

醤油醸造業史研究の回顧と展望

長谷川 彰

目 次

はじめに

- I. 戦前期の醤油醸造業史研究
- II. 戦後の産業史研究と醤油醸造業史研究
- III. 龍野醤油醸造業史研究の進展
- IV. 関東醤油醸造業史研究と『醤油醸造業史の研究』の発刊
- V. 今後の課題

はじめに

明治期以降の日本の急速な工業化の過程は、徳川時代以来の在来産業の存在を無視して考えることはできない。「明治七年府県物産表」を分析した山口和雄氏によれば¹⁾、当時のわが国工業生産物のなかで、最大の生産価額は酒類の18,605,495円であった。第2位は織物類の17,159,141円であり、両者の生産価額はその他を圧倒していた。第3位は醤油類であったが、その生産価額は酒類や織物類の約三分の一の6,338,489円にすぎなかった。それでもこの醤油類の生産価額は、幕末期以来わが国最大の輸出品であった生糸類の生産価額6,164,752円をも凌駕したものであった。明治初期における醤油醸造高の全国的な規模を窺えるものといえよう。

従来から、これらの中心的な在来産業についての歴史的研究がさかんに展開されてきたことは、ここで改めて言うまでもなかろう。酒造業や織物業については、その生産規模からして当然のことであり、生糸についてもそれが幕末期以来、わが国最大の輸出産業であったことを想えば、これまた当然のことと言えよう。しかしながら、醤油醸造業についての歴史的研究は必ずし

1) 山口和雄『明治前期経済の分析』（増補版、東京大学出版会、1963）、14ページ。

も活発におこなわれてきたわけではない。明治初期の生産規模からしても、酒造業等にみられる研究に少しは匹敵できる研究の進展を期待できる分野であったにもかかわらず、醤油醸造業についての歴史的研究は十分には進展しなかった。この研究の後進性は何に起因していたのであろうか。

従来からわれわれは、播州龍野醤油醸造業についての歴史的研究に関してきたのであるが、それは、田村善太氏の先駆的な業績に導かれて、主として近世における龍野醤油醸造業の流通史的側面に視点をおいたものであった。また、龍野醤油醸造業の最古の醸造元である円尾家の所蔵文書を利用する幸運に恵まれて、同家の「有物覚」を中心とした醤油醸造業経営についての分析をも試みることができたのであるが、龍野醤油醸造業の全面的な歴史的研究はやっと緒についたところといわねばならないのが実情であろう。

ところで、最近醤油醸造業史についての注目すべき業績が出版された。林玲子編『醤油醸造業史の研究』（吉川弘文館、1990年）がそれである。同書は長期間にわたって調査されてきたヤマサ醤油株式会社所蔵文書を中心にした共同研究である。この研究は近世から近・現代にいたる銚子醤油醸造業を生産・流通・経営の諸側面から分析を試みた醤油醸造業史研究の画期的成果といえよう。本書についての詳しい紹介は後述するが、本書が醤油醸造業史研究の分野での画期的な業績であることには変わらないが、それとて野田醤油業を含めた関東醤油醸造業を全面的に取り扱ったものでもないし、もちろん銚子醤油醸造業についての集大成というものでもない。銚子醤油醸造業史研究や関東醤油醸造業史研究もやはり緒に付いたところと言ってもけっして過言ではあるまい。

このようにして、醤油醸造業史についての研究が近年ようやく新たな高揚をみせはじめてきたことは事実である。そこで従来からの醤油醸造業史研究をここで一度回顧・整理を行い、その成果を明らかにして、今後の研究課題を展望しておきたい。そのような目的で本稿は書かれるものである。なお、後出の「醤油醸造業史研究文献目録」は現在われわれの確認できたものにすぎない。従って貴重な文献がこの目録から脱落していることは十分考えられ

ることは言うまでもない。しかし、現在の段階では醤油醸造業史についての研究文献がどこにも存在していない以上、たとえ不十分さを備えていたとしても、ここに掲載することの意味は決して無しとは言えないであろう。「醤油醸造業史研究文献目録」をここに掲載することによって、同学諸氏の御協力を得て一層の充実を図りたいと思うのである。

I. 戦前期の醤油醸造業史研究

戦前における醤油醸造業についての歴史的研究は、管見のかぎりきわめて数少ないのであるが、まったく研究がなかったわけではない。岡村秀太郎氏の『京都醤油史蹟』と金兆子（田中直太郎）氏の『醤油沿革史』は注目せねばならない研究である（以下研究文献に付いては後出の「醤油醸造業史研究文献目録」の目録番号で示す）。前者は1915年、後者は1909年に刊行されたもので、ともに自費出版である。

岡村氏は「自序」のなかで同書の意図を次のように述べている。「予が此稿を起すに至りたる主眼は、光輝ある最も古き歴史を有する、京都の醤油が、如何なる栄枯盛衰の、経路を辿り来りたるかを世に紹介し、尚覚醒の気運に向ひつつある、京都造醤油界に貢献し、一の刺激財たるを得ば、大部の目的を達したるものと言はむ。」即ち、同氏によれば当時の代表的な醤油産地であった野田・銚子・龍野・備前・小豆島等にたいして、最古の醤油産地としての京都醤油の歴史を明らかにしようとしたのである。同氏が☉の商標で知られる醤油醸造元岡村商店の当主であったことからすれば、その立論は容易に想像できるところである。

また、金氏の著作は、第一章・総論、第二章・本邦醤油の起源、第三章・銚子醤油、第四章・ヒゲタ醤油、第五章・結論からなり、文字どおり関東醤油業、特に銚子醤油業を中心にしたものである。それも、著者自身ヒゲタ醤油会社の当主であったことからくる帰結といえるかもしれない。関東における醤油業の起源について、「関東に於て商品として市に鬻ぐに至れるは、僅かに田中玄蕃中祖の創業たる約三百年以前なりとす」と、しているところか

らもそのことは窺える。

この両著者とも上述のようにそれぞれ醤油産地の醸造元の当主であり、それぞれの産地の醤油にたいする思い入れがこれらの書物を著したといえよう。それ故、これらの文献についても今後の新たな史料によって、さらに確証していかなねばならないが、何れにしてもこれらの文献は戦前期の数少ない醤油醸造業史研究のなかでの貴重な文献であることには変わりないのである。特に前者の「第二編・京都と醤油」に見られる近世の京都市場における造醬仲間と他国醤油仲間の関係を示した史料はきわめて価値の高いものであると言わねばならない。

