

町の無料相談

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため変更・中止となる可能性があります。

相談種類	日にち	時間	相談場所	申込み・問合せ
法律相談	弁護士	6/8(火)、6/28(月) 7/13(火)、7/26(月)	役場会議室	役場総務課☎④313 (要予約)
	行政書士	6/16(水)、7/21(水)	役場会議室	役場総務課☎④313
人権・行政相談	6/1(火)(人権相談のみ) 6/10(木)、7/8(木)	13:30~16:00	役場会議室	役場総務課☎④313
成人健康相談	7/5(月)	10:00~11:30	保健センター	保健センター☎294-5511
	6/3(木)	10:00~11:30	役場1階町民ホール	
電話健康相談	平日	9:00~17:00	保健センター☎294-5511	
育児ほっと相談室	6/16(水)、7/28(水)	10:00~11:00	児童館内子育て支援室	保健センター☎294-5511
もの忘れ相談会	毎月第3木曜日	10:00~12:00	中央公民館	地域包括支援センター ☎295-2112④126
子育て相談 なんでも話してみよう	6/11(金)、7/9(金)	10:00~11:00	役場相談室	子育て支援センター ☎294-4820 (要予約)
	6/25(金)、7/16(金)		子育て支援センター	
教育相談	平日	10:00~16:30	教育センター☎295-2525 (電話相談可)	
心配ごと相談	毎月第2・4水曜日	10:00~12:00	社会福祉協議会(ウィズもろやま内) ☎295-3111	
消費生活相談	毎週月・火曜日	10:00~15:00	役場相談室	役場産業振興課☎④214
生活困窮者自立相談 ※生活保護受給者以外	平日	8:30~17:00	アスポート相談支援センター埼玉西部毛呂山出張所 (ウィズもろやま内) ☎080-2274-1445	

歴史散歩!

第324回

毛呂山偉人伝

~家庭でできる醤油技術を
開発・吉野川周作~

大正12年(1923)ごろ、毛呂山町毛呂本郷に「毛呂醸造指導所」が設立されました。この指導所は、醤油を共同で醸造する企業で、毛呂本郷の吉野川周作が中心となり、通称「吉野川醤油」と呼ばれました。

吉野川周作は、大正5年(1916)ごろから千葉県の野田醤油会社で醸造技術を7年ほど学んだ後、当時高価だった醤油を、農家の人々が自家製で造れないかと思い立って「吉野川式自家用醤油」の技術を開発したのです。吉野川式自家用醤油の醸造方法は、各家庭に春と冬に技師を派遣し、醤油の仕込みと搾りを行う方法です。材料は大豆と小麦で、すべて家庭で準備できるため、手間代だけで1年間の醤油ができるという農家にとっては画期的な醤油の購入方法でした。

この醸造方法についての要は技師であり、多くの技師を養成することが吉野川式自家用醤油の普及に不可欠でした。そのため設立当初から毛呂山町だけでなく、近隣の農会(現在の農協)にも技師を派遣して、醸造技術を伝授し、多くの技師を育てました。

吉野川周作も埼玉県農務課の講師となり、十数年もの間、県内の醤油醸造の指導にあたりました。

昭和40年代より安価な醤油が市販されるようになり、醤油造りの需要は減少していきましたが、昭和初期の農村の食卓に醤油を届けた功績は大きく、うどんの汁や煮しめなど、醤油を使った郷土料理が埼玉県内各地で普及していったのも、醤油が農家の身近な調味料となったからだといえます。吉野川周作は、埼玉県の農村の食文化に大きな影響を与えた一人といえるでしょう。

歴史民俗資料館で活動している「毛呂山醤油造りサークル」は、年1回、「吉野川式自家用醤油」造りを行い、技術を継承しています。



吉野川周作



自家用醤油造りの様子(昭和初期)

広告