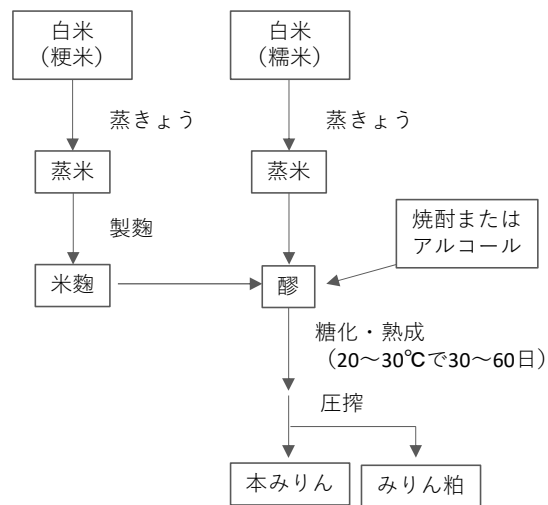


#### 4 本みりんの歴史

##### (1) 本みりんの製造法と類似の調味料

本みりんは、糯（もち）米、米こうじ、焼酎またはアルコールを主原料として醸造される酒類調味料である（高倉）。現在の製造法の概略は右図のとおりで、もろみ中でこうじによる蒸米（糯米）のデンプンの糖化、タンパク質の分解、香气成分の製成等が起こる。現在の本みりんは 45%前後の糖分と 14%程度アルコール分を含み、このアルコール分は原料の焼酎またはアルコールに由来し、もろみ中でのアルコール発酵は起こらない。



現在の本みりんの製造工程（概略）

なお、本みりんのうち、自己の連続式蒸留機で製造した連続式蒸留焼酎またはアルコールを原料としたものはみりん1種、それ以外のはみりん2種と規定されている（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行令）。

また、以前の酒税法ではみりんはエキス分 16 度以上の本みりんとそれ以外の本直し（本みりに焼酎またはアルコールを加えた酒類）の 2 品目に分類されていたが、1988 年（昭和 63 年）の酒税法改正で両者の区分が無くなり、酒税法上はどちらも「みりん」として定義されている。

本みりに類似した調味料として、みりん風調味料と発酵調味料（みりんタイプ）がある。みりん風調味料は、アルコール分が 1%未満で、水あめ、米こうじ、うま味調味料などを原料としてブレンドして製造される。みりんタイプの発酵調味料は、アルコール発酵と糖化・熟成の両方の工程を持ち、食塩を加えて不可飲処置をしたもので、本みりに 1.5%以上の塩を加えたような成分のものが多い。どちらも酒税法上の酒類には該当しない（森ら、赤野）。

以下、現在のような本みりんが製造されるようになった歴史を概説する。

##### (2) 本みりんの誕生

現在に残されている文書にみりんが現れるのは、戦国時代～安土桃山時代が最初である。1586～1592 年（天正 14～20 年）にまとめられた茶会の記録『宗湛日記』に、戦国大名の黒田如水から博多の豪商、神谷宗湛にあてた手紙として「煩為見回壺人指上也殊密林酒斗合二つ、前鼠五けた到来祝着に候・・・」という記載が残されている。また、

1593年（文禄2年）、豊臣家に関する日記である『駒井日記』には「三位法印様蜜淋耐御酒御進上成られるへきの由、・・・」とあり、以降、「美淋酒」「蜜淋酒」「蜜琳酒」など様々な文字で表されている。現在でも使われる「味淋」の文字が初めて現れるのは、1614年（慶長19年）、『鹿苑日録』（京都、相国寺の塔頭、鹿苑院の日記）である。当時、みりんは甘い珍しい酒として公家、武家、寺院など上層階級の間での贈答品として用いられ、飲用された（大江、山下2003）。

本みりんの発生については、中国伝来説と日本発生説がある（山下1991）。

中国伝来説の根拠としては、中国清明の時代の『湖雅卷八造釀（こがかんはちぞうじょう）』という書に、「密淋（ミイリン）」と呼ばれる甘い酒があったと記されている。「淋」は「したたる」という意味であり、蜜がしたたるような甘い酒と解釈されている。この酒が、戦国時代の頃、琉球や九州地方に伝来し、「蜜淋」「美淋」といった漢字があてられ、日本中に広まっていった。そして、現在の本みりんになったというのが、中国伝来説である（小林）。

