

# 山口と九州の甘いしょうゆの形成要因

— 再仕込みしょうゆの広がり、混合しょうゆ —

学習院女子大学 准教授 宇都宮 由佳

## 山口で誕生—再仕込みしょうゆ(甘露しょうゆ)の広がり

### 1. はじめに—甘露しょうゆの誕生

九州の刺身しょうゆは、色が濃く、とろりと粘性があるのが特徴だ。様々な地域で調査していると「これは再仕込みですよ」との声を聞く。

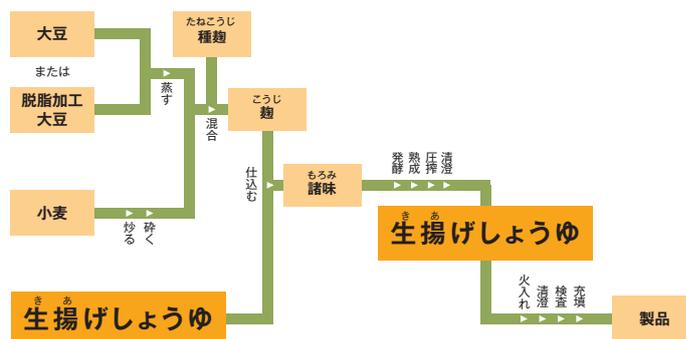
再仕込みしょうゆの全国での生産量は、前号で紹介したたまりしょうゆ2%よりさらに少なく1%程度だが、たまりしょうゆのように中部地域に限られるのではなく全国各地で製造されている。

発祥の地とされるのは山口県柳井市で、甘露しょうゆとも呼ばれ昔から人々に親しまれている。まずは再仕込みしょうゆの歴史を紐解きながら、全国に製造が広まった背景や九州とのつながりを探りたい。

再仕込みしょうゆは、麴を仕込む際、塩水でなく生揚げしょうゆを用いる。1年半から約2年間かけて熟成させるため色は濃くなるが、仕込みを2度繰り返すことになるので旨み成分が高くなる。手間も時間もかかるため高級品である。これを藩主吉川公に献上としたところ「甘露、甘露(おいしい)」とお褒めの言葉を賜ったことに由来し、「甘露しょうゆ」とよばれるようになった。

### 2. 海運・港町発展と柳井津商人の活躍

山口県で誕生したこのしょうゆが全国へ広がった理由の1つに瀬戸内屈指の港町の発展と柳井津商人の活躍がある。



再仕込みしょうゆの製造工程  
(しょうゆ情報センターより引用)



山口県柳井市の風景

柳井津は、岩国藩の西端に位置し中世から港町として知られ、近世に入って瀬戸内海交易を通じてさらに繁栄、岩国藩の台所と称された。

主要産品の柳井木綿のほか、菜種油、和ろうそく、塩、しょうゆ、その他農産物などの集積地として発展し、現在も街並みには問屋豪商家の白壁が残る。市中には海から問屋へと通じる河川が流れ、河岸から直接荷下しができた。

『高田氏甘露醤油記録』(明治28年)によれば甘露しょうゆは、江戸時代創業の高田家(登茂屋)4代目高田伝兵衛によって、天明年間(1781-1789)の頃、創案されたという。安政元年(1854)に幕府が課税を命じており、柳井



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。

しょうゆ生産量の増加と繁盛がうかがえる。

原料の大豆は近隣の村々の他、肥後（熊本県）、豊後（大分県）、壹州（長崎県壱岐市）から、小麦は領内の岩国産が多いが、領外である豊後、島原（長崎県）などからも調達している。領外からの調達比率は大豆が70.8%、小麦が34.8%である。九州には木綿織物や平生周辺の塩田で



