

醤油と日本人移民 ——ハワイ・北米の場合——

大原関一浩

1. はじめに

1957年に「キッコーマン・インターナショナル社」がサンフランシスコに設立されて以来、同社は「万能調味料」としてアメリカ合衆国における醤油の販路を開拓してきたが、太平洋戦争以前から、ハワイ・北米に住む日本人移民にとって、醤油は日々の食卓に欠かせない調味料であり、現地での生産も行われていた。この論考では、ハワイ・北米で出版された日本語新聞・英語新聞、移民によって著された文献、収容所の記録（新聞、写真、オーラルヒストリーなど）、ハワイ・北米各地の領事報告書、醸造関係の書籍・研究誌などを利用し、戦前・戦中のハワイ・北米における移民と醤油の関係・醤油生産の歴史を振り返り、移民史とアメリカ食文化の観点から、その意義について検討してみたい¹⁾。

2. 日本人の海外移住と醤油の輸出はじまり

日本人移民と醤油のかかわりは古く、1868年にハワイの農園で働くため渡航した「元年者」たちが、米・味噌・醤油の樽を積んで出航した記録がある²⁾。1885年以降、政府による官約移民が始まるが、当初、みそ・醤油は腐敗して輸入することがむずかしく、醤油が移民の手に届くのは、日本品を輸入する商社ができた1890年以降のことだったという³⁾。ホノルルでは、1900年ごろには浅田商店、千屋商店、岩上合名会社などが醤油を扱っており、主な銘柄は亀甲^{きっこう}萬だったが⁴⁾、神奈川の「文明醤油」などもあった⁵⁾。神奈川県内の醤油が扱われていたのは、横浜から北米向けの酒・醤油が荷積みされていたからだろう⁶⁾。1906年には、「^{さいじょう}最上醤油」（江戸末期に指定された優良7銘柄）の一つである銚子の「山サ」、安価な「[㊤]醤油」の広告も見られる⁷⁾。1910年のホノルル領事報告によれば、同地に輸入される醤油は亀甲萬・山サなど、関東のものが大半だった⁸⁾。

アメリカ本土では、1879年、亀甲萬がカリフォルニアで商標登録し、醤油の輸出を開始した⁹⁾。1886年、ロサンゼルスで日本食品を扱う店が現れ、1906年までには、市内に10軒の和洋食品を扱う商店があり、最大の輸入食品は醤油と日本米だった¹⁰⁾。サンフランシスコでは、1888年に日本食料品店が現れ、1909年の『日米年鑑』には、市内で酒・醤油を使う商店が8つリストされている¹¹⁾。のちに「タクアン貿易」と呼ばれることになる日本食品輸入の始まりである。

1910年のサンフランシスコ領事報告によると、現地に輸入される日本産醤油の55%が亀甲萬、15%が山サだった¹²⁾。同年のポートランド領事報告でも、亀甲萬などの千葉県産が大半で、それに東京産・香川産が続いている¹³⁾。香川県の小豆島は、幕末期から明治期に醤油の有数な生産地の一つとなり、「最上醤油」にも選ばれた丸金醤油会社の銘柄「丸金」印は、これ以後も北米・ハワイに輸出された¹⁴⁾。

ハワイ・北米への醤油輸出が増えたのは、日本の醤油業界の事情もある。日本で醤油の製造法が確立し広まったのは17世紀後半と言われ、しだいに利根川の水運を利用し発達した関東醤油が、江戸の市場で最大のシェアを得た。しかし明治時代になると、蒸気船の登場による交通網の発達により、中国地方で造られる良質の清酒が東京で売られるようになり、関東の清酒業者のなかには醤油醸造に転じるものが増え、価格競争が激化した。こうしたなかで、1882年、野田醤油の茂木佐平治は、千葉・茨城の有力な醸造家たちと「東京醤油会社」を設立し、醤油の流通システムを近代化するとともに、海外販路の開拓を模索した。ヨーロッパやアジア各地には、17世紀後半から、コンプラ瓶（陶器の容器）に詰められた醤油が、長崎出島の商人を通じて輸出されていたが、現地では中国醤油が主であり、大きなシェアを得ることは期待できなかった。そこで亀甲萬は、ウィーン・アムステルダム・パリ・シカゴなどで催された博覧会に自社の製品を出品し、横浜のイギリス・ドイツ・アメリカ人商人たちに醤油の販売を依頼するなど、欧米に対して積極的に売り込んだ。結果として、ヨーロッパ市場ではシェアの高い中国醤油に太刀打ちできなかったが、ハワイ・北米では、1890年代に日本人が増えるにつれ醤油の需要も高まり、20世紀の初頭までに、ハワイ・北米は日本産醤油の最大の輸出先となった¹⁵⁾。

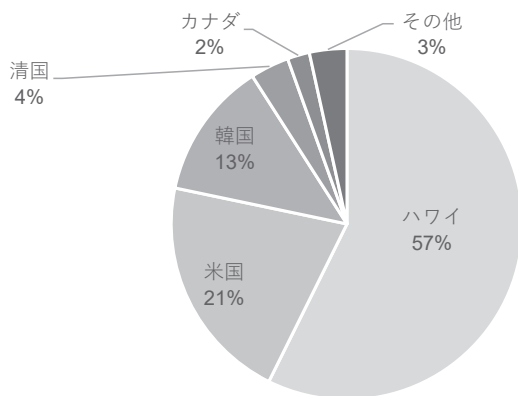


図1. 日本産醤油の海外輸出先と輸出金額の割合（1902年）

【出典】『官報』1902年4月8日、176頁。

3. 醤油とダンゴ汁のおもいで

こうして20世紀初頭、ハワイ・北米向け日本産醤油の輸出は増えていたが、出稼ぎ労働者にとって、醤油は貴重品だった。ロサンゼルス日本人会局長の麻野氏（1941年当時）が、『日米新聞』

で渡米当時の思い出を語る：

それは四十年も昔モンタナ州の鉄道工事に送られた。一ギャング四十名に唯一樽の醤油なるものが始めて「ママ」来たので、ボースが希望者へ少しづつ分配するとでも当時しかも高価なものだった。それを古いパンツに巻つけて、枕の下に隠して夜もろくに眠れない有様でね。当時の食料といったら「ボツテラ」「塩団子汁」「ベーコンと切干し大根とベーコンのフライに醤油を涙ほど落して食ふのは、何とも言えないものだったよ。実際一滴か、二滴しか使へない醤油だよ「醤油は涙か溜息」と云つたものだよ。（中略）仕事から帰へる醤油を誰かに盗まれないかと調べて見える万一盗まれてみたらギャング一団大騒ぎとなつて、果ては鉄道のスパイキを打ち込む大形ハンマーで打ち殺す犯人は出て来い。大変なことになる。高が醤油といふけれど、その時代は命にもかかはる大問題でそれ程貴重品であつたよ¹⁶⁾。

この時期、労働者たちは、請負人によってキャンプに送られたが、英語ができない彼らは、生活を請負人に大きく依存しており、食料雑貨も請負人が仕入れたものをしばしば高値で買わされていた¹⁷⁾。日本から輸入される醤油もその一つだった。

