

流山みりんの薫るまち①

白みりん発祥の地 流山

流山キッコーマン株式会社

平成25年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の食文化に対する世界の関心が高まっています。和食には、素材の味を引き立てる調味料が欠かせません。中でもみりんは、上品な甘みとコクや照りつやを与え、料理をまとめる「隠し味」として長年重宝されてきました。

もともとみりんは調味料ではなく、甘く口当たりがよい飲み物として親しまれていました。みりんが調味料として料理本に登場するのは江戸時代中期以降です。町人文化の隆盛とともに食文化が花開き、そばや天ぷら、鰻の蒲焼きなど、江戸で流行した料理には、しょうゆとともにみりんが使われていました。そして今では一般家庭でもみりんが活躍しています。

現在広く流通しているみりんは、文化11年(1814年)に流山本町の酒造業者「相模屋」二代当主、堀切紋次郎が開発した白みりんが源流といわれています。当時は上方から大量の下り酒が江戸に出回り、地場の酒造業は苦境にありましたが、紋次郎は酒造りの知識を活かしてみりん醸造に挑戦します。それまでのみりんは色が濃く濁り、また味が淡泊でした。試行錯誤の上、濃厚で上品な味わいがあり、透明で濁りのない「白みりん」の開発に成功しました。当時としては画期的な新商品で、紋次郎

は当主自ら草履を履いて諸

国を売り歩きました。次第に江戸で評判となり「流山味淋酒」の看板が江戸市中に散見され、「みりんといえは流山」といわれるまでになりました。「あずま名物」として宮中に献上された際、紋次郎はその喜びを「関東の誉れはこれぞ一力で上なき味淋醸すさがみや」と詠み、この歌の中の「一力」を「万」とし、「上なき」の「上」をとって「万上」の銘柄としたと伝えられています。



白みりんの開発に成功した二代堀切紋次郎(右)とその妻(キッコーマン国際食文化研究センター所蔵)

同時期、同じく流山本町の五代目秋元三左衛門も「天晴」という銘柄で白みりんを販売しました。この2大銘柄が中心となり、昭和初期にはみりんが流山の特産品として小学校の教科書に記載されるほど、全国的に有名になりました。

白みりん誕生から200余年、今も変わらず流山の地ではみりんが造り続けられ、和食はもちろん、洋食や中華、スイーツなど、料理を支える名脇役として日本の食を豊かなものにしていきます。

流山みりんの薫るまち②

流山白みりんと江戸川の恵み

流山キッコーマン株式会社

およそ200年前の流山村(現在の流山本町)で白みりんが誕生するには、江戸川の恵みが重要な役割を果たしました。

流山は江戸時代より江戸川の水運物流の拠点として栄えていました。人口100万を超える世界有数の消費地であった江戸の生活を支えるため、東北や銚子方面から米穀・木材・水産物などの大量の物資が、高瀬船に載せられ利根川を遡上し、関宿を経て江戸川を下って江戸に届けられました。利根川が渇水する時期、物資は柏の布施から荷馬車で運ばれ、流山にて再び船に載せられて江戸川を下りました。朝4時に出航すれば夕方には江戸小網町に着くことから、流山は物資や人が集まる水運の拠点となり、江戸川沿いの街の中でも有数の商業地として栄えました。物資が集まり商売が活発になると、遠くは我孫子辺りからも買い物客が来るようになり、旅館や料理屋が繁盛すれば、酒が大量に消費されます。寛政年間(1789~1801年)、流山村の酒造家は12人と記録されるほど酒造りが盛んになりました。



明治28年(1895年)の堀切紋次郎のみりん工場の銅版画(千葉県博覧会)(キッコーマン国際食文化研究センター所蔵)

井戸のような手汲みの井戸は少なくなりましたが、流山キッコーマン株式会社の工場内には今でも複数の井戸が残っています。

また、酒になくはならない原料は米です。運河の「おどり公園」の石碑にある「鳩鳥の葛飾早稲を豊すとも其の愛しきを外に立てめやも」の東歌が示すとおり、江戸川沿いの新川耕地から川向こうの埼玉県三郷を囲む大水田地帯は葛飾と呼ばれ、万葉の時代から米どころとして有名でした。特に埼玉の古利根川周辺は早稲米の産地、流山木村から松戸にかけての下谷耕地はもち米の産地として知られています。みりんの原料はうるち米ともち米、そして焼酎の3つですが、流山は原料米に恵まれた立地にありました。

