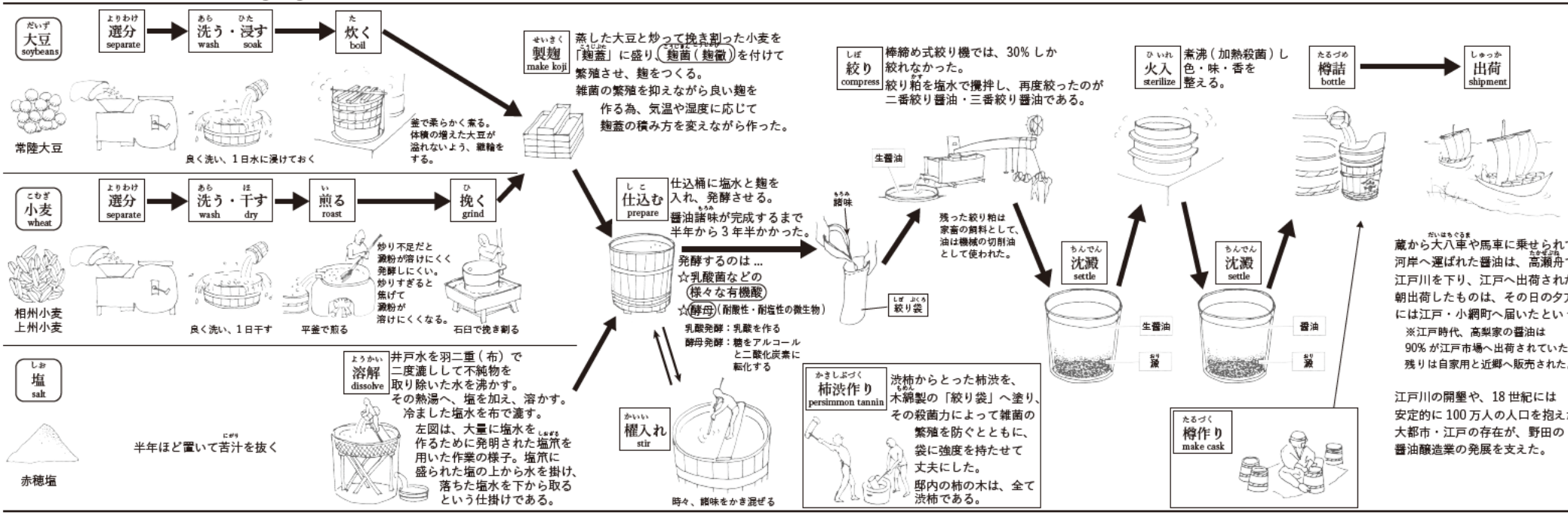
醤油ができるまで
How to brew Syoyu

高梨家は、寛文元年(1661)から大正6年(1917)まで、醤油醸造販売を家業として続けてきました。江戸時代の手作業での醤油造りの工程を紹介します。
醤油造りは明治中期より次第に機械化され、現在とは麹菌など微生物が違い、また清潔度・機械のパワーなどの違いがありますが、香りを重視していたことは今と変わりません。



蔵から大八車や馬車に乗せられて河岸へ運ばれた醤油は、高瀬舟で江戸川を下り、江戸へ出荷された。朝出荷したものは、その日の夕方には江戸・小網町へ届いたという。

※江戸時代、高梨家の醤油は90%が江戸市場へ出荷されていた。残りは自家用と近郷へ販売された。

江戸川の開墾や、18世紀には安定的に100万人の人口を抱えた大都市・江戸の存在が、野田の醤油醸造業の発展を支えた。

1. 品質の追求…良い原料を集める。

☆大豆・小麦は近郷で賄っていたが、大量生産にともなって、江戸から問屋を通じて購入するようになった。
茨城・栃木・埼玉など近郷からは番頭などが直接農家に出向いて購入した。

☆塩は極初期には阿波(現徳島県)の斎田塩と播州赤穂塩を使っていたが、すぐに品質の良い赤穂塩だけになった。
(高梨家では行徳塩は使っていない) 明治期には英国などの岩塩も使った。

