

2.維持・向上すべき歴史的風致の内容

1) 醤油・金山寺味噌醸造に薫る歴史的風致

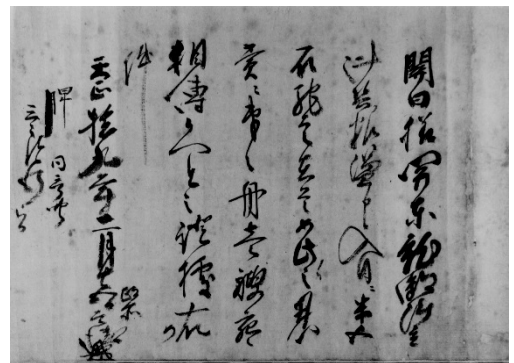
醤油・金山寺味噌のはじまり

醤油と金山寺味噌発祥のきっかけは、鎌倉時代の僧^{かくしん}覚心（法燈^{ほつとうこくし}国師）が修行のために宋に渡ったことに遡る。建長元年（1249）、南宋五山の一つ、径山寺^{なんそう}において修行を行った覚心は、当所で作られていた径山寺味噌を好み、その製法を習得した。建長6年（1254）の帰国後、湯浅に近い由良興国寺^{こうこくじ}に住した覚心は、この味噌の製法を人々に伝えたという。それはやがて周囲に広まり、湯浅では山田川の伏流水が醸造に適していたことから盛んに作られるようになっていった。これが、金山寺味噌のはじまりである。そして、この味噌の製造過程において、槽底に沈殿する液汁に着目し、少しずつ改良を重ねて調味料としたものが醤油のはじまりであるとされている。

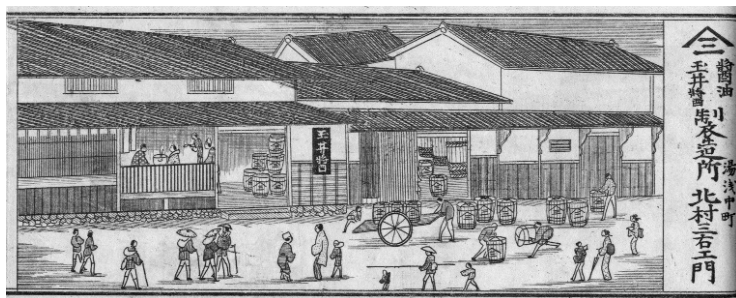
平安時代より、肉や魚、野菜や穀物などの食品を麴と塩で漬けて発酵させる「醬」と呼ばれるものがあったことは文献により知られているが、醬は嘗^なめ物として直接食べられるものであったことから、大豆と小麦、塩を原材料とし、麴菌や酵母の働きによりできた諸味^{もろみ}を搾って作られる現在の醤油の製造方法では湯浅が最も古いとされ、湯浅は、「醤油発祥の地」と言われている。

当初は、主に自家用に作られる程度であったが、天文4年（1534）赤桐右馬太郎^{うまたろう}が、魚や野菜を運送する便船に託して醤油100石余を大坂に送り出して以降、商品として広く流通するようになっていく。天正19年（1591）には、赤桐三郎四郎^{さぶろうしろう}が、豊臣秀吉の小田原攻めの際に兵糧米を献上した恩賞として、大船一艘の代々相伝を許され、この船等を利用した醤油の積み出しが益々盛んになっていった。

一方、金山寺味噌の製造については、江戸時代を通じて、大坂屋三右衛門店（玉井醬本舗 北村家）がその製法を一子相伝のものとして伝承していくことになる。



大船一艘代々相伝（赤桐家所蔵）



有田郡名勝豪商案内記〈玉井醬 北村三右工門〉



玉井醬本舗（北村家）

醤油醸造の歴史

湯浅の醤油の名声は、江戸時代に入ってますます広まりをみせる。湯浅や南隣の広村の醤油醸造業者は、遠く上総（現在の千葉県中部）での製造をはじめ、関東に販路を拡大していった。

