

兵庫津名物イワシの塩辛考

多賀 茂治

はじめに

兵庫津は港町・宿場町として繁栄したが、眼前に大阪湾の好漁場が広がる漁業の町でもあった。江戸時代、この町の名物として知られていたのが「イワシの塩辛」である。兵庫津商人から大名への献上品にもなったこの名物は製造されなくなって久しく、今はその姿・形を見ることも、美味と賞賛されたそのうまさを味わうこともかなわない。本稿ではこの幻となった兵庫津名物イワシの塩辛がどのようなものであったのか、文献資料や聞き書き、現代の製品などからアプローチを試みる。そしてこれが江戸時代に名物となった理由について、兵庫津における漁業の動向と関係付けて考えてみたい。

1 『摂陽群談』に見える「兵庫鰯漬」

江戸時代中期、元禄一四年（一七〇一）に刊行された摂津地方の地誌『摂陽群談』の「巻一六 名物土産の部」⁽¹⁾には次のように兵庫津名物が紹介されている。

【資料1】

兵庫鰯漬 同郡兵庫の津にあり。当浦の漁者、大網を下て引之、則潮を以つて製之鰯胥とす。香味甚美なる事、諸国に勝りたり。

同簾干小鰯 同所に製之、胥鰯の所余、簾を白浜に置いて、炎天に干乾て、能干たる時、升到量り市店に送る。魚小く光在て銀魚の如し。

この資料の項目名は「鰯漬」となっており、説明文の中では「鰯胥」「胥鰯」という名称が使われている。製法については「潮（塩）を以つて之を製す」と塩漬けであったことがわかるが、これだけでは塩蔵魚なのか発酵させた魚醬⁽²⁾なのかそれ以上はわからない。手がかりになるのは「鰯胥」という名称である。「胥」とは本来、肉の塩漬けを表す漢字であるが⁽³⁾、塩辛一般も「胥」とされる。よって「鰯胥」＝「兵庫鰯漬」とはイワシを塩漬けして発酵させたイワシの塩辛のことであり、「簾干小鰯」はイワシの塩辛を乾燥させたもののことであることがわかる。鰯漬について「香味甚美」と味だけでなく香りの良さを賞賛していることも、これが独特の臭いを発する塩辛であることを物語っている。

この資料からはイワシの塩辛について、いくつかの情報を得ることができる。まず原材料についての情報である。「当浦の漁者、大網を下て之を引く」との記述から、原材料となったイワシは兵庫津の漁師が大網を引いて獲った魚であることがわかる。次に流通に関する情報である。「升到り」に量り市店に送る」との記述から、イワシの塩辛の余ったものを簾干しにして商店に卸していたことがわかる。ただし鰯漬については商品として販売していたのかどうかは不明である。「余る所」と説明されているので、販売とは異なる本来の製造目的があったことをうかがわせる。そしてもうひとつが製品のサイズ・形状に関する情報である。「升到り」との記述からは、簾干は一つずつ数えるような大きさではなく、升到り盛る程度の小さなサイズのものであったことがわかる。「魚小く」という記述や「簾干小鰯」という名称も、そのサイズの小ささに由来するものである。また「光在て銀魚の如し」との記述からはイワシの光沢がまだ残る程度の発酵状態であったことをうかがわせる。

2 中谷保二『浜本陣の研究』にみえる「ヒシコ」

浜本陣とは西国諸藩と特別の関係を有しその御用を務める兵庫津の商人であり、参勤交代時の宿所の提供、藩産品の取扱い等の業務をおこなっていた。この浜本陣では藩主等への贈答用にイワシの塩辛が作られていた。中谷保二『浜本陣の研究』⁽⁴⁾からその部分を引用する。

【資料2】

浜本陣のいづれの家に於ても毎年決つてその専属の藩主へ献上するもの

に兵庫名物の「ヒシコ」といはれるものがあつた。これは鰯のシオカラであつて現今に於ては見受けられないもので、当時にも市販されては居らなかつた様で各本陣に於て作り、樽に入れて献上したものだそうで、伝承によると、其製法は和田崎で捕れた大鰯の内より吟味を重ねてその内の大きなもので頭と尾との揃うたものを選び出し米型に四斗樽の底に塩を置きその上に鰯形に並べ其上に塩を置いて順次重ねたもので樽の上に軽い石を置いて漬け、やがて、その内より首尾の良く揃つたものを選び出し箱に入れ毎年献上したもので、土用をも越すと称され兵庫独特の珍品として喜ばれたものと伝えられる。

