

白みりん 200 周年記念演劇公演実行委員会 実行委員長 石山 清貴

「朗読フェスティバル」などで、朗読劇の核となっている野田市櫛のホールと、「高校演劇 20 分シアター」などで、高校演劇のメッカとなっている流山市文化会館との共同企画で、「白みりん 200 年の記念演劇公演」を開催したいというお話をいただきました。今は、店舗などで出来上がったお弁当や食事が手軽に入手できる時代ですが、一見、豊かそうでいて、実は、醤油やみりんが我が家の味付けを工夫する楽しみを忘れがちな生徒たちに、今回の公演を通して、本当に豊かな食卓とは何かを考えてほしいと考え、出演をお引き受けいたしました。3 年生は 6 月末の大会を最後に引退し、進学や就職の準備で忙しい時期ですが、そんな自分の進路について悩む季節に、2 人の高校生が不安の中で進路を決めていくストーリーを演じることで、何かをつかみ取ってくれるものと期待しています。ごゆっくりとお楽しみください。



今作品の原作者・シナリオライター 青木 健生

私は、中学生の頃からずっと東葛地域で暮らしています。実家があった柏に 10 年、そしてプロデビューと同時に流山に 15 年。高校時代は文化祭で頑張るぐらいでしたが、大学から本格的に芝居にはまりました。大学を卒業してプロの作家になったあとも、しばらくは舞台と関わっていました。だが作家と両立させる、芝居で生きる難しさに直面し、芝居を続けることを断念しました。

そんな私が大きな劇場で 13 年ぶりに、自分が台本を書いた作品を上演させてもらえることになりました。地元に残って地道に執筆活動が続けてきて、本当に良かったと思います。またこのイベントが、公演に関わってくれた演劇部の皆さんにとっても未来につながるような、夢を具体的に考えられるようなキッカケになって欲しいと心から願います。最後まで、ごゆっくりご鑑賞下さい。

脚 本：青木健生(流山市在住)

明治大学の学生劇団「活劇工房」の座長・演劇ユニット<Can Cola 主宰として演劇活動を経験。わずか半年の社会人経験後「ザ・シェフ」「女医レイカ」等の漫画原作者・剣名舞のプロダクションにアシスタントとして参加。1999 年 12 月コミック「探偵屋の女房」にてデビュー(シナリオ協力)。現在は独立してフリーとして活動中。第 5 回 ALLMANGA PRIZE 奨励賞受賞(集英社の漫画原作賞)。第 4 回ヤングジャンプ新原作大賞、準入選受賞(集英社の漫画原作賞)。

イラスト：落合ヒロカズ

音 楽：清水義直

総合演出：石山清貴(千葉県高校演劇連盟事務局次長)

出 演：流山おおたかの森高校演劇部、野田中央高校演劇部

高校演劇部の紹介

流山おおたかの森高校 演劇部

旧流山中央高等学校と旧流山東高等学校の統合により出来た七年目の学校です。現在は流山市、柏市、野田市、我孫子市、松戸市、鎌ヶ谷市、ほか茨城県、埼玉県等から約千名の生徒が学んでいます。学校は流山市の中心部に位置し、おおたかの生息する都市林が残る自然豊かな所です。普通科と国際コミュニケーション科があり、英語や国際教育に力を入れていて、昨年ユネスコスクール加盟校にもなりました。生徒 1 人ひとりが豊かな感性と自己教育力を育み、青春の若々しい力と情熱を勉強や運動、部活動や生徒会活動等に打ち込み、青春を謳歌し成果を挙げています。演劇部の主な活動は、新入生歓迎公演、春合宿、春季地区発表会(流山市文化会館)、夏休みの千葉県高校演劇研修会(東金青年の家)、文化祭公演、秋季地区発表会(流山市文化会館)、高校演劇 20 分シアター(流山市文化会館)、合同公演などです。一人一人がおもしろいことを探求するクリエイティブ集団(だといいな。)です。

野田中央高校 演劇部

野田中央高校は、東武野田線「七光台駅」から徒歩 5 分にある、普通科の高校です。森に囲まれた静かな環境の中で、わたしたちは元気に部活動や行事、勉強に取り組んでいます。明るく礼儀正しい生徒が多く、2 年生からは文系・理系にわかれそれぞれの進路をめざします。校舎も明るく、活気のある学校です。その中で演劇部はたくさんさんの練習、公演を行っております。主な活動は、新入生歓迎公演(校内)、春季地区発表会(流山市文化会館)、千葉県高校演劇研修会(東金青年の家)、演劇サマーフェスティバル、照明舞台技術研修会、文化祭(校内)、秋季地区発表会(流山市文化会館)、高校演劇 20 分シアター(流山市文化会館)、合同発表会(野田市南コミュニティー)です。チームワークを大切に、毎日楽しく活動しています。



流山白みりん 200 年の歴史

鶏やぶりの照り焼き、うなぎのかば焼き、筑前煮、肉じゃが、きんぴら、そばのつゆなど、皆さんが毎日食べる日本のおいしい料理の味付けには、ほとんどと言っていいほど、日本を代表する調味料「しょうゆ」と「みりん」が使われています。「しょうゆ」と「みりん」がなかったら・・・日本の食事はどんなものになっていたのでしょうか。

皆さんは、「しょうゆ」と「みりん」の日本を代表する産地は、野田市や流山市などの千葉県であるということをご存じでしたか？私たちの地元、故郷が、私たちの食文化の味の基本になっているというのは、大変誇らしいですね。

今回は、その中でも、現在の「本みりん」へと引き継がれている「白みりん」の歴史をご紹介します。

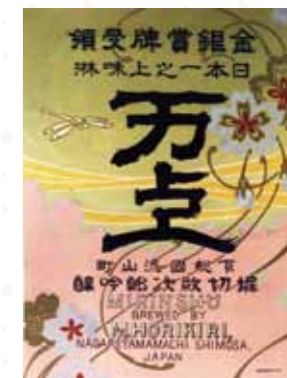
今から約 400 年前、慶長 7 (1602) 年には、みりんはすでに売り出され、日本国内で使用された記録が残されています。甘みが貴重だった時代に、みりんは高価な、「甘いお酒」として飲まれていたそうです。

江戸時代の中ごろまでは、上方(京都や大阪など)で作られたみりんがほとんどでした。しかし江戸時代の後期に、「おいしいものは京・大阪」という長年のイメージを、下総国流山(千葉県流山市)の「白みりん」が覆したのです！

文化 11 (1814) 年、流山の醸造家、二代堀切紋次郎により、「白みりん」が誕生しました。それまでの色が濃いみりんに対し、きれいに澄んだ山吹色の「白みりん」は人気を集め、江戸から全国へと広まり、「万上」という名で天下一品と呼ぶにふさわしいブランドへと成長しました。「白みりん」が生まれた江戸時代の後期は、食文化が花開いた時期で、「白みりん」も飲むお酒から、調味料へと変わり始めました。明治・大正時代には、日本の工業化と近代化の流れにより大量に製造できるようになり、一般の家庭でも料理に使用されるようになりました。

流山の堀切家は、その後しょうゆ醸造で知られるキッコーマン(野田市)の設立に参加しました。現在も流山の地では「マンジョウ本みりん」の製造が続いています。

流山市立博物館にて、『白みりん発祥の地』常設展示中



(自盛堂印刷所所蔵)



(自盛堂印刷所所蔵)

大正時代に使用されたラベル

明治時代に使用されたラベル