令和6年2月27日発行　通巻225号

FEB. 2024 Vol.29

# 神奈川県立歴史博物館だより No.3

Newsletter of the
Kanagawa Prefectural
Museum of Cultural History

横浜と輸出漆器　近代輸出漆器のダイナミズム …… 2
コレクション展「藤助さんと幕末」によせて …… 6
戦国大名北条氏による海産物の調達～
特別陳列「戦国大名北条氏と西相模・伊豆」のご紹介 … 7

芝山細工桜に鷹図衝立　明治時代　金子皓彦コレクション

# 横浜と輸出漆器　近代輸出漆器のダイナミズム

## 近代の輸出漆器

近代の横浜は、漆器の重要な産地だった――そう聞いて、すんなりと首肯できる方はどれほどいらっしゃるでしょうか。国際色豊かな港町・横浜と、日本の伝統を感じさせる漆器のイメージは、簡単に結びつきにくいのではと思います。漆器といえば、深い黒の漆地と黄金の蒔絵の織りなす重厚な美しさや、生活の中で用いる椀の落ち着きある佇まいなどが想起されます。しかし、開港後から戦後にかけて横浜で作られていたのは、外国からの需要に応える輸出漆器。漆器のイメージを覆す華やかさと溢れんばかりのエネルギーに満ちた漆器の数々です。

当館では、平成20（2008）年「横浜・東京－明治の輸出陶磁器」や、平成30（2018）年の「明治150年記念　真明解・明治美術／増殖する新（ニュー）メディア―神奈川県立博物館50年の精華―」といった展覧会などを通じ、明治期の横浜で生まれた様々な美術、工芸品を紹介してきました。横浜で制作された陶磁器、横浜写真、横浜絵などは、外国の文化と間近に接することができ、国内各地の文化が集まる横浜だからこそ生まれた造形表現といえるでしょう。いっぽう、あまりご紹介できていなかったのは、日本を象徴する素材を用いた工芸品として人気が高かったはずの漆器です。近代の横浜には漆器商が数多くあったことがわかってきましたが、実際にどのような漆器が輸出されていたのかに関しては、詳しい調査が進んでいませんでした。

そこで、令和6（2024）年の4月末から6月末にかけて、横浜から世界へ広まっていった漆器がどのようなものだったのかを探る、特別展「近代輸出漆器のダイナミズム―金子皓彦コレクションの世界―」を開催します。輸出工芸のコレクターである金子皓彦（かねこてるひこ）氏が所蔵する外国からの里帰り品を中心に、明治から昭和、戦後にかけて日本で制作され、世界へ広まっていった輸出漆器、さらには木工芸品について紹介する展覧会です。本稿では、展覧会のプロローグとして、横浜における輸出漆器制作の背景をご紹介します。

## 近代の輸出工芸品と漆器

近代に輸出漆器が作られるようになった背景には、西洋における日本の工芸品需要が急速に高まったことがあげられます。19世紀の後半、西洋ではジャポニスムが席巻していました。幕末から日本の工芸品は欧米で好評を博していましたが、その人気が確固たるものとなったのは、明治6(1873)年のウィーン万国博覧会です。これは明治維新後、初めて日本が国家として正式に参加した博覧会です。出品された陶磁器や漆器、金属器など、精巧な技術を誇る工芸品の数々は、高く評価されました。これを受け明治政府は、殖産興業、富国強兵のために輸出向けの工芸品の制作を国家的に推し進めていきました。当時、西洋諸国に比して重工業の発展が立ち遅れていたこともあり、精緻な手業をみせる工芸品を外貨獲得のための重要な手段として位置づけたのです。また、身分制度の撤廃により最大のパトロンを失った工芸の職人たちにとって、西洋からの需要が増大したことは、発展性のある新たな販路を獲得したことを意味します。こうして、輸出工芸品の市場は大きく広がっていきました。

