

令和 5 年 6 月 1 日現在

機関番号：32686

研究種目：研究活動スタート支援

研究期間：2021～2022

課題番号：21K20151

研究課題名（和文）北部九州地域における戦間期醤油醸造経営の展開と戦時対応を通じた食文化形成への影響

研究課題名（英文）The Development of Soy Sauce Brewing Management in the Northern Kyushu Region during wartime and the Impact on the Formation of Food Culture

研究代表者

田中 醇（TANAKA, ATSUSHI）

立教大学・経済学部・助教

研究者番号：80908145

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 700,000円

研究成果の概要（和文）：本研究を通じて福岡県醤油市場における地域性の存在と、その具体的な特徴について明らかにすることができた。第一次大戦期から福岡県醤油市場において甘味類添加醤油が販売され始め、その発展型の醤油としてのアミノ酸醤油が、松喜醤油の経営拡大において果たした役割が指摘できた。現在査読中の論文の内容に踏み込むが、こうした地域性の発展が戦後から現代までの食文化形成に与えた影響を考える際にも示唆的な指摘を行えた。こうした戦後の醤油市場と地域性の展開については、今後の課題としてさらに研究を進める。また、地域性の全国的な特徴の相違や、各地域の事例研究の深化を行うことも今後の課題となる。

研究成果の学術的意義や社会的意義

本研究では、これまではあまり注目されてこなかった醤油の地域性の具体的な形成過程について明らかにできた。

これは、学術的には地域性という醤油の味覚的な相違が、全国市場における醤油醸造家の経営に与えた影響がどのようなもので、どの程度のものではあったのかを示唆するものである。また、社会的意義としては、現在も残っている北部九州や日本海側の「甘い醤油」を好んで消費する文化の起源の一つを明らかにすることにつながっていることが指摘できる。すなわち、当該地域に暮らす人々の嗜好や食文化のルーツの一因を考えるヒントを与えることができた。

研究成果の概要（英文）：Through this research, we were able to clarify the existence of regional characteristics in the soy sauce market in Fukuoka Prefecture and its specific characteristics. Sweetened soy sauce began to be sold in the soy sauce market in Fukuoka Prefecture around the time of World War I, and it was pointed out that amino acid soy sauce, as a developed type of soy sauce, played a role in expanding the business of Matsuki soy sauce. Going into the contents of the paper currently under peer review, I was able to make suggestive suggestions when considering the impact of such regional development on the formation of food culture from the postwar period to the present. The development of the soy sauce market and regional characteristics in the postwar period will be further researched as a subject for the future. In addition, the differences in regional characteristics across the country and the deepening of case studies in each region will be future tasks.

研究分野：日本経済史

キーワード：醤油醸造業史 食文化史

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

本研究は、戦間期から戦時期にかけての時期における北部九州地域の中小醤油醸造家の経営を明らかにすることを通じて、以下のような論点を考察することを目的として開始された。

第一に、戦時という特殊な時代において、中小経営が担っていた役割を指摘する。従来は軍需関連産業や大規模業者の役割ばかりに着目されてきたが、地方中小醸造家が先進的な醸造を行っており、同時代的に独特の存在意義を有していた点に着目したい。

第二に、醸造家の製造方法の変化に伴う地域における需要者の嗜好「食文化」の形成過程を考察する。すなわち、地方の中小醸造家の先進的な醸造方法の転換が、地域の嗜好を形成していた可能性に触れる。さらに、以上のような諸論点に関して、第二次大戦前から戦後にかけての時期についても実証的に明らかにすることで、戦前～戦時の連続・断絶という視点からの考察も行う。

2. 研究の目的

本研究の目的は、上述したような戦時における醸造家の経営と、販売先である地域の需要の状態を明らかにすることである。第一に、戦時における地方の中小醸造家という「在来産業」部門の中でも傍流の存在が担っていた役割を明らかにする。第二に、市場における消費者の視点、醸造家の販売する製品の変化と販売先との関係の考察から明らかにする。

これは、地域において(好んで)需要されていた醤油を明らかにすることに繋がり、これまでの研究であまり議論がなされてこなかった「消費」の面の議論を深めることにもつながっている。さらに、食文化史という観点からも、今日にまで残っている各地の独特の食文化(甘い醤油など)の起源の一因を説明することにもつながることになる。

