

伝統の技術を今に伝えるしょうゆ醸造所

登録番号	第007号
名称（型式等）	キッコーマン食品株式会社 野田工場 御用醤油醸造所（御用蔵）
所在地	千葉県野田市野田 110
	キッコーマン食品株式会社 野田工場
設立年	昭和 14（1939）年

選定理由

現在の御用醤油醸造所（通称：御用蔵）は、平成 23（2011）年に野田工場内に移設された。移設前の御用蔵は宮内省（現・宮内庁）に納めるしょうゆの専用醸造所として、昭和 14（1939）年に江戸川沿い（千葉県野田市中野台）に建設された。老朽化に伴い 70 年の節目に移設工事を行い、しょうゆを仕込む木桶、屋根の小屋組み、屋根瓦、石垣、門などは移設前のものを使用し、ほぼ原形に近い形で再現したものである。

キッコーマンは、御用蔵において、現在でも伝統的な製法でしょうゆの醸造を行っている。原材料には厳選した国産の大豆、小麦、食塩を用い、杉桶でおよそ一年かけてもろみをじっくりと発酵・熟成させている。この江戸時代から続くキッコーマンのしょうゆ醸造技術は、御用蔵によって守られてきたといっても過言ではない。原料統制令が出るなど、しょうゆ醸造が難しかった戦時中においても本醸造所のみは特別の許可を得て、丸大豆を原料とする伝統的なしょうゆづくりを続けた。これにより伝統的なしょうゆ醸造技術は途切れることなく継承され、現代のしょうゆづくりに受け継がれたのである。

御用蔵では、現在でも宮内庁に納めるしょうゆを醸造しているほか、昭和 14（1939）年の御用蔵の建設当時の道具や装置を保存・展示している。主な資料としては、撰分機、蒸煮缶、麦炒機、仕込み桶、麴室、圧搾機、清澄桶などがあり、この時代の技術を知る上で大変貴重である。



御用蔵の外観



仕込みを行う杉の木桶



原料処理・麴づくり・圧搾・火入れ・詰めなどの工程で当時使用していた道具や装置

- 参考資料
- 1) キッコーマン株式会社ホームページ
 - 2) 国立科学博物館 産業技術史資料情報センター
重要科学技術史資料（未来技術遺産）第 00079 号