

長良川と鮎鮓街道

市民学習会②「長良川の昔とこれから」

主催 よみがえれ長良川実行委員会

「天下第一の名物」と評された鮎鮓。將軍が好んだ味というなら、試してみたくなるのが人情だ。今も岐阜市内の織匠宅に伝えられているが、暮れの贈答用に作られるだけ。ならば、料理屋で。

日本橋

岐阜市杉山町の「たか田八祥」。一年中味わえる昔ながら



●よりみち

らの鮎鮓を、主人の高田晴之 け込む。琵琶湖の鮎鮓に似たを十分に引き出すためたそうさん(心)がきれいに盛りつけ 製法。昔のものより、店のはだ。てくれた。少し長く漬けてある。うまみ

酒と合いそう大人の味

塩漬けた鮎 飯を詰めて漬

では一つ。自然発酵で酸味が利く。チーズと言われれば、そんなふうでもある。思

れていたが、たか田八祥だっ て、地元米と自然塩にこだわ る。鮎はもちろせん、長良川の 天然ものだ。 「鮎鮓は武士の味、鮎鮓は 公家の味と言われます」と高 田さん。かみしめた口に、ま ろやかさがほわっと、広がっ た。



①鮎鮓って、どんな味？

ったほど、においは臭いになら ない。酒と合いそうな大人の 味、とても言おうか。 織匠宅や文献で学び、十年 ほど前から出しているとい う。昔は米や塩、運ぶおけに 至るまで厳しく材料が決めら

2017年3月25日 岐阜市メディアアコスモス 講師・高橋恒美(フリージャーナリスト)

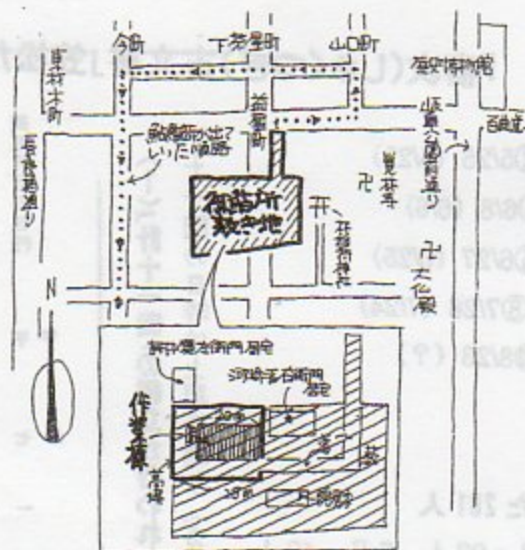
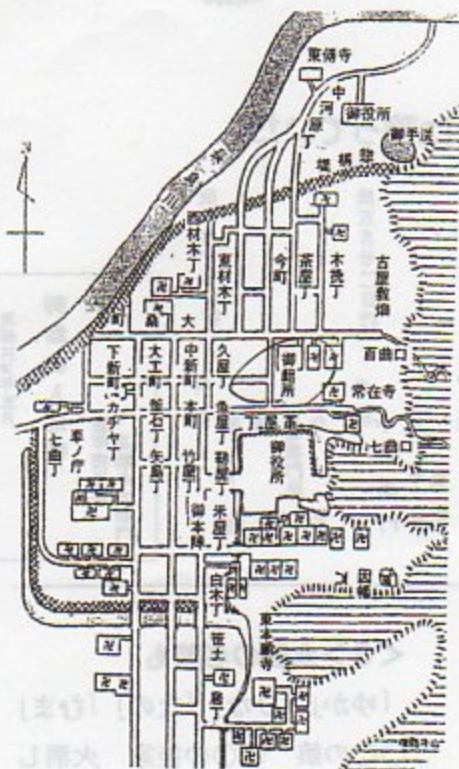
鵜飼後の受け取り



熟鮭(なれずし)。献上品は「生熟」
「鮭(すし)」と「鮓(すし)」



仕込み



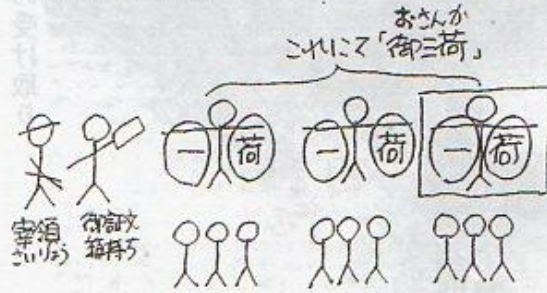
御膳所は、今の岐阜公園近くにあった
※「御膳所と鮎鮓献上(一)(二)」(白水正著)の作図を合成して作成
題路は独自の書き込み

