

FOOD CULTURE

No.14
2007

キックマン [フードカルチャー]



日本橋魚河岸の来歴…富岡一成

魚食文化四世紀の歴史発掘

世界の寿司のれん繁盛記…松本紘宇

欧州・中近東・アフリカ編

世界の食文化雑学講座

第十二話

食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士は、「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

また評論家の花田清輝は「真にナショナルなものは、実はインターナショナルである」と喝破しま

したが、まさにしょうゆについて述べているかのようです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に受け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化の紹介にとどまらず、「食の国際交流」と「食育」に少しでも寄与できるよう努めていきたいと思えます。

キッコマン国際食文化研究センター



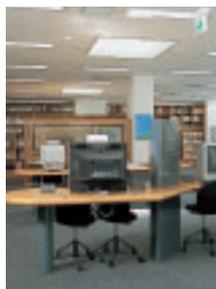
閲覧コーナー



キッコマンの故郷—野田の町並みに調和した野田本社



図書コーナー



メディアコーナー



企画展示コーナー

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

表紙の解説

〔東都名所日本橋真景并魚市全図〕歌川広重画
日本橋は五街道（東海道・中山道・日光街道・奥州街道・甲州街道）の起点で、「お江戸日本橋七ツ立ち」と唄われているように、早朝に旅立つ人や、夕方到着する人で賑やかな江戸の中心地だったことが、右上に富士山と江戸城がセットで描かれていることからわかります。

日本橋の北詰め東側と江戸橋の間の日本橋川北岸には、本船町、本小田原町、長浜町などの魚河岸があり、様々な物資を運ぶ舟が日本橋川を行き交い、一日に壹千両のお金がうごくと言われた魚河岸の喧騒が聞こえてくるようです。

江戸は町ごとに木戸で区切られ、町内の見回りや火の番をする木戸番・自身番が置かれていましたが、絵の右にも梯子が立っている自身番小屋が見えます。（天保の頃の風景）

所蔵：江戸東京博物館
Image：東京都歴史文化財団イメージアーカイブ



日本橋魚河岸の来歴

第一回 魚河岸ができるまで 執筆・富岡一成



挿絵・森火山

近年、日本食がすぐれた長寿食・健康食として世界各国から注目されています。しかし、その一方でわれわれ日本人が、食に対する感性を希薄化させているのもまた否めません。豊かな風土に恵まれた日本ですが、先祖はさらなる豊かさを求めて工夫を重ねてきました。その最たるものが魚食です。痛みやすく運びにくい海川の幸を、知恵を駆使して食べてきたのが、この国の魚食文化であったように思います。

米と魚の民といわれるように、魚食は日本人の食の中心です。そこで、現在の築地市場の前身ともいえる日本橋魚河岸の来歴をみることは、日本人と魚のむすびつきを知る手がかりになると考えました。魚河岸がどのように生まれたのか。その創始者といわれる森孫右衛門を追いつながら、魚河岸誕生の数奇な運命をみていきます。

江戸っ子の見本のよっだ

魚河岸とはかつてお江戸は日本橋のたもとにあった魚市場のことをいいます。天正十八年（一五九〇）摂州西成郡佃村の名主森孫右衛門を筆頭とする漁師三十四名が家康に従って江戸入りしました。かれらは江戸の前海の漁業を許されるかわりに捕った魚を御城に納める役目を負います。そして、その残余の魚を市中に販売したのが魚河岸のはじまりとされます。

元禄の頃（一七〇〇年頃）江戸は人口百万を数える世界一の大都市であったといわれます。その商業の中心地日本橋にあって魚河岸はとりわけ繁栄をみしました。「朝千両」といわれ、江戸では日に三千両という金が流れるが、そのうちの千両は朝、魚河岸で動いたといえます。昼は芝居町で千両、夜は吉原で千両の都合三千両。江戸市民のたんぱく源である魚介類を一手に引き受ける魚河岸の繁昌ぶりがうかがえます。

しかし単に売れ口の良い市場というばかりでなく、そこに生まれた鼻っ柱の強い独特の気風もまた際立っていました。現在、日本橋北詰に建つ旧魚河岸の碑「乙姫像」。そこに添えられた久保田万太郎氏による碑文には「江戸任侠精神発祥の地」とあります。任侠精神とは強きをくじき弱きを助けること。御用魚を運搬するときには大名さえも道をゆずったという逸話にみられるように、小田原町の連中はたいそう俠気に富んでいました。また鮮魚を扱うか



富岡一成
(とみおか いっせい)

1962年東京生まれ。魚河岸野郎(株)取締役。博物館やイベント企画等の仕事を経て築地市場に勤務。

日本橋時代から連続と続く“河岸の気風”を身をもって知り、十年前から市場の古老から聞き取りを開始。その後、HP『魚河岸野郎』『築地の魚河岸野郎』の制作に携わり、幅広い史実調査に基づいた“魚河岸三部作”（『魚河岸四百年』『講談魚河岸年代記』『再現日本橋魚河岸地図』）を発表、高い評価を受ける。以降も執筆、ブログ等を通じて、重厚な歴史記述から奇想天外な読み物まで、消え行く魚河岸を“河岸の表現者”の視点から描き続けている。

HP『魚河岸野郎』
<http://www.sakanaya.co.jp>
 『築地の魚河岸野郎』
<http://www.uogashi.co.jp>



日本橋北詰にある「乙姫像」

ら何事も手早く行動も言葉づかいも小気味良い。さっぱりとして男らしいことを「いなせ」というのは、魚河岸の若い衆の鬻が魚のイナ（ボラの幼魚）の背に似た鱗背銀杏だっただことからきているといえます。人びとはその威勢の良さに江戸っ子の見本のようだと言葉を送りました。

大消費都市江戸において、魚好きの江戸市民のお腹を満たすとともに、これらの心象的シンボルとして信望を集

めた魚河岸の果たした役割は少なからぬものがあつたでしょう。

伝承の世界にはじまる

明治二十二年（一八八九）魚河岸会所に勤める川井新之助によって書かれた『日本橋魚市場沿革紀要』は、市場に残る史書を年代記にまとめたもので、魚河岸を知る上で欠かせない基礎資料となつていきます。そこに収められた「魚問屋ノ起原」が森孫右衛門の物語として巷間に伝わりました。ここでその要約を掲げてみます。

『天正年中（一五七三〜一五九二）、家康公が上洛の折、住吉神社に参拝されたときに川を渡る舟がなく難儀したが、安藤対馬守が佃村名主の見一孫右衛門に命じて、かれの支配の漁船で無事に川を渡ることができた。その



『日本橋魚市場沿革紀要』明治22年刊（魚市場銀鱈会所蔵）

際に孫右衛門の家に立ち寄りご休息なされたので、古来より所持していた「開運石」を御覧に入れたところ、家康公は「この神石を所有することは開運の吉祥なり」と喜んで賞美し、差し上げた白湯を召し上がった。そして屋敷内の大木の松三本を御覧になって「木を三本合わせれば森となる。今後は森孫右衛門と名乗るがよからう」と仰せになり、孫右衛門はありがたく賜つた……』

