

資 料

東方(東亞)産の醸酵食品(IX)

山崎百治

5. 「ヒシホ類(醤類)(狭義)

1. 釀醤・醤名

一. 醤. …『大宝律令』・『東大寺正倉院文書』・『令義解』・『三代実録』・『延喜式』。

二. 醤, 和名比之保, 別有唐醤, 豆醤也. …『倭名類聚抄』。

三. 醤(ミソ・ヒシヲ). …『下学集』。

四. 今之醤者, 即醤之無油者, 与醤油之渣, 其造法略殊矣. …『本朝食鑑』。

五. 醤, 和名比之保, 豆醤也. …『和漢三才図会』。

六. 未醤. …『大宝律令』・『令義解』・『延喜式』。

七. 未醤, 俗謂, 比之保未醤. …『和漢三才図会』。

八. 淳醤. …『三代実録』・『延喜式』。

九. 唐醤. …『異制庭訓往来』。

一〇. 納豆太郎糸重, 甥の重醤太郎, 同次郎味噌近冬, …『精進魚類物語』。

一一. 柚醤, 俗稱柚比志保. …『本朝食鑑』。

一二. すりひしほ. …『大草殿より相傳之聞書』。

一三. 正木ひしほ. …『料理物語』。

一四. 利休醤. …『料理山海郷』。

一五. 丸山醤(ビシホ). …『毛吹草』。

一六. 大豆醤は本邦のヒシホなり. これをシャウユノミと云. …『重修本草綱目啓蒙』。

一七. 醤油(しやうゆ), 未擗者, 為醤. …『和漢三才図会』。

一八. 大麦醤. …同上。

一九. 小麦醤. …同上。

二〇. 醤(弥沙・ミソ)…『武備志』。

二一. 醤(ヒシホ). …『東雅』。

二二. 漢人の書にも, 雜林にては, 醤を蜜祖といへ, 我国にても, 醤を弥沙(ミソ)といふとするしたれば, ミソといふものの醤なりし事は, 疑ふべくもなし. …『東雅』。

二三. 味噌乃高麗語, 云醤也. …『秋苑日記』。

二四. 味噌, 有高麗醤之名. …同上。

二五. 醤は, ヒシホと云う, 大豆に, 糯米・小麦・酒・塩等を和して, 製したるものなり. …『古事類苑』。

二六. 味噌は, ミソと云う, 初め未醤の字を用いたり, 豆醤にして, 白味噌・赤味噌・玉味噌等あり. …『古事類苑』。

毛. 要約・考察。

(1). ポナペ島の酋長が, 日本漁夫が刺身を食べるのを見て「あれではウマイ筈が無い」と云うた. 彼等は醸酵させた魚介でなければ, 口にしないのだ. ウニ・シヲカラ等の如く, 原料と調味質が一体をなしているから理由がある. 刺身の場合には二者が分化して居るので, ツケシタジが悪ければマヅイに定つてゐる、「すしや」が如何に「ツケシタジ」に苦心しているかを想起されたい。

(2). 印度支那の住民は, 食塩水に魚介類を投げ込んで自然醸酵させ, 其の上澄液を調味料に使つてゐる。その起原に溯ればポナペ島と同じで, 夫れから進んで分化して來たものであろう(「マギ」と云う仏國製の液体調味料は, 是にヒントを得て造られたものではあるまいか? マギは茂木を採つたらしい)。

(3). 大ザッパに云うて, 殷代には畜産物・周代には農産物の利用・加工・製造・料理等が, 効率的に発達した。夫れ等の中には, 「原料と調味質」が一体化したもの, 「調味料」として分化・独立したものが, あつたに違ひない, 夫れ等に就いては既に述べた。

(4). 日本先史～原史時代人は, 漁撈・狩猟・植物採集によつて, 食生活を賄つてゐた。彼等はモルガン氏の「未開低期」にあつて, 「原料・調味質一体化の食物」即ち「ヒシホ」を造つた。原料は漁撈物が主で, 狩猟物もあつた。人口の増加・溢縦の影響・封建制(奴隸制を含む)の確立・農耕の強制等から, 農産物で「ヒシホ」を造り始めた。是は動物性原料の如く, 容易くは出来難い。

