

# FOOD CULTURE

キックマン【フードカルチャー】

No.15  
2007

2007年キックマン「食文化セミナー」

## 「寿司の国際化」…松本紘宇

30か国35都市、100店舗あまりの寿司店探訪の報告

## 日本橋魚河岸の来歴…富岡一成

第二回 お江戸は魚盛り

## 世界の食文化雑学講座

第十三話



## 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—野田の街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

「浮繪 江戸日本橋小田原町着市の圖（縁川亭永理画）」  
「浮繪」とは、西洋画のパースペクティブ（遠近法）の手法により、空間の奥行きを強調させたもので、江戸中期頃に流行した。  
永理のこの作品は、寛政年間（一七八九—一八〇二）の末頃に描かれたようである。画面では魚売場の直線を強調させているが、前景を浮き立たせるあまり、人物の縮尺がちぐはぐになってしまっているのは可愛嬌だろう。

小田原町着市とあるが、これは魚河岸のメインストリートである本船町の風景。隣町の小田原町が魚河岸発祥地であることから、魚河岸のことを「小田原町」と通称した。画中には魚売りの他にも大八車を引く人、おかみさん、御用魚運搬の者から、菓子屋、本屋、幫間風の人物など、さまざまな通行人を賑やかに描き分けている。日本橋川を挟んで対岸の四日市町では塩干物などが商売で繁盛した。岸辺に繋かれた「平田船」は棧橋代わり固定したものだが、本来これは本船側になればおかしいが、魚売場に積み上げられた米俵もよく分らないが、ユ—モラスな画趣が楽しめる作品である。

永理の生没年は不詳だが、天明期末から文化期までの長期にわたり、風俗画や美人画、役者絵、色紙絵など幅広い活動を続けた絵師である。特に美人画が全盛を迎えた寛政期は、喜多川歌麿や鳥文斎栄之らに列するほどの存在だった。画風から判断して、栄之の高弟（鳥高斎栄理）と同一人物との説もある。

所蔵…財団法人平木浮世絵財団



2007年度 キックマン「食文化セミナー」

# 「寿司の国際化」

30か国35都市、100店舗あまりの寿司店探訪の報告

講師：松本紘宇

本誌に「世界の寿司のれん繁盛記」を執筆された松本紘宇先生（寿司店オーナー兼食文化研究者）を講師に、十月十二日、「キックマン国際食文化セミナー」が開催されました。「寿司の国際化」と題して、世界三十か国を超えるお寿司屋探訪の成果や裏話などのお話しを要約しました。

## すしポリスがやってくる

今年の春頃、「寿司ポリスがやってくる」という奇妙な噂が世界の寿司屋のあいだに拡がり、大騒ぎになったようである。世界中にある日本レストランを、日本政府が認証してお墨付きを与える制度を作ろうというのが騒ぎの始まりだったのだが、世界中から反対があり、これは取り止めになったようである。その一方で、推奨制度ではどうか、ということでは話しは続けられているようである。そもその始まりは、日本の農水産物や加工品を世界中に輸出したい、そのために店を認定し、そこを基点に日本の農水産物の輸出拡大を計ろう、ということだったようだ。

では現在、世界中に日本レストランといわゆる日本食を出す店の数はどうかと調べてみると、北米が一万店、中南米に一千五百店、アジアは六千から八千、オセアニア・豪州・ニュージーランドは五百から一千店。中東に百店、欧州が二千店にロシアには五百店（いずれも農水省調べ）というような数字がある。だが、これにはたとえば、南アフリカ（ヨハネスブルクやケープタウン）の三千店などが抜けているようだ。以上の数には、中国人（①の写真）

や韓国人がやっている日本レストランや、さらにラーメン屋なども入っているのが相場である。



ニューヨークにある中国人が経営しているレストラン。スシバーも併設されている



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者として世界各地を取材。著書に『お寿司、地球を回る』（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）などがある。

るかどうかは、判断が難しいと思う。それでは、世界中におよそ二万から二万三千店ある日本レストランの中で寿司を出している店の数を知る唯一の方法として、次のようなアメリカで行なわれたことがある調査をあてはめてみようと思う。

過去（一九九〇年度）の調査で若干古いですが、北アメリカ全域にある日本レストランのおよそ六十六%の店が寿司を出しているという数字がある。しかし、私には、この「六十六%」という数字は少なめだと実感している。今はもの凄い寿司ブームが巻き起こっていることから、八〇%まではいかないが、現状では七〇%を超えているのではないかと思っている。

これを根拠とするならば、日本以外の世界中にある寿司屋、寿司屋といっても他の料理を出しながら一部カウンターを設置している店も含むとした場合、およその数は一万四千から一万八千店ぐらいということになる。ちなみに、日本国内にある寿司屋の数となると、約四万五千店といわれているのが相場である。

## 世界の食材から生まれる寿司文化

③の写真は、私がベルギーで共同経営している店「竹寿司」で握った寿司である。しょうゆを含めてこの写真の寿司の食材の「出所」を調べてみよう。まずしょうゆだが、ベルギーの店で出しているしょうゆは、キッコーマンの業務用のしょうゆである。

パッケージには各国語で生産国が書かれている。キッコーマンは、現在世界六か国に工場を持っており、いままでベルギーにはシンガポールの工場で作られたしょうゆが入ってきっていたが、一九九七年秋、オランダに工場ができたので、オランダから輸入している。ちよつと横道に逸れるが、②の写真は家庭用のしょうゆの写真である。下から四段目に「ネーデルランド（オランダ）で造られた」と書いてある。これはベルギーの一般的な日本食品店で売られているものだ。



寿司酢であるが、この酢は「プロダクト・オブ・UK」とあり、ミツカンがイギリスで造っている業務用の酢である。「ガリ」つまり生姜は、これは中国産である。日本の「かねふく」という会社が、中国に委託生産して作ったものを、各国に輸出している。海苔

も中国産である。「山本山」が中国で作ったものである。また、写真には写っていないが、山葵は粉山葵わさびを使っている。この粉山葵は、なんとアメリカ産である。

さて、③の写真の寿司種はトロ、マグロ、スズキなどである。パリのラングスという大きな市場でベルギー人の魚屋が買い付けてくる。欧州が統合されたので、ほぼ毎日、買い付けができるようになった。トロ、マグロは地中海産である。イクラとホッキ貝、甘エビはカナダ産。ウニはノルエーから、アナゴは韓国産である。アナゴが切れたときは、ベルギーで捕れたウナギを蒲焼風に煮て使う。時々、中国産のいわゆる蒲焼の冷凍物を使う時もある。

このように、一つ一つ見ていくと、日本産はゼロということになる。逆に見方をすれば、このように色々な国から食材を調達することができるように

なったお蔭で、寿司は世界中に広まった、ということもできる。

## カリフォルニア米の傑作「国宝」

次に、寿司には欠かせない米である。海外で最初の寿司ブームはアメリカだったろう。その理由は、カリフォルニア米があつたからだろうと思う。もしカリフォルニア米がなくて、日本から輸入していたなら、米だけでも五倍から十倍の値段となってしまうだろう。カリフォルニア米があつたので、安い寿司ができたのである。

