星の占い

マーク・矢崎

20日

★牡羊座（3・21～4・19）運気は停滞気味。強引に進めるとトラブルの心配も。
★牡牛座（4・20～5・20）自己顕示欲が強い時。周りの反感に注意すること。
★双子座（5・21～6・21）外出先で予算オーバー。スマホ払いが救いの鍵に。
★蟹　座（6・22～7・22）因果応報の時。異性に優しくするとモテ期到来の気配も。
★獅子座（7・23～8・22）ストレスをためやすい時。悩みは誰かに相談して吉。
★乙女座（8・23～9・22）好奇心が可能性を広げる鍵。新しい興味が運気拡大に。
★天秤座（9・23～10・23）友達との会話の中に幸運のチャンス。思い出話が鍵。
★蠍　座（10・24～11・22）楽しいジョークで注目されそう。人を笑わせて幸運です。
★射手座（11・23～12・21）環境が動く時。運命に流されて可能性が開けそう。
★山羊座（12・22～1・19）周りの信頼を集める時。頼られたら誠意で応えて吉。
★水瓶座（1・20～2・18）意地を張ると孤立する時。今日の運気は負けるが勝ち。
★魚　座（2・19～3・20）チャンスや憧れに手が届きそう。冒険心が運を開きます。

奈良支局
〒630-8114　奈良市芝辻町4の5の7
TEL0742(34)1521
FAX0742(34)5020
o.nara@mainichi.co.jp

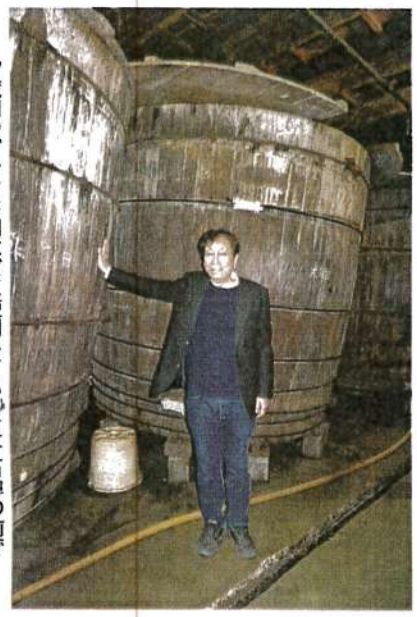
【取材網】
橿　原07
五條・吉野07
王　寺07
【販売本部
【広告問い

奈良のワザ

昔ながらの純米酢 文化財の蔵で

ミヅホ株式会社・代表取締役 大西甚吾さん（橿原市）

ミヅホ株式会社（橿原市）は、明治時代から続く食酢メーカー。酢特有のツンと来る匂いがなく、杉の香りがほのかにする酸味のまろやかな純米酢を、創業時からの蔵で製造している。代表取締役の大西甚吾さん(67)は「おいしい酢を、昔ながらの蔵と製法でつくり続けたい」と語る。　【東山潤子】


貯蔵用やブレンド用などに使用している五十石樽の前で説明する大西甚吾さん＝いずれも橿原市で

純米酢をつくるにあたり、ミヅホでは酒を醸造するところから始める。一般的に醸造には金属製のタンクを使うが、ミヅホでは吉野杉の樽を使う。自社で持っている吉野の山から切り出した杉は、節がなく木目が細やかで真っすぐなので、100年以上使えるほどの耐久性があるという。

樽のサイズは三十石と五十石の2種類。1石は約180リットルなので、三十石樽で5400リットル、五十石樽で9000リットルほど。高さも2メートルを超える。大正から昭和初期に建てられ、2022年に国の登録有形文化財になった木造蔵に、巨大な樽がずらりと並ぶ。

酒造蔵で米と水、麹で仕込んだ酒を、酒醪と呼ぶ。飲むにはあまり適していない。「製法は同じでも、酢にするための酒なので、違いがあります。それ以上は企業秘密です」と大西さんは笑う。

しぼった酒醪を発酵用の樽に移す。樽の3分の1は酒醪、3分の1は水、3分の1は発酵を促すための酢（種酢）を入れ、ふたをして保温する。やがて、樽の表面に「醋母」という酢酸菌の膜ができ発酵する。時折樽内をかき混ぜて発酵を促す。

これは静置発酵という伝統的な方法で、樽の表面を覆う5ミリほどの醋母が、酢を完成させるまでに約3カ月かかる。玄米からつくる黒酢は、純米酢より熟成期間が長く、1～2年かかる。

一方、機械を使って原料液を攪拌し発酵させる全面発酵という製法もある。これだと短期間で大量製造するのに向いている。ミヅホでは、エアコンのない蔵で季節や天気を見ながら発酵の進み具合を微調整しながらつくるので、時間も手間もかかる。「冬は寒すぎると発酵が止まってしまうので、昔は蔵の中で薪を燃やして暖を取っていました。今は樽の表面に蒸気を当ててかき混ぜたり、保温布をかぶせて保温しています」

創業以来変わらぬ酢づくりと言いたいところだが、「第一次世界大戦が始まるころには、酒の製造が難しくなり、配給制で入手したアルコールと合成酢酸を使い、酢を製造していた」と大西さんは語る。戦後しばらくその状況は続く。高度経済成長期に入ると、他メーカーでは大量生産できる機械を導入した。ミヅホでも、大量生産する機械を導入するか選択を迫られた。

