

『岡山商大論叢』（岡山商科大学）

第51巻第1号 2015年5月

Journal of OKAYAMA SHOKA UNIVERSITY

Vol.51 No.1 May 2015

《論 説》

醤油醸造業史と国際博覧会・国内博覧会

天 野 雅 敏

The Japanese Soy Sauce at International and Domestic Exhibitions
in Historical Perspective

Masatoshi Amano

1. はじめに

博覧会に出品された展示品の変遷に則して、時代と社会の推移を析出しようとした研究に、吉田光邦編『万国博覧会の研究』（思文閣出版、1986年）に所収された相川佳予子氏の「博覧会と染織—明治末期から大正期の衣生活とのかかわり—」という論稿がある。同氏は、1907（明治40）年の東京勸業博覧会、1914（大正3）年の東京大正博覧会、1922（大正11）年の平和記念東京博覧会に出品された染織品と服飾関係品を対象にして、近代化と衣生活とのかかわりについて検討し、現代的衣生活の原型の成立過程を展望している。また國 雄行氏は、著書『博覧会の時代—明治政府の博覧会政策—』（岩田書院、2005年）の「第三部 内国勸業博覧会と明治の産業・社会」の「第一章 内国勸業博覧会の出品物分析—機械工業の変遷—」において、1877（明治10）年の第1回内国勸業博覧会から1903（明治36）年

の第5回内国勸業博覧会にいたる5回の内国博の出品物のなかから機械をとりあげ、それぞれの機械の出品状況や機械化の段階などについて検討し、機械の導入とその変遷の過程を明らかにし、「同時代の産品が一堂に集まる内国博という場を分析することは、有効な方法なのである」（國雄行『博覧会の時代—明治政府の博覧会政策—』237頁）と述べている。博覧会に出品された展示品の変遷のなかから時代と産業や社会の推移を読み解くというこうした手法に学びつつ、本稿では、醤油醸造業史と国際博覧会・国内博覧会というテーマについて若干の検討をおこなうことにしたい。

醤油醸造企業の社史・記録類をみていると、各種の受賞記録の紹介に遭遇することがある。今日のキッカーマンにつらなる野田醤油株式会社「二十年史」や「三十五年史」には、亀甲萬印醤油の主な受賞記録が紹介されている。茂木佐平治家の醸造した亀甲萬醤油は、1873（明治6）年のオーストリアのウィーン万国博覧会では「有功賞牌」を受領しており、1889（明治22）年のフランスのパリ万国博覧会でも「有功賞」を受領している。1893（明治26）年のアメリカのシカゴ万国博覧会や1900（明治33）年のフランスのパリ万国博覧会では「金牌」を受領している。そして、1904（明治37）年のアメリカのセントルイス万国博覧会では「大賞牌」を、1909（明治42）年のシアトルのアラスカ・ユーコン太平洋博覧会では「名誉賞牌」を、1910（明治43）年のロンドンの日英博覧会では「名誉大賞牌」を各々受領しており、1915（大正4）年のアメリカのサンフランシスコで開催されたパナマ・太平洋万国博覧会では「最高名誉大賞牌」を受領している¹。

他の産地の事例をみると、香川県小豆郡苗羽村に1907（明治40）年に設立された丸金醤油株式会社（現、盛田株式会社小豆島工場）の所蔵資料のなかに「各種受賞記録簿」と題された小冊子が残されているので、それを見ると、同社は、1909（明治42）年のアラスカ・ユーコン太平洋博覧会で「銀

1 市山盛雄編纂『野田醤油株式会社二十年史』、野田醤油株式会社、1940年、1-2ページ、野田醤油株式会社社史編纂室『野田醤油株式会社三十五年史』、野田醤油株式会社、1955年、355-356ページを参照。

表1 検討対象とした博覧会

	国際博覧会	国内博覧会
1900(明治33)年	パリ万国博覧会	
1907(明治40)年		東京勸業博覧会
1910(明治43)年	日英博覧会(ロンドン)	
1914(大正3)年		東京大正博覧会
1915(大正4)年	パナマ・太平洋万国博覧会 (サンフランシスコ)	
1922(大正11)年		平和記念東京博覧会

賞」を、1910（明治43）年の日英博覧会では「金牌」を各々受領しており、1915（大正4）年のパナマ・太平洋万国博覧会では「名誉賞牌」を受領している。関東の醤油産地とはなお隔たりの感があることは否めないとしても、他の産地でも博覧会等への出品と受賞がみられたのである。

そこで、本稿では、国際博覧会や国内博覧会の審査報告等を検討の俎上に載せることによって、それらの博覧会のなかに醤油醸造業史の動向を剔出し、その意味するところなどについて考えてみることにする。本稿では、表1に示したように、1900（明治33）年のパリ万国博覧会、1910（明治43）年の日英博覧会、1915（大正4）年のパナマ・太平洋万国博覧会と、1907（明治40）年の東京勸業博覧会、1914（大正3）年の東京大正博覧会、1922（大正11）年の平和記念東京博覧会を検討の対象とすることにしたい。

2. 醤油醸造業と国際博覧会

2.1 パリ万国博覧会 1900（明治33）年

1855年、1867年、1878年、1889年と万国博覧会を開催したフランスは、19世紀を回顧するとともに20世紀を展望して、1900年4月15日から11月12日にわたって第5回パリ万国博覧会を開催した。明治政府は1896年2月にこのパリ博への参加を決め、勅令第189号をもって臨時博覧会事務局官制を公布し、参同事務の処理に着手した²。『臨時博覧会事務局報告』によると、「米、茶、生糸、清酒、醤油、竹材、木蠟等」の出品人の選抜は、「第

2 山本光雄『日本博覧会史』、理想社、1973年、268-271ページを参照。

四回内国勸業博覧会ニ於テ金銀賞牌ヲ得タル府県ニ対シ、此等種類ノ出品ニ適応スル組合若クハ当業者ヲ選抜シテ其ノ氏名ヲ報告センコトヲ照会」しており、醤油に関しては、「東京、大阪、京都、兵庫、和歌山、岡山、山口、島根、鳥取、熊本、大分、長崎、徳島、香川、愛媛、福井、富山、新潟、栃木、千葉、群馬、神奈川、埼玉、茨城、静岡、愛知、三重、北海道」の各府県に照会し、「各府県選出ノ分悉皆出品ヲ許可スルコト」として、出品人数は84人となっていた³。それらのなかでも、「野田、銚子醤油業者ノ出品ハ、醤油樽六個ツ、ヲ十二列ニ積ミテ一大円柱トナシ、頂上ニ黒塗金文字入花形看板ヲ掲ケ、更ニ台上ニハ瓶詰ノ醤油ヲ陳列セシハ洵ニ好趣向」とみられており、「日本茶業組合及ヒ台北茶商公会ノ出品ニ係ル茶ト、野田ノ茂木七郎右衛門、同七左衛門、同房五郎、同佐平次、銚子、濱口儀平^(ママ)ノ出品ニ係ル醤油、恵比寿麦酒会社ノ麦酒トノ三出品ハ、最モ人ノ注意ヲ惹キタルモノニシテ、何レモ意匠ヲ凝ラシテ特別ノ陳列ヲナセリ」と言われていた⁴。こうして、「醤油ハ頗ル好評ニシテ、多数ノ出品物ハ悉ク売り尽クシ、尚足ラサルノ感アリタリ。就中野田、銚子、龍野産ヲ以テ第一トス。只遺憾トセシハ、見本ノ少ナキト容器ノ粗野ナルトニアリ。若シ其ノ容器ヲ美ニシテ、卓上ニ上シテ耻チサルモノヲ用キナハ一層ノ妙ヲ添フルナラン。蓋シ食料品出品中将来輸出品トシテ好望ナルハ、醤油ヲ以テ第一トス」と評されていた⁵。

