

福井県文書館講演

## 鯖街道誕生前史－戦国期京都人が求めた若狭湾の美物－

春田 直紀\*

はじめに

1. 鯖街道とは何か
2. 海産物産地直送便の成立
3. 中世の朽木谷道
4. 御賀尾浦の漁村化
5. 若狭湾の美物と武田文化
6. 旨味重視「日本料理」の成立
7. 産地直送便の成立による若狭湾漁業の発達

はじめに

みなさんこんにちは。今日、熊本から来ました春田と申します。最初に館長さんからご紹介がありましたように、今回の講演は舞鶴若狭自動車道が全線開通するのが今月20日というのを記念してということだそうで、私は舞鶴生まれですので何かの縁があったんだなと思います。舞鶴という所は吉坂峠を越えれば福井県の高浜ですので、峠の先に何かあるのかということと憧れを抱いておりました。福井県をフィールドとした漁業史の研究というのが私の研究の出発点なのですが、ちょうど私が研究を始めたころ著名な歴史家として網野善彦さんが中世史研究者の第一人者としておられました。その方は日本は四方を海に囲まれている海の国にも関わらず海の視点からの漁業史研究は少ない、漁業史研究の専門家は片手で足りるほどだと盛んに言っておられました。私も中世の研究を行うにあたってまずは故郷の丹後の史料にあたりましたが、非常に少ないという状況でした。ところがお隣の若狭・越前をみますと中世の漁業史料の宝庫でありまして、ここで本格的に研究を開始したということになります。私は舞鶴には住んでおりませんでした。当時祖母が暮らしておりました。調べに行くときはお弁当を持ってJR小浜線で、小浜に行ったり三方に行ったりしました。もう30年ほどまえの話になります。

今日、この講演会を主催してもらっている福井県文書館の前身は福井県史編さん室です。私がちょうど修士論文に取り組んでいる時に県史編さん事業をやっておりまして、まだ活字になっていないような新しい中世の浦々の史料も使って研究をしました。そのときに今日の司会の宇佐美雅樹さんも県史編さん室におられて大変お世話になりました。それで、今日はどういってお話をしようかと宇佐美さ

---

\*熊本大学教育学部教授

んと2人で相談したのですが、鯖街道誕生前史というのが講演のテーマとなりました。鯖街道ということに関心をお持ちの方が多くおられると思いますが、鯖街道というものが誕生する前の前史があります。戦国期、京都人が求めた若狭湾の美物が具体的なテーマとなりますが、前史についてご存じない方がおられると思いますので、今回はその話をさせていただきます。

## 1. 鯖街道とは何か

前史に入る前に鯖街道とは何か、ということについておさらいをしておきます。鯖街道とは一般にはこういわれます。若狭湾でとれた鯖に腹を割いて一塩して、夜を徹して京都に運ぶとちょうどいい塩梅の味になり、この鯖を運んだ道が鯖街道であると。また鯖街道といっても一つの街道ではなくて、永江秀雄さんの資料（図1）にもあるとおり、ここにあげる多くの街道全てが鯖街道であり、若狭の魚が運ばれた道となります。つまり、小浜市のいづみ町商店街に鯖街道起点と書かれたプレートがあるのですが、小浜だけが出発点というわけではなく、いろいろなところ、大飯郡、遠敷郡、三方郡の各浦々から鯖が運ばれました。しかも行先も京都に止まらず、途中の里々や京都を越えて丹波方面、現在の兵庫県の篠山などそういうところまで若狭の浦の魚が運ばれています。これも含めて永江さんは鯖街道と呼んでいます。

共通しているのは歩いて山越えをしていることです。人が魚の荷を背負って歩いて山越えをしていきます。魚を大量に運ぶ場合には馬に荷物を載せますが、人が背負える魚の量で最も早く動けることが可能なのが、これらのルートということです。さらに鯖街道といっても鯖だけが運ばれていたわけではありません。若狭鰯などいろいろな魚も運ばれました。それがどうして鯖街道と呼ばれるようになったかですが、江戸時代の幕末期の京都の魚市場には若狭の鯖が大量にまとまって入荷されていますので、遅くともそのころには鯖が運ばれる魚の代表になったということは間違いありません。ところで、若狭の鯖に代表される新鮮な海産物は山越えで京都に運ばれていました。それは戦国時代においては美物の道と呼ぶことができます。そのあたりがあまり知られていないと思うので、次に15世紀末の事例を紹介したいと思います。

