

第二次世界大戦前の金沢市大野町における 醤油産地の展開過程

高 木 亨

- I. はじめに
- II. 藩政期における醤油醸造業の成立
- III. 明治期以降における業者数の変化と創業の経緯
 - (1) 業者数の推移からみた動向とその背景
 - (2) 醤油醸造元の創業理由からみた産地の形成
- IV. 同業者組合の変遷と醤油醸造業の位置づけ
 - (1) 組合組織の変遷
 - (2) 醤油醸造業の地位
- V. 醤油流通の変容
 - (1) 醤油の輸送経路と輸送手段の高度化
 - (2) 大野醤油の流通形態と醤油請売商の果たした役割
- VI. おわりに

I. はじめに

主として藩政期に成立した伝統的醸造業の多くは、明治期に入っても比較的狭い範囲を市場として存立していた。とくに日常の調味料として欠かせない醤油は、銚子や野田の大規模な醸造元による東京市場への出荷を除けば、地方都市とその周辺での需要をまかなうための、狭い範囲の市場を対象とした、中小醸造家による生産が主であった¹⁾。しかし、資本主義経済の浸透とともに、地方醤油産地

においても他産業と同様に地域間競争が生じ、勝者が産地を形成し存続・発展してきた。こうした産地盛衰の背景には、輸送手段の進歩にともなう流通の変化、当事者たちによる市場の拡大への努力があったといえる。ただし、産地内では、時代の変化に対応しつつも、従来からの生産形態を残していた時代でもあった。

一方、第二次世界大戦の勃発にともなう工業組合法と原料割当制の導入、大戦末期に導入された統制会社令による販売統制²⁾により、従来からの生産・流通形態は少なからぬ影響を受けた³⁾。大戦後になると、産地復興の過程において、生産・流通形態は戦前の形態を継承した産地や、より高度化した産地がある一方で、大きく変容してしまった地域もある。すなわち、明治後期から大戦までの期間は、大戦後における産地再編に何らかの形で関係しているということである。従って、醤油醸造業の変容過程と産地形成を解明する上でも重要な時期である。本論は、藩政期に成立し、明治期以降に産地を形成していった金沢市大野町を事例地域として、この時期における地方醤油産地の展開過程を、主に組織化の動向と生産・流通形態の変化から明らかにすることを目的とする。

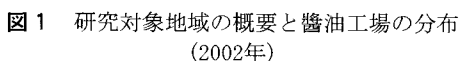
研究対象地域の大野町は金沢市北西部に位置し、金沢港に面している。金沢市には1935

従来の研究では、近世期に醤油の主要産地であった銚子⁵⁾・野田⁶⁾・龍野⁷⁾を対象として、経済史を中心に研究がみられる程度であった。さらに、地方醤油産地に関する研究は、1980年代前半までほとんどみられなかったといってよい。1980年代後半に入り地方産地研究は、林・天野ら⁸⁾がその歴史的展開を追究することにより、徐々に注目されてきている。『東と西の醤油史』のなかで、長谷川⁹⁾は醤油醸造史研究は地方産地研究の進展にともない、地方の醤油醸造地域へ移行してきて

このほか、地方小規模醸造家を取り上げた研究に、花井の大正後期から昭和戦前期に至る経営動向を分析したものがある¹³⁾。花井は、在来工業が発展から変容・衰退へと転換する時期に、経営を継続できた茨城県の小規模醤油醸造家を取り上げた。このなかで、資産の売却による醤油業への資本の投入、経営努力、そして原料購入や製品販売の取引関係といった在地経営特有の根強い基盤というものが経営を継続させた要因であったと指摘している。

研究方法としては、町史などの文献調査と各醤油工場などへの聞き取り調査を中心におこなった。本論では、まず文献調査で得られた資料をもとに、近世期から第二次世界大戦前までの大野醤油の展開過程を明らかにする。次に、地場の経済に醤油醸造元が果たした役割を検討し、醤油醸造業が発展する上で重要であった流通形態の変容について明らかにした。

大野町の醤油生産の歴史は、元和年間(1615～23)に直江屋伊兵衛が加賀藩主の命



にしたがい、紀州湯浅で醤油醸造技術を習得して大野へ伝えたことが始めとされているが、史料が存在しないためはっきりとしたことはわかっていない¹⁹⁾。聞き取り調査によると、大野近辺では麦の作付けが盛んであり、水田の畦などに大豆を大量に植えていたとのことである。また湧水が至るところにあり、金沢平野の末端部の豊富な地下水を利用できたという自然的条件²⁰⁾があり、醤油醸造が盛んになる下地はあったといえよう。大野町において醤油醸造業が盛んになった理由を、田中²¹⁾は隣接する宮腰町（現金沢市金石町）との間における金沢の外港機能の争奪と絡め、大野港の外港機能が衰微するとともに、船主や船頭が金沢を市場とする醤油醸造に注目したことに求めている。さらに「廻船業による蓄積資本と北前船の自己貨物の自己運送により廉価に入手する醸造原料の麦・大豆、燃料の牧木、かつ、宮腰町に保管されている能登塩²²⁾、豊富な労働力により醤油醸造を始めた。（中略）醸造と北前船々主を兼ねるものが少なくなかった」としている。城下町金沢の発展による旺盛な醤油需要を背景に、原料を容易に輸送できる廻船業者が副業として醤油醸造を始めていったのがきっかけと考え

るのが妥当であろう。

表1は、大野町における藩政期の醤油醸造を中心とした動向を示したものである。藩政期における最盛期は、弘化・嘉永年間（1844～54）であるが、これは1837（天保8）年に物価高騰を抑制するために、藩が株仲間を廃止したことにとまなうものである²³⁾。良質な大野醤油は、金沢城下において周辺地域の醤油よりも需要があり、高値で取引されていた。その後、1852（嘉永5）年に藩の醤油価格抑制策により、粗製濫造する醤油醸造元があらわれ、大野醤油の評判を落としてしまった²⁴⁾。これを取り戻すべく、1857（安政4）年には大野屋助三ほか58名が株仲間を結成している²⁵⁾。この間、1856（安政3）年には藩が江戸藩邸使用の醤油に、大野産醤油を用いることとした²⁶⁾。

1861（文久元）年に、大野町域のおよそ9割を焼失するヤタカン焼と呼ばれる大火があった²⁷⁾。この大火は醤油醸造元にも大きな打撃を与えたが、明治維新の頃には40戸余りの醸造元が醤油を生産するまでになっていた²⁸⁾。17世紀後半から18世紀にかけての状況ははっきりしないが、大野の醤油醸造業は19世紀に入って成立したとみることができよう。

表1 藩政期における大野町の醤油醸造業に関する主な動向

年 代	事 項
1615～23（元和年間）	直江屋伊兵衛により醤油の醸造方法が伝えられたとされる（伝承）※
1813（文化10）	醤油醸造販売が株立となる 大野の醤油業者が20戸余を数える（金沢城下には30戸あった）
1837（天保8）	株仲間の廃止
1844～54（弘化・嘉永年間）	大野の醤油醸造業者は60余戸を数える。醸造石数は36,000余石
1852（嘉永5）	藩の醤油価格抑制策実施＝粗製濫造する業者があらわれる
1856（安政3）	藩が江戸表の醤油使用を大野産に決定する＝藩の保護
〃	大野町となり宮腰町奉行支配となる
1857（安政4）	大野町の醤油業者59名で株仲間を結成
1861（文久元）	ヤタカン焼（大野町の9割を消失する大火）
1863（文久3）	醤油が他国移出禁止品となる
1867（慶応3）	大野町は宮腰町と合併し金石町となる（宮越が本町、大野は庄町となる） 幕末期の記録に醤油に砂糖を添加していた記述がある
1868（慶応4・明治元）	維新の際には醸造家40戸余りとなる

