

## 編集後記 2022年

世界中がコロナに直面し3年が経とうとしております。今年のオクソン創業49周年記念の音楽会(10月)は、開催の中止を余儀なくされ...それでも、よりいっそうの楽しさをお客さまにご提供できるよう準備しております。

2006年より趣味として、オクソンに於いて、千年前から製造されている世界で一番香りと味の良い高価な酢・バルサミコ酢造りに挑戦し始めました。

バルサミコ酢造りのために三種のブドウの苗木を2007年5月イタリア・モデナより輸入。神戸植物防疫所で2年間の検査の結果、200本のブドウの木は45本だけ輸入が認められました。近畿大学農学部へは30本、奥出雲葡萄園へは12本、当店用には3本と、それぞれ無農薬で育ててきました。近畿大学農学部では間口5m×30mの一棟のハウスで育てていましたが、実が熟すと木の下半部分はアライグマに食べられて・・・など、いろんなアクシデントが！

2011年8月、Paolo Giudici教授のご自宅でブドウ狩りからバルサミコ酢の仕込みを見学させて頂きました。

ボローニャ在住のセンスの良い井口香春さんの通訳の助けで「バルサミコ酢を科学的に造る過程」を習得。

5年前からは、ブドウをお世話下さっていた宇都宮農場長も定年で退官なされ、近畿大学農学部からの約50kgのブドウは手に入らなくなりました。私にバルサミコ酢造りを進めて下さった奥出雲葡萄園の佐藤忠吉さんも100才を超えられたご高齢になられ、ご相談出来ず、バルサミコ酢のことは考えず、避ける日々でした。

コロナ禍でイタリアから輸入するのも躊躇われ、又、納豆を健康のために、毎日食べていたので、バルサミコ酢小屋(アチェタイア)には納豆菌を侵入させたくなく、この三年間は年一度の樽移し「ラッキング」も無視しました。コロナ蔓延も落ち着きそうになった2021年12月、おそろおそろ小屋に入ると、いくつかの樽底の漏れが少しあり、後悔で悲しくなりましたが、取り出す1番小さい樽19年物のお味はビックリするほど美味しくなっていました。早速、モデナのバルサミコ酢醸造のセレーニ社よりモスト・コットを取り寄せ、樽の世話とラッキングを開始。

下写真は2008年11月オクソンを訪問したジュディ教授達。

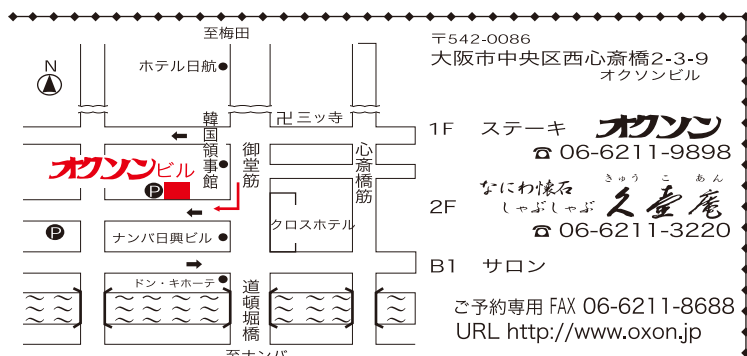


樽の種類は左の大きい樽順から

50ℓ	ROVERE	樅	OAK TREE
40ℓ	GELSO	桑	MAULBERRY TREE
30ℓ	CILIEGIO	桜	CHERRY TREE
20ℓ	GELSO	桑	MAULBERRY TREE
16ℓ	GINEPRO	杜松	JUNIPER TREE
16ℓ	ROVERE	樅	OAK TREE
13ℓ	CASTAGNO	栗	CHESTNUT TREE
その他に			
10ℓ	ROVERE	樅	OAK TREE
20ℓ	CILIEGIO	桜	CHERRY TREE

このコロナ禍で当店は政府や大阪市より補助を頂き、この3年を無事過ごさせて頂きました事に感謝しています。大阪市食品衛生法第57条の規定より、食酢製造業の営業届出をして、令和4年5月に大阪市東部生活衛生監視事務所より受理されました。趣味のバルサミコ酢造りを仕事に役立てる事ができるようになりました。

6月末に全国商工会連合会第8回の小規模事業者持続化補助金に応募し、「貴社の事業を採択させて頂きました」との通知を9月初めに頂き、当店4階に呼吸するスイス製ワイン倉用の呼吸する漆喰を塗った良い環境のバルサミコ酢の部屋・アチェタイアが2022年10月オクソンビル4階に出来上がりました。



発行人：有限会社オクソン 山口 富久子