

〔北総文化研究センターから〕

## 北総文化研究センター主催「研究会」の経過報告(その13)

### 第62回研究会

1. 開催日 2013年5月17日(金)
2. 場 所 本学2号館224ゼミ室
3. 題 目 「北総の農業と食文化 ―成田と  
うなぎ文化と北総の里沼―」

報告者 町田 武美

成田市は全国でも有数の鰻屋の多い町である。特に JR 成田駅から成田山への参道には60もの鰻屋があり、江戸、明治からの続く老舗の鰻屋が多く、成田のうなぎ文化を形成している。毎年7月下旬には全国有数の“うなぎ祭り”が盛大に行われている。本報告は、その歴史的経過と食材としてのうなぎを供給していた北総の豊かな自然、谷津や里沼の存在とそれらの関係について報告した。本報告は1)江戸のうなぎと蒲焼について2)成田詣でとうなぎ3)北総の自然と成田詣での3項目について報告し、成田のうなぎ文化の形成過程が他の三島、浜松、岡谷などのうなぎ文化の形成過程と異なる点などについて報告した。報告の概要を以下に示す。

#### 1) 江戸前とうなぎ

慶長8年(1603年)徳川家康が江戸に幕府を開き、江戸の街づくりに着手し、江戸の開発をおこない沼地の埋め立てや運河、神田上水など多くの土木工事をおこなった。隅田川と旧中川(荒川の分流)をむすぶ小名木川は、1590年頃、徳川家康の命令で開削した。この新川が完成して、よりスムーズに早く、行徳の塩田の塩が、江戸川、荒川、墨田川、3本の大川を直線的に横断して、江戸城に運ばれた。また新川運河は江戸川と荒川をむすぶ運河だ。上総国・下総国(千葉県)と江戸の物流の幹線水路だった。江戸初期、徳川家光の時代の工事だ。掘削がはじまったのは、寛永6年(1629年)。完了して行徳船が就航したのが、1632年(寛永9年)。わずか3年で完成している。塩以外にも米も野菜も醤油も味噌も、この運河を通して、日本橋に運ばれた。江戸時代の、日本橋の繁栄は、この新川、小名木川の運河になっていた。

土木工事により、江戸の各地でうなぎが獲れ、江戸庶民のたべものとして定着した。江戸に店を構えたうなぎ屋が出来たのは天明期(1781-1789)といわれている。文化・文政の頃になると蒲焼が全盛期を迎え、各地に鰻

屋があり江戸川（神田川の下流）には多くのうなぎ問屋が店を構えていた。その時代からつづく鰻屋が都内に多い。江戸前でうなぎが多くとれたことで、江戸前をうなぎの意味でつかっていた時代もある（享保（1716）から宝暦（1760）あたり）、当時うなぎのことを江戸前と呼んでいたようだ。またうなぎを開いて串にさして焼くようになったのは江戸時代からである。うなぎは身近な食べ物となっており、文化・文政の成田詣が盛んになった頃、江戸庶民はうなぎをかなり食べていた。このころ手賀沼あたりで獲れたうなぎも江戸に運ばれていた。（資料として江戸と成田の変遷を示す歴史年表を配布）

## 2）江戸庶民の成田詣で

元禄（1688～）頃には江戸庶民は講をつのり神社仏閣詣でが一般化しており、江戸から比較的近場の成田山には大勢の詣で客があり、当時の資料でも年間10万人が訪れたと記されている。成田山新勝寺が元禄16年（1703年）に初めて江戸深川に出開帳を行った際、庶民に絶大な人気を博していた初代市川団十郎の父親が、成田の出身ということで、この出開帳に参詣しました。そのため、一躍成田の名が江戸中に広がり、時代は絢爛豪華な元禄年間。庶民の生活も落ち着きを見せていたため江戸の人達は大勢成田を訪れるようになった。江戸から2泊3日。往路船橋で1泊し、2日目に成田山を参詣。復路も船橋で宿をとる。江戸っ子達にとっては、気軽な旅先として成田山は人気があった。文化文政（1804～1830）の泰平の江戸時代、庶民の暮らしにゆとりが出てきたのと相まって、成田詣は大変もてはやされ江戸の庶民は講をつく

