

第2部 北前船の活躍のロマン（エピソード編）

第6章 北前船による「昆布ロード」ー富山と薩摩を結んだロマン

2013年ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録

「和食」が2013年ユネスコ無形文化遺産に登録されました。南北に長く、四季が明確な日本には、多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重する日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が「和食^{だし}」として評価されました。日本人の健康的な食生活を支える栄養バランスは、食事に「出汁」を用いて、おいしいと感じることができたからにほかなりません。

「出汁」に代表される「おいしさ」は、「うま味」と名付けられ、甘味、酸味、塩味、苦味のいずれとも違う第5の味として提起され、今日では、日本だけでなく世界的にも「UMAMI」として、その地位を確立しています。

この「出汁」による「うま味」のおいしさは、「昆布」のグルタミン酸、「鰹節」のイノシン酸及び「キノコ」のグアニル酸が、「三大うま味成分」と呼ばれています。

干した昆布で出汁が出る

今回の北前船のロマンのテーマとして「昆布」に関するロマンを取り上げます。

昆布を含む寒海性の海藻は1年で生長し、身体から胞子を出し子孫を残すと枯れてしまいます。しかし、岩などに付着すると、2年目の葉体が出て、生長と成熟を繰り返します。しかし、水温が20℃を超える水域では、2年葉にはなれません。2年目のものは形やサイズは同じですが、1年目に比べて分厚くなります。それが出汁などの用途に適した良い昆布の機能を果たすことになります。緯度が高い北海道の沿岸では、夏場の水温が比較的高くならないため、成長点がまた活動を再開して2年葉となります。

昆布は干して乾燥させると、干している間に昆布の中のタンパク質が分解され、「うま味」の素のアミノ酸の一種である「グルタミン酸」が増えます。グルタミン酸は昆布の身体を作る必要な物質で、生きている昆布は細胞壁の働きで細胞内にあるグルタミン酸を外に出さないようにしています。

昆布は乾燥すると生き物としての活動を終えますが、一方で、再度水にひたしたり、お湯で煮ると、細胞壁の働きが失われていることと、グルタミン酸は水に溶け出しやすい性質を持っているので、グルタミン酸が効いたおいしい出汁が取れるようになります。「生きている昆布からは出汁が出ない」と言われる所以になっています。

昆布はいつから、どこから

日本に北海道（かつての蝦夷地）から乾燥した昆布が運ばれた歴史を振り返りましょう。

最初の国家、大和朝廷が成立し、奈良時代になると、海藻は、米や魚介類と並ぶ重要貢納品として、まだ塩を作る手だてを知らなかった当時の貴重な塩分補給源として、昆布が蝦夷地からの内陸の民との交易や支配者への献上品として活用されました。

記録としては、797年に編纂された『続日本紀』に「蝦夷地から朝廷へ^{えびすめ}蝦布を献上」の記述があり、蝦布は、蝦夷（北海道）の布（海藻）の意味で、昆布のことと理解されます。昆布は奈良時代から大変貴重なものとして扱われ、当時、食べ物と言うより、細かく削っ

て「薬」として使われていたと考えられていました。

927 年の『延喜式』の中に、政府に納める租税として各地の特産物を指定して納めさせた記録の中に、陸奥国からは昆布が求められていました。

平安時代、蝦夷地は国の支配領域ではなく、陸奥と出羽の 2 国が最北端とされていました。しかし、蝦夷地と東北との交流は縄文時代から続いており、昆布は蝦夷地と陸奥国から献上されたのではないのでしょうか。（現在の養殖昆布の産地を見ると、全国で昆布を出荷しているのは北海道 72.9%と岩手県 23.4%の 2 県で 96.3%、これに宮城県 3.4%を加えた 3 県で 99.7 %とほぼ全てになっています（2019 年データ）。陸奥国は現在の岩手県と宮城県ですから、平安時代と現在も昆布の産地は地域的に限定された特色が理解できます。

鎌倉時代に航路が少しずつ整い始め、蝦夷地南沿岸部には和人の集落が増え、その人々によって、蝦夷地の産品として京にも運ばれるようになりました。また、仏教文化が大陸文化として影響が現れ、寺院の修行僧の礼儀作法のほかに、精進料理も伝わり、精進を旨とする寺の料理にとって、海藻である昆布は「植物」として使い勝手のよい、応用の利く食材となりました。精進出汁や煮物の出汁として使われました。これが、やがて、日本料理の起源になったわけです。

室町時代の 1334 年の『庭訓往来』には、蝦夷地の交易品の特産品として「宇賀の昆布」が登場します。宇賀は現在の函館空港のあたりで、現在でも「真昆布」の産地として知られています。宇賀昆布は蝦夷地から、若狭国の小浜に運ばれ、陸揚げされ、山を越えて琵琶湖を通り京に運ばれたため、「若狭昆布」と呼ばれ、京の特権階級の貴族に限られた需要があり、蝦夷地の昆布はこの頃からブランド化していたと言えるでしょう。

