

くらしと協同をたずねて

本みりんの歴史と伝統を未来へ繋ぐ

ここのえ みりん

—九重味淋株式会社の取り組み—

青木 美紗（奈良女子大学 准教授）

はじめに

肉じゃがや煮物など和食には欠かせない調味料の一つにみりんがある。しかし、身近でありながらも、その原料や歴史、製造方法、「本みりん」と「みりん風調味料」の違いなど、奥深さを知るきっかけは意外と少ないかもしれない。

今回は創業以来 250 余年の歴史を持ち、本みりんでは名の知れた三河みりんの発祥の蔵である、九重味淋株式会社（以下、九重味淋）を紹介したい。安価な商品が出回ると同時に、原料調達も困難になる可能性がある中、伝統的な製造方法と「本みりん」の味を守り、未来にもその伝統と味を繋げようと、新たな挑戦にも取り組まれている。

九重味淋では、工場見学や貴重な資料を見せていただくことができ、蒸したもち米の香に包まれる温かさも感じるができる。みりんという調味料の奥深さと、伝統的な食を守るための努力や工夫を多くの人に知ってもらいきっかけになれば幸いである。

みりんの歴史と製造方法

みりんは甘い調味料として普及しているが、甘さだけでなく艶出し、素材の生臭さを抑え、煮崩れを防ぐという特徴ももっている。料理に使用される前は、「美淋酎」という、女性やお酒を飲めない人が飲むお

酒として普及したということが、九重味淋が保存している資料にも記載されている。調味料として使用されるようになったのは、食文化が栄えた江戸時代になってからであり、江戸の街中で、鰻の蒲焼き、江戸前寿司、そばの屋台などの食材の味付けに用いられた。当時は砂糖が貴重で高価であったため、その代替として、日本国内で製造できるみりんが使用されるようになったそう。

愛知県の三河地域でみりん生産が発展した理由に、温暖な気候に加えて、地域内で良質な米や焼酎を入手できたこと、また水運を利用して原料を仕入れることができ、さらには製品を江戸まで運搬できたことなどの条件が整っていた背景があるという。資料館として公開されている「九重みりん時代館」（以下、時代館）に展示されている、江戸時代の三河地域の地図がその条件と歴史を語ってくれていた（写真 1）。この地域で生産されるみりんの総称を三河みりんといい、「お酒は灘、みりんは三河のものを」



写真 1 江戸時代に作られた三河地域の地図

と高く評価されるようになったという。

みりんの中でも「本格みりん」と言われる食品添加物や糖類を使用していないみりんの原料は、もち米、米麴、そして米焼酎の3つである。すなわち米が醸し出す調味料であると言える。

本みりんの製造方法は、まずもち米を蒸して、米麴と混ぜ合わせ、さらに米焼酎を混ぜる。すると「もろみ」ができ、これを約2か月間「糖化熟成」させる。そして圧搾し、「みりん粕」と「みりん」に分離され、みりんはさらに1年以上「貯蔵熟成」という工程に入る。貯蔵熟成の期間が長くなるほど、まろやかな香りになっていく。このように1年半以上かけて、本みりんは製造される。

九重味淋の歴史

九重味淋は、安永元年（1772年）に三河國大濱村（現在の愛知県碧南市）で、石川八郎右衛門信敦（石川家第二十二世）が創業した、三河みりん発祥の醸造元である。現在も、本社と製造工場は愛知県碧南市に位置し、300年以上前に建てられた「大蔵」が堂々と構えており（写真2）、みりんの貯蔵熟成のために使用されている。この大蔵は、名古屋市緑区にあった酒蔵から購入し、分解して碧南まで運んだそうである。



写真2 九重味淋の大蔵

かつては製造場として活用されていた。目の前が海になっていたため、海に浸かっていた部分の石は黒く変色し残っている。大蔵には地面付近に窓が付けられているのだが、海が目の前にあったころは、その窓から製造したみりんを船に積んでいたそうだ。

江戸を中心とした国内での販売だけでなく、1910年前後に欧米諸国にも積極的に輸出しており、その品質が高く評価され様々な賞を受賞していた様子を時代館で見ることができる（写真3）。世界各国で開催された万国博覧会でも紹介されていたそうで、その証も時代館に展示されている。



写真3 欧米諸国に輸出していた証

海外だけでなく、日本においても、大正時代終わりごろから昭和時代初期まで実施されていた、全国酒類品評会において、名誉大賞を受賞している。名誉大賞は優等賞という賞を9回受賞して授与される賞だったようで、名誉大賞を受賞したのは九重味淋だけだったそうだ。

九重味淋の理念と商品

販売されている商品は、厳選した原料を使用し、食品添加物を極力使用していないものが並んでいた。食を大事にしたいという代表の考え方も大きく関与しているという。

看板商品は、貯蔵熟成期間が1年の「本みりん九重櫻」（ここのえさくら）である。それ以外にも、「三年熟成本みりん御所櫻」や、三河産の原料で貯蔵熟成を1年半かけて製造した「純三河本みりん」があり、海外原料の商品も生産している（写真4）。



