



兵庫県龍野市（現・たつの市）は醤油の町として知られている。私はその隣り町、姫路市の生まれ育ちである。龍野に親戚がいて、幼いころ、よく遊びにいった。小さな山裾に醤油蔵と酒蔵が入りまじって並んでいた。同じような白壁に黒板だが、醤油蔵はすぐにわかった。ブーンと醤油に特有の匂いがただよってくる。そつとのぞきこむと、赤黒い大きな桶が並んでいて、ズツクの前掛けや肩当てをした人が、樽をかっついて出入りしていた。建物全体にしめっぽい匂いがよどんでいた。遊び友達は、仲間に「奈良漬」とよばれていた。家が造り酒屋で、酒粕さけかすの匂いがしたからだ。醤油づくりの家の女の子がいて、こちらは「お煮しめ」だった。

運輸が水路から陸路にかわって以来、船の姿が消え、もの静かな水の帯になった。

その二つ先が野田市駅。江戸川べりにあって「醤油の町野田」がキャッチフレーズだ。遠い昔の「奈良漬エーとお煮しめエー」がよみがえった。弱々しい冬日のなかを、「もひとつ煮しめてお茶漬エー」。鼻歌がわりにプラプラ歩き出した。

下総野田に醤油産業がいつごろ始まったのか。正確なところはわからないが、永祿年間（二五八―七〇）に飯田市郎兵衛なる者が溜醤油なまけをつくったのが始まりとされている。江戸時代になって高梨家、茂木家など、つぎつぎと醤油醸造元が誕生した。風土が合っていたからだろう。醤油は小麦と大豆からできるが、広大な関東平野が控えている。もろみになるときは大量の塩を必要とするが、利根川、江戸川の水運がはこんでくる。それは大消費地江戸への直通便でもあって、川つペりの町に醤油づくりのための条件がととのっていた。野田が同じ関東の醤油の町である銚子とちがうのは、業者がまず醸造組合をつくり、さらに大正期に同業八家が合同して野田醤油株式会社をこしらえたことだろう。八つの商標のうちから選ぶとったのが亀甲萬。亀

「奈良漬エーとお煮しめエー、もひとつ煮しめてお茶漬エー」

大声ではやし立てた。播州龍野醤油は淡口うすくちで、業界大手のヒガシマル醤油は宣伝に漫才のギャグを使っていた。

「おまえはヒガシマルや」

「なんでや？」

「頭がウスクチやがな」

JR柏駅で東武野田線に乗り換え。沿線に大学があるらしく、乗客の大半は若い人だ。運河駅でいっせいに下車。明治半ばに利根川と江戸川を結ぶ運河がつくられ、荷を満載した船が、たえまなく往き来していた。

の甲羅に萬の一字をしよわせて、めでためでの二重丸だ。現在はカタカナでキッコーマン。

なぜ八家が合同したのか？ 駅に近い工場に「キッコーマンもの知り館」（入場無料・要時間予約）が併設されていて、醤油づくりの工程が映像や展示で示している。見てまわっておおそわかったが、醸造はむろん麴こうじがもとになる。麴のなかに醗酵菌、つまりカビが含まれている。カビにはおそろしく沢山の種類があって、醤油を醸すのにピッタリのもあれば、かえって有害な菌もある。つまりカビの育て方ひとつで醤油の風味がかわる。各醸造元はそれを一子相伝と称して絶対の秘密にしていた。とうぜん風味にバラつきができて、野田醤油といっても味ぐあいが一ではない。

もろみは醗酵させるのに一年かかる。もし仕込みから压榨までを協同の工場であれば、「生揚げなまあげ」とよばれる醤油のもとを一括して管理できるし、一定した独自の味つけ、年中きれめない工程を実現できる。知恵者がいて、一子相伝のガンコ者を説得したのだろう。野田の醤油は濃口こいこうであって、「頭がウスクチ」はなかつたわけだ。

ひとり合点で納得して、西に向かった。野田の旧市