

壺づくり黒酢の歴史と将来の展望

坂元醸造株式会社 会長 坂元 昭夫

19世紀のはじめ、鹿児島県霧島市福山町で、『壺づくり黒酢』の生産が始まった。

福山町の年間平均気温は18.7℃で、豊富な地下水に恵まれている。

薩摩藩のバックアップで『薩摩焼の壺』が入手出来、又当時の貴重品である『原料米』も容易に購入できた。

第二次世界大戦前、福山町では24軒のメーカーが盛業を競っていたが、戦中・戦後『原料米』の入手が困難となり、且、廉価な『合成酢』に押され、23軒は転・廃業され、私の父坂元海蔵だけが、細々と時には『薩摩醋』を原料として伝統製法を守り続けた。

昭和41年、私は鹿児島で薬局を開業し、近所の国立鹿児島病院の先輩医師達に入院患者様への服用を依頼した結果、全く予想もしていなかった『五十肩・慢性肝炎・糖尿病』等に有効との報告を受け驚いた。

昭和48年、近畿大学医学部有地教授より臨床研究のお申込みを頂き、数々の素晴らしいデータを頂くと同時に、昭和50年に教授のご提案で『黒酢』の命名が行われた。

その後、九州大学健康科学センター藤野教授も『赤血球変形能改善作用』を発表され、NHK-TVで報道、『血液サラサラ』の新語が誕生しました。

今回、矢澤先生から『黒酢研究会』のご提案を頂いた時、私は「いよいよ『黒酢研究』の本番だ。」と直感いたしました。

私は、これからの『黒酢研究』に2つのポイントがあると考えております。

昭和58年、当時わが國の食酢製造の最高権威であった東京農大柳田教授に初めてお目に掛かった時「壺づくりの製法では酢は出来ない。」と仰言られて驚いた事を思い出します。

その後『共同研究』のお申出を頂き、当時助手の小泉幸道先生（現在教授で副学長）を中心として熱心な研究が続けられています。

もう一つのポイントは、九州大学藤野教授が言われた「坂元の黒酢は全ての生活習慣病に有効なのは間違い無い。私をもっと若ければ...」という事です。

本日ご出席の先生方の手で『壺づくり黒酢の機能性の研究』が進み、世界中の方々のお役に立ちたいのが私の願いです。