

「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

似たようなゆの原型だった。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、関東最古のしょうゆ業を始めた。銚子は温暖多湿のため、こうじ菌

江戸の味



全長(江戸間屋図説)



手を動かす(はなまる屋)の図説



江戸が「東京」となった頃の風景。『全長(江戸間屋図説)』より。『東京市史(中央図書館所蔵)』

「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されたことによる。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「廣屋三百年を駆ける」に書かれている。私が思

1864(元治元)

年、ヤマサ醤油(廣屋)が日下田醤油(田中玄蕃)共々、幕府より最上醤油の称号を得た。銚子産しょうゆの隆盛を背景に銚子商業組合設立(95(明治28)年、ヤマサ醤油は宮内省ご用達に選ばれた。その

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

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