※湯浅・銚子・野田など諸説があるが詳細は不明である。

資料：大野町商工会（1923）、石川郡大野町役場（1935）、大野町史編集委員会（1976）、吉本（1987）より作成。

なお、大野醤油の特徴ともいえる甘みのある味については、幕末の史料中に砂糖を用いていたことを示すものが残っている²⁹⁾。このことから、幕末の頃にはすでに独特の甘みのある醤油がつくられていたと考えてよいであろう。

Ⅲ. 明治期以降における業者数の変化と創業の経緯

(1) 業者数の推移からみた動向とその背景

図2は、明治期から第二次世界大戦前までの、醤油関連業者数の推移を表したものである。「醤油業者戸数」は、1871年から1954年までおこなわれていた「太子講」³⁰⁾の際の、名簿に記載されていた醤油業者戸数を示したものである。この戸数には、後述する醤油請売商などの醤油関連業者の数も含まれているとみられる。「醤油醸造元数」は、各種資料³¹⁾に醤油醸造業者数として記載のある値を用いた。

「醤油醸造元数」は、1871（明治4）年に30戸あったが、6年後の1877（明治10）年には10戸まで減少している。「醤油業者戸数」も同様の傾向を示している。すなわち、藩政期から明治初年まで続いてきた大野醤油は、この時期に至って、危機的状況となった。この理由として、1889年当時の大野町長は、「税則ノ厳ヲ厭フノ念ト及ヒ品位ニ対スル法規ナク自然粗造品ヲ産出スルニ至レリヨリテ其名声ヲ損シタルニ依ルナラン」³²⁾としている。また、『加越能教育実業 第36号』には、「明治十八年税則の発布せらるるや煩に堪えずと廃業したる者ある等免許を得たる者の僅かに十二戸に過ぎざりしが」³³⁾とあり、醸造免許を得た者が12戸にすぎなかったとの記述が見られる。吉本は1871～1875年の醤油税の実施、1885（明治18）年の醤油税則公布による再度の課税により廃業者が続出したとし³⁴⁾、『大野町史』は、これらの課税とともに品質を落として多売をしたために、大

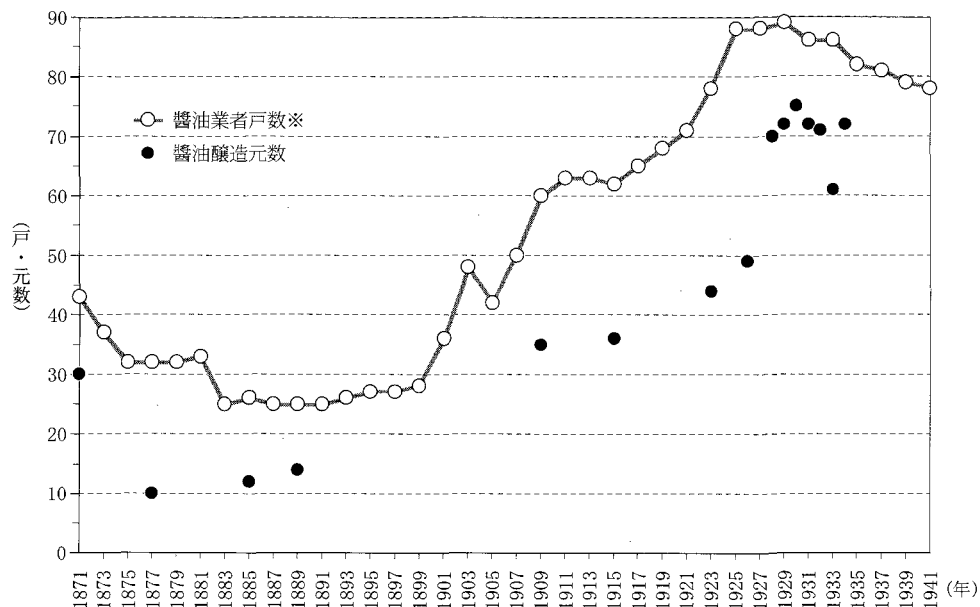


図2 醤油関連業者数の推移（1871～1941年）

※醤油業者戸数には、醸造業のほか販売関係の業種を含んでいる。

資料：醤油業者戸数は「太子講」名簿のもの（吉本、1987）。醤油醸造元数は加越能教育社（1909）、大野町商工会（1923）、石川郡大野町役場（1935）、大野町史編集委員会（1976）より作成。

野醤油の評判を落としたと記している³⁵⁾。

課税の影響とともに、明治維新により大市場であった金沢の衰退も加わり、低価格競争が激化したものと推測できる。もっとも、大野の醤油醸造元の多くは廻船業など、ほかの業種と兼業しており、醤油で利益の出にくい時は醸造を中止し、ほかの業種で収益をまかなうということもあった³⁶⁾。

その後、1900年代に入ると「醤油業者戸数」は増加に転じた。これは主に鉄道網の整備により、廻船業者が醸造を含む醤油業へ転業したためである。金沢周辺では、1898（明治31）年に七尾鉄道（現在のJR七尾線）、北陸本線（小松～金沢間）、金石馬車鉄道（金沢～金石間）が開通している。さらに1913（大正2）年に北陸本線が直江津まで全通すると、多くの廻船業者は醤油（醸造）業へ転業していった³⁷⁾。さらに、海難事故が多かったことも、醤油（醸造）業への転業を後押しした³⁸⁾。

1926（大正15）年に醤油税が全廃されたことも追い風となって、昭和初期には「醤油業者戸数」・「醤油醸造元数」が最も多い時期となった。1928（昭和3）年には醸造元が70戸、製造石数は32,625石、555,625円の生産額を記録した³⁹⁾。「醤油業者戸数」・「醤油醸造元数」の増加の背景には、以上のような諸条件があった。このほかにも親類縁者に醤油業者が多く、それが転業への敷居を低くしていたという点も指摘できる。この点については後述する。

(2) 醤油醸造元の創業理由からみた産地の形成

表2は、2002年現在で大野町にある27戸の醤油醸造元のうち、12戸の醸造元について創業年代順に、その歴史的背景を示したものである。このなかで一番古い醸造元は、現在でも大野を代表する醤油醸造元の一つである1825（文政8）年創業のN（株）である。以

後明治期に8戸、大正期に2戸、昭和初期に1戸の醸造元がそれぞれ創業しており、現存する醸造元の中では、明治期に創業したものが最も多い。昭和初期に創業したMは、大野の中では新しい醸造元となる。

醤油醸造以前の家業についてみると、廻船業関係に従事していたのが5戸、醤油請売商が3戸、石屋、醤油醸造元に奉公、農業がともに1戸となっている。このように廻船業からの転業が多く、その理由としては、多くが廻船業が衰退したことをあげている。例えば、廻船業者であったYは、廻船業の衰退により、ある醤油醸造元を手伝いはじめ、その後独立した。大野を代表する醸造元の一つであるYM（株）は、創業以来北海道との取引を主体とする廻船問屋であった。醤油醸造業に転業後も、原材料に北海道産を用いるなど、かつての関係が続いていた。

廻船業から転業した時期は、1880年頃から1921年と40年ほどの幅がある。このなかで、Yは鉄道が開通する以前に醤油醸造を開始しており、廻船業との兼業の時期があったものと推測される。

同じ廻船関係からの転業でも、YO（株）のように廻船問屋の使用人の立場から、いわゆる「脱サラ」で醤油業に転業した例や、廻船の船主であったが、身内の海難事故を契機に醤油醸造を始めたH（株）の例がある。Hは転業する際、廃業する醤油醸造元から工場とともに顧客を譲り受けている⁴⁰⁾。

（株）KやMは奉公先からの「のれん分け」により独立し、醤油醸造を始めている。また、A（株）は当初醤油請売商であったが、次第に自家で醸造し販売するようになった。醤油請売商からの転業は、醤油醸造が商売として魅力的であったことを伺わせている。KOもおそらく同様であったと思われる。なお、この時期醤油請売商が果たした役割は大きく、それについては節を改める。

