

くらしと協同をたずねて

時間が「醸す」食品づくり —飯尾醸造のお酢造りの取り組みから

片上 敏喜 (日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科 専任講師)

京都府宮津市にある明治 26 年 (1893 年) 創業のお酢屋「株式会社 飯尾醸造」(以下、飯尾醸造)は、「①お酢の原料となるお米は無農薬の新米のみ」を使用し、「②自社の蔵で杜氏が、酢もともろみ(酒)を仕込み」、「③古式静置発酵」を企業理念として、お酢を醸造している。

上記の具体的な内容として、①については、昭和 39 年 (1964 年) から宮津市内の棚田で農薬を使わずに米を栽培し、その新米のみを原料としてお酢を醸造し、②については、お酢の元となる酒づくりを、麴づくり・酒母づくりから行って酒(酢もともろみ)を造り、③については、お酢を発酵されるタンクの表面に、お酒をお酢に変える酢酸菌膜(さくさんきんまく)を浮かべ、約 100 日間の発酵期間を経ることを通じて、お酢醸造を行っている。

本稿では、このような理念を掲げ、行動し、お酢造りを行っている株式会社飯尾醸造四代目当主の飯尾毅会長からお聞きした取材内容を中心に、食品との向き合い方について考えていきたい。

飯尾醸造の造るお酢の原料

農林水産省が所管官庁として執り行っている農林物資の規格化等に関する法律(通称:JAS 法)に基づき決められている、食品・農林水産品の品質保証を行う規格である日



飯尾醸造の外観

本農林規格(通称:JAS 規格)では、1 リットルの米酢を造るのに、「40 g」以上のお米が必要とされている。

しかしながら、実際にお酢を造る時に 40 g だけではお酢を造ることができない。そのため、米と米以外の原料(主に醸造アルコール等)を使用して造る「米酢」と、米のみを使用して造る「純米酢」に分けられる。一般的に上述した「純米酢」を造るのに必要となる最低限の米の量は「120 g」となるが、飯尾醸造が取り扱っている定番のお酢「純米富士酢」は、米を「200g」使用して造られている。また米を「320 g」使用した「富士酢プレミアム」といった酢も醸造している。

このようなお酢の原料となる米は、宮津市内で生産される農薬を使用しない米を用いている。飯尾醸造では、昭和 39 年 (1964 年) より、地域の農家の方々と契約し、農

薬を使用しない米作りを行ってもら関係性を今日まで築いてきた。また米を作る田は、農作業が困難ではあるが、山深い棚田を使用し、生活排水や他の田で使用される農薬関連の汚染を避けることを考えた米作りが行われている。加えて、お酢の原料となる米はその年の秋に収穫した新米だけを原料として醸造されているのも特徴として挙げられる。



蔵見学時に見ることができる
米酢を醸造する際の米量の比較サンプル

このように飯尾醸造が、原料となる米に心を配るのは、農薬に対する危機感があったと飯尾毅会長は話す。飯尾醸造において農薬を使用しない米から酢を造ることを決めたのは、四代目飯尾毅会長の父である三代目当主であった。その背景としては、高度経済成長期の昭和30年代に毒性の強いDDT（ジクロロジフェニルトリクロロエタンの略で、有機塩素系の殺虫剤・農薬）などが、田にまかれるようになり、田にまかれた後は、人が近づかないように立ち入り禁止の赤い旗がたてられ、本来、田に生息するフナやドジョウなどの生物が、田から消えていく光景を目の当たりにしたことにある。

このような経験から、農薬を使用しない米作りを行うために、宮津市内の農家を訪

ね、農家の人々と話し合いを重ねてきた。そのようなコミュニケーションを取った上で、飯尾醸造は昭和39年から農薬を使用しない米を原料としたお酢造りを開始し、今日に至っている。三代目には、「おいしい酢は、おいしい米からできる」、「しっかりと目の届くところで、信頼できる人が作った米がいちばん安心だ」、「日本の農業を守りたい。とくに地元の農業とのつながりを大切にしたい」といった考えがあり、飯尾醸造のお酢造りの理念として受け継がれている。

また飯尾醸造では現在、四代目当主の飯尾毅会長が取り入れた「再生紙黒マルチ農法」を用いた米作りが行われている。同法は、化学薬品を使用しない黒く色付けされた紙を敷きながら田植えを行うもので、黒い紙を利用することによって日光が集約され、稲の生長が促進される利点がある。また同紙で田を覆うため、農薬を使用しない米作りを行う上で最大の課題となる雑草を抑制できる。



四代目当主の飯尾毅会長による
再生紙黒マルチ農法の説明

一方、紙を敷きつめながらの田植えとなるため、特殊な田植え機や資材費が必要と

なり、コスト面は高くなる。しかしながら、飯尾醸造でこうした農法を積極的に取り入れて米作りを行うのは、安全な原料を確保しつつも、農家の方々の負担を減らしたいという四代目の考えから、このような取り組みが行われている。

