

FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.28
2018

特集

北海道のめんつゆ文化と昆布しょうゆの誕生

淡口しょうゆの誕生と近畿のしょうゆ

舘博

北陸のしょうゆ造り -江戸時代から昭和にかけて-

福留奈美

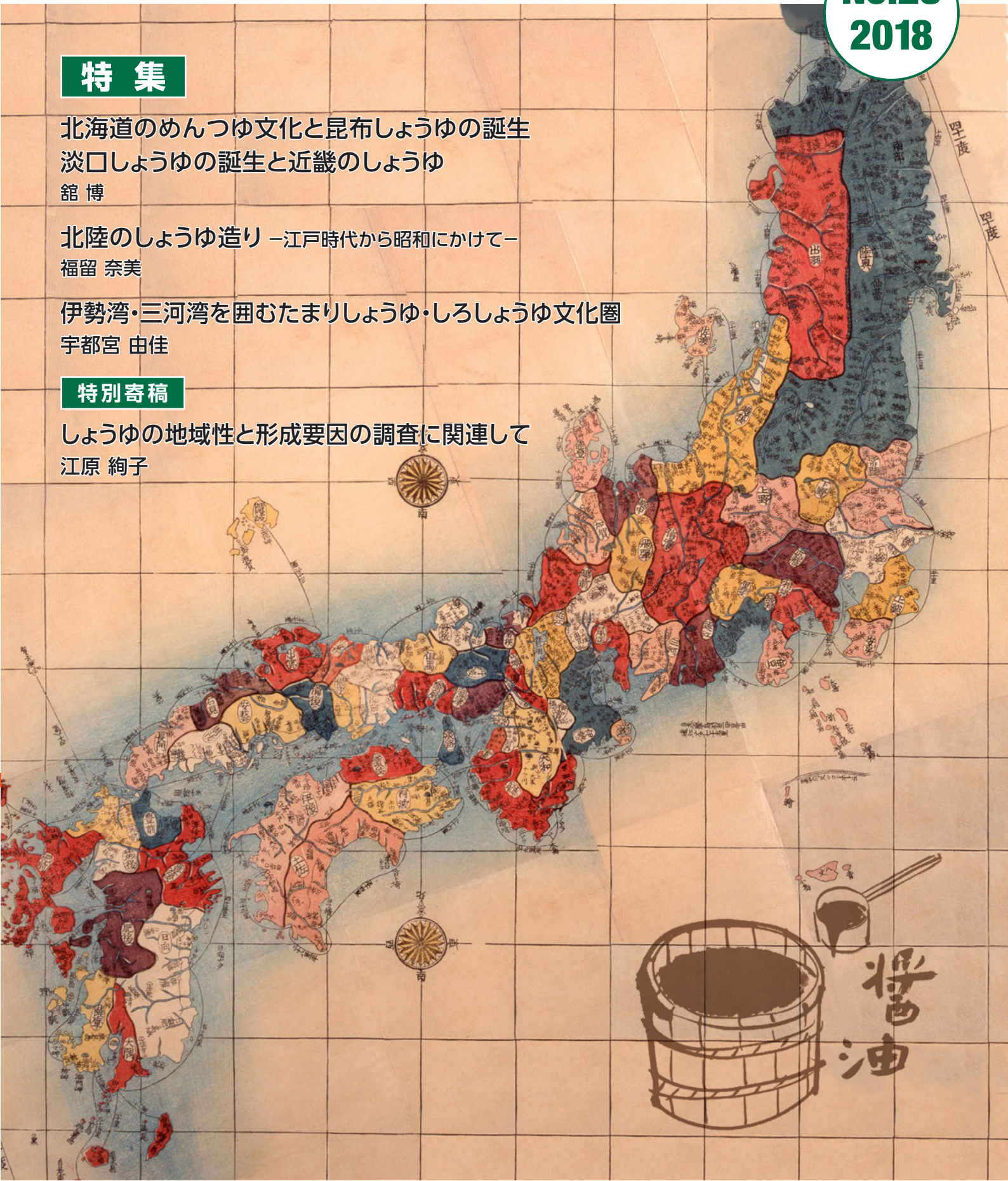
伊勢湾・三河湾を囲むたまりしょうゆ・しろしょうゆ文化圏

宇都宮由佳

特別寄稿

しょうゆの地域性と形成要因の調査に関連して

江原絢子



ごあいさつ

皆様のお家にあるしょうゆはどんなしょうゆですか? 甘い、辛い、濃い、薄い? きっと皆様はこう思うでしょう。「うちのしょうゆは普通」だと。でも、他で食べるしょうゆの味は甘かったり、塩辛かったりするのではないのでしょうか。日本全国のしょうゆ工場数は平成27(2015)年の調査でも1200以上に上ります。それぞれの地域に根ざしたしょうゆがまだたくさんあるということになるのでしょうか。そもそも日本でいわゆるしょうゆづくりが盛んになったのは室町時代以降といわれています。それが当時の大量輸送手段であった海路を通じて全国に伝播し、日本における代表的な調味料になってゆきます。そのしょうゆがこれほどまでにバラエティ豊かに嗜好が細分化したのはなぜでしょう。また、それはいつごろからなのでしょう。

2014年から2015年にかけてキッコーマン国際食文化研究センターでは「しょうゆと郷土料理」をテーマに、食の専門家である先生方と共同で調査、研究をおこないました。その結果はフードカルチャー誌26号にも掲載したとおりですが、郷土料理、すなわち各地の嗜好としょうゆが密接に関連していること、そして日本におけるしょうゆの嗜好はエリアにより類型化できることが分かりました。2016年からはこれをさらに探求すべく「しょうゆの地域特性と形成要因」の研究を進めています。今回はその第一報として2016年度、各先生に分担して調査いただいた地域ごとのトピックスをレポートしていただきます。

なお、今回の調査にあたり多大なご協力をいただきました日本醤油協会及び全国醤油工業協同組合連合会、ならびに会員各位にこの場を借りて厚く御礼申し上げます。

今後もキッコーマン国際食文化研究センターでは食文化の探求を通じ、多様な文化への理解を深めていただく活動を推進してまいります。

CONTENTS

特集

3 北海道のめんつゆ文化と昆布しょうゆの誕生

6 淡口しょうゆの誕生と近畿のしょうゆ

東京農業大学 教授 館 博

11 北陸のしょうゆ造り ―江戸時代から昭和にかけて―

フードコーディネーター、調理文化研究家 福留 奈美

19 伊勢湾・三河湾を囲むたまりしょうゆ・しろしょうゆ文化圏(愛知・岐阜・三重)

学習院女子大学 国際文化交流学部 日本文化学科 准教授 宇都宮 由佳

特別寄稿

26 しょうゆの地域性と形成要因の調査に関連して

東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子



寄贈された中山時子先生旧蔵書のご紹介

本館の中山時子先生旧蔵書には3つの大きな特色があります。1点目は戦後日本の中国料理の源流である湯島聖堂中国料理研究部に関する資料をほぼ遺漏なく収蔵している点です。「食」こそ文化の表象であるという信念を持ち発足し、60年代中期まで活動した姿が文字資料を通して知ることができます。2点目は香港発の『満漢全席』を日本に最初に紹介した中山先生が、関わった初期のほぼ完全な資料を収蔵している点です。『満漢全席』の第一人者としてBSNHKの映像資料もあります。3点目は50年代以降中国で刊行された料理書の翻訳に関連した資料を収蔵している点です。それまでは秘伝であった各地の料理が共和国となって公開され、日本でも読めるようになりました。

日中文学文化研究会会長 大塚 秀明

北海道のめんつゆ文化と 昆布しょうゆの誕生

東京農業大学 教授 舘 博

1. 開拓使としょうゆ醸造

北海道のしょうゆ醸造の歴史は比較的新しく、明治2年に北海道開拓使が設置されて内地からの移住が急速に進み、それまで内地から運ばれていたしょうゆが北海道で醸造されるようになる。最初は北海道開拓使によって札幌にしょうゆ醸造所が設置され(明治10年)、後に民間に払い下げられた。すなわち政府がしょうゆ産業の発達を誘導するためにまずしょうゆ醸造所を造り、計画的に官営工場を民間に払い下げることで、民間事業を誘導した様である。そのお陰もあって、明治32年には、札幌醤油製造組合が組合員数16社で設立するまでに発展した。

他の多くの地域では、庄屋が地元住民に配る為にしょう



開拓使札幌醤油醸造所(明治10年)

(北海道大学附属図書館所蔵)

ゆ醸造を始めたり、醸造技術を持っていた酒屋がしょうゆ屋に転業したり、人が多く集まる城下町や宿場町でしょうゆ屋が創業するケースが多いが、北海道はどれも状況が異なっている様だ。北海道のしょうゆの地域性としては、官営工場主導により大手メーカーのしょうゆを手本とした濃口しょうゆが製造されたことにより、関東風の濃口しょうゆが北海道内に広まったと考えられる。北海道人の気質は、「大鵬、トヨタ、キッコーマン」との話を、北海道のしょうゆメーカーの社長から聞いた。すなわち、大手メーカーのしょうゆが好まれて、地場のしょうゆは販売が厳しい状況にあるとのことであった。

2. 軍事的要衝の北海道

第2次世界大戦において、北海道はロシアに対する北の守りとしての重要な軍事的要衝で、日本軍の精鋭部隊である第7師団が置かれていた。当時でも多くのしょうゆが内地から送られていたが、もしロシアに青函海峡を封鎖される様なことがあると、第7師団や北海道へのしょうゆの供給が途絶えることになる。そこで政府は北海道の産業構造を見直し、清酒工場の数を半分に減らし、整理された工場は他に転用することにした。旭川にある日本醤油工業株式会社(キッコーニホン)は、この清酒工場の整理、転用により生



日本醤油工業株式会社

舘 博 (たちひろし)



- 研究分野:醸造学、応用微生物学
- 学歴:東京農業大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士前期課程修了 博士(農芸化学)
- 現在の役職:東京農業大学教授、全日本学生競技ダンス連盟会長、日本健康医学会副理事長、実践総合農学会常任理事、日本醤油技術センター理事、醤油業中央公正取引協議会理事、他多数。
- 受賞歴:平成9年度日本醸造協会技術賞、平成18年度、平成22年度および平成24年度日本健康医学会論文賞、平成21年度醤油技術賞、平成22年度日本醤油協会功労賞

まれたしょうゆ工場である。前身は日本清酒株式会社の旭川工場、野田醤油株式会社から種麴や種諸味の提供を受けてしょうゆの製造を開始し、昭和20年1月26日に初出荷したそうである。当時、内地からのしょうゆ移入量が4万石(7,200kℓ)の時代に、日本醤油工業株式会社の生産量は2万石(3,600kℓ)であり、かなり大規模の工場であったことが解る。設立当時の出資比率は野田醤油株式会社：日本清酒株式会社=6：4であったが、現在はキッコーマン株式会社(元 野田醤油株式会社)が日本清酒株式会社の持ち株を買取り、日本醤油工業株式会社はキッコーマン株式会社の関連会社となっている。日本醤油工業株式会社の設立により、改めて関東風の濃口しょうゆが北海道での主要な位置づけのしょうゆとなったと考えられる。

日本醤油工業株式会社は創業70年の旭川最古のしょうゆ醸造業で、事務所棟は「旭川市歴史的建物の保存を考える会」から表彰されており、創業当時の面影を残している。日本醤油工業株式会社の工場には、創業当時を偲ばせる工場設備(圧搾装置等)や建屋が残っているが、残念ながら現在は使用されていない。利益を生み出さない過去の設備を維持管理するのは難しいと思うが、歴史的な価値のあるものを、是非、残して欲しいと思っている。

3. 北洋漁業の基地、函館

現在、函館にはしょうゆメーカーが1社しかないが、かつては28社のしょうゆメーカーがあり、盛んにしょうゆを醸造していたそうである。昭和30年代の函館は北洋漁業の基地として栄え、その当時は函館のしょうゆメーカーが最も活気に満ち溢れていた時代でもある。北洋漁業は母船



北洋漁業の船団

(出典：「新北海道史」)

母船式漁業種類別漁獲量(新北海道史)

単位:千トン

	昭28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
母船式さけ・ます漁業	14	38	116	92	100	91	70	53	53	44
母船式かに漁業	2	2	12	22	21	20	19	19	21	25
母船式北洋底曳網漁業	—	12	9	24	24	46	157	456	622	540
母船式たら延縄漁業	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—

式漁業といって母船と付属する独航船で船団を組んで操業する方式で、母船式さけ・ます漁業、母船式かに漁業、母船式底曳網漁業、母船式たら延縄漁業等があったようだ。最盛期には、母船式さけ・ます漁業が16船団(独航船461隻)、母船式底曳網漁業が36船団(独航船408隻)との記載が新北海道史にあったので、1,000隻を超える船が函館から出航していたのではないと思われる。長期間におよぶ船の航海にはしょうゆも大量に必要であることから、その当時は北洋漁業の船団に積み込むしょうゆの生産が間に合わない程、しょうゆが売れたそう。余談ではあるが、船団が入港すると乗り組み員達は函館の歓楽街に遊びに行くのだが、航海で稼いだお金の札束を持って出かけて行ったと聞いた。お店には「北洋様歓迎」との看板も出していたそう。

時代の変化による栄枯盛衰は仕方がないことかも知れないが、函館といえばイカ塩辛の産地として有名だった。しかし、現在、イカの漁獲量が減少して輸入物のイカを使って塩辛を製造している様だ。函館のしょうゆメーカーで冗談の様な怖い話を聞いた。「函館の銀行が、函館のしょうゆメーカーが倒産しないのは、函館の七不思議の一つといっている」。函館のしょうゆメーカーには、時代の変化を先取りして、新しい分野の仕事で存続して欲しいと思っている。

4. めんつゆ文化

昭和39年にキッコーマンから発売された濃縮つゆの「めんみ」は、かつお節、煮干、昆布、さば節、ほたてからとった5種のだしに、しょうゆと本みりんを合わせたもので、5種のだしの旨みがきいていることから、めん類のつゆとしてだけではなく、丼物、煮物、鍋、おでんまであらゆる和風料理の調味料として用いられる様になった。現在、北海道では「めんみ」は濃縮つゆの域を出て、煮物や冷奴等にしょうゆ代わりに使われている。「めんみ」は5倍濃縮の濃縮つゆであることから、つけ、かけにも使えるのだそう。少し前までは、「めんみ」は1.8ℓ容器が最も売れていたようで、これは「めんみ」の北海道における調味料としての汎用性を示す現象だと思っている。北海道は他の地域と異なり、「めんみ」も含めて、しょうゆ加工品の使用割合が高くなっている。2016年のキッコーマン国際食文化研究センター誌『FOOD CULTURE No.26』の大友氏らによる“一般成分分析と官能評価によるしょうゆの地域別特徴”の研究からも、

北海道は「塩味系しょうゆ以外を主に使用する地域」に分類され、塩味が弱く、昆布の香りが強いしょうゆ（しょうゆ加工品を含む）が好まれるとの結果が出ている。



移民・農場（明治末）

（北海道大学附属図書館所蔵）

北海道は開拓によって農地が広がっていったが、開拓は夫婦で一緒に働いて行うことから、云わば北海道の世帯は共稼ぎ世帯であった。従って調理に時間を掛けず調味の簡便性が好まれることになり、簡便で手軽な調味料として「めんみ」が北海道で受け入れられ様になったと聞いた。こうして北海道では、だしの効いた甘味のある調味料が受け入れられる素地ができたと考えている。



5. 昆布しょうゆの誕生

北海道は北前船が日本海を往来していた時代から昆布の産地として知られており、しょうゆと昆布だしを用いて調理すると料理がおいしくなることも知られていたと思うが、北海道ではしょうゆに昆布だしを混ぜた調味料は無かった。北海道の歯舞漁業協同組合が本州のしょうゆメーカーに、しょうゆに昆布だしを混ぜた“だししょうゆ（しょうゆ加工品）”を委託製造してもらい、平成2年に販売した「はぼまい昆布しょうゆ」が昆布しょうゆの始まりである。「はぼまい昆布しょうゆ」が非常に売れたことから、同じく北海道の日高漁業協同組合も、北海道のしょうゆメーカーに昆布しょうゆを委託製造してもらい販売をしたが、こちらも非常に売れたようだ。そこで、良好な売れ行きから委託醸造元である北海道のしょうゆメーカーも、自社ブランドでも昆布しょうゆを発売したが、こちらも好調な売れ行きだったようだ。その後、キッコーマンや



大手しょうゆメーカーも昆布しょうゆを全国発売するようになり、販売競争は厳しくなってきた様だ。現在では自社の特徴を出すために、しょうゆに切った根昆布を入れた昆布しょうゆ等もある。この根昆布しょうゆは、しょうゆに昆布からの粘質物が抽出されてきて独特の粘りがあり、人気を博している。

この昆布しょうゆの定着により、北海道でのだししょうゆを受け入れる地域性が出来たと考えている。さらに、昆布しょうゆは全国的にしょうゆ加工品が増えていく先駆けとなったのではないかとも思っている。



6. 北海道のしょうゆ工場

北海道千歳市に北海道キッコーマン株式会社がある。この工場は昭和62年に建設された最大20,000k lの生産能力を持つ大規模工場で、小麦の産地である北海道の小麦を使用し、北海道や東北地方へのしょうゆの供給を目的として建設されたと聞いている。この工場は冬に気温が下がる北海道にある事から、同じキッコーマンの野田工場や高砂工場とは異なり、屋外発酵タンクではなく屋内発酵タンクで醸造している。工場見学通路も工場建設当初から設定されているだけあって、2階の通路を一巡するだけで製造工程が全て分かる様になっている。