醤油醸造を始める際の技術の習得先には、

表2 現存醤油醸造元の歴史的背景

業者名	創業年	転業前の家業	醤油醸造業への転業理由	技術の習得
N(株)	1825(文政8)年			
M(株)	明治初めから中頃	初代は魚屋に勤めていた。そのときの顧客を主体に請売をはじめた。	請売屋から転業。	近所に多数の業者がいたので、見よう見まねで覚えていったのではない。
Y	明治10年代後半 ※1886(明治19)年の鑑札がある。	廻船業(30石船の船主)。	廻船業が廃れてきたので醤油醸造元を手伝っていた。その後独立した。	醤油醸造を手伝っていたときに覚えたのではない。
KO	1892(明治25)年頃創業(1907(明治40)年品評会の賞状あり) 現当主は5代目	荷車を引いていた(請売屋か?)。	不明。	町内のS醤油から習った。
KW	明治中頃の創業?(1907年(明治40)の品評会の額がある) 現当主は5代目。醤油屋をはじめて4代目。	廻船業。	廻船業が衰退してきたためと思われる(明治37年建立の地蔵がある)。	不明だが技術的には簡単だったのではない。
(株)K	明治30年代後半	初代は石屋。	醤油醸造元から独立。	N醤油(株)で醤油造りを習った。
YO(株)	1907(明治40)年	廻船問屋の使用人。	脱サラみたいなものではない。	近所に多数の業者がいたので、見よう見まねで覚えていったのではない。
A(株)	1907(明治40)年	請売屋。	当初は自分のところで造っていなかった(請売)。次第に自家醸造するようになった。	不明。
YM(株)	1911(明治44)年	廻船業(船主で船乗りだった)。材木や大豆を北海道から輸送していた。	廻船業が衰退したため。	町内のA醤油と親戚なのでA醤油から教わったのではない。
H(株)	1921(大正10)年	廻船業・船主・商人だった。	船商人からの転業(身内に不幸があつて安全な醤油醸造元に転業)。	本家筋が醤油醸造元だった。周囲の環境と見よう見まねだったのではない。
N	大正末期(現当主は3代目)	農家。家の前が荷揚場・セリ場だったので小麦や大豆が荷揚げされていた。	農家からの転業。	不明。
M	1930(昭和5)年(大野の醤油屋で一番新しい創業。現当主は2代目)	先代は職を転々としていた。運送会社へ4年務めた後、KD醤油へ奉公に入った。	町内のKD醤油から、先代がのれん分け。	奉公先。

聞き取り調査により作成。

醤油産地の特徴がよくあらわれている。すなわち、多くが奉公先や手伝い先である、近所の醤油醸造元で醸造技術を習得していた。いずれも身近な範囲で醸造技術を学んでいたことがわかる。開業に当たって、Hのように廃業した醤油醸造元の施設を譲り受けた例もあった。その際技術の移譲があったことも想像に難くない。多数の醸造元が存在した産地ゆえに、醤油醸造に接する機会も多く、親戚に醤油醸造元がいたことなど、比較的容易に醤油醸造に進出する機会があったといえる。

表3は、1923(大正12)年に発行された『大野町案内』中の、営業案内に掲載された業種と経営者名を示したものである⁴¹⁾。「醤油醸造元」が33戸を数えており、表2の現存

する醸造元の多くも、このなかに掲載されている。加えて、「桶樽製造業」といった醸造業に関係する業種があるほか、製材業や船荷問屋、四十物⁴²⁾業や肥料業などが記載されており、当時の大野町の商工業の状況をうかがい知ることができる。また、「醤油醸造元酒醤油搾取袋木綿製造」や「醤油醸造煙草小売商」、「酒醤油醸造元」などの他業種と兼業している醸造元を加えると38戸が醤油醸造に携わっていたことになる。さらに、「醤油販売商」も6戸あり、兼業の「醤油石材販売商」、「周旋業」「仲介業」を加えると9戸が醤油請売に関係していたことがわかる。

また、1927年の『石川縣大野町史』附録⁴³⁾によると、醤油醸造元49戸、醤油商29戸(兼

表3 大正後期における大野町の職業と経営者

業 種	数	経営者名				
醤油醸造元	33	直江 庄平	紺田市太郎	直江 七久	由永平次郎	中村與三郎
		直江宗太郎	笹島與太郎	川村 彦市	吉本政五郎	五寶與三松
		濱本恒次郎	橘 榮次郎	山守仁三郎	紺田外次郎	五寶勘兵衛
		室田半四郎	橋本 榮吉	新田仁兵衛	近村 清松	若崎伊三郎
		川崎 助松	巻 慶一	五寶勘太郎	木村常太郎	三輪 久松
		石田 庄平	新田常次郎	藤井 伸三	塩谷與三郎	川崎 金助
		由水多三郎	山本與三次郎	浅井 重一		
醤油醸造元酒醤油搾取袋木綿製造	1	直江源一郎				
醤油味噌醸造元	2	菊田佐一郎	能波榮太郎			
醤油醸造煙草小売商	1	若崎有次郎				
醤油販売商	6	奥村松太郎	永井 常吉	村田太四郎	宮崎米次郎	加登久太郎
		川端 庄松				
醤油石材販売商	1	上村 與市				
周旋業	1	橋本權次郎				
仲介業	1	大谷六右衛門				
酒造業	1	白澤 彌作				
酒醤油醸造元	1	浅井 重政				
酒類商	1	番井權四郎				
桶樽製造業	1	塩谷 寅松				
材木製材業	1	柳田助十郎				
材木製材肥料商	2	山守六太郎	光谷 治吉			
木材商	1	山森 庄作				
船荷商	1	小本 藤松				
船荷問屋業	2	番井五三郎	直江徳一郎			
船荷問屋荒物商	1	政本六太郎				
船荷仲買商	1	川端 甚作				
船荷仲買肥料石油商	1	喜楽彦次郎				
船荷仲買肥料商	1	橋本善太郎				
四十物商	2	三津田松太郎	永井佐太郎			
四十物肥料製造業	5	伊藤 清八	永井 次吉	越田幸次郎	新保松太郎	大川久五郎
薪炭業	1	若狹榮太郎				
薪炭商	3	道上 次郎	無量江傳右衛門	森 総太郎		
薪炭雜貨商	1	喜楽常次郎				
薪炭小間物商	1	作宮傳次郎				
輸出羽二重業	1	若崎彌三八				
小間物雜貨商	1	大川 徳次				
荒物商	1	今村 文吉				
荒物煙草商	1	丸井 吉子				
枇板荒物商	1	柳田幸太郎				
青物荒物商	1	栗榮與三次郎				
鍛冶業	1	北村權太郎				
洋釘製販業	1	稲本嘉一郎				
菓子製造販売	1	栗森 直吉				
菓子商	1	山庄市太郎				
雜穀販売商	1	宮崎外次郎				
履物商	1	源 久松				
和洋料理業	2	由水與三太郎	大和與太郎			
湯屋	1	四島 健次				
理髮業	1	四島甚太郎				
医師	1	二木 太吉				
郵便局	1	直江源七郎				
銀行員	1	尾山與三太郎				
業種の記載無し	14	橋本安太郎	上田彦次郎	戸水 長松	今井傳七郎	小幡徳太郎
		吉川十太郎	中島 次友	光谷次郎松	浅井善太郎	源 三次郎
		大川 勝藏	若田徳次郎	新谷甚次郎	森 作兵衛	
(株)大野銀行						
(株)金石銀行支店						
大野港幹台資会社						
大野港仲仕組						

