

## 株式会社酒井甚四郎商店

### 茶の栽培技官から独立

創業年は定かではないが、初代酒井甚四郎の経歴や死亡年齢などから推察して、明治の初年代に現在地の浦和で事業を興したものとみられる。その甚四郎、江戸時代は天保の大飢饉や大塩平八郎の乱があった数年後の1842年（天保13年）に、現在の三重県亀山市で生まれた。生家は百姓だが、国を治めていた伊勢亀山藩から名字帯刀を許された“一匹一筋”（馬に乗ることと刀を差すこと）の家柄を誇る豪農。幼少のころは何不自由なく育ったが、7歳の時に父・甚治が他界すると一変、後見役だった人物に器量がなく家運は傾き、苦勞を強いられることになった。

長じて、お茶の栽培を技術指導する『茶師』となるが、その志望理由ははっきりとはしない。ただ、生まれた亀山の北伊勢地方は京都の宇治や、滋賀県の朝宮など有名な茶の産地に近く、茶業の盛んな環境にあり茶師は当時一種の人気商売だったことを考えると、ごく自然に茶師を志したのであろう。甚四郎は茶の産地でも特に有名な宇治を選び、亀山との往復を繰り返しながら宇治茶の技法や特徴を学び、茶師すなわち茶の栽培技術者となったのである。



現在の店舗。建物の奥では奈良漬を製造している  
＝さいたま市浦和区



中山道沿いに建つ大正時代の店舗

栽培技術者となった甚四郎はその後、三重県庁の技官となり、次いで茶どころの静岡県や栃木県、埼玉県から栽培指導の要請を受けて赴任。埼玉県では当時衰退していた狭山茶の復興に尽力、現在では全国に知られるほどの隆盛の基盤を作った。しかし甚四郎は、技官として転勤する生活が嫌いだったらしく、狭山茶の復興に目鼻が立った段階で退官を決意。最後の地であったこの埼玉県に根を張ることにし、現在のさいたま市浦和区の旧中山道沿いに400坪の土地を購入して商売を始めた。

### 浦和の旧中山道沿いに開業

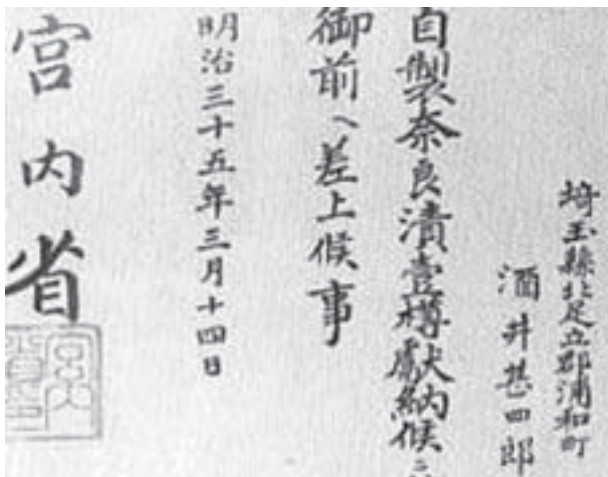
茶師を退いて選んだ商売はお茶の販売ではなく酒を中心とした小売りで、同時に生まれ故郷の物産も取り扱った。今でいうアンテナショップで、三重県産の酢や醤油、酒などを販売、多くの客が来て繁盛したそうで、年に数回は浦和と故郷とを往復していたという。その当時の状況が語り草となって今でも残っている。仕入れや代金支払いのために故郷に戻るついでに、必ず伊勢神宮にお参りしてはお札や土産物をたくさん買って帰った。その当時、店には1883年（明治16年）に開業したばかりの浦和駅から、人力車に乗って買い物

に来る客が多く、甚四郎は車夫にお札や土産物を配ったそうで、時には酒を振舞っては労をねぎらっていたという。

また、こんな話もある。店では小僧と呼ばれる若い従業員を常時7-8人使用していたが、朝早くから夜遅くまで働かせるため疲れが激しい。小僧らの健康を考えて、ある時期から昼寝をさせることにしたところ、大いに喜んで午後からの仕事に励み、労働効率が上がったという。昼寝だけでなく、一日の時間を割いて、読み書きなども教えていたそうで、甚四郎の人に対する優しさが伝わってくる。その優しさの中にも厳しさがある人材教育が『酒井で勤まれば、どこの店でも務まる』との評判として当時は定着していた。

