

令和四年度 四日市市立博物館紀要 研究論文

富田、小向の名物「焼蛤」に関する考察

廣瀬 毅

# 富田、小向の名物「焼蛤」に関する考察

廣瀬 毅

はじめに

江戸時代、東海道の宿場や街道には名物とされる食べ物があり、それらを食べることは旅する人々の楽しみの一つでもありました。それら名物の中でも、特に知れ渡ったのが桑名の焼蛤です。

しかし、この焼蛤、江戸時代後期には桑名の城下にはなく、桑名宿から四日市宿への道中にある伊勢国朝明郡小向村<sup>おむけ</sup>と同郡東富田村<sup>たてぼ</sup>の立場（茶店）名物として知られるものでした。

歌川広重（一七九七～一八五八）が描く東海道の揃物の浮世絵の一つ『東海道五十三次 桑名 富田立場之図』（「狂歌入東海道」天保十一（一八四〇）年刊行、図一）では、東富田村の焼蛤を商う店先の風景を描いています。

浮世絵で東海道の揃物において描かれる風景は、当該宿場か、次の宿場までの風景となることから、桑名宿の画題として四日市宿への途中にある焼蛤を商う富田立場が選ばれたのだろうと推測します。この「桑名 富田立場」の浮世絵により、焼蛤は桑名の名物という印象を一層与えたといえるでしょう。

小向村は現在の三重県三重郡朝日町に、東富田村は現在の四日市市となっております。それぞれ桑名市とは異なる行政区となっております。しかし、江戸時代には、どちらの村も桑名藩<sup>4</sup>だったため、桑名の焼蛤と呼ばれたのだらうと考えます。

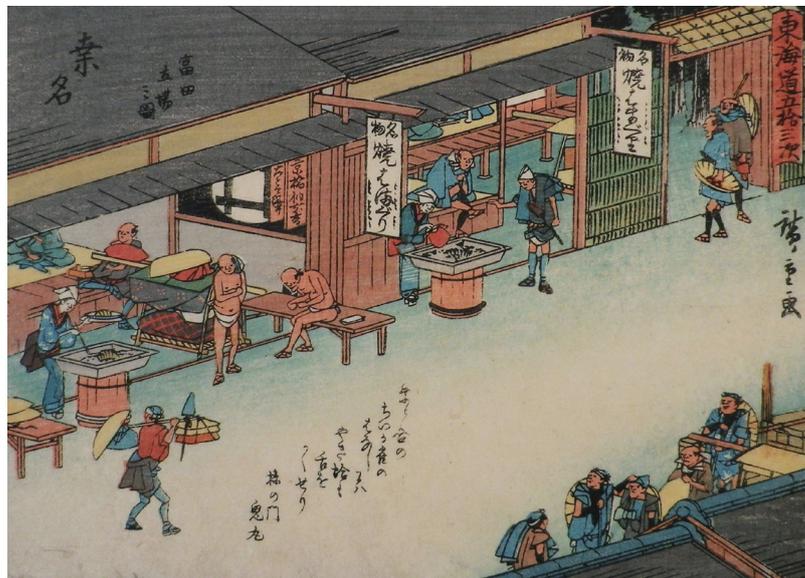


図1 歌川広重「東海道五十三次 桑名 富田立場之図」四日市市立博物館蔵

本稿は、名物焼蛤に関する歴史的な考証を行うことを目的とし、名物となった時期や、焼き方の工夫などを明らかにしてみたいと思います。なお、富田と小向の焼蛤を明確に区別して論じることは資料的制約もあり難しいことから、特記するものを除き両者を区別することなく述べることにします。

## 桑名四日市間の立場の変遷

焼蛤は東海道を通る旅人が賞味した名物で、それを食する場所は道中の茶店<sup>5</sup>であることから、桑名宿と四日市宿の間にあった立場について、始めに確認しておきます。

元禄三（一六九〇）年刊の『東海道分間絵図<sup>6</sup>』を見ると、立場は茶屋・小茶屋<sup>7</sup>と表記されており、桑名新町（街道の東側、以下同じ）、大門（東側）、安永（西側）、小向（西側）、柿（東側）、松寺（西側）、東富田（東側に二か所）、三ツ谷（西側）、七ツ屋（東側）の九か村にあります。

宝暦二（一七五二）年刊の『桑楊編東海道分間絵図』では、茶屋ではなく立場の表記に変わり、小向、松寺、東富田にあることが記されています。この桑楊編では村名の右上に立場の表記がされているため、立場が街道のどちら側にあったのかは不明です。

宝暦五（一七五五）年刊の『増補東海道巡覧記』では、矢田（下り立場）、町屋川（上り立場）、小向（下り立場）、松寺村（上り立場）、東富田村（上り下り立場）、四日市東立場（川原町、下り立場）、四日市西立場（諏訪前、上り下り立場）の七か村が記されています。京都へ向かう上りと、江戸へ向かう下りでは立場が異なっています。

文化六（一八〇九）年完成の『東海道分間延絵図<sup>8</sup>』では、安永、小向、松寺、東富田、三ツ谷の五か村

に立場が記されています。

これらの史料からは、江戸時代中頃までは立場が上り下りで別々であったことと、時代が下ると、上り下りが同じ立場に集約されていく状況がみてとれます。

### 焼蛤を商っていた村

桑名宿四日市宿間の立場の場所が明らかになったところで、次に焼蛤を商っていた場所(村)を確認しておきます。

江戸時代後期になると、焼蛤は富田、小向のみで売られていたことは先にも述べましたが、江戸時代中期にはもう少し多くの場所で商われていました。

| 村名   | 桑名宿四日市宿間の立場   | 焼蛤を商っていた場所    | 史料                    |
|------|---------------|---------------|-----------------------|
| 桑名   | (新町)茶屋 蛤あり(東) | 蛤貝合の貝も此所より出   | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 大門   | 茶屋(東)         |               | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 安永   | 小茶屋(西)        |               | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 小向   | 小茶屋(西)        | 立バ            | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 柿    | 茶屋 蛤あり(東)     | 此辺松かさにて蛤をやきて売 | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 松寺   | 小茶屋(西)        | 立バ            | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 東富田  | 茶屋二か所(共に東)    | 立バ            | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 東阿倉川 | 三ツ谷 小茶屋(西)    | ○やき蛤○ならづけ香の物  | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 四日市  | 七ツ屋茶屋 蛤あり(東)  |               | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 浜田   |               |               | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 日永   | 小茶屋(東)        |               | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 泊    | 一里塚 小茶屋(東)    | 立バ            | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |
| 追分   | 茶屋 蛤あり(東)     | 立バ まんぢう       | 桑名宿四日市宿間の立場(東) (二六九〇) |

表1 立場の変遷  
桑名四日市間の立場や茶店があった場所を『東海道分間絵図』(国立国会図書館蔵)、『桑楊編東海道分間絵図』(四日市市立博物館蔵)、『東海道巡覧記』(国文学研究資料館蔵)、『東海道分間延絵図』(東京美術刊)から抜き出した。( )や傍線は筆者。『東海道巡覧記』は絵図でないため立場の位置は記載されず、また『桑楊編東海道分間絵図』は、表記の統一を図るためか、村名の右上に立場と表記している。

『東海道分間絵図』(元禄三年)では、桑名新町、柿村、四日市宿手前の七ツ屋(後の川原町)、日永の追分の四か所に「ちゃ屋 はまぐり有」と記されており、意外にも富田、小向では商っていないことがわかります。なお、この資料を江戸から京都まで確認したところ、立場で蛤を商っていたのはこの四か所だけということもわかりました。

『桑楊編東海道分間絵図』(宝暦二年)は、元禄三年版からおよそ六十年後の状況を追記修正し、携行用に縮小したものです。そこには焼蛤を商う場所として東富田、小向のみを記し、それ以外の場所に焼蛤の記載はありません。桑名の町中にも蛤があることは記されていますが、材料(貝合せの貝)としての蛤のこのよう、いわゆる焼蛤ではなさそうです。逆に小向の箇所には「立バおぶけ 此辺松