漆器の場合は、既に室町時代から長崎を中心に西洋に輸出されてきました。大航海時代を迎えて日本を訪れたオランダやポルトガルの人々は、黒くなめらかな漆器の質感と蒔絵で表される黄金の輝きに魅了されます。彼らが国へ持ち帰った数々の漆器は、王侯貴族など富裕層の邸宅を飾りました。漆はウルシの樹液であり日本以外でも採取できますが、地域によってその成分や塗り方が異なります。さらに、日本の漆器の装飾に用いられる蒔絵の技法は、他に類をみないほど高度に発展してきました。こうしたことから日本固有のものと位置づけられた漆器は、数多ある輸出工芸品のなかでも特に奨励されてきました。明治33（1900）年パリ万国博覧会の博覧会事務局長を勤めた林忠正は、博覧会への出品に向けた講演で、漆器が日本独自の美を表現するのに最も適したものであると述べています。万国博覧会には、江戸時代以前に作られた優品の数々や、柴田是真（ぜしん）や五十嵐道甫（どうほ）、川野辺一朝（いっちょう）ら当時の名工による作品のほか、輸出商が制作をとりまとめた作品も出品されました。【図1】は、静岡の漆器商・山本安兵衛が手掛けた寄木細工飾棚で、ウィーン万国博覧会に出品されたものと考えられています。精緻に組みあげられた寄木細工を全面に施し、その上に木地呂漆（きじろうるし）を塗って仕上げた優品です。

万国博覧会で日本の漆工技法の粋をあつめた作品が

出品されていたころ、輸出品としての漆器も西洋に渡るようになります。それにともない、西洋の生活様式に合わせた大型家具や調度類、日常的に使われる飲食器など、従来の国内向けの製品にはなかった様々な用途の漆器が各地で盛んに制作されました。横浜港から輸出された品目に関する記録をみると、漆器の輸出量は主要な輸出品である生糸や茶に比べると大きな額ではないものの、輸出工芸品のうちでは陶磁器についで多く重要な位置を占めていたことがわかります。横浜は国内で盛んに漆器を輸出していた重要な貿易港であり、各地で制作された輸出漆器が集積する土地でもありました。

## 輸出漆器の産地、横浜

安政 6（1859）年の開港によって、それまで小さな漁村であった横浜は急速な発展をとげます。海沿いには居留地が作られ、外国人が多く移住してきました。隣接して作られた日本街には輸出市場に商機をみた人々が各地から集い、外国人を対象とする商店が立ち並ぶようになります。中にはお土産として日本の各地で制作された工芸品を販売する店も多くあり、当館の近辺も、当時はそうした商店で賑わっていたようです【図 2】。

明治期に最も早く横浜の貿易関係に従事する商人をまとめた明治 14（1881）年の『横浜商人録』には、「塗物商」が 59 件、「塗師商」が 13 件記されています[1]。「塗物」は漆器、「塗師」は漆を塗る職人のことを指すと思われます。この頃には既に多くの漆器にまつわる商売が行われていたこと、完成した漆器を扱う商人と制作をする職人がそれぞれ活動していたことがうかがえます。

【図 1】寄木細工飾棚 山本安兵衛 明治 5 年 金子皓彦コレクション

【図 2】明治期の弁天通り（『横浜写真アルバム』より）

横浜における漆器制作がどのように始まったのかについては、様々な説があります。明治期から昭和期にかけて記された輸出に関する文献においては、横浜に各産地から漆器商が来て店を構え、その後塗師や蒔絵師などの職人も移り住んで横浜で制作を始めたとする趣旨の記述が多くあります。書籍によってその沿革は微妙に異なりますが、元々漆器制作が根付いていなかった土地に、開港をきっかけに新たに興った産業だったと考えて間違いないでしょう。また、各地の職人がこの地へ集まって制作するようになったことも、横浜における漆器制作の特徴の一つと言えます。地方で作った商品を横浜まで運んで輸出するよりも輸送の効率が良いだけでなく、西洋人の嗜好をより直接的に調査、反映するのにも都合が良かったのでしょう。こうして横浜の漆器は次第に生産量も増え、明治 23（1890）年には製品の品質を保つことを目的に漆器商業組合が設立されました。大正 2（1913）年の農商務省商務局による『商品改良会報告』には、「維新後漆器の海外へ輸出さるるもの多しと雖も、和歌山県の黒江、静岡県の静岡、福島県の会津、神奈川県の横浜を以て其主産地となす。」とあります[2]。名だたる漆器の産地に加えて横浜の名前が挙げられているのです。このころには横浜は輸出漆器の主要な産地として認識されていたことがわかります。

