

Title	近世・近代日本における醤油醸造業の地域的基盤：北海道と九州を対象に
Sub Title	Regional foundation of soy sauce brewing industry in early modern and modern Japan : in the cases of Hokkaido and Kyushu
Author	井奥, 成彦(Ioku, Shigehiko)
Publisher	慶應義塾大学
Publication year	2022
Jtitle	学事振興資金研究成果実績報告書 (2021. )
JaLC DOI	
Abstract	<p>当初の予定では、北海道立文書館に所蔵されている札幌の醤油醸造家笠原家文書、及び大分県中津市歴史博物館所蔵の室屋文書の史料調査に出向き、近世・近代の帳簿を中心に整理、撮影、経営分析を行い、併せて北海道立図書館、及び大分県立図書館で関連史料の調査を行って、それぞれ販売活動をどのような地域に展開しているのかを調べ、食文化との関連及び醤油醸造業の存立基盤を考察する予定であった。しかし、コロナ禍で調査は困難となり、九州の調査は春休みに何とか行けたが、北海道の史料調査には行けず、代替措置として、本学図書館や東京都内の図書館、史料館等で本テーマに関連する史料を渉猟するとともに、ヤマサ醤油株式会社本社や半田の小栗宏次家に所蔵されてる史料の中から、北海道に関係する史料を閲覧した。その結果、昨年度の研究において明らかにした、近代において新潟県や石川県といった北陸の醤油が北海道へ盛んに移出され、そのことが北海道の醤油醸造業の脅威となるとともに北海道の醤油醸造業の奮起を促す効果もあったと思われることが再確認された。</p> <p>九州においては、以前から史料調査を行っている大分県中津市の室屋の史料を閲覧、整理した。その中では、九州の醤油醸造でよく用いられるアミノ酸を、この家としては広島県福山市の会社から購入していることがわかり、九州の醤油醸造における地域を超えた繋がりが確認できた。今年度はそのほか、地理的にも温泉地という特性からも全国の多様な醤油が流入する条件が備わっている伊豆の伊東の小売店、旅館を訪れ、同地で使用されている醤油に関する聴き取り調査を行った。その結果、同地での九州の醤油の流通が確認できた。</p> <p>今年度の活字の成果、講演については、別項の通りである。</p> <p>The original plan was to go to the Hokkaido Public Library to research the historical materials of the Kasahara family documents, and to the History Museum of Nakatsu City to research the Muroya documents, especially early modern and modern books. Through this plan, I intended to consider the existence base of the soy sauce brewing industry in each region. However, it became difficult to investigate due to COVID-19 infection. I could go to the investigation in Kyushu during the spring vacation, but I could not go to the historical materials investigation in Hokkaido, and as an alternative measure, in addition to hunting historical materials related to this theme at our university's library, libraries in Tokyo, historical materials museums, etc., I also selected historical materials related to Hokkaido from the historical materials held by the Yamasa Soy Sauce Co., Ltd. head office and the Oguri Koji family of Handa.</p> <p>As a result, Hokuriku soy sauce produced in Niigata and Ishikawa prefectures was actively exported to Hokkaido in modern times, which was revealed in last year's research, which became a threat and inspired the soy sauce brewing industry in Hokkaido.</p> <p>In Kyushu, I browsed and sorted out the historical materials of Muroya in Nakatsu City, Oita Prefecture. Among them, it was found that amino acids often used in soy sauce brewing in Kyushu were purchased from a company in Fukuyama City, Hiroshima Prefecture, and a cross-regional connection in soy sauce brewing in Kyushu was confirmed.</p> <p>In addition to this, this year I visited Ito city's retail stores and inns, which have the condition that various soy sauces from all over the country flow in due to their geographical and hot spring characteristics, and I did hearing surveys about the soy sauce used in the area. As a result, I was able to confirm the distribution of soy sauce in Kyushu in the same area.</p> <p>The results of this year's printing and lectures are as described in another section.</p>
Notes	
Genre	Research Paper
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=2021000003-20210035">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=2021000003-20210035</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

研究代表者	所属	文学部	職名	教授	補助額	200 (B) 千円
	氏名	井奥 成彦	氏名 (英語)	Shigehiko Ioku		
研究課題 (日本語)						
