

醤油醸造業史研究の課題

井奥, 成彦

<https://doi.org/10.15017/1082>

出版情報：経済學研究. 69 (3/4), pp.83-95, 2003-01-31. 九州大学経済学会
バージョン：
権利関係：

醤油醸造業史研究の課題

井 奥 成 彦

はじめに

醸造業は、前工業化時代及び工業化の初期段階の日本においては、農業を除いて最も主要な産業であった。よく引かれるデータであるが、明治7年（1875）「府県物産表」に記載されている日本全国の生産物を一次産品（未加工品）と二次産品（加工品）とに分類すると、生産額ベースで両者の比率は7対3、2次産品の中で最も生産額の多かったのは酒で1861万円、次いで綿織物（1086万円）、醤油（634万円）、生糸類（616万円）、味噌（614万円）と続く（明治文献刊行会、1966）。1・3・5位に醸造品が入っているのである。また1880年代に入ってから製造業生産の急増への貢献が大きかったのは食料品と繊維であり、85年から90年までの間の成長への寄与は、それぞれ48%と38%であった。その食料品の中の最も主要なものは醸造品である。例えば1885年において、食料品の中で最も生産額の大きかったのは酒で約2億900万円、次いで菓子（約7200万円）、タバコ（約4600万円）、豆腐（約4100万円）、醤油（約2600万円）と続く（橋本・大杉、2000、P. 87-88）。ここでも1位と5位に醸造品が入っている。醸造業の現況を見ると、その企業のほとんどが中小規模であり、伝統の技術を活かしているという意味において、今日の日本の産業の特徴を体現している産業であると言える。

醸造業のうち酒造業については、早くからその重要性が指摘され、その発展の経緯に関する研究も進展してきたが、それに比して醤油醸造業史の研究は後れをとってきた感がある。それでも、ここ10年ぐらいの間の在来産業史研究の流れの中で、急速に研究が増えてきた。詳細は長谷川彰氏のまとめに譲るが（長谷川、1992、同、1999）、銚子・湯浅・龍野・小豆島といった日本の醤油主産地を中心に研究が進められ、それぞれの地での醤油醸造業の発展過程や代表的造家の経営史が明らかにされた。そして近年では、その他の地方へと対象が拡がりつつある（林・天野、1999）。

だが、その過程でまた、新たな研究課題も見えてきた。ここでは、現段階で筆者が考える課題のいくつかを紹介しよう。

1 醤油の起源

醤油の起源は、「醬」（ひしお）であると言われる。これは原始・古代から存する塩漬けの発酵食品というべきもので、固形分と液汁分が未分離のものである。これに類するものは世界的に普遍的に見られる。中国のジャン、朝鮮半島のカンジャン、タイのナムプラー、ベトナムのニョクマムなどである。

「醬」は、漬けるものによって「草醬」（くさ

びしお)、「肉(魚)醬」(ししびしお)、「穀醬」(こくびしお)などと言い、草醬は漬物に、肉(魚)醬は塩辛につながり、穀醬がのちに味噌・醤油へと発展していった(油井、1983、p.170-172、太田屋醸造HP)。ただし今日のような、液汁分を用いる「醤油」がいつごろ出現したのかは、はっきりしない。吉田ゆり子氏によれば、中世末の「多聞院日記」に今日の「濃口醤油」の製法のもとが見られるという。のちに述べるように、濃口醤油は原料として大豆と小麦を用いる(後掲図1参照)のであるが、おそらくそれ以前に、穀醬と濃口醤油の中間に位置する、大豆のみを原料とする今日の「溜(たまり)醤油」のようなものが成立していたと思われる。

「醤油」の語の初見は慶長2年(1597)刊『易林本節用集』においてであり、中世史料の中に「醬」の語は見えても「醤油」の語は見られない。もちろん、単に「醤油」という語が存在しなかつただけであり、上述のように実態としての醤油はすでに存在していた可能性はある。原料分の残る、現代で言えば「もろみ」にあたる「穀醬」から、液汁分のみを用いる「醤油」がいつ、どのように成立してきたのか。古い時代だけに史料的な困難性は否めないが、この問題を解明することは、今後の醤油醸造業史研究の一つの課題である。

なお、醤油醸造業が産業として確立したのは、近世以降であると言ってよいだろう。ある程度まとまった量を生産する造家、ないし今日につながる主要な産地が成立するのは、明らかに近世に入ってからであるからである。しかし醤油が一般に普及するにはなお多くの時日を要した。近世においてさえ醤油の市場は狭隘であり、富裕層や都市の料理屋などに販路は限定されていたものと思われる。農村での醤油の使用は、一

部のゆとりのある層が自家醸造を行っていた形跡はあるが、販売されている醤油が一般の農民にまで普及するのは、大正時代を待たなければならぬ(日本醤油協会、1959、p.57、石井、1986、p.35)。

2 醤油の種類とそれぞれの発展の経緯

醤油は、言うまでもなく日本人の食事に欠かせない調味料である。我々はふだん、直接に間接に醤油を摂取している。醤油を口にしない日は一日としてないといっても過言ではないであろう。また海外での需要も徐々に高まっている。醤油醸造業はこのような安定した需要に支えられて波が少なく、堅調な産業となっているのである。

