

醬と和船

—伝統文化に関する覚書—

牧野 久実 (教育学科)

Fermented Sauce and Wasen (Japanese Wooden Boats): A Short Note on a Cultural Tradition

Kumi Makino

Department of Education, Kamakura Women's University

Abstract

This paper focuses on a change in the cultural tradition of soy sauce production in Shodoshima, one of the islands in the Seto Inland Sea in western Japan. Traditional soy sauce production saw a shift to mass production in the Edo Period in the 17th century, when the westward sailing route connecting the Sea of Japan and Osaka, a new business center, via the Seto Inland Sea was opened. Techniques for building wooden ships such as running a handsaw down the seam between planks were introduced by ship carpenters and probably used for building big wooden barrels of the soy sauce fermentation process. These facts show that soy sauce is quite a recent renovation and raise some important questions about what tradition and cultural properties really are.

Key words: soy sauce, fish sauce, Japanese wooden boats, traditions, cultural heritage

キーワード：醤油、魚醤、和船、伝統、文化遺産

1. はじめに

平成28年8月、東アジア初の世界考古学会議 (World Archaeology Congress、通称 WAC) の事前研修として小豆島における醤油製造の歴史を知る旅が実施された。事前研修に参加したのは21か国からの80名で、うち日本人は筆者のみである。各国からの参加者と意見交換を行いながらいくつかの醤油工房を巡る中、昔ながらの醤油作り、さらには伝統の意味について考え直すきっかけを得たのでここに記す。

現在、伝統的とされる醸造は杉の大木桶によるものである。しかし、それ以前には甕や小型の木

桶が用いられた時代もあった。今回訪れた3つの醤油工房はいずれも大木桶による醸造を守り、次世代に継承するために地道な努力を積み重ねている。小豆島の他の工房でも恐らく同様であろう。今回の参加者は小豆島の文化とこれを保存継承しようとする人々の熱意に皆心打たれ、見学後に実施された文化財の保存活用を考える公開シンポジウムでは伝統がこのまま変わらずに長く残ってほしいと語った。

かつてクラックホーンとケリー (C. Kluckhohn & W. H. Kelly) は、文化を「後天的・歴史的に形成された、外面的および内面的な生活様式の体

系であり、集団の全員または特定のメンバーにより共有されるもの」と定義した（Kluckhohn & Kelly、祖父江 p.40）。冒頭の「後天的・歴史的に形成された」には時間軸が含まれる。文化は人が生まれた後に教育や躰などを通じて身につけるものだが、その内容には歴史的に形成されたものと新しく生み出されたものがある。醤油製造をこの定義に沿って考えるならば、大木桶だけではなく、甕や小型の桶、また現代の機械化された製造もすべてが文化的要素であり、その時代ごとの伝統といえる。我々はその一部を伝統文化として切り取っているにすぎない。

遺跡の観光地化も同様に歴史や文化の切り取りと言える。ヨーロッパや西アジアには様々な時代の町が層序化している遺跡が多く存在する。ある層の町が保存されるとその上下にある町は破壊される、もしくは発掘ができない。例えばイタリア南部のポンペイ遺跡は79年のヴェスヴィオ火山の噴火によって崩壊した時点の町が世界遺産として保存されている。しかし、実際にはその下にも古い町が埋もれたままである。2千年ぶりに国家建設を実現したイスラエルでは、観光地として保存整備されている遺跡の多くはユダヤ民族の祖先が存在した時代に関するものである。中世を観光の目玉とする鎌倉市では縄文、弥生といった先史時代の遺跡も存在するが、実際に観光地として活用されるのは中世主体である。

歴史や伝統は現代人のある意図によって一部分が切り取られ、保存される。それらは勿論重要な一側面であるが、従来のコンテキストの中に位置づけることで本質的な意味を見出すということも時に必要なのではないだろうか。

