

方々歩いて旅すればいろいろな出会いと発見がある。

見て聞いて歩いたまちの旅日記。

まちを歩く

「町並み保存」に動き始めている自治体があるういとの情報が入った。メールの見出しには「重要伝統的建造物群保存地区選定に関する情報」と書いてあり、対象物件の所在と特徴を説明した内容になっている。完成後の案内であれば「そのうち……チャンスがあれば」だが、準備の段階であるということは、修復前の姿が見ることができる。「よし！ 行くぞ！」とばかり飛び出した。

和歌山県有田郡湯浅町。平安末期、当地の豪族

「湯浅」伝統の味噌造りと町並みを守り続ける

和歌山県有田郡湯浅町

文・写真＝岡部知子

であつた湯浅氏が山手に築城したのが湯浅の地名に由来する。昔は入り江が深く入りこみ、遠浅が続いたその先に町があつたのだという。熊野街道の宿場町として賑わつた時代もあるが、江戸時代における商業を支えた「ゆあさあきんどう」の存在がこの町の最盛を築いた。その筆頭にあげられるのが「紀伊國屋文左衛門」である。



▲「一途」を通す大田庄輔五代目当主

生誕したかは今でも分

かるでない。

湯浅の町を訪れたその日は雨だった。事前の調べで古い町屋・史跡のある範囲が北町・中町・浜町・鍛冶屋町・蔵町・道町であることは知っていたが、外は雨……。中途半端に降る雨が、傘を買おうとする私の意思を奪ってしまう。通りの建造物の軒下を少しだけ高齢の忍者は前進した。古い町並みがあるとすればこの方角！ と勝手に決め込んでヒヨイヒヨイと渡つて行つた。潮の香りに混ざつて「麺」の匂いがしてきた。はじめは

「酒！」と思ったが、残念ながらそれとは違つた。だんだんと匂いが濃くなつたころ、これは「醤油だ！」とわかつた。年期を重ねた木造の醤油工場が細い路地の左側に建ち、その路地の両脇には結構古い構えの家並みが連なつていて。「正解、大正解！」目的地にダイレクトで到達したことを心中で自画自賛……。いいスタートである。

雨宿りを兼ねてどこでもいいやと飛び込んだお店は、醤油屋さんではなく「味噌屋さん」であった。店番をしていた女性と世間話しながら雨が降り止むのを待つた。しばらくして、外が霧雨になつたところで外に出た。古い家屋の多くは「切妻造り・本瓦葺き」であり、特に大正期の風情を残す家屋には、一階部分が「出格子」・「桟瓦葺きの庇」・「黒漆喰の壁」が目に付く。軒下には幕板が張られ、霧・雨の進入を防ぐ造りになつていて。江戸期の主流であった「虫籠窓」。明治を思わず



