



東京・旧日本橋区の人々によって創られた漬物市

べっただら市

漬け物文化の灯を消しちゃあ、美味くないでしょ

2005年秋の「キムチ騒動」のニュースをおぼえてらっしゃる方も多いかと思います。中国産キムチに寄生虫が混入し、韓国や日本で大騒ぎになりました。私が漬け物の本を書こうと思い立ったのも、実はこの「キムチ騒動」が直接のきっかけでした。漬け物を生業とする者として、もっと知識を深める必要があるのではないかと、事件をきっかけに痛感したからです。

その根底には、もう一つ、築地市場の再整備計画（現築地市場立替）問題もありました。実は、私の会社はその当時、お役所関係にいろいろいじめられていたのです。われわれは市場内の業者が対象なので取引量が少なく、市場の外で営業したほうがいいのでは、と無言の肩叩きにあっていました。ちょうどバブルの真っ盛りで、他の会社も手狭になっていたため、早く出ていってくれと言わんばかりの態度。今は景気があまりよくないので、税金と使用料を払ってくれる企業ならどこでもいいという態度に変わってきていますが。それと、もう一つのきっかけは、昭和10年2月に、日本橋魚河岸や京橋大根河岸からこの築地へと市場が移転してきた時に、突然漬け物の荷受会社ができただけです。どんな経過なのか興味があり、調べ始めたのです。いろんな外圧で漬け物文化が消えてしまうなんてさびしいじゃないですか。だから、それに対抗するために、役所を説得する理論武装も必要と思い、暇を見つけては少しずつ勉強をし、書きためてきました。

たとえば、商品と同様に、原料にも賞味期限をつけてくれと言われても、漬け物のことをよく知らないから、だれも理論づけて反論できない。もともと漬け物は、



農産物の余り物、売れ残りを使って漬けているわけで、その時点で賞味期限が切れていると言われればそれまでです。それを追及されると困ってしまう。漬け物は食品のサイクルの中でいちばん川下に位置する食べ物と言っているかもしれません。福神漬けなどは、一度たくあん漬けで出した大根を刻んで、再加工して出荷している製品もあって、それをだめと言われたらどうしようもありません。漬け物は食卓の脇役なので、その生産工程など知られていないことが多く、それが誤解を招き、センサーショナルなマスコミ報道によって右往左往させられてしまうのです。

一方、食べ方もまた文化です。福神漬けは味が安定しているので、食卓に1時間おいてもそれほど味は変わりません。ところが糠味噌漬けは、出したときと1時間たったとき、温かいのと冷やしたのでは、味が変わってしまいます。だから、美味しいとか不味いとか、厳密に味を追求してもあまり意味がないのです。大切なのはタイミング。自分の体調に合わせて、ちょっと塩分が多めに欲しいときには、それを判断して食すのがベストなのです。飲み屋の女将さんが、お客さんの飲み方を見ながら、糠味噌漬けなんかをちょこっと出してくれる。あれはなかなかの達人技で、ふつうの奥さんにはまねができません。漬け物は単純な食べ物だけど、食べ方一つで意外と奥は深いのです。

とまあ、こんなわけで、できるだけ多くの方々に漬け物の世界と、漬け物を通して見た日本の食文化の一端を知っていただけたらと、今まで書き散らした原稿を一冊の本にまとめてみました。第一弾として組上に乗せたのは「べったら漬け」です。漬け物同様ご虫屑にしていただけなら幸いです。

第2章 べったら漬の起源と由来

江戸時代、砂糖を使った食べ物は高級だった



江戸時代、砂糖を使った食べ物高級だった

「べったら」の由来は諸説あって、どれも頷けるものばかりで困ってしまっています。

有力なのが「べったら市」の売り子の若者が「べったりつくぞおり、べったりつくぞおり」と叫びながら、麴でべとべとした大根を振り回して通行人の着物の袖につけてからかった故事。砂糖と麴で大根を漬け込んでいるため、衣服にべったりとついてしまうことからその名になったとも。「広辞苑」によると、「べったら」は「ベッタリ（ものが密着したり粘って一面にくっついていたりしている様）の転」とある。

「べったら漬」は「大根を塩と糠で下漬けをし、麴・砂糖などで漬けたもの。浅漬とも言う」。また「ことばの風物誌」によると、「沢庵漬けと違って、大根が白いままなのが特徴で、それに食べるとき厚く切らないと、べったら漬けらしくない」。

前田安彦氏は「新つけもの考」の中で、「べったら漬は、麴と砂糖でべとべとした大根の形容でべったら・べったらと囁しながら大根を縄でくくって振り回し・・・（中略）古くは滝野川産の九日（くにち）大根を鮫の皮でこすり甘味が染み込みやすくしたのが東京産・ほとんど砂糖を使わない塩味の麴漬が和歌山産と別れていたが、大正以後は、全国的にみの早生・大倉・理想大根（大根の品種名）を甘く漬ける現在の形となった」と記しています。

九日大根とは、夏大根と冬大根との間に出来るもので、東京付近の農家で7月24、25日頃から8月上旬までに栽培され、40日から50日で収穫します。普通の大根は早く種子をまけば虫害が多いのですが、この大根は鬼葉と称する色の黒い固い葉で虫が付きにくい。成熟期間が短く、肥料が少なくて済むので、経済性に優れていた大

