

城後捕えられ、京都六条で斬罪に処せられた、慶長 20 年〔1615〕、41 才。長曾我部氏は、ここに滅亡した。

仙台肴町の起原に、長曾我部氏を関係付ける資料は皆無である。

注(6) P. 207 の注(1)参照。慶長 4 年〔1599〕生、寛永 13 年〔1636〕襲封。

資料 仙台年中行事大意(二世十返舎一九。「奥羽一覽道中膝栗毛」第 4 編卷之下の内。「本食い蟲五拾年」(常盤雄五郎)の内)

滅び行く伝説口碑を索ねて(富田広重。改題本「宮城県の伝説」)

仙台魚風土記(佐々木喜一郎)

仙台民俗誌(三原良吉。「仙台市史」第 6 卷の内)

66. 「揉鯛」とは

問 「揉鯛」を何と読むのか、またどんな職業か。「グラフせんだい」No. 33 に載っているものです。

答 「グラフせんだい」No. 33 の 5 ページに

『昭和元年・職人戸数 2,032 軒(資料：仙台市「仙台市統計書」昭和元年工産物一覽より)⁽¹⁾

業種	戸数
揉鯛	—
鯛味噌	—

〔戸数を示していないのは專業でなく魚屋等の副業であったことによる。〕

とありますが、第 1 項目の「業種」

としてあることから誤解を生じたものと思われます。原本の「大正 15 年・昭和元年仙台市統計書」には「種別」(工産物の)となっており、製品名を指す項目となっております。つまり、この「揉鯛」は職業名称ではなく、製産物の品名なのであります。

「揉鯛」の読み方について、「もみだい」とルビを付けた資料がありますので、次に挙げて置きます。

「仙台案内」下巻(庄子輝光。明治 23 年刊)

『鯛は初夏より中夏の際漁獲の夥多しき前浜遠島を論ぜず仙台の魚市に上る者無慮幾千万なるを知らず他方人其価の廉なるに驚かざるものなし揉鯛⁽²⁾及び鯛味噌⁽³⁾は仙台名産なり』

この「もみだい」は、鯛を原料とした「でんぶ」また「そぼろ」のことで、鯛の煮たものを、手で揉みほぐして作る、その製法を如実にあらわした製品名で、戦後は「鯛のそぼろ」などといっております。この「もみだい」に更に味噌を加えたものが「鯛味噌」で、これら同類の水産加工品を工夫し

たのは、仙台肴町の肴問屋梅惣の主人夫妻で、時は幕末の頃だったといわれます。このことについて、「仙台物産沿革」(山田揆一。「仙台叢書」別集第2巻の内)に次の記事があります。

『文政の末年。近海に於て鯛の大漁ありたることありき。当時完全なる貯蔵法を知らず。加之〔しかもならず〕鯛は其の腐敗極めて急激なるものなれば。其処置に窮し。苟も漁業に関係あるものは。何れも苦心考慮を費せり。然るに肴町の梅村惣五郎なるもの。貯蔵法及乾燥法を考究し。長く保存を為すを得たり。……当主惣五郎は…更に揉鯛の製法を案出し。…揉鯛は。鯛の皮及骨を去りて。肉のみとし肉を鯛膾の如く。細織し之を暫時熱湯に入れ。布袋に入れて固く絞り。水気を去り鉄葉の培炉に入れ。手にて幾回も揉み乾かしたるものなり。此の如くすれば。粉末の如く細微なるものとなる故。更に器物に入れ。日光に乾し之を湿らぬ様に。瓶などに貯ふるときは。幾年を経るも腐敗変味することなし。製法は肉の箇所により。純白なるものと。薄鉛色を為すものとあり。純白なるを佳品とす。』
「仙台魚風土記」(佐々木喜一郎)にも同様の記事があります。

