

江戸時代の料理本と浮世絵に観るフグ（２）

－明治期フグ食品衛生前史５－

古川 澄明

目次

はしがき

1. 江戸料理本の中のフグ
2. 浮世絵の中のフグ ……（「國芳」まで、前稿）
3. フグ消費の普及
 - 3.1. 地方のフグ食風習
 - 3.2. 大都市のフグ消費
4. 全国物流網の発達とフグ漁獲・流通
 - 4.1. 街道流通
 - 4.2. 廻船流通
 - 4.3. フグ漁獲・流通

あとがき

（前稿の続き）

二代歌川国貞（1786～1864年）画の「ふぐ売り」（画23）が草双紙『童謡妙々車』（1864/元治1年）にあるとされる。『教訓柳樽』（1844/天保15年，八島五岳画）にも「ふぐ売り」画があるとされるが，原画を確認できなかった。江戸の町には，モデルとなった「ふぐ売り」が売り歩いたと思われる。

「ふぐ売り」には，「塵塚談」を引いて，次のような解説が付いている。「『武家は決して食せざりしものなり。鯨魚はこの城を食うといふ響きを忌てなり。河豚毒素をおそれてなり。二魚とも卑賤の食物にて，河豚の価一隻銭拾二文ぐらゐ，鯨魚は二三銭にて有りしが，近歳は二魚とも士人もてはやし喰ふゆゑに，河豚は上市一隻二百銅，三百銅にして，賤民の口へは思ひもよらず。』（塵塚談）。この絵は芝居調に描かれています。『教訓柳樽』（天保十五年刊 八島五岳画）には，笠，蓑を着て，ふぐを入れた桶を左右に天秤棒

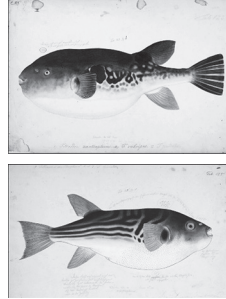
画24 歌川国貞画「魚屋」
(1840/天保11年)



画25 歌麿俳画 フグ鍋
(作成年不明)



画26 川原慶賀 フグ画
(1826/文政9年推定)



画24：三谷一馬著『江戸物売図聚，立風書房，1979/昭和54，140頁/NDL-76所載，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12168774/1/76>（参照 2025-10-10）。三谷の同書には，出典・草双紙『大晦日曙草子』天保11年，歌川国貞画とあるが，当該出典を確認できない。

画25：喜多川歌麿俳画「ふぐ鍋」。出所：[喜多川歌麿][画]『絵本詞の花 2巻』，1787/天明7，序，NDL-16，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2533129/1/16>（参照 2025-07-17）。俳文には，「手杖鼻元 鉄炮の こんやあたりの やくそくを はづすは 君が玉にきずあり」とある。

画26：川原慶賀「フグ画」2点（トラフグとシマフグ）。出所：長崎歴史文化博物館（長崎市）「川原慶賀作品データベース」https://www.nmhc1.jp/keiga01/kawaharasite/_dutchimg_/m-1035-CXXIII-1.jpg，[/m-149-CXXV-1.jpg](https://www.nmhc1.jp/keiga01/kawaharasite/_dutchimg_/m-149-CXXV-1.jpg)。

で担いでいる姿が見られます。（出典・草双紙『童謡妙々車』元治元年 二代歌川国貞⁷⁴⁾】。

（6）川原慶賀とフグ写生画

川原慶賀（1786/天明6～1860/万延1以降，没年不明）という江戸時代後期の画家が12種のフグを描いている（画26）。原画の所蔵館はオランダのライデン国立自然史博物館である。原画には学名があり，「シーボルト命名」とある。長崎歴史文化博物館からデジタル画像が公開されている。同館のフグ種名表記は標準和名であり，センニンフグ，トラフグ，マフグ，カナフグ，ヒガンフグ，ショウサイフグ，コモンフグ，キタマクラ，シマフグ，モヨウフグ，イシガキフグ，ハリセンボンなどの12種である。慶賀の作画は動物，植物，日本人の暮らしなどの広域に及んでおり，フグ公開画像は脊椎動

74) 小川顕道「塵塚談」の所載先，岩本佐七編『燕石十種』第1，国書刊行会，明治40，259頁/NDL-137，<https://dl.ndl.go.jp/pid/991268>（参照 2025-10-10）。なお別稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期ふぐ食品衛生前史2」『山口経済学雑誌』74/1-2，2015/令和7-7の該当箇所を参照の事。

物（哺乳類，鳥類，爬虫類，両棲類，魚類）の「フグ目」カテゴリーに分類されている。「フグ目」にはマンボウ等の他の魚種の魚画もある。精緻な写生画には驚嘆させられる。慶賀は長崎出島の出入絵師であった。これだけの種類のフグを描いたということは、長崎の魚市場に水揚げがあったということの意味する。12種類のフグは、今日の視点では、有毒部位が異なる。有毒皮のフグ種もいるが、基本的には筋肉だけを食べていたならば中毒事故は発生しなかったであろう。しかし、細井平洲（1728/享保13～1801/享和1）こと「細井甚三郎が若年時に長崎に遊学した折に、ある町人一家7～8人全員が隣家医師の忠告を無視してフグを嗜食し食中毒死するという事件に遭遇した⁷⁵⁾」とするエピソードを書き残している⁷⁶⁾。平洲は1745/延享2年に長崎に遊学しているので、その頃の事である。つまり、当時の長崎では、多様な魚種が水揚げされ、その中に種々のフグもあって食べられていたということが推察される。

慶賀は1823/文政6年に長崎に商館付医師として来航したシーボルトから注文を受けて、風俗画，肖像画，生物写生画を描いた。フグ画はその一部である。シーボルト事件（1828/文政11年）では長崎奉行所で取り調べを受け、その後別件で捕縛されて江戸・長崎所払いの処分となっている⁷⁷⁾。

小括

江戸時代にフグが俳句・短歌・浮世絵・俳画・狂画などで取り上げられている。その背景として、フグが有毒魚であるとはいえ、人々には身近な魚で

75) 拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響 - 明治期フグ食品衛生前史2」『山口経済学雑誌』74/1-2, 2015/令和7-7, 141～144頁の「4.3.『河豚三関スル家條書（家訓條々）』（推定，宇田川榕菴著，1825～1845年頃）」を参照の事。

76) 平洲自身の記述については、細井平洲「嚶鳴館遺草巻第五」（1835/天保6年），井上哲次郎/蟹江義丸共編『日本倫理彙編』巻之9，育成会，1903/明治36，129～130頁/NDL-70～71，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1913328/1/70>（参照 2025-10-14）。

77) 長崎歴史文化博物館「絵師，川原慶賀（1786年～1860以降）」解説参照，<https://www.nmhc.jp/>（参照 2025-10-10）。今日，長崎歴史文化博物館「川原慶賀作品データベース」（検索階層：動物>脊椎動物魚類>フグ目）から閲覧できる（<https://www.nmhc.jp/>（参照 2025-10-10））。

あったのであろう。作者達は表現に「命懸けの美味」という特異な食文化的意味（「味」）を与えようとして題材に選んだのであろう。妙味、俳味、佳味といった「味」で感受性を表現する文化が発達したといえよう。

第一に、危険と美味の両義性が諷刺や滑稽（可笑しみ）や洒落として江戸文化を育んだ。フグは「当たれば死ぬ（かもしれない）」との恐れと共に、美味を誘惑する存在であった。この「死と快樂との境界」は、大都市江戸に育った庶民の気質、つまり洒脱な感覚や諧謔精神と相性が良かったのであろう。医療サービスを享受できる今日と違って、江戸時代には人の死が身近であったであろう。人生の危うさや欲望を諷刺する題材となっている。

第二に、江戸庶民の「通人文化」にフグ食が取り込まれた。フグ食は「死と快樂との境界」の危うさを象徴する食として、江戸庶民の洒脱で諷刺的な感性に合致したのであろう。危うさが「粹」（イキ）や「通」（ツウ）の感興・感悦と結びつき、命を懸けた洒落や暴勇を示す象徴とされるようになった。江戸時代後期には、参勤交代や街道整備により地方の食文化・風物が都市にも伝わるようになり、「通人文化」の発達を招来したといわれる。イナセ（鰯背）と言われた若衆、ツウニン（通人）と言われた富裕商人が江戸社会で「粹」や「通」を競った。イナセは寛政期（1790年代）に日本橋魚河岸の若者の間で流行した「鰯背銀杏」という髪型に由来するとも、また魚の鰯（イナ、ボラの若魚）の背に似ていることから名付けられたとも、いわれる。明治期の辞書に、「鰯背」（いなせ）とは「近古、江戸魚河岸のいさみはだの人々が、髻（マゲ）を魚のいなのかしらに似せて結びたるより出づ」。「いさみはだ又はきほひはだの通称⁷⁸⁾」とある。対語が「野暮（ヤボ）」である。魚河岸職人や侠客などで、短気で喧嘩早い若者がこの言葉を好んで使ったようである。鰯背（イナセ）、俠肌（イサミハダ）「事にいさむ気風、をとこだて」、競肌（キオイハダ）、通人（ツウニン）「花柳社会の事にあかるきもの」、通客（ツウカク）、意気（垢抜けしたること）、粹（スキ）（いきなる事に通ぜ

78) 金沢庄三郎編『辞林』、三省堂、1907/明40、86頁/NDL-51、<https://dl.ndl.go.jp/pid/863016>（参照 2025-09-23）。

しもの)といった言葉が飛び交ったであろう⁷⁹⁾。芳賀登は「江戸文化と地方浸透」で、次のように述べている。「杉田玄白は寛政八(一七九六)年ごろのこととして『中から下二, 金はなし, 大町人と, 御役人, 銭金たまる』(鶺鴒日記⁸⁰⁾)と書き, 大商人や役人の子は『朱子学, 古学のいじり合, 後世古方の医師問答』をし, ついで『俳諧, 十種香, 花の会』を主催していると述べている。いいかえると, この種の町人が札差などである。かれらは通人文化を形成した。⁸¹⁾」(「通人文化」用語の出現時期は不詳だが, 昭和に入ってからか)。江戸の都市人口増大は関東農村の畑地開発を促し, 米作水田の畑地化を促して農村人口の減少を招き, 離農民が江戸の下層民となったという⁸²⁾。「札差」とは, 幕府から旗本・御家人に支給される俸禄の蔵米(米)の受け取り, 換金・運搬を代行した商人である。

