

## カメ壺仕込みの玄米黒酢を中心に自然の恵みを届ける 株式会社まるしげフーズライフ

株式会社まるしげフーズライフの前身である上田商店は1979年設立。上田孝久代表取締役の父である上田英夫氏が創業し、鹿児島県福山町の有限会社重久盛一酢醸造場の専属代理店として「まるしげ玄米黒酢」の販売を開始した。もともと胃腸が弱かったという英夫氏が有限会社重久盛一酢醸造場の黒酢に惚れ込み、「この素晴らしい黒酢を世の中に普及させたい。ぜひ取り扱わせてほしい。」と説得に通い、最初は半信半疑だった重久盛一酢醸造場の前社長が「上田さんだけ信用する。」と言うまでに信用を得ることができたことが始まりだ。

### 江戸時代後期から200年以上続く カメ壺を使った伝統製法を受け継ぐ黒酢

黒酢づくりは鹿児島県霧島市福山町が発祥の地と知られている。約200年ほど前、中国の商人から米でお酢ができることを教えられたことが始まりともいわれている。現在、桜島を望む海と小高い山々に囲まれた風光明媚な福山町には大小2万個以上のカメ壺が並ぶ酢畑が並んでいる。



「200年近く経った現在も伝統的なカメ壺の黒酢づくりが途絶えることなく続いているのは、世界でもまれに見るほど黒酢づくりに適した土地だからなんです。夏は暑すぎず冬もあたたかで、一年を通して平均20℃前後と温暖な気候の上に、上からはあたたかな太陽の光、下からは霧島火山地帯の地熱がお酢をじっくりと発酵させます。シラス台地にろ過された良質な弱アルカリ性の湧き水も豊富にあります。お取引させていただいている有限会社重久盛一酢醸造場は1万個以上の壺を所有され、180年続く伝統製法を今も変わらず守り抜いています。自然醸造で黒酢づくりを行っているのは全国でも7社だけなんです。」と上田孝久代表取締役。

### 職人が丹念に仕込む黒酢は 旨みが磨かれたまろやかなコクが特徴

福山町で醸造される「まるしげ玄米黒酢」の原料は鹿児島産の玄米と弱アルカリ性の地下水、そして麴のみ。春と秋の年2回行われる壺酢の仕込みでは、自家製の麴と良質な種酢を入れたカメ壺に蒸した玄米と水を加え、覆うように麴でフタをする。60日ほど寝かせると「糖化発酵」「アルコール発酵」「酢酸発酵」がひとつの壺の中で起こる。通常、この3段階の発酵は別々のタンクで行われることが一般的だが、世界でも珍しい複合発酵法だ。

その後、太陽の下で規則正しく並んだカメ壺で半年間発酵させる。さらに有限会社重久盛一酢醸造場のこだわりは、大壺に移して味を均一させながら半年以上じっくりと熟成させること。黒酢の旨みがちょうどバランスがとれる1年～1年半後に初めて出荷する。

「カメ壺に仕込んで完成するまで1週間に1度は必ず職人が丁寧に混ぜながらでき具合を確認しています。1万個以上もあるので大変な作業です。職人の長年の経験で培われた目と鼻と耳の感覚を頼りに、仕上がりの微妙な差を細かく確認されています。こうして時間と手間をたっぷり掛けた琥珀色の黒酢はコクと香り、ほんのりとした甘みと独特のまろやかさを兼ね備えた自然の恵みです。無添加で職人の愛情を一身に受けて生産されています。今まで黒酢ブームは度々ありましたが、ブームの時だけではなく、この自然の恵みをたくさんの方へ届けることが私たちの使命だと考えています。」と上田代表取締役は語る。

### 消費者庁許可を取得 特定保健用食品「まるしげげんきっす」

同社では「もっと飲みやすい黒酢を提供したい」と考え、1996年にキシロオリゴ糖とはちみつ、梅果汁を加えた黒酢「まるしげげんきっす」を開発し、発売。しかも、特定保健用食品の許可を取得し、お腹の調子を良好に保つ腸腸作用が認められている。

開発のきっかけは、大手食品メーカーの開発の方から「御社の黒酢と当

社のキシロオリゴ糖を使った商品を作って特定保健用食品の許可を取らないか」という連絡があったことだった。

通常、特定保健用食品の許可を取得するための試験データを収集するには、膨大な手間と費用が掛かるところ、大手食品メーカーの協力を得て1年がかりで申請することができた。

当時珍しかった特定保健用食品の許可を取得したことによって、大手の食品メーカーやプロパンガス販売会社などから問い合わせが増え、2000年頃には販路が拡大した。

「もともとは父と母、事務員さんと少人数で経営していましたが、対応しきれなくなり弟と私も入社しました。プロパンガス販売会社様は全国各地で秋に展示会を開催されるのですが、その展示会で『まるしげげんきっす』を販売していただいたのでありがたかったですね。その後、2003年にテレビ番組で健康や美容に黒酢がよいと取り上げられたのでブームが起きました。1日メールが300件届いて返信に丸一日かかったことも。手作りの製造なので、商品が追いつかなかったですね。でも、ブームで忙しいのは最初の3ヵ月だけ。大量生産できない商品なので、大切なのは愛飲していただけるファンをコツコツと作ることだと思っています。」

今も20年来愛飲しているお客様もいるという。そういったブームに左右されないファン作りを目指している。

### 大学と黒酢の共同研究を開始 日本独自の黒酢を海外へ

黒酢のような発酵食品が腸によいことはわかっているが、具体的なデータをもって証明したいと上田代表取締役は考えている。「黒酢が腸内環境に作用して体にいいことがわかっているけど、理論をもっていい所を伝えるために研究データが必要ではないかと思うようになり、大学と共同研究を始めた。」

同社の商品は人工着色料や酸化防止剤、香料などは一切使われていないことが特徴だ。「ストレスの多い現代社会では自然の恵みを受けた‘食’が重要だと思っています。自然が作る‘本場の本物’にこだわり続け、食の大切さも伝えていきたいです。最近では健康に関心の高い中国や韓国の方からの問い合わせも徐々に増えてきています。今後は大量生産ができない貴重な黒酢の伝統を守っていきながらも、暑い東南アジアやインドなどにも黒酢のニーズがあるのではと思っているので海外展開もしていければと思っています。」



### 株式会社まるしげフーズライフ 代表取締役 上田 孝久

〒545-0021  
大阪市阿倍野区阪南町5丁目24番26号  
TEL: 06(6699)7743  
FAX: 06(6699)2825  
<http://www.marushigeueda.co.jp/>

【事業概要】・黒酢の製造及び販売  
・自然食品及び健康食品の製造及び販売  
・食品及び酒の販売及び輸出入  
・化粧品等の製造及び販売  
・赤外線発生製品の製造及び販売  
・健康食品及び環境管理に関する教育事業