2. 小豆島の3つの醤油工房

研修旅行は平成28年8月26日～28日に行われ、1日目にヤマロク醤油、2日目にマルキン醤油記念館及びその関連施設とヤマサン醤油を訪問した。いずれも1世紀以上前の創業で、醤油製造の歴史を知るうえで重要な工房である（図1）。

もともとこの地域では製塩業が盛んだったうえ、発酵を促す温暖な気候、材料の入手と製品の出荷

を可能とする瀬戸内水運と、醤油製造と消費の条件が整っていた。香川県史第三篇下巻によると、商品としての醤油製造は文化6年（1809年）に小豆郡安田村の高橋文左衛門が38石6斗の醤油を作り、これで利益を得ようと大阪へ初めて出荷したことだった（香川県（編） p.10）。これが高評価を得（意外であったと原文に記されている）、その後出荷量は次第に増加した。このように、島外に向けての製造が小豆島の醤油産業の繁栄につながったようだ。しかし、瀬戸内水運の衰退とともに醤油作りにも陰りがさすようになった。明治10年には400軒の業者が存在したが、現在では21軒にまで減少した。それらが集中する馬木、苗羽といった内海湾に面した地域は「醬の郷」として保存されており、約90軒の登録有形文化財建造物と12軒の近代化遺産建造物が集積している。

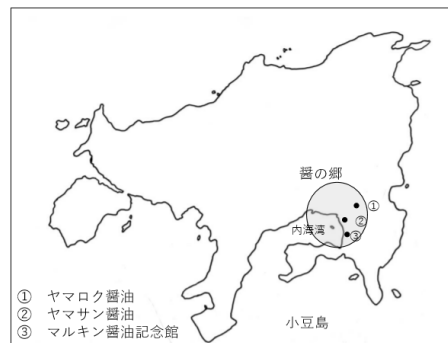


図1 今回訪問した醤油工房

今回訪ねた3つの工房はいずれも大豆の醸造用に杉製の大木桶を用いていた。木桶は杉の板材を竹釘で接ぎ合わせ、竹を編んだ箍（タガ）で固定したもので、その直径はおよそ2m、深さ2mである。木桶に塩水に麴と茹でた大豆を入れ、部屋に放置する。すると麴が育ち木桶の周辺に発酵菌が付着するようになる。大豆が発酵し液状化すると醤油が完成する。木桶は醤油を育てる場そのものであり、新造の木桶がその環境になるまでには数カ月以上を要するという。

その様子を江戸時代末以来の伝統（但し、明治初期まではもろみ屋であった）を誇るヤマロク醤油にて見学した（写真1）。独特の香り漂う木造の蔵全体にびっしりと発酵菌が定着し、その中に

はいくつも木桶が立ち並ぶ。木桶も蔵も明治初期に建てられた国の有形文化財である。木桶上部の高さに設けた床に立って長い竿で時折木桶の中を攪拌する。このため、天井は大桶と人が十分に入るよう通常の建物よりも高く設けられている。また、小さめの窓を開放して通気を促している。木桶にフタはない。大気中に浮遊する酵母菌や乳酸菌をうまく木桶の中に付着させるため、フタをすとうまく発酵が進まないようである。窓からは適度に空気が流れ込み、木桶の周りに菌が浮遊する様子が目に浮かぶ。



写真1 ヤマロク醤油の蔵内（撮影：牧野久実）



写真2 ヤマロク醤油の大木桶（撮影：牧野久実）

現在、大木桶による醸造は全国生産量の1%未満に留まる。木桶の寿命はおよそ100~150年で、現存するものの多くは戦前に作られた（写真2）。従って半世紀後にはこれらは使えなくなるが、現在製造できる業者はほとんどない。ヤマロク醤油で用いている32石、およそ6000リットル入りの大木桶を製造できるのは現在大阪堺市にある1社のみだそうである。また新造した木桶に発酵菌が定

着するまでには少なくとも数か月を要する。木桶による伝統的な醤油作りを絶やさないためには、100年先を見据えた入念な準備が必要なのである。このためヤマロク醤油では木桶の新たな発注だけでなく、木桶そのものの製造も含めた意欲的な活動を行っている（写真3）。