(5). 大豆は炒つた粒・粉末以外では, 熟豆にしなければ食べられ無い。熟豆を夏季又は温処に一日も置くと, 粘りが出て来る。好適な温度(40～50度)であれば,

4～5時間で、立派な「糸引納豆」が出来る。是に食塩を混ぜて、半乾～乾燥すると、代表的な「ヒシホ」が出来上るのだ。後世、「納豆」と呼ばれた「大豆製品」は、原史時代から在つたらしい。前述の「納豆」第一種製造法を参照されたい。

(6). 穀物に「カビ」を繁殖させて、「麹」(カムタチ)を造り、夫れを資材にして、「甘酒」・「酒類」を造ることは、原史時代には可なり進歩し、一般にも普及していた。「ヒシホ」が辛ら過ぎた時には、甘酒・酒醪・酒類等を入れて、「味い」を和らげたであろう。

(7). 夫れが一步進むと、「熟豆」と「穀粒の擂碎粒・細末」と混和して「麹」を造り、「ヒシホ」を造ることは、尋常の茶飯事である。前記の「納豆」の第二種製造法を参照されたい。

(8). 阿直岐・王仁(284・5年)が漢字・漢文を傳えてから、儒教・儒学と共に学術・芸能等も輸入された。「医」と「本草」とは「食物」に関係が深い。仏教が渡来(552年)してからは、「精進料理」が一段と発達した。遣隋・唐使・学問僧・留学生等は、約300年間(607～834年)に数千人に達したであろう。彼等は両代の文化を身につけ、教養を積み、多種、諸方面の文献、典籍を持ち帰った。学問僧によつて、「精進料理」は一層進歩を遂げたであろう。国内には大学も設けられ、学問興隆の氣運が盛んになつた。

(9). 日本の「あらゆる事物・現象」を、「漢字・漢文」で表現したのは、一大文化的進展であつた。人種・民族性・傳統・環境等の違つた処に在る事物・現象を、漢字、漢文の意味する処に、正確に合致させることは、極めて困難な問題である。先学者に心から感謝する。

(10). 日本民族は、動物性・植物性・動植物性原料から「原料・調味質一体化の食物」即ち「ヒシホ」を造つて來たが、諸種の事情から、植物性原料特に「大豆からの製品」を、「ヒシホ」と呼んでいた。獸肉の「ヒシホ」が衰えて來た処に、仏教の弘布が拍車をかけた。

第15表 「ヒシホ」類(醤類)(狭義)の分類

「ヒシホ」類 (醤類)(狭義)	ヒシホ	一・二・三・五・七・三・三・四 ・三・三・三・三・三・三
	ミソ	三・六・七・三・三・三 ・三・三
	漬(渣)醤	四・八
	諸醤	二・六・九
	唐醤	二・九
	醤油醪	三・七
	糸引納豆	二

(11). 日本の「ヒシホ」類(醤類)(狭義)は、第15表の如く、分類される。

(12). 「ヒシホ」類(醤類)(狭義)には、「ピンから、キリまで」あるのだから、「ヒシホ」・「ミソ」・「漬醤」・「諸醤」・「唐醤」・「醤油醪」・「糸引納豆」等は、「ヒシホ」類に一括されて好い。

(13). 「ヒシホ」を「干塩」(ひしほ)と解釈したい。「水分の少い塩造食品」と解したいのである。水分の多少・原料の種別・製造法の相違等によつて、種々様々な「ヒシホ」が造られることになる。

第16表 「ヒシホ」類の水分量による分類

「ヒシホ」 類(狭義)	A種	水分の 最も少いもの 「糸引納豆」を食塩と混 ぜて乾燥したもの。
	B種	水分の 稍少しく多い もの 同上を半乾燥したもの 「寺納豆」類。
	C種	水分の 少しく多いもの 練り味噌類。
	D種	水分の 多いもの 一般の味噌類。
	E種	水分の 最も多いもの 醤油の醪類。

