



「みりん」の新しい使い方

新たな魅力を発信



株式会社角谷文治郎商店
(愛知県碧南市)

角谷 文子 氏



農林水産省
東海農政局 消費・安全部
部長 島村 知亨

～こんな話を聞きました～

- ・ 伝統製法で造る「みりん」
- ・ 環境にやさしい原材料の確保に向けて
- ・ 「みりん」がスイーツ界にデビュー！
- ・ 新しい情報発信にチャレンジ

伝統製法で造る「みりん」

島村： 東海農政局は、食に関わる有識者の方などにお話を伺い、意見交換の中で聞き出した幅広い知識・情報を「TOKAI ミニコミ」としてまとめて発信しています。

本日は、よろしくお願いいたします。
まず初めに、会社の概要などお聞かせください。

角谷氏： 明治43年(1910年)に創業し、私の父「角谷利夫」が三代目となります。

愛知県碧南市は、三河湾に面する醸造が盛んなまちで、みりん、白しょうゆの醸造蔵が多くあります。また、みりん業者数は愛知県が全国一位で、みりん造りの本場です。

弊社は、碧南市の本社、みりん蔵、精米・焼酎蔵のほか2021年7月に三重県多気郡多気町のVISON内に「美醃 VIRIN de ISE」を出店しました。

創業からの「米一升、みりん一升」(米一升でみりんを一升造る)にこだわった伝統製法でみりんを造っています。



伝統製法とは、こういった製法でしょうか。

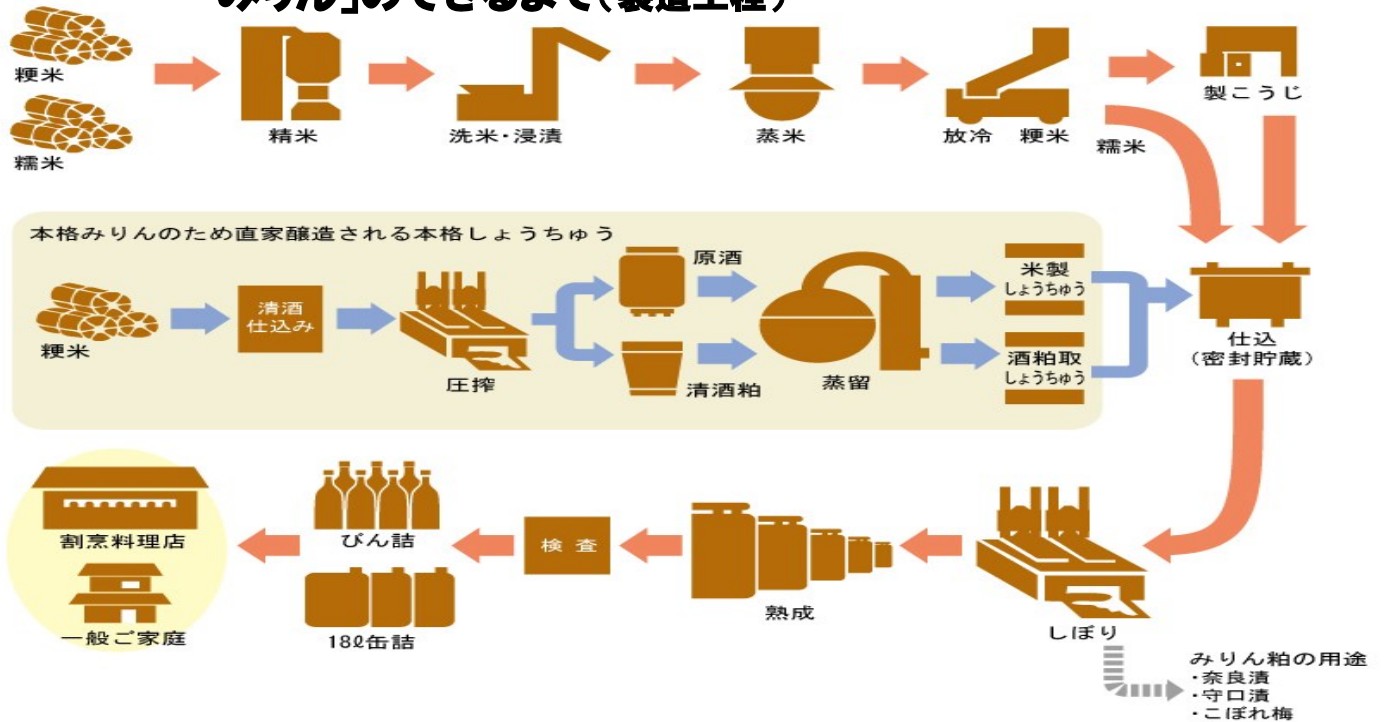
弊社がこだわる伝統製法のみりんは、原料がもち米、米麴、本格焼酎のみで造ります。焼酎も自社製造です。蒸したもち米と米麴を焼酎といっしょに仕込み、搾って、長期間の醸造熟成を経てみりんになります。醸造・熟成期間は1年以上です。アルコール度数は、約14%です。

