

【イベントレポート】全国11の造り手が初集結「にごり酢まつり」 企業の垣根を越え、にごり酢・酢酸菌の魅力を広めるイベントを開催

お酢づくりの命であり、にごり酢やコンブチャに含まれる「酢酸菌(さくさんきん)」の健康価値や日常での取り入れ方等について情報発信を行う「酢酸菌ライフ」は、11月25日の“いいにごり酢の日”に合わせ、酢酸菌にごり酢の復刻に立ち上がった全国の蔵元やコンブチャメーカー計11社が初めて集結する日本最大級の体験イベント「にごり酢まつり」を、東京・下北沢で開催しました。当日は150名を超えるメディア関係者・一般生活者が来場し、にごり酢やコンブチャの飲み比べを通して、その豊かな味わいを体感。酢酸菌を共通のテーマに、企業の垣根を越えた取り組み、業界としても新たな一步となる催しとなりました。



発酵デザイナー・小倉ヒラク氏らが登壇、にごり酢による新しいお酢文化が開幕

開会セレモニーでは、発酵デザイナーであり「発酵デパートメント」のオーナーを務める小倉ヒラク氏と、酢酸菌ライフを代表して、キユーピー株式会社の奥山氏が挨拶を行い、その後、全国の蔵元・コンブチャメーカー11社が横並びで登壇しました。

小倉氏は、「日本の発酵文化は今や海外でもメガトレンドとなり、世界中のシェフがこの地に発酵食品を探しに訪れている。発酵デパートメントでもオープン当初からにごり酢に注目し、名物としてきた。お酢は自分にとっても大切な存在で、これからはもっとカジュアルに、料理のジャンルを問わず使われる時代になる。今日はその新しいお酢文化の始まりだ。」と語りました。



続いて奥山氏は、開催の背景について「酢酸菌を研究する中で、免疫細胞に働きかけ、風邪・花粉症・疲労・倦怠感などさまざまな症状に役立つ可能性が明らかになってきた。この価値をもっと多くの人に知ってほしい。酢酸菌を食べる文化を通じて、元気な社会づくりに貢献したい。にごり酢の酢酸菌で、免疫から日本を元気にします。」と意気込みを述べました。

セレモニーの締めくくりには、来場者と共ににごり酢・コンブチャで乾杯が行われ、イベントの幕が開きました。



全国 11 社がこだわりのにごり酢・コンブチャを提供

そもそも、にごり酢は“酢酸菌を残した昔ながらの製法”でつくられていたものの、時代の変化とともに姿を消していった存在です。「お酢づくりの過程で捨ててしまう酢酸菌のおいしさと力を伝えたい」「先代が語っていた“甕から出したにごり酢のうまさ”を現代に再現し、酢酸菌入りのにごり酢を復刻したい」「発酵の栄養がまるごと詰まった味わいを届けたい」。それぞれの想いをもった蔵元が5年以上の月日をかけて1社、また1社と集まり、『にごり酢』という1つの発酵文化を守り広めて行く活動を行っています。

今回のイベントは、これまでの取り組みを来場者へ直接伝える貴重な場となりました。会場では、全国11社がブースを出展し、各社こだわりの「にごり酢・コンブチャ」を提供。それぞれの製法や原料の違いが生み出す“味の違い”を楽しめる飲み比べのほか、代々木上原の名店「按田餃子」の協力により「水餃子 × にごり酢」の食べ比べを実施しました。酢酸菌をえて残したにごり酢・コンブチャのまろやかな酸味と各社の個性豊かな旨みを堪能する来場者の姿が多く見られました。会場にはほのかな酸味が漂い、参加者は造り手との会話を楽しんでいました。





「発酵デパートメント」には、全国のにごり酢を集めた特設売り場も

会場近くの発酵専門店「発酵デパートメント」では、イベントに合わせて、試飲・試食で提供したにごり酢やコンブチャを一堂に集めた専用売り場を設置しています。

全国の蔵元の商品が同じ棚に並ぶ機会は珍しく、来場者からは「せっかくだから全種類味わい比べたい」という声が多く聞かれ、実際に全銘柄をまとめて購入する参加者の姿も見られました。

※売り場は、11月21日から12月7日までの期間限定予定



「にごり酢まつり」出展企業一覧（敬称略）

株式会社飯尾醸造／尾道造酢株式会社／カネショウ株式会社／株式会社庄分酢／
酢之宮醸造所／株式会社コプラス／タマノイ酢株式会社／株式会社とば屋酢店／
+Kombucha／株式会社大泉工場／キユーピー株式会社

にごり酢とは

にごり酢とは、お酢の中に“酢酸菌”がそのまま残された、昔ながらの製法でつくられたお酢のこと。江戸時代にはろ過技術が発達していなかったため、酢酸菌を含んだにごり酢が一般的に流通していたといわれます。やがて技術の進歩により、透明なお酢が主流となりました。

しかし近年、酢酸菌の健康作用として「免疫バランスの維持」や「アレルギー症状の緩和」などが注目される中で、再び“にごり酢”を復刻する蔵元が増加。酢酸菌を含むにごり酢やコンブチャを扱うメーカーは

2019年の2社から2025年には11社へと拡大。全国的な広がりを見せています。食酢の消費が減少傾向にある現代においても、“にごり酢”はお酢の新たな選択肢として、その存在感を高めつつあります。11月25日の「いいにごり酢の日」は、酢酸菌やにごり酢の文化を次世代へつなぐために制定された記念日です。



一般的な酢

にごり酢



■「酢酸菌ライフ」 酢酸菌を食べる食文化の復刻を目指して、酢酸菌の健康価値や日常生活での取り入れ方を発信

世界最古の調味料ともいわれるお酢は、食はもちろんのこと、生薬としても人々の健康を支え続けてきました。近年、お酢をつくりだす「酢酸菌」の研究が進み、注目される効果が明らかになってきています。酢酸菌ライフは、有志の集まりからなり、酢酸菌の健康価値と、にごり酢 や Kombucha などの酢酸菌を含む伝統的な発酵食品の日常生活での取り入れ方を広く発信していきます。 URL : <https://sakusankin-life.jp/>

«本件に関するお問い合わせ»

「酢酸菌ライフ」事務局 TEL : 090-4453-6983(齋藤)／Mail : news@sakusankin-life.jp