

2. ちばの食文化

(1) ちばの郷土料理

三方を海に囲まれた千葉県の食材といえば、まず魚介類が思い浮かびます。九十九里浜では「ごま漬」「いわし団子」「さんが焼き」「あじのたたき」など、とれたての新鮮な食材の良さを活かした郷土料理を創作してきました。

内房では、東京湾でとれる魚介類でつくった「あさり汁」や「青柳のぬた」「佃煮」などがあります。

内陸部の北総地域では、落花生栽培が盛んで「落花生みそ」「落花生の煮豆」など簡単ながらも独創的な味を創作してきました。また、サツマイモや里芋などの栽培も長い歴史を持ち、多彩な料理に利用されています。

そして、全県的な郷土料理として「太巻き寿司」があります。具材をきれいに配置して巻き込み、様々な図柄を描くのが特徴です。

千葉県の郷土料理は、海の幸、山の幸に恵まれた豊富な産物と、この地に住む人々によって育まれてきた食文化です。食卓を通じて、この食文化を次世代へ伝承していくことが望まれます。



太巻き寿司

古くから冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれ、千葉県の郷土料理を代表するものです。「具を芯にして巻く」という技法が原点になって、その時代の農産物や海産物などの食材を活かして作られ、家庭のなかでも伝えられてきました。その後、日本型食生活の見直しとともにこの太巻き寿司が注目され、技術の掘り起こしと多彩な巻き方の創作・伝承活動により、現在も広く受け継がれています。

性学もち(せいがくもち)

うるち米を粉にしないで、米状のまましんこもちをつくる方法で作られ、別名をつきぬきもちともいいます。

製粉にする手間や、保存のわずらわしさがなく、味の良さでも好評です。この方法は、江戸時代末期に大原幽学が伝えたと言われ、香取、海匝地域を中心に広まり伝承され続けています。



はば雑煮

はば(波葉)は房州産の海草でうすい塩味があり浅草のりとは違った独特の風味があります。

「はばをかけた雑煮でないと正月のような気がしない」、「はばをかけて誰はばからず食べたい」などと言われているほどで、遠く故郷を離れた人たちの郷愁を呼ぶ食べ物です。

鳥雑炊(とりどせ)

正月やお祭り、集会など人寄せのときの食事としてつくられた郷土食です。昔はどこの農家でも鶏を飼っていたので、行事のときには、鶏料理が多くつくられました。

骨はよくたたいて、だんごにして使う伝統的な料理で、木枯らしの吹く寒い夜にはからだの芯まで温まるおいしい雑炊です。





菜の花のからし和え

千葉県の県花は「なのはな」。安房地域では古くから切り花として生産されてきました。食卓に春を告げる野菜として、千葉県の特産野菜になっています。

落花生みそ

落花生には脂肪、たんぱく質などの栄養素が豊富に含まれることから、今ほど食料が豊富でなかった時代、産地では保存食として落花生みそを切らすことが無かったといわれるほど重宝され、親しまれてきました。落花生の香ばしさとみその味がよく合い、ごはんのおかずやお茶うけに喜ばれています。



いわし団子のつみれ汁

飯岡町では、あぐり舟でいわしがたくさんとれていたため、いろいろないわし料理が考えられました。いわし団子は簡単にできるので大昔から引き続いてつくられています。

*あぐり＝まき網・・・いわしをとる網漁（あぐり網、あぐり舟）

あじのさんが

千葉県の海岸線で昔からつくられている代表的な郷土料理です。さば、いわし、あじなどの魚を包丁でたたいて、香味野菜、味噌を加えて焼きあげます。



鯨のたれ

鯨の赤身をたれ(調味液)に漬け込んだあと干した、千葉県伝統の水産加工の一つです。軽くあぶり裂いて食べます。

ここに紹介した料理は「ちばの食育ホームページ」で御覧になれます。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/syokuiku/>

