

歴史

探訪

「うつくしま」への系譜



こんにやくの花

画期的な製法考案の祖

こんにやくの神様

中島藤右衛門の探求心



蒟蒻神社



生のこんにやく玉を保管した火室(貯蔵庫) 寒さに弱いこんにやく玉は、収穫を終えると炉の火で暖められて温度管理がなされ、大切に貯蔵されました

矢祭町に、全国でも珍しい「蒟蒻神社」があります。これはこんにやくの画期的な製法を編み出し、東白川地方に広めた中島藤右衛門(1745~1825)を神様として祭ったものです。また、矢祭町や隣の埴町では古くから、藤右衛門をたたえるときに秋のこんにやく玉の収穫を祝って、「藤右衛門講」が行われてきました。この地域において、なぜこれほどまでに藤右衛門があがめられているのか。その理由を、こんにやくの歴史を研究する郷土史家の片野宗和さんに伺いながら、藤右衛門の遺徳をしのでみました。

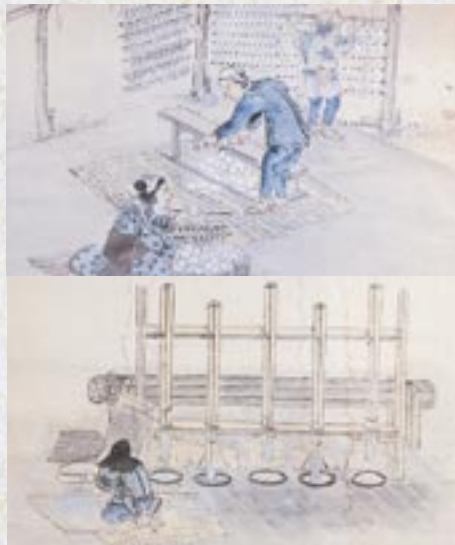
偶然に出会った画期的な発見

中通り南部 矢祭町や埴町を含む東白川郡の久慈川沿岸地方では、江戸時代中期以降、こんにやく栽培が盛んに行われるようになりました。「それは藤右衛門が、こんにやくの画期的な製法を教えてくれたからです。藤右衛門はこの地方にとっての大恩人なのです」と片野さんは話します。

藤右衛門は、東白川郡にほど近い常陸国久慈郡諸沢(現・茨城県山方町)に生まれ、農業を営



生のこんにやく玉。このままでは重く腐れやすいため遠くまで運ばず、かつてはあまり栽培されていませんでした



藤右衛門は、輪切りにした生こんにやくを串に刺して天日で乾燥(上図)し、出来た荒粉をきねでついて粉こんにやくをつくる技術を編み出しました(下図・水車の内部)。この技術は、現代もほとんど変わらないほど、完成されたものでした



粉こんにやくの祖 中島藤右衛門翁(菊池栄次氏蔵) 後年、東白川地方で行われるようになった藤右衛門講では、こんにやくの収穫を終えた農民たちが藤右衛門の掛け軸を下げてその業績をたたえ、歓談し合いました

んでいました。しかしこの地は耕地がわずかで表土も浅く、生産力が乏しいため、農民の経済力も極めて低いものでした。これを深く憂えた藤右衛門は、この地の土質がこんにやくの栽培に適することを知り、貴重な換金作物として熱心に栽培の指導奨励を行いました。

当時、こんにやくは生玉(生のこんにやく玉)のまま売り出していました。「生ですから重く腐れやすく遠くまで運ばず、あまり多く栽培することができないため、販路も限られていました。また寒気に弱く、腐れやすいため多量の貯蔵が困難で、一年を通した需要に因ずることが出来ない欠点がありました」と片野さんは話します。これを憂えていた藤右衛門に、安永5年(1776)、転機が訪れます。畑地で偶然に、鍬で切られて乾燥した生玉の薄い一片を目にした藤右衛門は、「これを粉末にして、そこからこんにやくを作れないか」とひらめいたのです。それは偶然とはいえ、普段からこんにやくに対する問題意識を持っていなければ、見逃されがれてしまった風景であったかもしれません。しかし、藤右衛門は好奇心を持って着目しました。それは農民や地域の将来を真剣に案じ、「こんにやくを地域の特産物として定着させたい」という心を持ち続けたからこそ、気づくことができた発見といえるでしょう。

