



写真-1 旭橋から岩浦頭首工を撮影（令和元年8月）

■ 「色をつけずに良い味つける」

上の写真-1 は、たつの市龍野町富永地先の揖保川に架かる旭橋（自歩道橋）から岩浦頭首工を撮ったものです。

「龍野」といえば「淡口醤油」ですが、旭橋の下流・左岸側にはヒガシマル醤油の工場が見えます。

「色をつけずに良い味つける」、聞き覚えのあるフレーズですが、これが「龍野淡口醤油」のキャッチコピーです。「淡口」は、色が薄いところからきていますが、味が薄いといった誤解を招かないために意図的に「淡」という字を使っているそうです。料理の素材がもっている色地や味わいを生かす関西料理に欠かせない淡口醤油は、ここ龍野の地が日本一の生産地です。

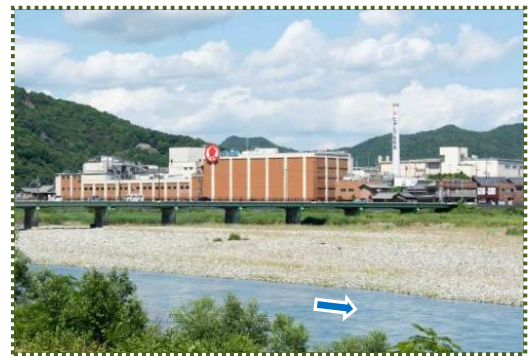


写真-2 ヒガシマル醤油の工場

少し古いデータですが、令和2（2020）年の龍野醤油の出荷量が約28,048kℓ（令和2年龍野醤油協同組合）で、同年の全国の淡口醤油の出荷量78,674kℓなので、龍野醤油の淡口醤油全体の出荷量に占める比率は約36%です。

では、淡口醤油の醤油全体の出荷量に対する比率はどれくらいかということ11.2%しかなく、濃口醤油が85.2%を占めています。やはり、濃口醤油を好む東京の人口が多いのがこの比率になっているのかな。加えて、平成22（2010）年には40,400kℓだった龍野醤油の出荷量が令和2（2020）年には28,048kℓですから、10年間で約30%も出荷量を減らしています。そういえば、平成25年には県龍野庁舎の1階ロビーの陳列ケースに大小11社の醤油が並んでいましたが、令和7年には9社に減っています。コロナの影響があったのかもかもしれませんが、地場産業の一つとして頑張ってもらいたいものです。

では、なぜ龍野の地で「淡口醤油」が生産されるようになったのでしょうか。そこには、良質の原料に恵まれたこともありますが、揖保川の水が深く関わっていました。

■ 味噌づくりの過程で仕込みの間違いから醤油が誕生

わが国の醤油の起源は、鎌倉時代にさかのぼります。臨済宗の僧・心地覚心（しんちかくしん：後の法燈円明国師）は、建長元（1249）年に南宋に渡り、禅宗五山の一つ径山寺（きんざんじ）で修業を積むとともに、径山寺味噌の製法を修得し、建長6（1254）年に帰国しました。正嘉2（1258）年、紀州由良（現・和歌山県日高郡由良町）に西方寺（後の興国寺）を開山し、布教のかたわらそこで径山寺味噌づくりを広めていました。

ある時、仕込みの間違いか水分の多い「径山寺味噌」が出来上がってしまい、たまたまこの味噌の上澄み液をなめてみるととてもおいしく、食物の煮炊きに適していることがわかりました。以後、わざと水分の多い径山寺味噌をつくるようになり、いまの「溜（たまり）醤油」に近いものが生産されるようになったとか。これがわが国における醤油の誕生といわれています。

■ 覚心が龍野地方で味噌・醤油の製法を指導、時を経て龍野で「淡口醤油」が誕生する

覚心は文永年間（1264～75）に播磨に入り、書写山円教寺で座禅を組んで修行、そのかたわら瑠璃山東光寺（姫路城と姫路競馬場の中間にある。）を開基しました。覚心は、ここを拠点として龍野地方で径山寺味噌や醤油の製法を指導、これによって龍野地方に自家用醤油が普及したとされています。

