

しょうゆの豆知識

まめちしき



北伊醤油



内容

第1章 醤油の歴史

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

▶ 第2章 醤油の原料

◀ 前のページへ戻る



<http://kitaishoyu.com/>

◆ 醤油の歴史

日本の調味料の代表ともいえる醤油は、和食には欠かせない調味料で、塩辛み、うま味、酸味、甘みが混じり合って、料理の味付けの主役といえます。

醤油は大豆を主原料とする日本固有の発酵調味料の一種です。日本は四季の変化に富み湿度が高いため、この気候を利用したいろいろな植物性発酵食品（醤油や味噌、日本酒、漬け物、納豆など）が、長い歴史の中で創意工夫されて発達し、私達の食生活に欠くことのできないものとなりました。

蒸した大豆に炒った小麦を混ぜ、麹菌をつけて麴（こうじ）を造る。木桶に塩水と麴を入れ、混ぜ合わせて約1年、発酵熟成させて袋に入れて絞った液汁が醤油です。

醤油は味噌と共に、日本独特のグルタミン酸などの「うま味」成分を多く含む発酵調味料です。



日本の伝統的な発酵食品

<はじめに>

醤油の原料の大豆は、中国では5000年も昔から栽培されていました。日本に伝わった時期は定かではありませんが、縄文時代の竪穴遺跡から大豆の炭化物が出土していることから、大豆は縄文時代に中国から朝鮮半島を経て、伝来したと推定されています。

大豆は水稲とともに、弥生時代にはすでに栽培が行われていたといわれています。日本で大豆栽培が広く始まったのは鎌倉時代以降のようです。

また、小麦も朝鮮半島を経由して弥生時代中期頃に日本に伝えられ、水田稲作とともに麦類が栽培されていました。江戸時代には稲の裏作としての小麦栽培が全国的に広まりました。

日本でいつ頃から醤油が食されるようになったかと言うと、しょうゆのルーツ醬（ひしお）のたぐいが、縄文時代末頃からあったといわれ、縄文時代の遺跡からは、熟鮓（魚醬）の原型と思われるものが出土しています。本格的に醬（ひしお）が作られるようになったのは、中国や朝鮮半島から製法が伝えられた大和朝廷時代頃のことでした。

奈良時代に醬（ひしお）が生産されていますが、これは調味料というより、そのままおかずとして食べる"なめもの"の一種として食されたものといわれています。

調味料として「しょうゆ」という言葉が最初に文献に現れたのは室町時代です。室町時代末期に調味料として醤油が生産されるようになり、当時の文化の中心であった関西地方を中心に、醤油製造を家業とする人たちが現れます。この時代の醤油は現在のものに近いと思われ、その製法や品質についてはほとんど示されず、秘伝口授のようでした。そして、関西地方で生まれた醤油はやがて関東へ、そして全国に広まっていきます。

醤油が広く庶民に普及したのは、関西では江戸時代初期、関東では江戸時代中期以降からです。この江戸時代中期に、醤油は日本独自の発酵食品の醤油として完成しました。

時代 西暦

縄文 紀元前 10000

弥生 紀元前 300

大和 300 538 仏教伝来

<醤油の起源>

醤油の起源には諸説あります。

醤油の原型は、紀元前700年頃の中国・周王朝の古文書「周礼(しゅうらい)」に「醬(ひしお)」が記されており「ひしお」が、そのルーツではないかと言われています。中国の古文書による「醬(ひしお)」とは、動物・魚類の内臓や生肉、血、骨などを一緒にして、たたき潰して塩と酒とともに百日ほどかけて漬け込み、形も崩れてどろどろになった発酵したものを言い、多種多様なものがあったといえます。

醤油の「醬」という字を使うこの言葉は、広く発酵調味料のことをさして使われています。「油」という字は、古くは「液汁」を意味してました。「醬」は、魚介・鳥獣の肉や内臓、野菜などを塩漬けにして、熟成させたもので固形に近いものと考えられています。

日本でも縄文時代には、魚を原料とした醬の類のものが利用されていたようですが、本格的につくられるようになったのは、大和朝廷が誕生してからです。醬(ひしお)とは、食品の保存のための塩蔵品の一種に当たる塩漬醗酵品をのことです。

