

近世小豆島の醤油醸造業

兒 玉 洋 一

- 一 醬と醬油及び其の起源
- 二 近世小豆島醬油の概観
- 三 小豆島醬油移出統制の問題
- 四 豪商若狭屋半兵衛と高橋文右衛門の契約
- 五 文化末に於ける醬油醸造利益の算定
- 六 小豆島醬油の販路と其の開拓
- 七 結 語

一 醬と醬油及び其の起源

醬油の醬は古來將に通じ「能制_ニ食物之毒_一、如_ニ將之平_ニ暴惡_一」⁽¹⁾と謂はれるが、元來東洋固有の調味料であつて、その日本・支那・印度に産するものには、夫々異なる特色を有する。本邦に於ける醬油の起源に就ては、既に大寶の制には朝廷に醬院^{ビシオツカサ}が設けられて、大膳職の別院として雜醬・鼓・未醬のことを掌つてゐるのが見られる。併しながら、嚴密なる意味に於て今日用ゐられる醬油の起源とはいひ難い。

近世小豆島の醬油醸造業。

いま和漢三才圖會(百五) 造醃(百五) 及び料理物語(萬開) によりて未醬と醬油とを對比すれば(2)

〔和漢三才圖會造醃〕未醬

醬之和名比豆鹽也、今造法大豆一斗炒麩磨去レ皮、精麥一斗、一夜浸レ水、豆麥混合チナセ、別用ニ鹽二升六合水一斗、一沸去レ渣冷定、和レ豆麥一盛レ桶、每日向レ陽攪至三十餘日、密封二千日而成、俗謂ニ比之。保未醬。

〔同〕 上 醬油醬名比之保 本邦俗加二油字、其米レ搾者得レ醬、似レ爲ニ二物、

豆タマリ 油 造法用ニ大豆三斗、水煮糜、以ニ麩二十四斤一拌、罨成レ黄、每十斤入ニ鹽八斤井水四十斤、攪晒成レ油收ニ取之、大麥醬。用ニ黑豆一斗、炒熟、水浸半日同煮爛、以ニ大麥麩二十斤、拌勻篩下レ麩用ニ煮豆汁チナセ一和劑、切片蒸熟罨晒搗每一斗入ニ鹽二斤井水八斤、晒成レ黒、甜而汁清、

按今本邦用ニ大麥醬、小麥醬二種、大抵造法大豆水煮精麥チナセ以拌罨成レ麩略晒、別用ニ鹽一水二斗煎沸、冷定盛レ桶、投ニ豆麥之麩、每日以ニ穂杖エネリ攪レ之、夏七十五日、冬百日而成、搾レ之取レ油、其油色淺味不レ美、一沸煮レ之收レ桶、經レ宿則色深黒、而味亦美也、用ニ其渣ニ再和ニ鹽水一攪レ之搾レ油、謂ニ之ニ番醬油、味最劣、凡市廛之醬油皆用ニ小麥一也、用ニ大麥一者味不レ佳、然病人吃レ之不レ妨、蓋未醬及病油者、本朝庖厨一日不レ可レ無者也、猶三華人尙ニ麻油、

〔料理物語醬油〕 正木ひしほ大麥白一升一夜水にかし、さはくと煮ていかきにかけてむす、大豆八合むしくひはづかけえりて、水にてあらひほし、よきほどにいりて、こまかにさらくと引わり、かはをさる、右二色ませやはらかにむして、あつさ五分程にむらもなくひろげ、上下にうどんの粉二合五勺ふりてねさせ、はなよくつきたる時おこし、あらくとくたき、少し日にほし、花のちらざるやうにして、かみぶくろに入罨、何時にても五日まへに、とうじ四合、鹽貳合五勺、水一升入つくり候冬は十日十五日前よし、右とうじしほみづを、ぐらくとわかしよくさまし、桶にても、

つぼにても作り入、日あたりをき、一日五六度もかき候、色のつき候までそとにをく、但五升とも仕候へば、鹽三合づゝ入よく候

(同) 上 正水醤油 大麥壹斗白につきいり引わる、大豆壹斗みそのごとくくる、小麥三升も白にして引わる、右之大豆に候て麥のこにあはせ、こを上へふり、板のうへにをき、にはとこの葉をふたにしてねさせ候、よくね候はゞ、鹽八升水貳斗入つくり候、同二番ニハ鹽四升水壹斗こうじ四升入、三十日をきてあげ候也

と見えるが、「古事類苑」飲食部十二の所説では醬を定義して『大豆ニ糯米、小麥、酒、糠等ヲ和シテ製シタルモノ』とし、醤油に就いては『大豆ヲ煮熟シ、大麥ヲ熬リテ、春キテ粉末トシタルモノト、相合セテ麴ヲ作り、熟スルニ及ビテ水ヲ合セ、鹽ヲ加ヘテ攪勻シ、毎日數次植杖ヲ以テ滾合スルコト七十餘日、而シテ糟ヲ布囊ニ盛りテ、壓搾シテ滴汁ヲ取リタルヲ一番醬油ト稱シ、其渣ヲ用キテ更ニ製シタルヲ、二番醬油ト稱ス、又味噌ヨリ製シタルヲ豆油ト云フ、其他大豆醬・小豆醬等アリ』と述べて徳川期に於ける製法一般を概説してゐる。而して、萬金産業袋^六酒食にもある如く『酒は寒造とて、寒きとき造りこむを專とす、醤油は夏土用の中に仕こみ、秋の末に至りて上るをよしとす』といふのが古來の定法であらう。

醬油は支那より傳來せしことは疑なきところであるが、醬が醬油にまで發達し、更に自家用料として、はななく商品として販賣さるゝに至つた時代に就ては、大體に於て足利の末期にその醸造法が普及せられ、徳川の初期に既に營業化せるものと見られよう。⁽⁵⁾産地に就ては、紀州の湯淺・京都・下總の野田・銚子・播磨の龍野・備前・讃岐の小豆島等相次いで有名となり、最初は地方的需要を充すに過ぎなかつたものが、次第に京都・大阪・江戸

等の中心都市に進出を圖つたものと思はれる。京都について見れば、寶永・正徳の頃既に百數十軒の醤油醸造家があり、寶曆年間には隆盛を極め、京都醤油株仲間が出来、地方より進出し來れる備前醤油などと紛議を醸してゐるが、寶曆六年には、在京地造り醤油仲間を親株とし、他國醤油屋は之に加入を許される事によつて紛糾が落着いてゐる。然し、文化年間に入つては更に右の外、湯淺・播州等の醤油も侵入し、爲めに京都地造り醤油仲間は大いなる恐慌を受けるに至つた。此れは京都の場合であるが、此の事は他の大都市に就ても、略々同様の事を言ひ得るのであつて、徳川中期以後、各産地の醤油は全國的商品化を始め、各産地の領主は國産獎勵の趣旨から、極力保護を加へ來つたものである。湯淺醤油に對する紀州藩の保護の如きその著例といへよう。

二 近世小豆島醤油の概観

小豆島の醤油に就ては、銚子のその如く、紀州の湯淺より傳はりたりと謂ひ、或は文祿年間に始まるといふも、此等に就ては徴すべき確實なる文献を缺き何れとも言ひ得ない。唯、比較的多數の古文書を所藏せられる安田村高橋家文書に典據して本稿をすゝめ度い。先づ、それに従へば、文化六年三月の醸造原石三十八石六斗であ〔註〕り、其後十九年文政十一年には其の九倍、三百四十四石三斗となり、此の間の通計三千三十二石九斗一升となつてゐる。いま、其の各年次の造石高を示せば次の如くである。

文化 六 己 年

三十八石六斗 (原石)

近世小豆島の醤油醸造業

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	文 政 元	同	同	同	同	同	同	同	同	同
十	九	八	七	六	五	四	三	二	二	元	十	十	十	十	十	九	八	七	七
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
三 百 三 十 三 石 九 斗	三 百 八 十 六 石 六 斗 三 升	二 百 六 十 六 石 九 升	二 百 六 十 三 石 二 斗 一 升	百 五 十 三 石 二 斗 一 升	百 三 十 七 石 三 斗	百 五 十 石 九 斗 七 升	九 十 三 石 四 斗	百 十 六 石 一 斗 六 升	八 十 石 七 斗 七 升	百 四 十 三 石 七 斗 七 升	百 四 十 石 四 斗	百 廿 四 石 五 升	百 六 石 一 斗	百 石 二 斗	六 十 七 石 八 斗	八 十 石 五 石	四 十 二 石 四 斗 五 升	四 十 二 石 四 斗 五 升	

