



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために

# 有田2000 ロータリークラブ

No. 962  
Club Bulletin

会長 梅本茂喜  
幹事 中屋喜臣  
クラブ会報委員長 森 誠

## 経済と地域社会の発展月間

### 四つのテスト 言行はこれに照らしてから

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか

例会日/毎週水曜日 19:00  
事務局・例会場/〒643-0025  
有田郡有田川町土生409  
吉備インターゴルフセンター  
TEL0737-52-8960  
FAX0737-22-6800  
E-mail: info@arida2000rotary.club  
URL: http://arida2000rotary.club/

### 本日のプログラム

令和3年11月10日(水)第963回  
ソング「君が代」「奉仕の理想」  
会長の時間 幹事報告 委員会報告  
ニコニコ箱報告 出席報告  
会員フォーラム 永石睦巳君

### 次回のプログラム

11月17日 ロータリーを勉強する会  
心をつないで、世界へ  
米山記念奨学会の学友たち  
12月 1日 ロータリーを勉強する会

## 前回の報告(第962例会)

開催日 令和3年10月27日(水)

会員卓話 加納恒儀君

### ●会長の時間●

梅本茂喜君

皆さんこんばんは!

10月24日は、世界ポリオデーでした。本年度は皆さんにご協力をいただいていたご寄付をさせていただきます



ありがとうございます。この世界ポリオデーは、初めてポリオ・ワクチンを開発したチームを率いた米国の医学者ジョナス・ソークさんの誕生を記念してポリオのない世界を目指す国際ロータリーによって設立されました。日本では、1980年を最後に発生していません。2020年8月25日WHOはアフリカ地域での野生型由来のポリオウイルスの根絶に成功したと正式に宣言しました。皆さんにももう少しご協力をお願いします。

さて、和歌山県は近畿のおまけとよく言われますが、これはどうして言われるようになったのか?調べてみたところ、今でも和歌山放送に出演しているウインズ平坂さんが出した「キンキおまけ」

という曲の歌詞かららしいですね。確か他の地域の人に和歌山はどこら辺と聞いても中々の中しない事が多いと思います。

では、三重県は近畿?東海?中部?と考えることがありませんか?中学の地理の検定教科書では近畿は2府5県で大阪・京都・奈良・兵庫・滋賀・和歌山・三重も含まれます。

そもそも近畿の呼称は古代、都に近い五カ国(大和・山城・河内・摂津・和泉)を表した「畿内」に由来します。

明治時代に畿内に「近い」地域も含めた近畿という懸念が生まれ、そこに三重も分類されたそうです。でもどうでしょう、よく耳にするのは「2府4県」ですね。

しかもテレビなどで天気予報では近畿の中には三重県は入っていません。その理由は気象庁の「予報区」に従っているそうです。予報区とは、気象特性などを基準に地区分けしたものではありません。三重県は、愛知、岐阜、静岡の三県と共に東海地方に組み込まれているそうです。確かに気象に限らず「三重県は東海」という印象が強い様に思います。やはり名古屋圏との交流の方が盛んだからなのでしょう。

衆議院比例区でも三重は「東海ブロック」に入っています。

地方の区分 1. 関西(2府4県) 2. 近畿地方(2府5県) 3. 近畿圏(2府6県)

「関西」一般には2府4県で(滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)をさし

「近畿地方」関西に加えて三重県が入る。  
 「近畿圏」は「首都圏」と「中京圏」とともに日本の三大都市圏である。地方都市は和歌山でも三重でも大都市のオマケになってしまうのか？ここで考え方を改めて「どちらなのか」ではなく「どちらにも」と考えれば地方都市の魅力の一つになるのではなでしょうか。

●幹事報告●

中屋喜臣君

・国際ロータリー第2640地区  
 地区委員会組織へのご推薦のお願い  
 緊急医療体制委員会  
 (2022-2023)



南 良暢さん

・那智勝浦ロータリークラブ  
 創立60周年記念事業  
 細密鉛筆画家 篠田 教夫展 (11月5日～16日)  
 開催の案内  
 ・例会変更はホワイトボードに掲示  
 ・本日は理事会がありません。  
 ・次回の例会 11月10日は会員フォーラムです。会員増強委員会委員長 永石さんよろしくお願ひします。

