

近世の野田の醤油

(きんせいの
のだのしょうゆ)

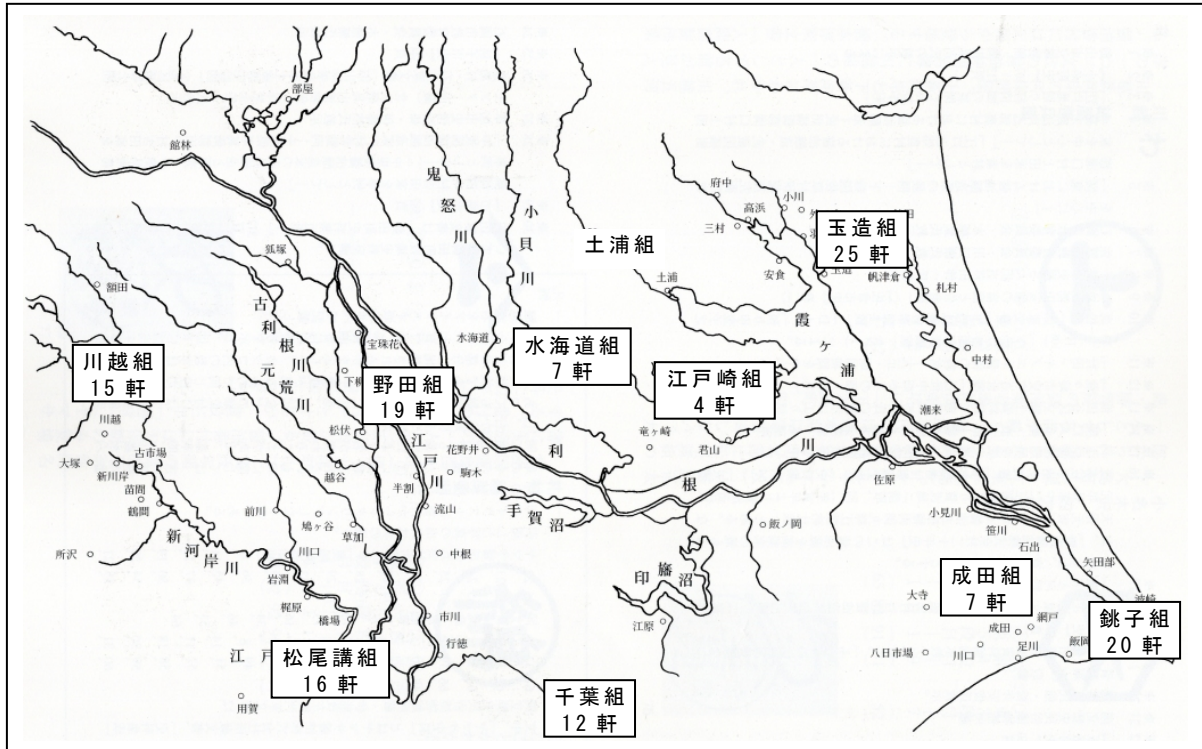
醤油醸造絵馬
(天保15年 郷土博物館所蔵
市指定民俗文化財)



醤油は、大豆と小麦と塩水を原料とする発酵食品です。蒸した大豆と煎(い)った小麦に麴菌(こうじきん)をつけて発酵させ、これに塩水を加えて熟成させ、諸味(もろみ)とします。この諸味を攪拌(かくはん)しながら発酵を促し、およそ1年後に、仕込み桶から舟揚げして圧搾(あっさく)し、絞り汁に火入れをすると、醤油の完成です。このようにして作られた醤油を「濃い口醤油」といい、現在、醤油といえばこの濃い口醤油をさします。これに対して、小麦を煎らずに使い、塩分の濃度も高いのが、関西地方で使われる「薄口醤油」です。薄口醤油は色も薄く、料理の素材を引き立てる調味料として、関西方面の料理に古くから使われていました。さらに、小麦を全く使わないのが、「溜醤油」です。濃い色と濃厚な味を特徴とする溜醤油は、名古屋や三重県を中心に使われています。

醤油が、関東地方、とくに千葉県で造られるようになったのは、江戸時代以降のことです。16世紀末から、銚子や房総半島東海岸には、摂津国西宮(現兵庫県西宮市)や紀伊国(現和歌山県)から、季節的な出漁民が訪れました。17世紀前期には、出稼ぎだけでなく、現在の千葉県に定住して干鯛場(ほしかば)を開く漁民も多くみられるようになってきました。こうした関西方面から移住してきた人々の味覚にあわせて、醤油が銚子周辺で造られるようになりました。ヒゲタ醤油の創業者である田中玄蕃(たなかげんば)家は、飯沼村(いぬまむら)の草分百姓(くさわけびやくしやう)ですが、元和2年(1616)に摂津国西宮の商人真宜九郎右衛門(さなぎくろうえもん)から醤油醸造技術を伝授されたといわれます。また、ヤマサ醤油の創業者である浜口儀兵衛(はまぐちぎへい)は、紀伊国有田郡広村(現和歌山県有田郡広川町)の出身で、当初は荒野村(こうやむら)で上方からの「下り物(くだりもの)」(大坂方面から江戸に入津(にゅうしん)する移入品)を商っていたとみられます。その後、18世紀初頭からは、味噌や醤油の仕込みを始めた記録が、同家に残る帳簿から明らかになります。

野田市域では、醸造家ごとの経営の具体的な様子は現在のところ明らかではありませんが、「野田組」(野田を中心とする醤油醸造家の仲間組合、文政7年(1824)段階で19軒)全体として醸造石高の増加は、幕末に向かって大きな伸びを示しています。これは、早くから醤油醸造を始めた銚子地域に比べ、野田が大消費都市である江戸にアクセスしやすかったという立地条件に大きな要因の一つがあると考えられます。銚子造醤油仲間が、天明3年(1783)4月に高崎藩役所に冥加金(みょうがきん)の引き下げを願った訴状によると、次のように記されています。江戸から3、4里以内の場所に、造醤油屋が数力所できてきたが、それらから江戸問屋に出荷すると、運賃その他諸経費が安く、たいへん評判がいい。そのため、多くの醤油が江戸に積み送られ、そうした新規の醤油屋がますます繁盛している。そのため、これまで得意先であった江戸問屋も、銚子からの醤油荷物を断ったり、値下げを要求したりするようになってきた、といいます。銚子から江戸までは船で4~5日かかりましたが、野田からは江戸川を使ってその日のうちに江戸へ荷を運べたため、18世紀後期から、野田は急速に成長をとげてゆくのです。



醬油番付 (郷土博物館所蔵)

天保 11 年正月に江戸馬喰町吉田屋小吉によって版行された関東の醬油醸造家の番付。両大関は、野田の高梨兵左衛門と柏屋七郎右衛門。

鏡書 (かがみがき) と樽 (キッコマン(株)所蔵)

樽の蓋 (鏡) に書かれた花押 (かおう) (サインのようなもの)。類印 (偽ブランド) を見分けるために書かれた。柏屋七郎右衛門のキハク印。

