



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 28 2015年3月18日更新

合名会社河原酢造を レポートしました

国産の有機栽培米だけを使用
まろやかな味わいの「老梅 有機純米酢」が
第5期セレクションを受賞

農薬や化学肥料を使用していない国産有機米のみで造られた「老梅 有機純米酢」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞。原料となる有機米を自ら栽培する同社代表者の河原泰彦さんにお話を伺いました。



合名会社河原酢造 河原代表

合名会社河原酢造 概要

住所：福井県大野市吉8-25

TEL：0779-66-3275

URL：<http://robai.jp/>

第5期受賞製品

- 老梅 有機純米酢

» 製品について詳しくはこちら

創業約200年の蔵元が仕込む、伝統製法による純米酢

江戸時代後期の1823年、初代当主が酢の醸造を手掛けたのが、合名会社河原酢造の始まりです。同社では創業約200年を経た今も、昔ながらの製法による丁寧な酢造りが守られています。酢は酒を発酵させて造られますが、一般的な酢の醸造業者では酒を購入して発酵させるのに対し、同社ではこの酒造りも自社で行い、さらにはその酒の原料となる米についても、1.4ヘクタールの自社圃場を持ち、有機米を栽培しています。

「有機農法による米の栽培にはとても手間がかかります。雑草も手で取るなど大変ですが、お客様に安全なものをご提供したいという想いで頑張っています。また醸造過程で使う道具の洗浄にも気を配り、洗剤などは使用せず、熱湯消毒をしています。せっかく有機米を使い、また添加物も一切使用しないで醸造するので、細部までこだわっています」と河原さん。先代から蔵元を引き継ぐにあたり、美味しい酢を造るにはいい酒が必要だと、まず酒を造る修業から始めたそうです。こうした酢造りに向き合う真摯な姿勢が、本物の美味しい酢を生み出すのです。



静置発酵による、まろやかで豊かな味わいの「老梅 有機純米酢」

第5期セレクションを受賞した「老梅 有機純米酢」は、有機米のみを使用した純米酢です。自社栽培米のほか、契約する有機米農家から納得のいく米だけを仕入れ、使用しています。蔵では熟練の職人たちが丁寧な手作業を繰り返し、じっくりと約4カ月をかけて仕込みを行います。中でも酒の香りを左右すると言われる麴造りには、手間ひまを惜しみません。蒸した米を少量ずつ木箱にあげ、昼夜を問わず数時間おきに手で混ぜ続け、上質な麴に仕上げます。「丁寧な麴造りが米酢



独特のムシたような臭いをおさえ、華やかですっきりとした香りを生みだします。また仕上がった酒は静置発酵でじっくりと寝かせて酢へと変わるため、味はとてもまろやかです。お客様のなかには酢が苦手だったお子様が、喜んで酢の物を食べるようになったとおっしゃる方もいらっしゃいます」と河原さん。米のうまみが生きた柔らかな味わいが、多くのファンから愛されています。

同社の製品はウェブサイトなどで製造履歴が確認できます。米の生産者や醸造責任者の名前がわかるなど、製品の安

心安全への真摯な想いが伝わります。

河原さんは今後の展望について「酢を醸造する過程で出る残渣や、他社のしょうゆ蔵や豆腐メーカーの残渣を回収し、自社圃場の肥料に使用し、少しでも環境に優しい米作りをしたいと考えています」と語ってくれました。

ここがPOINT



河原酢造のある奥越前大野市は、名水の街としても有名です。街のあちこちに湧水が見られ、なかには名水百選に選ばれたものも。受賞製品の「老梅 有機純米酢」にも清らかな湧水が使われていて、そのおいしさをさらに引き立てています。