

江戸の名物・名産と江東地域 ①

資料にみる名物

江東区深川江戸資料館

江戸時代、旅や外食などが一般庶民の間にも広まったことで、全国各地の産物が「名物」として注目されるようになりました。江東地域でも、アサリやシジミ、ノリなどの水産物のほか、砂村のナスやネギ、あるいはお菓子の練り羊羹などの名物がありました。

本号から6回にわたり、江東地域の名物について、産業や流通との関わりを含めながら取り上げます。

1 名物とは

名物とは一般的には、名高いものや有名なものの意味で、名物男、名物先生というような使い方がされるように、江戸時代の資料においても、名所や名人、産物、食べ物など、実にさまざまなものが名物として記録されています。その中でも、土地の有名な産物、特に食べ物に使われることが多いようです。今年度のテーマ「江戸の名物・名産と江東地域」では、土地の有名な産物に限ってみていきます。

2 記録された名物・名産

江戸時代、名物について記したのものには、地誌や名所案内記をはじめ、番附、錦絵、評判記など枚挙に暇がありません。それだけ人々の関心も高く、また情報として広まっていたということになるでしょう。それらの資料から、当時の人々の名物に対する関心のありようを探ってみたいと思います。

(1) 地誌・名所案内記

地誌や名所案内記は、地域の歴史や事物を記録したもので、『新編武蔵(国)風土記稿』や『江戸名所図会』が有名です。はやくに「名物」を取り上げているものに『國花萬葉記』(1697・元禄10年)があります。「武蔵國中古今名物部類」として、27種類の産物の名称が並んでおり〔図版〕、川口蛸や品川海苔のように地名が示されているものもあります。江東地域の名物としての記述ではありませんが、江戸葵瓜や蛤、白魚などは江東地域でも産出していたと思われる。面白いのは、醫結という職業が含まれていることです。最初は江戸に始まったのが京都・大坂で行われるようになったと説明が付いていることから、地域特有のものとして採用されたと推測されます。

『和漢三才図会』(1712・正徳2年)は日本で初の絵入り百科事典です。そこであげられている産物も『國

花萬葉記』とほぼ同じです。それらが「江戸より相州に出る道 東海道」の後に続けて「当国の土産」として記述していることから、土地の産物が土産として享受されていたと思われ、興味深い点です。

代表的な地誌、『続『國花萬葉記』(国立国会図書館蔵)
江戸砂子温故名跡志』

(1735・享保20年)では、「江府名産 并 近在近国」が、飲食・器用・穀類・菜蔬・麻類・菌類・果子・鱗介貝の項目ごとにまとめられています。江東地域の開発が進んだからでしょうか、下記のような名物が具体的に出てきます。

- 洲崎の蕎麦切—深川洲崎弁天前町 伊勢屋伊兵衛
- 深川鮓—ふか川とみよし丁 柏屋
- 本所瓜—甜瓜也。大きき六寸ばかり有。味ひよろしからず。
- 業平橋蛸—中之郷なり平橋の堀にて取ル。名産也。
- 中川鱧—夏の末秋に至りてさかん也。大き七八寸に至る。猶大小あり。其肉潔白にして性かるし。病人食して妨なし、佳品也。生乾又よし。本草に載せず。世人鱧残魚を鱧と称すはあやまり也と云。本草の註解に鱧残魚は無鱧魚とあり。鱧にはうろこあり。鱧残魚は今俗に云しら魚の事也といへり。○虎鱧 きすに似て虎の斑あり。性きすにおなじ。上方西国にはなきよし。
- 深川蛤—佃沖・弁天沖秋の末より冬に至、貝こまかにしてすぐれて大きなるは稀也。(略)
- 深川鰻—大きなるは稀也。中小の内小多し。甚好味也。
- 深川鱈—深川沖にて取ル。名産也。(略)

産物の名称だけでなく、生態的特長や味覚、収穫時期などが詳細に記述されています。また、一緒に蕎麦や鮓の名店が取り上げられています。産物が名店やそこの料理とともに評判になっていたことが想像できます。

(2) 俳諧

ところで、名物は、俳句や川柳などに詠み込まれる



事物としても注目されました。京都の旅行業者、松江重頼の編輯した貞門俳諧の方式の書『毛吹草』(1672・寛文12年)では、古今の名物(物産)を五畿七道の国別に配列しています。武蔵の名物は23種類であり、先の『國花萬葉記』や『和漢三才図会』とほとんど同じです。

