

福山黒酢 ～歴史から製造方法まで～



かめ壺造り 二百年の伝統

くらび屋
SATSUMA BLACK VINEGAR

株式会社 福山物産

代表 重久 浩

鹿児島県霧島市溝辺町崎森2770-3

TEL: 0995-58-2905

0.目次

- 1. 発酵食品について
- 2. お酢とは（お酢の起源）
- 3. 世界のお酢事情
- 4. 日本のお酢事情
- 5. 黒酢の歴史（ルーツ）
- 6. 黒酢の製造方法
- 7. 重久家について
- 8. 他社の黒酢との違い
- 9. 当社の研究活動
- 10. クエン酸（クレブス）サイクル
- 11. 酸性食品とアルカリ性食品
温性・平性・冷性食品
- 12. 食の五味五臓
- 13. 当社事業沿革



1.発酵調味料一覧

■ 日本の発酵調味料

- 味噌
- 醤油
- 酢
- 酒

大きく分けて、4種類の発酵調味料が存在する



■ 中国の発酵食品

- 醤(ひしお)
 - 辣醤(ラージャン)＝豆板醤(トウバンジャン)
 - 甜麺醤(テンメンジャン)
 - 暇醤(シヤージャン)
 - 豆(トウシ)



1.その他の発酵食品1 味噌の歴史

飛鳥時代

- 中国から「醤(ひしお)」として伝わる。
- ※醤: 鳥獣の肉や魚を雑穀・麴・塩と漬け込んだ、「魚醤(ぎょしょう)」に近い発酵食品のこと。

平安時代

- 平安時代に初めて「味噌」という文字が文献に現れます。この頃味噌は現在のように調味料として料理に使うものではなく、食べ物につけたり、なめたりしてそのまま食べていました。また、平安京で仕事をしていたような地位の高い人の給料や贈り物として使われるなど、庶民の口には入らない貴重品でした。

鎌倉時代

- 鎌倉時代に中国から日本へやってきた僧の影響で、すり鉢が使われるようになり、粒味噌をすりつぶしたところ水に溶けやすかったため、みそ汁として利用されるようになりました。みそ汁の登場によって「一汁一菜(主食、汁もの、おかず、香の物)」という鎌倉武士の食事の基本が確立されたと言われています。もともとは質素倹約を重視した食事とされていましたが、現代ではバランスの取れた食事のスタイルとして扱われています。

室町時代

- 室町時代になると大豆の生産量が増え、農民たちが自家製の味噌を作るようになり、味噌が保存食として庶民にも浸透しました。今に伝わる味噌料理のほとんどがこの時代に作られたと言われています。

戦国時代

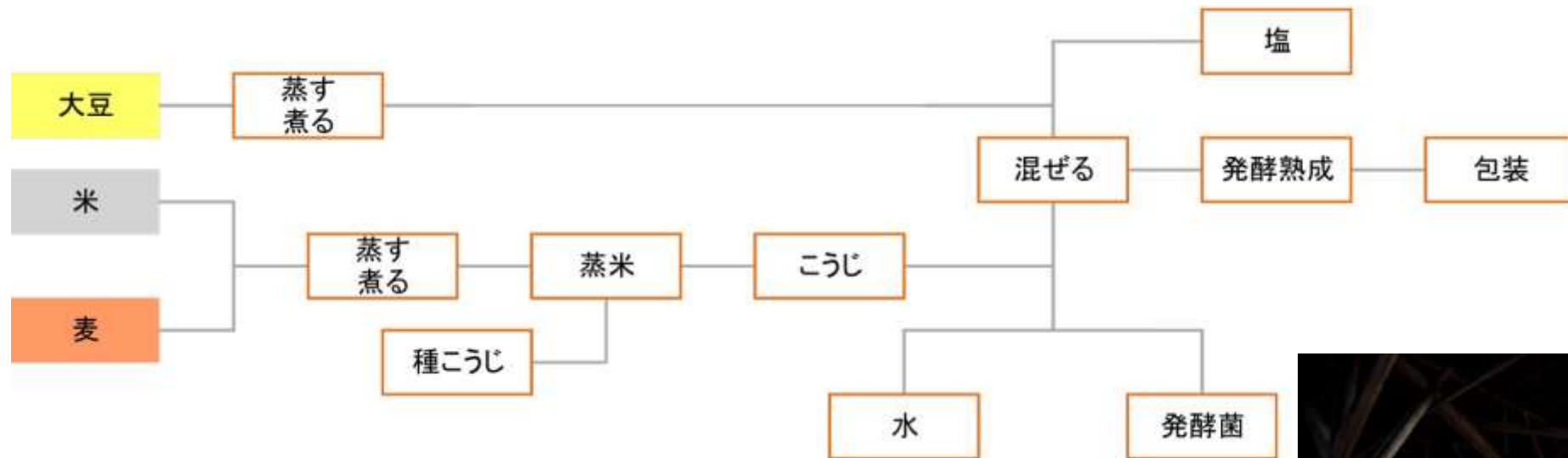
- 戦国武将たちは戦場での食料に必ず味噌を持ちました。当時、味噌は調味料であるとともに、貴重なたんぱく源でした。保存できる栄養食であったこともあり、干したり焼くなどして携帯しやすくしていました。武田信玄は「信州味噌」、豊臣秀吉、徳川家康は「豆味噌」、伊達正宗は「仙台味噌」というように、味噌づくりをすすめていました。

江戸時代

- 江戸の人口が50万人に達し、味噌の需要に対する生産量がまかないきれなくなりました。そこで、三河や仙台からどんどん味噌が江戸に送られ味噌屋は大繁盛しました。また、江戸の人口は女性よりも男性が多く外食が発展し、味噌を使った料理も同時に発達していきました。みそ汁が庶民の味となって飲まれ始め、味噌が生活になじんでいきました。

マルコメ(株)、みそ健康づくり委員会より引用

1.その他の発酵食品1 味噌の製造方法



1.その他の発酵食品2 醤油の歴史

飛鳥時代

- ・中国から「醤(しょう/ひしお)」として伝わった。
- ・※醤:鳥獣の肉や魚を雑穀・麴・塩と漬け込んだ、「魚醤」に近い発酵食品のこと。



奈良時代

- ・この頃に醤が生産されていますが、現在のように調味料として料理に使うものではなく、おかずとして食べたる“なめもの”の一種として食されていました。ただし、上流階級の調味料で寺院や貴族しか食べられないもので、貴族の宴会では手元の皿に塩、酢、酒と並んで醤がおかれ、「四種器」と呼ばれて貴重な調味料でした。

鎌倉時代

- ・禅宗の僧によって勧められた精進料理の影響により、魚醤や肉醤から“穀醤”お醤油の元になるものが主流になりました。
- ・信州の禅僧・覚心(かくしん)が中国から持ち帰った径山寺(きんざんじ)味噌の製法から、味噌づくりが開始。紀州・湯浅の村人にその製法を教えているうちに、味噌桶底にたまった液汁(味噌溜)がおいしいことに気付き、これが醤油の元となる「溜」の始まりとなったと言われています。

