



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



特別企画

食味委員会・川西委員長の受賞企業訪問記

2016年10月14日更新

「美味しさ」が誕生した物語を聞く

「食の3重丸セレクション」食味委員会の川西義之委員長（辻調理師専門学校特任教授）が、「食の3重丸セレクション」の受賞企業を訪ねる特別企画。全国に広がる受賞企業の中から3社を選び訪問します。「どのようにして受賞製品が誕生したのか」、その食づくりの現場に足を運び、その「美味しさ」が誕生した物語を聞かせてもらいます。

第1弾

愛知県碧南市 杉浦味淋株式会社

お話を伺ったのは 代表の杉浦嘉信さん

日本有数のみりんの産地、愛知県碧南市（三河地方）で大正13年に創業。米、米麴、焼酎（粕取り）だけを原料にした、昔ながらの本みりんを造り続けるみりん蔵です。糖類無添加の「愛桜純米本みりん（1年熟成・3年熟成）」が、みりんが対象品目となった第5期「食の3重丸セレクション」より3年連続受賞しています。



川西委員長（左）と杉浦嘉信さん（右）

» 過去のレポートを見る

みりんの本場、愛知県三河で造られる昔ながらの本みりん

「みりんは、料理の隠し味。本物のみりんを使うかどうかで、料理の味が変わります」と話す川西委員長。今回は、杉浦味淋が造る「愛桜純米本みりん」の奥深い甘みがどのようにして生まれるのか。その秘密を探るべく愛知県へ飛びました。

名古屋駅から電車を乗り継ぎ、1時間ほどで愛知県南部の碧南市に到着。この三河地方は、温暖な気候と良質な水、穀物に恵まれ、古くから、味噌、醤油、酢、清酒などの醸造の街として発展してきました。みりんの産地としても有名で、「三河みりん」は、現在の碧南市で200年以上前から造られるようになりました。30軒ほどあった醸造所は、現在5軒に。伝統的な本みりんを作る蔵は、今やとても貴重な存在です。



古式三河仕込「愛桜 純米本みりん」
左が純米1年、右が純米3年

国産もち米、米麴、香り豊かな粕取り焼酎が原料

迎えてくれたのは、杉浦味淋三代目の杉浦嘉信さん。蔵の見学の前に、「愛桜純米本みりん」の製造方法を伺い、試飲をさせていただきました。

杉浦さんのみりんづくりのモットーは、『中身の見える製品、顔の見える売り手』。

「純米本みりんの原材料は、もち米、米麴、焼酎の3つ。三河みりんの最大の特徴は、近隣の清酒蔵

から出る酒粕を用いて造る本格焼酎(粕取り焼酎)を使うことです。最近、入手しやすい米焼酎を用いることが多くなってきていますが、愛桜純米本みりんは、古式製法の継承にこだわり、貴重な粕取り焼酎を使っています。香りが全然違います」(杉浦さん)



「愛桜」では約6カ月間、もろみを熟成させます

もろみ(原料を混ぜ合わせた発酵中のもの)の熟成期間にもこだわりが。

「大量生産される増醸タイプは、もろみを仕込んで2カ月前後、純米みりんでは3カ月前後で搾りに入るのに対し、愛桜純米本みりんでは、もろみを6カ月前後も熟成してから絞り込みます。その分、色も濃くうまみ・甘みが驚くほど濃厚で味わい深いみりんになるのです」(杉浦さん)

祖父のレシピを再現、自然の甘さだから身体に優しい、味が深い

「愛桜純米本みりん」は、メープルシロップのようなすっきりとした甘さが特徴とのこと。見た目も通常のみりんとは違います。1年熟成はきれいな琥珀色、3年熟成は黒蜜のような濃厚な色合い。一度口に含めば、みりんの概念が変わるといっても過言ではありません。

アルコール度数は14%程度ということで、お酒の風味も強いのですが、川西委員長が驚いたのは、やはりその美味しさ、味わい深さ。「純米を買っているからこそ出せる風味、コクがありますね。3年熟成のものは、さらに角がなくてまろやかになっています。糖類などの添加物を使用していないのもうれしい。そのままロックで飲んでも美味しいですね」と感心しきりでした。



