

100年フードデータベース

都道府県名	鹿児島県		
100年フード名	鹿児島の壺造り黒酢		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	鹿児島県霧島市福山町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>江戸時代から鹿児島県霧島市福山町において、米を原料にした食酢が屋外で壺を使用して醸造されています。この食酢は熟成期間を経るにつれ、琥珀色に色が付いてくるので、「鹿児島の壺造り黒酢」と呼ばれています。黒酢は、一説では江戸時代の文化2年（1805年）、もう一説では文政3年（1820年）福山の地で初めて造られ、現在に至るまでその生産が継続されており、約200年の歴史があります。第二次世界大戦前後に原料米が統制経済で途絶えましたが、頑固な業者が原料を米の代わりにさつまいもを使い、細々ながらその技術を守り続けてきました。1965年頃から自然食品希求の声の高まりとともに黒酢が見直されてきて、徐々に業者の数も増え、今日では日本全国で親しまれるような存在になりました。</p>		
特徴	食材	米（国産）	
	製造方法・調理法	屋外に並べられた壺に原料を仕込み、太陽エネルギーと微生物の力で発酵・熟成させる世界でも類を見ない製法。職人が五感を駆使して、発酵と熟成の管理を行います。	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会で、その製法を団体に保護している		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 坂元のくろず情報館&レストラン「壺畑」 https://www.kurozu.co.jp/pages/tsubobatake		