



ほんものを たべよう

提出日	10/	火	水	木	金
	25	26	27	28	
配達日	11/	火	水	木	金
	1	2	3	4	
翌々週分配達日	11/	火	水	木	金
	8	9	10	11	

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2016. 11月1週号

調味料 SEASONING

富士酢独特のムレ香を解決した 富士酢プレミアム

より緩やかな酸味、柔らかい米の甘味。

(株)飯尾醸造

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



五代目 飯尾 彰浩さん、四代目 飯尾 毅さん(写真中央)

無農薬米から造る古式醸造酢

(株)飯尾醸造五代目当主 飯尾 彰浩さんは、無農薬の新米から純米酒を造り、現在では珍しくなった昔ながらの古式醸造の静置発酵で、お酢「富士酢」を造っています。

飯尾醸造の「富士酢」については、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161で詳しく説明しています。

ムレ香解決は四代目の長年の悩み

富士酢には独特の発酵臭「ムレ香」があって、人によっては苦手な人がいます。この「ムレ香」は原料をたっぷり使うこと、また昔ながらの製法で造ることによる米酢本来の芳醇な香りで、まさに富士酢がおいしい理由でもあります(とくに中華料理に使うと絶品)。

しかし、安価な原料で簡単に造る現在の酢に慣れた人の中には、この富士酢独特の香りに違和感を持ち、敬遠する人がいることは事実であり、五代目の父、四代目の飯尾 毅さんにとって長年の最も大きな悩みでもありました。五代目は幼いころからこのことを、それこそ耳にタコができるほど聞かされてきました。

五代目がムレ香を解決

五代目は、東京農大大学院でその酢の香りの研究に没頭しました。しかし、その研究で導き出したのは「菌の遺伝子組み換えをしないと難しい」という残念な結論

でした。その後、サラリーマン生活を経て蔵に戻り、2年半の試行錯誤を経て、やっと別の解決法を見つけて、「ムレ香」を解決した「富士酢プレミアム」を完成することができました。

JAS規格の8倍の米を使って完成

日本農林規格(JAS規格)で「米酢」と表示できる基準は、酢1リットルあたり米40g以上使っていることです。ただし、もし米だけで酢を造るには、最低米120gは必要です。「純米富士酢」は酢1リットルあたり米200g、すなわちJAS規格の5倍もの米を使うことで、ツーンとしない、しっかりと酸味と旨みがたつぷりと詰まった味になっています。しかしこのことは「ムレ香」の原因ともなっています。

これに対して「富士酢プレミアム」は酢1リットルあたり米320g(JAS規格の8倍)以上を使い、昔ながらの静置発酵をさらに極めた一徹な「造り」で、「ムレ香」以外の香気成分でマスキングすることにより、香りが劇的に変化し、「ムレ香」を解決することに成功したのです。

極上の味

より緩やかになった酸味は、従来の富士酢ユーザーには「ちょっと物足りない」と感じられるかもしれません。しかし、「富士酢プレミアム」は、これまで酸味によって隠れていた淡い味わいが引き出され、みりんのような柔らかい米の甘みを楽しむことができます。砂糖や塩を使う量も減らせます。やさしい香り、穏やかな酸味、円熟の

旨み、極上の純米酢の完成です。

「富士酢プレミアム」を使った人から「お酢が苦手な母もおいしくいただけると言っています」「まるやかで深みのある味わいで、漬け汁も飲んでしまいました」「何を作っても富士酢を入れるだけで魔法のようにお料理がおいしくなる」「まるやかさはもちろんなのですが、出汁が入っているの?と感じた」との感想も寄せられています。

今、この「富士酢プレミアム」は日本国内のミシュラン二ツ星、三ツ星などの店でも認められ、使われています。

飲むだけ紅芋酢ダイエット

余談ですが、オルターの2016年砂浴バスツアーでは、飯尾醸造に生産者訪問をしました。そのお礼、四代目 飯尾 毅さんからこの「富士酢プレミアム」の説明をお聞きしたのですが、参加者の多くが身を乗り出して聴いたのは「紅芋酢」の方でした。

「紅芋酢」については拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.162で詳しく紹介しています。飯尾醸造では毎朝社員全員が「紅芋酢」を大さじ1杯を8倍に水で薄めて飲んでいるそうです。その結果、内臓脂肪が減り、さらに皮下脂肪も減っているとデータを示して説明されました。社員の中には15kg、20kgのダイエットになった人もいるという話でした。バスツアー参加者がこのダイエットに耳よりな話を目を輝かせて聴いていたのはいうまでもありません。



飯尾醸造の 富士酢プレミアム

●原料

無農薬米 ……コシヒカリ、五百万石 契約栽培農家
 <京都農業協同組合宮津支店> <農事組合法人 田吾作>
 太田 敦久 細見 秀史 笹倉 惇壹
 平野 治 細見 繁夫
 粉川 賢次 小松 宗靖 <個人>
 粉川 廣士 直田 秀翁 中川 秀雄 隅野 和幸
 粉川 正太郎 溝口 兵一郎
 久古 敏正 小谷 庄一郎
 竹本 勝 小林 康司 麹菌 …… 菱六
 小田7区営農組合 小山 有美恵 酵母菌 ……(財)日本醸造協会

●製造方法

- 1 玄米→精米→洗米→浸漬→蒸米
- 2 蒸米+種麹→製麹→麹
- 3 水+蒸米+麹+酵母→酒母
- 4 酒母+初添(水+麹+蒸米)+仲添(水+麹+蒸米)+留添(水+麹+蒸米)→アルコール発酵
- 5 熟成→酒(酢もともろみ)
- 6 酢もともろみ+種酢+水→酢酸発酵
- 7 熟成
- 8 セラミックフィルターで濾過
- 9 フィルターバック
- 10 熱交換器で殺菌(72℃以上)
- 11 フィルター
- 12 マグネットフィルター
- 13 瓶充填

市販の米酢の問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161に詳しく解説。