

<https://ameblo.jp/motoyamakitamachi/entry-12540789623.html>

兵庫県素麺の発祥の地「灘目素麺の盛衰」本山、青木、魚崎の素麺業

2019年10月30日(水)

テーマ: 本山北町全部

灘目というのは、およそ東は西摂津武庫川口より、西は生田川の近くに至るおよそ24キロの地帯での総称である。その灘目(なだめ、なだもく)に属する旧本山村では、旧幕時代から明治、大正初期にかけて、素麺製造業が盛んであった。

現代令和の時代からすると思いもかけぬ、地場産業であった感じがする。

旧本山村誌374ページには、素麺業について次のような記述がある。(昭和28年7月30日刊行)

……本村内の余剰労力を集めて商品的生産を行い、食料品加工業として知られるものに素麺製造がある。灘目水車の動力と村内小麦の生産を結合し、加うるに零細農の余剰労力を有するという生産条件に恵まれた本村にこのような家内工業の発展を見たのは偶然ではない。その起源は明らかではないが、寛政年間(二宮註: 西暦1789年～1801年)には、既に存在していたことは事実である。「揖保の糸」で知られる播州龍野素麺の製造技術は、文政年間(二宮註: 西暦1818年～1829年)本村に出稼していた出稼人の手により、持ちかえられたと伝えられている……

全国の素麺の生産高の70%近くを占める、一大生産地である播州龍野の「揖保の糸」のルーツが、あたかも本山(もとやま)にあるがごとくの誇らしげな記述である。(旧漢字は新漢字に筆者二宮が変換している)



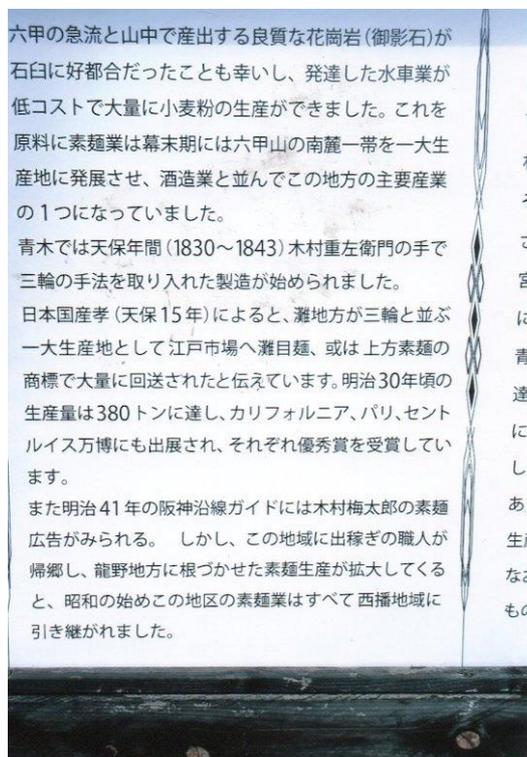
(写真①現在の「揖保の糸」の最高級品「三神」)

思いもよらぬ旧日本山村誌の記述をもとに筆者なりに素麺の歴史を調べているうちに、既に御存知の方も多いと思うが、旧青木フェリーターミナルのすぐ道路をはさんだ北側に「兵庫県に於ける素麺発祥の地」の小石碑が設置されているのを見つけた。



(写真②「兵庫県に於ける素麺発祥の地」の石碑)

そこにある説明板の文章を少し長くなるが、引用してみる。



(写真③「兵庫県に於ける素麺発祥地」横にある説明板)

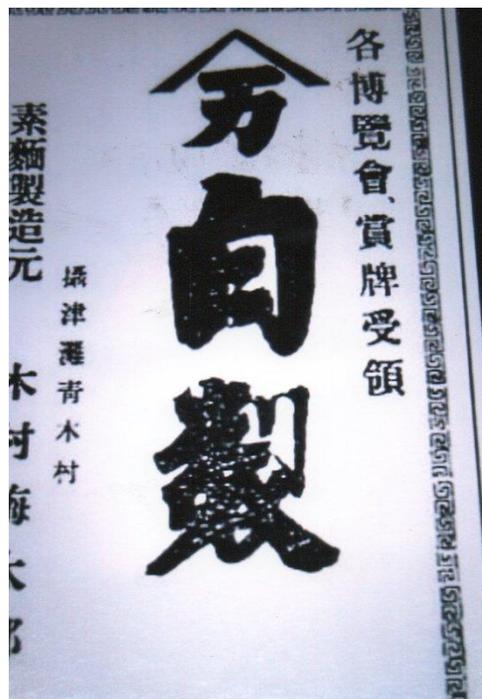
……六甲の急流と山中で産出する良質な花崗岩(御影石)が石臼に好都合だったことも幸いし発達した水車業が、低コストで大量に小麦粉の生産ができました。



