

# 土浦の自慢

## 土浦の老舗醤油から

## 世界のSoy Sauceへ



千年以上も続く企業が日本には7社あり、最古参の「金剛組(本社：大阪府大阪市)」は、日本のみならず世界で一番長い歴史を持つ建築会社で、創業は西暦578年と飛鳥時代までさかのぼります。

土浦市内にも同様に老舗といわれる企業があります。

土浦で一番古い創業1688年(元禄元年)から320年余り続く、日本の食卓を支える醤油を製造する柴沼醤油醸造(株)(以下、柴沼醤油)です。醤油生産量は茨城県内で第1位、日本国内で第30位を誇り、江戸時代から続く木桶を使用した伝統的な製造工程を維持しつつ、ゆっく

と1年間の歳月をかけ、木桶や蔵に棲みついた菌と共に醤油の旨味や香りが熟成・醸造されていきます。

## 土浦醤油

### 歴史のおはなし

江戸時代、土浦は醤油の名産地でした。関東では醤油のことを「むらさき」(筑波山の雅号「紫峰」にちなむ)、「おひたち」(常陸)というのは土浦が関東の醤油三大名産地に数えられたためです。

醤油造りの始まりは、元禄年間に大國屋勤兵衛が開業し、当時の土浦藩主土屋政直の産業振興・奨励もあり、土浦の城下町には9軒の醤油屋ができました。9軒は取引・原料・親睦などを円滑にはかるため、醤油屋仲間を結成しました。

亀甲印は、大國屋勤兵衛などの醤油屋も採用していたもので、土浦城主の土屋氏が醤油の生産を奨励したことに由来します。



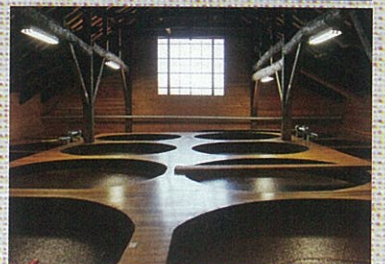
柴沼醤油の商号は「キッコウシヨウ」(亀甲正)で、土浦城の異称「亀城」にちなんだ亀甲の中に、「商売を正しくしていきたい」という創業者の精神を表した「正」を入れたものです。

元禄元年(1688年) 柴沼庄左衛門が醸造所を設け、醤油造りを開業

明和6年(1765年) 柴沼土浦醤油仲間に入る(醤油屋仲間証文帳)

大正9年(1920年) 諸味蔵(辰巳蔵)を造る

昭和33年(1958年) 柴沼醤油醸造(株)設立



土浦の醤油の歴史をしっかりと発信していきたい、木桶を使って醸造した醤油のおいしさを伝えていきたいです。その一環として、蔵見学を行っています。市外からも年間約4000人の方に蔵を見学していただき、出来立ての醤油の味わい、土浦の醤油の歴史を一人一人に感じてもらい、伝えていくことが使命と感じています。

また、地元土浦の醤油のおいしさを伝えるべく、市場を世界へ向け、4年前より約20国へ輸出しています。醤油を通じて、海外の人に「茨城」・「土浦」を発信し、海外の人にも興味・関心を持ってもらい、土浦をもう一度元気にする活力にできればとも考えています。発信には醤油だけでなく、地元の米や味噌などにも相互に関係性を持ち、醤油をはじめ茨城・土浦の魅力をこれからも継続的に伝えたいです。



柴沼醤油醸造(株) 第18代 柴沼秀篤 製造本部長