このことを数値的に見てみよう。表1は、昭和5年(1930)以降平成13年(2001)までの約70年間の国内の醤油出荷量(≒生産量)であるが、これを見ると、このところ漸減しているとはいえ、昭和30年代以降はほぼ100万キロリットル(約550万石)前後で一定している。また1人当たり消費量も、このところ漸減してはいるが、この70年間、戦後の物資不足の時期を除いてほしい10リットル前後で一定している。また国内で生産される醤油の輸出量は、長期的には徐々に増え続けてはいるが、今日においても生産量の約1%に過ぎず、ほとんどは国内で消費されていると言える。海外での醤油の需要は着実に増大しているのであるが、それに対しては主に海外に工場を設置することで対応しているのである。例えばキッコーマンは、アメリカ(2か所)・オランダ・台湾・シンガポール・中国に工場を持っており、合計15万5000キロリットルの生産能力を海外に有している(キッコーマンHP)。

表1 醤油の出荷量の推移

西暦	年号	出荷量 (千キロ リットル)	出荷量 前年比	1人当 消費量 (リットル)	輸出量 (千キロ リットル)	西暦	年号	出荷量 (千キロ リットル)	出荷量 前年比	1人当 消費量 (リットル)	輸出量 (千キロ リットル)
1930年	昭和5年	683	—	10.6	3.8	1966年	昭和41年	1,029	100.0%	10.4	5.1
1931	昭和6	701	102.6%	10.7	3.3	1967	昭和42	1,086	105.5%	10.8	6.0
1932	昭和7	695	99.1%	10.5	2.9	1968	昭和43	1,019	93.8%	10.0	7.4
1933	昭和8	670	96.4%	9.9	3.4	1969	昭和44	1,061	104.1%	10.3	8.5
1934	昭和9	880	131.3%	12.9	3.4	1970	昭和45	1,126	106.1%	10.9	8.9
1935	昭和10	891	101.3%	12.9	6.3	1971	昭和46	1,134	100.7%	10.8	11.7
1936	昭和11	902	101.2%	12.9	8.4	1972	昭和47	1,177	103.8%	11.0	10.4
1937	昭和12	932	103.3%	13.2	9.2	1973	昭和48	1,294	109.9%	11.9	8.9
1938	昭和13	939	100.8%	13.2	12.4	1974	昭和49	1,199	92.7%	10.9	4.3
1939	昭和14	890	94.8%	12.5	14.0	1975	昭和50	1,127	94.0%	10.1	4.5
1940	昭和15	892	100.2%	12.4	10.3	1976	昭和51	1,230	109.1%	10.9	6.3
1941	昭和16	890	99.8%	12.3	—	1977	昭和52	1,156	94.0%	10.1	6.8
1942	昭和17	785	82.6%	10.1	1.1	1978	昭和53	1,198	103.6%	10.4	5.6
1943	昭和18	573	78.0%	7.8	0.8	1979	昭和54	1,251	104.4%	10.8	6.1
1944	昭和19	628	109.6%	8.4	0	1980	昭和55	1,190	95.1%	10.2	7.3
1945	昭和20	426	67.8%	5.9	0	1981	昭和56	1,189	99.9%	10.1	7.6
1946	昭和21	400	93.9%	5.3	—	1982	昭和57	1,184	99.6%	10.0	8.4
1947	昭和22	336	84.0%	4.3	—	1983	昭和58	1,195	100.9%	10.0	9.7
1948	昭和23	492	146.4%	6.1	0	1984	昭和59	1,201	100.5%	10.0	10.1
1949	昭和24	550	111.8%	6.7	1.2	1985	昭和60	1,186	98.8%	9.8	9.4
1950	昭和25	655	119.1%	7.9	1.3	1986	昭和61	1,199	101.1%	9.9	9.7
1951	昭和26	795	121.4%	9.4	2.3	1987	昭和62	1,195	99.7%	9.8	9.3
1952	昭和27	749	94.2%	8.7	1.9	1988	昭和63	1,198	100.3%	9.8	7.9
1953	昭和28	881	117.6%	10.1	1.5	1989	平成1	1,197	99.9%	9.7	8.4
1954	昭和29	934	106.0%	10.6	1.8	1990	平成2	1,176	98.2%	9.5	10.0
1955	昭和30	974	104.3%	10.9	1.6	1991	平成3	1,175	99.9%	9.5	10.7
1956	昭和31	1,007	103.4%	11.2	1.9	1992	平成4	1,183	100.7%	9.5	11.6
1957	昭和32	996	98.9%	11.0	2.6	1993	平成5	1,167	98.6%	9.4	12.1
1958	昭和33	998	100.2%	10.9	2.7	1994	平成6	1,140	97.7%	9.1	12.2
1959	昭和34	1,035	103.7%	11.2	3.4	1995	平成7	1,122	98.4%	8.9	9.9
1960	昭和35	1,047	101.2%	11.2	3.6	1996	平成8	1,123	100.1%	8.9	10.0
1961	昭和36	1,029	98.3%	10.9	4.3	1997	平成9	1,095	97.5%	8.7	10.7
1962	昭和37	1,014	98.0%	10.6	4.6	1998	平成10	1,068	97.5%	8.4	11.0
1963	昭和38	1,045	103.7%	10.9	4.3	1999	平成11	1,045	97.9%	8.3	10.3
1964	昭和39	1,004	96.1%	10.3	4.9	2000	平成12	1,061	101.5%	8.4	10.5
1965	昭和40	1,029	102.5%	10.5	5.5	2001	平成13	1,027	96.8%	8.1	11.8