第三に, 俳画や浮世絵で, 絵師たちはフグを擬人化した作品を描いた。背景に「明暦の大火」(1657/明暦3年1月)後の江戸復興・再建に力を発揮した町人の経済力が強くなり, 新興都市江戸の新しい文化を生み出した。通人文化である。吉宗時代(1716/享保1~1745/延享2年)における幕府の奢侈禁制や節約厳行の政策が却って富裕町人を享楽面の消費に向かわせた。吉宗は將軍職を家重に譲り隠居・大御所となるも死去(1751/宝暦1年)するまで実権を握った。後続の田沼意次時代, つまり宝暦・天明期(1751/宝暦1~1789/天明9年)に, 田沼は吉宗の緊縮政治と農業中心の経済政策から, 幕府の利益や都合を優先させる商業振興政策へ転換した。それに伴って「田沼政治は, 賄賂の横行, 士気の頹廢, 町人の遊蕩生活への伸張という社会風潮をしめし⁸³⁾」た。田沼政策は実効的成果を上げたが, 同時に, 歌舞伎, 酒楼, 遊

79) 志田義秀/佐伯常麿共編『日本類語大辞典』, 晴光館, 1909/明治42参照, <https://dl.ndl.go.jp/pid/991742> (参照 2025-09-23)。

80) この文章は「鶺鴒日記」の1796/寛政8年12月10日の日記にある。学蔵会編『杉田玄白全集』第1巻(鶺鴒日記), 生活社, 1944/昭和19, 309頁/NDL-169, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1038092> (参照 2025-09-23)。

81) 芳賀登「江戸文化と地方浸透」, 荒居英次編『近世の古文書: その解説と利用法』, 小宮山書店, 1969/昭和44, 412頁/NDL-210, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12279364> (参照 2025-09-23)。

82) 芳賀登「江戸文化と地方浸透」, 412頁/NDL-210。

83) 吉田暎二『浮世絵入門』, 緑園書房, 1962, 151頁/NDL-79, <https://dl.ndl.go.jp/pid/24>

里，風俗画などが社会思潮的に庶民階層の気風の要求に応えるものに変化していった⁸⁴⁾。そうした中で、江戸庶民の「危うさを楽しむ」という通人文化にフグは受け入れられたといえよう。

3. フグ消費の普及

既に上掲別稿において、江戸時代256年間に登場したフグ食訓戒・禁戒説が語り掛ける主意に耳を傾けた。いずれもフグ食を致命に関わる魚食としてその喫食や嗜食を戒め、禁戒を説いたが、フグ食の禁令厳科を主張する説はなかった。大方の識者たちは人々のフグ食風習を受認して治癒方法を提言した。つまり、フグ食風習は中毒事故死を出しながらも衰滅することなく存続した。むしろ、有毒種や有毒部位の除去に関する経験知を伝承し、蓄積したといえよう。但し、江戸時代には、知識の一般化、標準化、平準化を推進する近代の原動力はまだ存在しなかった。一家・一族・一子・一門等相伝，秘伝・口伝・家伝などが中毒死減少に繋がる事はなかったであろう。一部の地域や調理人たちの間では、フグの卵巣，肝臓，隠し肝（腎臓）等の内臓や皮が有毒であることは知られていた。知識に疎いか，軽拳の人々が中毒死に遭遇したであろう。フグ食訓戒・禁戒説の中に中毒死因の記述がみられた。

3.1. 地方のフグ食風習

(1) 福岡藩内のフグ食 (1709/宝永6年)

貝原益軒（名「篤信」，1630～1714）編『大和本草』（16巻，1709/宝永6年）の中に「河豚」の記述が出てくる。「冬月春初味美シトテ衆人多ク食フ三月以後魚ヤセテ味アシ、凡魚ハ皆マタ、キセス目ヲフサカス只河豚ノミ目ヲウコカス此事本草ニイヘリ此魚大毒アリ慎身人不可食凡諸魚ノ中無毒シテ味美キ魚多紅魚琵琶魚コチ緋魚大口魚等皆河豚ノコトク酒糟ニテ煮食ヘシ味ヨ

97459（参照 2025-09-24）。吉田が参照した資料：川崎重恭/向山源太夫編『江戸風俗惣まくり，春の紅葉：全三冊，江戸実情誠齋雜記. 1-4』（原著者・発行年不明），江戸叢書刊行会，1917，NDL，<https://dl.ndl.go.jp/pid/952982>（参照 2025-09-24）。

84) 吉田暎二『浮世絵入門』，緑園書房，1962/昭和37参照の事，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2497459>（参照 2025-09-24）。

シ何ゾ有毒魚ヲ食フヤ河豚ヲ食フ人ハタトヘハ随侯ノ珠ヲ以テ千仞ノ雀ニナケウツカコトシ○一種サバフグ長一尺許ツネノフクヨリ小ニシテ短カシ毒スクナシ五月味ヨシ褐色ニシテ紋アリ○河豚ホシテ遠ニ寄ス無毒ト云然トモ慎身人不可食服薬人最不可食⁸⁵⁾」という記述がある。貝原益軒は福岡藩の藩医として同藩荒津東浜（現・福岡市中央区荒戸）に屋敷を与えられ、生涯の住まいとした。「河豚ホシテ遠ニ寄ス無毒ト云」と書いているから、人々の間で乾フグにして消費されたものと推測される。

1918/大正7年に物集高見（1847/弘化4～1928/昭和3）という国学者（文学博士）が明治時代以前の文献・古文書からの引用文を集大成した『広文庫』（1918/大正7年）という「用語事典」（一種の百科事典）が残っている。その中に、「ふぐ」という項目があり、その下に「ふく河豚」「河豚の種類」「河豚の料理」「河豚の毒」「河豚の毒を消す薬」といったフグ関連細目がある⁸⁶⁾。この「ふぐ」項目では、『本朝食鑑』『魚鑑』『本草記聞』『和漢三才圖会』『傳疑小史』等々から丹念に「フグ」記述を引用・紹介している。既に一部は別稿で検討済みである。ここでは、フグ食に関する記述を取り上げる。『魚鑑』には、関東では冬のみ食う。日向山中から薩摩の海に流れ込む大河「河内川」の両岸村落の里人が冬春に河に網を入れて海から遡上する河豚を獲ると書かれている。現在の延岡市内を流れる五ヶ瀬川・大瀬川を指すと思われる。長州（現・山口県）や雲州（出雲国、松江藩・同支藩、現・島根県）ではフグ食風習があり、肝を食べるとある。東海では稀にハコフグの肉を食べるとある。北慎言『梅園日記』（1844/天保15年序跋）中の「河豚」項目に「江戸の卑賤の者、河豚を鏡炮といふは、あたれば即命を失ふとの意なるべし⁸⁷⁾」とある。北慎言（1765/明和2～1848/弘化5）は「江戸の人、通称家根

85) 貝原篤信『大和本草 16巻付録2巻諸品図2巻』巻13-14, 1709/宝永6～1715/正徳5, 41～42丁/NDL-43, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2557369>。現代翻刻版, 貝原篤信 [原著]『大和本草』2, 有明書房, 1975/昭和50, 117頁/NDL-69, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12591892> (参照 2025-09-24)。

86) 物集高見著『広文庫』第17冊, 広文庫刊行会, 1918/大正7, 335～341頁/NDL-187～190, <https://dl.ndl.go.jp/pid/969111/1/187～190> (参照 2025-03-06)。

87) 北慎言『梅園日記』, 日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第3期 第6巻, 409頁/NDL-213, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1243406/1/213> (参照 2025-10-20)。

屋三右衛門といい屋根葺を業とした⁸⁸⁾』といわれる。「河豚の料理」については、本稿でも取り上げた『料理物語』の紹介である。「河豚の毒」と「河豚の毒を消す薬」については、上掲拙稿に譲る。特に江戸時代に医者等が解毒方法や解毒薬の類を示したことが却ってフグ食への過信や解毒への妄信や迷信や俗信を生む元凶であったのではないかとも思われる。

長州藩生まれの永富独嘯庵（1732/享保17～1766/明和3, 35歳病没）という医師は遊学地の長崎に至るまでの見聞を書したとされる『漫游雑記』（1763/安政3年）にフグ中毒対処法を書いている。原文不詳。富士川遊訳によれば、次の通りである。「河豚の毒に中るもの、少しく懊惱を覚えば須らく直に探吐すべし、急に藍汁一盞若しくは人糞少許、若しくは瓜帯末一錢を服し、須臾に吐し盡すときは即ち十に八九治す。⁸⁹⁾」（原文漢文）。永富独嘯庵は山脇東洋の門下であった。フグ食中毒に陥った場合、直ちに嘔吐し、吐出せば助かるという。その場合の嘔吐剤に「藍汁」や「人糞」を紹介している。嘔吐できなかつた場合、助命は難しかったであろう。要するに、フグ食風習の存在を伝える。

（2）加賀藩藩士・寺島蔵人の「ふぐ汁の咄」（1832/天保3年）

1832/天保3年に加賀藩の藩士（中級武士）、寺島蔵人（1777/安永6～1837/天保8）という人物が「ふぐ汁の咄」という風刺的描述法を使って藩政を批判する諫書を書いて藩老職の忌諱に触れ、筆禍流刑になっている。寺島蔵人の藩政批判の顛末については、既存の多くの詳述に譲るとして、本稿が目指す点は、寺島蔵人が書いた「ふぐ汁の咄」とそれに纏わって流刑先で記した「日記」の中に出てくる、加賀藩領地内でのフグの漁業や喫食である。

寺島蔵人は、人持組の原元成の三男として生まれ、1801/享和1年に馬廻組の寺島恵和の養子となって跡を継ぎ、450石の録を受け取った。定検奉奉行、改作奉行、御勝手方御用兼帯、大坂御借財御仕法主付など、主に藩の農政、

88) 松崎寛雄『日本の食文化大系』18, 東京書房社, 1982/昭和57, 206頁/NDL-106, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12170261/1/106> (参照 2025-10-20)。

89) 永富独嘯庵著/富士川遊訳『漫游雑記：訳解』, 中山文化研究所, 1940/昭15, 42頁/NDL-31, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1048428> (参照 2025-09-28)。

財政分野の重責実務を歴任した。1824/文政7年に12代藩主前田斉広（1782/天明2～1824/文政7）によって御馬回組頭、宗門奉行兼帯の他、斉広が有能な藩士を集めて設置した「教諭方」（藩政改革のための親政機関）の一員に抜擢された。「教諭方」は同年に斉広が急死して解散された。蔵人は斉広亡き後の藩政を巡って藩の重臣と対立し、翌1825/文政8年に役職を追われて逼塞を科された。その後も藩政に対する批判的上申書を具申し、遂に1837/天保8年4月には能登島流刑となり、同年10月に死去している⁹⁰⁾。

1832/天保3辰年10月3日付の「上申書」を13代藩主の前田斉泰に具申したものと思われる。前田斉広は1822/文政5年に嫡男の斉泰（1811/文政8～1884/明治17）に家督を譲って隠居し、1824/文政7年に43歳で没している。

