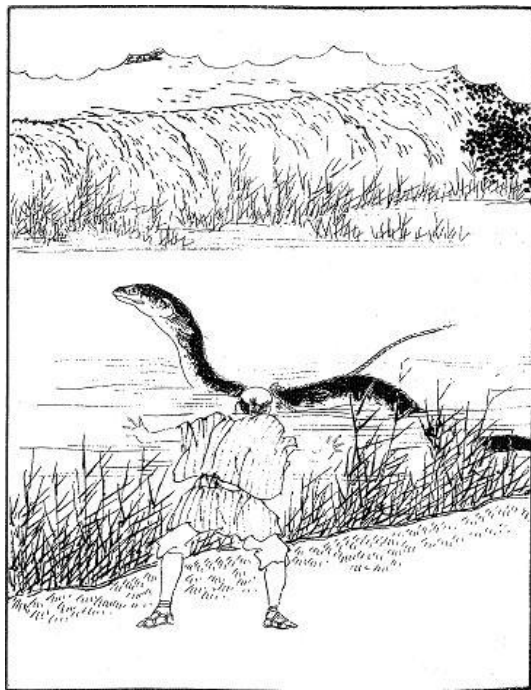


# 中川で巨大うなぎ発見！？

## 名古屋の鰻・蒲焼事情 江戸時代編

土用の丑の日といえば鰻！ということで、江戸時代の名古屋の鰻・蒲焼事情について調べてみると、なんと中川で巨大鰻を発見！？



『小治田之真清水 卷之三』

### 大鰻鱺之奇事

まずは、中川の巨大鰻の記事をご紹介します。嘉永6年(1853)に成立したとされる『小治田之真清水』に次のように記されています。

“中川筋にうなぎ多く亢龍へたる大うなぎもたまには見当る事あれど 里人さのみ捕る事を欲せざるにや 乗穂録に尾州中野村の水辺に 大なる鰻鱺出たるを繩にてくくり 五六人して引きよするに少しも動かず しづしづとはひ行きたり 是らは皆其種類の王なるべしとするせり 定めて中川より田ぶちなんどへ登り居しを里人等とらへんとして取り逃せしなるべし かかる大うなぎも食して毒なし 大和本草に 日向州の鰻鱺其大なる事他州に倍せり 其周囲一尺餘 長六尺餘あり 食して無毒とするせり”

この記述からすると、中川の川筋は鰻が多く生息している場所で、大きな鰻もたまに見かけることがありましたが、里の人たちはこれらの大きな鰻を捕まえようとしなかったようです。その理由については特に記されていませんが、『図説魚と貝の事典』（望月賢二／監修 柏書房 2005年）によるとオオウナギ〔大鰻〕（*Anguilla marmorata*）というウナギ科の魚は全長2メートルに達しますが、脂肪が多く食用に向かないとされていますので、中川筋にはこの大鰻もいたと考えると、里の人たちが捕らえようとしなかったこともうなずけます。そして、普段は大きな鰻を見ても捕らえようとしなかった里の人たちでしたが、“其種類の王”つまり鰻の王とも思える巨大鰻を中川筋の尾州中野村で発見し、5～6人（図ではなぜか4人）で巨大鰻に縄でくくって引っ張って捕らえようとしたけれど逃げられてしまうという奇事があり、そのことが乗穂録に記されていると『小治田之真清水』の著者は述べています。（乗穂録の著者は尾張藩士の岡田新川、『日本随筆大成 第1期第20』吉川弘文館 1976年に収録）

さて、鰻が多く生息したという川の名前は現在の中川区の区名と同じです。さらに中川区の区名の由来となった中川運河も自然と連想してしまうのですが、中川と中川運河は何か関係があるのでしょうか。また、巨大鰻が発見された尾州中野村とは現在のどの辺りにあたるのでしょうか。

## 中川はどんな川？

調べてみると、中川という川が描かれている地図が『中川運河』（名古屋市役所 1933年）にありました。同書の「中川運河略図」には中川運河とほぼ重なるように描かれた川があり、河口部分に“中川”と記されています。また、中川について『尾張国愛知郡誌』（愛知県郷土資料刊行会 1970年（大正12年刊の復刻））に次のようにあります。

