

(株)九重雑賀

日本有数の食酢消費圏で、海や山の幸に恵まれた和歌山県。

壽司の発祥の地ともいわれるこの土地で、食酢の生産量が県内トップのメーカーがあります。

株式会社九重雑賀は、明治41年、和歌山市で食酢「九重酢」の醸造元として創業。昭和9年には「よりよい食酢を造るには、その主原材料である酒粕から造るべき」という創業

者の考えと、「食事にあう日本酒を造りたい」との想いから、日本酒の製造も開始しました。

より上質な紀の川の伏流水を求め、平成18年に製造拠点を桃山町元地区へ移転。代表取締役社長の雑賀俊光さん(52)が「主原材料のほとんどは紀の川市産のものを中心に使用しています」と話すように、地元の水と水で、その土地特有の味を出せる



1 2 経験を積んで、いずれ自分の名前「芳しい季節」を表現できるようなお酒が作れたらと目標を話す児玉さん。3 国内外で高く評価された商品の数々。

よう、主原材料からの一貫造りにこだわり、食酢や日本酒、梅酒などの製造販売を行っています。

九重雑賀には、日本酒と食酢、リキュール、清涼飲料水の4つの製造部門があります。打田地区在住で、日本酒製造責任者を務める児玉芳季さん(40)は、酵母菌を使い、約1か月かけて日本酒をじっくりと醸して

ます。「酵母菌は生き物なので、温度管理や、攪拌のタイミングなど、非常に扱いが難しいんです」と話すように、日々刻々と変わる気温変化に合わせて、常に酵母菌が活動しやすい環境を整えています。「出来上がったお酒の味を確認するときに一番楽しみですね」と児玉さん。人々の記憶に残るお酒が造りたいという熱い想いを胸に、今日も丹精込めて日本酒を仕込みます。

桃山町調月地区在住の中森康人さん(34)は、大学で微生物を研究し、大阪で衛生管理を



(株)九重雑賀 代表取締役社長 雑賀 俊光 さん

4 30石の大木桶で酢酸菌の管理を行う中森さん



行っていました。地元で働きたいとの想いから6年前、九重雑賀に入社。現在は、食酢製造部門の製造責任者を務めています。

日本酒の製造過程でできた酒粕を3年以上熟成させ、創業当時から酢酸菌を使用し、約3か月以上かけて発酵・熟成させて造る醸造酢。成分は同じでも、使用する酢酸菌によって蔵ごとの特有の味が生まれるそう。中森さんは、同一商品の味を再現し続けることが非常に難しいと話します。また、だし酢など、酢を使用した様々な調味料造りにも力を入れる中森さんは「選考会で賞が獲得できるような新しい調味料が造れたら」と抱負を語ってくれました。九重雑賀は創業121年の歴史を継承しつつ、これからも新たな挑戦を続けていきます。



(株)九重雑賀のホームページはこちら