

戦時期、食品企業の満州進出について

——満州ヤマサ醤油株式会社を例にして——

落 合 功

(受付 2004 年 9 月 14 日)

は じ め に

1932年3月1日、奉天において「満州国」の建国を宣言した。この発表にともない、首都は長春（新京）とし、年号は大同と定められた。さらに、同月9日には「満州国」執政に清朝最後の皇帝であった溥儀が就任する。日本は1932年9月に正式承認し、日満議定書を締結し、「満州国」の国防を担当すると共に、既得権益を承認させたのである。

この「満州国」建国は、国際社会の批判を浴びることになった。同年10月、国際連盟現地調査委員会として満州事変の調査に当たった、リットン調査団による調査結果（リットン報告書）によれば、「満州国」建国を自発的な自治運動の結果として認めず、満州には中国主権下の地方自治政府を設置し、日本主導のもとで列国の国際管理下におくことを提案している。しかし、この報告は、日満議定書を取り交わし、すでに「満州国」建国を認めている日本政府にとって反発するところとなり、翌年3月の国際連盟から脱退する契機となる。その後、日本は国際社会から孤立していくことになる。

こうした国際情勢とは別に、日本は、国内的には「膨脹的日本」をイデオロギーとし、領土拡大競争を正当化し、国民の覚悟を促す議論として組み立てる一方、「満州国」に対しては「五族共和、王道楽土」を謳い、日本人の移民を促した。

「満州国」建国は幻想であり、国際社会で認められなかった存在であった

にせよ、日本としては「満州国」の建国を認める中で、植民地化を図り、その内実を蓄積したのも事実である。この「満州国」の植民地化の進行に伴い、意識するにせよしないにせよ、日本化が浸透することになる。「内地延長主義」「同化主義」と呼ばれるのがそれに当たる。本論は、日本独自の食文化としての醤油が「満州国」へ浸透する過程について、満州ヤマサ醤油工場の新京進出を例にして明らかにしていく。ちなみに、国際的には満州国は認められていないものの、本論の取り上げる課題の関係上、「満州国」として表現する。同様に支那など不適切な表現も史料中に散見するが、史料引用したものについては、そのまま引用することにした。

満州ヤマサ醤油株式会社は1940年10月、新京に設立された。当初は、輸入品を専ら扱っていたが、1942年度（康德9年度）、移駐工場として満州ヤマサ醤油工場が新京に入植した。その後、同年8月に住吉町に味噌工場を設置し操業を開始し、12月から出荷が行われた。さらに、翌年10月には新京特別市和順区民豊街に味噌醤油工場を設置した。そして、同年11月23日に統制産業味噌醤油製造許可書が下附され、翌12月に事業が開始されることとなり、味噌は1944年（康德11年）3月に製品出荷、醤油は6月（実際は7月）に製品を出荷することになっている。その後、戦後の工場の様子は不明だが、1945年6月の終戦直前まで存続し続けている。

本論では、日本独自の食文化としての醤油が「満州国」へ浸透した過程について、満州ヤマサ工場の新京進出を例にして明らかにする¹⁾。

これまで、国内企業の「満州国」進出の問題は、多くの成果をみる事ができるものの、それは社史などによるものか、政策的な関係で概観を捉えるものが中心であったと思われる²⁾。例えば、「社史に見る日本経済史」

1) 本論の取り上げる課題の関係上、「満州国」として表現する。また、「満人」という表現も、現在一般では満民族のことを差すが、ここでは「満州国」在住の現住民のことをさしている。この点、「入植」「康德」など、植民地政策の思想を見る文言は多いが、史料引用したものとして、必要に応じてそのまま引用することもある。

2) 例えば、岩波講座『近代日本と植民地』の第三巻では「植民地化と産業化」を

では、満州中央銀行を始めとして、満州市場株式会社、満州電線株式会社、満鮮拓植株式会社など公共性を帯びた会社が多く取り上げられている³⁾。また、久保文克『植民地企業経営史論』などにおいても、「準国策会社」であった台湾製糖を取り上げている。民間会社の場合、社史を作成する余裕が無かったことも当然配慮する必要があるだろう⁴⁾。その意味で、食品関係企業である満州ヤマサ株式会社を取り上げるということは、民間企業の満州進出の問題を具体的な面から明らかにするという点で重要であるといえるだろう⁵⁾。

また、統制経済期についての研究成果は多いが、中でも『戦時経済』は⁶⁾、日本国内の統制経済下における生産力拡充の評価について、明らかにしたものである。ただ、ここで注意したいのは、ここでの生産性の問題は、量が注目されたものであり、その製品の質については、あまり注目さ

テーマとして取り上げられているが、その内容について、金子文夫の「植民地投資と工業化」などを参照すると、対植民地投資の実態と産業部門別の構成を明らかにするなど、基礎的作業を行っているにすぎない。

- 3) ゆまに書房「社史で見る日本経済史 植民地編」の凡例を参照すると、戦前における日本の植民地及び従属地域に本社・支店があった企業の会社史を復刻刊行したものであり、すでに復刻されているものは除外していることが記されている。
- 4) 久保文克『植民地企業経営史論』（日本経済評論社、1997年）。そのほか、正田康行「十五年戦争期の日本の資本輸出—財閥資本の対「満州」株式投資を中心に—」（日本植民地研究会編『日本植民地研究』2号、1989年）
- 5) 同じ醤油企業の満州進出の問題については、キッコーマンを例にした田中則雄氏の成果がある（「キッコーマンの満州進出と満州における醤油事情について」『醤油から世界を見る—野田を中心とした東葛飾地方の対外関係史と醤油』崙書房出版、1999年）。ただ、この成果も、満州の醤油事情を概観し、企業進出するまでの経緯を紹介したものであり、企業進出した段階での醸造業の実態を示すまでには至っていない。
- 6) 近代日本研究会『戦時経済』（1987年、山川出版社）。同書の成果は、それぞれ注目できるが、本論の議論との間で特に注目すべき成果は、同書の中で、中村隆英「『準戦時』から『戦時』経済体制への移行」、山崎志郎「生産力拡充計画の展開過程」、宮島英昭「戦時統制経済への移行と産業の組織化」、岡崎哲二「戦時計画経済と価格統制」である。

れていない点である。とりわけ、同時期に表れる価格統制の問題を議論するのであれば、その製品について、量だけでなく質についても言及する必要があるだろう。その意味で、満州における統制経済下において、ブランドを有していたヤマサ醤油株式会社を素材とすることは、意味があることと思われる。

本論は、かかる満州ヤマサ醤油工場について、以下の三つの点から紹介したい。

まず第一は、満州における醤油醸造業の概況について紹介したい。すなわち、満州ヤマサ醤油工場が「満州国」の首都にあたる新京に工場を進出する背景について、「満州国」の醤油醸造業全体から紹介していく。ちなみに、満州ヤマサ醤油工場も醤油醸造だけでなく、味噌醸造も併せて製造しているように、類似している原料を使用する醤油と味噌の二種の製造が行われている。よって、本論でも、醤油と味噌の両方を取り上げることにしたい。

第二番目は、満州ヤマサ醤油工場の設立過程を明らかにする。すなわち、満州ヤマサ醤油株式会社設立の経緯と、その後、味噌醤油醸造工場として建設された満州ヤマサ醤油工場の特質を明らかにし、日本の食品企業の「満州国」進出の意味を考えたい。

そして第三番目は、満州ヤマサ醤油工場の経営動向について明らかにする。満州ヤマサ醤油工場は、生産を開始して、二年もたたずして終戦を迎えることになるが、この間の経営動向を労働関係、満州味噌醤油統制組合、販売を含めた経営状況それぞれの動向から明らかにし、その特質を検討したいと考える。

以上、三つの点を明らかにすることで、「満州国」への日本食品企業進出の特質を明らかにできればと考える。

一 満州における醤油味噌醸造事情

ヤマサ醤油株式会社が満州工場の設置を検討する前に、「満州国」建国前

後において満州に展開した醤油・味噌醸造業の様子と、1945年までの満州における醤油醸造業の推移を概観しておくことにしよう。

満州には、醤油や味噌と全く同じものは存在せず、類似品としては、醤油は青醬（チンジャン）、味噌は大醬（タージャン）が存在した。醤油自体は高級品とされ、最上醤油は日本人が供給し、二番醤油以下は満州人が供給した。また、満州における醤油醸造は、満州人独自に醸造が展開した場合と、日本人により醸造が展開した場合の二つの種類があった。ちなみに、味噌は満州人独自に供給されていなかったといわれている。

満州人独自に展開した醤油醸造業の様子を概観しておこう。満州における醤油醸造業の始まりは、1901年監獄の囚人を使役することを目的として、奉天習芸所（監獄）に浙江省（せっこうしょう）から杜氏を招聘したことに始まる。この時、南支那式醤油の醸造法が実施され、翌年は市販されている。当時の醤油は高級品であり、わずかに富豪のための食用か贈答用として使用されたにすぎなかった。1909年になると、浙江省の王姓という人物が奉天大東門において大同醬業公司を創業したのである。これが民間企業の嚆矢といわれる⁷⁾。

すでに醤油は青醬と比較して美味しいという評価は得ていたが、高級品であった。しかしながら、生活水準の向上に応じて消費量が増加し、1920年以降、毎年1～2工場ずつ増やしている。

また、満州における日本人経営の醤油醸造業も展開することになるが、その嚆矢は、1904年の日露戦争時であった。すなわち、同年11月に満州軍倉庫が陸軍大臣の許可を得て遼陽西関に直営の味噌醸造所を設置し、翌年2月に醤油醸造所を設置した。そして、6月には工場を閉鎖することになる。この時、細桶90本、釜24～5個ほどが払い下げられており、旅順醤油会社・奉天伊予組・営口東萊醤油園、などの勃興のきっかけとなったのである。

7) 西巻豊之助「満州に於ける醤油味噌醸造業」（工業化学会満州支部編『満州の資源と化学工業』1933年）

また味噌醸造業は、原料として高粱を利用することで、産業育成の素地はあった。ただ、味噌については、当時の満州人は使用しておらず、基本的に日本人の移住の中で、味噌醸造の必要性が求められたのである。

それでは次に、1915年前後の様子について、＜史料 1＞を参照しよう。ちなみに、＜史料 1＞の出典である『満蒙産業誌』は、関東都督府陸軍部が編纂したものであることを踏まえると、日本の満州進出に当たって、醤油醸造業の地元産業育成の必要性が説かれたものとして叙述されたものと考えることができる⁸⁾。

＜史料 1＞

醤油醸造業 満州に於ける醤油の需要は、日本人の増加に伴ひ益々増進の勢にあるも、地方に於ける醸造力は其三分の一を満たすに過ぎず。然るに一方支那人亦漸く日本醤油の嗜好者を生し、東蒙及北滿僻郷の地方に於てすら、支那料理店か之を使用するを誇りとする勢にて、将来益々需要額を増加せんとするの趨勢にあり。是に於てか満州特産の大豆と、関東州内に産出する塩とを原料として、醤油を醸造する者を続出し、大正四年末に於ける工場数七を数ふに至れり。其中主なるものを旅順醤油醸造合名会社（資本金二万五千元、年製造高醤油千五百石、味噌三万二千貫とす）、營口の東萊醬園（田村忠一氏の経営に係り資本金三万円、一ケ年約一千石を産出す）及大連の池田醤油醸造場（資本金二万円、年二千石を産出すと）とす。此外一万 円乃至一、二千元の資本にて本業を営むもの数箇所ありて、何れも相当の成績を挙げつつあるなり。要するに、本事業は前途に多大の望みあるを疑はざるなり。

同史料を参照すると、満州地方の醤油醸造業は、基本的に日本人の移住者の増加に伴い、生産が増加している。醤油は、高級品であったが、満州地方の大豆は満州大豆の産地として著名であり、塩は関東州内から運びこむことが可能であった。また、小麦も生産されており、醤油醸造地の産地

8) 関東都督府陸軍部編「南満州に於ける工業」『満蒙産業誌』（民友社、1916年）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

としての要件は備わっていた。よって、豊富な原料を背景としながら、醤油醸造業は経営者を増やし、経営的には順調に成長したのである。

1933年ごろにおける満州人経営と日本人経営による醤油・味噌醸造工場の分布は、それぞれ<表1><表2>の通りである。満州人は奉天を中心に醤油醸造業が展開されたのに対し、日本人は大連を中心に醤油醸造業が

<表1> 満州人経営による主な醤油工場分布

地 名	工 場 数	1 年間大豆 使用量(石)
奉 天	11	6,600
新 京	1	500
ハ ル ビ ン	4	1,500
鉄 嶺	1	300
撫 順	1	500
营 口	1	300
安 東	4	500
錦 州	1	500
合 計	24	10,700

醸造石数は不明だが、大豆使用量から判断すると一番醤油、二番醤油合わせて、36,000石程度を生産したと考えられる。工業化学会満州支部編「満州の資源と化学工業」(1933年)

<表2> 日本人経営の主たる醤油工場分布・容器総石量

地 名	工 場 数	容器総石量
大 連	18	24,400
旅 順	2	1,400
营 口	1	300
遼 陽	2	5,700
撫 順	2	1,520
安 東	2	2,450
奉 天	5	15,500
公 主 嶺	1	740
新 京	2	2,470
ハ ル ビ ン	1	1,500
吉 林	1	500
合 計	37	56,480

醸造石数は不明だが、1,7000石程度を生産したと考えられる。工業化学会満州支部編「満州の資源と化学工業」(1933年)

展開していることがわかるだろう。また、ちょうどこの時期、「最近満鉄中央試験所に於て塩酸分解による速醸法に成功し企業化せられんとし、昭和工業株式会社の味の素製造の際の母液も醤油に利用せられるに至り斯業は今や大に発展の機運にある」と、昭和工業株式会社の味の素製造の際の母液も醤油に利用されるようになっていく。後述するが、ヤマサ醤油満州工場においてもアミノ酸醤油が醸造されている。アミノ酸醤油とは大豆粕や麴（ふすま）で煮沸し、それらのタンパク質をアミノ酸に加水分解し、苛性ソーダで中和して作るものである。アミノ酸醤油を始めとして醤油醸造の速醸法が試験化され、実用化されていくのである。

＜表 3＞は、1925年・26年段階での醤油醸造所の様子である。醸造石高 200石にも満たない企業から、5000石を超える企業まで大小の差が見られるが、1926年度とを比較すると醸造石高は、おおよそ増加しており、一般に規模を拡大しつつある様子がわかる。時期が逆になるが、1926年における各地の醤油醸造高を紹介した＜表 4＞を参照しても、旅順・大連といった関東州を中心に広がり、遼陽・奉天などでも多くの醸造高をみることができ。こうした傾向は、「満州国」建国直後の段階にあたる1934年・35年の＜表 5＞においても同様といえるが、「満州国」内部の醤油醸造量は停滞し、大連の醤油醸造業が活気付いている。

次に、1930年から45年までの満州醤油醸造市場の動向を「満州年鑑」を例にしながら明らかにしていくことにしたい⁹⁾。＜史料 2＞を参照しよう。
＜史料 2＞1937年の醤油味噌醸造業