## 奈良漬の製造に着手

その後、三重県のアンテナショップを果たしながら酒などの小売りをを行う一方、奈良漬の製造小売りにも事業を拡げたのは仕入れ先からの助言からだった。三重県内の酒問屋からある時、「奈良漬を作って売ってみてはどうか」と勧められたのがきっかけで、酒粕を譲り受けたのである。もちろん、甚四郎は奈良漬の製造方法など知っていたわけではない。しかし、茶師として茶の栽培技術を伝えてきただけに、持ち前の研究心が刺激され挑戦することを決意。独力で研究を続けて、とうとう奈良漬の製法を完成させた。



宮内省から下された献納報告証



3代目甚四郎の時代に掲げられた看板

奈良漬はもともと、1300年前の奈良時代に托鉢の僧が菜っ葉類をどぶろくの中に入れて作ったもので、上流階級の保存食あるいは香の物として珍重されていたとも伝えられている。当時はまだ奈良漬とは呼称しておらず、江戸時代に入ってから奈良の漢方医、糸屋宗仙が慶長年間（1596-1615年）に名付けてから。現在では、一般的な名詞として奈良県以外で製造しているものも奈良漬と呼ばれ、関西風と関東風に分かれている。

甚四郎が製造した奈良漬は白瓜（しろり）を中心に漬け込み、その味が一躍評判となって1902年（明治35年）には当時の宮内省に献納したほど。この頃には、すでに奈良漬製造・販売の家業が確立、一代で今日の基礎を築き上げて2代目幸吉に後を譲り、当時としては珍しく1918年（大正7年）に76歳の長寿を全うした。

## 生真面目な2代目甚四郎

家業を引き継いだ2代目幸吉も甚四郎を名乗り以後、酒井家は代々襲名することになる。その2代目は生真面目な性格で、儉約家でもあり初代甚四郎の遺志を継いで家業を良く守った。特に、激動の昭和時代に入ると金融恐慌や満州事変から大戦へと戦火が押し寄せ、事業を継続することが非常に困難な時代に突入。そのような悪環境の中でも2代目は奈良漬製造に命を燃やしていた。

4代目を継いだ現相談役の甚四郎は、祖父である2代目の事を幼心に良く覚えており、「随分と祖父には可愛がられた。ただ、教育には厳しく、家族の序列にも厳格で当時は食



事をするときには箱膳で、祖父の隣に座らせられて食べたもの」だと懐かしむ。祖父の隣で食事をするということは、つまり将来は家を継ぐ長男として周囲に認知させていたわけで、「私の人生はその時点で4代目を継ぐことが公然と決まっていたようなもの。他の道を選ぶ自由はなかったみたいだ」と苦笑いする。

その4代目の記憶に、こんな記憶も残っている。戦争がますます激しくなり、とうとう浦和の上空にも爆撃機が飛来するようになった。空襲警報が鳴る中でも2代目は黙々と奈良漬の製造に励み、防空壕へは避難しなかったという。それだけ家業を守ることに執着した人物で、初代にとっては良き跡取りだった。2代目は、戦後間もなく1954年（昭和29年）に亡くなる。

### 看板から酒小売りを外す

3代目は本名を徳久と言う。経営に対しては非常に追求心旺盛だったことから、キレ者と言う評判で常に時代の潮流を見極めながら事業を展開させた。早くから2代目の下で家伝の技法を学びながらも独自性を発揮、奈良漬の新作となる“浦和漬”を開発している。2代目存命中の1934年（昭和9年）には、陸軍の特別大演習で埼玉県に行幸した昭和天皇に、その新しく開発した“浦和漬”を天覧。戦時中の物資不足の中でも、親子で酒粕や瓜などの材料を調達しながら必死に奈良漬の製造を続けた。3代目が開発した浦和漬は、現在でも製造販売しているほど息の長い看板商品で、厳選された白瓜やキュウリ、ショウガを組み合わせた諸味漬。今でも食卓の花形として、あるいは酒の肴やお茶受けに愛されている一品だという。

奈良漬の製造だけでなく、事業家としても優秀だった。戦後、奈良漬製造が軌道に乗ると、『株式会社酒井甚四郎商店』の看板を掲げ、酒や物産品の小売りを取りやめた。『奈良漬一筋で生きていく』との決意を表したもので、“奈良漬イコール酒井甚四郎商店”を



