

## 和歌山県湯浅町湯浅における醸造家主屋の平面形式

**はじめに** 奈良文化財研究所では、2018・2019年度の2ヵ年計画で、和歌山県有田郡湯浅町より重要建造物調査を受託している。

湯浅町湯浅は、醤油醸造など商工業を中心に発展し、その町並みは江戸時代の地割をよく残すとともに、伝統的な町家や醸造施設などで構成されており、歴史的な風致をよく伝える。平成18年に、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、保存活用がなされてきた<sup>1)</sup>。

本稿では、醸造業を営むあるいは営んでいた5件の主屋に焦点をあて、平面形式の変遷を明らかにし、近代湯浅の醸造業の推移と重ね合わせ考察したい。

**湯浅の醸造業の推移** 湯浅における醤油および金山寺味噌の醸造の起源は、文献上明確ではないが、天文4年(1535)には、赤桐三郎四郎が百余石の醸造をなし、漁船に託して、大坂に送り販売を委託していることがわかる<sup>2)</sup>。江戸時代には、紀州藩の保護のもと、醸造業者が次第に増加した。文化年間(1804-1818)には醤油醸造業者が92戸に及んだという。しかし、他国における醸造業の盛況や、明治維新により紀州藩の保護を失ったことで、明治4年(1871)23名、明治40年(1907)、昭和25年17名と、醸造家数は徐々に減少を見せる。

しかしながら、明治～昭和前期における醸造家数の減少は、醸造量の減少には直結していない。つまり、1件あたりの醸造量が増加したようである。

**角長(加納家住宅)** 角長は天保12年(1841)に角屋右馬太郎より暖簾分けされ、創業したという醤油醸造家であ

る。江戸時代末期以降の醤油仕込量が把握されており、江戸時代末期から明治中期にかけて増加し、明治後期から大正期もこれを維持したことがわかる。

敷地は、北町通りと浜町通りの丁字路を挟んだ3箇所<sup>3)</sup>に有する。北部東半に主屋をはじめとする住居部、北部西半および東南部に醤油蔵、仕込蔵、麹室などの醸造施設、西南部に現在は醸造関連の展示施設として使用されている辰巳蔵(職人蔵)などが建つ。

主屋は、桁行8間半、梁間4間半、切妻造、本瓦葺、平入、つし2階建てで、北町通りに南面して建ち、背後西寄りに角屋が突出する(図73)。主屋の主体部は、西寄りに通土間を、東寄りに4列8室の部屋をもつ。このうち江戸時代末期の建築当初に溯るのは、通土間と下手1列2室のみで、上手列は明治期に所有地を拡張し、2段階に渡って増築したものである。背面角屋も同様に増築がなされた。ザシキは東部および角屋の増築部に設ける。

**玉井醬本舗大三(北村家住宅)** 玉井醬本舗大三は、中町通りに面した敷地を有する金山寺味噌の醸造家である。江戸時代初期からこの地に住んでいるという。

主屋は、桁行7間、梁間4間半、切妻造、本瓦葺、平入、つし2階建てで、中町通に西面して建ち、背面北寄りに角屋が突出する(図74)。主屋の主体部は、南寄りに通土間を、北寄りに2列4室の部屋を配し、ザシキは角屋部分に有する。建築年代は、2階の立ちの低さや部材の加工法からみて江戸時代末期とみられる。

**太田久助吟製(太田家住宅)** 太田久助吟製は、前述の角長の東方に位置する金山寺味噌の醸造家である。かつては、醤油醸造をおこなっていたが、戦後に金山寺味噌の醸造に転じたという。



図73 角長(加納家住宅)主屋



図74 玉井醬本舗大三(北村家住宅)主屋

主屋は、桁行6間、梁間5間半、切妻造、本瓦葺、つし2階建て、北町通に南面して建つ（図75）。東寄りに通土間を、西寄りに2列6室の部屋を配する。上手列正面側にザシキを有し、上手列背面に角屋をもつ。建築年代は、2階の立ちの低さや部材の加工法からみて、前述の2件と同様に江戸時代末期とみられる。

**旧栖原家住宅** 旧栖原家住宅は、北鍛冶町の北部に敷地を有する。明治7年に久保家（山形屋）がこの地で醤油の醸造をはじめ、明治39年に栖原家が家業および屋敷を継承した。昭和50年代後半に廃業し、平成29年からは湯浅町の所有となった。

主屋は、明治7年の建築とみられ、桁行7間半、梁間5間、切妻造、本瓦葺、2階建て、通りに東面して建つ（図76）。南寄りに通土間を、北寄りに3列の部屋を配し、通土間の南にも、落棟でツメバとよばれる醤油醸造・出荷のための空間を有する。

**大本教紀伊本苑** 大本教紀伊本苑は、浜町通りの西に敷地をもつ。もとは赤桐家が所有し、醤油醸造をおこなっていた。

主屋は、明治40年の建築で、桁行7間、梁間6間、切妻造、本瓦葺、2階建て、浜町通りに東面して建つ（図77）。南寄りに通土間を、北寄りに2列6室の部屋を配し、通土間の南には、ツメバをもつ。旧栖原家では、当該部分を落棟としていたが、こちらは主屋のなかに一体的に取りこんだ構成をもつ。

**まとめ** 湯浅の醸造業に関して、江戸時代から昭和前期における醸造家数の減少、江戸時代末期から明治時代中期における1件あたりの醸造量の増加が確認できる。

5件の主屋は江戸時代末期から明治期に建築されたも



図76 旧栖原家住宅主屋



図77 大本教紀伊本苑（旧赤桐家住宅）主屋

ので、醸造家が大型化する過程が見て取れる。主屋の建築が江戸時代末期に溯る3件は、当初の規模が比較的小さく主屋の増築や土蔵群に拡張の過程が読み取れるのに対して、明治期建築の旧栖原家住宅および大本教紀伊本苑は、規模が大きく、かつ当初からツメバという醤油醸造のための空間を組み込む。

この中でも角長は、醤油醸造を継続し、江戸時代末期の建物を核としながら、明治期から大正期にかけて、拡張・増築をおこなった過程がよく残り、近世末期から近代における湯浅の醸造業のあり方を今日に伝える建物群として、高く評価できる。

（鈴木智大）

#### 註

- 1) 湯浅の町並みに関する既往調査の成果として、『紀州湯浅の町並み 伝統的建造物群保存対策調査報告書』（湯浅町教育委員会、2001）がある。
- 2) 湯浅における醸造業の推移については、前掲註1参考文献のほか、『湯浅町誌』（湯浅町役場、1967）、天野雅敏「醤油産地の比較史－湯浅と小豆島」（安藤精一・藤田貞一郎 編『市場と経営の歴史－近世から近代への歩み』清文堂出版、1996）などを参照した。



図75 太田久助吟製（太田家住宅）主屋