

FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.35
2025

特集

ハワイにおけるしょうゆ事情

小嶋 茂

みりんの起源を探る

大塚 秀明



ごあいさつ

当センターでは、日本から海外に渡った移民の食生活や食文化が、どのように変容しながら日系社会で受け継がれてきたのかを、早稲田大学人間総合研究センター招聘研究員の小嶋茂氏に依頼して調査・研究を進めてまいりました。これまで、ブラジルや北米、ハワイで現地調査を行い、その成果を本誌で複数回にわたり寄稿いただいております。2023年にはしょうゆに焦点をあて、再度ハワイで現地調査を行いました。今号ではブラジルでの調査結果との比較も交えながら、ハワイにおけるしょうゆ事情について報告いたします。日本人にとって馴染み深い調味料であるしょうゆの変遷と現地での受け入れ方は、非常に興味深いものです。

また、今回はもう一つ、しょうゆとともに和食に欠かすことのできない調味料である「みりん」についての取り組みをご紹介します。中国食文化研究家の大塚秀明氏に、日本や中国の古文書を読み解き、みりんの起源を探究していただきました。みりんの歴史に思いを馳せることで、和食の奥深さにふれることにもつながると考えております。

いずれの研究も途中経過であり、今後も探究を深めていくテーマだと考えております。今回の成果が、今後もさまざまな研究に活用されることを期待しております。

CONTENTS

特集

3 ハワイにおけるしょうゆ事情

～日系しょうゆの起源と現在～

早稲田大学 人間総合研究センター 招聘研究員 小嶋 茂

9 みりんの起源を探る

中国食文化研究家 大塚 秀明

ハワイにおけるしょうゆ事情

～日系しょうゆの起源と現在～

早稲田大学 人間総合研究センター 招聘研究員 小嶋 茂

私はハワイ研究の専門家でも食文化の専門家でもなく、移民研究に携わってきました。日本から海外に渡った移民が、移住先で日本人から日系人になっていく、そのプロセスを調べています。その過程に食文化は密接な関係があり、日本人が日系人になっていくことと、日本食が日系食になっていくことは、並行関係にあるのではないかと感じています。日本人と日系人、日本食と日系食には、それぞれ違いがあります。海外で日本食といわれているものには、日本から渡った日本人シェフがつくっているものもあれば、日系人が受け継いできた日本食もあり、また、日本人も日系人も関係なく現地の人がつくっている日本食もあります。いろいろな日本食がある中で、興味深い側面があるという一端をお伝えできればと思います。

ハワイ調査に至るまで

これまで食文化講座で4回講演を担当させていただきました。1回目は「ヨロズヤの世界」、海外の日系人が日本食をはじめとした食品雑貨を輸入販売している「ヨロズヤ」をテーマに取り上げました(写真1)。2回目は「日本食の変遷」、日本から渡った移民が食材や材料がないなかでどのように日本食をつくってきたか、世代を経るに従って食事の



写真1 タクアン缶詰ラベル 1935年 Namco
横浜開港資料館所蔵

北米のヨロズヤで販売されていた缶詰のラベル
100年以上前から、いろいろなものを缶詰にして輸入していた



小嶋 茂 (こじま しげる)

早稲田大学人間総合研究センター招聘研究員。新潟県三条市出身。上智大学在学中にブラジルへ留学。パナマ連邦大学大学院歴史科社会史修士課程修了。ブラジル全土をバス旅行してブラキチとなり、クリチバ市で移民研究に目覚める。約十年の滞在を経て帰国。大学等に勤務後、JICA横浜 海外移住資料館の設立に関わり、現在同業務室。ブラジル・アメリカ・カナダなどの多文化社会における日本人移民の歴史、日系人のアイデンティティや日系コミュニティの変容に関心をもつ。研究の主要テーマはマツリ・エスニックタウン・食・翻訳など。

内容がどのように変わったかということをお話ししました。3回目は「レシピ集と日系人」、各国の日系コミュニティで出版されているレシピ集、料理本を取り上げました(写真2)。その流れで、4回目は「ブラジルにおけるしょうゆ事情」についてお話ししました。ブラジルでは日系の醤油屋が少なくとも6軒、あるいは10軒ほどまだ存続しているようです。こうした過去の歴史を記録しておきたいと調査を行いました。

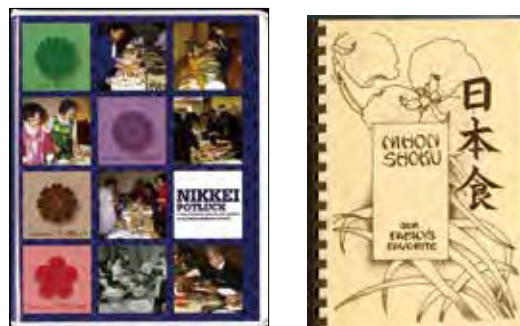


写真2 日系コミュニティで出版されているレシピ集
海外移住資料館所蔵

逆輸入されるしょうゆ

日系ブラジル人もそうですが、現在、ラテンアメリカの大勢の人たちがカッコつきの「デカセギ」として日本にきています。つまり、必ずしも経済的な理由による「出稼ぎ」ではなく、勉強や異文化体験を目的として来日し、結果として永住している人が大勢います。そういう人たちのなかには、日本に住んで日本の醤油を使うものの、出身地で慣れ親しんだ現地の日系醤油の方がいいという人もいます。やはり食生活は慣れですから起こり得ることです。同じことがペルー人にも当てはまり、ペルーでつくられた日系醤油が日本に送られて、ペルーの人たちが購入し使っているという現状があります(写真3)。



写真3 日本で販売されているペルーの日系醤油
神奈川県愛川町 筆者撮影

このように過去の歴史を掘り起こす意図で調査を行ってききましたが、その延長線上で、今回は日本人移民の最初の渡航先であるハワイについて調べてみました。まだ全ての調査を終えたわけではなく、途中経過になりますが、ハワイにおける日系のしょうゆについて報告させていただきます。その前にブラジルの日系しょうゆについて少しおさらいしてみます。

ブラジルの日系しょうゆ

前回、ブラジルの日系しょうゆについてお伝えしたことを簡単に紹介します。ハワイの事例と比較すると、おもしろいことが見えてくると思います。

ブラジルの主な日系醤油の会社は、さくら醤油、ひのもと醤油、丸一醤油、ミツワ醤油、東山醤油、MN醤油の6社ですが、いずれも創業者、出身地、ブラジルに渡った年、創業した年などを明らかにすることができました(表1)。ブラジルでは小麦の入手が難しかったことから、代わりにトウモロコシを使い、また流通網がなく販路の拡大も難しかったことなど、二世の方々へのインタビューで伺うことができました。ブラジルでは現在第一線で活躍しているのが二世の方方で、一世の行っていたことや苦労してきたことを、実際に見聞きして覚えていました。こうしたブラジルでの調査の経験から、ハワイの日系しょうゆでも歴史を掘り返すことができるのではないかなと思ったのですが、実際はなかなか難しい状況でした。

表1 ブラジルにおける主な日系醤油製造会社

製造会社	創業者	出身地	渡伯年	創業年	製造知識ほか
さくら醤油	中谷 末吉	愛媛県松山市	1932年	1949年	周囲から学んだ
ひのもと醤油	福原 憲一	福岡年速賀郡折尾町(現在の北九州八幡西区)	1913年	1957年	周囲から学んだ
丸一醤油	上田 盛一	香川県沖多度郡高見島村(現在の多度津町)	1926年	1930年	香川県小豆島で醸造業を学んで再渡航
ミツワ醤油	沖 勇一	石川県石川郡松任町(現在の白山市)	1933年	1967年	醤油作りの経験のある日本人を招聘
東山農産加工会社	佐野 満	東京農業大学出身	戦後	1966年	醸造技師
MN醤油	松田 典仁	群馬県前橋市	1960年	2020年	有機醤油製造販売