店には馴染み客に混ざって一見客も多く訪れる

目指して販売に力を入れたという。大手百貨店三越に奈良漬を納めるようになったのはこの頃のこと、埼玉で宣伝するのではなく東京から浦和の奈良漬をPRする戦略を立てたのも3代目だった。

事業家としての顔を持つ一方で、教育者としての一面も併せ持ち社会に貢献している。その一例として、新しく工場を建て直した時に知的障害児を雇用、障害者が社会で自立できるように支援したという。3代目は、新工場を訪れた友人に「障害があっても言い付けた仕事を黙々とやり続け、健常児よりもはるかに成果を上げている。どのような人間でも教育の仕方では立派な人になるのに、それを世の中の人は馬鹿にしている。大きな誤りだ」と言ったそうである。後に友人が故人となった3代目を偲んでロータリークラブの会報に記している。

### そして4代目へ継承

生きた教育は自分の息子にも施した。4代目を継いだ甚四郎相談役には、跡取りであっても御用聞きから始めさせ、商売の難しさや苦しさを叩き込んだ。「午前中に注文取りに出かけ、昼には袋詰めして午後配達と集金という日々を半年以上もやらされた。売る商品をどのように売るとかを考えさせられる毎日で、その経験が後に役に立っている」と甚四郎相談役は話す。

その後、3代目の勧めで現在は社長に就任している昭子と1957年（昭和32年）に結婚、

妻とともに家業を引き継ぎ、奈良漬の販売で新たな試みにチャレンジする。ちょうどその頃、スーパーマーケットが浦和にも進出し、競争が激しくなった。そこで、甚四郎相談役は3代目に大胆な提案をする。店内を入り口と出口の2か所に分けて、出口には当時ではまだ珍しいレジスターを置き、買い物客が商品を好きに選んでレジで会計する、というセルフサービス方式を先駆けて導入したのである。そのために、商品数を100種類ほどに減らしても売り上げは維持するとの条件が3代目から付けられた。セルフ導入を機に、商売はますます奈良漬販売の専門店へと特化し、3代目が作った看板に加え、4代目自身も新しい看板を製作して掲げ現在に受け継がれている。

経営方針の転換に能力を示しただけでなく、奈良漬製造でも先代たちに負けぬ技量を発揮した。最大の功績が“きざみ奈良漬”の開発で、1961年（昭和36年）のJR南浦和駅開業に合わせて新発売している。奈良漬の瓜とキュウリを刻み、吟醸粕で漬け上げた逸品で、粕をふき取る奈良漬とは違って、水洗いをせずに酒粕と一緒に食べるのが正しく、お茶受けとしても美味しい。発売当初から『すぐに食卓に載せて食べられるように刻んであるのがありがたい』と口コミで評判となり、時代に乗って大ヒットした。

## 愛情を注いで作る奈良漬

4代目を継いでからの甚四郎相談役は、経



5代目を継ぐことになる長男、甚治



3代目に続いて自ら製作した看板の前に建つ  
4代目現相談役

営方針の転換や新商品の開発などに注力してきたが、それとは別に資産管理にも頭を悩ませる時期があった。業歴100年を超す歴史の中、明文化された家訓はないが、代々言い伝えられていることがある。その中に『財産は預かり物』という言葉が残されており、自分の財産とせず、減らさずに次の代へと受け渡す使命が課せられている。その財産の一つ、中山道沿いの店舗と製造工場の土地利用で大きな問題が発生した。道路の拡幅事業である。行政当局から道路の拡幅に当たって、私有地の一部提供を求められ、悩んだ末に「街の発展のためにと」と協力することを決意。建物をセットバックさせるため、店舗兼工場の改築に踏み切った。その後、先祖から残されている土地の有効利用を考えて、製造工場の一部を徳島県内の産地に移し、敷地内にマンションを建設。大事な財産を次代に引き継ぐべく心労を重ねたという。

奈良漬製造でも代々、固く守っていることがある。『手抜きは絶対するな。大切なのは愛情を注ぎこむことだ』という言葉で、奈良漬は下漬してから商品として販売できるまで1年以上かかる。その期間、絶対に手抜きをせずに愛情をこめて味付けをしていくことが求められている。甚四郎相談役は言う。「下漬した瓜やナス、キュウリなどの素材は徐々に塩度を落とす必要があり、最低でも商品になるまで4回の漬け替えを行う。季節によって状態は異なり、家伝の酒粕を臨機応変に漬



