

ウィーン万国博覧会（1873）で 授与された「みりん」賞状： 明治期におけるわが国醸造物の海外進出

前橋健二^{***†}・村山千尋^{**}・田留健介^{****}

（令和8年6月30日受付／令和8年9月11日受理）

要約：ウィーン万国博覧会（1873）で千葉県流山市のみりん製造者天晴味淋の秋元三左衛門に授与された有功賞牌の賞状が、東京農業大学「食と農」の博物館収蔵庫から発見された。ウィーン万博ではほかにも7品の醸造物が受賞しているが、賞状またはメダルが現存している例はみられない。日本が明治政府として初めて正式参加したウィーン万博で授与されたみりん賞状は、明治初期にわが国の醸造物が海外で公式に評価されていた歴史を物語る貴重な史料といえる。

キーワード：ウィーン万国博覧会、みりん、賞状

1. はじめに

1851年のロンドン開催から始まった万国博覧会は、近代国家をめざす明治政府にとって、西欧先進諸国の技術や知識を取り入れるとともに、開国間もない日本の存在を世界にアピールする国家的な事業の機会であった。1873年（明治6年）に開催されたウィーン万国博覧会は、日本が明治政府としてはじめて公式参加した万博である。この万博には日本から数々の美術・工芸品等が出品され、218点が受賞した¹⁾が、その中で、千葉県流山市のみりん製造者、秋元三左衛門（天晴味淋）の「味淋」が第三賞典有功賞牌を授与された。そのときの賞状とメダルは長年秋元家の蔵で保管されていたものの、賞状だけがいつからか秋元家を離れていたという。少なくとも昭和45年11月に外国人研究者が秋元家を訪ねた際には所在不明となっていたらしいと伝えられている。

2025年4月、「食と農」の博物館の収蔵庫改築のための資料整理中に、この賞状の存在が確認された。額の裏面に貼り付けられていた添状（図1a）を確認したところ、秋元三左衛門がウィーン万博にて受賞したものであることが判明したのである（図1b）。さらに、この「天晴味淋」と記されたキャプション（図1c）が添えられていた。賞状自体の保存状態は良好であったが、150年以

上も経過して木製の額には劣化がみられたため、額装の修復に取り掛かった。そしてこの賞状の来歴の調査も行っていた折に、これは秋元家で所在不明となっていたものであることを認識した。

2. 「食と農」の博物館への賞状来歴について

賞状の来歴については不明であるが、長く東京農業大学内に存在していた可能性は否定できない。東京農業大学世田谷キャンパス内には、以前醸造博物館が存在していた。醸造科学科の創設者で初代学科長であった住江金之教授が定年退官した後の昭和34年に、前年に新設された住江記念館内に設置されたものである²⁾。醸造博物館では、住江金之の醸造関連蒐集物を中心に卒業生等からの寄贈品が保管・展示されていた。住江金之は定年後も名誉教授として醸造科学科にて教育研究を継続され、完全に引退した翌年の昭和47年8月に逝去されたが、醸造博物館はその後も運営が続いた。そして平成12年の住江記念館閉館のときに醸造博物館も閉館となった。

仮に何等かの理由でこの賞状が直接あるいは間接的に醸造学の権威である住江金之教授のもとに移ったとすると、この賞状は30年間以上醸造博物館で保存されていた可能性が高くなる。醸造博物館閉館後は、すべての収蔵物が2004年に新設された「食と農」の博物館の旧収蔵庫

* 東京農業大学応用生物科学部醸造科学科

** 東京農業大学「食と農」の博物館

*** 東京農業大学学術情報課程

† Corresponding author (E-mail: maehashi@nodai.ac.jp)

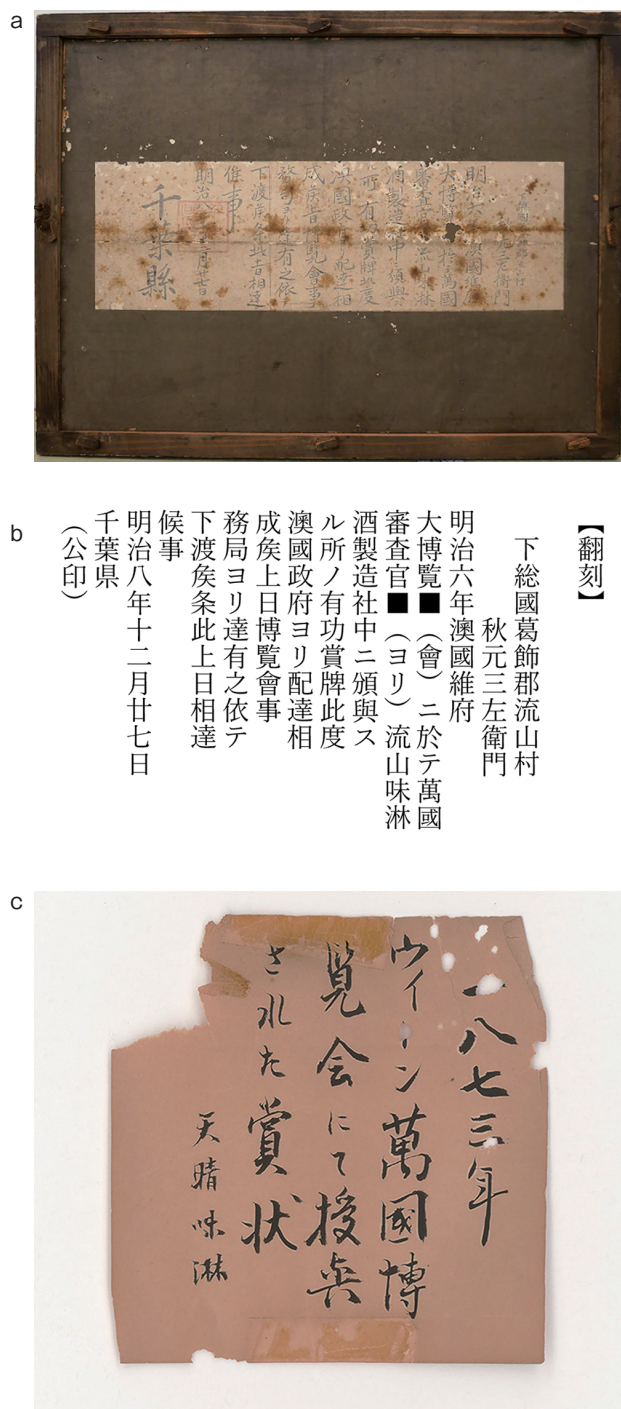


図1 修復前の添状 (a) とその翻刻 (b), キャプション (c)