醤油が手に入りにくいなかで労働者たちが考案したのが、「団子汁」と呼ばれる料理だ¹⁸⁾。モンタナ州の鉄道で働いた坂本孫三郎によると、日本人ギャングの昼食は「ダンゴ汁といっても、味噌も醤油もつかわない塩汁」で、「ベーコンをフライパンでいため、これを“ダシ”にして、大きな鍋に入れ、水を加えて煮る。それにドライ玉ネギと菜っ葉を加えて塩で味をつける。煮立ったところに、小麦粉をねったダンゴをおとした」¹⁹⁾。日本のスイトンや雑煮のようなものだったと思われる。ワイオミング州の鉄道キャンプで食されたダンゴ汁はより簡素なもので、「ミソ汁の中に小麦粉をこねておとすだけ、ナッパもなにも実はいっていなかった」という²⁰⁾。それでも醤油が欲しい時は、「小麦粉を茶色になるまで入り、砂糖と塩を加え、奇妙な自家製醤油を作り上げた」ということもあった²¹⁾。

団子汁は、醤油がないので仕方がなく作った料理で、一世の記憶には「美味しいもの」という記憶はない。ワシントン州の鉄道で働いた男性の場合、現地に到着すると「早速、ダンゴ汁で大歓迎をしてくれた。翌日、またダンゴ汁が出た。前日のダンゴ汁とは比較にならぬほどまずい。きいてみたら、前日は歓迎夕食会のため、とくにベーコンを多く入れたということだった」²²⁾。アイダホ州で鉄道労働をした田辺卯三郎は、「食料はハワイ米が、十人か十五人あてに週一袋支給されただけで、ほとんどはメリケン粉のダンゴ汁で、それも醤油がないので塩汁ばかり」で、醤油が手に入ると「皆で少量ずつ分けあって、舌鼓をうった」という²³⁾。内陸部のキャンプでは日本の物資が届かなくなることもあり、時には砂糖を入れたダンゴ汁なども作ったという。しかし、「はじめのうちは旨い思ったが、二日目には、もうのどを通すのが精いっぱいだった」とある一世は回想する²⁴⁾。

ダンゴ汁を含めた食に関する一世の語りの中で、醤油がなかった時代の苦労が強調されるのは、人類学者のメリー・ホワイトが指摘するように、子や孫に、移住初期に経験した苦労を伝える目的があったのだろう²⁵⁾。しかし、一世がダンゴ汁をまずいと感じたのは、調味料の醤油

が不足したことが根本的な理由だった、ということもまた事実である。だからこそ、醤油は手に入りにくい「貴重品」として一世たちの記憶に刻まれるようになったのだ。1910年代以降、日本人移住が定住期に入ってから、移民たちは高価な日本産の輸入醤油をたくさん消費し続けたのは、初期に経験した労働の苦勞に加えて、醤油のない食生活の記憶が、醤油に対する愛着を強めたからではないだろうか。

4. ハワイにおける醤油醸造のはじまり：安さで日本産醤油に対抗

ハワイでは、1890年代から醤油醸造が試みられた記録があるが、本格的な生産は、1905年、やまかみ山上信行がホノルルにやまじょう山上醤油醸造所を設立して始まる。福岡県出身の山上は、東京やヨーロッパ・オーストラリアなど諸外国を訪れた後、サンフランシスコで海産物の商店を営み、1905年にホノルル市内のパラマ区で醤油醸造を開始する²⁶⁾。州政府の登記記録によれば、1907年9月、資本金21,820ドルで「ハワイ山上大豆・ソース株式会社」会社が組織された²⁷⁾。このころ、日本から輸入される醤油には40%の関税が課され、日本で2.5～2.6円の醤油1樽が5.0円以上もした。そのため、コナ島の大豆・カリフォルニアの麦・現地の労働力を活用する同社の醸造計画は、「経済上有望ノモノト言ハサルベカラス」とホノルル領事館官保が評している²⁸⁾。1911年には「布哇醤油会社」として再編され、その銘柄「丸萬」印は「品質優良なるを以て各地小売店及び受負業者の人々より注文多(く)」、「天下一品の精良品にて輸入品と同様に好味有り経済的使用の醤油なりとは一般の好評」と『日布時事』で評された²⁹⁾。会社の滑り出しは好調だったようだ。

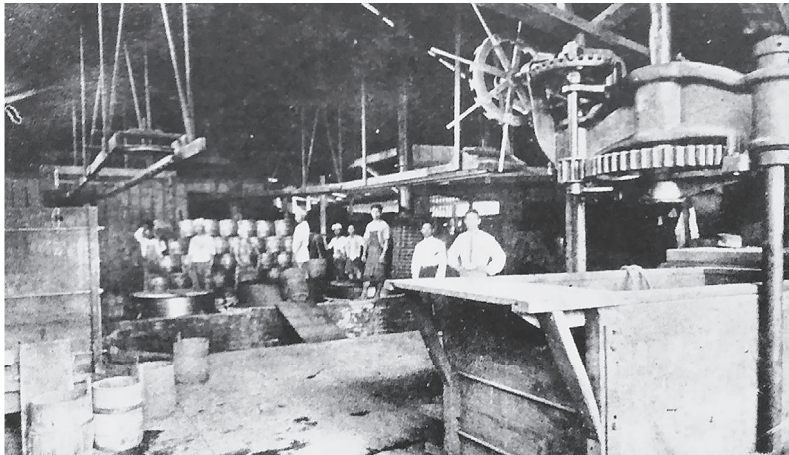


図2. 布哇醤油株式会社 (1914年ごろ)

【出典】フランクリン王堂・篠遠和子『図説ハワイ日本人史 1885～1924』
(ピショップ博物館, 1985年), 166頁。

布哇醤油に続き、いくつかの醤油業者が現れた。1906年に福島醤油製造所が販売を開始し³⁰⁾、1912年、資本金30,000ドルで亜米利加醤油株式会社が設立され³¹⁾、1913年には寺田醤油店が製

造を始めた³²⁾。亜米利加醤油の銘柄「大正」印は、「此の際此の高い運賃を要せず安くて滋味豊富お徳用向きなる弊社の醸造品を御求めください」と割高の輸入醤油に比べてその安さを強調している³³⁾。1913年、ヒロで石津醤油醸造所が製造を始め³⁴⁾、1915年にはアイエア耕地の山本醤油製造所の広告が出ている³⁵⁾。第一次大戦中は、日本産醤油の値段が高騰し³⁶⁾、2～4割安い現地産醤油の売り上げが伸びた³⁷⁾。1917年、『布哇報知』によれば、布哇醤油の「丸萬」印が「飛ぶが如き売行き」で³⁸⁾、「品質母国の醤油を凌ぐ計りにて分量の多き上に価格の安き事驚く計りなる為め非常の売行き」とある³⁹⁾。1920年代には、福原醤油・神田味噌醤油・丸正醤油などの製造所が設立され⁴⁰⁾、1925年には、亜米利加醤油と布哇醤油が合併し「亜米利加布哇醤油会社」となった⁴¹⁾。

現地産醤油のシェアはどのくらいだったのか？ 1915年のホノルル領事報告によると、1914年7月～1915年6月の時期、ハワイへの輸入醤油は85,807樽、現地の醸造所4か所の生産量は4,200石（47,250樽）なので約36%である⁴²⁾。20年代になるとシェアが減少する。24年7月、現地の醤油製造に関する報告会では、ハワイで消費される醤油量は1年で36,000ガロン、6つの製造所が供給するのはその25%、醤油の輸入は近年減少傾向にあるが、「減退傾向は極めて遅緩である」とある⁴³⁾。日本産醤油が輸入され続けたことは、日本米との比較で顕著である。1918年に日本政府が米の輸出を禁止し、ハワイ・北米で大問題になり、これが米の現地生産が始まるきっかけとなる。しかし、戦前を通じて日本産醤油は輸出され続け、ハワイ・北米移民の需要を満たし、現地産に依存する必要はなかった。醤油については「胃袋の定住」は起きなかったようだ⁴⁴⁾。

5. 本土における醤油製造：日本人向けとアメリカ人向けの2つのマーケット

本土における醤油醸造の始まりは、1897年に山森好市が作ったカリフォルニア州サンノゼの製造所が最初で（10年で廃業）、1905年には同市に2つ目となる杉田醸造所が設立され、その後各地で製造が開始された⁴⁵⁾。1907年に同州オークランドで設立された北米醤油株式会社の広告には、「一等国民として此の合衆国に闊歩すべき日本人の家庭には北米醤油なかるべから



KINZO YASAHARA,
LOS ANGELES, CALIF.

