

尾道商業会議所記念館〈第23回企画展示解説〉

(2014年1月31日～2014年4月23日)

テーマ 尾道あ・ら・かると ～職人のまち尾道～

尾道と石工

「…景色はいい処だった。寝ころんでいて色々な物が見えた。前の島に造船所がある。其処で朝からカーンカーンと金槌を響かせている。同じ島の左手の山の中腹に石切り場があって、松林の中で石切人足が絶えず唄を歌いながら石を切り出している。その声は市の遥か高い処を通過して直接彼のいる処に聴えて来た。…」と、これは、作家志賀直哉の名作「暗夜行路」の一節である。小説「暗夜行路」は、1921（大正10）年から1937（昭和12）年に発表された近代日本文学の代表作といわれており、主人公時任謙作が尾道ですごす一場面である。

尾道の特徴的な日常が、名作にも著されているように、尾道では、石材業も産業として盛んに行われていた。石材の切り出し場としては、古くは市街地の背後、千光寺山や浄土寺山、対岸の向島であり、尾道は地質学的に花崗岩が多く、良質の石材にも恵まれていた。

尾道の繁栄は、1169（嘉応元）年に備後国大田庄の年貢米積出港の公認港に定められてから始まり、江戸時代の1672（寛文12）年に開かれた西廻り航路によって、尾道に北前船が寄港すると更に繁栄を極めた。北前船が、東北地方や北陸地方などの産物を運んできた後の、帰り荷として尾道の石材が積み込まれ、日本海沿岸に運ばれた。石材とともに尾道石工も各地に赴き、鳥居や灯籠をつくっていった。船底に石材を積むと船（千石船；北前船で使用されていた1000石以上の船）の安定にも一役買っていたという。

浄土寺には、1278（弘安元）年の納経塔、浄土寺山には、1332（元徳4）年の名号岩や不動明王像の磨崖仏などが残っている。また、豊臣秀吉が、1583（天正11）年に大阪城築城の折り、その命を受けた毛利氏が、尾道の山から採石して運んだ記事が、「尾道志稿」に記されている。その中には、巨石に寄進大名の印が刻まれているということである。今でも、千光寺山や浄土寺山には、石を切り出した鑿の跡が残っている。

毛利輝元が、1591（天正19）年に広島城を築城の際には、尾道から石工数人を徴用して、広島市内に集団移住をさせた。その住まいしたところが、尾道町であった。石材の扱いや石細工など尾道石工の技術が優れていたということである。

浄土寺の切り出し岩

浄土寺山の展望台近くに、巨岩群がそびえている。その中に鑿跡のある巨岩があり、鑿で穴をこつこつと穿っていた跡がしのばれる。また、千光寺山の鼓岩も岩の切り出し跡として知られている。



石屋町

久保一丁目と二丁目の境にある通称「石屋小路」や常称寺大門から東の地域は、いわゆる「石屋町」である。「石屋町」には、その名のとおりに、石工が住んでいた。江戸時代には、職種別居住が行われており、石工が住んでいた地域を、尾道町では「石屋町」と称していた。1821（文政4）年の尾道町の町割地図には、石屋源三郎、石屋五郎兵衛、石屋助四郎、石屋嘉右衛門、石屋友八、石屋清三郎、石屋勘十郎などの名前がみえる。この地図には、虫喰い部分もあり全てがわからないが、石屋源三郎抱、石屋嘉右衛門抱、石屋清三郎抱の家も数軒あり、石工職人が住んでいたものと思われる。

石屋町は、昭和の中期まで続き昭和初期には、石屋が40軒くらいあり、職人が70、80人おり、石屋組合もつくられていた。1930（昭和5）年くらいから徐々に仕事が少なくなり、1945（昭和20）年ころには、石屋が15、16軒になり、昭和30年代に入ると機械が導入され、切削や研磨を機械でおこなうようになり職人の数も減っていったということである。現在では、旧尾道町で営業しているものは一業者となった。



