

明治・大正期中規模醤油醸造業者の販路形成
—青森県上北郡野辺地町・野坂味噌醤油店の醤油販売の分析から—

小杉亮介

要旨

本研究は青森県上北郡野辺地町の醤油醸造会社である野坂味噌醤油店（以下、野坂常吉家）を事例に、明治時代中期から大正時代末までの特に醤油販売の実態に焦点を当て、青森県内の「中小醸造家」の販路形成、すなわち醤油醸造経営の存立基盤の形成を規定した条件を明らかにする。また、この事例分析を通じ、青森県醤油醸造業の市場構造や、内部の醤油醸造業者の規模別階層構造などについてもその一端を明らかにする。

野坂常吉家は当初積極的に展開していた北海道市場での販売を 1894 年以降、特に 1900 年から顕著に縮小させ、以後は地元・上北郡と近傍の下北郡を主要な醤油の販路として醤油販売を発展させた。しかし上北郡における卸売では 1907 年以降、醤油販売全体では 1914 年以降、明確にその売上高を減少させ、1920 年代までには醤油販売全体が大きく縮小した。この時期に野坂常吉家は下北郡での卸売の増加と、野辺地町での小売の安定によって、上北郡での醤油卸売の減少を補った。醤油販売の成長期と縮小期ともに、上北郡内の卸売先のほとんどを除けば、野坂常吉家の醤油卸売の販路はほぼ陸奥湾沿岸地域に拡大しており、同家は野辺地港を起点とした陸奥湾一帯に海運で醤油を移出できるかどうかをその販路形成において重視していた。

野坂常吉家は先行研究の視点から分類すれば「中小醸造家」であったが、初期には北海道のような県外の巨大な市場に醤油を移出し、またごくわずかだが青森市など県内都市部へも継続的に醤油を卸売していた。これは「中小醸造家」について先行研究が想定したとは異なる販路形成の在り方である。醤油醸造業者がどのような販路を形成するかは、経営規模などの条件ではなく、その立地する地域の地理、そして物流などの条件に左右される場合があることを本研究は明らかにしている。

キーワード: 醤油醸造業、在来産業、販路、野坂常吉家、青森県、北海道、港湾、移出、小売、卸売

How a Soy Sauce Brewers built its own market during the Meiji-Taisho period
A Case Study of “Nosaka Tsunekichi,” a Medium-Sized Brewer in Aomori

Ryosuke Kosugi

Abstract

This paper aims to clarify how a medium-sized soy sauce brewer formed its own market and business foundation in Aomori during the Meiji-Taisho period. I approach the above issue by focusing on the selling of soy sauce by the “Nosaka Tsunekichi” family, a medium-sized brewer in Aomori. Based on managerial records left by the “Nosaka Tsunekichi” family, I shed light on their shipments to Hakodate, Hokkaido, as well as retail and wholesales in Kamikita and Shimokita in Aomori. I also clarify the market structure of the soy sauce industry in Aomori based on analysis from the prewar official statistics about industry, transportation, commerce and trade. This paper traces the details of the “Nosaka Tsunekichi” family’s performance in selling soy sauce and forming a market. From 1900, the “Nosaka Tsunekichi” family reduced soy sauce shipments to Hakodate, Hokkaido, instead concentrating on retail and wholesales, especially in Noheji town and Sanbon-gi town in Kamikita. However, from 1914 wholesales in Kamikita decreased as the “Nosaka Tsunekichi” family turned their concentration to wholesales in Shimokita. The “Nosaka Tsunekichi” family managed their own market by using coastal shipping around Mutsu Bay and had formed a market not dissimilar to that of an existing market model of another medium-sized soy sauce brewer.

Keywords: soy sauce brewing industry, indigenous industry, market, Nosaka Tsunekichi, Aomori, Hokkaido, harbors, shipment, wholesale, retail

1. はじめに

本研究では青森県上北郡野辺地町の醤油醸造業者・野坂味噌醤油店（以下、野坂常吉家）を事例に、明治時代中期から大正時代末までの同家の醤油販売を追跡する。青森県内で市場向け醤油生産の大部分を担ったと想定される「中小醸造家」（中小醤油醸造業者）の販路形成を詳細に分析することで、販売面から中小醤油醸造経営の存立基盤に迫りたい。同時に、野坂常吉家の販路形成を検討する過程で、県内における醤油醸造業者の階層構造、すなわちどのような規模の醤油醸造業者がどの地域に展開していたかなど、県内醤油市場の動態についてもその一端が明らかになるであろう。

近代日本経済史研究において醤油醸造業は『在来産業』『家内工業』『伝統的な産業』の典型（長妻 1990：422）と位置づけられ、主に「在来産業」⁽¹⁾ 論の分析視角から議論されてきた。「在来産業」は特産品生産と異なり全国各地で展開・発展してきたとされ⁽²⁾、近代の醤油醸造業についても特徴的な産地の醤油醸造業の動きだけでなく、様々な規模の産地、および産地内の醤油醸造経営について歴史研究が進められてきた。もっとも、醤油醸造業の研究蓄積にはまだ地域的な偏りが大きく、さらに対象地域を広げた研究を行うべきという指摘がなされている⁽³⁾。全国各地で展開された醤油醸造業について地域ごとにどのように特徴が異なるのかについて、いまだ不明な点が多いのである。すなわち、各地の醤油醸造業者を取り巻く市場構造（販路）、生産の具体的な実態や醸造規模別の階層構造がどのように異なるのか、ひいては成長の条件などにも共通する側面が見出せるか、あるいは地域間で大きく異なる側面があるのかは、十分には明らかにされていない。

もっとも、関東の醤油醸造業に関する研究は、近代の醤油市場構造と成長の在り方について注目すべき議論を提示している。林玲子（1986）が提起し、谷本雅之（1990；1996）が精緻化した「二層構造」論⁽⁴⁾は、醤油醸造経営の規模と市場の関係を「大都市向けの大醸造家」、「周辺市場（地方都市、農村の市場。引用者注）向けの中小醸造家」の2つに分け（谷本 1990：239）、「大醸造家層の生産規模の拡大と中小醸造家層の中規模醸造家への収束とその量的拡大」の過程として明治・大正期の醤油生産の発展を捉えている（谷本 1990：238-244）。これまで各地の醤油醸造業に関する研究のほとんどは、醤油醸造経営と市場との対応について「二層構造」論が想定する硬直的な関係⁽⁵⁾を前提としてきたが、すでに「二層構造」論の見方がすべての地域にあてはまるわけではないとの指摘もなされている⁽⁶⁾。

以上を踏まえ、本研究では、事例分析が進んでいない地域を取り上げ、地域内部における醤油醸造業者の階層構造、市場（販路）開拓の実態とその条件について、個別事例に即して明らかにする。林（1986）、谷本（1990；1996）が特定地域の醤油醸造業の分析から提示した「二層構造」

のような市場構造や、特定の生産規模の醤油醸造経営の事例分析を通じて提示した醤油醸造業者の販路形成の在り方に対して、異なる地域や事例でも共通する側面が存在するのか、あるいは異なる側面を見出せるのかを具体的に明らかにする。

谷本（1990）は明治・大正期の醤油醸造業者を生産規模別に階層化し、各階層の醤油醸造業者による生産が、全国の醤油生産に占めるシェアについて、その変動を推計している。その推計から谷本（1990）は、明治末期から大正期に5,000石以上の生産規模にある醤油醸造業者を「大醸造家」とし、500石以上から3,000石未満の生産規模を「中小醸造家」、そして「五〇〇石未満」を「零細な層」と類型化し、「千葉・香川・愛知を除いた地域において5,000石以上層の生産シェアは大正13年時点でも10%弱であり、それ以下の階層が、生産の9割を担っていた」と結論付けている（谷本 1990：242）⁷⁾。つまり、谷本（1990）の視点に立てば、明治・大正期において東京・大阪・名古屋などの大都市市場を臨まない地域では、市販されていた醤油の大半は「中小醸造家」および「零細な層」により生産されていたとみてよいだろう。したがって、そうした大都市市場を臨まない地域の醤油醸造業および醤油醸造業者について、産業全体あるいはその内部の個々の経営の特徴を明らかにしようとするならば、「中小醸造家」あるいは「零細な層」を対象に研究することは有意義だといえる。

そこで本研究は青森県上北郡野辺地町の「中小醸造家」であった野坂常吉家を事例として取り上げる。野坂常吉家の醤油生産規模は、谷本（1990）の視点でいえば中小・零細規模の階層に位置しており、青森県内の「中小醸造家」の事例として同家は適切であるといえる。また、野坂常吉家の戦前期の経営史料から、本研究が範囲とする時代の醤油生産・販売の量的推移や、どのような地域を販路としていたかが詳細に判明することも、事例として選定する理由である。

井奥成彦（2016）は「ある醤油醸造家の販路を明らかにすることは、その醸造家の存立基盤を解明することにつながる」（井奥 2016：461）との観点から、千葉県野田の大規模醤油醸造業者・高梨兵左衛門家（現在のキッコーマン株式会社の創業家の一つ）を事例に、同家が醤油販売を実現した販路ならびにその形成要因について、地域の産業構造との関りから明らかにした。野坂常吉家の事例においても同様の視点から、同家の醤油販売の発展と衰退の過程を明確化し、いかなる地域に販路を形成し、醤油醸造経営の存立基盤を築いたかを具体的に明らかにする。内容を先取りすれば、野坂常吉家の醤油販売に関する史料（以下、醤油売上帳）⁸⁾をみると、初期は盛んに展開していた北海道移出は1894年以降、特に1900年以降は販売全体の10%に満たない数量にまで落ち込み、以後の同家の醤油販路は青森県上北郡・下北郡にほとんど集中していく。本研究は、野坂常吉家の北海道移出の拡大を妨げた要因はなにか、そして上北郡・下北郡内部の販路がどのような条件のもとに、郡内のどのような地域に形成されていったのかを明らかにすることで、同家の醤油販路、すなわち醤油醸造経営の基盤を規定していた条件を明らかにする。

2. 青森県醤油醸造業内部における野坂味噌醤油店（野坂常吉家）の位置づけ

2.1 野坂味噌醤油店（野坂常吉家）の概要と醤油醸造業者としての規模

青森県上北郡野辺地町で野坂味噌醤油店を創業した初代・野坂常吉は、同地の資産家・野坂勘左衛門家（北前船主、酒造業・廻船業）の分家にあたり、「ヤマサン」を屋号とした（横浜 1976 : 51 ; 68）。野辺地町では地主経営を展開しており、小作地では米、粟、蕎麦、大豆、小豆を収穫していた。基本的に、明治・大正期において野坂味噌醤油店の事業の代表者は「野坂常吉」に改名して経営にあたっていた⁽⁹⁾。そのため、本研究で明治・大正期の野坂味噌醤油店について述べる場合、本文中では「野坂常吉家」と表記する。

「明治二十二年御用留」に 1890 年開催の第三回内国勸業博覧会への出品願が残されており、それに記された「開業沿革」⁽¹⁰⁾によると、野坂常吉家による醤油・味噌醸造業は 1879 年に開始されている。野坂常吉家が醤油味噌醸造業に進出した背景には、野辺地町における原料立地の優位性と物流上の優位性が存在した。原料面では、野辺地町は近世から大豆を盛んに生産しており、野坂常吉家も地主経営によって小作料として醤油原料の大豆と味噌原料の米を確保できた。また、野辺地港を寄港地とする北前船から瀬戸内産・三田尻塩を仕入れることが可能であり⁽¹¹⁾、醤油・味噌醸造のための原料塩も確保できた。物流面では、中西（2009）によれば近世来、野辺地港は地元産大豆・米や鰯魚肥、また北海道で買い付けた鯉魚肥を京阪市場へ移出する港として発展しており、北前船交易の寄港地として、野村治三郎家をはじめとする有力北前船主が活動していた（中西 2009 : 175-178）。野坂常吉家の本家にあたる野坂勘左衛門家も野辺地港を拠点とする北前船主の一人であり、野坂常吉家は自らが製造する醤油・味噌を北前船の交易路に乗せて出荷することも可能であったとみられる。野坂常吉家の「開業沿革」でも、野辺地町で生産される大豆について、「戸々自用ノ味噌ヲ製スルノ外京阪各地ニ輸出シ又同業者ニ於テ北海道ニ製出販賣スル醤油及ヒ味噌（方言糰味噌）ヲ製スル原料ニ供セリ」と述べられている。そのうえで野坂常吉家は「大豆ノ産出額ハ頻年夥多ナルヲ以一種ノ副産物ヲ製出シ以テ地方公益ノ一端ヲ補セント欲シ」、1879 年に醤油・味噌醸造業を開始したとしている。つまり、北前船交易路によって野辺地町から大豆、醤油、味噌を北海道へ販売する経路が築かれており、野坂常吉家に限らず、野辺地町の醤油味噌醸造業者はその製品を北海道へ容易に出荷できる条件を有していたといえよう。

図表 1 は野坂常吉家が家業として展開していた地主経営、醤油味噌醸造業について、収益、費用、そして利益の推移を示したものである。野坂常吉家の各事業の収益・費用・利益の記録は税務署への報告文書の写しの形式で残されている。しかし各事業の収益・費用・利益の記録は確認できる限り 1884 年から 1889 年の期間と、1895 年から 1902 年の期間しか残されていないため、

図表 1. 1884 年から 1902 年までの野坂家各事業における利益・収益・費用（金額単位：円／「…」：史料上に記録が無いため不明／「—」：実績がなく数値が 0）

事業	届出年	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902
地主経営 (田・畑)	利益 $P_{1a}=R_{1a}-C_{1a}$	20.7	33.4	30.9	27.0	28.0	28.0	28.0	37.0	21.0	22.0	23.0	30.0	28.0	26.0
	利益率 P_{1a}/R_{1a}	61.2%	67.4%	57.4%	(61.4%)	(60.9%)	(60.9%)	37.3%	(42.5%)	31.1%	25.1%	24.6%	29.6%	30.8%	26.6%
	収益 (玄米・大豆) R_{1a}	33.7	49.5	53.9	(44.0)	(46.0)	(46.0)	75.1	(87.1)	67.6	87.7	93.5	101.4	91.0	97.9
	費用 C_{1a}	13.1	16.1	23.0	17.0	18.0	18.0	47.1	50.1	46.6	65.7	70.5	71.4	71.0	71.9
醤油・味噌醸造業	利益 $P_{br}=R_{br}-C_{br}$	249.8	171.9	269.4	291.0	375.0	372.0	282.0	273.0	330.0	355.0	347.0	602.0	425.5	280.0
	売上高利益率 P_{br}/R_{br}	8.9%	7.3%	9.4%	(7.9%)	(11.1%)	(10.4%)	9.7%	9.8%	8.7%	7.3%	6.4%	8.3%	5.8%	3.7%
	収益 (売上金) R_{br}	2,798.2	2,363.4	2,868.9	(3,697.0)	(3,374.0)	(3,580.0)	...	...	3,788.8	4,840.0	5,435.4	7,280.3	7,328.8	7,486.7
	(醤油売上金)	1,911.5	1,556.5	2,035.6	...	...	...	2,895.8	2,794.5	2,956.8	3,696.0	4,250.4	6,095.3	6,143.8	6,386.7
	(味噌売上金)	886.7	806.9	833.4	...	...	...	—	—	832.0	1,144.0	1,185.0	1,185.0	1,185.0	1,100.0
	費用 C_{br}	2,548.4	2,191.5	2,810.3	3,406.0	2,999.0	3,208.0	...	...	3,458.8	4,485.0	5,088.4	6,678.3	6,903.3	7,206.7
	(醤油醸造費用)	1,683.1	1,615.4	2,134.9	2,400.0	2,247.0	2,456.0	2,613.8	2,521.5	...	...	...	...	...	...
	(味噌醸造費用)	865.2	851.6	954.8	1,006.0	752.0	752.0	—	—	...	...	...	...	...	...
事業全体	利益 $P_{all}=P_{1a}+P_{br}$	270.5	205.3	300.3	318.0	403.0	400.0	310.0	310.0	351.0	377.0	370.0	632.0	453.5	306.0
	利益率 a_{all}/R_{all}	9.7%	8.7%	10.5%	(8.5%)	(11.8%)	(11.0%)	10.7%	11.1%	9.3%	7.8%	6.8%	8.7%	6.1%	4.0%
	収益 $R_{all}=R_{1a}+R_{br}$	2,832.0	2,412.9	2,922.8	(3,741.0)	(3,420.0)	(3,626.0)	2,970.8	(2,881.6)	3,856.4	4,927.7	5,528.9	7,381.8	7,419.8	7,584.5
	費用 $c_{1a}+c_{br}$	2,561.5	2,207.7	2,833.3	3,423.0	3,017.0	3,226.0	2,660.8	2,571.6	3,505.4	4,550.7	5,158.9	6,749.8	6,974.3	7,278.5

出典)『野坂常吉家文書』の各年の「諸用留」、各年の「願届諸用留」、「明治二十一年御用留」、「明治二十二年御用留」および「所得金高届」より筆者作成。

野坂常吉家の各事業の経営動向はこのごく限られた期間しか把握できない。なお、1887 年から 1889 年、および 1896 年の「所得金高届」については、醤油味噌醸造業や地主経営における収益が記載されていないため、判明している利益と費用の合計をもって収益や利益率を推計⁽¹²⁾し、（ ）を付して示した。同表をみる限り、地主経営は利益率で醤油味噌醸造業を上回るものの、収益・利益の金額は醤油味噌醸造業が圧倒的に大きかった。また、地主経営の利益は金額ベースで一貫して安定しているものの、利益率は 1895 年以降低下していく。一方で醤油味噌醸造業も利益率は 1897 年以降低下し、特に 1902 年には災害・事故の影響で利益が大きく減少する⁽¹³⁾が、収益・費用ともに一貫して増大しており、事業規模の拡大がうかがわれる。