江戸時代の加賀藩の御家騒動は「加賀騒動」（1748/延享5年～1754/宝暦4年）で良く知られるが、その後も徳川家との姻戚関係や幕府手伝普請が却って藩財政逼迫を招き、領民の加重負担となった。13代藩主の前田斉泰は、12代藩主の斉広の死（1824/文政7年）により親政を開始し、藩政改革に取り組むべく、加賀八家の一つの奥村栄実（1792/寛政4～1843/天保14）を藩政に登用した。奥村は保守的な改革を進めた。藩政を批判する寺島蔵人は奥村の政敵であった。寺島は斉広亡き後の藩政をめぐって藩重臣と対立し、役職を追われたが、無役となっても藩政を非難しつづけた。儒学者の上田作之丞（1787/天明7～1864/文久4）の思想に感化された藩士の長連弘（1815/文化12～1857/安政4）等の改革派（「黒羽織党」）からも藩政批判を受けていた奥村は長連弘一派に対し、「之を以て當世に害ありとなし、前門虎を逐へば後門狼至ると慨歎せり。蓋し寺島蔵人を猛虎とし、作之丞を戻狼に比したるなり⁹¹⁾」。13代藩主斉泰は奥村栄実を信任したといわれる。寺島蔵人は奥村栄実によって1837/天保8年4月に能登島へ流刑に処せられ、同年10月に死去し

90) 石川県編『石川県史』第貳編、石川県、1928/昭和3、904頁/NDL-531、1612頁/NDL-906、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1921081>（参照 2025-07-17）。宮武外骨『筆禍史』、朝香屋書店、1926/昭和1、119頁/NDL-73、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1857979>（参照 2025-07-20）。

91) 石川県編『石川県史』第2編、石川県、1928/昭和3、950頁/NDL-556、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1921081/1/556>（参照 2025-07-20）。

たことは、既に述べた。この能登島へ流刑中の蔵人日記の中に、本稿が注目するフグの漁や喫食が出てくるのである。因みに、フグにまつわる話であるが、「黒羽織党⁹²⁾」については既存論考に容喙しない。同党は当時藩政改革を唱えた志士達を呼称した「俗間異名」で、「河豚に喩え腹中劇毒を蔵する諷刺」と言われた⁹³⁾。後、藩主斉泰は「黒羽織党」改革派を藩政に登用している。しかし京都で長州藩勢力が挙兵した武力衝突事件、「禁門の変」(1864/元治元年)で幕府軍側の加賀藩から斉泰の世子慶寧が出京したが病気を理由に退京し、激昂した斉泰は慶寧を謹慎させ随行重臣を自刃させ、慶寧と親密であった尊王攘夷派藩士を弾圧した。その結果、加賀藩は幕末に他藩に後れを取るようになったといわれる⁹⁴⁾。長州藩の毛利慶親(敬親)と加賀藩の前田斉泰との人間模様が対照的である。

寺島蔵人の「上申書」現代文翻訳には、「原文ニ題ナシ、姑クカク題シオク」とある⁹⁵⁾。

「ふぐ汁の咄」は、1832/天保3年10月に、「『清世の一閑人』」の名で寺島蔵人が書いた藩政批判の諷刺書である。人民が料理に招かれた客、藩主が主人、年寄以下諸役人が料理人、接待人という設定で、文政期以来の悪政を客の迷惑をかまわぬ粗悪な料理の押しつけになぞらえて痛烈に批判している。⁹⁶⁾」。

92) 石川県編『石川県史』第貳編、石川県、1928/昭和3、948頁/NDL-555、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1921081> (参照 2025-07-20)。

93) 田中鉄吉編『郷土数学』、池善書店、1937/昭和12、128頁/NDL-73、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1145039/1/73> (参照 2025-07-20)。

94) 川田剛等著『殉難録稿』巻之37、吉川弘文館、1893/明治26-40、4~5丁/NDL-56、<https://dl.ndl.go.jp/pid/778061> (参照 2025-07-20)。

95) 寺島蔵人「上申書」寺島静斎著・他『応養画譜：附・静斎翁遺文』附録、審美書院、昭和10、NDL-21~42、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1118296/1/21~42> (参照 2025-07-18)。寺島蔵人の藩政批判と「ふぐ汁の咄」という風刺については、長山直治「化政期における加賀藩財政について(4)」、北陸史学会編『北陸史学』(43)、北陸史学会、1995/平成7-04、45~70頁/NDL-24~37、<https://dl.ndl.go.jp/pid/4418236> (参照 2025-07-18) から要領を得る。なお加賀藩中級武家屋敷として寺島蔵人邸跡が金沢市指定文化財となっている(北国新聞社出版局編『石川県大百科事典』、北国新聞社、1993/平成5、660頁/NDL-362、<https://dl.ndl.go.jp/pid/13324126> (参照 2025-07-18))。

96) 寺島蔵人「ふぐ汁の咄」については、オメガ社編『地方別日本の名族』7、新人物往来社、1989/昭和64、74頁/NDL-43、<https://dl.ndl.go.jp/pid/13142655/1/43> (参照 2025-07-18)。

また藩政批判によって寺島蔵人は能登島(現・石川県能登島八ヶ崎)に流刑となるが、この流刑服役中に書いたとされる日記が『鳥もの語り：寺島蔵人能登島流刑日記』(北国出版社、1982/昭和63年)である。それが残って、現代文翻訳・編集されて刊行されている⁹⁷⁾。同『日記』の「解説」の中に、「ふぐ汁の咄」が書かれた経緯が詳述されている。蔵人は能登島で流刑(1837/天保8年4月22日～同年10月2日死去)の配所生活の中で同『日記』(同年4月22日～8月19日間)を書いている。それを江戸時代のフグ食という視点から読むと、能登島地方でのフグ食に関する興味深い記述が出てくる。「解説」によると、村人が売りに来た魚を買うことがあったという。魚の種類は豊富で、鯛、はまち、ふぐ、かれい、こち、きす等があった。しかし蔵人自身はフグを用心して食べなかったとされる⁹⁸⁾。

4月26日の日記、「昨日ハふく大分とれ候旨、此処のふくは本吉浦のと同様之ものニ而、昔分(より)中り候事無之与申事也、なれともふくハ止め申候、御案事被下間敷候⁹⁹⁾」(括弧内は本稿筆者)。つまり、フグがかなり獲れ、本吉浦(現在の石川県美川)のフグと同様に中らないが、だがフグ食は止めたのでご安心あれ、と言っている。美川では、今日でもフグ(ゴマフグ等)の卵巣の粕漬を特産品とする。

4月28日の日記、「こめふく多く磯わき岩の間に居る、つり候へ者いか程に而もとれる¹⁰⁰⁾」。「こめふく」の種類は不詳。

5月6日の日記「○きのふハひるすぎニふくたんととれ候よし、順八郎も舟ニのり行ミテ参り、二はい取て参り、周助身をすぎ、塩をいたし、今日ハ日にほし、そしてにてくれると申候、こねこねといたしし申候、夜前ハさんをしるにして周助・順八くひ候、ひるすきから夕方までミナミナ船ニ出で、仕合よきものハ三千余取候よし、肝煎ハ千余とり、所口へうりニ行、拾

97) 寺島蔵人/他『鳥もの語り：寺島蔵人能登島流刑日記』、北国出版社、1982/昭和63、<https://dl.ndl.go.jp/pid/11931615> (参照 2025-07-18)。

98) 同上『日記』、43～44頁/NDL-24～25。

99) 同上『日記』、76頁/NDL-41。

100) 同上『日記』、78頁/NDL-43。

式文つゝ二而拾貫余もふけ、三千取候ものハ三拾貫文よニ御座候、ひるすきから夕方までのしごとにはよい仕事ニ御座候、ふくはのくろきのハあしきと申し申候、しほしてほし候のハあたる事なをなをなく、ふうみやしと申事なり。○夜食ハ・・・家来ともハふくをよくあらひ候のを貰ひ、くひ申よし、我等ハくひ不申候、御案事被成間敷候¹⁰¹⁾。要略すれば、昨日は昼過ぎにフグが沢山獲れたという。従者の順八郎も舟に乗って様子を見てきた。二はい(尾?)を取ってきて、周助が身を剥き、塩をして今日は日に乾し、煮てくれるという。菌の黒いフグは味が悪いという。塩をして乾すなら中毒しない。風味が佳いという。また夜食で家来達はよく洗浄したフグを貰って食べたというが、蔵人もまた家族に内緒でフグを喫食したのであろう。つまり、武士も従者も庶民も、普通にフグを食べていた様子が伝わってくる。なお、順八郎と周助とは蔵人が金沢から連れてきた従者(召使)である。周助の方が年長で、二人は毎度の食事を作り、甲斐甲斐しく働いたと言われる。

5月10日の日記、「ひぶくをしてくれるとほし候所、おいおいもらいもの多く入り申候¹⁰²⁾」。「ひぶく」とは、乾フグ、フグの干物である。

7月14日の日記、「先日調進候いそふくと申ふくハ大毒のよし、いぬ・ねこ食候与じき死候よし、逆もの毒のよし¹⁰³⁾」。「いそふぐ」とは標準和名クサフグである。厚生労働省は筋肉だけを可食可能と認める小型フグ種である。しかし筋肉の毒性は同省認定の可食種の中では比較的に高い。

寺島蔵人の流刑日記から、当時、石川県ではフグ漁が行われ、フグが日常の食卓に上っていたことを推察できる。乾フグは無毒と考えられていたようである。現在では、筋肉が無毒と扱われるフグ種は22種に限定される。

(3) 中津藩のフグ味噌漬けと福沢諭吉(1858/安政5年頃)

『福沢諭吉全集』(第7巻, 1959年)に、「欺て河豚を喰はせる¹⁰⁴⁾」という

101) 同上『日記』, 92~93頁/NDL-49。

102) 同上『日記』, 101頁/NDL-53。

103) 同上『日記』, 195頁/NDL-100。

104) 慶応義塾編『福沢諭吉全集』第7巻(福翁自伝), 岩波書店, 1959/昭和34, 60頁/NDL-37, <https://dl.ndl.go.jp/pid/3002772/1/37> (参照 2025-07-10)。

記述がある。福沢諭吉（1835/天保5～1901/明治34）はフグに纏わる興味深い話を回想している。福沢が緒方洪庵塾に在塾した1855/安政2年から1858/安政5年頃の話である。「喰へば河豚の肝も喰て居た。或る時藝州仁方から来て居た書生三刀元寛と云う男に、『鯛の味噌漬を貰て来たが喰はぬかと云ふと、『有難い、成程宜い味がすると、悦んで喰て仕舞て二時間ばかり経てから『イヤ可愛さうに、今喰たのは鯛でも何でも無い、中津屋敷で貰た河豚の味噌漬だ。食物の消化時間は大抵知てるだろう、今吐劑を飲んでも無益だ。河豚の毒が嘔かれるなら嘔て見ろと云たら、三刀も醫者の事だから能く分て居る。サア氣を揉んで私に武者振付くやうに腹を立てたが、私も後になつて餘り洒落に念が入過ぎたと思て心配した。随分間違の生じ易い話だから。¹⁰⁵⁾』（原文中の「を『に変換、本稿筆者）。

