

浪花
春廼屋不美人

不川等

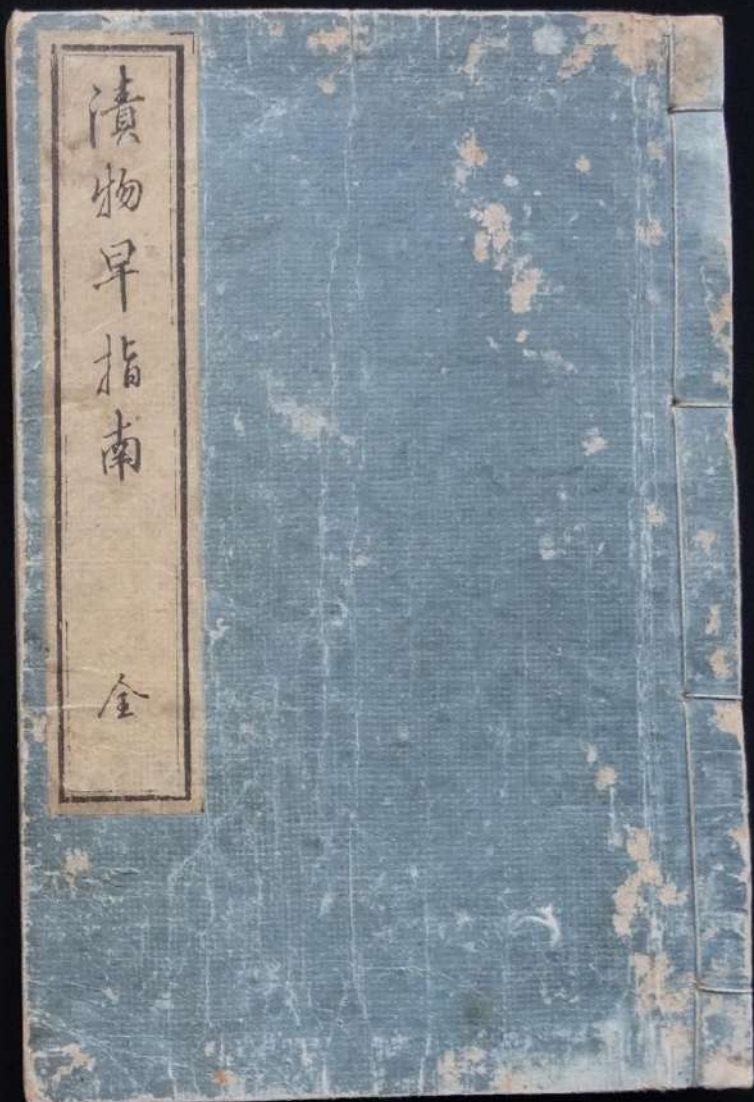
大根屋
かじれものちれ

御改革
石田のおの

本願寺
御改革
時
家
服
人坂天満の
石田氏ある
大根屋と
いふ人

漬物塩嘉言と 小田原屋主人





『漬物塩嘉言』明治版(1903)
(一名 漬物早指南)



『漬物塩嘉言』天保版(1836)

序

塩貯致漬之製造起于南水之世
 崇奉釋教之下之人不好鮮食肉
 茹之時舊非膏粱之家儲待瓊
 羞之所願也今則不然山海之品
 類四方之殖產不論菓蔬食菜永

小田原屋主人著

漬物鹽嘉言

一名漬物早指南

神田傳
 物問屋

序

塩貯致漬之製造起于南水之世
 崇奉釋教之下之人不好鮮食肉
 茹之時舊非膏粱之家儲待瓊
 羞之所願也今則不然山海之品
 類四方之殖產不論菓蔬食菜永

野次郎

『漬物塩嘉言』 明治版(1903)
 (一名 漬物早指南)

『漬物塩嘉言』 天保版(1836)

大根の性よきを多しひ土を洗ひ日あそり能交へ
 乾燥成るに十日五日乃至廿日編く日ふかじし
 疋分柔けぬ中うに手あして干く小紋の出表

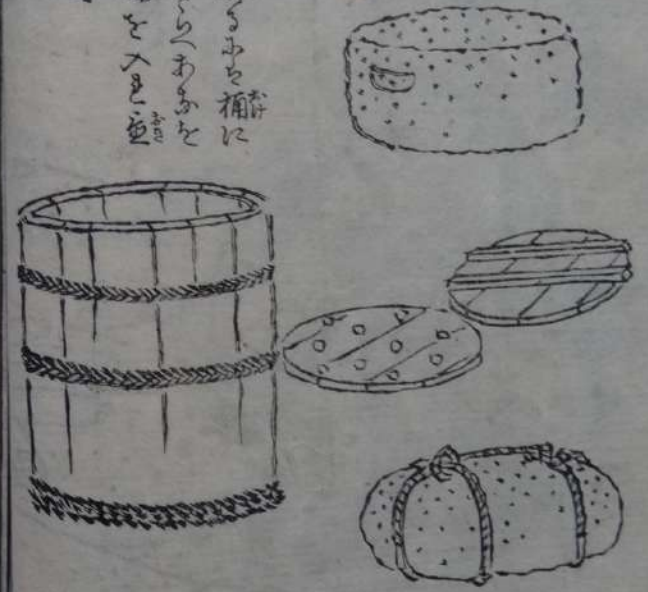
澤庵漬 澤庵の薬石丸三石あればはす物の押石の
 ごとくある故ふ然名つけしともいふ又一説ふら畜漢の
 餅ともいふ味はこもり止し間用ひの品なり
 江戸一日も火庵くする香の物の第一なり

四季漬物塩嘉言

江戸 小田原屋主人著

生物を粕に漬る中桶に
 二重底成みくらあか
 つけく下は糖を入き
 あまをこるあま

上方き漬物の
 押石にて固り
 おく別な桶へ
 おくぬり



『漬物塩嘉言』 江戸 小田原屋主人著

為不可磨之常物矣。加旃口之所嗜
腹之所適。美饌豐膳。必以此行。
調理之法。加減極多。小田莊主人能
以精其製造。於使天下之人依法
施巧。其可剛可柔。可新可舊。可
硬軟。生熟。斟酌緊要。毫芒不遺。

達所以不惜其秘。有斯編之著
也。余一讀之。知其用意之深矣。遂
應其志。以書卷端。于時丁酉之
秋九月。琴臺老人題。



半仙齋書畫印

東條琴台の序文

漬物の製造は、中国で南北朝の時代に釈迦の教えを崇め、国の人々が生肉を食べるのを好まないところから起こった。古くは美食の家が美味しい食物を蓄えておくという事はなかったが、今はそうではない。果物や瓜、野菜類はいうに及ばず、山海の品々、諸国の生産物に至るまで、長く腐らないように保存するのが普通のこととなった。そればかりでなく、嗜好に合わせ、贅を尽くした立派な食膳にも必ず供される。漬物の加工調製の方法は様々である。小田原屋の主人は、その製造に精通しており、世の中の人々につくり方の基本から細かな方法まで伝授し、硬くつくること、柔らかくつくること、また新漬け、古漬けとすることなど、硬軟生熟に仕上げるコツを少しも余さず、秘伝を惜しまず伝えるために本書を著した。私はこれを一読し、その意図の深いことを知り、ここにその求めに応じて、この序を記した。

