

和歌山県有田郡湯浅町

いしずえ

古からの歴史を礎に 未来を目指す醤油発祥の地 和歌山県湯浅町

温暖な気候と豊かな海の恵み、
そして長い歴史が培った、
人々の大らかな気質。
紀伊半島の小さな町では、
ゆっくり独自のペースで
思いが継がれていく。

地域の底力

醤油は湯浅の町から 日本全国に広まった

和歌山県中北部、紀伊水道に面した湯浅町は、人口約一万三〇〇〇人の自治体だ。面積約二〇平方キロメートル、三方を山に囲まれた小さな町ではありながらも、かつてこの地で日本の食文化を大きく変えた出来事があった。国内はもちろん、今や海外にも広く知られる醤油の誕生だ。

その起源は、建長六年（一二五四）まで遡る。禅宗修行のために宋へ

渡っていた法燈国師覚心が、帰朝した際に、浙江省の径山興聖万寿禅寺で食べ、鎮江市金山の竜遊江寺で学んだ味噌の製法を持ち帰ったのだ。同じ紀伊半島は由良町に西方寺（現在は興国寺）を開いた

覚心は、醸造に適した水に恵まれる湯浅で再現を試みた。現在「金山寺味噌」と呼ばれる、なめ味噌だ。当時とほぼ変わらぬ製法を継いできた江戸時代から続く老舗「太田久助吟製」の三代目、太田庄輔氏にその製法について伺った。いわく、炒った大豆と裸麦に米麴（かつては麦麴）と塩を加え、ナスやウリなど夏野菜を刻んで加えて熟成させたものだという。

「夏場の暑さの中で発酵する金山寺味噌は、三〇日も過ぎれば全体に飴色になり、まろやかな旨味が生まれます。昔は、冬に備えての保存食品だったんです」

太田氏の造る「金山寺味噌」は材料を合わせて手作業で丁寧に攪拌するため、粒のまま残った米や大豆の食感が心地良い。噛めば、やわらかな甘みが口中にふくらむ。地元の人にとっては欠かせない、ご飯の友であり酒の肴だ。

「太田久助吟製」の太田庄輔氏は、代々受け継いだ建物で「金山寺味噌」を造り続ける。味噌を混ぜている太田氏の手が若々しいのは、発酵食品ゆえの働きか。



その「金山寺味噌」を仕込む際、桶に自然とたまった汁が美味であるといっしか広まり、それが醤油の原形となった。

金山寺味噌造りは三代だが、十一代続く太田家はもともと紀州藩の台所役人として醤油を醸造しており、湯浅へと移住した経緯がある。第二次世界大戦後の一時期、醤油の材料となる小麦の確保が困



右／「伝建地区」一角に建つ「太田久助吟製」は、江戸時代の面影がそのままに残る。上／仕込みから1カ月を過ぎて食べ頃を迎えた、飴色に輝く「金山寺味噌」。



難になったため、味噌造りにいわば先祖返りしたそうだ。「一カ月味噌を食うなどは、先代がよく言っていた言葉です。塩の味には角がありますが、一カ月を経ても甘くまろやかに変わってくる。味噌が発酵する時は慌てるな、ゆっくりせい、急ぐなど。このあたりは、昔からお醤油屋さんばかりでしょう。醸造に携わる人



上/写真の蔵へと続く店舗に加え、「角長」では醤油造りの歴史をたどる「醤油資料館」を運営。右/大豆を蒸す釜は、手間はかかるがやさしく火が入るため薪で焚く。

が大勢いたから、慌てるなよ、ゆっくり行けという人間性が自然と培われたんだと思います」

醤油造りを紀州藩が保護したこともあり、文化年間（一八〇四〜一八）に醤油造りは最盛期を迎え、この町に九二軒もの醤油蔵があった。湯浅の名と醤油の製造方法は全国各地に広まっていくが、維新後は藩の後ろ盾を失う。加えて大正時代、湯浅の醤油醸造家は他県の大手メーカーとの競争から淘汰が進み、また戦後の物資不足により廃業を余儀なくされた。



「角長」6代目の加納誠氏（中央）とその思いを継ぐ長男の加納恒儀氏（右）、加納氏の長女との結婚を機に東京から湯浅に移り住み、醤油造りを一から学んだという岡部隼人氏（左）。

今や、湯浅の醸造家はわずかに四軒を数えるだけ。そのひとつ、天保十二年（一八四一）創業の「角長」を継いだ六代目、代表取締役社長の加納誠氏は、湯浅は水に加えて醤油造りに適した風土にも恵まれていたと話す。