福沢は「中津屋敷で貰た河豚の味噌漬」を新入塾者に「鯛の味噌漬」と偽つて食わせる悪戯を行ったとのお話を書いているのである。福沢は豊前国中津藩（現・大分県中津市）の下級藩士・福澤百助が大坂堂島新地にあった中津藩蔵屋敷に赴任中に次男として生まれたというから、幕末に緒方洪庵の「適塾」の門人であり、中津藩蔵屋敷に出入りしていて、河豚の味噌漬を入手したということであろう。つまり、中津藩ではフグの味噌漬が製造されていたということである。「藝州仁方から来て居た書生三刀元寛と云う男」も医者であったというが、食感でフグ筋肉と判断できなかったということは、彼にはフグ食経験がなかったであろう。藝州とは安芸国の別称（現・広島県西部）である。瀬戸内海域では、シヨウサイフグやナシフグが漁獲され、江戸時代の食卓にも上ったものと思われるが、書生三刀はフグ食を忌避していたのかもしれない。福沢は適塾の悪戯時代から立身して、1896/明治29年の「時事新報社説」への寄稿文に、「・・・今生理學の事は困難ならざるに非ずと雖ども、河豚を喰ふ物は忽ち死して、其毒たるや疑ふ可らず。虎列刺の病恐る可しと雖ども、其患者の數多ければ、其療法を實驗の中に得ること難か

105) 慶応義塾編『福沢諭吉全集』第7巻（福翁自伝）、岩波書店、1959/昭和34、60頁/NDL-37、<https://dl.ndl.go.jp/pid/3002772/1/37>（参照 2025-07-11）。

らず。¹⁰⁶⁾」と往時の悪戯を棚に上げて白々しく書いている。

中津藩でのフグ食風習については、波多野承五郎著『食味の真髓を探る』(1929/昭和4年)の項目「河豚嗜食會」の中で中津出身の知人母親がフグを嗜食し、また伝聞として中津藩の家老某がフグ愛食者であったが、この人物がフグに中毒したという時の話を紹介している¹⁰⁷⁾。豊前・豊後国(現・大分県等地域)でのフグ食風習はあったと思われるが、考証は至難である。永禄時代に、大友政親(室町・戦国時代の武将、豊後国大友氏16代当主)が賀来藏人佐から河豚歳暮祝儀を受け取り、それに対する礼状文書である。「1 大友政親書状写」「歳暮祝儀として音信喜悅候、河豚給候、悦入候、事々面之時申へく候、恐々謹言」(1565/永禄8年12月15日、「加来文書」)。「2 大友政親書状写」「豚たうらい悦入候、事々見参の時申へく候、謹言」(1565/永禄8年12月20日、「加来文書¹⁰⁸⁾」)。同じ文面が「大久保文書」でも確認されている¹⁰⁹⁾。

(4) 長州藩の藩勢調査文書に残るフグ(1840/天保11年頃)

幕末期に長州藩が藩政改革の途上で作成した「防長二州本藩領域全町村の沿革、地理、産業、民族、社寺、文化等各方面にわたる忠実な実態調査書」(1840/天保11年頃の記載)が残っており、それを山口県公文書館が『防長風土注進案』全22巻・編外・索引・付録(1951~1996年)に編集した。この『防長風土注進案』の中で日本海と瀬戸内海に面した「宰判」記録、すなわち瀬戸内海側の「大島宰判」・「吉田宰判」・「上関宰判」・「小郡宰判」、日本海側の「先大津宰判」各巻記録の中において「物産之事」項目の「魚之部」に、例えば「鱒 鯛 眼張 梭子魚 鮪 鰯 河豚 幾須魚・・・」(本文ルビ：マス タイ メハル カマス コチ イハシ フク キスゴ)といった具合で「河

106) 『福沢論吉年鑑』3(1976)、福沢論吉協会、慶応通信、1976/昭和51、3頁/NDL-7、<https://dl.ndl.go.jp/pid/12230502/1/7>(参照 2025-09-28)。

107) 波多野承五郎『食味の真髓を探る』、万里閣書房、1929/昭和4、164~165頁/NDL-97、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1233912>(参照 2025-09-27)。

108) 大分県教育委員会編『大分県史料』35(第2部 補遺 7 諸家文書補遺 3)、大分県教育委員会、1983/昭和58、430頁/NDL-239、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9774906>(参照 2025-09-25)。

109) 同上『大分県史料』35、219頁/NDL-133。

豚」が記録されている¹¹⁰⁾。この「物産」実態調査記録からフグは長州藩の日本海域・瀬戸内海域において漁獲され摂食されていたことを物語る。つまり、長州藩ではフグは重要な漁獲産物であった。江戸末期には乾河豚が長門地方の特産品として記録されている。長州藩は、俗説に反して、フグ食禁令を布いていなかったものと思われる¹¹¹⁾。

長州藩は日本海と瀬戸内海に面していたので、魚介類からタンパク質を得る比率は4%に過ぎなかったが、タンパク質源としては重要であったと言われる¹¹²⁾。『防長風土注進案』には、約50種に上る魚介類が調査されており、「フグ」が漁獲されたことを確認できる。長州藩の人々がフグを摂食したことを裏付ける¹¹³⁾。

（5）伊豫松山藩（現・愛媛県）でのフグ汁（1841/天保12年）

松山藩内に在住したと思しき水野澤齋は「河豚之辨」（『養生辨』巻之上、1841/天保12年¹¹⁴⁾）の中で、フグ汁が流行していて貴賤を問わず賞翫する。料理の仕方も精密にして大抵中毒することはない。しかし「ふぐの毒と富の札と表裏にしてその理一なり」と書いて、フグ食を戒めている。つまり、松山藩内でもフグ食が普及していたものと推測できる。

110) 「宰判」（さいばん）とは、長州藩の郷村支配単位で、代官管轄地域を指した。山口県文書館編『防長風土注進案』第1巻（大鳥宰判 上）、山口県立山口図書館、1961/昭和36、「序」/NDL-5、101頁/NDL-61、<https://dndl.go.jp/pid/2990888>（参照 2025-02-06）；記載時期については、五島淑子『江戸の食に学ぶ：幕末長州藩の栄養事情』、臨川書店、2015/平成27、13頁。但し、五島著書にフグ食記載はない。萩藩漁民については、西村睦男編『藩領の歴史地理：萩藩』、大明堂、1968/昭和43参照の事、NDL、<https://dndl.go.jp/pid/2992507>（参照 2025-02-06）。但し、フグ漁業記載はない。

111) 上掲拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期フグ食品衛生前史1－」参照の事。

112) 五島淑子『19世紀中葉の日本の食生活に関する研究：「防長風土注進案」と「斐太後風土記」の分析を通じて』（博士論文）、98頁/NDL-56、<https://dndl.go.jp/pid/3052686>（参照 2025-07-17）。

113) 山口県文書館編『防長風土注進案』第1巻（大鳥宰判 上）、山口県立山口図書館、1961/昭和36、NDL、<https://dndl.go.jp/pid/2990888>（参照 2025-07-17）。

114) 三宅秀/大沢謙二編『日本衛生文庫』第3輯、教育新潮研究会、1917/大正6、216～218頁/NDL-115～116、<https://dndl.go.jp/pid/935570>（参照 2025-09-27）所載。上掲拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期フグ食品衛生前史3－」『山口経済学雑誌』74巻3号、2025/令和7-10参照の事）。

(6) 仙台藩の貧農漁村民のフグ雑炊 (藩政時代)

仙台藩では、藩政時代に農漁村で節食のために雑炊(増水)を食したとされる。雑炊は「貧者の食したものとされ、藩内では「おぞすい」と言ったという。藩内で食べられた雑炊には、蕉菜(ショウサイ、東北地方で栽培されるアブラナ科二年草で独特な風味と辛みのある青菜)、干葉、にら、葱、なずな、豆腐、大根、茄子など種々の材料を使った雑炊の外、「粹人の食した鯨雑炊・ふぐ雑炊・かき雑炊・小鳥雑炊・鴨雑炊・のり雑炊の如きものがある¹¹⁵⁾」という。「貯蔵の目的で塩漬けされた魚介類は多く」、「塩引」といったという。鯛、鱈、鮭、鱒、あゆ、きす、すずき、エビ、アワビ、サザエなどの魚介類の中に「ふぐ」もあったとされる¹¹⁶⁾。フグが食材になっている。

(7) 八戸藩屋敷内フグ持込み禁止令 (1688/元禄元年9月)

1688/元禄1年9月16日の「八戸藩史稿」に次の記述がある。「將軍家の精進日には前夜より日没まで屋敷内に於いて謡曲歌舞を禁ず」「公の當役拜命以來屋敷へ入れざる魚貝の類」とあり、「魚類」の中に「河豚」、「虎河豚」とある¹¹⁷⁾。1668/寛文8年7月21日、南部直政(1661/寛文1~1699/元禄12)が襲封し、八戸藩二代藩主となる。上記日付の「八戸藩史稿」に「河豚」は出てくる。幕府第5代將軍の徳川綱吉(1646/正保3~1709/宝永6、將軍在職:1680/延宝8~1709/宝永6)が發布した「生類憐みの令」(1687/貞享4~1709/宝永6、22年間)に対応しての事と推察される。ということは、それ以前には八戸藩屋敷内でフグが食べられていたものと推察できる。「八戸藩」とは、陸奥国三戸郡八戸城(現・青森県八戸市)に藩庁を置き南部家が治めていた藩である。

(8) 福井藩江戸屋敷内へのフグ持込み禁止令 (1714/正徳4年)

福井藩は1714/正徳4年4月に「江戸御屋敷御条目類 靈岸島中御門 御門

115) 宮城県史編纂委員会編『宮城県史』第19(民俗第1)、宮城県史刊行会、1956/昭和31、210頁/NDL-132、<https://dl.ndl.go.jp/pid/2992582/1/132>(参照 2025-06-17)。

116) 同上『宮城県史』、219頁/NDL-136。

117) 「八戸藩史稿」、青森県編『青森県史』第4巻、青森県、1926/大正15、257頁/NDL-142、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1020332/1/142>(参照 2025-07-19)。