根です。また、みの早生大根とは、九日大根と亀戸大根を東京板橋・志村の百姓みの吉が同じ畑で栽培し、自然交雑によって早生の品種を作ったことに由来しています。

本来日本の漬け物は、塩味と乳酸発酵による酸味が基本。砂糖は奈良時代、正倉院に宝物として収められるほど貴重で、平安初期の「延喜式」に記された漬け物にも甘味料は使われていません。江戸中期になると、琉球・奄美諸島でサトウキビが栽培され黒糖が採取されましたが、まだ高価で、当時のウメの砂糖漬けなどは高級品でした。その頃、米麴を使ったべったら漬が誕生。砂糖を使った漬け物が一般的になったのは、外国貿易が盛んになり砂糖が大量に輸入され始めた明治時代以降からです。

19世紀初頭の江戸にはもともと砂糖商がなく、薬種問屋が砂糖を販売していました。「近世風俗史」守貞漫稿には「大伝馬町の大坂屋勘兵衛、堺屋久左衛門、二人薬を捨て砂糖一種を売る。これぞ砂糖店の始祖とする。今は（砂糖）問屋30余、然れども薬問屋として商売している」とあり、砂糖商では営業の許可が認められず、薬種問屋の名で、50戸の中の30戸が砂糖を商っていたようです。

さらに守貞漫稿には「砂糖のこと。昔オランダ貿易より来た物を出島白・清より来た物は三盆・頂番・並白と言う。ほかに氷砂糖あるのみ。また、黒糖も来た。日本においては薩摩の黒糖があるのみ。これも、琉球及びその付近の島に産する物のみである。寛政中にサトウキビが伝来し、北川ら三・四人が駿遠（静岡県）に広めた。また西方にも広まった。土佐の国が砂糖を製すること得、白糖は讃岐阿波が良品。今は、オランダ・中国の砂糖を使用するのは極上の砂糖菓子のみである。その

他は国産を使用している。近頃は菓子用ばかりでなく、ほとんどの食べ物に使用している。料理・蕎麦店・天ぷら用・蒲鉾にまで砂糖を使用していること甚だしい」と記されています。

幕末から明治時代に入り、不平等条約による砂糖の低関税5%によって、開国による砂糖の輸入の増大で価格が低落し、菓子の全盛期をむかえ、一般庶民に広く普及しました。と同時に生産性が低く、価格の高い国内の砂糖産地は破壊されました。大阪においては国産の砂糖（徳島産・阿波三盆）が明治に入っても強かったが、横浜では次第に安い輸入砂糖に切り替わりました。当然、日本橋本町・大伝馬町の砂糖を扱う薬種問屋も国産から安く白い輸入品の砂糖に切り替わったと思われます。

明治末期の東京の様子を若月紫蘭が『東京年中行事』の中で、「いつの間にか安くてうまい浅漬大根の店がベッタラ市の主役となっていた」と述べています。日本語ではうまい＝美味しい＝甘いは同意語です。江戸時代の浅漬大根の作り方では砂糖を使用せず、麹や大根の秋から冬に向かうと増す自然な甘味で味を演出していました。

麹だけで甘味を出していた江戸時代の浅漬大根（べったら）から、明治時代に急に甘くなったのは、安くなった砂糖で味を付けたためで、ただ味の秘密保持のために文献には記述されていません。大伝馬町は砂糖を扱う薬種問屋の町。旧暦から新暦の10月に祭りの時期が変更となり、一ヶ月繰り上がったため、祭り用べったら大根の大根自体のもつ自然の甘味不足は否めません。明治中期までは「ぐされ市」として主な商材は「鯛」であったが、べったら漬けが主役となったのはその味に密かな革新があったのです。大伝馬町のべったら市で、べったら用大根に安価に手に入る砂糖で甘味を加えない方がむしろ不自然でしょう。



明治20年代は、日本の国内産の砂糖が衰退し、和糖を取扱っていた業者の没落期であり、輸入の砂糖の飛躍期であり、洋糖の取扱い商人の勃興期でした。砂糖市場が大坂を中心としていた時代から、輸入港から新しい砂糖商人が生まれ、安価な輸入砂糖がさらに消費量を増大させました。砂糖の歴史は糖業の歴史であり、国の経済・財政・徴税政策の歴史でもあります。そのことを理解しないで、べったら市をただ単に漬け物を販売する市と見たとき、理解に苦しむ歴史となってしまいます。東京・中央区の「べったら市」の歴史を調べるとその意味がよく理解できます。



新鮮でない物も売っていたから「腐れ市」の異名も。

「べったら市」は、江戸時代の中ころから、東京都中央区にある宝田恵比寿神社・相森（すぎのもり）神社の門前で10月20日の恵比寿講（商家で恵比須をまつり、親類・知人を招いて祝う行事）にお供えするため、前日の19日に市が立ち、魚や野菜、神棚などに供える品が売られるようになったのがその起源といわれています。浅漬大根のべったら漬がよく売れたことから「べったら市」と呼ばれるようになったらしい。その由来は前述したように、諸説入り乱れていますが、漬物物の歴史から見ると「べったら市」は不思議な市で、調べると興味が尽きません。べったら市の由来の引用が多い文献として、