次に、日本発生説の根拠としては、日本には古くから練酒、白酒などの甘い酒があった。例えば、室町時代後半、1466年（文正元年）の『蔭涼軒日録』には、「練貫酒（ねりぬきぎけ）」という甘い酒が博多にあったと記述されている。これらの酒は、酒の中に米やこうじを加えて造られており、アルコール度数が下がり腐敗しやすかったため、腐敗防止策として焼酎が加えられた。後に、改善されて現在の本みりんになったというのが、日本発生説である（山下1991）。

山下（1991）は、焼酎を使用するみりん製造法は江戸初期にすでに表れているが、江戸時代のほとんど全期で練酒・白酒には酒を用いており、練酒・白酒からみりんが発生したと考えるのは無理がある。むしろ、最初から焼酎を入れるみりんの仕込方法が、練酒・白酒に影響を与えたと考える方が妥当である、としている。なお、みりん造りに不可欠な焼酎の製造については、焼酎の蒸留方法が当時の琉球に伝わったのが15世紀、九州に残されている最古の焼酎の文字は1559年（永禄2年）である（「Ⅱ-3 焼酎・泡盛の歴史」参照）。

また江戸時代初期、京都の俳諧師、松永貞徳著『貞徳文集』（1649年（慶安2年））に「名酒共事、先坂東者柄川菊。西国者備前児島、・・・其外葡萄酒、焼酎、美淋耐類者、自異国、来候。・・・」との記載があり、みりんは異国からの渡来物として記載されている。山下（1991）は、前述の宗湛日記の記載の密林酒も、宗湛が異国から輸入したものと解説している。

これらのことから、山下1991は、中国明代にあった「もろみ途中で焼酎を加え、糖分を多く残す技法で造られた蜜林」が戦国時代のころ日本及び琉球に伝わり、もろみの

最初から焼酎を加える方法に変わった、と考えるのが妥当と考察している。この変化により、中国の蜜酒・封缸酒等の糖濃度が20～30%であるのに対し、本みりんでは糖濃度40%以上が可能になった。

### (3) 本みりん造りが始まった頃の製法及び品質

江戸時代、1697年（元禄10年）に書かれた『本朝食鑑』のみりんの製造法は以下の通りである（小林）。

「焼酎を以て之を造る。其法先ず春に糯米三合を用い、水に一宿を浸し、甑で蒸し、飯を作り、冷える持ってこうじを二合与え、同じく一斗焼酎を入れ、頻々之を挽き、蔵に千甕を取り、七日毎に之を挽く、一次なり。三十七日を経て、成る。」

同じく江戸時代、1713年（正徳3年）に著された『和漢三才図会』には、「糯米三升を用う、之を一宿漬け蒸し飯と為す、冷麴式升、焼酎一斗を均しく和し、七日毎に之を攪る、一次なり、三十七日にて成る。」と、記述されている（小林）。

また『日本山海名産図会』（1799年（寛政11年））の記載では、「味酩酎、焼酎十石に糯白米九石式斗、米麴式石八斗を桶本に醸造す。習日糶を加え四日目、五日目と七度拌きて、春なれば式十五日程を期となすなり、昔は七日目に拌きたるなり。」とされている。

これらの古書には現在の本みりん製造に通用する原料の糯米、米こうじ、焼酎、そしてみりん醸造法の基本が全て網羅されている（小林）。

以上の江戸時代の製法によって出来上がった本みりんを現代の製造科学からみると、『本朝食鑑』の本みりんは糖分がわずか1%程度の、かすかに甘味が感じられる焼酎のようなものであり、『日本山海名産図会』の本みりんの糖分は約30%程度で、現在の本みりんと比べてやや濃い目の色をしたものであったと想像される（小林）。

これらを含む糖分43～47%の現在の本みりんと比較してみると、明らかに薄く、焼酎に近いものであったことがわかる。このことから、本みりんは江戸時代から現代にかけて、焼酎に近いみりんから、本直しのようなみりん、そして現在のような本みりんに変遷してきたと推察される（小林）。

また、初期にはこうじにも糯米が使用されていたが、その後こうじにはうるち米が使用されるようになり、品質が向上したと考えられる（川上）。

『和漢三才図会』では「按美淋酎近事多造之其味甚甘而下戸人及婦女子喜飲之」と評されていることから、江戸時代にもみりんが甘い酒として下戸や女性に飲まれていたことが分かる。その後、江戸後期1837年～1867年（天保8年～慶応2年）の諸国の風俗を描いた『守貞漫稿』には、関東でウナギのかば焼きやそばつゆにみりんが使われた、との記述があり、このような用途の変更がみりんの製法や品質に影響を及ぼしたと考え

