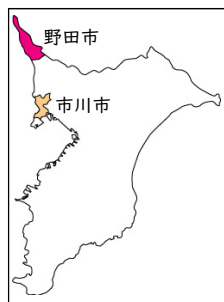


(2) 野田市のしょう油作り

つかむ

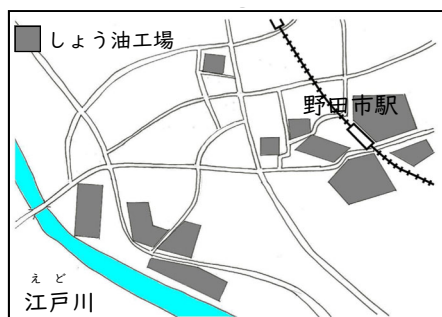
野田市駅をおりて少し歩くと、大きなしょう油工場が見えてきます。



野田市の位置



野田市内のしょう油工場のあるところ



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。

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があります。現在、しょう油の生産量は全国1位となっています。



「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

れきし

たくやさんたちは、野田市

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

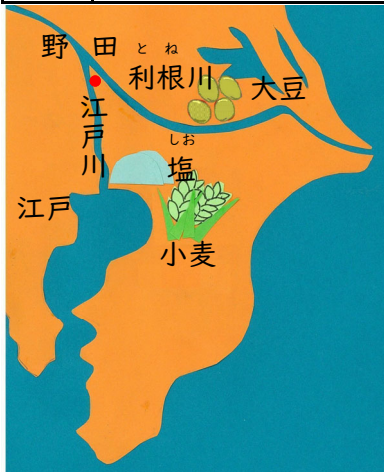
ばんづけ

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。

為便覧

大関 花輪 半高梨兵衛門 司 稲垣 富富藏 司 四方 兵衛 司 阿波 兵衛 司 茂木 兵衛 司 小結 井田 加金屋彌七 司 野田 兵衛 司 今泉 新吉 司 石 永澤 仁三郎 司 中野 兵衛 司 前頭 野田 田中 玄蕃 司 野田 兵衛 司 飯沼 市兵衛 司 小市 日野 兵衛 司 前頭 野田 猪柏屋彦郎 司 野田 兵衛 司 多田 兵衛 司 小市 日野 兵衛 司 前頭 野田 金屋大八郎 司 野田 兵衛 司 飯沼 市兵衛 司 小市 日野 兵衛 司 前頭 野田 金屋重次郎 司 野田 兵衛 司 飯沼 市兵衛 司 小市 日野 兵衛 司



げんりようさんち

しょう油の原料の産地（昔）



しりよう

はくぶつかんしよぞう

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。

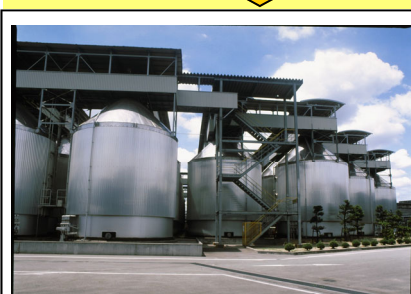
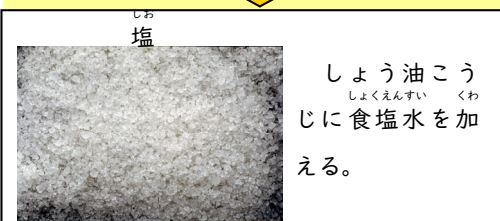
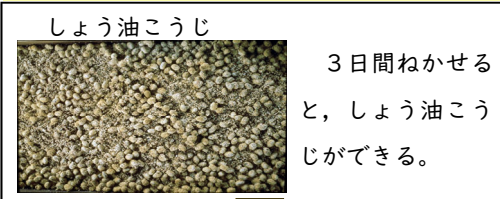
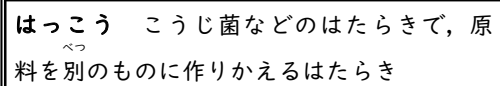
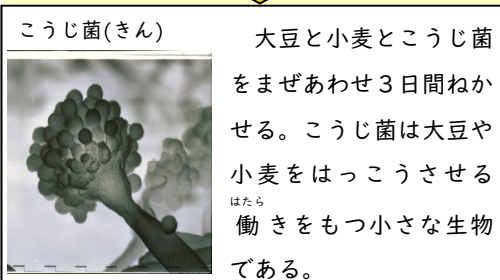
しょう油館の人の話

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っ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>



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しよくにんているところです。ぼうほ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こう、じゅく成させ、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ゅつに輸出されている。



しりょうていきょう 資料提供「キッコーマン株式会社」

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。