満州に於ける南武醤油醸造の鼻祖は官業では奉天習芸所、民業は大同醤油公司である。満州国成立以来邦人の急増に伴ひ、全満醸造業者も造石高も目覚しい増加を示してゐる。昭和六年の造石高は二〇九五〇石であるが、自来漸増して昭和九年に於ては四九二五九石に達し、二倍半に急増した。従来関東州の醸造品は満州国へもその三割見当を輸

9) 満州日日新聞社『満州年鑑』（1933年～45年）（復刻版、日本図書センター、1999年～2000年）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

＜表 3＞ 1925年ごろの醤油醸造所

醸造所名	所在地	1925年醸造石高		1926年醸造石高	
		石 高	円	石 高	円
大連醤油株式会社	大連市台山町	3,119	120,326	5,917	259,096
丸辰醤油合資会社	大連市文化台	1,400	40,306	1,200	26,400
池田大連支店第一工場	大連市西通	1,865	53,075	850	29,750
池田大連支店第二工場	大連市徳政街	3,850	112,000	3,250	112,750
満州醤油醸造株式会社	大連市西町	不祥			
朝日商会味噌醤油醸造所	大連市黄金町	250	8,200		
巴商行味噌醤油工場	大連市西崗町	5,770	114,450		
島喜醤油醸造所	大連市佐渡町	3,500	70,000		
株式会社裕昌公司	大連市台山屯	不祥	不祥	不祥	不祥
大連醤油醸造合資会社	大連市岩代町	不祥	不祥	不祥	不祥
株式会社奉天農園	奉天西塔大街	3,584	119,643	4,000	212,376
合資会社伊予組	奉天松島町	840	32,060	2,500	95,000
満州醤油合資会社	長春富士町	975	29,853	1,500	70,000
田原醤油店	安東三番通	235		不祥	不祥
日 東 号	安東大和橋	524	28,490	不祥	不祥
株式会社盛進商行醸造所	營口南本街	403	12,090	不祥	不祥
吉村商会醸造所	旅順乃木街	1,300	37,000	不祥	不祥
満州醤油株式会社	旅順朝日町	不祥	不祥	不祥	不祥
岡田醤油醸造工場	遼 陽	2,886	72,151	2,631	105,240
大矢組醤油醸造工場	遼 陽	168	4,970	不祥	不祥

「全国醤油醸造統計」（大正9年～昭和3年）

（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料4-2-3エ-2）

出したが、満州国内に於ける 斯業が旺盛となるに促ひ、輸出が頓に減退した。事変前は皆無と言はれたが最近では州内造石高と匹敵する様になり、延ひては関東州醸造業者を次第に侵蝕し、かくて両者の対立は漸く激化するようになった。一方内地よりの輸入は亀甲萬、ヒゲタ等一流商品が依然優勢で年額約一万石に達し、満州側業者を脅かし、品質の優秀、大量生産による廉価と、宣伝効果で満州市場には根強い地盤を獲得してゐる。全満の主なる商社は左の如くである。

関東州における醸造石高は、1931年に1万4500石、32年2万2000石となり、33年2万5000石、34年には2万7000石と増加の一途をたどっている。

＜表 4＞ 1926年における各地醤油醸造高

		石 高	円
旅 順		2,065	62,340
大 連		7,627	234,880
営 口		257	7,430
遼 陽		2,866	71,055
奉 天		3,943	164,695
本 溪 湖		105	4,705
開 原		211	8,327
四 平 街		273	10,098
公 主 嶺		802	33,183
長 春		448	18,383
総 計		19,266	651,761

総計が合わないがそのままとした。

大正 9 年～昭和 3 年 「全国醤油醸造統計」

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 4-2-3 エ-2

＜表 5＞ 1934年度・1935年度における醤油醸造量と価額

		1934年度		1935年度	
		数量（石）	価額（円）	数量（石）	価額（円）
関 東 州	旅 順	2,850	65,227	1,375	39,337
	大 連	25,339	518,904	32,408	630,047
	金 州			1,065	19,738
満鉄附属地	鞍 山	385	13,475	350	10,050
	遼 陽	4,106	123,180	2,650	142,350
	奉 天	11,890	299,570	9,100	187,000
	安 東	2,178	65,560	1,109	33,270
	公 主 嶺	744	26,040	1,000	20,000
	新 京	1,767	56,948	2,045	55,055

各年『満州年鑑』（覆刻版 日本図書センター）参照

他方、＜史料 2＞を参照すると、満州における醸造石高は1931年の段階では2万1000石弱であったのが、34年は5万石弱に醸造石高を増やしてきている。当時、関東州から3割程度を満州に輸出していたわけだが、満州での醸造石高の増加と共に、減少している様子がわかるだろう。また、日本産の亀甲萬・ヒゲタ醤油は銘柄的にもブランド的存在であり、1万石程度

落合：戦時期，食品企業の満州進出について

<表 6> 大連卸売相場表（1927年）

	6 月	7 月	8 月
内地 亀 甲 萬	6.00	6.00	6.00
内地 亀 甲	5.75	5.73	5.75
大 連 亀 甲 井	5.00	5.00	4.80

すべて 9 升樽入りである

全国醤油醸造統計（大正 9 年～昭和 3 年）

（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 4-2-3 エ-2）

が満州市場へ入っている¹⁰⁾。1927年における内地産（日本産）亀甲萬と大連産亀甲井について、大連における卸売相場と比較したく表 6 >を参照すると、内地醤油と比較して大連醤油の方が 2 割程度安価であった¹¹⁾。

以上の様に、ヤマサ醤油が満州に進出する前段階に当たる、1920年代から30年代の満州醤油市場を展望すると、産地の立地から、関東州産の関東州醤油が満州へ移入されるものと「満州国」内で生産していた満州醤油があった。この満州醤油の中には、満州人が生産したものと、「満州国」建国にあわせて日本企業が進出したものの二種類あったのである。そして日本から輸出され品質的に高級品であった亀甲萬・ヒゲタ醤油が存在した。

そして、満州醤油の中には、満州人が生産したものと、「満州国」建国にあわせて日本企業が進出してきたものの二種類があったのである。

そして、その後の満州における醤油市場を展望すると、まず満州醤油と同じ程度の品質であった関東州醤油が、満州醤油の増加に伴い後退している。そしてその後、日本から輸入していた醤油が撤退するようになる。この点を紹介した、1944年の様子を参照しよう。

10) たとえば、1941年における『満州年鑑』「工業，食料品工業」の項を参照すると（前掲書 226頁），「一方需給は国内生産では満たされず，内地よりの輸入は年額一万石に達し，亀甲萬，ヒゲタ等一流商品優位を占め，品質の優秀なること，大量生産による廉価，宣伝による普及により，満州市場を浸蝕し，強固な根を張りつつある」と記載されてある。

11) 「全国醤油醸造統計（大正 9 年～昭和 3 年）」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 4-2-3 エ-2）

<史料 3>1944年の醤油味噌醸造業

従来、関東州は塩に恵まれ斯業が栄え満州国へもその三割程度を輸出してゐたが、事変後満州国内斯業の急激な発展により最近では州内造石高と比肩するやうな状態となつたが、一方需給は国内生産では満たされず内地よりの輸入は年額相当数量に達し、亀甲萬、ヒゲタ等一流商品優位を占め品質の優秀なること、大量生産による廉価により満州市場を侵蝕し強固な根を張りつつあつた。然し康德八年八月より着手の地場産業振興方策に依り康德十年度に於ては完全に国内自給自足の域に達した。

1941年（康德 8 年）8 月の地場産業振興方策の内容は不明だが、日本からの輸入品も満州市場から撤退したことがうかがえる。本来、高級品としてすみわけがなされていた日本からの輸入醤油が、満州市場から撤退するということは、満州地方内部においても、高品質な醤油が一定量醸造されるようになったと考えられる。すなわち、戦前までの醤油醸造業については、「満州国」における国内市場が一定度達成できた過程として見る事ができるのである。そして、地場産業振興方策については、わからないが、この時期にヤマサ醤油の満州工場が設立されたのである。

ヤマサ醤油自体が満州へ進出する理由について、日本の国内市場の動向から述べていくことにしよう。1920年代半ばにおける東京醤油市場は、飽和の様相を見せ始め、乱売戦の展開と醤油価格の低落の中で生産過剰が叫ばれるようになっている。こうした中、関東最上三印の協調体制＝三蔵協定が図られることになった。その後、協定の見直しが行なわれることで、効果も見られたのであるが、各社の設備投資などにより減産には消極的であり、結局1933年に協調体制が崩壊する¹²⁾。この間、ヤマサ醤油は全国の自家用醤油の調査を実施し、販路の拡大を模索するものの、うまくいっていない。こうした中、ヤマサ醤油は、新たな市場を拡大するため、海外輸

12) 花井俊介「三蔵協定前後のヤマサ醤油」(林玲子編『醤油醸造業史の研究』1990年、吉川弘文館)

出が意図されたのである。ただし、すでに関東最上三印のうち、亀甲万とヒゲタは満州市場において、ブランドを築いており、その意味では、ヤマサ醤油は遅れをとっていた。

ヤマサ醤油の海外進出は、「当店も夙に此の傾向に着眼し、小規模ながら海外への試売を行ひつつあり、殊に紐育市に於ては、米人の食卓用として小壺に詰めて YAMASA CHOP SUEY SAUCE と命名して販売し居れり。然れども外国に大販路獲得の目的を以て大規模に発売する為には多大の犠牲を覚悟せざる可からず」と、述べられているように、以前から全く輸出されていなかったというわけではなかった¹³⁾。ただ、それは現地生産ではなく、日本からの輸出を基調としていたのである。すでに、ヤマサ醤油による満州調査は、明治期にも実施されているが、1908年から翌年にかけて作成された「満州経済調査抄録」を参照しても、主として満州大豆のことが記載されてあるだけであり、原料供給の問題として関心を寄せているだけであった。しかし、1934年になると、ハルピンにおける醤油事情について報告書が作成され、海外（満州）市場への視野をひろげている¹⁴⁾。この様に、飽和感の強い国内醤油市場からの新たな市場の活路を展望することを目的として、醤油輸出が図られたのである。

ちなみに、満州ヤマサ醤油工場の進出した新京は、1932年に「満州国」の首都となって以来、多くの日本企業が進出し、併せて人口も著しい増加をみせることになる。1939年版の『満州年鑑』を参照すると、「建国以来新京に於ける人口の増加は目覚ましく特に日本人の増加は真に著しいものがある。康德五年五月末現在に於ける全市人口は三五八、四三一人之を大同元年末の一六七、〇三八人に比すれば総人口に於て二倍強日本人に於ては三倍の増加である…」と記載されているように¹⁵⁾、日本人の増加は顕著で

13) 昭和3年2月稿 庶務部編「醤油醸造業に就て 附ヤマサ醤油の業況」

14) 明治41年～42年「満州経済調査書抄録」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特29-76）、昭和9年8月「ハルピンニ於ケル醤油ニ就テ」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料3-1-56-14）

15) 「新京特別市戸口」（『満州年鑑』1939年版、464頁）

<表 7> 新京の人口増加の様子

	戸 数	人 口	邦 人 男	邦 人 女	邦人合計
1938年 5 月	71,099	358,431	41,213	34,258	75,471
1939年 6 月	79,598	395,855	55,759	43,916	99,675
1940年 5 月	88,154	447,300	56,869	45,977	102,846
1941年 7 月	105,368	527,445	72,545	58,160	130,705
1942年 5 月	115,837	554,501	72,321	60,098	132,419
1945年ごろ	161,176	863,607			153,614

この時期、日本人には朝鮮（半島）人も含まれるが、表中の邦人は基本的に内地人とした。

康德 4 年（1937）より新京特別市

各年『満州年鑑』参照

あった。さらに、<表 7>で示した通り、その後も新京における人口増加は著しいものがあった。こうしたことから、「満州国」内の日本人向けの食糧として、醤油醸造がなされたのである。

次に、満州ヤマサ醤油工場の設立の過程について紹介していくことにしよう。

二 満州ヤマサ醤油工場の設立過程

1. 満州ヤマサ醤油株式会社の設立と展開

満州ヤマサ醤油工場が設立されたのは、1941年から42年にかけてのことである。この満州ヤマサ醤油工場の設立に先行して、満州ヤマサ醤油株式会社¹⁶⁾が1940年10月に設立された。この満州ヤマサ醤油株式会社設立の背景について、「営業報告書」を中心としながら紹介していくことにしよう¹⁶⁾。

1939年 8 月30日、日本では中央物価委員会による物価統制実施要綱が答申された。これを受け、9 月20日、商工省令により満関仕向の輸出調整令が公布された。これにより、「満州国」はこれまでのように日本から自由

16) 各期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-3，4，21-7，24，44-9）

に物資を輸入することは不可能となったのである。そして、日本に対し生活必需物資の確保を目的として、日本の商品別・地域別輸出統制団体と対応する必要が求められたのである。このため、同年12月26日生活必需品会社を拡大し、資本金5000万円（払込3000万円）の特殊会社とすると共に、名称を満州生活必需品会社と改称し、生活必需品の輸入・配給の計画を意図したのである。しかし、この生活必需品会社のみで、すべてを計画的に輸入し配給することは困難であった。このため、翌1940年3月14日、經濟部布告により、全品目を甲乙丙の三種類に分け対応することになったのである¹⁷⁾。

まず、甲種目についてであるが、澱粉や砂糖など八品目について、輸入から消費までの全段階を生活必需品会社で独占的に取り扱うこととしている。次の乙種目は、缶詰や乳製品など八品目のうち六品目は生活必需品会社を主体としながらも、三井物産・三菱商事など有力輸入貿易商が満州生活必需品輸入連盟を組織し、①輸入品種、数量の統制、②輸入と元売捌価格の統制、③輸入配給方法とその他取引に関する統制、の三種類の統制が行われた。そして、丙種目の商品については、以前通りの自由輸入とするものの、漸次乙号品に類似した統制団体を組織するようになっていく。

かくして、醤油においても、生活必需品会社や日本製造会社の支店、または同一資本系列にある商社を通じて、輸入団体を組織し、輸入配給の統制に当たることになったのである。また、同時に「満州国」国内製造業者においても、同様に統制団体を組織することとなり、生産・輸入・配給の全局面に一貫して統制が企画されたのである¹⁸⁾。1940年11月9日に醤油と味噌の二業種による国内製造業者団体を第一部とし、輸入団体を第二部とした満州味噌醤油統制中央会を結成したのである。

17) 第一期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10－3）

18) 戦時統制期において、経済団体の果たした役割は大きい。この点、柳沢遊・木村健二編『戦時下アジアの日本経済団体』（2004年，日本経済評論社）を参照のこと。

かかる情勢を背景にしながら、ヤマサ醤油株式会社は、かねてから計画していた満州ヤマサ醤油株式会社の設立を具体化することになった。この時期、ヤマサ醤油株式会社が満州に進出した直接的な理由はわからない。先に指摘したような国内市場の飽和状態であった点以外に、二つほど理由として考えられよう。一つは、国策的な意志が働き、「満州国」への醤油増産を意図したということである。当時、日本国内においても三印として名声を博していたヤマサ醤油が「満州国」へ直接進出することで、「満州国」醤油市場の輸入・生産両面における安定供給に寄与できると考えたものと思われる。もう一つは、日本産醤油の輸出制限（「満州国」から見れば輸入制限）が具体化されたことで、この時期を逸すると、ヤマサ醤油株式会社にとって満州進出の機会が断たれるという危惧があったと考えられる。このため経営戦略の見地から満州ヤマサ醤油株式会社の設置がこの時期求められたと考えられるのである。いずれにせよ、満州ヤマサ醤油株式会社は、1940年10月28日、日本製造業者と同一資本系統にある商社として設立し、統制中央会結成に当たっては、第二部会員である輸入業者として認められたのである。

