

野田市における醤油醸造業の発展

大 下 幸 恵

醤油は古くから日本人の食生活には欠かせないものであるばかりではなく、現在では世界中で親しまれる調味料となった。その醤油の全国一の生産量を誇っているのが千葉県野田市である。本論文では、市内醤油醸造業の発達過程、内部構造を把握するとともに、産業が地域にもたらした影響と貢献を明らかにすることを目的とする。

現在市内には醤油醸造業者が4社あり、その中のキッコーマンは業界最大手で、全国生産量の約30%を占める。他の3社は小規模ではあるが、聞き取り調査を行った2社（キノエネ醤油、窪田味噌醤油）は、オリジナルな製品造りや企業努力によって大手に引けを取らない基盤を築き、野田における醤油醸造の一翼をなしている。

野田の醤油は、江戸川の水運、気候、良質な原料産地、大消費地江戸への近接性という立地条件に恵まれ、江戸時代末期にして既に質、量ともに全国の首位を占めるようになっていた。醸造家達は明治20年（1889）に野田醤油醸造組合を結成し、醸造技術の開発に努める一方、野田商誘銀行の設立、県営軽便鉄道（現在の東武野田線）の敷設、野田病院の開院などを行い、地域の発展にも大きく貢献してきた。中でも茂木・高梨一族はその中心的な役割を果たし、醸造家としても次第に独占化していく。そして大正6年（1917）、この一族八家が合同して野田醤油株式会社（現在のキッコーマン）を設立するのである。

以来、野田はキッコーマンの企業城下町に変質していった。キッコーマン関係者は従前の醸造家達と同様に、野田における指導的な立場にたって地域住民の文化、教育活動から財政、行政面に至るまで深く関わっていく。

野田は醤油資本によって支えられ、住民や市政もそれに安住してきたのである。そのため外部から見ると、一種の閉鎖的な社会を形成するに至った。その一つの表れが、水運から陸運へ交通体系が変化していく中で、都心と直結した鉄道施設、（常磐線）の誘致に反対したことである。また、

キッコーマン資本の所有する広大な土地が市街地に点在し、積極的な開発を妨げてきた。こうした企業城下町ゆえの閉鎖性、特異性が、昭和30年代後半からの高度成長期における都市化の進展を、常磐線沿線の周辺地域に比べて遅らせ、かつ緩やかなものにさせる原因ともなったのである。

とはいえ野田市にも都市化の波は徐々に進んでいる。昭和30年代半ば以降、4つの工業団地が造成されて工業の多様化が進むにつれ、市内の工業の中で醤油醸造業の占める出荷額、従業者数などの割合が著しく低下してきた。また40年代以降住宅地の開発も進み、醤油とは何ら関わりない新住民が増え、市民意識の中にも微妙な変化が表れてくるようになったのである。

一方、醸造業者の方も最近の食生活の多様化・洋風化に対応して、需要の急増が見込めない醤油のみに頼ることなく付加価値の高い加工品を増やしたり、発酵技術を生かしたバイオの研究開発を進めたりして、醤油から総合食品メーカーへの転換を計るようになってきた。

このように、野田市は既に醤油醸造業を中心とした単一工業都市から徐々に変化してきており、キッコーマンの企業城下町からの脱皮を計ってきているところである。しかし、今日の野田市があるのもひとえにキッコーマン資本を中心とした醤油資本のお陰である。例えば野田市の水道、病院、体育館、図書館、公民館などは、もともとはキッコーマンが所有していた施設であり、順次市に移管されたものである。市内中心部には今もなお、キッコーマン資本が所有する工場跡地、遊休地がかなり残っている。

それらの有効活用と共に、伝統産業（野田市のシンボルであり続けるであろう醤油醸造業）と新しい産業の共存共栄を計り、新住民や若者にとって魅力ある街づくり、企業づくりをしていくことが市の活性化をもたらす、今後の市の発展にもつながっていくと思われる。