



千葉・流山市の注目スポット “白みりん発祥の地”流山本町の レトロで新しい魅力をご紹介します！

江戸川沿いに位置し、かつてその水運により醸造業で栄えた流山本町は、料理に欠かせない“白みりん”発祥の地として知られる街。

2025年の春「流山市白みりんミュージアム」がオープンし、その歴史や文化に、あらためて注目が集まっています。

街中を歩けば、レトロな建造物を生かした趣ある店舗が点在。

そんな流山本町の新なる魅力を体感できる5つのスポットに加え、

“白みりん”の魅力を世界に向けて発信するイベントをご紹介します！



五感を使ってみりん体験！？ 「流山市白みりんミュージアム」

最新技術で白みりんの魅力を体験

澄んだ色と上品な甘さが特徴の「白みりん」。酒造りで培った技術を生かし、1814(文化11)年に二代目堀切紋次郎が「万上」、五代秋元三左衛門が「天晴」を開発したことが始まりです。その発祥の地で、全身でみりんの魅力を体感できるのが「流山市白みりんミュージアム」。入口では切り絵行灯が出迎え、メインの展示エリアでは、資料の展示に加え、実際に触れたり香りを感じたりと五感を刺激する演出や、バーチャル工場見学などを通して、白みりんの歴史や製造工程を楽しく学べます。巨大な仕込桶での榎入れ体験では、しっかりとした重みを感じ、職人の技と苦労を実感。今や調味料として欠かせない白みりんの奥深さに触れる、発見と驚きに満ちた体験をぜひ！



▲左から「万上流山白味醂」、ミュージアム限定販売の「白みりんソフトクリーム」

ここでしか味わえないみりんスイーツ

施設内のキッチンスタジオ「かもシアエル」では、白みりんを使った料理教室やワークショップが開催され、その使い方と美味しさを再発見できます。お土産には、伝統の「万上流山白味醂」や、みりん粕を活用したミュージアム限定のお菓子「こぼれ梅CRUNCH」がおすすめ。また、白みりんが20%も配合されたこだわりの「白みりんソフトクリーム」は、濃厚ながらもしつこさのない上品な甘さが特徴です。

所在地：流山市流山3-358-1 / HP：<https://shiro-mirin.com/museum/>

みりん尽くしのメニューを召し上がれ

ふるや とわ 「古舎カフェ灯環」

糀マスターの店主が作るメニューに舌鼓

元米穀店の倉庫を改装した「古舎カフェ灯環」は、趣あるインテリアや作品が並ぶギャラリーを兼ねた店内で、“糀マスター”の店主が発酵調味料にこだわって作る、滋味深い料理を味わえるカフェ。看板メニューの「季節野菜と糀のごはんプレート」は、サラダのドレッシングからメインのデリまで、醤油糀や塩糀、そしてみりんが素材の美味しさを引き立てる上品な味わいとなっています。みりん粕を使ったチーズケーキなど、みりんスイーツも充実しており、和の調味料としてだけではなく、みりんの新たな可能性に出会えます。温もりを感じる空間で、心も体も喜ぶこと間違いありません。

所在地：流山市流山3-349-2 / HP：<https://towa.jp.net/>



▲(左から)「季節野菜と糀のごはんプレート」、常設展示中のハモニコ絵本さんの原画パネル

レトロで可愛い！かつて白みりんを運んだ「流鉄流山線」



都心から一番近いローカル線「流鉄流山線」は、わずか6駅、5.7kmの単線をカラフルな2両編成の電車がのんびりと走る、どこか懐かしさを感じる鉄道です。その誕生の背景には「白みりん」の存在があり、1916(大正5)年に、みりんや旅客を運ぶため、町の人々が出資して営業を開始した「流山軽便鉄道」が前身となっています。住宅街にひっそりと佇む駅舎や、紙の切符を現金で購入して乗車するレトロさも魅力。終着駅「流山駅」から、流山本町を散策するのがおすすめです。

HP：<http://ryutetsu.jp/>

◀(上から)「流山軽便鉄道」、「流鉄流山線」の車両「なの花」

愛する街の風景をクラフトビールに！ 「流山麦酒YASUDAYA BREWERY」

老舗酒屋が200年の時を経てブルワリーへ

江戸時代後期の1818(文政元)年に創業し、200年以上に渡り流山の地で商いを続けてきた「安田屋酒店」。その倉庫を活用し、2023年、新たな歴史を刻むクラフトビール醸造所「流山麦酒YASUDAYA BREWERY」が誕生しました。店舗は、歴史を物語る梁や柱など、かつての趣を残しつつ改修。こだわりの醸造設備により醸されるビールは、「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」で4銘柄が入賞するなど注目を集めています。早くも流山本町の人気スポットとなっており、街の歴史と未来を繋ぎ、人々が集う拠点としての役割も担っています。