られる（小林）。

現在、愛知県三河地方は本みりんの主産地の一つであるが、これには知多半島が江戸時代、伊丹や灘、池田に次ぐ日本酒の名醸地であって、ここで出た酒粕を三河に運び、それを原料として粕取り焼酎が造られ、その焼酎を用いて本みりんが造られたという伝統的な歴史がある。これに関しては、知多半島の酒造業の発展におされて三河地方の日本酒の生産が激減したため、これを機にみりんを中心とした製造業への転換が行われたと言われている（招鶴亭文庫HP）。

#### (4) 本みりんの醸造技術、酒質の変化等

本みりんの主な工程における醸造技術の進化と、それによる酒質の変化は次のとおりである。

##### ① 精白工程（小林）

精白の目的は、玄米の外層にある灰分や脂質、タンパク質を取り除くことにある。ただし、本みりんの旨味成分の生成にはタンパク質が必要なため、原料米の精白度合は日本酒に比べて低い。本みりんの製造に使われる米の精白度は、こうじ用うるち米で80～85%、掛米用の糯米で80～87%程度が通常とされている。日本酒と同様、精米方法は江戸時代の唐臼、水車から精米機へと進化した。

##### ② 原料処理（洗米・浸漬・蒸きょう）（小林）

日本酒醸造と同様、糠成分を取り除くとともに、蒸きょうに適した白米水分とする。原料米は、かつては甑と呼ばれる回分式の蒸し釜で40～60分前後蒸されていたが、現在では、多くの工場において連続式の蒸米機が使われている。昔から本みりんを加熱した時に濁ることが問題となっていたが、昭和初期に、糯米を蒸す際に少し圧力をかけて蒸せば濁りがなくなることが判明し、今では大部分の製造工場で糯米には加圧式連続蒸米機が採用され、蒸し時間は15～30分となっている。

##### ③ こうじ造り工程（小林）

本みりんの製造に使用するこうじ菌は黄こうじ菌である。みりん用の黄こうじ菌に求められる性質として特徴的なことは、デンプンの利用率を向上させるためにアミラーゼ力が強いこと、タンパク質を分解して旨味成分であるアミノ酸、ペプチドを多く生成させるプロテアーゼ力が比較的強いこと、本みりんらしい糖分を得るためのトランスグルコシダーゼの力が強いこと、並びにこうじの褐変性が低いこと、などが明らかにされた。これらの性質を単一のこうじ菌で得ることは非常に難しいため、現在は数種類のこうじ

菌を混合することで解決している。

種こうじと蒸米を混ぜる「床揉み」は、かつては手作業であったが、現在では蒸米機に続くコンベア上で自動的に撒布混合が行われる機械化がとられている。米こうじの製造法には、在来法のこうじ蓋法、それを簡便化した箱こうじ法、省力化を計った機械製きく法がある。こうじ造り作業は基本的に日本酒醸造の場合と同様であるが、在室時間が48～55時間とやや長い。

#### ④ 仕込み配合・仕込み方法

本みりんの品質を左右する要因として、原材料の米、こうじ、焼酎の他、これら原料の仕込み配合があげられる。江戸時代と比較すると現在の仕込み配合は、焼酎の歩合とこうじの歩合が顕著に減少している。大正、昭和の初期には本みりんの品質の優劣は焼酎歩合に左右されると言われており、当時、品質の低いみりんには焼酎歩合をのばして薄くしたの多いと記録されている。また、日本では20世紀初め頃から連続式蒸留焼酎が生産されるようになり、江戸時代の単式蒸留焼酎から現在では大部分の本みりに連続式蒸留焼酎またはアルコールが使用されるようになった（小林）。

さらに、戦後まもなく醸造用糖類の使用が認められ、総生産量の8割近くの製品に使用されていると推定される（鶴田）。

在来の方法による仕込みは、先ず仕込み桶に所要の焼酎を汲み込み、あらかじめムシロ1枚につきこうじ2～3升程度を薄くまき散らした上に、蒸し糯米を8～9升程散布し、所定の温度にまで冷却したところで、桶に仕込むといった方法が採られていた。その他、こうじ米と蒸し米を交互に仕込む方法や、焼酎の3分の1程度を残しておき、蒸し米とこうじを3分の2の焼酎の中に仕込んだ後に、はじめに残しておいた焼酎を上から入れる、といった方法も採られることがあった（小林）。

