

上尾の醸造
酒どころ上尾

写真1 笹川酒造(昭和40年代 現上尾小学校付近)



写真2 上尾市域の酒造のラベル

醸造業は、明治時代の上尾を代表する工業であった。特に酒造業は、南村須田家文書などの近世文書に記述が見られ、江戸時代から盛んであったことが分かる。その理由として、豊富で良質な中硬水の地下水や、温暖な気候と風土が酒造に適していたことなどが挙げられる。また、大消費地の江戸と荒川の舟運でつながっていたことや、見沼の通船、中山道など多くの輸送手段があったことも要因の一つである。

更なる酒造業発展の契機となったのは、明治4(1871)年の酒造株の廃止である。それまでは、酒造株を持つ者でないと、酒造が許可されていなかった。しかし、酒造株が廃止され、「清酒、濁酒、醤油、鑑札収与並収税方法規則」が定められると、新規の免許料一〇両と毎年の支払い一〇両を納めれば、誰でも酒類の製造・販売ができるようになり、全国で酒造業が盛んになった。

上尾市域の酒造高は、明治8(1875)年の調査結果が掲載されている『武蔵國郡村誌』によると、上尾宿二六〇石、中分村一五〇石、上尾村二〇〇石、南村二九二石八斗、平方村四〇〇石、平塚村一五〇石、上村二〇〇石、瓦葺村五七石六斗の合計

一六二九石四斗であり、現在の単位に換算すると約3万石の生産量である。

その後も酒造は盛んに行われ、上尾を含む北足立郡は、明治30(1897)年頃まで県下1位の酒造高を誇っていたが、明治35(1902)年以降は徐々に酒造高が減少していった。このような状況を受け、埼玉県酒造組合北足立支部は、郡内の酒造業の改良発展と活性化を図るため、明治43(1910)年3月に浦和税務署で北足立郡第1回清酒品評会を開催した。

品評会では、上尾町・笹川酒造(写真1)の「栄鯛」が一等最上位となり、上尾町・鈴木酒造と原市町・八木泉酒造の醸造酒が三等に入選した。同年12月には第2回品評会が行われ、最上位の優等に「栄鯛」が、一等に上尾町・北西酒造の醸造酒が入選した。このほかにも市域には、鈴木酒造の「いー」、原市町・八木酒造の「東一力」、北西酒造の「文楽」、上尾町・小林酒造の「東寿」、平方町・石川酒造の「満菊長」などの銘柄(写真2)が作られ、昭和に入ってから県内の酒類品評会においてそれぞれが上位入賞を果たし「酒どころ上尾」の名が知られることとなった。

(上尾市生涯学習課)

コラム
column

上尾の醸造～みそ・しょうゆ～

酒造業が盛んになった要因である水質・気候や、大消費地と多様な交通網で結ばれているなどの利点は、みそやしょうゆの醸造も同様であった。

みその生産量は『武蔵國郡村誌』によると貝塚村が3,300斤(1,980キログラム)、上野本郷村が1,200斤(720キログラム)、地頭方村が1,000斤(600キログラム)となっている。近代における上尾市域の味噌醸造業者は、平方の山一味噌(写真3)が明治35(1902)年

頃に創業しており、昭和6(1931)年には谷津の中村味噌が創業した。

しょうゆについての記載は『武蔵國郡村誌』には無いが、明治33(1900)年に平方で創業となる、玉十の銘柄で知られた石川醤油や、大正11(1922)年に上尾宿で上萬醤油が創業したことが分かっている。また、昭和30年代後半に最盛期を迎える堤崎の桜井醤油は、大正13(1924)年2月の創業と伝えられている。



写真3 昭和前期の山一味噌