

2-5.郷土食の八丁味噌造りにみる歴史的風致

(1)はじめに

八丁味噌は、17世紀の江戸時代初期から、旧東海道を挟んで立地する2軒の老舗が300年以上続く昔ながらの伝統製法により製造する豆味噌¹で、現在に至るまで岡崎を代表する地場産業及び名産として全国的にも名高い。両家は「カクキュー²」、「まるや³」の屋号で現在も八丁味噌の製造を続けており、八町^{はっちょう}村(現八丁町)に立地したことから、「八丁味噌」という名がついたとされる。

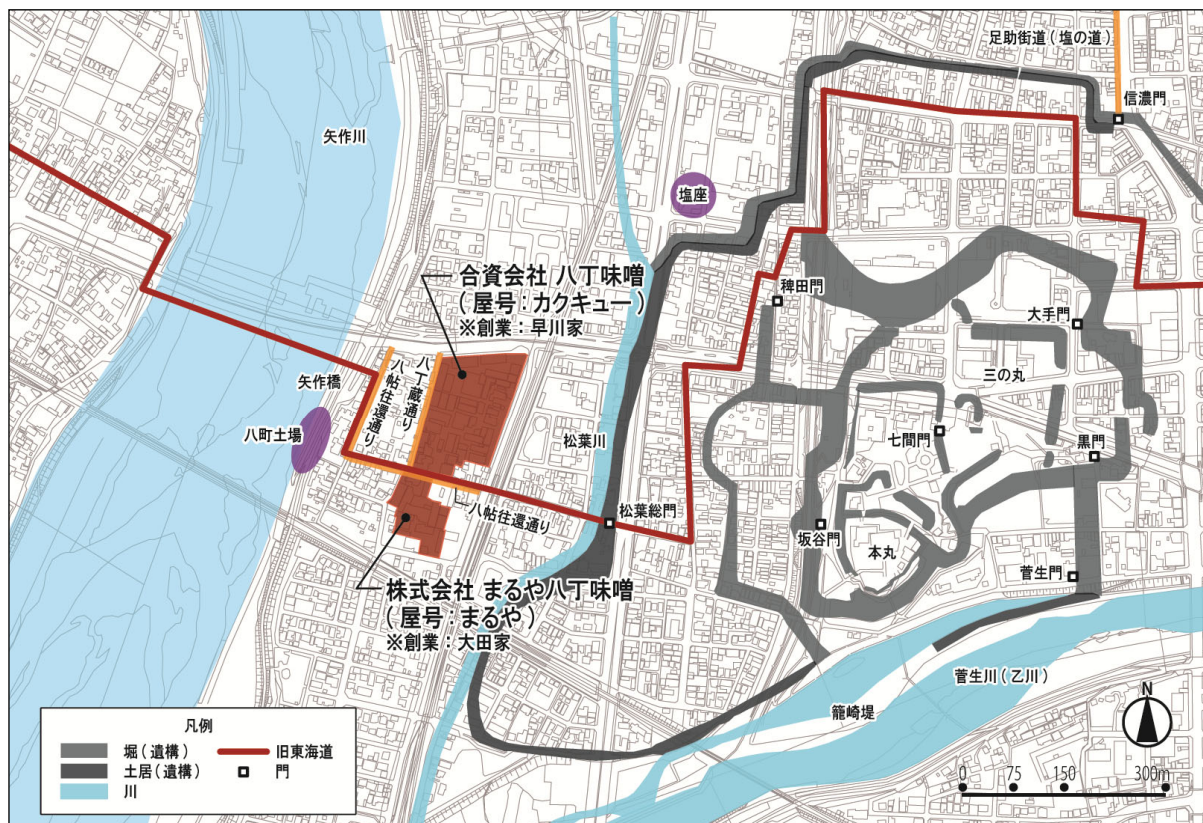


図2-5-1 八丁味噌2軒の位置(江戸時代後期の絵図を現在の地図に重ねたもの)

(2)八丁味噌の製造

八丁味噌がこの地で産業として発展したのは、原料の調達、醸造の環境、製品の運搬の面で、味噌造りにとって最適な場所であったことが大きい。この地は、南北の矢作川の舟運と東西の



図2-5-2 矢作川の舟運(大正時代)

¹ 大豆を原料にした豆麴を使用して作る味噌

² 合資会社 八丁味噌(創業：早川家)

³ 株式会社 まるや八丁味噌(創業：大田家)

旧東海道が交わる水陸交通の要衝であり、江戸時代には矢作川に土場(船着場)、岡崎宿に塩座(塩の専売)が置かれたことから、原料となる大豆や塩を入手しやすく、さらに矢作川の伏流水という良質な湧水や温暖な気候風土など、味噌造りにとって三拍子揃った立地条件であった。

①大豆の仕入れ

八丁味噌の主たる原料である大豆を、いかに適正な品質と価格で大量に入手するかが重要であった。

早川家の「大豆買帳」に記載された主な仕入れ先・仕入れ量によると、地元から仕入れた大豆は、盆大豆(古盆・新盆)と総称されており、また仕入れ先の場所名から、地元大豆(矢作大豆)、吉田⁴大豆、知多大豆等とも呼ばれていた。他国より仕入れたものは、関東では上州大豆、武州大豆、東北では仙台大豆、越後大豆、宮古品などがあり、特に港名で大豆名を記載しているものがあることから、舟運との関係がうかがえる。

大豆の仕入れは7月から11月までが大半で、関東・東北方面がその6割以上を占め、地元の割合は低かった。地元大豆が少ないのは、周辺から人馬で少しずつ運ぶよりも、遠方で大量に生産される良質な大豆を、海運の進展、特に江戸廻船⁵の発達により、大量に入手できたこと、また三河木綿⁶や味噌製品等を運搬する帰り荷として、安く入手できたことが大きな要因である。関東・東北方面からの仕入れ大豆は、江戸・大坂を経由する廻船によって海上輸送され、三河湾の矢作川口で川舟に積み換えされ、八町土場で荷揚された。