また北海道札幌市には、しょうゆ業界10社の共同出資（現在の株主は4社）で昭和49年に設立された北海道醤油株式会社があり、この2社が北海道での主要なしょうゆ工場である。他のしょうゆ工場は規模も小さく、数社しか残っておらず、殆どが生揚げしょうゆを購入して製品しょうゆを生産する工場である。従って北海道で生産されているしょうゆは、前述の2社の本醸造しょうゆが主体で、副原料にアミノ酸液を使用する混合しょうゆは少ない。

前述の様に、北海道ではめんつゆや昆布しょうゆをしょうゆ代わりに使う文化があり、本州とは異なるしょうゆの使われ方をしている。



北海道キッコーマン株式会社

淡口しょうゆの誕生と 近畿のしょうゆ

東京農業大学 教授 舘 博

1. 龍野しょうゆの誕生と発展

龍野（現在は合併によりたつの市）は淡口しょうゆの産地として有名であるが、兵庫県の南西部の西播磨地域に位置し、龍野藩5万3千石の城下町で「播磨の小京都」とも呼ばれている。日本で最も愛唱されている童謡「赤とんぼ」の作詩者、三木露風の生誕地であることから、童謡の町でもある。是非、淡口しょうゆの発祥の地である龍野を訪れて欲しいが、龍野の中心街への最寄駅はJR姫新線の本竜野駅で、山陽本線の竜野駅ではない。姫路駅で姫新線のローカル自動車に乗り換え、20分で本竜野駅に到着する。



桜並木



白壁と煙突が見える風景

(写真提供：たつの市)

以前、4月の桜の時期に龍野を訪れたことがあるが、龍野公園の桜が素晴らしかった事を覚えている。

しょうゆの産地となる要件としては、しょうゆの原料である大豆や小麦、食塩の調達容易であること、仕込水に恵まれていることや、江戸時代では出来上がったしょうゆの大量輸送手段である水運の便が良いこと等が挙げられる。龍野は、隣町である佐用（兵庫県佐用町）の良質な大豆が手に入りやすく、地元の西播磨地域で小麦が採れること、良質の瀬戸内海の食塩である赤穂（兵庫県赤穂市）の塩が手に入ること、そして町を流れる揖保川の水質と水運に恵まれていたこと等から、しょうゆの産地に適していた。さらに、龍野は清酒の産地（最盛期には79軒の酒屋があった）でもあったことから醸造技術が発達し、清酒醸造用の桶や器具が

しょうゆ醸造に転用できたことも、しょうゆ醸造が発達した要因でもある。

龍野を流れる揖保川の水は、炭酸カルシウムが18.3 ppm～23.2 ppm、カリウムも0.95



揖保川

ppmしか含まれず、鉄分の少ない軟水である。清酒醸造において、栄養不足から酒酵母が増殖する前に雑菌が繁殖し酒が再三腐り、酒屋からしょうゆ屋に転向したといい伝えられている。酒屋は財力もあったから、容易にしょうゆ屋に転向できたのではないかと考えている。

龍野で生産されたしょうゆは、川船で揖保川を下り、網干で海船に積み替えられ大阪に運ばれ、さらに大阪で再度、川船に積み替えられて京都伏見に運ばれた様である。京都でのしょうゆの販売も中々容易ではなく、江戸時代の1700年頃には京都のしょうゆ屋が150軒程あり、小売店では地元のしょうゆ優先で売られていた様である。備前からのしょうゆも京都に入っており、しょうゆ屋は激しい販売競争を繰り広げていた。龍野のしょうゆ屋は、京都に自社系列の間屋を持ち、次第に京都での販売量を増やしていった。20～30年間で備前しょうゆを駆逐し、その品質の良さから龍野しょうゆが京都市場で認められる様になっていった。龍野藩が龍野しょうゆを特産品として育成したことにより、さらに京都、大阪の市場での地位を固めていった。

2. 龍野の淡口しょうゆ

1666年に円尾屋孫右衛門が、淡口しょうゆの製造法を開発したことは、龍野しょうゆにとって画期的なことであった。先述の揖保川の水質が軟水である為に酒が腐るということで、酒が腐る前の甘酒をしょうゆ諸味に添加したところ、風味の良いしょうゆが出来たと、業界に伝わっている。元々、軟水である揖保川の水で普通に仕込んだ濃口しょうゆも、他の地域の濃口しょうゆよりは色は淡く仕上がっていたと思われ

るが、原料の工夫や甘酒の添加等により品質の良い淡口しょうゆが出来た様になったと思われる。この龍野の淡口しょうゆが、京都の寺院の精進料理に使われる様になり、さらに懐石料理から家庭料理で使われる様になって、関西における淡口しょうゆ文化圏が形成された。

淡口しょうゆは、糖とアミノ酸が反応して褐色になるしょうゆの着色反応であるアミノカルボニル反応を抑えるために、仕込食塩水の食塩濃度を18%と濃口しょうゆの16%よりも高い濃度に行っている。しかし淡口しょうゆは、料理の仕方では濃口しょうゆを使うよりも低塩分で、美味しく食べられるという淡口パラドックスが知られている。近年の研究で、淡口しょうゆは「塩味を識別し易く、塩味を美味しくつけら

れる」「だしの特徴を生かす」という特徴があることが明らかになった。淡口しょうゆの生産量は、しょうゆ全体の15%にしか過ぎないが、もっと上手に淡口しょうゆを利用して料理をおいしくして欲しいものである。

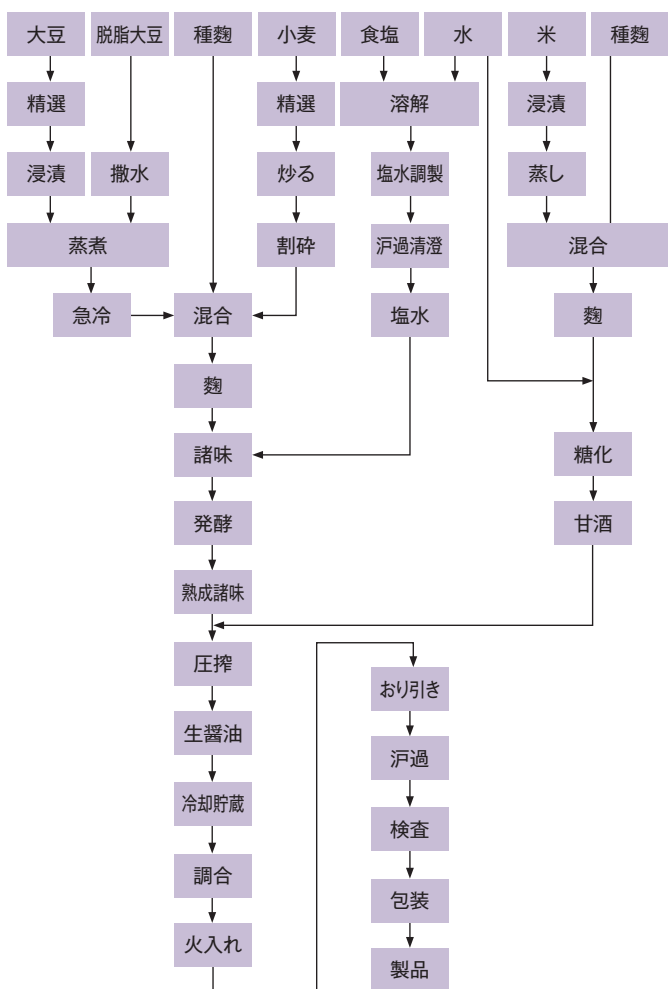
3. 「うすくちしょうゆ」と「うすしょうゆ」

牛尾公平氏の明治、大正、昭和期の料理本(93冊)の調査研究によると、料理本における最も古い「うすくちしょうゆ」の記載は1904年(明治37年)の「日本家事調理法」であったとのことである。「うすしょうゆ」には、「うすくちしょうゆ」と「しょうゆをだして希釈したもの」、「しょうゆを水で希釈したもの」の3種類があった様だ。大正から昭和にかけて、料理人が増え料理材料の使用量を明記した料理本が増えるのと並行して、「うすくちしょうゆ」の記載が増え、「うすしょうゆ」の出現数は減少したとのことである。しょうゆを希釈した「うすしょうゆ」は、材料使用量の記述に不向きであり、料理本から消えて行った様である。

龍野で造られた龍野しょうゆは色が淡くてその品質の良さから、「うすしょうゆ」や「うすくちしょうゆ」と呼ばれていた中から、淡口しょうゆとして認知される様になって定着したものと考えている。



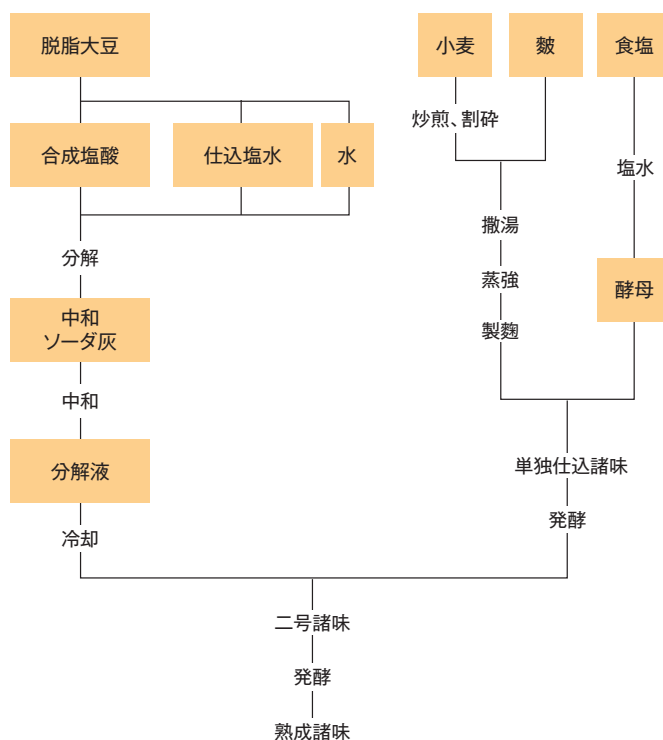
淡口しょうゆ (しょうゆ情報センター)



淡口しょうゆの製造工程 (醤油の科学と技術 396頁)

4. 終戦後の混乱期

戦後の原料不足からしょうゆ業界を救ったのは、新式2号しょうゆであった。連合軍最高司令官総司令部(GHQ)のアップルトン女史は、「原料の利用効率が悪く、熟成期間が1年もかかる醸造しょうゆよりも、原料の利用効



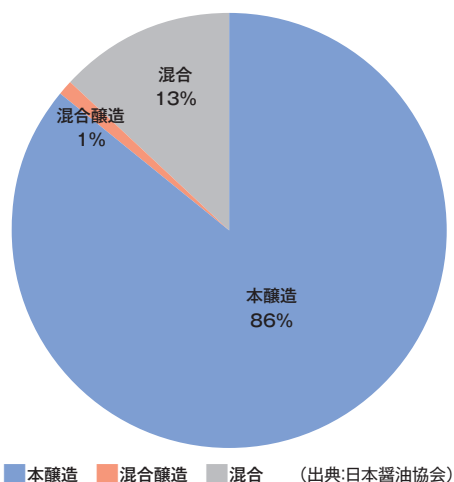
新式2号しょうゆの製造工程 (醤油の科学と技術 431頁)

率が高く、短期間に製造できるアミノ酸液に転換すべき」との方針を出してきた。この醸造しょうゆの欠点を改良したのが野田醤油株式会社によって開発された新式2号法で、昭和23年に野田醤油株式会社は業界存続の為に特許を公開し、業界統一で新式2号法を採用することを決めた。新式2号法とは、脱脂加工大豆を塩酸分解、中和して租アミノ酸液を造り、小麦麩を仕込んでしょうゆ化する方法で、原料の利用率の向上と醸造期間の短縮、さらに旨味の増強も可能にした醸造法である。これにより、GHQの方針は転換し、しょうゆ業界は生き延びたのである。

龍野の淡口しょうゆは、戦時下の統制で丸大豆、小麦、甘酒用米、食塩の配給が途切れ、年々出荷量が減り昭和19年から製造を休止していたが、戦後、昭和25年から淡口しょうゆの製造を再開した。

しょうゆ業界は新式2号法によって助けられたが、原料事情が安定化した昭和45年頃から大手しょうゆメーカーは新式醸造（現行JAS法の混合醸造方式および混合方式）から本醸造だけに切り替えている。しかし、全国的に中小メーカーは本醸造に切り替える事が出来ず、今でも混合醸造方式および混合方式が残っているのが現状である。

2015年しょうゆ製造方法別生産割合



5. 龍野協同醤油株式会社

昭和38年に施行された中小企業近代化促進法により、しょうゆ業界の協業化が進んだ。協業化の第1号は福島県醤油醸造協同組合で、その後、全国に協業工場が建設されていった。しょうゆ業者が集まり、政府による低利の資金の貸し付けによって近代的なしょうゆ工場を建設することにより、安定的な品質の生揚げしょうゆが大量生産による低コストで手に入れる事ができる様になった。ただし、各しょうゆメーカーが持っていた原料処理から生揚げ生産までの製造設備を廃棄することが、政府による低利の資金の貸し付けの条件であった。現在、しょうゆメーカーは全国で約1200社あるが、協業化が進んだ結果、日本国内で原料処理から製



龍野協同醤油株式会社

(「龍野醤油協同組合要覧」より)

品まで一貫生産しているしょうゆ工場は200を切っているのではないかと考えている。

龍野においては、昭和46年に16社のしょうゆメーカーが株主となって龍野協同醤油株式会社が設立され、協業工場がスタートした。6回に渡る増設や設備の更新により、龍野協同醤油株式会社は、30,000kℓを生産する大工場に発展した。

しょうゆ消費量の減少によるしょうゆメーカーの廃業等で、全国ではすでに協業工場が解散したところが出ている（岩手県、宮城県、富山県、三重県、京都府等）が、最近、龍野協同醤油株式会社も経営が厳しくなり、大手しょうゆメーカーの傘下に入ったと聞いた。

6. 龍野以外の兵庫県のしょうゆメーカー

兵庫県にはしょうゆ組合が2つあり、龍野醤油協同組合（10社加盟）と兵庫県醤油工業協同組合（17社加盟）がある。淡路島には昭和30年に40社のしょうゆメーカーがあったそうであるが、現在は1社のみと聞いた。前述の2つのしょうゆ組合とも、かつてはもっと多くのしょうゆメーカーが加入していた様だ。

昨年、龍野以外の兵庫県のしょうゆメーカーを3社訪問したが、いずれのメーカーも原料処理から圧搾、火入れまで自



社で行う一貫生産の工場であった。3社のうち2社は生産量の30%~40%が混合しょうゆで、地元の人々は混合しょうゆしか使わないと聞いた。同じ兵庫県でも、本醸造しょうゆが主体の龍野と、それ以外の地域とでは嗜好性に違いがあることに少し驚いた。一方、やはり淡

真新しい木桶が並ぶ醤油蔵 (写真提供 足立醸造株式会社)

口しょうゆの発祥の地である龍野に近だけあって3社とも淡口しょうゆは造っていたが、龍野の淡口しょうゆとは製造方法が異なり、淡口アミノ酸液で濃口しょうゆをうすめて色を淡くした混合しょうゆの淡口しょうゆを製造していた。また3社とも自社の特徴を出すために、本醸造の濃口しょうゆで、2社が兵庫県産丸大豆しょうゆ、1社が国産丸大豆しょうゆを製造していた。これらの本醸造の濃口しょうゆは、地元ではなく大阪や他の地域に出荷されている。

7. 京都のしょうゆメーカー

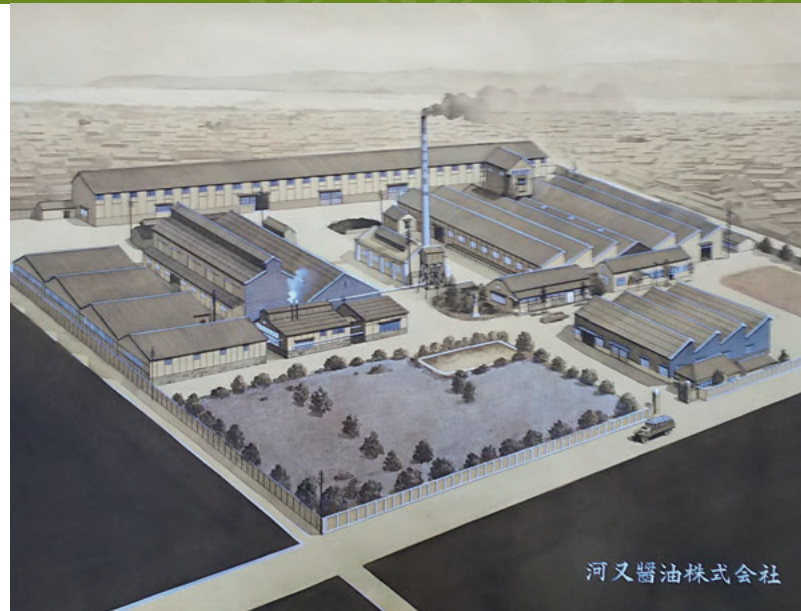
昭和48年に60軒あった京都府のしょうゆメーカーも、今は23軒しかない。京都府のしょうゆメーカーは協業化を行い、その時に自社の原料処理から生揚げまでの製造設備を廃棄してしまっているのが、京都府のしょうゆメーカーには一貫生産工場は無いのではとと思っている。時代の変遷からその京都の協業工場も閉鎖され、現在は、京都府のしょうゆメーカーは滋賀県の協業工場から生揚げしょうゆを購入している。