御膳所が
大仏殿の裏に

②どんな形で運んだの？

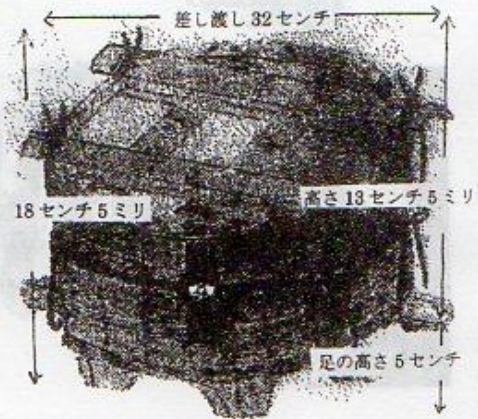
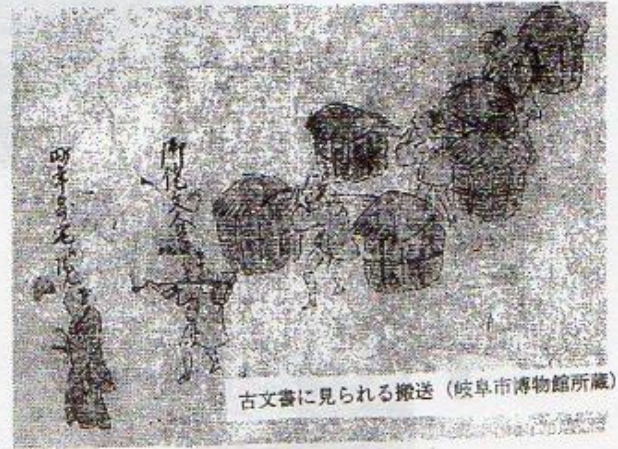
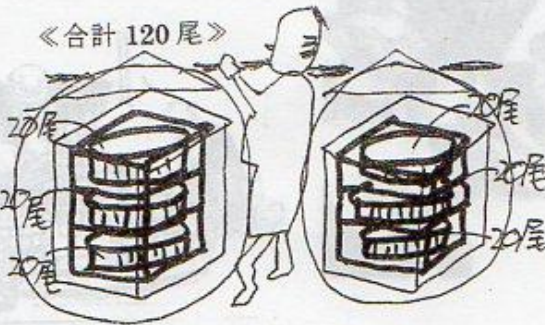
三荷で10回「鮎鮎荷」の定型

(*3荷は360尾、従って10回で計3600尾)



搬送の人員は10人から15人 *笠松の場合は15人だった

搬送は鮎シーズンの5、6、7、8月の4か月間のみ、
従って10日に1回の勘定で搬送された。



「宿次(しゆくつぎ)古文書」笠松だけに残っていた

- ①5/22 (5/21) ②5/25 (5/22)
- ③6/6 (6/5) ④6/8 (6/6)
- ⑤6/25 (6/23) ⑥6/27 (6/25)
- ⑦7/6 (?) ⑧7/26 (7/24)
- ⑨8/10 (?) ⑩8/23 (?)
- ⑪8/26 (?)

<2>動員された201人

5月・42人 6月・92人 7月・40人
8月・27人…計201人
笠松村の人口(文化7年)
1999人(487軒)