やがて戦国時代を迎えると、戦さに向かう武士の出陣の折に、醤油で煮た昆布が兵糧として用いられました。保存に優れ、携帯に便利だったことに加え、出陣の儀式で、打ちアワビ（アワビの肉を薄く長く切り、延ばして干したもの）・勝栗・昆布の順に食べて「打ち、勝ち、喜ぶ」の縁起のよい語呂合わせとして利用されました。

武家社会が安定してくると、一部の富裕な武士の間で、茶の湯が嗜まれるようになり、茶の湯の文化が、精進料理の影響を受けながら、懷石料理として発展していきました。茶の湯の「侘び」「寂び」の心が、精進の「供養」の考え方と響き合い、自然の恵みである食材を感謝の心を持っていただくという懷石料理の精神に結実しました。

昆布の需要は庶民の食卓の前に江戸幕府側に生じた

昆布が、一般に普及するのは江戸時代の後半に、海運の発達とともに、販路が拡大されてからになりますが、その前に幕府が活用することとなりました。

江戸幕府は鉱山の開発で金、銀、銅の鉱物に恵まれ、17 世紀末まで輸出品の主力は銀でしたが、銀資源が減少し、銅を代替にするなどの規制をしました。1698 年に幕府は清との交易のための輸出品として、高価な海産乾物の「俵物」（煎海鼠^{いりこ}（干しナマコ）、干鮑^{あわび}、鱧^{ふかひれ}鰭^{しよしき}）と安価な「諸色」（物価の意味）としての昆布等を、銀や銅に替えて、貿易体制を維持することになりました。清国が昆布を求めたのは、料理の材料としてではなく、甲状腺の病気を患う人が大勢いたため、ヨードやカリウムなどミネラル豊富な薬用として求めたからでした。幕府は俵物や諸色を幕府が管理する専売品にして、各地から集荷する仕組みを整え、長崎には奉行所の監督の下で貿易の事務を扱う長崎会所を置き、抜荷と密売を厳

しく取り締まりました。一方で昆布は俵物と違い、国内に北前船による需要が創出され、1790年代前半には、昆布の生産は年間で合わせて約3万石で、そのうちの4割強が清国向けで長崎に送られ、6割弱が国内向けで各地に自由に運ばれました。

西廻り航路、そして北前船により一般大衆の食卓へ

江戸時代当初の昆布は、近江商人らによって蝦夷地から、敦賀まで運ばれ、陸路、琵琶湖を経て、京都や大坂まで運ばれました。昆布は軽量とは言え、まだ大量に運べず、高価な食材として、京都では、従来からの精進料理や祇園の料亭などでの懐石料理の出汁用に使われるのが一般的でした。

やがて、西廻り航路が整備され、「北前船」が登場し、蝦夷地の松前と大坂を結ぶ間の各湊に寄港しました。その船荷の中で重要な位置を占めたのが鰯のメカスと昆布でした。そして、各湊に昆布が大量に安価で運ばれたことで、地域の食材、特に魚の料理との組み合わせで、新たな地域の料理として料理店や旅館に広がるだけでなく、一般の家庭でも求められやすい食材となり、出汁や煮物などの形になって食卓を飾ることになりました。

大坂で人気を博した昆布

北前船で蝦夷地から終着港大坂まで昆布は大量に運ばれるようになり、昆布の入荷・消費量は大阪が日本一を続けました。大阪では、まったくとコクのある松前の昆布（「真昆布」に分類される）のうま味が歓迎されるようになりました。それまでは塩、味噌、醤油による調理が主でしたが、昆布による出汁が活かされることになりました。その上に昆布と、紀州や土佐、薩摩（現在の和歌山、高知、鹿児島）であがる鰯を加工した鰯節とが出合い、黄金色に輝く「合わせ出汁」が生まれました。

鰯節について補足すると、17世紀終わり頃に、紀州印南（現：和歌山県印南町）出身の漁民が四国の土佐で、現在の製法と同じように煙で燻して乾燥させる焙乾方法やカビ付けを行った改良鰯節を考案したとされています。各地にこうした鰯節の技術が伝播するとともに、鰯節の流通網が広がり、大阪で鰯節業の間屋が成立し、紀州や土佐から鰯節を仕入れて、大阪・京都などの消費地に供給されていきました。18世紀になると、江戸でも鰯節の消費が増え始めたため、大阪の間屋が鰯節を江戸の間屋に送り、江戸の消費に供するという流通が成立していきます。

合わせ出汁の一番出汁は、一流の料理屋では、“うちの味”として、胸を張って供することになりました。出汁を取ったあとの出汁がらの昆布は、細かく切りそろえて鰯節と合わせて、甘辛く味付けをしてふりかけにしたり、醤油やみりと炊いて佃煮を作るなど、全てを有効に利用するのが料理人の腕前にもなっていき、「味道楽」大阪の魅力の一つにもなりました。昆布や鰯節を用いた「出汁」が一般庶民に普及したのは江戸末期から明治にかけてのことです。