酒造りに欠かせないのは水です。流山本町では、良質の井戸水が江戸川の伏流水として利用できたようです。現在では、流山本町の近藤勇陣屋跡近くにある閻魔堂の

江戸川の水運、豊富で良質な水、そして原料の米に恵まれた流山は、江戸中期より酒醸造技術が発展し、白みりん発祥の基盤が整えられました。

流山みりんの薫るまち③

流山の酒造りと白みりん

流山キッコーマン株式会社

江戸時代中ごろまで、流山村（現在の流山本町）では酒（清酒）造りが盛んでしたが、江戸では上方の「灘五郷」（現在の兵庫県神戸市東灘区・同市灘区・西宮市の一部地域）をはじめとした下り酒が多く出回り、関東の酒造業は出荷量が落ち込み、苦境に立たされていきます。みりんの生産も上方が中心で、その価格は酒と比べて2〜3倍と大変高価なものでした。

そこで、「相模屋」二代当主、堀切紋次郎は、酒の販売不振を打開するため、これまでと異なるみりん醸造に挑戦します。江戸川流域の良質なもち米を用いたこと、精米や麹づくりを改良、きめの細かな絹羽二重を用いて濾過したことなど、白みりんの開発には諸説ありますが、試行錯誤を繰り返したようです。

酒は、米麹と蒸した米に水を加え、麹の酵素の力で米を溶かし、米の糖分を酵母がアルコールに発酵させることで出来上がります。これに対して、みりんは、米麹と蒸したもち米に焼酎を加えて仕込みます。麹の酵素の力で米を溶かすまでは酒と同じですが、焼酎の殺菌力により酵母の発酵がな

時のみりんは、現代のみりに比べ、色も濃く濁りがあり、また甘みも弱いものであったと言われています。澄んで見た目にも美しく、甘みが凝縮され、濃厚かつ上品な味わいの白みりんが出来たのは、文化11年（1814年）、紋次郎27歳のときでした。当時としては画期的な新製品でしたが、無名であったため、紋次郎は販路開拓に諸方を巡歴し、「流山味林酒」という看板が江戸市中に見られるようになるまでに10年の年月を要しました。



現存する流山最古のみりんのラベル
(流山市立博物館所蔵)

食文化の発展とともに、白みりんはお酒としての「飲み物」から、屋敷や料理屋で使われる「調味料」へと移行していきました。同じころ、隣の野田でつくられたこいくちしょうゆも江戸の市場を席巻しており、関東産のしょうゆが圧倒的に優位に立つようになりました。こうして、うなぎのかば焼きのたれやそばのつゆに代表される「甘辛の江戸の味」は、流山産みりんと野田産のしょうゆの組み合わせで確立していったのです。

流山みりんの薫るまち④

みりんの調理効果

流山キッコーマン株式会社

流山白みりんが発売された江戸時代後期、江戸では町人文化の最盛期を迎えていました。食においては、うなぎやてんぷらの屋台から高級料亭までさまざまな飲食店が軒を連ね、外食文化が幕を開きます。

また、人々が楽しめる料理の種類が豊富になり、流行の料理やそれらの作り方を紹介する「料理本」が数多く出版されました。これらは、江戸を訪れた人々が故郷へ持ち帰るお土産物としても人気を集めていたと言われています。

そして、この頃の料理本で「みりん」の記載が目立つようになったことが、最近の研究で明らかにされています。「料理早指南」（享和元年（1801年）〜文政5年（1822年））では、煮物や調味料、菓子などにみりんの使用が見られます。当時、江戸随一の料理茶屋であった「八百善」の料理をまとめた「江戸流行料理通」にもみりんが頻りに登場し、舌の肥えた文化人を中心に、みりんを使った高級料理が供されたことがわかります。

単なる甘みづけだけではなく、みりんはさまざまな「役割」をこなすのが特徴です。一つ目の特徴は、ストリートな甘さの砂糖に比べ、ブドウ糖やオリゴ糖を含んでいるので、上品でやわらかな甘みがあるということです。

