

横浜みなと博物館

企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海-」

開催期間：平成 29 年 10 月 7 日（土）～平成 29 年 11 月 26 日（日）



江戸時代の鯛の料理(模型)と江戸へ魚を運んだ押送船の模型



横浜の漁師が持っていた万祝と昭和 30 年代の横浜のカキの養殖模型



親子さかなクン教室
海の環境の大切さを子供たちに訴えるさかなクン



海苔工場見学会
養殖のノリヒビを見学

【企画展の内容・目的】

- 横浜の漁業が、江戸時代からの江戸前の食文化の形成に寄与したこと。また戦後のウォーターフロント開発の時代を経ながらも、今も脈々と続き、環境と水産資源維持の取り組みも行っていること。以上 2 つのことを紹介して、海の重要性、将来について考える機会としました。
- 魚食の専門家やさかなクンを招いての講演会で、東京湾の魚を通じて、地元の海の環境維持の大切さを学びました。また親子お魚料理教室で魚を料理し、海苔工場見学会で横浜の漁業の現場を直接見学することで、海の恵みに感謝し、海の環境、海の大切さを考えてもらう機会としました。
- 今日の横浜港が、高度成長期のウォーターフロント開発によって、横浜の漁業や海の環境をある程度犠牲にして成り立っていること紹介して、海の環境と開発のバランスの難しさを問題提起しました。

1. 企画展示の内容

- 開催期間：平成29年10月7日（土）～平成29年11月26日（日）
- 開催場所：横浜みなと博物館 特別展示室
- 入場者数：6,005人



横浜みなと博物館 外観



企画展会場 入口



明治初期の江戸湾測量図と品川沖の潮干狩りの錦絵



「江戸前」の定義の解説パネルと明治初期のイギリス海軍の東京湾の海図

最初のコーナー「東京湾と江戸前」では、幕末から明治期に至る海図、江戸時代の品川沖の錦絵、明治期の東京湾の漁場図や江戸・東京の漁業に関する文献を展示しました。まず、一般的に寿司のイメージしかない「江戸前」の言葉の定義が、本来は東京湾の中の海域を示し、そこに横浜が含まれることを明確にしました。そのうえで、もともとの東京湾、とりわけ東京の沿岸が、水産資源が豊かであり、江戸時代の人々が水産物や海辺に親しんでいたことを紹介。現代とは沿岸の地形自体が変わり、江戸、明治の人々が親しんだ豊かな海の環境が失われたこと。そして「江戸前」という言葉と文化だけ根強く残った事実を踏まえ、これからの海洋環境保護の重要性を考える問題提起としてもらい、企画展の展開の導入としました。



魚料理を楽しむ江戸の人々の錦絵
と江戸時代の魚料理のサンプル



読み物や学問にまで広がりを見せた
江戸前の魚

2つ目のコーナー「江戸前の食文化」では、まず、一連の品川沖の海苔の錦絵で海苔が江戸の名物で、本来品川沖が豊かな海であったことを紹介、次に錦絵や食品サンプルで江戸時代の人々が江戸前の豊かな魚食文化を享受していたこと、さらに魚食文化が学問や文学などに展開したことを読み物や本草学の書誌で示しました。最後にこうした文化は横浜周辺の海から運ばれた水産物によって可能であったことを押送船の模型や周辺の漁村の古文書で裏付けました。日本を代表する魚食の伝統や文化は、豊かな海の環境の存在が前提だったことを明らかにしました。



江戸時代、金沢区の神社に奉納された海上安全と豊漁を祈る祈願札
と絵馬



昭和30年代に市内の漁協が作った海苔の養殖模型と、昭和40年代前半の埋め立てられる前の金沢区の海岸の空撮写真

3つ目のコーナー「横浜の漁業」では、江戸時代の横浜から江戸へ水産物が送られていたこと、また昭和30年代まで漁業が盛んであったことを、絵馬や古文書、文献、写真などで明らかにしました。一方で、盛んだった漁業も高度経済成長期の工業地帯造成や港湾開発のための埋立事業で失われていった過程を、当時の埋立計画図面や写真などで紹介しました。一度失われた海辺は元には戻らず、ウォーターフロント開発と海の環境の共存の難しさを浮き彫りにしました。



