

旬情報

ムソーからの
お便り



2013年9月号 VOL.41

1月のFACE 生産者紹介

株式会社 飯尾醸造

(京都府宮津市小田宿野)

原料米の 無農薬栽培50年

京都宮津のお酢屋・飯尾醸造は創業明治26年。今年は創業120年目にあたります。「先祖が酢造りというひとつの仕事をしてきたことをありがたく誇りに思いますが、それよりも、原料米の無農薬栽培50年には特別な想いがあります」と、昨年五代目を継いだ飯尾彰浩さん(38才)。

三代目の輝之助さんが地元・宮津の棚田で農薬を使わずにお米を作ってもらい始めたのは昭和39年。農薬散布でフナやドジョウの姿が消えた田んぼを目の当たりにし、「こんな米から酢を造ったらあかん」と感じ、無農薬で米を作ってくれるよう宮津の農家を一軒一軒、二年がかりで頼み歩いたそうです。

おいしくて、しかも 安全な最高のお酢を

飯尾醸造の信念は「いい酢はいい米から」。丹後の棚田で農薬を使わずにお米を作ってもらい、その新米だけを原料に、120年前と



春の棚田

ほとんど変わらない製法で純米酢を造っています。秋に収穫した米から、冬に酒を醸し、その酒から酢を造る。伝統的な純米酢の造り方ですが、残念ながら今の日本で、酒(酢もともろみ)を造る酒蔵まで持っているメー



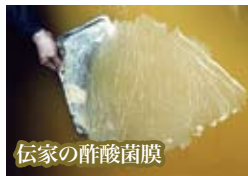
酒蔵での米麴作り

カーはほとんどありません。米作りから携わるお酢屋は飯尾醸造だけでしょう。

酢もともろみを造る工程は、日本酒とほぼ同じです。杜氏の指揮のもと三段仕込みを行い、約40日かけて天然の氨基酸たっぷりの酢もともろみを造ります。

ここからようやく米酢の仕込み。お酢蔵のタンクに種酢と水、酢もともろみを入れて40℃に温め、表面に酢酸菌膜を浮かべます。

酢酸菌が2~3日後にはタンクの表面を覆い、酢酸発酵が始まります。この酢酸菌は蔵に120年以上前から棲みつく伝家の菌。酢酸菌が80~120日か



伝家の酢酸菌膜



アルコール分を酢に変えていく

けて、アルコール分を酢に変えていきます。静置発酵法は手間と時間がかかりますが、まるやかで旨味の多いお酢に仕上がります。

発酵が終わった酢は最低でも240~300日寝かせて熟成され、「純米富士酢」の完成です。

五代目の取り組み、 開かれたお酢屋へ

四代目の穀さんは純米富士酢を全国区にし、「富士すのもの酢」「紅芋酢」などを考案。



四代目 飯尾穀・さとみ夫妻(右)と、五代目 彰浩・佑美子夫妻

さらに契約米農家の負担を減らす新しい農法に取り組み、平成14年からは蔵人による米作りも始めました。

五代目の仕事は、父の悩みを引き継ぐところからスタートしました。原料米をたっぷり使うため、米酢本来の香りがする純米富士酢は、その香りゆえに敬遠する方が少なかったのです。試行錯誤の末、誕生したのが「富士酢プレミアム」。純米富士酢よりさらに多くの新米(1リットルにつき320g以上、JAS規格の8倍)を使って旨味や甘みを最大限に引き出し、香りを変化させることに成功しました。

「おいしくて安全な最高の酢を造り続けるために、原料米の産地を守り、棚田の景観を守る。製造量を増やさない。さらに、お客様とのつながりを

今まで以上に深めます」と彰浩さん。田植えと稲刈りの体験会、飲食店とのコラボ、ブログ発信など若々しい試みに、期待が集まりそうです。



飯尾醸造の商品を
次のページで紹介します。