

## 容器の変遷からみた銚子における 醤油醸造業と関連諸産業の展開

山下 琢巳

### I はじめに

醤油醸造業は、銚子地域の基幹産業として、漁業と共に江戸時代以来発展を続けてきた。銚子における醤油醸造業は、基幹産業であり続けたゆえに、時代ごとの社会状況に大きく影響を受け、様々な変革を経て現在に至っている。そして、そのことが銚子地域における景観や、醤油醸造業を取りまく産業構造の変化とも大きく関わってきた。

本報告では、醤油醸造業を取りまく環境が急速に変化し始めた明治時代末期から昭和30年代までにおける、銚子地域の醤油醸造業および醤油関連諸産業の展開を、容器の変遷とそれに伴う流通の変化に着目し、地域の産業構造との関連から明らかにすることを目的としている。

これまで、醤油醸造業の展開に関する研究は、日本における主要な醤油生産地域を中心として、江戸時代に醤油醸造業が成立してから、第二次大戦後に至るまでの膨大な研究蓄積が存在している<sup>1)</sup>。なかでも、本報告でとりあげる銚子地域においては、林玲子らによる一連の研究が存在する<sup>2)</sup>。この中ではヤマサ醤油を事例として、江戸時代から通史的に醤油醸造の開始、江戸地廻り経済圏との関連による問屋、仕入れの状況、雇用労働力、為替を通じた商業活動が取りあげられ、明治時代以降については資本家としての醸造業者の活動や、野田、銚子の醸造業者の協定に関する議論が行われている。このほかにも銚子において醸造される醤油の大部分が、東京方面に出荷されている特徴から、東京の醤油問屋との関係を中心に市場構造を考察した研究も存在する<sup>3)</sup>。これらは主に、経済史的観点から醤油醸造業をみたものであり、時

代ごとの醤油醸造業者の経営状況を、関東や全国といった取引先に関連させて言及したものであった。

地理学の分野における醸造業の研究は、そのほとんどが酒造業の展開に限定されたものであり<sup>4)</sup>、醤油醸造業への視角は今のところ筆者の管見に入っていない。

一方、銚子と同様に関東における醤油醸造業を代表する野田においては、醤油醸造業の関連産業の中から、特に樽製造に注目し、醸造業者との関係を考察した研究が存在する<sup>5)</sup>。銚子においても、醤油醸造業は周辺に関連諸産業の立地を伴っている。特に銚子という町の性格をみた場合、漁業者を中心とする飯沼地区、商業の中心であった荒野・新生地区（第1図）というように、それぞれ町の成立や機能を異にして産業が展開されてきた<sup>6)</sup>。そのため、銚子における町の特徴を、醤油醸造業と、関連諸産業の関係から把握することも可能となる。

しかし、醤油の生産から流通までのすべてに関して、それに関連する産業を網羅的に考察していくことは資料的制約もあり、不可能である。そのため本報告では、醤油醸造業が特に大きく変化した明治時代末期から、昭和30年代までについて、主に流通と容器の変化の側面から醤油醸造関連諸産業の実態を考察していく。この時代は、醤油醸造業が需要の増加に応えるために大規模化していき、省力化によってそれまで主力の容器として使用されていた樽から、ビン、カンに変化していった時期にあたる。樽からビンへの容器の変化は、それまでの一般消費者が持ち込んだ容器への量り売りという形態から、醸造業者から出荷された醤油が、一般消費者の家庭にまで直接同じ容器で届

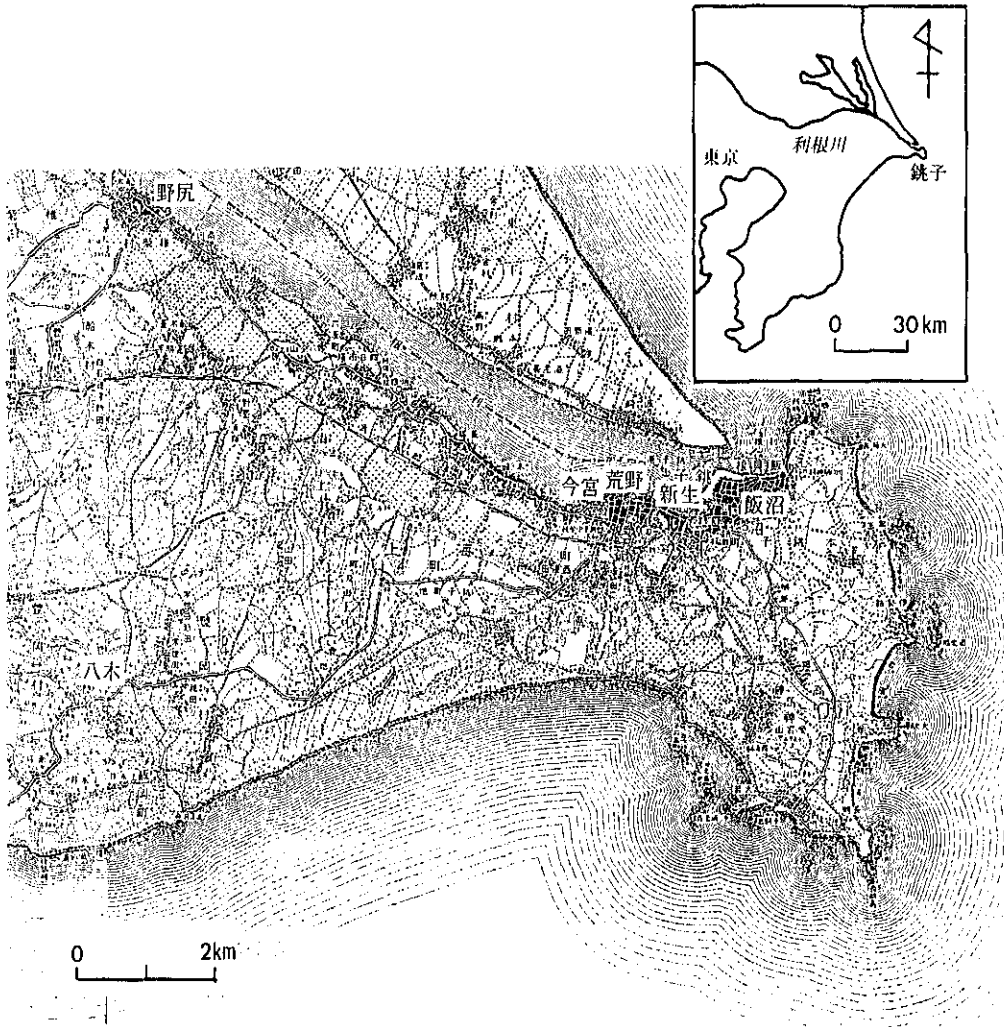
けられることを意味し、流通の変化と密接に関連している。そして、それまでの樽製造という人間の技術を要し、大量生産が困難な容器から、安価で大量生産が可能な工業製品であるビン・カンへの移行が行われたことで、銚子の職工の構成にも変化が生じたことが予想される。本報告ではこれらをふまえ、第Ⅱ章において銚子における醤油醸造業の質的変遷を概観し、流通構造の空間変化の把握を行う。そして第Ⅲ章において、醤油醸造の町としての銚子の特徴を、関連諸産業の展開から