京都のしょうゆメーカーは生産量の85%~95%が混合しょうゆで、殆ど本醸造しょうゆを造っていないことに驚いた。京都府で3社のしょうゆメーカーを訪問したが、3社とも昭和30年頃まで自社でアミノ酸液を自製していた様だ。

戦後すぐしょうゆが不足していた頃、食塩水にカラメルで色を付けただけの粗悪品でもしょうゆとして飛ぶように売れたそうで、その当時、しょうゆ屋はみんな高額納税者だったとも聞いた。兵庫県でも同様な話を聞いたが、品質が悪くてもしょうゆが売れ非常に繁盛して、大阪にも営業所があったそうだ。世の中が安定するに従って、次第に粗悪品のしょうゆはなりを潜め、本来の品質のしょうゆが流通するようになった。

8. 大阪のしょうゆメーカー

現在、大阪府のしょうゆメーカーは、堺市にある大醬株式会社1社しか無く、大阪府と同じくしょうゆメーカーが殆



河又醤油株式会社

河又醤油株式会社

(写真提供 大醬株式会社)

ど無い東京都と神奈川県とのしょうゆメーカーと共に6社で中央醤油工業協同組合を組織している。中央醤油工業協同組合の事務局は東京都の日本橋小網町にある醤油会館内に置かれている。尚、昭和2年の大阪府醤油醸造同業組合の名簿には、89社が載っており、旧堺市内には19社があったそうだ。

大醬株式会社は、先に述べた中小企業近代化促進法による構造改善事業の一環として、河又醤油株式会社(堺市)とイヅミイチ株式会社(貝塚市、しょうゆメーカー)との企業合同により昭和45年に生まれたしょうゆ会社である。昭和55年に河又株式会社(昭和46年に河又醤油株式会社から名称変更)が、イヅミイチ株式会社から所有株式を全て買い取った事から企業合同は解消され、現在、大醬株式会社は河又株式会社の関連会社になっている。

大醬株式会社の前身の河又醤油の歴史は古く、1800年に初代・河内屋又兵衛(河又)が堺でしょうゆ醸造業を始めたことを起源とする。初代・河内屋又兵衛は河利(河内屋利兵衛、木綿問屋)で修業し、本家からのれん分けを許されて、河内屋又兵衛を名乗り大阪船場にあったしょうゆ業である河内屋を引き継いだ。すなわち河内屋グループのしょうゆ部門担当者としての位置づけであった。河内屋三家としては、河内屋利兵衛(木綿問屋)、河内屋又兵衛(しょうゆ屋)と、この他に河内屋仁平(河仁、回船問屋)があり、河仁は、北前船を18隻所有し、行き船で木綿、帰り船で昆布等の海産物を運んでいたそうだ。明治になって苗字使用が許された時に河内屋三家で話し合い、本家の苗字である「森川」をひっくり返し、河内屋の「河」を残し、苗字を「河盛」とすることになったそうである。

しょうゆは、味噌の桶に溜まった溜りが独立した液体調味料になったものとされている。従って、最初に、室町時代に大豆だけで造る溜りしょうゆが出来てくる。江戸時代になって大豆と小麦を同量用いて造る濃口しょうゆが生まれたとされている。江戸時代の初期に堺で造られたしょうゆ



大醬株式会社

(写真提供 大醬株式会社)

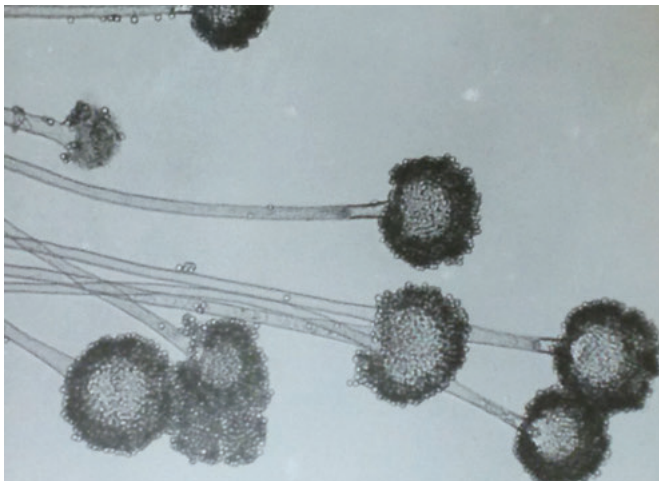
は江戸に送られ、「下りもの」として高級品として珍重されていた。今回の訪問調査で大醬株式会社から、かつて「堺溜」なるしょうゆがあったとお聞きした。溜りとはいうものの、原料は大豆の他に小麦も使っていた様で、溜りしょうゆと濃口しょうゆの中間に位置するしょうゆだった様である。

「堺溜」を詳しく調べれば、濃口しょうゆ誕生の過程が明らかになるかも知れない。

余談ではあるが、明治末期の河又醤油は非常に先進的で、製造工程の機械化を進め特許7件と実用新案10件を取得している。さらに河又醤油の技師である今野清治は、麹菌の純粹培養により友麴（前回で上がった麴の一部を

種麴として使う方法、良い友麴の維持が難しい）を改め、製麴技術を確立した。今野清治は河又醤油の技師として在籍のまま、今野商店を立ち上げ優良な種麴の全国販売を行った。現在、種麴メーカーとして有名な秋田今野商店は、今野清治の実家である。

しょうゆ業界で種麴を使う様になったのは、清酒業界とは違いそれ程古くはなく、1907年（明治40年）に野田醤油醸造組合醸造試験所（キッコーマン株式会社 研究開発本部の前身）が組合員に種麴を配布したのが始まりである。今野清治が麴から純粹培養により優良菌を分離したのも、明治38年と同じ年代であった。



麹菌



今野 清治

（写真提供 大醬株式会社）

参考文献

1. 百年の歩み、福山醸造株式会社（1991）
2. 新北海道史 第6巻、北海道（1977）
3. キッコーマン国際食文化研究センター誌「フードカルチャー」、26、3-6（2016）
4. 醤油の科学と技術、栃倉辰六郎編著、（財）日本醸造協会（1988）
5. 龍野醤油協同組合要覧 平成11年度版、龍野醤油協同組合（1999）
6. 牛尾公平、「うすしょうゆ」の特性、および、「うすくちしょうゆ」とのつながりに関する研究—明治、大正、昭和期の料理本の調査—；日本調理学会誌、48、39-48（2015）
7. むらさき 堺の醤油屋 河又・大醬200年のあゆみ、河盛幹雄（2000）

北陸のしょうゆ造り

— 江戸時代から昭和にかけて —

フードコーディネーター、調理文化研究家 福留 奈美

北陸三県のしょうゆ造りを時代ごとにみていく。古い時代で注目すべきは、江戸時代における加賀前田家の御膝元で栄えた金沢・大野醤油の歴史と、越前松平家による福井のしょうゆの発展である。明治時代になるとしょうゆ造りの近代化が進み、全国的にしょうゆの生産量は増加傾向にある中で、しょうゆ醸造業者の数は日露戦争直後の明治40年頃をピークに減少し始める(p15、図1.2)。大正から昭和にかけて自家醸造しょうゆの普及が一時的に進み、北陸でも農山村におけるしょうゆの自家醸造が一般化した。しょうゆ醸造業者は生き残りをかけて、味と品質の向上に凌ぎを削った。

「九州と北陸のしょうゆは甘い」「海沿いのしょうゆは甘い」とよくいわれるが、どうしてだろうか。大正期から昭和にかけてのしょうゆ醸造技術書には甘味料の割合に関する記述がみられ、この頃、甘味づけをして塩角をとった口当たりのよいしょうゆが各地で造られていたことが考えられる。また戦後、富山の港町から移出されたしょうゆは特に甘さが強調された甘口タイプで、「北陸のしょうゆは甘い」といわれるきっかけになったことが考えられる。時代ごとに、北陸のしょうゆが果たした役割とその歴史をたどってみる。

金沢・大野醤油 —藩政期のしょうゆ醸造業のはじまり—

北陸のしょうゆといえば金沢市大野町で造られる大野醤油が知られるところである。元和年間(1615~1623)に直江屋伊兵衛が加賀藩主の命により紀州湯浅で技術習得したといひ伝えられているが、銚子・野田との諸説もあり確固たる資料はない。弘化(1844~1847)、嘉永(1848~1853)の頃、大野醤油は最大で醸造業者60軒、年間数万石を製造し、安政3

年(1856)には江戸の金沢藩邸に正式にしょうゆを納める事が決まり、様々な文書がやりとりされているという※1)。記録から見る限り、大野のしょうゆ醸造業が確立したのは主には19世紀に入ってからと考えられ、江戸後期のしょうゆ産地として全国に知られるところとなった。ちなみに同時代、他の産地としてはたまりしょうゆ(尾張・美濃)、濃口しょうゆ(銚子・野田・小豆島)、淡口しょうゆ(播州龍野)があった。

なぜ大野醤油が栄えたのか。自然的条件としては、大野近辺から能登にかけて小麦の作付けが盛んで、水田の畔には大豆を大量に植えていた他、北海道、新潟から大野港に運ばれる海運を利用して大豆が調達できた。湧水が至るところにあり、食塩は加賀前田家の領地である能登産の貯蔵品が出回り入手しやすかった。経済圏としては、何より尾山城下(現、金沢城下)の一大消費地を抱えていたことが大きい。藩政地域内での消費に加えて他地方への移出も積極的になされ、遠く北海道までも運んでいた。

人的条件としては、能登からの労働力の移入があったことと、江戸後期、隣接する宮腰町(現、金石町)との外港争奪戦に負け大野港の外交機能が衰微した後は、船主や船頭がしょうゆ醸造に多く参入したことがあげられる。これは、明治期の鉄道開通により、海運業に携っていた者が醸造業に転入したことにも通じる話で、時代の情勢からしょうゆ醸造業に他の生業から転じたという話は各地で聞くことである。

大野醤油の場合、昭和40年時点での調べでは※1)、全36業者のうち、かつて廻船問屋やその雇用人から転業したのは4軒、帆船(船主)やその船人から7軒、男衆から11軒で、創立年月は文正、宝暦に2軒、明治期に11軒、大正期に18軒となっている。転業し参入する人が多かったのは、その時代の気運として“儲かる匂い”がしたのであろう。

幕末の石川県では、大野に隣接する他地域でもかなりのしょうゆ醸造業者が頭角をあらわし生産石数を伸ばしており、特に大野の北に位置する栗崎のしょうゆ醸造業の存在は大きくなっていった。幕末から明治にかけて、大野醤油は藩の保護を失い、廃藩置県の統廃合としょうゆ税制の流動的な施行・撤廃の繰返しにより翻弄される。明治期から大正期にかけては、全国的



福留 奈美 (ふくとめ なみ)

高知県出身。博士(学術)、フードコーディネーター、お茶の水女子大学、実践女子大学ほか非常勤講師。
日本と諸外国における食文化利用・調理法・レシピ表現等の比較研究、食文化とことばの研究、日本の食文化紹介のテキストワークショップ等を行う。

にも新しいしょうゆ醸造業者が生まれるとともに廃業する業者も多い、参入と淘汰が繰り返される時代であった。

よく北陸のしょうゆは甘いといわれるが、はたして大野醤油は甘かったのだろうか。『大野町史』※2)の中に、幕末の史料中に砂糖を用いたことを示すものが記されている。「白下砂糖例年之値段とハ莫大之高値式三斤式匁七分八厘迄取メ候へとも、迎も醤油味合二持申義算当二不及哉と居合衆一統被申候事二御座候」(大野町今井勝嘉所蔵)を引用し、「醤油味合」に砂糖が使われていたことは明らかだとある。一方、同じ『大野町史』に記されている米麴を諸味に加える古い製法を参考にして、大野醤油醸造協業組合が共同で復刻させた天然醸造の「大野紫」についていえば、色は濃く、決して甘い味とはいえない。発酵技術面から考察しても、諸味中で米麴は分解され「甘い」と感じるほどの甘味は残らなかったと考えられる。江戸後期には国産の砂糖製造が始まっていたとはいえ、砂糖は貴重であった。防腐のために食塩が18%近く入っていた当時のしょうゆに砂糖を加える目的は、甘くするというよりも塩角をとってまろやかな口当たりにするという意味での「甘い」しょうゆだったのではないかと考えられる。

福井のしょうゆ ー藩政期のしょうゆ醸造業の発展ー

日本最古のしょうゆ蔵といわれる醸造元が福井市にある。創業者の室屋儀右衛門は、天生元年(1573)に酒・しょうゆ・味噌・糶業を始め、4代目室屋次左衛門が1689年、しょうゆ業で独立・開業した。開業前には、この頃既に確立されていたとされる「濃口しょうゆ」の醸造法を紀州湯浅に学びに行き、その製法により安く効率よく造ることができるようになったため、一般庶民もしょうゆを使うことができるようになったと伝えられている。

江戸時代、越前福井藩の城下町にある室屋次左衛門の広い敷地内には醸造蔵が立ち並び、桶樽職人をはじめとする多くの職人を抱えてしょうゆ造りが営まれた。ここに丁稚で入った職人がのれん分けして、福井県の各地でしょうゆ造りを広めたとされる。江戸時代のしょうゆ1升は酒よりも高かったというから、その技術を持ち帰り故郷でしょうゆ醸造業を創業することは、誉れ高き時代の最先端のことだっただろう。

4代目室屋次左衛門の弟、惣右衛門は三国(みくに)に分家し、息子の2代目惣右衛門が廻船業を始め豪商として知られる内田家となる。江戸時代には、三都(江戸、京都、大坂)をはじめ全国各地の城下町や港町に多くの豪商が生まれた。福井藩と関わりの深い豪商として、福井城下の金屋家・駒屋家、外港三国湊の内田家・三国家、藩領外では木屋家・鴻池家・矢嶋家があげられる※3)。幕末、松平春嶽公の命を受けた由利公正は、安政五年(1858)に長崎に赴き、土地を購入して越前蔵屋敷を建て、出島に出入りするオランダ商館と生糸・しょうゆ等の販売を特約して官貿易のきっかけをつくった。北前船の貿易で巨万の富を築

いた豪商たちがこの一大ビジネスに加担したことは明らかであり、内田家もまたしょうゆの輸出に大きく関わったという。当時内田家が扱ったしょうゆのブランドに「幾久志やうゆ」・「菊醤油」がある。明治5年、岩倉具視、由利公正らの使節団がオランダで菊醤油を確認したともいわれている。



「菊醤油」の看板(みくに龍翔館所蔵)(写真提供:室次醤油)

福井は、敦賀以南の若狭等を含む嶺南と北部の嶺北の二つの文化圏に分かれる。嶺南は関西文化圏に近く、ことばさえも京都に近いといわれる。一方、嶺北は内陸部の越前大野市を含み、北は加賀に続く前田藩の領土に隣接する。嶺南は敦賀湊、嶺北は三国湊という二大港を有し、北前船の寄港地として重要な役割を担った。特に三国湊は、内陸部につながる九頭竜川の本流とその支流につながる河口であり、海運と陸路に続く川をつなぐ嶺北の物流拠点であった。三国湊から移入された物資は、九頭竜川の水路を利用して福井市、宿布あたりまで運ばれ陸路で搬送された。

北陸の小京都と呼ばれる越前大野市の城下町は、奥深く内陸に入った所にある。冬は豪雪地帯となる場所で湧水の宝庫である。弱軟水の豊かな水源に支えられ、大野藩の城下町ということもあり醸造業が盛んな土地柄であった。今でも街中に5軒のしょうゆ蔵の他、酒蔵、酢の醸造元がある。天然醸造しょうゆを造り続けている二軒の内一軒は、しょうゆ醸造業としては明治はじめの創業で、江戸時代は桶屋をしていた。城下町の旦那衆として桶屋は商売になるよい家業だったらしいが、しょうゆの方が儲かる時代になって転業したという。

幕末、越前大野藩は武士経営の産物会所の出張店として「大野屋」を出店しはじめる。安政年間に大坂に初めて開店したのを皮切りに函館や関東にも支店を持ち、最盛期には30店余りに増加したという※4)。安政4年(1858)に完成した藩所有の廻船「大野丸」は、三国湊、敦賀湊をまわり金銀銅や味噌・しょうゆ等を積み込み、北海道との交易でニシン・昆布等を仕入れて大きな利潤を生みだした。明治4年の廃藩後も繁昌し、藩の借金返済に大いに貢献したという。特に函館の大野屋は、藩の物産に限らず砂糖・食塩・織物等関西からの物産と昆布・干魚等の蝦夷の海産物との交易所として巨利を収めたといわれる。



里芋の煮ころがし



越前おろしそば

現代、アンテナショップをはじめとする地方の物産館や物産展は大変な人気である。江戸の時代も同様に人々は地方の名物話で盛り上がったというが、福井のしょうゆは関東の濃口しょうゆとどれほどの違いがあったらうか。江戸時代後半には、同じ湯浅醤油の流れをくむといわれるしょうゆ産地が千葉、小豆島にもあった。気候

風土、水や製法の違いによって地域特性の違いはどれほどのものだったのか。今では想像するしかないのだが興味深い。

越前大野でしょうゆ味の料理の味付けについて聞いてみ

た。煮物はやや甘めで、しょうゆ色が淡いものも、濃い色の料理も両方がある。越前大野は里芋の産地で、甘辛く煮た煮ころがしが濃い部類に入る料理の代表格である。しょうゆとだしが表面にしっかりとしみ込んだ里芋は、ごはんのおかずとしても酒のアテにしてもたくさん食べられる、程よい濃さである。しょうゆがあつてよかったと思う懐かしい味がした。

今は全県あげての名物として売り出している「越前そば」は、もともとは武生が発祥の地とされる。冷たい太めのそばにしょうゆ味のだし汁を“ぶっかけスタイル”にして、大根おろしと花かつお、青ネギを混ぜて食べる。つゆの色は明るく、それほど濃くはない。しょうゆが強い関東のつゆに比べ、しょうゆは主張しすぎない名わき役の感がある。

