

MIRINto

白みりんとともに歩むまち、流山本町の“今”をお届けします。

流山市の白みりん、世界へ。

「万博出展」

大阪・関西万博にて、流山市の白みりんの魅力を伝えました。



流山市白みりんミュージアム もろみをかき混ぜる「かくはん作業」体験

気になる、あの人

HONCHOインタビュー

川浦 智子 さん (流山市白みりんミュージアム館長)

金子 巖 さん (有限会社かごや商店 三代目)



流山本町のほど近くを流れる江戸川の河川敷では、春になると一面に菜の花が咲き誇ります。黄色い花々が風に揺れる光景は、訪れる人々に季節の訪れをやさしく伝えてくれます。



MIRIN to

2026年3月発行

流山市HPでも閲覧できます。



発行・製作

流山市役所

流山本町・利根運河ツーリズム推進課

※本紙掲載の記事、写真等の無断複製、
複写、転載はお控えください。

掲載内容は2026年3月31日現在のもの
です。最新の情報は、各公式ホームペ
ージ等で御確認いただけますようお
願い致します。

contents

2025.08.27 - 08.31

千葉県から世界へ！

01 流山市が大阪・関西万博へ出展しました！

気になる、あのひと。HONCHOインタビュー

05 流山市白みりんミュージアム 館長 川浦 智子 さん

かごや商店

三代目 金子 巖 さん

流山市国際交流員AMANDAによる

10 白みりんを辿って知る NAGAREYAMAの魅力

万博会場でも大人気！みりん粕deビーガンドッグのレシピもご紹介します！

13 みりんこぼれ話 - 流山におけるみりん造りの歴史 -

現地直送
レポートをお届け！

2025.08.27-08.31

@EXPOメッセWASSE

大阪・関西万博 出展特集



大阪へ、 世界へ。

白みりんの魅力を
届けに行ってきました。

甘くやさしい香りの「白みりん」は、流山で生まれました。

江戸時代、醸造家である二代堀切紋次郎と五代秋元三左衛門によって作られた「白みりん」は、澄んだ色と上品な甘みで評判を呼び、江戸川を下って江戸のまちへ運ばれるようになります。

2025年の夏、流山市は、白みりんの魅力を世界へ伝えるため万博へ出展しました。



2025年8月27日に行われた千葉県ブースのオープニングセレモニーの様子。左から、石原重雄氏(流山市副市長)、伊藤友則氏(香取市長)、中野祥三郎氏(キッコーマン株式会社代表取締役社長CEO)、熊谷俊人氏(千葉県知事)、濱口道雄氏(ヤマサ醤油株式会社代表取締役会長)、椿等氏(神崎町長)

千葉県から世界へ！ 流山市が大阪・関西万博に出展しました。

“白みりん”発祥の地として知られる流山市は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に2025年8月27日（水）から8月31日（日）の5日間、「発酵県ちば～見る、味わう、体感する～」をテーマとした千葉県ブース内にて出展しました。白みりんの歴史や流山市白みりんミュージアムの紹介、白みりんを使った調理体験を行うワークショップを開催するなどして、流山市の白みりんの魅力をご来場の皆様にお伝えしました。



(上) 千葉県ブースの「展示・紹介ゾーン」では、大型パネルで千葉県の発酵醸造文化の歴史や最新技術を紹介。

(下)連日、会場は大盛況！白みりんのきき味を通じてふくよかな甘みに驚く方もいらっしゃいました。



(上) 流山市の個別ブースでは、白みりんの紹介の他、白みりんのきき味や美味しいレシピの紹介等を行いました。

(下) チーバくんも駆けつけ、会場を大いに盛り上げてくれました！





千葉県取材でテレビが撮影に来てくれました！流山市白みりんミュージアムの川浦館長が、リポーターの高井麻由果さん（写真左）と宮崎結希乃さん（写真中央）に白みりんの魅力を熱くお伝えしました。