時に天保八年秋九月、琴台老人記す。半仙客書

半仙客 : 東條琴台の別号

東條琴台: 1795～1878年、幕末・明治の儒学者。江戸の人。

僕若かりし料理て可と業とて。四季どろくひ
 漬物いたや。財で自ら修つ人も。後いつと
 漬物との。蘭也。ふ味。ふ。か。た。た。物。量。業
 の。何。を。も。漬。も。く。之。を。漬。い。な。は。今。又。た。り
 漬物は。皆。家。女。母。也。と。海。の。味。を。漬。も。く。之。を。漬。い。な。は。今。又。た。り
 於。て。が。は。き。事。も。が。海。雨。の。数。を。漬。も。く。之。を。漬。い。な。は。今。又。た。り
 何。も。記。し。ぬ。猶。あ。は。た。た。も。多。く。也。其。深。い。ゆ。に
 於。て。は。一。百。治。代。り。て。好。食。外。史。



漬物塩嘉言
 料理の。後。の。手。厚。き。汁。三。け。を。操。り。五。菜
 七。菜。の。心。を。塩。漬。も。く。香。の。物。を。漬。も。く。時。に。五。菜。を
 行。列。に。押。さ。く。お。味。を。狂。々。に。祝。儀。を。つ。け。さ。る
 如。し。東。海。の。家。建。生。也。新。き。も。は。け。さ。る
 け。の。算。本。に。つ。け。の。味。の。香。の。お。の。る。も。え
 漬。も。く。味。の。押。さ。く。味。の。は。け。さ。る。も。え。の。裁。切。の。意
 句。お。も。く。の。味。の。香。の。お。の。る。も。え。の。裁。切。の。意

○漬物早書

『漬物塩嘉言』 代筆者 好食外史による前書き

好食外史の前書き

「私は、若い頃から料理を仕事にして四季おりおりの漬物はきらさないように漬けておいて、自分でも誇りに思い、人にも贈物にしていたが、そのうちいつとはなく漬物だけを商売とするようになった。

そのようなわけで、果物、野菜類をいろいろきらさないように漬けている。今日、日常の漬物は家々でその漬け方はよく知られているので、おおげさに言い立てるのもおこがましいけれども、秋雨の降る日の夜話をそばにいる人が書き留めたものなので、あやまりも多いかもしれない。お許しいただきたいと言っている。

八百治に代わって 好食外史」

八百治 :小田原屋主人、八百治
好食外史:『漬物塩嘉言』の代筆者

萬家日用惣菜俎

好食外史著
折本一冊出来

此書は世に流布の料理の秘訣をいふに十門万の日用の惣菜のこゝろを
は季にこゝろて枚多岐あけり。されば月日まわりのわくもあはれ
用ひく同あはせ方の費多は仕法を考とする又支の事どもあり

不時珍客即席庖丁

同作
折本合刻

田舎山堂の勿論に會もく料理をさあやく俄の客來の長げ去は
よのくかりひはくたさうあくちあつとな來る品を多くあはり
これらをも手あれぬ人も庖丁のつは要るむらあつとあり

江戸料理通

八百善主人著
初編より四編まで出版
同五編 近刻嗣出

天保七年丙申春

江戸景橋通三丁目

小林新兵衛

同芝神明前

岡田屋嘉七

同馬喰町三丁目

西村與八

同横山町三丁目

大坂屋秀八

同芝神明前三島町

和泉屋市兵衛

書肆

『漬物塩嘉言』 奥付

花笠文京による序文

「本膳料理……五菜、七菜の器を並べても、香の物がなければ、…お座敷狂言に祝儀をつけないような飾りのないものとなる。……おかしがたい威厳のある人を「圧しのきく」ということや、一夜漬けなどという言葉は、漬物から出た言葉であろう。およそ香の物は、食事に最も大切なもので、どの家でも一時も欠かすことのできないものである。漬物はどの家でも、それぞれに漬けているけれども、そのつくり方によって味が違ってくる。とくに風味のよいことが重要である。ここに出版した一冊は、世間の人々に漬物の秘伝口伝、香の物の極意を余すところなく伝えたもので、塩の分量、貯蔵法など、このようになされば間違いないと、手前みそなはしがきを漬物問屋、小田原屋の茶室で一筆したためたのである。

花笠文京」

花笠文京：天保時代の文筆家

四季漬物塩嘉言目次

澤庵漬	三年澤庵	同百一漬
刻漬	大坂切漬	浅漬
大坂浅漬	菜漬	京系菜漬
糠味噌漬	大根味噌漬	奈良漬瓜
生姜味噌漬	日光漬	梅干漬
青梅漬	千枚漬	牛房味噌漬
印籠漬	渦巻漬	達摩漬
捨小舟	雷干瓜	茄子塩壓漬

一 年沖心がけく畜へ並べさなる

一 漬物の風味よき其敷れ香祥あく人の望むま
なりこ水を漬くも香の物乃味よ死に肉室の
まつりごとあぬりよしとそくやむこそ世の好
あり

一 料理に用ゆる所の味噌漬粕づけの類較多れ
こも事遠きもの省けを

一 其外菓の砂糖漬魚乾の塩漬い潮ぐ後編に

『漬物塩嘉言』には64種類の漬け方・貯蔵法が書かれている

紫蘇漬

菊漬

刀豆粕漬

冬瓜味噌漬

初夢漬

百味加薬漬

菜豆青漬

山葵粕漬

小大根三盃漬

精舎納豆漬

漬昆布

十六さげ粕漬

柿粕漬

筆塩漬

梅花漬

塩山椒

守口粕漬

花丸糟漬

鼈甲漬

巻漬

露水漬

辣蕎三杯漬

土筆粕漬

枝豆塩漬

糸瓜粕漬

天王寺蕪

柚青漬

櫻漬

辛皮

獨活味噌漬

西瓜粕漬

麴漬

阿茶蘭漬

漬蕨

三葉溜漬

家多良漬

塩松茸

胡蘿蔔味噌漬

梨糟漬

金柑塩押

漬物早指南

通計六拾四品 目次終

二編 全一冊

魚類部 近刻刷出

大坂天満の
石田氏あり
大根屋と
いふ人

大坂天満の
石田氏あり
大根屋と
いふ人
幸願寺
の
御改革
の時



御改革

石田のちり

よききく

大根屋と

かきものなれ



浪花
春廻屋不美人

文川

の貴物旦指印



〇貴物早指南

お茶の
 ちりめん
 たしど
 ころころ

お茶の

みどり汁の
 ちりめんあしきも

上川茶

〇貴物早指南

さし
 湯花よ
 ちりめん
 茶粥に
 ちりめんあしきも

お茶の

貴物早音南



江英樓
如泉

瓜
雷り
うけら
稀妻の
あま



夕
干瓜の
身と
捨少舟
作者不知

上川早



流物早音南

十五

『漬物塩嘉言』に記載されている漬物(1~16)