石屋小路

石鑿（のみ）

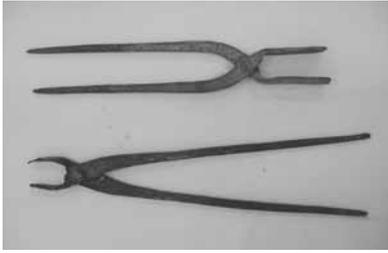
鑿の頭を、金槌でたたくと鑿のとがった先が石を砕いていく。石工の作業の1日の始まりは、鑿の刃をつけることからだった。ふいごでおこした火に入れて、焼き、先端を槌でとがらせていく。刃をつけるのは、先輩の石工から順に行っていた。新しい時代ものは、刃先に硬い金属がつけてある。



大石石材店所蔵

やっこ

鑿に刃をつけるときに使用した。鑿を火に入れるときに鑿をつかむのに用いた。



大石石材店所蔵



尾道の酢

尾道では、古くから、酢の醸造が行われていた。酢は、応神天皇（369年～404年）のころ、中国大陸から伝来し和泉の国（大阪府）で造られたといわれている。1590年ころには、豊臣秀吉が酢をつくる工人を朝鮮半島から招き、摂津の国堺（大阪府）で酢の醸造を始めて間もなく、尾道の商人がこの工人を誘い入れ尾道で酢の醸造を始めた。

これが、尾道における酢造りの始まりといえる。伝承では、寛文年中（1661年～1672年）に西廻り航路が開発されて以降、尾道に北前船が寄港するようになり、秋田の米が運ばれ、酢造りに使用されたということである。

また、尾道は、もともと年貢米の積み出し港であるので、近郷近在の米が集積し、酢造の原料には事欠かなかったであろう。花崗岩質の山を背後に抱える尾道は、良質な水にも恵まれており、酒造、酢造が盛んであった。1712（正徳2）年4月、尾道町奉行から広島藩に対して報告した文書の中で、「当所の酢、宜敷御座候に付、他所へも商売仕候」という記述があり、広範囲に尾道酢の販売が行われていたことがうかがわれる。酢造業は、酒造業より小資本で営むことができたため、大小の酢造業者が誕生していった。江戸中期には、かなりの酢造業者が存在していたらしいが、記録に残るものはほとんどない。酢造業者の中で最も資本力のあった灰屋治郎右衛門は、広島藩から御用酢座に任命され、格別の庇護を受けた。尾道の酢が、「おのみち尾道米酢」として評判を呼んだのは、良質な原材料と技術のたまものであろう。1890（明治23）年の統計によれば、県内外での販売石数が1万石（約1,803,800リットル）、3万2千円とあり、仕向け先は、九州・備前・備中・阿波・石見・大阪など広範囲にわたっている。また、北海道では、明治期に入って北前船により移入され、多くの尾道酢が消費された。北海道各地に残る尾道酢の酢瓶（酢を入れる容器）がものがたっている。1918（大正7）年には、灰屋治郎右衛門の系統を引く橋本太吉が、同業者5名とともに資本金30万円の株式会社を創立し、年産1万5千石（2,705,700リットル）を生産し、満州・台湾・朝鮮にまで輸出した。現在、尾道酢の製造は、3業者によって受け継がれ多様な穀物酢や果実酢、酢をベースにした様々な商品を生産している。

酢瓶の垣

東土堂町にある酢瓶を使った塀。千光寺新道から「おのみち文学の館志賀直哉旧宅」に行く小道にある。陶器製の酢瓶は、酢を北前船などで遠方に運ぶときに用いられた。近場では木製の樽を使用していた。酢の町を偲ぶポイントとなっている。

ガラスの酢瓶（広告用）

「カネヨ」酢のガラスの酢瓶。

これは、広告用として造られたもの。「カネヨ」酢印の酢瓶は製造されておらず、無印の1斗の酢瓶で販売されていた。



杉田与次衛商店(株)所蔵

暖器（だんき）

仕込み桶で酢酸発酵させるとき、発酵を促進するために仕込み桶に入れる道具。

暖器の中に、熱湯を入れ仕込み桶の中に入れる。発酵温度がおおよそ40度で、酢になった液体は沈下し、アルコール分は上昇し発酵していく。



津川酢造所場所蔵

現存する酢瓶



尾道造酢(株)所蔵



尾道市教育委員会所蔵