かさにて蛤をやきて売」とあり、東富田には「立バ 東とミた○やき蛤○ならづけ香の物」と記されています。

この二つの資料を見比べると、十八世紀半ばに蛤を商う村に変化があったことがわかります。尤も、『桑楊編東海道分間絵図』は立場の表記に精粗があるようで、安永や四日市辺りの立場は記されています。この時期に立場が無かったのか、単に記載漏れなのかは不明なため、焼蛤を商う立場も小向と東富田のみになったとは言いい切れませんが、これ以降、幕末までの記録類を見ると、焼蛤を商う村は東富田村と小向村のみであることから、概ね十八世紀半ばに、この二か村になっていたと考えられそうです。

### 焼蛤を記した史料

続いて、焼蛤について記している資料のいくつかを年代順にみることにします(題名の後の年記は刊行年又は完成年を表す、前述の資料は除く)。蛤や焼蛤が時代ごとどのように評価されていたのかを、おおよそ知ることができそうです。

『東海道名所記』四(万治年間一六五八〜六一)

(前略) 桑名より四日市まで三里八町舟やうくつきければ。人くあがりぬ。(中略) 愛ハ蛤の名物あり。蛤ハ諸国にあれども。貝合の貝になるハ。伊勢はまぐりにまさる事なし。夫木和歌集に西行ほうし

今そしる二見の浦の蛤を貝合とてひろふもの

とハとよみけるも。此国の名物をほめたるにや貝厚くして破がたしといふ。牡蠣も伊勢をよしとす。真珠も餘国よりハ。この国の珠を上とす。蛤の実を串にさし日によして。あざりとかや名付て売也。(以下略、括弧付ルビは筆者)

この中で、伊勢蛤が貝合せ(貝覆のこと)に使う物としては最上であることや、串に刺して天日干した蛤の身をあざり(一)などの名で売っていると記しています。焼蛤の調理法がこの頃には無かったことを思わせると共に、蛤の産地としては、すでに名高かったことがわかります。なお、この文言とほぼ同じものが、宝永四(一七〇七)年時の木曾街道の駄賃が記された『諸国安見廻文之絵図』(刊行年不詳)に見られます。

『帰家日記』(元禄二(一六八九)年六月)

十九日 しばし行て舟にのりて、桑名に至るほど七里なりといふ(中略)所の肴はまぐりなど調じておももの出す(以下略)

とあり、桑名では魚、蛤が調理されて飯(おももの)とともに供されていたことがわかります。しかし調理法が不明で、焼蛤かどうかはわかりません。また、この日記には庄野の焼米は記されていますが、杖突村の饅頭の記述はありません。

『二目玉鉾』卷三(元禄二(一六八九)年)

○桑名 松平越中守殿城下 左のかたの海を請て城有、右に舟番所是よりつゝき、榎木挽物出る、此浦の蛤蠣しろ魚名物也(以下略、句読

点は筆者)

とあり、蛤は名物の一つとして記されていますが、焼蛤のことには触れていません。桑名の先の小向、富田は名物も記されず、日永の追分を過ぎた杖突村では饅頭が、庄野では焼米が名物であることを記しています。

『江戸参府旅行日記』(元禄四(一六九二)年三月五日)

月曜日。われわれは日の出と共に四日市を発つた(中略)われわれは十の村を過ぎ三里進んで、十一時に桑名に着いた。(中略)これらの村については特に記すべきことは何一つなかった。ただ一つ言っておきたいのは、繩生村で松かさを見燃やしてハマグリという貝を焼いているのを見たことである。村人はそれを通行人に食べてもらおうと思って売っていた。

『本朝食鑑』卷之十(元禄十(一六九七)年)

(前略)炙食有法以松毬火为上、稲草火炭火次之、縦雖用此火而妄炙之、則火透殼肉必殼口自開、醒漿溢外以消火、煤灰混肉而不可食、故常禁灰火也(以下略、読点筆者)

蛤を炙るには松毬火が最上で、稲草火、炭火がそれに次ぐとあります。松毬火はまづぼつくりを燃やして熱源とすることをいいます。また、蛤は火が通ると口を開け、醒漿(中の汁)がこぼれ出て火を消すことから、灰の上で焼くと蛤の身に灰が付き、食べられなくなるため灰火を禁ずるとも記されています。

す。さらに続いて、

(前略)凡以勢州桑名海上者为上品、桑名土人炙蛤必用松毬子火、曰蛤能熟美而不中病焉、或曰松既欲枯、時掘根辺四圍之土、作溝用生蛤数顆、搗碎入溝、中掩之以土、則徐徐而蘇、或取煎蛤汁俟冷入溝、中亦可、然則松蛤素相喜之理(以下略)

蛤は勢州桑名産が上品であり、土地の人は必ず松毬で焼く。その理由の一つは、蛤の味が良くなり病(貝毒)にあたらぬこと。もう一つは松が枯れそうな時に、根の周りに生の蛤を砕いたもの(蛤汁を煮詰め、冷ましたものでも良い)を入れると次第に松が蘇ること。こうしたことから、松と蛤は元々相性が良いと考えられたようです。

『伊勢参道里程抄』卷一(宝永元(一七〇四)年)

星川ノ社、額田村の川むかひにあり、式内ノ神社也、星川山安渡寺、かき村、此辺蛤を焼て旅人にすゝむ

とあり、焼蛤を商っていることがわかります。自分の饅頭についても記されていますが、この記録は伊勢参宮への道のりを記した物であることから、この先の東海道については記されていません。

『三国地誌』卷之十六(宝暦十一(一七六一)年)

(伊勢国朝明郡)

製造附

○麴垂坂村出 ○乾麴条魚俗云目刺 ○乾海老

○焼文蛤（文蛤）並（並）富田村出 ○焼餅松寺村出 ○漂布小  
向村出 ○鍋 ○石臼並（並）田光村出（括弧付ルビは  
筆者）

とあり、白魚目刺<sup>17</sup>、干し海老と共に焼蛤（文蛤  
は蛤のこと）が富田村で作られていることが記され  
ています。

なお、この地誌は津藩伊賀城代の藤堂元甫  
（二六八三〜一七六二）の手によるもので、完成後、  
藩主に献上された他は世に出ることはなく（わずかに  
写本はある）、明治二十一（一八八八）年の刊行  
後に一般に知られるようになりました。

『東海道名所図会』（寛政九（一七九七）年）

名物焼蛤（焼蛤） 東富田おおけ両所の茶店（茶店）に火鉢（火鉢）を  
軒端へ出し松毬（松毬）にて蛤（蛤）を焙り旅客（旅客）を饗（饗）す桑名の  
焙蛤（焙蛤）とハこれ也

四日市桑名のあいだ富田おおけの焼蛤ハ名物に  
してゆき、の人もこゝに憩（憩）ふて酒を勧めこれを  
賞翫（賞翫）す

しぐるるややき蛤のにゆる音 斑竹

東富田と小向で供される焼蛤が「桑名の焼蛤」で  
であると記しています。

なお、焼蛤の句を詠んだ斑竹とは、『東海道名所  
図会』の作者、秋里籬島（籬島）の俳号です。

『伊勢参宮名所図会』（寛政九（一七九七）年）

▲富田 四日市より五十丁 名産焼蛤

とんだ やきはまくり  
富田 焼蛤

蛤のやかれて啼（啼）や郭公（郭公） 其角

この句は東海道を旅した宝井其角が富田の尾張  
屋で詠んだものとされ、江戸時代に建てられたとす  
る句碑は現在、四日市市富田浜町にあります。

『日本山海名産図会』巻四（寛政十一（一七九九）年）

○焼蛤并（并）時雨蛤

勢州桑名富田の名物なり、松（松）のち（ち）りを焚（焚）きて  
蛤（蛤）の目番（目番）の方より焼（焼）くに、貝（貝）に柱（柱）を残（残）さず味  
美（美）なり（読点筆者）

