

日本山海名産図会

木村兼葭堂 著

寛政十一年（一七九九）刊

日本各地の名産を図を交えて紹介した、五巻五冊から成る江戸中期の名産図会です。著者は、大坂の町人学者で、酒造家の木村兼葭堂といわれ、すでに刊行されていた『日本山海名物図会』の続編として刊行、この両書によって、18世紀の日本の産業の全体像が示されました。

熊野の蜂蜜をはじめ、伊丹の酒造り、

土佐の鯉、伊万里（利）の陶器など、地方的な特産物が紹介されています。

中でも伊丹の酒造りでは、酒の製造方法について詳しく述べられており、江戸期における酒造業の実態が伝わってきます。

海老（えび）、鰯（ぶり）、鯖（しび）、鯖（さわら）、若狭鰯（わかさかれい）、同小鯛（こだい）、鯖（さば）、牡蠣（かき）、鯉（かつお）、白魚、時雨蛤（しぐれはまぐり）などの水産物や、御影石（みかげいし）、石灰（いしばい）など、特に水産物、自然採取

物が多く記載されているのも特徴です。

また、長崎出島のオランダ屋敷やオランダ船が紹介されており、当時の人々にとっては、こうした各地の産物だけでなく、異国の文物をも知る手がかりとなった貴重な書物であったといえるでしょう。

挿絵は、部関月（しとみかんげつ）。関月は大阪の書店主から画家に転じた人で、人物や山水画を得意としました。

木村兼葭堂

元文元年（一七三六）

享和二年（一八〇二）

江戸時代中期、大阪の文人・文人画家・本草学者・蔵書家・コレクター。

元文元年大坂の南西部、北堀江生まれ。通称坪井屋吉右衛門、名を孔恭、字を世肅、遜齋と号したが、一般的には書齋の名をとって兼葭堂と呼ばれる。兼葭とは芦のこと、彼の家の庭に井戸を掘った際、芦が現れたことからこれを愛でてこの名が付けられた。父の代から北堀江で造り酒屋を営む町人だった。

兼葭堂は生まれつき病弱で手がかかる子どもで、父より草木を植えて心を癒すことを許され、やがて植物や物産への興味に繋がっていく。極めて早熟であり、十代はじめから漢詩や書画の手ほどきを受け、その

才能は周囲の大人たちを驚かせた。十五歳のとき父を亡くす。家業を継いでからも学芸に励んだ。

本草学・文学・物産学に通じ、黄蘗禅に精通し、出版に携わり、オランダ語を得意とし、ラテン語を解し、書画・煎茶・篆刻を嗜むなど極めて博学多才の人であった。また書画・骨董・書籍・地図・鉱物標本・動植物標本・器物などの大コレクターとしても当時から有名であり、その知識や収蔵品を求めて諸国から様々な文化人が彼の元に訪れた。

『兼葭堂日記』には、現存する二十年間分だけでも延べ9万人の来訪者の名が記されている。漢詩人・作家・学者・医者・本草学者・絵師・大名等などと幅広く交流し、当時の最大の知のネットワークカーであり、一大文化サロンの主であった。晩年は船場呉服町で文具商を営んだ。

中村慎一郎著

『木村兼葭堂のサロン』帯より

少年のころより文人世界に憧れ、絵画と学問を愛した男。のち大雅、蕪村、応挙、文晁らと芸術を語り、山陽、春水、六如、大典らと漢詩文を応酬し、秋成、宣長、源内や江漢、玄沢、玄白らと蘭学・医学・国学・本草学等に心潜めて情報・知見を交換し合う……江戸文化が最も熟成する十八世紀大阪の酒造屋―兼葭堂（雅号も）と総称された己が屋敷に、いつしか文物、資料、標本類が膨大に溢れる。幕府に睨まれながら、増山雪斎、松浦静山らの実力派大名たちの支援もあって私財のほとんどは貴重な書籍類、書画類とそれらの珍品集めにそがれて、屋敷内外はさながら私設博物館！ 全国の知識人たちから「共和国」と慕われ、長崎・江戸の往来には必ず「兼葭堂」を訪ね、時には集合して宴ともなつた―まさにそれは、多彩な人材と情報が行き交う一大サロンであった！

江戸の竈

令和二年
師走のころ

vol. 10



<http://fuyuki-lei.jp>

飯 海苔飯

浅草海苔を炙って細かくもみ、飯の上におくか、混ぜたもの。すまし汁をかけ薬味を添える。

*

浅くさのりほいろ（焙炉）にかけこまかにもみてをかきまぜにするなり
但し必ずすいのふにてふるひ落る位にもむべし
常のごとくすこしこはめにたき
よくむれてのちのりをまぜる
加役 ねぎせん ちんび こまこま
ゆずこまこま けし ことうからし
汁継 すまし 但しあまきよし たまりすこし入る

『料理早指南』二編

享和元年（一八〇二）

海士の子や夜は揃ふる海苔の幅

斎部路通

『近世俳句俳文集』所収。海苔は十二月から四月初ろまで採れるが、特に二月初ろまでのものが良質。いうまでもなく、今は製造工程に機械を利用するが、昔は厳寒期の海中で採取することから始まって、きびしい労働だった。この句は漁師の子の夜なべ仕事を詠んでいる。昼は昼でせつせと働いた少年が、夜は夜で海苔の幅を揃えている姿がいとおいしい。芭蕉俳人中の異色、漂泊に明け暮れた男ならではの目のつけ所といえよう。

大岡信『折々のうた』より

汁 みぞれ玉子

煮たてたすまし汁に、とき卵をかき混ぜながら流し入れたもの。

*

吸物に仕候
汁をあんばんいに仕
ふわふわの如くかき立てかきまわし
候へば細かにうき申候
黒のりはらはら とさかみちんなど
おき候てよく候

『料理集』橘川房常著

享保十八年（一七三三）

淋しさの底ぬけて降るみぞれかな

内藤丈草

『丈草発句集』所収。尾張藩士だったが青年期に世を捨てた丈草は、数ある芭蕉門人中、抜群の詩的天分の持主だった。そして、芭蕉没後近江の粟津の仏幻庵で三年の喪に服したほど先師思いの人だった。孤独そのものの草庵の暮らしを押し包んで降るみぞれが、やり場のない陰気な思いを誘う。「淋しさの底ぬけて降る」とは、言いかえようもない厳しい表現だ。天のみぞれは、じかに丈草の心を叩いている。

大岡信『折々のうた』より

菜 海鼠細作 なまこほそづくり

「 なまこ わさび 糸削り節
塩 煎り酒 」

なまこ二つ三つにへぎ 成程細く切り
煎り酒にて和え その煎り酒を捨て
また別の煎り酒をかけ 今一遍和え候へば
さらりとなり候

わさびをいれ 花鰹を上置に仕り候
ただし ぬる湯にてさつと洗ひ候へば
ねばり取れさらりとなり よく候

『合類日用料理抄』

元禄二年（一六八九）

御頭の心もとなき海鼠哉

向井去来

『猿蓑』所収。古人はナマコをいうのに海のネズミと当て字した。辞書『大言海』（大槻文彦著）はいう、「鱗骨、鰭尾、無ク、全体、疣多クシテ、軟滑ナリ。口ハ刀痕ノ如シ、腹ハ平ニシテ白ク、背ノ黒キモノ、味、最モ佳ナリ。」どこが尾とも頭とも見分けにくい珍妙な形を、「心もとなき」（おぼつかない、たよりない）という形容詞でビタリ言いとめる。芭蕉きつての端正な俳人去来にこのとぼけた味の句があった。

大岡信『折々のうた』より