時を経て、龍野に醤油産業が興ったのは天正年間（1573～1591）といわれています。赤松一族によって長く支配されてきた播磨の地は、天正5（1577）年、織田信長の命を受けた秀吉によって平定され、多くの赤松家臣団は失業。その年から慶長5年（1600）にかけて、財力のある赤松一族の有力者は、活路を求めて龍野の城下に移り醸造業を始めました。



写真-3 カネ中醤油の煙突



写真-4 ヒガシマル醤油蔵跡と浦川

天正15（1587）年に円尾孫右衛門長村が円尾屋、続いて天正18（1590）

年に横山五郎兵衛宗信が栗栖屋（後に千本屋）、その後片岡治兵衛が幾久屋（後に菊屋）、平井備中守貞利が石橋屋の屋号で酒・醤油醸造業を始めました。もっとも、この頃は味噌も醤油も製造していましたが、商売の中心は酒でした。

寛文6（1666）年、円尾孫右衛門長徳によって淡い色の醤油製造技術が開発され、素材の持ち味を生かす醤油として好評を博しました。これが「淡口醤油」の始まりです。

■ 龍野藩主・脇坂候、淡口醤油の生産を奨励し、醤油産業の保護・育成策をとる

寛文12（1672）年には、龍野城主・脇坂安政が、他国にない淡い色の醤油を「国産（＝領内物産）第一之品」として生産を奨励し、醤油産業の保護・育成策をとった結果、龍野での醤油醸造はほとんどが淡口醤油に切り替わりました。

やがて「淡口醤油」は、龍野の特産品として高瀬舟に積まれて揖保川を下り、網干港で廻船に積み替えた後、瀬戸内海を海上輸送され大坂へ。京都へは三十石船に積み替え、淀川を伏見まで上り、そこで高瀬舟に移し、高瀬川沿いの各問屋へ配送されるようになりました。輸送日数は約2週間を要し、加えて冬の明石海峡は風波がはげしく輸送は困難を極めたとか。



写真-5 脇坂候の居城だった龍野城

そして、淡口醤油は京都で精進料理や懐石料理に用いられるうち更に洗練されたものになり、文化3（1806）年には甘酒を諸味（もろみ）に加えることにより、香りがよく塩角のとれた（ほどよく塩味を感じる、という意味）醤油ができ、現在の淡口醤油の基礎が完成しました。

江戸時代には、一大消費地である江戸の近傍、千葉県銚子で濃口醤油の製造が始まりましたが、江戸藩邸からの要請で龍野からわざわざ淡口醤油を送ったとの記録があるそうです。濃口醤油が口に合わなかったのかな。

■ 淡口醤油醸造の適地～龍野

龍野はもともと酒造地として出発、醤油は副次的な産業として一部の酒造業者が手がけているにすぎませんでした。享保・元文年間（1716～1741）には清酒醸造業者は百軒を超え、「龍野酒」と呼ばれて近隣諸国にまで出荷していました。しかし、龍野の水は軟水で酒造りに必要な硬度がなく、酵母の無機栄養分が不足していたため、やがて酒造りは廃れていきました。一方、龍野は下記のように淡口醤油の産地としてすべての条件に恵まれていたことから、酒造りから醤油づくりに転業が進んでいきました。

① 揖保川の伏流水は鉄分の少ない軟水で淡口醤油の醸造に適していた

淡口醤油にとって、色の薄さは重要なポイントです。赤味が強く、透明度が高く、しかも使用過程における色沢変化の少ない醤油の製造が求められます。その色沢に悪影響を及ぼす要因のひとつに、Feをはじめとする金属イオンがあります。

揖保川の水は右表のように全国的にみてもまれにみる鉄分が少ない軟水であるため、色を薄く仕上げるには最適だそうです。

醸造に使う水は、『うすくち龍野醤油資料館』にある井戸のロープの長さが8m程度であったことから、揖保川の伏流水を浅井戸から取水していたことが伺えます。

各種醸造用水中の金属含量（単位：ppm）						
試料	Fe	Mn	Cu	Ca	pH	
北海道（旭川）	0.025	0.022	0.051	4.9	6.95	
新潟県（寺泊）	0.040	0.005	0.002	8.5	5.90	
長野県（高遠）	0.030	0	0	6.5	7.77	
〃（軽井沢）	0.041	0	0.012	18.9	6.61	
千葉県（野田）	0.087	0.032	0.003	12.9	6.10	
〃（銚子）	0.180	0.130	0.008	14.3	6.05	
愛知県（名古屋）	0.081	0	0	5.0	6.82	
兵庫県（龍野）	0.015	0	0	9.0	7.10	
〃（姫路）	0.660	0.012	0.002	12.0	6.46	
愛媛県（瀬戸）	0.032	0	0	18.4	6.60	
福岡県（北九州）	0.115	0.015	0	34.0	7.35	
沖縄県（那覇）	0.042	0	0.004	10.1	7.40	
米国（ウォールワース）	0.011	0	0	148.2	7.35	