大阪では、出汁のみならず、さまざまな昆布の加工品が作られ、北国の昆布が大阪の特産物にまでなっていきました。堺の刃物技術があったので、とろろやおぼろ昆布に加工したり、和歌山の醤油と合体して塩昆布が生まれるなどの加工技術が新しい商品の開発に関与していきました。

昆布と鰯節の合わせた「あわせ出汁」を基本として、さらにイリコや干し椎茸、ジャコ

エビと呼ぶ小エビの一種を干したものなどを合わせたものが「うま味」となり現在に至り、昆布はさまざまな料理のベースになったのです。

江戸では広がらなかった昆布出汁

大消費地である江戸では、昆布出汁を使った料理の展開は大坂ほどではありませんでした。その大きな背景は、水質の影響が考えられます。硬度が低い「軟水」の上方の水は昆布出汁を引き出すのに適していますが、関東のローム層を通った硬度が高い「硬水」の江戸の水は上方に比べ昆布出汁が出にくいといわれています。

もう一つには、昆布の流通の不備が挙げられます。昆布は北前船で北海道から大阪へ運ばれると、まず上質な昆布から売れていき、大阪で売れ残ったものが江戸に運ばれたため、江戸の水に適した昆布（日高昆布）の発見が遅れ、昆布が普及しなかったとするものです。

江戸では、濃い「出汁」を取るために、大坂から運ばれた鰹節を使った出汁が広く普及しました。

昆布の種類と産地

蝦夷地は寒流と暖流がぶつかり合い、それぞれの海流が運んできた豊富な養分と生育に適した水温に恵まれ、全地域の沿岸部が昆布の漁場になっています。

①真昆布（別名：山だし昆布）

「真昆布」は、渡島半島南部の下海岸から茅部にかけての沿岸一帯で算出された昆布の名称として登場してきました。この沿岸は流紋岩というケイ素を大量に含んだ火山岩でできていますので、昆布の生育に必要なケイ素が十分に供給されました。また、海を囲む森林に広葉樹が多く、河川から海に流れ込む水にミネラルや栄養塩類が多く含まれるのも、よい条件を与えていました

真昆布は透明感のある上品な出汁が引き出せることから、高級出し昆布として人気があります。また、何度もローラーをかけ、昆布の仕上がりを綺麗に伸ばし立派に作り上げられるため、献上昆布や、神社、仏閣のお供え物としても使われ、そのなごりで「養老昆布（よろこぶ）」として、結納品や縁起物としても使われました。細工昆布や天上昆布を始め、(利尻昆布と違って) 繊維質が柔らかいことから、高級な煮昆布として高級佃煮昆布の原料としても使用されてきました。

中世からの「宇賀昆布」はまさにこの「真昆布」を指したものです。

昆布は近江商人が活躍した時代や北前船の登場時には、松前に集められたもので、当初は貴重品として扱われたため、「真昆布」という「まさ」に昆布として、昆布の王道としてのブランド名が付けられたと考えられます。

昆布の産地は、面白いことに鰺の漁場が少しずつ北上したことに合わせたように北上していきました。「昔、鰺が豊漁の頃は昆布も腐るほどとれた」との話が残っているように、獲れた鰺は浜で茹でられて、煮汁はそのまま海に流されたので、鰺の煮汁は昆布の栄養素として、繁茂させたことが考えられます。また、江戸幕府は 1698 年に海産物の乾物（俵物と諸色）を中国向けの貿易品として指定し、海産物の貿易体制が公式に成立しました。これ以降、昆布は重要な輸出商品になり、未開の蝦夷地において、和人が沿岸部に進出し、アイヌ人を使用人として漁場を開き、昆布が収穫され、漁場が拡大することになりました。

4 大昆布と言われる真昆布、利尻昆布、羅臼昆布、日高昆布という産地の地域名で総称され区別されることになったのは、明治以降です。最近の研究で、昆布は北海道近辺にしか確認できない日本独特の海藻で、DNA 検査で各産地の昆布の共通性が立証されましたが、地域毎の生育環境の特性を活かした特徴ある昆布に進化したという学説があります。

②利尻昆布－北海道の最北端の宗谷岬付近で収穫される昆布。利尻島と礼文島の離島の海岸は断崖絶壁が続く深い海で波が強いため、波に揉まれながら根を強く張り、身を厚く、大きく成長します。繊維質も固く、出汁が濁らないことから最高級出汁昆布とされ、精進料理や懐石料理には欠かせない昆布です。うどん出汁としてよく使用されます。



京都の千枚漬けの出汁としても使われています。

③**羅臼昆布**―知床半島の羅臼地方沿岸で採取される昆布で、見た目の立派さ・味の良さから「昆布の王様」と呼ばれ、高級銘柄として扱われています。濃いコクのある出汁が特徴で、みそ汁やそばつゆやうどん出汁にも最適です。出汁は少々濁り、茶色く色づくため、素材の色を大切にすることの多い京料理ではあまり使われていません。又、薄く幅の広い形から昆布ペ用にも使われ、繊維質の柔らかい特徴から煮昆布や、そのまま短冊状に切っておしゃぶり昆布としても愛用されます。

