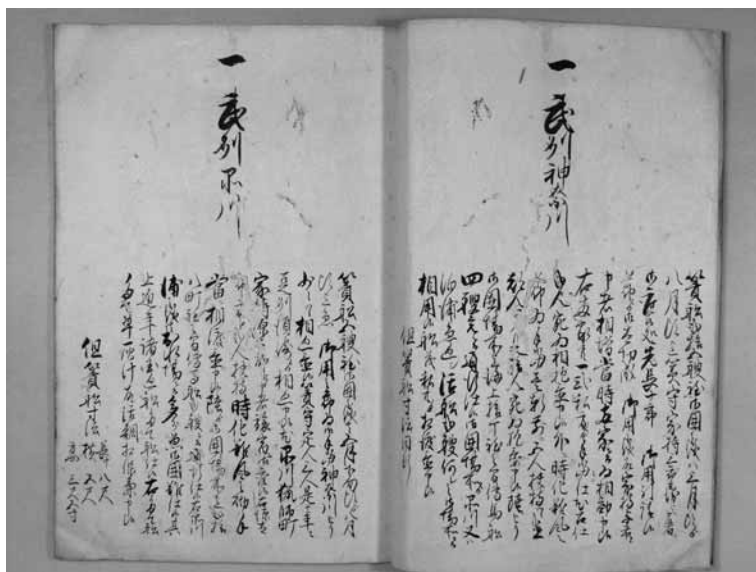


江戸城への「活鯛」輸送



上方・豆州活鯛船略図



神奈川・品川御囲場所

今回は、国文学研究資料館所蔵の「祭魚洞文庫旧蔵水産史料」（請求記号Z3Z1）から、江戸の御用魚問屋が、活きたままの鯛を江戸城へ運ぶ方法を記録した史料を紹介する。祭魚洞文庫は、日銀総裁・大蔵大臣を歴任し実業史・漁業史の研究にも尽力した渋沢敬三（渋沢栄一の孫）の収集史料で、「祭魚洞」は中国の慣用語「瀬祭魚」からとった敬三の雅号である。

さて、近世中期の寛延三年（一七五〇）、江戸城内で消費された魚介類の代金は、七九八六両に達したという。なかでも鯛は、形色の優美さから儀礼の席に出される「御膳」の中心的存在であり、大規模な儀式では一度で数千枚の需要があった。これらの鯛を調達したのは、「活鯛納人」と呼ばれる御用魚問屋である。納人は、江戸内海や房総・相模・伊豆などの近海はもとより、伊勢湾や瀬

戸内海の漁村から活きたままの鯛を仕入れた。「上方豆州活鯛船略図」（資料番号908）は活鯛の輸送に使われた船の図である。活鯛船は、中央部に大きな生簀が設置された専用の船で、集荷先の違いによって「上方船」や「豆州船」といった区別があった。鯛は比較的水深の深い所に棲息するため、漁獲した鯛をそのまま生簀船に載せても水圧に負けてすぐに死んでしまう。そこで活鯛納人らは、鯛の「浮き袋」をめぐけて大きな針を刺し、水圧が変化しても簡単に死なないような処置を施した。しかし実際は、上方から輸送する鯛の約半数が途中で「落魚」になってしまったといわれる。

上方から運んできた鯛は、伊豆下田の近くにある須崎で取りまとめられた後、相州浦賀・武州神奈川・武州品川にある「御囲場所」へと輸送された。「活鯛

浦々并活附方御囲場所巨細書」（資料番号907）は、活鯛の漁獲を担当する浦々および幕府公設の御囲場所について記したもので、浦賀の御囲場所には二・八五×一・八×一・三五mの簀船（生簀）が三〇艘、神奈川には二五艘、品川にはそれより小ぶりの簀船が五艘ほど並べられていたとある。浦賀へ運ばれた活鯛は、しばらく囲われた後に神奈川へ移され、続いて品川へというように、リレー式に御囲場所を移動して、いつでも幕府の需要に応じられる態勢を整えていたのである。

（太田尚宏）