

第 15 回 寺子屋講演会

「うなぎの話 ―江戸時代の動きを中心に―」

平成 18 年 7 月 21 日 於：喜楽屋

◆ 「土用の丑の日」って、いったい、いつ？

「うなぎ（鰻）」というと、すぐに思いつくのが「土用（どよう）の丑（うし）の日」。

「土用の丑の日」とは「土用の期間中の丑の日」ということだが、「丑」の方は、十二支に関連したものでらうとすぐに思いつくが、「土用」はあまりよくわからない。

土用とは、五行思想（万物は木・火・土・金・水の 5 種類の元素から成り立っているという思想）に基づく季節の分類の一つで、各季節の終りの約 18 日間のことを指す。

各季節の始まりは、立春・立夏・立秋・立冬。つまり、その直前の 18 日間が土用ということになる。ただし、これは、1 太陽年の日数を割って節気を求める「平気法」を基盤としたもので、現在の、太陽の動きをその角度によって正確に分割して二十四節気を推算する「定気法」では、節気から節気までの日数は不均等になる。

一般的に、「土用の丑の日」というと、夏（立秋前の 18 日間のうちの丑の日）を指す。土用入りの日が申から丑の間の場合は、丑の日が 2 回あることになる。この 2 回目の丑の日を「二の丑」という。

◆ 「土用の丑の日」にうなぎを食べるようになったのは、なぜ？

土用の丑の日にうなぎを食べる習慣は、江戸時代の中期以降から始まったらしいが、その起原は不明。諸説あるうち、有名なものは、「平賀源内説」「太田蜀山人説」「春木屋説」など。

①平賀源内説

町内の鰻屋が、商売がうまくいかないので、平賀源内（1728 年～1780 年）に相談に行ったところ、源内は、故郷の四国の方に「丑の日に『う』の字がつくものを食べると夏負けしない」という民間伝承があったことからヒントを得て、店頭で「本日土用の丑の日」と大書することを勧めたところ、それが大当たりしたという話。

②太田蜀山人説

太田蜀山人（しょくさんじん）こと、太田南畝（1749～1823）の説は、平賀源内説とほぼ同様。はやらぬ鰻屋に義侠心を出し、土用の丑の日に「本日食べれば一年中無病息災」と書いて張り出したという話。

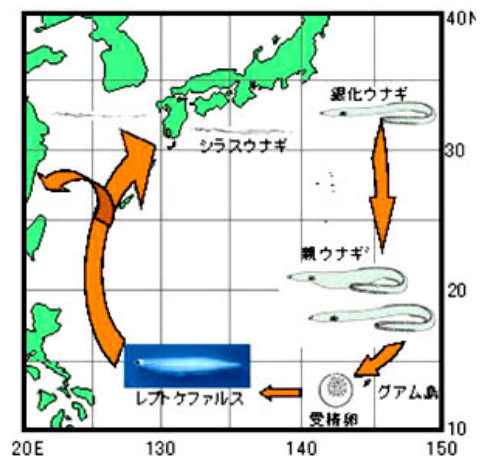
③春木屋説

元禄年間、江戸神田の鰻屋の春木屋では、土用に、大名の藤堂家から大量の蒲焼きの注文を受けた。そこで、子・丑・寅の三日間焼き、それを土甕に入れて、涼しい穴蔵に納めておいたところ、丑の日のものだけは腐りもせず、味も落ちなかったというのが評判になったという話。

◆ 謎多き生き物、うなぎ

うなぎは、「海で生まれる」「川で生まれる」「沼の泥の中で生まれる」「山の奥深くで生まれる」など、そのふるさとは様々な説があつて、長年の謎だった。

正解は「海で生まれる」で、従来、産卵場所はフィリピン海溝付近の海域という説が有力だったが、実際のところは、その正確なふるさは長い間、特定できなかった。



2006年2月、東大海洋研究所の塚本勝巳教授が、ニホンウナギの産卵場所がグアム島沖のスルガ海山付近であることをほぼ突き止めた。グアム島といえば、戦後約28年の時を経て生還した横井庄一さんが、そのサバイバル生活の中で、うなぎを獲って食べていたということも思い出される。

