

天白醤油物語

千葉県市原市 奥津 真理

房総の名山清澄山を水源地として、市原市を貫流して東京湾に流れる養老川は、「ヨホロ（膝の屈側を意味する古語）川」が語源とも言われ、蛇行が多いのが有名であった。地理的に市の中央に位置する牛久と戸田の間、佐是さぜに昭和三六年、私は生まれた。佐是という住所であるが、上原に近く、家の下には養老川が流れていた。

私の生まれた家は醤油を造っていた。大正六年に「天白醤油」で商標登録もされているが、明治の初め頃、高祖父が養老川の流れるこの場所で醤油造りを始めた。この高祖父は、大正十二年九月一日の関東大震災で命を落とした。建てたばかりのこの家が潰れるはずはないと言って逃げなかったそうだ。この話を何度も聞かされていたので、昭和六二年の千葉県東方沖地震の時、実家にいた私は生まれて間もない子供を抱いて家を飛び出してしまった。飛び出した直後、瓦が落ちてきたので、青ざめてしまった。醤油造りにとって養老川はなくてはならないものだった。できた醤油は、創業当初は舟に載せ、五井の川岸まで運ばれ、五大力船に積み替えて東京に届けられていた。大正一四年に小湊鐵道が開通し、次第に鉄道やトラックによる輸送に切り替わる前まで、養老川の水運は盛んだったのだ。

また、当時各々の家で井戸を掘り使用していたが、わが家は高台にあったためか、地下水が少なかったたので、醤油の樽を洗ったり、醤油の仕込みの大豆を煮たり、大量に水が必要になる時に養老川から汲み上げられた水が使われていた。養老川の水は、今では想像もできないが、橋の上から鮎あやや山女が見えるくらいきれい澄んでいたという。

母屋の隣に、学校の体育館二つ分くらいの大きな醤油蔵があった。高い煙突もあった。醤油蔵に入ると直径2mくらいの大きな釜が二つあり、下に薪をくべるかまどがあった。創業時には四つ釜があったが、二つの釜は戦争で供出された。叔父だったのか、誰かが私にその釜は、石川五右衛門が茹でられた釜と同じだと言ったので、しばらく信じていた。そして、湯船につかっている時にふと、「石川五右衛門はあんな釜で茹でられて死んだのかな？ 最後まで息子を持ち上げていたらしいけれど、その息子も死んでしまったのかな？」と考えてしまった。釜は醤油蔵が壊された後、天水桶としてそのまま家に置かれている。夏になると金魚や川で釣った鮎を放していた。

醤油蔵の奥には、直径3m、高さ2m50cmくらいの大きな桶が二〇ほどあった。蔵は薄暗く、桶の色も醤油の醸造らしく黒光りしていた。使いこんだ桶には麹菌が張り付いていて醤油の熟成を助けるらしい。

脇に「むろ（室）」と呼ばれる教室くらいの発酵の部屋があった。土壁で覆われていて、いつも生温かく、なんとなく薄黄緑がかっていた。薄黄緑色の正体は麹菌だった。

諸味しよみをいれた麻の袋を絞り出す長方形の木の槽、瓶がいくつも並べられ、できた醤油を入れる部屋もあった。蔵とつながったところに、住み込みで働く人の部屋もあった。

醤油は、麦を炒ることから始まる。炒った麦は製粉機にかけ細かく砕いておく。大豆を釜で茹でる。煙突から煙と一緒に大豆を茹でる匂いも風に乗って近所に広がる。その匂いで、近所の人達がゆで汁をもらいに来たそうだ。ゆで汁は納豆と混ぜて「とうぞ（豆造）」になる。とうぞは、市原市の郷土料理として、学校給食でもとうぞを使った献立が出ることもある。

茹で上がった大豆は、麦と混ぜるのだが、量が多く熱いので大変な作業だ。冷めたところに今度は麹菌を均等に混ぜ合わせ、麹箱と呼んでいた30cm×1mくらいの長方形の浅い木の箱にのされ、むろに移される。麹箱は五百枚以上あり、十列五段の棚に並べる。むろは炭を燃やし、三〇度くらいの温度に保ち、発酵を待つ。均一に発酵させるためには、箱の場所を何度も変える必要がある、寝ないで作業する。発酵が終わるまで4日を要した。

十分発酵できた大豆と小麦は、塩水と混ぜ合わせて桶に移す。また釜を使い大量の塩水を造るのである。混ぜたものを「諸味」と呼び、桶の中で三年以上熟成される。

熟成されて茶褐色になった諸味は、麻袋にいれ、絞り出す大きな槽に均等にならべ、重ねられた後、重みをかけて、ゆっくりと絞り出す。子供だったけれど、生の醤油のいい香りがした。絞り出された醤油は熱処理をして、天白醤油のラベルが貼った瓶に詰めた。瓶の前は、樽に醤油を入れていた。使用した樽は、養老川

