

# “つゆ”や“だししょうゆ”を しょうゆ代わりに使う東北地方

東京農業大学 教授 舘 博

## 1. 混合しょうゆが主体の地域

日本農林規格では、しょうゆ醸造における副原料として大豆たんぱく質を塩酸で分解したアミノ酸液の使用が認められており、アミノ酸液を使用しないしょうゆを本醸造しょうゆと呼ぶのに対して、諸味にアミノ酸液を加えて熟成したものを混合醸造しょうゆ、本醸造しょうゆの生揚げにアミノ酸液を加えたものを混合しょうゆと規定している。2017年に東北6県の醤油メーカー19社を訪問調査した結果、ほとんどのメーカーで混合しょうゆが生産量の60%以上を占めていた。今回の調査では、東北各県には混合しょうゆが生産量の80%以上を占めるしょうゆメーカーがあり、特に青森県、岩手県、秋田県、山形県には生産量の98~100%が混合しょうゆのしょうゆメーカーもあった。大友らの報告（フードカルチャーNo.26、p3-6、2016）によると、北陸、東北、中国、九州のしょうゆからレブリン酸が検出され混合しょうゆが好まれる地域であるとの報告があったが、今回の調査結果でも東北地方が混合しょうゆ主体の地域であることが改めて示された。

今回調査した東北地方のしょうゆメーカー19社中には、本醸造しょうゆの生産量が100%の会社が1社、98%の会社が1社、80%の会社が1社あった。これらメーカーの県外出荷比率は60~70%で、本醸造しょうゆを主に使用する地域への出荷が多いことから、本醸造しょうゆの生産量比率が高くなっていると考えている。

味の素沿革史（1951）によると、1933年頃から味の素に

よるアミノ酸液の販売は行われていた様であるが、戦後のしょうゆ原料不足の時代にアミノ酸液を混合した混合しょうゆが盛んに全国で生産される様になったと思われる。江戸時代に北上川の水運で穀物の集積地として栄えた宮城県登米市のヤマカノ醸造株式会社では、1965年頃まで、自製したアミノ酸液を使って混合しょうゆを製造していたとの話を聞いた。また、キッコーマンの新式2号醤油製造法の特許が公開されたのも1948年で、しょうゆ業界は混合醸造しょうゆ（新式醸造しょうゆを含む）および混合しょうゆを製造する事により効率よく旨味の強いしょうゆを安価に製造し、醤油原料不足の時代を乗り切ったと考えている。現在、大手メーカーでは食の安全性や本物志向から、混合醸造しょうゆおよび混合しょうゆの製造をやめ本醸造しょうゆだけを製造しているが、東北地方のしょうゆメーカーでは、製造設備を全て本醸造しょうゆに切り換える資金力に乏しく、一旦、消費者に定着した混合しょうゆのニーズもあ



かつての繁栄の面影が残る旧登米高等尋常小学校校舎



ヤマカノ醸造（株）



### 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

り、現在も混合しょうゆが主力商品となっているのではないかと考えている。

混合しょうゆが主体の九州のしょうゆは、甘味料が添加されて非常に甘いが、東北地方のしょうゆは甘味料を添加してはいるが、塩角を取る程度で九州のしょうゆほど甘くない。しかし、岩手県や宮城県沿岸部の漁師町では甘いしょうゆが好まれ、内陸部よりも甘いしょうゆが販売されている。前述のヤマカノ醸造株式会社では、親戚が気仙沼の網元であったことから、網元からの要望で漁師の好む甘いしょうゆを製造し、網元の一つを使って宮城県沿岸部に甘いしょうゆを売り歩いたとの話を聞いた。



漁師好みの甘い醤油(ヤマカノ醸造(株))

岩手県釜石市で「新日鉄の工場があり九州からの転勤者によりしょうゆが甘くなった」との話を聞いたが、釜石のしょうゆメーカーの創業が九州のしょうゆが甘くなった時期よりも前であることから、この説は誤りであると考えている。釜石は富山県からの移住者が多く、出身地の富山の甘いしょうゆが岩手県沿岸部に伝わり、広まったのではないかと考えている。