事業全体で見た場合、地主経営の利益率の低下ならびに醤油味噌醸造業における費用の増大により、事業全体の利益率は 1897 年以降下がっていく。ただし金額でみた事業全体の利益は、一貫して 300 円台から 400 円台の間を維持している。この点は、醸造業の利益が、特に醤油醸造業の収益の増加により、緩やかにではあるが増加しているためといえよう。また醤油味噌醸造業のうち、収益（売上金）と費用の金額でいえば、1902 年までは一貫して醤油醸造業の方が味噌醸造業よりも大きかった。味噌の売上金は 1898 年以降増加していくものの、1902 年まではほとんどの年次で醤油の売上金の 3 分の 1 以下であった。したがって、野坂常吉家の事業の中核は醤油味噌醸造業であり、特に当初は醤油醸造業を主体として醸造業を展開していたといえることができる。これらの点を踏まえて、本研究では野坂常吉家の醤油味噌醸造業のうち、醤油醸造業に着眼してその生産・販売について分析する。

図表 2 は、仕込・製成に関する史料（以下、醤油仕込製成帳）⁽¹⁴⁾をもとに、1889 年から 1921（大正 10）年までの野坂常吉家における醤油の仕込について、仕込高および元石高（大豆+小麦）、各原料の使用量などについての推移を示している。同表の全期間を通じて、大豆・小麦・塩・水といった各原料の比率はほぼ一定で変わらない。そのため、1889 年から 1921 年まで仕込方法に変化はなく、1889 年までに醤油の仕込方法が完成していたと考えられる。また同表から元石に対する諸味の比率をみると、全期間を通してほぼ一定であり、低質化等の傾向もみられない。

野坂常吉家の仕込諸味高は、1889 年時点は 454 石だが、以後徐々に仕込を増加させ、1894 年から 1913 年までは、基本的に 500 石から 700 石台の規模で推移している。つまり野坂常吉家は、谷本（1990）の観点からいえば初期は「零細な層」に位置する醤油醸造業者であったが、1894 年までに「中小醸造家」の階層へと成長を遂げ、大正初期までその生産規模を維持し続けたといえよう。しかし、1914 年に 495 石に減少すると以後は増加せず、特に 1919 年から 1921 年には 300 石に満たない仕込諸味高で推移する。つまり、大正期半ばには、野坂常吉家は再び「零細な層」へと戻ったといえる。

仕込諸味高の三ヶ年移動平均からみても、1892 年から 1901 年は、1901 年をピークとして発展

図表 2 野坂常吉家の醤油醸造用における原料および仕込諸味高の推移と諸味に対する各原料の比率（単位：石）

年次	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902
大豆 a	135.0	124.5	105.5	140.0	147.0	176.0	150.0	185.5	198.0	180.0	194.0	218.0	216.0	238.0
小麦 b	135.0	124.5	105.5	140.0	147.0	176.0	150.0	185.5	198.0	180.0	194.0	218.0	216.0	238.0
塩	135.0	124.5	105.5	140.0	147.0	176.0	150.0	185.5	198.0	180.0	194.0	218.0	216.0	238.0
塩／水	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
水	297.0	273.1	233.1	308.0	323.4	387.2	330.0	408.1	435.6	396.0	426.8	479.6	475.2	523.6
元石 (a+b)	270.0	249.0	211.0	280.0	294.0	352.0	300.0	371.0	396.0	360.0	388.0	436.0	432.0	476.0
水/元石	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
諸味	454.0	417.0	339.7	444.3	476.2	554.6	476.2	607.3	633.5	546.2	620.7	691.7	688.7	751.8
諸味/元石 (諸味品質)	1.7	1.7	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6
諸味の三ヶ年	1889-91		1890-92		1891-93	1892-94	1893-95	1894-96	1895-97	1896-98	1897-99	1898-1900	1899-1901	1900 - 02
移動平均	403.6		400.3		420.1	491.7	502.3	546.0	572.3	595.6	600.1	619.5	667.0	710.7

図表 2. 野坂常吉家の醤油醸造用における原料および仕込諸味高の推移と諸味に対する各原料の比率（単位：石）（続）

年次	1903	1904	1905	1906	1907	1911	1913	1914	1915	1919	1920	1921
大豆 a	124.0	164.0	220.0	178.0	142.0	192.0	160.0	160.0	134.0	80.0	80.0	88.0
小麦 b	124.0	164.0	220.0	178.0	142.0	192.0	160.0	160.0	134.0	80.0	80.0	88.0
塩	124.0	164.0	220.0	178.5	142.0	191.2	160.0	159.6	133.2	80.0	80.0	87.2
塩／水	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
水	272.8	360.8	484.0	385.0	312.4	419.2	352.0	350.4	291.6	176.0	176.0	190.4
元石 (a+b)	248.0	328.0	440.0	356.0	284.0	384.0	320.0	320.0	268.0	160.0	160.0	176.0
水/元石	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
諸味	382.2	507.2	744.5	546.8	441.6	595.2	515.3	495.0	430.5	267.5	234.8	283.7
諸味/元石 (諸味品質)	1.5	1.5	1.7	1.5	1.6	1.5	1.6	1.5	1.6	1.7	1.5	1.6
諸味の三ヶ年	1901 - 03	1902 - 04	1903 - 05	1904 - 06	1905 - 07		1911-14		1913-15		1919-21	
移動平均	607.6	547.1	544.6	599.5	577.6		535.2		480.3		262.0	

出典) 野坂常吉家の「仕込製成帳」、「醤油仕込製造帳」、「醤油製成帳」、および各年の「醤油仕込帳」、「醤油仕込槽掛帳」、「醤油仕込製成帳」より筆者作成。

していく時期といえる。そして 1902 年から 1915 年に漸減傾向へ転換し、1919 年から 1921 年には急激な減少期を迎える。1919 年以降の仕込諸味高は、1915 年以前の水準よりはるかに少ない。したがって、仕込諸味高の面でみれば 1910 年代以降、野坂常吉家の醤油醸造業は縮小傾向をみせはじめていたといえよう。

図表 3 には醤油仕込製成帳から、野坂常吉家における「製成醤油」の生産の推移を示した。同表から「製成醤油」の各年次の石数とその三ヶ年移動平均をみると、その推移は仕込諸味の石数の場合と同様であり、1892 年から 1901 年にかけて生産を伸ばし、1902 年からは漸減傾向へ転じ、1918 年から 1921 年には急激に減少していく。生産のピークが 1901 年である点も、仕込諸味高の動向と合致する。したがって仕込諸味高の推移からみても、「製成醤油」の生産の推移からみても、野坂常吉家における醤油醸造業は 1910 年代には伸び悩んでいたといえてよい。

なお、図表 3 をみてわかるように、野坂常吉家の醤油製成では、「製成醤油」の石数が「使用した諸味」の石数よりも多くなっている。この理由は、まず「割揚法」⁽¹⁵⁾ という圧搾方法で仕込諸味に水を足してから「一番搾り上醤油」を製成し、その醤油粕を再度利用して「二番搾り上醤油」を製成し、さらに「一番搾り上醤油」と「二番搾り上醤油」をそれぞれ火入れした後に混ぜる「醤油割」⁽¹⁶⁾ という工程を経て「製成醤油」が作られているためである。「一番搾り上醤油」は 5 時間、「二番搾り上醤油」は 6 時間も沸騰させるほどの火入れを行っている⁽¹⁷⁾ ため、それぞれ仕込諸味および番諸味から圧搾して得た時点の液体量よりは減少するものの、割揚法による圧搾や、醤油割の工程を経るために、最終的に「使用した諸味」の石数より多い石数の「製成醤油」が生じるのである。さらに野坂常吉家は、「二番搾り上醤油」の火入れの際には昆布 900 匁を投じること、「調旨味法」による旨味の添加⁽¹⁸⁾ も行っていた。以上のような醤油製成は、少なくとも関東の醤油主産地である野田・銚子では見られず、したがって野坂常吉家の醤油の味・品質面における特徴であったともいえよう⁽¹⁹⁾。

野坂常吉家では、1888 年から 1923 年まで醤油製成方法に変化はなかった⁽²⁰⁾。また図表 3 から、「製成醤油」の品質を示す尺度である諸味に対する「製成醤油」の比率を確認しても、ほぼ 1.04 で一定していたことがわかる。つまり、野坂常吉家では醤油醸造業が伸び悩む時期にあっても、最終製品である「製成醤油」の製成方法や品質が明治期から大正期まで一貫して同じであったとみられる。つまり、野坂常吉家では醤油醸造業が苦境にあっても、低質化を図るなどして醤油の価格を下げ、価格競争によって販売を伸ばそうとするような動きは確認できないのである。

2.2 青森県内各郡・市における醤油生産の動向と醤油醸造業者の階層、分布

図表 4 に、『青森県統計書』をもとにして、青森県の各地における 1906 年から 1926（大正 15・

図表 3. 野坂常吉家による製成醤油の生産動向

年次	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903	1904
使用諸味（石）	275.3	466.6	354.7	404.9	409.6	450.5	460.2	515.9	580.2	604.5	530.1	660.1	656.2	693.8	656.2	504.9	555.6
製成醤油	298.6	483.3	370.3	419.7	424.2	466.1	477.4	535.4	603.5	627.7	550.3	686.3	681.9	718.8	681.8	524.7	578.5
製成醤油/諸味 （醤油品質）	1.08	1.04	1.04	1.04	1.04	1.03	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04	1.04
製成醤油三ヶ年 移動平均	1888-90 384.1	1889-91 424.5	1890-92 404.7	1891-93 436.7	1892-94 455.9	1893-95 492.9	1894-96 538.7	1895-97 588.9	1896-98 593.8	1897-99 621.4	1898-1900 639.5	1899-1901 695.7	1900-02 694.2	1901-03 641.8	1902-04 595.0	1903-05 566.9	1904-06 566.7
年次	1905	1906	1907	1908	1909	1911	1912	1913	1914	1915	…	1918	1919	1920	1921	1922	1923
使用諸味（石）	584.5	503.4	539.5	520.0	498.2	528.5	564.5	523.2	455.0	387.5	…	295.0	260.0	265.0	305.0	279.0	287.7
製成醤油	597.6	524.0	561.5	535.9	517.4	549.4	586.8	544.2	476.6	407.3	…	312.8	270.6	285.8	303.6 ※	266.5 ※	303.9
製成醤油/諸味 （醤油品質）	1.02	1.04	1.04	1.03	1.04	1.04	1.04	1.04	1.05	1.05	…	1.06	1.04	1.08	1.00	0.96	1.06
製成醤油三ヶ年 移動平均	1905-07 561.1	1906-08 540.5	1907-09 538.3	1908-10 534.2	1909-11 551.2	1910-12 560.1	1911-13 535.9	1912-14 476.0	1913-15 398.9	1914-16 …	…	1918-20 289.7	1919-21 286.6	1920-22 285.3	1921-23 291.3		

出典）野坂常吉家の「仕込製成帳」、「醤油仕込製造帳」、「醤油製成帳」、および各年の「醤油仕込帳」、「醤油仕込槽掛帳」、「醤油仕込製成帳」より筆者作成。

注1. 網掛けされている1921年と1922年の製成醤油について、1921年は5月12・13日、12月20日～21日および22日～24日の製成醤油の数量が、1922年は3月21日～23日、12月12日～14日、14日～15日の製成醤油の数量が、それぞれ空欄となっており不明である。そのため、1921年と1922年の製成醤油の数値はやや少なく算出されている。

注2. 野坂常吉家では仕込諸味からの「一番搾り上醤油」压榨時に諸味に差水を足す「醤油割」の工程をとるため、より正確に醤油の品質を示すには諸味と差水の合計値に対する製成醤油の比率を求めなければならない。しかし、醤油割における差水の数量は限られた年次でしか判明しないため、ここではあくまでも純粋な諸味の数量に対する比率をもって、最終製品である製成醤油の品質を示した。

図表 4. 青森県の郡・市醤油生産（原則 2 年ごと）

地方	津軽地方																南部地方								青森県総計	
地域	青森市		東津軽郡		西津軽郡		弘前市		中津軽郡		南津軽郡		北津軽郡		津軽地方計		上北郡		下北郡		三戸郡		南部地方計			
	石 a	比率	石 b	比率	石 c	比率	石 d	比率	石 e	比率	石 f	比率	石 g	比率	石 h	比率	石 i	比率	石 j	比率	石 k	比率	石 l	比率	石 m	比率
	年次	a/m	b/m	c/m	d/m	e/m	f/m	g/m	h/m	i/m	j/m	k/m	l/m	m/m												
1906	2,937	21%	193	1%	779	5%	3,867	27%	173	1%	873	6%	1,608	11%	10,431	74%	859	6%	184	1%	2,692	19%	3,735	26%	14,166	100%
1908	2,503	18%	288	2%	946	7%	3,892	27%	227	2%	795	6%	972	7%	9,622	67%	925	6%	153	1%	3,558	25%	4,636	33%	14,258	100%
1910	2,559	18%	525	4%	599	4%	3,831	26%	172	1%	827	6%	965	7%	9,480	65%	1,090	8%	141	1%	3,830	26%	5,061	35%	14,481	100%
1912	2,626	14%	827	4%	855	4%	4,433	23%	350	2%	1,968	10%	1,204	6%	12,263	64%	1,280	7%	237	1%	5,520	29%	7,037	36%	19,300	100%
1915	2,687	14%	887	5%	909	5%	5,293	28%	14	0%	1,679	9%	1,009	5%	12,478	66%	1,003	5%	205	1%	5,334	28%	6,542	34%	19,020	100%
1916	2,576	13%	956	5%	895	4%	5,345	27%	14	0%	1,984	10%	1,066	5%	12,836	64%	975	5%	186	1%	6,139	30%	7,300	36%	20,136	100%
1918	2,613	12%	791	4%	1,274	6%	5,889	26%	8	0%	1,703	8%	995	4%	13,273	59%	999	4%	328	1%	7,769	35%	9,096	41%	22,369	100%
1920	4,644	19%	803	3%	1,283	5%	6,135	26%	99	0%	2,015	8%	711	3%	15,690	66%	1,013	4%	293	1%	6,838	29%	8,144	34%	23,833	100%
1922	4,988	21%	656	3%	1,007	4%	4,294	18%	154	1%	2,399	10%	879	4%	14,377	60%	881	4%	218	1%	8,318	35%	9,417	40%	23,822	100%
1924	5,917	20%	1,027	3%	1,435	5%	5,777	19%	219	1%	2,989	10%	1,561	5%	18,925	63%	1,290	4%	318	1%	9,362	31%	10,970	37%	29,895	100%
1926	4,560	16%	462	2%	1,578	5%	5,600	19%	215	1%	3,880	13%	1,547	5%	17,842	62%	1,227	4%	215	1%	9,687	33%	11,129	38%	28,971	100%

出典) 各年の『青森県統計書』『工業』の章にある「製造場」の調査より筆者作成

注 1. 中津軽郡は 1902 年について、下北郡は 1902 年から 1905 年まで、醤油生産石数が不明である。そのため、1902 年から 1905 年までの年次は表から除外している。

昭和元) 年までの醤油生産石数と、県全体生産石数に占める比率について、その推移を原則 2 年ごとで整理した。同表をみると、醤油の生産石数では弘前市と三戸郡が県内生産の 20%前後から 30%前後を占めており、青森市が 15%前後から約 20%の比率でそれに次いでいる。南津軽郡・北津軽郡がいずれも 5%前後から 10%前後で、その他の郡・市は総じて 10%に満たない生産石数で推移している。なお、野坂常吉家の地元である上北郡については、1913 年まではおおむね県全体の 7%程度の比率で醤油を生産しているものの、1915 年以降は 5%を超えることはなくなる。つまり、青森県内の醤油生産においてみた場合、上北郡はあまり大きなウェイトを持っていなかった。「津軽地方計」⁽²¹⁾ の醤油生産量は常に青森県全体の生産の過半数を占めているが、津軽地方の各郡・市の生産量を比較すればわかるように、津軽地方における醤油生産はほぼ弘前市と青森市によって担われていた。また、三戸郡の生産が県全体の生産に占める比率と「南部地方計」の比率とは近似しているため、南部地方における醤油生産の大部分は、三戸郡における醤油生産が担っていたといえよう。以上より、青森県内の醤油生産は、主に弘前市、青森市、三戸郡における醤油生産によって担われていたといえる。

図表 5. 青森県内の醤油および味噌の製造場数（原則 2 年ごと／職工数 5 人未満製造場合含む）

年次	津軽地方							南部地方			総計
	東津軽郡	青森市	西津軽郡	中津軽郡	弘前市	南津軽郡	北津軽郡	上北郡	下北郡	三戸郡	
1902	3	4	5	—	19	11	4	3	—	14	84
1904	2	4	2	4	15	10	5	3	—	13	58
1906	3	5	4	1	16	8	5	3	2	13	60
1908	4	6	5	3	15	7	5	3	3	14	65
1910	4	6	6	3	14	6	5	4	2	14	64
1912	3	4	6	3	17	8	5	5	2	15	68
1915	5	6	6	1	18	8	5	5	2	16	72
1916	5	6	6	1	18	8	5	5	2	16	72
1918	4	5	7	1	17	7	5	5	2	17	70
1920	4	5	7	2	17	8	5	5	2	17	72
1922	4	4	8	3	17	10	7	6	2	17	78
1924	3	5	8	4	17	12	7	6	2	19	83

出典) 各年の『青森県統計書』より筆者作成。

次に、青森県内の各郡・市で醤油醸造所、醤油工場はどのように分布していたか。青森県内の醤油の製造場・工場の数の推移については、『青森県統計書』、『工場統計表』、『工業統計表』より把握することができる⁽²²⁾。図表5に、1900年から1924年までに青森県内の各郡・市に醤油の製造場・工場がいくつ存在したか、その推移を原則2年ごとで示した。同表にいう「製造場」には、職工数が5人に満たない醤油の製造場・工場も含まれていると考えている⁽²³⁾。そのうえで同表をみると、弘前市、三戸郡、南津軽郡の順に醤油および味噌の醸造所・工場が多く、この3郡の合計だけで県内に存在する醤油・味噌の製造場・工場の過半数を占めている。次いで東津軽郡、青森市、西津軽郡、北津軽郡、上北郡にほぼ同程度の数で製造場・工場が分布しており、下北郡、中津軽郡の数が最も少なかった。