(注) 日本醤油協会ホームページ <http://www.soysauce.or.jp/11.html>による。

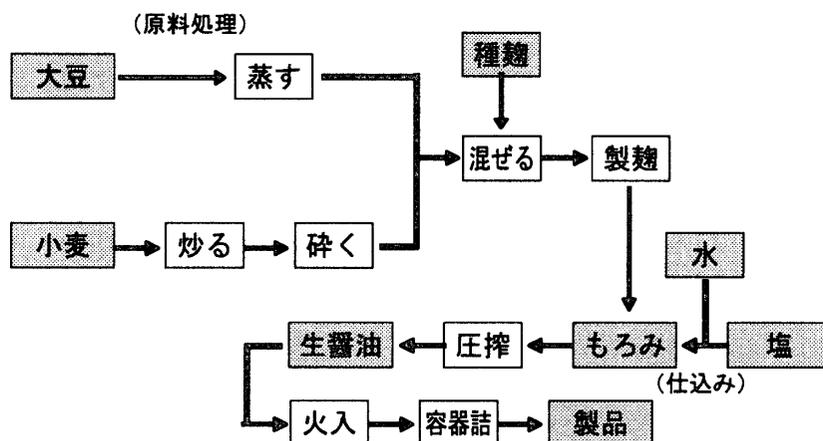


図1 濃口醤油の製法

またヤマサもアメリカに工場を持っている。

ところで、醤油は一括りに「醤油」として扱われることが多いが、実はかなり多様なのである。現在、JAS規格では5種類に分類されている。濃口、淡口（うすくち）、溜、白、再仕込（さいしこみ）の5種であるが、それらの概要を述べれば以下のごとくである。

① 濃口醤油

関東を中心に全国で造られ、広く使用されている。日本国内の全醤油生産量の80%余を占める。つけ、かけ、煮物、焼き物、だし、たれ等あらゆる用途に使う。製法は図1の通りであり、醤油の基本型と言われる。すなわち同量の大豆と小麦をそれぞれ蒸し、炒り、砕いて混合したものに麹菌を植え付け、4～5日ないし1週間、麹室で麹菌を繁殖させたのち、桶に入れた塩水に漬け、約1年間、毎日一定時間攪拌しながら諸味（もろみ）として熟成するのを待つ。そしてそののち布袋に入れ、圧搾器にかけて液汁分を絞り出す。布袋の中には醤油粕が残り、それはもう一度塩水に溶いて絞り、安物の醤油とする（「二番搾り」）。また「一番搾り」と「二番搾り」を混ぜて製品化することもある。製法の起源は明確ではないが、既述のように、中世末の

「多聞院日記」にその萌芽が見られるという。そして現在、濃口醤油を主力商品としている関東の有力メーカー（キッコーマン・ヤマサ・ヒゲタ）はいずれも、17世紀後半頃に創業している（油井、1983、p. 176-177）。

② 淡口醤油

関西を中心に造られ、使用されている醤油で、日本国内の全醤油生産量の15%程度を占める。濃口醤油に次いで多く生産されている。香りが薄いのでつけ醤油やかけ醤油には不向きだが、素材の色や味が活かされるので煮物、吸い物、鍋物には合う。製法は基本的には濃口醤油と同じだが、小麦の炒り方を浅くしたり、塩を多めに配合したり、熟成期間を短めにするることによって発酵作用を抑え、色を薄くしている。寛文6年（1666）、播州龍野の円尾孫右衛門によって始められたと言われる。近世後期の文化6年（1809）には甘酒を使用する製法も発明された。甘酒を用いるのは、京料理でよく用いる味醂と合うからだという（油井、1983、p. 176、森口、1988、p. 395-399）。

③ 溜醤油

東海3県（愛知・岐阜・三重）で主に造られ、使用されている醤油で、日本国内の全醤油生産

量の約2%である。ドロツとして濃く、つけ醤油や照り焼きによく使われる。製法は基本的に、上記濃口醤油の製法から小麦を除いたものと考えればよい。すなわち小麦を用いず大豆のみで造る醤油であるが、若干小麦を配合する場合もある。起源は不明だが、醤油の中では最も古く、醤油の原点と言われる（「醤油の知識」HP、油井、1983、p. 187）。大豆という単一の穀物のみを原料とするという点で、穀醬から派生したことが想定され、その意味でこのように言われるのは理解できる。ただ、商品化されたのは元禄12年（1699）であるとする説もある（篠田、1999、p. 213）。

④ 白醤油

溜醤油と同じく東海3県で主に造られ、使用されている醤油で、日本国内の全醤油生産量の1%足らずである。透明に近いことからこのような名が付いている。淡白な味と香りで、つゆ、吸い物、鍋料理などに使われる。製法は溜醤油と正反対で、基本的に小麦のみから造る。起源については享和2年（1802）に三河国新川の現ヤマシン醤油（愛知県碧南市）から始まったという説（ヤマシン醤油HP、「醤油の知識」HP）や文化8年（1811）に尾張国愛知郡山崎村で始まったとする説（篠田、1999、p. 213）があり、定かではないが、いずれにしても近世後期のようである。ただ、これも溜醤油と同様、単一の穀物を原料とするという点で、穀醬に近い存在とも考えられ、原点は意外と古いのかもしれない。

⑤ 再仕込醤油

主として西中国から北部九州にかけて生産、使用されている醤油で、日本国内の全醤油生産量の1%足らずである。他の醤油は塩水で仕込むのに対し、この醤油は一度できあがった生醤油（きじょうゆ）を使って仕込み、しかも仕込期