この記述は中谷氏が取材した浜本陣網屋惣兵衛家の安田莊右衛門氏からの聞き書きと思われる。安田莊右衛門氏は明治二年生まれであるので⁽⁵⁾、この情報は安田氏が実際に見聞いたものではなく、網屋惣兵衛家に伝わっていた情報であろう。

まず名称の「ヒシコ」であるが漢字では「鯷」と書く。ヒシコ（ヒシコイワシ）はカタクチイワシの別名である。これについては原材料となつた魚種にかかわることなので、後ほど詳しく検討することにする。

「鰯のシオカラ」であるとは断わっており、後の記述からも「ヒシコ」が資料1の「鰯漬」と同じイワシの塩辛であつたことは間違いない。ただこの「ヒシコ」という名称は他の資料では見当たらず、実際に兵庫津においてイワシの塩辛を「ヒシコ」と呼んでいたかどうかは不明である。

次に「現今に於ては見受けられない」と『浜本陣の研究』が刊行された昭和三十一年（一九五六）頃には既に兵庫津では製造されていなかったことが記される。続いて「当時にも市販されては居らなかつた様で

各本陣に於て作り、樽に入れて献上した」と、藩主等への献上品として浜本陣で自製したもので、市販されていなかったと述べられる。この「当時」がいつのことか漠然としているが、網屋惣兵衛家に明治まで伝わる話なのでそれほど古くさかのぼり得る情報ではないかもしれない。

続いて製法について詳しく説明されている。製法については後ほど詳しく検討するので、ここでは記述内容だけを確認しておく。使う魚は「和田崎で捕れた大鰯」である。和田崎は兵庫津の南部である。この「和田崎」が兵庫津内の漁師町であり浜本陣網屋惣兵衛家の所在地であった和田崎町のことを指すのか、和田岬近辺の海域をさすのかはどちらとも取れるので、兵庫津の南部で取れたイワシを示すとの理解でとどめておく。「大鰯」というのも解釈の難しい語である。単にサイズの大きなイワシと解することも可能であるが、マイワシとカタクチイワシを大鰯・小鰯と呼び分けている可能性もある。これについては後ほど再度検討する。漬け方は、イワシを四斗樽の中に塩とともに入れ重石をかける。漬け込む期間について言及はない。完成すると形の良いものを選んで、箱に入れて献上した。この「箱に入れた」というのは先に述べられている「樽に入れて献上した」との記述と一致しない。最後に「土用をもこす」ということなので、保存性が良いのも特徴であった。

3 絵屋（鷹見）右近右衛門家文書に見える「鰯塩辛」

『浜本陣の研究』では記述を裏付ける資料が提示されていないが、兵庫津南浜で福岡藩等の浜本陣を営んでいた絵屋（鷹見）右近右衛門家に伝わる文書⁽⁶⁾の中にイワシの塩辛について記されたものがある。

【資料3】黒田美作（一利）書状

御状令被見候、弥御無異之旨珍重存候、如仰拙者儀先達而江府発足、去ル廿二日有馬相越、今程緩々令入湯候、少々相応之様相覚大慶存事候、殊更蛇一折并鰯塩辛一壺御越之遠路、入御念候段過分之至存候、不閑進賞翫候、猶近々其表打越、期御面可申承候、恐惶謹言

黒田美作

一利（花押）

三月廿六日

鷹見右近右衛門様

御報

福岡藩家老を勤めた黒田一利（一六七二～一七五〇）が有馬温泉に滞在中、絵屋（鷹見）右近右衛門がアワビとイワシの塩辛を贈ったことへの礼状である。年号は入らないが、一八世紀前半のいずれかであろう。日付は三月二六日である。塩辛は「一壺」という単位で表記されており、壺に入って献上されたことがわかる。

