

アーカイブズ
所蔵資料を読む 第4回

江戸の町触を読む御用の鰻を確保せよ

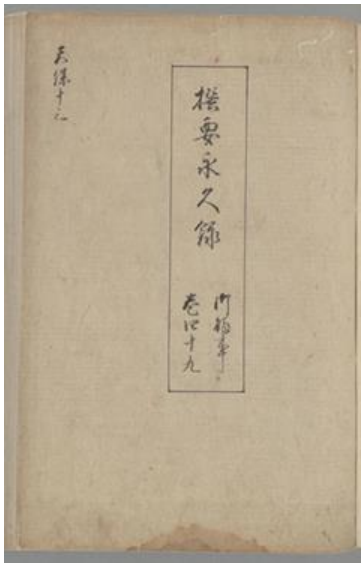
『撰要永久録 御触事 卷之四十九』

請求番号・高野―063

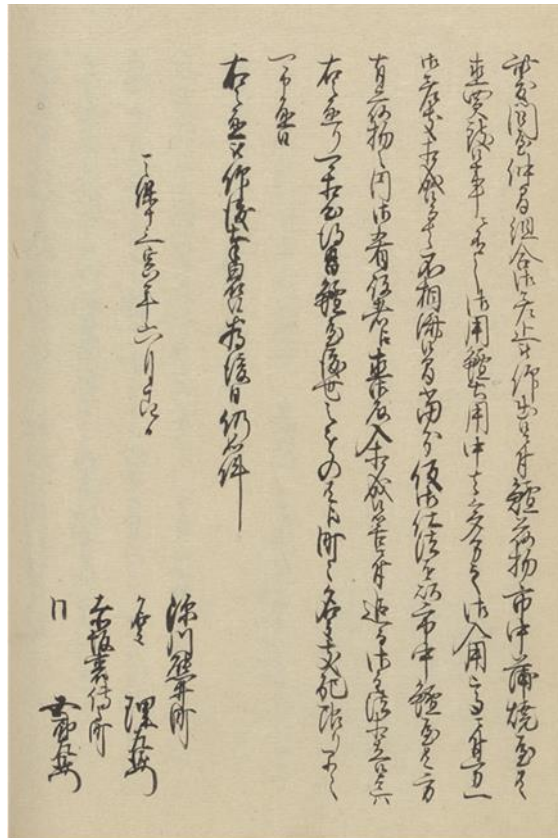
東京都公文書館が所蔵する資料のうち、「江戸明治期史料」に分類されている資料には、名主家や寺院などの資料群が含まれています。

今回のテキストは、南伝馬町（現東京都中央区）の伝馬役・名主を勤めた高野家の資料群のうち、デジタルアーカイブでも公開している『撰要永久録』という資料です。日々書き継がれたものとは異なり、19世紀になってから江戸の町方へ出された触書や記録類の内、名主の立場から重要な事項を集めたもので、丁寧で読みやすいくずし字で書かれています。今回は、そのなかから当時の生活文化を知ることのできる触書を取り上げました。

それでは早速資料を読んでみましょう。



1. 資料 高野家文書『撰要永久録 御触事 卷之四十九』



2. 資料の解説

此度問 屋仲間組合御差止被仰出候ニ付 鱧 荷物市中 蒲焼屋共
 御差支相成候而者不 相濟候間 当分 仮御仕法を以 市中 鱧 屋共 方
 直買致候事ニ有之 御用 鱧土用 中者 多分之 御入用 高二付万一
 有荷物之内 御肴役者 江直 御取入相成候筈ニ付 追而 御主法相立候迄ハ
 右之通り可相心得 旨 鱧 屋渡世之もの共 江町々名 主支 配 限り 早々
 可申通候

