お祭園かず

2025.

5.15|木| > 9.7 日

「鯔背」や「鯖を読む」とはよく言ったもの。これらの表現は、美味しい魚介が豊富な島国日本だからこそ。海、清流、湖で獲れる新鮮な魚介や海藻類は、古より日本の食を支えてきました。なかでも経済が発展してグルメの文化が花開いた江戸時代、海の幸は一層庶民の身近な食べ物となります。江戸前の魚介を魚河岸で売れば一日千両ものお金が動き、鰻の蒲焼や寿司、当時生まれた出汁の文化は人々の胃袋をしっかりと掴みました。釣りが庶民の間で「遊び」に昇華したのもこの頃です。また、その生命力にあやかる文様や形を模した髪型なども生まれ、食生活にとどまらず文化芸術をも彩りました。

本展では漁場や魚市場の賑わい、土地の名物に護。 吉祥のシンボルから果ては髪型まで、 魚をめぐる江戸文化を歌川広重の作品とともに味わいます。

さぁさぁ、粋で鯔背な江戸っ子たちの「目から鱗」のさかな愛、篤とご覧あれ!



オモシロ漁法と漁場

海や川、湖、どこで何が獲れるの? あんな魚、こんな漁法をカラフルな 浮世絵から紹介し、江戸時代の海へ 誘います!

HIGHLIGHTS

お魚は「粋」の手本!

海や魚は、生命力や幸せのシンボル! 文様、歌舞伎、髪型など、魚から色・形・名前を採り入れた粋な文化を紹介。

ネタ満載なお魚諺

お魚に親しんできた日本には、 諺や格言などが盛りだくさん! 普段から使うあの言葉も、お魚 由来でギョッと驚き!

御魚探訪

四方を海に囲まれ国土が南北に長い日本の近海には、多種多様な魚が住んでいます。 その秘密は、いくつもの海流が交差する栄養たっぷりの海と、海底が浅く太陽の光が 届きやすい「大陸棚」。北の寒流から鮭や秋刀魚、南の暖流からは鮪や鰹などがやってきます。美しい川と湖にも恵まれ、一年を通して世界有数の漁場をもつ日本は、まさに お魚の楽園なのです。

うなぎ てんぷら 寿司も鰻も天麩羅も、江戸前の魚!

淡水と海水が混じり合う栄養豊富な江戸前の海は、魚介の宝庫だった。
しらうおはぜすずきえびっなぎと
鉄砲洲は隅田川河口の西岸にあった湿地帯で、白魚や鯊、鱸、海老や鰻も獲れた。
てっぽうがた

地名はかつて幕府の鉄砲方が大筒を試射したこと、あるいは洲の形が鉄砲に
似ていることに由来する。

本図は、佃島の海上から築地本願寺を捉える。水辺には、積み荷を運ぶ舟のほかに、 ときなりはな 投網を放つ様子や波除の突堤に腰掛ける釣り人の姿が見える。都鳥(ユリカモメ)の 群れも魚を狙って飛び回るのだろう。

> 江戸百景餘興 鉄炮洲築地門跡





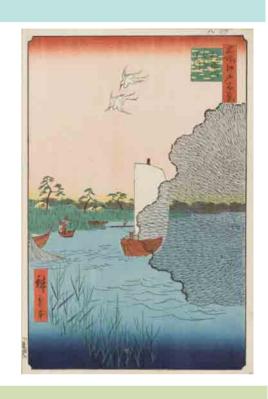
現在の漁法の多くは、江戸時代に確立しました。遠浅の砂浜では地曳網漁、沖合では そこでき あみりょう した。 またい ち あみりょう でい ち あみりょう でい ち あみりょう でい ち あみりょう した漁場漁、地形や海流を生かした定置網漁など、それぞれの地の利を生か した漁法が編み出されました。釣りが趣味として楽しまれるようになったのもこの頃。 ソーレ、ソーレ! 空の海を鰯雲が泳ぐ日は、きっと大漁。 網を引く手に一層力がこもります。

鯉をもて名品とす 一歌川広重『絵本江戸土産』

かつて利根川(現・旧江戸川)は江戸湾に注いでいたが、江戸幕府が洪水対策と 舟運路の確保のために改修し、千葉の銚子から太平洋側に流れるようになった。 「ばらばら松」の場所は不明だが、利根川では鯉が獲れたという。