日本古来からの醬(ひしお)としては、3種類があり、魚や肉を使った「魚醬(うおびしお)」や「肉醬(ししびしお)」、果実・野菜・海草等を原料にした「草醬(くさびしお)」が縄文時代末頃から並行して使われていました。縄文時代につづく弥生時代の遺跡からは、醬(ひしお)と言われる塩漬けの保存食が出土しています。

奈良時代には、中国や朝鮮半島から穀物を原料とする「穀醬(こくびしお)」が伝わりましたが、中国からのものを「唐醬(からびしお)」、朝鮮半島から来たものを「高麗醬(こまびしお)」と呼んで他の醬と区別していました。これら穀物を材料にしたものが今日の醤油の元祖といわれています。

いろいろな説がありますが、奈良時代にはすでに、大豆を原料にした醬(ひしお)という発酵食品があつて、醬(ひしお)は現在の味噌や醤油の原型と言われています。醬(ひしお)の呼び名は奈良時代の後の平安時代まで継承されたようです。

魚醬は今の塩辛や塩魚汁(しょつつる)です。草醬が今の漬物、肉醬は塩辛類に、穀物を原料とした穀醬がのちの味噌、醤油に発展していったと考えられています。高麗醬は味噌の原形(未醬)とされ、今日の味噌は江戸時代に完成したと言われています。

唐醬には大豆が使用されていましたが、**日本人の知恵で大麦、その後、小麦を炒って使用するようになりました。**この大豆と小麦を組み合わせることによって、日本の醤油は独特の豊かな風味が醸し出されました。

もうひとつの説は、日本における醤油の発祥は、鎌倉時代といわれています。鎌倉時代の禅僧、覚心(かくしん：1254年)が、中国(宋)の浙江省にある禅宗五山の一つ、径山寺(径山興聖万寿禅寺)で6年間の修行を積み帰国後、紀州・由良(和歌山県湯浅町)に西方寺(後の興国寺)を開きます。

虚無僧(こむそう)の開祖でもある覚心は、精進料理として径山寺で学んだ醸造法で、大豆と大麦をあわせて作った麴に、下漬けをした茄子、瓜、胡瓜、生姜などの野菜を混ぜて桶に



僧「覚心」
(法灯国師)

いれ、塩水を加えて発酵させた保存食の「なめ味噌」造りを広めました。

なめ味噌の製造過程で塩の浸透圧により野菜から出る水分は、コウジカビの腐る原因になるとして、それまで捨てられていましたが、捨てていた味噌の上澄み液で食物を煮ると、これまでにないうま味がついて煮物の味付けに良いことが発見されました。これが「溜」（たまり）と呼ばれる調味料(醤油の最初の形)の始まりです。それ以後、水分の多い径山寺味噌を造るようになり、樽の底にたまった液汁(溜)を調理に用いるようになり、今の「たまりしょうゆ」に近いものが生産されるようになりました。

<醤油誕生・発展の歴史>

日本では、白鳳時代に国家統治の法典として、忍壁親王(おさかべしんのう)や藤原不比等(ふじわらのふひと)らによって編纂された大宝律令(701年制定、702年施行)に、「醬(ひしお)」に関する記述がみられます。大宝律令は、原始封建国家の職制を確立したもので、中国の「周礼(しゅらい)」に学んだものといわれています。



裏 表

木簡
「謹啓今忽有用処故醬」(表)
「及末醬欲給恐々謹請 馬寮」(裏)

馬寮から食品担当官司に醬(ひしお)と末醬(高麗醬)を請求した文書

出典：奈良文化財研究所 飛鳥資料館

「大宝律令」によると、宮内省大膳部に属する醬院(ひしおつかさ)という制度のもとに、各地から朝廷に米の代りに醬大豆や小豆類が租税の一部として納められていました。当時は塩蔵品のことを総称して醬(ひしお)と呼んでいたようです。

奈良時代には、遣唐使によって多くの中国文化が伝えられ、漬け物(醬漬)や味噌(末醬または高麗醬)を始めとするさまざまな発酵食品がつくられるようになりました。

「醬」が急速に発展し、醬(ひしお)の種類も増え、その原料も大豆・米・麦・糯米(もちごめ)などが用いられました。それらの材料に塩と麴を混ぜて発酵させて、今の醤油と味噌の中間のような醬や末醬、中には天日干しにして堅味噌のようにした醬も現れました。当時、中国から「唐醬(からびしお)」が、朝鮮半島から「高麗醬(こまびしお)」が伝えられて種類も多くなり、これら穀類を材料にしたものが「醬」の中心となります。



