

# 越中味噌

寺 嶋 圭 吾

## 研究目的

「和食」が 世界遺産に登録されました。その理由の中には 環境から得られた食文化ばかりでなく 先祖がはぐくんできた歴史的食文化も重要な選定理由になりました。

その中でも「麴」に根ざした発酵文化は 世界でも類のないものといわれています。その中で「味噌」は 大きな地位を占めています。

我が富山にも 古来より「越中味噌」という味噌が伝わっています。

そして2016年 存続 伝承の危機に至りました。この機会に「越中味噌」を調査し 未来へ伝えたいと考えました。

## 歴史

### 麴

瑞穂の国と称される日本 その日本に稲が伝来した 縄文後期よりやく2000年。環日本海研究で発表された「麴」の遺伝子解析や 日本海側から多く出土した 船を漕ぐ人々と その前を飛ぶ鳥が描かれた「鳥追い」と言われる弥生時代の「銅鐸」からも 揚子江付近で栄えた水稻を主とした「稲作」が 島伝いに 九州に伝わった説が 韓国経由で伝搬したという説より有力となりました。

麴は 自らを守るために 本来マイトコキシシンといわれる 毒素を出します。今でも野生麴は このマイトコキシシンを生成する遺伝子をもっています。1954年にスクープされた「黄変米事件」マイトコキシシンは 江戸前寿司の酢の色を変えてしまいました。それは1952年に食糧難解決の為ミャンマーから輸入された米の中に 元々稲に規制していたカビが出したマイトコキシシンが 検出されそれを隠していた事が問題視され それまで江戸前寿司といえば「赤酢」と呼ばれる少し赤味が寿司米に残る酢が使われていましたが この事件以降 全国的に 白酢が使われるようになり 今では静岡県の一部で使用されるのみとなりました。

その 水稻の寄生カビ アスペルギユウス・オリゼイが 遺伝子解析=突然変異の確率と歴史から約1000年間 室と呼ばれる 他のカビ類と競合することのないアスペルギユウス・オリゼイにとって 安全な空間が維持されたことが 東京大学から発表されNHKでも大きく報道されました。現在使用されている「麴」は 約千年前 ある室（京都といわれている）で生まれた 突然変異で毒素を作り出す遺伝子を失った一株から広がったことがわかっています。現在 味噌・醤油・酒・焼酎等々を作り出す 何百種類と呼ばれる麴も この日本で生まれた ただ一株から始まった事は 大変興味深い。もちろん我が「越中味噌」を造る麴も その子孫である。

## 大豆

大豆の原産地はシベリア及び中国国境付近のツル豆の一種といわれ縄文時代には日本にあったことが土器の圧迫痕などで確認されている。しかし多くのマメ科植物の種子と同様に、ダイズ種子中には有毒なタンパク質性のプロテアーゼ・インヒビター（トリプシン・インヒビター、セリンプロテアーゼ・インヒビター）やアミラーゼ・インヒビターやレクチンが含まれて消化を阻害するため、生食はできない。トリプシン・インヒビターを含むものを摂食すると消化不良を起し下痢することがある。そのため、加熱してプロテアーゼ・インヒビターやアミラーゼ・インヒビターを変性させる必要があった。

日本では煮た大豆・麴・塩を味噌玉として仕込む赤味噌系（豆味噌）が知られている。中国内陸部では内陸性乾燥地・砂漠のため「麴」が生息していない。そこでベンマやチャンチャンベンマと呼ばれるブロック＝雑穀や麦を砕いて水を含ませ 醬の発酵の元となるものには麴菌ではなくクモノスカビが用いられる。日本の米麴を用いた発酵文化とは明らかに違う。中国では穀醬・草醬とも称される発酵食品にはクモノスカビで発酵させたものと乳酸菌で発酵させたものが混在する。

日本ではトリプシンインヒビター等の毒素を分解する方法として納豆菌や灰汁・高温で分解する方法がとられた。この方法を知らなかったヨーロッパでは20世紀に入ってからであるが畑の肉とも呼ばれる栄養価から今では麦と匹敵する交易量となっている。アメリカでは1920年以降である。

富山県の遺跡からは見つかっていないが山梨県酒呑場遺跡からは明らかに大豆を重要作物として持ち手に装飾して押しつけた縄文土器が出土しています。

富山県では「エンレイ」という大豆が生産され全国でも高い評価をうけています。

## 塩

縄文時代の製塩方は藻塩刈りといわれる採取方と直火焚きと呼ばれる土器を用いた方法があつたと言われる。直火焚きは用いられた土器が関東から東北にかけて多く出土している。製塩についてはかなり進んだ技術集団が存在したことは間違いない。