ゆっくり熟成することによって麴菌が、もち米の甘さと旨味を引き出します。

麴菌の働きによってゆっくり時間をかけて甘くなるんですね。

みりんは、麴菌の働きによってできる発酵調味料です。もち米のおいしさを麴菌の力で丸ごと引き出したのが弊社のみりんです。麴菌がしっかり働くためには、温度・湿度を厳密に管理することが大事なんです。弊社のみりんは、砂糖にはない上品でまろやかな甘さが特長です。

「みりん」のできるまで(製造工程)



みりん以外にも何か造っていますか。



みりん以外に日本酒を造っている企業もありますが、弊社は三州三河みりと有機三州味醂の2種類のみを製造しています。

みりんを造るための自家製焼酎は造っていますが、お酒として飲むには個性が強いです。

VISONの店舗では、地元の三重県多気町産のお米を使ったみりん「美醂(びりん)」を製造・販売しています。



美醂 (300ml)
704円(税込み)

また、VISONの店舗は、みりん蔵を併設しており、新しい試みとして、原料の仕込みから熟成を経てみりんが出来上がるまでの製造工程がいつでも見学できるようガラス張りの店舗にしています。

ガラス張りですから製造の様子がよくわかりますね。製造所内に入ることもできますか。



はい、普段は入れませんが、定期的に「みりん蔵ツアー」を行なっています。ツアーは、製造所に入り、製造現場を間近で見学し、最後はみりんの試飲を行なっています。車を運転される方にはアルコール分を飛ばした煮切りみりんをご用意しています。費用は1人1,000円(税込み：2023年8月時点)です。



製造している様子を間近で見ることができそうですね。



蒸したもち米を冷ましている様子



美醂 VIRIN de ISE 店舗

環境にやさしい原材料の確保に向けて



本社蔵では、代表的な三河みりんに加えて**有機みりん**の製造販売を行っているのが特徴です。有機みりんは、国内流通以外に香港、フランスなどに輸出もしています。また、他にはない、みりん梅酒も造っています。弊社の梅酒は、砂糖を使っていないので、みりんの**まろやかな甘さ**が特徴です。



三州三河みりん
(700ml)

1,122円(税込み)



有機三州味醂
(500ml)

1,144円(税込み)

有機みりんの原料である有機米は契約栽培で確保されているのですか。



はい、有機みりんの有機原料米は20年来お付き合いのある生産者の方に栽培をお願いしています。

また、弊社の安全への取り組みとして、JONA-IFOAM認証(注)を取得し、有機みりんを製造しています。これは有機JAS認証よりも厳しい基準のクリアが求められます。

しかしながら、今、弊社が心配しているのは、生産者の中には高齢を理由にリタイアする方が出てきており、後継者がいない方もいます。この状況が続くと、今後、有機みりんの原料米の確保が困難な状況になる恐れがあります。

原料米確保を阻む課題はどのようなことでしょうか。



新たに、生産者が有機JAS認定を取得するためには、土壌づくりに3年という時間がかかる上に、圃場が認定を受けるまでの間は有機米として取り引きできないため、収益性が悪い条件で生産を続けなければいけません。

有機米の栽培は非常に手間がかかる上に、生産者の方は有機JAS認定取得のハードルも高いです。

注：JONA-IFOAM認証は、有機農業の原理（「生態系」「健康」「公正」「配慮」）を念頭に、有機JAS認証で明示されていない以下の事項を通じて、持続可能性の高い循環型農業や社会を目指しているのが特徴。

- ・労働者の処遇の公正性（社会正義）
- ・施肥の際の窒素量の制限
- ・地域資源の活用
- ・遺伝子組み換え由来資材の禁止（経過措置なし）
- ・有機種子への転換等

