



特集

発酵食品をたずねて

# 「富士酢」

今月ご紹介する発酵食品は「酢」です。

日本三景のひとつ、天橋立で有名な京都府宮津市にある飯尾醸造にお邪魔し、

『富士酢』のお話を伺いました。



刈り入れ1ヵ月前の棚田。遠景は日本海



地元の方に聞くと、これでも「ガスがかかっているねー」という、景勝・天橋立

## お酢について

お酢は、もともとお酒から生まれたものです。お酢を意味するフランス語の Vinagre(すばいワイン)からもそのことがわかります。お酢はお酒が発酵することで、つくられるのです。

## 富士酢とは

お酢には、その原料によって穀物酢、米酢、りんご酢など色々な種類があります。富士酢はお米が原料の米酢です。原料のお米が、麴・酒母・もろみ・熟成を経てお酢になるのですが、そのお米づくりからこだわりがありました。富士酢の原料として使われているお米はすべて無農薬で、その年につくられた新米しか使わ

ないそうです。

一般的に米酢は、お酢1リットル当たりにお米40グラムが使われますが、富士酢はお酢1リットル当たりに、200グラムのお米が使われています。つまり富士酢には、いわゆる米酢のなんと5倍ものお米が使われていることになりました。そうすることで、お酢に深いコクと旨みが出るのだそうです。

## こだわりのお米をつくる棚田

まず始めに案内していただいたのは、飯尾醸造から車で1時間ほど離れた山の上にある棚田でした。車を降りると、見渡す限りの棚田が広がっていました。この棚田の稲はすべて無農薬で育てられ、飯尾醸造ではここで

取れた新米を原料にお酢づくりを行っているのです。

蔵から離れた山の上でお米をつくられているには理由があります。高い土地で昼夜の寒暖の差が大きいと稲が良く育ち、おいしいお米ができるのだそうです。また、生活排水などの影響も受けないのだとか。

無農薬にこだわったこの棚田の管理はとても大変で、除草作業も一本



“五代目見習い”の飯尾彰浩氏

一本、手で雑草をとっているそうです。今では契約農家の過疎化・高齢化が進み、人手が足りず飯尾醸造の蔵人も8年前から農作業に参加しているとのことでした。気の遠くなるような手をかけて育まれたお米だったので、農家や飯尾醸造の皆さんの並々ならぬこだわりと愛情を肌で感じ、このお米からできるお酢への期待が膨らみます。





飲み比べると、香りと旨みの上品さは別格

を終わらせる「全面発酵」と呼ばれる発酵法を用いているものが多いのだそうです。  
静置発酵は、全面発酵に比べて時間もコストも多くかかってしまいます。しかし手間をかけた分だけ、酢酸と水が調和し、まろやかで味の良なお酢をつくることのできるのです。

### 富士酢の味

さていよいよ、愛情いっぱいに育まれた「富士酢」の試飲です。期待に胸が膨らみます。富士酢の他にも、富士酢プレミアム(なんと原料にお米を320グラム使ったものだそうです)などの試飲をさせていただきました。

富士酢は、一般のものと比べて甘みと旨みが強く、さらに後味の酸味も抑えられています。とても飲みやすく私の酢の概念を覆すものでした。さらに、富士酢プレミアムは甘みと旨みがいつそう強くなって、とてもまろやかでした。そのままでも飲料のようにつまめるほどの美味しさでした。



巨大な発酵槽(タンク)。特別に中を見せていただいた

飯尾醸造に移動し、蔵に入ると目に入ってきたのは、見上げるほど大きなタンクでした。タンクの中は、まるで薄い和紙を敷き詰めたかのように真っ白です。そのタンクでは「酢もともろみ」からお酢が作られる工程が行われていました。「酢もともろみ」にはアミノ酸が多く、味は濃醇甘口で、これがおいしいお酢になる秘訣だそうです。

### こだわりの発酵法

タンクの中の白いものの正体は酢酸菌で、80〜120日とゆっくり時間をかけて「酢もともろみ」をお酢に変える「静置発酵」を行っています。一般的なお酢では、機械で人工的に空気を送り込み、わずか1日で発酵

今まで、お酢の味の差というものを考えたこともありませんでしたが、今回飯尾醸造にお邪魔して、同じお酢でもこれほど味が異なることを知り、新鮮な驚きでした。

無農薬で大切に育てたお米、その貴重なお米を使って、ゆっくりゆっくり時間をかけて行われるお酢づくり。これほどの手間がかかっているからこそ、これほどおいしいお酢ができるのだと納得しました。

家庭でもさまざまな料理に使われているお酢。今までは一調味料としての地味な印象が強かったのですが、今回の取材を通してお酢の存在感の大きさを実感しました。

文 三石川朋哉（ルستاケテ商品開発センター）  
写真 佐竹香代（ルستاケテ営業部 本誌編集長）

## （株）飯尾醸造のご紹介



- 所在地  
〒626-0052 京都府宮津市小田宿野373
- 連絡先  
TEL 0772-25-0015(代) FAX 0772-25-1414
- HP  
<http://www.iio-jozo.co.jp/>（通信販売アリ）
- 交通のご案内  
京都から車で、約2時間30分（京都縦貫自動車道、他）  
京都から電車で、約1時間45分（JR山陰本線、他）