間も2年と長いので、濃厚で甘みを帯びる。そこから「甘露醤油」とも呼ばれる。上記のような製法から、贅沢な醤油と言え、値段も高い。用途としては、主に甘露煮、刺身やすしなどのつけ醤油として利用される。起源は天明年間（1781～1788）で、柳井の造家・4代目高田伝兵衛が岩国藩主（吉川家）に献上したのが始まりという（森口、1988、p. 399ほか）。明治33年（1900）大和田建樹作の「鉄道唱歌」の中にも「風に糸よる柳井津の港にひびく産物は甘露しょうゆに柳井縞からきうき世の塩の味」と謳われ、当時すっかり柳井の名物になっていたことが窺われる。

以上のように、JASでは醤油は5種類に分けられているが、種類ごとの各年受検数量は表2の通りであり、ここ20年間で構成比にさほどの変化は見られない。このうち最も主要なものは濃口醤油であり、これまで歴史的研究が行われてきたのも、主として濃口醤油である。一方、他の醤油についての研究は手薄い。従ってとりあえずの課題として、各醤油について既述のような今日一応通説となっていることや不明瞭なことを検証してみる必要がある。そしてその上で、経済史上での位置づけを考えることである。

上記のような主な醤油の起源や商品化についての通説から私は、時系列的には次のような跡をたどって今日に至っているという仮説をもっている。すなわち、プリミティブな段階の「醬」から中世末頃に今日の醤油のような、液汁を調味料として用いる醤油の原型ができ、経済の活発化した17世紀後半頃に今日の大メーカーにつながる東西の「濃口」・「淡口」・「溜」の造家が創業し、産業として確立した。近世後期（18世紀末～19世紀初頭）に至ると食文化も豊かになり、それにつれて「再仕込醤油」、「白醤油」が発明されたり商品化され、淡口醤油に甘酒を配

表2 種類別醤油数量

年	生産数量 (kl)	受検数量 (kl)	種類別内訳 (kl)				
			濃口	淡口	溜	再仕込	白
1980	1,188,970	1,089,993	919,952	138,113	23,180	3,300	5,388
1981	1,190,618	1,077,686	909,761	137,669	21,649	3,270	5,337
1982	1,187,148	1,070,180	902,862	138,261	20,885	3,130	5,042
1983	1,193,978	1,069,920	902,325	137,413	21,077	3,203	5,902
1984	1,200,036	1,064,879	897,566	138,487	19,867	3,239	5,720
1985	1,186,278	1,056,796	891,003	137,267	19,645	3,245	5,636
1986	1,200,714	1,053,295	886,392	138,821	18,962	3,355	5,765
1987	1,197,380	1,043,651	873,602	140,700	19,934	3,234	6,181
1988	1,201,418	1,039,603	870,498	141,212	18,592	3,291	6,010
1989	1,200,288	1,023,452	855,906	139,456	18,641	3,273	6,176
1990	1,177,126	995,708	825,572	141,590	18,653	3,755	6,138
1991	1,170,781	994,336	826,931	139,176	17,750	4,668	5,811
1992	1,189,896	1,006,541	836,301	140,292	18,886	5,074	5,988
1993	1,163,843	974,798	808,292	138,407	17,266	5,160	5,673
1994	1,140,087	940,613	780,926	133,125	16,292	4,978	5,292
1995	1,122,018	928,687	770,691	131,204	16,238	5,230	5,324
1996	1,123,204	900,555	742,889	130,307	15,970	6,089	5,300
1997	1,097,840	868,254	714,104	126,999	16,341	6,046	4,764
1998	1,063,146	835,207	689,667	119,917	15,423	5,554	4,646
1999	1,045,408	827,811	686,171	115,848	15,233	5,949	4,610
2000	1,061,475	809,798	671,503	113,333	14,400	5,865	4,697
2001	1,027,353	771,286	637,765	108,496	14,179	6,148	4,698

(注)日本醤油協会ホームページ <http://www.soyssauce.or.jp/12.html>による。

合する製法が考案されるなど醤油にバラエティーが生じ、今日の5種類の醤油が出揃った。この仮説は、今後の検証を要する。

なお近世後期以降については、一般に農民の「余剰」も顕著になり、ゆとりのある農民の中には、大蔵永常『広益国産考』に紹介されているように、自家醸造を行う者も目立ってきたことにも留意する必要がある。

さて上記のように、醤油は今日大きく5種類に分けられているのであるが、醤油の味の違いを決定する最も主要な要素である麹菌はメーカー

ごとに違ふし、原料の配分もメーカーによって微妙に変えるなど、細かいことをいえば醤油はもっと多様であると言える。例えば、福岡県糸島郡の北伊醤油では小麦の配合比率を多めにし(大豆4.8:小麦5.2)、さらに熟成期間を2年半と長くして、発酵作用による甘みを多く出す工夫をしているという(井奥、1991、p.3-4)。また南九州には、黒砂糖を配合して甘くした醤油がある。そして表3にあるように、醤油がほぼ生産された地方内で消費されているという状況、いわば“地域内生産・地域内消費”という状況

表3 地方別醤油生産と販売先

	北海道	東北	関・甲	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	合計
北海道	33									33
東北		69								69
関東甲信越	13	27	408	1	26	8	2	4		489
北陸				21	2					23
東海			11	14	86	8				119
近畿			7	8	26	133	20	16	15	225
中国							37		1	38
四国			3		5	28		23	7	66
九州			2			1	4	1	128	136
合計	46	96	431	44	145	178	63	44	151	1,198

注) 1. 『図説・日本の食品工業』(株式会社光琳、1990年)による。
 2. 左欄は生産地(出荷元)、上欄は受入地(出荷先)の地方である。
 3. 単位: 1000kl。1000kl未満は切り捨て。

