

高梨家の醤油醸造

高梨家の醤油醸造は、寛文元年(1661)、19代・兵左衛門により始められた。その動機や製法のルーツなどは判然としないが、稲作に適しているとは言えず農業生産力が高いとは言いが難かった上花輪村において、原料となる大豆や麦が畑作により得られ、燃料となる薪も林地から確保できたことは、大きな動機であったと思われる。

江戸川舟運を通じて、江戸という当時世界有数の大都市、つまり大消費地に比較的近いという地の利もあり、また歴代の精勤により、高梨家の醤油醸造業は隆盛する。

文政十二年(1829)からは幕府の御用醤油となり、⁽¹⁾トップブランドであった**キ印**は^{ジョウウジユウ}「^{サイジヨウウシヨウユ}最上醤油」を名乗り、⁽²⁾見立て番付『関東醤油番付』(天保十一年(1840)では東大関

に位置するなど、高梨家は名実ともに江戸を代表する醤油醸造家であった。

更なる発展を目指し、大正六年(1917)に、縁戚関係にあった野田町の茂木家(本家・分家)、流山の堀切家と共に野田醤油(現在のキッコーマン株式会社)を設立し、高梨家の醤油醸造販売業は家業から企業へと転換する。

(1)「御用醤油製法の覚書」からは、高い品質を保つために良い原料を用い、それを、洗う・沸騰させるなどは勿論、羽二重を使って入念に不純物を漉し取るなど、細心の注意を払っていたことが分かる。

(2)幕末、江戸における諸物価高騰に対して江戸幕府が出した価格統制令(インフレ対策)により、上物醤油に対する約30%の値下げ^レを命じられるが、醤油仲間陳情の結果、元治元年(1864)、高梨家の**キ印**を含む7つの銘柄に限り、〈最上醤油〉として価格据え置きでの販売が許可された。