

## ＜新木場＞気になるスポット 「横井醸造工業株式会社」を訪ねて

月報委員会  
委員長 深谷昇

新木場4丁目でお酢を醸造している工場が有るのをご存知ですか。

材木屋さんが無い地域なので、知らない方も多いと思います。今回、縁を手練り寄せ(私ではなく森林副理事長が)、私と森林副理事長と事務局の熊倉さんで訪問して参りましたのでご紹介させていただきます。

横井醸造工業株式会社、創業者は明治14年岐阜より上京し木場の材木屋で修業、大正8年(1919年)平野町で材木屋を創業するが、景気の浮き沈みに左右されない安定した商売は無いかと模索し、当時日本橋から築地に移転した魚河岸の周囲に多く在った活気あふれるお寿司屋さんに着目し、材木屋だから木の樽はすぐに作れるからとお酢を造ろうと考えて、昭和12年(1937年)食酢会社を設立した。お酢を造ってお寿司さんに持ち込むが、そこは素人のお酢造りだったらしく、最初から香りでダメ出しを貰って買ってくれない。試行錯誤を重ねて研究開発、香りでOKを貰うのに10年の歳月を要し、味でOKを貰うのにまた数年を要した。今日会社の説明をしてくれた太田和さんや山岸さんは「お寿司屋さんに育てて戴いた会社です」と何度もおっしゃっていました。この謙虚な姿勢、感謝の気持ちが創業87年従業員数50名、東京都で唯一のお酢醸造工場が現在も隆盛継続している要因だと感じました。

昭和63年に木場平野町から新木場4丁目に移転、4階建ての工場(工場ゆえに天井高が通常の2倍なので普通のビルの8階建ての高さ)でお酢を醸造しています。



新木場4丁目にある横井醸造工業様



工場見学はフル装備



製品倉庫ラック



ラックフォーク

お酢の原料は私達が大好きなお酒。まずは酒造り、米や果実を原料にお酒を造り、酢酸発酵によりお酢を造るそうです。お酒の弱い人は酒造りのフロアでは酔っ払ってしまうそうです。残念ながらお酒は法律上飲んではいけないということで味わうことが出来ませんでした。



酒粕を原料とした赤酢の製造過程を工場内に入って榎本さんに説明して貰いながら見せて頂きました。工場内は冷房しては醸造に問題が有るらしく、暑い中を職員さんが働いていました。貯蔵タンクの中に酒粕を敷き、空気を抜く為に人の足で平らに踏み込んで空気を抜き、酒粕を何層にも積み重ね貯蔵します。半年から1年で酒粕の色は茶色く成り奈良漬のような香りに変化します。4年から6年長期熟成すると色は黒く成り紹興酒のような芳醇な香りに変化します。熟成した酒粕は水で溶かし又圧搾し粕汁に分離し酢酸菌膜を植えつけ発酵し1.5か月程で赤酢が出来上がります。



粕投入



人の足で粕の踏み込み作業



熟成酒粕\_踏み直後



熟成酒粕\_長期熟成



熟成粕手掘り作業



压榨機ろ液



静置発酵室タンク



菌膜植え継ぎ



静置発酵3日目



タンクヤード

完成した赤酢はお寿司屋さんに届けられ美味しい赤シャリに成ってお客様を喜ばせます。有名ガイドの星獲得店に掲載されているお寿司屋さんの過半は、ヨコ井のお酢が使われていると聞いて、名店に愛される美味しいお酢なのだと良く分かりました。ヨコ井のお酢は業務用が97%、お寿司屋さん中華屋さんレストラン等の飲食店又はマヨネーズやソースやドレッシング等の原料系に届けられます。私達が手に入れる為にはネットを使って購入する

か、江東区だと豊洲のアオキ、中央区だと京橋の明治屋、もしくは百貨店に多少の品揃えが有るらしい。イトーヨーカドーやイオンでは買えないらしいので庶民には貴重品です。江東区民祭りに参加して試飲販売した折、購入された年配のご婦人に「今度買う時は何処で購入できるの」と聞かれ、インターネットができないと聞いて、「また来年買って下さい」とアナウンスされたとのこと、とてもクールです。熊倉さんがいろいろな商品の中で寿司サイダーに食いつき「どこで飲めますか」と聞いた時「高級すし店のソフトドリンクメニューに載っています」と聞いてとても残念そうでした。でも、あまりにも物欲しそう



一般向けの商品



業務用の商品

な顔で聞いたので、次の日に山岸さんが届けてくれたそうです。さすがです。とても暑い夏の取材で取材中に出されたはちみつリンゴ酢とハチミツ葡萄酢がすっきりと体に沁み渡り、とても美味しく、新木場産地元の贈答品として、お中元や手土産に最高の品だと考えております。今後は地域のつながりも模索しており、いろいろな展示会や出張販売でお会いできるのを楽しみにしております。最後にお酢の保存方法を教えて頂きました。冷暗所(常温)での保存でも良いが、色が変わったりもするので開封後は冷蔵庫保存が良いそうです。是非、美味しく体に良いお酢を求められている方は新木場で醸造されたヨコ井のお酢をお試ください。貴重なお時間を割いて私達素人にお酢造りを丁寧に説明して頂いた営業本部太田和部長、営業部山岸次長、生産本部榎本室長大変勉強に成りました、有難うございました。私はヨコ井の真黒酢を買って、うちの奥様に黒酢酢豚を作ってもらおうと今夢見ております。



りんご酢



赤ぶどう酢



右から太田和様、榎本様、山岸様、深谷月報委員長、森林副理事長

横井醸造工業株式会社

東京都江東区新木場4丁目2番17号

TEL 03-3522-1111 (代)