第3回明治23年（1890）第4回明治28年（1895）内国勲業博覧会にて褒状下賜された甘露醤油

つくられる塩を船で移出し、その復路に大豆・小麦を積み柳井に移入したと考えられる。

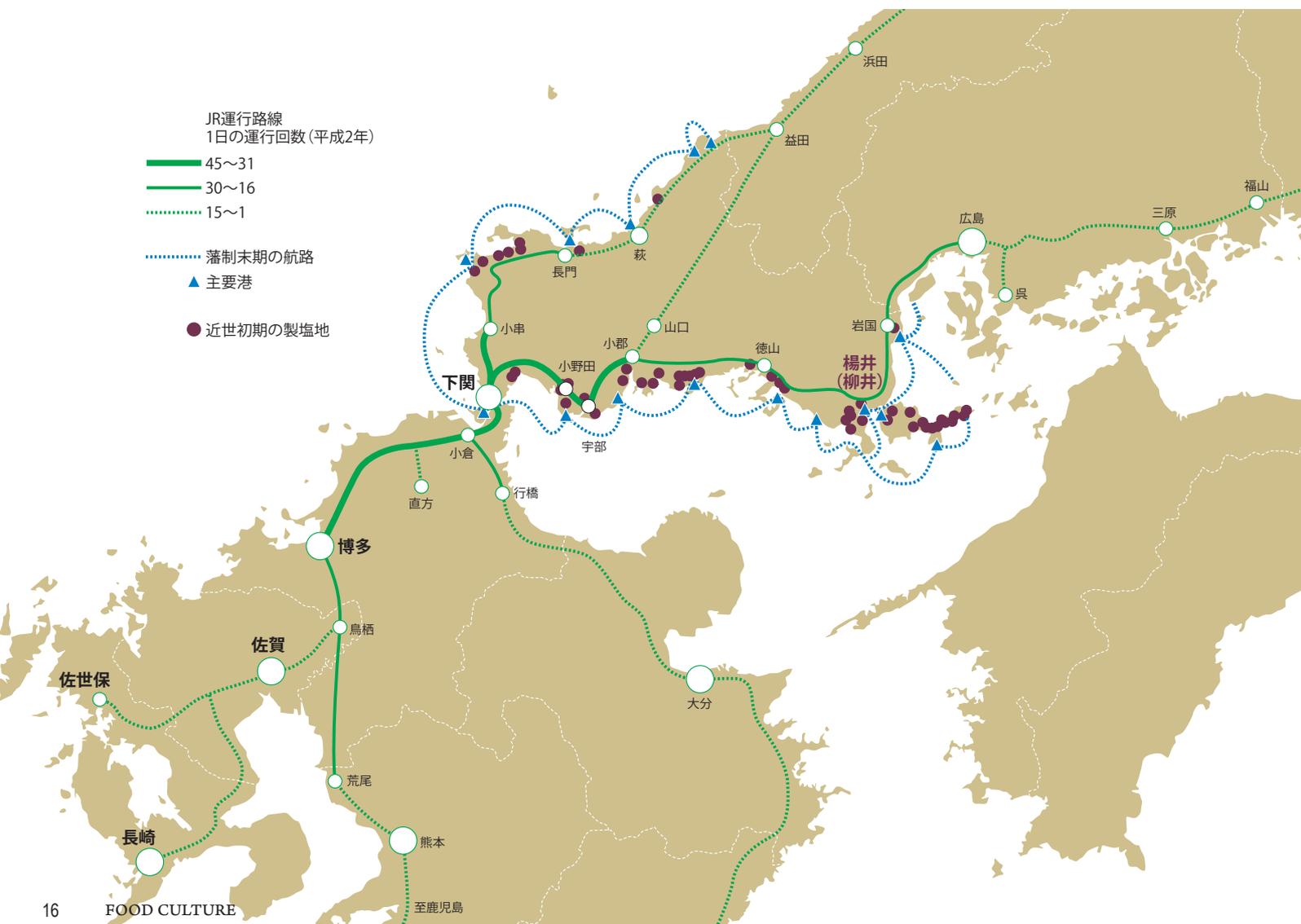
山口県は瀬戸内海に面しており、最古の入浜式の塩田が多数あり、そこでつくられた塩は海運を通じ大阪、兵庫、九州へ運ばれた。

柳井でしょうゆ生産が始まって約50年後の安永年間（1772-1781）には、柳井しょうゆは隣接する本藩領の大島郡、熊毛郡に販路を確保し、安芸（広島県）、伊予（愛媛県）など瀬戸内の浦々に販路を拡大していった。こうした影響からか現在では愛媛県や小豆島などでも再仕込みが製造されている。

さらに柳井津商人は、柳井港からの交易（回船）で、明治41年（1908）には全国各地、ハワイ・韓国・旧満州・台湾方面まで販路を伸ばした。昭和初期には神戸・大阪・京都からの注文が多く、神戸・京都には貨車で、大阪には船で出荷していた。

