



ほんものを たべよう

提出日	9/火	水	木	金
	27	28	29	30
配達日	10/火	水	木	金
	4	5	6	7
翌々週配達日	10/火	水	木	金
	11	12	13	14

2022. 10月1週

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

調味料

国内初の有機みりん

香り高く上品な甘味

かんきょう
甘強酒造(株)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



山田 洋資代表取締役社長と山田 幹夫取締役会長

昔ながらのみりん造り

愛知県蟹江町にある甘強酒造(株)山田 洋資七代目社長は、お酒として飲まれていた時代の昔ながらの製法を基本的に守ってみりんを製造しています。オルターへ出荷していただくみりんについては食品添加物などの使用はありません。

七代目のお父様である、山田 幹夫六代目社長によって、1999年にみりん製造所としては日本で初めてのオーガニック認定工場に認定され、有機JAS認証(OCIA認証)のみりんの出荷を始めました。

オルターではこの甘強酒造の数あるラインナップから「有機みりん」と「国産原料レベルのみりん」の2種類だけをご紹介します。

国産レベルの原料米(もち米、うるち米)にはオルターが加工品から追放をすすめているネオニコチノイド系農薬の問題が払拭できないため、「有機みりん」をおすすめします。

プロの料理人に愛されています

本来みりんとは高級な粕取り焼酎(日本酒製造工程から出てくる酒粕を発酵してとる焼酎)の中で、もち米と米こうじを発酵させた飲用のお酒です。いわば甘酒を焼酎の中でじっくりと作ったお酒です。上品な甘味があり、女性が好むような贅沢なお酒です。それが調味料として使われるようになったのは、高級料亭でした。話に

つい夢中になる旦那衆の料理が冷えてもおいしく食べられるという使い方が最初とされています。

みりんには「煮崩れ防止」「魚臭の抑制(オルターには鮮度落ちて臭い魚はありません)」「防腐効果」も知られています。オルターが扱う甘強みりんは、この昔ながらのみりんの特徴を失わずに、今日に伝えられたみりんです。これまで業務用すなわちプロの料理人の世界で認められ、守られてきました。料理にテリ・ツヤを与え、おいしさを引き立てます。たいへん香り高く、切れ味のよい、すっきりとした上品な甘味のあるみりんです。

粕取り焼酎も自家製

甘強酒造では手間を惜しまず、昔からのみりんの製造を守っています。

みりん造りのベースとなる高級な「粕取り焼酎」は自家製です。甘強酒造が造る日本酒「四天王」の工程から出る酒粕を発酵して造ります。蒸留方式は、味わい深く、香りが高い「単式蒸留焼酎」(焼酎2類)です。

市販品では「連続式蒸留焼酎」(焼酎甲類)が使われ、アルコール純度が高く、糖類、酸味料、旨味添加物添加の原因となっています。

先見の明

有機みりんの原料はもち米、米こうじ(うるち米、こうじの原料うるち米)、粕取り焼酎(原料のうるち米)の全ての原料が「有機」です。とくにもち米の有機は貴重です。

「有機みりん」は農水省が「JAS有機」を始める前の約20年前に六代目が本で「有機」のを知り、始めましたが、当時は売れず、社員にも反対されたそうです。今は海外でも認められるようになりました。

160年の伝統

甘強酒造は160年前の文久2年(1862年)に初代山田 平八さんによって創業されました。濃尾平野の豊富なもち米を原料としていました。

現在のみりん工場(明治初年築)など4棟が文化庁登録有形文化財建造物に登録されました。

甘強みりんのオルターへのご紹介は、料理酒の片山さんや光食品さんからです。角谷文治郎商店の三河みりんが製造能力がマックスになったことによる出荷制限を始めたことで、新しい生産者としてお迎えしました。



甘強酒造の 有機本みりん・昔仕込本みりん

<有機本みりん> 原料

- 有機もち米**
 - ・JA加美よつば有機米生産部会(宮城県) 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会認証
 - ・庄内協同ファーム(山形県) アファス認証センター認証
 - ・木島平有機米研究会(長野県) 民間稲作研究所認証センター認証
- 有機米こうじ(自社)**
 - 有機うるち米
 - ・JA加美よつば(宮城県)
 - ・丹南有機の会(福井県) 自然農法国際研究開発センター認証
 - ・庄内協同ファーム(山形県)
 - ・木島平有機米研究会(長野県)
 - 種麹 菱六 麹菌培養原料…馬鈴薯澱粉
- 焼酎(自社)**
 - 有機うるち米(同上)、有機米こうじ(同上)
 - 酒粕(自社)…有機うるち米(同上)

<昔仕込本みりん> 原料

- もち米**
 - 国産 愛知県酒造組合(愛知県産) 近喜商事(愛知県産) 他
- 米こうじ**
 - うるち米 国産 生産者は同上
 - 種麹 菱六 麹菌培養原料は同上
- 焼酎**
 - 酒粕(自社)

●製造工程

- 1 洗米(うるち米)
- 2 蒸米(うるち米)
- 3 製麹(米こうじ)
 - ※麴むろの消毒はアルカリ系洗浄剤を使用し、ホルマリンは使っていません
- 4 焼酎の仕込(うるち米、米こうじ、酒粕)
- 5 発酵
- 6 単式蒸留
- 7 焼酎(カスとり焼酎)
- 8 蒸米(もち米)
- 9 味醂の仕込(米こうじ、蒸しもち米、焼酎)
- 10 糖化熟成
- 11 压榨
- 12 火入(70℃30分以上)
- 13 滓引き
- 14 熟成 ※18ヶ月以上の長期熟成
- 15 精製ろ過 ※加工助剤けい藻土使用あり
- 16 容器充填
 - ※ピンは自社で洗瓶し環境負荷を低減しています

<賞味期限> 開栓後常温で3ヶ月程度

市販のみりん(?)の問題点

オルター取扱いの三河みりんや甘強みりん和市販の二セモノみりんを味見をして比較してみましょう。

市販品の方はまずくても飲めたものではありません。まずいものを料理に入れて、料理がおいしくなる?!そんな訳はないことはおわかりでしょう。

「みりん風調味料」には醸造用糖類(トウモロコシ由来の異性化糖)、酸味料、化学的な調味料(蛋白加水分解物)、香料などが使われています。ポストハーベスト農薬、遺伝子組換えなどの問題があります。ひどいものになると有機砂糖と醸造用アルコールを入れ、「有機」と表示しているものさえあります。

「発酵調味料」は清酒を造る途中で食塩を加え、さらに上記のような成分や食品添加物を加えています。生協や自然食品店などにある「味〇〇」は、原料に「米、米こうじ」と表記され、これでは甘酒しかできないはずで、偽装が疑われます。

また、本みりんなら安全というわけではありません。上記と同じように糖類(砂糖など)やアルコールの添加があり、本来のみりんより3~4倍も増量しているものもあります。