本図は、利根川で漁をする様子を描く。河岸に植わるのが「ばらばら松」だろう。 右手から川魚を獲るための投網が投げられ、今まさに大きく広がった瞬間である。 川のせせらぎ、白鷺の鳴く声や漁師たちの息遣い、投網が川面に落ちる音までも 感じられる。

> 名所江戸百景 利根川ばらばらまつ





魚介類は鮮度が命とはいえ、冷蔵庫がない江戸時代。傷みやすい魚介類の美味しさを保つため、知恵を絞った保存法が生まれました。天日に干して乾燥させたり燻したり、発酵させたり塩漬けにしてみたり。これが生の時とは別の美味しさの発見につながります。なかでも風味と栄養が増した鰹節や昆布は、日本料理に欠かせない「出汁」として進化しました。

江戸時代に「出汁」革命を起こした鰹節!

本図は、愛鷹山と富士を望める街道沿いで鰹節を作る様子を描く。鰹節を 天日に干す母親の足元で、子供が愛らしく微笑む。燻製で鰹を乾燥させる現在に 近い製法(焙乾法)は、江戸時代に確立した。家々には、駿河湾からの潮風や砂を 防ぐための特徴的な「沼津垣」も描かれる。



人物東海道 五十三次 沼津



「一日に千両の落ち所」とされるほど江戸市中で賑わった所といえば、吉原(遊廓)、 世間に、またが、できまが、これでは、またが、これでは、またが、またが、またが、これでは、またが、これでは、またが、これでは、またが、またが、またれったい。 メッカで、水揚げしたての活きの良い魚が「板舟」と呼ばれる陳列台にずらりと並びます。 ほら、魚河岸から威勢のいい男たちの声が聞こえませんか?



朝に千両も動く、日本橋魚河岸の賑わい!

日本橋北詰の東側には、「江戸の台所」とも呼ばれた魚河岸があった。全国から運んだ新鮮な魚介が「板舟」の上に並び、朝早くから商人らが忙しく往来した。

本図は雪が積もる日本橋の早朝の様子を俯瞰で捉え、遠方に江戸城と富士山を描く。手前下が魚河岸で、棒手振(行商人)たちが仕入れた魚を半台に入れて運んでいる。橋の上の往来や魚河岸の繁盛ぶり、日本橋川を経由し魚介類を我先にと運ぶ多くの押送舟から、活気に満ちた日本橋の朝が伝わってくる。

名所江戸百景 日本橋雪晴

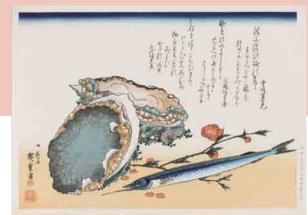
美味 なの御馳走、 なの御馳走、 ふっくら白飯に新鮮な魚。これが、古くから日本の食卓における御馳走の定番です。 各地で獲れた新鮮な魚介は、その地域ごとに根付いた料理法や保存法によって

味わい深い食文化を形成しました。 さぁさぁ、お待ちどおさま。 旅人が心躍らせた美味しい名物、 たんと召し上がれ。

由井川を打越、倉沢といへる立場へつく。 ここ あわび さざえ 爰は鮑栄螺の名物にて ―『東海道中膝栗毛』

由井と興津の間にある薩埵峠は、断崖絶壁から富士の絶景を望める。 にしくらさか たてば さざえ あわび を はな なが はな はらがくてい あった。中でも崖を利用して建てられた藤屋の離れ座敷「望嶽亭」は、 眺めの良さから文人らが好んで立ち寄った。

広重が魚介を描いた「魚づくし」のシリーズには、鮑を描いた一図がある。 狂歌に「これもまたちひさでならむ岩あひの 細きすき間のあはびとる ぁ ぁ 海士」と、海深く潜って獲る様子も詠まれる。



魚づくし 鮑・細魚に桃



東海道 十七 五十三次之内 由井 さったとうげ くらさは立場



馴染み深い食材だからこそ、魚介からは多くの諺や格言が生まれました。「鯖を読む」、「水を得た魚」、「鱈腹」など、現代でも普段から使う言葉ばかりで、ギョっと驚き。私たち日本人が魚から得たインスピレーションや生活の知恵には、海のように深い歴史があるのですね。