渡し舟、開運石、松の木と、伝説めく道具立てによって語られる家康との邂逅は、魚河岸誕生のエピソードとしてつねに引合いに出される有名なものです。ところがこれと似た話が他にも残つていて、たとえば芝市場には「天正十八年、家康公が芝浦を通航の際に浅瀬に乗り上げて難儀したのを救助」する由縁が伝えられています。さらに同音異曲のものは各地にひろがっており、家康の危急を救うパターンは家康伝説ともいべきもので、江戸時代に特権を得た者の由来によく登場してきます。

ともあれ奇縁を得た孫右衛門たちがその後どうなったか。続きを読むみましょう。

『……慶長四年（一五九九）に家康公が伏見在城の際には御膳魚の調達につとめ、徳川軍が瀬戸内海や西国の海路を隠密に通行するときは、孫右衛門の漁船でどこおりに通行させるなどの手助けをしたが、とくに慶長十九年（一六一四）の大坂冬の陣、及び翌元和元年の夏の陣では、漁船を軍船に仕立てて、付近の海上を偵察し毎日、

本陣へと報告をした。

この褒美として佃村、大和田村の漁民に大坂城の焼け米を大量に下され、大坂表町屋敷敷地一万坪余を拝領される。しかしこの土地には持主があつたため、両村の漁民らは困り、その旨を申し上げると「それはもつともなこと」となり、「何でも良いから他のことを願ひ出よ」とおっしゃるので、孫右衛門並びに漁民らは「江戸に出て末永く家康公にお仕えしようございませう」と申し出た。』

どうやら孫右衛門たちは御膳魚を届けるほかに海上での諜報活動などの軍事行動をおこなつていたことが判かります。

そもそも天正十八年（一五九〇）の家康江戸入りとは、秀吉の小田原攻めの際に家康軍の一支隊が江戸城を奪取したことにあります。孫右衛門たちが家康に従つて江戸に入ったのなら、まさにそれは江戸攻撃軍としての進駐を意味するのではないのでしょうか。

戦時に功をあげるほどのかれらは、単なる漁師団ではなく、実力を備えた水軍のような存在だったことは想像に難くありません。論功行賞として、広く江戸湾の漁業権を得て、のちに佃島という居住地まで賜るのですから、よほど大きな働きもし、時に命がけの場面すらあつたとも考えられます。

冒頭の住吉神社参詣は天正年間の家康上洛記録からみて天正十年（一五八二）とほぼ推定されますが、この参詣の直後、伏見滞在中に勃発したのが「本能寺の変」でした。家康は敵地の険しい山中をわずかの味方を伴つて岡崎

城までたどりつく生涯最大の危機「伊賀越えの難」にみまわれます。一説にはこのとき伊勢から三河までの舟行を手助けしたのが孫右衛門といわれます。その隠密的な行動をして「忍びの者」との説まで出てくるのですが、ありえない話ではないかもしれませぬ。

孫右衛門の足跡をたどると戦国時代末期の物騒な社会状況に行きあたるようです。しかしすべて伝承によるもので、実体はつかみどころがありません。徳川政権成立時を詳らかにするのははばかれる歴史と共に、魚河岸誕生の記録も埋もれてしまった感があります。

二人いた孫右衛門

魚河岸の研究では『日本橋魚市場の歴史』岡本信男氏、『魚河岸百年』三浦



慶長8年（1603）はじめて日本橋が架けられる（東京魚市場協同組合所蔵）

暁雄氏、『東京都中央卸売市場史上巻』木村莊五氏が、それぞれ精華を残されました。先人の労作に感謝しながら、ぼやけた魚河岸誕生のイメージを結んでみようと思います。

伝承の世界からきた孫右衛門は多くの謎をはらんでいて、生没年にしても不可解な点があります。築地本願寺にある供養塔には寛文二年（一六六二）に九十四歳で死没とありますが、逆算すると永禄十二年（一五六九）生まれ。家康との出会いである天正十年にはわずか十四歳です。あまりに若すぎたため、この謁見をかりに三十歳前後であったとすると寛文二年には百十歳にもなってしまう。



孫孫右衛門の供養塔（東京・築地本願寺）

また、最初に日本橋本小田原町に魚店を開くのは孫右衛門の子九左衛門といわれますが、史料には「長男九右衛門」、「孫右衛門二男」、「総領孫右衛門」とさまざまに表記され混乱しています。長男か二男か、九左衛門か九右衛門か、総領孫右衛門とはどういうことなのか。

岡本氏はこの不整合を、孫右衛門が長男に名主の家督を世襲させたことで孫右衛門が二人存在していたと推測しました。家康に謁見したのは父孫右衛門、寛文二年に死去したのは子孫右衛門

門、そして魚河岸に店を開くのは二男九左衛門。これで説明がつかず。初めて江戸へ下った天正十八年に長男は二十二歳。この頃に家督相続があったとすると、そこに孫右衛門の一族繁栄への深慮遠望をみる事ができます。

孫右衛門の出身地、西成郡佃村は大坂湾北部に位置し、天正十年以降秀吉の居城となる大坂城のお膝元ともいえる土地です。天下人の時世に大坂は年を重ねるごとに繁栄をみたことでしょう。いかに家康との知遇があったにしろ、孫右衛門が故郷を離れて一族郎党とともに江戸に移住するなどは大変な冒険であったはず。

そこで孫右衛門は長男に名主の職を継がせて故郷を守らせるいっぽう、自らは二男とともに江戸の漁業権確保と移住に向けてのアプローチをはかりました。すなわち父子二代の孫右衛門は徳川と豊臣それぞれにヘッジしたとも考えられます。状況をみれば、そのような用心は当然のことかもしれません。

天正から文禄年間（一五九二〜一五九六）にかけて二男九左衛門を含む七人の漁師が数度にわたり江戸に下っています。海上の諜報活動のためともいわれますが、主な目的は漁業でした。将来の移住を見すえての試験操業と思われる。この七という人数には興味深いものがある。これらの白魚漁は「六人網」という三人ずつ二艘の舟で行なう巻き網式漁法であり、予備も含め七人単位で操業したことに一致します。かれらは毎年十一月から翌三月までの白魚の漁期に東下しては網を引いたのでしょ。

孫右衛門たちの江戸進出を援助していたのが「魚問屋ノ起原」にその名が出てくる安藤対馬守重信です。三河に生まれ生涯を徳川家に仕えた安藤氏は慶長十八年（一六一三）に老中職に就いています。この徳川重鎮の肝入で江戸での活動が可能となりました。これ以後も安藤対馬守の庇護のもとで孫右衛門たちは自らの地歩を固めていくのです。