カリフォルニア米の作付けが始まったのは、十九世紀の中頃である。サンフランシスコを中心に始まったゴールドラッシュの時代に、中国からの多くの移民がやってきた。これらの移民は、金の採掘や大陸横断鉄道の敷設に従事したのであるが、彼らの主食は米で、中国から輸入していた。そんな時カリ

フォルニアの農業関係者が、アメリカ国内で米を生産すれば大きな利益が得られるだろうと考え、カリフォルニアでの米作りが始まったという。アメリカ南部ではすでに長粒米、いわゆるインディカ米は作られていたが、カリフォルニアは北にあって栽培が難しい。

そこで日本から種籾を持ち込み、ジャポニカ米を作った。しかしアメリカではバラバラの米を好むので、日本米では市場性がない。そこで今度は北方の日本米、つまり短粒米と米国南部の長粒米を掛け合わせて、一九四八年、いわゆる中粒米という中間の大きさの米を作り出した。カリフォルニア米誕生である。これはよく売れたが、日本人にとってはやはりポロポロし過ぎて不評であった。その後、「ライスキング」と尊称された日本からの移民の努力で、一九六二年、「国宝」という名の、一等米が作られた。

この「国宝」米が評判になり、日本レストランでも使われるようになった。それだけでなく日本レストランの数も増えるなど、結果として寿司に使える米が、アメリカに誕生したのである。

話は飛ぶが、一九九三年、日本では冷害で米が獲れず、世界各国から米を緊急輸入する騒ぎがあつた。そのとき、カリフォルニア米も輸入されたが日本での評判は良くなかった。それは、いわゆるレギュラー米が輸入されたからだ。一ランク下の米だった。しかし「国宝」米というのは、ブレミアム米と呼ばれる上級の米で、日本では一等米にあたる。あつたとき「国宝」米が輸



入されていたら、日本でのカリフォルニア米の評価も違ったものになっていただろう。

現在では「国宝」米でも飽き足らず、日本からの「あきたこまち」や「コシヒカリ」の栽培まで行われている。ちなみに、私のベルギーの店「竹寿司」では、カリフォルニア米のうちの「錦」米を取り寄せて使っている。

### 南米の米、ヨーロッパの米

世界最大の水田地帯がブラジル、アルゼンチン、ウルグアイの三か国に跨がっている。なにしろ凄い！見渡す限りの水田である。この中にある「ジョアキン・オリベイラ」という米生産会社の田圃は一万ヘクタールもある。日本の農家の平均面積が一ヘクタールなので、この会社の大きさが解るだろう。もちろんこの一帯では、この会社だけでなく、他の団体や個人が米を作っている。

ブラジルのサンパウロには、「吉田米」というのがある。これはYKKのブランドで知られる「吉田工業」が現地の社員のために栽培している米で、なかなかおいしいので、社員に供給した残りを市場に出している。すぐに品切れになるほど評判がいい。

ブラジルでは、新米が獲れて三か月も経つと味がガツクリと落ちる。これは土壌が関係しているらしい。

そこで、年間を通して味の変わらないカリフォルニア米を輸入して人気がある。

④の写真は、イタリアの米作の風景である。かつてソフィア・ローレン主



④

ミラノに近いバルチエーリはヨーロッパの米のメッカ。後方にアルプスが見える

演の映画「苦い米」の舞台となったポールの流域で、「あきたこまち」が委託栽培されている。ローマにある「六甲」という日本レストランのオーナーが、日本から種籾を持ってきてイタリ



ベルギー竹寿司の30ユーロ（約5000円）の上寿司

アの農家に委託しているのである。ここで獲れた米がヨーロッパ各地に出荷されている。⑤の写真は、ブリュッセルで見かけたもので、「玉錦」というブランド米である。

「みのり」という米は日本の大倉商事がスペインの農家に委託して作っている。普通は二十キロ袋入りで、ベルギーの日本食料店でも売られている。

スペインのバレンシア地方の有名な料理に「パエリア」がある。日本流に言えば、地中海の魚介類を入れた「炊き込みご飯」ということになる。こうした伝統料理があるくらいだから、バレンシア地方も昔から米どころだったのであろう。そうしたことから、スペインでもおいしい米作りが行なわれている。

オーストラリアのリートンでも稲作が盛んである。カリフォルニア米の種籾を輸入して作られるようになり、香

港や南アフリカなどに輸出されている。もちろん現地の日本レストランでも使われている。



⑤

### 寿司ネタの裏話

#### 1. 65

海苔は英語で「シーウイード」である。直訳すれば「海の雑草」ということで、かつてアメリカ人は「雑草など食べるものではない」といつていたが、海苔が寿司に使われていたり、ヘルシーな日本食に海苔が出てくるなどで、健康にいいと解ったようだ。いまは「シーベジタブル」海の野菜」と、呼び方まで変わってきた。

また、かつてイギリス人が「ひじきには砒素が含まれているので、食べてはいけない」という警告を出した。彼らはひじきを生の状態で炒めたりして

食べるが、日本ではひじきは一度乾燥させてから調理するので、この心配はない。これはまさに、食文化の違いであるといえる。

## 2. わさび

海外のほとんどの日本レストランでは、「本山葵」を使わないといえる。一部の高級店でチューブ入りの山葵を使っている。ほとんどの店では「ホースラディッシュ」あるいは「西洋ワサビ」、「ワサビダイコン」の類を使っている。どの国でも植物の検疫がやかましく、日本から持ち込むためには、それなりの時間と費用が掛かり、当然売値も高くなる。ちなみに日本では、チューブ入りの山葵の場合、本山葵五十%以上入っているものには「本山葵使用」と表示され、未滿だと「本山葵入り」とか「本山葵が入っています」などと表示される。



## 3. 魚の代用品

寿司に使うネタであるが、魚が獲れなくなると代用品で補う場合がある。

⑥の写真の「ティラピア」というアフリカ産の熱帯魚は、日本では「チカダイ」や「イズミダイ」として鯛の代わりに使われている。知らずに食べている人がいると思う。



寿司ではないが、⑦の写真の「ナイル・パーチ」というビクトリア湖で養殖されている魚は、ホテルのバイキングのフライなどに使われている。

また、「ウミヘビ」は「アナゴ」の代用品となる。これなどはまだ許せるとしても、養殖の「ハマチ」などはちょっとこわい。というのは、「ハマチ」を養殖していると、なかには奇形の魚も出ることがある。しかし、それをおろしてしまえば、判らなくなる。

トロやネギトロなどの場合、植物油を混ぜるとか、いわゆるクス肉に植物油やマーガリンを混ぜるなど業者も工

夫している。実際にはトロではなく、油が混じったものだけだったというところも考えられる。だからあまりにも安い店というのは、注意が必要である。

## 4. 寿司と宗教

ユダヤ教では、鱗のない魚やヒレのない魚は食べてはいけないなど、いろいろな戒律がある。



私が初めて出店したニューヨークの「竹寿司」で、最初の客がユダヤ人であった。ユダヤ人は金持ちが多く、開店当初、彼らがよく食べに来てくれたので本当に助かった。ユダヤ教にもいろいろな宗派があり、厳格な宗派の人にはいわせると、とんでもないことなかも知れないが、とにかく助かった。