漬物名	漬け方	素材	備考
1 沢庵漬	天日干(14~20日)⇒糠+塩(1斗分大根50~100本、糠7升、塩3升⇒長く漬けるときは糠減らし、塩を多く、糠と塩等量)	大根	香物の第一
2 沢庵の3年、5年7年漬	天日干(さらに5~6日)、糠減らし塩増やす	大根	長く置くものは、糠を減らし、塩を増す。長年貯蔵する桶には、塩の分量、漬け込んだ年月を記入する
3 沢庵百一漬	糠・塩 4斗樽大根100本に塩漬ナスを加える	沢庵+塩漬秋なす	春の香物、春にナスは珍しい
4 きざみ漬	塩・浅漬け(10日)、茎葉天日干し(干葉)	大根と大根の若株の干し葉	当座用
5 大坂切漬	塩・浅漬け(10日)	大根と蕪を同量・茎葉の刻み	醤油をかけて食べる、歯切れよし淡薄
6 浅漬	米麴・塩大根50本、花麴1枚、塩1升	太い大根	新蕪敷くと大根の色よし、風味の良いのは10日間
7 大坂浅漬	塩・浅漬け(20日)、4斗樽塩1升	細い大根・茎葉	当座用
8 菜漬	塩、塩加減は見計ふべし	つけ菜(な)	押しが強いと葉が赤くなる
9 京糸菜(いとな)漬	塩(甘塩)	京糸菜とは水菜(元は京都産の種)	奈良漬、味噌漬などの香物に付け合わせる
10 糠味噌漬	塩・糠 糠1升塩5升到水5升(1L)	大根・茎・なす・瓜など。	糠味噌の作り方(詳細な説明有、当時漬物のなかでも糠味噌漬の重要度が高かったのか)
11 大根味噌漬	溜まりの多い味噌	沢庵大根	
12 奈良漬瓜	塩・糠・粕	極上の白瓜・なす	3年経った頃が良い
13 生姜味噌漬	塩押し⇒1日天日干し⇒味噌に酒を1割混ぜて漬ける	生姜の茎・生姜	100日で漬かる
14 日光漬	塩押し後、種を取り除き、水を絞って天日干し⇒紫蘇の葉でとうがらしを巻く	赤唐辛子・紫蘇の葉	20日漬けて、水を絞って天日で乾かしてから貯蔵
15 梅干漬	塩のち天日干し、貯蔵	完熟梅	からからに干しあげたものは10年20年保存可能。梅酢の利用。せび(?)紅しょうがが登場。
16 青梅漬	塩	青梅	甘露梅は砂糖蜜漬

『漬物塩嘉言』に記載されている漬物(17~32)

漬物名	漬け方	素材	備考
17 千枚漬	湯通し後、味噌の溜まりに漬ける	紫蘇の葉を重ねて紐で縛り、漬けたもの	
18 牛蒡味噌漬	湯通し後、沢庵大根の味噌漬と一緒に	牛蒡の中央部分を6-7寸に切る	漬かるのに1年余り、5年くらい置いて古漬になると良い
19 印籠漬	甘塩、押し漬	丸漬瓜の中に、穂たで、紫蘇葉、若生姜、青唐辛子などを詰める、キュウリでも美味	輪切りにすると、印籠に似ている、6-7日で食べ頃、唐辛子の辛味が移って美味
20 渦巻漬	甘塩、押し漬⇒種をすき取り⇒天日干し⇒片端から巻く⇒塩1升・糠5升押漬け	キュウリ(収穫の終わり頃)、唐辛子	15日ほど経ったら糠を洗う、結び目を解いて小口から切ると、渦巻き
21 達磨漬	甘塩、押し漬	まるづけ瓜(うらなり)を二つに割り、種をとる	瓜の形が達磨さん
22 捨小舟(すてをぶね)	瓜を二つに割り、種をとり、塩をあて日に干す、6-7日干して乾燥気味になったら貯蔵し。冬から春にみりんに浸す	白瓜	当座は1日干しを食べる。珍客をもてなすに妙なり
23 雷干瓜	丸漬瓜の種を抜き、回転させながら薄く細く剥き、塩漬⇒翌日干しあげる⇒1筋ずつ結んで貯蔵	長く保存するには白瓜良し	挿絵あり
24 茄子塩押漬	塩、長く貯蔵するには塩を多く、押しも強く、一日干して再び漬ける	なす	川砂、明礬でつや良し、百一漬けに漬ける
25 紫蘇漬	塩?	紫蘇の実	縮緬紫蘇はにおいが良い。青紫蘇の実はにおいなし。
26 梅花漬	梅干しの果肉(種は除く)良く播る⇒花を並べる	梅の花のがく	保存法、香りが失せない
27 桜漬	煮て冷ました塩3升、水3升の塩水を煮立て⇒一夜冷まして⇒軽く押し	桜の花	
28 菊漬	煮立て⇒一夜冷まして、軽く押し	黄菊	貯蔵、香りが深い
29 塩山椒	塩⇒塩水が上がったら水を絞り、干す	山椒の実	干して貯蔵
30 辛皮	塩水	山椒の木の若い枝⇒皮刻む	塩水に漬けて保存
31 刀豆粕漬	湯⇒塩⇒干す⇒粕	刀豆(生)	1年
32 守口粕漬	湯⇒干す⇒塩を混ぜた酒粕	守口大根	宮の前大根(天満)

『漬物塩嘉言』に記載されている漬物(33~48)

	漬物名	漬け方	素材	備考
33	独活味噌漬	陰干し⇒3年味噌(兵糧味噌)	山独活	100日
34	冬瓜味噌漬	塩⇒水をぬぐい⇒味噌(水が出なくなるまで味噌を変える)	冬瓜	
35	花丸糟漬	酒粕	花丸瓜(若い瓜)	二重底の下に糠を入れ、水を落とさないと糠が変質する
36	西瓜粕漬	酒粕	西瓜(花落ちの若い)	紀州和歌山産が名物
37	初夢漬	甘塩⇒からしを練って醤油でゆるめ⇒白砂糖	なす(花落ちの若い)	白砂糖、日持ちしない
38	鼈甲漬	みりん漬	糠味噌漬の古いなす	30日で透き通るほどふやける、透き通る
39	麴漬	甘酒の麴、みりん	干し瓜、塩漬なす、干し大根を刻む、紫蘇の実、生姜、唐辛子を加える	漬物の醍醐味
40	百味加薬漬	塩押して貯蔵	生姜、みょうがたけ、蓼、紫蘇、青柚子、山椒、唐辛子	貯蔵法)
41	巻漬	三杯酢(当時は酢、酒、醤油。砂糖は使わない)	太い大根⇒干す、塩漬蓼、生姜きつく巻く、唐辛子	
42	阿茶蘭漬	酒、醤油、酢または梅酢	干し大根、昆布、生姜、みょうが、塩漬なす、つとふ(つと麩)、小梅干し	レンコン、独活、新牛蒡など季節の品を加えるのも良い
43	菜豆青漬(いんげんあを)	おから、塩	インゲンのささげ、	貯蔵法、冬から春に塩出しして茹でると青々
44	蓴水漬	塩	水蓴、葉の青汁	貯蔵法塩出しして煮物に入れる
45	漬蕨	塩、木灰	柔らかい蕨	貯蔵法
46	山葵粕漬	塩押し漬⇒酒粕	山葵	
47	ラッキョウ三杯漬	塩⇒水をこぼし糖蜜	ラッキョウ	60日、酸味が薄ければ酢を入れる
48	三つ葉溜漬	味噌の溜まり(漉す)	三つ葉(食べるのは白い部分)	2晩