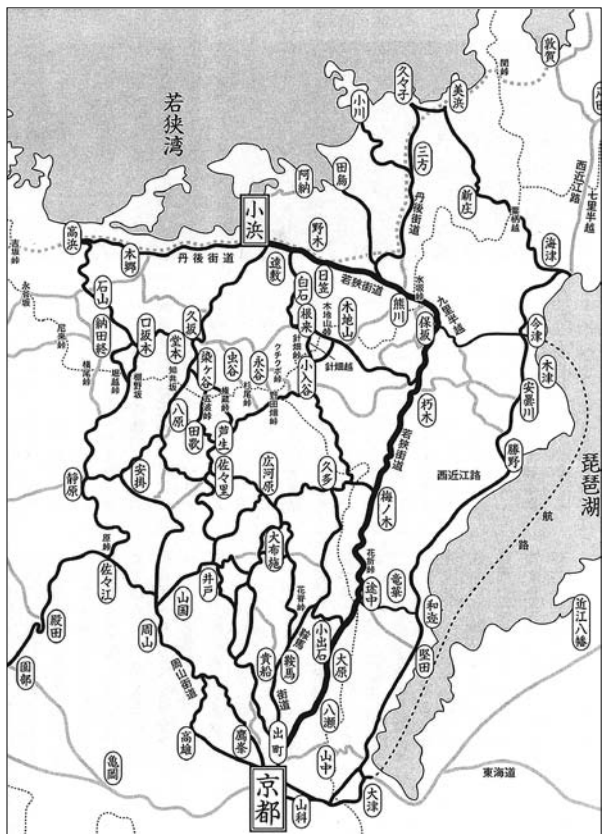


図1 鯖街道地図

(永江秀雄『若狭の歴史と民俗』雄山閣、2012年より作成)

## 2. 海産物産地直送便の成立

資料（図2）をご覧ください。このように三方五湖の西北に突き出るようなかたちで常神半島があ

りますが、その一番奥から2番目に神子という漁村があります。ここは戦国時代には御賀尾浦と呼ばれておりまして、守護大名武田氏の支配を受けておりました。15世紀の終わりの某年4月15日、守護方代官の久々子家から送られた書状（『福井県史』資料編8「大音正和家文書」175）を紹介したいと思います。久々子太忠という人物から刀裨大音宛に美物の注文書が届きました。そこには「京都より仰せ下され候御美物色々の事」とありますが、その注文の内容が細かく記述されています。

たとえば、鯛<sup>こん</sup>10喉、今は魚を1匹、2匹と数えますが、中世などでは喉と数えます。酒浸用の鯛<sup>さかびて</sup>10喉と、アワビ30貝は甘塩をつけて用意しなさいと命じられています。そしてつづく3升、海松そのほか珍しき御美物を尋ねて調達しなさいと注文がきていますが、注目をしたいのは、この酒浸用の鯛とか甘塩をつけたアワビ、これらは明らかに京都の宴会用の献立にあわせた注文になっているということです。しかも、いずれも新しくなければならぬと新鮮なものが求められています。そして明晩に代官のところに必ずもって来るようにと指示があり、非常に急いでいるということがわかります。では御賀尾浦から京都まで美物がどれくらいの時間で運ばれたのでしょうか。某年10月23日の太忠の書状（『大音正和家文書』177）によりますと、10月23日に代官から浦に京都用の鯛とアワビが注文されていますが、24日の午前中には出荷しなさいと指示されています。そして京都での御用は26日と書いてある、ということはおそらくは25日中には到着しておく必要があるはずですから、御賀尾浦から一昼夜かけて京都に美物が運ばれたと推定されます。もう殆ど現代の宅急便と同じです。それぐらい速いものです。つまり戦国時代すでに京都と若狭の海産物産地直送便が成立していたといっていると思います。当然その前提として両者を短時間で確実に結ぶ交通網の確立が想定されねばならないと思います。

それでは、御賀尾浦からどの道を通って京都に美物が運ばれていたかということですが、私は御賀尾浦、現在の神子から地図右下の久々子、そこからまっすぐ南下して熊川、そしてそこから近江に入り、保坂、朽木、京都というルート推定しています（図3）。御賀尾浦から代官のいた久々子に届けられたということは、聞き取りによって半世紀くらい前まで漁村の女性が魚を背負って山越えて早瀬へ行商に依っていた道で