創業期の満州ヤマサ醤油株式会社について、株主を示した＜表8＞を参照すると、本格的に工場設置を実施する際に増資した1941年度以降を含め、浜口儀兵衛が主たる株主であった。あとは、取締役など重役が株を有していた。かくして、1940年10月28日、満州ヤマサ醤油株式会社が設立したのである。翌11月9日には、満州味噌醤油統制中央会が設立している。この満州味噌醤油統制中央会は、日本の輸出組合指定価格を基準とし、輸入醤油の公定価格を決定公布している。この時、満州ヤマサ醤油株式会社は、同会に加入し理事として運営に参画している。

翌1941年1月には統制規定が決定された。それによると、北辺振興計画地区においては、生活必需品会社で統制配給を実施することとし、新京・奉天・滨江・吉林・安東の各省では卸売連盟地区として既存の配給機構が認められた。そして、その他の地区については、それぞれ販売組合を通じ

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

<表 8> 満州ヤマサ株式会社における株主と役員

	第 1 期	第 2 期	第 3 期	第 4 期	第 5 期
	1940年10月 ～1941年 3 月	1941年 4 月 ～1942年 3 月	1941年 4 月 ～1942年 3 月	1942年 4 月 ～1943年 3 月	1943年 4 月 ～1944年 3 月
	康德 7 年度	康德 8 年度	康德 9 年度	康德10年度	康德11年度
浜口儀兵衛	1,500	1,500	11,000	11,000	11,000
福田 右一			7,000	7,000	7,000
浜口 勉太	100	100	1,000	1,000	1,100
岡本 勇五	100	100	300	300	300
外岡松五郎	100	100	300	300	300
国中 亮	50	50	100	100	100
森 三樹	50	50			
藤田進一郎			100	100	100
水木 彦助	50	50	100	100	
吉水 清次	50	50	100	100	
安部 忠行					100
代表取締役	外岡松五郎	外岡松五郎	浜口 勉太	浜口 勉太	浜口 勉太
取 締 役	国中 亮	国中 亮	福田 右一	福田 右一	福田 右一
取 締 役	水木 彦助	水木 彦助	外岡松五郎	外岡松五郎	外岡松五郎
取 締 役			国中 亮	国中 亮	国中 亮
監 査 役	岡本 勇五	岡本 勇五	岡本 勇五	岡本 勇五	岡本 勇五

各期『営業報告書』（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料）

て統制配給に当たることとし、生活必需品会社支店配給所もこれに参加するようにしたのである。

こうした状況下、ヤマサ醤油株式会社も醤油輸入の営業が開始され、日本の輸出統制の範囲内であるが、順調に醤油輸出が行われたのである。

また、2 月には満州味噌醤油統制中央会は、經濟部大臣により、醤油の輸入業者として指定されることとなり、日本国内の輸入醤油の確保が行われたのである。

しかしながら、「満州国」内への醤油輸入量は激減する一方であった。その結果、「満州国」内における生産配給の状態も少なくなっていることから、

新たな方策を検討する必要が求められたのである。具体的には満州味噌醤油統制中央会において職員会を漸次開催し、①既存生産業者の生産量と生産能力についての調査を申告すること、②原材料の割当を検討すること、③原材料の調達方法を検討すること、などといった点について検討されたのである。その結果、1941年11月29日には、上記の課題について、①生産計画として、醤油30万石、味噌800万石とすること、②原材料の割当を各省別・各製造業者別に確定すること、③醤油用の原料大豆は全て大豆板粕を使用し、アミノ酸醤油製造を中止し、味之素の廃液を使用すること、などが取り決められている。

さらに1942年2月には、満州味噌醤油統制中央会の機構を刷新し、役員の改選が行われることになるが、このとき満州ヤマサ醤油株式会社は、監事に指名されている。この様に満州市場に醤油不足が慢性的に見られることで、日本にあるヤマサ醤油株式会社の技術や設備の一部を移駐することを計画したのである。

ちなみに、1941年8月にはすでにヤマサ醤油株式会社が満州ヤマサ醤油株式会社に対し、技術、経営など全面的支持の解答を得ていた。それを受けて味噌醤油工場設立計画を表明したのである¹⁹⁾。

2. 移駐工場、満州ヤマサ醤油工場の設立

以上の様な「満州国」内での慢性的な醤油不足を背景に、満州ヤマサ醤油株式会社は、工場設立に向けた手続を行っている。満州ヤマサ醤油株式会社は、満州新京特別市に醤油醸造と輸入販売、味噌・酢の醸造・販売を意図して設立した。それが、1940年10月28日、株数を2千株資本金1万円であったのを、株数2万株、公称資本金を国幣10万円として、新たに新京特別市朝日通に設立した²⁰⁾。

19) 第一期、第二期「営業報告書」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料、特10-3、4)

20) 「株式会社増資設立許可願 事業計画明細書 満州ヤマサ醤油株式会社」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-19)

落合：戦時期，食品企業の満州進出について

1942年，満州ヤマサ醤油株式会社は，新京に満州ヤマサ醤油工場を設立することになる。この時の会社設立の趣意について，〈史料4〉を参照しよう²¹⁾。

〈史料4〉

会社ノ設立ノ主意

満州国ニ於ケル醤油ノ需要ハ日本人ノ移住増加並ニ満州国人ノ生活向上ニ伴ヒ近来激增シ来リタルモ，日本内地ニ於ケル醤油ノ需要増加ハ更ニ甚シキニ反シ，其ノ原料配給不円滑ナル為メ生産減少ノ已ムヲ得ザル所ヨリ，自然内地ノ需要ヲモ充シ得ズ，従ツテ外地タル満州支那方面ヘノ輸出ハ充分トハ言ヒ得ザル状態ナリ

然ルニ之ヲ生産的方面ヨリ観ルニ，原料タル大豆，食塩ハ満州国ヨリ輸出シツツアリ，小麦亦満州国ニ於テ相当量生産セラルル処ヨリ醤油醸造上ノ原料関係ヨリスレバ，寧ろ満州国こそ好適地ナリト謂フベク，其他技術的条件タル気温，水質等ハ人口のニ解決シ得ベク，是ヲ以テ満州国ニ於テ醤油醸造業ヲ開始セントスルモノニシテ，之ガ実現ヲ見シカ原料，製品ノ輸出入ニ要スル運転能力ノ軽減ハ現下輸送難時代ニ於テ貢献スル所大ナルモノアルベシト信ズ

斯クテ日本内地ニ於テハ，当分増産ノ方法見込ナキモ，之ヲ満州国ニ於テ自給自足の施設ヲナスニ於テハ，其効果独り満州国ヲ利スルノミナラズ，日本内地亦従来ノ輸出量ヲ国内消費量ニ充ツルヲ得テ，消極的ナガラ増産ヲ実現スルヲ得ベク

即チ茲ニ本会社ヲ設立シ，以テ満州国国民生活ノ向上ニ資セントスル次第ナリ

会社ノ目的タル事業ノ大要

醤油，味噌，其他調味食料品ノ製造並ニ販売及之ニ附帯スル事業ヲ営

21) 「会社ノ目的タル事業ノ大要」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特13-37）

ムヲ目的トシ、其ノ概要左ノ如シ

日本最上醤油ノ醸造法ニ倣ヒ大豆五斗小麦五斗ヲ夫々蒸煮、又ハ煎熬割碎シテ麴ヲ造リ之ニ食塩百斤ヲ溶解セル水一石ヲ加ヘテ貯蔵桶ニ仕込ミ約一ケ年余毎日攪拌シツツ醗酵セシム之ヲ諸味ト謂フ、熟成セル諸味ヲ圧搾袋ニ入レ圧搾機ニ掛ケ圧搾シ液汁ヨリ油ヲ分離シ殺菌セルヲ清澄シテ樽詰又ハ壺詰トナシテ市販ス

製造期間 原料加工ヨリ市販迄十二ヶ月乃至十八ヶ月

製造高、仕込年産 二〇〇〇石

製成醤油生産 五四〇〇石

十八立換算 五四〇〇〇樽

B アミノ酸醤油ノ醸造

粉碎セル大豆粕約十貫ニ対シ塩酸二七酴 (kg) ヲ混和シ之ニ蒸汽又ハ油煎式加熱法ニ依リ一定時間加熱ス其ノ液体ヲ濾過清澄脱臭ヲナシ適量ノ食塩ヲ加ヘテ醤油ノ窒素量ト等シキ程度ニ稀釈シタルモノヲ醤油ニ混合シテ市販ス

製造期間、原料加工ヨリ市販迄 十日間

製造高 醤油トシテ年産 一八〇〇石

十八立換算 一八〇〇〇樽

醤油アミノ酸ヲ加ヘテ年産 七二〇〇〇樽

C 味噌ノ醸造

大豆四石ヲ煎熬シ之ニ米粃二石ヲ搗混ゼ貯蔵桶ニ仕込ミ四ヶ月乃至六ヶ月経過後市販ス

製造期間、原料加工ヨリ市販迄四ヶ月乃至六ヶ月

製造高、仕込年産 一五〇〇石

製成年産 八一〇〇〇貫

同史料の作成年代は不明だが、史料の前後から鑑みるに、会社設立とは、

工場設置を含意したものであることから、1942年ごろのものと考えられる。

さて、同史料から満州ヤマサ醤油工場設立の趣意を参照すると、満州ヤマサ醤油工場の設立について、二つの点が紹介されている。

一つは、「満州国ニ於ケル醤油ノ需要ハ日本人ノ移住増加並ニ満州国人ノ生活向上ニ伴ヒ近來激増シ来リタルモ、日本内地ニ於ケル醤油ノ需要増加ハ更ニ甚シキニ反シ、其ノ原料配給不円滑ナル為メ生産減少ノ已ムヲ得ザル所ヨリ、自然内地ノ需要ヲモ充シ得ズ、従ツテ外地タル満州支那方面ヘノ輸出ハ充分トハ言ヒ得ザル状態ナリ」と、日本国内における醤油需要の増加と統制経済に伴う醤油海外輸出の減少と「満州国」内の醤油需要の増加という点が指摘されている。そしてもう一つは、「原料タル大豆、食塩ハ満州国ヨリ輸出シツツアリ、小麦亦満州国ニ於テ相当量生産セラルル処ヨリ醤油醸造上ノ原料関係」と、醤油や味噌の原料である大豆・塩・小麦の調達が満州内でも可能であるという点であった。この点は、前項で紹介した内容とも同じ意味をなすだろう。

そして、醤油・アミノ酸醤油と味噌の三種の製品を醸造することとなったのである。この中で注目できるのは、アミノ酸醤油の製造を醤油醸造と同じ量で積極的に推進しようとしている点であろう。原料加工から10日間で市販可能なアミノ酸醤油は、醤油醸造の速醸法として注目すべきであり、こうした速醸法による製品化がこの時期求められたのである。「事業計画明細書」を参照すると、1942年6月には、工場の起工を行い、1944年2月には完成する予定とし、製品は、醤油・番醤油・味之素味液を利用した味液醤油、味噌、醤油粕などを予定している。前述したように、資材は日本からの移駐品によるものであるが、原料や販売先は「満州国」内であることを予定していたのである²²⁾。

本工場設立に当たっては、1941年9月に、工場設立許可申請書を新京特別市長宛てに提出している。そして、經濟部、興農部各関係部署より満州

22) 康德9年「事業計画明細書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-19）

ヤマサ醤油工場設立の計画が妥当で適切であることが認められ、さらに1942年2月24日に新京特別市からも許可を得た。かくして、ヤマサ醤油株式会社からも1942年7月16日に、移駐工場として日本から満州へ工場を移すことが申請され、翌8月6日に、①醤油味噌醸造工場は、新京市へ移駐すること、②事業は味噌・醤油醸造、販売とすること、③事業計画については政府の指示にしたがうこと、④康德9年（1942）12月末日までに入植を完了すること、の四点を条件として工場設立を認可されたのである²³⁾。

満州ヤマサ醤油株式会社は、日本のヤマサ醤油株式会社の全面的協力を受けたことは先に示した通りである。具体的には、醤油・味噌醸造における主だった設備を移駐することで工場を設立した。機械の名称は、史料によって若干異なるが、＜表9＞の通りである。新京で製作されたものもあったが、ほとんどが、銚子工場で使用されていた機械であり、中古品であった。それらを鉄道で両国か浜川崎へ運びこみ、そこから船で大連まで運んだのである²⁴⁾。その金額は＜表10＞の通りである。1945年7月段階の固定資産の明細を示した＜表11＞を参照しても、暖房などといった一般的器具は現地調達品であったが、醤油や味噌の醸造に必要な機械器具のほとんどは移駐品であった。

「満州国」内での技術開発、機械製造は困難であることから、移駐品として技術を導入することが求められたと考えられる。この移駐品の性格について、本社内での現役の機械を移したもののなのか、はたまた中古で保存されていたものを移したのかは不明だが、醤油醸造において必要な設備や備品類が本社の丸抱えで移転されたのである。

23) 「経済部指令第四四一九号 康德九年日本中小工業満州移駐認可ニ関スル件」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料、特13-37）

24) 明治18年1月～20年9月「満州ヤマサ計算書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料、特10-25）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

＜表 9＞ 移駐機械目録

種 類	構 造	個数	製 作 所	製 造 年
電動機	50馬力	21台	東京	昭和16年
ランカッシャー汽缶		1 基	深川宝山	昭和17年
ウオシントンポンプ		1 台	東京	昭和15年
揚水ポンプ	50石	1 台	東京	昭和15年
圧搾機	1 日10石	6	ウマチ製作所	昭和10年
圧搾石	1 日10石	6	ウマチ製作所	昭和10年
諸味ポンプ	100石	1 台	ウマチ製作所	昭和17年
塩水ポンプ	50石	1 台	東京	昭和15年
豆蒸釜	10石	2 個	銚子吉田鉄工所	昭和14年
麦熬機	10石	1 台	山越製作所	昭和13年
麦把ロール	10石	12	東京	昭和13年
味噌摺機	20石	1 台	東京	昭和17年
原料精選機	20石	1 台	山越製作所	昭和17年
空気圧縮機	7,5馬力	1 台	東京	昭和17年
蓄力器	2000ポンド	1 台	東京	昭和15年
生揚ポンプ	20石	1 台	東京	昭和15年
大豆割碎機	10石	1 台	東京	昭和17年
ウアキュームポンプ		1 台	大阪相互	昭和17年
瓶詰機	5000本	1 台	東京	昭和15年
詰ポンプ	40石	1 台	東京	昭和17年
仕上ポンプ	40石	1 台	東京	昭和17年
殺菌釜	10石	1 台	東京	昭和15年
低圧ポンプ	5 馬力	1 台	亀戸浜田工場	昭和17年
変圧ポンプ	5 馬力	1 台	神田山崎	昭和17年
殺菌用ポンプ	40石	1 台	東京	昭和15年
空気タンク		1 台	東京	昭和17年
油タンク	3 尺×6 尺	1 台	新京	昭和18年
木製亀口桶		3 台	新京	昭和17年
油桶		2 台	新京	昭和17年
王冠打栓機		1 台	東京	昭和15年
仕込桶	60石	96台	銚子ヤマサ	昭和18年
塩焚桶	60石	2 台	銚子ヤマサ	昭和18年
火入及生桶	60石	10台	銚子ヤマサ	昭和18年
半切桶	1 石	5 台	銚子ヤマサ	昭和18年