写真4 主な商品（数地内直売店で試飲できる）

本みりん以外の商品も豊富である。たとえば、厳選されたコーヒー、ほうじ茶、紅茶を本みりに漬け込んで造ったお酒、米リキュールの美淋酎もあり手軽にみりんを楽しむことができる商品がある。酒類以外にも、つゆやだしなどの調味料、みりんを使用した惣菜やお弁当、バームクーヘンや芋けんぴといった菓子類なども展開している。

さらに、碧南市にある工場では、みりん製造の工場の一部、時代館での資料の見学ができるほか、古民家を改装したレストラン&カフェカーアン（K 庵）が併設されており、九重味淋のみりんや惣菜を使用したランチ、みりんを使ったソフトクリームや季節のデザートも楽しむことができる（写真5）。

一般市民に蔵のことやみりんのことをより知ってもらうために、「蔵開き」というイベントも年に一回開催している。九重味淋の商品を試すことができるだけでなく、みりん職人体験やみりんガチャというような企画が展開され、子どもから大人まで楽しめるイベントとなっている。

メニュー開発やイベント企画は若手社員



写真5 K 庵でのランチ

が携わることが多く、若い社員の感性を大事にする社風も感じることができた。より多くの人にみりんを身近に親しんでもらいたい、そのような想いを大事にされている様子がうかがえる。

九重味淋の製造方法 ：「歴史が仕事をしている」

早くから世界でも高く評価されてきた九重味淋の製造方法はどのようなものか紹介したい。原料である米は、JA や近隣の製粉会社から、焼酎は中国地方や九州地方の蔵元から仕入れている。月曜日から水曜日にかけて米麴をつくり、水曜日・木曜日・金曜日に毎日2,400kgのもち米を蒸して仕込み作業をしている（写真6）。2,400kgのもち米から約4,000ℓのもろみが出来、もろみを搾ると3,000ℓのみりんが出来上がるそうだ。



写真6 仕込み作業の様子

仕込みの後、もろみは大きなタンクに移動される (写真7)。そして1タンク当たり 30～40 分程度、職人が上下を入れ替える感じで混ぜる作業をする。最初はこまめに混ぜ合わせ、2か月後は1週間に1回程度の作業になるそうだ。この作業は、タンクごとにそれぞれ、もろみの性格が異なることから、長年の勘と技術が必要になるため、手作業である。



写真7 もろみが入ったタンク

もろみを搾りみりん粕とみりに分離する作業では、もろみを袋に丁寧に詰めていき、その袋を昔ながらの佐瀬式圧搾機 (ふね) に並べ、徐々に圧力をかけていきながら約2日間かけて搾る (写真8)。多くのみりん蔵では、時間効率性を重視し、アコーディオンのような「ヤブタ式」という方法で圧搾するのだが、九重味淋では時間をかけて圧搾することで味を守り抜いている。

そして圧搾後に日本酒でいう「酒粕」がみりんの場合は「みりん粕」として残るのだが、生産量が少ないことから一般的には



写真8 圧搾機 (ふね)

流通しておらず、その味を知る人は少ない。九重味淋のみりん粕は、近くの漬物製造会社に買い取ってもらい、守口だいこん (飛騨・美濃伝統野菜や大阪のなにわ伝統野菜に認定されている) の漬物 (粕漬け) に使われているそうだ。ちなみに、九重味淋の工場内にある直売店や通販では、貴重なみりん粕を購入できる。

このように人の手による作業で残すべきところは残しながら、自然の手も借りつつ、機械に頼るところは頼るという姿勢で歴史を受け継いでいる。「歴史が仕事をしている」という社員の言葉が印象深かった。

信頼関係で乗り越えてきた数々の苦難

もち米、米麴、焼酎という3つの原料だけで醸造された本みりんは、幾度となく苦境に立たされてきた。みりん風調味料の登場、消費増税における10%の課税、そして新型コロナウイルス感染症のための感染対策による取引先の経営悪化などである。このような苦難をどのように乗り越えてきたのだろうか。

水あめを主原料に米と米麴の醸造調味料や食品添加物などを調合して短期間でみりんの味に近づけて製造されるみりん風調味料は、本みりんよりも安価であるため、この調味料の登場によって、本みりんの消費が停滞する可能性が懸念されていた。九重味淋の「本みりん」や「本格本みりん」は、一般消費者だけでなく、飲食業者や加工業者でも取引があり、「みりんといえば九重味淋の本みりん」というファンが固定客となっている。歴史と伝統の味を維持することはもちろん、これらの取引先とは、顧客を訪問したり、「ココノエ通信」やメール

マガジンを送付したり、定期的に交流するなど信頼関係を構築することで、みりん風調味料など安価な調味料が登場しても、取引量を維持することができてきたそうだ。

次に、2019年10月に消費税が10%引き上げになり、本みりんは調味料であるがアルコールを含み酒類に分類されるため、消費税は8%ではなく10%課せられた。これによって本みりんの需要が縮小するのではないかと懸念されていた。実際に九重味淋でも、2019年10月は10%ほど売上げが下落してしまったという。しかし、増税直前の9月に駆け込み需要があったことから、総合的には大きな影響はなかったそうだ。

