

## 『諸国産物見立相撲』を用いた授業実践例

私立海城高等学校 横井成行

「見立番付」とは、江戸期に出版や印刷文化の進展を受けて、庶民向けに売り出されたさまざまなモノをのせた一枚摺の「ランキングチラシ」である。こうした「チラシ」類の登場は、読み手の存在やその広がりを考える必要がある。寺子屋などの庶民教育機関の普及を通じて識字階級が大きな裾野を広げつつあったことが背景にあった。

まず、全体をながめて筆太の文字・筆致に注目してみよう。これは、18世紀末に根岸治右衛門が書いた書体が定着し、「根岸流」とよばれる字体である。現在、「日本相撲協会」の番付にも踏襲されているので、生徒にもなじみになっているだろう。

この「番付」には書かれていないのだが、一般の「見立番付」には中央に「蒙御免」と大きく書かれている場合がある。これは、江戸の民衆に人気のあった相撲の番付の形式をとっていることに由来する。

相撲は、17世紀の後半から寺社への勧進の形式をとって興行として行われることが定着した。興行で集まった金銭の一部ないしは全部が寺社の修理や建物の新增築の「もとで」となることが前提であった。したがって、その興行は、「寺社奉行」の「御免」(免許・許し)を得て行われていることを示すのである。

そして、こうしたランキング表示の媒体として、相撲番付の形式をとっていることがより多くの人々の関心・注意を喚起したのであろう。

ところで、「見立」とはいったい何を意味するのだろうか。「見立てる」とは、本物ではないが、仮にそれを「本物」として代用して考えるということであろう。つまり「相撲興行」に見立てるということである。そして「相撲興行」をうたう以上、そこには勝負にかかわらない(ランキングからは中立の立場だが、「相撲」全体を統括して興行として成り立たせる)行司・勧進元・世話人などの

明記が確認される。

「番付」には、一般に、祭礼、山・川・温泉の効能・花や松・酒・俳諧師など多種のものがある。そして、江戸時代ばかりでなく明治以降の近代社会でもくりかえし流布されて、現代の例えば「高額納税者番付」などのランキングにつながっている。

次に、この「番付」にのるといえることは何を意味するのだろうか。「番付」はいわばガイドの役割を果たし、読者(購買者・消費者)はこれを読むことで、地理的に認識できる空間が広がった。そしてランキングされたものに関して、読者に安心感を与える機能をもった。つまり、そこにのったモノは信用とブランド力をもったといえる。これは、18世紀半ば以降、米価が下がっていったため、各地域で特産品をつくり出し、それを商品作物として市場に売り出して現金を得ようとする動きが活発化したことと連動していたのである。

まずは、以上のことを大きな「前提」として生徒に語っておこう。そして、生徒とともに、現物を見てみよう。

「さて、全体を見わたしてみても、何でも気づいたことを指摘してみよう」とよびかけてみよう。

Aさん「勧進元が『京羽二重』となっていますが、これはどんな意味があるのでしょうか」

Bさん「私は、真ん中の行司の意味について知りたいです」

Cさん「大関で、東方が『陸奥 松前昆布』ってなっていますが、そんなに皆に知られたものだったのでしょか」

Dさん「大関で、西方の『土佐 鯉節』に興味があります。私の家では、煮物をつくるときには欠かせない出汁ですから」

「よし、わかった。順番に答えていこうか。じゃ、まずAさんの疑問に答えるね。この『番付』の左下の欄外を見てごらん。京都の『五條大橋東詰町』『正本屋堅治』が木版で出しているよね。『京羽二



摩藩に納入された。つまり、昆布ははるか薩摩まで伝わっていったんだ。薩摩藩は琉球王国との接遇とその支配を役にしていたから、薩摩藩を通じて琉球王国へと昆布の販路はのびていき、中国大陸の清に漢方薬・高級食材として輸出されていたんだ。現代中国では昆布を『海帯』というけれど、まさに、海をつなぐ帯のような役割を果たしたんだな。もちろん、沖縄でも昆布そのものをいためて食べる『クーブイリチー』（写真②）という料理があるね]