●ニコニコ箱報告●

梅本茂喜君：本日の出席有難うございます。加納君 本日の卓話宜しくお願ひ致します。  
 中屋喜臣君：皆様お疲れ様です。本日の卓話加納さん宜しくお願ひ致します。  
 南良暢君：加納さん 本日の卓話を楽しみにしております。  
 大浦輝彦君：皆さんこんばんは。加納さんの本日の卓話楽しみにしています。宜しくお願ひします。  
 佐原伸哉君：加納さん 卓話楽しみにしています。頑張ってください。  
 平松一彦君：バラの花束有難うございました。加納君遅くなってごめんなさい。  
 前任君：加納さん 本日の卓話楽しみです。

●出席報告●

前任君



	会員数	出席者数	出席率
本日の出席	17名	11名	64.7%
7月から平均	17名	12.8名	75.2%

●会員卓話●  
 加納恒儀君

湯浅醤油の起源



湯浅は醤油の発祥地として広く知られるようになった。

今から約750年前・鎌倉時代、禅僧・覚心（後の法燈国師）が宋（現中国）より径山寺味噌の製法を伝え、帰朝後種々の改良の末、湯浅の水が良かったことから醤油が作られるようになった。これが我が国の醤油の発祥の由来である。

ここまでは良く知られている話だが、ではなぜ覚心が宋へ行くことになったのかを知る人は少ない。

鎌倉の三代将軍源実朝、その側臣頭・葛山五郎景倫（後の願性）、実朝の母・尼御前政子、そして覚心。

実朝が自分の前世と考え、強く持った宋への憧景の念がこれらの人々の心を動かし、やがて覚心の渡宋へとつながる。

覚心は信州・松本の生まれ、19歳で高野山へ登り仏法の修行に励み、後に宋へ渡り求法の苦行を続けることになる。

まず杭州径山興聖萬壽禅寺・湖州道場山護聖萬歳禅寺・明州育王山広利禅寺・台州天台山国清寺・明州大梅山・江蘇省金山竜遊江寺、そして杭州護国仁王禅寺。6年間かかって、この広大な地域をまさに修行のためにさまよい歩くことになる。その間杭州径山寺では味噌の製法を習い、明州広利禅寺（現阿育王寺）では将軍実朝の遺骨を納め、供養に務め願性との約束を果たし、鎮江金山寺で豆し（豆と塩を和した食品）の製法を学ぶ。

これより先年、京都建仁寺の名僧・栄西は宋より帰朝の際、量表（イグサ）と緑茶を伝え、また道元に隋行した加藤春慶は製陶を伝えていた。「自分もなにかひとつ」「豆なら日本にもたくさんある」貧しい日本の人々にせめてひとつでも美味しい食品を、との思いがあったのであろう。

そして杭州護国寺の無門慧開（仏眼禅師、禅宗無門関著者）に師事し、やっと悟りを開くこととなる。

無門老師から授かった偈を生涯大切にし、書きつづったという

一心即是仏・仏即是心・心仏如如・亘故亘今—  
 （心すなわち仏なり、仏すなわち心なり、心も仏も一体のもの、いにしえにわたり今にわたる）。  
 考えてみれば、実朝、願性、政子、覚心と続いた心をつづる歴史の事実は、それが事実であるだけにフィクションなどの枠をはるかに越えた壮大なロマンを感じさせずにはおかない。

現在もなお和歌山県・由良町に興国寺があり、日本人のみならず世界の人々から絶賛され、最高の調味料とも云われるようになった、醤油の存在が確かにそこにあることでもわかる。

