

# FOOD CULTURE

キックマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.31  
2021



## 特集

中国語「醤油」事情

大塚 秀明

組合の取り組みから見たしょうゆの現状について

松本 秀樹

センター所蔵の技術書からしょうゆづくりの歴史をふり返る

山口 孝

## ごあいさつ

「食」というテーマは興味深く楽しいものであるとともに、ひとたび足を踏み入ると果てしのない広がりを持ち、解のない質問であることに気付かされるものでもあります。それもそのはず。有史以前、ヒトとして分化した時点から始まった人類の「食」は地域や時代によって変幻自在にバリエーションを展開し、今なお変化を続けているからです。しょうゆという身近な調味料ひとつとっても、その成り立ちについてはこれまでに数多のアプローチが試みられていますが、いまだに結論をみていません。

今回私たちは、3つの異なる視点からしょうゆに光を当ててみました。第一に「醤油」という語の成立を中国の古書に探求する試み。第二に現代におけるしょうゆの定義の変化から考える課題。第三に明治から昭和前半のしょうゆ関連技術書を通じてしょうゆの近代史を描く試み、という3つです。

これまでもキッコーマン国際食文化研究センターでは20～21世紀初頭におけるしょうゆの姿を明らかにすることを目指して郷土料理としょうゆの関連から始まり、しょうゆの地域特性を明らかにすべく研究を続けてまいりました。一見脈絡のないように見える個別の研究ですが、さまざまな角度から光を当てることによって、伝説や伝承ではないしょうゆの歴史に迫ることができるのではないかと考えています。

## CONTENTS

### 特集

#### 3 中国語「醤油」事情

日本大学経済学部 非常勤講師 大塚 秀明

#### 9 組合の取り組みから見たしょうゆの現状について

一般財団法人日本醤油技術センター 理事 松本 秀樹

#### 13 センター所蔵の技術書からしょうゆづくりの歴史をふり返る

キッコーマン国際食文化研究センター 社史編纂グループ 山口 孝

# 中国語「醤油」事情

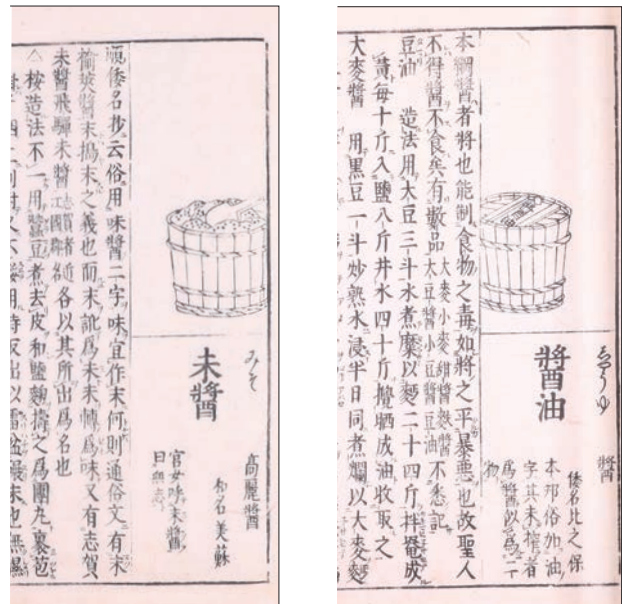
日本大学経済学部 非常勤講師 大塚 秀明

## 味噌と醤油

醤油は味噌から生まれたものである。「味噌」の語源については諸説あるが、先行語形のひとつに「未醬<sup>みしやう</sup>」があり、8世紀の正倉院文書に使われていることから、かなり早い時代からみそがあったことが分かる。現代語の「しょうゆ」と「みそ」では共通点は見られないが、「醬」を介すると両者はつながる。江戸時代の百科事典『和漢三才図会』の醤油の項には「倭名比之保、本邦俗加油字。其未搾者為醬、似為二物」（日本語ではひしおと云い、俗に油の字を加える。搾っていないものが醬で、別々の物のように見える）とある。「似為二物」は「本当は同じ物である」と読むのであろう。つまり、みそをしぼったのがしょうゆということになる。これに対して、現代中国語では、みそは「醬jiàng」、しょうゆは「醬油jiàngyóu」といい、つながりは明らかである。

さて今日の醤油にはほとんど油は含まれていない。ではなぜ「油」という字が使われているのか。おそらく昔の醤油には油分が含まれていたのだからであろう。大豆を発酵させる過程があるのだから大豆油が出てくる。いわゆる「しょうゆ油<sup>あぶら</sup>」である。現行の製造プロセスでは「しょうゆ油」は分離されて燃料や肥料などに回され、醤油に残る油は極めて微量である。これをどのように説明するか。ほとんどの辞書には言及がない。わずかに『キッコーマン株式会社百年史』では「『油』は油分ではなく『とろりとした液体』を指し」とあり、『岩波漢語辞典』1987でも「液状のあぶら。あぶらのようにとろりとした液体」とあり、ともに「醤油」のための解説のように思われる。中国語の辞書でも同様で、わずかに『同音字典』1956に“称調味品的汁液”（調味料の汁）とある。例に“醤油”と“滷蝦油lǔxiáyóu”が挙げられている。後者は小えびを挽いて糊状

にして塩を加えた調味料（滷蝦）の上澄みを指し、“滷蝦”と“滷蝦油”は“醬”と“醤油”の関係に同じである。



和漢三才図会

明の王圻の「三才図会」にならって和漢古今の百科を絵入りで解説した事典。正徳2(1712)年自序。「未醬」「醬油」は巻105造醃類。両図の入れ物が同じである。

上記『百年史』に「醬油」の出現という見出しで、「今日に至るしょうゆはいつどこで生まれたのであろうか。中国には14世紀ごろの料理書『易牙遺意』に「豆醬」とその製法のほかに「醤油」の製法（醤油法）が記されている」とある。該当箇所には『中国食経叢書』収集の影印が用いられ、読みにくいところはあっても貴重な書影である。

ただ問題は「14世紀ごろ」の記述である。確かに『中国食文化事典』1988には「元代末期か明代初期」の料理書とあり、歴史書には1368年に元朝が亡び明朝が建国とあるので14世紀は妥当な数字であるが、『食経叢書』に収められた現存する最古の醤油資料とされる『易牙遺意』は明代万暦年間刊行の『夷門広牘』1597に収録されたもので、同時代の資料ではなく、いわば後世資料なのである。



大塚 秀明 (おおつか ひであき)  
(日本大学経済学部 非常勤講師)

東京教育大学文学部卒、筑波大学大学院。元筑波大学、現在日本大学経済学部非常勤講師。日本中国語検定協会監事。「中国の食文化が日本に与えた影響:日中餃子文化研究」(本誌2017 No.27)、「餃子で客を迎え、麺で客を見送る」(『中国語の環』第117号近刊)