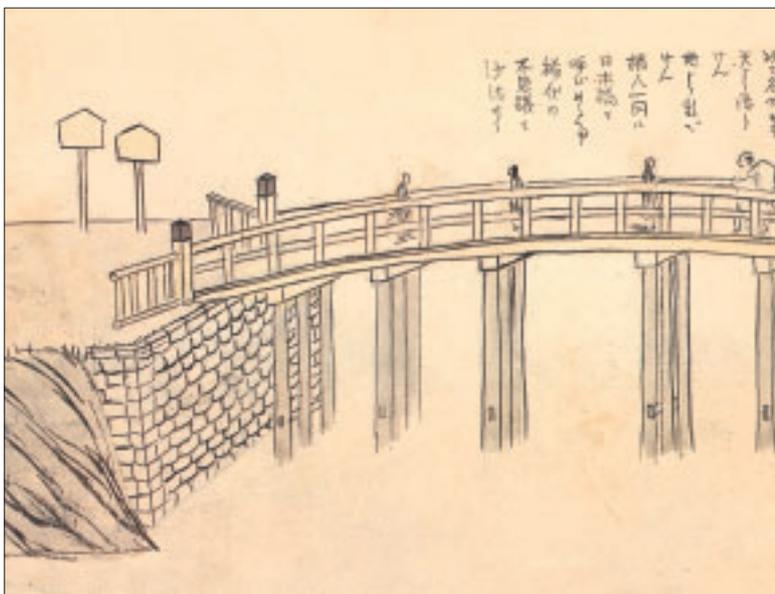
慶長三年（一五九八）伏見城で秀吉が死去します。そして二年後の同五年には天下分け目の関が原の戦い。ここでも孫右衛門たちが参加したことはあきらかです。いよいよ天下の趨勢は徳川と決まりました。その空気は大坂にも満ちていたことでしょう。しかし孫右



万治2年（1659）日本橋の三度目の架橋。初めて擬宝珠（ぎぼし）がつく（東京魚市場卸協同組合所蔵）

衛門の行動はなかなか慎重です。本家佃村の漁民たちを大挙江戸に向かわせるのは時期早尚とみたのか、まずは先の七人の江戸移住がおこなわれました。

慶長九年（一六〇四）家光誕生のお七夜祝いに七人がお魚御用を勤めた記述が『沿革紀要』にあります。移住は関が原以降二、三年で進められ、慶長九年までには魚店が開かれていたこととなります。七人がそれぞれ出店したのではなく、九左衛門が最初の魚問屋をつくり、その集荷には全員であたったのでしょ。問屋といっても捕ったものを売るというきわめて質素なカタチですが、ここに記念すべき魚河岸の一号店が生まれたことになりました。ただしこの店が開かれた場所は日本橋ではありません。



いものと干したものと塩したものを売
つていて（中略）多種で大量なものと清
潔に並んでいるさまは買う者の嗜好を
増加する』

かなり立派な魚市場であったことが
うかがえますが、どうもこれは魚河岸
ではないようです。慶長十四、五年の
風景としては魚河岸がこれほど発展し
たとは思われないからです。芝区史に
よれば徳川以前からの在地漁業者の開
いた芝金杉の市場ということですが、
岡本氏は塩干物を扱っていることを論
拠に四日市が日本橋南詰に移転したの
ちの描写だとしています。いずれにし
る日本橋魚河岸はこの頃まだ目立つほ
どの規模ではなかったとみるべきで、
むしろ周辺市場の賑わいがうかがえる
状況でした。

しかし、これからわずか三十年ほど
の間に魚河岸の規模は格段に拡がります。
魚問屋の数は急速に増加、目をみ
はるほどの成長をとげてしまいます。
そこには何があつたのでしょうか。

関西漁業の関東進出

大坂湾から紀伊水道にかけた摂津・
和泉・紀伊辺の漁村では、古くより奈
良・京都・大坂など消費地へ向けての
漁業が活発におこなわれてきました。
多数の漁業者がいて、高度な漁業技術
を有することから、近世にいたると近
畿各漁場の生産性は飽和状態に達して
いました。そこで機会さえあれば他国
への進出をうかがうという状況にあっ
たのです。

その契機となつたのが摂津の森孫右
衛門らの江戸進出、および魚河岸の創

設でした。あらたな巨大城下町の誕生
と生鮮市場の出現によって関西漁業は
堰を切ったように江戸を中心とする関
東地方に流入します。

当時、関東の漁業はいまだに原始漁
法の域を出ない素朴なもので、先進的
な関西漁法とは格段の差があつたとい
います。三浦浄心の著した『慶長見聞
集』には、「天地開闢より関東にて聞き
も及ばぬ海底の大海、砂底の貝を取り
あぐる（中略）この地獄網にて取り尽
くしぬれば、いまは十の一つもなし」と
関西勢の大量漁獲に対し資源枯渇の
危惧すら記されています。（ルビ引用者
いささか誇張した表現ですが、浄心は
北条氏に仕えた古来よりの関東人。漁
業の急激な変化に対する地元民の驚き
を率直に伝えるものでしょう。）

孫右衛門たちが特権を得たのは論功
行賞であつたにしろ、幕府は城内の鮮
魚需要を満たすために生産性の高い関
西漁民を積極的に江戸に誘致します。
たとえば摂津あたりの出身とされる深
川八郎右衛門が一族とともに江戸に來
て漁師町をつくり、これが深川のはじ
まりとなります。かれらは孫右衛門と
は別の系統ですが、やはり「家康入国
以来」という伝統を誇り漁業権を得て
います。このように関西から移住し漁
業を営む者もいれば、資本をもとに江
戸に魚問屋を開く者も数多く現れます。
それら魚商人の参画によって魚河岸は
急速に規模を拡大したのです。

関西漁業東進のもうひとつの理由と
して棉作の隆興がありました。戦国時
代末期に渡来して慶長年間に畿内一円
にひろがった棉作は、大量の干鰯を必



本小田原町に許可された魚市場区域は、本船町・安針町へと拡大していく（東京魚市場卸協同組合所蔵）

魚価が左右されました。生鮮
品を届けられる流通圏にある
と、魚の鮮度処理や輸送手段
である船の改良が進みます。
近世では純粋な漁村はほとん
どみられず半農半漁という形
態をとりますが、これらの圏
内では専業漁村も生まれてま
した。とくに本芝浦、金杉浦、
品川浦、大井御林浦、羽田浦、
および神奈川県が生麦浦、新
宿浦、神奈川浦を「御業八カ
浦」といって幕府御用を司る
重要な漁場でした。これらは
芝・金杉市場が集荷にあたり
ますが、事実上多くの荷は魚
河岸に送られてから御膳魚と
して上納されました。

いっぽう生鮮品の出荷可能
圏内からはずれると漁村とし
て成立せず、海浜農村の形を
とり、遠距離出荷が可能で低
廉な五十集もの（干物、塩物、
燻製など）の生産をおこない
ます。これらの地域では干鰯の需要も
多く、外房の村では生と乾物のイワシ
をめぐって旅人（魚を集めて送る産地
仲買人）らが荷を争うようなこともあ
つたといわれます。