今の横浜の漁業者の大漁旗



海洋環境保護や魚の地産地消への
様々な取り組みの紹介

最後のコーナー「今の横浜の海」では、漁業者の大漁旗や各団体の活動を紹介する写真やパネルなどで、一度は失われたかに見えた横浜の漁業は今では港湾と共存して健在で、続けられていること。また現在では操業だけではなく、漁協、行政、NPO、魚市場などが連携して、環境保護や地産地消に努めていることを紹介。将来に向けて横浜の漁業と江戸前の魚食文化を維持していくためには、漁業者、行政、NPO、市民も海に親しみながら、海の環境保護、改善に取り組んでいくことが不可欠ということを訴えて、企画展全体の結論としました。

【来館者の声】

- 人間は海などの自然に生かされている
- 海の環境保全の大切さ
- 海を守り、今後も漁業が推進されて私たちの食につながっていくことを願う
- 横浜の学校では教えてくれない横浜の海の歴史がわかった
- 古くから日本人の食生活の中心に海があった
- これ以上埋めない、汚さない、稚魚を増やす
- 海をうまく利用して共生すべき
- 海を守ることは人間自身を守ること

2. 関連事業の内容

1. 横浜の魚を体験!親子お魚料理教室

【開催日時】平成29年10月14日(土) 9:00 ~ 13:30

【開催場所】横浜市中心卸売市場 広報コーナー、調理室

【参加者数】23人

【活動内容・目的】

- 横浜、東京湾の水産物の豊かさを知り、地元の魚を直接見学し、触り、料理して食べることで、地元の海の恵みについて学びました。
- 前半は魚市場を見学し、横浜の魚食を支える仕事と施設を学びました。後半は調理室で地元産の魚を調理します。直接、魚をさばき、食べることで、横浜の海の豊かさ、海の恵みの大切さ、命をいただくことの尊さを学びました。



横浜市中心卸売市場



博物館と市場からのあいさつと諸注意



市場見学で-40℃以上の魚の
冷凍庫を探検



鮮度を保つための生簀を見学

親子お魚料理教室は、横浜市中心卸売市場の協力のもと、前半は魚市場見学、後半は調理実習の2部構成で行いました。魚市場見学では、市場の人の案内で、-40℃の冷凍庫、魚の生簀などを見学の後、最後は模擬競りを体験しました。肌が痛いぐらいの冷凍庫に驚き、生簀で生きたままのアナゴなど地元の魚の水しぶきを浴び、競りで難しい指使いを体験し、私たちの食卓に魚が並ぶまでの魚市場の施設と役割を学びました。



調理室でタチウオを例に、横浜産の魚について仲卸の方から説明



料理指導の先生からアジの三枚おろしの見本と説明

魚市場の見学から調理室に移動して、後半は調理実習が始まりました。まず、実際の調理の前に、仲卸の方から、横浜の魚について説明がありました。教室の食材は実際に朝横浜で獲れたばかりの魚でした。そして東京湾の中で横浜の海はきれいで栄養豊富であり、おいしい魚がたくさん獲れるので、安心して食べてほしいとの説明がありました。横浜の海は港のイメージはあっても漁業はなかったもので、参加者は横浜には漁業があり、豊かできれいな海のおかげで魚が食べられることを学びました。そして今回のメニュー「アジのコロッケ」と「タチウオのホイル焼き」のメニューが発表され、1人1匹アジの三枚おろしをすることになり、調理の先生から見本と説明がありました。初めて本物の魚を調理する参加者が多く、緊張の面持ちでした。



先生から教わった通り、アジをさばく



完成したアジのコロッケとタチウオのホイル焼き

先生の指導の下、調理が始まりました。地元産のアジとタチウオを使って、アジのチーズコロッケとタチウオのホイル焼きを作りました。悪戦苦闘しながらアジをさばいて、みんなでおいしくいただきました。海の魚を丸ごと調理することで、魚のおいしさとともに、横浜の海の豊かさ、海の恵みに感謝することを学びました。