④**日高昆布（三石昆布）**－襟裳岬を中心にした沿岸で収穫される昆布です。磯の香りが強く、出汁昆布としては利用が少ないですが、繊維質が柔らかく肉厚で、煮上がりが早いので煮昆布に適しています。干し魚や根菜または肉などを軸にして巻いて調理する昆布巻きに多く利用されています。

北前船によって昆布が大坂に大量に運ばれ、昆布で出汁をとる調理法が大坂で確立されたことで、昆布は全国に広まり、料理もより多彩でより繊細なものになっていきました。昆布は日本の食文化を一変させた食材となり、それを運んだ北前船の航路は図 6-2 に示す「昆布ロード」として呼ばれることになったわけです。

- 5 -

ートが記されています。これは、徳川時代には鎖国で貿易が禁じられていたので、「密貿易」としてのルートです。また、本土に富山（越中）が明記されているのは、北海道（蝦夷地）から琉球に密かに昆布を運んだ主役登場を示す図になっています。遠く離れた富山と薩摩が昆布でなぜ関係することとなったのか。そこに隠されたロマンを説明していきます。

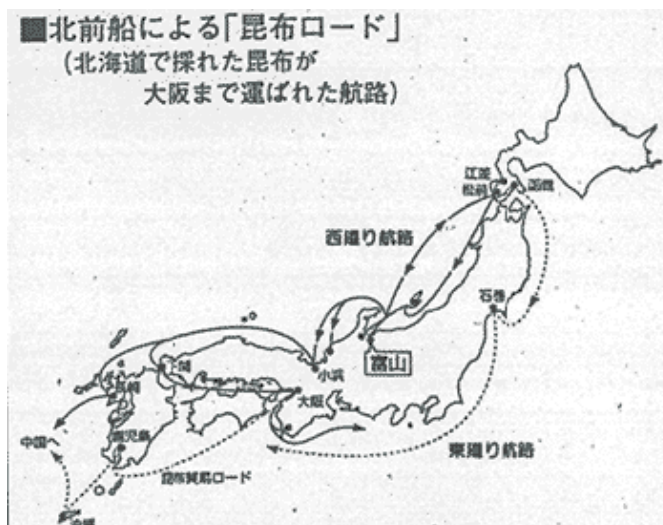


図 6-2 北前船による「昆布ロード」

主役「富山藩」の売薬商—全国を売り歩く薬売り業が薩摩藩で

富山藩は、加賀、能登、越中 3 カ国わたる 120 万石を誇る外様の大大名・前田家の加賀藩の領内より、一部を支藩として 1639 年に成立しました。加賀藩は外様の雄であるため常に幕府の厳しい監視下にあったため、3 代藩主前田利常は 1601 年に 2 代将軍徳川秀忠の二女珠姫^{たまひめ}を正室に迎えています。47 歳で隠居した際に長子光高に金沢 80 万石、次子利次に富山 10 万石、三子利治に大聖寺 7 万石を分け与え、3 藩分立の統治を行い、自ら 22 万石を越中新川郡に養老領を得て自ら加賀小松に隠居しました。これは、次子利次と三子利治が將軍家の血筋(秀忠の甥)を引くことから、將軍から領地朱印状を認められて、自立性・独立性を高めて、血統・家の維持及び勢力の分散し、外面上の石高を小さくし幕府の圧力を避けようとしたと言われています。この苦肉の策は成功し、3 藩とも改易を受けることなく明治にまで至っています。

富山藩領は図 6-3 に示す神通川に沿う縦長の、稲作には不利な領地で、石高は 10 万石の上、富山湾に面する港などの交通の要衝は本家の加賀藩に押さえられ、港は西岩瀬港（現在は廃港）だけでした。神通川は水勢の強い川で、東の常願寺川にも挟まれているので、これらの暴れ川は歴史に残る大水害をしばしば引き起こしてきました。当然、富山藩は長年にわたる財政難に陥り、領民は農閑期には外に出て商売をする必要に迫られました。

富山藩の 2 代藩主前田正甫^{まさとし}(加賀初代藩主前田利家のひ孫：1649-1706) の時代に藩の財政が行き詰まり、その対策とし

て殖産興業、中でも売薬に力を注ぐ道を目指すことになりました。実は、正甫は長年腹痛に悩み、薬「反塊丹」^{はんこんたん}（25 種の生薬が含まれ万病に効いた）の効用を理解し、藩内の製薬



伏木北前船資料館（旧秋元家住宅）のパネルを参考

図 6-3 富山藩領の区域と北前船の寄港地

者に生産を奨励し、量産化で価格を下げ、庶民でも服用できるようにしました。藩主・前田正甫が江戸詰めの際、江戸城で腹痛を起こしたある大名に「反魂丹」を差し出したところたちまち回復し、大名伝いに全国にその名が知れ渡ったといわれています。

富山藩は立山連峰からの水が豊富で、また、古来から漢方の知識や中国からの渡来人が漢方薬づくりの専門の業を営んできました。ただし、当初は漢方の生薬は、長崎を窓口、大坂から、琵琶湖、敦賀を経て富山藩に運ばれて高値で売買されてきました。