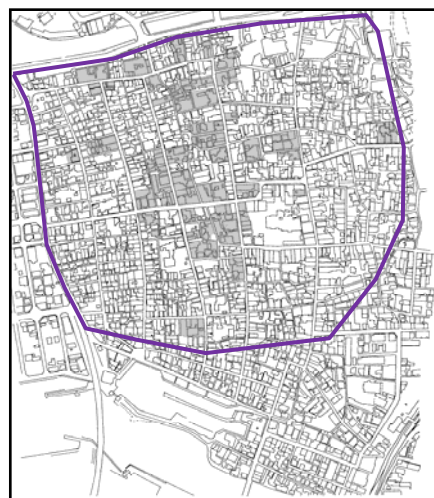
この背景には、紀州藩の特別の保護がある。醸造家各戸に「御仕入醤油屋」と書いた標札を掲げ、壺型の看板を掛けるようにさせて、運送船には㊦の徽章を染め抜いた旗を掲げ御用船同様の特権を与えた。また代金等の不払いに対しては、租税不納者と同様の取扱いで徴収させた。『湯浅醤油沿革史』によると、文化年間（1804～18）には湯浅地方の醤油業者は92名を数えた。

明治に入って、紀州藩の保護が解かれたことにより、輸送や取引、代金回収等、様々な変化を迫られ、全国の産地との市場競争に飲まれていくことになる。明治4年（1871）の湯浅の醤油業者の数は20数軒にまで落ち込んだ。

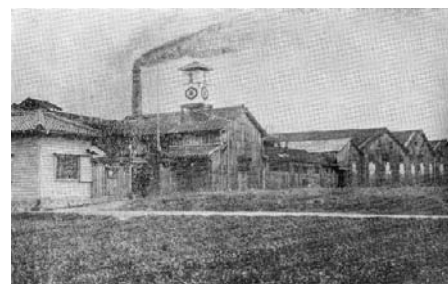
この危機に際し、湯浅の醤油業者たちは、明治20年（1899）頃から海外への輸出を開始する。明治32年（1911）には湯浅醤油同業者組合を結成、また大正11年（1922）には3名の醤油業者が湯浅醤油株式会社を設立する等、品質の向上や販路の開拓に力を注ぐものの、近代化の波に乗り遅れた感は否めず、早くに企業化した他の産地との競争に敗れ、戦後の不況も重なって、昭和31年（1956）には、湯浅醤油株式会社も廃業した。

しかしながら、現在でも、湯浅町内には6店舗の醤油業者がある。重要伝統的建造物群保存地区内の北町で文化年間

（1804～18）より醤油醸造業を営む戸津井醤油醸造場（戸津井家）もその一つで、現在も昭和11年（1936）建築の主屋を店舗としている。主屋の西隣には通りに面して樽蔵が建ち、重要伝統的建造物群保存地区の歴史的景観を構成する重要な建造物である。



