

ハーモニー ネット通信

Harmonynet Communications Magazine

暮らしのいいもの

保命酒の本みりん

入江豊三郎本店 | 広島県福山市

動画クリエイター田中みかんが行く!

島根原子力発電所の
緊急時の対応訓練を体験してみた!!

ゆるふわCooking

焼き栗ームチーズパイ

Happy Style

私にもできる! がんばらずにできる節約術



明日がちょっと楽しくなる
暮らしのいいもの



- 商品ラインナップは20種類以上。「福山ブランド」に認定されている商品もあり、伝統を守るだけでなく、時代やニーズに応じた進化を続けています
- 里彩さんは音楽大学でピアノを専攻していたという経歴の持ち主。「いつか店内に演奏スペースを作り、誰でも気軽に音楽に触れられるお店にしたい」と、夢を話してくれました
- 約200年前の建物の「蔵店」は、今も仕込み蔵として利用されています。店内には古い看板や道具、徳利などの展示コーナーもあります



昔ながらの変わらぬ製法に向き合い、秘伝のおいしさを守る

入江豊三郎本店【広島県福山市】

古くから“潮待ちの港”として栄えた福山市の鞆の浦では、多くの人や物資が行き交い、さまざまな文化や産業が発展しました。鞆山陽や坂本龍馬といった偉人たちにもゆかりのある鞆の浦で、約360年の歴史を持つ「保命酒」。その伝統を受け継ぐ蔵元の一つ、「入江豊三郎本店」を訪ねました。

江戸初期に誕生した和製リキュール

鞆の浦の特産品として知られる保命酒は、甘口の酒に、高麗人参や菊花、桂皮など、16種類の薬味を漬け込んだ、和製のハーブリキュールです。その起源は江戸時代初期までさかのぼります。大阪から鞆の浦へ移り住んだ漢方医の息子・中村吉兵衛が、もともとこのあたりで造られていた「吉備の旨酒」(現在の本みりんのようなもの)に、薬味を漬け込んだのが始まりと伝えられています。

当時は甘味が貴重だったため、甘い酒で薬もある保命酒はとても重宝され、当時一帯を治めていた福山藩の御用酒となりました。幕府の庇護を受けてその名を広め、アメリカのペリー提督にふるまわれたことや、明治時代にパリの万国博覧会に出展されたことなどが、史実として残っています。

保命酒は、江戸時代まで中村家から門外不出だったのですが、明治政府によって専売制が廃止されると、新たに複数の蔵元が醸造を始めました。1886(明治19)年創業の入江豊三郎本店もその一つです。

東京からリターンし家業を継ぐことに

135年続いている蔵元を、7代目として守っているのが、2019年に代表に就任した入江里彩さんです。入江家の一人娘として生まれ育ち、幼い頃から保命酒造りはとても身近なものでした。「蔵の上に住んでいた時は、休日でも朝早くからガラガラと瓶を洗う音で目が覚めました。繁忙期になると、大人たちに混じって作業を手伝っていたことも、いい思い出です」と、懐かしそうに話します。

しかし、店を継ぐことは、20代後半まで考えていなかったと言います。「大学進学のために地元を離れ、上京しました。卒業後は出版社で働いていたのですが、父の強い希望もあって鞆の浦へ帰ることに」。以来約20年、従業員とともに、酒造りから販売、事務など、あらゆる業務に携わりながら経験を積み、経営者としての視点を養ってきました。そんな里彩さんにとって、仕事の活力と

- 時期によりますが、事前予約をすれば蔵内を見学することも可能です
- 酒の味を左右するともいえる麹作りの工程。麹菌を蒸した米に付着させるため、丁寧に混ぜ合わせます
- 入江豊三郎本店の保命酒に使用される代表的な薬味。有用成分が時間をかけてゆっくりと抽出されます



なっているのは、お客様との触れ合いです。「観光客の方が多いので、『楽しい旅の思い出になるように』と願いながら、接客しています。お客様に笑っていただけるとすごく嬉しいですね」。