後継の3代藩主利興(1678～1733)が藩札を発行して商品流通に努めるなか、売薬業が盛んになり、富山の薬売りとして売薬商人が全国に出かけていく仕組みができました。その仕組みは、全国の地方毎に「組」を組織し、価格の統一と情報の共有をするとともに、売薬商人が各家を毎年1回訪問し、「先用後利」(薬は置き薬として預け、使った分だけの料金は次回に支払う仕組み)を確立しました。売薬人はそれぞれの商売の地域を守って活動しました。得意先のデータを記した帳面を「懸場帳」^{かけばちよう}と呼び、これ自体が商売をする権利(商売株)でした。売薬人たちは懸場帳をもとに全国へ行商に出かけ、富山藩も1816年に反魂丹役所を設置するなどの保護と統制を行ないました。各家毎に残された懸場帳で使った薬と病歴、商人間の情報交換から、家族年代構成で次回ほどの置き薬が必要になるかを予想でき、訪問する家からも信用を得て、主治医的に重宝がられて、東北以南の全国に販路を広げることができました。

全国に富山の売約商人による組の組織が22できました。全国を移動する手段は、北前船が活用されました。売薬商たちの地元富山からは、図(6-3)の富山湾に面する物資の集散する湊から北前船に乗船させてもらい、薬は薬荷として積載品目録に登録記載されて積荷として同時に運ばれました。

辺境の地である薩摩藩には、富山の売薬商としては1780年頃に行商を許され、「薩摩組」という組織を形成しました。幕府が鎖国政策を採る中、薩摩藩自身も他藩の出入りを監視する「二重鎖国」状態で、領内(現在の鹿児島と、宮崎、熊本県の一部のエリア)では商品経済の抑制から、他国からの行商は厳しく規制され、監視下の中での営業でした。

莫大な借金に苦しむ薩摩藩は財政の再建のため、1828年に藩外からの業者に、行商で得た利益の領内からの持ち出しを避けるため営業差止め処分が出されることとなりました。薩摩組としては、薬販売の行商ができなくなるため、処分回避の道を求める対策が急務になりました。ここからが昆布密送のロマンの始まりとなります。

陰の主役「薩摩藩」―財政破綻を清国との密貿易で解消

77万石の外様代表の雄である薩摩藩は、幕府から有力藩弱体化政策で目を付けられ、江戸初期から江戸城の修築や木曾川の治水工事など「公儀普請」の名の下のお手伝い普請を命じられた以外にも、参勤交代の移動の費用や、江戸での藩邸の維持など、大きな負債を抱えることとなっていました。幕末の1827年には、9代藩主島津重豪^{しげひで}の娘茂姫が11代將軍徳川家斉の正室として輿入れし、將軍家との交際費用が膨大なものになったことなどが重なり、負債が500万両(約6～7千億円)に達し、年貢収入14万両では利息も払えない借金地獄に陥っていました。

大借金の解決を委ねられたのが、調所広郷^{ずしひろさと}(10代藩主斉興^{なりおき}の時代に家老に出世)でした。調所は1835年に大坂と京、江戸で借金している大商人たちに、負債を250年賦の無

利子償還という理不尽な変更を、刀を持つ権力者の居直りで無理矢理了承させました。

次は、薩摩藩の収入を生み出すに、重要な特産物である奄美諸島の黒砂糖を、生産から在庫、販売までを完全管理する専売品にして、生産量の情報を隠して、取引で利益を出そうとしました。ただ、薩摩藩は大坂へ搬送する独自の船を当初持たなかったもので、4 艘の船を造船し、藩直営の海運業をスタートさせ、大きな収益を上げることができました。

その次に行ったのが唐物の密売買でした。その唐物を入手するには、薩摩藩が 1609 年に幕府の許可を得て武力で制圧した東シナ海や南シナ海の中継貿易の拠点であった琉球王国の利用でした。幕府は対清交易の窓口として形式的に独立を認め、清国との冊封と交易は認めました。実質支配者となった薩摩藩は、実際は厳しい支配と監視を続けますが、清国から冊封を受けている琉球王国をあくまで独立国として見せかけ、清国が望む海産乾物の俵物と昆布を朝貢させて、藩の望む唐物を手に入れ、莫大な利益を上げることができました。

そのために、黒砂糖を大坂で売却した際に、一部の資金で昆布を購入し、昆布を琉球で唐物に換え、唐物を長崎・北国で金に換える密貿易を企てたのでした。幕府は、密貿易に感づき警告をしてきましたが、将軍徳川家斉の御台所となった茂姫を最大限活用して、黙認させることに成功しました。

しかし、難点がありました。清が望む質の良い（三石）昆布を大坂では大量に入手できず、確保しても薩摩藩の船が破船する海難事故が発生し失うこともありました。また、唐物を販売する拠点として長岡藩の新潟湊は、北陸と東北に隣接し、江戸とその周辺地域にも唐物の荷扱品を売却できる場となっていました。新潟湊に運んでいた薩摩船が新潟沖で破船し漂着したことで、大量の禁制品が見つかり、密売組織が摘発されることが度々起こっていました。