(13). 「ヒシホ類」(狭義)の全部又は大部分が、「クキ」と呼ばれたであろう。

(14). 「ヒシホ」に、「醤」・「豆醤」・「末醤」を当てたのは正しかつた。「醤」・「肉醤」を「シシヒシヲ」として「ヒシホ」を区別したことも、妥当であつた。日本の醤類の大多数が魚介類原料であるのに、「シシ」(獸類)はおかしいが、漢字をアテハメル上の無理と中国に対する誇示とから、そうなつたものであろう。「こうじ」(カムタチ)・「もやし」(崩し)の在つた処に、「麹」・「蘖」が來たので、「こうじ」に「麹」を当て、「蘖」を「よねのもやし」と訓じたのと、よく似ている。

2. 醬類の製造法

一. 『本朝食鑑』の醤製造法

- (1). 夏、土用、小麦一斗を精白し、洗浄後に蒸炊して、飯にする。
- (2). 大豆三升五合を微炒してから、微粉末にする。
- (3). 麦飯と豆粉とを攪拌・混和し、土窖に入れて麹を造る。
- (4). 黄衣が発生したら、2～3日晒乾する。
- (5). 水8升に白塩2.5升を溶かし、煮沸・冷却する。
- (6). 食塩水と麹とを良く混和して、桶の中に貯える。
- (7). 日陰に置いて、曝乾しない。
- (8). 毎日、1～2度攪拌すれば、約70日間で熟成する。

二. 『和漢三才図會』の未醤製造法

- (1). 大豆1斗を炒・磨して、皮を除く。
- (2). 精麦1斗を一夜水に浸漬する。
- (3). 豆と麦を混和し、麹を造る。
- (4). 塩2.6升を水1斗に溶し、煮沸・冷却して渣を除く。
- (5). 麹と食塩水を混和して、桶に盛る。
- (6). 10余日間は日光に曝らし、毎日攪拌を行ふ。
- (7). 次ぎに密封すること、20日間で成熟する。
- (8). 通俗的には「比之保未醤」(ヒシホミソ)と云われる。

三. 要約・考察

- (1). 両製造法に大差無い。
- (2). 特に「食鑑法」は「醤油の醸製造法」と大同小異である。
- (3). 「日本の醤油製造法」は、民族固有の「ヒシホ製造法」から、進化発達したものと思われる。

3. 摘要・考察

一. 「醤類」の中に、「ヒシホ」・「ミソ」・「滓醤」・「諸醤」・「唐醤」・「醤油醪」・「糸引納豆」等が、包括される。是等は「ヒシホ類」と呼ばるべきものである。この中には、日本固有の「クキ類」と同じ物が、相當にある。

二. 「ヒシホ類」には、「ピンから、キリまで」ある。水分の多少から分類しても、A種～E種まであるが、細分したら切りが無い。

三. 「ヒシホ」の製造法は、「日本醤油醪の製造法」と大同小異である。後者は前者から、進化・発達したことが明らかだ。両製造法は、日本民族の創意・工夫から、自然に生れ出たもので、中国の影響は認められない。漢字・漢文は借物であつて、実物が中国で発明された訳では無い。

四. 中国産醤類の分類に倣つて、日本産を当てはめて見る。

第17表 日本・中国両国産醤類(狭義)の比較

	日本	中國
狭義の醤類	ヒシホ・寺納豆等	蘇杭醤油の醤
	日本醤油の醪	定海醤油の醪
	練り味噌(大豆)	麵醤の醪(麦粉)
	添加物の在る練り味噌(大豆)	加工した麵醤(麦粉)
	現代の醤油	液状・半液状の醤
	味噌漬け	醤菜