図表6は、各年の『日本商工人名録』、『都道府県別資産家地主総覧』、『大日本酒醤油業名家大鑑』をもとに、1898年から1925年までの期間で、野坂常吉家と同程度かそれ以上の生産規模の醤油醸造業者が青森県の各郡・市にどの程度展開していたかを示した表である。同表には判明する範囲で各醤油醸造業者の醤油生産石数（査定石数）を表示した。上北郡については生産規模を問わず、史料から生産石数が確認できる醤油醸造業者は全て記載した⁽²⁴⁾。図表6をみると、醤油醸造業者の数は弘前市、南津軽郡、北津軽郡、三戸郡に多く集中している。また、弘前市、青森市、南津軽郡、三戸郡には500石台前後の醤油醸造業者が展開し、中には1,000石台から5,000石台という規模の醤油醸造業者も確認できる。

図表6の中で、1912年、1919年、1924年のいずれかの時期で一度でも生産規模500石-5,000石の階層に上った醤油醸造業者は12人おり、その名前の脇には◎を付してある。このうち、特に三戸郡の泉山醤油合名会社と和田醤油株式会社が醤油生産石数の面で突出していたことがわかる。泉山醤油合名会社と和田醤油株式会社は、1924年にはそれぞれ醤油生産石数が（和田醤油株式会社については青森支店を含めて）5,000石台にまで成長しており、これは谷本（1990）の観点でいえば「大醸造家」の階層に属する生産規模である。しかも、その醤油は一定程度の付加価値を持つ醤油⁽²⁵⁾であった。青森県内で泉山醤油合名会社と和田醤油株式会社に匹敵する規模の醤油醸造業者は他に確認できない。

以上みてきたように、青森県内では津軽地方の弘前市に生産規模500石未満層から500石前後の幅広い階層の醤油醸造業者が多数集中し、青森市は500石-1,000石台の醤油醸造業者が複数展開していた。同時に南部地方の三戸郡に、最終的には生産規模5,000石台に達する、突出した有力醤油醸造業者である泉山醤油合名会社と和田醤油株式会社が展開していた。つまり、谷本（1990）の分類を借りて述べれば、青森県内においては三戸郡に「大醸造家」が、青森市に「中小醸造家」の中でも上位にある醤油醸造業者が集まっていた。そして弘前市には「零細な層」から「中小醸造家」までの幅広い階層の醤油醸造業者が他の郡・市を上回る数で展開していた。醤油生産石数

図表 6. 青森県内各郡・市の醤油醸造業者とその醤油生産石数の推移

	郡市	住所	氏名・社名・店名	創業	会社 設立	史料 初出	査定石高（石）		
							1912	1919	1924
津 軽 地 方	弘前市	浜の町	千葉豊次郎	1892	—	1912	354	252	301
		和徳町	合名会社千葉太商店	1916	—	1898	—	287	—
			千葉清八郎商店（千葉金作）	—	—	1912	251	—	247
		松森町	新谷慶吉	—	—	1906	280	163	—
			藤田重次郎・高島屋	1897	—	1906	229	439	403
			佐藤英八・阿波屋醤油店 ◎	1885	—	1898	748	707	734
		土手町	竹内運吉・竹和亭	—	—	1898	373	490	456
			佐藤禮次郎・吉屋商店	—	—	1912	224	192	201
		紺屋町	中太合資会社	1902	—	1912	244	294	374
		笹森町	中村裕次郎	—	—	1912	181	266	268
		本町	村林元次郎・金木屋	—	—	1906	203	—	—
		東長町	古田昌三郎	—	—	1898	422	333	391
		代官町	石崎定吉	—	—	1924	—	—	382
		亀甲町	櫛引勝太郎	—	—	1914	—	221	357
	青森市	博労町	長谷川茂吉 ◎	1624	—	1906	893	409	335
		栄町	和田興作商店 ◎	1895	—	1906	882	1,038	947
		大町	三橋三五・三橋商店 ◎	1789	—	1898	569	682	708
		浦町	和田醤油株式会社・青森支店 ◎		1917	1924	—	—	3,399
	東津軽郡	野内村	浅虫味噌醤油醸造株式会社	1910	—	1912	410	442	—
			鎌田彦三郎	—	—	1924	—	—	449
	西津軽郡	木造町	合資会社高谷商店	—	1909	1898	216	259	175
		鯉ヶ沢町	大澤醸造株式会社（大澤清三）	—	1918	1898	264	237	304
	中津軽郡	和徳村	竹内豊次郎	—	—	1912	200	12	n. a.
	南津軽郡	黒石町	中忠商店（中村忠左衛門） ◎	—	—	1906	251	361	542
			三上長太郎	—	—	1924	—	—	308
		大鰐町	津軽醤油味噌醸造合資会社 ◎	—	1910	1912	371	1,017	784

		浅瀬石村	北山長太郎 ◎	—	—	1906	404	256	609
	北津軽郡	板柳村	安田稔造	—	—	1912	252	141	107
			松山鐵三郎	—	—	1912	165	172	274
		五所川原町	山内米太郎・山内寒山堂	1900	—	1906	349	195	126
			鶴谷正雄	—	—	1898	240	152	—
			陸奥醤油株式会社 ◎	1920	—	1924	—	—	554
南部地方	郡市	住所	氏名・社名・店名	創業	会社 設立	史料 初出	査定石高（石）		
							1912	1919	1924
	上北郡	野辺地町	野坂醤油製造合資会社	1897	—	1906	—	277	327
			野坂トミ・合名会社野坂商店 (野坂常吉家) ◎	1879	—	1898	521	273	316
		百石村	西館房松	—	—	1917	—	86	212
		七戸町	山本勇吉	安政期	—	1898	—	65	94
		三本木町	松橋兵治	—	—	1919	—	68	25
			三浦万之助	—	—	1924	—	—	125
	下北郡	田名部町	丸大醤油醸造合資会社	1910	—	1912	168	211	197
	三戸郡	八戸町	泉山醤油合名会社 ◎	1901	—	1906	1,759	2,533	5,052
			橋本利吉・松和本店	1885	—	1912	300	362	382
			阿部嘉十郎・小田嘉	1889	—	1898	303	316	206
			下斗米石太郎	—	—	1906	104	217	218
			岩岡常蔵	—	—	1917	—	133	365
		五戸町	和田醤油株式会社 ◎	1867	1900	1906	664	1,204	1,605
		三戸町	矢福三次郎・矢福商店 ◎	—	—	1898	402	433	515
			山田文次郎	—	—	1924	—	—	208

出典) 各年の『日本全国商工人名録』、各年の『都道府県別資産家地主総覧』、各年の『大日本酒醤油業名家大鑑』、および各年の『青森県統計書』より筆者作成。

注1. 『大日本酒醤油業名家大鑑』の1912年の調査について、「凡例」によれば、例外もあるものの原則として査定石高が100石に満たない醤油醸造業者は調査されていない。(東京酒醤油新聞社 1913: 凡例)

注2. 1919年の『大日本酒醤油業名家大鑑』では、各醤油醸造業者の醤油の石高を「査定石高」としているため、本表ではその他の年次も「査定石高」を指しているとみなして表示した。

注3. 醤油醸造業者の住所、氏名、店名、会社名については、原則として、参照した各史料のうち最も新しい年次の調査内容にある情報を記載した。

と醤油の製造場・工場・醸造業者の数などの面からみても、青森市、弘前市、三戸郡が青森県内における醤油の主産地だったといえる。これらの地域の有力な醤油醸造業者によって、青森県内の醤油生産の大部分が担われていたとみてよいだろう。

ここで青森市、弘前市、三戸郡以外の郡・市をみると、上北郡を含め、基本的に「零細な層」から「中小醸造家」に位置する醤油醸造業者で構成されていた。青森県内の醤油醸造業においては、三戸郡、青森市、弘前市が醤油生産における地位で頂点にあり、その他の郡・市が県内醤油生産における地位では中層から下層に位置したといえよう。

3. 野坂常吉家の醤油販売（卸売・小売・北海道移出）における販路とその数量的動向

図表 7 に各年の醤油売上帳をもとに野坂常吉家の醤油販売石数の推移を示した。野坂常吉家の醤油販売は青森県内での卸売、上北郡野辺地町中心の小売、北海道移出の三つからなっていた。このうち小売について、帳簿には販売先の氏名・住所の記載はなく、苗字あるいは屋号だけしか記載されていない。ただしその屋号は確認できる範囲ですべて野辺地町内の家々のものである⁽²⁶⁾ため、小売の販路は野辺地町内の取引先にとどまっていたとみてよいだろう。醤油売上帳には「輸出」という項目名の販売石数の記録が存在し、その販売先地域の欄には「北海道」と記され、年次によっては「函館」、「福山」など北海道の港湾名が記載されている。図表 7 ではその「輸出」を北海道移出として示してある。

野坂常吉家の醤油販売では、当初は北海道移出が最多であった。1889 年の北海道移出が 256.6 石であった一方、卸売は 159.8 石、小売は 46.9 石であった。しかし、北海道移出は 1894 年に卸売を下回り、1897 年には小売をも下回るようになり、1900 年以降はさらに大きく低下していく。つまり、野坂常吉家は早期に北海道市場での販売を縮小させたことになる。1925 年には醤油売上帳から北海道移出の販売石数を集計する項目である「輸出」が消え、「卸売」の項目に北海道への販売が 2 件のみ掲載されるにとどまり、1926 年以降は醤油売上帳において北海道への販売記録が確認されなくなる。一方で、北海道移出が低下し始める 1894 年以降、卸売と小売は基本的に販売石数を伸ばし続け、400 石台であった総販売石数も 1913 年までは 500 石から 600 石台を維持するほどに成長する。したがって、野坂常吉家は卸売と小売による青森県内、地元周辺市場での販売を軸に醤油醸造業を展開していったのである。野坂常吉家は冒頭で述べたように物流面で北海道へ醤油を移出しやすい条件にあったものの、北海道への醤油移出を 1894 年以降縮小させ、最終的には撤退したといっていいたいだろう。

ここで図表 7 から野坂常吉家の卸売・小売・北海道移出すべての販売の総計である「総販売石数」（販売全体）をみると、そのピークは 1901 年であり、この点は仕込諸味および製成醤油の推

図表 7. 野坂常吉家の販路別醤油販売石数推移

年次	青森県内						北海道移出		総販売
	卸売 a		小売 b		卸売・小売計 c		(輸出) d		石数 e
	石	a/e	石	b/e	石	c/e	石	d/e	(自家用除く)
1886	116.5	35.5%	40.9	12.5%	157.5	48.0%	170.4	52.0%	327.9
1887	120.5	30.0%	29.9	7.4%	150.4	37.4%	251.8	62.6%	402.1
1888	155.6	37.2%	37.8	9.1%	193.4	46.3%	224.3	53.7%	417.8
1889	159.8	34.5%	46.9	10.1%	206.7	44.6%	256.6	55.4%	463.3
1890	145.2	42.0%	58.7	17.0%	203.9	59.0%	141.5	41.0%	345.4
1891	186.2	46.4%	60.7	15.1%	246.9	61.5%	154.4	38.5%	401.3
1892	180.6	45.5%	56.7	14.3%	237.3	59.8%	159.6	40.2%	396.9
1893	172.6	38.8%	71.6	16.1%	244.2	54.9%	200.3	45.1%	444.5
1894	202.4	44.2%	75.8	16.5%	278.2	60.7%	180.1	39.3%	458.3
1895	245.6	48.3%	97.4	19.2%	343.0	67.5%	165.1	32.5%	508.0
1896	308.6	55.8%	112.1	20.2%	420.7	76.0%	132.8	24.0%	553.6
1897	362.5	62.1%	127.8	21.9%	490.3	84.1%	93.0	15.9%	583.3
1898	331.7	63.1%	114.1	21.7%	445.8	84.8%	80.1	15.2%	525.9
1899	406.1	62.3%	138.5	21.3%	544.7	83.6%	107.2	16.4%	651.9
1900	414.0	62.9%	187.2	28.4%	601.2	91.3%	57.2	8.7%	658.4
1901	467.0	69.0%	179.9	26.6%	646.9	95.5%	30.1	4.5%	677.0
1902	448.5	69.8%	143.7	22.4%	592.2	92.1%	50.8	7.9%	643.0
1903	363.7	72.8%	116.2	23.2%	479.9	96.0%	19.9	4.0%	499.8
1904	328.5	64.8%	129.9	25.6%	458.4	90.4%	48.6	9.6%	507.1
1905	382.5	68.7%	128.1	23.0%	510.6	91.8%	54.9	9.9%	556.4
1906	307.4	61.5%	133.2	26.7%	440.6	88.2%	59.1	11.8%	499.7
1907	292.2	55.2%	157.2	29.7%	449.3	84.9%	79.9	15.1%	529.2
1908	299.9	58.1%	150.2	29.1%	450.0	87.1%	66.4	12.9%	516.4
1909	308.8	59.9%	145.3	28.2%	454.1	88.1%	61.2	11.9%	515.3
1910	341.9	61.2%	172.9	30.9%	514.8	92.2%	43.8	7.8%	558.6

1911	313.8	61.1%	157.5	30.7%	471.2	91.8%	42.1	8.2%	513.3
1912	373.8	64.3%	155.1	26.7%	528.9	91.0%	52.2	9.0%	581.2
1913	…	…	…	…	448.8	88.1%	60.2	11.8%	509.4
1914	…	…	…	…	395.9	88.6%	51.2	11.4%	447.1
1915	…	…	…	…	364.1	93.0%	27.3	7.0%	391.4
1916	204.8	54.1%	80.1	21.1%	284.9	75.2%	93.9	24.8%	378.9
1917	185.2	63.3%	73.6	25.1%	258.8	88.4%	33.9	11.6%	292.7
1918	179.2	61.8%	91.5	31.6%	270.7	93.3%	19.3	6.7%	290.0
1919	156.6	61.5%	83.8	32.9%	240.4	94.4%	14.2	5.6%	254.5
1920	107.1	47.0%	108.8	47.7%	215.9	94.7%	12.1	5.3%	228.0
1922	194.9	69.4%	71.1	25.3%	266.0	94.7%	15.0	5.3%	281.0
1923	180.7	67.7%	66.8	25.0%	247.5	92.7%	19.4	7.3%	266.9
1924	226.6	70.3%	76.7	23.8%	303.3	94.1%	19.0	5.9%	322.4
1925	325.7	75.8%	93.8	21.8%	419.5	97.6%	10.1	2.4%	429.6
1926	253.2	71.8%	99.3	28.2%	352.5	100.0%	—	—	352.5
1936	39.7	43.4%	51.8	56.6%	91.5	100.0%	—	—	91.5
1939	68.5	43.0%	90.5	56.8%	159.0	100.0%	—	—	159.0

出典) 野坂常吉家の「売上帳」「醤油売立帳」および各年の「醤油売上帳」より筆者作成。

注1. 表中「…」は帳簿上に個別の集計がされていないか、記録がなく不明であることを意味する。「—」は実績がなく数値が「0」であることを示す。

注2. 1925年の「北海道移出」について、同年の「醤油売上帳」では北海道での販売を記録する「輸出」の項目が消えており、「卸売」の項目に2件のみ、北海道移出の記録が残されている。そのため、本表ではその2件の北海道移出分を卸売の合計から取り除き、北海道移出の数量として計上してある。

移と合致している（前掲図表2および前掲図表3を参照）。そしてその後の「総販売石数」は1913年まで500石台で安定するものの、1914年以降は明らかに減少し、1926年まで基本的に200石台から300石台で低位に推移していく。

図表8には、野坂常吉家の卸売、小売、そして北海道移出について、各道・県のどの市区町村に販売していたかについて、その動向を示したものである。まず、野坂常吉家の「北海道移出（海運）」については1920年に樺太への移出が確認されるものの、その数量はごく僅かなので、海運による県外への醤油移出は基本的に北海道移出であったといつてよい。また、県外への移出としては卸売で1901年まで岩手県への販売が確認できるが、その販売量は少ないため、野坂常吉家に

図表 8. 野坂常吉家の卸売・小売・北海道移出における道・県、市区町村ごとの販売動向

		年次	1889	1890	1894	1901	1907	1912	1916	1920	1925
県	郡・市	市町村	石	石	石	石	石	石	石	石	石
青森県内	上北郡	野辺地町	42.0	49.2	53.5	102.0	76.9	63.5	15.2	21.3	74.1
		三本木町	45.6	40.9	69.9	118.2	74.7	75.1	32.9	18.6	13.8
		天間林村	15.7	6.9	—	0.3	—	—	—	—	4.6
		七戸町	—	0.4	2.4	35.6	4.6	2.4	1.6	—	0.2
		乙供	—	—	—	—	5.2	4.0	6.4	5.2	15.3
		六ヶ所村	0.5	—	—	—	1.8	—	1.2	1.5	16.3
		三沢村	—	—	—	9.0	9.3	3.5	1.4	3.6	6.0
		横浜村	0.3	—	0.5	2.2	0.0	2.9	3.5	6.1	3.1
		下田町計	—	—	—	5.2	—	—	—	—	—
		百石村計	—	—	—	—	1.0	1.8	—	—	—
		六戸村計	—	—	—	10.4	—	1.0	—	—	—
		千曳計	1.0	—	—	—	—	—	—	—	0.3
		甲地村計	—	—	—	—	1.0	5.1	4.8	—	1.3
		保戸沢計	—	—	—	0.8	—	—	0.2	1.1	1.8
		蛭沢計	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
	上北郡総計 a		105.1	97.3	126.3	283.4	174.5	159.2	67.2	57.4	136.6
	対総販売比率		22.7%	27.9%	27.0%	41.6%	33.3%	27.4%	21.6%	20.5%	32.8%
	青森市		11.5	7.1	1.2	1.8	1.8	22.2	5.2	6.9	0.2
	対総販売比率		2.5%	2.0%	0.3%	0.3%	0.3%	3.8%	1.7%	2.4%	0.0%
	東津軽郡中平内町		—	0.4	10.4	18.9	16.3	18.1	1.5	6.3	3.8
	対総販売比率			0.1%	2.2%	2.8%	3.1%	3.1%	0.5%	2.3%	0.9%
	西津軽郡稲垣村		—	—	—	1.0	3.3	—	—	—	3.8
	対総販売比率					0.1%	0.6%	—	—	—	0.9%
	三戸郡	八戸町	0.6	0.6	—	—	—	—	—	—	—
		三戸町	14.2	16.6	20.2	17.5	1.7	1.5	0.3	—	—
		尻内	—	—	—	—	—	2.0	2.3	—	—