決断は1974年、奈良に生協が誕生したことによる。生協から「安全第一のお酢をつくってほしい」と依頼されたのだ。これをきっかけに、元の製造に戻すことにした。

長く酒づくりをしていなかったため、復活にあたり奈良工業試験場（現在の奈良県産業振興総合センター）の指導が入った。試行錯誤の上、77年に酒醪を製造してから酢をつくる従来の方法での製造免許を取得。静置発酵による純米酢づくりが復活した。

最近では、ミヅホの酢を使った商品開発が進む。奈良コープ産業で販売するミヅホの酢を使用した柿の葉寿司、こだわりの生活雑貨を取り扱う中川政七商店でも「吉野杉桶造純米酢」や「吉野杉桶造純米酢のマヨネーズ」といったネーミングで、ミヅホの酢を使った商品を販売している。全国展開する高級スーパーマーケットでも、調味料部門で人気のごまドレッシングにミヅホの純米酢が使われている。「新しい酢を開発するのではなく、他と連携して事業を運営するという形で展開させたい」

橿原市周辺では「飛鳥・藤原の宮都とその関連資産群」が世界遺産候補に挙がっている。大西さんは「観光の後、ミヅホの蔵にも立ち寄り、酢づくりを学んで酢を使った料理を楽しむ体験型ツーリズムを企画したい」とアイデアは尽きない。

㊤蔵内に並んだ三十石樽㊥創業当時のままの「瑞穂酢（大西家住宅）門屋及び中門」は国の登録有形文化財になった㊦「瑞穂酢（大西家住宅）北蔵」は最初に建てられた蔵

ミヅホの主な3製品。「くろず」（右）、「純米酢」（中央）、「すし酢」（左）

◇ミヅホ株式会社◇　橿原市中町267。1894年に酢の製造が許認されて以来、製造している。商品は県内のスーパーマーケットなどで販売。また、大正から昭和初期に建てられた主屋と蔵などの11件の建造物は、2022年に国の登録有形文化財になった。電話は0744・22・3317。

旧社員寮を活用したシェアハウス＝下北山村で

られ、運営はSAGOJOが担当する。滞在用に3部屋あり、キッチンなどは共用。月3万円程度の利用料と、管理料がかかる。農作業やカフェの手伝いなど地域の仕事に1日に数時間協力することで、シェアハウスの利用料が無料となる「関係人口創出サービス」を使うこともできる。

地元ブランド2点選ん

22年度 カレーソースと食パン

桜井

桜井市は、魅力的な地元産品などをPRする「大和さくらいブランド」の2022年度の認定品に、イタリアンカフェ「カフェ ニュートラル」（桜井市安倍木材団地1）の「パスタに一番合うカレーソース」など2点を選んだ。

カレーソース（600円、店内では50円引き）は、店で一番の人気メニューをレトルト食品にしたもので、市産のショウガやニンニクなどの野菜を使っている。オーナーシェフの鍛治本謙さん(37)は皇女」にちなんだ。厳選した生クリームとバターを使用し、ほのかで上品な甘さが特徴だ。森本さんは「これからもおいしいパンをどんどん提供したい」と意気込んだ。

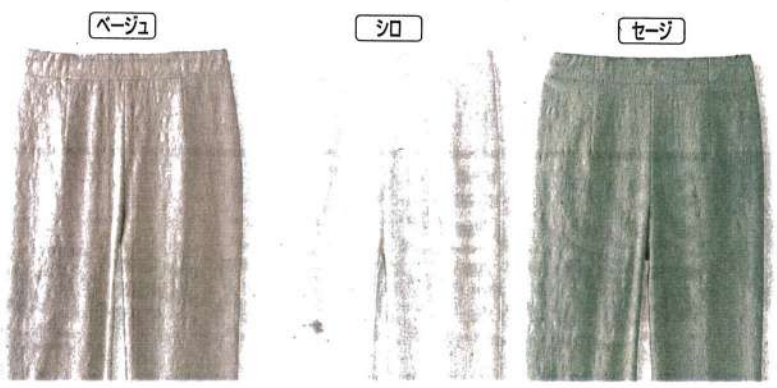
同ブランドの制度は2015年度に始まり、認定品は今回で計33点となった。　【広瀬晃子】

3カ寺巡り春の

高取・壺阪寺など「は

西国三十三所観音巡礼（日本遺産）の県内霊場、壺阪寺（高取町壺阪）▽岡寺（明日香村岡）▽長谷寺（桜井市初瀬）――の3カ寺で18日、春の花を巡るイベント「はるかぜ回廊」が始まった。あじさい、もみじに続く「回廊シリーズ」の第3弾で、各寺で特製の切り絵ご朱印を授与する他、特別拝観などを実施する。5月7日まで。

壺阪寺は、身丈約10メートルの石仏が桜に包まれる「桜大仏」が見もので、ヤマブキも境内を彩る。岡寺では4月中旬から約3000株のシャクナゲが咲き誇り、池にダリアを浮かべる「華の池」も4月29日から登場予定。花の寺として知られる長谷
桜に続
切り
を象徴



高級感のある
ボタニカル調の
お洒落なジャカード素材

こだわりの
日本製

ラク
膝回りか