ハワイの日系しょうゆ調査 スーパーマーケット

ハワイではまずスーパーマーケットや食品雑貨店で、どのような商品が売られているかを確認しました。オアフ島ホノルルのWalmartの店頭では、キッコーマンはじめ日本の醤油もありましたが、圧倒的にアロハ醤油が主流でした。テイクアウト用の小袋もあれば、1.89リットルの大きなボトルまで売られていることがわかりました(写真4~6)。さらに、Foodlandという日本でいえば紀伊国屋などの高級スーパーには、アロハ醤油もありますが、キッコーマンやヤマサ、フンドーキン、マルキン、ヒゲタといった商品も置かれていました(写真7)。もちろんすべて輸入品です。もう一つ、ハワイ島の

ヒロに本社があるKTAというスーパーマーケットは、クラブ醤油、アロハ醤油がたくさんあり、しかも容量の大きいものが置いてありました(写真8)。また、クラブ醤油はホノルルでは見当たらず、ハワイ島にしかありませんでした。同じハワイでも場所によって状況が違うということがわかりました。



写真4 Walmart店頭、Aloha Shoyuが主流



写真5 テイクアウト用小袋
0.20fl oz=5.915ml



写真6 徳用大ボトル
1/2 gallon=1.89ℓ



写真7 Foodland店頭



写真8 KTA店頭

日本からの醤油輸入の歴史

いつごろから日本の醤油が輸入されていたかを調べるため、デジタル化された邦字新聞コレクションの検索機能を使い(邦字新聞デジタル・コレクション、フーヴァー研究所ライブラリー&アーカイブス)、いくつか資料を確認することができました。『^{ハワイ}布哇毎日』と『日布時事』を見ると、

1910年から1934年までの醤油の輸入樽数が記載されていました(表2)。1925年がピークで91000樽が輸入されていますが、翌年は大きく下がっていました。その理由はよくわかりません。一つには1924年に日本人移民が禁止されたことが影響しているかもしれません。

表2 ハワイにおける醤油 輸入記録

1910年	74,170樽	1911年	70,948樽
1912年	65,063樽	1913年	71,612樽
1914年	77,488樽	1915年	85,807樽
1916年	90,959樽	1917年	86,557樽
1918年	64,535樽	1919年	61,722樽
1920年	60,592樽	1921年	76,711樽
1922年	74,655樽	1923年	57,315樽

出典:『布哇毎日』1924年11月28日付

1924年	83,785樽	501,790円	
1925年	91,433樽	566,634円	※1,481,215ℓ
1926年	13,892樽	445,872円	
1933年	90,602樽	412,304円	※1,467,752ℓ
1934年	86,042樽	385,645円	

出典:『日布時事 布哇年鑑』1934年

※1樽 九升入=16.2ℓ 74.170樽=1,201.554ℓ(1910年)

1934年の『日布時事布哇年鑑』には、醤油は9万樽あまり146万リットルほどが輸入されていて、日本から輸出した際の原価は41万2千304円と記載があります。2022年の物価に換算すると、3億7231万円になり、その金額を1930年のハワイにおける日本人の人口、13万9631人を基に計算すると、一人あたり2022年の物価換算で2666円支出しています。ただ関税が35%かかっており、それを含めると3599円ほどで、月間一人あたり約300円になります。

1904年発行の『今日の布哇』には「醤油」という項目があり(写真9)、そこに「色澤濃厚なるを可とす、下松茂木製のキッコーマン印ももっとも声価あり。輸入額も他を圧倒す。

写真9 日本から輸入した醤油の商標と現地価格

[illegible]

1901年9月-1902年8月 9升入 2弗40仙-2弗70仙

出典:満長彰『今日の布哇』1904年

一か年本邦より輸入せししょうゆの商標と小売り相場は左のごとし」(p.160)とあります。現在のキッコーマン醤油のことを指すのでしょうか。「9升入り1樽2弗40仙から2弗70仙」とあります。また「醤油特定の営業税なし」「在留本邦人に依りて他国人には之を需用する者なし」(p.158-159)とあり、1904年時点では税がなく、日本人しか消費していなかったことがわかります。

さらに、1915年発行『布哇日本人発展史』(写真10)には、「近年布哇において盛んに製造するに至り絶えず日本輸入品と競争状態に在り。輸入醤油は1樽2弗50仙平均にして布哇製品は1樽1弗50仙ないし2弗位なり。」「布哇醤油は精製幼稚にして其品質の如き到底内地醤油に及ばず。」(p.238)と記述されています。日本製の価格はハワイ製の2割から4割増しです。また、在住日本人職業別表には、ホノルル市には醤油屋が18戸、ハワイ島には醤油醸造が7戸と記載されています(p.557, p.561)。醤油屋と醤油醸造がどのように違うのか、その詳細は不明ですが、ハワイ全土に25戸の醤油店があったことになります。先ほども紹介したアメリカの人口調査によると日系人79675人あたり25戸の醤油店で、1戸あたり3187人。1家族5人と考えると、だいたい600家族あたりに1軒の醤油店があったという計算になります。

五 醬 油

醬油 は日本輸入品中の重要な位置を占めたりと雖ども近年布哇に於て盛に製造するに至り絶へず日本輸入品と競争の狀態に在り輸入醬油は一樽二弗五十仙平均にして布哇製品は一樽一弗五十仙乃至二弗位なり故に直接輸入税を要せざるが故に布哇に於て製造する日本醬油は今や日本人在留者間に於て之を使用するのみならず支那人の如き殆んど之を使用するに到れる所なり此の事業にして發達するに及びなば自然輸入額に大なる影響を及ぼすに至る可しと雖どもまだ精製幼稚にして其品質の如く到底内地醬油に及ばず加之ならず輸入醬油は布哇製品よりも經濟的にも味亦美なる者があるが故に輸入醬油にして其跡を斷つが如き事は萬なかる可きも若し布哇に於ける醬油製造業者にして釀造法に改良を施し經驗を重ねるに至りては儘に日本輸入醬油の打撃を及ぼすは勿論なりとす

写真10 森田栄『布哇日本人発展史』
1915年

ハワイにおけるしょうゆ醸造の始まり

ハワイにおけるしょうゆ醸造の始まりに関しては、二瓶孝夫による先行研究があります(表3)。二瓶は醸造技師として大蔵省主税局国税庁醸造試験所の技官を務め、のちにホノルル酒造製水株式会社の副社長を務めました。そして1978年、日本醸造協会雑誌に論文を書いています。その二瓶の調査によれば、ハワイにおける初期の醤油屋は1890年代から1910年代にかけて、そのほとんどがホノルルで創業しているようです。会社名は分かるものの創業者や銘柄が不明なものもあります。

1978年時点で、キング醤油、アロハ醤油、ダイヤモンド醤油、クラブ醤油の4社が残っており、創業年および創業者がわかるのはクラブ醤油だけです。この4社のうち2社はアミノ酸しょうゆを製造しています。二瓶孝夫はさまざまな論文を執筆しており、中には醤油に関する記述もあります。その中に、「醤油に砂糖、にんにく、たまねぎ、しょうがなどの香辛料をいれた「バーベキュー醤油」はハワイでは早くより各人種に愛され、戦前いつごろから始まったかわからないがハワイ日系人の発明である」「さらに発酵調味料を

