はじめに

千葉県流山市の江戸川沿いに位置する「白みりん発祥の地」流山本町。

この地域は、江戸時代から大正時代にかけて、江戸川の舟運や白みりんの醸造で栄えてきました。当時の面影は今も残り、神社仏閣をはじめ明治時代の建築物や老舗店、土蔵などが点在しています。歴史的な建造物は国の登録有形文化財や市の指定有形文化財となっているものも多くあります。また、古民家カフェやギャラリーなどとして生まれ変わっているものもあり、人気のスポットとして多くの人が訪れています。

流山発祥の白みりんは、二代堀切紋次郎と五代秋元三左衛門によって試行錯誤の末、造られたといわれています。江戸の料理文化の発展とともに調味料として江戸の町に浸透していったそうです。

多くの料理に使われる調味料・本みりんの原形である白みりん。「流山白みりん検定」では、本みりんの基礎知識から実際の活用法、白みりんの歴史や流山の歴史に至るまでを公式テキストに記載していますので、ガイドブックのように楽しみながら学ぶことができます。

検定をとおして、白みりんの歴史や、白みりんとともに繁栄してきた流山のことを知っていただき、多くの方々により奥深い白みりんの魅力をお伝えしたいと考えています。

学んだ後は、実際に町を巡って、白みりんグルメやギャラリーなど流山本町の魅力をお楽しみください。

目次

はじめに……3

第1章 みりんのヒミツ……5

流山白みりんって他のみりんとなにが違うの？……6～7

みりん類似調味料と本みりんってなにが違うの？……8～9

みりん風調味料ってみりんじゃないの？……10～11

やわらかい甘さのみりん。
砂糖の甘さと違うけどなにが違うの？……12

実は日本一!?みりん製成数量は千葉県が多いって本当？……13

現代のみりんってどんな過程で造られるの？……14～17

機械化する前のみりん醸造ってどうやっていたの？……18～21

コラム みりんって漢字、いくつ知ってる？……22

第2章 白みりんの誕生と発展の歴史……23

誕生から発展がまるわかり 流山白みりん史年表……24～25

流山で白みりんが生まれて発展したのってなんでなの？……26～27

みりんは戦国時代から存在したの？……28～29

流山白みりんには2つのブランドがあったの？……30～31

流山白みりんが造られた時の秘話があるって本当？……32～35

海を渡った流山のみりん。
ウィーン万国博覧会で表彰されたって本当？……36～38

コラム いつから白みりんって呼ばれるようになったの？……39

他にも流山のみりんは色んな賞をもらったの？……40～41

明治時代は宮内省御用達だったって本当？……42～43

明治時代後期から大正時代のみりん造りは
どんなふうだったの？……44～45

昭和から現代まで家庭の食卓はどのように変わったの？……46～47

コラム 「天晴」の社員旅行は潮干狩り!?……48

第3章 みりんと流山の繁栄……49

“流山”はいつ頃からこの地名になったの？……50～51

明治時代、流山に県庁が所在したって本当？……52～53

落語の“流山のお大尽”って流山と関係あるの？……54～55

流山を多くの皇族が訪問したって本当？……56～57

俳人・小林一茶が流山と関係が深いって聞いたけど本当？……58～59

酒汀（秋元平八）と交流があった文化人とは？……60～62

第4章 みりんの活用法……63

こぼれ梅って名前のみりんのお菓子があったって本当？……64

江戸前料理を完成させた最後のピースはみりんだったの？……65～67

みりんを使えば料理の質が格段にあがるって本当？……68～69

流山白みりん検定の概要……70

流山白みりん検定の概要と申込手順……71～72

コラム 住みやすい街として人気の流山市ってどんなところなの？……73

流山市白みりんミュージアム……74～75

参考文献……76

第1章

みりんのヒミツ

流山白みりんって他のみりんとなにが違うの？

流山市は千葉県の北西部に位置する、現在人口約21万人の緑豊かな住宅都市です。

流山は、江戸川や明治時代以降には利根運河を利用した水運で栄えていました。流山の歴史や民俗・文化を紹介する流山市立博物館にはみりん展示コーナーがあり、そこには「白みりん発祥の地」というタイトルが付けられています。白みりんは『広辞苑』などの辞典類に載っておらず、あまり馴染みのない言葉だと感じる人がいるかもしれません。でも、流山を語る上では、白みりんは欠かせません。

現在多くの料理に使われるみりん。なんと、みりんは戦国時代から造られていたという説があります。時を経て、流山で本格的にみりんが造られるようになったのは江戸時代です。流山で酒造業を営んでいた二代堀切紋次郎と五代秋元三左衛門が、従来の色が濃く濁りもあった褐色のみりんの醸造技術を改良して、色が淡く澄んだ白みりんを造りました。

POINT

流山白みりんとは、当時一般的だった色が濃く褐色のみりんの醸造技術を改良して“流山で醸造された”色が淡く澄んだみりんのこと。

従来のみりんとは違う白みりんとはなんでしょうか？

醸造技術の面からみていきましょう。1923（大正12）年に刊行された『千葉県東葛飾郡誌』には、最良の羽二重（織物の一種）できめ細かくろ過したものとし、ろ過の方法によって白みりんになったと書かれています。また酒造りが盛んな千葉県佐原で「最上白味醂」を醸造販売している馬場本店では、「白みりんとは、精白の高いもち米を使用した味醂のことを言う」としています。

白みりんを醸造するための技術の改良は、仕込むもち米、米麹、焼酎の配合、麹の種類、ろ過の方法、出荷するまでの期間など、多くのことが考えられますが、明確には分かっていません。

改良して醸造された白みりんは具体的にどのようなものだったのでしょうか。1890（明治23）年に秋元三左衛門が第3回内国勧業博覧会に出品するにあたって書いた説明では、従来の醸造技術を改良して、甘みを増したものであるとしています。また1898（明治31）年に行われた味淋試験報告では、流山で造られたみりんは濃厚で、特有のすばらしさをもっていると報告されています。白みりんは、多くの博覧会で名誉ある賞を受賞しています。煮沸をしても濁らない、水で割っても濁らない、香りはかんばしく、風味はきわめてすぐれ、無色透明であると解説され、品質の高さがうかがえます。

流山産のみりんが白みりんと呼ばれるようになったのは、造られてからかなり時が経ってからであるといわれています。現存する流山最古のみりんラベルは、1846年（江戸時代後期）のものですが、白みりんと呼ばれるようになったのは明治時代後期から大正時代にかけてではないかと考えられています。

白みりんについて記述している資料はとても少ないのですが、江戸時代、豊かな江戸川を活かして水運で栄えたこの地の歴史をこれからご紹介していきます。

ポイントのまとめ

従来からの技術の改良により、色が淡く澄んだ白みりんが誕生しました。流山で造られたみりんは濃厚で、特有のすばらしさがあると高く評価され、明治時代後期頃から、流山で造られたみりんが流山白みりんと呼ばれるようになりました。

みりん類似調味料と本みりんってなにが違うの？

POINT
本みりんと呼ばれる調味料は米、米麹、焼酎もしくは醸造アルコールで造られる酒類の一種。他のみりん類似調味料と区別するためこのような呼称となっている。

スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの店頭には、本みりんの他に、みりん風調味料、みりんタイプの発酵調味料など、本みりんと似ている製品が並んでいます。同じ売り場に売られているのに製品名が違うのはなぜでしょうか。それは原料と製法の違いにあります。原料をみてみるとそもそも使用しているものが、違うことが分かります。

本みりんは米、米麹、焼酎もしくは醸造アルコールを加えてこして造ります。アルコール含有量は13～14度で、酒類として扱われます。そのため酒税法の対象となり、製造・販売には免許が必要です。また、原料や製法が酒税法で定められています。ビールが約4度、日本酒が14～18度のアルコールを含むことと比べると、本みりんはかなり強い酒ということになります。

本みりんに似た調味料として知られるのが、みりん風調味料です。糖類に酸味料、調味料などを配合して本みりんに近い成分にしたものです。アルコールをほとんど含まず、アルコール含有量が1度未満に造られているので、酒税法は適用されません。

他に発酵調味料（みりんタイプ）というものがあります。名前のとおり発酵させて造る調味料で加塩みりんなどが該当します。製品によって異なりますが約10度のアルコールを含み、香りや性質が本みりんによく似ています。アルコールを含んでいるものの、食塩が加えられているため飲用はできないということで、酒税法の適用からはずされており、さまざまな原料で造られています。塩分が強いため、料理で使用する際には塩分濃度を調整する必要があります。みりん風調味料と同じく、本みりんと似ているようで異なる製品なのです。

本みりん、みりん風調味料、発酵調味料は、ひとくちにみりんといっても原料、製法、料理にあたえる効果まで全く違います。そのため、みりん風調味料、発酵調味料と区別するために、米、米麹、焼酎などを用い、酒類として造られるみりんを、現在では本みりんと呼びます。

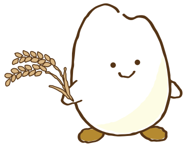
本みりんを料理に使用するとさまざまな効果が期待できます。上品な甘みやみりん特有の風味がつき、食材の臭みを消すとともに、素材のなかまでしっかりと味をしみ込ませ、てりとつやをつけて、煮くずれを防止して、料理をさらに奥行きのある味わいへと引き上げてくれます。

白みりんは、この本みりんに該当します。白みりんの特徴はこの後の章で詳しくみていきましょう。

みなさんが普段使っているみりんは、本みりん、みりん風調味料、発酵調味料のどれでしょうか？意識してみると、調理する際の幅が広がります。

ポイントのまとめ

一般的にみりんと呼ばれるものは、本みりん、みりん風調味料、発酵調味料の3種類。原料、製法、料理への効果はそれぞれ異なり、みりん風調味料、発酵調味料はみりん類似調味料となります。



みりん風調味料ってみりんじゃないの？

POINT

みりん風調味料は、〝みりん風〟とあるように本みりんに似せて造られた調味料。アルコール含有量は1度未満で酒類には分類されない。

みりん風調味料はブドウ糖や水あめなどの糖類、酸味料、調味料などを混ぜ合わせて造った甘味系の液体調味料です。アルコール含有量は1度未満のため酒税がかかりません。酒税がない分、本みりんに比べて安く購入することができます。

そもそもこのような類似商品が誕生した背景には、戦後の米不足と酒税法が関わってきます。戦後の1953(昭和28)年に制定された現行の酒税法は、酒税や酒の分類、製造免許、販売業免許などを定めた法律です。

米が不足していた戦後、米を原料とする本みりんは贅沢品として高い酒税がかけられていました。また酒類の一種である本みりんは酒税法による販売規制がありました。戦後急速に全国に広がったスーパーマーケットの多くは酒類販売業免許をもっておらず、本みりんを販売することができませんでした。さまざまな商品を仕入れて販売するスーパーマーケットにとってそれは致命的でもありました。

そこで代わりに登場したのが米の代わりの原料を使用し、アルコール含有量を1度未満に抑えて、酒類に分類されないみりん風調味料です。その後、酒類販売業免許の規制は段階的に緩和され、スーパーマーケットでも本みりんの取り扱いができるようになりました。今では本みりんやみりん風調味料が一緒に売られています。

本みりんもみりん風調味料も同じ甘味系の液体調味料に分類されますが、原料や製法はそれぞれ違い、調理効果も異なってきます。みりん風調味料は、本みりんとは違いアルコールがほぼ入っていないため、酒に由来する臭みを消すなどの効果は期待できません。しかし加熱をしてアルコールを飛ばす必要はないため、ドレッシングや和え物などにそのまま使用することができます。それぞれの特徴に合わせて使い分けることで、いつもの料理の幅がぐんと広がるかもしれません。

ポイントのまとめ

みりん風調味料は戦後誕生しました。その背景には酒税法による酒類販売業規制などが関係しています。アルコールをほぼ含まないみりん風調味料は全国のスーパーマーケットなどで幅広く販売されるようになり、市場を拡大しました。

〝本みりん〟と〝みりん類似調味料〟の違い比較表

		原料	製法	アルコール分	塩分
本みりん		●米 ●米麹 ●醸造アルコール ●糖類 ●他、酒税法で定められた原料	糖化・熟成	13〜14度程度	0%
みりん類似調味料	みりん風調味料	●糖類 ●米 ●米麹 ●酸味料 ●調味料など	ブレンドなど	1度未満	0〜0.2%未満
みりん類似調味料	発酵調味料(みりんタイプなど)	●米 ●米麹 ●糖類 ●アルコール ●食塩など	発酵・加塩ブレンドなど	約10度	約1.5%

やわらかい甘さのみりん。砂糖の甘さと違うけどなにが違うの？

酒類の一種であるみりんですが、原料に使われる米は、日本酒と異なります。一般的に日本酒造りでは、うるち米（普段食卓に登場する一般的な米のこと）が使われるのに対して、みりん造りには、古くからもち米が使われてきました。もち米はでんぷんが分解されやすく、甘みが出るからです。

米の主成分であるでんぷんには、アミロペクチンとアミロースという2つの種類があり、アミロペクチンのほうが糖に分解されやすいといわれています。もち米のでんぷんはアミロペクチン100%、うるち米はアミロペクチン75%、アミロース25%です。そのためもち米を使用するみりんは生成される糖の量が多くなり、豊かな甘みの酒になるのです。

同じ甘味系の調味料として砂糖がありますが、みりんとは甘さの種類が違います。砂糖はしっかりとした甘さが特徴です。サトウキビやテンサイなどが原料となっており、植物が光合成によって作り出すショ糖が甘み成分となります。