『漬物塩嘉言』に記載されている漬物(49~64)

	漬物名	漬け方	素材	備考
49	小大根三杯漬	2時間干して三杯酢	極めて小大根、茎を1寸残して葉を切る	吉原では洗い髪
50	土筆粕漬	酒粕	土筆つくしの穂	粕を洗い落とし、花かつお
51	家多良漬	ひしお(漬物用)の塩辛め	瓜、なす、唐辛子を刻んで漬ける、紫蘇の実、生姜	
52	精舎納豆漬(テラナツウ)	塩押し漬⇒水気を切り、納豆に漬け込む	瓜、なす、生姜、唐辛子、辛皮など時に応じて入れると良い	寺納豆、塩辛納豆ともいう。すぐには漬からない
53	枝豆塩漬	中塩、焼き明礬押しをして貯蔵	枝豆の鞘の青いもの	貯蔵法
54	塩松茸	蒸籠で蒸し⇒松脂粉末と塩	松茸のかさのつぼみ、	貯蔵法、珍客のもてなし、風味、においも良い
55	漬昆布	溜まりに近い味噌(酒粕)	松前昆布	貯蔵法、両方のふちを断ち切り、中の部分を重ねてつける
56	糸瓜粕漬	酒粕、塩	へちま(花落ちして2寸くらい)、余蒔き(よまき)胡瓜(遅蒔きのきゅうり)	
57	にんじん味噌漬	干す⇒甘塩⇒味噌または粕漬(塩辛め)	ニンジン	30~40日以上
58	十六ささげ粕漬	酒粕	ささげを実の入り過ぎないうち、生で使用	
59	天王寺蕪	甘塩押し漬⇒天日干し⇒味噌、酒粕	天王寺蕪、茎を1寸	100日余りかかる
60	梨糟漬	酒粕	あわゆき梨(小玉の梨)の無傷	
61	柿粕漬	酒粕	はちや柿の青いうち	自然に渋が抜け、良い風味、会席の香物
62	柚青漬	寒天を流して、灰をまぶし、きなこ団子のようにして壺に貯蔵	柚子の青いうち使う	貯蔵法、灰を落とせば色も香りももぎたて
63	金柑塩押	水と塩を等分煮立て、ひたひたに漬ける	金柑熟さないうち使う	貯蔵法
64	筍塩漬	塩押し漬、	筍の皮をむき、唐辛子	

原典
現代語訳

日本料理秘伝集成



日光漬(紫蘇の葉を唐辛子で巻く)



千枚漬（紫蘇の葉を2～300枚重ねて漬ける）



印籠漬

(丸漬瓜の中に、穂たで、紫蘇葉、若生姜、唐辛子などを詰める、キュウリでも美味)



初夢漬(小茄子の芥子漬)



阿茶蘭漬

(干し大根、昆布、生姜、みょうが、塩漬なす、
つとふ(つと麩)、小梅干)



菜 漬

萬家日用惣菜俎

好食外史著
折本一冊出来

不時珍客即席庖丁

同作
折本合刻

江戸料理通

八百善主人著
初編より四編まで出版
同五編 近刻嗣出

天保七年丙申春

江戸日本橋通三丁目

小林新兵衛

同芝神明前

岡田屋嘉七

同馬喰町三丁目

西村與八

同横山町三丁目

大坂屋秀八

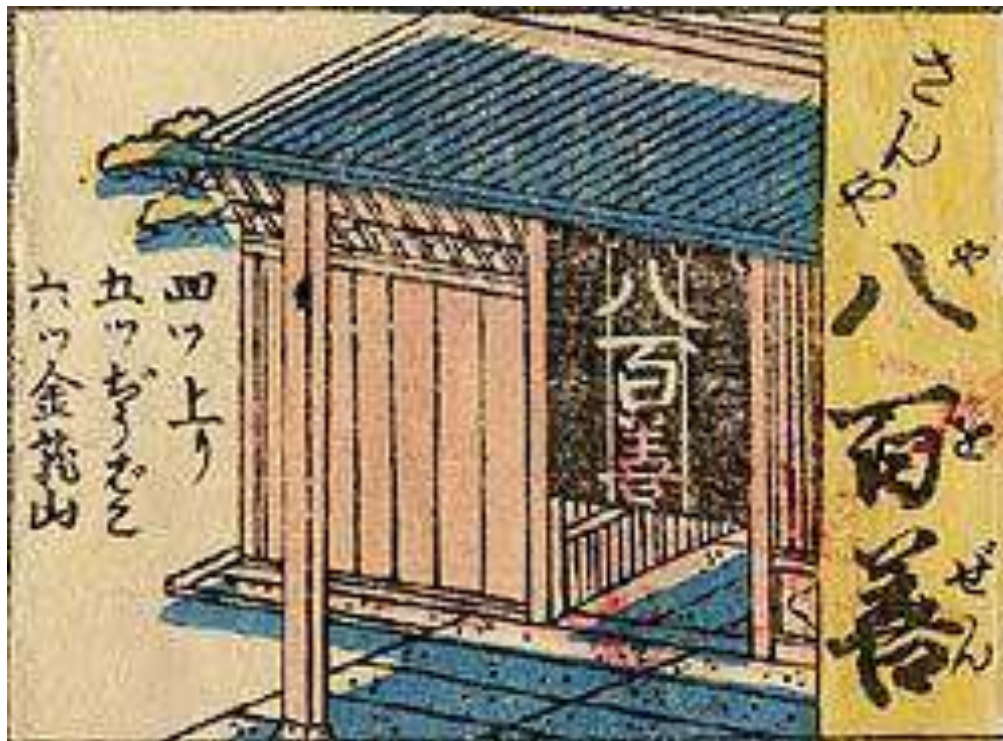
同芝神明前三島町

和泉屋市兵衛

書肆



出版元の「和泉屋市兵衛」、「岡田屋嘉七」はベストセラーとなった料理本『江戸流行 料理通』(八百善主人著)の出版元でもある。この頃は料理本ブームであった。



八百善亭の挿絵
(「料理通」(文政5(1822)、国会図書館所蔵))

江戸時代後期に出版された主な料理本

料理本	元号	西暦
豆腐百珍	天明2年	1762年
江戸町中喰物重宝記	天明7年	1787年
かてもの	享和2年	1802年
江戸流行料理通初編	文政5年	1822年
江戸流行料理通二編	文政8年	1825年
江戸流行料理通三篇	文政12年	1829年
鯨肉調味方	天保3年	1832年
魚類精進早見献立集	天保5年	1834年
江戸流行料理通四篇	天保6年	1835年
漬物塩嘉言	天保7年	1836年
料理調菜四季献立集	天保7年	1836年
料理独稽古	天保15年	1844年
蒟蒻百珍	弘化元年	1844年
漬物秘伝集		1800～1850年
料理重宝記	安政6年	1859年
料理珍味並に漬物四季献立		1800～1870年

