

# 千葉県立関宿城博物館

## 企画展「鰯は弱いが役に立つ～肥料の王様 干鰯～」

開催期間：平成29年10月3日（火）～平成29年12月3日（日）



### 【企画展の内容・目的】

- 本企画展では、江戸時代の文化を裏で支えるために大いに役立っていた肥料の王様、干鰯について、漁・生産・流通・利用法など、その全貌を紹介した。また、海の資源である「イワシ」の加工や流通をとおして海が私たちにとっていかに大切であるかを伝える展示とした。
- 展示期間中に「歴史講座」、イワシの解剖やイワシ・菜種などの油搾りなどの「体験教室」を実施し、単にイワシが加工されて肥料となって流通し、農産物などの生産を向上させ、人々の生活に大いに役立っていたことを理解してもらった。併せて海や海の資源に対する興味・関心も高まった。

# 1. 企画展示の内容

- 開催期間：平成29年10月3日（火）～平成29年12月3日（日）
- 開催場所：千葉県立関宿城博物館 企画展示室ほか
- 入場者数：13,020人



千葉県立関宿城博物館 外観



企画展会場 入口



展示会場正面から入り、目線を上げると、大型の地引き網図絵馬2点、そしてその左右には昭和初期頃の勇壮な地引き網漁の様子を映し出した大型写真パネルが掲げられている。バックの壁面には畳み3畳分ほどもある大型で色鮮やかな大漁旗、そして幟旗が展示される。

あいさつパネルの後には「いわし」の文字を染め抜いた房総の漁師の大漁祝い着「万祝」が企画展の導入として出迎える。

第1章「房総の漁撈 ～鰯、海で捕らわる～」では、房総の漁撈の歴史を語る史料のなかでも、最古といわれる「関東鰯網来由記」の実物展示から始まり、江戸時代以前から「海運」や「水運」により、海の資源を求めて人々が移動を行っていたことを知る。そして全国的にも最大規模といわれた房総の鰯漁の様子を、「房総水産図誌」などの貴重書や漁の様子を描いた浮世絵・錦絵、網元の古文書などで紹介することで、いかに海が日本人にとって豊かな資源の宝庫であったかを伝える展示とした。

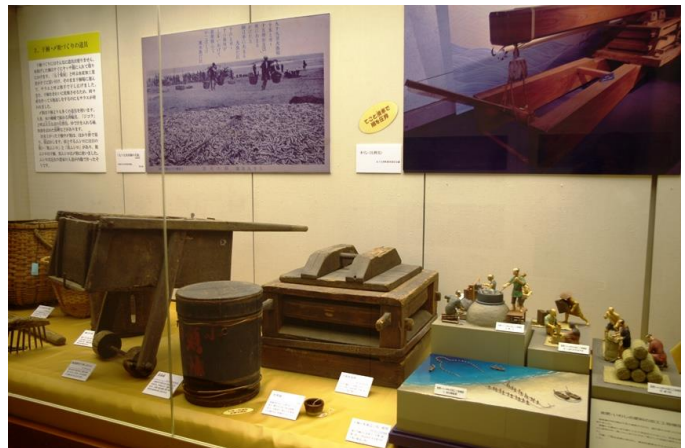


第2章「海を介した広域流通～鰯、海を渡って関西で大活躍～」では、「西国の干鰯需要と海路の発達」と題し、まず、江戸時代初期から発達し、日本人の生活を大きく変えた木綿や染料の藍など関西で発達した商品作物の栽培に、海からの資源「干鰯」が必要不可欠であることを紹介する。そして更に房総をはじめとする関東や東北の干鰯が海運を通じて畿内・四国・東海など全国規模で運ばれるダイナミックな動きを、弁財船模型や西国と房総網元との取引文書などにより紹介した。特に「海運」に使用された船の模型や、菱垣廻船・樽廻船などのリアルな絵画資料を展示することで、大量輸送に適した「船の能力」と船が果たした産業への貢献について、視覚的に感じてもらえることができた。

なお、肥料として干鰯の実態を広く伝えるための手段として、別途干鰯による綿の栽培日記をホームページで随時報告した。(http://www2.chiba-muse.or.jp/?page\_id=1088)