写真3 竹の箍を組む（撮影：牧野久実）

伝統的な麹部屋や蔵の様子は1846年（弘化3年）に塩田興平氏が創業したヤマサン醤油でも詳細を見学することができた（写真4）。



写真4 ヤマサン醤油 蔵の外観（撮影：牧野久実）

やはり有形文化財に登録されているこれらの建物は木桶同様に杉材を大量に必要とする。小豆島では杉材は得られないため、奈良の吉野杉などを取り寄せるという。5代目塩田洋介社長は現在も伝統的醤油製造を続けるだけでなく、こうした文化財の保存・継承にも尽力している。

木桶とともに機械も導入しながら工業化との程よいバランスによって創業以来の伝統を守るのは、1907年（明治40年）に木下忠次郎が創立し、現在

も小豆島で大規模な経営を行うマルキン醤油である。近年幾度かの合併などを行い、現在では盛田株式会社小豆島工場として醤油製造を中心に幅広い事業を展開している。

マルキン醤油記念館は、大正初期に建てられた工場の1つで、国の有形文化財かつ教育施設である。ここでは、隣接する大規模な圧搾工場や木造の天然醸造蔵とともに、新旧の製造法について学ぶことができる。工場では絞りや瓶詰の機械化を図りながら、製造は大木桶によるものも残している。木造の蔵内には139本の木桶が開口のままずらりと並べられている。ただし、窓ガラスで外気が遮断され温湿度も管理されていた。質量ともに安定した製品を作り続けるための努力と工夫がここにある。

今回見学した工房はいずれも経営との両立を図りながら伝統を守ろうと努力を積み重ねていた。その方法は機械化も含めてばらつきがあるものの、和食の基礎は「うまみ」でありこれを守ることが和食そのものの継承を意味すること、そして「うまみ」は人間と自然の関わりの中から生み出された「発酵」がもたらすものであり、人間の完全なコントロールは及ばないという認識は共通していた。そうした認識こそが伝統文化といえるのかもしれない。

3. 水運、和船、そして醤油

大木桶を初めて見た際、筆者の頭に浮かんだのは和船作りである。木桶は杉の板材を隙間なく並べ、それらを竹釘で固定する。その製造には和船建造、特に構造船の建造を可能にした摺り合わせの技術が使われたのではないだろうか（牧野2008 p.76 資料4上）。

和船が1本の丸太を割り貫いた丸木船から材を一部追加した準構造船へ、そしてさらに何枚もの板材を合わせて大型化した構造船へと、いくつかの段階を経て発達したことはよく知られている。構造船の建造を可能にしたのは、中世に発明された摺鋸（スリノコ）という特殊な鋸による板材の摺り合わせであった。摺鋸を板の合わせ目に挽き入れ、程よい刻み目が入ったところに槓肌（木の

皮を砕いて繊維状にしたもの）を竹製の道具を使って叩き込む。こうして水漏れを防ぐのである（写真5）。



写真5 摺鋸を使う琵琶湖の船大工（撮影：牧野久実）

木桶の作成を自ら試みるヤマロク醤油5代目山本康夫氏によると、現在の木桶作りには摺り合わせという工程は無いという。ところが、蔵に置かれた新造の桶からは少しずつ液漏れするものが見受けられた。時間が立てば材が水分を含んで膨らみ、自然に合わせ目が閉じるのだろうが、かつては和船の摺り合わせの技術によってこれを防ぐことができたのではないだろうか。