Born in Japan 1867. Came to America 1902. Married, and has two sons and two daughters.

図3. 安原金蔵

〔出典〕Elias Manchester Boddy, *Japanese in America* (E. M. Body, 1921), 176.

ず」・「十万同胞を後援とする北米醤油は意を強ふして不利益の輸入品を防遏す」という文言がある⁴⁶⁾。このころは、日本人が定住し始める時期で、自給自足的な移民経済を標榜する時代の機運が感じられる。1908年、カナダのバンクーバーに日本醤油製造会社⁴⁷⁾、1909年にはオレゴン州ポートランドに三陽醤油醸造会社が設立された⁴⁸⁾。

その後続く醤油醸造会社も、日本の高価な醤油を意識しながら、味の良さを強調し、現地産醤油のシェアを高めることをめざした。ロサンゼルスでは、他の市にやや遅れたが、1920年に安原醤油製造所の広告が見られる。「去年の九月から精出して仕込んだ造りの古いこの醤油」は「日本の醤油にまけない味」で⁴⁹⁾、銘柄の「金花」印と「天女」印は「品質優等にて中味多量格安日

本醤油よりも味が良くて値段は一樽一弗もお安く」とある⁵⁰⁾。安原氏は、もとはホテル経営と酒醸造をしていたが、禁酒法が施行されたので、味噌・醤油の醸造を始めたという。1921年出版の書籍『*Japanese in America*』には、「ポテト王」として知られる牛島謹爾等とともに、成功した実業家として紹介された(図3)⁵¹⁾。1920年代にもいくつか醸造所が設立され⁵²⁾、いずれも日本の醤油に比べて安く、量が多いことを広告で強調した。

以上述べたのは日本人向けの醤油業者であるが、内陸部には、アメリカ人市場に対して醤油の生産・販売を試みた人もいた。その一人に「オリエンタル醤油」(Oriental Show-You)を創設した大木新造がいる(大木その他のシカゴにおける醤油醸造業者についてはデイ氏の論考を参照されたい⁵³⁾)。

大木新造は、1883年に生まれ、1901年シアトルに渡航。そこで知り合ったアメリカ人夫妻とともにインディアナ州コロンビア市に移住し、ハウスボーイとして働きながら地元の高校を、11年にはニューヨーク大学を卒業した⁵⁴⁾。1910年代からミシガン州デトロイト市で中国から輸入した醤油を「Oriental Show-You」として売り始め(写真の広告は14年の『*Detroit Times*』から、「オリエンタル醤油を使うと最高のチャプスイになる」というふれこみである⁵⁵⁾) (図4)。その後、17年(22年の記述もある⁵⁶⁾) おそらく結婚のため帰国し、千葉県野田市の醤油工場を訪れた⁵⁷⁾。神奈川の醸造所も訪問し、「^{とがの}梅野式醤油速醸法」で有名な梅野明二郎博士の著作を読むなどして醤油醸造を学んだと言われる⁵⁸⁾。オリエンタル醤油の元従業員エストラ・ケイン氏によれば、大木は1924年までにコロンビア市で醤油、チョウメン、チャプスイの製造を始めた⁵⁹⁾。しかしデイ氏によると、22年ごろにシカゴで醤油製造を始め、28年にコロンビア市に移転とあるので⁶⁰⁾、二か所で製造が並行していたようだ。コロンビア市の工場では、醤油に加え、もやし、チャウミン(炒麺)、チャプスイ、コーンビーフ・キャベツなども製造していた。1920年代にオリエンタル醤油が出版したレシピ本を見ると、チャプスイなどの料理法とともに、欠かせない調味料としてオリエンタル醤油を宣伝している⁶¹⁾。マーケティングに力を入れ、26年にはワシントンDCで開催された全米食物展示会にも出品した⁶²⁾。

大木のマーケティングにおいて特筆すべき点は、醤油をチャプスイの調味料としてアメリカ人向けに売り出した、という点だ。チャプスイとは、もやし・竹の子などの野菜を牛肉・鶏肉・エビなどと炒めてご飯にかけてた料理である。チャプスイがいつどのように始まったのかは議論が分かれるが、ゴールドラッシュの時代、中国人コックが労働者向けに適当に肉と野菜をいためてご飯と出したという説や、白人労働者向けに中国人街のコックが残った野菜をいためて提供したのが始まりと言われる。そもそも、中国人移民を送り出した中国広東地方の農村では、



図4. オリエンタル醤油の広告

〔出典〕*Detroit Times*, November 19, 1914, 18.

ご飯を食べやすくするために細かく刻んだ野菜を肉汁と一緒にかける習慣はあったが、主要な料理ではなかった。それが、アメリカでは牛肉や鶏肉をふんだんに使い、エビやタケノコを加え、手ごろな価格で現地の人々に提供し、1900年以降、都市部で広まった⁶³。エスニック料理が民族の垣根を超えてアメリカ社会に広まっていったこの時代、大木はチャプスイの人気に着目し、重要な調味料として醤油を売り出した。

戦前のアメリカでは、缶詰食品の普及とともにエスニックフードが広まったが、それを担った企業家たちは、自分の出自をことさら強調することはなく、自分の所属するエスニック集団とかかわりもない場合が多かった。例えば、「イーグル」(Eagle) ブランドのテキサス・チリをアメリカ中に広めたのはヴィルヘルム・ゲブハルトというドイツ生まれの企業家だったし、ドイツ人移民の子であるヘンリー・J・ハインツは、野菜食品の缶詰販売で大成功したが、扱った食材は一般的なもので、ドイツの食材や料理ではなかった⁶⁴。また、チャプスイやチャウミンの缶詰を全国展開した「ラチョイ」(La Choy) 社は、韓国人のイルハン・ニューとミシガン大学のウォリー・スミスによって1920年に設立され、もやしに中国から輸入した醤油で味付けして缶詰を売り出したのが始まりだ⁶⁵。大木も日本出身だが、西海岸の日本人とかかわりは薄く、アメリカ人のなかで教育を受け、仕事を学び、アメリカ市場に向けてマーケティングを展開した。戦後、「キッコーマン・インターナショナル社」が醤油を「万能調味料」として売り出したが、大木は戦前から同じことをしていたのだ。

6. 戦時中の醤油不足と現地生産

ハワイ・北米における醤油の歴史は、日米開戦により大きな転機を迎える。1941年7月、在米日本人の資産凍結と日本向けの石油輸出停止の大統領令が発行されると、醤油の輸入が途絶えるとの噂が移民の間に広がった。『布哇毎日』は、「大抵は米国品で代用出来るし日本人の生活に不便を感じしむる様な事はないが、一番困るのは醤油だろう、醤油は日本人の食事にはなくてはならぬ物の様になつてゐる、肉や野菜の醤油煮が出来ず漬物も醤油を掛なくては、どうしても食べやう？」と指摘⁶⁶。醤油の価格も高騰し、『布哇報知』は「日用必需品が日と共に天井知らずの高騰を続けて居るのにはホトホト困らざるを得ない。何しろ以前1ガロン一弗なながしだった醤油が3弗五十仙」と報じた⁶⁷。カリフォルニアでも、商店の棚から醤油の姿が消え⁶⁸、醤油不足に当て込んで高値で醤油を売る商人が出たり、消費者による醤油の買い溜めが起るなど、混乱が起きた。ロサンゼルス日本人会では、醤油1樽 \$4.50で販売する協定を締結し⁶⁹、同市の食料品小売商組合は公定値段を決定し、一人が購入できる上限を1ガロンとした⁷⁰。

