

流山白みりんの開発者

国税庁のホームページに「みりん」の都道府県別の製成数量が載っている。それによると、千葉県が35,741Kℓ（以下単位略）、兵庫県が11,012、愛知県が8,251、埼玉県が3,199となっている。

平成31年4月から令和2年3月までに酒類製造業者が申告した数量に基づく数字と、ある。これらの数量をみると、千葉県が群を抜いている。みりんといえば千葉県。その産地が外ならない流山市である。

流山市（以下流山と略）のみりんは、通称「流山白みりん」と呼ばれている。開発の立役者は、流山で酒造業を営んでいた堀切家二代目の紋次郎（1788—1845）と、同じく流山で豆腐加工業のかたわら酒造業を始めた秋元家五代目、三左衛門（1757—1812）である。

『流山みりん物語』によると、二人は寛政2年（1790）、江戸幕府が始めた「御免関東上酒」に基づき、「酒造株」を手に入れた。これは江戸で出回っていた「下り酒」と呼ばれる灘や伊丹

など上方で造られた酒に対抗し、関東の地元で酒を造る政策だった。

しかし、上方の酒造り技術や品質管理に関東の酒造り業者は追いつかなかった。加えて文化・文政期になると、米の豊作などもあって大量に上方の「下り酒」が江戸に入ってきた。その結果、「御免関東上酒」は衰退してしまう。

二代目堀切紋次郎（以下紋次郎）と五代目秋元三衛門（以下三左衛門）は、こうした酒造りをめぐる先行き不安を背景にみりん醸造へと移っていったようだ。流山でみりんがいつ醸造されたのかは諸説あり、その時期の特定は難しい。

いずれにせよ、関東で酒造りが衰退した文化・文政年間に「流山白みりん」が誕生し、その味が江戸で評判となったことは間違いないようだ。この時期の堀切家当主が二代目紋次郎、秋元家当主が五代目三左衛門であった。

江戸時代のみりんは、関西で作られる色の濃いみりんであった、という。「白みりん」という

堀切紋次郎と秋元三左衛門

名称は、明治11年（1878）、堀切家と秋元家が連名で大蔵省に提出した「味淋醸造法」の中で初めて使われた。

明治6年（1873）、オーストリアのウィーンで万国博覧会が開かれた。約半年間の会期に722万5千人が来場した。そこに堀切家、秋元家のみりんが出品された。両家のみりんは「有功賞牌」に選ばれた。

これは流山みりんが、世界規模の博覧会で評価されたことを意味する。さらに明治10年（1877）の第1回内国勸業博覧会にも共に出品。両家とも「花紋褒賞」を受賞。流山発のみりんは国内外で不動の地位を確保した。

堀切家の「万上」と秋元家の「天晴」は、流山みりんの二大ブランドである。両家はその後、社名が変わり、組織上の変遷をたどるが、商品名は今も変わらず、使われている。

みりんは、毎日の料理に欠かせない調味料となった。江戸時代、醤油にみりんを加えてたれをつくり、うなぎの蒲焼に使っていた、と

いう。日本食に対する関心が国外で高まるにつれ、流山みりん誕生の歴史はさらに多くの人に知れ渡ることだろう。（文中敬称略）

主な参考文献
『流山みりん物語』（川根正教著、平成26年、畚書房出版発行）等。



「万上」(左)、「天晴」(右)の名前がついて販売されているみりん＝筆者撮影

歴史ジャーナリスト

茨城県郷土文化研究会 会長
ヒタチノデザイン研究所 所長

富山章一

偉人から読み解く「次を見る目」のヒント