検討していく。また現在の関連産業についても、重要と思われるものについては、それまでの変遷をふまえて言及する。

## Ⅱ 銚子における醤油醸造と流通構造の変遷

### 1) 醤油醸造業者の推移

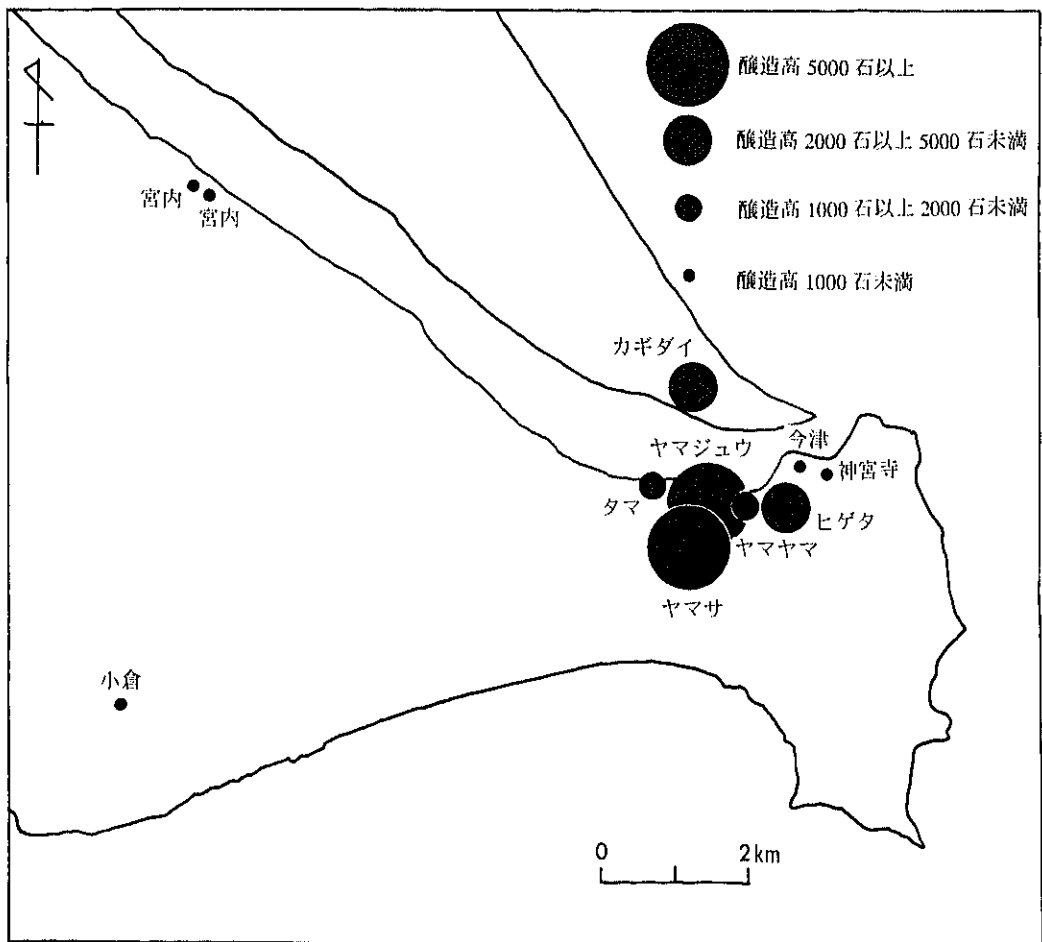
江戸時代以来、醤油醸造業が盛んであった銚子であるが、醸造業者数と醸造高の推移を年次ごとに明確に示すことはできない。しかし、江戸時代



第1図 研究対象地域  
(明治39年5万分の1地形図「銚子」を使用)

後期の文政9年(1826)には、関東醤油仲間9組の中に銚子組が存在し、組内には20の醸造蔵が加入していたことが明らかとなっている<sup>7)</sup>。その後、明治21年(1888)に設立された銚子醤油醸造組合には、当初銚子に存在した蔵元として11軒が加入していた<sup>8)</sup>。さらにこの組合は銚子周辺の飯岡、旭に存在していた同業者を加え、明治34年(1901)には43軒の醸造業者から構成されていた。このうち現在の銚子市域に相当する範囲において、銚子醤油醸造業組合に加入していた醸造業者の分布と、おおよその醸造高を示したのが第2図

である。醸造業者は、本銚子町から銚子町にかけての、銚子市街に集中して分布している。銚子市街から離れた醸造業者は、1,000石未満の小規模なものであるのに対し、銚子市街では2,000石を越える醸造業者が4軒確認できる。このうち最大の醸造高は、約9,600石を産する浜口儀兵衛(ヤマサ)であり、2番目に多い岩崎重次郎(ヤマジュウ)の5,400石を大きく上回っている。ヤマサは、明治26年(1893)に古田庄右衛門(ジガミサ)の醤油蔵を買い取り、最大醸造高を保有することとなった<sup>9)</sup>。深井吉兵衛(カギダイ)の蔵は、



第2図 銚子市域における銚子醤油醸造組合員の分布と醸造高—明治34(1901)年—  
(銚子醤油株式会社『社史』より作成)

- 1) 銚子市街に否定不能の1軒(醸造高349石)が存在する。
- 2) 醸造高1000石未満は醸造家名を、それ以上は主要商標を示した。

利根川を挟んだ対岸の波崎に存在しているが、深井は自らが経営する呉服、質営業店（鶴屋）を銚子市街に出店していたため組合に加わっていた。近江商人である深井家は、元来、銚子に店を構え呉服、質営業を本業としていたが<sup>10)</sup>、江戸時代中期頃に波崎と佐原において廃業した醤油蔵を買い取り、醤油醸造に乗り出した。今津徳兵衛の蔵は、幕末頃に廃業した柳仁兵次の蔵を買い取って操業を開始している。このように銚子の醤油醸造業は、江戸時代以来、廃業者の蔵を買い取ることによって、新規参入や分家の独立が行われており、いずれも資本力のある商人や、すでに大醸造家となっていた蔵元が関わっていた。

醸造高1,000石未満の蔵に目を転じてみると、銚子近郊地域ではすべての蔵がこれに相当し、銚子市街においても、2軒が確認できる。小規模蔵は、購買層の多くが地元に住居する人々への小売りによって成立していたと考えられる。例えば銚子市街の2軒の場合、蔵の位置した本銚子町の利根川沿岸部は、漁業者が多く居住する地域であった<sup>11)</sup>。今津徳兵衛家の本家はイワシ漁の網元であり<sup>12)</sup>、神宮寺忠兵衛は魚肥を中心に扱う肥料問屋を本業としていた。いずれの醸造業者も、本銚子町の漁業との結びつきが確認でき、漁業関係者に対する需要が多く存在していた。

## 2) 醤油醸造業者の再編

大正末期から昭和初期にかけて、第一次世界大戦後の好景気も重なり、醤油醸造業者は増産を行う時代に入った。販売圏の拡大、増産のための設備投資など、資本の増強をはかる必要に迫られた醸造業者は、同業者の合併や提携を強めることによって対応を行った。そのため、大規模な醸造業者を中心に醤油醸造業の再編が急速に行われ、小規模の醸造業者の中には淘汰されるものもあった（第3図）。本図は、先にみた第2図において、醸造高の大きかった醸造業者の順に、それらの合併の進展をみたものである。