### 3. 鉄道の敷設、交通網拡充——全国へ

明治30年（1897）、広島—徳山間に鉄道が開通したが、貨物輸送の大部分は海運に頼る状況が昭和初期まで続いた。その後、交通網が次第に拡充され、駅や主要道路の要



所を中心に商業活動が活発化し始めると、柳井しょうゆ最大の顧客地であった大島郡にも広島・阪神商人による直接取引が出現した。海運に頼っていた柳井の卸売業は大きな打撃を受け、10軒あったしょうゆ醸造業者も現在は2軒までに減少している。しかしこの間、1900年に出版された“鉄道唱歌”「柳井津の港にひびく産物は 甘露醤油…」などのフレーズからもわかるように、再仕込みしょうゆのおいしさへの認知は広がり、醸造業者は山口県を中心に中国地方、九州ほか、今日では全国各地に散見される。

仕込み水に塩水でなく生揚げしょうゆを用いる技術は、歴史的にみると番しょうゆ<sup>\*1</sup>を用いていたところもあり、柳井から同心円状に広がったのでなく偶発的に各々の地域で誕生した可能性もあるが、再仕込みしょうゆが全国で周知され、製造・販売されているのは水上交通網を駆使した柳井津商人の活躍があったからこそであろう。

※1 諸味を压榨して一番しょうゆをとった後の粕に食塩水を加えもう一度压榨し浸出させたもので、しょうゆとしても使われる。番水ともいう。

#### 4. 九州北部のつながり

山口県の下関市は、「廻船よらざるはなし」といい、西廻り(日本海) 航路、西海(九州) 航路、瀬戸内海航路といった主要航路が交差する商品流通の拠点として発達した。昭和33年には関門国道トンネルが開通し、図に示したように九州との行き来が容易になり、人の移動と物流が拡大した。特に山口県と九州北部はバスや鉄道を使って通勤・通学も可能となり、週末には買い物やレジャーなど気軽に人の移動が行われている。下関市史から物の流れを金融(銀行) でみると、下関市は福岡県の北九州と福岡市、長崎県の長崎と佐世保市、広島県との関係性が強く、山陰、四国、南九州地方とは関係性が弱いという。

柳井市内にあるしょうゆメーカーへのヒヤリング調査によると、現在、濃口しょうゆを6割、再仕込み(甘露しょう

ゆ)を4割程度の比率で製造しているとのことだった。販売先は山口県内が7~8割、県外が2~3割で、広島、大阪、岡山、兵庫、東京、福岡、大分の各県へ出荷しているという。九州へは北部までで、南部地域はさらに甘い味を好むため販売が難しいそうだ。一方、しょうゆ情報センターの統計資料によると、山口県へは多くの九州産のしょうゆが移入しており、地域間で相互の影響が見てとれる。(p20の図参照)

佐賀県のしょうゆメーカーでのヒヤリング調査では、佐賀のしょうゆは九州南部のしょうゆほどは甘くないが、関西よりは甘いという。唐津市は海に面し海鮮物が豊富なため、刺身しょうゆは甘くないと使ってもらえない。刺身しょうゆは再仕込みしょうゆを使用したものが主流で、野菜などの煮物は淡口しょうゆか濃口しょうゆを使用するが、煮魚は色がしっかりと中までつくのが好まれるため、刺身しょうゆを加えるという。

山口県の甘露しょうゆメーカーの店主によれば、甘露しょうゆのおいしさは、長時間熟成することで、塩角がとれ、まろやかさにあるという。塩分は15%ぐらいだが、実際に味を確認すると塩気を強く感じない。料理では「あらだき」に向いていて色は濃くなるが、しょっぱくならない。甘露しょうゆは価格が高いこともあり、地元の人には基本的には濃口しょうゆを使い、調理人が使っていることが多いようだ。

しかし、ヒヤリング調査(30歳代女性、下関在住、柳井出身)では「魚は甘露しょうゆだと一段とおいしく感じる。帰省した際には甘露しょうゆを購入する。料理も甘口しょうゆが合う」との声があった。現在、甘露しょうゆは、バターケーキやふりかけなどの材料として従来の使い方とは異なる様々な形で人々に愛されている。

