

平成十五年三月

蟹江町歴史民俗資料館

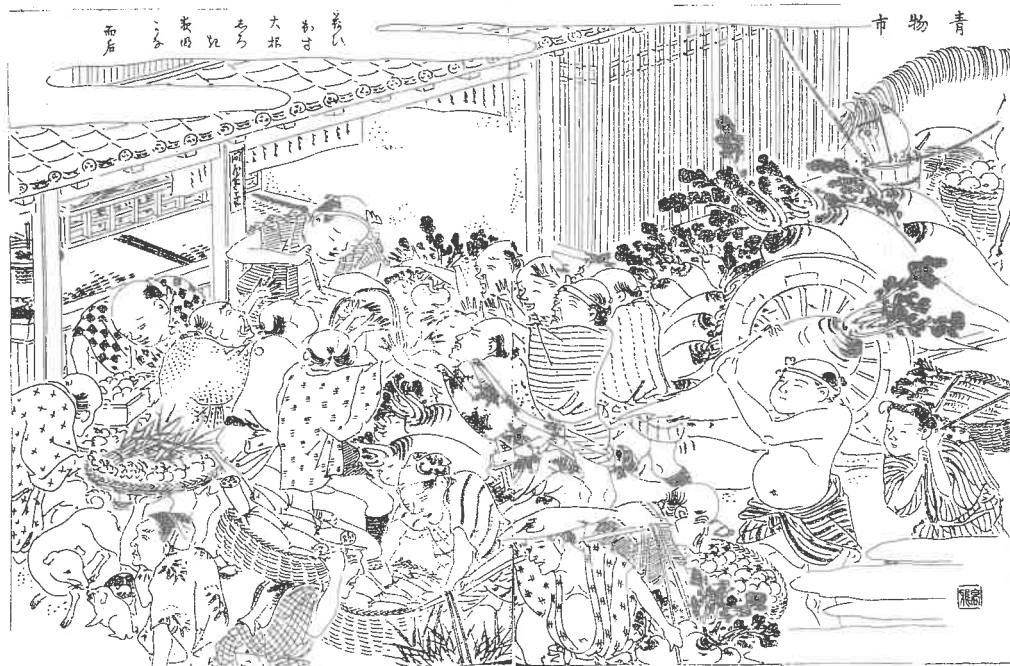
年報

第二十三冊

目次

一	「沿革誌」より	1
二	事業概要	2
三	資料の収集・保管	3
四	展 示	11
五	調査・研究	15
六	情報提供	17
七	教育普及	18
八	庶務報告	30
九	文化財保護	32

蟹江町歴史民俗資料館特別展示 尾張平野の伝統野菜



下小田井青物市（尾張名所図会から）

期 間：平成13年11月4日（日）から12月2日（日）まで
午前9時から午後5時まで

場 所：蟹江町産業文化会館 1階企画展示室
蟹江町大字今字蟹江満23-4

主 催：蟹江町教育委員会 生涯学習課

TEL：（05679）5-3812

休館日：毎週月曜日・祝日

特別展示開催にあたって

「水戸に名君あり。紀州に名臣あり。尾張にあるは大根なり」。江戸時代、御三家筆頭としての家格がありながら当地尾張が誇れる物は「大根」しかないと、江戸で嘲笑された言葉とされ、後々まで將軍を輩出できず社会状況に疎い尾張人の屈辱的な言葉として記憶に残っているのではないのでしょうか。

ところが、最近では、江戸や他諸大名支配地と比較し、如何に当時の尾張地方が他地方の名君・名臣等人的な存在として、この場合の「大根」表現は「人が優れていなくても、その領土に豊かな生産物があれば領国は自然に治まり、民は安心する」つまり「政治より経済優先」を裏付ける言葉として、むしろ全国に誇れるものであり、尾張が優秀な大根生産地（野菜生産地）であるから、何も優秀な人物（人材）がいなくても領国が治まっているということを根拠付ける意味合いを持ったものとして、この言葉を肯定的に捉えようとする考えが出てきているようです。

「尾張大根」これを育んだのは尾張平野の存在であり、人々が自然を上手く利用し、栽培努力をしてきた歴史的な積み重ねで、近代以降も尾張平野の気候的土壌的な恵みを上手く利用し、人々が英知を重ねて品種を改良し育んだ尾張出身の各種野菜（宮重大根、治郎丸蒨蒺藜、野崎白菜など）が、育種業者の手により全国に販売され、野菜栽培や市場に果たした役割が如何に大きいかが考察する必要があるのではないのでしょうか。

