房総千葉 幕末維新グルメ

Bakumatsu Ishin Gourmet In Boso Chiba

【第一回】

勝海舟らを支えた濱口梧陵（はまぐちごりょう）のヤマサ醤油

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

幕末維新の要人と交流したヤマサ醤油七代・濱口梧陵

日本を代表する醤油メーカー「ヤマサ醤油」の創業は江戸幕府誕生より約四〇年後の正保二（一六四五）年まで遡る。醤油の発祥地・紀州和歌山に生まれた初代・濱口儀兵衛が銚子に醤油業を出店し、その歴史は幕を開けた。

醤油造りに適した銚子の気候に加え、江戸への交通の便の良さ、さらに付近には原料となる大豆と小麦が豊富であったことから商売は順調に進み、大都市・江戸の食を支える存在へと成長していった。

やがて幕末。ペリーが来航した嘉永六（一八五三）年に七代目へ就任したのが濱口梧陵である。

幼少期より文武に秀でた梧陵は佐久間象山に学び、蘭学にも通じた一方で、異国船の来航が頻発する世情を憂いて、国防のため故郷・紀州広村に「崇義団」を結成した。ただし、梧陵は偏狭な攘夷論者ではなく、積極的な開港交易を提唱し、自身も外国へ渡ることを切望していた。

当時の世情混乱は黒船にとどまらない。梧陵が七代目に就任した翌年には「安政の大地震」が日本中を襲った。東海地震に続き南海地震が発生。この時、紀州広村に戻っていた梧陵はこれに遭遇する。大津波を予見した梧陵は、村民の避難に奔走し、田圃に積んであった収穫されたばかりの稲むらに火を投じて、漂流者らに安全な場所を示した。この逸話は「稲むらの火」として広く海外にも知られている。

その後も、津波で被災した村民のため、救援家屋の建設や大防波堤の設置など、大きく社会福祉活動に貢献していった。

勝海舟を支え、幕末の医療発展にも貢献

梧陵の社会貢献は医療にまで及ぶ。当時、日本を脅威にさらしていたのは天然痘やコレラなどの感染症だ。梧陵は懇意であった銚子の蘭学医・三宅艮斎や佐倉順天堂の佐藤泰然らに協力し、江戸に設置された種痘所が火災で焼失した際には、三〇〇両を寄付した。さらに図書や機械類の購入費として四〇〇両をも追加で寄付している。

同じく銚子の蘭学医・関寛斎にも支援を惜しまず、江戸の種痘所でコレラの予防法を学ばせて、銚子をコレラの手から守った。そして寛斎を長崎のポンペのもとに留学させるなど、その育成にも尽力したのだった。

濱口梧陵

勝海舟

梧陵が支援した人物で最も有名なのが勝海舟だ。当時、未だ貧乏書生だった海舟を金銭面で支えたのみならず、その優れた見識で、両者は強く結びついた。事実、海舟が渡米する際には、梧陵を同道するよう誘っている。だが諸事情が重なりこの渡米は叶わなかった。

幕府に最上醤油と認められたヤマサ醤油

もちろん商売の方もおろそかにはしていない。元治元（一八六四）年には幕府より最上醤油の称号を得ている。現在でもヤマサ醤油のロゴマークには、右肩に「上」の字があるが、これはその時の証しである。

紀州藩はこのような優れた梧陵に対し、商人の身分でありながら、勘定奉行に異例の抜擢をしている。

そして維新後。明治四（一八七一）年には大久保利通の要請により、初代駅逓頭にも就任した。つまり初代郵政大臣である。その後は和歌山県初代県議会議長にも選任された。

やがて明治十七（一八八四）年、梧陵は長年の夢であった欧米視察に旅立った。この時、梧陵六十五歳。ニューヨークからは親しく交流していた福沢諭吉に、その感想の手紙を送っている。

しかし翌年、ニューヨークの地で梧陵は病没した。横浜に帰国した梧陵の遺体は勝海舟や福沢諭吉に迎えられ、その後、海舟による撰文の功績碑が建立された。

現在に続くヤマサ醤油の精神

以後、明治の世となってからもヤマサ醤油は絶大なる人気を誇った。文明開化の当時、日本初の国産ソースである「ミカドソース」を作ったのも八代、梧荘だ。

また明治二十六（一八九三）年に十代を継いだ梧洞は「醤油王」と謳われるほどにヤマサ醤油を盛り上げ、二年後には関東初の宮内省御用達にも選ばれた。

そんなヤマサ醤油が現在でも愛され続けている秘密の一つが、創業時から受け継がれてきた独自のこうじ菌「ヤマサ菌」である。この「ヤマサ菌」による伝統の味に加えて、有機栽培の丸大豆を原料にした醤油をいち早く取り入れるなどの、新しいことへのチャレンジ精神が現在のヤマサ醤油を支えている。近年では鮮度が約半年間も、そのままに保つことが可能なパッケージも採用して、大きな評判を得ている。

実はヤマサ醤油は、醤油醸造業以外の分野でも大きな発展を見せている。昭和三十二年に醤油づくりの製造技術を活かして、鰹節の味のイノシン酸、シイタケの味のグアニル酸を主成分とした、うま味調味料の製品化に成功。以来、現在では医薬や化成品、診断薬の分野まで業務が拡大している。その精神は、かつて幕末の医療充実に尽力した梧陵の面影をも感じさせるようだ。

普段、何気なく食卓に置かれているヤマサ醤油。その背景には幕末維新の混乱期、家業を発展させながらも、ひたすらに社会貢献に尽力した濱口梧陵という人物がいた。明治維新百五十年の本年。そんなことを考えながら、改めてヤマサ醤油を味わってみると、慣れ親しんだその味の奥に、感慨深い想いがこみ上げてくる。

醤油からつゆまで、もはや我々の食生活に欠かすことのできない様々なヤマサ醤油の商品。銚子の「しょうゆ味わい体験館」では、旨み成分が一般的な醤油の1.5倍以上という「ソヤノワール」や「醤油まんじゅう」、「稲村の火パッケージ」の「鮮度の一滴」などが販売されている。

昔の看板には「宮内庁御用達」の文字も

明治33年のパリ万博で受賞した際のメダル

銚子の工場では見学ツアー（要予約・無料）が開催されており、ヤマサ醤油の歴史や醤油醸造の工程を楽しく学ぶことができる。見学後は「しょうゆ味わい体験館」で昔の史料などを見学。絶品の「しょうゆソフトクリーム」を味わうこともできる。また売店では、限定商品も数多く取り揃えられている。

ヤマサ醤油工場見学 予約申込先
TEL.0479-22-9809　受付時間 8:30〜16:50（年末年始を除く）

【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）』 今秋発売

◎写真提供:ヤマサ醤油株式会社（濱口梧陵肖像・看板・メダル）

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。