



▲発酵中の壺。発酵音を確かめます。



まずは黒酢ができる工程を
教えてもらいます。▶



▲壺畑で「黒酢造り」のこだわりを聞きます。



試飲しました。▶
「すっぱ〜い！」

▲熟成期間で色が変わります。
(左から仕込みから半年、1年、1年以上)



壺畑



鹿児島島の黒酢ドリンク

「お酢造りは子育てと同じ。」
愛情込めて造った「純米黒酢」を使用した

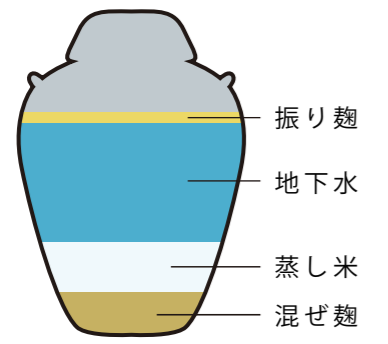
ツンとこない、まろやかな口当たり、りんごの甘みと相まって、
優しい味わいの『鹿児島島の黒酢ドリンク』。
鹿児島県福山町の壺畑で造られた黒酢を、
福岡県の株式会社ふくれんで飲料にしました。
今回はコープぎふの組合員レポーターがこの製造工場を訪ね、
美味しさの理由を伺ってきました。

！黒酢の産地福山町

海の向こうに薄っすら桜島が見える鹿児島霧島市福山町。ここで『鹿児島島の黒酢ドリンク』の原料となる「黒酢」を製造しています。江戸時代からこの町に伝わる壺造り黒酢、そこかしこに黒い壺が整然と並んだ光景が続きます。福山町はちょうど目の前が鹿児島湾で、その一番湾奥の町です。後ろ三方を山に囲まれ、ほぼ南斜面に面しており、温暖な気候と豊富な地下水が福山町で黒酢造りが誕生した理由です。

！毎日「子どもの顔色」を見る

黒酢の原料は、蒸し米、米麹、地下水のみ。陶器の壺の中で米麹が蒸し米のでんぷんを分解してブドウ糖に変えていきます。そしてブドウ糖は酵母の働きによってアルコールへと変わります。この発酵には仕込みから1〜2ヶ月ほどかかりますが、この間、職人たちは毎日壺をひとつひとつ見て回ります。色、香り、状態を確かめるこの作業を職人たちは「子どもの顔色を見る」と呼んでいます。「黒酢造りは子育てと同じ」と黒酢造りをする工場長さん。母親が赤ちゃんの顔色を見たり、匂い嗅いだりしながら「この子は何を言いたがっているのかな」と推し量るように、職人も目や鼻の「感覚」だけでなく、心を込めて「黒酢」の様子を見ます。



「つぼ造り製法」

陶器の壺の中で糖化、アルコール発酵、酢酸発酵の3つの発酵が順次進行するという世界でも非常に珍しい製造方法です。

♥黒酢づくりは、自然豊かな福山町ならではの。丘を山で囲まれ、南からの太陽を浴び、あたたかい土地であることが第一の自然条件。地下水とお米。そして造り手が、子どもを育てるようにお酢と向き合い、一壺一壺音を聞き、会話するように愛情を注いでいました。安心安全はもとより、愛情も感じる事ができました。作業の後、壺のふたを開けるときは、「よしよし」「いいぞ」って声をかけている感じがしました。

上沼さん

組合員レポーター

水谷さん

♥「黒酢造りは子育てと同じ」と何度も言われました。本当に子どもを育てるように愛着をもっている感じがひしひしと伝わってきました。

『CO-OP 鹿児島島の黒酢ドリンク』の産地から、私たちがレポートします！！

今回は大垣市の水谷さん(左)、岐阜市の上沼さん(中)、各務原市の足立さん(右)、にレポートしていただきました！

125ml × 12本 (通常 798円)
企画予定▶6号、9号、10号、12号

「わたしの声」発

商品ができる！変わる！確かめられる！
「これいいね」が広がる！

いろいろなカタチで参加できる

だれもが気軽に参加できる 『商品モニター』

商品を試し、アンケートにお応えいただきます。
あなたの声が次の商品づくりや、おすすめ
コメントに！

※商品モニターの募集は「週刊コープぎふ」で行います。

板チョコクロワッサン（アーモンド）のモニター

今回初めて裏面の「電子レンジで温めるとチョコがとろけておいしい」との記載を見てやってみたらおいしかったです。今まで気付かず常温のまま食べていたので、商品案内にも載せてもらえるといいと思いました。



