

# 食べる楽しさ、まあるくつなぐ Vol.5 美味しい食卓

1・2月号  
発行●株式会社 生活文化社  
〒920-0213 石川県金沢市大河端町へ149-2  
TEL 076 (238) 5703 FAX 076 (238) 5704  
E-mail: seikatu@ilac.ocn.ne.jp  
印刷●株式会社 長谷川印刷  
TEL 076 (240) 3434 FAX 076 (240) 3455  
1月・3月・5月・7月・9月・11月発行  
●あの酢に逢いたい  
●今日のお菜は何ですか？  
—鰯鍋と鰯の子付け—

あの酢に逢いたい

## まず酒づくりから、静置発酵法で ゆっくり旨味を引き出した「純米酢」

取材協力 ■ 合名会社 今川酢造  
〈金沢市野町3丁目19-1 TEL076-241-4020〉

蒸した国産うるち米に麹菌をふりかけて糀を作り酵母で発酵、桶を替えながら3段仕込み……えっ、酒屋さんのこと？ いやいや、今川酢造の仕込み風景である。ここ今川酢造では造り酒屋と同じように寒の時期の酒造りから、酢の仕込みがスタートする。酢がお酒からできるということは聞いていたが、酢を造るためにわざわざ酒蔵を持ち酒を仕込むのである。酒ができあがるまでに、2ヵ月半から3ヵ月。「酢にしないで酒のままで売ってほしい」と言われるくらいおいしい酒になる。そのお酒を少し味見させていただいた。コクと甘みがありとろりとしたまろやかな深い味わい。この酒が酢酸菌の働きで酢になるまでに3ヵ月、そこからさら

に1ヵ月の熟成が必要で、仕込みから酢ができるまでになんと7ヵ月という時間がかかるのだ。たった2〜3日で酢を造る方法もあるのだと聞くと、ますます驚きた。

### 今川酢は製造ではなく醸造なんです

今川酢造の純米酢は静置発酵法(天然醸造法)で造られている。酒が酢に変わる工程で酢酸菌はたくさんの空気を欲しが。多量の空気を送り込むなどの方法で発酵の速度を早めることができるが、静置発酵法とはその名の通り長期間静かに寝かせて置く方法。タンクに入れた酒の、空気に触れる表面だけでゆっくりと発酵が進んでいくのだ。時間も手間もかかるがその分菌の働きで豊かな味わいの酢が生まれる。

ところが、時間をかけることで旨みが増すと同時に米酢独特の香りも生まれてくる。この香りに慣れていない人も多いため、今川酢造ではタンクを平たい容器に変え、発酵のスピードを上げて香りを和らげる方法を試したことがある。「準即醸というところですが、ご縁がなかったですね」と今川社長。そうした即醸法には社長自身納得がいかず、結局先代から伝えられた製法を何一つ変えていない今の造り方の良さを再認識することになった。「我々の仕事は製造ではなく醸造。菌を使う醸造はこうでなければ……、これ以上いい方法はないと信じています」。酒の栄養分を酢酸菌という微生物が食べ、クエン酸やコハク酸などの有機酸を出したものが酢で、熟成とともにアミノ酸の数と種類が増え、体にもいい。それを聞くと、生命の営みの仲立ちがあってこそ醸造であることが実感できた。

和紙を敷いたような表面の膜。プチプチと音をたてて発酵が進む。ほんのり温かく甘い香りが漂う。

醸造の主役である酢酸菌と対面するため蔵に入る。古い造り酒屋だった蔵の中はむき出しの土壁と太い梁が時の流れを止めたかのようにひっそりと静かに呼吸している。土蔵に並ぶタンクの中をのぞくと、表面に薄い和紙を張ったような膜があり、顔を近づけるとほんのりと温かい。膜の中の酢酸菌が酒の栄養分を食べながら発酵しているのだ。冬など人間が過ごしにくい季節は菌の活動も鈍くなるため、保温用にかけている菰にも蔵の壁や天井にも菌がびっしり。目には見えないが菌の働きで酢が生まれることが実感できる場所だ。

### 酢は千舌の鼓

ちょうどヨーグルトをつくるように、できあがった酢の一部は次の発酵のため桶の中に残され、酢酸菌の膜もそと別の桶に移し替えられる。作物に連作障害が起きるように、桶を移し替えていかないと菌は弱ってしまう。温度管理や桶の中に残す酢の量、膜の移し替えなどの技術があったからこそ、酢酸菌は創業以来80年間引き継がれてきた。「この膜の中の菌がうちの菌。今川酢の味を作っています」。7ヵ月もの時間と手間、そして技術のいるこの製法を古くから守っているのは、全国的に見ても数少ないようだ。

地元のらっきょうと純米酢を使った奥様手づくりのらっきょう漬けをいただいた。そのおいしさ……。「酢は千舌の鼓」微妙な味わいのあるお酢は多くの人の舌を満足させる力があるという意味。今川酢造のモットーである。自然に逆らわず、時間をかけて育った今川酢だからこそ、舌鼓を打たせる深い味わいが生まれるのだろう。