オープニングセレモニー後の石原流山市副市長。白みりんを使ったスイーツの試食に、この笑顔です。



流山本町のかごや商店さんが、ボランティアでブース運営に参加してくださいました！

当日は、万博会場の西ゲートからほど近い展示場「EX POMETSE WASSSE」での出展となりました。千葉県内からは、流山市・香取市・神崎町の3市町が個別ブースを展開。さらに、野田市に本社を置くキッコーマン株式会社、そして銚子市に本社を置くヤマサ醤油株式会社も参加しました。

初日に開かれたオープニングセレモニーには、熊谷千葉県知事のほか、香取市及び神崎町の各首長、キッコーマンの社長、ヤマサ醤油の会長、そして流山市からは石原副市長が出席しました。熊谷知事は、このたびの出展について「千葉県は、醤油やみりんで和食文化を支えてきた。国内外に魅力を発信し、県産品の購入や来県に繋げたい。」と意気込みを語りました。知事は、セレモニー後に各別ブースを視察。流山市のブースでは、白みりんをきき味し、ふくよかな甘みを楽しめました。



(左) ワークショップ「発酵ちば三国バトル～大阪夏の陣～」では、流山市が提供した“みりん粕debeer gando”が試食ランキング総合1位に輝きました！

(右) 出来立ての“みりん粕debeer gando”。ピクルスの鮮やかさが映えています。レシピは13ページに掲載中！ぜひ、ご自宅で作って味わってください！



最終日に、千葉県ブースの各団体のみなさんと一緒に撮った1枚。連日の熱気溢れる会場での取り組みを無事に終えて、笑顔で締めくくることができました。

万博出展期間中は、連日猛暑の日々で、35度を超える日も。それでも会場は多くの来場者の方で賑わい、千葉県ブースへの来訪者数は、約7万8千人にも上りました。

流山市の個別ブースでも、職員による白みりんの歴史や特徴の紹介に熱心に耳を傾ける方の姿が目立ちました。みりんのきき味をされた方からは、「これほどまでに深みのある甘さは初めて。料理で使ってみたみたい。」というお声をいただきました。

また、流山市は、市単独ワークショップ「もこもこ発酵講座〜こぼれ梅のきなこ棒を作ろう〜」の他、香取市と神崎町と合同で「発酵ちば三国バトル〜大阪夏の陣〜」を開催しました。いずれのワークショップも好評で、参加された方は、笑顔で調理や試食を楽しみながら、白みりんの魅力や発酵の奥深さ、地域ごとの特色を体感しました。会場の熱気と共に白みりんの魅力が人々の心に届いたことを実感できるひと時となりました。

気になる、あのひと。

HONCHOインタビュー



古くからの街並みに、新しい息吹が混じり合う流山本町。

その真ん中で自分らしく日々を紡ぐ人たちが居ます。

HONCHOインタビューでは、そんな“気になるあのひと”の物語をお届けします。

「流山で育まれた 白みりんの物語を 伝えていきたい。」



流山市白みりんミュージアム

2025年3月にオープンした、流山発祥の白みりんをテーマにした体験型ミュージアム。白みりんの誕生から現在まで200年以上の歴史や、流山の地理・自然との関わり、伝統の技や現代の製法の紹介などユニークな展示を見学できる。
■流鉄流山線平和台駅から徒歩5分。9時～17時(入館は16時30分まで)、月休。流山市流山3-358-1 ☎050-1724-3926/Instagram「shiromirin_museum」

株式会社流山ツーリズムデザイン
流山市白みりんミュージアム
館長 川浦 智子 さん

「大阪・関西万博への出展が決まったときのお気持ちはいかがでしたか。」

「発酵王国ちば」の一員として、流山市、そして白みりんミュージアムが、大阪・関西万博へ出展すると決まったときは、本当に嬉しくて思わず飛び跳ねてしまいました。

流山は江戸時代から白みりんの文化を育んできた街ですが、古い蔵が立ち並ぶような街並みではありません。流山本町の通りを歩くと、街中に流山キッコーマン株式会社のみりん工場が自然に溶け込み、それが今の流山らしい風景を形作っています。私にとって、この景色こそ発酵醸造文化の進化の証のように思えます。時代の流れとともに発酵を科学的に探求し、新しい技術を取り入れた結果、蔵は工場へと姿を変えたのです。それは伝統が絶えた訳ではなく、形を変えて受け継がれてきたということ。脈々と続くものづくりの精神と、発酵に込められた知恵は、流山に今も息づいています。