孫右衛門一族にライバル出現

魚河岸の急激な発展には関西漁業の
関東進出がありました。魚問屋の起立
人がほとんど関西の魚商人であつたこ
ともそれを如実にしめています。当

然のことながら当初の間屋参人は孫右
衛門ゆかりの者であつたらうし、過当

競争をさけるため一定数以上の問屋の増加を抑制もしたでしょう。しかしすべてが孫右衛門の思惑どおりとは進みませんでした。

元和二年（一六一六）活鯛納人（いけだおきめいん）大和屋助五郎の登場は孫右衛門一族による寡占を揺さぶるものでした。大和桜井からきて本小田原町に居住したこの魚商人は孫右衛門とは所縁のないまったくの新参者。しかしかれは豊富な財力とアイデアによって画期的な鮮魚流通システムをつくりあげます。

大和屋助五郎は「活鯛船」と呼ばれる生簀を備えた運搬船を開発。活鯛の遠隔地への輸送を可能にさせ、駿河、遠州を敷浦として江戸の需要をほぼ独占してしまいます。そこで培われた輸送や畜養の技術は後世に残されました。また、産地に多額の仕入金を渡しておき、漁具から賃金にいたるすべてを手当したうえで、広くその地方の魚を引き受けるということをしました。これは特定の産地仲買と結んで魚を集める孫右衛門ら従来の問屋のやり方からずつと進んだもので、これ以後は助五郎式にならって魚問屋が仕入金で産地を支配する図式が顕著になっていきます。

強力なライバルの出現に孫右衛門たちは警戒を強めたことでしょう。のちに組合を設立し、営業規則が定められたりするのは、新興勢力に対する牽制の意味合いもありました。また、これから百年の時を経て孫右衛門と大和屋助五郎の子孫が魚河岸の覇権をかけて争う事件も勃発しています。

しかし他勢力の参入は自然な流れでした。多くの登場人物によって魚河岸

はその規模も機能も整えられなければならなかったでしょう。それでも拡大を続ける巨大都市の需要は業者の思惑をはるかに超えて生産・販売・輸送それぞれの場面にたえず変化を与え続けていきました。魚河岸をつくり、他にない特権を得た孫右衛門一族でさえも、変化の波にのまれることは避けられなかったのです。

魚河岸、四百年の孤独

寛永七年（一六三〇）孫右衛門たちは鉄砲洲沖の干潟百間四方を拝領します。それから十五年かけて自分らで工事を行い、正保元年（一六四四）、造成完了した拝領地を故郷になぞらえて佃島と名づけます。孫右衛門父子二代、五十年余にわたった江戸漁業と魚河岸創設という二大事業はここに完成しました。



御用魚の残余を市中で売ったのが魚河岸のはじまり（東京魚市場卸協同組合所蔵）

天正十八年（一五九〇）家康江戸入りとともに魚河岸は誕生した——それは史実のうえで正しくなくとも、孫右衛門の偉業の記録として、永く語り継がれるべきであると思います。

こうしてつくられた魚河岸はおよそ元禄期に最盛期を迎え、先述のように江戸を代表するほどの景気をみまします。しかし、いつの時代も他の商工業者とは一線を画す存在でした。自然の産物を扱うことから好不漁による流通量と価格の変動につねにさらされ、同業者が限られた市場地域のなかでしのぎを削ることを余儀なくされました。大きく儲けもするが、他を出し抜く迅速さも要求され、売場は喧騒と競争に明け暮れていきます。抗争や騒動も絶えずなく、社会情勢の変化とともに大多数の業者は姿を消してしまいました。

それは魚河岸の宿命的な性質なのでしようか。世間とは隔絶された一種閉鎖的な商売のなかで清濁併せ呑みつつ流転してきたのが魚河岸です。その状況は現代においてもさして変わらないものがあります。平成の市場業者の苦悩も、あるいは四百年前に孫右衛門が感じたものであったかもしれませぬ。

挿絵画家 森火山について

森火山（本名森三郎）は明治十三年（一八八〇）、日本橋魚河岸で魚問屋を営む森源兵衛（五世）の三男として東京・日本橋区本船町に生まれる。火山も同業の西長（本小田原町）で働くかたわら、独学で絵画を学ぶ。その後毎夕新聞、時事新聞に籍を置き、大正五年結成の東京漫画会に所属する。父親の薫陶を受け、本人自ら「日本橋魚河岸研究画家」を名乗り、多年の歳月を費やして江戸初期から大正時代に及ぶ「日本橋魚河岸の人と暮らし」とを絵筆により活写、克明かつ史料の価値が高い膨大な労作を今日に残している。昭和十九年（一九四四）十月、東京・港区白金にて没。

関連年表

天正十年	一五八二	父孫右衛門、家康住吉社参詣の折に初の謁見が、本能寺の変起る
十八年	一五九〇	家康江戸入府。このとき孫右衛門一族はじめて江戸にわたる。長男名主職を継ぎ孫右衛門を襲名
※この頃より二男九左衛門ら七人、たたび江戸にわたる		
慶長三年	一五九八	豊臣秀吉没す
四年	一五九九	父孫右衛門、伏見城中の家康の御膳魚御用をつとめる
五年	一六〇〇	岡が原の戦い
六年	一六〇一	九左衛門が道三堀に魚河岸第一号店を開く
八年	一六〇三	家康征夷大將軍となる。天下普請はじまる。日本橋架設
九年	一六〇四	家光誕生祝の御用をつとめ褒美を賜る
※この頃までに孫右衛門一族の移住が完了		
十一	一六〇六	日本橋本小田原町が市場区域となる。九左衛門ら移転
十五年	一六一〇	日本に漂着したスペイン人ピペー口魚市場を見る
十七年	一六一二	この頃、佃・大和田村より漁民ら三十四名の移住がはじまる
十八年	一六一三	佃漁民らに漁業特権の免許状が下される。安藤対馬守老中職に就く
十九年	一六一四	大坂冬の陣で孫右衛門一族に軍功
元和元年	一六一五	大坂夏の陣でも功を重ね、焼米を拝領。大坂での土地拝領は固辞
二年	一六一六	大和屋助五郎、本小田原町に居住し魚店を開く
※元和年間（一六一五・一六二四）に魚河岸は順次拡大し、本船町・同横店・安針町なども市場地域となる		
※この頃、町奉行島田正忠利正の改めがあり、魚河岸が正式認可される		
寛永三年	一六二六	本芝、金杉の魚市場が認可される
五年	一六二八	大和屋助五郎が活鯛事業を本格化
七年	一六三〇	佃の漁民に鉄砲洲干潟が下賜される
正保元年	一六四四	佃島が完成
明暦三年	一六五七	明暦の大火
寛文二年	一六六二	二代孫右衛門、摂津佃村にて九十四歳で死去

参考文献

- 岡本信男・木戸肇成著「日本橋魚市場の歴史」（水産社、一九八五年）
- 魚問屋百年編纂委員会「魚問屋百年」（一九八八年）
- 鈴木生著「江戸はこうし進まれた」（筑摩書房、二〇〇〇年）
- 荒屋次著「近世の漁村」（川弘文館、一九七〇年）
- 川崎屋五郎著「都史拾遺26、佃島と白魚業」（公文書館、一九七七年）