3. 研究の方法

本研究は、事例となる醤油醸造家に伝来する史料を利用することによって進められた。各地の資料館や博物館に所蔵されているものや、現在まで経営が続いている企業であれば、そこに所蔵されているものを利用して、当時の経営状態や、販路などを考察している。

4. 研究成果

以下では、本研究を通じて明らかになった研究成果について、二つの具体的な成果の要約を行うことによって説明していく。

(1)「明治・大正期福岡県筑豊地域における醤油醸造経営の展開と地域性」『歴史と経済』第 254号(第64巻第2号)、2022年、1-15頁

本論文の目的は、福岡県筑豊地域における醤油醸造家の醤油製造過程・販路展開分析を通じて、醤油醸造業と地域の関係、中でも炭鉱との関係を考察して、地域性について明らかにすることである。福岡県嘉穂郡の醸造家許斐家(松喜醤油)は、近世来地主として筑豊における炭鉱とのつながりが存在しており、本論の分析対象として適当であると考えた。

20世紀初頭の許斐家の代替わりによって、醤油醸造経営が本格的に改善され始め、1910年代半ば頃までには醸造方法の改善が完了し、松喜醤油なりの「上印醤油」が製造・販売されることになった。ただし、その時点での「上印」は消費者に受け入れられておらず、販売石高も拡大しなかった。これは、消費者の上層の嗜好と合致していなかったことが要因であった。

そうした中、第一次大戦の影響によって大豆・小麦などの原材料価格が高騰し、大半の醸造業者は、醤油価格を向上させることで対応した。福岡県の一般的な醸造家も、同様の対応を取っている。ただし、松喜醤油はこのタイミングで、販売醤油価格を相対的に安価に設定した。醤油価格を安価に抑えるために、1石の諸味から得られる醤油量である「醤油製成率」を上昇させて、甘味料を添加することで、低価格と一定の醤油品質を保とうとした。こうした選択には、炭鉱との関係が大きく影響しており、1918年の「炭鉱米騒動」で炭鉱労働者が求めた日用品の値下げが反映されていた。また、炭鉱労働者の中でも「最上品」を需要していた層の嗜好が、甘くて粘稠性のある醤油であったことから、松喜醤油の供給と合致して、その経営拡大に繋がった。

すなわち、需要上層に対しては嗜好に合ったものを、下層には価格競争力のある低価格なものを提供することで、競争優位を得て、販売石高の拡大と経営の安定を達成していたのである。以上の分析は、従来の「最上品」嗜好を安価に再現することで、醤油醸造家側が消費者の「潜在的な需要」を引き出すことに成功した事例として位置付けることができる。こうした醤油に対する「潜在的な需要」を引き出すことで形成される各地域の独特の醤油の味の違いを、本研究では地域性として、その影響について引き続き考察している。

(2)「昭和戦前・戦時期の福岡県筑豊地域における醤油醸造家の経営-アミノ酸液製造に着目して-」社会経済史学会全国大会、オンライン開催、2022年4月30日（現在「昭和戦前・戦時期の福岡県筑豊地域における醤油醸造家の経営-「アミノ酸醤油」の製造に着目して-」として論説の投稿中）

本論文では、今日の北部九州醤油市場で広く流通している「甘い醤油」の定着過程を明らかにすることを目的としている。(1)の論文でも明らかにされてきた地域性の問題について、さらに深く議論するものである。そのために、「アミノ酸醤油」に着目した議論を行った。アミノ酸醤油とは、今日のJAS規格では「混合しょうゆ」と呼ばれるものであり、本醸造方式で製造された压榨後の「生揚醤油（添加、火入、ろ過前の醤油）」にアミノ酸液などの添加物を加えて製造される醤油を指す。アミノ酸醤油は、従来の研究では戦時期の物資不足期に本醸造醤油の粗悪な代替品として登場したものとされてきた。このように、関東市場においては粗悪な代替品として認識されていたアミノ酸醤油であるが、今日の北部九州市場では普通に利用されるメジャーな醤油として定着している。この点を明らかにするために、松喜醤油の醸造経営を事例にしてアミノ酸醤油の製造開始の要因とその後の展開を明らかにすることが目的となる。