『近世風俗史』（守貞漫稿 1837年／天保8年頃から30年間）があります。

10月19日夜 江戸大伝馬町腐市（くされいち）

「大伝馬町一丁目にて市あり、明日、蛭子命（ひるこみこと）を祭る用の小宮及び神棚、切組三方あるいは小桶・組板（まないた）の類、または蛭子神に供える小掛鯛等、南北店前に筵（むしろ）を敷きこれを売る。また新漬大根を売る。いわゆる浅漬にて、干大根を塩糠でもって漬けたる。ただし、麴を加えた方が良品とする。夜市等にこれ売ることを、ただ一夜限りの市である。

従来、大伝馬町一丁目の市だったが、天保末（1843年頃）ころより、同二丁目と本町四丁目へも少々この売物に他物店も交わり出る。二、三年の間に益々多くなり、弘化中（1844～1847年）には、西は本町三丁目より、東は（通）油町橋まで出る。小問物店、手遊び店、その他種々の店出る。植木屋は伝馬町二、三丁

目の横町に开店することになり。後年は、本町一丁目より开店することとなった。この市をくされ市と云う。その由来は明らかにせず。私（喜多川守貞）が思うには、夷神に供える掛鯛も新鮮な物だけでなく、新鮮でない物を売っていたので、腐れ市の名をつけられた」

これによると少なくとも明治初頭まではべったら市は「腐れ市」と呼ばれていたようです。従って、江戸時代中頃から続いていると言うのは少しおおげさかも知れません。新漬大根は干し大根を塩糠で漬けているので、冬大根の本来持つ甘味しかないでしょうし、当時はまだ砂糖は高価で甘味を加えるため麹が必要となっていたはずです。

近世風俗史には更に次のように記されています。

「10月20日

今日、京坂（関西）にて誓文（せいもん）払いという。江戸にて恵比寿講という。京坂にては、ただ呉服、木綿、古着等、大小売（卸・小売）とも蛭子（えびす）神を祭り、家内もこれを祝う。また、今宮（今宮戎神社・大阪市浪速区恵美須西一丁目）に参詣する。他の商人にては祭祀せざるもの多し。

江戸にては正月10日に祭らず。諸商家ともに、今日（10月20日）毎戸蛭子神を祭り、親族及び得意先を集めて宴会することが盛んであるが天保以来全く廃れたけれども、天保以前には及ばないけれど恵比寿講を行っている。ただし、蛭子神に参詣する神社はなし」

誓文払いとは今で言う「年末大売出し」のようなもの。商人が日頃の得意先に対して商売の駆け引き上、客に嘘をついた罪を免れるため、罪滅ぼしと称して関西の

商店では特売などを行っていたようです。

腐れ市は、恵比寿講の祭りを飾る鯛が有名で、各地からこの市目当てに魚が入荷するので日本橋魚河岸が大繁盛していました。また、魚河岸の若者が内職で10月の始め頃から尾ひれを綺麗にそろえて本物の鯛に赤い糸で飾りつけて、市が開かれている大伝馬町に持ち出して販売していました。

10月の末には秋刀魚（さんま）と鰹（いわし）が陸揚げされ、海から離れた北関東や信州から注文が殺到し、塩漬された秋刀魚・鰹などで魚河岸は賑わっていました。魚河岸は冬に向かって生魚の管理が楽になり良く売れるので勢いが出てくる。そういう意味で恵比寿講は年末商戦を占う機会でもあったようです。

この恵比寿講の起源として10月は神無月といって神様が皆、出雲に行っていて、残っている神は足腰の立たない恵比寿様だけになり、報恩・感謝の意味でご馳走を差し上げるという伝説になっています。当時の10月は旧暦だったので恵比寿講の時期は初冬にあたり、この頃から商家の冬支度が始まり小僧や丁稚が足袋を履けたり、炬燵を出したといわれています。商家の慣習として毎年夷講と称して商業繁栄を祈り祝賀としてきわめて盛大に執り行われ、鯛や柿、栗など山海の珍味を供え、得意先や縁者を招いて酒宴を行い一年の労をねぎらう。商家にとっては、人事異動を披露する日でもあり、年間の区切りをつけ、決算整理を行ったり、新しく事業計画をたてて折り目をつける時期だったようです。

江戸末期の輸入り年中行事を記した『東都歳時記』には、

「1月19日と10月19日今夜、大伝馬町一丁目、二丁目、通旅籠町（とおりはたごちよう）の往還に恵比寿講の市が立つ。商家恵比寿講の供える物として、魚類、蔬菜、

恵比寿大黒の像、小宮諸器物を売る。大伝馬町一丁目、二丁目は木綿問屋が多くして木綿店と呼ばれていた。二丁目は正月十日に魚市を開けていたので肴（さかな）店の称があった。恵比寿講の市は一丁目から緑橋（本町通りにかかる橋・今の伝馬町・横山町との境に架かっていた）に至る道路に立った」

また『遊歴雜記』には、

「東武伝馬町恵比寿市というは、毎年正月19日、10月19日なり。その日天気よければ、朝より始まり、夜 子の刻に至りて終わる。（途中略）日本橋本船町、安針町、小田原町等の魚問屋とも肴おびたしく持て余したるを、各々申し合わせ伝馬町へ打ち出だし、相手次第に物売したのが例となり、毎年正月、10月市となった。ただし、その頃まではまだ生肴のみだったので、悪口に伝馬町の腐れ市（くされいち）又は なくれ市とも呼ばれ、今は生物・干し魚・塩魚は云うに及ばず更に縁起物の恵比寿大黒（像）を始め、古着・古道具・小問物・瀬戸物・植木の類に至るまでよろず無き物は無く、夜に至りて益々鮮魚安く、これを買に来る人がおびたしい。干し魚・塩魚も同様に安くなる。（一日だけの市なので夜は投売りとなるので、これを目当てに人が出る）」