三千三十三石九斗一升

〔註〕資料に制約せられるため、之を以て小豆島醬油醸造の嚆矢とするの外はない。但し、文化・文政年間には一般に醬油の使用は餘程普及してゐたのであつて、文政八年乙酉二月、橋本敬簡著述の「經濟隨筆」第十四、醬油の事にも「醬油を儉するは價安は損也、二朱以上より拾二匁位宜し先調たる時一樽の醬油へ味淋にても上酒にても二升程入大釜にて得と煮返し、樽成とも壺成とも入置て遣ふべし第一かびる事なし、風味損せず煎物を致す前に其都度々々酒鹽を加ふるに及ばず、急速の用に湯のたぎりたるへさせば物のつゆ吸物なども炭薪もて煎立る力を待す出來る徳あり、みしほ漬かくや杯へ掛け、ひたしものに掛るに、なま醬油より老人小兒病人等には腹にあたる事なく便にして宜し」とあり、其の黴防止の方法に就ても既に研究されてゐる。元來、遲速の差こそあれ、盛夏の候には何れの醬油も必ず黴を生ずるのであつて、黴豫防法に就ては、今日に於ても未だ完全なるものなく、藪田博士の「フルアクリール」酸位が比較的完全といはれる程度である。⁽⁹⁾

文化、文政年間の造石高斯の如く、今日では文政十一年々産額の約千倍、三十五萬石を産し、我が國に於ける年産額の約一割を占むと謂はれる。

いま、文化六・七年の小豆島に於ける醬油原料の相場について見るに、大豆一石に付六十匁、小麥一石に付四十六匁、鹽一升に付二分〇六毛、室味一升に付七分、粕十メに付三匁五分、松葉一抱に付四分となつてゐるが、大坂行の運賃に就ては小樽（八升詰）一挺につき三分即ち極上物醬油小樽代價六匁六分の四・五パーセントに當り、大樽（三斗二升詰）についても其の代價二十六匁の約四・六パーセント、一匁二分となつてゐる。⁽¹⁰⁾併しなが

ら、當初此等は專業的な醬油搭載船に積込みしかといふに左様ではなく、木船・摺船或は手繰船等に大樽五挺或は十挺・小樽十挺或は二十挺と積載し、之を大坂に廻行して得意先へ大樽三・四樽、小樽五樽より十樽位宛水揚してゐたものと思はれる。當時既に大坂には、嶋屋新兵衛(南堀江日吉橋)・嶋屋平兵衛(米屋)・嶋屋佐兵衛(波座大郎助橋)・大和屋清兵衛(船場湊屋)・淡路屋佐助(立賣堀日向町)等の得意先ありし事は高橋家文書に見られるが、文政年間になると次の如く大阪市内に於ける得意先四十二軒を算する。橋本屋文右衛門の得意先のみにも斯様であるから、すでに島内東西に同業者の續出せし文政末に於ては、如何に加速度的に小豆島醬油醸造業が殷盛におもむきしかを察知するに餘りある。

文政年間大坂に於ける得意四十二軒内譯(12)

大阪	福島問屋	阿波屋	五郎兵衛
同	長堀井池ノ濱北側	富田屋	徳兵衛
同	京町堀四丁目難波橋少東北側	山内	權兵衛
同	天満十丁目筋	鹽屋	與兵衛
同	東堀農人橋西詰少北まがり西角	山口	屋佐助
同	伏見堀きの國橋	綿屋	吉藏
同	九條	よしや	安右衛門
同	西横堀設岐屋町	中屋	伊右衛門

近世小豆島の醬油醸造業

同 東堀久太郎町
 同 天満市ノ町いけ市ノ濱上ケ
 同 道頓堀戎橋北詰少シ東
 同 天満十一丁目佐伯濱付三筋内
 同 阿波座橋太郎助橋北側
 同 今橋一丁目
 同 天満童田町
 同 さなへ橋北詰少シ西濱側
 同 瓦町御堂筋少シ東へ入北側裏
 同 安土地町さなへ橋筋少西北側
 同 九 條
 同 立賣堀阿波橋北詰少シ北へ入
 同 瓦町北御堂裏門筋少シ西入南側
 同 隆平橋南へ入西側
 同 新町西口丁ノ端半丁程内南側
 同 江ノ子嶋龜井橋西詰

佃屋 伊兵衛
 魚屋 繁松
 大和屋 佐兵衛
 河内屋 文兵衛
 嶋屋 佐兵衛
 大和屋 安兵衛
 阿波屋 久兵衛
 河内屋 吉兵衛
 荒物屋 善兵衛
 和泉屋 半三郎
 屋根屋 四郎兵衛
 嶋屋 治兵衛
 淡路屋 平七
 箸屋 忠兵衛
 大和屋 儀兵衛
 金屋 伊八
 加賀屋 喜衛
 博多山

同	南堀江四郎兵衛町	阿波屋松兵衛
同	上町	梅屋長兵衛
同	東堀高麗橋北詰少シ北	油屋彌三郎
同	江ノ子嶋東濱龜井橋一筋上ノ辻下	嶋屋仁兵衛
同	福島船津橋北詰	婦久屋
同	中之嶋	松屋彌助
同	天満樽屋橋筋二重門少東小嶋屋町	播磨屋清兵衛
同	せんだんの木橋南詰一筋内へ入	河内屋八兵衛
同	南堀江王手町	播磨屋藏兵衛
同		中屋徳兵衛
同		佃屋加兵衛
同	堀江	忠兵衛
同	中嶋新家	増濱屋忠兵衛
同	天満五丁目濱付	大黒屋安兵衛
同	瓦町井池少西北側	大和屋忠兵衛
同	北濱一丁目濱付	讃岐屋喜介

更に天保三年辰正月の高橋家文書「醬油牒」によれば、上記の福島阿波屋五郎兵衛・京町堀山内權兵衛・農人

近世小豆島の醬油醸造業

橋山口屋佐助・きの國橋綿屋吉藏・九條淡路屋草七等の外合計五十二軒の得意先に増加し、島内に於ても、同年の「萬覺帳」目次に従へば九右衛門・小判屋・由兵衛・眞光寺・重助・莊埜・周平・徳三郎・池ふじ・満吉・下澤・外重等多くの得意先が見える。

斯くて明治維新の聖業を迎へたる頃には、京阪神方面の需要も頗る増加し、醸造石數も亦著しく増加し、明治三年草加部福田大部各村醸造家より通商司役所への造高書上帳に依れば、其の戸數七十五其の造高一萬六百九十九石六斗を計上し、更に右以外西部各村の營業人及び造石高を合算すれば、戸數百十五戸、造高一萬六千七百石に達するものと思はれる。⁽¹³⁾ 明治十一年に至れば、長西英三郎・高橋彌三治等の發起によりて榮久社が組織せられ、醸造益々盛となり一時醸造家數四百餘戸の多きに至つたと謂はれる。而して、明治卅八年には、組合に於て醬油醸造試験場が設置せられ、縣庫よりは五ヶ年繼續にて一萬一千圓の補助を受け、四十年三月には郡立、四十二年四月には縣立に移管せられて、工業試験場と改められ、廣く一般斯業者の研究所たらしめ、製麴の改良・酵母の培養・製品の鑑別等を行ひ、醬油界の面目を一新するに至つたのである。更に大正年間に至れば、小豆島醬油同業組合に於ては、資本金五萬圓を據出、豫定醸造高を二千石とし、特に小豆島醬油研究所を苗羽村に設置し、醬油試験場技術員監督の下に製品の實地研究・醸造業者の養成を行つたのであるが、いま明治三十四年十二月、重要物産同業組合法による小豆島醬油製造同業組合成立後の製造高及び同價格・組合員數を示せば次の如くである。⁽¹⁴⁾

小豆島醤油製造同業組合成績（明治三十四年十二月設立）

年次	製造高	同價格	組合員數
明治三十四年度	七八、五五〇 <small>百</small>	八四三、八四七 <small>百</small>	一五八
同	七七、三〇九	六七五、五二八	一四六
同	七九、五六八	七五二、三三四	一三八
同	三十七ク	九八五、五〇〇	一三三
同	三十八ク	一、〇二二、八〇〇	一三三
同	三十九ク	一、三九五、八〇〇	一三四
同	四十ク	一、四三二、五五〇	一三三
同	四十一ク	一、七二六、七二五	一二七
同	四十二ク	一、七二六、七二五	一二七
同	四十三ク	一、八〇九、四八〇	一二二
同	四十四ク	一、八五〇、三一四	一一八
大正元ク	一一三、四九五	一、九二九、四一五	一一四
同	二ク	二、〇四二、二八一	一一四
同	三ク	二、〇六〇、七〇六	一一〇
同	四ク	二、四一五、四二八	一〇四

