

# FOOD CULTURE

キッコーマン [フードカルチャー]

No.17  
2009



# 麵類ではじまるわが国の粉食史(二)

## 牛飼いも所有していた挽白

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

となるのである。

禅宗を揶揄した『禅林小歌』は、彼の修業時代の二十代の後半、夢想礎石の『浄土小乘論』や日蓮の『念仏無間説』を批判しているころと同時期に書かれたものではないかと思われる。学問上の禅宗知識に加えて、実見記録ともいえる記述となつている。ここで、彼の見た禅林の点心記録を引用してみよう(ルビ引用者)。

ズ点心ノ次第ハ、水晶包子(包子ハ小麦ヲ以テ作ル也。アルヒハ葛ヲ以テ作ル也)。驢腸羹(字ノ如シ)。水精紅羹。脊羹(字ノ如シ)。猪羹(猪ノ肝ニ似ル)。甫羊羹。(羊羹。羊ノ腸)。寸金羹(金色方寸。黄金色形)。白魚羹(俗ニイフシラウオ)。骨頭羹。都蘆羹。羹ノ数差差也。乳餅有リ(小麦ヲ以テ作ル也。其ノ形乳房似ル也)。茶麻菓。饅頭。卷餅。温餅等。饅頭。ムラヒ。柳葉麵。桐皮麵。經帶麵。打麵。三雜麵。素麵。薤葉麵。冷麵。更ニ互ニ之ヲ誣フ。菓子ヲ取リテハ……」

「禅林小歌」の点心献立  
饅頭の初見記録は、一三五二年(正平七)の『嘉元記』であることを前回触れた。そして戦勝祝の贈物の中に「サウメム一折敷数六」も併記されていた。本来ならば、饅頭も素麵も、麵類すべての初見記録が鎌倉時代の禅林内から発見されているのだが、見つからない。



了誉聖四上人像。上人の草庵(無量山壽経寺)は本人没後、家康の生母(於大の方 法号傳通院)の菩提寺として、一大寺院(無量山傳通院壽経寺)に再営された(撮影:井口匡)

しかし、この空白期間を塗りつぶしてくれる格好の麵類記述がある。前回でも触れた浄土宗僧侶・了誉聖問(一三四一〜一四二〇)の著した『禅林小歌』である。彼は常陸の国(茨城県)に生まれ、二十代のころ、諸国を遍歴して、真言、具舎、唯識、禅などの学問を極め、さらに神道や和歌など、広い分野にわたつて学問を積んだという。晩年の一四一五年(応永二二)には、江戸の小石川に浄土宗無量山壽経寺を開山した。といつても諸堂伽藍の整った寺院ではなく、ごく小さな草庵を建ててここに移り住み、布教活動を行い、ここで逝去している。後の一六〇二年(慶長七)八月二十九日、徳川家康の生母・於大の方が京都伏見城で逝去した折に、家康は小石川の壽経寺を再興し、傳通院殿(於大の方の法号)の菩提寺とした。これ以後、無量山傳通院壽経寺



『禅林小歌』了誉聖四上人の著述を翻刻したもの。上人は修行時代に、夢想礎石の『浄土小乘論』や日蓮の『念仏無間説』などを批判した同時期に、禅宗を揶揄する『禅林小歌』を書いている(国立国会図書館蔵)

一読通り、この点心記録は、極めて中国色が濃厚である。饅頭を除き乳餅、卷餅、温餅等、あるいは柳葉麵、桐皮麵、打麵、薤葉麵等は、この記録以後の禅林記録には皆無である。点心に出される湯は集香湯といい、苦参・肉桂・甘草・蜀黍を粉にして混ぜた湯で、食欲増進薬である。羹は元来が中国料理で、肉や魚を野菜と煮込み、葛でとろみをつけたもので、寺院でもちろん肉でなく小麦粉で作られた「もどき」である。『嘉元記』にある毛立がこの羹で、法隆寺では禅林の点心献立を模倣したものと推察している。

了誉聖問の見た点心献立の内容は、時の経過に伴って禅林内で取捨選択が行われ、応仁の乱(一四六七〜一四七七年)を境に大きく変化している。導入時から継承してきた点心献立内容は次の記録で終息する。

『陰涼軒日録』  
(一四五九年(長祿三)正月二十五日

条

「御点心之様子。一番集香湯、三峰膳砂糖、羊羹、驢腸羹。饅頭。素麵。茶子七種。御茶」

この記述以降、点心の膳組から集香湯がはずされ、羹もはずされる。

『蔭涼軒日録』  
(一四八八年(長享二)二月十三日条)

「御点心 饅麵茶菓如恒」

と、中国色は一掃され、日本的な点心献立に姿を変えてしまうのである。

以後の点心は、餅類は饅頭のみ、麵類は素麵のみと定まるのである。こうした経緯から判断すると、了誉聖岡の点心記録は、献立内容の取捨選択のなされる以前、渡来時の鎌倉時代の点心内容であったと推定できるのである。

### 鎌倉時代に誕生する饅頭、冷麵

『禅林小歌』には素麵(素麵)、饅頭、冷麦が登場する。この国産品の三麵は、素麵導入時、鎌倉時代にいち早くわが国の禅林で誕生した麵類と考えられる。

『居家必用事類全集』の素麵製造法には二通りの製法がある。油混入法と油不入法である。油を入れて練った麵は細く引き伸ばしても水分の蒸発がなく、限りないほど細めることができる。しかし、油を入れずに引き伸ばすと、細くする前に切れる。切れる直前に引き伸ばしを止めたものを、わが国の禅僧たちは「冷麵」と名付けた。さらに太い段階で引き伸ばしを止めたものを「饅頭」と名付けたのである。ちなみに、前回掲載した『七十一番職人歌合』の

画面には、

「素麵売 これほふとさうめむにしたる」

とある。これが油不入の素麵で、禅僧たちは、これを冷麵と名付けたのである。

油混入の素麵は、その油気を抜くために乾燥と保存が必要であるが、油不入の素麵、つまり冷麵や饅頭は製造しやすく食することができる。この利便性が日々の禅林の食生活に必要であった。とりわけ饅頭は、製造の容易さと腹持ちのよさで、日常の禅林の食生活に欠かせぬ麵となり、挽臼の普及とともに庶民の間に真っ先に浸透して行く麵であった。饅頭の本来の姿は今日のように包丁で切断されるものでなく、素麵同様に引き伸ばして作られる麵なのである。この饅頭製造法は現在も健在で、秋田県の稲庭饅頭であり、五島列島の五島饅頭がそれである。

了誉聖岡の観音通り、禅僧自らが麵類を作るといふ伝統は、室町期の相国寺にも引き継がれている。相国寺内の雲頂院が饅頭と冷麵の製造を担当している。

『蔭涼軒日録』  
(一四三九年(永享十一)正月二十二日条)

「勝定院御成。先ズ昭堂ニ於テ御焼香。(略)。来ル二十五日御齋之後。饅頭有ルベキ之由命ジラレル」

この饅頭は、六代將軍義教が室町御所での会席に饅頭を持ってくるよう蔭涼軒主に命じたもので、蔭涼軒主は雲頂院に命じて饅頭を作り期日通り御所に運ばせている。



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」の二代目店主。  
「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のご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。

『蔭涼軒日録』

(一四六三年(寛正四)四月十四日条)  
「今晨雲頂院ニ於テ冷麵ヲ調工始メル也。ケダシ恒例也」

と、冷麵は毎年四月十四日頃から製造されるのが雲頂院の恒例のようだ。

このころには、技術と習熟と広い場所を必要とする素麵製造は、禅林を離れて町方の職人の手に移っている。そうめん屋の誕生である。

『山科家礼記』

(一四六三年(寛正四)七月六日条)  
「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

建仁寺では近隣の人々に素麵製造は引き継がれ、永平寺では麓の丸岡に素麵製造を担当する人々が現れている。

### 雑麵とはどのような麵か

さらに、了誉聖岡は三種類の雑麵を禅僧たちが作っているとも書き述べている。この雑麵とはいかなるものであろうか。

『蔭涼軒日録』

(一四九〇年(延徳二)十月三日条)

「米山薬師十二ヶ月断物、自能登万福寺来。正月牛蒡、二月葱、三月茶、四月葱蓐、五月雜麵、六月木瓜、七月芋、八月大根、九月栗、十月酒、十一月豆腐十二月柀。右一月頭比分析断之、則衆病悉除」

能登の万福寺から『越後米山薬師断物日記』が蔭涼軒に届けられた。この日記には三年間の断ち物の記録が記述されており、一年目の五月の断ち物は素麵。二年目の五月も素麵。そして右に記述した三年目の五月の断ち物は雑麵となっている。