近世・近代日本における醤油醸造業の地域的基盤—北海道と九州を対象に—						
研究課題 (英訳)						
Regional Foundation of Soy Sauce Brewing Industry in Early Modern and Modern Japan —In the cases of Hokkaido and Kyushu						
1. 研究成果実績の概要						
<p>当初の予定では、北海道立文書館に所蔵されている札幌の醤油醸造家笠原家文書、及び大分県中津市歴史博物館所蔵の室屋文書の史料調査に出向き、近世・近代の帳簿を中心に整理、撮影、経営分析を行い、併せて北海道立図書館、及び大分県立図書館で関連史料の調査を行って、それぞれ販売活動をどのような地域に展開しているのかを調べ、食文化との関連及び醤油醸造業の存立基盤を考察する予定であった。しかし、コロナ禍で調査は困難となり、九州の調査は春休みに何とか行けたが、北海道の史料調査には行けず、代替措置として、本学図書館や東京都内の図書館、史料館等で本テーマに関連する史料を渉猟するとともに、ヤマサ醤油株式会社本社や半田の小栗宏次家に所蔵されてる史料の中から、北海道に係る史料を閲覧した。その結果、昨年度の研究において明らかにした、近代において新潟県や石川県といった北陸の醤油が北海道へ盛んに移出され、そのことが北海道の醤油醸造業の脅威となるとともに北海道の醤油醸造業の奮起を促す効果もあったと思われることが再確認された。</p> <p>九州においては、以前から史料調査を行っている大分県中津市の室屋の史料を閲覧、整理した。その中では、九州の醤油醸造でよく用いられるアミノ酸を、この家としては広島県福山市の会社から購入していることがわかり、九州の醤油醸造における地域を超えた繋がりが確認できた。</p> <p>今年度はそのほか、地理的にも温泉地という特性からも全国の多様な醤油が流入する条件が備わっている伊豆の伊東の小売店、旅館を訪れ、同地で使用されている醤油に関する聴き取り調査を行った。その結果、同地での九州の醤油の流通が確認できた。</p> <p>今年度の活字の成果、講演については、別項の通りである。</p>						
2. 研究成果実績の概要 (英訳)						
<p>The original plan was to go to the Hokkaido Public Library to research the historical materials of the Kasahara family documents, and to the History Museum of Nakatsu City to research the Muroya documents, especially early modern and modern books. Through this plan, I intended to consider the existence base of the soy sauce brewing industry in each region. However, it became difficult to investigate due to COVID-19 infection. I could go to the investigation in Kyushu during the spring vacation, but I could not go to the historical materials investigation in Hokkaido, and as an alternative measure, in addition to hunting historical materials related to this theme at our university's library, libraries in Tokyo, historical materials museums, etc., I also selected historical materials related to Hokkaido from the historical materials held by the Yamasa Soy Sauce Co., Ltd. head office and the Oguri Koji family of Handa.</p> <p>As a result, Hokuriku soy sauce produced in Niigata and Ishikawa prefectures was actively exported to Hokkaido in modern times, which was revealed in last year's research, which became a threat and inspired the soy sauce brewing industry in Hokkaido.</p> <p>In Kyushu, I browsed and sorted out the historical materials of Muroya in Nakatsu City, Oita Prefecture. Among them, it was found that amino acids often used in soy sauce brewing in Kyushu were purchased from a company in Fukuyama City, Hiroshima Prefecture, and a cross-regional connection in soy sauce brewing in Kyushu was confirmed.</p> <p>In addition to this, this year I visited Ito city's retail stores and inns, which have the condition that various soy sauces from all over the country flow in due to their geographical and hot spring characteristics, and I did hearing surveys about the soy sauce used in the area. As a result, I was able to confirm the distribution of soy sauce in Kyushu in the same area.</p> <p>The results of this year's printing and lectures are as described in another section.</p>						
3. 本研究課題に関する発表						
発表者氏名 (著者・講演者)	発表課題名 (著書名・演題)	発表学術誌名 (著書発行所・講演学会)	学術誌発行年月 (著書発行年月・講演年月)			
井奥成彦	手工業 (日本)	社会経済史学事典、丸善出版	2021 年 6 月			
井奥成彦	醸造業—近代以降も継続的發展を遂げた在来産業の雄—	ハンドブック日本経済史、ミネルヴァ書房	2021 年 8 月			
井奥成彦	醸造業から見た日本の近代	三河のみりん、碧南市教育委員会文化財課	2022 年 1 月			
井奥成彦	醸造業から見た日本の近代	歴史系企画展講演	2022 年 2 月			
井奥成彦	経済—様々な可能性の模索	『港区史』第 4 巻「通史編 近代 (上)」、港区	2022 年 3 月			