

食事を支える道具たち～民具にみる「さしすせそ」展より

館蔵資料にみる富士地域の調味料づくりの様相

井上 卓哉 (当館学芸員)

はじめに

料理の味付けの順番をしめした「さしすせそ」という言葉があります。この言葉は一般的に、砂糖・塩・酢・醤油(せうゆ)・味噌の五種の調味料を意味していますが、これらの多くは、大規模な工場での生産が中心となっています。しかし、当館にこれまで寄贈されてきた多くの資料の中には、かつてこれら調味料が地域の中の小規模な生産所や家庭内で作られていたことをうかがわせる数々の民具類が含まれています。

ここでは、それらの民具類の一部をご紹介します、富士地域周辺における調味料づくりの様子をご紹介します。

「さ」～砂糖

砂糖の原料のひとつであるサトウキビの現在の栽培地は、沖縄県と鹿児島県に集中しており、サトウキビから作る砂糖の生産もそれらの地域が中心となっています。それ以外の地域では、和三盆糖の産地である徳島県、香川県など一部地域での栽培・生産に限定されています。

しかし、戦中・戦後の物資が不足した時代、砂糖は政府の統制品となりました。各家庭には、「家庭用砂糖購入登録原票」という名のチケットの綴りが配布され、このチケットと引き換えでなければ砂糖を購入することができなかつたのです。そのため、各家庭での砂糖の使用は、非常に限定されていました。こうした状況のもと、サトウキビの栽培が行える場所では、自家用の砂糖づくりが行われていました。



ユデガマとヒヤシカメ

や「ヒヤシカメ」(煮詰めた汁を冷やす瓶)といった製糖道具が当館に寄贈されています。

「し」～塩

塩は料理の味付けや食品の保存や加工に重要な役割を果たすと同時に、人間が生きていくために欠かすことのできない物質です。そのため、塩づくりの歴史は人類の誕生とともに発達したといわれています。

さて、日本においては、塩は海水から作られてきましたが、海水の塩分濃度は約3%であり、ただ海水を煮詰めるだけでは大量の塩をえることは困難です。日本における塩づくりは海水から濃い塩水を得る工程(さいかん)と、その濃い塩水を煮詰めて塩を得る工程(せんごう)という二つの工程を組み合わせた方法がとられました。

特に、静岡県では、明治時代の中ごろまで、蒲原から清水にかけての海岸において、人力で海から海水を運ぶという揚浜式の塩づくりが行われていました。海から運んだ海水は浜にまぎ、塩交じりの砂を集めてさらにその上から海水をかけると、濃い塩水を得ることが出来ます。そして、それを煮詰めると塩の完成となります。

この様子は、江戸時代に描かれた浮世絵からも伺い知ることができるほか、当館には、海水を汲んだ「シオクミオケ」や塩分濃度を測るための「ボーム計」といった製塩道具が寄贈されています。



東海道五十三次十六 蒲原
葛飾北斎画



五十三次 興津
歌川広重画

「す」～酢

富士地域で作られた酢に「善得酢」とよばれたものがあります。

この酢は、明治初年まで市内今泉に存在した東泉院という寺院で作られていたもので、その内容が当館所蔵の「東泉院由緒書」(明和4年)に記されています。

由緒書によると、東泉院の住職・快印(生年不明-1624)が、手製の酢・「善得酢」を作り、それを徳川家康の大坂在陣の際(大坂冬の陣もしくは夏の陣の際)に献上します。家康はこの酢の献上を喜び、東泉院に吉例として、毎年年初頭に献上するように命じます。

その後、何年か献上は続くこととなりますが、快雅(生年不明-1685)の代に、願いによって献上は免除となります。しかし、この善得酢は東泉院において絶えることがないように作り続けられていたと由緒書に記されています。

明治時代に入ると東泉院は廃寺となり、善得酢の製法も今は知ることができませんが、富士地域では歴史の中に名を残す酢が作られていたのです。

「せ」～醤油(せうゆ)づくり

当館に寄贈された資料の中には、「ショウユシボリ」とよばれる民具が多数あります。ショウユシボリは、蒸した大豆と炒った小麦、そして麴と食塩水を混ぜて発酵させた諸味を搾って生醤油を得るための道具です。

これらの資料は、市内の各家庭から寄贈いただいたもので、かつては各家庭において醤油が作られていたことを示しています。

現在では、家庭内における醤油づくりの風景はほとんど見られなくなりました。また、市内でいくつかある醤油屋でも、原料から醤油を生産するのではなく、市外の大きな工場で生産した生醤油を運び入れ、それに火を入れて殺菌しながら、味・香り・色を整えて生産するという方法が主流となっています。



ショウユシボリ

「そ」～味噌

自分の家で作った味噌を「うちの味噌が一番だ」といって自慢して食べたことから、自分で自分をほめることを意味する「手前みそ」という言葉が生まれたことからわかるように、かつてはほとんどの家庭で自家製の味噌が作られていました。

そのことを裏付けるように、当館には味噌の原料である大豆を煮る「カマ」や、大豆を炒るための「イリナベ」、味噌の発酵に不可欠な麴を作る際に使用される「モロバコ」、大豆と麴、塩を合わせたものを砕く「ダイズツブシ」、味噌を入れておく「ミソダル」といった、味噌作りにかかわる様々な道具が多数寄贈されています。

また、昭和初期の麴の取引を記録した資料(「麴貸売控帳」など・フジコウジ蔵)を見ると、非常に活発に麴が取引されており、当時は、味噌づくりに励む様子が日常的な風景であったことが想像されます。

おわりに

ここまで述べてきたように、当館で収蔵している資料の中には、富士地域周辺の調味料づくりの実態について知ることができるものが多く含まれています。そして、その多くが市民の方々から寄贈されたものです。

調味料づくりに限らず、多くの方々から寄贈された資料は、地域の暮らしや文化、歴史を知るための貴重な材料となるため、今後も積極的に資料の収集や整理、研究を行っていきたいと考えています。



調味料づくりに欠かせない桶づくりの道具