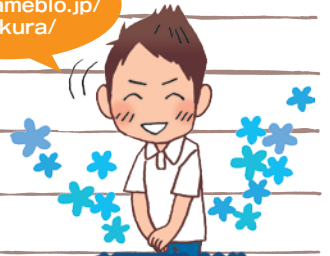


こんにちは。加藤祐基です。日に日に暖かくなり、目にも鮮やかな季節の到来ですね。私は、伝統を守りながら新商品の開発にも力を注ぎ、皆様に長く親しんでいただける花美蔵を目指し、日々精進しております。お客様をはじめ、本当に沢山のちに、支えられていることに感謝しております。季節の自然を楽しみ衣替えをする様にお酒も楽しんで頂ければ幸いです。どうぞお体に、ご自愛下さいませ。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基



花美蔵子が行く!

潜入取材 in 花美蔵 第3回



はじめまして。福田信治です。私の実家も長崎で造り酒屋をしています。3年前 東京農業大学から白扇酒造に来て 修業しており、現在、製造部に所属しています。暖かくなり、清酒、みりんの仕込みも落ち着き、みりんの原料となる焼酎の仕込みが始まりました。



ここでみりんについての疑問を私から、五代目の祐基さんにお聞きしたいと思っております。味醂、知らない方が多いと思うので質問させていただきます。味醂は発酵食品ですか?

味醂は麹菌の力を利用して発酵食品に入ります。しかし、仕込んだ後は発酵はせん。温かい焼酎の中で麹菌の酵素力でもち米を溶かす糖化により味醂は出来ず。



私も花美蔵に入るまでは、味醂も清酒と同じ様に発酵させて造ると思っていました。味醂は砂糖を使用しないのに、こんなに甘いのは何故ですか?

日本にしか存在しない麹菌(国菌)の力で糖分を作り出します。麹菌は本当に凄いです。また醸造でできるお酒としては、味醂が世界一甘いといえます。糖度は約48もあります。



では世界中探しても砂糖を使用せずに甘くなるお酒はない、と事なんでしょうね!日本の醸造産業は素晴らしいですね!現在私達は味醂の絞りをしていますが、何故この様な手間のかかる絞り方をしているんですか?機械で絞れば簡単に時間も短縮できるのにと思っております。



よくお客様から聞かれます。「本日は見せる時だけこうやって絞らなきゃいけない?」いいえ違います。全て袋で絞ります。じっくり垂れてくる味醂は飲んだ時のまろやかさ、料理に使った時の照りや味は格別なものです。



愛情を込めて造ると料理もそうですかやはり美味しいですね!みりんはスーパーやコンビニに沢山並んでいますよね?取っ手がいい話、私も以前はみりん=調味料というイメージが強く、飲用という発想すらありませんでした。違いを教えてくださいませんか?

図にて説明しますね。
 白扇酒造のみりんはコレ!
 本みりん 伝統的なもの...もち米・米麹・焼酎
 新技術...酵素など+ブドウ糖・アルコール・調味料
 みりん風調味料...アルコール分1%以下、ブドウ糖、調味料で合成
 発酵調味料(塩入)...日本酒の発酵物に塩2%以上入れ、それに糖、アルコールを加えたもの
 みりんの使用のもの
 料理酒、日本酒的使用のもの



花美蔵は元祖三年熟成本みりんだと色々な人から聞きますが、何故社長は三年で出そうと思、たんですか?



昔おじいさんが縁の下にピン詰した味醂をしまっておいて熟成させ、特別なお客様にお土産にしていました。また明治のバリ万博では日本館で古みりんを振舞った記録があります。味醂って時間が経つと美味しくなるんだよ。



現在も形を変えず伝統を守り続けて行く事の素晴らしいさに改めて感動しました。私は今年 実家の酒屋に戻ります。白扇酒造で「学んた」事を大切にしながら、今後にかかしていきたく思います。

