

平成11年 5月15日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土資料室

(青梅市駒木町1-684 Tel.0428-23-6859)

醤油のはなし

醤油は、日本独特のたいへん優れた調味料で、いまや海外でも広く使われております。

その歴史は古く、奈良時代の「味噌ミシヨウ」と呼ばれるものが母胎となったとも、鎌倉時代に紀州由来の興国寺の僧が、径山寺味噌キンザンジミソの桶底に溜まった液から思いつき、それが始まりだともいわれています。幕末に書かれた「守貞謄稿モリサダマンゴウ」によると、「足利氏（室町時代）の料理の本には『醤油』というものは見当たらない。『垂味噌』というものを使っている。『垂味噌』は『たまり』のことで、味噌桶を凹ザルにして、そこに箸を沈め、その中に溜まったものを汲み出して使った。醤油の名は庭訓往来テイキンオウライ（南北朝～室町初期）には載っていないが、節用集セツヨウシュウ（室町後）に初めて見える」と書かれています。節用集は1474年頃に成立した辞書ですので、本格的な醤油ができたのは、この頃なのかもしれません。

江戸時代、大阪では自家製醤油が多かったようですが、江戸で造るところはなく、大阪から船で運び、また近国製のものを買い入れています。また、下総の野田町、常陸の土浦などから上質の醤油が送られていたとも書かれています。

青梅地区では、寛政11年（1799）の村明細帳に醤油の記載が見えます。

下師岡村で「酒酢ソウ醤油紙臘ワラジ燭草履草鞋ソウロウ之類 年寄兵助 小売仕 候 へ共少分之儀ニ御座候」とあり、上成木村にも塩や草鞋などといっしょに醤油を商っている者が5名あると書かれています。しかし、これは、小売りで醸造ではありません。青梅地区の醤油醸造は、いつ頃からなのでしょうか。

森下町の「おかざきりカーステーション」は、宝永2年（1705）から酒造りを始めていましたが、文化5年（1808）武州入間郡扇町屋宿山村で「近江屋喜兵衛オウミヤキヘエ」という醤油屋を開店しています。そして文化8年（1811）青梅に帰ってきて、酒造りとともに醤油造りを始めたことが、家系図に記されていました。岡崎家では、現当主（敬賢氏）の前まで、代々武右衛門ぶえもんを名乗り、昭和50年代まで「湖東」という銘柄の醤油を造っておられました。

慶応4年（1868）8月、武州多摩郡青梅村外24か村組合から出された「醤油造願人取調書上帳」に、7名の醤油屋が記されています。青梅村3軒、日影和田村、二又尾村、谷野村、西分村の7軒です。青梅村の1軒に「武右衛門、75石」と岡崎家の名が見えます。

7軒のうち2軒は新規の願人ですが、日影和田、二又尾、矢野、青梅の2軒は新規ではありませんので、慶応以前から醤油造りをしていたと思われます。

また、明治10年代に書かれた皇国地誌の新町村、黒沢村、青梅町、西分村、下長湊村、日影和田村の物産の項に醤油があり、味の良いものは近村へ運輸して販売している、と書かれています。

(文責 小川)

(参考資料)

- ・ 守貞謾稿
- ・ 皇国地誌
- ・ 都戸文書集第12卷 旧多摩郡新町村名主、吉野家文書
- ・ 青梅市史史料集第26・27号
- ・ 岡崎家系図