に移転されたので、それから21年間来歴不明物として保管されていたと想像される。「食と農」の博物館はもとより、旧醸造博物館にさえも、収蔵品として正式に登録されていた形跡は見られない。旧醸造博物館から移転された収蔵物は「住江コレクション」と呼ばれるようになり、酒器や錦絵など、一部は「食と農」の博物館に常設展示されているが、未整理のまま収蔵庫にある資料も多い。その中にみりん関係の物品はない。

今となってはこの賞状がいつどのような経緯で農大に辿り着いたのかを知る術はなく、ただ一つの事実は「食

と農」の博物館に来歴不明物として一定期間存在していたことである。

3. 賞状の発見当時の状態および修復

賞状(図2a)は、表装された上で黒漆塗の額に収められていた。木枠は古く、ガラス等での保護はなくむき出しの状態であった。しかし賞状紙面は150年以上前のものとは思えないほど綺麗で文字が鮮明に読み取れる状態であった。額装は包装された上で薄葉紙で包まれていただけで、収蔵庫の収納棚内ではなく外に山積みされていた。従って、密閉内に保管されていたわけではなく適度に通気性のある状態で保管されていたことも、比較的劣化が抑制された原因だった可能性がある。

額の内側は金で縁取られ、表装は、濃紺地に金糸で牡丹唐草紋に宝巻・霊芝が施された豪華なものであった。賞状の文字はドイツ語で書かれており、表面中央に赤字で「MIRIN(みりん)」, その上に「DIE INTERNATIONALE JURY(万国審査官)」, 下に「VERDIENST - MEDAILLE(有効賞牌)」と書かれている。MIRINの文



図2 修復前賞状および裏面
(額装 392 mm×802 mm 本紙 194 mm×610 mm)
a. 修復前の賞状表, b. 修復前の額裏面

字の左右にはメダルの表裏のイラストが描かれている。
web 検索で見つかる海外のウィーン万博賞状³⁾と図柄が一致している。

表装の裏には千葉県から授与された添状（図 1a）が裏打ちされた上で貼り付けられ、額の裏蓋に隠されていた。額の裏面の木板（図 2b）には老朽化がみられ、板の隙間から湿気が入り込んだとみられ、添状の紙面は激しく損傷していた。裏蓋には大きな黒シミが多数できていた。添状（図 1a）から、この賞状の素性を知ることができた。添状の情報が、ウィーン万博受賞品リスト「澳国博覧会参同記要」⁵⁾に千葉県流山市の味醂の受賞が記録されていることの情報と一致したことから、この賞状が流山市のみりん製造者である秋元三左衛門に授与されたものであることが確認された。さらに、みりん業界から流山市の白味醂の歴史に詳しい川根正教氏に辿り着き、秋元家で賞状を紛失しているとの情報を得て、この賞状が天晴味醂（現三菱商事ライフサイエンス⁶⁾）に贈られたものであることを確信した。その後川根氏、流山市立博物館の北澤館長および松本学芸員の 3 名が「食と農」の博物館を訪れて現物を確認し、賞状が本物であると判断された⁷⁾。賞状および添状の修復は株式会社大入（京都府京都市）により行われた。

4. 賞状の返還

この賞状はみりんをはじめとするわが国の醸造物の海外における最初期における受容を客観的に示す史料であるため、醸造産業の歴史研究において学術的価値のある大変貴重な史料である。しかし、旧天晴みりんの秋元家ならびに白みりん発祥の地である流山市にとっても、白みりん発展の歴史が刻まれた貴重な財産といえる。

2025 年 7 月、流山市立博物館にて「食と農」の博物館、秋元家、および流山市立博物館の 3 者で協議が行われた。この賞状は、農大にて保管されてきたものの来歴不明であることと合わせて、農大よりも白みりん発祥の地である流山にあるべきものであるという共通認識が確認され、農大から秋元家に返還されることが決定した。返還の前に、「食と農」の博物館では劣化している資料のクリーニングと脱酸化処理、再額装の修復を行った後、一定期間一般公開することも了承された。秋元家に返還された後は、流山市立博物館に寄託されメダルとともに常設展示される予定とのことであった。

2025 年 10 月に額装の修復が完了し、賞状と添状は別々の額に収められた（図 3）。2025 年 12 月、流山市役所にてみりん賞状返還式が執り行われ、「食と農」の博物館から秋元家へ賞状が手渡された。賞状が秋元家を離れた時期は定かでないが、少なくとも昭和 45 年には秋元家のもとには賞状は存在しなかったことが秋元家のメモに残さ



図 3 修復後の賞状（上）（額装 545 mm×725 mm、本紙 422 mm×595 mm）と添状（下）

れているので、流山白みりんのウィーン万博賞状が少なくとも半世紀を経て本来の地に戻ったことになる。

5. 賞状に刻まれた流山白みりん発達の歴史

このウィーン万博では、同じく流山市の堀切紋次郎（万上みりん）も「流山味醂酒」を出品して受賞している。みりんは江戸時代から調味料としても利用されるようになったものの、明治 6 年の頃は甘い酒として飲まれていたことから、味醂と味醂酒のどちらも酒類として出品され酒類として評価されたものと考えるのが自然である。秋元三左衛門の「味醂」、堀切紋次郎の「流山味醂酒」と名称が異なっていることの理由は不明であるが、ウィーン帝国王室印刷局発行の「国際審査員から名誉賞を授与された出展者公式リスト」³⁾（表 1）では、味醂（Mirin）は「Wein und Branntwein aus Reis（米から作られたワインとスピリッツ）」、味醂酒（Nirinshu - Mirinshu の誤記と思われる）は「Branntwein（スピリッツ）」と異なる説明がされている。また出展物リスト（表 2）の方では秋元家の味醂は「Saké, gegohrenes Getränk aus Reis ohne Destillation（酒、すなわち米を原料として蒸留せずに発酵させたもの）」、堀切家の味醂酒は「Liquere aus Reisbranntwein（米のスピリッツから作られたリキュール）」と記載されている。表 1 と表 2 とも秋元家の味醂と堀切家の味醂酒に異なった説明をつけていることになる。