醬(ひしお) 復元

奈良時代は、庶民の調味料は塩だけであり、塩漬け以外には味をつけて調味をするということはなかったようです。一方、醬(ひしお)は上流階級の調味料とされ、寺院や貴族だけが口に出来る贅沢な食べ物でした。

奈良時代の天平年間に仏教的な観点から鳥獣の殺生禁止令が出されましたが、日本人も奈良時代の後半には平城宮内の役人らが牛や豚の肉を食べていたことが人糞の調査で判明しています。また、イノシシを献上する木簡の出土などの最近の発掘資料からも肉食の習慣が確認されています。しかし、醬(ひしお)は仏教の殺生禁断の精進の根幹を守るために菜食の味付けとして使用されました。

平安時代になると、醬(ひしお)の技術も進み、固形

と液体とに分離されたものも開発され、より醤油に近いものが作られるようになりました。

また、当時の宮中貴族の饗宴では高杯（たかつき）と呼ばれる置き台に皿をいくつか置いて食材を盛り付けました。料理は単品で鯛、鯉、鱒、蛸、雉などが皿に盛られました。手元には4種類の調味料「酢、塩、醤、酒」が小さな器に盛られて食膳に置かれ、各人が好みの味付けをして食しました。

これらの調味料は『四種器（よぐさもの）』と呼ばれる貴重なものでした。しかし、『四種器』の調味料は高貴な人たちのものであり、庶民の調味料は、塩と酢であったといわれています。



四種器（よぐさもの）
酢 酒
醤 塩



麴売り

平安時代の末期から室町時代にかけて、発酵食品を造る上で画期的な発明がありました。「種麴（たねこうじ）」です。

蒸した米に麴菌を繁殖させ、それを長く続けると麴菌は多数の孢子を着生します。それを絹製のふるいでふるって米粒と孢子とを分け、孢子だけを多量に集めて乾燥し、保存することを考え出しました。

こうすることにより、得られた孢子を蒸した米や大豆に撒くことによって、確実に多量の米麴や大豆麴を得ることが可能となり、麴を専門に製造・販売する「種麴屋」が生まれます。種麴屋は酒造家のみならず、醤油屋、みそ屋などにも純粋な麴を供給するようになり、醤油や味噌や酒の大量生産につながったのです。

『七十一番職人歌合』より

鎌倉時代は、肥料の使用や農具の改良等によって日本の農業の生産性が向上し、西日本に偏っていた大豆栽培も鎌倉時代には国内で広く栽培されるようになりました。

また、鎌倉時代に始まったといわれる精進料理は、菜食を主にした料理で禅宗の僧が広めたのが始まりです。この時代、仏教や道教の教えの殺生禁断の広まりによって、動物性食材等が禁じられ植物性食材がを主となりました。従って、醤（ひしお）も肉醤・魚醤でなく穀醤が主となり、禅宗寺院で味噌などの大豆食品が大量に作られるようになりました。

鎌倉時代に、醤油の元になったと考えられる調味料「溜」（たまり）が現れます。1249年（建長元年）信州の禅僧、覚信が宋に渡って修行し、1254年（同6年）帰朝して「径山寺みそ」の製法を持ち帰り伝えたと言われてます。径山寺味噌をつくる際に、味噌からしみ出た液体（たまり）を調味料として使用しました。

室町時代は武家にも食礼式が発達しました。和食の原型といわれる魚鳥類を中心とする料理法「[四条流包丁書](#)（1487年）」に「たれ味噌」「薄垂れ（うすたれ）」など現代の醤油に近いと思われるものが記されています。

室町時代初期の『庭訓往来（ていきんおうらい）』の往復書簡の中で「不審千万之处、玉章忽到来。更無貽余鬱。（御無沙汰のため、あなたの御様子を心配しておりましたら早速お手紙を頂戴いたしましたので、気持ちが晴れ晴れ致しました。）...（上略）...能米・大豆・秣・糠・藁・味噌・醤・酢・酒・塩梅、并、初献料、海月・熨斗鮑・梅干。...（中略）...或買之、或乞索之、令進候。猶以、不足事候者、可給使者也。



『庭訓往来』室町時代写本

出典：安田女子大学図書館

(これらを購入したり、探して、貴殿にお届け致します。このほかに必要なものがあれば、遠慮なく使者を遣わして下さい) ... (下略) ...”とあります。室町時代初期は、まだ「塩」の時代であり、「醤(ひしお)」の時代であったと考えられています。