「漬物塩嘉言・・・著者小田原屋主人とあるのは、『江戸町中喰物重宝記』にある漬物問屋の一つ、小田原屋吉兵衛(かうじ町四丁目)と推定される(小川敏男『漬物と日本人』日本放送協会)が、名前の下にある神田漬物問屋(印)との関係は明確ではない。……」

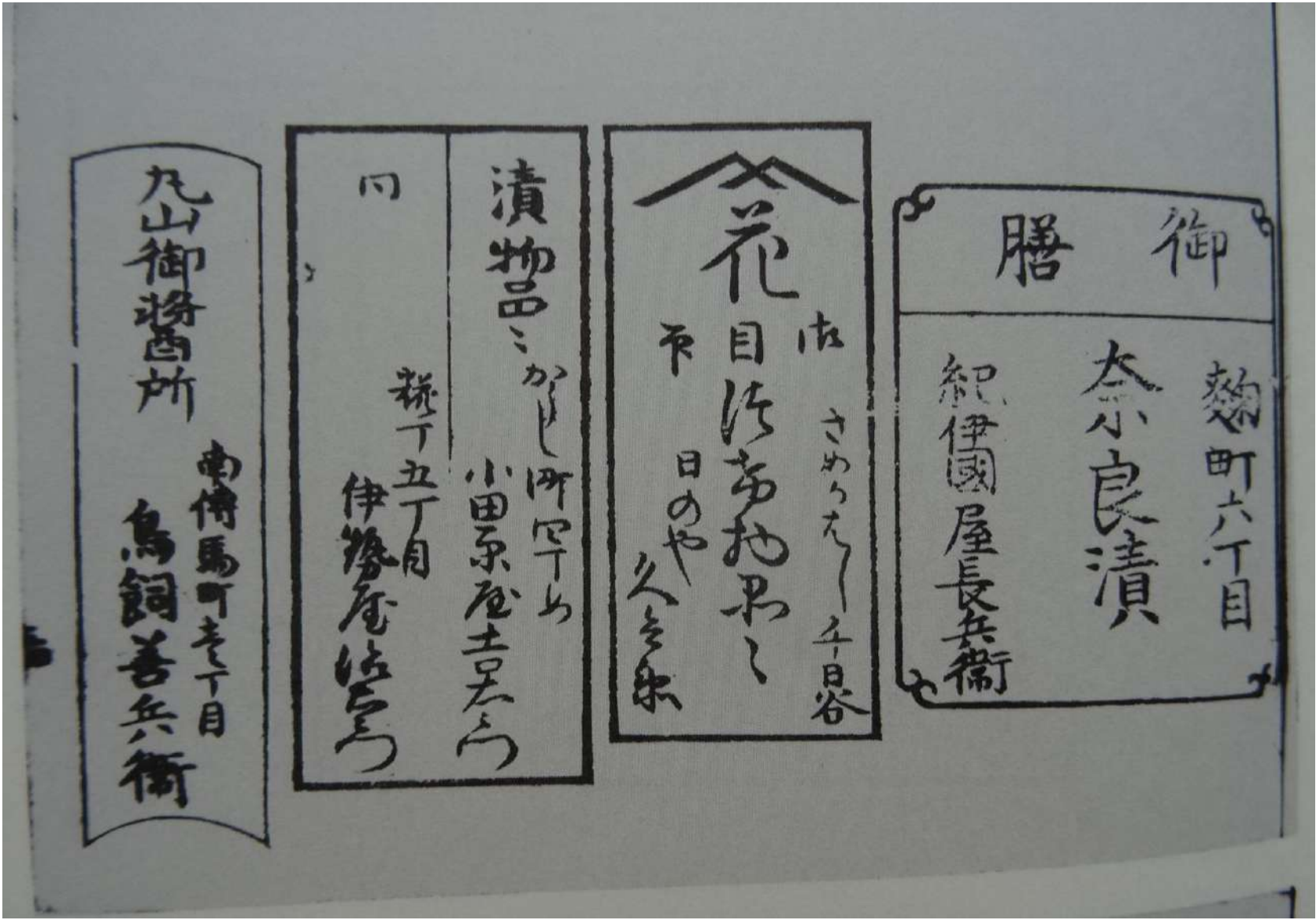
江原絢子訳・解題 漬物塩嘉言、日本農業全集52 農産加工3
農山漁村文化協会

小田原屋主人は、
「こうじ町四丁目、小田原屋吉兵衛」が定説とされてきた。



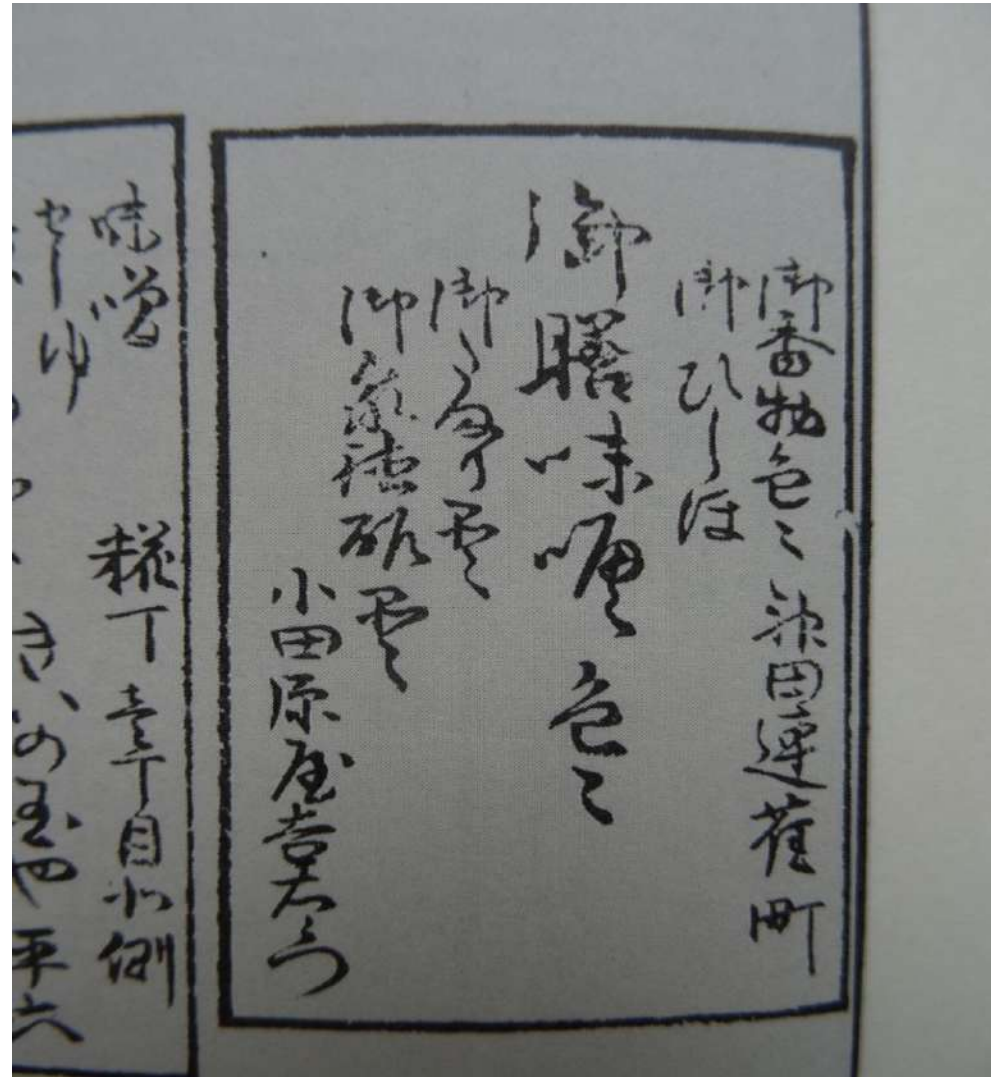
『江戸町中食物重法記』(天明7年) (国立国会図書館蔵)
(本書は、食料品商や飲食店が載った江戸のグルメガイド
といった趣がある携帯に便利な小型本である。)