資料：大野町商工会（1923）より作成。

業を含む)、仲介業2戸、請負業1戸、周旋業1戸となっている。これら二つの資料からも醤油醸造ならびに醤油関連業種に携わっている者が多かったことがわかる⁴⁴⁾。

IV. 同業者組合の変遷と醤油醸造業の位置づけ

(1) 組合組織の変遷

醤油醸造業者による組合組織の変遷をまとめたのが表4である。明治以降の大野町における同業者組合の成立は、1889(明治22)年の下金石町醤油組合が最初とされている。この組合は通称「醤油屋仲間」といわれるものである。由水平次郎と直江源七郎の呼びかけにより結成された組合の設立目的は、主に醸造方法の改良、原料の共同購入であった。

1894(明治27)年には、組長を直江源太郎、副組長を直江庄平、幹事に由水平次郎を選任している。また、同じ年に下金石醤油醸造組合が結成されている。この組合は、通称「醤油屋仲間組合」と称され、醤油の価格維持と原料の共同購入、醸造技術の向上を目的に組織された組合であったとされている⁴⁵⁾。しかし、設立時の役員と下金石町醤油組合が選任した役員とが同一人物であることから、同じ組織であったと考えられる⁴⁶⁾。その後、1898(明治31)年に大野町の町名が復活したこともあって、1907(明治40)年には金石大野醤油同業組合へと名称を変更している。従来の事業目的のほか、日露戦争後の不況を乗り切るため、北海道方面への販路の拡張が新たに加えられた⁴⁷⁾。

表4 大野町を中心とした醤油業の組合組織の変遷(明治～第二次世界大戦)

年次	醸造業関係の組合組織	結成当時の役員	備考
1889(明22)	下金石町醤油組合 (醤油屋仲間) <役員改選>	発起人: 由水平次郎 直江源七郎	関東・関西の新しい醸造法について研究。原材料の共同購入による価格の維持。
1894(明27)		組長: 直江源太郎 副組長: 直江庄平 幹事: 由水平次郎	
同年	下金石醤油醸造組合* (醤油屋仲間組合)	組長: 直江源太郎 副組長: 直江庄平 幹事: 由水平次郎	価格維持と原材料の共同購入、技術改良を目的。
1907(明40)	金石大野醤油同業組合 (名称変更)(~1934)	組合長: 直江源太郎 副組合長: 由水平次郎	醸造法の改良・販売先の拡張。 (北海道への進出を事業目的に追加)
1934(昭9)	大野醤油移出組合 大野醤油工業組合(改組) (~1944)	組合長: 山本幸吉 理事: 紺田市太郎, 直江源一郎, 由水平次郎, 橋本榮吉, 栗森傳一郎, 笹島與太郎, 橋榮次郎, 川村彦市, 中村與三郎	「大の醤油」のブランド。諸味の検査・共同販売・共同購入・資金貸付・貯金受入など。 ※1934年3月に移出組合を結成し、同年11月に工業組合へ改組。
同年			
1942(昭17)		石川醤油統制株式会社 (~1944)	大野醬和会: 組合が解散したため、業者間の連絡調整機関として結成。
1944(昭19)	大野醬和会	石川醤油統制会社 (~1948)	

資料: 聞き取り調査, 大野町史編集委員会(1976), 大野醤油協業組合(1987), 吉本(1987), 高木(2002)により作成。

*1894年の下金石町醤油組合と下金石醤油醸造組合の役員構成員が同一であることから、両組合は同一の組合、または下金石町醤油組合を母体として下金石醤油醸造組合が結成されたと思われる。

1934（昭和9）年3月には大野醤油移出組合が設立され、同年11月に工業組合法に準拠した大野醤油工業組合へと改組された。この組合の成立により、これまでの同業組合は自然消滅となった⁴⁸⁾。この工業組合は、これまでの組合と同様の目的のほか、当時の国鉄金沢駅が窓口となり、主に鉄道弘済会を通じて県外移出・販売をおこなうことを目的としていた。各業者で余剰^{おろみ}の諸味を組合に持ち寄って共同で絞り、「大の醤油」という組合ブランドで出荷していた⁴⁹⁾。当時は昭和恐慌のさなかにあり、醤油は余剰気味で、鉄道の輸送量は落ち込んでいたことから、こうした組み合わせが可能となったようである⁵⁰⁾。この組合は1942年まで存続したが、石川醤油統制会社の発足により、その役割を終えている。第二次世界大戦中は、業者間の連絡のため、大野醬和会が組織されたが、組合としての機能は有していなかった。

このように大野町では、共同事業を重視した同業組合が組織されてきた。これは中小規模の醤油醸造元が集積した産地であるために、原料購入などで効率化を目指したものである。共同事業を重視する動きは、戦後の集約化事業の下地となっているといえよう。一方、販売面では個々の醸造元と顧客との結びつきが強固であったために、企業合同などが進まなかったと考えられる。

(2) 醤油醸造業の地位

大野町において、醤油醸造業は重要な産業であった。県外への移出品として、醤油は大野を代表する産品であった。『大野町案内』⁵¹⁾によると、1922（大正11）年頃の大野からの総移出金額77,992円のうち、最も多いのが醤油で24,510円（817石）、次いで酒（24,000円；300石）・米（23,200円；580石）の順であった。主な移出先は「北海道・樺太・能登」となっていた。

また、町の生産総額に占める醤油醸造業の

表5 生産総額に占める各産業の割合（1934年）

種 類	生産総額 (円)	総額に占める 割合 (%)
総 額	447,311	—
農産物	18,764	4.19
畜産物	1,065	0.24
水産物	24,177	5.40
工産物	403,305	90.16
醤油	303,600	67.87

資料：『昭和9年 石川縣石川郡大野町治一覽表』より作成

割合も高かった⁵²⁾。表5は1934（昭和9）年の生産総額に占める各産業の割合を示したものである。町の総生産額の約90%を占めるのは、絹織物や味噌などの工産物であった。このうち、醤油の産額は303,600円と工産物の中で最も高く、総生産額に占める割合は約70%に達していた。

大野銀行の役員ならびに大野町商工会の幹部の構成をみても、醤油醸造家が名を連ねていることがわかる（表6）。

大野銀行は1901（明治34）年に開業した銀

表6 大野銀行の役員ならびに大野町商工会幹部とその家業（1925年）

	役職	氏名	家業
株式会社大野銀行	取締役	喜楽彦次郎	船問屋業
		番井五三郎	船問屋業
		山守六太郎	肥料・木材業
		直江源一郎	醬油醸造業
	監査役	直江 七久	醬油醸造業
1901年 設立		紺田市太郎	醬油醸造業
		宮崎外次郎	雑穀業
		政木六太郎	船問屋業
大野町 商工会	会 長 副会長 常 務	喜楽彦次郎	船問屋業
		番井五三郎	船問屋業
		三輪次郎吉	船問屋業
		直江 庄平	醬油醸造業
		光谷 次吉	肥料・木材製材業
		紺田市太郎	醬油醸造業
1921年 設立			

資料：石川郡大野町役場（1927）より作成。

行で、醤油醸造元や当時の廻船業者（のちに船問屋）などが出資して設立された⁵³⁾。1925年当時の役員構成をみると、取締役4名のうち喜楽彦次郎と番井五三郎の2名が船問屋業、醤油醸造業は直江源一郎1名、肥料・木材の山守六太郎となっている。監査役では、4名のうち直江七久と紺田市太郎が醤油醸造業、政木六太郎が船問屋業、雑穀業の宮崎外次郎という構成である。銀行設立から四半世紀近くすぎているが、当時の主要産業であった2業種から同じ数の役員が選出されていたことがわかる。

また、1921（大正10）年に有志により結成された大野町商工会⁵⁴⁾の幹部構成も、銀行役員同様当時の主要産業を反映した構成となっている。1925年の時点では、船問屋業と醤油醸造業が中心となっている。さらに、会長の喜楽彦次郎と副会長の番井五三郎、常務の紺田市太郎は大野銀行の役員でもあった。