流山本町の物語をビールに込めて

ビールは流山本町の風景や文化をコンセプトにして作ったという、ユニークなラインナップ。中でもおすすめは、行灯（あんどん）の灯りが優しく照らす流山本町の夜をイメージした黒ビール「行燈」。焙煎麦芽の香ばしさと深いコクがありながらもすっきりと飲みやすく、ほんのり甘い後味が特徴です。また、特産品の白みりんを使った「みりんジンジャー」も必飲の一杯。爽やかなジンジャー風味の中に、白みりんの上品な甘みを感じられます。

所在地：流山市加6-1301-7 / HP：<https://yasudaya-brewery.com>



優しい灯りに包まれてほっと一息 「あかり館@雑貨Konocono」

ゆったりと時が流れる、街角の憩いの場

かつて商家だった築90年の古民家を活用し、その趣を大切にしながら改装された「あかり館@雑貨Konocono」は、知る人ぞ知る人気のお店。多彩な雑貨が並び、訪れる人をあたたかく迎えてくれる雰囲気も大きな魅力です。お店の2階はイートインスペースとなっていて、地元の人々が、美味しいパンとコーヒーを片手に語っているのが日常的な光景。散策の途中に立ち寄るのにぴったりな憩いの空間で、流山本町の日常に溶け込むように、のんびりとくつろいでみてはいかがでしょうか。



手仕事の温もりと、焼きたてパンの香り

店内を優しく照らすのは、店名の由来にもなっている手漉き和紙の照明。その柔らかな光に包まれた空間には、作り手の想いがこもった温かみのあるハンドメイド作品が並びます。そして、この店の隠れた人気商品が、自家製酵母を使って丁寧に焼き上げられたパンの数々。国産小麦の豊かな風味ともちもちとした食感に惹かれ、遠方から訪れるファンも少なくありません。暮らしを豊かに彩る手作りの品とこだわりの味を求めて、ぜひ足を運んでみてください。

所在地：流山市加6-1324 / HP：<https://konocono.jp>



夜の街並みを照らす「切り絵行灯」



日が落ちると、流山本町の街並みを「切り絵行灯」の灯りが優しく照らします。街への愛着からボランティアで作り始められたもので、特徴的なのは、一つひとつに物語が込められていること。本町在住の切り絵作家により、家や店舗ごとの歴史や商い、住人の思いなどが繊細な切り絵で表現され、同じものは一つとして存在しません。今では多くの家庭の玄関先にも飾られ、街全体をあたたかな光で包み込みます。

HP：<https://nagareyamakankou.com/tourism-information/paper-cutting-lantern/>

人を主役に、“まち”を“みんな”でつくる 株式会社WaCreation代表 手塚純子氏

流鉄流山線・流山駅に隣接し、地域に新たな魅力を生み出すコミュニティ拠点「machimin(まちみん)」。この場所を運営する株式会社WaCreation代表の手塚純子氏に、流山本町というまちの魅力と今後の挑戦について伺いました。



<プロフィール> 手塚 純子 (てづか じゅんこ)

2018年に(株)WaCreationを設立し、コミュニティスペース兼観光案内所「machimin (まちみん)」をOPEN。一まちをみんなでつくるをコンセプトに、チャレンジする誰もがまちづくりの主役になれる場を提供し続けている。現在、流山を代表する名産品をみんなでつくる参加型・名産品開発ブランド「SHIROIRO」プロジェクトを推進。著書に「もしわたしが『株式会社流山市』の人事部長だったら」など。

実際に歩いて気が付いたまちの“面白さ”を伝えたい

— 流山市への移住と「machimin」を始めたきっかけを教えてください

都内での会社員時代、結婚を機に子育てを考え流山市へ移住しました。知り合いもおらず、育休中に「どんなまちなんだろう」と抱っこ紐で散策するうち、もとは県庁所在地だったという歴史や、流山本町が“白みりん発祥の地”であることなど、多くの魅力が眠っていることを発見。「この面白さが広く知られていないのはもったいない!」と感じたことをきっかけに、同じ思いを持つ仲間をSNSで集め、自分たちの手でその魅力をコンテンツ化する市民活動としてスタートしました。



