

新々



私の週末料理日記

その13

8月△日土曜日



先日、静岡県掛川市の大日本報徳社を見学する機会があった。同社は二宮尊徳の唱えた報徳思想の普及を目指す報徳運動の総本山である。

これまで尊徳二宮金次郎に関しては、「代表的日本人」(内村鑑三著、鈴木範久訳、岩波文庫)に取り上げられていたのを読んだことがあるぐらいだ。うる覚えに頭に残っているのは、一つが、親を亡くして伯父の世話になっている金次郎少年が、仕事を終えた深夜に「大学」を読んでいると、伯父に「役に立たない勉強のために貴重な灯油を使うとは何事か」と叱られ、彼がそれを了として空き地を開墾して菜種を収穫して、菜種油を灯して本を読んだら、伯父から「本読む時間があったら働け」と叱られ、彼はまたしてもそれを当然として、その後は薪を山に採りにいく往復で歩きながら本を読むことにしたという逸話。それからもう一つは、尊徳が疲弊した農村の再興を藩主から命ぜられたときに、「補助金や税の減免では再興はならず、荒れ地は荒れ地自身の持つ資力によって開発されなければならず、貧困は自力で立ち直らなくてはなりません」と述べたという逸話である。特に後者について、内村鑑三が「道徳力を経済改革の要素として重視する」ものとして絶賛していたことが印象に残っている。

尊徳については、その程度しか知らなかったのので、見学に際して急ぎ「二宮尊徳」(奈良本辰也著、岩波書店)と「二宮翁夜話」(福住正兄著、児玉幸多訳、中央公論新社)を図書館から借り出して、新幹線の車中で斜め読みしたのである。(以下の記述は、大日本報徳社並びに掛川信用金庫で拝聴したお話と、前掲二書によるところが大きい。)

さて報徳思想とは、尊徳が農政家・財政家とし

て、荒廃した村落・地域の再興や、破綻した大身武家の家計の立て直しに取り組む中で、自分の経験をいわば社会化すべくまとめていった思想であり、大雑把に言えば、私利私欲に走るとやがて没落するが、勤勉に自らを律し周囲を助け社会に貢献すれば、いずれ自分や自分の子孫に還元されるというものである。経済的な欲望と道徳を調和させようとするものであり、実践家尊徳らしい現実主義的な思想である。

見学の話に戻ると、正門向かって右の門柱には道徳門、左手の門柱には経済門とあり、道徳と経済の調和を象徴している。この門を含めて文化財建造物が六つある中で、一際目を引くのは、明治36年竣工木造2建て入母屋造り瓦葺の大講堂である。内部を拝見すると、装飾を施された円柱や照明、上部が半円にデザインされた窓など明治の欧風文化を感じさせる。かつて公会堂と呼ばれていたこの講堂は、明治15年以来1700回余毎月開催されてきている報徳思想の勉強会である「常会」の会場である。正面上部には、右に「先聖殿」左に「先農殿」と書かれた額があり、それぞれ二宮尊徳、佐藤信淵を祀る。また、壁面には、尊徳のほか、東海地方中心に報徳思想を広めた安居院庄七、掛川在の倉真村大庄屋で庄七に報徳の教義を学びその実践に努め、明治9年に遠江国の200を超える報徳社をまとめて報徳本社(後の大日本報徳社)を創設した岡田佐平治、彼の長男で父の跡を継いで大日本報徳社二代目社長となった岡田良一郎などの肖像画が掲げてある。

相模国足柄出身の尊徳は御殿場以西に行ったことはなかったにもかかわらず、遠江地方に報徳思想が広まったのには、安居院庄七の布教活動や岡田親子の実践活動が大きかった。庄七は、相模国

の修験道の家に生まれたが、米商家に婿入りし、米相場で失敗した。尊徳が相互扶助の低利融資を実践していたので、相場でもう一勝負するための借金をしようと、当時、小田原藩分家の宇津家の下野国桜町領の立て直し（いわゆる「桜町仕法」）に全力を傾注していた尊徳を桜町まで訪ねたが、相手にされず、風呂焚きをしながら面会を待つことになった。その間に尊徳のやり方（報徳思想）に興味を持ち、尊徳の弟子たちから話を聞き、仕法の書類を書き写したりして勉強した。悟るところあった彼は、尊徳に会えぬまま帰り、学んだやり方で家業を立て直したのち、家を出て、駿河、遠江、三河の荒廃した農村を回り、庄屋たちに尊徳の仕方を説き、多くの庄屋たちの賛同を得た。

中でも、仕法に一際熱心に打ち込んだのが、岡田佐平治である。彼は報徳思想に基づく仕法こそが、農村救済の最良の方策であるとして、遠州一円に広めていった。また彼は庄七等と、今市に在って日光神領の立て直し（日光仕法）に取り組んでいた尊徳を訪ねて面会した。かつて風呂の外から板壁越しにしか尊徳に接することができなかった庄七も、ここで初めて尊徳に会うことを得たのであった。佐平治は数え年16歳の長男良一郎を尊徳に弟子入りさせた。尊徳最晩年の弟子である。

良一郎は、父の後を襲って大庄屋となり、報徳学の実践による地域の振興に努め、大日本報徳社の二代目社長となるとともに、第1回衆院選で当選して衆議院議員も務めた。また明治7年に資産金貸附所を創設し、同12年に同所の中に勸業資金積立組合を設立した。これが、我が国協同組織金融機関の嚆矢とされている。同組合は同25年掛川信用組合となり、戦後掛川信用金庫となった。良一郎は掛川信用組合長の職を辞するにあたって職員に「道徳を根とし、仁義を幹とし、公利を花とし、私利を実とす」という言葉を残した。現在も掛川信用金庫の庫はとなっている。