変化を恐れず挑戦を重ねながら、伝統を進化させてきた流山の歩みと誇りを、多くの方々に感じていただきたい。そんな思いで万博出展に臨みました。

「大阪・関西万博ではどんなことに意識して白みりんを紹介しましたか？」

まずお伝えしたかったのは、「流山で白みりんが生まれた物語」です。かつて十二の酒

蔵があった流山で、みりんを醸した蔵だけが生き残り、その白みりんが現代の本みりんの原型となりました。白みりんは、流山の土地の風土や人々の知恵と努力の結晶なんです。万博では、多くの方々に、流山という街の歴史ごと、白みりんの魅力を感じていただけたと思います。

「ご自身を発酵オタクと称されていますが、発酵に夢中になったきっかけを教えてください。」

一番初めのきっかけは、郷土料理です。夫の転勤を期に暮らした山形県米沢市で出会った郷土料理に「うごぎごはん」というものがありました。うごぎとは、米沢藩主・上杉鷹山公が生垣としての利用と非常食の確保の観点から栽培を奨励した植物で、今でも地元では、春に芽吹いた若芽を茹でて刻み、ご飯に混ぜて食べる習慣が残っています。この背景を知った時、「郷土料理とは、土地の気候や人々の知恵が生み出した奇跡の料理なんだ！」と感動しました。

その思いが高じて、郷土料理を研究する会を立ち上げたところ、三五八漬けや雪割納豆といった発酵を生かした料理にたくさん出会いました。そして、気が付いたときには、発酵という現象と発酵醸造文化、そしてその美味しさに夢中になっていました。

「発酵について、さらに深く学ぼうと思ったきっかけは何ですか？」



神崎町町村合併70周年記念「発酵によるまちづくりシンポジウム」(2025年11月8日開催)にて再会した、万博出展時のワークショップ「発酵ちば三国バトル～大阪夏の陣～」のメンバーとの1枚。

郷土料理と発酵の魅力に引き込まれていったころ、再び夫の転勤で、今度は北海道に移ることになりました。新たな地で、私は北海道大学の農学部研究室に就職し、初めてバイオオの分野に足を踏み入れました。そしてこの研究室での経験を経て、次第に発酵を語る上で欠かせない米麴に惹かれるようになりました。

日本の発酵醸造文化は、米麴が作ったといっても過言ではありません。温暖多湿な気候のもとで育つ米に自然とコウジカビが付着し、それを見た人々が意図的にカビを培養したことで、日本独自の発酵醸造文化は生まれました。コウジカビがなければ、日本酒も味噌も醤油も存在

しなかったと思うと、もう私はこの米麴が愛おしくてたまらないんです。

そして、この麴を使った白みりんは、奇跡的な製法によって生まれました。一般的には発酵の過程で米のでんぷんが糖に変わり、微生物に分解されるのですが、白みりんは製造の過程で焼酎を加えることで糖の分解が抑えられ、その結果として、米の甘みを極限まで引き出した「糖化熟成」が成立するのです。例えば、砂糖がシヨ糖だけでできていることに対し、みりんの甘みはブドウ糖やアミノ酸などが複雑に絡み合っただけで生まれます。こうした「糖化熟成」によって、単なる甘さではない、深くやさしい味わいが生まれるのです。

——発酵の世界に魅了された川浦さんが、流山市白みりんミュージアムの館長として活動することになった経緯を教えてください。

当館で活動する前は、日本糀文化協会に10年以上在籍しており、この協会から卒業するタイミングで、ありがたいことに複数の機関からお声がけいただくようになりました。その中から興味のあった、とある機関に就職の希望を伝えようと思っていたまさにその前日。現流山市白みりんミュージアムの指定管理者である株式会社流山ツーリズムデザイン（吉河社長とお会いすることになったんです。吉河社長から、開口一番、「白みりんミュージアムと一緒に働いていただけませんか。」と打診され、あまりの急展開に、正直、最初は少し怪しいなと思ったほどです（笑）。こ

