

## (2) 野田市のしょう油作り

つかむ

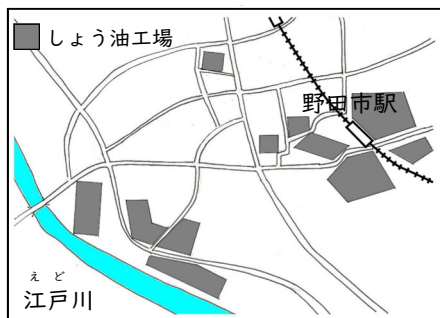
野田市駅をおりて少し歩くと、大きなしょう油工場が見えてきます。



いち  
野田市の位置



野田市内のしょう油工場のあるところ



野田市は、昔からしょう油作りがさかんな地いきです。市内のあちこちにしょう油工場げんさいがあります。現在、しょう油さんりょうの生産量は全国1位いとなっています。



写真の工場では、1日に25mのプール1杯分のしょう油を作っています。



はっしょうち ひ  
「野田のしょう油発祥地」の碑

野田市でしょう油作りがさかんなのは、どうしてなのでしょう。

# しらべよう・みてみよう

たくやさんたちは、野田市

れきし

のしょう油作りの歴史を調べました。

野田市のしょう油作りのうつりかわり

かんとう ばんづけ  
関東しょう油番付 (1840年)

年	できごと
1558	いいだいちろうべえ 飯田市郎兵衛がはじめてしょう油を作ったとされる。
1661	たかなしひょうざえもん 高梨兵左衛門がしょう油作りを始める。
1766	もぎしちざえもん 茂木七左衛門がみそ作りからしょう油作りに転じる。
1824	野田のしょう油作りをするところが19か所になる。
1829	高梨、茂木のしょう油が味の良さで有名になる。
1917	しょう油を作る人々が集まって大きな工場を作る。



げんりょう さんち  
しょう油の原料の産地 (昔)



しりょう ほんぶつかんしよぞう  
資料：野田市きょう土博物館所蔵

野田のしょう油が味のよさでみとめられたんだね。



たかせぶね  
高瀬舟



昔は原料やしょう油を舟で運んでいました。できたしょう油を朝出荷すれば、その日の夕方までには江戸に運ぶことができました。

## しょう油館の人の話

昔、しょう油の原料である大豆、塩、小麦は野田の近くでとることができました。特に塩は行徳でとれたものを使っていたときもありました。また、野田は利根川と江戸川の近くにあつて原料やしょう油を舟で運ぶのにも便利でした。さらに江戸（今の東京）にも近かったことがしょう油作りがさかんになった理由です。

野田はしょう油作りにてきした場所だったんだね。



<しょう油ができるまで>

大豆	小麦
<p>げんりょう 原料の大豆は水にひたした後、むす。 小麦はいった後、くだく。</p>	

こうじ菌(きん)	大豆と小麦とこうじ菌をまぜあわせ3日間ねかせる。こうじ菌は大豆や小麦をはっこうさせるはたらきをもつ小さな生物である。

はっこう こうじ菌などはたらきで、原料を別のものに作りかえるはたらき

しょう油こうじ	3日間ねかせると、しょう油こうじができる。

しお 塩	しょう油こうじに食塩水を加える。



タンクの中で約6ヶ月かけてはっこう、じゅく成させる。



タンクの中のもろみのようす。



もろみを布にくるみ、じっくり時間をかけてしぼる。熱を加えとしょう油ができる。



キッコーマンしょうゆのできるまで  
(キッコーマンホームページ)

たぐやさんたちは、  
しょう油の作り方を工場  
ではたらく人に教えてい  
ただきました。



しょう油ができあがるまでには  
いろいろな作業があるんだね。

しょう油ができるのに原料  
はもちろん、こうじ菌が大切  
で、この工場では昔からこの  
小さな生き物を受けつぎ育て  
てきたそうだよ。



原料が工場にきてからしょう油  
ができるまで約10ヶ月もの時間  
がかかるということがわかった  
よ。



昔と今ではしょう油の作り方  
は変わっていないのかな。



昔のしょう油作りのようす



できたもろみを石の重さでしぼっているところです。現在は機械を使って1日でしぼることができますが、このころは8日から10日かけてしぼっていました。

できあがったしょう油は手作業で作られたたるに入れられ、高瀬たかせ舟ふねで運ばれました。

しこみおけという大きなたるには食塩水が入っています。そこにしょう油こうじけいけんを入れられているところです。ぼうしょうを使ってかきまぜる作業はむずかしく、経験を重ねた職人の仕事でした。

昔は人の手でしょう油こうじをはっこうほう、じゆく成させ、もろみを作りました。この作業は1年かかりましたが、よいしょう油を作るときは3年かけていました。

今はたくさんのしょう油を早く作るためにほとんど機械を使って作業していますが、大豆、小麦、塩といった原料やこうじ菌こうじの働きで作る方法は昔も今も変わりません。

はたら 工場はたらで働く人の話



きかい 機械でしょう油をつめる。1リットルのペットボトルで1分間に120本から500本以上もつめることができる。



できたしょう油は箱につめられ、トラックにつみこまれ出荷される。

げんざい 現在、野田のしょう油は国内はもちろん世界やくの約100カ国いじょう以上ゆしゆつに輸出されている。

しりょうていきょう 資料提供「キッコマン株式会社」

まとめよう・つたえよう

学習問題をふりかえり、野田市でしょう油作りがさかんな理由を考えましょう。