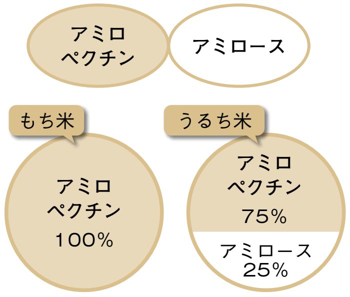
みりんの甘み成分は、ブドウ糖やオリゴ糖など9種類以上のさまざまな糖から構成されており、これらがやわらかで上品な甘さとなります。

麹の力で米のでんぷんを糖に、たんぱく質をアミノ酸に変えることで甘み成分と旨み成分が複雑に絡み合い甘さだけではない深いコクが生まれます。

POINT

砂糖の甘み成分はサトウキビなど植物が光合成で作り出すショ糖、みりんは麹菌の酵素のはたらきによりオリゴ糖など数種類の糖類で構成されている。

でんぷんは2種類ある



アミロペクチンのほうが糖に分解されやすく、含有量はもち米のほうが多い。

実は日本一⁉ みりん製成数量は千葉県が多いって本当？

みりんの製成数量はどこの県がいちばん多いか知っていますか？

実は圧倒的に千葉県が多いんです。国税庁統計年報「酒税」の「都道府県別の製成数量（令和5年）」によると、全国で製成されているみりんの量は83，352kl。県別でみると製成数量のトップは千葉県の35，529kl、次いで酒造業が盛んな関西地区の兵庫県の9，115kl、三河みりんで知られる愛知県の7，561klです。みりん製成数量の約43%をしめるのがなんと千葉県なのです。

千葉県は古くからみりん醸造が盛んな地でした。江戸時代、江戸川を使った水運により大消費地である江戸とつながったことで有名な産地となりました。当時、流山で誕生した白みりんの2大ブランドが「万上（まんじょう）」と「天晴（あっぱれ）」です。現在、「万上」は流山キッコーマン株式会社の「マンジョウ 本みりん」に、「天晴」は三菱商事ライフサイエンス株式会社の「天晴本みりん」に受け継がれています。

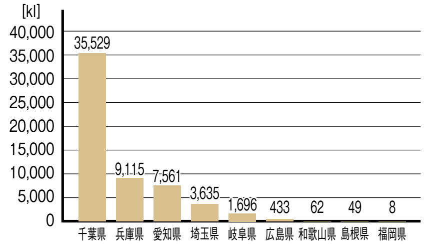
POINT

群をぬいて千葉県の製成数量が多く、全国トップ。全体の約43%をしめており、千葉県から全国に向けてみりんが出荷されている。

みりんの都道府県別の販売（消費）の数量は、東京都をはじめとして愛知県、大阪府、神奈川県、兵庫県の順になっており、多くの地で親しまれているのです。

都道府県別の製成数量

（令和5年）国税庁統計年報より作成



現代のみりんってどんな過程で造られるの？

みりんを造るには、まず米麹を造るところからはじまります。

みりんの掛米（醸造でもろみの仕込みに使用する米）はもち米を使用しますが、麹米はうるち米を使用します。

蒸したうるち米に麹菌を植えつけて、麹室や製麹機にて培養します。麹室では、麹が生育しやすい約30～40℃の湿度が高い環境が保たれるよう管理します。みりん醸造では、1に麹、2に仕込み、3に熟成といわれるほど麹の良し悪しが品質に影響するとされ、みりん造りの根幹を支えています。

できた米麹と、別に蒸しておいたもち米に焼酎もしくは醸造アルコールを合わせて、もろみを仕込みます。もろみは、麹のもつ酵素の力によって、糖化（米のでんぷんが分解されることで、甘みである糖類が生まれること）・熟成されます。

もち米はうるち米より高価な米ですが、なぜもち米が使われていたのでしょうか。もち米はうるち米に比べてでんぷんが老化しにくく、米麹により糖化されやすいという性質があるからです。

米麹のはたらきによって、もち米のでんぷんは糖に、たんぱく質はアミノ酸に分解されます。もち米が分解される工程で、米の甘みと旨みが引き出されるのです。濃厚な甘みと豊かな旨みが複雑に混ざり合う、みりんの味わい深いコクが生まれます。

近年では技術の進歩により、もち米だけでなく、うるち米を使いみりんを造ることができるようになり、原料の米の選択肢が広がっています。

米は麹のはたらきにより糖化されブドウ糖が作られます。このブドウ糖は日本酒の場合、酵母により発酵がすすむことでアルコールになります。みりんでは仕込む時に焼酎もしくは醸造アルコールを加えることで酵母のはたらきを抑制し、糖（甘み）を残しているのです。

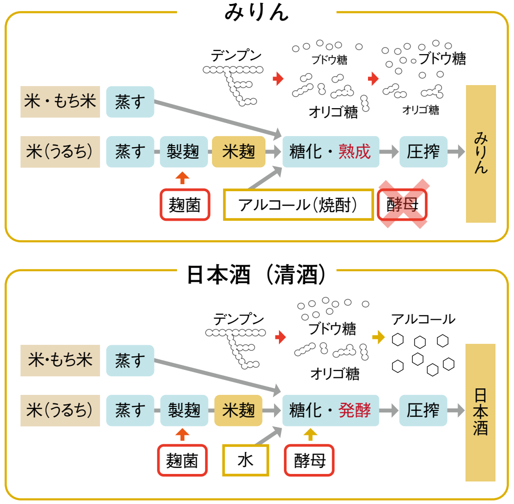
そのため日本酒（清酒）は「米、米こうじ及び水を原料として発酵させてこしたもの」と酒税法で定義されています。

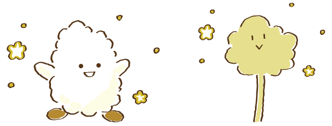
このようにみりんは酒類の一種ではあるものの、酵母発酵により造られる日本酒とは違い、糖化・熟成を経て甘みと旨みを生み出しているのです。みりん造りの主な過程は次のページでみていきましょう。

POINT

みりんの醸造過程は、蒸したもち米に米麹と焼酎もしくは醸造アルコールを合わせて仕込む。江戸時代の醸造過程と基本的に同じ。

みりんと日本酒（清酒）の製法の違い





ポイントのまとめ

みりんは酵母発酵により造られていると思っているかたも多いのではないでしょうか。実は糖化・熟成を経て醸造されます。米の甘みと旨みを最大限に引き出すのはこの醸造工程なのです。

みりん造りの主な過程

1 製麹

うるち米を蒸し、麹菌を植えつけて、米麹を造ります。

2 もろみ造り（仕込み）

もち米を蒸し、米麹、焼酎もしくは醸造アルコールを加え、みりんのもととなる、もろみを造ります。この一連の工程を仕込みと呼びます。

仕込みタンク

3 糖化・熟成

タンクで1～2カ月の間、じっくり糖化・熟成します。麹の酵素の力で、もち米のでんぷんから、ブドウ糖やオリゴ糖などの糖類と、たんぱく質から旨みのもとであるアミノ酸が生成されます。

もろみ

このページでは、流山キッコーマン株式会社で造られる「マンジョウ 本みりん」の醸造過程をみていきましょう。

4 圧搾・火入れ・ろ過

じゅうぶんに糖化・熟成されたもろみを圧搾（圧力で絞ること）してみりん原酒ができます。このみりん原酒にはまだもろみの粕が残っていたり、酵素がはたらき続けていますが、火入れ・ろ過の工程を経て澄んだみりんになります。

圧搾機

5 完成

容器に詰めて完成です。

機械化する前のみりん醸造ってどうやっていたの？

POINT

みりん醸造には多くの用具が使われており、流山市立博物館に展示されている用具はなんと120点以上。多くの工程を経てみりん醸造は行われていた。

もち米は精米をして、洗米、浸漬をして蒸します。うるち米も同じ工程を経て、種麹を植えつけ米麹を造ります。この2つを焼酎もしくは醸造アルコールに合わせてもろみとなり、糖化・熟成を経て、圧搾をすればみりんの完成です。

1878（明治11）年に、流山でみりんの醸造を行っていた五代堀切紋次郎と秋元三左衛門が『味淋醸造法』という文書を連名で作成して、大蔵省に提出しています。こちらの内容を基に当時の具体的な醸造法をみていきましょう。

まず原料です。30石（1石は約180L）の桶1本に仕込む量が書かれており、焼酎、もち米、米麹は合わせて28石2斗（1斗は約18L）使用されています。こちらの配合量からできあがったみりんは14石3斗8升（1升は約1.8L）で、もろみの約1/2の量のみりんができあがったことになります。

同文書の「右製造法」に仕込みから完成までの具体的な工程が次のように書かれています。

大桶へ焼酎を入れておく

白米を洗い、一夜水に漬けておき、翌日蒸して室に入れ、3日後に麹となる

白もち米を洗い、水に漬けて翌日蒸す

蓆140枚に広げて冷ます

麹と合わせる

大桶へ入れ、櫂でかき回す

7日目ごとにかき回し、2カ月で甘みがでる

槽で絞って別の桶に入れ、14日経つと濁りが沈殿し、白みりんができる

白みりんに九年酒※を2斗程入れれば、色付きみりん、すなわち赤みりんとなる

みりん醸造は四季を問わないが、春・秋を好しとし、春は3月、秋は9月に製造する

春は50日くらい、夏は40日くらい、秋は50日くらい、冬は70日くらいでできる

流山市立博物館に展示される「白みりん発祥の地」コーナー。流山の発展と白みりんの歴史を学ぶことができる。

現代のみりん醸造にも、この基本的な考え方が受け継がれています。

千葉県流山市にある流山市立博物館には、当時のみりん醸造用具が展示されています。1872（明治5）年に書かれた『味淋醸造道具雛形』という古文書に、みりん醸造道具が図で解説されています。これは機械化される以前のみりん醸造を知る上でとても貴重な資料となっています。これを基に用具がどのように使われていたのかをみていきましょう。

もち米やうるち米を洗うには「米研桶」を使用します。30石桶1本にみりんを仕込むには、大量の米が必要となり、約1斗ずつに分けた米を米研桶のなかに入れ、人が入って足で研いでいました。研いだ米は竹製の「二斗ザル」で水切りされ、洗ったうるち米は「待桶」、もち米は「仕込桶」を使って水に漬けます。水に漬けた米は

「カッチャクリ」を使って「米ふかしこしき」に運ばれ、「大釜」で蒸されます。蒸した米をこしきから出して、桶に盛り込む作業をこしき出しといいますが、蒸した米は熱いので「カンジキ」という下駄を履いて作業を行っていました。蒸したもち米は広げられた莚の上で冷まされます。うるち米は冷ました後、種麹を植えつけ、「搔桶」を使って「麹蓋」という容器に盛り込まれ、32〜42℃の温度に保たれた「麹室」で米麹が造られます。

蒸したもち米、米麹を合わせ、10石の焼酎を入れた「仕込桶」に入れたものがもろみになります。仕込桶は杉材を使用したもっとも大きな道具で、高さ2m、直径2m20㎝もあったそうです。

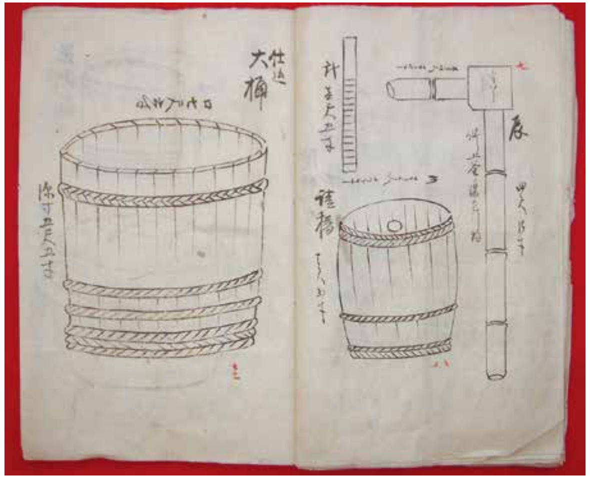
仕込む期間は約2カ月で、「作業台」に乗って「撹拌棒」を使い7日ごとに撹拌（かきまぜること）して熟成させます。糖化・熟成の期間は仕込桶の温度が25℃に保たれるよう、陶器や木製の「暖気」を使い温度管理をしていました。熟成されたもろみは「カッチャクリ」「柄長」「カスリ」で汲みだされ、「試桶」に入れて、高さ1m、直径1mほどの待桶に運ばれます。さらにもろみは「サルボウ」という注ぎ口のある桶に入れられ、サルボウから「圧搾袋」に詰め、「船」に積み重ねて上から圧力をかけて「粕濾し」を通して「五石桶」に絞り出されます。こうしてみりん原酒とみりん粕ができ、滓下げと火入れの工程を経て、菰樽やみりん甕などに詰めて、製品として出荷されていました。

多くの用具を駆使して、みりんは醸造されていたことがうかがえます。その他にも焼印や菰樽用印、蔵人が身に着けた半被、前掛けなどの作業用品もあり、みりんを生産・出荷するための大事な用具のひとつでした。流山市立博物館にはこれらのみりん醸造用具が121点も展示されており、「流山のみりん醸造用具」という名称で千葉県指定有形民俗文化財の指定をうけています。

※白みりん1石を釜で3斗5升まで煮詰めたもの。

ポイントのまとめ

明治5年作成の『味淋醸造道具雛形』、明治11年作成の『味淋醸造法』によると、みりんは多くの用具を用いながら醸造されていました。用具は異なりますが、その醸造技術は現代のみりん造りにも受け継がれています。



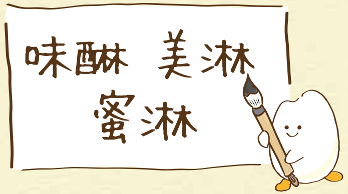
みりん醸造道具が図示されている古文書『味淋醸造道具雛形』（秋元本家文書）。機械化される以前の道具について解説されている。