【参加者の声】

- 正直東京湾は汚いと思っていた。横浜の魚はおいしいという話は初めて聞いて面白かった。
- 横浜に住んでいるので、身近な海、また生息している魚など知ると同時に、海をきれいにしなくてはならないと感じた。
- 海が身近になった。母なる海の恵みをおいしくいただいた。

2. 企画展記念講演会「環東京湾の魚食文化」

講師：東京農業大学名誉教授 小泉武夫 氏

【開催日時】平成29年10月28日（土）14:00～15:30

【開催場所】日本丸訓練センター第1教室

【参加者数】75人

【活動内容・目的】

- 「江戸前」の最新の定義を決めた水産庁の「豊かな東京湾再生検討委員会食文化分科会」の当事者として、定義に至る経緯、東京湾の食、海的环境について語っていただきました。
- 食についての豊富な知識と見識をもとにした、江戸前料理など具体的な料理、各魚の食べ方など江戸前の魚食文化の話を通じて、楽しみながら海に親しみ、海の大切さを感じていただきました。



日本丸訓練センター



趣旨と講師紹介

冒頭に、小泉氏が、「江戸前」の海の範囲の最新の定義づけした2005年の「豊かな東京湾再生検討委員会食文化分科会」座長であったことを伝え、企画展の趣旨にふさわしい講師として小泉氏を招聘したことを説明しました。



絵図で魚の輸送事情の説明



熱心に聞き入る参加者

「豊かな東京湾再生検討委員会食文化分科会」での「江戸前」の報告書の内容を踏まえ、「江戸前」の範囲が東京湾全体に至った経緯を説明。その中で、江戸の人々が実際に食していた魚種から、江戸前の魚の範囲が現在の東京湾全体に及んでいることに言及し、江戸前が東京湾全体を指しても間違いはなく、東京湾の海が豊かだったからこそ、江戸前の食文化が成立したことを説明していただきました。



江戸時代の魚のてんぷらの調理法
について説明



江戸時代の人々の魚料理の楽しみ
方について説明

食のエッセイらしく、おいしそうなお説明に、いかに江戸の人々が江戸前の海と魚を愛でていたかがわかりました。講演終了後も、多くの質問があり、盛況で、有意義な講演会になりました。講演内容を単に過去のものとするのではなく、現在の東京湾の水産資源の持続的利用と、江戸前の文化の継続のために、東京湾の海洋環境の再生、保護に努めなければならないことを再認識していました。

【来館者の声】

- 川が海の栄養分を運ぶ役目をしているのが大切だということがわかった
- 海を埋め立ててしまっただが、自然と共存しようと努力し行動する
- 江戸を支えた豊かな漁場、海と人との共存
- 多種多様な魚を多様な食べ方で利用することが、魚食文化の発展、漁場保護につながる
- 海、魚への好奇心が海を守ることにつながる

3. 親子さかなクン教室「ギョギョッと!東京湾の魚たち」

【開催日時】平成29年11月4日(土)13:30～14:50

【開催場所】日本丸訓練センター第1教室

【参加者数】214人

【活動内容・目的】

- 東京湾の魚に焦点を当て、東京湾の魚の豊富さと大切さを理解してもらいました。
- さかなクンの豊富な魚類の知識のみならず、彼の海への情熱と使命感を通じて、魚類も含めた海の環境維持の意識が、子供たちや保護者に大いに伝わることを期待し、招聘しました。
- 楽しい子供たちとの対話形式で、子供たちの魚や海の知識や好奇心を引き出し、海の環境保護を訴えました。



事前に企画展を見学するさかなクン



アンケートも記入いただきました。

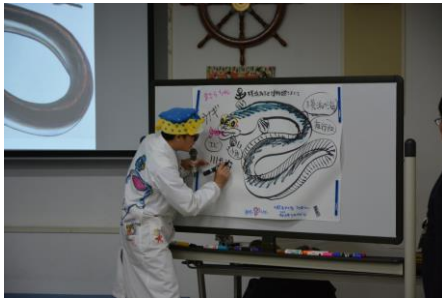
さかなクンは到着すると、早速、熱心に企画展を見学し、私たちに質問し、メモしながら今回の教室の趣旨、江戸時代の人々が食べていた魚などを事前に頭に入れていたようでした。昔の東京湾は魚が豊富で、海もきれいであったということも、事前に認識していただいたと思います。