五. 筆者は『東亞醸酵化学論放』に於て、次ぎの如く主張した。

(1). 「日本清酒を製造する原理」は、日本民族の発見・発明で、中国・朝鮮の影響は認められない。

(2). 製造用の器具・機械は、両国の恩恵を受けている。現在の清酒製造に、欧米の器具・機械を利用していいるのと同じことだ。

六. 全く同じことを、「ヒシホ類」即ち「醤類」・「醤油類」に就て、主張する。読者各位が、筆者の見解を是正して下されば、誠に幸に思ふ。

七. 中国産醤類を形態の上から、「粒状」・「泥状」・「液状」に三大別した。日・中両国産の大きい相違は「泥状」の「内容」にある。日本産の原料は「大豆」で、中國産の夫れは「麦類特に小麦」が多く、大豆は少い。

6. 味 噌 類

1. 釀味噌・味噌名

一. 未醤. …『東大寺正大寺正倉院文書』・『令義解』・『延喜式』。

二. 未醤. …『東大寺正倉院文書』。

三. 未醤, 高麗醤, 美蘇, 俗用味醤. …『倭名類聚抄』。

四. 味醤. …『三代実録』・『延喜式』。

五. 未醤, 美蘇・蜜祖, 是韓語. …『箋注倭名類聚抄』。

六. 未醤, 非是. …同上。

七. 醤(弥沙・ミソ)…『武備志』。

八. 味噌. …『運歩色葉集』・『塵袋』。

九. 味噌(ミソ). …『易林本節用集』。

一〇. 未醤には、麹と水をもちいず、いまだヒシホなうざるの意なり. …『庖厨備用倭名本草』。

一一. 今のミソは「味醤」と書くべし. …同上。

一二. みそ. …『大上萬御名之事』。

一三. むし. …同上・『貞丈雜記』。

一四. 味噌即「豆醤」也. …『秋苑日涉』。

一五. 味噌之法, 盖傳自高麗, 故又有「高麗醤」之名. …同上。

一六. 玉味噌. …『本朝食鑑』。

一七. 白味噌. …同上。

一八. 旧味噌. …同上。

一九. 山椒味噌. …同上。

二〇. 生姜味噌. …同上。

二一. 山葵味噌. …同上。

二二. 番椒味噌. …同上。

二三. 胡麻味噌. …同上。

二四. 芥子味噌. …同上。

二五. 豆腐味噌. …同上。

天. 豆味噌. …同上.

毛. 法論味噌. …同上.

元. 有「金山寺味噌」・「登宇古味噌」・「油味噌」, 此皆「納豆之類」也. …同上.

元. 田舎味噌. …『江戸料理通大全』.

云. 煮こしみそ. …同上.

三. 南部みそ. …同上.

三. 三州みそ. …同上.

三. 尾張みそ. …同上.

云. 仙台みそ. …同上.

云. 伊勢味噌. …同上.

云. 麦麹みそ. …同上.

云. 未醤. …『和漢三才図會』.

元. 白未醤. …同上.

元. 諸白味醤. …『庖厨備用倭名本草』.

四. 溜味噌. 『日本山海名産図會』.

四. 金山寺醤(キンザンジヒシホ). …『書言字考節用集』.

四. 経山寺未醤(キンザンジミソ), 按此亦「納豆之類」也, 唐僧多造之云, 経山寺始造之. …『和漢三才図會』.

四. 金山寺豆豉, 俗呼為「金山寺味噌」, 今俗所謂「納豆之類」也. …『秋苑日涉』.

四. 金山寺みそ. …『嬉遊笑覽』.

四. 玉井醤, 世に「金山寺味噌」といふ. …『紀伊続風土記』.

四. 金山寺味噌. …『守貞漫録』.

四. 法論味噌(ホロミソ). …『下学集』・『易林本節用集』.

四. 法論味醤, 又の名「飛鳥味噌」. …『大和名所図會』.

四. 法論味噌. 『雍州府志』・『人倫訓蒙図彙』.

四. 黒豆豉を食う故に, 「法論みそ」の名あり. …『嬉遊笑覽』.

