

■物産からみる千葉県

はじめに、江戸時代の千葉の物産の一覧表があります。これがなかなか貴重な資料でして、私はもともと東京の人間ですから千葉県はあくまでも余所（よそ）なんです。この県の人には私のことを余所者と言います。昔の千葉県を見ると、こういう地名だったということがわかります。今とだいぶ地名が違いますので、そこでどういうものが採れていたのかを知るには良いと思います。

私は、現在奈良時代の食のことを少し調べています。良い先生がいらっしゃって、特に長屋王の遺跡から出たいろいろな木簡に食材が書いてあります。長屋王という方は天皇の身内で皇族ですから、庶民とちょっと違うんですね。天皇家と同じような生活をしてらした方で、その屋敷の跡から出た木簡を見ると、安房（アワ）の国から鮑（あわび）がかなり運び込まれています。もちろん干し鮑だと思います。薄く剥いで干したものと、細く紐のように剥いて乾かして、それを束ねて納めるものと、いろいろな納め方があるようで、その辺りは木簡だけではわからないのですが、とにかく安房の国からかなり運び込まれています。それと麻も運び込まれているんですね。房総の“総”という字は“麻”を意味していると言われていました。特に上総地方は麻がたくさん採れました。ですから房（フサ）の国、麻の国というふうにおっしゃる方もたくさんいらっしゃるのですが、私も初めてそういうことだとわかりました。千葉県の南の方が安房ですね。それから安房郡の上が夷隅郡と言います。それから東京湾側が君津郡、君津郡の上が市原郡、それから夷隅郡の上が長生郡、山武郡、これが大体上総を意味しています。この上総の国は都と関わりが非常に強かった。これは、陸続きで行ったり来たりするよりも、海から船で物を送るという航路を考えた場合、上総が一番近いということなのです。飛鳥時代の仏像が残っているところがあるので、学者によっては“上総の飛鳥”と言って、それを主に研究している方もいます。そうすると千葉県もちょっと面白いです。しかし現況を考えると、千葉県というのは江戸川、それから利根川、東京湾、太平洋と水に囲まれた特殊な形をした県で、全国の都道府県の独立した土地の形を並べたときに、千葉県が一番探しやすいですね。ちょうど日本列島の盲腸の部分だとよく言いますが、確かに盲腸のような格好をしています。ある言語学者が、房総半島は言語学的にも、純粋な方言が残っているところだと言います。街道が奥州に行ったり京都の方へ行ったり北陸の方へ行ったりしているところは言葉が混じってしまいましたが、千葉県の場合は言葉が残って方言の宝庫だと言います。そういうものの考え方があるのかと、当時びっくりしました。

資料をご覧になって、みなさんが何処に住んでらっしゃるかわかりませんが、もしお住まいに近いところの昔の地名が出ていたら覚えておくと話のタネになるかと思えます。千葉市近辺も、少し歩くと鷺沼村や馬加村など、そういう村があります。私が女学校に行っていた頃、幕張に馬加というところがありました。変な名前だと思っていたのですが、後で聞くと、源頼朝と関係があったそうです。幕張という地名も、頼朝があそこで幕を張って休憩所に使っていたから幕張という地名が残っていると聞いた人がいます。また、幕張には青木昆陽という人を祀っている神社があり、サツマイモの神様になっています。実際には青木昆陽は薩摩の国からサツマイモを持って来た、そういうルートを作った人で、栽培については全然関わってないらしいですね。これは最近歴史学者によってわかったのです

が、栽培についてはある浮浪者が（農民はあまり動き回らないので武士だろうと思うのですが）薩摩の国からたまたまこちらが暖かいから来て、サツマイモを作っている農家の様子を見て大笑いしたそうです。「あの方法ではいつまで経ってもおイモは出来ない。」って。そして本当の作り方を教えたと言われていました。ですから、その浮浪者がいなくなったら日本一のサツマイモ県にはならなかったということです。今は茨城県の方が多いので日本一ではないのですが、あちこちでおイモを飢饉に備えて作るようになったのです。これらを含めて、県内のいろいろな産物がどういうところで採れていたかということを知ると面白いのではないかと思います。