第2章

白みりんの誕生と発展の歴史

ちょっとよりみち
こぼれ話

みりんって漢字、いくつ知ってる？



蜜淋、蜜林、美淋、味醂、味淋、味林。いかにも難しそうな漢字ですが、なんと読むか分かりますか？実はこれらは全てみりんと読みます。現代では、みりんとひらがなで書かれていることが多いため、漢字で見ることはほとんどないのではないでしょうか。

みりんとは、蒸したもち米に米麹と焼酎もしくは醸造アルコールを加えてこして造る甘い酒の一種です。そんなみりんの表記にはさまざまな文字が使用されています。蜜にさんずいの林と書いて蜜淋酒、同じく蜜淋に焼酎の酎を使用した蜜淋酎、あるいは蜜に林と書いた蜜林酒、美しいに淋と書いた美淋酒、それからもっとも多く目にするのは味に醂と書いた味醂酒、味淋酒、味林酒があります。みりんの名称は、蜜がしたたるほどに甘い酒を意味するとされており、蜜淋酒がもともとの表記だったのではないかといわれています。

みりんの文字が早くに記録として登場したのは豊臣秀吉の頃で、1593年（安土桃山時代）の文献には「蜜淋酎」と書かれていました。その後、徳川家康の側近であった本多正純から黒田如水に宛てた書簡のなかでは、味という文字を使用した「味淋酎」という表記が確認されています。またこの時代には美淋酒、蜜淋酒、味林酒といった表記もみつかっています。

京都にある相国寺鹿苑院の歴代僧侶の日記である『鹿苑日録』のなかにもみりんは登場します。江戸時代初期の僧侶が書き記したところに、味と書いた「味醂」が出てくるのです。

1871（明治4）年には酒税法が導入されます。この酒税法では味に淋と表記した「味淋」が使用されていました。第2次世界大戦後の1953（昭和28）年に現行の酒税法が制定されますが、ここではひらがなで「みりん」と表記されており、現在は酒税法にならって多くのみりんがひらがなを使用しているのです。

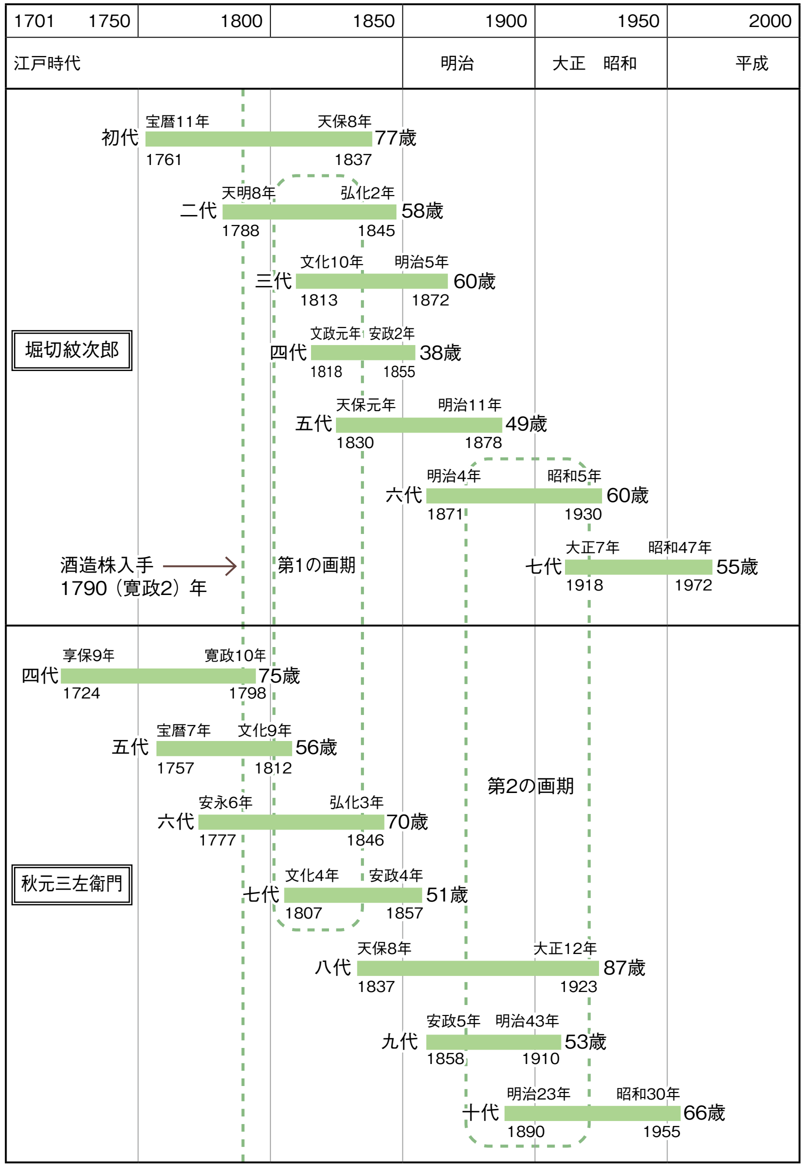
誕生から発展がまるわかり 流山白みりん史年表

白みりん2大ブランドである「万上（まんじょう）」と「天晴（あっぱれ）」。現在、「万上」は流山キッコーマン株式会社の「マンジョウ本みりん」に、「天晴」は三菱商事ライフサイエンス株式会社の「天晴本みりん」に受け継がれています。ここでは「万上」みりんの歩みから白みりんの誕生と発展をみていきます。

「万上」みりんの歩み

時代	年	出来事
江戸時代	1766（明和3）年	武蔵国番匠免（埼玉県三郷市）の堀切紋次郎が分家 下総国流山（千葉県流山市）に移住し、酒造場を創設（相模屋蔵と称する）
江戸時代	1788（天明8）年	堀切家、しょうゆ醸造開始 文化中頃※文化時代は1804～1817年 初代・二代堀切紋次郎、白みりんを試醸
江戸時代	1814（文化11）年	白みりん販売開始
江戸時代	1824（文政7）年	1824～1825年頃、白みりんが江戸に普及 「流山味淋酒」の看板が見られるようになる
明治	1873（明治6）年	ウィーン万国博覧会に万上味淋を出品、有功賞牌を授与される
明治	1877（明治10）年	宮内省御用達を拝命
明治	1881（明治14）年	第2回内国勧業博覧会において有功賞牌を授与される
明治	1887（明治20）年	六代堀切紋次郎、野田醤油醸造組合設立に参加
明治	1895（明治28）年	業界初の汽缶汽機設備（ボイラー）導入、醸造法改良
大正	1917（大正6）年	野田醤油株式会社（現キッコーマン株式会社）設立 堀切家のみりん事業は、万上味淋株式会社として発足
大正	1925（大正14）年	野田醤油株式会社に合併、「万上味淋部」となる

白みりんを世に広めたのは、「万上」の生みの親・二代堀切紋次郎と「天晴」の生みの親・五代秋元三左衛門といわれています。白みりんの歴史を知る上で重要な堀切家と秋元家の系譜をここに示します。



※年齢は数え。山本鉱太郎『堀切紋次郎家の華麗な系譜』、秋元輝夫『流山秋元系図』から作成。

流山で白みりんが生まれて発展したのってなんでなの？

POINT

流山は江戸川を使った水運によって大消費地である江戸とつながることになる。また近隣で米が作られていたことでみりんの原料に恵まれた。

流山は江戸川左岸の自然堤防に沿って集落が形成されていました。1614年（江戸時代初期）に『小金之領野馬売付之帳』などで地名が確認されており、近世の初頭には村として成立していたと考えられています。

1624年～1644年（江戸時代前期）に江戸の治水や水路の開発、整備を目的として江戸川が開削（土地を切り開いて道路や運河を造ること）されました。その結果、流山は水運によって江戸という大消費地とつながることになりました。

流山から江戸川を船で20km下ると市川の行徳、浦安の当代島の手前から新川・小名木川という運河に入り、船荷を扱う多くの問屋があった日本橋小網町に到着します。流山から江戸までの経路は約33km。夏であれば朝4時頃に流山を出発すると夕暮れには江戸へ着きました。

醸造業が栄えた背景として、江戸川という豊富な水源の存在があります。清らかな水と、その水で育まれる米。江戸川の西を流れる古利根川流域は早稲米が、江戸川左岸流域の下谷耕地は大正時代から三次郎餅というもち米が作られていました。このような恵まれた立地条件、自然環境により、野田のしょうゆ醸造などとともに、流山のみりん醸造が盛んになりました。米が主原料となるみりん造りにおいて、流山という土地自体がみりん醸造に適していたのです。

堀切紋次郎の「万上」、秋元三左衛門の「天晴」が白みりん2大ブランドとして知られています。二代堀切紋次郎が白みりんの開発に成功したのは、江戸時代後期といわれています。江戸の料理文化の発展とともに、江戸の人々に広く知られるようになったのです。流山のみりん醸造が次に発展したのは明治20年代～大正時代にあると考えられており、全国的にその名が知られていました。この頃のみりん醸造家には、「万上」の堀切紋次郎、「天晴」の秋元三左衛門に加えて、「麗泉」の寺田豊松、同じく「麗泉」の寺田平右衛門、「白雪」の永瀬葛太郎の5人がいたとされています。

残念ながら、「麗泉」と「白雪」は現代には受け継がれていませんが、特に有名なブランドであった「万上」と「天晴」は、1873（明治6）年にオーストリアのウィーンで開かれた万国博覧会に出品され、賞を受賞しています。その後も、内国勧業博覧会などへ出品され、数々の賞を受けています。

また、ウィーン万博から約150年後の2025（令和7）年に開かれた大阪・関西万博では、8月27日から31日まで千葉県ブースの一角に流山市も出展。そこでは、二代堀切紋次郎の意志を受け継ぐ「万上 流山白味淋」が紹介され、国内外の来場者から好評を博しました。

1895（明治28）年の堀切紋次郎のみりん工場の銅版画（キッコーマン国際食文化研究センター所蔵）。

ポイントのまとめ

流山は、多くの問屋があった日本橋と、江戸川を通じてつながっており、水運が盛んでした。また、江戸川の水に恵まれ、近隣で米が作られていました。このような条件によってみりん醸造が発展していきました。

みりんは戦国時代から存在したの？

みりんの起源としては、日本発生説と中国伝来説の2つの説があります。

日本には古くから米、麹を酒のなかに仕込んで製造する練り酒、白酒などと呼ばれる甘い酒がありました。これらの酒は、製法上アルコール度数が下がりやすく腐りやすいため、これを防ぐ目的で焼酎を加えたものがみりんになったといわれるのが日本発生説です。

いっぽう中国には、酒が発酵している途中に焼酎を入れることで発酵を止め、甘みを残した蜜酒、封缸酒と呼ばれる酒がありました。この酒が戦国時代に琉球や日本に伝来し、日本のどこかで焼酎を醸造の当初から使用した現在のみりん醸造方法に改善されたというのが中国伝来説です。

みりんの文字が早くに記録として登場するのは1593年（安土桃山時代）に近江国（滋賀県）の駒井重勝が書いた『駒井日記』です。駒井重勝は文筆に優れ、関白豊臣秀次の祐筆（武家の秘書役の文官。文章の代筆、公文書や記録の作成なども行う）を務めていました。

文禄の役（豊臣秀吉が現在の中国である明征服を目指す途上の朝鮮半島での戦い）の直後、豊臣秀吉は有馬（兵庫県）で湯治をしていたらしく、秀吉の甥である豊臣秀次は、実父である三好吉房に、秀吉へみりんや酒を贈るように伝えたと記されています。『駒井日記』の1593年11月最終日の記述にあたり、ここに「蜜淋酎」の文字を確認することができます。

POINT

みりんが文字として確認されたのは1593年（安土桃山時代）に記された『駒井日記』。『太閤記』にもみりんについて記載されている。

中国伝来説のひとつとして、清の時代に記された『湖雅』にある「蜜淋□」の項目を引用することがありますが、『湖雅』は1880（明治13）年に記されたといわれており、『駒井日記』のほうが古い書物のため、中国伝来説の根拠にはなりません。

しかし、1650年（江戸時代前期）に俳人、歌人である松永貞徳によって書かれた『貞徳文集』には「葡萄酒・焼酎・美淋酎の類は異国より来る」と書かれています。また、儒学者であり医師でもある小瀬甫庵の『太閤記』にも、みりんの中国からの伝来をうかがわせる記述があります。

1634年〜1637年（江戸時代前期）の間に書かれた『太閤記』は、バテレンの布教活動の様子について次のように書いています。「上戸には、ちんた、ぶどう酒、ろうけ、がねぶ、みりんちう。下戸には、かすていら、ぼうる、かるめひる、あるへい糖、こんぺい糖などをもてなし、我宗門に引入る」。

ちんたとは酒の味がもっとも強烈なもの、ろうけはアラキ酒（江戸時代の蒸留酒）ということらしく現在の焼酎、がねぶは不明、みりんちうはみりんです。酒が飲める人には酒をふるまい、酒の飲めない人にはこんぺい糖などの菓子をふるまってキリシタンにすると書かれています。

『貞徳文集』には、美淋酎は異国より来ると書かれており、『太閤記』にあるバテレンがふるまったものはみりんちうだったという記述を総合すると、みりんは日本で発生したものではなく、外国から伝来した可能性が高いということになります。

ポイントのまとめ

みりんが日本発生なのか中国伝来なのかは明確には分かっていませんが、江戸時代前期に記された『貞徳文集』や『太閤記』などの書物を読み解くと、外国から伝来した可能性が高いといわれています。