うなぎの産卵は、5～6月頃。

卵から孵化した稚魚は「プレプトケファルス」と呼ばれ、約30日後に「レプトケファルス」となるが、この段階では、親とは似つかない木の葉のような形をしている。



レプトケファルスは、西へ流れる北赤道海流によってフィリピン近海まで運ばれ、さらに北上する黒潮に乗り、東南アジア全域へと渡っていく。日本に来るものは、3000kmにも及ぶ長旅をしてことになる。その頃には、成長して「シラスウナギ」となる。シラスウナギはほぼ透明で細長く、全長5cmほど。シラスウナギは、群れをなして川を遡上する。そして、5年から十数年ほどかけて成熟する。

うなぎが、そのふるさとの謎を深めたのは、えらだけでなく、皮膚呼吸もできるところに起因する。

うなぎは、体表が濡れた状態であれば、水中でなくても長く生きていられる。そのため、水気さえあれば、畑の上でも、岩場でも這って行ける。川でも、流れの激しいところは川岸に上陸し、水際を這ってさかのぼる。切り立った絶壁でも、体をくねらせて這い登る。

そうした習性があるため、とんでもないところでうなぎを発見する例が多く、そのふるさがわかりにくくなっていた。

また、うなぎの生態で面白いのは、ある年齢になるまでは、雌雄同体であること。30cm 以上になってから、オスとメスに分かれる。

さらに、うなぎは、10年～50年ほどと、かなり長生きである。

うなぎを、その生態から科学した場合、食べ頃の旬は、夏場ではない。

5～10年の間、淡水生活をしたうなぎは、夏から秋にかけての時期に、産卵のために海へ出る。これを「下りうなぎ」といい、銀色の婚姻色に彩られる。そして、河口付近でたつぷりと栄養をつけたうなぎは群れをなして、何も食べずに産卵場へと700kmの旅をする。

つまり、暑さが過ぎた秋口頃、川を下ってくるうなぎがもっとも、食べるには旬であるということになる。

◆ うなぎの食文化史 — その1：江戸時代以前

うなぎを食用にした歴史は、かなり古い。

古代ギリシャ、ローマの人々も好んで食べていたようで、紀元前425年に上演されたギリシャ喜劇「アカルナイの人々」にも登場している。

日本では、文献に残るもっとも古い記録は、「万葉集」。大伴家持（おおとものやかもち）が、石麻呂という名の部下が夏バテでやせ衰えているのを見て、ちょっとからかった感じの歌を歌っている。

石麻呂に 吾（あれ）もの申す 夏やせに よしといふ物そ むなぎ取り食せ（めせ）（3853）
瘦す瘦すも 生けらば在らむを はたやはた むなぎを捕ると 川に流るな（3854）

この歌からもわかるとおり、日本では12世紀頃までは、うなぎのことを「武奈伎（むなぎ）」と呼んでいた。むなぎの語源には、

- ・古くは蛇状のものを全て「むなき」と呼んだ
- ・家屋の「棟木（むなぎ）」のように丸くて細長いから
- ・胸が黄色い「むなぎ（胸黄）」から

などといった説がある。

語源はともかく、その発音は、「むなぎ」が転じて「うなぎ」になったというのは間違いないようだ。

平安時代においては、うなぎがどのような形で食されていたかは不明だが、滋養となる栄養素として考えられていたことは間違いない。

ただし、うなぎの緑色の血液には、「イクチオトキシン」という毒性物質が含まれている。この毒は、味が苦い上、下痢、血便、吐き気をもよおし、目に入ると結膜炎になり、傷口に入ると皮膚炎を引き起こす。その毒性を消すためには、火を通すか、もしくは、徹底的に洗い落とした上で、酢に漬けるなど

