

# 河原酢造の取り組み

## その2

合名会社 河原酢造・河原泰彦

# 生産者通信

NPO法人  
米ニケーションセンター  
定価 100円(送料込)



\*\*\*\*\*

**ほ場の近況**

5月14・15日で定植して1ヶ月以上が経過しました。

苗の生育が良くなかった上に、植え痛みの様子が著しく、スタートダッシュに失敗しました。4月の低温が影響したのか、苗が悪かったことが何よりかと思えます。市内の他の生産者に聞くと、早生系品種の生育状況があまり良くないようです。

福井の早生・華越前、酒米の五百万石、ややコシヒカリより早いミルキークイーン、そして私が作っているイクヒカリです。コシヒカリは大変順調です。5月下旬から6月中旬にかけてほとんど雨天がなく、最高気温30℃を超えていく日が続きました。初期生育には良い条件だったのに……。

**肥培設計(ノ10a)**

は昨年10月に「発酵鶏糞」105kg、川合肥料の「クレイン」(貝化石)140kg、「陸王」(苦土)15kgを散布後、耕耘。今春「ボカシ大王」30kgと「アミノ薬元」を20kg散布後、耕耘、代かきです。今後は適宜、追肥していこうと思えます。

紙マルチは分解がすすみ、間もなく消滅しそうです。後発のヒエなどの雑草対策がこれからの課題です。出遅れを取り戻せるか!?

\*\*\*\*\*

**農産物と酒・酢**

前月号で書いた通り、私はすべて食酢の原料とするためにコメを作っています。コメから酒を造り、その酒をもう一度、発酵させて酢にします。酒造りは麴の力でデンプンを糖化し、その糖分が発酵菌によりアルコールに変えられるという仕組みです。化学式で書くとC(炭素)H(水素)O(酸素)の3つの身近な元素を並べ替えているだけです。酢造りはアルコールを酢酸に変える酢酸発酵によつて造られますが、これも同様にC・H・Oのみです。

酒はデンプン、ブドウ糖が豊富な作物であれば何からでも造ることが出来ます。

世界各地、その土地の条件に適した作物をベースに酒や酢が造られます。日本をはじめアジアではコメ。酒は日本酒や紹興酒(中国)、マッコリ(朝鮮



半島)。酢は「米酢」。玄米のまま原料にする「黒酢」や「香酢」(中国)と呼ばれます。イギリス、ドイツでは麦から「ビール」や「ウイスキー」、酢は「モルトビネガー」(ビネガー酢)。地中海地方ではブドウから「ワイン」や「ブランデー」、酢は「ワインビネガー」。「バルサミコ」というのはイタリアの特定の地域・製法で造られたワイビネガーです。その他にとうもろこし(バーボン)、りんご、竜舌蘭(テキィラ)、芋類、サトウキビなどなど。

家庭でも簡単に酒は造れます。一番簡単な

のは、ブドウジュースにパン用の酵母を入れる、以上。やがて、ぶくぶくと泡(CO<sub>2</sub>)がでてきて、ワインになります。コメからの場合、デンプンを糖化しないといけないので、麴を造る/買う必要があります。麴と蒸米(炊飯器で炊いた米でも可)と酵母、水を入ると造れます。配合等ややこしいので割愛。一応お知らせ:アルコール度数1%以上になると酒税法違反です。酢酸菌や乳酸菌まで繁殖すると酸っぱくなります。空気中にはそれらがウヨウヨしています。又カ床を触った手で酒を仕込むのは厳禁。又カ床は乳酸菌の宝庫です。田んぼと同じで、いかに自分が必要としている生き物だけを純粋に繁殖させてやるかが、技術の見せ所です。

《河原泰彦記》