また、高度成長期から今日における農産物についての流通革命による商品の規格化、輸入野菜の増加、また消費者の趣向の変化など、今一度このような社会情勢のなかで伝統野菜つまり地場野菜の存在とその歩みをあらためて考え、伝統野菜の必要性、将来性について考えることができたなら、そして今では「蔬菜」という漢字は使われず、代用として「野菜」が充てられ使用されている現状がはたして歴史的な意味合いから妥当なのか。そのようなことを提起できる機会として特別展示を実施した次第です。

なお、特別展示開催に際して、その趣旨に対してご協力をいただきました春日町宮重大根純種子保存会の皆様、国県市町村関係行政機関、JA各店、採種業者を始め、多くの関係各位に対しましてここに厚くお礼申し上げます。

平成13年11月吉日 蟹江町歴史民俗資料館

1 尾張平野における野菜栽培の歴史について

尾張平野とは濃尾平野の内、愛知県西部（旧尾張国）木曾川から庄内川にわたる平野の通称名で、北西部尾西市から中心一宮市・稲沢市を経て東南部の名古屋市までの河川の変遷により形成された氾濫原と海部郡西部から東部に至る三角州地帯、海部郡南部の干拓地から構成された広大な平野です。

日本のほぼ中央に位置する「中間地」として気候的にも恵まれ、土壌的にも水利的にも適した農業生産物の盛んな地域として、古来より尾張地方の経済力が豊かな要因となっていました。

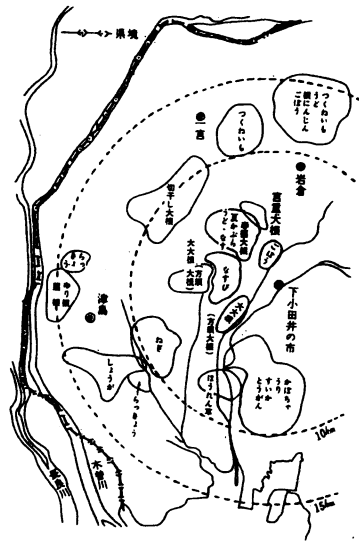
特に野菜（青物など）については、江戸時代尾張藩の城下町名古屋の経済的・文化的発展とともに、そこに住む住民の日常消費する野菜の供給が必要とされ、慶長19年（1614）に小田井（西枇杷島町）に青物市が開設されるなど、名古屋城下の台所を預かっていました。

このようなことを背景に、名古屋の発展と共に尾張の野菜栽培が盛んとなり、単なる生産余剰品を出荷するのではなく、次第に野菜品目ごとに商品化、特産化する傾向を示すようになり、「尾張大根」と称されるほど全国的に名を知られた大根では宮重、方領、葱では越津など著名な野菜栽培地が形成されるようになりました。

その後名古屋周辺部の一宮、稲沢など中核都市においても青物市が置かれるなど野菜栽培が盛んに行われるようになりました。

明治以降になると鉄道など交通網の整備による商品流通の変化（大量輸送）、出荷組合の結成や明治29年（1896）に愛知県清洲農事試験場が開設され、名古屋市の消費増大とともに野菜栽培は技術的にも量的にも発展することとなりました。

第1図 尾張内の品目別出荷地略分布図
(西枇杷島町史から)



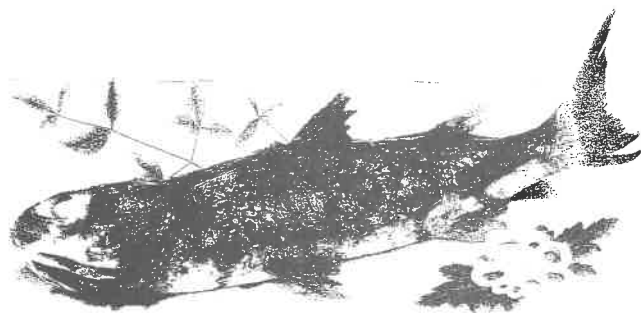
蟹江町歴史民俗資料館特別展示

「蟹江の郷土食」

平成14年1月26日(土)～2月24日(日)
(月曜、祝日、2月12日(火)休館) AM9:00～PM5:00

場 所：蟹江町大字今蟹江浦23-4
蟹江町産業文化会館 1階 企画展示室

- いなまんじゅう、ボラ雑炊、フナみそ、あじずし、茶がゆなど、蟹江町やその周辺の水郷地帯に伝わる郷土料理を中心に紹介します。



いなまんじゅう (愛知県風土記「美しいさと」より)