⑧の写真には「コウシャ」と書いて

ある。ユダヤ教の「コウシャ食品」というのは、神聖な食品を意味し、ユダヤ人が口にしてもよいものである。「ラビ」と呼ばれる牧師または僧侶のような精神的な指導者がいて店に常駐している。そしてこの店ではインチキなものは売っていない、戒律にそった食品しか使っていないことを証明してくれる。そのため、ネタの種類は少ないし、値段も高い。値段の高いのは、この「ラビ」の給料も含まれているからだ。

## すし普及の影の立役者

寿司が世界に広まった要因の一つは、回転寿司と寿司ロボットの機械が発明されたからだと思う。これらの機械は、寿司普及の影の立役者ということが出来る。



写真⑨は、ワルシャワの回転寿司屋である。外国では、回転ベルトがドーナツ型の覆いでおおわれている。雑菌などが入らないようにしてあるわけで、公衆衛生上の決まりである。この店には、回転ベルトに接してテーブル席が七十席ある。石川県のベルトコンベア会社を作ったが、会社の人たちは、この七十席がワルシャワに行くことなどありえないと思っていたということだ。

オランダの回転寿司屋では、途中に「跳ね橋」があつて、お国柄がよくでたいた。また、オーストラリアの寿司屋では、寿司を模型の汽車に乗せて運んでいたのが「寿司トレイン」と名付けていた。しかし、現在はベルトに変えたが、店名はあいかわらず「寿司トレイン」である。

ドバイにある有名なりゾートホテルグループ「ジュメイラ」のホテルは、七つ星だといわれている。普通のホテルの最上級は五つ星なのでその高級さがわかる。そのグループの中の一つのホテルが作った回転寿司の店は、ほんとうに豪華でゆつたりとしていた。ぜひぶん世界のあちらこちらの回転寿司屋を訪問したが、これほどすごい回転寿司屋はなかった。

続々生まれる「寿司の新種」

世界中に寿司屋が増えると、それにつれて変り種の寿司が生まれる。

⑩の写真は「キャタピラー・ロール」という。アボカドをスライスしたもので巻いてあるだけだが、その形がキャ



タピラー＝青虫に似ている。「青虫ロール」では食欲が減退してくるが、「キャタピラー・ロール」ならなんとかなるだろう。

⑪の写真は、「レインボー・ロール」である。レインボー＝虹の部分はマグロ、サーモン、白身魚などを薄く切つて作る。「ドラゴン・ボール」というのもある。これは鰻の蒲焼で巻いたもので、龍の背中に似ていることから名付けられた。

「スパイシー・ロール」は、しょうゆにタバスコや唐辛子などの香辛料を混ぜ込み、そこにマグロの切り身を潰け、ズケマグロのようにする。それを巻いたものである。

中国では北京ダックを巻いた「北京ロール」がある。私が最初に中国へ行

ったとき、チキンを巻いたものが出てきたので、これはいずれ北京ダックを巻くだろう、と思っていたが、その通りになった。

超高級という意味での変り種では、「キャビアの寿司」(⑫の写真右)がある。これで十八ドル、約二千円ほどである。⑫の写真の左のトロは九ドル、千円ちょっとする。二つで三千円を超えるというわけである。

また、ニューヨークにある「マサ」という寿司屋は、一人だいたい三百ドルから五百ドルの超高級寿司を出す。フォアグラ、トリユフ、キャビアなどを使ったり、魚は全部築地から航空便での直送ということで、高額にならざるを得ない。

さて、いままでお話ししてきたように、日本の寿司は世界中に定着しつつあり、その国の食の事情にマッチするように変身しつつある。しかし、こうした変身こそが真の「食文化の国際交流の証」だと思っている。

これから世界各国で、寿司がどのような受容と変容がもたらされるのか、注意深く見守っていききたいと思う。



(文中の写真・イラストはすべて筆者提供)

# 世界の食文化雑学講座

## 第十三話「乾海苔」に漉き込まれた養殖の歴史

日本食といえば白いご飯に乾海苔としようゆ、それに梅干や味噌汁を連想するのが一般的だ。今回は、日本食には欠かせない「乾海苔」がたどった歴史と、今では誰もが口にできるまでに普及をみた海苔養殖技術の発展に、イギリス人海藻学者の発見と研究が革命的な成果をもたらしてくれた秘話を紹介する。

海苔は中国から日本へ。そして朝廷への租税品目に

飛鳥奈良時代(六世紀中〜七世紀後半)に海苔は中国(唐の時代)から伝わった。大宝元年(西暦七〇一)に日本初法律書といわれる大宝律令が編纂され、租税品目に二十九種の海産物中、紫菜(奈良時代「紫菜」をムラサキノリと読んでいた)をはじめとする八種の海藻が正税の代わりに納付できるとの記述がある。このことから、海苔は日本各地で既に生産されていたことが判明する。

### 江戸の名産品「浅草海苔」の誕生

江戸開府以前の天正(一五七三〜九二)の頃までは浅草周辺にも海苔が自生していたが、その後の江戸地拡張で浅草の海岸線も埋め立てられて、海苔の自生地は減少する。その頃に海苔の養殖技術が考案され、江戸湾内の穏やかな海流を利用した葛西や品川、大森近辺で養殖による海苔が浅草へと運ばれ加工されていた。

当時の養殖技術といっても、海水に浮遊する海苔の胞子が海岸の岩場に付着し



浅草海苔の生産と小売の様子。江戸名産の「浅草海苔」は、「江戸名所図会」が上梓された天保七年(1836)頃には全国へと拡がっていたことがわかる。左手の海中に「ひび」が建て込まれている。(「江戸名所図会」)

て夏を過ぎし秋口には海苔芽に成長するものとの考えから、海中に綱やひび(枝付きの竹や粗朶類)を建て込み、そこに海苔芽が自然に付着し成長するのを待ち手摘みするという、自生と養殖の中間的な方法だった。

その後、江戸の繁栄と人口の増加にもない海苔の需要は増し、海苔は「浅草海苔」の名で市中に出回ることになる。

浅草には海苔問屋が軒を並べ浅草寺雷門の市は大いに賑わったといわれている。享保年間(一七一六〜一七三六)には、浅草紙(使用済みの紙を再度漉き直してリサイクルした再生紙)の紙漉法を真似た、現在と同様な四角い板状の海苔が開発される。これを機に、海苔巻きが江戸人に流行り屋台でも売られるようになった。まさにファーストフード感覚で食べられていたのだろう。