「醤油は、いろいろな微生物がせめぎ合いをして、自分の命を守りながら造り出すものです。その作用を発酵といいます。雨が多い湯浅は、菌が好む湿度の高い梅雨の時期がある。さらには、寒暖の差が激しい。自然醸成は、暑い夏を

上/「伝建地区」散策の際の要となる北町通り。下/いたるところで写真のような細い路地「小路小路」が見られるのが、湯浅の古い町並みの特徴のひとつ。



越さないと絶対にできないんです」

木桶で仕込み、自然の力に委ねて一年半かけて発酵、熟成させた「角長」の醤油は実にまろやか。旨味がありつつも主張しすぎず、さりげなく食材を引き立てる奥ゆかしさが感じられた。

その旨さはもちろんのこと、加納氏は「角長」が今に継がれてきた理由をこう振り返る。

「うちは、醤油醸造業しかやってこなかった。いろいろなことをやるなというのが家訓です。いいときも悪いときも、ずっと家業一本でやれど。ですから代々、醤油だけ一徹に造ってきたんですよ」

昔ながらの製法に加え、加納氏は天保十二年（一八四一）創業以来の仕込蔵をも守り続けている。というのも、建物の隅々にまで発酵に必要な「蔵つき酵母」が息づいているからだ。実際、かつて屋根の修理のために野地板を替えたところ、味が変わってしまったというのが興味深い。

やわらかな活動のなかで 守られる古い町並み

その「太田久助吟製」、「角長」が建つのは、かつて湯浅の町のメインストリートだった北町通りだ。一帯には歳月を経た建物が並び、二〇〇六年には、全国で初の醤油醸造の町として国の重要伝統的建造物群保存地区（略して「伝建地区」）に指定された。現在は東西約四〇〇メートル、南北約二八〇メー



湯浅伝建地区保存協議会会長の木下智之氏は、もとは醤油蔵だった建物に暮らす。平日はビジネスマンとして、週末は「伝建地区」のボランティアの一員として働く。

トルのエリアに約一八〇棟の伝統的な建物が並び、四〇〇人ほどが暮らしている。

白壁の土蔵や格子戸が続く町はきつちりとした碁盤目状ではなく、いたるところに「小路小路」と呼ばれる細い路地が潜む。好奇心にかられて足を踏み入れれば思わぬ発見もあり、探検さながらに散策を楽しめる。

その古い町並みを守る「湯浅伝建地区保存協議会」の木下智之会長によれば、現在、建物のメンテナンスには国、県、町から補助があり、合わせて年間四〇〇〇万円

の予算が計上されているという。

「屋根や壁、梁といった外観と構造体が対象で、修復には八割の費用が出るんです。八割という数字は全国的に見て珍しくありませんが、上限を設けているところがほとんど。湯浅ではそれを取り払ったんです」

とはいえ、資金は無尽蔵にあるわけではない。小規模な自治体ゆえ、町のサポートにも限界があり、保存に困難は生じていないのだろうか。そう問いかけると、木下氏は大らかな笑顔を見せた。

「一旦工事を途中でやめてまた再開するとなると、余計な費用がかかります。ですから、その年度で対応できない修復案件は、次の年度にまわすんです」

一度にすべてに手をつけるのではなく、必要なところから順繰り、年月をかけて確実に工事をこなしていく流れだ。

町づくりの活動の拠点は、嘉永年間（一八四八〜五三）以前に開業し、三〇年ほど前までは江戸時代の風呂がそのまま地域の人々の拠り所となっていた「甚風呂」。番台や浴槽などが往時の姿のまま残



路地奥に位置する「甚風呂」。往時は漁を終えた漁師が一度に訪れるのが習わし。右側、効率のいい立ち湯が設けられたのは、混雑を緩和させるための策だった。

る上、懐かしさを覚える調度品が展示された資料館にもなっている。展示品の修理をはじめ、町内の観光関連施設の運営は木下氏らボランティアが担う。

「皆さんからはよく、すごいことをやっているねなどとも言われるのですが、僕は単純に、何かおもしろいことはないかなと思っただけ。使命感だけでは続かないし、楽しくない。緩くていいと思うんですよ。大上段に構えるのではなく、自分たちが楽しんで取り組んだほうがいい」

条例により増築などが自由でできないため、当初、保存地区の指定には反対の声も聞かれたというが、町が変わるにつれ、住民の意

識にも変化が生じているようだ。

「住んでいる人にとってはありきたりの風景ではあっても、他所から訪れた人がこの街に価値を見だし、それを教えてくれる。そうすると、だんだんプライドが生まれてくるわけです。伝建というのは一〇〇年スパンの考え方だと思っっています。少しずつ変わるうちに、ここで育つ子どもたちが自分の町に誇りを持つてくれるといいですね」