書定」の第18条に、江戸屋敷内へフグを持込むことを「定書」で禁じていた。「一御出入之町人ハ奉行中ハ相渡置候木札ニ而可相通事附、河豚魚御門内へ入申間敷事」（福井藩法令集、藩法番号243「靈岸島中門定書¹¹⁸⁾」。解説には、次のように書かれている。「靈巖（岸）島邸は中屋敷。この藩邸の中門の出入りについて定めたものであるが、鑑札で確認を行うなど、厳重であったことがうかがわれる。第十八条の『河豚魚』（フグ）を邸内へ入れないというのが興味深い。¹¹⁹⁾。「生類憐みの令」を設けた徳川綱吉が1709/宝永6年に死去した後の事である。なぜフグの邸内持込みを禁止したのであろうか。恐らくフグを嗜食する藩士が少なくなかったのではないかと推察できる。

福井藩は越前藩とも別称され、越前国（現・福井県嶺北中心部を治めた藩）にあって、藩庁を福井城（福井市）に置いた。藩主は越前松平家で、親藩・御家門の家格であった。越前国丹生郡（ニフコホリ）の産物に「河豚」とある¹²⁰⁾。

明治中期に、乾河豚は元来、加越両州（加賀国と越前国、現・福井/石川県）の名産であるが、西南諸州も製出していないわけではない、と知られていた¹²¹⁾。

（9）水戸藩府下の春フグ漁獲と中毒（1856/安政3年）

水戸藩主徳川斉昭の侍医であった本間棗軒は『続瘍科秘録』5（1843/天保14年）の「河豚毒」に中で、次のようにフグの漁獲増と中毒について、「安政三年辰ノ冬明年巳ノ春東海ニテ河豚ヲ捕ルゝ尤多ク府下ノ人其毒ニ中リテ死シタル者歟カラス」と述べて、中毒罹患者数と中毒症状の実情を紹介している¹²²⁾ 水戸藩領内の「東海」とは、今日の東海沿岸地域であろう。フグを

118) 福井市編『福井市史』資料編6（近世4上（藩法集1））、福井市、1997/平成9、232頁/NDL-144、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9541112/1/144>（参照 2025-08-02）。

119) 同上『福井市史』資料編6、233頁/NDL-144。

120) 岩佐静夫編『若狭越前真砂類聚』、文栄閣、1883/明治16年、35丁/NDL-55、<https://dl.ndl.go.jp/pid/764759/1/55>（参照 2025-10-04）。

121) 山本由方『清国水産弁解』、水産局、1886/明治19、84頁/NDL-55、<https://dl.ndl.go.jp/pid/992580>（参照 2025-06-26）。

122) 本間棗軒[述]/他『続瘍科秘録』5、和泉屋金右衛門、1859/安政6、34丁/NDL-37、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1080659/1/37>（参照 2025-10-08）本間棗軒の「河豚毒」説に

多く漁獲し、水戸藩府下各地でフグ食中毒が出ている。多くの藩民がフグを喫食したものと思われる。

3.2. 大都市のフグ消費

(1) 京都人とフグ食 (1791/寛政3年頃)

小野蘭山(名「職博」, 1729/享保14~1810/文化7)著『本草記聞 15巻』(1791/寛政辛亥3年)の「河豚」:「河豚 フク フクトウ 河中ニモアリ, 故ニ河豚ト云フ海中ノ物別ヲ毒ツヨシトナリ藍汁ヨク此ノ毒ヲ解ス無鱗ニシテ皮ニ沙アリ口小ニシニノ齒ナシ皮ハ毒ナシ干シテ京へ来ル一種小ナルヲ, コフク, オワリフグ, マメフク(伊預), イソフク(佐渡), シホサイ(江戸, 伊預), カツシ(江戸)ト云, 漢名網魚(食物本草), 此レハ毒ナシ本條一名夷魚(海塩, 国経縣), 鴟夷, 両航雑録, 黄鞠(同), 鯢魚(同), 川鮠(大倉, 州志), 黄薦可(水族加, 思薄), 春榮小供奉(同)¹²³⁾」。

小野蘭山は京都出身で, 1788/天明8年, 蘭山60歳の時に, 京都・「天明の大火」で被災しており, 1799/寛政11年(71歳)に幕命により江戸の幕府医学館教授方となる。つまり, 『本草記聞』は京都で著されており, フグの「皮ハ毒ナシ干シテ京へ来ル」と書いているので, 京都人は干フグを食べていたのであろう。

(2) 大坂人のフグ食 (1851/嘉永4年頃)

「耳鳥齋」(1751/宝暦1~1805/文化2頃, 俗称「松屋平三郎」という浮世絵師・戯画作者が江戸時代中期の大坂で「初め酒道家後骨董舗を業とす鳥羽僧正古潤等の書風を折衷して自ら戯畫の一家を成す……戯作をもなし義太夫の茶利浄瑠璃の名人なり平生好て河豚を食へりと云へり寛政五年歿¹²⁴⁾」とある。

ついでに, 別稿(拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響 - 明治期ふぐ食品衛生前史3」『山口経済学雑誌』74/3, 2015/令和7.9を参照の事。

123) 小野蘭山著/他『本草記聞 15巻』[14], 写, 1849/嘉永2, 52丁, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2556762> (参照 2025-03-16)。

124) 岡本撫山著『浪華人物誌』巻2, 風俗絵巻図画刊行会, 1919/大正8-9, 75頁/NDL43, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1240923> (参照 2025-09-29)。

篠崎昌美著『浪華夜ばなし:大阪文化の足あと』（1954/昭和29年）の中に「ふぐ料理禁」という記述がある。著者の篠崎昌美は明治25年に大阪で生まれ、大正5年に大阪朝日新聞記者となっている。同記述によれば、江戸時代後期には盛んにフグ料理が食べられた。「ところが、大阪では毎冬この河豚中毒で落命するものが多かつたため、明治初期から河豚生身の移入と販売を府令で禁止していたので大坂では河豚は食べられなかつた。またその料亭は一軒もなかつた。¹²⁵⁾」。「昭和十六年九月になつて、この河豚の毒のある場所がはつきりしたので、これさえ除外すれば安心して食することができるということになり、大阪府では河豚販売営業取締規則を新たに設定し、府内指定のふぐ調理法の講習をうけたものに限り営業を許可することとなった。¹²⁶⁾」と書いている。大阪府は明治9年12月にフグ販売禁止令を發布している¹²⁷⁾。つまり、篠崎記述は江戸時代の大阪ではフグ食が普及していたということの傍証にできよう。

画27は三松館主人〔著〕『廣益秘事大全：民家日用』（1851/嘉永4年）の中の「河豚の毒に中りたるには」という項目の挿絵である。本書自体は別稿で取り上げた¹²⁸⁾。フグ食中毒への対処療法が述べられていて、調理方法は書かれていない。しかし、挿絵はフグ調理の様子を伝える。同書第1巻弁言（序文）末尾に「嘉永四年辛夷秋九月 浪華市隠三松館主人識¹²⁹⁾」とある。「浪華市隠」とは、浪華で官職に就かず、巷間に紛れてひっそりと暮らすということである。出版地は大阪である。摂津国東部を古くから浪速と言ひ、別称に難波、浪花、浪華という言葉が使われてきた。浪華市隠の三松館主人はど

125) 篠崎昌美著『浪華夜ばなし：大阪文化の足あと』、朝日新聞社、1954/昭和29年、166頁/NDL-94、<https://dl.ndl.go.jp/pid/2994481/1/9>（参照 2025-09-29）。

126) 篠崎、同書、168頁/NDL-95。

127) 大阪府第332号布達「違式註違条例」註違罪目第24条（『官民必携書式例纂大全』1879/明治12年。『類聚大阪府布達全書〔第1編〕第10巻』、1885-86/明治18-19年、76頁。内田尚長編『官民必携書式例纂大全』、石田忠兵衛/他、1879/明治12-09、145頁/NDL-158、<https://dl.ndl.go.jp/pid/786654/1/158>（参照 2025-10-20）。

128) 上掲拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期フグ食品衛生前史3－」を参照の事。

129) 三松館主人〔著〕『廣益秘事大全：民家日用』一、河内屋喜平衛、1851/嘉永4、NDL-3、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1900122>（参照 2025-09-29）。

のような人物であったのであろうか、不詳¹³⁰⁾。「本書は嘉永四年九月浪華市隠三松館主人の編輯したもので、本文を奇巧妙術類、即効妙薬類、経験灸治類、草木種植類、蓄藏菜果類の五部分に分け民家必須の事實を集録し、更に頭書に心易星宿占卜、紙細工の仕様、萬染物之法、萬しみ物おとし居宅營作大略、天氣の善悪見様、萬禁壓兜術法、曆中段下段の略記、雜菜料理の仕様、調味こしらへ様、菓子のかしらへ様などを記して全三巻とし上巻を第一第二冊に、中間を第三第四冊に、下巻を第五冊に製本して、京都寺町通佛光寺河内屋藤四郎外十軒（江戸須原屋茂兵衛以下八軒、大阪河内屋藤兵衛以下二軒）の書林から發賣したものである。（改行）然して本書に収録せられた事項は、すべて既刊書からの集成であつて新事項は殆んど認められない、『萬染物之法』」また『秘事記』の剽竊で左の染方を記し、挿絵として紺屋の圖、

画27 フグ料理風景（1851/嘉永4年）



画27：フグ料理風景，出所：三松館主人〔著〕『廣益秘事大全：民家日用』三，河内屋喜平衛，1851/嘉永4年，65丁/NDL-17，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1900134/1/17>（参照 2025-09-24）。

130) 「民家日用 廣益秘事大全」紹介，太田轍編『農芸大事林』，育成会，1907/明治40，1080頁/NDL-586，<https://dl.ndl.go.jp/pid/839343>（参照 2025-09-29）。同書紹介文，後藤捷一/山川隆平編『染料植物譜』，高尾書店，1937/昭和12，845～854頁/NDL-510～525，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1221378>（参照 2025-09-29）。

布洗の圖，染草煮沸の圖，型附及絞りの圖がある。¹³¹⁾」とある。

（3）江戸人のフグ食（1808/文化5年頃）

江戸は徳川幕府の所在地となって以降，幕藩体制を維持する為に，徳川家に服する諸大名に対し参観交代が義務付けられ，政治的中枢地としての機能を持った。大阪では「町割」において商人地区が大きな区域を占めたが，江戸では武家地区が大きな区域を占めた。明治新政府が1871/明治4年7月に実施した「廃藩置県」の時に，廃止藩数は263藩であった。置県数263「縣」と，徳川家領地没収により開設された38「縣」とを合わせると，東京，京都，大阪の3府と301縣であったという¹³²⁾。江戸時代には，藩数は260～270藩に上ったともいわれる。260余藩の各藩江戸屋敷には藩主とその家族と従者たちが暮らし，江戸在勤の家臣が臣従した。各藩江戸屋敷の人々の消費生活や，武家屋敷の建築・維持の為に商人・職人・その他の人々が暮らし，江戸の消費を賄う周辺地域の農業が発達し，全国の物産が集荷されたであろう。そうした江戸で発達した消費文化の中で，フグ食はどのようなものであったのだろうか。