伝馬町の正月10日の夷市は、わずかに一昼夜といえどもヨロズ無きものが無く、人の山をなして集い競うはさすが東武の真中である」と恵比寿講の賑わいの様子が記されています。

どうやら恵比寿市は、江戸時代の日本橋魚河岸の投げ物（見切り品）の売場だったようで、特に恵比寿様の鯛は掛鯛と共に重要な商品だったのでしょう。恵比寿講が開かれていた大伝馬町界隈は、江戸湾（東京湾）からの船による物資搬入の便が

良く、大伝馬町一〜二丁目一帯には、問屋や大店が軒を並べ、木綿や布地を手広く扱い、木綿店と呼ばれて町は繁栄し、その賑わいは「江戸名所図会」にも活き活きと描かれています。また、伝馬の名の如く江戸に於ける情報・交通・物流の中心地でもあり、現在は、この付近は繊維問屋街が担っています。

また大伝馬町の隣の本町は江戸における薬種問屋の集積地で、平成の現在でも製薬会社や薬業関係の業者が多数軒を連ねています。薬種問屋は江戸中期以後、砂糖を扱う問屋と薬を扱う問屋とに分裂しましたが、大伝馬町には砂糖を扱う薬種問屋が集まりました。いずれにしても、本町・大伝馬町・日本橋魚河岸は隣近所というわけです。

「えびす」は漢字で「恵比須、恵比寿、夷、戎、蛭子」と様々に当てられます。えびすとは、七福神の一人で、もとは、兵庫県西宮神社の神様。西宮神社は「蛭子神系」の恵比須神社の総本社です。海に流された蛭子神が西宮神社に流れ着いたという伝説もあります。海上物流・漁業の神、また商売繁昌の神として信仰されました。宝田恵比寿神社は由来が不明で相森神社の由来がはっきりしています。

長沢利明著「東京の民間信仰」によると恵比寿講と市が先にあって、後に神社が作られたと思われます。守貞漫稿には、江戸大伝馬町腐市（くされいち）とあって神社の名は出ていません。

『日本橋区史』（大正5年刊）には、

「馬込氏の田地より移せし寶田稲荷あり、大伝馬町は木綿店という。2丁目、恵比寿市催す、これは元々相森神社の舎殿、恵比寿神ましわす縁故による、俗にこれを『べったらし』または『くされ市』とも言う」とあります。

これを見ると大正5年頃にはすでに、「べったら市」の名で通っていました。

このように歴史を探っていくと、江戸時代は日本橋本町通りに多数あった各種商家が恵比寿講の祭りを行ったのが始まりで、日本橋の魚河岸が傍にあったので次第に生ものを売る市となったようです。

べったらとコレラとラムネの、微妙な三角関係

日本が幕末（1858年）に結んだ日米修好通商条約などの安政の五か国条約はいわゆる不平等条約で、関税を自由に決められず、国内で外国人が起こした事件を裁くことができませんでした。他にも、日本に入港する船舶に対する検疫権もありませんでした。これが、幕末から明治にかけて、コレラをはじめ海外から種々の新しい伝染病が船舶の高速化とともにすぐに日本に病気を蔓延させた原因にもなったわけです。とりわけ、コレラの流行は「べったら市」の盛衰と微妙に関係してきます。

明治の改暦

明治維新（1868年）によって樹立された明治政府は近代化を進めるため、明治5年（1872年）11月に暦を西欧と統一するため太陰暦から太陽暦に変えました。しかし準備不足もあり太陰暦の明治5年12月3日が太陽暦で明治6年1月1日になってしまったので国内の混乱を招いたといわれています。

東京・大伝馬町での恵比寿講もすぐに旧暦の開催から、明治6年は新暦の10月20日の開催に変わったと思われます。べったら市はその前日の19日です。

新聞記事によるべったり市

明治9年10月20日の読売新聞には、

「昨日は相変わらず大伝馬町のくされ市（べったり市ともいう）は可なり賑わいました」

明治9年当時は腐れ市と呼ぶのが普通だったようです。また、べったりでなくべったりと記事に書かれています。明治6年に暦の改変が行われたので、10月20日は新暦になります。旧暦のままの開催なら11月20日前後になるでしょう。明治政府の東京では恵比寿講・腐れ市（べったり市）は新暦での開催にすぐ変わったと想像できます。

明治14年10月21日の東京日日新聞（今の毎日新聞の前身）には、

「恵比寿講（10月19日）のべったり市は人出がかなり出たけれど大根の直近の高値ゆえ、浅漬大根（べったり漬）一本十銭で売ろうとして買う人もなく、べったり付けるといえども驚く人がいない、海がシケ続きにて鯛も少なく、わずかの品（タイ）に朝の間に売り切れ思わず、高くて節約と旦那が言えば鰯（いわし）の崩し汁で追払われるとこぼす丁稚（でっち）おかし」

