

野田の醤油樽

桶・樽は、水・酒・醤油・味噌・漬物などを入れる木製容器で、短冊状の桶樽材を箍で締めることにより形作られている。日本では、室町時代以降、細長い板を円筒形に並べて箍で締めて底板（及び蓋板）を付けた、現在と同じ構造・結桶の桶樽が作られてきた。桶と樽の違いは、一つにはその形状で、桶に鏡（蓋板）を固着したものが樽である。また、桶は一時的な保管、樽は長期保存という用途の違いから、材料面においても、桶は木目の綺麗な柾目取りの板を、樽は丈夫で水の滲まない板目取りの板を使用する。

樽の出現は、従来、運搬が困難であった酒や油などの遠隔地取引を可能にし、酒造業・製油業などの発達を促し、経済発展にも大きく貢献した。そして近世に入り一層盛んに利用され、その様々な用途に応じて様々な形態のものが作られた。醤油醸造においても結桶の技術は様々に発揮され、桶樽の存在無しには醤油業は成立しなかつただろう。

江戸く明治期には、明樽あきだるの利用（リサイクル）システムも成立しており、大量生産大量販売を支える力となっていた。江戸時代の野田には、明樽を修理する職人は居たものの「樽屋」は一軒しかなかったという。

野田の製樽業は大正く昭和初期にピークを迎える。一説には屋号にして200軒、千人近くの職人が居たと言われるほどであった。しかし、第二次世界大戦後は次第に瓶が増え、昭和42年（1967）にキッコーマン醤油株式会社が醤油樽を廃止し、野田から醤油樽屋は姿を消していった。