

私たちは何をすべきか

6

東京湾の豊かさと食文化



小松 正之
KOMATSU Masayuki

政策研究大学院大学
教授

東京湾に流れ込む60もの河川と太平洋からの海流が作り出した江戸前の海には、多くの魚介類が生息している。江戸前の魚介と江戸の文化が佃煮やにぎり寿司などの食文化を生み出した。江戸前の海の成り立ちとそこに棲む魚介類、豊かな海がもたらす恩恵とは。

江戸前とは何か

江戸前とは江戸の象徴である江戸城(御城)の前、すなわち江戸城の前の海ということになり、江戸時代には、武蔵国の海面、具体的には多摩川沖から中川及び旧江戸川沖に囲まれた海面であると考えられる。従って江戸前の魚とは、本来、現在の東京都の地先の海で獲れた魚ということになる。

江戸前の海には多摩川、隅田川(大川)、中川、江戸川、荒川などの大河川のほか、神田川、日本橋川などの支流や、小名木川、猫実川、海老川などの小河川があり、これら60もの河川が豊饒の海をつくる

水と栄養分と土砂を江戸前の海に運び入れた。運ばれた土砂により、江戸前の海には広大な干潟が形成された。この陸域と水域を結ぶ連続地帯では、陸域から運ばれる栄養物・汚染物を分解・浄化し、有機栄養塩に変え、それを植物プランクトンや動物プランクトンが体内に栄養分として取り込んで生長する。干潟自も小魚のかくれ家や棲み家となり、生命を育み、それらを餌として求めて、そこに「さかな」などが棲み付き、豊かな海が形成された。

しかし現在、江戸城の前の海である東京都地先の海は、ほとんど埋め立てられてしまった。従って、現代にかつての江戸前の定義を当てはめることは、適切ではない。そこには漁業も漁場なく、魚介類もほとんどいなくなった。

東京湾は大きく二つの海域に分けること

が出来た。その一つ、富津岬と観音崎を結ぶ線の内側(内湾線)の東京内湾は海も浅く、魚介類の生息環境が江戸前の海に近い海と考えられる。ここで獲れる魚介類が、以前の江戸前の魚介類に似ている。

現在では、東京内湾(深さ15m)と東京外湾(深さ140m)を全体としてとられた海域を東京湾、神奈川県三浦半島の剣崎と千葉県房総半島洲崎とを結んだ線の内側の海域を「江戸前の海」と呼ぶのが最も適切である。

江戸前の海、すなわち東京湾は栄養分が豊富で、魚介類は脂が乗って大きく育つ。また、三浦半島と

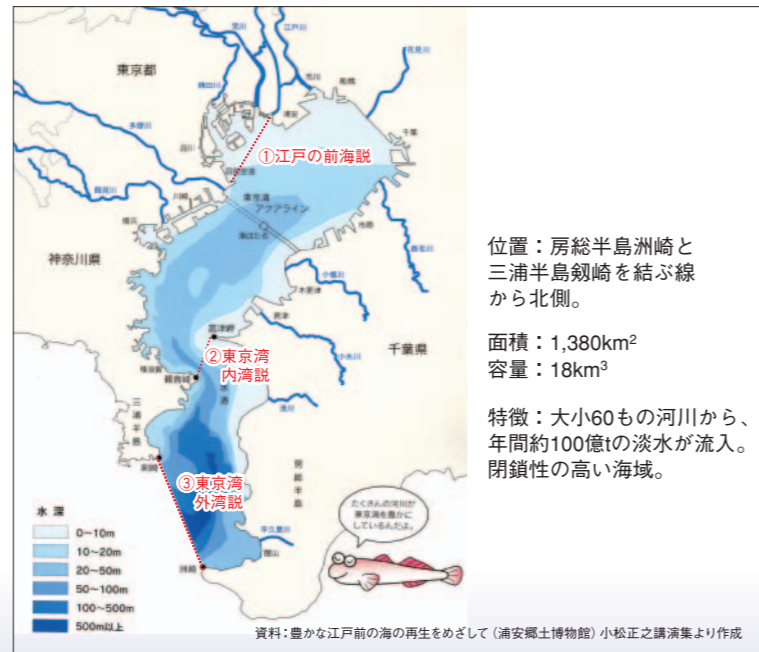


図1 東京湾と江戸前とは

房総半島に囲まれた東京湾は、外洋の太平洋に比べ、波浪や海流などの影響をあまり受けないため、身がしまるといよりは身が柔らかくなる。これが江戸前の魚介類の特徴である。この特徴を活かす調理法が、江戸前の料理の特徴である。

