

宮崎県
綾町

宮崎県のほぼ中央に位置し、総面積 9,519ha のうち約 80% が森林で占められています。人口は約 7,000 人前後。西部・北部・南西部ともに険しい九州中央山地に連なり、東部が開けて宮崎平野に続いています。綾北川・綾南川に囲まれた地域は、日本有数の照葉樹林帯が広がる地域であり、鳥獣や魚類の棲息・植物の生育地となっています。

AYA TOWN

Topic

挑戦し続ける歴史

人生を終える時、「一番後悔することはきつと、
「挑戦」しなかったことだと思うから。」

大山食品

商売人の才能というものは遺伝していくもののだろうか。

商売とは、言い換えれば「挑戦」なのかもしれない。日々変わりゆく情勢やニーズに合わせた挑戦と変化の連続。ただ、その変化に一本の揺るぎない芯がなければ、逆に世間に消費され、疲弊するだけになってしまう。

昭和5年から、揺るがず、真直ぐに、先代からのバトンを受け継ぎ続け、さらに加速度的に飛躍している企業が綾町にはある。本社はお隣の国富町なので、正確には工場がある。

その企業の芯にあるのは「食こそいのち」「百利あつて一害なし」の信念のもと、92年間、野外甕仕込みの古式醸造法でお酢を造る「大山食品株式会社」だ。

綾町の宮原地区。町の北側を流れる綾北川を渡り、堤防沿いの道を山側に入った石垣の坂の上にあるのが大山食品株式会社綾第一工場だ。敷地の南側にはお酢を仕込む300本の巨大な甕がずらりと並ぶ。下半分ほどが地面に埋まり、じいっと動かない甕の姿はまるで古代遺跡のようにも見える。明治40年生まれの大山食品創業者、大山清の時代から変わらぬ風景だ。

初代大山清のお酢との出会いは唐突だ。昭和5年。8年間の丁稚奉公を終え途方に暮れていたところ、見知らぬ背の高い爺さんにこう言われるのだ。

「あんたは酢屋にならんか。」

私が酢造りを教えるが」

この爺さんが九州でも有数の腕の良い酢杜氏「野中卯平次」で、以来今日までずっと当時の製法を守り続けている。自社栽培の有機玄米と綾の照葉樹林が育んだ良質な水で時間をかけて造

るお酢はもう、本物であることは間違いない。それよりも興味深いのは代替わりごとに加速する企業の勢いだ。

初代「大山清」は明治生まれの職人氣質。甕の前を通っただけで酢の発酵状態がわかるほどで酢造りの生き字引的存在。二代目「大山壽一」は商売人氣質で販路開拓に力を入れ、東京だけでなく海外へのお酢の輸出も始めている。三代目「大山哲郎」は数字に強く、有機農業実現のため農地を確保、自社栽培と有機栽培への道筋をつけた。そして現社長の四代目「大山憲一郎」。四代目は経営者気質だ。

お酢ブームの終焉と共に代替わりを迎えた四代目は大きな転機を迎えるがそれを機に全社員に経営的な数字を全て見せるというシスルー方式を取り入れ怒涛の「挑戦」を始める。

続きは [note](#) で



note 宮崎県綾町役場公式

大山食品株式会社

昭和5年創業。綾の名水を使用し伝統の野外甕仕込みの古式醸造法で醸造されたお酢や菊蓐を製造販売。和製タバスコ「マーシー」が海外で人気沸騰中。無人直売店「大山屋」も宮崎県内に2店舗構える。

〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町北俣4538
TEL 0985-77-1630
www.ohyamafoods.com



社長が個人事業として国富町の「ほけだけパークハウス 八町坂」で製造するどぶろく「しこたま」も要チェックです。



OHYAMA FOODS

PICK UP!

おすすめの商品をご紹介します

ミツバチも人も地球もHAPPYに！

幸せのはちみつフェイスクリーム
&はちみつ石鹸セット

HONEY FACE CREAM & SOAP BAR

新登場



100年後も「照葉樹林」の美しさが持続しているよう自然と人間の持続的共存を目指し日本ミツバチの飼育をしている Bee happy さん。コールドプロセス製法でつくったハチミツ入り石鹸とフェイスクリームのセットが新登場です。

84-07

コーヒーとベーグルのお店「くもりカフェ」

オリジナルドリップバッグと焼き菓子セット

COFFEE & SWEETS



綾でお店を始めて10年の「くもりカフェ」。マスターが焙煎する豆のオリジナルドリップバッグと、ベーグル担当の奥様が作る粉の味が引き立つざくざくクッキーと黒糖くるみのセットでコーヒタイムをどうぞ。可愛いボックス入なのでギフトにもGOOD！

19-13

リピーターさん多し

「日向夏」無添加ドレッシング&ポン酢セット

HYUUGANATSU DRESSING & PONZU



宮崎特産の柑橘「日向夏」の果汁がたっぷり入ったドレッシングとポン酢のセット。サラダはもちろん海鮮やお肉との相性もバツグンです！

61-01

高タンパク！低カロリー！筋肉メシ！

とことん！鶏のささみ燻製

TORI NO SASAMI KUNSEI



綾町ふるさと納税の返礼品の中の密かな人気商品「鶏のささみ燻製」。燻製一筋30余年。美味しさを追求し続け、規格も様々30本から、なななんと！最大180本までご用意しています！