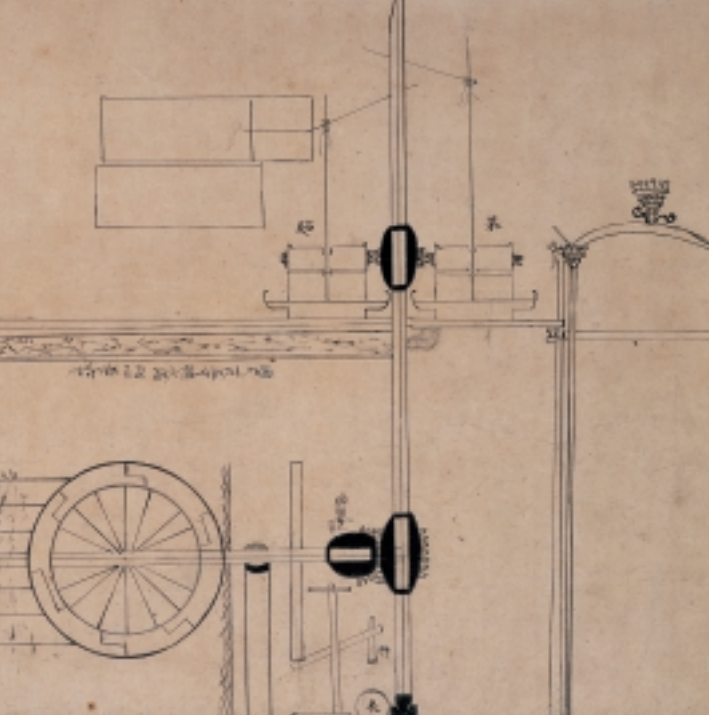
雑麵とは、明らかに雑穀から作られた麵である。雑穀とは五穀から外れた穀類をいうのだが、奈良、平安時代の五穀を通説に従って挙げるならば、「稻(米)、粟、黍、大豆、麦」である。ところが、鎌倉初期の五穀は、

『仁王経修法問答』(一二一三年(建暦三))

「稻(米)、胡麻、大麦、小麦、菜豆」

『五大虚空藏法支度注文』(山城醍醐寺文書・一二六一年(弘長元)六月)

「稻穀(米)、大麦、小麦、菜豆、胡麻」である。



一階で杵で米を搗き、二階で茶と麵（小麦粉）を異なる挽臼を回転させて挽く仕組みが描かれている。

鎌倉期の五穀は前代の粟、黍が落ち、麦は大麦と小麦とに細分されて胡麻が加わっている。このように麦が大麦と小麦に明確に区別されるといふことは、大麦と小麦の各用途が少なくとも僧侶の間では明瞭に認識され、小麦による粉食が行われるようになったと考えられる。したがって、鎌倉時代の雑穀とは粟、黍、これに蕎麦を加えた三種と考えるのである。

われわれの念頭には、雑穀といえば粟、黍、稗があるだろう。しかし鎌倉時代に入ると、稗が落ちて蕎麦が入ってくる。蕎麦が栽培され、畠地子として領主に納める記録が現れてくるのである。詳細は後に譲るとして、代表的な文書を見ておこう。

延暦寺僧の借上（米銭を貸し付ける金融業者）法心の書いた彼の家財一式

の食料の記録（『高野山文書之七』（二九一年・正応四）の中に、

「米二石五斗（日吉大行事務彼岸米、米十石三斗、粗五石八斗）、麦種十石（大麦七石、小麦三石）大豆三石、小豆二石二斗、蕎麦一石五斗」

とあり、蕎麦の種を農民に貸し付けて、収穫時に、その何割かを受け取る仕組みになっていた（網野善彦著『中世再考』）。

また、一三二四年（元亨四）の『上久世御年貢公事用余事』には、

「一 秋畠蕎麦代 五石九升五合」

とあり、これらの文書から判断して、蕎麦は挽臼の普及により粉食に最適な穀物として認知され、需要が喚起されたのである。了誉聖阿が見た禅僧たちの作る三雑麵とは、粟、黍、蕎麦で作られる麵を指摘していたのである。

江戸期の麵類研究家、

新島繁氏は『蕎麦史考』

で、天明七年（一七八七）板、『七十五日』と題され

たうまいもの店の蕎麦所、山中屋又兵衛の品書きを

紹介している。その品書きに、

粟切 小舟五枚入 四匁ヨリ

ひえ切 大舟十枚入 七匁五分ヨリ

と、雑穀による麵を売る店のあることを述べておられる。

挽臼があれば、雑穀も粉にしてみようと試みるのは当然の成り行きで、

禅林の僧侶たちは、小麦同様、粟、黍、蕎麦の雑穀で麵を作っていた。時代を経て三雑麵のうちの蕎麦が勝ち残り今日に至るといふわけなのである。



聖一國師像 1243年（寛元元年）東福寺の開祖となる。1235年入宋した上人は、挽臼の磨（ま）に興味を示し、彼の地の水磨を図面（詳細なスケッチ）を自ら作製し持ち帰っている（東福寺所蔵）

### 挽臼の普及

道元が帰国してから八年後、一二三五年、後に東福寺の開山（一二四三）となる円爾弁円（後の諡号、聖一國師）が入宋している。六年後に帰国した円爾弁円について、白石芳留氏の『禅宗編年史』は、

「帰国後、博多の承天寺、横岳の崇福寺を建立、満田弥左衛門はシナの織物を伝え、博多織・博多素麵、また聖福寺の喝食菊庵之を作り、後の伊予素麵の起因となる」（ルビ引用者）と述べておられる。

円爾弁円に同行した満田弥左衛門が素麵製法を持ち帰り、聖福寺（一二四一年開山）の喝食（有髪の小間使いの童子）菊庵が素麵製造法を四国の伊予

に伝えたという。私自身は確証を得られないものの、これを否定することはできない。大いにありうることを考えている。

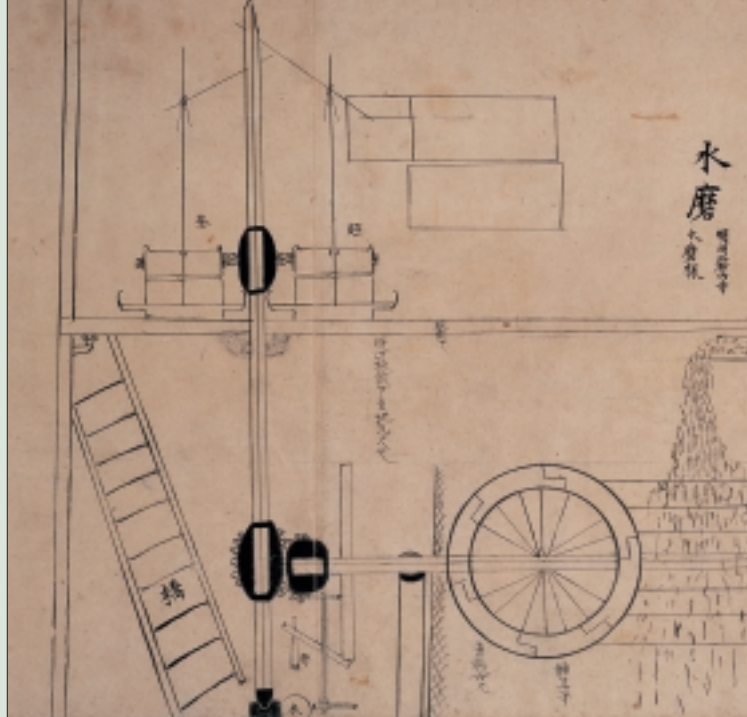
円爾弁円は粉食に不可欠な挽臼の磨（挽臼、すりうす）に強い興味を示し、彼の地に水車を動力源にした水磨の詳細なスケッチを持ち帰っている。この水磨が造られたか否かは不明だが、この「水磨の図」は、今なお東福寺に現存している。

一九七六年（昭和五二）十二月九日、『読売新聞』に、韓国沖の沈没船を引き上げたところ、青磁や白磁にまぎって、穀物用の二対の挽臼が発見された。この船の所有者は東福寺であった、と報道されている。

さらに鎌倉中期の挽臼の普及状況が推量できる貴重な一文書がある。『力王丸田島家財讓状』である。

力王丸とは、仁和寺の牛飼いの童で、牛車を牽く牛の面倒をみる者のことである。当時子供には牛を操る霊力があると信じられていて、牛飼いは成人しても童姿のまま、名前も子供のころの「丸」を成人してもそのまま附けている。この力王丸が、この名を継ぐ息子の力王丸と昆沙丸の二人の子供に、二つあるものは一つこれをとれ、という書き出しで家財を書き並べている。（カッコ内引用者）

「石、力王丸、毘沙王丸二限永代、二あらん物ハ、一可取之、  
田一反、畑二反、わるき牛一疋、立白一、するす（磨臼）一、水桶二、かなわ（金輪、五徳のこと）一、かま（釜）一、石なへ（鍋）一、か



「水磨の図」水流から受ける水車の横軸回転力を、縦軸回転力に転換する仕組みを詳細に図解（スケッチ）したものの量産化を図るためなのか、それぞれ二組ずつ同時稼働できる装置となっている（重要文化財・東福寺所蔵）

網野善彦先生宅にお伺いした。挽臼の史料を探している経緯を一通りお話しすると、先生は廊下にぎっしりと積まれた書籍の中から、いとも簡単に三枚ほどのメモ用紙を取り出された。そのときの一文書がこれであった。私にとつては、今でも忘れることのできない驚きと感激の一文書なのである。この文書は京都大学に保管されていたが、現在は『鎌倉遺文』（鎌倉遺文研究会・竹内理三編纂）に収められ、誰でも手にすることができるようになっている。