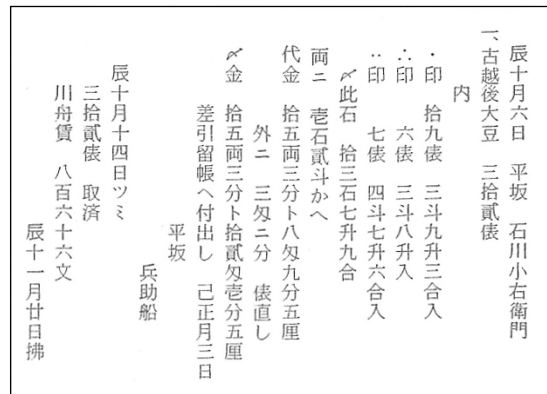


図2-5-3 早川家「大豆買帳」(寛政8年(1796))

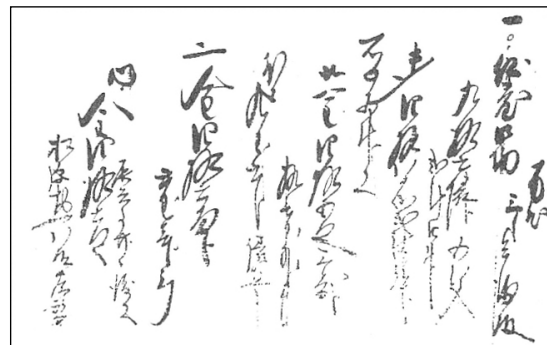


図2-5-4 早川家「大豆買帳」(天保15年(1844))

年代	関東	東北	九州	西三・知多	東三	その他
天明7	55%	37%	3%			
〃 8	52	13		10%	10%	
寛政元	76	10		15		
〃 2	67	26				7%(越後) 20(浜)
享和元	63		6	12	20	
〃 2	16	60				
〃 3	90		10			
文化元	20	34			40	
〃 2	53		4		31	5(浜)6.5(大津)
〃 3	9	53	19		13	
天保15		31		58		
弘化2	15	6	7.5	54	3	6.5(知多)
〃 3	14	35.5		38		
〃 4	58	42				
嘉永元	61	11.6		27.5		
〃 2		35		37.4		

図2-5-5 早川家「地区別年代別仕入れ量の割合」

⁴ 旧幡豆郡吉田町。現西尾市。

⁵ 江戸時代において、江戸・大坂間の港で運行された貨物船のこと。

⁶ 三河は全国有数の木綿の産地として江戸にも多く流通した。

②塩の仕入れ

塩も八丁味噌造りにおいて重要な原料であり、生活必需品でもあったが、江戸時代には塩座による専売が行われており、その統制下に置かれていた。

早川家で仕入れていた塩は、「饗庭塩」といい、鉄釜によるニガリが少なく、粒が細かい上質の真塩で、味噌醸造に適していたため、矢作古川河口付近(現西尾市)

にあった大岡屋鈴木健治から仕入れ、その他若干量を特定の岡崎城下・田町塩問屋から購入していた。一方、大田家も同じく「饗庭塩」を吉田村(現西尾市吉良町)の塩問屋より仕入れていた。

塩の仕入れは、三河湾沿岸部の製塩地から舟運で矢作川を上り、塩座を通して行われていたが、明治元年(1868)の幕府崩壊とともに塩座の特権が喪失し、運上も徴収されなくなった。

※岡崎の塩座

天正年間(1573~1592)に織田信長旧臣の国分家が尾張熱田より八町村に移り、松平氏の軍事物資を扱う商人となり、塩屋を営んだことに始まる。慶長12年(1607)の矢作川の洪水によってこの地が大きな被害を受けたため伝馬町に移り、同じく洪水から町を救済するため塩の商売を願い出た田町とともに慶長14年(1609)に許可された。塩座を経た塩は、馬の背に積み替え足助まで運ばれたことから足助街道⁷は塩の道ともいわれる。

③八丁味噌の醸造

江戸時代から続く伝統製法を守り継ぎ、原料は大豆と塩のみである。まず蒸した大豆に麴カビをつけて豆麴にし、この豆麴に塩と水を加えて、100年以上使用しているものもある大きな杉桶に仕込んでいく。そして職人の手により天然の川石を山のように一つ一つ積み上げて重石とし、当地の自然環境に任せ、こだわりの天然醸造で二夏二冬の間じっくりと熟成させる。この



図2-5-7 石積み

重石を木桶全体に均等に圧力が加わるように、かつ地震があっても崩れないようにする熟練

年次	買った塩依数	うち大岡屋に買った塩依数	塩相場(兩二)	運賃(1俵ニ付)	小たちん(1俵ニ付)	川(1俵ニ付)	揚口(100俵ニ付)	銭升(100俵ニ付)	銭御運上(100俵ニ付)
嘉永4(1851)	1100	1100	19.5	16.6	4.3	5.4	11.0	2.0	9.0
6(1853)	1000	1000	25.5	16.6	4.34	4.4	6.97	2.0	9.45
安政3(1856)	1259	1150	24.0	16.6	4.24	4.39	8.41	2.43	9.5
文久2(1862)	1852	1500	19.0	16.53	3.94	4.48	12.59	2.0	9.45
3(1863)	1360	1360	13.0	16.92	4.66	4.65	17.22	2.0	9.12
元治元(1864)	1000	1000	8.0	19.83	4.99	4.58	85.0	2.0	9.4
慶応元(1865)	725	725	8.0	24.98	5.25	5.33	24.65	2.0	9.52
2(1866)	750	750	6.5	33.33	6.66	6.89	35.4	2.0	9.0
3(1867)	850	850	9.5	67.36	14.60	10.51	22.0	1.82	9.45
明治元(1868)	685	685	6.5	88.00	15.34	16.39	26.94	3.0	9.44
2(1869)	593	593	3.2	102.35			74.74	3.0	
3(1870)	950	950	4.3	124.72	14.59		48.17	3.0	
4(1871)	1220	1220	5.0	137.60	16.76		38.86	3.0	
5(1872)	690	500	9.2		14.61		16.16	3.0	
6(1878)	936	880	8.5		14.00		22.47	3.0	