小稿では、『食経叢書』所収の資料を中心に中国語「醤油」の歴史を述べる。

## 同時代資料としての日本側資料

『易牙遺意』の「醤油」より古い記述として林洪『山家清供』が挙げられたことがある。鈴木博1988では南宋末期1266年前後に刊行された本書の「山海兜」という料理名の用例を「醤油」の初出としている。これに対して中村喬1995は、その記載があるのは『夷門広蹟』所収版で、14世紀の元末明初刊行の『説字』所収版にはその言葉がみられないことを指摘している。『食経叢書』には後者の影印(醤油不使用の版)が収められている。「醤油」の出現を13世紀にするのは早すぎるのである。また『易牙遺意』に先行する資料として『漢語大詞典』1992の「醤油」の項も注目された。そこには、宋代の蘇軾『格物粗談・韻藉』“金箋及扇面誤字、以醃醋或醬油用新筆蘸洗、或燈心揩之即去”が引かれ、「醤油」は墨書された字を消去する際に用いるとある。この資料も同時代資料ではないことは中村喬1995で明らかにされており、何よりこの墨字消しの醤油は今日の調味料ではない。果たして高濃度の酢や醤油(おそらく醬の上部に浮いた油成分と思われるが)で墨字が消せたのであろうか、真偽のほどは分からない。さらに田中静一1987では『易牙遺意』と並んで1300年頃の『雲林堂飲食製度集』も醤油の初出としている。本書も『食経叢書』に収められているが、これも同時代資料とはいえ、後世の明代に刊行された碧琳瑯館叢書1554(編纂者跋文の年)所収本が今日に伝来している。以上の中国側の資料からみる「醤油」の初出は15世紀までさかのぼることはない。これに対して『百年史』が述べるように、日本側の資料では「シャウユ」が文明本節用集(1474頃)に「漿醬」の読み仮名として附されている。漢字との対応は見られないが中国語の「醤油」という二文字が想定される。「醤油」という漢字と「シャウユ」という読みがセットになるのは『易林本節用集』(1597)を待たねばならないが、どちらも同時代資料であり、中国では散逸してしまった資料が東国の日本で記録されていることは注目されてよい。中国語史という周辺資料である。

ただ今後の調査で調味料として醤油の用例が中国側の資料に発見されることは大いに考えられるし、大いに期待したい。醤油という言葉がどのように日本に伝来したのか、留学僧などの人的交流に依るものか、日明貿易の交易品目に依るものか、今後の調査が待たれる。日本では「しょうゆ」が受容される前には、「唐ミソ」とか「唐ミソの汁」などと呼ばれていた。こうした和語に対して漢字音で「しょうゆ」が使用されたのは、今日見られるような味噌と醤油の分化を意図したものであると思われる。

## 明代の「醤油」

『食経叢書』には明代の資料として『便民図纂』『居家必備』『易牙遺意』『遵生八牋』『食憲鴻秘』の5点が収められている。明代に限ったことではないが中国知識人の伝統的な著述姿勢には「述べて作らず」という考えが見てとれる。今日でいう著作権がないということである。先行する文章を、原作者名や原書名を記すことなく引用して自説とする。しかし後世の研究者が、恐らくネタ本にしたであろう書籍と比べると無断引用は明らかになる。こうした書誌研究の労作として篠田統1976がある。そこには『便民図纂』は「先行食経からの失敬ばかりで、新味はほとんどない」、『居家必備』は「食品関係の本をごちゃごちゃに突きまぜた俗書」などと手厳しい評価が見られる。『易牙遺意』の「醤油」についても「黄豆一斗・塩六斤・水多めに仕込むと、豆は下に沈み、油は上に浮くとある。これが今日いう醤油なのか、油だけなのかはもう少し検討を要する」とあり、これまた慎重である。『遵生八牋』は万暦19年(1591)の序をもつ本で、内閣文庫や京大人文研に所蔵され、同時代資料として信用できる。前者蔵本の「肉生法」(豚肉のあえもの)には「醤油」の用例があり、中村璋八2012には「精肉を細く薄く切り、醤油で洗い、熱した鍋で強火で炒って血水をとばし、肉の色が微かに白くなったら…せん切りにする」とある。「醤油で洗い(原文は醤油洗淨)」という使い方には調味料としての醤油と多少の違和感はあるが万暦年間には「醤油」が登場していたことは見てとれる。『食憲鴻秘』は『中国烹飪文献提要』1897や『中国烹飪百科全書』1992などでは清代の料理書とされている。『食経叢書』には写本が収められており、その「醬之属 醤油」に「醬を竹べらで甕に詰め込み、上部を醬として貯蔵し、醤油を滴らせる。あるいは絹の袋に入れて漉す」とその製法が載っている。

明代に「醤油」が使われていたことは料理書だけでなく、万暦年間の世相を写実したといわれる『金瓶梅詞話』からも分かる。しかも上述の数々の醤油記述が製造法についてであったのに対して、本書には料理名に「醤油」が使われている。第52回には4種の酒のさかな(多くは野菜の漬物)のひとつに「醤油浸的鮮花椒」(醤油につけた粉末の山椒)があり、第54回にも「醤油浸的花椒」があり、第61回には「四十個大螃蟹都是剔剥淨了的…香油燻、醤油醋造過、香噴噴酥脆好食」(剥き身にした蟹がごま油、醤油、酢で調理され、香ばしく美味である)との記載がある。小説の時代設定は宋代であるが、醤油の使われ方は明らかに明代万暦年間の情景である。

## 「醤油」以前の名称

『食経叢書』には清代の食経が7点収められている。そのほとんどに「醤油」が見られる。『養小録』の注釈書には中山時子1982があり、その「豆醤油」(豆製の醤油)の

項に「日にさらして赤く変色したら…[醤(みそ)を]すのこのような細い竹ひごのざる…の上に置いて醤油をしたたらせる」と訳され、またその「醤油」の注釈に「味噌と醤油は現在はっきり区別されているが、醤の歴史は古く、醤の汁を醤油として使用するようになり、別々に製造したものでなくとも、同じかめの中で底に澱んだ濃厚な部分、上澄みの薄い部分をそれぞれ適した料理に調味料として用いたものようである」とされている。簡潔で要を得た注釈である。中国では味噌と醤油は、いわば「未分化」だったのである。未分化でも一向に困ることはなかったのであろう。日本側の間接資料では15世紀、中国側では16世紀には調味料と思われる「醤油」の二文字が出現したが、現在の中国語「醤油」に直結しているわけでない。「醤油」に取って代わるべく、上品な名称が清代に登場したのである。

醤油という醤の上澄み(もしくは搾り汁)は、古く5世紀に書かれたと推定され、世界最古の農書である『齊民要術』には「醬清」という言葉で記されている。本書も『食経叢書』に影印があり「蒸魚・魚豚法」に「令用醬清調味、蒸之」とある。田中他1997では、子豚の蒸し焼きの作り方として「たまり醤油で味をととのえ、こしきで蒸す」との訳がある。「醬清」は醤の「清」であり、濃度の高い上澄みであることは容易に想像できる。

また「醬水」という言葉も見られる。『食経叢書』には入っていないが、14世紀北方中国の言語と生活を詳細に記述している『老乞大』という会話書があり、その後の修訂版と区別するため『日本老乞大』と呼ばれ、前世紀末には原書と推定される版が発見された。佐藤他2002では、肉の炒め方の記述「炒的半熟時、調上些醬水、生葱、料物打拌了」を「肉に半分くらい火が通ったら味噌の汁と葱と薬味を入れてかきまぜる」との訳がある。「味噌の汁」は苦勞の訳のようである。「醬水」には訳注が付けられ、なぜ「醤油」と訳さなかったのかを『遵生八牋』を引いて説明されている。『遵生八牋』には「醬水」と「醤油」が使われているから「味噌の出汁か」としている。上述の繰り返しになるが『遵生八牋』の「生肉法」に「醤油」が使われている。もう一か所「醬蟹」(蟹の醤油漬)にも「香油入醤油内亦可」(醤油にごま油を加えてもよい)と使われている。また「醬水」は「大爇肉」(豚肉の香辛料煮)に「先下爇料、次下肉、又次淘下醬水」とあり、「酥骨魚」(フナの子ろか煮)に「用醬水酒少許、紫蘇葉大撮、甘草些少」とある。二つの「醬水」を中村璋八2012では、前者を「醬を水に溶いたもの」、後者を「醬、水」と訳している。訳し分けの必要があるのだろうか。これも繰り返しになるが、食経に限らず先行書籍から出典を示さない引用が多い。上に挙げた「醤油」の2例は『易牙遺意』に見られ、「醬水」の2例は『中饋録』に見られ、ともに『遵生八牋』に先行する書籍である。つまり「醤油」と「醬水」の違いは引用した資料の反映であり、「述べて作ら

