

# 水運により栄えた発酵の里

伝えたい千葉の産業技術 100 選

登録番号	第048号
名称(型式等)	神崎町醸造施設群
所在地	香取郡神崎町神崎神宿・神崎本宿
設立(竣工)年	明治期

## 選定理由

静岡県熱海市にある伊豆山神社の文永9(1272)年12月12日付の「関東下知状案」という文書には、下総国神崎関を通過する走湯山燈油料船(伊豆山神社の交易船)から通行税を徴収しようとした千葉為胤と梶取(荘園の年貢米を領主のもとへ船で運搬する際の責任者)との争論の判決が記載されています。このことから、鎌倉時代には熱海から外洋を通り神崎に至る定期船のようなものがすでに運航され、神崎の河岸は当時から栄えていたと思われます。

また、江戸時代後半になると利根川・江戸川流域の治水工事はほぼ完成し、天候に左右されやすい危険な外洋を通らず河川だけを経由して江戸へ大量の物資を輸送することが可能になりました。

そのため神崎地域では、利根川の豊かな水と周辺の肥沃な土地に育つ米や大豆を用いて、酒・味噌・醤油などの発酵食品の醸造が盛んに行われるようになり、特に明治期には利根川の水運を利用して多くの商品が江戸に運ばれ、最盛期には街道を中心とした半径500mほどの間に、7軒もの酒蔵が連なるほど賑わいました。往時を思わせる現存の主な建物としては、寺田本家醸造施設群・フジハン醤油旧米蔵・鍋店神崎酒造蔵事務所・平甚酒店店舗等があげられます。なかでも寺田本家醸造施設群は漆喰で塗り固められ切妻屋根の上に蒸気を出す越屋根が特徴的な釜場蔵、イギリス積み煉瓦造で外壁に窓のない醸造蔵、切妻屋根瓦葺きの主屋に下屋が付き壁には漆喰が塗られている製品庫で構成され、いずれも明治27(1894)年以前に建てられたと言われています。また、フジハン醤油旧米蔵は、木造平屋建て切妻屋根の主屋に正面だけ下屋を付け、正面の軒下の小壁や入口脇には漆喰が塗られていますが、下屋及びその他の面は押縁下見板張りとなっています。神崎町の街中を歩くとこのような明治期の建物を垣間見ることができ、ここは現在も発酵の里と呼ばれています。



寺田本家醸造施設群



フジハン醤油旧米蔵小屋組

協力：神崎町まちづくり課、株式会社寺田本家、フジハン醤油株式会社

参考資料：「走湯山燈油料船と神崎関」 盛本昌弘著 千葉史学第13号 1988

「千葉県の産業・交通遺跡」 千葉県教育委員会 1998 ほか