す。一つ目の特徴は、アミノ酸などの旨み成分を含み、深いコクを料理にもたらしませます。第三の特徴は、さまざまな種類の糖の働きで、砂糖や酒だけを使うよりも照りやつやをしっかりとつけることができます。第四の特徴は、約14%のアルコールがあり、魚や肉などの食材の臭いを消す効果もあります。第五の特徴は、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、みりんの甘みや旨みのしみ込みが良くなります。また、ムラがない均一な味に仕上がります。そして第六の特徴は、糖とアルコールの働きで、食材の煮くずれを防ぐのと同時に、食材の持つ旨みを逃さないという効果も挙げられます。



みりんを使った「鶏のてり焼き」(キッコーマンホームクッキングのホームページより)

みりんはしょうゆのように目立ちませんが、素材の味を引き立てるので、今では「隠し味の王様」とも呼ばれています。調理のあらゆるシーンで活躍できるからこそ、江戸時代から現代に至るまで、長年にわたり人々に親しまれているのです。

流山みりんの薫るまち

5

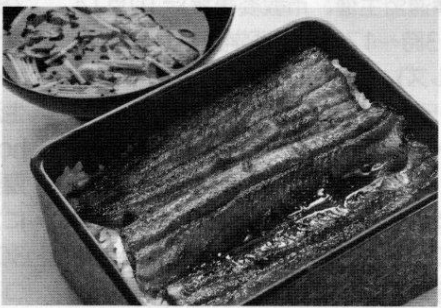
みりんとしょうゆ

流山キッコーマン株式会社

江戸時代、うなぎのかば焼きや佃煮などに代表される甘辛の江戸の味付けは、関東の濃口ししょうゆと流山白みりんが担ったと言われています。みりんとしょうゆを一對一に合わせると加熱すると、みりんの糖分としょうゆのうま味の素であるアミノ酸が複雑に結合する「アミノカルボニル反応」が進みます。これにより色が濃くなり、うなぎのかば焼きのたれのように、香りや味がより複雑で奥深い食欲をそそるたれ(かえし)になります。このたれを鰹節のだしで割るとそばつゆや天ぷらのつゆになり、当時から万能の調味料として、江戸の庶民に受け入れられるようになりました。

流山の隣の野田はししょうゆの街として全国的に有名です。関東平野でししょうゆの原料である大豆と小麦が豊富に穫れ、行徳(現在の市川市)から江戸川を遡って食塩が供給される野田は、ししょうゆの生産には恵まれた立地でした。「醤油」の文字が日本の文献に現れたのは室町時代のこと。江戸時代の初期には関西方面で造られた「下り醤油」が江戸に多く出回っていました。江戸中期を過ぎたころから関東産の濃口ししょうゆが「下り醤油」を出荷量で上回ります。流山白みりんが発売された江戸後期には関東産が圧倒的優位に立っていました。

濃口ししょうゆがなぜ江戸で定着したのでしょうか。一つは、関西に比べ水が硬い江戸では昆布よりも鰹節が用いられ、鰹節の強い風味に負けない味がししょうゆに求められたためです。もう一つは、江戸は参勤交代による単身赴任の侍や肉体労働者が多く、男性の比率が高いことが影響したと考えられます。単身や独身者が手取り早く空腹を満たし、塩分補給と疲労回復に向けた甘辛の味が好まれ、関東の濃口ししょうゆと流山白みりんのコンビが、たれやそばつゆに使用されました。江戸の味のベースはこうしてつくられていったのです。



流山市内でも提供店舗のある「うなぎのかば焼き」

千葉県はししょうゆそしてみりんの生産高が日本一。その中でも、江戸川に沿って隣り合う流山と野田では、大豆や小麦、米を微生物の働きで発酵・醸造する、当時先端とも言えるバイオ技術がおいしい調味料を生み出し、江戸から現代につながる和の食文化を支えてきました。

流山みりんの薫るまち

6

幕末から明治・大正期の流山白みりん

流山キッコーマン株式会社

流山の堀切家による白みりんづくりは、安永2年(1773年)、4〜5石(1石は約180リットル)の小さな桶で、商品開発のためにみりんの試験をしたのが最初だと考えられています。

その後、弘化3年(1846年)には生産量が1500石まで増え、「あずま名物」として全国各所に届けられるようになります。しかし、近藤勇率いる新選組が、現在の流山本町の陣屋に陣を敷いた前後の幕末の動乱期には、みりん醸造は減少を余儀なくされました。

