

「廣屋 三百年を駆ける～資料が物語る江戸の間屋～」より構成、着色

ヤマサ醤油 銚子に進出

絵と文・熱田親憲 題字・熱田泰華

紀伊・房総

くろしお物語

◇30◇

鎌倉時代、紀伊国の興国寺の僧であった法燈国師が入宋時に学んだ金山寺味噌の製法を

湯浅の村民に教えたと、仕込みを間違えて偶然出来上がったのが「たまり醤油」に

似たしょうゆの原型だった。江戸時代に入って間もなく、下総銚子の豪農・田中玄蕃が摂津西宮の酒造家の勧めで、

1645(正保2)年、広村(有田郡広川町)の浜口儀兵衛(初代吉備門忠豊の次子)

が銚子に渡り、ヤマサ醤油を創業。以降、西浜口家として引き継がれていった。その動機は銚子・外山港を築

江戸の味



全図(江戸前光景)



江戸前光景



手まがりの(はな)き屋(資料提供)



江戸前(「寛政」とかかれた頃の廣屋。『全図富貴時古録』より。『東京都市中央部管轄所画』)

「日本の味」の基礎に

て大成功した紀州漁民・崎山次郎右衛門に刺

屋台、天ぷら屋台、そば屋、団子屋、ウナギのかば焼き屋などが繁盛していった。濃口し

と、東浜口家の第十二代吉右衛門編さんの株式会社広屋社史「廣屋

屋、なかでも店請問屋のマーケティングは素

三百年を駆ける」に書かれている。私が思

うに、銚子の漁場と漁港人口に、遠くは江戸の消費都市に将来性を

感じていたのである。その後、田中玄蕃は甘辛い濃い味を好む江戸町人に合わせて試行

誤りの末、濃口しょうゆの醸造法を確立した。それまでは大豆だけのこうじの関西の淡口が主であったが、濃口は蒸した大豆に炒った小麦を混ぜてこうじにし、発酵、熟成に時間をかけた濃厚なしょうゆである。1770年ごろには濃口が淡口をしのご勢いで好まれた。この陰には東浜口家の第三代吉右衛門正勝の江戸・

実体を発見し、業界の指導的立場に成長していった。銚子産醤油の隆盛は、江戸の人口増加による食スタイルの変化によるところが大きい。名物になった草加せんべい、毎日好んで食べる納豆や豆腐、江戸前のつくた煮と刺し身しょうゆ。これらすべて濃口しょうゆが用いられた。外食では、会席料理店、すし