

はじめに

「尼崎」の地名の由来は、漁民・海民を意味する「アマ」と、海に突き出た場所を意味する「サキ」をあわせ、「アマが居住するサキ」という地理的特徴を示したものと考えられています。市内北部の遺跡では、大規模な蛸壺漁の跡が発掘されており、古来よりこの地に住む人々にとって海産物が非常に身近なものだったことがわかっています。特に江戸時代以降は、魚市場が設置され、蛸や鯛、アナゴなどさまざまな魚介類が取引されていたことがわかっています。そこでホテルヴィスキオ尼崎では兵庫DC特別宿泊プランの一環として、尼崎市立歴史博物館協力のもと、江戸、明治、大正、昭和の記録の数々から食材をピックアップし、歴史を丸ごと味わえる「尼崎城御膳」を提供します。



江戸時代の尼崎の魚売り(『近世風俗志』)



1 さくろの食前酒(江戸)



明治の初めのころ、幕藩体制が崩壊したことにより、多くの旧士族は生活難に陥りました。尼崎藩も例外ではなく、以下のような記述が残っています。

(明治の初めの頃)士族屋敷の至るところに柘榴の木があり、まだ実がなっていない梅雨の時期から柘榴を買い付けに業者がきて予約をしていった。

旧士族たちは、生活を支るために柘榴を庭に植え、糊口をしのいだといいます。

『尼崎今昔物語』(昭和12年)

2 ちりめんとお豆の山椒煮(江戸)



江戸時代の尼崎にあった魚問屋の記録に、「小あい入ゑびざこ」「かますこ入ざこ」「どろめんざこ」「雑もの」等、現在でいうところの「じゃこ」にあたると思われる記述が見られます。

中在家町にあった魚市場の取引順を記した文書に、「①アナゴ ②たこ ③活もの ④雑もの ⑤鯛」との記述もあり、日常的に目にする魚だったことがうかがえます。

『尼崎生魚問屋商売向い旧事』(徳田善五郎文書)

3 里芋といわしのつみれ汁(弥生、江戸)



時期の都合上、手に入らないため今回は里芋で代用しておりますが、田能の里芋は、尼崎の北部にある田能地区に伝わる伝統野菜です。色が白くもっちりとした粘りがあります。独自の栽培方法により大量には収穫できないため、あまり市場に出回ることのない貴重な芋です。いわしは、江戸時代には乾燥させた干鯛(ほしか)と呼ばれる肥料として流通、尼崎地域の田畠でさかんに利用されていました。

『尼崎生魚問屋商売向い旧事』(徳田善五郎文書)

4 鰆と小松菜の煮びたし(明治～昭和)



『兵庫県漁業慣行録』(1889年(明治22))には、尼崎町・大物村・別所村の漁獲物として、「ハモ」の記録が残っています。身を蒲鉾にしたり、皮をあぶって醤油で、またはきゅうりと和えて食べていたことがわかっています(『尼崎今昔物語』)。小松菜は、江戸時代鷹狩りで小松川を訪れた8代将軍徳川吉宗が、昼食に出されたすまし汁に入っていた冬菜を気に入り、小松川の名をとって「小松菜」と命名したといわれています。都市農業である尼崎では、葉物野菜の生産が盛んで、小松菜は市内で最も生産されている野菜です。

5 天ぷらの六甲味噌煮(江戸～)



天ぷら、というと衣をつけて揚げるものが一般的ですが、尼崎の“てんぷら”は、練り物を揚げたものです。いつ頃から食べられていたか、はっきりした記録はありませんが、尼崎のてんぷら屋として現在も尼崎中央商店街で営業している「樹千」は、江戸末期(安政)の創業です。

古くから庶民に親しまれてきた味です。

『尼崎今昔物語』

尼崎藩松平家第三代藩主忠告(1742-1805)がしたためた書簡の中に、鯛の調理法を記した以下のようなくだりがあります。

「鯛は浜焼(塩焼き?)にしてみてね! 菜っ葉や大根、ハツ頭を加えても美味しいし、軽く塩を振って塩煮にするのもいいよ。」

菊としめじの贈り物への返礼だったそうです。※鯛のほか、町人から藩主へ献上されたものとして、スズキ、ブリなどの記録も残されています。

『松平遠江守書状』

6 季節のお魚の塩焼き(江戸)



7 蜜飯(弥生～)



市内北部に位置する弥生時代の遺跡(東園田遺跡)では、イイダコ漁に使われたと思われる蛸壺が大量に発掘されており、古来よりこの地でイイダコ漁がおこなわれていたことがわかっています。

また、江戸時代の尼崎の魚問屋の取引記録にも、蛸は頻繁に登場します。

『尼崎生魚問屋商売向い旧事』(徳田善五郎文書)

8 らんきん(江戸～大正)

らんきんは、尼崎藩主櫻井家御用達のお菓子だったと伝わるものですが、形や味は伝わっていない幻のお菓子です。明治から大正時代を生きた商家の青年の日記に、「大正2年2月14日に吉井屋ヘランキン350個を注文した」との記録が残っていて、大正時代にも親しまれていたことがわかっています。「吉井屋」は大物にあった菓子屋で、江戸時代には藩主御用達の商家だったといわれています。

『高田屋伊之助日記』