東京湾の成り立ちと変遷

東京湾は南北に約80km、東西に約10~30kmに及び面積は約1,500km²である。水深は概して浅く、中の瀬の北は30m、湾の中央部で12~13mである。浦賀水道の中央部には水深が100m以上におよぶ海底渓谷があり、古東京川と呼ばれている。沿岸の大部分はドロから成るが、千葉側は砂浜で、神奈川の三浦半島は岩礁地帯から成る。

東京湾は、江戸時代にも日比谷入り江の埋め立てや銀座、築地の造成などが行われた。しかし、埋め立てが最も盛んに、大規模に行われたのは、戦後の高度経済成長期である。まず、東京の海岸や干潟が埋め立てられ、ついで、昭和40年代には横浜や川崎で、そして昭和50年代には千葉県で埋め立てが行われた。東京湾全体で埋め立てが進み、干潟の90%を失った。最近では羽田空港の第4滑走路が建設された。

東京港建設計画と漁業権の放棄

東京では人口が昭和30年代に1,000万人を超えた。毎年30~40万の人口増があり、都市機能の充実が求められた。これらの対策に呼応して、大井ふ頭と江東地区に港湾建設が決定された。一方、東京都の内湾にはのり養殖のための区画漁業権とアサリなどを漁獲する共同漁業権が設定されていた。都知事は『公有水面埋立法(大正10年法律第57号)』に基づき、漁業者から漁業権を買い上げ埋め立てを行った。

東京湾の水質の汚濁

本州製紙江戸川工場が昭和32年にケミカルパルプの新工場を設置し、翌年から操業したところ、黒い水が排出され大問題になった。葛西と浦安の漁業者が会社側との面会を求めたが拒否され、怒った漁民は投石などを行い警官隊と衝突し、浦安漁民100名余と警察官37名余の重軽傷者がでた。これを機会に、政府は『公共用水域の水質の保全に関する法律』と『工場排水等の規制に関する法律』を提出し、同年12月25日に公布された。いわゆる水質汚濁防止二法である。

現代に甦る東京湾の漁業

東京湾には60の河川が流れ込むと共に、浦賀水道から主として千葉側の沿岸を北上する太平洋からの海流があり、それらが混合して東京内湾を豊かな漁場にしている。東京湾には約200種類の魚介類が生息するといわれる。主な魚介類には以下のようなものがある。

・アサリ

ハマグリと並ぶ最重要種。羽田洲と三枚洲に多い。現在では盤洲、木更津と横浜でも重要種。千葉では2年前から貝にヤドリウミグモが寄生して、アサリが収穫できない事態に陥っている。横浜側の人工海浜「海の公園」では、アサリが大量にかつ安定的に生息している。

・ハマグリ

アサリより陸側に生息する。環境の悪化に著しく弱く、近年、東京湾から絶滅したと考えられている。バラスト水と共に北米から運ばれたホンピナス貝を白ハマグリとして販売するケースが見られるが、これはまったくの別種である。また、愛知県産の種を台湾で大きくし、木更津で蓄養したものを東京湾産のハマグリと称している。

・バカガイ

砂質に生息し一年で成長する。青柳とも呼ばれる。踏んでも、足を出したまま死ぬことが、口からだらしなく舌を出しているように見えることからバカガイという名がついた。

・トリガイ

主として水深5~10mの泥質地帯に生息する。環境の変化に弱い。

・シジミ

明治時代には隅田川河口の現在の月島の辺りに生息地があった。その後、埋め立てのために無くなっている。ヤマトシジミは江戸川、中川と荒川にも生息。多摩川にも河口から大師橋付近に生息した。その種類は不明。

・マサバ

東京湾の中の瀬の北まで回遊する。夏から秋にかけては油が乗り美味しい。松輪に水揚げされれば、その名がブランド名としてつく。近年マサバとゴマサバの双方が混獲される。

・アオギス

分布と生態は、沿岸域の湧き水がある干潟を好み6~10月ごろに生息する。東京内湾では、30年前の昭和58年ごろに姿を消したと見られる。平成18年11月20日に神奈川県横浜市港みらいを主会場に開

催された「第25回全国豊かな海づくり大会」では特別研究対象種となった。

・シラウオ

江戸を代表する魚。隅田川、中川、多摩川、荒川などで獲れ、最も有名なのが隅田川で篝火を焚いて引き寄せ、四手網で漁獲する方法が風物詩となっていた。サケ科の魚で、汽水域に分布するシラウオと浅海域に分布するイシカワシラウオがあり、尾鰭の周りの黒い斑点で識別が出来る。隅田川では、永代橋から吾妻橋の間でシラウオ漁が行われた。昭和19年に60tが記録されたが、昭和25年には5t未満となり、昭和30年以降は東京都の統計に記録されていない。