次いで、野田醤油株式会社が1940年に刊行した社史(55)も戦前のものである。野田醤油株式会社は戦後においても社史を重ねて刊行するのであるが、これはその最初のものである。社史の刊行が概ね戦後に始まるなかで、野田醤油株式会社のこの社史はその先駆的形態としても注目できるのである²⁾。

また、個別論文としては、児玉洋一氏の「近世小豆島の醤油醸造業」(17)をあげねばならない。近世小豆島の醤油醸造業について、主として安田村の高橋家文書に依拠して考察し、文政期に「殷盛におもむきしかを察知するに余りある」ことが示されている。また、文化期における貴重な原価計算書は比較研究の対象となろう。次いで、小幡彌太郎氏の「概観日本醤油史」(13)は、醸造学の立場からわが国醤油の歴史的過程を、主として『古事記』以来の文献を用いて、文字どおり概観したものである。

Ⅱ．戦後の産業史研究と醤油醸造業史研究

戦後における産業史研究は、全国各地の地方史研究の進展を背景にして1950年代の後半からきわめて盛んに進められてきた。その集大成が地方史研究協議会編『日本産業史体系（全8巻）』（1959～1961）である。これは全国各地の研究者延べ194名の参加を得て実現したものである。その意図する

2) 社史の歴史的な発展過程については、藤田誠久編『社史の研究—日本企業成長の軌跡—』（有斐閣、1990）を参照のこと。

ところを『日本産業史体系・総論編』の「はしがき」は次のように述べている。「これまでいくつかのすぐれた個別産業史が公けにされているにもかかわらず、なお残された多くの産業分野を発見する。この現状にかんがみ、最近急速な進歩をとげた地方史研究の成果を結集してこれを整理検討し、日本産業の歴史を全国的に浮彫りしてみようと試みた。これが本体系の意図である³⁾。」従って、この『体系』には全国各地の郷土産業の様々な姿、即ち、近代産業へと転換していった姿、あるいは消滅していく姿が文字どおり全国的に浮き彫りされているのである。

このように日本産業史の集大成であり、同時に日本産業史研究の出発点でもあった『日本産業史体系』が刊行されたのであるが、それではこの『体系』のなかで、醤油醸造業はどのように扱われていたのであろうか。

『総論編』の「諸産業発展の地域性」のなかで、古島敏雄氏は醤油醸造業の重要性を指摘して、それを単に千葉県・新治県だけに止めるべきでなく、愛知県・飾磨県・名東県にまで拡大して研究していく必要性を強調されている⁴⁾。それにもかかわらず、この『日本産業史体系』において、醤油醸造業が個別論文として取り扱われたのは、わずかに荒居英次氏の「銚子・野田の醤油業」(5)と安藤精一氏の「湯浅の醤油」(8)の二編にすぎない。龍野醤油業については、宮本又次氏が『近畿地方編』の「序説」のなかで注目されてはいるが⁵⁾、個別論文としては扱われるまでにはなっていない。そればかりか、愛知醤油業や小豆島醤油業にいたっては『中部地方編』や『中国四国地方編』において全く触れられていないのが実情であった。徳川時代以来わが国在来産業のなかで果たしてきた醤油醸造業の役割を考慮すれば、『日本産業史体系』のなかでの比重はきわめて低かったと言わざるを得ないのである。それは何に起因していたのであろうか。

事実、「文献目録」を見ても、1950年代から60年代にかけての研究はまだ

3) 地方史研究協議会編『日本産業史体系 1 総論編』(東京大学出版会, 1961), 1 ページ。

4) 同上, 334 ページ。

5) 『日本産業史体系 6 近畿地方編』, 11 ページ。

きわめて少ないのが実情であった。この期の研究としては、田村善太氏の『竜野醤油研究史料』(35)「龍野醤油史覚書」(36)「京醤油問屋の成立」(37)、井上定幸氏の「北関東における近江商人の醸造経営」(12)、福尾猛市郎氏の「近世播磨龍野醤油の生産と流通」(78)、佐藤真氏の『醤油・味噌資料成』(21)、和歌山大学経済研究所編『湯浅醤油業の研究』(88)、川野正雄氏の『近世小豆島社会経済史話』(16)と野田醤油株式会社の『野田醤油株式会社三十五年史』(56)、『野田醤油経済史料集成』(57)が認められるにすぎない。戦前期の研究に比較すれば、それでも進展していることは事実であるが、依然として研究の後進性は否定できない。しかし、この時期、野田、龍野、湯浅、小豆島といった主要な産地の醤油業が研究の対象として登場してきたことは注目しておかねばならない。特に、この期に各地の醤油醸造業の史料集の公刊が相次いでなされていたことは、その後の研究の進展にとってきわめて重要なことであったことは否定できない。

1950年から1960年にかけて、全国各地の地方史の発展によって、徳川時代以来の在来産業の研究がさかんにおこなわれてきたのであるが、醤油醸造業史についての研究は依然として低迷を続けていたといわなければならないのである。それは単に研究の量的拡大がなかったというだけではない。この期に発表された多くの研究は、各地の醤油醸造業を単にその地方の産業として、その地域のなかに限定して考察するという方法論的限界があったように考えられるのである。確かに、野田醤油業にしても、龍野醤油業にしても、小豆島醤油業にしても、それぞれの地域における最大の特産物であったことは事実である。しかし、単にそれらの醤油醸造業をその地域の最大の産業としてだけ取り扱うのではこと足りない。この期の醤油醸造業史研究は、各地の醤油醸造業を、全国的市場あるいは全国的な再生産構造のなかでどのように位置付けるかという観点が明らかに欠如していたのである。まだ各地の醤油醸造業の歴史的過程を明らかにすることが、最大の課題であったという研究段階であったと言えるのであろう。その方法論的な限界がまた研究の進展にとっての大きな限界であったと言えるのである。しかしながら、そのような

かでも、この期に全国の主要な醤油醸造業が研究の対象となり、そしてその後の研究の進展におおいに貢献することになった史料集の刊行を見たことは決して軽視すべきでなかろう。

