

匠

「日本の文化は江戸時代まで」と言われることがあります。

これは、それまでの日本文化が大陸や朝鮮半島の影響を多少受けたとしても、日本独自で創造された文化があったことを表しており、それだから奈良・京都が外国人旅行者に人気なのではないでしょうか？

たくみ

しかし、それらの文化、特に建築物から民芸品などについては、代々「匠の技」を受け継いできた職人がいたにもかかわらず、後継者不足などにより、年々、その数が減少してきているのが現状です。

このコーナーでは、「匠の技や職人芸」などをいまだに受け継いでいる方々やそれに関する情報などを紹介します。

老舗の七代目

●味噌・醤油づくり一筋40年

イトフ ミツオ
伊藤 光雄さん(湊本町在住)

■低コスト・大量生産など機械化が進み、かつての手づくりの味の代名詞であった「味噌・醤油」までもが工場で作られる

ようになった現代において、那珂湊で今でも職人の技で味噌・醤油の両方を醸造しているのは、伊藤光雄さん。伊藤さんは、創業以来350年もの歴史を持つ家に生まれ、27歳の時に家業を受け継ぎ、以来40年以上も味噌・醤油づくり一筋の老舗を受け継いできました。■最初の頃は味噌・醤油づくりのイロハもわからなかったと言います。「当時は、先輩の技術を盗みながら仕事を覚えたものでしたよ。そう、毎日毎日が勉強でした。でも、それがあったから今の私があるのですよ!」と伊藤さんは言います。そんな伊藤さんの味噌・醤油づくりに対するこだわりは「外見よりも味」であり、昔からの本仕込みをモットーとし、あくまでも本物にこだわることです。その訳は「どんなに優れた機械で仕込んでも天然仕込みにはかなわない」からだそうです。■材料だけでなく、醸造に使う六尺樽もこだわりの1つ。古いものは天保時代、どんなに新しいものでも明治時代から代々受け継がれているものを使っており、現在のホーロー製の樽は一切使っていないと言います。「伝統にこだわり、それを継続させて、更に新しいものに対抗するのは正直言って難しい。確かに、伝統にこだわると手間ひまがかかるけれど、自分でしっかりとしたものを作ってさえいれば、どこにも負けないし、お客さんもわかってくれますから」と伊藤さんは続けます。

現代という消費社会においては、どうしてもモノを「商品」として捉えがちです。そんな中、昔からの伝統を守り続けながらこだわりの味を追求する伊藤さんの探究心はずばらしいものであり、それこそが私たちが忘れてきている生き方の一つなのではないのでしょうか。

「伝統」と歩み続けた
四十年で得たもの。
「変えてはいけない
ものは確かにある。」



「分かって頂けるお客様が主」と伊藤さん。

腕・ほいんと

家庭で出来る 簡単味噌料理

今回は、「味噌・醤油づくり」の達人である伊藤さんの奥さんから、家庭で出来る簡単な味噌を使った料理を教えて頂きます。



●焼き味噌おにぎり

まず、おにぎりを握りますが、その際に黒ゴマを入れるのがポイント。次に、味噌にみりんを加えてからおにぎりにからめ、オーブンで3分くらい焼いてできあがりです。

●かぼちゃの味噌ポタージュ

かぼちゃを細かく切ってとろとろになるまで煮ます。次にコンソメを加え、さらに煮ます。最後に適量の味噌を加えてできあがりです。お好みで、コーンやベーコンを加えてもグッドです。

伝統芸能「六町目獅子」

天満宮の祭礼において「六町目獅子」が欠かすことのできないものということをご存じでしょうか？

「六町目獅子」は、江戸時代中期頃から祭礼の御神幸行列に際し、「みこし」の露払いとして供奉する臺台に乗る獅子のことで、子獅子・雄獅子・雌獅子の3体あり、いずれも棒に取り付けられ、太鼓・笛による振り囃子に合わせて演ぜられるものです。

そもそも、この獅子の起源についてはいつのころからはわかっていませんが、言い伝えによると、(1)老婆が原因不明の病にかかりその夫が困っていると、ある夜神のお告げにより伊勢神宮から獅子3体を譲り受けた。(2)全国を行脚していた六郎(修験者)が六町目の入麩の門に立



たときに病に倒れ、その主人が手厚く看病し全快した。そのお礼に全国の神社の御札で獅子頭を作り、今日に残ったという2つの説があります。

また、このような「棒ささら」と呼ばれる獅子踊りは、県内にも多く伝承されていますが、普通は一人三匹獅子と呼ばれ、その多くが三体同時に踊るものであるのに対し、六町目の獅子は一体一匹踊るところが特徴的で、振り囃子に合わせて子獅子・雄獅子・雌獅子の順番に物語を演舞するものです。

