



オクソン 倶楽部



2022年10月

私が山口さんに初めて出会ったのは、2008年に名古屋で行われたお酢と酢酸菌の国際学会でのことです。イタリア・モデナでバルサミコ酢醸造・セレーニ社アステック氏の紹介でした。この学会は私が立ち上げたもので2005年にイタリアのレジョ・エミリアで第一回が行われて以来三年毎に開催しています。山口さんがレストランの屋上でバルサミコ酢を造っている事を知り、その様子を見に行く事となりました。

山口さんのバッテリー（バルサミコ酢を造る樽のセット）を見て印象的だったのは、イタリアの生産者と同じ方法で熟成させていた事です。その証として、彼女のバッテリーアの上にモデナのパロナ川の石が置かれていたのには驚きました。

私が訪れた時のバルサミコ酢の味と香りの印象は、まだ若い甘味と酸っぱさのバランスがとれていて非常に良かったです。

また、バルサミコ酢の鼻で感じる優しい刺激「PUNGENTE」が爽快でした。あれから十四年たった今どのように成長しているか非常に興味深いです。

「バルサミコ酢」は三種類あり、モデナ産のバルサミコ酢 [ABM]・モデナ産の伝統的なバルサミコ酢 [ABTM]・レージョエミリア産の伝統的なバルサミコ酢 [ABRE] に分けられます。これにはDOP（イタリアにおける原産地名保護制度）の認定を受ける必要があります。その他のバルサミコ

と名の付いたものは「バルサミコ調味料」と定義されます。[ABTM] や [ABRE] などのバルサミコ酢はモストのみを原料とし十二年以上の長期熟成が必要です。そのため粘度が高くアグロドルチェ（甘酸っぱい味）となります。

一方で「バルサミコ調味料」は従来の伝統的な手法とは全く違った方法で作られており、着色料や増粘剤等の成分が多く含まれている可能性があり、熟成が全く無い、または非常に限られていることが特徴です。多くの消費者は粘度を品質として認識して

山口さんのバッテリー パオロ・ジューデイチ

いますが、それは大きな間違いです。

なぜなら「バルサミコ調味料」の粘度は、増粘剤によって実現されていることが最も多いからです。質の良いバルサミコ酢を入手するにはDOPの認定を受けているものを選ぶのが間違いないでしょう。

山口さんのバルサミコ酢は規則によりDOPの認定を受ける事は出来ません。しかし伝統的な作り方をしているので、オクソンのお客さまが評価して下されば、DOPを認定されていなかったとしても、それはそれでいいことはありません。

profile



Paolo Giudici

1952年、イタリア生まれ。
元、イタリア・モデナとレージョ・エミリア
大学農学部・農業食品科学部学部長。
著書は伊以外の日本でも「酢の機能と科学」等
趣味と研究の為、11組のバッテリーを持つ。

各種バルサミコ酢の規格

「酢の機能と科学」朝倉書店より

カテゴリー	主原料	着色料	香料	添加剤 増粘剤	乳化剤	保存料	地域ブランド 認定	熟成期間
バルサミコ酢	ワインビネガー、糖類	0	0	0	0	0	x	x
バルサミコ風味 ドレッシングなど	ワインビネガー、糖類	0	0	0	0	0	x	x
モデナのバルサミコ酢	ワインビネガー、濃縮 ブドウ液、葡萄の煮汁	カラメル	カラメル	x	x	亜硫酸	PGI	60日以上
伝統的なバルサミコ酢	ブドウの煮汁	x	x	x	x	x	PDO	12年以上

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。

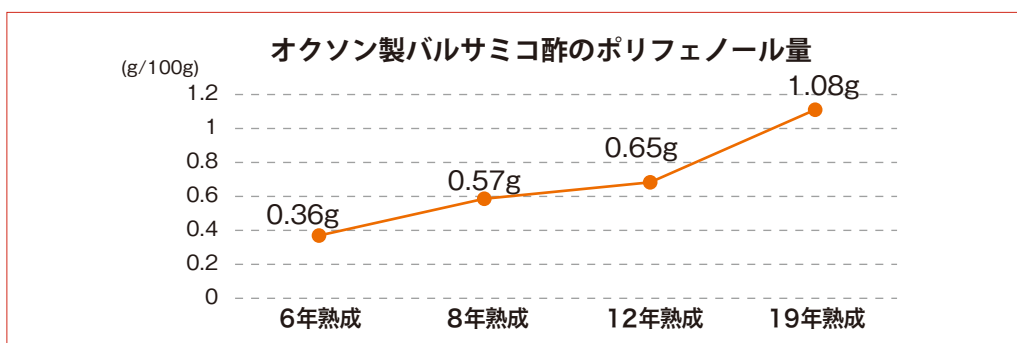
1503年の文献により伊・モデナ地方を統治していた当時の貴族エステ家に「バルサミコ酢」があったことが証明されましたが、バルサミコ酢という呼び名が史料上に登場したのは1764年です。

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

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。

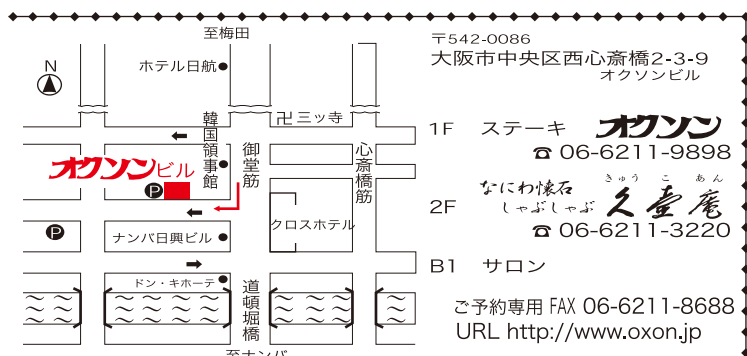


樽の種類は左の大きい樽順から

50ℓ	ROVERE	榎	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	榎	OAK TREE
13ℓ	CASTAGNO	栗	CHESTNUT TREE
その他に			
10ℓ	ROVERE	榎	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