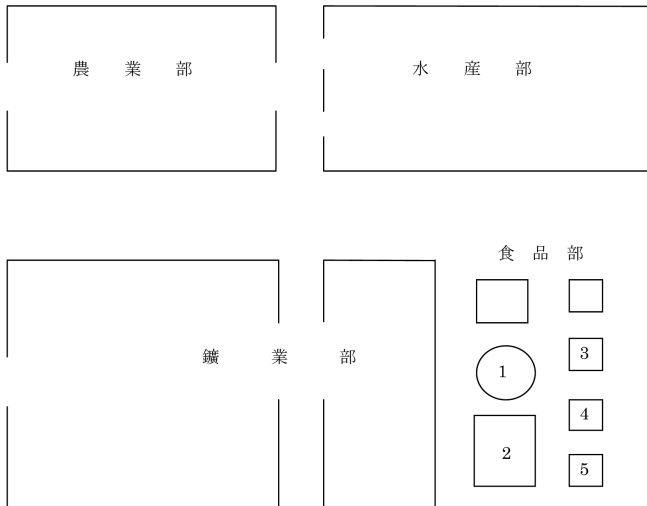
1900年のパリ博では、醤油は好評であったのであり、「野田、銚子、龍野産ヲ以テ第一トス」とされており、「将来輸出品トシテ好望ナルハ、醤油ヲ以テ第一トス」と言われていたのである。

-
- 3 『千九百年巴里万国博覧会 臨時博覧会事務局報告 上』、農商務省、1902年発行、フジミ書房、2000年復刻、682-683ページによる。
 - 4 『千九百年巴里万国博覧会 臨時博覧会事務局報告 下』、農商務省、1902年発行、フジミ書房、2000年復刻、302ページによる。
 - 5 『千九百年巴里万国博覧会 臨時博覧会事務局報告 下』、農商務省、1902年発行、フジミ書房、2000年復刻、306ページによる。

2.2 日英博覧会（ロンドン） 1910（明治43）年

小村寿太郎の働きかけにより日英国交親善と貿易発展を目的にして、日本政府とイギリスの博覧会会社を主催者として、日英博覧会がロンドンで1910年5月14日から10月29日まで開催された。イギリスの出品物は少なく、さながら日本博覧会のような様相を呈したが、そこには自他の出品物を比較・検討し、それらの改良を目指した出品協会の地道な活動もあり、出品者レベルでは有意義な博覧会であった⁶。『日英博覧会出品協会事務報告』に所収された図1に示した「第二十一号館陳列配置図」の食品部をみると、

図1 日英博覧会の第21号館の陳列配置



（出典）『日英博覧会出品協会事務報告』に所収された「第二十一号館陳列箱配置図」による。

（注）上記の食品部の出品陳列配置の数字は、下記の陳列がなされていたことを示している。

- 1. 千葉醤油合同 2. 全国醤油合同 3. 灘酒造組合
- 4. 全国酒造大会 5. 大日本麦酒

6 國 雄行「1910年日英博覧会について」、『神奈川県立博物館研究報告—人文科学—』第22号、神奈川県立歴史博物館、1996年、65-80ページを参照。

醤油の陳列は、千葉県醤油合同によるものと全国醤油合同によるものからなっており、「千葉県醤油合同ノ回転車」は、「鉄骨ノ回転車ニ組員ノ商標アル醤油樽ヲ吊り下ケ電力起動機ヲ以テ之レヲ運転スヘキ装置ニシテ奇抜ナル考案ノ如クナリシモ、機械ニ不完全ナル所アリテ開期中屢々故障ヲ生シ其都度運転ヲ中止セサル可カラサリシカ如キハ、設計上ノ注意周到ナラサリシニ因ルモノト云ハサルヲ得ス」とあった⁷。

また『日英博覧会事務局事務報告』には、「醤油ハ調理上独特ノ価値ヲ有シ、食品ノ味付料トシテ屈強ノ逸品タルコト疑ヒナク、和蘭ニ於テハ既ニ多少ノ販路ヲ有スト聞ケハ、欧州人ニシテ一且醤油ノ真味ヲ味フニ於テハ必ス之ヲ好愛スルニ至ラムトハ予テ斯業熱心家ノ唱道シタルトコロニシテ、本年ノ日英博覧会コソ本品ノ運命ヲトスヘキ最良ノ機会ナリト信シ秘カニ注目ヲ怠ラサリシカ、果然、博覧会当局ヨリ聞クトコロニヨレハ、倫敦ニ於テ最モ著名ナル「テパートメント、ストア」ノーナル「ホワイトレー」ニ於テ自ラ醤油ノ試売ヲナサムコトヲ申入レ、結局同商店ニ於テ出品物ノ大部分ヲ引受ケ将来売捌ヲ試ムルコトトナレリト云フ、尚ホ倫敦駐在商務官ニ於テモ倫敦ニ於ケル有数ノ料理店及ヒ「ホテル」等ニ於テ本品ノ見本ヲ送り其試用ヲ交渉シ、百方本品ノ販路ヲ開拓セムタメ目下準備中ナレハ、将来或ハ本品ニ関シ何等發展ノ端緒ヲ得ルコトナキニアラサルヘシ」と記されており、さらに「倘シ倫敦ニ於ケル第一流ノ「ホテル」若クハ料理店ノ「クック」ニシテ一且醤油ノ真味ヲ解シ之ヲ自家ノ調理ノ材料ニ採用スルコトトモナラハ、茲ニ初テ本品販路ノ端緒ヲ得ルモノニシテ将来ノ發展期シテ待ツヘキノミ、只醤油ニハ一種ノ臭ヒアリ、邦人之ヲ意ニ介セサルモ外国人中往々之ヲ好マサル者アリ、此等ハ或ハ輸出品トシテ醤油ノ欠点ナルヤモ計リ難シ、其他本品ニ関シ何等必然改善ヲ要スヘキ欠点アリトセハ外人ノ品騰ヲ参照シテ速カニ改良ヲ図ラサルヘカラス、要スルニ本品ハ当業者ノ奮テ起ツヘキ値充分ナリト思考ス、尚博覧会当局者ヨリ聞クトコロニヨレハ、前記「ホワイトレー」ハ今回出品ノ醤油中ニテハ

7 『日英博覧会出品協会事務報告』、111ページ、201-202ページによる。

亀甲萬ト大阪出陳ノ某印シ濃厚ニシテ最モ調味剤トシテ適恰ノモノナルヘシトノ品評ヲ下セリト云フ」と述べられていた⁸。

日英博覧会を醤油の海外市場における運命をうらなう上で「最良ノ機会」ととらえていたことや、ロンドンの著名な百貨店の一つであったホワイトレイ（Whiteley's）が醤油の試売を申し出ていたこと⁹、そしてホワイトレイは「亀甲萬ト大阪出陳ノ某印シ」醤油を「濃厚ニシテ最モ調味剤トシテ適恰ノモノ」と評していたと伝えられていたことなどが興味深い。

農商務省日英博覧会事務局によって作成された『日英博覧会授賞人名録』をみると、同博覧会に醤油を出品した醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞状況がわかるので、それを府県別・褒賞受賞等級別に整理して表2-1に掲げるとともに、府県別・褒賞受賞等級別のそれらの集計表を作成して表2-2に示しておいた。

表2-2によると、日英博覧会の醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞総数は80点であり、受賞等級別にみると、名誉大賞4点（5.0%）、名誉賞16点（20.0%）、金賞14点（17.5%）、銀賞24点（30.0%）、銅賞22点（27.5%）となっていた。褒賞受賞数の府県別分布をみると、香川県15点（18.8%）、兵庫県12点（15.0%）、千葉県10点（12.5%）、岡山県9点（11.2%）、大阪府9点（11.2%）、愛知県6点（7.5%）、三重県5点（6.3%）となっており、これらの7府県で褒賞受賞総数の82.5%を占めていた。これらの7府県のなかでも、褒賞受賞等級別分布を考慮すると、千葉県の褒賞受賞数の内訳は、名誉大賞4点、名誉賞6点となっており、他県よりもずぬけた産地であったことが示されている。表2-1をみると、名誉大賞を受賞していたのは茂木佐平治、茂木七郎右衛門、濱口合名会社、田中玄蕃であり、名誉賞を受賞していたのは茂木七左衛門、高梨兵左衛門、茂木房五郎、濱口吉

8 以上については、『日英博覧会事務局事務報告 下巻』、農商務省、1912年発行、『明治後期産業発達史資料第848巻 日英博覧会事務局事務報告 下（下）』、龍溪書舎、2011年復刻、965-966ページによる。

9 ホワイトレイ（Whiteley's）については、さしあたり平野 隆「イギリスにおける百貨店の起源と初期発展パターン—日本との比較—」、『三田商学研究』第48巻第2号、2005年、65-69ページを参照。