福岡藩等、絵屋右近右衛門家が御用を務めた藩との贈答に関する記録をまとめた覚書である「夫易録」にイワシの塩辛に関する記述がある。

（資料四～六）

【資料4】

一毎年鰯塩辛、福岡 太守様へ三升入献上、書状前之通御参府之年ハ不入

一御家中 御家老中・御用勤・御執権・御用人・御目付頭・町奉行・郡奉行・御船手頭衆・浦御奉行、右之衆中へ遣ス、家老中へハ三升入、其外ハ式升入、右塩辛大桶二入田尻彦右衛門殿方へ相頼遣ス、塩辛凡七斗程遣ス、小桶ハ皮方二而相調もらい候、為代銀新銀子三拾匁計遣ス

これは福岡藩への献上品についての覚えである。前後の文書の並びから享保以前のもものと推定する。福岡藩主には毎年イワシの塩辛を三升献上しており、その他の藩役人衆にも二升から三升の塩辛を献上している。藩役人分の塩辛は小桶にはいつており、これを大桶に入れて送っている。塩辛の総量は約七斗（約一二六匁）になる。田尻彦右衛門は大坂蔵屋敷駐在の藩役人であろう。

【資料5】

御隠居様

一筑州少将様へ江戸表 御前様へ被進候二付、兵庫鰯塩辛一壺仕立、御屋鋪へ差出候様

大坂両御奉行様へ被仰付候旨、文右衛門へ申来候故仕立、二月九日大坂御屋鋪へ差出候、仕立様左之通

壺升入白壺箱入壺口しつくい壺はたワラニて詰而、外七嶋二重包青細引からけ随分入念事、箱紙袋きせ 但し兵庫鰯塩辛と書差札添る

ほたて

箱書付 鰯塩辛 小なすひ

せうか

これは明和八年（一七七二）二月九日の日付がある。筑州少将様から江戸の御前様へ贈るイワシの塩辛を用意した時の覚書きである。筑州少将様は御隠居様という注記があるので、当時の福岡藩隠居黒田継高（一七〇三～一七七五）、御前様は継高室の圭光院（一七〇八～一七七八）である。「御屋敷」は後続の文から「大坂御屋敷」＝大坂蔵屋敷のことである。「大坂両奉行」は大坂蔵屋敷駐在の勘定奉行と蔵本奉行のこと⁽⁷⁾、文右衛門は蔵屋敷と浜本陣の取次を行っている人物であるが敬称がないので町人であろう。

口を漆喰で固めた一升入りの白壺を箱に入れ、これを俵に詰め外側を七島蘭の筵で二重に巻き紐でしぼるという厳重な梱包がおこなわれている。兵庫産の品物であることを明示するため「兵庫鰯塩辛」と書いた差札を付けているが、箱書きには「鰯塩辛」とだけ書かれる。帆立、小茄子、生姜も書かれているが、これは塩辛の添え物として同送したものかもしれないが詳しくはわからない。

【資料6】

安永三年午

一三月四日筑州様当初御泊之節、御酒御吸物父子へ被下置候

一筑前御隠居様へ少将様へ江戸御前様へ被進候二付、又々兵庫鰯塩辛被仰付候、先達之通候様大坂御屋敷へ差出候、御屋鋪へ申来候

仕立先達之通

午

二月五日

これも安永三年（一七七四）に黒田継高から江戸の圭光院に贈るイワシの塩辛を用意した時の覚えである。「又々」、「先達之通」という表記があり、イワシの塩辛を江戸へ送ることが度々あったことがうかがわれる。

以上四つの資料からわかることは、イワシの塩辛の呼び名、献上先、献上用の容器、献上品の送付方法、献上する季節、の五点である。まず名称であるが、絵屋右近右衛門家では「鰯塩辛」という名称のみ用いられている。先の資料にあった「鰯漬」や「ヒシコ」といった名称は使用していない。産地を冠する場合は「兵庫鰯塩辛」となる。献上先は『浜本陣の研究』では藩主とされていたが、資料3から絵屋右近右衛門家では福岡藩主だけでなく、藩役人にも毎年イワシの塩辛を献上していた。献上用の容器は桶が使用され、特別な場合は壺が使用されている。『浜本陣の研究』では樽や箱となっており相違があるが、浜本陣ごとに違いがあった可能性もあるので、どちらの場合もあったと考えておく。献上品は大坂蔵屋敷を経由して江戸や福岡に送られているが、これは各藩において兵庫津浜本陣と日常的にやり取りがあったのが大坂蔵屋敷であったためだろう。最後に献上する季節であるが、資料三・五・六の献上時期は二月から三月である。これはイワシの塩辛の製造時期、熟成期間と関係することなので、後ほど改めて検討する。

