

20240117_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2024年1月17日（水）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：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

ゲスト：杉浦嘉信さん（杉浦味淋株式会社 代表取締役）

参加者：15人

（NPO 法人理事長、酒造会社、会社員、発酵料理教室、食育講師、ビジネス研修講師、行政書士、司法書士など）

目次：

0. 本日の純米本みりんの紹介
1. 杉浦味淋の紹介
2. 純米本みりんの原料、特徴、製造
3. 純米本みりん、普通本みりん、みりん風調味料の比較
4. 純米本みりんのこれから ～スイーツとの相性～

発表：

0. 本日の純米本みりんの紹介
 - 1年熟成みりん：琥珀色。すっきりした甘さです
 - 3年熟成みりん：黒色。コク、うま味、甘味が深いです。

1. 杉浦味淋の紹介

杉浦味淋は、温暖な三河湾に面している愛知県碧南市にあります。西三河地方です。みりんの銘柄が愛櫻です。大正13年、祖父が創業しました。今年で100周年です。祖父は大酒飲みだったためか45歳で亡くなりました。私は祖父とお話したことはありません。祖父が亡くなった後、父が引き継ぎました。たいへん苦労しました。

2. 純米本みりんの原料、特徴、製造

杉浦味淋のみりんは、愛知県産もち米、愛知県産米麴（うるち米）、国産本格米焼酎（乙焼酎）を使って造っています。すなわち原料はお米だけです。現在、もち米は西尾市吉良産です。農家から直接仕入れています。中規模の経営をされていますので、精米もしています。米麴も吉良産です。愛知県は味噌、しょう油など麴を使う地域です。米焼酎も地元三河のものです。同業者に造ってもらって仕入れています。以前は粕取焼酎（日本酒の酒粕から造る）でしたが、酒粕が不足しているため本格米焼酎（精米から造る）を使っています。

純米本みりんは、杉浦味淋の経営がたいへん厳しくなり諦めかけていた時に祖父のレシピをたまたま見付けたことで復活させました。「どうせやめるなら」と試しに造ってみました。できあがった最初の一滴を飲んだ時、「米だけでこんなにも甘くなるのか」と感動しました。それから純米本みりんを造ることに戻しました。

純米本みりんの特徴として、もろみを180日寝かせることが挙げられます（一般には90日です）。長期熟成によりうま味と甘味が濃厚になります。麴でお米のデンプンを糖化します。みりん専用の麴菌です。糖化力が強いです。色が灰色です。この麴菌を買った方は驚かれます。

これから、みりん仕込みの時期に入ります。うるち米を蒸し、麴菌をまいて、米麴をつくります。ついで、もち米を蒸して米麴を混ぜ、焼酎を入れ、もろみをつくります。もろみを180日ねかせます。熟成したもろみを袋にて入れ、1日目は自重、2日目は圧搾機で絞ります。絞ったものをさらに300日ねかせて熟成させます。その後、濾過、瓶詰めをして出荷となります。

仕込みから出荷までに1年半近くかかることになります。

3. 純米本みりん、普通本みりん、みりん風調味料の比較

純米本みりん、普通本みりん、みりん風調味料を比較してみましょう。純米本みりんの原料はお米だけです。普通本みりんは本格米焼酎の代わりに醸造用アルコールを使用し、糖類が添加されます。甘さがくどいようです。みりん風調味料はブドウ糖、砂糖、アルコール、発酵調味料、化学調味料、食塩などを調合してできあがりです。熟成は行いません。食塩が入っているのでお料理の塩加減が難しくなるようです。

4. 純米本みりんのこれから ～スイーツとの相性～

純米本みりんはお米の自然なうま味、甘味を味わうことのできる天然の甘味料でもあります。愛知県の人気スイーツ店「シェ・シバタ」のエクレールに使ってもらっています。「みりんスイーツ」です。他のスイーツ店では、みりんシフォンケーキにも使ってもらっています。砂糖、はちみつ、黒糖の代用となります。杉浦味淋ではお菓子のレシピの割合が多いです。杉浦味淋は純米本みりんの魅力とさまざまな使い方をご提案していきます。

以上