といった処理を行わなくてはならない。なので、生食はむずかしく、おそらくは、熱を加えてから食したのではないかとと思われる。

平安時代の頃から、料理の概念が生まれてくるが、武士の時代である鎌倉時代になると、精進料理なども生まれはするが、平安時代の反動からか、質実剛健の思想により、食事は質素になる。

それが再び、「美味しい食べ物」という料理となってくるのは、室町時代頃からのこととなる。高度な技能をもって料理を専門に行う職業料理人（家元など）が登場し、また、食事に対する儀礼作法、茶の湯の心得などがでてくるのも、この頃からである。

◆ うなぎの食文化史 — その2：江戸時代前半の蒲焼き

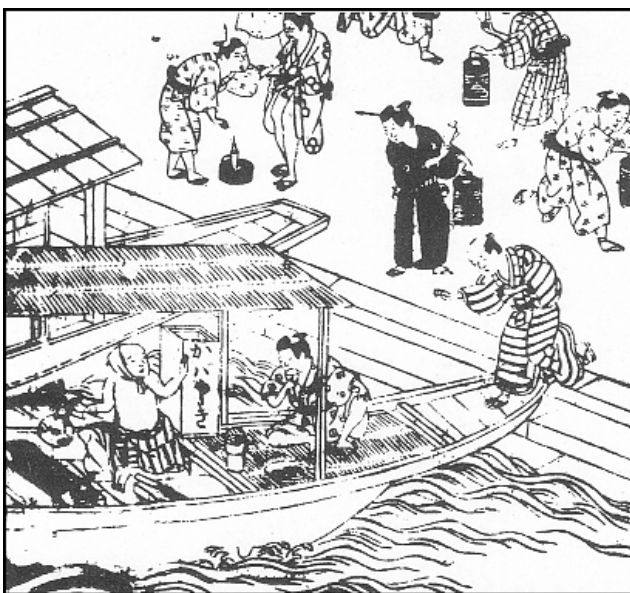
いまや、うなぎといえば、「蒲焼き」である。

文献上で「かばやき」が初めて登場するのは、「鈴鹿家記」に記されている、神前料理に関する応永6年（1399年）の記録であるといわれている。

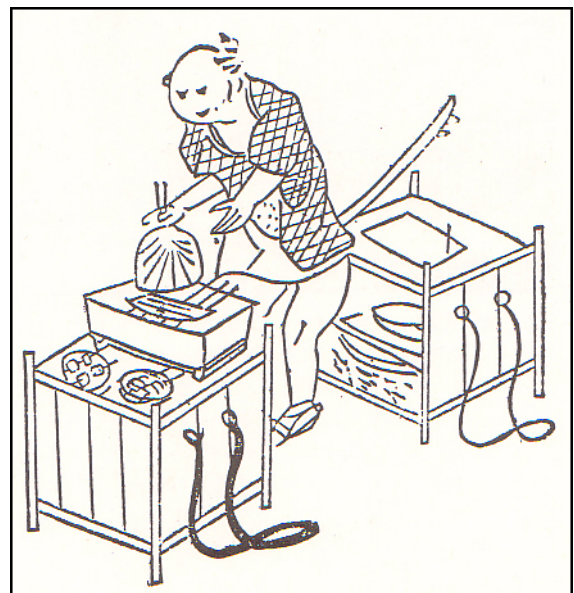
江戸時代、料理も含めた文化面に関しては、江戸よりも関西（京・大坂）の方が先行していた。

江戸の地が、うなぎ天国ともいえる湿地帯であったことは確かで、また、江戸の町を作るに当たって、多くの労働者に食料を供給するために、豊富に獲れるうなぎを焼いて提供する屋台などがあつたとも考えられる。そして、そこで出されたものは、うなぎをぶつ切りにして串に刺し、味噌をつけて焼いたものであつた。

それが「蒲の穂」に似ていた事から「蒲焼」（がまやき）と呼ばれるようになり、後に発音が変化して「かばやき」となったという話もあるが、蒲焼き自体は、関西方面の方で先に生まれているとみられる。