三戸郡総計		14.9	17.2	20.2	17.5	1.7	3.5	2.5	—	—
対総販売比率		3.2%	4.9%	4.3%	2.6%	0.3%	0.6%	0.8%	—	—
下北郡	田名部町	13.9	8.1	32.8	97.7	38.2	68.7	48.2	33.3	59.2
	川内村	2.0	4.1	11.3	11.2	21.9	43.5	45.2	31.7	16.0
	脇野沢村	—	—	6.9	9.1	10.4	7.3	8.6	3.8	6.6
	大湊村	—	2.3	—	19.5	14.2	27.5	11.0	4.3	2.2
	大畑村	0.4	1.0	—	8.3	1.8	13.8	5.7	12.0	80.5
	東通村	—	—	—	—	—	0.1	—	—	2.6
	川守	—	—	—	—	2.6	2.9	0.8	2.2	0.3
	金谷	—	—	—	—	—	0.3	2.1	0.9	—
	佐井村	—	—	—	—	—	2.5	2.0	0.8	1.0
	大奥村	—	—	—	—	—	1.8	2.7	—	—
	風間浦村	—	—	—	—	—	0.2	0.5	—	0.2
下北郡総計		16.3	15.4	51.0	145.7	89.0	168.6	126.7	88.8	168.7
対総販売比率		3.5%	4.4%	10.9%	21.4%	17.0%	29.0%	40.8%	31.7%	40.5%
岩手県	二戸郡	福岡村	12.0	11.6	—	—	—	—	—	—
		一戸町	—	—	2.7	—	—	—	—	—
	二戸郡総計		12.0	11.6	2.7	—	—	—	—	—
	岩手郡		—	—	0.5	2.3	—	—	—	—
	岩手県総計		12.0	11.6	3.2	2.3	—	—	—	—
	対総販売比率		2.6%	3.3%	0.7%	0.3%	—	—	—	—
卸売総計		159.8	149.1	212.3	470.5	286.7	371.6	203.1	159.5	312.9
対総販売比率		34.5%	42.7%	45.3%	69.1%	54.7%	63.9%	65.4%	56.9%	75.1%
野辺地町小売 b		46.9	58.7	75.8	179.9	157.2	155.1	80.1	108.8	93.8
対総販売比率		10.1%	16.8%	16.2%	26.4%	30.0%	26.7%	25.8%	38.8%	22.5%
上北卸+野辺地小売 a+b		152.0	156.0	202.1	463.3	331.7	314.3	147.3	166.2	230.3
対総販売比率		32.8%	44.7%	43.2%	68.1%	63.3%	54.1%	47.5%	59.3%	55.3%
北海道移出 (海運)	北海道内（詳細不明）		229.6	124.5	87.1	14.4	15.4	18.0	8.8	3.0
	函館		27.0	17.0	55.2	15.7	64.5	36.5	13.5	—
	福山		—	—	37.7	—	—	—	—	—

吉岡	—	—	—	—	—	—	5.0	6.3	9.7
北海道計	256.6	141.5	180.1	30.1	79.9	54.5	27.3	10.5	10.1
樺太	—	—	—	—	—	—	—	1.6	—
移出総計	256.6	141.5	180.1	30.1	79.9	54.5	27.3	12.1	10.1
対総販売比率	55.4%	40.5%	38.5%	4.4%	15.2%	9.4%	8.8%	4.3%	2.4%
期間内総販売	463.3	349.3	468.2	680.6	523.7	581.2	310.5	280.3	416.8
(対総販売比率)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)	(100%)

出典) 野坂常吉家の「売上帳」「醤油売立帳」および各年の「醤油売上帳」より筆者作成。

注2. 「期間内総販売」について、本表の販売地域・取引先別の卸売販売石数と北海道移出は、一日ごと、取引相手一件ずつの販売数量一年間分を手動による計算で集計したものである。そのため、原史料を作成した者による計算と、筆者による計算との相違などから、本表に示した販売全体の合計である「総計」と、「醤油売上帳」にある販売石数総計とが一致しない年次がある。

注3. 1925年の「北海道移出」について、同年の「醤油売上帳」では北海道での販売を記録する「輸出」の項目が消えており、「卸売」の項目に2件のみ、北海道移出の記録が残されている。そのため、本表ではその2件の北海道移出分を卸売の合計から取り除き、北海道移出の数量として計上してある。

おける県外への醤油販売では北海道が重要であったとみてよい。そのうえで、北海道移出は1889年こそ「期間内総販売」の過半数の55.4%を占めるものの、以後40.5%、38.5%と下がっていき、1901年以降はほとんど縮小して10%を超えることはおろか5%に届かないようになる。本表からも、北海道移出が1900年以降急激に縮小していったことが読み取れる。北海道移出について、初期には詳細な移出先地名が判明しない販売記録が多いものの、地名が詳細にわかる記録に関してみれば「函館」への移出が多く、不安定ながらも1912年まで北海道の他の地域と違い一定の販売量を維持していた。1920年以降は「吉岡」への移出が重要度を増すが、松前郡に属する吉岡港は函館区（1922年に函館市）および函館港と同じく津軽海峡に面しており、何らかの要因から野坂常吉家は北海道移出における仕向先を吉岡港に切り替えたとみられる。

1890年以降は野坂常吉家の醤油販売において「北海道移出（海運）」よりも「卸売総計」と「野辺地町小売」の重要度が高まる。そのうえで、販売数量とそれが「期間内総販売」に占める比率でみれば、野坂常吉家の醤油販売では卸売が最も大きなウェイトを持っていた。卸売では上北郡と下北郡がその販売量でみて重要であったとみなせるが、僅少ではあるものの東津軽郡中平内町（現、平内町）や西津軽郡稲垣村（現、つがる市）にも販路が存在した。そして、やはりごくわずかではあるものの、青森市や三戸郡八戸町（1929年に八戸市）など、都市部を含む県内経済・商業の要地にまで醤油販路が形成されていたことについては注目しておく必要がある。

ここで「上北郡卸+野辺地小売」の数値をみると、その比率は基本的に、一貫して「期間内総販売」の半数以上を占める計算になる。したがって、野坂常吉家の醤油の販路では一貫して上北郡が中核をなしており、同家の醤油販売、ひいては醤油醸造経営の重要な基盤であったとみてよい。ただし、上北郡の卸売の動向をみると、1907年からは明確に減少に転じていき、1925年に回復するまで停滞している。町村単位でみると、主に野辺地町と三本木町での卸売の減少が上北郡の卸売全体の減少に影響しており、三本木町での卸売にいたっては1925年に入っても回復していない。1907年以降は「卸売総計」が減少傾向を見せ、そして1916年、1920年には「期間内総販売」が大きく減少しており、これは上北郡（特に野辺地町、三本木町）で卸売が減少していく過程と符合している。したがって、前掲図表7で示したように1914年以降に醤油販売全体が減少していく過程には、上北郡野辺地町・三本木町での卸売の減少が大きく影響しているとみてよい。

ここで下北郡の卸売をみると、1907年に上北郡での卸売が落ち込む一方で、1912年以降に下北郡での卸売はむしろ増加傾向をみせている。下北郡の卸売で主要な町村は田名部町と川内村だが、田名部町での卸売は1907年以降も大きくは下がらずに安定し、川内村にいたっては1907年以降にむしろ卸売量が増加している。このことから、数値の面では野坂常吉家の上北郡での卸売が減少する時期にあって、下北郡での卸売がその減少分を支えたと読むことができる。また、下北郡では1907年以降、どれも少額ではあるものの、田名部町・川内村以外の町村に卸売の範囲が広がっている。なおこの傾向は上北郡でも確認でき、上北郡では1907年以降に乙供（現在の東北町の一地名）や甲地村などへ、少額ではあるものの卸売の範囲が広がっている。また、「野辺地町小売」については、上北郡での卸売と異なり1907年以降も安定している。したがって、下北郡、そして上北郡での小口の卸売の増加と、野辺地町での小売の安定が、上北郡の卸売の減少が醤油販売全体に与える影響を緩和していたとみられるのである。

以上の動向を踏まえて、次章からは、野坂常吉家の(1)北海道移出の拡大を妨げた要因は何か、そして(2)野坂常吉家の上北郡における卸売は何をきっかけに減少し、そしてそれが、特に下北郡での小口の卸売取引増加によって支えられることが可能になった条件は何か、について順に検討する。これにより、野坂常吉家の醤油販路、すなわち醤油醸造経営の存立基盤がいかなる条件のもとに形成されたのかを明確にする。

4. 野坂常吉家の青森県内醤油販売における販路形成を規定した条件

4.1 野坂常吉家の北海道移出の拡大を妨げた要因：青森港・函館港間における醤油移出入

まず、野坂常吉家の北海道移出が拡大せず、早期に縮小した要因について明らかにしていく。

北海道物産共進会（1907）によれば、当時、北海道における一年間の醤油生産石数は「約三萬五千石内外にして、消費高に對する不足高約一萬石は、之れを府縣産の輸入に待つのみならず、自家用製造者の數著しき多數」（北海道物産共進会 1907：527）であった。この記述を信じれば、1906年時点で、北海道で市販される醤油の供給量は北海道内の醤油需要に間に合っていなかった。そのため北海道では醤油需要の多くを本州からの移入に頼っており、さらには醤油の自家醸造も広範に展開される状況であったという。ここで、青森県内務部（1911）では、青森県産の醤油の販路について、「販賣先は北海道を第一とし其他各府縣へ輸出するもの多し」（青森県内務部 1911：65）と説明している。また 1920 年代末の青森市の各種産業の状況について言及している青森市役所（1927）および青森市（1929）でも、青森市で生産される醤油について「販賣先は北海道其の首位を占む」（青森市役所 1927：26）と説明している。これらの記述を信じるならば、明治期、大正期、そして昭和期に入っても、青森県から北海道へ盛んに醤油が移出されていたことになる。

前掲図表 8 の個所でも述べたように、野坂常吉家の北海道移出で詳しい移出先地名が判明する取引では、函館区（市）ないし函館港への移出が最も多かった。ここで、青森県と北海道との間では、明治・大正期にどの程度醤油の移出入が行われていたのか。図表 9 には、『青森県統計書』、『北海道庁統計書』、『大日本帝国港湾統計』をもとに⁽²⁷⁾、青森県内の各港湾における醤油の移出入の動向を判明する限りで経年的に示した⁽²⁸⁾。図表 9 をみてもわかるように、ほぼすべての年次で、青森県内醤油移出の 80%から 90%は青森港において行われている。『青森県統計書』および『大日本帝国港湾統計』における港湾貨物移出入の調査では、移出に挙げられている港は仕出港を指すので⁽²⁹⁾、青森港から移出される醤油は青森県で初めて船積みされた醤油、すなわち青森県産の醤油とみてよいだろう。

野坂常吉家の地元・野辺地町の野辺地港からも継続的に醤油が移出されているものの、東津軽郡と西津軽郡の各郡所属港湾全体より多いか同程度であり、青森港に比べればその移出量は圧倒的に小さい。中西（2009）によれば、日本郵船や大阪商船会社の設立により国内で汽船網の整備が進み、1890 年代後半には地域間価格差が縮小して、北前船経営が不利な状況となり、野辺地港も 1895 年には遠隔地間交易における役割を消失していたとされる（中西 2009：184-185）。つまり、野辺地町・野辺地港が北海道市場との間に有していた物流上の優位性が 1895 年までには失われていたのである。そして、こうした状況は野坂常吉家の北海道向け醤油移出に不利に働いたと考えられる。

図表 10 は野坂常吉家が北海道移出に際して取引した船主のうち、野辺地港に船舶を所有する（野辺地町に拠点を置く）回漕業者との取引の推移を示したものである。「北海道内（詳細不明）」においては、1889 年と 1890 年は所在地（拠点）が他の史料を参照しても判明しない船主が多いため、野辺地町の回漕業者との取引は僅少にみえる。しかし、少なくとも 1894 年以降は北海

図表 9. 青森県の醤油の港湾移出入数量および金額推移

港 郡	青森港		東津軽郡		西津軽郡		野辺地港		三戸郡		各港合計	
			所属港湾		所属港湾		上北郡		所属港湾			
年次	移出		移出		移出		移出		移出		移出	
	石	比率	石	比率	石	比率	石	比率	石	比率	石	比率
1899	4,032	98.3%	—	—	32	0.8%	380	9.3%	—	—	4,102	100%
1900	4,595	91.6%	—	—	—	—	420	8.4%	—	—	5,015	100%
1901	1,691	79.4%	—	—	—	—	440	20.6%	—	—	2,131	100%
1903	8,500	95.5%	—	—	—	—	400	4.5%	—	—	8,900	100%
1904	4,500	89.6%	200	4.0%	—	—	320	6.4%	—	—	5,020	100%
1905	4,800	90.2%	200	3.8%	—	—	320	6.0%	—	—	5,320	100%
1906	7,450	91.9%	210	2.6%	—	—	450	5.5%	—	—	8,110	100%
1907	9,820	92.9%	275	2.6%	150	1.4%	320	3.0%	—	—	10,565	100%
1908	9,820	92.6%	280	2.6%	200	1.9%	280	2.6%	30	0.3%	10,610	100%
1909	9,880	90.3%	285	2.6%	200	1.8%	280	2.6%	300	2.7%	10,945	100%
1910	9,950	80.5%	25	0.2%	2,100	17.0%	280	2.3%	—	—	12,355	100%
1913	2,957	89.8%	37	1.1%	200	6.1%	100	3.0%	—	—	3,294	100%
1915	3,000	86.8%	56	1.6%		0.0%	400	11.6%	—	—	3,456	100%
1916	2,977	39.2%	62	0.8%	4,000	52.7%	400	5.3%	150	2.0%	7,589	100%
1917	9,314	67.7%		0.0%	4,000	29.1%	200	1.5%	250	1.8%	13,764	100%
1918	22,000	97.8%	50	0.2%	40	0.2%	200	0.9%	12	0.1%	22,495	100%
1919	24,000	97.0%	70	0.3%	300	1.2%	200	0.8%	163	0.7%	24,735	100%
1920	38,000	97.8%	120	0.3%	350	0.9%	200	0.5%	182	0.5%	38,852	100%

出典) 各年の『青森県統計書』より筆者作成。

注 1. 1921・1922 年の港湾移出の数値は統計書に数字の単位が明記されていない。本表では、前年の数字からの推移として見て自然と思われる金額の項目に記載した。

注 2. 『青森県統計書』によれば、金額はすべて原価で計算されている。

図表 10. 野坂常吉家の北海道移出における野辺地町回漕業者との取引

	年次	1889	1890	1894	1901	1907	1912	1916	1920	1925
移出先	氏名	石	石	石	石	石	石	石	石	石
北海道内 (詳細不明)	木村石松	6.0								
	山口彦之助				5.0					
	山口吉三郎					5.4	2.7	5.0	3.0	0.4
	四戸長助	14.3	10.2							
	四戸石蔵	10.2	7.0	6.2						
	松本彦蔵			36.9						
	伊藤福平			7.8						
	島谷勘三郎				5.0	5.7	15.3	1.3		
	杉山久之亟			11.4						
	野辺地回漕業者取扱計	30.5	17.2	62.3	10.0	11.1	18.0	6.3	3.0	0.4
北海道内 (詳細不明) 計		229.6	124.5	87.1	14.4	15.4	18.0	8.8	3.0	0.4
函館	白銀甚之助	27.0	17.0	37.9	8.2	43.2				
	沼山卯之松				7.5	5.0	20.0	7.5		
	野辺地回漕業者取扱計	27.0	17.0	37.9	15.7	48.2	20.0	7.5	—	—
函館計		27.0	17.0	55.2	15.7	64.5	36.5	13.5	1.3	—
野辺地回漕業者取扱総計		57.5	34.2	100.1	25.7	59.3	38.0	13.8	3.0	0.4
移出総計		256.6	141.5	180.1	30.1	79.9	54.5	27.3	12.1	10.1

出典) 野坂常吉家の「売上帳」「醤油売立帳」および各年の「醤油売上帳」、そして宮澤秀雄 (2014) の pp. 120-126 より筆者作成。

注 2. 1925 年の「北海道移出」について、同年の「醤油売立帳」では北海道での販売を記録する「輸出」の項目が消えており、「卸売」の項目に 2 件のみ、北海道移出の記録が残されている。そのため、本表ではその 2 件の北海道移出分を卸売としてではなく北海道移出の数量として計上してある。

道移出における醤油販売のほとんどを野辺地町の回漕業者が引き受けており、特に「函館」への移出は初期からはほぼ全てを野辺地港の回漕業者が引き受けている。したがって、野坂常吉家は基本的に野辺地港を起点として北海道、特に函館へ醤油を移出していたといえる。しかし、既述のように 1890 年代には汽船網が発達しており、しかも遠浅で大型蒸気船が入り込めない野辺地港は、

北海道を含む遠隔地との貨物を大量に運搬するうえでは不利⁽³⁰⁾となっていた。実態として、1901年以降、野坂常吉家の北海道移出における取引相手、そして販売量は如実に減少している。

青森県産醤油の他府県への仕出港は、主に青森港が担っていた。なお、青森港には1908年に運航を開始し、青森駅と函館駅とを結んで貨物列車ごと本州からの貨物を移送する青函連絡船も存在した。そのため、青函連絡船を使って列車ごと移出される貨物の中には青森県外の貨物も含まれたことになるが、『青森県統計書』では青函連絡船による移出は港湾による移出とは別個に調査されている⁽³¹⁾。そのため、『青森県統計書』および『大日本帝国港湾統計』にある青森港の貨物移出入に、青函連絡船による貨物の移出入は含まれていないとみてよい。

図表 11. 青森港醤油移出仕向地別

仕向地	川内、大湊 (青森県)		北海道内 (詳細不明)		函館		函館・樺太		函館、室蘭、釧路、 小樽、その他		総計	
	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円
1909			9,880	153,140							9,880	153,140
1910			9,950	159,200							9,950	159,200
1918	トン	円	トン	円	トン	円	トン	円	トン	円	トン	円
	5,500	660,000									5,500	660,000
1919					7,500	600,000					7,500	600,000
1920					11,875	1,520,000					11,875	1,520,000
1921			9,188	1,323,000							9,188	1,323,000
1922									4,559	656,496	4,559	656,496
1923									6,855	1,665,765	6,855	1,665,765
1924									8,359	2,129,904	8,359	2,129,904
1926							10,008	2,532,064			10,008	2,532,064