流山白みりんには2つのブランドがあったの？

白みりん2大ブランドのひとつは堀切紋次郎の「万上」です。

堀切家の祖先は平安時代末期から鎌倉時代前期に武将として活躍し、源頼朝からも信頼をよせられていた千葉介常胤といわれています。千葉介常胤の3男武石胤盛は戦に敗れ落城すると、堀切村（東京都葛飾区）に堀切将監（近衛府の三等官）といって住みはじめ、その後一族は400年もの間を過ごしました。その子孫のひとりである清左衛門が江戸時代中期に二合半領番匠免村（埼玉県三郷市）に住んで、酒・味噌の醸造をはじめました。この清左衛門が初代堀切浅右衛門と名のり、三代堀切浅右衛門の息子であった紋次郎が1766年（江戸時代中期）に番匠免村から直線距離にして約3㎞に位置する流山に移住し、初代堀切紋次郎を名のり、酒造りをはじめました。この初代紋次郎は堀切浅右衛門と同じく相模屋の屋号を使用し、相紋とも呼ばれていました。

万上みりんは二代堀切紋次郎が開発して販売したといわれています。万上みりんが江戸で評判になったのは、1804年～1844年（江戸時代後期）といわれており、1788年生まれ1845年没の二代紋次郎が10代後半～50代の頃と一致します。1813年生まれの三代紋次郎や1818年生まれの四代紋次郎、1830年生まれの五代紋次郎では、評判になった時期と照らし合わせると幼すぎるのが分かります。このことからも二代紋次郎が白みりんを販売したと考えられます。

商標の「万上」は二代堀切紋次郎が詠んだ短歌「関東の誉れはこれぞ一力で、上なき味淋醸すさがみや」からとったと伝えられています。すなわち、一と力で万、上なきの上と組み合わせて「万上」としたということです。万には独力で造りあげたという意味とともに、よろずの味の最上のものという意味が含まれているそうです。

POINT

流山白みりん2大ブランドとして、堀切紋次郎の「万上」と秋元三左衛門の「天晴」が有名であり、江戸時代に誕生した。

白みりん2大ブランドのもうひとつが「天晴」です。初代秋元三左衛門は江戸時代前期に、鶴ケ曽根村（埼玉県八潮市）から流山に移り住みました。四代三左衛門は、地元産の大豆を使った豆腐加工業の傍ら酒造りをはじめ、五代三左衛門が白みりんを開発したといわれています。五代三左衛門は1757年生まれ1812年没、六代三左衛門は1777年生まれ1846年没といわれており、秋元家のみりん醸造は晩年の五代と、六代の2人によって、第1の盛期を迎えたと考えることができます。

「天晴」の商標がいつから使用されていたかは不明ですが、1898（明治31）年に皇族の小松宮彰仁親王が秋元家に立ち寄った時、八代三左衛門のために「天晴」と揮毫（毛筆で言葉や文章を書くこと）しており、それ以降は三左衛門が醸造したみりんのラベルなどにこの文字が使用されています。

東京都台東区に位置する上野恩賜公園のほぼ中央に立つ小松宮彰仁親王の銅像。

ポイントのまとめ

流山白みりん2大ブランドの「万上」と「天晴」は、江戸時代に流山で酒造業を営んでいた堀切紋次郎と秋元三左衛門によって生み出されました。「万上」は二代堀切紋次郎、「天晴」は五代秋元三左衛門が生み出したといわれています。

CHAPTER2

流山白みりんが造られた時の秘話があるって本当？

堀切紋次郎と秋元三左衛門は、どちらも酒造業から出発しました。酒造業で培った技術はやがてみりん醸造へと活かされていきます。2人が酒造りからみりん醸造へ移行したのはなぜでしょうか。その理由を知るには日本酒との関係をみていく必要があります。

日本における酒の歴史は古く、現存する日本最古の書物であるといわれる『古事記』をはじめ多くの書物に酒についての記述がみられます。中世（平安時代後期〜戦国時代）に入ると酒は米と同じ価値があるものとして扱われ、京都を中心に造り酒屋（蔵で酒を醸造し、店でそれを販売する）が興ったといわれています。戦国時代の末には酒造りには欠かせない大桶を作る技術が完成し、生産量が飛躍的に伸びたようです。

江戸時代に入る少し前の1600年には、伊丹（兵庫県）の富豪として知られる鴻池善右衛門が清酒を大量に生産する製法を開発しましたが、酒造りにさまざまな規制が入るようになります。

POINT

酒の勝手造り令が出され、江戸に下り酒が大量に出回るようになる。その結果、流山の関東御免上酒が売れなくなり、みりん造りが中心となっていった。

1657年（江戸時代前期）、酒造りを行うには免許が必要となる酒株制度が導入されます。1673年（江戸時代前期）には、冬場に仕込む寒造り以外の酒造りが禁止され、農民が出稼ぎとして冬場だけ仕事を担う杜氏（酒を造る職人）集団が形成されます。

江戸の人口は年々増え、1688年〜1704年（江戸時代前期）には100万都市へと成長し大消費地となりました。その江戸へ向けて、上方である近畿の伊丹、池田、灘などから船によって酒が運ばれてきました。当時上質なものを造っていた上方から江戸へ下ったため、この酒のことを下り酒といいます。江戸では、酒の専門問屋仲間が成立しました。

1783年（江戸時代中期）に浅間山（長野県と群馬県の境にある）が噴火して大飢饉が起こると、酒造りは醸造量が制限されました。当時の将軍徳川家斉の補佐をしていた松平定信は幕府再建を目指し、寛政の改革を行います。その一環として、江戸へ入る下り酒の量を制限し、これに代わる酒として1790年〜1833年（江戸時代後期）まで、関東の酒屋に下り酒に劣らぬ上酒（上等な酒）を造らせる政策をとりました。この政策によって造られた酒を「関東御免上酒」あるいは「御免関東上酒」といいます。

ところが、1804年〜1830年（江戸時代後期）には、米の豊作が続きます。1806年（江戸時代後期）、幕府は米価の下落を防ぐため、酒の勝手造り令を出し、酒造りを奨励します。寒造りだけでなく新酒造りの許可や酒造株がなくとも届出を出せば、新規に酒蔵が開けるようにしたのです。

流山では1716年〜1741年（江戸時代中期）に酒造りが開始されたと考えられています。初代堀切紋次郎と四代秋元三左衛門は、1790年（江戸時代中期）に酒造株を手に入れ、酒造りを開始しました。

前述した、関東御免上酒造りには、三左衛門と紋次郎も参加しています。1795年〜1801年（江戸時代後期）の記録によると、三左衛門と紋次郎は造った酒の90％以上を江戸へ出荷していたようです。これは江戸で売れる酒が流山でも造れるようになったことを意味します。

しかし1804年〜1830年（江戸時代後期）の米の豊作により、酒の勝手造り令が出されると、それまで制限されていた下り酒が再び入ってくるようになります。その結果、1833年の江戸への出荷割合は、三左衛門の場合は26％と1795年（江戸時代後期）と比べ

て落ち込んでいます。流山で造られた酒が売れなくなったことが分かります。

2人が酒造りからみりん醸造へ移行したのはいつからでしょうか。まずは流山のみりん醸造のはじまりについてみていきましょう。

流山のみりん醸造に関する記述はさまざまな文書に残っており、明治時代の後半に活躍した地理学者である吉田東伍が、1903（明治36）年に著した『大日本地名辞書』によると、1772年〜1781年（江戸時代中期）には造られていたとされています。1923（大正12）年に刊行された『千葉県東葛飾郡誌』の流山味淋沿革考では、五代秋元三左衛門は1782年（江戸時代中期）、二代堀切紋次郎は1795年（江戸時代後期）をみりん創業としています。

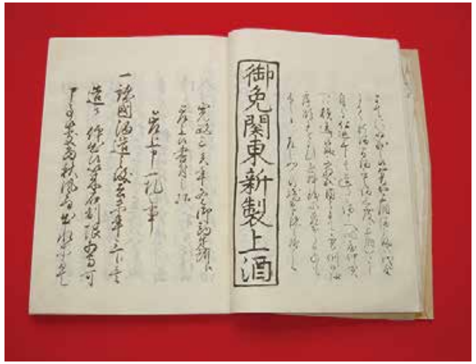
流山に残された文書ではじめてみりんの文字が出てくるのは、1802年（江戸時代後期）の堀切家文書『酒造樽数書上帳』です。秋元本家に残る文書には、1806年（江戸時代後期）に、はじめてみりんを試醸したと五代秋元三左衛門自身が記しています。

このように、流山でみりん醸造が開始された時期についてはさまざまな説があります。

米の豊作とともに出された酒の勝手造り令により、大量の下り酒が江戸に入ってくると、二代紋次郎は酒造業の衰えを憂いています。つまり堀切紋次郎と秋元三左衛門は、江戸での清酒販売で下り酒に敗れたことをきっかけとして、酒造り中心からみりん醸造へ移行していったのではないかと考えられます。

二代堀切紋次郎が白みりんの販売を開始したのは1814年（江戸時代後期）とされています。秋元本家の文書によると、紋次郎や三左衛門はみりん醸造に苦慮していたが、念願かなって試醸したという内容の記述があり、白みりんの完成までには試醸期間が必要であったことを物語っています。

こうした背景のもと、白みりんは遅くとも1830年（江戸時代後期）〜1844年（江戸時代後期）までには、江戸、京都、大坂で評判になっていったようです。1804年〜1830年（江戸時代後期）は、江戸の料理文化の爛熟（らんじゅく）した時期にあたります。江戸では、屋台が軒を連ね、二八蕎麦、天ぷら屋、鮨屋が並び、庶民も外食を楽しみました。この料理文化の発展によってみりんの需要は増えていったと考えられ、流山におけるみりん醸造の第1の画期となったのです。



キッコーマン国際食文化研究センターに所蔵される『酒造記録参』。1790年〜1794年（江戸時代後期）までの記録で、「御免関東新製上酒」との記載がある。御免関東上酒、現在は関東御免上酒と一般的に呼ばれる。

ポイントのまとめ

寛政の改革後、米の豊作が続いたことにより、酒の勝手造り令が出されました。その結果、江戸に大量の下り酒が出回るようになり、流山の関東御免上酒が売れなくなったのです。二代紋次郎と五代三左衛門は試行錯誤の末、白みりんを造りました。

CHAPTER2

海を渡った流山のみりん。ウィーン万国博覧会で表彰されたって本当？

江戸時代後期に第1の画期を迎えた流山のみりん醸造は、明治20年代〜大正時代にかけて第2の画期を迎えます。

幕末から明治時代初頭は不安定な社会情勢や経済の混乱が続き、流山のみりん醸造量は減少していたと考えられています。再び飛躍的に伸びたのは、1887年〜1896年（明治20年代）でした。

明治時代に入ってから堀切家、秋元家は従来のみりん醸造業を回復しようと努めていました。そのひとつの例として、オーストリアで開催されたウィーン万国博覧会への出品があります。

このウィーン万国博覧会は、オーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフ1世の治世25周年を記念して開催されました。博覧会の目的は、開催国であるオーストリアの文明と世界の経済の現状を示し、その発展を支援するためとされていましたが、参加した国々が国外へ威光を示す場でもありました。

POINT

幕末の動乱期を乗り越え、明治20年代に入るとみりん醸造量は回復した。明治6年に参加したウィーン万国博覧会で、流山のみりんは表彰される。

1873（明治6）年5月1日から11月2日までの約半年間を会期とし、722万5000人が来場しました。会場面積とともに当時としては世界最大規模の博覧会で、日本として公式に万国博覧会に参加したのは、このウィーン万国博覧会がはじめてとなります。

日本が万国博覧会へ公式参加するにあたって、次の5つの目的を掲げました。

1．自然界に存在する物や人の手によって生産される上質な物産と製品を収集・展示して、日本国が豊穣な国土をもち、優秀な製品を生産できるということを海外諸国に対して掲げ示す

2．海外諸国の展示品と其の説明を詳細に調査し、海外諸国の製品と優れた学芸を知り、日本に持ち帰って技術水準を高め、製品化への道を開く

3．この機会をとらえて、国内でも学芸の発展のために不可欠な博物館を創設し、博覧会を開催する基礎を整備すること

4．国内の製品を上質な物として生産し、海外諸国の評判が良くなれば、日常の必需品となって各国への輸出を増加させることになるので、特に心掛けること

5．海外諸国の製品の原価と販売価格を調査し、海外各国が求めている製品を把握して、貿易の際の良好な資料とすること

『澳国（オーストリア）博覧会筆記　巻一』によると、ウィーン万国博覧会への出品は26区に分類されていました。「織物、組物、衣服の製造」「古人の画、古人の彫物、陶器の類」など日本の伝統や悠久の歴史をアピールできる優れた工芸品の区分があるなか、堀切紋次郎、秋元三左衛門のみりんは「人工のかかりたる食物飲物」に分類され出品されたと考えられます。

万国博覧会へみりんを出品するにあたって、秋元三左衛門は1872（明治5）年5月12日付で、極上みりんの製造法や値段などをまとめた『澳国博覧会味淋伝説書上』を印旛（いんば）県（第1次府県統合の際、下総国内の管轄のために設置された県）役所へ宛て提出しています。印旛県の役所は流山村に隣接する加村にありました。地元の素封家（財産家）として、五代堀切紋次郎は葛飾県、秋元三左衛門は印旛県の御用金（財政上の不足を補うために臨時で上納すること）取扱方を務めていたことや流山のみりんが広く世の中に知られていたことなどから、優れた物産品として万国博覧会へ出品されたのではないかと推測されています。

ウィーン万国博覧会において日本は217の賞を得ました。受賞数の内訳は1897（明治30）年に刊行された『澳国博覧会参同記要』の「澳国博覧会賞状及び賞牌頒与表（しょうはいはんよひょう）」で明らかにされています。日本政府が出品に力を入れていた工芸品が上位をしめましたが、食用品も14の賞を得ました。流山のみりんは第3賞典有功賞牌を受賞し、この賞の欄には「味醂　千葉県　秋元三左衛門」「流山味醂酒　同　堀切紋次郎」と名前が記載されています。

