

# 土浦の醤油、ここにあり！

## 「おいしい醤油の歴史をさぐる」

土浦小 6年 木村 美友



子ども郷土研究は、調査・研究を通して郷土の歴史や文化について関心を持ち、郷土「ちうら」への理解を深めることを目的に実施しています。今回は最優秀賞に選ばれた作品をご紹介します。（一部省略）

応募全作品は2月16日(日)まで上高津貝塚ふるさと歴史の広場で展示しています。

☎上高津貝塚ふるさと歴史の広場(☎826・7111)

### 【一・研究の動機】

私は、3年生の時に校外学習で柴沼醤油工場の見学に行きました。工場では醤油をつくっているだけだろうと思っ  
ていましたが、実際は醤油をおいしく作るためにたくさん  
の工夫がされていることが分  
かりました。その工夫は江戸  
時代から受け継がれているこ  
とを知り、工場の歴史などに  
ついて、もっとくわしく知り  
たいと思います、この研究のテ  
マにしました。

### 【二・研究の方法】

- ・図書館の本や資料を調べる
- ・インターネットで調べる
- ・市立博物館の学芸員さんに話を聞き、資料を調べる

・醤油づくりに関係する場所に行く

### 【三・知りたいこと】

- ・土浦の醤油づくりの歴史について
- ・土浦が醤油づくりに適している理由について
- ・土浦にはどのくらいの醤油工場があったか
- ・土浦の醤油づくりがすたれた理由について

### 【四・研究の内容】

- (一)土浦の醤油づくりの歴史
- ①大国屋・国分勤兵衛宗山  
土浦の醤油づくりは大国屋・国分勤兵衛宗山によって始まりました。
- 宗山は伊勢国(三重県)に住

で、国分家以外にもたくさんの豪商が醤油づくりを始めました。そして、野田・銚子に次ぐ醤油三大産地になっていったのです。

(二)土浦が醤油づくりに適している理由

市立博物館の関口さんに、次のお話をうかがいました。

①豊富な原材料に恵まれた

江戸時代、桜川流域では米の他に良質な小麦や大豆を大量生産し、土浦だけでなく野田や銚子にも売っていたそうです。

また、塩も千葉県行徳や兵庫県の赤穂から簡単に手に入れることができました。

②醤油づくりに適した気候

土浦はかすみが浦の湖畔に位置していることから、寒暖の差が少なく、気象条件に恵まれていたそうです。

③じゅ要地が近くにあった

醤油は江戸時代ではぜいたく品で、主に武家や商家が買っていました。土浦は、その多くが住んでいる江戸に近く、地理に恵まれていました。

④運搬に必要な水運

江戸時代の主な運搬方法は水運です。土浦はじゅ要地の江戸と水路でつながっていた

ので、重い醤油のたるを船で簡単に運ぶことができました。

(三)土浦にはどのくらいの醤油工場があったか

①国分勤兵衛宗山以外の醸造家

宗山が醤油づくりを始めたあと、色川家や結束家、柴沼家などが続々と醸造業を始めました。「醤油屋仲間証文帳」によると、9名で醤油屋仲間が結成され、最大で19名まで増えた記録があります。

②主な醸造家

○色川三郎兵衛  
紀州(和歌山県)の色川村の出身で、江戸時代初めに土浦に移住しました。現在の中央一丁目に工場があり、大国屋に次ぐ第2位の生産高を上げ、明治30年代まで醸造を続けました。

○結束弥兵衛

結束家の醤油工場は、現在の町にありました。

○大久保武兵衛

大国屋勤兵衛に奉公した後、現在の中城通りに開業しました。当初は絞油(しめゆ)を売っていましたが、明治13(1880)年に勤兵衛が土浦から退した時に工場を引き継ぎました。