「醤油」という言葉が初めて出てくる文献は、室町時代中期から後期にかけての古辞書「文明本節用集」に、「漿醤あるいは醬漿」という記載があり、京都相国寺鹿苑院の歴代僧録の日記「鹿苑日録(1536年) (ろくおんにちろく)」には「漿油(シヤウユ)」が、中流貴族の権大納言 山科言継 (やましなことつぐ) の日記である「言継卿記(1559年) (ときつぐきようき)」には「シヤウユウ小桶、遣之」(シヤウユウを小桶に入れて贈り物とした)といった表記が、「多聞院日記」(奈良興福寺の一院である多聞院の記録)では、「醤油」「正ユウ」の名が出てきます。このように「醤」から「醤油」への変化がこの時代に見てとれます。そして、慶長二年(1597)には「易林本 節用集」(えきりんぼん せつようしゅう)に「醤油」という名称が見られ、調味料としての液状「醤油」が定着したようです。

室町時代は、武家が公家社会のしきたりを次第に吸収し、礼法が確立していきます。禅宗を中心に起こった武家文化は、室町時代になると茶道や本膳料理が武家社会の礼法(主従関係の確認の場)として生まれ、四種器の調味料の他に味噌や醤油、味醂、酢といった現代のものに近い調味料なども使われるようになり、今で言う「たまりしょうゆ」の原型が出来上がったとされています。当時は貴族階級や武家社会でしか使われない高級な調味料でした。

安土桃山時代は商工業の発達によって、東は下総の野田や市川、西は播磨竜野(1587年)や紀州湯浅(1580年頃)などで醤油醸造業が興りました。

安土桃山時代は町人を中心とする貨幣経済が発達し、物資の流通も活発化して醤油も徐々に庶民に普及するようになりました。

また、江戸の消費需要が盛り上がるにつれ、日本全国から多種多様な物産が水運で運び込まれるようになります。1619年(江戸時代初期:元和5年)には、泉州堺の商人が紀州富田浦の250石積廻船を雇い、大坂より江戸への日常物資の木綿、油、酒、酢、そして醤油などを積み入れて、江戸まで海上輸送したことが菱垣(ひがき)廻船の始まりと言われてます。

1627年には、大坂に海上輸送の菱垣廻船問屋が成立し、紀州や大坂周辺の廻船を雇って菱垣廻船にしたて、幕府御城米や商人荷物を江戸に輸送するようになりました。

江戸時代には醤油の工業的生産が始まりました。

江戸時代初期は、醤油の原料に大豆と大麦が使われていましたが、江戸時代中期(享保17年)には大麦に変わって小麦が使われるようになり、今日の濃口醤油に近い風味の優れたものが量産されるようになりました。



江戸時代の醤油 製造風景

江戸時代初期は、醤油の産地や食文化を含めた文化は上方(関西)が中心で、温暖

な気候風土と良質の小麦や塩などの原料を産出するなど、醤油醸造に最適な環境にあった播磨の龍野(1587年)や紀州の湯浅(1580年)、讃岐の小豆島(1592年)などの地域で発達しました。この後に、紀州湯浅で始まった醤油醸造が房総半島経由で関東に伝えられました。

江戸では、塩・木綿・酒・醤油・紙などの日用品も一級品が求められました。江戸に「下る」品物は上等なものといわれたのです。「醤油」や灘の「酒」のように上方(関西)ものが品質がよく高級品であり、上方から江戸へ、極上の「醤油」や「酒」が樽に入れられて廻船で送られてきたことから「下り醤油」「下り酒」と呼ばれました。

江戸時代中期からは、醤油が庶民のあいだにも幅広く使われるようになり、醤油醸造が本格的に手工業化されます。関東平野の穀倉地帯から原料の大豆・小麦が、江戸湾に面する行徳からは塩が江戸川から運ばれるなど、江戸に近く江戸川・利根川などの水運の便など地理的条件に恵まれた下総国(千葉県)の野田(1661年)・銚子(1616年)などが醤油生産の中心地として発展しました。

当時、関東に広まった醤油は、大豆を原料とする「溜まり醤油」でしたが、元禄時代から享保時代(1688~1736年)になると、江戸の人口が増えると共に生産量も増大するにつれて江戸商人が台頭し、関東の「地廻り醤油」(濃口醤油)の需要が増えました。