3年の熟成を経てできあがる隠れた逸品

創業当初からの伝統的な製法にこだわる同店では、保命酒の原酒として、自社で造る本みりんを使用しています。原酒の仕込みを始めるのは、毎年4月。「原酒がおいしくなければ、おいしい保命酒はできない」という思いから、米は広島県産のものを厳選し、米麹も自社で造っています。「麹造りは酒造りの要です。温度や湿度などの気象条件に応じてきめ細かい管理をすることで、良質な米麹を造ります」と里彩さん。そして、蒸したもち米や焼酎とともに仕込むと、麹菌が生み出す酵素の働きによってもち米が糖化され、まろやかで深い甘みが引き出されるのです。発酵が終わる6月頃に搾ったら、そのまま熟成させ、11月によく原酒ができあがります。

原酒のほとんどは保命酒用ですが、そのうちのごく一部は、さらに寝かせます。そして3年を経てできあがるのが、数量限定の「手仕事本味醤」。これが入江豊三郎本店の隠れた逸品です。

一般的な本みりんに比べて甘味も旨味も濃いため、調味料として煮込み料理などに使う場合は、量は少な目でもいいそう。「でも、たっぷり使うと、旨味が出て料理が一層おいしくなるので、ぜひ試していただきたいです」と、里彩さんは目を細めます。アルコール度数は14%前後なので、日本酒やワインと同程度。「炭酸で割ったり紅茶に入れたりして、コクのあるまろやかな甘味を堪能するのもオススメです」。

お酒を飲めないにも味わってもらいたい

そのおいしさが話題を呼び、同店の人気商品となった「手仕事本味醤」。保命酒のための原酒を商品化しようと考えたのは、5代目として蔵を切り盛りしていた里彩さんの父(故人)でした。「父は本みりんだけでなく、保命酒のど飴やゼリーなどを新たに開発し、商品化しました。お酒を飲めない人にも、おいしさを味わってもらいたいと考えたのでしょうね」。その思いは、6代目を務めた里彩さんの母、そして7代目の里彩さんへと受け継がれ、店頭には保命酒や本みりんのおいしさを生かした、さまざまな食品が並んでいます。

最盛期には鞆の浦に十数軒あった蔵元ですが、現在も醸造を続けているのは4軒となりました。「うちには小さな蔵なので、今も機械化できていない工程が多いんです。工場長を中心に、従業員が輪になって作業をしたり、バケツリレーをすることもあるんですよ」と笑う里彩さん。昔からほとんど変わっていないという一つ一つの工程に丁寧に向き合いながら、日々、心を込めて、酒造りの伝統を守っています。

2021年11月には、里彩さんの念願だった本店のリニューアルが実現し、明治期に建てられたという当時の趣を残しつつ、ゆったりとした空間が生まれます。「お店に来られる方々にくつろいでいただけるよう、店舗の機能だけでなく、ベンチに腰掛けて休憩できるスペースを作りました。お客様や地域の皆さまが、一緒になって話に花を咲かせると嬉しいですね」。本店という新たな空間を通して、人と人がつながり、笑い合える場を育もうとしています。

お店&お取り寄せ情報

- 本店 広島県福山市鞆町鞆534 TEL:084-982-2013
- 蔵店 広島県福山市鞆町鞆600-1 TEL:084-982-2013
- 渡船場店 広島県福山市鞆町鞆623-6 TEL:084-970-5225
- 通販サイト <https://iriehonten.shop-pro.jp>

“鞆の浦”はこんなところ

広島県東部の沼隈半島南端にある港湾エリア。江戸時代には瀬戸内海を行き交う船が潮の満ち引きを待つ“潮待ちの港”として栄えました。坂本龍馬ら海援隊が乗った船が鞆の浦沖で沈没した「いろは丸事件」の地として知られ、引き揚げ物などを展示する「いろは丸展示館」、パワースポットで話題の仙酔島への渡船「平成いろは丸」など、関連のスポットが多数あります。また、江戸時代の伝統漁法・鰯網が今も受け継がれ、「鰯めし」や「鰯茶漬け」などの鰯料理が名物です。



いろは丸展示館

平成いろは丸

鰯めし