やがて「浅草海苔」は江戸を代表する味覚となり京都宮中にも献上され、天保の頃(一八三〇〜一八四四)には江戸の名産品として全国に知られるようになる。

ちなみに、この乾海苔の大きさの規格は昭和四十年代に、縦21cm X 横19cmの寸法で全国的に統一された。

そして「乾海苔」は、日本食の定番にまで普及する

戦後まで海苔の生態は不明のまま江戸時代以来の半養殖が続けられてきたが、昭和二十四年にイギリスの海藻学者キャスリーン・メアリー・ドゥルー・ベーカー女史により、海苔の胞子は春先から秋口まで貝殻の中に潜り込み黒い糸のような状態(糸状体)で成長し、秋口に貝殻から飛び出して海中を浮遊するという海苔の生活史が発見される。

この発見により海苔の果胞子を人工的に貝殻に潜らせて育てる「人工採苗」という方法が確立し、不確実な今迄の天然採苗から人工採苗の実用化へと発展。海苔養殖技術に革命的な進歩と発展をもたらす功績となった。天然の種場がないと

ころでも海苔養殖が行なえ、海苔の普及に結びつく量産体制が可能となった。

全国の海苔生産の五割を占める九州有明海。その海が一望できる住吉神社境内に女史の功績を称える顕彰碑が建立されている。海苔生産関係者間では四月十四日を「ドゥルー祭」と定め、平成十三年に女史生誕百周年行事が行なわれた。



宇都宮県境内(住吉神社境内)に建立されている。「ドゥルー女史顕彰碑」(熊本市住吉区)。(熊本市住吉区漁業協同組合提供)

### 海外でも食べられている海苔

中国は一九九二年。そして韓国では一九九三年頃から本格生産が始まり輸出を始めている。アメリカでは一九八〇年以降にカナダ国境のメイン州沿岸で養殖を開始。南半球ではニュージーランドで一九九〇年から本格的な養殖と生産が始まり、オーストラリアに輸出を始めている。一方ヨーロッパでは、ドゥルー女史の故国イギリス南部のウエールズでハンバークやグラタンに魚肉と一緒に混ぜたり、ペーパースト状にした海苔をパンにのせて食べるラバーブレッドは有名である。

#### 参考資料・協力

- ・食と日本人の知恵(小泉武夫著 岩波書店)
- ・海苔(ヤナギナカエキプレス)
- ・Oodoro Eitane(海苔の基礎知識)
- ・海苔の食文化(田節子著 成山堂書店)
- ・大江見聞録(江戸文化歴史検定協会 小学館)
- ・海苔のはなし(新崎敏 新崎輝子共著 東海大学出版会)
- ・新編 海苔養殖の本(福田三郎著 全国海苔貝類漁業協同組合連合会)
- ・熊本県住吉漁業協同組合



# 日本橋魚河岸の来歴

## 第二回 お江戸は魚盛り



「土族鮮魚を嗜み、常に言ふ。〔三日肉食せざれば骨皆離る〕と。毎日幾万の水族、之を荏戸人の腹中に葬る」江戸末期の市井風俗を漢文で活写した寺門静軒『江戸繁昌記』の一節です。江戸の人びとは鮮魚を三日食べなければ骨がバラバラになるというほどの魚好き。静軒は夥しい魚があふれるダイナミックな市場の様子を諧謔に満ちた筆致で描き出してみせます。幕府の御膳賄として誕生した魚河岸は、その発展とともに市民の魚食を隆盛にみちびきました。江戸に花開く魚食文化の流れを、魚河岸のできごとを通して俯瞰してみましよう。

### 家康公はサカナが大好き

摂津国から出てきた森孫右衛門一族が江戸前の海で網をひきはじめた頃、ある日のこと雪のような小魚が網にかかりました。それは今まで見たことのない魚で、細い魚体には葵の模様があらわれています。「殿様の紋所が出ている」驚いて届け出ると、奉行安藤対馬守も「これは不思議」と首をかしげ、事の次第を家康公にお伝えしました。

ところが家康は、この魚ならよく知っているといます。余が三河にあるときに漁師どもが食膳に供してくれた

ものだ。ゆくりなく江戸において漁を見たのはまこと吉兆なり、とたいそう

およろこびになったので、孫右衛門らは大いに面目を施しました。以来家康在世中はこの魚——しらうおを献上品のみに限る御止魚としました。

これはしらうおの価値を高めるための後世のつくり話です。しらうおは家康の江戸入国に際して尾張から運んだといひます。どのように移植したかは不明ですが、繁殖期間を御止魚として禁漁としたのかもしれない。

家康の巷説に魚がよく登場します。

彼は目刺しを好んで食べ、駿河の甘鯛をこよなく愛し、鯛の天麩羅で命を落としたと伝えられます。伝説通りに生来の魚好きであるなら、遠く摂津国から呼び寄せた森一族に命じるのは、「うまい魚を用意しろ」であったでしょう。幕府の御膳魚御用を賜った魚河岸は家康の魚好きの産物だったのかもしれない。

### お魚御用は無償の奉仕

御膳魚は実際にどのように献上された



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.uogashiyarou.co.jp>

たのでしよう。魚河岸の古典資料『日本橋魚市場沿革紀要』には、慶長九年(一六〇四)七月十七日「若宮様御誕生御七夜御祝いの儀、御魚御用を申し付けられ、鮮鯛二百枚と鰯、鱈ほかの品々」を差し上げ、その褒美として「金百七十五両、銀百五十枚」を頂戴したとあります。若宮様とは後の三代將軍家光公のこと。そのお誕生祝いに祝儀魚のたいと出世魚のぼら、すずきを納めています。それから三十七年後の寛永十八年(一六四一)にも、後の四代家綱公誕生に際して「鮮鯛二百枚そのほか御魚御用品々」を相勤め「金二百九十五両、銀百五十枚」を拝領したと記されています。

いずれも魚の代価としてはたいそうな報酬ですが、これは世継誕生というイベントゆえの特別のはからいでしょう。むしろ日常の魚問屋の奉仕への埋め合わせとも思われます。というのも御魚上納は上物のたいですら「眼の下一寸永一文(四十文)」という、お話にならない値段で引き取られる、ほぼ無償に等しいものだったからです。

納魚は毎朝幕府膳所からの指令を受けた市場の月行事(魚問屋の組合役員

が交替で勤めた)が月ごとに定められた地域の魚問屋から品物を取りまともて納入します。納魚は何を差し置いても優先されることは、寛永二十一年(一六四四)制定の魚問屋法式書でも規定され、隠し売り、脇揚げ(こっそりと魚を仕入れること)を厳禁してきます。法で規制するということはそのよくな実態があったことを示します。納魚は後に代価が定められますが、それとて市価の十分の一程度でした。魚河岸の使命とはいえ、大きな負担を強いられるものだったのです。

### 鯛と鯉の御用役

納魚が負担だった理由に、魚種が限られていたことがあります。たい、こい、ひらめ、しらうおといった高級魚が中心。さんまやいわし、こはだなど



(東京魚市場卸協同組合所蔵)