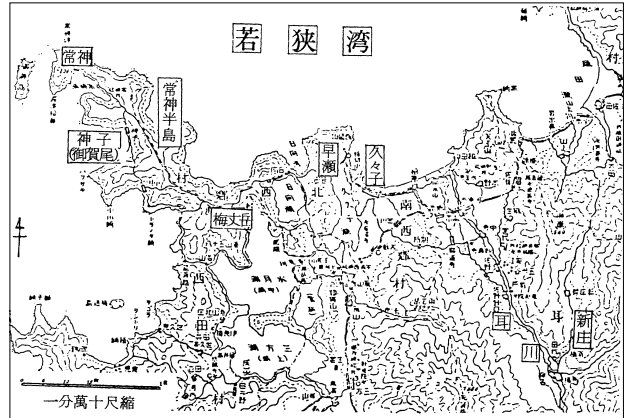


図2 常神半島と三方五湖  
（『三方郡誌』所収「三方郡図」（明治44年）を原図として作成）

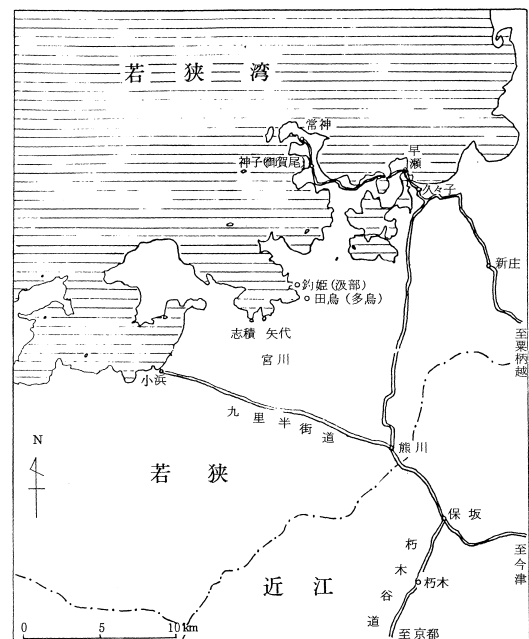


図3 「海産物の流通」関連地図  
（春田直紀「中世後期における生鮮海産物の供給」『小浜市史紀要』6、1987年より）

あることがわかっており確実です。また雪が積もる冬以外では、それが一番はやく着けます。そこからの道のりですが、時代は下りますが明和4(1767)年の「<sup>わかきこう</sup>稚狭考」によると、常神半島の常神海湾の魚は熊川に出すと記述されています。この時代になると熊川はかなり繁栄しています。そして生魚は夏でも夜中に馬にて京都へ出す、そして朽木谷の馬の便がよい、という記述があります。京都に美物を運んだ使者が馬をどうしたのかということまではわかりませんが、朽木谷を使った可能性はあるので、次に中世の朽木谷道についてふれておきたいと思います。

### 3. 中世の朽木谷道

戦国時代、京都人の認識では京都から若狭に出る出口は2つありました。鞍馬口と朽木口です。永江さんの提唱された鯖街道のルートと重なり、中世の魚の道があるわけですが、鞍馬口は若狭の真ん中の遠敷郡への最短距離ということになりますので、逆に遠敷郡から京都に入るのが鞍馬街道であり、少なくとも戦国時代からそうなのではないかと考えられます。それから御賀尾浦のあった三方郡ですが、京都から三方郡に来る最短距離が朽木街道ということで、そういう使われ方がなされていたと推定されます。

京都の高野というところに朽木街道の起点となる朽木口があったのですが、そこに内蔵寮領の率分関が設けられました。内蔵寮というのは天皇の日常用品調達を担当した役所で、当時は山科家という家が長官をやっておりましたが、ここでは関税がかけられております。それが右側の表(表1)です。これはけっこう古くて応永2(1395)年の室町時代のもので、左上が海藻で右上が魚に

表1 朽木口率分関における関銭賦課物品とその額(応永2年)

賦課の物品	関銭の額		賦課の物品	関銭の額	
	荷駄	歩荷		荷駄	歩荷
かいさう(海藻)	7文	3文	うお(魚)	7文	3文
ひ物木(檜物木)	7	3	あした(足駄)	10	2
くろかね(鉄)	10	3	あかかね(銅)	20	5
お(苧)	20	7	むらさき(紫草)	30	5
布	20	10	かみ(紙)	8	3
こき(合器)	10	3	たかに(高荷)	50	
かちすみ(鍛冶炭)		3	いしと(石碓)		3
しいし		3	かうそ(楮)		3
くり(栗)		3	こうのはい(紺灰)	10	
かき(柿)	3		鳥		5
しゝのかわ(鹿皮)		10	見(箕力)		3
ひそはしら(檜曾柱)		3	竹		3
すゝわらひ(煤炭)		3			

(『山科家礼記』文明12年正月26日条)

(小泉義博「中世の若狭街道」高澤裕一編『北陸社会の歴史的展開』能登印刷出版、1992年より作成)

かけられたものです。これは馬に乗せて運ぶ荷駄と歩いて運ぶ歩荷とその両方がありますが、それぞれに7文、3文というかたちでかけられていますので、少なくとも室町時代のこのころまでには盛んに若狭の海産物は朽木谷を通して京都に入っていたことが確実にわかります。

さて、御賀尾浦に美物を求めたのは守護の武田氏ですので、守護武田氏と朽木谷との関係を見ておきたいと思いますが、2つ例をあげておきます。ひとつは聖護院門跡道興という人物です。「廻国雜記」によると文明18(1486)年に京都から大原、葛川、朽木というルートを通して小浜に入っており

ますが、武田国信が招いてその指定した禅寺で宿泊をしております。あるいは「紹巴天橋立紀行」によると永禄12(1569)年に、武田氏の重臣の内藤五郎左衛門が熊川入りした連歌師の里村紹巴を馬で迎えにいて、その後連歌会を興行しています。要するに若狭武田氏とその家臣たちというのはこの道を把握しており、朽木谷の領主である朽木氏とともに室町将軍家と近い存在なんですね。政治的な交友関係もあり、ここを使うことができたということです。京都への美物は守護が把握する最短距離の朽木谷道を介して送られました。そもそも美物は守護方代官からの要請で送られたという大前提もあるわけです。

