

伝統と革新  
Tradition and Innovation

千葉県は、和食の代表的な調味料である醤油やみりんの生産量が全国一であるほか、酒蔵や酪農、発酵を利用したバイオテクノロジーなど様々な文化や産業が各地域に根付き、発展しています。

生産量日本一  
Top Producer in Japan

醤油

Soy Sauce

日本酒

Sake (Japanese Rice Wine)

地ビール

Craft Beer

千葉バイオガスセンター  
Chiba Biogas Center

バイオテクノロジー

Biotechnology

千葉県では、その他にも発酵に関する取組が盛んに行われています。  
Chiba Prefecture is also home to a wide range of other fermentation-related initiatives and activities that continue to thrive across the region.

和食には欠かせない発酵食品。千葉県は、日本の食文化の発展に寄与し、今も支え続けています。

# 伝え継ぐ発酵県ちば

江戸時代  
Edo Period  
1603-1868



## 発祥と発展 Origins and Development

江戸時代、徳川家康の治水事業で利根川水系が江戸と房総を結ぶ大動脈になると、房総は江戸市民のくらしを支える「江戸の台所」に。水運の発展を背景に、ちばの発酵文化も大きく花開きました。

During the Edo period, the Tone River system became a major transportation artery connecting Edo and the Bōsō Peninsula, thanks to the flood control efforts led by Tokugawa Ieyasu. As a result, the region of Bōsō came to be known as "Edo's kitchen," supplying food and goods that supported the daily lives of Edo's citizens. Against this backdrop of thriving river transport, Chiba's fermentation culture also flourished.



現在の千葉県香取市周辺の河岸の様子  
View of riverside areas around present-day Katori City, Chiba Prefecture

みりん

白みりん誕生

甘い酒として飲用されていたみりんが、江戸時代、次第に料理に使われるようになります。江戸時代後期、流山でできたに澄んでいて濃厚な「白みりん」の醸造に成功。見た目にも美しく上品な味わい深さがある白みりんは、江戸の料理に欠かせない調味料となりました。

Mirin

The Birth of White Mirin

Originally enjoyed as a sweet alcoholic beverage, mirin gradually began to be used in cooking during the Edo period. Brewers succeeded in producing shiro mirin (white mirin), a clear and richly flavored variety. Its elegant appearance and refined sweetness made it an essential seasoning in Edo-style cuisine.

醤油

濃口醤油が江戸の主流に

江戸時代初期、江戸では関西から運ばれた醤油が使われていました。関東では醤油造りに適した気候と水運に恵まれた、野田や銚子で醤油の生産が盛んになりました。江戸の人々の嗜好に合わせた濃厚で切れの良い濃口醤油が開発され、江戸時代中後期には、関西地方の醤油に代わり江戸の食文化を支えました。

Soy Sauce

Koikuchi (Dark) Soy Sauce Becomes the Standard in Edo

In the early Edo period, the soy sauce used in Edo was brought in from the Kansai region. In the Kanto region, production flourished in Noda and Chōshi—areas blessed with a favorable climate and access to river transport, ideal for soy sauce brewing. A rich, full-bodied koikuchi (dark) soy sauce was developed to suit the tastes of Edo residents. By the mid to late Edo period, it had replaced Kansai-style soy sauce and became a cornerstone of Edo's food culture.

日本酒

酒蔵の立ち上がり

利根川などの水運により、佐原や神崎の酒が江戸に輸送されました。また、江戸日本橋に舟着場ができるなど、木更津から江戸へ物流が発展し、幕府の酒株制度の導入により、江戸時代後期には多くの酒蔵が立ち上がりました。

Sake

The Rise of Breweries

Thanks to water transportation along rivers such as the Tone River, sake from Sawara and Kozaki was shipped to Edo. Later, when a port was established at Nihonbashi in Edo, distribution from Kisarazu to Edo developed. With the introduction of the shogunate's sake license system, many sake breweries were established in the late Edo period.

味噌

醤油とみりんの組み合わせが、鰻の蒲焼きや、天ぷら、そばのつゆなどを江戸前の味を支えました。

味噌

Combined with soy sauce and mirin, these ingredients helped define the flavor of Edo-style dishes such as grilled eel (kabayaki), tempura, and soba dipping sauce.

酪農

日本の酪農の発祥

八代将軍徳川吉宗がインド産といわれる白牛3頭を嶺岡牧に放牧し、「白牛酪」バターのような乳製品を造らせました。これが日本の酪農の始まりとされています。

日本の酪農の発祥

The Origin of Dairy Farming in Japan

It is said that Japan's dairy industry began when the 8th shogun, Tokugawa Yoshimune, released three white cattle believed to be from India—into the MINEOKA pasture and had them produce haku gyuraku, a butter-like dairy product.

