房総に生きる紀州・印南町の鰹節

紀伊・房総

くろしお物語 ◇25◇

絵と文・熱田親憙　題字・熱田秦華

千葉県いすみ市の出身の私にとって刺身は鰹（かつお）であり、お雑煮のだし汁のベースは鰹節である。子供のころからお正月の三が日は鰹節を削るのは私の仕事だったので、親しみのある食品で、当然地元産と思っていた。

鰹節が紀州産であることを知ったのは、今から10年ほど前、和歌山県日高町の中央公民館で、印南町文化協会会長・坂下緋美さんによる講演会「鰹節の発祥地・伊南漁民三人衆の偉業と足跡」に出席した時であった。三人衆とは、江戸前期に鰹節の製法を完成させた角屋甚太郎親子▽江戸中期、枕崎（鹿児島県）に鰹節製造を伝えた森弥兵衛▽江戸後期に西伊豆（静岡県）と南房総（千葉県）に鰹節製造を伝えた印南与市である。早速、与市の眠る南房総市千倉町南朝夷を訪ねた。

漁民の組織超えた寛大さ

まず与市のお墓のある東仙寺（千倉町南朝夷）へ。奇麗に手入れされている渡辺家先祖代々の墓の一角に、赤御影石の与市の墓石が並んでいた。当地では土佐与市と呼ばれ、幸せなことに、千倉の網元・渡辺久右衛門に厚遇された。今は南房総市の指定史跡となっており、訪ねる人も多い。

与市は1758（宝暦8）年、日高郡印南村に生まれ、鰹節の土佐節製法を学んだ。30歳のころ東国にイワシと鰹のよく獲れる漁場があることを聞き、黒潮の流れに任せて漁場を転々としながら千倉へたどり着いた。

当地の南朝夷村の網元・渡辺久右衛門の温かい人情に触れた与市は秘法の「燻（くん）乾（かん）法」を伝授した。文化・文政年間には千倉の鰹節が房州一円に広まった。鰹節は高たんぱく質で味覚にコクがあり、健康にも良いことが分かり、房州の人に支持されたものと思われる。1829（文政12）年に57歳で没した。与市を語る中鳥山住吉寺の頌徳碑によると「一人の職人に過ぎないが、その志は博大な人物」「紀州の掟ではこの改良鰹節製造の秘法を他国に漏らしたら帰国不可であったが、彼は天下に広く公開しようとした」ことがなんとか読み取れた。こんな与市の生き方に感動した明治の人々は彼の徳をたたえ、地場産業の振興と豊かさに感謝し、95（明治28）年に碑を建立した。

自由競争で生きる今日の企業や団体は、パテントを含む個人情報の保持に懸命だが、トップは与市のような組織を越えた巨視的な寛大さをもたないと、社会の変革は起こらないのではないかと思いつつ、碑を後にした。与市を含む印南漁民三人衆の活躍があったればこそ、今日の日本人の食文化のベースができたといえよう。