ず」で編集されたから異なる言葉が使われているにすぎないと考える。「醤油」と「醬水」は異なるものでなく、同じものであると思う。

今日の「醤油」に先行する言葉に「醬清」と「醬水」があったということである。

## 清代の「秋油」

清代を代表する料理書は間違いなく袁枚(1716-97)による『随園食单』である。中国を代表する書と言ってもよいかもしれない。これまで数多くの研究がなされ、日本でも3種類の邦訳がある。先駆的な翻訳には山田政平1955、文庫本にもなっている青木正児1958、中国料理技術選集に収められた中山時子1982がある。本書の「作料須知」(調味料を知ること)を青木訳では「醬(味噌)は伏醬を用い、まず甘さ加減をなめてみよ…醬には清(薄手)と濃(濃い手)の区別があり…蘇州の店で売る秋油(醤油)には上中下の三等あり」としている。「伏醬」には「夏の三伏を経た古い醬…これを『伏醬』と称するのであろう」と注釈をつけ、「秋油」については、「ある中国人の話に、山東では醤油のことを「抽油」という、「秋油」は「抽油」と音通であろうと。なるほど「抽豊」…を「秋風」とも書くから、この両字が音通することは明らかである。しからば「抽油」とは、醬から抽出した油という意味で、すなわち醤油なのである。以下の文に「秋油」とあるのは皆「醤油」と訳すると、注釈としては珍しい長文の説明がある。本書には「秋油」が51例見られるが、「醤油」はわずか1例、それも「腐乾糸」(豆腐乾の糸切り)に「蝦子醬油」とあるだけである。同じく注があり「蝦子醬油」は「蝦油」のことであろうとしている。蛇足ながら、これは本稿冒頭の『同音字典』が挙げる「滷蝦油」のことであろう。また「秋」と「抽」の音通を考えると、現代中国語(普通話)では異音(qiū と chōu)であるが、『漢語方音字彙』に依ると温州では音が近い。地方によっては同音になるのである。さらに明代の筆記である陸容『菽園雜記卷六』には「秋姑」という老婆が夜半になると他所の赤子を食いに出かける話が載っているが、そこには「秋、北人読如筭酒之筭」と読みが示されている。「筭酒」とは「酒を汲む」の意、「筭」は「抽」chōuと同義である。陸容は太倉の人、現在は江蘇省、明代では北方でも「秋」と「抽」が同音であったことを示す例であろう。今日でも見られる伝統的な醤油の製造法に、搾る前のゆるい味噌に竹かごを埋め込んで、まわりからかごに浸みこむ液体(醤油)を桶ですくう工程がある。ここで言う「抽」や「筭」と同じ「すくう」動作である。

この動作命名に対して、山田訳では「秋油」について「醬が十分に熟れてから則ち秋になって絞った醤油である。往々にして朱油と書く者も亦是である。秋と朱とは音が甚だ近いからである」としている。字面からの解釈で分かりや

すいが、語源というのは突き止めることは難しい。また「朱油」は『中国菜譜 広東』の「潮州凍肉」の項に「珠油是潮汕地区の一種調味品、色沢近似深色醬油、味偏甜、主要用於調色」（潮州や汕頭地区の調味料で色はやや濃く、あまく、色付けに使う）とあり、部首の有無の違いはあるが、これを指すのであろう。「朱油」は色彩命名といえる。

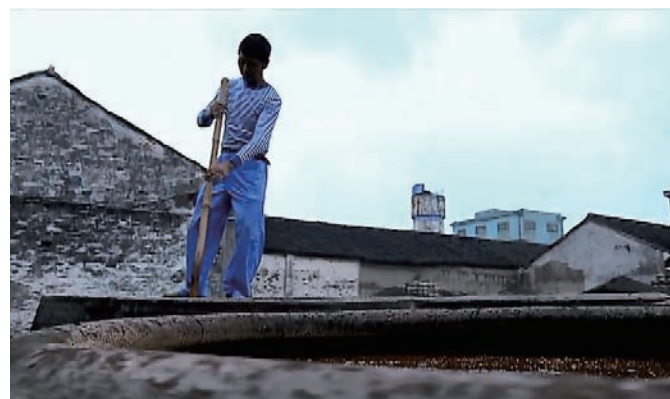
『随園食單』では「醬油」の使用は皆無に等しく、「秋油」が「醬油」に代わって使われている。次に多く見られる醬油の異称は「清醬」が21例、「醬水」が8例ある。前者は上述『齊民要術』の「醬清」と語構成が逆であり、異なるものとも思われるが「上澄みの醬」と「醬の上澄み」、焦点は違っても指すものは今日の醬油であろう。「醬水」も同様で「醬の上澄み」でよいと考える。一つの本の中にこうした言い方があることについて、中山訳本の巻末「用字について」には「醬は濃度の濃いいわゆるみそ、醬清は濃い醬油、秋油というのは濃度のうすい醬油、醬水・醬汁は、みその表面にたまった液状の汁の濃度によってこのようによばれているように思われる」とある。妥当な解釈といえよう。ただ続けて「みそとしょうゆがはっきりと区別された調味料ではなかったことを承知していただきたい」とある言及には再考の余地があるように考える。これまでいわゆる「未分化」であった「醬」と「醬油」を区別するために「秋油」という「醬」の字を使わない言葉で醬油を表現し、「醬油」という言葉を避けたと考えられるのではあるまいか。「秋油」、またその系統の「抽油」は本書に始まると思われる。

『食経叢書』に収める『醒園録』では「清醬」の例が多く「醬油」の例は少ない。また『湖雅』では「醬」と「醬油」が並列され、「双林志に云う、醬には白霜降と黒霜降の名があると。按ずるに麵醬があり、豆醬があり、麩醬がある。また清醬を醬油と云う」とある。双林志は浙江省湖州にある双林の県志である。『食経叢書』には未収であるが同じく清代の食経に『随息居飲食譜』があり、醬の項に「豆醬は金華、蘭谿で造られるものがよい。筍油は豆醬を最良とする。夏の暑いさかりの三伏に日にさらし、晴れた日は夜露

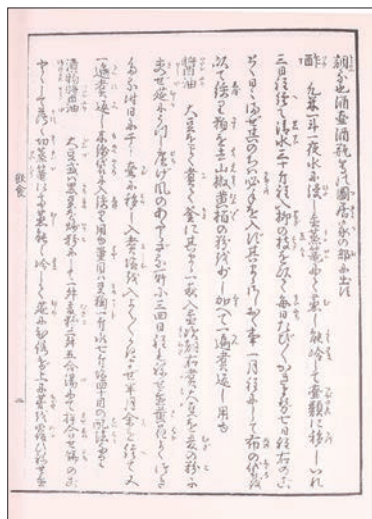
[に注意する?]。晩秋の最初にすくったものが勝っている。秋油といい、すなわち母油である」とある。金華、蘭谿とともに浙江の町、ここでも「筍」が使われている。「抽」の本字であろう。