農林水産省では、みどりの食料システム戦略で、持続可能な生産をする有機農業に取り組んでいく生産者の方を支援しています。



化学合成物質（農薬、化学肥料）を減らし、環境に配慮した農業を進めていくことは大切だと考えています。

弊社は、有機みりんの原料である有機原料米の確保のため、今後も有機農業の推進に積極的に参加していきたいと考えています。



「みりん」がスイーツ界にデビュー！

みりんの魅力を雑誌にも取り上げられているとお聞きしました。



はい、最近ではグルメ雑誌にも「三州三河みりん」や「有機三州味醂」が紹介されています。

また、弊社は平成10年から国内最大の食品展示会「FOODEX」に出展、平成24年からは「香港 FOOD EXPO」に出展し、国内にとどまらず海外に向けて積極的にPRを行なっています。



2015年(平成27年)「香港 FOOD EXPO」に参加した様子

海外でもみりんは調味料として使われているのでしょうか。



はい、海外でも和食に欠かせない調味料としてみりんは重宝されていますが、他のアプローチも行っています。





海外には、「お米のリキュール」と紹介しています。パティシエの方からは、チョコレートやケーキなどのスイーツを作る材料として注目されています。また、日本国内でも和食の調味料の枠にとどまっていません。VISONにも他の店舗とコラボした商品があります。



フランス「サロン・デュ・ショコラ」に参加した様子

どんな商品がありますか。ご紹介ください。



一例ですが、「本草研究所 RINNE(リンネ)」さんの美醃グラノーラや「LE CHOCOLAT DE H(ル ショコラ ドゥ アッ シュ)」さんの「みりん×キャラメル」チョコレートに「美醃」を使っています。まだほかにも、パンやソフトクリームなどにもみりんが使われています。

「みりん×キャラメル」チョコレートを食べましたが、優しい甘さでしたね。みりんの新しい用途が広がっていますね。



はい、これまでにない用途が広がっています。一方で、今は家庭で和食を作る機会が減ってきています。最近は、みりんの使い方がわからないとか、みりんを常備していない家庭もあると聞いています。



みりんは身近に使うことができます。和食だけではなく、例えば、ドライレーズンをみりんで漬けて戻すとまるやかな味になります。みりんを使ったドリンクもおすすめです。みりんを身近に使っていただけるように、料理やデザートなどのレシピを店舗やHPで紹介していますので、ぜひ、参考にしてください。



新しい情報発信にチャレンジ

これから、計画されている取り組みはありますか。

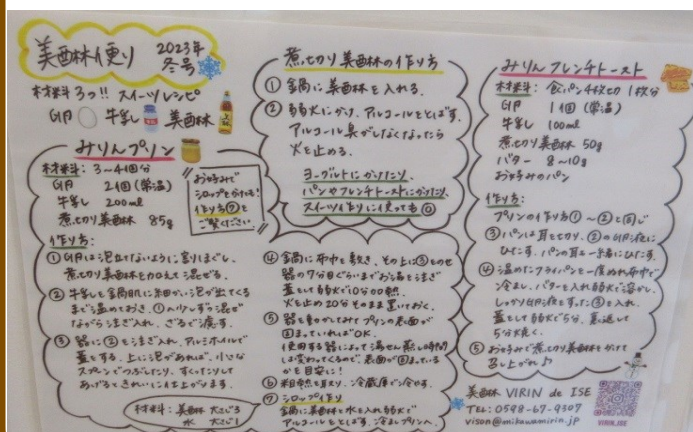


国産米100%のみりん造りを通じて、日本の緑の確保、環境保全に貢献していきます。また、醸造と伝承の味を次の世代に伝えていきたいです。



VISONの店舗で、ワークショップを企画しています。仕込み体験、麴づくり体験、搾り体験の企画を行いたいと考えています。スタッフも募集中ですので、ご興味のある方はぜひご応募ください！

地元で造られている伝統的な調味料を次の世代に伝えることは重要ですね。本日は、貴重なお話を伺いありがとうございました。



「美醃VIRIN de ISE」店舗で配布されている「美醃便り」



対 談 日:令和5年6月21日

対談場所:三重県多気郡多気町 VISON内 美醃 VIRIN de ISE

株式会社角谷文治郎商店HPはこちら ↓

<https://mikawamirin.jp/>