※1) 吉本政昭 (2007) 『大野醤油の歴史』 p.8

※2) 『金沢市大野町史』(大野町今井勝嘉所蔵) pp.147-151

※3) 企画展『福井藩と豪商—時代を彩った豪商たち』福井市立郷土歴史博物館 (2006)

※4) 坂田玉子 (1977) 『藩店「大野屋」の研究』

しょうゆの変遷 —「醬」から澄んだしょうゆができるまで—

しょうゆの起源とされる醬(ひしお)から現代のように澄んだしょうゆができるまでの変遷をたどってみる。現在の濃口しょうゆは、江戸後期に銚子・野田で大量生産・大量流通されるようになり浸透したことが知られる。「効率よく大量に」造るようになり、時代によってしょうゆの形態が大きく変化し刷新されてきた。

その変化は、まず、平安時代に唐から伝わった醬(ひしお)や未醬(味噌の前身)から豆油(たまり)や鼓汁(くきしる)といった液体をとることから始まった。次の変化は、味噌にたまった液体をとる「味噌溜り」。続いて、液体をとることに主眼をおいた「たまりしょうゆ」の誕生である。

しょうゆの起源は、湯浅名物金山寺味噌だとよくいわれる。これは、今から750年以上前、由良興国寺の開山法燈国師が留学先の中国から経山寺味噌の製法を持ち帰り金山寺味噌が作られ始め、その味噌桶の底にたまった液体が煮物に適していることからしょうゆができたという話である。金山寺味噌には茄子、胡瓜、生姜等の夏野菜が入るため液体も出やすかったことだろう。味噌桶にたまった液体なので、味噌溜りの段階である。この他、味噌からとるしょうゆ様の調味料としては、みそを溶いて上澄みをこした「すまし、垂れ味噌」の部類が、古くからの郷土料理や家庭料理の中にみられる。以上のように、味噌の副産物として液体をとるのに対し、液体をとることを主目的とした「たまりしょうゆ」を造る技術は、尾張・美濃のたまりしょうゆ文化圏で発達し定着したとされる。

次にしょうゆの形態を大きく変えたのは、室町末期から江戸時代ははじめにかけて広まった、大豆と小麦を混合して造るしょうゆ麴と多量の食塩水を用いる濃口しょうゆの製法である。水分の多い諸味を仕込むことで効率よく液体を得られるようになった。この濃口しょうゆもはじめは、木桶に仕込んだ諸味に糞(竹かご)を沈め、浸み出した液体を汲み出して搾る簡素な方法であったと考えられる。できたしょうゆは少し濁っていて品質的にも安定しないものだったのではないだろうか。江戸初期から中期にかけて珍重された下りしょうゆには、堺溜と呼ばれる大坂からのたまりしょうゆと、龍野、小豆島、湯浅辺りで造られた淡口しょうゆ、濃口しょうゆが混在していたと考えられる。下りしょうゆが上質であるのに対し、関東の地回りしょうゆは品質的に劣っていたというのは、この搾りの工程と濁りをとる製法の違いによるのではないかと思う。

しょうゆの近代工業化の歴史を技術面から解説した書※5)によると、T.N(全窒素量)が3.0%に近い伝統的なたまりは昔から火入れをしないことが原則だったが、T.Nが半分近い濃口しょうゆでは適切な温度と時間で火入れすることで香味、色沢、透明度、防黴性等すべての点で品質が良くなるということがわかっているという。ただ、火入れの温度や方法は地域や時代によっても違いがあり、品質向上のための試行錯誤は、江戸時代から昭和の技術革新が進む時代まで、ずっと繰り返されてきたことだと考えられる。

古くから紀州湯浅に伝わる製法に、大桶(おおこが)で諸味を仕込み、糞を沈めて汲み出した液体を木桶で寝かし、その後火入れをしてからさらに寝かして清澄させ、澄んだ深い色のしょうゆを造るという方法がある※6)。「遠くまで運んでも劣化しないおいしい濃口しょうゆを造る技術は湯浅ではじまった」と現地のヒアリングで聞いたのも、4代目室屋次左衛門が持ち帰ったという湯浅の醸造法も、火入れの技術を含めたしょうゆ造りの技法を指しているものと考えられる。

1700年頃には湯浅の隣村である広村出身の浜口儀兵衛が銚子において、また湯浅でも久保家等がしょうゆ醸造業を始めて頭角をあらわしていく。今でも伝統的な製法を守る湯浅や御坊にあるしょうゆ醸造元は、赤松等をくべて鉄の三州釜で直火炊きにする火入れ法がとられている。明治後期の記録によると、千葉でも直火法が一般的であったが、野田では上等のしょうゆについては大釜に湯を沸かししょうゆの入った小釜を入れる湯煎法がとられていたとある※7)。地域によって違いはあるとしても、このように火入れをして清澄させる技術が確立されたことで、濃口しょうゆの工業的な大量生産の基礎ができあがったと考えられる。

※5) 横塚保 (2004) 『日本の醤油 その源流と近代化の研究』ライフリサーチプレス、pp.138-149

※6) テレビ和歌山編 (1976) 『紀州路をゆく』帯伊書店、pp.146-148

※7) 小栗朋之 (2010) 「醤油製造技術の系統化調査」醤油の研究と技術、36 (5)、pp.301-316



三州釜で直火炊きして火入れする(三ツ星醤油、御坊)

大野醤油を取り巻く状況 -明治期から大正にかけて-

次に、明治期以降の大野醤油の変遷をみていく。まず、明治4年の免許税と醸造税の設置により、当時30戸あった大野醤油のしょうゆ醸造業者が明治10年には10戸にまで減少し、危機的状況になる。『大野町史』によると、この時期、品質を落とした多売が評判をさらに低下させたとある。廻船業等の業種との兼業者が多かったため、しょうゆ醸造を休止して乗り切った者も多い。そして1900年代に入るとしょうゆ業者戸数が増加する。これは、鉄道網の整備により、廻船業者がしょうゆ業に転入したためである。こうした交通網の変化は、雇用だけでなく流通面でも、しょうゆ醸造業に大きな影響を与えた。

大野醤油を取り巻く交通機関の発達は大きく3段階ある。一つ目は1884年、大野新道の開通により、それまで天秤棒の前後に2斗樽をかついで運んでいたのが荷車の使用が可能になったことである。大正末期には自転車、リヤカーが導入され、一部オート三輪による輸送も始まった。二つ目は1923年、金石電気鉄道（通称金石電車）が金石～大野港間で延伸開業したことで、大野町から直接、大野港～金石駅～金沢駅を經由して国鉄で東北・北陸方面への輸送ができるようになったことである。金沢までは、主に女性の担ぎ手が金石電車に運んでいたという。この時代、直接金沢に配達する「地回り品」と遠隔地向けがあり、後者のうち能登・北陸近県の近場へは中小醸造元が、東北・北海道へは大手醸造元が出荷先を開拓し、販路のすみわけができていた。一方、三つ目の段階にあげられる自動車による輸送については、自動車そのものは昭和初期にも普及していたが、道路事情が悪く本格的になったのは第二次世界大戦後である。

販売面では大野醤油を取り扱う「醤油請売商」の役割が大きい。醤油請売商とは、しょうゆ醸造元に奉公に入った者が販売を請け負い、地回りの小売と遠隔地への間屋機能の両方を担ったものである。大野の醤油請売商の力が強く、金沢にはしょうゆの間屋がなかったという。醤油請売商は醸造元の予備軍的存在でもあり、資本を投入して醸造業に参入する会社もあった。戦前から大野町では、しょうゆ醸造の危機的状況を乗り越えるため、また醤油請売商と醸造元が協力する人間関係から組合的なつながりが強かった。その関係性の強さが、戦後、協業化が進む中で大野醤油が組合を通して発展していく素地となったと考えられている。

中小醸造元を取り巻く厳しい状況

-大正期から昭和にかけて-

一方、その頃の福井、富山のしょうゆ業界はどのような様相を呈していたのだろうか。

明治後期から昭和初期にかけて、全国の中小のしょうゆ醸造元にとって厳しい時代背景があった。しょうゆの醸造技術は、明治中期までは江戸時代の古くからの方法を踏襲していたが、明治中期以降、醸造技術の近代化が急速に

進んだ。また鉄道の開通による交通網の整備が進み、大手しょうゆ醸造元の安定した品質のしょうゆが出回るようになった。合わせて、醤油税の賦課が中小企業を苦しめた。

醤油税の変遷を表1に示す。江戸時代よりしょうゆ醸造に対しては、酒同様に冥加金（営業免許税）がかけられていた。明治政府は醤油税として、明治4年に免許税と醸造税を課税するが明治8年に一旦廃止。軍備予算の増大を背景に明治18年に復活し、税率を変えながら大正15年まで続く。そして昭和に入り醤油税が廃止されても中小企業の経営は安定しなかった。

福井県では、大正15年醤油税廃税当時の醸造石数は約2万5千石（450万ℓ）弱であったが、10年後の昭和9年には1万3千石（約230万ℓ）弱に減産している（図3）。その背景には、毎年数軒の醸造元が廃業し平均製造量も微減する中で、自家醸造のしょうゆ造りが増加したといわれる※8）。都市域や町をターゲットに県外の野田・銚子方面からと、石川県、滋賀県からも移入しょうゆがあり、醸造元の製造、自家醸造、移入品の石数が拮抗するような時代であった。

富山県においては、昭和10年に富山県醤油醸造組合総合協会が設立される。県下各地から15名の代表が集まり組合設立について協議し、同じく原料高騰による値上げの件や自家用しょうゆ醸造に対する件について話し合われた。この頃、地方に点在する中小醸造元が、いかに原料高騰と自家醸造の脅威にさらされていたかが窺い知れる。

※8) 町田誠宏 (1936) 『日本酒類醤油大鑑』醸界新聞社、pp.240-265

図1、2は天野雅敏 (1987) 「幕末・明治期における醤油醸造業の展開に関する一考察」『和歌山地方史の研究』安藤精一先生退官記念会、pp.432-433をもとに作成。図3は※8)をもとに作成。

表1. 醤油税の変遷

明治4年	清酒濁酒醤油鑑札収与並収税方法規則（免許税と醸造税の課税）
明治9年	醤油税廃止（醤油は日用必需品のため）
明治18年	醤油税則発布（軍備拡張のための財源として醤油税を復活） 営業税（製造場1カ所につき年5円） 製成醤油税（製造商1石につき年1円） 自家醸造（営業者以外で、年1斗5升を超えないもの）は無税
明治21年	製成量を基準とするのは煩雑だったことから、製成醤油税を諸味課税に変更 造石税（諸味1石につき年1円） 自家醸造の定義の変更（売り渡し不可に。石高の上限規制は撤廃）
明治32年	日露戦争への準備のため増税 造石税（諸味1石につき2円） ※明治30年頃の初任給が8～9円の時代 自家醸造への軽減課税 諸味仕込高または溜製成高1石以下は免許を受けなくてよい 造石税1石2円のところ、自家用のみ製造する者は半額の1円とする
明治33年	自家用醤油税法施行 年5石以下を製造するものは免許を受けた上で以下の税率を課す。 製造量（年率） 1石未満（金50銭） 4石未満（金3円） 2石未満（金1円） 5石以下（金4円） 3石未満（金2円）
明治37年	日露戦争開戦に伴い増税 造石税（2円50銭に）
明治39年	日露戦争後、減税 造石税（1円75銭に）
大正15年	醤油税廃止（日常必需品への課税は廃止すべきであるとの理由から）

- 1) 永木暁三郎 (1921) 『實地醤油製成法』今野商店出版部
- 2) 岡村秀太郎 (1916) 『京都醤油史蹟』小田金壽堂
- 3) 国税庁HP税務大学校「調味料への課税 -生活必需品の課税をめぐる-」
<http://www.nta.go.jp/ntc/sozei/quiz/1112/index.htm> (2018年3月10日) 1-3)をもとに作表

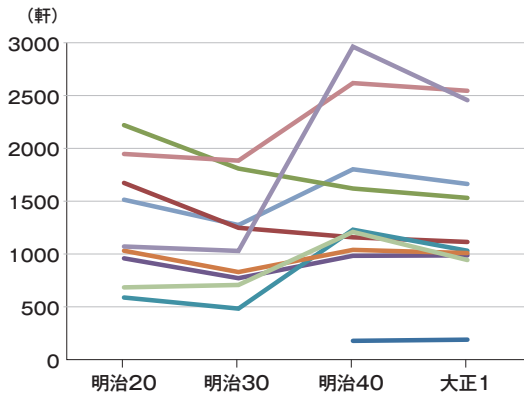


図1. しょうゆ醸造家軒数の変化

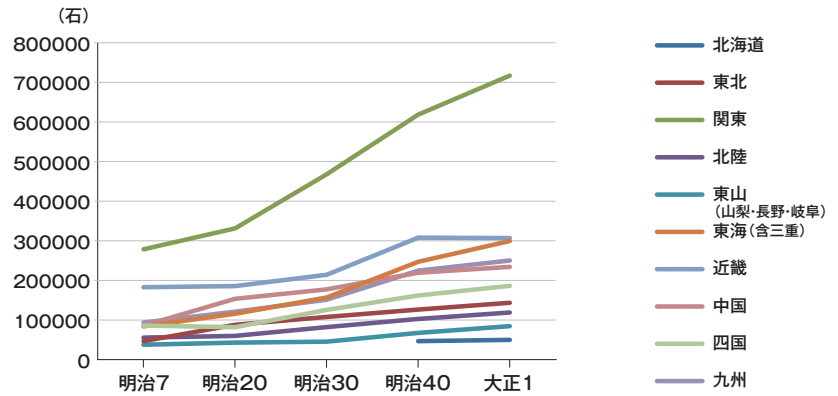


図2. 醸造石数の変化

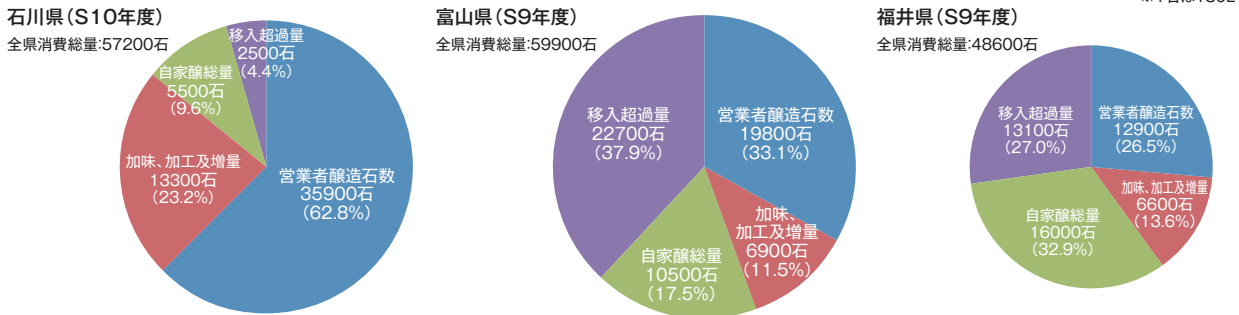


図3. 昭和初期における北陸3県のタイプ別しょうゆ消費割合

自家醸造のしょうゆ

自家醸造のしょうゆについては、昭和30~40年代まで造っていたという話を各地で聞いた。特に農山村では、味噌同様にしょうゆを昭和50年代まで造っていたところもある。大正から昭和初期の食生活を記録した『日本の食生活全集』には、各地のしょうゆ造りの記録が収められている。どこでも同じような造り方で、ムシロで被ってコウジカビをはやししたしょうゆ麹と食塩水を桶に仕込み、1年たったころに縦長の細長い箕(竹かご)をさしこみ、浸みだしてきた液体をすくう。それを布袋で搾った一番搾りのしょうゆは貴重で、普段使いのものは搾りかすに食塩水を仕込んでもう一度搾った二番しょうゆや、三番しょうゆまで造ったという記録もある。大豆がとれる秋に仕込み、便所の前に置いて行く度にかき混ぜてカビが生えない様に発酵させ、夏になる頃に搾る。しょうゆ屋が巡回して道具一式を持ち込んで搾ってくれたという話もある。しょうゆは麹造りも諸味の世話も手間がかかって難しいので、段々と買うようになってきたという記述も見られる。

明治時代より農村での自家醸造は行われていたが、大正15年、日常の必需品への課税廃止という理由で醤油税は廃止され、農村では昭和恐慌後の深刻な農村不況の対策で実施した「農山漁村経済厚生運動」により、組合が中心となって自家醸造のしょうゆ造りが積極的に推進された。このことが、全国的に同じような自家醸造法が広まった原因のひとつと考えられる。不況から脱する昭和6、7年を境に大豆・小麦価格は上昇し始め、自家醸造でも中小のしょうゆ醸造元でも原料高騰に困窮するようになる。市場には、粗悪品が出回った時期でもあった。そして、戦時体制化が進む中で統制が行われ、農山村では細々と自家醸造のしょうゆを造っていたが、戦時下では配給に頼るようになる。戦後、物資が出回るようになり自家醸造しょうゆが復活し、高度経済成長期に湧く中でも、農村地域ではしばらくその習慣が続いたものと考えられる。

