



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	12/水	金
	29	30	1	2
配達日	12/火	水	木	金
	6	7	8	9
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	13	14	15	16

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

2022.12月2週号

調味料

かめ 甕仕込みの 有機玄米くろ酢

300年の伝統

(株)庄分酢

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

極めて貴重な甕仕込み

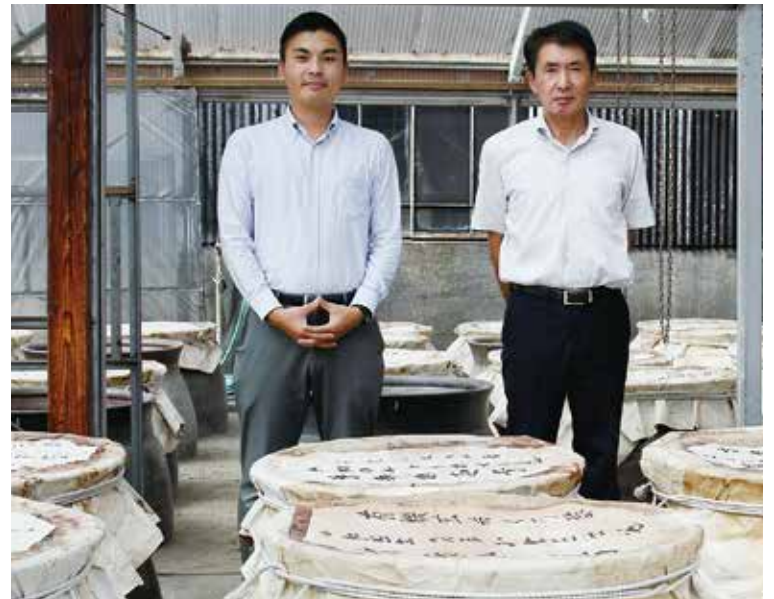
福岡県大川市にある(株)庄分酢(旧:酢屋商店)高橋一精(かずきよ)14代目社長は、一子相伝で代々受け継がれてきた311年の酢造りの伝統技術を活かし、半分地下に埋められた甕仕込みの静置発酵法で有機玄米くろ酢を製造しています。

甕仕込みは日本古来の調味料の発酵技術です。しかし、江戸時代、江戸(現東京)の人口が100万人になったことで、大甕が不足し、杉桶が主流になりました。さらに近年では甕やその杉桶も姿を消し、ステンレスやホーロー、さらにはFRP樹脂へと変遷を遂げています。

発酵の質は陶器の遠赤効果のある甕が一番優れています。安全性についてはプラスチック成分の溶出のあるFRP樹脂が一番問題で、ホーローもヒビが入れば金属成分の溶出が問題となります。

したがって、甕仕込みは現在、極めて貴重な製造方法となっています。甕のフタに使う紙蓋は和紙に柿渋とフノリを塗ったものです。

蔵付きの発酵菌に守られ、甕の中でじっくりと



高橋一精14代目社長と息子の高橋清太朗さん

静置発酵された玄米くろ酢はそれ自体でたいへん価値のあるものです。ただし熟成をおこなう貯蔵タンクについてはFRP樹脂なのでオルター仕様では暫定です。

静置発酵法でマイルドに

庄分酢ではじっくりと甕の中で玄米くろ酢を造る静置発酵をしています。加温して発酵する速醸だと、酢酸主体のツンツンするお酢になります。静置発酵して、じっくり発酵させるとさまざまな有機酸がハーモニーを醸し出し、マイルドなお酢になります。

結果、有機玄米くろ酢はツンツンしないマイルドな一級品の玄米くろ酢に仕上がっています。

有機玄米が原料

有機玄米くろ酢の原料となるお米も、もちろん栽培において農薬や化学肥料を使用していない有機米です。熊本県の土の恵グループの生産者

の皆さんが栽培されています。高橋さんは時には農家へ出向き、その目で農法を確かめています。

米麴も有機米原料

有機玄米くろ酢の原料は「有機玄米」「有機米麴」「水」の3つだけで、たいへんシンプルです。有機米麴は福岡県みやま市の(有)糎島商店が製造しています。有機米を原料に甘酒麴を自家製造し、その麴を使って甘酒を製造、ろ過した糖汁に寒天粉末を加え、自家製造しています。人工培地は一切使用していません。種麴は代々保管管理しています。遺伝子操作など人工的操作を一切加えていません。

工場も有機 JAS 認定

庄分酢は1711年4代目清右衛門さんが酢の商売を始めました。

筑後平野の豊富な米、水を原料に支えられてきました。1980年代、無農薬玄米を使った酢を製造し始めたのは13代目清悟社長でした。

有機JAS加工食品工場に認定されたのは、2001年です。光食品が原料として庄分酢を採用したことがきっかけでした。

光食品の原料として使われていたことから、オルターとしてもその存在に注目していました。



庄分酢の有機玄米くろ酢

●原料

有機玄米

生産農家 土の恵グループ(熊本県)
村山 信一
津田 貴代志
甲斐農園
田中 秀雄
荒木 雄二郎
田上農園(田上 貴士)
有機JAS認証は特定非営利活動法人
熊本県有機農業研究会

有機米麴

糎島商店(福岡県)
原料有機米 生産者は同上

水

水道水

●製造工程 大甕を使った静置発酵法

- 1 有機玄米を洗い、水に浸漬する
- 2 有機玄米を蒸す
- 3 有機米麴を加え、大甕に仕込む
- 4 アルコール発酵、酢酸発酵(約90日~120日)
- 5 貯蔵タンク(FRP樹脂※)で熟成(約180日~)
- 6 一次ろ過(けい藻土) ※オルター仕様では暫定です
- 7 加水(酸度調整)
- 8 理化学検査(酸度、糖度)、官能検査
- 9 二次ろ過(けい藻土、ろ紙)
- 10 温水プレート式殺菌(80℃以上)
- 11 ピン充填

工場の有機認証は特定非営利活動法人有機農業認証協会が認定しています。

※ピン詰め工程は短時間なのですが、使用器材にプラスチック製品の使用が多く、将来はステンレスなど、より安全な器材への変更をお願いしています。