

## 農業情報総合研究所／発酵レポート「角谷文治郎商店」(碧南市) 「三河地方の醸造文化とお米だけで造る「みりん」」

愛知県碧南市にある、みりん醸造「角谷文治郎商店」に行ってきました。創業は1910年、現在は「三州三河みりん」というブランドです。三河地方は農業と醸造文化の地域でもあります。豊富で良質な水と温暖な気候から、日本酒、豆味噌、たまり醤油、みりん、酢、白醤油の醸造が行われています。碧南市にはみりんの醸造会社4社と白醤油の醸造会社3社があります。みりんの醸造会社について専業であることが特徴です。江戸時代に酒造を行っていたところ、酒粕を活用してみりんの醸造が始まりました。



角谷文子さんにお話を聴くことができました。角谷文治郎商店では国産のもち米、米麴、米焼酎だけでみりんの醸造を行っています。米焼酎も自社で製造されています。「米一升、みりん一升」の昔ながらの製法です。醸造期間は1年以上です。

特別栽培もち米のみりと、有機栽培もち米のみりの試飲をさせていただきました。琥珀色をしています。特別栽培もち米のみりは甘味が濃厚です。有機栽培もち米のみりは甘味があっさりしていました。お米の栽培方法の違いから、味わいも異なります。お米だけでここまで甘くなるのかと驚きました。



元々、みりんはお酒として飲用でした。その後、調味料として、江戸時代にはうなぎのタレ、そばつゆのかえしに使われるようになりました。現在は和食の調味料としてだけでなく、洋食、スイーツにも使われています。

令和の米騒動の影響についても聴くことができました。角谷文治郎商店のもち米の仕入れ価格は2倍になりました。このため、商品価格の改定を行わせていただいたとのこと。お客様からさまざまなご意見をいただきましたが、米農家にとっても持続可能な価格とさせていただいたとのこと。

角谷文治郎商店は三重県多気町にある商業リゾート施設に出店しています。こちらにはインバウンドのお客様もいらっしゃるそうです。シンガポールからいらしたお客様が「シンガポールにある伊勢丹で「三州三河みりん」を買ったことがある」とお話しされていて盛り上がったとのこと。

みりんは調味料としての活躍の幅を広げるだけでなく、世界のお客様のもとにも広がっているのを感じました。