



特集

キッコーニホン発、 歴史トリップ

旭川の明治～令和を旅する

「キッコーニホン」の商標で知られる日本醤油工業株式会社は、明治時代に建てられた歴史的建造物を社屋として使い続けている。
同社の前身は、旭川に定住した最初の和入、鈴木亀蔵が創業した酒蔵だ。
旭川には、大雪山系を源とする川が流れ、第七師団の歴史があり、清らかな地下水を利用した酒蔵や、旭川ラーメンがある。そのすべてのつながりが「キッコーニホン」の商標に秘められている。
社屋が見つめてきた旭川の歴史への旅を始めよう。



茂木さんは少年時代から大の地図好き。地名には先人の思いがこもっているという。

秋田県出身の鈴木亀蔵（通称・亀吉）は、千歳の鮭漁場監督を経て、一八七二年（明治五）頃から旭川のアイヌとの交易を行っていた。一八七七年頃、石狩川と忠別川が合流

原商店だ。

喜八兄弟と共に設立した酒造業笠二十四、鈴木亀蔵が、笠原喜助、喜八兄弟と共に設立した酒造業笠

の茂木浩介さんと言う。

同社の前身は、一八九一年（明治二十四）、鈴木亀蔵が、笠原喜助、喜八兄弟と共に設立した酒造業笠

入母屋屋根に格子窓。情緒あふれる日本醤油工業（株）の社屋は、築百年をゆうに超える歴史的建造物だ。中に入ると、馥郁たる醤油の香りが漂っている。「明治三十年頃から四十年の間に建築されたと伝えられています。弊社のほとんどの建物が創業当時の木造や石造で、旭川最古級の建物を現役で使っているんです」と、代表取締役社長

地名は歴史を語る



鈴木亀蔵(1851年～1902年)。日本醤油工業(株)から徒歩約15分の付近に「亀吉」の地名が残る。鈴木紘洋氏所蔵、『目で見える旭川の歩み』(旭川市)より。



日本醤油工業(株)から徒歩約15分の付近に「亀吉」の地名が残る。亀吉公園もあり、「鈴木亀蔵 居住地」の碑が建立されている。

する忠別太に小屋を築き、旭川に定住した最初の和人である。そこには今も「亀吉」の地名が残っている。亀蔵の妻はアイヌ女性で、ユカラの名手だった。当時は不公平な交易を強いる和人が多かったが、夫妻は誠実な商いで信頼されていた。アイヌはアイヌに日本語も教えた。亀蔵と離縁した後は名寄で

暮らしながら、幾人もの孤児を育てたという。

明治二十年代は、旭川が大きく変貌した時代だ。北海道開拓を強力に進めるため、天皇が過ごす離宮を設置する計画が閣議決定され、国をあげて開発が進む。旭川村が開村したのは一八九〇年(明治二十三年)。翌年、永山村(現・旭川市永山)に屯田兵が入植する。屯田兵は、南



1891年(明治24)頃の旭川村曙。現在は旭川赤十字病院、日本醤油工業(株)が一条通をはさんで向かい合っている。旭川市中央図書館所蔵。

下するロシアへの守りとして軍事訓練を行いながら開墾も進める開拓者である。屯田兵屋を建てたための材木は、山で伐採されて美瑛川を流して運ばれた。その陸揚げ地点には木挽き小屋や大工小屋ができ、商人は営業の拠点としたため、自然発生的に集落ができた。人々はここを旭川村曙と呼んだ。一八九一年(明治二十四)、亀蔵は曙で雑貨商を開くとともに、笠原喜助・喜八兄弟と酒造業笠原商店を設立したのだった。笠原商店は一度、屯田兵



明治時代の「酒造業 笠原商店」。旭川市中央図書館所蔵。『ふるさとの想い出写真集 明治大正昭和旭川』(国書刊行会)には明治末の写真と記載。



日本醤油工業(株)の社屋に打ち付けられた住所表示。

さらに第七師団の札幌から旭川への移転が決まり、約千八百名の大きな用地で大工事が始まる。日清戦争後の軍備拡張に伴い、北方への防備のために旭川が選ばれたためだ。第七師団が移転した一九〇二年(明治三十五)、亀蔵は米穀・荒物・雑貨商として高額所得納税者に名を連ねている。見事に時流に乗ったのだ。こうして和人の移住が進むことで、先住民アイヌは生活の場を奪われ苦境に立った。そこで北海道庁は、アイヌ給与予定地を設けて各戸に割り渡すことにした。ところが隣接地に第七師団が移転することになると、給与地に目をつけ、アイヌを天塩地方に立ち退かせようと計画する者も現れる。義憤を抱いたアイヌと有志が政府や世論に訴えてこの計画は阻止されたが、給与地問題はその後も再燃し、アイヌの生活改善への道は