（『醬研』Vol.7、No.1、1981「技術講座」から抜粋）

② 播州小麦、三日月大豆、赤穂の塩など、良質の原料が容易に入手できた

雨の少ない瀬戸内海式気候の中で刈り取られた「播州小麦」、近隣の佐用・穴栗両郡の山間部で育った「三日月大豆」と呼ばれる良質の大豆、さらには、赤穂の良質の塩など、良質の原料が容易に入手できました。

③ 揖保川の舟運を利用して京都・大坂の大消費地への輸送ルートに恵まれた

既述のとおり

④ 歴代龍野藩主の積極的な産業奨励策があった

既述のとおり

■ 淡口醤油と濃口醤油の違い

醤油は、日本農林規格（JAS）によって濃口醤油、淡口醤油、溜醤油、再仕込醤油、白醤油の5つに分類され、それぞれにさまざまな個性や特徴があります。出荷数量は、「醤油の統計資料」（しょうゆ情報センター）の令和2（2020）年のデータでは、濃口が85.2%、淡口が11.2%、溜まりが2.0%、再仕込みが1.0%、白が0.6%となっています。

では、「淡口醤油」と「濃口醤油」の違いはどこにあるのでしょうか。

淡口醤油も濃口醤油も、大豆と小麦を同量ずつ合わせて麴を作り食塩水で仕込みますが、淡口醤油はそこに米（甘酒）が加わります。醤油は発酵と熟成を続ければ続けるほど色が濃くなっていきます。そこで淡口醤油では、発酵と熟成を緩やかにするために、濃口醤油よりも塩を約1割多く使用し、諸味の温度も低くして製造します。塩分濃度が高くなると発酵を促進している菌が死ぬので、塩を多くすることであまり発酵がいきすぎないようにしているのです。また、発酵期間も濃口醤油より短くなっています。淡口醤油は素材の持ち味と色を生かし、だし風味と一緒に味わえる料理が得意です。

一方、濃口醤油は諸味や仕上げの温度を高く設定するなど、醤油風味が強くなるように醸造しています。

ということで、淡口醤油の方が濃口よりも塩分濃度が高いわけですが、淡口醤油を使った煮物などの料理は、低塩でおいしく仕上がるという「淡口醤油のパラドックス（逆説）」があるそうです。この謎をヒガシマル醤油の研究チームが解明し、平成26（2014）年度の日本醤油技術賞（研究・開発の部）を獲得したそうです。

淡口、濃口の2種類の醤油を使ってカレイの煮魚など4種の煮物をつくり、その味を比較すると、いずれも最もおいしいとされた場合の塩分濃度は、淡口の方が濃口よりも低かったそうです。分析結果によると、淡口の方が濃口よりも微かな濃度差を感じやすく、淡口を上手に使うと料理に入れ過ぎずに調理でき、結果として低塩になる傾向がわかったとか。醤油とだしの併用についても調査したところ、淡口がだしの減塩効果を引き出す結果となり、料理の低塩化が確認できたそうです。淡口は、だし風味をわかりやすくし、その風味を利かす調理ができるという。

■ 伝統的醤油づくりの技能を伝承する

消費拡大に伴い発達した麴造りや樽作りなど、伝統的醤油づくりに欠かせない周辺技術も、昭和の中頃より近代化が進み、伝統技能を有する職人も高齢化によって姿を消しつつあります。

このため、「うすくち醤油伝承保存会」では、もろみかき（樽の中の諸味を櫛でかき混ぜる作業）やその作業唄「醤油もろみかき唄」など、失われた伝承技能を、過去の記録や技能保持者の実演姿として映像に残しているとか。