入れたハワイ風『テリヤキソース』が人気を呼んでいる」とあります。二瓶の論文を見る限り、テリヤキはハワイで日系人が始めたということがわかります。ただし、これは諸説あるので、正しいかどうかはまだ確定できません。

二瓶には別の論文で「ハワイ日系人と味覚」という記述もあります。「健康上、また食生活の違いもあり、ハワイではあまり強い塩味が好まれない」「塩分を多く含む日本の伝統食品の醤油、味噌でも戦前より格段と塩分が低く、早くより塩分5%内外の減塩醤油が売り出され、味噌の場合も5%内外である」とあります。塩味が好まれないのはブラジルでも同じで、日本の醤油は塩辛いという感覚を持つ人が多いようです。

デジタルアーカイブにみるハワイの醤油

前掲の邦字新聞のデジタルアーカイブを検索すると、キング醤油(写真11)、アロハ醤油、ダイヤモンド醤油、クラブ醤油の1940年代後半の広告が、以下のように多数見つかりました。

表3 ハワイにおける醤油醸造の始まり

会社名	創業年月	創業者	銘柄	所在地	概要
不明	1891年6月	島田治八	不明	HONOLULU, HAWAII	閉業
山上醤油醸造所	1905年	山上信行	賢婦	HONOLULU, HAWAII	閉業
布哇醤油株式会社	1906年	山上信行 田代熊太郎		N.KING ST. HONOLULU, HAWAII	閉業
亜米利加醤油醸造株式会社	1912年8月	米倉団三郎		BANYAN ST. HONOLULU, HAWAII	閉業
亜米利加布哇醤油株式会社	1924年頃		丸高醤油 丸亜白味噌	BANYAN ST. HONOLULU, HAWAII	上記二社合併 現在味噌醸造
池田醤油製造所		池田辰之助	丸一醤油 池田醤油	HILO, HAWAII	最近閉業
丸正醤油製造所		宮城喜一	丸正醤油	618 COOKE ST. HONOLULU, HAWAII	閉業。銘柄はホノルル酒造会社 が継承
福島醤油醸造所		叶義雄	福島醤油	618 CORAL ST. HONOLULU, HAWAII	閉業
キング醤油株式会社		村田寿吉	キング醤油	1215 KONA ST. HONOLULU, HAWAII	アミノ酸醤油 現在営業中
アロハ醤油株式会社			アロハ醤油	807-E.WAIKAMULO RD. HONOLULU, HAWAII	アミノ酸醤油 現在営業中
ホノルル酒造製水株式会社			ダイヤモンド醤油	2150 BOOTH RD. HONOLULU, HAWAII	営業中
富士酒造株式会社			富士醤油	539 COOKE ST. HONOLULU, HAWAII	閉業
日米酒造株式会社			国粋醤油 バンタ醤油	WAIKAKEA HILO, HAWAII	閉業
ブルーアーインダストリー会社	1947年	富樫輝夫	クラブ醤油 ミツバ醤油	45 OMAO ST. HILO, HAWAII	現在営業中

出典:『日本醸造協会雑誌』1978年7月 p.548
二瓶孝夫 ホノルル酒造製水株式会社



写真11 キング醤油
1947.7.10 Hawaii Times



写真12 アロハ醤油
1946.12.07 Hawaii Times

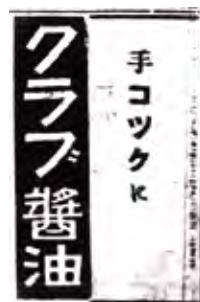


写真13 クラブ醤油
1947.4.09 Hawaii Times



写真14 ダイヤモンド醤油
1949『全米日系人住所録』

1946年12月7日付のHawaii Times紙に掲載されているアロハ醤油の広告(写真12)には6名の日系人の名前が掲載されており、おそらくこの人たちが創業者であろうと推測されます。クラブ醤油広告(写真13)の「手コック」は「手料理」のことでしょう。ダイヤモンド醤油(写真14)はもともと酒造会社で、禁酒法の影響で醤油の醸造を始めました。宝政宗はハワイではよく知られた清酒です。最初から醤油を作ったのではなく、酒を作っていた会社が醤油も作り始めるというパターンは、ブラジルの場合でも同様に確認できます。上記の検索では、池田醤油に関する広告も確認できました(写真15、16)。1941年の記事では、「布哇島で醤油醸造元及び味噌製造の元祖」「今日では実に三十有余年の歴史ある醸造元」とあり、おそらく1910年代創業であろうと推測できます。国粋醤油の宣伝も1954年、出版物の『ハワイ島案内』の裏表紙にありました(写真17)。この会社も日本酒をつくっている会社が醤油をつくるようになったものです。また、ハワイ島ヒロにあるハワイジャパニーズセンターには、池田醤油と国粋醤油のガラス瓶が残されています(写真18、19)。こうした資料から、1950年代にはまだガラス瓶で醤油が販売されていたことがわかります。



写真18



写真19

ハワイジャパニーズセンターの醤油ガラス瓶

レストランの醤油差し

2023年の現地調査では、レストランのテーブルに銘柄が入った醤油瓶やボトルは見当たらず、市販の醤油差しに移し置いてあるところがほとんどでした(写真20)。厨房を拝見すると、あるレストランでは5ガロンの大きな業務用のヤマサしょうゆを使っていました(写真21)。ブラジルではスーパーマーケットで購入できる醤油ボトルが、そのまま置いてありましたが、ハワイのレストランでは銘柄の入ったボトルは見られず、店員に尋ねてみないと醤油のブランドは分かりませんでした。



写真20 醤油差し



写真21 業務用の5ガロン醤油容器



写真15 池田醤油
1941年7月17日
布哇毎日



写真16 池田醤油
1923年1月19日
布哇毎日



写真17 国粋醤油
1954年『ハワイ島案内』裏表紙

ハワイの日系人としょうゆ

日系人に醤油とその銘柄について質問してみました。ハワイ島在住で80歳代のある二世女性は、「父は毎晩、晩酌して刺身を食べていました。醤油はキッコマンでした。それ以外は使いませんでした。」「池田醤油があったことは覚えています。広島出身の人で、息子さんは同級生でした。」と証言しています。また、同じくハワイ島在住のある三世男性は、「キッコマンは strong、クラブ醤油は mild & sweetです。」「ダイヤモンド醤油とクラブ醤油を覚えています。」と回答してくれました。このようにして、調査を行っ

たハワイ島とオアフ島のおおぜいの日系人に尋ねてみると、興味深い事実気付きました。

ハワイ産日系しょうゆの銘柄について

ハワイ産日系醤油の銘柄は、二瓶孝夫の調査や邦字新聞の記録などを見るかぎり、過去に20程度あることが分かります。しかし現地の日系人に尋ねても、上記のような例外を除き、アロハ醤油以外は、ほぼ誰もその存在を知りませんでした。三世になると、ほぼ全滅状態でした。誰一人聞いたことがないという答えが返ってきました。移民である一世にとっては不可欠な醤油も、孫である三世世代では、調味料として使用するものの、その銘柄までは関心の対象となっていない現状が伺えました。しかし例外もありました。ハワイ島ヒロに在住する、高齢の二世や仏教会の人たちは池田醤油を覚えていました。ただし興味深いことに、オアフ島の日系人は誰一人として、クラブ醤油や池田醤油の存在を知りませんでした。あるいはまた、見方を変えれば、ハワイの各島単位で、ある程度の独立した経済圏があったと言えるのかもしれません。