図2-5-6 早川家「塩買帳」の整理表

⁷ 岡崎城の外堀にあった信濃門を起点に足助に通じる街道。延長が7里(約28キロメートル)あることから、別名「七里街道」とも呼ばれる。

の域に達するには、少なくとも10年の経験が必要といわれている。

一般的な味噌は、コストを下げるため気温の低い季節でも味噌を加熱することで熟成を早める即醸法という方法をとるが、どうしても風味が単純となり四季の変化を経た天然醸造には及ばない。八丁味噌では二夏二冬の醸造期間の間、人の手は一切入らず、自然の摂理に従いじっくり寝かせるため、大豆の旨みを逃さず、硬くて色が濃い、そして少々の酸味と渋味がありながらも濃厚な旨みとコクのある独特の風味が特徴の八丁味噌ができる。

④八丁味噌の販売

大豆そのものを麴化し塩と水だけを加えて熟成させる八丁味噌は、一般の味噌に比べて水分が少ないことから保存性が良く、携帯するのに便利であったため、戦国時代には三河武士の兵糧として重用されていた。その後、徳川家康公の関東移封を機に、三河譜代⁸の大名や旗本、そして参勤交代やお伊勢参りといった旧東海道を行き交う人々を通じて、広く全国に知られ、多くの人々に親しまれるようになった。

江戸時代以来、八町村の旧東海道を挟んで向かい合った早川家と大田家の2軒が製造販売する八丁味噌は特に有名となり、地元周辺のみならず江戸にも多く積み出され、その名を高からしめた。

両家の家伝によれば、味噌造りの始まりは戦国期又は室町時代初期まで遡るといわれるが、問屋として製造販売を行うようになったのは史料によると元禄期(1688～1704)頃からである。

早川家の「江戸当座帳」から販売先や販売量を整理してみると、販売先の問屋は、1年間で20軒程度で、そのうちの8～9軒は江戸であり、日本橋・大伝馬・麴町・牛込等の大店へ、伊勢では津・白子・松坂・四日市等の問屋を中心に販売されていることがわかる。



図2-5-8 仕込み(踏み)



図2-5-9 旧東海道(八帖往還通り)



図2-5-10 早川家「江戸当座帳」の記載例

⁸ 家康公が三河に在城していた時代に服属した家臣のこと。

問屋名	文久2 (1862)	文久3 (1863)	元治元 (1864)	慶応元 (1865)	*慶応2 (1866)
江戸日本橋 伊勢屋吉之助	貫 6328.3 (45.2%)	貫 7418.8 (60.1%)	貫 7050.0 (64.8%)	貫 8192.3 (63.5%)	貫 2270.4(65.8%)
江戸 麴町 三河屋治郎八	947.4 (6.8%)	940.5 (7.6%)	393.3 (3.6%)	488.0 (3.8%)	155.8(4.5%)
江戸牛込津久戸 三河屋吉兵衛	294.3 (2.1%)	233.7 (1.9%)	252.1 (2.3%)	308.0 (2.4%)	114.4(3.3%)
江戸下谷稲荷町 三河屋茂八	984.2 (7.0%)	942.2 (7.6%)	392.1 (3.6%)	1002.6 (7.8%)	315.9(9.1%)
江戸牛込小日向 三河屋又兵衛	655.4 (4.7%)	405.0 (3.3%)	291.7 (2.7%)	345.6 (2.7%)	/
江戸大伝馬町 川喜田半七	580.5 (4.1%)	410.7 (3.3%)	576.7 (5.3%)	/	/
江戸大伝馬町 川喜田清助	397.1 (2.8%)	199.2 (1.6%)	194.0 (1.7%)	195.3 (1.5%)	/
江戸大伝馬町 栢屋七左衛門	396.4 (2.8%)	394.7 (3.2%)	198.1 (1.8%)	398.1 (3.1%)	/
伊勢 四日市 西村 長八	/	4.9	24.0	170.4 (1.3%)	/
伊勢 白子 川喜田藤兵衛	5.0	4.7	9.5	/	/
伊勢 白子 青木 佐七	/	4.4	/	4.8	/
伊勢 津 神納屋長三郎	5.0	358.9 (2.9%)	9.4	/	/
伊勢 松阪 小野屋伊右衛門	/	117.1 (1.0%)	6.0	56.1	358.7(10.4%)
長谷川和七・与七	411.3 (2.9%)	119.7 (1.0%)	388.8 (3.6%)	163.0 (1.3%)	/
長谷川文兵衛	118.1 (0.8%)	456.3 (3.7%)	681.3 (6.3%)	100.4 (0.8%)	/
平坂 外山(柳助・徳太郎)	205.6 (1.5%)	43.8	43.0	504.8 (3.9%)	43.5

図2-5-11 早川家「江戸当座帳」の年代別・問屋別の味噌販売量(*印は4月まで)

安政4年(1857)に江戸役人が書いた「三河みやげ」という本の中には「八丁味噌」の記載があり、江戸時代以来、岡崎城下の名産として称賛されてきた。さらに安政2年(1855)頃に大樹寺再建のため江戸から派遣された役人の記録には、「味噌八丁味噌とて名物也、百文は三百三十匁又三百五十匁目位也、八丁村に問屋二軒あり」とあるなど、幕末には八丁味噌の名はかなり広い範囲に知られていたことがうかがえる。そして「今日も亦雨かとひとりごちながら 三河味噌あぶりて喰ふも」という斎藤茂吉⁹の短歌にも詠われた。