右之通被 仰渡奉 畏候 為後日 仍如件

天保十三 寅年 六月十四日

深川熊井町
 名主 理左衛門

赤坂裏伝馬町

同 五郎左衛門

此度問 屋仲間組合御差止被仰出候ニ付 鱧（鱧） 荷物市中 蒲焼屋共
 御差支相成候而者不 相濟候間 当分 仮御仕法を以 市中 鱧 屋共 方
 直買致候事ニ有之 御用 鱧土用 中者 多分之 御入用 高二付万一
 有荷物之内 御肴役者 江直 御取入相成候筈ニ付 追而 御主法相立候迄ハ
 右之通り可相心得 旨 鱧 屋渡世之もの共 江町々名 主支 配 限り 早々
 可申通候

右之通被 仰渡奉 畏候 為後日 仍如件

天保十三 寅年 六月十四日

深川熊井町
 名主 理左衛門

赤坂裏伝馬町

同 五郎左衛門

3. 読み下し例

このたび問屋仲間組合御差し止め仰せ出され候につき、鰻荷物市中蒲焼屋共

直買い致し候事にこれ有り、御用鰻土用中は多分の御入用高につき、万一

御差し支え相成り候ては相済まず候間、当分仮御仕法をもつて、市中鰻屋共方

有り荷物のうち御肴役者え直に御取り入れ相成り候筈につき、追つて御主法相立ち候までは

右の通り相心得べき旨、鰻屋渡世のもの共え、町々名主支配限り早々申し通すべく候

右の通り仰せ渡され畏み奉り候、後日のため、仍てくだんの如し

深川熊井町
名主 理左衛門
天保十三寅年六月十四日

赤坂裏伝馬町
同 五郎左衛門

4. 現代語訳

このたび問屋仲間組合を停止すること（株仲間停止令）が幕府より仰せ渡されたので、鰻を市中の蒲焼屋どもが直接鰻屋より買い入れている。御用で使う鰻は土用の期間は多分の入用高となり、万一差し支えては済まされない。そのため、当分の間は仮の仕法（規則）を立てて、市中の鰻屋どもが所持している鰻のうちより御肴役者（所）へ直接納めることになっているはずなので、追って正式な仕法ができるまでは、右の通りに心得るよう、鰻屋渡世の者どもへ、町々名主の管轄ごとに早々に通達しなさい。

右の通り仰せ渡され、謹んでお受けします。後日のため、よつてくだんのごとし

深川熊井町
名主 理左衛門
天保十三寅年（一八四二）六月十四日

赤坂裏伝馬町
同 五郎左衛門

5. 資料解説

■名主高野家と『撰要永久録』

高野家は屋敷のあった南伝馬町のほか、通三丁目代地や南鞆町・南塗師町など複数の町名主を兼帯していました。同家は、名主役のほか、御伝馬役として幕府御用に関わる人馬の調達業務も担っていました。

この「撰要永久録」は、職務の重要事項に関わる文書類をまとめて編纂した江戸の法令全書といえるものです。「御触事」79巻は町触等を編年順に集めた記録、「公用留」59巻・付録1冊は町政一般に関わる記録という、三種で構成されています。^{〔注1〕}

今回のテキストで用いた「御触事」は、町奉行所より通達された触書について、正保5年（1948）から文久2年（1862）までのものを収録しています。幕府や町奉行所では、江戸時代を通じた町触を網羅した法令集のようなものは作成していませんでした。本資料は高野家が持っていた触留帳などを調査し、精査の上、年代順に並べており、現在でも資料的価値は高く、江戸の基本資料集である『江戸町触集成』の根幹をなす資料となっています。

■触書の伝達ルート

江戸の町方に出された触書は、町方の住民の生活全般について、さまざまな制限や統制を加えるものでした。その伝達のために、千を超える町々へ洩れなく、迅速かつ効率的に行き届かせるため、ピラミッド型の伝達システムが整備されていました。基本的な経路は、町奉行

所―町年寄―南北小口年番名主―年番名主―町名主という流れになります。^{〔注2〕}

・町年寄：町奉行のもと江戸の町方を統括し、奈良屋（館）、樽屋（樽）、喜多村の三家が世襲で務めた。町年寄役所を拠点に、触書・指令の伝達、名主など町役人の監督、ほか様々な役務を担った。