松喜醤油は1930年代前半の原材料価格の高騰に際して、原材料仕入・諸味仕込を停止することによって利益の確保には成功するが、諸味の節約を強いられることになる。それは、醤油製成率上昇と品質低下につながった。同時期に、松喜醤油の主要販売先であった炭鉱において採炭機構の合理化が行われた。これに伴う熟練労働者の排除や労働力再編成の影響を受けて、松喜醤油は従来からの販売先を失い、売上高は減少した。こうした状況への対応として、松喜醤油はアミノ酸液の製造、アミノ酸醤油の販売を開始した。その結果、炭鉱労働者だけでなく周辺地域の消費者へもアミノ酸醤油が広く受容され、売上高は拡大することになった。その要因として、松喜醤油が、従来の研究史で指摘されてきたアミノ酸醤油の「経済性」だけではなく、従来製品の「発展」型の醤油としての位置付けも重視していたことが挙げられる。すなわち、アミノ酸液をはじめとする添加物に、醤油の味を改善させる役割を持たせていた。消費者の視点から見ても、アミノ酸醤油は高級品の再仕込醤油に、従来の甘味類だけを添加した醤油よりも旨味を含んだもので、さらに類似した醤油となっていた。松喜醤油は、消費者の再仕込醤油に対する潜在需要を顕在化することで、醤油販売を拡大させたと評価できる。アミノ酸醤油は、北部九州の消費者には否定的に捉えられず、むしろその潜在需要を表出させる従来品の「発展」型の製品として受容された。こうして、北部九州の醤油消費者の間にアミノ酸醤油が定着する素地が形成された。

従来の指摘では、戦時から戦後におけるアミノ酸醤油の役割が劣悪な代替品であり、それを補填するために甘味添加を行ったことが甘さの要因とされてきた。しかし、北部九州においては、1930年代半ば頃からアミノ酸醤油が製造されはじめており、戦時までは順調に消費されていたことが明らかになった。逆に戦時以降において、統制会社が醤油とアミノ酸で分割され、醤油醸造家によるアミノ酸液の自家製造が禁止されて、アミノ酸醤油の製造が困難になったことが分かった。それは、仕入アミノ酸液のコストが、それまでの製造コストを大幅に上回ったことが要因であった。そのため、松喜醤油は製成率を低下させ、添加物なしで販売に耐えうる本醸造醤油の製造を強いられた。こうして、戦前消費されていたアミノ酸醤油の代用品として、本醸造醤油が戦時福岡県市場において流通することになった。

一方の関東市場においては、味の素社をはじめとする工場でのアミノ酸液の増産によって、本醸造醤油の代用品としてアミノ酸醤油を流通させようとしたが、それは消費者に評価されなかった。北部九州市場における再仕込醤油への潜在需要のような、アミノ酸醤油を受容する受け皿、地域性が存在しなかったことが要因であった。戦時の物資不足の影響によるアミノ酸液の品質低下が、それ以前から一貫して悪かったアミノ酸醤油の評判をさらに悪化させることになり、今日の嗜好形成にも影響を及ぼすことになった。

こうした地域性の差が、戦後の醤油消費動向へも影響を与えていることが明らかになりつつあるが、戦後の醤油醸造とその影響の考察は今後の課題である。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計1件（うち査読付論文 1件 / うち国際共著 0件 / うちオープンアクセス 1件）

1. 著者名 田中醇	4. 巻 64
2. 論文標題 明治・大正期福岡県筑豊地域における醤油醸造経営の展開と地域性	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 歴史と経済	6. 最初と最後の頁 1-15
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスとしている（また、その予定である）	国際共著 -

〔学会発表〕 計2件（うち招待講演 0件 / うち国際学会 0件）

1. 発表者名 田中醇
2. 発表標題 昭和戦前・戦時期の福岡県筑豊地域における醤油醸造家の経営 - アミノ酸液製造に着目して -
3. 学会等名 社会経済史学会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 田中醇
2. 発表標題 昭和戦前期の福岡県筑豊地域における醤油醸造家の経営
3. 学会等名 経営史学会西日本部会11月例会
4. 発表年 2022年

〔図書〕 計0件

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
---------------------------	-----------------------	----

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8 . 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------