房総千葉 幕末維新グルメ

Bakumatsu Ishin Gourmet In Boso Chiba

【第二回】

維新の宮様とも交流した八代・房尚と 天晴みりん

幕末維新の志士たちが愛した房総千葉のグルメを巡り、その味とともに、歴史年表からは決して窺うことのできない、知られざる維新の側面史を、おいしく紹介していきます。

取材・文◎三澤敏博

はじめた。

そして天明二(一七八一)年、麹菌の改良や濾過技術の改善などによって透明なみりんの開発に成功する。これが白みりんの誕生で、当時の赤褐色のみりんに対し、美しく透き通った秋元家の白みりんは「天晴」と名付けられて、たちまち評判となった。

実はこの頃、みりんは現在のような調味料ではなく、「甘みのある酒」として、あまり酒の呑めない下戸の者や女性の間で愛飲されていた。とくに美しい白みりんは江戸城大奥でも愛されたという。

やがて江戸時代も後期になると、蒲焼きのタレや蕎麦つゆなどに使用されるようになり、みりんは大都市・江戸で大いに消費されるようになったのだ。

「天晴」を大きく発展させた八代・房尚

時は幕末。「天晴」をさらに大きく発展させたのが〝秋元家中興の祖〟と呼ばれた八代・房尚である。

房尚は「天晴」の品種改良や販路拡大に尽力し、家業を大きく展開させた。

驚いたことに、房尚の妻である「ゆき」は、水戸徳川家の娘であったと伝えられている。詳細は不明であるが、幕末の藩主・斉昭の娘であったならば、最後の将軍・徳川慶喜の兄弟ということになろう。水戸藩は幕末の激動で、多くの人材を失ったが、そんな世情においても房尚は、積極的に商売を広げていった。

ちなみに現在、「一茶双樹記念館」として公開されている館内の「双樹亭」は、房尚の祝言に際して建てられた新座敷の建物である。

「天晴」に引き寄せられた幕末維新の要人

時代は大政奉還から戊辰戦争へと流れ、「甲陽鎮撫隊」と改名した新選組も流山に移る。だが、局長・近藤勇はこの地で新政府軍に出頭し、捕らえられた。

そして戊辰戦争も終結し、文明開化の明治時代。戊辰戦争にもゆかりの深い要人たちが房尚と交流を持った。そのひとりが勝海舟とともに江戸城無血開城に尽力した山岡鉄舟だ。残念ながら、その詳細はよく分かっていないが、秋元家には鉄舟の書も数軸、残されており、その交流の様子が窺える。

また明治十二年、伊丹男爵が有栖川宮熾仁(たるひと)親王とともに秋元家を訪れている。伊丹家は代々、青蓮院宮に仕えた家柄で、幕末の重賢は尊皇の志士として奔走した人物だ。重賢の子・春雄は房尚の長女輝子を妻に迎えているので、重賢もしくは春雄のいずれかが熾仁親王を誘ったようだ。

右より
小松宮彰仁親王、
有栖川宮熾仁親王、
山岡鉄舟
(写真:回顧八十年史)

白みりんを開発した秋元家五代・感義

江戸川や利根運河の水運で栄えた流山は、白みりん発祥の地として知られる。白みりんを開発したのは秋元家の五代・感義という人物だ。

そもそも秋元家は明暦から寛文の頃に流山村に移り、その後、四代・春雄が豆腐加工業を営むようになった。この春雄が晩年に酒造株を入手し、その長男である五代・感義とともに、みりんの醸造を

熾仁親王は戊辰戦争時の東征大総督で、「宮さん、宮さん♪」と歌われた人物である。秋元家を訪れた熾仁(あきひと)親王は「花はさかりに　月はくまなきをのみ　みるものかわ」と徒然草の一節を揮毫した。

同じく鳥羽伏見の戦いにおいて、征討大将軍を務めた小松宮彰仁親王も明治三十二年に秋元家を訪れ、その際、「天晴」の素晴らしい揮毫を残している。以後、「天晴」のラベルなどには、この揮毫が用いられた。

偶然ながら、戊辰戦争で敵味方に分かれた維新の要人らが、水戸家の娘を妻とした房尚の秋元家に足を運ぶ形となった。もちろん、それぞれ時期は異なるが、この不思議な巡り合わせも、「天晴」が引き寄せた縁といえようか。

そもそも秋元家は、代々にわたり多くの人々を支援してきた。白みりんの元祖である五代・感義は、小林一茶とも深く交流し、その支援を惜しまなかった。感義は自身も「双樹」の俳号を持ち、現在、秋元家の建物は「一茶双樹記念館」として保存・公開されている。記念館では「天晴」に関する貴重な資料も展示されている。

また明治の世においても、秋元の人々は美術家などへの支援を続けた。そういう意味では、秋元家とは、みりん文化はもちろん、流山の文化育成にも貢献してきた存在といえる。

「天晴」ブランドの復活と現在への継承

その他、八代・房尚は政財界の要人とも交流は深く、明治時代末期には安田財閥の祖である安田善次郎や渋沢喜作らとともに「彭祖会(ぼうそかい)」も設立している。渋沢喜作は渋沢栄一の従兄弟で、彰義隊を結成した人物だ。

また家業のみりん醸造においても明治六年、「天晴」はウィーン万博で有功賞牌を授与されたほか、内国勧業博覧会などで多くの受賞歴を重ねた。

かくして不動の地位を確立した「天晴」であるが、その後は戦争の影響などもあり、昭和のはじめに帝国清酒と合併する。そしてメルシャンの前身「三楽酒造」となったことで「天晴」の名は、「三楽」となり、工場も流山から日光へ移転された。

その後、メルシャンから引き継がれたMCフードスペシャリティーズによって平成二十七年、「天晴」のブランドが八十年ぶりに復活を果たした。これには秋元家の現当主である十二代・智城さんのご尽力もあり、その歴史は名実ともに現在に引き継がれたのだ。

流山の文化発展に貢献してきた「天晴」は、その永きにわたる歴史を伝える、まさに財産である。その名とともに「天晴」の物語もまた、継承され続けていくであろう。

MCフードスペシャリティーズによって平成二十七年に復活された「天晴」ブランドの本みりん

流山市立博物館には「白みりん発祥の地」として「天晴」や「万上」などのみりん醸造道具などが展示されている。

一茶双樹記念館

幕末に建てられた秋元家の新座敷が「一茶双樹記念館」内の「双樹亭」として公開されている(市指定史跡)。床の間の「天晴」の軸は小松宮彰仁親王による揮毫。当時の商家が再現された館内入り口には、醸造関係の資料も展示されている。

千葉県流山市流山6丁目670番地の1　TEL.04-7150-5750

【三澤敏博】主に幕末維新のグルメに関する取材・執筆を行う。著書に『幕末維新 銅像になった人、ならなかった人(交通新聞社)』、『東京「幕末」読み歩き(心交社)』など。

●『江戸東京幕末維新グルメ(竹書房)』発売中
●『越後新潟幕末維新グルメ物語(FTプラニングハウス)』本年発売予定

本企画では、千葉県内の幕末維新グルメ情報を募集しています。幕末維新の人物が食べた料理、創業に関わっていた飲食店など、情報をお持ちの方は編集部までご連絡ください。

◎取材協力:株式会社グリーンダイナミクス