木下氏の話のを伺いながら、金山寺味噌の太田氏の言葉を思い出す。

「慌てるな、ゆっくりせい」

発酵に培われてきた人々の気質が、町づくりにも表れていて、感慨深い思いにかられた。



湯浅町商工会事務局長として、町づくりの活性化に努めてきた谷中敬治氏。商家が多かったせいか、湯浅には主体性をもって動く自主独立の気風もあるという。

長期展望のもとに行われる町づくり

現在、重要伝統的建造物群保存地区は、「太田久助吟製」や「角長」「甚風呂」を巡る観光客が訪れる場所となっている。その数は年々増え、一五年ほど前は三〇万人だったのが、今や五〇万人も目前だ。その現状と課題を、湯浅町商工会事務局長谷中敬治氏にお聞きした。湯浅町の商工会は二〇〇六年にTMO(タウン・マネジメント・オー

ガニゼーション)の構想推進事業者として湯浅町から認定されて以降、法制度が変わった後も町づくりを担ってきた。

「町にぎわいを取り戻そうという事で、最初に立てた目標が、入込客数五〇万人でした。数字はほぼクリアしたものの、実はここ数年、にぎわいという面では足踏み状態が続いているんです」

五〇万人という数字は、観光客を相手とする事業者が新規創業でさる閾値しきい値と言われていた値だったが、事業者数は逆に減っているのが現状だ。

「二九八三年にこの商工会に赴任した当時、人口は一七七〇〇〇人、一二〇〇の事業所がありました。湯浅へ行けば何でもさうとうというくらい栄えていたのですが、人口は減り、事業所数は八〇〇を切っています」

今年になり、単に観光客を増やすのではなく、滞在性、滞留性を高める方向へと新たな舵を切った。そのひとつが、釣り堀なども備えた海の駅の建設。リアス式海岸の湯浅湾は年間を通じて豊かな漁場であり、以前は大阪からの釣り客



「伝建地区」のカフェ「いっぽく」と、主人の都築義敬氏。メニューには近隣の鮮魚店で購入した焼き魚等を持ち込めるご飯のセットがあり、町散策の楽しみが増す。

が多く訪れ、釣り宿もにぎわっていた。しかしながら、高速道路が進んだため、通過点になってしまった。いわば、往時の人の流れを取り戻そうというものだ。さらには、駅周辺の活性化も再検討されている。

「この一七年の間、町づくりの姿勢は全く変わっていません。町づくりのキーワードは、ネットワークづくりと歳月と事業の積み重ねです。長期にわたり行政から任せていただけているのは、ありがたいですね」

緩やかな時の流れのなか、町は少しずつ歩みを進めるが、見逃せ



ない大きな問題が世代交代だ。今、湯浅を出て行った若い世代の多くが戻ってこない。そう話すのは、「太田久助吟製」「角長」が並ぶ北町通りで九年前から喫茶「いっぽく」を営む都築義敬氏だ。三九歳になる都築氏は、一帯ではもっ



湯浅町長の上山章善氏は、2008年の就任以来2期目。湯浅湾は津波を呼び込むつくりになっており、今年5月にはその対策として司令塔である町役場を高台に移した。

とも若い経営者。「いっぶく」は伝建地区唯一のカフェだ。

「僕が店を始めるときに、この通りでの新規開業は約四〇年ぶりだと言われたんです。その後、自分の後を誰かが追いかけてくるだろうと思っていきましたが、動きはありませんでした」

その一番の障壁は、不動産。都築氏が店を構えたのは、実家の向かいにあたる建物だった。昔からの近所づきあいがあったため、賃借の交渉はスムーズに進んだものの、外部の人にとっては難しい状況だという。

「持ち家がほとんどで、不動産業があまり機能していないため、家

主さんと顔見知りではない限り、まず借りられないんです」

そんな状況に風穴を開けるきっかけになりそうなのが、町が中心となって立ち上げた空き家バンクだ。湯浅町長の上山章善氏がその背景を語ってくれた。

「空き家を登録してもらい、それを使って何かやりたいとの思いを持つ若い人にできるだけ移り住んでもらおうと、町、宅建協会、町内の民間団体が手を組みました」

行政サイドが田舎暮らしと空き家バンクを組み合わせた対策に取り組むのは、和歌山県内では初のことだ。

「同時に、この湯浅という町の名前をもっと売っていかないといけないと思っっているんです」

町の歴史を子どもたちの心に刻む

醤油発祥の地としての湯浅の名を知らしめようと、上山氏は国内外を積極的に歩いている。さらに、湯浅にはもうひとつ、一朝一夕では生まれない宝がある。実は、熊野古道が市街地を通る唯一の町なのだ。

