

# FOOD CULTURE

キッコーマン [フードカルチャー]

No.16  
2008



# 麺類ではじまるわが国の粉食史

## 禅宗僧侶が導入した麺類

前号までは、世界に拡がる「すしのグローバル化」をテーマに、松本紘宇氏が世界二十五カ国三十五都市のすし店を、自ら取材した現地の写真と、なまの声を お伝えしてきた。世界には寿司を扱う店がおよそ一万四千から一万八千店はある (松本氏談) との、驚くべきその拡がりの様子が克明にリポートされた。

さて、わが国の「食」は歴史的に多くの国の食文化を受容してきた経緯がある。なかでも中世期に大陸から「粉食文化」の受け入れを行ない、麺類は今では主食の米に勝るとも劣らぬ存在となっている。今号からその「麺類」をテーマに歴史的発展の過程、特に大陸から学僧らにより伝承された加工技術と日本化への道筋を、たどってみることにする。

### はつぎ

われわれの祖先は、古来より粟、黍、米を粒食してきた。その歴史を通過すると、三度、大きな変革を経験している。それは異国の食文化との接触によるもので、いずれも粉食との出会いによって引き起こされている。

一、奈良時代、お隣りの隋、唐朝との接触による餅食品(正月用の餅ではない)の摂取。

二、平安末から鎌倉初期に始まる南宋との接触による麺類の導入。

三、昭和の敗戦によるパン食の受容。

この三度の異国の粉食文化との出会いは、わが国の食生活を大きく変容させるとともに、社会的な変革をもたらししている。

小論では、二度目の粉食との出会い、鎌倉時代に始まるわが国中世の粉食、

麺類の導入による食生活の変貌と社会的変革を、様々な日記などを通して中世の麺類史を組み上げてみた。

粉食を成立させるためには、必要不可欠な三つの要素がある。小麦とこれを粉にする挽臼、そしていかにして食するか、その食法である。このうちのどの要素が欠落しても粉食は成立しない。

奈良、平安朝期の粉食導入は、天皇自ら小麦栽培を奨励することから始められ、農民もまた小麦栽培に取り組んだ。食法は唐朝(筆者は後漢代と考えているのだが)の餅食品を徹底的に模倣した。ところが、為政者は肝心な挽臼の導入を見落としていた。そしてさらに粉食にかかわる言語の混乱と、農民の苦痛のみを残して、最初の受容は失敗に終わるのであった。

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

### 挽臼と食法の渡来

中世の麺類史は、臨済宗開祖・栄西と曹洞宗開祖・道元を代表とする禅宗僧侶によって暮は開かれる。

彼らが沈滞する仏教界から離れ、新仏教を求めて渡海した先は、江南の地、浙江省である。東北域の夷狄の国・金に圧迫された宋国は、黄河下流域の開封から、江南の浙江省杭州に遷都していた。南宋の都である。

この遷都は、江南の人々はもちろん、われわれにとっても幸運なことであった。華北で発展した粉食文化を一気に江南の稲作地帯に持ち込んでくれたからだ。

唐代の粉食を隆盛にした挽臼(磑)も江南の地にもたらされ、江南の稲作民はそれを磨と呼び替え、さらにもみスリウス「薯」をも作り出していた。

また唐代では、小麦粉を「麵」と呼んでいたのだが、江南の人々は、つるつると食べる食品そのものを「麵」と呼び替えた。呼びかえるほどに麺類は、江南の人々の味覚に適合し普及したのである。



栄西禅師肖像(臨済宗 建仁寺所蔵)

栄西は一一八七年(文治三二)、二度目の渡宋で浙江省の天台山万年寺と天童山景德寺で五年間禅を学び、抹茶法も合わせて習得して、帰国後『喫茶養生記』と茶磨で挽いた抹茶を点て、將軍実朝に献上していた。

道元は一二二三年(貞応二)に入宋し、浙江省天童山景德寺で禅を学び、



伊藤 汎  
(いとう ひろし)

1938年 東京向島に生まれる  
1963年 慶応義塾大学商学部卒業  
現在、寺方そば「長浦」の二代目当主。  
「寺方そば」とは、尾張一宮の妙興寺に伝わる覚書をもとに復元したそば料理のことである。  
著書に、『つるつる物語』(築地書館刊)がある。  
先代の収集した全国各地の名刺に残されている史料や日記等から、近世日本の「食」のあり様を研究。本業のかたわら、その事実解明をライフワークとしている。  
愛知県妙興寺に三笠宮様がご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。

五年後に帰国した。『典座教訓』、『赴粥飯法』に麵類の記述を行い、弟子の僧侶たちに麵類を食させ、その際の食事作法まで教えている。



道元禪師肖像（曹洞宗 宗務庁蔵）

僧侶たちの修行中の食生活は、朝の粥、昼の強飯、午後からは食事を摂らない。これが仏教徒の戒律だが、達磨大師が開いた禅宗では、僧侶にはげしい労働を課していた。作務を終えた後、間食として、心に火をともしほどのわずかな食事を与えていた。この食事には戒律に反する主食の米は食せない。その代わりに格好な精進食があった。麵類、饅頭などの小麦粉食品である。二人は修業中の五年間、禅宗教義はもとより禅林での食生活、食事作法、喫茶法をも含めた禅林文化そのものを学び、それらをそっくりわが国に持ち帰ってきたのである。

帰国後の二人は偶然にも調味について語っている。栄西は『喫茶養生記』の上巻で、健康維持のため甘・辛・酸（酢・鹹・苦の五味を摂取せよという。道元は六味を調味せよという。その六味とは、甘・辛・酸（酢）・鹹・苦・淡を挙げている。道元は極端な味付けを避け、中葉の淡を心がけよと教えている。

わが国で調理、調味に関心を示して記述した人は、これまでこの二人をおいてはいなかった。現代に通じる調理、調味技術は、正にこの二人に端を発するといってもいいだろう。

さて、二人は彼の地のいかなる麵類を持ち帰ってきたのだろうか。これを知る格好の書物がある。宋代末から元代初期に成るといふ『居家必用事類全集』である。彼らが在宋中の頃の庶民食生活を活写した、今日いうところの家庭百科全書ともいえる一書であった。

この書の湿麵食品の部に多くの麵や、饅頭類の製法が書かれている。その中の代表的と思われる麵とそのいくつかの製法を示し、さらにわが国の麵類の初見記録を提示し、両麵類を見比べることが明瞭となると考えられる。



素麵の粉を挽く女（『百人女郎品定』・国立国会図書館蔵）

### 『居家必用事類全集』の中の麵

それでは具体的に『居家必用事類全集』の中の麵の作り方を見てみよう。【水滑麵】（スイカメン）小麦粉に水と油と塩を混ぜ合わせてねり、棒でもむ。粘りが出たら指の太さにして水に入れて浸す。しばらくして好みの太さにのばして鍋に入れてゆでる。

【索麵】（ソウメン）良質の小麦粉を用いる。春夏秋は新しい汲水を使う。水に油を入れ、小麦粉にまぜてこねる。さらに油を加えながらねる。そして太目の箸ほどに引き伸ばす。何本も同じ長さに作る。太い細いのないようにする。一本ずつたるみのないように置き、油紙をかけておく。しばらくして、二本の箸ほどの太さの棒に、これをひねりながらからませて、さらに細く長く引き伸ばす。そして乾燥させる。或いは、油を用いずにこねる。米粉をつけながら伸ばして細くする。さらに米粉を付けて、引き伸ばすこと数度、丸く細長くしたら、不ぞろいのものを取り出し、もう一度、均一になるように伸ばす。そして乾燥する。

【経帯麵】（テツタイメン）水と塩で小麦粉をねり、ねり棒でごく薄く伸ばし、経帯の如くに切る（経帯とは幅広の麻の腰ひも）。この麵は日本でキシメンともヒモカワとも誤解されて呼ばれることになる。

【紅絲麵】（コウシメン）えびをたたき砕いて、汁を漉して澄まし、その汁を小麦粉に入れてねる。薄く伸ばして切り、煮熟する。すると麵は自然に紅色となる。

【翠縷麵】（スイルメン）槐（えんじゅ）の若葉を搾り、小麦粉にしぼった「汁」を入れてねる。押し広めてから、ごく細く切る。味は甘く、色はもえぎ色である。麵ではないが、わが国のうどんと関係がある。