日本丸訓練センター



さかなクンを待ちきれない子供たち



魚ごとに絵を描きながら説明する



子供たちとの質問形式で進んだ

事前の要望で、さかなクンには、東京湾の主な魚種について話してもらいました。参加型の教室で、子供たちとの質問、対話形式で、さかなクンが質問しながら東京湾の魚の絵を描きながら進みました。元々のさかなクンのファンや、魚に興味のある子供たちばかりだったので、子供たちは楽しみながら各魚の特徴と東京湾にはたくさんの魚たちが生息することを学んでいきました。



海の環境のために家庭でできることを訴える



博物館のために描いた絵のお披露目

一通り主な魚種についての説明が終わった後、海の生態系など環境破壊について、海を汚すことが魚の苦しみにつながり、したがって海の環境を大切にすることを訴えて終わりました。子供たちも海の環境保護のため、身近にできることをしっかり心に学んでいたと思います。海の環境保護については東京湾の喫緊の課題でもあり、企画展にふさわしい教育事業になりました。

【来館者の声】

- 命の大切さ、自然など海をもっと大好きになった
- 魚を守るために生活を守らないといけないと一層強く感じた
- 外来種やゴミ、温暖化など、海の美しさを守る活動が大切
- 横浜の海がごみで汚れていることを知った。海にすむ生物のために海を大切にしたい
- 海のためにやれることは今日からやろうと感じた

4. 横浜の漁業を知る-海苔工場見学会

【開催日時】平成 29 年 11 月 8 日（水）9：30 ～ 11：30

【開催場所】野島名産 忠彦丸

【参加者数】24 人

【活動内容・目的】

●横浜の海苔の生産施設を見学し、横浜の漁業、とりわけ海苔の伝統と現在を学んでもらいました。

●横浜の海苔の養殖も昭和 30 年代の最盛期に比べると、現在はわずか 3 業者。その現状や課題について直接説明を受け、そして横浜の海苔養殖の継続のために、地産地消と海の環境保護の重要性を学んでもらいました。



野島公園駅での受付



出発前に横浜の海苔養殖の歴史を説明

野島公園駅で出発前に趣旨説明、それからガイドラインとして写真パネルで横浜の海苔の歴史を説明しました。金沢八景の錦絵も含めて、昭和 30 年代まで横浜には美しい海辺の景観、豊かな海、盛んだった海苔の養殖があり、それらが開発によって港湾、工業地帯、根岸線やシーサイドライン沿線になってしまったことに一同驚きを隠せない様子でした。あらためて、今も残る希少な海苔工場を見学するという貴重な機会だということを理解したうえで、出発しました。



野島公園から本物のノリヒビを見学



見学先の海苔工場忠彦丸

海苔工場に行く前に野島公園に立ち寄り、本物のノリヒビを見学して、大体の海苔の工程を説明しました。かつて昭和 30 年代ごろまで、横浜市中区沿岸には、秋から 3 月までにかけて海苔ひびが一面に広がり、また海苔養殖業者も 200 件以上ありました。いまや目の前のノリヒビだけとなったことで、現在の横浜の海苔の養殖が最早希少であることを認識してから、海苔工場忠彦丸に向かいました。

※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。



狭い工場の中で質疑応答が白熱



生海苔の味噌汁をいただきながら社長のお話を聞いて、終了

工場では、まず海苔の生産工程の映像を見て、次に社長が現在の横浜の漁協、海苔の養殖の説明をしたのち、工場に入りました。地場産業の小さな工場でしたが、男性陣は海苔養殖の現状や展望について、女性陣はおいしい海苔の見分け方や料理によつての海苔の使い分け方など、工場内で質疑応答が白熱しました。最後に実際の製品や生海苔の味噌汁の試食をしながら、社長から、横浜の海苔養殖への将来像を伺いました。参加者は、ウォーターフロント開発で海苔養殖も少なくなつたが健在であることに安堵しつつ、横浜の海苔の伝統の継続、地産地消、養殖が続くためにも海の環境の保全、維持の大切さを痛感していました。