右の如く製造高及び製造價格は逐次遞増し、組合員數は遞減して大資本的營業が小資本的營業に代りしあとを

近世小豆島の醤油醸造業

見るのであるが、大正四年十二月調査に於ける「醬油醱査定高一覽」に從⁽¹⁵⁾へば、其の序列次の如く

順序	本年査定高	町	村	株式會社
一	一〇、八二二、一六五	苗	羽	丸金醬油株式會社
二	七、七四四、九六五	草	壁	島醬油製造株式會社
三	六、六一七、一八九	安	田	安田醬油株式會社
四	五、八九七、三四八	西	村	清水醬油株式會社
五	四、一二〇、五五五	安	田	高橋筆四郎
六	三、三六三、九一〇	西	村	水野邦次郎
七	二、七三九、八〇四	草	壁	八木宗十郎
八	二、六一一、一二九	苗	羽	木下忠次郎
九	一、八八八、四七六	同		内海醬油株式會社
一〇	一、八二七、四七〇	同		小豆島醬油株式會社

となつてゐるが、昭和十五年には組合員數百十七、所屬町村別にして、西村七、草壁町一七、安田村一九、苗羽、村四七、坂手村二、福田村三、大部村一一、北浦村一、四海村一、淵崎村一、土庄町二、池田町四、二生村一、豊島村一を數へる。斯くの如く全然醸造を見ざる町村は、今日に於ては十六町村中僅かに大鐸・三都の兩村あるのみとなつてゐる。

三 小豆島醬油移出統制の問題

文政より天保にかけて、早くも島内東西に同業者續出し、販賣上競争の弊を生ずるに至れるため、文政十二年九月には各醸造家は其の移出に樽印を用ゐる事とし、更に天保三年十一月には醬油問屋組合を組織し、年行司を置き組合の主任たらしめ、東西積船を區分し、船主に責任を負はしめる等の取締方法を講ずるに至つた。文政年間には、既出の如く大阪市内に於ても、すでに四十二軒の得意先を有してゐたが、いま東組醬油屋仲間連中の天保三年辰十一月に作成せる申合せ事項を見るに次の如きものがある。

東組醬油屋 申合せ⁽¹⁶⁾

- 一、組合中相談何事ニ不寄相決の義違背申問敷候事
- 一、組合中大阪並ニ何方ニ而茂用向有之節ハ年行司役相勤可申事
- 一、集會事並ニ諸用共年行司より廻狀可致事
- 一、醬油積入西組と同船ニ積入致問敷事
- 一、地方卸小賣共大阪實直段高下ニ順し可申合せ事
- 一、船積之節樽數相改水主へ相渡可申事
- 一、積入之樽船ニ而盜れ又ハ積入之節取落シ捨候分其船より辨へ可申事
- 一、船ニ而さし出來舛欠有之節ハ醬油屋損可致也並ニ大阪へ濱渡しニ而賣先より欠申來候とも積船引請問敷事
- 一、積船歸帆候節早速年行司へ相達し先船取候事

近世小豆島の醬油醸造業

- 一、荷積之義ハ醬油代勘定相濟候上ニ而積入可致事
 - 一、大阪ニ而明樽請取之節萬一請取違ひ致し樽不足之節ハ其船辨ヘニ可致事
 - 一、東組西組連中ニ不加外醬油屋カ積入候義西組之醬油積入候船ヘ東組之醬油積入間敷候事
 - 一、組合連中之外西組連中と積合不致候共組合之荷物積餘リ候節ハ組外之醬油積入斷可申事
 - 一、積荷之節積餘リ樽敷減シ候時ハ注文之樽敷ニ應しヘし可申事
 - 一、明樽請取之義船頭相改夫々割合勘定之上請取渡致候事
 - 一、組合用向大坂登リ並ニ寄合等ニ奢ケ間敷義決而致間敷事
- 右之條々堅可相守事萬一相背候者有之時ハ早速組合可相除もの也

天保三壬辰十一月吉日

東組醬油屋仲間

明石屋	與三左衛門	吉田屋	善藏	橋本屋	文右衛門	橋本屋	要藏
-----	-------	-----	----	-----	------	-----	----

吉田屋
四郎兵衛
炭野屋
善太郎
廣木屋
長左衛門

斯くの如く生産者側は天保當初組合組織によりて自らの生産統制・移出統制を爲し來りたるも、消費者側特に大阪方面の購入問屋筋の賣掛代金漸次膠著し來り、其の債權の回收に苦しみ、非常なる難局に直面するに至つた。此の時に當り、高橋文右衛門は次節に述べる如く、天保六年大阪の豪商若狹屋半兵衛と契約を結び、島醬油は一切若狹屋の一手買受として其の購入權を確認する代り、從來の滯貸は全部同人に於て其の辨償を引請ける事となつた。恐らく、若狹屋としては其の一手販賣による獨占利益を見越したのであらう。かくて島醬油商は愁眉を開いたのであるが、以後販賣の治績大いになり、盛運におもむいた。明治初年には各地に小團體作られ、三年には造石高一萬六千六百九十九石六斗を産するに至り、其後再び明治初期資本主義胎生期の粗製濫賣による危機を體驗しつゝ遂に明治十一年には同志相倚り榮久社を組織するに至つた。併し乍ら當初の組合は必ずしも團體として強固なる組織ではなかつたと見え、明治十六年三月には更に是を強化せる跡が見られる。即ち同年同月には安田村高橋彌三治以下百四拾壹名の同業者相寄り組合の申合規則を認めてゐるのであるが、茲に高橋和三郎

近世小豆島の醬油醸造業

氏の好意により稀觀の資料たる時の申合規則を入手し得たから次に其の全文を掲げることとする。

表紙には、愛媛縣讚岐國小豆郡醬油醸造商「榮久社同盟申合規則」(明治十六年三月三日)とあり、全文卅四條より成り、現時の統制組合に其の機構髣髴たらしめるものがあるが、特に惣代の權限大なる事(第六條)、貸附金の制度存する事(第八條)、信認金の制を設ける事(第六條)、第八章醸造の項、其の第廿三條に「醸造ニ用ユル鹽ハ本郡產出ノ石釜鹽ニ限ル他ノ鹽ヲ用ユヘカラス」と規定せるは經濟事情異なるも現時の統制經濟的見地よりして極めて興味深きところ自給自産の保護的立場よりせるものと考へられる。更に其の用語・經費・旅費等に就いては當時を偲び得るもの多々あり、第廿八條に於ては傭夫の勞賃・運漕賃に就いて其の等級を定め、罰則の項には、粗製濫造を戒め(第三條)、統制違反の密移出に對しては荷主・船頭の雙方に償はしめ(第三條)、最後に運漕途中水手の奸計による荷主への損害に對しては、其の一切の責任を船頭に負はしめてゐる(第四條)。

榮久社同盟申合規則

結 社 大 意

我小豆島生産之醬油タルヤ従前大坂ノミ需要アリシカ近來人智之進歩ト事物ノ開化スルニ從テ切瑳琢磨醸造ノ術老練シ愈市場之信兎ヲ得テ販路年々ニ開ケ遂ニ東海北陸南海山陽西海之諸道ニ及フ此時ニ當テ製造ノ數昔日ニ百倍シ殆ント隆盛ノ期ヲ見ントス然リ而テ同盟中一同申合規則ヲ設ケ各自之ヲ確守シ將來聲價ヲ落サス尙旺成ノ域ニ進ントス而テ其規則タルヤ未タ全ク善テ盡サス之ニ因テ歲月ノ久矣往々濫漫ニ流レ弊害百生遂ニ該規則チシテ齏餅ニ屬セシム加之我名産

ノ信憑ヲ各地ノ市場ニ失ヒ一般ノ衰頹ヲ速カントス爰ニ於テ同志輩相謀リ該規則ヲ改正シ大ニ本業ヲ擴張シ益隆盛ヲ將來二期セントス

第 壹 章

第一條 同盟仲間之營業ハ各自醸造藏ニ於テ營業スルヲ以テ役員ヲ撰舉シ各自宅ニ於テ社務ヲ執行スルモノトス

第二條 本社ハ榮久社ト號シ本郡安田村字植松七番地ノ内壹番地ニ設置ス

第 二 章 役 員 撰 舉

第三條 同盟中投票ヲ以テ左ノ職員ヲ公撰ス

惣代二名 取締二名 會計係壹名 委員各村壹名トス(但營業人ノ名寡ニヨリ敷村連合スルヲアルヘシ)