(注) 全て既製中古品

「機械目録」ヤマサ醤油株式会社所蔵史料

<表10> ヤマサ醤油東京出張所分、満州ヤマサ醤油立替金

内 容		1943年12月	1944年1月
機械代			198,801.12
荷造費	木材代	11,463.81	11,466.22
	製材費	1,655.72	1,655.72
	金物代	550.18	550.18
	縄筵代等	388.61	388.61
	その他材料	272.03	
	賃金	8,058.33	8,058.33
	雑費		140.79
輸送諸掛	船運賃	12,371.66	25,254.02
	鉄道納金	1,303.65	1,303.65
	自動車賃	1,192.04	1,195.01
その他	ボイラー運賃一式	4,971.31	
	その他		12,582.36
従業員立替金		1,488.10	
輸送品代		1,208.53	
工具出張費概算		19,830.00	
雑費		125.29	
諸口立替金			2,611.64
請求額		64,879.26	264,007.65

明治18年1月～20年9月 ヤマサ醤油東京出張所「満州ヤマサ計算書」

三 満州ヤマサ醤油工場の様子について

かくして、満州ヤマサ醤油工場が建設された。満州ヤマサ醤油工場の様子について、まず「営業報告書」を参照しながら概要を把握し、その次に雇用関係、原料調達、味噌醤油組合などの諸側面から明らかにしていくことにしたい。

1. 「営業報告書」に見る、満州ヤマサ醤油工場の動向

前記の通り、1942年2月に満州ヤマサ醤油工場の設置を申請し、9月に認可された。それ以降の動向について、「営業報告書」を通じて概観していくことにしよう。もちろん「営業報告書」は、史料的な性格から必ずしも充分かつ適切に概況が記載されているとは限らないが、この点について留

落合：戦時期，食品企業の満州進出について

<表11> 昭和20年 7月22日の固定資産明細

	本 工 場	住吉町工場用	合 計			
土 地	136,764.38		136,764.38	本工場	民豊街（敷地）	125,465.84
				社宅	通安街（敷地）	11,298.54
建 物	643,987.58		643,987.58		作業場・仕込蔵	393,631.41
					事務所	24,980.58
					社宅（本工場構内日系用）	38,369.85
					社宅（通安街構内日系用）	81,192.89
					社宅（満人宿舎）	18,192.75
					倉庫	76,706.05
構 築 物	45,260.88	13,617.71	58,878.59	本工場分		45,260.88
				住吉町工場分		13,617.71
機械器具	521,219.70	35,311.59	556,531.29	本工場（移駐品）	汽缶 1 基	51,187.30
					電動機22台	7,300.31
					豆蒸釜 2 基	16,555.51
					水圧機12台	92,518.98
					仕込用大桶96本	152,819.32
					生及火入桶13本	15,981.61
					移駐品小計	410,092.32
				本工場（現地調達品）	大豆割碎機	3,041.00
					配管設備各種	20,438.38
					暖房各所	73,151.84
					動力設備一式	14,496.16
					現地調達品	111,127.38
				住吉町工場	仕込桶38本	14,369.85
					暖房装置一式	9,268.00
工具什器	49,671.01		49,671.01			
合 計	1,396,903.55	48,929.30	1,445,832.85			

昭和20年 7月22日「満州ヤマサ固定資産明細書」

（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10－46）

意しながら紹介していくことにしたい。

1941年 9 月に醤油味噌醸造工場の設立の申請を行い，翌年 2 月に新京特別市から認可を得た。そののち，その準備を実施している。まず，1942年 5 月には，満州ヤマサ醤油株式会社の資本総額10万円を100万円に増資し，資本の充実を図っている。株主の具体的な内容は，<表 8>で示した通りである²⁵⁾。本格的に工場設置を実施する際に増資した1941年度以降を含め，

25) 各期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10－3，4，21－7，24，44－9）

ヤマサ醤油の代表取締役社長である浜口儀兵衛が株の半分以上を占め、あとは、満州ヤマサの取締役など重役七～八名が株を有していた。また、取締役を増員すると共に、1942年1月には、本店事務所を新京特別市の朝日通から入船町二丁目へ移転し、事務所の拡張を図っている²⁶⁾。さらに翌1944年11月には新京特別区和順区民豊街へ移転している。また、工場敷地の買収を実施し、河東区民豊街付近に市有地があり、交渉のすえ1万坪の払い下げを受けている。

1942年度以降、建築資材を収集すると共に、敷地の基礎工事を行い、11月中旬には工場と附属建物の上棟式が実施され、大半が順調に施行されている。

満州ヤマサ醤油工場の設備に伴う銚子などから運ばれた移駐機械については、先に示した通りであるが、そのほとんどが、この時期までに大連に陸揚げされている。ただ、冬季になったことから、建設工事は休止され、あわせて機械の運送は見合わせ、春になった段階で、陸揚げされた機械を運びこんでいる。そして、1943年10月には圧搾機やその他一部を除いて、醤油・味噌の仕込に必要な機械設備のほとんどの据え付けを終了している²⁷⁾。そして、12月には味噌の仕込作業を開始し、醤油の仕込作業を開始することとなっている。その結果、1944年3月には味噌の特需製品（軍用味噌）を出荷することとなり²⁸⁾、6月には醤油の出荷予定となったのである。ただ、諸材料や職人の都合などにより、大桶の設置が遅れたこともあり、1944年7月16日に工事落成式となり、7月23日から醤油の初出荷が行われている。

この満州ヤマサ醤油工場で醸造した醤油は、製品の品質が優良であった。

26) 康德10年4月～11年3月，第四期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-24）

27) 康德9年4月～10年3月，第三期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-21-7）

28) 康德11年4月27日 都筑左近 常世田忠蔵宛書簡（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-37）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

全満品評会では満州ヤマサの製品が優等位となり、興農部大臣賞を受賞している²⁹⁾。さらに外宮内府上納品に対しては宮内府近侍所長より褒状と記念品も受けている。また、関東軍司令官を通じて久邇宮、竹田両宮へも献上している。

一方、住吉町の味噌工場はすでに1942年8月上旬に改築工事がなされており、下旬には仕込作業が開始され、12月上旬には初出荷がなされている。

ただ、こうした中、公定価格が採られており、醤油や味噌のいずれにおいても採算において低位であった。このため、業者から恒常的に改訂が要望されており、1945年2月に改訂が実施されることになる。ただ、冬季には軍による命令で凍結乾飯の製造を行う必要があり、順調に経営はうまくいかなかったのである。この点については、新たに述べていくことにしたい。

2. 住吉味噌工場について

次に満州ヤマサ醤油本工場に先行して設立された、住吉町の味噌工場について、＜史料5＞を参照しながら概要を紹介していくことにしよう。

＜史料5＞

住吉町味噌工場概要報告（康徳九年十月一日現在）

一作業人員	日系	都筑二名
	満系	一一名
	満系	炊事女一名
		合計一四名

一作業時間（暫定的）

1, 午前七時ヨリ午後七時迄（但シ仕事ノ都合上実労働時間平均八時間一九時間）

2, 公休日 一ヶ月二日

29) 康徳11年4月 第五期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10－44）

一給料関係（暫定的）

1, 曾広敏 月給八〇円（苦力頭）

2, 曾ヲ除クー〇名ニ対シ日給二円ノ割

3, 炊事女 月給三五円

八人分ノ炊事ヲ担当ス

4, 右月給及日給ノ外ニ仕事ノ性質上, 其他ノ事情ヲ参酌シテ割増金若干支給スルコトアルベシ

一宿舎

1, 工場ノ監視, 作業ノ都合上宿直室ヲ借受ス（六畳一室）

借受先, 福田商店油房内宿舎（味噌工場ノ隣家屋）

家賃 貳壺円五〇銭 電燈水道代壺円五〇銭 合計貳参円

借受日 十月一日ヨリ

2, 満人作業人宿舎一室 福田商店油房ヨリ借受ス

八人コノ室ニ同居ス（三人自宅ヨリ通勤）

家賃未定（会社負担トス）

尚右宿舎ハ十一月ニハ明渡ス契約ニ付キ目下福田主人ト作業人収容方法ニ付キ折衝中

一工場設備関係

1, 工場設備費概算別紙ノ通り

2, 工場建物（一五〇坪）ハ福田商店ヨリ借受スルコトノニ決定, 右家賃ニ就イテハ目下交渉中（一ヶ月六〇〇円ヨリ八〇〇円迄位ニ落付クモノト予想サル）

3, 汽缶ノ設備ナキ為メ福田商店油房ノ蒸気ノ配給ヲ受クルコトトシ, 其ノ配給量ニヨリ計算代金支払フコトトセリ

一工場作業能力 別紙計算表ノ通り

一部隊関係ニ就イテ

1, 部隊ヨリ毎日現場通勤監視員一名配属サレ居ル

十月末日迄配属員 清水目氏ニ決定

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

2, 納入数本年十一月ヨリ来年三月迄 壺五〇珎 契約

3, 原料及配合割合左記ノ通り

大豆 三〇〇珎

碎米（精白高粱） 三〇〇珎

食塩 一四〇珎

製品一〇〇〇珎ニ対スルモノ

4, 製品納入種類 実味一五, 七五珎入ノ樽容器

但シ表示数ハ十五珎入トス〇, 七五珎ハ加量シテ納品スルモノ
ナリ

5, 右加量ニ対スル原料ハ左記ニヨリ部隊ヨリ配給ヲ受ク

		加量	計
大豆	三〇〇珎	一五珎	三一五珎
碎米（高粱）	三〇〇珎	一五珎	三一五珎
食塩	一四〇珎	七, 七珎	一四七, 七珎

製品一〇五〇珎ヲ納入ノコト

6, 官給材料左記ノ通り

一大豆, 碎米（精白高粱）, 食塩, 容器（製品詰用）

棧木, 洋釘, 藁縄

7, 品質及規格

イ外観熟成度六ヶ月ヲ下ラサルモノニシテ固有ノ色沢, 香味ヲ有
シ夾雑物ヲ含マズ, 且ニ耗以下ノ漉目ヲ通過セシメタルモノト
ス, 但シ熟成度六ヶ月以内ノモノト雖モ他ノ条件ニ合致シ特ニ
貯蔵性充分ナリト認メタル場合ハ採用スルコトアルモノトス

口水分 五二, 五%

食塩分 自一〇% 至一二, 五%

冷水可溶分 一九, 五%以下（但シ食塩分ヲ除ク）

8, 納入価格 壺樽（品味 一五, 七五珎入） 壺円貳拾銭也

但シ部隊庭先渡シノコト（官給材料取債ハ全部会社持ち）

＜表12＞ 満州ヤマサ味噌醸造工場における労働者

本 籍	現 住 所	民 族	性別	年齢	学 歴	職 歴
河北省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	27歳	無	満州醤油会社, 康德醤油会社10年勤務
山東省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	30歳	大連市王陽街私立小学校	大連市精糧株式会社味噌部10年勤務
満州国錦州省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	31歳	無	新京市鎮興元(鉄工所) 2 か月
河北省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	42歳	平亭県私立小学校	満州醤油会社, 康德醤油会社 3 年勤務
山東省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	25歳	山東省萊州私立小学校	新京, 新東公司 2 か月勤務
河北省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	19歳	無	満州醤油会社 1 年
山東省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	30歳	無	大連市精糧株式会社味噌部14年
満州国錦州省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	30歳	緩洞県私立小学校	奉天市天泰長(食料品店) 3 か月勤務
満州国錦州省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	26歳	緩中県私立小学校	奉天市天泰長(食料品店) 2 か年勤務
河北省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	30歳	河間村小学校	康德醤油会社 3 年勤務
満州国熱河省	新京特別市住吉町 4 - 4	漢民族	男	34歳	間城県私立小学校	龍江省理泉県天義泉(酒屋) 3 か年勤務

同史料を参照すると、住吉町味噌工場は、日本人 2 名と満州系11名の作業員、そして 8 名分の炊事を担当する女性を 1 人雇用している。満州系の労働者の身元は＜表12＞の通りであり、ほとんどが20歳から30歳程度で、醤油会社に勤務した経験を持っていた。中でも苦力頭であった27歳の曾広敏は、満州醤油会社と康德醤油会社を10年間勤務していた³⁰⁾。このため月給支払いで80円と高額であった。その他は日給 2 円で支払われている。炊事女は35円となっている。8 人が宿舎に同居し、3 人が自宅より通勤している。＜表13＞の「建物明細書」から宿舎の様子をかいま見ると、それぞれに暖房装置が備え付けられており、防空用の暗幕が付けられている³¹⁾。ただ、日系人の宿舎は内装は和式住宅となっているのに対し、満州人の宿舎

30) 康德 9 年10月 1 日「住吉町味噌工場概要報告」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-11)

31) 「建物明細書」(康德11年度(昭和19年)「第五期決算書」, ヤマサ醤油株式会社所蔵史料, 特10-46)

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

＜表13＞ 建設物明細

	所 在		附 属 設 備	坪数(平方メートル)	
作業場及び仕込蔵	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺床コンクリート	暖房、水道、電燈、防空暗幕	3,318	
事務所	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺床コンクリート、打床板張	暖房、水道、電燈、水洗便所、防空暗幕	142	
社宅（日系宿舎）	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺、内部和式住宅	暖房、水道、電燈、水洗便所、防空暗幕	243	四階建て
満人宿舎	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺、床コンクリート打	オンドル装置、電燈	171	
倉庫	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺、床コンクリート打		754	
社宅（日系宿舎）	新京特別市	煉瓦造平建木造小屋組屋根セメント瓦葺、内部和式住宅	ベーチカ、便所汲取式、電燈	223	1棟4戸建

は床がコンクリート打ちとなっており、簡易な構造で狭いことがわかる。

醤油味噌工場である本工場と、住吉町の味噌工場における労働者の勤務状況を示した＜表14＞を参照すると、1943年10月以降になると、住吉町の味噌工場では30名前後、民豊街の本工場では50名以上もの労働者が勤務していた。出勤状況は当初はきわめて勤勉で25日以上がほとんどであったが、厳寒期に当たる2月ごろには、欠勤数が増えている³²⁾。労働状態については、よくわからないが、作業は厳しく、とりわけ冬季の作業はきついものであったと考えられる。