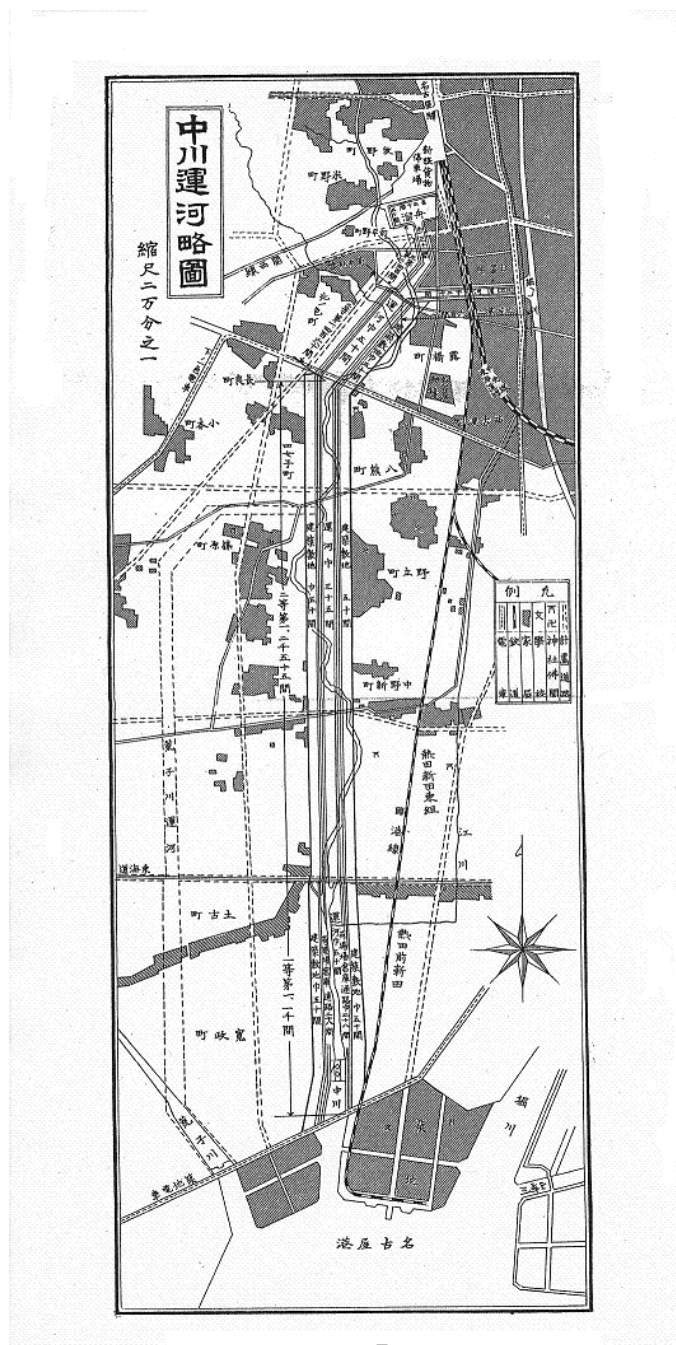
“中川。源を西春日井郡名塚の悪水より發し、南流して逐次悪水を聚め、幅漸く廣きを加へ、笈瀬川と稱す。同郡の兒玉、名古屋の押切町を横過して南押切に入り、本郡中村の則武、愛知町の牧野を過ぎ、露橋に至り、一派東して堀川に注ぐ。幹流は仍南下して、四女子・篠原・熱田新田東組等を経、熱田前新田に至て内海に注ぐ。長さ凡二里二十三町幅四間三尺乃至三十九間三尺専ら悪水疏通の用に供す。”

つまり、中川の上流は笈瀬川（おいせがわ）と呼ばれる川で、これらの川は中川運河の前身ということになります。そして、「中川運河略図」の中央部分に“中野新町”の文字があり、現在の中川区にも同じ町名がありますが、『なごやの町名』（名古屋市計画局 1992年）によると、この町は大正10年（1921）に愛知郡八幡村大字中野外新田が名古屋市に編入されて成立（後に一部が福船町はじめ11町が分離）とありますので、巨大鰻の発見された尾州中野村ではありません。

しかし、同じく『なごやの町名』には現在の中川区にある元中野町や中野本町は江戸時代の中野村に由来する町名だと書かれています。同書本文や「中川区 現町

名図（平成3年3月現在）」・「中川区 旧町村名図（明治17年頃）」・「区別町名変遷表」などから現在の元中野町辺りが巨大鰻の発見された尾州中野村で、「中川運河略図」では“中野新町”の北にある“野立町”の一部であると考えられます。（明治11年（1878）に中野村の「野」と牛立村の「立」を合わせて野立町の前身である野立村が誕生）

この中野村より上流が笈瀬川、下流が中川と呼ばれていたようで、『中川区の歴史』（山田寂雀／著 愛知県郷土資料刊行会 1982年）には“本来、中野村あたりを流下していたので、地名をとって「中ノ川」と呼びならわしていたが、いつの世にか「中川」というようになった。”とあります。なお、現在中川区にある笈瀬町の町名は“中川運河開削前の笈瀬川による”そうです。