ここで注目されたのが、醤油の現地生産である。1941年8月、醤油不足について『布哇毎日』は、「毎年四百万ギャロンの日本醤油を消費してゐたのだから需要を充たし得る事は到底不可能であろう」と現在の生産高では対応できないと予想⁷¹。『日布時事』は、日本産醤油の輸入が止まれば「味噌醤油の自給自足を計らねばならぬ状態に置かれるものと見る外はない」が、「味噌味噌等の強みは材料たる大豆と麦が米大陸より輸入仰げることでも米布間の輸入が継続する間は材料は切れることが無いわけである」と、原料の供給については希望的観測である。実際、ア

の一種であると説明し、「薬品ははいつて居りませぬ」と安全性も強調する（図5）⁷⁸⁾。こうして醤油の現地生産は、一時期活況を呈した⁷⁹⁾。

7. 日系人収容と醤油生産

1941年12月7日の日本軍によるハワイ真珠湾攻撃は、日系人の生活だけでなく、食にも大きな影響を与えた。42年にはいり、転住所への移動が始まると、日系人はバッグ1つとケース2つのみ持参することを許されたが、日系人作家モニカ・ソネの自伝『二世の娘』には、醤油を持参する母の思い出が登場する。モニカの友人が収容所に持参するバッグの中に醤油缶1ガロンを見つけた時のことを、著者は以下のように回想する：

誰もそれがどこから来たのか、どこに行くのかわかりませんでした、母が「気まずそうな顔をして」話始めるまでは。「あー、それは私が持っていくの。これから行くところには醤油がないと思ってね」

ヘンリー（モニカの弟）は怒りで爆発しそうな風に見えました。「でもママ、バック1つとスーツケース2つのほかは持っていけないんだよ。（持っていける）その全てのものなかで、（ママが）持っていきたいのは、醤油なの！」

私は恥ずかしくなりました。「ママ、みんな私たちを笑うわよ。ピクニックに行くわけじゃないんだから」

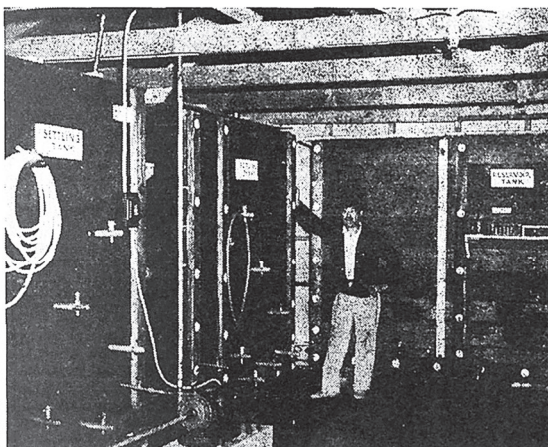
でも母は意思を貫きました。「ナンセンスよ。誰もこんな小さなものに気づかないわ。お酒を持っていこうというわけじゃないのだから！」⁸⁰⁾

二世のモニカやヘンリーとちがいで、一世の母にとって、醤油のない食生活への不安は大きかった。醤油が日常の食において欠かせない調味料だったことがうかがえる。

結局のところ、モニカの母の心配は現実のものとなった。収容が始まると、食べ物に違和感を覚えた日系人は多かった。例えばある女性は、最初の夕食で「缶詰のソーセージ、サヤインゲン、炊きすぎたご飯」が陸軍の食器に盛られて出てきたのをうんざりと回想する⁸¹⁾。しかし、日本食に慣れた一世に対する配慮から、比較的早くから和食を出していた収容所もあった。例えば、モニカとその家族が収容されたアイダホ州ピュアラップ集合センターの献立には、1週間のうち5日は晩食に和食のおかず（てんぷら×2回・スキヤキ・生魚）があり、「shoyu」の文字もしばしば見られる⁸²⁾。カリフォルニア州のマンザナー収容所でも、アメリカ食に加え、米・スキヤキ・味噌・豆腐・チャブスイ・チョウメン・醤油・漬物など、一世の味覚に配慮された食事も提供されていたようだ⁸³⁾。

当然、日本食の調理には醤油が必要であり、まもなくその不足が問題になった。マンザナーでは、1942年4月、500ガロンの醤油が到着したが、収容所の新聞『Manzanar Free Press』は、「（それでは）10日間しか賄えない」と予測した⁸⁴⁾。こうしたなかで、収容者たちは日本食の生産計画を戦時転住局に提出し、醤油・もやし・豆腐の加工所を設置する許可を得た⁸⁵⁾。42年10月、醤油製造の計画が発表され、予定生産量は月に5,000ガロン、「7,500ガロン製造できれば、それ

は全ての収容所での需要を満たすのに十分」と『*Manzanar Free Press*』が予想している。製造を担当したのは、ロサンゼルスで促成醤油を製造していた中村信太郎技師であり、機器は彼が使用していたものを再利用した⁸⁶⁾。同年11月、洗濯場にガスタンクが設置され⁸⁷⁾、同月21日には「9日間で1,500ガロン」の「記録的な醤油生産高」が報告された。原料は「ひき割り大豆、ひき割り小麦、アミノ『M』、アミノ酸、ナトリウム、安息香酸、キャラメル着色料、砂糖」だった⁸⁸⁾。43年10月までには、月に1,000ガロン製造が可能になり、サンプリングや試行錯誤を経て、「フォーミュラ・ツー」(Formula Two)という銘柄が開発された⁸⁹⁾。42年11月の製造開始から10ヶ月間で12,500ガロンの醤油が製造された、と新聞で報道された(図6)⁹⁰⁾。



12,500 gallons of shoyu have been produced in the local shoyu project since production started in November. In the photo above Shintaro Nakamura, foreman, poses in the shoyu factory located in block one laundry room.

図6. マンザナー収容所の醤油製造所

[出典] *Manzanar Free Press*, September 10, 1943, 11.

しかし、促成醤油に満足しなかった人もいたようで、醸造醤油の生産は、収容所外でひきつづき行われた。その一つに、アリゾナ州グレンデル市の昭和醤油醸造所がある。遺族ヘインタビューをした Shurtleff 氏によれば、創業者の只野猛は宮城県出身で、1912～13年ごろに妻・二人の息子とグレンデル市に移住。農業を営んでいたが、20～30年代の日本人排斥運動により苦勞し、醤油の醸造を思い立つ。猛氏は40年の半ばに日本に帰国し、醤油の醸造法を学び、41年にアメリカに帰米。その秋には木製の家屋を建設し、息子二人に醸造法を伝えた。その方法は、木造の桶の中で湿度を管理して麴を作るという伝統的な日本式のもの



図7. 昭和醤油醸造所の広告

[出典] 『コロラド時報』1945年8月14日, 5頁。

だったという。真珠湾攻撃の後、猛氏はスパイ容疑でFBIに連行され、ニューメキシコ州ローズバーグ抑留所に収容される。当時、アメリカ本土では醤油が欠乏し、二人の息子が作っていた醤油を求める近隣の日本人に廉価で売り始めた。43年9月には猛氏が抑留所から帰宅し、昭和醤油醸造所と銘柄「丸昭」印を登録し、サトウキビ工場を買取り、生産施設を拡張した。同年、デンバーに配給支社を設立⁹¹⁾。同社の醤油は、アイダホ州やワイオミング州の収容所新聞に広告が出ている⁹²⁾。昭和醤油を含め、この時期の業者は、醸造醤油であることを広告で強調しており、促成醤油を好まない一世の間で、醸造醤油に対する需要があったことがうかがえる⁹³⁾。