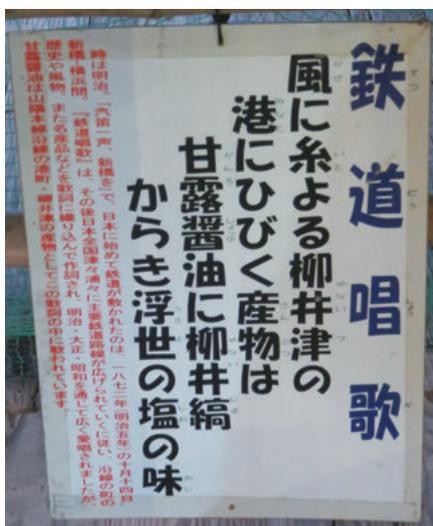
### 甘い混合しょうゆ

#### 1. 戦前のしょうゆは甘くない —混合しょうゆの影響

今回、調査で訪問した山口・九州のメーカーに自社のしょうゆを表現してもらおうと、うまさと甘み、まろやか、うま・あまくちとの表現が多く挙がった。後述(江原先生p22参照)にもあるように、当該地域においては混合しょうゆ<sup>\*2</sup>の生産比率が高い。本醸造しょうゆの生産量が多いメーカーでも、これは関東など県外向けで、地元の人向けは混合しょうゆを出荷しているという。

※2 しょうゆの製造方式には、本醸造(約9割)、混合醸造(1%未満)、混合(約1割)の3種類がある。九州の甘いしょうゆは、一部混合醸造もあったが大部分が混合方式である。混合しょうゆとは、本醸造しょうゆまたは混合醸造しょうゆにアミノ酸液または酵素分解調味液、発酵分解調味液を混合したものだ。

混合しょうゆは戦時中の物資不足期に普及する(館先生p3参照)。原料難で生産がままならないこの時期、しょうゆの供給量を確保し、うま味を補う目的でアミノ酸液が使



地理教育「鉄道唱歌(第二集山陽・九州24)」大和田建樹作歌、明治33年(1900)

われるようになった。このアミノ酸液は独特の臭いを伴い、しょうゆの品質にも影響を与えたが、これを抑える手法として糖蜜などが添加された。その後、戦後の飢餓状況の反動で人々は甘さを求め、甘草、ブドウ糖など甘味原料を添加したことで、さらに甘くなったと考えられる。

ヒヤリングでは、福岡県のあるしょうゆメーカーは戦時統制経済下の昭和17年、陸軍糧秣廠と海軍軍需部監督工場の指定により原料を確保し、品質保持をしながら本醸造しょうゆを軍に出荷したが、戦後、同社のしょうゆは「辛い（しょっぱい）」といわれ売れなかった。その後、他社の製造する甘い混合しょうゆに味を近づけたら売れたという。

『北九州五都市に於ける味噌、醤油の問題』（昭和19年）によると、北九州の人口増加で味噌・しょうゆが不足し、野田・小豆島から移入したとある。また、『日本の食生活全集』（農文協出版）都道府県の食事の聞き書、『鹿児島料理』（今村知子1999）の昭和初期頃の自家製しょうゆの製造法をみても他の地域と大差なく、今回のヒヤリング調査でも戦前は現在のように甘くなかったという。

すなわち、現在の九州の甘いしょうゆが生まれた要因には、混合しょうゆの誕生が大きく影響しているといえる。

## 2. 甘味嗜好性の素地と地域差

甘いしょうゆが好まれた背景には、フードカルチャーNo.26（2016）でも紹介した「甘い＝うまい」という文化に加え、戦後の甘味に対する飢餓の反動や、他社との差別化などがあると今回実施した文献・ヒヤリング調査を通して伺えた。また、その甘さの質は地域によって違いがあることも明らかとなった。ここからは甘味が強い地域を中心にその特性を概観する。

砂糖は江戸時代にオランダとの交易で長崎に持ち込まれ、長崎一佐賀一小倉と続く長崎街道によって運ばれ、船または陸路で山口県を經由して京阪や江戸に送られた。8代将軍徳川吉宗により国内での製糖奨励策がとられると、全国各地に製糖業が広まり、1751（宝暦元）年には山口県でも製糖業が開始された。この地域の特徴は白砂糖を製造する技術を擁したことだった。こうした歴史が影響するのか、この地域は九州ほどではないが、広島県や関西より甘口嗜好が強いとの声があった。