こだけの話、実は、待遇面では、先にお声がけいただいていた機関の方が良かったんです。でも、私がライフワークとして関わりたいのは発酵のこと。これを本格的に続けられるのは流山市白みりんミュージアムしかないと思い、吉河社長に「ぜひお願いします。」とお答えしました。

——白みりんミュージアムの館長としての今後の目標をお聞かせください。

流山で生まれた白みりん、その背景にある発酵醸造文化、そして人々の努力やつながりが紡ぎ出すドラマを多くの方に知っていただくことです。白みりんがいかんにして生まれ、どのように流山というまちの歴史とともに育まれてきたのか。その過程や物語をお伝えすることで、皆さんに白みりんの価値をより深く感じていただければ嬉しいです。

また、スタッフやご来館のみなさまの知恵やアイデアを通じて、当館を白みりんや発酵の新しい価値や革新的な取り組みが生まれる場にしたいと思っています。既に当館では、白みりんの魅力や可能性を引き出す講座を毎月開催しており、参加者同士の交流から新しい発想やコラボレーションが生まれることもあります。

将来的には、当館で得られるこうした気づきや体験を、様々な分野にまでつなげていきたいと考えています。白みりんや発酵醸造文化の発信を通じて、人々の暮らしが少し豊かになり、地域全体が活気づく。そんな循環を作ることが、館長としての私の大きな目標です。

——ありがとうございます。

「これからも 流山本町とともに 歩んでいきたい。」



かごや商店

三代目 金子 巖 さん

かごや商店

オリジナルブランドの地酒をはじめ、流山本みりんや、こだわりの梅酒、柚子酒などのスーパーや量販店では手に入らない、流山ブランドの温かみある商品を販売している。

■流鉄流山線流山駅から徒歩15分。9時～19時、水休。流山市流山加5丁目1708番地 ☎04-7158-1151/Instagram「kagoya_the_3rd」

——大阪・関西万博では、流山市のブース運営にボランティアとしてご参加いただき、ありがとうございました。

いえいえ、こちらこそ万博で白みりんを紹介するという貴重な機会をいただけて嬉しかったです。大阪・関西万博の千葉県ブースへの商品の提供をきっかけに、流山市も万博へ出展することを知りましてね。せっかくだから自分の目で見てみようと思って、会場を訪れたところ、流山市のブースが想像以上の盛況で……。気付いたらお客様対応をお手伝いさせていただけました。

会場で印象的だったのは、予想以上に多くのお客様が流山市の白みりんに強い関心を寄せてくださったことです。「関東は醤油文化、関西は出汁文化。」とよく耳にしますが、やはり出汁の味わいを引き立てるためにみりんを使う方が多いのかもしれない。関西圏や中部地方には、古くから続く歴史あるみりん製品が多く、実際に「角谷文治郎商店の三州三河みりんを使っています。」と話される方も目立ちました。地域によって親しまれるみりんが異なることを改めて実感しましたね。

このことに関連して、万博会場でお客様と接する際に心がけたことは、お客様が普段愛用されている製品を決して否定しないということです。製品の良し悪しを判断するのも、どの製品をどのように使うのかも、すべてはお客様ご自身が決めること。売り手が決める

ことではありません。だからこそ、お客様が使われている商品をリサーチし、敬意を払った上で流山市の白みりんの良さをお伝えすることを心がけました。お客様へ流山市の白みりんをご紹介していると、なんだか不思議な気分になりましたね。まさか、流山市が万博に出展する日が来るとは……。ただただ感慨深い思いでいっぱいでした。

——かごや商店で、みりんを店頭で置くようになったきっかけを教えてください。

かごや商店は、もともと1941年に初代店主が農業用のカゴを製造するお店として創業しました。その後、現在の酒販小売店へと転身し、私の母の代には、日本酒のオリジナルラベルを作るようになりました。オリジナルラベルとは、酒蔵が製造したお酒に独自のラベルを貼り、贈答用などに仕立てるものです。

そんな折、利根運河右岸側にある窪田酒造が流山伝統の古式造りによる本みりんの醸造を始めました。その際にオリジナルラベルの製作依頼をいただき「古式造り流山本みりん」が誕生しました。これが、かごや商店でみりんを取り扱うきっかけです。