特にコロラド州デンバー市は、ラフル・カー州知事が日系人収容に反対し、日本人の再定住者が増えていたこともあり、いくつかの醤油醸造会社の拠点となっていた⁹⁴⁾。戦前、ロサンゼルスで羅府醤油会社を経営していたウハチロウ・テシマ氏もその一人だ⁹⁵⁾。開戦後、テシマ氏はワイオミング州のハートマウンテンに収容されたが、収容所で日本食不足の問題があり、それを改善する条件でデンバーへの移住を許可されたという⁹⁶⁾。1943年初頭から製造を始め⁹⁷⁾、6月には「日本の亀甲萬醤油に変らぬ風味と味覚の豊潤な優良品」（「米国亀甲萬」）を発売した⁹⁸⁾。「ABC」・「大黒」印と合わせて、同社の醤油は本土だけでなく、ハワイでも販売されていた⁹⁹⁾。注目すべきは、同社が「同胞最大唯一の食料品製造工場」と称し、醤油のほかに、味噌・漬け物・甘露煮・のり・紅しょうがなど、さまざまな日本食を製造していたことだ（図8）¹⁰⁰⁾。戦前、日本食は貿易会社が缶詰で輸入（いわゆる「タクワン貿易」）していたが、戦中は醤油会社が生産していたようだ。

RAFU SHOYU CO.
8500 LARIMER STREET,
DENVER, COLORADO

**同胞最大唯一の
食料品製造工場**

設備完備、十倍以上の優良品
見よ山追隨を許さぬ此の發展後り！

大黒印
戦前に勝る
大黒白味噌

一ヶ年の年月を過して
完成出現した
US 龜甲萬
社會奉仕特價大賣出

本社製造の正油、みそ
は味香共に真正の
天下に一品です

▲瓜みりん漬 ▲瓜味噌漬 ▲瓜味噌漬
▲福神漬 ▲福神漬 ▲福神漬
▲大黒白みそ ▲大黒白みそ ▲大黒白みそ
▲のり佃煮 ▲のり佃煮 ▲のり佃煮
▲辛子漬 ▲辛子漬 ▲辛子漬
▲金山寺味噌 ▲金山寺味噌 ▲金山寺味噌
▲梅の漬 ▲梅の漬 ▲梅の漬
▲紫蘇昆布 ▲紫蘇昆布 ▲紫蘇昆布

Roku-Toushou Co.
1111 W. 17th Street, Denver, & Okla.
Shoyu Shoyu Shoyu Co.
1217 Lawrence St. Denver, & Okla.
Utah Sales Agency
Terminal Annex, Box 5192 Denver
Oriental Food Distributor & Co.
P. O. Box 86, Denver, Colorado

惠比須印
店取
Rafu Shoyu Co.
1111 W. 17th Street, Denver, & Okla.
Shoyu Shoyu Shoyu Co.
1217 Lawrence St. Denver, & Okla.
Utah Sales Agency
Terminal Annex, Box 5192 Denver
Oriental Food Distributor & Co.
P. O. Box 86, Denver, Colorado

Rafu Shoyu Co.
1111 W. 17th Street, Denver, & Okla.
Shoyu Shoyu Shoyu Co.
1217 Lawrence St. Denver, & Okla.
Utah Sales Agency
Terminal Annex, Box 5192 Denver
Oriental Food Distributor & Co.
P. O. Box 86, Denver, Colorado

図8. 羅府醤油醸造会社の広告
（出典）『布哇タイムス』1945年9月22日、6頁。

また収容を経験しなかったハワイでも、醤油醸造は活況を呈した。特に、真珠湾攻撃後、酒の醸造で米の使用が禁止されたことにより、酒醸造会社が醤油醸造を始めた¹⁰¹⁾。ホノルル酒造に勤務していた二瓶氏は、「日本酒の醸造を中止させられた酒造会社（3社）は醤油製造業へと転向、それにあまり資本を要しないこともあって、多くの醤油、味噌会社が雨後の筍のように誕生した。製造法はまちまちで、品質も優良な品から塩水同様の相当いかがわしい品もあった

が品物は絶対不足とあって飛ぶように売れて巨利を得た者も多かったという」と書いている¹⁰²⁾。ホノルル酒造が「丸正醬油」の商標使用と製造権利を引き継ぎ、「ダイヤモンド醬油」の製造を始めたのも太平洋戦争中のことである¹⁰³⁾。

8. おわりに

戦後、日系人による醬油醸造業は衰退した。化学的に作られた促成醬油が普及したことに加え、キッコーマン・インターナショナル社による醬油の販路拡大、1971年からウィスコンシン州で始まった現地生産もそれに拍車をかけた。アリゾナの昭和醬油は日本産醬油との競争に押され経営破綻を申請¹⁰⁴⁾。インディアナのオリエンタル醬油は1963年にベアトリーチェ・フードに買収された¹⁰⁵⁾。デンバーの羅府醬油は戦後、中華料理店にワンタンやもやしなどを供給していたが、その後経営者が変わり現在は中華料理店となっている¹⁰⁶⁾。ハワイのダイヤモンド醬油は、1980年代までハワイで作られていたようだが¹⁰⁷⁾、現在は見られない。一方、戦中に醬油を製造していたキング醬油からは、分かれて「アロハ醬油株式会社」が設立され、「ALOHA」印の醬油はハワイで今も広く食されている。

戦前に大木新造がアメリカ市場向けに料理の「万能調味料」として醬油を売り出し、その後、20世紀を通じて醬油は—中華料理からテリヤキまで—さまざまな料理で欠かせない調味料となった。その点では、日本人移民と醬油はアメリカの食文化の発展に貢献したと言えるだろう。しかし、食べ物はしばしば、歴史家のガバッチアが指摘したように、現実の民族関係とはかわりなく、民族の壁をやすやすと越えて（クロスオーバーし）混じり合う。醬油の場合、当初アメリカ社会で普及する過程においては、大木のような日本人が重要な役割を果たしたが、それがアメリカ市場に浸透するにつれ、日系人による醬油醸造は衰退した。そして戦後、ファストフード・チェーンの拡大とともに「エスニック」料理がさらに広まるが、その過程では、中華料理のように、料理の作り手や消費者とエスニシティの関係が薄れた。こうした食の浸透性は、移民史研究における重要なテーマ（人種問題など）から視点をそらしてしまう傾向があり、この点が、移民史・エスニック研究の分野で食の研究が進みにくい理由なのかもしれない。今後、食に関心を持つ移民史・食文化の研究者たちとの議論を通じて、この点についてさらに考察を深めていきたい。

注

- 1) 醬油と日本人移民に関する先行研究としては、①二瓶孝夫「ハワイにおける日本酒・味噌・醬油の歴史」、『日本醸造協会雑誌』73巻7号（1978）、542-49頁；②William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *How Japanese and Japanese-Americans Brought Soyfoods to the United States and the Hawaiian Islands—A History (1851-2011)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2011); ③ *History of Soy Sauce (160 CE To 2012)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2012); ④Takako Day, “The Chicago Shoyu Story—Shinsaku Nagano and the Japanese Entrepreneurs,” Part I-III, *Discover Nikkei*, <http://www.discovernikkei.org/ja/journal/2020/2/17/chicago-shoyu-1/>, 2020年8月13日アクセス。
- 2) ハワイ日本人移民史刊行委員会、『ハワイ日本人移民史』（布哇日系人連合協会、1964年）、45頁。
- 3) 前掲1)－①、542頁；飯田耕二郎、『ハワイ日系人の歴史地理』（ナカニシヤ出版、2003年）、69頁。