Ⅲ．龍野醤油醸造業史研究の進展

龍野醤油醸造業史の研究は、1950年代の後半からの田村善太氏の研究によって開始された。同氏によって編集された『竜野醤油研究史料』(35)は龍野醤油史研究の出発点であったのである。それは近世以来の醸造元である片岡家(菊屋)と石原家(鉄屋)所蔵の史料と龍野市立龍野図書館が所蔵する史料を中心にして編集されたものである。田村氏の研究はいうまでもなく当時の地方史研究の隆盛のなかに位置付けることは容易であろう。『竜野醤油研究史料』の第二輯の「あとがき」で田村氏は次のように述べている。「一輯に比して、この度の史料は、竜野醤油史の基礎史料という意味だけではなく、近世商品流通上の学界の問題に、ある程度の貢献なり役割を果たしてくれるものではないかと、ひそかに期待している次第です⁶⁾。」「『竜野醤油研究史料』の第一輯と第二輯の刊行の間には四年の間隔が存在していた。この第二輯の「あとがき」は第一輯の「あとがき」とは明らかに違って、全国的な地方史研究の高揚を意識されての表現であったと言えよう。

近世の商品流通史研究にいちやく注目し、それを幕藩制社会における地域間分業の問題として捉え、社会的分業論を展開したのは中井信彦氏であった。同氏は1958年当時、近世商品流通史研究の意義を次のように述べている。「今年の歴研封建部会が商品流通の諸問題を取り上げたのは、それに値するだけの研究が近時蓄積せられたからではなく、むしろ最も立ち遅れた側面の研究をこれから促進させようとする意図にでたものである⁷⁾。」これが当時の近世商品流通史研究の状況だとすれば、田村氏の先の「あとがき」は当時の研究状況を意識しての表現だと理解してもよかろう。中井氏の発言は『竜野

6) 田村善太(35)「第二輯」, 221ページ。

7) 中井信彦「近世封建社会における商品流通史研究の課題」(『歴史学研究』229号, 1959), 56ページ。

『醤油研究史料』の第一輯が刊行される直前であったし、『日本産業史体系』の出版は第一輯の刊行以後のことであった。第一輯と第二輯との間の四年間という間隔は、田村氏の意識に大きく影響を与えていたことは否定できないであろう。その四年間の間に地方史研究の高揚と近世商品流通史研究の重要性が大きくクローズアップされてきたのである。それが第二輯の「あとがき」となったと言えよう。その意味ではこの史料集はきわめて注目すべき時期に刊行されたといわなければならない。

田村氏の「龍野醤油史覚書」(36)は『竜野醤油研究史料』の第一輯と第二輯の間に出された研究で、龍野醤油醸造業史についての最初の個別論文であった。ここでは龍野醤油仲間の問題を中心にして、龍野藩のなかでの醤油業の状況を示すに止まっていたのである。第二輯の「あとがき」に見れる問題意識はまだ明示的には示されていない。まさに「覚書」にすぎなかったと言えよう。これは龍野醤油業史研究の最初の個別論文として注目すべきものではあったが、龍野醤油を近世商品流通史研究のなかでどのように位置付けるかという問題意識からはまだ距離が存在していたと言わねばならない。その後、同氏は「京醤油問屋の成立」(37)と「近世の龍野醤油」(38)の研究を発表されたが、何れも小論にすぎず、本格的な論文とは言えないものであった。ただ、これらの研究では『竜野醤油研究史料』には利用されていなかった円尾家文書の存在を示され、特に京都市場への進出過程の問題を示唆されていたことは注目できよう。しかし、残念ながら何れてしても小論にすぎなく、その問題を全面的に展開したものではなかったのである。龍野醤油醸造業史研究の先駆者であった田村氏が「近世の龍野醤油」を最後に、龍野醤油史についての研究を発表されなくなったことはきわめて残念であると言わねばならない⁸⁾。

田村氏に続いて龍野醤油醸造業史の研究を発表されたのは福尾猛市郎氏であった。『竜野醤油研究史料』だけでなく、先に触れたように田村氏が利用

8) 田村善太氏の最近の研究は、氏の郷里である「天満村」の歴史研究にあり、『海岸村の変遷と成立—播磨国福井荘天満村の歴史—』(しんこう出版, 1991)を上梓されている。

され始めた龍野醤油最古の醸造元である円尾家文書を用いてなった福尾氏の「近世播磨龍野醤油の生産と流通」(78)は、龍野醤油史研究をさらに進展させたものである。特に同家の諸帳簿を利用した生産・流通の量的把握については田村氏の研究には十分見られなかった側面であったし、近世龍野醤油業の成立から発展の過程を包括的に展望したということでは、龍野醤油史研究にとっては貴重な業績であったと言わねばならない。ただ、円尾家文書のなかでも後に筆者が利用することになった同家の年度末決算書である「有物覚」については、その存在すら示されていなかったことは指摘しておかねばならない。福尾氏の研究はこの論文に尽きるが、1980年代に入ると、同氏の門下生であった中山正太郎氏によって引き継がれていくことになるのである。

筆者の龍野醤油醸造業史についての最初の論文は1972年の「近世における特産物の成立と中央市場」(58)であった。これは近世商品流通史研究における「宝暦・天明期の諸問題」がさかんに論じられていた時期に対応するものとして書かれたものである。龍野醤油の京都市場進出過程を中心にして、宝暦・天明期の幕府の仲間政策をめぐる他国醤油仲間と地造醤油仲間との対抗関係を検討したものであった。龍野醤油を素材にして、18世紀後半における地方特産物の成立・発展とそれにとまなう幕藩制市場の再編成の過程を明らかにしようとしたものであった。従って、当初にあってはあくまでも「近世龍野醤油史の研究」として書かれたものでは無かったのである。また、地方の特産物が中央市場に進出していくための価格条件について接近したこともこの論文の特徴であった。山崎隆三氏、新保博氏等の近世物価史研究がいよいよ盛んに展開されてきた時期でもあっただけに⁹⁾、三井文庫編『近世後期における主要物価の動態』所収の京都の物価を利用し、醤油価格や酒価格の動向を示し、さらにそれらの米価との相対価格の動向を検討することによって、特産物の成立にかかわる価格条件についての素描を示したのである。これが筆者の最初の論文の内容であった。