数え間違いから生まれた「鯖を読む」

鯖は日本各地で獲れ、秋に脂がのって特に美味しい。 江戸時代、中元(旧暦7月15日)に、両親の長寿を祝う盆の贈り物として「刺鯖(背を開いて塩漬けにした乾物の鯖)」は欠かせなかった。数をごまかす意味で使う「鯖を読む」は、大量の鯖を鮮度が落ちぬように急いで数えて間違いが多かったことや、「刺鯖」が二枚重ねを一連として数えたためなど、語源が諸説ある。本図は、魚に狂歌を添えた揃物の一図。緻密に描かれた鯖とがに蟹に朝顔(秋の季語)が季節感を加えている。



魚づくし 鯖・蟹に朝顔

魚介髮型

大海を舞台に命を燃やす小さな魚には、生命力が漲っています。 そのドラマチックな生きざまや美しくシャープな流線形に、江戸っ子たちの 想像力が掻き立てられたのでしょう。

歌舞伎の演目にもなった江戸版『源氏物語』

にせむらさきいなかげんじ ぶんせい りゅうていたねびと 『修紫田舎源氏』は、文政12年(1829)初編が刊行された柳亭種彦の大ベストセラー。 むらさきしきぶ ったがわとよくに っゃ 紫式部の『源氏物語』を室町時代に移したパロディーで、三代歌川豊国の艶やかな 挿絵も評判だった。

本図は風景を広重、手前の人物を三代豊国が描く。京の都を眺める美男子があれがみつうじ じゅうしゃ これきち ひかみがんじ 『修紫田舎源氏』の主人公足利光氏で、従者の惟吉を伴う。光源氏に似せた光氏のまげ えび ちゃせんまげ トレードマークは、髷の先端が海老の尾のように二つに割れた「海老茶筅髷」という奇抜な髪型であった。

雙筆五十三次京 大尾 三條大橋之図





海は生命のふるさと。幸せを願う心を形に託した「吉祥文様」には、海にちなむ 様々なデザインが古くから伝わります。無限に広がる波に未来永劫の平穏を 祈る「青海波」、幸せをとらえる願いを込めた「網目文」など、私たちの生活に採り 入れられてきました。鯉幟や鯛を抱えた恵比須天も、幸せを願うシンボル。 全ての魚と海に感謝ですね!



無介に因む文様に幸せの願いを込めて

でかいとう 日本橋は大江戸の台所。五街道の起点で、陸路はもちろん、日本橋川から舟で 運んだ全国各地の美味しい食材が集まる。特に日本橋は魚河岸で知られ、 新鮮な魚介は寿司や天麩羅など食文化を発展させた。

本図は風景を広重、人物を三代豊国が描く。つぶし島田の髷に結う若い娘の ちな せいがいは あみめ なみちどり もんよう 着物には、日本橋らしく魚介に因む青海波や網目、波千鳥の文様がみえる。 子供が手にするのは、大名行列の先頭を歩く毛鎗持の人形で、街道の出発点で ある日本橋を連想させる。

雙筆五十三次 日本橋



次回予告

闇に光る

2025. **9.11** | \(\) \(\) 2026. **1.10** | \(\) |

夜の帳が降りるころ、 踊り初める魅惑の光



江戸の宵闇に訪れるもの一、それは魅惑的な光の舞台。

電気もガスもない江戸時代の闇は、まさに漆黒。それゆえに「光」はひときわ美しく暮らしの 刻を彩りました。 人々は幻想的な蠟燭や月の光のもとで互いの気配や香りをたよりに心を 通わせ、 闇に広がる花火に熱狂し、 赤々と揺らぐ炎に魔を払う力を信じて導きの道具としま した。
静謐な空間は自己と向き合う時間を豊かにし、
江戸文化の美的感性を育みました。 本展では夜に輝く月や星、松明や篝火、妖しく揺らぐ狐火に乱反射が美しい雲母摺の技など、 江戸時代の闇を美しく貫く光の正体を歌川広重の作品とともに探します。 さらには、 文明開化で 暮らしが様変わりしてゆく明治の光を捉えた小林清親の作品も紹介します。

闇は光を呼び、光は闇を美しくする。

光に心を寄せて闇夜を楽しむ魅惑のひととき、はじまりはじまり。

今宵心を奪われた、 あなたにとっての光とは?

