

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.4

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡菅江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

みりんの歴史

ジャンル: 歴史について

室町時代

起源は黄酒・伝来は室町時代

(諸説あります)



みりんの起源は中国の黄酒で室町時代に沖縄から日本に伝来したという説があります。黄酒は米が原料で日本の清酒に似ており紹興酒や老酒は黄酒の有名な銘柄です。この頃のみりんは貴重な甘い飲料だったようです。



江戸時代

江戸時代には調理用にも



江戸時代になりますと料理本にもみりんが登場し飲用だけでなく調理用でも使用されるようになりました。



萬宝料理秘密箱(1800年)



明治時代

明治時代では貴重品



明治時代からは清酒と同じ税率が適用されるようになりました。また使った原料米から製造できる量が清酒の約半分で、みりんは大変な貴重品だったそうです。

昭和～戦後

戦時中は製造禁止に



昭和になると、みりんは飲用から調味料として使用されるようになり、飲用として「本直し」が出回りました。そして、戦時中は清酒よりも贅沢品のみりんは製造禁止となりました。その間は、技術保存のためだけに製造が許され、業者は本直しの販売で食いつないだと言われています。

トリビア 焼酎のみりん割「本直し」・意外においしい!?



みりん+



焼酎 =

本直し

みりんは今ではすっかり調味料のイメージですが、歴史的には高級な甘いお酒で、その焼酎割の「本直し」は江戸時代からあって、おもに夏に暑気払いとして大人気でした。「本直し」は、みりんとお好きな焼酎半々にして割り、よく冷やせば簡単に出来上がりです。意外なおいしさと評判で、いまに「本直し」ブームがやってくるかもしれませんね。