・マアナゴ

東京内湾では30mのところのところに生息する。中の瀬付近の泥質地帯に多い。手繰り網や延縄などで盛んに漁獲されたが、現在は筒状のアナゴ洞で捕獲する。

・スズキ

東京湾全体に生息する。盤洲付近の沖合いに多く、江戸川や荒川にも遡上する。船橋のまき網漁業などで漁獲される。

・ウナギ

東京内湾の代表的な魚種で、河川に遡上するものと干潟、河口付近に滞留するものがある。毎年、冬から早春にかけて遡上、または東京湾に来遊し、そして4～5年程度を河川や河口付近の水域で過ごした後に南下し、産卵のため太平洋に出る。その生態は良く分かっていないが、マリアナ海溝の海山の頂上付近で産卵すると推測される。平成20年、水産庁の調査船開洋丸が卵を抱いたメスを採捕している。黄ウナギやアオウナギが美味しいと言われるが、これはどちらも脂が乗ったものを示す。

・シャコ

体長3～4.5cmの稚魚の時代は、水深1.5～5mの沿岸部に生息するが、大きくなるに連れて、30～40mの深部に移動する。最近、温暖化や台風による大水の流入などによりシャコの生息域が破壊され、資源が低下している。横浜市漁業協同組合のイニシアチブで、千葉の漁業者とともに休漁を行っており、資源の回復が期待されている。

江戸前と魚河岸の歴史

・日本橋魚市場のおこり

慶長17(1612)年に江戸に入った森孫右衛門の長男の九右衛門が現在の日本橋小田原町に店舗を設け、幕府に収めた残りの魚介を一般の市民に販売したのが始まりである。江戸の町が発展するにつれて

販売も増え、遠近海より魚類を持ち込む者も多く、本小田原町と本船町河岸にも魚市場が開設された。その後、本船町横店組、安針町組の組が加わり「四組魚問屋」と称した。日本橋に近い四日市市場は塩干品の市場として発達した。市が定期市になった時期は明らかではないが、塩干物の委託販売を行うようになって以後である。

・日本橋から築地へ

明治21(1888)年、政府は閣議により『東京市区改正条例(全16条・勅令第62号)』を制定し、東京市内の魚鳥市場は、翌年から10年以内に箱崎、芝、深川の3箇所に移転することが義務付けられ、激しい反対運動が起こった。

このような中で大正7(1918)年、富山県魚津市で米騒動が起きた。このため、政府は全国に小売市場を作って物資を供給し、物価の安定を図るため大正12(1923)年に『中央卸売市場法』を制定・公布した。

その矢先、9月1日11時58分に関東地方を襲った関東大震災では日本橋魚河岸も全面的な被害を受け、海軍技術研究所のところに暫定的に昭和5(1930)年に移転した。

築地の竣工式後の昭和10(1935)年、東京中央卸売市場が業務を正式に開始した。

・現在の築地市場

江戸前の食文化を担う築地市場は水産物や青果物を取り扱う市場で、その供給圏は東京都内および関東一円に及んでいる。更に、この築地市場を中継点としての配送機能は全国に及ぶ。水産物は、日本国内はもとより世界中から集荷され、最近翳りが見えてきているものの世界最大級の市場である。水産物では480種類が集められる。平成18年の1日あたりの取り扱い量は水産物で2,090t、約18億円である。年間で57万t、4,900億円となる。

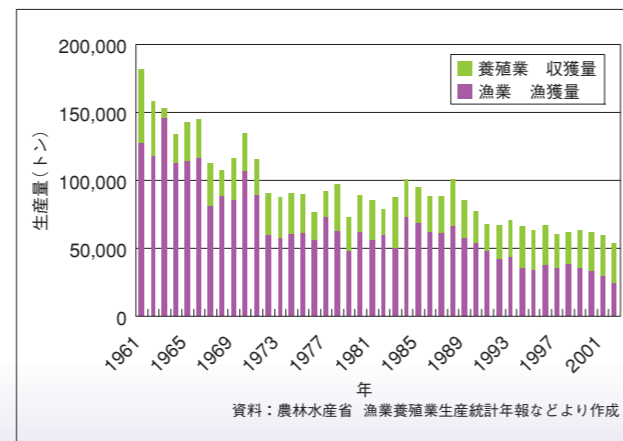


図2 東京湾の漁業生産量

江戸前の五大食文化

江戸前の海で獲れたものを素材にした料理を食す。それが長い間に江戸前の食文化として庶民によって培われてきた。これらの食文化は現代でも改良と工夫を重ね、東京圏の住民だけではなく、世界中の人々から日本食の代表として親しまれ愛されている。

