

サンデー経済

オフィスの



久場川淳

もうみ酢は体に良い飲み物です。先日、東京の消費者グループの集まりに呼ばれ、土産にもろみ酢を持参、試飲してもらいました。出席者は13人。しばらくすると、その中の2人が「体がポカポカしてきた」「体が軽くなったようだ」と言い始めました。また昨秋の大交易会で、バイヤーにもろみ酢を試飲させ、その良さを訴えていると、通訳の女性が「私いま効いてきたみたいですよ」と、思わぬ助け舟を

出してくれました。もうみ酢を飲むと、すぐに体が反応する人は少なくありません。もうみ酢は泡盛の製造の過程で出てくる蒸留粕(カシジエー)を絞り濾過してできた飲料です。昔から酒造関係者の間では、カシジエーのさわやかな酸っぱさが、作業疲れを癒やすと、好んで食されていました。しかし、栄養価が高すぎて、すぐに傷むので保存が難しく、豚の餌や肥料に使われていたようです。本土

もろみ酢事業 再活性へ

復帰後、もろみ酢が商品化されること、クエン酸、アミノ酸などの栄養成分が豊富に含まれることが明らかになり、たちまち売れ始め、本土を中心に大きな市場が形成されました。泡盛メーカーは大いに潤いました。沖縄公庫のレポートには「もろみ酢特需」と表現されています。しかし良い話は続きません。2004年をピークにもろみ酢の売り上げは減少に転じました。販売競争が激化し、もろみ酢原液の含有量を減らした低価格品や、他の原料を多く混ぜた商品などが出回り、消費者の信頼を失いつつありました。もろみ酢の明確な品質や表示の基準がなかったためです。

その後業界は08年に、もろみ酢公正取引協議会を組織しました。この協議会では公正取引委員会と消費者庁の認定を受けた自主規制ルールを定め、もろみ酢の表示や品質を厳正に審査し、認証した商品に公正マークの表示を与えます。現在は38社で57本のもろみ酢に安心安全な公正マークが付いています。昨年、もろみ酢メーカー14社は琉球もろみ酢事業協同組合を設立。もろみ酢ビジネスの再活性化に向け、さまざまな活動に取り組んでいます。もろみ酢は沖縄独特の健康飲料です。原材料は豊富にあり、まだまだ伸びる潜在力のある商品。多くの人に、その良さを分かかってほしいと願います。(琉球もろみ酢事業協同組合専務理事)

今回は照屋正氏(りゅうぎん総合研究所常務取締役)です。