

深川の名物

江東区深川江戸資料館

1. 「深川の名物とは？」

「名物」とは江戸において、一般に有名なもの、評判の高いもの、土地の名産、又食物を限定して指すことがあり、意味はさまざまです。

現在にあてはめて、「深川の名物」を考えてみると、富岡八幡宮の祭礼や清澄庭園・あさりを入れた深川飯などが、一般に広く知られている名物と言えるでしょう。

江戸時代の深川には、隅田川を越えた「川向こう」として江戸市中とは異なった景観が見られました。明暦3年の大火（1657年）以降の江戸市中からの寺院の移転、靈巖寺・浄心寺・雲光院等有力寺院の塔頭・学寮の増加から寺町が形成されました。江戸湾に面した洲崎の海岸においては、潮干狩りが行われ、付近には洲崎弁天があり、寺社参詣や四季の行楽を楽しむ名所として親しまれました。また縦横に開削された掘割を使って、さまざまな人や物資が江戸との流通拠点として、往来していたようです。

この地を訪れた人、訪ねようと思っていた人々が、「名物」としてとらえていた食べ物は、一体何だったのでしょうか？

2. 「御船蔵前・安宅松の鮓」

「本所一番安宅の鮓、高名当時並ぶ可きなし。権化の進物三重の折り、玉子は金の如く、魚は水晶の如し」これは、方外道人によって天保7年（1836）に記された『江戸名物詩』で、「御船蔵前・安宅松鮓」が、どんな鮓であったかを述べています。

鮓は、当初上方で作り始められました。『守貞漫稿』によると、「京坂にては方四寸許の箱の押しずしのみ、一筥 四十八文は鳥貝のすし也、又こけらずしと云は、鶏卵やき、鮑、鯛と並びに薄片にして飯上に置を云、（中略）又筥ずし飯中椎

茸を入れる、飯二段になりたり、又浅草海苔巻あり、巻きずしと云、飯中椎茸と独活どくわつを入れる、京坂の鮓、普通以上三品を専とす、（略）」とあるように、鳥貝、卵やき、鮑、鯛の薄肉を飯の上に並べたちらし風のこけら鮓、飯の中に椎茸と独活を入れた巻きずしの三種類があったと伝えています。

このように魚や貝を塩漬けしたものに、飯を加え、桶につめて重しで圧した「馴れ鮓」が伝えられたのでした。

やがて、食酢醸造の発達も手伝って握り鮓が文化・文政頃に生まれました。握り鮓は江戸前の魚介類を使っていたため、新鮮な味が江戸庶民の間で大変喜ばれ、江戸においては「握り鮓」が「馴れ鮓」にとって代わる程でした。

江戸の鮓屋で、とくに庶民の間で評判の高い店に挙がっていたのが、「安宅松の鮓」でした。

文政7年（1824）に江戸の商品店舗案内書としてまとめられた『江戸買物独案内』の「飲食の部」には、「深川御船蔵町あたけ・松寿し」の商標が見られます。



『嬉遊笑覧』（天保元年・1830）には、「文化の始め深川六間堀に松のすし出来て世上すしの風変じ（略）」とあります。「松のすし」の名は当時の店が、御船蔵のあった深川安宅町（深川六間堀）にあり、主人の名前が松五郎であったので省略して安宅とか松のすしと呼ばれていました。

3. 「江戸前鰻」

「江戸前」という言葉は、初めは江戸城前面の、東の隅田川口周辺の海を指しました。又そこで獲れた魚も意味します。宝暦(1751年)頃になると、海だけでなく川の魚も含むようになり、特に鰻を指すようになりました。平賀源内の『里のをだ巻評』安永3年(1774)の中に、「江戸前うなぎと旅うなぎ程旨味違わず」という一文があります。旅うなぎとは、江戸前以外で獲れた鰻を指し、鰻は江戸前産にはかなわないと言っています。一つの言葉になるほどに、江戸前と鰻が定着していたことがわかります。

『嬉遊笑覧』によると、「深川鰻名産なり、八幡宮門前の町にて多売云々、池の端鰻不忍池にて取にあらず千住尾久の辺りより取来る物売るなり、但し深川の佳味に不及といへり、(中略)深川には安永頃いてうやといへるが高名なり」とあり、「江戸前のうまみ」として深川の鰻がどこよりも美味しく、いちょう屋という店が大変評判であったことを伝えています。

4. 「高級料理茶屋・升屋」

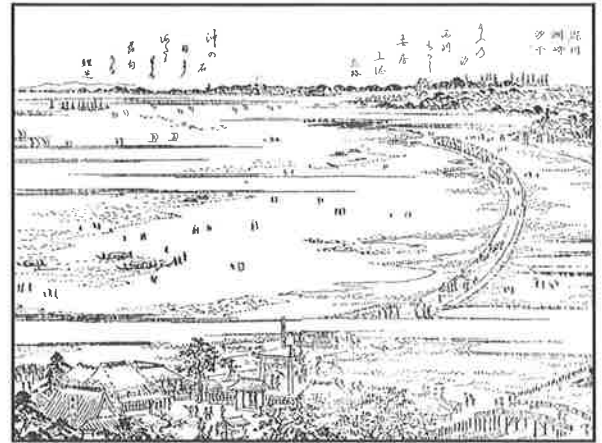
あらゆる種類の飲食店が、深川に名物店として登場すると、高級な料理を扱う料理屋も有名店として広く知られるところとなりました。

浅草山谷の八百善・浮世小路(日本橋)の百川と並んで、深川においては土橋の「平清」、「二軒茶屋」と呼ばれた松本・伊勢屋、洲崎の「升屋」が、素材・酒器・家作において風流な意匠をこらしていたのです。

山東京伝が著した『蜘蛛の糸巻』弘化3年(1847)によれば、「(略)明和の比、深川洲崎に升屋祝阿弥と云ひし料理茶屋、亭主は剃髪にて、阿弥といふ名をつけしは、京都丸山に倣ひたるなるべし。此者夫婦、人の機をみる才ありて、しかも好事なりしゆゑ、其の住居二間の床、高麗縁長押作り、側付を広間とし、二の間、三の間に座しきをかこひ、中の小亭、又は数寄屋鞠場まであり。庭中は推してしるべし。(略)」とあり、凝った模様作りの畳縁や、中庭、茶室、蹴鞠の遊び場まで

設けるといふ、贅を尽くした様子が有名だったようです。

風光明媚な場所が、料理茶屋としての格に繋がっていたのでしょう。



深川洲崎汐干『東都歳事記』より

5. 「菓子は船橋」

高級菓子店として有名であった船橋屋織江は『菓子話船橋』(天保11年)によると、文化初年(1804~18)頃に創業されたようです。深川佐賀町を本店として、その後浅草雷門前、四谷傳馬町に支店ができる程に、繁盛しました。この船橋屋の名物としては、「練り羊羹」が有名で、1日に800~1,000棹という商いがあったと伝えています。

『菓子話船橋』には、刊行の祝いとして、羊羹を詠んだ歌があります。

「佐賀町の客も送りの船橋や いく棹が出る羹の長箱」梅屋



深川佐賀町船橋屋 英泉画『菓子話船橋』より