実際、筆者は、他地域ではあるが、千葉県銚子市ヤマサ醤油「しょうゆ味わい体験館」展示コーナーの大木桶の隙間に槓肌のような充填材を確認している（写真6）。

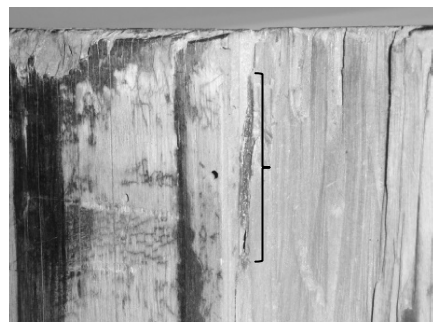


写真6 ヤマサ醤油展示資料（撮影：牧野久実）
（*亀裂から充填材が見える）

通常この部分は目には見ることができないが、老朽化してひび割れた部分から僅かに露出しているのである。担当者のお話によると、この大木桶はもともと酒造用で、製造年代は不明とのことであった。小豆島の事例と直接関連付けることは難しい

が、酒樽を醤油製造に用いることは珍しいことではない。小豆島における醤油製造と和船に用いられる擦り合わせの技術との関連性についてはあくまでも仮説の域を出ないが、今後検証する価値はあるだろう。

醤油作りと和船の関係を思い起こさせるもう1つの要素は杉材を張った蔵などの建造物である。かつて日本の東西南北を結ぶ水運の主役であり多くの和船が使われた琵琶湖周辺においては、使わなくなった和船の部材が建築材として多く再利用された。特に積み荷の重量を支える船底など強度を必要とする部分には杉材を用いる。これを建物の外壁に張り付けるのである。既述のように、杉材の無い小豆島においては現在奈良から取り寄せているが、かつては使わなくなった船材を再利用するということがあったかもしれない。

残念ながら現在の小豆島に和船を手掛ける現役船大工を確認することはできなかったが、小豆郡誌（香川県小豆郡（編））には明治初期まで和船が数多く使われていたことが記されている（例えば、第26編「交通」pp.760-761）。また、秀吉が度々小豆島から船と水夫を徴用したり船の建造を行ったことからすると、和船建造の歴史は古くに遡れる。さらに、金刀比羅宮には1865年（慶応3年）に小豆島草加部村田之浦の船大工仁兵衛が奉納した船模型が残されており、構造船建造の高い技術を見ることができる（日本観光文化研究所 p.109）。それは380石積、19反帆で、前方に浪切り用の水押が突き出して、後部に急な反りがみられる。時代はやや遡るが、琵琶湖の代表的輸送船丸子船の場合中型の百石積で全長約17mで6反帆である。これと比較しても積み荷の量、船体ともに格段に大きく、日本海から瀬戸内を航行する北前船に影響を受け、これを実際に応用する技術を持つ船大工が存在したことがわかる。

瀬戸内水運を含めた西廻り航路は日本海沿岸をぐるりと西廻りに大阪へ、さらには江戸まで大量の積み荷を運ぶためのもので、江戸の商人河村瑞賢によって1672年（寛文12年）に確立した（図2）。それ以前には琵琶湖水運がその中心的役割を担っていた。しかし、日本海～琵琶湖～古都という有

史以来日本の東西南北を結んできた琵琶湖水運は陸路を一部必要とし、不便さも伴った。船の大型化が技術的に可能になり、物資の輸送量が増加すると積み荷の量はそれ以前の800石程度から2000石、3000石と飛躍的に伸びた。このため、陸路を必要としない西廻り航路が開発されたのである。これ以後、琵琶湖輸送は衰退の一途を辿り、他方、瀬戸内の流通は劇的に増加した。大木桶による醤油製造はこうした流通や技術の変化を背景とするものである。

実際、木桶の使用は江戸時代以後であり、それ以前は甕を用いたという。しかし、甕で製造できる量は限られているため、当時の醤油は一部の人に向けての高級品であった。



図2 水運の変化～琵琶湖経由から西廻り航路へ
（牧野2008 p.60 図65を一部改変）

大正末～昭和の初めころの香川県の食生活を聞き取り調査の結果をまとめた『日本の食生活全集聞き書 香川の食事』には小豆島やその周辺において、家内用として醤油が作られていたことが記されている（井上）。それは小麦と大豆、麴、塩を甕に入れて寝かすという単純なもので、醬（ひしお）と呼ばれている。1日1度混ぜ10日もすると出来上がり、1度に2升か3升ずつをなくなるとに繰り返して作るという手軽なものだった（井上 p.96）讃岐平野では綾歌郡綾南町小野の農家において甕で作った個人用の醤油が晴れ食や客人用の1番搾りと家庭用の2番搾りに使い分けされた。さらに、2番搾り後のもろみを肥やしとして再利用した（井上 pp.198-199）。

