



特急スーパーひたちで上野から40分、茨城県（常陸国）の土浦へ。霞ヶ浦に注ぐ桜川のほとりに、柴沼醤油を訪ねた。創業元禄元年（1688年）。18代目の若主

# おひたし

人、東京農大の醸造科学科出身、柴沼秀篤氏に話を聞いた。

筑波山麓に位置する商都土浦は江戸時代、野田、銚子と並ぶ関東の三大醤油醸造地だった。原料となる最上級の大豆や小麦が採れた。

土浦の醤油は、霞ヶ浦、利根川経由で江戸に運ばれ、「おひたちもの」として珍重されたという。いつしかそれは高級な醤油の代

名詞となり、「おひたち」が「おしたじ」と変化し、

「おしたし・おひたし」に。さらに、おひたし醬

油をかけて食べる青菜を茹でたものも、「おひたし」と呼ぶようになったと推測される。

木桶でじっくり1年熟成させた柴沼醤油のトップブランド「お常

陸」は、やわらかく、ふくよかだ。歌舞伎役者の市川染五郎が愛用し

ていると聞いた。

ちなみに寿司屋で醤油を「むらさき」と言うが、これは、筑波山の別名「紫峰」の「紫」から！

（放送作家）



画 成田輝昭