「ところで、昆布が自生しない中国で、なぜ昆布が受け入れられたのだろうか？」

生徒全員「？」

「1950年代に、曾呈奎(Ceng Chengkui 1909-2005)という海藻学者が、自ら海にもぐり、遼寧・山東などの北の海域で低温育苗した昆布を低温輸送して福建・広東などの南の海域にもっていき、より大きく育てる技術を開発した。こうして昆布の養殖が定着して自給が完成するのだけれど、それ以前の中国では日本列島を初めとする周辺地域からの輸入に依存していたんだ。昆布は、アルギン酸などの多糖類、リン・亜鉛・ヨードなどのミネラル類を含んでいる。一方、中国の四川・湖北・湖南・江西などの内陸部ではヨード不足から甲状腺異常の風土病があり、そうした病に効く漢方薬の素材としても必需品だったんだ」

「Dさんの指摘も身近なところからおもしろい。『土佐 鰹節』とあるが、おそらく土佐清水沖を中心とする、ソウダカツオ(高知の地元ではメジカ)を燻製加工してつくったものなんだろう。カツオの生息域になる黒潮が通る海域になっているからね。さらに1822(文政5)年の『鰹節番付』では、『大関 土佐清水』と見えるんだよ。ところで、ここには、紀州印南の漁民が数多く住み着き、地元の人々と婚姻関係を結んでカツオの漁法を伝えたことがカツオ漁そのものがさかんになっていったきっかけなんだ。今も、土佐清水には紀州に出自をもつ人々のお墓が残っているし、逆に紀州のお寺の過去帳には土佐に出て行った人の記載があるんだ。そして、17世紀末～18世紀にかけて火力

乾燥・燻製が始まったので、長期の貯蔵に耐える鰹節ができるようになったんだ。『鰹節』自体、旨みを担うイノシン酸を豊かに含むので、Dさんがというような煮物の出汁として携帯にも便利で長持ちのする不可欠の商品になっていったんだ」

Aさん「先生、『大関』はどちらも、Dさんがいう出汁に使われるものですね。これって何か意味があるのでしょうか」

「これは仮説だけど、毎日の食事をつくるときに、人々が一番身近な調味料・出汁をとる素材としての『昆布』『鰹節』を最高位の『大関』の位置に持ってきて、『番付』読者の注意をひく『つかみ』にしたんじゃないかな」

最後に、「右欄外にも『それ 産物ハ廣大にして百紙にも極しがたく』とあるように、すべてにわたって取りあげることにはできない。今回触れられなかった『関脇』『小結』『前頭』などにも、すぐれた材料があるはずだ。君たちも、興味をひかれる産地とモノについて、インターネットや、その土地の博物館などに問い合わせ調べてみると、その土地ごとのたどった歴史や人間の努力の跡と深い関係をもっていることがわかって、日本を見直せるよ。そして、それぞれの地域に“これは”という産物があることによって、江戸期の日本列島社会は、いわゆる一極集中しない豊かな成長をとげていたといえるんじゃないかな」という励ましと問題提起の言葉で生徒たちの知的好奇心を刺激しておきたい。

#### 【参考文献】

- 安田健『江戸諸国産物帳：丹羽正伯の人と仕事』（晶文社、1987）
- 大石圭一『昆布の道』（第一書房、1987）
- 宮下章『鰹節』（法政大学出版局、2000）
- 梅津保一「幕末期の「見立番付」」『最上川文化研究』（東北芸術工科大学東北文化研究センター）1（2003）
- 石川英輔『大江戸番付事情』（講談社、2004）
- 若林良和『カツオの産業と文化』（成山堂書店、2004）
- 青木美智男『番付集成：決定版』（柏書房、2009）
- 神長英輔「コンブの道」『ロシア史研究』（ロシア史研究会）88（2011）
- 同「コンブがつなく世界」『新潟国際情報大学 国際学部 紀要』創刊準備号（2015）