

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年10月15日発行 **11月号**

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/

加賀「金沢」の酢造蔵。
いま、醸造酢メーカーの多くが、仕入れた原料酒から仕込むなか、日本酒造りから自社でおこなう酢造蔵は稀少で、そのような蔵は全国でも数えるほどしかありません。今回ご紹介する、合名会社 今川酢造さんは、加賀・前田藩のお膝元、伝統と文化を重んじる気風が色濃く残る金沢で、当主自ら杜氏としてお米を吟味し、酒の仕込みから始める酢づくりを代々引継ぐという、知る人ぞ知る酢造蔵です。

寒の季節、酒造りからはじまる。
今川酢造さんの酢造りは、日本酒造りからはじまります。杜氏など外部の手は借りません。その工程も、大正十二年の創業時からほとんど変わらないういいます。米を蒸し、麴をあわせ、もろみから仕込む三段仕込みの酒造り。冬のいちばん寒い時期の夜を徹しての仕込み作業は、決して楽な仕事ではありません。酵母の動きが活性化すると、桶縁を越え酒が噴き出すこともし

おいしい酢となるための酒造り。
酢造り用の酒は、「すっきり」「こか」「キレ」とか飲むお酒とは異なる複雑な味。米の50%ほどを削る大吟醸とは違い、食べるお米に近い精米度合いで仕込むため、たんぱく質などの旨みが多く、高アルコール度などの特徴があるそうです。
中面につづく

当主自らが、酢の原料となる酒の仕込みの季節は寝る間を惜しんで麴に寄り添い、夏の暑いさなかには朝夕お酢の様子を伺う…命と共に生きるしなやかさ、芯のとつた強かさが、蔵の隅々にまで満ち溢れる…加賀百万石の城下町、金沢の静置発酵純米酢。

酢 静置醗酵法の伝統酢

大正十二年創業 日本酒造りからはじめる



三代目社長 今川英雄さん(右)と、黒怒、眞田。



「よいお酢を知りませんか?」
尋ねつけ、巡り会えたお酢。
秋色深みゆく季節です。皆さま方、お変わりありませんでしょうか?
さて、今回はお酢のご案内です。我が国では古来より日本酒由来、つまりお米原料の酢が主流です。日常欠かせない調味料ゆえに「これぞ!」と思える酢に巡り会いたい、知り合うごとに「よいお酢を知りませんか?」と尋ねるのがいつしか習慣となりました。そんななか出会えたのが、北陸金沢の「今川酢造」さんの純米酢でした。蔵を訪ねて印象深かったのが、当主今川さんご夫婦の笑顔。原料や製法はもちろん大切な要素ですが、お人柄も、ものづくりには大きく影響するのではなからうか?そんな想いが過ぎた今回の取材記。じっくりお読みください。
黒怒 代表取締役 眞田 也守志

708606 <今川酢造>
老舗蔵純米酢
500ml 545円
■入数:20 ■賞味期限:2ヶ月
原材料:国産米(石川県産)



It's new! **新 商 品**

離乳期のお子さんに!

素材のままの色合い&風味。



326957 <太田油脂>
MS むらさきいものおせんべい
25g 200円
■入数:12 ■賞味期限:120日
原材料:かんしょでん粉(国内産)、ワキシ
コンスターチ、紫いもペースト、ビートエキス、食塩
対象年齢:生後8ヶ月~



ソフトな食感、ほどよい口
溶け、むらさき芋の色合
い、風味、おいしさが伝
わる素材味重視…乳児の
ファーストおやつにぴた
りの、おせんべい。香料も、
着色料も、化学調味料も
使っていません。

ハロウィンにも、どうぞ!

かぼちゃ型の、おせんべい。



327096 <太田油脂>
大袋 ぼりぼりパンプキン
20枚 800円
■入数:6 ■賞味期限:120日
原材料:うるち米(国内産)、植物油(米油、
パーム油)、かぼちゃパウダー、和風シーズニ
ングパウダー(食塩、砂糖、しいたけエキス粉末、
昆布エキス粉末、かつおエキス粉末)、ばれい
しよでん粉



国産うるち米が主役の、や
さしい味わいのおせんべ
い。パリパリの歯触り、ほ
のかに感じる、パンプキン
風味…小袋包装なのでハ
ロウィンおやつにもおす
めです。香料も、着色料
も、化学調味料も使って
いません。

※太田油脂 秋の新品は他に「毎日オメガ3 ベジグラノーラ 6個入」が10/20頃発売になります。詳細は、次号にてご案内致します。

QuantoBasta クアントバスタプロデュース

こくど通信10月号で案内した 無添加箸(漆)

定番商品になりました!
2本セット規格が、予想を超える反響
で、定番(在庫あり)の商品として取り
扱うことになりました。贈答用、家庭
使いに、お手頃価格の良品です!

