

絶妙の果汁 こだわりポン酢

岸田商会

冬は鍋の季節。鍋の味の決め手の一つがポン酢だ。秋市の「岸田商会」は、スタイダイなどのかんきつ類を使ったポン酢や、ポン酢にしょうゆなどを加えた味付けポン酢を業務用に製造している。その味は、県外の和食料理人の評価も高い。本社兼工場を訪ね、秘密を聞いた。

萩市役所から北東へ1.5ほど離れた同市土原に、岸田商会の本社兼工場がある。

2階の搾汁室（約50平方メートル）に入ると、さわやかなユズの香りに包まれた。帽子にマスク、白い作業着姿の担当者3人が、搾汁機を使ってユズの果汁を搾り出していた。

この日は、萩市川上の杉林に

ユズを洗浄した後、大きさを3種に分けて、黄色い皮ごと搾っていく。2センチ間隔を空けたベルトの間をユズが通ると、果汁と種が落ちる。種はざるで受けて、果汁だけをとる仕組みだ。

やまぐち
の 底力

種類・大きさを搾る力変更



大中隆義社長

岸田商会 1923年創業。当初は醸造酢を製造していた。やがてポン酢の製造を始め、今は主力商品に。ポン酢は国内各地に加え、米国やEU諸国にも輸出している。大中隆義さんは15年4月、3代目の社長に就いた。社員64人。

「果汁を搾る時、どれくらい

の強さを搾るか。果実が通るベルトの間隔がポイントなんです」。岸田商会の大中隆義社長（51）は明かした。

ユズなどの果実を搾る時には、強い力で多くの果汁をとりたいところだが、搾る力が強すぎると果汁に苦みが出てしまう。

そのため、かんきつの種類や大きさに合わせてベルトの間隔を変える。つまり、搾る力を変えている。それぞれの間隔はミリ単位で管理する。長い試行錯誤の末、得られたノウハウだ。

岸田商会では、ユズのほかスタイダイや夏ミカン、スタチ、ユコウといった国産のかんきつの果汁を搾ったポン酢や、ポン酢にしょうゆやみりんを加えた味付けポン酢など30種類ほどの商品を製造・販売している。

主力商品は、周防大島町で生産されたスタイダイのポン酢だ。毎年、10〜11月に収穫されたものを中心に100トンほどを使う。

「果汁を搾る時、どれくらい」の強さを搾るか。果実が通るベルトの間隔がポイントなんです。岸田商会の大中隆義社長（51）は明かした。

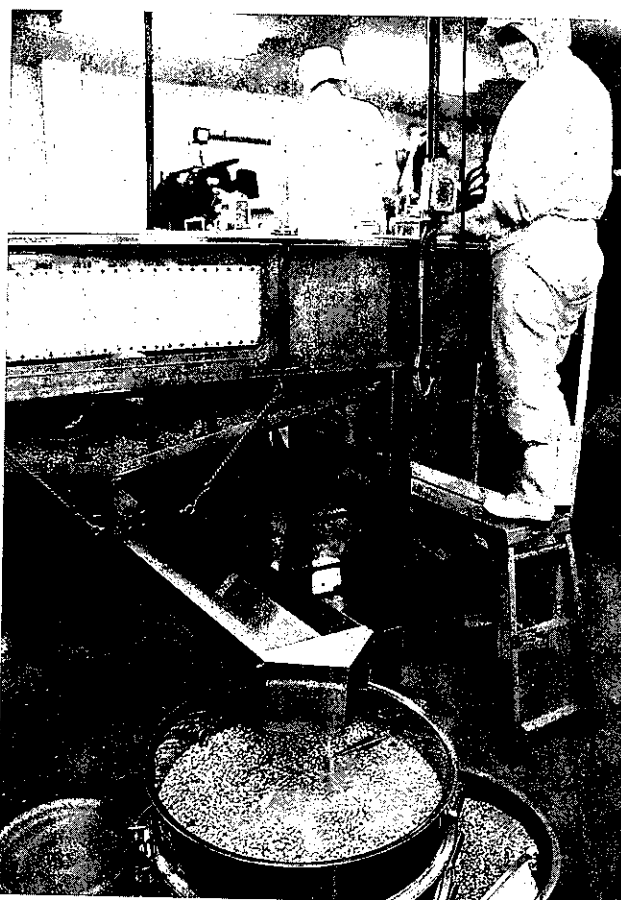
ユズなどの果実を搾る時には、強い力で多くの果汁をとりたいところだが、搾る力が強すぎると果汁に苦みが出てしまう。

そのため、かんきつの種類や大きさに合わせてベルトの間隔を変える。つまり、搾る力を変えている。それぞれの間隔はミリ単位で管理する。長い試行錯誤の末、得られたノウハウだ。

岸田商会では、ユズのほかスタイダイや夏ミカン、スタチ、ユコウといった国産のかんきつの果汁を搾ったポン酢や、ポン酢にしょうゆやみりんを加えた味付けポン酢など30種類ほどの商品を製造・販売している。

主力商品は、周防大島町で生産されたスタイダイのポン酢だ。毎年、10〜11月に収穫されたものを中心に100トンほどを使う。

◆y a bは4日午後6時15分からの「Jチャンやまぐち」で放送予定です。



岸田商会の搾汁室。搾汁機でユズを搾ると黄色い