



# 「酒蔵の酢 飛鳥姫」のご案内

2024年10月

杉井酒造 〒426-0033

静岡県藤枝市小石川町 4-6-4

TEL : 054-641-0606 FAX : 054-644-2447

この度酒粕を用いたお酢「酒蔵の酢 飛鳥姫」を試験販売致します。

## 楽しみ方について

酒粕が生み出す深い旨味は、料理の風味を引き立て、素材本来の味わいを最大限に活かします。えぐみや苦味が少ないため、あえ物やカルパッチョなどで食材の魅力を際立たせます。

## 飛鳥姫特有の製法

一般的な赤酢は、酒粕を5年以上熟成させて黒く変色したものを使用します。これにより、濃厚で深みのある旨味が生まれる一方、独特の古酒のような香りが漂い、特に江戸前寿司の赤シャリのような強い赤酢特有の香りと色味が生じます。

飛鳥姫は、この伝統的な赤酢の旨味を引き継ぎつつも、独特な香りを抑えるために、自社独自の工夫を加えました。

まず、1つ目は、新鮮な酒粕を使用すること。これにより、酒粕特有の強い香りを減らしつつも、赤酢のコクを損なわずに仕上げます。

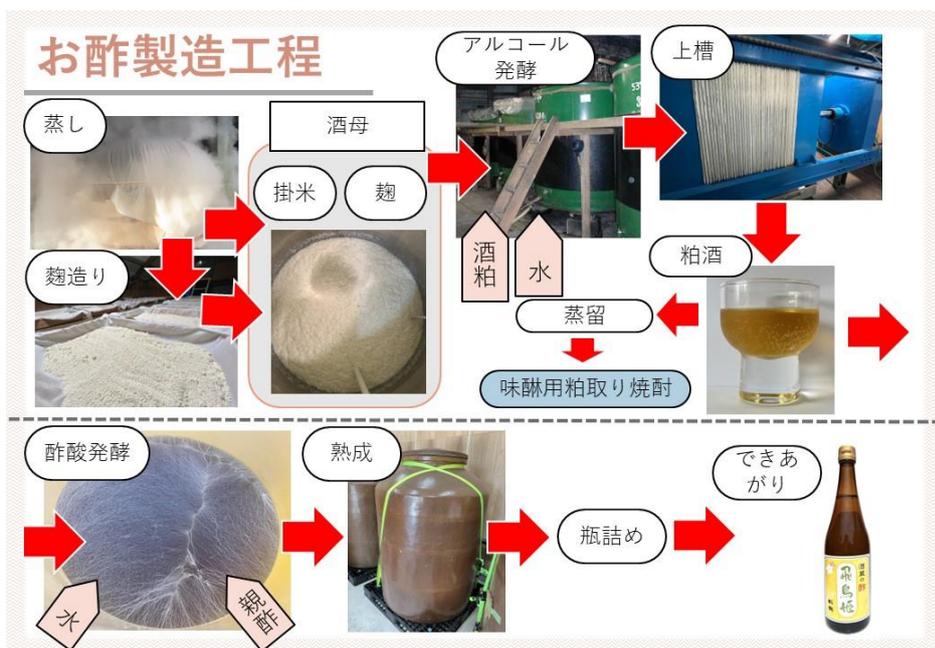
そして2つ目は、アルコール発酵を完了させた後に、清酒で使われる搾り機を使い、粕と酒を分離し、別途で酢酸発酵を行うこと。この工程により、酒粕由来のクセが酢に移らないようにし、よりまろやかでバランスの取れた風味を実現しました。

原料は酒粕が9割で、酒母を立てるため、米と米麴を1割使います。醸造アルコールは入っていません。酒粕を使用し、醸造アルコールを使用しない事で、アミノ酸度は、一般的な米酢の二倍、醸造アルコールを使った酢と比較すると三倍になり、芳醇な旨味のあるお酢になります。

## 飛鳥姫の由来

お酢は古来、大陸から伝わったとされています。飛鳥時代は大陸の文化をうまく日本に吸収し発展した時代でした。その歴史に敬意を表し、さらに「姫」という言葉が持つ繊細さと芯の強さというイメージを重ね合わせ、「飛鳥姫」と名付けました。

日本独自の優雅で奥深い風味を表現する存在として、この名にふさわしい品格を感じていただければ幸いです。



希望小売価格(8%込)

1800mL 1,836 円

720mL 972 円

## お酢造りを始めたきっかけ

酒粕はかつては魚や野菜の粕漬けに利用されて残りませんでした。年々粕漬けの消費が減り、日本全国で余るようになってきました。30年前、いよいよ酒粕弊社でも、酒粕が余ってしまった時があり、廃棄するのも費用がかかるので、肥料になるかと田んぼに埋めた事がありました。経費が浮いたぞとほくそ笑んでいたのですが、田んぼから小バエが大量発生し大変でした。今では、味醂の粕取り焼酎にする、畜産農家に引き取ってもらうなどの方法を確立したので、そんな無茶な事は二度としません。どこの蔵でも酒粕をどうするかは一つの悩みどころです。

そんな悩みを頭の片隅に置いていたある日、酒粕を使って造る味醂用の粕酒を見て、「味醂用の粕焼酎に使うだけではもったいない。お酢を造ってみよう」と思い立ちました。出来上がったお酢を試してみると、旨味がたっぷり詰まっており、肉じゃがに使うとその旨味が一層引き立ちました。「これはいける!」と思い、商品化を目指すことにしました。