1700年代初め頃、大坂北浜の間屋街の土佐堀川あたりの様子。船でうなぎの蒲焼きを売っている



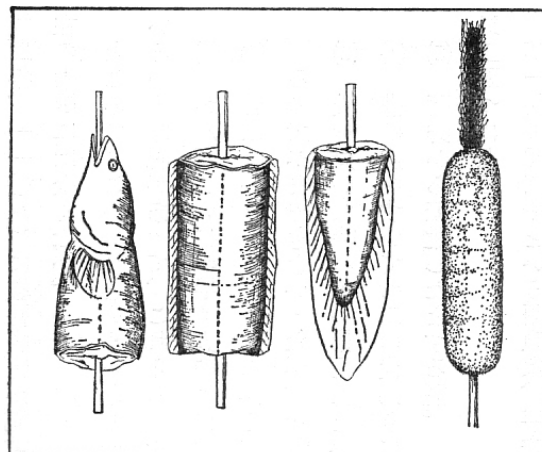
大坂では1800年半頃にもまだ、担い売りがあつた。江戸では、こうした担い売りはなく、岡持での出前だつた

寛永 20 年（1643 年）の「料理物語」には、「諸国名産として、東海道浮島原に鰻の蒲焼きあり、石部の鱒汁、スッポンは大坂において好まれる」とある。また、同書には、鰻の料理法として、「なます、さしみ、すし、かばやき、こくしょう、杉やき、山椒みそやき」などが挙げられており、さしみの解説部分には、「鰻は白焼きにして青酢を用いる」とある。

堀保己一の「大草家料理書」（1821 年）では、「鰻膾」のことを「醤油を薄くして鰻にかけ、少しあぶって切る。また、熱湯で拭ってもよい」とある。さらに同書では、京都方面でのうなぎの蒲焼き、もしくは、焼いた上で酢に漬けた鮎寿司のような料理を指す言葉に「宇治丸（うちまる）」というのがあるが、その説明として、「蒲焼きのこと。丸のまま焼いて後に切る。そして醤油と酒とを混ぜてつける。あるいは山椒味噌をつけてだしてよい」とある。

江戸初期にはすでに、色々なうなぎの調理法が試されていたようだが、現在の蒲焼きとは、かなり違った料理であったようだ。また、そうした料理は主に、まずは関西方面で生まれたようである。

ちなみに、蒲焼きの語源としては、先述の「蒲の穂に似ている」というもののほかに、「焼いた皮の色が樅（かば）の樹皮の色に似ている」という「樅焼説」や、「焼くときのかんばしい香りが疾（はや）く届くから」ということからきた「香疾（かはやき）説」、「竹串の代わりに『かば』と呼ばれる椀（さくら）の皮をすいたものを挟んで焼くから」という「椀（かば）焼説」、蒲鉾から転訛したとする「蒲鉾説」などがある。



蒲の穂（右端）と、うなぎをぶつ切りにして串に刺したものとは確かに、その形が似ている

◆ うなぎの食文化史 — その 3：グルメブームに乗って、本格的な江戸前蒲焼きが登場

江戸時代の前半までは、蒲焼きは、要するに、うなぎの丸焼きをぶつ切りにしたもので、塩や味噌を付けて食べるものであった。また、そうした食べ物は、下賤の食べ物として、武士やそれなりの家の人間は食べなかった。

うなぎが、多くの庶民の口に入り始めたのは、元禄期頃からのようである。

林鴻作著の「産毛」（元禄 13 年／1700 年）には、四条河原の夕涼みの画に、「うなぎさきうり／同か

ばやき」と記した行灯を置いた露店が描かれているという。この時期から、丸焼きだけではなく、裂いて売ること始まっているようだ。

五代将軍綱吉の「生類哀れみの令」により、生きた魚鳥の持ち運びに制限があった元禄時代だが、綱吉の死後にはそれも緩和され、それと同時に、関西で商売として成立した露店は、人の集まる場所の多い江戸にも波及してきたのではないかとみられる。

