

浦賀文化

平成 23 (2011) 年 7 月 1 日

第 26 号

Email:uragabunka@yahoo.co.jp

浦賀八景(上)

日本全国に八景といわれる処はたくさんありますが、浦賀にも浦賀八景があります。

「八景」とは十一世紀中国で生まれ、日本には十五世紀に移入され、景勝八カ所を画題として選んだことから始まったといわれています。浦賀にも浦賀八景といわれる景勝地があります。

そしてこの浦賀八景は、撰者作者もその年代も不詳ですが、江戸時代後期から明治初年の作と思われる漢詩が残されています。今回八景の内の4か所の漢詩を御紹介します。

●柳涯夜雨(りゆうがいやう)「蟹田川岸の歓楽街の夜の雨」

- 連滴濺波響 淋漓拍岸鳴
- 客船寒夜夢 幾被駭斯声
- 淋漓、波に濺ぎて響き／客船、岸を拍ちて鳴る／客船、寒夜の夢／幾たびか斯の聲に駭ろかさる。
- 連滴Ⅱ降りつづく雨のしずく
- 淋漓Ⅱ水のしたたる形容
- 柳涯Ⅱ柳のある岸。蟹田川岸の歓楽街をいう

※浦賀警察署のわきを流れていた蟹田川河口は新地町といい、明治二十年代まで遊郭がありました。今は暗渠になっています。

●東林晚鐘(とうりんばんしょう)「東林寺の入相(夕暮れ)の鐘」

一撃鐘鳴宿鳥廻
声々日入碧崔嵬
返聞閑倚高欄望
月上東林古梵台

一撃、鐘鳴りて宿鳥かへり／日は碧なす崔嵬に入る／返し聞きつつ閑かに高欄に倚りて望めば／月は東林古梵の台に上りぬ。

- 宿鳥Ⅱねぐらで憩う鳥
- 崔嵬Ⅱうず高い山
- 高欄Ⅱ二階の手すり
- 古梵Ⅱ古寺

※東浦賀の浄土宗東林寺がつく、夕暮れ時の鐘の音を、西浦賀から港ごしに二階の手摺から見えたものを詠んだものです。現在梵鐘はありません。



●灯台帰帆(とうだいきはん)「燈明台の帰り舟」

灯台南折碧波間
相对房総朶々山
都似風帆飄雪片
翻々吹入海門関

燈台は、南のかた碧き波間を析き／房総朶々(たぐたぐ)の山に相對す／すべて風帆の雪片を飄へすに似て／翻々として海門の関に吹き入る。

- 朶々Ⅱ(花や雲などの)かたまりを数える語で、ここでは重なりあつた山々
- 風帆Ⅱ風を受けた船の帆
- 翻々Ⅱひらひらと、軽やかなさま

※燈明堂をめぐけて帰りを急ぐ船。港口の夕方に見られる情景が思い浮かびます。

●館浦晴嵐(かたうらせいらん)「晴れた日の館浦の辺り」

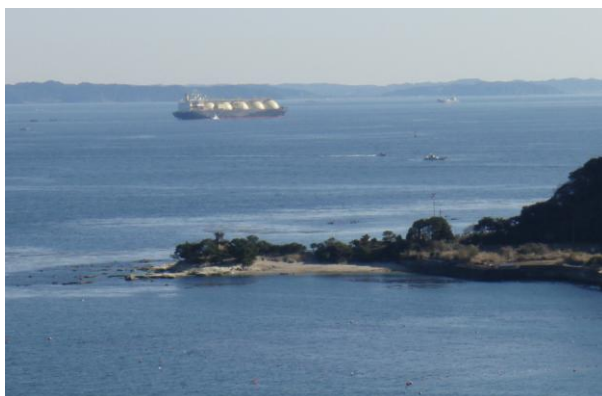
高館枕江峙 危檣挟岸斜
翠嵐吹不断 払々撼兼葭

高館、江に枕みて峙ち／危檣、岸を挟みて斜めなり／翠嵐、吹いて断たず／払々として兼葭を撼かす。

- 危檣Ⅱ高い帆柱
- 翠嵐Ⅱ緑の山に吹く風
- 払々Ⅱ表面を撫でるように
- 兼葭Ⅱまだ成長していない葦

○館浦Ⅱ西浦賀川間分工場の辺り
※館浦は燈明堂に隣接する地域で、現在はヨットハーバーとなっています。

明神山から見た燈明堂



皆さんもぜひ浦賀八景を訪ねてみませんか？

★参考資料
・東叶神社創建八百年記念誌(ひむかしの丘)