表2-1 日英博覧会における府県別醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞状況

	名誉大賞	名誉賞	金賞	銀賞	銅賞
千葉	茂木七郎右衛門 茂木佐平治 濱口合名会社 田中玄蕃	茂木七左衛門 茂木房五郎 高梨兵左衛門 濱口吉兵衛 岩崎重次郎 深井吉兵衛			
兵庫		菊一醤油醸造合資会社 浅井醤油合名会社 團尾醤油合名会社 龍野醤油株式会社	日本丸天醤油株式会社 三木合名会社 大塚茂十郎	龍野物産醤油株式会社 坪田醤油合名会社 坪田久太郎 大塚茂次郎 上田民之助	
香川		小豆島馬越醤油株式会社 島醤油製造株式会社	丸金醤油株式会社 小豆島醤油製造株式会社 清水醤油株式会社 内海醤油株式会社	安田醤油株式会社 木下忠次郎 黒島傳次郎 水野邦次郎	高橋肇四郎 高橋実造 左海鹿蔵 八木宗十郎 種出豊一
大阪			河盛又三郎 若江大兵衛	合名会社雨風商店 益田信三郎 貴田治兵衛 松井六平 種子島源兵衛	渡邊作右衛門 生島嘉久次郎
岡山		近藤敬次郎	瀧本丈太郎	児山庫次郎 岡 圓太郎 岡田辰次郎	斎藤傳三郎 小川榮太郎 久山猪八郎 三醤油合資会社
愛知		盛田合資会社	東三醤油同業組合 伊東合資会社	青木彌六	堀田合資会社 深田源六
三重		伊藤小左衛門		橋本清助	森本仙右衛門 高井作右衛門 北村新次
東京			日本醤油醸造株式会社		木村知治 町田金太郎
和歌山				湯淺醤油醸造同業組合 久保瀬七	紀州醤油同業組合
広島				尼子忠蔵 保田八十吉	
山口				佐川延治	高田傳兵衛
福岡					興村次吉 松本與吉郎
神奈川		太田醤油醸造合資会社			
奈良			堀 熊次郎		

(出典)『日英博覧会授賞人名録』、農商務省日英博覧会事務局、1910年、51-61ページ
によって作成。

表2-2 日英博覧会における醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞状況(府県別集計)

	名誉大賞	名誉賞	金賞	銀賞	銅賞	計
千葉県	4 (40.0)	6 (60.0)				10 (100.0)
兵庫県		4 (33.3)	3 (25.0)	5 (41.7)		12 (100.0)
香川県		2 (13.3)	4 (26.7)	4 (26.7)	5 (33.3)	15 (100.0)
大阪府			2 (22.2)	5 (55.6)	2 (22.2)	9 (100.0)
岡山県		1 (11.1)	1 (11.1)	3 (33.3)	4 (44.5)	9 (100.0)
愛知県		1 (16.7)	2 (33.3)	1 (16.7)	2 (33.3)	6 (100.0)
三重県		1 (20.0)		1 (20.0)	3 (60.0)	5 (100.0)
東京府			1 (33.3)		2 (66.7)	3 (100.0)
和歌山県				2 (66.7)	1 (33.3)	3 (100.0)
広島県				2 (100.0)		2 (100.0)
山口県				1 (50.0)	1 (50.0)	2 (100.0)
福岡県					2 (100.0)	2 (100.0)
神奈川県		1 (100.0)				1 (100.0)
奈良県			1 (100.0)			1 (100.0)
計	4 (5.0)	16 (20.0)	14 (17.5)	24 (30.0)	22 (27.5)	80 (100.0)

(注) 1. 表2-1によって作成。
2. 表の実数は醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞点数であり、
()の数値は比率である。

兵衛、岩崎重次郎、深井吉兵衛であったから、千葉県の褒賞受賞者は、野田・銚子などの醤油醸造業者・醤油醸造企業からなっていたのである。そして、千葉県に続いていたのが兵庫県であり、また香川県であった。兵庫県の褒賞受賞数の内訳は、名誉賞4点、金賞3点、銀賞5点となっており、香川県の褒賞受賞数の内訳は、名誉賞2点、金賞4点、銀賞4点、銅賞5点となっていた。兵庫県で名誉賞を受賞していたのは、菊一醤油醸造合資会社、浅井醤油合名会社、圓尾醤油合名会社、龍野醤油株式会社であり、香川県で名誉賞を受賞していたのは、小豆島馬越醤油株式会社、島醤油製造株式会社であった。また、岡山県では近藤敬次郎が名誉賞を受賞しており、愛知県では盛田合資会社が、三重県では伊藤小左衛門が各々名誉賞を受賞していた¹⁰。日英博覧会に関する野田醤油株式会社の「二十年史」の記述をみると、「我が醸業界よりも全国にて八十余点が出品されたのであるが、之に入賞、名誉大賞を受領したのは関東の茂木佐平治の亀甲萬印、茂木七郎右衛門のキハク印、濱口儀兵衛のヤマサ印、田中玄蕃のヒゲタ印等であった。然るに関西醸造家にては大賞に入賞せる者は一名もなかった。これを契機として関東醤油は各印とも関西に向って積極的に進出し販路の拡張を図る様になった」とある¹¹。

2.3 パナマ・太平洋万国博覧会（サンフランシスコ） 1915（大正4）年

T. ルーズベルト大統領の時代にアメリカはカリブ海に進出し、パナマのコロンビアからの独立を援助し、1903年11月パナマとヘイ＝ビュノーバリア条約（the Hay-Bunau-Varilla Treaty）をむすび、パナマ運河地帯を獲得し、1904年に運河建設に着手して、1913年3月に完成させ、翌年8月開通させた。大西洋と太平洋をむすぶパナマ運河の竣工・開通と太平洋発見400年を記念して、アメリカ西海岸のサンフランシスコで、パナマ・太平洋万

10 以上については、『日英博覧会授賞人名録』、農商務省日英博覧会事務局、1910年、51-61ページを参照。

11 前掲市山盛雄編纂『野田醤油株式会社二十年史』、58ページによる。

国博覧会が1915（大正4）年2月20日から12月4日まで開催された。『巴奈馬太平洋万国博覧会参同事務報告』によると、「日米両国ノ輯睦ヲ敦フシ、復タ我輸出貿易ノ伸暢ヲ図ルノ趣旨ニ依リ」、1912年5月参加を決め、1914年5月に臨時博覧会事務局官制を公布し、参同事務にあたった。「出品ノ方針ハ、本邦ノ富源、産業及文化ノ進歩ヲ表示シ延テ輸出貿易ヲ暢達スルニ足ルヘキ物品ヲ出陳スルコトトシ、此方針ヲ貫徹スル為、美術品ハ鑑査ヲ嚴ニシ其ノ精ヲ抜き、商品ハ現ニ貿易品タリ若ハ将来貿易品タルニ適スルモノニ限り、教育、農業、林業、水産、鉱業等ニ関スル出品物ハ予シメ名目ヲ特定シ、而シテ之カ出品人ハ主要ノ製産者ヲ指定シ、同種ノ物品ニ付テハ同業者ヲシテ優良品ノミヲ選択シ以テ其ノ数量ヲ縮少セシメ、又陳列箱及陳列台ハ事務局ニ於テ之ヲ調達シ以テ出品人ノ負担ヲ軽減シ併セテ陳列ノ統一ヲ図リ、之ト同時ニ有力ノ出品人ニ対シテハ自営出品ノ便宜ヲ与ヘタリ、又社団法人タル博覧会協会ヲ以テ出品管理者ニ指定シ以テ出品ニ関スル管理事務ヲ処理セシメ」たと述べている¹²。