薩摩藩と薩摩組の Win-Win の関係の樹立

薩摩藩の調所はなりふり構わず、唐物の密貿易の拡大を進めようと、琉球を通じて唐物を輸入するためには、清国への朝貢品として俵物や昆布がどうしても必要になりました。これらはすべて蝦夷地・松前でしか採れないもので、幕府の専売品でもありました。そこで、いかにして大量に昆布調達できるルートの確保が、薩摩藩にとって喫緊の課題でした。

一方で、薩摩藩内で薬販売の行商ができなくなれば死活問題化する富山の薩摩組は営業差止めの処分回避を真剣に模索していました。

困惑する 2 つの組織は妥協案で結びつくことになりました。富山売薬商にとって富山やその周辺が北前船が活躍していた拠点であるため、北前船を使い、蝦夷地・松前からの昆布を入手し、薩摩に届け、薩摩藩内での売薬の行商ができることに対する「お礼」として 1 万斤を「献上品」とする（実際には、献上昆布を遙かに上回る量が売買された）。売薬商はその見返りに、清国からの喉から手がでるほどに必要とした薬種を安く手に入れられる。一方で、薩摩藩にとっては「薩摩組」に昆布の入手・搬送を請け負わせ、荷扱けになる唐薬種を搬送・売却させることで、薩摩藩が表に立つこともなく、難船の場合にも藩及び藩雇船への影響がない。まさにウィン・ウィンの関係が非公式に構築されたのでした。その結果として、1832 年から薩摩組の営業が再開できるようになりました。実はその前の 1829 年には、薩摩で抜荷品を購入した越中加賀藩の北前船が摘発された事実がありましたが、

薩摩藩は摘発を受けませんでした。

富山売薬商「薩摩組」の苦労

「薩摩組」にとって、清国との交易に限定された幕府禁制の昆布を蝦夷地の松前口から、さらに、唐物の薬草等を琉球口から入手し、廻船で輸送する危険性、すなわち露見すれば船主や船頭は重罪、富山藩が関与していたとすればお家取り潰しの改易になることをいかに回避するかを綿密にかつ秘密裏に準備しなければなりませんでした。

まず、富山藩とは関係を顕在化させないこと。次に、昆布を密貿易の目的のためではないように、薩摩組は薩摩藩からの借金が 500 両（現在の約 6,000 万円）になっている証文を作り、その返済として、富山には蝦夷地から昆布を北前船で運ばせて物納することとしたのです。しかし、加賀の北前船に依頼すると摘発され、越前福井の船は中国へ漂流したため、薩摩組の中心的売薬商自らが、北前船としての廻船を 2 艘所持し、蝦夷地と薩摩間を運航することになりました。買積船は寄港地で、荷物を売買できるため、記録に残さなければ、寄港先で検閲されても様々な申し開きができる利点がありました。実際に、江戸末期に薩摩を往復する廻船の具体的な記録は、破船して漂着した場合の記録しか残っていないため、現実にはどのような運航をし、何を運んだかがほとんど不明で、今日でもその実態が把握できていないのが現状です。そのため、既述した図 6-2 の「昆布ロード」として、危険と言われた東廻り航路が使われているのは、西廻り航路を使うより薩摩に直行するまで寄港地が少ないためでした。大坂から薩摩へのルートは、表向きは瀬戸内海を経由して大坂に着きますが、大半の昆布を江戸に運ぶことにして、太平洋を薩摩まで運んだもの、あるいは図には記載がありませんが、赤間関（下関）を通過して、瀬戸内海に入るように見せかけて、日向灘を南下し、薩摩の志布志湾に向うルートも使われています。

このような努力と工夫で薩摩に昆布が運ばれ、琉球口から清国に移出された量が増大し、正規の長崎口からの量を凌駕することとなり、長崎で貿易を行う中国商人からの幕府への抗議が行われましたが、薩摩藩の法を越える何らかの対応策をしたことで、抜荷は減少するどころか一段と拡大することとなりました。具体的には 1821 年に、輸出された昆布の総量は 85,000 斤でしたが、1841 年には 184,000 斤、1861 年に 300,000 斤になった記録が残っています。いかに、薩摩から琉球口を経て大量の昆布が移出されたかを示すものと言えるでしょう。

1848 年から、薩摩藩の製薬方で売薬事業を始めます。薩摩組は自分たちの営業が再び規制を受けるのではないかと心配し、1849 年から昆布と交換の形で薩摩で薩摩組が入手することになりました。そのため、薩摩組の中から薩摩藩の製薬方から 500 両を借りて自らが北前船（ただし 700 石積み程度の船）2 艘建造し運航することとなりました。

その過程で最も重要なことは、唐物の薬種をいかに運び（荷拔）、それを求める製薬業者の手に渡すかでした。1840 年代までは長崎や大阪、京都、堺などの唐物取引地に加えて、北国では新潟が主要販売先になっていましたが、2 度の幕府の摘発を受け、1843 年に新潟は幕府天領になり、荷拔取引は下火になっていました。