3. 満州味噌醤油統制組合の設立

前項で明らかにしたように、満州ヤマサは、1943年に移駐工場として醤油・味噌工場を2か所に設立し、統制経済のもとで製造が行なわれることになった。

たとえば、新京地区においても、1943年8月16日には、＜表15＞の通り、

32) 「満州ヤマサ諸表」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料4-2-4, 254-1 その3）

<表14> 本工場・味噌工場における労働者出勤状況

	出勤日数	1943年			1944年				
		10月	11月	12月	1月	2月		3月	
						出勤	事故欠勤	出勤	事故欠勤
本工場 (民豊街工場)	25日以上	9名	14名	31名	38名	21名	6名	45名	2名
	20日～24日	7名	7名	6名	19名	33名		19名	3名
	15日～19日	1名	1名	4名	2名	10名	3名	2名	1名
	11日～14日	1名	3名	8名	3名	5名	5名	3名	2名
	6日～10日	1名	1名	4名	2名	11名	5名	7名	2名
	0日～5日	2名	4名	4名	1名	10名	25名	6名	35名
		21名	30名	55名	65名	88名		82名	45名
	延べ日数	438名	632日	1196日	1572日	1654日	450日	1785日	354日
味噌工場 (住吉町工場)	25日以上	14名	13名	24名	8名	1名	1名	6名	2名
	20日～24日	8名	5名	3名	21名	6名	1名	7名	3名
	15日～19日	2名	4名	2名	2名	5名	4名	3名	2名
	11日～14日	0名	4名	0名	2名	7名	1名	5名	2名
	6日～10日	0名	4名	1名	0名	7名	4名	2名	3名
	0日～5日	1名	6名	3名	0名	6名	6名	2名	9名
		25名	36名	33名	33名	32名	17名	25名	21名
	延べ日数	570日	632日	773日	753日	410日	192日	459日	226日

1 か月公休 2 日

炊事夫 1 人，事故欠勤は病休とは異なる

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 4-2-4，254-1 その 3

<表15> 新京地区味噌醤油協定価格（1943年 8 月16日）

品名	単位	卸売販売価格	小売販売価格	単位
醤油	72立	31.00	37.40	1,8立
醤油	72立	29.73	35.90	1,8立
醤油	72立	24.14	29.10	1,8立
味噌	75匁	25.76	31.10	1 匁

販売価格は新京特別市一円における販売価格

販売価格はいずれも容器代を含めない

卸売り販売価格とは小売業者の店先持込渡販売価格

小売販売価格とは小売業者の店先渡販売価格

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-26

落合：戦時期，食品企業の満州進出について

<表16> 満州味噌醤油統制組合設立委員

名 称	氏 名	住 所
満州生活必需品株式会社理事長	石 橋 米 一	新京特別市大同
大連醤油株式会社奉天支局長	松 田 佐 人	奉天市大和区
哈爾濱加藤醤油店	加 藤 米 吉	哈爾濱市埠頭区
満州醤油株式会社常務理事	浜 於 参	遼陽市日照区
満州野田醤油株式会社常務理事	岡 芳 之 助	奉天市鉄面区
奉天伊予組	平 野喜左衛門	奉天市大和区
哈爾濱常盤商会	於 保 与 平	哈爾濱市埠頭区
北満醤油株式会社常務理事	川 北 光之助	哈爾濱市香坊区
満州ヤマサ醤油株式会社支配人	吉 永 清 次	新京特別市入船町
康德醤油株式会社社長	佐 野 日出男	新京特別市中央通
東満殖産株式会社常務理事	深 沢 重 敏	牡丹江市遠山大路

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-71

味噌と醤油の協定価格が定められ，味噌・醤油の卸売販売価格，小売販売価格について，それぞれの価格が取り決められている³³⁾。

さらに1943年10月7日，味噌醤油事業に対し，興農部大臣と經濟部大臣の連記により統制組合の設立が命じられた。統制組合の設立の意図は味噌，醤油事業に関する政府の施策に協力し，整備改善と発達を図るために統制することであった³⁴⁾。組合員の資格は日鮮系向き味噌醤油やアミノ酸液製造業者で産業統制法に基づき，興農部大臣の許可を受けたもの（あるいは興農部大臣か經濟部大臣が特に認めたもの）であった。組合が行うべき統制は，①組合員に対する原材料の配給に関する統制，②製品の製造及び配給に関する統制，③製品価格に関する統制，④製品の輸出・輸入に関する統制，⑤製品検査に関する統制，⑥容器の回収に関する統制の六つであった。統制組合の設立委員は，<表16>の通りである。かくして，満州味噌醤油統制組合が設立したのである。

さて，満州味噌醤油統制組合の意図として，重要な眼目であった味噌・

33) 「本工場味噌民需作業量予定表」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-26)

34) 康德10年10月7日「布告味噌醤油事業ニ関スル組合ノ設立命令ノ件」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-71)

<表17> 1943年民族別・地域別人口消費推定量

族 別	居住地別	人 口	醬 油 量		味 噌 量	
			年 1 人当(升)	数量(石)	年 1 人当(貫)	数量(貫)
日 系		1,144	8.000	91.250	4,000	4,576.000
鮮 系	都市	419	6.000	25.140	2,175	911.325
鮮 系	農村	1,157	2.000	23.140		
満 系	都市	3,800	2.000	76.000		
満 系	街	4,661	1.800	83.898		
満 系	農村南部	11,646	0.800	93.168		
満 系	農村北部	21,886	0.400	87.544		
旅行者				2.000		
合 計		44,713		482.310		5,487.325

備考 大醬満系年 1 人当0,33貫として, 2,792,130貫

麹醬満系年 1 人当0,033貫として, 279,213貫

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-66

醤油における醸造計画については以下の通りで行われた。<表17>から<表20>を参照しつつ、醤油を例にしながら述べていくことにしよう³⁵⁾。

まず、民族別・地域別の人口調査に基づき、醤油・味噌の消費量を推定している（<表17>）。同表を参照すると、日系人は一人当たり年間 8 升、都市に在住している満州人は、2 升という計算になっている。そして、「満州国」内での消費量が48万2000石と算出されている。醤油への消費は、この時期浸透していないことがわかるだろう。以上を踏まえた上で、1941年と42年に「満州国」における醤油・味噌の醸造実績を踏まえながら、1943年度における醸造石高を予想している。<表18>がそれに当たる。同表を参照すると、業者の申告能力の方が、醸造予想を上回っているが、それでも消費予想と比較して、6 万石以上もの乖離が見られる。その結果、48万2000石もの消費予想に対応するためにとられたのが、3 級品醤油の醸造であった。<表19>がその様子であるが、3 級品醤油は、生揚醤油10%に味液（日本系醤油会社の場合はアミノ酸）10%を加え、番醤油80%によって醸造されたものである。原料配合の様子を示した<表20>を参照してもわ

35) 康德10年「満州醤油事情、生産割当」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-66）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

<表18> 満州国内日系味噌醤油業者醸造計画比較表

	醬 油 (石)	味 噌 (貫)
康德8年度	158,813	7,138,350
康德9年度	175,320	5,500,000
康德10年度	396,496	14,410,304
業者の申告能力	419,630	16,130,180
10年度査定能力 (生揚)	103,781	
10年度消費量 (日・満共)	482,410	5,487,325
10年度製品割当高 (満ヲ除ク)	242,014	5,490,641

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-66

<表19> 康德10年度「醤油」「味噌」「大醬」「麴醬」日・満系別等級別生産割当

	満 州 国 合 計			新 京		
等 級	日系業者	満系業者	日満合計	日系業者	満系業者	日満合計
1 級品 (石)	137,849	51,977	189,826	5,368	3,458	8,826
2 級品 (石)	53,265	58,607	111,872	2,073	3,889	5,962
3 級品 (石)	509	129,812	130,321	1,990	2,000	3,990
合 計 (石)	242,014	240,396	482,410	9,431	9,347	18,778
味 噌 (貫)			5,487			545
大 醬 (貫)			2,800			168
麴 醬 (貫)			280			17

仕込み配合割合 (但し満系は味液)

1 級品 生揚 60%	アミノ酸20%	番醤油20%
2 級品 生揚 30%	味液20%	番醤油50%
3 級品 生揚 10%	味液10%	番醤油80%

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-66

かるように、本来的な醤油の原料配合は、大豆・小麦・塩の配合はほぼ 1：1：1 の割合であった。表中の生揚醤油がそれに当たるとすれば、かなり本来の醤油とは異質なものといえるだろう。さて再び<表19>を参照すると、3 級品の醤油生産は、18万石を予定しているが、満系業者であり、比較的多く醸造するように当てていることがわかるだろう。この 3 級品醤油は、1 級品醤油と同じ程度の量の醤油を醸造予定としているが、同表の新京での生産割当を参照すると 3 級品の生産割当が比率的に低い。新京は日本人が多いことから、一級品醤油の消費量が多かったものと考えられ、

<表20> 原料配合割当 (kg)

	生揚 1 石	アミノ酸 1 石	原液味液 1 石	番醬油 1 石	味噌100	大醬 1 貫目	麴醬 1 貫目
大豆粕	55.00	50.00					
小麦粉・小麦	50.00						2.23
精塩・原塩	54.00		20.00	26.00	13.00	0.70	0.64
石炭	150.00	100.00	50.00	40.00	33.00	0.70	3.20
塩酸		30.00					
曹達灰		17.00	65.00				
砂糖			4.00	5.00			
大豆					35.00		
(碎米)高粱					20.00	1.30	

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-66

3 級品醤油は、恐らく、地方に売られたものと考えられる。

以上を踏まえつつ、同年12月 6 日には「統制ニ関スル規定」を満州味噌
醤油統制組合によって作成された。冒頭の総則部分だけを掲載しておこう。

<史料 6 >

第一款 総則

第一条 定款第十七条ノ規定ニ依ル左ノ事業ノ執行ハ本規程ニ依リ之ヲ
為ス

- 一、原材料及資材ノ取得並ニ割当及配給ニ関スル事項
- 二、生産ノ割当ニ関スル事項
- 三、製造ニ関スル事項
- 四、製品ノ配給ニ関スル事項
- 五、容器ノ取扱ニ関スル事項
- 六、製品ノ輸出及輸入ニ関スル事項
- 七、製品規格ノ協定ニ関スル事項
- 八、副産物価格ノ協定ニ関スル事項
- 九、路傍ニ関スル事項
- 十、其他統制上必要ナル事項

以上にみられるように、醤油・味噌醸造業において、生産・容器・販

売・製品その他あらゆる面に統制が加えられている。その中でも主だった内容について、原料供給の面と製造の面について取り上げていくことにしよう。

①、原料

満州味噌醤油統制組合は、政府が定めた味噌、醤油の需給計画に応じて原材料に一括取得の斡旋が図られている³⁶⁾。原料の割当は、それぞれの製造能力や過去一年間の業績、需給実績などを勘案して品目別に配給割当をする。この配給のあり方は、1月から3月、4月から6月、7月から9月、そして12月の4期に分けて一括配給することとなっている。配給の方法は、配給数量を決定した品目数量、受渡場所、受渡期日などの事項を記載した配給通知書に基づき受け取ることとなっている³⁷⁾。なお、これら配給で得られたもの以外で味噌、醤油を製造することは認められていないし、またこれらの原料を譲渡することも認められていない。

醤油・味噌の醸造に必要な諸物資の調達方法について、工場設置当初、<表21>のように行うことと考えられていた。

大豆や大豆粕・塩・高粱などといった諸原料は三か月分を蓄えることとし、小麦は7月から9月の出回り最盛期に一年分を一括して入荷することが記されている。ちなみに、食塩と小麦粉は専売品であり、中でも小麦粉については満州人の主食品でもあることから、優先的に配給されるものとし、入荷が難航することが予測されている。揚槽の半月前に混入するアミノ酸や石炭は2か月分を購入している。この様に、一定度の蓄えをする必要はあったが、あまり重視せず、不足に応じて対応するものとしている。こうしたことも、配給により原料の供給を受けることになったのである。

36) 「統制ニ関スル規定」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-31)

37) 「統制ニ関スル規定」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-31)

＜表21＞ 原料調達方法について

費 目	説 明
大 豆	当初（8月）、月割所要量の三か月分を購入し、出回り期10月に半か月分入荷、以後当用買い
大 豆 粕	当初三か月分、次月二か月分、以後当用買い
小 麦	当初半年分、七月～九月の出回り最盛期において一年分の入荷、小麦は満州国では不足甚だしき、かつ満人主食品たる小麦粉（専売品）方面へ優先的に配給あるものと見られ予定の入荷困難なるべし
食 塩	政府専売品にして均等入荷、当初三か月分、以後当用費
高 梁	当初三か月分、次月二か月分（出回り期 9 月）、以後当用費
ア ミ ノ 酸	揚槽の約半月前混入、最初の揚槽の前々月第 1 回 2 ヶ月分、以後 1 ヶ月分
石 炭	醤油 1 石当、石炭消費量125kg（春夏秋期 1 石当40kg、冬期 1 石当200kg）と概算、当初 2 ヶ月分、以後当用費
袋	移駐品をもって当座間に合うものとする、廃棄品の補充のみ月割計算
容器代(醤油)	年間売上数10万樽（回転 5 回）、1回回収ごとに欠減10%生じるものと計算、毎月の荷造費として、包装費150、補修費300、回収雑費150
容器代(味噌)	年間売上数 1 万8650樽、8回回転 1 回の欠減率10%、当初 3 ヶ月分を購入、毎月荷造費200、補修費500、回収雑費100

昭和18年 8 月「満州ヤマサ資金計画算出基礎」ヤマサ醤油株式会社所蔵史料

②、製造

味噌・醤油の製造による配合方法は、＜表22＞の通りである。一級品の醤油に対しても、曹達灰や塩酸を原料としたアミノ酸液を 2 割調合している。しかも熟成期間においても、自然醸造設備によるものでは味噌は 6 か月以上、醤油は 1 年以上となっているが、完全温醸設備によるものであれば、味噌は 3 か月以上、醤油は 6 か月以上で認められている。さらに、速醸法によるものとして政府が特に認めるものは、味噌では 2 か月以上、醤油は 3 か月以上と、かなり醸造期間を早めることができたのである³⁸⁾。

さらに、1944年 2 月25日には、興農部經濟部布告「日鮮系向国内産味噌醤油ノ販売価格ニ関スル件」を参照すると³⁹⁾、各地の生産者価格、卸売価格、小売価格が決められると共に、空容器については、返還した段階で容

38) 「統制ニ関スル規定」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10－31）

39) 「政府公報」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10－41）

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

<表22> 満州味噌醤油統制組合、配合割合

				原 料 (珎)							
	1 級品	2 級品	備 考	食塩	大豆	大豆粕	小麦	高粱・碎米	塩酸	曹達灰	砂糖
生 揚 醬 油	60%	20%		297		300	270				27
番 醬 油	20%	50%									
アミノ酸醬油	20%	30%	総窒素 1 % 以下のもの	300		275			165	94	
味 噌 (1 珎)				130	330			250			

康德10年12月 6 日「統制ニ関スル規定」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-39)

