



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 22 2014年5月28日更新

ミヅホ株式会社 をレポートしました

良質の米を厳選し
地元吉野杉の桶で仕込む米酢が
第5期セレクションを受賞

万葉集にもうたわれた、大和三山を望む歴史ある奈良の地で、米酢と味噌の製造を営むミヅホ株式会社。昔ながらの製法でつくられた「ミヅホ純米酢」と「ミヅホ純玄米くろず」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「代々受け継いできた伝統製法で、良質な製品をつくり続けることが私たちの使命」と胸をはる、代表取締役の大西甚吾さんにお話を伺いました。



ミヅホ株式会社 代表取締役 大西甚吾 さん

ミヅホ株式会社 概要

住所：奈良県橿原市中町267

TEL：0744-22-3317

URL：<http://www.mizuhosu.co.jp>

第5期受賞製品

- ・ミヅホ純米酢
- ・ミヅホ純玄米くろず

» 製品について詳しくはこちら

昔ながらの製法で、手間ひまをかけてじっくり醸造

明治10年、庄屋を務めていたご先祖が、村を豊かにしたいという願いから始めた米酢づくり。それがミヅホ株式会社の原点です。今もその想いは変わらず、地域の文化や歴史を残す一助になればと、地元の吉野杉の桶を使ったお酢づくりを続けています。お酢のもとになる酒づくりにも手間ひまを惜しまず、初添え、仲添え、留添えの3段仕込みの本格的な仕込みを継承。こうしてできたお酒を吉野杉の桶で3カ月以上ゆっくりと発酵させ、ようやくお酢ができあがるのです。一般的な量産品では、全行程を1〜2カ月で済ませることが多いなか、ミヅホでは6カ月以上、じっくりと時間をかけて上質なお酢に仕上げていきます。お酢の原料となるお米は全て国産のものを使用。なかでも黒酢に使う玄米は、和歌山県の契約農家から仕入れる減農薬米です。

「麹菌や酢酸菌など無数の微生物に助けられながら、ミヅホらしい味わいに仕上げていきます。また発酵は杉桶でゆっくりと時間をかけるため、深い旨味が生まれるのです」と大西さん。ミヅホのお酢は芳醇で深い味わいに満ち、美味しさが口の中に優しく広がります。



契約農家から仕入れた安全な玄米でつくる、上質の玄米黒酢

受賞製品のひとつ「ミヅホ純米酢」は、国産のお米だけを使用し、米麹からつくった清酒を3カ月以上かけて発酵させたもの。しっかり熟成された頃を見計らって、出荷が始まります。お米の旨味を最大限に引き出した芳醇な香りと味わいが、まろやかに口の中に広がります。キュウリやカブなど野菜の酢漬けや酢の物、おすしなどに広く使用でき、お料理に旨味を加えます。「ミヅホ純玄米くろず」は和歌山県の吉野川流域の契約農家から仕入れる減農薬の玄米のみを使用。まったりとしたコクがあり、深い旨味が特徴です。梅やハチミツと合わせたドリンクや、コクのある酢の物にぴったりです。

「ミヅホのお酢は、そのしっかりした旨味が評価され、あるメーカーでドレッシングの材料としてもご利用いただいています。またお酢は当社のものでないと、とずっと使い続けてくださっているお客様もいらっしゃり、大変ありがたいことです」と大西さん。また「和食はユネスコの無形文化遺産に選ばれました。こうした和食を支える調味料も国産原料でつくるのが本当のおもてなしであり、日本の食文化を守っていくことなのではないでしょうか」と語ってくれました。



ここがPOINT



お酢をつくる工程で発生する残渣(お米の搾りかすのようなもの)は、捨ててしまうのではなく、和歌山の契約農家に引き取ってもらい、有機肥料として活用されます。その残渣が玄米を美味しく育て、お酢になります。ミヅホのお酢は環境にも配慮した、地球にやさしい製品なのです。