『食経叢書』に清代最後の食経として『食品佳味備覧』が収められている。『中国烹飪文献提要』では光緒年間(1875-1908)とするが、刊行年の記述はない。文中に「近頃、素火腿(大豆などで作ったハムもどき)が流行っている」とあることから、民国初頭の刊行と思われる。本書には「醬油」が1例見られる。「清蒸江揺柱湯好(乾貝柱の蒸し料理はスープが美味い)に「塩を少し入れるだけ、油や醬油や酢を入れてはいけない」という割注がある。本書には「醬油」の用例だけでなく「紅焼」という醬油で煮込む料理が挙げられている点に注目したい。「水鶏紅焼川湯皆好」と「脚魚紅焼清蒸皆好」があり、前者はクイナの醬油煮込みとすまし汁風スープ、後者はスプソンの油煮込みと蒸し料理がどちらも美味いという意味である。中国では紅は吉祥を意味する。日本では醬油はムラサキであるが、中国で料理に使われるとベニとなり、「焼」は日本では「焼く」であるが、中国では「煮込む、煮込んでから油で揚げる」の意味になる。「紅焼」の用例はもうすこし遡れる。張競1997では『滬游雜記』1876に「紅焼魚翅(醬油味のフカヒレ姿煮)」、「紅焼雜拌(醬油味の五目煮)」があることを述べている。

清代には「清醬」「醬水」「醬油」などに加え新たに「秋油」が登場し、醬との差異化が定着しはじめたといえる。問題は、数ある言葉からどれを規範語とするか、である。すなわち「醬」の字を持つ語とするか「醬」を持たない語とするか。後者であれば「秋・筍・抽」、あるいは色彩の「紅・朱」、原料の「豆・豉」などが考えられる。言葉の規範は「国語」の制定という近代国家の指標に関わり、日本が欧米を手本にしたように中国では欧米だけでなく日本も手本にした。



「舌尖上的中国」 2011年中国中央電視台で放映された大ヒット記録映画。中国の伝統的なしょうゆづくり。真夏の日差しを受けて発酵は進む。屋外での製造では雨や夜露を防ぐために蓋の開け閉めが毎日繰り返される。



中国食経叢書

『食経叢書』には清代の食経として日本で編まれた『清俗紀聞』が収録されている。「醤油」の右側には「ツァンユウ」と中国語音が、左側には「せうゆ」と日本語の読みがあり、以下は製造法である。

### 日本の醤油事情の紹介

清末には日本考察に訪れた政治家や学者、日本生活を経験した留学生が多数現れた。そうした人々の読み物のひとつに黄遵憲『日本国志』がある。光緒13年と刊行年を記すが実際は数年後の1895年末から96年始めころに刊行されたという。その「礼俗志飲食」に「醤油 味噌」という項があり、二品の製造法が紹介されている。外交官である黄遵憲が『和名類聚鈔』などの文献を編集して作成したものである。日本では早くから「醤油」という言葉に規範化されていた。日本の醤油が、醤油の名で中国大陸で販売されるようになるのはやや時代がくだるが、日本での生活経験者には「醤油」は、味は多少違って親しみのある言葉であったと思われる。

辛亥革命で清国から中華民国に代わり、国語としての中国語が求められ、辞書が編纂された。最初に出来たのが『辞源』1915で、そこには「醤油」が収録され、「食品中用以調和鹹味之物」と説明がある。調味料として醤油が認定されたことになり、現代中国語の「みそは“醬jiàng”、しょうゆは“醬油jiàngyóu”」が定まったのである。魯迅には『集外集拾遺補篇』に収める1898年作の「夏剣生雑記」があり、そこには「秋油」が使われている。「生の鱸すずきは新米と一緒に炊く。魚は切り身にして骨を取り除き「秋油」を加える。「鱸魚飯」という…林洪の『山家清洪』に入れてよい」とある。作家魯迅として登場する以前の記述である。清国から中華民国へと代わると「醤油」の使用が見られる。『華蓋集・“碰壁”之後』1925には「真っ白なテーブルクロスがすずでにあちこち醤油のしみに汚れて」とあり、『故事新編・理水』1935には「金持ちの宴席には上等の醤油、フカヒレの水たき、なまこの和えものなどが登場した」とある。



日本国志

明治維新後の日本を紹介した書。物産志には下総の国の物産に「醤油 葛飾郡野田町 海上郡荒野」とある。荒野は現在の銚子である。

### 方言にみる「醤油」の多様性

標準語として「醤油」が選ばれたが、上述した数々の語形は消滅し「醤油」に統一されたわけではない。欧州とほぼ同じ面積の国土を有する中国には、北方語・呉語・客家語・粵語・閩語の五大方言があり、その主要な都市の言葉を収録した『漢語方言詞彙』1995を見ると20カ所の「醤油」事情が一覧できる。北方語や呉語では「醬油」が、客家語・粵語・閩語などの南方では「豆油」「豉油」が使われている。

西安では「清醬」が、成都では「豆油」も併用されている。20世紀初頭に編まれた『成都通覽』1901-02には「五味用品」の項があり、「紅豆油 白豆油 陳醋 酒酢…外来五味：温江白豆油 彭県、什邡紅豆油 簡州紅豆油…」と挙がっている。温江・彭県などは成都周辺の地名である。ここには「豆油」だけで「醤油」が見られない。もともとは「豆油」が使われ「醤油」はあとから入ってきた言葉であることが考えられる。西安の「清醬」も同様である。広州では「抽油」「白油」も併用されている。前者は「筭・抽」につながる言葉であり、後者は「濃度のうすい醤油」の色彩命名であろう。

古くから使われている「塩」や「酒」などは20カ所では語形は同じであるが「醤油」はいろいろな語形が見られる。そしてそれらは「醬」から分化した過程で生まれた姿を反映しているものと考えられる。

図 方言にみる「醤油」



参考資料

青木正兒1958『随園食単』六月社、同1964随園、同1980岩波書店  
 佐藤他2002『老乞大』佐藤晴彦・金文京・玄幸子 平凡社 東洋文庫699  
 篠田統 田中静一1972『中国食経叢書』書籍文物流通会  
 篠田統1976『中国食物史』柴田書店  
 鈴木博1988『中国食文化文献解題』『中国食文化事典』角川書店所収  
 田中静一1987『一衣帯水:中国料理伝来史』柴田書店  
 田中他1997『齐民要術』田中静一・小島麗逸・太田泰弘 雄山閣出版  
 張競1997『中華料理の文化史』筑摩書房  
 中村璋八2012『遵生八牋』中村璋八監修 古田朱美・草野美保訳註 明德出版社  
 中村喬1995『中国の食譜』平凡社 東洋文庫594

中山時子1982『随園食単』柴田書店  
 中山時子1982『養小録』柴田書店  
 山田政平1955『随園食単』随園食単刊行会  
 『成都通覽』1901-02 傅崇矩 巴社書社  
 『キッコマン株式会社百年史』キッコマン株式会社 2020  
 『金瓶梅詞話校註』岳麓書社 1995  
 『菽園雜記』中華書局 1985  
 『随息居飲食譜』中国商業出版社 1985  
 『中国菜譜 広東』中国財政経済社 1976  
 『中国烹飪百科全書』中国大百科全書出版社 1992  
 『中国烹飪文献提要』中国商業出版社 1897