長崎街道はシュガーロードともいわれ、街道沿いには中国の黄檗寺院が多く、この街道沿いには砂糖を使った料理や菓子が発達した。明治から昭和30年代にかけては炭鉱業が栄え、現金収入のある者<sup>\*3</sup>がうまい（甘い）もの求めたとされる。街道のひとつで幕府直轄地（天領）である長崎県の大村市は、現在でも他の地域に比べ甘く粘性があるしょうゆが好まれる。同じ天領でみると日田市（大分県）のしょうゆも県内では特に甘い。天領は経済的に豊かで砂糖の入手が可能だったことが影響したものと考えられる。

※3 これまで自給自足、家庭で味噌やしょうゆを作っていたが、現金があることで消費型生活へと移行し、甘い混合しょうゆの普及促進にもつながった。

宮崎県日向灘の海端では戦前までサトウキビが多く栽培されており、しょうゆ蔵も延岡市から日南市にかけて日向灘に沿うように立地している。鹿児島県に近い日南市のしょうゆは特に甘く、県内の他の地域と差がある。日南市は江戸時代からカツオ漁が盛んで鰹節も特産品として製造されていたという。こうした歴史をもつ同市の大堂津港は今も一本釣りカツオ漁やマグロ延縄漁業の基地で、この大堂津でつくられるしょうゆは、船食として積まれ、甘味があるものが好まれるという。宮城など東北出身の船員がお土産として持ち帰るそうだ。

サトウキビは、17世紀には琉球や奄美地方を中心に栽培されており薩摩藩ではキビから黒糖を作り禄としていた。江戸期の『薩摩風土記』には、“そはは至てよし。さるに入れ出す、したあじあまし、江戸者はくいにくし”“塩梅は甘けれども、村方にては稍塩辛く、汁には実が多く入る”とある。当時、砂糖は外貨を稼ぐ重要な商品で、村で用いるのは難しいが、街では甘い味つけがされていたことがわかる。今日は減少しているが、この地域には、茶に砂糖を入れる、茶請けに黒糖や甘い漬物など甘いものを出すなどのもてなしの文化が残る。

鹿児島県には薩摩の大提灯という言葉があるが、大提灯をもった人に先導されて行動する薩摩県人の気質を表したものだという。この県は協業組合内の結束力が強く、JAS法が施行される前から独自に定めた規格で品質管理をしていた。昭和31年、あるメーカーが子どもたちに魚をおいしく食べてもらうため、甘いしょうゆを開発して販売したところ人気を得た。他県からのしょうゆが大量に移入されていたこともあり、差別化の面からも甘いしょうゆが県下のしょうゆメーカーに一斉に広がったという。

これまで述べたように山口と九州では、甘味を受容・嗜好する素地があり、現在でも都道府県別の砂糖消費量は九州の各県が上位を占めている。混合しょうゆに加える甘味料のサッカリンは、他の地域での使用は少ないが、強い甘味力に代わるものが他にないと九州全域で使用するメーカーが多い。しかし、使用する量に地域間の強弱があり、九州の北部地域では厚生労働省の使用基準上限の半分程度であるのに対し、鹿児島県では上限いっぱいを追加している。

料理が甘くないことを婉曲に「長崎が遠い」というが、鹿児島では「琉球が遠い」ともいう。オランダから輸入された砂糖が出回った長崎・佐賀・福岡の北部九州と、琉球・奄美の黒糖を用いていた鹿児島・宮崎の南部では慣れ親しんだ甘さの種類が異なる。これがしょうゆの甘さに違いが生じた要因の一つかもしれない。



鹿児島県 優良醤油推奨会の合格証 (折鶴マーク)

### 3. 好まれる淡い色——しょうゆの使い分け

山口と九州地域では、しょうゆの色が濃いと味がしょっぱく感じられるため、濃口、淡口ともに他の地域に比べ色が淡いほうが好まれる。鹿児島県のしょうゆメーカーへのヒヤリング調査(4社)では、いずれも地元の人には濃口より淡口のほうがよく売れるという。淡口しょうゆは、うどんや素麺、ラーメンのつゆ、野菜の煮物などに用いられているが、混合しょうゆのため旨味が強く、白だしのような感覚で使われているようだ。また、宮崎・鹿児島県では漬物に、対馬や天草地方では刺身も淡口で食べるところもあるという。