(写真④住吉学園内にある「灘目水車」の模型)

これを原料に素麺業は幕末期には六甲山の南麓一帯を一大生産地に発展させ、酒造業と並んでこの地方の主要産業の一つになっていました。青木では天保年間(1830~1843)木村重左衛門の手で三輪の手法を取り入れた製造が始められました。日本国産考(天保15年)によると、灘地方が三輪と並ぶ一大生産地として江戸市場へ灘目麺、或は上方素麺の商標で大量に回送されたと伝えています。明治30年頃の生産量は380トンに達し、カリフォルニア、パリ、セントルイス万博にも出展され、それぞれ優秀賞を受賞しています。

また明治41年の阪神沿線ガイドには木村梅太郎の素麺広告がみられる。



(写真⑤摂津灘青木村の素麺製造元、木村梅太郎の広告)

しかし、この地域に出稼ぎの職人が帰郷し、龍野地方に根づかせた素麺生産が拡大してくると、昭和の始めこの地区の素麺業はすべて西播地域に引き継がれました。……

とこのように説明板に記されている。

また灘目素麺は“なだもくそうめん”と呼称されていた。手許にある魚崎町誌(昭和32年6月1日刊行)によると明治20年(1887年)素麺製造業者21人中、所得税納入者6名として浜田宗兵衛(小麦潰高565石)(565石の小麦をつぶした。二宮註:1石を約180キロとすると565石は約101トンとなる)増本兼三郎(全565石)浜田佐吉(全520石)以下、山路新左衛門、山本松太郎、松原福太郎6名の氏名が掲げられている。21人もの業者が素麺製造業をしていたのである。

また、明治26年4月15日に兵庫県知事周布公平宛に摂津灘素麺営業組合の頭取薩谷治右衛門の名前で組合の役員選挙に関する記録が提出されている。魚崎に営業組合の組織を持つほどに地場産業として素麺業は地元での基盤産業になっていたことがうかがい知ることができる。

前述した旧本山村誌に記されている「寛政年間には既に存在していた云々……」とあるが、魚崎町誌294ページには、寛政8年(1796年)と寛政9年(1797年)に魚崎にて素麺屋軒数1軒、寛政12年(1800年)には素麺屋軒数3軒が統計として残されている。

文政8年(1825年)には同じく4軒が営業をしている。従って本山村へ当時出稼人として播州地方から農民が来ていたことが、記述に沿ってほぼ間違いなかったのではないかと筆者二宮は考えている。また旧幕時代の素麺商人達は幕府や各藩にいわゆる「冥加銀」という金銭を上納してその法律的保護を受けその価格の独占維持をしようとした。寛政9年(1797年)の素麺屋冥加銀書上帳に摂州菟原郡魚崎村素麺屋弥次右衛門の御冥加銀四匁三步と記した書面が幕府役人岩佐郷蔵様御役所宛に寛政九巳年正月魚崎村百姓代、八兵衛から提出されている。筆者二宮には当時の冥加銀四匁三步という金額が現在の貨幣価値でいくら位になるか、見当がつかない。(所謂上納税金に相当)

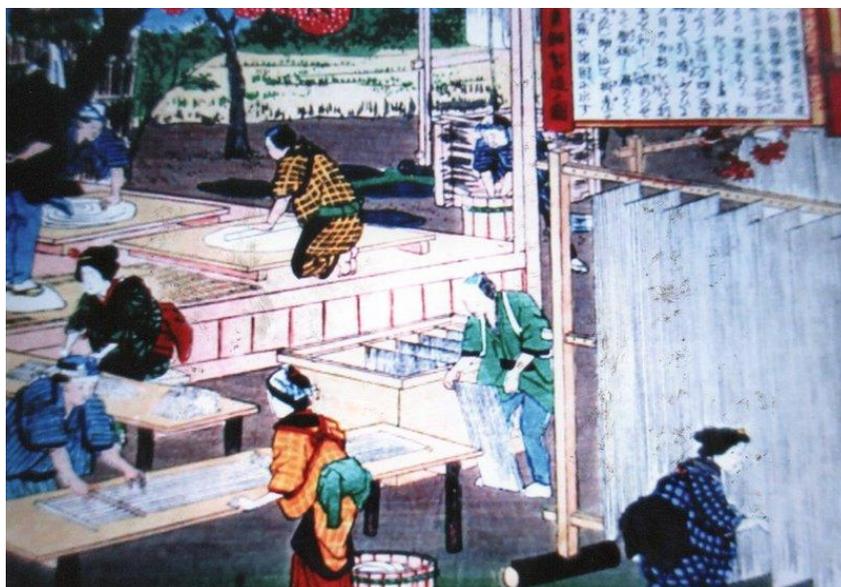
それでは、これほど盛んであった明治時代の素麺業が日露戦争後に急速に衰え、明治45年(1912年)には魚崎に於ては僅かに一軒しかなくなっている。その理由を魚崎町誌は次のように記している。

