

# 食の歴史を作った 紀州の男たちの物語

鯉節の生みの親は、  
印南町の鯉漁師だった

かどやじんたろう  
角屋甚太郎

そのままでも美味しく、出汁を取るにも欠かせない鯉節は、日本人の食生活になくはならない食材のひとつ。その鯉節を江戸時代に発明したのが、印南町の鯉漁師、角屋甚太郎。初夏から秋にかけて鯉漁は最盛期を迎えるが、気温が高いため釣り上げた鯉は傷みやすい。そこで甚太郎は鯉を保存するために煮て乾かし、さらに煙でいすという「燻乾法」を1674年に開発したという。

残念ながら現在、印南町で鯉節を製造するところはないが、甚太郎から数えて13代目となる久保田英介さんは、ダルマ醤油として醤油醸造販売を営んでいる。「甚太郎に思いを馳せて、甚太郎浪漫」という商品の販売を始めました。当社で醸造した醤油と、甚太郎が土佐に伝えた鯉節がセットになったもので、簡単にだし醤油が作れます。400年近い時を経て、甚太郎と子孫の思いが融合したロマンあふれる商品である。



鯉節や味噌、醤油といった和食に欠かせない食材や調味料から、梅干しやみかんなど日本人に馴染みのある食べ物と関係の深い和歌山。それらの誕生や発展に尽力した偉大な紀州人を紹介します。



国道42号線沿いに建つ「かつお節発祥之地」の看板。足元には、印南町出身で、甚太郎とともに鹿児島県枕崎に製法を伝えた森弥兵衛（もりやへえ）や伊豆などに伝えた印南與市（いなみよいち）の名前が刻まれた「印南漁民顕彰の碑」が、2015年に建てられた。



土佐清水の宗田節を製造する会社とのコラボ商品。宗田節の容器にダルマ醤油を注ぎ2週間ほどすると、美味しい出汁醤油が出来上がる。まるやかで味わい深い醤油は、何にかけても美味しい。

ダルマ醤油  
住所 / 日高郡印南町印南2274-5  
電話 / 0738-42-0031

日本一の梅産地・和歌山の  
代表ブランド「南高梅」

たけなかつたろう  
竹中勝太郎

和歌山県が誇る梅のトップブランド「南高梅」。その名付け親として知られているのが、旧南部川村出身で南部高等学校の教諭、竹中勝太郎だ。高校で園芸科の主任教諭として教鞭を執る傍ら、梅の研究を園芸科の生徒達と地道に重ね、最も優良な品種と選定された「高田梅」と、南部高校から名をとり、「南高梅」と命名した。「高田梅」の種由名称登録の申請者である「高田貞楠」は、

南高梅の母樹となる梅の木を大切に育て、「高田梅」の基礎を作った旧南部川村の農家である。現在、「紀州農協 アグリセン ターミナベ」の前に誇らしげに立っているのが、樹齢100年を越えた南高梅の母樹「高田梅」。古木でありながら凛とした姿に歴史を見ることが出来る。



記念碑の後ろに立つのが、樹齢100年近い南高梅の母樹「高田梅」の老木。残念ながら今はあまり花を咲かせることはないという。



みなべ町うめ課  
住所 / 日高郡みなべ町芝742  
電話 / 0739-33-9310

さすがは紀州のお殿様  
みかんの栽培を力強く推奨  
[徳川頼宣(とくがわよりのぶ)]

みかんの生産量日本一を誇る和歌山。その歴史は古く、古事記に登場するお菓子の神様「田道間守(たじまもり)」が、中国から橘(たちばな=みかんの原種)を持ち帰り、橘本神社(海南市)に植えたことから始まると伝わっている。みかんの栽培が盛んになったのは、才気に溢れた紀州藩初代藩主徳川頼宣の殖産政策によるところが大きかった。頼宣は領内の各地を巡り、平野が少なく傾斜地の多い紀州有田地帯が、特にみかんの栽培にむいていることを見抜き、栽培を大いに奨励したという。その後、みかんの栽培は紀州における一大産業となり、絶大な威光を誇る徳川御三家のひとつ紀州藩の特産物として保護され、日本中にその名が広まった。



頼宣は、徳川家康の十男で、8代將軍徳川吉宗の祖父。紀州徳川家の居城であり、現在は和歌山市のシンボルである和歌山城は、豊臣秀吉の命により築城された。天守閣は第二次世界大戦中に焼失し、1958年に再建された。

和歌山市和歌山城整備企画課  
住所 / 和歌山市七番丁23  
電話 / 073-435-1044



覚心が住職を務めた由良町の興国寺。尺八発祥の地であり、虚無僧の本山として知られる。法燈国師とは覚心の諡号。

食べる味噌「径山寺味噌」は  
遠く中国からやってきた  
[法燈国師(ほつとうこくし)]

日本人に最も馴染みの深い調味料、醤油。「径山寺味噌」とは、その醤油の生みの親ともいえる味噌のことで、大豆・大麦・米を麹にして桶に入れ、ナスや白うり、生姜、しそなどの夏野菜を刻み加え密封し、熟成させて作られる。鎌倉時代、宋(中国)の径山寺で修行の合間に味噌の製法を習得し日本に帰国した法燈国師(覚心)が、日高郡由良町に興国寺(当時は西方寺)を開山し、その美味しい味噌を近隣の人たちに広めたのが始まりといわれている。その後江戸時代になると、水が美味しく海運にも適している湯浅で作られることが多くなり、紀州徳川家の保護の下、醤油と径山寺味噌は紀州藩の重要な産業のひとつとなった。

鷲峰山興国寺  
住所 / 日高郡由良町門前801 電話 / 0738-65-0154  
※冊子版の「法燈国師」の振り仮名に間違いがありました。正しくは上記のとおり「ほつとうこくし」です。