な、へ（鉄鍋）一、酒つほ（壺）一、やふれたるさうやく一、たれつほ（垂壺）一、へいし（瓶子）一、すへいし（素瓶子）一、とはち（砥鉢）一、ふるひさけ（古提子）一、ちやわんのはち（茶碗の鉢）一、つきなはち（搗菜鉢）一、からかさ（傘）一、御牛はたくるかたな（刀）二、わるきからうと（唐櫃）一、ひしやく（柄杓）一、七斗納かま（釜）一、たかつき（高坏）一

弘長元年（一二六二）三月十七日  
父力王丸（花押）（網野善彦著『中世再考』）。

京の都に住む一市民の力王丸が、挽臼の磨（するす）を持っている。

今から二十数年前、私は鎌倉時代の挽臼を捜し求めて、中世史研究家の故

そして先生は後年出版された『中世再考』の中で、この文書について、こう述べておられる。

「このきわめて豊富な什器・雑具の中に、磨臼がみられるということは、かなり重要なことで、粉食のためには磨臼がなければいけないのですが、それが現れている」

と、挽臼の存在と、その現れた時代の重要性を強調されている。

さらに、一三三二年（元弘二）六月五日の『花園院宸記』には、各種の茶を飲み分けて勝負を競う茶会が催されている。公家の世界では茶磨が行渡り、景品を賭け、茶の産地名をあてる討茶が行われるようになっていた。

鎌倉時代の挽臼の存在を示すわずかな文書ではあるが、麵類史を追い求め



牛飼いの童（『春日権現記絵巻』より） 中央下の長髪を束ねた人物が牛飼いの童。（国立国会図書館所蔵）

ている私にとつては、『力王丸田島家財讓状』は、先生のご指摘通り、きわめて重要な問題を孕んでいる。栄西、道元が磨臼を持ち帰って半世紀も経ぬ時期に、京に住む市民の間では、挽臼の磨をもち、粉食が行われていたという事実を示しているからである。

室町時代に入ると、市民、百姓の家財に関する文書は、わずか三通しかない。『中世再考』によると、その二通目が、一四二五年（応永三二）、山城国上野荘の百姓・兵衛二郎の財産目録で、

「春臼一、杵三、磨臼一、犁一、馬銚一、鉄一、釜三、鍋大小三、金輪一」とある。

そしてほかの一通は一四五〇年（宝徳二）、若狭国助国名の名主泉太夫の財産目録で、

「磨臼一、磨臼一、犁一、馬銚一、鉄一、釜三、鍋大小三、金輪一」とある。

「春臼二、磨臼一、犁二、茶臼一、茶碗二、金輪一、油壺一、鍋三大小」とある。

三通のうち二通の文書に磨臼があり、若狭国の名主・泉太夫は茶磨も所有している。挽臼の目覚しい普及振りがあつた。室町時代に入ると畿内ばかりでなく、各地に挽臼が普及していると考えられる。これは、とりもなおさず粉食（麵類）の普及度の速さを示していると考えられる。

（前掲「ラドカチャー」第十六号の訂正）

1 鉄純（とんじ）  
①『新元記』（三四七年）  
②『新元記』（三五二年）  
2 『新元記』  
①『新元記』（三九四）  
②『新元記』（四二〇）

参考文献

『つるつる物語』（伊藤汎著・築地書館）  
『居家必用事類全集』（京都松本堂刻本）  
『高僧伝六 栄西 明目を創る』（平田精耕著・集英社）  
『講座教訓「禅心の生活」』（藤原寿雄著・大倉出版）  
『読売新聞』（昭和五年十一月九日）

# 日本橋魚河岸の来歴

第四回 消えゆく魚河岸 執筆・富岡一成



挿絵・森火山

家康公の江戸入りと共にやってきた小田原町の魚問屋たちは、幕府御用のプライドと経済力により、江戸庶民文化のパトロンの役割を果たす「江戸ッ子」でした。

一方、魚河岸でも若い衆らは「いき」と「はり」に男をみかく俠気の輩。空威張りの「江戸ッ子」の象徴的存在ともいえるでしょう。江戸ッ子の二面性を兼ねそなえた魚河岸の人びとの動向は良しにつけ悪しきにつけ、それなりの社会的影響力をもっていました。

魚河岸は江戸庶民史にどのような役回りを演じたのでしょうか。人と事件をながめながら当時の雰囲気を感じてみましょう。

## 助六と魚河岸

「……小田原町は所謂江戸ッ子にして、江戸役者をほめ、市川団十郎を最良にするも此ゆえなるべし……」

これは文化七年（一八一〇）、新春の中村座顔見世興行につめかけた魚河岸連中の総見の様子を賞嘆する大田蜀山人の一文です。蜀山人は、号を南畝といい、寛延二年（一七四九）生まれ、七十俵五人扶持という軽輩の御徒衆ながら、戯作者、狂歌師として江戸の市井風俗を映しました。かれは魚河岸の旦那衆が団十郎を大いに最良するのを、

さすが江戸ッ子だ、と褒め讃えているわけです。ここで魚河岸の団十郎びいきというのは、とりもなおさず市川家の代表演目「助六」に対する後援を意味します。

「助六」は関東に伝わる仇討伝説の人氣者曾我五郎のお話に、大坂の「千日寺心中」という竹本義太夫をとり込んでつくられました。ところが二代目市川団十郎が寛延二年（一七四九）に演じた「助六」によって、民間伝承劇は江戸町人の実像を映した権力への抵抗劇として生まれ変わります。すなわち

江戸町人の代表たる主人公助六が、いっぽうの敵役である髻の意休に対し、啖呵を切り、罵詈雑言を浴びせ、徹底的にやっつける、その荒事に江戸庶民は酔いしれ、喝采を送りました。超人助六の活躍ぶりは、江戸庶民感情の浄化作用を果たしながら、幕末まで実に百年にもわたり正月の江戸三座顔見世興行を飾ることとなります。その「助六」狂言を後援する魚河岸こそ江戸ッ子だと蜀山人はみました。

「助六」と魚河岸のかかわりは、一説には曾我五郎になぞらえた主人公の花川戸助六のモデルが、持ち前の男気から人の身代りに牢死した魚問屋ともいわれます。しかし、定説となっていないのはむしろ、助六が河東節のついで花道を踊る場面——これが大きな見せ場になるわけですが、この河東節を創始した十寸見河東が魚河岸出身という由縁からでしょう。「助六」を河東節でやる限り、魚河岸の承諾を得なければ

ならないという不文律がいつから生まれました。歴代団十郎は、助六上演の際には必ず魚河岸に挨拶に向いたといえます。

魚河岸の旦那衆も立派な引き幕を贈り、初日には総見し、助六が花道で見得を切るところでは魚河岸連中のお手を拝借してシャンシャンというのがしきたりとなります。また、火事などで芝居小屋が焼失の憂き目に遭えば、これを再建するために資金を融通することもありました。



「江戸時代には、夜の明けぬ夜に支度して、提灯をつけて家を出て芝居見物に行く」（森火山談）（東京魚市場卸協同組合所蔵）

芝居は江戸人の最大の娯楽でしたが、とりわけ魚河岸の入れ込みは相当なものでした。旦那衆ばかりでなく、若い者や娘子供まで芝居見物は何よりも好きで、「芝居の初日に出かけるような娘は嫁にするな」などと、江戸の町衆のあいだでいわれたものですが、魚河岸の娘たちはそんなことにはおかない



「見得に芝居の引幕をよく出す。役者も魚河岸の文字のある幕が幅がきく」(森火山談) (東京魚市場卸協同組合所蔵)

しだったといえます。

### 江戸ッ子にふたつある

江戸ッ子といえはよく、「宵越しの銭は持たない」気風の良さや「はらわたのない」さっぱりとした性を挙げま

す。言いかえるなら、銭も貯められない、大した分別も持たない連中。落語の熊さんや八つあんのようなその日暮らしの下層庶民を指しているのでしょう。ところが江戸ッ子がみんな浮草のような存在かというところではないようです。なかには経済力を持ち、洗練された文化生活をする根生いの江戸ッ子というべき大町人も多数いました。いわば実力派の江戸ッ子です。西山松之助氏は『江戸ッ子』の中でこうした江戸ッ子の二重性を明らかにされています。江戸の大半は諸藩の武家屋敷。人口のほとんどは地方人でした。ここに流れついた素性の知れない自称「江戸ッ子」が空威張りするなかで、根っからの江戸人は「おらあ江戸ッ子だ」と言わないけれど、江戸生まれを誇りとし、庶民文化に対する造詣の深さと、時にパトロニックにそれを育んできた人びとだったのです。

江戸開府以来の日本橋魚問屋たちはまさにそのような実力派の江戸ッ子といえるでしょう。団十郎びいきはそのひとつですが、遊び好きの旦那衆は吉原でも、蔵前の札差ばりの派手な振舞いを楽しみ、信心にかこつけた物見遊山も盛んで、伊勢詣、大山詣、成田詣など、各地の寺社には魚河岸寄進のものが残されています。また、かれらのうちから後世に残る文化人も多く輩出されました。その代表として、松尾芭蕉の門人として有名な杉山杉風と寶井其角について見てみましょう。

### 杉風と其角

『奥の細道』で知られる俳人松尾芭蕉



富岡一成 (とみおか いっせい)