○菊池清右衛門

桜川南岸の下高津で明治時代から昭和20年代まで醤油をつくっていました。

③醤油商標について

土浦には最大で19の醤油工場がありました。作った工場などによって区別するよう商標記があります。

その中でもキッコーという印は、大国屋の「キッコー大」から始まっています。その由来は、醤油づくりを始めた時に、土浦城の別名である亀城から、その形をとったそうです。博物館の関口さんによると、キッコーマンで有名な野田では、香取神社に奉納されている神鏡の裏に描かれている亀からとったとも言われているようです。

④土浦の醤油がすたれた理由

土浦の醤油生産は、江戸時代末期から徐々に生産高が減少していきます。

特に、明治12(1879)年に生産高第1位の大国屋徳兵衛が大久保武兵衛へ工場をゆずり、第2位の色川三郎兵衛も明治37(1904)年に廃業すると一気にすたれてしまい、現在では柴沼醤油さん1社しか残っていません。

なぜ土浦の醤油づくりはすたれてしまったのか、市立博物館の関口さんにお話しをうかがいました。

①販売先がすいたいしてしまっ

土浦で作られた醤油はとても品質が高く高価であったため、主な販売先は武家や商家でした。江戸時代が終わると武家がなくなり、販売先が少なくなっていました。

②野田醤油との競争に負けた時代が進むにつれ、水運から陸運に変わり、原材料も外国産の安いものが簡単に手に入るようになってきました。そうになると、醤油三大生産地のうち東京が一番近い野田が有利になってきました。

しかし、なんといっても、野田の醸造家8社が大正6年に合併して大きな会社(今のキッコーマン)になったことです。品質を高めながら大量生産ができ、良いものをより安く販売できるようになりました。

しかし、土浦では大国屋が醤油づくりをやめたあと、残った醸造家が昔のまま醤油づくりを行っていたので、野田にかなわなくなっていました。

③がんばる柴沼醤油

しかし、現在でも柴沼醤油のキッコー正印はとても品質が高く、人気があります。昔ながらの木だるで地元の原料を利用しながら、最新式の機械で品質を管理してつくっているのだそうです。そのほか、お菓子にも使われていて醤油の新しい使い方だと思いましたが、大量生産ではなく、良いものをつくっていくという柴沼醤油さんの考え方は、土浦でつくっていることをとてもほこりに思っているのだなということがよく分かりま

した。

【五】感想

はじめは、醤油のつくり方について調べようかと思ったのですが、調べているうちに歴史に興味がいってきたので、土浦の醤油づくりの歴史について調べることになりました。思った以上におく深く、まとめるのがとても大変でした。私が一番印象に残ったのは、商標記号の「キッコーマン」のマークです。このマークは、多くの業者が使っていて、今では醤油の代名詞とまで言えるそうです。これが、

土浦の亀城にちなんでつけられたと考えると、とてもうれしくなります。他にも色々な商標記号がありますが、どれも素敵な形だと思えます。見ているだけでもとても興味深いです。

今回調べて分かった土浦の醤油の素晴らしさを、一人でも多くの人に知ってもらえるよう、広めていきたいと思えます。

第43回子ども郷土研究入賞作品一覧

最優秀賞

土浦の醤油、ここにあり！ ～おいしい醤油の歴史をさぐる～	土浦小	6年	木村美友
---------------------------------	-----	----	------

優秀賞

ぼくの家の前の道	真鍋小	4年	村井輝貴
水とともに生きる土浦のまち ～城下町土浦の歴史をさぐる～	都和小	5年	石川久瑠美
オリンピック・パラリンピックと土浦 ～土浦のオリムピック断～	土浦四中	1年	関谷 謙
土浦のレンコン	土浦五中	2年	石川健太郎

優良賞

長塚節についての郷土研究	真鍋小	6年	内海 光
土浦市の歴史について	真鍋小	6年	栗原莉央奈
土浦城のひみつ	土浦五中	2年	和智美咲
縄文時代のおおつ野	土浦五中	1年	鈴木 奏
土浦市の歴史と生活、 今の時代と、どこが違うか	土浦五中	1年	萩原 希

努力賞

縄文時代の土浦市	土浦五中	2年	田畑あみ
----------	------	----	------

学校賞／土浦第五中学校