



日本の食を支える “発酵県ちば”が誇る 発酵文化の魅力を深掘り!

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の食文化はますます世界から注目を集めています。そこには“発酵”の力が欠かせません。

千葉県は世界に誇るしょうゆの一大生産地で、みりんの生産量も日本一!

さらに、日本酒やみそ、酢など県内では様々な発酵食品が造られています。

中でも、利根川・江戸川周辺は、発酵が文化として根付くエリア。

伝統の技術で醸される発酵食品や極上の発酵フレンチに発酵文化の発信拠点まで、今すぐ訪れたいくなる“発酵県ちば”の注目スポットをご紹介します!





食の匠からも選ばれる伝統の味 「ちば醤油」



170年続く伝承の木桶仕込み「下総醤油」

三方を海に囲まれ、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた千葉県は、しょうゆ醸造に適した地域で、江戸時代には、各地で盛んにしょうゆが造られました。中でも利根川と江戸川の水運で商都として栄えた香取地域で、1854(嘉永7)年の創業以来170年の間、確かな技術でこの地を代表するしょうゆを造り続けているのが「ちば醤油(株)」。

創業以来伝承の木桶で、厳選された国産原料(丸大豆、小麦、塩)のみを使い、蔵つきの酵母の力を借りて醸された看板商品の「下総醤油」は、国内だけでなく、iTQi(国際味覚審査機構)主催の国際食品アワードで、Superior Taste Award(優秀味覚賞)の2つ星を2度獲得するなど、国際的にも高く評価されています。

世界に羽ばたく伝統の醸造技術

現在、ちば醤油(株)では、アジアをはじめとした海外への輸出も積極的に進めており、伝統的な製法で醸された数々の製品を世界中に輸出することで、日本の食文化の海外への発信にも力を注いでいます。

さらに、製品の輸出だけでなく、インド企業と提携し手作りの麹から造る本醸造しょうゆの製造方法を技術移転するプロジェクトを2022(令和4)年から開始。食の多様化が進むインドでの新産業の確立と、日本の食文化定着に向けた取組にチャレンジしています。

所在地：香取市木内1208

HP：<https://www.chibashoyu.com/>



万葉集にも詠われた発酵調味料“ひ志お”を造る 「銚子山十」

悠久の時を超えた発酵調味料「ひ志お」

「ひ志お」(「醤」とも表記)とは、大豆と大麦から麹を造り1年以上熟成させてできあがる発酵調味料。見た目は粒みそ、風味はしょうゆに近く、箸でつかむことができるため「食べるしょうゆ」とも呼ばれます。

その「ひ志お」を天然醸造する「銚子山十」は、紀州広村(現在の和歌山県有田郡広川町)で1630年(寛永7年)に創業。銚子では1708年(宝永5年)に開業しており、その歴史は400年近くにも及びます。今も昔と変わらぬ道具を使い、同じ製法で作る「ひ志お」は、ご飯のお供や、和食の調理だけでなく、パスタやステーキソースなど活用方法も様々。万葉集にも詠われ、悠久の時を感じさせる発酵調味料を食卓に加えてみては。

所在地：銚子市中央町18-3

HP：<https://www.hishio.co.jp/>



利根川・江戸川を利用した水運によって栄えた発酵文化



▲下総醤油製造之図(「大日本物産図会」所収)

しょうゆの歴史は、室町時代に遡るといわれ、室町時代後期には、近畿地方で盛んに生産され、江戸時代初期には既に江戸を中心とした関東地方に近畿地方で造られたしょうゆが送られていたという記録が残っています。

江戸時代中期に入り、そばやうなぎ、江戸前寿司などの江戸の食文化を支える濃口しょうゆの生産の中心として発展したのが下総国の銚子と野田でした。しょうゆ造りに適した気候や関東平野での大豆栽培に加え、利根川や江戸川を利用した水運により発酵文化が栄えていったといわれています。



利根川水運の要衝 発酵文化が根付く“江戸優り”のまち「佐原」



歴史と伝統の中に発酵文化が息づくまち

利根川の水運で、商都として“江戸優り”と呼ばれるほど栄えた佐原は、今も当時の風情を色濃く残しています。全国を徒歩で測量し、「全日本沿海輿地全図」の作成に半生をかけた伊能忠敬の旧宅も現存し、「地図のまち」としても有名です。