## 横浜の漆器とは

それでは具体的に、横浜で作られた漆器とはどのようなものだったのでしょうか。明治 28（1895）年の商工局調査には、「横浜開港以来東京及会津地方より横浜市に来住するものありて外商の注文に応じて静岡其他各地方産出の漆器を模製する」との記載があります[3]。東京や会津、静岡などから入ってきた漆器商や

【図 3】蒔絵手袋箱 明治時代 金子皓彦コレクション

職人たちがそれぞれの土地で培われてきた技法を持ち込み、西洋の人々が求める「日本」のイメージを反映しながら輸出漆器としての新たな表現を作り出していったのです。

文献などで横浜で作られた輸出漆器に関する記述を見ることにより、その具体像や当時の認識を探ることができます。まずその器種について、前述の明治 28（1895）年の商工局調査には、「其種類頗る多く枚挙すべからずと雖も多くは茶箱、組物、手袋入、手巾入等の実用品にして美術的粧飾品は至て少なく玩弄物に類するもの」がほとんどで、居留地の外商を経て「英米仏各国に最も多く需用せらる」と述べられています[3]。この記述から、伝統的な漆器の産地とは異なり、内国向けの製品はほとんど作られず、輸出に特化した生産が行われていたことがわかります。手袋箱は、【図 3】のようなものと考えられます。いずれも比較的小さく、廉価な商品であったのでしょう。大量生産に応えるためか、下地や塗りに用いる材料が脆弱なものであったり、工程や手間を抑えたために破損するものが多いことが、昭和に至るまで度々指摘されています。そのほか、屏風や衝立、飾棚、箪笥など、邸宅を飾る家具も作られるようになりました。

昭和 2（1927）年の商工省商務局貿易課の『輸出漆器ニ関スル調査』では、横浜で作られた漆器の種類として「芝山（しばやま）漆器」が挙げられています[4]。「芝山漆器」は、貝、珊瑚、象牙などの様々な材料を加工し象嵌する、芝山細工を施した漆器のことです【図 4】。貝を使った漆工技法には、漆器の表面に貝片を象嵌する螺鈿がありますが、芝山細工はより器面から立体的に盛り上がるように表されるのが特徴です。たとえば、表紙の鷹は、芝山細工の中でも「寄せ貝」と呼ばれる技法が用いられています。小さな木の台に何枚もの貝を貼りあわせ、木の台ごと漆地に嵌め込むことで、表面から飛び出すように表されています。貝そのものの丸みや色合いを活かし、それぞれの部位に使い分けており、迫力ある表現です。鷹の止まる木は実際の木材、桜の花は貝、葉はところどころ赤く染めた牛骨を象嵌しています。使われているモチーフは、桜や鷲などの花鳥図が最も多く、続いて和服の人物や富士山のある風景などを表したものがあります。外国人が好んだモチーフであったのでしょう。材質の多様さを活かした華やかな芝山細工の漆器は、横浜の輸出漆器の花形でもありました。

こうした漆器の制作は基本的に分業で行われました。器胎（きたい）をつくる木地師や指物師、漆を塗る塗師や蒔絵を行う蒔絵師、螺鈿を施す青貝師、芝山細工の部品を作る芝山師、芝山細工を漆器に象嵌する彫込師など、それぞれの工程に専門の職人がおり、販売を行う商家が制作をとりまとめていました。完成までには多くの職人が関わっていたのです。漆器の場合は材料も軽く持ち運びも容易なため、地方で作られたそれぞれの部品を持ちより、輸出する前に横浜で組み立てるといった製造方法が可能でした。このことも重要な特徴のひとつといえるでしょう。

## 近代輸出漆器を見る難しさ、面白さ

横浜の漆器について述べてきましたが、実は輸出漆器の産地や作られた時代を特定することには困難が伴います。輸出工芸品には銘などの記載されているものがほとんどなく、基準作となる作例が少ないためです。それでは技法の特徴から判断しよう、と考えても一筋縄ではいきません。