1962年東京生まれ。(株)国際魚食研究所主任研究員。博物館やイベント企画等の仕事を終り築地市場に勤務。

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

は、寛文十二年(一六七二)江戸に下り、日本橋魚河岸に草鞋を脱いだことは前にみました。

### 鎌倉を生きて出でけん初鯉

初鯉の景氣を詠んだ気持の良い句です。魚河岸の荒っぽい活気も好ましく感じていたのでしょうか。芭蕉が身を寄せていた魚問屋というのは、小沢仙風の俳号を持つ鯉問屋杉山賢水宅でした。その長男にあたるのが、芭蕉の支持者であり、芭蕉十哲の一人として名をはせた杉風です。

杉風は師に対する経済的な援助を通じて最大の功労者といわれています。家業の鯉問屋が魚河岸でも大変に羽振りが良かったことが芭蕉への庇護を可能にしたのでしよう。鯉屋では鯉を囲っておくための生簀を深川に持っていました。その番小屋を改造したのが芭蕉庵で、その名も生簀に植わっていた芭蕉からつけられたともいわれ、「古池や蛙飛び込む水の音」の有名な句も芭蕉庵で詠まれたと伝えられます。

### ゆく春や鳥啼き魚の目はなみだ

元禄二年(一六八九)三月二十七日、芭蕉庵を出て舟で隅田川をさかのぼり、千住で送別の人たちに別れを告げます。

「おくのほそ道」への旅立ちです。そのとき芭蕉は長年世話になった杉風に対してこの句を詠みました。杉風は芭蕉の北行にあたって、春先の寒さを案じ、その出発をとどめたといえます。互いのあたたかい心の通じ合いがこのような留別の句を詠ませたのでしょうか。あるいは魚という一字には、自らが魚河岸で過ごした若き日への決別の念がこめられていたのかもしれませんが。

杉風は、正保四年(一六四七)幕府鯉納入御問屋の長男として生まれました。通称鯉屋市兵衛、または鯉屋杉風と称し、寶井其角、服部嵐雪とともに芭蕉門下の代表的俳人で、流行を追わない着実な作風は、人柄とともに芭蕉のもつとも信頼のおく門人でした。

### 頑なに月見るやなほ耳遠し

影ふた夜たらぬ程見る月夜かながつくりとぬけ初る薔や秋の風

最初の句にもみられるように、杉風は聾者で耳がひどく遠かったといえます。同門の粹で鳴らせた其角は、杉風は耳が聞こえぬから世間に遅れている、などと揶揄しましたが芭蕉はひどく機嫌を損ねてたしなめたといえます。また、杉風は俳諧以外にも絵画を狩野派

に学び、その筆致はきわめて写実的。かれの手になる「芭蕉像」は多くの肖像のなかでも最も信頼されるものとしてのちに大英博覧会にも出品されました。

杉風と師芭蕉とのこまやかな心情のやりとりを伝えるものとして、芭蕉が杉風に送った遺書を紹介したいと思います。

「杉風へ申し候。久々厚志、死後迄忘れ難く存じ候。不慮なる所にて相果て、御暇乞ひ致さざる段、互ひに存念、是非なき事に存じ候。彌俳諧御勉め候ひて、老後の御楽しみになさるべく候」

杉風に申します。長い間親切な志をたまりましたことを死んでも忘れません。思いがけない所で命果てることとなり、お別れを伝えに行けないことが、互いに心残りですが、これも仕方ありません。あなたはこれからも俳諧に力を入れて、老後の楽しみになさってください。

杉山杉風と並ぶ芭蕉の代表的門人の寶井其角は、もとは医師でした。のちに問屋株を買って魚問屋となることから魚河岸出の江戸っ子俳人とみてよいでしょう。

鐘ひとつ売れぬ日はなし江戸の春  
夕涼みよくぞ男に生まれける  
越後屋にきぬさく音や更衣

洒落者、其角には軽妙で庶民的な江戸情緒をたたえた作風とともに、数々のエピソードが残されています。なかでも講談などで有名なのが、赤穂浪士討ち入りの前夜、大高源吾との両国橋での別れです。

時は元禄十五年（一七〇二）十二月

十三日、舞台は江都両国橋。其角が橋詰にかかる、向こうからやってくるみすばらしい笹売りにふと足をとめました。

「お前は子葉ではないか」

はっと上げたその顔はまさしく其角の俳句の弟子である大高子葉こと源吾はて、その格好はさても困窮してのことであるかと察し、それには触れないで様々な世間話などした後、別れ際に其角が

年の瀬や水の流れと人の身は  
と上の句を詠むと、源吾がただちに  
あした待たるるその宝舟  
と返しました。

其角は源吾の「その宝舟」とつけたその真意を知らず、かれの身を哀れみ、きつとどこかへ仕官でもしたいのだから、などと勝手な解釈をしました。その翌日、其角は赤穂浪士討ち入りの報せを受けます。あの笹売りの姿こそ吉良邸密偵のために源吾が身をやつしたものでしたのです。其角は己の無知を大いに恥じ入りました。

翌元禄十六年二月四日、鶯の鳴く静かな春の日。大石良雄以下四十六名の赤穂浪士は自刃します。家で一杯飲んでいた其角は、この突然の報に、うぐいすに此芥子酢はなみだかなと詠み、はらはらと涙を落としたとい

### 魚河岸の喧嘩仕法

魚河岸の旦那衆が根生いの江戸っ子であるなら、店の若い衆は空威張りの江戸っ子の象徴的存在です。「いなせ」という言葉は、この連中の鬻のかたち

が魚のいな（鱈の幼魚）の背に似ていることから生まれたもので、魚河岸の若い衆といえは俠気を地で行く江戸っ子の鑑でした。何しろ朝だけで千両もの金が動くといわれた売場。ものすごいスピードで売買が行われます。あつかうものが鮮魚ですから、手早さが勝負というわけで、かれらの言葉は、大変にぞんざいで乱暴でした。



「名物は喧嘩で市場に日には五ツも六ツもある。心中却て毒なく義に富む。これが江戸時代から明治になって自由競争、個人主義、利己主義が盛んになり江戸っ子気質は亡びて行く」（森火山談）（東京魚市場卸協同組合所蔵）

「おい、その鯛と鰯はいくらだ」

「三枚で口明けた。安く買って四貫だ、ナニ、三貫にしると、何を寝惚けておやがる、顔を洗って出直して来ねえ、鉄の草鞋はいて河岸中探してもありやしねへ、いやなら、よしねへ、何だと、目が赤くなってる、と、馬鹿も休み休み言ひねへ、今しがたまでハネクリかへってゐたのだ、人間だつてこの東風ぢやあ、のほせて目も赤くならあ、ヤイヤイ気の短けえやつだ、エ、呉れてやれ、持つていきねへ」

まるで喧嘩でもしているかのようなやりとりが魚河岸流の商いです。

実際に血気さかんな魚河岸の連中にとって喧嘩は日常茶飯事。江戸・明治・大正と三百年以上を通じて、魚河岸は喧嘩に明け暮れました。それも小さな小競り合いから歴史的な大喧嘩までさまざまです。

まず小さな喧嘩などは毎日起こります。何しろ河岸の若い衆の娯楽といえは博打と喧嘩。ことに喧嘩となれば、これが飯よりも好きとできています。

「おう、これからひとつ喧嘩をしに行こうじゃねえか」と、他の町内に繰り込みます。興がのりますと「今日は神田の青物市場へ行こう」、「浅草をやっつけよう」、「吉原へ殴りこもう」など十人、二十人が群れをなして喧嘩の遠征に出かけました。

のちの築地市場の大立者といわれる田口達三氏の自伝『魚河岸繁盛記』によれば、大正時代に白木屋で、気の荒い連中向けに「魚河岸の帯」などというものが売り出されたといえます。ま



衣ものをはおり、そこにこの帯をうしろから巻いて前で結ぶと、これが喧嘩装束となります。なぜこんなおかしな格好をするかというと、喧嘩した相手の方が強くて分が悪くなったとき、後ろから捕まえられても、パツと帯を解けば、そのまま素っ裸で逃げ出せるという寸法です。

「誰が手前なんか捕まるかい！このバカヤロウ！」と叫びながら、ふんどし姿の馬鹿野郎が日本橋通りを走って逃げる光景が見られたそうです。

もともと大袈裟なものになりますと、町内総出の大喧嘩に発展します。これがたいそう血沸き肉踊る行事でした。記録によると幕末は文久年間。日本橋本材木町にある新場の魚市場へ芝の雑魚場から大挙して攻めてくるという噂が流れました。どこかの魚問屋が勝手に他人の持浦（産地）を分捕ったとかいうことが原因ですが、理由など何でも良い。日頃いまいましく思っていた相手と一戦交えるわけですから、新場の連中はわっと沸き立ちます。

「おう手前ら、ここはひとつ俺っちに命をあげてくんねへ」アニキ分が言うなり、白襷に後ろ鉢巻、勇み肌の中が、それぞれマグロ包丁に竹槍、目つぶし、筋金入りの棒などを獲物に、庇に上がって「さあ来るもんなら来やがれ」とばかり、敵が押し寄せてくるのを今か今かと待ちかまえております。いっぽう女房連中は炊き出しに身支度の手伝いと、かいがいしく働きながら、「お前さん、芝なんか上手取られるんじゃないよ」などとハッパをかけます。この噂が江戸市中にばあっと広まる