ウィーン万国博覧会において、どれぐらいの数の食用品が出品されたかは不明ですが、紋次郎と三左衛門が有功賞牌を受賞したことは、流山のみりんが高く評価された結果であることに間違いありません。

裏面に「1873WIEN VERDIENSTE」と刻まれた直径約7㎝のウィーン万国博覧会の有功賞牌のメダルは堀切家、秋元本家に代々伝わっています。「万上」「天晴」ともに、みりんの品質の高さと受賞歴を物語るものとして、このメダルをみりんラベルのデザインに取り込んでいます。

メダルと併せて授与された賞状のうち、天晴みりんの賞状は、半世紀以上前から所在不明となっていましたが、2025（令和7）年に東京農業大学「食と農」の博物館から発見され、所有者である秋元本家に返還されました。返還された賞状は、2026（令和8）年4月から流山市立博物館で展示されます。

ポイントのまとめ

幕末の動乱期に減少した流山のみりん醸造量が、再び増加したのは明治20年代でした。1873（明治6）年に参加したウィーン万国博覧会において流山のみりんは有功賞牌を受賞し、さらに知名度を上げました。

ちょっとよりみち
こぼれ話

いつから白みりんって呼ばれるようになったの？

キッコーマン国際食文化研究センター所蔵

流山産のみりんが白みりんと呼ばれるようになったのは、いつからでしょうか。

現存する流山最古のみりんラベルは、1846年（江戸時代後期）の相模屋紋次郎（堀切紋次郎）が醸造したみりんのものです。ラベル中央に「寄製　美里舞」、右に「万上泉」という商標名があり、その下に「関東上味淋元祖」、左に「北総長連山　相模屋紋次郎」と記されています。1852年（江戸時代後期）のラベルの見本帳である『手製　酒味淋本直志印鏡』に収録されている万上みりんのラベル（右上写真）は、中央に「万上」という商標名があって、右に「秘製上味淋」、左に「東都一」と記されています。つまり、江戸時代には堀切紋次郎は自分が造ったみりんを、白みりんとは表現せず関東上味淋、秘製上味淋と呼び、これに対して従来の製法によるみりんを古味淋として区別していました。

1873（明治6）年にウィーン万国博覧会が開催されます。五代堀切紋次郎、秋元三左衛門はともにみりんを出品し、有功賞牌を受賞しています。この時も「味醂」あるいは「流山味醂酒」と記され、白みりんとは書かれていません。

1877（明治10）年に第1回内国勧業博覧会が開催されますが、この時の賞状にも「味淋」としか書かれていませんでした。1881（明治14）年開催の第2回内国勧業博覧会で有功賞を受賞した時の秋元三左衛門の賞状には、「白味淋」と書かれています。1878（明治11）年に五代堀切紋次郎と秋元三左衛門が、連名で大蔵省に提出した『味淋醸造法』という文書に「白みりんができる」と記述があり、これに基づいて第2回内国勧業博覧会の賞状には、白みりんの文字が使われたと考えられます。公に白みりんと呼ばれたのは、この時がはじめてではないでしょうか。

天晴みりんは1889（明治22）年から1922（大正11）年までに使用した「天晴」のラベルに「世界無比　白味淋」と、白みりんの文字が登場します。「万上」のラベルにはじめて登場するのは1925（大正14）年から1927（昭和2）年に使用したラベルで、「日本一之白味淋」という表現が加わりました。

他にも流山のみりんは色んな賞をもらったの？

POINT

ウィーン万国博覧会をきっかけとして、紋次郎と三左衛門は国内でも積極的に色々な博覧会へ流山のみりんを出品。多くの賞を受賞した。

ウィーン万国博覧会の参加をきっかけとして、国内でも初代内務卿大久保利通によって博覧会の開設が計画されました。その第1弾として1877（明治10）年に開催されたのが、上野公園を会場とした第1回内国勧業博覧会でした。

堀切紋次郎と秋元三左衛門はウィーン万国博覧会の出品をはじめとして、第1回内国勧業博覧会やその後に開催される国内外のさまざまな博覧会へみりんを出品しました。

内国勧業博覧会は、国内の産業の発展を促進し、魅力ある輸出品目を育てていくことを目的として開催されました。第1回～第5回まで開催され回を重ねるごとに盛況となり、第5回では海外13カ国が参加するまでになりました。博覧会の概要と紋次郎、三左衛門の受賞歴は左ページの表・内国勧業博覧会詳細にまとめています。

大正時代には流山のみりん醸造業は大きく発展しました。1914（大正3）年に東京の上野公園を会場とした東京大正博覧会が開催されています。東京大正博覧会では紋次郎は金牌、三左衛門は銀牌を受賞しています。秋元本家には、この時のメダルと東京大正博覧会に出品するにあたって作成された展示の『設計及び図面』という資料が今も残されています。

また、1915（大正4）年にアメリカのサンフランシスコでパナマ運河開通を記念して開催されたパナマ・太平洋万国博覧会では、六代紋次郎は名誉賞牌、三左衛門は金賞を受賞しています。1873（明治6）年のウィーン万国博覧会で高い評価を受けた紋次郎、三左衛門のみりんは、40年後のアメリカで開催された万国博覧会でも同じように高い評価を受けたのです。

その後も紋次郎と三左衛門は台湾勧業共進会、大礼記念国産振興会東京博覧会、大礼記念京都大博覧会などのさまざまな博覧会、物産会にみりんを出品して、多くの賞を受けています。『野田醤油株式会社二十年史』に記載されている堀切紋次郎の受賞歴、秋元本家に残されている数々の賞状、感謝状、記念状やメダル類をみると、紋次郎と三左衛門は正に両輪となって、流山のみりん醸造業を牽引していったことが分かります。

内国勧業博覧会詳細

回	開催年	開催場所	受賞記録
第1回	1877（明治10）年	東京 上野公園	紋次郎：花紋褒章　三左衛門：花紋褒章
第2回	1881（明治14）年	東京 上野公園	紋次郎：有功賞　三左衛門：有功賞
第3回	1890（明治23）年	東京 上野公園	紋次郎：1等賞　三左衛門：3等賞
第4回	1895（明治28）年	京都 岡崎公園	紋次郎：1等賞　三左衛門：不明
第5回	1903（明治36）年	大阪 天王寺	紋次郎：1等賞　三左衛門：不明

ポイントのまとめ

紋次郎と三左衛門のみりんはウィーン万国博覧会以降も多くの賞を受賞しました。全5回あった、内国勧業博覧会ではほとんどの回で受賞、東京大正博覧会では金牌と銀牌、パナマ・太平洋万国博覧会では名誉賞牌、金賞を受賞しています。

明治時代は宮内省御用達だったって本当？

POINT

明治時代のはじめに、万上みりんは宮内省御用達となる。大正時代に入ると「万上」「天晴」ともに会社組織となり事業規模が拡大していく。

1873（明治6）年に開催されたウィーン万国博覧会で、万上みりんは天晴みりんとともに有功賞牌を受賞しましたが、その後の1877（明治10）年に宮内省御用達となります。宮内省御用達となるには厳しい審査があり、そのことからも万上みりんの品質はとても優れたものであったと考えることができます。

天晴みりんは1922（大正11）年に合資会社となりますが、万上みりんはそれよりも少し早い1917（大正6）年12月21日に野田醤油株式会社から半額の出資を受けて、万上味淋株式会社を設立しました。ちょうど第1次世界大戦のさなかで、日本経済は大戦景気といわれて活気づいていた頃でした。1925（大正14）年には、万上味淋株式会社は野田醤油株式会社と合併をして野田醤油株式会社万上味淋部になります。

現在の千葉県松戸市の馬橋駅と同県流山市の流山駅を結ぶ私鉄・流鉄流山線はもともと白みりんを運ぶ町民鉄道として誕生しました。六代堀切紋次郎や八・九・十代秋元三左衛門などと並び、明治時代後期の流山の発展に尽くした人物である秋元平八ら31名の商工人が発起人となり、流山町民が出資をして1913（大正2）年11月に流山軽便鉄道株式会社を設立します。白みりんを主とした醸造品と旅客を輸送するため、1916（大正5）年3月に馬橋～流山間の営業を開始しました。

1927（昭和2）年には野田醤油株式会社万上味淋部に蒸煮室（じょうしゃしつ）、事務所、仕込蔵、稲荷社、1929（昭和4）年には貨物ホームが新設され、流山駅からこの貨物ホームまでは専用線が引き込まれました。この引込線の跡は現在の流山駅から南へ向かうゆるやかなカーブをもった道路として残っています。

野田醤油株式会社万上味淋部は1939（昭和14）年に、野田醤油株式会社味淋部と改称します。第2次世界大戦後間もない1946（昭和21）年、味淋部流山工場は酒造部酒造工場へ名称を変更し、1964（昭和39）年にはキッコーマン醤油株式会社へ、1980（昭和55）年にはキッコーマン株式会社、そして2006（平成18）年に分社化して流山キッコーマン株式会社となり現在に至ります。

1940（昭和15）年時点での堀切紋次郎の工場は、敷地総坪数6908坪、建物総坪数3832坪あったとされています。株式会社組織となる前の工場の様子を知る手がかりとして、1892（明治25）年の銅版画や1913（大正2）年のみりん工場図があります。敷地内には紋次郎の居宅と思われる建物や10棟以上の大きな建物、煙突などが描かれています。さらに万上みりん、天晴みりんともに専用の河岸（船から荷物をあげおろしするかわぎし）、専属船を有していたようで、当時広大な敷地でみりん醸造が行われ、発展していったことが分かります。

1940（昭和15）年頃の野田醤油株式会社流山工場。右下のカーブしている線路は流山駅から工場への引込線（キッコーマン国際食文化研究センター所蔵）。

ポイントのまとめ

万上みりんは宮内省御用達となり、その品質は公に認められました。その後、六代紋次郎が株式会社を設立し、流山駅から専用線が引き込まれるほど地元と密着していきます。同社は、流山キッコーマン株式会社となり現在に至ります。

明治時代後期から大正時代のみりん造りはどんなふうだったの？

幕末から明治時代初頭の混乱期に、一時的に減少した流山のみりん醸造量は、明治時代に入り少しすると再び増加し、流山のみりん醸造は第2の画期を迎えます。堀切紋次郎は六代、秋元三左衛門は八・九・十代が活躍した時期となります。

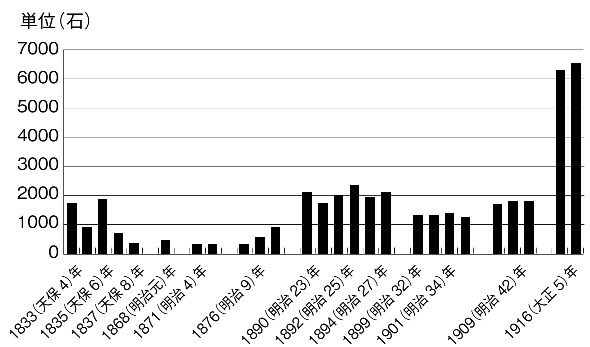
1887年～1896年（明治20年代）は三左衛門だけの記録になりますが、醸造量が飛躍的に増加します。1897年～1906年（明治30年代）は紋次郎だけの記録、1907年～1912年（明治40年代）は三左衛門だけの記録ではありますが、醸造量は順調に推移し、さらに1912年～1926年（大正時代）には紋次郎と三左衛門合わせて6000石（1石は約180Ｌ）以上の醸造量となりました。

明治時代後期から大正時代にかけては、日本の工業化と近代化がすすみ、食生活に変化が出てきた時代でした。第1次世界大戦により国内の経済が活性化すると、労働者の需要が高まり人口は都市部に集中します。人々の空腹を満たすため、大衆食堂や料理屋などが多く開店し、高級料亭とは違う日常的な外食が身近なものになりました。料理に使われるみりんの活躍の場がさらに広がったのです。

POINT

みりんの醸造量が増加した明治時代、大正時代は、食生活の転換期でもあった。学校教育に取り入れられるほど、流山のみりんは全国的に有名になる。

1833（天保4）年～1916（大正5）年までのみりん醸造量の推移



流山のみりんは、明治時代、大正時代に記された多くの書物や資料に登場します。1895（明治28）年に刊行された『千葉県地誌』には、「流山の味淋及び野田の醤油は、その名全国に聞こゆ」と記述されています。また、1905（明治38）年に刊行された文部省『小学地理一』には千葉県という項目があり、流山のみりんは野田のしょうゆと並んで全国的に知られていたことが書かれています。

さらに、1921（大正10）年に刊行された教科書『中学地理学』の千葉県のページには、江戸川・利根川左岸は醸造業が盛んで、流山のみりん、野田・銚子のしょうゆ、佐原の酒等は、皆有名であると書かれており、大正時代に入っても学校教育に取り入れられるほど、流山のみりんは有名でした。

堀切家が最も繁栄したといわれるのもこの頃で、六代紋次郎は町会議員を務め、三左衛門や秋元平八らとともに流山銀行の設立発起人となっています。八代三左衛門は秋元家を再び繁栄させたといわれており、犬養毅、安田善次郎などの政財界人とも親交がありました。九代三左衛門は千葉県議会議員を務めた後、1893（明治26）年に衆議院議員選挙で当選し流山ではじめての代議士となりました。

流山市立博物館に所蔵されている1905（明治38）年の『小学地理一』。そのなかで「みりんの産地なる流山」と記述されている。

ポイントのまとめ

明治時代、大正時代は食生活が豊かになり、みりんの活躍の場が増えた時代でした。小・中学校の地理の教育でも流山のみりんという言葉がでてくるなど、流山のみりんは全国的に知名度を上げていきます。