①「生類憐愍の令」とフグ食 徳川幕府が1687/貞享4年に「生類憐愍の令」（通称「生類憐みの令」）を布いて以降，フグも食えなくなったのであろうか。逆に，それ以前は食べていたことを意味する。「生類憐みの令」（1687/貞享4～1709/宝永6，22年間）とは，江戸時代中期，1687/貞享4年に幕府第5代将軍の徳川綱吉（1646/正保3～1709/宝永6，将軍在職：1680/延宝8～1709/宝永6）が「生類を憐れむ」ことを趣旨として出した諸法度である。戸田茂睡（1629/年寛永6～1706/宝永3）という人物（武士・歌学者）が5代将軍・徳川綱吉の治世下で「御當代記¹³³⁾」（1692/元禄5）という社会記録を残している。

131) 『染織』(153)，染織文化社，1941/昭和16-02，50頁/NDL-34，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1545238>（参照 2025-09-29）。

132) 『国史講座』[第3]，[受験講座刊行会]，1930-1931/昭和5-6 [奥付欠如]，86頁/NDL-233，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1912461>（参照 2025-10-20）。[図説日本文化史大系] 編集事務局編『図説日本文化史大系』第9巻（江戸時代 上），小学館，1958/昭和33，23頁/NDL-15，<https://dl.ndl.go.jp/pid/3025085/1/15>（参照 2025-10-20）。

133) 『御當代記』収載先，『戸田茂睡全集』，国書刊行会，1915/大正4，1～188頁/NDL-10～104，<https://dl.ndl.go.jp/pid/945799/1/10>（参照 2025-10-03）。

その記録「四」の中の「生類憐愍令」について記した文章に「ふぐ」が登場する。「一、門之内へも不入肴之事、後代之覺之ため記之、獸之事は不及申、鳥類、貝類、鯉、鮒、海老、海鼠、章魚、鱧、ふぐ、どじやう、はぜ、蟹、玉子等也、家中之者、他所へ行ても不可喰と誓紙を書せたる所も有、鳥類畜類計他所にて不可喰と云家中も有、尤生ある者、のみ、しらみ、蚊、蠅等まで殺し申間敷と誓紙を下々迄書事、(改行)右之御奉公衆之家中如此、この故に下水を道へうたず、是はほう振むしを往還之人ふみ殺すと云事也、一、二月廿三日、所替被仰付候、(改行)下野壬生城 松平右京亮 三浦壹岐守 罷有候き¹³⁴⁾」。章魚、鱧とは、タコとウナギである。壬生城とは、下野国都賀郡壬生城(現・栃木県下都賀郡壬生町)に藩庁を置いた壬生藩居城か。松平右京亮は不詳。いずれにせよ、庶民はフグを食していたことを意味する

画28 江戸時代の調理場の様子 (1851/嘉永4年)



出所：大蔵永常『徳用食鑑』，鶴屋喜右衛門，1833/
天保4，序，20丁/NDL-25，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536717/1/25> (参照 2025-03-14)

134) 『御當代記』収載先、『戸田茂睡全集』，国書刊行会，1915/大正4，94頁NDL-57，<https://dl.ndl.go.jp/pid/945799/1/57> (参照 2025-10-03)。他の同文紹介，徳富猪一郎著『近世日本国民史』[第17] (元禄時代 上巻 (政治篇))，民友社，1925/大正14，223頁/NDL-145，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1920333/1/145> (参照 2025-07-10)。

（画28）。戸田茂睡とは「生類憐愍の令」時代を江戸に生きた歌学者で、致仕後は浅草や本郷に隠棲し、風雅の余生を送ったといわれる。

②『徳川禁令考』とフグ禁令有無 江戸時代に尾張藩はフグ売買を禁じる律令を發布したとする説が真しやかに語られてきた。それについては、既に別稿¹³⁵⁾で検討した。徳川幕府によるフグ売買禁令發布の有無を『徳川禁令考』で調べてみたが、発見できなかった。『徳川禁令考』（司法省発行、1878/明治11～1895/明治28）は前聚62巻後聚40巻、全102巻で成り立ち、明治11年頃に時の司法卿・大木喬任が司法省官吏・菊池駿助らに命じて明治28年にかけて編纂させた徳川幕府の法令集である¹³⁶⁾。

③歌舞伎戯場とフグ食 蜀山人（号）こと大田南畝（1749/寛延2～1823/文政6）という幕府官僚が『玉川砂利』という随筆を書いている。南畝は文人・狂歌師・御家人であった。興味深い記述がある。「戯場の顔見せの朝の儀式は鴨雑炊に河豚の吸物也、餅に河豚はあたるといふ祝ひ事也とぞ、人の腹をばいかゞ心得しにや。¹³⁷⁾」。つまり、戯場の顔見せの朝の儀式で鴨雑炊にフグの吸物を出したとある。戯場が入客を集めるようにとの願いを込めて、「フグはあたる」と縁起を担いだのであろう。大田南畝は御徒家に生まれ、幕府官僚として勘定所に勤務し支配勘定にまで上り詰めた。また狂歌、洒落本、漢詩文、狂詩などを作り、数多くの随筆を残した。その中の一つが『玉川砂利』である。1796/寛政8年には、支配勘定に任用される。1808/文化5年に堤防の状態などを調査する玉川巡視の役目に就く。大田南畝は健筆家だったので、南畝の著述は1907～08/明治40～41年に『蜀山人全集』全4巻として吉川弘文館から復刻されている¹³⁸⁾。

135) 上掲拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期フグ食品衛生前史2－」を参照の事。

136) 司法省大臣官房庶務課編『徳川禁令考：62巻後聚40巻』第一帙、司法省調査課、1932/昭和7、「緒言」1頁/NDL-6、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1877026>（参照 2025-10-04）。

137) 蜀山人『玉川砂利』収載先：中根淑 校『百万塔』第10巻、金港堂、1892/明治25、所載「玉川砂利」6頁/NDL-136、<https://dl.ndl.go.jp/pid/899102/1/136>（参照 2025-09-18）。

138) 「玉川砂利」の河豚記述、大田南畝著『蜀山人全集』巻3、吉川弘文館、1908/明治41、658/NDL-334、<https://dl.ndl.go.jp/pid/993339>（参照 2025-09-29）。

太田錦城(1765/明和2~1825/文政8)なる儒学者は「梧窓漫筆拾遺」(1813/文化10年)を著して、知者の偽善を揶揄して、相当に誇張してフグ食中毒発症は1,100人に一人だと言っている。「知者の心ハ不善にして、利あるハ甘き毒を食ふに均しと思へり。されども河豚を食ふにハ比喻すべからず。河豚の毒ハ千百人の中に一人の毒に中るものあればなり¹³⁹⁾」。太田錦城は1811/文化8年頃に江戸在住から三河吉田藩(現・愛知県豊橋市)の藩儒に仕官したといわれ、その頃に「梧窓漫筆拾遺」を書いたのであろうか、不詳。いずれにしても、実際のフグ喫食者数に比較して中毒発症者は少なかったと推測される。当時既に、フグの除毒調理方法が知られていたものと思われる。

「小野山宇治右衛門 歌舞伎役者。敵役の名手。三都に出勤し、元禄十三年十一月江戸森田座興行中、河豚中毒にて急死す。¹⁴⁰⁾」とある。

4. 全国物流網の発達とフグ漁獲・流通

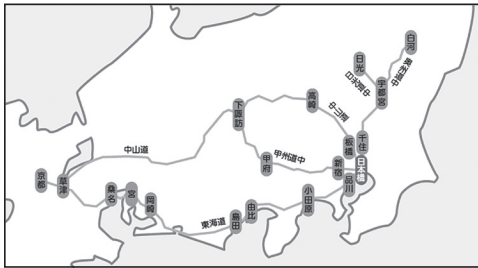
4.1. 街道流通

長野県南佐久郡の近世郡史に幕末の暮らしの記録が紹介されていて、その中に「ふく」が出てくる。「田野口領三分村名主文書」からの抽出とされる文書によれば、1851/嘉永4年に同村名主利兵衛が綴った「日記帳」の中に村政に関わるその時々のお出費が記載されていて、「当時村役人の公用寄合に酒食が付くのは当然のことと考えられ、この経費は村入用に加えられていた。・・・八月五日村方の人別帳印形取りをしたときの入用をみると、酒、さけ半分、ふく壺わ、しょやうゆ、いか壺わ、鉄炮茶貳斤、としよう壺斤、玉子五ツとある、という。「さけ」は鮭、「しょやうゆ」は醤油、「いか」は鰯(スルメ)、「としよう」は泥鰌(ドジョウ)、「ふく」は河豚の干物であろう。「日常の食膳よりは余程贅沢になる」との解説がある。それぞれの費目に購入元が記載されている。田野口村の徳次郎(富裕百姓)という人物からの多

139) 太田錦城著「梧窓漫筆拾遺」、今泉定介、畠山健 共編『百家説林：10巻』巻10、吉川半七、1892/明治25、64頁/NDL-177、<https://dl.ndl.go.jp/pid/993400> (参照 2025-09-27)。

140) 藤井乙男著『浮世草子名作集 評釈江戸文学叢書』第2巻、大日本雄弁会講談社、1937/昭和12、335頁/NDL-178、<https://dl.ndl.go.jp/pid/1883044/1/178> (参照 2025-09-29)。

地図1 江戸時代日本橋始点の五街道



地図1 出所：矢田美英「日本百街道紀行：街道とまちづくり：第5回江戸五街道：オリンピック・パラリンピックでわがまちの「黄金時代」を築き上げる!」『市政』2014年（6月）、全国市長会、所載地図を転載、<https://dl.ndl.go.jp/pid/11234019>（参照 2025-10-05）

れる¹⁴¹⁾。

越後産の海産物が甲州街道を経て駿河へと運ばれ、その途中、今日の南佐久郡へも海産物が運ばれて入手されたのであろう。以下、フグの漁獲と流通を追跡する為に、良く知られた事ではあるが、少し寄り道をし、街道流通と廻船流通を俯瞰して、それらを介して「乾フグ」が都市消費地へ運ばれた様相を推察することにする。

織田信長や豊臣秀吉が描いた日本の政治的統一と経済秩序の創生思想は徳川家康に至って成就していく。正鵠を射た文章を借用すれば、「江戸時代に入るころ、日本列島の景観は大きく変わった。全国各地の平野部で都市建設が進み、城郭を中心とした大小の城下町が続々と誕生した。そこには藩の家臣が集住する武家の町と、武士の暮らしを支える商人や職人が住む町人町ができた。¹⁴²⁾」。徳川幕府は、1603/慶長8年に家康が征夷大将軍に補任され、江戸を本拠とし、全国大名（徳川家家門・譜代・外様大名）の統制と監視の政治システムを武家諸法度¹⁴³⁾や参勤交代の制度によって構築する。同時に全