一方、山口・九州地域では一般家庭において濃口、淡口、刺身しょうゆを3本セットで保有しているところが多い。山口県でのヒヤリングでは、白身魚の刺身にはポン酢としょう

### 県内地域差の特徴と山口・九州圏内の移出入

今回のしょうゆメーカーのヒヤリング調査で分かった各県内での地域差及び山口・九州圏内におけるしょうゆの移入移出について特徴をまとめておく。

- ①山口は九州に比べると甘さは控えめ、九州は鹿児島が最も甘いという。中国・四国地方は、九州(大分、佐賀、福岡)からの移入量が多い。
- ②山口県内において日本海側の萩地方がしょうゆは甘いという。しょうゆの移出について下関は九州へ、柳井や広島への移出が多い。
- ③福岡県は筑後地域にある久留米市のしょうゆは他の福岡地域に比べやや甘いという。九州圏内においては佐賀や熊本への移出している。
- ④佐賀県は県内で甘さの地域差はないという。大分県からの移入が多い一方、山口県への移出もある。
- ⑤長崎県は大村が甘い。長崎市内のメーカーだけが戦後から本醸造しょうゆを製造しているが、それ以外は混合しょうゆで、九州圏内での移出先は、福岡、佐賀の九州北部である。

⑥熊本県は県南の天草地域が甘い。有明海の対岸にある長崎県島原のしょうゆが移入していたと島原市史にあった。一方、熊本県のしょうゆは長崎県や佐賀県、福岡県に移出されている。一般人を対象にしたヒヤリング調査では刺身しょうゆの使用があまり聞かれなかった。

⑦大分県は日田が甘いという。2大協業組合があり、九州一円、山口、愛媛、広島への移出が多い。

⑧宮崎県は県南が甘い。沿岸部の延岡市から宮崎市にかけては地元人や郷土料理を出す店主からのヒヤリングによると大分のしょうゆを使っているとの声があり、大分県の影響が伺えた。一方、宮崎のしょうゆは鹿児島県や熊本県など、九州以外でも香川県に移出されていた。

⑨鹿児島県の地域差はあまりないものの山側の方がやや塩気が多いという。宮崎県の一部地域への移出がある。刺身しょうゆで食べる鶏さし・鶏のたたきは、元々は宮崎・鹿児島県の山側で食べられていたが、1980年代頃から沿岸部ほか一般にも流通し、食べられるようになった。



対島のきんぴらごぼう(淡口を用い、色をつけない)



長崎県島原の具雑煮(淡口しょうゆと用い、丸餅、鶏肉、野菜が入る。島原の乱以降、小豆島系移民によって素麺ともその原型が伝わったという)



宮崎県都城のおでん(戦後に登場。鶏ガラスープとしょうゆ、キャベツの甘味が特徴)



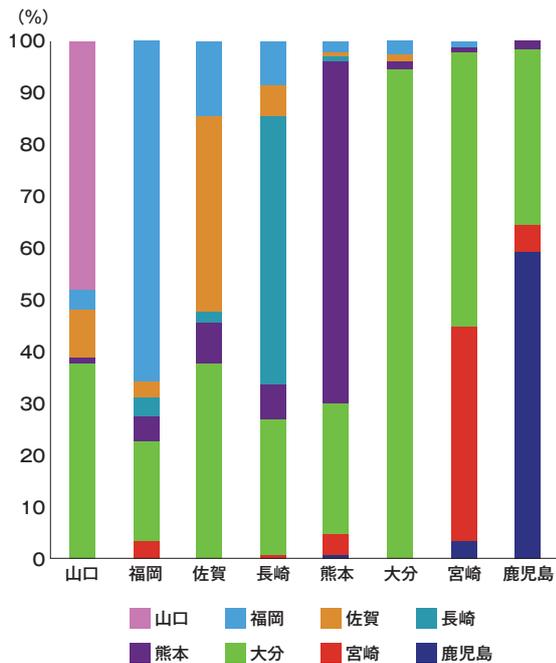
ブリの刺身(左:刺身しょうゆ、右:濃口しょうゆ刺身をしょうゆ中で泳がせるように食べる)