これとは別に、1915（大正4）年には現在の大野信用組合の一つである大野町信用販売購買利用組合が、醤油醸造元によって設立されている。これは大正デモクラシーのさなかにあり、支持政党の違いから一部の業者を除外して設立された組合であった⁵⁵⁾。当初は、醤油の製品改良と原料購入の便を図ることを目的とした、醤油醸造元のための金融機関であった。その後1929（昭和4）年に一般に開放され、大野町の金融機関の一つとなっていく。

大野新道開削にも、多くの廻船業者や醤油業者が関わっていた⁵⁶⁾が、これら金融関係の役員などからも、醤油醸造業は廻船業（船問屋業）とならぶ大野町の主要産業であったことが伺える。さらに述べると、大野町の主要産業となった醤油醸造業は、地場の経済に深く関わることとなり、その経営者たちは、地元経済界を主導する立場におかれることとなったといえる。

V. 醤油流通の変容

(1) 醤油の輸送経路と輸送手段の高度化

交通の発達には物資の輸送に大きな変化をもたらした。大野醤油も例外ではなく、輸送手段の発達に対応しつつ、改良が進められた。

大野町の醤油醸造元のうち、比較的規模の大きな醸造元は、請売商を通じて販売することが多かった。その一方で、家族経営的な中規模から小規模の醸造元は、自ら主に金沢市内の小売店や個人などの顧客を回る、「地回り」と呼ばれる販売方法で直接顧客と結びついていた。

図3は大野醤油の輸送経路の変遷を示したもので、輸送手段の変遷を示したのが図4である。1884（明治17）年の大野新道開通以前、金沢市内への醤油の輸送経路は、大野町から延命地藏堂（桂町釈迦堂）を経由して金石往還を通り、市内へ向かうのが主であった。大野から金石への道は狭く、荷車の通行も困難であったため、主な輸送手段は天秤棒であった。

醤油の担ぎ手たちは、市内まで約7kmの道のりの途中、延命地藏堂付近と寺中で小休止した。金石往還へ出てからは、畝田・藤江・若宮で休憩し、長田町の食堂や茶屋で食事をとり、市内へ配達に向かった。長田町にはこのほかに荷預かり所などもあり、金沢市内への玄関口としての機能を有していた。金石往還沿いの畝田・藤江には茶店のほか「モッコリ」と呼ばれる自噴井があり、担ぎ屋たちの小休止の場となっていた⁵⁷⁾。

このほかに、大野川を利用した舟運による出荷もおこなわれていた。これは、大野川をさかのぼり、途中小河川を利用して浅野川へ入り、大河端村で1泊し、翌日浅野川をさかのぼって金沢市内に入るルートであった。渇水期には大河端村で荷車に乗せ替え、陸路金沢市内へと向かった。このルートは、浅野川の河床が浅いことと、水量が少ないことから

醤油の輸送に大きな変化をもたらしたのは、大野町と畝田を結ぶ大野新道の開通(1884年)である。大野新道は、大野町・大野港と金石往還の畝田を直接結ぶために、醤油醸造元や廻船業者ら大野町の住民が寄付金を募り、建設された⁵⁸⁾。新道の開通により、大野町から金沢市内へは、金石を経由せずに直接金石往還へ出ることができるようになり、道のりは約1km短縮された。さらに、醤油の輸送に荷車の使用が可能となった。こ

輸送経路が大野新道經由で金石往還へ入る経路に移行したことにより、輸送手段が荷車主体となったことは、大きな変化であった。大正末期になると、自転車とリヤカーが導入されはじめたほか、一部ではオート三輪など、自動車による輸送も始まった⁵⁹⁾。

具体的な事例を挙げると、YO（株）では、昭和の初めまで醤油を天秤棒で運んでい

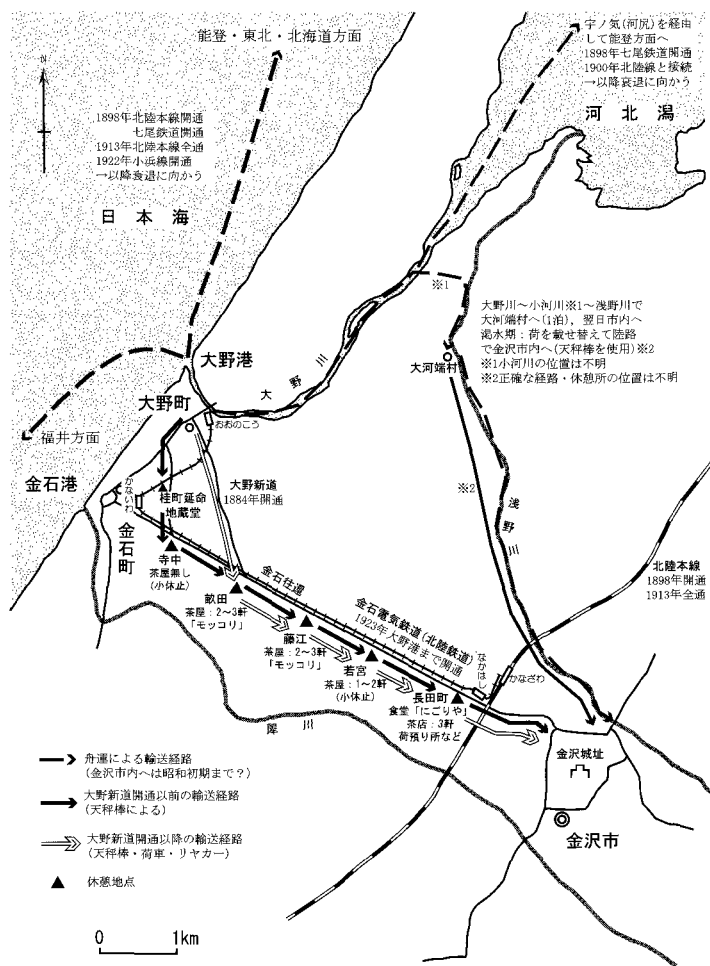
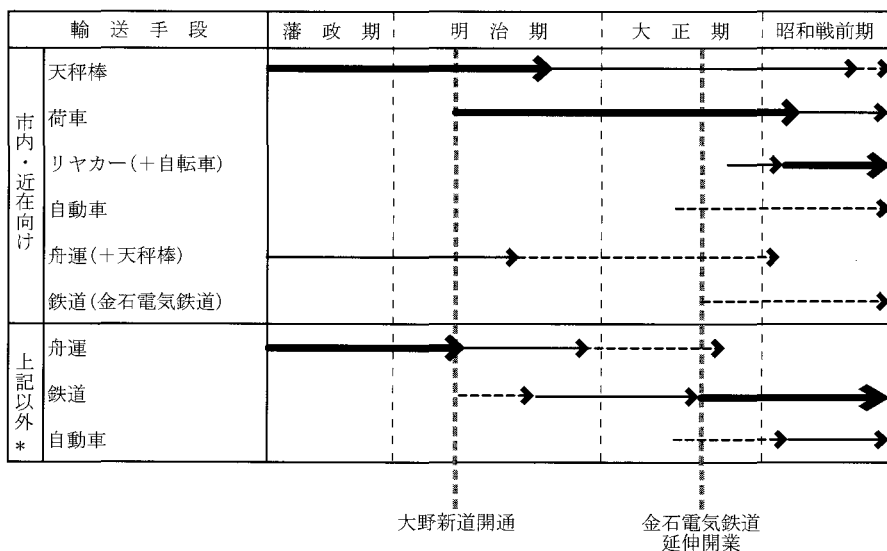