* 特別展期間中の催し *

- 2月17日(日) 午後1時30分より 蟹江町産業文化会館 3階にて
地域文化財講座 「日本の茶がゆ文化と蟹江の茶がゆ」(仮題)
講師 豊苅会 副会長 加藤 晃 氏
- 2月24日(日) 午後1時30分より 蟹江町産業文化会館 3階にて
文化財研修会 「日本のすし・東海のすし・蟹江のすし」(仮題)
講師 市邨学園短期大学 助教授 日比野光敏 氏

【問い合わせ先】蟹江町生涯学習課 歴史民俗係
(蟹江町歴史民俗資料館)

TEL/FAX 05679-5-3812

開催にあたって

川が多く「水郷のまち、蟹江」と言われる蟹江町は、いなまんじゅう、ボラ雑炊、あじずし、もろこずし、ふなみそなど、水郷独特の郷土料理があり、今に受け継がれてきています。また、町内の各家庭で昔からよく食べられている茶がゆは、近隣の地域にはない蟹江独特の郷土食です。

しかし、最近では生活スタイルが変化し、身近で食材を調達しにくくなったこともあり、かつてに比べ家庭でそうした郷土料理を作って食べる機会は減ってきています。その反面、地元のスーパーマーケットや惣菜屋、仕出し屋などで調理されたものが販売されているのが目に付きます。これは、郷土料理を作る機会は減ったものの「郷土の味」を忘れられない人が多いことなのではないでしょうか。

今回の特別展示では、蟹江の郷土食を紹介すると同時に、その背景や生活との結びつきを考え、郷土食＝地域の味＝家庭の味というものを今一度認識していただけるよう、関連資料を展示し、開催させていただきます。

なお、特別展示開催に際して、その趣旨を理解しご協力をいただきました関山秋子様、市村くわ子様、伊藤博徳様、加藤照子様とご家族の方や周りの方を始め多くの関係各位に多大なるご協力をいただきました。ここに厚くお礼申し上げます。

平成14年1月吉日 蟹江町歴史民俗資料館

1 郷土食とその背景

かつて蟹江町内を流れる川は海水と淡水が混じりあう水域で、蟹江川の河口には港があり、漁船を始め多くの船が行き来していて、たくさんの魚介類を捕ることが出来ました。

そのような環境のなか、周辺で捕れた魚介類を材料とした郷土料理が多く生まれたのは当然のことだといえます。特に庶民が家庭で日常食べるものは、家のすぐ近くの川や田で捕れるフナやはえ、もろこ、ボラ、しじみ、つぼ（たにし）、なまずなどが主菜の食材となりました。そんな中で、はえやもろこの切りずし（押しずし）、いなまんじゅう（いなまん）、ボラ雑炊などの郷土料理が生まれたのでしょうか。また、副菜としては尾張地方で栽培が盛んな大根の切り干しや里いも、レンコンなどがよく使われています。



◀いなまんじゅう。いなまんとも言います。

“まんじゅう”とはいっても甘くはなく、イナのはらわたと中骨をとったところへしいたけ、ぎんなん、ゆずなどを入れた甘みそを詰めて焼いたもの。

イナとは若いボラのことで、出世魚なので縁起物とされました。内臓の消化器官の一部を“へそ”といい、珍重されます。

いなまんじゅうは昔は家で作ったという話もありますが、特殊な技術がいり、現在では専門店の名物となっています。

しかし、昭和34年の伊勢湾台風来襲以降、日光川河口に防波堤が建設されたことにより、蟹江町内を流れる川に海水が混じらなくなったため、川の生態系が変化し、しじみなどが捕れなくなり、また他の魚の姿も減少したといえます。

時代的に高度経済成長による生活の変化や環境の変化も手伝い、それ以降次第に郷土料理を家庭で作ることが少なくなったといえます。その反面、郷土料理が店で販売されたり料理屋で出されるようになってきています。

生活スタイルや環境が変わっても、昔からなじみのある郷土の味を忘れられずに買い求める人が多いのでしょうか。

それでもやはり家庭の味付けでなくてはと、材料を手に入れて今でも家庭の味を守り続けているところも少なくありません。