『食生活全集』を見ると、地域によって原料と配合に違いがあるのも面白い。多くは、大豆と小麦をほぼ同量使う濃口タイプであるが、淡路では小麦を多めの6割にして1年熟成させず梅雨のころに搾ることで澄んだ色の淡口しょうゆを造る。また小麦の産地である愛媛では大麦・裸麦を6割以上にして大豆と合わせ、高知や丹後海岸では大豆の代わりに空豆を使い小麦主体で造る地域がある。奥出雲では搾る1週間程前にもち米をやわらかくかゆのように煮た「すまし」を加えるという。三重県紀伊山間の例では、大豆は全く使わずに押し麦や挽き割りにした大麦・裸麦に丸麦の小麦を合わせて造る色がとても美しいしょうゆ様の調味料で、煮もの等によく合うとある。これは、今でいう白しょうゆに近いものだったのかもしれない。

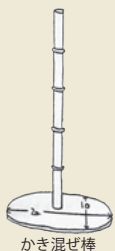


図4 桶の大きさに合わせてつくられたかき混ぜ棒



図5 しょうゆの諸味に箕を沈めた桶 ※桶は6斗(108ℓ)から1石(180ℓ)くらいのもので、竹の箍(たが)3本で締められている。

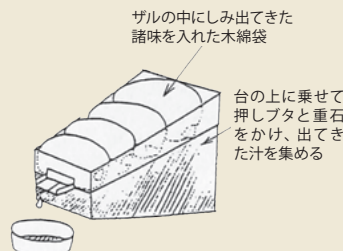


図6 しょうゆの搾り方 ※木綿袋に入れて醤油箱に並べ重石をかけて搾ると「生揚げ」ができる。それを沸かして火入して甕に入れて保管した。



※桶に沈める竹かごは、一般的に「醤油かご」、「箕(す)」と呼ばれるが、愛媛では「すたて」、高知や岡山では「つと」、沖縄では「すたてーぬふあー」と呼び名が違う。

参考文献

- 1) 林玲子 (1990) 『醤油醸造業史の研究』 p.396, pp.430-459
- 2) 吉本政昭 (2007) 『大野醤油の歴史』 pp.40-41

図4-6は、福井県農林水産部総合農政課編 (1984) 『むらのくらし』 福井県生活改善実行グループ連絡研究会を参考に作図

北海道と北陸をつなぐ海運 — 昆布としょうゆの接点 —

昭和になって鉄道や自動車による交通網が整備される前は、物資や人の移送は海運・水運に頼るところが大きかった。しょうゆや酒の醸造元は、原料と製品の移出入がしやすい海沿いや川つたいに立地しているところが多い。北陸のしょうゆの移出に関連して、江戸時代の北前船と明治以降の出稼ぎ者の移動という視点で北陸と北海道との海運を見てみる。

(1) 北前船による物資の移送 — 江戸中期～明治にかけて —

室町時代から部分的に海運はなされていたが、1672年河村瑞賢による蝦夷—大阪航路の開拓によって、函館から日本海側を廻り福岡から大阪、紀伊半島を江戸に抜ける西廻り航路が確立した。北前船と呼ばれる廻船が、函館からは昆布・ニンシ等々、日本海側の港町からは米・しょうゆ等を積み込み各地に運んだ。同じころ、函館から太平洋側を宮城、江戸に寄りながら抜けていく東廻り航路も開拓されたが、江戸中期頃までは安全面でも困難が多く、それに見合うだけの利益を得られなかったため、西廻り航路ほどは栄えなかった。しょうゆについても下りものが珍重された時代であった。

昆布ロードと呼ばれる航路を示す(図7)。三津七湊と呼ばれる大きな寄港地の他にも、特に新潟、北陸に集中してたくさんの寄港地があった。昆布は福井・敦賀で荷下ろしされる他、長崎経由や、幕末にかけては薩摩藩の密貿易によって大阪・鹿児島・琉球経由で中国に運ばれたという。中国では漢方の生薬が積み込まれ、薩摩藩と富山藩のつながりから「越中富山の薬売り」の薬の原料として供給された話も知られている。



図7. 北前船の寄港地および「昆布ロード」

(2) 北陸・新潟からの出稼ぎ・移住者の移動

— 明治から昭和にかけて —

昆布の産地といえば北海道であるが、場所によって採れる昆布の種類は異なる(図8)。函館は北前船の拠点となり、明治初頭には根室・函館間の航路も開発され、早くから真昆布や日高昆布の取引がなされていたと考えられる。富山県は江戸時代から北前船を介して北海道との交易があり、生地(いくじ)地区からは蝦夷地への出漁があった。明治時代に入ると、北洋漁業の出稼ぎが北陸・新潟から数多く北海道に渡ったが、特に「越中衆、生地衆」と呼ばれる富山(生地は黒部市の港町)からの出稼ぎも多かった。利尻島、礼文島に移り住んで北洋漁業や昆布漁で財を成した富山出身者が中心となり、未開拓だった道東の漁場が開拓され、昆布漁が盛んに行われるようになった。サケマス漁をはじめ1960年代まで続く北洋漁業の活況は、北海道産しょうゆの発展に寄与したわけだが(p3-5)、故郷の味を懐かしむ出稼ぎや移住者の需要によって北陸のしょうゆが北海道に届けられるきっかけにもなった。

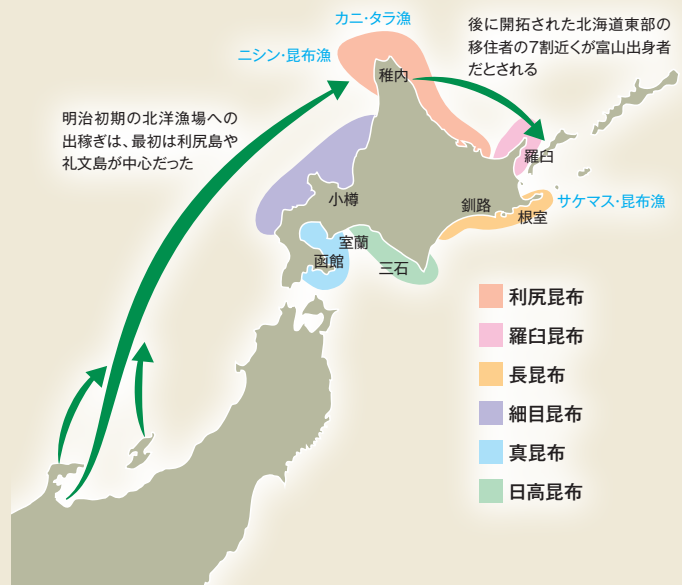


図8. 北海道の昆布産地と北陸・新潟からの出稼ぎ・移住者

参考文献

- 1) 塩沼夫 (1993) 『昆布を運んだ北前船』北國新聞社、p.79、p.199
- 2) 深井甚三 (2009) 『近世日本海運史の研究-北前船と抜荷』東京堂出版、第八章pp.189-228
- 3) 日本昆布協会ホームページ「こんぶネット」 <http://www.kombu.or.jp/> (2018年3月10日)

図7、8は1-3)を参考に作図

沿岸部のしょうゆはなぜ甘いのか？

塩角をとる程度のまろやかな「甘いしょうゆ」と、甘味をしっかりと感じるほどにまで「甘いしょうゆ」。言葉だけでは混同されがちであるが、その甘さのレベルには明確な違いがあると考えられる。しっかりと甘いしょうゆを好むエリアといえば「九州、北陸、沿岸部」というキーワードがあげられるだろう。

漁業が盛んな能登においても、また上越でも「山間に比べて海沿いで造られるしょうゆは甘い。それは、潮風にあたる漁師が魚を食べるのに甘い味を好んだから。」という話をきいた。海沿いというならば、千葉の房総や紀伊半島、高知県沿岸部等太平洋側でも、また瀬戸内でも甘いしょうゆの話が出てよいのに、あまり聞かない。沿岸部のしょうゆは甘いという話を聞くのは、中国地方の北側、北陸・上越あたりまでの日本海側の沿岸部が主ではなかろうか。

「北陸のしょうゆは甘い」とわざわざいい始めたのは誰だったのだろうか。地域で日常使うしょうゆについては、特に甘いとかからいとか意識しないだろう。他所で味わうしょうゆが食べ慣れた味と随分違うことに気づき、故郷のしょうゆを懐かしんでいうようなことではないだろうか。北陸の甘いしょうゆがどこに運ばれ、故郷の味として消費されたのか、海運を通じて行き来が盛んだった富山県の沿岸部と北海道との接点を探ってみた。

生地から花咲へ

新潟との県境、糸魚川に近い富山県東部の沿岸に生地（いくじ）地区がある。この地は江戸時代から漁業が栄え、北前船を通じて蝦夷地との交流が盛んな場所であった。富山は「昆布食い」の県としても有名で、最近まで昆布消費量全国一位の座を長く守ってきた。特に知床の羅臼昆布の消費が多く、北海道の中でも知床は黒部市生地からの移住者によって開拓された歴史があり親交が深いことがわかる。

生地地区と北方・北海道を結ぶ漁業の歴史は大きく3つの時期に分けられる。明治期から戦前までの北海道（利尻島・礼文島から未開拓の漁場を求めて根室・釧路・北方四島まで）への出漁と出稼ぎ、戦後から1950年代前半までの利尻島方面へのニシン・タラ漁の出稼ぎ、1950～1960年代前半にかけての根室花咲を中心とする北洋サケマス漁業への出稼ぎである。特に戦後から1960年代前半までにピークを迎えた北海道への出漁、出稼ぎによって、生地周辺のしょうゆの味が日本の北部に伝わったのではないかと考えるに至る話を聞いた。

富山県黒部市で味噌・しょうゆ製造業を営む会社は、代々女系の嫁・娘が家業を支えている。今年90歳になる先代の女社長の話を聞いた。昭和4年生まれ彼女は、生地の漁師町の出身で、子どもの頃から毎日のように、フクラギと地元で呼ばれるブリの幼魚を一人一尾ほども食べて育っ

たという。おかずは毎日のようにその刺身で、一尾食べるには甘くなくては食べきれなくて、甘いしょうゆを丼になみなみ注いで泳がせるようにして食べたという。この「甘い」が砂糖のように甘いかどうかは定かではなく、甘味を足して塩角をとった程度の甘さだったのかもしれないが、本醸造のままのしょっぱさではない甘味の添加があったのは確かだろう。

戦後まもなく、先々代女社長に見初められ嫁に入った後は、特徴のあるしょうゆ造りを目指し、幼少期から慣れ親しんだ甘味のあるしょうゆにさらに粗糖や水飴等を加えて「とても甘いしょうゆ」を造り出した。造るだけでなく販路の開拓にも貢献したのは、出身地の港町の網元はほとんどが親戚筋でつながる間柄で、折しも根室花咲を主とした道東部への出稼漁業者が急増した時代であったからである。生地から根室花咲への出稼漁業者は、1949年には62人だったのが1953年には235人に増加し、1959年には245人と最多を記録する※9）。1952年頃から根室花咲・釧路等を基地とした北洋サケマス漁が盛んになったことが背景にある。

1954年の道東沖災害を契機に漁船の大型化・近代化が図られ1950年代後半に発展期を迎えた後は、200海里体制が構築されていくに伴い衰退していくわけだが、それまでの約20年間に、生地地区から多くの人が北海道に移出した。彼女が手搾りの生揚げに味付けをして造り始めた甘いしょうゆは、生地から北海道に向かう親方衆の船に大量に積み込まれて運ばれた。一艘50斗（900ℓ）としても、それらが巨大な船団をつくって出航するため、甘いしょうゆが飛ぶように売れたという。このしょうゆは北洋の船上で故郷の味として親しまれ、また根室・歯舞群島の昆布漁を行う地域や釧路で荷下ろしされたしょうゆは、そこに移り住んだ越中衆（生地衆とも呼ばれた）に望郷の味として懐かしまれたことであろう。甘いしょうゆは人気を呼び、北海道からさらに東北の岩手、宮城あたりまで届けられ、今でも懐かしい甘い味わいを求める顧客が東北沿岸部にいるという。

彼女の造った甘いしょうゆは地域でおいしいと評判になり、近隣のしょうゆ屋が追随して次々と甘いしょうゆを造るようになった。時代の流れとしては、甘味料を使った混合しょうゆ造りが全国的に広まる頃と重なる。甘味のレベルを簡単に換えられるようになり、日本海沿岸部から東北沿岸部にかけて、漁師同士のつながりが沿岸部の甘いしょうゆの味を広めるきっかけになったのではないかと考えられる。

※9) 横山貴史、橋爪孝介他（2013）「黒部市生地地区における漁業の変遷と地域資源を活用した漁村地域活性化の取り組み」筑波大学人文地理学研究、33、pp.145-173

甘いしょうゆの「甘さ」について考える

「九州と北陸のしょうゆは甘い。海沿いのしょうゆも甘い。」とよくいわれるが、甘さのレベルには幅がありそうだ。特に、各地で造られている混合しょうゆ（生揚げにアミノ酸液と甘味料等で調味したしょうゆ）には、地域ごとに甘味のレベルに差がある。

九州のしょうゆは特に「甘い」。甘さがしっかり感じとれるだけの甘味料による甘味がある。一方、北陸の「甘いしょうゆ」には、エリアによって違いがあると考えられる。たとえば、金沢・大野醤油は甘いかという甘い味がするほどまでには甘くない。能登・輪島にある海鮮料理屋で刺し身用に出しているしょうゆについて聞いたところ、「地元のしょうゆは甘過ぎるから、うちは大野のしょうゆを使っています。」とのことだった。大野のしょうゆは地元しょうゆに比べて甘くないから魚介に合うというのである。輪島をはじめ能登の北部一帯に流通する「甘いしょうゆ」は甘味料がしっかり入ったもので、甘味が十分に感じられる。一方、金沢には、素材の風味を生かし、色も味わいも上品に仕上げるおもてなし料理である加賀料理がある。金沢の寿司屋や石川県下のしょうゆ醸造業者に地元の人が好む味付けについて聞くと「くどい」味は嫌われるのだとか。大野のしょうゆが甘くておいしいといわれるときの甘さというものは、あくまで塩角がとれたまろやかな味わいという意味である。金沢では、甘味料を控え目に使った混合しょうゆが飲食店でもよく使われており、高級寿司屋でもつけしょうゆと煮炊き用に2種類が使い分けられていた。

約18%の食塩水で仕込むしょうゆは、出来上がりで食塩分15~16%にもなる。発酵熟成中にたんぱく質が分解してうま味が増えるため食べやすくなるが、「しょっぱい」と感じるのは当然である。その「塩角（しおかど）」をとるために甘味を少し加えると、甘味による抑制効果が塩味が抑えられまろやかに食べやす感じられるようになる。先述の石川県の江戸時代の文献にもあるように、しょうゆに砂糖を入れるという技法はしょうゆの塩角をとるために始まり、砂糖やみりんをしょうゆに加えることは明治時代から行われていた。明治29年発行の農学士西村榮十郎編『通俗日用化学全書 味噌醤油篇』博文館（p.88）には、火入れの際に「味醂清酒若くは砂糖を混入すること一般にして、然りその混量は家々秘密に属するも大抵味醂清酒は液量二分内外を混じ、砂糖は十石に対して二貫目より二貫五百目を混ぜ（中略）又殊に着色の目的として黒蜜砂糖を用ゆるあり。」とある。

また、大正7年11月7日の高岡新聞（富山県）には、「家庭の醤油学 ◎悪いのを良く」と題して、「最上はしほり立ての生のままのへー石につき味醂二升と白砂糖が五百目入つて味がついておます」とあり、番水（食塩水）で造る二番搾り、三番搾りの悪いしょうゆでも少量の味醂と白砂糖を加えることで少しは良くなるというアイデアが掲載されている。自家醸造のしょうゆや買ってくる安いしょうゆをおいしくするために甘味付けが行われていたことがわかる。

また、大正から昭和初期にかけての日本全国の食生活を記録した聞き書『日本の食生活全集』では、自家醸造のしょうゆの甘みづけに播磨山地（兵庫県）で甘草の根を入れる例や、出雲平野（島根県）で二番搾りのしょうゆの色づけに黒砂糖を使うという例がでてくる。今回のしょうゆ調査で各地をまわる中では、高知市内のしょうゆ蔵の隣に住んでいたという方から、亡くなった旦那様のお話をうかがった。大正末期の幼少時代、しょうゆ蔵に忍び込んでしょうゆの大桶の隣りに山積みされたキザラ（細かなザラメ）の袋に竹ひごを刺し込んでなめて遊んだという話である。自家醸造だけでなくしょうゆ醸造業においても砂糖の添加がなされていたひとつの例である。

大正期から昭和にかけてのしょうゆ醸造技術書に甘味料の記述がある（表2）。砂糖の添加量を身近な量に換算してみると、しょうゆ100mlに砂糖8.3g、大さじ1杯弱の量である。1:1の容量比で合わせる砂糖しょうゆに比べれば、しょうゆ6杯に砂糖1杯弱であるので甘いほどではない。みりんであればしょうゆ40に対してみりん1程度で、ほんの隠し味程度となる。砂糖の代替として甘草エキス等の使用にも関心が寄せられ、各甘味料を単体で使うよりも組合わせて使う方がよいとして様々な配合を技術者が試した結果が記されている。いずれも、塩角をとるために甘味付けをするための指南だったと考えられる。

では、九州や能登のしょうゆのように明らかに「甘い」と評されるしょうゆは、いつからどのように甘くなったのか。これは、人工甘味料による食品の甘味付けの歴史が関係するものと考えられる。