# 組合の取り組みから見た しょうゆの現状について

一般財団法人日本醤油技術センター 理事 松本 秀樹

## 「しょうゆ」の減少と「しょうゆ加工品」の増加

2019（令和元）年、日本の「しょうゆ」の年間出荷量は744,263klである。これは統計を取り始めた1961（昭和36）年以降で、最も出荷量が多かった1984年の1,294,155klと比較すると6割にも満たない量である。この間日本の人口は、約1億2千万人で大きく変化していない。「しょうゆ」の使用量が減っているのだ。

一方、だししょうゆ、めんつゆ、タレ類などのいわゆる「しょうゆ加工品」の出荷量は、2003（平成15）年の出荷量221,433klから2019年までの約15年間で320,164klと、4割強も増加している。マヨネーズやソースなどの洋風調味料への移行はもちろんあるが、「しょうゆ」から「しょうゆ加工品」使用への移行が少なからず起こっていることが推測される。

実際、スーパーマーケットのしょうゆ販売コーナーでは、「しょうゆ」に代わり鯉しょうゆや昆布しょうゆなどの「しょうゆ加工品」が広く、普通に並ぶようになってきた。また、消費者が、しょうゆ売り場で当たり前のように「しょうゆ加工品」を選んでいる姿も見かける。

## 「しょうゆ」の減少要因にJASが？

現在、しょうゆの業界団体には、大手5社と全国のしょうゆ事業者のほとんどが加入している全国醤油工業協同組合連合会（以下、「全醤工連」という）を会員とする任意団体である「日本醤油協会」（以下、「日醤協」という）と、中

小企業等協同組合法に基づく「全醤工連」がある。それぞれの組織は、1962（昭和37）年に設立された。

その翌年には、現在のJAS法の前身である「農林物資規格法（昭和25年法律第175号）」の下で「しょうゆの日本農林規格」が制定され、全醤工連がJAS格付けを行う登録格付機関となった。各都道府県の組合は格付事業所として、JAS規格の検査やマークの管理を行うこととなり、しょうゆ業界を挙げてJAS制度に取り組むことになったのである。

当時、全国で約3,300工場あったほとんどすべてのしょうゆ製造業者がJAS認定工場になったと記録されている。当時の記録では、農林大臣宛でのJAS申請書類を積み上げると約99メートルの高さとなり、醤油会館の会議室がすべて書類で占拠されていたと記載されている。

1965年には、全国のしょうゆ工場数が約4,400工場、そのうち、8割以上の事業者の年間生産量が180kl以下であり、上位3,000社以上がJAS認定工場であったことを考えると、国内で流通するほとんどのしょうゆにJASマークが付けられ全国で使用されていたことが想像できる。

表1 しょうゆの規格（昭和38年1月30日告示）抜粋

（定義）  
第2条 この規定において、しょうゆはそれぞれ次の通りとする。

用語	定義
こいくちしょうゆ	植物たん白質及び炭水化物をこうじ菌酵素により分解し、はつ酵させ、及び熟成させたもの又はこれに植物性たん白質の塩酸による加水分解液を混合したもので、色沢の濃化を抑制しない清澄な塩味を有する液体をいう。
うすくちしょうゆ	植物たん白質及び炭水化物をこうじ菌酵素により分解し、はつ酵させ、及び熟成させたもの又はこれに植物性たん白質の塩酸による加水分解液を混合したもので、色沢の濃化を抑制した清澄な塩味を有する液体をいう。
たまりしょうゆ	植物たん白質を主原料とし、これをこうじ菌酵素により分解し、はつ酵させ、及び熟成させたもの又はこれに植物性たん白質の塩酸による加水分解液を混合したもので、色沢の濃化を抑制しない清澄な塩味を有する液体をいう。

### 松本 秀樹

（一般財団法人日本醤油技術センター 理事）



1964（昭和39）年、前回の東京オリンピックの年に埼玉県に生まれ、東京農業大学で醸造の魅力に触れしょうゆに関わり昭和、平成、令和と三世代を経してきました。しょうゆの長い発展の歴史と比べたらほんの一時ですが、食べ物としての魅力と製造技術の巧みさにすっかり魅了されています。2021（令和3）年、二度目の東京オリンピックの年、（財）日本醤油技術センター理事として、JASを通じてしょうゆの持つ魅力を少しでも伝える手助けができればと日々格闘しています。

当時のJAS規格における「しょうゆ」とは表1の通りで、現在のしょうゆの定義とほぼ同じ内容が記載されている。法律的な「しょうゆ」の定義が定まることとなるが、当時の規格書の解説を読むと、「生産量のわずかなさいしこみしょうゆとしるしょうゆは将来相当の数量になった際に規定を設けること」とされており、後にこいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろ、の5種類のしょうゆがJASの対象となる。

さらに解説では、「ここに掲げられた定義は完全なものではなく、主たる製造工程を述べただけである」「地方的には幾多の異なったしょうゆがあると想像されるが、それらは地方検査員の判断でいずれかの範囲に入れられたい」と記載されている。

この当時定められた「しょうゆ」の定義は、現在もなお継続されており、植物由来の原料以外を認めず、原料のすべてを麴とし、発酵・熟成し得られた清澄な液体調味料であるとされている。また、これには、アミノ酸液（植物性たん白加水分解物）を加えることができるものとされ、現在の「混合醸造方式」や「混合方式」を規定している。

このため、旨味の追加や調理の簡便化等のため鰹節、昆布などのだしを加えたもの、牡蠣しょうゆなど動物性の原料を使用した商品は、たとえ用途は「しょうゆ」と同じであっても、また、商品名に「〇〇しょうゆ」と言いながらも、その食品表示基準の定める義務表示事項における名称は、「しょうゆ」とは記載できない。

しかしながら、スーパーマーケットのしょうゆ売り場や「大豆油糧日報」で毎月公表される「しょうゆPOS売れ筋ランキング（ベスト50）」の2割以上の商品には、昆布しょうゆや牡蠣しょうゆなどの「しょうゆ」ではない「しょうゆ加工品」が並んでいる

JASの定義が定める「しょうゆ」は、消費者が考える「しょうゆ」とは異なりつつあるのかもしれない。

なお、農林水産省の発表する「しょうゆ」の生産量統計には、「しょうゆ加工品」はカウントされていない。これが「しょうゆ」の生産量減少の一因であるとは言えないだろうか。

ちなみに、みそにJAS規格は定められていないが、食品表示基準の「みそ」の定義においては、だしを加えても「みそ」と分類されている。ここには、2つの業界の考え方の違いがあるものと思われる。

## しょうゆとみその業界の違い

みその業界団体として全国味噌工業協同組合連合会が組織されている。連合会への加入企業は1,080社、全国のみそ製造業者が約3,000社であることから、約3分の1の加入率となる。しょうゆの組合への加入率が8割を超えていることと比較すると、みそ製造業では組合員外の事業者がより多いことがわかる。

また、JAS発足当時から業界全体でJASに取り組んだしょうゆ業界と、積極的に取り組まなかったみそ業界を考えると、当時より業界全体での活動を優先するしょうゆ業界と個々の事業者の活動を優先するみそ業界の両者の考え方の違いが表れていたのかもしれない。

