

ストーリー

日本人の味覚に染みわたる繊細で深い味わいと芳^{かくわ}しい香りを持つ醤油。紀伊半島西岸、紀州湯浅の地で、産業としての醤油造りが産声を上げた。仕込桶の中で醸成され、零れ落ちた最初の一滴は、やがて水面^{みなも}に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、私たち日本人の豊かな食文化の根幹を担い、今日では『醤油=Soy sauce (ソイソース)』は、世界の人々に和食の文化と共に認められている。

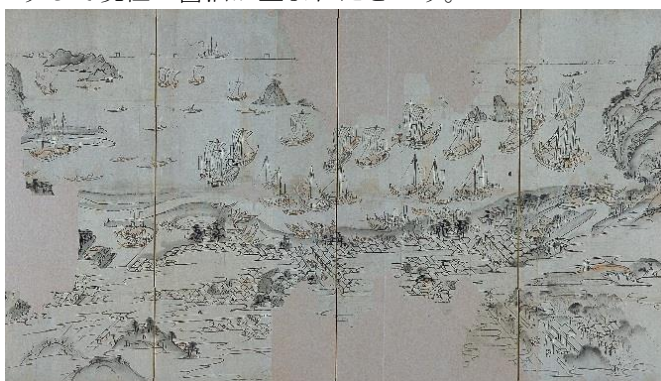
■湯浅醤油の始まりと広まり

醤油造りの始まりは、遥か中世の時代にまで遡る。鎌倉時代の禅僧^{かくしん} 覚心^{ぼつとう} (法燈国師) が建長元年 (1249) に宋に渡り、径山寺 (現在の中国浙江省にある径山興聖萬壽禅寺) などでの修行の傍ら、径山寺味噌の製法を習得し建長6年 (1254) に帰国する。径山寺味噌とは夏野菜を漬^{なめ}け込んで作る管味噌の一種で、今日ある金山寺味噌の祖である。覚心はこの製法を人々に伝授し、湯浅で盛んに作られるようになった。味噌を造る過程で、野菜から水分が染み出し桶に溜まる。それまでは捨ててしまっていたが、あるとき、その一滴^{ひとしずく} を掬ってなめてみると何ともいえない芳醇な味がする。この旨味に満ちた汁で魚や野菜を食べれば、きっと美味しいに違いないと考えた湯浅の人々は、この汁をもっと作ろうと工夫を重ねた。こうして現在の醤油が生まれたという。



金山寺味噌

商業としては、天文4年 (1535) に醸造家^{あかざり}の赤桐三郎四郎^{てんぶん}が、100石余りの醤油を漁船に積んで大坂に出荷している。これをきっかけとして他の醸造家も競って他国に積み出すようになり、少なくともこの以前から湯浅で醤油が盛んに造られていたことがわかる。また、豊臣秀吉の小田原攻めに兵糧米を献上した赤桐家が、その恩賞として天正19年 (1591) に秀吉より、大船一艘を建造し代々所有することを差し許され、これを醤油輸送用に充てている。近世に入ると、湯浅で生み出



湯浅図屏風

された醤油は、大海原を船で揺られながら房総をはじめ全国へと広まっていった。湯浅の醤油醸造業は紀州藩の特別の保護の下で繁栄を続け、享保年間 (1716~35) には製造技術も大いに進み、藩外への販売網が拡張された。文化年間 (1804~18) には醤油醸造業者は92軒を数えたという。明治初期に湯浅の町並みと浜の様子を描いた「湯浅図屏風」には、たくさんの醤油樽を大八車に載せて浜まで運び、そこから小船で沖に停泊している帆船に積み込む活気に溢れた様子が描かれている。