多獲魚は除外されます。落語『目黒のサンマ』では家光公が生まれて初めてのさんまの味に驚きますが、誇張はあれ、お上は下魚を食べませんでした。

流通量の少ない白身の魚ですから、將軍家、大奥から大名、旗本にいたる需要を満たすには魚河岸の集荷能力向上は不可欠です。とりわけ祝事にも日頃の食膳にも欠くことのできないたいの安定確保は重要で、魚河岸でも鯛御用役といえれば格別の役柄でした。

大和桜井から出てきた大和屋助五郎が寛永五年(一六二八)に始めた活鯛事業は流通のしくみを変えました。これは生産地に多額の仕入金を与えて浜の魚をすべて押さえます。そして活鯛船という生簀を備えた船を建造、満載したたいを江戸へ送ります。それは大きな資力と技術を要する大事業でした。漁業や運搬の設備と共に、俗に「針する」と称するたいの体内に針を刺して人工的に水圧を調整させるといった畜養技術までもがそこに含まれます。多くの困難を克服した助五郎は鯛御用役を代々勤め、巨万の富を得ます。そして後年には魚河岸の対岸、四日市町の一面に「活鯛屋敷」を拝領する榮譽にあずかりました。

たいが海の魚の代表なら川魚の王者はこいでした。正月料理はじめ武家の食膳にはこいは欠かせません。鯉御用役には孫右衛門らと共に摂津国からきた井上与市兵衛が任命されます。与市兵衛は鯉屋という商号を名のり、深川辺に大きな活洲を囲みます。毎朝そこから船で日本橋へ搬送し、市場内に設けた活船に貯蔵して御用に備えました。

鯉役もまた大変に重要な役目でしたので、そこには格段の権限が与えられました。たとえば臨時の需要の際や、水害などで活洲に被害があつて御用を果たせないときには、江戸市中どの家の池からでもこいを獲って良いという特権がありました。家の者がこれを拒んで魚を隠したりすると、夜中に鯉屋の者が屋敷の外でじつと耳を澄ましていて、池でこいのはねる音がきこえると『御用だ』と押し入った、などというまことしやかな逸話があります。

こいは常に需要が高く、鯉屋は大変に儲かりました。与市兵衛の孫にあたるのが俳人松尾芭蕉の高弟として名高い杉山杉風です。若き日に芭蕉は日本橋魚河岸に草鞋を脱いだといいます。その際に杉風は師を献身的に庇護しています。それを可能にしたのも鯉屋の経済力でした。芭蕉庵は深川にあつた活洲の番小屋をつくり替えたもので、茂つていた芭蕉からその名が取られたといえます。古池や蛙とびこむ水の音の有名な句はこいの畜養場の情景を詠んだものです。

大和屋助五郎も井上与市兵衛も魚河岸の礎を築いた事業家です。かれらは新天地江戸において魚ビジネスを興しました。それに続く日本橋の魚問屋たちもまた、その出自は漁師でなく、まぎれもない商人であつたのです。かれらは納魚に苦しみつつも、幕府のお墨付きを楯に産地を独占していきま。御膳賄の建前は遵守する必要があり、すべてから幕府御用の威光は魚河岸の商売に欠かせないものでした。

### 銭の水に魚が泳ぐ

元禄の頃(一六八八—一七〇四)には江戸の経済は急速に発展しました。物価高騰も結果的に金銀の幅を利かす世を助長していきます。「商に暇なく銭は水の如く流れ、白銀は雪の如し」と井原西鶴が『世間胸算用』のなかで謳った活況の主役は町人でした。幕府財政から失われた金銀は結果的に町人層に流れていったのです。身分では武家に到底敵わない町人が財力で対抗していく風潮が生まれます。

### 日本橋魚河岸のハテナ? コラム

日本橋魚河岸の開祖となる人物は、現在の大坂湾北部に位置する摂津西成郡佃村の名主孫右衛門。孫右衛門は徳川家康公との奇縁な出会いの後、天正十八年(一五九〇)秀吉の小田原城攻めの際に家康軍の一支隊が江戸城を奪取した俗に言う「家康の江戸入府」に孫右衛門等も家康公に従い、江戸へと入ったことが古文書に垣間見ることができ、これは江戸城攻撃軍の進駐を意味するのだが、孫右衛門一族にとつての江戸進出の第一歩でもあつた。家康公と孫右衛門の間わりには謎めいた諸説があるが、孫右衛門は家康公が伏見在城の折には御膳魚の調達に仕えたり、「本能寺の変」では、伊勢から三河までの舟行きで、家康の逃避行を手助けする隠密めいたことも行なつていた。また慶長十九年(一六四四)の大坂冬の陣や翌元和元年の夏の陣では、軍船を漁船に偽装して海上偵察や敵情収集を行ない、家康の陣営に報告して仕えていた。戦時に功を上げるほどの彼らは、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ない。広く江戸湾の漁業権を得て江戸城へ御膳魚を奉納する特権を得ていたこと、また佃島という居住地まで賜るのは、家康公からの孫右衛門一族への論功行賞でもあつたのだろう。慶長十一年(一六〇六)幕府により、日本橋本小田原町に魚市場が許可されるが、その数年前から森孫右衛門の倅九左衛門が、最初の江戸の城下町が成立した道三堀河岸界隈に、記念すべき初の魚問屋を始めたことが判明している。●以上は「フードカルチャー」誌既刊号(第十四号)で詳しくくお伝えしています。



元和（1615-24）の頃に魚を入れる盤台がつくられる。次第に取引が盛んになってきた

町人の生活は華美になり、とりわけ衣食には銭をつかいます。お歴々の食膳に上がるような高級魚を食すことをよるこび、走りもの（初物）の魚に法外な金額を出して見栄を競う傾向はすでに寛文の頃（一六六一―七三）から目立っていました。幕府は寛文五年（二六六五）に走りもの禁止令を出して魚、野菜の出回る時期を定めています。魚では、ますは正月、あゆ・かつおは四月、さけ・なまこは八月末、生たら・あんこう・まては十一月、しらうおは十二月などと規制を加えました。しかし、これがきちんと守られることはなかったようです。町人の大名気分はなかなか収まりません。