は、日本の食文化の多様さを示していると考えられ、逆に地方々々の食文化の多様さの上に、それぞれの地方の醤油があるとも考えられよう。キッコーマン・ヤマサ・ヒガシマル・ヒゲタ・マルキンという、全醤油の半分のシェアを占める5大メーカーが存在する関東や近畿においても、造られる醤油の大半は自地方内へ販売されているのである。これら一部メーカーのシェアが大きいといっても、それは同一地方もしくは近隣地方内に多くの人口があるからに他ならない。決して日本全体でまんべんなく購入されているわけではない。そして残りの半分のシェアは、2000にも及ぶ中小メーカーが分け合っているのである。それらはみな、規模は大きくなくとも各地の食文化の上に立脚して独自の味を持ち、そうであるがゆえに、それぞれの地方では確固とした存在になっていると考えられるのである。このことは、前述のような日本の食文化の多様さを解くヒントとなるとともに、今日の日本の産業構造を解くヒントともなると思われる。

ところで上記5種のうち、「再仕込醤油」はそ

の造り方からして少なくとも濃口醤油から派生したものであることは明らかであり、すでにできあがった生醤油を仕込に用いるという意味で、最も贅沢な醤油であると言える。このような調味料が生まれて地域に定着したことは、これを生んだ当時の地域の生産力の豊かさとその後の食文化の豊かさを窺わせる興味深い事例と言える。そこで次に、この「再仕込醤油」について、地域の食文化との関係を考え、課題を見出していこうと思う。

3 「再仕込醤油」について

上述のように、「再仕込醤油」は柳井が発祥の地で、現在西中国から北部九州を中心に使用されている。柳井には現在、3つの醤油メーカーがある。佐川醤油店、柳井醤油、重枝醤油店の3つである。いずれも大きなメーカーではない(例えば佐川醤油店の従業員数は14人である)。

この中で最も歴史が古いのが佐川醤油店で、創業は天保元年(1830)である(佐川醤油店HP)。現会長・桐山治夫氏によると、年産は公表

していないとのことであるが、造っている醤油のうち約4割は「再仕込醤油」、約6割は「濃口醤油」とのことである。いずれもほとんどの工程を手造りで行っており、熟成期間も、「再仕込」・「濃口」とも1年～1年半と、現代にしては長い。「再仕込醤油」の本場であるにもかかわらず、意外にも「濃口醤油」の比率の方が高いのであるが、これは、このうちのかなりの部分が弁当用の醤油、ドレッシングの原料、煎餅などの菓子用の醤油といった、業務用・加工用の醤油として販売されているからであるという。これらの用途を除けば、家庭用などにはやはり「再仕込醤油」の方が多く売られているそうである。この地方の人は、すし・刺身・豆腐などには「再仕込醤油」、煮物には（「再仕込」だと素材の色が黒くなるので）「淡口醤油」、うどんのだしには「濃口」または「淡口」と、使い分けているのだそうである。

発祥の地柳井で、「再仕込醤油」がどのように根づき、普及していったのか、そして他へ広がっていったのか。また、今日3社しか残っていない同地の醤油醸造業界内部で、これまでどのようなメーカーの興亡があったのか（例えば「再仕込醤油」を発明した4代目高田伝兵衛の家などは、醤油醸造業者としては現存しない）、柳井をめぐる醤油醸造業の歴史には、わかっていないことが多い。今後の課題となろう。

また福岡市には、安政2年(1855)に松村半次郎により創業された株式会社ジョーキューがある。福岡の都心・天神に位置するメーカーである。もともと松村家の個人商店であったが、大正15年(1926)、合名会社松村久商店となり、平成元年(1989)、株式会社ジョーキューとなった。年間の総売上額約15億円は、福岡県内ではニビシ(古賀市)、マルエ(三池郡高田町)に次ぐ。

工場は前原市にもある。福岡工場では手作りの「再仕込醤油」を中心に少量(全生産量の約3割)の高級品を造り、前原工場では加工原料などになる「濃口醤油」を造っている。福岡工場は本社社屋と同じ敷地内にあり、現在の本社社屋は平成元年に新築されたものであるが、かつてのれんが造りを思わせるしゃれた造りで、同3年に福岡市都市景観賞を受賞している。景観的にもビジネス的にも、地域と一体になろうという方針をとっており、本社社屋の一部は小売部門にして購買客を待っている。買いに来た客には店の商標「上久」の入った緑色の布製の手提げ袋を配っており、客はこの手提げ袋を持って店に醤油を買いに来る。古くから顧客を大切にしようという姿勢で一貫している(株式会社ジョーキュー相談役・長嶋正夫氏談)。このような地域と一体の姿勢が、先に述べたような“地域内生産・地域内消費”という醤油醸造業の特色をつくり出している一因になっているとも言えるのではないだろうか。

さて、ジョーキューのここ30年ばかりの売上の推移は表4の通りである。しだいに醤油以外にも手を広げるようになってきているが、会社側はあくまでも「醤油屋」との意識を持っている。平成7年(1995)から醤油の売上が激減しているごとくであるが、これは、従来醤油を用いてつくる加工品(ドレッシング、たれ等)の製造業者に売っていた分を、自社で加工品をつくるようになったためにそちらへ回すようになり、一旦醤油として造ったものも最終的な商品としては「加工品」として数値に表れるようになったことが大きな原因である。「醤油」と醤油を使った「加工品」、それにうどんつゆなどの小袋調味料である「一食」を合せれば、醤油を使った製品全体は、平成10年のばあいでも全売上の8割近