かつて都の殿上人も歩いた、湯浅の街中を通る熊野古道。左の写真の道標に刻まれた「すぐ」という文字は、まっすぐを意味している。



平安時代の後期に端を発する熊野詣により、町は宿場町として栄えた。歌人としても知られる藤原定家が記した『後鳥羽上皇熊野御幸記』にも、湯浅の名が記されている。同様に紀伊水道の海路の拠点ともなり、商業都市として発展。紀州藩内ではかつて、和歌山城下に次ぐ人口だったという。

京都との縁も深い。「熊野古道は宮家の方々も歩かれましたが、その先達、案内人を務めたのが京都の聖護院の山伏だったそうなんです」

山伏たちが吉野から熊野へと抜ける修行をする際、湯浅に立ち寄り護摩をたいていたという記録も、聖護院には残る。

世界遺産に登録された醍醐寺の



金堂もまた、豊臣秀吉の時代に湯浅から移築されたものだ。

「そのご縁で醍醐寺の門主にお会いして記録を確認し、移築の日として記された五月三日を、町の記念日とする条例を制定したんです」

高山寺を復興させた明恵上人、杉田玄白による「解体新書」を出版した須原屋市兵衛ら、湯浅から世に出て名を成した人は少なくない。あの紀伊国屋文左衛門もまた、この湯浅の出身とも言われている。「湯浅はとにかく歴史が古く、逸話にも事欠かないのですが、なにごぶん文献が散逸しているため、今

1年前に上山氏が紀の川市の粉河寺から枝を持ち帰ったなかで根付いた唯一の「湯浅桜」は、新しい町役場の一角で大切に育てられている。



は精力的に調査を進めているところですよ」

古の頃から培われてきた歴史の象徴として上山氏の胸をよぎったのは、紀の川市にある、創建宝亀元年（七七〇）の粉河寺こかわでらに咲く「湯浅桜」と呼ばれる桜だ。

湯浅の歴史をひもとけば、平安時代から鎌倉時代にかけて紀北地方を治めた武将湯浅宗重にたどり着く。その父、藤原宗永が、「桜を粉河寺へ寄贈しなさい」と観音様に告げられた夢を見たという。粉河寺の「湯浅桜」は、その宗永が植えたとの逸話がある。

「湯浅の住民もその存在は知っていましたが、特に意識することもなく、これまで過こしてきたわけですから。そこで、歴史ある湯浅の象徴

として、この桜を里帰りさせてくれないかと管主にお願いしました」

二〇一四年に分けられた数本の枝を挿し木したところ、一本だけ根付いたと、上山氏は顔をほころばせる。

「歴史を手繰たぐっていくことで、子どもたちに町を誇りに思ってもらいたい。それが湯浅を大事にする思いや町の発展につながる。過去の遺産を未来へと継ぐために、そういう糸を紡ぐ必要があると思っています」

教育委員会にも働きかけ、その活動は積極的に進められてきた。例えば、小学校の京都への修学旅行の際、必ず聖護院に泊まるのもそのひとつだ。

上山氏が湯浅の人々について

語った言葉も印象深い。

「湯浅の人は親切だと、よく言われる」

湯浅は、人がいい。この町を歩くなかで、幾度となく聞いた言葉だ。地元の人に道を尋ねた際、その場所まで案内してくれるのは、ここでは決して珍しいことではないという。

黒潮が流れる海域に面した温暖な気候は、日々の生活に豊富な海の幸をもたらし、醤油や金山寺味噌の発酵を促しただけではなく、ゆっくりと流れる時間のなか、人の心をも大らかに育んできたに違いない。宿場町として栄えた時代の、旅人をもてなす思いもきつと、根付いている。

何百年もの歴史のなかで培われ

てきた気質。旅人の気持ちを和ませる人のやさしさ。それこそが、湯浅のかけがえのない宝であろう。里帰りした「湯浅桜」がいつか薄紅の花で彩られる頃、この町を再び訪れてみたい。そんな気持ちがこみあげてきた。



右／リアス式海岸の湯浅湾は、美しい眺めとともに、豊富な海の幸を町の人にもたらしてきた。一帯は良好な釣り場としても知られる。左／「角長」の裏から湯浅湾へと続く大山堀。紀州藩の「キ」の字を帆に掲げた「醤油船」が、かつてはこの堀を歩き来していた。