……その一つは、竜野素麺の台頭である。魚崎、横屋で製麺技術を習得した播州の人々は現地で素麺の製造を開始し魚崎は生産費の点で結局競争に敗れ、竜野の素麺が名をなすに至った。「勤め先の職を見習い村に帰ってその業を始めたものも少なくなかった。現に素麺などもその一つである。」「播州素麺組合史」……と記しており、本山村誌との記載とも合致している。

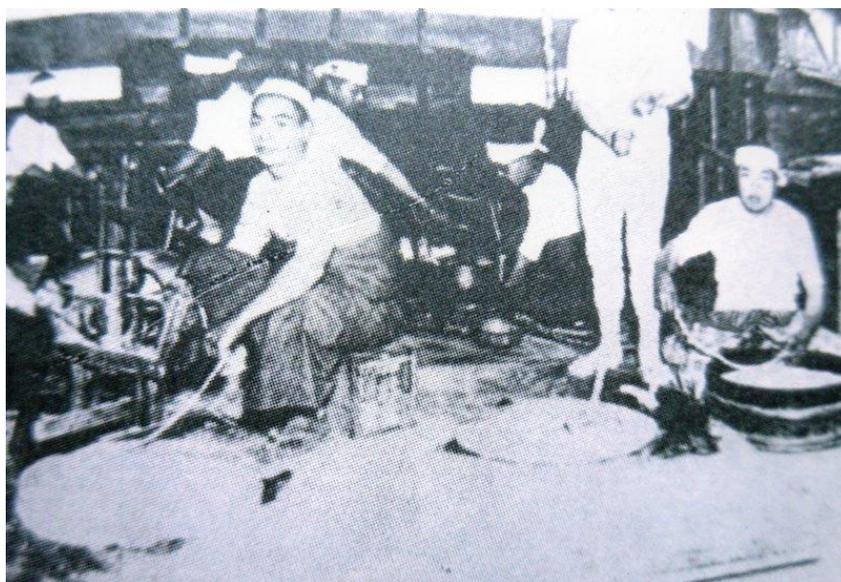
播州素麺、竜野素麺のルーツは灘目素麺にあるという歴史的事実が浮かびあがってくる。その来歴を知る地元の人達は現在、少ないのではなかろうかと筆者二宮は推測している。

過日、魚崎のどのあたりに素麺製造業の工場があったかを知るために魚崎八幡神社の宮司さんを訪問したが、灘の酒造業のことは存じているが、素麺業についてはわからないとの御返事であった。

ここに江戸時代と明治時代の素麺製造工場の様子を知ることが出来る当時の絵と写真がある。



(写真⑥江戸時代(能登素麺製造図))



(写真⑦昭和初期の素麺製造現場)

素麺は我々日本人にとって身近な食材であるがその歴史は古い。ざっとその歴史を記してみる。国史大辞典によると、素麺は中国から渡来した麺類の一種で、古くは素面(さくめん)といい、音便でそうめんと言った。手延べ素麺は棉実油を塗りながら延ばすのが特徴だが、平素、麺は油を使わない。(二宮註:中国渡来の素面は素麺よりずっと太くて、現在中国で食べられている油条のように燃(ね)じれたものであったようだ。)良質の小麦を産して、気象条件が戸外乾燥に適する地方では、農家の副業として生産された。正保2年(1645年)の「毛吹草」

巻4の諸国名物から素麺を拾うと大和三輪、伊勢、武蔵久我(こが)、越前丸岡、能登和嶋、備前岡山、長門長府、伊予松山などの産地がある。

特に三輪素麺には、「是ハフトキヲ賞翫ス」と注記している。正徳5年(1715年)の「和漢三才図会」には、備後三原と奥州磐城の三春の素麺は細白にして美なりと褒め、ついで伊予と阿波もひけをとらない。三輪は古来の名物だが佳ならず。大坂が一番産量が多い。と書いている。

ところが宝暦4年(1754年)「日本山海名物図会」巻4ではじめて三輪素麺が名実共に高く評価されている。麺は冷して食べるほか味噌や醤油で煮たのを煮麺、入麺(にゅうめん)という。と紹介をしている。