明治維新をもたらした「昆布ロード」？

「昆布ロード」という名をお聞きになったことがおありでしょうか？

羅臼や利尻、函館付近で獲れた昆布が北前船に乗って日本海を南下、下関から瀬戸内海に入り大坂まで運ばれ巨額の利益を生み出した「北前船物語」は前回書いた通りですが、実は日本海から瀬戸内には入らず九州を大回りして薩摩藩へ運ばれていた昆布があるのです。

薩摩藩は日本と清国の双方に朝貢する「日清両属」の関係を築いていた琉球王国を利用して密に清国（現中国）へ輸出していたのです。十九世紀初頭には琉球↓清国の積み荷の七十〜八十%は昆布で占められていたといえます。この蝦夷地から清国までの航路を総称してユーラシア大陸を横断する「シルクロード」に模して「昆布ロード」と呼んだのです。

海水温の高い清国では良質な昆布が育たず、内陸部は甲状腺疾患を病む人が多く出て難渋していたようです。ヨードが甲状腺疾患によく効くことから蝦夷地の昆布を求める声が琉球を通じて薩摩藩に寄せられていました。

薩摩藩は元々桜島の噴火による火山灰のため地味に恵まれず農業生産性が低かった上に、大噴火・地震等による甚大な災害が続いており、更に遠距離の参勤

交代のためにかかる莫大な費用や、江戸城の改修工事や木曾川治水工事などを幕府から命じられていたこともあって、藩の財政は危機的狀態（五百万両ともいう巨額の借財・・利息だけでも年間六十万両）に喘いでいました。五百万両といえば、当時の薩摩藩の年収の四十倍もの赤字ですから大変でした。そこで藩は昆布を琉球王国を利用して清国へ輸出をすることで財政危機を切り抜けようと計画するのですが、肝心の昆布の入手が思うに任せなかつたのです。そこで薩摩藩が目を付けたのが「越中富山の薬売り」でした。これまで財貨の流出を恐れて領内における他藩の商行為を禁止していたのですが、蝦夷地の良質な昆布の提供を条件に藩内での薬売りを例外的に認めることにしたのです。富山藩には北前船（西回り）の寄港地が数多くあることに着眼し、昆布の集荷が可能であると判断したのでしょう。

この計画は富山の薬売商人にとっても、薩摩藩内での薬の商売が可能となるだけでなく、長崎の出島から大坂の道修町を経由する正規ルートの高価な薬種を、琉球・薩摩を通してより安価に入手出来るという目論見があつたのです。

昆布ロードを活用して多量の昆布を清国へ輸出することに成功し、薩摩藩の財政は借金を完済しただけでなく五十万両もの蓄積が出来たといえます。そしてその資金を使って軍備を強化して外国からの侵攻に備えると同時に、長州と連合して明治維新を主導したと言われているのです。

当時の富山の薬売り商人の数は四千五百人に達していたといいますが、これを全国二十二の組に分けていました。「薩摩組」の中には富山を代表する薬売り商家の一つであった密田家（北前船「長者丸」を所有していた）も加わっていました。密田家は売薬業の側ら、かたわら「長者丸」を使って既に昆布を松前から薩摩へ運んで一儲けしていたといわれています。

長者丸を巡るこんなエピソードが残っているのでご紹介しておきましょう。一八三八年（天保九年）四月に富山・岩瀬を出航した長者丸は五、六月頃に大坂で積み荷、八月に松前へ着き、十月には函館で昆布を五百〜六百石積み込んで、東回り航路を航行中の十一月に金華山沖きんかざんで暴風雨に見舞われ遭難したのですが、五か月もの間漂流して翌年四月に米国捕鯨船に救助され、四年もの間海外生活を強いられた上で、五年ぶりに松前に帰ってきたといえます。長者丸がわざわざ危険な東回り航路をとったのは、薩摩藩への昆布輸送が幕府の目に触れないよう配慮したのではないかと思われまます。

日本の開国（一八五四年・嘉永七年）を機に清国の華僑が昆布の集積地である函館に居住し直接昆布を扱うようになるのですが、一九一八年には昆布の輸出量は二一六〇〇トンに達し、函館の輸出金額の七〇%を占めたといえます。

一九四一年（昭和十六年）の第二次世界大戦への日本参戦によって中国への「昆布ロード」は終焉を迎えるのです。

「昆布ロード」は無くなりましたが、各地に独自の昆布食文化が現在もなお色濃く残っていることを知り驚きます。

生産地の北海道の松前漬けがあるのは当然のこととして、「昆布ロード」で先ず挙げなければならないのは北前船の寄港地が多かった富山でしょう。

富山は知る人ぞ知る日本一の昆布消費県なのです。明治時代に北海道へ移住した富山県人が羅臼や松前などでコンブ漁に従事し、穫れた昆布を郷土へ送っていたことから昆布の消費が増え、北前船の寄港地が多かったこともあって刺身の昆布締め・ニシンの昆布巻き・ふりかけをはじめ昆布料理が豊富です。中でもおにぎりを巻くのは海苔ではなくて全て「とろろ昆布」だというのは富山ならではのものです。

西回り航路の出発地であり、最終寄港地でもあった大阪で先ず挙げるべきは「佃煮」です。いまや昆布の佃煮は「塩昆布」と共にご飯の御供として欠かすことの出来ない存在で、おにぎりの具材や、お茶漬けにするなど多様な家庭料理に活用されています。

昆布ロード延伸の主役を演じた鹿児島(薩摩)では薩摩芋や薩摩揚げと一緒に切り昆布・刻み昆布の煮込み料理が郷土料理として定着しています。

清国への輸出に貢献した沖縄(琉球)でも昆布を豚肉や野菜と炒めて食べる「クープイリチー(昆布の炒め物)」、魚を昆布で巻いた「クープマチ(昆布巻き)」

等、豊富な昆布料理が根付いています。

中国では昆布は海帯ハイダイと呼ばれ、主に「刻み昆布の炒め物」や「スープの具材」として幅広く使われているといえます。

「昆布ロード」が運んだのは昆布とその食文化だけではありません。その一つが「民謡」でした。「入船三千、出船三千」といわれるほどの活況を呈していた江差の港は北前船の水主かこで溢れていたのでしょう。「江差追分」は海の男の仕事唄として、或いは夜の遊興歌として歌い継がれてきたといいますが、一説によれば、その源流は信州追分宿付近の馬子唄で、北国街道を通って越後へ伝わり、参勤交代の北國武士、或いは瞽女ごぜと呼ばれる盲目の三味線弾きの女性などを介して北前船の船唄に転じ、海を越えて江差に行き着いたのだとも言われています。

(雑誌・水の文化「和船が運んだ文化」より)

ことの真偽はさておき、人から人へ時間をかけて受け継がれて行く民謡という無形文化の移転の姿が見えるようで心温まる思いがします。