【餛飩皮】（コントンのカワ）小麦粉を塩水で練り、小さな団子にし、棒で丸く押し広める。まわりをごく薄くして、中に餡を入れ、まわりに水をつけて、はり合わせる。



素麵売り（『七十一番歌合』・国立国会図書館蔵）

これら麵類を製法の違いで分類すると、

引き伸ばし法Ⅱ水滑麵、索麵  
切断法Ⅱ経帯麵、翠縷麵、紅絲麵  
麵類製法の三方法のうち、押し出し法がないだけである。押し出し法の麵には、韓国の冷麵やイタリアのスパゲティがある。

### 古文獻に見るわが国の麵類関係語の初見記録

わが国の麵類に関する言葉の初見記録と思われるものを、順次書き出して見る。

## 【麵(めん)】

### 『典座教訓』

(道元 一二三七年・嘉禎三)

「明日は大衆に供養する日なので、麵汁を作ろうと思う。あいにくその出汁に使う倭楳がない。日本船に来たのは、その倭楳を買うためだ」

一二三三年(貞応二)、道元が入宋したとき、船内で上陸を待っていた。そのとき、宋の老典座と語り合ったときの記録が同書に残されている。(注1)

これは道元自身の言葉ではなく、現地の老典座の言葉を記録したものであるが、わが国の文献での「麵」の初出と考えられる。

## 【麵類(めんるい)】

### 『赴粥飯法』

(道元 一二四六年・寛元四)

「飯椀から飯を取り出す方法は、右手の親指と人差し指とで七粒ほどを取



『居家必用事類全集・温麵食品の部』中国元王朝(1279-1368)から明清の時代まで、民間に読まれた書物。当時の中国における麵食の種類が多さに気付かされる(国立国会図書館蔵)

り出し鉢刷柄の上に置く。餅や麵の類は、半銭ほどの大ききでよい」

『赴粥飯法』では、禪林で修行する者の守るべき規則や作法を述べている。

「鉢刷柄」というのは、鉢を洗うときに使う板切れのことである。食事が飯でなく、餅や麵類のときは小さく半銭(小銭)ほどにちぎって行なうように、という意味である。

道元は永平寺で麵類を日常生活に取り入れている。この「餅」は、他の記録に「唐餅」という文字のあることから、わが国の正月の餅ではなく、彼の地の「ピン」餅(饅頭類の可能性が考えられる。さらに奈良・平安朝では麵とは小麦粉を指す言葉であったが、これを今日意味するように変えたのも、道元であった。

## 【麦麵(そどうめん)】

『師守記』(大外記 中原師守)

(一三四〇年(暦応三) 正月四日条)

「例年通り今日風呂初メ幸甚、山伏一瓶麦麵等持参 云々」

京に住む師守の家に山伏が訪れ、土産を置いていった。山伏がいうには、小麦の粉で作る麵というもののだという。師守は初めて目にするもので、名称が判らぬまま「麦麵」と記した。

さらに翌二月十日に醍醐寺の僧が風呂番に来た際、この「麦麵」を持参したが、彼も名前は知らないという。師守はこの日の日記には「醍醐寺僧当番華麵以下茶等持参ス」と記している。師守は多分「麦麵」と書くつもりを「華麵」と書いてしまったのだろう。

しかしその後の記録から判断して、「麦麵」も「華麵」も「素麵」であるこ

とが判った。そこでこの「麦麵」が、「素麵」の初見であると考えられる。

『居家必用事類全集』の「素麵」がソウメンの正字で、「素麵」は誤字となるが、以後の小論では状況に応じ、両表記を使い分けることにする。

『鑑鈍(うとん)』

### 『嘉元記』

(一二四七年(貞和三) 七月七日条)

「円識房快賢去年合戦二副フ 恩賞中 臈ノ悦酒 三経院ニオイテコレアリ 三肴毛立タカンナ ウトム フ サ ウテム一折敷数六 アメ一杯 ワリ コ ヒワ一フサ 白瓜切少々」

『嘉元記』は、一二三〇五年(嘉元三)から一三六四年(貞治三)までの六〇年間の法隆寺の記録で、この記述は南北朝の戦に僧兵快賢が手柄をたて、恩賞を受けたときの記録である。

毛立というのは、湯気の立っていることである。酒の肴が三種類出た。タカンナ(筍)とウトン(うどん)、フ(麩)である。

従来から「うどん」は、奈良時代に渡来した唐菓子の一種の、「混沌」を「餛飩」と字を改め、熱く煮て食べることから「温餛」「餛飩」と変化し「うどん」になった、という説が定説とされてきた。しかし『言継卿記』や『蔭涼軒日録』などの記述から「餛飩」と「餛飩」は別の食べ物で、両食品はともに室町時代に存在していたことが判る。

そうした意味で、現在のところ「餛飩」の初出は『嘉元記』(貞和三年七月七日条)ということになる。

『冷麵(ひやむぎ)』

### 『教言卿記』(山科教言)

(一四〇五年(応永十二) 六月十九日条)

「一源西堂来臨 勧冷麵 高橋参会」

山科教言の日記。「冷麵」と書いて「ひやむぎ」と読む。「冷麦」は後世の当て字と考えられる。小論では以降「ひやむぎ」は「冷麵」を用いる。

一方「冷麦」については、『禅林小歌』(一二三九四〜一四二〇年)についても触れておきたい。筆者は浄土宗の僧・了誉聖阿(一二三九四〜一四二〇年)で、当時の禅宗の隆盛を揶揄した一文のなかで、

「先點心ノ次第ハ 水晶包子―茶麻菓 饅頭 卷餅 盡餅温餅 餛飩 螺結柳葉麵 桐皮麵 経帯麵 打麵 三雑麵 素麵 蕪葉麵 冷麦 更互誣之」とある。禅僧たちが互いにその麵づくりの腕をそしり合っている、と茶化しているのだが、ここに「冷麦」とある。これがいつ書かれたのかは不明のため、了誉聖阿が死んだ一四二〇年と考えると、参考にしておきたい。

『蕎麦(そば)』

### 『蔭涼軒日録』

(一四三八年(永享一〇) 十月十二日条)

「松茸折一合 蕎麦折一合 賜林光院」

『蔭涼軒日録』は、相国寺の塔頭鹿苑院の僧録司の公用日記で、一四三三〜一四六六年は季瓊真薬、一四八四〜一四九三年までは亀泉集証が筆録している。

この日は、相国寺の林光院から蓋付きの折箱に入った松茸と蕎麦をいただいた、という。「蕎麦」は「蕎麦」の書き間違いであると思われるので、初出とするものである。

【切麦(きりむぎ)】  
『大上臈御名之事』

(一四五〇年・宝徳二)

「そば あをい  
そばのかゆ うすゞみ  
さうめん ぞろ  
ひやむぎ つめたいぞろ  
きりむぎ きりぞろ」

この文献は、御所の女房が使う特殊な言葉、「女房詞」が解説されているが、麵類に関する言葉を拾ってみた。

禅林では「きりむぎ」を「切麵」と書き、この頃出現したものであろう。この「切麵」は、今日の手打製麵法にあたるもので、すでに奈良時代の索餅作りに行われていたものが、ふたたび禅林で復活したものである。その名の通り、小麦をねり包丁で切断するものである。今日のようにどんと作り方は違はない。通説によるとどんと切麦の違いは、うどんは小麦粉から、切麦は大麥粉から作るのだというが、その根拠はない。

筆者は種々の文献から考えて、冷麵もうどんも最初の頃は引き延し法で作られていたが、この頃になって切断法で作られるようになった。そのため名称も「切麦」とか、「切冷麵」という言い方で文献に登場するようになったと考えている。

【水滑麵(すいかめん)】

『山科家礼記』(大沢久守、重胤ほか)

(一四六八年(応仁二)二月二十四日条)

「ヒヤシル在之 南西院御前サイ七汁  
三在之 昼折酒 又水花メンムキ御  
肴 色、大御酒也 云々」

大沢家は山科家の雑掌(莊園の管理



台所で「そうめん」を盛る図：中世の麵の汁(つゆ)の色合いを知ることができる  
〔幕繪絵詞 十三〕・国立国会図書館蔵

にあたる執事)である。一四二二(九二年(うち五〇年分欠)までの日記で、応仁二年分は重胤の筆である。おそらく重胤は、『居家必用事類全集』にある「水滑麵」の文字が分からず、「水花メンムキ」と書いたのであろう。いずれにしても「水滑麵」の初出である。

【そばかゆもちい】

『山科家礼記』(大沢久守、重胤ほか)

(一四六八年(応仁二)三月八日条)

