

はじめに

塩は、我々の日常生活にきわめて身近な存在であり、一日として欠かすことの出来ない、貴重な生活基本物質の一つである。

にもかかわらず塩自体は、決して主役にはなり得ない。しかし、この脇役がいなければいずれの芝居も成り立たないというきわめて重要な脇役なのである。この脇役が居るからこそ、我々は生命を維持することが出来、また、日常の健康を管理して行く上で、直接的にも間接的にも大きく関わりをもっている存在なのだ。

そこで今回は、塩に関する江戸川柳を拾い出して見たいと思う。

江戸川柳のことだから、必ずしも事実を詠んでいるわけではないし、所々で大きく脱線しているが、それでも多くの句を読み、見ることによって、江戸に暮らした人達と塩との関わりを、垣間見ることが出来るかも知れないと思う次第。

また、大豆・米・麦などの穀類に、この塩と麴を加えて発酵・熟成させ、ペースト状にしたのが味噌、液状にしたのが醤油といっても大過はないであろう。そこで、塩に加えて味噌と醤油、さらに麴に関する江戸川柳をも拾い出してみた。

目次

はじめに..... 2

塩

第一章 製塩とその産地..... 10

製塩 11 産地 16

第二章 塩の販売..... 31

塩問屋 31 商家 32 塩売り 34 塩物屋 35

第三章 塩と食物..... 37

塩の加工 37 食物の保存 45 木の实 46
野菜 55 魚 67 鳥 82 その他 83

第四章 塩と生活用具……………85

塩温石 85

塩風呂 86

第五章 清めの塩……………88

清め塩 88

盛り塩 89

塩花 89

第六章 塩と故事……………91

忠臣蔵 91

在原行平 98

謙信、信玄に塩を送る 106

佐々木盛綱 108

百合若の弓 109

佐藤忠信 110

徒然草 110

藤原鎌足 111

一休禪師 112

小野篁 114

安土宗論 114

富士山 115

第七章 塩と言葉……………118

味噌

第一章 味噌の醸造……………128

第二章 味噌と商家……………132

第三章 味噌の種類……………134

米味噌 134

赤味噌 135

田舎味噌 136

玉味噌 136

尾張味噌 139

第四章 調味用味噌と嘗味噌……………140

調味用味噌 140

嘗味噌 149

第五章 糠味噌……………156

糠味噌 156

糠味噌汁 159

第六章 料理……………161

味噌漬 161

味噌汁 164

味噌吸い物 165

落とし味噌	166
味噌煮	169
敷き味噌	169
味噌漉	169
切匙	166
田楽の味噌	171
	167

第七章 味噌と日常生活……………174

第八章 味噌と言葉……………179

醤油

第一章 醤油・麴……………194

醤油の醸造	194	醤油樽	197	古樽買い	199	樽の別利用	200
料理と醤油	201	醤油と言葉	203	魚醤	205	麴	207

おわりに……………214

収録句についての説明

◆本書に収録した川柳は、左のテキストからのものである。

- 『川柳評万句合勝句刷』中西賢治編・川柳雑俳研究会
- 『誹風柳多留全集』岡田甫校訂・三省堂
- 『誹風柳多留拾遺』山澤英雄校訂・岩波書店
- 『初代川柳選句集』千葉治校訂・岩波書店
- 『定本 誹風未摘花』岡田甫編・有光書房

◆収録した川柳の出典は、左記の通り表記した。

- 川柳評万句合興行における勝句の場合。
興行年を略称で頭につけ、続けて相印を表記した。興行年は、宝暦〓宝、明和〓明、安永〓安、天明〓天である。相印は通常、天・満・宮・梅・桜・松・仁・義・礼・智・信・鶴・亀・叶と表記される。収録した川柳の下に、例えば、「明五礼5」とあれば、この川柳は明和五年の勝句刷相印礼の五枚目に収録されているという意味である。なお、年号が二桁に及ぶ場合は、算用数字二桁で表記した。
- 誹風柳多留の場合。
上に漢数字で篇数、下に算用数字で丁数を表記した。
たとえば、「三〇15」とあれば、この川柳は、誹風柳多留三十篇15丁に収録されているという意味である。
- その他の川柳句集の場合。
それぞれの句集の特徴的な一字を頭にし、その下に漢数字で篇数、下に算用数字で丁数を表記した。
誹風柳多留拾遺〓拾、さくらの実〓桜、川傍柳〓傍、藐姑柳〓藐、やない筥〓筥、柳籠裏〓籠、玉柳〓玉、誹風未摘花〓末、とした。
たとえば、「傍三25」とあれば、川傍柳という句集の三篇の25丁にあるという意味である。