室町時代

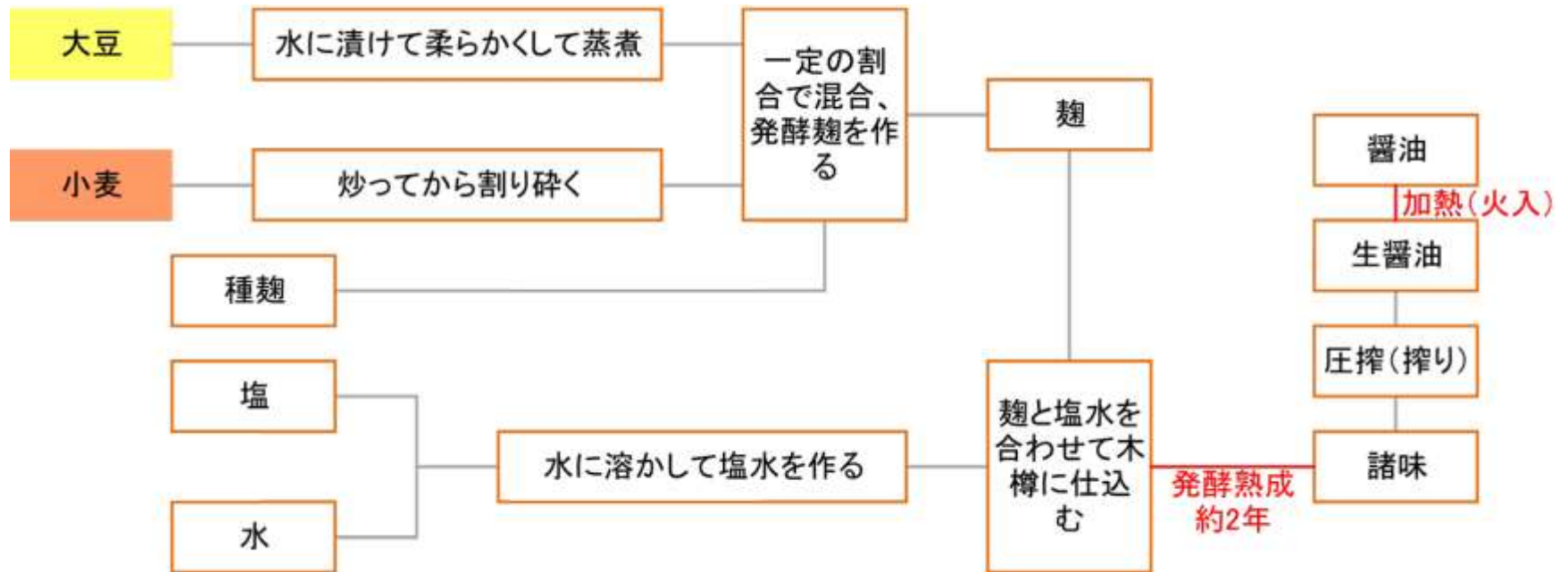
- ・この頃の文献に「醤油」が初めて登場します。調味料として醤油が生産されるようになり、当時の文化の中心であった関西地方を中心に、醤油製造を家業とする人たちが現れます。この時代の醤油は現在のものに近いと思われ、その製法や品質についてはほとんど示されず、秘伝口授のようでした。

江戸時代

- ・江戸時代になり人々の生活や食生活も豊かになるにつれ、醤油は各地で工業的に生産され販売されるようになってきました。関東でも醤油造りがさかんになり、味も江戸の人々の嗜好(しこう)に合わせて大きく発展していき、今日の濃口醤油に近いものが生産され一般に普及するようになりました。

キッコーマン(株)、しょうゆ情報センターより引用

1.その他の発酵食品2 醤油の製造方法



2.お酢とは(お酢の起源)

紀元前
5000年頃

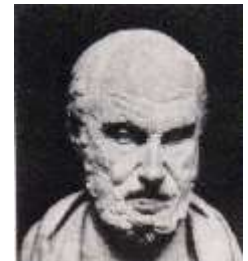
- バビロニア(現ヨーロッパ～中東)でナツメヤシや干し葡萄を使った酢造りをしていた
- 旧約聖書にあるモーセ五書の中に酢についての記述あり



モーセ像

紀元前
400年頃

- ギリシャの医学者ヒポクラテスが病み上がりの人に酢を摂るようすすめていた
- また、病気治療としても活用していた



ヒポクラテス

紀元前
50年頃

- クレオパトラが美容の為、酢に真珠を漬け込んでカルシウムを摂取していた
- また、アントニウスとの賭けで歴史上最大といわれる真珠を酢に溶かして飲んだという逸話がある



クレオパトラ

- 世界では、3000年以上も前から酢を使っていた！

3.世界のお酢の種類

国名	酢名称	主原材料	使用器	製造方法
アメリカ	ホワイトビネガー	穀物	タンク	とうもろこしや大麦等の穀物を原料としたアルコールを発酵させてつくる。
メキシコ	アップルビネガー	りんご	木樽	リンゴ果汁でリンゴ酒を醸造し、酢酸発酵させてつくる。
日本	米酢	米	木樽	蒸した米に米麴を加え、木樽の中で自然発酵させ、糖化・アルコール発酵・酢酸発酵を経た後、2～3ヶ月熟成させる。
中国	香醋	もち米	土壺	もみがついたままのもち米を原料とし、ゆっくり時間をかけてその土地の土壌菌で自然発酵させてつくる。
フィリピン	ココナッツビネガー	ココナッツ	壺	ココナッツの実の蜜を煮詰めココナッツシュガーを造り、自然発酵させると「ドウバ」というヤシ酒が出来る。さらに発酵させるとココナッツビネガーになる。 ニッパヤシの樹液を土壺に入れ、ヤシの木陰や家の外で発酵させる。酢酸発酵は約10日間である。
	ニッパ酢	ニッパヤシ	土壺	
ドイツ	ワインビネガー	ぶどう	木樽	ぶどう果実を絞り、果汁をアルコール発酵させワインにした後、酢酸発酵させてつくる。
イタリア	バルサミコ	ぶどう	木樽	ブドウ果汁を発酵前に煮詰め、栗、樅(オーク)、桜など材質の異なる樽に移し替えながら、5～7年をかけて熟成させる。樽を移し替えることによって熟成が進む。モデナ地区とレッジョ地区で作られたものだけがバルサミコと呼ぶことができる。
スペイン	シェリービネガー	ぶどう	木樽	アンダルシア地方のヘレスを中心に醸造されるシェリー酒を原料とし、オーク樽で発酵させてつくる。空気に触れさせて醸造し、花酵母を咲かせるため、強い芳香が残る。
イギリス	モルトビネガー	麦	木樽	大麦、小麦、ライ麦などの麦芽から糖液をつくり、これをアルコール発酵させたのち、酢酸発酵させる。

4.日本のお酢事情1 日本でのお酢の始まり

400～

500年頃

- 中国から酒造り技術と一緒に、米酢の醸造技術が伝わる

500年頃

- 酢を造り始めたのは和泉の国(現在の大阪府南部)で、「いずみ酢」と呼ばれていた
- 元禄時代(1688～1704年)に書かれた「本朝食鑑(ほんちょうしょっかん)」には、いずみ酢が日本で最も古い酢であると記述されている

600年頃

- 大化の改新(645年)の頃の都「奈良」では、酢を造る官職“造酒司(さけのつかさ)”が設けられていた

700年頃

- 奈良時代(710～784年)の養老律令(718年)には、造酒司(さけのつかさ)が酒や甘酒と共に米酢を造っていたと記述あり
- 伊豆国正税帳(739年)には、酒を原料にした酒酢が登場しており、当時の酒は腐りやすかったことから、酸っぱくなった酒を「敗酒」と呼び酢造りに活用していた