大豆そのまま豆腐のモニター

「デザートとしても」と書いてあったので1つはアプリコットジャム、もう1つは冷やっことして食べてみました。ジャムと豆腐って意外に合うんだと思いました。舌ざわりもそれなりにおいしくて、子どもも「どっちもいけるね」と言っていました。



新しい発見いっぱい！

『商品交流会・学習会・料理交流会』

商品を通して、生産者・メーカーさんとの交流や、
組合員さん同士のおしゃべりから、新しい発見
がいっぱい！



「コーミトマト狩り & ケチャップ作り」

娘と参加しました。母子
ともにとても楽しかったで
す。手作りケチャップは
本当に美味しくって、幸
せな気持ちになりました。

産地見学や交流会は商品の裏側がみえて、その商品への
想いもでき、大切に扱えるように思います。是非、来年
も企画して欲しいです。（可茂エリア委員会）

「あったらいいね」がカタチに！ 『商品開発』

「こんな商品があったらいいね」の声から、
組合員、メーカー・生産者がいっしょに、
くらしにフィットした商品づくりをします。

私たち組合員が思いをいっぱい詰めた新しい商品 「明方ソーセージが2月に発売になります」

「どんな時に利用したい？」「肉塊の割合は？」「かわい
いぶたさんのパッケージにしたいね」など、毎回ワイワイ
と検討を重ねました。自分たちの思いがソーセージと
いうカタチになり、みんなが利用するなんて、とても
感激です。（明方ソーセージ開発メンバー）



見て、聞いて、楽しく 『産地見学』

組合員さんが産地やメーカーを訪ね、製造工程
や生産現場を見学します。
作り手の思いや、こだわりも聞いてみて！

もだに農園

りんごの木になるべ
く薬を使わないよう
に、フェロモンの香
りがするワイヤーを
して虫除けをする
などの工夫がして
あることに驚きまし
た。生協で購入する
商品がどういうところ
で、どんな風につ
くられているのかを
知ることができ、よ
り安心感もてまし
た。



（可茂エリア委員会）

愛情を込めてつくられた黒酢と、りんごの甘みが相まって、まろやかな味わいに仕上がった『鹿児島島の黒酢ドリンク』。冬の乾燥した喉を潤し、ホッと優しい気持ちにさせてくれます。ぜひ味わってみてください。

株式会社ふくれんで加工

アルコール発酵が終わると、壺の中で表面の振り麹が自然に液中に沈み、酢酸菌の働きによって酢酸発酵し始めます。発酵は仕込みから半年ほどかかりますが、五感を使い「酢」と対話しながら見守ります。発酵が終わると熟成期間に入ります。熟成期間は商品によって様々ですが、『鹿児島島の黒酢ドリンク』は1年以上かけてじっくりつくられた黒酢を使用しています。

発酵は酢と対話をしながら

組合員レポート

足立さん

♥ 国産原料にこだわってつくっています！黒酢や果物本来の甘さ、美味しさがとても生かされています。にんじん、ほうれん草などの作物は、一番甘味の出る冬季のみ搾汁していることに驚きました。一年中、何気なく口にするのでできる飲み物ですが、「旬の美味しさ」で満たされているからこそ、本当に美味しいものになっているのだと感じました。

♥ 消費者の声にとっても耳を傾けていただけ、中身はもちろん、パッケージの細かいところまで使いやすさを追求されています。 水谷さん



ふくれんでお話をうかがいました。



ふくれんの搾汁機械の説明を受けています。

私の声で産地をレポート 『組合員レポーター』

直接産地や加工場に出向き、見たり、聞いたり、感じたことを、商品案内や、広報誌などでレポートします。

※「週刊コープぎふ」やコープぎふホームページで募集を行います。



組合員レポーターを終えて

野菜や肉類に関して、生協は大丈夫だろうなと漠然と
思っていたが、加工されている飲料水にも、自信と
こだわりがあることに驚いてばかりでした。美味
しくて当たり前。それ以外に国産であり、品質を
整え、丁寧

に作り上げている皆さんに感謝したいと思います。
生協ってすごい！！と感じた2日間でした。（足立さん）