醤油と日本人移民（大原関）

- 4) 『やまと新聞』1900年7月17日, 2, 3頁; 8月14日, 2頁; 8月30日, 6頁。1906年発刊の『今日の布哇』には「色澤濃厚ナルヲ可トス下総茂木製万印最モ声値アリ輸入額モ遙ニ他品ヲ圧倒ス」とあり、ハワイの日本人が食する醤油は亀甲萬が大半だったようだ: 満長彰, 『今日の布哇』(満長商店, 1904年), 160頁。
- 5) 『やまと新聞』1902年6月5日, 2頁; 7月17日, 3頁。文明醤油とは、神奈川県橋樹郡の中村清兵衛によって醸造されていた醤油の銘柄である: 『やまと新聞』1903年10月13日, 1頁; 1904年10月10日, 2頁。
- 6) 小嶋氏の調べによると、1890年に渡米した駒田常三郎は、横浜を拠点として北米西海岸の都市に日本の酒・醤油を卸していた: 小嶋茂, 「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民(北米編)」, キックマン国際食文化センター誌, *Food Culture*, No.6 (2012), 6頁。
- 7) 『やまと新聞』1906年2月2日, 4頁, 1906年4月14日, 2頁。
- 8) 在ホノルル総領事上野専一, 「日本醤油状況取調ノ件」, 1910年9月3日, 『食料品関係雑件/調味料ノ部』3-5-9-29, 第1巻, 外交史料館所蔵。
- 9) W. Mark Fruin, *Kikkoman: Company, Clan, and Community* (Cambridge: Harvard University Press, 1983), 59-60; 前掲1) - ③, 9.
- 10) 越智道順, 『南加州日本人史』(南加日系人商業会議所, 1956年), 38, 104頁; 石毛直道, 『ロサンジェルスのレストラン—その文化人類学的研究』(ドメス出版, 1985年), 48頁。
- 11) 日米新聞社, 『日米年鑑』第二付録『在米日本人住所姓名録』(日米新聞社, 1909年), 5-6頁。
- 12) 在桑港総領事代理領事永井松三, 「醤油ニ関スル報告提出ノ件」, 1910年12月5日, 『食料品関係雑件/調味料ノ部』3-5-9-29, 第1巻, 外交史料館所蔵。
- 13) 在ポートルランド帝領事官事務代理大山卯二郎, 「ポートルランドニ於ケル日本醤油」, 1911年8月8日, 『食料品関係雑件/調味料ノ部』3-5-9-29, 第1巻, 外交史料館所蔵。
- 14) 香川県の醤油業者は、早くからハワイ・北米における販路開拓の可能性を探っていたようで、例えば1915年、現地における醤油の普及状況をハワイ領事に問い合わせている: ①在ホノルル総領事代理有田八郎, 「布哇ニ於ケル醤油ノ需要状況ニ関スル件」, 1915年8月12日, 『食料品関係雑件/調味料ノ部』3-5-9-29, 第1巻, 外交史料館所蔵。小豆島における醤油生産については、②田中則雄, 『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』(嵩書房出版, 1999年), 183-89頁。
- 15) 前掲14) - ②, 86-108頁。1903年1~6月の時期、合衆国向けの醤油輸出額は、ハワイと北米を合わせて122,287円で、ロシア(17,171円)・韓国(16,397円)を大きく上回っている。合衆国内では、多い順にホノルル(77,982円), サンフランシスコ(34,882円), バンクーバー(7,140円)となっている: 大蔵省印刷局, 『官報』6095号(1903年10月24日), 465頁。
- 16) 『日米新聞』1941年8月4日, 6頁。
- 17) 契約請負人制度については、ユージ・イチオカ『一世—黎明期アメリカ移民の物語り』(刀水書房, 1992年), 第2章。沿岸部の食料品店経営者が鉄道労働の請負業を兼ねる場合がしばしばあった。ポートルランドでS伴商店を営んだパイオニア移民実業家の伴新三郎も、オレゴン鉄道の労働請負に従事し、内地の労働者に醤油・酒・味噌などを売った: ①伊藤一男『北米百年桜』(1)(PMC出版, 1984年), 915-18頁。ソルトレークの橋本商会も、鉄道工事に請負と醤油などの輸入品扱いを同時に行っていた: ②日米新聞社, 『日米年鑑』第10号(日米新聞社, 1914年), 頁番号なし(『在米日本人住所姓名録』と後付の間の広告)。
- 18) 団子汁については, Masakazu Iwata, *Planted in Good Soil: A History of the Issei in United States Agriculture* (New York: Peter Lang, 1992), 124, 161, 427; Bill Hosokawa, *Colorado's Japanese Americans* (Boulder: University Press of Colorado, 2005), 32-33.
- 19) 前掲17) - ①, 378-79頁。
- 20) 前掲17) - ①, 416頁。

- 21) 前掲17) - ①, 370頁。
- 22) 前掲17) - ①, 72頁。
- 23) 伊藤一男『北米百年桜』(4) (PMC出版, 1984), 187-88頁。
- 24) 前掲17) - ①, 392頁。
- 25) Merry White, "Japanese American Food," in *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, ed. Andrew F. Smith (New York: Oxford University Press, 2005), 362, 364.
- 26) 森田栄, 『布哇日本人発展史』(真栄館, 1915年), 263-64頁; 藤井秀五郎, 『大日本海外移住民史・第1編』中巻(海外調査会, 1937), 21頁; 前掲書, 人物編, 95頁; 『やまと新聞』1905年12月26日, 3頁; 『馬哇レコード』1941年8月12日, 3頁。
- 27) Dept. of Commerce & Consumer Affairs, "Articles of Incorporation," December 10, 1906-May 14, 1908," Hawaii State Archives.
- 28) 大蔵省印刷局, 『官報』6836号(1906年4月17日), 530頁。その後醤油の関税は, 1915年に15%に下がり, 1918年に25%に上がる: "Latest Customs Rulings," *New York Times*, July 15, 1915, 14; 『朝日新聞』1918年5月14日, 4頁。
- 29) 『布哇報知』1916年4月5日, 5頁。
- 30) 銘柄は「亀甲福」: 『やまと新聞』1906年5月26日, 1頁。同製造所がいつまで存続したかは不明だが, 1938年にも広告を出している: 『布哇報知』1938年1月1日, 18頁。
- 31) 森田, 『布哇日本人発展史』, 264頁; 藤井, 『大日本海外移住民史・第1編』中巻, 21頁。
- 32) 『日布時事』1913年8月20日, 7頁。銘柄は「亀甲喜」: 『布哇報知』1913年9月17日, 8頁。1917年までには, 「寺田醤油製造所」の名前に変更した: 『実業之布哇』1917年1月1日, 22J-Ads。
- 33) 『布哇報知』1916年3月18日, 5頁。「大正印」はさらに, 「産出額に於て価格の最も経済的な点において布哇第一位」と広告された: 『実業之布哇』1916年8月1日, 32J-Ads。
- 34) 『布哇殖民新聞』1913年7月10日, 6頁。
- 35) 『布哇報知』1915年2月1日, 7頁。
- 36) 『日布時事』1915年4月5日, 1頁。
- 37) 領事報告によれば, 1915年, ホノルルにおける醤油の卸値は, 亀甲萬が\$2.20/樽に対しハワイ産は上等が\$1.80/樽, 並が\$1.40/樽なので, 2~4割安い: 前掲14) - ①。
- 38) 『布哇報知』1917年6月12日, 5頁。
- 39) 『布哇報知』1917年9月17日, 5頁。1918年, 布哇醤油は各株主に2割5分の配当を行うことができたとある: 『布哇報知』1918年7月23日, 5頁。
- 40) 『布哇報知』1922年3月27日, 7頁; 1924年6月1日, 3頁; 1925年6月18日, 7頁; 1925年9月4日, 6頁。
- 41) 『布哇報知』1925年3月20日, 4頁。
- 42) 前掲14) - ①。1石は180リットルなので, 4,200石は756,000リットルになる。1樽には9升(16リットル)入っていたので, 42,000石は47,250樽の換算になる。1910年代, ハワイの醤油輸入高は, 年60,000~90,000樽(972,000~1,458,000リットル)で推移していた: 日布時事社, 『布哇同胞発展回顧誌』(日布時事社, 1921年), 81-82頁。『布哇報知』によれば, 1915年の時点で, 「布哇に醤油会社の設置されしに拘らず(輸入醤油は)年々数量を増加して居る」のが実情であり, その7割は亀甲萬醤油だったという: 『布哇報知』1915年6月17日, 1頁。
- 43) 『日布時事』1924年7月26日, 1頁。
- 44) 1918年の米輸出禁止とその影響については, 徳永悠, 「胃袋の定住—日本人移民と米食—」(マイグレーション研究会2018年12月例会報告)。
- 45) 鷲津尺魔, 『在米日本人史観』附録『在米在市日本人歴史の源』(羅府新報社, 1930年), 38頁; 前掲1) - ②, 5; 前掲1) - ③, 9, 431。1907年に, 野田醤油の醸造家の一つ, 茂木新三郎がコロラド州デ