9) 近世物価史研究については、原田敏丸・宮本又郎編著『歴史のなかの物価』(同文館、1985)を参照のこと。

田村氏や福尾氏の研究に導かれて始まった筆者の近世龍野醤油醸造業史研究は、その後円尾家文書の「有物覚」を利用することによって、新たな展開を示すことになった。それは円尾家の経営構造の分析と醤油価格史に視点を置いた物価史研究の方向であった。それらが「近世中期における播州竜野・円尾家の経営構造」(59)にはじまる一連の研究(60. 62. 63. 64. 66)であった。これらの研究は文字どおり「有物覚」を駆使しての研究であった。この「有物覚」を利用した研究によって、田村氏や福尾氏の研究ではまだ見られなかった龍野醤油醸造元の個別経営分析を示したことは、龍野醤油醸造業史研究に新たな展開をもたらしたと言えよう。また、龍野醤油醸造業史の研究を通して物価の地域比較という近世物価史研究の課題にも接近できたことは、近世物価史研究に対する一つの貢献であったとも言えよう。

1975年4月から龍野市が市史編纂事業を開始することになり、筆者も市史編纂専門委員として参画することになった。このことが龍野醤油史研究を一層進展させたことは否定できない。特に、円尾家の当主の御協力によって同家の史料が全面的に公開されたことはきわめて重要なことであった。その成果は主として『龍野市史』(32)として結実しており、同家所蔵の史料は「龍野市史編集目録集5 円尾光氏文書・文庫目録」として整理され、主要なものは複写版として、現在龍野市立龍野歴史文化資料館に保存されている。また、この過程で龍野醤油協同組合所蔵の文書をも『龍野市史』に掲載することができたのである。何れの場合でも、歴史研究は史料所蔵者の協力なくしては実現できないが、龍野市史編纂事業に示された史料所蔵者の協力を忘れることは出来ない。

以上のように、筆者の龍野醤油醸造業史研究は流通史を中心にして展開されてきたのであるが、従来から龍野醤油の具体的な流通過程の実態はどうであったかという点、必ずしも明確にはなっていなかったのが実情であった。「近世後期におおる地方特産物の流通構造」(68)は、円尾家文書の「荷物引合帳」を利用することによって、龍野醤油の流通過程の具体的様相をある程度示し得たと考えている。しかし、筆者の研究にとって決定的に欠けていた

のは、龍野醤油醸造業の生産・労働の分野であった。確かに「幕末期醤油醸造業における雇用労働と賃金」(65)という研究はあるが、それは明らかに中山正太郎氏の研究に触発されてなったものにすぎないのである。

中山氏は福尾氏の龍野醤油醸造業史研究の段階で、すでに円尾家の史料調査にも参画されており、福尾氏の研究の協力者でもあった。そのことは福尾氏自身が述べられているところである。1980年代に入ると、いよいよ中山氏の研究が精力的に開始されることになった。「竜野醤油醸造業円尾家の雇用労働について」(45)は、従来の龍野醤油醸造業史研究ではほとんど等閑視されていた生産労働の側面に初めて迫ったものであった。主として円尾家文書の「大福帳」を利用したこの研究は、円尾家が雇用した職人・日雇いの出身地、人数、労働日数、及び賃金についての詳細な実証分析であった。その後、「醤油醸造業における雇用労働」(46)と「明治前期における醤油醸造家の日雇人帳」(47)において、幕末期から明治前期までその研究を拡張され、文字どおり龍野醤油醸造業の雇用労働の実態を明らかにされたのである。

中山氏の研究は、その後フィールドを小豆島醤油業にまで拡大され、土庄醤油会社文書を利用した小豆島醤油醸造業史が中心になっていった。ただ、「醤油醸造業における生産と労働」(51)、「醤油醸造家の経営収支」(52)は、龍野醤油の円尾家、備前醤油の東近藤家、小豆島醤油の土庄醤油会社という三地域の醤油醸造経営についての比較研究を試みられた研究である。幕末期から明治期にかけて、特に、明治20年代を対象にして、それぞれの経営指標を提示して比較検討されているのであるが、現在の段階では限られた期間の比較検討だけに、企業者活動の側面をも含めての残された課題が大きいと言わねばならない。しかし、一つの地域の醤油業に限定するのではなく、同時代の広範囲の醤油業を対象にして、その経営実態の比較研究を試みられたことは、中山氏ならではの研究として注目しておかねばならない。今後各地の醤油醸造業経営の実態が明らかになっていくにしたがって、比較研究の重要性はますます高まっていくことは否定できない。その意味で中山氏のこの研究は先駆的な業績として評価されねばならないであろう。また、山下恭氏は

「近世龍野醬油造元の塩田所有」(84),「近世後期における赤穂塩の流通について」(86)において、主として原料塩の生産と流通の側面から龍野醬油醸造業史の研究に貢献されたのである。

Ⅳ．関東醬油醸造業史研究と『醬油醸造業史の研究』の発刊

徳川幕府による享保期の調査によれば、当時江戸市場に入津した醬油のうち70%以上が上方からのものであった。それが19世紀に入ると江戸市場周辺のいわゆる地廻り経済圏から供給される醬油の比率が高まり、幕末の1856年の調査によれば、上方醬油はわずかに5.6%にすぎない。残りは江戸地廻り経済圏から供給されたものであった。18世紀後半からの関東醬油醸造業の著しい発展を窺うことができよう。そして、明治期になると、野田・銚子を中心にした関東地域は全国の醬油醸造高の30%を占める最大の醬油醸造地域となったのである¹⁰⁾。

関東醬油醸造業史の研究は、戦前の金兆子著『醬油沿革史』や野田醬油株式会社の刊行した社史類が存在していたが、戦後においては、しばらくほとんど見るべき研究のない分野であった。それが開始されたのは、荒居英次氏の「銚子・野田の醬油業」(5),「醬油—銚子・野田を中心にして—」(6)によってであったと言ってよからう。しかし、荒居氏の研究はその後新たな展開を見ないままに、むしろ関東醬油醸造業史研究はしばらく停滞の状態だったのである。戦後における全国各地の地方史研究が活発に進展していったにもかかわらず、野田・銚子というわが国最大の醬油醸造地域をもつ関東醬油醸造業について、その歴史的研究が何故に停滞していたのであろうか。先にも触れたが、いかなる歴史研究においても、史料所蔵者の協力、史料の公開無くしてはその進展は望むべくもない。研究者の旺盛な歴史意識と史料所蔵者の積極的な協力が一つの力となった時、そこに歴史研究の大きな発展が実現するのである。その意味では関東醬油醸造業に関係する史料所蔵者の協

10) 藤田貞一郎・宮本又郎・長谷川彰『日本商業史』(有斐閣, 1978), 57, 79ページ。林玲子「近世中後期の商業」(豊田武・児玉幸多編『流通史Ⅰ』所収, 山川出版社, 1969), 230~231 ページ。天野雅敏(3), 432ページ。