4 イワシの塩辛とはどのようなものだったのか

（1）現代のイワシの塩辛

ここまで見た資料から、この食品が兵庫津で獲れたイワシを樽に塩漬けして発酵させた魚醤の一種であり、兵庫津の浜本陣において献上用に

製造されていたことがわかる。兵庫津におけるイワシの塩辛製造は、浜本陣がその役割を失う明治時代には行われなくなった可能性が高く、それがどのような食品であったのか詳しい情報を得ることは困難である。このため現代の塩辛や伝統食の聞き書きをもとに、イワシの塩辛がどのようなものであったのか考えてみることにしたい。

現代、日本国内において販売されているイワシの塩辛の多くが、メルチージョと呼ばれる韓国製のカタクチイワシの塩辛である。日本国内で製造販売されているものはわずかであり、入手困難な珍味となっている。各地で漁業者が自製しているものがあるようだが、市販されているものはインターネットで検索したところ長崎県雲仙市産のもの、愛媛県伊予市産のものの程度である。

今回稿を草するにあたりイワシの塩辛がどのようなものか知るため、長崎県雲仙産のものを取り寄せその形状と食味について観察をおこなった。商品名は「エタリ」の塩辛である。エタリとはカタクチイワシの地方名であり、使用されているのは長崎県の橘湾で獲れたものである。容量一八〇mlの小さなガラス容器に一八九gの塩辛が入っている。魚の大きさは一二cm程度、重さは四〜五g、一瓶に約四〇匹の魚が入る。発酵が進んでいるため身がやや崩れているが魚の形は保たれており、カタクチイワシの銀色の光沢が残る。食感は柔らかく骨のまま食べることができる。口に入れると強い塩味と発酵による臭味を感じるが、少量であればさほど強いクセは感じない。ただ食味の感想は個人差が大きいと思うので、これを美味と感じるかどうかは人それぞれであろう。

製造方法は販売店のホームページで詳しく紹介されている⁽⁸⁾。まず鮮度の良いカタクチイワシを海水で洗い、容積比二〇パーセント程度の塩

をまぶして樽に入れ、一晚以上置いて水があがるのを待つ。この上に藁を敷いて重石をのせ一ヶ月程度置く。藁を敷くと風味が良くなるとのこと。漬け込むのは秋の彼岸前後だが、近年はこの時期に適当なサイズのカタチイワシがとれないので、一二月から二月頃に漬け込むが、その場合は熟成に二ヶ月から三ヶ月要するとのことである。このように極めてシンプルな製造方法である。



イワシの塩辛

(2) 伝統食の調査事例に見るイワシの塩辛

日本全国の伝統食に関する聞き書きをまとめた『日本の食生活全集』にイワシの塩辛についての記録がある。兵庫県内の事例としては淡路と明石のイワシの塩辛が採録されている⁽⁹⁾。淡路（現南あわじ市か）の事例の原材料は地元でジャコと呼ばれるカタチイワシである。秋の九月頃に一日寝かせたイワシを壺に入れ、イワシの量の二割くらいの塩をまぶして密封し重石を置く。二〇日くらいで発酵し熟成する。明石（林崎か）の事例も原材料はカタチイワシである。洗ったイワシを丸ごと、イワシ一升に一合くらい（重量比二〇パーセント程度）の塩をまぶしながら甕に漬け込む。一番上は塩を多めにし、竹の皮でおさえ押しふた