そして、ここで収穫した綿の実物や藍の葉などを展示し、干鰯によって生産された重要な物資もまた海を通じて全国に輸送されたことを合わせて示した。

続く第3章「東国干鰯問屋の興隆と対立 ～鰯、浦賀・深川へ大集合～」では、干鰯の取引により、富を得て豪商となった干鰯問屋と、その問屋の根拠地であった江戸と浦賀、そして関宿という関東の三大干鰯問集積地どうしの干鰯の争奪戦の様子を紹介した。特に房総の干鰯がこれらの集積地に運ばれる経路として、海路、陸路そして利根川舟運という3つのルートを紹介し、この干鰯郵送のルートによって、干鰯が集積し、また全国へ流通していく過程を輸送ルートの図パネルや江戸時代の文書、高瀬船の模型、干鰯場の絵図や写真などで示した。



第4章では、「房総の干鰯生産 ～鰯、肥料になる～」では、まず絵地図や文書、多数の銅版画で銚子や外房地域の干鰯場の実態を示した。更に干鰯・鰯粕の作り方を彩色画のパネル、鰯粕や干鰯の模型、製作工程の模型、更に現存する道具の実物資料などを用いて紹介した。更に、コラム「干鰯の親戚、ニシンの鰯粕」にて、北海道のニシン漁も肥料需要のために発達し、また船で関西、全国に流通したことを紹介した。



第5章「内川廻しルート of 干鰯流通 ～鰯、利根川筋をゆく～」では、利根川舟運と関宿を中心とする河岸の問屋たちの活躍を、古地図、浮世絵、古文書、高瀬船関連の道具類などから紹介した。特に関宿向河岸を拠点に江戸深川でも大きな影響力を持った干鰯問屋「喜多村家」関連の実物資料を複数展示できたことで、その影響力の一端を実感してもらうことができた。また、関連コラムとして、「蝦夷のマス肥料にしよう！～関宿境河岸の魚肥の取引から～」及び「にせもの肥料出廻り事件」などをパネルで展示し、いかに、江戸時代の人々が肥料としての鰯を渴望しており、それが海運・舟運によって普及したのか、具体的な事件を取り上げて紹介した。



第6章「関東で使われる干鰯 ～鰯、内陸の村々でも大活躍～」では、野州麻・真岡木綿・桐ケ作煙草・米といった、関東内陸部で干鰯を利用した作物栽培の様子を絵画資料、文書記録、作物や製品の实物、浮世絵、写真パネルなどで紹介した。特に、野州麻の製作工程を伝える「下野名産図解（大麻）」や製麻の实物、また現存する唯一の真岡木綿の实物展示により、海の資源であるイワシが内陸で栽培される作物に与えた効果を知り、人々と海との関わりについて再認識してもらうことができた。また、水田に干鰯を指している場面が描かれた農耕図屏風は、視覚的にも興味を引き、海の鰯が「田作り」として日本全土の土作りに役立っていたことを示すことができる好資料であった。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。



ここまでは、どちらかというとな歴史的な事象の説明であったが、最終章である第7章「伝えられる鰯の文化 ～鰯と人のつきあい～」では、現在につながる鰯の文化を取り上げた。鰯の習俗としては、節分の際の柊鰯など、今も生き続ける鰯の禍除けの力を写真パネルなどでしました。また、銚子や九十九里などにそれぞれ伝わる大漁節や地引歌の歌詞を紹介し、その中に歌われる、海からの恵みを得ることの喜びや感謝の気持ちを感じ取ってもらうようにした。なお、エントランスホールの一角には、一般財団法人東京水産振興会企画の「海の恵みと日本人 イワシ」及び千葉県教育委員会作成の「千葉県民謡記録ビデオ 千葉県の民謡一海・山・里に生きる人びとの歌ーより「九十九里片貝屋形地区の地曳き歌」の映像をエンドレスで放映した。これにより、視覚・聴覚の両方で感覚的に鰯の概要や実際の海辺の漁の様子を臨場感を持って感じてもらえたようである。