こうした事例を見ると、大木桶による醸造は大

量生産・大量消費の時代に向けて開発された技術であり、その背景には琵琶湖水運に代わる西廻り航路の開通やこれとともに発達した和船の技術が関連していたと考えられる。

4. 醤油と魚醤

ここで水産資源由来の醤油について若干触れておきたい。魚醤は新鮮な材料を大量の塩によって保存性を維持しながら分解発酵させたもので、内臓に含まれる酵母や乳酸菌の働きを利用した調味料である。日本の魚醤については『万葉集』（7世紀後半～8世紀後半。第十六卷三八八六）に蟹を用いたもの（干物もしくは塩辛）が、また『延喜式』（927年）には鯖、鯛、鰯等を原料としたものが記されている。こうした魚醤や肉醤は漢代以前の中国や（石毛 p.138）仏教伝来以前の日本で一般的であり、後に穀醤へ変化した（平野 p.66表）。

海産資源に恵まれた小豆島には魚醤の伝統があったと想定されるが、僅かな史料しか残されておらず実態は明らかでない。しかし、19世紀末の全国の水産加工食品について網羅した『日本水産製品誌』（1894年に成立）には讃岐国と下総国のイカナゴ醤油が含まれている（石毛 p.109）。

香川県西部三豊郡詫間町高谷でもイカナゴ醤油が作られていたことが報告されている（井上 pp.296-297）。それによると、イカナゴは春先から漁が活発になるが鮮度が落ちやすいことが難点で、釜揚げや特に魚醤として加工することが安価で保存性に優れた利用法であった。漁の終わりの頃の成長し脂がのったイカナゴが最も魚醤に適していた。女性達は臭いを嫌うため、男性達が身近にあった酒樽や醤油用の一斗樽を利用して作った。

また、直径5尺、25石入りと大桶で作る方法もあった。塩とイカナゴを交互に入れ、最後はイカナゴが見えないほど塩をかぶせる。あとは穀醤同様に大桶にはしごをかけ、時折混ぜる。約1年もすると、分解が進んで液状化するので、これを布で濾して魚醤の出来上がりである。この製造法は一斗樽による個人用と異なり、より広範囲に流通させるためと考えられる。実際、明治期の木田郡

庵治村でイカナゴ醤油が1升単位で販売されていることや、丸亀から綾歌郡栗熊村に徳利入りの魚醤を売りにきたことも報告されており、イカナゴ醤油は当時の瀬戸内海沿岸部だけでなく内陸部でも活用されていたことがわかる。

香川でのイカナゴ醤油作りは1950年代までに途絶えた。マルキン醤油では一時これを復活・販売する試みを行ったが、手間がかかるうえ十分な漁獲量の確保が難しくなったとのことから、すぐに断念したという。穀醤の方が品質の均一化と大量生産が容易なのだ。現在の小豆島において魚醤は一部の工房で僅かに土産物として生産しているにすぎない。魚醤は個人、もしくは地域単位での消費には適した食材であったが、大量生産・大量消費に向けて品質の安定性と確実性を確保できたのは、大豆由来の穀醤であった。

5. 伝統文化としての醤油とは

現時点で伝統的とされる醤油製造は瀬戸内海を巡る水運と結びついていた。さらに和船作りと関連する可能性も指摘できる。小豆島では大木桶による醤油製造は江戸時代以後であり、西廻り航路の成立以降のことである。これによって醤油の大量生産・大量消費が可能となった。それ以前には魚醤も含めての地産地消的醬生産が行われていただろう。我々が伝統と考える大木桶による醤油産業は江戸時代における革新的発明であり、長い醬の歴史の1つの側面と言える。