また日本のキッコーマンやヤマサの醤油が簡単に入手できる一方で、アロハ醤油はよく知られており、両者はともにスーパーマーケットで手に入ることから、使い分けしている人たちも一定数いるようでした。例えば、「寿司や刺身にはヤマサ醤油、チキンや煮物にはアロハ醤油を使う。」「ハワイの料理にはアロハ醤油を使い、日本の料理には日本の醤油を使う。」「キッコーマンが一番塩辛い。」などといったコメントが聞かれました。

醤油の多様性

1915年発行の『布哇日本人発展史』には、「布哇に於いて製造する日本醤油は今や日本人在留者間に於いて使用するのみならず、志那人の如き殆ど之を使用するに至る」とあり、ハワイにはいろいろなところから移民が渡っていて、中国人（ここでは「志那人」と言及）も日系人がつくった醤油を使うとあります。

1959年、78年の二瓶論文に、醸造醤油と化学醤油の規格についての問題提起がありました。しかしその当時、醤油の規格を決定できる権威者もなく、消費者も醤油に関する知識がなかったことから、立ち消えになったと報告されています。健康志向から品質第一を考える消費者もいれば、品質よりも値段優先と考える人もいるわけで、そうした需要が続くかぎり、多様な「醤油」が共存していく状況にあるようです。

ハワイの特性

ブラジルとの比較から考えると、ハワイの特性は日系人口の占める高い割合にあります（表4）。ハワイでは、戦前そして第二次大戦後の1950年代まで、日系人口はハ

ワイ人口全体の約4割でした。マイノリティの中のマジョリティである、ともいえます。それゆえに日本の文化が色濃く残っていると考えられます。ちなみにブラジルの場合、日系人人口は全人口の1%弱です。ただし、ブラジルは第二次世界大戦時を除いて、恒常的に日本から移民が渡っていたために、日本の文化も維持されてきた傾向が強いことが考えられます。

表4 ハワイにおける日系人人口と州人口全体に占める割合

1894	20,000	20%
1900	61,111	39.7%
1910	79,675	41.5%
1920	109,274	42.7%
1930	139,631	37.9%
1940	157,905	37.3%
1950	184,598	36.9%
1960	203,455	32.2%
1970	217,669	28.3%
2010	312,292	22.9%
(Asian:57.4%)		

2つめは日本からの地理的距離です。ハワイの場合は船で10日あまりかかり、ブラジルまでは50日程度です。費用の面からも輸入は比較的容易でした。なお、池田醤油というヒロの醤油が知られていない背景には、上記でも指摘したとおり、島単位で独立した経済圏が存在するゆえかもしれません。酒造会社はオアフ、ハワイ、マウイにあり、それぞれの島でそれぞれの醤油、食文化があったと思われます。ハワイは様々な文化背景を持った人たちが集まり、互いの文化を受け入れる土壌があったと言われています。日本人観光客も多く、日本からやってくる日本人を相手にした商売もあり、日本と同じものが食べられるレストランもあります。その影響も大きいでしょう。

3つ目は、繰り返しですが、三世世代はほとんど一世世代のことを知らず、歴史が遺されていないということです。三世に聞いても一世の事はぼんやりとしか覚えていません。ブラジルでは、まだ二世世代が第一線で活動しており、二世は親の姿を見て育って来ました。だからまだ記憶の中に残っており記録として残せる可能性があります。ハワイは三世以降の時代になっているので、記憶もなく記録として残っていないということが分かりました。ハワイの方が歴史は古い記録が残っていない。より新しいブラジルの方が一世の記録を残せるということになるようです。

みりんの起源を探る

中国食文化研究家 大塚 秀明

はじめに

みりんとはなにか、辞書には「焼酎と蒸した糯米とをまぜ、麴を加えて醸造し、かすをしぼりとった酒」とある。醸造酒といわれる「酒」に比べれば、みりんは新しい「酒」である。なぜ新しい酒といわれるのか、それは焼酎という蒸留酒の誕生が新しいからである。

焼酎なくしてみりんなし。現行の税法では、みりんは醸造酒でも蒸留酒でもない混成酒に区分されているが、醸造酒を蒸留して造られた焼酎なくしてはみりんの誕生はありえない。

新しい酒であるなら起源も判明していそうであるが、国内起源説と舶来渡來說の両論併記がなされているのが現状である。本稿は、なぜ前者がいまだに提唱されているのか、裏を返せば、なぜ後者への支持が弱いのかを問題提起として、中国の明清時代の文献に見られるさまざまな表記の「みりん」からその起源をさぐるものである。

駒井日記を越えられない湖雅

日本には「みりん」の初出例といわれている記述が『駒井日記』に見られる。1593年の記録である(図1)。その日記の作者駒井重勝について、川根正教2014に「文筆に優れ、関白豊臣秀次の祐筆を勤めた。文禄二年十一月晦日の条に『三位法印様蜜淋耐・御酒を御進上なさるべきの由、御説として申し上げ』と書かれている。三位法印というのは三好吉房のことで、秀次の実父である。…秀次は…吉房に、秀吉へみりんや酒を贈るよう伝えたという内容」とある。氏は「蜜淋耐・御酒」と読まれておられるが「蜜淋耐御酒」(みりんという酒)と読むのではない、素朴な疑問である。この初出例では1593年の記録ともにみりんが天下人秀吉(1537-1598)への贈呈品として使われている点に注目したい。

また秀吉の時代の記録といわれる『太閤記』にもみりんが登場する。キリシタンの布教を進めるバテレンが民衆に振る舞うものとしてブドウ酒などの

ひとつにみりんが見られる。小瀬甫庵の『太閤記』は江戸寛永年間(1624-1644)に書かれたもので同時代資料ではないが、みりんが秀吉の時代の人々を引き付ける珍しい舶来品として使われていたことが伺える。

さらに松永貞徳が書いた『貞徳文集』にもみりんが残っている。1650年の記録である(図2)。原文は読みにくい^{きたる}が翻字したものから「葡萄酒、焼酎、みりん類々異国より来候」と読み、ブドウ酒と焼酎とともにみりんが舶来起源説を主張する有力な資料となりそうに思う。しかしなぜ舶来起源説が優勢になっていないのか。その大きな理由は、海外文献として引かれる中国語文献資料が『湖雅』しかなかったからである(図3)。

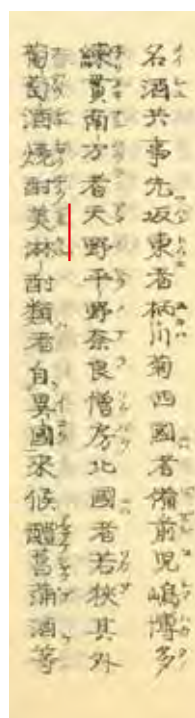


図2 貞徳文書
(図書データベース)



図3 湖雅「中国食経叢書」

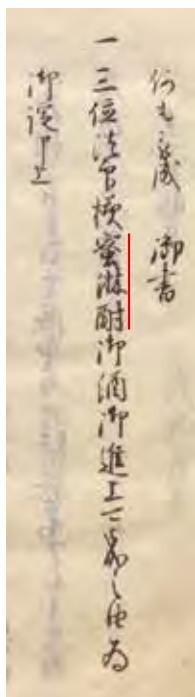


図1 駒井日記
(国立公文書館)



大塚 秀明 (おおつか ひであき)

東京教育大学文学部卒、筑波大学大学院。元筑波大学、元日本大学経済学部非常勤講師。日本中国語検定協会名誉理事。「中国の食文化が日本に与えた影響:日中餃子文化研究」(本誌2017 No.27)、中国語「醤油」事情(同2021 No.31)

