

1900～1940年代における醸造経営と地域性に関する 分析：福岡県の醤油醸造家を事例として

田中，醇

<https://hdl.handle.net/2324/7182287>

出版情報：Kyushu University, 2023, 博士（経済学）, 課程博士

バージョン：

権利関係：Public access to the fulltext file is restricted for unavoidable reason (3)



氏 名	田中 醇			
論 文 名	1900～1940 年代における醸造経営と地域性に関する分析 —福岡県の醤油醸造家を事例として—			
論文調査委員	主 査	九州大学	准教授	北澤 満
	副 査	九州大学	准教授	鷺崎 俊太郎
	副 査	九州大学	准教授	左近 幸村

論 文 審 査 の 結 果 の 要 旨

本論文は、1900～1940 年代における醤油醸造業史の展開のなかで、先行研究においても存在が指摘されていながら具体的な分析が進んでこなかった醤油の味の地域性（本論文では、「地域における独特の消費者の嗜好性の表出」と定義される）に焦点をあて、その地域性の影響について、醤油醸造家がどのような経営的な対応や、醸造上の工夫をはかってきたのか、福岡県の醸造経営を対象として考察している。分析に際して、醤油の製成率（諸味一石当たりの醤油圧搾石高比率）の高低、および醤油への添加物に着目し、その相違が醤油の地域性の根幹となっていることを主張している点に本研究の特色がある。分析対象としては、いずれも福岡県に所在した醤油醸造経営である神世醤油、松喜醤油、ジョーキュウ醤油を選択し、それぞれの経営内部資料を駆使しつつ、三者の比較、さらには他地域の醸造経営と三者の比較を行っている。

本論文の学術的な貢献として、まず、醤油醸造業史における「規模の階層性」の問題を議論するにあたって、地域による差異を考慮することの重要性を指摘したことが挙げられる。福岡県をはじめとする西日本地域では製成率が高く、それにとまって多くの添加物を加える醤油が醸造されており、東日本地域では概ねその反対の傾向にあった。結果として、福岡県の醸造経営は、関東では中小・零細経営とみなされるような規模（一般に、醸造経営の規模は諸味石高によってはかれる）であっても、相対的には多量の醤油生産・販売を行うことが可能であり、したがって業績面でも良好であったことが示されている。第二に、上述のような地域性を前提として、福岡県の醸造経営が、他地域の醸造経営にはない特徴（他地域では高品質とみなされるような醤油を醸造しても売上増加につながらないこと、甘味料やアミノ酸などの添加によって業績を向上させることができたことなど）を有したことを主張したことである。そして第三に、醤油醸造経営による工夫によって、消費者の潜在的な嗜好が、需要として顕在化したことを論証し、それが現在まで続く福岡県における「甘い醤油」の選好へとつながっていることを示唆した点にある。

本論文全体として、多数の一次資料に基づく考察を通じて、独創的な論点を醤油醸造業史研究に付加することに成功しており、その学界への貢献は高く評価できる。本論文調査会は、田中醇氏から提出された論文「1900～1940 年代における醸造経営と地域性に関する分析—福岡県の醤油醸造家を事例として—」を博士（経済学）の学位を授与するに値するものと認める。