世界の食文化雑学講座

第十二話 和風洋食「ライスカレー」と海軍カレーの誕生

カレーは日本の国民食といっても過言ではない。平成十一年（一九九九）度の農水省統計によると、子供から老人まで国民一人が年間およそ六四回カレーを食べている。週に換算すると一回以上は食べていることになる。そんな身近なカレーは、いつどのようにして伝えられ、日本人好みの和風洋食「ライスカレー」となったのか。

和風洋食「ライスカレー」の誕生

日本に初めてカレーの製法が紹介されたのは、明治五年（一八七二）に仮名垣魯文が著した『西洋料理通』である。これは当時横浜に居留していた英国人が料理を依頼した際、賄いの日本人が西洋の料理方法を細かく記録していたメモ帳を種本としたものだが、その記述にはカレー粉を用いる一種の肉料理で、皿の真中にカレーを入れそのまわりを輪のように米飯で囲むものであった。

カレー料理が日本で大衆化していくのは即席カレーが普及してからである。まづ明治三十九年（一九〇六）、東京・神田の一貫堂が固形の「カレーのたね」を発売した。これは熱湯でとけばすぐ食べられるようにカレー粉と肉を調合、乾燥させたものである。ついで大正三年（一九一四）には日本橋の岡本商店が「ロンドン土産即席カレー」を売り出し、『主婦之友』が全国的に取次販売を行った。

この和製即席カレーが出現したことでカレーが普及しはじめた。この頃には肉やジャガイモ、ニンジン、タマネギ入りのとりりとした栄養豊富な和風洋食「ライスカレー」の原形が出来上がっていたのである。

兵士を悩ました「江戸患い」

江戸時代、白米にこだわった食生活から脚気になる江戸人が多かつたといわれている。十四代将軍家茂もその例にもれず、長州征伐のときに大坂城でこの脚気により亡くなっている。後になって判明することだが、この患いこそビタミン欠乏症の病で、当時「江戸患い」と呼ばれていたものである。

明治二十七年（一八七二）に勃発した日清戦争でもこの「江戸患い」が災いしていた。日本軍の戦死者千人に対して、病死した兵士が四千人を超えていた記録がある。海軍でもこの病で戦意喪失する

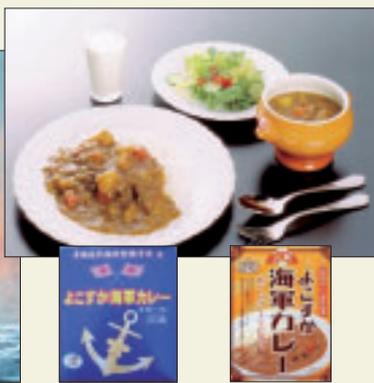
兵員が後をたたず、戦闘遂行に支障を来たことがあった。

海軍カレーのルーツ

明治十三年（一八八〇）、英国での医学留学を終え帰国した海軍軍医監の高木兼寛らの研究により、その原因が、白米食にみられがちな栄養素の欠落（ビタミン不足）から発症することが判明した。高木の指導により兵食には栄養に富む食材を採用することで、脚気による兵士の



戦艦「三笠（みかさ）」の雄姿 写真提供：財団法人三笠保存会



伝統の「海軍カレー」とレトルトパック 写真提供：カレーの街よこすか推進委員会

死亡率を激減させた。

その後、帝国海軍・横須賀鎮守府は、調理が手軽で肉と野菜の双方からビタミンを豊富に摂れるカレー料理を兵食に推奨。明治四十一年（一九〇八）『海軍割烹術参考書』にも掲載し普及に努めた。高木はその後、海軍大医監に昇進。華族に列せられ男爵の称号を授与し、日本医学界最初の医学博士となる。

洋食化した最初の海軍食はパン食だったが兵員には人気がなく、パンから麦飯そして再び米飯に替え、英国海軍が常食しているカレー味のシチューをメニューに採用。米飯に合うようにと、とろ味をつけたこの和風洋食「ライスカレー」が、海軍カレーのルーツとなり後に民間でも広く食べられるようになった。

カレーの友「福神漬」の登場

ライスカレーの付けあわせとして欠かさない福神漬が登場したのは明治十九年（一八八六）。考案者は上野池の端の「酒悦」主人野田清衛門で、なす、大根、かぶなど七種の材料を醤油と味噌で漬けたものを、七福神にちなんで「福神漬」と名づけた。これはたちまち人気を呼び、新しい東京名物としてもはやされた。

参考文献

- ・ 辻康夫著「世界地図から食の歴史を読む」（出書房新社）
- ・ 「ハウス食品カレー資料館」(http://chit.dti.spooge.com)
- ・ 高橋高岡町教育委員会「パンフレット」『福神先生一帯米兼寛』
- ・ 渡辺善次郎著「キッチンマン国際食文化研究ライブラリー（No.2）」



世界の寿司のねん

繁盛記

魅力満載な海外寿司事情
 欧州・中近東・アフリカ編
 執筆／松本紘宇

花のバリカロンドンか

ニューヨークとベルギーで寿司店を経営した私の体験からすると、ヨーロッパのすしブームはアメリカより大体十年ほど遅れて始まったとみて間違いないと思う。

かつてイギリスはアメリカと並び、「料理のまじい国」の筆頭に挙げられていた。ところが、まずアメリカが「美食の国」に脱皮すると、やがて大西洋をへだてて向かい合うイギリスにも「モダン・ブリティッシュ」とよばれる美食料理が誕生するに至った。この誕生の過程をみていくと、ニューヨークが大いに関わっていることに気がつく。

ニューヨークのセレブシェフ、ジャン・ジョルジュ・ヴォングリヒテンの「ヴォング」が、ハイドパークに面したナイツブリッジにオープンしたのは一九九五年であった。ヴォングリヒテンがフレンチとタイ料理のフュージョンを標榜してニューヨ



「ワガママ」は大テーブルの相席で、まるで学生食堂のよう

ークに本店を開いたのは九二年のことで、開店するや直ちに『ニューヨークタイムズ』紙が最高の四つ星を付けて大評判になったのだが、その三年後にはもうロンドンに進出したのである。

こうしたニューヨークからのファッショナブルなエスニック料理店の進出がロンドンの料理界に火をつけたのだが、「ブリティッシュ・ジャパ



「ワガママ」の人気メニューのラーメンとヤキソバ

ニーズ」の影響も大なるものがある。(経営陣にも調理場にも全く日本人がいない日本レストランをこうよんでいる)。九五年の創業の「ワガママ」という店は、ロンドンを中心にダブリンにまで支店を広げ、〇一年には七店を擁するまでになっている。日本食と言ってもメインはラーメンやヤキソバで、他にもギョーザ、ヤキトリ、カツ、カレーなども出しているが、味はイギリス人好みにアレンジされている。例えば、辛いチリソースのスープにステーキやコリアンダーをのせた「ビーフラーマン」とか、ココナッツミルクの入った「カレーヤキソバ」など。