また、言うに及ばず、八丁味噌の生産地として地元でも多く販売され、古くから東海圏の食文化を支えてきた。岡崎城下及び岡崎領外への地元販売については「地廻当座帳」に記載されており、その販売圏は岡崎城下やその周辺を主として、知多・渥美・名古屋・美濃、そして信州伊那谷までに及び、領内寺院や藩庁、旗本、役所、番所、茶屋役人など小口購入も多い。

岡崎城下町と周辺の販売先
米屋市蔵(山中) 願照寺(軸越) 新助(町内) 法蔵寺(本宿) 緒方(城内) 早川(隣家) 定治郎(藤川) 綿屋(百々) 今井(百々) 八三郎(村入用) 足袋屋(本町) 長坂(細川) 平川(町内) 鶴屋(連尺) 羽田(両町) 御陣屋(本郷) 新実(西矢作) 手永会所(渡) 畔柳(連尺) 大嶋屋(連尺) 中野(城内代官所) 大樹寺(鴨田) 穀屋(久右エ門) 平野(中嶋) 本屋文七(連尺) 穀屋(投町) 服部(伝馬町) 紙屋(連尺) 垣内(御家中) 具津(百々) ④(六地藏) 羽田(両町) 松応寺(能見) 広瀬(城内) 酒屋(祐金) 成瀬(連尺) 上様御勝手(城内) 茶屋役人(板屋) 御陣屋(西本郷) 植村(城内) 太田(北野) 中野屋(伝馬) 津嶋屋(能見) 貝津屋(百々) 御膳所(城内) 小村屋(上伝馬) 志賀(城内) 足立(中嶋) 古手屋(連尺) 奥村(城内) 御番所(伝馬) 玉泉寺(大友) 千賀(連尺) 林(城内) 御役所(城内) 深見藤十(新堀) 鈴木(伝馬) 回向院(鴨田) 中根(細川) 御宿(伊賀)
岡崎領外の販売先
福嶋屋(挙母) 材木屋(古鼠) 油屋七兵衛(新川) 小林屋(濃州) 豆腐屋(九久平) 宇野(平藪) 溜屋(城ヶ入) 米屋(桑名) 新実(平坂) 西尾屋 吉左エ門(挙母) 橋本屋(大須) 白木屋(挙母) 米屋(平坂) 中屋(越戸) 塩屋吉右エ門(大浜) 山形屋(越戸) 太田(川島) 万座(名古屋) 土方(七浜) 松平(赤坂) 問屋源之助(古鼠) 御陣屋(深溝) 機屋嘉右エ門(牛田) 畔柳親方(棚尾) 藤田(宮) 片山(鷲塚) 武右エ門(茶屋村) 尾張屋(知継) 市川(平坂) 佐藤(名古屋) 渡辺(濃州芝原) 吉嶋(名古屋) 野村(田原) 現金屋(岩村) 結梗屋(名古屋) 大和屋(名古屋) 渡辺(濃州・芝北方) 徳次郎(亀崎) 穂積屋(亀崎) 間瀬(亀崎) 白木屋(田原) 長谷川(岩村) 赤重(越戸) 代三郎(佐久嶋) 栗田(滝山) 八百屋(名古屋長者町) 油屋(挙母) 彦左エ門(平藪) 麻屋(吉田) 伊助(浪合) 市古(伏見屋新田) 山川(江州) 関東屋(京都) 吉田(亀崎) 稲垣(中畑) 天野(京都) 海口屋(京都) 御宿喜太郎(伊賀) 田中屋(大坂) 加賀屋(大坂) 善永寺(京都) 万屋(津) 園家(京都) 正観寺(京都) 米屋(桑名) 大和屋(名古屋・堀川) 渡船方会所(名古屋) 松居(伊勢)
地元問屋による江戸への販売
三上宗左エ門(江戸) 御山門(芝) 大納戸(江戸) 大和屋(日本橋) 浅見(江戸御屋敷) 三河屋(浅草) 小津清左エ門(大伝馬) 関戸(元浜) 和泉屋(大伝馬) 堺屋(西久保) 木戸(江戸御屋敷) 内田屋(元浜) 宮部(下谷) 近江屋(新大坂町) 太田屋(深川) 田原屋(本村木)

図2-5-12 早川家「地廻当座帳」による地元の販売先(慶応2年(1866)) ※()内は販売先地名

⁹ 明治から昭和にかけての歌人、精神科医。

味噌造りの伝統はその後も代々受け継がれ、カクキューでは明治25年(1892)に宮内省への納品が始まり、同34年(1901)には正式に御用達の栄に浴することになった。そして日清戦争での広島大本営への製品納入や病院、有名料理店、菓子屋での使用など販路が拡大し、第二次世界大戦後も八丁味噌の銘柄の声望は衰えず、マナスル¹⁰登山隊や南極観測隊の携行食品に採用されるなど注目されてきた。

さらに現在では、両社とも味噌蔵等の工場見学を設けており、販売だけでなく伝統産業を実際に見て味わうことのできる貴重な場として今日まで多くの観光客を受け入れ、本市の観光振興においても欠かせない産業となっている。