かうし町四丁目 小田原屋吉右衛門

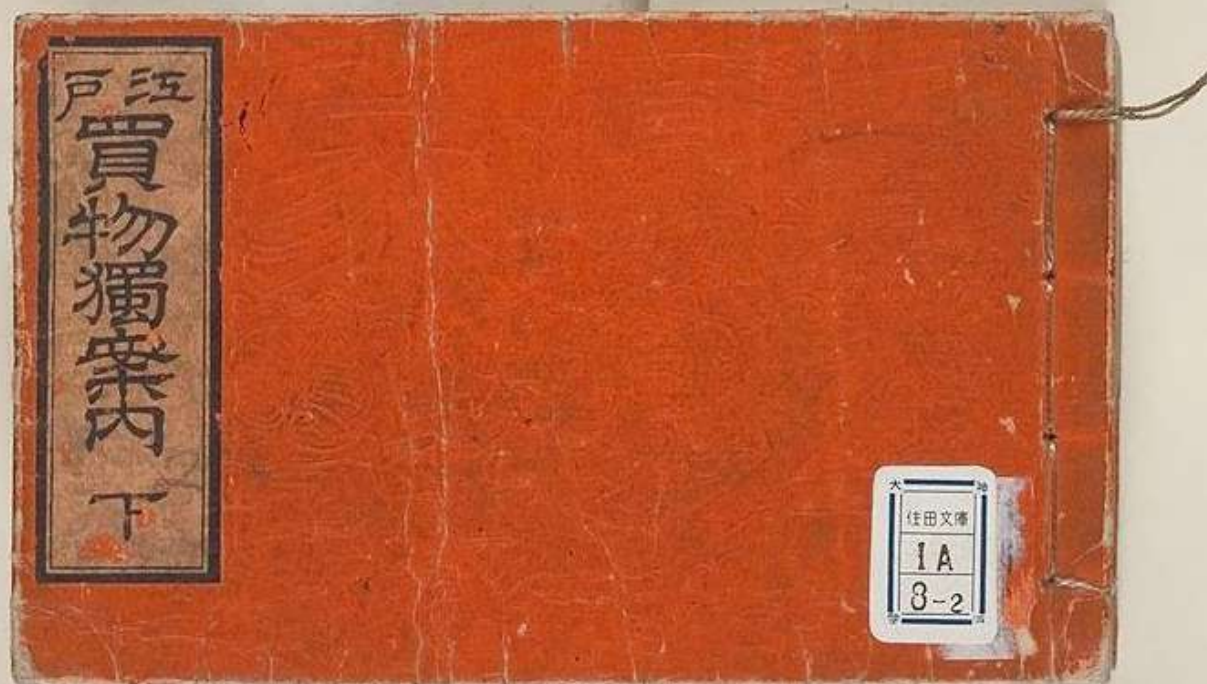


『江戸町中喰物重法記』(天明7年) (国立国会図書館蔵)

神田連雀町 小田原屋吉右衛門



『江戸町中食物重法記』(天明7年)
(国立国会図書館蔵) 120頁



『江戸買物獨案内(いろは仮名引)』(文政7年・1824年)

(神戸大学附属図書館蔵)

本書は、江戸市内の買い物案内で飲食以外にも約2600店を紹介するガイドブックである。

携帯に便利な小型本で、上・下巻、飲食之部の3冊に分かれている。



『江戸買物獨案内(いろは仮名引)』(文政7年・1824年)

(神戸大学附属図書館蔵)

(下巻、「味噌問屋」の項に漬物屋があるが、「小田(原)屋吉右衛門」の名があるのはこれのみである。○小(まるこ)の商標がある)



『商人名家 東京買物獨案内』(明治23年) (国立国会図書館蔵)
(本書は、東京の買物ガイドブックで携帯に便利な小型本である。
このなかには6軒の漬物商が載っている。)

宮内省御用漬物調進所



漬物 各種 小賣

京橋區南傳馬町三丁目
本舖 川村 與兵衛

神田 連雀町



漬物 酒類 問屋 味噌

小田原屋吉右衛門

製造本舖

余 漬物問屋

淺草新福井町

小原屋岩城小太郎

伊豆 名産

甘糟漬 發賣 元

余 漬物 味噌 卸小賣 佃煮

神田區小川町通表神保町

兼米屋綾部清三郎

『商人名家 東京買物獨案内』（明治23年）
（国立国会図書館蔵） 216頁

インターネットによる『くらおばあちゃん』の話。

くらおばあちゃんの昔話によると「味噌、酒、醤油、漬物などを扱う『連雀町の小田原屋』は江戸で一番古い商人じゃないかって言い伝えがある」という。

「連雀町の小田原屋」について、聞き手の一人である滝口さん（千代田区日比谷図書文化館）に、小田原屋のことを伺ったところ、現在、須田町にある(株)小田原屋小栗商店のマルコビルという建物があることを教えていただく。