貨幣・浮世絵ミュージアム MONEY & UKIYO-E MUSEUM

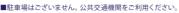


●開館時間 | 9:00~16:00 (入館は15:30まで)

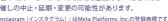
●休館日|祝日(7/21、8/11)

●入館料 | 無料(団体見学の方は事前にご連絡ください)

〒460-8660 名古屋市中区錦3-21-24 三菱UFJ銀行名古屋ビル1階 052-300-8686 https://www.bk.mufg.jp



■催しの中止・延期・変更の可能性があります。







物流システムが整った江戸時代、新鮮な魚介が広く食べられるようになると、魚介のデザインは

その美しい色や躍動感、奇抜な形から、さまざまなインスピレーションを受けてきました。

日本人にとって海とそこに生きる魚介は、なにより身近な生命の源。食材という枠を超えて、

庶民のお洒落にも採り入れられました。日本のさかな愛が詰まった、魚介に因むお洒落を紹介します。

浜。

洲

祝い事の飾りにも使われた。 飾り蓬莱山に見立てて、 象った文様。洲浜の形の入り組んだ海岸の砂浜を 台の上に松竹梅や鶴亀を

荒

用いる。

な魚

われた。

白を埋める表現として使 栄の象徴。銀器などで余 細かい丸文様で、子孫繁 魚の卵を敷き詰めたような

浅い海の岩に生える海藻

な々

市川團十郎も代々好んで 波間に飛躍する鯉の文様。

磯

ある。

半

網網

三角錐状に干した風景の 波や千鳥を添えることも 文様で海辺を想起させる。 漁に使う網を棒に吊るし、

choteost) **鯉滝登**



登り、やがて龍になる)に 故事(龍門という滝を 中国に由来する登龍門の 滝を登る鯉の文様。 ちなむ。

ౣౣౣౣౣ 海松丸

使われる。

した文様。平安時代から (海松)を、放射線状の丸に

ぎょ

魚

中国由来の文様。

編

にも使われた。

幸福を掴む願いのほか、 漁で使う網を模した文様。

が桶

網打尽にするよう武将

負

自

調度であった。

きめこ もん 鮫小紋



が経

文様。二枚一対の貝は 貝合の貝を入れる桶の 夫婦和合の象徴で、婚礼



衣裳に使われる。

では鬼女や蛇の化身の

そう

双

厄除のほか、能や歌舞伎 魚の鱗に似ることに由来。



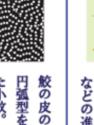


子孫繁栄の象徴とされる。 同じ音であることから、富や 中国では魚を「ユィ」と 発音し、「有余(有り余る)」と

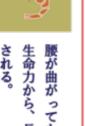




延寿の象徴として、祝儀 などの進物に添えられた。 熨斗をモチーフにした文様。 鮑の身を薄く剥ぎ引き延ば して乾かした「熨斗鮑」は、



が込められた。主に裃に用 に固いため、魔除けの願い 円弧型を重ねた模様を表し た小紋。鮫の肌が鎧のよう 鮫の皮のように細かい点で



いた。

される。 腰が曲がっても強く跳ねる 長寿の象徴と

サスクリス くし 甲胄を着たような立派さ、茹でると邪気を払う赤色に 跳ね上がる奇抜なポーズと生命力にあやかりたいと



無限に広がる穏やかな

未来永劫の

文様。 貨幣として使われた宝物 いろいろな貝を集めた 貝は古く中国で

貨幣として 関幣として

(江戸の花名勝会 は一番組 市村羽右衛門) 部分

三代歌川豊国 国立国会図書館蔵

びきが老蔵

歌舞伎役者・初代市川 名跡を継ぐ者が名乗る。 たと伝わる。團十郎の 唐犬十右衛門が名付け 圏十郎の幼名で侠客の

え び まれ 海老折