彩な海産物の購入品が最も多く、「ふく」も含まれていた。田野口村は陣屋元でもあり、豊富な食料品等を取り揃えた商店が地域の増加需要に応えたといわれる。佐久甲州往還が開かれ、越後から駿河に通じる道を海産物や茶が運ばれたとされる。つまり、乾河豚は越後産であったものと思わ

141) 南佐久郡誌編纂委員会編『南佐久郡誌』近世編、南佐久郡誌刊行会、2002/平成14、1087～1089頁/NDL-562～563、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9541203>（参照 2025-09-16）。

142) 山本博文監修『ビジュアルNIPPON江戸時代』小学館、2006/平成18、162頁。

143) 「武家諸法度」、内藤耻叟著『徳川十五代史』第1巻、人物往来社、1968/昭和43、238頁/NDL-127、<https://dl.ndl.go.jp/pid/3000973/1/127>（参照 2025-07-07）。

国大名が城を中核とする城下町の建設を推進した。江戸時代に入ると、城の軍事的役割が縮小し、藩内政務を執行する政庁としてのその役割が強くなる。城内には、藩の年貢米や御用金を保管・管理するための蔵が設けられ、藩財政・民政を司る「勘定所」が設置され、「吏僚」機構が組織されて租税徴収・記録などの財務を担った。先行研究に拠れば、家康は全国大名の財力を削ぎ、幕府の権力を示すことを目的に、「公儀普請」を大名に強要し、城郭建築（幕府の軍事的防御要衝に位置する江戸城・名古屋城・彦根城や、城下町の建設・修理）、河川工事（木曾川や大和川などの大河堤防修築や治水工事）、その他の建築・修復（京都御所造営、日光東照宮等の寺社仏閣修復など）を担わせた。家康が国家統一構想において商業経済の発展を全国大名統制の手段として想定していたのか否かは不詳であるが、結果的に全国において、城と城下町という小・中・大都市が出現し、都市間を街道が走り、商業経済の発展を促した。

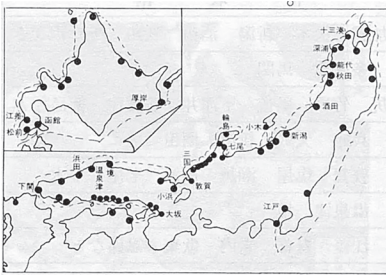
徳川幕府は、1604/慶長9年に江戸・日本橋を起点として五街道を定めた。その目的は、幕府中枢都市の江戸を防衛することにあつたといわれる。幕藩体制の維持安泰のために街道の要所に関所を置いて通行人を取り締まった。五街道とは、日本橋から始まって、北は蝦夷の松前藩、南は薩摩藩に通じる陸上幹線路であった。東海道、中山道、日光道中、奥州道中、甲州道中の五つを指した。1659/万治2年7月に、幕府は五街道に「道中奉行」を設け、その直轄とした¹⁴⁴。

144) 内藤耻叟著『徳川十五代史』2, 新人物往来社, 1985/昭和60-10, 903頁/NDL-188, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12229627> (参照 2025-07-07)。丸山正彦「史學問」『東洋学会雑誌』3 (6), 東洋学会, 1889/明治22-06, 314頁/NDL-14, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1573986> (参照 2025-07-07)。阿部貴弘/他「歴史まちづくりの手引き (案)」『国土技術政策総合研究所資料』(723), 国土交通省, 2013/平成25-02, 41頁, <https://dl.ndl.go.jp/pid/10166924> (参照 2025-07-07)。岸井良衛編『新修五街道細見』, 青蛙房, 1993/平成5, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13187705>。児玉幸多著『宿場と街道: 五街道入門』, 東京美術, 1986/昭和61, NDL2, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12064588> (参照 2025-07-07)。

4.2. 廻船流通

1885/明治18年に明石退藏（岡山県士族）という軍医・齊官（明治6年5月14日に軍医部の七等相当の薬剤官を剂官に変更した）が論考「河豚中毒経験説」の中で、旧雲州藩（旧松江藩）ではその地の乾フグを嘗て年々幕府に献上した。友人の藤山正豊（島根県士族）は雲州の人で、余が雲州産の乾フグを贈った事があると書いている¹⁴⁵⁾。上述の通り、江戸末期には乾河豚が長門地方の特産品として記録されている。江戸時代の佐渡（全域が佐渡奉行管轄下の幕府領）でも乾河豚が作られていた。江戸時代の商品産物は陸路だけでなく、海路も利用して搬送された。それについて、概観してみよう。

地図2 北前船の航路図



備考：東廻り航路：酒田→太平洋岸→江戸、
西廻り航路：酒田→下関→大阪→（陸路海路）→江戸。

出所：「北前船の航路図」, 釧路市史編さん事務局編『釧路昔むかし：江戸時代の釧路』, 釧路市, 1989/昭和64, 125頁/NDL-68, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13196880> (参照 2025-10-14)。

幕府は海路にも摂津（現在の神戸市須磨）や長門のような関を定めた。幕府は江戸時代初期には海外貿易を奨励したが、国内治安を維持する為にキリシタン禁令を強化し、とくに島原の乱以降、鎖国政策を堅持した。それに対し国内海運についてはこれを奨励したので、沿岸航路が発達し、隆盛を見たといわれる。たしかに大藩は一朝有事の備えから自給自足に努めたといわれるが、しかし政治中枢として江戸の発達と繁栄は一大消費都市としての江戸を生み出し、陸運だけでなく、海運を発達させた。貨幣の流通と、京都や大阪や江戸のような大消費地での、とくに生活日用品の需要が物資の流入を促したといえよう。さらに全国300余藩に上る大名諸侯や交代寄合等の参観交

145) 明石退藏「河豚中毒経験説」, 手塚義三郎編『明治医家病床実験集』, 医事研究社, 1885/明治18-06, 62頁/NDL-38, <https://dl.ndl.go.jp/pid/834552> (参照 2025-06-26)。

代が陸路・海路，五街道や脇往還の宿場町の発展を促し，消費財物流を生み出したに違いない。その担い手として呉服商，両替商，物流を支配した廻船問屋などの豪商が出現した。乾河豚もそうした陸海路を通じて運ばれたものと推測できる¹⁴⁶⁾。なお財閥研究については既に厚い蓄積が存在するので，本稿が容喙する余地はない。

大商都「大阪」の出現について見ると，「大坂の陣」で荒廃した大坂（江戸時代中期以降，「大阪」併用。明治政府は大阪府）は，江戸時代に入って徳川幕府の直轄地とされて以降，幕府による都市開発と整備を通じて復興し，瀬戸内海に面して陸海上交通の要所という商業・流通発展の好立地条件にも恵まれて，種々の物資が集散する一大商都へ発展する。江戸時代中期の1638/寛永15年に加賀三代藩主の前田利常が北前船西廻り航路を開拓し，この航路は明治中期まで物流の主役を演じ，北陸・東北に一大変革をもたらし，西海諸港は隆盛を極めたといわれる¹⁴⁷⁾。酒田港から日本海を陸地沿いに南下し，関門海峡を通り，大阪をへて江戸へ搬入するといった，西廻海運が開け，それ以降，大阪商都の発展がもたらされた。全国各地から米や特産物や情報が集まる物流拠点になり，商都として発展した。諸藩は米や特産物を売却する目的で大阪に蔵屋敷を設けた。全国物産品の取引市場の形成は，自ずと食文化に多大の影響を及ぼしたであろう。実際，数々の料理本（板本）が刊行されている。

それに対して，奥羽地方の重要産物である米穀を江戸に運ぶ陸路は広遠で輸送に難渋していた。そこで，1670/寛文10年に幕府は出羽国の幕領米の江戸廻米を豪商の河村瑞賢（1618/元和4～1699/元禄12）に命じて東廻り航路を開拓させた。瑞賢は1672/寛文12年に陸奥から太平洋に進航して伊豆下田まで南下し，そこから船首を回して江戸湾に入るという航路を開拓した¹⁴⁸⁾。

146) 古田良一『海運の歴史』，至文堂，1961/昭和36，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2495435>（参照 2025-07-07）参照。

147) 塩照夫著『富山の絵馬：その世界と系譜』，北日本新聞社出版部，1989/昭和64，126頁/NDL-70，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13253625>（参照 2025-10-14）。

148) 佐田和太郎著『徳川幕府時代史』，五鈴会，1908/明41，102～103頁/NDL-57，<https://dl.ndl.go.jp/pid/773053>（参照 2025-10-14）。

こうして大都市消費市場の大阪に全国から陸路と海路を使って海産物や農産物が集荷され、大阪から更に江戸へ出荷された。江戸が関東の一大消費市場に成長するに連れて、近隣地域にも海産物や農産物の供給地が発展した。大阪が全国の多様な物産品の集散地に成長し、商業の中心地として商都機能を発達させるに連れて、また江戸が一大消費都市として物産品需要や商工従事者需要を生み出すに連れて、人々の食生活にも多大の影響を及ぼしたであろう。江戸時代には、茶の湯の食事として禅寺の古習由来とされる懐石料理が発展し、やがて市井に料亭や割烹などの饗応料理を提供する会席料理店が出現する。時を同じくして、とくに江戸では様々な飲食の屋台や料理店が出現した。料理の発達は酢、砂糖、味噌、醤油等の調味料、漆器や陶磁器やその他の料理用品等の生産を促したであろう。我々は、そうした状況を江戸時代に書かれた数多くの料理書や、『近世風俗志：守貞謄稿』（全35巻、喜田川守貞著、1837/天保8年起稿）のような江戸時代風俗誌の挿絵からビジュアルに知ることができる。とくに『守貞謄稿』巻5と巻6には「生業」が描かれており、巻5からは京都、大阪、江戸での飲食業の様子を窺知できる¹⁴⁹⁾。幸田成友「守貞謄稿とその著者」によれば、喜田川守貞（1810/文化7～没年不明）は1810/文化7年6月に大阪に生まれ、本性を石原と言い、北川家へ養子に入り、姓名は北川守貞であったが、著者名を喜田川守貞と記した。1837/天保8年から同書の著述に従事し、1853/嘉永6年頃まで書き続け、全31冊（「前集」全30巻30冊、「後集」全4巻3冊、巻2と巻17が欠本）を完稿したとされる。板本されず稿本のまま残され、1908/明治41年に翻刻された。多数の付図と詳細な解説によって、近世風俗史の基本文献とみなされている¹⁵⁰⁾。江戸時代中