村に移ったが、五年後に曙に戻る。その時に建てられたのが、日本醤油工業(株)の建物群とされている。

第七師団が旭川へ



吉田初三郎が描いた昭和初期の旭川。1898年(明治31)に開通した北海道官設鉄道上川線を旭川駅に向かって走る蒸気機関車も描かれている。車窓から日本清酒の酒蔵が見えた。p6旭川村曙の写真と比べると、地域の変化がわかる。日本醤油工業売店で展示・販売。



北鎮記念館では、旭川の酒造の変遷が一望でき、多くの美麗なラベルから、「北の灘(なだ)」と称される旭川の底力がうかがえる。



北鎮記念館には屯田兵や、明治・大正・昭和の第七師団、自衛隊(第二師団)の歴史が展示されている。



遠かったのである。

第七師団は旭川を変えた。師団と街の関係を学べるのが、北鎮記念館だ。旭橋は、重量化する野砲が渡れるよう頑丈かつ秀麗な橋に架け替えられ、水害を頻発した牛朱別川は空前の大工事で川筋を切り替えられた。旭川駅と師団を結ぶ通りは師団通りと呼ばれ、師団への納入や払い下げ品を扱う商店、除隊記念品の瀬戸物店、写真館などが立ち並んだ。今年は終戦八十年の節目の年でもある。北鎮記念館には銃や制服、文書など膨大な実物資料が整然と展示されており、軍隊と戦争の歴史を知ることができる。旭川と第七師団の関係のみならず、日本の近代史を振り返ることができるのだ。見学を終えて、平和

への決意をあらためて胸に刻んだ。

旭川は、大雪山系を源とする石狩川、美瑛川、忠別川、牛朱別川が流れ込み、どこを掘っても清らかな地下水が得られる酒造りにとって天与の地。酒蔵も多かったが、一九二八年(昭和三)、世界的金融恐慌の中、企業合理化が求められ、笠原酒造合名会社をはじめとする旭川四社、札幌二社、小樽と帯広各一社の酒造会社が合併して、日本清酒(株)(本社・札幌)が設立された。これら酒造業の変遷も北鎮記念館に詳細な図で示されている。

この日本清酒(株)に関して、アジア太平洋戦争末期、旭川から遠く離れた千葉県野田にある野田醤油(株)の代表取締役社長 茂木七左衛門から、会社設立認可申請書が出される。宛先は大蔵大臣 石渡莊太郎と軍需大臣 東條英機。北海道と樺太で醤油が不足し、国民の食生活安定上、問題になっているが、戦時下で原料や製品の輸送が難しい。そこで日本清酒と野田醤油が、旭川に日本醤油工業(株)を新設し、野田醤油の醸造技術によって醤油不足を解消したいというものだ。申請の形はとつ



日本醤油工業(株)の社屋全景(1944~1955年の間と推測)。
日本醤油工業所蔵。

ているが、政府からの強い命令に従ったことだろう。野田は江戸時代中期以降、醤油産業が勃興した地。原料の大豆や小麦の畑も塩田も近く、大消費都市・江戸へのアクセスが良い好立地だった。とりわけ野田醤油(株)は、創業家である茂木家、高梨家、堀切家が共に競争しつつ、大事に際しては協調することで事業を拡大したという。野田醤油(株)とは現・キッコーマン(株)である。こうして亀甲萬の商標である亀甲紋(もん)と日本清酒を合わせた商標「キッコーニホン」が誕生したのだ。茂木さんは、この茂木家の関係者である。「北海道は北鎮の要。酒造から醤油造りへ転換することで、万一、海峡封鎖で北海道が孤立しても北海道の食生活を支えられるということなんです。全国で転換が勧められましたが、実現したのは旭川だけです。野田醤油は、日本軍の進攻に伴ってパラオなどの外地でも醤油工場建設を担いました」と、茂木さんは言う。

醸造文化の発信拠点に

日本醤油工業(株)では、こうした



(左)2トンもの鍾(おもり)にポンプで水を送り、圧を蓄える蓄力機。(右)酵母などの微生物に酸素を供給するため、圧縮空気を送り込むコンプレッサー。



1.かつての工場風景。熟成したもろみを、ろ布(ふ)に入れ、圧搾機で圧力をかけてじっくり醤油を搾る。2.保存されている機械で、当時のろ布の扱いを説明してくれる茂木さん。ろ布を再利用したトートバッグや名刺入れは売店で販売している。ろ布はミシンで修繕した跡もある一点ものだ。名刺入れの鮮やかな裏布は「近藤染工場」のもので唯一条の老舗同士がタッグを組んだ味わい深い商品だ。

★搾った醤油を清澄させるために使われていた木桶。工場設備の老朽化に伴い、2000年からは北海道キッコーマンが醸造した生揚げ醤油を購入し、規格調整と火入れを行っている。