今回の展覧会に向けて、福島の会津、石川の輪島、金沢、山中、福井の鯖江、和歌山の黒江、香川の高松など、現在も知られている様々な漆器の産地や、かつ

【図 4】芝山細工桜に鷹図衝立 明治時代 金子皓彦コレクション

て日本で有数の漆器の生産量を誇った静岡で現地調査を行ってきました。訪れた先々で様々な方からお話をうかがい、作例を調べるうち、それぞれの地域に得意とする技法や特徴があり、大切に守られてきたことがわかりました。いっぽうで、特に幕藩体制という統制がなくなった近代においては、産地間で職人が移動し技法を伝えたり、木地の制作と仕上げの塗りを別の産地で行う分業が頻繁に起こっていたこともわかりました。もどかしさもありますが、近代の漆器の面白さはむしろ、このように様々な技術が出会い、地域の伝統を飛び越え、あるいは混合しながら、新たな発展を遂げていくことにあるのだと思います。

輸出向け工芸の制作が盛んになった近代では、「日本らしい」工芸品を作るという名目のもと、様々な技術が入り混じった造形が現れてきます。日本のイメージを象徴する塗料として、漆の用途も広がります。また、漆器、家具、木彫などの分野の境目は曖昧であり、造形的にもお互い連動しています。例えば、【図1】の寄木飾棚と、【図5】の寄木飾棚は、それぞれ静岡と箱根で作られたものです。静岡の寄木細工は表面を漆塗りで仕上げ、部分的に蒔絵を用いるものが多く、箱根の寄木細工は漆ではなく蝋引きなどの仕上げで完成とするものが多いです。漆仕上げかどうかで区分するならば、後者は漆器に含まれないといえます。しかし、外国の需要を反映した新たな造形と様々な技法の展開が各地に見られ、それぞれの発展を遂げていくことに着目すると、両者は同じ枠組のなかにあると考えるほうが素直でしょう。そのため今回は「漆器」を中心としながらもそれのみにこだわらず、寄木細工や木象嵌など、輸出された木工芸についても広くご紹介します。

【図5】寄木細工飾棚 明治時代 金子皓彦コレクション

近代の横浜は、人と物の活発な移動や交流が興り、輸出工芸の中心地として各地から様々な技術を持った人々が集まる、非常に熱量の高い場所でした。各地から集った漆器商が外国の嗜好に応じようとする共通の目的のもと、競合しながら発展し、多種多様な技術をもった人々がともに作品制作を行うことで、伝統にとらわれない技法の組み合わせや造形表現が生まれました。しかし、新たな人々が多く参入してくる土地であったということは、裏返せば地域へ深く根付く漆器商が少なかったともいえます。関東大震災で一度大きな被害を受け、さらに戦火に見舞われたのち、漆器の制作は一気に縮小してしまいました。横浜に漆器制作のイメージが薄いのも、このためです。しかし、県内外には、これらの技術を引き継いで活動している職人、技術者の方々がいます。今回の展示では、失われた近代輸出漆器の歴史に再度光を当てるだけでなく、現在に受け継がれてきた伝統工芸の魅力を再発信する機会にしたいと思います。近代の輸出漆器のもつエネルギーと、今に伝わる伝統工芸の魅力を、感じていただけたら幸いです。

（学芸員・鈴木（すずき） 愛乃（よしの））

**註**

(1)『横浜商人録』横浜商人録社、明治14（1881）年

(2)『商品改良会報告』第6回、農商務省商務局、大正元（1912）年

(3)『第二次輸出重要品要覧』工産之部、農商務省商務局、明治30（1897）年

(4) 商工省商務局貿易課 編『輸出漆器ニ関スル調査』、商工省商務局貿易課、昭和2（1927）年

**特別展**

**近代輸出漆器のダイナミズム**

**―金子皓彦コレクションの世界―**

開催概要（予定）

会期：2024年4月27日（土）～6月30日（日）

休館日：毎週月曜日〔4/29、5/6（月・祝）は開館〕

# コレクション展「藤助さんと幕末」によせて

「鈴木藤助日記」は、橘樹郡長尾村（現川崎市多摩区・宮前区）の農民鈴木藤助とその家族が、嘉永6（1853）年から明治22（1889）年まで書き続けた日記です。ペリー来航から始まる「鈴木藤助日記」には歴史的な事件や擾擾たる世相についても書かれますが、その大半は家業や村政運営に勤しむ江戸近郊村落庶民の日常が記録されています。

