

— 隠れた「本みりん」造りの

魂に触れて—

しせい

市井の 人



まほろば主人

の旅 「藤澤藤左衛門商店」探索

勝つちゃんといえば、妻の高校時代の大の仲良しで、今は藤澤勝恵さん。倉敷に帰省するときは、仲良し同志で何時も会っている。

そんな勝つちゃんは、実は古い味醂屋さんの4代目藤澤信吾さんに嫁いでいたが、嫁ぎ先まで訪ねたことはなかったそうだ。およそ、妻の実家から車で30分ほどの海岸沿いの黒崎という地区の古い蔵造り。この浜沿いには、今なお数件の酒造の蔵元が並んでいる。松前江差からの北前船が、日本海から瀬戸内、浪速の回路、この前に停泊していたというから歴史があつて、北海道にも親しみを覚える。



家内曰く「学生時代、彫りの深いギリシア美人でした、今も」。



長閑な瀬戸内の漁港でもある前浜。かつてここを北前船が行き来していた。

創業は、明治29年（1896年）の「藤澤藤左衛門商店」は、何と三河みりんさんより10年も古い。シンボルとも目印ともなっている大きな煙突から「おおえんとつ」と地元では呼ばれている。そこに、55年目にして、妻と初めて訪ねた。

まほろばでは、創業当初から、

愛知県の角谷文治郎商店さんの本みりん「三河みりん」を取り扱っていた。それは、岐阜県・白扇酒造さんの「福来みりん」と分け合う数少ない本格味醂屋さんだったのだ。

それが、たまたま勝っちゃんからもらったみりん、「本みりん」と書いてあつて驚いた。二軒以外の他にも、しかも身近にもあったのだ。オーガニックではないが、0-1テストすると、並外れて良かったのだ。

「オーガニックではないのに、これは何だろう？」と、この謎を探るべく、妻の亡き兄の法事の足で、早速探索の訪問となった。



「倉敷の老舗」で、市長から表彰認定されたご主人の信吾社長。

本物の漢方薬の「屠蘇散」とそさん

かつちゃん家の本みりんは、一度舐めれば、甘さの深みに得も言われぬ奥行きと透明感があり、戴いた「屠蘇散」で、この正月、久しぶりにお屠蘇を口にして、感動したのだった。私は、今、毎食ごとにチビリと一口舐めるのが習いになっている。聞けば「屠蘇散」にも深いこだわりがあり、〇〇の「屠蘇散」でなければいけないのだという。恐らく、選び抜かれた上質の漢方薬がバランスよく使われているに違いない。そして、かつちゃん家の本みりんと相性が良いのだろう。妻もお屠蘇はまずいものだと思いついていたが、認識が変わったという。

誰もが通らなくなった道

訪ねて、会って、見て、初めてそれが理解できたのだ。

それは、自分たちの生き方と重なり合うような、道の歩みだった。一言でいえば、今もなお「必死」に、「命がけ」で、みりん造りに対する一徹なる姿勢だった。

誰にも頼らず、独り我が道を行く心意気で、日本一のみりんを作るべく、今日まで歩んできた。しかし、今では誰もが通らなくなった道となっていた。

39歳まで、3代目藤澤海太郎、叔父の許で見様見真似で手伝っていた。ところがその年、杜氏が急死したのだ。それから、誰にも頼れず、誰にも聞かれず、手探り状態で一つ一つ亡き杜氏のやり方を自分なりに確かめながら継承発展させていった。それは、麴室で寝泊まりしながらの背水の陣だった。それしかやりようがなかった。

仕込みも、配達も、機械補修も、電気設備も、

何から何までやった。

独りでこなすしかな

かった。アミノ酸が

市井の人

ナンボ、糖度がナンボ・・・そんな科学的なことは一切知らないが、とにかく生まれながらに染み着いた「味醂様の魂」というものに、自分を投入していった。自分の勘と経験を頼りに手探り状態でやって来た。

物を観る、物と語る

ご主人は、よく杜氏から、麴に手を入れて、温度を当てさせられたという。その体に覚える、手に覚えさせるといふ修業が、何よりも大切な伝承文化であることを知る。

その日の気温湿度、

米の蒸し具合を確かめてから、室の保温保湿状態を設定する。その間が勝負のしどころ、一番神経を使うところだ。もう、自分と麴は一心一体になっている。そうならなければ、良いものは作れないし、出来ない。



