

2022 年度（第 24 回）鹿児島県支部総会を終えて

鹿児島県支部長 川野 好子（平成 02・生物）

令和 4 年 10 月 16 日（日）、3 年ぶりに対面による鹿児島県支部総会を開催いたしました。今年は鹿児島市を離れ、霧島市福山町での開催となりました。開催場所を変えることで、興味をもって参加してもらえないのではないかということと、県内各地に住んでいる会員が時には居住地の近くで開催することで参加しやすいようにならないかという試みからです。

午後 1 時現地集合、今年は会員 6 名に親子、夫婦の家族参加等があり、総勢 9 名の参加でした。早速黒酢の壺畑見学をスタート。福山町は江戸時代末期、財政改革の一環として酢を作り始めました。露天の壺で仕込み熟成させるという独特の手法を用いているため、緩やかな斜面に壺が並んだ黒酢畑が広がっています。少しつと酢のにおいが広がる壺が並んだ畑で黒酢の歴史や



作り方の説明を受けました。福山酢と呼ばれ 200 年続く伝統的手法の酢は、普通の酢よりもアミノ酸やペプチドが多く含まれ、色が褐色なことから、黒酢と呼ばれるようになりました。原料は玄米と麴と水と、いたってシンプル。3 年、5 年と熟成をさせると色がどんどん濃くなると聞き、普通の酢を熟成させると黒酢になるのかと質問が出ました。そもそも仕込む米の量が違うということで、酢は黒酢にはならないということでした。

そのあと部屋に案内され、支部総会、懇親会となりました。参加者には支部総会資料をあらかじめ送付し、書面評決書を記入して持参するようにしたので、前年の活動や決算報告、予算を読み上げる時間をかけず、懇親会の時間を確保しました。懇親会では、地元福山町在住の山形さん（S33 生物卒）が福山町の歴史を語ってくださいました。

福山町は錦江湾（鹿児島湾）に面し、その昔日向の領地から産物を鹿児島へ運ぶ中継地点として栄えた港町でしたが、陸上輸送が発達するにつれ町の繁栄は衰退していったということでした。大正時代の桜島の大噴火で陸続きになったことで、潮の流れが変わり、それまで取れていた魚が取れなくなったことも衰退の一因ともいわれているそうです。ですが、温暖な気候のもと、伝統を守り続けた壺仕込みの黒酢は唯一無二の産物として、観光

資源にもなっています。

見た目赤ワインのブルーベリー黒酢で乾杯し、黒酢を使った焼きドーナツにフルーツやゼリーをあしらったスイーツをいただきながら、卒業年の古い先輩方から順に近況を報告し合いました。

当初の予定より時間をオーバーしましたが、和気あいあい語り合いました。鹿児島県支部の最年少は平成 8 年卒と伝えると、



一同驚かれましたが、1年に一度皆が顔を合わせられるのを楽しみとし、元気で活動することが少しでも母校への貢献につながるようにと、締めくくりました。県出身の卒業生はなくとも、縁あって鹿児島に住むことになった卒業生の抛りどころになれるよう模索しながら、支部活動を続けていこうと思います。



[皆で記念撮影]