

2月15日（土）YouTube 無料ライブ配信！
「キッコーマン国際食文化研究センター」の食文化講座
「みりんの起源を探る」

キッコーマン国際食文化研究センター(*)は、2月15日(土)14:00 から、キッコーマン東京本社 KCC ホールにおいて、「みりんの起源を探る」をテーマにした食文化講座を開催します。26名様限定で会場でご参加いただけるほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。

16世紀頃から、日本や中国の古文書に「蜜淋」「蜜林」「密林」など、さまざまな表記で登場する「みりん」。そして江戸時代の日本で、こいくちしょうゆとともに発展し、今では和食に欠かせない調味料となっています。

今回は、中国食文化研究家の大塚 秀明先生が、中国の古文書からみりんの起源を探り、その内容をご講演いただきます。

お申し込みいただいた全ての皆様へ限定 URL をお送りします。2025年3月31日(月)まで、アーカイブを何度でもご視聴いただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： 中国食文化研究家 大塚 秀明 氏
東京教育大学文学部卒。筑波大学、日本大学経済学部、天津南開大学日語専攻での非常勤講師などを経て現在、中国食文化研究に従事。日本中国語検定協会理事（名誉）。「中国の食文化が日本に与えた影響：日中餃子文化研究」（キッコーマン国際食文化研究センター研究機関誌『FOOD CULTURE』2017 No.27）、「中国語『醤油』事情」（同 2021 No.31）
2. 日時： 2025年2月15日（土）14:00～15:30
3. 会場： キッコーマン株式会社 東京本社 KCC ホール
4. 参加方法： 会場参加（定員 26 名 ※応募者多数の場合は抽選）および YouTube ライブ配信（事前応募）
5. 参加費： 無料

6. 申込方法： キッコーマン国際食文化研究センターホームページからお申し込みください。
<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/information/fs20250215.html>
お申し込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
7. 申込締切： 会場参加をご希望の方 2025年2月5日（水）23:59 まで
※応募者多数の場合は抽選。2月6日以降、詳細をご連絡いたします。
YouTube ライブ視聴をご希望の方 2025年2月15日（土）14:00 まで
8. 問い合わせ先： キッコーマン国際食文化研究センター
受付時間： 平日（祝日を除く）10:00～16:00
TEL： 04-7123-5215
E-mail： shoku@mail.kikkoman.co.jp

(*)キッコーマン国際食文化研究センター

キッコーマン国際食文化研究センターは、キッコーマン株式会社創立 80 周年記念事業の一環として、1999 年 7 月に設立しました。「しょうゆ」を中心とした文化社会面からの食文化の歴史的研究、食に関する情報の収集や公開などを主なテーマとして活動しています。

しょうゆや食に関する書籍の公開、これまでの研究結果をまとめた展示、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発行のほかに、様々な分野の専門家をお招きした食文化講座では、最新の食文化研究をわかりやすくお届けしています。

キッコーマン国際食文化研究センター 公式 HP

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/>

しょうゆとキッコーマンの歴史

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/history/>



KIKKOMAN
INSTITUTE FOR
INTERNATIONAL
FOOD CULTURE