表1 ウィーン万国博覧会名誉賞授与出展者公式リスト (Gruppe IV. から日本の食用品出展者のみ抽出)

記載項	原文		「澳国博覧会参同記要」頒与表との対照 (出展者／出展物)
	出展者	出展物分類	
p113	Collectiv-Ausstellung der Provinz Awa, Japan.	Rohr-Zucker	名東県／砂糖
p113	Collectiv-Ausstellung von Japan	Chocolade, Zucker-bäckerei, Conserven mit Zucker	日本政府出品／粉類茶製菓子
p113	Collectiv-Ausstellung der kais. Regierung von Japan	Stärkesorten, Teigwaren, Chocolade, Zuckerbäckerei, Conserven mit Zucker und Thee	山梨県 武藤太郎左衛門, 鈴木音兵衛／菓子及砂糖製ノモノ
p122	Fudsimura, Fabrikant, Japan	Chocolade, Zuckerbäckerei und Conserven mit Zucker	東京府 藤村忠次郎／菓子
p129	Homeishu, Japan	Branntwein	小田県 中村吉兵衛／保命酒
p132	Kikusaké, Japan	Branntwein	小田県 中村吉兵衛／菊酒
p140	Mirin, Japan	Wein und Branntwein aus Reis	千葉県 秋元三左衛門／味酢
p142	Mumeshu, Japan	Branntwein	小田県 中村吉兵衛／梅酒
p143	Nirinshu, Japan	Branntwein	千葉県 堀切紋次郎／味醂酒
p144	Osaka, Candis, Japan		大阪府 福田彦次郎／氷砂糖
p151	Saké, Japan	Wein	兵庫県 泉萬吉／酒
p157	Su, Japan	Essig	兵庫県 北風六右衛門／酢
p158	Tonaoshi, Japan	Branntwein	佐賀県／焼酎
p163	Yeddo, Japan	Chocolade, Zuckerbäckerei und Conserven mit Zucker	東京府 三浦屋榮次郎／砂糖菓子類

Amtliches Verzeichniss der Aussteller, welchen von der internationalen Jury Ehrenpreise zuerkannt worden sind. Wien 1873³⁾
 (国際審査員から名誉賞を授与された出展者公式リスト, ウィーン帝国王室印刷局 1873 年) より作成。
 「Mumeshu」は「Umeshu」, 「Nirinshu」は「Mirinshu」の誤記と思われる。「Tonaoshi」は不明。

表2 ドイツ語版の日本展示委員会発行出展物リスト (醸造物の可能性のあるもののみを抽出)

No	原文			出展物和訳
	出展物	出展者	場所	
40	Preserven, aus Soya-Bohnen Bereitet		Tsukuma	大豆から作られた保存食品
56	Reisbranntwein	Talo	Saga	米のスピリッツ
57-66	Liqueure aus Reisbranntwein	Horikiri	Shimosa	米のスピリッツから作られたリキュール
67	Saké, gegohrenes Getränk aus Reis, ohne Destillation	A Rimoto	Shimosa	酒, 米を原料として蒸留せずに発酵させた飲料
68	Liqueur	Nakamura	Bingo	リキュール
69	Reis-Branntwein	Nakamura	Bingo	米のスピリッツ
70-72	Liqueure aus Reisbranntwein	Takahashi	Mino	米のスピリッツから作られたリキュール
73	Saké, gegohrenes Getränk aus Reis, ohne Destillation	Idsumi	Sétsu	酒, 米を原料として蒸留せずに発酵させた飲料
74	Essig aus Sake	Kitakaze	Sétsu	酒の酢
75	Soya-Sauce, aus der Soyabohne	Mozi	Shimosa	大豆から作られる醤油
76	Soya-Sauce	Kashiwaya	Shimosa	醤油
77	Soya-Sauce	Takanashi	Shimosa	醤油
78	Soya-Sauce		Nagasaki	醤油
133	Natto, ein Bohnengericht		Hamamatsu	納豆, 豆料理

Catalog der kaiserlich japanischen Ausstellung⁴⁾より作成。
 「A Ritomo」は「Akimoto」, 「Mozi」は「Mogi」の誤記と思われる。

これらの説明が正しければ, 秋元三左衛門のみりんは米の醸造酒(つまり日本酒)またはそれに焼酎を加えてつくられたものであり, 堀切紋次郎のみりんは現在と同じ焼酎で作られたものであったことになる。しかし秋元三

左衛門のみりんが現在とは異なる製造法の製品であったことを示唆する資料はこれが初めてであり, その裏付けとなる資料は見つかっていない。川根氏⁸⁾によると, 秋元三左衛門が第三回内国勸業博覧会(1890年)へ出品す

る際の天晴みりんの説明書には、従来の醸造技術を改良して甘味を増し調味効果を上げたことが書かれているという。みりんは江戸時代中頃から料理への使用も行われるようになっていたが、ウィーン万博の頃はまだ飲用の方が主であった。しかしそれからおよそ15年後には秋元家はみりんの調味料としての利用を進めていたと考えられる。