第四條 役員任期ハ滿二ケ年トス滿期必ス改撰スルモノトス(但任期中事故欠員アルトキハ臨時集會ヲ開キ後任ヲ撰舉スルモノトス)

第 三 章 役 員 職 務

第五條 惣代ハ仲間百般ノ事務ヲ總理シ又會議案ヲ發附スルモノトス(但通信往復等之事アルヲ以テ改撰毎ニ其姓名ヲ販賣地ヘ通報スルモノトス)

第六條 取締ハ仲間醸造高ヲ檢査シ荷物之送狀及社中鑑察等之事ヲ掌ル(但惣代病氣事故アル片ハ其代理タルヘシ)

第七條 會計掛ハ金錢之出納ヲ掌ル毎年前後半季毎ニ精算表ヲ製シ一月社中ヘ報告スルモノトス(但同盟中諸帖簿ノ

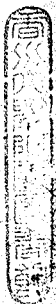
見聞ヲ乞フ者アルトキハ直ニ其需ニ應スヘシ)

第八條 委員ハ取締ニ屬シ醸造高ヲ調査シ亦貸附金ノ利子取纏メ等ノ事ヲ掌ル

第 四 章 販

賣

近世小豆島の醬油醸造業



第九條 販賣先ト堅ク條約ヲ取結ヒ後來取引上倍々信義ヲ厚クシ互ニ便益ヲ謀リ信憑ヲ失ハサル機務ヲ注意スルモノトス

第十條 同盟仲間ニ於テ製造スル物品之證トシテ輸出ノ際左之印章ヲ以テ樽毎ヘ貼用スヘシ



印章

第十一條 醸造物價ノ昇降ニヨリ直組改約ノ爲販賣地ヘ派出スル時ハ惣代取締各一名トス(但都合ニヨリ委員同行スルコアルヘシ)

第十二條 派出中ハ組合同之惣代トシテ獨裁之權ヲ與ヘタルニ付事ノ成否ニヨリ其人ヲ非議スヘカラス

第五章 集會

第十三條 集會ヲ別テ定式會臨時會ノ二會トス定式會ハ委員以上ノ役員一ケ年二回六月十二月ヲ以テ集會スルモノトス
每會三日以前ヲ以テ報告スルモノトス(但臨時集會ハ事ノ輕重ニヨリ同盟一般集會スルモノト又役員ノミ集會スルモノトアルベシ)

第十五條 定式及臨時集會ニ於テ決議シタル條件ハ必ス同盟中履行スルコト

第六章 信認金

第十六條 組合規則確守ノ證トシテ造リ高百石ニ付一ケ年金五圓ノ信認金ヲ差出ス可シ(但五ケ年間徴收スルト雖モ時

之情況ニヨリ年期ヲ伸縮スルコトアルヘシ

第十七條 信認金ハ社中債ナル者へ相當利子ニテ貸付スルモノトス（但抵當證券ハ惣代ノ手許ニ預リ置クヘシ）

第十八條 信認金利子ハ總テ社費ニ充ルト雖モ徴收ノ金額ニ應シ賦課又ハ蓄積スルモノトス

第七章 同盟進退

第十九條 組合仲間タラント欲スルモノハ惣代手元へ申出ヘシ惣代之テ同盟一般へ協議シ其故障ナキニ於テハ規則熟讀セシメ連名簿へ調印セシムヘシ

第二十條 同盟中事故アリテ廢休業ヲナス者アルトキハ信認金ヲ返還スルハ勿論タリト雖モ實際取札ノ上事實相違アルニ於テハ容易ニ返戻セス

第八章 醸造

第廿一條 醬油ハ人民常食ノ一種ニシテ健康ニ關係アルモノニ付務テ醸造ニ注意スヘシ

第廿二條 造込桶之位置ハ每藏順次ニ番號ヲ付シ前後錯雜ナラサル様致置クヘシ

第廿三條 醸造ニ用ユル鹽ハ本郡産出ノ石釜鹽ニ限ル他ノ鹽ヲ用ユヘカラス

第廿四條 毎年兩度十二月 月社中造石高ヲ調査スルモノトス（但調査濟ハ臺帳へ造石高ヲ記載シ醸造人ヲシテ捺印セシム）

第九章 經費

第廿五條 社費ハ毎年兩度六月 月豫算ヲ以テ其年醸造高ニ賦課スルモノトス

第廿六條 役員給料當分左之如シ

惣代	年給	金拾五圓
取締	同	金拾二圓

近世小豆島の醬油醸造業

第十八條 第一號

會計掛 年給 金八圓

第廿七條 役員旅費日當左之如シ

旅費 一日 金五拾錢
 當 同 金五拾錢

但派出中臨時入費ハ明細ニ記載スベシ而シテ各委員調査之上社費ニ組入ル者トス

第十章 雜 則

第廿八條

同盟中ニ於テ傭使セル役夫ノ賃錢及ヒ運漕賃等毎年兩度^{六月}會議ニ附シ其等級ヲ定メ常ニ増減セサルモノ

トス(但當時傭夫放恣ノ風ヲ長シ甲家ニ傭使中年給貳拾圓ナルニ貳拾五圓或ハ三拾圓採ト乙家ヲ欺キ不相當ノ給ヲ食リ今日甲家ヲ辭シテ明日乙家へ傭ハルルノ弊害アルヲ以テ斯ク等級定ムル所以ナリ)

第廿九條

傭夫不正ノ所爲有テ放逐シタルトキ其理由ヲ惣代へ申出へシ惣代ハ其住所姓名ヲ組合一同へ告ケ不正者ヲシテ傭使スルヲナカラシム(但雇主ノ私怨或ハ偏頗ニ原因シタルトキハ此限ニアラス)

第十一章 違 約

第三十條

同盟中萬一申合規則ニ違反スル者アルトキハ衆議之上三拾圓ヨリ多カラス五圓ヨリ少カラサル違約金ヲ出サシム其最モ重キニ出ル者ハ信認金沒收シ仲間ヲ除名スヘシ

第卅一條 前條ニ因テ處分スルモノ右之如シ

同盟中不都合ノ所爲アルトキハ惣代ヨリ懇諭ヲ加フルト雖モ尙悔悟ニ至ラサル者

同盟仲間ヲ除名シタル者ト窃ニ本業ニ關スル取引ヲナシタルモノ

同盟中目前之小利ニ惑ヒ粗惡ノ物品ヲ販賣シ健康ヲ害シ又組合一統ノ信譽ヲ失ヒタル者

第卅二條 組合中決議ノ上輸出ヲ停止スル片密ニ輸出スル者又送狀ナクシテ輸出スルモ荷主ハ其金高拾分之一船頭ハ二

拾分之一雙方ヨリ償ハシムヘシ

第卅三條 仕切金ハ歸港ノ日ヨリ四日以内ニ必ス荷主ヘ手渡スヘシ若シ四日ヲ經過スルキハ一日金高百圓ニ付金貳拾錢

充償ハシム可シ

第卅四條 運漕中水手ノ奸計ニヨリ荷主ヘ損毛ヲ與ヘタルトキハ船頭ヨリ悉皆辨償セシムヘシ若シ船頭知テ之ヲ行ハシ

メタルキハ社中荷物運漕ヲ停止スルモノトス

前條之規則改正増減セント欲スルコトアルキハ仲間中協議之上之ヲ改正スルコトヲ得ヘシ

右之條々確守履行スルノ證トシテ各自其姓名ヲ記シ調印スルモノ也

明治十六年三月三日

安田村

高橋彌三治

以下百四拾壹名

追加八名

四 豪商若狭屋半兵衛と高橋文右衛門の契約

既に述べたる如く、天保當初の生産者側の組合統制も、天保六年頃に至り以前よりの大阪得意先への賣掛代金甚しく停滞して、非常なる悲運に際會、まさに島醬油界は全滅の危機に瀕せんとしたのであるか、此の時に當り、高橋文右衛門は同年六月大阪に登り、豪商若狭屋半兵衛（浪花長堀玉造）と結託して右停滞賣掛代金全額を五