▲黒漆喰・三種窓が見られる町並み



▲風情を残す「甚風呂」



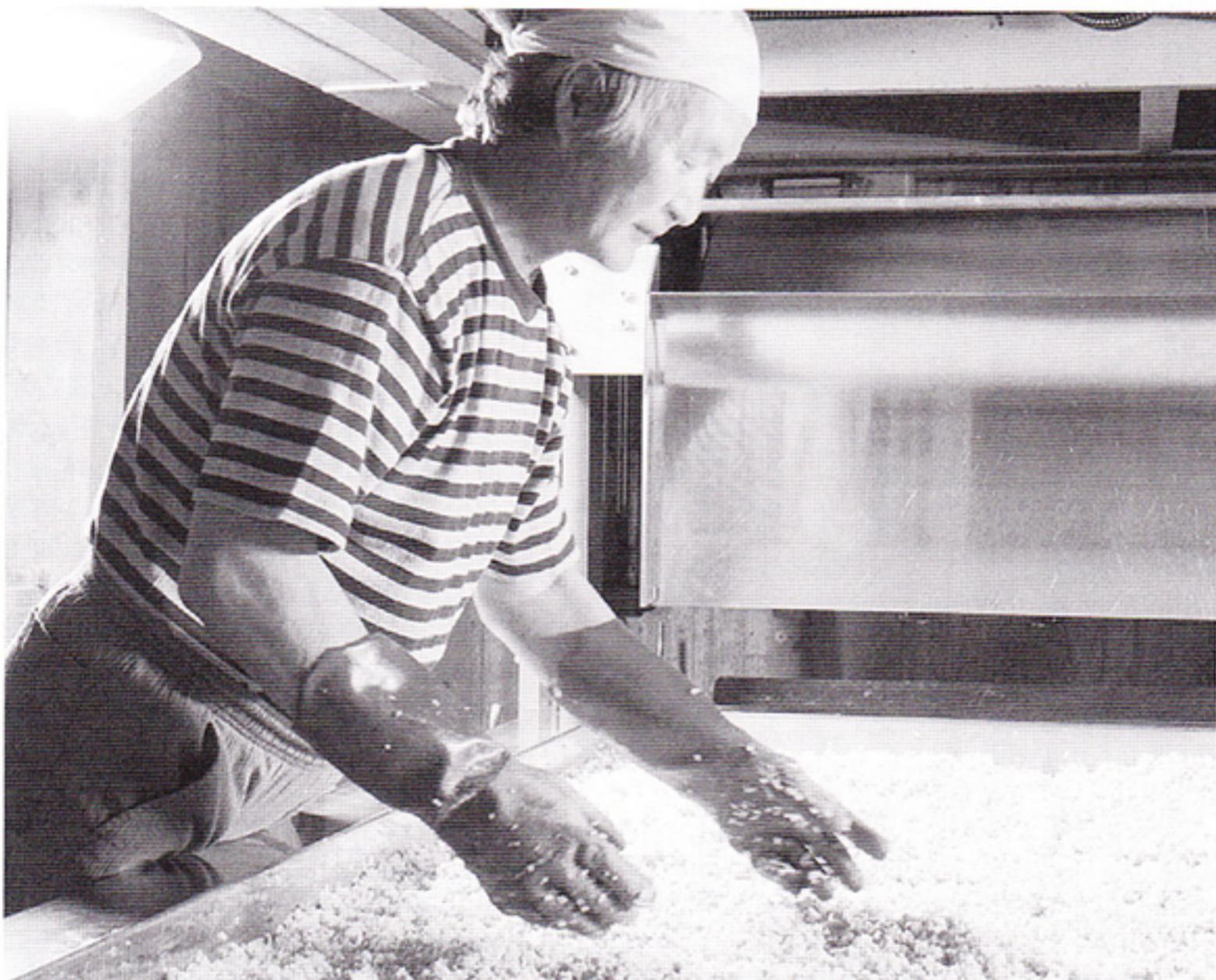
▲「帳場」泣き笑いの歴史はここにある



▲140年以上続く大田商店



▲「市民ギャラリー」は大田さんの提供



▲蒸す前には麺をまんべんなく混ぜる緊張のとき

た男性が「見ますか?」と声をかけてくれた。「改修工事中で、見られる状態ではないけど……もし良かつたら鍵を借りてきますけどお」と親切に言つてくれたのである。しばらくすると役場の女性職員さんが鍵を持って駆けつけてくれた。中に入るとまさに工事中。思つたより傷みは進んでいる。要の梁は差し替えられ、床板を張る直前であるのが見て取れる。タイル張りの浴槽は従前のようにされているが、このままの姿を残してほしいうと思うほど懐かしいものを感じてしまう。話を聞いて行くうちに分かったのだが、この男性は先ほど雨宿りをした「味噌屋」のご主人であった。大田庄輔さん(62)という五代目大田久助商店の当主だったのである。「先ほどお店でお世話になつたんですけど……立派なお宅ですね」と大田さんは即、「来ますか?」と誘つてくれたのだ。