6. 賞状に印刷された「MIRIN」の文字

これまで海外に現存するウィーン万博賞状やほかの万博賞状では、賞状に記載されているのは受賞者や事業者名であったが、本賞状では「MIRIN」と記載されていることは新たな発見であった。「MIRIN」と記されていることは、この時代に日本語名が世界に発信されたと考えたと日本人として誇らしく思える。しかし、MIRINの上に小さく「HERRN」と書かれており、これはドイツ語で男性名詞の宛名「～様」にあたる語であるので、ミリンが出展者名と誤認されていた可能性がある。ドイツ語版の出展者リスト³⁾(表1)中の他の国の部分を見ると、人名らしき語が出展者の部分に記載されていると思われるが、日本からの出展物に関しては、食用品以外でも出展者の部分に出展物名が記載されているものが多く見られる。従って、秋元三左衛門の味醂は出展者リストに「MIRIN」と記載されたため賞状の宛名にも「MIRIN」と記載されたと考えられる。これは賞状の現物が存在していたからこそ発見できた事実である。もし宛名が個人名であったなら、150年前の賞状の所有者を特定するのは困難であったろうと想像され、MIRINと記載されたから迅速に秋元家にたどり着くことができたと言えよう。なお、食用品14品のうち、ドイツ語版の出展者リストが出展物名になっていたのは醸造物の7品だけであった。焼酎は「Tonaoshi」と記載されているため不明であるが、Nirinshu (味醂酒)、Homeishu (保命酒)、Kikusake (菊酒)、Mumeshu (梅酒)、Sake (酒)、Su (酢)もMirinと同様、賞状に出展者名ではなく出展物名が記載されていたかもしれない。

7. 万国博覧会における日本の醸造物の受賞実績

日本が明治政府として初めて公式参加した万国博覧会がウィーン万博なのであるが、その前に1867年パリで開催された万国博覧会に日本からは江戸幕府、薩摩藩、佐賀藩の3つの団体が参加している。渋沢栄一の著書⁹⁾に、この万博では日本式庭園の茶屋で茶とともに「古味醂酒」が飲料として振舞われたことが記されている。大変人気を博し、茶店を開設した清水卯三郎はナポレオン三世からメダルを授与されたという¹⁰⁾。醸造物としては、焼酎、味淋、本直がそれぞれ4件から各20瓶ずつ、醤油が3件

から各50瓶ずつ出品されたことが記録に残っている¹¹⁾。

1873年のウィーン万博以来日本は幾度か万博に参加し受賞した記録が残されている。明治期に日本が参加した万博の出品目録を整理した資料「明治期万国博覧会美術品出品目録」¹¹⁾から、醸造物の受賞だけを拾い出して表3に整理した。1889年のパリ万博の受賞目録では出品物がわからないため、この万博で醸造物の受賞があったのかは不明である。1904年のセントルイス万博の受賞目録に品目は記載されていないが、「砂糖及糖菓－調味料」と「醱酵セシメタル飲料」の部に記載されている出品者名から推察した。

1873年のウィーン万博では、みりんのほかにも小田県（現在の広島県福山市の辺り）の中村吉兵衛が「菊酒」「梅酒」、兵庫県の北風六右衛門が「酢」でみりんと同じく第三賞典の有功賞牌を受賞している。さらに佐賀県が「焼酎」、小田県の中村吉兵衛が「保命酒」、兵庫県の泉萬吉が「酒」で第三賞典の表状を受賞している。当時の味醂または味醂酒は、梅酒、忍冬酒、保命酒、菊酒、不老酒、練酒、本直し酒、上焼酎、および焼酎とともに「十品種」¹²⁾と呼ばれる薬味酒の一つでもあった。十品種のうち菊酒、梅酒、保命酒、焼酎も受賞していることから、味醂も薬味酒の一つとして評価された可能性がある。日本から出展された食品とリキュールの写真¹³⁾(図4)を見ると、不鮮明であるが容器のラベルに「長命酒」「味醂酒」「菊酒」「忍冬酒」「不老酒」「梅酒」等の文字が判別できるため、受賞した味醂酒、菊酒、梅酒以外にいく種類の薬味酒が出展されていたことが窺える。これらの酒類はいずれも角形の容器に入られているが、その容器は「保命酒徳利」と呼ばれるものに似ている。保命酒徳利とは、江戸時代に献上品としての格を上げるため、また薬酒の長期保存のために用いられていたのもので、備前焼に始まり丹波焼、三田焼、砥部焼、高取焼と多岐にわたるという。保命酒蔵は現在広島県福山市の鞆の浦に