最後に、鰯の加工文化として今に伝わる多様な鰯料理や現在の鰯加工製品、そして鰯の漁獲高の変化を示すパネルなどを展示し、未来につながる海の資源について問題提起の形で展示をしめくくった。実際に、鰯の漁獲高は増減を繰り返しており、今後の私たち一人ひとりの取り組み方で、将来に続く海の資源の在り方が変わっていくことを考えていただく機会とした。

### 【来館者の声】

- 海からの恵みを海を介して全国に送り、つながっていき、また海に戻る様子がリアルに実感できた。(50歳男性)
- 海にはたくさんのいき物があるから、海をもっとたいせつにしたいと思った。(10歳女子)
- いわしという小魚が単なる食用から肥料として使われることによって、国内の農産物の収穫を変えていったことが分かる展示だった。いかに私たちが海の生物を消費し、時に絶滅の危機にさらしているのか、ということを考えさせられました。(70代男性)
- 命の大切さを痛感しました。
- 「海」は直接面していない土地であっても、ネットワークを介して関係していることがわかった。
- 昔は海が現在の道路と同じ様な役割をはたしていたんだと思う。

## 2. 関連事業の内容

### ■歴史講座「近世の関宿と干鰯・𩺰粕の流通」

【開催日時】平成29年10月22日（日）13:30～15:30

【開催場所】千葉県立関宿城博物館 集会室

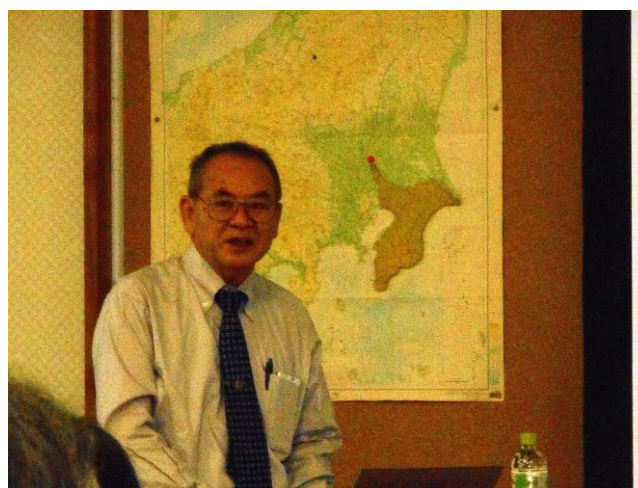
【参加者数】31人

【実施内容・目的】

- 魚肥の流通などを通じて日本の近世経済史を論じておられる東洋大学教授の白川部達夫氏を講師として招き、干鰯の流通と歴史について講演いただいた。特に関宿の干鰯問屋を仲介とした、銚子の干鰯生産者と北関東農村部の干鰯商との関わりなどについて実例を引きながら、詳しく紹介された。
- 日本の歴史の中で、内陸農村部においても海の資源である干鰯が重要な役割を果たしており、貴重な物資として広く流通していたことについて理解を深めた。



歴史講座の会場の様子



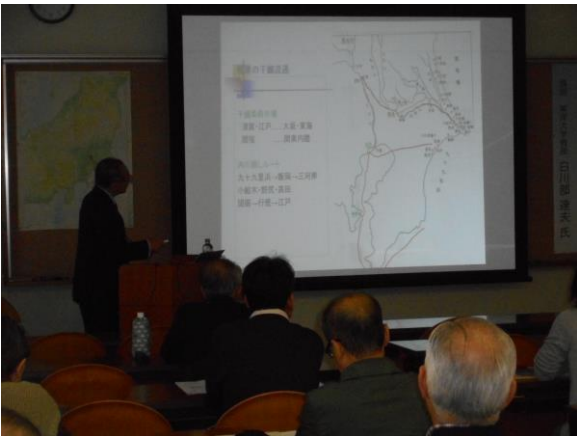
講師の白川部先生

当日は台風が直撃し当日のキャンセルがかなり出てしまったが、それでも31名の参加者が風雨の中を来館くださり、熱心に白川部氏の講演に聴き入った。

白川部氏は日本近世経済史が御専門で現在東洋大学教授。特に肥料の流通史に関しては国内でも指折りの研究者である。参加者は、内容的に関東地方における干鰯問屋の成長や取引の話など、地元関宿に関係する話であるだけに興味を持ったというだけではなく、先生の穏やかな人柄や平易でわかりやすい説明にも魅せられたようである。



