

ものづくりの匠

伝統編

<6>

梅味の保命酒の仕上がりを見る岡本さん。「みりんづくりを支える」と語る

「みりんづくりが

メモ

保命酒 地黄、甘草などの
薬草をみりんに漬け込んだ
漢方薬酒。江戸初期、大阪出身の中村吉
兵衛吉長が始め、中村家が製造販売権
を独占。文人墨客や朝鮮通信使らに好
まれ、日米和親条約締結で訪れたペリ
提督の接待にも出されたという。明
治になると専売制が崩れ、複数の業者
が参入。今年1月、同地区で製造する
4社が、保命酒協同組合を結成し、特
許庁の地域団体商標の認定を目指して
いる。

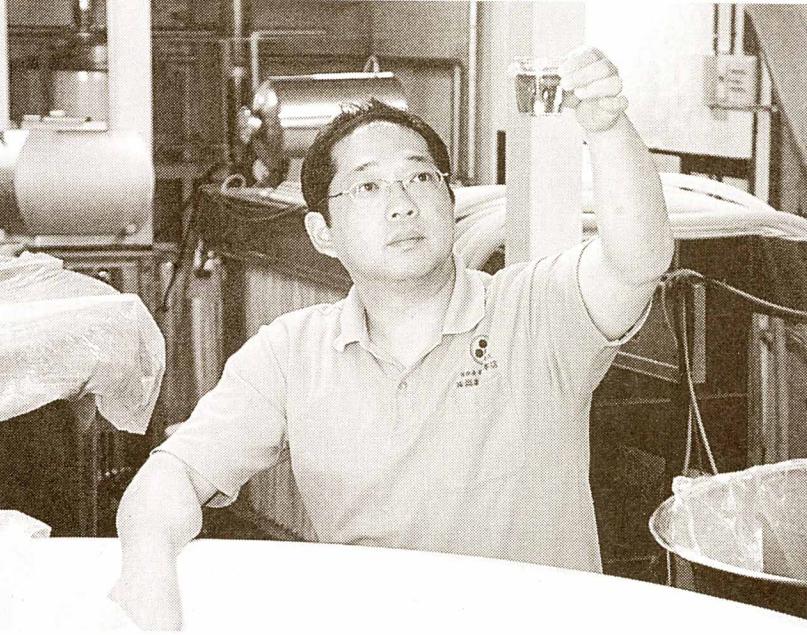
一八五五年創業で、明治期に清酒業から保命酒醸造に転業した岡本亀太郎本店専務の岡本良知さんは、「伝統を守ることもに、梅味や地元産アノズを使った新商品の開発に精力的に取り組む。こだわるのはうまみを支えるベースのみりんだ。

みりんは酒米や米こうじ、焼酎が原料。発酵と糖化が同時進行する清酒に対する清酒に対し、糖化が出来を左右する。こうじの作用で甘みやうまみを十分に生み出すには温度管理とかくはん作業が鍵。かくはんの具合は経験がものをいふ。

同社のみりんは、大手メーカーの元工場長から意見を得るほど。岡本さんは、「大手企業で最終的にいい酒ができると信じ、従業員の意見を聞きながら仕込み梅酒との比較で保命酒の

「和」の精神で

一九九二年に米国の大學生を卒業後、酒造メーカーに就職。青森県八戸市の工場で、タンクの洗い方やポンプの使い方、もろみの扱いなど醸造の基礎をみっちり学んだ。當業も経験し、二〇〇〇年三月、父親の経営する岡本亀太郎本店に入った。以後、五年計画で製造



料卸中島商店(福山市御船町)のスキンシヤンデーなど五品目を開発し、今はみぞ晴さん(四〇)など十八品目に増えた。福山商工会議所は本年が保命酒誕生させた。保命酒の数々を商品の開発や観光振興策を検討。岡本亀太郎本店の取り組みは、地域資源を生かす国の補助事業にも選ばれた。

岡本さんは「保命酒をアピールする絶好的のチャンス。地元だけではなく外へのPRを強め、鞆や福山の知名度アップにもつなげたい」と力を込める。

(西崎哲也)

「みりん」が力發揮

現場などを改革。そこで成分のアミノ酸が豊富な濃いみりんを作った。次に挑戦したのが、梅キスを取り込むみりんが合致。「保命酒を使つた。

う。機械化しても、協調して一つの目標に向かう。これまでの追求で生まれる甘さを抑えるとともに、味の保命酒「梅太郎」。力を発揮した。

銘菓も開発

二〇〇四年夏、製菓原

備後のおした

第4部