江戸の名所・名物を詠んだ俳書『江戸名物鹿子』(1733・享保18年)には、亀戸藤・深川干鰯・深川地蔵・業平橋蛭等々江東地域を呼んだ俳句が多く出てきます。



『江戸名物鹿子』(国立国会図書館蔵)

名所は本来、歌枕として歌に詠まれる対象であったのが、人々の注目を集める観光ス

ポットのようなようになったわけですが、名物も、そうした名所の性質と重なっている面のあることがわかります。

(3) 自然誌・博物誌

名物・名産とされる産物は、本草学などの自然科学の分野からのまなざしもありました

『武江産物志』(1824年・文政7年)は、本草学者の岩崎常正によるもので、東京周辺の物産、動植物を自ら調べた自然誌です。砂村の胡瓜・麦藁、亀戸の蚕繭草、深川の文蛤などの産物のほか、臥龍梅(亀戸)、歌仙桜・牡丹(深川八幡)、鼯鼠(深川わぐら)など名所となっている木・花や動物も取り上げられています。

『本朝食鑑』(1697・元禄10年)は、医師、人見必大が日常食物442種について医学的見地から解説した食療本草書です。例えば、蛭については「江にも河にも多くいる。形状は(略)。漁家では常に多量に採り、食品とし、大きいものは市に出荷して販売する。江都の芝浜・品川・隅田・葛西・戸田・荒川に多く採れる。肉の味も佳い。」というような内容で地誌や俳書とは異なる観点からの記述になっています。

(4) その他、刷り物など

この他、『守貞謄稿』にも「江戸名物」の記述がありますし、全国各地の名産物を記した往来物『諸国名物往来』、『評判瓜のつる』のような評判記、名店やその商標を記した『江戸町中喰物重法記』、深川佐賀町にあった名店の料理書『菓子話船橋』など、名物に関連する資料はたくさんあります。また番附・双六・錦絵と



『江戸自慢』(国立国会図書館蔵)

いった印刷物にも、名物が主題となっているものが数多くあります。例えば、図版のような江戸の名物・名産を番附にした『江都自慢』(江戸時代)、東海道五十三次に見立てて江戸の名物を双六にした『東海道五拾三驛見立江都名物當時流行雙六』(五柳亭徳升作・一雲亭安秀画、(財)吉田秀雄記念事業財団蔵)です。

名物に関する情報そのものが、娯楽性を帯びながら流布・享受されていたわけです。

3. 名物という文化の成立

名物は様々な分野から注目を集め、一般庶民にも実用的・娯楽的な情報として求められ、流布しました。こうした名物に対する関心や名物をとりまく文化を生んだ背景として、庶民の間に旅や外食が普及したこと、印刷文化の向上、また文人などの知的関心にもとづく活動などがあげられるでしょう。

『遊歴雑記』は江戸近郊の遊覧を著した随筆ですが、十方庵敬順は、亀戸天満宮方面を散策した時の文章の中で、次のように書いています(「本所亀戸天満自在天神」初編巻之中第61)。

(略) 門前には、調理をひさぐ酒樓食店軒を並べ、亭宅を巧みに作り、各少婦新粧を凝し媚げば、飄客うかれぞめきて宴を披きて樂めり、此地蛭汁を名産とし、業平蛭の名尤高し、是業平橋の川筋にて取が故也、但世の人在原の業平朝臣の事よと思へり、全左にあらず、(略) 是は日>俵物の舟何百艘となく大川より横堀へ漕入て納米を御蔵へ積入、又御倉より舟へ積込て漕出すも有、具度>俵より溢れて河中へ沈没す、此米を平生に食して生立がゆへに、此川の蛭は貝一盃に肥て風味拔群せり(略)

また、『江戸名所図会』では、「富岡八幡宮」の項目の中で、「(略) 当社門前一の華表より内三、四町が間は、両側茶肆・酒肉店軒を並べて、つねに絃歌の声絶えず。ことに社頭には二軒茶屋と称する貨食屋などありて、遊客絶えず。牡蠣・蛭・花蛤・鰻鱺魚の類をこの地の名産とせり。」とあります。

ともに、料理茶屋のようなところで名産・名物が振舞われていたと思わせる書き方です。下線部分は蛭の味が良い理由ですが、名物情報の一端がうかがえます。

名物・名産情報は「記す・知る・食す・評する・樂しむ」といった知的関心・娯楽として享受されました。一方、名物・名産の提供者・生産者もまた、そうした情報や文化の影響を受けつつ、生活手段・なりわいとして、特産品意識や品種への関心を一層高めるなどしながら、名物や関連文化の形成にも関わったと思われます。

次号以降、江東地域の名物・名産、さらには産業との関わりから名物・名産を取り上げていきます。