『中川運河』付図

## 鰻は下之一色の特産品

前述の『図説魚と貝の事典』によると、日本で見られるウナギ[鰻](*Anguilla japonica*)は北海道以南の日本各地、朝鮮半島、中国、台湾に分布するそうです。『小治田之真清水』の記述から中川筋、つまり現在の中川運河辺りには鰻が多く生息していたことがわかりますが、尾張の他の地域についても江戸時代の尾張の産物調査である「尾張産物誌」(『名古屋叢書 第11巻』 名古屋市教育委員会 1962年)により調べることができます。同書では尾張八郡(愛知郡、春日井郡、丹羽郡、葉栗郡、中嶋郡、海東郡、海西郡、知多郡)のすべてに“うなぎ”が挙げられていますので、尾張全域に鰻が生息していたことがわかります。また、尾張藩士の天野信景の随筆「塩尻」には堀川に鰻が大量に浮かんだことが記されていました。(「塩尻拾遺 卷五十三」『名古屋叢書 第18巻』 名古屋市教育委員会 1959年)

“今茲辰二月三日、府下堀川へ細き鰻幾千万ともなく、さす汐に浮み上りし。家々より桶など持出て、すくひ取りし。前々かかる事をきかず。おもふに、旧臘廿四日雨ふりし後、雨雪絶えて余寒例年より甚しかりしが、二月三日昼比より、雨降俄に春暖を覚えし。かかるゆへに泥中に蟄せし鰻、蠢動せし折から、潮満来りてかくありしにや。”

「尾張産物誌」は産物について非常に詳しいのですが郡別に編集されているため、残念ながら各村の詳しい情報などはわかりません。村単位の情報がわかる史料としては「寛文村々覚書」・「尾張徇行記」があり、これらの史料をもとに江戸時代の愛知の物産を一覧にしたものが『江戸時代人づくり風土記 23 愛知県』(農山漁村文化協会 1995年)にありました。この一覧表を見ていくと、鰻の産地として下之一色村(愛知郡)、東福田新田村・西福田新田村・茶屋新田村(海東郡)が挙げられています。

これらの村は隣接した地域で現在の中川区・港区にあたりますが、この中でも特に鰻の産地として有名であったと考えられるのが下之一色村です。『名古屋市史 産業編』(愛知県郷土資料刊行会 1980年 大正4年刊の復刻版)には文久元年(1861)に愛知郡下之一色村甚四郎等七名のものに鱶(うなぎ)世話方を命じ、熱田の魚問屋も同意したことが書かれており、魚類については古来熱田の市場(魚問屋)が扱うこととされていた中、下之一色村が鰻に対する特別な地位を確立していたことがわかります。また、「尾張徇行記」(『名古屋叢書続編 第4巻』 名古屋市教育委員会 1964年)には下之一色村の鰻が京都(京師)まで送られていたことが記されています。

## 名古屋の鰻は背開き？腹開き？

一般に鰻の蒲焼は関東が背開きで、関西が腹開きといえます。関西では蒸さずに付け焼きにするのに対して、関東では白焼きにしてから蒸して付け焼きにするそう

です。江戸では切腹を連想する武士に嫌われたことから背開きになったという説もありますが、それでは名古屋ではどうなのでしょう。

名古屋で鰻といえはまず下之一色村です。『下之一色地区民俗調査報告』（名古屋市総務局 1998年）には“ウナギー腹からひらき、カバヤキ方式で食べる。（後略）”と書かれています。また、『でらうまドラめし』（山本俊夫／著 東京新聞出版局 2005年）にも“名古屋では関西風に近いのですが、最初にミリンをかけてから焼き、次にタレをかけながら焼きます。”とありますので、名古屋ではどうやら関西風の腹開きが主流のようです。下之一色村の鰻が京都まで送られていたことから、鰻食文化については関西との結びつきが強かったことがうかがえます。

## 名古屋に蒲焼町があった！

中川の鰻について調べていると、昔は中区に蒲焼町というちょっと美味しそうな町名があったことがわかりました。蒲焼町は明治4年から昭和41年の町名で現在の錦1～3丁目にあたります。江戸時代には独立した町ではなく横筋の俗称で、その地名の由来には諸説ありますが、名古屋城築城の際に西国大名が引き連れてきた家臣や人夫のための茶屋がこの辺りに立ち並び、蒲焼などを売る店が多かったことに由来するという説もあります。（詳しくは、『角川日本地名大辞典 23 愛知県』 角川書店 1989年、『日本歴史地名大系 第23巻 愛知県の地名』 平凡社 1981年）