出典) 各年の『大日本帝国港湾統計』より筆者作成。

そのうえで、図表 11 には、青森港からどこに醤油が移出されていたかについて、判明する限りで経年的に示した。同表をみると、1918 年のみ青森県内に移出された記録があるものの、基本的には北海道内へ醤油が移出されており、特にほとんどの年次で「函館」を仕向先として醤油が移出されていた。したがって、青森県からは青森港を拠点として県外への醤油移出が行われており、その仕向地は北海道、特に函館港であった。

図表 12. 青森港の醤油移出量と青森市・津軽地方の醤油生産石数との比較

	年次	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1915	1916	1917	1918	1919	1920
青森港	移出 a	7,450	9,820	9,820	9,880	9,950	257	865	2,957	3,000	2,977	9,314	22,000	24,000	38,000
青森市	生産 b	2,937	2,266	2,503	2,441	2,559	2,238	2,626	2,040	2,687	2,576	2,661	2,613	3,536	4,644
津軽地方	生産 c	10,431	9,326	9,622	9,536	9,480	9,713	12,263	9,278	12,478	12,836	13,564	13,273	14,012	15,690

出典) 各年の『青森県統計書』より筆者作成。

図表 12 は青森港の移出醤油石数と、青森市、そして津軽地方の醤油生産石数を比較したものである。青森港は青森市に属する港だが、同表を見るかぎり、1911 年から 1913 年には大きく移出石数が落ち込むものの、ほとんどすべての年次で青森市の醤油生産石数をはるかに超える数量の醤油を移出している。そして青森市が属する津軽地方全体の醤油生産と比べても、複数の年次で津軽地方全体の醤油生産石数を上回る数量で醤油を移出している。このことから、青森港へは津軽地方一帯はもとより青森県内各地から醤油が集まり、それが北海道へ移出されていたと考えられる。このことは、1917 年に和田醤油株式会社が青森市浦町に「第二醸造場」（青森支店）を設立したことからも推察される（前掲図表 5. を参照）。「第二醸造場」が設立された浦町は青森市の中心に位置した大字で、陸奥湾および青森港を目前に臨んでいる。おそらく和田醤油株式会社は、青森港から北海道へ醤油を移出しやすいように、青森市浦町に「第二醸造場」を設立したと考えられる。和田醤油株式会社は三戸郡五戸町に本社を構えているが、五戸町近郊の八戸港は 1931 年まで「漁港」としての機能が主であり、明治・大正期には「商港」（貿易港）としての整備が進んでいなかった（八戸市 1931 : 81）。前掲図表 9 をみても、八戸港を含む三戸郡所属港湾からの醤油移出は散発的で、1920 年に入っても低位であった。この点を考えると、少なくとも八戸港を通じた北海道への醤油移出は戦前において盛んではなかった。前掲図表 9 に示した青森港の醤油移出量、およびそれが青森県の醤油移出全体に占めた比率からも、青森港が青森県内の醤油移出をほぼ一手に引き受ける港であったことは間違いない。つまりこのことは、500-1,000 石台の醤油醸造業者が集まる青森市をはじめとした津軽地方にとどまらず、三戸郡など「大醸造家」が展開する地域からも青森港へ醤油が集まり、かつそれが北海道へ移出されていた⁽³²⁾ことを示している。そのため、北海道市場において、青森県内の醤油醸造業者同士による競争が展開していたことが示唆されるのである。

しかも、函館港を窓口として北海道市場に流入していた他府県産の醤油は、青森県産の醤油に限定されなかった。図表 13 に、函館港がどこを仕出港とする醤油を移入していたか、判明する限

図表 13. 函館港における移入元の港湾別でみた醤油移入推移

港	大阪港		東京港		青森、岩手、 石川、新潟		秋浜港 (宮城県)		青森港		新潟港		直江津港 (新潟県)		神戸港 (兵庫県)		境港 (鳥取県)		その他諸港		合計	
	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円	石	円
1894					8,235	98,820															8,235	98,820
1909	5,266	175,516	1,365	45,435			602	20,065	500	16,665	2,835	94,491	207	6,899					149	4,967	10,924	364,038
1910	5,203	176,902					771	26,214	669	22,746	3,152	107,168	212	7,208	113	3,842	109	3,706	196	6,664	10,425	354,450
1911	2,316	81,060	2,843	99,505			502	17,570	2,406	84,210	3,942	137,970			184	6,440	172	6,020	252	8,820	12,617	441,595
1912	2,655	95,580	2,149	77,364					2,192	78,912	3,854	138,744			42	1,512			191	6,876	11,083	398,988
1919	トン	円	トン	円					トン	円	トン	円			トン	円			トン	円	トン	円
			1,154	265,896					1,470	294,637	785	134,087							642	123,372	4,001	817,912
1920			953	268,224					1,280	333,901	695	166,800							278	68,517	3,206	837,442
1921	269	51,600	3,101	793,920					1,070	249,952	535	116,348							392	86,689	5,367	1,298,359
1922			2,059	354,021					7,623	1,268,730	734	103,251							1,027	144,041	11,443	1,870,043
1923	844	149,290	1,010	245,317					5,799	1,353,520	530	104,484							270	55,371	8,453	1,907,922
1924	1,128	192,674	622	132,195					8,462	1,729,523	350	67,151			258	44,329			87	20,471	10,907	2,186,343
1926	355	59,059	1,338	252,563					11,351	2,091,769					310	51,505			162	27,453	13,516	2,482,349

出典) 各年の『北海道庁勸業年報』および『大日本帝国港湾統計』より筆者作成。

りで経年的に示している。同表をみると、ほとんどの年次で青森港を仕出港とする醤油を多く移入しているが、1909 年以降をみれば大阪港、東京港、新潟港を仕出港とする醤油も一定量移入されている。これら青森港以外の港からの醤油移入が 1909 年から突然発生するとは考え難いため、1909 年より以前から、青森港以外からの醤油も函館港へ流入していたとみるべきだろう。つまり函館港における醤油移入は、青森港を仕出港とする青森県内の醤油のみに依存していたわけではなく、一定の割合をその他の府県からの醤油にも依存していたのである。特に 1909 年から 1912 年をみれば、大阪港、東京港、新潟港からの醤油は青森港からの醤油移入量を上回るか、同程度の水準で函館港に移入されている。つまり、函館区（市）に流入する醤油には青森県産以外の醤油も多く存在したのであり、北海道内全体でみてもその内部の市場にはさまざまな地域からの醤油が流通していたと考えられよう。したがって、青森県産の醤油が北海道市場に盛んに移出されていた一方で、他府県から最も醤油を移入していた函館港は、青森港からだけでなく、大阪港、東京港、新潟港などを仕出港とする青森県以外の醤油も移入していた。この点をふまれば、北海道内の市場には様々な地域から移入された醤油と、道内産の醤油とが流通していたと考えられ、青森県産を含む様々な産地の醤油が競争を展開する市場となっていたと考えられる。このことは、野坂常吉家の北海道への醤油移出が衰退した背景に、市場における青森県内他地域の醤油との競合だけでなく、他府県産醤油との競合が存在したことをも示唆するといえよう。

以上の諸要因から野坂常吉家は、様々な地域からの醤油が流通する北海道市場では販路を広げ得ず、野辺地港の物流上の優位が失われていた 1900 年以降には、その北海道移出を縮小させたといえよう。その結果、野坂常吉家は地元およびその近傍を軸に醤油の販路を形成したとみてよい。

4.2 野坂常吉家の上北郡・下北郡における醤油卸売の取引の実態

前掲図表 8 で確認したように、野坂常吉家の青森県内醤油販路では上北郡と下北郡が重要であり、1907 年以降は上北郡での卸売の減少が卸売全体、醤油販売全体を減少させる影響を及ぼしていた。そして、その上北郡の卸売の減少期には、安定的に推移していた野辺地町での小売と、下北郡での卸売の安定ないし増加が醤油販売全体を支えていた。では、まず醤油販売全体に重要なウェイトを占めていた上北郡の卸売について、それが成長する過程、そして衰退する過程の醤油取引の実態を詳しくみてみよう。

図表 14 に、上北郡の主な卸売先地域であった野辺地町と三本木町で、野坂常吉家の主要な卸売取引相手⁽³³⁾と、その取引量の変遷を示した。まず上北郡についてみると、野坂常吉家の地元であり主要な卸売地域であった野辺地町においては、1894 年まで野坂姓の者との取引と、秋田喜代松との取引で過半が占められていた。このうち、野坂勘左衛門は野坂常吉家の本家にあたり、

図表 14. 上北郡野辺地町・三本木町における卸売主要取引相手の変遷

		年次	1889	1890	1894	1901	1907	1912	1916	1920	1925
郡	町村	氏名	石	石	石	石	石	石	石	石	石
上北郡	野辺地町	高木盛徳	5.6	2.6							
		野坂留之助	18.6	27.7							
		野坂富之助	0.7		26.6						
		野坂勘左衛門			0.5	0.3					
		野坂豊吉					8.6				
		秋田喜代松	11.4	9.9	17.4						
		杉山久之亟	3.5	3.8	2.2						
		角鹿藤吉			0.3	45.9	42.7	30.2			
		中村久治				28.7	12.8	4.7	2.5		0.2
		立花新太郎									52.9
		島谷勘三郎				0.5			10.6	18.1	16.3
		吉田林治				7.6					
		吉田眞吉					9.0				
		吉田直治						25.9			
	野辺地町計		42.0	49.2	53.5	102.0	76.9	63.5	15.2	21.3	74.1
	三本木町	石川美濃次郎（石川商店）	31.8	23.4	66.4	57.4	43.2	26.4	9.4	0.2	
		石川四郎	1.6	2.1	3.5						
		石川幸（之）助	3.2	11.4							
		大家孝一郎	9.0	4.0							
		稲本清三郎（稲本商店）				60.7	21.0	22.6	14.4	9.4	4.3
		三浦芳之助					10.6	18.8			
		菅原福次郎						7.4	7.9	9.0	9.1
	三本木町計		45.6	40.9	69.9	118.2	74.7	75.1	32.9	18.6	13.8
上北郡総計		105.1	97.3	126.3	283.4	174.5	159.2	67.2	57.4	136.6	

出典) 野坂常吉家の「売上帳」「醤油売立帳」および各年の「醤油売上帳」より筆者作成。

野坂豊吉は初代・野坂常吉の兄弟にあたる（横浜 1976：68）。そのほかの野坂姓の者については、横浜昌大（1976）の野坂本家・分家の系図で名前が確認できないため、野坂常吉家との関係は不明である。しかし 1901 年、野坂常吉家の醤油販売がピークを迎える時期になると、大口の取引相手は角鹿藤吉と中村久治に代わる。しかし、1901 年からは角鹿藤吉や中村久治などとの取引量は減少していき、1916 年以降は角鹿藤吉との取引が確認できなくなる。代わって島谷勘三郎が大口取引先として表れるが、その取引量は 10 石台から 20 石に届かない取引量であり、それ以前の大口取引先との取引量よりも少ない。したがって、1907 年以降、特に 1916 年、1920 年の野辺地町における卸売の減少は、それ以前の年次の水準で大口の取引をできる顧客がいなくなったことに起因しているといえよう。そして 1925 年には立花新太郎と 52.9 石の大口取引が行われ、1907 年時点の水準まで野辺地町での卸売量が回復している。

野辺地町とほぼ同様の傾向は三本木町における卸売でも確認できる。三本木町では石川美濃次郎（石川商店）と稲本清三郎（稲本商店）が一貫して大口の取引相手であった。石川美濃次郎と稲本清三郎はいずれも野坂常吉家の醤油原料大豆の仕入れ先であり⁽³⁴⁾、その意味でこの取引は野坂常吉家と石川美濃次郎、稲本清三郎との経営上の利害関係に基づいていたと考えられる。しかし、石川美濃次郎との取引は 1907 年以降減少して 1920 年にはほぼなくなり、稲本清三郎との取引は 1925 年まで継続しているものの、やはり 1907 年以降顕著に縮小する。1912 年以降は菅原福次郎との継続的な取引が確認できるが、1907 年以前における石川美濃次郎、稲本清三郎との取引量には遠く及ばない。したがって、三本木町では石川美濃次郎、稲本清三郎という大口顧客との取引の減少が、そのまま町全体での卸売の減少に直結していたといえよう。野辺地町の場合と同様に三本木町でも、野坂常吉家は特定の少数の大口顧客に依存した卸売を展開していたのである。

以上からわかることとして、上北郡、特にその販路にて中核をなした野辺地町・三本木町では、初期から少数の特定の取引相手と大口の取引を行う形で卸売が展開されており、そうした大口の取引相手が現れるかどうかの販売に大きく影響していた。つまり、1901 年までの上北郡における醤油販売の成長は、時期により取引相手に交代はあれど、特定の相手との大口取引に依存して成長していたのである。そのため、上北郡の醤油販路は、そのような大口取引に応じる顧客がいなくなると醤油販売が急激に減少し、大口の取引相手が再度現れると販売が回復するという、不安定な構造になっていたのである。上北郡の卸売は野坂常吉家の卸売全体に最も大きなウェイトを占め、その伸びが醤油販売全体の伸びを押し上げていた。しかし上北郡における卸売がこのような不安定さを持つものであったために、それが減少する際には醤油販売全体に与える影響もまた大きかったといえるだろう。

次に図表 15 から下北郡の田名部町、川内村の主要卸売取引相手についてみると、田名部町では 1894 年までは特筆して取引量の多い、かつ継続的な取引相手は確認できず、1901 年から秋濱

図表 15. 下北郡田名部町・川内村における卸売主要取引相手の変遷

		年次	1889	1890	1894	1901	1907	1912	1916	1920	1925
郡	町村	氏名	石	石	石	石	石	石	石	石	石
下北郡	田名部町	池田源蔵	10.1	5.1							
		中島清助	2.1		8.7	1.4			0.2	0.1	
		高松与一郎	0.3		17.5						0.8
		高松専助				19.7					
		渋田才太郎			6.0						
		秋濱清吉				40.3	14.2	4.4			
		二本柳常五郎				16.8	13.5	12.3	9.0		
		村木友吉				8.6					
		目時盛人				2.6				0.5	
		川島徳蔵（三）						29.7	15.8	20.8	45.5
		野村五三郎						5.8	4.4	0.3	
		小原文三郎						4.2	8.7	6.1	3.2
		芦田竹太郎					9.6	7.3	4.5		
	田名部町計		13.9	8.1	32.8	97.7	38.2	68.7	48.2	33.3	59.2
	川内村	今泉富吉						13.4	8.3	3.6	5.4
		河野商店						4.3	2.7		
		田中吉三							11.2	14.8	3.8
		大山佐太郎						1.4	2.2		
		大山要吉					3.0		3.0	0.8	
		岡田橘治			11.3	9.3	11.2	16.3	7.5	6.8	6.2
		小林三次郎							1.2	0.5	0.8
		川岸宇一郎					4.4	1.3	5.5	3.0	
	川内村計		2.0	4.1	11.3	11.2	21.9	43.5	45.2	31.7	16.0
下北郡総計		16.3	15.4	51.0	145.7	89.0	168.6	126.7	88.8	168.7	

出典) 野坂常吉家の「売上帳」「醤油売立帳」および各年の「醤油売上帳」より筆者作成。

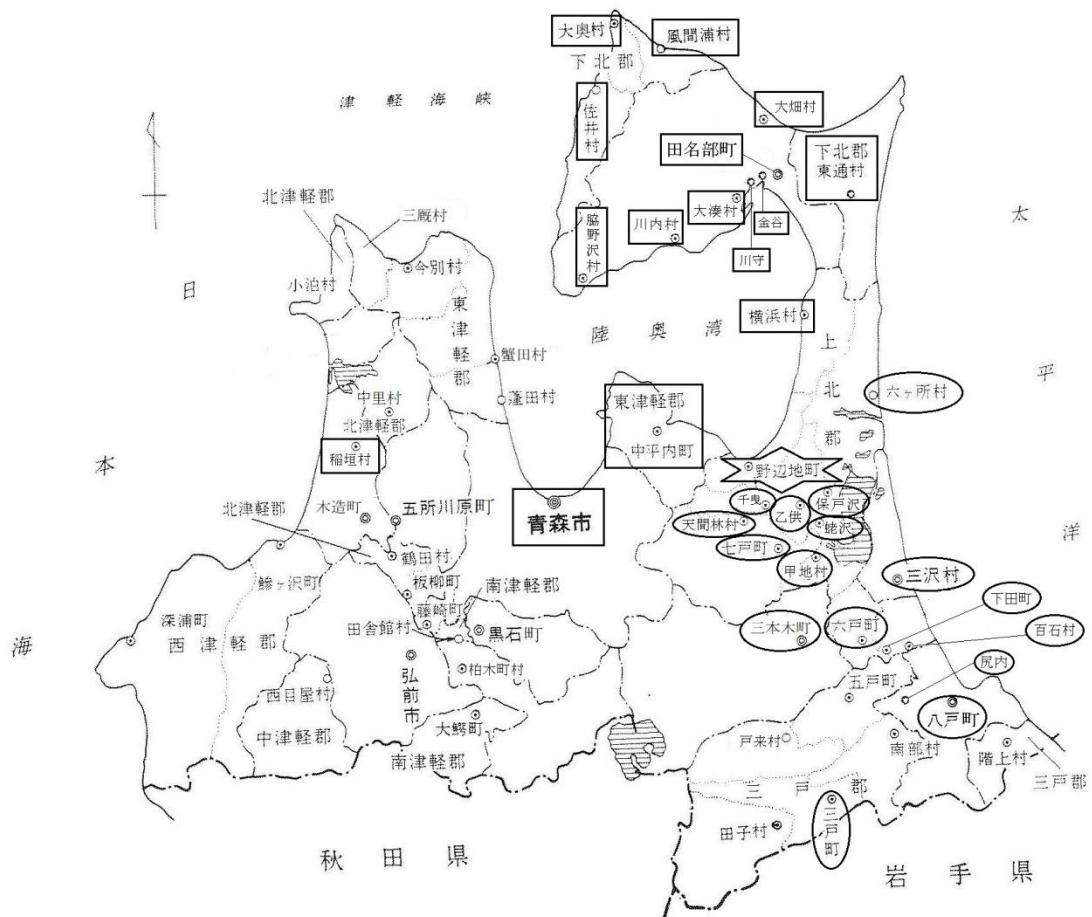
清吉や二本柳常五郎など大口かつ継続的な取引相手が現れ始めるものの、基本的に特定の大口取引に依存しない構造になっている。1907 年以降の秋濱清吉および二本柳常五郎との取引は数量的に拡大せず、1912 年には川島徳蔵が大口かつ継続の取引相手として現れるものの、その頃には相対的に小さい取引を田名部町内の複数の取引相手と行っている。田名部町では、1912 年以降に、5 石前後から 10 石未満の取引を継続的に行う取引相手が複数現れるのである。この傾向は川内村にもみられ、特に川内村は上北郡での卸売が減少し始める 1907 年以降に取引相手を増やし始める。つまり田名部町、川内村においては、1912 年以降に小口だが継続的な取引を行う相手が増加したのである。前掲図表 8 でみたように、1907 年以降、下北郡では田名部町、川内村以外の町村にも販路が広がっていくが、各町村計の販売量を見てもわかるように、それら町村での個々の取引は小口であった。1907 年から 1920 年にかけては上北郡（特に野辺地町と三本木町）での卸売が減少し停滞する一方で、下北郡田名部町、川内村での卸売が安定ないし増加をみせるが、こうした動きは下北郡における小口・継続的取引を行う取引相手の増加によって生じていたといえよう。