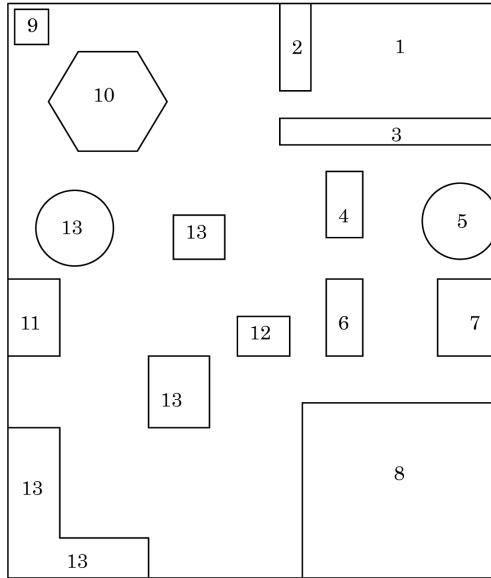
『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』に所収された図2に掲げた「日本部出品陳列配置図ノ二 食料館」をみると、醤油の陳列は、千葉県醤油合同、香川県醤油合同、兵庫県醤油合同、1府6県醤油合同によるものがそれぞれみとめられ、日英博覧会の時よりも産地ごとに醤油の陳列の分化が進んでいたことが注目される。また同事務報告によると、「酒類、醤油等ノ海外輸出ヲ希図スルモノハ、瓶ノ形状、張紙ノ意匠其他ニ一層ノ研究ヲ要スルモノ多ク、米国及参加諸国ガ何レモ意匠ノ秀抜優美ナランコトヲ力メタルニ比シ、本邦ハ其形状ノ単一ニシテ色彩ノ貧弱ナルヲ覺エタリ」と注意を喚起し、「醤油ハ其臭氣ヲ除クニアラザレバ直チニ米国人ノ嗜好ニ投ズルヲ得ズ、改良ヲ施シ得バ将来有望ナル可シ」とみていた¹³。

そして、同事務報告から、パナマ・太平洋万国博覧会に醤油を出品した

12 以上については、『巴奈馬太平洋万国博覧会参同事務報告 上』、1-8ページ、79-83ページによる。

13 以上については、『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』、博覧会協会、1916年、65ページ、238ページによる。

図2 パナマ・太平洋万国博覧会食料館の日本部出品陳列配置



(出典) 『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』に所収された「日本部出品陳列配置図ノ二 食料館」による。

(注) 上記の出品陳列配置の数字は、下記の陳列がなされていたことを示している。

- | | |
|------------------------------|------------|
| 1. 茶業組合出品 | 2. 味ノ素並醤油 |
| 3. 香川県醤油合同、兵庫県醤油合同並砂糖、味醂、礦泉類 | |
| 4. 大阪清酒合同 | 5. 兵庫県清酒合同 |
| 6. 愛知県清酒合同 | 7. 福岡県清酒合同 |
| 8. 農産物（五重ノ塔） | 9. 千葉県醤油合同 |
| 10. 一府六県醤油合同 | 11. 日本麦酒会社 |
| 12. 京都清酒 | 13. 缶詰 |

醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞状況もわかるので、それを府県別・褒賞受賞等級別に整理して表3-1に掲げるとともに、府県別・褒賞受賞等級別のそれらの集計表を作成して表3-2に示しておいた。

表3-2によると、パナマ・太平洋万国博覧会の醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞総数は104点であり、受賞等級別にみると、大賞牌1点

表3-1 パナマ・太平洋万国博覧会における府県別醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞状況

千葉	大賞牌	名誉賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒状
	茂木佐平治	茂木七郎右衛門 濱口慶次 鏡子醤油合資会社 岩崎重次郎	茂木七左衛門 茂木房一郎 高梨兵左衛門			
兵庫		浅井醤油合名会社 關尾醤油合名会社	日本丸天醤油株式会社 三木合名会社 坪田醤油合名会社 丸西醤油合名会社 大塚茂十郎 上田民之助	坪田久太郎 西尾正七		
香川		丸金醤油株式会社 島醤油製造株式会社	安田醤油株式会社	清水醤油株式会社 木下忠次郎 高橋肇四郎 八木宗十郎 緑 虎之吉	宮本秋四郎 佐野新平	
大阪		河盛又三郎	泉醤油株式会社 合名会社雨風商店 生島嘉久次郎 江原金兵衛 近藤敬次郎	松谷彌平治 益田信三郎 柴谷延雄 渡田治兵衛	岡部俊五郎 戸川謙之祐	
岡山						
愛知			盛田合資会社 亀甲富田油株式会社 伊東合資会社 橋本清助	小栗三郎 青木彌六	丸豊合資会社	
三重		伊藤小左衛門		佐藤信之助 伊坂又右衛門 北村新次	四日市醤油醸造合資会社 山八合名会社 中醤油合資会社 森本仙右衛門 高井作右衛門 伊藤良吉 伊藤常次郎 門脇清次郎 門脇末次郎 服部住右衛門 内田清作 下津利兵衛 濱中彌三郎	丸豊文助 吉澤信輔 河村清兵衛
茨城			水戸醤油醸造組合	上善合資会社 合名会社製沼商店 冢田太兵衛 西野仁兵衛 村田宗右衛門 大橋定次郎	永井醤油合名会社 山中彦兵衛 菅谷大吉 村井彌兵衛 船野良吉 吉田七左衛門 杉澤政之助 羽成郎兵衛	
熊本			玉城常八	大久保彦四郎 加藤隆一 野田市兵衛 吉村藤吉 上田彦次郎	片山伊太郎 赤星政吉 西尾清太郎	市原秀太郎 渡邊十兵衛 宗 健太 高木三藏 古庄政吉 高田本郎
静岡		静岡県醤油同業組合				

(出典) 『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』、博覧会協会、1916年、378-380ページ
によって作成。

(注) 溜によるものを含む。

表3-2 パナマ・太平洋万国博覧会における醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞状況 (府県別集計)

	大賞牌	名誉賞牌	金牌	銀牌	銅牌	褒状	計
千葉県	1 (12.5)	4 (50.0)	3 (37.5)				8 (100.0)
兵庫県		2 (20.0)	6 (60.0)	2 (20.0)			10 (100.0)
香川県		2 (20.0)	1 (10.0)	5 (50.0)	2 (20.0)		10 (100.0)
大阪府		1 (9.1)	4 (36.4)	4 (36.4)	2 (18.1)		11 (100.0)
岡山県			1 (14.3)	1 (14.3)	5 (71.4)		7 (100.0)
愛知県			3 (50.0)	2 (33.3)	1 (16.7)		6 (100.0)
三重県		1 (4.7)	1 (4.7)	3 (14.3)	13 (62.0)	3 (14.3)	21 (100.0)
茨城県			1 (6.7)	6 (40.0)	8 (53.3)		15 (100.0)
熊本県			1 (6.7)	5 (33.3)	3 (20.0)	6 (40.0)	15 (100.0)
静岡県		1 (100.0)					1 (100.0)
計	1 (1.0)	11 (10.6)	21 (20.2)	28 (26.9)	34 (32.7)	9 (8.6)	104 (100.0)

(注) 1. 表3-1によって作成。



2. 表の実数は醤油醸造企業・醤油醸造業者等の褒賞受賞点数であり、() の数値は比率である。

3. 実数は、溜によるものを含んでいる。

(1.0%)、名誉賞牌11点 (10.6%)、金牌21点 (20.2%)、銀牌28点 (26.9%)、銅牌34点 (32.7%)、褒状9点 (8.6%) となっていた。褒賞受賞数の府県別分布をみると、三重県21点 (20.2%)、茨城県15点 (14.4%)、熊本県15点 (14.4%)、大阪府11点 (10.6%)、兵庫県10点 (9.6%)、香川県10点 (9.6%)、千葉県8点 (7.7%)、岡山県7点 (6.7%)、愛知県6点 (5.8%)、静岡県1点 (1.0%) となっており、表2-2の日英博覧会の時よりも新しい産地の登場がみられるものの、褒賞受賞等級別分布を考慮すると、そうした新しい醤油産地の褒賞受賞状況は銀牌、銅牌などの下位の等級の受賞の比重が大きくなっていった。褒賞受賞等級別分布からみると、上位の褒賞の受賞の比重が相対的に大きくなっていったのは、やはり千葉県であり、それに兵庫県、香川県、大阪府が続いていた。千葉県の褒賞受賞数の内訳は、大賞牌1点、名誉賞牌4点、金牌3点となっており、卓越した産地であったことが示されている。表3-1をみると、大賞牌を受賞していたのは茂木佐平治であり、名誉賞牌を受賞していたのは茂木七郎右衛門、濱口慶次、銚子醤油合資会社、岩崎重次郎であったから、野田・銚子などの醤油醸造業者・醤油醸造企業からなっていた¹⁴。大賞牌を受賞した野田の茂木佐平治は、既述のように数次の国際博覧会に亀甲萬醤油を出品しており、1879年アメリカのカリフォルニア州で亀甲萬醤油の商標登録を受け、1886年、1906年にはドイツとアメリカで亀甲萬印の登録商標を各々出願し許可を得ており、海外輸出に強い関心を示していた。幕末に10,000石を超えていた茂木佐平治の醤油製造高は、東京醤油問屋との確執などがあり明治20年代に停滞していたが、1900年には10,619石となり、1907年に20,757石、1912年には35,383石となっていた。1914年の東京大正博覧会の際に茂木佐平治の提出した出品目録の解説によると、1914年の醤油製造高は40,000石で、輸出高は18,000石となっており、輸出先は米国及び諸島、英国及び諸領、独逸、阿蘭陀、南洋諸島、露西亞、瑞西、仏蘭西、伊太利、支那、暹羅な