麴室での3日目の朝、麴モミが始まる。1月、そこはひっそりと静まり返っていた。

醸造発酵の数字上の分析統計学も発達して、それが機械化に拍車をかけて、お金をかければどんな先端設備も揃い、安全安心なオーガニックも大量生産が可能になった。海外輸出さえも視野に入れる時代でもある。だが、何か置き去りにされている大事なものがあのような気がしてならない。

それが、物を観るといふ職人気質の喪失ではなからうか。それは物と語るといっても良い。

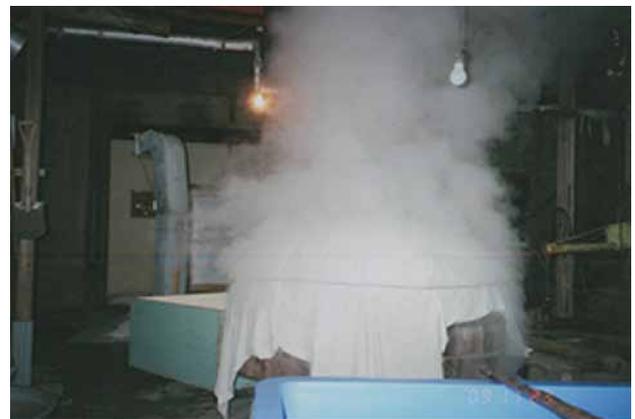
種麴へのこだわりや調湿の工夫

味醂麴は、無論自分で作る。全国色々な種麴を使ったが「○○さんの種麴（もやし）」が一番良かったという。軽く握って、もろもろとホロツと崩れるのが、食べてもしつとりとして甘い。『総ハゼ』の『ぬめれた麴』と言って、理想の麴。

これが乾燥麴にすると、味醂粕も黒っぽくなくてパサパサする。大体、味醂粕を見ると、麴や味醂の程度が分かる。

麴蓋に盛った麴を並べた室の調湿用天窓も風が入り乾燥し過ぎてダメなことに気付いた。室では麴を傷めず、湿度100%を保つ位の湿気が、この蔵には一番具合が良い。蔵それぞれに場が違い、常識でも言い伝えでもダメで、その場その時の工夫が大事なのだ。

そもそも、みりん造りは、蒸したもち米に米麴を混ぜ、焼酎を加えて、3か月ほど室温



大きな蒸し器で糯米を蒸す。1釜で600kg×2回蒸して2回にわたって1タンクに入れる。

近辺で熟成したものを、圧搾、濾過して造る。熟成の間に、麴菌に由来するアミラーゼの作用で、もち米のデンプンが糖化され、甘みを生じる。またコハク酸やアミノ酸（麴菌に由来するプロテアーゼの作用により生じる）があの独特なマツタリ、コツテリのコクを生じさせる。すでに熟成開始時から14%前後のアルコール分があるために、酵母菌によるアルコール発酵（や雑菌の繁殖）が抑えられるのだ。その結果、糖の消費が減り、日本酒よりも甘くなる。そこが酒と違うところだ。

ブドウ糖も使ってみたが止めた

その後、安いみりんがブドウ糖を使い出したので使ってみたが、福山のおばあさんから、「これは昔の

	本みりん	みりん風調味料	発酵調味料(料理酒など)
原材料	もち米・米こうじ、焼酎、糖類など 酒税法で定められた原料	糖類・米・米こうじ・酸味料 調味料など	米・米こうじ・糖類・アルコール 食塩など
製法	糖化熟成	ブレンドなど	発酵・加塩、ブレンドなど
アルコール分	約14%	1%未満	約14%
塩分	0%	1%未満	約2%

市井の

トロミは出るがコク
が出ない、砂糖だけ
では、味が単調、味

どつかと同じだ。本物を追及すると、こ

学に来られたという。

味酊でない」と言われ、元に戻して仕込んだら、「これが、昔の本味酊だ！」と言われた若き日の苦くも良き経験もある。
今は、味酊擬きの「みりん風調味料」の花盛りである。値段は半値以下。純米酒では、