最初に鯖街道の話をしたときに、鯖街道が京都以外にも向かっていたように、御賀尾浦からの美物も京都にばかり運ばれていたわけではありませんでした。その一例として天文21(1552)年の「宮川肴代日記」という史料（「大音正和家文書」249）を紹介しておきたいと思います。これは御賀尾浦刀祢の大音資清が、小浜市の宮川に城

を構えていた守護一族の宮川武田氏、さらには守護の武田氏、このときは信豊になりますが、また守護祈願所の明通寺に対し私的に美物を調達していた記録になります。何月何日に何を届けたかなどが全て書き上げられているわけですが、6月29日から12月15日までの記録でして、この半年間になんと28回も美物を調達しています。一乗谷朝倉氏遺跡資料館の佐藤圭さんがつくられた表（表2）を右側に載せておきました。それをみますと加工品は、盆の時期には干鯖を届けるという習慣がありまして、盆鯖用の干鯖、塩したはまち、甘塩の小はまちなどでそれ以外はいわゆる生鮮品です。

表2 宮川肴代日記に見る魚介類

魚種	名称	調進回数	個体数	代銭合計
タイ	たい	5	21	>270
	大こたい	2	30	115
	小たい	11	190	565
ブリ	しほはまち	2	4	104
	はまち	1	5	80
	小はまち	2	2	36
	ふり	4	8	>45
	ふくらき	1	2	6
アジ・サバ	小あし・小さは	6	778	>113、<143
	干鯖	1	20	130
シイラ	しいら	5	36	327
イカ	いか	4	91	112
	小いか	1	30	<30
エイ	えい	3	5	32
未詳	いそうを	1	20	13
アワビ	あわひ	6	146	170
	日内蛸	2	5升9合	180
サザエ	さゝゐ	2	82	16

（佐藤圭「戦国城下町の食生活をめぐる歴史的環境」橋本政良編『環境歴史学の探究』岩田書店、2005年より作成）

最も回数が多く届けられているのは若狭の名産品の小鯛です。江戸時代初めの「毛吹草<sup>けふきぐさ</sup>」という史料によりますと鼻折小鯛というのが若狭特産としてでてきます。小鯛はキダイの幼魚ですが、この小鯛のほうが真鯛より頻繁に送られます。真鯛はもちろん高級魚で単価も高い、そして意外にぶりよりもはまちの方が値段が高く、このあたりが高級魚になります。一方京都の宴会などに用いられなかったと考えられる大衆魚も同じ御賀尾浦から宮川の方へは送られています。それは小鯔とか小鯖、これは非常に安価なものです京都などになかなか送れない、保存が難しいもので、おそらく若狭国内で消費されたのではないかと考えられます。さてこの御賀尾浦と宮川の間ルートのルートですが、これもあくまでも推測なんですけれども、御賀尾浦から海上で矢代浦まで舟で行き、そこから山越えをしますと

宮川ということになります。これが最短ルートになります。なぜこのように推定するかといいますと、若狭では今から少なくとも半世紀ぐらい前までは、漁村の女性たちは行商をされていました。行商先は滋賀県や京都、あるいは丹波地方などにもいきますが、まず近場の縄張りというのがありまして、常神半島からですと、それが矢代あたりから宮川であったというのがひとつの理由です。そして漁村から他の漁村へ舟でつけてそこから陸路で峠をこえてというのが行商のルートとしてあります。それで近世の鯖街道にも漁村の魚を主に女性が運ぶ行商の道があり、おそらく中世にさかのぼってもこのような例があると考えられます。

