

体にやさしいす・ス・酢
～お酢のおいしさと健康について～



株式会社Mizkan
MD本部商品企画部
赤野 裕文

メニュー



お酢の歴史
赤酢と握りすし
お酢の機能
減塩効果
メニュー検索

言葉

酢 = 酉 + 乍

酉(とひへん)

酒を入れる容器の象形文字

乍(サク、サ、つくる)

垣根を作る象形文字

酢(サク、ス)

酒から作る形成文字

言葉

Vinegar の由来

フランス語 『Vinaigre』
『Vin』(ワイン) + 『aigre』(酸っぱい)

Vinaigre(フランス語)

Essig(ドイツ語)

醋(中国語)

Vinegar(英語)

Aceto(イタリア語)

酢(日本語)

Vinagre(スペイン語)

世界のお酢

A world map with a light beige background and dark beige outlines of continents. The map is centered on the Atlantic Ocean, showing North and South America on the right, Europe and Africa on the left, and Asia and Australia at the bottom.

モルトビネガー(イギリス)

ワインビネガー(フランス)
シェリービネガー(スペイン)
バルサミコ(イタリア)

アップルビネガー(アメリカ)

米酢(中国)
米酢(日本)

各国の風土にあった農産物からお酢が作られています

世界史

紀元前5000年 バビロニア (記録)
ナツメヤシ・干しブドウ・ワインからお酢

紀元前2000年 バビロニア
インド原産きゅうりがこの地でピクルスに

日本史

4～5世紀頃 和泉の国に （伝承）
酒造りの技術と共に
中国から酢造りの技術が伝わった。

平安時代の上流階級 （記録）
「塩梅類」という食卓調味料が小皿に
酢、塩、酒、醬

赤酢と握りすし

1800年代前半
握りすしの大成
江戸三すし

- ・興兵衛すし
- ・松のすし
- ・毛抜きすし

米酢から
赤酢(酒粕酢)に

歌川豊国(三代)

「見立源氏はな宴」



日比野光敏博士所蔵

玉子の巻すし
車えびの握りすし
こはだの握りすし



華屋與兵衛（小泉與兵衛）

握りすしを大成



小泉達二様所蔵

すしからSUSHI〜



一八〇四年（文化元年）

ミツカン創業者

中野又左衛門 赤酢を造る

酒造家の挑戦から誕生した赤酢



染谷波光画「酢造り工程の絵」
出典：弊社社史より

與兵衛も使った山吹

一八四五年頃

山吹ブランド誕生



尾州半田から舟才船で



江戸時代のすしと現代のすし



すし飯の大きさ

江戸時代 45～50g

現在 20g以下