



ふるさと まち歩き 「大人の社会見学」



広島県 太田川の上流の自然環境が育むお酢造り

お酢の主成分は水。大切な水は広島を流れる太田川のさらに上流の山頂から。

わたしたちの暮らしているまちには、いろいろなものづくりの現場があります。

2025 年度の「ふるさと まち歩き」では、安佐町久地にあります食酢製造業者「センナリ」を訪問します。同社のお酢づくりは、かき混ぜずに約2カ月置き、酢酸菌の働きで発酵させる昔ながらの「静置発酵法」が採用されています。

身近なところにある“わがまち”の産業を覗いてみましょう！！

センナリ本社工場見学（安佐町久地 2683-25）

日 時 令和7年6月20日(金) 13:30 ~15:00（雨天決行）

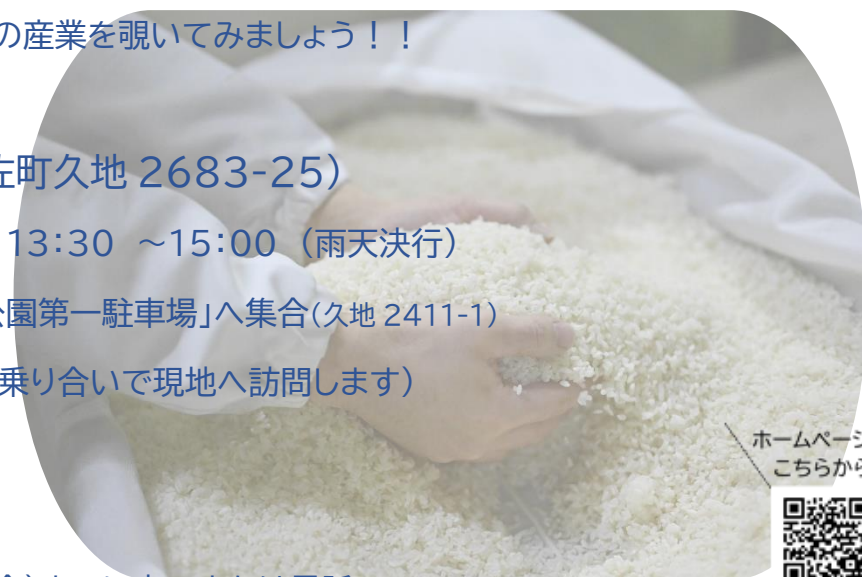
集 合 当日13時に「花みどり公園第一駐車場」へ集合(久地 2411-1)

（駐車区域が少ないため乗り合いで現地へ訪問します）

定 員 10人

参加費 無料

申込み 日浦公民館に6月13日(金)までに窓口または電話で



ホームページは
こちらから



静置発酵によるお酢造り

センナリのお酢づくりの特徴は静置発酵です。静置発酵とは、お酢本来のつくり方で、静観して待つ発酵方法です。基本的に、空気を通すなど人為的な発酵は行わず、センナリの蔵に存在する酢酸菌の力を活かしてゆっくりとお酢づくりを行っています。酢酸菌はアルコール成分を酢酸へと変化させます。

量産のお酢は強制的に発酵を進める方法で、酸っぱさがきつい印象ですが、静置発酵のお酢はまろやかで風味豊かです。