三. 南都の僧, 始めて味噌を嘗めて, 『未有』といひしより, 味噌の名ありと. …『一話一言』.

三. 極上味噌. …『天保13年物価書』.

三. 上味噌. …同上.

四. 下味噌. …同上.

四. 柚未曾. …『本朝食鑑』.

四. 楪味噌. …『料理山海郷』.

四. 茄子みそ. …同上.

四. 南蛮味噌. …同上.

四. 阿蘭陀味噌. …同上.

四. 織部味噌. …同上.

三. 練味噌(子リミソ). …『易林本節用集』.

三. 子り味噌. …『鈴鹿家記』.

三. 焼味噌. …『鹿苑日記』.

四. すましみそ. 『大草殿より相傳之聞書』.

三. 志賀末醤. …『倭名類聚抄』.

三. 飛彈末醤. …同上.

四. 内白味噌. …『毛吹草』.

三. 味噌. …『新猿樂記』.

三. 名護屋味噌. …『秋苑日涉』.

四. 岡崎味噌. …『扶桑名処名物集』.

三. 三年味噌. …『経済要録』.

三. 味噌者, 本邦自古, 上下四民, 俱旦夕之供, 『本朝食鑑』.

三. 要約・考察

(1). 「未醤」の成語は最も古い典籍一にあるが, 中国には無いから, 日本か朝鮮で造られたものであろう. 該典籍には「醤」も載つてゐるから, 「醤」に近似したもの」を「未醤」としたものかも知れ無い. 両者は大同小異と看做される.

(2). 「未醤」は「Wei Chiang」であるが, 現在, 「未」は「ミ」・「醤」は「ショウ」と発音され「ミショウ」となり, 「ミソ」と転訛される. 「味噌」は「Wei Ts'êng」であるが「ミソ」と転訛されて, 現行している. 「未醤」・「味醤」・「味噌」等は「ミソ」で良く, 「未醤」(Mo Chiang)は無理だ.

(3). 「ミソ」の語源・製造法五・三の朝鮮説には賛成出来ない. 日本には古代から種々様々の「ヒシホ」類があつて, 其の中の或る食品に「未醤」を当てたのであつた. 「未醤」が「ミソ」に転訛したことは前述の如くで, 「美蘇」・「蜜祖」なども, 「美醤」(Mei Chiang)からの転訛ではあるまいか. 筆者(山崎)が調べた限りでは, 「未醤」は中国の文献に無い.

(4). 未醤・味醤・醤・豆醤・高麗醤・豆豉等の縦べては, 「ミソ」と呼ばれるに至つた. 是等は日本民族の祖先が「ヒシホ」と呼んだものに包括される.

第18表 中国産醤類(狭義)と味噌類の形態的比較

	中 国	日 本
狭義の 醤 類	第一種 蘇杭醤油の醤	一・二・元・
	第二種 定海醤油の醤	三・四・
	第三種 麵 醬 の 醬	一~九二~三~
	第四種 加工した麵醤	元~四~五~
第五種	液状・半液状 の醤	液状醤 (味噌汁)
	第六種 酱菜	除 外

- (5). 「狭義の醤類」で掲げた分類に基づいて、ミソ類を当てはめて見よう。
- (6). 「泥状醤」の原料は「中国では麦類」・「日本では大豆」であるから、其処に大きい相違がある。
- (7). 日本に於ける一般的の味噌類は「泥状醤」に属するもので、日本民族の発明である。
- (8). 「粒状醤」の代表的な物は、「金山寺味噌」即ち「寺納豆」であるが、其の実物は古代から日本に在つた物で「糸引納豆」と区別する為めに、「称呼」を借用したに過ぎ無い。

