

を歩く

江戸前うなぎ(東京都)

白米とみりん

客層を広げる

年、町奉行所が把握していた江戸の「蒲焼店」は237軒。十数年後には「今はへんびなごころでも蒲焼屋がないところはない」と記す者、さらに20年後には「団子よりうなぎのはやる浮世なり」と詠む者が現れた。蒲焼屋の番付「江戸前大蒲焼」(1850年)には約220軒がラッキングされた。明神下の「神田川」、浅草の「駒形前川」「やっこ」、赤坂に場所を移した「重箱」などは、今でも知られている。

「土用の丑の日」が近づくと毎年、スーパーの店内放送やチラシで次のような「定説」が語られる。

「土用の丑の日に、夏はてを防ぐため、栄養価の高いうなぎを食べるという慣習。これは江戸時代、蘭学者の平賀源内が、うなぎ屋のために考案し、広まったとも言われます」この「定説」、江戸時代の食に詳しい食文化史研究家、飯野亮一さん(84)によれば「裏付けとなる文献が、今のところ見つかっていない」という。東京都内のお宅にお邪魔して古書や資料を見せてもらった。

かつて神田和泉橋にあった店「春木屋善兵衛」が始めた、この異説もあるそうだ。ガイド本「江戸買物独案内」(1824年)では、この店が「丑日元祖」と称している。「夏やせには、うなぎ」。「この考え方は、古くは奈良時代、大伴家持が『万葉集』の中で詠んでいる。江戸時代の本草学者、貝原益軒も、『大和本草』に家持の歌を引用し、うなぎは夏はてを治す、と説いた。源内も本草学に通じ、神田で暮らした時期がある。菌磨き粉の宣伝文

句を作るなど、広告業のような仕事もしていた。丑の日は安永・天明期(1770年代〜80年代)に始まったとする文献もあり、源内の没年はその半ばごろ。源内が知恵をつけた店は、春木屋善兵衛だったのでは? 「その想像を、肯定する資料も否定する資料もないのです」と飯野さんは困り顔だ。ただ、「江戸前うなぎ」に触れた源内の著作なら残っている。風来山人という筆名で記した酒落本「里のをたまき評」で、吉原とそれ以外の遊女をめぐる一般的な評価を、江戸前うなぎとそれ以外のうなぎの評価になぞらえている。

同時代の辞典「物類称呼」も、「浅草川や深川に捕れるうなぎを「江戸前うなぎ」と呼んで称賛し、それ以外の地で採れたうなぎは「旅うなぎ」と言う」と、格付けを定義している。隅田川の下流域は、浅草川、大川などと呼ばれていた。「この時、すでに江戸前うなぎはブランドとして定着していたのでしよう。現代の大問まぐろ、関さほのうなぎは夏はてを治す」と飯野さん。ブランド化は加速した。1811

年、町奉行所が把握していた江戸の「蒲焼店」は237軒。十数年後には「今はへんびなごころでも蒲焼屋がないところはない」と記す者、さらに20年後には「団子よりうなぎのはやる浮世なり」と詠む者が現れた。蒲焼屋の番付「江戸前大蒲焼」(1850年)には約220軒がラッキングされた。明神下の「神田川」、浅草の「駒形前川」「やっこ」、赤坂に場所を移した「重箱」などは、今でも知られている。

版文化、メディアも成熟していた。当初、蒲焼きは酒の肴として単体で供されることが多かったが、1777年の黄表紙の挿絵には「江戸前大蒲焼 つけめしあり」という看板が登場する。付け飯、つまりご飯をセットで出すことで、下戸や女性、子どもも客層に取り込んだ。やがて付け飯は、うなぎをご飯の間に入れたりと、載せたりする「鰻飯」(うなぎ丼)に進化する。1862年の人情本では、遊女が蒲焼きと比べて「井の方が、お飯へ露が染みてうまいね」と語る。現代に続く、うなぎ、うなぎの原形が生まれた。「砂糖はまだ貴重で、みりんの甘みは老若男女をひきつけたことでしょ」と飯野さんは分析する。

