

農業情報総合研究所／発酵レポート「日東醸造足助仕込蔵」（豊田市） 「山奥の涼しさと木桶の中の菌たちによる天然醸造」

日東醸造足助仕込蔵は豊田市大多賀町（旧足助町大多賀）にあります。豊田市の中心部からでも車で40分ほどの山間部です。標高は730メートルになります。日東醸造は30年ほど前に廃校となった小学校を借り入れ、「しろたまり」の仕込蔵としました。三河地方では色の濃い「たまり醤油」が主流ですが、お料理の色を濃くしたくない時のために色の薄い「白醤油」が使われています。「白醤油」が大豆と小麦と塩で発酵しているところ、「しろたまり」は小麦と塩だけで発酵させています。淡い琥珀色と甘い香り、甘味が特徴です。日東醸造は夏場の気候の良さと、大多賀のミネラル豊富な井戸水を求めて足助仕込蔵を開設しました。



足助仕込蔵の中に入りました。社長の蜷川洋一さんにご案内いただきました。木桶21本が置かれています。「しろたまり」はすべて木桶で発酵させています。木桶ごとにいる菌が異なり、個性があります。木桶に權入れは行いません。空気が入るとうま味は増しますが、色が濃くなってしまいます。夏場も涼しいので発酵が進まず、色が濃くなりません。120日で熟成します。



木桶は日本酒蔵の中古桶を集めています。小豆島の「木桶職人復活プロジェクト」を通して造った木桶も使っています。今後も、足助仕込蔵の木桶を増やしていく計画です。

豊田市の山奥の涼しさと木桶の中で、菌たちが「しろたまり」を発酵させていました。まさに「天然醸造」の仕込みでした。

