

やまなしの



上野原市

かもし【醸】

自然な味と香りにこだわった、極上の「心の酢」を 上野原市

口に含むとまろやかでクリア。ツンとせず、素材を引き立てながらほどよく主張し、ほのかにお米の甘みを感じる。戸塚醸造店の「心の酢」と出会って以来、この酢以外は使わない、というか使えなくなった。念願が叶い、上野原ICから10分程、山々に囲まれた蔵を訪れた。笑顔で迎えてくれたのは、ご主人の戸塚治夫さんだ。「銀行員時代に知り合ったお客さまが先代。土日に手伝ってよ、といわれて」とお酢づくりをはじめたという。30歳で先代から引き継いだものの、醸造の専門知識もなく「やればやるほどわからない」。専門書を紐解き、大学の先生に教えを乞うなどして、試行錯誤の上、昔ながらの自然醸造に答えを見出す。蔵では、2ヶ月かけて



仕込んだ「お酒(酢もともろみ)」を先代から受け継ぐ「種酢」ともに甕へ移し、9ヶ月かけ「静置発酵、静置熟成」させ、上澄みだけをすくい取り瓶詰めする。効率よく造るための濾過器・濾過材は、一切使わない。甕は、鹿児島焼耐用の「かなり昔のもの」を使っている。甕から柄杓ですくった酢を味わうと、ふくよかでやさしい香りが口中に広がった。「おいしいでしょう？」と微笑む戸塚さん。そのこだわりが詰まった「心の酢」がますます好きになった。

N こだわりの「心のほん酢醤油」「ゆず酢」もラインナップ
戸塚醸造店 ※蔵元見学は現在は行っていません。
Note 山梨県上野原市錦島647 ☎0554-62-6091
<http://www.komesu.jp/> ※N Drive SHOPでも販売中

中央道 上野原ICより約10分



「富士山の伏流水を仕込み水に、有機栽培米コシヒカリを使って(お酒)を作ります。酢は、米と水だけで作るから、そこはちょっとこだわってるかもね」とさらりと話す。〈お酒〉とは「酢もともろみ」と呼ばれる酢の原料のこと。タンクのなかを見せてもらうとふつふつと発酵し、よい香りが漂っていた。「醸造家仲間と、飲む酢の開発なども考えています」。夫婦二人の小さな蔵は、年内に隣の都留市に移転予定。新たな転機を迎える。