関西から来る「下り醤油」に対抗して、江戸庶民の嗜好に合わせて工夫を凝らし、大豆と小麦を併用する「地廻り醤油」は、新鮮な「江戸前」の魚介類の調理によく合いました。また、独自の江戸食文化が形成しつつあった元禄時代頃には、濃い口の地廻り醤油が江戸市場を独占するようになりました。

商品経済の発達につれて幕府も年貢米を財政基盤とする体制から、商品流通に財源を求めます。元和年間(1615~1623年)には、既に問屋と仲買の明確な区別ができていました。

一般に、市売り・入札売り・相対売りの3つの方法で仲買に販売するものを問屋と呼びました。江戸商業の中心をなす問屋商人の営業形態が、荷受(にうけ)問屋から仕入(しいれ)問屋へと変化していきました。

酒、味噌、醤油問屋などの特定の商品を取り扱う専門問屋も増加し、業種ごとに問屋株仲間も結成され、幕府は問屋株仲間を公認して独占を許すとともに、その対価として冥加金、運上といった「間接税」の徴収を行いました。

[醤油問屋行事が江戸町年寄りに提出した上申書によると、享保11年(1726年)に上方から江戸に入った下り醤油は、全体の76%を占めていましたが、文政4年(1821年)には、江戸に入荷した125万樽(1800万リットル)のうち、下り醤油はわずかに1.6%、残りの98.4%は上総・下総その他関東域からのもので、ほとんどが地廻り醤油となりました。]

関東周辺から江戸へ入る回送品のことを「地廻り物」と呼び、醤油も「地廻り醤油」と呼ばれました。そして、1700年代に入って地廻り醤油の生産が飛躍的に増大し、地廻り醤油の品質が向上しました。それまで大坂から江戸へ菱垣廻船や樽回船(約1,700石積み=約250Ton)によって大量に運び込まれていた高価な「下り醤油」が減少し「地廻り醤油」が江戸市中の需要を賄うようになりました。



醤油・味噌問屋

「下り醤油」が減少したのは、1640年に江戸川（利根川から分流し、野田・流山・行徳を経て東京湾につながる）開削工事が完成して野田から江戸へ、1隻の**高瀬船**で1000樽もの醤油が約一日で出荷され、また、帰り船で利根川沿岸の関東平野で生産された大豆・小麦などの原料が、野田や銚子の醤油生産地に輸送できたことも大坂から来る高価な「下り醤油」が激減した理由のひとつでした。



高瀬舟

現在の「薄口醤油」に近いものが誕生したのは、龍野醤油の醸造の始まり天正15年(1587年)から後の寛文年間(1670年)に、当時醸造業者の発案により醤油もろみに、米を糖化した甘酒を混入して搾った、色がうすく香りの良い「うすくち醤油」が発明され、独自の風味が、京・大坂の上方の嗜好に合い、素材を生かす上方の食文化を作り出しました。



江戸前寿司

上方の味(関西)と江戸の味(関東)の分化は江戸中期頃であり、その嗜好の違い(「濃味」の関東、「薄味」の関西)は江戸時代から今日まで続いています。

江戸時代後期の文化年間(1804-1817年)に関東醤油は、江戸食文化特有の料理が発達し、**寿司**や**そば**・**天ぷら**、そして、江戸名物の第一にされた**鰻の蒲焼き**等に地回り醤油を使った外食産業が出揃い、味も江戸の人々の嗜好に合わせて、今日の濃口醤油に近い関東風の醤油になりました。江戸時代の幕末には醤油は煮物・吸物・焼物などの各料理に、また付け汁や掛け汁としても使われる庶民の調味料として定着しました。

明治時代には醤油は庶民の生活必需品として定着し、消費量が増えていきました。醤油産業もまだ手工的要素が強く、明治中期までは江戸時代の延長で醤油醸造が行なわれおり醤油醸造の近代化が進んでいませんでした。

日本の醤油産業は明治15年以降に西欧の科学知識が導入され、味噌醤油の微生物学的、化学成分的研究が進みました。その結果、明治時代以前は醤油の製造に種麴を使用することがほとんどなく、蒸した穀物に自然に発生したカビや前回製造した麴の残りを混合して麴を造っていましたが、明治中期以降には、醤油製造に種麴が使用されるようになり、醤油製造設備も原料処理、製麴、仕込み、製成・火入れ、詰め、輸送などすべての工程で近代化が進みました。