図3 醤油の輸送経路の変遷(大野新道開通以前～昭和初期)
資料：聞き取り調査、吉本(1987)、金沢市大野町(1976)より作成



* 県外その他、能登など石川県内の遠隔地向け

※線の強弱は主に使用された期間を示す

資料：聞き取り調査ならびに、吉本(1987)、金沢市大野町(1976)より作成

た。天秤棒の前後にそれぞれ2斗樽を下げ、祖父・父、番頭の3人で得意先が多くあった金沢市の南にある山裾の長坂まで売りに歩いたという⁶⁰⁾。その後荷車を導入したという。また、1921年創業のH(株)は大野新道開通以降の創業であるため、金沢市内向けには当初から荷車を用いていたが、1～2年後に自転車とリヤカーを導入している⁶¹⁾。H(株)現会長の妻の実家(醤油醸造元)では、戦前にすでにオート三輪が導入されていた。このように大野新道は、醤油輸送の主要経路となり、輸送手段を向上させるとともに、輸送量の増加にも貢献するところとなった。その後の大野町が醤油産地として発展していく上で、大野新道は大きな役割を果たした。

一方、能登方面や県外などの遠隔地への移出は、舟運が担っていた。能登方面へは大野川から河北潟を通り宇ノ気（川尻）へ、そこから陸路という経路のほか、直接日本海で海上輸送するという経路があった。県外向けは、日本海経由が一般的であった。しかし、

船による輸送も鉄道の開通が進むことでその役目を終えることになる。

1923年に、金石電氣鉄道（通称金石電車）の金石～大野港間が延伸開業した⁶²⁾。これにより、遠隔地向けの醤油輸送は大野町から直接鉄道で出荷することが可能となった。金石電車は、延伸開業当初から醤油輸送を担っていた。大野からは金石電車を経由して、金沢駅から国鉄（当時）により、東北・北陸方面へ輸送した。ただし、金沢市内への輸送は、金石電車開業後も荷車・リヤカーが一般的であり、一部の担ぎ手（主に女性）が金石電車を利用して金沢市内へ運んでいた⁶³⁾。

前述したH（株）は元々廻船業だったことから、福井・富山方面とつながりがあり、船により出荷していた。しかし、金石電車が開通すると貨車輸送へ転換した。また、昭和初期には大野町にあった運送業者にトラックによる福井までの輸送を依頼したこともあった。

自動車による輸送は、Hの例にあるように

昭和初期にみられたが、まだ各地の道路事情が悪かったため、本格的になったのは第二次世界大戦後であった⁶⁴⁾。

鉄道の開通による影響は、醤油醸造関連業者数の推移(図2)には直接的にあらわれてはいない。しかしながら、鉄道が開通してから数年後、徐々に業者数が増加していることが読み取れる。これは、鉄道開通による廻船業への影響が、ゆっくりではあるが醤油業者数の増加としてあらわれてきたものと思われる。

(2) 大野醤油の流通形態と醤油請売商の果たした役割

明治期から昭和初期における大野町の醤油業者は、その機能から、醸造設備を持たず醸造元から醤油を仕入れて顧客へ販売する醤油請売商と、自ら醤油を醸造する醤油醸造元と

に分かれていた。大野醤油業の特徴ともいえる醤油請売商の成立は、醤油醸造元へ奉公していた者が独立する際に、顧客を譲り受け請売商として独立したり、廻船業の衰退にともない、水主など資本力のない者が請売商に転業したことなどによる⁶⁵⁾。

請売商の主な業務は、口利きや斡旋・仲介と顧客への販売であり、醸造元と小売店や個人消費者を結びつけていた。規模の大きな請売商は、船や貨車を仕立て、能登地方や北陸近県、さらには東北・北海道といった遠隔地との取引をおこなっていた。また一部の請売商は、出荷の際に醸造元の銘柄ではなく、請売商の銘柄で販売していた⁶⁶⁾。さらに、醸造元に代わって金沢市内やその周辺の顧客を相手に「地回り」をする請売商も一部にあった。このように、醤油請売商には「小売」と「問屋」という二つの機能があった⁶⁷⁾(図

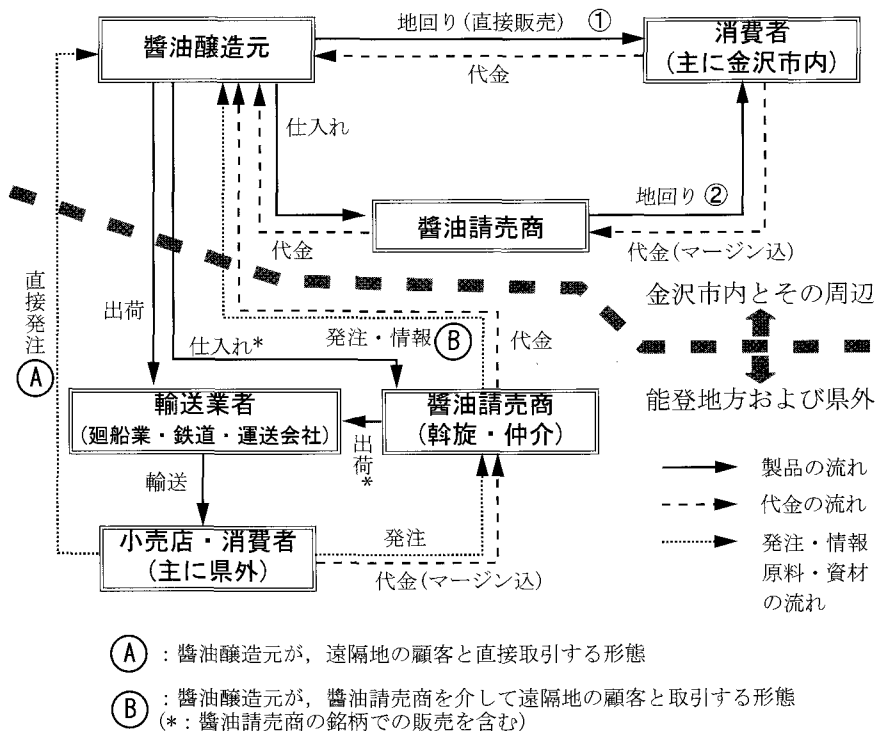


図5 明治期から第二次世界大戦前における大野町の醤油関連業者の業態と取引関係
資料：聞き取り調査ならびに、吉本(1987)により作成

5, ②・③)。大野町における請売商の活動は、大正期から昭和初期にかけて、金沢市内の間屋が大野醤油を取り扱わなかった⁶⁸⁾ことから伺うことができる。

請売商として業務を拡大していった者もいた一方で、表2のKOやA(株)のように、資本を蓄積し、醤油請売商から醤油醸造へ進出する者もいた。こうしたことから、醤油請売商は醤油醸造元の予備軍的存在でもあった⁶⁹⁾。しかしながら、第二次世界大戦勃発にともなう戦時統制経済下で、統制会社による配給制が実施されたために、大野醤油の特徴ともいえる醤油請売商は廃業へと追い込まれた⁷⁰⁾。とはいえ、醤油請売商の存在は、明治から昭和戦前期の大野醤油における、生産流通面での大きな特色の一つであった。

一方、醤油醸造元の取引先も、金沢市内やその周辺向けと、遠隔地向けとに分けられる。金沢市内向けでは、前述したように醤油醸造元が直接顧客(小売店や家庭)を回って販売する「地回り」が中心であった(図5①)。代金の回収は8月と12月、いわゆる盆暮れの年2回が一般的であった⁷¹⁾。これに対して、遠隔地向けでは規模の小さな醸造元が能登地方または北陸近県の顧客と直接取引をおこなう④の形態と、規模の大きな醸造元が請売商を介して東北・北海道向けに出荷する⑤の形態があった。

このように、第二次世界大戦前の大野町の醤油業者には、その規模や取引先との関係からいくつかの取引形態が認められ、このような関係を使い分け、すみ分けていたといえる。

しかし、1942年の統制会社設置にともなって配給制が実施されると、これらの特色は失われてしまった。醸造元や請売商は、顧客との直接取引ができなくなり、このことが大野醤油の商圏を縮小させる要因となった。とくに、遠隔地などに独自の顧客を擁していた請売商の廃業は、大野醤油の商圏に大きな影響を与える結果となった。