・浅草海苔

浅草海苔の由来は、品川・大森で採られた海苔が浅草寺の境内で売られたとか、浅草川(隅田川の両国橋より上流)で海苔が採られ、それを加工したものと言われている。浅草海苔は「東海の名産浅草海苔」と言われ、海苔の大家である岡村金太郎博士は「海苔といえば浅草海苔」と書いている。海苔は日本人にとって長らく、米とともに常食するものであって、米の足らざる栄養分を補完した。約350年前に東京内湾に発祥したものである。

昭和35年には、海苔養殖業は東京都だけで約3,000経営体あり、千葉を含めた東京湾全体では14,000経営体を数えた。しかし、この巨大な海苔養殖業が東京オリンピックを前にした大東京港建設計画の推進に協力するため、漁業権の放棄と共に消滅した。

・佃煮

佃島に移住した佃村の庄屋森孫右衛門らが、漁獲した「さかな」を江戸幕府に献上し、日本橋の魚河岸で販売した残りの魚を、腐らないように保存したのが始まりである。当時は入手しやすかった塩で味付け・保存し、高価な醤油と砂糖を使うようになったのは時代が下ってからである。

佃煮は、佃島の住吉神社が航海安全の祈願に来る参詣者に、お神酒と共に提供されたものを販売したことが最初と言われる。アミやハマグリ、アサリなどを味付け加工されたものは、江戸詰めの武士に評判が高く、江戸の土産として持って行かれて全国に広まった。

・江戸前寿司(にぎり寿司)

「寿司」は当て字であって、本来は「鮓」又は「鮓」である。前者は江戸前で、後者は大阪鮓のことであると言われる。また享保年間(1716～1735年)に四角の箱に、鮓めしに具を入れた大坂鮓が繁盛し、それが延享



写真1 浅草海苔



写真2 佃煮



写真3 江戸前寿司



写真4 うなぎの蒲焼



写真5 天ぷら

年間(1744～1748年)に江戸に伝わった。寿司が大衆的になったのは、両国橋近辺に屋台売りの「寿司屋」が出現してからである。宝暦年間(1751～1764年)に「おまん鮓」が日本橋に開業し、寿司が急速に普及した。握り鮓が隆盛を極めるのは、文政年間(1818～1830年)に、華屋与兵衛が本所横網町で始めて以来である。ねたは、コハダ、芝エビ、シラウオなどであった。

上等の白米を炊き上げ、硬く握って、刺身を乗せ、わさびを効かせ、醤油で食べる。味、風味と食の安全の配慮が行き届いたファーストフードが出来上がった。この寿司は東京内湾の魚介類の利用であった。

・うなぎの蒲焼

古来、うなぎは日本人に食され、縄文時代の貝塚からも骨が発見されている。平安・鎌倉から室町時代には「鰻蒲焼き」の言葉が使われている。うなぎの料理法は京阪が腹開きで、江戸前は背開きで白焼きにした後に、一度蒸して脂肪分を落とす。

江戸時代のうなぎ屋は、元禄時代(1688～1703年)に谷上野仏店の大和田や麹町の丹羽屋などがあったが、当時は非常に質素であった。田沼時代(1767～1786年)には料亭が繁昌し、文化文政(1804～1829年)の頃には、うなぎ屋には必ず風呂があった。

・天ぷら(天麩羅)

「天ぷら」は、寿司と並んで日本食の代表として有名であり、江戸前の小エビや魚を材料に、小麦粉と卵をまぶし揚げた独特の料理である。江戸時代には吉原の近辺に多数の天ぷら屋があった。また浅草には、今でも美味しい天ぷら屋が多い。

天ぷらの語源はいくつかある。作家の山東京伝が、大坂の利介という者が作る魚を油で揚げたものに、天竺浪人(住所不定の人の意)がぶらりと江戸に来て作ったものだから「天麩羅」と名付けたという説や、南欧料理に起源があり、ポルトガルの宣教師らが寺院料理(テンプラ=temp ere)と呼んだという説がある。

今後とも私たちは、東京湾の自然や江戸前の食文化に関心を持ち続けたいものである。

<写真提供>
写真1、2、3、5 社団法人日本水産資源保護協会