文化の担い手が自らの文化に対する視点をエミック、同じ文化に対する部外者の視点をエティックと呼ぶ。もともと構造言語学の概念であったが、パイク（Pike, K. L.）が文化現象の説明にも採用した。

かつての醤油製造に対する我々の視点をエティックとするならば、当時の人々の視点はエミックである。エティックの視点で捉えた醤油とは次世代に継承すべき伝統的食材であり、木製の木桶はまさにその中心を担う重要かつ保存すべき文化財といえる。しかし、エミックの視点は異なる。魚醤、甕による穀醤、木桶による製造、大木桶による製造、さらに機械化と、すべてがそれぞれの時

代のニーズによって生み出されたリノベーションである。エミックの視点で捉えるならば、大木桶による醤油は大量消費社会に適應して工夫を重ねた集大成と言える。

かつて筆者は、琵琶湖最後の輸送船、丸子船の形状の変化について研究を行った(牧野他 2007)。丸子船は琵琶湖水運を代表する木造船である。江戸時代を最盛期とするこの船を今は亡き最後の丸子船建造者であった船大工は「舳のとがった」形状であったと伝えている。そして我々は「舳のとがった」丸子船こそ伝統的な姿であり、これを保存・継承すべきと考えていた。しかし、調べるうちに別の可能性が浮上した。それは、かつての丸子船の舳は丸みを帯びていたこと、そして舳先の形状の変化は輸送の担い手が鉄道などに変化の中で航行時間の正確さと迅速化を追求した結果であったことである(牧野 2015)。我々が伝統的と捉えてきた丸子船は時代のニーズに応じて工夫を重ねた結果だったのだ。

丸子船と醤油という2つの要素は我々にあらためて伝統文化とは何かを問いかける。丸子船や大木桶作りの醤油同様に、現在琵琶湖を航行する観光船ミシガン丸や機械作りの醤油も伝統文化として捉えられるのではないだろうか。

文化とはうつろうものである。しかし、考古学者はある遺跡の特定の層を、民俗学者は特定の民具を伝統として保存しようとする。それらが失われることがあってはならないと主張する。そして担い手である地域住民はそれに協力することが地域の存続とアイデンティティ強化につながると信じる。その熱意と努力には頭が下がる思いである。しかし、研究者はそれを表面的な「伝統文化らしさ」によって担い手に強いることのないように注意しなければならない。コンテキストが失われた文化を継続することは労力と費用を伴うものであり、時に大きな負担を背負わせることになるからである。

他方、文化とは継続するものでもある。小豆島の醤油工場にはある共通性が見られた。それは製造方法が昔ながらの大木桶であれ、機械化された工場であれ、発酵をうまく進めようとする人の工

夫である。いわば人間の、発酵という自然現象へのアプローチの在り方ともいえる。自然の力を理解し活用しようとする人の工夫、そしてそこから得られる「うまみ」を享受しようとする人の味覚、こうしたことこそ時代背景や技術を超えた文化ではないだろうか。そして、そのことを伝える媒体として大木桶、また同様に機械化された工場の大きな意味がある。

伝統文化の理解とその継承は今後の日本人にとって重要な課題である。多様かつ持続可能な生き方のヒントがそこに隠されているからである。次世代に向けてこれを正しく位置づけ教育システムの中に組み込むことが求められる。

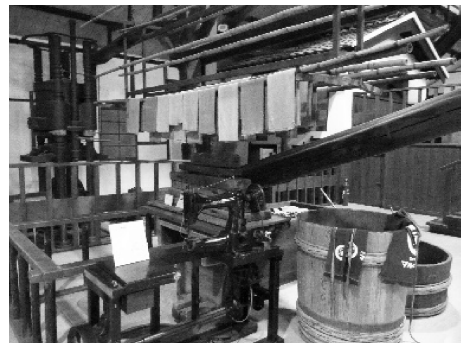


写真7 マルキン醤油記念館(撮影:牧野久実)

