

江戸から続く白みりん製造

伝えたい千葉の産業技術 100 選

登録番号	第050号
名称(型式等)	流山みりん
所在地	流山キッコーマン株式会社
	流山市流山3-90
設立(竣工)年	明和3(1766)年

選定理由

明和3(1766)年、番匠免村(現埼玉県三郷市)から流山村(現流山市)に移り住んだ初代堀切紋次郎は、流山に醸造所を創設して酒造業を始めました。安永2(1773)年にはみりん製造もはじめ、文化11(1814)年に二代目堀切紋次郎が羽二重漉しというきめ細かい漉し方で初めてきれいに澄んだ白みりんの醸造に成功しました。この白みりんは江戸市中で大人気となり、東名物として日本全土に広まりました。また、宮中に献上する機会に恵まれた紋次郎は、同店の屋号である「さがみや」の文字を入れて「関東の誉れはこれぞ一力で 上なきみりん 醸すさがみや」と詠みました。ここから「一力」を「万」の字に代え、「上なき」の「上」をとって「万上」とし、今のマンジョウ本みりんが誕生しました。

一方、八条領鶴ヶ曾根村(現埼玉県八潮市)に生まれた初代秋元三左衛門は、明暦期から寛文期(おおよそ1660年代)にかけて流山村に移り住み、四代目三左衛門が安永4(1775)年に豆腐加工の傍ら酒造りを始めました。また、天明2(1782)年には五代目三左衛門がみりん作りを始めました。

両家のみりんは、明治6(1873)年にオーストリアのウィーンで開催された万国博覧会に出品され、有功賞牌等を授与されたことから評判を呼び、みりんと言えば流山と言われるほどになりました。流山のみりんがその良質な味わいを産み出した背景には、一大消費地である江戸が近かった点と、醸造地である流山の近隣で生産されていた名産のもち米とうるち米を使用していた点が大きかったといわれています。このみりん作りは、現在でも流山キッコーマン株式会社に連綿と受け継がれています。



流山キッコーマン(株)本社・工場



もろみづくり(仕込み)

協力：流山キッコーマン株式会社、流山市立博物館

参考資料：「流山の醸造業 I・II」 流山市教育委員会 2004・2005

「千葉県の産業・交通遺跡」 千葉県教育委員会 1998 ほか