14 以上については、『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』、博覧会協会、1916年、378-380ページを参照。

どに及んでいた。1914年の日本の醤油の輸出高は37,104石であったから、茂木佐平治の輸出高はその48.5%を占めており、亀甲萬醤油は海外市場でも広く知られたものとなっていたのである¹⁵。

表3-2の兵庫県の褒賞受賞数の内訳は、名誉賞牌2点、金牌6点、銀牌2点となっており、香川県の褒賞受賞数の内訳は、名誉賞牌2点、金牌1点、銀牌5点、銅牌2点となっていた。大阪府の褒賞受賞数の内訳は、名誉賞牌1点、金牌4点、銀牌4点、銅牌2点となっていた。表3-1によると、兵庫県で名誉賞牌を受賞していたのは、浅井醤油合名会社、圓尾醤油合名会社であり、香川県で名誉賞牌を受賞していたのは、丸金醤油株式会社、島醤油製造株式会社であり、大阪府で名誉賞牌を受賞していたのは、河盛又三郎であった。また三重県では伊藤小左衛門が名誉賞牌を受賞していた。香川県の丸金醤油株式会社と大阪府の河盛又三郎は、日英博覧会では金賞を受賞していたが、パナマ・太平洋万国博覧会では名誉賞牌を受賞していた¹⁶。ここでは前者について付言しておこう。19世紀に入り醤油醸造業に参入した後発産地の小豆島では、明治期に入り醤油醸造業の改善への取り組みが進められ、株式会社制度の導入がなされ、醸造規模の拡大がはかられていた。丸金醤油株式会社は、香川県小豆郡苗羽村に1907年本格的な会社形態をとった醤油醸造大企業として創設され、醤油醸造試験場の研究成果にもとづき技術革新をおこなおうとした小豆島の近代的な模範工場であった。同社は、良質な最上醤油の生産につとめ、品質本位、消費者本位を謳い、マークの市場への浸透をはかったが、それは容易なことではなく、並醤油の製造・販売を余儀なくされるも、高等醤油の海外輸出の道を探っていた。同社は、大阪に本店をおきハワイに支店をおいて

15 田中則雄『醤油から世界を見る—野田を中心とした東葛飾地方の対外関係史と醤油—』、崙書房出版、1999年、42-46ページ、129-130ページ、212-227ページ、市山盛雄『野田の醤油史』、崙書房出版、1980年、84ページ、120ページ、前掲市山盛雄編纂『野田醤油株式会社二十年史』47ページ、年表5-7ページを参照。

16 以上については、『博覧会協会桑港万国博覧会事務報告』、博覧会協会、1916年、378-380ページを参照。

いた濱野久吉商店と提携して④高等醤油のハワイ向け輸出をおこなうとともに、アメリカ西海岸向け輸出にも乗り出していた。同社の醤油の海外輸出は、ハワイ向け輸出からアメリカ向け輸出へと展開し、④高等醤油の真価の認知も進んでいた。同社の醤油製造高は、設立当初こそ1,000石未満であったものの、その後急増し、1914年に10,042石、1919年20,057石、1923年には33,376石となっていたのである¹⁷。

3. 醤油醸造業と国内博覧会

3.1 東京勸業博覧会 1907（明治40）年

1877（明治10）年から1903（明治36）年に及ぶ5回の内国勸業博覧会は、回を重ねるごとに拡大し、啓蒙的役割をはたしたものの、娯楽化も進み、地域利益が重視され、情報化の進展によって産業奨励効果を弱めていった。こうして政府主催の内国博は姿を消して、各府県が単独ないし連合して内国博レベルの勸業諸会をそれ以降開催していったのである。東京府は準備を進めていた東京府工芸共進会を1906年3月に東京勸業博覧会と改称し、翌年3月20日から7月31日まで上野公園でこれを開催した。東京勸業博覧会の会場面積、出品者数、出品数は第5回内国勸業博覧会を下回ったものの、入場者数はそれより短い会期にもかかわらず多かったものであり、東京府は内国博レベルの博覧会を開催する力量を備えていた¹⁸。

『東京勸業博覧会審査報告』によると、醤油の出品人数は191人、出品点数は277点を数えており、生溜の出品人数は17人、出品点数は36点であり、それに醤油エキス2点、醤油種麴1点、在韓邦人の造った醤油2点の出品

17 丸金醤油株式会社に関する叙述については、Roberto Rocha Sampaio・天野雅敏「近代小豆島醤油醸造業の発展と丸金醤油株式会社」、『国民経済雑誌』第206巻第4号、2012年、1-17ページ、Roberto Rocha Sampaio・天野雅敏「近代小豆島醤油醸造業の発展と醤油市場—丸金醤油株式会社の事例を中心に—」、『国民経済雑誌』第207巻第1号、2013年、59-79ページを参照。

18 國雄行『博覧会の時代—明治政府の博覧会政策—』、岩田書院、2005年、263-272ページを参照。

があった¹⁹。

『東京勸業博覧会審査報告』は、「醤油及生溜ノ品質數年前ニ比シ一般ニ改善セラレタルモノアリ」とみていた。そして、「其ノ概評ヲ試ミンニ、千葉県ノ如キハ主産地タルニ愧チス品質産額共ニ他産ニ優越シ、之ニ次クハ兵庫、香川ノ両県ニシテ共ニ品質佳良ナルモノアレトモ未タ優等品ヲ出スニ至ラス、今後品質ノ改善ニ勉メスハ関西、四国ニ於ケル主産地ノ名声ヲ維持シ得サルヘシ、或ハ是等ノ地方ノ生活程度上廉価ナル製品ヲ販売スルヲ以テ利アリト為スモノナキニ非サルカ如クナレトモ、益々品質ヲ改善シ廉価ニ良品ヲ販売スルニ至ランコトヲ希望ス、大阪府ハ前兩県ニ比シ出陳數少ク又最優品ヲ出スニ至ラス、将来一層ノ奮励ヲ要ス、東京府及静岡、秋田、熊本諸県ノ出品ニ品質ノ著ク改善セラレタルモノアリシハ欣フヘキコトニシテ、今後益々醸造ニ改良ヲ加ヘハ主産地ノ壘ヲ摩スルニ至ラン、其ノ他ノ諸府県ハ出品点数少キノミナラス佳良品ニ乏シカリシハ甚タ遺憾ナリ、台湾ノ出品ニ至リテハ醸造方法幼稚ニシテ製品佳良ナラス、改良ノ余地甚タ多キヲ認ム、生溜ノ出陳ハ愛知、岐阜ノ二県ニ限ラレ、岐阜県産僅ニ二点ニシテ、品質ハ愛知県産ヲ優レリトス」と評していた²⁰。「品質産額共ニ他産ニ優越」していた千葉県の代表的醤油産地としての地位が確認されており、それに兵庫県、香川県が続くとされていた。しかし、この両県については、「益々品質ヲ改善シ廉価ニ良品ヲ販売スル」ことが課題とされていた。その際、「是等ノ地方ノ生活程度上廉価ナル製品ヲ販売スルヲ以テ利アリト為スモノナキニ非サルカ」とみられていたことは、醤油市場の構造とも関わることであり、示唆的な指摘といってよい。また生溜の出品は、東海地方の愛知県、岐阜県に限られており、地域性の強い産品であったことが示されている。

