

## 5. 金牌級だった、越谷の「田舎味噌（麦味噌）」

早川 秀郎

大正初期、純粹に、越ヶ谷町内で生産され町外へ売り出された工産品の43・5%は「味噌」でした。幕末から昭和初期迄、越ヶ谷の特産品は味噌だったのです。

この越ヶ谷町の味噌醸造家は、次の3家でした。

- ・八百喜・白鳥喜四郎家 ―――― 現・越ヶ谷3丁目
- ・釘太（井橋本家）・井橋太郎兵衛家 ― 現・越ヶ谷2丁目
- ・糍屋・都築八右衛門家 ―――― 現・越ヶ谷本町

他に、洋画家・斎藤豊作の生家・大相模村の斉藤益太郎家も味噌醸造家でした。

これら越谷市域の味噌は、麦麴と大豆と食塩で造られる麦味噌でした。米麴の米味噌の江戸・東京では、この麦味噌を「田舎味噌」とも呼ばれていました。

品質はとても優良で、「越谷市史二」（五一〇頁）によりますと、釘太と糍屋は大相模の斉藤商店とともに、大正三年の大正天皇の御大典記念京都桃山博覧会では、優良品として金牌（金メダル）を受領したとされています。越ヶ谷本町の糍屋・都築家には、大正五年の御即位記念全国特産品博覧会・有功（手柄の意）一等金賞牌など、埼玉県・都築八右衛門苑の表彰状が9枚残されています。

自家製する物だった味噌（手前味噌）は、江戸時代後期（文政・天保年間）になると売り物の味噌（商品）として事業化に成功する者が現れ、越ヶ谷市域の味噌醸造4家は、明治・大正・昭和と順調に事業を展開し、その収益で農地を取得し、大地主・資産家になり、貴族院の高額納税者議員互選名簿に名を連ねるまでになりました。

一方、町村の行政にも町村議員等として地域社会への貢献もしました。特記すべきは、全国に先駆けて実施した国民健康保険制度Ⅱ「順正会」の設立・運営はそのひとつで、越谷の誇るべき業績でした。

越谷市域を代表する産業であった味噌醸造業も、戦後は、全ての味噌醸造を廃業してしまいます。信州味噌に市場を奪われた為だといわれています。