をして重石を置く。水があがってくるまでそのまま置き熟成させる。仕込み時期は記されていないが、イワシの漁期が八〜一〇月頃なので秋であろう。

この他、石毛直道による魚醤の調査事例⁽¹⁰⁾にもイワシの塩辛がある。

これは愛媛県宇和島市の日振島のものであり、原材料は長さ一五〜一八cmのカタチイワシ。塩の量は重量比で二五から四〇パーセント。一斗樽か四斗樽に漬け込み重石を置く。秋に漬け込み、一ヶ月以上熟成させてから食す。

(3) 兵庫津のイワシの塩辛の姿

ここにあげた昭和期から現代までのイワシの塩辛の原材料、製法はわずかな違いがあるだけで、ほぼ共通している。まず原材料は全てカタチイワシである。製法はイワシの量の二〇パーセントほどの塩をまぶし、樽や甕に漬け込み重石を置く。漬け込むのは秋で熟成期間は一ヶ月程度である。これらの事例と『浜本陣の研究』で中谷氏が紹介した兵庫津におけるイワシの塩辛を比較すると、大きな容器に塩とイワシを漬け込み、重石を置いて熟成させるという製法自体はほぼ同じである。先にみたように藩主等への献上が旧暦の二月、三月なので、秋に漬け込み熟成期間をおいて献上したと考えると矛盾はない。兵庫津が何か特別な製法を採用していたわけではなく、塩辛自体は日本各地で伝統的に漁業者たちが製造していたものと全く同じであると言える。ただし兵庫津では『浜本陣の研究』にあるように、大きめのイワシを使用し形がよくそろったものを選別して献上しているので、漁業者が自己消費を目的として製造する塩辛よりも品質の面で優れたものであったとの推定は可能である。

5 原材料となったイワシの種類と産地

（1）イワシの種類

昭和期から現代までのイワシの塩辛は全てカタクチイワシを原材料としている。それでは兵庫津のイワシの塩辛もカタクチイワシを原材料としていたと考えていいのだろうか。江戸期の資料では「鰯」と表記されるだけであり、これがマイワシなのかカタクチイワシなのか判断ができない。唯一魚種を推定する手がかりは『浜本陣の研究』の中谷氏による聞き書きで、イワシの塩辛を「ヒシコ」という名称で呼んでいることである。ヒシコはヒシコイワシのことであり、カタクチイワシの別名である。しかしこれも江戸時代においても「ヒシコ」と呼ばれていた確証がない。一方同じ中谷氏の聞き書きの中で、「和田崎で捕れた大鰯」を素材にしているという説明がある。これがサイズの大きなカタクチイワシのことなのか、それともマイワシのことなのか、不明である。先に見たように『摂陽群談』にあるイワシの塩辛の干物である簾干小鰯がかなりサイズの小さなものであった可能性が高いことから考えると、原材料はカタクチイワシであった可能性が高いがマイワシの可能性を否定することもできない。これについては今後の課題としておく。

（2）イワシの産地

塩辛に使用されたイワシの産地については、『摂陽群談』『浜本陣の研究』とも兵庫津の漁師が獲ったものであると記されており、後者では「和田崎」と具体的な場所が示されている。兵庫津でイワシが獲れたかどうか資料で確かめてみよう。明治二二年（一八八九）の『兵庫県漁業慣行

録』神戸区⁽¹¹⁾に産出する水産物としてイワシがあげられている。イワシは五月、七月に孵化し、小さいものを「とろめん」といい、百日で約二寸五分、重さ約四匁に成長し、二年で約四寸、重さ五十目になること、漁期は六月から十月で九月がいちばん良い時期であること、漁場は「和田岬」一本松より生田川までの沿岸であることが記されている。イワシを捕獲するための漁具は兵庫港に鰯地曳網（一名瓢箪網）が十五畳ある。また明治三〇年（一八九七）の『兵庫県漁具図解』⁽¹²⁾には和田崎の鰯沖引網が掲載されており、これらの資料から明治期に兵庫津で地曳網や沖引網によるイワシ漁がおこなわれていたことがわかる。