醤油醸造業史研究の課題

表4 株式会社ジョーキュウ売上推移表

(単位 千円) ※各年合計欄下段は対前年比増加指数

年	しょうゆ	みそ	酢・ソース	食油	洗剤	雑	一食	みりん	もろみ	計
昭44	43,674	4,063	2,163							51,180
										不明
45	44,306	5,112	2,477							52,890
										103
46	54,778	6,004	1,935	8,053	1,204					72,850
										138
47	57,863	7,354	3,213	10,844	2,883					82,160
										113
48	75,154	11,726	3,587	13,421	5,233	1,543				141,119
										172
49	100,543	15,003	5,767	19,006	14,656	61,407				216,382
										153
50	102,714	16,315	6,170	19,842	11,211	17,500				219,501
										101
51	111,649	21,639	6,694	65,623	14,012	13,624	6,107	4,022	3,092	246,462
										112
52	108,192	22,719	7,679	68,626	16,238	21,381	7,284	4,318	2,359	259,074
										105
53	126,451	24,950	9,998	56,177	18,883	24,491	9,243	5,316	2,530	278,040
										107
54	131,738	24,437	11,359	60,953	22,053	22,076	10,756	5,481	1,569	290,197
										104
55	136,239	26,134	12,107	61,068	24,581	20,988	10,862	6,198	2,714	300,627
										104
56	140,189	28,492	12,848	61,462	27,716	21,539	12,743	6,584	2,703	313,682
										104
57	156,007	33,181	13,840	57,012	28,449	21,759	12,112	6,748	2,242	330,052
										105
58	181,058	40,750	12,117	61,802	29,377	21,674	12,719	6,753	2,394	368,685
										112
59	212,114	48,315	13,625	65,611	30,648	22,447	12,662	7,505	3,449	418,686
										114
60	233,663	55,705	14,671	55,464	30,142	23,456	14,327	9,497	2,621	438,367
										105
61	285,165	61,343	16,288	34,198	29,240	23,854	18,901	9,831	6,572	485,393
										111
62	359,961	65,698	16,271	29,088	26,617	23,080	24,954	10,788	4,781	561,228
										116
63	422,615	67,291	15,801	34,140	24,412	21,701	25,703	11,425	3,816	628,896
										112
平1	513,578	75,235	19,101	33,564	18,788	21,812	26,307	12,338	3,660	724,384
										115
2	590,107	88,548	22,513	38,595	19,159	24,385	29,698	13,431	3,724	830,161
										115
3	675,341	96,575	19,873	36,754	21,832	29,387	39,726	13,069	3,527	936,064
										113
4	717,038	107,708	20,358	32,864	23,317		49,407	13,638	2,718	995,835
										106
5	749,869	120,759	21,172	29,611	24,692	48,071	66,073			1,059,887
										106
6	741,849	121,147	23,180	26,235	23,883	84,770	118,221			1,139,285
										107

年	しょうゆ	加工品	一食	みそ	酢・ソース	食油	洗剤	雑商品	セット商品	受託加工	計
7	184,442	578,853	225,643	125,329	22,817	23,516	21,048	48,894		135,501	1,366,043
											120
8	199,513	573,882	142,378	125,271	57,416	24,154	20,087	42,937	43,959	55,188	1,284,499
											94
9	296,478	605,844	116,023	123,574	44,544	22,056	17,088	56,976	33,637	22,456	1,337,475
											104
10	289,461	536,448	121,270	120,897	29,170	23,169	17,340	51,748	27,345	42,833	1,259,682
											94

注) 長嶋正夫氏作成の表による。

くになる。売上全体の約4分の1を占める(純然たる)「醤油」の内訳は「再仕込」・「濃口」・「淡口」などで、それぞれがさらにいろいろな商品に分かれている。先に述べた、店に来た客が買っていくのは主に「再仕込醤油」だそうである。「再仕込醤油」はそのほかすし屋・中華料理屋・ラーメン屋などからの注文が多く、ことに近年はラーメン屋からの注文が多いという(前掲、長嶋正夫氏談)。「再仕込醤油」の今日におけるマーケティング展開の一つの方向が示されているように思われる。すなわち、その濃い味が生かせる業界との結びつきである。

またジョーキューは、かつては炭鉱を得意先としていた。この傾向はかつて私が同社の明治一大正期の史料を調べた際にも明らかになったことであるが(図2)(井奥、1999)、現在相談役となっている長嶋正夫氏がかつて精力的に営業を展開していた頃(同氏は昭和25年入社)も、炭鉱は得意先だったそうである。今では炭鉱は日本からほぼ姿を消したが、かつて石炭産業華やかなりし頃、西中国の山口県から北部九州の福岡県・佐賀県・長崎県に至る地域は、宇部炭田、筑豊炭田、唐津炭田、三池炭鉱、池島炭鉱、高島炭鉱など数々の有力な炭鉱が存在する産炭地であった。そしてこの地域は、「再仕込醤油」を常用している地域と一致するかに見える。長嶋氏によると、炭鉱では激しい労働をするので、

