

城下町の商人から—ジョーキュー—五〇年の歩み
松村富夫 2005年10月 A5版 275頁 株式会社ジョーキュー

千 歳 壽 一

この書名から、なんの本かわかる人は、その道の専門家か、かなりな食通な人であろう。実は、福岡市を中心に展開している、醤油を主とした調味料製造販売会社の社史である。著者は、株式会社ジョーキューの社長自身である。

では、なぜ会社の社史を地理の学会誌に紹介するのかということ、本書が醤油の地理学の事例として、適切と評価したからである。醤油の地理学という用語があるのか定かではないが、醤油の地理学的研究が米や野菜など身近で必要不可欠な食品の地理学の一部になることは明らかであろう。現に、数は多くないが、学会誌に論文（高木亨：生産と流通からみた日本の醤油醸造業と醤油嗜好の地域性、季刊地理学57巻3号、など）を見ることができる。お茶の水地理学会は、以前、野田市にある醤油工場の巡検を行っている。

第一章筑前紺屋町楠屋 では、安政年間(1850年代後半)の福岡の地誌の概要と、それに先立つ江戸時代初期に武士から商人に変わった創業のいきさつが、平和の到来で武士達のリストラが断行された時代背景とともに述べられている。

第二章楠屋醤油の旅立ち 第三章御用聞町人半次郎 第四章御一新の嵐 は、幕末の武家社会の経済的变化、それに対応した営業品目の変更、藩財政悪化による献金の要請などの時代的変容のなかで、商業的資本の発展に伴う分家として、醤油製造販売業楠屋が独立（安政2年）して発展した経緯を記している。そのなかで、黒船襲来で博多湾にも必要とされた台場建設、維新前夜幕府の指示で預かった勤皇派の公家三条実美らを黒田藩が冷遇したとされたことの謝罪としての戊辰戦争での東北派遣命令に伴う莫大な戦費調達などで、献金が求められた状況が語られている。更に、明治維新になり、西南戦争が始まると、商家の座敷が官軍の宿舎に割り当てられたことなど、献金だけでない戦争の直接的影響も示されている。

第五章家族の絆 に描かれた時代になると、明

治の世が治まってきたものの、初代の引退後間もない時期の二代目の若死に、親戚一族による経営の維持、三代目の若夫人の死と、高齢社会の現代では想像もつかない、平和ではあっても死亡率の高い不安定な時代が浮き彫りにされている。

第六章醤油屋から醸造業へ 第七章久古の説く商人道 からは、明治政府が始めた全国の人口・産業・寺社仏閣などの調査の結果が、当地では「福岡県地理全誌」として刊行され、楠屋の出荷高も掲載されていること（明治8年）、日清戦争の戦費調達のため造石税が醤油にも課せられるようになったこと、殖産振興政策により福岡市醤油同業組合が設立されたこと、組合が醤油醸造研究所を開設したこと、品評会が始められたことなど、わが国の明治から大正にかけての経済的発展の一端を知ることができる。ちなみに、楠屋はなんとか優秀賞や金賞を受賞して、上級の技術をもつことが示されたとき、「上久」という商標登録を、現在のロゴ形式で、制度創設後の早い時期に行った（明治43年）。

第八章楠屋醤油の展開 には、明治末の楠屋の販売先と簡単な販売先マップが添えられている。これによると、舟運が利用可能な、九州北部沿岸が商圏になっていることがわかる。

第九章離陸の時代 第十章人と技術 の章では、大蔵省が税収増を図るため、帳簿の整備など管理体制のあり方を指導したこと、醸造試験所で長期間の講習を行い技術の向上に努めこと、それによって醤油醸造の近代化が推進されたことが記されている。

第十一章戦争の時代 については、第二次世界大戦下の原料不足、経済統制から、焼夷弾による火災の消火まで、生々しく当事者の思い出を語らせている。

第十二章醤油業に転換期 第十三章低迷からの脱出 第十四章醤油から調味料へ の各章では、戦後の混乱から自由競争に直面させられた苦難の

状況と新たな対応が、経済政策の変遷、技術の革新、嗜好の変化、大阪万博を契機とする外食産業の進展、宅配産業の発生などを背景に、麴造りの共同化、アミノ酸液混合タイプの拡大など、経営や技術の例を挙げて詳細に記述されている。

第十五章変革の十年 第十六章新時代への挑戦において、バブルと崩壊後の対策が明らかにされている。合名会社から株式会社ジョーキューウに変更、開発室の強化、工場の増設、商品のサイクルの短縮化、安全管理の徹底、値下げの要求など、社会や経済の激動に対応が求められる経営者の苦衷が察しられる。

第十七章誠実と信用 に至ると、会社の規模、販売先、商品種目など、会社案内的に紹介するとともに、書かれた社訓はないが、代々受け継がれてきたのは、「誠実と信用」であることを述べ、支持してくれた顧客や関係者、守ってきた職員に感謝して終わっている。

会社の社史というものは部外者が読んでも面白

くないものだが、社史編集室が職務で編集するのではなく、社長である自分が書くのであるから、読み物となるよう工夫をこらして綴ってみた、本人が「あとがき」で断っている。

読んでみると、醤油や食品地理の門外漢にも面白く、一気に読み終わってしまった。プライバシーに関することではあるが、著者は元NHK職員で婿養子の経営者である。見識が広く、筆致は巧みで、記録文書やオラルヒストリーを基に、社会的背景、業界の経営・技術の変化を興味深い話題で簡潔に綴り、貴重な写真を豊富に用い、一企業の歴史を通して、九州北部の醤油醸造業の発展と現在を紹介している。残念ながら、城下町についてかなり述べられているが、タイトルから期待されるほどの、経済や地域の構造的記述はない。それには関わりなく、気楽に読めて知識が得られる書である。非売本ではあるが、お茶の水女子大学地理学教室の図書室に寄贈されているので、一読することをお勧めしたい。