力が大きく求められたのである。

荒居氏の研究以後しばらく停滞していた関東醤油醸造業史研究は、井上定幸氏の「北関東における近江商人の醸造経営」(12)と篠田壽夫氏の「銚子醤油仲間の研究」(22)によって新たな進展をみることになった。井上氏の研究は、安永期に上州藤岡町で醤油醸造を開始した近江商人の原田家についてのもので、同家が化政期には高崎を市場として安定した醤油醸造経営状態であったことを実証したものであった。それに対して篠田氏の研究は、関東醤油醸造業の中心的存在であった銚子醤油業を対象としたものであった。同氏の研究は主としてヤマサ醤油株式会社や銚子醤油株式会社所蔵の史料を利用してなったものであり、それは銚子醤油醸造業についての最初の本格的な研究であった。元禄期を起点とする銚子醤油業が、宝暦期に仲間を形成し、それ以後江戸地廻り経済圏の発展にともなって、文化期には江戸に「関東醤油荷物問屋仲間」を作り、さらに文政期には関東一円の造元をも集めた「造醤油屋八組」仲間を形成して江戸市場での優位な販売条件を確保しようとした、篠田氏の研究はその実態を明らかにしたものであった。われわれはこの篠田氏の研究によって、近世銚子醤油業の歴史過程を共有することができたのである。このようにして井上氏、篠田氏の研究によって関東醤油醸造業史の研究が進展をみせることになったのであるが、その成果の背後に原田家、ヤマサ醤油株式会社、銚子醤油株式会社、田中家といった史料所蔵者の積極的な協力を見ないわけにはいかない。特に、膨大を史料を所蔵するヤマサ醤油株式会社の史料公開にたいする会社あげての協力は特筆しておかねばならないことであろう。

1980年代にはいると、油井宏子氏、長妻廣至氏、林玲子氏によって銚子醤油醸造業史の研究が一段と盛んに行われるようになった。油井氏の「銚子醤油醸造業における雇用労働」(1)は、主として銚子醤油醸造業における労働力の問題を扱ったものである。長妻氏の「明治期銚子醤油醸造業をめぐる流通過程」(42)は、明治期におけるヤマサ醤油の同族結合による伝統的な取引関係からの脱皮過程を考察したものである。林氏の「醸造町銚子の発展」

(70)は、銚子醤油醸造業の発展過程を概観したものであり、「銚子醤油醸造業の市場構造」(72)は、明治から昭和初期にかけての銚子醤油と原料の流通構造及び利根川水系における輸送手段の交代についての研究である。これらの研究はそれぞれヤマサ醤油株式会社所蔵史料や田中家文書を利用してなったものであった。近世から近代にかけての銚子醤油醸造業の実態が、徐々にではあるが、明らかにされていったのである。また、その他の関東醤油醸造業史についての研究も同じく1980年代に入ると新たな展開をみせたのである。それらは、長期間にわたって野田醤油株式会社の社史編纂事業に携わってこられた市山盛雄氏の『野田の醤油史』(11)、幕末期の武州醤油醸造業についての研究である鈴木ゆり子氏の「幕末期江戸近郊農村における醤油醸造」(24)や土浦で醤油醸造業を営む大国屋の江戸醤油問屋への発展過程を明らかにされた林氏の「江戸醤油問屋の成立過程」(71)等である。

以上のような関東醤油醸造業史の旺盛な研究活動のなかから、その研究の一つのピークとしての成果が誕生した。それが林玲子編『醤油醸造業史の研究』(73)である¹¹⁾。次にこの書物を紹介することにしよう。

本書は、銚子醤油醸造業の代表的醸造元であるヤマサ醤油株式会社と田中玄蕃家の所蔵史料を用いた共同研究である。これらの史料調査はすでに1962年から始まっており、その最初の成果が本書の共同研究でもある篠田氏の先の研究であった。その後1970年代には『日本塩業大系』の編纂事業に関係した調査が続けられてきたが、1981年からは本書の編者である林玲子氏を中心にしたグループによって本格的な史料調査と研究活動が開始されたのである。このように長期間にわたる史料調査と研究活動の着実な成果とし本書になったのであるが、まずその構成からみておこう。

第一章 銚子醤油醸造業の開始と展開	林 玲子
第二章 江戸地廻り経済圏とヤマサ醤油	篠田壽夫
第三章 醤油原料の仕入先及び取引方法の変遷	井奥成彦
第四章 醤油醸造業における雇用労働	鈴木ゆり子

11) 本書についての書評は以下のものがある。天野雅敏(4)、老川慶喜(13)。

第五章 醤油醸造業と為替手形	林 玲子
第六章 銚子醤油醸造業の経営動向	谷本雅之
第七章 三蔵協定前後期のヤマサ醤油	花井俊介
第八章 近代醤油醸造業と農村	長妻廣至

本文 475 ページからなる本書の第一の特徴は、銚子醤油醸造業の生産・流通・労働・経営の諸側面を近世から近代にかけて、長期間にわたって考察しているところにある。従来の醤油醸造業史研究が、その対象とした時期を主として近世に求めていたり、近代についてもせいぜい明治期を対象にしていたのに対して、本書は18世紀の初頭から1930年代までの二世紀以上を対象期間として考察しているのである。醤油醸造業史に限らず、その歴史過程を近世から近代にかけて統一して考察することの重要性をここであらためて述べるまでもないが、本書はそのことを見事に実証してみせたものと言えよう。

また、本書は銚子醤油醸造業の生産・流通・労働・経営の諸側面を総合的に考察している点でも共同研究のメリットを最大限に生かした特徴を示している。元禄期に醤油醸造業を開始した浜口家が享保期以降において醤油醸造業に専業化していく過程をあきらかにした、本書の序論的性格の林論文、18世紀後半から19世紀初期にかけての銚子醤油醸造業の発展と江戸市場への進出、さらにそこでの幕府の仲間政策を検討した篠田論文、ヤマサ醤油の盛衰にともなう原料仕入れの変遷を明らかにした井奥論文、「杜氏」を中心にした銚子醤油醸造業の雇用労働の特徴を示した鈴木論文、醤油醸造業の進展にともなって銚子と江戸・大坂・紀州との間で成立した浜口家の為替手形の実態を示した林論文、19世紀初頭から大正末期までの浜口家の経営活動を分析して、名望家的地方資産家から産業企業家への過程を明らかにした谷本論文、20世紀に入ってから近代化の達成と新たな醤油市場の再編成の問題を扱った花井論文、昭和初期の醤油醸造業の展開を農業・農村との関連で考察し、大規模醸造家と群小醸造家の階層差を明らかにした長妻論文、これらがこの共同研究の内容である（さらに加えて近代的生産方式の導入にともなう労働力の再編成の問題を取り扱う大川裕嗣氏の予告論文がある）。これらの研究