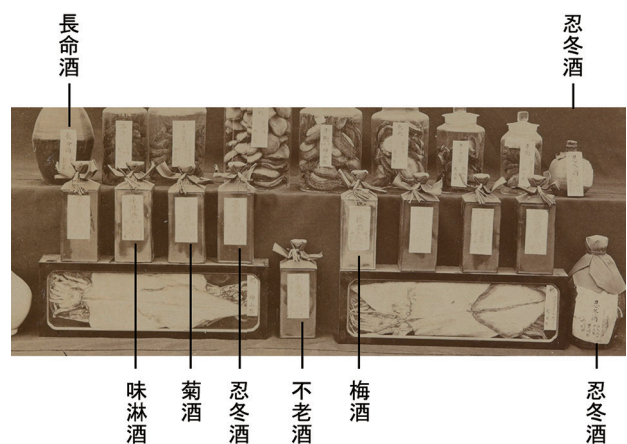


図4 ウィーン万国博覧会日本館にて展示された日本からの出展物（リキュール類、アワビ、イカ）の写真

表3 明治期に日本が参加した万国博覧会における日本の醸造物の受賞件数

開催年・都市	賞	品目	件数	出展者
1873年（明治6年）・ウィーン	有功賞牌	味醂	1	千葉：秋元三左衛門
		味醂酒	1	千葉：堀切紋次郎
		菊酒	1	小田：中村吉兵衛
		梅酒	1	小田：中村吉兵衛
		酢	1	兵庫：北風六右衛門
	表状	焼酎	1	佐賀
		保命酒	1	小田：中村吉兵衛
		酒	1	兵庫：泉萬吉
1876年（明治9年）・フィラデルフィア		銘酒	1	備後：沢田善兵衛
		醤油	1	東京：永岡善八
1878年（明治11年）・パリ	銅牌	酒各種	1	勸業局
1884年（明治17年）・ニューオーリンズ	不明			
1889年（明治22年）・パリ	受賞品目不詳			
1893年（明治26年）・シカゴ・コロンプス		醤油	21	東京：松岡直喜，色川千城 新潟：森鉄五郎，本間弥平次 群馬：野田醤油製造場，青木吉右衛門 千葉：関嘉吉，茂木房五郎，深井吉兵衛，高梨兵左衛門，田中玄蕃，茂木七郎左衛門，田中常右衛門，伊能茂右衛門，八木四郎助，梶谷音右衛門，茂木七左衛門 茨城：倉島松男 三重：井島茂作 熊本：大久保彦四郎，市原秀太郎
		麴	1	大阪：上田伊之助
		酢	2	大阪：鳴戸嘉七 兵庫：小西力松
		味醂	1	兵庫：須賀栄次郎
		酒	32	大阪：柴谷宇古満，沢田佐助，鳥井駒吉，大塚新蔵，丸山卯兵衛，錦谷利平，井谷安二郎，大塚和二郎，宅徳平，土川茂兵衛，阿波野英二，森本清兵衛，鳴戸嘉七 兵庫：辰馬半右衛門，和泉万輔，辰馬たき，小西新右衛門，石崎喜兵衛，加納次郎右衛門，岡崎藤吉，渡辺健雄，辰馬悦蔵，酒造会社 新潟：坪谷東太郎，星野忠吉，久須美作之助，高橋敬次郎，河口辰太郎 群馬：野田酒醸造所 三重：伊藤伝七 愛知：伊藤信蔵・外五人，稲生治右衛門・外二人
		朝日麦酒	1	大阪府：大阪麦酒会社
		醤油	3	千葉：日本醤油醸造人組合（浜口儀兵衛，茂木七郎右衛門，茂木七左衛門，茂木房五郎，茂木佐平次，田中玄蕃） 兵庫：龍野醤油醸造組合 茨城：上菱醤油株式会社
		清酒	5	兵庫：花木甚右衛門，嘉納治郎右衛門，山邑太左衛門 大阪：宅合名会社 酒造業組合 （三重：伊藤伝七，兵庫：長部文次郎，大阪：石崎合資会社，兵庫：辰馬吉左衛門，大阪：鳥居合名会社，福岡：福岡県酒造業組合）
		麦酒	3	大阪：大阪麦酒株式会社 東京：日本麦酒株式会社

開催年・都市	賞	品目	件数	出展者
1900年（明治33年）・パリ	銀牌	麦酒	3	愛知：丸三麦酒株式会社
		醤油	4	香川：小豆島醤油醸造株式会社，島醤油醸造株式会社 大阪：河盛又三郎，進藤喜一郎
		溜り	3	愛知：盛田合資会社，加藤六蔵，山内元平
		清酒	22	広島：荒谷寛，三浦仙三郎 京都：伏見酒造業組合職合 石川：金沢市酒造組合 富山：藤井四右衛門 兵庫：稲野孝太郎，和泉合資会社，嘉納治兵衛，岸田忠左衛門，小網与八郎，辰馬半右衛門，辰馬悦蔵，寺田広吉，若林茂左衛門 愛知：稲生治右衛門，伊東孫左衛門，盛田久左衛門 佐賀：古賀文一郎 大阪：肥塚与八郎，森本清兵衛，大塚和三郎，八星合名会社
	清酒，味醂酒	1	兵庫：小西新右衛門	
	協賛	醤油	9	千葉：高橋吉蔵，日下部紋次郎（茂木房次郎），鈴木滝二（茂木佐平次），長塚善蔵（茂木七左衛門），川内庄太郎（田中玄蕃） 兵庫：横山清蔵（龍野醤油製造組合） 茨城：村田熊次郎（上菱醤油株式会社） 香川：三枝定蔵（小豆島醤油製造組合） 千葉：川田徳兵衛（茂木七郎右衛門）
	銅牌	醤油	24	和歌山：湯浅醤油醸造業組合 静岡：亀屋醤油合資会社，鈴木幸作，築地金太郎，中村団一郎 徳島：林益太郎 新潟：細野捨次郎，三館一郎次 三重：伊藤小左衛門 栃木：岩崎清七，島田良平 大分：賀来藤三郎 茨城：金子源兵衛，武石伊兵衛 埼玉：岸本浪太郎，大河内五郎兵衛 大阪：松田信三郎，高浜与太郎，豊田熊次郎 長崎：森山三太郎 愛知：中村慶蔵，江崎与右衛門 茨城：関口直太郎，仙田伊兵衛
	溜り	1	愛知：服部平之助	
	清酒	23	富山：荒野右吉 大阪：浅本信次郎，阿波野栄次郎，丸山卯兵衛，沢田佐助，柴谷古満，綿谷利兵衛 鳥取：原由太郎 広島：稲葉合名会社，木村静彦，島博三 愛知：伊藤信蔵，間瀬昇太郎，中村熊太郎 新潟：川口辰太郎 兵庫：木村喜兵衛，卜部酒造合名会社，坂口吉蔵，江井ヶ島佐勇三株式会社 和歌山：溝端久太郎，島村富次郎 東京：柴田幸三郎 島根：安井好例	
	味醂酒	2	愛知：伊藤半兵衛 徳島：芝音蔵	
	褒状	醤油	21	徳島：浅野八呂，平土三平，吉本兵蔵 熊本：熊本醤油同業組合