「一 宿兵衛 予 将監方ソハカユモ  
チイ沙汰也」

「そばかゆもち」というのは、現代の「そばかき」のことである。

宿兵衛と筆者の大沢重胤は近衛府の判官に「そばかき」を作るよう指示されると、この条にある。

前述の『大上臈御名之事』に「うすゞみ」とある「そばのかゆ」は、蕎麦の粉を湯の中に溶かし込み、煮たも

ので、水分の多いドロドロとした、いわゆるスープ状のものをいっていたようだ。通説では、これを「そばかき」というが、「そばかき」はこの「そばのかゆ」にさらに蕎麦粉を加え、餅状に固めたもので、「そばかゆもちい」が正しい名称である。

御所の中でも、庶民の間でも、当初はこの「そばのかゆ」か「そばかゆもちい」が、蕎麦の唯一の食べ方だった。

【蕎麦餅(そばもち)】

『陰涼日録』

(一四八九年(延徳元)十二月二日条)

「有齋 二汁六菜 般若数遍 愚喫蕎  
餅 更々二果 茶了帰」

禅林の点心(来客用の間食)が各層に普及していくと同時に、麵類が世間に広められていった。この点心と同じ働きをした食事形態がある。「齋」といわれる食事で、僧侶のためのものではなく、信徒や来客に出される昼食である。十二月二日に「齋」があり、二汁六菜と般若(酒)が出た。自分は蕎麦餅を食べ、更に二つの菓子、茶を飲んで帰った」という意味である。

「蕎麦餅」というのは、蕎麦粥よりも硬めに蕎麦をねって丸めたもので、蕎麦団子の形に近い。中に菜を入れることもある。今日の正月餅と同じものと考えられる。

【蕎麦切(そばきり)】

『定勝寺文書』

(一五七四年(天正二)二月十日条)

「木曾定勝寺 同寺仏殿ノ修理ヲ始  
ム・・・振舞ソハキリ 金永」

従来より「蕎麦切」の語は、『慈性日記』の江戸期に入ってから条に出て

くるのが初出とされてきた。しかし筆者は既に、一九八九年(平成元)五月末に長年に亘る研究から確信を得たものを仮説として、『つるつる物語』(築地書館刊)の中で、天正期にはつるつるの蕎麦が「蕎麦切」と呼ばれ、庶民の間にも広がっていたことを述べた。奇しくも出版から五年後(平成四年)の新聞記事により筆者の仮説が真説であったことが判明したのである。筆者自身の研究が裏付けされたこと、万感胸に迫るものを感じた。

平成四年十二月十三日付信濃毎日新聞によれば、「日本最古の史料木曾に、蕎麦切信州の味は戦国時代から」との大見出しで新史料発見を報じる記事が掲載されていた。

わが国の麵類に関する言葉の初見記録を見れば、ほぼ総べての言葉が江戸期以前の中世に出揃っていることが分かる。そして『居家必用事類全集』の麵類と見比べれば、麵類が南宋から伝わったことも明瞭である。しかし、その中であって「饅飩」「冷麦」「雑麵」「切麦」「蕎麦」の五種の麵が日本産なのである。

注1 「倭權(しいたけ)」は、原本では「倭權」とのみ書かれている。「權」は元来「桑の実」を意味するが、前後の文章と、篠原寿雄氏の『典座教訓―禅心の生活』(天蔵出版)により、「倭權(しいたけ)」とした。

参考文献

- ・『つるつる物語』伊藤汎著・築地書館刊
- ・『居家必用事類全集』京都松本堂刊
- ・『高僧伝六』米西 明日を創る(平田精耕著・集英社刊)
- ・『典座教訓―禅心の生活』(篠原寿雄著・大倉出版刊)
- ・『信濃毎日新聞』平成四年十二月十三日

# 日本橋魚河岸の来歴

第三回 江戸に旅する魚たち 執筆・富岡一成



挿絵・森火山

江戸前海の豊かな魚介類を背景として、江戸では魚食文化が花開きます。魚好きの人びとの需要をまかなう魚河岸では毎朝活発な取引が行なわれました。「朝千両」といわれた魚河岸の商売はどのようなものだったのか。また、その魚はどこからやってきたか。魚河岸の表裏をながめながら近世の魚類流通をたどってみましょう。

## 日本橋魚河岸の朝

もしも今から二百年前の文化五年（二八〇八）のある朝に江戸日本橋に立つことができたなら、まず感じるのは鼻をつく魚の臭気でしょう。江戸の中心地日本橋は本船町、本小田原町から瀬戸物町、安針町、長浜町にかけて三百を数える魚問屋が密集しました。『江戸名所図會』に「遠近の浦々より海陸のけじめもなく、鱗魚をここに運送して、日夜に市を立ててはなはだ賑えり」と描かれた日本橋魚河岸の商いは当代随一と誇られるものでした。

頭上を高速道路が走るよりずっと以前、眼下を流れる日本橋川はさかんに舟の行きかう流通の要所だったのです。川の北側に鮮魚を取引する魚河岸、南

側には塩干物などをあつかう四日市がひろがります。魚河岸の岸壁にずらりと並ぶ平田舟は河岸に固定された舟で、江戸内湾や外房、遠く東南海の浦々からも、大小さまざまな魚介類が押送舟で、あるいは猪牙舟で入れかわりに届けられます。一番鶏も鳴きそびれる明けの七つの時分から魚荷を担ぐ小揚らの、ねじり鉢巻ふんどし姿、荷揚げの声も勇ましく、八百八町の暁はここに日本橋よりはじまりました。

すでに橋の上は人でごった返しています。その多くは肩から天秤棒をさげた魚売り。当時の魚屋は皆このスタイルです。売り声とともに町内までやってきて、その場で魚をさばいてくれる

のですから、ありがたい存在です。今しも橋の向こうから飯台をカタカタいわせて一人の魚売りが急ぎ足にやってきました。名前を次郎吉とでもしましょう。かれは、魚売りの他にもう一つの稼業をもっているような。次郎吉は通行人をすりぬけるように天秤棒を器用に振りながら、黒塗りの魚河岸の木戸に自分の身体をもぐり込ませます。それでは、今回はこの魚売りのあとについて、日本橋魚河岸の朝売りの様子をながめてみましょう。



富岡一成  
(とみおか いっせい)

1962年東京生まれ。魚河岸野郎株式会社取締役。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>

次郎吉がとび込んだのは魚河岸のメインストリートともいえる本船町の表店。通りの両側には魚問屋が並びます。粗末な建物ですが商いは活発で、

## 魚に定価はない



魚河岸の符牒。9文字の縁起の良い言葉を使って数字をあらわした。左側の例では「ア1・サ2・イ3・チ4・ワ5・ニ6・ギ7・ヤ8・カ9」、「チワ」なら45。つまり銀四百五十といったところ（東京魚市場卸協同組合所蔵）

これらの問屋が数百とまとまった魚河岸は毎朝千両という豪勢な商売をくりひろげました。

「おや、次郎吉さん、今朝はゆっくりだねえ。どうだいこのあじをつれていきなよ」

「見なよ立派なにべだ。今揚がったばかりとくる。おっと二べもねえな」

次郎吉はなかなかの顔です。あちこちの仲買人が声をかけるのをやり過ぎ、馴染みの店に足を止めました。

「ほう、良いいさぎだな」

「これは目が高い。こいつは子の方角を拜んで呼んだという代物だ」

むぎわらいさぎは北を向いて食べる、と諺にあるような丸々と太った旬のいさぎ。次郎吉はこれを出入りのお屋敷へ届ける心算でいます。

「びんでどうです」

「そりゃあ高くねえか。きわにしておけよ」

びんは数字の一を意味し、この場合は百文、きわは九のことで、次郎吉は百文のいさぎを九十文にしろといます。値のやりとりはこんな符丁で行なわれました。

この時代は魚に値札などありません。定価というものは存在しないのです。では、実際に魚の値段はどのように決められたのでしょうか。

魚問屋はそれぞれ自分の契約産地を持ってきます。これを持浦といい、鯛問屋に限っては敷浦といいました。これら浜方から毎朝魚荷が平田舟に着きます。問屋はこの荷物を自分の息のかかった仲買へと渡すのですが、この時にはまだ値段を決めていません。その

まま委託するだけです。

仲買は独立して店を構える者もいましたが、多くは問屋に従属し、店先を借りて商売をしました。かれらは預かった魚を町の魚屋や料理屋相手に自分の裁量で売ります。次郎吉から九十文に値切られたいさぎも仲買が頭のなかではじいた算盤に合えば取引成立となります。