#### 4. 御賀尾浦の漁村化

今までお話をしてきたとおり、戦国時代の御賀尾浦は生魚、生鮮海産物を供給する基地としての役割を果たしていました。それを一番象徴するのが、この浦の年貢の決済方法です。京都に送る美物については、いつどんなものを送らねばならないかが初めから予定されているわけではありません。納める方は当然、現物で納めるわけですが、請け取る方ではちゃんと記録をつけ、そこに一品一品、銭に換算した値段が書きとめられます。そして、一年分の請取状が年末に来ます。たとえば戦国時代の永正10(1513)年の12月30日付けの「御賀尾浦年中美物請取状」(「大音正和家文書」195)によりますと、領主が一年間に請け取った総額が6貫文になるということが記されています。実は御賀尾浦の一年間の年貢は銭で納めることになっていまして、額は5貫文と決まっていた。もうほとんど田んぼがないところなので米は不足しています。そういうところは鎌倉時代ぐらいから銭で納めるようになっていました。ここでは領主が一年間に請け取った美物の総額が6貫文になり、そのうち5貫文が年貢と相殺しています。残り1貫文分は領主がお米を支給する形で支払われています。御賀尾浦の領民はそのようになりかなり特別扱いをされています。つまり戦国時代の御賀尾浦は生鮮海産物を主とする美物、それだけを負担すればよい浦として守護大名から位置づけられていたといえます。しかし、鎌倉時代まで遡るとそのような浦ではありませんでした。正和4(1315)年の史料(「大音正和家文書」31)によると、御賀尾浦は信州の諏訪大社へ毎年、干鯛10と小魚60を運送する義務がありました。これは地頭が関東の御家人二階堂氏であり、諏訪大社が東国御家人の守護神という関連があってなされたものですが、地元の民は運送の人夫役をものすごく嫌がって代銭納に変更を求めました。また文保2(1318)年の御賀尾浦の百姓たちの訴え(「大音正和家文書」37)によると、「当浦に限らず、ワカメ・塩・鮭桶で年貢を納めるのが先例」とあります。おそらく鎌倉時代の若狭湾の浦々はワカメ・塩・鮭桶などの加工海産物の産地であり、遠く離れたところにいる荘園領主に届けるには生鮮海産物ではもちません。そのため領主にも加工海産物が送られており、領主からも加工海産物の供給地とみなされていました。御賀尾浦も加工海産物の産地であり、また複合的な生業構造を持つ、漁村ではなく海村だったといえます。それがさきほどふれたように戦国時代になると領主から生鮮海産物の産地として位置づけられるようになり、生業構造の漁撈への単一化が進んでいくわけです。

次の表(表3)は中世御賀尾浦の一年間の生業暦をあらわしたものです。何月何日に何を納めているかということをもとに史料をもとに記入し、作成しました。それで表の左から2番目の品目という項目の美物というところを外してもらえると、それが鎌倉時代の御賀尾浦の生業暦ということになります。こ

れを見ますと一年間のおおまかな生業構造の変化の様子がみえてきます。鎌倉時代においては養蚕もしておりますし、またお米も特にお祭りのときなどに出しています。また塩も年に何回も納めさせています。海の魚に関しては、毎月納める魚が決まっているということで、それが先ほどお話しした干した鯛や、数魚（小鯔）でした。そして10月ぐらいには鯨桶、年末のお節用の鯨鯛や荒巻といった加工品を納めさせています。しかし、美物の方を見ていただくと、様々な魚を次から次へと求められ納めている様子がわかります。この中には年貢として帳消しされる以上のもの、つまり御賀尾浦に求められた私的な調達品が含まれますが、年間を通じてこれだけ生鮮品を供給することを求められますと、どうしても漁村的な経済にならざるをえません。たとえば定置網などの漁業中心の村として再構成されていったであろうことがうかがえます。同時に若狭の浦々に限らず全国的な兆候ですが、特定の産物生産に特化した特産地の形成や、専門化する村などもあらわれる時代であったことが今までの研究で明らかにされています。

表3 中世御賀尾浦の生業暦

場所	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
山野	竹 差物			3/18竹	4/6竹									
畠	桑							桑代銭 夏蚕マユダシ						
田	米	諏訪社散米：1/1	3/3			5/5五月会		7/27 御射山		9/9		年貢米→代銭 11/3		
塩浜	塩			3/18塩	4/8塩				8/10塩		10/21塩	11/23塩	節料塩	
海	海草類							帖和布 6/2め						
	美物				4/1め 4/15水雲 4/15海松	4/15ほしめ								
	魚類					5/5五月会 御賀魚		7/27 御射山 御賀魚				11/20 昆布代		
						← 干鯛・数魚（小鯔）月別負担 →						鯨桶	節料鯨鯛 節料荒巻	
								女夫魚（鯔）			10/6～23,11/10 鯛	節季鯛		
					1/5大塩鯛・無塩鯛 3/10・18・28,4/3～15 鯛	28,4/3～15 鯛				9/25,10/3～27,11/10～28,12/20 小鯛				
									8/28,9/14・25,10/2 小鯔	10/3 鯔				
								孟蘭盆会 7/11干鯔			10/2・3 小鯔			
													12/12・20 鯔	
		美物				4/7 鯔・ふくらぎ 4/7 ふくらぎ					9/29大鯔 10/2～10,12/塩鯔 10/15,11/19 小鯔		11/10 鯔	
									8/19・25,9/18・29,10/6・10 鯔	10/2・3 小鯔				
											10/15・17,11/10 えい			
													鯔 鯔	
	軟体動物・ 甲殻類 貝					3/10～30,4/12 磯魚				9/29 かちめ			かなかみ 大鳥賊	
						3/5蟹			7/26 鳥賊 8/28 小鳥賊 9/25,10/2・3 鳥賊					
								7/10・26 鮑 7/16・24 日内鮑 7/10・26 栄螺		10/15 鮑		12/12・15・20 貝鮑		
											10/15 栄螺			

(春田直紀「中世海村の生業暦」『国立歴史民俗博物館研究報告』157、2010年より)

## 5. 若狭の美物と武田文化

次に美物とは何かについて、お話ししたいと思います。ポスターをご覧になって来てくださった方もおられるようで、美物という言葉が今日覚えて帰ってもらえれば有り難いのですが、美物とは美しいものというよりは、美味しいものと考えてください。より狭い意味でいうと、魚介類や鳥類などの