## 2. “つゆ”や“だししょうゆ”をしょうゆ代わりに使う地域

今回、訪問調査を行ったしょうゆメーカーのうち、福島県(2社)、山形県(1社)、宮城県(1社)の合計4社が“つゆ”や“だししょうゆ”を1960～1989年の間に発売しており、何れの会社も主力商品に成長していた。多くのしょうゆメーカーから、「東北地方は“つゆ”や“だししょうゆ”をしょうゆ代わりに使う地域」との話を聞いた。秋田県、山形県およ



東北醤油(株)



1.8ℓペットボトルが並ぶスーパーマーケット(宮城県登米市)



上北農産加工(株)



味どらくの里(写真提供 東北醤油(株))

び宮城県の県北では“つゆ”や“だししょうゆ”で煮物の味付けをするようで、1本のボトルの中にしょうゆと甘味料やだしが入っており、使い勝手の良さとその簡便性からしょうゆ代わりに使われるようになり、秋田県、山形県および宮城県の県北に広まったのではないかと考えている。1979年に秋田県大仙市の東北醤油株式会社が“万能つゆ 味どらくの里”を発売した。この“万能つゆ”がしょうゆ代わりに使われだした1985年頃から、福島市の内池醸造株式会社の“四季のつゆ”と山形市の株式会社丸十大屋の“味マルジュウ(だししょうゆ)”が売れ出し、主力商品に成長したとの事であった。

また東北地方では、しょうゆや“つゆ”、“だししょうゆ”は1.8ℓペットボトルが主力の販売容器であるとも聞いた。実際、秋田県や宮城県のスーパーマーケットで、しょうゆや“つゆ”、“だししょうゆ”の1.8ℓペットボトルがズラリと並んで販売されている光景を見て、改めて東北では“つゆ”や“だししょうゆ”をしょうゆ代わりに使い、関東とは調味料に対する感覚が異なることを実感した。東北地方の多くの家庭で、しょうゆや“つゆ”、“だししょうゆ”を1.8ℓペットボトルの



ケース単位で購入し、地元を離れて東京など遠くに暮らす家族に地元の味を送るとの話も聞いた。

“つゆ”や“だししょうゆ”とは異なるが、青森県十和田市の上北農産加工株式会社が1965年に発売した焼肉のたれ“スタミナ源たれ”は、現在、全国3位の売り上げを誇っていると事だが、青森県ではこの焼肉のたれを、その利便性から焼肉以外の色々な料理の調味に使うとの事だった。前述の東北地方の“つゆ”や“だししょうゆ”をしょうゆ代わりに使うこととの共通点を感じた。



スタミナ源たれ(上)と充填室(上北農産加工(株))

上北農産加工株式会社の前身は1951年に設立された藤坂緬羊農業協同組合で、戦後の繊維産業の変化の中でめん羊事業だけでは採算が取れないとの判断で、青森県農村工業農業協同組合連合会三本木工場を買収してしょうゆ醸造を始めた異色のしょうゆメーカーである。前身がめん羊組合であることから、地元で生産されるめん羊の肉をおいしく食べられる様にとの思いで「スタミナ源たれ」を開発し販売されたとの事だった。上北農産加工株式会社では、主に焼肉のたれに使用するしょうゆを醸造することから、他



(株) 浅利佐助商店(写真提供 (株) 浅利佐助商店)



昭和初期の社屋(写真提供 (株) 浅利佐助商店)

のしょうゆメーカーとは異なりしょうゆの香りを抑えた混合しょうゆをつくっているとのことであった。

秋田県鹿角市の株式会社浅利佐助商店創業の経緯は、近くの尾去沢鉱山や小坂鉱山などの鉱山で働く人々やその家族にしょうゆを供給するために、卸売業から醸造業に転じたとの事である。秋田県のしょうゆメーカーの特徴を生かし、秋田産比内地鶏のガラと肉から抽出した“だし”に本醸造しょうゆを合わせた比内地鶏スープ(鍋つゆ)が主力商品になっているとのことであった。やはりここでも、東北地方の“つゆ”を調味料として使う文化が根付いていると思えた。