ちちりとは松毬（松毬）のことで、『本朝食鑑』と同様に  
松毬で炙る方法を紹介していますが、目番（蛤を富  
士山の形に見立てた時、頂上に当たる部分、番目と  
も）の方から焼くと貝柱をきれいに外すことができ  
るとも記しています。なお、この続きに時雨蛤につ

いても記されています。

時雨蛤の制は、たま味噌を漬たる桶（桶）に溜（溜）まりた  
る浮汁（浮汁）に、蛤（蛤）を煮たる汁（汁）を合せ、山椒（山椒）、木耳（木耳）、  
生姜（生姜）等を加えて、むき身を煮詰（煮詰）たるなり、遠  
国行路（遠国行路）の日をふるとも更に燻（燻）れることなし○  
溜味噌（溜味噌）の制は大豆をよく煮て藁（藁）に裏（裏）みて籠（籠）の上  
に懸（懸）け、一月許（一月許）にして臼（臼）に搗（搗）き、塩（塩）を和（和）して水  
を加れば、上（上）すみて溜（溜）る汁（汁）を醬油（醬油）にかへて用（用）ひ、  
底（底）を味噌（味噌）とす、是（是）を以（以）て魚（魚）を煮るに、若（若）稍（稍）燻（燻）た  
る魚（魚）も復（復）して味（味）よく、今（今）も官（官）駅（駅）の日用（日用）とす（読  
点筆者）

時雨蛤は醬油と山椒、木耳、生姜等でむき身を煮  
詰めたもので、日が経っても傷むことがないため保  
存食とされていたようです。寛延二（一七四九）年

上 図2『東海道名所図会』、  
中左 図2部分、中右 図3部分  
下 図3『伊勢参宮名所図会』 いずれも四日市市立博物館蔵



刊の調理書『料理山海郷』<sup>18</sup> 卷之一に桑名時雨蛤を載せていることから、この調理法も十八世紀半ばには知られていたことがわかります。焼蛤と違い、時雨蛤は現代においても桑名や四日市の名物として知られています。

『改元紀行』<sup>19</sup> 卷之下（享和元（一八一〇）年）三月六日（中略）町屋川の橋を渡りて、おぶけといふ所をみれば家々の女松のかさを焼て、蛤をむしてすすむ、砂川の橋を渡り、朝明川をこえて、富田の立場にいたれば、ここにもやし蛤をひさぐ、右のかたに酒屋といへる家名の座しきにはあげ畳などありて、大きなるやどりなり、初冬の頃の味ことよろしければ、時雨蛤という。（以下略）

酒屋というのは富田の広瀬五郎左衛門家で、『増補東海道巡覧記』には、名物焼蛤と名物奈良漬・香の物は酒屋五郎兵衛（酒五）が供していたと記されています。

『久波奈名所図会』<sup>20</sup>（享和二（一八一〇）年）桑名蛤 今一色の内蛤壳を家業とする輩多し

とあり、続いて『本朝食鑑』に記されていることに触れています。引用が長文になるとの理由から詳細を省略しています。しかし、時雨蛤についてはやや詳しく、紅葉蛤<sup>21</sup>という名もあることを記すほか、織田信長や歴代の桑名城主に献上されたり、さらには桑名城主から將軍への献上品となっていることを記しています。

なお、この名所図会は桑名長円寺の僧、魯編庵<sup>ぎど</sup>義道<sup>ぎどう</sup>が著したものです。版下本のままで世に出ることはなく（わずかに写本はある）、広く知られることはありませんでした。

『東海道中膝栗毛』<sup>22</sup> 五編上（文化三（一八〇六）年）（前略）来往の渡船難なく、桑名につきたる悦びのあまり、めいぶつ<sup>めいぶつ</sup>の焼蛤に酒くみかはして、かの弥次郎兵衛喜多八なるもの、（中略）斯打興<sup>かくうちげ</sup>じてなを村おぶけ村にたどり着く。此あたりも蛤の名物、旅人を見かけて、火鉢の灰を仰立てく（中略）斯て朝餉川松寺をうちすぎ、富田のたて場にいたりけるに、爰はことに焼はまぐりのめいぶつ、両側に茶屋軒をならべ、



図4 十返舎一九『東海道中膝栗毛』五編上 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/2559005/1/6>

往来を呼たつる声にひかれて、茶屋に立寄（中略）トはこにしたいろりのよふなもの、中へ、蛤を並べ、松かさをつかみ混み、あふぎたて、やくうち（以下略、ト以下の原文は割書）

弥次喜多でおなじみの十返舎一九の人気作にも、焼蛤は登場しています。七里の渡で到着したばかりの桑名で酒を酌み交わした際の焼蛤は小説上の演出かもしれないが、小向、東富田は火鉢や焼き方の様子が詳細に記されています。

『たびの命毛』<sup>23</sup>（文化四（一八〇七）年四月）十五日。きのふの雨夜ひとよやまず。けさも猶ふるに。そばしながらに富田と云に休む。下つかへども。れいの雨をかこたず。はまぐりたちながら。やをらくひたるおもうち。すきかげに見るにいとにくし。括弧内は筆者  
下仕えの者たちが、焼蛤を立てて食べる姿を見苦しいと感じたようです。

『絵本駅路鈴東海道五十三次』<sup>24</sup> 序文（文化七年）（前略）あるは日阪のワらび餅。掛川の



図5 歌川豊広「東海道名所 桑名」国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1306027>

八挺鉦。簀を並べて名物名所。興津膏薬焼蛤。安倍川餅よ十団子と。下戸も上戸もワかれては。往も返も道中双六。(以下略)

桑名とは記されていませんが、当時の認識としては東海道の名物の焼蛤は桑名名物として通用したとみて良さそうです。

『升屋平右衛門仙台下向日記』(文化十(一八三三)年正月二十一日)

(前略) 往々、四日市の先に富田村と云有。焼蛤を売。是を桑名之焼蛤と道中にて云なり。風景なし。暮後、桑名駅、脇本陣福しまや嘉兵衛方に宿。(以下略)

富田で売られている焼蛤を、「桑名の焼蛤」というと明確に記しています。

『方言修行金草鞋』二編(文化十年)

(前略) ミヤのゑきよりかいしやう七りをわたり、くハなのしゆくにつく、そのさきとみ田といふたては、やきはまぐりのめいふつあり、しぐれはまぐりといふ(以下略。読点、括弧付ルビは筆者)

『日本風俗備考』(文政五(一八二二)年二月)

第十四日(本邦の二十一日)(中略) 富田に抵り佳麗の伝舎にて大通事より名物焼蛤を饗応せり、夫れより町屋川に至り長百六十間程の板橋を過ぎ、暮後桑名に着せり(以下略、括弧付ルビは筆者)

オランダ商館員の記録を翻訳したのですが、名

物焼蛤と訳されています。

『手前味噌』(文政十二(一八二九)年四月)

翌十七日、八丁暇にて初めて右手に金の鮭の光るを見る。宮駅へ来り、一番舟にのり、七里の渡しを超え、桑名にて昼食の所、富田までいって、焼蛤を食ふ。絶品なり。

歌舞伎役者の三代目中村仲蔵が、桑名で昼時となったものの、あえて富田まで行き、焼き蛤を食したことを書いています。名物焼蛤が東海道を旅する人々にとって楽しみの一つであったことがよくわかります。