現代の日記とは異なり、藤助は日記中に自分自身の心情を吐露することは多くありません。日毎の記述は定型的で、日付、六十干支、日々の吉凶を表す六曜、天気を冒頭に記し、来客や外出の記録、商売に関係する取引相場などが、連綿と、見方によっては淡泊に記録されています。

そのような日々の記録の中に、時折、藤助がより細かく具体的に記述する箇所があります。それは何かの作り方のメモであったりするのですが、そういった記述からは藤助が興味を持つ対象がより立体的に伝わってくる気がします。例えば練り羊羹の作り方について「いんけん（隠元）六合・唐蜜五百目・かんてん弐本、但いんけんは平生のあつき（小豆）之こし粉のやうニ拵ル、砂糖は玉子壱ツ入、水ヲ少し入とろとろニ相成候ヲ火ニかけ、にたち候節上ニあわ立砂糖のあくヲ取毛ぶるいニてこし、又かんてんにてかすを取、砂糖ヲ入とろとろニにて、いんけん之こし粉を入テ煎て箱ニ入置、一夜之内ニ出来申候」とメモされているのを読むと、料理本を読んでいるような楽しさとともに具体的な想像が立ち昇ってこないでしょうか。本稿では、日記本編から少し逸脱しますが、何を作っているのか興味を惹かれるような箇所をご紹介しましょう。

## 柿渋

***渋柿1斗（18L）に水1斗5、6升（28L程）の水を入れ壱番の柿渋を取る*** **〔嘉永6年7月〕**

柿の産地として有名であった小野路村（現町田市）から渋柿を購入した藤助は、潰した柿に大量の水を加え一晩おいて一番手の柿渋を取り、取り出した柿を使って二番手を取りました。それらの樽を4日間池に漬け、それから蔵で保存しています。半年程度熟成させると柿渋は小豆色に変化し完成となるそうで、防腐剤などとして活用するため各家で作られていたことは多摩地域の事例からもわかります[1]。さらに、酒、酢、醤油といった醸造業を営む者にとって柿渋は欠かせないものでした。もろみや酒粕の圧搾袋に塗布することで、繊維を強くし、また、ろ過残留物を取り除きやすくする効果がありました。醤油醸造業を営んでいた藤助にとっては必需品であったとも考えられます[2]。

## 酒直し薬

***酢味を取るにはマグネシウム[3]を使うと取ることができる*** **〔文久2（1862）年3月〕**

鈴木家は質屋業、醤油醸造業を営む傍ら、多摩川舟運を利用して雑穀、塩、金肥、酒の仲買も行っていました。上等な下り酒は関西から樽廻船で江戸に到着すると酒問屋が軒を連ねる新川（現東京都中央区）などで販売されます。藤助は買い付けた酒を海船で多摩川河口部まで運び、そこを拠点として近郊に販売していました。

日本酒は腐りやすく、輸送に時間がかかると劣化し風味が損なわれてしまうため、灰、貝の殻、マグネシウムなど水に溶けるとアルカリ性になるもので中和させて「すみ（酢味）」を取り除く「直し酒」という手法が普及していました[4]。文久2年3月に藤助が書き留めたのもその一つで、さらに藤助は同年9月に江戸の知人に「酒直し秘伝」を教わり悪酒を購入して試作を行っています。また、慶応2（1866）年7月には石膏、マグネシウムなどをまぜ合わせて焼酎で練り固めミョウバン水で溶くという手法をメモしています（鈴木家資料54）。藤助がこの時期に酒直しの手法に興味を抱いた一因として文久元年12月に宿河原（現川崎市多摩区）に支店を出し商売を拡大したことのほか、横浜開港以降の諸物価高騰の影響も無視できません。藤助が記した相場によると、嘉永6年8月頃は20樽（1.44kL程度）につき24、5両であった上物の酒は、万延元（1860）年9月には35両、慶応元年6月には77両にまで高騰しました。仕入れた酒を無駄にせず販売したいという考えもあったのかも知れません。