に共通することは何れも「厳密な史料分析に基づ」いた、見事な実証分析を示していることである。

共同研究者による膨大な史料に対する頻繁な調査と月例研究会による研究の蓄積が、この見事な実証を生んだのであるが、その背後に史料提供者であるヤマサ醤油株式会社や田中玄蕃家の絶大なる協力があったことを忘れてはならない。本書はまさに林玲子氏を中心とする共同研究者の旺盛な研究心と史料提供者の絶大なる協力が見事に結実した、醤油醸造業史研究史のなかでの画期的な作品といえるのである。

V. 今後の課題

以上の研究動向に対して1980年代の後半に入ると、小豆島醤油醸造業や湯浅醤油醸造業についての新たな研究も見られるようになった。中山氏の「幕末・明治期における醤油醸造業の研究」(49)、「醤油醸造業の経営構造」(50)は、ともに小豆島土庄醤油会社文書を利用した小豆島醤油醸造業史の研究である。また、天野雅敏氏の「幕末・明治期におおる醤油醸造業の展開に関する一考察」(3)は、明治期の全国醤油醸造業の動向を見ながら、加納家文書を利用した湯浅醤油醸造業史の研究である。

このようにして、戦後地方史・産業史研究の高まりのなかでは、その発展の後方に位置していた醤油醸造業史研究も、『醤油醸造業史の研究』を一つのピークとして、ここによりやく新たな段階を迎えることになったのである。醤油醸造業史研究の更なる発展のために、ここでは今後の課題を展望しておきたい。

確かに醤油醸造業史研究は、1970年代以降においてそれ以前に見られなかった進展をみせたのであるが、それが全国の醤油醸造業を網羅した規模で展開したとは言い難いのである。銚子、龍野、小豆島、湯浅といった代表的な醤油産地の研究が進展したことは既に述べたとおりであるが、その他の地域の醤油醸造業についての研究の停滞を否定しないわけにはいかない状況であった。特に、この間最大の醤油産地である野田醤油醸造業についての研究が

決定的に遅れていたのである。野田醤油醸造業については、確かに野田醤油株式会社の社史（17.55.56.57）や市山氏の研究（11）が出版されたことによって研究がなかったわけではないが、先の各地の醤油醸造業の研究に比較すれば、広範な原史料に基いた厳しい実証研究とは言い難いものであった。関東醤油醸造業史のみならず、全国の醤油醸造業史研究にとって中心的な存在である野田醤油醸造業の研究が進展しないことは、醤油醸造業史研究に画龍点睛を欠く類にあたるとも言えるのである。野田醤油醸造業史研究を急がねばならないのである。キッコーマン株式会社の所蔵史料を利用したカリフォルニア大学の M. Fruin 氏の研究（80）がすでに発表されているが、同社の史料が一般に公開されて、研究者の利用に供されることが何よりも望まれるところである。野田醤油醸造業史の研究の進展が、今後の醤油醸造業史研究の要であると言っても過言ではなかろう。

重要な醤油産地の研究が停滞していたのは野田に限られたことではない。愛知県は千葉県、兵庫県、香川県と並んでわが国の代表的な醤油醸造県であるにもかかわらず、この間の研究は停滞的であったと言わざるをえない。溜醤油の醸造で知られる愛知醤油醸造業については、村田耕次郎氏（82）や吉原精行氏（87）の研究があり、また、醤油醸造地域である西尾市や半田市の市史編纂事業でも取り扱われてはいる（53.76）。しかし、愛知県醤油醸造業史の研究はそれらを基礎にして、今後一層進展させねばならないであろう。九州地方、東北地方、北陸地方、山陰地方といった地域についての醤油醸造業史研究は、現在のところほとんど見るべきものがないのが実情である。もちろんそれらの地方に醤油醸造業が存在しなかったわけではない。ただ現在のところまだ研究の対象になっていないだけなのである。醤油醸造業史研究を全国的な規模にまで発展させ、醤油醸造業の地域構造を明らかにする課題を達成するためには、現在ではほとんど等閑視されているこれらの地方の研究もまた忘れてはならないのである。そのために、全国的な規模での史料の調査が実行されねばならないであろう。個人に限らず、企業、同業組合、図書館、資料館所蔵の醤油醸造業に関する史料の渉猟が求められるのである。

次に比較研究の重要性についてである。先に龍野醤油業・小豆島醤油業・備前醤油業の比較研究を試みた中山氏の研究に触れた際に指摘したが、各地の醤油醸造業の研究が進展するにしたがって、その醸造方法、原料仕入、流通、労働形態、経営活動等についての地域性が次第に明らかになってきた。同じく醤油醸造業といっても、その存立する地域や時代によって必ずしも同じ内容を有するものではない。そのことは各地の醤油醸造業史の研究が進展するにつれてますます明らかになってきたのである。それは比較研究の可能性が生まれてきたことを意味すると言えよう。各地の醤油醸造業の比較研究がさらに進展していけば、わが国醤油醸造業の地域構造といったものも確定できることになろう。その意味で比較研究の重要性を強調しておきたいのである。

また、田中則雄氏は「ホフマン教授の『日本醤油製造法』(1870)について」(26)や「オランダと日本の醤油」(27)において、外国人の日本醤油観を検討し、「明治期野田の醤油と東京醤油会社の『醤油輸出意見書』について」(29)と「明治・大正期における本邦醤油の海外市場開拓と中国市場及び中国醤油の調査について」(30)において、日本醤油と海外市場の問題を考察された。これらの研究は、従来の醤油醸造業史研究のなかでは全く触れられることのなかった視点であり、これらの問題も今後の重要な課題であるといわなければならない。

最後に研究の組織についてである。以上のような醤油醸造業史の研究を近世から近・現代にかけて、全国的規模で展開していくことはもとより個人の成しうる課題の範囲を越えている。全国の研究や史料所蔵者が情報や研究成果の交換を通じて、研究状況を共有できる組織の確立が求められているのである。幸いにも1990年4月より林玲子氏を代表者にして、「醤油醸造業史研究会」が発足している。これは銚子醤油醸造業史の調査・研究の過程で形成された「関東経済史研究会」を母体として成立したものであるが、現在では北は東北地方から、南は九州地方まで全国各地で醤油醸造業史の研究に関わりをもつ20数名のメンバーによって構成されている。本稿もこの「醤油醸