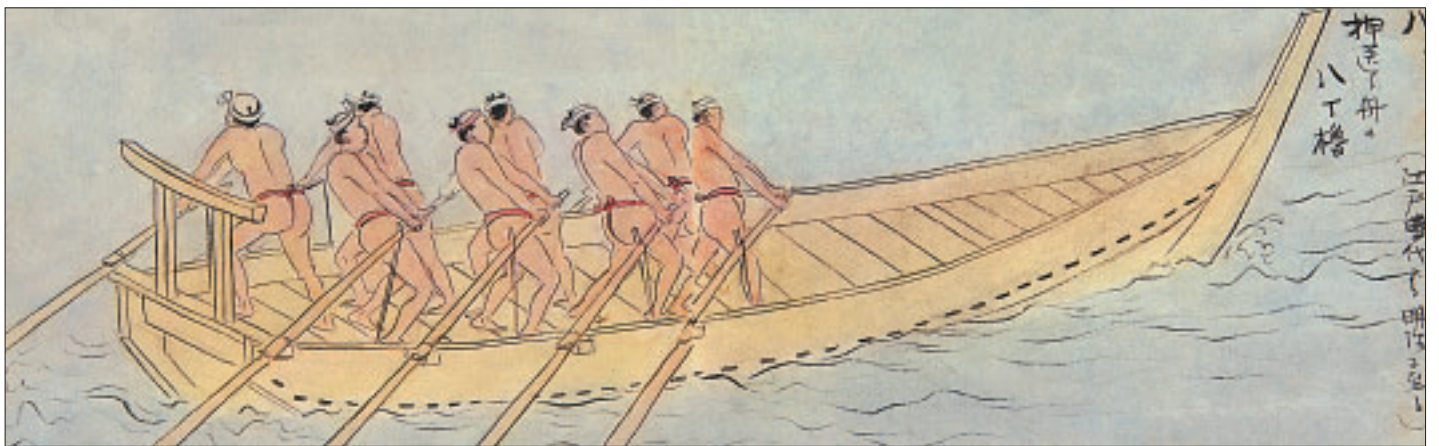
とくに威勢を張ったものに初鯉の値段があります。およそ天明期（一七八一―八九）にピークに達した初鯉の値

段は一本が三両にもはね上がったといえます。相州などに揚がったかつおは八丁船の押送舟や猪牙舟など当時の高速船と、馬による陸送とが、海と陸で競争するように夜の魚河岸に届きます。先を争うように取引され、大急ぎで市中に売り出されました。初鯉売りはたいそう鼻息が荒く、値切る客には「私は売りたいが魚がイヤだというのでね」などと断ったといえます。

初鯉の狂騒的な話題には事欠きませんが、この時代に大分限となった豪商紀伊国屋文左衛門のエピソードは特に有名です。

あるとき紀文が吉原の本店を仕切る重兵衛という者に、今年は初鯉をぜひ吉原で食いたいから、何とか江戸に一本も入らないうちに料理して食わせるようにしてくれ、と頼みました。重兵衛はすべての魚問屋に前金を打ち、かつおの荷を全部押さえます。やがて紀文が大勢をひき連れて吉原へやってくると、たった一本のかつおを料理して出しました。何しろ大勢なので、あつという間に食べてしまいます。もつとないかと催促するけれども重兵衛は出しません。紀文が何故次を出さないのかというと、重兵衛は大きな箱のフタを取り、かつおはこんなにあります。初鯉は一本のみです。残りはおとで皆にやっつけてしまえますといいました。これを聞いた紀文はとてもよろこび、五十両を褒美に与えました。

太平の世に勢いを失っていく武家。それと対照的に財力によって台頭する町人層。いかに軽薄な消費景気でも、かれらは魚河岸には良いお客でした。



男たちのかけ声も勇ましい八丁船は当時最も船足が速く頑丈とされた。しかし大時化となればひとたまりもなく転覆し、男たちの命もはかなく消え、女だけが残される。別名「後家船」と呼ばれた（東京魚市場卸協同組合所蔵）

低廉な納魚よりも、町方に高く売りつけるに如くはありません。魚河岸は幕府御用の名譽と既得権益は手放さず、表向き納魚第一としながら、市中売りの儲けに血道を上げていきます。

### 江戸前のファストフード

元禄十六年（一七〇三）十一月二十三日未明、房総南岸沖を震源として発生した元禄大地震と直後の大火により江戸は大被害を受けます。その焼け跡に多数の田楽売りが出ました。一串三文は罹災民にありがたく、普段は買食いの風習のない武士までが口にします。災害が契機となり江戸に外食産業が生まれました。

明暦の大火（一六五七年）のときにも浅草に奈良茶飯を売る店が現れています。茶飯といっしょに豆腐汁や煮しめ、煮豆などセットメニューを出して評判をとりました。これが飲食店のはじまりといわれます。この手の店は次第に手のこんだ料理を提供するようになります。食器、調度まで贅をつくした料理屋、料亭へと高級化していき、武家や商人の接待、商談や文人墨客らの食通に供するところとなりました。

一方、庶民には振売りや簡易な屋台売りの食べものを楽しむ風情が広がります。江戸の庶民の多くは職人など、身体が資本の仕事をしていますから、食べるものには銭を惜しみません。財を蓄えるなど生涯縁のない、一種利那的な気持ちもあいまって、食べることは何よりの楽しみとなります。手軽に食べられ、安価だがうまくて精がつくものを求めました。蕎麦、鰻、天ぷら、

寿司など和食の多くは、江戸庶民の要求にかなうファストフードとして生まれたものです。とりわけ江戸前の海の豊富な魚貝は、かれらの胃袋を満たす主要な食材でした。



魚河岸の木戸口 開市時には人の行き交うのも難しいほど雑踏をきわめた。入口付近にすし屋の屋台が見える（東京魚市場卸協同組合所蔵）

江戸前というと連想されるのは寿司ですが、最初にキャッチコピー的に江戸前をうたったのは鰻屋でした。うなぎはその土地で獲れたものに限る、他の場所から運んできたものは「旅鰻」といって嫌われました。だから地のものであるという意味でうなぎを江戸前と呼んだ時代があります。江戸前鰻は素焼きにしたあとで蒸し、タレをつけて再び焼き上げます。こうすることで余分な脂が抜けてふっくら仕上がります。関西の鰻料理と一線を画すところは江戸前の面目躍如でしょう。

うなぎはなかなか難しい食べ物で、地の物に限る、店で食べなければいけない、冷めたらいけない、ご飯をいっしょに出さない、などの習慣がありました。しかしそれではとても不自由です。そこで、たとえば人にうなぎをご馳走するときには先に鰻屋に代金を払い、その受け取りを相手に渡して好きなときに食べてもらう。「うなぎ切手」は現代の商品券にも通じます。箱のなかに熱くしたおからを詰めてその上にうなぎを乗せて持ち帰れるようにする。これはテイクアウトの最初でしょう。人形町の芝居小屋の支配人だった大久保今助の発案といわれる「うなぎ井」は井物の元祖。「土用丑の日」に食べるものと定着させたのは平賀源内が仕掛けた商品コピーの先駆けによるものです。また、うなぎを食べやすくするように「割り箸」が普及します。鰻料理を楽しむための工夫からさまざまな外食文化の様子が生まれました。くるまえび、あなご、きす、いか、ぎんぼ、貝柱（ばかがい）。江戸前の魚

貝をふんだんに使った天ぷらも屋台店ではじまり、ひとつ四文という値段の安さとうまさでたちまち流行しました。その起源は大坂からきた利助という者が江戸には魚の揚げ物がないのでこれを辻売りしたことに遡ります。利助がこの売り物の名前を知人の山東京伝に相談したところ「天麩羅」と書いてよこします。どういう意味か、とたずねると京伝は「お前は天竺浪人でふらりと江戸に來たから天ふらだ。麩は小麦粉、羅は薄ものよ」と答えます。もつともこの話は眉ツバラしく、天ぷらは安土桃山時代に南蛮船によって伝えられた西洋料理のようです。ただ、最初天ぷらはコチコチに固いフライのようなもので、魚貝のジューシーさを残すサクサクの天ぷらは江戸後期になって現れました。