『勢陽五鈴遺響』(天保四(一八三三)年)

| 年号             | 史料名                         | 内容                           |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|
| 万治年間(1658~61)  | 東海道名所記                      | 仮名草子、東海道を旅する二人を描く            |
| 元禄 2(1689)年    | 帰家日記                        | 桑名で蛤をおかずとして供する               |
| 元禄 2(1689)年    | 一目玉鉾                        | 地誌、桑名が蛤の産地                   |
| 元禄 3(1690)年    | 東海道分間絵図                     | 縮尺図、蛤有りの立場の記載                |
| 元禄 4(1691)年    | 江戸参府旅行日記                    | 縄生村で蛤を焼いて売る                  |
| 元禄 12(1699)年   | 本朝食鑑                        | 食物事典、焼蛤の調理法、産地などの記述          |
| 宝永元(1704)年     | 伊勢参道里程抄                     | 柿村で蛤を焼いて売る                   |
| 宝永 7(1710)年    | 名物焼蛤                        | 浮世草子、野村騒動を題材                 |
| 宝暦 2(1752)年    | 桑楊編東海道分間絵図                  | 縮尺図、焼蛤の茶店の記載                 |
| 宝暦 4(1755)年    | 増補東海道巡覧記                    | 焼蛤名物、奈良漬香物名物の記載              |
| 宝暦 11(1761)年   | 三国地誌                        | 津藩領の地誌、焼蛤の記述                 |
| 寛政 9(1797)年    | 東海道名所図会(図2)                 | 名所図会、名物焼蛤の記述と絵               |
| 寛政 9(1797)年    | 伊勢参宮名所図会(図3)                | 名所図会、名産焼蛤の記述と絵               |
| 寛政 10(1798)年   | 東海道五十三駅人間一生五十年凹凸話(図8)       | 黄表紙、焼蛤の絵、「苦はないの楽蛤」の記述        |
| 寛政 11(1799)年   | 日本山海名産図会                    | 名産図会、焼蛤の記述、調理法、産地            |
| 寛政 11(1799)年   | 品川楊枝                        | 洒落本、「その手は桑名の焼蛤」の地口の記述        |
| 享和元(1801)年     | 改元紀行                        | 小向、東富田で焼き蛤を売る                |
| 享和 2(1802)年    | 久波奈名所図会                     | 蛤を家業とする者多し、本朝食鑑の引用、時雨蛤の記載    |
| 享和 4(1804)年    | 春興五十三駄 桑名(図6)               | 浮世絵、焼蛤の絵                     |
| 文化 4(1807)年    | たびの命毛                       | 富田で蛤を立てて食べる姿を見る              |
| 文化 6(1809)年    | 東海道中膝栗毛第五編(図4)              | 小向、富田の焼蛤のエピソード               |
| 文化 7(1810)年    | 絵本 駅路鈴東海道五十三次四十三 桑名(図7)     | 浮世絵、焼蛤の絵、揃物の序文に焼蛤を記す、        |
| 文化 10(1813)年   | 升屋平右衛門仙台下向日記                | 富田の焼蛤を桑名の焼蛤というの記載            |
| 文政 5(1822)年    | 日本風俗備考                      | 富田で名物焼蛤を饗応せりの記述              |
| 文政 12(1829)年   | 手前味噌                        | 富田の焼蛤、絶品の記述                  |
| 天保 4(1833)年    | 勢陽五鈴遺響                      | 伊勢国の地誌、小向、東富田の焼蛤、富田一色の時雨蛤の記述 |
| 天保 6(1835)年    | 東海名物往来                      | 名物往来、蛤焼の記述                   |
| 天保 11(1840)年   | 狂歌入東海道五十三次 桑名富田立場之図(図1)     | 浮世絵、焼蛤の絵                     |
| 弘化~嘉永(1844~54) | 東海道張交図会 宮 桑名 四日市 石薬師 庄野(図9) | 浮世絵、焼蛤の絵                     |
| 嘉永 5(1852)年    | 五十三次張交 宮 桑名 四日市(図10)        | 浮世絵、焼蛤の絵                     |
| 嘉永年間(1848~54)  | 東海道五十三図会 桑名                 | 浮世絵、焼蛤の絵                     |
| 安政 2(1855)年    | 西遊草                         | 桑名から一里の所で焼蛤を食す               |

表2 焼蛤に関する資料(年代順)。図5の刊行時期は18世紀末から19世紀初期。

小向（中略）東西富田村に同ク茶廊多シ桑名  
蛤ヲ火ニ炙リテ旅客ニ饗ス、ヤキ蛤ト称ス松穂  
ヲ火ニ燃シテ其火ニ炙ル諸州ニ桑名焼蛤ト賞ス  
トイヘトモ富田ト本邑ニ販ク処ニシテ他ニハア  
ラス（以下略）

東富田（中略）土民街道ニ居シテ貨食店多シ桑  
名蛤ヲ松穂ヲ燃シテ炙リ旅客ニ饗セシ、又前条  
松寺村ニ貨物ト同シ、東武晋子其角筈句  
はまくりの焼れてなくやほとゝさす

高田一色 天ヶ須賀ノ南ニアリ、（中略）近世  
桑名府ニ同ク蛤肉ヲ醬汁ニ熱テ時雨蛤ト称シ四  
方ニ販ク（以下略、括弧付ルビは筆者）

ここでも桑名の焼蛤は、小向、富田の他にはな  
いと記しています。富田一色では桑名城下と同様に醬  
油で煮付けた蛤（時雨蛤）を製しているとも記して  
います。

なお、この地誌は伊勢山田古市の安岡親毅  
（一七五八―一八二八）が著したのですが、江  
戸時代は写本を通じて知られたのみで、明治十六  
（一八八三）年に刊行後、知られるようになりました。

### 『東海名物往来』<sup>30</sup>（天保六（一八三五）年）

（前略）桑名富田の蛤焼に手拭を被る四日市  
追分の饅頭は杖突坂の名物と等しく（以下略）

「往来物」は読み書きの手本とするものですが、  
主題を東海道の名物としたことから、現代では当時  
の東海道の地名や名所、名物を知る資料として活用  
されています。焼蛤ではなく蛤焼という言葉が使わ  
れているのも珍しいです。

### 『西遊草』（安政二（一八五五）年四月二十五日）

桑名は海辺にありて、（中略）八ツ半頃に此処  
に漸くつきたれども、明日の都合ありければ、  
つとめて四日市迄すむ。吉里来りて名物のや  
き蛤をくらひ、足をはやめ、暮過に四日市にい  
たり、本陣に泊る。

桑名から一里とあるので、夕刻近くに小向で焼蛤  
を食べた可能性があります。

最後に、焼蛤そのものを題名にした『名物焼蛤』<sup>31</sup>  
（内題。外題は『野沢名所焼蛤』）という浮世草子に  
についても触れておきます。

宝永七（一七一〇）年五月に桑名藩で、郡代野村  
増右衛門を処罰した「野村騒動」がありました。こ  
れを題材に月尋堂（不詳）が著した浮世草子が『名  
物焼蛤』です。京都の八文字屋が同年十月頃に刊行  
したと考えられています。

題名からは野村騒動を描いているとは想像できま  
せんが、作中に登場する人物が野浦那須右衛門であ  
ることから、当時の人々の関心事を作品化したもの  
といえるでしょう。この当時、焼蛤が一般的に名物  
とされていたのは後述するようにやや疑問が残り  
ますが、「名物焼蛤」の題名は、当時の人々に桑名  
を想起させるには十分な表現であったと考えま  
す。管見ですが、現在確認している資料の中で、焼  
蛤を名物と記した最も古い例です。

これらの史料を読み解くと、①十七世紀半ばには  
蛤そのものが桑名の名物として知られていた。②  
十七世紀末には、東海道の立場に「蛤有り」や「焼

蛤」の表記が見られるようになり、③十八世紀半ば  
には焼蛤が定着し、④十八世紀末には焼蛤が名物と  
なっていたことがわかります。それに加え、「桑  
名の焼蛤」という言葉も、富田、小向の焼蛤を指し  
ていることが明らかになりました。