干鰯・鰯粕は、江戸時代初期には商品作物の栽培が盛んな畿内農村での需要が大きかったため、早いうちから畿内の漁民が房総半島へ進出して、漁場を開発した。最初は、房総半島の南端で八手網、次いで九十九里浜で地引網が行われるようになり、干鰯や鰯粕に加工され、利根川を遡上し、関宿を經由して江戸川を南下して、集荷地である江戸や浦賀の干鰯問屋に運ばれた。また、別に房総半島を陸路横断して江戸湾に出て、そこから内湾を江戸に入るルートもあったという。



関東の干鰯・鰯粕の需要の高まりとともに成長してきたのが関宿の干鰯問屋で、最初は周辺のもう民と直接売買していたが、河川沿いの関東の農村部に在方肥料商が定着するようになると、荷主と肥料商の仲買を行い、その手数料を利益としていたという。

白川部氏は、下野の肥料商に残された史料を分析し、関宿を介した干鰯の流通について、具体的に示された。

本講演を通して、かつての房総の海の豊かさを感じ、海の資源の大切さを知るだけでなく、舟運によって海と陸とが深くつながっていることを感じていただく機会ともなった。

### 【来館者の声】

- 海からの恵みが農村まで渡っていたことを学びました。
- 漁業—流通—農業のつながりが見えた。江戸の商売の成り立ち、日本各地への広がり、ひとつの地域の、ある魚から全国を俯瞰できるとは思わなかった
- 人間にとって海は大切な食料庫であり、オアシスであるのではないかと思った。
- イワシがとても役に立ったことを学んだ。
- 講演で干鰯について勉強できてよかったと思う。
- 海から遠い地域が、干鰯を通じて海とつながっている事に感動しました。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。

## ■展示会場内の解説会

【開催日時】 ①平成29年11月3日（祝・金） 11：00～12：00  
13：30～14：30

②平成29年11月23日（祝・木） 11：00～12：00  
13：30～14：30

【開催場所】 千葉県立関宿城博物館 企画展示室ほか

【参加者数】 ①64人 ②31人

【実施内容・目的】

- 企画展を担当した学芸員が、展示の流れと展示した資料について解説を行った。
- 海からの恵みである鰯が、作物を育て、人々の暮らしを豊かにしてきたことに触れ、その恩恵を受けていることを理解してもらい、未来に向けても海からの資源を大切にすることを意識を喚起するよう心がけた。



会場入り口での案内



解説会の様子

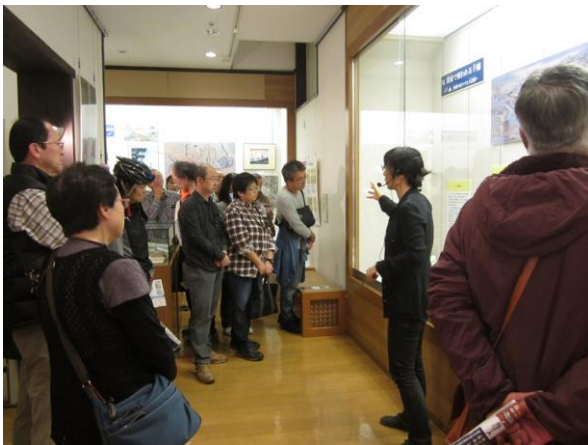


企画展を担当した学芸員による解説会を2日間の午前午後で合計4回実施した。参加者にエントランスホールへの集合を呼びかけ、企画展のテーマとエントランスホールで実施している関連事業について説明した後、企画展展示会場へと誘導した。





解説では、昔は海の恵みであるイワシを加工し、農産物の肥料として船で広域に流通していたこと、また人々の暮らしを支え、産業の発展にも寄与していたことを理解してもらうことに重点を置いた。



