

“酢づくり300年”の伝統と“博多あまおう”がコラボ！

福岡県中央会は、中小企業が地域の産業資源を活用して、売れる新商品・新サービスの開発・事業化等を行う「地域産業資源活用事業計画」（以下、「地域資源」）の認定からフォローアップまでの支援を行っています。

今回は、福岡大城農業協同組合（以下「JA 福岡大城」）と地域資源の共同申請を行い、九州農政局・九州経済産業局より認定を受けた「博多あまおうを活用し、原料そのものを発酵させる飲用酢の開発と販路開拓」に取り組む、株式会社庄分酢（以下「庄分酢」）をご紹介します。

“あまおう酢” 開発のきっかけ

JA 福岡大城は、平成 14 年から「博多あまおう」（以下、「あまおう」）の生産を開始。現在では県内でも屈指の一大産地となっています。

あまおうは地域農業を支える重要な農産物となりましたが、栽培終期となる 4 月から 5 月にかけては、気温の上昇とともに小玉品や規格外品の発生が増加するため、生産農家は低価格での出荷、または廃棄処分を余儀なくされていました。

こうした中、大川地区いちご部会女性部の発案により、あまおうの市場価格低落対策と小玉品・規格外品の有効活用を目的に、大川市唯一の醸造酢メーカーである庄分酢へ、あまおうを原料とした飲用酢の開発が依頼され、当事業がスタートすることとなりました。

いいものは変わらない、変えてはいけない

寛永元年（1624 年）、高橋家の初代清右衛門が“米どころ”筑後国久留米藩の港町大川・榎津に移住。二代四郎兵衛が造り酒屋を興し、四代清右衛門が酒の発酵技術を活かし酢造を開始。以来、現在の第十四代高橋一精代表まで、庄分酢は三百年間、酢を造り続けてきました。

現在の酢造では短期の発酵・熟成による大量生産が主流となっていますが、庄分酢では「じっくり昔ながらに造り続けることこそ、価値あるもの」との信念のもと、現在も伝統的な製法である静置発酵法を続けています。

静置発酵法とは、発酵時に機械的な攪拌を行



築 80 年の昭和蔵、酢職人が絶えず「酢の成長」を気にかける

わず、自然な対流に任せる製法で、製造に時間がかかります。しかし、長い発酵期間は深い味わいを生み出します。

また、老舗の酢醸造所の蔵には、「蔵付き菌」と呼ばれる菌が存在します。この庄分酢独自の菌が、固有の、まろやかで落ち着いた味・香り・色を生み出す元となります。



3 種類（ブランド）のあまおう酢



モダンな外観に伝統を宿すビネガーレストラン「時季のくら」

「^{みす}美酢あまおう」と「酢飲博多あまおう」

庄分酢と JA 福岡大城が開発した“あまおう酢”は、独自の蔵付き菌と静置発酵法により造られています。また通常市販されている果実酢は米酢等に果汁を加えたものが多いのですが、当製品はあまおうそのものを発酵させており、自然な甘みや香りを楽しむ事ができます。

なお、この“あまおう酢”は JA 福岡大城では「美酢あまおう」のブランドで「道の駅おおき」や JA 筑紫、JA 福岡の直売所などで販売されており、鮮やかな赤色と、飲みやすさが特徴です。

庄分酢では、「酢飲博多あまおう」のブランドで、地元の百貨店等を中心に販売しており、赤紫色（ワインカラー）と深い味わいが特徴となっています。

時季のくら・レストランテショウブン

庄分酢は 2009 年春、朝倉市杷木にビネガーレストラン「時季のくら」をオープンしました。当レストランは「体に良いものを美味しく」をテーマに、庄分酢オリジナルの醸造酢と朝倉の野菜や果物をふんだんに使った料理やビネガードリンクを提供しています。また、庄分酢の商品が購入できるアンテナショップが併設されており、あまおう酢も“時季のくら”ブランドと

して販売しています。

またオンラインショップ「時季のくら」(<http://www.tokinokura.jp/>)も運営されており、庄分酢の商品を通信販売で購入することが可能です。

また今年 7 月 2 日、庄分酢本社にレストランテショウブンをオープン。オリジナルの醸造酢と季節の野菜や果物を活かした料理やドリンクが楽しめます。

今日より、明日一歩づつ

庄分酢は先祖から受け継ぐ伝統を頑固に守るだけでなく、新商品・新サービスの開発、事業化にも積極的に挑戦しています。

「本物を目指す」、「今日より、明日一歩づつ」の経営理念を実践する庄分酢の取り組みが、地域経済・農業の活性化へも繋がっていく事が期待されています。

(文責：企業支援室 内田)

お問い合わせ先

企業名：株式会社庄分酢
所在地：福岡県大川市榎津548
TEL：0944-88-1535
FAX：0944-87-4480
URL：<http://www.shoubun.jp/>