仲買への荷渡風景。問屋は値段を決めずに魚荷を仲買へ渡す。お辞儀をしているのが仲買。左側は魚売り。江戸時代の魚屋はみなこのスタイル（東京魚市場卸協同組合所蔵）

さて、午後の河岸引けになると魚河岸会所（組合の事務所）に問屋の旦那衆や番頭連中が顔をそろえて、これから魚の相場が話し合われます。今日の入荷状況、季節や天候などを考慮して細かく魚の値が決まると、今度はそこに仲買たちが呼ばれます。問屋側はここではじめて委託した魚の代価をかれらに伝えます。仲買はその金額よりも自分が店先で商った売上の方が大きければ、その差し引きが利益となります。逆に小さければ損ですが、この場合は問屋にかけ合っただけでもらうこともありません。仲買というのには自分の才覚ひとつでなかなか儲かる商売でした。



寛政期（1789-1801）頃の魚問屋の旦那と仲買（東京魚市場卸協同組合所蔵）

魚河岸の問屋・仲買は、現在の中央卸売市場における卸・仲卸の前身ですが、その性格は大きく異なります。現代の卸売市場では卸会社があつめた魚を仲卸がセリによって値決めをして、小売店、量販店などへ売ります。その取引は公正・公平を旨とした透明性の高いものです。ところが江戸時代の魚河岸では魚の値段は一部の市場業者が密室で決定するものでした。セリはありましたが、それは仲買が魚売り相手におこなう商行為の一種で、魚介類の

適正価格をはかる性質のものではありません。

公正・公平に欠けるくらいはありましたが、何しろ幕府への納魚を第一とする施設ですから、市中売りに対しての規制は緩やかです。魚がふえれば安くなり、少なければ高い。それがかえって自然の生産物である魚の実情になつて、特に問題が生じることなく三百年あまりもこのような商売が続きました。

### 仲買人どもに申し渡す

次郎吉はお目当ての魚をそろえるため、いくつかの仲買をまわることになりました。仲買たちはそれぞれ魚を並べた板を往来へせりだすように商売をしています。長さ五尺、幅二尺三寸と定められたこの板を板船といいますが、単に魚をのせるだけでなく、これがかれらの営業権になっていました。仲買は板船一枚につきいくらかという庭銭を大家である問屋や商店主に支払います。一種の株として定着した魚河岸特有の権利です。市場の発展に関係するものなので、時代を戻してそのなりたちをみてみましょう。

森孫右衛門の子九左衛門が日本橋小田原町に開いた七軒の魚問屋から魚河岸がはじまったことはすでに述べました。この店が分れ、さらに関西の別の魚商人たちの新規参入によって市場が拡大した過程もみてきました。

江戸市街の拡大にともなう魚の取扱量もふえていきます。しかし限られた市場区域に小さな問屋がひしめく魚河岸では各々の魚問屋が商売の規模を

ひろげるにはおのずと限界がありまし  
た。自分の系列下に暖簾分けすること  
は自らの集荷力を分散させることに  
なりません。そこで自分たちの権利を  
離さずに商売を拡大させる方法として  
請下という者を使って魚を売らせまし  
た。この請下がのちに仲買と呼ばれま  
す。問屋業務から販売部門を独立分業  
化することで商売の効率は大きく向上  
しました。

魚河岸は本小田原町から周辺の町を  
侵食するかたちで市場区域をひろげま  
す。日本橋川に面する本船町界隈は荷  
揚げに利便な一等地でしたが、ここ  
は江戸初期より船具商たちが住んで  
いました。仲買人らはその店前を明け  
六つ（午前六時頃）までという約束で  
借り受けます。しかし時間が守られな  
いばかりか、たびかさなる仲買人の乱  
暴な振舞いにトラブルが絶えません。  
そして享保十二年（一七二七）四月十二  
日朝、ついにけが人を出す刀傷沙汰に  
までおよんだことで船具商たちはお恐  
れながらと町奉行所に訴え出ます。

「このたびの本船町麻店前にての仲買  
人不服きな行状につき吟味いたす」  
このときお白洲に立ったのが名奉行  
と名高い大岡越前守忠相です。

「平素より魚河岸は混雑をきわめ公道  
を塞ぎ、その上、売人らの風俗きわめ  
て悪しく乱暴の多いことは奉行も聞き  
およぶところである。仲買人どもに申  
し渡す。すみやかに場所を明け渡し定  
法に従え」

いったん営業停止の処分を受けます  
が、温情ある裁定により廃業はまぬが  
れます。もともと船具商もいくばくか

の場所代を取っていたこともあり、む  
しろ一定の貸借料を定めて規制すべ  
きだ、ということになりました。そうし  
て生まれたのが板船です。

板船権の確定によってアウトロー的  
な仲買人が商売として認められたの  
で、市中売りへの対応に仲買の存在は不  
可欠です。大岡裁きは結果的に魚河岸  
の発展をうながすこととなりました。

板船は既得権として長く残り、魚河  
岸が築地へ移転した際に権利保有者へ  
の補償問題がもち上がります。代議士  
への賄賂が明るみとなり、世にいう  
板船疑獄という大事件に発展するの  
ですが、それは後世のお話です。

### お魚、御用だ

いわし、こはだ、さつばなどの多獲  
魚はダンベイと呼ばれる大樽に水を張  
って入れられています。これらは単価  
が安いために一本ごとでなく、はかり  
手組という小魚専門業者がすくいざる  
に一杯いくらはかり売りしました。  
いさぎを見たなら、すぐに入梅いわし  
の季節です。次郎吉は長屋のおかみさ  
んたちの顔を思い浮かべながら、飯台  
のひとつを色つやの良いいわしで満た  
しました。

「いやな奴に出くわしたな」

次郎吉は道の向こうに知った顔を認  
めると、路地裏にさつと身を寄せまし  
た。通りをやってくる男は、藍の小袖



軒先きにせり出した台が「板船」である（東京魚市場卸協同組合所蔵）

に黒無地の八丈を羽織り、鬚を細長の  
本多に結った当世風なつくり。しかし  
その眼はざらざらと鋭く、懐中に手鉤  
をのぞかせています。この界限で蛇蝎  
のごとく怖れられる御納屋役人のお出  
ましです。

この頃には幕府への納魚が魚河岸に  
は大きな負担となっていました。魚価  
高騰をうけて、上物は高く売れる町方  
へ流し、御城にはそこその品を納め  
ておこうというのが魚河岸の腹づもり。  
しかし口のおごった城中の台所方も大  
奥も旗本衆も、そんなお義理の上納に  
納得しません。業を煮やした幕府は、  
ついに自らが魚を集荷する機関をつ  
つてしまいました。それが江戸橋広小  
路に設置された御納屋役所です。幕府  
賄方役人が常駐し、市場の内情に  
わしい者を手下に雇って毎朝魚の集荷  
に回りました。御納屋役人の目にとま  
つたら最後、どんな高級魚もお話にな  
らない値段で召し上げられます。「御用  
だ」。道ゆく魚売りの荷物にまで手鉤が  
かけられ取り上げられる始末。次郎吉  
の仲間もさんざん泣かされました。い  
まいまいしく思いながらも、お上相手に  
喧嘩はできないと、次郎吉は新道の軒  
下をつたって逃れることにしました。

魚河岸をぐるりと回り、仕入れた魚  
の重さで天秤棒が肩にずしりと食い入  
る頃には、東の空も白んできます。

「次郎吉さん、休んでいきなよ」魚売  
りたちの休憩所となっている潮待茶屋  
の知り合いが声をかけます。「今日は急  
ぐのでね」軽く会釈で過ぎようとしま  
したが、もう一つの稼業の用件を思い  
出してたずねました。



「この辺に金に困った家はねえか」

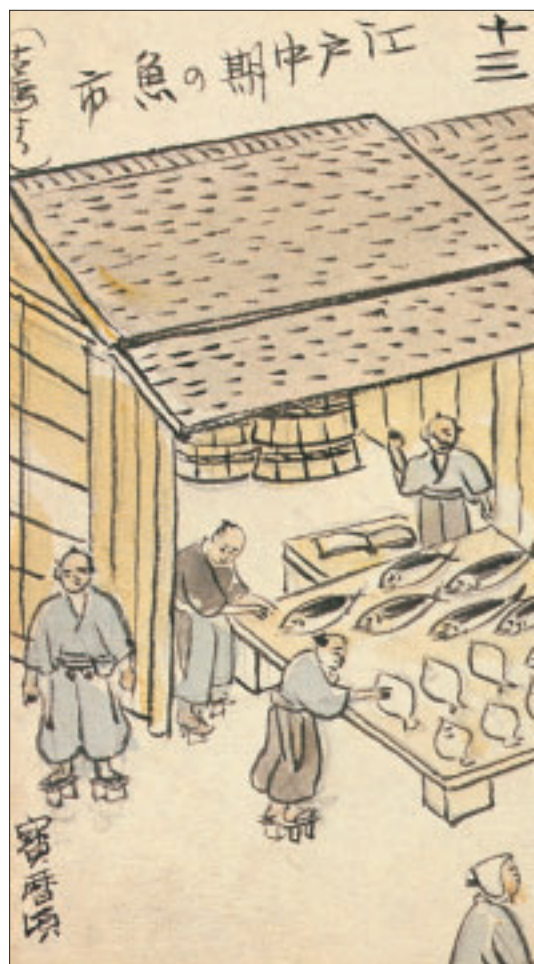
朝もやのなか棒手振の魚売りたちは日本橋を起点にして四方に走り去っていきます。そろそろ長屋のおかみさんたちが朝餉の支度に起きだす頃。江戸の町にいつもの朝がやってきました。