造業史研究会」に大きく依存して成ったのである。醤油醸造業史研究が今後更なる発展をとげ、着実な成果を展望できるとすれば、それはこのような研究組織の恒常的な確立が不可欠な前提であると言えよう。

〔付記〕 本稿は、平成2～3年度文部省科学研究費総合研究(A)「醤油醸造業史の総合的研究—日本近代化と在来産業—」（代表者・流通経済大学林玲子教授）による研究の一部である。

醤油醸造業史研究文献目録

(著者 50音順)

1. 油井宏子 「銚子醤油醸造業における雇用労働」(『論集きんせい』4号), 1980。
2. 同 「醤油」(講座・日本技術の社会史第一巻『農業・農産加工』所収, 日本評論社), 1983。
3. 天野雅敏 「幕末・明治期における醤油醸造業の展開に関する一考察」(安藤精一先生退官記念論文集『和歌山地方史の研究』所収, 安藤先生退官記念論集刊行会), 1987。
4. 同 「書評・林玲子編『醤油醸造業史の研究』」(『社会経済史学』第56巻第6号), 1991。
5. 荒居英次 「銚子・野田の醤油業」(地方史研究協議会編『日本産業史体系・関東地方編』所収, 東京大学出版会), 1959。
6. 同 「醤油—銚子・野田を中心として—」(古島敏雄編『産業史Ⅱ』所収, 山川出版社), 1965。
7. 嵐山光三郎・鈴木克夫 『お醤油の来た道一味の豊への探検隊—』徳間書店, 1990。
8. 安藤精一 「湯浅の醤油」(『日本産業史体系・近畿地方編』所収, 東京大学出版会), 1960。
9. 井奥成彦 「醤油原料の仕入先及び取引方法の変遷」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
10. イチビキ株式会社 『イチビキ七十年のあゆみ』イチビキ株式会社, 1989。
11. 市山盛雄 『野田の醤油史』崙書房, 1980。
12. 井上定幸 「北関東における近江商人の醸造経営—上州藤岡町・原田四郎左衛門の場合—(1)(2)」(『群大史学』9, 10), 1963, 1966。

13. 老川慶喜 「書評・林 玲子編『醤油醸造業史の研究』」(『史学雑誌』, 第100編第3号), 1991。
14. 岡村秀太郎 『京都醤油史蹟』 自費出版, 1915 (大正5)。
15. 小幡彌太郎 「概観日本醤油史」(『醸造学雑誌』 第14巻), 1936。
16. 川野正雄 『近世小豆島社会経済史話』 小豆島新聞社, 1969。
17. キッコーマン醤油株式会社 『キッコーマン醤油史』 キッコーマン醤油株式会社, 1968。
18. 金 兆子 (田中直太郎) 『醤油沿革史』 自費出版, 1909。
19. 児玉洋一 「近世小豆島の醤油醸造業」(『高松高商論叢』 第18巻 1・2号), 1944。
20. 坂口謹一郎 「醤油のルーツを探る」『世界』, 1979年1月号。
21. 佐藤 真編 『醤油味噌資料集成』 興国会図書館, 1963。
22. 篠田壽夫 「銚子造醤油仲間の研究—江戸地廻り経済圏の一断面—」(『地方史研究』 129号), 1974。
23. 同 「江戸地廻り経済圏とヤマサ醤油」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』 所収)。
24. 鈴木ゆり子 「幕末江戸近郊農村における醤油醸造—武州橘樹郡溝ノ口村上田家を中心にして—」(『幕末の農民群像』 横浜開港資料館, 所収) 1988。
25. 同 「醤油醸造業における雇用労働」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』 所収)。
26. 田中則雄 「ホフマン教授の『日本醤油製造法』(1870)について—江戸時代, ヨーロッパ人の日本醤油観—」(『日蘭学会会誌』 第8巻第2号), 1984。
27. 同 「オランダと日本の醤油—I. L. テルネーデンの『日本醤油製造法』(1899)について—」(『日蘭学会会誌』 第14巻第2号), 1990。
28. 同 「コンプラ醤油瓶と東葛地方の醤油」(流山市立博物

- 館友の会『におどり』第9号), 1990。
29. 同 「明治期野田の醤油と東京醤油会社の『醤油輸出意見書』について」(『野田市史研究』創刊号), 1990。
30. 同 「明治・大正期における本邦醤油の海外市場開拓と中国市場及び中国醤油の調査について」(『野田市史研究』第2号), 1991。
31. 谷本雅之 「銚子醤油醸造業の経営動向—在来産業と地方資産家—」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
32. 龍野市史編纂委員会『龍野市史』第二卷(1981), 第三卷(1985), 第五卷(1980), 第六卷(1983), 龍野市。
33. 龍野醤油協同組合編『龍野醤油醸造組合要覧』龍野醤油醸造同業組合, 1914, 1965。
34. 田村栄太郎 「味噌醤油製造技術史」(『日本工業前史』所収, 東洋堂), 1943。
35. 田村善太(編) 『竜野醤油研究史料』(第一輯, 第二輯) 竜野醤油協同組合, 1959, 1963。
36. 同 「龍野醤油史覚書」(『地方史研究』第52号), 1961。
37. 同 「京醤油問屋の成立」(『研究紀要』〔龍野高校〕第1巻1号), 1965。
38. 同 「近世の龍野醤油」(『兵庫県の歴史』第4号) 1971。
39. 銚子醤油株式会社『社史』銚子醤油株式会社, 1972。
40. 土屋喬雄 「醤油醸造業と銀行」(『地方金融史研究』第1号), 1968。
41. 包 啓安 「醬と醤油の淵源とその生産技術について(1)(2)」(『日本醸造協会雑誌』第77巻6～7号), 1982。
42. 長妻廣至 「明治期銚子醤油醸造業をめぐる流通過程」(『千葉史学』4号) 1984。
43. 同 「醸造業」(『歴史体系3近世』所収), 1988。