- 世界の多くの酢と同様、日本の酢も酒から造られた。
- 日本の代表的な酒は、米の酒だったため、酢も米から造られたと考えられる。

4.日本のお酢事情2 食酢の定義(JAS規格)

- **醸造酢**: 穀類、果実、野菜、その他の農産物(さとうきび等)、はちみつ等を原料としたアルコールを酢酸発酵させた液体調味料であって、氷酢酸、酢酸を使用していないもの
 - **穀物酢**: 醸造酢のうち、米、小麦、大麦、酒かす、コーン等の穀類を1種又は2種以上使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上のもの
 - **米酢**: 穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの
 - **米黒酢**: 穀物酢のうち、原料として米又はこれに小麦、大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上で、発酵及び熟成により褐色又は黒褐色に着色したもの
 - **大麦黒酢**: 穀物酢のうち、原料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上で、発酵及び熟成により褐色又は黒褐色に着色したもの
 - **果実酢**: 醸造酢のうち、果実を1種又は2種以上使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき300g以上のもの
 - **りんご酢**: 果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のもの
 - **ぶどう酢**: 果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のもの
- **合成酢**: 氷酢酸又は酢酸の希釈液に砂糖類、酸味料、調味料、食塩等を加えたもの又はこれらに醸造酢を加えたもの

農林水産省 食酢品質表示基準より引用

4.日本のお酢事情3 食酢の醸造法

■ 連続発酵法（速醸発酵法）

- タンク全体に空気を吹き込んで液全体で発酵するため、発酵が早い。
- 発酵期間は短く、数時間から24時間程度。
- 無味無臭である。

■ 静置発酵法

- 空気に触れる液体表面に酢酸菌膜が形成されて発酵が進む。
- 発酵期間が3～6ヶ月と長いので、同時に壺の中で熟成も進む。
- 独特のコクや香りがある。

■ 合成法

- 氷酢酸又は酢酸を希釈し、甘味料・着色料・食塩等を加えたもの。
- 現在はほとんど市場に流通していない。



上記の3つ大きく分けられる

4.日本のお酢事情4 全国のお酢の市場

- 全国の食酢製造業者
255カ所(従業員4名以上)
- 九州の食酢製造業者
99カ所(従業員4名以上)
- 鹿児島県の食酢製造業者
36カ所(従業員4名以上)
- 霧島市の黒酢製造業者
11カ所
- 福山町の黒酢製造業者
8カ所

経済産業省 工業統計調査 平成24年度品目編
霧島市ホームページ 霧島市の特産品



5.黒酢の歴史(ルーツ)1

- 天保4(1833)年、当時の薩摩藩には500万両(現在の約2,500億円)という莫大な借金があり、破綻寸前。そこで、第10代藩主 島津斉興は調所広郷を重用し、財政面の改革に着手した。

- 500万両を250年の分割払い
- 清(中国)との密貿易
- 徳之島産の黒砂糖の専売制
- 物産の品質改良など産業を興す



調所 広郷



- 調所広郷は、幕末の三大豪商の一人 指宿の浜崎太平次を砂糖回送に指名し、藩の海外貿易に加担させ、その見返りに浜崎の密貿易を黙認した。

- 幕末の三大豪商: 函館の高田屋嘉兵衛(たかたや かへえ)

回漕業者で北洋漁業の開拓、本州各地との交易の発展に尽力した。

金沢の銭屋五兵衛(ぜにや ごへえ)

金融業、醤油醸造業、古着商、木材商、海産物・米穀の問屋、海運業などを営む。

5.黒酢の歴史(ルーツ)2

- 浜崎は都城に隣接する山之口と高城に寒天工場を持ち、寒天を貯蔵する蔵が都城島津家の竹之下お蔵にあった。美味しい寒天には良質な酢(福山酢)が必要不可欠であったと考えられる。
- 寒天製造には、良質な酢が欠かせないものであった為、当時の都城近隣では良質な酢の製造が盛んだったと考えられる。



5.黒酢の歴史(ルーツ)2 寒天製造方法

- 原材料: テングサ、酢
- 製造時期: 12月から翌年2月にかけての厳寒期に製造される。
- 製造方法:
 - ① テングサを乾燥させ、海藻についているゴミ等を取り除く
 - ② 乾燥させたテングサに酢を加え、煮出す。
※ 酢と一緒に入れることで、テングサの成分を煮出しやすくする。
また、酢を加えることにより程よい固さになる。
 - ③ 煮出した寒天液を麻袋に入れ、ろ過する。
 - ④ ろ過した寒天液を凍結場に置き、約2晩かけて凍結させる。
 - ⑤ 翌朝、陽光に当て、氷を融かし水分を滴下させ、さらに数日間乾燥させて完成する。



寒天



寒天干場



テングサ

5.黒酢の歴史(ルーツ)2 寒天製造方法



5.黒酢の歴史(ルーツ)2 島津寒天工場跡

町指定史跡

島津寒天工場跡

所在地 都城市山之口町山之口一六四〇番地

■竈径 一三〇cm ・ 高さ 一八〇cm

幕末(文化文政)の頃、島津藩の財政は非常に困窮していました。時の家老、調所笑衛門広郷は指宿の豪商、浜崎太平次と計り財政再建策としてこの地に寒天製造工場を設けました。最盛期は、三世太平次が支配人に任ぜられた安政元年(一八五四年)から明治四年(一八七一年)ころまでであったと思われます。この地を選んだのは寒天製造に適した自然条件を兼ね備えていた事、幕府役人の目から逃れるためでもあったと思われます。原料のテングサは、甌島を中心に薩摩西海岸から運ばれ、製品は馬で福山港に運び、さらに大阪、長崎に運ばれて中国(清)、ロシア等に密輸されたようです。

また、監督者や技術者等は鹿児島から派遣され、西目地方(指宿・伊集院・伊作など)からの出稼ぎ者約八〇名、地元採用者約五〇名を合わせた従業員数は約一二〇〜一三〇名程であったといわれます。

現在、九基の窯跡を見ることが出来ます。

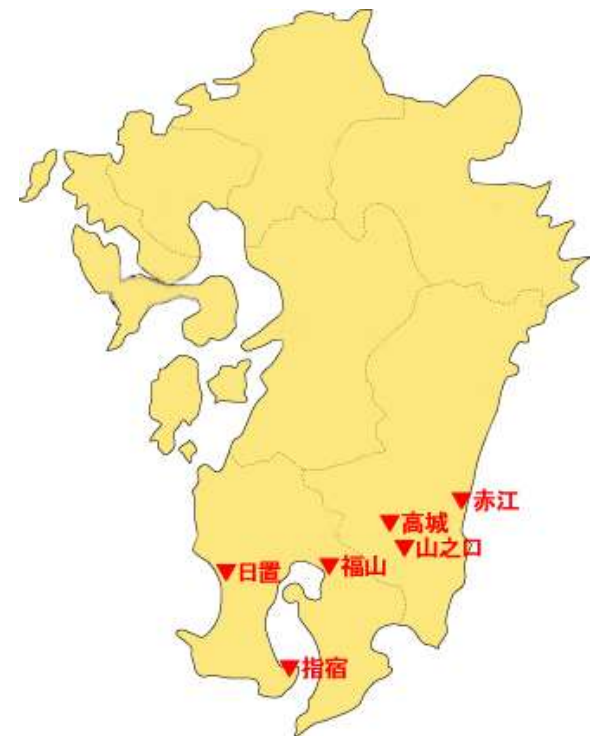
都城市教育委員会
山之口町ふるさと文化掘り起こし事業
宮崎県「神話・伝説の道」周遊環境整備事業