永井 不土男著
歴史のまち浦賀でくたくガイド
浦賀歴史研究所著
横須賀むかし話
塚越英男編著



歴史語らい座・浦賀二十六

郷土史家 山本 詔一



●引き船稼ぎ●

浦賀で船改めをする多くの廻船は、港の入口から船番所がある港の中央まで、引き船に曳かれて入津してきた。この引き船で稼いでいたのは東西浦賀の漁師たちであった。

天明6年(一七八七)十一月、浦賀奉行所はこの引き船稼ぎ実態調査をした。そもそもいつから引き船稼ぎが始まったのか、特権的にやっている背景は何かなどを尋ねている。

引き船が始まったのは、享保6年(一七二二)に船改めが始まると同時であり、時の奉行・堀隠岐守が四方条の定めをだし、これに基づいて行われていたことがわかる。

まずは番所の追い船御用、浦賀の港へ入らず船改めをしない船を見つけると役人を乗せ追跡する仕事。また將軍が日光へ参詣にいくと、これに伴って多数の閣僚がお供をした。

江戸がもぬけのからになった時に、幕府の転覆を図ろうとする輩が大量輸送ので

きる船で乗り込まないよう、多くの警備船を出したが、これも浦賀で引き船稼ぎをしている者の役目であった。これが第一条。二条は八丈島御用船、流人船、御用塩硝船の引き船をすること。三条は浦賀周辺で難破しかけている船の救助。そして四条で下り船(江戸へ向かう船)は燈明堂の付近、上り船(西へ向かう船)は東浦賀の前根磯と呼ばれているところから番所の前まで引き船をして、一艘につき米一斗をもらってもよいと記されている。この四条の定めに基づいて活動をしているが、風が強い日などは賃米の他に銭二、三百文の割増賃金をもらうこともあると付け加えられている。さらに、新酒を積んだ船は上方の酒問屋との別の契約で、引き船一艘につき米三斗をもらうことになっている。これは灘(兵庫県)で寒造りの清酒が醸造されるようになる、春にできた新酒を江戸へ運ぶレースが行われるようになり「新酒番船」と呼ばれた。このゴールが浦賀

であった。早い船は六十時間ぐらいで来るが、浦賀の沖で引き船の人とのトラブルでせつかくの一着が消えないよう、割増を払っても気持ちよくゴールへ入れるようにとの配慮であった。引き船稼ぎの漁師を管理しているのは、漁船頭という村役人であった。漁船頭は奉行所からの質問に廻船と引き船との間にトラブルが発生しないよう心がけていたが、実際には海の上までは監視できず、日暮れてから入ってきた船や雪や雨降りなど何かにつけて駄賃をねだり、廻船も入らなくてはならない弱みもあり、これに応じることが多かったようだ。それでもあまりにひどくなると奉行所へ訴え出ると、奉行所では「ねだりがましい」行為をしていると耳に入ったが、噂であることと信じてよいなどという、遠回しな言い方をし、注意を呼び掛けている。奉行所にしても彼らの存在なしに、船改めが円滑にいかないことを充分承知したうえでのことである。

◆「鏝絵を学ぶ」講座開かれる◆

5/21日～6/18日の土曜日全5回にわたり「鏝絵を学ぶ」講座をガイド・林義明さんと左官・辰巳忠志さんをお迎えし開講致しました。講座は大盛況に終わり、「鏝絵作り」では初めての作品多数の応募いただき感謝致します。今後も皆様のご希望にかなう講座にしていきたいと考えております。



笑話一題

『ところてん』は祖母の夏のご馳走だった。鴨居の海で祖母とテングサを拾ってきて庭先に洗ってさらすと、乾いた海藻の色は白くなる。それを水と少量の酢で煮込んだのを布巾で漉したものを置いておくと、ところてんが出来上がる。鴨居の祖母の家ではこれに砂糖をたっぷり乗せて食べる。それがところてんの食べ方だと思っていたので、埼玉出身の父が酢醤油で食べるのを見て「私と母とその親戚は気持ち悪い食べ方だ」とよくからかっていた。そのぐらゐ普通にところてんには砂糖だと思っていた。

け、よろこんで注文するところてんは父が食べていたあの臭いがした。一般的に酢醤油で食べるものだと知ったのはその時だった。砂糖だけで食べるところてんは鴨居の風習だったのである。酢醤油に青海苔がかかったところてんは私にとつて未だに気持ち悪い食べ物であり、反対に砂糖をかける私の食べ方は一般的には気持ち悪い食べ方だという。ところが、大阪では黒蜜をかけて食べる。地区それぞれ食べ方があることを知った。それを昨年九十六歳で他界した祖母に生前教えたならば「あちゃんのじゃねえなら、どれもおいしくねえな」と苦い顔をした。