と、物見高い江戸ッ子たちが大挙してやってきました。木戸銭なしのほんもの芝居見物と洒落こみまして屋台店は出る、かわら販売りは出る、一日の行楽としては最高の舞台となりました。

「サーどっちが勝つかねえ！」  
「まあ、ねばり腰のザコバ、勢いのシンパツてえとこでしよう」

「どっちみち血を見なけりゃ済まねえ続柄だねえ。こりゃあ楽しみだあ」

結局この事件は双方の顔役の仲裁により手打ちとなりますが、何しろ魚河岸連中の気組の荒さは後々まで語り草になりました。しかし、その中でも八丁堀の同心たちは見て見ぬふりをしたといえますから、やはり娯楽の一種だったのでしょうか。

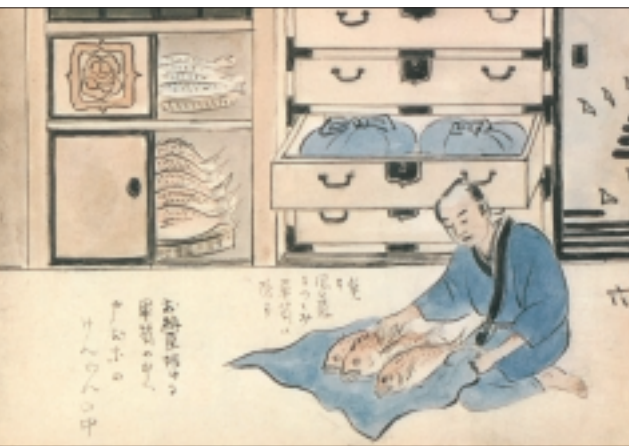
ところで、日本橋魚河岸は幕府納魚の義務を負っていました。その重責に耐えかねた魚問屋たちは次第にお義理の上納をするようになります。それに我慢ならない幕府は、寛政四年（一七九二）、江戸橋際に御納屋役所を設け、強制的に魚を取り上げることにしました。これが大変な事態を引き起こすことになりました。以下、この事件を大喧嘩がおこります。以下、この事件を

実録講談風に追ってみましょう。  
御納屋役所の取立ては、峻厳過酷きわまりて、問屋・仲買・小売商、泣きの涙に暮れました。河岸の事情に通じる者が取立人に雇われて、御用御用の乱用で、役人風を吹かせます。懐手にして手鉤持ち、店のなかまでかき回す、小売の飯台取り上げる、どここの問屋に入荷があると、聞けばすぐに飛んでいき、すべてを分捕る凄まじさ。我が物



顔で闊歩する、取立人の横暴に、さても商い成り立ちがたしと、進退窮まる魚屋の、一計案じて取るすべは、浜から届くお魚を、右から左に隠しては、つづら長持ち仕舞い込み、箆筒の中に秘匿する。ひどい時には雪隠の、鼻をつまんだ隠し事。問屋の店先魚なく家の中では生臭い、まったくもって逆さまのおかしなことになりました。

魚河岸では取立人との丁々発止が長く続き、疲れ果ててしまいました。お上に「何とかして下さい」と泣きつきます。そこで役所と魚河岸の間に「建継所」というものが設けられることになりました。これは問屋が浜から魚を仕入れる際に仕切金の百分の一を積立て、役所からの支払が魚の値段に見合わない場合はそこから不足分を補充するという制度。言ってみればみんな



魚を隠す。御納屋が来ると客と商売でない話しをし、御納屋が通り過ぎると、客を台所へ連れて来て魚の商売の取引をする（東京魚市場卸協同組合所蔵）

苦勞を分け合おうという妥協的なものでした。これが功を奏して一時は騒動も収まりかけますが、長続きしません。それというのも、建継所を運営する行事連中が次第に横柄な行動に出たからです。

建継所の行事らは、我こそお上の代理人、官僚気分にはふんぞり返る。役人らには良い顔し、魚屋風情には屁の河童。御用魚の取り立ては、厳しくあたる一方で、助成金を出し渋る。お定まりは袖の下、自らうるおす、お手盛り役目。あげくの果ては役人と、一緒になつて問屋連、絞るありさま惨たらし。何のことない以前より、ひどいことになりました。

このままでは魚河岸に将来はない！  
もはやすべての元凶の、建継所をば打ち壊し、活路を開く他なしと、ついに我慢の限界に、達した河岸の兄い連、すなわち河岸のなかでもとびきりの、男の中の男を自認する、

- 西宮利八（にしのみやりち）
  - 伊勢屋七兵衛（いせやしちべえ）
  - 神崎屋重次郎（かみさきやじゅうじろう）
  - 佃屋彦兵衛（つくだやひこべえ）
  - 伊勢屋亀太郎（いせやかめたろう）
- 血気盛んな五人の男、大包丁を振りかざし、暁のなか建継所、いざ出陣と踊り込む。かれらの決死の突撃に、色めき立ちます魚河岸の、喧嘩のことなる飯よりも好き。よその騒動買つて出る、血の気の多い連中だ。常々憎きは建継所、その不満は爆発し、手鉤、包丁、得物を持って、五人衆の後を追う
- 「かれらに怪我をさせるな！」  
「役人に化けた泥棒を打ち殺せ！」

皆口々に叫んでは、上げた拳を下ろさない。いつのまにやら橋詰めは、百人を越す大群衆。鼻息荒き連中がぞろりと困んだ建継所。心強き助っ人の熱狂声援背に受けて、はやる心の五人衆、頭にカーツと血が上り、はじめは脅しのつもりでいたが、ついには包丁振り直し、相手に怪我を負わせてしまった。

さあこうなると大事件、ただでは済まぬお定めだ。罪人、下手人、さらし首、下手すりゃ魚河岸取り潰し。問屋・組合・お偉方、血相変えて駆けつけて、何とか事を治めたい。割って入って見ましたが、頑と動かぬ五人衆。ここでこの手を引いたなら、我らの行動無駄になる。いざとなればこいつらと、刺し違えて死ぬ覚悟。役人たちの咽喉仏、二尺五寸を突きつけて、一歩も引かぬ心意気。これでは生きた心地もせぬと、音を上げたのは役人だ。命ばかりはお助けを、河岸の群衆証人に、この建継所を取り潰す約束交わす起請文、泣きの涙で書きました。

公儀の役人向こうに直し、大立ち回りの魚屋風情。まこと天晴れ魚河岸の勇み肌なら天下一。その男気を知らしめた五人は江戸中の評判になりました。

こうして魚河岸を苦しめた制度は一掃され、ふたたび平安が戻ってまいりました。しかし、これだけの騒動を起こしては、お咎めなしとはいきません。即刻五人は召捕られ、残念なことに吟味が済む前に五人とも牢死してしまいます。魚河岸の人びとはかれらの冥福を祈り、両国回向院境内に石造の五輪塔を建てて手厚く供養しました。

これが歴史に残る魚河岸の大喧嘩

「建継事件」の一幕です。

### 江戸防衛軍始末記

魚河岸の若い衆の俠気に富んだ行動力は、江戸の市民からは誉められますが、いつぼう支配階級から見れば噴飯ものに映ったことでしよう。西山松之助氏が『江戸ッ子』のなかで高級幕臣である村山撰津守の著『村撰記』をとりあげ、「江戸子と唱へる日本橋芝等の魚河岸から鳶の者杯、甚だ危険だからで、中々鼻張りの強き者多く、ちと煽動したらすくだからです（ルビ筆者）」という下りに、支配者が江戸の町人を見下していたことを明らかにしています。魚河岸や鳶などは危ない連中だから、煽動すればすぐ兵隊として使えるというのです。

時は慶応四年（一八六八）、会津・桑名を主力としたのむ一万五千の幕府軍は鳥羽伏見の戦いで敗れました。勢いづく官軍は江戸に向かって東進してきました。それでも江戸には徳川の旗本八万騎は温存され、起死回生の戦ができるはずでした。しかし、三百年もの太平に慣れてしまった幕臣たちに戦意乏しく団結力も持ち合わせない体たらく。なかには江戸を後にして、逐電するは卑怯者。尻をまくってハイ左様なら——という事態に幕府は、町奉行所を通じて、何と魚河岸並びに鳶の連中に町兵として江戸防衛にあたるように命じました。威勢を張った魚河岸の喧嘩好きもここに極まり、ついに錦の御旗を相手に悲愴の大立ち回りを演じることになったのです。

魚河岸問屋・仲買の、すべての顔が

集って、評議をはじめてみたものの、奉行所からのお達しをきいたとたん一同は、水を打った静けさに、黙りこくるは思案顔。さしもの威勢の良い連中も、今度ばかりは荷が勝ちすぎ。互いに顔を見合わせて、ただただおろおろするばかり。

このとき、魚河岸総代をつとめる相模屋武兵衛、といえば全身刺青をまとい男気で鳴らした大立者。ぐつと腹に力をこめると、「皆の者、心して聞いてもらいたい」と口火を切ります。

我らは元和慶長の、古き御世より將軍様の、お魚御用をつとめてまいった。長きその間さまさまの、紆余曲折はあらばこそ、なおも魚の商いを、続けられるはお上のおかげ。今こうして我々に、援助の力を請うてきた。町奉行より直々に、助力を請うてきたものだ。今こそ我らが恩返し。お江戸直参魚屋の、心意気をは見せようぞ。