5.黒酢の歴史(ルーツ)2 島津寒天工場跡内部



5.黒酢の歴史（ルーツ） 3

- 米処都城からの物資の運搬ルートより福山へ酢の原料である米を運び、その帰りに寒天の原料テングサや酢を都城に運び、山之口と高城で寒天を大々的に製造し、都城の蔵に一旦納め、それを再び福山に運び中国などに輸出していた。
- 当時の福山は密貿易港として大変な賑わいを見せ、南方から届けられる黒砂糖や舶来品、各地の特産物などが集散する福山港は重要港であった。
- 米はお金と同等の価値を持っていたが、物流基地であり、多くの米が集まっていた福山ではその貴重な米を酢造りに使えたと考えられる。



5.黒酢の歴史(ルーツ) 4 薩摩の偉人

■ 福山地方 厚地次郎右衛門

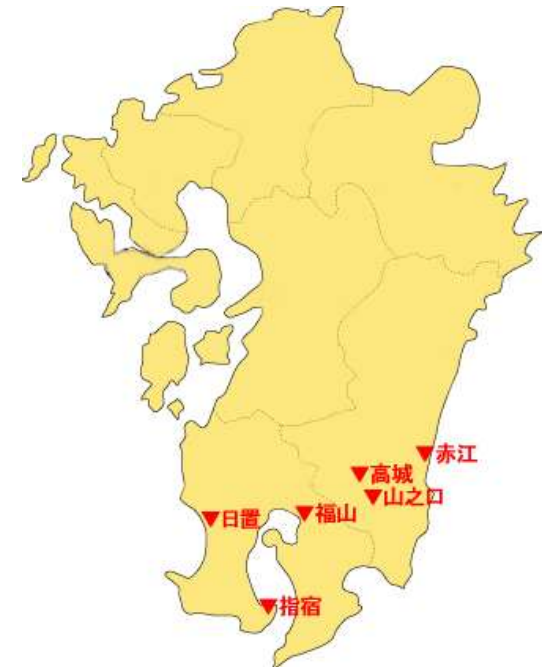
- ❑ 福山郷の郷土年寄
- ❑ 黒砂糖や綿の取引の他、金融も行っていた。
- ❑ 主な取引先：都城島津家や小松帯刀の家、宮之城島津家など琉球の役人たちへの融資も行っており、薩摩藩は琉球王国を通して中国との貿易を行っていた。



現在の厚地家

■ 指宿地方 浜崎太平次

- ❑ 幕末の三大豪商の一人
- ❑ 大坂、新潟、函館、琉球(沖縄)に支店を置き、遠く中国やジャワなど東南アジアと交易し、その利益を藩に献納した。



5.黒酢の歴史(ルーツ) 4 厚地家と薩摩藩主

- 天明四年(1784年)藩主重豪(しげひで)公来
- 文化五年(1808年)藩主斉宣(なりのぶ)公来遊
- 文政四年(1821年)藩主斉興(なりおき)公来遊
- 弘化二年(1845年)四月六日太守斉興公御一泊御成り
- 嘉永元年(1848年)二月五日太守斉興公御成り
- 嘉永元年(1848年)斉興公来泊福山牧を視察
- 文久二年(1862年)七月九日帰除同八月二日嶋津淡路殿一泊
- 文久三年(1863年)五月廿五日帰国同四月九日国父中将公御簞御成
- 慶應元年(1865年)十二月十三日於盛様佐土原嫁入一泊
- 慶應元年(1865年)三月卯六月十八日随真院様一泊勝姫様御簞
- 慶應三年(1867年)十月十八日淡路守殿一泊



現在の厚地家



薩摩藩の天道 東目筋より引用

5.黒酢の歴史(ルーツ) 5

- 浜崎が海外と貿易を行う中、中国の地で紹興酒に出会い、大変気に入った。しかしながら、当時の薩摩には一般的に「米焼酎」と「どぶろく」しかお酒がなかった為、帰国後自宅の庭先で紹興酒造りを試してみたところ、鹿児島県の気候と風土、土壌菌の影響で酢になっていた。紹興酒ではないが、大変まろやかで程よい酸味の美味しい酢になったそれが、現在の福山地方に伝わる伝統酢「福山黒酢」の起源になったと考えられる。
- 時同じくして、第10代藩主 島津齊興の側室お由羅は、心太(ところてん)が好物であり、寒天工場を所有していた浜崎に心太を食べる際に必要な美味しい酢がないか話を持ちかけたところ、前説のかめ壺で出来た酢を献上し、大変好評であったという説もある。



かめ壺畑



紹興酒畑

5.黒酢の歴史(ルーツ) 6 紹興酒と黒酢の関係

- 黒酢の起源は、江戸時代に中国より香醋が伝わったことが起源とされているが、製法や原料はまったく異なっている。
- 中国古来の酢の製造方法は、**もち米をもみのまま**発酵させているが、福山黒酢は**玄米を洗米後**、発酵させている。
- 福山黒酢の製造方法とより酷似しているものは「紹興酒」である。

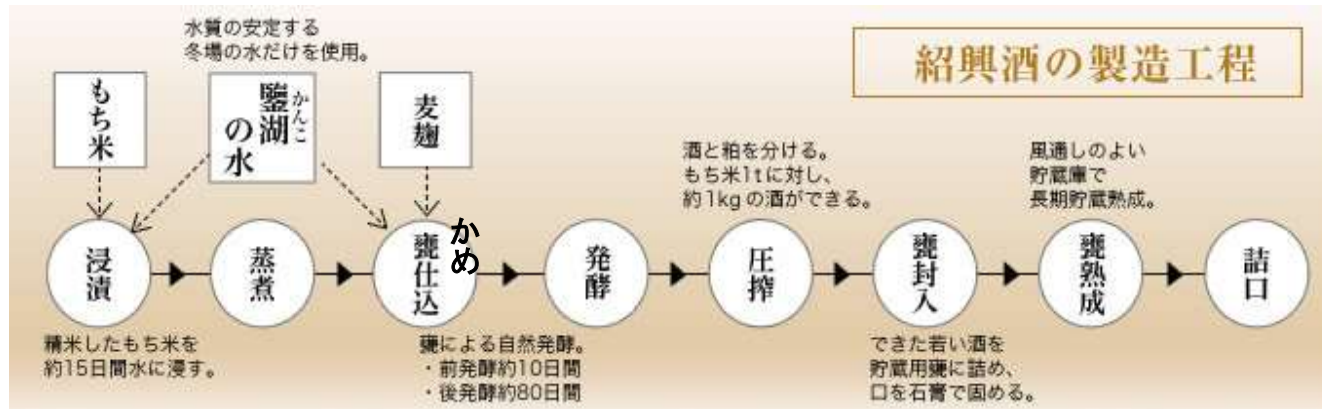


かめ壺畑



紹興酒畑

5.黒酢の歴史(ルーツ) 6 紹興酒の製造方法



5.黒酢の歴史(ルーツ) 6 紹興酒の発酵方法

- 紹興の地で作られ、鑑湖(かんこ)の水を使い、3年以上熟成させたもの。
- もち米、土着菌(クモノスカビ)、酒薬、鑑湖の水、漿水(しょうすいーもち米を浸漬したもの)を材料とし、カラメルで着色している。
 - 現在では土着菌の代わりに麦麴を使用しているところが多い
- もち米を精米して鑑湖の水に浸漬しておく、クモノスカビにより乳酸発酵する。1～2週間後、精米を取り出して蒸し、原料とする。乳酸が腐敗を防ぎ、酒にコシ(酸味)を加える。