VI. おわりに

金沢市大野町を事例として、明治期から第二次世界大戦前における醤油産地の動向を、主に生産・流通の変化を視点として考察を進めてきた。以下に明らかにになった点を要約する。

大野の醤油醸造業は、藩政期後期に成立したが、明治維新以後一時衰退した。その後、明治中期以降に再生し、昭和初期にかけて産地を形成した。

第二次世界大戦前における醤油業には、醤油醸造業と醤油請売商という二つの業態があった。醸造業は、廻船業とならんで大野町の主要産業であった。経営者は銀行・商工会の設立・運営に参画し、当地域の経済・社会で重要な役割を果たしていた。流通に関して、もう一つの大きな役割を担ったのが醤油請売商であった。請売商は問屋機能と販売機能を有し、戦前の大野町の醤油業にとって特徴的な存在であった。また、請売商は醸造業予備軍としての役割を果たしており、その一部は資本を蓄積して醸造業へと転業した。

醤油の輸送経路と輸送手段の近代化が、産地形成に重要な役割を果たした。大野町民の手によって完成した大野新道の開通により、経路と手段は大きく改善された。これによって金沢までの時間が短縮されただけでなく、輸送量を増加することができた。さらに、金石電気鉄道の大野港までの延伸開通と国鉄(当時)との連帯は、それをよりいっそう進展させた。この過程で、廻船業から醤油業への転業を余儀なくされた者も多かった。しかし、多くの失業者を出さずに、大野町の経済基盤を維持できたのは、醤油業が受け皿になり得たからである。この結果、醤油産地としての機能が高まることとなったといえよう。このような流通機能の近代化を推進したのは、醸造元をはじめとする大野の主要産業の経営者たちであった。地元経済界の重鎮で

あった彼らの存在を無視することはできない。

組合組織は、共同購入や共同出荷、市場の拡大など、共同事業を目的としながら、時代ごとに変化してきた。組合組織の変遷は、多くの同業者が集積する地域にあって、競争と共存とがうまく並立していたことをあらわしているともいえる。

明治期から第二次世界大戦前の時期における大野の醤油醸造業の生産面での共同事業は、戦後の構造改善事業による集約化工場設立の下地となったといえよう。しかし、販売面では、個々の醸造元や請売商とそれぞれの顧客との結びつきが強かったことから、戦後に入っても、企業統合などの動きがみられなかった。このことが、大野町を中小醤油醸造元が集積する産地として、現在に至るまで存続させる一つの要因になったといえる。

なお、醤油請売商については記録そのものが少なく、不明の点が多い。大野町において請売商が発達した経緯の解明は今後の課題としたい。

(立正大学)

【謝辞】

調査にご協力いただいた関係者の方々に感謝する。とくに、貴重な資料の閲覧と教授いただいた吉本政昭氏、喜楽彦三氏、以前の状況を教えていただいた橋本榮一氏に感謝したい。また、ご指導いただいた立正大学地理学教室の先生方、ならびに大塚昌利教授に謝意を表したい。なお本研究は、歴史地理学会例会（2003年5月・国士舘大学）にて発表した内容を補筆・再構成したものである。

【注】

- 1) 林は近世以来、二層構造的な性格を醤油醸造家が有していたとしている。林 玲子「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、1986）、238頁。また、谷本は、

こうした構造が遅くとも幕末期には確立していたと考えられるとしている。谷本雅之「銚子醤油醸造業の経営動向」（林 玲子編『醤油醸造業史の研究』、吉川弘文館、1990）、244～247頁。

- 2) 高木 亨「明治期以降における醤油醸造業年表」、地域研究40-2、2000、19～26頁。
- 3) 高木 亨「明治期以降における醤油醸造業の展開過程」、地域研究43-2、2003、1～22頁。
- 4) 1970年に生揚段階までの協業化を実施したため、各工場の醸造設備は撤去されている。各工場は火入れと調味などの加工をおこなっている。
- 5) 林 玲子編『醤油醸造業史の研究』、吉川弘文館、1990、475頁。
- 6) 市山盛雄『野田の醤油史』、崙書房ふるさと文庫79、1980、128頁。田中則雄「大正期、醤油醸造業界の状況と野田醤油株式会社設立の背景について」、野田市史研究5、1994、67～108頁。田中則雄「昭和初期、醤油醸造業界の問題点と自家用醤油の問題－野田との関連に於て－」、野田市史研究6、1995、69～134頁。
- 7) 長谷川彰『近世特産物流通史論－龍野醤油と幕藩制市場－』、柏書房、1993、274頁。
- 8) 林 玲子・天野雅敏編『東と西の醤油史』、吉川弘文館、1999、286頁。
- 9) 長谷川彰「醤油醸造業史研究の新たな動向について」、前掲8）10～11頁。
- 10) 篠田壽夫「愛知県における醤油醸造業の発展とその特質」、前掲8）213～230頁。
- 11) 井奥成彦「近代における地方醤油醸造業の展開と市場－福岡県の場合－」、前掲8）231～255頁。
- 12) 天野雅敏「後発醤油産地の発展過程－明治期の小豆島の事例を中心にして－」、前掲8）256～284頁。
- 13) 花井俊介「転換期の在来産業経営－大正後期・昭和戦前期における小規模醤油醸造家の事例に即して－」、経営学研究（九州大学経済学会）65-4、1998、43～70頁。前掲8）127～173頁。
- 14) 田中喜男「加賀藩における在郷町特産醤油

- 業の成立について－大野醤油を中心として－」，金沢経済大学論集11-3，1978，41～57頁。
- 15) 吉本政昭『大野醤油の歴史と実態』，非売品，1987，78頁。
 - 16) 亀田芳郎・森 順治「大野（金沢市）の醤油業」，自然と社会－北陸－（福井県地理学会・石川地理学会・富山地学会）25，1961，18頁。
 - 17) 森 順治「大野の醤油」，（石川県高等学校野外調査研究会編『石川県の伝統産業』，北国出版社，1977），122～131頁。
 - 18) 高木 亨「石川県の醤油醸造集積地域」，（井出策夫編著『産業集積の地域研究』，大明堂，2002），150～163頁。
 - 19) 前掲14）42～43頁。加越能教育社『加越能教育実業』36，1909，14～16頁。には，「元和の頃土地の人直江屋伊兵衛なる者海運業を営み生計とせしが航海中（何れの地方なるか判明せざるも多分総，房地方にて野田，銚子より伝来したる者ならんか）醤油醸造の術を伝え来たり始めて製造を開始せりという」との記述がみられる。
 - 20) 前掲17）127頁。
 - 21) 前掲14）45頁。
 - 22) 宮腰町には加賀藩の御塩蔵があり，能登でつくられた塩を貯蔵する蔵があった。隣町に御塩蔵があったため，塩の払い下げは比較的容易であったようである（聞き取り調査による），大野町史編集委員会『金沢市大野町史』，1976，151頁。
 - 23) 前掲14）48頁。
 - 24) 前掲22）142頁。
 - 25) 前掲14）49頁および前掲22）142～143頁。
 - 26) 前掲14）50頁。田中はこの時期の加賀藩の財政状況が逼迫状態にあったため，「江戸藩邸消費醤油すら大野醤油産を使用せざるを得なかった」としつつも，「反面には国産醤油の保護を意図したことは否定できない」としている。
 - 27) 前掲15）21～22頁。
 - 28) 大野町商工会『大野町案内』，1923，9頁。
 - 29) 「白下砂糖例年之値段とハ莫大之高値式三斤式匁七分八厘迄取^レ候へとも，逆も醤油味合二持申義算当二不及哉と居合衆一統被申候事二御座候」（大野町今井勝嘉所蔵）。前掲22）150～151頁。（下線は筆者）。
 - 30) この間毎年2月2日におこなってきた，全醤油業者が物故者を追悼する行事。前掲15）10頁。
 - 31) ①加越能教育社『加越能教育実業』38，1909，前掲28），②石川郡大野町役場『大野町史』，1935，前掲22）で醤油醸造業者数として記載のあるもの。
 - 32) 1889（明治22）年大野町長が石川郡長へ提出した「醤油醸造業沿革届」中の記載による。前掲31）①23～24頁。
 - 33) 前掲19）15頁。
 - 34) 前掲15）22頁。
 - 35) 前掲22）230頁。
 - 36) 聞き取り調査と前掲22）231頁による。
 - 37) 島田編によると，大野町で廻船業を営んでいた喜楽彦次郎が，かなりの収益を上げていたのは，「北前船に代表される大型和船衰退の後を受けて，鉄道を中心とした陸送体制が確立する，明治25年から45年まで」の20年間であるとした。大正期に入り，多くの廻船業者が醤油業へ転業する中，廻船業者として残った彦次郎らも「船荷委託問屋に転じたり，船問屋と船主を兼ねた兼業船主へと方向転換」していったとしている。島田剛男編『大野湊の油屋・喜楽石油百年史』，（非売品），1987，136～138頁。
 - 38) 聞き取り調査による。また，前掲37）146頁によると，北陸線の全通にともない，大型船主が廃業した隙間を縫って小型帆船や発動機船などによる一艘持ちの零細船主が誕生したが，遭難が多く大正末期から昭和にかけて，醤油請売，割木小売，仲仕，荷車引きなどに相次いで転業したとある。
 - 39) 前掲22）255頁。
 - 40) 聞き取り調査による。
 - 41) 前掲28）「営業案内」1～11頁。
 - 42) 塩魚類の総称。また，鮮魚と干魚との間のもの。間物・合物・相物などとも書く（広辞苑より）。
 - 43) 石川郡大野町役場『石川縣大野町誌』，1927，187頁。

