

旬情報

ムソーからの お便り



2013年6月号 VOL.38

今月のFACE

生産者紹介

内堀醸造株式会社

(岐阜県加茂郡八百津町)

酢

酢造りは酒造りから

「酢」という文字は酉(酒)から乍(作る)と書くように、よい酢造りはよい酒(酢もろみ)造りから始まると私たちは考えています」と語るのは、明治9年創業のお酢屋さん、内堀醸造の内堀泰作さんです。



▲内堀信吾会長と内堀奈美子副会長。木樽に眠る酢の前で

内堀醸造で酢を造る工程は、大きく3つに分かれます。まずはアルコール発酵による「酒(酢もろみ)造り」。米酢は原料米を精米して蒸して米麴を作り、純米酒と同じ仕込みを経て、酢にするための日本酒=酢もろみを造ります。りんご酢はりんご果汁からアップルワインを造ります。厳選した原料を伝統的な手法で丁寧に仕込む、酒蔵の仕事がここに生きています。

菌との対話を大切に

次は酢酸発酵による「酢造り」。できあがった酒に酢酸菌を加え、アルコールを酢酸に変えていきます。内堀醸造では、おいしい酢を造る酢酸菌が最も活発に活動するように、菌や温度をコントロールします。菌が育ちやすい環境かどうかコンピュータでチェックするなど、最新技術を積極的に取り入れることで、高品質のお酢を安定して造っています。

発酵の技術が進んでも、酒造りも酢造りもすべて微生物の活躍があつてのもの。そして微生物が元気に活動するために欠かせないのが、水と空気です。内堀醸造は2006年、きれいな水と清い空気を求めて長野県飯島町にアルプス工場を新設。菌と対話しながら、万全の品質管理でその可能性を引き出しています。

できあがった酢はタンクで「熟成」されます。一般的に酢は熟成すればするほど色が濃く、まろやかな味わいになります。やさしい酸味、コクと旨みが増した「有機・玄米酢」「本造り米酢」「純りんご酢」は、こうして皆様のもとに届きます。

お酢をもっと身近に、手軽に

近年は、こだわりのお酢をもっと身近に使っていただく提案にも力を入れています。今春発売した「美濃有機純米酢」「美濃有機純りんご酢」「有機純ワインビネガー」もそのひとつ。3品とも風味の良いうちに使い切れる小容

アルプス工場。
南アルプスが美しい



▲アルプス工場の熟成室

量(150ml)、300円以下の価格も魅力的です。

「おとなのすし酢」は砂糖を使用せず、米麴の甘みと粕酢のコクを活かして造りました。粕酢とは酒粕を使って醸造した酢で、独特の香りとコクが特長です。三年熟成の酒粕も使っているので、飴色に近い仕上がり。先日のおムソー大商談会でも、これを使った五目寿司が大好評でした。ぜひお試しください。



内堀醸造の商品を
次のページで紹介します。



岐阜県加茂郡の本宅