鰯漁の方法、干鰯・鰯粕づくりの方法、干鰯・鰯粕の流通ルート、東国干鰯問屋の興隆と対立、関東で使われる干鰯、伝えられる鰯の文化などを紹介した。

アンケートの回答からは、「昔から海洋資源を大切にしてきたことが分かった」などの回答があり、海の恵みの大切さについて知る機会となった。

### 【来館者の声】

- 昔、鰯を肥料としていた事がよく解った！海からはいろいろな生き物が人のためになっていることを学びました。
- かつての鰯や漁に関する説明を聞き、昔の方々がいかに海を大切に生活していたかが分かりました。来てよかったです。
- 海洋と陸側文化の交流を学びました。
- 日本は海なくしては存在し得ないと感じた。
- 海を大切に、汚さないようにしなければならないと思った。
- 昔の人たちが知恵を絞って人力でいろいろな工夫をしていたことがわかった。私の地元は海がないので、利用することがないのですが、海を利用した昔の人たちはすごいなあ、と思いました。
- 海の産物を内陸によく運べたと思った。

## ■体験教室 「イワシのひみつを探ろう」

### 「菜種とイワシで油を探ろう」

- 【開催日時】 ①「イワシのひみつを探ろう」平成29年10月15日（日）  
②「菜種とイワシで油を探ろう」平成29年11月11日（土）  
いずれも 11:00～12:00  
14:00～15:00

【開催場所】千葉県立関宿城博物館 エントランスホール

【参加者数】①53人 ②36人

#### 【実施内容・目的】

- 子どもたちが海に親しみ、海のいきものや資源について関心を持ってもらうために、身近な材料を使った体験教室を実施した。
- 煮干しを手で解剖しながら、魚の体の構造について知ってもらったり、菜種やイワシから油を絞り、実際に火を点けて比べてみたりして、海産資源である魚について、さまざまな利用法はあることを理解してもらう機会とした。



「イワシのひみつを探ろう」開催場所



「イワシのひみつを探ろう」体験の様子



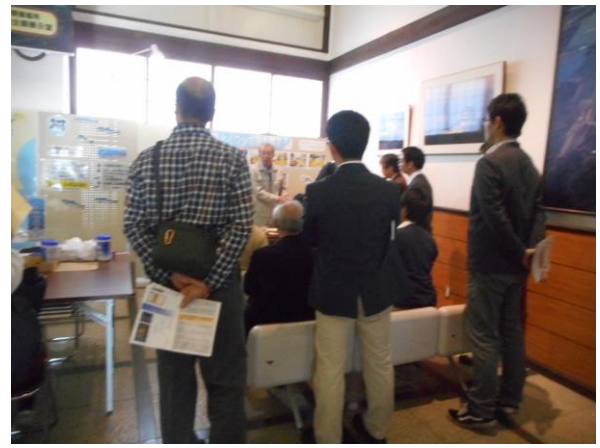
「イワシのひみつを探ろう」体験の様子



「イワシのひみつを探ろう」体験の様子



「菜種とイワシで油を採ろう」体験の様子



「イワシのひみつを探ろう」体験の様子

「イワシのひみつを探ろう」では、煮干しを手で解剖（分解）しながら魚の構造を知ると共に、その成分や栄養素・肥料的効果・食物連鎖などについて解説した。また、煮干し・昆布・鰹節のそれぞれ出汁を試飲をしていただき、海の恵みを昔から日本人が様々な工夫を加えながら享受してきたことを実感していただいた。



「菜種とイワシで油を採ろう」体験の様子



イワシの油と菜種油で灯りをともす

「菜種とイワシで油を採ろう」では、①菜種を袋に入れ万力で締め、油を絞り、②イワシをゆでて上がってきた油をすくい、③両方の油を灯明皿に入れ、それぞれ火を灯して比較をした。菜種油とイワシの油の燃え方や臭いの違いがわかっただけではなく、江戸時代の行灯の明るさを実感できた。