口に含むなり「甘い！これは美味しい！」と川西委員長

愛桜ブランドの開発は、創業者である杉浦さんの祖父の貴重なメモを再現することから始まったそうです。

「安価な増醸タイプは、糖類が添加されていますが、伝統製法の本みりんは、砂糖を加えません。もち米のみの甘さ、自然の甘さなのです。私の代になり、祖父のメモを偶然発見し、復刻版として昔ながらの仕込みでみりんを作ってみたら、とても美味しかった。それで、このみりんを売っていこうと決めたのです。しかし、開発当初はなかなか売れなかった。それで偶然、3年寝かせてしまったのです。飲んでみたら、1年ものよりも甘味がさらに深い。もち米がこんなに味わい深くなるのだと感動して売り出したのが、3年熟成なのです」と杉浦さん。

川西委員長は、「こだわりの材料を、時間をかけて丁寧に仕込む。小さな醸造所だからこそできる、まさに職人の仕事ですね。個性を貫きたい、美味しいものを作りたいという、杉浦さんの熱い思いが伝わってきました」と話していました。

醸造蔵を見学、手作業の多さに驚く！

試飲の後には、醸造蔵へ。近代的な設備もあれば、歴史を感じさせる古い道具もちらほら。みりん造りの命ともいえる「麴」は生きもの、人の手を加えないといものが造れないそうです。空調設備がない昔は、夜中でも数時間ごとに起きて麴をチェックしていたとか。

仕込みは3~4月に終わっているということで、今回は搾る直前のもろみを見学。樽の中まで見せていただき、「香りが豊かですね。熟成すると、色もだんだんと変わっていくんですね」と川西委員長。

杉浦味淋では、佐瀬式という昔ながらの袋搾りでもろみを搾ります。袋に入れる量は職人の肌感覚だそうで、少なすぎても多すぎてもよくないそうです。

「ほぼすべてが手作業。熟練の技を駆使し、手間を惜しまず造られていることがわかりました」(川西委員長)

杉浦さんいわく、伝統や美味しさを守るには継続が大事とのこと。

「同じ材料、同じ方法で仕込み、搾る。それでも年によって味に若干の違いが出るんですね。同じことをしているからこそ、次に生かせる学びがある。ワインも、年によって味の違いが出ますよね。それと同じで、手造りなのだから、個性があって然り。何も加えない、手造りのよさを守っていきたいですね」(杉浦さん)

自然と共にあるものづくり、個性を生かした食づくり。そのこだわりを存分に見せていただき、川西委員長はじめ、取材スタッフも感無量でした。



この樽の中でもろみが熟成中



杉浦さんの熱い想いに触れ、取材にも熱が入ります

料理にもスイーツにも使いやすく、そのまま飲んでも美味しい

甘くて香りも豊かで、そのまま飲んでも美味しい古式三河仕込みの愛桜。本格的なみりんの奥深い味わいを知ったら、もう手放せなくなるかもしれません。砂糖を使用していないため、血糖値が上がりにくく、脂肪がつきにくいという健康に嬉しい一面もっています。



瓶詰めをする機械を見学。最近、ペットボトルのニーズも増えているそうです

料理をさらに美味しく仕上げる優秀調味料として使うもよし、ロックや水割りで飲んでもよし。1年熟成ものと3年熟成ものの味比べをするのも、また楽しいと思います。

また、煮詰めたものはお菓子作りの材料に、蜂蜜や砂糖の代わりとしても使えます。「かき氷のシロップにしても美味しいでしょうね」(川西委員長)。地元の有名菓子店では、シュークリームの甘み・香りづけにも使われているほど、味は折り紙付きです。幅広い用途に使えますから、ぜひお試しください。

COLUMN

みりんのお話

独特のコク、うまみ、香りで、料理に深みを出す、みりん。照りやつや出しにも欠かせない調味料です。このみりんの歴史を紐解いてみると、室町時代や戦国時代には甘い高級酒として珍重されていました。江戸時代からは、調味料として使われるようになり、戦後には、ブドウ糖や塩などで味を調整した、安価な「みりん風調味料」も登場しました。

現在では、蒸したもち米、米麴、焼酎もしくは醸造アルコールを主原料にした「本みりん」、それに糖類を加えた「増醸タイプのみりん」、アルコール無添加でブドウ糖や塩などを加えた「みりん風調味料」があり、この3種類が一般的にみりんとされ、販売されています。前者の2つはアルコール度数14%程度で酒類に分類されます。

伝統的な本みりんは、少々値段ははりますが、深い味わいは本物ならではの。いつもの料理に、一度試してみたいはいかがでしょう。