明治維新により国家の整備が徐々に進むと、明治6年(1873年)、白みりんの復活に追い風となる出来事が起こります。堀切家の「万上」と秋元家の「天晴」の、流山を代表する二つのみりんがウイン万国博覧会に出品され、有功賞牌を授与されたのです。これは日本政府として初めて公式に参加した万博で、いわゆる「メイド・イン・ジャパン」の貴重な物産・製品を世界に向けてアピールする機会であり、流山の白みりんが、当時すでに国内において「世界に誇るべき商品」としての地位を確立していたことを裏付けています。



明治18年(1885年)に商標登録された「万上」のラベル見本(堀切家文書)

年、「万上」は宮内省御用達を拝命します。「みりんといえは流山」という世間の認知はますます高まり、明治20年代以降、小・中学校の教科書には「千葉の名産品」として紹介されるようになりました。

明治後期から大正にかけて、日本の工業化と近代化は一気に進みます。明治28年(1895年)、堀切家はみりん工場に業界初のボイラーを導入し、大正6年(1917年)には「万上味淋株式会社」を設立。設備や組織の近代化に取り組みます。

大正14年(1925年)、万上味淋は野田醤油株式会社(現キッコーマン株式会社)と合併し、以来、「万上」はキッコーマンのししょうゆと一緒に食の世界を広げてきました。

現在は「流山キッコーマン株式会社」としてみりんづくりを続けています。近年は、年に約10万石を超えるみりんを出荷しており、単独のみりん工場としては全国でも最大規模を誇っています。

続いて明治10年(1877

流山みりんの薫るまち⑦

流山白味淋200年祭

流山キッコーマン株式会社

平成26年10月13日に、流山で白みりんが誕生して200周年を迎えた記念行事「流山白味淋200年祭」が、流山市とキッコーマン株式会社の共催により行われました。式典では、流山市の井崎義治市長と、キッコーマンの堀切功章代表取締役社長から、官民一体となって記念すべき年を一緒に祝うことができた喜びが語られました。また、来賓の方々からも、今や世界中で使われ、流山ふるさと産品にも指定されているみりんの魅力について伝えていただきました。

この記念行事の開催に先立ち、市内ではさまざまなイベントが企画されました。みりんの歴史や江戸時代のみりん料理の講演会、流山高校の生徒によるみりん料理コンテストが行われたほか、みりんとしてゆを題材にした流山おたかの森高校と野田中央高校の生徒による演劇の発表会も開催されました。

また、通称・流山本町通り沿いに面した、流山キッコーマン工場の扉に流山白みりんに関する歴史資料をパネルで掲示し、みりんの歴史を歩きながら辿ることができる「流山本町まちなかミュージアム」も誕生しました。

さて、流山キッコーマン株式会社の敷地で行われた「200年祭」当日の会場では、「江戸風小町」と称して、白み

りんが広まった江戸時代の街並みの雰囲気再現し、そばや田楽、甘味処など、当時人気だったメニューが並びました。市内外の企業、飲食店、学校、市民ボランティアの方々などが一堂に会し、それぞれの切り口でみりんの魅力が伝えられました。



鏡開き後、みりんを焼酎で割った特製の「白直し」が来場者に振る舞われました

流山キッコーマンが数量限定で製造した復刻版の「限定醸造 万上白味淋」は、たちまち売り切れるほどの人気でした。1日で約1万人のお客様がこのイベントに会場し、大盛況のうちに終えることができました。

新しい町としてのイメージが高まる流山市ですが、この記念行事を契機に伝統的な側面としても各メディアから取り上げられるようになりました。白みりんが流山市の知名度アップに貢献でき、とても嬉しく思っています。

支えていただいた流山市の皆様、みりん製造を担った先人の方々に、改めて感謝申し上げます。

流山みりんの薫るまち⑧

みりん塾

流山キッコーマン株式会社

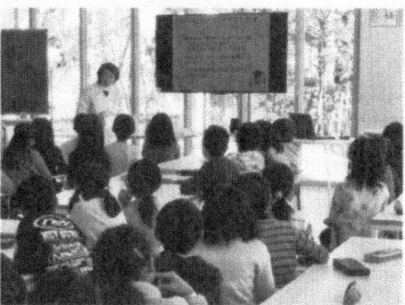
流山白みりんが誕生して200周年を迎えたことを契機に、平成26年より流山市と流山キッコーマンは、江戸時代から続く伝統調味料である白みりと流山のつながりをさらに広く発信するため、さまざまな取り組みを始めました。