■醤油の香り漂う町

古くから港町として栄え、陸路でも熊野参詣や西国巡礼の旅人や、大勢の商人たちの往来で賑わった湯浅には多くの物資と人々が集まり、町場が形成されていった。湯浅の町並みは、『通り』と呼ばれる比較的広い道路と、『小路』^{しょうじ}と呼ばれる迷路のように入り組んだ狭い路地から成り立っている。醤油の醸造業で発展した町並みには、醸造業に関連する町家や土蔵が建ち並び、老舗の醤油醸造家から漂う醤油の香りが鼻をくすぐる。建物は華美な装飾を好まず質実剛健で機能的な造りを信条としている。町家の外観は、屋根は寺院でよく使われる丸い瓦の重厚な本瓦^{ほんがわらぶ}葺きで、庇^{ひさし}の先には幕板^{まくいた}と呼ばれる雨除けの板が下げられる。これらは台風や雨の多い地域性による特徴である。醤油造りに



小路の町並み

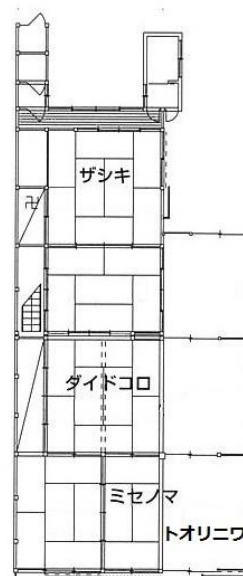
は諸味から搾り出した生醤油を釜で煮る『火入れ』の作業などがあり、火災を恐れて建物の2階は壁や窓を漆喰で塗り固め、虫籠窓や袖壁といった防火構造の意匠が見られる。1階の部屋の窓には木製の格子が使われている。古い商家のミセと呼ばれる商売で使う部屋の表には、窓の下半分までで取り外しのできる手摺状の格子、その上手にある居住用の部屋には、目隠しと採光の機能を併せ持つ切り格子が付く。大正時代以降になると、長大で繊細な出格子が見られるようになる。内部は、玄関から建物の中に入り、トオリニワと呼ばれる土間を通過して奥に進んだダイドコロでは、居室と土間境に建具を設けず、吹き抜けの大きな空間が現れる。温暖多雨な気候の湯浅で醤油醸造を営む人々の暮らしぶりが、このように建物の特徴となって表れている。



本瓦葺きの屋根と虫籠窓、幕板、手摺状の格子などが特徴的な町家



トオリニワとダイドコロの吹抜



町家の間取りの例

さらに、実際に醤油造りを行う建物には、醤油醸造家ならではのの特徴がある。天保12年(1841)、北町通りに店を構えた『角長』は、創業当時の建物や古い道具類を使用しながら伝統的な製法を今に伝える数少ない老舗である。角長の仕込蔵の天井や梁には『蔵酵母』と呼ばれる酵母菌が付着しており、この蔵酵母が仕込桶に降り注ぐことにより醤油の風味が醸成される。長い年月をかけて命を繋いできた蔵酵母と、職人たちが受け継いできた技術によって、伝統の味を今に伝えているのである。また、角長の敷地の背後には、かつて醤油が積み出された『大仙堀』が今も当時の面影を残している。石積みの護岸に醤油蔵が建ち並ぶ様は、港町湯浅に花開いた醸造の文化を物語っている。



蔵酵母が棲む仕込蔵



大仙堀

湯浅に残るのは、遠い過去の出来事や町並みの姿形だけではない。湯浅の総鎮守で、醤油醸造家たちが商売繁盛を祈願した顯國神社には、民俗芸能の三面獅子舞や騎馬武者が繰り出す祭礼と、秋祭りの時期にだけ作られて食される鯖の『ナレズシ』などの食文化が伝わる。また、金山寺味噌で食べる『茶粥』や、湯浅湾で水揚げされた新鮮な鯖を丸ごと串に刺して焼き、醤油で食べる『あぶり』、ご飯の上にシラスをたっぷり乗せ、醤油をかけて豪快にかき込む『しらす丼』といった味噌や醤油で際立つ郷土料理も受け継がれている。



顯國神社の祭礼

日本人が持つ豊かな感性が創り上げてきた和食の文化において、醤油の味は決して欠かすことが出来ない。醤油醸造発祥の歴史と伝統は、町並みに漂う醤油の香りと共に湯浅の人々の暮らしの中で受け継がれてきた。これからも醤油の香りはこのまちと共に生き続け、この先もずっと未来へと繋がっていく。



しらす丼