2 アア 揖保の川瀬の アーヨイヨイ アーヨイヨイ 若水くんで 仕込みますぞえ 初仕込み



写真-6 岩見用水

これは、『醤油もろみかき唄』2番の歌詞です。「若水」は、元日早朝に初めて汲む水のこと、これを飲むと生気がみなぎり、厄除けの効があるとか。この歌詞によると、昔は伏流水ではなく揖保川の水を直接汲んでいたのでは、という疑問が生じ、ヒガシマル醤油の方に聴くと、「定かではないがヒガシマル醤油の工場を横切って流れる岩見用水から若水を汲んでいたこともあったような…」とのこと。

この岩見用水は、写真-1の楠の大木がある付近にあった岩見井堰から取水して、およそ460haの農地を潤していました。昭和20(1945)年9月、敗戦直後の日本を枕崎台風が襲い、揖保川は氾濫、岩見井堰をはじめ下流の全ての井堰は壊れてしまったそうです。その後、河川改修と併せて農業用水の安定確保のために、いくつかの井堰を統合することになりました。岩見井堰は、約300m下流にある浦上井堰と統合して可動堰を築造することとなり、昭和23(1948)年着工、28(1953)年春に完成しました。頭首工の名称は、両井堰から一字ずつとって「岩浦頭首工」に。

『龍野市史』によると、文政6(1823)年は大干ばつで、浦上井堰の村々は水に困り、岩見井堰の村々と水争いをし、藩からも大目付(警察)や井奉行(用水の管理・運営にあたる役人)らが駆けつけ、大騒ぎになったそうです。大庄屋の取りなしなどでその場はなんとか収め、5年後の文政11(1828)年に浦上井堰側が謝って、ようやく仲直りしたとか。

そのような歴史的経緯がある中、統合の話は簡単には進みませんでした。岩見・浦上両井堰は構造が脆弱で、洪水にあうとたちまち流失するなど、その維持に毎年多大の労力と経費を要していたこと、災害後、建設省は治水対策として、揖保川の中洲を取り除いて河積拡大を図る方針を打ち出したため、中洲を利用した従来の井堰築造ができなくなり、取水量が減少するおそれもあったことから両井堰が危機感をもち、旧来の根強い水利慣行を打破する機運が生まれ、統合にこぎつけることができたそうです。

※ 様石(のりい)：写真-7に写る右端の石が「様石」である。井堰を築くことで下流が困ることのないように、「様石」を揖保川の両側に埋め、石の高さよりいくらの高さで井堰を築く、というようなルールが江戸時代の終わりごろまでであった。水利権量を規定する重要なものであったが、井堰統合後は不要になり、井堰跡の石碑と共に置かれている。



写真-7 旭橋下流左岸に建つ石碑

■ 淡口醤油の歌碑

ヒガシマル醤油本社の構内に、吉井勇(いさみ)の歌碑があります(写真-9)。

吉井勇(明治19年~昭和35年)は、東京生まれの歌人・劇作家です。薩摩藩士・吉井友実の孫として伯爵家に生まれ、早稲田大学を中退し、酒と放浪の青春時代を過ごしたといわれます。晩年は爵位を返上し隠居、京都の北白川周辺に住み祇園に通ったとか。耽美派文学の旗手として知られ、歌集には「酒ほがひ」「祇園歌集」など多数あります。

吉井は、昭和34(1959)年8月、龍野の文芸活動団体・生成会龍野支部の招きで龍野を訪れています。淡口醤油は色を大切に作る料理に欠かせない調味料ですから、祇園を愛し「祇園歌人」の異名で呼ばれた吉井にとって、淡口醤油発祥の地・龍野で味わう料理の味は格別なものだったのかも。歌碑に刻まれた歌は、その時に詠まれたものです。

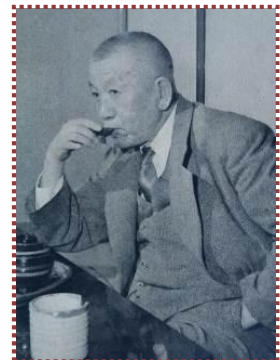


写真-8 吉井勇
(Wikipediaから引用)

ただ、吉井はこの翌年の 11 月に亡くなっています。葬儀・告別式は祇園花街に程近い建仁寺僧堂で営まれ、祇園関係の女性が列をなして故人に別れを告げたそうです。親交のあった谷崎潤一郎によると、吉井の訃報に接した馴染みの芸妓が「なんで菊の花になっておしまいやしたんえ」と嘆いたとか。享年 75 歳。