はじめに、食育活動の一環として流山市の公立小学校3〜4年生を対象とした出前授業「みりん塾を開始しました。流山キッコーマンの社員が「みりん博士」としてアシスタントと一緒に楽しく学習を進めるオリジナルのプログラムです。みりんについて学びながら、食べ物の大切さや、「おいしく食べる」ことを考える機会として、総合的な学習の時間などに実施しています。

現在、流山市教育委員会で作成している社会科の副読本「わたしたちの流山」に白みりんや流山キッコーマンの工場が記載されており、「みりん塾」と連動して地域の歴史と産業の成り立ちを学ぶことができます。当初は年間2校だけで始まった「みりん塾」は好評を博し、平成30年度は年間8校まで規模を拡大しています。

さらに、流山がみりん発祥の地であることを広く一般の方々知っていただく取り組みとして、さまざまなイベントにも参加しています。みりん工場がある流山本町は、新選組の陣屋跡をはじめ

歴史ある建造物や史跡のほか、最近では流山オリジナルの切り絵行灯が照らす街並みが話題となっており、その取り組みが地域の活性化につながっています。今年10月に開催された「白みりと切り絵行灯の夕べ」では、流山駅前の方上みりんの歴史と製造工程のDVD上映会を行いました。また、みりん蜜の白玉団子を提供して、切り絵行灯が灯す落ち着いた街の風情に「おいしい記憶」を加えることができました。



平成29年におたかの森小学校で行われたみりん塾

キッコーマングループが掲げるスローガンは「おいしい記憶をつくりたい」。「おいしい記憶」は食にまつわる体験を通して積み重ねられます。「みりん塾を通して、食の大切さを子どもたちが学ぶことで、親世代にも伝わり、豊かな食生活につながります。楽しくて明るい食卓の雰囲気、子どもたちのこころもからだもすこやかに。みりんづくりを通して、世界中の方々の「おいしい記憶」を積み重ねるお手伝いを、これからも続けてまいります。

流山みりんの薫るまち⑨

おせち料理とみりん

流山キッコーマン株式会社

師走を迎え、この時期は年間を通して一番みりんの出荷が増える季節です。その理由は、おせち料理にみりんが大活躍するためです。代表的なおせち料理である祝い肴

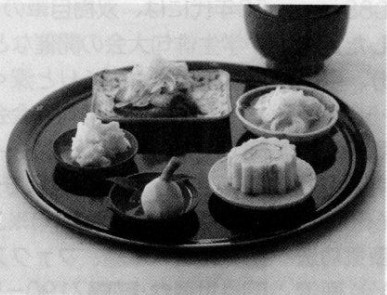
(黒豆、数の子、田作り、紅白かまぼこ、伊達巻き、栗きんとん)や焼き肴(焼き魚)、煮物(昆布巻き、椎茸、こぼろ・こんにやくなどの煮しめ)の調理には、いずれもみりんが使われています。甘味を付与するだけであれば砂糖が優れています。みりんは多様なおせち料理の食材の味を引き立たせる「隠し味の王様」として重宝されています。

みりんはさまざまな「役割」をこなします。砂糖に比べ甘みがやわらかいので黒豆や伊達巻き、栗きんとんなどを上品な味に仕上げます。アミノ酸などの旨み成分は煮物に深いコクをもたらします。オリゴ糖をはじめ、さまざまな種類の糖の働きで焼き魚や昆布巻きに照りやつやをしつかり付けます。

約14%のアルコール分は、数の子やかまぼこの素材の臭いを消す効果があります。また、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、みりんの甘みや旨みのしみ込みを良くし、ムラがない均一な味に仕上がります。そして、糖とアルコールの働きで、食材の煮くずれを防いで美しく仕上げるほか、食材の持つ旨みを逃さ