## 味噌に至る道

揚子江河口から島伝いに日本に渡ったと言われる稲作。その日本の入り口長崎県五島には塩漬けと味噌の中間と考えられる「糠味噌」というものがあり「糠味噌汁」と呼ばれるものも伝わっている。文字道理ぬか漬けに用いられた古糠を味噌と同じように用いられている。調べた書物によると「麴」の成分も見つけられたとある。

野生麴にはマイトコキシシンという毒を出しますが即効性ではないので知らずに旨い旨いと何代にもわたって食べ続けていたのかもしれない。あるいはフグ毒のテトラドトキシシンも石川県に伝わるトラフグの卵の糠漬けで毒素を無害化させるように古い糠には毒素を分解する菌がすんでいると考えられるがこれからの研究を待たねばならない。

いずれにしても縄文時代には味噌の原料すべてがそろっていたことは間違いない。

## 現在の味噌分類



マルコメ味噌ホームページより

現在 味噌は 味噌そのもので販売される事が少なくなってきた。全国規模のメーカーが展開する「調味味噌」と呼ばれるカップに入ったり化学調味料で味付けされたり ワカメ等が混入されシールされたものが中心となっている。

先日 長野県に取材に行ったが 県下ナンバーズリーといわれるメーカーでさえ 高校の体育館ほどの規模を持つ工場が いくつも並んでおり 富山県のように中小零細企業によって「越中味噌」というジャンルが守られている地域は大変珍しいと「信州一味味噌」方から聞き出すことができた。

## 越中味噌とは

富山県味噌醤油組合会長 山本社長に取材させていただいた。山本氏によれば

1) 塩分濃度が高い 辛口系である。

結果 少量でも味噌汁ができ 煮干しや昆布の味を引き立てた。特に昆布の味にうるさかった富山県民には 大豆の味より昆布の味を引き立てる味噌が好まれた。

2) 麴に 白米を丸ごと使用する。比較的 米が豊富にとれた富山県では 屑米ではなく丸ごとの白米を用い その麴歩合も高かった。その結果「浮きコウジ」と言われる 味噌汁の中に白いコウジが浮くという 味噌汁が生まれた。

3) 極端に柔らかい。コウジ歩合が高く 又塩分が高い味噌は 2年目に出されることがおおい。2年目になると発酵熟成により同じ塩分でも 口当たりが柔らかく感じられるようになる。また「チャン鉢」と呼ばれる 小魚の煮物や汁物を食べる器が造られたことでもわかるように 魚の消費が多かった。魚の味噌汁を作るとき 火が通った魚は大変に身が崩れやすい。そこで溶けやすい柔らかい味噌が必要となった。伝統的越中味噌は しゃもじで富士山のように盛り上げる事ができないほど柔らかい。

山本社長によれば 地形・気候・歴史の総合産物として 越中独特の味噌「越中味噌」が生まれた。

今回の 取材で感じたことは「麴屋」を営んでいた店が「味噌屋」に転身した例が多かった。今でこそ「麴屋」と呼ばれる「種麴店」は少ないが 江戸時代には 全国に広がっていた売薬が持ち帰った種麴が集まり 有数の種麴の集約があった。明治時代も全国一といわれるほど 種麴店が多かった。

### 越中味噌の危機

三十年ほど前 食の洋風化により 大豆油の需要が急速に伸びた。その結果 大豆糟が大量に発生し 結果大豆糟を用いた味噌が大量に全国流通した。中小零細の味噌屋さん達は お金を出し合い共同源材料処理工場を造った。味噌造りで 機械化が必要な大豆の粉碎と蒸し。塩との混合など「越中味噌」の基本を守り共同機械化を図った。しばらくは慣れ親しんだ地元富山の人々に愛された。またスーパーマーケットでも 地元の味を売ることに 依存はなかった。それから三十年 今度の波は「便利」「簡単」というコンビニエンスストアが推し進めた味の全国統一であった。消費者は もはや地域の歴史や特性などには 一切耳をかしてはくれなかった。

ついに2016年 協同組合は解散することとなった。和食の国際化には その根っことなる多様性が不可欠であるが そのチャンスを富山県が手放してしまうことは 何として

も避けたい。1度失った味は それを育んだ歴史をも葬り去る。

## 高遠蕎麦

味噌で町おこしを成功させた町がある。それは 長野県伊那市高遠である。私が 初めて「高遠そば」と呼ばれる 味噌たれで食べる蕎麦を知ったのはわずか十数年前のこと。同じ 伊那市にある信濃鶴という 日本酒の蔵元を訪ねたときのこと。蔵の人からの情報だった。「味噌たれで食べる蕎麦を復活させている地区がある」という一言だった。初めて行った高遠には 汽車の駅もない バス停がぼつんとある 寂れた田舎の町だった。平成 27 年に行ってみると バスが数台止まれるターミナルができ「高遠そば」「高遠まんじゅう」等々「高遠〇〇」と書かれたのぼり旗が あちこちに立っていた。かつて高遠町という町があり 町村合併で伊那市と合併した。町の商工会最後の旅行に選んだのが 福島県会津だった。会津を観光しホテルに入るすぐ近くに「高遠そば」の看板を偶然に見つけた会員がいた。最後の旅行に「高遠そば」も何かの縁。会員は てっきり名字が高遠さんが 経営している蕎麦屋と思ったのだそうだ。