【来館者の声】

- 海の大切さ。伝統を守ることを学んだ
- 海はきれいにしなければならない
- 具体的に漁業のプロ(特に海苔)のお話が聞けて感激
- 海が、我々が普段おいしく食べているものの大事な供給源であることを再認識

5. フロアガイド

【開催日時】平成 29 年 11 月 11 日 (土)、26 日(日)11:00、14:00

【開催場所】横浜みなと博物館 特別展示室

【参加者数】43 人

【活動内容・目的】

- 企画展の趣旨である海の恵みと海の環境の大切さを直接伝えました。
- 特徴的な資料、ユニークな資料を取り上げ、当時の様子を交えながら、昔も今も、人々が海に対し積極的に働きかけ恩恵を受けてきたことについて興味を惹くように説明しました。



参加者は特別展示室入口に集合



あいさつパネルの前で企画展の趣旨を説明

まず、港湾のイメージが強い横浜の海には、知られざる一面として本当は豊かな漁業の歴史があったこと。また、港湾開発と漁業は対立する印象がありがちだが、現在も漁業は継続し、港湾と共存していることを説明し、みなと博物館で実施する意義を説明しました。



「江戸前」の定義と、横浜が「江戸前」の海であることを確認



埋立前の金沢区の海岸線と海苔養殖の盛んな様子に驚く参加者

最初は、まず今回のキーワード「江戸前」の定義の説明と、横浜がその海域に含まれることの説明から始めました。そして、横浜が漁業豊かな海で、今では見る事ができない元々の海岸線を見せると、驚いている方と懐かしんでいる方に分かれました。ただ共通して、横浜港の発展の反面、かつての漁業や海辺が失われていったことに対し、参加者は一様に複雑な面持ちでした。



埋立による漁業者の転業についての説明



中央卸売市場の地産地消の取組の説明

現在は、貿易港横浜に江戸前の漁師が漁をして、港と漁業は共存していること、そして現在は、漁協、魚市場、県や市、NPO の協力で、地産地消や海の環境保護の取り組みが盛んに行われていることから、参加者は現状に納得しているようでした。江戸前の文化の継承も、漁業の維持も、海の環境あってこそということは十分に伝えられたと思います。

【来館者の声】

- 「江戸前」は寿司のイメージしかなかったが、本来は東京湾の海の範囲でその中に横浜が含まれていることは興味深かった
- 横浜が、これほど漁業が盛んだったとは知らなかった。
- (30代くらいの方が、昭和40年代前半の金沢区の海岸線の空撮写真を見ての感想) 横浜にこんな海辺があったとは全く知らなかった。
- (同じく年配の方が見ての感想) 昔は海が近くて海辺でよく泳いだ。とても懐かしい風景だった。
- 昔の横浜が海苔の名産地だとは全く知らなかった。
- 港湾開発も大事だが、一度失われた海の自然は元に戻らない。
- 国際港湾横浜港に漁業がまだあって安心した。