回転ずしもこのブリティッシュ・ジャパニーズの一环とされている。ロンドンの回転ずしの草分けは、リヴァプール・ストリート駅構内に九四年に開店した「モシ・モシ・スシ」だ

前号のあらすじ

前号では、アジア・オセアニアの寿司事情について報告した。まずアジアでは、すしのご先祖様とも言える「なれずし」が今も食されているのを見聞した。お隣の韓国では「シッケ」、台湾は山岳民族のタイヤル族が造っている「トワメ」、そしてミャンマーにも昔から「ンガ・チン」なるものが食べられている。共通するのは、どれも自宅で作ることができるもので、すしと比べればはるかに安くつくることだ。

香港そして中国本土(上海・北京・広州)にもすしロボットや回転カウンターを導入している店が多い。高級店、大衆向け薄利多売の店あり、飲み放題・食べ放題の看板も目に付く。すし文化が着実に定着していることはたしかである。上海は、八十年代後半にヤオハンが初めて日本料理店をオープンしてからで、今では「三百軒を数える勢いだ。タイやマレーシアはすし文化が着実に根付いているが、それ以上に、東南アジア全域に新鮮な魚介類を供給できる巨大基地に成長していた。

一方、オーストラリアもすし文化が定着を始めている。ハンバーガーのように立ち食いできるすしを開発した進藤さんや、生魚でフランス料理と日本料理のフュージョンを成功させ世界各国からのグルメをうならせている和久田さんが、「オーストラリアの食文化を変えた男」と賞賛されている。「生魚は料理を知らない野蛮人が食べるもの」と言った西洋人、そして「火を通したものでなければ絶対に食べない」と言う中国人が、今では競ってすしを食べる時代になったことが分かる。

が、回転ずしを一躍有名にしたのは九七年にソーホーに開店した「ヨール・スシ」だろう。何しろベルトコンベアーの長さが六五メートル、客席数が一二五席という超大型店で、コンベアーの上にプラスチックでカバーされたすしの皿が二段重ねになって回ってくるのであるから驚く。自走式の箱型ロボットがドリンクを配って回り、ダンスミュージックが大音量で流れている。

パリッ子が回転ずしの存在を知ったのは、オペラ座近くのイタリア大



自走式ドリンク用ロボット。(近くに来たら好みを選ぶ)

通りに九八年に開店した「能登」からである。人通りの激しい通りからガラス張りの店内がよく見えるので、道行く人々が立ち止まって興味深げにのぞきこむ。店名通り、この店はロンドンにある「能登」を経営するシャイ社が、アサヒビールと共同出資でパリに進出したものである。



「ヨー！スシ」では二段重ねの皿が回る

ところが最近になって、すしだけを専門とする「白鷺」という店が出来た。こちらパック詰めなのだが、店で握った出来たてを売っている。



スキポール空港のシーフードスタンド

アムステルダム、スキポール空港には何か所ものシーフードスタンドがあつて、スモークサーモンや生ニシンのサンドイッチなどと共にパック詰めなのすしも売られている。値段はかなり高いのだが、日本行きに乗り継ぐ団体客が喜んで買っている。

欧州唯一の星付き日本レストラン

パリは日本人観光客が多く、早くから本格的すし店が数多く出来ていてハイテクやエンターテイメントよりも料理の実質性を重んじるフランス人が、こちらの店の方に足しげく通うからだろうと思われる。これはニューヨークにしても同じで、五百店とも言われるすし店の中でも、回転すしは五本の指で数えられるくらいしかない。

で、織江さんは、長野の調理師学校にいた時に、学校に白鷺から求人募集があったのだそうだ。織江さんは早速これに応じ、卒業するとハー

常時二、三人が握っているが全員日本人だ。「一体誰が経営しているのだろう？」と気にしながらも、乗り継ぎ時間が無いためいつも横目で見ながら通り過ぎていた。ある時、出発までに余裕があつたのでついに立ち寄ることが出来た。応対してくれたのは、それこそ白サギのように美しい色白の若い女性だった。宇佐美織江さんである。



「白鷺」のパック詰めすしは握りたて



松本紘宇 (まつもとひろたか)

1942年 東京生まれ。東京大学農学部卒業。サッポロビール入社。1969年 退社後、ニューヨークへ渡る。レストラン「日本」の仕入れ係の仕事がきっかけで、魚卸商に従事。1975年 ニューヨークで最初の寿司専門店「竹寿司」を開店。現在、「ベルギー竹寿司」経営のかたわら食文化研究家として世界各地を取材、著書に『お寿司、地球を廻る』(光文社)、『おいしいアメリカ見つけた』(筑摩書房)、『ニューヨーク竹寿司物語』(朝日新聞社)、『サムライ使節団 欧羅巴を食す』(現代書館)がある。

時にオープンした。私が初めて、この山里を訪れたのは八五年のことだったが、この時料理長の大島晃さんがこんな話をして



「白鷺」の宇佐美三雄さんと織江さんのおしどり夫妻

グの本店にやってきました。やがて同じ店で働いていた宇佐美三雄さんと結婚し、三雄さんが空港店の責任者に任命されたので、夫婦揃ってここで働くようになったという次第である。ここでふと思った。この空港店は「白鷺」ではなく「おしどり」とすればいいのに。



「山里」の落ち着いた日本調の雰囲気には心がなごむ

くれた。「この開業した七一年というのは、ちょうど昭和天皇・皇后のご訪欧の年で、わたしどもでもお食事を用意して召し上がって頂きました。」

なお、二〇〇〇年、今上天皇・皇后の訪欧時にも、大島さんが陣頭指揮をして和食ビュッフェを担当したということも、ずっと後になって知った。

〇二年、一七年ぶりに山里を訪ねてみた。大島さんはもう恐らく交代で、とつくに日本に帰ってしまっているだろうと思った。ところが、何と、前回とほとんど変わらぬ、若々しい姿で現れたので驚いてしまった。

「私は海外にすっかりとした日本料理を普及させたいという希望を前々から持っていたんですよ。それでオークラがアムステルダムに進出すると聞いてすぐに志願したのです。行くからには現地に骨を埋めようと覚悟を決めていました。」

結局三十年が過ぎてしまいました

が、お蔭様でうちのお客様も以前は七割が日本人で三割がオランダ人だったので、今は逆転してオランダ人が七割になりました。ようやくオランダで和食が認められるようになったのですね」

実は〇二年、ここ山里は、『ミシュラン』から一つ星を取得した。これはヨーロッパの和食レストランのカテゴリでは初めての快挙である。(以降毎年連続してこの一つ星を守っているが、今なお山里以外の日本レストランで星を得ている店はない)



オークラ「山里」の大島晃総料理長

東欧、ベルリンの壁が崩壊して

ブリュッセルからワルシャワまで、十八時間かけて列車で行った。飛行機ならたった数時間なのになぜこんな酔々なことをしたかと言うと、一度シベリア鉄道を経験してみたかったからだ。

