理。今年2月には酢の物をテーマに開きました。用いる酢は、蔵出し一本酢(玄米酢に蜂蜜を加えたもの)。酢を使つたいろいろな料理を習得してもらい、それが酢を見直す機会になっていきます。」と話す。

4月29日(祝)には「酢蔵開き」を計画している。文化財に指定されている自宅とともに酢蔵を一般に開放する。その際酢を使った料理の試食や抹茶も振る舞うそうだが、「酢の使い方を知らず知らずえれば」とイベントに期待している。見学は事前に連絡を!(88-1535)