「けこむ難しさは企業秘密」と。それだけ漬け替えには神経を使い、「良いものを作るよりも同じものを絶えず作り続ける方がはるかに難しい」と話し、「味を変えずに作ることが専門店の生き様だ」と自負する。

## 研究熱心な次期5代目

酒粕を漬け替えるごとに「美味しくなあれ」と、何回も漬け物に呼びかけ念じる甚四郎相談役。受け継いできた血は根っからの漬物職人であり、その血はこれから5代目を継ぐことになる長男甚治（じんじ）にも受け継がれている。製造工場で奈良漬を漬ける父の後ろ姿を見て育った甚治は、家業を継ぐことに「子供の頃から嫌だと思ったことはなく、自然に受け止めていた」と話し、大学を卒業して2年ほど社会に出てから手伝うようになった。4代目からは作り方を教えられず、「職人から盗め」と、レシピがあるようでない奈良漬作りを始めたが、3年前には3代目や4代目に負けず新しい商品を開発している。

“野菜香辛曲”（やさいこうしんきょく）という奈良漬で、その商品名が示す通り野菜をトウガラシやニンニクなどで漬けた。ちょっと辛めなのが特徴で、大手百貨店に売り込んでみたところ人気商品となり、今で“浦和漬”や“きざみ奈良漬”と3代続く看板商品となっている。「楽しんで仕事をするのでうまい奈良漬ができる」というのが5代目を継ぐ甚治の信念で、代々続く愛情たっぷりの奈良漬を作っているが、研究熱心な血は争えない。何度も漬け替えをする際に、複数の酒造会社から良質の酒粕を求め、それらをブレンドして“酒井の酒粕”にする傍ら、新しい奈良漬開発に余念がない日々を送っている。

4代目が目指した奈良漬の専門店化は、“浦和の名産と言えば酒井の奈良漬”と言われるようになったことで確立し、今後は5代目に委ねられる。「老舗の看板を守ることは難しい。経営は順調に前を突き進んでいる時には後ろを見ない。後ろを見ることが大事で、私

の場合は良き妻がいて、その妻に助けられながら守ることができた」と4代目。今、実質的に家業を切り盛りしている5代目は「不況の影響で売り上げ単価は少し下がっているが、来店客数が増えている。それを今後いかに伸ばしていくかが課題で、人が多く集まる店舗には酒井の商品を置いてもらうようにしたい」と抱負を語る。

奈良漬100万円分を購入する一人の客よりも、1万円の商品を100人に買ってもらえる客を大事にして、酒井の奈良漬シンパを多く獲得するのが5代目となる甚治の経営方針で、そのためには奈良漬に馴染みの薄い若者にも好まれる味付けで勝負をする。「伝統は守るだけではなく築いていかなければ」と、100年以上続いた老舗の歴史をさらに伸ばしていく覚悟でいる。（文中敬称略）

## 株式会社酒井甚四郎商店略年表

- 1870年代(明治初年代) 初代甚四郎がさいたま市浦和区の旧中山道沿いに酒の小売りと故郷の物産を販売する商売を開始
- 1890年代(明治30年代) 仕入れ先の酒屋から勧められて奈良漬の製造に着手
- 1902年(明治35年) 白瓜の奈良漬を宮内省に献納
- 1918年(大正7年) 初代、甚四郎が76歳で死去
- 1934年(昭和9年) 3代目、甚四郎が「浦和漬」を開発、埼玉県に行幸した昭和天皇に天覧する
- 1942年(昭和17年) 3代目、甚四郎が「株式会社酒井甚四郎商店」を設立
- 1954年(昭和29年) 2代目、甚四郎死去
- 1961年(昭和36年) 4代目、甚四郎が「きざみ奈良漬」を開発
- 1966年(昭和41年) 3代目、甚四郎が64歳で死去
- 2007年(平成19年) 4代目の長男甚治が新商品の奈良漬「野菜香辛曲」を開発

## 会社概要

社名	株式会社酒井甚四郎商店
所在地	さいたま市浦和区仲町2-4-23
TEL	048-822-2110
FAX	048-824-3800
創業	1870年代(明治初年代)
資本金	1,000万円
従業員	15人
事業内容	漬けもの製造販売