それに今やブリュッセル駅でワルシャワ行き切符が即座に買えるのだ。本当はすしブームに沸いているモスクワにまで行けば、「シベリア鉄道に乗った」と胸を張って言えるのだが。ロシアはビザやら面倒だし、鉄道ではちよつと時間がかかりすぎ

るので、今回はワルシャワまで我慢しておく。

ワルシャワの中央駅を出ると、駅前には近代的高層ビルが立ち並んでいた。ホリデイ・インの看板も見える。目の前はポーランド航空のビルで、ここにはマリオットホテルが入っている。

このマリオット近くに新しく出来たビルの一階に、回転ずしの「日本館」がある。「ワルシャワにも回転ずしが出来た」と聞いて、はるばるとやって来たのだが、幸い経営者の福永俊厚さんに会えて、開業のいきさつを詳しく聞くことが出来た。



東欧美人のウェイトレスと福永さん

そもそも福永さんは飲食業界の人ではなかった。かつては東京でファッションモデルのプロダクションを経営していた。このプロダクションから資生堂のキャンペーンガールやミスワールドの日本代表などを送り出したという。八〇年代半ば頃から

は南米に常駐するようになった。チリやブラジルで美人をスカウトし、日本に送り出すのだ。やがて八九年、東欧の自由化時代が始まった。



欧州最古の日本レストラン「日本館」(デュッセルドルフ)

東欧と言えば、チェコ、ポーランド、ルーマニアなど、これまた美人の宝庫である。そこで福永さんはこちらに乗り換えようと八九年、今度はワルシャワにやって来た。初め仕事は順調で、何人もの東欧美人が日本に渡った。ところが間もなく日本でバブルがはじけてしまった。

さあ困った。しかしワルシャワが大層気に入った福永さんはもう日本に戻る気はないと、昔から料理をするのが好きだったので、日本レストランをやることに決めた。板前は雇わずに自分が調理する「東京」レストランをオープンしたのは九二年だった。ワルシャワには当時九〇年にオープンした「燕」という日本レストランが一軒あった。しかしその頃

日本人駐在員が三百人はいたので、両者は共存することが出来た。

ワルシヤワからの帰りは、まずベルリンで途中下車した。

ヨーロッパセンターの中にある観光案内所に行くと、同じビルに「大都会」があるとと言う。日本人のマネージャーがいて、「ベルリンには今七十軒の日本レストランがあつて、すしも大人気ですよ」と教えてくれた。回転ずしだけでも五、六軒はあるとも言う。



海外に出た最初のずし職人「岳かく」の伊藤さん

ポツダム広場に近い大きなショッピングモールの中に、「スシ・サークル」という回転ずしの店があつた。経営者はドイツ人で、フランクフルトに一号店を開くとたちまち三店に増やし、やがてミュンヘン、ハンブルグ、デュッセルドルフ、そしてこのベルリンへと快進撃を続けてきたという。

ベルリンからデュッセルドルフに回った。まだデュッセルドルフに日本レストランが無かつた時代、ここに訪れた当時の岸信介首相が、「ドイツ人を招待できるような立派な日本料理店があつたらなあ」と言ったのがきっかけで、一九六四年にレスト

ラン「日本館」が誕生した。パリの「たから」と並ぶヨーロッパ最古の日本レストランである。

デュッセルドルフに「岳かく」あり、との評判を聞いていた。この店の経営者ですし職人伊藤文男さんが、日本館から招かれてやって来たのは一九六四年で、十七年間勤めた後、八一年に独立して「岳かく」を開いた。

伊藤さんはデュッセルドルフ以前にも海外に出ている。一九五九年、二十二歳の時に、それまで働いていた、日本橋の料亭「きかく」が香港へ進出したために向出したのだ。それで「海外に出た最初のずし職人」と言われている。今はもうカウンターに立ってずしを握ってはいないが、毎日キッチンの中で目を光らせているという。



「大都会」の深津絵里さん。笑顔が実にいい

デュッセルドルフで二番目に古いのが、七三年にオープンした「大都会」だ。東京・高田馬場のレストラン「大都会」がキッチンマンと共同で進出した。キッチンマンはヨーロッパに醬油を宣伝するチャンスだと、この誘いに乗った。ハンブルグ、ミュンヘン、そしてベルリンに支店を

持つ。メインは鉄板焼きなのだが、最近ずしコーナーを設けた。日本の大都会から直接派遣されたと言う、これまた美人の深津絵里さんが、一生懸命ずしを握っていた。

石油と砂漠の国にも

UAE（アラブ首長国連邦）は、一九七一年にドバイ、アブダビなど七つの首長国が連合して、一つの独立国となった。首都はアブダビである。

日本の原油輸入相手国の第一位はこのUAEで、全輸入総量の三分の一を占めている。

ドバイ空港に到着したが、ドバイ市内は後まわしにして、すぐにアブダビに向かう。ドバイとアブダビの間は、乗り合いのシャトルバスが間断なく走っている。砂漠の中を片側四車線という広い道路が続くが、車はほとんどいないし、もちろん信号など無いので二時間足らずで着いてしまった。

アブダビのヒルトンホテルには、「慶」という日本レストランが入っている。慶レストラングループのひとつで、ここは八一年のオープンだが、



「慶」のウェイトレスのヨウコさん。この内装は日本からの大工さんが作った

最初の店を八十年にクエートのメリディアンホテルの中に開くや、続いてバーレーンのヒルトンの中に開いた。すなわちたつた一年でペルシア湾岸に沿って三店を作ってしまったわけだ。経営者は日本人で、かつてクエート王室に大きなコネクションを持つていて、石油関連のフィクサーとして活躍した人だそうだった。



地元スーパーに新設された日本食品コーナーと「サミット」の樋口さん

ドバイに戻って、ハイアットホテルの日本人レストラン「京」を訪ねた。この店はホテルの直営である。総料理長の古川信治さんは最近着任したばかりだが、この古川さんの海外歴が凄い。かつて東京プリンスにいたのだが、バンクーバーを皮切りに海外に出た。以後バーレーン、デュッセルドルフ、ジャカルタ、シンガポール、マニラ、クアラルンプー

ル、オーストラリアなど、長い所で四年、平均すると二年ごとに店を替わってきたという。



「京」の総料理長古川さんの海外歴は凄い

今は毎朝魚市場に寄って、魚の買い付けを済ませてからホテルに出勤しているようだ。もともとホテルから魚市場までは歩いて五分位なのだ。私もその魚市場を見てきた。

荷台に大きな水槽を積んだトラックが何台も止まっていて、活きた魚を売っているが、大半は屋根もない直射日光の当たるコンクリートにシートを敷き、その上に魚を無造作に並べている。



売り手は日陰で魚は炎天下

古川さんは、「冬はともかく、真夏は五〇度にもなりますから、とてもすしや刺身には使えませんよ。だから夏は日本からの冷凍物が主体になります」と語った。すしカウンター

は小さく、五、六人も座ればいっぱい。握るのはフィリピン人とネパール人だ。それぞれ十五年と五年の経験があるという。

地元産のハムールという魚は実に美味だった。ハタ科の白身魚で日本でいうと、クエに近い魚だそうだが、コリコリと歯応えもしっかりしている。地元産は他にタイやアジがある。