江戸時代の状況については漁業関係の船数から検討してみよう。「御巡見之節心得のため諸事書上」⁽¹³⁾に天保八年（一八三七）の兵庫津方角別の船数が記録されている。これによると漁業関係の船には網船、漁船、小漁船の三種類がある。寛政九年（一七九七）の「兵庫津諸船の稼方仕来につき口上書」⁽¹⁴⁾の説明によると、網船は漁の時に網を積み込む船、漁船は釣縄を積んで他国まで漁に行く船、小漁船は釣縄を積んで近在で漁をする船である。和田崎が属する南浜の漁業関係の船は漁船五一艘・小漁船六七艘と釣漁に従事する船が圧倒的に多いが、網船も三艘あり網漁がおこなわれていたことがわかる。ただし網船は北浜の方が一〇艘と多く、網漁は北浜の方が盛んであったようである。この時期のイワシの漁獲量は北浜の方が多かった可能性があるが、『浜本陣の研究』で中谷氏が取材した浜本陣網屋惣兵衛家が和田崎町にあるため近隣であるイワシを使用したのかもしれない。この他尼崎藩領時代から南浜の波打ち際から岡へ十五間は、網引と漁師の作業場として除地になっているので⁽¹⁵⁾、一八世紀中葉以前から南浜で地曳網が操業されていたことがわかる。ま

た大坂雑喉場魚市場の魚屋神平の顧客名簿『諸国客方帳』『諸国客方帳』⁽¹⁶⁾には、天保年間に兵庫津からイワシが持ち込まれた記載がある。

以上のように間接的な資料からではあるが、兵庫津では一八世紀から一九世紀までイワシ漁が行われていたと考えられる。塩辛で使用されたイワシが全て和田崎産とは言えないが、北浜・南浜も含めた兵庫津の漁師が獲ったイワシが原材料になった可能性は高い。

6 なぜイワシの塩辛が兵庫津名物になったのか

(1) 浜本陣の献上品となった理由

兵庫津におけるイワシの塩辛の初見は元禄十四年(一七〇一)の『撰陽群談』である。それ以前いつから兵庫津で塩辛を作りはじめたのかわかる資料は見当たらない。そもそもイワシの塩辛は現在も各地の郷土料理として伝わることを示すように、季節性をもって大量に漁獲できるイワシを長期保存するために製造された素朴な加工食品である。素材はイワシと塩だけのシンプルなもので、基本的には新鮮なイワシが手に入る漁村で漁業者が自製し自家消費するものである。なぜ江戸期の兵庫津の浜本陣においてこのような素朴な水産加工物が献上品として選ばれたのか。それには浜本陣の出自が大きく関係しているように思われる。

兵庫の浜本陣は十二軒(幕末まで存続したのは九軒)があるが、このうち「網屋」という屋号を名乗るのは網屋新九郎家、網屋惣兵衛家、網屋佐左衛門家、網屋吉右衛門家、網屋三太夫家の五軒ある⁽¹⁷⁾。兵庫津において「網屋」の屋号は魚屋や漁師に多く、網を使用する漁師との近い関係を想起させる⁽¹⁸⁾。浜本陣の由緒を確認すると、網屋新九郎家の祖善通

は漁をする浜の近辺に住み、岡山藩主池田光政遭難の際は漁師を動員して漁船で救援に向かっている。漁師とは明記されていないが、漁師を統括する有力者として伝えられる⁽¹⁹⁾。網屋惣兵衛家の祖新左衛門は元武士であったが、南浜の草分けであった網元の漁師新左の婿となりその家業を継いだと伝えられる⁽²⁰⁾。各家の伝承ではあるが、浜本陣の家祖は漁業者もしくは漁業者に近い関係を持つ人物であった可能性が高い。

一七世紀の浜本陣成立期に彼ら兵庫津の漁業関係者の家で自製していたイワシの塩辛が、兵庫津名物の起源ではないだろうか。網屋新九郎家では岡山藩主池田光政救援の際、手製の餅を献上して以来、餅を献上することが恒例になっている⁽²¹⁾。イワシの塩辛もこの餅と同じように、浜本陣成立の初期の段階に献上したものが恒例となった可能性が高いと考えられる。

