

一茶と北総地方

小林一茶(1763~1827)がふるさと信濃の柏原を後に江戸に出たのは、安永6年(1777)の春15歳の時でした。継母との折合いが悪かったためではないかといわれています。

それ以降約10年間、江戸で何をしていたのか、その記録は現在のところ発見されていません。一部の言い伝えによれば、馬橋で油屋を営む俳人大川立砂の家に奉公していた時期もあったといわれています。

当時、北総地方には、悠々自適の境地を楽しもうと

一茶と北総の俳人たち 茨城県



俳諧草稿

← 一茶が書いたといわれる行



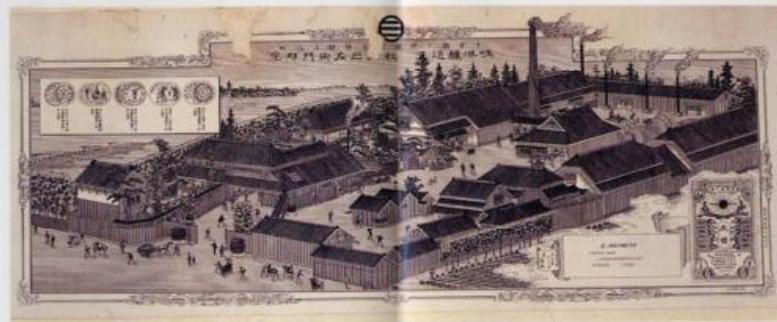
小林一茶
文政版一茶発句集より



秋元氏
俳家画像人名録より

という、俳人山口素堂の一派である“葛飾派”の俳人が多く、立砂もその一人で、一茶もはじめは葛飾派に属していました。流山の秋元双樹と知りあったのも、おそらく立砂を通じてではなかったかと思われます。

一茶は、利根川すじの布川で回船問屋を営む古田月船、守谷の西林寺の住職鶴老とも親しくなりました。北総地方は、一茶にとってはいわば第二のふるさとであり、流山の双樹のもとには、50回以上も来訪したことが知られています。



銅版画「味淋醸造元 秋元三左衛門邸宅」
明治27年の秋元三左衛門のみりん工場と、住まいの全景を描いた銅版画。現在のメルシャン流山工場の敷地です。

All ones life of Issa and Sōju

Issa Kobayashi (1763~1827), a Haiku poet, spent most of his life traveling. He frequently visited the Shimofusa region (Kanto-plain) including Nagareyama.

His closest friend in Nagareyama was Sanzaemon Akimoto (the 5th master of Akimoto family), who was told one of the first MIRIN (sweet sakē for cooking) makers and he also ran a Japanese sakē brewery. Writing under the name of "Sōju", Sanzaemon made Haiku poems and gave economic aid

流山とみりん

みりんは、原料の蒸したもち米と米麴を焼酎とともに仕込み、ゆっくり時間をかけ熟成させ、搾ってろ過することにより生まれます。

流山は、古くから米の集散地であり、酒造業もあり、江戸川の水運により大消費地江戸と結ばれていたことから、みりんづくりに最適の地であったといえましょう。

流山でみりんをつくりはじめたのは、江戸時代の後半で二代目堀切紋次郎(万上みりん)と五代目秋元三左衛門(天晴みりん)といわれています。

江戸時代のみりんは甘口の飲物で、酒の飲めない人や女性に好まれ、流山のみりんは江戸から関東一円に

広まりました。明治になると、天晴・万上両みりんは、オーストリアのウィーン万国博覧会に出品し有功賞牌を授与されるなどの榮譽を受け、みりんといえば流山というほど、まさに黄金時代を迎えました。

MIRIN and Nagareyama

MIRIN, sweet sakē for cooking, is made by mixing steamed glutinous rice and malted rice with distilled rice spirits, maturing for few months, then extracting from the mesh.

Nagareyama was one of the most suitable places for making MIRIN because it had been a rice trading base and had sakē breweries.

It also had the advantage of being able to traffic goods by water to the giant consumer market of Edo.