では、食して確かめるとしよう。江戸前うなぎの由緒正しい産地にして、消費地でもあった隅田川の下流域、浅草へと向かった。

取材のためとはいえ、何週にもわたってうなぎを奮発するなど初めて経験だったが、気付いたことがある。日頃、スーパーなどで買って食

「選択」の連続

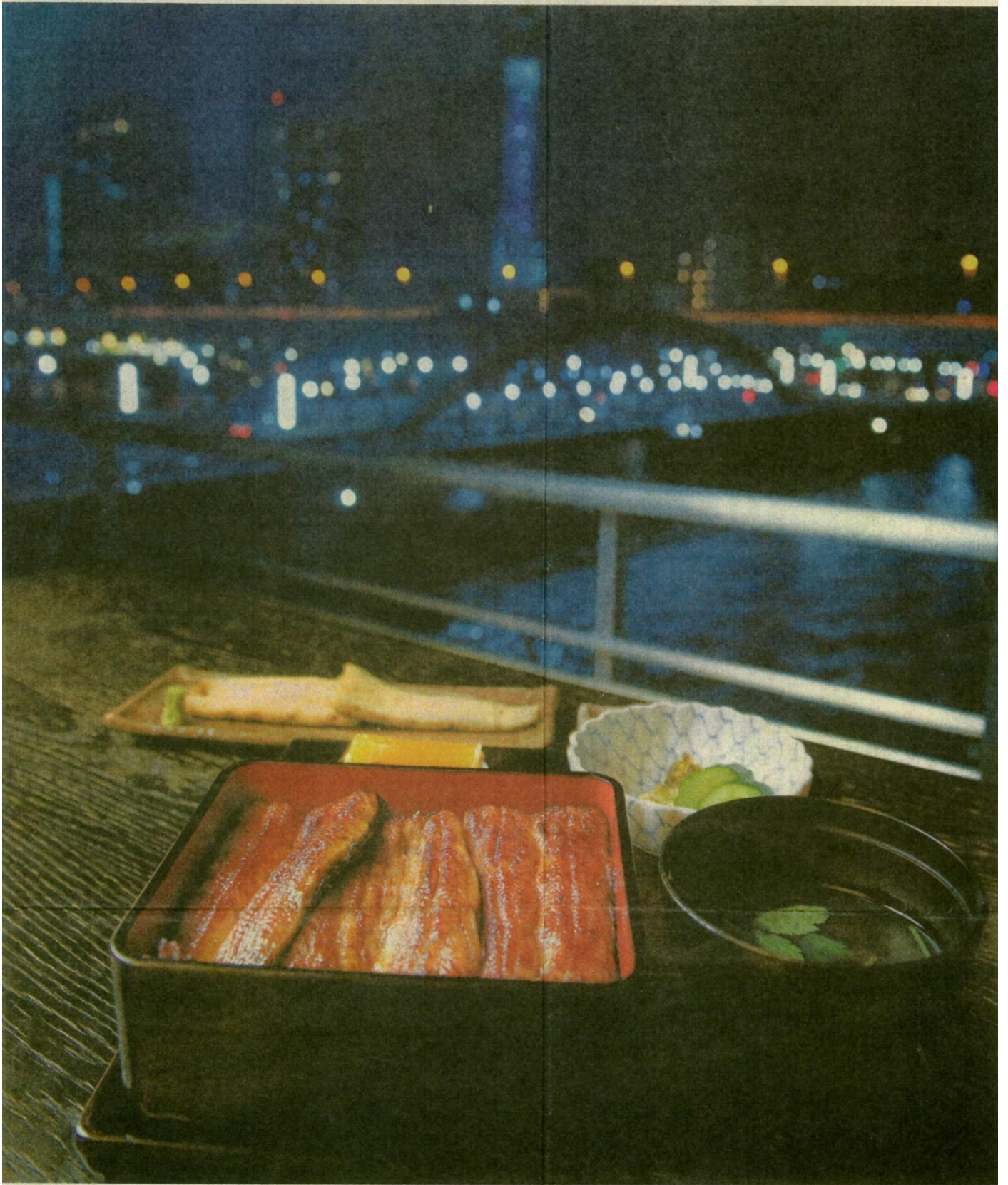
共存のために

べている蒲焼きは、タレが甘い。原材料名を見ると「砂糖」と「水あめ」の表示がある。一方で、老舗の蒲焼きの甘みは抑えめで、江戸の人々を熱狂させた、みりんの甘みが想像できた。タレのしみたご飯とうなぎが、ふんわりなじみ、魚としてのうなぎの滋味を味わえる。食べた後、もたれない。体が少しだけ温まり、いいあじはいに汗がにじむ。