月	日	江戸の問屋名	日	岡崎以西の問屋名	日	地元の販売先
1	17	大伝馬 万屋平三郎(4) 中屋 吉助(5) 長谷川丈助(3) 日本橋呉服町 伊勢屋吉之助(5)		名古屋玉屋 麩屋萬兵衛(1) 本町 こまや源兵衛(棚屋 磯七舟)		新堀 深見佐兵衛(2)
2	5	日本橋 伊勢屋吉之助(5) 白子屋紀兵衛(3)			1	中村 中基(1) <平古 清作舟>
	11	大伝馬 大和屋善吉(3) <大浜 長七舟>			5	味浜 普元寺(1)
	17	日本橋 伊勢屋吉之助(5) <中畑 大吉舟>			5	平坂 外山六右エ門(1) <中畑 清吉舟>
	24	大伝馬 伊藤作兵衛(5) <中畑 仁平舟>				
3	4	〃 伊藤利助 <六供 伊藤屋>	2	鳴海 山花文吉(2)	11	中村 中根甚助(1) <平藪 金吾舟>
	12	日本橋 伊勢吉(5) <大浜 長四郎舟>			19	中村 中根甚助(1) <中畑 善吉舟>
	21	白子屋仁兵衛(3) <中畑 善吉舟>				
	31	水野和泉守屋敷丸尾(4) <中畑 勘藏舟>				
4	1	水野和泉守屋敷大石(4) <中畑 勘藏舟>	24	伝馬町1 鈴村庄兵衛(1)	16	平坂 石川小左エ門(1) <中畑 勘藏舟>
	16	日本橋 伊勢屋(5) <棚屋 長四郎舟>			22	九久 伊 八(1) <平古 清吉舟>
	18	〃 〃 (5) < 〃 >				
5	14	小畑町 伊勢屋伝右エ門(5) <中畑 友吉舟>	22	鳴海 山花文吉(2)	6	中村 中根甚助(1) <中畑 要太郎舟>
	22	水野和泉守屋敷大石(3) <中畑 友吉舟>				
	〃	上野(1) <中畑 仁平舟>				
	〃	大伝馬 田端屋武兵衛(3) < 〃 >				
	〃	日本橋 伊勢屋(5) < 〃 >				
6	9	日本橋 伊勢吉(5) <中畑 仁平舟>			1	中村 中根甚助(1) <平古 清吉舟>
	〃	白子屋仁兵衛(5) <中畑 仁平舟>			6	米屋幸四郎(2)
	17	大伝馬 田端屋武兵衛(3)			6	土呂町 成瀬林右エ門(3)
	〃	〃			18	福岡屋幸助(2)
7	26	日本橋 伊勢吉(5) <中畑 茂助舟>			12	中村 中根甚助(1) <平古 清吉舟>
	〃	大伝馬 田端屋(4) < 〃 >			26	中村 中根甚助(1) <平坂 惣八舟>
	〃	大 善(3) < 〃 >				
	〃	伊勢八(3) < 〃 >				
8	16	水野和泉守屋敷松本(2) <中畑 七舟>	11	熱田 白子屋(2) 鳴海 山花文吉(2)		
9	20	日本橋 伊勢屋(4) <中畑 勘七舟>	3	名古屋 次郎左エ門(2) <堤 茂兵衛舟>	8	中村 中根甚助(1) <平坂 惣八舟>
	〃	白子屋仁兵衛(3) < 〃 >	20	大坂 大坂屋小三郎(5) <中畑 仁平舟>	9	新堀 深見佐兵衛(5) <中畑 仁平舟>
	〃	大伝馬 紙屋七右エ門(5) < 〃 >	20	京都 岡田小八郎(5) < 〃 >		
10	5	大伝馬 長谷川丈助(3)	4	鳴海 兎玉代助(1) <六供 伊藤屋>	10	中村 中根甚助(1) <平古 清吉舟>
	5	牛込 木村休逸(1) <中畑 又八舟>	9	名古屋 麩屋万兵衛(1) <中畑 又八舟>		
	20	日本橋 伊勢屋吉之助(5) <中畑 太郎吉エ門舟>	熱田 小沢屋市兵衛(2) <知立 源内馬>			
	〃	白子屋仁兵衛(3) < 〃 >	14	魚問屋沢右エ門(2) <堤 新吉馬>		
	〃	大伝馬 万屋平三郎(3) < 〃 >	19	桑谷 鍵屋喜藏(1) <中畑 又七舟>		
	〃	赤坂 諏訪半人屋敷(1) < 〃 >	20	鳴海 山花文吉(2) <知立 神七馬>		
11	8	日本橋 伊勢屋吉之助(10) <渡場 清七舟>	14	名古屋伝馬 山屋次右エ門(1) <中畑 又七舟>	7	中村 中根甚助(1) <平坂 惣八舟>
	19	八丁畑 山川百太郎(3) < 〃 >	15	〃 納屋 近江屋藤左エ門(1) < 〃 >	21	平坂 七福九郎六(注文6) <渡場 清七舟>
	〃	水野和泉守屋敷大石(3) < 〃 >	13	大坂 嶋屋佐右エ門(1) <渡場 清七舟>	24	中村 中根甚助(1) <平古 甚助舟>
	26	日本橋 伊勢屋吉之助(5) <中畑 仁平舟>	13	京都 山端屋弥助(1) < 〃 >	22	新堀 深見佐兵衛(7) <中畑 仁平舟>
	〃	国 紀(3) < 〃 >	12	大坂 葉守屋新右エ門(2) < 〃 >	27	中村 中根甚助(1) <平古 清吉舟>
	〃	大伝馬 中屋吉助(5) < 〃 >	12	京都 小川徳右エ門(2) < 〃 >		
	〃	大和屋善吉(2) < 〃 >	28	名古屋 福岡屋幸助(1) <中畑 又七舟>		
	〃	萬 平(3) < 〃 >	〃 岩田屋源兵衛(1) < 〃 >			
	25	水野和泉守屋敷丸尾(6) <中畑 又八舟>				
12	10	日本橋 白子屋仁兵衛(3) <中畑 清九郎舟>	8	名古屋 駒屋源兵衛(2)	9	平坂 石川小左エ門(2) <中畑 久藏舟>
	〃	大伝馬 大和屋善吉(3) < 〃 >	5	伊勢津 平田新左エ門(1) <中畑 米藏舟>	9	中村 中根甚助(2) <平古 清吉舟>
	〃	田端屋半兵衛(3) < 〃 >	〃 白子 嶋村甚九郎(1) < 〃 >			
	〃	〃 平三郎(3) < 〃 >	21	名古屋 麩屋万兵衛(1) <中畑 三郎兵衛舟>		
	〃	〃	22	熱田 小沢屋市兵衛(2) <知立 徳藏馬>		