江戸の蒲焼き専門の鰻屋の草分けは、下谷上野の仏店（ほとけだな）にあった「大和屋」だという説がある。ただし、これは、店舗というほどのものではなく、いわゆる屋台であったようだ。



広重の描く「浄るりまち繁盛の図」。その中央左に、蒲焼き売りが見受けられる。人の集まるところでは、このような屋台や床店風の仮店舗で飲食物を売るのが盛んだった

享保年間から寛永年間頃には、辻番小屋風の粗末な店構えの鰻屋が登場している。

さらに、1700年代半ば過ぎ頃になると、街中には瓦屋根も次第に増え、町人の世の中になってくる。この頃から、屋台は次第に衰退し、客が座敷に上られるような店構えの飲食店が増え始める。

そして、天明から寛政の時期になっていよいよ、本格的な「江戸前の大蒲焼き」が登場する。

江戸城の前はそもそも、遠浅の海と広大な湿地帯であった。当時の「江戸前」とは文字通り、「江戸の前」のことを指し、具体的には、大川（隅田川）から江戸湾へかけての一带のことをいった。

江戸前大蒲焼きブームの先駆けとなったのは、江戸の真ん前ともいえる深川あたりのようで、深川八幡を中心とした門前町屋には早くから、「江戸前大蒲焼き」を名乗ったうなぎを専門に扱う鰻屋が数店、並んでいた。

なお、今日では、江戸前というと、東京湾で捕れた魚をネタとした寿司を思い浮かべるが、江戸時代後期にあつては、江戸前といえば、それはすなわち、うなぎを表す言葉だった。だが、時代が明治に入ると、その風習は次第に薄れていった。

江戸後期の蒲焼きは前期のものとは異なり、うなぎを開いて骨を取り除き、2~3本の串を通していかだのようにして、それを焼き上げるスタイルになった。味付けも、この頃になって広く普及し始めた醤油や砂糖を使ったものによって変わった。現在の蒲焼きのスタイルである。しかし、この形も、もともとは関西から派生したものだと考えられている。

また、この頃の鰻屋では、ご飯は出していなかった。つまり、鰻井や鰻重はまだ、登場していなかったとみられている。



1700年代の後半になると、店を構えた鰻屋が増え始める。左図は、1800年初め頃の鰻屋の様子。奥には、出前用の岡持も見える。書入れには、「妾が許には旅てふ物は候はず」、皆江戸前の筋にて候」とある。つまり、この店では、「旅うなぎ」などと呼ばれる地方産のうなぎではなく、江戸前のもを使っているということだ



江戸前の蒲焼きでは、宮戸川（浅草川）で獲れるうなぎが最高とされていた。「うなぎはうまきの相通にして、かばやきは、かはよきの相通なり。中にも、みや戸川より出るをめでて、江戸前という」といった広告文もある。画は、橋場のあたりでのうなぎ獲りの風景

◆ うなぎの食文化史 — その4：江戸の味となったうなぎの蒲焼き

うなぎの蒲焼きが人気の食べ物となったのは、天明期以降であると推測されている。その人気獲得の最大の要因は、蒲焼きに「蒸す」という技術が加えられたことによると考えてよいだろう。

さらに、1800年代に入り、文化・文政頃になると、江戸に一大グルメブームがやってくる。うなぎを蒸すことで、強い脂を取り除き、口当たりを柔らかくした蒲焼きは、大人気となった。蒲焼き人気が、江戸庶民の文化が花開いた時期と完全に一致しているところは興味深い。ちなみに、にぎり寿司なども、この時期に登場している。