浜口吉右衛門は、出身地紀州広村では、浜口儀兵衛家の本家筋にあたる。吉右衛門は儀兵衛が興

したヤマサの江戸・東京出店を担当しており、この時の分家が浜口吉兵衛家であった。明治39年（1906）に浜口吉兵衛が田中常右衛門蔵を買収すると、ヤマサが古田庄右衛門の蔵と共に買収していたジガミサの商標を譲り、技術援助を行い浜口吉兵衛の独立を援助した。浜口吉兵衛は大正3年（1914）、カギダイの深井吉兵衛、ヒゲタの田中玄蕃と共に合資会社銚子醤油を結成した。この際商標は、出資者の一人である田中玄蕃蔵のヒゲタ印<sup>13)</sup>が引き継がれることとなった。その他の商標は、主として等級を落とした二等品の醤油に使用された。出資者のうち深井吉兵衛は、その後蔵の運営には携わず、東京醤油問屋の牧原商店への出資も行い、自らも問屋の経営に参画していく。醤油醸造業者の合併は、資本や醸造量の増加のみでなく、問屋という流通機構側への出資も伴われていたことがわかる。このことから醤油醸造業者は、醤油の製造のみではなく、販売へと至る流通の一端にも影響力を発揮しようとしている実態を窺うことができる。

醸造業者の合併はさらに進展し、大正7年（1918）にはヤマサがヤマジウウを買収し、昭和14年（1939）には銚子醤油がヤマヤマを買収した。ヤマサが買収を行った古田、岩崎家とヤマサの浜口儀兵衛自身も、屋号は「広屋」であり、紀州出身者であった。それぞれの醸造蔵も荒野町に集中しており、合併は地縁の影響によって進められたことが想像される。

一方、小規模醸造業者に注目すると、今津と小倉は、銚子の醤油醸造業者が再編されていく間も単独で操業を継続していた。昭和初期頃の今津では、九十九里南部や茨城県北部など、銚子以外の港からやってくる漁業者を中心に多くの需要があった。これは、漁獲物を下ろすために漁船が銚子に寄港した際、出港時に醤油を積み込んでいったためである<sup>14)</sup>。

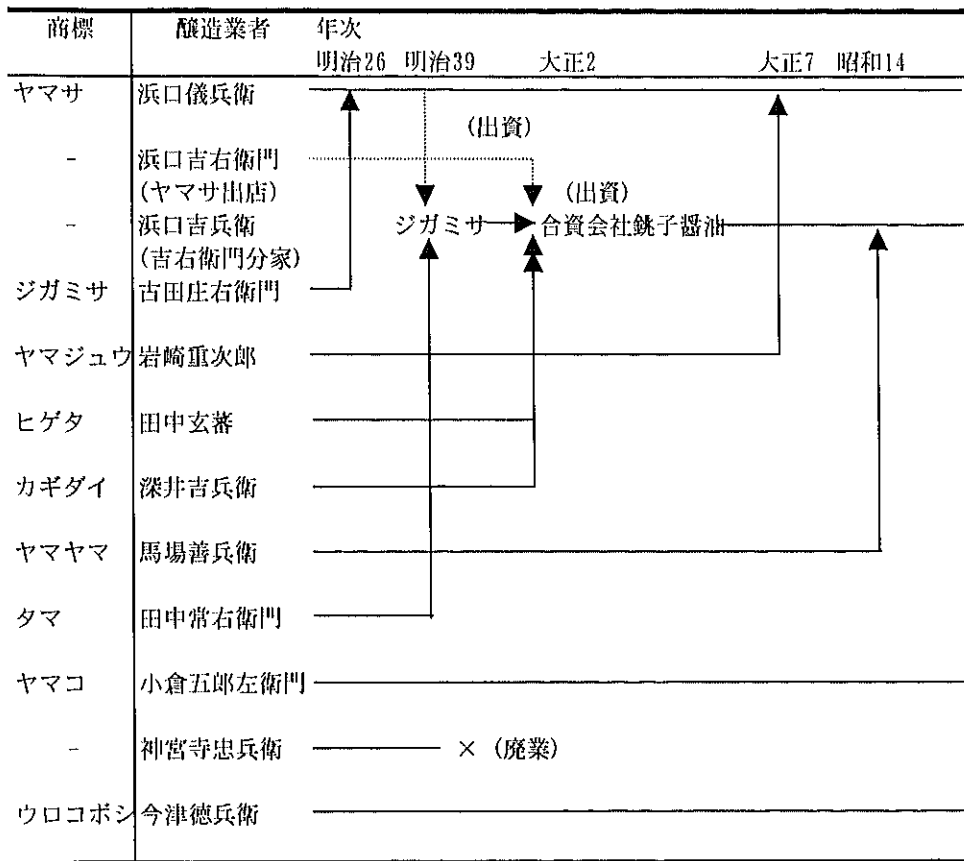
小倉は、近隣の農村において多くの需要があり、一部は東京方面にも出荷されていた<sup>15)</sup>。神宮寺は醤油醸造を中止し、魚肥問屋の営業を続けたが、田中町にあった分家が銚子の醤油醸造業者に

原料を供給する塩問屋となり、醤油醸造業との関連が続くこととなった<sup>16)</sup>。中小規模の醸造業者は、業界の再編成によって淘汰されたが、一部ではその販路が固定的なため、業界の再編成に加わる必要がなく醸造業を継続していた。

### 3) 流通組織および販売圏の再編

醤油醸造業者の再編に続いて、東京醤油問屋においても合併による統合が昭和初期に行われた。昭和初期に、ヤマサと取引のあったと思われる東京醤油問屋は18軒が確認でき(第1表)、これらは所在地から、いずれも日本橋から隅田川にかけ

ての一带に集中していたことがわかる<sup>17)</sup>。合併の行われた問屋を詳しくみていくと、ヤマサが資本に参入している広屋は、同じ町内の茗荷屋を吸収合併している。最も問屋数の多い4軒の醤油問屋が合併して誕生した小網商店には、長野長兵衛という他品目を扱う問屋も参加していた<sup>18)</sup>。醤油問屋以外の問屋との合併は、このほかにも蜂須賀与平が吸収された丸玉商店がある。一方、牧原仁三郎と合併した鶴屋は、前述した深井吉兵衛の屋号であり、醤油問屋と醤油醸造業者が統合した形態として注目される。広屋の場合も、その前身は浜口商事であり、店主は浜口吉右衛門が務めていた<sup>19)</sup>。



第3図 銚子における醤油醸造業者の再編過程  
(『社史』より作成)

- 1) 実線は醤油醸造業者の合併、点線は出資者を示す。
- 2) 矢印の方向は、合併先を示す。
- 3) 神宮寺忠兵衛の商標および、廃業年次は不明。

このような形態は、土浦の醸造家であった国分勘兵衛や、キッコーマンの結成に参画した、野田の高梨家の親族である高梨仁三郎の例が確認でき、銚子以外の地域でも醸造家と東京醤油問屋とが密接に関係していた。

次に、銚子市街とその周辺部における流通の実態を、大規模業者の販路の変化をふまえて検討する。

ヒゲタの銚子周辺における販売規模を、東京問屋への出荷数との比較からみてみると（第2表）、全体の3分の2が東京問屋へ向けられたものであり、残りの3分の1がヒゲタから直接地方の御問屋と取り引きされたり、小売によって販売されたものと考えられる。本表は資料の制約により昭和30年（1955）1月の、1斗樽<sup>20</sup>による出荷数に限定されるが、当時1斗樽はビン・カンと並ぶ主要