そして2020年の新型コロナウイルス感染症の感染対策による飲食店の休業が食品メーカーに与えた影響が大きかったことは記憶に新しい。九重味淋のみりんを使用している飲食業者は、普段であれば予約でなかなか利用できないところが多く、この時をチャンスと見て利用する客がいたことにより、売上的大幅な下落はなく、それに伴って九重味淋の売上も打撃を受けることは少なかったそうだ。

時代館には、1936年（87年前）に製造され、第二次世界大戦中の防空壕から見つかり寄贈された九重味淋の本みりん「九重

櫻」が展示されている（写真9）。色は濃くなっているものの、腐ってはならず、歴史と伝統、そしてファンとの繋がりを感じさせてくれる。信頼関係に基づく安定的取引が、社会変化にも対応できる土台を形成していたといえる。

原料調達への課題と新技術開発

販売面での困難に加え、昨今では原料調達面における課題にも直面している。原料の生産者が高齢化しており、安定的な原料調達が難しくなっているという全国的な流れがある。九重味淋においても、原料生産者が高齢化により原料を今後も安定的に調達できるか怪しい状況に陥っているという。そこで約10年前から、地元のJAと協力し合い、社員が原料生産である米作りも始めている。2023年度は営業担当の社員が稲刈をし、そのお米は「新米仕込み本みりん」の原料として仕込まれるそうだ。

それ以外にも、もち米の生産量が減少し価格も高騰していることを踏まえて、うるち米でみりんを製造する方法を研究開発した。もち米のように甘味を出すことが難しいうるち米からでも甘味豊かなみりんを造る製造方法を確立し、2009年に特許を取得することに成功した。

これによって、うるち米から本みりんを生産することができるようになり、原料調達面の不安をやや和らげるとともに、100kgのもち米かうるち米を持ち込めば、それを原料にオリジナル本みりんを製造してくれるという取り組みにも着手されるようになった。このオリジナル本みりん企画では、ラベルや容器も発注者が決めることができるため、パッケージもオリジナルのもので対応してもらえる。販売には免許が必要で



写真9 戦争を生き抜き寄贈された本みりん「九重櫻」

あるが贈答用やプロモーションツールとしての活用に期待できる取り組みとなっている。

学校給食とのコラボレーション

うるち米から本みりんを製造する技術を活用することで、各地域で栽培されるうるち米を原料とした本みりんを製造し、それぞれの学校給食に、各地域のオリジナルみりんを供給することにも取り組んでいる。

2021 年 5 月に農林水産省が打ち出した「緑の食料システム戦略」に基づいて、オーガニックビレッジ宣言をした千葉県木更津市と連携し、木更津市で学校給食用に生産された無農薬米のうち、学校給食に提供できない「ふるい下米」を本みりんに加工し、木更津市の学校給食の調味料として製造したという。

学校給食では、1 等米（粒の幅が 1.8mm よりも大きいもの）しか、ご飯として提供できないそうで、1.8mm 以下のお米は等級外として、行き場を失っていた。その等級外のお米を本みりんに加工し、オリジナルラベルを貼付して学校給食で利用してもらうという、画期的な取り組みである。2022 年度は 100kg の等級外のお米から 1.8L のペットボトル 60 本の本みりんを製造し提供した。ラベルもオリジナルのものを作成できるのだが、「きさらづ」の部分を他の地名に変更すれば、他の地域にも対応できるようなデザインになっている（写真 10）。

木更津市以外にも、15 の市町村において、各地域の特別栽培米や有機栽培米、自然栽培米を本みりんに加工し学校給食に供給している。学校給食は子どもたちが健康だけでなく、食文化を継承するためにも貴重な機会であり、農産物だけでなく調味料も良質なものを提供することに貢献してい



写真 10 木更津市のお米を使った学校給食向け

る。学校給食現場では、経済的・時間的効率性が重視されがちではあるが、子どもたちの健康を第一に考えて、良質な本みりんを積極的に使用してもらいたいという想いを持っておられた。

本みりんが繋ぐ歴史と未来、そして人

以上のように、約 250 年の歴史を有し、伝統を守りながら本みりんを製造してきた九重味淋は、その伝統と歴史を時代に合わせる形で未来に繋げる努力と工夫を繰り返してこられたことが伝わってきた。また、その努力と工夫は、九重味淋の本みりんを長く愛するファンだけでなく、自治体や子どもたちといった新たな人の繋がりも生み出している。

原料調達や制度面など、地場産業や中小企業は厳しい状況に置かれているが、伝統の味を伝えるためにも、九重味淋の取り組みに期待するとともに、一人でも多くの人に本みりんを多角的に見ていただければ幸いです。

お忙しい中、取材にご協力くださりました、営業部の柴田良一様、堀田正孝様、品質部の黒柳風太様に厚く御礼申し上げます。