加えて、「附けめし」というご飯付きの形での販売と、この頃から登場した「割り箸」によって、「江戸前大蒲焼き」の看板を出す店は、飛躍的に増加した。

なお、鰻井のはじめは、堺町の芝居小屋の金主であった大久保今助が、好物の蒲焼を出前してもらう際に、すぐに冷えてしまわないようにと、飯の間にうなぎを挟むようにして保温の工夫したことがきっかけだったという説もある。



1800 年前後には、蒲焼きにご飯を付ける店も登場してきている。画にある障子と看板には「附けめし」と書かれている

その後、うなぎの蒲焼きは、「江戸の食べ物の四天王」（そば、寿司、天ぷら、うなぎ）の一角となる。

「裂き 3 年、串打ち 8 年、蒸し 8 年、焼きは一生」といわれるように、蒲焼きには、素人が簡単には手を出せないような高度な技術が必要であり、また、うなぎの料理人たちがタレの味をより一層、工夫・吟味していったことなどから、次第に高級化もしていった。

蒲焼きは、かつては下賤の食べ物といわれ、屋台から興った大衆食であったものが、江戸を代表する高級食になっていったあたりは、反骨的な江戸庶民の意識に完全にマッチしたもので、「二本差しが怖くて蒲焼きが食えるかってんだ。気の利いたうなぎだったら、三本は差してらい」といった言葉が日常で使われるほどに普及した食べ物となった。

また、直接的にうなぎの命を奪うことになるその調理法から、「放しうなぎ」や「うなぎ供養」といった風習が出てきたことなども、うなぎが庶民的なものとなっていた証だといえる。



江戸時代には、「放し鰻」という放生会、後生願いの風習があった。鰻屋で売れ残った鰻を買い取り、それを、橋のたもとなどで、道行く人に売る業者がいて、買った人は「いまここで、あなたの命を救ってあげますから、私が死ぬときには、極楽に行けるように助けてくださいね」という願いとともに、うなぎを川に放した。画には、うなぎだけでなく、亀も描かれている

江戸も末期となると、うなぎは完全に市民権を得ている。

徳川幕府最後の将軍である慶喜は、うなぎを好んだと言われている。

慶応四年、官軍の大軍に包囲された大阪城を脱出し、船で江戸に帰った慶喜は、帰るとすぐに、長い間の上方暮らしで身体の油も抜け、骨ばなれしたとあって、うなぎの蒲焼きを求め、平らげた、との逸話も残されている。江戸の人間にとって、うなぎの蒲焼きは郷里の味となっていたのである。

なお、うなぎの蒲焼きには、前述のように、「裂き3年、串打ち8年、蒸し8年、焼きは一生」といった言葉もあるほど、高度な技術が必要である。

関西では、「蒸す」ということはほとんど行われない。その分、焼くことに関する技術は非常に高いといわれている。現代人にも美味しく食べてもらえるよう、適度に脂を落とし、ふっくらとした焼き上がりを実現するためには、その焼きの技術に長年の経験とノウハウを要するというのだ。

関東、関西ともに、美味しいうなぎを食べるためには、技術と伝統を培ってきたそれなりの店に行く必要があるようだ。

◆ うなぎの養殖について

うなぎの養殖は、生け簀レベルでは江戸時代から行われていたようだが、それなりの規模と形態を備えたものは、明治13年(1880年)に深川で服部倉次郎が試みたのが始まりとされている。それが後に、養殖に必要な「シラス・餌・水」の立地条件がよい静岡に移った。これが浜名湖地区の大規模養鰻のはしりとなった。

しかし、養殖とはいっても、産卵からの養殖ではなく、海から川に遡上するシラスウナギを大量に捕獲し、それを育てる形のものだ。シラスウナギは「白いダイヤ」とも呼ばれ、高値で取り引きされているが、近年では、大量捕獲のために、資源の枯渇も危惧されている。

現在、日本では、年間15万トン以上ものうなぎが消費されているといわれているが、そのほとんどが養殖物で、天然物はわずか1%にも満たないともいわれる。また、国内産も2万トン程度と少なく、現在の主流は中国もの(年間約10万トン)、ついで、台湾もの(年間約4万トン)となっている。