（浪花長堀玉造）
（橋北詰少シ東）

近世小豆島の醬油醸造業

（一〇五）一〇五

ケ年々賦を以て償還の引請を懇請すると共に、若狹屋側は爾後大阪積登の醤油を全部一手にて引請けることとし且現金取引の契約を結んだ。

其の約定次の一札(一)の如く、更に小豆島醤油屋組合よりも若狹屋半兵衛へ契約證文、約定一札の事(二)を渡しあり、従つて醤油屋仲間に於ても、天保六年八月、東西醤油屋中申合事(三)を定め、積船よりも「書入申一札の事」(四)を差入れてゐる。斯くて若狹屋半兵衛との契約效を奏し、商勢回復して文右衛門は家業を實子兵作に譲り、自らは地方子弟の教育に専念し、意を寺子屋教育に傾注したのであるが、弘化・嘉永・安政の年間には文右衛門の方策を固守して島には年々醸造家増加し、彼は安政二年五月二十七日、八十一歳の高齡を以て此の世を去つてゐる。

(一) 約定一札之事 (18)

- 一、東西組内衆中先年々造り來し醤油當大阪表の積登直賣被成候所此度相改手前方ニ間屋可致段及示談約定左之通
- 一、是迄醤油送り先滞之分尙亦置替之分共手前方に付替引受ニ致シ別紙之通五ケ年ニ割渡可申候
- 一、醤油直段之義ハ是迄賣來り候直段を以取捌可致候尤代呂物違ひ等買先々彼是申義有之時ハ外醤油ニ引くらへ成丈ケ相働直段相究賣捌可致候然ル時ハ醤油樽數何程多分有之候共此方に引請置外方ニ而得意へ取賣捌可致候
- 一、積入之醤油積船ニ而さし(支)出來候時者荷主御辨ニ可相成候水揚致候後さし(支)出來候時ハ手前方ニ辨可申候尙亦夏分ニ限らず味違ひ痛ミ等有之時者醤油御引替可被成候約定ニ御座候尤積登り其船ニ限先建之分ニ故障有之候節ト御引合可及申候得共先之建之分ニ申分在之候而も私方の引受如何鉢ニも執斗可仕候

一、仕切之義者入船次第夫々賣先の送り付明樽受取船の積入残り醬油有之時に濱納屋の上ヶ置早速仕切金相渡シ則日出船可爲致候

前文之通堅約定少し茂無違變候萬一不正之筋於有之ハ思召次第ニ可被成候然ル上者水後々叮嚀ニ實意を以間屋可致候爲後念約證一札仍而如件

天保六年未六月

若狭屋

半

兵

衛團

醬油屋

東西組内御衆中

(二) 約定一札之事⁽¹⁹⁾

一、東西組内我々共造り仕成し候醬油之義是迄其地の積爲登直送り致來候所此度其許殿の相對之上已後手元におゐて出來候丈者不殘御許の積送可申約定ニ相違無御座候依之其地のは迄組内か直送り之先、醬油代銀置替の之分尙亦滞之分共其御許の被引受別紙之差出候證文之通可被相渡仕儀ニ御座候得と我等茂組内東西共一統堅申合せ置候得と約定通少し茂違變仕間舖候

一、醬油造り方之儀者組内一統堅申合せ是迄仕來りか下分ニ相成不申様元方を張込入念仕込方可致候樽詰方之儀も逐々吟味外欠等無之様丈夫ニ詰方可致候得と聊も申分無御座候様急度相改可申候得と自然賣先方故障申出候ハ、其段承り可申候尙亦夏向ニ相成候而代呂物時候の痛等も在之時者随分承り夫々に引受其許殿の少しも迷惑掛ケ申間敷候尤船頭立會之上不行届無之様御取計可被致候事上阪之節者御立會御實意ニ御計ひ可被下候

近世小豆島の醬油醸造業

- 一、何國ニ不限諸方直賣尙亦道賣一切他賣致間敷候送り手形之内少も外賣不仕様船頭の申付候間御改御請取可被下候
 - 一、仕切直段之儀者是迄定賣來リ候現銀直段を以仕切被御差出約定にて御座候右直段の諸懸りの口錢として八升詔壹樽ニ付銀三分五厘宛仕切表ニ而可被御引取相對ニ御座候間其段御取斗可被致候尤已來穀物麥大豆之直段下直ニ相成賣先ヨリ直下ケ等之儀申出候節者其御許迷惑ニ不相成様及相對可申候
 - 一、仕切銀之儀を金子を以荷物積登之船頭の相渡シ可被下候
 - 一、金相□と其節之上直段と相究御座候得と其段御取計可被致候
 - 一、積登船頭心得違ニ而道賣等致義每度有之儀ニ付此度改約定通堅申爲聞御座候間聊不取斗之儀を決而爲致間敷之若亦違變ケ間敷取斗候儀於有之者船頭也も組内同様之儀ニ而一統の差圖致候ニ相當リ可申候得と思召次第御取斗被成候共申分無御座候
 - 一、此度東西組内熟談之上諸事申堅メ相對之上引受支配問屋被致候儀ニ付永世不相變相□ニ荷物積送り取引可致約定ニ御座候得者其御許不取斗之儀無之ニおもてと我等子孫ニ至迄不相替取引ニ及可申候尙亦割渡銀等皆濟ニ相成候迎荷送り相止メ可申抔與申儀と決而申出間敷候尙以變約之儀等毛頭無御座候儀ニ候得と爲御安心被下度はと相認メ置可申候
- 前書之通東西共組内一統堅ク申合御座候間少シ茂違變致間敷候萬一仲間之内心得違ニ而一家壹人ニ而も變約致候者於有候と眼前之儀と勿論後日ニ相□之共一統之儀ニ相成候約定ニ御座候故別紙取置候其許殿の引受五ヶ年割渡シ謄文銀違約被致御渡シ不被成候共組内一統少しも申分無御座候間萬事御勝手ニ御取計被成候聊故障申出間敷候爲後證約定一札差入申所 如件

(三) 東西醬油屋中申合事

一、醬油此度大阪若狹屋中兵衛殿店送りニ決定致銘々他國に賣來候醬油茂來申七月迄ニ懸先取立多少不足銀ニ相成候
其他賣急度相止メ可申候事

一、荷積之義者東西年行司より日限相定船頭に申付觸させ荷積入早々出船可爲致候事

一、爲替銀入用之儀茂有之候節へ出船之砌荷主に懸合可致事

一、船下着之節船頭早々荷主に相答に先船取候事

一、仲間一統之用向ニ付上阪致候節入用金之義日別一日銀一兩ニ相定尤此割其年之積登樽數ニ割可申事

一、醬油積入之節樽數念入相改水主に相渡爲積入萬一醬油並明樽共船ニ而盜れ又ハ取落シ捨候分其船辨へ可申事

一、醬油積入候内銘々勝手ニより多分ハ勿論一挺二挺ニ而茂問屋へ無沙汰ニ而直送り致間敷候並ニ進上物と申候而茂船
頭心得なき分ハ積入致間敷候事

一、醬油代呂物下分並ニ詰方繩等問屋より不足申來候節ハ相互ニ宜敷様吟味可致候連中ノ内一人龜味有之候而茂惣連中
に相懸り候故吟味致し船頭中に茂申聞候上者積入之後大阪ニ而何屋分廉品有之候と歸島次第可申通事

一、組合中醬油積船ニ外醬油決而積入爲致間舖事並ニ證文請人無之船に積入致間敷候事

一、此度約定相違無之尤追而加入致度もの有之候半ハ仲間入振舞料として金子五兩出銀可爲致段相候候事
右之通堅相定候上者何事ニ不寄連中相決候儀違背致間敷候事萬一不筋之者於有之者連中打寄相調之上彌筋違候者ハ早速
連中相はぶき候事猶右様者問屋に金子借用致候分ハ後々借用致候もの、不爲ニ相成候故取次人ニハ不拘連中取立返濟
可爲致候右之條々相互ニ違背爲無之約定書依而如件

天保六年未八月

日

吉田屋

善

藏印

近世小豆島の醬油醸造業

(一〇九)一〇九

※	鹽	鹽	※	新	川	※	橋	播	炭	吉	橋	橋				
忠	源	吉	庄	口	勘	本	重	磨	善	野	四	田	要	本	文	本
屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋	屋
		左	左							郎				右		
次	兵	衛	衛		次		五	太		兵				衛		
郎	衛	門	門		郎		郎	郎	郎	衛		藏		門		
		印	印		印		印	印	印	印		印		印		

備

考 以上二十軒のうち、※印を符せる橋本屋勘次郎・新屋吉左衛門・鹽屋忠次郎の諸家は今日猶斯業に従事せられ
 なかには丸金へ合同せられたものもある。

近世小豆島の醤油醸造業

炭	松	福	枿	油	三	應	大	中
常	葉	田	新	定	島	竹	葉	萬
右	屋	屋	屋	屋	屋	屋	志	屋
衛	右	七	右	四	五	市	市	次
門	衛	印	衛	郎	郎	郎	郎	郎
	門		門	印	印	印	印	印