『連雀町・佐柄木町』界限(安政三年・1856)
神田連雀町は現在、神田須田町一丁目になっている



神田川にかかる現在の万世橋

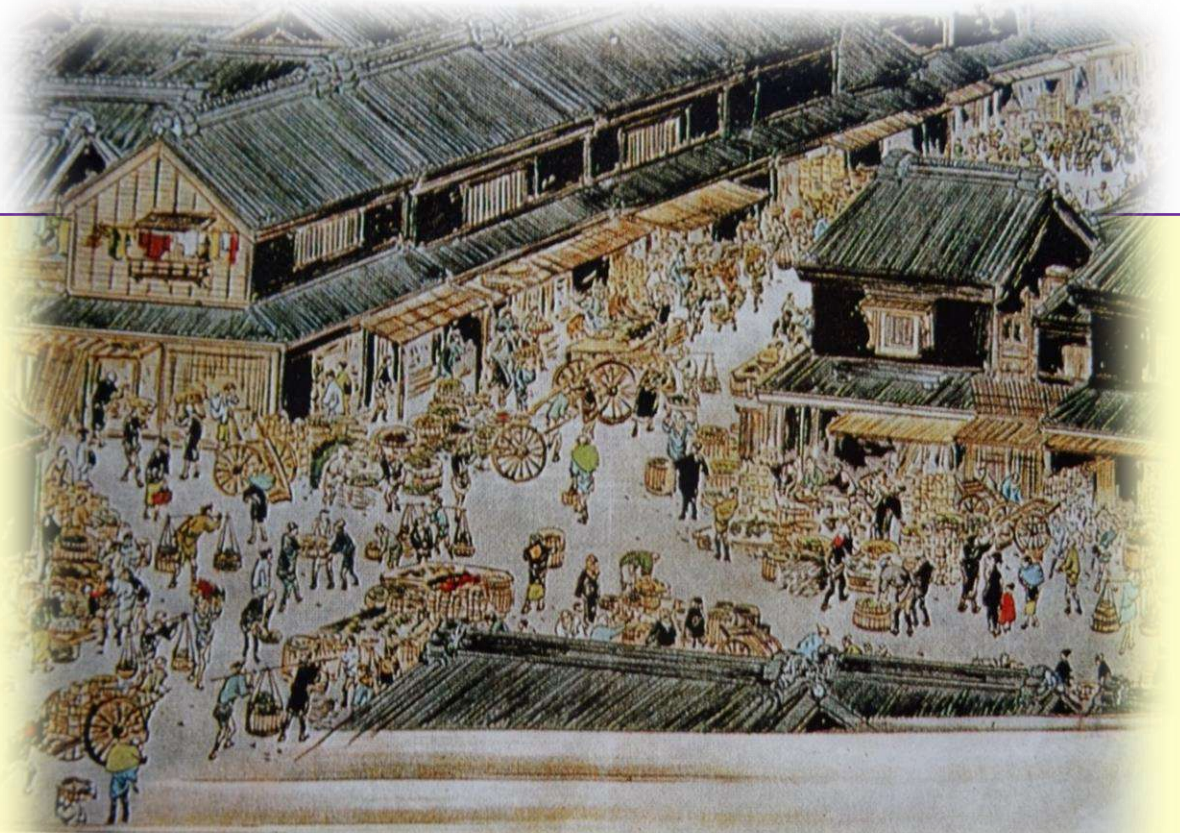


「神田青果市場發祥之地」の碑（神田須田町1丁目）

神田市場の歴史

慶長17年(1612年)
江戸幕府により、現在の
神田田町、須田町辺りに
設置。幕府御用市場として
江戸随一の青果市場に
発展。
関東大震災(1923年)に
より、神田田町、須田町から
秋葉原に移転。

昭和3年(1928年)から平成元年(1989年)まで日本一の青果市場として
活動。その後、現在の大田市場に移転。跡地はヨドバシカメラに。
(参考:関東大震災の際、魚市場は、江戸時代から続いた日本橋河岸
から築地に移転している。)



明治32年当時の多町市場(風俗面報より)



賑わっていた頃の神田市場(大正初期)

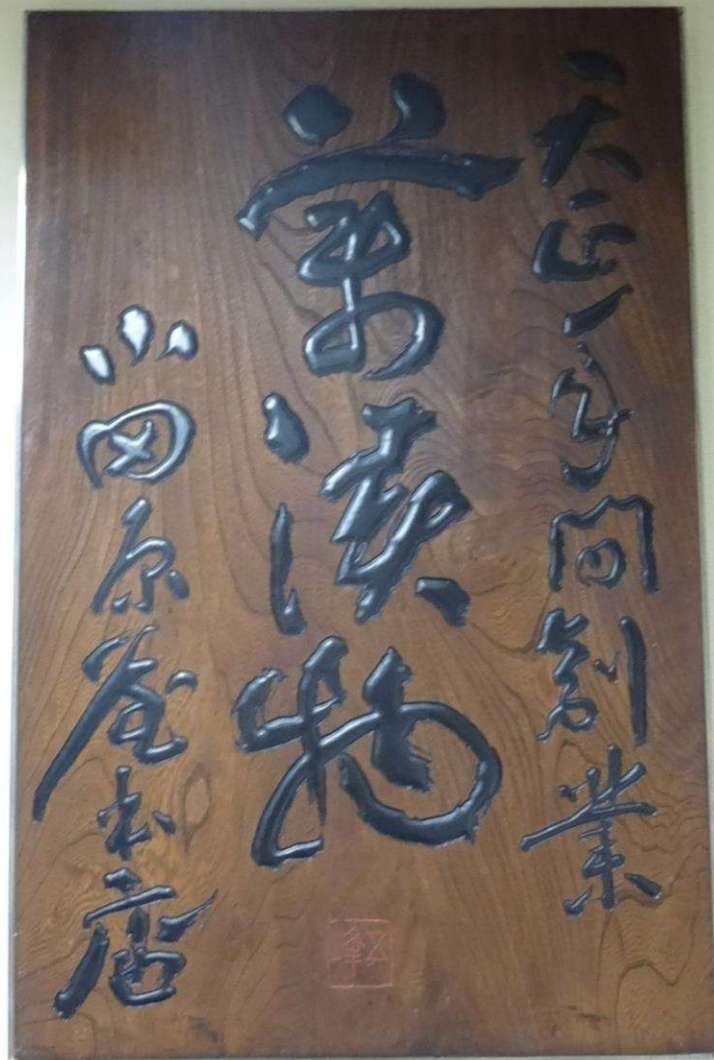


マルコビル(神田須田町1丁目)



マルコビルに掲げられている木製看板

天正年間創業
萬漬物
小田原屋本店



マルコビル内の事務所にある木製看板

天正年間

1590年(天正18年)に豊臣秀吉が小田原城を攻略。戦に敗れた北条氏直(1562~1591年)は徳川家康を頼って江戸に逃げたとされている。

小栗忠さん談

豊臣秀吉の小田原城攻めで小栗氏の先祖が北条氏直の娘を連れて江戸に逃れて「小田原屋」という名で商売を始めたという話を祖父から聞いたことがある。

「小田原屋は初代から10代までは漬物を主に扱っており、11代目からは酒も扱うようになったことは聞いているが、ご先祖が本を書いていたという話は昔のことだし、分らない。」