比内地鶏スープ(株) 浅利佐助商店)

### 3. 全国第1号の生揚げ生産協業化工場

1953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が、協業化の全国第1号が福島県醤油醸造協同組合(二本松市、1964年)である。その



福島県醤油醸造協同組合



製麹室(上)と屋外発酵タンク(福島県醤油醸造協同組合)



霞ヶ城(二本松市のシンボル)

後、東北地方では宮城県と岩手県に協業工場が出来たが、現在は両工場とも解散している。

福島県醤油醸造協同組合(生揚げ生産協業化工場)の誕生により、福島県内の各しょうゆメーカーの設備の維持管理費が大幅に節減され、生揚げ品質の向上と安定化が図られた。その結果、設立当初約100社だった福島県のしょうゆメーカーは、55年後の現在でも49社が残っており、福島県のしょうゆメーカーの生き残りとして福島県のしょうゆの地域性に対して一定の効果があったと考えている。因みに2017年現在、各県のしょうゆメーカーの数は、青森県12社、岩手県11社、宮城県37社、秋田県28社、山形県47社である。全国的にも、協業化を行った県にしょうゆメーカー数が多い傾向にある。

2011年の東日本大震災発生と、東京電力福島第1原子力発電所の放射能漏れ事故による風評被害と県内人口の

表1. 全国の醤油醸造工場 赤字は協業工場のある都道府県

	醤油工場数		醤油工場数		醤油工場数
北海道	11	新潟	31	岡山	44
青森	12	富山	22	広島	59
岩手	11	石川	48	山口	39
宮城	37	福井	28	徳島	9
秋田	28	岐阜	9	香川	45
山形	47	静岡	11	愛媛	43
福島	49	愛知	36	高知	9
茨城	19	三重	30	福岡	89
栃木	7	滋賀	35	佐賀	23
群馬	5	京都	17	長崎	20
埼玉	10	大阪	7	熊本	39
千葉	17	兵庫	35	大分	23
東京	2	奈良	19	宮崎	17
神奈川	4	和歌山	27	鹿児島	27
山梨	5	鳥取	16	沖縄	1
長野	38	島根	51	全国	1,211

(資料:日本醤油協会「醤油の統計資料」(2017年))

表2. 全国醤油品評会における福島県からの入賞

実施年月	通算回数	全国総出品数	県内出品数	県内入賞数	農林水産大臣賞	食料局長賞	優秀賞
2011年7月	39	254	8	3			高砂屋商店、県醤油協、林合名会社
(2011年10月から組合員同士の官能評価の勉強会を開始)							
2012年7月	40	254	12	3			林合名会社、県醤油協×2点
2013年7月	41	263	13	3	山形屋商店		林合名会社、フクイチ
2014年7月	42	252	11	3	山形屋商店		ヤマボン醤油、県醤油協
2015年7月	43	252	15	1			根田醤油
2016年7月	44	247	13	5	山形屋商店 高砂屋商店	ヤマボン醤油	林合名会社、星醸造
2017年7月	45	227	13	5	山形屋商店		高砂屋商店、内池醸造、安齋醸造、県醤油協

(資料:福島県醤油醸造協同組合の内部資料より)

減少により、しょうゆ出荷量は全盛期の半分に落ち込んでしまった。そうした中、福島県醤油醸造協同組合の呼びかけで「福島県醤油品評会」が開催され、しょうゆ品質の向上による風評被害の払拭も視野に入れて勉強会が行われてきた。2013年から勉強会の効果が現われだし、全国醤油品評会での福島県のしょうゆの入賞数が増え、農林水産大臣賞(2013年1点、2014年1点、2016年2点、2017年1点)をほぼ毎年受賞するようになった。