6.黒酢の製造方法1

- 200年以上受け継がれている醸造方法「かめ壺仕込み」で玄米を用い、恵まれた地下水と黒酢づくりに適した福山町の気候風土により、屋外にて1年半以上の年月をかけて発酵・熟成を行います。時間と手間をかけているので、コクと香り・まろやかさがでます。
- 一つ一つのかめ壺の中で「糖化・アルコール発酵・酢酸発酵」を同時に行うという世界でも類を見ない発酵法で、アミノ酸・有機酸・ミネラル等の成分を多く含みます。



6.黒酢の製造方法2 原料:玄米600kg



6.黒酢の製造方法2 準備機器：製麹機



6.黒酢の製造方法2 準備機器：製麹機内の様子



6.黒酢の製造方法2 原料:沈み麴と蓋麴の分別作業



6.黒酢の製造方法2 原料:麴造りと麴花



6.黒酢の製造方法3 仕込み:下麴



6.黒酢の製造方法3 仕込み:蒸し玄米



6.黒酢の製造方法3 仕込み:地下水



6.黒酢の製造方法3 仕込み:蓋麹



6.黒酢の製造方法3 仕込み:攪拌中



6.黒酢の製造方法4 発酵過程：発酵初期



6.黒酢の製造方法4 発酵過程:酵母菌



6.黒酢の製造方法4 発酵過程：酢酸発酵中



6.黒酢の製造方法4



6.黒酢の製造方法4 発酵過程：発酵後期



6.黒酢の製造方法5 かめ壺の中の黒酢



6.黒酢の製造方法5 発酵熟成による黒酢の色の変化

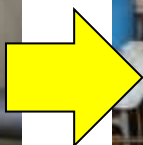


左：半年、中央：1年、右：1年半～2年

6.黒酢の製造方法6 ボトリング



圧搾・濾過



充填



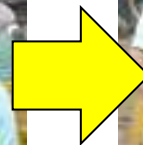
キャップ



目視検査

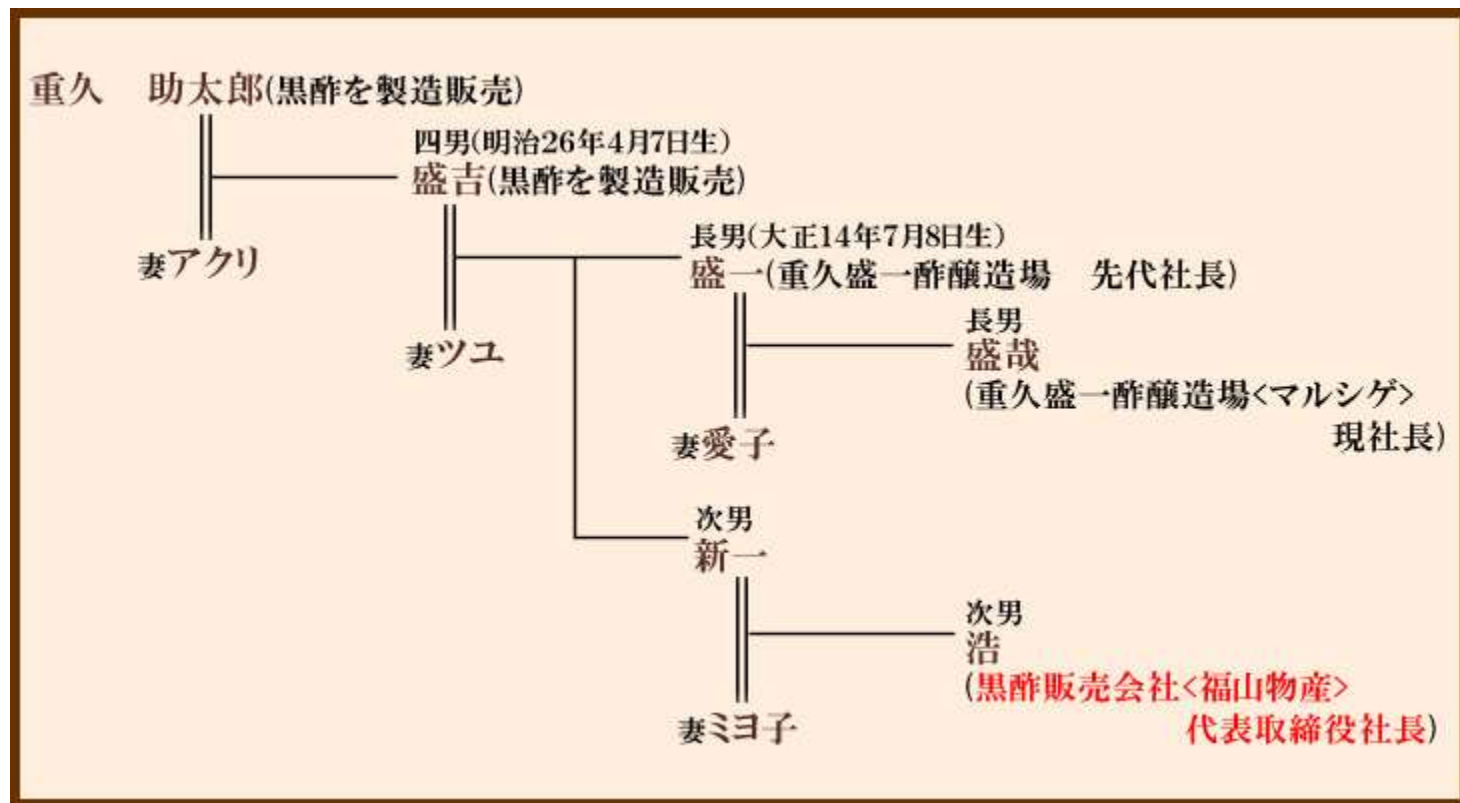


ラベリング



箱詰め

7.重久家について1 家系図



7.重久家について2 集合写真



7.重久家について3 戦後の重久家



7.重久家について4 戦後のかめ壺畑と麴造り



8.他社の黒酢との違い

- 美味しさの秘訣
 - 代々受け継いでいる麴を使用している
 - 原料の玄米の量が他社とは大きく違う
- 当社黒酢の大きな特徴は、通常米黒酢は1Lにつき180g以上の原料米を使用するよう規定で定められているが、当社は300～360gの原料米を使用している。多く使うことで発酵の手間が倍以上かかるが、そのことが香り高くまろやかで味わい深い旨みがある黒酢になる。
- 原料が多いことによって、かめ壺一つ一つにかける手間も多くなりますが、その分一つ一つのかめ壺とじっくり向き合い丹精込めて黒酢を造ることができています。また、独特のかめ壺製法と、多くの玄米を使用することにより、豊富な栄養素が黒酢に含まれています。