2. 味噌類の製造法

一. 『本朝食鑑』の味噌製造法

- (1). 日本で毎日用いる汁で、黄・白大豆で造る。
- (2). 大豆を一夜浸漬後、煮熟し、煮詰めて、汁も一緒に使用する。
- (3). 赤黄色になつた熟豆を、臼で搗いて、泥状にする。
- (4). 夫れを板上に拡げて、少しく乾燥させるが、夏は半日位で良く、冬は其の必要が無い。
- (5). 白色の米麹と塩とを、均等に混和してから、豆泥と合し、臼の中で搗く。
- (6). 是を木桶に貯い、20~30日後に熟成する。
- (7). 上等品は、大豆1斗・米麹1斗5~8升・白塩2合で造るが、数カ月で変敗する。
- (8). 中等品は、大豆1斗・米麹1斗余・白塩2合余で造るが、年を越しても、変敗し無い。
- (9). 下等品は、有色の麹を、少量に使用するが、年を越すと好くなる。
- (10). 上・中・下の三品は、富に応じて造るのだ。

二. 『本朝食鑑』の玉味噌製造法

- (1). 大豆を半熟に煮てから、打ち碎く。
- (2). 少量の麹と多量の食塩を混ぜて、良く揉み、大団子にする。
- (3). 稲藁で包み、縄で縛り、軒下に釣るし、翌年使用する。
- (4). 製品は下等品だ。
- (5). 最下等品は、熟豆・麹・塩・米糠等で造る。

三. 『本朝食鑑』の白味噌製造法

- (1). 白大豆を浸漬後に煮熟してから、外皮を除き、臼で搗いて、泥状にする。
- (2). 泥状の1斗・米の白麹1斗7~8升・白塩2合余等を、搗き合はせる。
- (3). 桶に充たし、密封すること20余日で熟成する。

四. 『本朝食鑑』の諸味噌製造法

- (1). 山椒味噌・生姜味噌・山葵味噌・香椒味噌・胡麻味噌・芥子味噌・瞿粟味噌・蓼味噌・烏味噌・堅魚味噌等は臨時に造る。

- (2). 金山寺味噌・登宇古味噌・油味醤等は、納豆の類である。

- (3). 京都の法論味噌は、諸寺院で黒大豆から造る。香味が佳良である。

五. 『和漢三才図會』の白未醤製造法

- (1). 大豆1斗を、浸漬後に皮を除く。
- (2). 是を水3斗で煮るが、浮いた皮は取り除く。大豆は潔白になる。煮過ぎは良く無い。
- (3). 豆汁を去り、搗いて、大団子を造る。
- (4). 大団子を細かく刻み、白麹1斗6升・塩1升3合とを加え、良く搗き混ぜる。
- (5). 冬春は10日、夏秋は4~5日で出来るが、久しく貯えることは困難だ。

六. 『和漢三才図會』の経山寺未噌製造法

- (1). 納豆の類で、唐僧が多く造る。経山寺で始めて造つた。
- (2). 炒大豆1斗を、粗らく碎いて皮を除く。
- (3). 大麦1斗を1昼夜浸漬後に、大豆と混和して蒸炊する。是で麹を造る。
- (4). 白瓜30個を切り刻み、塩少許を加え、石で圧して、汁を取る。
- (5). 麹・瓜汁・塩2升8合等を混和して、桶に盛り、石で圧力を加える。
- (6). 5日毎に、4~5回攪拌し、密封・貯蔵する。
- (7). 夏季に造れば、冬~春に食べられる。
- (8). 生薑・木耳・麻仁・茄子等を入れても宜しい。

七. 要約・考察

- (1). 味噌・玉味噌・白味噌・諸味噌・白未醤等の製造法で、特徴的なことは、「熟豆を泥状にすること」にある。
- (2). 経山寺味噌に於ては、「大豆の搗碎粒を蒸炊すること」に特徴を持つておる。是は「醤油醪の製造」に進む方面を、示唆するものである。
- (3). 製品に就て云えば、前五者は「泥状醤類」で、後者は「粒状醤類」に属する。
- (4). 既に述べた如く、「大豆を原料とする泥状醤類」は中国には殆ど無いから、日本民族の発明と思う。