寿司の原形は「なれずし」といわれます。飯の発酵で魚を熟成させる保存食で、「鮓」といわれる由縁です。飯を取りのぞいて食べますが、これをいっしょに食べてしまおうという飯鮓が後に生まれました。さらに飯に酢を加えることで発酵を待たずに食べられるようにした「早鮓」が登場します。これは一夜でつくられるため、手早いことを好む江戸ではもっぱら「早鮓」の担い売り、屋台売りが流行しました。しかし、およそ化政期（一八〇四—一三〇）に出現した「にぎり寿司」は、それまでの鮓の常識を大きく変えるものでした。発酵をさせない、保存食でもない、江戸前魚の新鮮味を生かす即製料理に変わったのです。「にぎり寿司」の創始者については花

屋と兵衛の「与兵衛寿司」とも堺屋松五郎の「松が寿司」ともいわれますが、はじめてにぎり寿司を見た人びとは、寿司をにぎる手つきを手品のようだと面白がりました。

魚貝を中心とする江戸前料理の発展には食材とともに調味料の発達は見逃せません。濃口タイプの醤油の出現は画期的なものでした。それまで刺身は煎り酒（鰹のだし汁と酒を煮詰め塩、酢で調製する）や辛子酢などで食べていたのが、江戸中期以降、野田や銚子で改良された地廻り醤油の普及により、味わいも調理法も広がります。鰻も天ぷらも寿司も醤油なくしては語れませんが、魚は最強の調味料との出会いによって「三日食べなければ骨がバラバラになる」というほど、江戸人の貴重なたんぱく源として定着していったのです。



天明（1781-89）の頃 魚を並べた戸板を「板船」というようになった。図は、安政年間（1954-60）の頃で、左下では仲買がセリを行い、通路を行く地方商人の姿も見える（東京魚市場卸協同組合所蔵）

### 小田原町の繁昌

天保三年（一八三二）寺門静軒によって書かれた『江戸繁昌記』に「日本橋魚市」と題する小章があり、市場の情景が戲画的に描かれています。ここで、かなりの意識を試みながら静軒の見た魚河岸の魚を追ってみましょう。

「春の空にはかれいが口から水気を大いに吐き、秋風の頃はさすがに澁刺としてる」

かれいは種類が多く、時期もうまい食べ方もさまざまです。春には江戸前のほしがれいが河岸に並んだことでしよう。刺身に脂を求めない、軽やかな味わいがかつては愛されました。秋風が吹くとこいの洗いはすすぎにとつて代わられます。薄く切り冷水にさらされた身は純白で清らか。口中に広がるはかなくも淡い風味は隋の煬帝をして天下一品といわしめたといえます。

「夜中に運ばれるかつおはホトトギスと飛ぶことをくらべ、夕河岸のあじは茄子と時をくらべる」

初鰹は八丁鰹のかけ声も勇ましく、飛ぶ鳥と競争する勢いで真夜中に市場に到着します。あじは江戸前魚の代表。享保二十年（一七三五）の『続江戸砂子』に「江戸前鰹 中ぶくらと云う、随一の名産也」とあり、これが江戸前の語が登場する最初と思われる。夏枯れの魚市場があじの入荷でにわかにはじめます。夕河岸は夏の夕方に立つ江戸前魚の特売市。もうひと仕事と棒手振らも活気づきます。

「生簀のぼら、雪詰めふぐ、あんこの腹は寒く、ひらめの眼は冷ややかだ」

ぼらは生簀に入って、冬のふぐは雪詰めで送られてきます。出世魚のぼらは幼魚おぼこ、二歳いな、三歳すばしり、四歳ぼらと成長し、十歳を経てとどと名を変えて「とどのつまり」となります。大江戸の台所のあまり水が海川に流れ出て、江戸前の海は五穀滋味

に満たされます。その水をたっぷり飲んだ若魚は稲魚と呼ばれました。冬の味覚ふぐは「てっぼう」といい、当たると怖い魚です。しかし精度の低い当時の鉄砲ゆえ「滅多に当たらない」の例えでもありました。別の通り名「とみ」も庶民に大流行の富くじが「まず当たらない」からついたもの。江戸ではチリではなくふぐ汁を吸います。

「鰹は唇ばかり残るなり」と江戸川柳に詠まれたように捨てるころのない魚。俗にあんこうの七つ道具とは、肝（肝臓）、とも（ひれ）、柳（頬肉）、ぬの（卵巣）、水袋（胃袋）、えら、皮。魚を食べつくす工夫にこそ魚食の奥行きを感じます。「左ひらめ右かれい」は眼の位置から両者を見分ける方法ですが、その区別はさほど明確ではありません。江戸では大きいものをひらめとしたようです。赤身のまぐろに白身のひらめ、季節には紅白の造り合わせをよくこびました。

「かながしら、ほうぼうは交錯し尾をひるがえして火原に燃え、まぐるともが枕を並べる」

金頭と当てる語呂から、兜をかぶった武者を連想するほうぼうの姿から、共に縁起の良い魚とされてきました。市場では祝魚ばかり並べる「赤物屋」というのがあります。めでたい魚の赤い色を火が原に燃えるようだと表現しています。

一方、縁起の良い魚はまぐるです。昔はしびといいました。正確には大きいものがしび、中くらいがまぐるですが、このしびという言葉が「死日」につながるとして武家は決して口にし



鮪を出刃包丁で切りおろす。江戸時代、鮪は東北の牡鹿半島や九州の五島などから数日かけて運ばれた。熟成の遅い魚でも鮮度は落ちてしまう（東京魚市場協同組合所蔵）

なかつたのです。また、江戸近海ではまぐるは獲れません。氷もない時代のこと、遠方から運ばれるまぐるは鮮度が落ちて黒ずんでしまいます。下魚扱いのまぐるは町人でも食べるのを恥じる、とまで酷評されました。ところが天保三年（一八三二）、伊豆、相模など近海で大漁をみる椿事が起きます。蕎麦一杯十六文のときに三、四人前のまぐるが二十四文。それでもさばけないほどだったのが、目先の利く者が寿司種に使ったのがまぐるブームの始まりです。にぎり寿司の元祖花屋与兵衛が醤油にまぐるを漬けた「づけ」を握ったのがきっかけともいいます。よく食む（噛みつく）というはもは、とくに京都では祇園祭に欠かせない魚として珍重されています。「骨切り」の技も鮮やかな高級魚。江戸では蒲焼にするとうなぎよりも上品だといわれました。

「たこは施餓鬼の僧より多く、へいけがにの脚は宿無しの虱より多く、こちは牛町の牛の角より多く、さわらは四谷の馬糞より多く、いしもちの首は賽の河原の石より多く、えいの背は地獄の釜の蓋よりも大きい」

