



⑦

東京鰹節センター

研修で利用する晴海グランドホテル（東京都中央区晴海）の正面に、東京鰹節センター（東京鰹節類卸商業協同組合の運営）があります。建物全体が鰹節卸店。40～50軒あります。事務所、店、住まいが1つのビルにまとまり、店舗の前では、鰹節が天日干しされたりしています。昭和レトロを感じさせます。



中嶋哲夫の「人事も歩けば」



お昼休みを利用してビルの周りを歩いてみました。ある店では、鰹節の表面の粉を落としているご主人がおられました。質問をすると、「黴を落としている。鰹節は黴によって乾燥させる。それを繰り返す」と、教えていただきました。江戸時代、上方から船便で運んでいるうちに黴が生え、鰹節が堅く、美味しくなることに気づいたのが江戸の鰹節屋。それ以来、黴の利用を研究し、駿河で生産するようになったとのこと。

一角に小さな神社がありました。ちょうどその時に緊急地震警報が発信され、店から壮年の方が飛び出してきた、鳥居を眺めている筆者に声をかけてくださいました。「住吉神社だよ。航海と漁の神様。日本橋の鰹節店の守り神なんだ。日本橋から移転したときに、月島の神様にも分社してもらった」。昭和46年のことだそうです。参拝して手を合わせる



と、「俺等の神様に手を合わせてくれてありがとう」のひとこと。近年、聞いたことのない「俺たちの神様」という言葉に気持ちが動かされました。

『東京鰹節物語』という本をひもとくと、江戸時代に日本橋に雑魚場があり、その隣に鰹節問屋が立地、そこから安田銀行や榮太郎鮎、山本海苔店なども生まれたそうです。その当時から鰹節問屋がお互いに助け合い、業界の秩序を作りながら競争をしてきたようです。同じ業界ですから、お互いに競争もするでしょう。しかし、品質を高めたり、業界の信用を高めたりするためにはお互いの協力もなされたはず。

削り器で鰹節を削る機会は少なくなりました。しかし、日本橋の鰹節店が、専門家仲間として切磋琢磨し、現在も事業を続けておられます。天気と鰹節の黴の状態を見ながら、黴を落としたり生やしたりする。現物を見ながら品質を守るエートスが、住吉神社の分社に込められていることを感じました。

（MBO実践支援センター代表）