なお、みりんを店頭で販売するようになる、実は多くの方がみりんそのものの味わいをあまり知らないことが分かってきました。



砂糖なら甘い、塩ならしょっぱい——調味料は味が分かるからこそ使いどころも分かるのです。万博会場でも、みりんのきき味を通じて初めてみりんの味を知ったという方が多くいらっしゃいました。みりんの使い方に迷ったときは、一度味わってみることをおすすめします。その濃厚な甘さと旨味に、きっと驚かれると思います。

さらに言えば、製品ごとの味わいの違いについても、まだあまり意識されていないように感じます。日本酒や味噌のように、みりんも味わいの違いを分かりやすくお客様にお伝えできれば、より興味を持っていただけるのではないで

しょうか。例えば、日本酒の場合は、原料や精米歩合（お米をどれだけ削ったか）によってランクが決まっています。本醸造、純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒といった区分により、それぞれの特徴が際立ちます。そのため、お客様は、自分の好みに合わせて選べる楽しさを味わえます。

ランクでなくとも、個々のみりん製品の違いを分かりやすくお客様に伝えることができれば、今よりも多くの方がみりんに興味を持ち、みりんを選び・使い・楽しむ機会が増えるかもしれません。そんな風に私は感じています。

——令和8年には、かごや商店は創業85周年を迎えられますが、今後の展望について教えていただけますか。

実は、お店としては、特別なことに取り組むというよりも、日々のお客様とご縁を大切に、丁寧な商いをすることに重きを持ちたいと思っています。流山本町にある一商店として、劇的な変化を目指すというよりは、足元からしっかりと固めていきたい——そんなイメージです。店主としては、常に視野を広く持ち、柔軟に物事を考えていきたいとも思っていますね。

また個人的には、流山にお住まいの方や市外から流山に訪れてくださる方には、もつと流山でのお買い物を楽しんでいただきたいと思っています。流山は、流山おおたかの森駅周辺にあるチェーン店の華やかさと、地元根差した個人店の魅力、どちらも気軽に楽しめる素晴らしい街です。しかし、地域の個人店の存在を知ら

ない方も多く、これは本当にもったいないことだと思っています。

私が運用しているSNSでは、当店のお知らせだけでなく、市や流山本町のイベント、他のお店の情報も発信しています。その理由は、もっと多くの方に市内にある素敵なお店を知っていただきたいからです。微々たる取り組みだとは思いますが、実際、個人店を営む上で、周辺地域全体の集客力を高めることは非常に重要です。

市内のエリア間の交流人口、いわばお客様のお買い物の周遊を促す仕組みを作ることができたのなら、単に自店の集客だけでなく、地域全体の活性化、さらには地域全体の魅力向上にもつながります。その結果、本町や流山市への来訪者を増やす効果も期待できますよね。もちろん簡単なことではありませんが、流山市が、そして流山本町が、白みりんの街として、さらに魅力を醸成していくには必要なことだと思っています。

これからも、多くのみなさまに流山という街を身近に感じていただけたらと思います。流山市や流山本町へお越しいただき、この地の魅力に触れていただけましたら何よりです。そして、もし機会がございましたら、かごやにもお立ち寄りいただきたく思いますね。こうした想いを大切に、これからも日々の商いに励みながら、流山本町とともに歩んでいきたいと思っています。

——ありがとうございます。



流鉄流山線 流山駅にて。

白みりんを辿って知る NAGAREYAMAの魅力

流山市国際交流員 ゼトリ・アマンダ

2023年、私は生まれ育ったアメリカを離れ、「流山」という街を目指して飛行機に乗り込みました。

国際交流員として流山市役所の流山本町・利根運河ツーリズム推進課に配属された私。初めて任された仕事は、「海外に向けて、流山の魅力を発信すること」でした。

流山という街をその名前以外に何も知らなかった私は、人類が初めて月に降り立ったような気持ちで、歴史あふれるこの街に、いざ小さな一歩を踏み出したのです。

呉服屋「新川屋」 (ごふくや「しんかわや」)