そして、同審査報告は、「出品醤油ヲ色沢ヨリ大別スレハ濃淡二種ニ分ツヲ得ヘシ」と言い、「関東産ノモノハ色沢濃厚ナレトモ、関西京阪地方

19 『東京勸業博覧会審査報告 卷壺』、東京府庁、1908年、359ページによる。

20 『東京勸業博覧会審査報告 卷壺』、東京府庁、1908年、360-361ページによる。

ニ在リテハ概シテ淡且稀薄ナリトス、此ノ如キハ地方的嗜好ニ由ルモノナレハ単ニ其ノ濃淡ノミニ依リ之カ優劣ヲ判スルハ不可ナレトモ、若シ醤油ノ如キ嗜好品ハ其ノ中ニ含有セラルル「エキス」分ノ多少ニ依リ風味ニ関係アリトスレハ濃厚ナル関東醤油ノ如キハ稀薄ナルモノニ優ルモノアルヘキコト何人モ認ムル所ナラン、関西当業者ノ説ヲ為ス者ハ食物ニ味ヲ付与スルニ当リ濃厚ナルモノヲ少量ニ使用スルヨリモ淡色稀薄ナルモノヲ稍々多量ニ用キテ調理スル方却リテ風味ヲ宜カラシムト云ヘリ、蓋シ関西地方ニハ此ノ如キ習慣並ニ嗜好ヲ有スルカ故ニ淡色醤油ノ香味比較的薄キモノヲ賞スト雖モ、而モ我カ邦国力ノ発展ニ伴ヒ運搬交通ノ発達ハ都鄙人士ノ互ニ接触スル機会ヲ多カラシムルニ由リ醤油ノ嗜好モ全国漸ク一致スルニ至ルヘキハ今ヨリ推想スルニ難カラス、其ノ結果ハ酒ノ嗜好カ都鄙到ル所灘酒ヲ欲スルニ至レルト一般ナランカ、醤油製造家ハ今ヨリ此ノ点ニ留意シ単ニ其ノ製品ノ一地方ノミノ需用ニ応スルニ勉メス、一般ニ歓迎セラルル良品ヲ廉価ニ製出スル工夫ヲ凝ラサンコトヲ要ス、次ニ注目スヘキハ生溜ノ品質ニシテ、出陳中ノ多数カ其ノ香味ニ於テ濃厚醤油ノ香味ニ変移セル一事ニシテ、此ノ現象ハ或ハ前述ノ如キ地方嗜好ノ変移ヲ意味スルモノニ非サルコトナキカ」とコメントしている²¹。濃口醤油と淡（薄）口醤油の特性に言及しつつ、その将来展望を試みており、事の当否についてはなお検討を要すところもあるとしても、興味深い指摘である。

かくして、同審査報告は、「醤油及生溜ハ、其ノ需用確實ニシテ、他ノ嗜好品ト其ノ趣ヲ異ニスルヲ見ルヘシ、今後一層製造法ニ改良ヲ加ヘ、器械ノ応用ニ依リ労力ヲ節シ、廉価ニ良品ヲ供給スル方策ヲ講センニハ、従来僻在地ニ於テ日々味噌ノミヲ使用シ或ハ塩ノミニテ食物ヲ調理セシ者並ニ自家用醸造ヲ試ミシ者モ次第ニ販売品ニ頼ルニ至リ、其ノ需用消費ノ高ハ今日ヨリ遙ニ大ナルニ至ラン」と中長期的にはきわめて示唆的な展望を記していた²²。

21 『東京勸業博覧会審査報告 卷壺』、東京府庁、1908年、361-362ページによる。

22 『東京勸業博覧会審査報告 卷壺』、東京府庁、1908年、362ページによる。

また「輸出ニ関シテハ、最近五ヶ年ニ於テ其ノ額約ニ倍半ニ達セルコト次表ノ如シ

年度	三十五年	三十六年	三十七年
輸出額	三九〇,四六五円	四一九,九一七円	五五三,六七四円
年度	三十八年	三十九年	
輸出額	八八二,一五二円	九五二,三四〇円	

右ハ主トシテ清韓、布哇、北米合衆国等ニ於テ増加セルモノナレトモ、是等ハ主トシテ本邦人ノ海外居留者数増加シタルニ基クモノナリ、今本業将来ノ為ニ図ルニ宜シク学理ヲ応用シ、原料ノ選択並ニ糲製造ニ注意シ、醸成ヲ短期ナラシメ、機械力ノ応用ヲ完全ニシ勞費ヲ節約シ、又醸造中常ニ清潔ヲ保持スルコトニ務メ、産額ヲ増大シ廉価ニ供給スル道ヲ開キ進ミテ、外人ノ嗜好ニ適スル製品ヲ醸出シ、海外販路ヲ拡張スルニ勉ムヘキナリ」と述べていた²³。海外市場への進出をも視野に収めて、醤油醸造業の産業化の進展をはかることが期されていたのである。

3.2 東京大正博覧会 1914（大正3）年

第六回内国勸業博覧会の開催から万国博の開催へと構想が膨らんだものの、日露戦争にともなう賠償金が得られず、内国博の開催が延期となるなかで、「日露戦役ノ紀念」として政府主催の「万国内国両博覧会ノ中間ニ位スル大博覧会」として日本大博覧会の開催が決定されるも、財政難からこれも延期され、1911年に中止となったのち、大正天皇の即位奉祝と新時代を象徴するものとして東京府の主催で東京大正博覧会が1914年3月20日から7月31日まで上野公園を主会場にして開催された²⁴。

『東京大正博覧会審査報告』によると、醤油の出品人数は909人、出品点数は1,046点であり、溜の出品人数は82人、出品点数は86点であった。東

23 『東京勸業博覧会審査報告 卷壹』、東京府庁、1908年、362-363ページによる。

24 前掲國 雄行『博覧会の時代—明治政府の博覧会政策—』、263-266ページ、相川佳子「博覧会と染織—明治末期から大正期の衣生活とのかかわり—」、吉田光邦編『万国博覧会の研究』、思文閣出版、1986年、330ページを参照。

京勸業博覧会の時よりも、出品人数、出品点数ともに増加していたが、出品人数の増加が顕著であった。そして、褒賞授与に向けた「現品審査ハ四月二十一日ヨリ開始シ五月三日ヲ以テ終了」した。「審査ノ厳密公正ヲ期シ」、「醤油及溜ハ、風味五十点、香気三十点、色沢二十点、満点百点トシ色沢ノ外ハ単評ニヨレリ、味噌其他ハ、風味、香気、色沢等ヲ一括シテ合評ニヨリ同シク百点ヲ以テ満点トシテ採点セリ、尚以上現品審査ノ外、審査規程ニ準拠シ、出品人ノ業務、経営ノ状態、事業ニ対スル功績、国家ニ奉スル義務ノ大小等ヲ調査シ、前記現品ノ審査ト対照採点シテ擬賞セリ」と記している。褒賞授与のための審査は、現品審査と事業規模・功績審査とからなっており、それらを「対照採点シテ擬賞」していたとする²⁵。

「東京大正博覧会審査報告」は、「醤油ハ近来一般ニ改良ニ意ヲ致シタル結果、品質優良ナルモノ尠カラス、然レトモ今回ノ出品ハ品質甚タ不同ニシテ粗悪ナルモノ亦多々アリ」とみていたが、それはつぎのような理由によるものであった。「現下新業ハ旧来ノ醸造技術ニ近世科学ノ応用ヲ企画シツツアル過渡時代ニ属スルヲ以テ、品質区々タルノ感ナキ能ハサルハ亦已ムヲ得サル所ナリ、想フニ醸造理論ノ闡明ト相俟ツテ技術遂行ノ方法及機械ノ応用等確實ニ併用セラルルノ期ニ達スルニアラサレハ、品質不揃ノ弊ハ到底免カルルヲ得サルヘシ、然レトモ日進月歩ノ查明事実ヲ看過スルコトナク選良改竄ヲ忽ニセス、講習ニ講話ニ品評会ニ若ハ試醸ニ苟モ技術改良上裨益アル方法手段ノ採択ヲ重視スル地方ハ、動モスレハ彼ノ名醸造地トシテ古来製品ノ標格ト認メラルルモノヲ凌駕セントスルノ傾向アルハ実ニ喜フヘキ現象ニシテ又当業者ノ深く意ヲ用フヘキ事実タリ、彼ノ従来ニ流若ハ三流ノ醸造地ト認メラレタル熊本県、静岡県ノ如キ一躍一流ノ醸造地ニ任シ、若シ夫レ製品ノ品質ノミヲ以テ較査セハ天下定評ノ名品ヲモ瞠若タラシメントスルノ勢ヲ示セルカ如キハ啻ニ醤油ニ限ラス、凡百ノ事業ニ於テ品質ノ改良ニ対スル留意ハ其効果顯著ナルノ事例ヲ示スモノニシ