飛躍的に高まった商品価値

藤右衛門は早速家に帰ると生玉を薄く切り、乾燥させてみました。そして、乾燥させたこんにやく(荒粉)を粉にして、そこからこんにやくを作ってみると生玉同様、見事なこんにやくができたのです。荒粉を製品化することができれば、こんにやくの軽量化と長期保存が実現し、これまでこんにやくが抱えていた多くの問題が一度に解決します。しかし、その品質にはらつきがあれば、製品としては成り立ちません。そこで藤右衛門は、生玉の品質をおとすことなく、どこで作っても同じような品質の荒粉ができるよう、長い年月をかけて製造工程と技術の汎用性を高めていきました。

藤右衛門の業績は、奥久慈地方一帯の人々がその恩恵に浴しました。埴や矢祭地方でも、昔から山のゆるやかな南斜面を開いてこんにやくを栽培していました。天明5年(1785)にはこんにやくが産物として定着していた記録が残されていますが、この頃には、藤右衛門が荒粉からさらに工夫した粉こんにやくの作り方も一緒に伝えられていたのかもかもしれません。水車を荒粉のきねつき機の動力源として利用し粉こんにやくが作られるようになることで生産量が増加するとともにその商品価値は高まり、江戸はもとより、北は松前(北海道)から南は大阪、北陸方面まで全国的に流通し、広く庶民に食されるようになりました。こうして、こんにやくは水戸藩の特産品として、増産を重ねてきました。特に冬の間、乾燥しがちな埴や矢祭地方は、粉こんにやく製法の最良の地でした。またその製品は、軽くて腐ることがほとんどなく、農家は安心して栽培できるようになりました。埴や矢祭地方の製品は水戸方面に売



蒟蒻神社(矢祭町) 昭和43年(1968)に、地元の栽培農家や製粉仲介業者、商工会が一体となり、町を挙げて建立されました。こんにやくが地域の産業振興にどれだけ大きな役割を果たし、いかに多くの人々が藤右衛門に感謝の念を持っていたかがうかがえます。

り出されるようになり、農家の家計を潤すこととなったのです。

探求し続けることの尊さを現代に

このような業績を認められ、藤右衛門は水戸藩から、一代限りの名字帯刀を許されました。藤右衛門への感謝の念は、これにとどまりません。片野さんは、東白川地方のこんにやく農家の人々からは「藤右衛門講が生まれました」と話します。これは藤右衛門をたたえるところにも、秋のこんにやく玉の収穫を祝って行われたものです。本来、講とは神事や仏事のために行われるもので、恩人自身を神格化した藤右衛



矢祭町の宝坂観音堂に古くから伝わる蒟蒻祖霊碑からも、こんにやくが農家の生活を支えてきた結びつきがうかがえます。



「蒟蒻神社の建立にあたっては、この碑の両面に刻まれた多くの人々の寄進がありました」と語る片野さん



薄切りにして盛りつけ、刺身のように食するこんにやく料理。地元では薄づくりのフグにも似ていることから「山フグ」とも呼ばれています



こんにやくは、現代に至るまで、東白川郡の基幹農作物として、農家の人々に大切に育てられてきました

門講は極めて異例のものでした。人々は、藤右衛門やこんにやくの絵に彼の業績を記した掛軸を下げて供え物を上げ、その年収穫されたこんにやく玉を捧げて、参会礼拝を行いました。そして矢祭町では昭和43年(1968)に、栽培農家のみならず、製粉仲介業者、商工会が一体となり、藤右衛門の業績を顕彰する「蒟蒻神社」を建立し、祭礼が行われています。地域の発展や産業振興に大きな役割を果たしてきたこんにやくと、その加工技術を築いた藤右衛門に対して、いかに多くの人々が感謝しているかを、そこからうかがい知ることができそうです。

現在も、福島県のこんにやく生産量は全国の上位にありますが、その生産地の大部分が東白川地方です。荒粉や粉こんにやくの製造は機械化されていますが、驚いたことに、生こんにやく玉を粉に加工する基本的な技術は、今も江戸時代とさほど変わりません。藤右衛門が発見し築き上げた技術が、いかに完成されたものであったかが分かります。

地域の将来を考えて進み続け、探していたことを発見した藤右衛門。彼は、座ったままでは決して偶然にチャンスを見つけないことはできなかつたでしょう。進み続けること、そして探し当てたものを磨き、何かを築き上げていくことの尊さを、藤右衛門は現代に伝えてくれているのかもかもしれません。