

あきんど
「商人」

ねじめ正一(著)

集英社 2009年3月30日刊

本書は江戸時代、日本橋の鰹節問屋「伊勢屋にんべん」の商いを描いた時代小説である。普段、時代小説など読まない方も様々な楽しみ方が出来る奥行き深い一冊であり、お勧めしたい。

作家がこの題材を選んだのは、日本人のソウルフードといえるような鰹節への限らない愛着と鰹節造りに関する深い造詣があるからであろう。例えば、黒潮に乗って北上してくる過程での鰹の成長と脂ののり方の違い、その結果として産地による鰹節の風味の違い、鰹漁師の勇壮な姿などが生き生きと描かれている。日本食物史によれば鰹節は既に鎌倉時代には流通しており、古来より日本人が作り上げてきた食材の傑作である。

経済学的にも面白い事実が明らかにされている。鰹節は薩摩、土佐、紀州などで製産されたものが一度大阪の鰹座問屋に回り、そこから江戸に卸されるという流通ルートがあり、本書では、それに対抗して伊豆、房州などの生産者からの直接買い付けによる、鰹節の製造、販売に結びつけるルートを「にんべん」が発案したことが描かれている。さらに、大名や武家を相手にした大口の信用取引ではなく、小口客に対して鰹節1本からの現金取引に移行し、さらに小口の削り節販売へと発想を変えてきたことも明らかにされている。

その中で、作家は「商人は何のために商売をするのか」という問いを発し、「商いは、人の喜ぶ顔を見るためにするものである」という三代目の答えを引き出している。

また、江戸町民の暮らし向きに関するエピソードを随所に挟み込んでおり、それが本書のアクセントになっている。例えば、結婚というものがいかにして決められていたかを本書は何度も描いている。大店の長男の結婚と三男の結婚は大違いであり、相手になる娘もそれなりのマッチングが工夫されている。また、出産がそれほど安全ではなく、場合によっては母親の死を伴うものであること、さらに子供の死亡率も今よりは遙かに高いことも本書で繰り返し描かれている。作家は商家における姑の役割や隠居のあり方なども詳細に描いており、随所から作家の商家への深い理解と江戸商人の知恵が伝わってくる。