薩摩組がどこに運び売却できたのかについては、荷拔の密売は犯罪となるため、摘発を考慮して、船底や他の商品の下荷にしたり、品目には仕切りや送状には符丁（隠語）が使われなどの対策を講じ、船頭には富山の地元の人間に託すなどの最大の配慮がとられまし

た。さらに関係する売薬商人たちは徹底的に秘密を守り、証拠となる記録は残していないため、史料がなく不明になっています。また、航路は難破して摘発されることを避けて、富山に直接向かうのではなく、大坂に一旦入り、京都まで川船で運び、そこから富山まで、飛脚便で安全に輸送する方法の工夫もされました。抜荷の嫌疑をかけられた場合には、奉行所などに対して揉み消しのための相当な賄賂費用を支出することもありました。

最近の研究で、荷抜品の一部が富山の東岩瀬や、伏木の昆布や唐物薬種を扱う廻船問屋、さらに、加賀の輪島の陶器に使う「朱」に関する問屋に売買された貴重な書類が見つっていますが、荷抜品の搬送した経路全体がわかるにはまだ時間がかかるようです。

北前船による「昆布ロード」と唐物薬種の密売ルートの果たした使命

密貿易品の唐物の薬種の取り扱いには1つ間違えば命を落とす、あるいは問屋店舗が潰れるリスクの多い仕事でしたが、そのための準備や工夫で、その後明治維新で鎖国が解除になるまで、幕府の摘発を受けることなく、滞りなく終了することができました。

清国からの和漢薬生成の材料に用いる薬種（麝香や五黄などの動物性生薬）は、長崎の出島を通じ、大坂の道修町^{どしやうち}に集まり、薬種問屋を通じて全国に高価で流通していましたが、琉球から薩摩を経た後の密売ルートの構築で、富山の売薬商だけではなく、周辺国の売薬商も、市場価格より安く仕入れることができ、製薬作り、売薬の普及に寄与することになりました。

高いリスクでしたが、その見返りではありませんが、昆布を運んだ北前船とその船主にはそれなりの利益が生まれ、また密貿易に加担した富山の売薬商にも利益がもたらされました。それ以上に稼いだのは、薩摩藩でした。

本来鎖国とは、幕府が長崎口を通じてその貿易利益を独占するはずののですが、開いている琉球口を利用した薩摩藩は、賄賂攻撃だけではなく、あらゆる手練手管を活用し、巧みに抜け駆けに成功を収めることになりました。琉球口から得た薬種を含む唐物の売却で毎年4万両を稼いだと言われています。500万両あった借財も、正業の黒砂糖の専売事業と、ここでは触れませんでした。小判（天保2朱金）の密造、そして唐物の密売等で得られた莫大な利益で250年賦にした支払いは毎年2万両の返済がなされるなど財政の再建に成功するばかりか、幕末時には300万両の蓄えができたとのこと。これで、西洋式武器の購入にだけではなく、西洋に学んで鉄製大砲の鑄造に必要な「溶鉱炉」や「反射炉」などの新たな設備を作り、兵器を形にし、西洋式軍備を急速かつ容易に導入できたことで、江戸幕府倒幕にも成功することに繋がっていきました。

まさに、北前船によって蝦夷地から全国に繋がった「昆布ロード」の中に、蝦夷地と途中で越中、薩摩、琉球、そして最終の清国というルートの両端は「外国」という「隠されたルート」が別の使命を果たしたことで、歴史の大転換に寄与したことになったのです。

昆布が運ばれた越中富山と琉球沖縄のその後の食文化

「北前船」が運んだ昆布は、人びとも入手が容易となり、それぞれの地域独自の料理に活かされ、各地で異なる食文化を形成していくことになりました。

その中で、この回のメイン舞台となった越中の富山県と琉球の沖縄県は、一時昆布の消費量が全国でトップになるほどになりました。

その背景には、富山県の場合は、明治になり富山県から開拓を求めて北海道へ渡った人が多く、昆布を含めた漁業に従事し、昆布の産地として有名な羅臼町の町民の 7 ～ 8 割が富山県出身者になっています。それらの人々が富山にいる家族や親戚に昆布を送るなどの交流が生まれ、次第に富山県民の食生活に昆布がしっかり浸透していきました。富山湾には暖流が流れ込んでいますが、水深が深く立山の冷たい水も流れ込むため、種類が豊富な魚介類が捕れ、それらを活かして羅臼昆布に代表される昆布が出汁や料理素材に幅広く使われ、「魚の昆布巻き」や「刺身の昆布締め」、「とろろ昆布おにぎり」、「昆布巻かまぼこ」などの富山にしかない昆布料理や加工品が豊富なほか、最近では「昆布クッキー」「昆布パン」など市民にも親しまれる材料としても使われています。