25 以上については、『東京大正博覧会審査報告 三巻』、東京府、1916年、932-935ページによる。

テ、技術ヲ根拠トスル事業家ノ以テ範トスヘキモノアリト確信ス」と述べている²⁶。産業化を推し進めていた醤油醸造業界にあって、過渡期の試行錯誤に類することが見受けられるとはいえ、「講習ニ講話ニ品評会ニ若ハ試醸ニ苟モ技術改良上裨益アル方法手段ノ採択ヲ重視スル地方ハ、動モスレハ彼ノ名醸地トシテ古来製品ノ標格ト認メラルルモノヲ凌駕セントスルノ傾向」も生まれており、熊本県や静岡県の躍進がそうした事例として注目されていたのである。

そして、同審査報告は、「醤油醸造業者ハ近来歴然覚醒ヲ示シ、方法ノ意義猶不明ナルモノアルニ拘ハラス其方法ヲ遂行スヘキ然カモ失敗ノ咎他ニ転用困難ナル機械ヲ応用スル危険ヲモ冒シテ以テ改良ヲ試ミントスルノ意気ヲ示スモノ続出スルノ事績ハ、以テ我国古来独特ノ事業ニ従事スルモノニ対スル範ヲ垂示スルモノト云フモ敢テ溢言ニアラサルヘシ、而シテ這種聊カ著実ヲ欠ケル方針ヲ選ミ唯猥リニ機械ヲニ応用セハ直ニ発達セルモノト解スルコト恰モ彼ノ沐猴ニシテ冠スルノ類ヲ避け、堅実緻密ノ思慮ヲ廻ラシ以テ斯界ノ喜フヘキ趨勢ヲ維持セハ、恐ラクハ近ク我国独特事業ノ改良先鞭者タルノ榮ヲ恣ニスルヲ得ヘク、一層ノ熱心ト深甚ノ戒心トニヨリ好範者タルノ地位ヲ占メントヲ切望シテ止マス」と記しており²⁷、在来産業のなかでも醤油醸造業の産業化の着実な進展とその意義に大きな関心を示していたのである。

また溜については、同審査報告は、「溜ハ品質優良ナルモノ無キニアラサルモ、一般ニ香気不良ニシテ醤油ニ比シ進歩ノ程度稍々低キノ観アリ、従来溜ハ風味及色沢ニ重キヲ置キ香気ヲ疎外シタル風習アルカ如キモ、之レ誤解モ甚タシキモノニシテ、爾来香気ニ於テ改良ヲ施ササレハ其販路ハ自カラ制限セラレテ拡張スルノ機ナカルヘシ、彼ノ醤油カ外人ノ嗜好ヲ喚起スルニ甚タ遅々タル所以ノモノハ其香気カ彼等ノ嗜好ニ投シ難キニ由ル

26 以上については、『東京大正博覧会審査報告 三巻』、東京府、1916年、933-934ページによる。

27 以上については、『東京大正博覧会審査報告 三巻』、東京府、1916年、934-935ページによる。

ト謂フ、醤油ニシテ既ニ然リ、況ンヤ現時ノ溜ノ香氣ニ於テハ外人ハ論ヲ俟タス、吾々邦人ニアリテモ初メテ之レヲ使用スルモノノ多クハ不快ノ感ヲ起ササラント欲スルモ能ハスト聞ク、加之溜中殊ニ生引溜ハ煮炊用ヨリモ寧口卓用ニ適スヘキモノナレハ、一層之レカ改良ニ勉メテ以テ品質ノ向上ヲ企図センコトヲ希望ス」と述べていた²⁸。

3.3 平和記念東京博覧会 1922（大正11）年

1918年11月のドイツの降伏により第一次世界大戦が終結し、パリ講和会議が開催され、1919年6月ベルサイユ条約（the Treaty of Versailles）が締結された。「世界平和ノ克復ヲ記念スルト共ニ、我国産業文化ノ状況ヲ展示シ、併セテ将来発展ノ資ヲラシメムトスル」ために、1922年東京府の主催で平和記念東京博覧会が1922年3月10日から7月31日まで上野公園と不忍池畔を会場にして開催された²⁹。

『平和記念東京博覧会審査報告』によると、醤油の出品人数は1,068人、出品点数は1,187点であり、溜の出品人数は71人、出品点数は78点であった。東京大正博覧会の時よりも、醤油の出品人数、出品点数がやや増加していたが、溜の出品人数、出品点数は若干減少していた。そして、褒賞授与のための審査は、「現品及事業ノ規模功績ノ二項ニ就テ之ヲ執行セリ、而シテ現品審査ニ在リテハ総ベテ暗号ヲ付シ喇味法ニヨリテ審査ヲ遂ゲ、更ニ必要ナルモノニ対シテハ再審ヲ行ヒテ審査ノ公平ヲ期シタリ、又事業ノ規模及功績審査ニ在リテハ税務官庁ノ調査ニ係ル材料、大正博覧会、日本醸造協会主催全国酒類醬油品評会ノ成績、出品人ノ提出セル解説書其ノ他ノ参考資料ニ依リテ出品人ノ業務、経営ノ状態、事業ニ対スル功績、国家ニ対スル公的義務ノ大小等ニ就キ厳密ニ較査シタリ、斯クテ現品審査ノ成績ヲ基礎トシ之ニ事業ノ規模及功績審査ノ成績ヲ加算シ以テ審究精査ヲ遂ゲ

28 以上については、『東京大正博覧会審査報告 三巻』、東京府、1916年、935ページによる。

29 『平和記念東京博覧会審査報告 上巻』、平和記念東京博覧会、1923年、緒言1-2ページを参照。

擬賞セリ」と記している。褒賞授与のための審査は、現品審査と事業規模・功績審査とからなっており、「現品審査ノ成績ヲ基礎トシ之ニ事業ノ規模及功績審査ノ成績ヲ加算」して「審究精査ヲ遂ゲ擬賞」していたとあるから、東京大正博覧会のときの審査方法を基本線としては踏襲し、審査の際の資料の拡充をはかって精査されていたのである³⁰。

『平和記念東京博覧会審査報告』は、「醬油ハ出品点数一千百八十七点ニシテ本類中最モ多ク且其ノ品質モ優良ノモノ比較的多数アリ、殊ニ品評会或ハ講習講話等ノ施設ニヨリテ常ニ醸造技術ノ研鑽ニ意ヲ用キル地方ノ出品ハ群ヲ抜キテ精良ナルモノ多シ、又醸造設備ニ於テモ見ルベキモノアリ、然レドモ尚品質及設備ニ於テ改良ヲ加フベキモノ決シテ尠シトセズ」と記した上で、各地方の産地別の状況について以下のように詳論している。

「関東地方ニテハ千葉県ヲ筆頭トシ群馬県、埼玉県、茨城県ハ出品ノ品質及其ノ事業成績ニ於テ見ルベキモノ尠カラズ、殊ニ千葉県野田町野田醤油株式会社、同県銚子町濱口儀兵衛醸造場及銚子醤油株式会社ハ何レモ醸造ノ設備ニ方法ニ率先シテ改良ヲ加へ、又海外輸出ニ於テ経営方法ニ於テ嶄然トシテ一頭地ヲ抜ク、静岡県ノ出品ニモ相等認ムベキモノアリ、又東北及北陸ノ諸県、北海道ニハ一、二見ルベキモノ有リト雖他ハ概ネ品質良好ナラザリシヲ遺憾トス、熟々今回ノ出品ヲ較査スルニ概シテ優良品ハ氣候温暖ナル地方ニ多ク、劣等品ハ氣候寒冷ナル地方ニ多キガ如シ、茲ニ特記シテ当業者ノ参考ニ資ス、又関西地方ニテハ香川県最モ進歩ノ跡著シク、殊ニ同県小豆郡ニ於ケル丸金醤油株式会社ノ創立後僅僅十有余年ノ星霜ヲ閱スルニ拘ラズ最近ノ發展状態ハ蓋シ刮目ニ値スベキモノアリ、大阪府ニモ一、二見ルベキモノアリ、兵庫県就中龍野ハ二、三挙グベキモノアルモ品質ニ於テ将来考慮ヲ要スベキモノアリト信ズ、其ノ他鳥取、愛媛、岡山ノ諸県ニ於テモ品質ニ於テ認ムベキモノアリト雖モ其ノ一、二点ニ過ギザルハ憾多シ、九州ニ於ケル熊本県ハ近年益々其ノ頭角ヲ表ハシ今回ノ出品