弘化3年(1846年)創業の老舗呉服屋。蔵造りの現店舗は、明治23年(1890年)に建築され、平成16年11月8日には流山市では初の国登録有形文化財に登録されました。伝統的な着物の他、逸州木綿など自然素材の服や着物地とアフリカ布のオリジナル小物等も販売しています。

■流鉄流山線流山駅から徒歩5分。10時~18時、水木休。流山市加6-1305
☎04-7158-0015/Instagram「shinkawayya_since1846」



招福の恵比寿、大黒天の鬼瓦が特徴です。店内は太い梁や漆喰の白壁で趣のある日本建築となっています。



流鉄流山線は、馬橋駅から流山駅を結ぶ全長5.7kmの短い路線。都心から最も近いローカル線とも呼ばれています。写真は、左から「さくら号」、「なの花号」、「あかぎ号」。なお、「あかぎ号」は、2025年9月14日を以て運行を終了しました。



(左)呉服屋「新川屋」の女将、秋谷さんは、いつも明るい笑顔で迎えてくれます。店内には、伝統的な呉服はもちろん、着心地に拘った洋服や可愛らしい小物、個性溢れる雑貨が棚やテーブルをやさしく彩ります。ひとつひとつに作り手の思いが感じられる、心がほっとするような空間です。

(右)木彫りの招き猫の「こまちゃん」。女将さんのひいおばあちゃんが飼っていたという猫ちゃんです。こまちゃんと記念写真を撮ったりするお客様もいらっしゃるそうです。



私は、流山本町の街並みを一枚一枚スマホのカメラに収めながら、ちよつとずつ流山について知っていきました。

レトロ感あふれるローカル線の流鉄流山線。流山本町という流山の歴史的な街並みと、その風景を優しく照らす120基以上ある切り絵行灯の景色。舟運業で栄えた流山を支えた江戸川・利根運河に緑あふれる自然。私のカメラロールは徐々に流山の景色と地域の方々との思い出で埋まり、流山は、私にとって大切な場所になっていきました。

そして流山を知っていく中で必ず登場してきたものは、流山本町の「白みりん」でした。

例えば、1846年から続く呉服店「新川屋」を営む秋谷さんは、「私が子供の頃は、学校帰りに流山本町を歩くと、みりんを醸造する際に香る独特な匂いが漂っていましたよ。」とお話を聞かせてくださいました。

流山本町を散策すると、色々な形で白みりんに出会うことができます。



tronc (トロン)

呉服店の中庭に建つ、築100年以上の納屋を改装した一軒。建築当時の面影を残す空間で旬のフルーツを使ったケーキや白みりんを使ったスイーツなど本格的なフランス菓子が楽しめます。
 ■流鉄流山線流山駅から徒歩5分。13時～19時30分、水木休。流山市加6-1300 ☎04-7126-0800/Instagram「cafe_tronc」



古舎カフェ 灯環 (ふるやかフェ とわ)

古い米店の倉庫を改装したノスタルジックな雰囲気のカフェ。靴マイスターの店主が作るオリジナルの白みりんスイーツや地元産の野菜や発酵食品をふんだんに味わえるランチが楽しめます。また、店主が長年愛好している笠間・益子の器はメニューに使用する他、店内で購入することもできます。
 ■流鉄流山線流山駅から徒歩5分。10時30分～16時30分、月火休。流山市流山3-349-2 ☎04-7158-0221/Instagram「furyuacafe_towa」

まずは、森の中のコテージのようなインテリアの中で様々なデザートや飲み物を楽しむことができる「tronc」。こちらのお店で提供される、ほかほかのトーストの上に添えられるみりんバターは、ほんのり甘い味で身体を温めてくれます。

また、「古舎カフェ灯環」では、白みりんんで煮た林檎がアクトセントの、ほっぺが落ちるようなおいしきのバターケーキを、ビンテージ感溢れる店内で味わうことができます。

このように流山のあらゆる場所に「白みりん発祥の地」としての魅力が詰まっています。

今年の夏、大阪・関西万博で流山市の白みりんを紹介する貴重な機会をいただいた私は、流山の歴史と地域のみなさんの記憶を背負い、キラキラ光る白みりんを注ぎながら、笑顔で「実は、こちらのきれいな色のみりんは、流山で生まれました！」と胸を張って紹介することができました。

