

尾道商業会議所記念館 第8回企画展示

期間 / 平成20年7月11日(金)~10月29日(水)

テーマ / 尾道の酢

尾道の酢

尾道では、古くから、酢の醸造が行われていた。

酢は、応神天皇(369年~404年)のころ、中国大陸から伝来し和泉の国(大阪府)で造られたといわれている。1590年ころには、豊臣秀吉が酢をつくる工人を朝鮮半島から招き、摂津の国塚(大阪府)で酢の醸造を始めて間もなく、尾道の商人がこの工人を誘い入れ尾道で酢の醸造を始めた。これが、尾道における酢造りの始まりといえる。

伝承では、寛文中(1661年~1672年)に西廻り航路が開発されて以降、尾道に北前船が寄港するようになり、秋田の米が運ばれ、酢造りに使用されたということである。また、尾道は、もともと年貢米の積み出し港であるので、近郷近在の米が集積し、酢造りの原料には事欠かなかったであろう。花崗岩質の山を背後に抱える尾道は、良質な水にも恵まれており、酒造、酢造りが盛んであった。

1712(正徳2)年4月、尾道町奉行から広島藩に対して報告した文書の中で、「当所の酢、宜敷御座候に付、他所へも商売仕候」という記述があり、広範囲に尾道酢の販売が行われていたことがうかがわれる。酢造業は、酒造業より小資本で営むことができたため、大小の酢造業者が誕生していった。江戸中期には、かなりの酢造業者が存在していたらしいが、記録に残るものはほとんどない。

酢造業者の中で最も資本力のあった灰屋治郎右衛門は、広島藩から御用酢座に任命され、格別の庇護を受けた。尾道の酢が、「おのみち尾道米酢」として評判を呼んだのは、良質な原材料と技術のたまものである。

1890(明治23)年の統計によれば、県内外での販売石数が1万石(約1,803,800リットル)、3万2千円とあり、仕向け先は、九州・備前・備中・阿波・石見・大阪など広範囲にわたっている。

また、北海道では、明治期に入って北前船により移入され、多くの尾道酢が消費された。北海道各地に残る尾道酢の酢瓶(酢を入れる容器)がものがたっている。

1918(大正7)年には、灰屋治郎右衛門の系統を引く橋本太吉が、同業者5名とともに資本金30万円の株式会社を創立し、年産1万5千石(2,705,700リットル)を生産し、満州・台湾・朝鮮にまで輸出した。

現在、尾道酢の製造は、3業者によって受け継がれ多様な穀物酢や果実酢、酢をベースにした様々な商品を生産している。

カクホシ酢



尾道造酢「カクホシ」から積み出される酢。(大正時代)

お酢の話し

酢の歴史

今では酢は、食生活の中では、欠かせない調味料となっている。

酢は、紀元前5000年、バビロニアの記録に、ナツメヤシや干しぶどうの酒やビールから酢を作ったといわれている。果物や麦・米などから酒を造ることを知り、放っておくと酢になることを発見した。

古代ギリシアでは、酢が体に良い影響をもたらすとして医薬品として使用されていたという記録も残っているようである。

日本では、4~5世紀頃に中国から醸造技術が伝えられ、和泉の国(大阪府南部)がはじまりといわれている。奈良・平安時代にはすでに合わせ酢として、梅酢や柿酢などが登場している。しかし、一般に調味料として広がったのは江戸時代になってからのことで、お寿司の誕生もこの頃である。

キューピーマヨネーズに使用していた尾道の酢

広島銀行頭取橋本龍一が上京の途路、偶然車中で、アヲハタ缶詰社長の廿日出要之進に、「嬢婿(尾道造酢(株)社長 神田恒治)が酢を造っているのだが」と話しかけたことがきっかけで、廿日出が役員を務めていたキューピー(株)と折衝が可能となり、キューピーマヨネーズにあう酢の開発に取り組んだ。マヨネーズに使用する酢は、日本酢ではなくピネガー(西洋酢)で、試行錯誤を繰り返し、かなりの時間を要して合格となった。1955(昭和30)年に原料酢として納入した。

1962(昭和37)年には、昭和醸造(株)と尾道造酢(株)の共同出資により西府産業(株)社長 神田恒治)を設立した。1970(昭和45)年にキューピー醸造(株)に改称している。

(敬称略)

尾道新報掲載の酢造所広告



1899(明治32)年5月7日発行の尾道新報(第271号)に掲載された酢造所の広告。尾道酢が北海道向けに販売されていたことがうかがえる。「やまヲ」酢は、遠方には徳利で近場には樽で販売していた。徳利は、北前船にのせられて北海道へ送られた。

北海道の酢瓶分布図



酢瓶の垣



東土堂町にある酢瓶を使った塀。千光寺新道から「おのみち文学の館志賀直哉旧宅」に行く小道にある。陶器製の酢瓶は、酢を北前船などで遠方に運ぶときに用いられた。近場では木製の樽を使用していた。酢の町を偲ぶポイントとなっている

酢瓶



酢を入れていた陶器製の容器。「尾道 橋本」の名がある。1582(天正10)年創業の橋本治郎右衛門の流れをくむもの。1918(大正7)年に尾道造酢(株)を設立するまでのもの。

尾道造酢(株)所蔵

酢瓶



野田直兵衛の「カクノ」酢の酢瓶。1918(大正7)年にして尾道造酢(株)となる。この酢瓶は、北海道旭川市在住の方から尾道市へ寄贈されたもの。明治時代に入り、北前船で運ばれたもので数多くの尾道の酢瓶が確認されている。

尾道市教育委員会所蔵

酢瓶



1斗の酢瓶に「マルウ」の商標が掘り込んである。この種の酢瓶に商標が掘り込んであるものは珍しい。

(有)恵谷卯太郎商店所蔵

ガラスの酢瓶(広告用)



「カネヨ」酢のガラスの酢瓶。これは、広告用として造られたもの。「カネヨ」酢印の酢瓶は製造されておらず。無印の1斗の酢瓶で販売されていた。

杉田与次兵衛商店(有)所蔵

暖器(だんき)



仕込み桶で酢酸発酵させるとき、発酵を促進するために仕込み桶に入れる道具。暖器の中に、熱湯を入れ仕込み桶の中に入れる。発酵温度がおおよそ40度で、酢になった液体は沈下し、アルコール分は上昇し発酵していく。

津川酢造場所蔵