り成田詣でをした。参道沿いに旅籠屋が並びそろったのも正徳（1711～）の頃であり、旅籠や参詣客をもてなす食事処が立ち並び、門前町が形成された。これが、現在の成田山参道の原型となった。旅籠は印旛沼や利根川で獲れる川魚でもてなしたと記録されている。利根川東遷以降、江戸前でうなぎが多く獲れたことから、うなぎを食べる習慣が江戸庶民に広がり始めたのもこの頃からで、成田山詣での客がうなぎを求めるようになったのもうなずける話である。当時の記録によれば成田は利根川と印旛沼に挟まれている土地であることから里沼も多く、昭和初期までの漁業暦には、一年を通して「うなぎ」が獲れたと記録されている。江戸からの客にうなぎの蒲焼はもてなし料理の代表格であったこともうなずける。

## 3）北総の自然と成田詣で

印旛沼の歴史は古く中世末まで印旛浦と称されていました。「縄文時代」の海面が後退していった時期に、現在の利根川流域あたりには大きな浅い内海「香取海（かとりのみ）」があり、印旛沼はその入り江のひとつの名残であったと考えられている。

また印旛沼周辺の台地には、無数の谷が複雑に入り込む地形「谷津」が形成され、「弥生時代」になるとこの低地に「水田」が作られた。

江戸から成田山まで16里の楽しい遊山道中であり、当時の成田街道は水戸街道新宿から市川宿、船橋宿を經由、白井から佐倉、酒々井を通り成田に至るが、台地の豊かな農の営みや谷津の光景、つくば山を背にした印旛沼の風景など、豊かな自然と人々ののどかな里

沼の営みは、江戸庶民をひきつける魅力になっていたに違いない。また里沼と大小の河川がおりなす北総の水辺の存在は、豊かな魚食文化がそこにあり、交通要所であった当時の成田には台地とれた新鮮な食材も集められ宿の料理を賑やかにしたことであろう。成田詣での人気は北総の豊かな自然がうなぎと同等に大きく貢献していたと考えられる。この地方のうなぎ鎌漁や柴町のうなぎ伝説など北総魚食文化には興味深いものが多く残されている。

手賀沼の記録によれば、沼辺の漁師たちは八月から十月にかけて、いわゆる「くだりうなぎ」をとらえ、東京市場へと出荷したとある。昭和49年には、手賀沼でおよそ11トンのうなぎの漁獲高があったという記録が残っている。『統計あびこ昭和49年度』手賀沼漁業協同組合長の深山正巳さんによると、「以前は年100トン以上のうなぎがとれた」とのことから、いかにたくさんのうなぎが手賀沼にいたかが分かる。ましてや面積もおおきい印旛沼のうなぎの量ははかりしれない。汽水でとれるうなぎは泥臭くなく味が良いとされ。印旛沼や手賀沼を中心とする北総の里沼の人々はうなぎを生活の糧にしていたことが想像できる。明治の漁師の記録が残されているが、うなぎ漁をしていればお金に困ることはなかったなど記録されており、商品性も高いものであったことがわかる。

江戸時代の成田は交通の要所でもあり、成田山の旅館には印旛沼や利根川、手賀沼などで獲れた魚類が利用され、うなぎも大量に供給されていたことが想像できる。汽水域のおいしい鰻はうなぎ好きの江戸庶民にも高い評価を得ていたことが推察できる。口コミで