“みんな”で描く“まち”の新しいストーリー

— 「machimin」の取組と流山本町の魅力について教えてください

「machimin」は、市民が本当に欲しいものを「好き・得意」を生かして自ら手で作り、まちのムーブメントにしていく「体験」の場。例えば、みりんの魅力を発信するプロジェクト「本みりん研究所」では『流山みりん生キャラメル』などの商品化に取り組み、みりんの新たな可能性を探求しています。移住者の視点と地元の視点が交わることで、新しいプロジェクトや商品、独立者が次々と生まれ、商品数は15点に。更なる発展の可能性に満ちた面白いまちだと感じます。



次に目指すのは「流鉄線沿線」の活性化

— どんどん面白くなる流山本町。今後はどんな展開を考えているのでしょうか

みりん関連に留まらず、流山本町の魅力をどんどんプロジェクトや商品にしていきたいと思っています。今一番力を入れているのは、みりに並ぶまちの資産である流鉄流山線の“沿線”の活性化です。まずは、沿線に住むたくさんの方の生活や記憶を取材した本を出版する予定です。沿線の魅力を掘り起こして発信することで新たな仲間を増やし、“電車に乗る理由”になるようなスポットが増え、“沿線”全体の活性化に繋がっていく、そんな展開を思い描きワクワクしています。



machimin (まちみん)

流山駅に隣接する元タクシー車庫を改装した「machimin」は、市民が主役の参加型まちづくりコミュニティスペース兼観光案内所。「好き」や「やってみたい」という気持ちをまちの課題と組み合わせながら活動しています。入場は無料で、プロジェクトから生まれた商品を購入したり、マルシェやイベントに参加したりと気軽に立ち寄れるのも魅力。

所在地：流山市流山1-264 / HP：<https://wacreation.com/machimin/>

「白みりん」の魅力などを世界に発信！大阪・関西万博の千葉県ブースで、“発酵”を体感する5日間（8/27～31）

大阪・関西万博に千葉県が「発酵ちば ～見る、味わう、体感する～」をテーマに出展。「発酵味わいゾーン」では『いちごと白みりんのかき氷』、「発酵体験ゾーン」では『こぼれ梅(みりん粕)のきなこ棒を作ろう』など、食体験やワークショップを通じて、白みりんをはじめ発酵食品の魅力を体感できます。

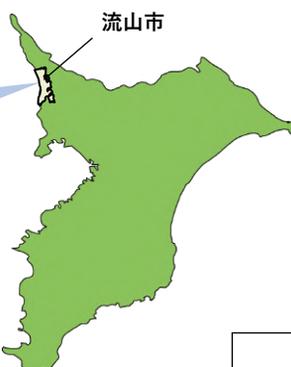
開催期間：2025年8月27日(水)～31日(日) 9:00～21:00 ※31日(日)のみ9:00～12:00
HP：<https://www.pref.chiba.lg.jp/seisaku/press/2025/chiba-bannpaku.html>



白みりん発祥の地・流山本町MAP



©OpenStreetMap contributors



紹介スポット一覧

- ① **流山市白みりんミュージアム**
└所在地：流山市流山3-358-1
- ② **古舎カフェ灯環**
└所在地：流山市流山3-349-2
- ③ **流山麦酒YASUDAYA BREWERY**
└所在地：流山市加6-1301-7
- ④ **あかり館@雑貨Konocono**
└所在地：流山市加6-1324
- ⑤ **machimin**
└所在地：流山市流山1-264

【アーカイブ紹介】今年も猛暑に迫る暑さ…避暑地「勝浦」でリフレッシュしよう！

「東京から電車で90分！千葉の“避暑地”勝浦は、夏に最適なワーケーションスポット！ONもOFFも満喫できる過ごし方を紹介」
観測史上一度も猛暑日を記録していない勝浦には、ワーケーションスポットが充実！仕事の合間には400年以上続く伝統の朝市や絶品ご当地グルメのほか、夜には美味しいお酒も味わえます。美しい海水浴場もあってOFFの魅力も満点。この夏は、今注目の勝浦で暑さから逃れてリフレッシュしてみてもは。

詳しくはコチラ→<https://www.atpress.ne.jp/news/401444>



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。過去のアーカイブは<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：原・関野・金尾
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
原 (070-2197-8943)、関野 (070-2197-8799)、金尾(080-3579-4886)