その他の産物をみるとやはり鮑が非常に多いです。それから干鰯（ホシカ）も多いですね。昔、千葉県の干鰯は河内の国（大阪）に運ばれました。綿の肥料としてどんどん送り込まれました。干鰯を使うといい綿の実がたくさん採れるのです。“河内木綿”って言うでしょう。あちらは木綿の産地なので、いかに肥料として干鰯が重要だったかわかると思います。それから鯨。これも昔から食べています。ツチ鯨を食べています。現在でも解禁日は地元の人に鯨を安く分けてくれると言うのでバケツを持って買いに行きます。それでこれを干物にするのです。鯨の干物をご存知ですか？似たものがあるのですよ。ひとつは伊勢の鮫を使った干物。干物と言っても大きくないですよ。小さく薄く切って、はんぺんほどの大きさに縮まったものです。それから、伊豆の松崎というところには海豚（イルカ）の干物があります。千葉県の鯨、伊豆の海豚、紀伊半島の鮫と三大珍味だと私は思います。伊勢神宮の禰宜さんだった方、今は神宮を引退して民俗学の仕事をしてらして学者になっていますが、この方の話を聞いたときに、お酒を飲むとき、その鮫のタレほど合うものはないとおっしゃっていたので、伊勢へ行ったときに鮫のタレを探しました。鮫のタレというのはベージュ色をしています。鯨のタレは本当に真っ黒です。海豚も真っ黒ですね。血液の多い肉だからどうしてもああいう色に上がるんです。どのように食べるのかというと、さっと炙ってスルメのように割いて食べるんです。酒の肴には一番良い。確かに噛みしめるとおいしいです。鯨は独特の臭いがしますが、馴れれば異臭も良い匂いのように感ずるでしょう。臭い臭いと言いながら食べているのはクサヤです。あれと同じです。

それからあとは八幡の梨、それから甘薯(カンショ=サツマイモ)、蒟蒻、牛蒡、西瓜、瓜、こういうものがたくさん採れますので、その副産物として澱粉、醤油、味醂、酒、海苔、海苔は副産物ではありませんが、酒、塩と、ないものはないですね。房州石というのは磨き砂だったんですよ。今は少し石鱈の粉を入れてクレンザーと言います。

内湾はアサリ、バカ貝、シオフキ、マテ貝、ハマグリこういったものがたくさん採れました。ですから、そういうものを内湾の漁師町では干してどんどん市場に出していました。外海に出ますと、日蓮さんが生まれた土地で誕生寺という寺がありまして、そこには鯛ノ浦という地名の浦があります。ここの鯛は絶対捕ってはいけません。海で飼っているようなものですね。ですから、船で観光しているときに船端を叩くと、どこからか鯛がポンポンと顔を出すんですよ。それが外に出て湾から出れば捕っていいので、この辺りは鯛の生産地となっています。それから沖を鰹がどんどん下って来ますので、下り鰹を捕って食べていました。この下り鰹を使って、志摩の手こねずしと同じような鰹の手こねずしがあります。名前は“赤混ぜご飯”と言います。鰹の身を薄くそぎ切りにし、お醤油につけてご

飯と混ぜるのです。本当に手こねずしと同じなのですが、向こうは手こねずし、こちらは赤混ぜご飯と言います。赤い鰹の身を醤油に漬けているので、醤油の色がご飯につくと赤色に見えたんでしょうね。そういう共通したものを持っています。あとは沿岸で捕れる魚をほとんど干物にして方々に出しているという状況です。

古文書の中で江戸のブランド品を挙げています。その中に千葉県に関わるものが出てくるのですが、そこには中山蒟蒻と書いてあります。中山村というと今の市川市です。それから松戸の茄子、小さい与一漬けの茄子だろうと思います。そのほか小金の栗など、みんな千葉県から持ち込まれています。昔、中山の法華経寺に遠足で行きますと、丸い蒟蒻がたくさん売られていたんですよ。それが不思議でした。江戸の蒟蒻は四角ですが、千葉県から江戸に行く蒟蒻はみんな丸形だったのです。角を作るのは手間がかかりますが、丸めるのは簡単だということでしょうか。飯山満（ハザマ）というところを知っていますか？そこは起伏の激しい地形です。斜めのところは水捌けが良く日陰が多いので、蒟蒻の栽培に適していたのでしょう。テンナンショウ科の植物というのは他にもいろいろあります。まむし草もそうです。浦島草もそうです。みんなそういう日陰に自生していたのですが、蒟蒻だけが栽培の対象になったのです。昔の飯山満村に行きますと大宮神社という神社があります。そこには富士塚もあるし神楽殿もあるし、蒟蒻の碑もあります。千葉県でこういう料理に関する碑があるのは、大宮神社とそれから安房の高家（タカベ）神社、その境内に古い碑があります。高家神社というのは包丁の神様＝料理の神様です。これは有名な日本で唯一の神様で、たまたま京都の出版社が料理の本を出版するためにそこへお参りしたときに、私もそこでその方達に会ったのですが、やはり京都の人というのは神様を非常に大事になさるから、意義あるものとして認めてくれていました。あちらの方に行くついでがあったら、一度是非高家神社にお参りしてみてください。それ以外なにもないですよ。大したことないけれど包丁の神様ということで、奥の方に調理師達が包丁を納めた蔵があります。そこには大きな錠前がかかっていて開けられないようにしてあります。そのくらい全国から調理師達が参詣に来る、そういう神社です。