

江戸の台所・魚河岸

魚河岸(魚市場)は、幕府のために捕った魚の残りを一般の人たちにも売ることができたことがきっかけとなりはじまった。江戸の人口が増え、たくさんの魚があつかわれるようになったので、日本橋のたもとに本格的に魚河岸が設けられた。

昔の魚市場は築地じゃなかったの!?



<日本橋のたもとにあった>

魚河岸は、日本橋川の北側の、日本橋と江戸橋の間の岸にあり、魚問屋の小屋がたくさん建ち並んでいた。幕府の役人、仲買人、料理人、行商人など、多くの人買いに来た。活きのよいうちに魚を売り買いために、朝早くからいせいのよい声が飛び交い、いつも活気にあふれていた。



日本橋魚河岸のようす 《日本橋魚市繁栄図》

川の上で取り引きした

近海で捕れた魚は船で運ばれ、日本橋川沿いのさん橋につながれた平田舟の上で取り引きされた。魚は板舟という板の上に並べられ、小屋の表側の店先ですぐに売られた。



日本橋魚河岸のようすを再現したもけい。

魚はどこから運ばれてきたの?

日本橋魚河岸には、現在の神奈川や千葉、静岡などの海で捕れたスズキ、アジ、白魚、イワシ、ハゼ、イカ、タコ、ハマグリなどの魚貝類が、毎日運ばれてきた。とくに、房総半島から三浦半島間の江戸湾で捕れた魚は、江戸前とよばれた。



大坂から漁師がやってきた

江戸に幕府を開いた徳川家康は、摂津国佃村(現・大阪市西淀川区佃)の森孫右衛門という漁師の一族を江戸に呼び寄せ、江戸湾の魚を捕って売る権利を与えた。佃村の人たちが集まって、漁を行う町(島)をつくったことから、佃島とよばれるようになった。日本橋魚河岸も、佃村の漁師たちによってはじめられた。

将軍に届けられた白魚 白魚などの高級魚は、白魚献上箱といわれる箱に入れて将軍に届けられた。



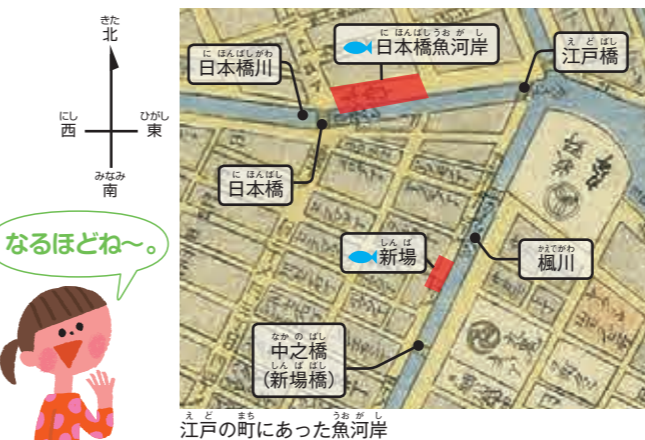
●佃煮は佃島生まれ

佃島の漁師たちは、幕府に届けた白魚などの魚の残りを、塩やしょうゆで煮て自分たちで食べるための保存食にした。これが佃煮のはじまりだといわれている(→p.217)。



もう一つの魚河岸、新場

日本橋魚河岸では、江戸湾以外の魚は鮮度が落ちるとして、安い値段で買い取り、高い手数料も取っていた。それにおこった横浜や三浦の漁師たちが裁判を起し、1674(延宝2)年に本材木町(現・日本橋二丁目)に「新肴場」という新しい魚河岸をつくった。新肴場を略して、「新場」とよばれた。



江戸橋の南側の江戸橋広小路の辺りには、乾物や干物などをあつかう四日市河岸があった。



四手網漁 《東都花暦佃沖白魚取》 四角い網を隅田川の河口の水底に敷き、白魚やエビなどをすくい捕った。隅田川では明治のころまでは白魚が捕れたが、水が汚れてすくいに捕れなくなった。

江戸っ子が競って食べた初がつお

江戸っ子は、その季節に最初にとれる「初もの」とよばれる野菜や魚を好んで食べた。とくに初がつおは人気で、鎌倉沖で捕れたものを船ではなく早馬などで運ばせた。その分、値段も高かったが、初ものを食べると75日長生きできるといわれていたために、競って手に入れた。



かつお売り(行商) カツオをおけに入れて担いで、長屋の路地を売り歩いた。魚はその場でさばいた。

関東大震災まで日本橋で続いた

江戸時代のはじめに開かれた日本橋魚河岸は、関東大震災で焼けてしまうまで、300年以上、日本橋のたもとで続いた。大震災の直後には、芝浦に仮設の市場が設けられたが、築地に新しい魚市場がつくられて、1935(昭和10)年に移転した(→p.30)。



明治の日本橋魚河岸のぎわい。日本橋の周りに銀行や会社のビルなどがどんどん建てても、魚河岸は相変わらず続いていた。