



私市醸造株式会社

淘汰されていく木桶での伝統製法を守るため手間を惜しまず、昔ながらの味、技術にこだわり、酢造りを続ける。そこには先人の味を守りながらも、さらにそれを超えるための商品開発に力を注ぐ、企業の姿があった。



▲本社工場外観

今回で紹介する加入事業所は鎌ヶ谷市に所在する「私市醸造株式会社」です。

この取材はそろそろ暑くなり始めた6月23日に訪問し、私市一康社長にお話を伺いました。同社は正11年に初代私市万次郎氏が東京に食酢製造販売私市商店を創立、終戦後広大な土地を求め以前より所持していた鎌ヶ谷の地に移ることを決め、昭和21年9月現在の場所に移転しました。30年千葉県長生郡の明治創業「鵜澤商店」より醸造酢の原液の供給を受けるようになり、35年静置発酵工場（杉樽の大桶）を新設、37年株式に改組し現在名に改称しました。43年先代私市富士弥氏がドイツ・フリンクス社、アメリカ・ヨーマンズ社技術の食酢発酵プラント4基を導入、45年酢もろみ製造免許を受け、55年農林水産省よりJAS認定工場に指定され、同年鵜澤商店廃業に伴い、杉樽の大桶と製造の手順を引き継ぎました。平成15年6月私市富士弥氏が代表取締役会長に私市一康氏が代表取締役社長に就任、17年8月静置発酵棟およびドレッシング工場を新設、23年2月ISO9001・2008を取得しています。



私市一康代表取締役社長

昔ながらの製法で発酵させた酢は高級割烹料理店や寿司店で使われている

醸造は「静置発酵法」と「通気発酵法」の2通りの発酵法で行っています。「静置法」は日本で古くから伝えられている発酵方法で、杉の大桶に酢の原料となる酒粕・アルコールを仕込み、私市に昔から受け継がれてきた酢酸菌膜を植菌します。原料のひとつの酒粕は赤酢となりますが、これは江戸時代に酒粕を発酵させて酢

を製造する方法が開発され、それまで米飯と魚と塩を混ぜ重石を乗せ長時間かけて発酵させた「熟れ寿司」が主流だったものが、赤酢と塩を混ぜた酢飯を使って江戸湾で捕れた旬の魚介類を生のまま一緒に食べる「にぎり寿司」が考案され、「江戸前寿司」と呼ばれ親しまれるようになったそうです。静置法は非常に時間がかかり、2〜3カ月かけてゆるやかな発酵をし、発酵が終了した原液は別の木桶に移され、そこでまた2〜3カ月ゆつくりと熟成すること、ほのかな杉の香りが移ります。これが

日本古来の「表面静置発酵法」です。この酢は酒粕と杉の香りが相まって深いコクもあり、酸味も丸く柔らかでツンとした酢の香りがまったくありません。ただ少し重い風味もあり、特徴が強いので、基本的には現代にマッチするよう、ブレンドのベースとして使用します。日本料理には最高のお酢で高級割烹料理店や寿司店のシャリ酢等に利用されています。「通気法」は現在世界中で採用されている発酵方法でドイツのフリンクス社が開発したシステムです。タンク内の下部にあるタービンを高速で回転させ、ビールのような細かい泡を発生させながら空気を供給することで、液体中でも酢酸菌が増殖できるようにし、また醸造用アルコールを主原料にし、使用している酢酸菌もドイツで分離された高酸度生産能を有する特殊な酢酸菌で、液体中で空気に接触することによって、静置発酵法に比べて格段の発酵効率が出るので24時間でタンク内のアルコールが酢になります。酢の酸度も15%以上もあり、こ

のまま水産加工用やマヨネーズ等の加工品に使用されたり、ブレンド用のベースとして使用されます。

手間も時間も費用もかかる木桶を使つての酢造りをこれから継承していく

昭和20年から30年にかけて、衛生上の問題や生産効率の面から木桶が淘汰され、まず酒造りの場から姿を消し始め、酒造りに活躍した杉の木桶を酒蔵から譲り受けていた味噌や醤油、酢を造る場からも消えて

いきました。木桶は100年で寿命を迎えますが、私市では70年で補修をして順次新しい木桶を発注しています。補修作業は解体し十分な乾燥後、表面を削り組み上げます。新しい木桶は湯を何度も満たしては抜いて杉の香りを柔らかくしてから使います。私市には現在30本の木桶があります。手がかり、時間も費用もかかり、桶職人も少なくなりましたが、木桶での酢造りはこれからも継承していきます。

基本原則は「安全・安心・品質・法令遵守・5S活動の徹底」をしていくことです。各工程ごとに社内規格検査とサン



▲近代的タンクではモーターが常時作動している



▲伝統的な杉の木桶に仕込み発酵を待つ

ラの検査も受けています。趣味はバードウォッチングで土日になると、近場の印旛沼、手賀沼、利根川支流に行き写真を撮っているそうで、鳥の声や風の香りなどで季節を感じているとのことでした。

木桶とタンクの見学をさせていただきました。蔵には発酵中の木桶が並び、年代物の木桶もありました。蔵はお酢の香りと杉の木が混ざった少し強い香りでしたが、ツンとした香りではありませんでした。蔵の外には解体した底板があり、昔の桶職人達の名前が書かれており、年代を感じました。タンクはモーター音が響き、蔵の「静」とは違い「動」で常に稼働しています。

社長の健康管理のひとつは黒酢+野菜ジュース社員はほぼ全員が健診を受診している

社長の健康管理について伺ったところ、毎日黒酢に野菜ジュースを加えて飲んでいそうです。黒酢は他のお酢に比べてアミノ酸が豊富なので毎日飲むのが良いとのこと。また毎年年間ドックを受診し、胃カメラ

いた、健診車か人間ドックでほぼ全員の方が受診しています。インフルエンザ予防接種も助成金を利用してチームごとに受け、多くの方が接種しています。また助成金を利用できるので、扶養者の方も多く接種されています。当健保組合保健事業の「健康ウォーキング」は最初は1人の参加が去年は10名と少しずつ増えているようです。社員の中には毎年フルマラソンに参加している方もいます。

また毎年新年会が行われ、そこでは永年勤続表彰を行ったり、今年は小集団活動の発表があり、今後この活動が活発化して会社で活気が出るといいと思っているとのことでした。

お忙しいなか、私市社長には長時間の取材にご協力いただき、誠にありがとうございます。これからも日本の食文化を継承しますますのご発展をお祈り申し上げます。

私市醸造株式会社の多岐にわたる製品の数々



私市醸造株式会社のホームページ
URL <http://www.kisa1.co.jp/>