最近では機械化が進み、蒸し糯米が放冷機を出た所でこうじと焼酎とを混合機で混ぜあわせ、ポンプで仕込みタンクへ混合輸送される方式が導入されている（小林）。

また、かつてみりんの仕込みは日本酒と同様に、何度にも分けて仕込む、段仕込みが行われていたが、その理由としては、設備の規模の他、みりんの仕込みは米に比べて焼酎の割合が低いため、一度に仕込むとそれらの溶解がある程度まで進まないと糲入れが非常に困難であったからと考えられる。現在では仕込み作業が機械化されたこと、攪拌能力が糲入れに比べて飛躍的に増したことや原料処理機械等の能力が大きくなったことにより、段仕込みは行われなくなってきている（小林）。

かつては仕込みが行われる時期は2月から3月に限られていたが、その理由の一つには、日本酒と兼業でみりん醸造を行う時、日本酒の仕込み時期の後で、かつ粕取り焼酎

のできるひな祭りの時期にみりんもろみを合わせて仕込んできた、という歴史的な背景もあげられる。現在でもこの時期に仕込みをするのは、概して小規模の業者であり、大工場では年間を通じて製造している（小林）。

#### ⑤ 糖化・熟成

蒸し糯米、こうじ、焼酎が混合・仕込まれた状態をみりんもろみと呼ぶ。一般に、20～30℃に保たれたみりんもろみは約40～60日間（高倉の記載では30～60日間）かけて糖化・熟成の工程を持つ。この糖化・熟成の過程において、アルコールの存在下で、米こうじの酵素群が蒸し糯米に作用してデンプンやタンパク質を分解するだけでなく、この過程で生成された成分同士の反応や変化が生じて、本みりん特有の調和のとれた香味を生み出す（小林）。

このもろみの期間が『本朝食鑑』や『和漢三才図会』では37日、『日本山海名産図会』では25日と記載されており、現在は江戸時代よりも長くなっていることがわかる。これには仕込み配合の変化が影響していると考えられる（小林）。

消費面では、明治以降も本みりんは高価であり、家庭料理にはほとんど使用されていなかった。一方、本直しは甘いアルコール飲料（アルコール22～23%、糖分10～12%）として、特に第2次世界大戦後には多く生産・消費された。しかし、その後昭和30年代に入って日本の食糧事情が改善すると、日本酒、ビール、ウイスキー等が手頃な価格で市場に出回るようになった結果、消費者の選択肢が増えたことから、本直しの消費量は急速に低下した。高度経済成長で生活が豊かになり、また本みりんの酒税が1962年（昭和37年）に大幅に引き下げられた（1klあたり140,000円から67,700円へ）こともあって、昭和40年以降、本みりんが調味料として成長し、家庭でも用いられるようになった。さらに加工食品用の調味料として本直しの需要も持ち直した。これには、1974年（昭和49年）に清酒粕の利用が認められ、本直しの香味に日本酒の香味をもたらすことが可能になったことも理由の一つと考えられている（山下1992）。

このように、飲用の甘い酒として生まれた本みりんは、和食を支える調理用の酒としてその製法や成分を変化させてきたと言える（山下1992）。

引用・参考文献（4 本みりんの歴史）

赤野裕文「7.3 みりん風調味料」森田日出夫（編著）『みりんの知識』幸書房、2003年

大江隆子「2.2 みりんと食文化」森田日出夫（編著）『みりんの知識』幸書房、2003年

川上七郎右衛門「醸造物新論味淋編」醸造學雜誌第4巻、70-73、1926年

小林彰夫（総監修）『本みりんの科学 世界の科学シリーズ20』財団法人科学技術教育協会、1986年

一般社団法人招鶴亭文庫HP、2013年活動報告「醸しの半島知多 其ノ式 受け継がれた郷土の味 味噌・溜・醤油・味醂」

高倉裕「5-34 みりん（本みりん）の製造法」北本勝ひこら（編著）『醸造の事典』朝倉書店、2021年

鶴田智博「9.2 本みりんの分類」森田日出夫（編著）『みりんの知識』幸書房、2003年

森修三・谷口淳也・橋本彦堯「7.2 発酵調味料」森田日出夫（編著）『みりんの知識』幸書房、2003年

山下勝「みりんの発生」『日本醸造協会誌』86巻10号、768-772、1991年

山下勝「みりん、味淋、蜜醂（Ⅱ）」『日本醸造協会誌』87巻11号、792-800、1992年

山下勝「2.1 みりんの由来」森田日出夫（編著）『みりんの知識』幸書房、2003年