図2-5-13 早川家「注文覚」による問屋名(天保8年(1837)) ※()は樽数、< >は運送川船名

¹⁰ ヒマラヤ山脈に属する標高世界8位のネパールの山。

(3)関連する建造物

カクキュー建造物配置図

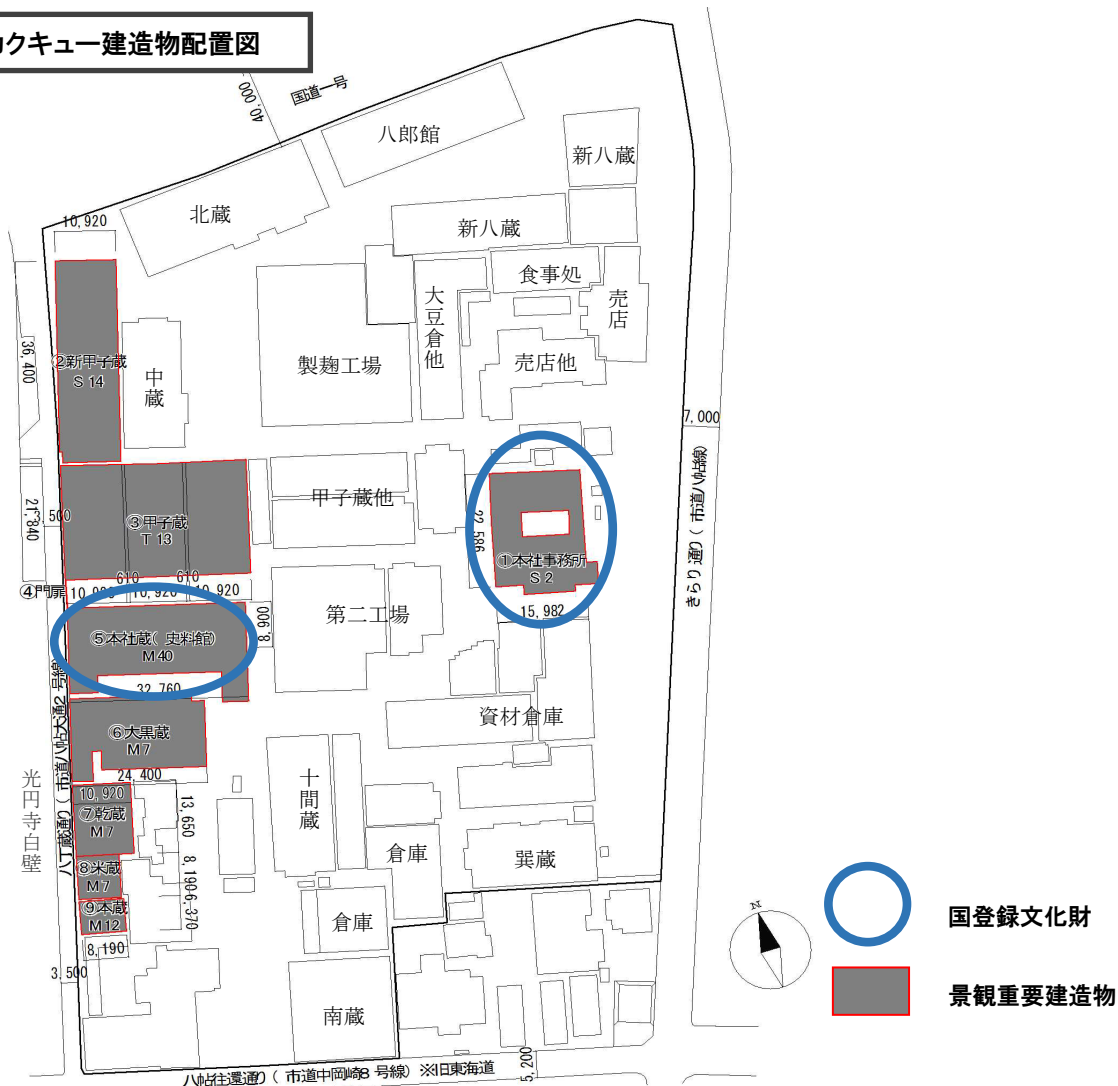


図2-5-14 カクキュー建物配置

味噌造りが行われている敷地内には、その活動の舞台となってきた歴史的な建造物がいくつもある。カクキューの本社事務所は、昭和2年(1927)に建築され、南北2棟が中庭と土間を挟み接続し、現在も本社として使われている。ともに2階の外観は西欧のバシリカ¹¹式教会堂風の構成となっており、柱の白い部分と壁面の濃茶色とを対照させた意匠が特徴的である。内部は洋風の意匠でまとめられており、この建築の型は、当時わが国で行われていた古建築模倣様式の一例である。



図2-5-15 ①カクキュー本社事務所

¹¹ 建築の平面形式のひとつで、中央の身廊の2辺ないしはそれ以上の辺を、側廊によって取り囲むものをいう。

カクキューの本社蔵(史料館)は、明治40年(1907)に建築され、大規模な総二階の土蔵建築で、昭和40年代中頃まで味噌仕込み用の蔵として使用されていた。石垣の基段上は黒塗りの板張り壁面とし、二層目は白漆喰塗りである。蔵のすぐ近くを矢作川が流れているため、水害に備え花崗岩の石垣を高く積み上げたその上に蔵が造られており、壁面に開けられた格子窓の連続するさまが特徴的である。平成3年(1991)には、伝統の味噌造りが一目でわかる史料館として改修し、人形を使って仕込みや大豆を蒸す様子を再現するほか、宮内省御用達、岡崎藩との関係、八丁味噌の優れた品質を表す賞状や記録など、貴重な史料を展示し、その歴史や文化を内外に伝えている。