17-17

和製タバスコ
液体ゆず胡椒イチ
推し17種類
の
アミノ酸

焼酎粕でつくってま酢

アミノ黒酢

16-18

フルーティーな味わいにハチミツで甘味をつけたストレートタイプの飲むお酢「アミノ黒酢」。ロック・ホット、牛乳や焼酎と割って飲んでも美味しいっ酢！

麹造りの勉強で訪れた酒造で焼酎の製造過程でできる「焼酎粕」が廃棄されていると知りました。とりあえず成分を調べてみると良質なアミノ酸がお酢の2倍もあり1999年から4年の開発を経て2003年に商品化となりました。

現在は国富町の「川越酒造場」さん、えびの市の「明石酒造」さんから焼酎粕を仕入れています。



大山食品株式会社
四代目社長
大山憲一郎さん

マーシー

挑戦し続ける歴史

商品の数だけ挑戦と歴史がある！大山食品さんの推しの商品とその影にあるエピソードを教えてくださいっ酢～！

大山食品のお酢を使い柚子胡椒と合わせ熟成させた和製

タバスコ・液体柚子胡椒の決定版「Yuzu Hot Sauce

“marcy”は年間50万本を出荷する大人気商品！

緑は青唐辛子、赤は赤唐辛子を使用しています。

16-14

発売したのは2009年だったけど当時はそんなに売れていなかったんだよね…サンフランシスコの展示会で人気スーパーマーケットチェーンのバイヤーさんの目に止まり、そこからアメリカ国内1,000店舗他10ヶ国にまで販路が伸び、現在も年間50万本を輸出してます。2年前に一度棚落ちしそうになったんだけどマーシーのことを好きな従業員さんがいたおかげで復活して、今に繋がっているんだー。

ロング
セラー

うめ玄米酢

「酢は百利あって一害なし！」3倍に薄めてロックやホット、炭酸などで割って毎日お召し上がりください。

大山食品の「飲む黒酢ドリンク」の代表選手で発売40周年を迎えるロングセラー商品です。伝統の野外養蚕仕込みの黒酢に九州産の青梅を1年間つけこみエキスを抽出しています。

ゆつくりじっくり
完成まで2年。

他にもいろいろスゴいん酢！



大山屋

コロナ禍で海外の展示会がなくなる中「外がダメなら中のことを！」と始めたのが無人直売の「大山屋」。現在は綾町と宮崎市の2店舗だが、社長の目標は日本全国に1000店舗！いい場所あったら教えてくださいっ酢。



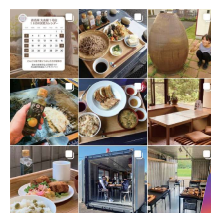
こんにゃく

お酢の需要が低くなる冬の間の作業として始まった蒔蒾づくりは綾の名水を使い昔ながらの蒔蒾製法で仕込む。なんと！宮崎県全ての学校給食に使用されているのだそう。返礼品にもなってます！



綾餃子

国産材料を使用した「綾餃子」は働いているお母さんに利用してほしい！大山屋2号店はこちらの餃子の専門店。密かにお肉を蒔蒾にした餃子も開発中…お楽しみに♪



Instagram

コンテナを改装したお洒落な社食やバー。白滝よりも太い蒔蒾畑、お酢を使った色鮮やかなスムージーなどが投稿されているインスタは気になりますっ酢。

ほかにたくさん商品があるので大山食品さんのオンラインショップをチェック！

農 people No Aya

農 people FILE.02

こおり農園

郡文則・睦子

KOORI FUMINORI MUTSUO

大地と共に生きる
生涯大地の友達
大地にアートを刻

綾町の「自然生態系農業」の取組みに共感してJA綾町を早期退職し、自然生態系農業を生涯として16年の郡さんと奥様。畑のある久木野々地区はかつて養蚕が盛んで一度も農薬を使ったことのない土地であることから「綾町の自然生態系農業発祥の地」とも言われています。

←野焼きを終えた畑。「農業ができるのは地域の恵み」「地域が美味しい野菜をつくってくれる。そのお手伝いをしているだけ。」という郡さんの言葉に感動した。

NO PEOPLE NO AYA

自然生態系農業の町として知られる綾町。それを支える生産者さんは綾になくはない人達。ここでは毎回の農 PEOPLEを紹介していきます。

綾町長
初田です。

新年度は「VISIT AYA YEAR 2022」のスローガンで頑張ります。新緑の映える照葉大吊橋、桜のきれいな馬事公苑などなど、楽しいひとときが待っています。恋人と、あるいは家族みんなで！週末の綾を満喫してください。

鶴を綾に連れてって

YAHOO

ユネスコエコパークの森から

花06

アマナ

日当たりの良い林縁や草原に生え、かつてはチューリップと同じ仲間とされていたほど可憐な花をつけます。球根が甘くて食べられることから漢字では甘菜。日があたる時だけ花が開き花が終わると地上部が枯れて消えてしまうため春の妖精と呼ばれる、この季節限定の植物です。

ユネスコエコパーク推進室のふき

河野 円樹さん

綾の動植物のことならこの人！専門は植物の生き様を調べる。きれいな花には目がない。根は真面目だが…とにかくビールが好き。



おじい



難易度★☆☆☆☆



かかりチョー

強面だがハートは熱く頼りになる係長。演技力には定評がある。



しゅーと

綾町の若きエース。一見クール。だけど中身は熱い。彼女、実はいてた。



だーよし

最近しゅーしゅーといじられています。しゅーだよ！ヒューヒューだよ！

答えが分かったら綾町ふるさと納税SNSの綾言葉投稿のコメント欄に書き込んでください。今年度一番当ててくれた方に何かいいもの当たります。