(四) 書入申一札之(21)事

——組合同约定により積船より差入れたる一札——

一、各様此度方大阪若狭屋送り之醤油私共御積せ被下候様相願候所早速御承知被下候段忝奉存候然ル上者御荷物叮嚀ニ致し登り下り隨分氣ヲ附出情可仕候並ニ仕切銀大阪問屋方相改請取候御荷主様方歸島次第早速御渡可申候尙又明樽之儀大阪方送狀之通り尤善惡者私共方入合せ御渡し可申候萬事氣ヲ付無廉様可仕候爲後日一札仍而如件
天保六年八月

東西醬油屋御仲間衆中

祇園丸

彌

三

郎船印

右祇園丸船の御積せ被下候上者仕切銀之儀者勿論惣而不取斗イ之義有之候得ば我々共引請各様方御役介相掛申間敷候爲念奥書致し置申候

油屋

定

四

郎印

福田屋

傳

七印

五 文化末に於ける醬油醸造利益の算定

文化年間に於ける醬油仕込方の割合について見るに、大體普通醸造法に於ては大豆五斗、小麥五斗、鹽四斗五

升、水一石の割合とし、白造醸造法（薄口）にあつては、小麦六斗、大豆四斗、塩四斗五升、水一石の比率を示し、右一年半造り置き搾りとしてゐるが、醤油の原料としては、現今に於ても大豆・小麦・食鹽及び水が四要素を爲す事は勿論であつて、唯此の外大豆の代りに大豆粕・魚肉其の他各種の蛋白質原料、小麦の代りに大麦・裸麥・高粱・玉蜀黍・米糠・麩・甘薯・其他各種の澱粉質原料が研究せられてゐるやうである。⁽²³⁾

いま文化十年頃に於ける仕込醤油の第一次の總原價を檢討するに、一石につき七十七匁六分五厘であつて、之が賣上高總高百四十八匁八分七厘より最終的諸掛を差引ける百二十五匁七分との差額を見るに、四十八匁五厘となつて此處に總利益の算定が可能となるのであるが、更に仕込銀一年半、一割の利息十一匁六分五厘を、資金借入と見て差引けば、一石に就き残り純利益三十六匁四分が算出せられる。

(一) 醤油仕込方割合

一、大豆	銀	七十五匁
外	=	六匁七分五厘
		口セシ
		八十一匁七分五厘
一、小麦	銀	五十五匁
外	=	四匁九分五厘
		口セシ
		五十九匁九分五厘
二、口合		百四十一匁七分

近世小豆島の醤油醸造業

第十八卷 第一號

114114

一石ニ付 七十匁八分五厘

一、鹽 代 五 匁

一、薪 一石ニ付 五抱半代一匁八分

合 七十七匁六分五厘

(二) 賣 上 ケ

一、上正味一石 代銀百目

外ニ 九 匁 口 セ ン

一、二番醬油上二石のかず共十二匁、二番一石之仕込ニ粕三十三匁ニ仕込上一度通し順廻シニ三度去ほり

此舛 六斗六升六合

此内 二斗早々引

殘 四斗六升六合

正味質上 四斗二升五匁也

代 銀 二十一 匁

外ニ 一匁八分九厘 口 セ ン

二十二匁八分九厘

此内壹匁七分一石ニ付みつ五匁割□□□六斗六升ニ入ル

ク 壹匁三分 鹽 代

ク 三分 薪 代

※ 十九匁五分九厘

早二斗ノ内荒仕込ニ七升引

※ 残り一斗三升此正味一斗二升

代銀 十二匁

外ニ一匁八分 口セン

十三匁八分

一、七匁二分 かす十八匁四匁也

合 百四十八匁八分七厘

内銀 十一匁四分 大坂掛リ物

外 一匁二厘 □

ク 五匁七分 積登シ運賃

ク 二匁 樽屋ノ手間木代共

ク 一匁 すたりに入る

ク 二匁五厘 袋其外諸道具いたみまろ

※ 百二十五匁七分

差引残 四十八匁五厘

内 十一匁六分五厘 前之仕込銀ニ一年半一割之利息引

※ 三十六匁四分 残り利益

近世小豆島の醤油醸造業

備

考 (一) ※印 / 引き残つての記號は、夫々前出の基となる數字より線下の數字を差引きたるものを示す。例へば、上醬油、二番醬油、かす等一切を含めての總賣價百四十八匁八分七厘より大阪掛り物十一匁四分、積登シ運賃五匁七分、樽屋の手間木代二匁、すたりに入れる一匁、袋其他諸道具のいたみえろ二匁五厘、其他一匁二厘の費用計二十三匁一分七厘を差引けば、百二十五匁七分となり。更に、一石に就いての第一次的原價七十七匁六分五厘とにらみ合せて之を差引けば四十八匁五厘の總利益が算定される。

(二) 一番醬油の賣價百〇九匁、二番醬油の純利益十九匁五分九厘、残り醬油十三匁八分、かす七匁二分の合計は百四十九匁五分九厘となつて、前掲の百四十八匁八分七厘とは七分二厘の誤差を見るのであるが、此の點此の文書の所藏家高橋和三郎氏と共同の研究を爲せるも未だに確たる結論には到達し得ない。恐らくは、原帳簿方の計算違ひに非ずやと思はれる。

註

(一) の醬油仕込方割合に於ける合て七十七匁六分五厘は一石分原料の第一次的總原價と見られる。即ち、大豆及び小麥二石分の合計原價が百四十一匁七分となり、其の平均七十匁八分五厘に鹽代五匁及び薪代一匁八分を附加して七十七匁六分五厘とせるものである。而して手細に檢討するとき、大豆及び小麥に就いては夫々(支拂)口錢九パーセントを計上してゐるが、(二) の賣上の場合に就いても、夫々單獨の系列に九パーセントの口錢を計上してゐるから全工程を同一の醸造家に於て經營するとせば、其の利益は最終に計上せる三十六匁四分より遙かに大なるものとなる。猶かくの如き場合に於て恐らくは自己資本であらうと考へられるものを、他人資本と見て十一匁六分五厘の利子計上を爲せる如きは、今日我が國の原價計算に於ては爲さざる所であり、新舊帳簿の比較研究に極めて興味深きものと思はれる。

六 小豆島醤油の販路と其の開拓

小豆郡誌によると、⁽²⁴⁾ 島醤油の主なる販路は大阪・神戸・廣島・吳・土佐・伊豫及び九州・朝鮮であつて、島醬

油全額の四分は大阪、二分は神戸、一分は廣島、一部は土佐・伊豫に殘餘の一部は九州及び海外に移出せられたとするのであるが、いま高橋家文書、文化十年癸酉正月吉日「萬覺」^(五十七冊)に據れば、既に文化年間、權左

衛門船、神徳丸^(ほりこし)などによつて江戸に積送された跡が歴然と見出される。即ち、同年五月七日には、^(本は高橋家)

印醬油江戸行廿丁、七月廿五日には同卅丁とあつて本帳簿の卷末に右代金相濟となつてゐる。^(先代の屋號)

今順次大阪・廣島・土佐・九州各方面への販路開拓について述べる。

(一) 大阪方面 大阪方面へは既に天保年間より移出せられたところであるが、取引の旺盛とされるは明治維新後、特に明治十一年小豆島榮久社の設置以後の事である。この頃大阪醬油商仲間には住榮組あり、神戸には兩港舍あり、共に小豆島榮久社と取引を爲し、島醬油の聲價は頗に高まつたと謂はれ、榮久社に非加入の製造元は外社員と稱へられ積船及び取引先を異にし異端視されてゐた。

(二) 廣島方面 此の方面は從來素麵運送船の渡航に際し、少數の醬油を積入れ音戸港附近にて販賣し、更に廣島方面へ擴張せられたるものであるが、稍見るべきものあるに至つたのは榮久社が阪神方面と取引協定後であつて、然も製造元と販賣者の隨意取引の程度に止まり、大正元年十一月、此の地方との取引を確實ならしめん爲

め、廣島及吳地方取引關係者を一丸とせる勵奮會を組織したが、十分なる効果を擧げ得なかつた。

(三) 土佐方面 土佐方面は、明治十二年榮久社と高知醬油組合とが取引せるに始まり、爾來盛んに取引せられたるも、交通不便、代金回収の不良、荷扱者たる船頭の代金費消等のため一時取引中止の状態にたち至つた。而して、明治四十年頃には再び取引數を増加するに至り、四十五年一月には販賣上の弊習を矯正せんとして土佐地方取引關係者一團となつて進榮會を組織し取引上の統一を圖つた。