動物性食品のなかでも美味しいものということになります。これは13、14世紀の文書でも記録でもあまり目にしませんが、15世紀になると極端に出てくるようになり、明らかに美物の時代に入ってくるといえます。それでは若狭の守護武田氏はなぜ若狭の浦に美物だけを求めるようになったのでしょうか。それは戦国時代に武田氏とその家臣たちは、京都在住の天皇家・室町将軍家・公家・武家のあらゆる上流階級に向けて、頻繁に美物を送らねばならなかったからです。その背景は2つあります。ひとつは若狭武田氏という守護権力が最後まで政治的に中央に依存していたことです。ふたつめは武田氏とその家臣の京都文化志向にあると思います。私は30年くらい前に卒業論文作成の過程で16世紀前半、当時最高の教養人のひとりである三条西実隆の日記の内容を確認しました。そこには若狭からたくさんの美物が贈られたことが記述されています。つまり御賀尾浦の漁村の史料と京都のお公家さんの史料とが一致したわけです。このことで若狭の魚の生産・流通・消費が判明すると同時に、それが鯖街道の前史にあたるものだとわかりました。三条西実隆は美物の返礼として詠草・扇歌・歌集・古記録などを贈ったことが記述されています。それをもとに若狭武田氏の文化が築かれていくわけです。

美物を送るとするのは一人若狭を統治した武田氏のみにもみられる特殊な行為ではありません。それを示すのが室町将軍足利義政への進上者と進上品の一覧です。これは一年間の義政に送られたものの特に食べ物リストで誰から贈られたかを示すリストです(表4)。これをみますと守護、守護代、奉公衆などの武家からは、たとえば播磨の鯛や伊勢の鯨荒巻・鮑、飛騨の羚羊などの動物性の食品が送られています。面白いのは、武士身分だけでなく寺社や僧侶や神官からも将軍に献上されているのですが、植物性の食品、たとえば近江瓜、梅尾の新茶、伊豆の海苔などの地域特産の精進物が献上されています。このように武家からは動物性の美物、寺社からは植物性の精進物が室町将軍に献上されているわけです。室町将軍家だけでなく、天皇家や公家にも日本国中から美物が贈られていまして、そう考えると室町時代はちょっとしたグルメな時代といえます。

表4 寛正6(1465)年の将軍(義政)への進上者と進上品

<p>《伊勢氏》 伊勢貞親(政所執事)→富士海苔、鯉、鱈、鯿、鰯、塩引、あめ鮓、海老、菱食、雁、青鷺、鶴、唐団扇 伊勢貞宗(貞親の子)→鯉、海老、茶螺</p> <p>《越前氏》 越前親賢→鰯荒巻、雁、杏</p> <p>《守護家》 畠山政長(管領、河内・紀伊・越中守護)→海鼠腸、青腸 山名持豊(播磨・但馬守護)→播磨鯉若、播磨鯛 山名兵部少輔→干鮎 細川持久(和泉半国守護)→鯛酒浸 細川成之(阿波・三河守護)→海月、長鮑 一色義直(伊勢・志摩・丹後守護)→海松、鯿、鱈 土岐成頼(美濃守護)→鱈、鱈、鮭、鮎、鮎、田螺、貝鮑、海</p> <p>《奉公衆クラス》 朽木貞高(近江)→山芋、塩引、烏 佐々木加賀四郎(近江)→納豆 陶山次郎(備中国小田郡陶山)→干鯛 進士隠岐→鮭、進士美濃→鮭、海老 長野(伊勢)→鯨荒巻、鮑、雁 関安芸入道性盛(伊勢)→新茶 宇都宮刑部少輔→羚羊、羚羊皮</p>	<p>《国司家》 姉小路勝言(飛騨国司)→鯨荒巻、羚羊皮 姉小路之綱(庶流向氏、飛騨)→荷干</p> <p>《寺社・僧侶・神官》 花頂門跡→久喜 松源院(大徳寺塔頭、禪観)→丹瓜 松梅院(北野天満宮社僧)→牛房 東山法輪院→納豆 鎮徳寺(正徳)→蠟燭 宝聚院→茶 行泉坊(延暦寺)→江瓜 仏地院(三井寺)→茶 戒壇院(東大寺、玉敷)→蚊帳 松林院→和瓜 岩田門明寺・原金光寺(伊勢)→唐納豆、海苔</p> <p>東山太子堂(白毫寺)→蜜柑 關加井坊(梅尾)→久喜、覆盆子、茶 梅尾田中坊→久喜、新茶 蠟燭寺→茶 伊豆円成寺(関東管領家山内上杉氏の娘が代々入寺)→椎茸、海苔 巖島→煎海鼠 春日社御師→粽、和瓜、團豆、白鹽、鯉、紙、円鏡 松尾社御師→丹瓜 松尾社務(相行)→馬草 光珍侍者(朝倉彈正左衛門弟)→蠟燭 智言侍者→杏仁</p>
--	--

