

“MY TOWN” うおっちゃん

歩 & 目デス 足 ラテス

Vol.72

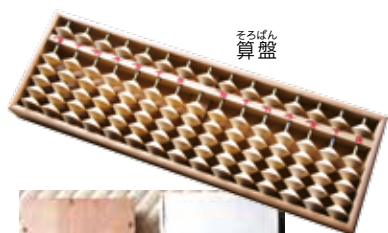
福寿醤油に “鳴門鯛”の撫養街道

岡崎 直司

タウンツーリズム講座主宰・
ヘリテージマネージャー

今回は、ひょんなことから話を進めることになる。私が主宰する講座に「八幡浜タウンツーリズム講座」というのがある。意外に知られていない地域の魅力を何とか伝えようと始めたものだが、その甲斐あって平成13年には「八幡濱みてみん會」というボランティアガイドも発足した。現在はパートII講座

の段階となっていて、そ



の受講者であるMさんから先ごろ興味深いモノを頂いた。写真の堅牢そうな算盤である。氏の話によれば、何でも徳島へのツアーがあり、その立ち寄り先で丁度在庫を廃棄する場面と遭遇し了解の上でもらってきたのだと言う。私は算盤が出来る器用さは残念かな持ち合わせていないが、何年振りかで手にした懐かしさと、職人の気真面目な作り込みが気に入っている。裏面には福寿醤油の文字。場所は鳴門鯛という有名な造り酒屋の近くだとのこと。これは行かずばなるまい。

ここは徳島県の撫養街道。四国の東の玄関口である撫養岡崎港（鳴門市）から西へ吉野川北岸を並走する形で伸びる旧街道で、三好市池田町までの十七里余り（67・3 km）、洲津の渡しで吉野川を渡り伊予街道につながる。

その中の鳴門市大麻町辺り、両側を白壁と黒板で挟まれたクラシックな佇まい



土佐泊～撫養・無賃の渡し

の所がある。右側が福寿醤油で、それらしい雰囲気醸されている。当然のことながらどこからともなく醤油の香りが漂ってくる。創業文政九年（1826）、間も無く二百年を迎えようかという老舗である。江戸期からの風情は、店舗がトタンをかわせてはいても茅葺きに本瓦の下屋を巡らした典型的な阿波の民家形式。松山平野のタイプと少し違うのは、屋根が少し起りというカーブを描くこと。四国と言えども土地土地で微妙に建築文化が異なる。



撫養街道、大谷界隈



岡崎港にて

福寿醤油の店舗



ともかくの算盤は、こちらの醸造元がかつてお得意さん（取引先）に粹な宣伝材料として渡していったものである。その名も問

屋算盤、兵庫県小野市で作られたもの。因みに算盤には雲州（島根県）と播州（兵庫県）の二大産地がある。また、福寿醤油の容器には地元の大谷焼が使われ、地産地消で経済が回っていたことを物語り、直ぐ近くには登り窯（国登録有形）も残されている。

道路向かいには本家松浦酒造場があり『鳴門鯛』の銘柄で知られる。こちらの創業はもっと古く、文化元（1804）年だからナンと二百年を有に越える。二代目松浦直蔵由往により始まり、酒銘の鳴門鯛は、明治19年に五代九平と当時の県令による命名とのこと。鳴門海峡の急潮にもまれた美味な鯛の味にあやかり、淡麗



大谷焼登り窯

の良さそうな鯛が渦潮の上で跳ねている。

優雅な酒になるようにというので奥が深い。仕込み蔵の妻壁にはそれを表した鏝絵飾りも見られ、元氣

最近は日本酒の復権ブームでもあり、国際的な観光の側面や、根強いワインのブランド性にも刺激され、同じ醸造酒としての地位を高めようとする動きが見られる。こちらの蔵元でもニューヨーク進出を足掛かりに、現在ではアメリカ国内13州で飲まれているというから驚かされる。現在のオーナーは十代目で女性、そうした若い感性もこれからの展開には欠かせない要素かも知れない。実際、先ほどの福寿酒造は八代目だが同じ松浦さんで隣同士、同じ醸造業ということで「KURA & KURA 見学会」というタイアップ企画もあり、面白い展開を見せている。

この撫養街道は、アナログだった時代に人モノ金が動き、かなり栄えた風情が

今もアチコチに醸されている。そうした中でも、こうして現業が元気で新たな価値を生み始め、情報としてもモノとしても国際的に交流や物流が生まれつつあるように感じられた。やはり文化もソロバン勘定は大事である。



鳴門鯛の鏝絵



福寿醤油