上北郡の近傍の下北郡は、前掲図表 4 および前掲図表 5 で示したように、青森県内で最も醤油生産が少なく、醤油製造場の数も少なかった地域である。下北郡で特筆すべき醤油醸造業者としては田名部町の丸大醤油醸造合資会社が存在した。同社の醤油生産石数は前掲図表 6 によれば 200 石前後で、おおむね野坂常吉家よりは小規模であったものの、田名部町では競争相手となりうる醤油醸造業者である。しかし、その他に特筆すべき醤油醸造業者は、前掲図表 6 をみる限り存在しない。すでに述べたように、前掲図表 8 をみると上北郡野辺地町・三本木町での卸売が減少する 1907 年以降には下北郡田名部町での卸売が安定的に推移するとともに川内村その他で卸売が増加しており、たとえば大畑村、脇野沢村や大湊村などでも一定程度の卸売が継続的に展開していた。野坂常吉家が丸大醤油醸造合資会社の存在があっても下北郡田名部町で卸売を安定して展開できた理由は不明だが、田名部町を除いても、県内最下位の醤油生産量であった下北郡内には販路を広げる余地のある地域が多く存在したと考えられる。したがって、野坂常吉家は、上北郡での卸売が減少した時期に、県内の醤油生産において劣位にあり、販路を広げられる余地が大きかった下北郡において、小口でも継続的な卸売の拡大に注力したといえよう。加えて、先述のように 1907 年以降に野辺地町での小売が大きく減少はせず安定していたことをあわせて考えれば、野坂常吉家は 1907 年以降の停滞期に、野辺地町での小売への注力や、下北郡での小口取引による新たな取引相手の開拓によって、その醤油販売を維持しようとしていたのである。

4.3 野坂常吉家の販路形成を規定した地理的条件

前掲図表 8 に整理した野坂常吉家の卸売販路の市町村のうち、上北郡横浜村、青森市、東津軽

図表 16. 青森県内における野坂常吉家の卸売先地域の分布図



出典) 青森県知事官房 (1927) 所収の「青森縣管内圖」を参照し、「青森県全図」(日本加除出版株式会社編集部編 2006 : 44) に筆者が加筆して作成。

郡中平内町、西津軽郡稲垣村、そして下北郡の各町村は、すべて陸奥湾沿岸に位置するか、陸奥湾内での海運によって移動できる範囲の港湾につながる位置にある市町村である。図表 16 は、野坂常吉家の青森県内における卸売の販路について、その位置関係を地図上に図示したものである。図表 16 において、野坂常吉家の地元である野辺地町は星形で囲み、上北郡の内陸部と太平洋側、そして三戸郡の卸売先については楕円形で囲ってある。

図表 16 で注目すべきは四角形で囲った市町村である。上北郡横浜村(現、横浜町)は野辺地町から野辺地湾(陸奥湾を夏泊半島で分けたうちの上北郡野辺地町・野辺地港側の湾)に沿って下北半島の方面に位置している。青森市は津軽半島の陸奥湾沿いにあり、西津軽郡稲垣村(現、つがる市)は青森市にやや近い位置にある。東津軽郡中平内町(現、平内町)は夏泊半島(陸奥

湾の津軽半島・青森湾側と、下北半島・野辺地湾側を隔てて突き出た半島）一帯であり、野辺地港および青森港の間近である。そして下北郡の田名部町、川内村、脇野沢村、大湊村、大畑村、川守、金谷（ここまで現、むつ市）、佐井村、大奥村（現、大間町）は陸奥湾に面した位置にあった。下北郡風間浦村、東通村は陸奥湾に面していないものの、風間浦村は大奥村に隣接し、東通村は田名部町、大湊村、大畑村、川守、金谷などに隣接している。

既述のように、汽船網の発達により 1895 年頃から北前船経営が衰退すると、野辺地町・野辺地港は大規模に貨物を輸送する遠隔地交易においてその役割を失ったとされる。しかし、陸奥湾内の、特に下北半島方面との物資の海上輸送においては、野辺地港は大正期まで一定の役割を果たしていた。1897 年に下北郡と野辺地町の有志によって陸奥汽船合資会社が設立されると、翌年から大湊村を起点として野辺地町（野辺地港）・青森市（青森港）間を結ぶ汽船が運航しはじめ、さらに 1908 年からは大湊村—川内村—脇野沢村—青森市（港）—野辺地町（港）—横浜村を汽船が運航するようになり、1921 年に同社が解散するまでこれらの航路で汽船による物資の輸送が行われていた（石山 2010：7-8）。この陸奥汽船合資会社の航路は、津軽半島の陸奥湾沿いと、下北半島の陸奥湾沿いと、野辺地町（港）を結ぶ航路である。そしてこの航路の途上にある市町村はすべて、前掲図表 8 や図表 16 に示した野坂常吉家の卸売先地域である。つまり、野坂常吉家の、特に下北半島および津軽半島の醤油販路は、野辺地港を起点とした陸奥湾内での海運が利用できる範囲で形成されている。初期から卸売先として重要であった下北郡田名部町・川内村はもちろん、上北郡での卸売が伸び悩む 1907 年以降に開拓された下北郡の各町村はすべて、野辺地港から陸奥湾内の汽船航路を通じて醤油を運び出すに容易な経路上にあったのである。したがって野坂常吉家は、販路の維持や拡張に際して、販売先が陸奥湾の汽船航路を利用できる位置にあるかを重視し、その条件のもとに卸売先地域を選んでいったと考えられる。つまり、野坂常吉家の醤油販路は、陸奥湾における海上輸送航路に規定されて形成されていたのである。なお、野坂常吉家がごくわずかではあれ青森市に継続的に醤油を移出できていたのも、この陸奥湾内の汽船航路を利用することができ、青森市への輸送が容易であったことが関係しているとみてよい。

なお、野坂常吉家の卸売において三本木町での大口取引が減少した要因にも、この物流の問題が関係していると考えられる。野辺地町と三本木町とは地理的に陸路でつながっており、貨物の運搬は陸運を利用すると考えられるが、この二つの町は直接鉄道でつながっていない⁽³⁵⁾。鉄道以外の陸送手段には馬車を含む荷車しか想定できないため⁽³⁶⁾、野坂常吉家にとって、陸運を通じて三本木町の業者と大口取引を行うことは醤油の輸送面で不利な条件にあったといえよう。前掲の図表 14 および図表 15 に示したように、三本木町での卸売が減少していく 1912 年以降は、下北郡での卸売が増加する。このことは、野坂常吉家が、醤油の運搬が困難な三本木町から、陸奥湾沿いの海運を利用でき、醤油の運搬に有利な下北郡一帯へと卸売の販路を切り替えた結果である可

能性を指摘できよう。

また、野坂常吉家は三戸郡の八戸町、三戸町にも販路を持っていたが、1907 年以降は伸び悩んで 1916 年を最後に同郡への販売が確認できなくなる。これはおそらく、泉山醤油合名会社が 1901 年に創業し、和田醤油株式会社が 1900 年に設立（創業は 1867 年だが 1900 年に会社化。前掲図表 6 を参照）したことと無関係ではない。まず、前掲図表 6 からわかるように、三戸郡八戸町にはもともと野坂常吉家と同程度の規模の醤油醸造業者が多数存在しており、実態として野坂常吉家の八戸町での卸売はさほど成長していない。一方、1894 年までは卸売量を伸ばしており、三戸郡では主要な販路であったと思しい三戸町については、有力な醤油醸造業者は矢幅三次郎くらいであった。しかし、同じ三戸郡の八戸町と五戸町に 1900 年以降、泉山醤油合名会社と和田醤油株式会社という「大醸造家」が現れたことは、他郡の醤油醸造業者が三戸郡内部の市場に入り込む余地を狭めることにも繋がったと考えられる。

そして、1900 年以降に三戸郡に「大醸造家」が現れ、同郡全体の醤油生産も順調に増加していた（前掲図表 4 参照）ことは、その後の三本木町における野坂常吉家の卸売にも影響を与えた可能性がある。三本木町での卸売は野辺地町での場合と異なり、1920 年以降も販売量を回復させない。三本木町は地理的に三戸郡の五戸町や八戸町にも近い。また十和田鉄道開通後の 1922 年以降は、三本木駅は古間木駅を介して、日本鉄道八戸線の尻内駅経由で八戸駅から醤油を移入できた可能性もある⁽³⁷⁾。つまり、野坂常吉家の三本木町での卸売が 1920 年以降も回復しなかった背景には、前述の物流上の困難さに加え、同家の醤油が三戸郡の有力醤油醸造業者の醤油に押し負けた可能性も指摘しうるのである。

5. 結論

本研究では、野坂常吉家の醤油醸造業について、その醤油販路の形成を規定した条件を明らかにした。野坂常吉家の醤油販路の形成において、初期には北海道に盛んに醤油を移出していた。しかし、北海道市場には、青森県からはもちろん、その他の府県からも醤油が流入しており、おそらく様々な地域からの醤油が競争状態にあった。そして野坂常吉家が北海道移出の起点としていた野辺地港が 1895 年頃には北海道との間の物流において優位性を失いはじめており、これらの要因から野坂常吉家の北海道移出は販路として維持・拡大をみなかった。野坂常吉家は醤油販路を県内に移し、特に地元・上北郡と近傍の下北郡を軸にその醤油販売を成長させる。そのため、野坂常吉家は青森県内に醤油の販路を形成し、拡大していくことでその醤油醸造経営を確立したといえる。野坂常吉家の醤油販売では卸売の比重が高かった。上北郡での卸売は少数の大口取引相手に依存して成長していたため、そうした大口の取引相手がいなくなると急激に販売が縮小す

る不安定さを持っていた。一方で下北郡での卸売は必ずしも大口の取引相手には依存しなかった。特に上北郡の卸売が減少する時期には、下北郡では数においても地理的範囲においても、小口であれ継続的な取引相手を増やすことにより、卸売を安定ないし増加させていった。下北郡は醤油生産石数、醤油製造場ともに県内最下位であり、野坂常吉家と競合する規模の醤油醸造業者もほとんど存在しなかったため、野坂常吉家が醤油の販路を地理的に拡大するうえで重要な地域であったといえるだろう。

そして、野坂常吉家の醤油販売の成長期、そして減少期の分析を通して判明したこととして、同家は主に上北郡以外の地域にその醤油販路を形成する場合、主に野辺地港を起点とする陸奥湾内の地域を選んで販路としていた。上北郡においては横浜村がその条件に該当するが、上北郡以外の販路のほとんどは陸奥湾（および野辺地湾）沿岸に位置するか、その沿岸に位置する町村や港を経由して醤油を運搬できる場所に位置していた。特に、上北郡の卸売、ひいては醤油販売全体の減少期を支えた下北郡での卸売は地理的な販路の拡大を伴っていたが、そのときに販路として広がった町村のほとんどは、下北半島の陸奥湾（野辺地湾）側に位置するか、そこに位置する町村・港に近接する位置にあった。つまり、野坂常吉家の醤油販路は陸奥湾（野辺地湾）内の海運に依拠する形で形成され、拡大していたのであり、野坂常吉家の醤油醸造経営の存立基盤は野辺地港を起点とした海運に規定されていたといえよう。

野坂常吉家は花井俊介（1998）および花井（1999）が分析した茨城県真壁町・田崎醤油の事例に近い。たとえば1924年時点で田崎醤油の製成醤油石数は415.84石（花井 1998：47）であった一方、1923年の野坂常吉家の製成醤油石数は303.9石であった（前掲図表3参照）から、経営規模では田崎醤油の方がやや大きかったといえる。田崎醤油は茨城県真壁町の農村部に販路を限定して醤油醸造業を維持しており、これは長妻廣至（1990）が想定したような、農村市場にその販路を固めていく中小・零細規模醸造業者という姿に合致する。

一方、田崎醤油と同程度かそれ以下の生産規模である野坂常吉家は、初期の短期間であれ北海道市場へ醤油を移出していた。そしてごく少数ながら岩手県などの県外市場にも醤油を卸売し、さらに青森市や三戸郡八戸町など都市部を含む青森県内の経済・商業の要地と、東津軽郡の中平内町など他郡の町村にまで継続して醤油を販売していた。青森市での醤油の卸売は、少量であれ卸売全体が縮小する1912年以降も継続している。これは、林（1986）および谷本（1990）が関東の醤油市場から明確化した「二層構造」論で提示した、「中小醸造家」の販路形成の在り方とは異なっている。「二層構造」論では、特定の産地における「大醸造家」がその地域の都市部などの巨大な市場を寡占し、「中小醸造家」はその販路を地元・近傍の地域に収束していくとみている。長妻（1990）が中小・零細規模醸造業者について想定した販路形成もまたこれと同様である。しかし、野坂常吉家はたしかにその販路の中核を地元・近傍の市場に置きつつも、初期の北海道移出

が縮小して以後も、青森市や東津軽郡など、地元市場を超える範囲へ継続して醤油の販路を形成していた。野坂常吉家の場合、既述のようにその販路形成は海運の利用に規定されていたと考えられるが、たとえば香川県大川郡引田町で醤油醸造業を展開した「中小醸造家」である佐野家も、1934 年以降、海運を利用して隣接する高知県の都市市場に大規模な販路拡大を試みていた⁽³⁸⁾。この佐野家や野坂常吉家のように、沿岸部に位置し、醤油販売において海運の利用が重要であった地域の醤油醸造業者は、海運で移動できる範囲であれば仕向先の市場の規模を問わずに販路の拡大を実行した可能性がある。そのために、たとえば関東の醤油産地で既存研究が想定したような販路形成とは異なる販路形成が行われたのではないかと考えられる。

したがって野坂常吉家は、林（1986）、谷本（1990）および長妻（1990）が事例分析から導き出した枠組みとは異なる醤油販路を形成し、その醤油醸造経営の存立基盤としていたのである。野坂常吉家が「中小醸造家」でありながら、初期には北海道という巨大な市場に移出できた理由は、青森県と北海道が津軽海峡を挟んで隣接し、北前船運航により野辺地町と北海道が結ばれていたからであった。また、野坂常吉家が地元の上北郡だけではなく近傍の下北郡へ醤油を移出するうえでも、陸奥湾内の海運の存在が重要であった。そして、野坂常吉家が地元・近傍市場を超えて他郡の東津軽郡や西津軽郡の町村、はては県内都市部の青森市まで醤油を移出し得たことにも、海運の利用が大きく関わっているといえる。井奥（2016）が詳細に明らかにした千葉県野田の高梨兵左衛門家による地元・近傍市場での醤油販売では、河川流通網や鉄道網を駆使し、地元で経済・産業が発達している、ないし発達しつつある地域へ盛んに醤油を販売していた。「醤油醸造家がどのような市場に対応するかは時代やその時々置かれた状況により異なる」（井奥 2016 : p. 463）るのであり、個々の醤油醸造業者がどのような販路を形成するかは、生産（経営）規模の違いのような条件からのみ決定されるわけではない。むしろ、井奥（1999 ; 2016）や本研究が明らかにしたように、醤油醸造業者の販路形成は、事業を展開する地域の地理的条件、そしてその地域で利用可能な物流網などの条件に左右される場合があることが、野坂常吉家の事例から指摘できるのである。

なお、本研究では、①北海道市場から野坂常吉家が撤退した直接の要因、②野坂常吉家の醤油生産・販売が 1910 年代以降に減少した直接の要因、そして③1907 年以降の上北郡、特に野辺地町で卸売の大口取引先がいなくなった直接の要因の 3 点について明らかにすることが出来なかった。このうち②と③については、当時、野坂常吉家で相次いで経営代表者が交代したこと⁽³⁹⁾が間接的に影響している可能性があるが、これを直接の要因と考えることは難しい。①、②、③の問題を解明するには、北海道内、そして青森県内の他の様々な醤油醸造業者の生産・販売の動向を追うことで、同地域における当時の醤油市場の競争状態を明確にする必要があるだろう。この問題の追究については、今後の課題としたい。