甘い味や、一方で辛い味が好まれたという。そのような嗜好が「再仕込醤油」の濃くて甘みを帯びた味と合ったと思われる。また一方、濃くて甘みを帯びた醤油の味は、日本酒よりも焼酎に合うという。上記炭鉱地域は、日本酒よりも焼酎の方がよく飲まれている地域でもある。ただ、「再仕込醤油」は他の醤油に比べて比較的価格が高いが、長嶋氏によれば、炭鉱の人たちは良い醤油を使う傾向があったという。「再仕込醤油」が値段が高いと言っても、今日例えば1リットル当たりの価格で、通常の醤油が3~400円程度であるのに対してジョーキューで造っている「再仕込醤油」は570円程度である。先に述べたように、今日赤ん坊から老人まで含め、日本人1人当たりが1年間に直接・間接に摂取する醤油の量が約4升5合(約8リットル)であるから、これからさらにせんべいなど間接的に醤油を摂取する分を除くと、家庭で直接購入する醤油の量はこれよりも少なく、「再仕込醤油」を買ったところでさほど金がかかるというものでもない。炭鉱の人たちには「宵越しの金は持たない」といった気質があったことでもあり、激しい労働の後の食の欲求に対し少々の金は惜しまなかったのであろう。そして濃くて甘辛い醤油を味わい、焼酎を好むという食文化は、炭鉱だけにとどまらず、当然その周辺にも影響を及ぼしたことであろう。

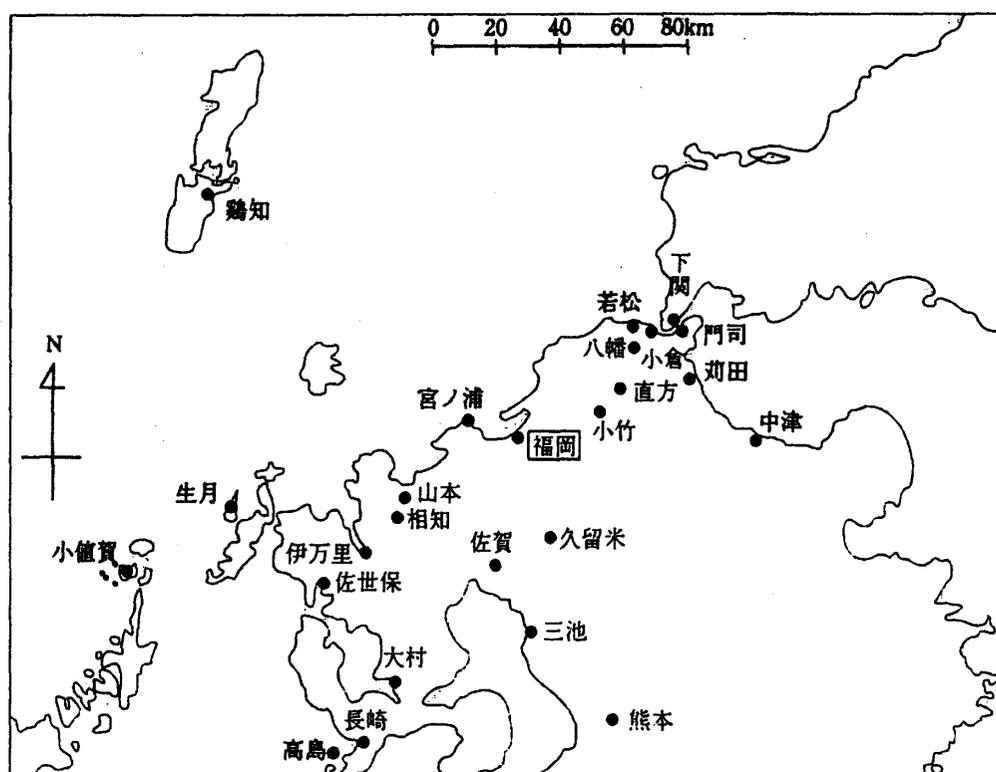


図2 松村家（現株式会社ジョーキュウ）醤油主要販売先（1905～13年）

もう一つ、炭鉱と醤油との関連という点では、佐賀県唐津市の宮島醤油の例をあげないわけにはいかないだろう。佐賀県北部の、玄界灘に面したこの地域は、近世以降石炭産業の発展した地域であった。その中であって、宮島家は石炭を中心とした海運・遠隔地商業に携わっていた。同家事業に醤油醸造業を加えたのは明治15年（1882）、7代宮島伝兵衛の時であった。伝兵衛はその動機を、醤油は日用品であるので「永遠宮島家の商売」になるからとしか述べていない（宮島庚子郎、1944、p. 38）が、その後の事業展開において北部九州の炭鉱を大口の販売先としていたことから見て、炭鉱での需要を睨んで創始したことは疑いない。『松浦大鑑』によると、宮島家の醤油の「主要なる販売先」として三菱鉱業株式会社・大正鉱業株式会社・貝島鉱業会社・崎戸鉱業所・大辻岩屋鉱業会社・九州炭坑汽船株式会社・松島炭坑株式会社・杵島炭坑株

式会社があげられているが、これらはすべて炭鉱関係の会社である。さらに、出張所を直方・諫早・崎戸・楠泊・平戸等に設けていた（松浦大鑑刊行会、1934）。直方・崎戸・平戸はいずれも産炭地である。平戸においては、漁業との結びつきもあったかもしれない。そして同書には、総じて「当社の販路は佐賀、福岡、長崎の三県下を主として山口県下にも進出しつつあり」と記されている（松浦大鑑刊行会、1934）。「再仕込醤油」使用地域とまったく一致している。また同社の醤油の品質は、「九州では最上等」であった（神山恒雄、1991b、p. 45）。産炭地において上等な醤油が売れているということは、先に紹介したジョーキュウ・長嶋相談役の話と平仄が合う。なお造石高180石からスタートした宮島醤油（神山、1991b、p. 45）はぐんぐん生産高を伸ばし、大正14年（1925）の年間生産量は4563石（『大日本酒醤油業名家』、1925）、平成元