第一章 製塩とその産地

我が国には、岩塩の鉱脈はない。但し、江戸の随筆類に、塩の涌き水や岩のような塩についての記述が無いわけではない。例えば、松浦静山の『甲子夜話』〈巻二十三〉には、

石塩は自然の塩なり。讃岐国山田郡湯元村にあり。又奥州会津伊北郡輪將に、大塩の里といふ一村あり。大山の麓にして海はるかに通し。爰に大石のかたはらに一穴あり。此石の穴より天然に塩を生ず。一村つねに此塩を食ふ。海塩に異なる事なし。西行法師の歌あり。

海士もなく浦ならずして陸奥の山がつの汲大塩の里

と記しているが、これもほんの二三箇所を挙げたのみで、日本全国ではいたる所に似たような話があったのではないかと思われる。しかしいずれの場所も多くの需要をみたすだけの埋蔵量がなかったであろう。

幸いなことに日本は四方を海に囲まれた島国だから、その適・不適はともかくとして、全国いたる所で塩は生産出来たのであった。

『和漢三才図会』〈巻第百五〉には、

思うに、わが国には海塩を焼く処が大へん多い。播磨の赤穂（兵庫県赤穂市）、備前の樫野（岡山県真庭郡久世町）、武州の業得（千葉県市川市行徳）、いずれも潔白で味は美しい。小豆島、駿州の田籠浦、摂州の須磨浦、奥州の松島・千賀の浦、いずれも古来からの塩の名所である。若狭・越前のものもやや好い。そもそも未醬や醬油を造り庖厨の日用にするには、赤穂塩のような軽白のものが佳い。魚鳥を淹漬にするには灘塩のような重濁のものがよい。奥州の会津と米沢の交で山が岨しくて六十里越えと称する処に井塩が出る。大小の二処あつて両者は三、四尺ぐらい離れている。その外にも井塩・池塩のある処はままある。

（平凡社・東洋文庫、現代語訳本使用）

と、各地の塩浜や井塩を紹介している。

製塩

塩を作るということは、海水に含まれるおよそ三・五％程度の塩を抽出するため、九六・五％の海水を蒸発させることだと考えればよい。そのためには、極々大雑把に言えば、海岸の砂地を平にならして塩浜を作り、そこへ海水を何回も撒き、乾いたのち砂を集めて沼井に入れ、そこへ海水

胡麻塩の親父おこわにかけられる 一五九23

——この二句は、美人局に引つかかったという実態を詠んだものではなく、胡麻塩とおこわの掛詞を楽しんだ句に過ぎない。

3 塩煎り

塩煎りは、豆や干し魚などを焙烙に入れ、塩をふりかけて煎ること。また、その煎ったもの。鯉節のはいる汁は夷講と生辰ばかり。三度の飯の外に食ふものは、冷飯を干た糰の塩いり。其中へ田舎から貰った味噌豆をいれた所が、豆の数は鉦太鼓で探す程だアおめへ。

(滑稽本『浮世風呂』〈前編卷之上〉式亭三馬・文化6年)