開催年・都市	賞	品目	件数	出展者				
1900 年（明治 33 年）・パリ	褒状	醤油	21	大分：岩本寛二郎，松本勘治				
				三重：河村清兵衛				
				静岡：木村金三郎				
				富山：小杉彦四郎，小幡孝吉，結城孫四郎				
				大阪：松井六平，塩見伝次郎				
				新潟：森鉄五郎				
				茨城：村田宗右衛門				
				兵庫：大塚茂十郎				
				栃木：岡太郎次				
				北海道：佐野定七				
				埼玉：島田弥右衛門				
				愛知：竹内伝八郎，竹内仁右衛門				
		清酒	21	広島：相原巖，西山健吾				
				富山：吹上合資会社，稲垣ハル，桜井甚二，吉山岩雄				
				大阪：藤井竹次郎，益山嘉兵衛，太田平次，大沢徳平，柴谷武次郎				
				島根：原源蔵，板倉軍四郎，佐藤文				
				徳島：平野徳太郎				
				和歌山：堀江楠太郎				
				新潟：星野忠吉				
				兵庫：池上茂兵衛				
				新潟：小川国次郎				
				福島：佐藤善内，佐藤喜十郎				
						味醂	3	愛知：石川八郎次
								大阪：酒井仁兵衛
静岡：田畑庄吉								
1904 年（明治 37 年）・セントルイス	最高賞	砂糖及糖菓－調味料	1	千葉：日本醤油組合				
		醸酵セシメタル飲料	19	兵庫：花木甚右衛門，平野平兵衛，泉仙介，小西新右衛門，勝部重右衛門，長谷文治郎，坂口吉蔵，辰馬半右衛門，辰馬半蔵，辰馬悦蔵，辰馬与平，卜部酒造合名会社，若井源左衛門，鷺尾久太郎，渡辺徹，山邑太左衛門，江井ヶ島酒造株式会社，加納治郎右衛門				
				東京：日本麦酒株式会社				
	金賞	砂糖及糖菓－調味料	13	兵庫：赤穂醤油合資会社（福田吉兵衛，井沢忠平，川口木七郎，円居亀次郎，三木弥兵衛，延賀喜三兵衛，大塚万次郎，大塚茂十郎，庄司新吾，高岡利右衛門，龍野醤油株式会社，坪田浅五郎，坪田久太郎，上田民之助）				
				愛知：愛知三重醤油組合				
				大阪：植木喬，若江六兵衛，山本又三郎，江原金兵衛，河盛又三郎，益田信三郎，松谷弥平治，進藤嘉一郎，種子島源兵衛，豊田熊次郎				
				静岡：静岡県醤油同業組合				
				福岡：福岡県酒造組合				
				兵庫：小西新右衛門				
				大阪：大阪麦酒株式会社				
				醸酵セシメタル飲料	3	福岡：福岡県酒造組合		
				兵庫：小西新右衛門				
大阪：大阪麦酒株式会社								

明治期万国博覧会美術品出品目録⁹⁾から醸造物のみを抽出。

4 件存在している。保命酒は，みりんに地黄を初めとする 16 種の生薬を浸出させてつくられる薬味酒である。

数多くの薬味酒とともに，あるいは薬味酒の一つとしてみりんの何がどのように評価されたかの記録は見つかっておらず不明である。ウィーン万博で日本は合計 218 品

が受賞している¹⁾が，ほとんどが衣服・織物・木具・竹細工等の工芸品で，食用品は 14 品のみである⁵⁾。そのうち 8 品を醸造物が，さらにその 2 品をみりんが占めていることになる。なお醸造物以外の食品で受賞したのは粉類茶製菓子，菓子，砂糖，菓子及砂糖製のもの，砂糖菓

子類、氷砂糖の6品である。明治政府が日本として初めて公式参加した万博でみりんが有功賞牌を授与されたことは、海外で公式に評価された醸造物として初めての例ということになり、その賞状が現存していることは意義深い。流山のみりん業2件が受賞しているが、賞状がそれぞれ個別に授与されたことも確認された。

みりんは1873年ウィーン万博以降の万博でも受賞がみられる（表3）。1893年シカゴ・コロンプス万博では1件、1900年パリ万博では銀牌に1件、銅牌に2件、および褒状に3件が受賞しており、酒と醤油に次ぐ受賞頻度といえる。

このように、日本の醸造物が明治初期から海外で評価されていた実績があるにもかかわらず、あまり知られていない。これは賞状が現存しているケースが非常に稀であり、現物がないために受賞の事実が後世に伝承されにくい可能性が考えられる。2017年に越後和紙のウィーン万博賞状の日本語翻訳が発見された例はある。これは紙の部門で進歩賞牌を受賞した敦賀県出品の白紙に贈られたものと思われ、この賞状は2018年にたばこと塩の博物館で開催された「産業の世紀の幕開け ウィーン万国博覧会」展¹⁴⁾で公開されていた。2024年には甲斐絹のウィーン万博賞状が個人から市に寄付されたこと¹⁵⁾がニュースになった。ウィーン万博受賞目録¹¹⁾によると、衣服織物の部門で進歩賞牌を受賞している甲州・鈴木与次右衛門の「海気織」であると思われ、一般展示されておらず詳細な情報は公開されていない。今回のみりんの賞状は、国内で現存するウィーン万博賞状が公表された例としては甲斐絹（海気織）の賞状に続く2例目であるが、醸造物がウィーン万博で受賞した賞状としては国内初といえる。ウィーン万博以降の万博で受賞した賞状で現存している例がどれほどあるかは現在調査中である。

現在では、清酒や醤油など多くの日本の醸造物が海外で人気を博していることは周知の通りである。しかしそれがいつからであるのかは定かでない。ウィーン万博以降の万博でも、わが国の醸造物は多数の受賞がみられるが、明治期だけを見ると清酒と醤油の受賞が特に多い（表3）。楠本¹⁶⁾によると、ニューオーリンズ万博（1884年）では、日本のコミッショナーであった高峰譲吉らは醤油と酒について丁寧に説明し輸出に結び付けようと努力したという。

ウィーン万博の出展物リスト（表2）に「Preserven, aus Soya-Bohnen Bereitet（大豆から作られた保存食品）」との記載があり、これが味噌であったかは不明である。味噌の万博出品例がどれほどあったのかは定かでないが、1911年のドイツ・ドレスデンで開催された万国衛生博覧会においてカクキューの八丁味噌が日本政府の命で出展され三等賞（銅牌）を受賞したことがホームページ¹⁷⁾に