「だいいちだよ、薩摩だ、長州だのと、とんだイモや三ピンの官軍の名を借りた紙屑拾いに、この日本橋を渡らしたら、それこそ江戸ッ子の名折れじゃねえか。こいつあな、沽券にかかわることなんだぜ」

武兵衛の熱のこもった弁舌に、訳もないまま感激し「そうだ、その通りだ」「やろうじゃねえかー」皆、口々に叫んでは立ち上がり、腕を振るのであります。

無謀といえ、あまりに無謀。引くに引けない河岸の気風が、ただいたずらに駆り立てられて、時代の波の真っ只中に突き進んでまいります。

数万の幕府軍を打ち破った官軍に対

### 日本橋魚河岸のハテナ？「シラム

江戸の繁栄の下で魚河岸は日に一千両の独占的な商売を誇っていたが、天保の改革による規制緩和で幕府の後盾を失い、大きな転換期をまわく

魚河岸というのは、かつて日本橋のたもとにあつた魚市場のことをいう。さかのぼること四百年前、撰津国佃村の名主森孫右衛門を筆頭とする漁師三十余名が家康に從つて江戸入りし、江戸前海での漁業を許されるとともに、そこで獲れた魚を御城に納め、そのあまりを市中に売ったのが商売の魚河岸のはじまりとされている。日本橋は江戸の発展と共に商業の中心地として繁栄をみる、そのなかにあつて魚河岸はとりわけ活況を呈すことになる。「千両は朝のうち」といひ、江戸では日に三千両という金が動くが、そのうちの千両は朝の魚河岸で動くといわれた。ほかに昼に芝居町で千両、夜は吉原で千両、都合三千両である。江戸市民にとって魚介類は貴重なたんばく源。ことに鮮魚を三日食べなければ骨がバラバラになると自認するほどの魚好きであつたから、その供給元の魚河岸はたいそうな繁盛をみるのである。江戸前海の豊富な漁獲物を背景に繁栄を続ける魚河岸であつたが、それは日本橋魚屋が産地の漁業者であることによつて成立したものであつた。魚問屋は自分の持浦（契約産地）の漁業者に対し、漁具の購入・補修資金から、漁夫の雇用や食事の費用まで前貸しをして、そのかわりに漁村の全漁獲物を引き取る。このときに漁獲物の代金は仕入金で都合で決められたため、魚問屋は少額の仕入金で漁業者から魚を取奪することができた。しかも、産地での集荷は在地の魚商人が仲介するために、さらに効率的な集荷が可能とされていた。一方で漁業者は魚河岸支配からのがれたくても、いっぺんに仕入金を返済することができない仕組みになつており、いつまでも魚問屋に隷属することを強いられる。魚河岸の産地支配は、天保の改革によつて流通の独占が緩和されたことで大きくゆがぐこととなり、さらに時を経ずして幕府は瓦解、後ろ盾を失つた魚河岸は、明治以降、近代社会のなかにとろろと残されながら、日々の販売競争に明け暮れていくことになる。

●以上は、「ブロードカルチャー」誌第十六号を詳しくお伝えしています。

し、町人が立ち向かうなど、まるで自殺行為にも等しきもの。しかし、いったん火のついた魚河岸連中を止めることなど、誰にもできやいたしません。

さつそく武兵衛総大将に魚河岸会所を本陣に、準備万端ぬかりなく、防衛軍を組織します

一 集合・離散には 太鼓鳴り物合  
図とし 単独行動すべからず

一 いざという時 仮病にて 逃避したるは 以後一切 市場商い差止めのこと

一 軍役の名をば借りての 上納品 おこたることを固く禁ず

一 合言葉は「舟」と言えば「水」と答えること

いかにも素人丸出しの軍令・規律取り決めて、連日魚河岸会所で軍事会議を行うなど、準備怠りなくやっておりましたが、毎日皆で集まって、炊き出しもあれば酒もある。酒が入ればいつもの通り、気ばかりどンドン大きくなって

「あんな田舎侍なんざ犬の糞よお」などとすっかり良い気分になっています。

そうこうするうちに、西郷吉之助を大将とする官軍が品川あたりに迫っているとの町方筋の急報に、一気に色めき立ちます。

さそくに太鼓打ち鳴らし、いざ出陣のトキの声、飛び出しましたる防衛軍。威勢ばかりは立派だが、いくさ装束見てみれば、サシコ半纏、股引きに、草履ばきやら地下足袋と、頭に巻いた手ぬぐいに染め抜いたるは魚河岸の文字。獲物といえは包丁に、手鉤、鳶口、商売道具。どこを見ても軍隊というより田舎の小芝居の一座の門出と相成りました。

それでも日本橋の際、数百人の者たちが終結するは勇ましき。各町内の月番が隊伍号令整えてぞろりと揃った兄い連。

敵がこちらに向かってきても、うかつに出てはいけねえよ。奴さんには大砲や鉄砲やらがたんとある。我らに勝

機はただひとつ。敵のスキつく接近戦。肉弾戦に持ち込めりゃ、刀よりもゲンコツだ。弾丸より気組みの勢いだ。

我らの力を存分に、奴らに見せて、あ、しんぜやしうかあ！

などと大見得を切って、さあこれから一世一代の大喧嘩。いざ出陣、というその時でした。

「……やめ？ やめだど？」

「やめってそりゃ、どういふことですか？」

この日、二月の十四日、勝海舟は高輪に、官軍参謀西郷の吉之助をば訪うて膝詰め談判二日間。男と男が腹を割り江戸城無血の明け渡し、一身かけての約束を、まことをもって取り交わす。これによりて江戸市中、戦火にまみゆることもなく政権交代、平和裡に行われたのでございませう。

幕府の危機を見過ごせず、身体を張っての戦いを決意した心意は評価できるものの、もしも官軍が市中に攻め入ったならば、惨劇が起こらなかつた保証はありません。たつた一人の怪我人も出さなかつたのは幸いといえるでしょう。

### そして魚河岸は消えた

こうして幕府は瓦解。文明開化の世を迎え徳川の後ろ盾を失くしてしまつた魚河岸の運命はどのようなものであつたでしょうか。水産業には産業資本が入り込み、江戸以来の産地支配力を失つた魚河岸には、集荷と販売に血道をあげるよりほかありませんでした。狭い市場内での過当競争に明け暮れ、東京市の人口急増による需要増によつ

て命脈を保つものの、近代日本に取り残された魚河岸は、前時代的伏魔殿として孤立します。新東京の真ん中に生臭い市場は迷惑だとはかり、何度も移転命令が下ります。そして大正十二年（一九二二）、関東地方を襲つたマグネチュード七・九の関東大震災の襲来。



大正12年（1923）9月1日、関東地方を襲つた大震災による火の手は、同日夜半に魚河岸を包みこんでいった（東京魚市場卸協同組合所蔵）

市内各所で上がった火の手は魚河岸にも迫つてまいりました。必死の防火に努めるも、どうにもなりません。船を持つている者は日本橋川を東京湾へと逃れようとしますが、火は川面をなめるように渡つてくると、人びとを容赦なく焼きつくしました。大自然の猛威になすすべもないまま、江戸以来三百年の歴史ある魚河岸は灰燼に帰してしまつたのです。

現在の築地市場に魚河岸の残滓（ざんし）を見ることができません。しかしその文化的気風は江戸っ子らのものであり、今は懐古の物語となりました。関東大震災後、あたらしい秩序のもとに築地市場が生まれて七十年余。築地魚河岸三代目たちが現れるまでのお話は、いづれ稿を改めたいと思います。拙文読了、まことに有難うございました。（了）

### 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て江戸」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（魚河岸百年編纂委員会、日刊新聞社、一九六六年）
- ・江戸っ子（江戸選書1、西山弘文館、一九八〇年）
- ・魚河岸（森三郎著、いさな書房、一九八二年）
- ・魚河岸百年余聞（田口清著、いさな書房、一九八二年）
- ・日本橋魚市場の歴史（岡本信男、木戸憲成著、水産社、一九八五年）
- ・江戸の夕空（鹿島万兵衛著、中公文庫、一九七七年）

## お膳(食卓)の起源と変遷

監修・昭和女子大学講師 小川 浩

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、「お膳」を取り上げ、古代から今日までの変遷をたどりながら、日本の食文化を探ってみる。

### 「膳」の文字は神話から

まず「膳」の文字の初出は『日本書紀』である。

『日本書紀』によると、第十二代景行天皇が皇子・日本武尊の東国平定の際、安房国(現在の千葉県南部)の水門に行幸された折に、侍臣の盤鹿六雁命が、弓の弦で釣った鰹と、浜辺で採った白蛤を膾に仕立て献上したところ、天皇は大いに賞讃されて、その料理の技を厚く賞され、盤鹿六雁命は膳大伴部の名を賜ったことが、盤鹿六雁命の子孫高橋氏の「高橋氏文」に書き残されている。

小分けに盛られている

またこの功により、盤鹿六雁命は若狭国と安房国の長と定められ、以降代々子孫に「膳の職」が引き継がれている。

また宮中の醫院では、盤鹿六雁命を大いなる瓶(かめいべ)に例え、醤油醸造・調味料の神「高倍神」として祀っている。醬には、穀物を塩漬けにして発酵させた穀醬、野菜を塩漬けにして発酵させた草醬、魚などを発酵させた魚醬があった。