屋下がりの「駒形前川」。7代目主人の大橋一仁さん(48)が、かつて着姿で取材に応じてくれた。もとは川魚問屋だったが、220年ほど前、初代がうなぎ料理を始めた。「目の前が大川だから、前川。浅草へ遊びに行く人が舟で乗り付け、腹ごしらえする店だったみたいですよ」。うなぎとみりんを煮詰めた「生だれ」。生だれをつき足し、つぼに入っているのが「母だれ」。これが代々続く秘伝のタレだ。「生だれと母だれ、なめると味が全く違う。母だれには、積み重なってきたうなぎのうまみがつまっている」という。うなぎをつまみにつけるのは、さばいて、甲をうち、素焼きにして、蒸しに入れ、余分な脂を落とした後の工程だ。うなぎの身が、新しい良質な脂とうまみをつまみ落とし、同時に、母だれの熟成したうまみをたっぷり吸い込んで、再び焼かれる。老舗の蒲焼きが、甘くないのに、うまい理由は、ここにあった。

先代たちの歴史は「選択」の連続だった。関東大震災、東京大空襲で、つばを大八車に載せて逃げた。店が焼失しても、ゼロから再出発した。2011年3月、東日本大震災

文・寺下真理加 写真・相場郎



スカイツリーがぼんやりと浮かぶ近未来的な夜景に、今にも隅田川へと泳ぎ出しそうな、うなぎと白焼きが映える＝東京都台東区の「駒形筋川」

客を待つ屋形船や観光船が行く隅田川



隅田川を下る遊覧船



余話

うなぎの骨の化石は、主に太平洋側の縄文、弥生時代の貝塚から出土しており、古代から日本列島で食されていたことがわかっている。大伴家持は、やせている友人に対して「夏やせにはうなぎを食べなさい」と薦めた後、「痩せていても生きてさえいればいい。うなぎをとりに行って、やせているせいで川に流されてもしたら大変だ」という歌もセットで贈っている。

なぜ「蒲焼き」と呼ぶのか。当初は裂いて開かず、そのまま串に刺して、それが蒲の花穂に似ていたから名付けられた等々、名前の由来もまた諸説あるようだ。

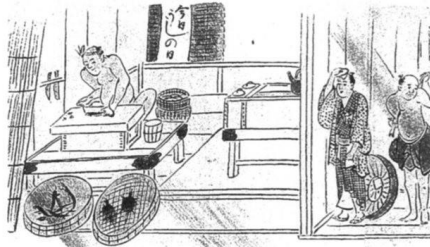
1668年刊行の料理本「料理塩梅集」に載っている蒲焼きの作り方は、うなぎを裂いて、しょうゆをかけ、裏表を焼き過ぎなくらいに焼くというレシピで、山椒みそによる味付けも薦めている。京都や江戸など人の多く集まる場所で、店や行商で広まり、味付けに酒を使う地域もあった。江戸では、武士にも労働者にも単身の男性が多く、そば屋と同様、外

食産業としての需要も高かった。

5代将軍、徳川綱吉の「生類憐れみの令」で、うなぎの売買が罰せられた時期もあったが、1700年代半ばになると、江戸前、すなわち江戸の海でとれた魚こそが新鮮で美味、という価値観が台頭。蒲焼き屋はこぞって看板に「江戸前」と書き、地産地消である江戸前うなぎのブランド力を定着させた。

「土用の丑の日」の流行も、それに拍車をかけた。江戸後期に描かれた橋本養邦「江戸年中風俗之絵」=写真(国立国会図書館蔵。部分、写し。画像を明るく加工しています)=には、店先でうなぎをさばく人が描かれ、後ろに「今日うしの日」と書かれている。

明治期になると、服部倉治郎という人物が深川でうなぎの養殖を始め、静岡などにも広めたとされる。養殖うなぎの生産量は1930年ごろには3千トンを超え、天然の漁獲量を上回った。1924年7月の朝日新聞には「うな公と語る 土用丑の日を前に」という記事があり、擬人化されたうなぎが、江戸っ子口調で身の上話をしている。最近では天然物と養殖物、江戸前と旅うなぎの違いがわかる人も少ない。漁師がひどく荒らし回るので天然うなぎが減っているから、内務省に天然物保護の申請をしたい、などと訴えている。



読む

江戸の食文化については、飯野亮一さんの『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ 江戸四大名物の誕生』『天井 かつ丼 牛丼 うなぎ 親子丼 日本五大どんぶりの誕生』(ともにちくま学芸文庫)が詳しい。