飯尾醸造のお酢造りの工程

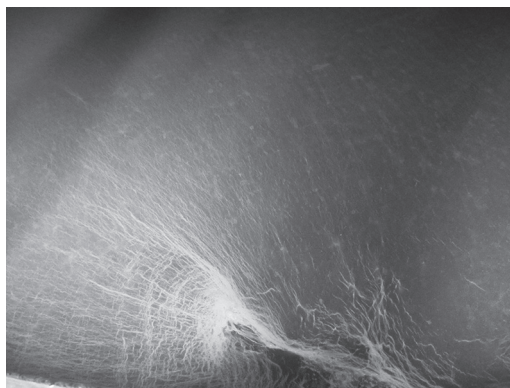
冒頭で述べたように、飯尾醸造では、自社の蔵で醸造した「酢もともろみ(酒)」を用いた米酢造りを行っている。そのため毎年、冬になると飯尾醸造がもつ自社の酒蔵で杜氏の手によって酒造りが行われている。

酒造りは、精米・麴づくり・酒母づくりと日本酒造りと同じ工程で行われているが、一般的な酒造りと異なる点は、酢造りのために必要となるタンパク質を多く残すために、精米歩合を 83% 程度にしていることが挙げられる。またこうした工程を自社で一貫して行うのは、例えば、他社に精米を依頼した場合に、精米機の中で農薬を使用した米などが混ざること回避するといった、原料に対する考え方から成る。このようにして精米した米を蒸し、麴菌をまぶして米麴づくりを行う。そして、米麴が出来上がると、酒母づくりを行い、もろみ(酒)の仕込みが開始される。こうして出来上がったものが、「酢もともろみ」と呼ばれる濃醇で甘口かつアミノ酸の含有量が多い、お酢造り用の酒となる。

こうした「酢もともろみ」を用いてのお酢作りの工程としては、タンクに種酢と水と酢もともろみを入れ、40℃に温め、表面に酢酸菌膜を浮かべて発酵されることによって酢を醸造していく。飯尾醸造でのお酢の醸造期間は、「80 日から 120 日」ほど

の時間をかけて行い、表面の酢酸菌が「アルコール分」を「酢」へと変えていく。一方、酢酸菌はアルコール分を酢へ変えていく時に酸素を必要とする好気性菌と呼ばれる菌であるため、タンク内に機械によって人工的に大量の空気を送り込むと、発酵が促進され「1 日から 2 日」で発酵を終えることもできる。

このようなお酢造りにおける発酵においては、前者を「静置発酵(表面発酵)」、後者を「全面発酵」といい、発酵にかかる「時間」が大きく異なる。



タンク内の酢酸菌膜の様子

こうして発酵が終わった酢は、発酵終了直後の段階では刺激が強いため、熟成させる期間を経て最終的に私たちの知っているお酢となる。静置発酵を行っている飯尾醸造のお酢の熟成は、平均「10 か月から 1 年」ほどの期間をかけて行われている。

一方、全面発酵で作られたお酢は「2 週間」ほどの場合が多いといわれている。加えて、飯尾醸造では、熟成期間中に 5 回以上、タンクを移し替えて空気に触れさせることを通じて、風味を高めていく作業が行われている。また飯尾醸造では、米酢以外にも多様な原料を用いてお酢を醸造している。

一例として、農薬を使用しない国産の紅芋から紅芋酒を造る「紅芋酢」、イチジク



熟成中のお酢の風景

からイチジクのもろみを造り、製造される「無花果酢」、青森の木村秋則さんが栽培する「奇跡のリンゴ」と呼ばれるリンゴを100%使用し、水を一滴も加えず、醸造される「にごり林檎酢」が挙げられる。いずれのお酢においても原料となる野菜や果物を丸ごと使用することで風味豊かなお酢造りが行われている。



「紅芋酢」や「にごり林檎酢」が搾られる槽
人の手をもってゆっくりと絞られる

食品の「プロセス」、「背景」を知る

飯尾醸造では、どのような場所で、どの



飯尾醸造の蔵見学で試飲できる各種のお酢

ような原材料を使用し、どのような製法で
お酢造りを行っているかということ。「口
に入れるものだからこそ、見ていただきたい」という思いから、1年を通じて蔵見学
を実施しており（詳細は飯尾醸造 HP「蔵
見学のご案内」参照）、飯尾醸造のお酢の
現場を知る機会が常にオープンとなっている。
また筆者自身が現地に足を運んだ際に
感じたことは、自社で醸造しているお酢に
関しての情報が、詳らかに、真摯に、発信
されていることであった。

食品を購入する立場の人々が、現場を通
じて原材料に向き合い、時間をかけてお酢
という私たちの生活に欠かすことができな
い調味料を生み出す「プロセス」や「背景」
を「知る」という経験の一つ持つことがで
きれば、それがきっかけとなって、私たち
の日々の食生活における「行動」や「選択」
に影響をもたらすのではないだろうか。

謝辞：本稿の執筆にあたり、ご協力頂いた株式
会社飯尾醸造四代目当主の飯尾毅会長に心より
御礼申し上げます。

付記：本稿は科研費基盤研究C（領域番号：
19K02295）の成果の一部である。