の水で洗い乾かし、何度も使った。大きな神社でお酒の樽がいくつも並べられているのを見るが、そんな感じだと父が教えてくれた。

できた醤油は、舟だけでなく、荷車でも姉崎や五井方面に運んだ。五井や姉崎方面は海苔屋が多く、そこで煎餅を作っていたので、醤油の需要があった。父が子供の頃には、荷車を引く馬もいたそうだ。醤油を絞ったかすが飼料となるので、豚も飼っていた。

昭和三〇年頃までは、地域の醤油屋が造った醤油の需要もあったようだが、ヤマサやキッコーマンなどの大手の醤油が小売店に出回り、手に入り安くなると、廃業するところも増えてきた。佐是にも三件の醤油屋があったが、最後まで頑張っていたのが天白醤油だった。また、昭和八年の千葉県醤油工業組合の名簿に四百軒以上あった醤油屋は、今はたった十三軒で、その中にはキッコーマン、ヤマサ、ヒゲタの大手三社も含まれている。

祖父は、仕込む量を減らしながらも、醤油を造っていたが、昭和四三年一二月三日、家の前の国道でトラックにはねられ亡くなった。寒い朝、小学校一年生だった私は、朝食を食べていた。現場に行くと祖父は、道路の脇で仰向けになり、「はあ、はあ、」と苦しそうに息をしていた。自転車で配達に行った帰りで、天白醤油の前掛けをしていた。私は学校に行かされたが、昼前に親戚の叔父が、私と兄を迎えに来てくれ、辰巳の労災病院まで連れて行ってくれた。霊安室にいる祖父と対面した。六三歳だった。昭和四三年は、市原市で交通災害共済制度がスタートした年で、最

初の死亡見舞金が支払われたのがこの事故だった。

祖父はお婿さんだった。生真面目で気難しい人という印象で、優しくされたことも思い出せない。仕事一筋と思っていた祖父に別の一面があった。

ほんのりと青田千里の夜明けかな 上総崩揚

祖父は、上総崩揚という俳号で、昭和五年全国俳句大会で最優秀賞をもらっていたのである。『ホトトギス』の会員でもあった。祖父の句からは、青々と田んぼが広がり、朝日が昇る佐是の景色が目につかび、いつも早起きして黙々と働いていた祖父を想うことができる。祖父の影響か父も俳句をたしなみ、白鳥紅星子という俳号で九一歳になる今も俳句を詠み、指導もしている。三年前、庭に祖父のその句碑を建てた。

主をなくした天白醤油は、もう新しく仕込むことはなかった。醤油を造るのは、小麦や大豆、塩を買うために最初にお金がかかり、回収できるのは三年後なのだ。醤油屋は、金持ちでなければやっていけない商売だ。父は、醤油屋を継がずに、中学校の教員になっていた。

しかし、仕込んだ諸味は残っており、それらの管理や販売は父の仕事となった。父を助けてくれたのが、「寛どん」と呼ばれていた昔から住み込んで働いているお爺さんだった。寛どんは大塚寛四郎という名前で、身寄りがなかったので、ずっと蔵の脇の部屋で暮らしていた。食事やお風呂は、私たち家族と一緒に暮らしていた。一緒に食卓を囲み、テレビを見て、醤油蔵の自分の部屋に戻って寝るという生活を続けていた。家族のように大事にしていたが、

友達が寛どんのことを、私のおじいちゃんと勘違いした時は、なぜか腹が立って、すぐに否定した。

寛どんは、明治三〇年、皆吉で生まれたが、寛どんの家族は寛どんが十歳の頃全員結核で死んでしまった。一人になった寛どんは、東京の木挽町で炭や米の商売をしていた祖父の伯父に引き取られた。東京でしばらく働いていたが、近代化で炭の需要がなくなると、寛どんの仕事もなくなり、うちの醤油屋で働くことになった。一生独身だった。醤油屋の仕事がなくなった後は、家の周りの草取りや掃除などの雑用をしていた。寛どんは、昭和五年私が大学生の時、貸家の雨どいの掃除をしていて、脚立から落ちて亡くなった。脳梗塞で脚立から落ちたのか、脚立から落ちて頭部を打ったのが原因で亡くなったのかはわからなかった。八十三歳だった。大病をわずらうこともなく、私たち家族に迷惑をかけることもなく、大往生と言えるのではないだろうか。身寄りのない寛どんだったけれど、お葬式には、うちの親戚や村の人たちがたくさん来てくれ、わが家のお墓の隣で眠っている。

明治、大正、昭和と激動の時代を生き、天白醤油の繁盛から終わりを見届けた祖母は、明治四四年に跡取り娘として生まれた。ハイカラだった祖母の父は、祖母にバイオリンを習わせ、和裁の女学校にも通わせた。祖母の元には、若い女性達が和裁を習いに来ていて、幼かった父たち子ども遊び相手にもなってもらっていた。父が中学校の教師になって三和中学校に赴任した時、その女性達の何人かが生徒の母親になっており、「たあちゃん」と呼ばれて恥ずかしかったと父が嬉しそうに語っていた。