ほのかなる人のなさに
似るものか
龍野醤油のうす口の味

また、年配の方ならご存じかも。大正時代に松井須磨子が歌って流行った「ゴンドラの歌」、これも吉井勇の歌だそうです。

いのち短し 恋せよおとめ
赤き唇あせぬ間に
熱き血潮の冷えぬ間に
明日の月日はないものを



写真-9 吉井勇の歌碑

■ 入館料 10 円の「うすくち龍野醤油資料館」

この資料館は、「播磨の小京都」と呼ばれる龍野の旧市街にあります。昭和 7 (1932) 年に片岡家創業なる菊一醤油造合資会社の本社として建てられ、浅井醤油合名会社との合併後、龍野醤油 (株) となり、のちヒガシマル醤油 (株) と改称した後も本社であった建物です。その旧本社屋を利用して、全国初の醤油資料館として昭和 54 (1979) 年 11 月に開館しています。龍野醤油協同組合各社に保管されている資料を中心に展示していて、筆者も二度ほど入館していろいろと調べさせていただき、疑問点については館長さんから丁寧に教えていただきました。

レトロな雰囲気の中、30 分ほどで見終えることができます。前述の吉井勇の歌を書いた色紙が壁に飾られていました。入館料は何と 10 円です！

この建物は木造建築ですが、外観はレンガ造り風のルネッサンス様式を呈し、平成 20 (2008) 年に国登録有形文化財に登録され、「兵庫県景観形成重要建造物」、「地域活性化に役立つ近代化産業遺産」にも認定されています。



写真-10 うすくち龍野醤油資料館

■ モノローグ

味噌の製造過程で出てくる水分、“溜 (たまり) 液” から醤油が生まれたわけですが、では諸味を絞る際に生じる醤油粕はどうしているのでしょうか。ヒガシマル醤油の方に聞くと、干し草に混ぜて牛の飼料にしたり、別の商品の製造過程で生じるカツオの絞りかすと合わせて小麦畑の肥料にして有効利用しているそうです。牛には、塩分バランスがとれて健康維持に役立ち、畑からは良質の小麦が収穫でき、それを醤油醸造の原料にして……なるほどうまくできています。

平成 13 (2001) 年 5 月に施行された「食品リサイクル法」を契機に、廃棄物の発生抑制と減量化を図るとともに、飼料や肥料として再生利用が進められ、しょう油情報センターHP によると、再利用率は 99% 以上だそうです。

ところで、10 月 1 日は「醤油の日」です。日本醤油協会等の醤油関連団体が平成 14 (2002) 年に決定。由来は、「10」が干支で「酉」にあたり、酉が瓶 (かめ) に由来する象形文字で、昔は瓶に醤油を入れて運んでいたことと、「醤油」という語に「酉」が含まれることからだそうです。

【参考資料】

- 1 『龍野市史・第二巻』 龍野市史編纂専門委員会編 昭和 56 年
- 2 『龍野市史・第三巻』 龍野市史編纂専門委員会編 昭和 60 年
- 3 『醬研 Vol.7, No.1 : 技術講座「醸造用水中の金属と醤油品質の関係」』 野田文雄 昭和 56 年
- 4 『組合 120 年史 龍野醤油協同組合要覧 平成 11 年版』 龍野醤油協同組合
- 5 『知る・楽しむ』 うすくち龍野醤油資料館 HP <https://www.higashimaru.co.jp/enjoy/museum/>
- 6 『地場産業～淡口醤油』 龍野商工会議所 HP

- 7 『統計資料ダウンロード』 しょう油情報センターHP <https://www.soysauce.or.jp/statistical-data>
- 8 『連載 ぶらり散歩道～西播磨の文学碑巡り（Ⅱ）』 財団法人高輝度光科学研究センター広報部 尾崎隆吉 平成 15 年 7 月
<http://www.spring8.or.jp/pdf/ja/sp8-info/8-4-03/8-4-03-4-p246.pdf>
- 9 『童謡の里 龍野 碑巡り～「吉井勇」の歌碑』 平成 24 年 4 月
- 10 『心地覚心、吉井勇』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発刊：平成 24 (2012) 年 10 月 『ひょうご水百景』 No.17
改訂：令和 8 (2026) 年 4 月 『ひょうご水百景』 No.17