“成田にいったらうなぎの蒲焼”はさらに広がったと考えられる。

北総の里沼と天然うなぎは、大正、昭和になると東京で大量に消費され主要産地であったが、印旛沼の水門設置により急激に減少した。その後、成田の旅館は養殖うなぎを利用せざるを得なくなった。現在でも印旛沼には愛知県以北では唯一うなぎの養殖生産が行われている。(H20、54トン)

(江戸から成田山までの街道図を配布)

(印旛沼周辺の谷津田を示す航空写真を配布)

## 第63回研究会

1. 開催日 2013年6月21日(金)
2. 場所 本学2号館224ゼミ室
3. 題目 「北総の哲人政治家西村茂樹  
(1828-1902)の思想と生涯」

報告者 中島 正道

### 1. 西村茂樹の生涯(略史)

幕末・明治期の「政治家・思想家・『道徳』社会運動家」。佐倉藩士西村芳郁の長子。江戸の佐倉藩邸で出生。少青年期に藩校で経史・武技を修習し、青年期には諸大家(安井息軒・佐久間象山・手塚律蔵ら)から諸学(儒学・蘭学・西洋砲術・英学)を学び、すぐれた習得ぶりを示した。幕末には藩主堀田正睦の側近として積極的開明的施策を提言した。安政4(1857)年老中阿部正弘病死の後、堀田正睦は幕閣において外国掛専任を命じられ、閣老首班となった。西村茂樹ら有能な佐倉藩士4名が貿易取調御用掛の要員に任命され外交上の秘密文書を担当した。これら

の経験により西村茂樹は、武士帰農・殖産興業・積極的交易を含む幕府制度の根本的改造を思い描くに到った。しかし、安政5（1858）年大老井伊直弼の登場、在京中の堀田正睦・西村茂樹らの江戸帰還により、幕府の延命的改造は夢以前に終る。

1858年安政の大獄から、1867年徳川慶喜の大政奉還による幕府滅亡までの10年間に西村茂樹は生き延びた。

1868（明治元）年明治維新。西村茂樹の公職歴を以下に略記する。佐倉藩年寄役を命じられ、佐倉に居住。翌1869（明治2）年佐倉藩大参事。1870（明治3）年弟西村勝三と共に、士族授産のため、佐倉に製茶・製靴業を興す。1872（明治5）年家族と共に東京に移住。1873（明治6）年文部省編書課長。森有礼・福沢諭吉らと明六社結成に参画。機関誌『明六雑誌』。同年9月1日、森の邸宅で明六社社員の第一回集会が行われた。出席したのは、福沢諭吉・中村正直・加藤弘之・津田真道・西周・箕作秋坪・森有礼・西村茂樹の八名であった。この他に杉亨二・箕作麟祥の二名が社員として加入する意思を表明していた。明六社出発時の社員は以上の十名で、明治の日本思想史冒頭の輝ける星々である。社長には福沢諭吉が推されたが固辞したので森有礼が就任した。西村茂樹は実質上の事務局長であった。

以降の西村の就任した公職等の名称と就任年次を以下に略記する。明治天皇侍講（洋学、1875、明8）、文部省編集局長（1880、明13）、宮中顧問官（1886、明19）、華族女学校校長（1888、明21）、貴族院議員（勅撰、1890、明23）、文学博士の学位を贈られる（1901、明34）。