これがハムール。見かけは悪いが味は格別

マグロは隣のオマーンから、また時々地中海マグロが入る。あとはタコ、帆立、赤貝、北寄貝、ハマチ、サバ、イクラなど全部日本からの冷凍物である。コメはカリフォルニア米を使っている。

キャビアのすしもあった。キャビアはペルシア湾の向こう側のイランが本場なので、他よりは安く手に入るようだ。古川さん特製の「キャビア茶漬け」を御馳走になった。白いご飯の上にキャビアが山盛りになっている。その量がハンパではないから、茶漬け一杯が九二米ドルもする。キャビアを十分に堪能したが、後にも先にもこんなに高い茶漬けは食べることがない。

ドバイにも回転すしが出来ている。超豪華ホテルの「エミレーツ・タ



古川さん特製のキャビア茶漬けは92米ドル

ワー」の中の、二百五十席を有する日本レストラン「トーキョー・アット・ザ・タワー」が、〇〇年に四十六席の回転すし用特別室を設けたのだ。この店もホテルの直営なのだが、さすが金持ちの泊まるホテルだ。回転すしのせせこましさはなくゆったりとした客席配置で、コンベアがなければ高級レストランの趣きである。

マグロ船基地のすし屋さん

喜望峰にやって来た。

食文化史上、この喜望峰発見は大エポックと言ってよい。喜望峰回りの航路が拓かれたために、それまで高価で手の出なかつたアジアの香料がヨーロッパに大量に出回り、それによって西洋料理が発達したからである。

ケープタウンの日本レストラン「寿」は一九九二年の創業である。古い建物を改装しているので天井が高い。暖炉もそのまま残しているし、

すしカウンターのの上にシャンデリアが下がっているという、和洋折衷の内装である。経営者の窪川智士さんから、ケープタウンのすし事情、マグロ事情を聞くことが出来た。



「寿」の天井に高くシャンデリアが下がっている。窪川さんとアフリカ人のウエイター

ケープタウンは日本のマグロ漁船の基地である。それで、昔はこのマグロ船の日本人船員が大挙してこの店にやって来て、飲めや歌えの大騒ぎをくり広げたそう。ケープタウンに上陸して、長かった船上の苦労を一気に発散させたのである。

だがやがてマグロ船が減船になった上、給料の高い日本人の代わりにベトナム人やインドネシア人を雇うようになったので、以前なら一隻に三十人はいった日本人船員がわずか六、七人になってしまった。だから彼らが店に来て以前のような盛り上がりはなく、おとなしく飲んで食べて帰るだけになってしまった。で、店は今大分不景気になってしまったと言ふ。

ところで、私はケープタウンのマグロ船はインド洋の南からオーストラリアにかけて出漁してミナミマグロを獲ってくるのだとばかり思っていた。ところが窪川さんによると、



ミナミマグロの時期は四〜九月の期間だけで、それ以外の時期は遙かカナダ沖からアイルランド沖まで出かけ、本マグロを追っかけているのだという。そして獲れたマグロを日本に運ばず、ケープタウンまで積んで戻ってくるのだそう。それはここから日本に向けてマイナス六十度の冷凍船が定期的に出航しているからで、船が満杯になるような大漁の時は日本に向かうが、そんなことは滅多にないので、一度ケープタウンに戻って獲れた分だけ定期運搬船に託し、すぐまた出漁する。この方が経済的に効率が良いのだ。なお運搬船が日本からの帰りに日本食品を積んでくるので、マグロ船はこれを仕入れて出航する。

また船の定期修理も、いちいち日本に戻らずにこのケープタウンで行う。船がドックに入っている間、日本人船員は飛行機で日本に里帰りするのだそう。

「ジャパニーズ・スシ」の看板を掲げた「港」は、村岡初代・千恵子



ドックに並ぶ定期修理中の日本のマグロ船。(後ろにテーブルマウンテン)

夫妻が二人だけでキッチンを切り盛りしている。すしカウンターはなく、村岡さんはキッチンの中ですしを握る。千恵子夫人は天ぷらや揚げ出し豆腐などを担当している。夫人が揚げた熱々の海老天二本にアボカドとマヨネーズを加えて裏巻きにしたダイナマイト・ロールが人気だそう。



「港」の看板には、かつてのカラオケバーの名残りが

「最初はカラオケバーの店にしました。しかし日本人の船員がだんだん少なくなると売上げが上がらなくなりましたので、ちょうど流行りだしたすしブームに便乗してすしの店に変えたんですよ。お蔭様で今は毎日忙しくて大変です」とは言うものの、昼は店も開けずに営業は夜の七時からのみで、土・日は完全に休み。さらに忙しくて魚がなくなってしまうと、九時には店のドアを閉めてしまふことも度々ある。つまり一日

にたった二時間の営業だ。

「ええ、そこそこに儲かればいいんです。もうけよりもお客さんの喜ぶ顔を見るのが一番うれしいですよ。それから私共がケープタウンに魅かれてきているのは、ここだと毎日ゴルフが出来るからなんです」

土・日は言うまでもなく。平日もゴルフ場に行く。だから営業は夜だけなのだが、

「ワンラウンド終えてから近くの漁港に行くと、ちょうど船が帰ってくる頃で、船から直接魚を仕入れて、それから店にくるんです」



「港」のすしはネタの切りっぷりも豪快

さて村岡さんにはオーナーシェフの他にもうひとつの顔がある。テレビコマーシャルのスターなのである。お蔭で地方の人には、この店は「スターの店」として有名で、それが店の繁盛にかなり貢献している。

世界の寿司を知るコラム

前号のコラムでは、世界に広がりを見せているすし文化が、それぞれの民族食に同化し変容をはじめている様子を紹介した。同様にすしには欠かせない醤油についても、高級店はキッコーマンであったり、薄利多売の大衆店では中国や東南アジア産の醤油を置いているなど、日本においては想像もつかない各国各店それぞれの事情を報告することができた。

これもすしには欠かせないワサビのことだが、日本の特産品である本ワサビは国際間の植物防疫法があり簡単には輸出入できないことになっている。それで本ワサビを使えるのは最高級店に限られる。現地の店のはほとんどが粉ワサビを溶いて使うが、少し高級店になると、日本のスーパーでも見かけるチューブに入った練りワサビを使っている店もある。

ガリは日本製や台湾製が輸出されているが、最近アメリカでは、メキシコでとれたシウガをロサンゼルスでガリに加工したものが出回っている。それでも、中南米のあるすし店では、輸入品のガリは価格に跳ね返るといふことで、「並ずし」にはガリは添えられていなかった。



2人揃って昼はゴルフで、夜はキッチン

(文中の写真はすべて筆者撮影)

FOOD CULTURE

「FOOD CULTURE」No.14
2007年5月25日発行 発行人/水永秀雄
発行/キッコーマン国際食文化研究センター 編集/FOOD CULTURE編集部
〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