(2) 兵庫津を代表する魚がイワシである理由

兵庫津では『撰津名所図会』で紹介されている兵庫生洲の存在や、宝暦度朝鮮通信使受入の記録である『朝鮮人御用覚日記』に列挙されている兵庫津で入手できる魚の種類が示すように⁽²²⁾、一八世紀後半にはタイやスズキなどの高級魚が容易に入手できた。イワシの塩辛を自製して献上していた浜本陣絵屋右近右衛門家でも、タイなどの高級魚を度々献上している⁽²³⁾。それなのになぜイワシという庶民的で安価な魚が献上されたのだろうか。先に想定した初期の献上品の恒例化だけでは、イワシの塩辛が兵庫名物として世間に認識され続けた理由を十分には説明できない。イワシが「兵庫」のブランドを冠するに至ったのは、イワシが兵庫津を象徴する魚であるとの認識が江戸時代に共有されていたからで

ある。おそらくその認識の形成には『摂陽群談』に「兵庫鰯漬」の名が現われる元禄期以前、すなわち一七世紀における兵庫津水産業の状況が深く関係しているのではないだろうか。

一七世紀後半、天和・貞享年間の兵庫津には四七六艘の漁船があり、これは西摂津では尼崎の五八一艘に次ぐ数であった⁽²⁴⁾。しかし漁業関係の船数は一八世紀末には一三〇艘まで減少する⁽²⁵⁾。また寛永一二年（一六三五）から生魚に代わって銀八貫目を尼崎藩に上納するようになるが、一八世紀以降度々減額を嘆願するなど上納銀の工面に苦しんでいる⁽²⁶⁾。これは一七世紀が兵庫津における漁業の最盛期であり、一八世紀以降はこの時点での実績に基づき設定された上納銀を納めるほどには漁業が振るわなかったことを示している。

このように兵庫津の漁業は一七世紀が最盛期であり、その後は不漁のため衰退へと向かっている。浜本陣でイワシの塩辛が献上品として確立する時期はまさに兵庫津漁業の最盛期であった。この頃の漁獲の内訳はわからないのでイワシが兵庫津を代表する魚であったことを直接証明することはできないが、マイワシについては一六五一年をピーク年とする豊漁期があり⁽²⁷⁾漁獲量の増加が想定できる。カタクチイワシの漁獲量はマイワシと逆位相を呈するので⁽²⁸⁾、一六七〇年を底とするマイワシの不漁期に漁獲量の増加が想定される。兵庫津のイワシの塩辛の原材料がマイワシであれカタクチイワシであれ一七世紀にイワシの豊漁期があり、その強烈なインパクトをきっかけとしてイワシが兵庫津を代表する魚として認識され始めたのではないか。一八世紀以降、タイやスズキなどの高級魚が魚買船によって他所から持ち込まれるようになるが、地付のものであることが求められる名物魚の地位は、かつての豊漁の記憶を伴う

イワシが保持し続けた。状況証拠からの推論を重ねたが、以上がイワシの塩辛が江戸時代を通じて兵庫津名物であった理由だと考える。

おわりに

最後に兵庫津名物・イワシの塩辛について検討をおこなった結果をまとめおく。

一 『摂陽群談』にある兵庫鰯漬はイワシの塩辛のことである。これは鰯を樽に塩漬けして熟成したものであり、製法は現代の塩辛や魚醬と同じである。特別なものではなく古くから漁村で作られてきた塩辛である。

二 浜本陣が藩主等に献上した兵庫鰯塩辛も鰯漬と同じものである。塩辛は自製であり、献上に際しては小桶や壺に入れ、大坂蔵屋敷を経由して藩主や藩役人に送った。

三 原材料は兵庫津で獲れたイワシを使用した。イワシの種類はカタクチイワシである可能性が高いが、マイワシの可能性もある。

四 イワシの塩辛が兵庫津名物になったのは、浜本陣成立期である一七世紀における漁業の盛況とイワシの豊漁を背景とする。この時期に漁師ないしは漁師と関係の深い有力者をルーツとする浜本陣が成立し、自家製のイワシの塩辛を献上したことが名物となったきっかけである。

以上のように少ない資料からの推論が多くなったが、イワシの塩辛がかつて兵庫津名物であったことを広く知っていただくきっかけとなれば幸いである。いつの日かこれが名物として復活することを期待したい。