大正期以降には家業的醤油生産から会社化され、醤油製造の機械化などの近代化や醤油醸造業の合併や企業合同による近代企業の設立によって大量生産体制に移行していきました。

昭和になるまでは、多くの醤油は、江戸時代後期に確立した醤油醸造法とほぼ変わらない製法で作られてきました。しかし、現在では一部の**手づくり醤油**を除いては自動化された大量生産の工場で作られています。昭和の初め頃には、原料が丸大豆から脱脂加工大豆が使われるようになります。さらに、戦後の原料不足により、本物の天然醸造(本醸造)醤油が次々と姿を消していきました。また、著しい技術革新が行われて製麴技術が人力から機械化され、もろみ管理技術の著しい進歩によって従来は一年ないし一年半の期間を要した醤油醸造が3ヶ月から半年の期間に短縮できるようになりました。

平成の現在では消費者の本物志向・自然志向により、日本の伝統製法で大豆・小麦・塩水だけを使い天然熟成させてつくる**無添加の“本物”の醤油「天然醸造(本醸造)醤油」**が再び見直されてきました。昔ながらの醸造方法で作られる天然醸造醤油には、他に調味料を加えなくても、十分なコクと旨みがあります。しか

1702
赤穂浪士討ち入り

1853
黒船来航

1868

明治

1897
北伊醤油創立

大正

1912

昭和

1926

1950
JAS法公布

1989

し、「本醸造醤油」であっても「アルコール(食品添加物)」等の表示がラベルに記載されているものがあります。この醤油は、速醸法という数ヶ月の短い熟成期間で製造しており、これらの成分を添加して人工的に調整している商品です。同じ本醸造醤油といっても、短期間で大量生産できる本醸造醤油と長い年月をかけて日本伝統製法で造られる「天然醸造(本醸造)醤油」とは全く醸造方式が違う醤油です。

醤油製造業の全国事業所数は、平成15年度で1600社あまり。醤油製造業は大手メーカーの寡占化が進み、上位5メーカーで全国の総出荷額の50%を占めています。

しかし、同じ「濃い口醤油」と言っても、製造メーカーや地方特有の食文化から、味はかなり異なっています。冷や奴や刺身に用いると醤油の味の違いがわかります。製造メーカーによって醤油の味に「特色」が出るのです。

各地で長い歴史と環境のもとに育まれた各地方独自の食文化に応じた地方色豊かな醤油が、自分の好みにあった醤油を探す多様な消費者に求められる時代になったといえます。

日本の濃口醤油は、江戸時代後期には鎖国状態だったにもかかわらず、日蘭貿易の最盛期・1650年頃から明治末期頃まで、欧州に向けて長崎の出島からオランダ商人らによって、醤油を伊万里焼の瓶に詰め、「金富良(こんぶら)醤油」の名で輸出されていました。しかも、輸出された醤油の品質はまったく劣らなかったそうです。



醤油の容器として用いられた「コンプラ瓶」ヨーロッパへの醤油の輸出に使われたものである。コンプラ瓶には、オランダ語で「JAPANSC ZOYA (日本の醤油)」と書いてある。大きさ：底径7 cm 高15 cm

大正時代に造られた杉樽で2年半も醗酵熟成させた手造り無添加「天然醸造醤油」肉料理の隠し味に醤油が用いられました。日本の伝統的な発酵食品昔ながらの伝統の技もしょうゆの輸出は「日本食文化」ろみ攪拌の様子の輸出と言えるでしょう。



北伊醤油 醸造蔵より

そして、海外における日本食のヘルシー食生活志向の浸透を受け、醤油の輸出量が徐々に増加しました。現在、醤油はアメリカ、中国、オーストラリア、韓国、香港など、世界各国100カ国以上に輸出されています。平成15年の輸出数量は約13万キロリットル、海外での醤油生産量も平成19年で、約20万キロリットルに達しました。

日本の醤油はアメリカ、中国等を中心に万能調味料として認知されており、和・洋・中の様々な料理に使用されて、醤油は日本ばかりでなく世界の調味料「ソイ・ソース(Soy Sauce)」として定着し、世界の食文化との融合を果たしつつあると言えるでしょう。

▲ [このページの先頭へ](#)

Copyright(C) 2002-2010 有限会社 北伊醤油 All Rights Reserved.