

醤油のこれまでとこれから

食育でつなぐ醤油文化

醤油業界を知るためにまず向かったのは、東京・日本橋にある日本醤油協会。醤油を取り巻く環境や過去・現在・未来について、専務理事の金子収さんに話を聞いた。

日本醤油協会

所在地：東京都中央区日本橋小網町3-11醤油会館内
設立：1948年4月
事業内容：醤油情報の収集・分析・提供、醤油に関する技術研究交流と食育をはじめとする醤油に関するPR活動を行っている。

大手五社と中小の差が激しい

——協会の成り立ちから教えてください。

日本醤油協会の設立は、一九四八（昭和二十三年）それ以前にも母体となる「全国醸造協会」はありましたが、当時は組合と企業が混合して参加していたそうです。

古いものだとも明治二十四年ごろできた醤油醸造家の集まりがありました。ただ、これは関西を中心に作られたものだったようで、全国規模の組織ができたのは大正十五年。「全国醤油醸造連合会」が始まりです。そこで戦後、大手醤油メーカー五社と全国の組合を束ねる「全国醤油工業協同組合連合会」によって、当協会ができました。

醤油に関する情報の収集と研究、広報活動が主な業務内容です。とくに広報は重要な任務と考え、「しよゆう情報センター」という情報発信機関を作ってさまざまな広報活動を行なっています。誤解されやすいのですが、「しよゆう情報センター」という資料館のような場所があるわけではなく、広報活動の窓口となる組織名ですね。

——大手五社とは？

キッコーマン、ヤマサ醤油、ヒゲタ醤油、ヒガシマル醤油、ジャパン・フード&リカー・アライアンスです。

ジャパン・フード&リカー・アライアンス社は、以前はマルキン忠勇という小豆島にある会社でしたが、経営統合によって社名が変わりました。醤油のブランド名としては「マルキン」は残っています。小豆島はオリーブやそうめんも有名ですが、実は醤油の醸造会社も数多く集まっているんです。

ヒガシマルは顆粒タイプのおうどんのスープが有名ですね。兵庫県の会社なのですが、西日本で親しまれる淡口醤油の発祥の地で四百年以上歴史のある老舗です。

——醤油は土地ごとに生産・消費されるものかと思いましたが、さ

すがにキッコーマン、ヤマサ、ヒゲタの醤油はよく目にします。五大メーカーのうち、キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタの三社は千葉県銚子と野田にあります。江戸をはじめとする関東の醤油作りを支えた二大生産地ですね。

醤油の生産量のうち、五大メーカーが占める割合は全体シェアの約半分。さらに上位六社から二十社も含めると全体の八割。現在、全国には千三百三十社ほどの醤油メーカーがありますが、大手・中規模の三十社ほどでシェア八割を占め、残り千社で二割という状況です。

——地域ごとの特徴はどうでしょう？
多くの文化は京都や大阪から流れてきていて、醤油も例外ではありません。

——もともと醤油のルーツは古代中国に伝わる「醬」^{シヤン}であるといわれています。

ます。果実や野菜、海藻などを塩漬けにしたもので、米や大豆、小麦などの穀物を使った「穀醬」と呼び、いまの形の醤油の原型と考えられています。仏教とともに紀州（現在の和歌山県）の湯浅へ渡りました。千葉の野田や銚子がなぜ醤油で発展したかという点、原料となる大豆や小麦を生産する広大な関東平野があり、大都市・江戸へ物資を運ぶ利根川や江戸川などの水路に恵まれたといえるでしょう。

——醤油協会の建物があるのは、東京の日本橋ですね。醤油メーカーの看板も近くにいくつか見かけましたが、それも関係があるんですか？

日本橋は江戸時代から続く商業の中心地です。日本橋の河岸へ運ぶ水路沿いといえますか、バックヤードのような位置関係ですね。味噌や醤油、油などの大きな貨物は陸路では