中国文献資料の情けなさ

篠田統1976は「『湖雅』…が面白い。(略) 汪曰楨の作(光緒三、一八七七)、九巻があり、浙江省北部の名郡湖州の物産辞典である。(『湖雅』の雅は『爾雅』『広雅』などの雅)。巻一の穀・蔬に始まって、草・木・虫・魚から、器用・薪炭にも及ぶ。巻八には酒・茶・地方料理が収められ、巻一〜六と併せて、単に湖州地方の食物志というだけではなく、清朝末期のある地点での食物史としても重要である」と評価している。目録巻八は「造釀・餅餌エツヂ粥飯附・烹飪」の部で「造釀」の属に「みりん」が「焼酒」の次に立項されている。

本書の記述形式は先行する書籍(主として地方誌、巻八だけで約50点の引用書籍がある)から関係する文章を項目ごとに集め、編著者の按語が付される。しかしみりんには2項の按語だけしかない。先行する文献にみりんに関する記述が見られなかったのか、しかし酒の一種として名前だけは知っていたのであろう。初めの按語には、酒釀さけこうじと焼酒しょうちゆうを半々に混ぜて造るとあるが、半々ではみりんが造れないのではない。次の按語には「俗にこのように称しこの三字を使っているが、どのような意味なのか解らない。字書にサンズイに禽という字がないからだ。サンズイに禁という字の別字体であろうか。ある人は果実の林檎りんごの二字を借用しているのだというが、それでは意味を成さない」とある。起源を探る根拠とする《湖雅》の著者はみりんについて知識がないのである。

知識がなくとも記録者に徹すれば、その記録にはそれなりの価値はある。しかし《湖雅》は上記の『駒井日記』に太刀打ちできない。なぜなら『駒井日記』の1593年と《湖雅》の1877年では約300年の差があるからである。前者の方がはるかに古く、中国伝来説(舶来起源説)が成り立たないのは明白である。加えて、みりんは日本独特な酒として和食に欠かせない調味料となっており、現代の中国にみりんの存在の報告がないことも中国伝来説成立を難しいものにしている。伝来したのであれば発信元になにか物があるはずである。

清代資料から

以下、時間をさかのぼって中国語文献から「みりん」の文字を拾ってゆく。

(1) 游焉社常談

《湖雅》のおよそ百年前の1770年の資料にみりんが見られる(図4)。「游焉社常談」という本である。今は唐話辞書類集(汲古書院)に収録されている。中国の出版物ではないが、周辺資料としての唐話学習書である。江戸時代、中国語を指す呼称として「唐話」が用いられた。初期は長崎出島の唐通事や京都黄檗宗の禅僧が交易や学問のため

に学び、中期になると荻生徂徠(1666-1728)門下の儒者にも学習者が広がり、水滸伝などの中国白話小説の紹介翻訳も行われ、岡島冠山編著『唐話類纂』『唐話纂要』などの辞書も刊行された。石崎又造1940には金谷貞一著「『游焉社常談』二巻一冊は上巻は二字話・三字話を集め、之に譯と音を加へたもの、下巻は長短話・話説に分ち、冠山の語學書類と變る所はない。明和七年京林權兵衛刊」とある。漢字の右に中国語音、左に日本語訳が付けられた三文字話が並ぶなか、昆虫に続いて飲食品が5点あり、屠蘇とみりん、どちらも酒である。屠蘇散を入れたみりんが御屠蘇、正月を祝って飲む酒である。唐話学習者の集まりで正月に振る舞われたのであろうか。『游焉社常談』の刊年は中国では乾隆年間(1736-1796)にあたる。

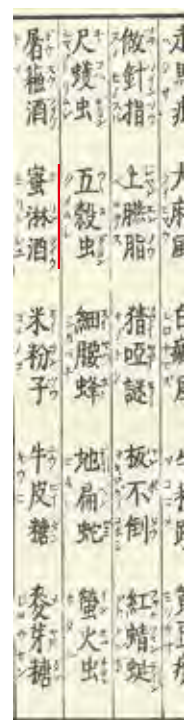


図4 游焉社常談「唐話辞書類集」

(2) 崎港聞見録

編者も作成年も記されていないが文中に2か所「雍正」の文字が使われている『崎港聞見録』という写本にもみりんが見られる(図5)。雍正年間(1723-36)は康熙と乾隆に挟まれたわずか13年間(1723-36)。本書はその頃の長崎で見聞された中国語が使われている学習書である。会話学習書は新しさが命、長崎で得た最新の中国語満載の学習書なのであろう。虫、食品、身体

名称などと意味分類され、食品の末尾部に酒名がならぶ。状元紅の次、続いて惠泉、女貞、三白酒、蘭陵酒、包酒、火酒、荔枝釀の酒名9品である。漢字の右に中国語音、下に日本語訳が付けられている。状元紅とみりんの組合せは後述する資料《温州方言詞典》にも見られアルコール度数に高低がある二品と考えられる。惠泉は三白とともに次項の《鉄花仙史》にも使われている銘酒である。女貞と蘭陵酒は乾隆年間の文人

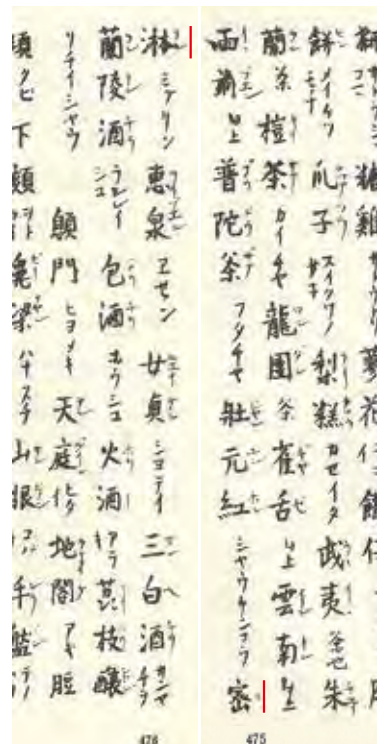


図5 崎港聞見録「唐話辞書類集」

袁枚《随園食單》にも見られ、前者は蘇州の女貞とあり評価は低く、後者は常州の蘭陵酒とあり評価は高い。ともに浙江の酒である。

(3) 鉄花仙史

雲封山人編次と著者名が記されているが、仮名であり成書年を特定することはできない。魯迅は《中国小説史略》で「明之人情小説」とするが、本文中に「原来故明制度…」とあること、そして叙述内容と様式から康熙年間(1662-1723)の作とされている。《鉄花仙史》第九回にみりんが見られる(図6)。原文に句読点を付すと「石灰湯豈是我相公吃的、可去沽些惠泉三白、或是綠荳酒、蜜淋瀟、香雪燒都好」となり、石灰湯など若さまにお出しできるものか、惠泉や三白がよい、なければ綠荳酒や蜜淋瀟や香雪燒でもよいとお供の者が杭州での食事に注文をつけている場面である。惠泉と三白は上述の『崎港聞見録』にも見える酒名で、ともに銘酒であるのに対し、みりんなどはやや劣る部類に入れられている。



図6 鉄花仙史「古本小説業刊」

(4) 閩小紀

清初の資料として、現在の福建省に赴任していた8年間に見聞した風物を詩にした周亮工(1612-1672)の《閩小紀》にもみりんが見られる(図7)。酒名を織り込んだ七言絶句全十八首の九首目の起承句は「何に因りて名を蜜林檎と喚ばん、人の口に香しく甜く仔細に斟めばなり」と訓読でき、南京から赴任した作者には酒名らしくない酒名が不思議らしく、甘く香りもよく細かく味わえるからとその理由を詠んでいる。また割注として詩人自身の解説では「酉」へんの字が使われることがある点、「蜜桶」は不明であるがみりんの意とはなっていない点は注意したい。みりと転結句に詠まれた金盤菊との組合せは後述する資料《世事通考》にも見られ、ともに甘い酒であり、果実や花卉を用いた薬酒の類かと思われる。

