

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、米麹、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んと、有機栽培もち米のみりん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んは甘味が濃厚です。有機栽培もち米のみりん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です。お客様からさまざま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です。

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です。

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。