3. 摘要・考察

- 一. 未醤・味醤・醤・豆醤・高麗醤・豆鼓等は、総て「味噌(ミソ)」と呼ばれる。是等は、日本民族が古くから、「ヒシホ」と呼んだものに、包括される。中国

と比較対照すれば「狭義の醤類」に含まれる。

二. 「粒状醤」類に就て中・日両国間に「授受関係がありはせぬか?」と調査・熟考したが、否定的であつた。両国で、別々に進歩・発達したもので、学問僧や留学生等の影響は、殆んど認められ無い。

三. 「泥状醤」類に於ては、形態に類似はあるが、製造原料に大きな相違がある。

四、「液状醤」類即ち醤油類に就ては後記するが、「称呼」を借用しておる丈けで、中国の影響は認められない。

五. 要するに、「ヒシホ」類の殆んど全部は、日本民族の創意・工夫・考案・発明に由る物である。

六. 『本朝食鑑』に曰く「味噌者、本邦自古、上下四民、俱旦夕之供」と、熟読・玩味せられんことを望む。

(以下次号)

雑報

醸酵学懇話会例会

9月例会は下記の通り 9月29日午後4時半より阪大工学部坪井記念館にて開催せられた。

1. ポリ磷酸の食品工業への応用

上野製薬(株) 松田敏生氏

1. 最近の抗生物質事情

台糖ファイザー(株) 市野一磨氏

異動

大西通彦氏	西宮市津門飯田町1の2 ニツカウイスキー社宅
山本正明氏	大阪府松原市上田町201
叶多謙三氏	大阪市東成区西今里町1の65 加瀬方
畠山脩氏	大阪市東淀川区三国本町3の120
中西一彰氏	京都府宮津市字由良949
馬場為二氏	広島市吉島町241の1
古川治郎氏	長野県上田市上田 マルキチ味噌(株)
滝口一氏	横浜市神奈川区新子安183 日糖社宅
石川修一郎氏	岡山県津山市皿544
大賀俊一郎氏	東京都江東区亀戸町7の50 第一製薬江東寮
伊福靖氏	明石市大蔵町7の3465
山下一男氏	三重県四日市市末弘町23 東海糖業(株)
若狭勝広氏	甲府市塩部町2190 塩沢喜久方
立花精氏	京都市左京区下鴨泉川町50
秋場進氏	函館市大森町18 日本真空包装函館支社
岩附元之氏	横浜市神奈川区新子安 日糖アパート

野口宝司氏 大阪市北区中之島2の20
(株)寿屋工務課

名田純一郎氏 新潟市松浜町3644 田辺熊治方
神戸製鋼所パキスタン肥料工場建設
事務所 技術部アンモニヤ課

南方信雄氏 和歌山市西浜73

訃報

武田和敬氏 武田薬品工業(株)相談役、同氏は8月4日前午1時10分老衰のため、神戸市東灘区住吉町牛崎の自邸に於て逝去せらる。享年88才、5代目長兵衛を襲名、社長に就任会社の基礎を築き今日社運の隆昌招来は一に同氏の非凡なる力量手腕の賜で、中興の祖とも称す可き逸才で高潔なる人格者であつた。昭和18年社長を辞任、社会事業に奉仕、昭和8年結婚、同19年縁組、同29年藍綬各褒章等を受けらる。

又日経連常任理事、経団連理事、日本医薬品輸出組合理事長等を歴任せらる。

8月8日午後2時より大阪市阿倍野新斎場で告別式が行われた。当日は降雨甚だしきに拘らず同業関係者を始め内外知名の士多数参列し近来稀れに見る盛葬であつた。謹みて敬悼、弔意を表す。

村井三郎氏母堂 (株)丸屋三左衛門老舗社長村井三郎氏母堂ナヲ刀自はかねて病氣療養中の処9月14日逝去、同19日午後2時より3時まで京都市中京区三条通大宮西入三宝寺で告別式が行われた。謹みて敬悼弔意を表す。

堺七蔵氏 昭和34年8月7日逝去せらる、謹みて敬悼弔意を表す。