<表23> 統制下における醤油・味噌品質

	味 噌	醬 油 (1 級品)	醬 油 (2 級品)
色 沢	味噌特有の色沢	優者	良者
香 気	味噌特有の芳香	芳香者	佳者
味	味と塩分と調和し特有の美味	優者	良者
水 分	100分の53以下		
比 重		1,1750以上	1,1516以上
食 塩 分	100分の10以上	100 ^{シヨウ} 珎中18 ^ヱ 以上	100 ^{シヨウ} 珎中17 ^ヱ 以上
全 窒 素 分		100 ^{シヨウ} 珎中1,05 ^ヱ 以上	100 ^{シヨウ} 珎中0,75 ^ヱ 以上

康德10年12月 6 日「統制ニ関スル規定」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-39)

器分を支払うことが記されている。また、等級や品質・規格については味噌醤油統制組合の検定に合格したものについて容器に検定証票を貼付して住所氏名を明示するものとし<表23>に見られるように、品質管理を徹底している。もちろん、品質検査は農産物検査所において実施し、色沢、香氣、味、比重、除塩エキス、食塩分などを厳しくチェックし、不合格となった製品は、合格品の 5 割で支払うこととなっている。

1943年 8 月16日は、新京地区において味噌醤油の協定価格が設定されている。

また、1944年 2 月25日における政府公報によれば、興農部大臣經濟部大臣の連名で「日鮮系向国内産味噌醤油ノ販売価格ニ関スル件」を出し、生産者価格・卸売価格・小売価格などが定められたのである。

4. 満州ヤマサ醤油株式会社の経営

以上を踏まえた上で、満州ヤマサ醤油株式会社の経営について概観していくことにしよう。まず、営業報告書に記されてある決算報告を示した<表24>を参照しながら概観しておこう。

<表24>を参照すると、満州ヤマサ醤油株式会社が醤油輸入業として創業して経営された第1期・第2期と、満州ヤマサ醤油工場が設立された第3期以降の二つに分けることができる。

第1期・第2期を参照すると、醤油輸入・販売を業務とすることから、設備などの財務の金額が低いことがわかる。売上金が仕入金を上回っており、利益をあげている。第1期は買掛金と売掛金が多いが、それも第2期には未収入金としてのみで、記載されていない。物資不足の状況下で輸入醤油の回転がなされていることがうかがえる。他方、第3期以降になると、資本金を100万円とする一方で、工場建設にともなう設備投資が行われている。実際、建造物が建てられたり、敷地の購入がなされた様子は、建設勘定や固定資産などが増加したことでも判明する⁴⁰⁾。買掛金と売掛金が少ないのは、物資不足で、かつ配給制度により製品が完成次第取られるということで、生産から販売に至るまでの回転が早くなされていることがうかがえる。ただ、実際のところ、第3期から第5期に至るまで損失金を出しており、経営的に苦しい様子がうかがえる。第3期、第4期と比較すると、第5期には損失金が少額となっている。徐々に経営的に安定しつつある様子がうかがえよう。

醤油醸造も開始した、1945年3月の年度（第5期）決算の細目を記した<表25>を参照しよう。同表を参照すると、製品や貯蔵品としては、原料が豊富に貯蔵されていることが判明する。半製品としての味噌・醤油はあるものの、製品としての味噌・醤油は残されていないことがわかるだろう。

一方、売上収入と製品原価を項目に対応しながら参照すると、製品原価

40) 各期「営業報告書」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料, 特10-3, 4, 21-7, 24, 44-9)

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

＜表24＞ 各期ごと決算表

		第1期	第2期	第3期	第4期	第5期
		1940年10月 ～1941年3月	1941年4月 ～1942年3月	1942年4月 ～1943年3月	1943年4月 ～1944年3月	1944年4月 ～1945年3月
		康德7年度	康德8年度	康德9年度	康德10年度	康德11年度
損益計算書	取 入	売上金	129,414.12	144,415.73	8,520.00	43,152.54
		醬油売上金				168,704.26
		味噌売上金				226,266.40
		粕				12,180.08
		油				5,150.00
		雑損益	57.39	699.10	843.08	5,297.57
		当期損失金		1,176.90	32,682.40	123,445.35
		合計	129,471.51	146,291.73	42,045.48	171,895.46
		仕入金	122,352.24	134,662.37		
		製品原価			5,651.60	76,388.76
	支 出	営業費	5,238.64	11,629.36	34,532.07	93,006.70
		減価償却費			1,849.31	
		臨時費			12.50	2,500.00
		当期利益金	1,880.63			
		合計	129,471.51	146,291.73	42,045.48	171,895.46
		当期総収入	129,471.51	145,114.83	9,363.08	48,450.11
		当期総支出	127,590.88	146,291.73	42,045.48	171,895.46
		差引当期損益金	1,880.63	1,176.90	32,682.40	123,445.35
		処分案	法定積立金	100.00		
		当期損失金		1,176.90	32,682.40	123,445.35
		前期繰越金		1,880.63	603.73	32,078.67
		当期繰越損益金	1,880.63	603.73	32,078.67	155,524.02
	損益金	資本金	100,000.00	100,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00
		買掛金	91,161.36		684.99	519.57
		借入金				700,000.00
		未払金	11,835.57	4,972.13	4,972.13	98,580.51
		仮受金				775.95
		諸積立金		100.00	100.00	
		職員積立金			264.00	623.85
		職員貯金				2,334.00
		繰越金		1,780.63	603.73	
		当期利益金	1,880.63			
貸借対照表	貸 方	合計	204,877.56	106,852.76	1,006,624.85	1,802,933.88
		未払込資本金	75,000.00	75,000.00		
		固定資産	2,412.50	2,516.30	183,762.42	201,038.73
		建設勘定			333,128.11	1,022,105.74
		製品・半製品			3,113.55	106,184.33
		原材料			11,481.94	199,258.91
		売掛金	84,470.04		3,600.00	6,698.56
		未収入金	11,987.54	13,820.89	1,420.00	418.38
		仮払金		270.78	9,772.86	63,095.35
		銀行預金・現金	30,007.48	14,067.89	427,163.57	33,007.83
	借 方	有価証券	1,000.00			
		証券及出資金			500.00	15,602.03
		未決算勘定				153,805.46
		前期繰越金				32,078.67
		当期損失金		1,176.90	32,682.40	123,445.35
		合計	204,877.56	106,852.76	1,006,624.85	1,802,933.88
		建設勘定				333,128.11
		製品・半製品			3,113.55	106,184.33
		原材料			11,481.94	199,258.91
		売掛金	84,470.04		3,600.00	6,698.56
		未収入金	11,987.54	13,820.89	1,420.00	418.38
		仮払金		270.78	9,772.86	63,095.35
		銀行預金・現金	30,007.48	14,067.89	427,163.57	33,007.83
		有価証券	1,000.00			
		証券及出資金			500.00	15,602.03
		未決算勘定				153,805.46
		前期繰越金				32,078.67
		当期損失金		1,176.90	32,682.40	123,445.35
		合計	204,877.56	106,852.76	1,006,624.85	1,802,933.88

各期「営業報告書」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-3, 4, 21-7, 24、44）

修道商学 第 45 卷 第 2 号

<表25> 1944年度(1945年 3 月)決算細目

				金額 (円)			金額 (円)	数 量
貸借対照表	借 方	固定資産	土地	136,764.38				
			建物	620,798.07				
			構築物	55,078.04		本工場	41,460.33	
						住吉町工場	13,617.71	
			機械装置	538,825.11		本工場	503,513.52	
						住吉町工場	35,311.59	
			工具什器	45,926.97				
			建設勘定	13,525.94				
		製品貯蔵品	主要材料	336,868.13	原料	大豆	81,865.77	396.84屯
			諸材料	54,428.59		大豆粕	30,838.47	108.07屯
						丸粕	10,869.18	55.20屯
						小麦	86,346.85	307.91屯
						精白高粱	32,857.42	173.54屯
						洗淨塩	1,824.01	6.32屯
						原塩	45,967.40	201.83屯
						砕米	1,435.40	55.20屯
						味液	20,461.40	194.80立
						砂糖	130.94	147.50疋
					材料	石炭	2,313.42	103.95屯
					容器	味噌 1 斗樽	2,414.90	515.00樽
						醤油 1 斗樽	4,231.70	1,903.00樽
						味噌 4 斗樽	1,402.35	107.00樽
						醤油 4 斗樽	9,519.77	309.00樽
						包装用品	3,389.15	
					工場用品	麻袋	26,197.06	3,275.00枚
						叭	1,818.10	2,331.78枚
						圧搾袋	9,448.60	14,000.00枚
			諸味	42,163.28				
			精製醤油	11,750.24				
			詰上醤油	24.77				
			味噌	32,074.24				
			詰上味噌	511.95				
			粕	1,891.04				
			油	1,575.00				
		営業債券	証券出資金	15,816.85	出資金	味噌醤油統制組合	15,500.00	
					有価証券	富国債券他	316.85	
			未収入金	21,445.99	味噌醤油組合	味液容器保証金	10,250.00	
					満州醤油会社	味液譲渡代残金	4,847.50	
			売掛金	11,439.25				
		現金預金	当座預金	2,659.90				
			特別当座(東京)	7,560.69				
			現金	5,564.43				
		未決算勘定		153,805.46	特需凍結乾飯	未精算分	54,203.09	
					満州農樽組合新京支部	樽代前渡金	36,000.00	
					開発費		24,531.98	
		前期繰越金		155,524.02				
		当期損失		9,313.81				
		合計		2,275,336.15				
	貸 方	資本金		1,000,000.00				
		諸積立金		100.00				
		負債	借入金	1,150,000.00	手形借入		650,000.00	
					年賦金		500,000.00	
			未払金	121,145.46	ヤマサ醤油株式会社	機械代残金及立替金	102,166.84	
		諸預り金	職員積立金	1,324.44				
			職員貯金	2,766.25				
		合計		2,275,336.15				

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

損益計算書	売上収入	味噌売上(特)	29,405.47			
		味噌売上(民)	196,860.93			
		醤油売上(特)	21,552.80			
		醤油売上(民)	147,151.46			
		合計	394,970.66			
	製造原価	味噌原価(特)	32,056.38			
		味噌原価(民)	117,143.77			
		醤油原価(特)	20,963.95			
		醤油原価(民)	90,628.68			
		修繕費	5,211.54			
		福利費	10,655.72			
		合計	276,660.04			
	営業費	給料諸給与	48,309.34	給料	35,939.54	
				賞与手当	11,544.45	
		事務費	12,967.28			
		交際費	4,957.85			
		利息	49,327.42			
		税金	5,340.00			
		保険料	14,119.46			
		運賃	5,512.99			
		寄付金	6,967.55			
		雑費	4,752.87			
		合計	152,254.76			
	雑収入	舶収入	12,180.08			
		油収入	5,150.00			
		雑収入	7,320.25			
		合計	24,650.33			

康德11年度「第五期 決算書 満州ヤマサ醤油株式会社」
ヤマサ醤油株式会社所蔵史料特10-46

と売上高だけの関係で参照するといずれも利益をあげている。ただし、特需品については、原価も安価であるが、売上高も安く抑えられ、利益（売上から原価を差し引いたレベルでの）は低いことがわかるだろう。同様に、1944年度の売上を示した＜表26＞を参照すると、軍調達による特需品は、原料の支給があるにしても、極めて安価に販売されている。

販売の様子を示した、＜表27＞を参照しよう。1945年2月など醤油の販売高は落ちているものの、通常的にも72㍑で300樽以上が販売されている。一方、軍調達用の醤油特需の15,5㍑は1000樽以上の納入がなされており、とりわけ1945年以後は、その量を漸次増やしてきている。他方、味噌においては、軍調達用の味噌は16kg用樽で2000樽程度、民間へ供給する75kg用樽を参照しても、ほぼ常時500樽前後売れている⁴¹⁾。

41) 「満州ヤマサ諸表」（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料4-2-4, 254-1 その1, 2, 3）

<表26> 1944年度、満州ヤマサ醤油における売上高

	金額 (円)	売上数量	換算単位	単位当り値段(円)	
味噌売上 (特)	11,482.05	9,335	15kg換算	1.23	
	17,923.00	13,682	16kg換算	1.31	
味噌売上 (民)	193,705.98	7,657	75kg換算	25.30	
	3,154.95	514	15kg換算	6.08	(雑口74kg含む)
醤油売上 (特)	21,552.80	14,377	15,5 $\frac{1}{2}$ 換算	1.50	
醤油売上 (民)	139,912.48	4,489	72 $\frac{1}{2}$ 換算	31.17	
	6,403.08	758	18 $\frac{1}{2}$ 換算	8.45	
	659.63	739	1,8 $\frac{1}{2}$ 換算	0.89	
	176.27	449	雑口	0.39	
粕	10,289.04	128,608	kg	0.08	
油	3,575.00	143	缶	25.00	

康德11年度「売上総計表」(ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-46)

5. 往復書簡から見た満州ヤマサ醤油株式会社

最後に、満州ヤマサ醤油株式会社がヤマサ醤油株式会社本社との間で取り交わした往復書簡から、いくつか取り上げ、当時の満州ヤマサ醤油工場の様子を紹介していくことにしよう。

<史料 7 >

1944年 4 月27日

常世田忠蔵様

都筑左近

(中略)

満州ヤマサ醤油も最近は内容外観もこの半年以来ずつと変り候、味噌は現出荷も順調、醤油は七月の予定に候仕込容器の未完成不足に付、当初は出荷も少数に候
御地本部より桶工もやうやく来社安備致し候、桶の据付を待ち居る状況に候、原料は高値には候も新京市としての理解認識も頂き居り特配等思の他入手致し候

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

只今各業者共（全満）苦心致し居る事は御承知の味噌醤油（殊に醤油）の公定価格の適正化，規格品の標準について各業者の認識不足に依る不合格品云々の問題及規格の緩和に候
私共も機会ある毎に適正化を申述べ運動中に候

（後略）

満州ヤマサ醤油工場の創業期の様子が示されている⁴²⁾。工場創業期の課題は、容器の不足であり、桶工（技術者）の不足であった。原料については、ヤマサ醤油の名声もあり、比較的容易に入手できたようである。例えば、「只今各業者共（全満）苦心致し居る事は、御承知の味噌醤油（殊に醤油）の公定価格の適正化，規格品の標準について各業者の認識不足に依る不合格品云々の問題，及規格の緩和に候，私共も機会ある毎に適正化を申述べ運動中に候」と、味噌・醤油業界全体の課題としては、公定価格や規格品による認識差による不合格品の問題が挙げられている。

同じ1944年2月20日の書簡を参照しても、以下の通りの記載が見られる⁴³⁾。

<史料8>

従来部隊納入味噌（一五疋）壺樽当り一円二，三，今後八月以降納入すべき醤油（一五，五立）壺樽当り一円六〇にては到底採算はとれず，然りとは云へ決戦下現況に於て軍関係ともなれば損得は論ぜず，増産奉公申上の処，同業備州醤油社長，武者弥三郎氏（退役軍主計大佐）過ぐる正月早々に「同業各社にて原価を計算し，値上申請を致し度」と主唱自身歎願すべき事を約し申候，但し備州醤油経理関係整理不備の為，其の計算は康德醤油とヤマサに依頼され茲に別紙の如き方眼紙に書きたる計算書と「味噌醤油一樽当り原価計算」を作成供御覧候間，御検討願度候，前者の住吉町実績と醤油分を康德醤油と比較せるに，