今でいう、味噌・醤油、漬け物、塩辛であるが、これは日本料理の基礎をなすものであり、盤鹿六雁命が料理の祖神とされる由縁である。

漢字の「膳」は大和言葉で「かしわで」と読んでいた。これは古代に柏の葉に食物を盛ったことの名残りだが、漢字の「膳」が伝来した折には「かし

わで」と読む訓があてられたのである。後世になると、この訓は廃れ使われなくなり「膳」の音読みだけが、以下の要領で使われ続けてきている。(一) 箸をはじめ食器や飲食物を載せる台(食膳)の総称として、(二) 食物を供える、喰う、食たべる行為に、(三)

一の膳、二の膳といった料理の種類や豪華さの象徴として、(四) 食器に盛った飯の数や一对の箸の数、そして(五) 「お膳を用意する、お膳を片付ける、配膳をする、お膳を跨がない、お膳をひっくり返す」などの生活の所作や、さらに(六) 「上げ膳」や「据え膳」、「お膳立て」などの言葉にいたっては、社会生活全般に欠くことのできない慣用語となつて、今日でも幅広く使われているのである。

### 高坏の登場と手食

わが国でも箸食が普及する以前に、手食(食物を指で摘んで口にする方法)の習慣があったと考えられる。弥生期(三世紀の初頭)邪馬台国の女王卑弥呼の時代。中国(西晋時代)の陳寿という人物により三世紀末頃に書かれた文献『魏書東夷伝』の本文中に、当時のわが国の先人たちの生活の一部を垣間見ることができると記述がある。

「倭の地は温暖で、冬も夏も生野菜を食べる。居室もあり、父母兄弟は寝たり休息をとったりする場所を異にする。飲食には高坏を用い手で食べる」とある。時代は弥生時代の後期で、住まいは高床式であったことから、板張

りの床に直にあぐらをかいて座り、高坏に盛ったであろう飲食物を指で直接口に運んでいたものと思われる。

『魏書東夷伝』にある高坏は奈良時代までは土器が主体であり、他の坏や皿や碗と同様に食器であった。その坏に高い脚を付けた高坏が大陸から伝来したところから、わが国のお膳や食卓の歴史が始まった。少しでも床から高い位置に置くことによつて衛生的になることもさることながら、高いことが権威や礼儀を表すようになり、尊重されるようになったのである。



奈良時代の食事風景(『病草紙』(伝春日長画)二人の間に方形の板(板折敷)が置かれ、飯碗と汁椀と菜物が載せてある(国立国会図書館蔵)

その一方では、奈良時代に食器を載せる板だけの方形の「板折敷」なるものが出てきて、平常の食事に用いられた。おそらく衛生的、利便性などから考えだされたのであろう。その様は春日光長が描いたと伝えられる『病草紙』に見られるが、後世のお盆のような物と見てよい。板折敷は檜の削木(薄い板)で作られ、食器が落ちないように板



鎌倉時代の台所風景（『春日権現記絵巻』高階隆兼画） 厨房で調理の済んだ料理が、四角い高坏の上部に（国立国会図書館蔵）

そのうちの一つの台盤の上に白木の「折敷高坏」二台、もう一つの台盤の上に白木の「御盤」三台が載っており、食べ物が高盛りになっている。

こうした高坏に折敷を載せただけの折敷高坏はやがて一体となって木製高坏や塗高坏となり、これが主流となっていく。それらは「信貴山縁起」（伝鳥羽僧正）にある四角い漆高坏のように、普通は上面が朱漆塗、外側と脚は黒漆塗りであった。『春日権現記絵巻』（高階隆兼）第十三の、勧修院寺晴雅律師の実家の厨房にも四角の高坏に料理を盛ってある。また『伴大納言絵詞』（常磐源二光長）下巻では大納言家の漆塗りの「円高坏」を描いているので、高坏には円い高坏と四角い高坏があったようである。

の周りに縁を付けた。語源については、古代において柏などの木の葉を折り敷いて食器としたところから「折敷」という説と、食し物を載せる敷物という意味の「食敷」という説がある。形状は、四角な「平折敷」、四隅を切った「角切折敷」、後代の膳のように脚の付いた「足打折敷」（木具膳）などがあった。当然ながら脚の付いた物は目上の人に用いていた。

そして、このお盆のような折敷はやはり高い脚を求めてか、土器の高坏に載せられて、「折敷高坏」となった。『紫式部日記絵詞』（伝藤原信実）には中宮彰子の室の、面が朱色で脚は黒塗りの台盤三脚の上の「折敷高坏」や「御盤」が描かれている。「台盤」とは今でいうテーブルか机のような物で、

せる台である。なお、当時は「懸盤」が「衝重」より高級調度品だった。

また、『年中行事絵巻』巻五「内宴」では、仁寿殿における献詩被講の場面に朱塗りの「台盤」が描かれている。台盤は四脚横長の机のような物で、幅広の縁が付いていて、表面は朱漆塗りである。『宇津保物語』、『源氏物語』（須磨の巻）、『栄花物語』などにも登場し、大きき二二〇センチの一人用の「切台盤」、大きき二四〇センチの二人用「長台盤」、その中間の一八〇センチの「弘台盤」があったが、いずれも儀式用であり、普段は「折敷」「高坏」「三方」「懸盤」だけが用いられていた。

こうした食器を載せる台は、公家は漆製、寺社では白木製を使っていた。また銘銘で使用する物ではあるが、その際は一人一台とはかぎらず、一人の前に数台置くこともあった。

これら高坏、三方、懸盤など食器を載せる台は、当時すでに台盤やあるいは仏事関係の立派な机のような物が存在していたにもかかわらず、全て薄い板を使っていた。その理由は、さらに古代において薄い柏の葉一枚が膳だったころの名残だといわれている。

ともあれ、このような食器を載せる台は檜などの薄い削木板を折り曲げて作っていたのを総じて「曲物」または「檜物」と言い、それを作る職人を檜物師と称していた。しかし、次の時代には替わって挽物師（木地師）、指物師たちが登場することになる。

## 膳の登場

質実剛健さが新時代を切りひらく原動力となった鎌倉時代、その武家たちの食事は簡素なものであった。宗教にあっては、簡明実行的な新仏教、とくに禅宗が好まれたが、それは修行によって心身を鍛錬するという厳しいものであった。とうぜん食事を作ることも、頂くことも修行とされ、内容は一汁一菜に香の物というのが基本であった。

ただ客膳料理は、その枠をこえた饗応が行われたのであるが、そこから現在の日本料理の芽生えともいえる「精進料理」が生まれた。その特色は、動物性食品を用いず、蛋白質源に大豆製品や種実類を多用するが、食器を載せる台は前代と変わらぬ物が使われていた。

『酒飯論絵巻』（伝掃部助久国）は、酒好きの男と、飯好きの男、そして酒も飯もほどほどに好む男の三人が、



室町時代の武家の食事風景（『酒飯論絵巻』伝掃部助久国画）（国立国会図書館蔵）

酒・飯についての持論を展開するとい  
う有名な絵巻であるが、ひとつの場面  
では、僧侶と稚児が畳敷の間で食事し  
ている。白木の三方に載せられている  
赤い食器は漆塗りで、ご飯は大盛りだ  
が、食材に生臭いものはなさそうであ  
る。おそらく精進料理だろう。漆器の  
鎌倉彫はこのころから始まったが、こ  
の時代の食器は木製で、挽物師（轆轤  
師、木地師）と呼ばれる職人が作って  
いた。

続く足利氏は京に都をおいて文化の  
高揚につとめたため、料理法や食事作  
法、配膳などが進展していき、食器も  
変化あるものが多くなってきた。そし  
て南北朝期になると饗応料理としての  
「本膳料理」が確立した。前述の『酒  
飯論絵巻』のもうひとつの場面である  
武家の書院座敷では、白木の膳に朱塗  
りの椀、そして「本膳」の両脇に「脇  
膳」が並んでいる。この本膳料理は儀  
礼的な側面からの食膳であるため、歴  
史に残る場面を伝える膳が幾つかあ  
る。

その一つが、明智光秀の謀反の遠因  
とも言われている、天正十年（一五八  
二）に織田信長が安土城で徳川家康を  
もてなした本膳から五の膳までの饗応  
料理である。二つ目は、徳川家の権威  
と権力が確立したとされる、寛永三年  
（一六二六）の後水尾天皇の二条城行  
幸のときの献立などが広く知られてい  
る。そこでは白木あるいは胡粉で塗ら  
れた「木具膳」や、「四方」、「三方」、  
「饗応膳」が用いられていた。「四方」、

「三方」は穴があいた物、「饗応膳」は  
まったく穴のあいてない物である。本  
膳料理が完成するこの時代、料理その  
ものも「膳」と称したが、食器を載せ  
る台も「膳」と呼ばれるようになる。



天正10年（1582）、織田信長が安土城で二日間にわたり徳川家康をもてなした饗応料理を再現したもの。本膳から五の膳まである膳や食器も華美なものばかりだ（朝日新聞社提供）