こうした点からも小豆島には学ぶべき点が多い。醬の郷はその全体が郷土学習の拠点となっている。工房そのものが文化財であるだけでなく、必要に応じて資料館も設置されており、わかりやすく展示が工夫されている(写真7)。また、工房の職員は日本醤油協会が実施している「しょうゆもの知り博士の出前授業」として全国の学校などで出前授業を行ったりもしている(写真8)。様々な形で次世代に伝統的醤油作りや木桶づくりを継承すべく努力を重ねているが、いずれは機械化された様子もその展示の1コマに付け加えられるであろう。

今回は小豆島のいくつかの事例に基づいた報告および若干の考察に留まるが、日本文化の根底を理解し、これを継承するうえでも今後幅広いフィールドワークに基づきながら研究を進め、また次世代に伝える努力を積み重ねていきたい。



写真8 醤油搾りの体験授業（撮影：牧野久実）

最後に、我々を暖かく迎えてくださって小豆島の多くの方々に心より感謝の意を述べたい。塩田幸雄町長をはじめ、行政関係者の方々や地域住民の方々、その他多くのボランティアの方々の熱意は21か国すべての参加者に強い印象を残した。「我々の意見を求める必要など全くありません。小豆島の方々は島の魅力を十分に知っているのですから。」フランスからのある参加者のこの言葉を末尾としたい。

参考文献

- 井上タツ他（編）1990 『日本の食生活全集 聞き書 香川の食事』 農山漁村文化協会。
- 石毛直道・ケネス・ラドル 1990 『魚醤とナレズシの研究』 岩波書店 東京。
- 佐藤正美 1993 「魚醤（瀬戸の魚醤油、いかなご醤油について）」『日本醸造協会誌』 第88巻第2号 135-139 日本醸造協会。
- 祖父江孝男 2015 『文化人類学入門』 増補改訂版34版 中公新書 中央公論新社 東京。
- 日本観光文化研究所（編）1982 『金毘羅庶民信仰資料集 第1巻』 金刀比羅宮社務所 香川。
- 平野雅章 1982 『醤油・天麩羅物語』 日本料理探究全書第11巻 東京書房社 東京。
- 牧野久実・梅田直哉・牧敦生 2007 「新旧丸子船の抵抗比較～模型による航行実験にもとづいて」 史学 第76巻第1号 pp.39-56 三田史学会 東京。
- 牧野久実 2008 『琵琶湖の伝統的木造船の変容～特に丸子船を中心に』 雄山閣 東京。
- 牧野久実 2015 「丸子船の形状の変化と時間の概念」

史学 第85巻第1-3号 pp.441-456 三田史学会 東京。

Kluckhohn, C., & Kelly, W.H. 1945 The concept of culture. In R. Linton (Ed.). *The Science of Man in the World Culture*. New York. pp. 78-105.

インターネット文献

香川県小豆郡（編）1921 『小豆郡誌』 国立国会図書館デジタルコレクション（アクセス年：2016.9.5）。

香川県（編）1910 『香川県史第三篇下』 香川県立図書館デジタルライブラリー（アクセス年：2016.9.5）。

要旨

本稿は筆者が今夏訪れた小豆島のいくつかの醤油製造工場の事例に基づくものである。これらの工場では伝統的な大木桶によって仕込みを行っている。醤油は和食の基本であり、大木桶による製造は伝統的味覚を守るものとして大切に継承されている。大木桶による醤油製造と瀬戸内水運の発達や和船技術との関連性を検討するうちに、今日我々が伝統と認識している製法が実はかつてのリノベーションであったことが明らかとなった。こうした中、何をもって伝統文化と認識すべきかを議論する。今回の知見を通じて、伝統文化とはうつろうものであり、その動態や本質を見抜くことが次世代に正しく継承するためにも必要であることを再認識した。

（2016年9月9日受稿）