て紹介されている。

醤油は1867年（慶応3年）のパリ万博で3件出品され、そのうち1件は常陸（現茨城県）の高和利兵衛の醤油が受賞したものであることがヨネビシ醤油のホームページ¹⁸⁾で紹介されている。1873年のウィーン万博では公式出展物リスト（表2）に千葉や長崎の醤油（Soya-Sauce）が多数記載されているが、このとき醤油の受賞記録はなかった（表1）。1878年のフィラデルフィア万博では備後の銘酒（沢田善兵衛）とともに東京の醤油（永岡善八）の受賞がみられる程度である（表3）。永岡善八は亀甲萬の社員であり、起立工商会社¹⁹⁾を通じて出展された。キッコーマンのホームページ²⁰⁾によると、1883年にアムステルダムで開催された博覧会に出品された茂木佐平次（現キッコーマン）の醤油は金賞を受賞したという。ウィーン万博から20年後になる1893年のシカゴ・コロンプス万博では21件、さらに1900年のパリ万博では65件もの醤油（溜り含む）の受賞があり（表3）、明治期に醤油の海外進出が積極的に行われ海外評価が広がったことが窺える。

酒（日本酒、または清酒）は現在では「Sake」として世界で広く認知され高く評価されているが、実際にはそれがいつからなのかは明確でない。明治期の万博受賞リスト（表3）では、1873年のウィーン万博で酒が1件受賞されているのを見ることができるが、これはあまり知られておらず、この酒はどのような酒であったのか不明である。1876年のフィラデルフィア万博で備後の沢田善兵衛の「銘酒」が受賞している（表3）が、これは日本で生産された洋酒であった²¹⁾という記事が見られる一方、沢田善兵衛は保命酒を作っていた²²⁾との情報もある。表3にはないが、1888年のバルセロナ万博では鳥井駒吉の酒が最優等賞を受賞した²³⁾。酒の万博受賞件数が大きく増えたのはシカゴ・コロンプス万博からで、このとき31件、さらに1900年パリ万博では金牌5件、銀牌23件、銅牌23件、褒状21件の合計72件の受賞が見られる。1904年のセントルイス万博でも最高賞を19件、金賞を3件受賞している。明治期になって清酒製造技術が飛躍的に向上したこととの関連が興味深い。酒の輸送技術の発達も関係していると考えられている。鳥井駒吉は、1888年のバルセロナ万博ではそれまでの樽に代わっておそらく初めて瓶詰めの酒を出品し、日本を代表するおいしい飲物としての名声を勝ち取ったという²⁴⁾。酒の万博受賞の記録が多数あるにもかかわらず、その情報はほとんど広がっていないが、webでいくつかは見つけることができた。小西酒造（兵庫県・小西新右衛門）の酒が1893年のシカゴ・コロンプス万博で金牌を受賞したこと²⁵⁾、長部文次郎（現大関）²⁶⁾、辰馬吉左衛門（現白鹿）²⁷⁾の清酒が1900年のパリ万博で金牌を受賞したことなどが

見られる。

わが国の國酒といえば清酒と焼酎であるが、清酒よりも焼酎のほうが海外評価が早かった可能性がある。はじめての海外公式評価といえるウィーン万博で焼酎と酒はどちらも受賞していたが、その前の慶応3年のパリ万博でも焼酎は4件から出品されていたことが記録にみられる¹¹⁾。その出品者の一つである薩摩酒造株式会社²⁸⁾がホームページで紹介している。しかしウィーン万博以来は受賞リストに焼酎は1件も見られない。興味深いことに、日本でビールの工業生産が始まったのが1870年²⁹⁾と言われるが、麦酒（ビール）の受賞が1893年のシカゴ・コロンブス万博での大阪麦酒会社（島井駒吉³⁰⁾）の受賞以来ほぼ毎回見られる（表3）。明治期に入りビール生産が始まると急速に技術が発展し、日本のビールが積極的に海外にアピールされ、高く評価されていたことがわかる。日本麦酒株式会社³¹⁾（現サッポロビール）の1900年パリ万博および1904年セントルイス万博での受賞および丸三麦酒株式会社³²⁾（現サッポロビール）の1900年パリ万博での受賞（表3）についてそれぞれホームページで紹介されている。

酎の明治期における万博受賞は多くないが、1893年シカゴ・コロンブス万博の大阪・鳴戸嘉七（現タマノイ酎）の受賞（表3）についてはメーカーホームページ³³⁾で紹介されている。

みりんの万博受賞は1873年ウィーン万博の2件の他は、表3では1893年シカゴ・コロンブス万博に1件と1900年パリ万博に6件が見られる。酒や醤油と比べると、みりんの万博出展や受賞歴は非常に少ないが、万博受賞の実物証拠である賞状が現存していることが分かっているのはウィーン万博での秋元三左衛門の味醂の受賞だけである。「食と農」の博物館で発見された天晴みりんの賞状には送り状も添付されており、受賞当時の様子が文字として確かに刻まれている。この発見は、日本の醸造産業の歴史を調査する上で大変貴重であったといえる。

8. おわりに

現在では、清酒をはじめ日本の醸造物は海外で高く評価されており、輸出額は年々顕著に伸びている。ユネスコ世界文化遺産への2013年の和食の登録や、2024年の伝統的な酒造りの登録は記憶に新しく、日本の醸造物の海外での人気に拍車をかける契機となったことは容易に想像できる。しかしいつから日本の醸造物が海外で評価されるようになったのかは知られていない。現在に続く醸造物の多くが江戸期に成立したこと、江戸期に200年間に及ぶ鎖国が行われていたことから、日本がはじめて公式参加した1873年ウィーン万博での評価は、日本の醸造物がはじめて公式に海外評価された時といえる可能性

が高い。事実を伝える現物の存在は重要な史料となるので、今回の万博賞状の発見が契機となってみりんを含めたわが国の醸造物の歴史研究が促進されることが期待される。また、現存しているが世に出ていない貴重な史料がどこかに眠っている可能性も大きいので、今後新たな発見があることを願う。

謝辞：貴重な情報・資料をご提供頂いた日本醤油技術センター理事長・東京農業大学名誉教授の館博氏、キッコーマン国際文化センター学芸員の川根正教氏、流山市立博物館館長の北澤滋氏並びに学芸員松本武之氏、梅花女子大学教授の東四柳祥子氏、靱酒造株式会社代表取締役の岡本純夫氏に深く感謝致します。