(1) 「在来産業」は、中村隆英(1985a) および中村(1985b) によれば、「原則として、広義には農林水産業を含み、狭義には農林水産業を除いた、近世以来の伝統的な商品の生産流通ないしサービスの提供にたずさわる産業であって、主として家族労働、ときには少数の雇用労働に依存する小経営によってなりたっている産業」(中村 1985a : 177) と定義される。さらに「在来産業」は「伝統的な旧在来産業」と、「外来の素材や技術を取り入れた新在来産業」とに区分される(中村 1985b : 190)。一方、阿部武司(1988) のように、「工場化、動力化を推進し、以前に比べれば斬新な機械を導入して近代産業化—そして多くの場合、中小工業化—していくもの」は「在来産業に含まれない」とする見方もある(阿部 1988 : 110)。野坂常吉家の場合、本稿が分析した期間において、製造設備の機械化は確認できない。たとえば1898年時点の「醤油製造諸器械調書」および「醤油製造場建物調」から野坂常吉家の醤油製成設備の一覧を確認すると、圧搾に使用する道具としては「槽」、「男柱」、「締木」、「掛縄」、「掛石」、「掛袋」のみが記載されている。これらは明治20年頃まで主流であった「槓杵式(天びん式・棒締式)」と呼ばれた圧搾装置を構成する部材であり、動力を伴わない器械である(葛岡 1915 : 190 ; 山口 1969 : 101)。そして1909年、1912年について同様に設備一覧に関する史料を確認しても、野坂常吉家の設備一覧は1898年時点の状態から全く変化がなかった(「願届諸用留」【J295ハ】の「醤油製造諸器械調書」および「醤油製造場建物調」、「諸用留」【J355ハ】の「醤油製造諸器械調書」、「醤油製造場建物調」、「固定資本明細書」を参照)。また、同家の醤油醸造業における従業員数が唯一判明する1909年時点についてみると、その構成は「労役者 十一人 内営業主一人 雇人三人 職工労働者八人」となっていた(「諸用留」【J355ハ】収載の「明治四拾式年営業石■課税標準届」を参照。■は判読不可能)。後掲注(39) で述べるように、「営業主一人」が労働力とはなりえなかったことを考えれば、実質的な労働力は10名であり、野坂常吉家の醤油醸造業は「小経営」であったと推察される。そして本研究の分析期間を通じ、野坂常吉家は同時期に存在した他の醤油産地の醤油醸造業者と比較しても生産規模の面で際立った地位になく、平均かそれ以下の生産規模であった。さしあたり本研究では、「近世以来の伝統的な商品の生産流通ないしサービスの提供にたずさわる」という点をもって、野坂常吉家の醤油醸造経営を「在来産業」論の視角から扱うこととする。

(2) 中村(1985b) では、東京と大阪の二つの大都市でも、全国の市部と郡部でも、有業者人口のシェアは「在来産業」部門が「近代産業」部門を上回ることが検証されている(中村 1985b : 197-204)。

(3) 長谷川彰(1999) には、関東と関西の醤油産地を対象に行われた豊富な研究が紹介されている。そのうえで長谷川(1999) は、「各醤油醸造産地についての研究の深化」が重要であるとし、「野田醤油醸造業史をはじめ小豆島醤油醸造業史や愛知醤油醸造業史についての研究」や「九州地方をはじめ現在ほとんど醤油醸造業史研究の開始をも見していない地域」の研究の進展が重要であるとしている(長谷川 1999 : 11)。

(4) 林(1986) によれば、関東では「近世から都会向けの醤油と周辺農村向けの醤油ではかなり差があり、醸造業者もそれぞれ対象とする市場を意識して生産・出荷を行っ」ており、「二層構造的な性格を持つ醤油醸造」が行われていたとされる(林 1986 : 238)。林(1986) が指摘した「二層構造」を、谷本(1990) は醤油醸造経営と市場との対応関係として具体的に整理し、醤油醸造経営の成長条件として提示した。

(5) すなわち、大都市に近接する大規模醤油醸造経営は大都市市場以外を範囲とせず、中小規模醤油醸造経営は周辺都市や農村以外を範囲としない。大規模醤油醸造経営は大都市市場に、中小規模醤油醸造経営は周辺都市と農村に、それぞれが目指す市場がほぼ固定されているような見方がなされている。

(6) たとえば、井奥(1999) が分析した福岡県では、林(1986) および谷本(1990) が論じた「二層構造」は見られない。福岡県では、関東のように大消費市場に向かう大規模醤油醸造経営と、大規模醤油醸造経営が対象としない周辺地域に向かう中小規模醤油醸造経営という棲み分けは生じなかった。井奥(1999) は、『都市向け大醸造家と周辺市場向けの中小醸造家』といったような分類は、関東では言えても、どこにでも当てはめることのできる、普遍的なシェーマたりえない」と指摘している。(井奥 1999 : 252-253)

(7) 谷本(1990)の推計によれば、明治前期には、和歌山県の湯浅、兵庫県の龍野、そして千葉県
の野田・銚子など、それぞれ大都市市場向けに生産する醤油醸造業者がいた地域でも、1,000
石水準を超える生産規模の「都市向けの大醸造家」はごく一部であったとされ、生産規模100石
前後の「中小醸造家」の方が数多く存在したとされる。そのうえで1905年から1924年まで各階
層の醤油醸造業者が全国の醤油生産に占めるシェアの推移をみると、生産石高500石以上から
5,000石未満の階層に位置する醤油醸造業者の生産量が全国の醤油生産量の40%から45%台を占
め、対して500石未満の階層の醤油醸造業者は47.5%から32.8%にまでシェアを落とし、5,000
石以上の階層の醤油醸造業者のシェアは増加しても1924年時点で22%にとどまっている。(谷本
1990:239-243)

(8) 野坂常吉家の醤油販売について、すべての史料は残されていないが、1893年の「売上帳」、
1885年の「醤油売立帳」、および明治期から昭和戦前期の「醤油売上帳」(1885年から1916年、
1918年から1926年、1936年、1939年)が残存しており、その期間の販売動向は分析できる。

(9) なお、野坂味噌醤油店の戦前期の店名については、少なくとも1905(明治38)年頃は「ヤマ
サン野坂商店」であった。また、醤油醸造業の営業鑑札を受ける代表者の名義が、二代目・野坂
常吉(初代・野坂常吉の長男・友次郎)と妻・ミ子の長女・野坂トミであった時期もある。横浜
昌大(1976)のp.68、『野坂常吉家文書』の「願届諸用留」【J295ハ】、「諸用留」【J312ハ】、「諸
用留」【J355ハ】、および1919年版の『日本商工人名録』(商工社1919:ウ12)を参照のこと。

(10) 「開業沿革」は野坂常吉家の「明治二十二年御用留」【J268ハ】に記載されている。第三回
内国勸業博覧会の開催は1890年である。

(11) たとえば1901年の「米塩大豆出入帳」【J306ハ】をみると、「仕込用」「製成用」として購
入された塩の仕入れ先については「三田尻塩本家買入」と記されており、野坂常吉家は北前船主
である本家・野坂勘左衛門家から三田尻塩を購入していたことがわかる。

(12) 収益から費用を除いた数値が利益であるとの観点から、利益と費用の和をもって収益の値を
推計した。

(13) 1902年に醤油味噌醸造業の利益が大きく減少している理由は、「廿四年八月及廿五年一月震
災ノ為製造蔵三ヶ所及麹室ノ損害」による「器械修繕費」370円、そして船舶で輸送した「醤油
式入参拾樽みそ六拾樽」が「沈没」したことにより生じた「欠損金」274.05円が、それぞれ費用
に計上されたためである。

(14) 野坂常吉家の醤油の仕込・製成について、すべての史料は残されていないが、「醤油製成帳」
(1888年)、「醤油仕込帳」(1888年から1900年)、「仕込製成帳」(1907年)、「醤油仕込製造帳」
(1901年から1903年)、「醤油仕込糟掛帳」(1904年から1907年、1909年、1911年、1912年、
1919年、1921年)、および「醤油仕込製成帳」(1913年から1915年、1919年)が残存しており、
その期間の仕込・製成は分析できる。ただし、年次によっては、仕込か製成のいずれかについて
の記録が脱漏している場合もある。

(15) 「割揚法」とは仕込諸味に水、食塩水、番醤油(番水)、醤油粕、あるいは製成前の醤油に
沈殿している「滓」などを混ぜてから圧搾する方法である(伊藤1921:5)。割揚法は「價格ヲ低
廉ナラシメ得ルヲ以テ製品ノ品質多少劣等ナリト雖モ各地ニ廣ク應用セラル」(伊藤1914:127)
と説明されており、つまり醤油の品質低下に繋がる圧搾法だが、野坂常吉家がこの圧搾法を用い
た理由について明らかになる史料はない。

(16) 生醤油に水、塩水、あるいは番醤油を一定の割合で配合する操作を「醤油割」といった。伊
藤(1921)では「高價ノ醤油ヲ價低ノ醤油ニナス」と説明され、主に低質な醤油を作るための操
作であったとみられるが、野坂常吉家がなぜ醤油割を行ったかの理由について明らかになる史料
はない。(伊藤1921:92)

(17) たとえば「明治二十二年御用留」【J268ハ】に記載の「醤油製成方法書」にも、「一番搾り
上醤油ヲ大釜ニ入レ沸騰セシムルヲ凡ソ五時間(中略)二番搾り上醤油ヲ大釜ニ入レ昆布九百目
ヲ投入シ沸騰セシムル凡ソ六時間」とある。

(18) 「調旨味法」は字義の如く醤油の旨味を増すための手段であり、伊藤(1921)によれば醤油

1 石に対して昆布 500 匁から 800 匁の「煎出液」を加えるとしている（伊藤 1921：74）。

(19) なお、野坂常吉家が行っていた醤油製成法が、青森県の少なくとも南部地方で一般的なものであった可能性もある。野坂常吉家の 1901 年から 1902 年の家や事業全体に関する記録をまとめた「諸用留」（管理番号【J304 ハ】）には、1901 年に「青森県醤油醸造家大会」にて配布されたと思しき「醤油醸造家税務署ニ対スル一般規約」という史料が残されており、この中に「醤油製成方法申告」という、醤油製成方法を行政に届け出るための模範文例が収録されている。その模範文例は火入れの方法まで詳細に記載され、醤油割をすることを前提とした内容になっており、しかも野坂常吉家が税務署に提出した醤油製成方法の報告文面と一言一句ほぼ同一であった。また、三戸郡三戸町の醤油醸造業者・矢幅三次郎家では、調旨味法における添加物が「サッカリン」あるいは「甘草」であることと、工程の数や順序が異なるだけで、野坂常吉家とほぼ同様の醤油製成法を採っていたことが分かっている（『矢幅家（三戸）文書』の「諸願届書綴」より、「明治三十四年十二月二十五日」の「醤油製成方法申告」を参照のこと）。野坂常吉家は上北郡の、矢幅三次郎家は三戸郡の醤油醸造業者であり、いずれも青森県南部地方に属している。また、野坂常吉家は「開業沿革」において自家の醤油を「南部醤油」と称している。このことから、既述の醤油製成法は南部地方の、少なくとも中小・零細規模の醤油醸造業者にとって一般的なものであったかもしれない。つまり関東の醤油主産地にみるような「生醤油」「番醤油」は販売せず、沸騰を伴う加熱処理と、割揚法（諸味割）により搾汁した醤油と、昆布、サッカリン、甘草などの添加をした番醤油を混合した醤油を販売していた可能性がある。これは井奥（1999）が述べるような、醤油の地域ごとの多様性の一事例といえるかもしれない。

(20) 「諸用留」、「願届諸用留」、「願届諸用控」、「明治二十一年御用留」、「明治二十二年御用留」に、野坂常吉家が税務署に報告した「醤油製成方法書」の写しが整理されており、確認できる範囲で 1885 年 7 月に提出されたものが最も古く、1900 年 1 月 1 日に提出されたものまでが残存しているが、1888 年以降のものから 1900 年までのものには、醤油製成方法について記した内容に一切の変更がみられない。また、野坂常吉家の醤油仕込製成帳のうち 1888 年と、1918 年から 1923 年のものについては、醤油の製成工程において、割揚法で用いる水の量など各種原料の数量や、各段階で圧搾された醤油の数量、および「製成醤油」の数量が詳細に記録されている。1918 年から 1923 年までの製成記録をみる限り、1888 年時点と同じ工程で醤油を製成していたことがわかっている。この点から、1888 年時点で野坂常吉家の醤油製成方法は完成形として確立しており、以後変更を加えられることはなかったとみてよいだろう。

(21) 青森県の各郡・市は、大きく分けて「津軽地方」と「南部地方」とに分類することができる。「津軽地方」という場合、狭義には中津軽郡・弘前市、南津軽郡、西津軽郡、北津軽郡の一角を指し、広義にはそこに「東青津軽」と呼ばれる青森市・東津軽郡を含む。そして「南部地方」という場合、狭義には県南に位置する上北郡と「三八」と呼称される三戸郡・八戸市の一角を指し、広義にはそこに下北郡を含む。青森県地方気象台ホームページ（2006）を参照のこと。

(22) このうち、『青森県統計書』の「工業」の章における、「工場」の項目内の「醤油・味噌」工場についての調査と、『工場統計表』（『工業統計表』）の「酢・醤油・味噌」（「醤油・味噌・酢」）工場の調査は、数値の面で同一であり、双方とも職工数 5 人以上の醤油・味噌の工場についての調査であると考えて良い。『青森県統計書』には「工業」の章で醤油に関わる調査が二種類存在し、一つは「醤油」の項目における醤油の生産数量・価額、職工数、「製造場」数についての調査で、もう一つは「工場」の項目での県内の主な「醤油・味噌」工場の名称、所在地、創業年、業種、職工数および原動機の有無、生産数量・価額や経費に関する調査である。後者は 1924 年まで具体的ないくつかの醤油工場、味噌工場、および醤油味噌兼業の工場に関し詳しい調査を行っているが、1925 年以降は「郡市別事業別工場数」および「事業別工場数及従業者数」に項目名が変わり、青森県内の「醤油・味噌」工場の原動機の有無、職工数に調査内容が限定されるようになる。そして『工場統計表』（『工業統計表』）は職工数 5 人以上の工場のみを対象に職工数、工場数、および原動機の有無を調査しており、酒類以外の醸造業については「酢・醤油・味噌」（「醤油・味噌・酢」）と一括りにされて数値が集計されている。ここで、『青森県統計書』の「工業」の章におけ

る「工場」の項目で、1925年以降に集計されている「醤油・味噌」の工場に関する数値は、『工場統計表』『工業統計表』が「酢・醤油・味噌」（「醤油・味噌・酢」）について行った「職工五人以上」の工場についての調査と数値が同じである。また、『青森県統計書』では1900年から醤油について、1904年からは味噌について、生産数量・価額、「製造人員」などの調査が開始されている。一方で、酢については1929年の統計においてようやく「雑工産物」の項目で生産額のみ調査され始め、生産数量、「製造人員」などの調査が始まるのは少なくとも1937年以降である。そのため、青森県に關していえば、『工場統計表』『工業統計表』が「酢・醤油・味噌」（「醤油・味噌・酢」）の分類で集計している工場数の中に、酢醸造業の工場はほぼ含まれていないと考えてよい。一方で、『青森県統計書』の「工業」の章における「醤油」の項目で調査されている「製造場」数は、同じ章の「工場」の項目における工場数や、『工場統計表』『工業統計表』の調査における工場数よりも多い。そのため、『青森県統計書』で「製造場」数とある数値は、職工数5人未満の醤油の製造場・工場をも含めた数値を指すと考えて良いだろう。各年の『青森県統計書』および各年の『工場統計表』『工業統計表』を参照のこと。

⁽²³⁾ 前掲注(22)参照のこと。

⁽²⁴⁾ 参照した各種史料では、当時存在した醤油醸造業者が網羅的に調査されているわけではない。そして、味噌醸造業専業であり醤油醸造を行っていない醸造業者、表の期間で生産規模100石台を超えることがなかった醤油醸造業者、そして原史料において生産石数が不明の醤油醸造業者については図表6に反映していない。したがって、同表は明治・大正期に青森県内、ひいては上北郡内に存在していた醤油醸造業者すべてを記載できているわけではない。

⁽²⁵⁾ 1917年に行われた「第六回全國酒類醬油品評會」において、和田醤油株式会社の醤油銘柄のうち「亀甲和加」は二等賞を、「亀甲和田」は三等賞を受賞しており、泉山醤油合名会社の「亀甲泉山」も同品評会において三等賞を受賞している。（日本醸造協會編 1920a：42-47）

⁽²⁶⁾ 宮澤秀男（2014）のpp.152-161を参照のこと。

⁽²⁷⁾ 青森県の各港湾における醤油移出入と、北海道の各港湾における醤油移出入とについてその趨勢を把握できる史料としては、各年の『青森県統計書』、各年の『北海道庁統計書』、そして各年の『大日本帝国港湾統計』が存在する。各史料の数値について、移出入の数量では『青森県統計書』および『北海道庁統計書』で単位が「石」、『大日本帝国港湾統計』で単位が「噸」（トン）という相違はあるものの、金額で比較対照すると同一の数値となっている。そのため、『青森県統計書』や『北海道庁統計書』にある各港湾の貨物移出入の調査と、『大日本帝国港湾統計』にある青森県内・北海道内各港湾の貨物移出入の調査とは、同一の調査であるとみなしてよいだろう。したがって、『青森県統計書』、『北海道庁統計書』、『大日本帝国港湾統計』を利用することで、青森県と北海道との間での醤油の移出入の動向を分析することが可能である。ただし、『北海道庁統計書』では「道外」（他府県の港湾）からの移出入と、「道内」（北海道内の港湾間）での移出入とを区別して集計しているが、『大日本帝国港湾統計』はそれらを区別せずに移出入の数量と金額を記載している。そのため、移出入いずれの場合も、『北海道庁統計書』の「道外」と「道内」の金額を足した数値と、『大日本帝国港湾統計』の金額の数値とが一致する形になっている。また、後述するように、差はわずかであるものの金額が一致しない港湾が確認される年次もある。各年の『北海道庁統計書』および各年の『大日本帝国港湾統計』を参照のこと。

⁽²⁸⁾ ただし、『大日本帝国港湾統計』については多分に不正確な数値を含んでいる可能性が指摘されている。佐藤正弘（2020）によれば、『大日本帝国港湾統計』の基礎となっていた調査は、内務省が道府県に課した「輸出入貨物表」「港湾出入船舶表」の定期調査（毎年）と、「最近5ヶ年出入船舶輸出入貨物噸数価額」の単発調査である。しかし、地域によっては、内務省の提示する調査方法や調査に用いる「分類表」が実用的でないこと、その地域内の慣習とそぐわないためにそのまま適用できないこと、そして、その地域内で調査体制を整えられないことなどの理由から、正確な調査結果を提出できないという意見が出されていたという。特に単発調査については、「突然の照会であり、かつ過去5カ年に遡る調査であったため」、準備不足などから詳細な調査が行えず、「北海道は、調査期間が短すぎて全港湾に関する調査はできないので、小樽港などを参考に机