考え方の違いの優劣についての評価はできないが、その違いは、2021（令和3）年6月から施行される、すべての食品関連事業者に対するHACCPに沿った衛生管理が義務付けられる食品衛生法の一部見直しに対する業界の対応にも見られる。

しょうゆ業界では、HACCPへの取り組みに関心のなかった事業者も含め、すべての事業者が対応可能となるよう厚生労働省の指導のもと、HACCP導入支援のための手引書として「しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（以下、「手引書」という）を作成し、すべての組合員企業に配布している。（図1）



図1 厚生労働省ホームページで公開している手引書

また、全組合においては、手引書を指導する指導員を配置し、一般衛生管理と手引書に基づく管理の実施について、全事業者が参加するよう講習会と個別指導を行っている。

なお、2020年4月に完全実施された表示の大幅な改正への対応においても「しょうゆの表示テキスト」を作成し、全組合員企業に配布、全組合に配置した表示指導員を通じて、ラベルの登録と確認及び変更のための個別指導を行っている。

以上の事例のようにしょうゆ業界では、常に業界全体が参加して取り組むことが業界運営の特徴といえるのではないと思われる。

このことは、1965（昭和40）年当時の中小企業近代化促進法に基づく構造改善事業において、全国で生揚げの協業工場を設立したことにも見られる。その結果、しょうゆ全体の品質向上につながり、合わせてJAS規格も引き上げられている。

一方、みそにおいてもJAS規格制定の検討が行われ、規格案が検討されたことがあった。しかし、当時のJAS制度の一つである表示ルールを定めた「みそ品質表示基準」は策定されたが、みその原材料や品質指標を定める「みその日本農林規格」については、制定されることはなかった。

当時の検討状況を農林水産省OBに聞いたところ、例えば同じ米みそであっても、地方やメーカーで品質にバラツキが大きく全国統一での規格値による一定の線引きが困難であることもあり、業界も統一化することに反対の声が大きかったとのことであった。そのため当時、JAS規格と品質表示基準がセットで制定されることが原則のJAS制度にあって、唯一品質表示基準のみが告示されることとなった。

## 業界の全体的な取り組みの問題点

組合全体での取り組みの問題点をあえて考えるならば、いくつかの点で現在と異なる未来になっていたかもしれない。

一つは、JASへの全体的な取り組みに関してである。JAS規格の5品種、3製造方式ですべてのしょうゆの特徴を説明するのと比較し、あえてJAS規格を作成しなかったみその現在を考えると、米みそ、豆みそなどの種類だけでなく、同じ名称の米みそであっても、信州みそ、仙台みそなど地域の特徴を謳ったものが多数あるみその市場に近い現状になっていたかもしれない。みそはより特徴を持ったものが多く市場に存在するよう感じられる。市場に異なる分類が多数あることで、消費者の選択肢が広がり、また、それぞれの事業者は、その違いをこだわりとして消費者に分かりやすく伝えることが可能となっているのではないか。

また、JAS規格では、使用できる原材料を最低限に限定することを基本とするため、しょうゆでは、新しい食品原料や添加物を追加することは困難である。しょうゆの組合員の多くがJAS規格に従っていたため、しょうゆ加工品に使用されている昆布や節餾などのだしなどの風味原料を新たに「しょうゆ」の定義に含めることは困難であった。ちなみに、みその定義において、だし類使用が含まれることと比較すると、「しょうゆ」は新たな市場へと定義を拡大していくことは困難であるものと予想できる。

その結果、「しょうゆ」は、消費者の求めに応じてだし類を「しょうゆ」に追加するのではなく「しょうゆ加工品」として区別し、その市場が拡大していることは前出の通りである。

## 現在、業界の置かれている状況

現在、国内での「しょうゆ」の生産量の減少と反対に、海外への輸出や海外生産量は増加している。2019（令和元）年には、日本からの輸出は71カ国、約37,000klとなり1989（平成元）年の53カ国、約8,000klと比較すると、30年間

で輸出量は約4.5倍にも増加している。世界に通用する商品としてのしょうゆの魅力はもちろん、キッコーマン社をはじめ海外での積極的な事業展開の成果であるものと考えられる。2013年の和食のユネスコ無形文化遺産登録以降、海外での日本食レストラン店舗数の増加は目覚ましいものがあり、その後も増加し続けている。例えばタイの日本食レストランの店舗数の推移にあっても、2020年には4,094店舗と2013年当時の1,806店舗と比較すると2倍以上に増加している。

また、2020年の前年比の増加率を見ると首都バンコクが5.6%増なのに対して、地方が21%増と、最近では地方への日本食レストランの広がりが見られた。併せて「しょうゆ」の市場も主要都市から地方への広がりへと進むものと考えられる。

実際に、タイの多くのスーパーマーケットの店頭においても、日本の本醸造しょうゆが必ず並んでいる。

## 新JASの展開

現在、日本の「しょうゆ」が海外へと広がりを見せるなかで、海外のスーパーマーケットの店頭では、日本のしょうゆメーカーの商品と並び、海外のメーカーの商品でありながらも、大きく「日式」「特選」などと日本語で記載され、あたかも日本のしょうゆであるかのようなラベルで安価に販売している場合がある。実際の商品を見ると日本の一般的なしょうゆとは異なる風味や製造方法であったりする。

このような状況は、1998（平成10）年にCODEXへの日本しょうゆの規格提案が「海外製法のSoy sauceとの差別化が困難」との判断から取り下げられた当時より混沌としてきているように思われる。

現在、日本の「しょうゆ」の定義は、食品表示法とJAS規格で定めたものが法的な定義となっている。この内容は、1963（昭和38）年の最初のしょうゆのJAS規格の定義とほとんど変わっていない。また、現在のしょうゆの定義である「食品表示法」及び「JAS法」が日本国内の法律であることを考えると、海外の市場において、日本のしょうゆと比較して問題のある表示であっても、法律の適用や罰則も受けることはない。

2017年のJAS法の改正のテーマは、「競争力強化につながる多様なJAS規格の制定」である。その内容は、これまで、規格の対象をモノ（農林水産物・食品）の品質に限定してきたのを改め、モノの「生産方法」（プロセス）、「取扱方法」（サービス等）、「試験方法」などにも拡大対応をしている。併せて、産地・事業者の強みのアピールにつながるJASが制定・活用されるよう、提案しやすい手続きを整備している。（図2）

この改正に対して、しょうゆ業界においては、競争力の強化として、2つの目的を掲げ新たなJAS規格の策定を協議している。

- ①国内において減少、さらには消滅の危機にある伝統的な製法を守る小規模事業者の伝統的製法を顕彰し、将来につなげる一助とするための提案
- ②日本しょうゆが法的に明確な製法定義がない状態であり、海外の製法に対して日本のオリジナルな製法の違いを法的な背景を元にし、その違いを明確にアピールするための提案



新たなJASマーク

今後、しょうゆ業界の運営においてもJAS規格は、「しょうゆ」の足枷になるのではなく、戦略的に活用できる枠組みの一つとして利用していくべきものと考え期待している。

参考文献

- ・ しょうゆ情報センター  
<https://www.soyosauce.or.jp/statistical-data>
- ・ 日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会、一般財団法人日本醤油技術センター、(2019/4/18)、厚生労働省、  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)(2020/12/1)
- ・ 農林水産省  
[https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syoku\\_kikaku/attach/pdf/210219-2.pdf](https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syoku_kikaku/attach/pdf/210219-2.pdf)(2020/2/1)
- ・ ジェトロ  
<https://www.jetro.go.jp/biznews/2020/12/64aa9a4aa254e924.html>