42) 康德11年4月27日都筑左近，常世田忠藏宛書状（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-37）

43) 康德11年2月20日宮内幸次宛書状（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料，特10-26）

ヤマサ 康徳

味噌 二円〇二三 二円一〇七

醤油 二円九四六 二円六五四

となり、談合の結果両者折衷したる「樽当り原価計算」を基に嘆願書を添へ申請する段取と相成り候

此れを以て直ちに全面的に是認被下ものも思いよらず、又結果も早急に付決定され間敷候も現実を知悉し被下候はばよろしものものに斯く味噌二円一四四、醤油二円九八八と算出致したる次第に候

(後略)

同史料を参照しても、軍による要請のもと「増産奉公」するものの、採算割れの状態であった。このために、原価計算を作成し、それを根拠として、恒常的に値上げの申請を行っている。また、あわせて規格の緩和が指摘されている。業者による味噌醤油醸造の違いを標準化（スタンダード化）させることで問題点が指摘されているといえるだろう。

<史料 9>

1944年11月28日

銚子本社会計課

宮内幸次様

半沢五郎

(前略)

最近市中に於て醤油出荷不円滑の様子にて諸種雑音を感じ居り候、味噌の出荷は良好にて格別に良く取揃へ居り候味噌正油価格も決定するに至らず、業者は現価格の十割を希望致し居り、一寸無理のことへ存じぜられ候、大体六七割か毎度と存ぜられ候、民需製品の運輸問題も困難となり、市中の臨時当時は五六十円の様子吾々業者も本来の工場渡しと願ふべく配給組合方面と交渉中にて大体生産業者の希望が達せられるものの様子厳寒の為に各種の作業も能率上らず、然し工員の募集は容易となり候

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

当社の作業も日系各人の努力に依り予定通り運び居り、特需方面の仕事は誠に良好に致し居候得共特需が多少悪く候得共、十二月には民需は相当の成果を得るものかと存ぜられ候、日系各人も十二月にほと大いに努力を申合せ居り又価格も十二月頃にはと期待し居り候
(後略)

新京特別市内での醤油出荷が不十分で、醤油不足が顕在化している様子がわかる。味噌醤油の価格の値上げを業者全体として主張しており、希望は倍額としているが六七割であることを予想している。しかし、この時期の値上げについては<表27>で示す通り、実現していない。

以上の様に、原料配分、品質統一による規格の統一が前提とされるが、公定価格自体が低いことについては、業者から恒常的に改訂が要望されており、その実施は、翌1945年2月まで待たなければならなかったのである。
<史料10>

1945年2月9日

銚子本社会計課
宮内幸次様

半沢五郎

拝啓其後御無沙汰致し失礼の段御容赦被下度候、常日頃雑用等に紛れ居り連絡も報告等も失念致し居り外岡重役殿よりも貴殿と良く連絡を取るべきを申され乍ら遂に延々と相成り居り、誠に申訳なきものと存じ居り候、小生も其後御蔭様で只今迄の処召集もなく元気活動致し居り候間、他事乍御休神被下度候故変化の活動状況を簡結に申上候間何かの御参考迄に、壺月中に待望の値上あるものと期待せるに遂になく、二月に持越されがつかりの様子加へて凍結乾飯の製造に〇〇側より気合を入れられ、月中より全力を集中なる事に一決致し、本来の作業を留守致せし為に製品売上は十二月の半分以下となり、然し仕込作業丈は将来もあることとなれば、万障繰合せても実行致し居り候、売上減

<表27> 各月ごとの醤油・味噌販売量・販売額

年	月	商 品 名	量	樽 数		金 額	備 考
1942年	12月	軍納味噌	15.00 kg	3,600 樽	1.20	4,320.00	
1943年	1月	軍納味噌	15.00 kg	500 樽	1.20	600.00	
	3月	軍納味噌	15.00 kg	3,000 樽	1.20	3,600.00	
	4月	軍納味噌	15.00 kg	2,900 樽	1.20	3,480.00	
	5月	軍納味噌	15.00 kg	1,100 樽	1.20	1,320.00	
	9月	軍納味噌	15.00 kg	1,778 樽	1.23	2,186.94	
	10月	軍納味噌	15.00 kg	1,718 樽	1.23	2,113.14	
	11月	軍納味噌	15.00 kg	5,394 樽	1.23	6,634.62	
	12月	軍納味噌	15.00 kg	2,900 樽	1.23	3,567.00	
	1月	軍納味噌	15.00 kg	3,000 樽	1.23	3,690.00	
	2月	軍納味噌	15.00 kg	3,408 樽	1.23	4,191.84	
	3月	味噌特需	15.00 kg	3,000 樽	1.23	3,690.00	
		味噌民需	75.00 kg	525 樽	23.36	12,264.00	
			15.00 kg	3 樽	5.00	15.00	
1944年	4月	味噌特需	15.00 kg	3,554 樽	1.23	4,371.42	
		味噌民需	15.00 kg	4 樽	5.42	21.68	
			75.00 kg	826 樽	23.36	19,295.36	
	5月	味噌特需	15.00 kg	500 樽	1.23	615.00	
		味噌民需	15.00 kg	12 樽	5.42	65.04	
			75.00 kg	653 樽	23.36	15,254.08	
			45.00 kg	1 樽	9.45	9.45	工員渡し
	6月	味噌特需	15.00 kg	3,300 樽	1.23	4,059.00	
		味噌民需	15.00 kg	33 樽	5.42	183.91	
			75.00 kg	557 樽	23.36	13,011.52	
	7月	醤油民需	72.00 ツル	325 樽	26.84	8,723.00	
			18.00 ツル	20 樽	7.17	143.40	
			1.80 ツル	50 本	1.03	51.50	
		味噌特需	15.00 kg	1,981 樽	1.23	2,436.63	
			16.00 kg	3,000 樽	1.31	3,930.00	
		味噌民需	15.00 kg	12 樽	4.45	54.24	12樽2,65kg
			75.00 kg	872 樽	23.36	20,369.92	
	8月	粕	1.00 kg	8,550 kg	0.08	684.00	
		醤油民需	72.00 ツル	682 樽	26.84	18,304.88	
			18.00 ツル	60 樽	7.17	430.20	
			66.60 ツル			20.69	雑
		醤油特需	15.50 ツル	2,350 樽	1.62	3,811.60	
		味噌特需	16.00 kg	1,500 樽	1.31	1,965.00	
		味噌民需	15.00 kg	36 樽	4.60	169.83	
			75.00 kg	540 樽	23.36	12,614.40	
		粕		10,896 kg	0.08	871.68	
	9月	醤油民需	72.00 ツル	538 樽	26.84	14,439.92	
			18.00 ツル	64 樽	7.17	458.88	
			1.80 ツル	37 本		16.28	
			47.90 ツル			53.98	雑
		醤油特需	15.50 ツル	2,700 樽	1.60	4,320.00	
		味噌特需	16.00 kg	1,300 樽	1.31	1,965.00	
		味噌民需	15.00 kg	26 樽	5.22	135.84	26樽4キロ
			75.00 kg	623 樽	23.36	14,553.28	
1945年	10月	粕		10,000 kg	0.08	800.00	
		醤油民需	72.00 ツル	351 樽	26.84	9,417.36	
			18.00 ツル	40 樽	7.17	286.80	
			1.80 ツル	111 本		74.67	
			162.00 ツル			39.60	(雑)
		醤油特需	15.50 ツル	800 樽	1.60	1,280.10	
		味噌特需	16.00 kg	2,300 樽	1.31	3,013.00	

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

1945年	11月	味噌民需	15.00 kg	75 樽	5.20	390.38	38樽 8 kg
			75.00 kg	579 樽	23.36	13,525.44	
		粕油		24,990 kg	0.08	1,999.20	
			18.00 リットル	10 缶	25.00	250.00	
		醤油民需	72.00 リットル	565 樽	26.84	15,164.60	
			18.00 リットル	151 樽	7.17	1,082.67	
			1.80 リットル	28 本		23.12	
		醤油特需	15.50 リットル	2,327 樽	1.60	3,723.20	
			16.00 kg	5,382 樽	1.31	7,050.42	
		味噌民需	15.00 kg	38 樽	5.38	215.18	
	12月		75.00 kg	612 樽	23.36	14,296.32	74樽 8 kg
		油	18.00 リットル	54 缶	25.00	1,350.00	
		醤油民需	72.00 リットル	701 樽	26.84	18,814.84	
			18.00 リットル	133 樽	7.17	953.61	
			1.80 リットル	111 本		48.84	
		醤油特需	15.50 リットル	1,500 樽	1.80	2,400.00	
		味噌民需	15.00 kg	74 樽	5.32	396.40	
			75.00 kg	1,087 樽	23.36	25,392.32	
		粕油		11,500 kg	0.08	920.00	
			18.00 リットル	19 缶	25.00	475.00	
	1月	醤油民需	72.00 リットル	377 樽	26.84	10,118.68	35樽 2 kg
			18.00 リットル	52 樽	7.17	372.84	
			1.80 リットル	145 本		98.27	
		醤油特需	15.50 リットル	1,600 樽	1.63	2,608.00	
		味噌民需	15.00 kg	35 樽	5.43	190.87	
			75.00 kg	467 樽	23.36	10,909.12	
		粕油		6,161.00 kg		492.88	
			18.00 リットル	40 缶	25.00	1,000.00	
		醤油民需 (旧)	72.00 リットル	42 樽	26.84	1,127.28	48樽 3 kg
		醤油民需 (新)	72.00 リットル	89 樽	48.24	4,293.36	
		醤油民需 (旧)	18.00 リットル	40 樽	7.17	286.80	
		醤油民需 (新)	18.00 リットル	51 樽	12.06	615.06	
			1.80 リットル	177 本	1.35	238.95	
		醤油民需 (雑)	1.80 リットル	70 本		30.80	
		醤油特需	15.50 リットル	1,000 樽	1.60	1,600.00	
		味噌民需	15.00 kg	48 樽	7.05	338.71	
			75.00 kg	58 樽	30.66	1,778.31	
	3月	醤油民需 (新)	72.00 リットル	819 樽	48.24	39,508.56	新樽 古樽
			18.00 リットル	147 樽	12.06	1,772.82	
			1.80 リットル	80 樽	1.35	108.00	
		醤油民需 (雑)	1.80 リットル	26 本	31.20		
		醤油特需	15.50 リットル	2,100 樽		1,810.00	
		味噌民需	15.50 kg	118 樽	8.31	983.42	
			75.00 kg	783 樽	41.77	32,705.91	
		粕油		56,511.00 kg	0.08	4,521.28	
			18.00 リットル	20 缶	25.00	500.00	
	4月	醤油民需	72.00 リットル	836 樽	48.24	40,328.64	新樽 古樽
			18.00 リットル	121 樽	12.06	1,459.26	
			18.00 リットル	6 樽	13.50	81.00	
			1.80 リットル	195 本		215.40	
		醤油特需	15.50 リットル	2,728 樽	1.35	3,682.80	
		醤油特需	15.50 リットル	2,000 樽	1.38	2,760.00	
		味噌民需	75.00 kg	837 樽	41.77	34,961.49	
			15.00 kg	95 樽	8.40	798.38	
		粕油		4,540.00 kg	0.09	419.20	
			18.00 リットル	16 缶	25.00	400.00	
	5月	醤油民需	72.00 リットル	1,282 樽	48.24	61,843.68	
			18.00 リットル	79 樽	12.06	952.74	

修道商学 第 45 卷 第 2 号

		1.80 リットル	179 本		241.20	
	醤油特需	15.50 リットル	2,000 樽	1.38	2,760.00	古樽
	味噌民需	75.00 kg	790 樽	41.77	32,998.30	
		15.00 kg	72 樽	8.64	622.18	
	味噌特需	16.00 kg	1,000 樽	1.05	1,050.00	
		35.00 kg	915 樽	2.13	1,948.95	
	柏油		25,975.00 kg	0.09	2,340.80	
		18.00 リットル	37 缶	25.00	925.00	
6 月	醤油民需	72.00 リットル	971 樽	48.24	46,841.04	
		18.00 リットル	68 樽	12.06	820.08	
		18.00 リットル	4 樽	13.53	54.12	
		1.80 リットル	186 本		185.14	
	醤油特需	15.50 リットル	4,400 樽	1.40	6,160.00	
	味噌民需	75.00 kg	654 樽	41.77	27,317.58	
		15.00 kg	49 樽	8.88	435.12	
	味噌特需	16.00 kg	4,000 樽	1.05	4,200.00	
	柏油		25,248.00 kg	0.08	2,323.84	
		18.00 リットル	52 缶	25.00	1,300.00	

月が抜けているものは不明なもの

ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 4-2-4, 254-1 その 1, 2, 3 特13-34

に依り収入減の為に日々の資金も常に忙がしく、為に銀行方面は御無沙汰多く候、二月に入り〇〇側の凍結飯作業に対する催促は実に厳しく為に工事事務所合致し、全力を集中致し居り、工場作業も全能力は総て凍結乾飯に集約されし、為に早や十日余も休業状態に御座候、然し至上命令とならば今の名誉に掛け御主人様の名に掛けてもと日系社員一同結束致し、全智全力を上げて作業に従事致し居り候、十二日を以て糟作業も一段落となり、後日仕上作業と相成り、人工も半減の模様なるも、これ又十七八日頃迄て半休と有ぜられ候、凍結乾飯も思つたより、〇〇側の製品に対する信用も良く、且つ量及日時等も確実に進行致し居り候へば、信用も良くこの点御安心被下度候、然るに最近市内の正油の需給状況が抜行的に相成り、為に興農部市公署方面より出荷増産の要望多く、又今に対する期待も多大にして、誠に有難き仕事なれど、如何せん万事に行き渡さず、遂に市内方面に御無沙汰勝になり居り候、今回増産問題が興農部の責任となり何とかして大量出荷すべきに依り、味液添加に依り、出荷と決定当社宛に二車（約三万五千円程）割当られ、資金解除の為に十日興銀より五万円借入に決定致し居り候、然も三月廿日より三月迄に大樽三千程の出荷の依頼興農部

小林枝佐殿より主事殿宛強く御願いに参り居り候、今としても名誉と市民の為に力闘すべく一致団結を計り居り候、現在当社は社内の気持も実に良く人の和合が気持ち良く運ばれ居り、都筑氏の元に強力な団結は本当に社長様及外岡様に御目に掛けたくものと存じ居り候、然し残念なことに酒気を帯び話す事は誰も給料の安い点を良く耳に致すこととの点社長様及び外岡様に御一考願ひたくものと思ひ居り候、値上も二三日中に発表の様子約現行の八割値上の様に伺ひ居り候、尚一月分会計伝票御凍結御乾飯作業手伝の為に締切も十七八日頃と相成る様子にてとの点、御承知被下度、尚御ついで東京出張部会計課にも宜敷御伝言を賜り度存じ候、石炭等の入手も良好にして和順区内にて毎月の入炭量は今が第一位にて、他よりセン望され居り候、他の原材料も良く入手致し居り候間、御休心被下度先日近況旁々……

