



2022年7月28日

イベント開催レポート

日本縦断！こだわりの醸造家たちの共演 酢酸菌にごり酢 & コンブチャ体感イベントを開催

7月18日(月)「海の日」に下北沢で開催

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、7月18日(月)に下北沢(東京都世田谷区)にて、酢酸菌入りの「にごり酢」と「コンブチャ※1」の生産にいそしむ全国の醸造家と共同で、酢酸菌をテーマに情報発信を行う体感イベントを開催しました。

市場に流通しているお酢とコンブチャの多くは発酵後に精密なる過処理を行っているために透明で、酢酸菌をほとんど含んでいません。しかし、その研究が進むにつれ、酢酸菌そのものが見直され、精密なる過をしない昔ながらの製法で、酢酸菌を含むにごり酢やコンブチャを造る醸造家が増えています。

今回、全国の酢酸菌を含むにごり酢とコンブチャを造る醸造家のうち、カネシヨウ(青森)、大泉工場(埼玉)、戸塚醸造店(山梨)、淡海酢(滋賀)、+Kombucha(愛知)、尾道造酢(広島)、庄分酢(福岡)の7社が、「発酵デパートメント」(下北沢にある、各地のユニークな発酵食品・食材やお酒などがそろう店)に集結し、イベントに訪れた発酵ファンに各社の製品の特徴やこだわりを披露しました。



酢酸菌を広めるコミュニティ「酢酸菌ライフ※2」参画企業10社。このうち、今回は商品写真が掲載されている7社が参加

めったに会えない醸造家と直接会話ができる！会場は発酵ファンの熱気が充満！

醸造家は、酢酸菌の世話を毎日行う必要があるため、基本的には1日も休みがありません。醸造家が一堂に会することは珍しいことから、会場はたちまちのうちに発酵ファンの熱気に包まれました。お酢やコンブチャの醸造家は、全国で合わせて20~30社しかなく、江戸時代から続く伝統的なお酢造りの技法や、欧米から学んだコンブチャ造りの技法を知ることができる貴重な交流の場となりました。



各社こだわりの発酵食品の香りを楽しみながら、会話を弾ませる来場者の皆さん

昔ながらの製法で作るにごり酢のこだわりと、日本に本物のコンブチャを定着させたい醸造家の熱い思いを、発酵ファンとのインスタライブで発信！

イベント当日には、集結した7人の醸造家が、“ものづくり”への思いを語り、参加者からの質問に答える形で、SNS「インスタグラム」のライブ機能を使い配信を行いました。粗い目の袋でろ過していた江戸時代の製法を再現したにごり酢は、品位を調整するのが難しく少量生産で丁寧に作られていることなど、勉強になる情報が飛び交い、あっという間の1時間でした。



㊦インスタライブ会場の様子、㊦会場となった発酵デパート

酢酸菌は私たちの生活を豊かにしてくれる、非常に素晴らしい菌。そのことを伝えたい。

イベントに集結した7社の醸造家からは、口をそろえて「一人でも多くの皆さんに、酢酸菌発酵（にごり酢・コンブチャ）の魅力伝えたい」と、意気込みが聞かれました。酢酸菌の研究を手掛けるキューピーは、さらなる研究を進めるとともに、全国の醸造家の皆さんと一緒に、今後も酢酸菌発酵に関する情報発信を続けていきます。



発酵部門に集結した、全国7社の醸造家の皆さんとキューピーの面々

※1 「コンブチャ」(KOMBUCHA) …紅茶や緑茶などのお茶を酢酸菌などで発酵させて作る飲料。「紅茶キノコ」とも呼ばれている。近年、北米を中心に注目を集めている。

※2 「酢酸菌ライフ」…酢酸菌の健康価値や日常生活での取り入れ方を発信する有志の集まり。専門家メンバー（石原新菜先生、板倉弘重先生、中山貞男先生、前橋健二先生）と参画企業（株式会社飯尾醸造、株式会社大泉工場、尾道造酢株式会社、カネショウ株式会社、キューピー株式会社、株式会社庄分酢、酢之宮醸造所、淡海酢有限公司、トーシン株式会社、戸塚醸造店、+Kombucha）から構成される（50音順）。<https://sakusankin-life.jp/>