な出荷容器であったため、1斗樽の割合を出荷量全体の割合と見なしても大きな誤差は生じないと思われる。

大正初期頃における小売りの形態の事例として、田中玄蕃のヒゲタ蔵では、本銚子町東町にあった醸造蔵から、同町浜町の田中屋酒店に醤油が運ばれ、田中屋において小売が行われていたという<sup>21</sup>（写真1）。田中屋の初代当主は、田中玄蕃家の番頭を勤め、後に独立した際田中姓を名乗ることを許され、当時田中玄蕃所有の河岸であった浜町において醤油小売の販売を託されたと言われている<sup>22</sup>。昭和初期には、東町の玄蕃蔵の敷地内にヒゲタの事務所が置かれており、その場においても小売が行われていた。

昭和4年（1929）におけるヒゲタ醤油の「掛代元帳<sup>23</sup>」による取引は（第4図）、霞ヶ浦、北浦の

第1表 東京醤油問屋の統合の状況－昭和初期－

所在地	問屋	合併後の問屋とその年次
小網町河岸	広屋（浜口商事）	広屋商店（昭和3年）
	茗荷屋	
	村上仁兵衛	小網商店（長野長兵衛・昭和3年）
高梨仁三郎		
北新堀	遠山市郎兵衛	
南新堀	中澤彦吉	丸玉商店（丸玉商店・昭和3年）
	蜂須賀与平	
	牧原仁三郎	牧原商店（鶴屋・深井吉兵衛）
森六郎	鈴木商店（昭和4年）	
霊岸島		中井半三郎
新川		金星鈴木商店
	加島屋	
一の橋	鈴木新助	
日本橋河岸	国分勘兵衛	鈴木商店（昭和4年）
日本橋伊勢町	中條瀬兵衛	
蛸殻町河岸	高崎徳之助	
	和田善平	
	升本喜三郎	

（『ヤマサ醤油店史』より作成）

地域から房総半島中央部にかけての範囲を中心に行われていたことがわかる。このほか、秋田、山形、長野各県との取引も確認できたが、いずれも醤油の販売は1軒であり、例外的な扱いとなっている。取引範囲のうち、房総半島から千葉市にかけては、総武本線と内房、外房線沿線に分布が広がっており、「掛代元帳」にも取り扱いの駅名が記載されている。一方、霞ヶ浦、北浦方面への醤油の輸送は、舟運によって行われていた。

販売されたものは、醤油だけではなく、醤油製造の副産物である搾り粕も含まれていた。第4図では、醤油の取引先が23軒確認できるのに対して、搾り粕の取引先も15軒確認でき、搾り粕の需要が大きかったことがわかる。搾り粕の取引は、その多くが養豚の飼料として農家に払い下げられており、とくに利根川流域の村々において需要があった。横芝、東金に代表されるように醤油と搾り粕の両方を取り引きしている例もみられるが、搾り粕のみを購入している場合も7例ほどみられる。岡野台はその1つであるが、搾り粕は飼料の間屋ではなく、養豚組合に直接販売されていた<sup>24)</sup>。

第2表 ヒゲタ醤油の昭和30年(1955)1月における1斗樽出荷先とその割合

出荷先区分	仲買名	樽数(樽)
東京間屋	升喜	12,464
	広屋	6,223
	小網	3,319
	牧原	2,053
	國分	1,940
	遠山	1,795
	岡野	1,417
	ときわ	1,219
	鈴木	610
	荒井	470
	中條	467
	九玉	250
	金星	220
	小計	32,447
その他		15,626
1月総出荷数		48,073

(ヒゲタ醤油所蔵「昭和30年度醤油売上勘定帳」より作成)

第二次大戦後の食糧不足の際には、ヒゲタ従業員の食糧として、醸造工場内でも養豚を行ったことがあり、搾り粕を飼料として与えていたという<sup>25)</sup>。搾り粕は肥料としても販売されていたが、醤油の搾り粕は塩分濃度が高いため直接使用することができず、専門業者による下処理を要するなど手間が掛かるため、使用頻度は低かった<sup>26)</sup>。

このような東京醤油間屋を介さない直接販売は、業界の再編が進む中で淘汰されていった小規模醸造業者の販売圏を大規模業者が引き継ぐ形で拡大していった。廃業した中小の醸造業者は、醤油や酒の小売店として存続することが多かったため、大規模醸造業者は千葉・茨城地域の流通を再編し、小売店に醤油を卸す間屋を特約店<sup>27)</sup>に指定した。

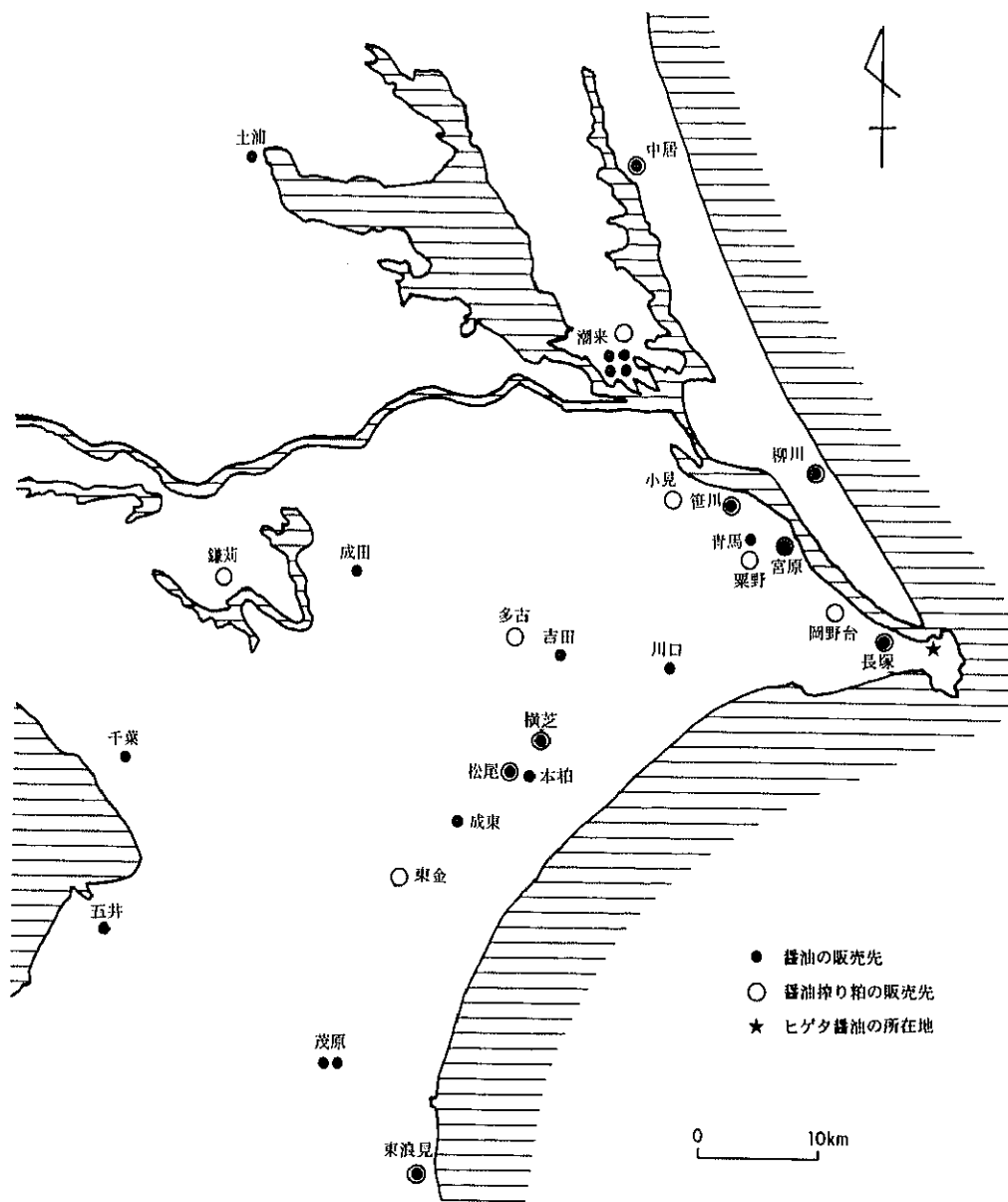
銚子周辺地域において、流通形態が昭和初期まで変化しなかった背景には、この付近の地形も影響していた。銚子周辺の地形をみた場合、銚子市街から利根川沿いに沖積平野が伸び、その平野と並行するように洪積台地が広がっている。台地の比高は、高いところでは50mを越え、銚子市街と台地上とを結ぶ道路は急坂となっている。昭和初期にトラックが登場するまで、これらの地域は馬車によって物資の輸送が行われてきた。そのた