### 絵画資料にみる蛤の焼き方

続いて、蛤の焼き方について絵画資料（浮世絵と  
名所図会が中心）から探ってみようと思います。

まずは蛤を焼く炉を見てみましょう。  
焼蛤を焼いている光景を描いたもので確認できた  
最も古いものは、『東海道名所図会』（図2）と『伊  
勢参宮名所図会』（図3）です。この二つの図会に  
描かれたものに共通するのは、膝から腰の高さ程の  
炉で蛤を焼いていることです。

ところが、東海道の揃物を描いた葛飾北斎  
（一七六〇―  
一八四九）の  
絵では、少し  
趣が異なり  
ます。『春興  
五十三駄之内  
桑名』（享和  
四（一八〇四）  
年刊、図6）  
では、女性が  
低い台の上に  
座って、地面



図6 葛飾北斎「春興五十三駄之内 桑名」和泉市久保惣記念美術館蔵 同館デジタルミュージアム <https://www.ikm-art.jp/degitalmuseum/num/001/0011060000.html>

図8 (部分) 皿に乗った焼蛤を食べようと  
する旅人。蛤は殻付きで提供されている。



図8 山東京伝『東海道五十三次  
五十年凸凹話』国立国会  
図書館デジタルコレクション  
https://dl.ndl.go.jp/  
pid/8929896/1/16



図7 葛飾北斎「東海道五十三次 絵  
本駅路鈴 桑名」シカゴ美術  
館蔵 https://www.dh-jac.net/db/  
nishikie/AIC-1929.540./portal/



の上の炉で蛤を焼いています。また『東海道五十三次 絵本駅路鈴 桑名』(文化七(一八一〇)年頃刊行、図7)でも、橋のたもとにある家の軒先で、筵庇の下、地面の上の炉で蛤を焼いています。この座って焼くスタイルは、これより先に刊行された黄表紙『東海道五十三次 一生五十年凸凹話』(寛政

十(一七九八)年、山東京伝著、北尾重政画、図8)の中に描かれる焼蛤の焼き方と同じです。

絵画資料からは、立って焼くスタイルと座って焼くスタイルが存在することがわかりました。しかも時代による違いではないことは、これら資料が、同時代のものであることから言えます。そうすると、焼くスタイルの違いは地域的なものと考えられ、小向と富田の違いと考えるのが良さそうです。

『東海道名所図会』(図2)に描かれた立場は、小向か富田かはわかりませんが、『伊勢参宮名所図会』(図3)は富田の立場を描いたことを明記しています。資料に限りがあるため断定はできませんが、十八世紀末から十九世紀初に関しては、座って焼くのは小向、立って焼くのは富田の光景と考えるのが良さそうです。

次に、蛤の焼き方について見てみましょう。これまで見た浮世絵や名所図会に描かれた焼蛤は、炉の上に無造作に置いて焼いているように見えますが、「狂歌入東海道」(図1)では、きれいに並べられているようにも見えます。

幕末に描かれた歌川広重の『東海道張交図会 宮桑名 四日市 石薬師 庄野』(弘化、嘉永年間(一八四四、五四)、図9)では、蛤を立てて並べて



図1 部分

いる様子が描かれ、同じ広重の『東海道五十三次 桑名 富田おぶけの焼はまぐり』(「美人東海道」、弘化四、嘉永五年(一八四七、五二)、図10)では松毬をうずたかく盛った周りに蛤を並べて焼いている様子が描かれています。

図9および図10の光景は、広重が実見したものをものに描いていることが、大英博物館に収蔵される広重の写生帳からわかります(図11)。同じ頁に白子の不断桜が描かれていますので、小向か富田(先ほどの推論からいえば富田)のものを描いていると見て差し支えないでしょう。

立ち姿の女性が蛤を焼いている光景だけでなく、



図10 歌川広重「東海道五十三次 桑名 富田おぶけの焼はまぐり」慶應義塾大学高橋浮世絵コレクション



図9 歌川広重「東海道張交図会 宮桑名 四日市 石薬師 庄野」ポストン美術館 https://www.dh-jac.net/db/nishikie/MFA-11.17213/portal/

松葉の上に炭の代わり  
に積み上げ  
られた松毬  
と、その周  
りに蛤が並  
べられてい  
るところも  
写生してい  
ることか  
ら、広重が  
この焼き方  
に大いに興味をそそられたであろうことが想像でき  
ます。

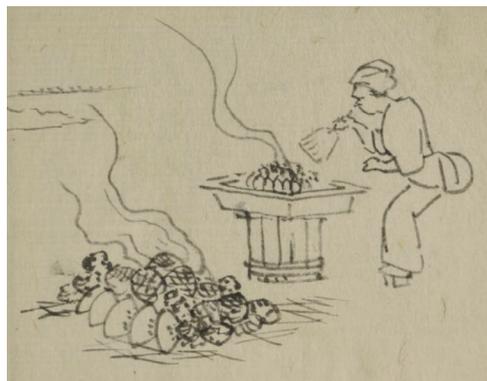


図11 歌川広重の写生帳に描かれた焼蛤のようす。The British Museum online collection 1913,0501,0.291 1845~50年

『本朝食鑑』では蛤の身に灰が付くから、灰火は良くないとありましたが、広重が見た、敷き詰めた松葉の上に蛤を並べて焼く方法は、灰が巻き上がるのを防ぎ、殻から出た身が灰の上に落ちないための工夫だったと考えます。

絵画資料からは、十八世紀末には立場風景の一部として描かれた焼蛤の光景が、十九世紀半ばには名物焼蛤の独特な焼き方そのものを伝えるものへと変化した様子が窺えます。

## 名物としての焼蛤

東海道の名物の多くは食べ物です。それは旅人が朝昼晩の三食を食べたとしても、徒歩旅で消費するエネルギーの全てを賄うことができないため、茶店

で軽い食事をとることに起因します。名物の多くが餅や饅頭、茶漬けや汁飯であることも、常備可能で注文があればすぐに出せる、現在のファストフード店のような対応をしていたからと思われれます。

江戸時代中期から後期にかけて旅人が増大し、それに伴って各地の茶店でも提供の効率性を高める工夫がされたであろうことは容易に想像できます。焼蛤にもそのようなファストフードの要素があったのではないのでしょうか。

蛤の構造として、目番は開こうとする力に、貝殻の内側にある貝柱は閉じようとする力になり、両者がバランスよく働く事で開閉運動ができます。このうち貝柱は熱が加わると縮む性質があります。縮むと閉じようとする力が弱まり、その結果、目番の力が優勢となつて、炙られている側の殻に付いている貝柱は離れ、蛤が開きます。松毬火の方に目番（頂点部分）を向けて並べて焼けば、貝殻の両面に熱が加わり、両方の貝柱が外れ、貝が開くと同時に、貝の身がぼとりと出てくるというわけです。この焼き方だと蛤の汁は流れ出てしましますが、江戸時代の人々には身の大きさが重要だったのでしょう。

二つある貝柱が調理の過程で離れてくれることは、食べやすさにも関係します。北斎の浮世絵に描かれた焼き方は、蛤を平らに置くため、火に面した下側の貝柱のみが離れることになりました。残った貝柱は食べる人が外さなくてはなりません。先に引用した『凸凹話』では、旅人が手にした皿には上下二枚の殻の付いた蛤が描かれています。口を開けたタイミングで皿に乗せて提供したのかもしれない。同様に十返舎一九の『方言修行金草鞋』の引

用部分の続きには、「やきたてのはまぐり（蛤）をあがつてくち（口）をやけどしておいでなされませ、もしやけどをなされたら、このさき（先）によいやけどのくすり（薬）がござります、それをか（食）つておつけなされませ」と焼蛤屋の内儀が店先で呼び込みをしています。実際にも熱い殻と一緒に出されることで、口を火傷する旅人がいたかもしれません。

『東海道名所記』から『本朝食鑑』までの間、つまり十七世紀半ばから末にかけて、焼蛤の調理法が確立し、それが多くの旅人で賑わう立場での調理法として定着したとみて良いのではないのでしょうか。

