

香取遺産

vol.
239

創業二百年の老舗^{しにせ}、正上醤油店^{しょうじょうや}

小野川沿い、忠敬橋から少し北へ向かうと、格式ある外観の正上醤油店が現れます。

寛政12(1800)年創業の佐原でも有数の老舗であり、醤油醸造業は天保3(1832)年から営んでいます。安政5(1858)年の「関東醸造家番付」では、2段目に「油屋庄次郎」として名を連ねており、商品が好評であったことが見て取れます。

近代に入ってから、大正3(1914)年刊行の『佐原案内』で「加瀬醤油製造場」として2500石の醸造高があったことが述べられています。また

大正5(1916)年刊行『大正三年千葉県統計書』では、年間2800石の醸造高が記録されているほか、昭和5年刊行『佐原町誌』によれば、醸造高は3

270石と、年々規模を拡大させていたようです。

経営についても、大正12(1923)年にヤマサ醤油が作成した『房総醬釀地視察報告』によれば、香取郡で当時唯一、压榨工程に水圧機械を導入するなど、設備投資に積極的であり、その先進性が評価されています。

現在は川魚の佃煮を串に刺した「いかだ焼き」などの土産品の製造・販売を中心に行っており、販売所の隣にある店舗・土蔵は県指定有形文化財(建造物)となっています。

店舗は天保3年の建築であり、2階正面、また1階土庇^{どひ}下

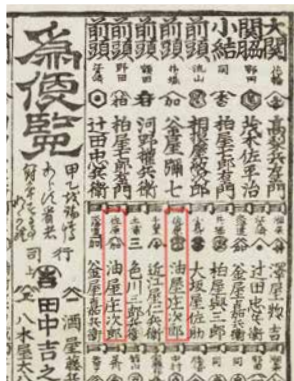
に格子^{こうし}が組まれ、屋根は軒を大きく出した「せがい造り」となっています。また1階の戸の内側には、防犯の役割を果たした鍍戸^{ようど}(揚げ戸)が建てこんであるなど、さまざまな意匠が凝らされています。

土蔵は明治初期の建築であり、1階と2階にそれぞれ通りへ向け、観音開きの窓がついています。

なお、店舗の外壁は、かつて全面がベンガラで塗られていたようであり、令和7年度には、南側面が塗り直されました。

200年続く老舗が、佐原の町並みとともに、歴史を物語ります。

生涯学習課 ☎(50)1224



▲「関東醸造家番付」(東京都立図書館デジタルアーカイブ <https://archive.library.metro.tokyo.lg.jp> より引用・抜粋)



▲正上醤油店店舗・土蔵



▲1階内部・鍍戸(揚げ戸)