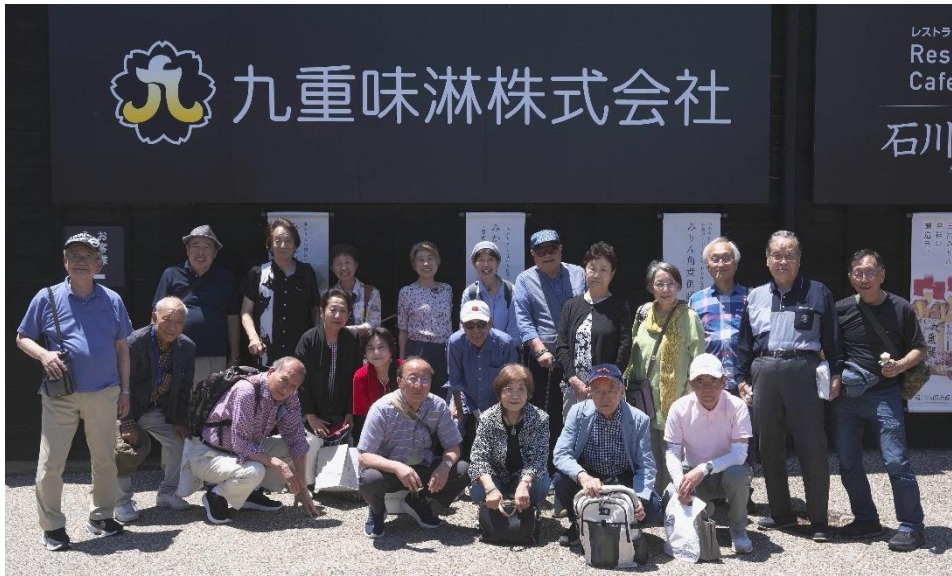


春の日帰りバス旅行(味醂と製糖工場見学)アルバム(其の一) 2026年06月10(水)

◇概略行程:御器所交差点南西(地下鉄5番出口)に8:30集合~バス8:45出発~10:00九重味醂(着)
 見学・休憩 12:40 構内のレストラン&カフェ「K庵」で昼食~13:00 ウェルネオシュガー(着)
 見学・休憩 14:40(発)~15:10 御器所着、解散。

◇九重味醂の創始者である石川八郎右衛門信教(石川家第22世)が味醂製造を手掛けたのは1772年(安永元年)で250余年の歴史が有る。



「大蔵」は味醂を熟成する場所で黒塗り、総下見板張りの土蔵作りで築300年の歴史を持つ。



◇味醂が出来る迄の行程説明



みりんの原材料

みりんの原材料は、厳選したもち米・米こうじ・焼酎。

蒸したもち米をこうじと焼酎と一緒に仕込む事で、香り引き立つみりんづくりの第一歩を歩み始めます。

最高の味を出すために厳選した素材を使用し、丁寧なみりんづくりに徹します。

こうじづくり

こうじ(麹)はもち米のデンプンを甘い糖合に変えるために必要なもの。蒸したもち米にこうじ菌をかけ、こうじづくりに適した温度と湿度を自動で調整した部屋でこうじ菌を育てます。

二発酵すると白みがかったこうじができます。

もち米を蒸す(和釜)

もち米2400kgを大きな釜で蒸します。蒸したもち米はコンベアで冷やされながら運ばれます。

もち米は米こうじ、焼酎と一緒に攪ぜられ、もろみとして恩光蔵にあるタンクへ送られます。

恩光蔵ではこうじがもち米を分解して甘みを出す糖化熟成が成されます。

糖化熟成・搾入れ

仕込んだ原料(もち米・米こうじ・焼酎)は、もろみとなり、恩光蔵で約二ヶ月間熟成されます。

もち米のデンプンがこうじによって分解され、甘み成分になります。これを「糖化熟成」といいます。

もろみを搾棒(かいばら)という長い棒で攪ぜることを「搾入れ(あらい)」といい、糖化熟成を促します。

もろみを搾る

熟成されたもろみは、職人たちの手によって「酒壺」という搾棒するための器に入れられ、搾られます。

まずは、酒壺自身の重みでじっくりと、その上から重しが載せられ、搾りくみりんが搾り出されます。これを「糖溜式搾棒機」といいます。

搾り出た粕は、守口漬や赤良漬の漬物の漬付け液として使われます。

大蔵 築三百年の蔵

搾棒して搾ったみりんは、築三百年以上続く「大蔵」で半年から一年の間、静かに貯蔵熟成されます。

蔵の中は温度変化が少なく、熟成させるには最適な環境です。蔵から出てくる頃には、琥珀色の美しい色調となり、まろやかな味わいに仕上がります。

春の日帰りバス旅行(味醂と製糖工場見学)アルバム(其の二) 2026年06月10(水)



◇「圧搾」行程の室内状況



◇ビデオで味醂の製法
工程を解説



◇展示館で味醂作りの歴史を知る



◇レストラン&カフェの
ケーン(K 庵)で昼食



◇「前菜」



「本菜」は魚料理



「デザート」はアイスクリーム
に味醂を掛ける



◇石川八郎治商店で「各種味醂」
の試飲中



◇現在のウォルネガシュガー(株)は伊藤忠製糖(株)として1972年(昭和47)に設立された。
2024年(令和6)ウォルネガシュガー(株)と合併され同社の「中部工場」
となった。



◇集会室でビデオ上映を含むガイダンスをうける。



◇工場見学はヘルメット着用