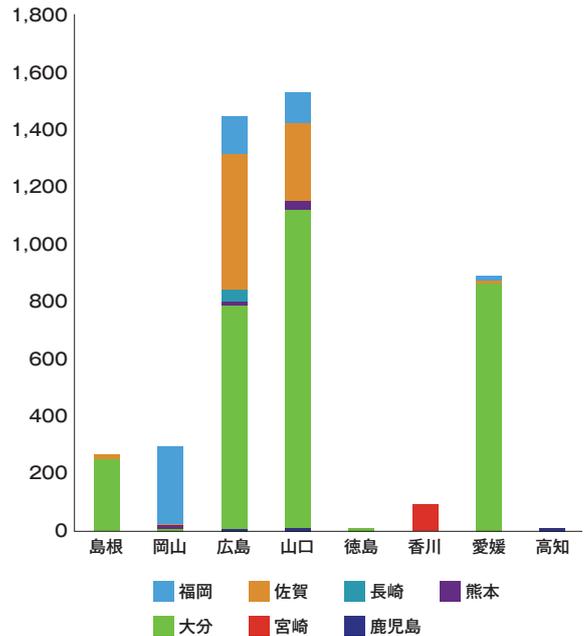
鶏のたたき(刺身しょうゆとショウガで食べる)



山口のフグの刺身(ダイダイとしょうゆ)



平成28年度山口・九州圏内しょうゆの相互移入比率  
(しょうゆ情報センターより引用筆者作成)



平成28年度中国・四国地方の九州からのしょうゆ移入量  
(単位KL) (しょうゆ情報センターより引用筆者作成)

ゆ、フグにはダイダイ、赤身魚は濃口、青魚は甘口しょうゆや再仕込みしょうゆ、魚の煮付には濃口しょうゆと、細かく使い分けがされていた。

また、山口・九州地域は、フグやヒラメなど白身魚を食べることが多い。白身魚はヒスチジンが多く、赤身魚に比べアミノ酸含有量が少ない。さらに活け締めした状態でプリプリとした食感を楽しむため、数日寝かせアミノ酸が増した状態で食す赤身魚とは異なる。同様に、鶏のたたきや鶏刺しも、新鮮なものをを用いるため筋肉中のATPがイノシン酸に変換しておらず旨味が少ない。そのため、旨みや甘味がしっかりとした混合しょうゆが好まれるのであろう。

#### 4. おわりに

今日の山口や九州の甘いしょうゆは、文化風土、戦争よる物資の欠乏、混合しょうゆの製造技術の普及、そして自家製から大量生産・大量消費型生活へ移行するなかで形成、普及されたものである。

本醸造しょうゆにアミノ酸液を混合して製造した混合しょうゆには、アミノ酸液特有の旨味とコクがある。風味を左右し地域の味を決定づけていた自製アミノ酸液は、近年では自社の味になるよう業者に依頼するところが増えている。混合しょうゆにはアミノ酸液独特の香りがあり、他の地域では好まれないこともある。しかし、熊本県でのヒヤリング調査において、この香りこそしょうゆのおいしさのひとつだという。甘い混合しょうゆそのものは関東などの本醸造が主流の地域では受容されにくい、贈答品や混合しょう

ゆをベースに加工した調味料は評判がよいという。

伝統的な調味料であるしょうゆは、時代を経て技術の進展、商流や人的交流により少しずつ変化しながら、各地の味が形成されていった。そして、また新たな広がりもみせている。

最後に、調査に協力いただいたしょうゆメーカーの方々、ヒヤリング協力者の皆様、各地域の図書館員の皆様に心より感謝いたします。

#### 主な参考文献

- 『高田氏甘露醤油記』(明治28年)
- 『近世、柳井の醤油醸造業の展開』山口県地方史研究 第83号 藤重豊(平成12年)
- 『柳井市市勢要覧』(昭和60年)
- 『「下関を中心とした産業と経済」特別調査』下関産業文化研究所 目崎憲司(昭和35年)
- 『山口県の統計百年』(昭和43年)
- 『下関市史・藩制一市制施行』(平成21年)
- 『日本製糖史』糖業協会(昭和37年)
- 『醤油風土記 九州』日本醸造協会誌 第69巻第9号(昭和49年)
- 『福岡県醤油組合七十年史』(昭和54年)
- 『唐津市史』(昭和37年)
- 『佐賀県における食生活に関する考察』佐賀懸女子師範学校 白井敏輔(昭和10年)
- 『醬 50年のあゆみ』チョーコー醤油(平成3年)
- 『島原の歴史—自治正編』入江清(昭和51年)
- 『熊本県史 近代編第一』寺本公作編集(昭和36年)
- 『白杵市史 中 歴史の展開2現況』(平成3年)
- 『九州の精神的風土』高松光彦(昭和55年)
- 『大堂津 醸造のまちをひも解く』日南市産業活性協議会(平成26年)
- 『鹿児島県醤油醸造共同組合50年史』(昭和63年)