



女子栄養大学短期大学部非常勤講師
資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』
関東学院大学非常勤講師
三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀県立有田窯業大学校・常勤講師を経る。

◎政府インターネットテレビ『徳光・木佐の知りたいニッポン～守りつなぎ広める日本の心 和食』で和食器の給食、出前授業の様子が放送されています。

きた まえ ぶね

北前船が紡ぐ、食の文化 (1)

たびたび私ごとで恐縮ですが、関東生まれで九州の大学へ行ったので、当然、さまざまな文化の差を体感しました。東西を往復する間にも感じたのは、やはり駅そばでしょうか。うわさに聞いていた汁の違いは想定内。ただ、正直よくわからないのは、「にしんそば」でした。関東ではあまりなじみがなかったので、そもそも魚の「ニシン」か、同じ発音の別の食材かわからぬ上、そこそこ値も張り、しばらく手を出せずにいました。魚であることがわかつても、イワシ・サンマを退け、なぜニシンか？

そもそもそばに限らず、だし一般に使われる昆布、その多くが北海道産なのに、なぜ交通に制限のある昔から、広く日本中に浸透したのか不思議です。本誌2月号でも取り上げましたが、ニシン漁と昆布の裏に、千石船が深く関わります。

宝船、千石船、北前船

お正月や寺社の縁起物では、今でも、七



にしんそば。

福神と米俵や宝玉などが相乗りした「宝船」を見かけます。陶磁器などにも多く描かれるこの船、中でも特にたくさんの荷を積める船を「千石船」といいます。【石】とは人が一年で食べる米の量、1,000合を表します。千石船はその名の通り、約1,000石(150 t)を積載できる船、食料をはじめとするたくさんの資源=宝が詰まった豊かさの象徴でもありました。天地に垂らした反物を縫い合わせた縦筋の帆が目印の一つで、縦筋が多いほど帆も広くなり、積載量の目安となります。この千石船が活躍した江戸時代の最重要航路が、北海道から日本海・下関・瀬戸内海を経て大阪へ至る「西回り航路」、運行する商船が「北前船」です。



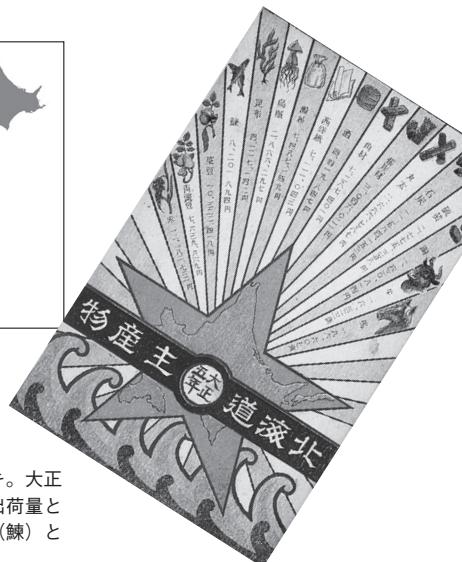
千石船が描かれた陶磁器。



船シリーズ切手。
第3集、1976年。



▲北前船の「西回り航路」のイメージ図。



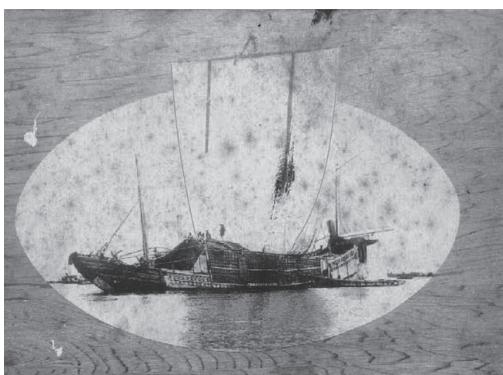
▶北海道庁発行のハガキ。大正5年・北海道主産物の出荷量と価格が書かれ、ニシン（鰯）と昆布の出荷量も目立つ。

この北前船、明治時代の後期まで活躍しますが、食文化にも大きな意味を持ちます。

古ハガキでたどる北前船

うつわ屋がこんなことを言ってはいけないのですが、正直、自宅の陶磁器の多さに振り回され、陶磁器収集は控え気味、かわりにという訳ではないのですが、最近は、食育資料で、古ハガキを探すことが増えました。とにかく軽くかさばらず楽！ 一方で産業の記録写真の側面を持ちます。風物・風俗とそこに込められる描き手の思いが、前面にこぼれる陶磁器とは違う教材です。

当時の北前船を確認したく、古ハガキを探すと、それらしき船を発見！ ついでに



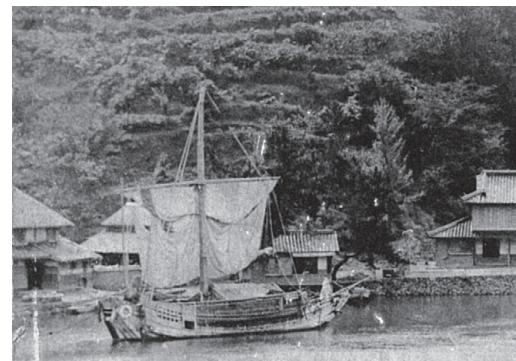
▲古ハガキ；千石船（正式名称；舟財船）
(推定；明治40年以前)



切手に描かれた姿も！ 何と皮肉なことに、1976年の切手なのにプレミアを失い、未使用でも当時と同じ価格です。さらに北海道庁が発行したハガキ「大正5年北海道主産物」も見つけました。次回からは、北前船と、ニシン・田作り・数の子・昆布、流通と食の関わりに焦点を当て、古ハガキを手掛かりに展開したいと思います。



▲古ハガキ；島根県浜田市外の浦（推定；明治40年以前）



▲上の古ハガキを拡大。北前船らしき船を発見。