140年経つた建物は住居と作業場が連なっている。多少今風に改築されてしまいが、基本的なフレーム部分の素材は生かされている。作業場の梁・柱は立派に役目を果たし、「麺」の衣で覆われている。やはり1階は木格子、2階は虫籠窓になっていた。玄関を入れると右側は土間になつておりそこに商品を並べた陳列ケー

と変化。時代の移り変わりが楽しめる。新材の家屋も混在するなかにあつてもこここの景観は、実にいい感じのバランスで保たれている。雨に濡れた「瓦」や「木」が格別な情緒をかもしだしている。「甚風呂」と書いてある木札を見つけた。角地に建つている銭湯の名称であるのがわかる。大正後期から昭和初期と思われる建物で、なかなかおしゃれな雰囲気を出しているのだ。近寄つて見るが閉鎖中。そうなると余計に見たくなる。周りをウロウロしていると、傍の菜園で畑仕事をしている

た男性が「見ますか?」と声をかけてくれた。「改修工事中で、見られる状態ではないけど……もし良かつたら鍵を借りてきますけどお」と親切に言つてくれたのである。しばらくすると役場の女性職員さんが鍵を持って駆けつけてくれた。中に入るとまさに工事中。思つたより傷みは進んでいる。要の梁は差し替えられ、床板を張る直前であるのが見て取れる。タイル張りの浴槽は従前のようにされているが、このままの姿を残してほしいうと思うほど懐かしいものを感じてしまう。話を聞いて行くうちに分かったのだが、この男性は先ほど雨宿りをした「味噌屋」のご主人であった。大田庄輔さん(62)という五代目大田久助商店の当主だったのである。「先ほどお店でお世話になつたんですけど……立派なお宅ですね」と大田さんは即、「来ますか?」と誘つてくれたのだ。

140年経つた建物は住居と作業場が連なっている。多少今風に改築されてしまいが、基本的なフレーム部分の素材は生かされている。作業場の梁・柱は立派に役目を果たし、「麺」の衣で覆われている。やはり1階は木格子、2階は虫籠窓になっていた。玄関を入れると右側は土間になつておりそこに商品を並べた陳列ケー

かい、入つて左側が帳場になつてている。その帳場には亡くなられた大田さんの母上が、いつでも座つておられたことを奥さんが語つてくれた。のれんをくぐつたところが住居になつていて、2階の部屋へはハシゴが架かり、昔は使用人の部屋であつたらしい。

「金山寺味噌」の由来を聞くことが出来た。約750年前、臨済宗の修行僧であつた法燈国師(覚心)は修行のため宋の國へ渡り、径山寺で入山修行。その間に径山寺味噌の製法を会得。帰国したのは紀伊由良。そこに西方寺(現興國寺)を建立し、その後40数年製法の伝授と普及に努めた。そのとき径山寺味噌は「金山時味噌」となった。この味噌は「舐め味噌」、通常の味噌汁の素材としては使用しない。大豆・米・麦・白瓜・丸茄子・シソ・生姜をさんごく三石分一度に蒸し、発酵状態の温度を3日間保持する。その後、樽に分けて重しをかけ数ヶ月寝かす。そのとき底に溜まつた液状の物が「湯浅醤油」の始まりだと説明してくれた。そして、大田さんは本場の「金山寺味噌」を実感するために南京の近くにある鎮江を訪れていた。「あちらでは、井戸水も枯れず昔ながらの製法で造っています。これですけど」とビンの容器に入つてある味噌を出してきた。黒く、ドロッとしたペースト状の味噌は、現在のそれとはかけはなれたものであった。

黙々と味噌造りに没頭し、「町興し」に奮闘しながらも、肩肘を張らない「匠」にお会いすることができた。世の移り変わりをジツ睨んでいるような大田さん。余暇には250のバイクにまたがり、全国の「城めぐり」をしているのだという。「外に出かけるのが苦手」という静かうな奥さん、神様の配慮に感謝! ですね。「五代目!」