



れていた牛肉の加工品には、干肉、粕漬肉などがあり、將軍家だけでなく、親藩や老中などへの寒中見舞い、ないしは薬用としてしばしば贈られている。が、なかでもとりわけ人気が高かったのがみそ漬けで、とくに十一代將軍家斉の場合は、文字通りこのみそ漬けに目があったといわれる。

で、井伊家の古文書によると、このみそ漬けは、元禄年間（一六八八〜一七〇四）江戸詰めの家臣であった花木伝右衛門が、中国伝来の「本草綱目」（一五九六年に成った医学・医薬品リスト）中の牛肉の効用についての記事を読み、それに触発され、黄牛（あめうし）の良肉を主剤にしたみそ漬けを考案したのがはじまりであるという。

しかし、当時は、おおつぴらに牛肉の名を用いることがはばかられたため、本草綱目にあやかり、「反本丸」なる薬もどきの名前をつけて世に出したのだと。

事実、元禄忠臣蔵で有名な大石内蔵助が、同志の長老堀部弥兵衛に慰労のために近江牛のみそ漬けを贈った際の手紙も残っており、みそ漬けの登場はほぼこのころとみられる。

反本丸は牛肉のみそ漬け 近江牛の本場の肉食の伝統

牛肉をみそ漬けにして保存するというアイデアを誰が思いついたのかはわからない。が、名物「近江牛のみそ漬け」の場合は、どこよりもはっきりした、きわめて信頼すべき証拠が残っている。

というのも、近江の国（滋賀県）は、天智天皇の六六五年、百済くだらの帰化人四百余人がこの地に住まわされるようになって開けたところだが、翌々年の六六七年、天智天皇がこの地の大津宮に都を移されたことからみても、当時の帰化人たちがもたらした「大陸文化」がいかに水準の高いものであったかがうかがえるのである。と同時に、それらの帰化人たちは、大陸文化とともに肉食の風習をもたらしした。以後、わが国では、仏教思想に基づく肉食タブーの時代が長く続くが、それら大陸からの帰化人たちの子孫は、あるいはひそかに、あるいは堂々とその風習を守り、近江牛のみそ漬けを生み出す下地を育ててきたものと思われる。

こうして時代は下って江戸時代。井伊直勝が彦根の藩主となるや、將軍家への献上品として牛肉のみそ漬けが脚光を浴びるようになるのだが、問題はそれをいつ、誰が考え出したのか肉食史上もつとも興味のもたれるところ。

井伊家に伝わる古文書、たとえば「井伊家御用留」などによると、当時、近江の国で作ら