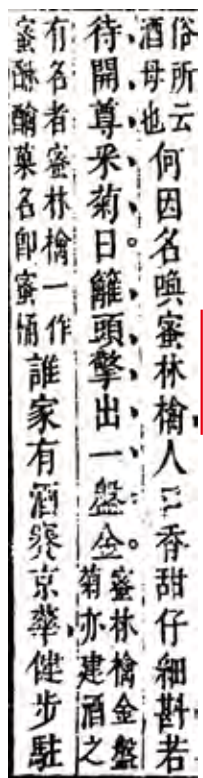


図7 閩小紀

明代資料から

元朝を倒して建国した明朝は日本の室町時代から安土桃山時代を経て江戸の初めまで続く王朝であるが、今に伝わる書籍の多くは明代後期万暦年間(1573-1619)以降のものである。

(5) 客座贅語

万暦45年刊の顧起元の筆記《客座贅語》酒三則にみりんが見られる(図8)。1617年の記録である。「余性不善飲」で始まる第二則には産地とともに大量の酒名が挙げられている。3群に分け、最初の20地点の24酒名を上品とし、次の6地点の7酒名を中下品と評する。みりんはこのグループに見られ揚州の産とある。最後の5地点の8酒名は名前は耳にしているが賞味したことがないとする。明朝も後期になると国内の流通が整えられ全国的な酒の製造販売が行われたことが分かる。「四夷入国朝来」で始まる第三則には国外から酒が明に入ってきたことが記されている。北は女真・韃靼、東は朝鮮、西は于闐・拂菻(辞書には東ローマとあるが西域の国にあらう)から、そして南はベトナム・ボルネオ・シャム・ビルマなどの国名が見られる。南方からの朝貢は後述する事項に関係する。

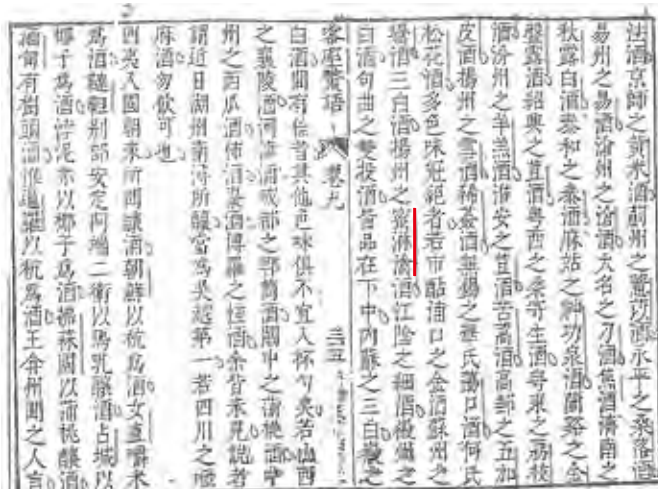


図8 客座贅語

(6) 事物紺珠

万暦32年刊の黄一正の類書《事物紺珠》巻14六表には2字から4字の酒名38があり、その中にみりんが見られる(図9)。1604年の記録である。酒名の下には長短さまざまな注が付されている。みりんには「言うところは、味は蜜の如く色は林檎の如し」とあるが、字面からの注である。

《客座贅語》のような評価は見られない。辞書によると紺珠とは、手でなでると記憶を呼び起こすという紺色の宝珠で、転じて記憶力がよいことの意とある。編者はこの酒を飲んだことはなく飲む必要も考えなかったように思われる。昔の文献にある大量の酒のひとつに過ぎず、注釈もなおざりである。

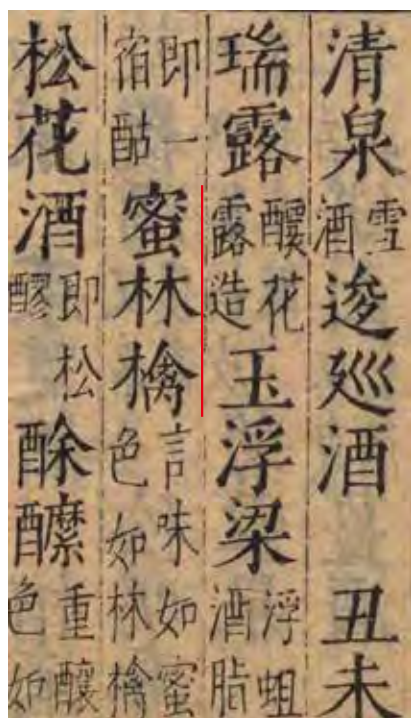


図9 事物紺珠 (国立公文書館)

(7) 世事通考

徽郡散人 陸嘘雲輯、潭城書林 余雲坡梓と編者名と出版元は記されているが刊年の記載はない。先行研究では一様に万暦年間刊としている《世事通考》の下巻16裏には2字と3字の酒名26があり、その中にみりんが見られる(図10)。ただしこれまで見てきた「林」Linと書かれていたみりと異なり「濃」Nongの字が使われている。本稿では強引とも思えるこの表記をなぜ同列の表記と見なしたのか。ひとつは編者の出身地(安徽省)ではLとNが混用され(LN不分)ていたことによる可能性があること、いまひとつはみりんの蜜(あまく)で濃(味が濃い)という意味を表出するために「濃」

で書かれた可能性があると考えたからである。みりに続く金盤菊との組合せは上述の資料《閩小紀》のとおり。酒名26のうち3字の酒名は12あるが、みりと金盤菊以外の3字酒名10のすべてが2文字+酒であるのに対して、金盤菊も2文字+菊であるが、みりんは蜜+2文字という構成になっており特異性が見られる。上記の《事物紺珠》の3字の酒名でも3文字目は酒か春の字が多い。唐代以来の酒名の伝統と言われる。

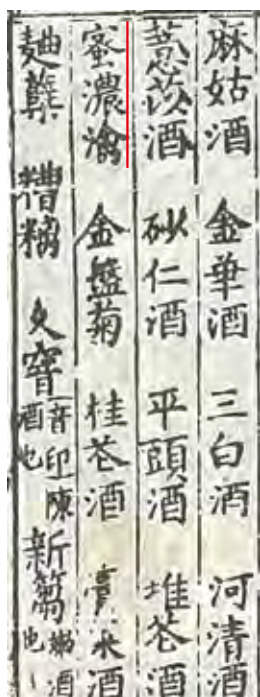


図10 世事通考
「明清俗語辭書集成」

(8) 通雅

明末清初の思想家方以智(1611-1671)が著した《通雅》を取り上げるのであれば前項の清代資料に入れるべきである。しかし万暦年間の前に置いたのは《飲膳正要》の逸文が引用されているのではないかと考えたからである。みりんが含まれる箇所は図版のとおり(図11)。「阿刺吉酒とは焼酒のことである」の次に《飲膳正要》という書名が見られる。該書について宮2002を引く。「元代の料理書・養生書・本草書。当時のモンゴル料理や食事療法がイラスト付きで記されている。1330年忽思慧が元の文宗に献上した。元代には公刊されず秘府に蔵されていた。明代の景泰7年(1456年)代宗景泰帝の命により覆刻公刊された。この景泰本は日本にも伝わり20世紀《四部叢刊続編》が日本の静嘉堂文庫所蔵の景泰本の影印を収録、『中国食経叢書』も収録」とある。本稿の図版は『中国食経叢書』に依る。