ある。やはり、「本格」と付けられるべく、重厚な風格と味わいは格別なものなのだ。ことに、今はこだわりの県内産もち米を確保するのが大変だという。
そんな中で、材料と手間代で、これまでやってきても採算が合わない、何とか生きていくだけという。

なるのだろうか。まほろば自然農園も同じだから、共鳴共感できるのだ。
この本味酊と白酒が口コミで広がり、NHKで取材され、さらに「おはよう日本」でも放映された。三河みりんさんも数名で見

マスコミにも



毎日、タンクで天地返しするかつちゃん。家内が真似てみたが何処にも掴まれないので結構怖いという。

麴造り

- ① 一日目。洗米、吸水。
- ② 二日目。蒸し。引き込み。コメを蒸し、適度に冷まして室に入れる。麴菌を塗（まぶ）す。床もみ。夕方には50分～1時間かけて、手で揉（も）み、菌の食い込みのため、米を傷つけ増殖させ、保温して一晩寝かせる。
- ③ 三日目 砕いて麴蓋に盛り、一晩寝かせる
- ④ 四日目。出麴。放冷機の箱に蒸した米麴を入れ、糯米を加え、混ぜて冷やす。冷めたら、焼酎の入ったタンクに入れる。（前・後半2度）

工程

- ① 毎年11月下旬の10日くらいの仕込み。
- ② 大釜で餅米を蒸す。県産米「ヒメノ餅」使用。
- ③ 蒸し上がった餅米に、麴を混ぜる
- ④ 焼酎が入ったタンクに入れて醪（もろみ）を作る。
- ⑤ 翌年の2月末から3月頃まで醪を、朝・昼・晩と毎日焼酎をかけて糖化を促進、熟成させる
- ⑥ 棒でかき混ぜる。2~3回櫂（かい）を入れる
- ⑦ 味酊を搾る
- ⑧ 1年以上寝かせる。
- ⑨ 2年後に完成。出荷時に瓶詰め。

全国ネットで売れたが、口コミが何よりも堅実で、ありがたい。

「他の物を作り出したら、本味酴がダメになる」と自分を戒めている。

多角経営で、いろいろな事業や商品数を増やすと、根元が揺らぎ、ついには全体がダメになった例は、いくらでも見てきた。同じことが醸造の世界でもいえるのだろう。頑なに、味酴と白酒のみでやって来た。

もろみ 醪を石臼で二度挽きする

ちなみに、白酒はみりんの醪を、石臼で二度挽きして出来る。大変だけれど、それであまりとした、きめ細かい、どこにもない味になるという。それを瓶詰めしてゆく。もう、日本中どこにも見られない光景で、本物の白酒はなくなった。

白酒の歴史は古く、戦国時代以前から発達して古来、桃の節句に供されるが、アルコール度数が8度もある



二三階の高さがある大石臼器。これに二回通す。

ので、子供にはヨーグルトなどで薄めて、ほとんどはお母さんの隠れ酒でもある。体調が良くなり、便秘に効き、肌がきれいになると、まとめ買いくするファンが多いとの事。

16号台風で壊滅状態に

平成16(2004)年、第16号

台風で床上浸水、蔵の壁は落ち、酒舟に水がついた。鉄が錆び、使い物にならなくなった。これで万事休す。味酴造りを断念しようと決意しかけた。

近所の味酴屋さん、酒屋さんのほとんどが廃業した。



昔ながらの酒舟。酒屋さん、醤油屋さん、みな同じだ。

だが、思いとどまったのは、

遠く姫路や神戸のお客さん、問屋さんたちに「やめんでくれえ」と必死に懇願されたからだ。こんなにも必要とされている、

「これでなきや、あかんのですわ」と言ってくれるお客さんが居てくれる。これに、再びと再興の決心が付いた。栃木の鋳物屋さん、この何トンもある舟を送って修理を依頼。建物や設備などの改造と併せて1000万