## 競争力強化につながる多様なJASとして新たに制定されたJAS

- 令和3年2月現在、事業者団体等からの提案により、新たに14規格を制定済み。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

<p>2018年 3月制定 <b>日持ち生産管理切り花</b> JAS</p> <p>✓ 切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化</p> <p>出荷</p>	<p><b>機能性成分の定量試験方法</b> JAS</p> <p>✓ 日本産品に多く含まれる機能性成分の統一的な測定方法を規格化</p> <p>2018年 3月制定</p> <p>①へにふうき茶に含まれるメチル化カテキン        ハウスダストなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能性が報告されている。</p> <p>②ウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチン        骨粗しよう症など骨の健康維持に役立つ機能性が報告されている。</p>	<p>2018年 12月制定 <b>有機料理提供飲食店の管理方法</b> JAS</p> <p>✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>
<p>2018年 12月制定 <b>人工種苗技術による水産養殖産品</b> JAS</p> <p>✓ 人工種苗技術により生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>	<p>2019年 1月制定</p> <p>①ほうれんそうに含まれるルテイン        加齢黄斑変性の予防など目の健康維持に役立つ機能性が報告されている。</p> <p>②生鮮トマトに含まれるリコペン        血中HDLコレステロールを増やす働きや、動脈硬化、や肺気腫の予防・改善効果が報告されている。</p>	<p>2019年 3月制定 <b>青果市場における低温管理</b> JAS</p> <p>✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>
<p>2019年 3月制定 <b>障害者が生産行程に携わった食品</b> JAS</p> <p>✓ 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>	<p>2019年 1月制定 <b>接着重ね材・接着合せ材</b> JAS</p> <p>✓ 近年新たに建築材料として生産され始めた国産材料の統一的な品質・表示基準を規格化</p>	<p>2019年 9月制定 <b>人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理</b> JAS</p> <p>✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>
<p>2020年 3月制定 <b>持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉</b> JAS</p> <p>✓ 国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア・周辺環境への配慮、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化</p> <p>登録認証機関あり</p>		<p>2020年 10月制定 <b> nangルテン米粉の製造工程管理</b> JAS</p> <p>✓ nangルテン米粉の製造を行う事業者について、製造工程における管理方法の基準等を規格化</p>

図2 農林水産省ホームページより

# センター所蔵の技術書から しょうゆづくりの歴史をふり返る

キッコーマン国際食文化研究センター 社史編纂グループ 山口 孝

キッコーマン国際食文化研究センターは、キッコーマン株式会社の創立80周年事業のひとつとして1999（平成11）年に設立された。館内にはしょうゆ発達の歴史紹介などに加え、食や食文化に関する書籍を中心におよそ12,000冊を開架で公開しており、書籍はデータベース化され、書籍名、著者、出版社、概要によるフリーワード検索、分類検索が当センターのホームページから利用できる。

(<https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/index.html>)

上に紹介した書籍から明治から昭和に書かれたしょうゆ醸造に関する技術書30冊を抜き出し、しょうゆ業界が直面した時代の流れを追いながら、これらの本に書かれている醸造技術の変遷を紹介していきたい。

現在のしょうゆは、日本農林規格（JAS）によって種類と製法が規定されている。種類はこいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろの5つに分類され、全国のしょうゆ生産量の約84%がこいくち、12%がうすくち、その他が約4%を構成している。製法は本醸造、混合醸造、混合と3つの方式に分類され、本醸造は日本古来の伝統的な手法で、大豆と小麦を原料に、麴菌と乳酸菌、酵母の活動を利用してしょうゆづくりを行うものである。他の2製法は大豆のタンパク質を塩酸で分解したアミノ酸液を原料の一部に利用するもので、第二次世界大戦後の物資不足の時代に急速に全国へ広まった。

現在のような本醸造しょうゆが作られるようになったのは、江戸時代になってからとされる。中国から伝わった穀醤が日本の風土のなかで独自の進化を遂げながら完成度を高めていったと考えられるが、中世の頃まではみそとしょうゆの分化は完成しておらず、みその延長線にしょうゆ様の調味料があった。近世に入ると、大豆に加えて小麦などが原料に使われるようになり、仕込んだもろみの段階で乳酸菌と酵母による発酵工程と熟成工程を取り入れることで、現在のような香りと旨味、さらりとしたキレのあるこいくちしょうゆが完成する。こうしたしょうゆづくりが江戸時代の中期頃から、大都市周縁部の大豆や小麦、食塩の調達に便利な地域に家内工業として起こり、明治後期に産業としての萌芽期が訪れることとなる。この頃に書かれたのが①の『通俗日用化学全書 第11編 味噌醤油編』だ。特徴

的な内容として、原料大豆が中国や朝鮮から輸入されるようになったこと、原料処理について、大豆は大釜による蒸煮、小麦は扁平釜による炒熟、種麴は供給する者はなく友麴による自家製、圧搾作業は槓桿式と古来の手法が記載されているにとどまる。野田醤油醸造組合が設立した醸造試験所が、純粋培養による種麴の配布、原料や製品の分析業務を始めたのが1904（明治37）年以降のことで、ボイラー等の導入はまだごく一部の蔵に限られる。こうしたことから、この本はしょうゆづくりに近代化の波が訪れる前夜に書かれたということになる。

1914（大正3）年に勃発した第一次世界大戦により、日本の産業の重工業化が進展する。所得水準は向上し、人口の増加と相まってしょうゆの需要が増大、設備は大型化と機械化が進む。近代化への資本を賄うように各地で醸造家の合同と法人化の波が訪れ、1917年には野田、流山の醸造家8家が合同して野田醤油株式会社が設立される。この頃に書かれたのが②『最新醤油醸造論 増補8版』と③『通俗講和醤油醸造法 増補六版』になる。前者には工業としてのしょうゆづくりを推奨し、4階建ての工場建屋や自動製麴機、コンクリート製の仕込みタンクについての記述が見られ、後者は杜氏や従業員向けの教本との位置づけとなっている。



①通俗日用化学全書  
第11編 味噌醤油編



②最新醤油醸造論  
増補8版

大正後期から昭和初期の日本は、関東大震災と昭和恐慌に見舞われ、景気が暗転する。それまでに積極的に進め



④安価原料醤油醸造法

た近代的な工場が完成した矢先の経済危機によって、しょうゆ業界は供給過剰となり、製品安に悩まされることになる。こうした時期に書かれたのが④から⑥の3冊である。『安価原料醤油醸造法』はその本の名の通り、大豆や小麦に代わる安価な代用原料、脱脂大豆や玉蜀黍（とうもろこし）等の利用について記述し、『実地醤油製成法』はしょうゆの醸造法につ