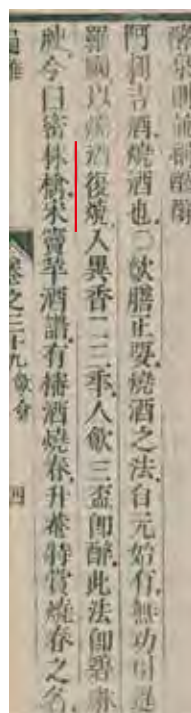


図11 通雅
(国立国会図書館)

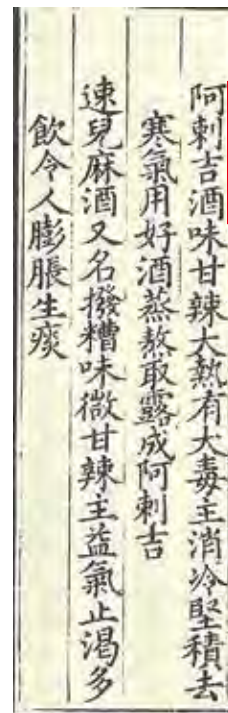


図12 飲膳正要
「中国食経叢書」

問題は《通雅》が引用したと思われる文が『中国食経叢書』が収録する景泰本に見られないことである(図12)。

《通雅》が引用する飲膳正要と『中国食経叢書』所収の飲膳正要を比べると、一方が他方を削除したとか、加筆したとかの違いではない。別本と思える違いである。宮2002は続けて「なお景泰本と別系統の明刊本・鈔本や、残巻のみの元刊本も現存する。景泰本のすこしあと成化十一年(1475)の刊本は、こんにち残っておらず、存在したこと自体、従来ほとんど知られていなかったが、忠実にもとづいた抄本が報告されている」とある。つまり『中国食経叢書』の飲膳正要は景泰本(1456)であり、《通雅》が引用する飲膳正要は成化本(1475)あるいはそのダイジェスト本で

ある可能性が生まれる。そこで成化本は景泰刊本と異なる系統の元刊本（1330）であり、それが《通雅》に引用されていると考えられるのである。この仮説が正しいとすれば《通雅》が引用する飲膳正要（1475）にみりんが使われており、『駒井日記』1593年以前の中国語の用例を報告することができる。しかし仮説であってこれまで見て来た清代からの文献の実証的な解説法と大きく手法が異なる。加えて元代に書かれた文章であれば自国を呼ぶときは「元」ではなく「大元」「本朝」と書くはずである。明代成化の刊行時に版木の国名を改めた可能性もあるが、《通雅》の《飲膳正要》引用説は慎重に考えたい。ただ《通雅》にみりんは使われていることは確かである。

現代中国方言から

中国伝來說成立を難しいものにしているもう一つの理由に現代の中国にみりんの存在の報告がないことが挙げられる。そこで以下「みりんの末裔たち」を求めてゆく。

（1）《漢語方言大詞典》

古今の文献から方言の収集を行ない、50万枚の資料カードをもとに約1500万字、収録詞語20万項の大型方言辞典が編纂された。復旦大学と京都外国語大学が合作編纂した《漢語方言大詞典》5巻本である。その大著にはわずかに2項が収録されるだけで、清光緒5年（1879）の《鎮海縣志》では上述No.6《事物紺珠》を引用し、《白楊村山歌》にはみりんの末裔と思われる言葉が見える（図13）。どのような酒なのか、美酒とあり米で造った甘い酒とあるだけでアルコール度数は如何ほかなどの情報は無い。しかし呉語という情報は貴重で、みりんの末裔は呉語に生きている可能性がある。

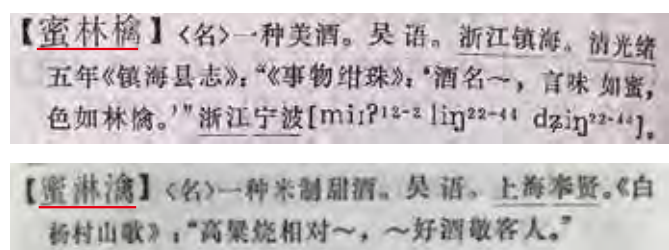


図13「漢語方言大詞典」

（2）《現代漢語方言大詞典》

上記がカードに依る編纂であるのに対して本詞典はインフォーマントに依る調査報告である。北はハルビンから南の海南島（海口）まで42か所の方言調査地点、42冊の分冊からなる巨著で上記と双璧をなす。各分冊の巻末に付く意味分類索引で「飲食 煙、茶、酒」の項からみりんの末裔と思われる言葉を拾うとわずか《温州方言詞典》に見られたに過ぎなかった（図14）。しかも「蜜」ではなく「米」が使われている。現代中国語では蜜も米も同音（声調は異なる）であり、原料に米が使われているからこの字で書かれ

ているのであろう。アルコール度数は状元紅との比較があるだけで、何よりも「黄酒」とある。本稿ではみりんとは焼酎が使われている蒸留酒として論を進めてきたが、一般の黄酒（醸造酒）より度数の高い黄酒、さらにそれより高い度数の酒がどのように造られるのか、蒸留法は使われているのかの記載はない。また状元紅との組合せは前述の資料《崎港聞見録》のとおりである。

【米林橋】mei-lin leŋ-ŋ dʒian-ŋ 一種近似狀元紅，但酒精含量高於狀元紅的黃酒

状元酒に近いがアルコール度数が状元酒より高い黄酒。

【狀元紅】dʒyɔŋ-ŋ ŋy-ŋ hɔŋ-ŋ 黃酒的一種。以大米或糯米為原料，採用紅麴釀成。與普通黃酒不同的是，將第一次釀成的酒當作水，加米再釀，經二次釀成的酒殺菌後才是成品

黄酒のひとつ。米あるいは糯米を原料に紅麴を加えて醸成する。普通の黄酒との違いは、最初に醸成した酒に米を加え再度醸成し、二度目に造った酒で殺菌して製品とする。

図14「温州方言詞典」

温州は浙江省南部、福建省に隣接する都市である。温州も《湖雅》の湖州も呉語区に属すのに、同省北部、太湖のほとりにあり湖州の文人が約百年前に不詳としたみりんの末裔が今も温州に生きているのはどのように考えるのか。同じ呉語区にあっても、内陸の湖畔都市と東海の沿岸都市という地理的な差異を含めた食文化の違いと考えられる。



浙江省の面積は約10万km²、日本の都道府県面積1位と2位の北海道と岩手県を合わせた約9.8万km²にほぼ等しい。

おわりに

みりん起源を考えるにあたり、これまでの考察で国内起源説に比して劣勢であった舶来渡來說が説得力を持つようになったと思われる。中国語資料に散見するみりんがどのように日本に渡来したのか。中国人(商人でも仏僧でも)がみりんを持ち込んだのか、れっきとした品物であれば漢字記録が規範として使われたはずである。いろいろな表記が見られるということは文字を通してではなく音声为主要な伝達手段であったと考えられる。さらに文化とは水の流れに似て高い所から低い所に向うもので、遣隋使の時代からこちらから求めに行っていた。しかし江戸時代は鎖国、秀吉の時代も中国交易は限定的であった。そこで考えられるのが沖縄＝琉球王国の存在である。中国と日本に通じるため、それぞれ琉球王朝は福州琉球館と鹿児島琉球館を設置したという。琉球王国の地政学位置は注意すべきである。琉球には中国(明清)や海外諸国との政治的な交流を主とする歴史資料である歴代宝案が残っている(図15)。先行研究によれば「蜜林檎香白酒二十一罎、蜜林檎香紅酒二十九罎」を贈る、シャム国の長史・蕭奈悦本から琉球へ宛てた1479年と推定される書状の記載が歴代宝案に見られるという(図16)。