沖縄県では「沖縄ではまったく昆布が採れないのが、なぜ消費量日本一なのか」と言われるほど、惣菜店や家庭で昆布を使った料理が普及していきました。

その背景にあるのは、沖縄の食文化は肉食文化だったことです。17 世紀に支配者になって薩摩藩は、仏教特に浄土真宗が民衆に広まると一揆などに繋がるため統制しました。そのため、仏教の殺生を禁ずる思想に基づく肉食タブーがなく、猪や家畜のすべてが食用にされてきた歴史があります。豚肉が庶民の口に入るようになったのは、18 世紀になってからで、琉球王府の奨励によって養豚が盛んになるにつれて牛肉料理は廃れ、豚肉無しには成立しないほど豚肉料理が発達しました。豚肉の活用は見事で、余すところがないぐらいに活用されました。

豚肉が普及した後の 18 世紀半ばに、昆布が琉球にも大量にもたらされ、豚肉と昆布の出合い、すなわち、うまみ成分である昆布のグルタミン酸と動物性食品のうまみと豚脂の相乗効果で、多種類の素材が融合した濃厚な味をつくりだし、昆布は庶民の食生活に浸透し、必需品になっていきました。沖縄の代表的な昆布（クーブ）料理である、「クーブイリチー（昆布の炒めもの）」、「クーブとイカの味噌炒め」、「クーブマチ（沖縄の魚の昆布巻き）」は、獣肉や魚介類、野菜類をいっしょに煮込んで複合的な味をつくり出す料理です。亜熱帯気候の中でも保存が効くよう、なんども煮返しができ、煮くずれやぬめりの出ない素材として買い求められた昆布は、出汁昆布などの高級品ではなく、釧路・根室産の長昆布、日高の三石昆布など葉が薄くやわらかな惣菜用の昆布です。中でも、収穫前に早生のため間引きされる根室沖貝殻島の「棹前昆布」は、出汁昆布には向かないが、柔らかくて味が良いので、その 80 % 以上が沖縄で消費されているほどです。

かつての「長寿日本一の沖縄県は昆布消費量も日本一」の復活が期待されます。

世界に繋がる「昆布ロード」

現在「UMAMI」の素である昆布をベースにした料理は、世界的にもフランス料理を代表に、その地位を確立しました。北前船の運行によってできた「昆布ロード」は、今や世界中に繋がりました。一方で、日本人の昆布の消費量は減り続けています。化学調味料の普及により仕方が無いことですが、「和食」が世界で認められましたので、それを陰で支える昆布の価値を改めて認識し、日本全国そして世界に広がっている昆布が活かされた料理をじっくりと味わっていきましょう。

追記－富山と薩摩を結んだ主人公調所広郷のその後のロマン

幕末を迎える時代の 1827 年に薩摩藩は借金 500 万両の巨額に達し、藩財政の危機に直面した際に、家老に抜擢されたのが調所広郷でした。調所の(悪)知恵の一つで、富山と薩摩を昆布で結び、薩摩藩が支配する琉球王国と清との朝貢貿易で莫大な利益を生み出し、1844 年には 50 万両の備蓄を達成し、その後の徳川幕府倒幕に成功することに繋がっていたのです。しかし、その途上の 1848 年に幕府が認めない密貿易(抜荷)に薩摩藩が関与したのではないかと疑義をもたれたため、密貿易の責を全て調所一人で負う形で 1849 年に服毒自殺をしました。藩は調所を、多くの領民を苦しめた極悪人という形で一件落着を図りました。

しかし、幕府倒幕、明治維新の歴史の展開の影で、調所が藩の巨額の負債を解決しただけではなく、防災に繋がる土木工事の実施や、密貿易を含む海外交易に力を注ぎ、国内各地の物流の交易等で、藩財政の改革を成し遂げたことが明白になりました。明治維新の功労者である西郷隆盛や大久保利通の活躍も、調所の命を賭け心血を注いだ活躍があったからと言えるでしょう。西郷や大久保に比較して記録には表れない影の活躍でしたが、遅ればせながら 1998 年に鹿児島市の天保山公園の一角に「調所広郷の銅像」が建立されました。小さな公園ですが、藩の天保山訓練所や薩英戦争の際の天保山砲台跡が残る歴史上重要な場所になります。その台座から調所広郷は、発展した薩摩・鹿児島の現代の姿に至るロマンをどのように思い見つめているのでしょうか。

<参考文献>

- ・池本正純「昆布と富山売薬商－北前船が運んだ倒幕のエネルギー」、『専修大学社会科学研究所 月報』、No679・680、2020 年 1 月/2 月合併
- ・奥井隆『昆布と日本人』、日本経済新聞出版社、2012 年
- ・神長英輔「近世後期の蝦夷地におけるコンブ漁業の拡大」、『新潟国際情報大学 国際学部 紀要』、2022 年
- ・谷弘『千石船の湊を訪ねて－江戸期の日本海運活躍の跡』、芸立出版、2011 年
- ・深井甚三『近世日本海海運史の研究－北前船と抜荷』、東京堂出版、2009 年
- ・NHKTV「富山の薬売り、知恵とまごころの商売道」、『NHK 歴史秘話ヒストリア』、2020 年 5 月 27 日放映