

# Aceto Varlsamico

## ～バルサミコ酢～

「バルサミコ (balsamco)」というのは「芳香のある」と直訳されますが、他に「鎮静、安堵、健康的」という意味もあり、バルサムという薬用の木、又は、それらの製品をさす言葉に由来しています。

BC500年頃のローマのラテン語詩人・ウェルギリウス (BC70～19年) の「農耕詩」第一歌より、

「火で甘いぶどう汁を煮詰めて、グツグツ煮える鍋から、沸き立つ泡を葉ですくい取ったりしている。」

古代より、ブドウ汁を煮詰めて熟成されて酢にしていたことが、上記歌より証明されます。

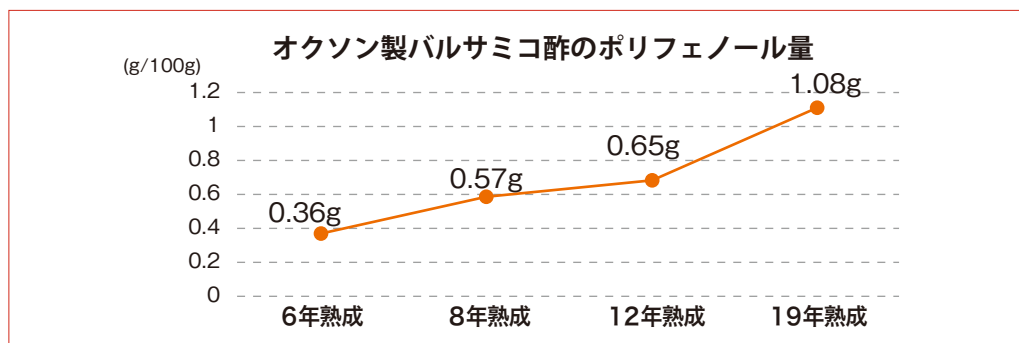
1503年の文献により伊・モデナ地方を統治していた当時の貴族エステ家に「バルサミコ酢」があったことが証明されましたが、バルサミコ酢という呼び名が史料上に登場したのは1764年です。

エステ家は他の貴族にバルサミコ酢をプレゼントした事から各地に広まったと言われています。

そもそも酢の始まりはBC5000年頃メソポタミアのバビロニアで、ドイツから酢をつくっていたと言われています。

その後、BC3000年頃には古代エジプトで酢を表す言葉 (HmD、ヘメディ) ができ、BC1000年頃になると中国・周では酢を司る役職ができました。その頃には漢方薬としての効能も認められています。BC400年頃にはギリシャでも医学者ヒポクラテスが呼吸病や皮膚病の治療に酢を使用。酢は調味料として広く用いられ、また医療的な特性がよく知られるようになっていた事が文献に頻繁に見られます。例えば、1348年のペスト大流行の際はイタリアの医師トーマソ・デル・ガルポは感染予防対策として手、顔や口を酢で洗う事を提案しました。1791年にフランスでペストが広まった際も、酢を使った消毒液が使われたとイギリスの医者ジョンアレンの本に記述されています。

バルサミコ酢の医療的特徴はポリフェノールがとて多く含まれており、1年熟成物でその量は黒酢の4倍です。赤ワインのポリフェノールは動脈硬化やアルツハイマーや老化の予防に効果があることは医学的に検証されています。同じブドウを原料とするバルサミコ酢は、熟成する年代が重なる毎にポリフェノールが増していく事が、一般財団法人日本食品分析センターにて下記オクソン製バルサミコ酢を分析試験の結果、分析試験成績書で解りました。



オクソンの樽はモデナで樽や教会のオーナメントを作成している1584年創業のRENZI社に製造して頂きました。当店自慢の樽はジュニパーと呼ばれる木です。樽を造る為の大きな木は今は希少な木材。20年前からモデナでも製作されていないので、他の樽の5倍の値段でした。この木の実にはジュニパーベリーと呼ばれ、血糖値を下げたり利尿作用があり、お酒のジンの香り付けにも利用されます。



バルサミコ酢を育む樽