海産資源である魚について、「食べる」「肥料にする」「出汁を取る」「燃料にする」など、いろいろな利用法があることを知る機会となった。

### 【来館者の声】

- 鰯の体内をはじめてみました。海の豊かさに思いを馳せました。
- 海の恵みについて、しっかりと学ぶことができました。これからも海の汚染などについて考えていきたい。
- いつも食べてる食事が大切に思います。
- 油を絞る体験がとても良かった。
- 海の資源は大切に、海をよごさないようにしたい。
- 鰯は肥料にもなり、油は生活の一部となり、役に立つ魚と感じた。
- 小麦をしぼる体験をして、人の生活にかかせないものであったと感じた。
- 「におい」がロビーにあったので、海をすごく感じました。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。

## ■野外講座 「歴史散歩—利根川舟運と江戸の干鰯跡を訪ねる—」

【開催日時】平成29年10月29日（日）

バス利用者 9:00 ~ 16:00

現地集合・解散 10:20 ~ 14:30

【訪問先】江東区中川船番所資料館、富岡八幡宮内永昌五社稲荷、深川干鰯場跡地、江東区深川江戸資料館

【参加者数】27人

【実施内容・目的】

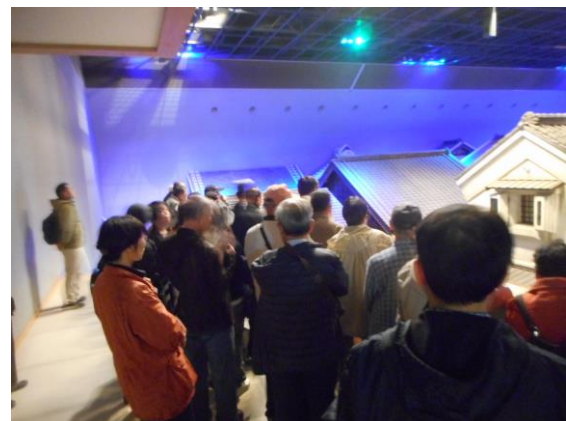
- 学芸員（担当職員）による現地での説明や、資料館の関連資料の展示を見学したりして、企画展の内容について、より理解を深めてもらうための機会とした。



野外講座の様子（中川船番所資料館）



野外講座の様子（中川船番所資料館）



今回の企画展の中で紹介をしている利根川舟運を利用した江戸の干鰯場に関連する施設や史跡を訪ね、船による魚肥の輸送や流通についてより詳しく学ぶことができた。



中川船番所資料館



干鰯場跡地

「中川番所」は、船の積荷や乗客の検査をしたところで、現在は資料館が建っており、船番所に関係した資料を展示している。干鰯を積んだ船も必ずここで通って江戸に向かった。

一方、深川ではまず、「干鰯場」の跡地に向かった「干鰯場」は、干鰯を陸揚げして売りさばいた、集荷と取引の場所である。深川にはかつて4か所の干鰯場があり、干鰯の町として賑わっていた。特に銚子からの荷を専用に扱った「銚子場」と呼ばれた干鰯場跡地が小名木川沿いの一画に残されており、船が行き交った往事の賑わいをしのぶことができる。



五社稲荷に向かう



深川江戸資料館の干鰯問屋の再現

「永昌五社稲荷」は、富岡八幡宮の境内の脇にある干鰯問屋の崇敬を受けた神社で、現在でも肥料業者の信仰を集めている。境内には奉納された石造物が多く残されている。

海からの恵みであるイワシが干鰯に加工されて、商売として大量に取引が行われ、作物を育てるだけでなく、大きな富や繁栄をもたらしたことをあらためて実感した。

### 【参加者の声】

- 本だけでなく現地にて勉強することで、より理解が深まりました。
- 「鰯は弱いが役に立つ」とのコラボが良かった。普段通り過ぎる駅がこんなに奥が深いとは。
- これまで何度も散策している江東区ですが、今回のように干鰯にテーマを絞って訪ねてみると今まで知らなかった新しい発見があり、とても楽しいツアーでした。
- 関宿と江戸の産業交通上の関係がよく理解できました。
- 台風22号がうらめしかったが、五社稲荷を晴天時に参詣拝観したいです。