☆水は邸内井戸の水を使った。この場所は高台で、良質な地下水が得られた。

2. 顧客ニーズに合わせた商品展開。

古文書からもわかるように、基本の原料バランスは「大豆:小麦:塩:水=1:1:1:2」。
さらに、上醤油を絞ったあとの諸味を塩水で再仕込みして絞った塩味の効いた醤油(二番絞り、三番絞り)の他、出汁を加えた出汁醤油や、甘い醤油も作っていたようだ。
また、大手問屋(販売店)の印(今でいうプライベートブランド)を付けての販売もした。

3. より良い製造法の研究。

例えば… 微生物の研究
例えば… 大量に塩水を作るために塩笊を考案
例えば… 終戦直後、GHQより醤油など穀物から造る製品の製造が禁じられた。この醤油醸造業の危機に際しキッコーマンでは、原料分解に薬品を使う製法を確立し、GHQに醤油製造を認められた。これを「新式醤油」という。現在では新式醤油は作られず、天然醸造醤油のみになっている。

4. 家内一丸となって…

醤油醸造業は、「主人」のもと、「蔵」(製造現場)・「見世」(事務管理)、そして出入りの「職人」たちや、"袋刺し"を通して近隣地域の人々も包括した一大産業であった。寛政期(18世紀末)時点で既に、短期雇用も含めると年間80名以上が働いていたことが分かっている。
主人は常に先頭に立ち、清潔さや火の用心、品質管理に細心の注意を払い、蔵では経験豊かな親方のもと、農家の次男三男を中心とした蔵人たちが大勢働いていた。

5. 神様や先人を敬う気持ちを大切に。

現在ほど科学の発達していない時代。農業・醸造の無事や健康を神仏に祈念する思いも現代以上であったであろう。
邸内には、霊神様(祖先神)・稲荷社(農業・商業の神様)・松尾大社(醸造の神様)の他、神宮様(天照大神)・穴森様(穴守稲荷)・大杉様(疱瘡除け・水上交通の神様)・恵比寿様・荒神様(竈の神様)が祀られている。

幕府御両丸御用

高梨家は、文政12年(1829)より、幕府(江戸城本丸および二の丸)に年間50樽の醤油を上納する。上納に際して幕府に提出した御用醤油製法の覚書からは、高い品質を保つため、良い原料を用いてそれを洗う・沸騰させるのはもちろん、羽二重(経糸と緯糸を交互に交差させる織り方で織られた織物)を用い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わかる。

一石の上納醤油を仕込むための原料

上州(現在の群馬県付近)産の大豆	五斗(約90㎏)
相州(現在の神奈川県付近)産の小麦	五斗(約90㎏)
播州(現在の兵庫県付近)赤穂産の塩	五斗(約90㎏)
屋敷内の井戸の水(羽二重で二度漉したもの)	一石(約180㎏)

上納醤油製方之覚

一 大豆 五斗
一 小麦 五斗
一 塩 五斗
一 水 一石

右は敷一石之仕込方分量に御座候 尤も水之儀は先祖より屋敷内に有之候井戸置て清水にて仕合も宜御座候に付き右を相用候 羽二重にて式遍漉しに仕り候
一 塩之儀は播州赤穂より出候上塩買入置ても半年程も差置候て苦塩を抜き右一石之水を能よく焚立て候上塩五斗入れ程よくさまり置羽二重式重袋にて漉し之右大豆小麦麹に仕候品を仕込み方え尤も夏之間は一日に式度冬は壱度づつ日々かき廻し候て其の時々蓋を致し置き候事
一 大豆之儀は上州本場にて相唱候場所にて極上品相撰買入れ再応撰立仕洗上げ候て釜へ入れ一日程焚き小麦の引き割と能くかき交ぜ候て麹に相仕立申候
一 小麦の儀は相州本場にて相唱候場所にて是又極上品相撰び買入れ前同様撰び立て能洗い候て干上げ焚き釜にて炒り石臼にて挽割り大豆接交ぜ麹に相仕申し候
右之通仕六尺桶え仕込之置き前書之通り掻回し凡そ式拾ケ月程相立ち揚げ仕釜にて能火を入れ能きまし鵜又羽二重式重漉しに仕候品に仕候尤も右仕込み方並び取扱い之儀服候等々合其時々相改めて清浄に仕別段入念製方仕候儀に御座候
前書之通事書上候処相違無御座候 以上

此の書面の別紙一同大久保様へ出候