黒木真理・東大准教授と「うなぎ博士」の異名を持つ魚類学者、塚本勝巳・東大名誉教授との共著『旅するウナギ 1億年の時空をこえて』(東海大学出版会)は「読むうなぎ博物館」と呼ぶべき良著。カラー刷りで、写真や浮世絵などの資料も豊富な。謎の多い生態、国内外の歴史、養殖や流通、調査や保全、美術、落語、信仰など多角的にうなぎを解剖している。

味わう

「駒形前川」は、池波正太郎、高村光太郎、山田耕柞といった文化人がひいきにしていた。現在は千葉県銚子市の問屋から天然に近い環境で育てた養殖うなぎ「坂東太郎」などを仕入れている。雷門通りにある「やっこ」も、ジョン万次郎や勝海舟が訪れた名店だ。

プレゼント

うなぎの「焼き」に使ううちわと、「駒形前川」のオリジナル手ぬぐいをセットで5人に。住所・氏名・年齢・「23日」を記入し、〒119-0378晴海郵便局留め、朝日新聞be「はじまり」係へ。28日の消印まで有効。

◆今回は、「選挙ポスター」のはじまりを訪ねます。

思わずなでたくなる?

「黒き猫」 菱田春草

国の重要文化財に指定された菱田春草の代表作の一つだが、わずか数日で完成させたという。春草は当時、第4回文展に妻をモデルにした「雨中美人」を出品予定だったが、思うように進まない。締め切り直前に描き上げたのがこの作品だ。

輪郭線で縁取られたカシワの葉は、金泥と緑青で彩られ平面的に描かれているのに対し、黒猫は輪郭がなく、墨のぼかして毛並みをリアルに表現する。永寿文庫の舟形装束は「猫のほわっとした柔らかな毛並みが見事に表現され、見る人実際に猫を触ったときの様子想像させます。印刷物では伝わりづらい、作品と向き合ってみると味わえる魅力だ」と話す。

装飾的なカシワと写実的な黒猫が調和する本作は人気を呼び、醸造業を営んでいた俳人の秋元酒行が発表前に買い取った。後に入手した細川護立は、部屋に掛け、眺めて楽しんだ。親戚の子もたちが絵のそばで遊び始めると「そんな走り回ったら猫が逃げたぞ」。そんなエピソードから護立がいかにこの作品に愛着を持っていたかわかる。

春草は26年の短い生涯の中で早くから頭角を現し、日本画の革新を目指して挑戦を続けた。「朦朧体」と非難されながらも輪郭線を用いない没線描法の試行錯誤を繰り返した。その後は距離や空間の広がりを目指した「落葉」を完成。「黒き猫」の價には琳派の装飾的で平面的な表現に関心を寄せていたが、制作の翌年、病のため世を去る。もっと長く生きていたら次はどんなものを見せてくれたのか。そんなことを思わせる作品だ。

(千葉恵理子)



国重要文化財 永寿文庫蔵(熊本県立美術館寄託)

美の履歴書 668

- ・名前 「黒き猫」
- ・生年 1910(明治43)年
- ・体格 縦151.1cm×横51cm
- ・素材 絹本着色
- ・生みの親 菱田春草(1874~1911)
- ・親の経歴 長野・飯田出身。本名・三男治。東京美術学校(現在の東京芸術大学)で橋本雅邦らに学ぶ。岡倉天心とともに日本美術院創立に参加。横山大観らと没線描法(朦朧体)の技法を試み、日本画の近代化を目指す。1908年、眼病が悪化し一時療養する。09~10年、「落葉」「黒き猫」など代表作を次々残す。11年、腎臓炎と網膜炎が進行し36歳で死去。
- ・日本にいる兄弟姉妹 東京国立近代美術館、茨城県近代美術館などに。



・見どころ ❶カシワの幹には、「落葉」でも使われている彫り込みの技術が用いられ、幹の質感を表している。❷カシワの幹は途中から面をはみ出し、枝ぶりを見る者に想像させる。❸「黒き猫」の後、春草には黒猫の絵の注文が相次ぎ、黒猫が柿の木から下りてくる「柿に猫」などを制作した。

▽「永寿文庫名品展—没後50年」美術の殿様。細川護立コレクション—は11月8日まで。前期(〜10月11日)と後期(10月13日〜)で入れ替わる作品があり、後期は白隠愈齋「大燈国師像」=写真=などが展示される。月曜休館。

