

## 銚子の醤油

鮪、鰹、鰯、秋刀魚などの新鮮な刺身を食べた時、「うまい」と叫びます。その時、もし、刺身につける醤油がなかったらその刺身の味はどうか想像してみてください。刺身を醤油に付けてこそ初めて刺身のうまさを味わうことが出来ます。しかし誰も醤油がうまいとは言いません。魚がうまいと叫びます。まさにこの叫びが発酵調味料である醤油の極意です。醤油は新鮮な素材を引き立てる味の黒子なのです。魚と醤油(素材と調味料)、どちらも江戸の昔から生産し、全国屈指の生産量を維持し続けている街が銚子です。この醤油がどのような歴史を経て銚子で作られるようになり、今日まで多くの皆様からご愛顧をいただけてきたのかについて解説します。

銚子は太平洋と利根川により三方を水で囲まれた街です。銚子の醤油産業はこれらの水の恩恵により芽生え、発展をしてきました。関ヶ原の戦いの前、徳川家康が江戸の領地をあてがわれたとき、真っ先に始めた事業は利根川を改修することでした。江戸に流れていた利根川は絶えず洪水を引き起こし、江戸が災害の危険にしばしば見舞われていました。そこで利根川の流れを変える事業に着手し、1654年、現在の経路で流れるようになりました。時を同じく、1658年には紀州藩広村(現在和歌山県有田郡広川町)の崎山治郎右衛門が外川港を開きいわし漁が盛んになり、紀州の漁師と銚子の交流が盛んになりました。黒潮が銚子と紀州を繋ぎました。銚子で過ごした漁師は紀州に戻ると村の人たちに「銚子は紀州と同じ温暖な地で、江戸にも近く一旗揚げするにはよい場所である」と言っていたと思われます。その言葉に触発され、広村から多くの人々が銚子にきて商売を始めました。その中に醤油屋の祖先もいました。

銚子の醤油産業は1616年、時の豪商田中玄蕃が西国の商人の指導を受けてヒゲタ醤油を起こしたのが起源といわれています。その後紀州和歌山県広川町(当時広村)出身の濱口家、岩崎家などが銚子に進出して醤油屋がスタートを切りました。本格的に醤油を製造し始めたのは1700年に入ってからです。ヤマサ醤油(濱口家)の創業は1645年ですが1690年に本格的に醤油生産を始めたとの記録があります。1754年には11軒の醤油屋が銚子醤油組合を結成し、合計約6,000石(1ℓのペットボトル約100万本)の醤油を生産していたとの記録があります。ではなぜ銚子の醤油産業が発展した大きな理由は三つあります。一つは紀州の方々により持ち込まれた高度な醸造技術です。さらに、銚子の醤油屋は当時主流であった溜醤油を改良し今日の濃口しょうゆに改良しました。また三方を海で囲まれた銚子は醤油を発酵熟成させるためには最適な気候で、高品質の醤油を造ることができました。この濃口しょうゆが江戸の庶民に受け入れられました。また、銚子と江戸が利根川でつながり、利根川の水運が発達し、醤油を大量に安く江戸の運ぶことができるようになりました。醤油屋はどこも利根川に近いところに蔵を立て、製造した醤油を、利根川を行き来していた高瀬舟(図1)に積み込み

ました。この高瀬舟は4斗樽(こもかぶりの酒の樽と同じサイズ)300本~400本を積んで江戸に向かいました。船乗りが3人前後で10日位要しての輸送ですが、当時としては高速でしかも低コストで醤油を運ぶことができたのです。江戸では銚子産の高品質な醤油が安く販売することができ、一気に庶民が醤油を使うようになりました。

紀州出身の方々の技、銚子の気候、利根川の水運により、江戸の庶民は、おいしい濃口しょうゆを安く手に入れることができるようになったのです。銚子の醤油が、江戸でそばやすしの文化を支えたのです。その

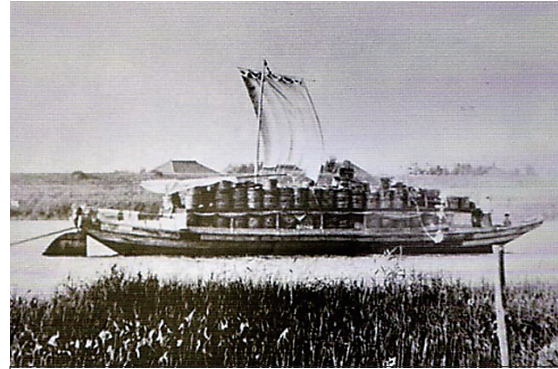


図1 醤油を満載した高瀬舟 大利根博物館所蔵

結果、銚子の醤油産業が隆盛を極め、銚子は漁業、醸造業、物流業により幕末では関東で3番目に大きな街として発展しました。

繁盛を極めた醤油屋は商売だけに励んではいませんでした。地域の安全安心に大きな貢献をしていました。銚子は江戸時代、高崎藩の一部として代官が街を統治していました。しかし武士が地域の治安を維持するだけ多くは駐在していませんでした。このため街の治安維持には町民が大きな力を発揮していました。とくにヒゲタ、ヤマサ消防組は昭和の時代まで銚子の消防組織の要としてその活動は顕著なものでした。また防災、国防、防疫の部門では幕末のヤマサ当主7代目濱口梧陵の活動も世界に名を轟かせています。さらに、頻発した海難事故を無くすため銚子漁港を整備し、

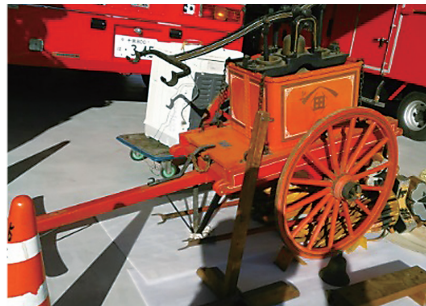


図2 明治時代 ヒゲタが導入した手漕ぎポンプ



図3 ヤマサ醤油が導入した蒸気ポンプ

利根川の水運事業や、総武線の開設、公民館などを設置して社会人教育の基盤を作るなどにも醤油屋は奔走しました。銚子の社会基盤づくりを支えてきたのも醤油屋です。

銚子の醤油産業は、銚子の気候や利根川といった自然の力と、紀州の方々など西国の技術により高品質の醤油を生産することができました。そして醤油が江戸の庶民に受け入れられ、大いに売れたことにより、江戸時代から今日まで銚子の醤油産業は隆盛を極め、しかも、銚子の街づくり、街の安心安全にも大きな力を発揮してくれました。自然の恵みを享受し、しかもその災いにもしっかりと対峙してきたのが銚子の醤油産業です。