

江戸の名物・名産と江東地域②

深川獺師町と漁業

江東区深川江戸資料館

深川南部を東西に流れる大島川（現在は名称が変わり大横川の一部）に沿って、昭和30年代に漁業権を放棄するまで、獺（漁）師町が広がっていました。

今では、「河岸通」とよばれる通りに点在する佃煮や卵焼きの工場、船舶用品を扱う会社などが往時の面影を残しているだけとなってしまいましたが、「深川獺師町」は、深川の形成の中で古い歴史を持ち、深川情緒を語るとき欠くことのできない要素です。

今号では、深川獺（漁）師町の歴史に触れ、その特産物についてみていきます。

(1) 深川漁師町の成立

「獺」の文字について、漁業に従事する人の場合、現在は「漁」と表記するのが一般的ですが、深川獺師町はさまざまな史料に「獺」と表記されています。これらの文献中では、江戸市街に隣接する地域を中心に点在して早い時期から漁業町であった金杉・羽田などを「獺師町」とよび、「獺」の字を用いていたことがわかります。

深川獺師町の開発にたずさわった8人の名主の中の相川家には、『寛永録』とよばれる記録が伝来しています。それによれば、深川獺師町は、寛永6年(1629)に「深川海手潮除堤の外の干潟」に誕生しました。隅田川河口の東側に広がっていた干潟が埋め立てられたと考



大島川西支川 撮影 2008・7・4

いでしょう。この干拓事業にたずさわった8人の者は、それぞれの名を町名とした深川獺師町8か町の名主を務めることとなります。

1か月3度づつの御菜御肴の献上と水上での夫役を条件に、幕府から年貢を免除されることになりました。土地の支配は農地の扱いで、年貢がかかるのですが、将軍の食膳にのぼる魚の献上などと引き換えに、税金の免除が約束されたこととなります。

(2) 獺師町の検地

獺師町の検地は、寛文10年(1670)に初めて行なわれています。その後元禄8年(1695)にも行なわれ、これらを経て、無年貢地ではなくなります。最初から農地ではなかったのですが、さらに、江戸時代半ば以降には急速に町場化が進みます。検地帳には河岸地が記載され、漁業以外に、江戸への物資の流通拠点として深川獺師町が大きな機能を果たした様子がうかがわれます。

その後、深川獺師町は、8か町に中島町・蛤町などが加わり、13か町に発展します。明治以降は、それがさらに14か町となりました。

旧大島川（現大横川）に沿った「永代河岸通り」
撮影 2008・7・4



『寛永録』 吉 (江東区教育委員会刊)



「深川名物馬鹿のむきみ」『新撰東京名所図会』明治42年所収昭和44年睦書房復刻刊行)。佐賀町周辺と思われる。

(3) 魚市場と深川の魚

寛永6年(1629)に深川獵師町ができると、周辺に仲買などの人たちが転住し、獵師町の漁師が獲った魚介類を取り扱うと同時に残りを日本橋へ送って販売しました。後には上総・下総(現在の千葉県)の浜からも魚介類を買い集め、日本橋の間屋に送るようになりました。安政5年(1858)には、日本橋本船町組に加入し、幕府へ魚介類の納品をしたり販売を行なうようになりました。

江戸時代、深川獵師町で取り扱われた魚の種類としては、『寛永録』三に、「きす、石鰈、ほうほう(ほうぼう)、鱈、小鯛、さより、あゆなめ(あいなめ)、あち(鱈)」と名前が挙げられています。また、手長えび(芝えび)、牡蠣も有名でした。

これらは、明治になっても、活きのよい近海物の魚として深川浦の漁業を有名にしました。これに、近代になって海苔の養殖が加わります。海苔は海水と淡水の混じりあう所で品質の高いものが採れるといわれます。「深川産」は、高級な海苔の代名詞であったといわれているほどです。

(4) 明治以降の深川魚市場

明治10年(1877)、明治政府が魚市場を定めた際、深川は「深川組魚問屋」と称することとなり、日本橋市場に加入しました。仲間組合を締結し、規則を設けました。

さらに、明治13年には蛤町、大島町に市場を開設

することを東京府に願い出、許可を得て「深川魚市場」と称しました。先の組合規則の変更が行なわれ40人の魚問屋が加入しました。これが、関東大震災の後築地に移るまで存続した深川魚市場です。東京の台所を賄う築地の魚河岸は深川で誕生したものであったといえるでしょう。

やはり大正まで続いた黒江町の魚市場は、「黒江町の夕河岸」として知られました。東京湾で獲れた近海物の魚介類が主で、生簀に入れて活きのよい魚を売ることで有名な夕河岸でした。

これらの中でとりわけ有名だったのが貝類、中でも馬鹿貝(アオヤギ)でした。アオヤギの剥き身を味噌でさっと煮たものを飯の上にかけて、沿岸漁業の漁師達の船上での賄い飯として生まれた丼の飯は、やがて「深川飯」「深川丼」として、工場に働く人びとの間でも愛用されるようになり、屋台で売られるようになったといわれます。

(5) 深川の漁業の終焉

深川浦の最終的な漁業権の放棄は、昭和30年代です。水の汚れと埋め立ての進行が直接の原因でした。それから30年を経た昭和60年頃まで、大島川西支川に沿った永代2丁目付近には、家の裏口から直接船に乗って川に降り、西支川から大島川(大横川)に出て隅田川に合流し、そこから東京湾に出ることのできる、沿岸漁業に従事するための作りの家が並び、往時の漁師町の面影を残していました。

今ではそれもみられなくなりましたが、「深川飯」「深川丼」の名に、深川がかつて東京湾の沿岸漁業で栄えた土地であった証しが残されています。また、4年に1度の富岡八幡宮の本祭りでは、54基の神輿の連合渡御の一番後ろを飾るのは、ひととき大きな「深浜」の神輿です。もと漁師の仲間が町会を超えて担ぐこの神輿からは、この町の鮮魚を扱う者たちの独特のスピード感覚が深川情緒の醸成に大きな役割を果たしたことを誇るかのよう、その心意気が今も生きいきと伝わってきます。