## 挑戦と試行錯誤

いざ自分でお酢を作ってみると、その味は製造方法によって全く異なることがわかりました。そこから理想のお酢を追求し、数年で100本以上の試作品を仕込みました。かつては一般的に行われていたお酢造りですが、現在では酢酸菌を手に入れることさえ難しく、清酒酵母のように頒布している所ありません。また、環境を整えただけでは自然に発酵が始まるわけでもありませんでした。試行錯誤の末、最終的には廃業した中村酢店からの酢酸菌で発酵を行う事にしました。

## 酵母菌麴菌の均一性 酢酸菌の多様性

酢酸菌は他の菌と異なり保存が難しいため、日々お酢を造り続けなければなりません。温度や湿度の変化によって、違う菌が繁殖することもあり、理想の酢酸菌を維持するのに苦労しました。また、きれいな日本酒を造る時はとにかく雑菌を減らし、添加した単一の酵母菌や麴菌のみを増やすことが求められるので、試行錯誤で酢酸発酵を維持するには膜は違ってよく酢酸菌の多様性が重要な事に気づいてきました。

発酵の初期に急激に増殖し、雑菌を追いやる酢酸菌、発酵の終盤に最後まで生き残り発酵を続ける酢酸菌など、いいお酢を造るためには多様な酢酸菌の存在が必要である事に気づきました。



写真:きれいな筋がでた理想の発酵



写真:上手くいかなかった発酵



写真:空地だったところに新しく酢蔵を建築



## 静岡のお酢の歴史

### 江戸時代中期

江戸時代の食文化を語る際、最も引用される書物の一つに『本朝食鑑』（1697年）があります。この中で、全国で特に優れた酢として、神奈川・相模国の中原成瀬氏の酢、駿河国吉原の善徳時の酢、そして駿河国田中市上の酢が挙げられています。驚くことに、この三つのうち二つが静岡県のお酢なのです。

駿河の田中市上には田中城があり、徳川家康が駿府から鷹狩を楽しむために訪れていたと言われています。弊社の建物の一部には、この田中城に仕えていた役人の邸宅の材木が使われていることから、地域との深い縁があります。

『本朝食鑑』が書かれた江戸中期の酢造りは、現在のようにアルコール発酵と酢酸発酵を別々に行うのではなく、60リットルほどの小さな甕（かめ）で二つの工程を連続して行う「壺酢」の技法が用いられていました。

### 江戸時代末期

江戸時代末期になると、5000リットルの木桶を使って酒造りと酢酸発酵を分けて行う、生産性の高い酢の製造方法が発展しました。恐らく「壺酢」は生産効率が低かったため、静岡を含む薩摩以外の地域では壺酢の製造は次第に衰退していきました。当時、薩摩は外部からの産物の流入を禁じていたため、壺酢の現在まで伝統が続いていたのでしょう。

### 大量生産の時代

前述のように江戸末期以降、木桶を使った小規模な酢屋が全国各地で酢の醸造を行っていました。1969年には静岡県内に15の酢造場がありました。しかし、現在では、江戸時代に書物で取り上げられるほどの名を誇った酢屋もなくなり、静岡市内では近藤酢店さん、浜松ではトリイソースさんの2場のみとなっています。

これは酢だけに限ったことではなく、清酒、味噌、味醂など、伝統的な発酵食品会社も時代の流れとともにその数を減らし、効率的に生産される大手の商品に取って代わられてきたのです。

### 多様性の時代

30年前、当時の主力商品は二級酒で、取引先もトラックで行ける範囲に限られていました。毎日トラックいっばいに酒を積み、夕方まで酒屋を回っていました。当時、味醂は地元のうなぎ屋さんなど、わずかな顧客にしか販売されておらず、年間の売上は100万円にも満たないものでした。

しかし、時代と共に状況は変わり、トラックに積む酒の量は次第に減り、昼までに蔵に戻れる日も増えました。このままではいけないと感じ、40歳の時に自ら杜氏として酒造りを始め、翌年には生酛造りにも挑戦しました。当時、蔵元杜氏はまだ少なく、県内で生酛造りをしている酒蔵もなく、試行錯誤で技術を身につけました。

時代が進むにつれ、杉錦は生酛造りが主流となり、配達もほぼ廃止し、運送会社に委託するようになりました。数種類しかなかった商品も、今では20種類以上になりました。売上一位だった本醸造を抜き、純米本みりんが一番人気の商品となりました。

長年、日本酒業界では量と安さが重視されてきましたが、ここ30年で大きく変化しました。以前は、飲み放題の安酒しか知らなかった人が、地元の小さな酒蔵の酒を飲んで感動したという話をよく耳にするようになりました。本醸造の生産量が減り、代わりに多種多様な酒が造られるようになり、私自身もその変化を肌で感じてきました。

また、味醂が売れるようになってからは、スーパーで売られている大手の味醂しか知らなかった人たちから「味醂が飲んでも美味しいとは思わなかった」という声をよく聞きます。味醂も日本酒と同様に、かつての固定観念を超えて新たな評価を得ています。

今度は、お酢でも伝統的な造りを活かしたものは美味しいと思えるような商品を造りたいと思います。

現在、私は66歳です。あと何本の醪を仕込めるか分かりませんが、酢造りに挑戦し、杉井酒造の一步にしたいと思います。