## セロリとキャベツ

***春の彼岸の頃に苗床に仕付けて、畑にはミツバのように深く植えて土をかける。芽が出てきたころに追肥をする。葉の所を藁にて結わえる。*** **〔明治10（1877）年3月29日（新暦）〕**

明治 10 年 3 月、藤助は「異国之な（菜）ヲまき申候、尤名ヲセロリト申候」として、セロリとキャベツの育成方法をメモしています。セロリやキャベツといった西洋野菜は居留地向け野菜として文久 3（1863）年神奈川奉行により試作が開始され、横浜近郊農村でも生産の挑戦がはじまりました。全国的には明治 10 年頃に生産適正地の模索が始まったばかりで、西洋蔬菜生産が拡大し始めていた子安・生麦においてもまだ 6 反程の作付けといった段階でした[5]。今でこそキャベツは国内作付面積第 2 位の野菜ですが当時はまだ一般的ではなく、藤助は「尤喰候ニハ　コマノ油（胡麻油）ニてニアケ、ウスシタジ（薄下地、薄口醤油）エ入テ喰ス、水ハ不入」と揚げびたしのような食べ方を併記しています。

日記中の藤助のメモは、生活に必要な情報の記録であったり、時には次なる可能性へのチャレンジであったりもします。近世から近代に移り変わる長尾村で、嗅覚鋭く情報収集し新しいものに恐れず挑戦する逞しい藤助の姿を想像することができます。

令和 2 年度にご寄贈を受けた「鈴木藤助日記」は 3 年間にわたり修復と全頁撮影を行いました。令和 5 年度コレクション展ではその修復・撮影業務完了のご報告を兼ねて、幕末を生きた藤助の日常と非日常をご紹介する予定です。本稿では、展示からはこぼれ落ちてしまう日記の狭間のメモの部分をご紹介しました。切り口次第で多様な研究に活用することができる日記資料の魅力を少しでも感じていただければ幸いです。

（学芸員・寺西　明子）

**註**

(1) たましん地域文化財団『多摩民具辞典』、1997 年
(2) 岩本将稔「清涼剤柿渋の歴史的背景と清酒への応用」『醸協』、2013 年
(3) 原文では「まくの一」
(4) 丸山美季「〈史料紹介〉酒の直し方伝授書―越前国今立郡岩本村内田家文書より―」『学習院大学史料館紀要 第 11 号』、2001 年
(5) 横浜市『横浜市史 第 3 巻下』、1963 年

※斜体字部分は筆者意訳

**コレクション展 藤助さんと幕末**

開催概要

会期：2024 年 2 月 17 日（土）～ 3 月 24 日（日）
場所：1 階コレクション展示室
休館日：毎週月曜日、2/27（火）、3/12（火）、3/21（木）

## 戦国大名北条氏による海産物の調達　～特別陳列「戦国大名北条氏と西相模・伊豆」のご紹介

特別陳列「戦国大名北条氏と西相模・伊豆」では、江梨（現静岡県沼津市江梨）を拠点とした鈴木家の家伝文書など、館蔵の北条氏関係文書をはじめとする歴史資料をとおして、戦国大名北条氏の当主が直轄統治を行った相模国西部（現相模川以西）と伊豆国の様子をご紹介します。

本稿では紙幅の関係もあることから、この地域の海の幸、海産物に焦点を絞ってみていこうと思います。

### 北条氏と海産物

日本では古くから鮑や鯛が縁起物として珍重されてきました。これらは贈答に用いられるとともに、宴会の肴にもなっています。戦国時代の正式な饗応、儀式とも呼ぶべきもてなしの場においても海産物が大きな役割を果たしていました。

永禄元（1558）年 4 月、北条氏が古河公方の足利義氏を小田原に迎えた際の祝膳には、多くの海産物がみられます[1]。その食膳に上ったのは、鮑や鯛のほか、鮭、蛸、鯖、烏賊、鱧、鯨、栄螺などの海産物や蒲鉾などの加工品でした。

このような宴席や贈答に必要な海産物を求め、北条氏は相模湾や駿河湾沿岸の村々から定期的に上納させるとともに、必要に応じて取り寄せています。

同 4 年 3 月 30 日、北条氏政は小八幡（現小田原市小八幡）から鯛 3 枚を早急に用意し、翌日に小田原城まで持参するよう命じました[2]。この鯛は小田原へ攻め寄せた長尾景虎（後の上杉謙信）を撃退した氏政が、合戦の勝利を祝う宴の肴にしたと考えられています。