上で推計したという趣旨の回答」をしていたことが明らかにされている（佐藤 2020:274）。（佐藤 2020:273-275）事実、北海道内の各港湾について、『北海道庁統計書』にある移出入の金額と『大日本帝国港湾統計』の移出入の金額とがわずかに一致しない年次もある。そのため、『青森県統計書』、『北海道統計書』における移出入の数値も不正確である可能性があり、図表 9 および図表 11 でも、前後の年次とあまりにもかけ離れた異常値が出ている年次（1902 年、1911 年、1912 年）は表から除いている。しかし、戦前の各港湾における醤油の移出入を知ることができる史料は他に存在しないため、問題点には留意しつつ、これらの史料をもとに検討していく。

⁽²⁹⁾ 『大日本帝国港湾統計』に記載されている各港湾は「仕向港」および「仕出港」であり、仕出港・仕向港ごとに貨物の移出入数量および金額が記録されている。『青森県統計書』にある各港湾の貨物移出入の調査と、『大日本帝国港湾統計』にある青森県内各港湾の貨物移出入の調査とは同一の調査であると見なせるため、『青森県統計書』の各港湾移出入に表れる港は仕出港、あるいは仕向港とみてよいだろう。内務省土木局編（1913）『大日本帝国港湾統計』の「凡例」を参照のこと。また、赤坂義浩（2004）の pp. 25-26、谷口忠義（2007）の p. 73、谷口（2008）および大宮誠（2010）も参照のこと。

⁽³⁰⁾ 野辺地港の海が遠浅であることについては石山晃子（2010）の p. 2 を参照のこと。

⁽³¹⁾ 各年の『青森県統計書』を参照のこと。

⁽³²⁾ たとえば、1914 年に函館区の「和田治五郎」は泉山醤油合名会社の「亀甲泉山」を取り扱っているが（菅沼 1914: 74）、泉山醤油合名会社は三戸郡八戸町の「大醸造家」である。八戸港から北海道への醤油移出がほぼなかったことを考えれば、三戸郡など津軽地方外の県内主産地からの醤油も青森港に集められ、北海道へ移出されたとみるべきであろう。

⁽³³⁾ 野坂常吉家の醤油売上帳にある記録から卸売の「主要な卸売取引相手」を選定する基準については、表の期間において、「2 回以上取引の記録がある」こと、あるいは「一回でも 5 石を超える数量の醤油取引がある」こと、とした。ただし、たとえば野坂常吉家の本家にあたる野坂勘左衛門など、野坂常吉家と商取引に限らない特殊な関係にある者との取引については、この選定基準にこだわらず表に記載している。

⁽³⁴⁾ 各年の「米塩大豆出入帳」および「諸用留」【J355 ハ】にある 1916（大正 5）年の「醤油原料大豆買入調」を参照のこと。

⁽³⁵⁾ 戦前、青森県内に敷設されていた鉄道の各路線（日本鉄道の東北本線および八戸線、大湊線、奥羽線、黒石線、五能線、弘南鉄道、津軽鉄道、十和田鉄道、五戸線）を見る限り、野辺地町と三本木町を駅で直接結ぶ路線はない。古間木（当時の三沢村、現在の三沢市の地名）は日本鉄道東北本線で野辺地町と繋がっており、さらに十和田鉄道で三本木町と繋がっている。しかし、十和田鉄道が開業するのは 1922 年（大蔵省印刷局 1922: 144）であるため、それ以降でなければ、鉄道により古間木で野辺地町からの貨物を積み替え、三本木町へ移送することはできなかったはずである。以下、各鉄道の路線についての記述は、各年の『青森県統計書』の「汽車鐵道ノ里程及敷地」、「汽車乗降客貨物數量及賃金」、および「縣内各驛料表」を参照のこと。

⁽³⁶⁾ なお、陸送手段には自動車もあるが、1910 年代に上北郡の物流で自動車が活用されたとは考えづらい。戦前最後の『青森県統計書』から 1937 年の調査を見ても、上北郡内には「荷積」用の自動車が 43 台しかない。各年の『青森県統計書』のうち『昭和十二年 青森県統計書』の「第一編」の p. 83 から「諸車」の調査を参照のこと。

⁽³⁷⁾ さらに五戸線が五戸町まで延伸する 1930 年以降（大蔵省印刷局 1930: 208）であれば、三本木町まで五戸町からの醤油が流入した可能性がある。ただし、もし五戸町から三本木町まで鉄道のみで醤油を運搬するとすれば、尻内駅で五戸線から日本鉄道東北本線に貨物を積み替え、下田駅を経て古間木駅で十和田鉄道にさらに積み替えて三本木駅に送るという経路になるため、現実的ではなかった可能性もある。

⁽³⁸⁾ 香川県大川郡引田町・佐野家による昭和戦前期の高知県市場進出については、小杉亮介（2017）を参照のこと。

⁽³⁹⁾ 1900 年 7 月 12 日に初代・野坂常吉が死去すると、同月 27 日付で息子の友次郎が「常吉」

名義への改名願を提出し、同月 31 日に事業の営業権利や醤油製造場等々を引き継ぐ旨の届けを出して二代目・野坂常吉となった（「願届諸用留」【J295 ハ】に収載の「改名願」、「醤油製造営業継続申請」を参照）。しかし、1903 年に二代目も死去したため、同年 9 月 4 日に「家督相続届」が出され、家督は故・二代目の長女で、同年 4 月に生まれたばかりの野坂トミが継ぐことになった（「諸用留」【J312 ハ】収載の「出生届」、「死亡届」、「家督相続届」を参照）。1903 年に開かれた「親族会」の結果、野坂トミによる「醤油製造継続営業」は、その親権者である野坂ミ子が引き継ぐことで当初合意をみたが、「若年の婦女子者到底今日の時勢尙倣ひ営業継続六ヶ敷各地の取引上不都合ル■ニ付今般親族相談ノ上亡父実弟野坂友吉を以て引継ぎ営業候仕度ル付免許御取消」（■は判読不能。引用者注）する旨を七戸税務署長へ申し出ている（「諸用留」【J312 ハ】収載の「親族会同意書」、「醤油製造引継ニ付免許取消申請」、「醤油製造引継ニ付免許申請」を参照）。この申請は 1903 年 9 月 30 日付で承認され、醤油味噌醸造業は二代目の弟である野坂友吉が引き継いだ。同年 10 月 2 日、野坂友吉は「野坂常吉」名義への改名を申請し、同月 8 日付で承認されて三代目・野坂常吉となった（「諸用留」【J312 ハ】収載の「改名願」、「改名申告」を参照）。しかし、1908 年に三代目も死去する。その以後は野坂トミ名義で醤油醸造業が行われていた（「諸用留」【J355 ハ】収載の 1909 年の「印紙税法違反」を参照）。1919 年版の『日本商工人名録』（情報は 1918 年時点）にも、「野坂トミ」の名義で営業税、資本金が記載されている（商工社 1919：ウ 12）。

付記 本研究の執筆にあたり、史料のご紹介や閲覧、調査へのご協力など、青森県上北郡野辺地町「野辺地町歴史を語る会」および「野辺地町文化財を守る会」の鈴木幹人様、宮澤秀男様、そして野辺地町立歴史民俗資料館の駒井知広様、山崎杏由様に多大なるご協力を賜りました。心より感謝を申し上げます。なお、本研究は平成 29 年—令和 2 年度日本学術振興会科学研究費補助金基盤研究 (B)「醸造業による農村工業化と和食文化の形成に関する地域比較研究」（研究代表者：井奥成彦）により行われた研究成果の一部として発表するものである。

参考文献

論文・書籍・ウェブページ

- 青森県『青森県統計書』青森県：青森県（各年）
- 青森県知事官房（1927）．『青森県勢一斑．大正 14 年度』青森県：青森県知事官房
- 青森県内務部（1911）．『青森県商工業の状態』青森県：青森県内務部
- 青森市役所（1927）．『青森市産業要覧』青森県：青森市
- 青森市（1929）．『青森』青森県：青森市
- 青森市（1934）．『青森市商工案内』昭和 9 年版 青森県：青森市
- 青森地方気象台ホームページ（2006）．「青森県の警報・注意報の発表地域区分」「よくある質問と答え」「ご案内・広報資料」（<http://www.jma-net.go.jp/aomori/koho/sonota/faq.html#saibun>）（2020 年 8 月 24 日閲覧）
- 赤坂義浩（2004）．「資料解説」松本貴典編著『生産と流通の近代像—100 年前の日本—』日本評

論社：23-28.

阿部武司（1988）．「明治期在来産業研究の問題点—織物業を中心として—」近代日本研究会編著

『年報・近代日本研究—十——近代日本研究の検討と課題』山川出版社：109-125.

井奥成彦（1999）．「近代における地方醤油醸造業の展開と市場」林玲子・天野雅敏編著『東と西の醤油史』吉川弘文館：231-255.

井奥成彦（2016）．「高梨家醤油の地方販売の展開」井奥成彦・中西聡編著『醤油醸造業と地域の工業化—高梨兵衛左衛門家の研究—』慶応義塾大学出版会株式会社：461-485.

石山晃子（2010）．「野辺地湊（野辺地港・野辺地漁港）の『みなと文化』」みなと文化研究事業「港別みなと文化アーカイブス」（<http://www.wave.or.jp/minatobunka/archives/report/004.pdf>）（2020年12月18日閲覧）

伊藤定治（1914）．『醤油醸造法便覧』興醸社

伊藤定治（1921）．『醤油製成整品法並番醤油製造法 最新研究』広島県：久保田商店

大蔵省編（1885）．『開拓使事業報告』第3編 大蔵省

大蔵省印刷局編（1922年9月7日）．『官報』第3031号 大蔵省印刷局

大蔵省印刷局編（1930年4月8日）．『官報』第979号 大蔵省印刷局

大蔵省主税局編『主税局統計年報書』大蔵省主税局（各年）

大宮誠（2010）．「朝鮮東海岸主要港における移出入貨物の検討—1931年～1941年の元山港、興南港、西湖津港、城津港—」『現代社会文化研究』48：37-54.

小杉亮介（2017）．「戦前期の瀬戸内地域における醤油醸造経営の成長条件—佐野家「井筒屋醤油」の高知県市場進出を事例に—」早稲田大学産業経営研究所『産業経営』52：53-84.

葛岡陽吉（1915）．『通俗醤油醸造法講義録』茨城県：真壁郡醤油醸造組合

佐藤正弘（2020）．「両大戦間期における公的統計の信頼性」『近代日本統計史』京都：晃洋書房：267-285.

札幌県（1885）．『明治十六年 札幌県統計書』北海道：札幌県

渋谷隆一編（1995）．『都道府県別資産家地主総覧』青森編 日本図書センター

渋谷隆一編（1995）．『都道府県別資産家地主総覧』北海道編2 日本図書センター

商工社編『日本全国商工人名録』商工社（各年）

白崎五郎七・白崎敬之助編（1892）．『日本全国商工人名録』明治25年版 日本全国商工人名録発行所

菅沼要太郎編（1914）．『函館商工録』北海道：函館商工会

谷口忠義（2007）．「眠れる資料『大日本帝国港湾統計』のカヴァレッジ—府県統計書との突き合

- わせ作業の分析結果：薪・木炭―』『新潟青陵大学短期大学部研究報告』37：73-81.
- 谷口忠義（2008）．「港湾調査はなぜ1906年に開始されたのか―港湾調査史上の歴史的転換点―」
『社会経済史学』73(5)：509-526.
- 谷本雅之（1990）．「銚子醤油醸造業の経営動向―在来産業と地方資産家―」林玲子編著『醤油醸
造業史の研究』吉川弘文館：231-340.
- 谷本雅之（1996）．「醸造業」西川俊作・尾高煌之助・斎藤修編著『日本経済の200年』日本評論
社：255-280.
- 東京酒醤油新聞社編『大日本酒醤油業名家大鑑』東京酒醤油新聞社（各年）
- 内閣統計局編『日本帝国統計年鑑』東京統計協会（各年）
- 長妻廣至（1990）．「近代醤油醸造業と農村」林玲子編著『醤油醸造業史の研究』吉川弘文館
- 中西聡（2009）．「青森県船主の海運・酒造・銀行経営―陸奥国野辺地・野村屋野村家の事例―」
『海の富豪の資本主義』愛知県：名古屋大学出版会：160-198.
- 中西聡（2016）．「近代高梨家の資産運用と野田地域の工業化」井奥成彦・中西聡編著『醤油醸造
業と地域の工業化―高梨兵衛左衛門家の研究―』慶応義塾大学出版会株式会社：487-534.
- 中村隆英（1971）．「成長過程の長期的展望」『戦前期日本経済成長の分析』岩波書店：1-40.
- 中村隆英（1985a）．「在来産業論の発想」『明治大正期の経済』東京大学出版会：177-185.
- 中村隆英（1985b）．「在来産業の規模と構成―大正九年国勢調査を中心に―」『明治大正期の経済』
東京大学出版会：186-211.
- 日本加除出版株式会社編集部編（2006）．『全訂 全国市町村名変遷総覧』日本加除出版株式会社
- 日本商工人名録発行所編（1914）．『日本商工人名録』日本商工人名録発行所
- 日本醸造協会編（1920a）．『日本醸造協会主催全国酒類醤油品評会顛末報告 第6回』日本醸造
協会
- 日本醸造協会編（1920b）．『日本醸造協会主催全国酒類醤油品評会顛末報告 第7回』日本醸造
協会
- 根室県（1885）．『明治十六年根室県一覧表』北海道：根室県
- 函館県『函館県統計書』北海道：函館県（各年）
- 長谷川彰（1999）．「醤油醸造業史研究の新たな動向について」林玲子・天野雅敏編著『東と西の醬
油史』吉川弘文館：1-20.
- 八戸市編（1931）．『八戸市産業の概観』昭和6年版 青森県：八戸市
- 花井俊介（1990）．「三蔵協定期前後期のヤマサ醤油」林玲子編著『醤油醸造業史の研究』吉川弘文
館：341-420.

- 花井俊介（1998）．「転換期の在来産業経営―大正後期・昭和戦前期における小規模醤油醸造家の事例に即して―」九州大学経済学会『経済学研究』65（4）：43-70.
- 花井俊介（1999）「転換期の在来産業経営」林玲子・天野雅敏編著『東と西の醤油史』吉川弘文館：1-20.
- 花井俊介（2016）．「明治後期・大正初期における醤油生産の構造―各蔵の特徴と機能―」井奥成彦・中西聡編著『醤油醸造業と地域の工業化―高梨兵衛左衛門家の研究―』慶応義塾大学出版会株式会社：223-253.
- 林玲子（1986）．「銚子醤油醸造業の市場構造」山口和雄・石井寛治編著『近代日本の商品流通』東京大学出版会：237-301.
- 北海道（1887）．『明治十八年統計摘要』北海道：北海道
- 北海道『北海道庁統計書』北海道：北海道（各年）
- 北海道物産共進会（1907）．『北海道物産共進会事務及審査報告 正』北海道物産共進会
- 宮澤秀男（2014）．『野辺地町 歴史の源流を探る―海運と流通を中心として』青森県：青森オフセット印刷株式会社
- 山口宏三（1969）．『醸造機械―酒・みそ・しょうゆ製造の近代化を図る―』地人書館
- 横浜昌大（1976）．『野坂家之歴代』青森県：青森オフセット印刷株式会社

一次史料

『野坂常吉家文書』野辺地町立歴史民俗資料館蔵（【 】は所蔵館による管理番号）

（醤油販売関係）

「売上帳」（明治26年）【J290 ハ】

「醤油売上帳」（明治18年～45年、大正2年～5年、大正7年～15年、昭和11年、昭和14年）

【J004 ハ】【J108 ハ】【J110 ハ】【J114 ハ】【J120 ハ】【J187 ハ】【J196 ハ】【J215 ハ】【J217 ハ】【J222 ハ】【J225 ハ】【J230 ハ】【J233 ハ】【J235 ハ】【J238 ハ】【J239 ハ】【J266 ハ】【J271 ハ】【J277 ハ】【J280 ハ】【J286 ハ】【J328 ハ】【J335 ハ】【J346 ハ】【J353 ハ】【J361 ハ】【J364 ハ】【J367 ハ】【J370 ハ】【J373 ハ】【J374 ハ】【J375 ハ】【J376 ハ】【J378 ハ】【J381 ハ】【J382 ハ】【J383 ハ】【J244 ハ】【J388 ハ】【J392 ハ】【J393 ハ】【J399 ハ】【J400 ハ】【J446 ハ】【J447 ハ】【J448 ハ】【J449 ハ】【J467 ハ】【J469 ハ】

「醤油売立帳」（明治18年）【J183 ハ】

（醤油生産関係）

「仕込製成帳」(明治40年)【J340 ハ】

「醤油仕込槽掛帳」(明治37年～40年、明治42年、明治44年～45年、大正7年、大正10年)
【J084 ハ】【J319 ハ】【J329 ハ】【J331 ハ】【J339 ハ】【J357 ハ】【J366 ハ】【J369 ハ】【J387
ハ】

「醤油仕込製成帳」(大正2年～4年、大正8年)【J080 ハ】【J082 ハ】【J083 ハ】【J085 ハ】

「醤油仕込製造帳」(明治34年～36年)【J003 ハ】

「醤油仕込帳」(明治21年～33年)【J002 ハ】【J272 ハ】【J276 ハ】【J279 ハ】【J284 ハ】【J288
ハ】

「醤油製成帳」【J117 ハ】

(原料仕入関係)

「米塩大豆受払帳」(明治37年、明治39年～42年)【J322 ハ】【J337 ハ】【J342 ハ】【J351 ハ】【J359
ハ】

「米塩大豆小麦出入帳」(大正7年、大正13年)【J380 ハ】【J394 ハ】

「米塩大豆出入帳」(明治34年、明治36年)【J306 ハ】【J314 ハ】

(家・事業全体)

「重要発信帳」【J338 ハ】【J389 ハ】

「重要発信控帳」【J356 ハ】

「重要発信簿」【J396 ハ】

「常備書留帳」【J330 ハ】

「所得金高届」【J459 ネ】

「諸用留」【J304 ハ】【J312 ハ】【J355 ハ】

「願届諸用留」【J260 ハ】【J292 ハ】【J295 ハ】

「願届諸用控」【J291 ハ】

「明治二十一年御用留」【J263 ハ】

「明治二十二年御用留」【J268 ハ】

『矢幅家(三戸)文書』八戸市立図書館蔵(【 】は所蔵館による管理番号)

「諸願届書綴」(明治35年～昭和7年)【整理番号1】