『鯛みその創製者は、仙台肴町(三丁目横丁)の旧家で、仙台藩御用肴問屋をしていた梅村惣五郎氏である。氏のところへ嫁いで来たのは、御殿女中をしていたおしげという人で、二人の中に七人の子宝を儲けた。六男一女、いずれも粒揃いであったので、「梅惣の七福神」と人々からいわれた。〔中略〕閑話休題、頃は文政の末年〔1827-30〕(或は安政頃〔1854-60〕ともいう)近海は鯛の大漁で、大賑わいを呈し、毎日々々馬の背にゆられてどンドン仙台に運びこまれ、とても仙台の住民だけでは消費しきれなかった。ところが夏の鯛は腐り方も早く、もてあました魚屋さんは、夜に入るを待ってこっそり大橋から広瀬川に棄てたという。梅惣の家でも、はじめは鯛の馳走に家内中喜んだが、後には又鯛かと箸もつけないようになってしまった。或る晩のことおしげさんが煮上げた鯛の身をほぐして、両手でもんでみたが、水気があって団子のようになる。ところが障子紙を張った篩〔ふるい〕を火にかけ、その上でほぐしながら乾かすときれいな綿ようになった。然し食べてみてもたいしておいしくもない。おしげさんは、どうせ捨てる鯛ならばと丹念にこれを作っていた。冬になって出して見たが、作った時と変りない。が、鯛のない頃なので子供達も喜んでたべる。

かくて二、三年は家内だけで食べていたが、後には求められるままに、デンプと称して売り出した。その頃市内の魚屋さんは、鯛が売れ残ると梅惣の店に運びこんだという。

明治に入って、二代目の惣五郎さんが、鯉味噌にヒントを得て、このデンプをば名代の仙台味噌と練り合せ、鯛味噌と名付けて売り出した。初めは女仕事だったが、だんだん売れて来たので、後には特製の味噌を仕込み、大々的に売出したが、これが人々の嗜好にあい、遂には名物の少ない仙台のお土産には調法とばかり、どンドン売れるので、今ではその製造所も七、八軒となり、御土産品としてデパートの売場を賑わすに至った。

ついでにデンプの製法をもう少し詳述する。

デンプ即ち揉鯛の製法は、鯛の皮と骨とを除き、肉ばかりにして鯛膾〔なます〕の如く細かにし、暫時熱湯で煮たものを布袋に入れて固く絞り、水気を去り鉄製の培炉に入れ、手で揉み乾かしたもので、

しっかり粉末になったところで、更によく日乾するのである。現今はこれを大規模とし、同様にしてタイ以外のものでも作り、味付けしてデパートで売る所謂デンプである。仙台ではこれを「そぼろ」と呼んでいる。五目鮓等には欠くべからざるもの、静岡の鯛めしはこれをふりかけたものである。」と記してあります。

注(1) 当時は水産加工品も、すべて工産品に含めていた。

注(2) P. 361 の注(4)参照。

注(3) P. 360 の注(3)参照。

注(4) P. 524 の注(5)参照。

注(5) P. 524 の注(6)参照。

注(6) 揉鯛の生産額を同類製産品目と比較して、拾い出すと次の通りである。(単位円)

「仙 台 市 史」

(明治41年版)	(揉 鯛)	(鯛味噌)	(蒲 鉾)
明治22年	3,000	2,800	2,400
“ 26 “	3,000	3,000	2,160
“ 30 “	3,300	3,700	2,044
“ 34 “	2,700	6,500	2,160
“ 38 “	3,300	3,000	2,400

「仙台市統計書」

大正15年	2,100	100,000	—
昭和 4 “	2,052	66,424	6,398
“ 7 “	2,730	28,665	143,490
“ 10 “	1,500	16,404	151,278

資料 仙台案内下巻(庄子輝光)

仙台魚風土記(佐々木喜一郎)

仙台物産沿革(山田揆一。「仙台叢書」別集第2巻の内)

67. 釈迦堂の碑の「久成如来」とは

問 榴岡⁽¹⁾の県図書館傍に建つ釈迦堂の碑の碑文にある「久成如来」とは、どのような仏なのか。

答 釈迦堂とは、元禄8年〔1695〕伊達綱村が、生母三沢初子の冥福を祈り、初子が生前護持した釈迦⁽³⁾