

味 な提言



尾張・三河地域は、

温暖な気候と肥沃な土地のおかげで、米や大豆などの農作物に恵まれました。十分な財力を背景とし、余剰穀物を保存性と付加価値の高い醸造食品に加工し、蓄財をしていったのでしょう。消費を上げる酒・味噌・醤油が醸造され、そこから発酵産業ビジネスが発展したことが容易に想像できます。

さらに、この地域が日本の真ん中にあるため、陸路や海路にも恵まれました。江戸時代には巨大市場の江戸に、船を利用して大量の醸造食品が運ばれて消費されました。この時代、知多半島だけで百を上回る酒蔵が存在

⑨ おいしい本みりん

したそうです。

現在よく話題になる「持続可能な社会構築」のための多くのヒントが発酵産業にはあります。当時の産業廃



名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

加藤 雅士さん

棄物であった酒粕(食用にもされましたが、それ以上の酒粕にあふれていたことが想像されます)からアルコールを取り出して、焼酎を造り、もち米と麴と

たものに「みりん」がありました。

碧南市には、現存する最も古いみりん製造会社の九重味淋があります。今から約二百五十年前(田沼意次が老中となった頃)の創業だそうです。今日の話題は「本みりん」についてです(「みりん風調味料」ではありません)。



本みりんを使った煮物の例。見た目も味も違います。九重味淋ホームページから

みりんを味見してください(注・成人に限る)。

一方本みりんは、もち米と麴を焼酎(アルコール)に漬け込んで造る風習もありま

ちなみに、みりん風調味料は、戦後にできた調味料で、本みりんとは原料や製法が違います。水飴などの糖類と酸味料、米や麴のエキスなどを合わせたもので、ほとんどアルコールを含みません。酒の他、オリゴ糖、アールを含まません。料として使用されます。これにより低価格です。

み物でした。試しに本みりんを使ったことのない方、これを機会に、一度本みりんを試されたらいかがでしょうか。次回は、握り寿司文化をも開花させた酢の話を書きます。

砂糖にない上品な甘み

ンスとなっているので

本みりんには、酒と砂糖を合わせただけでは代替できないさまざまな良い効果があります。料理の食材に照り(つや)を出し、砂糖

煮崩れを防ぎ、旨味を閉じ込めつつ、味を染

筆者の研究室でも分析して確認してみました

は腸内のビフィズス菌の大好物でもあるので、本みりんにはおなかの調子を整える働きもありそうです。

本みりんを料理に使うことのない方、これを機会に、一度本みりんを試されたらいかがでしょうか。次回は、握り寿司文化をも開花させた酢の話を書きます。