明治17年10月20日の東京日日新聞には、

「夷講市 昨19日は大伝馬町の夷講市にて俗に「くされ市」とも「べったり市」とも言う。この市の第一位を占める浅漬の大根なればこの名を得たものであろう。維新の後にこの市もくされ果てしかとまで言われたが、べったりとして昔の如き景気の無かったが、兩三年前よりそろそろと浅漬の臭いが復活し、すでに本年のごとき中々の賑わいになった。植木屋の菊紅葉も盛りを表しひとしおの色を増した。この

分では商売の中では不景気ながら本日の夷講は商家の祝いで賑やかだろう」

この記事によると、ベッタ市でなくベッタ市となっていますが、明治15年頃から市が復活になったのかもしれない。

明治18年10月20日の東京日日新聞には、

「夷講切れ売出し 東京の呉服の切り売りを始めた始祖と言え大伝馬町の大丸は去る13日より3日間、閑店の売出しをしたが老舗の暖簾ならば繁盛を越して混雑し、久松町の警察署より巡査3名を派遣してもらい非常の警戒をしたほどだった。然るに本日は夷切れの売出しにて中々の賑わいであった。この夷切れと称するものは今日は中断していたが以前一名一切れといって各店の見本品やハギレを取り合わせ一東25銭で売出し、中人以下の人には至極便利といつて大丸にては本年より再興したものでよい方法と言える」

ベッタ市の前に新聞広告に大丸呉服店（今の丸大百貨店の前身）の夷市の売出し広告が出ていて、記事とイベントとの相乗効果を狙ったものか、今でも使われる手段です。中人とは身体の小さい人のこと。

明治19年10月20日の郵便報知新聞には、

「くされ市（10月19日の）早朝よりの降雨にて、恵比寿講の出店をしない商人も多く、また顧客も少ないため、午前大きい大根は一本2銭5厘という浅漬大根が午後には1銭8厘より1銭3〜4厘位に値下がりました」

明治19年10月20日の郵便報知には、

「クサレ市 昨19日は例年の通りクサレ市（一名ベッタ市）と称し新浅漬大根と共に蛭子講の祭器を商う市にて日本橋大伝馬町に開市したが早朝よりの降雨にて店

を張らぬ商人も多く顧客も少ないため午前大一本2銭位だった浅漬大根が午後には1銭8厘から1銭3厘位に下落した」

郵便報知は、「くされ市」と記事に書いているように、明治19年はべったら市にとっては変化のあった年と言えます。この時期から「くされ市」から「べったら市」という呼称の記事が増えてきます。

そしてこの年、明治19年の東京は、死者が最大になったと言われるコレラが流行していました。

「7月9日 日本橋浜町3丁目でコレラ発生、本所緑町などから、京橋、日本橋でも発生する。日本橋魚河岸、大伝馬町付近の患者の発生である。魚商にとって商売上、かなり影響があった」(警視庁史 明治編)

明治19年10月21日の東京日日新聞には、

「二昨日は大伝馬町でくされ市といい、浅漬大根を商うことが江戸といった時分から恒例にて、毎年大伝馬町1・2・3丁目とも大群衆が集まるところ、今年は運悪く大雨にてかき入れの浅漬大根も売れず、市を当てにしていた植木屋も売れ残ってしまった。

ところが、20日の恵比寿講の日は晴天で各商店の出入りの魚屋は流行病(コレラ)のため、久しく低迷していた売上げを(えびす)神が助けてくれ、(魚の)販売金額を計算していた」

新聞記事には、いまだに東京府下にコレラ患者がちらほら出ているので、恵比寿講を一ヶ月つまり旧暦の頃(11月20日頃)に延期してはどうかとあるが、魚屋はそれまで延期したら(店が持たない)、と嘆いている姿がよくわかります。

○王子新道 先賢路碑銘より王分て空る
新道聖廟の一碑より清字したれば月申
○神守官職所 豊て小石川揚り松町へ渡
里ある神守官職所には秋早稲は出来こび及た
るをみて本年申へし間所せしと聞く
○くさくさ市 昨十九日大樽馬町二丁町を
具へて一丁目から三丁町へ掛けて立つ市を門松
が赤く煮られ市と名へ祀所並せし其間木物に
通常の櫓目より興するた少く興するものも農
子大黒の使神柳樹漬け大黒漬けの鯛の刺身
金へ飯たきあり是れ農子職の熱心物ならん河
せよ明日酒席にも小費の費る事と天氣の
好よりし其の二具料物は大樽馬町二丁目迄
まらず油町あらん人形町小樽馬町迄商人店を出
てありしをて夜に入らば定めし昨宵の報音と
てありしからん

○泣く音 昔昔白梅共其方の春ぬと云ひ
し昔の巫女人こ示しませぬと云へり、よく
も哉、と有源を響めんとせし月夜に河代
の洲に彼の神令の泣音も先日の風雨に滴みし
ものも思ひ成して先に出る方なり其地所
に下りてあり音りて先づ其の山麓に

当時は多くの人が集まる行事等が、伝染病予防法によって行政から規制されていた。

また同日の記事には、

「東京府下はまだコレラ流行地と呼ばれているが神事・祭礼・劇場・手踊り・その他遊戯等の興行ものを解禁のことを警視庁より内務省に伺ったところ、19日より興行が許可になった」