良一郎の長男良平は、父の設立した私塾冀北学舎に学び、帝国大学哲学科を出て文部官僚となり、貴族院勅撰議員、京都帝国大学総長、文部大臣などを歴任する一方、大日本報徳社第三代社長

も務めた。

良一郎の次男一木喜徳郎は、同じく冀北学舎に学び、帝国大学法科を出て、内務省に入省。ドイツで行政法を学び帝国大学法科大学教授となり、天皇機関説を唱え、美濃部達吉等を教えた。貴族院勅撰議員、文部大臣、内務大臣、枢密院議長などを歴任する一方、大日本報徳社第四代社長も務めた。

さて、見学に行った週の週末、例によって朝から食材の買い出しに行く。鱸と鯛を買い、豚肉を買い、枝豆とビールを買ったところで、ふと先日読んだ尊徳の道歌の上の句だけを思い出した。「飯と汁木綿着物ぞ身を助く」。そうか、米を切らしていたなと米を買い、味噌汁用に味噌となめこと豆腐とみつばも買う。

さて夕食。まず枝豆とビール。次いで鱸の刺身と鯛の塩焼き。そして味噌汁とご飯と豚ひれ肉の山椒風味炒め。山椒には食欲を増進させる効果があるという。大いに飯が進む。

食休み後、寝転んで前掲書の残りを読む。尊徳が貧農から足柄平野有数の富農に成り上がるには、彼の驚異的勤勉さと並外れた体力に加えて、経済合理的な考え方が大いに寄与したことを知る。因みに、尊徳については、薪を背負って歩きながら本を読む可憐な金次郎少年の像から、華奢な体格を想像しがちだが、実際には6尺90貫を超える巨漢であり、壮年期の肖像画を見ると可憐さを微塵もとどめない魁偉な容貌である。当時開作田には租税がかからなかったので、彼は体力を活かして荒地を開墾し、無税の収穫から得た利益で土地を買い、その多くは小作に出して自らは開墾と開作田の耕作に従事するとともに、貸金など理財にも努めた。貸金業については、元来が商人でないため御用金の申しつけがなかったから、これまた非課税であった。

農村再建に際しては、彼はまず引き受けるに先立って入念な現地調査を行って百年以上前の収穫高年貢高まで細かく調べて、その土地柄に応じた仕法書をまとめている。その上で、仕法引受けの前提として、領主側に貢課の額の限度を定めることと再建期間中仕法は一切任せることを要求し、

それが容れられなければ決して引き受けなかった。桜町仕法の場合は、公称4千石の農村が疲弊して現状1千石の収穫まで疲弊していることを具体的な根拠に基づいて説明し、その上で収穫を2千石まで回復させるからそれを課税の基準とすることとし、10年間は1千石相当の貢課に抑えてその限度で宇津家の財政を賄うことを求め、これが認容されて初めて仕法を引き受けている。当初10年間は収穫が1千石を超えれば、超えた分の年貢相当を再建のための投資に充てて生産力の向上を図り、11年目以降は2千石分の年貢は納めるものの、10年間の投資により優に2千石を超える収穫が得られようになり、かつ収穫のうち2千石を超える部分は実質無税になるので農民が豊かになるという仕組みである。まさに荒地自身

の持つ資力による開発であり、自力による貧困からの立ち直りである。

封建時代であって、藩主に対してさえ、自ら信ずる原理原則が容れられないなら要請を引き受けないという姿勢を貫いた尊徳は立派というほかない。現代においても、尊徳のような不動の姿勢を堅持するというのは大切なことであろう。しかし、容易でないのも事実である。

感動しつつ読み続けるうちに、先程の道歌の下の句に出くわした。「飯と汁木綿着物自身を助く、その余はわれをせむるのみなり」。むむむっ。考えてみれば、勤儉なる二宮尊徳が肉や魚を暴食するわけないよな。しかし、尊徳は180センチ90キロを超える巨体を飯と汁だけで維持したのだろうか…。

『豚ひれ肉の山椒風味炒めのレシピ (4人分)』

〈材料〉 豚ひれ肉700～800グラム位、しし唐1パック（洗ってへたを切る）、赤パプリカ1個（ざく切り）、塩蔵の山椒の実大匙2、粉山椒小匙1、水溶き片栗粉大匙2。

- ① 山椒の実を小ぶりの容器に入れ、酒、みりん、しょうゆ各大匙3を加えて、10分ほど置く。
- ② 豚ひれ肉を1センチ幅に切り、両面に軽く塩と胡椒を振り、さらに粉山椒を振る。
- ③ 大き目のフライパンにサラダ油大匙2をひき、豚肉を並べ、中火で焼く。
- ④ 豚肉の焼いている面が軽いきつね色になったら上下を返し、中火1分で、しし唐とパプリカを入れ、中火で2分ほど炒める。
- ⑤ ①を振り入れ、ざっと混ぜたら、弱火にして水溶き片栗粉を加え、手早く混ぜながら火を強くしてとろみがついたら出来上がり。

*塩蔵の山椒の実は、スーパーやデパ地下で売っている。佃煮風に味付けされているものでも可。