

房総千葉 幕末維新 グルメ

Bakumatsu Ishin Gourmet In Boso Chiba

習志野 ソーセージ

【第五回】

幕末維新の志士たちが愛した房総千葉のグルメを巡り、その味とともに、歴史年表からは決して窺うことのできない、知られざる維新の側面史を、おいしく紹介していきます。

取材・文◎三澤敏博

西南戦争により「賊軍」として散った西郷隆盛。明治天皇と西郷の思い出残る千葉県習志野の地で、嫡男、寅太郎が生んだソーセージの物語を紹介!!

西郷隆盛が指揮した大演習と軍都・習志野

第一空挺団など自衛隊駐屯地として知られる習志野市は、軍都として発展してきたが、その歴史は維新の時代にまで遡る。そもそも習志野の地は江戸時代、幕府直轄の牧場として利用されていた。やがて維新が成り、明治六年（一八七三）四月二十九日、明治天皇親閲の元、近衛兵二八〇〇人に及ぶ大演習が行われた。全体を指揮したのは時の陸軍大将である西郷隆盛だ。



明治天皇が行幸した習志野の演習を伝える「明治天皇駐蹕之處」の碑

習志野まで軍を進めた。に西郷が付き従う形で、後日、天皇は篠原を召し、「篠原に習え」という意味から当地を「習志野原」と命名した。以後、習志野の地は操練場となり、軍都として、発展していくのである。

嫡男・寅太郎の留学と西郷隆盛の名誉回復

ところがこの年の九月、西郷は「征韓論」を巡る政変によって下野し、陸軍少将であった篠原らもこれに従って、鹿児島へ去った。その後、明治十年（一八七七）の西南戦争により、西郷は自決。一番大隊指揮長を務めた篠原も壮絶に散った。

「賊将」として敗れた西郷であるが、明治天皇は後々まで西郷を敬愛し、度々西郷の話を待従らに語って聞かせた。その中には習志野での演習の話もあり、いかに明治天皇にとって、大切な思い出であったかが窺える。また西南戦争の後、西郷の妻である糸と嫡男の寅太郎は、人目を避けるように



鹿兒島でひっそり暮らしていたのだが、これを知った天皇は、ただちに寅太郎を東京へ呼んだ。

そして、西郷の盟友である勝海舟や薩摩の吉井友実らの尽力もあり、寅太郎へドイツ留学が命ぜられるのだ。

実は海舟たちは、この寅太郎への思召しをもって、「賊将」西郷隆盛の名誉を

回復させようと考えていた。僅かながらであるものの、その思惑は成功したといえる。

習志野俘虜收容所が生んだドイツソーセージ

その後、寅太郎は十三年もの間、ドイツで陸軍を学び、帰国後は貴族院議員にも就任した。やがて明治天皇も崩御され、軍事施設となっていた習志野の地には大正三年（一九一四）、習志野俘虜收容所が設置された。第二次世界大戦によるドイツ人捕虜

收容のための施設である。

この收容所の初代所長に選ばれたのが、ドイツ留学の経験を持つ寅太郎であった。何しろ寅太郎は西南戦争で「賊将」の子となり、敗者の気持ちは痛い程に理解している。所長に就任した寅太郎は捕虜たちの扱いを手厚くするよう厳命した。

かくして施設内には演奏会や演劇を行う野外ステージや映画館、菜園などが設けられ、さらにはビールやワインまでが醸造されるようになった。

加えて、ドイツといえはソーセージだ。当初、ソーセージの製法は伝統の秘伝のため、捕虜の中にいたソーセージ職人も、公開することを拒んだ。だが寅太郎の熱心な説得により、ついにはこれを伝授したという。こうして習志野の地で、本格的なドイツソーセージが作られるようになった。

月日は流れ、大正七年（一九一八）の正月元旦。この日、寅太郎は收容所内で流行したスペイン風邪を患っていたのだが、医者も止めるのも聞かず、收容所へ新年の挨拶に向かった。捕虜たちに「本年が帰国の年になること」を伝えたかったのだ。しかし、残念ながらこの日の午後四時、寅太郎は病没した。

父・隆盛と明治天皇ゆかりの習志野で、世を去った寅太郎。その功績と歴史は、あまり知られていないが、現在「習志野商工会議所」では当時の製法によって再現した「習志野ソーセージ」が販売されている。寅太郎の説得により、ドイツの職人から伝えられたソーセージだ。「習志野ソーセージ」の特徴は、ジュシーな味わいと塩分濃度の高さにある。これは当時、冷蔵設備が充実していなかったためだと伝わる。ご当地グルメとしても評判で、市内のスーパーなどで購入することができる。伝統の味とともに、知られざる西郷親子と習志野の物語を味わうことが出来る逸品といえる。



習志野ソーセージ。イトーヨーカドー津田沼店やイオン津田沼店、ハローマザーズなどで購入可能。



習志野俘虜收容所



西郷寅太郎

【三澤敏博】主に幕末維新のグルメに関する取材・執筆を行う。著書に「幕末維新 銅像になった人、ならなかった人（交通新聞社）」、「東京「幕末」読み歩き（心交社）」など。
●「江戸東京幕末維新グルメ（竹書房）」発売中

『越後新潟幕末維新グルメ物語』

三澤敏博 著 FTプランニングハウス
A5判・352ページ・定価 2,000円+税
幕末維新ゆかりの越後グルメ23軒の物語を352ページの大ボリュームで一挙紹介!!

本企画では、千葉県内の幕末維新グルメ情報を募集しています。幕末維新の人物が食べた料理、創業に関わっていた飲食店など、情報をお持ちの方は編集部までご連絡ください。