幕末～明治期の醸造家の分布



湯浅醤油株式会社



明治43年（1910）頃の戸津井家



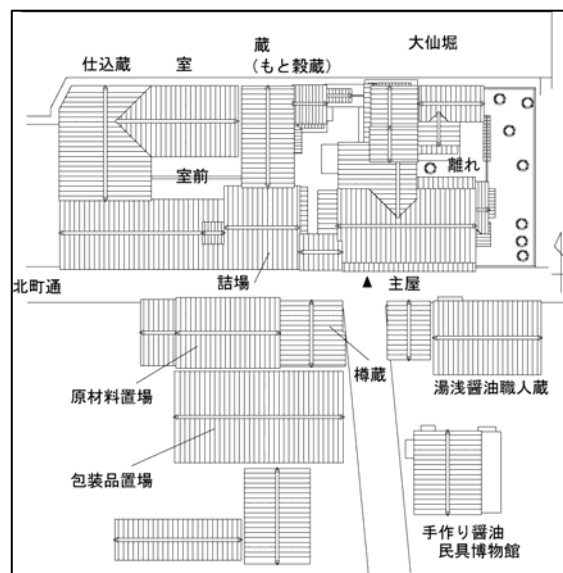
現在の戸津井家主屋と穀蔵

今に薫る醤油醸造

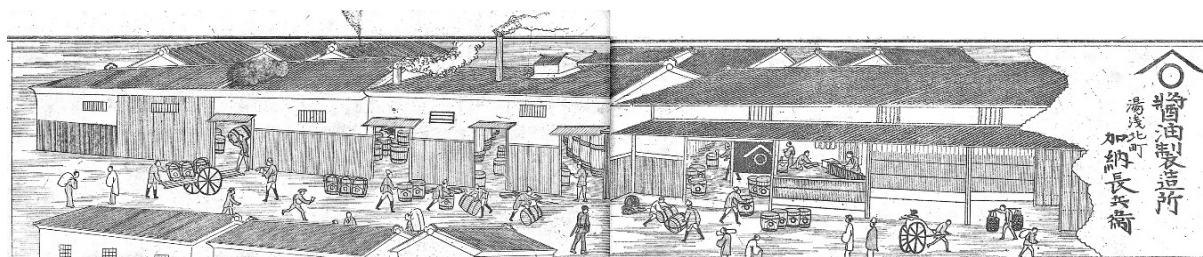
重要伝統的建造物群保存地区の中で、濱町が北町に突き当たる三叉路の一角に、角長（加納家）がある。天保12年（1841）創業と伝える老舗であり、3街区に及ぶ約850坪の敷地には、江戸末期頃から明治、大正にかけて建築された店舗兼住宅の主屋や、生産の場である仕込蔵、室、詰場などがひしめきあうように立ち並んでいる。主要な施設がある北側の敷地の後方は大仙堀に面しており、かつてはここから材料を搬入し、製品の醤油を舟に積み出していた。



角長（加納家）



角長配置図



有田郡名勝豪商案内記〈醤油醸造所 加納長兵衛（角長）〉

醤油の製造は、原材料である大豆と小麦の下処理から始まる。水に浸して圧力釜で高圧かつ短期間に蒸しあげられた大豆と、煎って砕いた小麦は、種麴菌を混ぜ合わせて、麴室に入れられる。角長では、温度等の室内条件が管理された麴室で、数回の攪拌作業をしながら、4日間寝かせて、醤油酵母を醸成させる。

その後、塩水を混ぜて仕込桶に貯蔵し、1年から1年半をかけて攪拌作業（攪入れ）を繰り返しながら熟成させていく。この原料に塩水を混ぜたものを諸味と呼ぶ。

醤油本来の色合いや香りを得た諸味は、仕込桶から取り出し、搾



仕込蔵での「攪入れ」の様子

りにかける。搾り出された液汁は、生醬油（生揚げ）と呼ばれ、その後、釜で約半日かけて炊き上げられ（火入れ）、醬油が完成する。角長では、江戸時代から続く仕上げ方法で和釜を使用し、松材の薪を燃料として火入れを行っている。

こうして、現在も伝統的な製造方法が受け継がれ、湯浅の醬油は醸造されている。仕込蔵には、天井や梁に「蔵酵母」と呼ばれる酵母が付着していて、それが仕込桶に降り注ぐことによって、特徴ある諸味が醸成されると言われている。



「火入れ」の様子

金山寺味噌の製造

金山寺味噌とは、大豆、米、大麦に塩と麴を混ぜ、瓜や茄子、生姜、紫蘇といった野菜を漬け込んで作られた、いわゆるなめみそ、おかずみその一種である。もともとは、夏野菜の保存食であったが、味噌の部分そのまま食べる。調味料としてではなく、ご飯にのせたり、酒の肴にしたりと、おかずとして食されるもので、このあたりでは、茶粥（ほうじ茶でつくるお粥）と一緒に食べる風習がある。鎌倉時代に、由良興国寺の僧覚心が径山寺味噌の作り方を広めたことに始まるが、商品として流通を始めたのは江戸時代に入ってからである。江戸初期より、大坂屋三右衛門店が玉井醬として、その製造方法を一子相伝のものとして受け継いできた。嘉永4年（1851）発行の『紀伊国名所図会』には、「玉井醬、村中（湯浅）大坂屋三右衛門店にて製す、経山寺味噌の類なり、…諸国に運送し、国産の一種とす、実に未曾有の味なれば、紀州経山寺の称遍く他邦にも聞えたり」とあり、紀州の特産品として出回っていたことが知られる。紀州藩の保護奨励もあり、盛時には尾道に支店を置いて、中国・四国地方にも販路を拡張した。夏季の仕込み期には、「御用」と大書きした提灯を家の内外に立てて、厳重な警戒のもとで製造したという。大坂屋の家伝によると、江戸の紀州藩邸には、江戸室町の小田原屋を通じて、御用船で輸送したという。紀州徳川家第10代当主の徳川治宝から、自筆の画幅を送られていることから、紀州藩の姿勢がうかがえる。現在も、湯浅における最も古い町家の遺構として江戸後期まで遡るとされる主屋で営業を続けている。