小田原屋本店17代目、小栗忠氏とマルコビル玄関前で



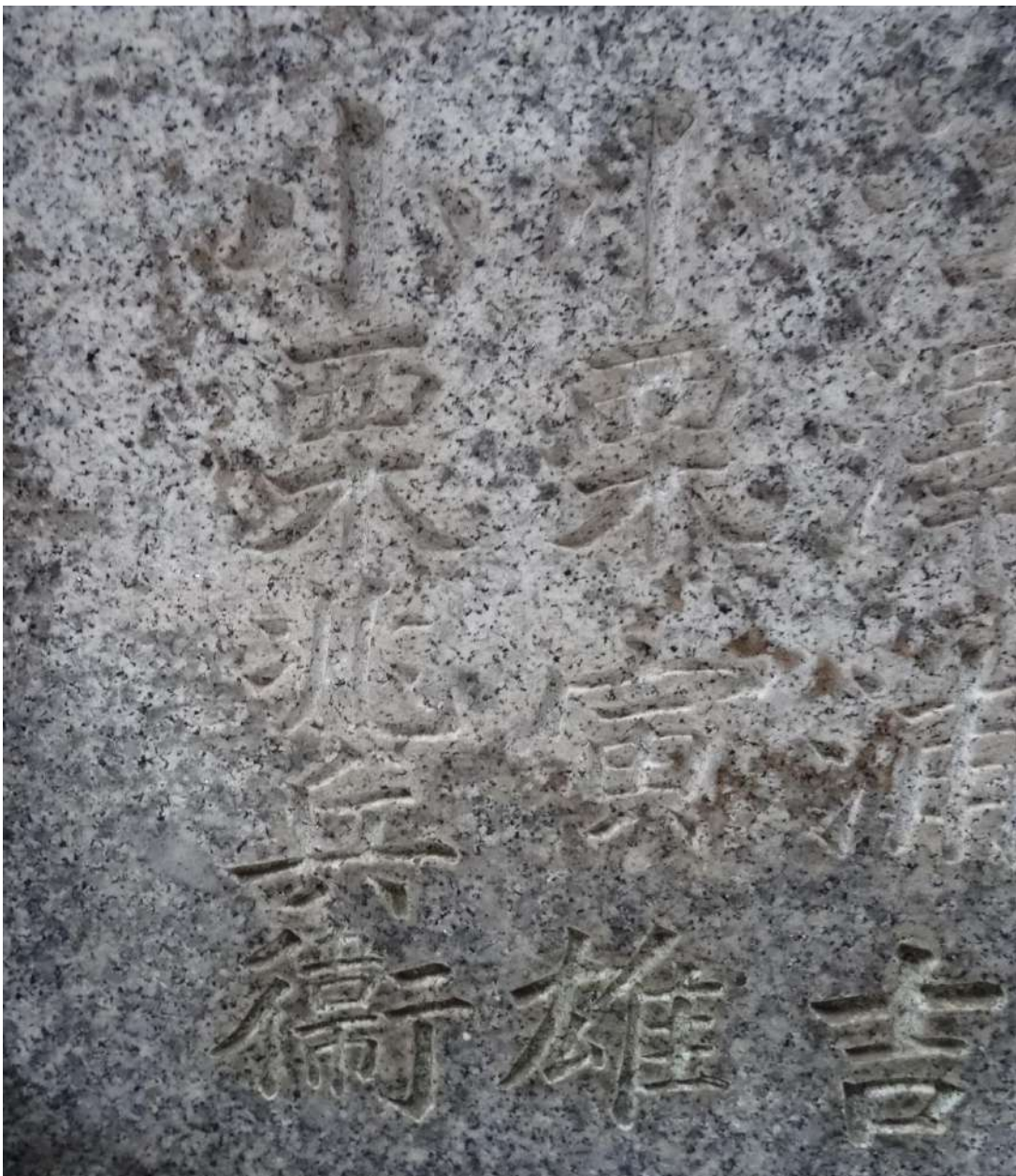
マルコビル建築(昭和63年)前の小田原屋本店事務所内(小栗氏写真)



マルコビル建築(昭和63年)前の小田原屋本店
(小栗忠氏とご両親、小栗氏写真)



神田明神の狛犬



神田明神の狛犬の奉獻者として
小栗寅吉・小栗兆兵衛の名が刻まれ
ている。

小栗寅吉氏は、小田原屋十五代、
小栗兆兵衛氏は寅吉氏の弟である。

時事新報社第三回調査

全五十拾萬圓以上資産家

東京府(東京市)の一〇〇〇

△神田區の一 (人員十五名)

財産見積額 氏 名 職業 住 所

百 万 圓 ○ 小栗兆兵衛 (乾物雜業) 連 雀 町 一

△略歴 先代兆兵衛の長男にして明治十年十月を以て生れ、幼名を萬次郎と云ふ。同二十九年八月家督を相続し先代の名を襲ふ。

百 万 圓 高 島 新 吉 (雜穀商) 連 雀 町 十 一

△略歴 嘉永二年三月を以て生る、明治十五年先代高島ヤスの入夫となり家督を相続す家號を村田屋と稱す現業の外に不動産を極盛として貸金を爲し流質を爲りたるもの多く以て今日の富を作れり。

百 万 圓 ○ 三谷長三郎 (銅鐵商) 塗 師 町 四

△略歴 先代長三郎の嫡孫にして明治二年二月を以て生れ、同十九年十月家督を相続し商名銀次郎を改む主として地金商を營み紀伊國屋と稱す。

七 十 五 万 圓 安 藤 德 之 助 (土木請負) 坂 本 町 五

△略歴 氏は亡庄太郎の二男にして明治十二年十月を以て生る父幼少にして奥服南松坂屋に丁稚となりしも性不羈にして大志あり轉じて土木請負業を營み辛苦經營遂に安藤組を起して土木建築及鐵山業に従事し今日の隆盛を見るに至れり氏は其後を享け能く父業を守りて現時に及ぶ。

七 十 万 圓 ○ 加 藤 四 郎 (銅鐵商) 材 木 町 一 六

△略歴 先代安五郎の息にして明治二十二年を以て出生、屋號を京屋と稱し直美園號四千百餘圓を納む。

七 十 万 圓 ○ 山 崎 武 兵 衛 (會社役員) 猿 樂 町 四

△略歴 先代武兵衛の長男にして弘化元年三月を以て生れ、其名跡を襲ぐ方今土地建物合資會社代表社員なり。

五 十 万 圓 池 田 謙 齋 (男爵官史) 北 甲 賀 町 九

△略歴 男は新潟縣平民入澤院殿の二男にして天保十二年十一月を以て生る、夙に洋學を研鑽し緒方洪庵の門に遊ぶ後同氏の養子となり更に復池田秀眞の養嗣子となり文治元年幕府の命に依り長崎へ派遣せられ醫學を修め明治維新の際病醫醫師試験に合格せられ後病院醫局となり同三年帝國に留學を命ぜられ歸朝後順次陸軍少醫監、東京醫學學校長、東京帝國大學醫學部總理に任ぜられ一等侍醫を兼ね侍醫局長官に榮進し陸軍一等軍醫正となり同三十年功を以て特に男爵を授けられ同三十五年宮中顧問官に任ぜられ正三位に叙せらる。前長岡藩士なり。

五 十 万 圓 ○ 高 野 常 藏 (酒商) 旅 館 町 二 三

△略歴 高野常治の三男にして明治九年十一月を以て生れ、同四十一年二月家督を相続し屋號を三常本店と稱す。

資産家として「小栗兆兵衛」の名がある。当時の100万円は現在の10億円に相当。時事新報(時事新報社、大正5年)
(神戸大学附属図書館蔵)

漬物のバイブル本といわれた『漬物塩嘉言』の著者「小田原屋主人」は、何代目かの小田原屋当主小田原屋吉右衛門、すなわち小栗家何代目かの人物である小栗八百治と思われるに至った。

それにしても二冊の「漬物塩嘉言」が手元にあったおかげで、「小田原屋主人」から神田連雀町の「小田原屋小栗商店(マルコビル)」にまで行き着くことができた。古書との出会い、人との出会いとは、実に不思議なものである。