数多くの歴史的建造物が残る町並みは1996(平成8)年に関東で初めて重要伝統的建造物群保存地区に指定されるとともに、「北総四都市江戸紀行・江戸を感じる北総の町並み」として、日本遺産にも認定。現在もまちの中心部で、みりんや日本酒が伝統的な手法で造られていて、お買い物や、酒蔵見学も楽しめます。



歴史ある佐原のまちに吹く新しい風 「佐原商家町ホテルNIPPONIA」

まち全体がホテルのような宿泊体験

分散型ホテル「佐原商家町ホテルNIPPONIA」は、歴史的建造物が多く残る佐原のまち全体を1つの空間として捉えることで、この宿を訪れる人たちが自ずとまちを回遊し、人や文化と触れ合う時間を生み出しています。

8棟ある施設は、300年以上の歴史をもつ元酒蔵を活用したフロント兼レストラン棟やカフェ、築120年の商家の間取りや蔵造りが残された宿泊棟など、歴史的・文化的価値を持つ建物を再活用しているのが特徴。フロント棟から宿泊棟、あるいは、宿泊棟からカフェへのちょっとした移動時間でのまち歩きも佐原ならではの魅力的な体験に生まれ変わります。



▲小野川沿いの元料亭を改修した宿泊棟「AOI」



佐原の発酵文化を堪能できる極上フレンチ

江戸時代創業の老舗蔵元の酒蔵のひとつを再利用した「LE UN」(ルアン)は、地産地消をテーマに、その土地の食材や名産を取り入れたレストラン。「その時その土地で最も美味しいものを食べていただきたい」というシェフの思いから、生産者のもとに足を運び、鮮度や質、料理に生きる食材を日々厳選し、発酵文化とフレンチを掛け合わせた、ここでしか味わえない一皿を追求しています。

フレンチでありながら地元酒蔵の酒粕や発酵食品を使用した“発酵フレンチ”は、まさに極上の味わい。蔵元直送の日本酒とのペアリングも楽しめ、特別な時間を提供してくれます。

非日常のくつろぎ空間

商家や蔵、料亭など、多彩なコンセプトで整えられた14の客室は、まさしく「非日常」を体験できるくつろぎの空間です。

今年3月にオープンしたばかりの「SHIPPOU」は、江戸中期に創建された旧伊能三郎衛門家の穀倉を改修した客室。壁や出窓は江戸時代の趣がそのまま残されており、まちの中心地である忠敬橋や小野川沿いの景観を眺めながら、江戸の暮らしに想いを馳せるゆったりとした時間を過ごすことができます。

黒壁と見越しの松が目を引く佐原の名家「清宮利右衛門邸」を修復、再生した「MIYAKO」では愛犬と一緒に宿泊も。

所在地：香取市佐原イ1708-2

HP：<https://www.nipponia-sawara.jp/>



▲製綿業を営んでいた商家の蔵を改修した宿泊棟「YATAI」



日本の食卓に欠かせない本みりんの原形 白みりん発祥の地「流山」

白みりん製造を受け継ぐ「流山キッコマン」

「みりんといえば流山」とも謳われる流山は、白みりん発祥の地。白みりんは、それまで主流だった赤みりに比べ、色が淡く澄んでいて甘味が強く、江戸好みの調味料として庶民に親しまれ、その食文化を支えました。江戸川のほとりに工場を置く「流山キッコマン」は、200年以上基本技術を変えることなく、伝統の製法を守り続けています。工場壁面の白みりんに関する屋外展示「流山本町まちなかミュージアム」にもご注目を。

所在地：流山市流山3-90

URL：<https://www.kikkoman.co.jp/manjo/index02.html>



新旧融合の古民家カフェ「蔵ごころ」

明治時代前後に建てられた土蔵造りの家屋や木造の商家が点在する「流山本町」エリアに店を構える「蔵ごころ」は国登録有形文化財「笹屋土蔵」の内装をリノベーションしたカフェ&バル。新旧が融合した居心地の良い空間では、みりんグルメを味わうこともできます。

所在地：流山市流山1-155-1/URL：<https://kuragokoro.jp/>

古式造りによる本みりん「かごや商店」

「かごや商店」の流山本みりんは、昔ながらの古式造りで余計な添加物は入れず、国産もち米・米こうじ・米焼酎を使って、約3～6カ月の時間をかけて造りあげられた逸品。機械濾過とは違った風味を味わうことができます。みりんの絞りに粕「こぼれ梅」は、ほのかな甘さで、お菓子としてそのまま食べてよし、甘酒にしてよし、粕漬けに使う料理の材料としてもよしの万能食品！素材の味を活かした「流山本みりんゼリー」も人気の定番商品です。