仕込みの様子（太田久助吟製）



金山寺味噌

明治以降になると、金山寺味噌は大坂屋以外でも製造販売されるようになり、重要伝統的建造物群保存地区内において江戸末期頃に建てられた主屋や土蔵で製造販売を行っている太田久助吟製（太田家）や、旧市街地の中町の南において明治前期頃に建てられた土蔵で製造しているあみ清（数見商店 数見家）のように、かつて醬油醸造業を営んでいた家が金山寺味噌を主力商品に切り替える動きもあって、現在では大坂屋も含めて7店舗が町内で製造販売を行っている。



金山寺味噌を製造する土蔵（あみ清）

近年、金山寺味噌の材料に欠かせない茄子の生産を地元で増やしていこうとする動きがある。古くから湯浅で作られていた「湯浅なす」と呼ばれる茄子で、形は丸く、大きいもので直径約 10 センチメートル、重さ約 400 グラム近くに成長し、一般的な茄子の、2～4 倍程の重さになる。元々から金山寺味噌用に作られていたため、水分が少なく甘みのある実がしっかりと詰まっている。生産量が著しく減少していたが、平成 21 年（2009）から金山寺味噌の製造業者と生産農家、商工会、行政が連携し、伝統野菜の再興に取り組んでいる。

また、金山寺味噌は、特産品として製造販売されるだけでなく、地域の伝統料理として家庭でも作られている。家庭で作る際には、茄子等の具の種類や量、大きさを調整して、好みの食感を楽しんだり、甘めにしたければざらめ等を入れたり、塩の量を加減したりして好みの味付けにしたりと、それぞれの家庭の味の金山寺味噌が受け継がれている。



湯浅なす



家庭での金山寺味噌づくり

醸造町の防火と防災

湯浅における火災の記録は、承応年間（1652～1654）と寛文 3 年（1663）の 2 回の大火が記録されているのみで、その後は大火と呼ぶべき火災はない。承応の大火は、深専寺の被災が当寺の記録に記されているが、詳細は不明である。寛文 3 年（1663）10 月（旧暦）の大火は、中町にある福蔵寺と真楽寺の縁起に出ており、北西風に煽られた炎は湯浅村の北西一帯をなめつくしたと推測されている。また、地震や津波、台風などによる水害など、過去に多くの災害にも見舞われているが、今後高い確率で発生するといわれている南海トラフの巨大地震や、近年多発している激しい集中豪雨など、これまで経験したことのないような災害の危険性が高まっている。

寛文の大火以後、商工業地である湯浅に大規模火災が発生しなかったのは、密集市街地であることの都市防災機能の弱点を住民がよく理解し、火災を恐れ、防火の意識を常に持っていたからにほかならない。また、明治年間までは、火入れ作業などで火を取り扱う醤油製造工場には、蔵若衆による私設の消防隊が組織されていて、各字の消防組織とともに迅速な消火活動に当たっていたという。大正 4 年（1915）になってこれらの消防組織は「湯浅消防組」に統一され、現在活躍している「湯浅消防団」へと引き継がれている。



火消し車など消防用具（角長所蔵）

比較的防火や防災の意識が高いのは、古くからの市街地に
住む住民たちで、火の用心や津波からの避難の心がけを代々
徹底されてきたという。各自治会での取り組みを見ても、平成
18年（2006）には、住民が連帯協同して火災や災害から身を
守り、被害を軽減させるための自主防災組織が設置されるよ
うになったが、最初に設立されたのは醤油醸造の町並みが残
る重要伝統的建造物群保存地区にある自治会区であった。町
並み保存と防災について考える機会が増えたことにより重要
伝統的建造物群保存地区内にある自治会から設立の広まりを見せ、今では町内の他の自治会区で
も活動が広がっている。自主防災組織では、消火訓練や避難訓練、救護の訓練、防災資機材の点
検などを定期的に行っている。