### 鮮魚のきた道

江戸が開かれたばかりの頃、関東の漁業は未発達の状態、先住の漁民たちが素朴な漁業を営んでいました。そこに森一族の江戸移住以降、次々と関西漁業が進出してきます。

かれらの多くは干鰯を集荷して地元関西に送ることを目的としましたが、鮮魚の江戸出荷をおこなう者も続々とあらわれました。そのうちには幕府の保護を受ける者もあれば、江戸の発展を期待して関東へ雄飛してきた者もいます。いずれもことごとく魚商人でした。江戸に下った当初こそ自らが鮮魚集荷にあたりましたが、漁村が発展して魚荷が増加するにいたがい荷受問屋化します。森一族が日本橋で魚問屋を営むグループと佃島漁民グループに分離したように、後発の関西商人たちもまた江戸出荷圏に生産地を持ち、その漁獲物を日本橋の魚問屋で荷受しました。魚問屋と持浦の関係がこうして築かれていきます。

関西魚商人のなかには産地の漁村に根をおろして鮮魚の江戸出荷をおこなう者もいました。鮮魚回送用の押送舟を所有し、当地の漁獲物ならびに周辺漁村の魚までも荷受して魚河岸へ送ります。かれら在地の押送舟持魚商人は



江戸中期・宝暦(1751-64)頃の魚市。簡素なつくりの魚問屋が軒を並べていた。

旅人と呼ばれました。

このように、魚河岸をつくったのも江戸初期の鮮魚出荷を担ったのも関西魚商人の手によるものでした。漁業の先進地域である関西圏から未開の関東に人と技術が移動して、江戸の魚類流通の基礎が形づくられます。

いっぽう幕府も江戸初期に直轄領である駿河国の漁獲物を江戸へ運ぼうとしています。寛文年間(一六六一〜七三三)には駿河湾周辺の村々に魚類集荷人による組合を組織させて鮮魚の江戸出荷をうながしました。当時は馬による陸送で、途中で箱根の難所をこえなければなりません。幕府は東海道筋の宿場に魚荷直送の御免鑑札を与えて輸送の迅速化をはかりますが、それでも江戸到着まで四日間を費やしました。

そこで産地の魚商人が苦心して海陸併用のルートをはひらきます。駿河湾で漁獲された魚は馬にのせて伊豆東岸の網代まで運ばれ、そこから押送舟で魚河岸へ送られました。輸送期間は二日間に短縮されます。船を使うと魚を塩

水漬けにするとか、たいなど高級魚は生簀船での輸送も可能になる利点もありました。

鮮魚の輸送は鮮度保持が勝負です。さまざまな工夫がとられますが、とくに苦心した例として外房の銚子から鹿島灘にかけての漁村の江戸出荷があります。この地域では夏季には船で江戸まで直送できますが、八月から翌年四月までは利根川が濁水期となるうえ、北西の風が強く吹いて船が途中で使えません。そのため夕刻に銚子を船で出発した魚荷は翌朝布佐でいったん荷揚げされます。ここから陸路を馬背により布佐―発作―亀成―浦部―平塚―富塚―藤ヶ谷―佐津間―金ヶ作―松戸というルートでその日のうちに届けられました。そこからふたたび水路に切りかえて翌朝日本橋へ送ります。この布佐から松戸まで七里半の道のりは鮮魚街道と呼ばれ、布佐村とその周辺の村人が百二、三十疋の馬に魚荷を背負わせて毎日通ったといえます。

この時代には遠隔地まで鮮魚を運ぶ

のは並大抵ではありませんでした。生産地である漁村、輸送業者、さまざまな人の労力によって鮮魚の道が拓かれていったのです。

### 江戸前海の漁業

たい、さわら、さより、しらうお、えび、あわび、はまぐり、あさり、きす、ぎんぼう、いしもち、あいなめ、あなご、はも、さば、このしろ、こち、いか、かに、ほら、はぜ、いわし、すずき、しゃこ、ぶり、かれい、ひらめ、たちうお、うなぎ、なまこ、あおのり……江戸前海で獲れた魚介類のほんの一部を並べただけでも実に賑やかです。工業化が進んだ現代の東京湾からは想像もつきませんが、かつて江戸の海は日本を代表する豊かな漁場でした。

この海をとりかこむ武蔵、相模、下総、上総、安房の国ぐにの漁師たちには操業規則が取り決められました。たとえば漁をするのに使ってもよい漁具は三八種類に限られ、三八職と呼ばれる浦と十八ヶ所の磯付村に区別されました。浦は漁業を専業とする純漁村であるのに対し磯付村は副業的に漁業をおこない、船は使えないなどの制約を受けます。このような規則はやがて漁師たちの漁業権として定着します。しかし、この時代には明確な線引きのない海の上で漁法が入り乱れての漁獲物争奪もあつたでしょう。

漁師の獲った魚介類はすべからく江戸の魚問屋に出荷されました。魚問屋は幕府への納魚請負によって、産地に対して絶大な力を持ちました。最も影

響力の大きい魚河岸は四組肴問屋と呼ばれ、本小田原町組、本船町組、本船町横店組、安針町組の四組合が輪番で納魚をおこないました。このほか本芝、芝金杉、新場の三市場も納魚を負っており、のちにこれらを称して七組肴問屋といいました。



初代西宮源兵衛 (1728-1805)。江戸の魚問屋を代表する人物。分家、出店も多くつくり、魚河岸の大立者となる。魚問屋は五代続き、五代目の三子にあたるのが画家森火山である。(東京魚市場卸協同組合所蔵)

本芝と芝金杉は、もともと江戸にいた芝の漁民らが江戸開府の頃に東海道筋で魚売りしたことにじまります。芝浦は八四ヶ浦の中核をなす存在で、その権威に乗じて魚市場公許をとりつきました。本芝は芝横新町に、芝金杉は芝赤羽根にあり、まとまった魚荷は魚河岸へ送られ、両市場には少量のものが出たので雑魚場とよばれます。多品種少量のためにかえて珍重され、芝肴の名で江戸庶民に好まれました。

もうひとつの新場は、延宝二年(一六七四)に本牧浦の漁民らによって日本橋本材木町に開かれた魚市場です。その起立には同浦に対する魚河岸の高率口銭をめぐる抗争があり、訴訟の末に漁民が京都出身の商人の後援を受けて開設したいわくがあります。

三市場とも漁民のうちから魚問屋、仲買、魚売りなどの魚類流通業へと転身したものです。魚河岸にとつてはライバルといえるでしょう。しかし、本芝・芝金杉は十月から四月までの仕入れしか許されず、新場は武蔵、相模の三ヶ浦に限定されます。実力の差は歴然としており、鮮魚流通の実権は魚河岸が握ることになります。

江戸が開かれてからおよそ一世紀を経過した元禄期(一六八八―一七〇四)には、江戸の漁業は魚河岸を中心とした江戸魚問屋による支配体制のもとに編成され、産地漁業者は魚問屋への隷属を余儀なくされます。

### 魚河岸の産地支配

江戸魚問屋による漁業者支配は職貸とよばれる漁村への資金仕入によっておこなわれました。



(東京魚市場卸協同組合所蔵)

魚問屋は自分の持浦の漁業者に漁具の購入・補修資金から漁夫の雇用金や食事の費用にいたるまで前貸しするかわりに、漁村の全漁獲物を引き取るという仕組みです。ただし高額な漁船は職貸の対象からはずされたので、当時の仕入証文によると、ひと網につき十両から数十両が限度でした。しかも漁獲物の代金は魚問屋の都合で仕切ったので、商売の規模からみれば、わずかな金で漁業者から魚を収奪することができたといえます。

漁業者は仕入金返済して魚問屋の支配からのがれようとしても、いっぺんには返済できない取り決めでした。「魚荷百貫につき三両ずつ消金」するのが通例で、仕入金には利息もつくために、返済期間は次々に延長されます。漁業者はいつまでも魚問屋に魚を送り続けなければなりません。このような返済方法をよりどころに江戸魚問屋は長く漁業者支配を続けました。