最後に材料についても考えてみましょう。焼蛤を旅人の需要に応じて提供するためには、蛤の採れる海に近く、炭代わりとなる松毬や松葉を採集できる山や松並木があり、東海道の隣接した村という条件を満たす必要があります。

江戸時代中期に焼蛤を商っていた四つの村が、江戸時代後期には小向と富田の二つの村となった理由も、このような条件が持続的に可能な環境があったからと考えると説明が付きそうです。

## その手は桑名の焼蛤

桑名の焼蛤を全国的に有名にした立役者は、この地口<sup>33</sup>と言っても良いでしょう。「恐れ入谷の鬼子母神」と同じぐらい、地名を取り入れた地口として、今でも多くの人に知られているこのフレーズは、『品川楊枝』（寛政十一（一七九九）年）の中に「又（外）はづさう（桑名）と思つて、其手はくハなのやき蛤、四日市

夜（付き合）のつきゑゝだア」（括弧付ルビは筆者）という登場人物のセリフとして出てきます。『品川楊枝』が「その手は桑名の焼蛤」の初出かどうかは管見にして不明ですが、『東海道名所図会』や『伊勢参宮名所図会』の刊行年（いずれも寛政九年）に近い版本で確認できたことは、旅に関心を持ち始めた当時の人々の共通認識に、このフレーズがあったことを容易に想像させます。

また、前述した山東京伝の『凸凹話』では「苦はないの楽蛤」として紹介されていることも併せ考えると、「その手は桑名の焼蛤」のフレーズはこれ以前に既に膾炙しており、十八世紀末には地口がパロディ化されるほど認知されていたと考えられます。

図5の歌川豊広（一七七三〜一八二九）の描いた絵には「おくれても道はくわなの上下ものくらひこんたるはまくりのあし」という狂歌が配されています。東海道を上下する旅人は、旅程が遅れると道草は食わないが、焼蛤は食らうという意味です。元禄三年の『東海道分間絵図』に描かれた江戸から京都までの立場の中で、焼蛤を商う村は桑名から日永の追分までに四か村あるのみで、立場名物として蛤が珍しいのはいうまでもなく、「その手は喰わない」という会話の相手に対してよく使う言葉を使った地口がキャッチコピーとなり、旅人はもちろんのこと、旅をしない人にも知られる名物になったと言えるのではないのでしょうか。

## 蛤と蜃気楼

少し脱線しますが、蛤つながりで東海道の名所の一つとして取り上げられた四日市の蜃気楼についても触れておきたいと思えます。

蜃気楼は蜃（大蛤）が出す気によって作られる楼台で、古代中国では大蛤を妖怪の一種のように考えていました。

四日市を描いた浮世絵のいくつかは蜃気楼が題材となっており、条件が合えば東海道の旅人も蜃気楼を見る機会がありました。現代では蜃気楼が起きる科学的な理由を知る人も多いですが、江戸時代の人々からすれば、伊勢湾に大蛤がいるから見えると考えたとしてもおかしくはありません。

一年の季節の移り変わりを五日ごとに表した七十二候の第五十候は「菊の花開く」ですが、これは江戸時代前期に、わが国の気候風土に合わせて改良された本朝七十二候で、中国から伝わった本来の第五十候は「雀大水たみに入て蛤と為る」です。この時期は太陽暦の十月中旬頃にあたり、雀が姿を消し始め、代わりに蛤が採れ始める頃ということで、古代中国では雀が海に



図11 二代歌川国貞「春色蜃気楼」（文久二〔1862〕年八月刊）大蛤の気によって蜃気楼が浮かび上がっている。四日市市立博物館蔵

入って蛤に変わると考えたのでしょうか。

古くから浸透していたであろう雀と蛤の関係性は、広重の「狂歌入東海道桑名」（図1）の画面中に記された狂歌「乗合のちいか雀の話には焼蛤も舌を隠せり」にも見ることが出来ます。七十二候に加え、舌切り雀という誰もが知っている御伽話を盛り込んだ機知のある歌になっています。図10の広重が描く焼蛤を焼く女性の着物の柄にも、蜃気楼が描かれています。

東海道を行き交う旅人は名物の蛤を食べ、名所としての蜃気楼を見るという体験を通して、伊勢湾が蛤の産地であることを強く記憶したのではないのでしょうか。



図12 三代歌川豊国「東海道五十三対 四日市 那古海蜃楼」（天保14〜弘化3 四年〔1843〜47〕頃刊）四日市市立博物館蔵

## 名物焼蛤の終焉

十七世紀以降、東海道の名物として名高かった焼蛤は、時代が明治に変わってから細々と命脈を保っていました。

明治維新前後の焼蛤の商いの様子が『文芸地理東海道五十三次（明治四十四〜一九一〇年刊）』に載っていますので、長文になりますが引用します。

(前略) 富田は今純然たる漁村である、その村の中央、俗に茶屋町といふのが、疍昔蛤茶屋の軒を並べた場所、今も一軒「四日市屋」といふのが宿屋の片手間に客の需によつてこれを焼て客膳に供ふるといふ、此町に今は豆腐を商ふ老夫婦が、疍昔蛤茶屋を営んで居たものと聞て、去る人に導かれ先づ何か焼蛤の秘伝でもあれば知て置きたいものと出かけて行く。老人は至極気散じな口軽もの、先づ明治維新前後の相場から説き始めて

「其時分はな、まあ中貝(大きさはこればかりと両手の指で示したのを見ると直径二寸位)を三個盛たのが一皿一人前で、孔方錢十文今の一錢だつたよ、これを関東者は大概一人で勘いのが七皿から八皿、多いのは十七八皿も喰たもんさ、美濃尾張の旅人と来ると恰で駄目で十文の分を一皿喰て、ものゝ一時間も休んで行く。まあ気風が違ふだね、ハア酒も売りました一銚子二合きつしりで百二十文、飯は四文盛だね、当時蛤茶屋で名高かつたのは私が家は別として、酒呉、四日市屋、吾妻屋など總て合せれば十四五軒もありましたかい、最も料理つて言たところで焼蛤の一点張で、今のやうに、いや蛤汁だ、すき焼だなんてごたごたしたものは何一つもないから、名高い家も名高くない家も別に変つた事はないがね、然し此蛤つて奴が鰻と同様で豪く焼前を好むもんで、もし素人が下手にでも焼かうもんなら直ぐとパツクリ口を開ける、汐を吹く灰が這入る、吹いた汐水で火が消るから貝が生焼になる、兎てもぢやない

が喰へたもんで無い、それを甘く焼く焼かぬがまあ当時名高い家とか名高くない家とか別れたもんだねえ、そんならその焼前に何ういふ秘伝があるかつて言ふと別にお話しする程の事もないさ、唯ね心得て置かないとならぬ事は火にかけると真先に貝の目を焼切る事だよ、貝の目つて言ふのは、そら蛤の番ひ目の処にぎざざと入山形のやうに鋸の刻目のやうなものが着いて居ませう、あれを俗に貝の目つて言ます、此目を下にして火の方へ向け、円くぐるりと焼台

これを『さな』つて言ますへ並べ、中央へ松笠を山のやうに積で一時に波団扇で煽り立ると、松笠が全部火になつて貝の目が焼て了ふ、この目さへ焼切ると蛤が口を開かない、それ汐も吹出さねば灰も這入らずに甘く蒸焼に焼るのだけれど、新米な奴とか素人だと貝を横に火の上に並べるから、直に口を開いて焼け損ねる、まあ一辺やつて御覽、最もこれは松笠でないとか甘く目が焼けません、普通の炭では急に火にならんからね、然し：さうだね素人が焼くんなら矢張先に目を包丁で切て置くと可矣、左様すれば口を開く気遣はないから」

