

明治家 実業列伝⑨

佐藤素拙

仙台市博物館 市史編さん室長 菅野正道



仙台味噌の歴史

七夕まつりやお盆など、この時期は多くの人が仙台を訪れます。旅行の楽しみに土産品があります。人気の牛タンをはじめ、笹かまぼこや、菓子類、あるいは日本酒など、たくさんのお土産品が、土産物店に並んでいます。

そうした中で最近、注目を浴びているのが仙台味噌です。さまざまなメディアで取り上げられ、江戸時代以来の伝統やその味がクローズアップされるようになりました。

仙台で味噌製造が本格的に行われるようになったのは、江戸時代初期に真壁屋市兵衛という人物が国分町で製造、販売を行うようになってからと言われています。

ただし、江戸時代の仙台において、味噌は特産品という位置付けではありませんでした。仙台藩の名産品、特産品を記した記録類にも、



品川の仙台味噌工場の跡(東京都品川の仙台坂遺跡)発掘調査によって、明治時代にレンガを使って作られた味噌工場の一角が見つかった。(写真提供品川区教育委員会)

味噌の名前は挙がっていません。

実は、仙台の味噌は地元・仙台より先に、江戸で有名になっていったのです。仙台藩では、江戸詰め藩士のために品川にあった下屋敷で味噌を製造していたのですが、その余剰分を江戸市中で販売したところ、その味の良さが評判を呼ぶようになったのです。さらに明治維新後、多くの味噌屋が仙台味噌を作るようになり、仙台味噌が東京の食卓を席巻したのです。

このような状況を見て、「仙台味噌の自家はこつちだ」ということで、仙台でも明治中期以降、名産品として仙台味噌をブランド化して売り出すようになり、現在に至るのです。

成功した「武士の商法」

明治維新後の東京で仙台味噌が大きく発展した理由に、旧仙台藩主・伊達家が味噌工場を経営したことが挙げられます。明治五(一八七二)年、伊達家は明治維新によって収公された品川の仙台藩下屋敷の払い下げを受け、ここで本格的に仙台味噌の生産を始めたのです。この味噌生産が成功し、また幾つかの味噌屋にその製造法を教授したことが、明治維新後に絶えたかもしれない「仙台味噌」の名声を今につなげたということができると言えます(この味噌工場は、現在も仙台味噌醸造所の名で仙台味噌の製造を続けています)。

この品川の仙台味噌工場の経営に当たったのは、佐藤素拙(保太夫)という人物です。佐藤素拙は、明治維新後に旧仙台藩主・伊達家

の家計を支えた人で、この味噌工場のほかにも伊達家が東京で経営していた宮城屋と称する質屋の運営にも携わっていました。

当時、家禄を失った士族がいろいろな商売に手を出し、「武士の商法」と言われるように、その多くが失敗していました。しかし、宮城屋は大きな利益を生み出し、「武士の商法」の成功例として大きな注目を集めたそうです。

下級藩士からの抜擢

佐藤素拙は文化九(一八二二)年、仙台藩下級藩士の家に生まれました。若くして両替所の下役となった素拙は、そこで理財の才を見出され、みるみる出世しました。ついに幕末の頃には、藩財政を統括する出入司の職に抜擢され、戊辰戦争時の困難な藩財政を切り盛りする役目を果たしたのです。

明治維新後、素拙は藩内の政争に巻き込まれて一時期、逃亡生活を余儀なくされたこともありました。維新後の変革は彼の理財の才を必要としていました。明治四(一八七二)年、旧主・伊達家の家政を営する人物として一致して推薦されたのが素拙だったのです。

当時、彼の才は中央でも認められており、木戸孝允などはしばしば中央政府への就職を勧めましたが、これ以後素拙は、旧主の家を再興するのが数百年の恩顧に対する恩返しとして、一切の誘いを断ったそうです。

旧仙台藩士の中には、宮城屋の成功をみて、その利益の相当部分を素拙がピンはねしているのでは、と疑ったそうです。しかし、明治十九(一八八六)年に素拙が七五歳で亡くなった時、彼の手元には私財が全く残されていませんでした。経済に長けた人物の古武的な私心のない生き方は、改めて伊達家関係者や仙台の人々に大きな印象を与えたのです。

仙台市史

好評発売中

通史編7 近代2

大正、昭和戦前期の仙台を1冊に凝縮

◆A5判 585頁 オールカラー ◆定価3000円(本体2858円)



東一番丁の七夕飾り(昭和11年 仙台市博物館所蔵) 明治時代から全国的に有名であった仙台の七夕は、昭和に入ると商店街と仙台商工会議所によって仙台を代表する大きなイベントとして発展を遂げた。

お求め先 県内主要書店・仙台市博物館/櫛宮城県教科書供給所 TEL.022-235-7181 FAX.022-235-7183
お問い合わせ先 仙台市博物館市史編さん室 〒980-0862 仙台市青葉区川内 26 番地 TEL.022-225-3074