44. 同 「近代醤油醸造業と農村」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
45. 中山正太郎 「竜野醤油醸造業円尾家の雇用労働について—文化・文政期の大福帳により—」(『研究紀要』〔明石工業高等専門学校〕第23号), 1981。
46. 同 「醤油醸造業における雇用労働—竜野円尾家文書より—」(『研究紀要』第24号), 1982。
47. 同 「明治前期における醤油醸造家の日雇人帳—竜野円尾家文書より—」(『研究紀要』第25号), 1983。
48. 同 「史料紹介『醤油税率軽減並ニ自家用料醤油取締ノ義ニ付請願』(草案)」(『研究紀要』第26号), 1984。
49. 同 「幕末・明治期における醤油醸造業の研究—小豆島民俗資料館所蔵小豆島土庄醤油会社文書について—」(昭和59年度科学研究費一般研究C報告書。明石工業高等専門学校), 1985。
50. 同 「醤油醸造業の経営構造—明治期の小豆島土庄醤油会社を中心にして—」(『瀬戸内海地域史研究』第1輯), 1987。
51. 同 「醤油醸造業における生産と労働—幕末・明治期の瀬戸内東部地域を中心に—」(有元正雄編『近世瀬戸内農村の研究』所収, 溪水社), 1988。
52. 同 「醤油醸造家の経営収支—明治後期の円尾家・東近藤家・土庄醤油会社の場合—」(『研究紀要』第30号), 1988。
53. 西尾市史編纂委員会『西尾市史』四近代, 西尾市, 1973。
54. 日本醤油協会編 『日本醤油業界史』(第一巻, 1959, 第二巻, 1968), 日本醤油協会。
55. 野田醤油株式会社『野田醤油株式会社二十年史』野田醤油株式会社, 1940。

56. 同 『野田醤油株式会社三十五年史』 野田醤油株式会社, 1955。
57. 同 『野田醤油経済史料集成』 野田醤油株式会社, 1955。
58. 長谷川 彰 「近世における特産物の成立と中央市場—竜野醤油の京都市場進出過程について—」(『社会経済史学』第38巻第4号), 1972。
59. 同 「近世中期における播州竜野・円尾家の経営構造—利貸業から醸造業への転換を中心にして—」(『経済経営論集』〔桃山学院大学〕第16巻1号), 1974。
60. 同 「近世中期物価の地域比較についての一考察—特産物の成立と関連して—」(『経済経営論集』第17巻2号), 1975。
61. 同 「幕末期の龍野醤油業」(『経済経営論集』第20巻1号), 1978。
62. 同 「幕末期における醤油価格の動向」(『経済経営論集』第20巻3号), 1979。
63. 同 「幕末期における物価変動の地域比較—特産物と中央市場—」(『経済経営論集』第21巻2・3号), 1979。
64. 同 「近世における龍野醤油業の成立と発展」(『兵庫史学』第69号), 1979。
65. 同 「幕末期醤油醸造業における雇用労働と賃金—播州龍野・円尾家の場合—」(『経済経営論集』第25巻2・3号), 1983。
66. 同 「幕末期における醤油醸造経営—播州龍野・円尾家の場合—」(『経済経営論集』第27巻2号), 1985。
67. 同 'Marketing Structure of Tatsuno City Soy Sauce 1807-69 "Paper on Far Eastern History" No. 34 (A.N.U. Australia), 1986.

68. 同 「近世後期における地方特産物の流通構造—龍野醤油造元・円尾家の『荷物引合帳』分析—」(神木哲男・松浦昭編著『近代移行期における経済発展』所収, 同文館), 1987。
69. 花井俊介 「三蔵協定前後期のヤマサ醤油」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
70. 林 玲子 「醸造町銚子の発展」(『歴史公論』79), 1982。
71. 同 「江戸醤油問屋の成立過程—大屋勘兵衛商店を中心に—」(『流通経済大学創立二十周年記念論文集』) 1985。
72. 同 「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』所収, 東京大学出版会), 1986。
73. 同 (編) 『醤油醸造業史の研究』吉川弘文館, 1990。
74. 同 「銚子醤油醸造業の開始と展開」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
75. 同 「醤油醸造業と為替手形」(林 玲子編『醤油醸造業史の研究』所収)。
76. 半田市誌編さん委員会『新修半田市誌』本文編, 上・中・下巻, 半田市, 1989。
77. 兵庫県産業研究所編『醤油工業の経済構造』兵庫県産業研究所, 1952。
78. 福尾猛市郎 「近世播磨龍野醤油の生産と流通」(『広島大学文学部紀要』第24巻2号), 1965。
79. 藤田彰典 『京都の株仲間—その実証的研究—』同朋舎出版, 1983。
80. M. Fruin “*Kikkoman—Company, Clan, and Community—*” Harvard Univ. Press, 1983。
81. 古田忠夫・大原一義 「醤油の色度及色調に及ぼす鉄塩の影響」(『龍野醸造研究会会報』第4輯), 1953。

82. 村田耕次郎 「知多の味噌・溜・醤油」(『愛知県特殊産業の由来』
下巻所収, 愛知県実業教育振興会), 1942。
83. ヤマサ醤油株式会社『ヤマサ醤油店史』ヤマサ醤油株式会社, 1977。
84. 山下 恭 「近世龍野醤油造元の塩田所有一龍野円尾家と網干新在
家浜(網干浜)一」(『兵庫史学研究』第32号), 1986。
85. 同 「日本史教育と醤油」(星村平和・他著『日本史教育
に生きる感性と情緒』教育出版), 1989。
86. 同 「近世後期における赤穂塩の流通について一醤油醸造
業との関連一」(柴田一還暦記念論文集『幕藩制下の
領主と民衆』所収, 柴田一先生還暦記念事業会),
1991。
87. 吉原精行 「豆味噌と溜一その歴史的解説一」(『日本醸造協会雑
誌』第56巻1～9号), 1961～2。
88. 和歌山大学経済研究所編『湯浅醤油業の研究』和歌山県経済部, 1955。

注) 醤油醸造業史研究には, 渡辺実著『日本食生活史』(吉川弘文館,
1964)や樋口清之著『日本食物史』(柴田書店, 1960), 河野友美著
『しょうゆ風土記』(毎日新聞社, 1974)に代表されるような食物
史からの研究も貴重なものとして注目せねばならないのであるが,
ここでは触れていないこととお断りしておきたい。

〔付記〕この研究文献目録の作成は, 醤油醸造業史研究会のメンバー及
び桃山学院大学図書館の小原靖, 梶谷成幼両氏の御教示, 御協力に
よってなったものである。記して感謝の意を表したい。

(はせがわ・あきら／経営学部教授／1991. 11. 18 受理)