みりん こぼれ話

流山におけるみりん造りの歴史

現在、私たちの食卓に欠かせない調味料であるみりん。その原型となったものが、江戸時代に流山で生まれた「白みりん」です。

流山白みりんの二大商標として知られているのが、秋元三左衛門の「天晴」みりんと堀切紋次郎の「万上」みりんです。三左衛門と紋次郎は、ともに一石ほどの小さな桶でみりん造りを試み、遅くとも十九世紀に入った頃には成功を収めたと考えられています。

二大商標の一つである天晴みりんの秋元家は、十七世紀後半に現在の八潮市から流山へ移り住んだと言われています。四代三左衛門は地元で収穫された大豆を使って豆腐造りを行っていました。大豆が、やがて酒造にも着手しました。その後、五代三左衛門が酒造業とともに白みりんを開発しました。

また、五代三左衛門は自身を「双樹」と号して俳句に親しむ他、小林一茶と交流があったことでも知られています。一茶が流山で詠んだ俳句のきりぎりすは、一茶が流山の双樹のもとを五十回以上も訪れたとされ、両者の間に深い交流

があったことがうかがえます。

なお、「天晴」の商標は、秋元家を訪れた小松宮彰仁親王が書き表した掛け軸の言葉に由来するとされ、この掛け軸は現在、流山市立博物館に展示されています。

一方、二大商標のもう一つである万上みりんの堀切家は、十八世紀中頃に現在の三郷市から流山へ移り住んだと言われています。堀切家の本家にあたる堀切浅右衛門家は、「相模屋」という屋号で手広く酒造業を営んでいました。初代紋次郎が流山相模屋の祖となつて酒造を行い、二代紋次郎が白みりんを開発し、「上味淋」と名付けて販売しました。

しかし、販売当初は売れ行きがよくなかったとされ、主人である紋次郎自身草鞋を履き、江戸の町を売り歩いたと言われています。その後、販路の拡張や料理文化の発展とともに、流山白みりんは江戸・京都・大阪の三都で広く知られるようになりました。商標の「万上」は、二代紋次郎が詠んだ短歌に由来し、「よろずの味の最上のもので」という意味が込められているそうです。

白みりんの発祥地である流山本町では、白みりんの歴史に触れながらゆったりとした散策をお楽しみいただけます。静かな街並みの中には、昔から受け継がれてきた文化や物語の名残が点在していて、歩くだけでもちよっとした小旅行気分を味わえます。

ぜひ、流山本町で白みりんの歴史と香りに包まれながら、のんびりとしたひとときを過ごしてみませんか。

参考 著者：ノグチノブコ 原案・歴史監修：川根 正教「マンガ 流山みりん物語」 書籍房by CANAL ARTS 令和2年12月1日発行

みりん粕deビーガンドッグ

みりん粕deビーガンドッグは、お肉の代わりに、みりんの搾りかす「こぼれ梅」を使っているのでとってもヘルシー。なのに、驚くほど食べごたえのある味わいが特徴です。流山市白みりんミュージアムがおすすめする、美味しい一皿をお楽しみください。



【材料（1本分）】

こぼれ梅(みりん粕)… 70g
 にんにく …… 1/4かけ
 油 …… 大さじ1
 醤油 …… 20cc
 こしょう …… 少々
 ピクルス …… 40g
 ケチャップ …… 少々
 マスタード …… 少々
 ハラペーニョソース… 小さじ1/2
 パン …… 1本

【作り方】

- ①こぼれ梅のアルコールをレンジでとばす。
- ②アルコールを飛ばしたこぼれ梅をフライパンで炒め、醤油、こしょう、搾り下ろしたにんにくを加える。こぼれ梅を炒める時は、少し焦がすくらいにすると香ばしくて美味しくなる。
- ③パンに②と、刻んだピクルスを挟み、ケチャップ、マスタード、ハラペーニョソースをかける。ケチャップやマスタードにみりんを少し混ぜるとコクとまろやかさが際立つのでおすすめです。

MIRINTo

お手にとりいただき、ありがとうございました。