人工甘味料といえ、今でも甘いしょうゆによく使われるサッカリンがある。サッカリンは1879年、ドイツ人のファールバーグとアメリカ人のレムセンによって発見された。1880年代に工業生産化が進み、第一次世界大戦下の砂糖不足によって世界に広まったとされる。日本には明治20年頃に持ち込まれ、明治21年初めの新聞記事で「コーラルから甘味料ができる」と、その存在が大々的に報じられた。当時の雑誌に掲載された販売広告には、サッカリンが砂糖の代用の甘味料としてだけでなく防腐効果のある物質として、しょうゆ、酒類、菓子、製菓等に使用できると謳われていたという※10）。こうして、輸入サッカリンによるしょうゆへの甘味付けが可能となり、明治41年頃には原料を輸入し国産のサッカリン製造も始まった。明治30年代、サッカリンは砂糖の10分の1程度の価格であり優位性があった。しかし、大正から昭和初期までのしょうゆ醸造技術書には甘味料としてサッカリンの記述はなく、一般的な使用はなかったものとも考えられる。国産砂糖の振興等の諸事情が絡み、サッカリンの使用禁止令が出たり昭和に入って沢庵漬に限定的な使用が認められたりといった紆余曲折があった後、使用が本格化したのは第二次世界大戦中から戦後にかけてだとされる。昭和10年発行の「醤油醸造法」（深井冬史著、p.268）にも、サッカリン、ズルチン等の人工甘味料は治療目的以外の飲食品への添加は法令で禁止されているとある。しかし、砂糖の供給不足から、戦中にはサッカリンだけでなくズルチン（後に使用禁止）が用いられるようになり、甘味への欲求が補完された。

しょうゆを「甘い」と感じるほどに甘味付けをしようとすると、一般的な砂糖では限界がある。焼いた餅につける砂糖しょうゆを思い浮かべるなら、甘じょっぱいしょうゆにするにはトロリと粘度がつくくらいに砂糖を大量に入れなくてはならない。一方、サッカリンや甘草等の甘味料を使えば、その甘味度は砂糖の200倍から300倍と桁違いの甘味が得られる。つまり、砂糖の重量の200~300分の1で同じ甘さが得られるわけであるから品質管理も楽である。また、サッカリンや甘草等の甘味料では、苦味や独特の風味が食品添加においては難点とされるが、しょうゆは高食塩分で色が濃いために、甘味料を添加しやすいことは利点であった。

※10) 光武幸（1986）「人工甘味料、特にサッカリンの砂糖代替品としての位置付けについて—明治以降の使用変遷を手掛かりとして—」北海道大学大学院環境科学研究科邦文紀要、2、pp.1-31

表2. 醤油に添加する甘味料の種類と1石あたりの使用量目安 1石=10斗=100升=180L
1貫=1000匁=3.75kg

甘味料の種類	使用量目安 ¹⁾	(180Lあたり)	使用量目安	使用量目安	使用量目安
味醂	2~3 升/石	(3.6~4.8L)	1.5~2.0	—	—
砂糖	1~4 貫/石	(3.75~15kg)	1.0~2.5	1.0~2.5	同左
白下糖	— 貫/石	—	1.0~2.5	1.0~2.5	同左
糖蜜	— 貫/石	—	1.5~4.0	1.5~4.0	同左
葡萄糖	0.1~0.2 貫/石	(0.375~0.75kg)	—	—	—
単舎利別	2~5 升/石	(3.6~9L)	2~6	2~6	同左
水飴	1.5~2 貫/石	(5.625~7.5kg)	3.0~7.5	3.0~7.5	同左
甘酒	— 斗	—	—	約2	同左
甘草	1 貫/石	(3.75kg)	0.4~1.0	0.2~0.5	同左
甘草エキス	0.05 貫/石	(約0.2kg)	0.2~0.5	0.2~0.5	同左
甘露糖	— 貫/石	—	—	0.03	同左
甘茶	1 貫/石	(3.75kg)	不相当	0.8~2.0	同左
蜂蜜	— 貫/石	—	1.0~2.5	1.0~2.5	同左
葡萄糖	— 貫/石	—	—	2.0~6.0	同左
書籍名	醤油製造法便覧		今野商店實地醤油製法	醤油醸造加工論	醤油醸造法
発行年	大正3年		大正11年	昭和8年	昭和10年
編・著者/発行元	伊藤定治/東京興醸社		永木繁三郎/ 今野商店出版部	深井冬史/ 東京調味研究会	深井冬史/ 工政會
掲載頁	p.145-148		p.132-152	p.331-332	p.265

伊勢湾・三河湾を囲む たまりしょうゆ・しろしょうゆ 文化圏(愛知・岐阜・三重)

学習院女子大学 国際文化交流学部 日本文化学科 准教授 宇都宮 由佳

はじめに

全国で生産されるしょうゆの中で、たまりしょうゆは約2%、しろしょうゆは1%に満たない。これらのしょうゆは、愛知、岐阜、三重の一円で多く用いられている(図1)。

なぜ、このような地域特性が生まれたのか、気候や風土、政治・経済的、流通等の視点から探っていく。そして今日、人々にどのように用いられているか明らかにする。

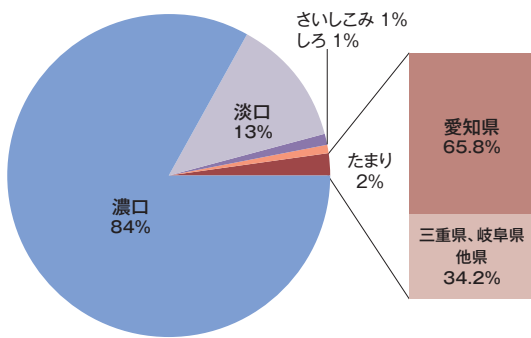



図1. 醤油の種類別生産量比率

1. 豆味噌文化が生まれた風土

たまりしょうゆは、豆味噌(食塩と豆だけで作る味噌)を造っている過程で生まれる(図2、3)が、その歴史は古く、倭名類聚抄に志賀末醬、飛驒末醬*1として記載されている。

平安朝前期ごろから味噌に米麴を用いることが広まるが、当地域は豆味噌が維持された。その背景として、気候、風土がある。濃口しょうゆの生産地でもある千葉県銚子と比較して愛知県名古屋は、夏季は高温多湿(図4)で、米味噌や麦味噌では発酵が進みすぎ腐造酸敗に陥りやす

*1 飛驒の高山市 飛州志には豆味噌の原型である末醬の造り方が記載されている



宇都宮 由佳 (うつのみや ゆか)
大分県出身。博士(学術)、調理師、デジタルアーキビスト、学習院女子大学 国際文化交流学部 日本文化学科 准教授
学校給食を通じた和食の保護・継承における献立調査研究。
1990年代より北タイをフィールドに経済化・情報化の影響によるライフスタイル、食文化の変容実態の継続的研究。

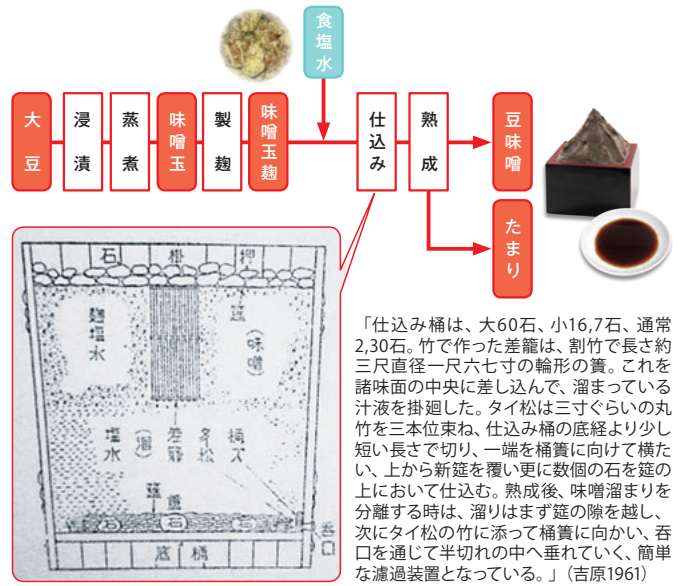
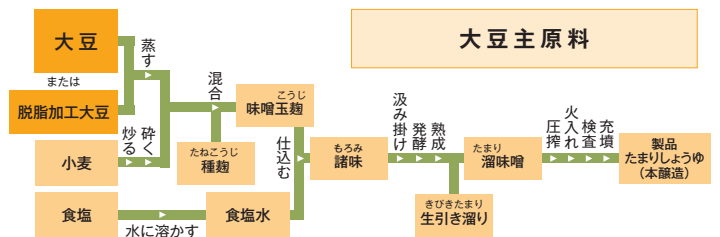


図2. 明治初年頃の豆味噌・たまりしょうゆの仕込み工程



たまりしょうゆ: 主原料は大豆で、小麦はわずか。原料を蒸し「味噌玉麴」を作って食塩水で仕込み、溜まった液を組みかけながらほぼ1年間発酵・熟成させたもの。

図3. 現在のたまりしょうゆの製造工程

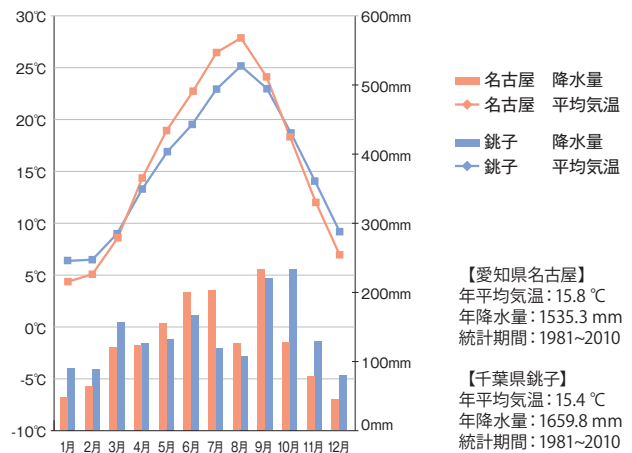


図4. 愛知県名古屋と千葉県銚子の雨温図

い。そのため湿潤な気候でかつ酷暑厳冬に耐え得る豆味噌が造り続けられたのである。

これが徳川家康の時代、兵糧として活用され、尾張徳川家の庇護、奨励もあり発展を遂げる。また、戦乱期の地方政治が乱れた時代は、金銀財宝の盗難の恐れがあった。味噌やたまりは、重量があり運び去ることが困難で、火災等にも比較的安全であるため、よき蓄財方法として長期使用に耐え得る豆味噌が選択された。

豆味噌は、アルコール揮発成分が無いいため米味噌や麦味噌と異なり、煮込むほど美味しく、コクとうま味成分が多い。みそ汁はもちろん、味噌煮込みうどん、味噌田楽は家庭でもよく食べられる。(写真1)



「味噌煮込みうどん」

「味噌田楽」

写真1. 豆味噌を用いた料理

2. 舟運、陸運が文化圏をつくる

原料となる大豆*2や食塩*3は近隣で生産されており、移送・交通の発達が発展としての発展を支える。

尾張・三河地方は、交通の要衝として、古代から主要街道であった東海道により京都、大阪、江戸とつながり、枝分かれする飯田街道、伊那街道、中山道等多くの旧街道により内陸部と結ばれていた。また、太平洋岸の漁村と山間地との商品流通の街道として中馬街道もあった。

木曾川、矢作川等の舟運が発達し、原材料や製品を輸送する川船が往来し、沿岸部と内陸部を結ぶ役割を果たした。

木曾川は上流の兼山湊や黒瀬湊は東濃・飛騨南部の後背地を控え発展した。白木、板、薪炭、茶、たばこ、糸等が集荷され、笠松(岐阜県)、桑名(三重県)、名古屋(愛知県)へ積み出され、逆に、上り船には食塩、味噌、たまり、干魚、塩魚等が荷揚げされ、山間の村々(岐阜県)に運び込まれた。

18世紀はじめには、伊勢湾や三河湾には東西の交通上の利便性にすぐれた港が点在し、尾州廻船による海上交易が盛んとなった。江戸と大阪への製品を大量移出することが可能になり、発酵調味料・食品産業が飛躍的な発展した。(図5、図6)

さらには、奥三河や信州の森林資源を利用して木製道具を作る優れた職人の存在もあった。

この原料入手と製品の移出の利便性から、名古屋市等、海運が盛んな知多半島と西三河に醸造家が集中している。

*2 大豆は、徳川期の末頃から明治までは、越後や奥州大豆、地元では伊吹山の付近、愛知郡方面が多かった。大戦前は、満州や朝鮮産、北海道や秋田のものであった。他の地方の大豆が移入されるようになり始めたのは、名古屋が中京の中心地として発達してからである。

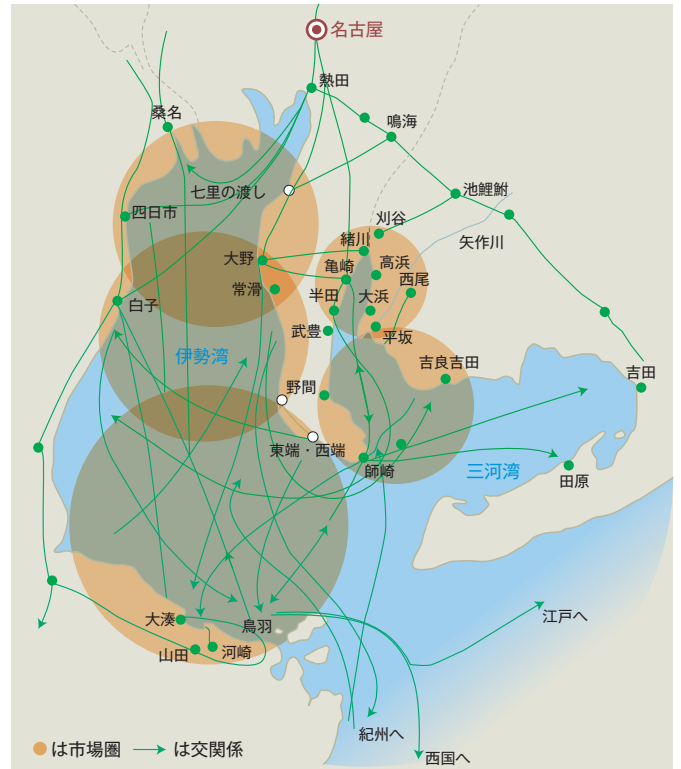


図5. 近世後期、知多郡沿岸村落を中心とした市場と通行関係図 (知多半島の歴史と現在No6(1995)より引用)



図6. 広重「東海道五十三次 桑名」
宮(熱田)から桑名までは海上七里の渡し

*3 伊勢湾と三河湾からなる沿岸では、吉良の饗庭塩(あえばじお)に代表される良質な食塩が造られた。現在の岐阜市は、もとは尾張藩領であったが、名古屋から食塩を送るのに木曾川を利用した。

3. 政治・経済、人的背景—税金、技術の進展

このように江戸時代、三河地方や知多半島では、大豆等原料を全国から入手し、人口が多く十分な労働力が確保できたため、江戸、大阪、岐阜等に向けて、豆味噌やたまりしょうゆの大量生産が行われた。

しかし、本醸造の濃口しょうゆも出回るようになると、安価であったためか、海運の便をかりて当地域にも入津している。当時の組合であるたまりしょうゆの株仲間が、毎日舟着場に出張して荷物の検査を行い、しょうゆには運上と称して税を取り上げ、また舟人が自由に販売することを厳重に取締まっている。

すなわち、たまりしょうゆ業者は、独占的な業態を存続しようとしたことがわかり、濃口しょうゆの進出をしにくくし、たまりしょうゆの発展を促した一つの理由ともみられる。

また、知多半島の半田や武豊では江戸の後期19世紀後半に、灘酒に押され酒造業が減退した。その結果、醸造施設から不要となった蔵、桶等を使って味噌・しょうゆ業に転業する者も出てきた。その後、明治初期の酒造税増等があり、蔵元の多くが味噌やたまりしょうゆ業へ転業した。さらに武豊港が開港し、中国や朝鮮半島から大量に大豆が輸入され、製造が一層さかんになった。

廃藩置県後は、濃口しょうゆへの税もなくなり、新規に開業した人たちはたまりしょうゆと濃口しょうゆとを兼業した者があらわれた。

特に知多郡ではかなり増加し、明治30年頃、東京市深川区の倉田善起という濃口しょうゆの技術者が、全国各地を巡回してしょうゆの醸造法を指導して歩いた。

当時、製麴の管理の悪い醸造家が多く、これを機に製麴室は常に清潔に保ち、害虫の寄生や腐敗麴を造らぬ様に努力するようになった。このように、濃口しょうゆから技術的に感化され、よりたまりしょうゆ製造の技術が発達した。

大正から明治の初期頃、本醸造協会の中部支部が名古屋に置かれ、従来からたまりしょうゆや酒類の品評会や、講習会、醸造の実施指導が行われた。昭和3年には第5回、たまりしょうゆ、濃口しょうゆの講習会が催された。その一方、昭和11年7月には、たまりしょうゆを発展させるべく、日本醸造協会中部支部主催で、愛知県、三重県の技術者の参加を求め、たまりしょうゆの製造技術の研究における講演が催された。

また明治時代以降、全国へ広がらず地域が限定された要因としては、熟成発酵に時間がかかり供給量が増やせず価格が高いこと、食生活でおかずが増え、濃い味が好まれない等が影響していると考えられる。

4. 愛知県—美味しさは「コクとテリ」

知多半島のあるしょうゆメーカーで聞き取り調査をすると、しょうゆ醸造前は1665年清酒醸造業として創業している。

1708年、豆味噌、たまりしょうゆ醸造を開始する。原料になる大豆、小麦が地元で栽培されており、食塩は塩田があった。大正、昭和になってから味噌・しょうゆのセット販売を行う。豆味噌は、現在も江戸時代からの木桶を使用し、重石をして熟成させている。

1900年パリ万博に清酒、しょうゆを出品する。外に向けた意識は、海運（流通）の影響が大きく、小豆島等様々な地域と交易し、中部地方の中心として発達した。

戦後、1954年赤だし味噌（豆味噌と米味噌を合わせて仕立てた味噌）、1959年つゆの素、1971年みりん風調味料の発売を開始した。現在、しょうゆは、たまりしょうゆが約8割、濃口しょうゆが2割で、出荷先は、県内が1割で、県外が