老人の話は更らに一転歩する。  
「此処の焼蛤もね昔だつて年中売居た訳ではないよ、まあ通例お正月の前、師走の中旬からそろ／＼売出して四月末迄位と定つて居たもんさね、五、六、七、八、九、十此時分は売たくつても肝腎の蛤が直ぐに腐つて商売にならなないのだよ。けれども何しろ其時分は一日に二百艘ばかりの漁船が、毎日沖へ出て平均四百

位宛取て来る蛤を、大抵一日で売尽したもんだから大した勢だつたねえ、お大名のお中立小休みの中飯でもあれば騒ぎださ。そうれ町中の蛤を集めて御座らつしやれつてねえ。何うしても昔の人間はものを余計に喰たと思ひますだよ」(以下略、句点追加と括弧付ルビは筆者)

著者の横山健堂(一八七二—一九四三)は明治末から戦前にかけて活躍した評論家です。焼蛤についてこれほど活き活きとした資料は他になく、よくぞ書き残してくれたと感謝するばかりです。

老人の口からは焼蛤の値段や焼き方のコツ、商売の時期や蛤の獲れ高、大名行列での対応などが語られています。これまで見てきた資料では焼蛤を商っていた明確な季節はわかりませんでした。十二月から四月の間に商われていたという事が明らかになり、前述の旅日記の記録がこの季節に集中していること、理由もはっきりしました。『改元紀行』で、大田南畝が「初冬の頃の味ことよろしければ、時雨蛤という。」と書き加えたのは、この辺の事情を知つてのことかもしれません。

番目を焼き切る事で、貝が閉じたまま身が程よく焼かれるということ、その火力を得るためには炭火ではなく松毬でなくてはならないということも、名物に隠された秘伝と言えるのでしょうか。

なお、文中に酒呉と書かれた店は酒五(酒屋五郎兵衛II広瀬五郎兵衛家)の間違ひと思われまます。富田で焼蛤を商つた店で知られているのは、この他に尾張屋、中島屋がありました。この本が出た明治末年頃は四日市屋一軒のみとなっていました。

明治二十三(一八九〇)年刊行の『三重県名所図



図13『勢志尾參沿海 日本南岸』(1881)  
 国立国会図書館デジタルコレクション  
<https://dl.ndl.go.jp/pid/11629136>

会全附御蔭参宮案内』にも富田の名物として焼蛤が記されています。桑名町は名産として時雨蛤を載せませんが、焼蛤は記されていません。また、小向については記載がありません。明治二十三年は、前年に官営鉄道の東海道本線が全通し、さらに来る十二月に関西本線の前身となる関西鉄道の柘植四日市間が開業し、草津と四日市が結ばれる年です。そして、江戸時代最後の御蔭参があった文政十三(一八三〇)年からちょうど六十年目の、いわゆる御蔭年と考えられました。そうした中で、出版されたのです。

大正時代に入ると、『三重県三重郡誌』<sup>36</sup>には

富田の焼き蛤は其の声価夙に人口に膾炙し他の地方の産に較ぶれば肉大に且柔にして風味の佳良なるにより需用者年一年に増加し随ひて採集頻繁を加へ殆ど其種を絶たんとするの虞あるに際し水産業に従事する者相謀り大正三年より養殖の道を講せり

とあり、大正元(一九一二年)年に一万五千五百貫(五十六・二五ト)だった収穫量が、同二年には二万一千七百四十五貫(七十八・七五ト)、同三年に

は三万六千三百貫(百三十六・一二五ト)と増加していることを載せています。そして獲れた蛤の五割は地元での食用、あとの五割は桑名へ時雨蛤用に移出していることも記しています。

明治十四(一八八一)年の伊勢湾が描かれた海図(図13)に記される水深は、朝明郡沿岸部では一から二の数字が点在します。単位は間か尋ですが、共に約一・八メートルなので、水深は三メートル前後の遠浅の海岸であることが読み取れます。蛤の生育に適した海水と真水が混じり合う汽水域と、水深が三メートル前後という環境から、蛤の産地としても適していたことが窺えます。

しかし、昭和三十六年発行の『四日市市史』<sup>37</sup>には、富田及び富洲原漁協の昭和二十九年の蛤の漁獲高が四万六千七百貫(百七十五・二五ト)と記されているものの、昭和三十年に発生した赤潮の影響や、近年の工場進出に伴う廃液の影響で富田漁協(同年漁獲高一万五千貫(五十六・二五ト))は事業を中止するに至ったとあります。昭和四十年代以降の四日市港の拡大は、蛤の生育条件に合った遠浅の海底を浚渫することにより実現しますが、それと引き換えに蛤の産地としての優位性を失ったのです。

おわりに

富田・小向の名物焼蛤はどう焼かれていたのかという素朴な疑問から始まった考察は、焼蛤が名物となる過程をあぶり出すことにつながりました。

また、調査の過程で得た、大英博物館に残された

広重の画帳に描かれた焼蛤の光景は、この考察で得られた大きな収穫でした。焼蛤と共に何度か登場した時雨蛤の名称については、醤油で煮付けたむき身であると同時に、焼蛤の雅称でもあると言えそうですが、資料が乏しいため今後の課題とします。

富田・小向で商われた焼蛤は、他の地域には無い名物として広く知れ渡りましたが、社会情勢や自然環境の変化によって、名物として現代に継承されることはありませんでした。他の東海道の名物の多くもまた、現代まで継承されるのは稀で、近代以降、街道から外れて作られた国道沿いに店を移したり、工場を近代化して生産性を高めたり、安定的な原料の入手に手を尽くしたりして残っているのです。つまり、江戸時代から現在まで残っている名物は、それらを取り巻く社会の変化にも対応するだけの判断力や経営力を持つものであるとも言えるでしょう。

最近、文化財や歴史的資源の保存と活用が叫ばれています。古くからあったものを形だけ保存するのではなく、それらが存在していた自然環境や依拠していた社会、大きく捉えれば「風土」そのものを十分に分析し、その関係性を明らかにすることが、保存と活用の方策を考える上では望ましいと言えるのではないのでしょうか。

本考察が東海道の歴史や文化、さらには歴史的資源の保存と活用を考える一つのきっかけとなれば幸いです。

(ひろせ たけし 学芸員、副館長)

註

1 村名は東富田村だが、立場としては富田だけでも通じる。本稿では資料に従って用いることとし、厳密な区分はしない。

2 街道筋に設けられた伝馬人足の休憩施設となる茶店。伝馬人足は公務で人や物を運ぶため、休憩する場所も指定されていた。一般の旅人も、この茶店を使えたため、立場は旅人の休息場所となった。東海道の場合、宿場と宿場の間は平均二里強で、その間に三〜五箇所程度設けられた。宿場と宿場の中間に位置する立場は最も利用が多く、間の宿と呼ばれるほど賑わった。

3 朝明郡は明治二十九年四月一日に三重郡と合併した。

4 桑名藩という名称は、版籍奉還後の明治二年六月頃から正式に使われるようになったもので、江戸時代は幕末期を除いて桑名領とするのが一般的だった。本稿では現在一般的に認識されている藩の表記を用いる。因みに、明治四年の廃藩置県は、版籍奉還後にできた藩を廃止し、県とするものだった。

5 茶屋ともいうが、将軍の休宿所の意味のある御茶屋と区別するため、考察の中では「茶店」を用いる。ただし史料引用の際は、史料表記に従う。

6 遠近道印著、菱川師宣画の街道絵図で、実際の一町（約百九メートル）を絵図上の三分（約九ミリメートル）とする縮尺（約一万二千分の一）を用いて描く。本来、分間とは絵図上の一分（約三ミリメートル）を実際の一町（約一・八メートル）とする縮尺率（六百分の一）だが、後に縮尺を用いて描いたことを意味するようになった。

7 小茶屋の読み方は明記されていないが、「こちゃや」とするのが良いと思う。「おちゃや」とも読むことはできるが、一般的には将軍の休泊施設の御茶屋と混同するため考えにくい。なお三代将軍家光以降の将軍の上洛は幕末まで行われず、元禄期を境に御茶屋は廃止されていく。