所在地：流山市加5丁目1708番地/URL：<https://www.kagoya-group.co.jp/>



“発酵”を味わい尽くすならココ！ 「道の駅 発酵の里こうざき」



千葉を代表する発酵文化の発信拠点

千葉県で一番小さな町である神崎(こうざき)町。良質な地下水に恵まれたこの町では、昔からしょうゆ、みそ、日本酒などの生産が盛んに行われています。また、300年以上の歴史を持つ町内の2つの酒蔵を中心に、毎年3月に行われる「発酵の里こうざき酒蔵祭り」は、町の人口の約10倍となる6万人もの人々が訪れる大人気イベント。そんな神崎町にある、「道の駅 発酵の里こうざき」は、全国初の発酵をテーマとした道の駅として、2015(平成27)年4月に開業して以来、県内外問わず多くの方々に発酵食品の魅力を伝えています。

全国から厳選された発酵食品が集結

発酵専門店「発酵市場」は、まるで発酵食品の百貨店。全国各地から厳選された約500品目もの発酵食品の数々は、まさに「発酵の里」に相応しい品揃え。その隣にある「レストランオリゼ」では、地元の新鮮な野菜と発酵食品を使った料理が提供され、特に、「道-1グランプリ」でじゃらん賞を獲得した「豚の味噌麹焼き定食」が大人気です！

所在地：香取郡神崎町松崎855

HP：<https://www.hakkounosato.com/>



▲(左)全国の発酵食品が集まる発酵市場の店内。(右)豚の味噌麹焼き定食



千葉の発酵文化を受け継ぎ、未来につなげる 千葉県酒造組合会長 大塚完氏

県内各地に発酵文化が根付く千葉県は、実は30を超える酒蔵のある関東有数の酒どころです。今回は、千葉県酒造組合会長の大塚完さんに、日本酒を中心とした、千葉の発酵文化の歴史と展望などをお話しいただきました。



<プロフィール> 大塚 完 (おおつか かん)

千葉県生まれ。ワシントン大学を卒業後、電子周辺機器などを扱う商社に入社。1993(平成5)年に鍋店(なべだな)㈱を継ぎ、現在は、代表取締役、第19代蔵元を務める。2016(平成28)年からは千葉県酒造組合会長に就任し、県内の酒蔵と協力しながら、日本酒文化の普及活動に取り組む。さらに、発酵をテーマにした「道の駅発酵の里こうざき」の立ち上げから現在まで関わり続ける千葉の発酵文化のキーパーソンのひとり。

🎧 千葉県の酒造りの歴史と今

— 千葉県の酒造りの歴史や現在の状況について教えてください

米どころで江戸にも近い千葉には江戸時代400軒以上もの酒蔵があったとされ、その発展を支えたのが水運です。県内には今も多く酒蔵がありますが、300年以上続く蔵も4軒ほどあり、千葉の酒造りを未来に繋げていきたいと考えています。毎年、「千葉の酒フェスタ」という大規模試飲会も開催し、多くの方に千葉の日本酒の魅力をお届けしています。



🎧 “発酵の里”神崎町での挑戦

— 「発酵の里こうざき酒蔵まつり」について教えてください

1689(元禄2)年に成田山の門前で創業した鍋店は、その後、神崎町に蔵を移しました。1997(平成9)年に杜氏制度を止めて、社員だけで酒造りを始めたことを機に蔵祭りを始め、今年で26回目になります。2009(平成21)年からは、隣の寺田本家さんとも連携した、神崎町全体での「酒蔵まつり」に発展し、コロナ禍が明けた今年は6万人もの方々にお越しいただきました。神崎町には「道の駅 発酵の里こうざき」もあり、現在は、圏央道と接続したPA化に向けた改修工事が進められ、数年後には、一層利便性の高い道の駅に生まれ変わるのが楽しみです。

🎧 千葉の日本酒の未来に向けて

— 今後の取り組みや千葉の発酵文化の展望について教えてください

海外へのさらなる輸出の促進などを見据えて、日本酒など酒類のGI(地理的表示)の登録を進めていくべきだと考えており、組合の中で委員会を発足させて検討を進めています。

また、千葉県は農業県でもあるので、農産物を上手に発酵食品として加工することができれば、他の都道府県では真似できないような素晴らしいものが作れると思っています。千葉県には、伊勢海老をはじめとする豊富な水産物もあり、日本酒とのペアリングなどでも大きな可能性を感じています。