149) 喜田川季壮尾張部守貞誌『守貞謄稿』後集巻2, 写, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2592418> (参照 2025-07-08)。復刻版、喜田川守貞著/宇佐美英機校訂『近世風俗志：守貞謄稿』岩波書店、1996-2002/平成8-14年。その他、『守貞謄稿』巻5, 写を参照の事 (NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2592394>)。『守貞謄稿』「後集巻1」(「食器・食材・料理の詳細(巻之五～六の補遺)」)には、飲食物の記述がある。酒や注入容器、汁、菓子、刺身(魚洪マグロ、鱈シビ、鮓)、香物、蒲鉾、鮓(巻鮓、握り鮓)、豆腐、茶、砂糖、餅、饅頭、獣肉などが挿絵入りで記録されている(喜田川季壮尾張部守貞誌『守貞謄稿』後集巻1, 写, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2592417>)。

150) 幸田成友「守貞謄稿とその著者」、幸田成友『読史余録』、大岡山書店、1928/昭和3、

期以降、種々の食材を利用した料理が発達する中、人々はフグという有毒魚の佳味魅惑と毒性リスクとの相克を意識しながら食材にしたものと思われる¹⁵¹⁾。

因みに、江戸時代に誕生した全国の主要な城下町はその都市機能を発達させ、全国各地の水運航路や街道によって商業流通ネットワークで結ばれ、城下都市へと成長した。全国から物産品が集散する大坂は一大商業都市へ発展し、全国大名が藩屋敷を構える江戸は商人・工匠層の人口増加によって大消費都市へ変貌する。交通要所となった城下町も中小城下都市となる。明治期に入って、そうした都市は国内経済の流通拠点や大消費都市へと成長したが、それ以外の地方城下町は「城」と「藩主」を失って地方市街地となる。廃藩置県と旧藩主の東京¹⁵²⁾移住(1871/明治4年)、「廃城令」(1873/明治6年太政官達「全国城郭存廃ノ処分並兵営地等撰定方」)によって、軍事目的の「存城処分」以外の多くの城が「廃城処分」となった。実は、地方城下町はその時から凋衰に向かい始めたといえよう。城下町の象徴としての城の再建

94~99頁/NDL-63~66, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1918123/1/63> (参照 2025-07-08)。幸田成友「外題替」『書物展望』5(1)(43), 書物展望社, 1935/昭和10-01, 9~14頁/NDL-13~16, <https://dl.ndl.go.jp/pid/3555445/1/13> (参照 2025-07-08)。江原純子「食文化研究の蓄積と今後の課題－調理料理形式, 日常の食生活を中心に－」『日本調理科学会誌』, Vol.42, No.5, 2009/平成21, 271頁。1908/明治41年翻刻版, 喜田川季荘『類聚近世風俗志: 原名守貞漫稿』上 原名守貞漫稿, 国学院大学出版部, 1908/明治41, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1053410> (参照 2025-07-08)。

- 151) 江戸時代人口統計については、高橋梵仙著『日本人口史之研究』, 三友社, 1944/昭和16, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1276425> (参照 2025-07-10)。その他、関山直太郎著『近世日本人口の研究』, 竜吟社, 1948/昭和23, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/3016445> (参照 2025-07-10)。荒居英次著『幕藩制社会の展開過程』, 新生社, 1965/昭和40, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2990541> (参照 2025-07-10)。大石慎三郎著『日本近世社会の市場構造』, 岩波書店, 1975/昭和50, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12000891> (参照 2025-07-10)。江戸時代の食膳紹介, 笹川臨風/足立勇著『近世日本食物史』, 雄山閣, 1935/昭和10, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1232679> (参照 2025-07-10)。江戸時代の文化紹介, 徳富猪一郎著『近世日本国民史』第19, 元禄時代, 下巻, 世相篇, 民友社, 1936/昭和11, 460頁/NDL-247, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1228467> (参照 2025-07-10)。
- 152) 1868/慶応4年7月17日, 明治天皇の詔勅により江戸は東京と呼称されることとなった。「江戸ヲ東京ト称ス」JACAR (アジア歴史資料センター) Ref.A15070000500, 『太政類典・第一編・慶応3年~明治4年』・第一巻・制度・詔勅・臨御親裁・禁令・布令掲示 (国立公文書館)。

には、合理的動機があったのである。

4.3. 漁獲と流通

1859/安政6年、佐渡の稲鯨のフグ加工品が石川県の方へ出荷されていた。稲鯨の本間利右衛門家では、乾フグとフグの子（卵巣）を出荷している様子が分かる。『佐渡相川の歴史』資料集 5には、原資料は「稲鯨・本間利右衛門家文書」とある。例えば、「売仕切」, 「忒箇 干打鰻百入り 百枚ニ付壳貫五百五十文替代 三貫百文」, あるいは「拾四樽 鰻之子 目かた 五貫九百匁 六貫 五貫六（百匁）」（括弧は本稿筆者）といった具合である¹⁵³。この古文書は、江戸時代の佐渡においてフグ漁が盛んに行われ、乾フグやフグ卵巣が加賀藩領の越前（今日の石川県白山市）沿岸水産加工地へ出荷された事を推測させる。越前（現・石川/福井県）の沿岸地域では、フグの塩乾品が製造され、それを北前船が西廻り航路を使って大阪や江戸へ運んだと思われる。今日、白山市美川ではフグ卵巣糠漬けの伝統産業が残っている。

明治期に入って、函館港から国内船路で運び出された「乾河豚」（ひふぐ）は、1879/明治12年に888,840貫（3,333トン）、1881/明治14年に78,680貫（約295トン）とある¹⁵⁴（一貫=3.75 kg）。肥料か食用か、不明であるが、膨大な量である。「乾河豚」（ひふぐ）の産地は、越後國頸城郡直江津（新潟県）、佐渡國各郡（新潟県）、伯耆國河村群泊宿海（鳥取県）、石見國那賀郡松原浦（島根県）、長門國阿武郡（山口県）、肥前國彼杵群・松浦群（長崎県）、北海道諸國とある¹⁵⁵。とくに江戸時代に佐渡は「乾河豚」の産地であった。別の史料でも、長崎県の産物として「乾河豚」、相川県（佐渡国）の産物として「河豚」が上げられている¹⁵⁶。相川県とは、明治政府が1868/慶応4年に佐渡

153) 相川町史編纂委員会編『佐渡相川の歴史』資料集 5（二見・相川近世文書）、相川町、1983/昭和58、212～213頁/NDL-122、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9539089/1/122>（参照 2025-07-21）。

154) 『貿易備考』第1冊（いーか部）、大蔵省記録局、1885/明治18-10、458頁/NDL-225、<https://dl.ndl.go.jp/pid/804422/1/255>（参照 2025-10-07）。

155) 『貿易備考』第1冊（いーか部）、大蔵省記録局、1885/明治18-10、674頁/NDL-370、<https://dl.ndl.go.jp/pid/804422>（参照 2025-06-26）。

156) 伊藤祐順編『府県一覧：附・北海道、琉球』、臥竜松堂、1875/明治8、<https://dl.ndl>

国全体の幕府領を管轄するために設置した県である。明治11年、新潟県佐渡市の産物に「乾河豚」が上げられている¹⁵⁷⁾。松前藩時代から乾河豚と河豚絞粕に課税し徴税した。1869/明治2年9月に「税則」に改めて徴税している¹⁵⁸⁾。その他、明暦(1655~1658)年間に鳥取藩領内外の商品流通について、「在方御法度」の中に「乾フグ」等の他国移出禁止から除外される旨の記述があるとされる¹⁵⁹⁾。さらに加賀藩では、「享保十二年(1712)の租税関係の史料の中に、粕漬物に関する口銭が載っているのも、この頃より加工業者がいたものとみられる。¹⁶⁰⁾」。つまり、日本海近海・沿海水域ではフグが漁獲され、乾河豚が特産物の一つとなって、流通したものと推察できる。

あとがき

江戸に居住する大名の家臣・家族や、徳川氏の旗本・御家人などの武士が数多く居住するようになるとともに、町人を呼び寄せて、江戸が都市として急速に拡大した。

江戸時代の水産物産地は、西日本地域と、今日でも国内屈指の水揚げを誇る水産都市の銚子に代表される関東東部沿海地域であった。江戸の水産物消費は江戸湾や銚子等の漁業地域から供給された。大阪や京都の水産物消費も大阪湾や瀬戸内地域から供給された。大阪湾では、「魚島」ができたほどに豊かな漁場であったといわれる。フグは「下魚」の位置づけであったが、人々は中毒死のリスクを知らながらフグを嗜食した。その背景には、主とし

go.jp/pid/762894/1/9 (参照 2025-06-24)。

157) 田中鼎/津田真太郎編『新潟県管内地誌略』巻下、高橋文策、1878/明治11、14丁/NDL-18、24丁/NDL-26、<https://dl.ndl.go.jp/pid/764687> (参照 2025-06-25)。

158) 開拓使編『北海道志』巻20、政治・租税、上、大蔵省、1884/明17、27丁/NDL-28、<https://dl.ndl.go.jp/pid/763120> (参照 2025-06-26)。「乾河豚」に水産税を課している。長尾景弼編『現行租税法規』、博聞社、1887/明治20、59頁/NDL-70、<https://dl.ndl.go.jp/pid/790437/1/59> (参照 2025-06-26)。

159) 鳥取県編『鳥取県史』第3巻(近世政治)、鳥取県、1979/昭和54、105頁/NDL-68、<https://dl.ndl.go.jp/pid/3015264> (参照 2025-07-20)。

160) 大野町史編集委員会編『金沢市大野町史』、大野町史編集委員会、1976/昭和51、515頁/NDL-275、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9537435> (参照 2025-07-21)。

て、四つの理由があったと推測できる。第一に、高い致死リスクのある有毒魚と知りながらも喫食・嗜食欲を捨てさせない魚の美味しさが人々の食欲を魅了したことであろう。第二に、有毒部位を持つフグのすべてが致死の有毒量ではなかったことであろう。この点は、戦後トラフグの肝臓や卵巣の有毒量調査からも判明している。第三に、除毒処理次第で中毒を回避できたことであろう。とくに日本近海で漁獲される種のフグの内臓を除去して臓器や粘膜の付着がないように洗浄し、筋肉だけを食べるならば、中毒は発生しなかったことであろう。但し、センニンフグのように、筋肉も有毒であるフグ種を摂食した場合、中毒が発生したにちがいない。第四に、地方の貧窮漁村民の飢餓を凌ぐ食材となっていたことである。江戸時代には、筋肉のTTX致死量が微量であることや、TTX致死量について、知見はなかったので、文字通りに「命懸け」であったことであろう。

江戸時代においてフグ食を思い止まらせる倫理観は主君・先祖・父母を敬畏する儒教的価値観に根差すものであったといえる。それにしても、1873/明治6年には、明治新政府よりも先に、京都府、広島、岡山、高知各県は、フグ売買禁令を発布している。政府はその3年後に、正院においてフグ売買禁止令布告稟議を行うが、同禁止令は布告されたのであろうか。