ない効果があり、伝統的なおせち料理に重要な働きをしています。

おせち料理には、年始を迎えるにあたってのさまざまな祈りが込められています。五穀豊穰、不老長寿、子孫繁栄などを願い、海の幸、山の幸がふんだんに盛り込まれています。和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのも、多様な食材とその持ち味を尊重し、正月などの年中行事との密接な関わりが評価されたためです。



みりんを使ったおせち料理

おせち料理に代表される、四季折々の年中行事を祝う行事食には、その季節の旬の食材を食すことで、心身ともに健やかに過ごすことができるといふ先人の教えが根底にあり、近年見直されています。

新年を迎えるにあたり、江戸時代からの伝統を引き継ぐ、流山の白みりんを使ったおせち料理作りにご家族で挑戦してみたいかがでしょうか。ぜひ、みりんを使って、おいしいお正月をお楽しみください。

流山みりんの薫るまち⑩

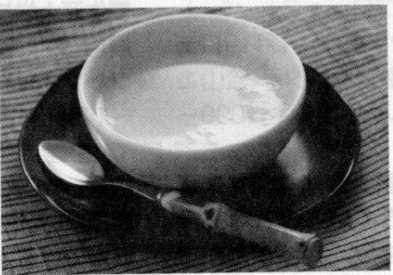
スイーツでみりん再発見

流山キッコーマン株式会社

流山で白みりんが誕生した200年前、みりんは甘いお酒として飲まれ、人気を博しました。時を経てみりんは、しよつゆとの相性が良いことから、おせち料理やうなぎのかば焼き、そばつゆなど、和食に欠かせない存在となりました。伝統的な調味料であるみりんは、近年、意外な使われ方で注目されています。それは「スイーツ」です。

流山市ふるさと産品に認定されている「一茶の宿」は、ふるさと産品協会オリジナル和菓子として共同開発されたものです。昭和60年の発売以来、流山産みりんが使われた銘菓として、長年市民に愛されています。このほか、団子やどら焼きなど、多くの産品にみりんが使用されています。

一方で、最近では「みりんシロップ」を砂糖の代わりに使用した洋風のスイーツが増えています。「みりんシロップ」は、みりんを加熱しアルコールを蒸発させ、半量近くまで濃縮することでできあがります。みりんは米と米麹こむぎを使って醸造し、その過程で米の甘みとうま味が引き出されますが、この味わいをデザートや菓子用として活用したのがみりんシロップです。砂糖にはない優しい甘さと、米から生まれる自然な風味と香りがあり、スイーツを甘すぎず自然な味に仕上げたい時に活躍します。



優しい甘さの「みりんプリン」(キッコーマンホームフッキングのホームページより)

キッコーマンのホームページでは、煮詰めたシロップを活用したメニューとして、「みりんプリン」や「大学芋」などを紹介しており、甘みが穏やかで大人味のレシピにもご利用いただいています。このほかにも、クッキーやティラミスなど、和風調味料であるみりんのイメージを覆すスイーツレシピをたくさん紹介しています。

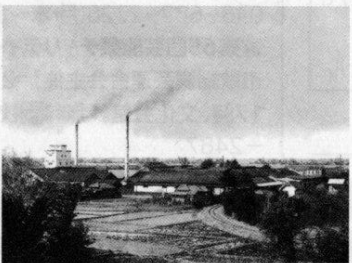
昨年11月に開催された第40回流山市民まつりで、当社が試食を提供した「みりんキヤラメル」が大変好評でした。生クリームとみりんシロップだけでつくられる手軽さや、甘みがやわらかでコクのあたる味わいから、大勢の市民の方々より驚きの声とおいしい笑顔を頂戴しました。これからも、和食を下支えするだけでなく、醸造による複雑な甘みやうま味によって、料理ジャンルの枠を超えた、新しいおいしさの発見をお手伝いしてまいります。本年も引き続きみりんを利用していろいろな料理をお楽しみください。

流山みりんの薫るまち ⑪

昭和から平成のみりん

流山キッコーマン株式会社

江戸時代に誕生した流山白みりんは、江戸川の水運を利用して江戸まで出荷されていましたが、昭和に入ると物流は鉄道へと移り変わります。昭和4年に、流山鉄道(現流鉄流山線)流山駅から万上味林工場へ引き込み線が引かれ、みりんの原料や燃料の石炭が運び込まれたり、製品が出荷されたりするようになりまし。現在でもこの引き込み線は、ゆるくカーブしながら流山駅から工場まで導かれる道路として、往事の面影を残しています。