贈り物に最適な
ボックス入りの2膳セットです。
708313 <クアントバスタ>
無添加箸(漆)23cm
【2膳セット】 3,400円



愛着ある
「五角形」形状

持ちやすく、置いても
転がりにくく、ユニークな
愛着あるデザインです。



驚くほどの「軽量仕様」
檜の優れている点は、その軽さ。
とても使いやすいと評判です。

「無添加」と表示する意味

木材原料の箸といえども、一般には、
漂白剤や防カビ剤、防腐剤などが
使われることも珍しくありません。
本品では、それらは一切使わない
ことで、無添加と表示しています。

滑りにくく、扱いやすい

拭き漆(5回の重ね塗り)の箸は、
樹脂製の箸と違い、箸先がすべり
にくいのが特徴。

おしらせ

1 容量、他変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第
〈鹿北製油〉国産 釜いりごま(白)
内容量:40g ➡ 30g ※価格変更はありません。
包 材:透明袋 ➡ 白いパッケージ
※その他、パッケージ記載文言の一部に変更があります。

●実施時期…2017年12月初旬より順次

〈太田油脂〉ナチュロン ネオ洗濯用液状石けん
内容量:1500ml ➡ 1000ml
価 格:950円 ➡ 750円
ケース入数:8本 ➡ 10本
※その他、液漏れしにくいキャップに変更し、
残量が見えるビュラインが付きます。

2 価格変更商品

●実施時期…2017年1月4日(木)納品分
〈太田油脂〉ナチュロン キッチンスポンジ
ピンク/ブルー(各1ヶ) 300円 ➡ 320円
ナチュラル(1ヶ) 150円 ➡ 160円

3 取扱い変更商品

●実施時期…即日
〈かるなあ〉大豆まるごとミート(もつ肉)90g 定番単品出荷 ➡ パラ取寄せ

4 夏季冷蔵品発送対応について

4月24日(月)発送分より品質管理の為、夏季冷蔵保存商品をクール便(冷蔵)にて発送してまいりましたが、即日、常温出荷にて手配させていただきます。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



大正十二年創業

日本酒造りからはじめる

静置醗酵法の伝統酢

仕込まれた酒に、
種酢を加えて。

自社で仕込んだ酒に種酢を加える
と、いよいよ酢造りも本番となり
ます。

初代から引継がれる技法を真直に
守り、麹菌や酢酸菌と対話しなが
ら(発酵状態を常に見守り)さまご
まな調整をする(育まれる米酢は、
独特の強い酸味の奥に、幾重にも
重なった、真珠のように丸く滑ら
かな旨味、それでいて力強いコク
を潜ませます。

「生きているから、毎年違っていて当
り前。それでも落ち着くところに
落ち着くから面白」。三代目三
主・今川英雄さんの言葉です。

大地、米、酒…
えらび抜かれて。

産地、米をえらんで、昔ながらの方
法で酒を仕込み、種酢を加え静置
発酵させるのが今川酢造さんの米
酢です。ただ、そんな製法に欠かせ
ないのが人の存在です。どれだけ
愛情を注ぎ、心を砕いたかで、その
仕上がりが、明らかに違うこのこ
とでした。愛情を注がれ続けた麹
や酢酸菌が醸し出す、ゆとりや穏
やかさは、命の輝きそのもの。
今川酢造さんの酢が持つ「ふくよ
かさ」に、人の愛情は不可欠な
のです。