昭和から現代まで家庭の食卓はどのように変わったの？

POINT

戦後、深刻な食糧不足などからみりんの醸造量や需要は下がったが、本物志向を求める動きから支持されるようになった。

昭和に入ると世界情勢は厳しくなり、1939（昭和14）年に第2次世界大戦がはじまります。深刻な食糧不足が続き、みりんの原料の入手は困難になっていきます。みりん造りは実質的には中断され、みりんに焼酎を加えた飲用の本直し※の生産が中心となっていきます。

1945（昭和20）年に第2次世界大戦は終結します。戦時中から続いていた深刻な食糧不足により、みりんの原料調達は困難を極めます。戦争終結後もみりん醸造量はすぐには回復せず、低迷することとなります。

戦後の日本では嗜む酒の種類が大きく変わりました。とくに1953（昭和28）年頃からは、清酒やウイスキーの他にビールの醸造量が増え、1956（昭和31）年には清酒を超えてビールの醸造量が1位となっています。これらの酒類におされて、みりんの需要は下がっていきます。

昭和30年代に入ると、国内の経済は上向きになり、人々の生活水準は高まります。その結果、食生活は豊かになり、みりんにも復調の兆しが現れたのです。1967（昭和42）年には、はじめてみりんの醸造量が戦前のピークを超えました。この時期には、一般家庭でも多くの料理に使われるようになり、みりんはその地位を確固たるものにしていきます。

現行の酒税法は戦後の1953（昭和28）年に制定されますが、その後、1984（昭和59）年に酒税法が改正され、酒税が大幅に減税されます。みりんはより低価格で販売されることになり、新たな市場である一般家庭に広く浸透していくことになるのです。

高度成長期（1955年頃〜1973年頃）になると、スーパーマーケットが全国的に増加します。それにともないみりん風調味料が登場しました。酒税法の関係でアルコール含有量を1度未満に抑えた、このみりん風調味料は市場を拡大していき、一時期は本みりんの醸造量を上回るまでになります。1996（平成8）年に酒類販売業免許の規制緩和がされたことによって、スーパーマーケットの棚にも本みりんが並ぶようになりました。

みりん風調味料より高価だった本みりんですが、2000（平成12）年頃からは、本物志向、グルメ志向の高まりとともに、支持されるようになります。

白みりんは、誕生してから2014（平成26）年で200年を迎えました。日本の食文化を支えてきたみりんは、これからも進化していくことでしょう。

※江戸時代には、江戸で本直しと呼ばれ、上方で柳蔭（やなぎかげ）と呼ばれました。

（下）1940（昭和15）年頃の野田醤油株式会社味淋部の製品。

（上）マンジョウ製品の初荷の様子（ともにキッコーマン国際食文化研究センター所蔵）。

ポイントのまとめ

第2次世界大戦後の食糧不足、酒税法の改正、食生活の変化など、世の中の移り変わりにともないみりん醸造を取り巻く環境は大きく変わりました。現在みりんは家庭の味を支える調味料として地位を確立しています。

第3章

みりんと流山の繁栄

ちょっとよりみち
こぼれ話

「天晴」の社員旅行は潮干狩り!?

大正時代の前半はみりん醸造の最盛期でした。白みりん２大ブランドのひとつ、秋元家の「天晴」みりんもそれは同様のことでした。

1922（大正 11）年、経営の近代化がすすみ、秋元三左衛門は個人商店から合資会社へと組織を変更します。しかし1931（昭和６）年、千葉県中山（船橋市）でみりん醸造を行っていた帝国清酒株式会社に工場建物、敷地、醸造用機械などを賃貸し、1934（昭和９）年に秋元家はみりんの酒類製造免許取消申請を行ってみりん醸造から手を引きました。その後、帝国清酒は借りていた工場などを買い取り、1948（昭和 23）年に東邦酒類株式会社と社名を変更し、その後も何度か社名変更を行い、1990（平成２）年にメルシャン株式会社となります。

みりん醸造が活発であった、明治時代、大正時代の天晴みりんの工場は大規模なものでした。その様子は、銅版画や写真などで知ることができます。

秋元三左衛門が造っていた天晴みりんの工場敷地内には、三左衛門の住居スペースがありました。住居部分の最奥には客室と書かれた建物があり、道沿いには蔵が建っていたようです。客室は現在、小林一茶寄寓の地の名称で市指定記念物（史跡）に指定されており一茶双樹記念館の双樹亭として活用されています。さらに18 坪～ 40 坪の規模の大きな納屋が建ち並び、湯殿（風呂場）、精米場、機関室などがあったようです。

敷地の東半分ほどはみりん工場となっていて、67 坪～ 165 坪の大きな工場建物が６棟建っていました。現在天晴通りと呼ばれる往来には、荷をつんだ馬車や人力車も行き来し、さらには天晴みりん専用の河岸があったようです。

当時の就業日数は、万上みりんは１年のうち 350 日、天晴みりんは 362 日と記録されており、みりん醸造が盛んだったことがうかがえます。

1926（大正 15）年に撮影された写真のなかに、秋元合資会社の従業員が潮干狩りに向かう写真があります。浦安へ潮干狩りに行った時の写真のようで、十代秋元三左衛門と思われる人物のまわりを従業員が囲んでいます。貴重な休日の１日、潮干狩りは唯一の娯楽であり、楽しい社員旅行だったのではないでしょうか。

“流山”はいつ頃からこの地名になったの？

POINT
“流山”は17世紀初頭に村落として成立したと考えられる。年貢米をはじめ関東や東北地方から多くの物資が集まる河岸として発展。

流山の地名は、1614年（江戸時代前期）の『小金之領野馬売付之帳』や1619年（江戸時代前期）の『下総小金領野馬売付帳』に現れますが、中世の地名が記載されている『本土寺過去帳』には「流山」「ナカレ山」とあるものの年代表記がなく、中世の状況を示すといわれる『下総之国図』にも記されておらず、村落として成立したのは17世紀初頭（江戸時代初期）と考えられます。近世の流山村は根郷と宿という2地区から構成されていました。

1624年～1644年（江戸時代前期）に江戸川が開通したことで、流山は年貢米をはじめ、関東や遠くは東北地方からさまざまな物資が集まる河岸として発展していきます。

1688年～1704年（江戸時代前期）には江戸幕府公認の河岸となり、周辺幕府領の年貢米が流山河岸から積み出されていました。流山村の北に隣接する加村（千葉県流山市加）には、本多家の年貢米を積み出す加村河岸（本多河岸）も成立したのです。

本多家は下総国舟戸（千葉県柏市）藩主で、やがて加村なども領地とし、1702年（江戸時代前期）には上野国沼田（群馬県沼田市）藩、1730年（江戸時代中期）には駿河国田中（静岡県藤枝市）藩主となります。1861年～1864年（江戸時代幕末期）に整備された加村の本多家屋敷は、維新時に設置された葛飾県・印旛県の県役所として使用されることになります。

流山は、江戸に近いという立地条件と、製品及び原材料の輸送が優位な江戸川沿いということがあって、さまざまな産業が発展しました。銚子・佐原・野田のしょうゆと並んで、みりん醸造が盛んになったのです。ちなみに、万上みりんは根郷、天晴みりんは宿に位置していました。

流山村が成立した17世紀初頭（江戸時代初期）の人口は不明ですが、約100年後の18世紀初頭（江戸時代前期）の人口は資料によると、500人前後と推測することができます。みりん醸造が盛んになった19世紀中頃の1845年（江戸時代後期）の『下総國旧事考』によると、戸数は300戸と記されているので、人口は1500人程度と推測することができ、18世紀初頭（江戸時代前期～中期）から3倍に増加しています。

1889（明治22）年6月には、市制・町村制の実施にあたり、隣接する加村、三輪野山村、西平井村、鰭ケ崎村、木村と合併し、流山町が成立します。1898（明治31）年には人口5333人となりました。

1909（明治42）年に堀江吟山が編集した『流山』には、「市街は南北に長く人家櫛のごとし、醸造家の烟筒林の如く立ち並び濛々として常に黒煙を吐く、殊に根郷は此の町の主脳にして商業繁盛なり（以下略）」と記しており、みりん醸造が最も栄えた頃の流山の賑わいを知ることができます。

ポイントのまとめ

流山は江戸川沿いに位置し、関東・東北から物資を運ぶ物流の要衝として栄え、さまざまな産業が発展しました。明治時代の終わり頃にはみりん醸造で栄えた流山の様子が、堀江吟山の『流山』に記されており、当時の賑わいを感じることができます。

CHAPTER3

明治時代、流山に県庁が所在したって本当？

POINT

明治2年の布達により葛飾県が成立。また、明治4年の府県の統廃合により印旛県が成立。この葛飾県・印旛県の県役所が加村の本多家屋敷跡に置かれる。

元号が明治になり、現在の千葉県にあたる葛飾県・印旛県の県役所が、流山の北に隣接する加村の本多家屋敷跡に置かれました。庁舎として利用できる本多家の屋敷があったこと、堀切家、秋元家をはじめとする富商が多いことや江戸川の水運に恵まれていたことがその理由として考えられます。

県役所があった場所には現在、流山市立博物館・中央図書館が建っており、敷地内に「葛飾県印旛県史跡」と刻まれた石碑があります。前出の『流山』によれば、県役所があった頃は、流山町のなかでも根郷は商業が盛んで官公所、金融機関、学校、寺社があり、宿には裁判所がありました。

流山銀行は、1898（明治31）年に六代堀切紋次郎、秋元三左衛門、秋元平八らが発起人となって設立、翌年開業した金融機関です。現在、流山広小路と呼ばれる交差点に近い元笠見呉服店の隣にある蔵が銀行の店舗として使われ、土蔵は今でも残されています。

流山広小路を少し南へ行くと、常与寺があります。1872（明治5）年の学制の発布（日本初の近代学校制度に関する法令）にともない、この寺には印旛官員共立学舎という、教員育成のための学校が設置されました。その後、千葉県が成立して千葉町に移転し、千葉師範学校となりますが、これが現在の千葉大学教育学部の前身にあたります。このことからも、流山は千葉県の近代教育が発祥した地ということができます。お寺の境内には、1982（昭和57）年に「千葉師範学校発祥之地」の石碑が建立されました。

現在でも蔵造りをはじめとする古い商家が並んでおり、当時発展していた表通りの面影がうかがえます。なかでも呉服新川屋店舗と寺田園旧店舗などは、国土の歴史的景観に寄与しているものと評価され、国の登録有形文化財に認定されています。

呉服新川屋は、1846年（江戸時代幕末期）に創業した老舗呉服店で、店舗は1890（明治23）年に建築されたものです。寺田園旧店舗は、根郷の街並みのほぼ中央にあり、お茶や乾物を販売していました。1889（明治22）年に、表通りに西面して建てられた寄棟造り桟瓦葺きの建物です。現在は、万華鏡作家の作品を展示する流山万華鏡ギャラリー＆ミュージアムとなっています。

国登録有形文化財の呉服新川屋店舗は、1846年（江戸時代後期）創業。現在の店舗は大工の土屋熊五郎によって1890（明治23）年に建築。現在も呉服店として営業している。

ポイントのまとめ

江戸川の水運に恵まれ、多くの物資が集まる流山には、葛飾県・印旛県（千葉県）の県役所が本多家屋敷跡に設置されました。流山広小路付近では、印旛官員共立学舎が設立され、近代教育発祥の地としても重要な役割を果たしました。

落語の〝流山のお大尽〟って流山と関係あるの？

POINT

紺屋（こうや）高尾という落語に〝流山のお大（だい）尽（じん）〟なる人が登場する。このお大尽は誰なのか？という考察は現在も調査が進められている。

流山市立博物館友の会会報『におどり※』で、流山市の地域史研究家・青木更吉が紹介している落語・紺屋高尾に流山のお大尽が登場します。お大尽とは、お金持ちで豪遊するお客のこと。これが流山村における最初のお大尽らしいのです。紺屋とは染物屋のことで、神田紺屋町で染物屋を営んでいた紺屋吉兵衛のもとで職人として奉公していたのが久蔵です。

ある日、まじめ一途だった久蔵が寝ついてしまい、心配な親方はお玉ヶ池の竹内蘭石という医者に久蔵を診てもらいました。蘭石は久蔵が花魁の高尾の錦絵を眺めていることから、こりゃ恋煩いだ！とすぐに見抜きました。吉原の花魁道中を友人と見に行った時、久蔵は高尾の美しさに魂を奪われたのです。「ああ、一生に一度でいいから、高尾に会いたい」と蘭石に告げると、「花魁は大名道具（花魁のお客は大名に限るという説がある）だが、お金で買える、10両貯めれば私が高尾に会わせてあげよう」と蘭石は久蔵に伝えました。

それから久蔵は身を粉にしてはたらき、1年で3両、3年の間で9両貯め、親方が1両足してくれて、10両をもって花魁の高尾に会いに行きます。ただ、いくらお金を積んでも紺屋の職人ということでは相手にしてもらえません。野田、流山には金持ちも多く、そこで久蔵は流山のお大尽として、蘭石を取り巻きとして一緒に三浦屋（高尾を抱えていた吉原の店）に行きます。

「こんどは何時来てくんなます？」と高尾は問いかけました。

久蔵は高尾に、自分の素性や高尾に会いに来た経緯を正直に打ち明けました。これに感激した高尾はなんと、久蔵の女房になることを約束するのです。その後2人は夫婦となり、染物屋の暖簾分けをしてもらい、駄染めという木綿を染める方法を工夫するなどして、店は繁盛したということです。