- 44) 『大野町案内』・『大野町史附録』ともに、すべての業者が掲載されていたかは不明であるが、相当数の者が醤油に関連する業種に携わっていたことが読み取れる。
- 45) 前掲15) 27頁。
- 46) 下金石醤油組合と下金石醤油醸造組合は、前掲15) 22) とも別な組合としている。しかし、本文で述べたようなことから、両組合は同一の組合であるが、構成員の変更などにより下金石醤油組合を改組したのが下金石醤油醸造組合ではないかと考える。したがって、本論では同一組合として扱う。
- 47) 前掲15) 27～28頁。
- 48) 前掲15) 38頁。
- 49) 前掲28) の付録「大野小唄」の冊子に大野醤油工業組合の広告がみられ「大の」の荷印が描かれている。
- 50) 橋本榮一氏からの聞き取りによる。
- 51) 前掲28) 6頁。
- 52) 石川縣石川郡大野町役場『昭和九年 石川縣石川郡大野町治一覽表』, 1934。
- 53) 前掲22) 506頁。
- 54) 前掲22) 490頁。
- 55) 前掲15) 30頁。
- 56) 前掲31) ②97～98頁。「道路の新設・改修 大野新道開設及県道認定」に出てくる人々の職業は以下の通り。橋本忠蔵(廻船問屋)、橋本忠一郎(不明)、小松九郎兵衛(不明)、宮崎次右衛門(雑穀屋「宮越屋」)、光谷次余門(肝煎・百姓頭、住吉丸の船主)、若田兵左衛門(船大工)、山守次左衛門(廻船業)、山守六太郎(昭和8～10年町長)、鴻野津平(不明)、直江七蔵(醤油醸造元)、若崎佐兵衛(醤油屋)、今井喜一郎(丸屋傳衛門の分家、廻船業)、直江源太郎(醤油醸造元)、川崎次郎三郎(廻船・近海航路)、山守次郎(戸長、材木屋、廻船業の山守次左衛門と関係あり)。喜楽彦三氏からの聞き取りによる。
- 57) 喜楽彦三氏からの聞き取りによる。
- 58) 前掲31) ②97～98頁
- 59) 自動車による輸送は1919年に計画されていたとの記録がある。前掲22) 250頁。また、聞き取りによると、昭和初期には、町内にトラックを持つ運送業者が2軒あり、一部の醤油業者でもオート三輪を所有していたようである。
- 60) 吉本政昭氏からの聞き取りによる。
- 61) 自転車は中橋の自転車屋にて百数十円にて購入したそうである。橋本榮一氏からの聞き取りによる。
- 62) 金石電気鉄道は1913年に長田～金石間が電化開業、1920年に長田～中橋間を延伸開業し、翌21年から国鉄と連帯貨物の営業を開始した。北陸鉄道(株)『北鉄の歩み』, 非売品, 1974, 75～78頁。
- 63) 女性の担ぎ屋が主に利用していたようである。金石電気鉄道開通後も、金沢市内向けの出荷方法はリヤカーなど人力に頼る方法が主であった。聞き取り調査による。
- 64) 橋本榮一氏からの聞き取りによると、昭和初期に運送業者に福井まで醤油を運んでもらったことがあるが、道が悪くて苦勞したとのことである。
- 65) 前掲15) 57頁。聞き取り調査による。
- 66) 聞き取り調査による。
- 67) 前掲15) 57頁。
- 68) 戦前には金沢に醤油を取り扱う問屋が3軒あったが、千葉県などの大手メーカーの醤油を取り扱っていた。前掲15) 57頁。このことは大野町の請売業者が地元産の醤油を一手に取り扱っていたために、金沢市内の問屋には出る幕がなかったとの見方もできる。大手メーカーが地方の都市部に進出するのは、東京市場の需要が飽和状態に達した大正中期から末期にかけてである。花井俊介「三蔵協定前後期のヤマサ醤油」, 前掲5) 所収, 345～454頁。それ以前にこうした取引関係が形成されていたといえよう。
- 69) 前掲15) 57頁。
- 70) 1934(昭和19)年の石川醤油統制会社設立により、配給制がとられたため、請売商は廃業を余儀なくされた。前掲22) 261～262頁。
- 71) 聞き取り調査による。現在でも一部にはこうした取引が残っている。

Trend of the Soy Sauce Industry in the Ono-machi Area, Kanazawa City,
Ishikawa Prefecture, before World War II

Akira TAKAGI

This paper deals with the structure of a soy sauce producing area before World War II. The study, conducted in Ono-machi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture, revealed that two business activities related to soy sauce were undertaken in Ono-machi before World War II: *Shoyu-Jozo-moto* (soy sauce brewing) and *Shoyu-Ukeuri-shou* (soy sauce retailing).

Shoyu-Ukeuri-shou had both wholesale and retail functions and was typical of the soy sauce industry in pre-war Ono-machi. Some *Shoyu-Ukeuri-shou* tradesmen switched over to soy sauce brewing after accumulating sufficient capital. Furthermore, like the shipping industry, the soy sauce brewing industry was important to the economy and society of Ono-machi.

The transportation of soy sauce to downtown areas of Kanazawa improved greatly after the opening of the *Ono-shindo* (new road) when carts could be used for this purpose instead of the carrying poles that were used previously. Transportation to distant areas subsequently switched from ship to railway transportation and the shipping industry that was previously a major business in Ono-machi declined rapidly as a result. This change in the means of transporting cargo had a major impact on the soy sauce industry. Increased unemployment associated with decreased shipping activities resulted in an increase in the number of people that became tradesmen in the soy brewing industry in the area.

The associations involved in brewing soy sauce conducted themselves in a way that was based on principles of cooperation when purchasing materials and transporting the product. This coexistence in producing areas subsequently became an important aspect of soy sauce brewing.

Key words: soy sauce brewing, soy sauce retailing, shipping industry, the period before World War II, Kanazawa