祖母は、私にとって只々優しい、働きの者のおばあちゃんだった。跡取り娘だからといって威張ることも、寛げんに横柄な態度を取ることもなかった。むしろ気の強い母に遠慮していたところもあった。迷惑ばかりかけていたので、もっと長生きしてほしいと思っていたのに、私が就職して二年目、昭和六〇年に白血病で亡くなった。七五歳だった。亡くなる前の年、祖母を東京デイズニerlandに連れて行ったら、祖母はとても喜んで「冥途の土産になった」なんて冗談を言っていたが、冗談でなくなってしまった。

祖母のお葬式は、醤油蔵を壊し、その跡地に新築した家で行った。祖母が亡くなった七月一日の夜、嵐の中家へ戻ってきた。父が、会葬のあいさつで、「亡くなった晩の嵐のような明治、大正、昭和と激動の時代を生きてきた」と言っていたが、本当にそう思う。ただ、時代の流れだけでなく、祖母にもたくさん苦難があった。昭和一〇年に長女を四歳で伝染病が原因で亡くしている。父は次男で、長男の伯父は家を出てしまった。当時、跡取り息子は別格に大事にされていたから、伯父が家を出ることは一大事だったはずだ。祖母は許したのだろうか？ 祖父が亡くなった時、不安はなかったのか？ 醤油蔵を壊すとき、何を思ったのだろうか？ もう聞くことはできない。

祖母とは、5月の連休頃になると、川を渡って向こう岸にわらび採りに行った。行きは上原で舟を持っている人に渡してもらい、帰りは浅い場所を探しながら川を渡るのだ。下草が刈られた山は、太陽の光と新緑の葉が風にそよぎ、妖精が住む北欧の森のようだった。時々うぐいすが鳴くだけで、静かだった。

祖母が、バイオリンを弾き、裁縫を教えていた話は最近になって父から聞いた。それまでそんなことは考えたこともなかった。祖母は儒教の三従の教えに従い、家や家族のために生きてきたような人だと思っていたが、青春やはつらつとした時代があったのである。

祖母に手を取ってもらい、恐る恐る渡った川は、今はもう流れていない。川のあった場所は荒れた竹やぶになってしまった。三〇年前までは、家の脇に車が一台通れるくらいの道があり、急な土手を下っていくと川が流れていた。「川は朝日の光にかがやき……」これは南総中学校の校歌の出だしの歌詞であるが、川は朝日があたるとキラキラと輝いていた。小学校の低学年頃までは川で遊んでいたが、ある時から川で遊ぶことを禁じられた。

たぶん昭和四五年七月の集中豪雨の後から川で遊んではいけないことになったのだと思う。私は小学三年生だった。雨の勢いが強く、学校が早帰りとなった。父も仕事を切り上げて早く帰っていた。大雨をいいことに池の掃除をしていた。川はどんどん水量を増して、濁流となっているのに、のんきなもんだと子供心に思ったが、うちは高台にあるから浸水しないと考えていたそうだ。農協に勤めていた母は、慰安旅行で大阪万博に行っていて不在だった。その日の夕方に帰ってくるようになっていたのだが、山木の白船山荘に泊まって豪雨がおさまるのを待っていた。雨は止まず、水は茶色く濁って、倒木やなんと豚も流れて来た。養老川は、蛇行が多いのが特徴であるが、家はその蛇行の途中にあった。川の水量が増え、とうとう向こう岸が水につかってしまったときは大

きな湖に見えた。私は、脳や心臓の血管にできたポリープが破裂した画像を見るとこの時の光景が思い出される。これ以上雨が多く降れば、わが家に浸水してしまう。道に川の水が少し押し寄せたそのすれすれで雨は止んだ。

近くでは浸水した家もあり、浸水した家の子供には救援物資の文房具などが届けられていた。この集中豪雨で市原市内は、家屋の浸水、田畑の流出、死者4名行方不明1名など大きな被害が出た。田淵にある母の実家の田んぼが流され、米は作れなくなった。

その後も時々大雨は降るが、あの時のような光景を見ることはなかった。平成元年8月の集中豪雨で養老川が再度氾濫したため、蛇行する川をショートカットする工事が行われたのである。川の流れがせき止められ、川の水もなくなり、窪んだ場所は埋め立てられた。

天白醤油の廃業とともに、川の流れもなくなった。醤油蔵も取り壊され、醤油屋だった面影はまったくない。ただ一人、当時のことを覚えている父も今年九一歳になった。

風鈴に星からの風届けけり 白鳥紅星子

紅星子は、夏の星座さそり座のアンタレスのことである。子供の頃、父から星座や星の名前を教わった。ゴルフ場の明かりもなく、晴れた夜は満点の星が見えた。高い煙突の上では、梟が「ぼろきてほうこう」と啼いていた。