8 元禄三年版は五巻（冊）仕立てだったが、宝暦二年版は縮小の上、一冊に仕立てられている。

9 浅井了意の著した仮名草子。諸国遍歴の俄道心楽阿弥が、大坂の商家の手代の若者と江戸から京都まで狂歌を詠みながら旅する物語。後の『東海道中膝栗毛』と同様にフィクションではあるものの、当時の東海道の雰囲気を感じられる。

10 『諸国安見廻文之記』国立国会図書館所蔵。  
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndj/pid/2541912/1>

11 江戸時代の歌人、井上通の日記『井上通女全集』一〇七頁所収、吉川弘文館、一九〇七

12 井原西鶴の著した日本地誌。巻三、十二丁ウ所収、雁金屋庄兵衛版、一六八九、国立国会図書館蔵  
<https://dl.ndl.go.jp/pid/2541132/1/56>

13 長崎のオランダ商館付き医師のケンペルの日記。当該日は和暦（太陰太陽暦）では二月六日に当たる。『江戸参府旅行日記』（東洋文庫三〇三）一四二頁所収（斎藤信訳、平凡社、一九七七）。翌年の二度目の江戸参府においては、四日市の清水本陣に泊まったことが四日市市立博物館所蔵の宿泊録（清水本陣文書二二二）からもわかる。

14 人見必大が元禄五（一六九二）年に完成させた食物についてまとめた辞典。刊行は同十年。

15 尾張国泥江県神社（広井八幡宮とも）の神官源

重具の記したものが、巻末に尾張藩土天野某（信阿弥陀仏）が著したものであると記す。国立国会図書館デジタルコレクション 30/86 号 <https://dl.ndl.go.jp/pid/2540084/1/30>

16 津藩伊賀城代の藤堂元甫によって伊勢国、志摩国が宝暦十一（一七六一）年に完成、元甫の死後、その嗣子元福によって宝暦十三年に伊賀国が完成した。正本は藩主に献上され、副本が元甫の家に残されたという。明治二十一（一八八八）年刊行。

17 ミラウオはシラウオの誤り。白魚の目刺は桑名、長島、刈谷の各藩主から将軍への時献上の品の一つとして『寛政武鑑』（一七八九）に載る。乾麵條魚については四日市市立博物館学芸員の森拓也氏及び神奈川県立生命の星・地球博物館主任学芸員の瀬能宏氏にご教示いただいた。

18 国文学研究資料館蔵本。中国古代の地理書で、鬼神や妖怪の類も載せる『山海経』をもじって書名としたと考えられる。わが国の各地の山、海、郷の料理を紹介することを目的としたもので、魚類、鳥類、青物等の料理のうち、これまでの料理書に出ていない料理の調理法を平仮名で載せたと、文政二年版の巻末に他の料理本と共に宣伝している。

19 『改元紀行』大田南畝の日記。『蜀山人全集』巻一、三〇頁所収、吉川弘文館、一九〇七

20 『影印校注久波奈名所図会』久波奈古典籍刊行会編 上巻一〇四頁、一八八頁所収。光書房、一九七七

21 時雨蛤の別称としての紅葉蛤とは別に、宝暦十四（一七六四）年刊行『料理珍味集』巻之二に紅葉蛤の調理法が載る。それには小蛤のむき身を醤油

で煮染め、鯉節粉と麻の実をまぶすとある。醤油で煮ることで色付くことを紅葉と呼んだと思われる。

22 十返舎一九の代表作。

23 旗本土屋廉直の妻三枝斐子が著した旅日記。堺奉行となった夫と共に大坂へ向かう旅を記す。命毛とは筆の穂の芯になる一番長い毛をいう。『紀行文集続々』続帝国文庫第三七編、七五一頁所収。

24 葛飾北斎が描く『絵本駅路之鈴』の序文は、各地の宿場名(二十二箇所)や名所名物を織り込んだ文章になっている。

25 大坂の商人升屋平右衛門の旅日記。『日本都市生活史料集成 八宿場町篇』七二二頁所収、学習研究社、一九七七

26 十返舎一九作。早稲田大学図書館蔵。 [https://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/bunko06/bunko06\\_01004/bunko06\\_01004\\_0002/bunko06\\_01004\\_0002\\_p0025.jpg](https://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/bunko06/bunko06_01004/bunko06_01004_0002/bunko06_01004_0002_p0025.jpg)

27 ヨハン・フレデリク・ファン・オーフェルメール・フィッセル(一八〇〇〜四八)の著書。フィッセルは長崎のオランダ商館員として文政三(一八二〇)年から同十二年まで滞在し、同五年には江戸参府に随行した。この著書は幕末期に箕作阮甫らによって翻訳されている。

28 三代目中村仲蔵(一八〇九〜八六)の著書。『日本演劇文献集成第一 三代目中村仲蔵自伝 手前味噌』一八五頁所収(北光書房、一九四四)

29 この上なくすぐれていることを表す。『豆腐百珍』(天明二(一七八二)年刊)では料理の格を尋常品、通品、佳品、奇品、妙品、絶品の六種類に分け、それに倣った『甘薯百珍』(寛政元(一七八九)年刊)

では奇品、尋常品、妙品、絶品の四種類とする。仲蔵の記した絶品は、最上級の賞賛と考えられる。

30 天保八(一八三七)年改正版、江戸馬喰町の山口屋藤兵衛刊行。初版は文政六(一八二二)年。東京学芸大学所蔵 <https://kotenseki.nijl.ac.jp/biblio/100408283/viewer/11>

31 八文字屋本の浮世草子。国立国会図書館蔵 <https://dl.ndl.go.jp/pid/2533758/1/2>。藤原英城氏は「月尋堂の研究」で、名古屋の朝日文左衛門の日記『鸚鵡籠中記』の記録や作者とみられる月尋堂の他の著作から宝永七年十月頃の成立とされた。筆者も同意したい。

32 国立国会図書館所蔵。 <https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2550951/11>

33 語田の良い言葉を組み合わせて、慣用句や駄洒落とする言葉遊びの一種。「その手は食わない」の言い換え。

34 芝晋交(生没年未詳)作、勝川春好(一七四三〜一八一二)画。

35 『増補 富田をさぐる』八三〜八六頁所収。生川益也(私家版)、一九八五

36 『三重県三重郡誌』四〇五頁所収。名著出版、一九七三

37 『四日市市史』六〇六〜六〇七頁。四日市市、一九六一

#### 参考文献

『江戸語の辞典』前田勇編、講談社学術文庫、一九七九

『日本国語大辞典 第二版』小学館、二〇〇三

『桑名市史補遺』桑名市教育委員会、一九六〇

『名物やきはまぐり〜街道の文化〜』朝日町歴史博物館、二〇一五

『勢陽五鈴遺響(一)』(三重県郷土資料叢書第二十五集)三重県郷土資料刊行会、一九七五

『大日本地誌体系三十二三国地志第一巻』雄山閣、一九七〇

『方言修行金草鞋 北海道二編』江戸戯作文庫、河出書房新社、一九八四

『東海道分間延絵図』第十七巻、東京美術、一九八三

#### 参考ホームページ

国立国会図書館 デジタルコレクション

国立公文書館 デジタルアーカイブ

人文学オープンデータ共同利用センター

早稲田大学図書館 古典籍総合データベース

慶応義塾大学メディアセンター デジタルコレクション

立命館大学アート・リサーチセンター ARC 古典

籍ポータルデータベース

東京大学 学術資産等アーカイブズ共有サーバ

東京学芸大学 教育コンテンツアーカイブ

和泉市久保惣記念美術館 デジタルミュージアム

大英博物館 The British Museum Collection

メトロポリタン美術館 The Metropolitan

Museum of Art Collection

ボストン美術館 Museum of Fine Arts, Boston