これら2棟は、平成8年(1996)に愛知県で最初の国登録文化財に登録された建造物であり、その外観は重要な景観資産となっている。

また、特に八丁蔵通りは、新甲子蔵から本蔵まで、明治・大正・昭和初期の年代の蔵が連なっており、花崗岩の石垣、味噌製造業者の信仰厚い光円寺の白壁、そして味噌蔵群の統一感ある黒壁のコントラストが約180メートルに渡って特徴的な景観を構成しており、ほのかに漂う味噌の香りに、今も続く伝統的な地場産業の風情を味わうことができる。



図2-5-16 ⑤カクキュー本社蔵(史料館)



図2-5-17 ⑤カクキュー本社蔵(史料館)

図2-5-18 ②新甲子蔵
(昭和14年(1939)建築)図2-5-19 ③甲子蔵
(大正13年(1924)建築)

図2-5-20 ④門扉

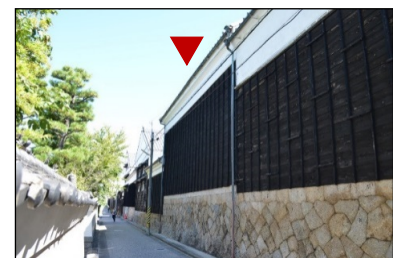
図2-5-21 ⑥大黒蔵
(明治7年(1874)建築)図2-5-22 ⑦乾蔵
(明治7年(1874)建築)図2-5-23 ⑧米蔵
(明治7年(1874)建築)



図2-5-24 ⑨本蔵
(明治12年(1879)建築)



図2-5-25 ②~⑨八丁蔵通りの全景

まるや建造物配置図



図2-5-26 まるや建物配置

まるや事務所は、明治6年(1873)に建築され、西側増築部には採光、通風のための縦に格子状に開口部を設けた虫籠窓があり、古いまちなみの風情を色濃く感じさせる建造物である。低湿地のため採用された石垣の基礎が今も残っており、外壁上部は漆喰仕上げで木組格子をもち、この地域固有の景観を特徴づけているとして、平成26年(2014)に景観重要建造物に指定された。



図2-5-27 まるや事務所

この八帖地区は、我が国の主要幹線である国道1号に隣接するも、旧東海道沿いを中心に八丁味噌関連の歴史的な建造物等が建ち並び、地場産業と住宅が共存する、落ち着いた環境で、平成18年(2006)には、NHKの連続テレビ小説「純情きらり」の舞台となるなど、地域固有の歴史的なまちなみ景観が形成されている。



図2-5-28 カクキュー本社の完成理想図

昭和初期に描かれたカクキュー本社の完成理想図

※服部臣宏氏作成

現状はほぼこの絵にそって建築されてきた。(中央左下が昭和2年(1927)年完成の現本社事務所)

(4)郷土食としての八丁味噌

早川家の創業口伝によると、貞治元年(1362)矢作川右岸の舳越村^{へこし}の屋敷で自家用の豆味噌を製造したと伝え、大田家の口伝では、延元2年(1337)、八丁村で酒造りから味噌造りに移行したとある。この両家に共通しているのは、自家用の豆味噌を3年間放置したものを食べたところ風味がよかったので、兵食や庶民層の需要に応じ、醸造業に転移したと伝えている点である。

このことは、すでに室町時代には矢作川流域の農家では自家用の豆味噌を製造し食していたことを物語るものといえる。矢作川流域は台地と自然堤防に恵まれ、古来より低地における稲作のほか、クワ・ワタ・ダイズ・ダイコン・イモ等が栽培されてきた。そして1400年前後より味噌・味噌汁として庶民の食膳にあがり、特に戦国時代には、兵食又は保存食品として重用され、需要の高まりとともに製法も工夫され普及してきたと考えられる。

八丁味噌の特徴としては、耐保存性だけでなく、栄養価が高いことがあげられ(蛋白質・脂肪・カロリーなどは他の味噌の2倍)、特に人体必須アミノ酸・脂肪酸の含有特殊食品であることがわかっている。天保7年(1836)の『参河志』には、「三河国朝夕食汁に赤味噌を用ゆ、他国にはなし」「瘍疽(はれもの)・疔瘡(できもの)・癩癧(るいれき)・癩瘡(さしこみ)の病人は稀なり、

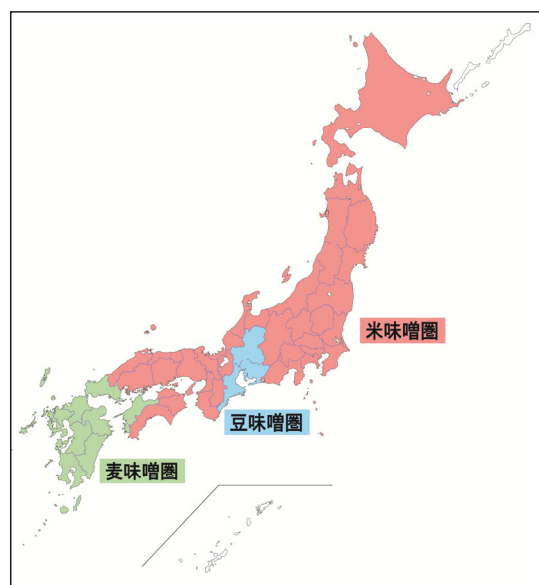


図2-5-29 味噌分布地図

思ふに当国は朝夕赤味噌を用る故なるべし」と記されており、江戸時代には三河の地において味噌汁を始めとした赤味噌文化が毎日の食卓に欠かせない日常食として根付き、さらに他の味噌とは違った栄養価があることにすでに気づいていたことが読み取れる。

そもそもこの八丁味噌の母体と考えられる豆味噌は、全国の中でも東海三県(愛知、岐阜、三重)で常食とされてきた。この地方の夏は高温多湿で酸敗が起りやすかったため、米味噌や麦味噌よりも、高温に耐え長期保存ができる豆味噌が個性的な伝統食品として定着したのである。この豆味噌は煮込んでも香りの変化が少なく、食材への香りの吸着と油の乳化性に優れ、特に肉や魚介類の旨みを相乗的に高めるとともに、その味を補強し調和させるという優れた調理機能を持っている。これが東海地域に味噌料理の多い食文化をつくってきた。

