

## 「三州三河みりん」、「有機三州味醂」の原料産地及び今後の対応について

### 【はじめに】

いつも弊社製品をご愛用いただきまして誠にありがとうございます。

この度の東北、北関東の大地震、大津波の被害に遭われた皆様に心よりお見舞い申し上げます。そして続く福島原子力発電所の事故により避難を余儀なくされている方々には、今後の見通しすら立てづらいこと、重ねてお見舞い申し上げます。

大地震・大津波に続く福島原発事故の放射能汚染の拡がりには5ヶ月経過した時点でも掌握しきれず、日々の食べ物にも不安が寄せられるようになってきました。牛肉の放射能汚染が発見され、稲わらが原因と報道されてからは弊社にもお問合せが急増しております。

7月下旬、出穂を待つ東北の米産地を見てまいりました。例年の稲の生育状況、収穫見込みと、原発事故後の放射能汚染の拡がり、環境に関心が高く、収穫される農産物への影響が懸念されておりました。当方からは、経過観察と収穫後の検査をお願いしてまいりました。

### 【現在出荷している商品の在庫について】

現在、皆様にお届けしている製品は、平成20・21年に収穫された米を原料に仕込み、熟成されていたものを順次びん詰めして出荷しております。昨年秋収穫された22年産米は、秋仕込み、今年の春仕込みを終え、搾り作業が済むところです。これからゆっくり貯蔵熟成を待つてできあがります。弊店の平成23年7月末現在の熟成中も含めた製品在庫が、「三州三河みりん」は2年8ヶ月分、「有機三州味醂」は3年3ヶ月分それぞれありますので、当分の間、安定してお届けできます。

### 【「三州三河みりん」「有機三州味醂」の原材料産地】

弊社「三州三河みりん」の原材料は、製品ラベルに表示されている通り、もち米は佐賀県、北海道の指定産地の減農薬栽培、米こうじは地元愛知県のうるち米、焼酎原料のうるち米は山形県庄内産です。いずれも穀物検査を受けた玄米を自社精米工場にて精米し、焼酎造り、みりん仕込みをしております。昭和の末から造り始めた「有機三州味醂」は、長年有機米作りをされてきた山形県の農家さん、有機味醂の需要増に対応するためお願いした、地域で「有機の里」を目指している宮城県の生産者の方々、弊店の世界に通用する有機の基準〔JONA-IFORM〕に合致した米作りに賛同していただいた方々によって、「おいしい有機みりん」ができています。

### 【今後の対応】

もち米は国内の米の年間総生産量の20分の1でしかなく、台風や冷害など気象により価格変動の幅が大きい。ため、弊社ではみりんの安定生産・供給のため、原料米の複数年手当て、3年度契約、製品在庫の集積と心がけてきたところです。本年秋に収穫される米が入荷する前に確認したところ、前述の通り十分な在庫状態にあり、23年産米の安全性につきましては、産地の検査結果と、自社での検査（外部検査機関委託）を実施して、慎重な判断をしてまいります。

今後とも伝統的な製法に裏付けられた、おいしく安全・安心な本格みりんをお届けできるよう努めてまいります。どうぞご理解のほど宜しくお願い申し上げます。

平成23年 8月

三州三河みりん醸造元 株式会社角谷文治郎商店 代表取締役 角谷 利夫

TEL : 0566-41-0748 FAX : 0566-42-3931 E-mail : [sumiya@mikawamirin.com](mailto:sumiya@mikawamirin.com)

※この件に関するお問合せは、ご所属、ご住所、お電話番号、お名前を明記の上、メール・FAXにてお願い致します。