30 以上については、『平和記念東京博覧会審査報告 上巻』、平和記念東京博覧会、1923年、251-253ページによる。

ニモ優良ナルモノ頗ル多シ、其ノ他大分県ニ於テモ品質ニ於テ一、二見ルベキモノアリタリ、又朝鮮、満洲、台湾ハ出品点数少ク從テ較査ノ資ニ乏シカリシヲ遺憾トス」とある。そして、さらに、「欧州大戦後当業者モ翻然覚醒大量生産ノ必要ヲ感ジタル結果、資本ノ合同又ハ増加等ニヨリテ大ニ業務ヲ拡張スルト同時ニ機械力ヲ応用シテ労力ノ省略生産費ノ節減ヲ計リ、以テ時勢ニ伴ハンコトヲカムルモノ漸次多キヲ加フルニ至リシハ、斯業発展ノ為メ競争益々劇甚ナルノ時ニ際シ恂ニ慶賀スベキナリ、特ニ銚子町ナル濱口儀兵衛氏ノ將ニ完成セントスル新工場ノ如キ又野田町ナル野田醤油株式会社ノ五百万円ノ予算ヲ以テ目下起工中ニアル第十七工場ノ如キ之レガ竣工ノ暁ハ、蓋シ斯界ノ一異彩タル可キカ同業者ノ以テ範トス可キモノナリト信ズ」と述べている³¹。

千葉、群馬、埼玉、茨城や静岡などの醤油醸造業の成長・発展に言及しつつ、醸造設備の改良や経営方法、海外輸出などで、千葉県野田の野田醤油株式会社や銚子の濱口儀兵衛醸造場、銚子醤油株式会社が積極的に取り組み大きな成果をあげたことを高く評価している。また関西の産地のなかでは、香川県小豆郡の丸金醤油株式会社について、「創立後僅僅十有余年ノ星霜ヲ閱スルニ拘ラズ最近ノ發展状態ハ蓋シ刮目ニ値スベキモノアリ」と評しており、熊本県の成長にも留意していた。千葉県の野田醤油業の発展は、醸造業者の造石競争を生み、醸造業者の統合をはかることとなり、茂木・高梨一族の合同によって、1917年12月に野田醤油株式会社が誕生した。野田醤油株式会社の設立に参加した醸造家の蔵、敷地、醸造用品、諸味などの査定額に亀甲萬の商標権を加えて、いずれも現物出資として、同社の資本金は7,000,000円とされ、1株100円として70,000株を発行し、全額払込みとした。役員は500株以上を所有する株主から選ばれ、初代社長に茂木七郎右衛門（6代、18,900株）が、専務取締役には茂木佐平治（9代、19,900株）と茂木七左衛門（11代、8,400株）が就任した。同社は、

31 以上については、『平和記念東京博覧会審査報告 上巻』、平和記念東京博覧会、1923年、252-253ページによる。

39,864坪の工場の敷地に19の仕込蔵を擁しており、205,468石の醸造能力をもつ巨大経営となったのであり、多数の商標の整理も進められ、亀甲萬印に統一されていった。そして、亀甲萬印の量産化を目指し、野田に第17工場を新設することになり、1922年3月に起工し、1926年3月に竣工している。第17工場の総建坪数は14,653坪で、鉄筋コンクリート造りの3階建ての建物には最新の機械設備が据え付けられ、工程の科学化が推し進められ、150,000石の醸造能力を備えていたのである³²。

「平和記念東京博覧会第五部審査報告」は、「審査ノ要旨」をとりまとめており、「醤油ハ当業者ノ資本合同又ハ増額等ニヨリテ製造の規模宏大トナリ、機械ヲ応用シテ経費ヲ減少シ、良品ヲ低廉ニ製産セントシテ努力シツツアリ」と指摘するとともに、「本邦ノ酒醤油ノ如キモ、深ク外人ニ嗜好ト彼ノ地ノ風土氣候トヲ察シテコレガ改良ヲ遂ゲナバ、広ク海外ニ販路ヲ得ンコト絶対ニ為シ難キニ非ズ。斯ノ如キハ学理學術ニ加フルニ幾多ノ経験ヲ以テセザルベカラザル一大難事タリト雖モ、当業者ハ此ノ抱負ヲ持シテ研鑽スル所ナカルベカラズ」と述べていた³³。

また溜については、『平和記念東京博覧会審査報告』は、「溜ハ、出品点数七十八点、又其ノ出品区域モ頗ル狭少ニシテ三重、愛知、静岡、岐阜ノ四県ニ過ギザルモ、其ノ品質ハ進歩ノ跡認ムベキモノアリ、殊ニ近来香気ノ改良ニ意ヲ用ヒタル結果、彼ノ不快ノ臭気ヲ放ツモノ漸次減少シツツアルハ欣ブベキ現象ナリトス、従来溜ノ販路一地方ニ限ラレタル所以ノモノハ主トシテ彼ノ厭フベキ一種ノ腐敗臭ヲ有スルガ為ニシテ、若シ研究ノ結果全ク該臭ナキモノヲ製出スルコトヲ得ハ、溜ノ特性トシテ風味頗ル佳良ナルガ故ニ、卓上醤油トシテ販路ハ自ラ開拓セラルルニ至ルベシト信ゼラルルニヨリ、一層之レガ改良ニ努力センコトヲ希望ス」と記していた³⁴。

32 前掲市山盛雄編纂『野田醤油株式会社二十年史』、139-149ページ、289-291ページ、320-321ページ、350-352ページを参照。

33 『平和記念東京博覧会審査報告 上巻』、平和記念東京博覧会、1923年、207ページによる。

34 『平和記念東京博覧会審査報告 上巻』、平和記念東京博覧会、1923年、353ページ

4. おわりに

本稿では、国際博覧会や国内博覧会の審査報告等を検討の俎上に載せることによって、それらの博覧会のなかに醤油醸造業史の動向を剔出し、その意味するところなどについて若干の考察をおこなった。検討の対象とした博覧会は、1900年のパリ万国博覧会、1910年の日英博覧会、1915年のパナマ・太平洋万国博覧会と、1907年の東京勸業博覧会、1914年の東京大正博覧会、1922年の平和記念東京博覧会である。

醤油の陳列は、日英博覧会では、千葉県醤油合同によるものと全国醤油合同によるものからなっており、パナマ・太平洋万国博覧会では、千葉県醤油合同、香川県醤油合同、兵庫県醤油合同、1府6県醤油合同によるものがそれぞれみられた。醤油の陳列が産地ごとに分化する方向にあったのであり、そこに醤油産地の動向を垣間見ることができであろう。

また日英博覧会とパナマ・太平洋万国博覧会に出品した醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞状況の詳細を検討してみると、醤油醸造企業・醤油醸造業者の褒賞受賞状況には醤油産地の動向がよく投影されていたと言えよう。褒賞受賞数と褒賞受賞等級別分布を勘案すると、両博覧会では、野田・銚子などを擁する千葉県が卓越した醤油産地であったことが示されており、それに龍野を擁する兵庫県や小豆島を擁する香川県が続いていたと評されている。パナマ・太平洋万国博覧会では、新しい産地が姿を現わしていたものの、それらの産地ではなお下位の等級の受賞比率が相対的に大きかったのである。

そして、国内博覧会の審査報告は、このような醤油産地の動向をよく伝えていた。東京勸業博覧会では、千葉県の代表的醤油産地としての地位が確認されており、兵庫県、香川県がそれに続くと言われるも、なお品質の改善などがもめられていた。東京大正博覧会では、醤油醸造業の産業化の進行と過渡期の試行錯誤に類することがみられたことに留意するととも

に、技術改良につとめた産地の成長に言及し、熊本県や静岡県の躍進に注目している。平和記念東京博覧会では、醤油醸造業の産業化の一層の進展のなかで、醸造設備の改良や経営方法、海外輸出などで、千葉県野田の野田醤油株式会社や銚子の濱口儀兵衛醸造場、銚子醤油株式会社の先駆的な取り組みとその成果を高く評価するとともに、香川県小豆郡の丸金醤油株式会社の躍進と熊本県の成長などにも注目していたのである。

[付記] 本稿は、社会経済史学会中国四国部会2014年度（徳島）大会（於徳島市シビックセンター、2014年11月29・30日）の個別報告の部の報告を基礎にしている。また、本稿は、公益財団法人 福武財団の2013年度瀬戸内海文化研究・活動支援助成による研究成果の一部であることを記して、謝意を表したい。