また同じ日に、交通事故死者数の集計表のように日本全国のコレラ患者数が官報に記載されています。

明治十九年十月二十日官報

「新規患者227人・新旧患者死者数227人」

コレラが終息に向かったとはいえ、全国ではかなり患者が多かったようで、東京では10月19日・駒込の避病院が患者減少のため閉院になったと報告されています。

駒込病院は明治12年（1879年）にコレラの避病院として設立され、現在の都立駒込病院は伝染病・感染症の専門病院として知られています。

江戸時代、くされ市（べったらし）といわれた10月の20日の戒講（エビス）講の前日に、自然発生した市で浅漬大根が売られていました。明治になると暦の改変で旧暦の10月から新暦の10月にこの市の開催日が変わりました。

大根の性質上、約一ヶ月べつたら市の開催日が早いと夏大根特有の辛味が強く、甘味を加えないと以前の旧暦開催時の味にならず苦勞したことでしょう。砂糖を加えたのは自然のなりゆき。まして、くされ市の大伝馬町は江戸・東京での砂糖問屋の集積地なので、安価に砂糖が手に入ったと思われます。

ペッタラ市と長谷川時雨

明治20年代の大伝馬町付近の風景は、都新聞・東京日日新聞の記事から少しずつ窺い知ることができます。しかし、恵比寿講の記事の前後にある日常記事の時代的背景がつかめず、頭の中に霞がかかったようでした。そんな時出会ったのが、長谷川時雨（明治12年生まれ・樋口一葉は明治5年生まれ）という女流作家の「旧聞日本橋」という随筆でした。明治20年代の日本橋通油町付近の情景が、少女から大人の女性になっていく10代の少女の目線で生き生きと描かれています。明治の中頃、つまり江戸と呼ばれていた都市が東京と変身していく中で、商家の並ぶ日本橋本町通の人々の様子がよくわかります。

「大丸出入りの菓子や」「かめや」あり、旅籠町通りに大丸とならんで大丸の糸店と扇店があり、「みすや針店」のとなりが森田清翁という、これも出入りの菓子屋。十月十九日恵比須講の日には店へ青竹にて手すりをこしらえ、客をはかつて紅白の切山椒売りはじめます。たいした景気、極々よき風味なり。向側の「かめや」にても十九日にはやはり青竹にて手すりをこしらえ、柏餅をその日ばかり売ります。エビス様の絵の団扇を客にだしました。」とあります。森田切山椒とは、現在の日比谷線小伝馬町駅付近にある梅花亭の切山椒のことと思われます。

長谷川時雨の随筆が書かれたのは昭和の始めですが、「旧聞日本橋」の世界は明治15年頃から彼女が19歳で嫁いだ頃まで、つまり明治29年までの日本橋通油町の様子が描かれています。恵比寿講は二ヶ所（町の構成・大丸呉服店）に出てきますが、浅漬大根の話は出てきません。少女の目は切山椒は覚えていても、ペッタラ漬は食べなかったのでしょうか。10月19日の朝から、ペッタラ市は盛況となり、浅漬大根



の市は大伝馬町付近が多く、通油町の方は少なかったのかも知れません。あるいは、長谷川家は商人の家でないのか（弁護士）、恵比寿講のことは詳しく知らなかったのだろうか。他にも、浅漬大根はこの時はまだ、市の主な商材でなかったのでは、などさまざまな疑問が湧いてきます。

明治20年10月21日郵便報知には、

べつたり市

「二昨日と昨日は大伝馬町のベツタリ市にて同町初め小伝馬町人形町大門通等は恵比寿講の品を販売する路店があり、最も大伝馬通りへ染井・栗鴨・駒込・入谷辺の植木屋が持ち出した鉢植えの菊が甚だ見事だったが、べつたり市は肝心の浅漬大根の店が例年より少ないように見える。これは昨年大雨のため損をしたため、これに懲りて今年は仕込みを減らしたためで、両日とも好天気で非常のにぎわいをみせた」

明治20年10月20日東京日日新聞には、

くされ市

「昨19日は大伝馬町2丁目を真中として1丁目から3丁目までに立つ市は何故か古来くされ市と唱え人々が集まる。この市の露天商の商品は通常の縁日と同じで、少し異なるものは恵比寿大黒の像、神棚、浅漬大根、塩漬の鯛・両尾台に乗せたものである。これは夷講に供えるものである。近頃何の商いでも小売の繁盛になるという。

天氣の良いために人は集まり大伝馬町3丁目に止まらず通油町や人形町・小伝馬町まで露天商が店を出したのでこれで夜に入ればさだめしとんでもない混雑になっただろう」

東京日日新聞ではこの頃はまだ「ぐされ市」です。この時期は恵比寿講の市で販売している商品の相場はまだ出ていません。

べったら市の開かれる大伝馬町・堀留町界隈は織物問屋が集中してあります。東京の中心地で政治経済の影響を受け、江戸時代は伊勢商人が活躍していましたが、明治時代は近江商人が活躍し洋反物を扱っていました。木綿店が江戸時代の大伝馬町なら、金巾（カナキン）・モスリンを扱った堀留町が明治・大正時代の織物問屋の主役でした。金巾とは平織の綿織物で、輸入品の方は品質が良く、更に細い糸では国内の製品とは比較にならないほどでした。従って、明治中頃から輸入金巾によって、農村部で家内工業的に行われていた昔ながらの木綿産業は破壊されていくことになります。