・南北小口年番名主：23の名主組合を日本橋川を境に南北に分け、日本橋に近い一番組（北）、二番組・四番組（南）を小口といい、この小口の年番名主のことを指す。

・年番名主：町名主を23組にわけ、各組から何名かの名主を選んで、一年交替で務めさせたもの。設置の目的は、市街地の拡大や名主の増加によって町触等の伝達に不具合が生じることを警戒したためである。

この触書については、テキストの最後の一文で、深川熊井町（現江東区）名主理左衛門と赤坂裏伝馬町（現港区）名主五郎左衛門より確かに承った旨の請書が記されており、この二名から町名主へ伝達されたことがわかります。この直後に、「別件で南町奉行所へ行ったところ、仰せ渡された」という記述があることから、通常とは異なるイレギュラーなかたちで伝達されたと考えられます。

■土用の鰻

土用とは、立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれ前の日までの18日間のことです。そのなかで、夏の土用は暑中なので、丑の日に鰻を食べて

精力を付けようということで、特に鰻を食べる習慣が定着しました。この土用丑の日の鰻を提案したのは、蘭学者で発明家としても著名な平賀源内とも、文化人の大田南畝ともいわれています。

一説には、「江戸前」といえば、隅田川下流域(旧名・宮戸川)で獲れた鰻のことを指したそうです。この鰻の食べ方は江戸時代に一変し、タレにつけて焼くという現代のような調理法が登場しました。これは、江戸時代中期以降、醤油や味噌といった調味料が広く製造・流通するようになったことによります。また、タレとともに香ばしく焼き上げた鰻は「大蒲焼」と呼ばれ、江戸の人びとに愛されていました。^(注3)

■天保改革の思わぬ影響

老中水野忠邦のもと断行された天保改革では、物価高騰の元凶として、業種ごとに独占的に商品流通を支配していた問屋組合(株仲間)が停止されました。

この資料では、問屋組合が停止されたことで、江戸城内で食す鰻の確保が問題となったことがわかります。江戸城への御用鰻の納入の仕組みは、江戸市中の魚問屋の内、泥鰻(ドジョウ)や鰻を江戸城へ納める請負人(御用納人)が、武蔵・常陸・安房・上総・下総の漁師から鰻や泥鰻を仕入れ、江戸城の食用に必要な分を納入し、残りを町売りするというものでした^(注4)。しかし問屋による独占的な仕入れが停止された後は、個々の蒲焼屋が鰻屋と直接交渉し、勝手次第に買い付けるようになってしまいました。そのため、これまでのような安定的な確保が危うくなってしまったのです。

そこで、正式な規則ができるまでの間、市中の鰻屋が所持している

鰻のうちから、幕府の御肴役者(所)^(注5)へ直接納めることとしました。そして、この規則を徹底するため、町名主から管轄ごとに鰻屋商売の者へきちんと通達するよう命じたのでした。

注

1. 東京都編『都史紀要28 元禄の町』(東京都、1981年)、工藤航平『近世蔵書文化論―地域(知)の形成と社会―』(勉誠出版、2017年)
2. 東京都編『都史紀要5 区制沿革』(東京都、1958年)、西山松之助ほか編『江戸学事典』(弘文堂、1984年)。
3. 博報堂DYメディアパートナーズ・森アーツセンターほか編『おいしい浮世絵展く北斎・広重・国芳たちが描いた江戸の味わい』(博報堂DYメディアパートナーズ・森アーツセンターほか、2020年)
4. 東京都公文書館編『江戸 一八四二―東京市史稿産業篇第五十五 解説の手引き』(東京都公文書館、2014年)
5. 御肴役者となるのは、御肴役所の誤り。御肴役所は幕府の職名。幕府膳所で使用する魚を直接買入れるため、江戸日本橋魚市場に設けられていた役所。(小学館『日本国語大辞典』)