さて、この落語に登場する流山のお大尽とは、一体誰なのでしょう？『におどり』でこの落語を紹介した青木更吉が、さまざまな条件からお大尽が誰かを考察しています。

流山に江戸時代からあった三河屋呉服店が候補にあがりますが、江戸に知られていたかは疑問とのこと。みりんのお大尽である「天晴」の秋元三左衛門、「万上」の堀切紋次郎も候補としてあげています。ただ、1716年～1736年（江戸時代中期）には流山でみりん醸造ははじまっていなかったので、水運や酒造りで蓄財した人物も検討する必要がありそうです。他には流山村宿に広大な屋敷を構えていたという、飯島（飯嶌）重左衛門という人物の可能性も指摘しています。重左衛門は流山の地名伝説がある旧郷社赤城神社の社殿の造営にも深く関わっていました。みりん醸造が開始する以前のお大尽がこの飯島重左衛門であるかどうかは、今後の調査を待つことになりそうです。

※〈第97号〉2012（平成24）年10月22日に掲載

流山の地名伝説となる神社・旧郷社赤城神社。流山最初のお大尽といわれる飯島重左衛門が社殿の造営に関わっていたことが判明している。

ポイントのまとめ

落語・紺屋高尾に出てくる〝流山のお大尽〟とは誰なのか、諸説あります。三河屋呉服店や、みりんのお大尽である「天晴」の秋元三左衛門、「万上」の堀切紋次郎、はたまた飯島（飯嶌）の重左衛門か？今後の調査に期待したいですね。

流山を多くの皇族が訪問したって本当？

POINT
みりん醸造家として繁栄し、流山の発展に大きく関与した堀切家と秋元家には竹田宮恒久王、小松宮彰仁親王をはじめとした多くの皇族が訪問。

明治時代から大正時代は、流山においてみりん醸造の全盛期ともいえる時期です。この頃、みりん醸造家として繁栄し、同時に流山の発展に大きく関わってきた堀切家と秋元家を多くの皇族が訪問しています。

1877（明治10）年に、万上みりん醸造元の堀切家が宮内省御用達となったからでしょうか、その後皇族が次々と訪問しています。1913（大正2）年に竹田宮恒久王が、翌1914（大正3）年に久邇宮邦彦王が堀切家を訪問しました。

当時の堀切家当主は六代紋次郎でした。明治時代の後半から大正時代は流山のみりん醸造業が飛躍的に発展し、酒、しょうゆ、味噌などの醸造業も栄えていました。竹田宮恒久王や久邇宮邦彦王が堀切家を訪問した時、六代紋次郎は働き盛りの40歳代前半になります。

六代紋次郎は、秋元三左衛門や秋元平八とともに、1899（明治32）年には、流山銀行の発起人になり、また、市制・町村制にともなって1889（明治22）年に成立した流山町の町会議員などを務めていました。堀切家にとって最高の繁栄をした時期といわれており、1917（大正6）年に紋次郎個人商店から株式会社組織（万上味淋株式会社）となったのですが、この頃がちょうど六代紋次郎の時期にあたります。

竹田宮恒久王と久邇宮邦彦王がどのような経緯で堀切家を訪問したのか、詳しくは不明です。習志野には軍の施設があったことから、軍と関わりのある皇族が習志野に来た時は、その宿泊先を近隣の豪商に求めていました。さらに堀切家が宮内省御用達となっていたことなどから、竹田宮恒久王と久邇宮邦彦王は堀切家に宿泊したと考えることができます。

また、天晴みりん醸造元である秋元家には、有栖川宮熾仁親王が1879（明治12）年に、小松宮彰仁親王が1898（明治31）年にそれぞれ訪問しています。

秋元家の系図によると、八代三左衛門と九代三左衛門が当時の秋元家の主人でした。小松宮彰仁親王は、「天晴」の軸を揮毫した人物です。

有栖川宮熾仁親王が秋元家を訪問した時、一緒に秋元家を訪問した伊丹男爵が有栖川宮熾仁親王をお誘いしたようです。有栖川宮熾仁親王は秋元家で「花はさかりに、月はくまなきをのみ、みるものかわ※」と揮毫し、この書は現在も秋元本家に伝えられています。

※徒然草の一節「花は盛りに」の「花は盛りに、月は隈なきをのみ見るものかは」現代語訳：「花は満開のときだけを、月は雲りがないのだけを見るものであろうか、いやそうではない」

ポイントのまとめ
流山のみりん醸造の第2の画期である明治時代～大正時代にかけて、堀切家と秋元家には皇族が多く訪問しています。それには1877（明治10）年に、万上みりんが宮内省御用達となったことが関係しているといわれています。

CHAPTER3

俳人・小林一茶が流山と関係が深いって聞いたけど本当？

POINT

五代秋元三左衛門（双樹）と小林一茶は「兄弟も及ばぬ親交を重ねている」。流山は一茶の第2の故郷と呼ばれる。

流山市には、流山市指定記念物（史跡）第1号、小林一茶寄寓の地があります。この地は小林一茶が訪れ、みりん醸造家として繁栄した秋元双樹と親交を深めた場所です。秋元家の新座敷と呼ばれた建物を解体・復元し商家の表構えや茶室・庭園を整備して、一茶双樹記念館の名称で開館しました。

双樹とは、五代秋元三左衛門の俳号（俳句を作る際に用いる本名以外の名）です。双樹は醸造業を稼業とし俳句は心を遊ばせるために行う遊俳、一茶は俳句を商売とする業俳、境遇も性格も異なる2人ですが、伊藤晃※1によれば、2人の関係について「兄弟も及ばぬ親交を重ねている」ということ。矢羽勝幸※2によれば、一茶は流山の双樹のもとを訪れ、なんと136泊したとのこと。

双樹は、豆腐加工業兼酒造業を営んでいた四代三左衛門の子として、1757年（江戸時代中期）に流山で生まれました。後に五代秋元三左衛門としてみりん醸造をはじめたといわれています。小林一茶は、1763年（江戸時代中期）に信州柏原で中農の子として誕生しました。一茶は15歳の時に江戸へ出て、俳句の3大流派のひとつ葛飾派の宗匠溝口素丸のもとで修行後、29歳で宗匠に次ぐ執筆の地位を得ます。その後俳句の旅を重ね、1803年（江戸時代後期）、記録上はじめて流山の双樹のもとを訪ねました。

一茶の旅着発の書簡控え（俳諧仲間との交流記録）である『急逓記』にある次の句、

うぐいすのものにしておく小家哉

は双樹が一茶に小さな家を1軒提供していたと考えられており、双樹宅には一茶の仮宅があった可能性も指摘されています。

流山市では、1990（平成2）年に旧秋元本家を小林一茶寄寓の地として市の史跡に指定。さらに1995（平成7）年には、一茶双樹記念館が開館しました。商家表構えは一茶双樹記念館の入口で、酒造りやみりん醸造を行っていた秋元三左衛門商店の店先が再現されています。2階には双樹や一茶などの俳句関係資料の展示、俳句に関連した図書資料などがあります。そのうちの『俳諧草稿』は双樹の句集で、双樹と一茶の連句、

宵の月秋ハ毎ばん鐘なりて　一茶
鯨もよらず尾花かつ散る　双樹

があり、「宵の月」の句の筆跡は一茶の自筆といわれています。

表構えを抜けて光悦寺垣に添ってすすみ、中門を潜ると句碑庭に入ります。一茶の故郷黒姫山の石に流山で一茶が詠んだ次の句が刻まれています。

夕月や流残りのきりぎりす

さらにすすむと主庭があります。この主庭に面して、秋元家が新座敷と呼んでいた双樹亭が建てられています。解体調査により、1854年〜1860年（江戸時代幕末期）の建物と判明しています。内部にはお茶の間・中の間・奥の間と呼ぶ3つの座敷があり、奥の間には床の間・違い棚・付書院がしつらえてあります。

※1 『一茶双紙─小林一茶と秋元双樹』の著者
※2 俳文学者

流山市立博物館所蔵の『俳諧草稿』。

ポイントのまとめ

秋元三左衛門のみりん醸造工場があった約7,000坪の土地を挟んで、秋元家の菩提寺である光明院があります。南隣には流山の地名伝説がある旧郷社赤城神社があり、2つの寺社にはそれぞれ一茶や双樹の句碑が設けられています。

酒汀（秋元平八）と交流があった文化人とは？

酒汀とは、秋元平八の雅号（文人、画家、書家などが本名以外につける風雅な名）で、秋元三左衛門の天晴みりん工場の向かいで味淋酒類醤油商として、秋元平八商店を営んでいました。

また1898（明治31）年設立の流山銀行の発起人のひとりで、流山町会議員も務めていました。堀切紋次郎や秋元三左衛門などと並び、明治時代後期の流山の発展に尽くした人物です。

酒汀は、日本画家である寺崎廣業をはじめとして、多くの画家や文学界の人々と交流がありました。ここでは、塩谷純※1の論考『秋元酒汀と明治の日本画』に拠って文学界との交流についてみてみましょう。

大町桂月※2が著した『関東の山水』によると、1901（明治34）年6月8日に旅行家の懇親会があり、編集者の坪谷水哉、寺崎廣業、小説家の江見水蔭、小説家の田山花袋、大町桂月など11人が参加して、流山の酒汀のところへ遊びに来たのです。一行は流山に着くと、酒汀の案内で赤城神社を参詣し、さらに流山の街を散策した後、酒汀宅へと招かれました。

「帰り来たりて一浴すれば、主人が心をつくせる膳つくし、前に陳ぜられたり」と、そこには記述されています。ひと風呂浴びたところで、酒汀が心を尽くした料理で接待をした様子がうかがえます。

このように酒汀は、家業である味淋酒類醤油商の傍ら、流山の発展に大きく尽くし、寺崎廣業、田山花袋など、当代一流の文人墨客を流山の自宅に招き、赤城神社に詣で、句会（複数の人で自作の俳句を出し合い、評価・批評し合うあつまり）等をたびたび催すなど活発な交流を行っていました。少年期より文学への情熱を燃やし、明治時代にはじめて個人句集『胡沙笛』を出版するなど、酒汀は俳人・小説家としても優れた才能を発揮し、多数の作品を発表し続けました。さらに、文芸以外のさまざまな分野にも旺盛な探究心を発揮し当時まだ珍しい自転車や写真などの世界でも、趣味のレベルを超えた活動を展開したのです。

POINT

酒汀（秋元平八）は、味淋酒類醤油商の傍ら流山の発展に尽くし、寺崎廣業、菱田春草など、当代一流の文人墨客と文雅の交わりをもっていた。

酒汀は、日本美術院の人たちとも交流がありました。日本美術院を設立したのは岡倉天心です。岡倉天心は東京大学文学部を卒業して文部省へ入省後、1890(明治23)年から1898(明治31)年まで帝国博物館美術部長と東京美術学校の校長を兼務していました。その後岡倉天心の排斥運動が起こり、これらの職を辞した後、同年に横山大観、下村観山、菱田春草など(明治期の日本画の革新に貢献したといわれる）26名と日本美術院を設立しました。茨城県の五浦（北茨城市）に観瀾亭という六角堂を建設しましたが、その後経営が悪化したといいます。この頃から酒汀は、絵を購入して日本美術院を支えました。

現在、国指定重要文化財となっている菱田春草の代表作、「落葉」「黒き猫」も酒汀が所蔵していたといわれています。このように酒汀は、多くの芸術家へ慈愛溢れる支援を行ったことでも知られ、なかでもとりわけ天才日本画家である菱田春草に目をかけ、惜しみない援助を行いました。

酒汀の養女である秋元松子は、画家として歌人として活躍しました。その後、秋元平八商店は秋元松子とその夫である画家の笹岡了一の創作活動の場、絵画研究所となって後進が育成されました。現在、アトリエは流山市に寄贈され、市民の芸術文化活動の発表の場として、杜のアトリエ黎明の名前で市民に利用されています。

※1 独立行政法人国立文化財機構 東京文化財研究所 上席研究員

※2　1869年3月6日（明治2年1月24日）〜1925年（大正14年6月10日）。高知県出身の詩人、歌人、随筆家、評論家。本名は大町芳衛（よしえ）。

ポイントのまとめ

秋元平八は、雅号を洒汀といい、流山銀行の発起人や町会議員などを歴任し流山の発展に寄与するだけでなく、当時の文学界・美術界に通じ、寺崎廣業や横山大観、菱田春草など多くの芸術家へ慈愛溢れる支援を行ったことでも知られています。

第4章

みりんの活用法

こぼれ梅って名前のみりんのお菓子があったって本当？

こぼれ梅という名前のお菓子があるのを知っていますか？

あまり聞き馴染みのないお菓子の名前かもしれません。

みりんは醸造する際に、もち米、米麹、焼酎を使ってもろみを仕込みます。糖化・熟成の期間を経てもろみを絞ると、みりん原酒とみりん粕ができあがります。このみりん粕が、梅の花に形が似ていたことから、こぼれ梅と呼ばれました。

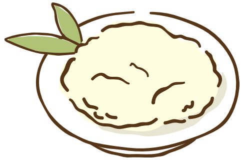
江戸時代前期〜中期に大坂で医者をしていた寺島良安は、日本最初の大百科事典といわれる『和漢三才図会』を1713年（江戸時代中期）に刊行しました。ここには「その糟また甘くて菓子の代わりとする」と書かれており、みりん粕がお菓子として食べられていたことが分かります。

なお、江戸時代におやつとしてみりん粕が食べられていたのは、関西方面に限られていたようです。

こぼれ梅は、流山市では流山本町にある酒屋などで食材として販売されており、現代でもなつかしいおやつとして、関西方面では京都の酒店などで販売されています。

POINT

みりんのしぼり粕のことをこぼれ梅と呼ぶ。酒粕とはまた違って、ほろりと甘い。江戸時代におやつとして食べられていた。



江戸前料理を完成させた最後のピースはみりんだったの？

現在みりんは煮物や焼き物などの料理に甘みと旨みを加えるなどの調味料として使われていますが、もともとは甘い酒として親しまれていた飲み物でした。江戸時代の文献によると、みりんは酒として中国から伝来した可能性が高いといわれています。また、『駒井日記』や『鹿苑日録』にもあったように、高価な飲み物として武家、僧侶、公家など、当時の上層階級の人々の間で贈り物として用いられていたようです。