今年も千葉が舞台！「第14回全国発酵食品サミットinかとり」

発酵文化の素晴らしさを全国に向けて発信するイベント「全国発酵食品サミット」が、今年も香取市で開催！

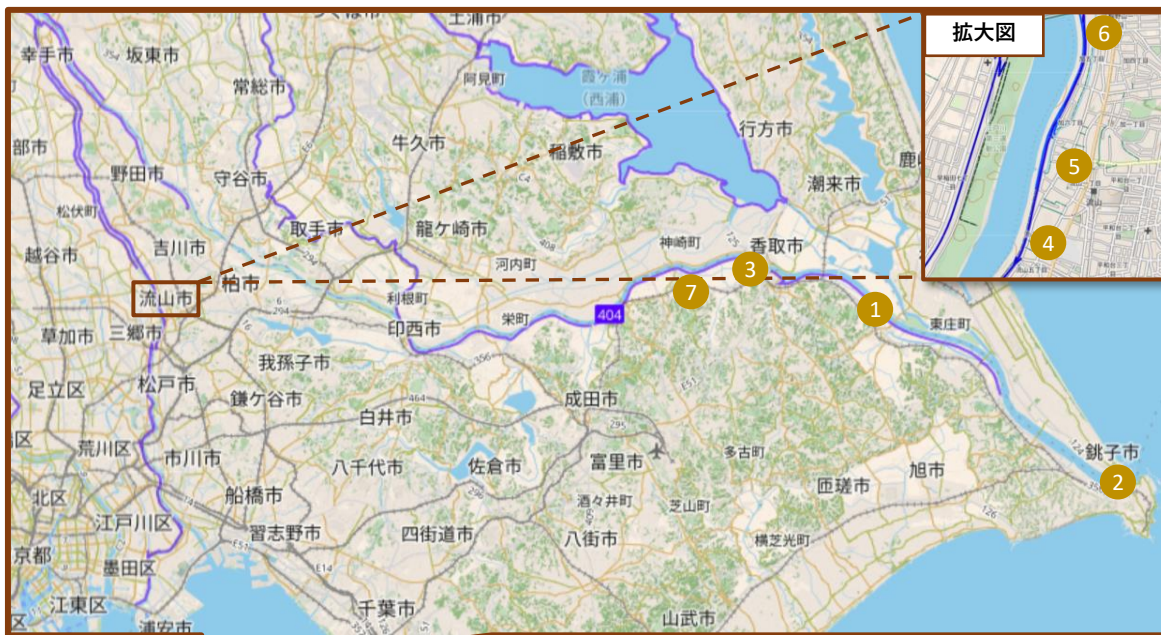
東京農業大学の小泉武夫名誉教授による基調講演のほか、発酵食品ソムリエの料理教室、発酵食品の物産展、発酵屋台に加え、作家・エッセイストの阿川佐和子さんのトークショーなど、見どころいっぱいのイベントです。日本が世界に誇る「発酵文化」を体験してみよう。

開催期間：令和6年10月26日(土)～27日(日)

会場：みんなの賑わい交流拠点コンパス（香取市佐原イ134-3）他



利根川・江戸川の水運で巡る発酵MAP



周辺スポット紹介

- | | | |
|---|------------------|-------------------|
| ① | ちば醤油株式会社 | 所在地：香取市木内1208 |
| ② | 銚子山十 | 所在地：銚子市中央町18-3 |
| ③ | 佐原商家町ホテルNIPPONIA | 所在地：香取市佐原イ1708-2 |
| ④ | 流山キッコーマン | 所在地：流山市流山3-90 |
| ⑤ | 蔵ごころ | 所在地：流山市流山1-155-1 |
| ⑥ | かごや商店 | 所在地：流山市加5丁目1708番地 |
| ⑦ | 道の駅 発酵の里こうざき | 所在地：香取郡神崎町松崎855 |

千葉県PRプロジェクトとは

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。

千葉県に関する情報のアーカイブについて

ワイヤーサービス「@press」にて過去に配信したリリースのアーカイブを閲覧いただけます。千葉に関するテーマや地域ごとに特集した豊富な情報にアクセスできますので、千葉の情報収集にお役立てください。



<https://x.gd/jTuX0>

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：関野・原
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
関野（070-2197-8799）、原（070-2197-8943）