などで見られるが、江戸川柳は左の一句のみ。

人間を塩煎りにする八瀬の風呂 一二九33

——八瀬の風呂といえは釜風呂。古くは、炭を焼いた竈のあとに塩俵や塩水を含ませた筵を敷き、そこへ裸で座って、俵や筵から出る蒸気で発汗させるといふ蒸し風呂だった。

4 松葉塩

菌を磨くための塩である。繁縷塩のことであろう。繁縷を干して炒り、塩を加えて粉末にしたもの。

の。

居統の客へはんぞう松葉塩 一〇五40

はんぞうのたらい片手に松葉しほ 一〇七7

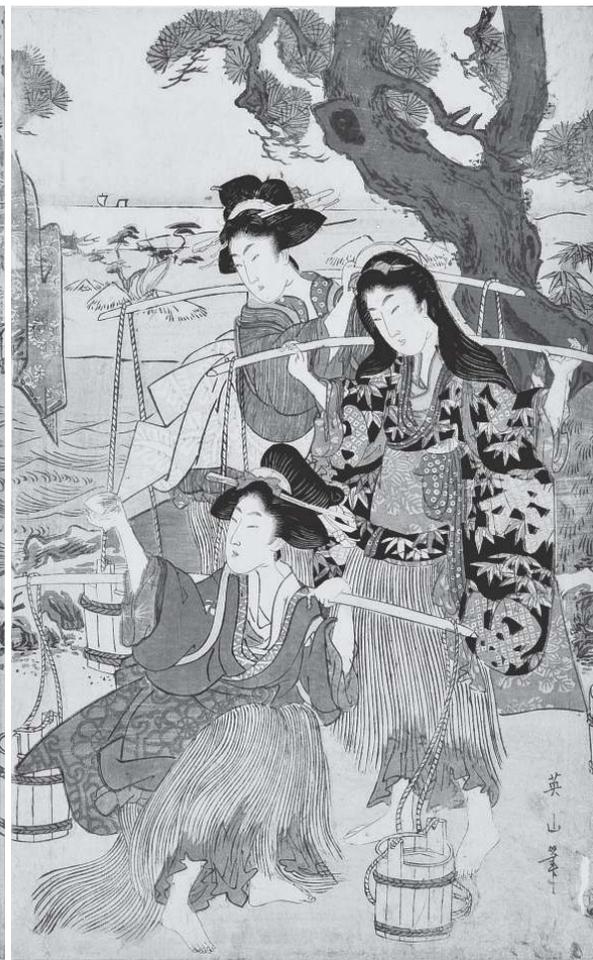
——二句とも吉原居続けの朝。半挿は湯・水を注ぐ具。

食物の保存

生もの、即ち有機物の腐敗を防ぎ、長期の保存をするために塩が使われている。その科学的根拠についての智識がないから、専門家の説明を借用すると、

塩には、ものに滲み込む力があり、繊維質、またはタンパク質に働きかけて、その組成水分を奪う性質がある。さらに一〇パーセント以上の塩水濃度になると、腐敗バクテリアの発生や、そのほか多くの微生物の発生を抑制する作用がある。それが有機物の保存・貯蔵に役だつことになる。つまり、細菌の繁殖や、酵素による自己消化など、食品が腐ったり、変化するためには水分が必要であるが、それを塩に奪われては、腐敗や自己消化は抑えられてしまうことになる。(『塩』平島裕正著・法政大学出版社)

ということだそうである。



『松風・村雨』（菊川英山画、文化3年〔1806〕11月）
 たばこと塩の博物館蔵
 大判錦絵二枚続の画面に描かれた汐汲みの図であるが、画面中央の松の枝に掛けられた烏帽子と狩衣、左端および右端の娘の振袖の袖に見える「松風」「村雨」の文字により、松風・村雨の物語に取材した作品と判断される。

第七章 塩と言葉

青菜に塩

青菜に塩をかけたように、急に元気がなくなつてしょんぼりするたとえ。生気を失うこと。

七兵衛のだりむくれで、青菜に塩々陣を引てからは

（滑稽本『花暦八笑人』〈第五偏巻之上〉一筆庵主人・嘉永2年）

城渡し青菜に塩の一家中 一三六14

——赤穂の城の明け渡しで。

雪の朝八百や青菜に塩て居る 一四八31

——野菜の入荷無く。

塩梅・安排・按排

『日本国語大辞典』によると、「程よく排列する意の『あんばい（安排・按排）』と、塩と梅の酢

で食物の味加減を調える意の『えんばい（塩梅）』とが、中世末期から近世初頭にかけて混同されて使われた語とされるが、『あわい（間）』からとする説明もある」と説明されている。