産地からの江戸出荷は漁村から魚問屋へ直送されるのではなく、多くは在地の押送舟持魚商人、通称旅人を経由しておこなわれました。江戸魚問屋はここにも資金投下をしていきます。旅人の集荷元手金や押送舟代金を仕入することで、かれらを通じて産地の漁獲物の確保をねらいました。押送舟代金の名目で貸付けた金額は大型船で約四十両、小型船では十両程度。これで旅人を手なづけます。このような流通段階への資金投下は職網とよばれ、漁業者に対する職貸同様、一括返済はできない決まりでした。

江戸魚問屋と旅人らの特定関係をつ

### 日本橋魚河岸のハテナ? コラム

魚河岸は江戸城内の御膳屋御用をつとめる機関だった。日々の納魚はとも名譽なことであり、何をしておいても守られていたが、たい(鯛)、こい(鯉)、ひらめ(平目)、ほら(鱈)、すずき(鱈)、しらうお(白魚)など流通量の少ない高級魚を市価の十分の一程度の廉価でおさめねばならず、実際には大きな負担をしいられた。

江戸中期、元禄の頃(一六八八―一七〇四)には、江戸の経済が急激に発展し、金銀が幅をきかせる時代が到来する。その主役は町人で、身分では武家にならぬが財力で対抗していく風潮が生れていく。町人の生活は華美にはしり、とりわけ衣食には金を遣い、走りの(初物)の魚に法外な金銭を出すような見栄を競う世相がはびこった。初鯉に三両(現在の十四、五万円程度の額)が惜しげもなく費やされた逸話は、今日でも語り草となっている。このような風潮に幕府はたびたび儉約令を出すのが守られることはなかった。魚河岸の商売もいきい町人層に向けられていく。

江戸前海の豊富な漁獲を背景に、あじ(鰯)、いわし(鰯)、こはだ(小肌)などの多獲魚から、あらゆる高級魚までが町人の胃袋にきえていった。江戸後期の儒学者寺門静軒(一七九八―一八六八)は著書『江戸繁昌記』で「鮮魚を三日も食べなければ身体の骨がバラバラになる」と記すほど、魚介類は江戸の人びとの貴重なたんばく源となる。

鰻、寿司、天麩羅など代表的な魚料理が江戸で完成したのは、豊かな江戸前海の存在によって関東地廻り醤油(濃口タイプの醤油)の出現が見えない。とりわけ化政期(一八〇四―一三〇)花屋兵衛創始といわれる「にぎり寿司」は新鮮な魚を手早く食べる江戸人らしい食べ方である。まぐろ(鰹)も、当時下魚扱いだったが、天保三年(一八三二)の大漁時に醤油漬けにした「づけ」を寿司にぎったのがきっかけで人気を博した。それ以来、世界に拡がりをみせている寿司の代表格となっているのは周知の通りである。

●以上は、「フイドカルチャー」誌既刊号(第十五号)で詳しくお伝えしています。

くつた要因に江戸前海の通船統制がありました。享保五年(一七二〇)、幕府は海上警護のために浦賀奉行所を設立します。これにより押送舟をはじめ、

すべての船は奉行所に寄航し積荷の改めを受けることになりました。しかし鮮魚を扱う江戸魚問屋では、生魚の鮮度落ちの不便が生じることから、船改めの免除と通船許可を願います。するとこれが認められて、浦賀奉行所より認可された魚問屋が通行手形ともいべき生魚印鑑を発行する権限をもちました。このような魚問屋を印鑑問屋といいます。鯛問屋にかぎっては遠隔地からの輸送に通行切手を使ったので紙切手問屋とよびました。生魚を運ぶ押送舟には印鑑問屋、紙切手問屋の証明が必要となるため、産地の旅人らは必ずどこかの江戸魚問屋に結びつかなければ商売ができなかつたのです。

江戸前海をかこむ漁村のすべてに押送舟があり、天津、白浜、富津、船形などの有力漁村では十艘以上が旅人を通して江戸出荷をおこなっています。これらの押送舟は魚問屋の資本で建造・維持されていて、魚問屋の名前でよびならわされました。たとえば天津村の旅人市兵衛が魚河岸の有力問屋であった米屋太郎兵衛へ送荷した船には「本船町米屋太郎兵衛船房州天津村市兵衛」などとあります。

魚河岸では他の魚問屋支配の旅人荷物をせりとつてはならず、また、魚問屋が漁村へ出かけて直接魚を買いつけてはならないと規定しました。産地の魚荷取引はすべて旅人に一任するかたちをとったのは、かれらを通して産地支配を間接的におこなうことが効率的であったからです。

旅人は産地では小買商人として漁師から漁獲物を集荷します。かれらのう



明治時代の魚河岸。日本橋川より平田舟へと荷揚げする様子は、江戸時代と変わらない

ちには網元を兼ねる者や名主を勤める者もいました。流通手段をおさえ、漁民を自らのもとに編成することで利潤を吸い上げます。かれらは地元領主への冥加金により、やがて地小買商人として株組織化します。独占集荷をおこなう旅人を統括することで、江戸魚問屋は漁民から魚を安値で確実に収奪することができました。

こうした封建的集荷組織は、江戸中期から後期にかけてゆるぎなく定着し、魚河岸繁栄を支えました。

### 魚河岸支配の終焉

文化文政期（一八〇四～三〇）になると江戸魚問屋と産地の関係に変化が生まれます。浜方に有力な名主があらわれて、自らが在地問屋化していったのです。かれらは漁村の経済的發展をささえる代官的な存在となり、江戸魚問屋の支配を嫌って、これを排除する動きをみせるようになります。

おりしも天保十二年（一八四一）、老中水野忠邦による政治改革、いわゆる天保の改革が断行されます。物価高騰が江戸十組問屋商人の流通独占にあるとされ、これら株仲間の解散が命じられます。幕府への納魚をおこなう魚河岸はその機構を温存されますが、特権的支配力は失われました。とくに地小買商人株組織の消滅は大きな打撃で、産地支配の基盤はもろくもくずれます。これにより在地問屋が自由に出荷できる状況がうまれました。

いっぽう天保の改革の影響で流通の独占が緩和されたのを受け、深川と築地にあらたな魚市場が開設されます。深川魚市場は江戸開府の頃に漁業開始の起源をもつ深川漁師町の漁民によって、築地魚市場は幕府白魚役の下請問屋を出自とする魚商によって開かれました。両市場が産地に対して魚河岸よりも魚を高く仕入れることをうたい文句に次々に荷を引いたので、魚河岸との間に激しい対立が生まれます。

嘉永五年（一八五二）二月、富津村から築地魚市場へ送られた生魚押送舟が魚河岸により差し押さえられるという事件がおこります。魚河岸と他市場の抗争が表面化し、決着は町奉行の預かりとなりました。そのとき裁定を下すのがこれも名奉行と名高い遠山左衛門尉景元です。遠山の金さんは「まあ仲良くおやんなよ」とばかり、深川・築地の日本橋魚河岸への編入を勧めまして、これにて一件落着となりました。

両市場を迎えて魚河岸は問屋数をふやしますが、よそ者の参入を許すことは結束力の弱体化をあらわすもので、

もはや漁民の自由出荷を認めざるをえませんでした。失地回復をねらう魚河岸でしたが、ほどなく幕府は瓦解。後ろだてを失しない、かつての地位をとり戻すことはついに出来なかつたのです。魚問屋の支配下で渡世してきた旅人たちは世の中の変化に対応できず、多くは未返済金を残したまま、いづれか行方知れずとなりました。

### 時代は変わる

時代は明治へと移ります。封建的支配体制からのがれた浜方に、今度は産業資本が入りこみ、そこには別なかたちでの支配が待っていました。

近代社会にとり残された魚河岸は、東京の真ん中に閉ざされた窟で日々の販売競争に糊口を継いでいきます。

魚河岸が市場流通の拠点として、ふたたび大きな役割を果たすためには、大震災と世界大戦という大きな時代の節目を経なければなりません。

### 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）で働いたが、独学で絵画を学ぶ。その後毎夕新聞、時事新聞に稿を置き、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」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・港区白倉にて没。

### 参考文献

- ・近世の漁村（鹿屋英次著・吉川弘文館・一九七〇年）
- ・日本橋魚河岸の歴史（岡本信彌・木戸肇成著・水産社・一九八五年）
- ・魚河岸百年（魚河岸百年編纂委員会・一九八八年）
- ・巨大都市江戸が和食をつくった（渡辺善次郎著・農文協・一九八八年）

