



「紀伊国名所図会」 (白砂糖の由来について 記した部分)

いた徑山寺で「味醤」に出会った。日本の庶民のために、この栄養価の高い「味醤」の製法を習いおぼえて帰りたいと願い、許されて徑山寺と金山寺ふたつの寺の製法を持ち帰る。

帰 朝後に紀州由良の西方寺（興國寺）に迎えられる。ここで味醤を作り近郷近在に伝えた。紀伊国名所図会には「今も近郷にて製して、諸国へ運送し、国産の一種とす、實に未曾有の味なれば」と。醤油は金山寺みその桶にたまる汁から発展した。その汁をお菜にかけて食べるとうまかった。魚を煮てもうまい。紀州湯浅の人たちの思いはどんどんひろがる。「絞るどどうな」。少しづつ醤油

だ。紀州人は「湯浅醤油で炊いておがり」と返した。
その煮物、「カツオだし」がい
る。カツオのうまさと香りを完
全に閉じこめ、長く味わいの変
わらないカツオ節の製法を作り
上げたのは日高・印南の漁民の
知恵だ。かひきみんかんぽう「徽付燻乾法」という。その
技法を持つと、カツオを追つて土
佐に移住、その地に「印南浦」と
いう故里の名を残し、数基の墓に
紀州より移住を記している。

profile

梅田恵以子
(随筆家)

帰郷、白砂糖を作ることに
し、将軍家に献上したと、
徳川史にある。紀伊国名産
には「甘諸をうゑてこれを
しかば、ついに國君より贈
これを献ぜらる。今諸國に

大阪市生まれ。戦災のため、両親の故郷・和歌山に移住。帝塚山学院短期大学文藝科卒業と同時に歌集『二十一歳』を出版。紀州人として文化面で活躍し、健筆をふるい続けている。『紀州ふるさとの歌づくり』で、1990年サントリー地域文化賞を受賞。平成14度和歌山県文化表彰文化賞受賞。

【主な著書】『紀のみちすがら』『紀の散歩みち』『味な味 その風土と人と』(正・続)『隨筆 ふるさと贊歌—紀州路100曲』『紀州木の国 木々歩記』(上・下)『梅田恵以子の百ってなあに』『紀のくに草紙』『隨筆集 紀州から』『みちの記』など多数。

紀州だ。取材を続けていると鎌倉三代将軍・源実朝が見えてくるというと誰もが怪訝^{けげん}がる。文學史上に名を残す歌人としても有名で、自分の前世は宋にあつたというほど、宋のくにの文化にあこがれていたが、入宋を果たすことなく非業の死を遂げる。遺臣は嘆き悼み、せめてその骨だけでも宋に納めたいと願い、禪僧覺心（法燈国師）に託した。

づくりに動く。ここで黒潮の血が騒ぐのだ。「実行力」の県民性に拍車が掛かる。「醤油や千軒」という時代を湯浅に作った。今や世界の味だ。

A close-up photograph of a dental instrument, likely a dental mirror or probe, showing its metallic surface and handle.



おもしろし、和歌山

每曰惠人之



豆腐に別の味わいが加わっていった。新しい味の発見である。それを乾燥させたり、試行錯誤を繰り返し、立派な保存食となつた。地元では凍みどぶ、こおりどふと呼ばれていた。古書によ

ると「氷豆腐（中略）寒風夜製之（これをせいす）、多く紀の高野山に製する故に京阪にて高野豆腐といふ」。