



カレンダーや行事の都合により、月曜

朝礼で私がお話しを担当するのは、本当に久しぶりです。

さて、今日は皆さんに何をお話ししようかと考えていました。ここで、クイズです。「大

豆から作られる物で、君たちの家に必ずあるのではと思える液体は何でしょうか?」

そう、正解は「醤油（しょうゆ）」です。醤油が本格的に作られるようになったのは江戸時代のこと。当初江戸で使われていたのは、関西から船で運ばれていた「下り醤油」でした。下り醤油は「薄口醤油」で、大豆・大麦・塩で作られていました。



関東では、大麦に代えて、よりたんぱく質の多い小麦を使った「濃口醤油」が完成してんぶらやうなぎのかば焼き、寿司といった江戸の料理には欠かせないものとなりました。そこで、関東の醤油づくりの中心として発展したのが今の千葉県の銚子と野田。

一六一六年、ヒゲタ醤油の田中玄蕃（げんば）さんが銚子で醤油を作り始めてから、銚子や野田が醤油の一大産地となっていました。銚子や野田の気候が温暖多湿で、麹（こうじ）や酵母を使う醤油づくりに適していました。江戸川や利根川を利用して、船で醤油を運べたこと。また、周辺に醤油の原料となる大豆・小麦を産する平野がひらけていたことにより

ます。
今日おうちに帰つたら、是非とも醤油のロゴマークを確認してみてください。田中玄蕃さんのヒゲタ醤油のロゴは、屋根のような形の下に四本のひげのような物のついた漢字の「田」のデザイン。

うちの醤油はヤマサさ!という人もいるでしょう。今の和歌山県出身の濱口儀兵衛（はまぐち ぎへえ）さんが、銚子でヤマサ醤油を作り始めたのが一六四五年。ヤマサ醤油のロゴは、屋根のような形の下にカタカナの「サ」の字のようなデザイン。本当は屋根のような形の下はカタカナの「キ」（儀兵衛の儀キ→キ）の字にするはずでしたが、当時の紀州藩の船の旗印とかぶつてしまつたために「キ」を横にしてみたところ「サ」に見えたので、「ヤマサ」にしたのだとサ。

ヒゲタ醤油のロゴにもヤマサ醤油のロゴにも、一年生で習うある漢字がくつついているのをお伝えしていませんでした。おうちに帰つたらよく見てほしいのですが、それぞれの醤油のロゴには「上」という漢字がくつついているはずです。

この「上」という漢字にはいわれがあります。江戸幕府も終わりに近づいた一八六四年。当時は物価が上昇していた時代で、幕府が商人たちにあらゆる物の販売価格を二~四割引くことを命令しました。その中で、当時とても質の高い醤油を作っていた七つの銘柄だけ

は、幕府より「最上醤油」という称号をもらいました。ですから、醤油についている「上」は、最上の「上」を表しているという訳です。

「先生、うちの醤油はキッコーマンでしたが、『上』の字がありませんでした。」と、明日になり校長室にたくさん的人が駆け込んでくると困るので、先にお話ししておきます。キッコーマンは野田の醤油で、現在全国シェア一位。亀の甲羅のような形の中に「万」の古い字体の「萬」の字を配したロゴです。野田や流山の八つの家が合同して「野田醤油株式会社」を作ったのが一九一七（大正六）年の昨日、つまり、十一月七日。これが現在の「キッコーマン」の大もとになります。

「安心ください!ロゴに「上」の字がついていても、キッコーマン醤油は、一八三八年、幕府御用達。一八六四年に幕府の「最上醤油」七銘柄中の一つに選ばれています。ちなみに、醤油つて冷蔵庫の冷凍室に入れても凍らないのだそうです。醤油には乳酸やブドウ糖、アミノ酸が含まれているために、マイナス四十度でシヤーベット状になり、マイナス六十度でやつと凍るのだと。家庭用冷蔵庫の冷凍室はマイナス二十度ほどだから、凍るはずはありません。あつ、くれぐれも家の人内緒で、「実験」をしませんように!