写真1 明治45年頃の田中屋酒店  
(田中屋酒店の御提供による)  
明治45年頃に出された広告の一部

め、銚子市街の大規模醸造業者で生産された醤油を、台地上に輸送するには大きな労力を必要とした。銚子近郊の台地上に小規模の醸造業者が残存

していた背景には、銚子市街から重量のある醤油を輸送することが困難であったことも要因の1つとして考えられる。



第4図 ヒゲタ醤油における醤油および搾り粕の販売先—昭和4年（1929）—  
 （「昭和4年度拵代元帳」より作成）  
 注）図外に3軒（秋田・山形・長野）との取引がある。



### Ⅲ 醤油醸造関連諸産業の展開と変容

#### 1) 醸造業の技術革新と関連諸産業

醤油醸造業は、大量の原料を管理する貯蔵庫や仕込み桶等に代表されるような醸造に関わる設備の他に、生産された醤油を入れる容器を作成する工程を必要とした。そしてこれらはすべて技術を持った専門職によって担われていた。このほかに、醤油醸造業者は昭和初期頃まで、従業員の他に出入りの職人を抱えていた。醸造業者は従業員のために衣食住を提供していたが、それら設備の修理には出入りの大工、畳職人などがあつた。このような出入り職人は、普段は銚子市街に居住し、他の需要をこなしつつ、醤油醸造業者の注文にも応じる形で営業を行っていた。仕込みに必要な大桶や小麦を炒るための設備も、銚子に居住する職人や、経験の長い従業員などによって維持・補修と、時には新調が行われていた。醤油の諸味を絞るための濾布は、ヤマサ・ヒゲタの出資によって組織された銚子織物株式会社<sup>28)</sup>によって生産されていた。ヒゲタの場合、昭和7年(1932)3月には銚子織物と、林紡織から合計39,500枚の布類を購入していた<sup>29)</sup>。醤油醸造業者は、綿でできた蘆布に柿渋を塗って強度を高めたり、破損した蘆布を縫い合わせるために、専門の工程を所有していた。柿渋は、昭和7年(1932)8月に佐原渋商組合から125石を購入していた<sup>30)</sup>。また、原料の移入や製品の出荷は、鉄道や舟運によって行われていたが、駅や河岸から工場内までの末端部においては、馬車や人力によって搬入、搬出が行われていた。このように、醤油醸造業は、関連する様々な業種と連携して展開されていた。

しかし、資本力が増強し、合理化のために、省力化するような機械を導入する段階になると、これら職人層によって担われてきた醤油醸造業の関連産業も、徐々にその形を変えていくこととなった。

醸造高の大きな醤油醸造業者は、明治末期頃から機械による圧搾<sup>31)</sup>を開始し、昭和初期になると、さらに大規模化した機械類によって醤油醸造

を行った。これら機械類は、社内に設けられた機械や設備を担当する部署と、東京の専門的な業者によって納入・管理されることとなり、原料の貯蔵から醤油の圧搾までを一貫して行う工場として取り扱われることとなった。ヒゲタは、昭和4年(1929)から6年(1931)にかけて、一貫生産が可能な設備を持つ新工場を八幡町に建設した。この工場は敷地の北側が総武本線の線路に接しており、自社の工場から引き込み線を通して貨車による直接的な原料移入と、製品の出荷ができるように設計されていた。このような工場設備になると、銚子市街に居住する鍛冶職や桶職が醸造業の設備に関与する余地はなくなっていった。

ヤマサは、大正8年(1919)に完成した新生貨物駅を使用して醤油の鉄道による出荷を行っていた。大正14年(1925)には、新工場を新生町の南側に拡大させ、一貫生産が可能な大規模工場が完成した。両醸造業者とも新工場が完成したため、合併以前の分散して所有していた各工場は原料の貯蔵庫として利用されたり、銚子外に居住する醸造業者へ売却され<sup>32)</sup>、主力工場としての利用は少なくなっていった。

これにより、かつて銚子市街の中心部に広い敷地を有していた醸造工場は、2次的な生産工場へと変換し、大規模な敷地を持つ主力工場は、鉄道に近接し、市街地よりもやや離れた場所に立地することとなった。

#### 2) 樽製造業の推移

醤油容器は、一方では大正末期からピンの導入により生産の省力化が図られてきたが、昭和30年代まで、江戸時代以来使用されてきた樽が主力の一端を占めていた。容器の製造工程は、醸造設備に比べ専門職の技術が最後まで必要とされた部門であった。醤油樽は醸造工場内の製樽部門と銚子市街に点在する樽工場(以下、町樽工場)で製造された。樽製造工場は、材料となる木材を保管する場所を必要とするため敷地を広く取る必要があり、特徴的な景観を有していた。

醤油容器として使用される樽は、明治中期頃ま

で東京などで使用された酒の空き樽を再加工して使用していた。酒樽はそのほとんどが4斗樽であるが、醤油は1斗樽で出荷されるため、手間をかけて改造する必要があった<sup>33)</sup>。江戸時代には、酒の空き樽を回収して醤油醸造家に転売する問屋が存在し、樽価格の高騰のたびに醸造家と訴訟を起こしていた<sup>34)</sup>。

醤油の需要は、明治30年代以降、大都市に居住する人口の増加と共に増加していった。しかし、酒樽の再加工中心の樽生産では需要の増加に追いつかず、樽増産の機運が増していったと思われる。明治38年(1905)になると奥羽本線が開通し、秋田杉が鉄道で輸送されるようになった。そのため醤油醸造業者は、明治40年頃から樽の原料となる杉を比較的安価に、秋田から取り寄せることが可能となった。秋田杉は冬に伐採を行うが、最も直径の大きい根の部分、雪に覆われているため伐採されない。春に雪が溶けると、この部分が姿を現すが、建材としては役に立たないため商品価値が低かった。しかし、幹のもっとも太い根元部分が残っているため、樽の原料として好都合であった。これにより、酒樽の再加工品と並んで醤油専用の新樽が生産されることになり、容器不足を補っていくこととなった。