- (1) 註
テキストは岡田倭志『摂陽群談』大日本地誌大系第九冊 大日本地誌大系刊行会 一九一六年(国立国会図書館デジタルコレクション)による。
- (2) 魚醬の定義については石毛直道による。石毛直道、ケネス・ラドル『魚醬とナレズシの研究ーモンスーン・アジアの食文化』岩波書店 一九九〇年
- (3) 小学館『日本国語大辞典 第二版』二〇〇一年
- (4) 中谷保二『浜本陣の研究』洛北書房 一九五六年
- (5) 神戸市教育委員会『神戸市文献史料第四巻』一九八二年 所収の「安田氏系譜」による。
- (6) 神戸市教育委員会『神戸市文献史料第二八巻 兵庫浜本陣絵屋(鷹見) 右近右衛門家文書』二〇一五年
- (7) 森泰博「福岡藩大坂蔵屋敷」『西南地域研究』八 一九九四年
- (8) 天洋丸HP <https://tenyo-maru.com>
- (9) 兵庫の食事編集委員会編『日本の食生活全集二八 聞き書兵庫の食事』一九九二年
- (10) 註(2)文献
- (11) 兵庫県勸業課編『兵庫県漁業慣行録』一八八九年
- (12) (兵庫県公館県政資料館蔵、兵庫県農林水産技術総合センター水産技術センターHP <https://www.hyogo-suigi.jp/seika/gyogyokankouroku/>)
- (13) 大日本水産会兵庫支会編『兵庫県漁具図解』一八九七年(関西学院大学図書館蔵、<https://library.kwansei.ac.jp/archives/gyogu/gyogu.htm>)
- (14) 兵庫県史編纂委員会編『兵庫県史資料編 近世三』九四一〇〇頁
- (15) 兵庫県史編纂委員会編『兵庫県史資料編 近世四』四五七四六二頁
- (16) 註(11)文献の「参考書鹹水漁業之部 巻五」所収の「第一号 兵庫南浜漁師総名代ヨリ漁師困窮二付奉行所へ助力願ノ事」
- (17) 大阪市史編纂所『大阪市史史料第四十輯 諸国客方控・諸国客方帳』兵庫津からイワシが大坂に運ばれた事例
- (18) 天保二年五月十三日 貝屋久三郎・鍋屋伊兵衛、同年五月十五日 兵庫川崎の網屋松兵衛、同年五月十八日 兵庫川崎の網屋吉兵衛、天保四年五月二十四日 兵庫川崎の音次郎・奈良屋幸次郎
- (19) 註(4)文献による。
- (20) 註(16)文献の「諸国客方帳」に名の出る兵庫津の魚商の約一割が「網屋」を屋号とする。
- (21) 神戸市役所編『神戸市史 資料編二』一九二三年所収の南條文書「網屋由緒書」による。
- (22) 註(5)文献所収の「安田氏系譜」による。
- (23) 註(19)文献による。
- (24) 神戸市教育委員会『兵庫岡方文書 第四輯』所収。
宝暦一二年九月三〇日、朝鮮通信使への下行物(食材支給)準備のため兵庫津で入手できる魚について幕府役人から問い合せがあったので、魚屋呼んで回答を作成している。タイ・ボラ・アジ・カレイ・スズキ・ハモなどの魚が並ぶが、イワシは幕府側のリストになかったため名前が出ていない。
- (25) 「肴のうち多くは下筋より積み登り候」と但し書きがある。
- (26) 註(6)文献所収の「夫易録」寛延元年(一七四八)福岡藩の若殿様元服の祝儀として干鯛を献上など。
- (27) 新修神戸市史編纂委員会編『新修神戸市史 歴史編Ⅲ近世』三九七頁表九六
- (28) 「兵庫津地方地子方石高町数家数人数船数諸株小物成覚書」天明八年(一七八八)では網船六、漁船七九、小漁船三八、手繰七の一三〇艘になっている。
- (29) 註(15)文献による。
- (30) 杉本隆成ほか「資源変動の歴史的変遷―古文書と堆積物コアに基づく海洋環境と生物生産の推定」『月刊海洋』四二二 二〇〇五年
- (31) 川崎健『イワシと気候変動―漁業の未来を考える』岩波書店二〇〇九年(兵庫県企画部地域振興課・当館学芸員)