# 箸(はし)

監修：宮内庁御用達(株) 箸勝本店

日本の「食」は、中国をはじめさまざまな国の食文化を受容し、融合し合いながら独自の文化として発達し、現在にいたっている。

そして食文化を構成する要素は食材だけではない。その発達を支えたのは調味料や調理道具であり、食具や什器類にいたる脇役たちの存在を疎かにすることはできない。

今回は、「箸」を取り上げ、そのルーツをたどりながら日本の食文化を探ってみる。

## 中国と日本の箸の起源

箸の起源については、正確な発祥年を確定することはできない。その中で、もっとも古い箸とされているのが、約三四〇〇年前の中国殷朝の都だった殷墟から発掘された青銅製の二本の箸である。これは日常の食生活に使用されたものではなく、祖霊に供え物をするときの礼器と考えられている。

中国で箸が生まれた背景は、衛生面や熱い料理を取る道具としてのほか



「礼記」(京都大学附属図書館所蔵)

に、儒教の経典の中からも探ることができる。来客や目上の人の前で食事をするとき、手づかみでご飯を丸めて口に入れるが、どうしても多めにご飯を取ってしまう。すると、あいつは多く食べていると思われ、一度に多く取れない食具が必要であった。そのように箸の起源を記した内容が、儒教経典『礼記(らいぎ)』に記されている。

こうして生まれた箸は、その後、長い間王侯貴族の宴席で使われたようだ。それが大衆へと広まったのは、紀元前一〇〇年前後の前漢の時代である。『礼記』に「おかずは箸、飯は匙(さじ)を使うこと。具のない吸い物も箸は使わない」と、箸使いのマナーが記されている。箸は匙の添え物として使われていたようだ。唐の時代になっても、ほぼ同じような使われ方をしていた。

中国で箸が必須の食具となるのは、麺類が普及した一〇世紀の北宋以降である。麺類は匙よりも箸のほうが扱いやすいことから、麺類とともに箸が庶民へと広がったようだ。その後、江南を拠点に天下統一を果たした明代になると、長江周辺で食べられていた粘りのある米飯に箸が最適で、ジャポニカ米の普及と並行して箸は匙の添え物ではなく、独立した食具として中国全土に普及した。

当時、中国は横向きに箸を置くのが

普通だったようだ。それが今日では縦向きに置く場合が多くなっている。いつごろ置き方が変わったのだろう。

唐が滅び混乱の五代十国時代(九〇七〜九六〇年)、北方から遊牧騎馬民族やシルクロードからほかの民族が侵入し、漢民族の風俗習慣に大きな影響を与えた。食事の面では、羊肉をはじめとする肉食を中心とした料理となり、ナイフを必要とした。そのナイフだけがをしかねないことから、ナイフの先を体の反対側に向けるように置く



放牧民の箸：紫檀、鮫皮、七宝、象牙、鼈甲などに細工を凝らしたゴビ砂漠の遊牧民のもの(文化出版局刊「銀花第39号」より転載。写真提供：小林庸浩)

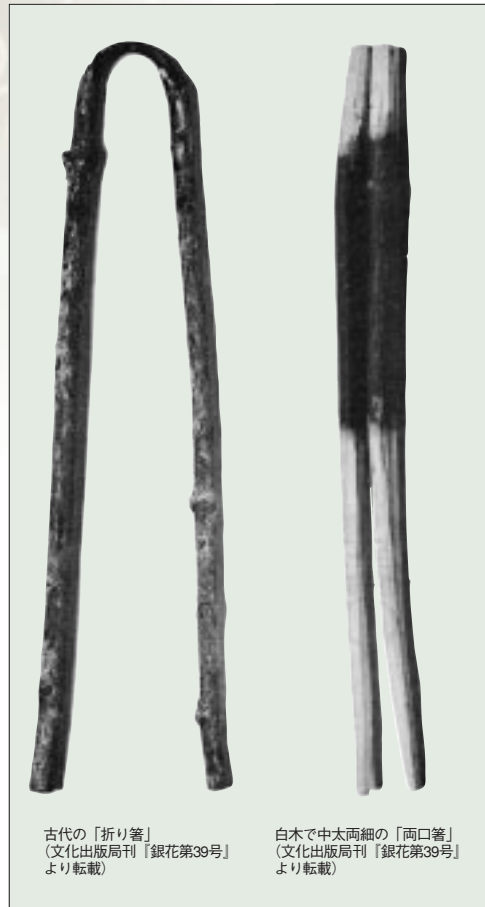
ようになり、箸も縦向きに置くようになったと考えられている。それがやがて作法として定着していったという。五代十国時代後の宋の時代（九六〇～一二七九年）になると、箸を縦向きに置くのが一般的になり、今日まで伝わっている。

ちなみに、中国や韓国の箸の先が細くなっていないのも、同様に体を傷つけないためであり、凶器として使わせないと考えられている。これは、フォ

ける箸の始まりも定かではない。その中で、箸食を朝廷の饗宴儀式に採用したのが聖徳太子であるとされ、それは推古天皇によって遣隋使として派遣された小野妹子が中国から持ち帰った作法だとされている。

### 神様と人間の橋渡し役を担ったハレの箸

日本における箸の由来が諸説あるなか、物的証拠として今に伝わるのが平



古代の「折り箸」  
（文化出版局刊『銀花第39号』より転載）

白木で中太両細の「両口箸」  
（文化出版局刊『銀花第39号』より転載）

ークとナイフを使う西洋の食事マナーと共通する点だ。また、箸と、中国ではチリレンゲ、韓国では匙を合わせて使い、箸はおかずを掴む補助的な食具としての役割が大きい。

その箸が日本に伝来するのは、弥生時代末期の三世紀中頃に伝わったという説や、五五二年頃の欽明天皇の代に百済の聖明王から仏像や経典などと共に伝わったという説もあり、日本にお

城京の大内裏である平城宮跡から発掘された数百膳の杉・檜製の箸と、正倉院宝物として残されている銀製の箸がある。これらの遺品から、日本で箸が使われ始めたのは七世紀頃からで、八世紀頃からは平城宮内においても使われるようになったという説がある。

その一方で、同じく正倉院の宝物の中から発見された鉄製のピンセット状の挟子（かなばさみ）を箸の起源とし

ている説もある。神に供える酒や食物である神饌と共に神様に供える祭器として使われたとされる。

神に捧げる御箸は神の依り代となり、人間と共に食事をすると考えられている。この神箸の形状は、古代からピンセット状の竹の折り箸、もしくは白木の中太両細の両口箸である。

竹の折り箸は、弥生時代から奈良時代にかけて神事、儀式に用いられたようだ。白木の中太両細の両口箸は、神が箸に宿り人間と共に食するために作られた。片方の口で人間が食し、もう片方の口で神が共に食すると考えられて作られたものだ。この箸は、奈良時代から明治時代まで主流だった。なかでも両口の柳箸は、王朝時代の饗宴、室町時代の本膳料理、江戸以降の冠婚葬祭などで正式の箸として使われた。このハレの箸は、割り箸と同様に一回使えば捨てられる。

白木の両口箸に使われる柳は、古代から邪気と不浄を祓う霊木とされている。また、立春後にいち早く芽を出す「めでたい（芽出度い）」縁起木でもあることから重用され、今日でも結婚式や正月の祝い膳には欠かせない。

神の依り代として考えられてきた箸に対する日本人の独特な概念は、それを使う神や人の靈魂と生命力が箸にも宿る、とされる古代信仰の名残りだと考えることができよう。今日の食生活にも、それとなく息づいているのは確かである。

中太両細の両口箸は、平成二年十一

月に行われた大嘗祭で使われた神饌用具の中にも見受けられる。

### 箸と共に発達した日本の料理文化

平安時代になると、箸を商う箸商人が現れた。紀長谷雄（八四五～九一二）が著した『白箸翁序（しらはしのおきなのおじよ）』の中に、「白箸を売る翁は（中略）市の門に住みて常に白箸を売りにて」という記述がある。御所の東門の前にあった東の市で箸屋を営んでいたという。

この時代、貴族階級の間で行われた饗宴で出されたのは大饗料理である。もつとも古い日本料理の形だといわれ、皿に盛られた生物や干物を手前に置かれた四種器（塩・酢・酒・醬）で好みに味付けして食べたようだ。食具



