

江東区千田がウナギ養殖発祥の地!?

千田みつを

暑い季節がやってくると恋しくなるのがウナギ。江東区千田町会会長である浅野静雄さんの名刺裏には、千田町は『鰻養殖の発祥の地』と印刷されています。気になるのでお話を伺ってきました。浅野さんは70代後半とは思えない若々しきで、足首には体力づくりのため1kgの足首ウエイトを巻いて歩いているそうです。

「日本養鰻漁業協同組合連合会」のホームページによると、1879年(明治12年)服部倉治郎が深川千田新田に2haの養殖池を作ってウナギの養殖を試みたのが最初とある。

ちなみにこの年、大阪では朝日新聞創立といった時代である。

この土地は享保年間に千田庄兵エによって開拓され、彼はその一角に宇迦八幡宮を祀った。今は場所を少し移動したもののこの社では庄兵エ氏をねぎらい、庄兵エ祭を地元の町会長や社の役員たちと行っている。令和6年には7月12日に執り行われ、私も浅野さんの計らいで参列させていただいた。

ではなぜ千田の地なのか。

タウン誌深川254号によれば、このあたり、当時の千田町・石島町・東扇橋町・海辺町の四ヶ町は、東は横十間川、南は二十間川、西は亥堀川(大横川)、北は小名木川が流れ、四方を川に囲まれた沼地の多い場所だったことからいくつもの養魚場が作られた。

中でも金魚養殖の名人深川千田新田生まれの秋山吉五郎は品種改良にいそしみ、海外にまで輸出していたそう。

その他、鯉やウナギ、亀などの養殖もおこなわれており、深川千田町にあった「服部養魚場」もその一つで、現在では静岡県ようべつの浜名湖ですっぽん専門の「服部中村養鰻場」として続いている秋山吉五郎の実家でもある。

服部家は江戸時代から続く川魚商で、隅田川でとれた白魚や鯉、ウナギを長州毛利家に収めることを生業にしていた。慶応2年(1866年)、砂村の毛利藩邸内で捕獲されたすっぽんを買い取り、飼育研究に挑戦。

明治33年五代目服部倉治郎の時代にはより温暖な浜名湖に養魚場を構え、すっぽんとウナギの養殖を



千田町会会長 浅野静雄さん



宇迦八幡神社

始めた。すっぽんとウナギの養殖の元祖ともいわれている。

また、時の人渋沢家も洲崎養魚場を所有、その管理人である関直之と、服部倉治郎らが渋沢の協力を得て現在の東陽2丁目あたりに洲崎養魚(株)を設立。鯉やウナギの養殖を行っていたとある。

その後千田周辺は大雨や台風の高潮、さらに関東大震災などにより大きな被害を受け、次第に亀戸、大島、砂町方面へ移行。

工業化が進み水質悪化により、さらに江戸川方面へ移っていったとのこと。

また(株)服部中村養魚場のホームページには、中川河口の白魚は商品価値があるものの、ウナギの稚魚は生育法などがわからず捨てるだけとなっていたとある。

商用で関西方面に出向くことの多かった倉治郎は、その道中深川と似ている浜名湖に出会う。すっぽんの市場は小さく、ウナギの養殖もしたい旨大日本水産会水産伝習所(現東京海洋大学)に相談すると、愛知県立水産試験場の中村正輔のもとへ行くよう言われ、共同ですっぽんの養殖事業を行うことを提案し賛同を得る。地元中村の尽力により、現在の浜松市西区舞阪町に6.5haの土地に養殖池を造成したのが明治33年(1900年)。その地が温暖で、当時浜名湖でうなぎの幼魚(クロコ)が豊富に採れたこと、愛知県三河地区が絹織物の大生産地であり、うなぎの餌として使用されていた蚕蛹が大量に入手できたこと、消費地に近いなどが適地である要件であったと記されている。

つまり、現在の千田町周辺は昔から川の囲まれた沼地の多い水利の良い土地で、金魚や鯉、亀などの川魚の養殖に長けた養殖の名人がいた、といった理由でウナギの養殖発祥の地となったようだ。

書いているうちにウナギが食べたくなくなったのでお店の紹介。現在、千田には二軒のウナギ屋さんがある。老舗のうなぎ彦田(江東区千田3-7)では毎月1日、15日にセールを行い、4時からの販売を前に毎回長蛇の列をなす。一度蒸してから焼くので間違いのない老舗の味だ。店頭販売は問題ないが、店内でのお召し上がりは店主の体調次第のようだ。

もう一軒は鰻の成瀬 東陽町店で、1年7か月で170店を超えたといわれているチェーン店だ。座るとあっという間に出てくるが、大きさには圧倒されるものの味では彦田にはかなわない。私が感じる特徴は、外にいてあの鰻の香ばしい香りが漂ってこない店ということ。

話はそれるが、最近メトロ延伸で駅ができると盛り上がっているこの地。仮称は「千石」ですが、千田は述べた通り歴史のある町名なのに対し、千石は千田と石島から1文字ずつとった町名で歴史が浅い。文京区にも同名の駅がすでにあることから、千田の文字を駅名に入れてもらいたい、というのが浅野町会長の希望だとか。

以上、浅野町会長のお話とタウン誌深川254などを参考にウナギ養殖の歴史を辿って見ました。皆さんもそんな歴史を持つ千田でウナギを味わってみてはいかがでしょうか。



うなぎの彦田