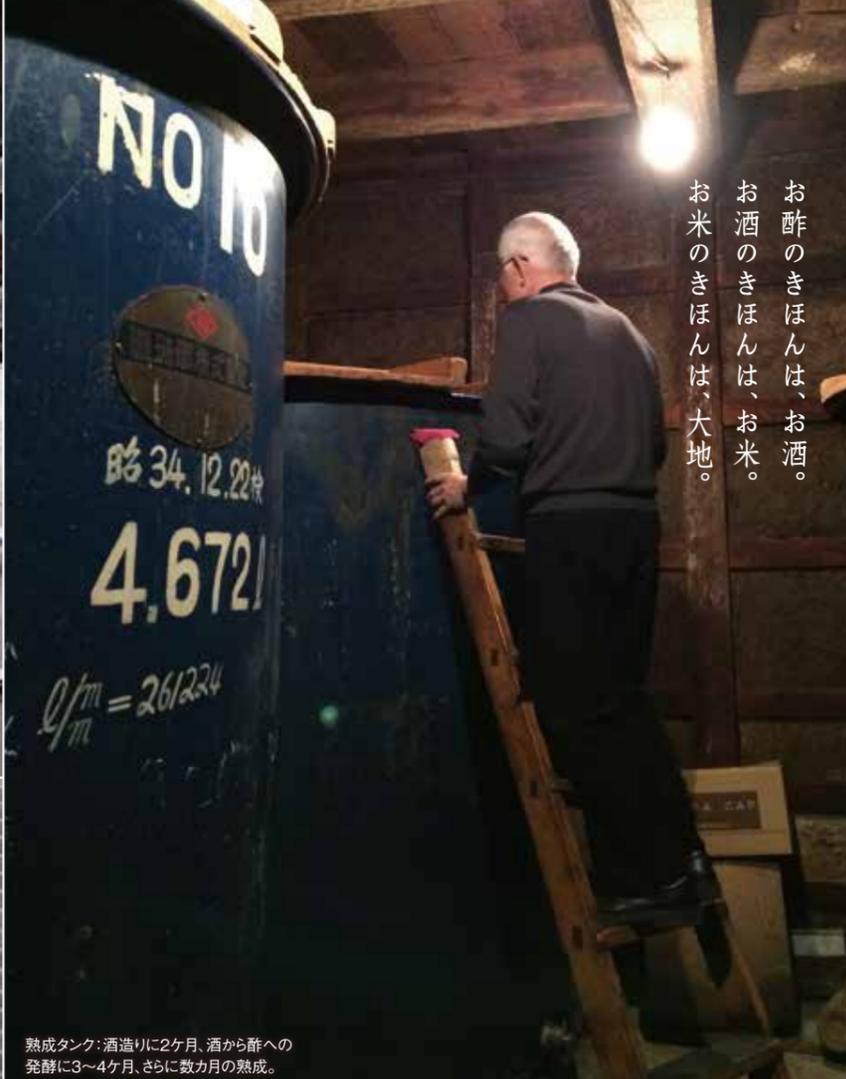
お酢のきほんは、お酒。
お酒のきほんは、お米。
お米のきほんは、大地。



陽光が漏れる、150年の蔵。



以前は、薪炊き用の煙突(現在はボイラー用)。



熟成タンク:酒造りに2ヶ月、酒から酢への
発酵に3~4ヶ月、さらに数カ月の熟成。



純米酢、アレンジ調味料も並ぶ店頭。



今は使わないキャップ充填機。

編集後記

微生物が発する繊細な声を聞いて、
寄り添っていく。

酢酸菌は、麹造りに使う菌(種麹)をまくのとは異なり、
造ったお酢を分けて種酢として日本酒に加えて造りま
す。それは牛乳からヨーグルトを作る製法に似ていま
す。蔵ごとにお酢を造る酢酸菌が異なるのもお酢の面
白さの一つ。今川酢造さんでは、化学的な知識だけで
なく、発酵の様子を観察しながら、その体験を活かした
工夫がされています。微生物が発する繊細な声を聞いて、
寄り添っていく営みは簡単なことではありません。
そんな工夫の積み重ねで、今川醸造さんのお酢は、い
まなお日々進化しているのだと感じました。

今川英雄さんご夫妻。



天然醸造=静置醗酵です。
酢の製法には、速醸造法・準速醸造法といった製法と、昔ながらの
天然醸造法(静置醗酵法)があります。今川酢造さんはタンクで
ゆっくりと醗酵させる静置醗酵法。醸造の過程で生まれるエキス
成分が、まろやかさを醸します。

お酢の作り方…きほんの「き」

お酒の製造工程

- 1 蒸し米は放冷機にかけ、適温にまで冷やす。
- 2 寒期の仕込みゆえタンクに筵(むしろ)を巻くなど保温をする。
小樽から大樽へ「添仕込み」「中仕込み」「留仕込み」の順で仕込む。
- 3 櫛(かき)と呼ばれる棒で、日に何度も攪拌する。
「今日も一日よろしくお願ひします!」と
お酒に話しかけながら作業する。
- 4 醗酵が始まるとブクブク泡立つ。
お酒は生命と実感する瞬間です。

熟成で旨み成分が増す!

お酢の製造工程

- 1 仕込んだ酒(もろみ)を絞り、
酒(液体)と酒粕(固体)に分ける。
- 2 絞った酒(液体)に種酢を加える。
ゆつくりの熟成で、種酢の酢酸菌の醗酵が高まる。
熟成しているあいだに多くの旨み成分が生まれる。
- 3 静置醗酵の特徴である酢膜が
表面に現れる。
- 4 約4ヶ月の醗酵期間で旨みや甘みを熟成させ、まろやかで、
アミノ酸を多く含む、旨みのある酢ができる。
- 5 醗酵後、1ヶ月以上の熟成を経てお酢が完成。



静置醗酵の特徴である酢膜。



708606 <今川酢造>
老舗蔵純米酢
500ml 545円
■入数:20 ■賞味期限:2ヶ月
原材料:国産米(石川県産)
※表示価格は「税抜価格」です。