9割であるという。主な販売先は大阪で、大阪の人が好む味（小麦の量を多くする等）の生産量が増えてきている。「さしみたまり」は、関西業務用市場ではトップシェアである。料理屋で煮物等の「かくし味」として使用されている。

他地域との違いを感じる味の特徴やおいしさについては、「コクとテリ」、「赤みのでるしょうゆ」であるという。

地元の聞き取り調査では、刺身と煮物はたまりしょうゆ、それ以外は濃口しょうゆを用いる。またしょうゆのことは、「たまり」と呼んでいたという。ただ、最近の若い人は、刺身でもたまりしょうゆをほとんどつかわず濃口しょうゆを使うことが多いという。メーカーへの聞き取りでもだししょうゆ、スキヤキのタレ等、たまりしょうゆ味より、濃口しょうゆ味の方が人気だそうである。

5. 岐阜県—木曾川の舟運、変わらぬ塩味

岐阜県は、味噌文化圏ともいわれ昔は味噌玉*4を造っていた。現在では、郡上味噌（麦麴・大豆麴）、飛騨味噌（米麴・朴葉味噌くるみ味噌、大豆麴・麦麴）等地味噌*5がある。地形的・歴史的に、飛騨と美濃に大別され、相互に独立した生活圏と食文化を形成している。

県南部、美濃地方の東部と北部は千メートル前後の山地やなだらかな丘陵からなる。山地を源とする木曾川、長良川、揖斐川とその支流により、肥沃な美濃平野が形成されている。現在、味噌・しょうゆの仕込み水としては長良川の伏流水や、北アルプス山系を源とする湧き水等が使用されている。長良川の鮎の鵜飼いが有名で、鮎料理として吸い物、煮びたし、甘露煮、田楽等がある。

廃藩置県まで木曾川は尾張藩の庇護のもと、舟運が発達した。木材等が、桑名、名古屋へ積み出され、川下から食塩、味噌、たまりしょうゆ等が運び込まれた（図7）。



図7. 揖斐川、長良川、木曾川の水運関係図

(丸山幸太郎(1982)「幕藩制解体過程の農村—近世美濃の農業と水の問題」より引用)

一方、県北部の飛騨地方は、元禄5（1692）年以来、幕府直轄地として明治に至り、廃藩置県後も築摩県直轄下にあり、同県の廃止により明治9年に岐阜県として統一された。飛騨高山は、「小京都」とよばれ酒蔵と古い町並みが残り、正月には富山の氷見から塩ブリが運ばれる。京風の淡口の味付けである。現地の人は、関東のしょうゆは塩味がきつく感じるらしく、ほんのりした甘味の濃口しょうゆを好む。たまりしょうゆはあるものの、刺身に使う程度で近年使用は減っているという。

- *4 味噌玉は蒸した大豆をつぶして玉を造り、藁を通して軒下等で乾燥させ、自然にカビ付けさせたものを用いて豆味噌・たまりしょうゆを造るもの。
- *5 昭和初期頃より、農家を対象におかこの先生、指導員、普及員さんとよばれる人の直接指導により、大豆と小麦等の麴を用いた味噌・しょうゆ造りが広がっていく。岐阜県内では、昭和初期から戦争前頃、上記のような指導を受けた地域からは味噌玉が消失した。

郡上市のメーカーへの聞き取り調査では、「たまりしょうゆ」が45%、「淡口しょうゆ」が55%の製造比率。県外出荷は1割、県内は9割で地元向けのしょうゆを造り続けている。

しょうゆ醸造前は、岐阜県郡上郡、大野郡を商圈に、明治30年に、食塩、酒、食品全般を扱う海陸産物問屋を営む。その際、愛知県から「たまりしょうゆ」を仕入れていた。地元で「たまりしょうゆ」の人気があったことを背景に、自ら明治35年に「たまりしょうゆ」「味噌」醸造を創業する。

大正時代、国鉄越美南線開業により、物流が進展する。それまで、高山や名古屋から荷車で運んでいたが、鉄道により、原料の仕入れ、製造販売が劇的に変化する。

戦後、桶での郡上味噌販売からポリ製袋に移行し、郡上味噌（大麦麴と大豆麴を使用した）の出荷が増える。商圈であった地域が、ダム建設のため水没したため顧客を失う反面、住民の集団移転があり、移転先での顧客の新規開拓がすすんだという。

昭和30年以降は、スキー場やゴルフ場のレジャー施設が開業し、観光地としての位置づけが強まる。

減塩ブームが到来し、社会全体としてしょうゆも減塩の方向へ進む一方、地元の人からは減塩を要望する声はなかったそうである。

また郡上市白鳥地区は、農村地帯で以前は各家庭で味噌・たまりしょうゆを造っており、現在でも一部の家庭で味噌造り*6は継続されている。昔は、味噌を造っている途中で、竹で編んだ長いヒョウタン形をした“簀（すたて）”を入れ、柄杓等で「たまりしょうゆ」をすくっていた。1番目が美味しく、「たまりしょうゆ」を取り過ぎると味噌がうまくなるという。地域のしょうゆ業者は、各家々をまわり、味噌・しょうゆ造り*7を手伝っていたという。

- *6 家で造ったもの「地味噌」、店で購入してきたものを「買い味噌」と表現している。郷土料理は、「地味噌」のみを使うが、癖があるため「買い味噌」と合わせて使うこともあるという。「買い味噌」という言葉は30代の若い世代でも使うことから、地元のもの、今日でも区別がされていることが分かる。味噌造りについて、50歳代女性の聞き取りでは「母・祖母の世代では造っていたが、今はしない」という声がよく聞かれたが、しょうゆについては、かなり前から各家庭で造ることはなくなったようである。ちなみに、原料の大豆・小麦は、家の畑から、食塩は名古屋から購入していたという。

- *7 岐阜県経済部が作成した「自家製味噌醤油醸造法」（昭和12年）には、「市販しょうゆが如何に出やすくなっても、自家醸造のものが良質である。（自家消費することで）大豆・小麦等の穀類が市場に出回る品物を少なくし価格の維持に効果がある、搾りかすは、飼料・堆肥に利用して廃棄物利用に二重の利益がある、農閑期の労働力の利用」と講習会実施の背景が記述されている。講習会では「大豆と小麦が半々で、濃口しょうゆと同じ製法で、二番しょうゆの造り方も記載されており、しょうゆ一斗につき食塩8合内外、砂糖（和白糖）80匁内外、カラメル35～40匁を加える」とある。（写真2）

平成10年、郡上味噌がしょうゆの出荷量を超える。東海北陸自動車道が開通し、B1グランプリに代表される

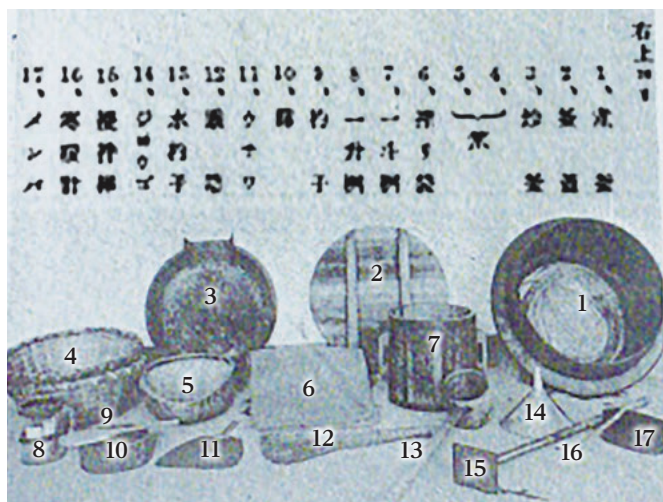
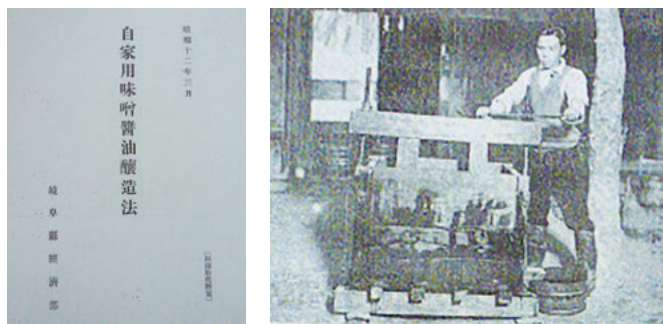


写真2. 岐阜県 昭和10年代、味噌しょうゆ醸造に用いる道具
「自家製味噌醤油醸造法」（1937）より引用

郷土料理ブームにより「けいちゃん（鶏肉・郡上味噌）」が人気となる。また、「奥美濃カレー」の基礎調味料に郡上味噌が使用される。現在の「たまりしょうゆ」は、大豆のみでなく小麦も一部使用されている。

地元の聞き取りによると、家には「たまりしょうゆ」もあるが「濃口しょうゆ」が多い、「淡口しょうゆ」を通常（濃口しょうゆのように）使用する家もあるという。

白鳥地区は、観光地である郡上八幡と違い地元の味が残っており、他の地域の人からは塩味が強いといわれるが、地元の人からは塩味が強いといわれたことがないという。

「塩味がしない」は、すなわち「味が無い＝美味しくない」ということで、しっかりとした塩味が美味しさを意味するといえよう。その背景には、当該地域が内陸で、昔、食塩は名古屋からの移入に頼っており、貴重なものであったことが影響しているものと考えられる。

6. 三重県—伊勢土産、グルテンフリーのしょうゆ

太平洋に臨む志摩半島を中心に、伊勢湾、熊野灘と三方が黒潮の海に面し、温暖な自然環境で、農作物は年中収穫でき、米と小麦あるいは菜種との二毛作が可能である。県北は、木曾川を隔てて愛知県と接し、長良川、揖斐川を遡ると岐阜県に続いているため、食文化の共通性が見られる。

伊賀は、伊賀盆地で冬期は気候がやや寒冷となる。布引



図8. 三重県の地域区分

(西村謙二他(1987)『日本の食生活全集④三重県』より引用)

山地、内陸の気候で、奈良・京都・滋賀とつながる道が古くから開けており「みやこ」との関わりが深い。(図8)

三重県のしょうゆ醸造の歴史の変遷をみると、米や大豆を主原料とする醸造業は、江戸時代から富裕な地主や商人等の手によって県内各地で営まれており、明治前期には主力の工業製品であった。三重郡室山村(四日市)では、伊藤製糸場を興した伊藤小左衛門家が味噌・しょうゆの醸造業を営んでいた。六代小左衛門は、1886年(明治19年)に伊藤昌太郎(のち七代小左衛門)主任を横浜衛生試験場に派遣して分析学・発酵学を学ばせた。1896年に、小左衛門家では、しょうゆ醸造用機械が発明され、特許も取得した。重要な産地は、三重(現在:四日市)、河藝(現在:津市・鈴鹿市・亀山市)の両郡、次いで津市である。すなわち伊勢湾を囲む一帯であることが分かる。

明治32年5月、醤油同業組合が設置され、毎年2回品評会を開催して、あわせて製麴品評会を催していた。大正3年、「他では濃口しょうゆで製造しており、たまりしょうゆと

操作が異なる。進んで種麴を使わなければ他県に後れをとる。種麴製造場を無償で提供してほしい。」と種麴製造試験費を三重県醤油組合へ要求することがあった。

室山(四日市)のしょうゆ製品をインド、台湾の熱帯地方、朝鮮、マニラ、インド諸島へ輸出していた。「少しも品質に異変を呈せず大いに好評を博し、大蔵省、農商務省、税務管理局、各醸造家および工業に関する諸学校等により参観するに至る」とある。販路は、伊勢、美濃、尾張の諸国および東京、京都、大阪等はもちろん、支那、朝鮮へも輸出し、博覧会においても受賞をしていたという。

今日のメーカーや地元の人へ聞き取り調査を実施した。桑名は、東海道の42番目の宿場町で、木曾三川の水上交通の要衝として発展した港町であり、桑名藩から命をうけて文化元年(1804)「みそ・たまりしょうゆ醸造業」を始めたという。近年たまりしょうゆは、ラーメンやドレッシング等に加工して使用されることが多い。また、小麦を使用しないたまりしょうゆは、グルテンフリーとして海外(アメリカ等)で注目され需要が高く、最近では国内でも要望が出てきているという。一方地元では、濃口しょうゆを使用しているという声も聞かれた。

津市のメーカーでは、昭和30年代頃、たまりしょうゆを名古屋方面に向かう鉄道の各駅の売店にしょうゆの樽をおき、量り売りしていたという。現在は、たまりしょうゆを複数のメーカーで協力して製造、伊勢参りの観光客に人気がある。しょうゆの特徴としては、「香り」を重視しているという。地元の人への聞き取り調査では、最近では濃口しょうゆだけで、たまりしょうゆ、淡口しょうゆをほとんど使わない。味漬は関西系を好む人と、愛知の味付けを好む人がいる。味噌も「赤みそ」「合わせみそ」がある。うどんのつゆは、関西系が多い。

ただし、煮物の色はしっかり色がついている「しゅんでいる」ものを好む。「色がついている」もの、メーカーの「香り」へのこだわりは、濃口しょうゆに嗜好が移行しつつも、たまりしょうゆ文化の影響が伺える。

伊賀市での聞き取り調査では、たまりしょうゆ、淡口しょうゆの使用は聞かれず、濃口しょうゆのみ。さらっとして粘性はなく、濃い色(最近の若い人は薄い色)を好む。味付けは、関西系(大阪)に似ているという。スキヤキは、濃口しょうゆに、砂糖を多めに入れる。JR関西本線や近鉄線を使って関西方面、大阪への流通が盛んで食文化にもその影響がみられる。歴史的にも伊賀は伊賀藩で、伊勢湾を囲む地域と異なる文化がある。

三重県では、県内でしょうゆの嗜好性に地域による違いがあることが明らかとなった。また、しょうゆが地元の使用だけでなく、伊勢参りの観光客や海外等外に意識が向けられている。たまりしょうゆを伝統的な調味料としての位置づけにとどまらず、新たに「グルテンフリーのしょうゆ」として打ち出している。

7. 郷土料理に欠かせない「たまりしょうゆ」

全国で比較すると、愛知・岐阜・三重はたまり文化圏であ

るが、家庭で使用するしょうゆの聞き取り調査では、徐々に濃口しょうゆへ移行しているようである。

ただ、各地域の郷土料理、愛知県の「ひつまぶし」のタレ、「きしめん」のつゆには、たまりしょうゆが使用されている。

岐阜県の「鮎の赤煮／甘露煮」「イナゴの佃煮」、三重県の「伊勢うどん」のタレ、桑名「ハマグリの時雨」*8等があり、これらは現在も人々に愛され、訪れる観光客にも人気を博している。(写真3)

*8 徳川家康にも献上され、名付けは、松尾芭蕉の門人某という。『日本山海名産図絵』(1799)にはその製法が記述されている



愛知「ひつまぶし」

岐阜「鮎の赤煮」



三重「伊勢うどん」

写真3. たまりしょうゆを使った愛知・岐阜・三重の郷土料理

たまりしょうゆは、長期熟成中にメラノジンを生成するため色合いが濃くなるが、まろやかなおいしさが魅力で、郷土料理には欠かせないものである。

8. しろしょうゆ

(1) しろしょうゆとは

当該地域で、もう一つ特徴的なしょうゆといえば、しろしょうゆである。原料の多くが小麦(80-90%)で、少量の大豆(10-20%)とで造られる。濃口・淡口しょうゆは、大豆と小麦が半々で、大豆は蒸し、小麦は煎り、これを合わせ仕込むのだが、しろしょうゆは、小麦を精白し、大豆は炒って、両方合わせて浸漬し、蒸して麴をつくる。小麦が主原料なため、色が淡く、糖分が多い。着色を防ぐため、一般的には加熱殺菌処理を行わず、麴菌由来の様々な酵素が生き残り、独特の味と香りが特徴である。(図9、写真4)

この特徴を生かし東海地方の高級料亭において、吸い物、茶碗蒸し、雑煮、とろろ汁、おでん等の調味に長年使われてきた。その他、おかき、あられ等米菓加工用にも用いられている。(写真5)

近年、しろしょうゆをベースにだしを加えた料理用の「白だし」が台頭しつつある。ただ、しろしょうゆには、独特の

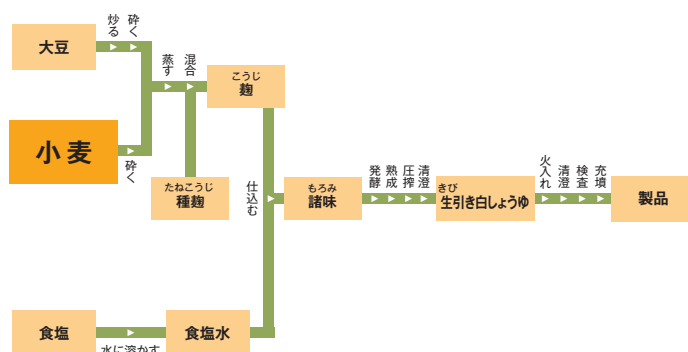


図9. しろしょうゆの製造工程

(しょうゆ情報センターより引用)



写真4. しょうゆの色

(しょうゆ情報センターより引用)



写真5. しろしょうゆを使った「たこせんべい」

(提供:スギ製菓株式会社)