うなぎの養殖に関する研究は以前より盛んだが、まず、人工孵化については、1973年に北海道大学において初めて成功し、また、完全養殖については、2003年に三重県の水産総合研究センター養殖研究所が世界で初めて成功したと発表した。しかし、ビジネスレベルで産卵からの完全な養殖体制が実現するまでには、まだしばらくの時間がかかりそうだ。

◆ 美味しいうなぎを食べに行きませ “う”

今年(2006年)は、嬉しいことに、土用の丑の日が2回ある。7月23日と8月4日である。

そして、我が町青梅には、美味しいうなぎを食べさせてくれる店がある。

土用の丑の日には、ぜひ、美味しいうなぎを食べに行きませ “う”。

◆ どうでもいい、オマケのうなぎ雑学 「夜のお菓子 － うなぎパイ」 秘話

うなぎとって、「うなぎパイ」を思い浮かべる人は、少なくない。新幹線の旅のお土産としても知られる大ヒット商品である。

うなぎパイを開発したのは、浜松に本社のある「春華堂」。発売は、昭和 36 年のこと。当時の社長が「浜松にないお菓子を作れ」と号令をかけ、フランス風煎餅にヒントを得て作ったという。

開発されたうなぎパイを社内で試食してみたところ、特に女性社員に好評で、いざ発売してみたら、お菓子としては割と高価だったにもかかわらず、予想外の大ヒットとなった。

うなぎパイのキャッチフレーズとして、「夜のお菓子」というのを記憶されている人も多いかと思うが、これはそもそも、「新幹線を使っただけの出張帰りパパが、うなぎパイを家に持ち帰って、一家だんらんのひとときを過ごしてほしい」といった考えから作られたキャッチフレーズだったのだが、それが、うなぎの精力増強効果と結びついて、あらぬ解釈が一人歩きをし始めてしまったという逸話がある。

◆ 付録 － 江戸・西暦&和暦対応表

1596～	慶長（けいちょう）	家康（初代：慶長 8 年～）・秀忠（2 代：慶長 10 年～）
1615～	元和（げんな）	家光（3 代：元和 9 年～）
1624～	寛永（かんえい）	
1644～	正保（しょうほう）	
1648～	慶安（けいあん）	家綱（4 代：慶安 4 年～）
1652～	承応（じょうおう）	
1655～	明暦（めいれき）	
1658～	万治（まんじ）	
1661～	寛文（かんぶん）	
1673～	延宝（えんぼう）	綱吉（5 代：延宝 8 年～）
1681～	天和（てんな）	
1684～	貞享（じょうきょう）	
1688～	元禄（げんろく）	
1704～	宝永（ほうえい）	家宣（6 代：宝永 6 年～）
1711～	正徳（しょうとく）	家継（7 代：正徳 3 年～）
1716～	享保（きょうほ）	吉宗（8 代：享保元年～）
1736～	元文（げんぶん）	
1741～	寛保（かんぼう）	
1744～	延享（えんきょう）	家重（9 代：延享 2 年～）
1748～	寛延（かんえん）	
1751～	宝暦（ほうれき）	家治（10 代：宝暦 10 年～）
1764～	明和（めいわ）	
1772～	安永（あんえい）	
1781～	天明（てんめい）	家斉（11 代：天明 7 年～）
1789～	寛政（かんせい）	
1801～	享和（きょうわ）	
1804～	文化（ぶんか）	
1818～	文政（ぶんせい）	
1830～	天保（てんぼう）	家慶（12 代：天保 8 年～）
1844～	弘化（こうか）	
1848～	嘉永（かえい）	家定（13 代：嘉永 6 年～）
1854～	安政（あんせい）	家茂（14 代：安政 5 年～）
1860～	万延（まんえん）	
1861～	文久（ぶんきゅう）	
1864～	元治（げんじ）	
1865～	慶応（けいおう）	慶喜（15 代：慶応 2 年～）