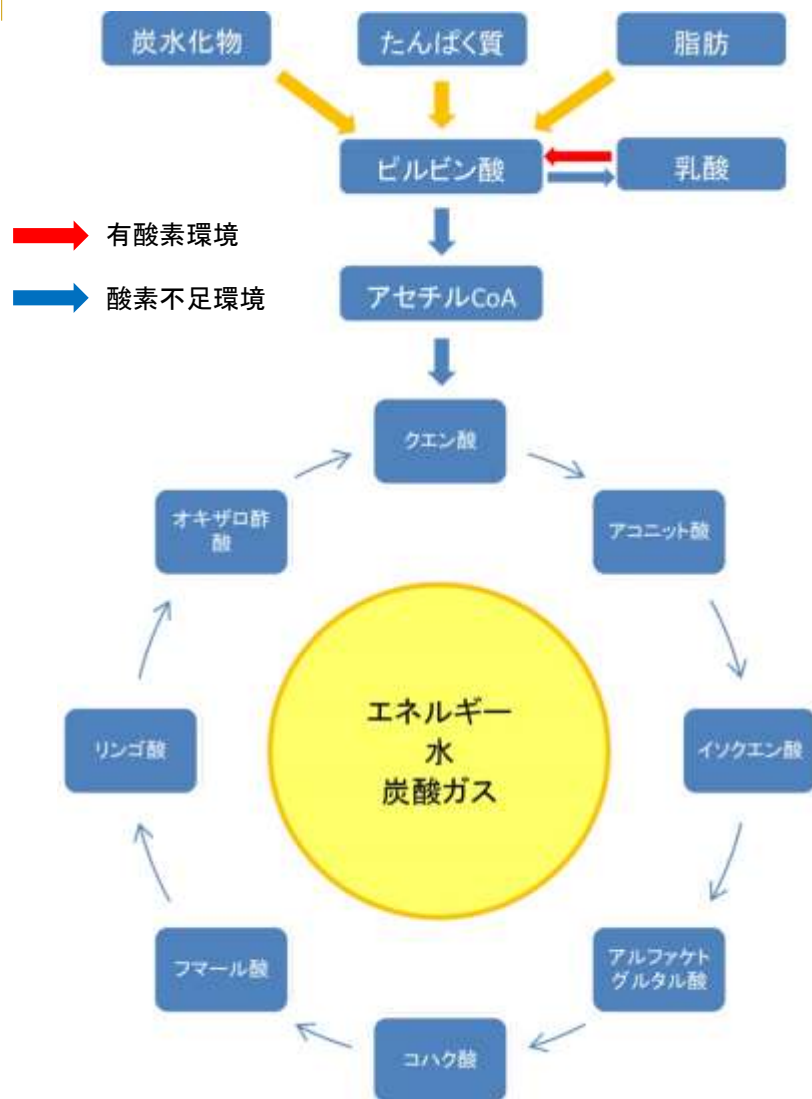
9.当社の研究活動

- 安心安全をお届けするため、当社は日々黒酢についての研究を中山貞男氏(昭和大学)・橋本雅仁氏(鹿児島大学)・隅田泰生氏(鹿児島大学)・藤本ゆかり氏(慶應義塾大学)・深瀬浩一氏(大阪大学)らと行ってきました。

- 平成16年 昭和大学保健医療学部教授 中山貞男氏による臨床テスト実施
- 平成19年 「遺伝的糖尿病発症マウスならびにスクロース誘発高脂血症ラットに対する玄米黒酢の影響」
- 平成20年 「生活習慣病の危険因子に対する黒酢の影響」
- 平成21年 「黒酢中に含まれるアレルギー抑制性物質の探索」 等



10.クエン酸サイクル(クレブスサイクル)



- ①食物からとった栄養素は、体内で分解されてピルビン酸になります。
- ②ピルビン酸は酸素とビタミンB₁の働きでアセチルCoAになり、クエン酸サイクルに進みます。
- ③このとき、ATP(エネルギー)が足りなくなり、クエン酸サイクルがうまく回らなくなると、ピルビン酸は疲労物質の乳酸に変わり、体内に蓄積されてしまいます。→酸素をうまく供給すれば、乳酸はピルビン酸に戻ります。
- ④クエン酸サイクルが1周すると、エネルギーが作り出され、炭酸ガスや水は呼吸、尿として排出されます。

「乳酸を消すにはクエン酸！」といわれていますが、クエン酸を摂取してもクエン酸サイクルが円滑にまわるわけではありません。

酸素をうまく供給することにより、クエン酸サイクルは円滑にまわるようになります。黒酢は体内に酸素を供給し、乳酸を消す働きがあるため、体を疲れにくくします。(乳酸の生成を抑制する働きがある。)

※ピルビン酸

有機酸の一種。解糖によって生じ、無酸素状態では還元されて乳酸となる。

※乳酸

乳酸は酸性物質の為、使用すると最適pHが7.4から7.2程に傾き、筋肉が収縮し、疲労する。

※アセチルCoA

活性酢酸で高エネルギー化合物の一つ。生体内で糖質・脂質・アミノ酸の代謝や脂肪酸の合成に関与する。

11.アルカリ性食品と酸性食品

	アルカリ性食品	酸性食品
穀類	—	白米、玄米、パン、小麦粉、そば粉
肉類	—	肉類全般(鶏肉、豚肉、牛肉)
野菜類	野菜全般(ほうれん草・キャベツ・ごぼう・大根・にんじん・さつまいも・じゃがいも等)	アスパラガス、クワイ
果実類	果物全般(バナナ、グレープフルーツ等)	ブルーベリー、クランベリー、缶詰
魚介類・藻類	ひじき・わかめ・昆布	魚介類全般(サバ、かつお、ブリ、マグロ、サンマ、イワシ、カレイ、アナゴ、アジ、カマス、アサリ、ホタテ、エビ等)
豆類・種実類	大豆、小豆、インゲン、豆腐、豆乳、生アーモンド、ローストクルミ、ココナッツ	ソラ豆、エンドウ、落花生、種実類全般、乾燥ココナッツ
卵類・乳類	卵白、乳酸菌牛乳、バターミルク、プレーンヨーグルト、ホエイ	卵黄、牛乳全般、チーズ全般、バター、マーガリン、生クリーム、カスタード
嗜好飲料類	ワイン、コーヒー、茶	ビール、日本酒、酒粕
調味料・砂糖類	黒酢、蜂蜜、黒砂糖	ドレッシング、マヨネーズ、香辛料、砂糖
その他	梅干し、たくあん	—