大嘗祭で使われた神饌用具一式。取り箸以外は柳の木で作られている。右から両口箸、楊枝、匙、両口箸、杓子、飯杓子、竹の取り箸（株）箸勝本店所蔵 写真：井口 匡

は、箸と匙が膳の手前に置かれている。この頃はまだ匙も使われていたことが分かる。

調理法は複雑なものではなく、材料の切り方が料理人の腕の見せどころだった。『今昔物語集』の中に、藤原家成という貴族が崇徳天皇（在位一一二三～一一四二）の勧めによって鯉料理を披露し、その鮮やかな包丁さばきに一同が見入った、という話が収められている。調理人は、高貴な人が召し上がる素材に触ってはいけないとされ、包丁と真魚箸（まなばし）でさばいたと考えられる。真魚箸は平安時代に登場し、包丁で魚や鳥を割いたり切ったりするだけでなく、盛りつけるために使われた。当時は、主人が竹を削って真魚箸を作り、客の前で包丁さばきを披露してもてなす習慣があったようだ。

この習慣が後に形式化され、四条流、大草流、進士流などの流派を生み、切る・見せるを基本とした日本独自の調理法ができた。現在でも調理時には、竹や金属製の真魚箸が使われている。さらに、食材自体の香りが移らないように、野菜用には菜箸が使われる。

鎌倉・南北朝時代に入ると、中国から帰国した学僧達が持ち込んだ肉食の穢れを嫌う思想とともに精進料理が普及した。同時に物流が発達し、各地の名産物が京都に入ってくるようになった。なかでも蝦夷地（今日の北海道）から入ってくる昆布と、堅魚（現在の鯉節の意）が使われるようになったことで、出汁を基本とした日本料理の基礎が作られ始めた。その後室町時代に本膳料理として完成する。

安土桃山時代には、本膳料理の形式と料理法を受け継ぎ、精進料理の影響

も受けた懐石料理が登場した。懐石料理を創り出した千利休は、茶会の日には赤杉の四角い箸材を取り寄せ、客の数だけ小刀で削って箸を作ったという。その箸は、両端を細く丸みをもたせ、中心部は平たく持ちやすい中平両細の形をしていた。現在も「利久箸」として伝えられている。「利休」ではなく「利久」と書くのは、商いをする人間が「利を休む」ことはいけないという考え方に由来するという。

### 江戸で開花した日本の食と箸文化

江戸時代になると、江戸に集った単身者のための外食産業が発達した。寺社の門前や名所、祭り・縁日、盛り場など、人が集るところに屋台や店が出て天ぷら、蕎麦、寿司、鰻の蒲焼などを売った。また、江戸市中には居酒屋や一膳飯屋が並び、庶民の胃袋を満たした。一方、庶民には縁遠い高級料理店も軒を並べ、会席料理を売り物にした。前の時代から受け継がれた本膳料理や懐石料理も、確実に根を下ろし、今日の日本料理の礎を築いた。

そのような社会状況のもと、江戸初期には、塗り箸が考案された。若狭塗がもつとも古く、貝殻などを埋め込んで塗りを重ねた高級品として、大名や武家の間で使われた。その後、輪島塗、津軽塗、秀衡塗、会津塗、飛騨春慶塗など、漆器の産地で作られるようになった。こうした高級品の塗り箸が一般に普及するのは、明治中期以降のことである。

もう一つ、江戸時代中期に考案された画期的な箸がある。木や竹の割裂性を利用した便利さと清潔さを併せもち、自然の木目の美しさをそなえている割り箸だ。この時代の割り箸は「割りかけ箸」もしくは「引裂（ひきさき）箸」と呼ばれる竹製のもので、とくに江戸の鰻屋で珍重された。その後、吉野杉で作る酒樽の端材で作る割り箸が考案された。塗り箸と違い、この端材から生まれた割り箸は一回使っただけで捨てられるものだったが、リサイクルの発達していた江戸社会ではそんなもったいない使い方はしなかったようだ。



江戸・浅草の蕎麦屋の様子（『金草鞋』より。三樹書房蔵）

まず、割り箸以外の上等な箸は使用済みになると、「箸処」と呼ばれていた箸屋に集められる。箸屋ではこれを削り直し、白木の丸い箸に仕立てて蕎麦屋などの店に再販する。この使用済みから再生された箸は、蕎麦屋などで使用されて後、再度箸処に集められる。最後は漆を塗られ並品の塗り箸として、一膳飯屋などに売られる運命をた



割り箸の材料として再利用されているのは、江戸期と同じである



奈良県吉野熊野山系の檜林：杉や檜の間伐材は建材として使用された後、その端材は写真提供（株）箸勝本店

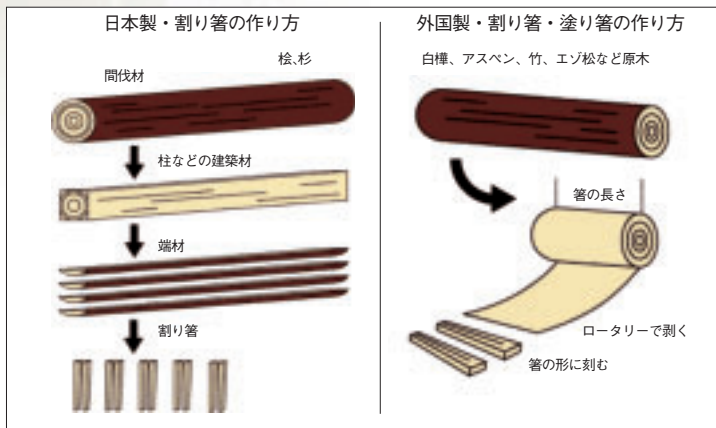
どる。庶民が使ったであろう並品の割り箸は、三度の命を与えられていたことになる。

### 日本の箸文化の精神が地球環境を守る

日本は国土の約七割が森林である。この環境が日本の箸文化を、竹や象牙から箸を作った中国、金属製の箸を作った韓国と違う方向へと導いた一因でもあるだろう。とくに、近世における割り箸の登場は画期的だったといえる。

その割り箸も今日では、使い捨てにされる点、国産より輸入製品が占める割合が高い点において、環境保護運動を展開する団体や有識者からの非難の原因にもなっている。割り箸は中国の砂漠化を進め、東南アジアの国々の森林を破壊しているという。たしかに、現在使われている割り箸の九割以上が輸入であるという調査もある。その一

方で、国産の割り箸の消費量は伸び悩んでいる。



また国産の割り箸を使うことは、日本の森林を守ることもつながる。健全な森林を守るためには、優良木の邪魔になる木を間引きしなければならぬ。そのときに出た間伐材を利用して作る割り箸は、山を守り、森林を守るためにも貢献している。吉野杉を使った割り箸を考案し、割り箸の発祥の地として有名な奈良県吉野郡下市町では、山を大切にすることが受け継がれている。吉野の山々の美しさは、木の文化を守り育ててきた職人達の心の表れでもある。

日本の割り箸のほとんどは、杉、檜、白松、えぞ松、しなのき、竹などで作られる。たとえば杉や檜は、間伐材を建材として柱や板などに製材し、そこで出てきた端材を割り箸の材料として使う。この製法は、割り箸が考案された江戸期の製造方法と同じである。端材までも生かして新たな命をそそぐ。木の文化の中で育まれてきた日本の箸文化の精神が受け継がれ、息づいているという訳だ。

取材協力  
宮内庁御用達（株）箸勝本店  
参考文献  
「江戸の料理と食生活」（原田信男・編 小学館）  
「和食と日本文化」（原田信著 小学館）  
「箸（はし）」（色八郎著 保育社）  
「世界地図から食の歴史を読む方法」（江原康夫 河出書房新社）  
「銀花」（一九七九・第三九号）「箸のはなし」本田総一郎著  
日本料理技術叢書「箸の本」本田総一郎著 柴田書店



表紙の解説

「文月西陣の星祭り」

（五渡亭国貞 三代歌川豊国 画）

七夕（棚機）は、陰暦七月七日の夜、天の川の東西にある織女星と牽牛星が年に一度会うという中国の伝説と、乞巧奠（ぎっこうてん）の風習が奈良時代に伝わり、それに日本独自の棚機津女（たなばたつめ）の信仰が合体して始まったもので、女子の手芸の上達を願う行事である。

江戸時代、この七夕祝い（星祭り）の「馳走」には夏の果物やもち米と小麦粉から作る素麺（そうめん）が用意された。江戸城内や京都の公家社会の七夕の膳にもこの素麺が供され、一般庶民にも広く食べられていたといわれている。

表紙の画（部分使用）は三代豊国が文政期（一八一八〜三〇）に描いたと伝えられ、左側に機を織る女性（織女星）を、右側には牛をつれた男性（彦星）らしき姿が配されている。

所蔵：たはこ塩の博物館

# FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター  
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

『FOOD CULTURE』No.16

2008年7月7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

\*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。