- ンバーとカナダのトロントに醸造工場を建設したと伝えられてきた：松本延昌、『醤油物語』（キッコーマン株式会社，1976年），79-80頁；田中、『醤油から世界を見る』，328頁。しかし，Shurtleff氏は，創立したと言われる人物の子孫（茂木健三郎氏）や関係者にインタビューを行ってきた結果，デンバーで醤油生産が行われた証拠を見つけることができなかった，と報告している：前掲1）-③，1393, 2199.
- 46) 『新世界』1907年9月19日，10頁。同社の英語名は“North American Soy Brewing Company”： *San Francisco Call*, July 31, 1907, 4.
- 47) 在晩香坡領事矢田長之助，「醤油状況取調ノ件」，1910年9月13日，『食料品関係雑件／調味料ノ部』3-5-9-29，第1巻，外交史料館所蔵。
- 48) 前掲1）-②，6；小嶋，「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民（北米編）」，10頁。
- 49) 銘柄は「金花印」と「天女印」：『羅府新報』1920年9月12日，5頁。
- 50) 『羅府新報』1921年12月14日，7頁。
- 51) Elias Manchester Boddy, *Japanese in America* (E. M. Body, 1921), 176.
- 52) 1921年に，同市の山泉醤油製造所の広告が見られる：『羅府新報』1921年9月6日，6頁。1926年にはロサンゼルス近郊に所在する東洋醤油製造会社（銘柄は「亀甲鶴」）の広告が見られる：『日米新聞』1926年10月2日，8頁。1930年にはサンフランシスコの藤本商会在，醤油の製造元として広告を出した：『日米新聞』1930年2月18日，3頁。
- 53) 前掲1）-④，Part I-III.
- 54) “Shinzo Ohki: Whitley County resident shares her discovery of a local legend,” http://talkofthetownwnc.com/blog/2009/10/shinzo_ohki_whitley_county_res.html, 2020年8月13日アクセス；Shurtleff and 前掲1）-③，2153; Whitley County Historical Society, *Whitley County and Its Families, 1835-1995* (Paducah, Ky.: Turner Publishing, 1995), 21.
- 55) *Detroit Times*, November 19, 1914, 18; デトロイト市のディレクトリには，大木の職業は“mgr” (manager [経営者]?)，住所は“181Bethune av. e”，と記されている：*Polk's Detroit City Directory. 1914-15* (Detroit: R. L. Polk & company), 2062.
- 56) 前掲1）-②，103; 前掲1）-③，1600.
- 57) Shurtleff氏が利用したDorsett Morse資料によると，大木は野田の工場を訪問し，「工場の大きさに驚いた」という：前掲1）-③，807.
- 58) 深井生，「米國生れの醤油の話」日本醸造協會雑誌33-7 (1938)，834-36頁。梅野は発酵期間を短縮する「梅野式醤油速醸法」の考案者である：日本醸造工業株式会社ホームページ，<http://www.nihonjouzou.co.jp/marujyo/index.html>，2020年8月13日アクセス。
- 59) 前掲1）-②，103; 前掲1）-③，1600.
- 60) 前掲1）-④，Part II.
- 61) 1922年出版のオリエンタル醤油のレシピ本には，チャプスイだけでなく，さまざまなアメリカの家庭料理のレシピが紹介されており，オリエンタル醤油が味を引き立てる重要な調味料として宣伝されている：*Oriental “Show-You” Recipes* (Columbia City, Indiana: Oriental Show-You Company, 1922), 1. その他のオリエンタル醤油が出版したレシピ本については以下参照：MSU Campus Archaeology Program, “Oriental Show-You Bottle: Soy Sauce from the Brody/Emmons Dump,” <http://campusarch.msu.edu/?p=5523>, 2020年8月13日アクセス。
- 62) *Evening Star*, January 16, 1926, 2; November 20, 1928, 38.
- 63) Haiming Liu, *From Canton Restaurant to Panda Express* (New Brunswick, NJ: Rutgers University Press, 2015), 49-70.
- 64) ダナ・R. ガバッチア，『アメリカ食文化：味覚の境界線を越えて』（青土社，2003年），254-69頁。
- 65) 前掲1）-③，738.
- 66) 『布哇毎日』1941年8月8日，8頁。

