



## キッコーマン国際食文化研究センター 第44回 食文化講座のご案内



### <テーマ：流山みりん醸造業のあゆみ (part1) > -白みりんの誕生と水運-

江戸時代の物資輸送では、河川や湖沼を利用した水運が活用されていました。水運の駅である河岸の周辺地域では様々な産業や文化が發展します。千葉県内では野田・銚子の醤油、佐原の酒などが著名ですが、その内の一つ、流山の「万上」みりんと「天晴」みりんは江戸前料理の發展とともに、三都で広く知られるようになりました。Part1では、白みりんの誕生と水運についてご紹介します。



日時： 2015年5月31日(日) 14:00~15:30

会場： キッコーマン株式会社 東京本社KCCホール  
東京都港区西新橋2-1-1

講師： キッコーマン国際食文化研究センター 学芸員 川根正教

経歴： 明治大学文学部史学地理学科卒、流山市立博物館館長、  
東京工芸大学芸術学部講師

著書・論文： 『流山みりん物語』、「みりんと流山」、  
「流山白みりん200年一歩みと文化の發展」、「流山のみりん醸造」

お申し込み： 以下の参加申込書にご記入の上、FAXにてお送りください。

お申込期間： 2015年4月23日(木)~2015年5月22日(金)まで ※定員:100名 先着順

参加費： 無料

お問い合わせ： キッコーマン国際食文化センター Tel 04-7123-5215 (平日10:00~17:00)

※今回は、会場が東京本社KCCになりますので、お間違いのないようにお願いします。

※地図・・・ キッコーマンHP 東京本社をご参照下さい。

<http://www.kikkoman.co.jp/corporate/about/outline.html>

\*\*\*\*\*第44回食文化講座参加申込書\*\*\*\*\*

キッコーマン国際食文化研究センター行

FAX番号 04-7123-5218

※この事前参加申込書が参加受付となります。事務局からの返信はがき等はございません。  
当日は会場へ直接おこし下さい。

ご氏名： \_\_\_\_\_

ご住所： 〒 \_\_\_\_\_

電話番号： ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_

※お預かりした個人情報は、本講座のみに利用させていただきます。