その中でも八丁味噌が天下に名声を博したのは、何と云ってもその香りと味の良さによる。長期熟成の寝かし味噌なので、生で食べても辛すぎず料理にしてものびが利き、その独特の風味が様々な料理を引き立てるとされる。また、「摺ってよし、摺らず猶よし、生でよし、煮れば極よし、焼いて又よし」といわれる八丁味噌は、料理用途が広く、艶のある濃い赤褐色の色沢は田楽のたれに最適であり、焼き味噌にも煮味噌にも合い、味噌汁でもよく食される。

この西三河地方に伝わる冬の農家の郷土料理「煮味噌」は、人参・葱等の野菜と油揚げ・蒟蒻等を自家製豆味噌(赤味噌)でじっくり煮込んだ鍋料理で、現在でも各家庭の味付けがあり、冬の家庭料理の代表のため、他の味噌料理と違って料理店で供されることがないのが特徴である。

このように、古くから三河武士を始め、農民、町人たちに親しまれ、今日まで様々な料理で日々の食卓を彩ってきた八丁味噌は、市民にとってはなくてはならない郷土の味となっている。まさに風土に培われ、庶民の嗜好性に支えられて成立した代表的な伝統食品である。

そして、近年では、八丁味噌に含まれる塩分量が他の味噌に比べて少ないことなどもあり、健康食としてますます評判を高め、その人気は国内だけでなく、世界20カ国以上に渡り、無添加の自然食品として特にヨーロッパ等でも注目されている。



図2-5-30 味噌田楽



図2-5-31 煮味噌

(5)おわりに

八丁味噌は、その名に「八丁」を冠するように、歴史あるこの地において、三河武士の資質・質実剛健をそのままに300年以上変わらぬ伝統製法を頑かたくなに守り継ぎ、歴史的建造物の味噌蔵で時間をかけてじっくり醸造されてきた。また岡崎人にとっては日々の生活に浸透しているかけがえのない故郷の味であり、まちを歩くとほのかに漂う味噌の香りとともに、歴史に裏付けされた誇りある蔵造りのまちなみ景観が風情を漂わせている。八丁味噌にみる歴史的風致は、まさにこの土地の風土と歴史が育んだ伝統的地場産業の風致である。

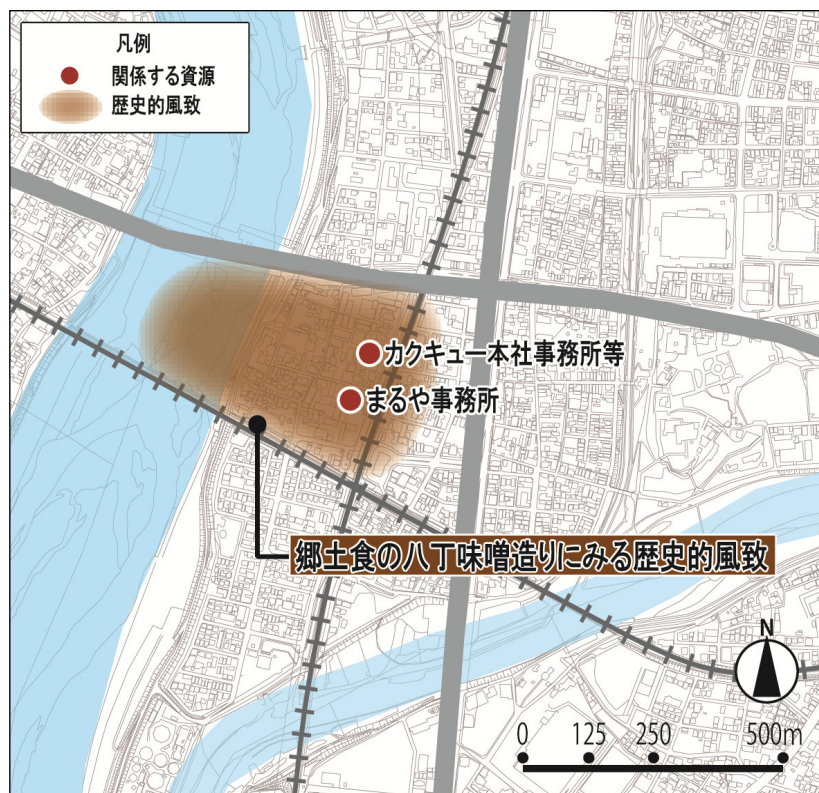


図2-5-32 郷土食の八丁味噌造りにみる歴史的風致の範囲



日吉丸と蜂須賀小六の出会い

後に豊臣秀吉となる日吉丸は8歳の頃に奉公に出されたが、12歳のとき奉公先の陶器屋を逃げ出し、家へ帰るわけにもゆかず東海道を東へ下る途中、疲れて矢作橋の上で寝ていた。そこへ野武士の頭だった後の蜂須賀小六が現れ、日吉丸の頭を蹴った。日吉丸は「詫びていけ」と言って小六を睨みつけたが、小六は、子どもにしては度胸があると思い「手下にするから初手柄をみせよ」と言うと、日吉丸は同意し、橋の東にある味噌屋の門近くの柿の木に登り、屋敷の中に入って門を開け、小六らを引き入れた。目的を達して逃げようとしたとき、家人が騒ぎ始めたので、日吉丸は咄嗟に石を井戸に投げ込み、「盗賊は井戸に落ちた」と叫びながら、家人が走り集まる隙に素早く門を抜け出たという。まるやの敷地には、その伝説にちなんだ井戸が今も残っており、矢作橋のたもとには2人が出会った様子を再現した「出合之像」が建てられ、乱世の時代劇を垣間見る逸話となっている。



図2-5-33 出合之像



図2-5-34 まるやの井戸