(四) 九州方面 高橋家文書、文化十四年「醬油帳」に従へば、既に此の頃、島原へ鹽を積送し、肥後大豆を購入せしあとが見られ、同帳簿には三月廿二日、五石初造りなどの項目も見られる。而して此の方面は、明治初年以後となつて素麴積送に便乘して少數の醬油を送つたのであるが、汽船の航海頻繁となるに従つて、和船の往來減じ、爲に其の販路擴張の機會を得なかつたが、大正年間に至り門司及び別府に支店を設くるに至つた。

元來、醬油の賣掛代金に就ては、往々其の回收延滞し頗る困難なる状態に陥りがちのものであるが、小豆島醬油組合に於ては他縣に率先して其の取引數最も頻繁なる神戸及び大阪兩市に、前者は大正四年四月一日に、後者は同年五月一日に、醬油販賣取締所を設置し、荷渡取締の方法を講ずるに至つた。いま其の取締の方法に就いて述べんに、代金の受渡は荷渡後十五日以内とし、約束手形振出の場合は荷渡後六十日以内の決済を許し之を過ぐる者には爾後の荷送りを停止した。而して組合員よりは出荷の都度之を組合へ申告し、勘定濟の上は更に其旨届出る事とした。取締所開始の效果に就ては、其後可成り取引状態が改善されたが、歐州戦後の不況と從來の舊習

慣去り難きため猶一部不履行のものも生じた。然しながら、取締の勵行につれて販賣者側に於ても、一時に多数の商品を注文する事なく所要數量を順次要求するに至り、其の運送についても時世の進歩に伴ひ、帆船より機械船となり、運搬往復も間斷なく行はれる事となつた。

七 結 語

良質の醤油を醸造するために何よりも喫緊なる事は、良き原料の確保である。高橋和三郎氏も其の稿本「小豆島醬油元祖誌」に氏の會祖父橋本屋文右衛の事歴を述べ「此地所産者有鹽黍粟蕃薯等水又特良宜帶花崗石山下有良水何物可以得利用之材夙夜講究」と謂はれる如く、安田には良質の水源地あり、鹽も亦次の仕切書に據つて實證せられる如く、幕末には既に九州方面へ移出して綽々の餘裕を示してゐたのである。

仕 切

一 小豆嶋内海鹽三百五拾俵

九 匁 替。

代六拾文錢三貫百五拾目

内 百貳拾六匁

壹匁 八分

貳拾 貳匁

運 上 口 錢

切 手 錢

上 荷 賃

近世小豆島の醬油醸造業

百六拾五匁八分

引

残而

六拾文錢貳貫九百八拾四匁貳分

右之通代錢鎚相渡相濟

申上候以上

筑前いし屋

忠

助

筑前
荒戸

沖中

己二月六日

明・神丸

兵 助殿

註

高橋和三郎氏の所見では己二月六日の己は寛政九年である、とされる。猶明神丸は苗羽馬木の船であるが、今日の船乗仲間にも屢々呼ばれる如く、明神丸を姓の如くし、明神丸兵助と言つたのであらう。

水及び鹽に就ては以上の如くであるが、更に大豆及び麥に就ては、幕末島内に於ける増産につとめ、不足の分は明神丸・住吉丸・磯五郎船・灘吉丸・大黒丸・長久丸・下村榎屋船・榮力丸・忠八船・長久丸新七・辰五郎船等の活躍によつて製品と交換に原料を持歸れるものと思はれる。大豆など文化十四年には島原より肥後大豆を購

入せるあとが見え、更に文政六年には島内に於て安麥を試作してゐる。⁽²⁶⁾ 安麥を使へる例は、次の文政五年五月十日、第十二造の「安麥三斗ためし」とあるによつても肯かれよう。文政五年に於ける橋本屋（高橋家）の一箇年間の仕込は百三十七石三斗であるが、二十四回に亘つて仕込まれてゐる。其の内譯、仕込時期及び原料を示せば次の如くである。

文政五年一ヶ年百三十七石三斗ヲ二十四回ニ仕込内譯⁽²⁷⁾

三月	八月	七石三斗	初造	大豆地及明石
同	九日	五石	二造	大豆地及明石
同	十七日	七石	三造	大豆地及明石
同	十九日	五石二斗	四造	大豆地四歩六村四歩赤石二歩
同	四月四日	七石四斗	五造	同
同	五日	四石二斗	六造	同
同	十一日	七石	七造	同
同	十二日	四石二斗	八造	同
同	廿一日	五石	九造	同
同	廿二日	五石二斗	十造	同
同	五月十七日	五石	十一造	同
同	十九日	五石	十二造	大豆地 小麥二石二斗安麥三斗ためし

近世小豆島の醬油醸造業

第十八卷 第一號

(三三三)三三三

五月廿九日	六石三斗	十三造	大豆地
六月二日	四石	十四造	大豆地
同 十二日	七石四斗	十五造	大豆地
八月十日	七石四斗	十六造	大豆地
同 十一日	三石二斗	十七造	大豆地
同 廿六日	六石	十八造	大豆地
同 廿七日	五石	十九造	大豆地
九月六日	七石四斗	廿造	大豆地
同	三石	廿一造	大豆地
同 廿日	六石	廿二造	大豆地
同 廿一日	五石	廿三造	大豆地
十月一日	六石七斗	廿四造	大豆地

大豆地 小麥地 小麥地
 同同 同同 同同 同同
 (以下同類セズ)

いま高橋家文書、文政六年「醬油帳」に據つて、此の頃に於ける橋本屋の得意先に就て見るに、福田には萬屋八左衛門・萬屋善助・萬屋惣兵衛・萬藏等があり、吉田に清藏、肥土山(大鐸の古名)に松屋藤右衛門、赤穂屋に文三郎、土之庄に備前屋吉兵衛・下津屋澤治郎・壘屋宇兵衛・五平次等があり、更に伊喜末に讃岐屋三郎、池田に藤屋助次郎、立花に横左衛門、坂手に住吉丸平吉・住吉丸平五郎・觀音丸忠三郎、堀越に和泉屋利右衛門等の名が見える。既に此の頃に於ける島内醬油醸造業の殷盛さが窺はれる。天保三年頃に於ける醬油の價格はと見るに、

極上醬油にて、正味七壹の分、壹升到就き銀八分七毛五才であり、貳番醬油、現銀賣の場合は壹升到就き五分七厘八毛六才となつてゐる。斯くて明らかに掛賣と現金賣を區別して、現金賣を安くせるは、次の文書にも見られる如く、當時に於ける貸倒れ、利子觀念の明確さが觀取される。

(28) 覺

一	極上醬油	正味七壹ノ分	壹升ニ付	銀八分七毛五才
一	同	正味七〇ノ分	壹升ニ付	八分七厘五毛
一	現銀賣也	正味六九ノ分	壹升ニ付	八分六厘貳毛五才
一	同		壹升ニ付	六分
一	貳番醬油		壹升ニ付	五分七厘八毛六才
一	同 現銀賣之割			五分七厘八毛六才
一	霧印 上	五升貳合	並	貳升八合四勺
	現銀粕	六匁三分五厘賣		

辰十一月五日積初

醬油の醸造販賣に於て貸倒れがいかに問題となり警戒されたかは、天保六年若狭屋半兵衛と高橋文右衛門の契約に於て如實に觀取された所であるが、企業運営借入金の子も亦、第五項に示せる如く、簡別の醸造利益算定に計慮に入れられたところである。斯く幕末に於ける小豆島の醬油醸造界は、天保の危機を體驗する事により、

萎縮する事なく寧ろ高橋文右衛門の創意と努力により益々啓培され、發展して明治以後に於ける島醤油飛躍の礎石を作つたのである。

明治に入りては、第三項に詳説せる如く、十一年に榮久社なる醸造同盟が結ばれ、醤油同業組合の魁を爲し、同三十四年には小豆島醤油製造同業組合が設立せられ、三十八年、組合に於て醤油試験場を設け、四十三年には之を縣營に移管し、同場指導の下に當業者の醸造の改良を行ひ種麴酵母の配附を實施して品質香氣の改善を圖り、大正四年には醤油研究所の落成を見、大阪及び神戸に醤油販賣取締所を設置し、此の頃より醤油醸造に關する講習會を盛んに開催し、醸造家子弟及び従業員の技術の演練向上に努め、大正十年縣下産額八百三十五萬四千圓を擁して全國第二位となる頃は、同業組合の製造價格六百九拾三萬五千五拾圓を計上して、優に其の八三パーセントを占むるに至つた。同業組合事務所は其後諸般の事務擴張に伴ひ狹隘を告げて、昭和三年十一月苗羽村馬木に新築移轉してゐるが、大正四年以後昭和五年に至る小豆島醤油製造同業組合の成績は次の如きものであつて、其の主要販路地は大阪・神戸・東京・北海道・廣島・京都・高知・臺灣・朝鮮・滿洲・支那各地に涉るに至り、小豆島と言へば直ちに醤油を想起せしめる程、島醤油は人口に膾炙するに至つた。