一方では、このころから「折敷」、  
「高坏」、「三方」、「懸盤」などの曲物  
を作る檜物師に替わって、食器を作っ  
ていた挽物師や、家具を作っていた指  
物師が膳の類を作るようになっていっ  
た。挽物とは、挽物師（木地師）が枡  
や栗の木を轆轤で挽いて作った物であ  
る。当初は「丸膳」とか、「木地膳」  
と呼ばれていたが、これが食器を載せ  
る膳の始まりである。今までの削木板  
を使った曲物とは異った台が登場して  
きたのである。大きさは、直径三十六  
センチ、高さ十二センチの物に、内朱外  
黒に塗った。高級品には紫檀、黒柿も

あった。指物とは、樺や杉、檜などの  
材を組み合わせて作った四角い物に、  
漆を塗った物である。指物には「四足  
膳」、「両足膳」、「平膳」、「箱膳」など  
があった。

「四足膳」には、祝儀用の「蝶足」  
（内朱外黒塗りの物）、略式用の「銀杏  
足」（黒塗りの物）、同じく略式用の  
「猫足」（黒塗りの物）、客用の「宗和  
足」（茶人の金森宗和が好んだ内外と  
もに朱か黒塗りの物）、召使いや下人  
用の「胡桃足」の物などがあった。い  
ずれも、二十八・五〜三十六センチ平  
方、縁は一・五〜三・六センチ、高さ  
六・六〜一〇・五センチの大きさであ  
った。

「両足膳」は、盤の両側に板を付け  
た膳であり、格狭間風の窓をあけるこ  
ともあった。大きさは、三〇〜三十三  
センチ平方、縁は一・三センチ、高さ  
三・六〜二十八センチ、樺に朱の透塗  
りが多く、地方の農村では客用や男膳  
に使われた。

「平膳」は、足がない膳、「オシキ」  
とか、「へぎ」などとも呼ばれた。大  
きさは、二十五〜三〇センチ平方、縁  
は六ミリ〜一・五センチ、高さ一・五〜  
二・一センチ、朱と黒の漆塗り、また  
は朱の透塗りが多く、農村では女膳、  
あるいは下人用とされた。

「箱膳」は、大きさ三〇センチ平方、  
高さ一〇〜二〇センチの蓋付きの箱様  
で、抽斗を付けた物もあり、中間や奉  
公人用として使われた。

物が出揃い、江戸時代になってからは  
公家は伝統の「折敷」、「高坏」、「衝重」、  
「懸盤」、武家は「三方」、「蝶足」を、  
町人は「蝶足」、「足折」、「宗和」など、  
身分の低い武家や町人は新しい膳を用  
いる傾向にあり、またそのなかでも上  
司や主人は足の高い物、部下や使用人  
は足の低い物を使った。



江戸期に武家が執り行う、本膳料理の調理場風景図（『七難七福図巻（福寿）』円山応挙画）日本料理の源流とされる武家の本膳料理は、要人等を招き豪華な饗応を繰返すことで、幕藩体制や主従関係の秩序維持のために、武家に課せられた重要な儀礼であった。（相国寺所蔵）

理、「懐石料理」、「会席料理」と変遷していき、そこで膳が段々と使われ始めたのであるが、江戸時代になると経済力を身につけた町人たちも日常において膳を使うようになった。そして、江戸後期になるとこれまでの料理に異国料理が加わった。中国料理には黄蘗宗の精進料理（普茶料理）と庶民の中国風日本料理（卓袱料理）があり、南蛮料理の最初はポルトガル人の食事であった。これら外国料理が伝わることによって、曲物や膳など銘銘の台を使う風習のわが国に座式、椅子式を問わず、幾人かが食卓を囲んで食事のできる「食卓」が入ってきたのであった。

### ちゃぶ台そして食卓・テーブルの時代へ

これまで見てきたように、平安時代から明治までの「曲物」の時代は千年と長く、そのため形の変遷も経て、「折敷」、「高坏」、「衝重」（三方）、「懸盤」と種類も多かった。そうした歴史を踏まえたうえで江戸時代から新しい膳が浸透していった。だが、曲物にしろ、膳にしろ、われわれ日本人が愛用してきたのは、「銘銘」に使用する、いわゆる「お膳」であったことには変わりはない。

ところが、文明開化と呼ばれた時代に、「共有」という異質の文化をもつ食卓が入ってきたのである。そこであらためて世界の人々の食事様式を見てみよう。おそらく次のように分類できるだろう。

(い) 床に座って食べるか、(イ) そ

れとも椅子に腰掛けて食べるか。

(ろ) 銘銘に配膳してあるか、(ロ) それとも共有の物を分けて食べるか。

(は) 食べ物全て並べてあるか、(ハ) それとも食べる順に出てくるか。

日本人の場合、基本的には(い)(ろ)(は)の食事様式であった。この様式のなかで銘銘の曲物や膳を使用したのである。



ちゃぶ台。昔の食卓は低く、15~18センチから高く27~30センチ程度 (昭和のくらし博物館蔵)

そんなところへ共有の座式食卓などが入ってきて使われ出しても、一般的には(い)(ろ)(は)の食事様式が崩れることはなかった。明治中期から昭和三〇年代ごろまで使われたちゃぶ台にしてもそうであった。ちゃぶ台というのは折りたたむことのできる脚が付いた飯台のことである。語源としては、中国語の「茶飯=cha-fan」「卓袱=chō-fu」↓チャブとされているが、ちゃぶ台そのものは日本の発明であり、挽物の技術に洋風家具の様式が加わっているため、横浜近辺で生まれたとされている。

当初、日本人はちゃぶ台も前代の膳

と同じように使うたびに持ち出し、使わないときは片付けていた。したがって、私たちは曲物、膳、ちゃぶ台のことを今も「お膳」と総称しているのは、使用しないときは常に片付ける物という性格からくるのである。

しかし、共有の食卓を知るや、われわれはそれを日常的に備え付けるようになった。つまり畳から床へと住宅構造が変化すると相まって、食堂にテーブルを設置するスタイルに変えていったのである。こうして、日本伝統の「たたむ文化」は膳を初めとしてすべての物を追放した。それが戦後の高度経済成長であった。

ただし注目すべきことは、日本人は、柏の葉↓土器↓曲物・刳物↓膳↓ちゃぶ台↓テーブルへと変化しても、先に述べた(い)(ろ)(は)の食事様式や箸や飯碗は固有のものという日本古来の食文化は守り続けているのである。このことは誇るべきことであろう。

- 参考文献
- ・『工事記』(倉野書局校注・岩波文庫)
  - ・『日本書紀』(二) (坂本太郎・家永三郎・井上光寛・大野晋校注・岩波文庫)
  - ・『新編 魏志倭人伝・後漢書倭伝・宋書倭国伝・隋書倭国伝』(石原道博編訳・岩波文庫)
  - ・『あし・みそ・はし・わね』(倉本繁太郎著・岩崎棠社)
  - ・『日本食生活史』(渡辺実著・吉川弘文館)
  - ・『台所・食器・食卓』(芳賀登/石川寛子監修・山園)
  - ・『時代思想・制度を反映するお膳と食卓』(日本の料理)
  - ・『平野重和著・淡交別冊』
  - ・『図説日本のうつわ』(神崎宣武著・河出書房新社)
  - ・『和風たべかた辞典』(小野重和著・農文協)
  - ・『世界大百科事典』(小野重和著・平凡社)
  - ・『日本大百科事典』(小野重和著・小学館)
  - ・『式内社 高家神社』(高家神社奉賛会)



表紙の解説  
歌川国貞作「神無月はつ雪のそが」(静嘉堂文庫蔵)

旧暦では十月(神無月)は、もつ冬である。現在のよう「暖冬」などというこはなかったのだらう。冬の夜、初雪が降りしきっている。一時の暖を求めて、「そが」たちが蕎麦売りの屋台に食べに寄ったところである。「そが」というのは上方の言葉で、江戸では「夜鷹」となる。彼女たちがよく利用したので、夜の蕎麦の屋台店を「夜鷹蕎麦」と呼ぶようになったとの説もあり、秋から春までの間の商売だった。上方では、うどん好きが多かったことから、同様の店を「夜啼きうどん」と呼んだ。

『明和話』によると「風鈴そばといふて家台の廻りへ風鈴をさげてあり蕎麦、うつわもきれいにし、価一せん十二文つゝに商、流行す」とある。最初のうちは「風鈴そば」は「夜鷹蕎麦」と区別されていたが、後にはほとんど区別がつかなくなり、「夜鷹蕎麦」の屋台でも風鈴を一つの習慣になつたという。表紙の画にも、その風鈴が描かれている。

作者の歌川国貞(二七六九〜一八六四)は、江戸・本所五ツ目の渡船場(経営の家の出身で、十代なかばで歌川豊國の門に入り、二十代前半には浮世絵界の第一線で活躍。残した作品の数は多く、万を超すともいわれている。弘化元年(一八四四)に、二代豊國を名乗っていたため、国貞は「三代豊國」と呼ぶことが多かった。彼は、文化文政年間(一八〇四〜三〇)、自分の生家になんで「五波亭」と名乗っているが、この時代の作品のテーマは、庶民の日常生活の中からのものが多く、庶民感覚にあふれている。表紙の画も「五波亭国貞」とあって、化政期頃の作品である。「屋台」「蕎麦」「つた」など、庶民の日常の「コマ」を捉えている。

# FOOD CULTURE

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

『FOOD CULTURE』No.17  
2009年1月20日発行 発行人:水永秀雄  
発行:キック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。

