

巻頭  
特集

誕生から200年の  
流山白みりんの歴史を、現代の子供たちへ

# 流山白みりんと キッコーマン「みりん塾」

流山キッコーマン株式会社でつくられている「本みりん」は、もともと「白みりん」と呼ばれ、200年もの歴史があります。今も当時の製法を引き継いでつくられている「白みりん」について、歴史や魅力を地域の子供たちに伝えたい。

流山キッコーマン株式会社は、市内の小学校で毎年「みりん塾」を開講しています。

# かま





# 流山は「白みりん」発祥の地

現在使われているみりんは、透きとおった色みのものが一般的です。このみりんの原型は、文化11年(1814年)に誕生したと言われており、当初、それまでのみりんと区別するために「白みりん」と呼ばれていました。白みりんが誕生する前に使われていたみりんは色が濃く、今とはまったく別物のような見た目をしていただのだそうです。もともとは現代のように調味料として使うものではなく、古く

織田信長や豊臣秀吉の時代からお酒として飲まれてきたものでした。

「白みりん」と呼ばれることになるみりんをつくったのは、流山市で酒造業を営んでいた相模屋の二代目当主、堀切紋次郎です。もともと流山地方はお酒の元となるもち米の産地であり、江戸川を利用した水運に恵まれた場所でした。しかし、1700年後半頃に幕府が下した規制緩和により、江戸には関西・灘地方のお



▲お話を伺った、流山キッコーマン副社長の遠藤さん(左)と「みりん塾」に携わる総務部 松本さん(右)。



▲道路に面する工場壁面には白みりんの歴史がわかるパネルが並ぶ。

酒が入ってくるようになります。その結果、流山地方の酒造業は苦境に立たされることに。その状況を打開しようと堀切紋次郎は酒づくりの知識を活かして、それまでと異なるみりんの開発に挑戦しました。試行錯誤をした結果、白みりんが生まれたのです。

江戸の町に流通した新しいみりんは、町民の支持を集めました。これまでのみりんと区別し、「白みりん」という呼び名が定着したのです。その当時の江戸は町人文化が発達し、食の文化が変化を見せ始める時代でした。現代まで引き継がれている握りずしやウナギのかば焼き、そばつゆといった食文化も、その当時から築き上げられてきたものです。当時の料理本では、料理に白みりんを加えると、より一層味わいが深くなると紹介もされ、白みりんの需要は急増していきました。



▲ありし日の流山キッコーマン・江戸川の風景を今に伝える絵画。

## 白みりん200年を今に伝える貴重な資料



▲みりんの輸送・保管に使われていた容器。

▲醤油・白みりんブランド「万上」の登録商標。明治期のもの。当時は醤油の醸造も行われていた。

# 新しい世代の住民にも 流山のみりんの歴史を 知ってもらいたい



それ以来、白みりんは流山地方で多くつくられるようになります。「マンジョウ本みりん」をつくり続けている流山キッコーマン株式会社では、近代化し、機械を多く使用するようになった今でも、昔からの製造法をベースにつくられ、味わいを守り続けています。

最近、流山市と流山キッコーマンが共同で「流山のみりん」を広める動きが高まっています。そのきっかけとなったのが、今から5年前に行われた「流山白味淋200年祭」です。このイベントには1日で総勢1万人が来場し、大きな関心が寄せられました。さらに、「もっと市民に広く流山とみりんのつながりを発信していきたい」と考えた流山市と流山キッコーマンは、地域の子供たちに「流山のみりん」について親しんでもらえるプログラムとして、流山市の小学校で「みりん塾」を開始することにしたのです。当初は2校だけで始まったみりん塾は好評を博し、2017年度は5校で開講するまでに規模を拡大しています。

みりん塾の講師役は、社員たちが推薦や立候補で担当しています。現在、「みりん塾」を担当している松本さんもそのひとり。松本さんは、自身が小学生だった30年ほど前に行われていた工場見学で流山キッコーマンを訪れたことがあったのだそうです。「実際に工場で作られているところを見ると体験は記憶に強く残ります。今の子供たちにも、実際にみりんの香りを嗅ぎ、みりんを味わっても



▲「みりん博士」説明に食い入るように聞く子供たち。手も次々に挙がる。



▲みりんの原料・もち米を実際に見て、触って、香りを嗅ぐ。子供たちは興味津々。



▲講義終了後は代表生徒に終了証が手渡される。次は子供たちがみりんの魅力を伝える番。



▲全員にしょうゆのしぼり粕を混ぜた再生紙のはがきをプレゼント。

実際に体験するコーナーでの子供たちの反応は抜群でした。アルコール成分を飛ばして用意されたみりんシロップを口にすると「甘い!」「おいしい!」「みたらし団子の味がする!」など、口々に感想が飛び交っていました。ほかに、みりんの原料の米、米こうじや、みりんをつくった後に残ったしぼり粕に触ったり、香りを嗅いだりしました。

現在、流山市では市の産業などを取り上げた独自の教科書を発行し、そこに白みりんについても記載があります。おおよそ森小学校では教科書を使用して事前学習を実施することで、より一層子供たちの「これ、教科書でやった!」というやる気を引き出していました。

授業後には「工場にも見学に行ってみた

今回、実際に市立おたかの森小学校の3年生に対して行われた「みりん塾」の様子も見学させていただきました。「みりん塾」は、白衣を身につけた博士役と助手役のふたりで進行します。はじめの「キッコーマンってどういう会社を知っていますか?」この会社ではどんなものをつくっているのでしょうか?といった質問から、子供たちの手が次々に挙がります。

子供たちの記憶に残る体験を  
——「みりん塾」を見学して

らうといった体験から、自分たちの地元にはこんなすごいものがあるんだと、いうことを知ってもらいたいと思っ



▲流山市のことを学べる教科書。「みりん塾」の事前学習にも活躍している。

※現在、流山キッコーマンでは工場見学の受付はおこなっていません。