(春田直紀「モノからみた15世紀の社会」『日本史研究』546、2008年より作成)



## 6. 旨味重視「日本料理」の成立

日本における料理史の流れは一言でいいますと食材に調味料をつけて食べる大饗料理に代表され、それからダシで味付けする本膳料理へと展開していきませんが、この本膳料理の画期が15世紀の室町時代です。魚鳥料理、精進料理に共通する要素としては食材の鮮度を生かし旨味を引き出しダシで味付けするということとなります。そのときに食材の鮮度が非常に重視されます。15世紀は美物、つまり美味なるものの時代でした。ある食材が最も美味なる時期といえば旬ですけれども、たとえば福井県からは離れますが、下関のふぐは冬が旬で絶品ですよね。そういうふうに旬というのは本来、産地と季節と調理法を限定しないと成り立ちません。

今日お話をしてきた若狭の御賀尾浦から武田氏を通じて京都に送られた美物も、あるいは室町将軍家へ全国から送られた美物も、食膳に供する料理にふさわしい食材の選択があり、それに合わせた産地と季節の選定がなされて集められたものであったわけです。そしてこんなことがたとえば鎌倉時代の京都でできたかというできませんでした。鎌倉時代、京都において新鮮な海魚というのは入ってきません。若狭湾からも入ってきません。そうすると淡水魚を中心とした魚食文化になるんですね。それが結構あとまで続いていて、美物の格付け第一位は鯉でした。だけど戦国時代になると京都で最も重宝されたのは鯉にとってかわって鯛になります。それでその旬、つまり産地・季節・調理法を満たした食材に京都への供給可能な社会条件が整わないと、戦国時代の京都のような食文化の成熟はもたらされません。その社会条件は2つあると思います。ひとつは物流構造とふたつめは技術革新です。それがおそらく15世紀に整ったと想定できる。それと運搬容器の革新についてですが、生魚というのは水分を含んでおりますので、容器としては密閉性の高いものが求められます。しかし壺とか甕というのは非常に重たいし割れてしまうこともあります。それで何が使われるようになるかという、この時代からようやく普及するものとして結桶、結物の桶があります。これは耐水、密閉性に優れるだけでなく、軽くて丈夫で持ち運びがしやすい。これが拵えられることによって流通条件が急速によくなるのは生鮮海産物だけでなくお酒です。室町、戦国の食文化を示す絵画などに描かれているのは、この非常に鮮度の高い食品プラスお酒です。酒宴です。今のお酒とは製法が違って、ものすごく早く酔っ払ってしまったようですが、まさに饗宴文化が華やいた時代でそれを支えたのがこの運搬容器の革新であったわけです。そして物流構造が鎌倉時代から戦国時代の間に変貌しており、各地で鮮度の高い魚や食品が選定され、応仁の乱以降に京都が復興する過程に伴い、生鮮品の流通が急速に発展します。さらに商人集団についても、もともと中世においては物によって集団が決まっていたが、戦国時代になると総合商社のような商人があらわれました。このような形でいろいろな物流がつながっていくわけです。

## 7. 産地直送便の成立による若狭湾漁業の発達

最後に産地直送便の成立による若狭湾漁業の発達についてふれて、今日のお話を締めたいと思います。若狭湾の中でも小さな湾がいっぱいありますが、そういった湾と湾の間は中沖といいます。その中沖での漁業のルールが定まっていたのが13世紀と考えています。次に若狭湾漁業の秩序化が新たな段階を迎えたのが17世紀です。次の史料(図4)をご覧ください。これは寛文5(1665)年の若狭湾

全域が出てくる漁場の絵図で、三方郡日向浦の渡辺六郎右衛門家文書に残されています。私は20年ほど前に研究仲間と2人で泊まり込んで絵図の写真撮影をさせてもらいました。83.6cm × 123.0 cmのものすごく大きな絵図ですね。ここに西から丹後経ヶ崎、つまり丹後半島から東は越前岬とあるとおり、実は若狭湾全体が描かれています。そして驚くべきことに一番沖合にあたる部分に「鰈・鱈・つものし縄場、海之深さ貳百尋余」とあります。そういうかなり奥のところまで漁場として確定したことが読みとれます。丹後、若狭、越前と出てきたら、私の故郷の丹後成生浦も出てきます。このような形で若狭湾全域で漁業が秩序化する時代なのですが、これが1665年に急に準備されたわけではありません。さらに200年ほど前からのプロセスを考えねばなりません。これはかなり沖合での延縄漁などの漁法が技術的に可能となる漁撈技術発達の結果ですが、さらにその背景として産地直送便の成立にともなう海産物需要の増大も考慮に入れる必要があります。