歴史の詰まった機械群を間近で見られる工場見学を受け付けている。醤油の素であるもろみを搾る圧搾機、圧搾の動力である水圧を蓄える蓄力機、もろみの中の微生物に空気を送るコンプレッサーなど、現代のコンピューターやAIの対極にあるような、たくましくて一本気



できたての醤油が香ってきそうな、かつての製造現場。亀甲紋に「日本」の文字が入ったキッコーニホンの商標が誇らしげだ。

な機械たち。初対面なのに愛着を覚えるのはなぜだろう。なぜ心が熱くなるのだろうか。それは、古の人々の醤油造りの情熱が、熾火のように機械の中に残っているからかもしれない。まさに産業遺産である。売店では、バリエーション



バリエーション豊富な醤油がズラリと並ぶ売店。つゆ、ドレッシングなど開発した醤油関連商品は400アイテムにも上る。売店 ☎0800-800-7772。営業時間10:00～17:30。年末年始休。

豊かな醤油の味見ができる。「比布のひつぷ小ねぎ、常呂の黒にんにく、知床のしりぞ鮭節など、北海道の農水産物の特徴をとらえて、付加価値を創出したい」という茂木さんの言葉通り、北海道の滋味がそれぞれの醤油の中にしつかり生きている。醸造は、昔も今も微生物を司るサイエンスだ。東京農業大学で醸造学を学んだ茂木さんは「醸造業の主役は微生物であり、微生物が働きやすい環境をつくるのが人間



(左から) 刻みねぎ入りで卵かけご飯に最適な「びつぷ小ねぎ醤油」、道産小麦を使いラベルに旭橋を描いた地元の限定番「旭川しょうゆ」、全国醤油品評会で農林水産大臣賞を通算4度も受賞している「特級こいくち醤油」、道産アサリの旨味あふれる「アサリの舌心(したごころ)」、ウニ感たっぷりの「雲丹醤油」など、売店で味見は、奥深い醤油の世界へ誘ってくれる。320円(税別)〜。

の役目」と、明言する。そして、酒、醤油、チーズなど、旭川に根づく醸造文化を発信していきたいという。小学校への出前授業や、北海道旭川農業高等学校とのコラボ商品の開発に取り組むのも、次世代が旭川の文化資産に誇りをもってもらいたいからだ。「今後、体験観光、





キッコーニホン発、歴史トリップ

産業観光の拠点としてお役に立てないかと考えています」。開拓期からの歴史、明治時代の建造物、機械群、醸造に関する深い知見、地域に根ざす商品開発。これらすべてが揃った拠点は、とても魅力的だ。茂木さんによれば、旭川ラーメンでも、約半数のお店が同社の醤油を愛用してくれているという。その中の一軒が「生姜ラーメンみづの」だ。店主の水野龍司さんは「旭川のラーメン屋にとって、日本醤油工業さんの醤油はステータスなんです。お客様も醤油缶を見て、なるほどと納得してくださいます」と言う。



北海道旭川農業高等学校農業科学科地域資源活用班が、郷土料理の普及、地産地消の推進を目的にナンバンを栽培して三升漬を完成させた。製法、価格設定などを日本醤油工業がサポートし、栽培技術、商品デザインもオール旭川で支援。1,300円(税込)。2月1日・2日旭川市役所ロビー、2月15日・16日ウェスタンパワーズ旭川店で発売予定。写真提供=WATARAI DESIGN PARTNERS



「生姜ラーメンみづの」は、一九七二年(昭和四十七)に龍司さんの父が創業した。「親父が作る様子を見て習って、その通りにやっています。ストレートの麺も、高知産の生薑おおを使うのも親父の好み。スープは割った豚骨とんこつだけで取ります。澄んだ豚骨スープにするには、強く沸騰させず、丁寧にあくを取

「醤油、スープ、生姜がいまってプラスアルファの味になる」と水野さんが言う生姜ラーメン 700円(税込)。

醤油でチャーシューを煮込んだものを醤油ラーメンのベースにする。生姜をたっぷり加えて、身も心も温まる一杯を。

●生姜ラーメン みづの／旭川市常盤通2丁目 ☎0166・22・5637。11:00～14:00、水曜定休。旭川冬まつり(2025年2月6日～11日)期間中は営業時間延長の予定あり。電話でご確認ください。



父の代から相棒である「キッコーニホン上級」の缶に手を添える水野さん。店内は有名人のサインが壁を覆っている。

りながら静かに六時間煮ることです。そして、火を止めてから一晩、寝かすのです。すると余熱で豚骨の中の旨味が加味されてくるように思います」。スープをすすると、醤油のkokoro、あつさりしているながら奥深い旨味に、思わず、「おお」と歓喜の声を漏らしてしまつた。生姜の辛味と香りがアクセントになり、体もぽかぽか温まつた。

キッコーニホンを出発点とする歴史トリップ。そこには日本の明治・大正・昭和・平成・令和が凝縮されていた。