- 67) 『布哇報知』1941年9月27日, 3頁。
- 68) 『日米新聞』1941年8月1日, 5頁。
- 69) 『日米新聞』1941年8月1日, 6頁。
- 70) 各商店で扱う醤油の量は、通常取引量に合わせて組合から一定量を「配給」することになったという：『日米新聞』1941年8月3日, 6頁。
- 71) 『布哇毎日』1941年8月8日, 4頁。
- 72) 醤油とともに、味噌・豆腐の製造は、本土では20世紀初頭から始まっており（ハワイの豆腐生産は遅れて1920年代初頭から）、ハワイと本土の豆腐店は、1920年に166軒、1930年に293軒、1940年には少なくとも392軒あった：前掲1)－②, 6-7。1940年には、「布哇でも以前は日本から大豆を取つてみたがここ十年間は、米国はヴァージニア州産の大豆が盛んに移入されるようになり、自然に本物の大豆は姿は見せなくなつてゐる」と『日布時事』が報じている：『日布時事』1941年7月11日, 8頁。
- 73) 例えば、処理した原料からタンパク加水分解する場合、合成塩酸と20時間ほど加熱する方法があり、以下の論文で紹介されている：奈良原半兵衛「人工醤油（非醗酵醤油）に就て：醤油醸造上より観たる蛋白質」, 醸造學雜誌, 11-2 (1933), 1121頁。
- 74) 日本アミノ酸液工業会, 「たん白加水分解とは」 <https://www.aminosaneiki.gr.jp/about.html>, 2020年6月5日アクセス。
- 75) 『日布時事』1941年10月29日, 4頁。「キッコ（－）マン醤油と大差無き味を有する促成製造法」で「在来の麦, 大豆, 塩に依る醸造法以外に更に短期間な製造の可能が明らかになり」製品化したという：『布哇サンデーニュース』1941年11月2日, 2頁。二瓶氏によれば、キング醤油は「小麦粉よりグルテンを抽出, 塩酸分解後苛性ソーダーで中和したアミノ酸液醤油であるが、戦時中は簡単に短時間で製造できるので大いに伸び現在に至る」とある：前掲1)－①, 543頁。
- 76) 『日布時事』1941年11月7日, 6頁。
- 77) 『羅府新報』1941年11月22日, 3頁。
- 78) 『羅府新報』1941年11月24日, 6頁。
- 79) 『羅府新報』は「米日間の航路が遮断して一挙にノシあがつた商売に醤油製造業がある」と現地の醤油製造の活況を報じている：『羅府新報』1942年2月14日, 3頁。
- 80) Monica Sone, *Nisei Daughter* (Seattle: University of Washington Press, 2000 [1953]), 255.
- 81) Diane Yancey, *The internment of the Japanese* (San Diego: Lucent Books, 2001), 51.
- 82) Louis Fiset, *Camp Harmony: Seattle's Japanese Americans and the Puyallup Assembly Center* (Urbana: University of Illinois Press), 123.
- 83) Harlan D. Unrau, *Evacuation and Relocation of Persons of Japanese Ancestry During World War II: A Historical Study of the Manzanar War Relocation Center* (U.S. Dept of Interior, National Park Service, 1996), 399-400. 収容が始まったころは、収容者の中で食べ物に対する不満が多く、ソーセージとサヤインゲンの缶詰などのアメリカの一般食が出されたようだ。そうしたなかで、自分たちで食べ物を栽培し、味覚に合った料理をしようという動きが高まったと言う：前掲81), 51-52.
- 84) *Manzanar Free Press*, April 22, 1942, 2.
- 85) 申請から6ヶ月で許可が与えられ、その目的は「常食を補完するためにメスホール（食堂）で使われる」ためだったという：前掲83), 270, 436.
- 86) *Manzanar Free Press*, October 10, 1942, 1. 戦前、中村氏は「米国陸軍省御用達」の北米興農製材会社で技師をしており、南加醤油会社のアミノ酸入り醤油「丸中」・「菅公」の醸造を引受けていた。つまり、収容前から中村氏は米陸軍省と関係があったと推測される：『日米新聞』1942年5月16日, 3頁。中村氏はその後、南加醤油会社の「丸中」・「菅公」の銘柄を引き継ぐかたちで、カリフォルニア州バイセリア市で自ら醤油醸造会社の経営を行ったが、1942年6月、収容・立退きに際して在庫処分の広告を出している：『ロッキー新報』1942年6月26日, 3頁。

- 87) *Manzanar Free Press*, November 7, 1942, 1.
- 88) *Manzanar Free Press* によれば、「戦前は、醤油の大半が日本で作られていた。我が国と日本の貿易が停止すると、（米国）現地の醤油専門家が初めて醤油生産を実験し始めた。収容が始まった当時、多くの日本人の会社が相当量の醤油を供給しており、その後、収容所での利用のために（米国）政府に売られた」；マンザナーは「醤油製造する最初の転住センター」で「生産が同収容所での需要を超えたら、他の収容所にも送られる」予定だったという：*Manzanar Free Press*, November 21, 1942, 1.
- 89) *Manzanar Free Press*, October 16, 1943, 3.
- 90) *Manzanar Free Press*, September 10, 1943, 11. 中村氏はこの後、ユタ州ソルトレーク市へ転住し、「ユタ食料及化学製造会社」の担当技師として、アミノ酸の調味料・醤油を含む食料品・化学製品を製造発売した：『ユタ日報』1944年4月12日、4頁。
- 91) 只野家の歴史は、Soy Food CenterのShurtleff氏が2002年に只野氏の息子（タダシ）の妻ミチコ氏と息子（ジョン）の妻メアリー氏へ行ったインタビューによる：前掲1）-②, 291-92. 1941年9月、アリゾナ州の只野猛氏が醤油製造工場を完成させた記事がある：『羅府新報』1941年9月20日、5頁。1943年には、丸昭醤油がデンバーで広告を出している：『ロッキー日本』1943年3月19日、3頁。
- 92) *Minidoka Irrigator*, June 26, 1943, 7; *Heart Mountain Sentinel*, June 24, 1944, 6.
- 93) インディアナ州コロンビア市のオリエンタル醤油も、デンバー・ミニドカ・ハートマウンテン・マンザナーの新聞に広告を出している。『ロッキー日本』1943年3月24日、3頁；*Minidoka Irrigator*, September 25, 1943, 5; *Heart Mountain Sentinel*, June 24, 1944, Japanese section, 6; *Manzanar Free Press*, April 21, 1945, 3. ユタ州にも収容時、いくつかの醤油会社が存在した。戦前ロサンゼルスで営業していたソーヤビーンプロダクト会社（Soy Bean Products Co.）（銘柄「花紫」）は、ユタ州ガーランド市に移動し花紫醤油株式会社として製造を続けた：『羅府新報』1942年1月8日、Edition 02, 2頁；『ユタ日報』1944年3月29日、4頁。ソルトレーク市には、1944年にユタ醤油醸造会社（銘柄「ユタ」印）が設立された：『ユタ日報』1944年5月10日、2頁。
- 94) 戦時中のデンバー日系社会については、以下の記事を参照：Daryl J. Maeda, “Enduring Communities: Japanese Americans in Colorado,” *Discover Nikkei*, 30 Jan 2008, <http://www.discovernikkei.org/en/journal/2008/1/30/enduring-communities/>, 2020年8月13日アクセス。同市には、伝馬醤油会社（「カーネーション印」）、フード・エッセンス製造会社（「ツル印」）などがあった：『ロッキー新報』1943年8月2日、4頁；1943年10月13日、4頁。
- 95) 戦前、羅府醤油醸造会社はロサンゼルスで「エビス」と「大黒」印の醤油を販売：『羅府新報』1941年9月24日、2頁；『新世界朝日新聞』1941年10月10日、4頁。
- 96) Matthew Hedgpeh, “Hop Alley Part I-The Serendipitous Evolution of 3500 Larimer,” *303 Magazine*, <https://303magazine.com/2016/02/hop-alley-china-town-denver/>, 2020年8月13日アクセス。
- 97) 『ロッキー新報』1943年4月12日、3頁。
- 98) 『ロッキー新報』1943年6月7日、4頁。
- 99) 『布哇タイムス』1945年9月22日、6頁。
- 100) 『ロッキー新報』1943年12月8日、4頁；1944年3月31日、2頁。
- 101) John Snell, “Territorial Government at War,” in *Hawaii Chronicles Three: World War Two in Hawaii, from the Pages of Paradise of the Pacific*, ed. Boy Dye (Honolulu: University of Hawaii Press, 2000), 91.
- 102) 前掲1）-①, 543頁。
- 103) 前掲1）-①, 543頁。丸正醤油製造所は戦前からの醸造業者である：『日布時事』1929年1月1日、37頁。戦時中、ホノルル酒造が商標使用と製造の権利を引き継ぎ、1945年10月には「ダイヤモンド醤油醸造元」としてホノルル酒造の広告が見られる：『布哇タイムス』1945年10月29日、2頁。
- 104) 前掲1）-②, 292.
- 105) 前掲1）-②, 103; 前掲1）-③, 850.

106) 前掲 96).

107) 二瓶氏から Shurtleff 氏への手紙によれば, 1988 年の時点で, ダイヤモンド醤油はまだ存在していた, とある: 前掲 1) - ③, 986.