『鳴神』柱巻の見得の 形で静止する殺陣の型。 落とし、両足を上げた 反り返ってから腰を 場面で小坊主たちが行う。 歌舞伎で海老のように



いな せ **鯔 背** 「鯔背銀杏」を結う若者から、

粋で勇み肌でさっぱりしている

気風を「鯔背」と呼んだ。

えびが海老茶

え び じり おげ 海老尻髷

はいまげ

巻き付けた女性の髪型。

主に江戸の遊廓で結われた。

い ちょう **銀杏**

江戸の魚河岸や火消の 若者に流行した。

せん まげ 発髷

び

ちゃ

變型。

髷の先が海老の

神絵の主人公「足利光氏」の「神経の主人公「足利光氏」の「神経の主人公」といいます。

「偽紫田舎源氏」

尾尻のように二股に割れ

ている。

イナ (鯔の幼魚)の

背中に似ており、片側に

曲がった髪型。

東海道五十三次之内 日本橋 水売》部分

呼んだが、江戸時代に伊勢 古くは赤紫に近く「葡萄染」と 流行した。 江戸時代後期に大坂から 形に結った男性の髪型。 海老の殼の色を示す「海老茶」

カラス 海老尾

棹の形から ç

海老の尾のように反った部分。

三味線や琵琶の棹の先端で、

海老が尻を曲げたような

「鷺娘」などが有名 などを表現。 反り返る演技。

迫力に圧倒される様子 歌舞伎で海老のように 相手の

ぇッセ 海老反り

幸せを願う。 波の文様。

魚料理

古来、日本では獣肉食が避けられ、米との相性が良い「魚食」が好まれてきました。 鮪や鰹などの大きな魚にとどまらず、川魚(鮎)、小魚(シラス)、魚卵(イクラ)、甲殻類(海老・蟹)、 軟体類(蛸・烏賊・貝)、海藻類(崑布・ワカメ)など、多種類に渡って食べられています。 江戸時代は、旨味のもとになる「出汁」の生産技術が進化し、料理本も多く出版されました。 そして、脂ののった旬の魚、干物などは、食料であるとともに健康にも良いと親しまれてきたのです。

牛骨や鶏ガラを使う西洋や中国と異なり、日本では料理の旨味に鰹節や昆布、煮干、椎茸などが 使われてきた。特に鰹節と昆布は流通手段が整った江戸時代に技術も大きく進化した。

鰹を燻製して乾燥させる現在に近い製法(焙乾法・燻乾法)は、 江戸時代に入り紀州の漁師「角屋甚太郎」が土佐に伝えたと される。長期保存が可能な土佐や紀伊でつくられた鰹節は、 江戸へと運ばれて出汁の文化を形成した。また鰹節は、「勝男 武士」に通じることから、縁起が良いとして好まれた。

鰹節の製造工程

三枚におろして

燃やし、煙で繰り返し

燻して乾燥させる

天日乾燥

青カビを付けて 天日に干し、水分を 更に吸い取らせる





昆布は北海道が主な産地。江戸時代には、

航路」によって、昆布が京都・大坂へと 運ばれ、精進料理をはじめとする

出汁として発展した。

西廻り航路(松前から下関、

瀬戸内海を経て大坂)を

往来した大型廻船は 「北前船」と呼ばれた。

松前と大坂間を日本海側から結ぶ「西廻り

魚でヘルシー

初物七十五日

旬の時期に初めて収穫した「初物」を食べると 75日長生きできるという諺。なかでも江戸っ子は 「初鰹」に熱狂し、高値で取引されたという。

魚では、鰹のほか初鮭、若鮎なども好まれた

秋刀魚は按摩泣かせ

秋の秋刀魚は栄養価が高く、体力が整い按摩に かかる必要がなくなると親しまれた。

三日肉食せざれば皆骨離る

『江戸繁昌記』(天保2年刊)に、「3日魚を食べなけ れば骨がバラバラになってしまう」と口癖の ように言う江戸っ子の様子が記される。

江戸時代の料理書

『本朝食鑑』

たいひゃくちんりょう り ひ みつ ばこ '鯛百珍料理秘密箱」 天明5年(1785)刊。上下2巻で、 百種類以上の鯛料理のレシピを

元禄10年(1697)刊。江戸時代の 本草書で、庶民の日常食を、 種類、産地、加工品、薬効など から解説。特に魚介類に詳しい。