「11回計11回の継立が行われた
十一回の日時は上記の通り(カッコ内は先づれ)」

天保三年五月	御船役人足帳
笠原密当番	
高橋久右衛門	

辰五月廿五日行	辰五月廿二日行	辰六月廿七日行
平	大	町
後	後	後
か	七	七

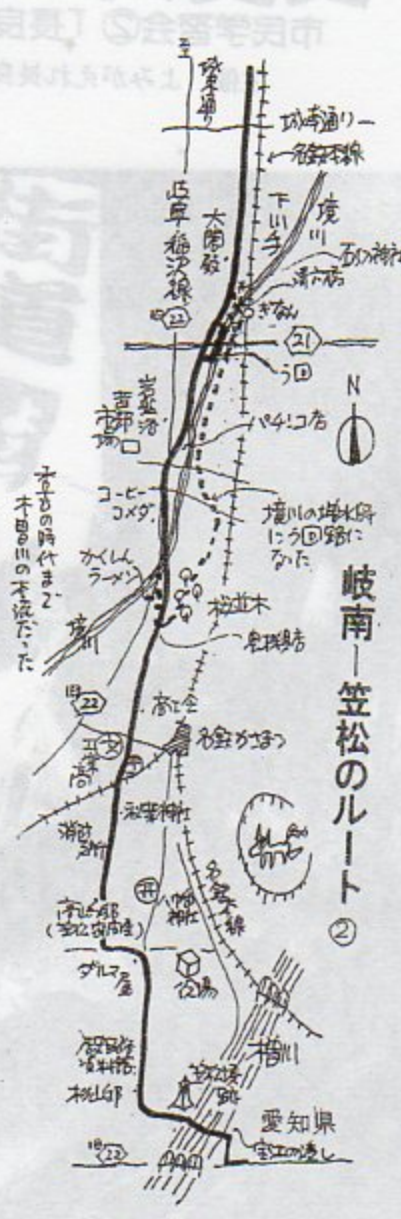
<3>女性の名前も

「ゆか」「ひな」「たの」「むま」
〇〇の娘 〇〇の後家 火消し
医師 町役も

「鮎船街道」は岐阜～稲沢間 26キロ



愛知県内ルート ③ (東海道につなぐ熱田まで)



岐南～笠松のルート ②



岐阜市内のルート ①

江戸時代に 岐阜～江戸間 46 宿を 5 日間で運んだ
そして将軍の食膳に

- その 46 宿とは…
(岐阜)加納/笠松/一宮/清須/名古屋/熱田/鳴海池鯉鮒/岡崎/藤川/赤阪/御油/吉田/二川/白須賀/新居/舞阪/浜松/見付/袋井/掛川/日坂/金谷/島田/藤枝/岡部/丸子/府中/江尻/興津/由比/蒲原/吉原/原/沼津/三島/箱根/小田原/大磯/平塚/藤沢/戸塚/保戸ヶ谷/神奈川/川崎/品川

誰が？ その速度は？



笠松・高嶋に残る宿次の古文書。「御三荷継立帳」と表記書きがある

③長良川のアユ、献上の背景

慶長1年 (1596年)

慶長6年 (1601年) 「江戸幕府」創設
 慶長8年 大久保長安が鵜飼保護命令
 慶長19年 家康「大阪冬の陣」の後、名古屋に立ち寄る

元和1年 (1615年)

24回(3荷) 家康、秀忠「大阪夏の陣」の後、長良川へ
 鮎鮠献上スタート
 元和5年 「岐阜町」長良川が尾張領になり、尾張藩が鮎鮠献上の主役に。(従って送付先が、江戸城御台所から尾張藩市谷屋敷に)
 元和8年 徳川義直が来岐

寛永1年 (1624年)

20回(3荷)

享保1年 (1716年)

20回(5荷)ないし10回(2荷)
 享保7年 鮎鮠献上が年間10回に減少。長良川大水、川筋変わる。鮎の不漁や幕府側の献上見直しによる
 享保16年 鮎鮠づくりの両河崎家を「御鮎屋」から「御鮎元」と改める

天保1年 (1830年)

同 天保3年 高嶺家「人足帳」記す(現存)

文久1年 (1861年)

同 文久2年 幕府への鮎鮠献上「沙汰やみ」

(明治維新) 1867年



「二夜のノルマ捕獲アユ数」
 大7、小30 (二役鮎と称した)
 (二夏に捕ったアユの総数)
 平均 43500尾
 元禄期 49200尾

〈鵜匠の数〉
 現在 長良 6人(6隻)・小瀬3人(3隻)
 元禄期 長良 14人(14隻)・小瀬7人(7隻)

「長良川」の鵜飼

秘められた家康の野望?

献上は岐阜来訪時の一声から
 大久保長安 尾張藩の骨折り 260年間
 お隣「木曾川」との対比
 文化の長良川 産業の木曾川



にしこうりみなと 鵜飼湊(八百津町)