蕎麦屋に入り「高遠さん」と呼びかけたところ まるっきり違う答えが返ってきた。高遠蕎麦の「高遠」とは 名字ではなく 長野県高遠のこと。それも村はずれにある小さな桜の名所高遠城の話だった。出てきた蕎麦も 蕎麦の名所長野県下でも類をみない「味噌たれ」で食するというものだった。すぐに携帯電話で 仲間を呼び 親父の話を聞いた。

かつての高遠藩主 保科正之の話からだった。

二代将軍徳川秀忠の四男として生を受けたが庶子だったため、元和 3 年（1617 年）に信濃高遠藩 3 万石の藩主・保科正光の養子となった保科正之は、正光の跡を継いで寛永 8 年（1631 年）に同藩の藩主となった。寛永 13 年（1636 年）には出羽山形藩 20 万石の藩主となり、寛永 20 年（1643 年）には陸奥会津藩 23 万石の初代藩主となった。三代家光と兄弟となる為「徳川」を名乗るよう説得されたが 自分を育ててくれた正光に恩を感じていた正之は自分の代は保科を通し 子供の代になってから 徳川の姓を名乗らせた。会津白虎隊で有名な 会津徳川氏の成り立ちの話からだった。三万石の小大名から二十三万石へ大出世したわけだが 高遠藩時代の質素な生活を忘れないためにも 高遠から「高遠蕎麦」の職人を呼び大切にした。

自分たちが忘れてしまった祖先から おしかりを受けたと感じた商工会のメンバーは早速帰りのバスの中で「高遠蕎麦の会」をつくった。しかし 蕎麦の名所の長野。蕎麦は各家々で売って食べるのが当たり前。実際 高遠町には「蕎麦専門店」が 一件もなかったのだ。町で蕎麦を食べられるのは 井・定食の食堂と焼き肉屋しかなかった。その上 話に乗ってくれたのは 焼き肉屋だったとか。

それから十数年 いまや「高遠蕎麦」の幟旗は町にあふれ T シャツにも煎餅にも「高遠」の文字。造り酒屋は「家醸」というミリンを販売し 味噌屋は「高遠蕎麦専用味噌」を売り出す盛況ぶり。今や十数軒有るといふ 高遠蕎麦専門店に寄ってみる。家族経営と思われる店も 毎日百杯限定の忙しさ。自宅の車庫にはポルシェとレクサス。

もし商工会の方々が 最後の旅行で「高遠蕎麦」に出会えなかったら。高遠に味噌屋がなかったら。菓子屋やその他の中小零細の商店がなかったら。そんなことを考えると 確かに 過去を捨て去ることが危険か。もったいないことか。

## 越中食文化の未来

江戸時代は 現在と違い 貨幣経済が発展したものではなかった。また流通も馬車や船等で行われ 地域の風土 歴史に根ざした食文化が育った。いま世界中を探しても「老舗」と呼ばれる店は少なく わが富山県にも千年の歴史を繋ぐ文化は 皆無といってよい。

富山には 高遠を超える「立山信仰」の歴史があり 世界に三カ所しかない 中心深度千メートルの富山湾を持ち その海底から山頂まで四千メートルという地形を有する。

又多くの遺跡が点在し その歴史は数千年に及ぶ。また立山信仰は 平等・融和・再生の物語であり 世界へ発信できる。

又150年以上前は 醤油文化ではなく「手前味噌」といわれるとおり 全国的に味噌文化であった。もちろん 立山信仰を代表する「壺煮」も 大敷網発祥の地 氷見に伝わる「大鍋鍋」も又味噌味であった。

これらの歴史・風土・思考が育てた 味噌文化をなんとか 未来へと繋ぎたい。

資料写真



アサヒ味噌



山元味噌



味噌麴蓋



個人経営の高遠蕎麦



焼き味噌を用いた高遠蕎麦



高遠の味噌屋



大手味噌メーカーの博物館



東京味噌専門店の生味噌売り場  
密封ではなくゴムバンドでガ  
スが抜けるようにして冷蔵。



密封され アルコールで殺菌。  
味付け味噌が中心