

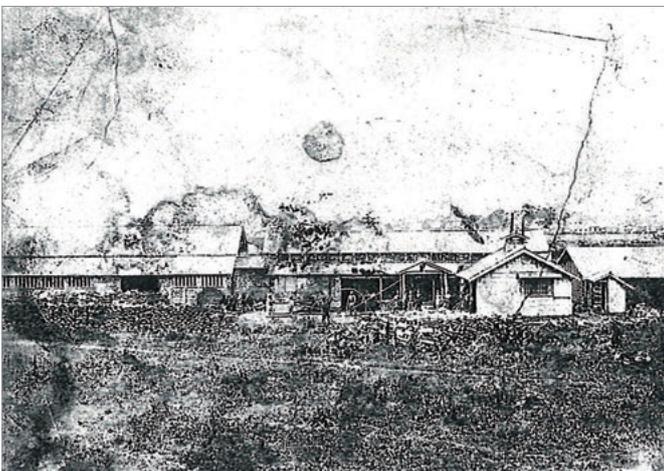
北海道のめんつゆ文化と 昆布しょうゆの誕生

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)



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

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

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だ。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だ。

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だ。少し前までは、「めんみ」は1.8ℓ容器が最も売れていたそうで、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