わが国のコレラ史

日本で初めてコレラが流行ったのは、文政5（1892年）年8月のことで、朝鮮より、九州・中国・大坂・京都の順に蔓延しその猛威は沼津まで達しました。次は、安政年間の江戸に流行しました。武江年表によると8月1日より9月末までに患者28000人。死者9900人、10月に至って終息。第三回の流行は安政6年から万延元年で9月に終息しました。

武江年表によるウワサによると、

「この頃魚類を食べると、これに当たり終に死に至ると言って魚類を買う人少ない。故に漁民・魚商はヒマになった。食堂も同様である。鰻（いわし）は鮮魚であるのに買う人はいない。従って、（代替の食品として）鶏卵や野菜の価格が上がった」

当時はコレラの原因がわからず、その対処法として文久2年10月に出た「官版疫毒予防説」洋書調所によると、コレラ病の予防方法として検疫の必要性が説かれています。「流行病発生（コレラ）の疑いのある国より来る船舶及び旅客を用心のため、その地に交通させないで、別に建築した館（避病院・隔離用）に居住せしめ、40日間無事なるもの病気伝染せざる者とする。またこの期間中には貨物・書物等も煙にていぶすことにする」とあります。しかし、日米和親条約は不平等条約で、日本政府に検疫権がなく、このあともコレラの流行が続きました。日本国の自主検疫制度が確立するのは不平等条約改正後、明治32年「海港検疫法」の成立まで待たなければなりませんでした。

コレラと日本橋魚河岸

コレラの話は魚河岸の人は話したがらない。しかし、語らなければ「ぐされ市」が「べったら市」にはなりません。

明治20年代になると、東京の人口は100万人をはるかに凌ぎ、日本橋魚河岸も問屋、仲卸をあわせて800名以上を数えるようになっていました。東京の人口の増加は日本橋魚河岸の人口や品物を増やし、混雑を際立たせてくることになります。毎朝数千人の買出し人は日本橋のたもとにある一つしかない共同便所を使い、汚物を垂れ流していました。売場を洗った水も日本橋川に流したため川は悪臭を放っていて、コレラが流行り出すと、衛生当局から生魚を食べないように、食物はよく火を通して食べるようにという通達が出ました。当然、魚は嫌われ、魚河岸は悪臭を

放つ不潔な所、東京の真中において置くのはけしからんという声が大きくなってきました。東京一の繁華街の隣に魚市場があることは、都市美観のうえからも、都市衛生計画からも好ましいことではない。首都の中心繁華街から、魚市場を移転させることは近代化都市計画にとって重要懸案である、との当局の考え方がこの問題の底流にありました。コレラが流行るたびに、魚河岸の移転の話が出てきました。魚河岸は明治19年コレラの影響で不衛生が指摘され、ついに明治21年「東京市区改正条例」が出来て、具体的な移転計画の話まで飛び出してきたのです。その後、東京府の食品市場は警視庁の管轄になり、延び延びとなった魚河岸の移転は何か事があると警視庁から移転を迫られました。また、魚を扱う高級料理店の中には夏場を休んだ店もあり、経営面での影響も大きかったようです。

この頃はまた恵比寿講の商材は鯛が中心で、コレラの影響で、徐々に砂糖で甘味をつけた浅漬大根（べったら漬）の出店が増え始めていました。

まさに明治時代の夏は、東京の市民にとって「コレラ」の恐怖の季節となっていて、明治期の終わりの頃には、コレラが俳句の夏の季題にもなっています。

ラムネとコレラ

コレラの死者が10万人を越えたという明治19年、ラムネがコレラの予防になるという横浜毎日新聞の記事から噂が広まって、全国で品不足となりました。ビンにコルクで栓をし、針金で口金を締めたりしたが、製造は間に合わず、ガラス玉で密栓するビンを明治20年から輸入し使用しました。しかし、あまりにもラムネが売れるので、その後ラムネ製造業者が乱立。製造技術が未熟なうえ、粗悪な原材料が横行

し、十分な包装材料もなかった時代でしたので、いきおい粗悪品、品質劣化品が続出しました。また、ラムネのビンはその構造上、ゴミ・ラムネの残りの砂糖にアリやハエが入り込みやすく洗浄しにくかったため、不衛生になりがちでした。するとすぐに、ラムネの甘味料にドイツから輸入したサッカリンが使われるようになります。サッカリン入りのラムネにはハエやアリが寄り付かないため洗浄しやすかったのです。

このことが原因で明治32年、「清涼飲料水営業取締規則」が内務省から公布され、翌33年から施行されました。現在の厚生省の業務は当時内務省の管轄で、東京は警視庁が取り締まっていました。

この取締規則には清涼飲料水は透明でなければならないこととされていました。細菌等の繁殖によって飲料が劣化すれば液が混濁し、混濁した飲料を陳列・販売すれば、違反で罰金刑が科せられました。そのため、砂糖を使うとラムネが濁りやすく腐敗しやすいので、人工甘味料（サッカリン）や人工着色料を使用して、炭酸ガス圧を高くしたが、かえって風味を阻害し消費者から敬遠され、ラムネが駄菓子となっていました。