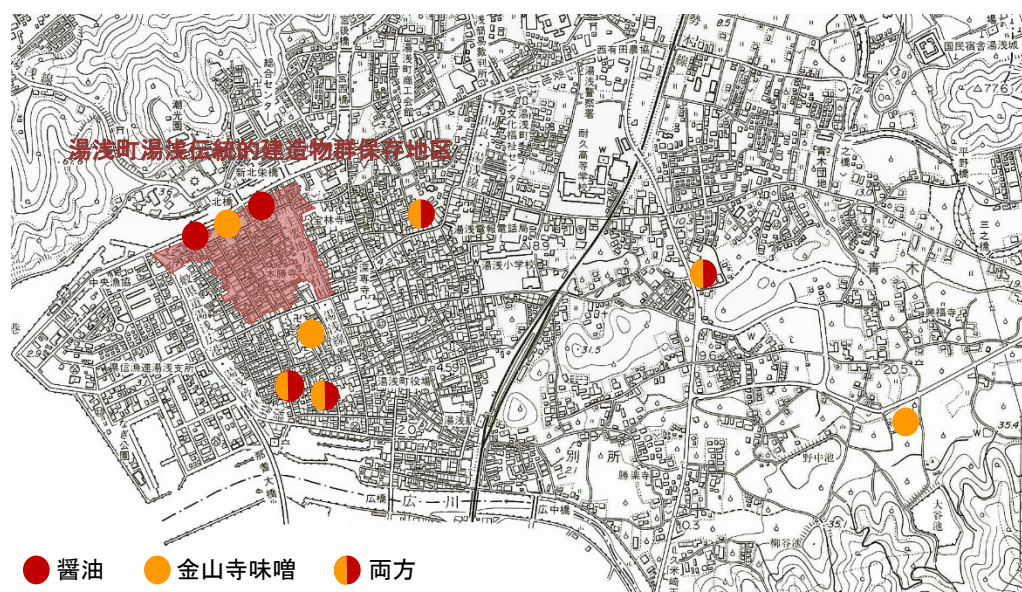


防災訓練（消火訓練）

醸造の香りに生きる町

現在、町内では、湯浅の醤油産業の伝統を守る手づくり醤油や、現代人にアピールするこれま
でにない醤油開発など、それぞれに創意工夫を凝らした醤油業者が活躍している。これは、金山
寺味噌においても同じで、各店舗でそれぞれの特徴を磨いた味を作り続けている。

新たな店舗や製造工場を造る場合は幹線道路沿いや郊外に構えるようになってきたが、古くか
らの市街地で昭和前期までに建てられた建造物を営業の拠点とし続ける業者もいる。



醤油・金山寺味噌製造販売業の分布

そのような中、平成 19 年（2007）には、前年の重要
伝統的建造物群保存地区選定を契機に、「第 1 回醤油サミ
ット」を開催した。醤油発祥の地とされる町で、かつ、
醤油醸造で栄えた町並みが評価された町で、全国の醤油
産地から多くの醸造家が集まった。この醤油産地同士の
つながりは現在も続き、平成 26 年（2014）12 月には兵庫
県たつの市で「第 6 回全国醤油サミット」が開催された。



第 1 回全国醤油サミット

町内の醸造家たちは、醤油や金山寺味噌の伝統を学習しようとする児童・生徒に向けた活動も行っている。作業場の見学や説明など、児童・生徒への対応に快く応じてくれている。町内の小学校では、児童による手づくりの醤油作りに励み、中には原料となる大豆の育成から始めている学校もある。故郷の歴史を体感して学習するとともに、次代を担う醸造家を育成しようとする取り組みである。



小学生の醤油作りの様子

近世から近代にかけて醤油醸造業を中心とする産業で栄えた古くからの市街地の一帯には、「通り」と「小路」で構成される特徴的な地割と、白漆喰塗りに板張りの醤油蔵や、虫籠窓、格子、幕板といった伝統的な意匠が見られる醤油醸造家の主屋など、醸造の歴史を今に伝える歴史的建造物が数多く残されている。その町並みを歩き、重厚な本瓦葺の屋根を見上げると、煙突からは釜で生醤油を焚きあげる煙が立ち昇り、台車に載せられて運ばれる醤油ビンがこすれあう音が通りに響く。港町や熊野古道の往来で賑わった醤油醸造町という湯浅固有の歴史が造り上げてきた市街地には、醤油や麴の香りが潮風に乗って漂い、そんなかけがえのないまちを住民たちは自らの手で守ってきた。



湯浅伝統的建造物群保存地区の町並

醤油醸造町として全国で初めて重要伝統的建造物群保存地区に選定された湯浅の町並みは、その歴史ある伝統産業が現在も継承されていることが高く評価された。「醸造の香りに生きる町」とは、公募により選ばれた湯浅伝統的建造物群保存地区のキャッチフレーズである。伝統的な町並みが残る市街地において今もなお醤油や金山寺味噌が作られ、その芳香の中で人々の暮らしが続けられていく様子を表している。日本の食文化を語る上で外すことのできない我々日本人の味覚の根幹といえる醤油の伝統と文化は、この町で暮らす人々の強い思いとともに受け継がれている。



醤油・金山寺味噌醸造に薰る歴史的風致の範囲