11.温性・平性・涼性食品

	温性食品	平性食品	涼性食品
穀類	もち米、黒米	うるち米、玄米、黒パン	あわ、小麦、はと麦、ひえ、白パン
肉類・卵類	鶏肉、鶏レバー、豚レバー、羊肉、鹿肉、牛の骨や髄	牛肉、豚肉、猪肉、牛の胃・腎臓・心臓、牛レバー、豚足、鶏卵、うずら卵	牛の胆のう、すっぽん、馬肉、ピータン、羊の肝臓
野菜類・きのこ類	かぶ、かぼちゃ、からし菜、グリーンアスパラガス、小松菜、さつまいも、しその葉、玉ねぎ、菜の花、にら、人参、葱、ピーマン、ふき、山芋、らっきょう、蓮根	キャベツ、里芋、椎茸、じゃがいも、春菊、筍、青梗菜、ブロッコリー、白きくらげ	カイワレ、きゅうり、こんにゃく、セロリ、大根、冬瓜、トマト、なす、にがうり、白菜、へちま、ほうれん草、レタス、しめじ、黒きくらげ
果実類	あんず、杏仁、オレンジ、さくらんぼ、ザクロ、桃、ココナッツ、ライチ、ぎんなん	林檎、莓、無花果、梅、金柑、グレープフルーツ、すもも、葡萄、プルーン	柿、キウイ、スイカ、梨、バナナ、みかん、メロン、柚子、レモン、パイナップル
魚介類・藻類	穴子、いわし、海老、干し海老、かつお、鮭、ちりめんじゃこ、なまこ、明太子	あじ、あわび、イカ、貝柱、牡蠣、くらげ、鯉、鯖、さより、白魚、白身魚、すずき、鯛、たこ、太刀魚、どじょう	あさり、ウナギ、うに、蟹、しじみ、はまぐり、はも
豆類・種実類	小豆、黒豆、くるみ、ごま、松の実、栗	そら豆、大豆、トウモロコシ、ピーナッツ	緑豆、緑豆もやし、豆腐
嗜好飲料類	赤ワイン、紹興酒、日本酒、紅茶、ココナッツミルク	ウーロン茶	ビール、ウィスキー、コーヒー、緑茶、牛乳、清涼飲料水
香辛料・調味料	生姜、胡椒、山椒、にんにく、わさび、唐辛子、七味唐辛子、豆板醤、シナモン、天然塩、黒酢、酒、味噌、醤油	黒砂糖、氷砂糖	白砂糖、オイスターソース、甜麺醬
その他	大豆油、ピーナッツ油、ひまわり油	紅花油、はちみつ、黒蜜	バター、マヨネーズ

12.食の五味五臓1 五味と五臓のつながり

■ 酸味

- 肝を養う。肝の状態は目、爪に反映する。肝は血を貯え、血流量をコントロールし、また、精神の調整をはかる。酸味は、ものをひきしめ、収斂（しゅうれん）する（ちぢめる）作用がある。

■ 苦味

- 心を養う。心の状態は舌、顔色に反映する。心は血のポンプで、精神、意識、思惟（考えること）活動する。苦味は、固める作用と熱をとる作用がある。

■ 甘味

- 脾を養う。脾の状態は口に反映する。脾は消化吸收や栄養物、水分を全身に運ぶ。統血する。甘味は調和、補う作用がある。

■ 辛味

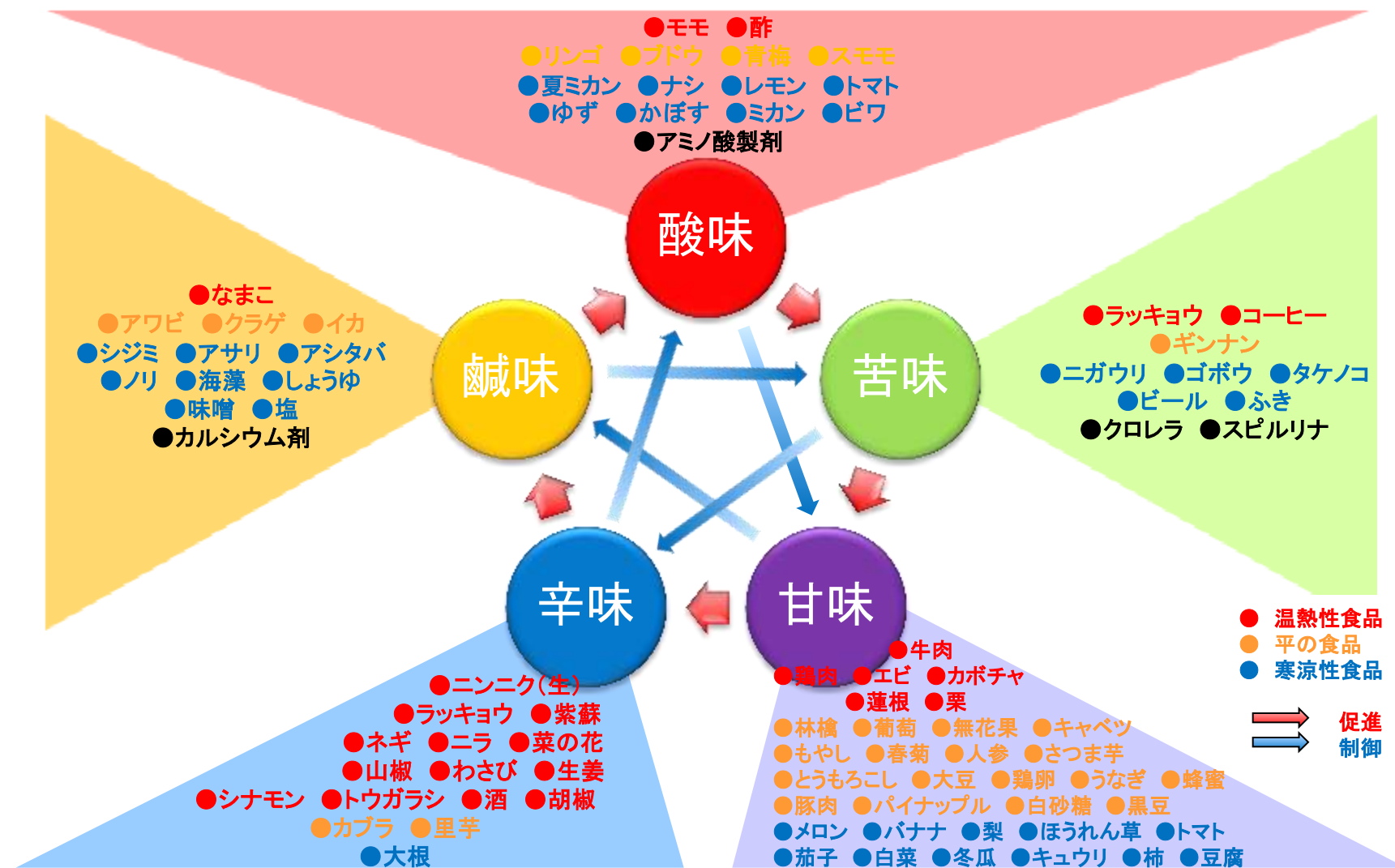
- 肺を養う。肺の状態は皮毛、鼻に反映する。肺は呼吸によって「気」の生成に関わる。全身のさまざまな機能を発現する。辛味は発散する作用と循環をよくし温める作用がある。