＜史料9＞にも記載されている価格の値上げについては未だなされず、2月に持ち越されている。「凍結乾飯の製造に〇〇側より気合を入れられ、月中より全力を集中なる事に一決致し、本来の作業を留守致せし為に製品売上は十二月の半分以下となり、然し仕込作業丈は将来もあることとなれば、万障繰合せても実行致し居り候」と、冬季には軍による命令で凍結乾飯の製造を行う必要があり、製造・経営は円滑に進んでいなかった。史料中には、〇〇と主体名が記されていないが関東軍が何かであろう。この点は、「二月に入り〇〇側の凍結飯作業に対する催促は実に厳しく、為に工事事務所合致し、全力を集中致し居り、工場作業も全能力は総て凍結乾飯に集約されし、為に早や十日余も休業状態に御座候、然し至上命令とならば今の名誉に掛け御主人様の名に掛けてもと日系社員一同結束致し、全智全力を上げて作業に従事致し居り候」と、記載されている通り、凍結乾飯製造は軍の要請によってなされ、大きな負担を負っていたのである⁴⁴⁾。ただ、凍結乾飯の製造に対する信用も悪くなく、醤油自体も「興農部市公署

44) 康德12年2月9日半沢五郎、宮内幸次宛書状（ヤマサ醤油株式会社所蔵史料 特10-47）

方面より出荷増産の要望多く、又今に対する期待も多大にして、誠に有難き仕事なれど、如何せん万事に行き渡さず、遂に市内方面に御無沙汰勝になり居り候、今回増産問題が興農部の責任となり何とかして大量出荷すべきに依り、味液添加に依り、出荷と決定当社宛に二車（約三万五千円程）割当られ、資金解除の為十日興銀より五万円借入に決定致し居り候、然も三月廿日より三月迄に大樽三千程の出荷の依頼興農部小林枝佐殿より主事殿宛強く御願いに参り居り候」と、醤油不足により増産が求められており、結局、味液添加の速醸法によって醸造・出荷している。また、会社の雰囲気も悪くはなかったが、「残念なことに酒気を帯び話す事は誰も給料の安い点を良く耳に致すこととの点社長様及び外岡様に御一考願ひたきものと思ひ居り候」と、低価の製品価格のしわ寄せが賃金に向けられていたのである。ただ、原材料の入手は、「石炭等の入手も良好にして和順区内にて毎月の入炭量は尙が第一位にて、他よりセン望され居り候」と、1945年に至るまで他社より有利であったのである。

<史料11>

先般全満味噌醤油の品評会あり、味噌は不成績にて面目なく醤油は幸ひ優勝致し候、併し之は市販品でなく生揚の事とて市販品とは大分趣を異に致し居り候

醤油五樽献上目録作成、司令官より満州国皇帝陛下へ献上の事と相成り面目をほどこし候、之も皆内地ヤマサ醤油の光栄ある賜と存じ居り候
工場の方は只今労務者問題にて内地以上に困却致し居り候、最近当地の会社工場は之の吸収が最大の致に存ぜられ候

以上近況旁々申上候

(康德十一年十月二十三日)

同史料は品評会の様子が示されているが、満州ヤマサにおける醤油醸造の品質の良さが評価され、優勝、満州皇帝への献上がなされていることがわかる。もちろん、市販品とは品質も異なることは記述されている通りであるが、それでも、献上品の果す意味を考える上で重要であるといえるだ

落合：戦時期、食品企業の満州進出について

ろう。

<史料12>

1945年9月24日

本店会計課

外岡部長殿

前略 御免被下度候

一満州計算の件

満州ヤマサ醤油月次決算書乍延引同封御送付申上候間、御検覧被下度候、会計類は七月廿二日附まで到着以後通信杜絶罷在候間、同日附の貸借表作成致置候、但損益計算は月の途中にては計算不可能に就き、六月末日を以てメ切り以後の分は未決算勘定中に仮払及び仮受として保留致置候

本年こそは相当の利益を期待し得へかりしを返す返すも残念至極に奉存候

二満州立替金精算の件

七一九月分立替金計算書同封御送付申上候間、中銀支店より取立方御下命置被下度願上候

今回の引き出しを以て銀行残高は一一八七五円六七銭と相成可申、御含置賜り度候

草々

同史料は、終戦後の様子を示したものとして、興味深い。貸借対照表、損益計算書などの作成は六月末で締めることとし、決算がなされている様子がわかる。同史料を参照すると、醤油醸造も2年目ということで、ようやく相当の利益が期待されていたはずであることがわかる。

お わ り に

以上、満州ヤマサ醤油株式会社を例にしながら、戦時期の食品産業の満州進出とその展開を明らかにしてきた。この間における満州ヤマサ醤油株式会社の特徴をまとめると、一つは植民地への進出企業という点であり、

もう一つは戦時統制下に工場が設置されたという点の二つに集約できるだろう。最後に、この二つの点に焦点を据えながら、主として醤油醸造業を例にしながらまとめたい。

まず、第一の植民地への進出企業という視点から述べていくことにしよう。元来、満州地方には醤油は存在しなかったが、1900年ごろから次第に満州にも浸透するようになる。「満州国」建設前後における満州醤油市場の動向は、満州人が醤油醸造業を行っていた満州醤油と、日本系企業が大連などに進出し、大連・旅順で醤油醸造を行う関東州醤油と、日本からの輸出品としての醤油の大きく三種類の醤油に大別できよう。「満州国」建設後、日本企業が「満州国」内で醤油醸造業が創業される中で、「満州国」内市場での醤油生産が浸透していく。とりわけ、日本人の「満州国」への移入が進むにつれ、「満州国」内での醤油醸造業が盛んになっていく。

ヤマサ醤油株式会社は、日本の国内市場の停滞感から海外市場を模索することになるが、満州ヤマサ醤油株式会社として進出した新京は、「満州国」の首都として設定された新興都市であった。「満州国」建国以来、新京における人口増は顕著で、1940年から45年の5年間で2倍の増加となっている。この間、日本人は10万人から15万人と5割増加であったが、その意味でも醤油需要は増大している。満州ヤマサ醤油株式会社は、日本人の新京移住者の増加と日本からの輸入を請け負うことを目的として設立されたのである。

満州ヤマサ醤油株式会社が設立されたのは1940年10月のことであったが、その前年の9月20日、日本は満関向けの輸出調整令が出されおり、自由な物資輸送が困難になっている。満州ヤマサ醤油株式会社として満州市場へ進出した理由は不明だが、当時、ヤマサ醤油株式会社は、すでに醤油業界としては、すでに三印の一つとして日本市場では確固たるブランドを築いていた。このヤマサ醤油株式会社が「満州国」へ進出することで、日本が「満州国」への物資輸出を制限していく中、満州の醤油需要に応じることが可能とする切り札としての重要な役割が期待されたのである。事実、満

州ヤマサ醤油株式会社が満州新京へ進出した翌月、満州味噌醤油統制中央会の理事として運営の一翼を担っている。

しかしながら、「満州国」への醤油輸入が次第に減少する中、満州ヤマサ醤油株式会社においても、工場設立が求められていく。ヤマサ醤油の工場設立は、醤油輸入の減少と、「満州国」内では原料である大豆・小麦・塩を入手することが容易だったことが理由として挙げられる。特に、醤油・味噌以外にも、速醸法によるアミノ酸醤油の醸造に積極的に取り組んでいることが注目できる点だろう。

満州ヤマサ醤油工場は、1941年9月に申請がなされ、翌年2月に新京特別市からの許可を得ている。そして、1942年7月から工場建設に着手したのである。先に、1944年の満州の醤油市場の動向について、「満州国」内での自立化が達成されたことを紹介した。すなわち、「康德八年八月より着手の地場産業振興方策に依り、康德十年度に於ては完全に国内自給自足の域に達した」と、「満州国」内での自立化が達成された叙述があるが⁴⁵⁾、この「自給自足」という表現の背景には、日本からの輸入が断たれたことによるものであって、決して「満州国」内での醤油醸造業が盛んとなったことではなかったのである。「満州国」は、戦時期になることで日本市場から切り離され、やむなく増産運動を展開することが求められたのである。この自立の背景には、日本からの輸入が断たれたことによるものであって、決して「満州国」内での醤油醸造業が盛んとなったわけではなかったのである。

満州ヤマサ醤油工場設立の特質は、移駐工場という点に集約できる。日本の銚子のヤマサ醤油株式会社の全面的な支援のもと、中古の機械を移駐することで設立がなされたのである。後述するが、醤油醸造業の作業の現場に携わるのは、苦力頭を含めて中国人であるように、醤油醸造作業に直接関わる労働者は、満州人でも可能であったが、実際の機械や設置に伴う

45) 「工業 醤油味噌醸造業」(満州日日新聞社『満州年鑑』1944年)(復刻版、日本図書センター、2000年)

桶工などが不足していた。醤油醸造業において、作業による熟練労働者は一定程度育っていたものの、設備や桶工などの技術者は、まだ未成熟であったのである。「満州国」建国以来、もちろん、設備の移設には、銚子のヤマサ醤油株式会社の全面的支援が前提であったが、他方で移設に当たり、その機械費や輸送費は全て満州ヤマサ醤油株式会社による会計として組み込まれ、負担している。雇用関係の具体的な様子は不明だが、満州人が宿泊する宿舎には、暖房装置もオンドル装置のみであることがわかる。それでも、勤務状態は悪くはなく、冬季になると欠勤も目立つようになるが、1943年の10月から12月にかけては、ほとんど皆勤であった。ところで、この設備移駐費用には25万円以上かかっているが、結局＜表28＞の様に、1945年9月に10万円弱が未済の状態を終戦を迎えたのである。以上の様に、植民地「満州国」へのヤマサ醤油株式会社の進出は、ヤマサ醤油の満州市場への進出だけでなく、「満州国」へ移住した日本の醤油需要に対応したものであった。また、機械・資材は銚子など移駐品であり、経営陣も日本人であり、ヤマサ醤油色の濃いものであったのである。

満州ヤマサ醤油工場で醸造された醤油も、上品で評判が良く、献上品や

＜表28＞ 1945年9月25日未収入金

	1945年9月
機械代	198,801.12
移駐諸掛	50,758.98
(荷造費、輸送費)	
出張員旅費賃金等	35,170.54
機械代入金遅延利息	7,385.66
合計	292,116.30
内金入金高	195,512.01
差引機械代未収入金	96,604.29

昭和20年9月25日「満州ヤマサ未収入金調」
 明治18年1月～20年9月 ヤマサ醤油東京出張所
 「満州ヤマサ計算書」

表彰の対象となっていた。ただ、ここで問題であったのは、統制経済が敷かれていたことである。次に、統制経済下における醤油醸造業の展開について述べていくことにしよう。統制経済の特質は、①物資不足、②軍統制下のもの、③品質統制、④原料配給、⑤価格統制、⑥軍への物資供出など多岐に渡る。以下、それぞれまとめておくことにしよう。

①慢性的な物資不足は、醤油においても同じであった。このため、醸造法はアミノ酸や塩酸、味液などを利用した速醸法による製品が中心であったのである。先に統制経済の下、増産運動が展開されたことを指摘したが、増産の中身は粗悪品の大量生産であったのである。品質よりも製品（存在）が重視されたわけである。こうした粗悪な製品は、日系業者よりも満系業者に対して割当が多かった。満系業者に粗悪品製造が課せられるということは、満州人への粗悪品消費が多いことを意味しており、醤油不足のしわ寄せが満州人に向けられたのである。

②軍統制下におかれていることは、統制経済自体を示すものであるが、軍の指示によって、1944年10月以来凍結乾飯の製造が促されている。ヤマサ醤油株式会社関係史料からは、この凍結乾飯の製造作業の記載はほとんど見られないが、軍の指揮の下、生産が促進されており、そのノルマを達成するために二つの工場を合同させ作業に当たっている。このため、醤油・味噌醸造作業が停滞している。ただし、そうした中でも醸造活動だけは中止せず、仕込作業だけは継続しているところは、史料中の文言を利用するのであれば、「ヤマサ魂」といわれる醤油醸造の情熱がうかがえるところである。

③品質統制は、④の原料配給と関係することだが、原料の配給が行われ、生産量も決められ、価格も統一されることから、必然的に品質が統一されていく。しかも、品質規定も厳格となり、規格から外れたものは半額で販売することになっていた。つまり、どの業者の製品も均一となることで、製品の特性が失われることになったのである。しかも、品質はアミノ酸や番醤油を混合した粗悪なものであった。増産運動の

結果、醸造された醤油は、本来の醤油とは似て非なるものであったのである。

- ④原料の配給について、満州工場自体について述べると、他社と比較して恵まれていた。製造自体の信用は高く注文も多く受けている。工場としての信頼の裏付けとも言える点である。ただ、③に述べた通り、規格品の生産ということで、高品質な醤油醸造に主眼を置いていたヤマサ醤油にとっては、ヤマサブランドとしての独自性を発揮できなかったのも事実である。
- ⑤この一連の統制経済の中で最も醤油醸造業界において厳しいものが、醤油の価格統制（公定価格制）であった。醤油業界からは数度となく軍に対し、醤油価格の値上げが陳情されているが、ずっと据え置かれた状態であり、1945年2月の値上げまで待たなければならなかったのである。そして1945年2月の値上げは、民需品に対して8割増しとなったのに対し、軍納（特需）品に対しては、むしろ若干安価となっていた。
- ⑥軍への物資供出は、特需品として味噌・醤油の供出が行われた。原料配給が行われていたので、一概には指摘できないが、同量の醤油でも、5倍以下の価格で軍納しなければならなかったのである。軍納分の原料費は確かに安価に抑えられているのも事実であるが、賃金や移駐品の支払いなどの利息が嵩むことで、決算としては損失となったのである。

以上、統制経済下の醤油醸造業の展開を、六つの視点から紹介してきた。統制経済下の醤油醸造は、一面「満州国」内での醤油市場の分配を実現するような生産割当が行われている様に見えるだろう。しかも、統制経済下、醤油増産が意図され、実際表面的な数字の上では増産が実現している。しかし、その実態は限られた原料の配給の中で醤油醸造を短期間で行う必要があり、極めて粗悪な醤油醸造の濫造が求められたのである。しかも、他社製品との均一性を保つということは、自然ヤマサブランドを発揮する上

落合：戦時期，食品企業の満州進出について

で必要なはずの品質の独自性が失われることにもなったのである。原料が配給で，しかも価格が低い値段で統制されていることから，原価意識は非常に高かったようである。満州ヤマサの残存史料には，原価計算による見積りが多く残されているが，こうしたことによるといえるだろう。

移駐機械などの未払い分について，銚子のヤマサ醤油へ未済のまま終戦を迎えている。1945年9月銚子の本店会計課から外岡部長に宛てた書簡を参照すると，「本年こそは相当の利益を期待し得へかりしを返す返すも残念至極に奉存候」と，記載されている⁴⁶⁾。結局，満州ヤマサ株式会社は，人材を派遣し，資材を移駐したものの，その成果は統制経済のもとで発揮することはできず，終戦となり，損失を残したまま満州から撤退したのである。

46) 康徳12年9月 本店会計課，外岡部長宛書状（康徳12年4月～9月「満州ヤマサ関係往復文書」特10－50）