## ■ワークショップ ぬりえ「イワシを増やそう」

【開催日時】 企画展開催中随時

【開催場所】 千葉県立関宿城博物館 エントランスホール

【参加者数】 人

【実施内容・目的】

- 子どもたちがイワシの塗り絵に色を塗り、海、干鰯を運ぶ船、内陸で栽培される作物を描いたシートに貼ってイワシを増やしていくことでボードを完成させるようにした。
- イワシという海の資源が干鰯となって、各地で作物を育て、どれだけ人々の役に立っているかを知る機会とした。



開催場所の様子



「ワークショップ」の様子



ワークショップとして、ぬりえ「イワシをふやそう」コーナーをエントランスホールに設置し、来館者が自由に参加して、イワシを海・船、陸の3つのエリアに貼ってもらうようにした。子どもたちがイワシを各エリアにふやしていく作業を通じて、海に関心を持ち、また海と陸、自然と人間がつながっていることを理解してもらおう一助とした。

### 【来館者の声】

- おさかなは、たべるだけじゃないんだなということがわかりました。(6歳女子)
- うみはそこにすんでいる人に大切なもの。(9歳女子)
- いわしがよくとれてほうさくだと思いました。(10歳女子)

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はできません。

## 【事業全体のまとめ】

- ・銚子市や九十九里町など、実際に干鰯や𩺰粕を作っていた地域で、今も残され伝えられている道具類や古写真、記録などを掘り起こすことができた。
- ・また、逆に関宿以外の干鰯集積地、輸送拠点であった江戸や浦賀の地として、浦賀市教育委員会、横須賀市立博物館、また江戸深川資料館、中川船番所資料館などともつながりを持つことができた。
- ・干鰯の利用地である栃木県立博物館や真岡市木綿会館などからも資料調査や借用のやり取りなどをおして様々な情報を相互に交換することになり、今後につながる協力体制が構築できた。まさに干鰯の流通ルートを追いかけることで、縁が広がっていく形であった。
- ・企画展のテーマとして、当初は内陸部の関宿で鰯をテーマとすることを不思議がる見学者もいたが、その関係性と海や川を通じての広がりを知るうちに、新たな驚きと興味が生じたようであった。一つの地域が海や川、そして船を介して、古い時代から一つのつながりを持っていることを実感していただけたようである。
- ・「干鰯」というものを、聞いたことはあってもよく知らない、という方が多く、ありそうでなかった新鮮な企画展とすることができた。鰯という弱い魚は、「海の学び」として多くのことを教えてくれる、素晴らしい題材であったといえる。
- ・展示のほか、付帯事業として歴史講座や、解説会、体験教室を実施することで、幅広い年齢層の方に鰯をとおした「海の学び」を実体験していただくことができた。
- ・アンケートの回答からは、「いかに日本人が海から恩恵を受けてきたか分かった」、「海を大切にしたい」という感想が多く聞かれ、本企画展をとおして、海への関心が高まったことを実感できた。

## 3. 主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 銚子市教育委員会	展示資料の借用と情報の提供
2. 九十九里町教育委員会	展示資料の借用と情報の提供
3. 神栖市歴史民俗資料館	展示資料の借用と情報の提供
4. 江東区中川船番所資料館	展示資料の借用と歴史散歩見学
5. 江東区深川江戸資料館	展示資料の借用と歴史散歩見学
6. 栃木県立博物館	展示資料の借用と情報の提供
7. 船橋市西図書館	展示資料の借用と情報の提供
8. 東京都公文書館	展示資料の借用と情報の提供

## 4. 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 千葉テレビ	企画展「イワシは弱いが役に立つ」開催 H29.10.2
2. 千葉日報	企画展「イワシは弱いが役に立つ 上」 H29.11.18
3. 千葉日報	企画展「イワシは弱いが役に立つ 中」 H29.11.19
4. 千葉日報	企画展「イワシは弱いが役に立つ 下」 H29.11.20
5. 博物館研究 vol.592	企画展「イワシは弱いが役に立つ」開催 H29.9.25

6. 博物館研究 Vol593	企画展「イワシは弱いが役に立つ」開催中 H29.10.25
7. 月刊「とも」459号	肥料の王様「干鰯」テーマに関宿城博物館で企画展 H29.10.1

以上