昭和15年ごろのみりん工場と引き込み線
(キッコーマン国際食文化研究センター所蔵)

戦時中は原料入手困難のために、みりんの製造は実質的に中断を余儀なくされました。戦後、みりんは甘い飲用のみりん(本直し)が先行し復活していきませんが、昭和40年代には、食生活が豊かになり、一般家庭でも調味料としてみりんが日常的に使われ、戦前の最盛期の出荷量まで回復しました。一方でスーパーマーケットでは、アルコールを1%未満に抑えた「みりん風味調味料」が売場を拡大するようになりまし。みりんはアルコール分を

含む酒類であり、原料や製法が酒税法により厳格に定められていますが、みりん風味調味料は、比較的安価に製造できます。また、みりんの販売には酒類販売免許が必要であり、免許がないスーパーマーケットでは販売できないという制約がありました。

そこでみりんは、みりん風味調味料との違いを出すため、「本みりん」と名称を改めます。本みりんはみりん風味より高価でしたが、本物志向、グルメ志向の高まりとともに、次第に家庭での支持を獲得するようになりまし。平成に入ると、販売免許の規制も緩和され、本みりんがスーパーマーケットでも販売されるようになり、全国各地の家庭の味を支え続けています。

本みりんは、味の浸み込みや素材の臭み消し、煮崩れ防止の効果の面でみりん風味調味料より優れています。調理効果について広く知られるようになり、最近のスーパーマーケットでは本みりんのスペースが比較的広くなつてきているようです。

もともと飲むお酒だったみりんは、江戸時代に屋台や料亭の料理人にその良さを見出され、料理に深みやコクを与える調味料としての地位を確立してきまし。ご家庭でも本みりんを使うといったもの味が「料亭の味」になります。ぜひお試しください。

流山みりんの薫るまち ⑫

流山のみりん工場

流山キッコーマン株式会社

最終回

白みりんの伝統を引き継ぐ流山キッコーマン株式会社は、現在、20代から70代まで、約100人の社員で構成され、その約4割を流山市民が占めています。毎年、社員を市内の公立小学校へ派遣して食育授業「みりん塾」を開催したり、春には流山商工会議所主催「流山スプリングフェスタ」に出展したりするなど、市内での地域貢献活動も積極的にを行っています。



「流山スプリングフェスタ」で行われた「みりん工場を歩こうツアー」

江戸時代後期、現在の工場場所には、堀切家のみりん蔵がありました。幕末から明治時代にかけて、堀切家の「万上」と、同じ流山本町にある秋元家の「天晴」の2つのみりん蔵は、品質面や生産技術面で互いに切磋琢磨し、発展を遂げまし。やがて、これらのみりん蔵は近代的な大型の工場へと進化し、生産量をさらに拡大していきまし。昭和初期には、「みりんは流山」として小学校の教科書に掲載されるほど、流山産品として全国的に定着するようになりまし。現在は当社が市内唯一のみりん工場と

なりまし。単独のみりん工場としては全国で最大の生産規模を誇っています。みりん工場の発展は、容器の移り変わりに対応したものでありまし。江戸時代の木製の樽から、明治・大正時代には甕やガラスびんに替わり、その後、甕は缶に、ガラスびんは軽量で壊れにくいペットボトルへと、生活様式などの変化とともに容器もより便利なものへと進化まし。その間、工場では新しい容器を取り入れながら、時代に合った生産技術の改良に取り組みまし。

みりんは、一般家庭向け以外にも、プロの料理人が使用する一升びんや、たれや佃煮などをつくる食品メーカー向けのタンクローリーなど、さまざまな形で出荷されています。毎日お使いいただくため、「いつもの味」が変わらないように、安定した品質が求められます。そのため、工場の全ての工程でつくり方を細かく定め、品質を厳しく管理しながら、価値あるみりんづくりに挑戦しています。

約200年前、醸造家二代堀切紋次郎はみりん醸造の革新に挑戦し、「流山白みりん」を日本中に広めまし。当社は、この挑戦する精神を受け継ぎながら、次なる200年に向けて、皆さまの食生活がさらに豊かになるよう、みりん作りを続けてまいります。