二代堀切紋次郎が白みりんを造り販売した江戸時代後期は、江戸の料理文化の発展とともに江戸前料理が完成し、それまで酒として飲み物だったみりんが、かつお節や砂糖、しょうゆなどとともに屋台や料理屋で使われる調味料へと移行しはじめた時期でした。そして明治時代を経て昭和に入り、現在のように多くの料理に使われる調味料として地位を築きました。

みりんが甘い酒から調味料として使われるようになる過程を、日本の料理文化の歩みとともにみていきましょう。『日本書紀』によると、675年（飛鳥時代）に天武天皇が牛、馬、犬、猿、鶏の肉を食べることを禁じた肉食禁止令を出しました。この肉食禁止令は徐々に浸透し、魚、鳥（キジや鴨は食されていたといわれる）を中心とした料理法と精進料理などの植物性食品の調理法が確立され、和食の方向性が定まったのです。

1643年（江戸時代前期）には『料理物語』という料理書が刊行されます。江戸時代前期は、料理書によって料理の知識が体系化され、武家や一部の上

POINT

酒として飲み物だったみりんは、江戸の料理文化の発展とともに調味料として江戸の町に浸透。しょうゆとみりんの味付けを確立した。

層町人によって料理文化が楽しまれるようになります。1697年（江戸時代前期）に医師の人見必大著の『本朝食鑑』が出版されますが、医学的見地から日常食物442種について解説しており、みりんに関しても記されています。みりんの製法とともに、ここではみりんは飲み物、甘い酒と書かれていました。

江戸時代中期になると、中下層の町人にも料理文化が浸透していきます。これまでの飲食店は、煎じた茶で米と炒った大豆などを炊き、お茶漬けにした奈良茶飯と呼ばれる料理を出す程度でしたが、鮨屋、うなぎ屋などの本格的な飲食店が急増します。

江戸時代後期には、江戸は食の都となり、高級料理屋をはじめさまざまな飲食店が並ぶようになります。江戸随一の料理屋であった八百善、平清などができたのもこの頃で、高級料理屋は武士だけではなく、文化人や裕福な階層の町人にも利用されていました。流行の料理やそれらの作りかたを記した現代でいうところのレシピ本も数多く出版され、全国から江戸を訪れた人々の郷土へのお土産としても人気でした。

1853年（江戸時代後期）に喜田川守貞が著した『守貞漫稿』という挿絵が入った近世風俗書（江戸時代の暮らしを知る上で貴重な資料）があります。このなかで京坂と江戸の調味料の違いが書かれています。京坂では清酒、江戸ではみりんを調味料として使用し、うなぎの蒲焼のたれなどにみりんが使われていたとされています。また京坂と江戸ではうなぎの首尾の扱いかたや裂きかたにも違いがあったようです。

当時、人気の料理屋だった八百善の料理をまとめた『江戸流行料理通』に、みりんのことが多く記されています。なかには八百善の2階座敷で楽しむ文化人たちの挿絵があり、舌の肥えた文化人を中心にみりんを使った高級料理が出され、社交場として楽しまれていたようです。また浮世絵師・歌川広重の作品『江戸高名会亭尽　山谷八百善』にも八百善が描かれています。

町人の間でも食への関心は高まり、幅広い調理法でみりんは使用されました。料理書『料理早指南』（1803～1822年）では煮物や調味酒、お菓子などに、『素人包丁』（1803～1820年）では煮物、焼き物、和え物などに使用されています。同じ頃に関東産のこいくちしょうゆが上方（京都・大坂を中心とする地域）の出荷量を上回り、その後は関東産が主流となります。屋台や料理屋でみりんが使われるようになった頃でもあり、こいくちしょうゆとみりんを組み合わせる江戸前の味つけが確立していったのです。

1871（明治4）年、明治天皇が牛と羊の肉を食しました。天武天皇によって肉食禁止令が出されて、1200年後のことです。しかし肉食の導入はすんなりとはいきません。長い間、穢れとして扱われた肉食に対して抗議のために皇居に侵入した10名のうち5名が射殺される事件まで起きています。しかし、西洋化の波にはあらがえず、横浜開陽亭や築地精養軒などの西洋料理店が開業し、庶民生活のなかにも浸透していきます。現在では、みりんは肉にも効果を発揮する調味料として重宝されています。

キッコーマン国際食文化研究センターが所蔵する『江戸流行料理通』の挿絵。八百善で料理を楽しむ文化人たちが描かれている。

ポイントのまとめ

江戸時代後期、町人にまで広がった料理文化によって、みりんは調味料として使われるようになります。同じ時期に関東産のしょうゆが上方の生産量を上回り、みりんとしょうゆの江戸前の味つけが完成しました。

CHAPTER4

みりんを使えば料理の質が格段にあがるって本当？

流山で誕生して、江戸で育った白みりん。現在では本みりんとして家庭や飲食店などで人々に親しまれています。

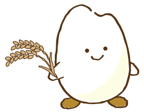
江戸時代から現代に至るまで長く愛されてきたのには理由があります。みりんは、米から造られる甘味系の液体調味料。やわらかく自然な甘みは、米から引き出されたものです。みりんというと甘みを加える調味料と思われがちかもしれませんが、実はそれだけではありません。料理の見た目を美しく保つ、食材の臭いを消す、味をしみ込ませる、などさまざまな調理効果があるのです。

表立って主張する調味料ではありませんが、毎日の食卓に貢献しています。脇役ではあるけれど、料理の味わいを根底からしっかりと支えてくれる調味料です。みりんが隠し味の王様といわれるのもそのため。みりんのもつ多様な効果や入れるタイミングをしっかりと理解して調理することで、これまでの料理がさらに奥深い味わいに仕上がります。

街には短時間で食べられるファストフード店が多く建ち、スーパーマーケットやコンビニエンスストアでは手軽に調理できる冷凍食品、レトルト食品が並びます。しかしふとした時に思い出すのは、手作りの家庭の味ではないでしょうか。隠し味であるみりんは、その家庭の味を思い出させてくれる道しるべのようなものかもしれません。

POINT

みりんには甘みをつける以外の調理効果がある。他に旨みをあたえる、てり・つやをつける、臭い消し、味をしみ込ませる、煮くずれ防止の6つ。



効果 1 上品でやわらかな甘み

しっかりとした甘さの砂糖と、やさしい甘さのみりん。砂糖の成分はショ糖１種類で構成されているため直接的な強い甘さを感じます。みりんの成分はブドウ糖やオリゴ糖など９種類以上の糖類で構成されているためふくよかなやさしい味になります。味つけの基本「さ（砂糖）・し（塩）・す（酢）・せ（しょうゆ）・そ（味噌）」にならって、砂糖と同じタイミングで味つけするのがオススメ。

効果 2 複雑な旨み

みりんには、旨み成分であるアミノ酸やペプチドが多く含まれています。甘みに加えてこの旨み成分が加わることで、味わいと深いコクが生まれます。

効果 3 てり・つや

ブドウ糖やオリゴ糖をはじめとしたさまざまな糖類が素材の表面に被膜を形成し、てりとつやをつけます。砂糖と酒を使って調理するよりも効果が出るといわれています。より効果を出すコツは調理の仕上げにみりんを加えることです。

効果 4 臭い消し

みりんは、酒（清酒）と同程度の約14度のアルコール分をもっています。そのため、酒と同じように食材の臭いを消す効果が期待できます。アルコールが蒸発する時に臭いの成分を一緒に抱えて蒸発するため、調理の最初に入れると効果がより発揮されます。

効果 5 味をしみ込ませる

アルコールは分子が小さいため食材の奥まですばやく浸透します。そのためみりんのもつ甘みや旨み、その他の調味料もしみ込みやすくなり、味が均一に仕上がります。

効果 6 煮くずれ防止

みりんに含まれる糖類とアルコールのはたらきにより、食材をひき締め煮くずれを防ぎます。煮くずれを防ぐことで、料理の見た目のよさを保ち、さらに食材のもつ旨みも逃がしません。

流山白みりん検定の概要と申込手順

流山白みりん検定とは？

流山白みりん検定は、流山発祥の白みりんの歴史を知ることで、流山の魅力を再発見・再認識していただき、流山に対する郷土愛を育むとともに実際に町を巡ることでエリアの良さに触れていただくことを目的としています。

さらに検定を通して暮らしを豊かにする白みりんに親しみ、白みりんに縁のある流山のオススメスポットを楽しんでいただければと考えております。

流山白みりん検定の概要

実施要項

◆検定名　流山白みりん検定

◆受検会場　オンライン受検（パソコン・スマートフォン対応／24時間受検可能）
公式ホームページ内の検定サイトより「ウィズダムベース」に登録後、ログインして受検します。

◆受検料　無料（先着2,000名）

◆受検回数　年2回まで受検可能
※1回目が不合格の場合に再受検できます。

◆受検資格　どなたでも受検できます

◆合格特典　・WEB白みりんマイスター認定証を発行
・希望者には金属プレート認定証を発行
※金属プレート認定証は、合格日から約2か月後のお渡しとなります。

◆認定証の受け渡し　流山市白みりんミュージアムにて授与

検定の詳細は、流山市白みりんミュージアムホームページにてご確認ください。

※QRコードはデンソーウェーブの登録商標です。

ちょっとよりみち こぼれ話

住みやすい街として人気の流山市ってどんなところなの？

千葉県流山市は、東京・秋葉原駅までつくばエクスプレス快速で最短約20分。都心へのアクセスは抜群なエリアです。流山おおたかの森駅周辺では開発がすすんでおり、駅直結の大型ショッピングセンター流山おおたかの森S・Cをはじめ、さまざまな商業施設や近隣駅周辺には商店街もあり、快適な住宅都市となっています。

いっぽうで、「都心から一番近い森のまち」をキャッチフレーズにかかげるほど緑豊かな街でもあります。市内には江戸川や利根運河といった水辺、約400の公園や街路樹、森などさまざまな緑であふれています。

2021（令和3）年1月には市内人口が20万人を超え、住みたい街・住み続けたい街として注目されています。多くのメディアでも取り上げられている施策のひとつに子育て環境の整備があります。例えば、市内の保育園数は2010年時点では17園でしたが2022年には100園にまで増えました。子育て・教育環境の充実に取り組んだ結果、特に子育て世代の30代～40代の人口が増えています。

住みよい街としてさまざまな取り組みを続ける流山市ですが、新しいまち並みだけでなく、流山市らしい歴史ある古いまち並みも賑やかにしようという動きがあります。歴史的建造物が多く残る流山本町と利根運河では、古民家再生プロジェクトとして、補助金制度があります。飲食店や販売店、ギャラリーなどが古民家で営業をする際に改装費、賃借料を補助してくれる制度です。

流山本町は河岸とみりん醸造によって栄えました。江戸川に沿って発展した旧市街地の本町通りには、明治時代から大正時代に建築された建造物が今も残されています。国登録有形文化財の呉服新川屋店舗、寺田園旧店舗、清水屋本店店舗兼主屋、笹屋土蔵は、現在は呉服店、カフェ、万華鏡ギャラリー・ショップ、和菓子屋などとして街の憩いの場となっています。河岸とみりん醸造で繁栄した頃の景観を保存しつつも時代に合わせて活用していくことで、街の新たな活性化へとつながっています。

流山市白みりんミュージアム

流山市白みりんミュージアムは、令和7年3月29日に開館した、流山発祥の白みりんの歴史と魅力を五感で楽しめる体験型の公共施設です。

外観は造り酒屋の蔵をイメージし、かつて流山本町に多く見られた黒漆喰風の壁と現代的なガラス張りを融合。白みりんの歴史と文化を未来へつなぐというコンセプトのもと、デザインされています。

屋外広場には、流山市在住の切り絵作家・飯田信義氏による切り絵行灯12基を設置。江戸情緒が残る流山本町の風景を温かな行灯の光が彩ります。

有料展示エリアでは、本テキスト内で解説している白みりん誕生の歴史や醸造工程を、映像・展示・バーチャル体験をとおして分かりやすく紹介。高さ約2メートルの巨大な仕込桶では、櫂の重みを体感しながら、白みりんの仕込み作業を疑似体験できるバーチャル撹拌体験が楽しめます。

キッチンスタジオ「かもしアエール」では、白みりんを使った料理体験講座を開催。月替わりでさまざまなレシピに挑戦できます。詳細は白みりんミュージアムの公式ホームページをご覧ください。

また、ショップ「流山ぐるり」では、白みりんはもちろん流山の名品などを豊富に取り揃えているほか、ミュージアム限定の白みりんソフトクリームを味わうことができます。

また、白みりんの拠点であると同時に、流山本町の周遊の起点となる施設でもあることから、情報発信・観光案内機能も備えています。

流山白みりん検定公式テキスト

参考文献	川根正教『流山みりん物語』崙書房出版 2014年 ※絶版のため閲覧は流山市立図書館等でできます。 キッコーマン株式会社、キッコーマン食品株式会社、流山キッコーマン株式会社『流山白味淋200周年記念誌』2014年 ※非売品。増刷の予定はありません。
編集・制作	株式会社チーム・エムツー
発行	流山市　経済振興部　流山本町・利根運河ツーリズム推進課

※テキスト内における「堀切紋次郎」「秋元三左衛門」の「代」の表記につきまして、
厳密な判断が難しい場合は「代」の表記をしておりません。

※テキスト内における「大坂」の表記は、現在の大阪のことです。

※テキストに掲載の情報は2026年3月時点のものです
（初版：2023年3月、第2版：2024年9月）