



今川醸造 (金沢市)



今川さんの酢の種類と使い方



純米酢

原材料は米だけ。素材の味を引き立てるので、酢の物などにぴったり。石川県産コシヒカリに舟木屋の麹を加えてお酒を造り、それをベースに酢を造ります。

純米酢(500ml)〈毎週企画〉284円(税抜)

純米酢と米酢の違い
酒に穀物アルコールを少し入れて発酵を促し、手頃な価格にしたのが米酢です。

ミックスキャロットに少し入れて飲むと、さっぱりとした感じになりますよ



三杯酢

米酢に舟木屋のしょうゆと味の母と砂糖を加えたもの。

金沢発の三杯酢(360ml)〈次回4月3回〉じわもーる 435円(税抜)



すし酢

米酢に砂糖と塩を入れたもの。お寿司はもちろん、なますなどにも手軽に使えます。

今川さんのこだわりのすし酢(360ml)〈次回4月4回〉じわもーる 620円(税抜)

酢にはクエン酸や、ロイシンなどのアミノ酸が含まれているので、酸っぱい感じがとろとろいいですよ



すし酢にミニトマトやきゅうりなどの野菜を漬けてピクルスにしています。お弁当のすき間埋めにもなりますよ。

ごはんを炊く前に酢を少し入れ、お弁当の食中毒予防をしています。



「私たちがおすすめ!酢の使い方!」
今川社長と機関紙企画検討委員

焼き魚に酢を少しかけて食べています。さっぱりしておいしいです。

大根おろしに三杯酢をかけて食べるのにはまっています。



静置発酵の特徴である酢酸

酒造りから始める 伝統的な静置発酵法



純米酢(500ml)〈毎週企画〉284円(税抜)

今年がコープいしかわ創立20年。それより前の旧石川生協創立時からずっと組合員に愛されてきたいまか
今川醸造の酢。昔ながらの醸造法をひたすら手間ひまかけて守っています。

仕込みから3カ月。酒(もろみ)ができるまでと機械で絞り、酒と酒粕に分けます。酒は管を通して酢の蔵へ運ばれ、種酢と湯を加えます。発酵が始まると40度前後になり、冷えないようタンクにむしろや毛布を巻いて大切に保温します。1週間程で表面に酢膜が現れ、毎日その様子を見守ります。ここから約4カ月。蔵の中にすみついた菌も加わり、まろやかでおいしい酢になります。そしてさらに1カ月、熟成させてあげます。「発酵って不思議や。菌ってすごいなと思うね」。この感動が、手間ひまかかる伝統的な静置発酵法を今も続ける原動力なのかもしれません。



種酢を加えて発酵

い香りも漂っています。朝4時半から晩の7時頃まで「權(かい)」と呼ばれる長い棒を使って何度も酒をかき混ぜ、発酵を促します。「会合で飲みに行っても、帰ってくると權を使ってるね。プチプチと生きているのを見ると使ってるやらないとね。自分だけの都合ではまずいし」と今川社長。



まずは酒造りから
国産うるち米、糀、水を原料に米を蒸すところから酒造りは始まります。訪問したのは2月17日。1月に仕込んだ酒がタンクの中でプチプチと音を立てていました。日本酒の

静置発酵とは

酢の製造法には速醸造法、準速醸造法、天然醸造法などがあります。「速」としているものは1週間から20日間程の短期間で製造できます。一方、天然醸造法は静置発酵と呼ばれ、約4カ月かけてタンクでゆっくり発酵させます。その中でも今川醸造は、まず酒を造ってから酢を造るといって日本でも数少ない造り方をしています。時間と手間がかかりますが、うまみと香りのあるまろやかな酢ができます。

昔は薪や石炭を使って釜でお米を蒸していました



創業は大正12年(1923年)
初代が酢造りを学び、河北郡八田町(現金沢市八田町)で事業を起したのが大正12年。その後、昭和16年にかつて酒造会社があった野町に移転します。現在も築170年の蔵で、3代目今川英雄社長に受け継がれ、酢が造られています。