覚心（法燈国師）の偉業を讃えるために、その一派（禅宗・法燈派）が唱え続けたお提目を私達も忘れずに、法燈国師の数々の労苦に報いたいと思う。

## 醤油発祥

日本が世界に誇る調味料（SOY SAUSE）のルーツは湯浅だった



現在の日本の醤油の源泉は、鎌倉時代（13世紀の中頃）紀州の禅寺「興国寺」の開祖「法燈円明国師」が、

当時は南宋と呼ばれていた中国から伝えた嘗味噌（経山寺味噌、現在は金山寺味噌と呼ばれている）が、その母体とされている。

嘗味噌の中に、瓜・茄子などの野菜から塩の浸透圧によって水分が出てくる。

この水は当時の野菜の生産が6月～8月であったため、黴の発生や腐敗の元にもなり、捨てるだけであったのだが、昔ある時、その汁を利用してみると、これがなかなか美味しい。

そこで、初めからその汁を利用するつもりで造れば「新しい醬」つまり調味料が誕生すると考えたのが今様醤油の始まりだと言われている。

また、湯浅の水が醤油作りに適した水であった事も湯浅醤油発展の一因となっている。

それは、多分に伝説的な要素もあるが、湯浅が古くから開発され、中世武士団の湯浅党があり、熊野路の喉もとにあたり、港としても繁栄し法燈国師が伝えたという経山寺味噌は、今もなお湯浅を本場として生産され、かつ湯浅醤油から下総の銚子（千葉県）、讃岐（兵庫県小豆島）醤油が発展した点や、近世の発展状況から類推する事が出来る。

室町・安土桃山時代の湯浅醤油

商品としての出荷も湯浅が初。

醤油とは、醬（ひしお）を搾った汁という意味である。

”醬”はすでに平安時代から使用されているが、どのようにして醬汁が醤油の名称に改変して使用されるようになったのかは不明である。しかし、醤油の文字が最初に文献上にあらわれるのが「節用集」であることから醤油の名称は室町時代には使用されていたと思われ、少なくともこの時代には京洛地方では相当民間に流布していたと考えられる。

その頃、すでに湯浅醤油は自家用以外に商品として製造されていた。

天文4年（1535）には、醸醬家「赤桐右馬太郎」が百余石の醸造をなし、漁船に託して大坂雑魚場 小松伊兵衛方に初めて出荷した。これをきっかけに、湯浅の醸醬家は競って他国に積み

出すに至った。

天正19年（1591）、豊臣秀吉の関東小田原征伐に当り、湯浅の醸醬家 赤桐三郎五郎が兵糧米を献上した廉で

その恩賞として大船一槽代々相伝の事が許された。

従来、多くは漁船に託して積み出していたが、初めて大船一槽を建造して醤油積み出し甲に充当する許可を得たのである。

## 江戸時代の湯浅醤油

千戸の湯浅に醤油屋は92軒を数えた。湯浅醤油の名声が不動のものに

江戸時代に入って、湯浅醤油の名声はますます高まり、製造技術も進み、藩外販売網も拡大され享保年間（1716～36）に湯浅組広村の濱口儀兵衛・岩崎重次郎・古田莊右衛門らは

醤油を江戸で販売する事に着目し、銚子で醸造を開始する事に至った。

湯浅醤油の領野が東国にまで拡張される結果となったのである。

このような発展の陰には、紀州藩の特別な保護があった事を見逃すことができない。

すなわち、製造者の店頭「御仕入醤油」の標札を掛ける事を許し醤油船の帆柱に丸にキの字の旗をあげさせて御用船並みの権利を与えた。また、無利息年賦の資金を貸し付けたほか、問屋の代金支払いに対しては、税の不納と同様の方針で取り立て、町内一同の共同責任として弁償させてほどであった。

## 明治以後の湯浅醤油

大手メーカーの進出

明治維新とともに、このような藩の保護がなくなり、同業者はこの危機に処するため製造法の改良と品質の向上に努めたが、近年、他見の大量生産による大手メーカーの進出により、その声価は漸次衰える事となった。

しかし、湯浅醤油の伝統は今もなお、昔の呼び名「湯浅たまり」の製造手法とともに紀州湯浅にささやかながら残っています。

角長では、その数少ない「湯浅たまり」という製造手法を今もなおかたくなに守り続けています。



●閉会点鐘●  
梅本会長