このように海沿いの村々は、北条氏による突然の海産物上納の求めにも応えなくてはなりませんでした。

### 海産物調達の現場

それでは、北条氏から海産物の調達を命じられた人々の様子を見ていきましょう。それをうかがわせる文書として（年未詳）正月十七日付伊東家祐書状（江梨鈴木家文書）があります。この文書は北条家臣の伊東家祐が鈴木二郎三郎（繁朝ヵ）に宛てた書状で、江梨周辺の海域と思われる瀬之崎での漁について述べて

います。

もともと鈴木氏は江梨の領主として、瀬之崎で獲れた魚の一部を年貢として取り立てていました。その漁場において伊東が、北条氏から鰤（ぶり）調達の命を受けて網を仕掛けます。当初は東方の西浦（現沼津市内浦長浜周辺）で漁を行ったようですが、一向に捕れなかったため、移動してきたようです。伊東は同所で鰤漁に成功し、北条氏への上納分を確保します。ところが、鈴木氏からも貢納を要求されました。これでは漁民の負担が重くなってしまうため、北条氏の命令による漁の場合、そこから鈴木氏が年貢を取り立てることは禁止となりました。

この時、北条氏がどのような理由で鰤を求めたのかは分かりません。本状の作成日から類推するに、年末年始における宴会や贈答に用いるためのものかもしれません。その目的がいずれであったとしても、北条氏の命令による鰤の確保が、伊東氏にとって至上命題であったのと同時に、鈴木氏にとって年貢を取る権利を制限される事態であったことが分かります。このように、北条氏による海産物調達は現地の人々にとって一大事であったことがわかるのです。

---

本展はここで取り上げた西相模・伊豆地域における海産物のほかに、同地域をとりまく政治情勢や海上交通、この地に残る北条家朱印状に焦点を当て、北条氏にとって当該地域がどのような意味を持っていたのかを紹介します。

（学芸員・梯（かけはし） 弘人（ひろと））

**註**

(1) 鶴岡八幡宮社参記（「佐竹家旧記九」『北区史』資料編古代中世２、中世記録 76 号）

(2) 酉三月卅日付北条家朱印状（「箱根町教育委員会所蔵藤曲文書」『小田原市史』史料編中世Ⅱ 479 号）

**主要参考文献**


・池上裕子編『中近世移行期の土豪と村落』岩田書院、2005 年

・河岡武春『海の民　漁村の歴史と民俗』平凡社、1987 年

・盛本昌広『日本中世の贈与と負担』校倉書房、1997 年

正月十七日付伊東家祐書状（江梨鈴木家文書）

態申入候、仍而ふり就御用、今度西浦へ被仰付候処、
西浦之海ニ一向不取候間、瀬之崎海にて網を置候処、
自其方被出奉行年貢被成所務候、ふり過分被
仰付候処ニ、如此之上、一段迷惑仕候由、百姓中披露
申候、御印判之御肴被仰付候時者、時分之所務之義ハ、
御無用之由被仰出候、此義能々従我々其方へ可申届之
由、上意候、乍去百姓自分之拵之時ハ、如何も可被成
所務之由、御意候、何時も御印判能々被見分候て、所務
之義をハ可被成候、御印判をハり、舟ニ可相添候間、其御心
得尤候、諸事重而可申候、恐々謹言、

伊東
正月十七日　家祐（花押）

鈴木二郎三郎殿
参

**特別陳列 戦国大名北条氏と西相模・伊豆**

開催概要

会期：2024 年 3 月 16 日（土）～ 4 月 14 日（日）
場所：1 階特別展示室第 1 室
休館日：毎週月曜日、3/21（木）


発行：神奈川県立歴史博物館　https://ch.kanagawa-museum.jp/　X（旧 Twitter）@kanagawa_museum
〒 231-0006　横浜市中区南仲通 5-60　TEL　045-201-0926　FAX　045-201-7364
発行日：令和 6 年 2 月 27 日　印刷：株式会社 TAKT・JAPAN


※本誌画像の無断転載を禁じます