①食物の味加減を調えること。また、その味加減。

ふわくのあんばい妾上手なり 明三宮1

盃であんばいをする小なべたて 明三義4

あんばいを内中させる下手りやうり 安六礼5

②物事の程合いや様子。また、やり方。

産綱のあんはいを見て笑せる 三三3

米つきに見せる大根の干あんばい 三三27

塩梅しきの有事て後家を立 五四49

金時ハ塩梅のよい赤ツつら 一一一乙32

土器の味噌で国家を塩梅し 一一三65

——北条時頼。

③身体の具合。健康状態。

はらあんばいがわるいにぞうに出し 安五智2

ふあんばいだのにやつたらしひる也 筥一40

第三章 味噌の種類

米味噌

米味噌は、米を蒸したのち搗き潰し、麴と塩を混ぜて桶に入れ、発酵させてペースト状にしたもの。

米みそをさい布に入れて御国入 宝九義

——「菜布」は、旅などのとき、銭、米などを入れて持ち歩く袋。

殿様が参勤交代で国元へ帰えられるとき、江戸の米味噌を持参。国元の田舎味噌よりは余程うまいと思われたのであろう。

赤味噌

赤味噌は、白豆に麦麴と塩を混ぜて醸造した赤茶色の辛口味噌。鯉こくに用いられた味噌である。「江戸は赤味噌・田舎味噌を食し、自製する者これなし」とは、『守貞謄稿』〈後集卷之一〉の一節。

ヲヤ赤みそたアしやれるハ。よもや玉みそじやアあんめへ

とは、十返舎一九の『東海道中膝栗毛』〈初編〉の一節である。

赤みそにこけがういてて吞^メる也 一四三4

——こけは鯉の鱗。

王祥喜悅赤味噌を買に遣り 一五七24

赤味噌を片手に孝子買て来^ル 六二19

——二十四孝の一人、王祥。元の話では氷の中から鯉を取りだしたことになるが。

赤みそでなあと鍾馗ハにらみつけ 四二17

——五月の節句に、旗の鍾馗が鯉のぼりを見て。

しやちほこと鯨赤みそ金山寺 九〇28

『江戸川柳で読み解く』たばこ・お酒・お茶の三著の共著者である、たばこと塩の博物館の谷田有史氏から、「塩・味噌」に関わる江戸川柳本をというお話を頂いた。渡りに船と「醤油」と「麴」を追加して、関連する句の選び出しを行った。

江戸川柳は、その文芸性は兎も角として、当時の庶民生活の実態を知る上では、極めて貴重な資料である。「塩」は地味な存在だが、人が生きて行くためには絶対に欠かせない存在であり、歴史が動く場面においてもしばしば登場し、重要な役割を果たして来た。また、「味噌」は日本で活躍する外国人シェフが絶賛する調味料であり、その種類も用途も豊富で、これほど便利なものはない、従って、江戸川柳にも多い。

これに対して困ったのは、「醤油」と「麴」で、醤油の歴史は比較的浅く、用途も限られていて江戸川柳も少ない。「麴」は古い存在だろうが、これは表立って活躍する物質ではないから、それほど人々の興味を引く存在ではないようだ。

と、いうわけで、タイトルを『江戸川柳で読み解く 塩・味噌・醤油』としたが、「醤油」と「麴」の句は資料的にボリュームが薄くなり、その点で「塩」と「味噌」と比べてバランスを欠くものになってしまった事は否めず申し訳なく思うが、ご寛恕頂きたい。

本書執筆のチャンスを与えて下さった、たばこと塩の博物館と谷田有史氏、また以前からお世話になっている三樹書房には、本書の出版に際してもいろいろバックアップを頂いた。同社社長の小林謙一氏、及び編集に携わって下さった木南ゆかり氏、山田国光氏に深甚の謝意を表します。

清 博美

清 博美 (せい・ひろみ)

1934年東京生まれ。1957年同志社大学法学部卒。

1974年川柳雑俳研究会を設立主宰。機関誌『季刊古川柳』を発行、継続中。現在、川柳雑俳研究会代表、江戸川柳研究会会長。著書に『江戸川柳文句取辞典』(三樹書房)、『川柳心中考』(太平書屋)など編・著書多数。

江戸川柳で読み解く 塩・味噌・醤油

江戸時代の暮らしに見る調味料

著者 清 博美

発行者 小林謙一

発行所 三樹書房

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-30

TEL 03(3295)5398

FAX 03(3291)4418

印刷・製本 モリモト印刷

©Hiromi Sei/MIKI PRESS 三樹書房

Printed in Japan

本書の内容の一部、または全部、あるいは写真などを無断で複写・複製（コピー）することは、法律で認められた場合を除き、著作者及び出版社の権利の侵害となります。個人使用以外の商業印刷、映像などに使用する場合はあらかじめ小社の版權管理部に許諾を求めてください。