■ 鹹味（かんみ）

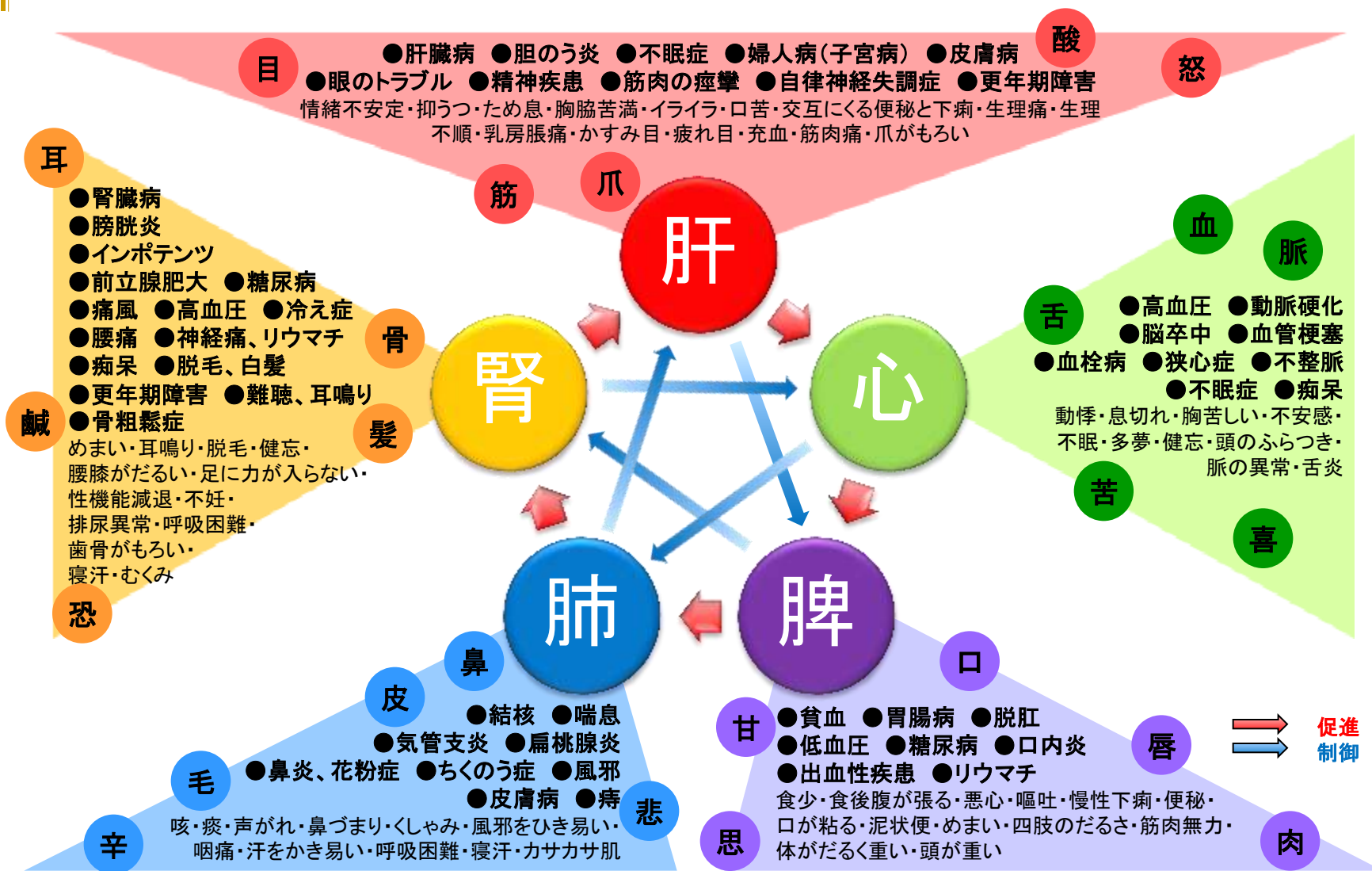
- 腎を養う。腎の状態は耳と二陰（にいん）に反映する。腎は、生長、発育、生殖、知能、老化に関わり、体液の代謝を調整する。鹹味は、ものを和らげ、潤す作用がある。



12.食の五味五臓2 薬食同源・五味は五臓を養う



12.食の五味五臓3 病のもととは五臓の乱れにあり



13.事業沿革1



- 文化2年 江戸時代（1805年）創業
- 昭和33年 重久盛一商店設立
- 昭和39年 国税局加治木税務署 もろみ製造免許第315 認可
- 昭和47年 鹿児島太陽国体、天皇・皇后両陛下下行幸啓の折、県特産品物産展にて純玄米黒酢が天覧目録12号として出展
- 昭和58年 有限会社重久盛一酢醸造場設立
国税局加治木税務署 もろみ製造免許28間第164 認可

- 平成元年 黒酢の販売部門の確立として、有限会社福山物産を設立
- 平成2年 鹿児島空港にて黒酢の専門売店を確立
- 平成3年 純玄米黒酢が農林水産省認可の「ふるさと認証食品」として全国第一号認定
- 平成10年 鹿児島空港にくろず屋の看板設置
- 平成12年 屋号「くろず屋」を申請
- 平成17年 株式会社福山物産 に社名変更
酒類小売免許を取得し、焼酎の販売開始
韓国姉妹店「ポラリス」設立 韓国での商品販売開始
新商品「フレッシュ黒酢」、「黒酢入り黒豚まん」を市場投入
フレッシュくろずが2007かごしまの新特産品コンクールで「社団法人鹿児島県特産品協会理事長賞」受賞
天皇陛下御即位20年記念菓子の販売
鹿児島大学、大阪大学と共同研究「黒酢中に含まれるアレルギー抑制性物質の探索」開始
経済産業省の地域資源活用新事業展開支援事業、
地域産業資源活用事業計画（中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の推進）に認定
「さつまの黒酢炊き黒豚角煮」が、鹿児島県地域特産品コンクール 始良・伊佐地域 食品部門 優秀賞、
鹿児島県新加工食品コンクール 畜産加工食品部門 優秀賞受賞
- 平成22年 鹿児島中央駅構内みやげ横丁に新店舗「くろず屋」をオープン
世界発酵村連体会議（in韓国）に参加
- 平成23年 テレビCM「元気のツボはここにある」放送開始
支援事業「戦略的C I O育成支援事業」を利用し、専門家派遣による当社ホームページリニューアル
- 平成24年 鹿児島大学にて特別講義を実施
鹿児島中央駅構内ぐるめ横丁に飲食店「金久（かねきゅう）」をオープン
台湾の企業と販売代理店契約
- 平成25年 支援事業「中小企業海外展開支援体制整備事業（F S支援）」を活用し、シンガポール・香港の企業訪問
鹿児島大学にて特別講義を実施（2回目）
「くろず屋」売場面積を1.6倍にし、リニューアルオープン
鹿児島空港2階 Sky Shop内の販売台リニューアル
「さつまの黒酢炊き重久手羽煮」が、鹿児島県新加工食品コンクール「鹿児島らしさ」へのこだわり部門で優秀賞受賞
- 平成26年 鹿児島大学にて特別講義を実施（3回目）
ホテル京セラにて、9月6日（くろずの日）にちなんだ黒酢祭り開催



13.事業沿革2 当社の販売店

鹿児島県の空と陸の玄関口へ販売店の設置と沿革

- 平成2年 鹿児島県鹿児島市 鹿児島空港へ黒酢専門売店を確立
- 平成22年2月 鹿児島県鹿児島市 鹿児島中央駅 みやげ横丁へ直営新店舗「くろず屋」を開店
- 平成24年3月 鹿児島県鹿児島市 鹿児島中央駅 ぐるめ横丁へ直営飲食店舗「金久(かねきゅう)」を開店
- 平成25年2月 鹿児島県鹿児島市 鹿児島中央駅「くろず屋」店舗移動に伴い、売り場面積が1.6倍へ拡大
- 平成25年7月 鹿児島県鹿児島市 鹿児島空港2階 SkyShop売店、販売台リニューアル



おわり



かめ壺造り 二百年の伝統



株式会社 福山物産
代表取締役社長 重久 浩