

# 糠床の起源と歴史

江戸時代に入り玄米の精白技術が確立して白米を食するようになってから、副産する米糠を活用した糠床が全国に広がったと伝えられています。長野県の松本（市役所に問い合わせ）、東京、大分、宮崎にも糠床は現存。発酵の関係で気候にも依存するであろうが、その中でも九州北部の旧豊前国（北九州市、行橋、築上町、千束、中津等）に集中、定着、現存する。

福井県小浜市にも糠床が存在するが、これは塩鯖を漬けて「へしこ」漬けるもので、季節野菜を漬ける北九州の糠床とは異なる。

小倉  
築上町  
中津



# 豊前国 (小倉、築上町、中津)

1602 細川忠興築城  
1604 細川忠興 隠居  
1626 忠利、忠興〜糠漬け ⇒ 1626 忠興、忠利〜書状

17世紀初頭、初代小倉城主の細川忠興と後を継いだ次男の忠利との間で交わされた糠漬けに関する親子の往復書簡（次頁）がある。

出典：大日本近世史料の細川家史料

忠興は名を三斎（茶人）と改め  
中津城に隠居した。

# 大日本近世史料

## 細川家史料

### 東京大学史料編纂所

次頁参照

も鴈之上て見可申候、隼ノ鴈とり候を見たる事無之候事、

一、爰元ハ、此間猶以鴨無候、恐々謹言

十二月廿一日

越中殿  
ら

三齋

宗(花押)

五一六

十二月廿二日書狀

(自筆、折紙)

七印廿四番

(端裏貼紙、異筆)  
「寛永三」 中津方小倉へ」

ぬかみそ風味勝申候、已上

御狀披見申候、明日廿三鷹野へ出申候、

一、ぬかみそ曲物一ツ給候、一段満足申候、則賞翫可申事、

一、鴈とりの隼ハ其方在之由候て、少しらみ申候由、うたれたる物よて候、しむらく鴈御みせ候

寛永三年十二月(五一六)

一七九

糟味噌ノ風味  
良シ

1626 (寛永3) 細川忠興 (ただおき) が息子の  
忠利 (ただとし) に宛てた往復書簡

「ぬかみそ曲物 (まげもの) 一つ給候、  
一段満足申候」

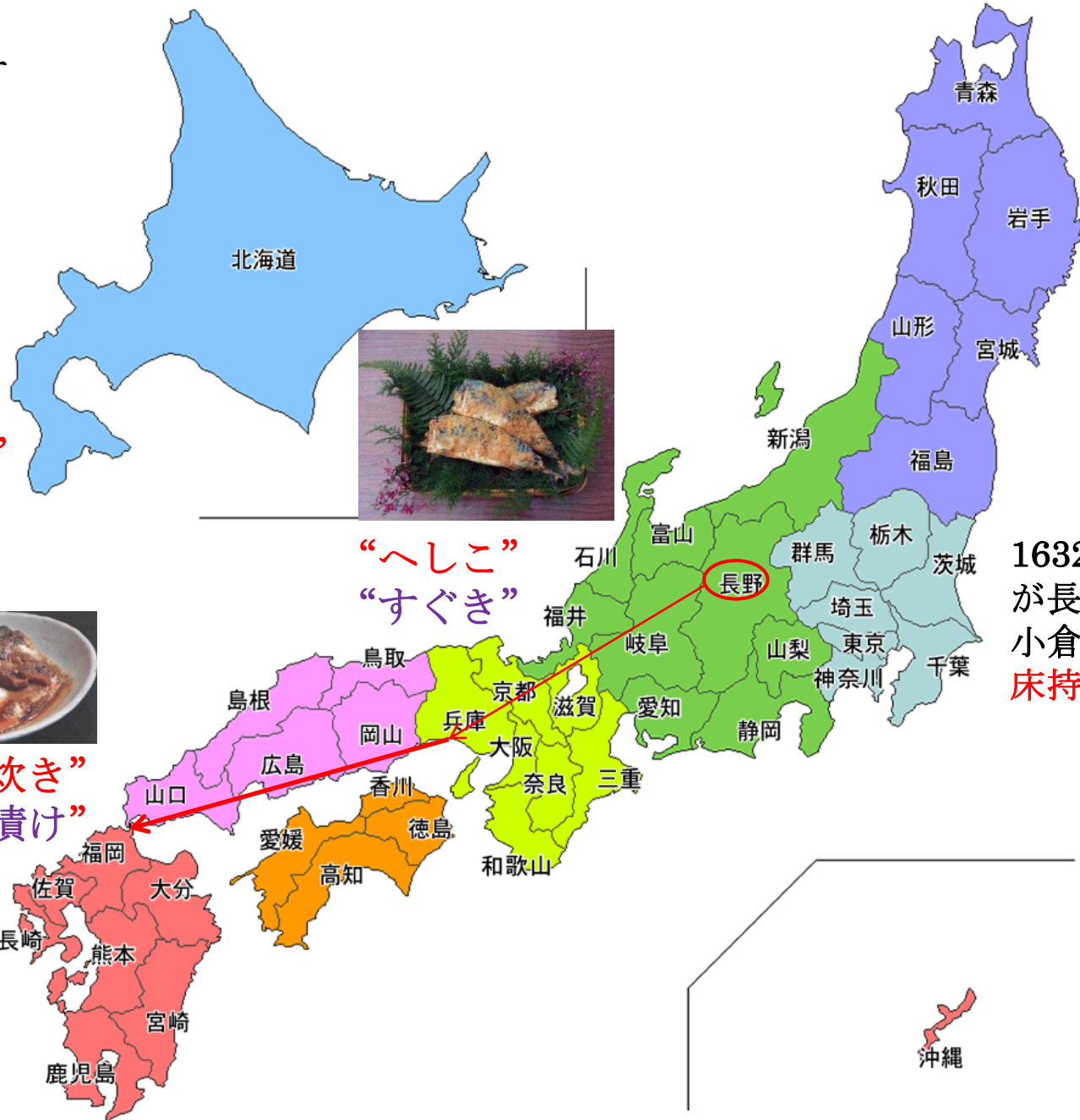
(息子から贈られたぬか漬けの味に大変満足した様子)

1628 (寛永5) 日帳 (日々の暮らし  
を記した史料)

「寛永五年五月十九日 三斎 (さんさい)  
(忠興) へ茄子 (なす) ぬかみそヲ進ム』

(息子が父へ茄子のぬか漬けを贈ったという記録)

1626, 1628  
 細川忠興と忠利  
 との**糠漬け**に関する  
 往復書簡



1632 小笠原忠真  
 が長野県松本から  
 小倉に転封し、**糠**  
**床持参** (?)



“ぬか炊き”  
 “ぬか漬け”