### 米のみを使用し、ゆっくりと発酵・熟成させた深い味わい

国産うるち米を質沢に使いゆっくりと発酵させる静置発酵法で造られる、数少ない酢です。米をお酒にしてから酢にするという時間と手間、技術のいる製法を守り、たくさんの種類の有機酸が含まれたまろやかなコクのある味に仕上がっています。

マルサン純米酢  
1.8ℓ 1,260円  
900ml 787円  
500ml 472円



### 無添加でだしを使わない本格派

ゆっくりねかせた米酢に本醸造醤油、砂糖、みりんを味付け、まろやかな味に仕上げました。酢の物のほかにも、焼き魚やめんつゆのかくし味、和風ドレッシングにも合います。

金沢発の三杯酢  
360ml 472円



本店で  
営業時間 ● 午前9時～午後9時  
(原則として年中無休)  
ホームページの「商品一覧」から  
URL <http://www.imakawa.com>  
合成保存料等の添加物は入っておりませんので、開栓後は冷蔵庫か冷暗所で保存ください(すべて税込み価格になっています)。

### 今川酢造で聞いたこんな食べ方

ラーメンや焼きそばを食べる時に、酢を少しかけて食べてみてください。味がうんと違います。これからは鍋の季節。お鍋の取り皿に少しだけ酢を入れておくと、味わいがグーンと深くなります。味噌鍋などでお試しください。



うちのようなやり方を続けているところは、そんなにないと思います。量を増やそうとすれば桶を置く場所も大変です。まあ、たくさんできないところがいいのかもしれない。醸造の醍醐味は醸し出すということ。匂い、味を醸し出せるような酢を造るために、米のことも含めてやることはいっぱいありますね。  
社長 今川英雄氏

いいもの見つけた!!

### 鍋好きにうれしい、子どもたちも喜ぶほん酢です

あつさりした水炊きが食べたいんだけど、ほん酢の酸味がキツ過ぎてつい寄せ鍋や味噌鍋にしてしまうという方におすすめです。チョーコーの「ゆず醤油かけほん」は本醸造超特選の丸大豆うす口しょうゆをベースに高知産のゆず果汁を使用。「有機ほん酢うすいろ」のベースは有機丸大豆うす口しょうゆ、純米酢も砂糖も有機認定のものを使用しています。接木をしないで種から栽培された高知産の実生ゆずは、豊かな香りと苦味のない澄んだ味が特徴。収穫までの長い年月を自然のままに育てられ、親木の生命力と養分に溢れています。どちらもうすいろタイプなので、取り皿にとった鍋の具の色もきれいに映えます。ゆずの香りも上品でちょうどいい酸っぱさ、

はくさいやねぎなど淡白な冬野菜の甘味をジワッと感します。血に残ったお汁もつい最後まで飲み干してしまいました。これなら子どもたちにも喜ばれそうですね。より本格的な味をお好みの方には「有機ほん酢」がおすすめです。「健康とおいしさをお届けします」をモットーに無添加の商品を製造し続けてきたチョーコー醤油。ご紹介したほん酢も、もちろん保存料・甘味料・着色料などの添加物を使用していません。家族で囲む鍋には安心のほん酢が何よりうれしいですね。



■ チョーコー醤油株式会社 長崎県長崎市西坂町2-7  
TEL 095-826-6118 FAX 095-826-4711

### かむほどに磯の香りが広がる味のり

食卓に当たり前のようにある「味付海苔」。あつたかいご飯のおともに、ぜひおすすめしたい「味付海苔」を見つけました。うす味でも旨みがギュッとあり、奥行きのある深い味わい、食べた者のみぞ知る歯切れのよさ! フワッと溶けるおいしさ! 唐辛子が苦手な方にも大丈夫なやさしい辛さ。もちろん化学調味料などは一切使用せず、後味がいいのです。今まで食べた味付海苔とは一味も二味も違います!  
● 労力を惜しまず深い味をもたせる  
おいしいものには物語がありました。創業者である三村義人氏はだしにこだわった独自の味付けで業界に新風を吹き込みました。味付けには瀬戸内産の干し海老、北海道産の昆布、かきの煮汁、たつぱりの鰹節など、すべて天然素材から煮出した「自

家製のだし」を使っています。無添加であっても薬品で抽出した「エキス」を使ったものではなく、真正銘「天然素材からの旨み」を集結させた無添加味付海苔がここに誕生しました。原料の「海苔」は有明海産の中でも色、艶、香りがとても良いものを使用しています。海苔は環境やその年の気象状況で、海苔目や味、厚みなどが変わり、それぞれに合った焼き加減で、色よく、艶よく、香りよく、歯触りまでも気を配り焼き上げるのが、海苔屋のこだわりの一つです。



■ 株式会社三國屋 広島県広島市西区商工センター1丁目11番4号 TEL082-277-7201