

米作りからこだわった本格醸造酢。



モクモク手づくりファーム  
〒518-1392 三重県阿山郡阿山町  
西湯舟3609 ☎0595・43・2211  
FAX0595・43・1129 | 本1,500円。  
送料500円。限定200本。注文は  
FAXで。品数が少ないため必ず  
「クロワッサン玄米酢係」と明記。

取り寄せ

日記

三重県モクモクの  
玄米酢

三重県・伊賀に近い山麓にモクモク手づくりファームがある。ハム、パン、お惣菜、地ビールなど、ほとんどの原材料を地元の三重産にこだわり、生産加工販売をしている農事組合法人。ここで初めて誕生した玄米酢。三重県の南端紀宝町で、昔ながらに木樽での本格的醸造酢を明治以来の手法で作り続ける中野商店と、地元の農産物をいい形で出したいと願うモクモクが意気投合。米作りから連携する酢を生み出した。

米は紙マルチを使った無農薬栽培。大きな再生紙のロールを機械で田んぼに敷き、その上から稲を植える。紙で他の雑草が押さえられ、除草剤を使う必要がない。紙はやがて溶けて田の土となる。

酢の醸造は酒造りと似ている。蒸して米麴を入れ糖化させ酵母を入れて発酵させ、種酢を入れて120日かけて熟成させる。しかし米作りから木樽で酢を造るところはほとんどない。酢はまるやかで上品。素材をぐんと引き立てる最高のものだ。