そしてまたまた鯖街道に戻りますが、鯖街道の重要性のひとつに西廻り航路との関係があります。西廻り航路の就航後も塩魚類の船荷輸送は困難であり、若狭・丹後・但馬・近江の魚荷の多くは西廻り航路の船に載せるのではなく、京都への運送が最短距離である鯖街道を使って歩行荷で京都市中へ運ばれています。ここに鯖街道が必要だとされるひとつの根拠があります。従って日本経済全体が全国的な市場が確立してくるというマクロ経済のなかでの鯖街道の経済的な価値というものがわかり、これは中世の時代にはなかったことといえます。やはり鯖街道ならではの特徴ですが、しかし最後に

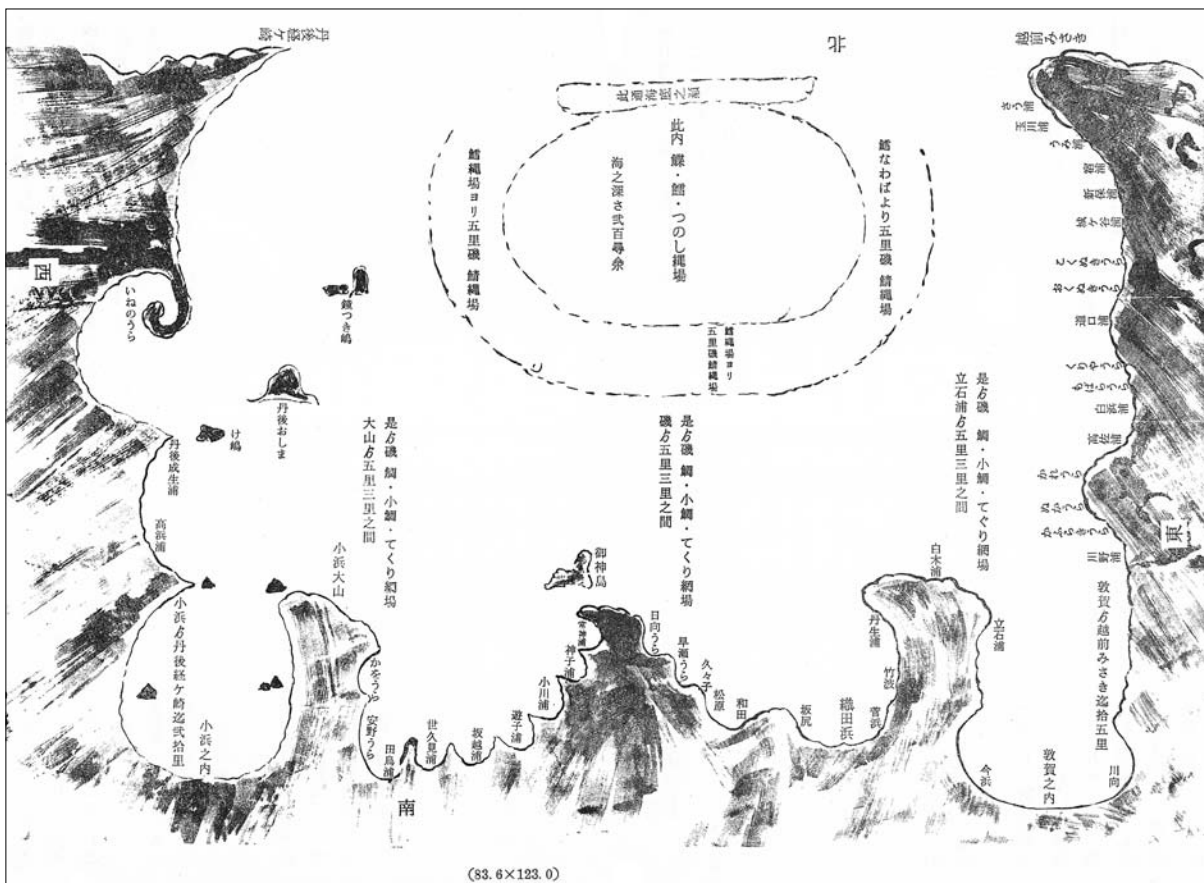


図4 寛文5(1665)年、若狭湾全域の漁場絵図 (『福井県史』資料編8、pp.701-702より作成)

言っておきたいのは美物の道から鯖街道にいたるまで、浦人、おそらく女性が主な担い手になったでしょうが、その行商の道であったということです。それがまずベースとしてあって、その道を通していろいろな献上物の使者なんかも物を運んだり大きな物流も行われるようになります。しかし最初にみたとおり大きな物流ばかりではないので、魚をとった浦の人が海の魚が採れない農村とか山村の人たち、そして都会の人たちと道を伝って網の目のように関わってきたかなり長い歴史があるわけです。それをベースに先ほどの美物の道というのものもあるし、鯖街道もあると全体を通して考えていただきたいと思います。長時間のご清聴ありがとうございました。

〔付記〕 本稿は2014(平成26)年7月12日に、福井県立図書館多目的ホールで行なわれた講演会「鯖街道誕生前史－戦国期京都人が求めた若狭湾の美物－」の講演録を加筆・修正したものです。