「今、ベットら漬を販売するには絶対に白くなければならない。しかし、大根を塩漬すると黄色く変色し、砂糖を使って甘味をつけると褐色化がすすむ。このため、冷蔵庫の中で、甘味（砂糖）を抑え造るかサッカリンを使うかのいずれかである。また、近頃は米麹の臭いを嫌う人が多くサッカリンを使うので砂糖なら出るベトベト感が出ない。そこで麹の感じを出すのに米の飯を袋に入れて昔の感じを出している」『新つけもの考 前田安彦著』

天気とべつたら市

べつたら市の開催が一ヶ月ずれることは気温が違っただけでなく、天候の安定度が違っていた。明治の東京の天気は今と比較しにくいので、最近30年間の天気出現率（過去30年間の天気現象や日降水量、日平均雨量から割り出した天気予報）のデータから比較すると、

●10月19日（現在のべつたら市開催日）東京の天気出現率

天気 雨 出現率43・3%

晴れ 40・0%

くもり 16・7%

平均気温 17・6℃ 最高気温21・1℃ 最低気温14・4℃

●10月20日（東京）の天気出現率

天気 晴れ 出現率53・3%

雨 36・7%

くもり 10・0%

平均気温 17・4℃ 最高気温21・0℃ 最低気温14・2℃

●11月19日（東京）の天気出現率（旧暦でこの日あたり）

天気 晴れ 出現率66・7%

雨 20・0%

くもり 13・3%

平均気温 17・4℃ 最高気温21・0℃ 最低気温14・2℃

●11月20日（東京）の天気出現率

天気 晴れ 出現率46・7%

雨 36・7%

くもり 16・7%

平均気温 12・2℃ 最高気温15・9℃ 最低気温8・8℃

この天気出現率のデータから10月19日は10月としては雨天の確率の高い日で明治時代の新聞記事にもしばしば出ていて、雨による客の出足の鈍さは市に出席している業者を困らせています。明治の頃は1日限りの市だったらしい。また、べつたら

漬けの味に関係する気温が10月と11月では平均で5度違うので、冷蔵庫や氷等が普及していない明治時代は大変だったと推測できます。

明治時代のコレラ対策

明治16年に、ドイツの細菌学者、ロベルト・コッホがコレラ菌を発見し、コレラの死者が一番多かった明治19年に、日本でもようやくコレラ予防の原則が出来ました。

- (1) 清潔な水を使う。上水道の整備。
- (2) 土地を清潔にする。ゴミを片付ける。
- (3) 家を清潔にし、排水設備と便所を作る。下水の整備
- (4) 多くの人々を集める集会をさせない。祭り・劇場の制限

その後、明治23年28年とコレラの流行にみまわれたがだんだんと下火に。コッホのコレラ菌発見から10年経ち、検査法・予防法が知られて対策が立てられました。また、完全な検疫権を得たのは明治32(1899年)年。これもコレラの流行を下火にし、明治の終わり頃までに衛生対策がなされ、明治35年頃からコレラの予防注射が始まりました。コレラによって変わったことは、上下水道の建設、水道管が鉄製となったこと。検疫制度が始まり検疫権が日本の主権となったことなど。衛生という考え方が広まり、コレラ対策として中核となったのは隔離と消毒でした。当時は警察が衛生維持を行っていたので、強権的措置は種々の別種の問題を引き起こしていた。

完全な治療方法は戦後まで確立しませんでした。今では初期判断を間違えなけ

れば、コレラはほぼ治療できるようになりました。

祭りとコレラ

●京都市 祇園祭巡行日

明治6年(1873) 太陽曆採用。太陽曆上で、旧暦6月7日、

14日に該当する日をもって巡行日とされた。

明治10年(1877) 祭日を一定にするため7月17日、24日を巡行日とする。

明治12年(1879) 6月からコレラ流行につき、11月7日と13日に延期。

明治19年(1886) 5月、コレラ流行のため11月に延期。

明治20年(1877) コレラ流行の恐れあり、5月に繰上げ。

明治28年(1895) コレラ流行のため、10月に延期。

●東京都 千代田区 神田祭り

江戸時代は旧暦9月15日だったが明治になって、コレラ騒ぎのあと現在の5月15日の祭礼となった。江戸時代は天下祭りと言われていたのに明治になって、電線等で通行が妨げられ、造り物も小さくして氏子の町内を練り歩くだけになり、明治の終わり頃は寂れた祭りだった。

大阪市 薬の道修町 少彦名神社(すくなひこなじんじや)の神農祭

祭礼は当初9月11日に行われていたが、明治になり旧暦から新暦への変更、コレラの流行等種々の事情により、明治10年に現在の11月22・23日になった。

馬車鉄道 都史紀要三十三より

明治の文明開化の象徴は明治5年に開通した鉄道でした。そして明治16年、上野駅が開業すると、新橋―上野間に馬車鉄道が開通し、太田馬町付近の太田は復活し始めました。

新聞記事に明治15年から夷議が復活したとあります。東京馬車鉄道会社は、明治15年開業以来、明治36年電車に転換するまでの約20年間に、新橋・上野・浅草・本町通りを結ぶ東京の目抜き通りで営業を続けました。明治時代中期は、歩くことが生活の基本であった江戸時代から、人力車・馬車・鉄道馬車の時代を経て、明治36年からの電車による本格的な都市交通時代へと転換していく過渡期であったといえます。