いて一切触れず、味のバランスに劣るしょうゆ粕を利用した下等しょうゆの品質改良法に特化した内容になっている。

1929（昭和4）年に味の素の製法特許が切れると、しょうゆの旨味補強に有効な粗製アミノ酸液が登場する。未開拓の市場を求めてしょうゆの乱売合戦は地方にも及び、品質とブランドに劣る地方のメーカーは、下等品に粗製アミノ酸を添加し品質を改良するようになる。この時代に書かれたのが⑦から⑯までの9冊の本である。この時期の本に特徴的なのは、粗製アミノ酸の利用方法やその製造方法についての記述が現れることである。前半の書籍は粗製アミノ酸液を醸造しょうゆの加工材として扱っているが、後半はこれを母液とする化学醤油や人工醤油という文字が現れる。化学醤油の品質は母液の品質によるところが大きく、アミノ酸液独特の分解臭を和らげる工夫が見られる。例えば塩酸によるタンパク質分解工程の最後に炭水化物原料を添加するもので、含糖アミノ酸と呼ばれている。



⑯醤油及味噌

1937（昭和12）年、日中戦争が始まると日本は戦時統制色を強めていく。それまでの中国産大豆の入手が難しくなり、他の原料も不足して原料価格は高騰を続け、メーカーは値上げに動くが国策により認められなかった。この頃に国が取り入れた施策は、実勢より低い品質基準で等級規格を設け、等級によって販売価格が決まる公定価格制の導入であった。当初設定された全窒素の規格は下限と上限が設定されており、この規格範囲に合致するしょうゆづくりが指導されることになる。原料不足は戦争が激化するなかで深刻度を深め、終戦直後にピークを迎える。そして1949年、連合国GHQは支援物資としてしょうゆ原料に大豆ミールを放出し、極度な原料不足は峠を越えることとなった。こうした時代に書かれたのが⑯から⑳までの11冊である。これら本には代用原料についての記述が多く、甘藷や馬鈴薯、コブラ粕、<sup>しょうぶく</sup> 蕎麦、<sup>かいてのきなご</sup> 鯖、<sup>いなご</sup> 蠶蛹、蝗など現在では考えられない

ものや聞き慣れないものが登場する。また、この時期には醸造しょうゆメーカーが開発した新式醤油、更生醤油についての記述がある。原料事情が悪化するなか、当時の醸造技術では利用しきれなかったタンパク成分が残るしょうゆ粕に希塩酸等の化学処理を施したうえで、微生物によるしょうゆづくりを行うもので、原料利用率の向上と醸造期間の短縮、良質な

しょうゆの供給に大きな役割を果たした。特に野田醤油が開発し製法特許を公開した新式2号醤油製造法は戦後の本醸造しょうゆ業界の危機を救ったとされる<sup>※1</sup>。

1950（昭和25）年に勃発した朝鮮戦争による特需をきっかけに、日本経済は急速に復興を遂げていく。戦時中から続いた各種統制も徐々に解除され、しょうゆの自由販売が訪れる。原料事情が好転してくると、各メーカーのテーマは、いかに効率的に高品質な本醸造しょうゆを大量につくるかになっていった。こうした時期に書かれたのが㉑から㉓の4冊である。この時期の本には、N.K.式タンパク原料処理法や微生物の変異株のつくり方などそれまでとは発想を異にした技術、小麦の流動層焙焼装置や通風機械製麴法など熟練の技や多くの労力を必要とする工程の機械化についての記述がある。また、1963年にはしょうゆの農林規格が制定され、しょうゆの種類、品質規格と表示について定められる。こうした流れを受けてか「醤油分析法」という章が『醤油の醸造と合成法 附ソース製造法』に現れる。



㉑代用原料醤油製造法



㉑醤油の醸造と合成法 附ソース製造法

今日の全国各地のしょうゆを見渡せば、同じこいくちしょうゆでも関東のキレが良くすっきりとしたものから、九州に代表される甘く濃厚なものまで個性豊かだ。これは、それぞれの地域の産業や生活文化を背景としつつも、これまで見てきたしょうゆの歴史と無関係ではない。原料不足などの市場環境の変化とそれに対応した技術革新や代替原料などの創意工夫、そこに各地域の事情が加わって、多様なしょうゆが生み出されてきたことを参照した書籍から読み取ることができる。

※1 当初、GHQによる支援物資大豆ミールの配分方針はアミノ酸業界が8、醸造しょうゆ業界が2の割合だったが、新式2号醤油製造法が完成するとGHQがこの製法の優位性を認め、醸造しょうゆ業界へ7、アミノ酸業界へ3に修正した。この決定変更がなければ、現在のような本醸造しょうゆの発展はなかったとされる。

表1 明治から昭和に書かれたしょうゆ醸造に関する技術書

NO	和 暦	書籍名	著 者	出版社
①	明治32年	通俗日用化学全書 第11編 味噌醤油編	大橋新太郎	博文館
②	大正10年	最新醤油醸造論 増補8版	梅野明二郎	日本拓醸株式会社
③	大正13年	通俗講和醤油醸造法 増補六版	木下浅吉	今野商店出版部
④	大正15年	安価原料醤油醸造法	木下浅吉	明文堂
⑤	昭和2年	実地醤油製成法	永木曉三郎	今野商店出版部
⑥	昭和2年	近世醤油醸造法	西村寅三	明文堂
⑦	昭和3年	質疑応答番醤油製造法	伊藤定治	明文堂
⑧	昭和8年	輓近醤油醸造加工論	深井冬史	東京調味研究会
⑨	昭和9年	最新醤油味噌醸造法	梅野明二郎	醸造評論社
⑩	昭和10年	質疑応答 醤油・味噌・アミノ酸	木下浅吉	木下醸造研究所出版部
⑪	昭和10年	醤油醸工人必携 増補第二版	奈良原半兵衛	今野商店出版部
⑫	昭和10年	醤油醸造法	深井冬史	工政会出版部
⑬	昭和11年	醤油・味噌醸造法 実用製造工業叢書	植村定治郎	誠文堂新光社
⑭	昭和12年	最新醤油製成法 附ソース製造法	奈良原半兵衛	今野商店出版部
⑮	昭和14年	醤油及味噌	深井冬史	太陽閣
⑯	昭和15年	総合醤油醸工要録	松本憲次	今野商店出版部
⑰	昭和23年	簡易装置によるアミノ酸液製造法	原澤隆三	ダイヤモンド社 中小工業記述指導部
⑱	昭和23年	醤油・溜・味噌醸造法	鈴木一夫	富民社
⑲	昭和23年	自醸要訣醤油・味噌・粗製アミノ酸	久田精之助	明文堂
⑳	昭和23年	代用原料醤油製造法	深井冬史	産業図書株式会社
㉑	昭和23年	化学醤油製造法	深井冬史、岩崎一男	文明社書店
㉒	昭和23年	竹内農業叢書 醤油	小貫基	竹内書房
㉓	昭和24年	アミノ酸醤油製造法	佐々木許太	富民社
㉔	昭和24年	醤油	梅田勇雄	三共出版株式会社
㉕	昭和24年	醤油味噌	茂木正利	ダイヤモンド社
㉖	昭和24年	近代醤油醸造の真髄	清水健一	三芳書房
㉗	昭和27年	増訂醤油醸造法	深井冬史	産業図書株式会社
㉘	昭和36年	改稿新版 醤油	梅田勇雄	三共出版株式会社
㉙	昭和36年	醤油の醸造と合成法 附ソース製造法	横山要範	東京明文堂
㉚	昭和47年	醤油醸造の最新の技術と研究	中浜敏雄	日本醸造協会

## 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。



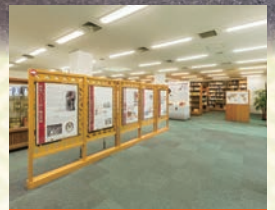
エントランス



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