【事業全体のまとめ】

- ・本企画展は、食文化史、漁業史を通して、海の大切さを学ぶという視点で進められた。実際に、展示全体を通して、豊かな海が前提として、食文化、漁業が展開してきた過程を紹介でき、食文化、漁業継続のためにも豊かな海の環境の維持が大切という結論は、十分に表現できたと思う。
- ・入館者、付帯事業参加者からは、「海に人間が活かされている」「海を守ることが食につながる」「伝統や漁業のために海を守る」「海を守るために今日できることからする」という「海」の大切さについての感想が多く寄せられ、「海の学び」への手ごたえを感じた。
- ・もっと横浜の漁業史に踏み込んでほしいという要望があり、資料調査にもっと時間をかけられるようスケジュール調整をすべきだったと反省している
- ・一通り展示は仕上がったが、その成果を図録に残せなかったことが残念だった。実際に来館者からも要望があり、スケジュール調整と体調管理の大切さを再認識した。
- ・記念講演会講師の小泉武夫氏や親子さかなクン教室講師さかなクンは、海を学ぶ本企画にふさわしい人選であっても、「海の学びミュージアムサポート」を受けなければ、これら著名人の事業は実施困難だった。サポートによって招聘が実現し、大勢の参加者を迎えられたことは、海を学ぶ学習機会として大成功であった。
- ・漁協や魚市場など直接漁業携わる団体や関係者の協力を得られることで、海を体感できる展示をすることができた。
- ・中央卸売市場での料理教室や海苔工場見学会のように、直接魚料理や海苔養殖に接して、参加者は横浜の海の現状を考え、海を感じる事ができた。このことによって、来館者、参加者は十分に海を学び、親しむことができたと思う。

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. 国立研究開発法人水産研究・教育機構	後援名義、資料貸出、魚類の画像提供
2. 横浜市漁業協同組合	放流会などの写真貸出、大漁旗の貸出の斡旋、見学する海苔工場の紹介
3. 横浜市中心卸売市場魚食推進協議会	親子お魚料理教室の実施協力
4. 横浜魚市場卸協同組合・横浜丸魚株式会社 横浜魚類株式会社	写真・資料貸出、調査協力、会期中に配布する印刷物の提供
5. 株式会社アイコフロンティア(忠彦丸)	海苔工場見学会の実施協力
6. 特定非営利活動法人ともに浜をつくる会	海苔関係の資料・写真貸出、調査協力
7. 特定非営利活動法人海辺づくり研究会	環境保護活動の写真貸出、調査協力
8. 神奈川県水産技術センター	東京湾の環境調査データの提供
9. 横浜市温暖化対策統括本部	海の環境保護「ブルーカーボン事業」の資料提供
10. 横浜開港資料館はじめ各所蔵者	資料の貸出

4. 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1 (財)日本博物館協会ホームページ	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、はじめ各付帯事業の紹介、8/12
2 「広報よこはま」9月号	親子お魚料理教室、9/1
3 横浜みなとみらい公式ウェブサイト	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、9/27
4 横浜観光情報ホームページ	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、9/27
5 「横濱」秋号	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10/6
6 博物館研究 Vol.52	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10月号
7 神奈川新聞	「江戸前支えた横浜港、漁場に焦点当て企画展」、10/8
8 みなとの博物館ネットワーク・フォーラムホームページ	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、はじめ各付帯事業の紹介、10/8
9 テレビ神奈川ニュース	企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10/13
10 東京新聞	「漁業からたどる横浜の海、古文書や写真 横浜市西区で企画展」、10/14
11 テレビ朝日「スーパーJチャンネル」	「横浜の海を体験-親子お魚料理教室」、10/14
12 「広報よこはま」10月号	展示「江戸へ魚を送れ!」、10/1
13 味の素の文化センターホームページ	横浜みなと博物館企画展「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10/27
14 横浜ケーブルビジョン番組「地域情報 便じもっと!!」	「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10/31
15 FMヨコハマ街角リポート放送とホームページ	「江戸へ魚を送れ」、10/24
16 イッツコミュニケーションズ「地モトTV おかえり! KANAGAWA」	「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、11/1
17 読売新聞	「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」、10/31
18 YOKOHAMA 商工季報 Autumn	「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」
19 JSHIPS12月号	「江戸へ魚を送れ!-漁場としての横浜周辺の海」
20 さかなくん&プクプク Facebook	江戸のお魚とギョギョー(漁業)を学びにレッツ・ギョー!!、11/4
21 横浜ケーブルビジョン番組「地域情報 便じもっと!!」	親子さかなクン教室、11/5
22 神奈川新聞	さかなクン授ギョーに歓声、11/5
23 カナロコ	さかなクンが開設 横浜、小学生らが東京湾の魚について学ぶ、11/5
24 毎日新聞	埋め立て前の富岡海岸、11/8

以上