

はつかいち た も きゅうしよく
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかつてるよ！

たべもの新聞

Vol.18 みりん

平成26年11月6日 廿日市学校給食センター

みりんを製造している「中国醸造」取材しました

日本料理に使用する調味料の一つに「みりん」があります。みりんには、上品でまろやかな甘みがあり、料理にテリやツヤをつけてくれます。また、食べ物に浸みこみやすく、煮くずれを防いでくれる働きもあります。

廿日市学校給食センターでは、中国醸造株式会社で製造された「ダルマ本みりん」を使用しています。今回は、みりんの製造について紹介します。

中国醸造株式会社には「ダルマ焼酎」の文字があります。みなさんも見つけてみてください。



中国醸造株式会社は、大正7年（1918年）に創業された廿日市市桜尾に本社のあるお酒などを製造している会社です。なんと、お酒以外のみりんやリキュールなど多くの種類を製造できる会社は、広島県内では中国醸造株式会社だけだそうです。

米を洗う



うるち米とまち米の2種類が使われています。



袋いっぱいに入っている米を機械を使って洗います。

麴を作る



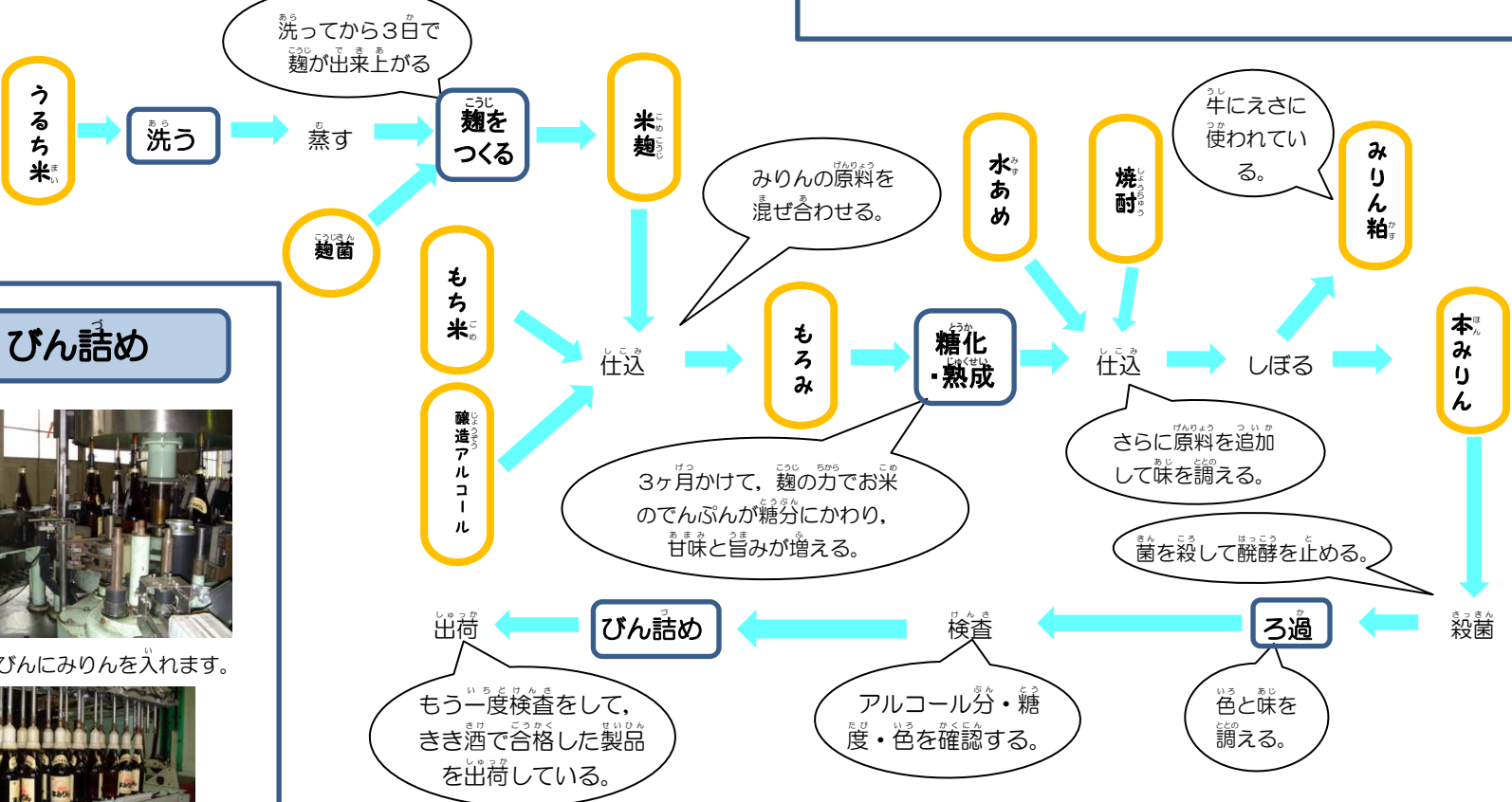
洗った米を蒸します。



蒸した米から麴を作ります。



三日間かけて、蒸した米と麴菌から米麴が作られます。



びん詰め



機械でびんにみりんを入れます。



その後、6本ずつケースに入れます。

中国醸造株式会社の製造部
油田 昌樹さん



今回の「たべもの新聞」作成のために、みりんの製造工程を分かりやすく説明していただきました。

ろ過



上の機械を通ることでみりんがろ過されます。きれいにろ過されたみりんが見えます。



糖化・熟成

大きなタンクの中でもろみを3ヶ月間熟成させます。



この間、米に含まれていた澱粉が糖分に、たんぱく質がアミノ酸に分解され、甘味や旨味成分になります。

