

農業情報総合研究所／発酵レポート

「純米で造りしっかり熟成したみりんで本来の香りと甘みを楽しむ」／杉浦味淋（碧南市）

2023年10月21日、愛知県碧南市にあります杉浦味淋さんを訪問しました。銘柄は「愛櫻」です。碧南市には、みりんの蔵元が5社あり、産地になっています。碧南市（三河地方）におけるみりんの歴史は江戸時代中期に始まります。原料となる米、製造のための気候、販路のための水運に恵まれていたからです。杉浦味淋さんは大正13年、杉浦定次郎が創業しました。現在の社長は杉浦定次郎の孫、杉浦嘉信さんです。杉浦嘉信さんにお話を伺うことができました。



杉浦味淋さんは純米本みりんを製造しています。もち米、米こうじ、米焼酎（日本酒の酒粕を蒸留したもの）という昔ながらの原料になります。いずれも三河産です。製法は、うるち米を蒸した後、麴室で蒸米に種こうじをかけ、米こうじをつくります。その後、タンクに、蒸したもち米、米こうじ、米焼酎を仕込み、もろみとし、ねかせます。一般の蔵元のもろみをねかせる期間は3か月ですが、杉浦味淋さんは6か月です。ねかせることで甘味と旨味を生じます。日本酒と異なり糖をアルコールに発酵させないので、みりんは甘くなります。ねかせたもろみは圧搾します。圧搾したみりんは1年以上熟成させてから出荷しています。

杉浦味淋さんのみりんには一年熟成みりんと三年熟成みりんがあります。一年熟成みりんは琥珀色、すっきりした甘さ、三年熟成みりんは黒色、コクと旨味が増えています。以前はディスカウント品を造るようになり、経営的に行き詰っていましたが、初代、杉浦定次郎のみりんの配合メモを偶然見付け、昔ながらの純米本みりんを復活させることとしました。杉浦嘉信さんはその美味しさに感動したそうです。しかし、ディスカウント品に慣れた流通には、一年熟成みりんの琥珀色ですら馴染みがないため苦戦をされました。そこで、家庭用みりんのネット販売を開始し、コツコツと売上げを伸ばしていき、ロコミを呼ぶようになりました。2022年3月、テレビ番組「奇跡体験！アンビリバボー」で杉浦味淋さんのストーリーが取り上げられたことから、全国から1万件の注文が入り、一時は購入まで4か月以上待つこともありました。現在、三年熟成みりんがたいへん人気を博しています。

搾りたてのみりんの味見をさせていただきましたが、みりん本来の香りと甘みを楽しむことができました。お米だけ、糖類の添加なしで、とても甘いことに驚きました。

同行者からみりんの感想：

一年熟成、三年熟成、碧南産自然栽培米みりん（三年熟成）を味比べさせていただくことができました。三年熟成は濃厚でコクと甘みが強い感じ。それに比べて一年熟成すっきりとした甘さですが旨味もしっかりありました。自然栽培米みりん（三年熟成）は、さらに力強いコクと幅のある甘味が特徴的でした。