文献

- 1) ペータ・パンツァー、香澤 宣賢、宮田 奈奈編：1873年ウィーン万国博覧会－日頃からみた明治日本の姿、思文閣出版 p.166 (2022)
- 2) 米山平：醸造博物館から盃と徳利を拾う、醸友 43, 20-21 (2002)
- 3) Weltausstellung, Amtliches Verzeichniss der Aussteller, welchen von der internationalen Jury Ehrenpreise zuerkannt worden sind. Verlag der General-Direction, Wien (1873)
- 4) Imperial Japanese Commission to the Vienna International Exhibition: Catalog Der Kaiserlich Japanischen Ausstellung, Wien, Japanischen Ausstellungs-Commission (1873)
- 5) 田中芳男、平山成信：澳国博覧会参同紀要 (1897)
- 6) 三菱商事ライフサイエンスの「味な話」：〈<https://ajibana.jp/closeup/508/>〉（最終アクセス：2026年2月2日）
- 7) 川根正教、松本武之：万国博覧会にまつわること－秋元三左衛門ウィーン万博の賞状、会報におどり 132号 (2025)
- 8) 川根正教：流山みりん物語、崙書房出版 (2014)
- 9) 井上潤：渋谷栄一から見る「幕臣たちの文明開化」、郵政博物館研究紀要 10, 42-54 (2019)
- 10) 神田豊島屋ホームページ「みりんの歴史」：〈<https://me-toshimaya.com/history/>〉（最終アクセス：2026年6月26日）
- 11) 東京国立文化財研究所美術部編：明治期万国博覧会美術品出品目録（国立文化財研究所）(1997)
- 12) 福山市史編纂会編：福山市史 中巻、福山市史編纂会、p.639 (1968)
- 13) Fotoalbum mit Exponaten des japanischen Pavillons auf der Weltausstellung 1873：〈<https://repository.khm.at/viewer/image/Leporello/1/>〉（最終アクセス：2026年6月20日）
- 14) たばこと塩の博物館：〈<https://www.tabashio.jp/exhibition/2018/1811nov/03/index.html>〉（最終アクセス：2026年6月27日）
- 15) YBS NEWS：甲斐絹は「海気」？万国博覧会の賞状など寄付明治初期の貴重な史料 山梨・都留 〈<https://news.ntv.co.jp/n/ybs/category/society/ys2c54b5b359874b988b46faa7a6a862ec>〉（最終アクセス：2026年6月20日）
- 16) 楠元真知子：1884年ニューオーリンズ万国博覧会と日本の展示、愛知淑徳大学論集－文学部篇－44, 71-87 (2019)
- 17) カクキュー、会社情報：〈https://www.kakukyu.jp/company_episode.asp〉（最終アクセス：2026年6月20日）

- 18) 米菱醬油, 会社概要: <<https://yonebishi.co.jp/company/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 19) 起立工商会社: <<https://x.gd/NRsP5>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 20) しょうゆとキッコーマンの歴史: <<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/history/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 21) 白鹿記念酒造博物館, 万博と日本酒: <<https://sake-museum.jp/saketalk/2969/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 22) 福山市教育委員会編: 麴の伝統産, 福山市文化財協会 (1979)
- 23) 酒文化研究所: <https://sakebunka.sub.jp/archive/archive/history/003_3.htm> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 24) 堺市図書館ホームページ: <https://www.lib-sakai.jp/kyoudo/kyo_digi/monodukurisakai/monodukuri_syuzou.htm> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 25) 小西酒造株式会社, 小西酒造について: <<https://www.konishi.co.jp/history/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 26) 大関ホームページ, 会社概要: <<https://www.ozeki.co.jp/about/gaiyou/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 27) 白鹿ホームページ, 白鹿の歩み: <<https://www.hakushika.co.jp/company/history.php>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 28) 薩摩酒造株式会社ホームページ: <<https://www.satsuma.co.jp/2018/10/01161304.html>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 29) 小泉武夫, 角田潔和, 鈴木昌治編著: 酒学入門 (講談社サイエンスフィク) (1995)
- 30) 鳥井駒吉: <<https://sakai-kanbora.org/wp-content/uploads/2025/07/2025.7toriikomakiti.pdf>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 31) アサヒビールホームページ, 1900 年世界が認めた恵比寿ビール: <<https://www.sapporobeer.jp/company/history/1900.html>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 32) 半田市カブトビール: <<https://www.city.handa.lg.jp/bunka/kanko/1002868/1002878/1002886.html>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)
- 33) タマノイ酢ホームページ: <<https://www.tamanoi.co.jp/history/>> (最終アクセス: 2026 年 6 月 27 日)

Certificate of Merit, Awarded to ‘Mirin’ at the Vienna World’s Fair (1873): Official Overseas Expansion of Japanese Fermented Products in the Meiji Period

By

Kenji MAEHASHI^{*,**†}, Chihiro MURAYAMA^{**}, Kensuke TADOME^{**,***}

(Received June 30, 2026/Accepted September 11, 2026)

Summary : The certificate of merit awarded to “Mirin” at the 1873 Vienna World’s Fair, where the Japanese government officially participated for the first time, was discovered in April 2025 at the Food and Agriculture Museum of Tokyo University of Agriculture. The certificate of merit was awarded to Akimoto Sanzaemon (APPARE Mirin), a Shiro Mirin maker from Nagareyama City, Chiba Prefecture. This is a valuable document that records the earliest overseas acceptance of Mirin.

Keywords : Mirin / Shiro Mirin, 1873 Vienna World’s Fair, Akimoto Sanzaemon, APPARE Mirin

^{*}Department of Fermentation Science, Tokyo University of Agriculture. Setagaya-ku, Tokyo 156-8502, Japan

^{**}Food and Agriculture Museum, Tokyo University of Agriculture. Setagaya-ku, Tokyo 158-0098, Japan

^{***}Scientific Information Course, Tokyo University of Agriculture. Setagaya-ku, Tokyo 156-8502, Japan

[†]Corresponding author (E-mail : maehashi@nodai.ac.jp)