## 2. 西村茂樹の思想

明治初年の明六社結成の頃には、啓蒙的思想家として発言していたが、明治社会に上層に発生し始めた特権層の腐敗や悪徳、行き過ぎた欧化主義に迎合する軽薄な風潮、道徳の退廃を憂慮して、杉亨二らと東京修身学校（1876、明9）を創立し、のち日本講道会、さらに日本弘道会（1887、明20）へと名称を変更し、かつ組織を拡大した。1886（明19）年12月、西村は帝国大学講義室に公衆を集め「日本道徳振興」の演説を行ない「儒教の再評価による国民道徳の振興」を呼びかけた。西村は頑迷な保守主義者とみなされることもあるが演説の内容は決してそのようなものではなく、現状の中には守るべきものと改善すべきものがあり、改善すべきものに関しては急激な変革を避けて漸進的に変えてゆくのが賢明であると主張している。翌1887（明20）年西村は上記「日本道徳振興」演説の草稿を印刷し、『日本道徳論』と名づけて、大臣以下諸知人に贈与した。この『日本道徳論』は、世界宗教の評価を含み、日本道徳思想史上、最も重要な著作の一つと言えよう。（報告者は、「西村茂樹略年譜」「西村茂樹の主な著作（リスト）および『日本道徳論』目次」の2資料を参加者に配布し、最近の参考文献として石渡敬（編著）『現代に生きる西村茂樹（佐倉市発行、平成12年10月）』を参加者に回覧した。この文献は佐倉市史編纂室丸島正彦氏のご好意により提供して頂いたものである。佐倉市の関係各位に感謝いたします。）（質疑応答）

西村茂樹の人生の背景および、『日本道徳論』への政府上層の反応について意見交換がなされた。

## 第64回研究会

1. 開催日 2013年7月19日(金)
2. 場 所 本学2号館224ゼミ室
3. 題 目 食文化研究の論点について

報告者 中村 壘

本学北総文化研究チームは近い将来、北総地域の食文化について共同研究を行う構想を持っている。本報告は、地域の食文化に注目する際どのような論点を設定することができるのか考えたものである。報告者は日頃農業経済学や農業史を勉強しているため、報告ではそれらに関連する民俗学と農村女性起業の論文を取り上げた。以下の2つである。

・竹内由紀子(2002)「地域社会の料理文化」千葉県史料研究財団編『千葉県の歴史 別編 民俗2(各論)』千葉県

・澤野久美(2012)「農村女性起業としての農家レストランの意義と利用者の評価ー東北地方を事例として」『社会的企業をめざす農村女性たち』筑波書房

まず竹内論文である。竹内氏は、千葉県君津市周西地区の1930年代～60年代にかけての料理文化を分析している。当該地域では米の消費にゆとりがあり、住民は魚や海苔を日常的に食べていた。同時代の農村と比較すると豊かな食生活が営まれていた。1960年代まで結婚式は自宅で行われることが多く、規模が大きくなると、「バンコ」と呼ばれる素人料理人が婚礼料理を担当した。「バンコ」は、料亭で習った人や少なくとも報酬を受け取る人から料理が得意な人までを含み、幅が広

い。婚礼料理では高級魚や上等な鰯節が用いられるものの、日常の食生活との間に大きな差はなかったと竹内氏は述べている。

次に澤野論文である。澤野氏は、東北地方にある農村女性が経営する農家レストランを調査・分析している。郷土料理を提供するレストランが多く、料理で使用する農産物は自家のものや地元のものが多い。農家レストランの利用者は、新鮮で安全な食材を安心して食べられるということを最も強く求めている。アンケート結果を見ると、経営者側は利用者の期待を満足させているといえ、それがリピーターの確保にもつながっている。農家レストランが提供するの食事だけではなく、空間やサービスも含まれる。居心地の良さや内装は、農村女性らしさが表れる部分であると澤野氏は述べている。

かつては地域ならではの食文化が日本各地に存在していたが高度経済成長期以降、それらは次第に失われていった。しかし近年、安全な食や健康的な食を求める人が増えたことにより、地元の食材を利用して郷土に伝わる食事を提供する農家レストランが、農村女性にも消費者にも注目されるようになった。つまり地域の食文化が再評価される時代に入ったといえる。

竹内氏は「バンコ」、澤野氏は「農村女性」というように、両者とも人に注目している。食に携わる人の行動を問う研究も、多岐にわたる食文化研究の中に含まれると思われる。

(質疑応答)

バンコの特徴、千葉県の伝統的な料理と用いられる食材について質問があった。