

連載
第60回

福聚山史

池浦 泰憲 文
及川 一晋 編江戸の食文化を彩る
成子の地

これまで二回にわたって、文政年間にもとめられた「町方書上」を取り上げ考察してきた。この「書上」はすでに触れたように各町の詳細な情報、歴史などが記載されているが、今回は次の記述に注目してみたい。

●「當所名産鳴子瓜」

一、當所名産鳴子瓜之儀は元和年中之頃、専ら作り上納致し候由、年々瓜畑を撰び、反別持主名前等書き上げ作り申し候由、元和六年申八月、右瓜畑調役人坂本次郎右衛門、根本与左衛門、落合左衛門と申す名前これあり候えども、右は、御公儀様御役人衆に御座候や。または地頭所役人に候やの訳け、相分かり申さず候。

詳細な内容については後述することとして、「當所」に「柏木成子町」の名産として「鳴子瓜」という瓜があったことがわかる。この「鳴子瓜」とは一体どのような瓜なのであるうか。

●「鳴子瓜」の原形「真桑瓜」

文政八年（一八二五）にわが国で最初の本格的な植物図鑑といわれる「本草図譜」（岩崎瀧園 著）の「まくわうり」の項に、「江戸四ツ谷鳴子村にてつくるもの上品なり。熟すと金黄色で緑色の筋があり、果肉は緑色ではなはだ甘い。濃州真桑村から出るものと同形」とある。

濃州真桑とは、美濃国真桑村（現・岐阜県本巣市）で、そこで採れる「真桑瓜」は、甘

いものが少なかった時代、古くから貴重な食べ物として広く知れ渡っていたという。江戸に入府した徳川家康は、真桑瓜の栽培適地を探し、続く秀忠の時代には御瓜田を設けたという。天和年間（一六八一～一六八四）に出された農書「百姓伝記」には、「江戸近郊には府中真桑、川越真桑あり」とある。府中では美濃国から真桑瓜を栽培するために御用農夫として、上真桑村の百姓一庄左衛門と下真桑村の百姓一久右衛門の二人が、毎年二月初めごろに美濃からきて御用瓜の栽培を勤め、収穫された瓜を上納し、八月末にふたたび美濃へ帰る、というように江戸と美濃を往来していたという。

●「鳴子瓜」の栽培

ところで、冒頭でとりあげた「町方書上」の記述を見ていきたい。内容を訳すと次のような意になるうか。

当所の名産鳴子瓜については、元和年中の頃にそれだけを作り上納していた。その年、その年の瓜畑を選んで、一反ごとに持ち主の名前の書き上げを作成して申し上げていた。元和六年申八月（の書き上げ）には、右の瓜畑の調べ役人、坂本次郎右衛門、根本与左衛門、落合九左衛門と申す名前があるが、右は御公儀様のお役人衆、または地頭所の役人であるということがはっきりとわかったので申し上げなかった。

これによれば、鳴子瓜は元和年中（一六一五～一六四四）にはすでに栽培され、上納されていたという。他史料によれば、この土地の治

左衛門という百姓が栽培し上納していたともいわれているが、毎年、年ごとに上納される瓜畑が選ばれ、その畑の持ち主の名前が書き上げられ、將軍家に報告されていたようである。ここではそれらの中で、元和六年（一六二一）八月の記録について、「瓜畑調役人坂本次郎右衛門、根本与左衛門、落合左衛門」という名前が書き上げられているが、彼らは「御公儀様」に將軍の「御役人衆」、または「地頭所役人」に領主の役人であり、地元の百姓ではないことがわかったので報告していなかった、ということが記されているのである。なぜ、この書上にこうしたことが記されているのか、呷山はよくわからないが、先に述べたように、徳川家康が江戸に人府し、真桑瓜の栽培を志向した早い段階から、府中などとともにこの成子の地でも栽培が始まり、上納されていたことがわかる。そして、その栽培においては、毎年畑を決め、その持ち主



「本草図譜」に描かれた「まくわうり」

の名前が報告され、その者の責任によって、鳴子瓜が作られていたのである。府中では、美濃国からわざわざ百姓がやってきて栽培していたといわれているが、成子では地元の百姓によって栽培がなされていたようである。

●「江戸東京野菜」としての「鳴子瓜」

先日、常川寺で定期的に開催されているロータスシネマで「在来作物」をテーマとする映画が上映された。「在来作物」とは、その地域で古くから栽培されてきた穀類、野菜、樹木などの農作物で、東京には「江戸東京野菜」とよばれる伝統野菜がある。近年個性的な食材として注目され、現在、三十四品種が「江戸東京野菜」とされている。新宿区では、早稲川みょうが、内藤とうがらし、内藤力ボチャ、そして「鳴子瓜」が「江戸東京野菜」として指定されている。

江戸の野菜とは、江戸の御府内および近郊の農村で栽培され、江戸で消費され、江戸の食文化を育てた野菜を指すという、江戸が世界有数の都市として栄えるとともに、当然多くの人口を支える食物が必要となる。今のように流通や販売網がなかった時代、特に新鮮さが必須の生鮮野菜は、幕府が近在に御前菜畑を設けるなどし、近郊で栽培され江戸へと運ばれた。また、参勤交代で江戸に滞在する諸国の大名は、国元から野菜のタネを持ち込み、なかには農民までも呼び寄せて、自ら江戸の下屋敷などで故郷の野菜を栽培したという。このようにして江戸の気候・風土の中で育まれた野菜が江戸の食文化を彩っていったのである。

鳴子瓜はこうした江戸野菜の一つであり、その産地である成子の地は、江戸の食文化を支える供給地として位置づけることができよう。