小豆島醤油製造同業組合成績

年 度	組合費決算額	醤油製造高	同 價 格	組 合 員
大正四年度	五、五二九	一四二、〇八四 _石	二、四一五、四二八 _円	一〇四 _人

(註)

(1) 和漢三才圖會、百五、造釀

(2) 古事類苑「飲食部」八三六十五頁

近世小豆島の醬油釀造業

同	同	同	同	昭 和 元	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
五	四	三	二	元	十 四	十 三	十 二	十 一	十	九	八	七	六	五	〃	〃	〃	〃	〃
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
三九、一七	四〇、二七五	四三、四五七	二六、七九一	二四、一二六	二四、二二六	二二、四三四	二一、四六三	二五、一二八	二二、八七一	一九、七三〇	一六、四六六	一一、〇八八	八、九七二	五、八三一	〃	〃	〃	〃	〃
二七七、七五四	二六九、五八八	二七三、九五〇	二四六、七二四	二二四、〇四三	二一九、七一六	二一八、七三〇	一八九、六六六	一八九、〇四四	二〇五、一七九	一五九、七九四	一九五、一〇六	一五二、八二六	一一三、五四七	一二六、五〇〇	〃	〃	〃	〃	〃
七、七七七、一一二	八、五七二、八九八	九、二五九、五一〇	八、一六六、五六四	七、四一五、八二三	七、六四六、一一六	七、二一八、〇九〇	六、〇八八、二七八	六、〇六八、三一二	六、九三九、〇五〇	五、四八〇、九三四	八、〇九六、八九九	四、二〇二、七一五	四、一〇五、八五九	二、一五〇、五〇〇	〃	〃	〃	〃	〃
一〇一	一〇二	九〇	九三	九四	九二	九二	九三	九〇	九〇	九二	九二	九四	九六	九八	〃	〃	〃	〃	〃

(3) 同上、八三六頁と八四〇頁。

(4) 醤油の支那よりの傳來に就ては、榎野博士は其の醸造的見地から次の如く述べる。

『支那では、周の時代から出來てをつたと云ふことであるから、日本の醤油は支那から來たものであるらしい。即ち、支那の醤油の造り方が、今日の溜の造り方と大同小異であるから、最初支那から渡來した時には、溜の如き形式であつたものが、大豆の麴は腐敗し易く、溜となつても悪臭を伴ひ易いので、其の後段々改良されて、麥の如きものを混合して、製麴を容易ならしめた結果、今日の如き醤油に變化したものであると信ずる。今日でも溜の主産地以外の信州又は東北地方に於て、最上醤油の事を溜と稱するが如きは、此の邊の消息を物語るものである、と思はれる。』(同博士著「最新醤油味噌醸造法」七頁)

(5) 更に榎野博士は、同著、同頁に本邦醤油の起源に就て『足利義晴の頃即ち大永年間に、京都で初めて造つた』と謂はれる。其他日本經濟史辭典、上卷八三二頁參看。

(6) 大藏省編「日本財政經濟史料」卷三、六頁「御觸書、卅六」には、享保十一年丙午四月、既に醤油商は他の鹽・酒・水油・魚油・練綿・真綿・炭・薪・木綿・米・味噌・生蠟・下蠟燭・紙の諸商と共に拾五品商のうちに入れられてをり、醤油問屋が認定されてゐる。

(7) 高橋家文書

(8) 小野博士「近世地方經濟史料」第一卷四七九頁

(9) 榎野博士「最新醤油味噌醸造法」五五九頁

(10) 高橋家文書、資料副本第四號

(11) 同上、資料副本第三號

(12) 同 上、資料副本第八號

(13) 小豆郡誌、六四三頁

(14) 同 上、六五一頁

(15) 同 上、六五三頁

(16) 高橋家文書、資料副本第九號

(17) 此の時、明治十六年三月三日の百四十一名の島内醬油醸造商に就ては「榮久社同盟申合規則」十五頁以下掲載されてゐるから煩瑣をいはず次に記して見る。即ち、安田村（高橋彌三治・高橋茂一郎・城仁平・荒田善六・杉

野喜平・炭山寅藏・高松武一郎・宋澤與太郎・高橋忠藏・山本爲三郎・竹本菊藏・川西二吉・炭山忠吉・山坂重五郎・鳥居善造（休業）、鳥居與吉・荒井傳十郎・林松藏・高橋文藏・永車菊藏・岡田太郎吉・空林重太郎）、土之庄村（森助次郎）、苗羽村（石井重太郎・坂下仁平・坂下平五郎・長松治三郎・長木藤吉・木下定次郎・木下與太郎・黒島並樹・左海廣藏・木下幸次郎・木下佐平・木下嘉三郎・黒島勘七・黒島久八・眞渡七五郎・木下忠次郎・木下源三郎・山原能三郎・木下榮次郎・黒島權三郎・岡田龜三郎・片岡三平・木下彦五郎・徳本五郎平）、古江村（上藤與吉）、坂手村（壺井七郎）廣瀬茂平・板倉仁三郎）堀越村（壺井庄三郎・正月彦次郎・戎居仁平次・壺井伊十郎・谷井源吉）、田浦村（黒嶋宇七）脱社）、片城村（山本松吉）上村（藤本禮吉・村上彦三郎・山西喜代吉・空山綱平）休業、成瀬萬藏）林業、上野兵三郎・中桐嘉平・樋出定藏・大橋市郎平・大倉春藏、休業、成瀬孫郎）休業、中西庄藏）休業、萩治平・大川亘）、下村（長西英三郎・中田爲三郎・桑原兵五郎・長西九一郎・桑原信二郎・池田藤吉・三好力藏・岡田文四郎）脱社、山崎茂市・岡村嘉吉）休業、松山文三郎）休業、岡眞十郎・八木與平）、西村（水野金七・松岡興七郎・玉井萬吉・丸柱作五郎）脱社、松田源一郎・矢形金八・矢形絞次郎・鎌田

近世小豆島の醬油醸造業

文次郎・黒島善七・山本松藏・高橋豊七・松岡久四郎・高橋卯之松・是行久三郎・休業、田中長五郎、浦野村
 (井口菊三郎・八木光郎治)、二面村(武部新十郎)、池田村(平坂柳吉・岡田文七・田村榮三郎・蒲生村(岡井庄
 左・岡井文八郎・中塚藤太郎)、大部村(鹽井安五郎・宮西文五郎・上野鶴吉・竹内藤七・池西多三郎・島田源藏
 川崎岩藏・森本喜八・川崎吉五郎・川崎吉三郎・橋詰七五郎・英清七・田甫甚七(改名井出善次郎・英孫次郎・
 大森平吉・小山代藏・玉川吉五郎・山口熊次郎・小部村(伊藤文藏・西村太一郎・山本兵三郎・舛田久平・西岡
 甚三郎・三宅平次郎・橋本春吉)、吉田村(常盤清吉)、福田村(三木但一郎・村上賢造・高木又平・休業、石床
 虎吉・山鹽正太郎・垣合久太郎)合計百四拾壹名。朱記追加、苗羽村(鍛冶安十郎・黒島傳九郎)池田村岡田計
 藏・馬越村(岡上銀衛・岡上喜平)・丘村(岡上倉次郎)・瀧ノ宮村(森友八)・長濱村(高橋勝太郎)。

(18)(19)(20)(21)(22) 高橋家文書

(23) 梅野博士「最新醬油味噌製造法」五七頁

(24) 小豆郡誌、六四五頁

(25) 高橋家文書、文化十四年「醬油帳」

(26) 同上、文政六年「醬油帳」

(27)(28) 高橋家文書

(29) 香川縣商工水産課編、商工要覽二六頁

(30) 小豆郡誌第一續編、二五三頁

(附記) 本研究に就いて、香川縣醬油工業組合聯合會、三木康衛氏及び高橋和三郎氏より資料貸與について絶大なる
 援助を忝うした。厚く御禮を申し上げますねばならぬ。