### 3) 銚子市街における樽製造業者の特徴

醤油醸造業者は、増加する再加工樽、新樽の品質を高水準で維持するために、大正期から独自で製樽部門を持ち、熟練工を養成していた<sup>35)</sup>。この工場には、農家の次三男などが就職と技術修得を目的としてやってきた。醸造業者の製樽工場ができる以前の、銚子市街における樽製造職と醤油醸造業者との関係は、資料の制約があり明らかに出来ない。しかし、製樽工場において技術を習得したものが徐々に独立し、銚子市街において醤油樽製造を主とする町樽工場が増加していったのは、大正中期頃であった(第3表)。町樽工場はそれぞれが請け負う醸造業者が固定されていた。町樽工場から独立して新たに樽工場を興した者も4名確認できる。このうちジガミサの樽を製造してい

た信田利助から独立した滝川仙太郎は、新たにヤマサの樽を請け負うなど、師弟が同じ醸造家の樽を請け負っていない場合もみられる。昭和15年(1940)における町樽工場のうち、大正中期と重複している工場は11軒であり、約半数に減少している。この間に醸造業者は再編が進み、昭和15年の町樽工場はそのすべてがヒゲタかヤマサの請け負いとなっていた。元来ジガミサ<sup>36)</sup>の請け負いであった3軒の工場は、いずれも合併後はヒゲタの樽を請け負っており、醸造業者の再編がそのまま町樽工場の請け負い先の変遷に関連していた。

これら町樽工場の分布をみると(第5図)、ヒゲタ工場が清川町、ヤマサ工場が新生町に存在するにもかかわらず、必ずしも請け負う醤油工場の近くには立地していないことがわかる。個々の

第3表 銚子における町樽工場の推移—大正中期頃—昭和戦前期—

関係する醸造家	大正中期頃の樽職人名	樽職人の関係	昭和15年に確認できる樽職	
ヒゲタ ジガミサ	信田真兵衛	(信田利助より独立)	—	
	信田利助		—	
	野口庄太郎		○(ヒゲタ)	
	富山徳治		○(ヒゲタ)	
	榊庄太郎		—	
カギダイ	海老原広次	(富山徳治より独立)	—	
	伊東綱吉		—	
	根本寅松		—	
ヤマヤマ	石井鶴松	(ジガミサに移動)	—	
	堀山幸太郎	(ジガミサに移動)	○(ヒゲタ)	
ヤマサ	中村吉太郎		○(ヤマサ)	
	関昌介		—	
	大木清太郎		○(ヤマサ)	
	安藤喜三郎		○(ヤマサ)	
	渡辺仙蔵		○(ヤマサ)	
	森治助		○(ヤマサ)	
	原惣太郎		○(ヒゲタ)	
	岩瀬伝五郎		○(ヤマサ)	
	ヤマジュウ	滝川仙太郎	(信田利助より独立)	—
		岩瀬忠治		—
原惣太郎		(ヤマサと掛け持ち)	—	
ヤマヤマ	水野友吉		○(ヤマサ)	
	五十嵐清三郎		○(ヒゲタ)	

(『社史』、『銚子商工業案内』、聞き取りにより作成)  
注) —は転業および不明を示す

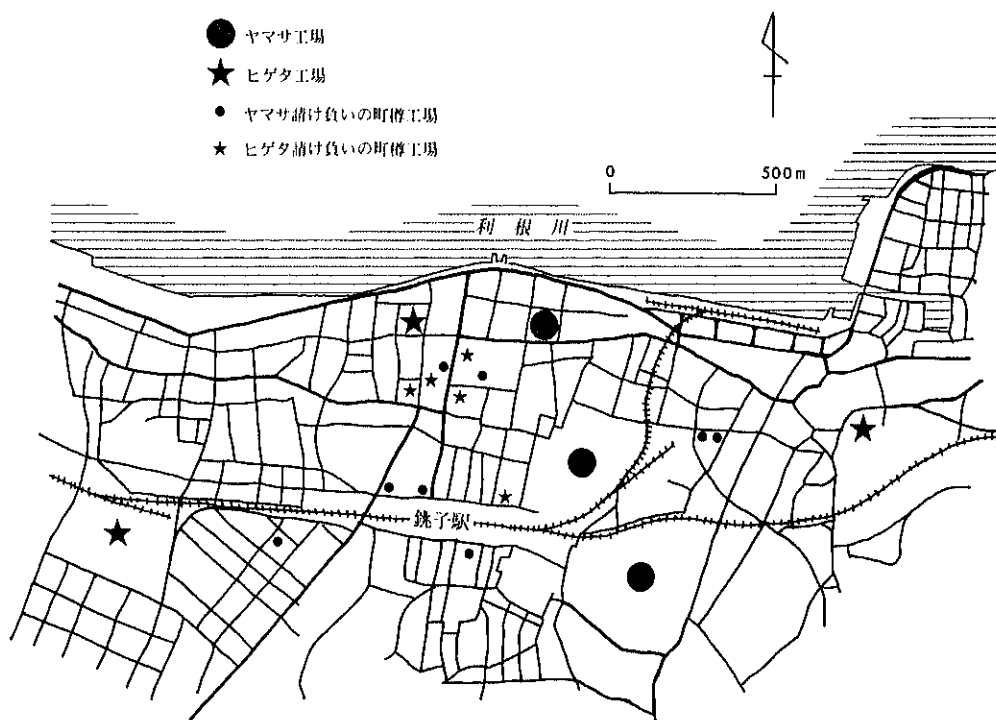
工場の規模と、生産能力は不明な点が多いが、規模の大きな町樽工場で、職工を60~70人程度雇用し、樽の製造を工程ごとに流れ作業にして、日に1,000個前後を生産していたという<sup>37)</sup>。町樽工場では、醸造工場内にある製樽工場が捌ききれない分を下請けとして作成していた。樽に詰められた醤油は、暮れになると贈答用の需要が加わるため、樽の生産が最も忙しいのは11月中旬からであった。原料の秋田杉は、醸造業者によって買い付けがなされ、あらかじめ樽の大きさに製材されたものが町樽工場に運ばれてきた。タガとして使用される竹は、笹ヶ浦方面から運ばれてきたが、九州方面まで買い付けに行ったこともあったという<sup>38)</sup>。

町樽工場で出来上がった樽は、期日までにそれぞれの醤油醸造業者によって回収され、出荷される最終工程で縄が掛けられた。この荒縄は、ヤマ

サの場合、西銚子町と高神村に存在した製縄組合から納入されていた。高神村の組合は、榊新田の農家であった小原由兵衛を中心に組織され、農間余業によって縄が作られていたことがわかる。この小原家は、ヤマサが従業員を募集する際には世話役となり、周旋業も兼ねていた<sup>39)</sup>。

