

松浦漬本舗の歴史

～^{かぶらほね}無骨の粕漬～

1892年創業初代、山下ツル社長は、製法にまつわる情報を文章として残さず、全て口伝で子孫へ継承し、「門外不出のレシピ」として、大切に「記憶」されている。

社長夫妻は郷土の新興や学校教育にたいしても多額の援助をした。近くの愛宕神社には、ツル社長のお百度石が今も残されており、ひたむきさがうかがえる。

1907年、樺太（現ロシアのサハリン）旅行の汽車で知己を得た北原白秋とツルの三男善敏は、意気投合し、当時売り出し中の松浦漬を肴に酒を酌み交わした。その後も二人の交友は続き、白秋は1907年と1929年の2回呼子の地を踏んだ。白秋は、その間、唐津小唄、松浦湯、松浦漬音頭など多くの作品を残した。

蒼海の鯨の無骨 醸み酒の（あおうみの 鯨のぶこつ かみさけの）
しぼりの粕に浸でし嘉しとす（しぼりのかすに ひでし よしとす）

「松浦漬」は、昭和26年農林大臣賞を受賞した後もいろいろな受賞を受け、日本珍味五種の一つとされている。

江戸中期～後期	佐賀県呼子町でも中尾組・中尾甚六による古式捕鯨が盛んに行われる。
西海捕鯨最盛期	
明治11年	中尾組廃業。 小川島捕鯨組に受け継がれ、呼子近海で継続して捕鯨が行われる。 事業家・山下ツル、小川島捕鯨組分配の鯨のかぶら骨と隣接する酒屋の酒粕を使い、松浦漬を開発。
明治25年	松浦漬本舗創業。 山下ツル、初代社長に就任。
大正11年	平和記念東京博覧会にて松浦漬が名誉金牌受賞。
昭和26年	九州地区連合佃煮粕漬展にて農林大臣賞受賞。
昭和58年	現在地（佐賀県唐津市呼子町殿ノ浦5番地）に新社屋建設、移転。
昭和62年	IWC（国際捕鯨委員会）が採択した商業捕鯨モラトリアムによって、日本は商業捕鯨を中止。 調査捕鯨を開始する。
平成元年	松浦漬本舗の直売店「松簾」をオープン。 時代の流れを受けて、魚の粕漬の開発に乗り出す。
平成 5年	松浦漬本舗直売店「松簾」にて魚粕漬の販売を開始。
平成 6年	新商品の開発・販売に次々と乗り出す。 （貝柱粕漬、海茸粕漬、松浦漬とのセット販売）
平成 7年	東京・日本橋高島屋に出店。 直売所「松簾」東京店オープン。
平成14年	いか入り海鮮しゅうまい販売開始。
平成16年	福岡・岩田屋に出店。 直売所「松簾」福岡店オープン。
平成18年	松浦漬本舗直売店「松簾」リニューアルオープン

◎エピソード・伝承・うんちく など

- ・昭和26年農林大臣賞受賞、昭和50年厚生大臣賞受賞、昭和51年労働大臣賞受賞
- ・平凡社の百科事典作成の際に日本珍味五種の一つとして挙げられた
- ・ペリー来航（捕鯨船の物資補給を目的とした寄港地の確保）
- ・北原白秋は2度呼子の山下家を訪れた
樺太旅行の汽車の中で、「松浦漬」創始者の三男と意気投合し、呼子の山下家を訪れると約束。1907年と1929年の2回、山下家の別荘で過ごしている。「ひばりヶ丘」は、その別荘があった場所で、白秋が名づけたといわれている。また、「水光呼子」というキャッチコピーは、白秋の故郷「水郷柳川」に対して「水光る街、呼子」から、白秋が呼んだという説もある。ともあれ、お酒をたしなみながら数日間過ごし、「唐津小唄」「松浦湯」の創作をし、「松浦漬音頭」まで創作したとのこと。

分野	産業
地域	呼子

◎地図・写真・統計資料など



鯨の無骨を粕漬けにした珍味の松浦漬。
その食感はコリコリとしている。
（『唐津探訪』より）

◎引用・参考文献（出典）

- ◆日本捕鯨協会HP
- ◆小川島捕鯨史跡とまちなみマップ（呼子町文化連盟）
- ◆財団法人日本鯨類研究所HP
- ◆黒船異聞 日本を開国したのは捕鯨船だ（書籍）
- ◆黒船前夜の出会いー捕鯨船長クーパーの来航（NHKブックス）

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsucity.jp/hp/cnts_lib/index.html