市井の人

円以上かかった。

この14年間、元は取れていないかもしれない。それでも良いと思った。それに代え難いお客様との信頼、愛情が何よりだと、夫婦して骨身に染みて分かっている。

大手が目をつけ、「大量に仕入れさせてもらいます」と言ってくる。だが、「僕は、今まで一本二本買って下さって来たお客様こそ大事にしたい」と悉く断っている。

今は、夫婦二人、往年の半分の樽しか作らないし、作れない。

1年間で3樽、一升瓶で3000本ほどしか生産されない。

今回は、まほろばの生き方に共感され、妻のご縁もあって、限定36本/月で出して下さるようになった。

後継者がいない

「私の代で、終わりです。跡継ぎもいない。

私たちが、生きるために、今やっているんです。これを後代

に継ぐとすれば、一つ一つの道具や機械の設備や修理が要る。でもそんな余力もない」

こう聞いて、言葉を継げない。日本の後継者問題はかくも深刻なのだ。一つ一つ、歯が抜けるように欠けてゆく。それが、日本伝統文化の喪失でもある。誠に惜しい。

だが、それを唯一支えているのが、お客様。お客様が、「どうしても辞めないで。どうしても作り続けて！」というご支持の声々に、製造の意欲、継続の意思を固められるのだという。それが唯一の推進力だと。

藤澤さん夫婦も私たちも同年代。ただ、やれるだけやれるところまで突き進むだけだ。

「藤澤さん、万歳!!」の心境である。

夫婦愛こそ、認証

を超える!!

35年もの長い間、多くの生産者を訪ね、加工業者に聞き、さまざまな学びをして来ました。ことに、自ら農業をするようになってか



この狭い事務所が、ご主人の別天地である。思いが染みついた歴史は消せない。不思議な温かさに癒される。

らは、一つ一つを産み出す事々が、いかに大変かを思い知ることとなりました。この場を借りて感謝申し上げます。

今回は、本みりんとはいえ、オーガニックでないみりんが、0-1テストで、どうしてもこんなに良いのだろうか、という事を見極めたい旅でした。

①オーガニックではないが、長年の深い経験に基づいて、厳選に厳選を重ねた原材料しか使われないこと。(オーガニックでも0-1テストで合格しないものも多く、調べてみると納得する原因があるのです)



夫婦愛こそ、認証を超える!!

② 日本一、世界一のどこにもないほど美味しく、みんなに喜ばれ、健康に良いものを作りたい、という利害損得でない、本物の職人気質^{かたぎ}を持っておられること。

③ 明治29年来の酵母が古い蔵に住み付いて(蔵付き酵母)、醸造発酵の生命『場』を形成していること。これが深い。

④ お互いに尊敬し、信頼し、協力し合っている、とても仲良しの夫婦である事。その和氣に微生物達も飲んで一生懸命、伸び伸びと働く！ 微生物による発酵は、無害化し、有益化さえするのだ。これは見えない世界のドラマ。職人任せにせず、夫婦杜氏の魂と愛情。みりんはお二人の子供だったのだ。そこに0-1テストが最も強く反応したのだ。ここが一番肝要なこと。大切なことだった！！

親しく語り合った後、以上の事を知り、帰路十分に目的を果たしたという満足感・幸福感でいっぱいでした。

旭富士 手造り本みりん

720ml **¥1,317** (税込)

岡山県産米のモチ米、米麴・米焼酎にこだわり、モチ米8割、米麴2割の割合で蒸し、混ぜ合わせ、上質のもろみを造りだし、約3カ月間そのモロミを熟成させます。もろみは糖化し、旨味が引き出され、さらに絞ってから2年間じっくりと寝かされて出荷されます。琥珀色をした上品な甘さが、料理の味わいを深め、コクを出してくれます。煮物はもちろん、味噌汁に少し加えるだけで美味しさが引き立ちます。常温。



旭富士 手造り白酒

360ml **¥845** (税込)

みりんと同じく岡山県産米のモチ米、米麴を使用し、それを混ぜ合わせたもろみを一月熟成させ、そのモロミを、丁寧に石臼で二度引きし、きめ細かく円やかにし、それをさらに10日ほど寝かせ出荷します。飲むお酒というより、すするお酒といった感じでとても濃厚な白酒です。こんな美味しいシロザケは飲んだことがありません。毎年1月中旬頃からお雛様のお祝いには大人気、とても重宝されています。要冷蔵。