ずらりと並ぶたこを坊主の頭に見立てますが、頭と思うのは実はたこの胴体。足ではなく腕で、その付け根に本当の頭があります。臓物を取ってぶつ切りで酒と味醂で煮込む桜煮は関西に多く、江戸ではもっぱら酢だこが好まれました。江戸前のたこは小豆色だった、と市場の蛸師に聞いたことがあります。おどろおどろしい兵士の表情を甲羅に浮かべるへいけがに。壇の浦産と思いきや関東でも獲れたといえます。

でも本場に市場で売られていたの  
 ようか。堅いこちの頭は芝高輪の牛舎  
 の牛の角にたとえます。そのなかに柔  
 らかく美味な頬肉がかくされているこ  
 とを昔の人は知っていました。四谷大  
 木戸の駄馬の落し物にされてはさら  
 も全くの形無しです。刺身に煮物に焼  
 物に楽しめますが、繊細な魚で身くず  
 れしやすいのが難物。江戸の昔も現代  
 も市場ではさらを押し頂くように細  
 やかな手つきで扱います。河原の石の  
 ように積まれたいしもちも幅広のえい  
 も蒲鉾の材料にうつつけ。魚河岸が  
 仕舞いにかかる時分、蒲鉾屋からは  
 「とんとこ」と大包丁で魚の身を叩く音  
 がリズムカルに響きました。

「なまこの砂で猪肉屋の壁を塗り、い  
 かの墨で焼きイモ屋の看板を書けばい  
 い」

なまことは生の「こ」のこと。煎つ  
 てイリコ、「こ」の腸でコノワタ、卵巣  
 を干したからコノコ（この子）です。  
 いかは江戸前のもが市場にあがりま  
 すが、昔は決して刺身では食べなかつ  
 たといひます。

「このしろ、いわし、こはだ、さばは  
 塵のように積もり、しじみ、はまぐりは  
 計る価値もないほどだ。これほど捕り  
 尽くして泥砂のように扱うとは何事だ、  
 と龍神様がおっしゃるだろう」

煮ても焼いても喰えない、しかも  
 「この城」に通じると武士に忌み嫌われ  
 たこのしろ。しかし塩をして酢メにし  
 るとこれが実にうまい。「坊主騙して  
 還俗させてこはだの寿司でも売らせた  
 い」と謳われた粹な江戸前魚となりま  
 した。「いわしの頭も信心から「や

「さばの活腐れ」などの言葉に見るよう  
 に、江戸の人は大衆的な青魚こそ身近  
 に感じ、決して無駄にはしません。龍  
 神様もきつと目をつむるはずで、こ  
 れら多獲魚を魚河岸では「計り手組」  
 「あかとり」と称する青魚業者が「ダン  
 ベイ」と呼ばれる桶に魚をため、ざる

ですくい売りをしました。  
 「さめといえは、ねこざめ、のこぎり  
 ざめ、けんざめ、しゅもくざめ。えび  
 なら、かまくらえび、しばえび、のろ  
 まえび、てながえび、くるまえび、あ  
 みえび」  
 さめは叩いて蒲鉾、はんぺんに。ふ



習わしがあった。(東京魚市場卸協同組合所蔵)

かひれは乾あわび、いりこと共に中国  
 に輸出される、いわゆる俵物。さめの  
 身は臭みがあるので湯がいた後で刺身  
 にします。七色づくりといいました。  
 魚河岸に入るいせえびは鎌倉産なので  
 かまくらえび。芝発祥のしばえびは天  
 ぷら、寿司玉子に欠かせませんが、今  
 は失われた江戸前です。のろま、てなが  
 は川えび、茹でると赤いくるまえびが  
 祝膳にうつつけなのは江戸の昔から。  
 あみえびは佃煮に利用します。

「くじら、さけ、たら等大小の魚、塩  
 物、干物、塩辛、遠隔地のものまで波  
 路はるかに集ってくる」

江戸の鯨料理といえば鯨汁。くじら  
 の皮を入れた味噌汁で、十二月十三日  
 の煤払いに食べる習わしがありました。  
 この日は五、六頭のくじらが江戸人の  
 腹におさまる、などといひます。松前  
 のさけが定期的に江戸に運ばれるよう  
 になったのは寛政の頃（一七八九—一  
 八〇一）で、それまでは利根川で獲れ  
 たものが少しだけ出回る程度。貴重品  
 なので、秋の初鮭は初鯉に劣らないほ  
 ど高価だったといひます。江戸に初雪  
 が降るとかならず市場にあらわれるの  
 がたら。文字通りたらふく食うこの魚、  
 腹を裂くと百種類もの魚介を呑んでい  
 た話もあります。大変に生命力が強い  
 長命魚としても知られ、寒い晩にちり  
 鍋で身体を温めながら、江戸の人たち  
 は長寿を願ったことでしょう。

生命を商う

江戸の昔、威勢の良い者といえは小  
 田原町の魚河岸連中と相場がきまっ  
 っていました。目まぐるしい商いは魚の鮮



いわし、こはだ、さば、あじなどは樽や籠でいくら、と、はかり売りをしていた（東京魚市場卸協同組合所蔵）

度と競争するように、何事も手早く行なう。言葉づかひも自然荒くもなる。そんな風情が独特の江戸っ子気質を育んだと見る向きもあります。魚は自然の産物です。どこからくるかもよく分からないし、明日獲れるのかだつてあてになりません。海から湧



最も売れ口の良い五月の節句。天に鯉のぼり、地には鮮魚。上下に魚が躍る壮観さを見せる。この日は魚河岸の塩問屋から干鰯、干河豚が御城に献上される

いてくるほどの大漁もあれば、まったく網にかからない日もあります。ままならない自然の気まぐれでしょう。その自然を相手に魚河岸は四百年もの長きにわたって商売を続けてきました。多分それは無理をしなかつたからできたことです。魚の性質をよく知り、



築地・波除神社の境内に建立されている魚供養の「魚塚」碑

それに逆らわれない商売だからこそ残つたのだといえます。江戸に開いた魚食文化に魚河岸の果たした功績は大きいのですが、それは煎じつめると、いつも魚に合わせてきた、というただ一点に集約されると思います。かれらの威勢の良さも、生命そのものである魚を手売りするところから生じるバイタリティにちがひありません。

挿絵画家 森火山について

森火山（本名森薫三郎）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商い」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。

参考文献

- ・魚河岸百年編纂委員会「魚河岸百年」（一九六八年）
- ・岡本洋男・木戸憲成著「日本橋魚市場の歴史」（水産社・一九八五年）
- ・寺野精軒著「朝霧彦彦・安藤菊三校注「江戸繁華記」（二）（東洋館・一九七四年）
- ・三田村虎魚著「朝霧彦彦編『繁華の江戸 江戸の食生活』高魚江戸文庫（中公文庫・一九九七年）
- ・渡辺善次郎著「巨大都市江戸が和衷つづいた」（農文協・一九八八年）
- ・武井周作著「魚塚」（八坂書房・一九七八年）
- ・末広泰雄著「魚の博物事典」（講談社学術文庫・一九八九年）
- ・本山教舟著「飲食事典（平凡社・一九八五年）」

# FOOD CULTURE

「FOOD CULTURE」 No.15

2007年12月15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。