図15



図16 歴代宝案等に見えるお酒
(琉球王国交渉史・近代沖縄史料 デジタルアーカイブ)

結論らしきことを記せば「みりんの起源はシャム、語源は中国、育成は日本」となるのではないだろうか。

追捕

本稿では資料に使われている文字を原則活字にせず、図版を用いた。相当する活字がないこともあるが実際の字形を重視するためである。《湖雅》から時をさかのぼり9種の字形を示した。しかし音は示していない。つまりどのように読まれていた(発音されていた)のかを知るのは根源的な問題と考えたからである。一番分かりやすいのは蜜林檎^{みりんちん} milinqinである。No.6《事物紺珠》の説明「味は蜜の如く色は林檎の如し」である。しかし多くの資料では「さんずい」や「酉へん」が付いて液体であること、あるいは酒であることを示している。部首はカテゴリーを示しているのである。No.5《客座贅語》では「酒」という字が添えられている。「ミなんとかという酒」ですよ、という意味である。現代中国語でも「卡片」kapiān(カードという紙片)、「吉普車」jīpūche(ジープという車)など外国語の受容に広く見られる翻訳法である。

これに対して《湖雅》の疑問は重要である。3字目の字が「さんずい」に「禽」という字と書くが辞書にないという指摘である。図12では技術の進歩で作字をしているがどこなくごちない。「禽」と似た字を探すと「離」がある。現代中国語では「離」の簡体字として使われているが「さんずい」に「離」なら辞書にあり^{りんり} linliと使われ、水・汗・血などのしたたるさまと説明がある。

林檎linqinは畳韻(2字の母音が同じ二字の熟語)であり、淋漓liuliは双声(2字の語頭子音が同じ二字の熟語)である。どちらも連語で、切り離された1字では使えない語である。前者には逍遙xiaoyao、連綿lianmian、後者には方法fangfa、參差cenciなどがあり、日本語で読んでも双声畳韻が分かる。

国外(例えば前述したシャム)から従来にないアルコール度数の高い酒が入ってきた。発酵作用を応用して造った醸造酒とは違う強い酒、醸造酒に繰り返し発酵醸造を繰り返しても蒸留法による酒の強さには及ばない。このような舶来酒をどのように呼んだのか、蜜のように甘く、どろりとした酒と捉えて蜜淋漓と呼ばれたのではないだろうか。

「みりんり」という言葉を知っていれば3文字目を「さんずい」に「禽」と書いてもデザインとすれば問題はない。これは「蜜」が「密」と書かれても問題がないのと同じである。問題は「みりんり」という言葉を知らない人が勝手に解釈し書き換えてしまうことで、こうして蜜林檎^{みりんちん}が字面の解釈が出てきたのであろう。

3文字酒名の伝統的な命名法は2文字(生産地名、原料名など)+酒・春・酎である。これに対して蜜淋漓は1字(蜜という味:みりんの特徴義である)+2字(オノマトペ・擬

態語)の構成を取る。福建省には「蜜沉沉」という酒がある(図17)。形容詞+重畳成分の語構成は、芥川『羅生門』の最後に文「外には、ただ、黒洞々たる夜があるばかりである」の「黒洞洞」があり、テレサテンが歌う「甜蜜蜜」もABBの構成を取る。形容詞の生動形式、生き生きした語感を表わす。また4字目に酒・酎が加わることもあれば、1字+2字が2字+1字と解され3字目1字が削られることもあった。図4『崎港聞見録』の用例のとおりである。さらに3字目の1字が削られ、酒・酎が加わることもあった。日本語のみりん表記に見られる。

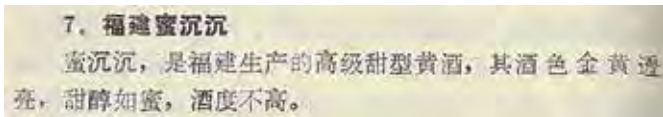


図17「中国土産大全」

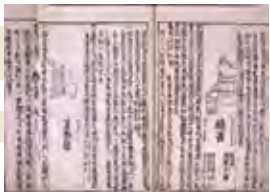
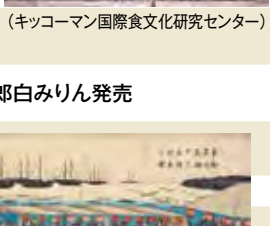
以上のように考えれば「みりん」にさまざまな書き方が残っているのかも理解できるのではなかろうか。

本稿は、令和7年(2025)2月15日に開かれたキッコーマン食文化講座「みりんの語源を探る」と題した発表をもとにまとめた論稿である。発表にあたりキッコーマン食文研の皆さまには資料作成や諸々の準備でお世話になり、また発表後にはメールで様々なご感想ご質問をいただきました。ありがとうございました。

参考文献

- 石崎 又造 1940 近世日本に於ける支那俗語文学史 昭和15年10月 弘文堂書房
川根 正教 2014 流山みりん物語 平成26年5月 崙書房出版
宮 紀子 2002 「附属図書館の珍本」『静脩』vol.39 No.3 京都大学附属図書館
篠田 統 1976 中国食物史 昭和51年9月 柴田書店

年表

時代	中国	時代	日本・琉球
1300			
	1330飲膳正要 	鎌倉 (12世紀末-1333)	
		南北朝 (1337-1392)	
明 (1368-1644)		室町 (1336-1573)	
1400	1405-33鄭和遠征		
		戦国 (1467/1493-1573)	1479歴代宝案
1500			1543ポルトガルから鉄砲伝来
		安土桃山 (1573-1603)	1549ザビエルによりキリスト教伝来
1600	万暦 (1573-1619) 世事通考 蜜林檎 		1593駒井日記 
	1604事物紺珠 客座贅語 蜜林檎 		
	通雅 蜜林檎 	江戸 (1603-1868)	
清 (1644-1911)	閩小紀(順治年間1644-1661) 蜜林檎 		1649貞徳文集 
	鉄花仙史(康熙年間1662-1722) 蜜林檎 		1661太閤記
1700	崎港聞見録(雍正年間1723-36) 蜜林檎 		1713和漢三才図会 
	1770游焉社常談(乾隆年間1736-1795)		(キッコーマン国際食文化研究センター)
1800	蜜林檎 		1814二代堀切紋次郎白みりん発売
		明治 (1868-1912)	
	1877湖雅 蜜林檎 		(神奈川県立歴史博物館所蔵)

キッコーマン国際食文化研究センターのご案内

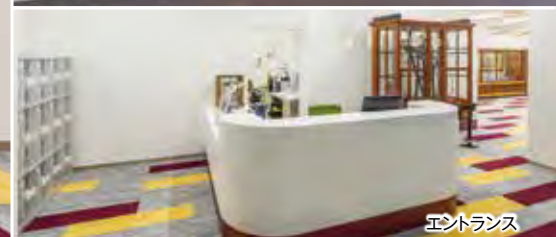
キッコーマン国際食文化研究センターでは、「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集と公開活動を行っています。施設内では、史料展示の他、当社の企業史やしょうゆ発達の歴史について解説したデジタル年表、食と食文化に関する書籍の閲覧ができます。また、ホームページからは蔵書検索、デジタル年表の閲覧ができます。



展示コーナー



外観



エントランス



図書コーナー



閲覧コーナー



企画展示コーナー



食文化講座



常設展示コーナー



常設展示コーナー



ホームページは
こちらから

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間> 10:00~12:00、13:00~16:00 <休館日> 土・日曜日、祝日、年末・年始、臨時休館日

※詳細は当センターへお問い合わせください。



デジタル年表は
こちらから