

有限会社 中野嘉兵衛商店

1781年創業

宇都宮餃子の名店「宇都宮みんみん」で創業以来使っている酢は、まるでかみかみがあり、餃子の風味を引き立てます。その酢の製造元として知られるのが、(有)中野嘉兵衛商店。夜には多くの人で賑わうJR宇都宮駅東口で、手づくりの酢がゆっくりと育まれ続けています。

酢造は生活の一部、生き方そのもの



2つの大樽の中で3カ月、酢がゆっくりと育ってゆく

北関東で唯一の「天然醸造酢」を造る蔵元、(有)中野嘉兵衛商店はJR宇都宮駅東口の歓楽街の中に建っています。一歩店に入ると、目に入るの古いポタン式のレジスタターや、和文タイプライター。店の奥には大谷石造りの蔵があり、

孤を巻き付けた大樽が2つ。辺りにはほんのりと酢の香りが漂って、まるで時が止まっているような錯覚すら覚えます。

創業の歴史を紐解くと、同店の前身である造酒屋を近江（現在の滋賀県）に創業したのは、豊田秀吉が北条氏の小田原城を落城し天下統一

を実現した天正18年（1590）。

その後、天明元年に初代菱屋嘉兵衛が近江蒲生郡城主に從つて下野に移り住み、芳賀郡赤羽根の地で酒造業を営みました。これが、酒蔵から酢造屋への波乱に富んだ転換の歴史の出発点です。

順調に推移していた経営が大きく動いたのは明治初期、7代目の晩年でした。7代目嘉兵衛は自由民権運動の激化事件として知られる加波山事件に巻き込まれた後、火災などの不運に見舞われ、造酒が酸っぱくなり酒として出荷できない腐造を重ねました。そこで意

代目のとき、宇都宮空襲により店と蔵を焼失。10代目当主中野勝美氏が東宿郷に再建したのが、現在の店舗兼酢造所です。

同店の天然醸造酢は、静置法という伝統製法で酒粕を原料として造られています。代々継いできた種酢が眠る大樽に原料を仕込んだら、あとは3カ月間温度管理をしながらじつと待つのみ。樽の中でゆっくりと熟成が進み、味に深みが生まれます。戦後、機械による速醸法が広まり短期間に大量生産することも可能になりましたが、「家の味を出すには製法は変えられない」と、今も専務の中野浩行さんが、10代目から受け継いだままの酢造法で天然醸造酢を造り続けています。

「酢造は仕事というより、生活の一部。母親（社長）の前だから言うわけじゃないけど、中野嘉兵衛商店という生き方を選択したような感じですね。父が早く亡くなり、考える時間もないまま家業を継ぐことになりましたが、10代目の教えや家業の良さが、少しずつわかってきました」と照れながらも酢造に

かける思いを語る浩行さん。天然醸造酢のほか、9代目が開発した隠れた人気商品「ソース」など、同店の魅力的な商品をどう生かすか経営手腕が問われるところ。若き12代目、浩行さんの肩に同店の歴史と未来の重みがどっしりとかかっています。そして、最後に次のように結んでくれました。

「先代たちが培ってきた酢が生き延びていくためには、味をしっかりと守りながら、基本の原酢をベースに今の時代に合うような商品を開発し、地元の食材とのコラボレーションなど、さまざまな提案をしていくことも必要だと考えています。小分けにするなど販売方法も模索中です」



代表取締役 中野文子氏（写真左）、専務取締役 中野浩行氏（右）。浩行さんが纏めている前掛けは屋号の「ミツピン」が染め抜かれている



JR宇都宮駅東口の歓楽街のど真ん中に建つ蔵

有限会社
中野嘉兵衛商店

〈本店〉
宇都宮市東宿郷 2-10-6
☎028-633-3675

〈URL〉
<http://www.nakanokahee.com/>
商品は、スーパーオオタニ、かましん、ろまんちつく村でも販売

※このコーナーは隔月で掲載します。