年（1989）現在の販売量は約7000キロリットル（約4万石）（宮島醤油、1990、p.8）で、全国約2000のメーカー中、ベスト30に入る。

以上のように、炭鉱がなくなった今でも、「再仕込醤油」を用いる食文化は残ったということが考えられる。ともかく、「再仕込醤油」と炭鉱との関係は、経済史的観点ないしマーケティング的観点、食文化史的観点などさまざまな観点から、今後深めていくと面白いテーマを含んでいる。

おわりに

以上、醤油醸造業史研究において課題となると思われることを思いつくままに述べてみた。それらをここで再び列挙することは避けるが、他にもまだまだ考えられる課題はあるであろう。

醤油は今や日本国内だけでなく外国でも使われ、海外での市場はさらに拡大することが予想されるが、国内での販売は大きく落ち込むことはないとはいえ頭打ちである。醤油は、その長い歴史の中で、日本各地で実に多様なものが造られてきた。そしてその結果が、表3に示したような、飽和状態の中での“地域内生産・地域内消費”という状況、また日本全国に2000もの中小の醤油醸造業者が存在できているという状況につながってきているのである。こういった状況は、地域に立脚して展開してきた日本の在来の中小企業のあり方を象徴しているともみられる。筆者は醤油醸造業がこういった状況に至った原因を解明するためには、各地の食文化との関連その他、地域との結びつきの具体相を明らかにしなければならないと考え、その事例研究として、「再仕込醤油」の研究に取り組んでいるのである。

「再仕込醤油」という贅沢な醤油の成立から普及までの経緯については上述したが、その基盤として西中国から北部九州地域の生産力の豊かさとそれに伴う食文化の豊かさがあったと思われる。今は食の傾向も多様になっているので、明確なことは言えないかもしれないが、従来はよく、関東の人は何をつくるにも濃口醤油を使うが関西の人は料理によって「濃口」と「淡口」を使い分けると言われた。ところが、佐川醤油での聴き取りにあったように、「再仕込醤油」を使用する地域の人たちは、すし・刺身・豆腐などには「再仕込」、煮物には「淡口」、だしには「濃口」または「淡口」と、3種類の醤油を使い分けている。西へ行くほど食文化が豊かになっている感がある。またこの地域の人たちは、意識の面でも「中央」に対して対抗心、反骨心が旺盛である。東京の醤油を味わったこともないのに「東京の醤油よりも九州の醤油の方がうまい」といったことを平気で言う人もいる。このような意識も、他地域からの醤油の参入を防ぐ一因になっていると思われる。なお近年の「グルメ・ブーム」以降は、逆に関東の方で再仕込醤油が求められたり造られたりする兆候も見られる。

このように、今後各地の醤油と食文化を考えていく上では、主としてメーカー側の資料や聴き取りによっていた従来型の方法に、醤油使用者の側の史料や聴き取りから醤油を見る視点をも加えなければならないだろう。

【参考文献】

油井宏子「醤油」(永原慶二ほか編『講座・日本技術の社会史1 農業・農産加工』)、日本評論社、1983年

井奥成彦「糸島のある造醤油屋」『福岡県史だより』(西日本文化協会)、第56号、1991年

同 「近代における地方醤油醸造業の展開と市場—福岡県の場合—」(林玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』)、吉川弘文館、1999年

石井寛治「国内市場の形成と展開」(山口和雄・石井寛治編『近代日本の商品流通』)、東京大学出版会、1986年

太田屋醸造(名古屋市守山区)ホームページ
<http://www.aichi-iic.or.jp/co/otaya-jouzou/home0/s210.html>

神山恒雄「七代宮島伝兵衛 宮島醤油の創業者」(前)『新郷土』、第44巻第4号、1991年(a)

同 「七代宮島伝兵衛 宮島醤油の創業者」(後)『新郷土』、第44巻第5号、1991年(b)

キッコマンホームページ
<http://www.kikkoman.co.jp/>

佐川醤油店(山口県柳井市)ホームページ
<http://www.sagawa-shoyu.co.jp/vintage/soy.htm>

篠田壽夫「愛知県における醤油醸造業の発展とその特質」(林玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』)、吉川弘文館、1999年

「醤油の知識」ホームページ [http://www.ikc.](http://www.ikc.ne.jp/olive/syouyunotisiki/index.htm)

[ne.jp/olive/syouyunotisiki/index.htm](http://www.ikc.ne.jp/olive/syouyunotisiki/index.htm)

『大日本酒醤油業名家』、1925年

日本醤油協会編『日本醤油業界史』、日本醤油協会、1959年

日本醤油協会ホームページ

<http://www.soy sauce.or.jp/>

橋本寿朗・大杉由香『近代日本経済史』、岩波書店、2000年

長谷川彰「醤油醸造業史研究の回顧と展望」『経済経営論集』(桃山学院大学)、第33巻第4号、1992年

同 「醤油醸造業史研究の新たな展開について」(林玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』)、吉川弘文館、1999年

林玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』、吉川弘文館、1999年

松浦大鑑刊行会編『松浦大鑑』、松浦大鑑刊行会、1934年

宮島醤油『会社概要』、宮島醤油株式会社、1990年
宮島庚子郎『七世宮島伝兵衛』、1944年

明治文献刊行会編『明治前期産業発達史資料』第一集(1)・(2)、明治文献刊行会、1966年

森口繁弘「各種醤油」(梶倉辰六郎編著『醤油の科学と技術』)、日本醸造協会、1988年

ヤマシン醤油(愛知県碧南市)ホームページ

<http://www.yamashin-shoyu.co.jp/about-s-h.htm>

[京都産業大学経済学部教授]