醤油樽は回収され、鉄道や舟運によって再び銚子に戻された。空き樽は、再び醤油樽として使用されるが、1回たがを外し樽の内側を洗浄した後、再び組み直して使用された。これらの作業は主に、醸造工場内の製樽工場で行われた。町樽工場は新樽のみを製造しており、中古樽の修理を手がけることはなかった<sup>40)</sup>。

数回に渡り使用された樽は、銚子近郊の中小醸造業者へ払い下げられた。町樽工場も、閑散期になると中小醸造業者のための新樽を製造した<sup>41)</sup>。醤油樽は、銚子市街から近郊の小規模醸造業者に



第5図 銚子における町樽工場の分布—昭和15年(1940)—  
 (『銚子商工案内』より作成。基図として昭和22年(1947)「銚子市区画街路記載図」を使用)

行き渡るように配分されていた。

次に、ビン・カンの需要増加と、樽製造業との関連を検討する。

昭和初期から本格的に導入されたビンによる出荷は、工場設備の技術革新が進むにつれ、飛躍的にその数量が増加していった。ビンは1斗樽と比べ、その容量が10分の1程度であるため、工場から出荷されたビンが直接消費者にまで届くという流通の変化をも生じさせていた。一方樽は、一般の家庭より醤油の消費量が多い業務用の容器として、依然として使用が続けられた。しかし樽製造の原料費が高騰し、製造費が醤油価格とその利益にまで影響を及ぼすようになってくると、醸造業者は昭和30年頃から、樽に代わる容器として18リットル入りの石油缶の内部に、塩による腐食を防ぐための特殊な加工を施したものを使用しはじめた。しかし、缶はこれまで樽に馴染んだ東京の料理店を中心として顧客側の反対も多く、醸造業者は苦肉の策として、外見を樽に似せた瀬戸物の樽を使用した時期もあった(写真2)。しかし瀬戸樽は輸送中の破損が懸念され、2回目以降に使用する場合、中の洗浄に手間がかかるため、主力の容器となることはなかった。昭和30年(1955)における、ヒゲタ醤油の容器別出荷数量をみると(第4表)、2リットルビン、1升ビンといったビン類での出荷が圧倒的に多いことがわかる。1升ビンは、消費者の使用後にビン間屋に引



写真2 ヒゲタ醤油で使用された瀬戸樽  
(2000年10月撮影)

き取られるため、ラベルを剥がし洗浄を行った後は、必ずしも同一のビンが醤油醸造業者に戻るとは限らず、酒、味噌との共通容器として、全国で使用された。一方2リットルビンは、醤油専用の容器であり、醤油業者のみが使用した<sup>42)</sup>。2リットルビンは必ず醤油醸造業の手に戻されるが、1升ビンとの選別に手間がかかるため全国的な回収ルートを持っておらず<sup>43)</sup>、東京方面のみに出荷された。第4表では、2リットルビンの出荷が1升ビンの4倍近い数量となっており、東京方面へのお荷が多かったことがわかる。

それぞれの容器の容積に注目してみると、1斗樽が約1万キロリットルであるのに対し、2リットルビンは8,000キロリットルとなり、生産される醤油では、1斗樽に詰められて出荷する割合が最も大きかった。1斗樽の多くは業務用の需要であるので、この当時のヒゲタ醤油では、樽による業務用の需要と、東京方面を中心とする2リットルビンが流通する範囲で、生産される醤油の多くが消費されていたことがわかる。容器は用途に応

第4表 ヒゲタ醤油の醤油容器別出荷数－昭和30年(1955)－

容器種類	個数
2リットルビン	4,186,817
1升ビン	1,165,521
1斗樽	556,456
3.5合ビン	182,277
1斗カン	87,598
2リットル化粧ボール	44,818
特選2リットルビン	21,467
1升化粧ボール	12,770
特選3.5合ビン	10,073
セト樽	8,012
特選1斗樽	7,243
2.1升カン	5,182
大樽	4,921
特選ガロンカン	2,658
特選2リットル化粧ボール	636

(ヒゲタ醤油所蔵「昭和30年度醤油売上勘定元帳」より作成)

- 1) セト樽は10月までの出荷数を示す。
- 2) 卓上ビンの本数は省略した。

じて様々な種類が作られていたが、これらのうち、銚子で生産されていたものは樽類のみであり、その他のものはすべて東京方面で生産されていた<sup>44)</sup>。

## V むすびにかえて

ヤマサ、ヒゲタは、昭和45年（1970）に樽の使用を中止した。両醸造業者とも、昭和40年（1965）までに、自社工場内での製樽部門を廃しており、以降は町樽工場からの買い入れのみが行われていた。銚子市内において最後まで樽製造を行っていた町樽工場は（第5表）、ヒゲタの請け負いが6軒、同ヤマサが3軒であった。第3表と比較すると、昭和15年から町樽工場として存続したものが1軒しか存在していない。これは、樽製造が技術を要するため、家業として継続される場合よりも、弟子が独立して新たな工場を興す方が多かったためである。また、醤油樽を製造する技術が衰えた年輩の職人は、醤油醸造業と関連しない樽職として、銚子に居住する漁業者が使用する様々な桶や樽を製造していた<sup>45)</sup>。

樽の廃止後、町樽工場はその用地の大きさを活かして様々な業種に転換していった。現在では、その用地はアパートや駐車場となっていることが多い。このほか、樽製造を通じて醤油醸造業者や、流通業者と関係を深めたことから、食料品の小売店へ転業した例もみられた。また、一部には、プラスチック製の輸送ケースが主流となるまでの間、ビンやカンを輸送するための木箱を製造し、関連産業として残存したのもあった。

現在、かつての町樽工場が醤油醸造業者の関連産業として存続しているのは1軒が確認されるのみであり、この業者は小ビンを箱詰めする際に必要となるダンボールの中仕切りを製造している。

本報告では、銚子における醤油醸造業を、市街に存在していた諸産業の展開と関連づけて検討してきた。銚子地域における醤油醸造業は、昭和初期に行われた合併の結果、ヤマサ、ヒゲタという2つの大規模醸造業者と、少数の小規模醸造業者

に再編された。大規模醸造業者は、東京の醤油問屋に資本参加し、流通にも影響力を持とうとしていた。一方、小規模醸造業者は、主にその地での需要に応えるために醤油醸造を行っていた。千葉・茨城地域を範囲とする銚子周辺の流通構造は、大規模醸造業者を中心に再編されたが、この際残存した小規模業者の需要を奪うことはなかった。

合併によって設備投資力が増加し、醤油醸造技術が発達したことによって、大規模醸造業者は、高度に専門化した醸造設備の導入を行った。その結果、それまで醤油醸造業に関わっていた銚子市街の諸産業は、醸造業者との関係を薄めていった。しかし、容器製造は、流通構造の変化によって、需要ごとに容器が選択されることとなったため、従来までの樽製造が続けられていた。樽の生産は、樽の使用が中止される昭和40年（1965）まで、銚子市街に存在した町樽工場によって担われていた。このように、かつて銚子市街に存在していた醤油醸造関連産業は、醤油醸造業の展開とともに変化していったことが明らかとなった。

本報告では、資料的な制約もあり、従来より重要視されてきた醤油醸造業者の経営と、人数の上では最も大きくなるであろう雇用労働力の状況については議論することができなかった。また、流通に関連する輸送業についても、利根川舟運や鉄道輸送の展開は銚子において重要な役割を果たし