「香り」があり、根強い需要がある。

(2) 起源と歴史の変遷

しろしょうゆの起源と歴史については諸説ある。一つは、大正時代末期(1920年頃)、新川町(愛知県碧南市新川)の内藤弥作が現在の金山寺味噌に似た味噌から浸み出す淡い上汁に気が付き、この製造方法を鳥居商店の鳥居新六に伝えたのが始まりという説。もう一方では、1823年頃に江崎家尾州愛知郡山崎村(現在の名古屋、熱田の東八丁目)にあったたまりしょうゆ醸造業七代正甫(与右衛門)の息子が出家した四男(甲太郎のちに尾張黄仙)が帰郷した折、小麦三:大豆一の割合で、大豆を煎り、小麦を精白し共に浸して淡口の溜(たまり)のつくり方を教えたのが始まりで、父の正甫がこれを「薄紅梅醤油」と名づけ、料理屋に売り出すと、宮(熱田)、名古屋でその特異な香気が好まれ大いに繁昌したといわれ、その後、知多半島から三河地方に広がった。この特殊な料理向けのしろしょうゆは、人口の多い都会で生まれ、田舎では売れない。最初から名古屋の間屋出しであったという。

名古屋を中心に、愛知、岐阜、三重、静岡の浜松あたりまで、普及している。

昭和9年の中国醸造新聞には「しろしょうゆ、渡満」と記事があり、しろしょうゆが、新興満州国からの希望があり商談があったという。これは、愛知県の料理業者の多数が当時満州へ進出していたためと思われる。

昭和11年に愛知県しろしょうゆ醸造組合が設立。この背景に

は、日中戦争が始まる1年前で、戦時色が強まり、原材料の規制が始まり、それをいかに防ぐか必要に迫られ団体を結成した。昭和12年物資不足から一転して値上げブームとなり、八丁味噌としろしょうゆは贅沢品とみなされて原料の配給は廃止され生産中止となる。再開は、戦後25年まで待たなければならなかった。

ただし、味噌しょうゆ業界が自由販売となり活発な動きを見せている反面、しろしょうゆは、主原料である小麦が主食として統制され全休止になって以降、継続して生産中止の状態であった。その背景には、配給された小麦がしろしょうゆ製造に不適合で製造できなかったのである。特別配給の申請をし、原料の小麦も徐々に入手できるようになり、昭和35年頃には西三河地区3工場、名古屋地区4工場、中三河・知多地区1工場の合計13工場がしろしょうゆを醸造しており、生産は年間3000石で戦前より増加していた。

また世の中の風潮として、淡い色が好まれるようになった。

(3) 碧南市で発展した要因

碧南市は、しろしょうゆ、たまりしょうゆ、味噌、みりん、日本酒等の多くの醸造メーカーがある。その理由としては、醸造に適した気候、矢作川の水、矢作川流域の穀倉地帯であった。また、知多湾につながる衣浦港に面し、奈良、平安時代から海運の盛んな土地で、江戸時代になるとさらに物流が発達した。

また、当該地域は、色の濃い、豆味噌、たまりしょうゆの食文化があり、味付けしたすべての料理の色が濃くなる。そこで食材の本来の色を鮮やかにみせるため、しろしょうゆが高級調味料として料亭を中心に需要が生まれた。これは、豆味噌やたまりしょうゆ文化の地域だからこそ、色が淡くて旨味も多いしろしょうゆが開発されたといえよう。

(4) 技術の向上、消費者へ豊かな食生活の提供

しろしょうゆは香りを大事にすることから、火入れはしないで出荷するため、冬場は良いが夏場は、主原料が小麦のためビールと同じようにアルコール発酵して泡を吹いてしまう。そのため、戦前は10月から3月までが勝負の半年商売であった。昭和31年名古屋に愛知県食品工業試験場が設置され、しろしょうゆの研究が始まった。『第7報 安息香酸とアルコール併用によるしろしょうゆの保存』という研究論文が発表され、しろしょうゆのpHを下げて酸性にすることによって防腐剤として許可されている安息香酸を規定量以内の使用でアルコールを押さえることができることが分かった。

しろしょうゆ業界は、技術面において現在の愛知県食品技術センターの技術研究によって製造販売が向上したのである。

また、脱色アミノ酸液を使ったしろしょうゆの製品化に成功した。当初はアミノ酸臭で、製造しても売れなかったが、せんべいやアラレ等米菓加工用として大当たりし、全国的に「しろしょうゆ」の知名度が広まった。

その後(昭和47年)、日本農林規格(JAS)の品名表示

で、「淡口」へ統一の動き等あったが、愛知県味噌しょうゆ工業組合理事長であり全醬工連の会長である田中忠信氏が農林省宛に陳情書を提出し、淡口との製法の違いを訴え、明文化に至った。そこには、

「・・・祖先の生活の知恵によって自然発生的に育ち、今日まで発達したもの・・・しろしょうゆもその一つ・・・特徴のある産物の存在は嗜好の多様性にも適応し、消費者に豊かな食生活を提供する・・・」とある。

現在、愛知県味噌醤油工業共同組合が「愛知のしろしょうゆ」(構成メンバー11社)公式サイトを運営し、しろしょうゆの製法をはじめ、しろしょうゆを用いた多様なレシピの提案等情報を発信している。

おわりに

愛知・岐阜・三重で、「たまりしょうゆ」が発展した要因には、国内の他の地域に比べて夏季は高温多湿、酷暑厳冬で小麦・米麴を入れた味噌が造りにくく、豆味噌・たまりしょうゆを選択せざるを得ない環境にあったこと、古くから交通の要衝として街道だけでなく伊勢湾、木曾川の舟運が発達し、原料の入手、製造したたまりしょうゆの移出入ができたこと、さらに、濃口しょうゆが流入してもなお、たまりしょうゆを維持させようとする政治的な動きがあったことは大変興味深い。また最近では、原料が大豆のみのたまりしょうゆが「グルテンフリー」として新たな展開をみせている。

一般家庭では濃口しょうゆの使用が増えたが、「たまりしょうゆ」は郷土料理には欠かせない。「コクとテリ」「しゅんでいる＝味がしみてい、味がある」、色の濃い料理は、すなわち目で感じる「おいしさ」なのである。

また濃い色の「たまりしょうゆ」があるからこそ淡い色の「しろしょうゆ」が生まれた。素材の色を生かすものとして料亭や米菓製造業から広まり、最近一般的に使用されるようになった「白だし」のベースにもなっている。

たまりしょうゆとしろしょうゆは、料理によって使い分けられ、他の地域でみられる濃口しょうゆ・淡口しょうゆのように存在する。しかし、色の濃淡はより明確で、独特の「香り」に対するこだわりが、地域特性としてあげられる。地元の人からも白だし料理の仕上げに「たまりしょうゆ」を少し加えて香づけをするという声があった。両者ともに、多様で豊かな食生活を彩る上で大切なものである。

参考文献

- 吉原精行(1961)豆味噌と溜一その歴史的解説一、日本醸造協会雑誌 第56巻 中部圏社会経済研究所(2015)『「中部圏の発行文化に関する調査研究」報告書』
- 日本福祉大学知多半島研究所(1995)知多半島の歴史と現在No6
- 丸山幸太郎(1982)『幕藩制解体過程の農村—近世美濃の農業と水の問題』
- 三重県編集 服部秀雄編(1919)『三重県史下編』
- 鳥山幸男(1994)世にもめずらしい白醬油の物語1~13、日本食糧新聞

しょうゆの地域性と形成要因の調査に関連して

東京家政学院大学名誉教授 江原 絢子

多様な地域性

現在のしょうゆが「こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろ」に分類されていることやそれらのしょうゆの大枠の分布については知られており、九州のしょうゆは甘く、淡口しょうゆは濃口しょうゆより塩分が多い等も周知のことであろう。

しかし、このたび日本の各地域でしょうゆの歴史や製造等の実態について聞き書調査を実施し、議論を重ねてみると、しょうゆの地域性は一般に考えられているよりもっと多様で、しかも各地域のしょうゆの嗜好性の形成過程も一律ではないようだということもわかってきた。今回は、調査した地域の一部について報告されているが、地域性の形成過程についてはさらに詳細に見ていく必要があると気づかされる。

しょうゆ製造とその流通の歴史をたどると、各地に定着したしょうゆへの嗜好性の背景がわかるのではないかと予想したが、それほど単純ではなかった。製造法は、同時代でも地域による差があり、どのしょうゆがどこに伝わり、また伝わった先で製造法の改良や発展がどう変化するか等も考慮しなければならないからである。さらに、各地に残る史料は多くはなく、史料を繋ぎ合わせて推察することも必要となる。今回の報告もそうした難しさを抱えている。

江戸時代のしょうゆの地域性

山城の風土記『雍州府志』（1686年刊）では、大豆・大麦を材料に、もろみを布袋に入れて絞っている。同書には、みその汁をとるたまりも紹介しており、しょうゆに比べ「味わい甘し」と記している。大麦を材料としたしょうゆは、うま味が少なかったと想像される。これら2つは、「堺醤油」として堺の酒家で製造していると記しており、2つが并存していたと考えられる。

地方	主に自家製しょうゆ	主に購入しょうゆ
東北・北海道・関東・中部	北海道②、岩手①、宮城②、山形①、山形②、秋田、東京、新潟①、新潟②、富山、山梨、長野①、長野②、長野③、長野④、長野⑤、静岡、愛知①、愛知⑤	岩手②、宮城①、福島、群馬、岐阜①、岐阜②、愛知②、愛知③、愛知④
近畿・中国・四国・九州・沖縄	京都①、京都②、奈良②、島根①、岡山①、岡山②、岡山③、徳島、長崎②	滋賀、奈良①、奈良③、鳥取、島根②、香川、長崎①、熊本、沖縄

表1. しょうゆの地域性(1941年秋~42年春調査)

調査地域は、県により複数の場合もあり、①~⑤は同県の異なる地域を示している
(成城大学民俗学研究所『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』岩崎美術社、1990)より作成

同時期、京都で出された『合類日用料理抄』（1689年刊）では、大豆(1斗)、大麦(1斗)と小麦(3升)を混合したしょうゆがみられる。50日して粥(白米1升・水8升)を混ぜるとしている。また、同書のたまりは、大豆と大麦に小麦を炒り粉にして混ぜ、60日程度して赤みそ、糶を入れるとある。

さらに江戸に住んだ人見必大の『本朝食鑑』（1670）では、大豆、大麦各1斗を材料として竹の箆をたてて汲みとる方法や大豆1升、大麦1斗による製法を「甘醤油」といい「甘美」であるとしている等各種しょうゆを紹介している。

いっぽう、淡口しょうゆは、寛文6年(1666)に確立されたとされるが、かなり後の龍野しょうゆの史料「醤油仕込之控」(1822)で見ると、大豆と小麦各同量に、大豆を煮た際の汁「あめ」を仕込み時に入れ、もろみを絞る前に粥や甘酒を入れる方法を紹介している。また、大坂で刊行された料理書『新撰庖丁梯』(1803)では、大豆と小麦を用い、絞る前に酒粕、あめ等を入れると甘美だが、カビが生じやすいため、米麴を入れて絞る方法を記しており、前記淡口しょうゆに類似している。

このように、同時代でもしょうゆの製造は様ではなく、常により良いおいしさを求めて変化を続けていた様子がうかがえる。

江戸時代のしょうゆの流通

野田や銚子のしょうゆが江戸で主流となる江戸後期まで、京坂(現京阪)から運ばれる下りしょうゆが主流だった。キッコーマン国際食文化研究センターでは、『萬金産業袋』(1732年刊)のしょうゆ製造を復元し、下りしょうゆに近いしょうゆの特徴を検証した(FOOD CULTURE No.11, 2005)。その結果、澄んだタイプの下りしょうゆは、熟成期間が短く、色がうすく深みとコクも少なく、江戸人の要望に応えられなかったと推察している。

同書には、堺のしょうゆは、風味が良く多くは売用で、備前、大坂(現大阪)のものは、良質のたまりしょうゆ、名古屋、信州植田(上田)も、「江戸へいづる売用しょうゆ」とあり、同じ時期の龍野でも江戸へのしょうゆ出荷を示す史料が残されており(長谷川彰:「兵庫史学」1980)、下りしょうゆも同様ではなかったのかもしれない。

幕末の『経済要録』(1859年刊)になると、近来、関東の造家も皆良いしょうゆを出すとして説明し、関東の地廻りしょうゆが主流となって行く様子を伝えている。天保13年



江原 絢子 (えはら あやこ)

島根県生まれ。
お茶の水女子大学家政学部食学科卒業。
博士(教育学)。東京家政学院大学教授を経て
現在、同大学名誉教授・客員教授。
専門は、食文化史・食教育史・調理学。

主な著書に、『家庭料理の近代』(単著)、
『和食と食育』(編著)、『日本の食文化史年表』(共編)、
『日本食物史』『おいしい江戸ごはん』(共著)等

(1842)の「物価書上」では、1両あたり下り極上しょうゆ4樽8分、地廻り上しょうゆ5樽2分、中しょうゆ7樽、下しょうゆ13樽とあり、地廻りが安価で、濃口しょうゆが江戸に広まっていく様子がうかがえる。

近代におけるしょうゆの呼称の定着と用途

「うすくち」の表現は、『日本家事調理法』(1904)が初出とある(7頁)。それ以前は、「色薄き醤油」「うすしょうゆ」の表現も使われ、江戸時代の料理書にも「淡(うす)」、「薄(うす)」、「稀(うす)」等の表記があり、揚げ鯛を「淡醤油」で煮る等の料理が紹介されている。

『簡易速成和洋料理法』(1909)では、しょうゆの種類は、「たまり、色無ししょうゆ、普通のしょうゆ」の3種だけとし、たまりはどろりとして甘く非常にうまく、刺身や掛しょうゆによく、色無しは色のつかないような煮物をする場合やなますに用いるとある。

これからみると、たまりは甘い味に、淡口しょうゆは色の淡さに特徴があり、それ以外を普通のしょうゆと分類し、濃口しょうゆは普通のしょうゆと認識されていたのではないかと考えられる。

地域しょうゆの嗜好性の変化

自家製しょうゆから購入しょうゆへ

本文のなかでもふれている(15頁)大正から昭和初期の聞き書き資料で福井県の自家製しょうゆの例を見ると、多くが自家製という坂井町では、大豆(2斗)小麦(1斗)にしょうゆ屋から購入したしょうゆ用種麴を混ぜ、1年後木綿袋で絞り、火入れ後ザラメを加えて一番搾りとする。これは刺身やおひたしに使うという。越前海岸では、大豆(1斗)と大麦(2斗)に購入したしょうゆ麴を加えて作る。10日ほどで絞るようで、岩のりを入れた吸物は「醤油で薄口に味付けし」とあり、色は淡かったようだ。若狭の中山間部では、大豆(1斗)と小麦(1斗)に「醤油種麴」を加えて仕込む。5、6カ月でとる一番しょうゆは、色がうすく、大変おいしいが、よほどの時でない限り使わないという。同じ福井県でも材料の比率や製造期間が異なるため、その色・味も違ったといえよう。

また、富山では、しょうゆはぜいたく品とされ、報恩講の料理等に使うため購入する程度とする地域がある一方で、大豆、米糶、小麦でつくる自家製しょうゆは毎日欠かせない

とする氷見灘浦海岸の例もある。これらから、自家製しょうゆが地域の嗜好性に与えた影響も考える必要があるだろう。

1941年の全国の村々での食生活調査により、しょうゆを主に自家製にしているか、購入しているかをみると(表1)、自家製しょうゆを製造している地域が東日本に比較的多くみられる。岡山県では、以前は自家製だったが次第に購入するよう変化し、再び自家製になったとある。岐阜・島根県では、昭和初期に県が補助金を出して自家製しょうゆを奨励したとあり、同様のことは福井県(14頁)にもみられる。しょうゆが切符配給制になるのは1942年のこと。各種自家製しょうゆが、この時期増加したとも考えられ、嗜好形成にも影響を与えたといえよう。近代では、しょうゆはぜいたく品で客用やハレ食に使うという地域も多く、日常では、みそ造りの際、大豆の煮汁を多く入れてみそとともにたまりを利用していた暮らしもうかがえる。

近代以降、しょうゆ製造技術を科学的に研究する動きが盛んになり、製麴に関する研究の向上とともに、製麴、原料処理、仕込み、火入れ、压榨等の設備改良が進み、品質が向上・安定することで、しょうゆを比較的安価に入手することが可能となり、次第に自家製しょうゆは購入しょうゆへと移行していったと思われる。

全国的に購入しょうゆが一般化し、日常に利用されるのは、第二次世界大戦後、社会が安定する1950年以降のことと思われる。そこから各地域の新たなしょうゆへの嗜好性が加味され、現在に継承されていくと考えられるので、引き続き調査を続けたい。



大日本物産図会 下総国醤油製造之図 明治10年(1877)東京家政学院大学図書館

キッコーマン国際食文化研究センターのご案内

キッコーマン国際食文化研究センターでは、各界著名人によるわが国をはじめ世界各国の食文化情報を提供する「食文化講座」の開催、パネルによる展示、食と食文化関連蔵書および史資料の公開などを行っております。
図書コーナーではデジタルデータ検索システムを導入し、便利にご活用いただけるようになっております。



エントランス



閲覧コーナー



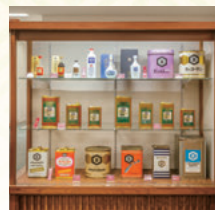
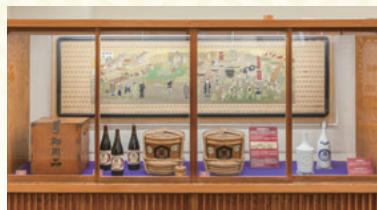
図書コーナー



常設展示コーナー



テーマ展示コーナー



各種館内展示

<http://www.kikkoman.co.jp/kiifc/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田 250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前 10 時～午後 5 時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。



食文化講座