## 新製かばやき餅 殊の外、繁昌也

さて、江戸前といえは握り鮓（すし）というのは現在の話で、江戸時代の江戸前はむしろ鰻屋が主流であったそうです。江戸には実に多くの鰻屋があり、「江戸前 大蒲焼」という番付には205軒の鰻屋の名前が並んでいます。（『大江戸番付づくし』 石川英輔／著 実業之日本社 2001年）

それでは江戸時代の名古屋の鰻屋事情はどうでしょうか。名古屋にどのくらい鰻屋があったのかわかる史料はみあたりませんが、「名府玉尽し 全」（『名古屋叢書 第16巻』 名古屋市教育委員会 1960年 役者評判記に見立てた名古屋名物、あるいは有名人の評判記）という文化5年初春（1808）の成立とされる史料に“かばやき 極楽屋”とあり、江戸時代に名古屋にも蒲焼を売る店があったということは確かなようです。（なお、尾張・名古屋の見立番付「金府繁栄風流選」には名誉名品・名家名物として“川鰻 貝九”が、天保初年の「鯪名物」には“前頭 かに江うなぎ”が載っています。『決定版番付集成』 青木美智男／編 柏書房 2009年）

さらに尾張藩士であった猿猴庵（高力種信）の文政2年閏4月16日の日記に「かばやき餅」という食べ物のことが記されています。この日は西蓮寺開帳の最終日で、この開帳にあわせて門前町家に菓子餅屋や煮売屋などの店が並びました。その中に蒲焼の形にした団子を守る店があり、その人気ぶりが次のように書きとめられてい

ます。(『名古屋叢書三編 第14巻』 名古屋市教育委員会 1986年、『名古屋市史 風俗編』 愛知県郷土資料刊行会 1979年(大正4年刊の復刻版)には名物の食べ物がまとめられています。)

“中にも新製かばやき餅とて、団子をかばやきの形りに作りて商ふ。特の外、繁昌也”

『世界大百科事典 5』(平凡社 1988年)によると、鰻を裂いて開く手法が開発されたのは江戸時代初期とのことで、もともとは鰻を裂かずに長いまま竹串を通して焼いていました。そして、その形が蒲鉾(かまぼこ)と同様に蒲の穂に似ていたことから蒲焼と呼ばれ、その名が今に続いているそうです。したがって、文政2年(1819)に猿猴庵が見た“新製かばやき餅”も現在私たちがよく見る開いた鰻の蒲焼(おそらく腹開き)の形に似せたものだったのではないのでしょうか。いずれにしても鰻の蒲焼の人気にあやかっただけのパロディ商品ということになりますので、本家の鰻の蒲焼の名古屋での人気もさぞや高かったことでしょう。

この新製かばやき餅が登場する約90年前にも蒲焼について記した尾張藩士の日記がありました。その日記とは朝日文左衛門の『鸚鵡籠中記』で、宝永5年(1708)12月14日に次のような一文があります。(『名古屋叢書 続編 第11巻』 名古屋市教育委員会 1968年、この日記の概要については『元禄御畳奉行の日記』 神坂次郎/著 中央公論社 1987年)

“茶や新六にてかばやき予、廿五くし食酒・うどん・かきの吸物・白魚の酔びて等給”

前後の記述から朝日文左衛門は熱田で飲み食いしたようですが、25串も食べたという“かばやき”はいったいどのようなものだったのでしょうか。現在では蒲焼といえば鰻ということになりますが、江戸時代の蒲焼の材料は鰻だけでなく、ハモ、サヨリ、フカ、スズキ、アイナメ、サワラなども蒲焼にして食べられていたそうですので、鰻ではなく他の蒲焼だったのかもしれませんが。(『図説江戸時代食生活事典 雄山閣出版 1978年)

## 名古屋人は鰻好き？

全国主要都市の蒲焼購入額ランキングでは1位が浜松市、5位が名古屋市、8位が静岡市と東海地方は全国でも特に鰻好きのようで、この鰻の蒲焼の消費が東海地方の物価を押し上げているという仮説も発表されています。(朝日新聞2012年6月22日朝刊)

鰻の養殖も浜松市が盛んなイメージがありますが、鰻の養殖生産量の1位が鹿児島県、2位が愛知県、3位が宮崎県、4位が静岡県となっています。(平成23年漁業・養殖業生産統計)このうち愛知県の養殖の大部分が西尾市一色町で、市町村別生産量では日本一です。現在の養殖鰻の産地が三河の一色であるのに対し、江戸時代の天然鰻の産地は尾張の下之一色でした。両者が同じく「一色」の地名であることに不思議な縁を感じます。

中川図書館  
平成24年7月21日発行