

# きび酢を島の食卓へ もう一度届けたい



①きび酢の原液



②森の中にある工場



③大きなタンクが並ぶ



④手作業で瓶詰めを行う



奄美ヘルシーネットワーク株式会社  
工場長 昌谷 栄太 (しょうや えいた)

電話番号 0997-72-4767  
FAX 0997-72-4767  
〒894-1511 大島郡瀬戸内町阿木名 1438  
きび酢の製造・販売  
ホームページ <http://kibisu.jp/>

奄美大島の南部では刺身を酢で食べる習慣がある程、酢はもともと島の生活に密着した食べ物です。

きび酢はさとうきびが原料の酢で、奄美大島で薩摩藩の統治下にあった頃より生産している黒糖の副産物です。さとうきびを搾った汁を煮詰めた後の釜を洗うために水を入れたところ発酵して酢になったといいます。酢をお店で買うという習慣が無かったというほど、生活のなかにあったきび酢は20年ほど前まですっかり存在が忘れられていました。

江戸時代から行われ、薩摩藩を明治維新の立役者となるほどに潤っていた黒糖生産は時代と共に徐々に衰退していき、昭和30年代には瀬戸内町(大島海峡を挟んで奄美大島側と加計呂麻島側に存在する町)に約30軒あった製糖工場は現在数軒を残すほどになりました。

今回お話を伺った昌谷栄太さんはこの瀬戸内町古仁屋で生まれ育ちました。現在27歳、消防士となるために島外に出て勉強をしていましたが、体調を崩した父親の仕事を手伝うために帰郷しました。栄太さんの父親・栄四郎さんはJA(農協)に勤務していたときに、きび酢作りを復活させた方です。きび酢の生産に専念するため、奄美ヘルシーネットワークを10年前に設立し、水が豊富で清浄であるこの阿木名に工場が建てられました。険しい山道を通った森の中に工場があります。ここできび酢が作られているということも集落の人には知らない方が多いのだそうです。

きび酢づくりの工程はさとうきび栽培から始まります。そして刈り取ったさとうきびを搾汁し天然水を加えた後、発酵を待ちます。酵母は加計呂麻の土壌で作った天然のもので、場所が変わると発酵しないのだそうです。

発酵が終わり何年か寝かされたものが、瀬戸内町阿木名にある奄美ヘルシーネットワークの工場へ持ち込まれます。

ここからきび酢の精製が始まります。ウコンや蜂蜜などさまざまな原料を加えた後に殺菌を行い瓶詰めされます。この作業を数名のスタッフが行います。



奄美大島の中でも南部の地区はさらに仕事が多く栄太さんの同級生も3分の2以上が島外で働いています。時折かかってくる電話では皆、島の近況を聞きながらのようです。口には出さなくても島で暮らしたいのだと感じます。

きび酢は含有成分にも特徴があり、痩身効果もあるとか。酢を飲むというブームもあり健康を気遣っている人たちに好評だそうです。このような島の伝統的な食材が島外でも受け入れられるようになれば、人手が要るようになり若い人たちも島で暮らせるようになるのではと栄太さんは思っています。

これからはもっと地元の子供たちにきび酢を知って欲しいので、給食に使ってもらえたらと考えているそうです。普通に調味料として使うほか、何かと割って飲んだりすることも可能で、またギョウザなどそのままかけて使えるピリ辛きび酢という商品もあります。いろんな食べ方が可能なきび酢。あたりまえのように食卓にきび酢が並び昔懐かしい風景が、復活する日も近いのかもしれない。