第5表 銚子における町樽工場の一覧ー昭和40年（1965）頃ー

氏名	所在地	醸造業者
伊勢崎	清川町	ヒゲタ
秋本	唐子町	ヒゲタ
加藤	唐子町	ヒゲタ
小川	本城町	ヒゲタ
原	東芝町	ヒゲタ
長島	長塚町	ヒゲタ
立原	清川町	ヤマサ
鹿野	清川町	ヤマサ
片山	小川町	ヤマサ

（聞き取りにより作成）

ていた。今後はこうした点からも検討を行いたい。

## 付 記

本報告を作成するにあたり、山十商店の室井芳治氏をはじめ、ヒゲタ醤油株式会社池永靖氏・稲生正雄氏・滑川弘一氏、小倉醤油株式会社小倉五郎左衛門氏、今津徳兵衛氏、宮栄商店、櫻井謙二商店、田中屋酒店、四日市清氏、岡田商店、鹿野ダンボール、スーパー小川、銚子竹材、銚子市公正図書館、銚子市青少年文化会館、千葉県地方務局銚子出張所のみなさまには資料の閲覧・複製の御許可、ならびに数々のご教示をいただきました。資料収集に際しては、鳥根大学法文学部講師松杉力修氏のご尽力がありました。また、2001年度の歴史地理学実習に際して、筑波大学人文学類の武田大介君のご協力を得ました。以上、記して深く感謝申し上げます。

## 注および参考文献

- 1) ①長谷川彰 (1992) : 醤油醸造業史研究の回顧と展望, 桃山学院大学経済経営論集33-4, 29~54。②長谷川彰 (1999) : 醤油醸造業史研究の新たな動向について, 林玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』, 吉川弘文館, 1~20。
- 2) 林玲子編 (1990) : 『醤油醸造業史の研究』, 吉川弘文館。
- 3) 林玲子 (1986) : 銚子醤油醸造業の市場構造, 山口和雄・石井寛治編『近代日本の商品流通』, 東京大学出版会, 237~301。
- 4) 酒造業の研究史に関しては, 松田松男 (1989) : 最近における酒造業の地域構造に関する若干の考察, 経済地理学年報, 35-3, 245~258, に詳しい。
- 5) 小川浩 (2000) : 野田地方における明治~昭和前期の醤油醸造業と樽屋, 小泉和子編『桶と樽一脇役の日本史-』, 法政大学出版局, 338~366。
- 6) ①松杉力修・渡辺康代 (1998) : 港町銚子の機能と変容-荒野地区を事例として-, 歴史地理学調査報告, 8, 1~31。②山澤学・山下琢巳 (1998) : 港町銚子における河岸の利用形態と商業活動-飯沼地区を事例として-, 歴史地理学調査報告, 8, 33~58。
- 7) ①篠田藩夫 (1990) : 江戸地廻り経済圏とヤマサ醤油, 林玲子編 (1990) : 『醤油醸造業史の研究』, 吉川弘文館, 59~92。②銚子醤油株式会社編・発行 (1972) : 『社史』, (以下, 『社史』)61~62。
- 8) 『社史』, 75~76, による。
- 9) ヤマサ醤油株式会社編集・発行 (1977) : 『ヤマサ醤油店史』, (以下, 『ヤマサ醤油店史』)156ページ。
- 10) 『社史』, 96~102, による。
- 11) ①前掲6) ②, ②山下琢巳 (2000) : 銚子における水産加工業の展開と土地利用の変遷-飯貝根地区を事例として-, 歴史地理学調査報告, 9, 75~87。
- 12) 竹町, 今津徳兵衛氏からの聞き取りによる。
- 13) 『社史』, 122ページによると, 合併以前に, それぞれの蔵が所有していた商標は4蔵で11種が存在していた。
- 14) 前掲11)。および新生町, 宮栄商店での聞き取りによる。
- 15) 小倉五郎左衛門家所蔵「売上帳」による。
- 16) 新地町, 神宮寺商店での聞き取りによる。
- 17) 明治34年 (1901) の総武鉄道開通後, 鉄道による醤油輸送が徐々に増加していったが, 鉄道の終点である両国からの輸送は舩によって運河沿いの醤油問屋倉庫に運ばれていた。
- 18) 東京都編・発行 (1992) : 『江戸東京問屋史料商事慣例調』, 246~250, によると, 東京醤油問屋は, 味噌, 酢の営業株鑑札も有していた。そのため, 長野長兵衛はこのほかの食品を扱う問屋であることが予想される。
- 19) 『ヤマサ醤油店史』, 189~198, による。また浜口吉右衛門は, 東京在住の利点を活かし, 明治時代以降には他の産業にも出資を行っていた。
- 20) 醤油は, 1斗樽の9分目まで満たした状態で出荷することを習慣としており, 本来の容量は9升入れとなる。そのため9升樽とも呼ばれるが, 本稿では1斗樽に呼称を統一し, 容量の総計も1樽あたり18リットルで計算した。
- 21) 浜町, 田中屋酒店での聞き取りによる。
- 22) 前掲6) ②, 40~41。
- 23) ヒゲタ醤油株式会社所蔵文書。
- 24) 岡野台養豚組合が存在していた。
- 25) ヒゲタ醤油株式会社の池永靖氏のご教示による。
- 26) 小倉醤油株式会社の小倉五郎左衛門氏のご教示による。
- 27) ある地域の拠点となるような卸問屋に対して, 醸造業者が販売を委託することによって, その地域の小売店を獲得していく販売の方法。
- 28) 松岸にあり, 昭和40年まで操業を行っていた。
- 29) ヒゲタ醤油株式会社所蔵「昭和7年度工場用品元帳」による。
- 30) 前掲29)。

- 31) 『社史』, 490ページによると, 大正初年頃までには工場内はすべて螺旋圧搾に切り替わっていたという。
- 32) 波崎にあった旧カギダイの醸造所は, 昭和5年(1930)に佐原の醸造業者に売却され, 銚子醤油(ヒゲタ)関連の醸造は行われなくなった。
- 33) 4斗入りの酒樽から, 醤油1斗樽が1.65個の割合で作り替えられていた。
- 34) 前掲5), 118~138。
- 35) 『社史』, 376~377, 『ヤマサ醤油店史』, 266ページによると, ヒゲタでは大正10年(1921)製樽工場が完成し, ヤマサでは大正9年(1920)に製樽工場が完成した。
- 36) ジガミサは浜口吉兵衛の醤油蔵であり, 後の合併で銚子醤油(ヒゲタ)として統合された。
- 37) 清川町, 鹿野ダンボールでの聞き取りによる。
- 38) 本城町, スーパー小川での聞き取りによる。
- 39) 外岡松五郎著・発行(1970):『銚子回顧』。
- 40) 前掲38)。
- 41) 前掲38)。
- 42) 1升ビンが品薄になり, その引き取り数量をめぐって清酒業界と訴訟になった際に, 醤油業界が容器を確保するために考案したことによる。
- 43) 『社史』, 155ページによると, 大正15年(1926)に販売協定を目的とし, キッコーマン・ヤマサ・ヒゲタの3社によって三蔵協定が締結された。その際東京に共同荷扱所が設置され, 3社共同のビン買入, ビンの品質検査が行われた。
- 44) ビンヤカンに貼られるラベル, ビンの栓として用いられる王冠も, 東京方面で生産されていた。
- 45) 前掲38)。