「千葉のふるさと料理」ではさらに多くの郷土料理とレシピも紹介しています。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/nourinsui/07kairyo/tradition/index.html>

「料理してみよう」では、多彩な魚料理のレシピを紹介しています。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/sakana/ryorisuru>

千葉県各地の郷土料理



落花生味噌：落花生を炒めた中に合わせた味噌と砂糖を加えてつくる。ご飯やお茶うけ用の保存食
 とうぞ(とうぞう)：みそ大豆を煮た際出るトロリとした煮汁に塩、麴、納豆(又は煮大豆)、切り干し大根を入れて作る保存食
 大浦ごぼうの煮物：昔、平賀門が成田山新勝寺に戦勝を祈願し、大浦ごぼうを食べて戦に臨んだところ大勝したことから、縁起物として作られるようになった、八日市場市大浦地区の特産品
 けいこさんが：けいことは貝殻のこと。鰯、鯨、ムツ、鯛などをたたいてみそ、香味野菜を加え、貝殻に詰めて焼いたもの、貝に入れないで焼いたものはさんがという
 鯨のタレ：鯨の肉をタレに漬けて干したもので、房総半島南部の特産品。現在はツチクジラの肉が使われている 写真 勝浦市役所

出典：千葉県史「千葉県の自然誌」

本編8 変わりゆく千葉県の自然

(2) ちばの伝統的な食文化と食に関する歴史

千葉県では、各地域で海、田畑、里山、川からの農林水産物を利用した郷土料理が創られ、食卓を通じて各家庭や地域で伝えてきました。それは、健康で働くために、限られた食材を上手に利用する知恵により、それぞれの風土にあわせて創られたものでした。様々な年中行事とも結びつき、子どもたちの健やかな成長や家族の健康、豊作や豊漁を祈る心も伝えてきました。

ところが、昭和 30 年代になると食生活が豊かになり、食の関心が質から量に変わり、高度経済成長期を背景に食の簡便化や外部化が進みました。

昭和 50 年代には、子どもが一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓で家族がそれぞれ別のものを食べる「個食」が増加し、いわゆる「おふくろの味」と呼ばれる手作り料理が減ってきました。また、地域の行事が減少し、郷土料理が食卓にのぼることがなくなり、食文化の伝承の機会が少なくなりました。昭和 60 年代となると、食の外部化がさらに進み、生産の場と食卓の隔たりが大きくなり、生産、製造、流通といった食の環境についての関心が薄れてしまい、食の安全・安心が失われてきてしまいました。

今、郷土料理を振り返り、地場の産物に関心を持ち、自分たちの食の環境に目を向けることが望まれます。そして、先人たちの知恵が詰め込まれた食文化を次世代へ伝えていく必要があります。

① 行事と食

月	行 事	食 の 内 容
1 月	元旦	雑煮(*1)、おせち(*2) *1：特徴：九十九里、下総台地…はばのり 館山、内房…里芋、大根 *2：特徴：下総台地…かいそう
	2 日 船祝い(大漁祈願)：房州	みかん
	2 日 漕い出の祝い(船出を祝う儀式)：九十九里平野	刺身、寄せ草、のっぺい、いわしのくさりずし、じゃみとねぎのぬた、精進揚げ 等
	7 日 七草	七草がゆ(東京湾湾奥部)、菜雑煮(内房)、菜飯(下総台地、房総丘陵)、青葉を混ぜた白米(利根川流域)
	7 日 両足神社春の祭礼：九十九里平野	刺身、煮魚、天ぷら、太巻き寿司、くさりずし
	8 日 女おびしゃ(子安講)：下総台地	輪切り汁
	11 日 蔵開き：下総台地、東京湾湾奥部	雑煮(下総台地)、尾つきの魚、煮しめ雑煮(東京湾湾奥部)
	14 日 ならせもち(豊作祈願)：利根川流域	柳の木に紅白の丸めたもちを飾る
	14 日 木わた(豊作祈願)：房総丘陵	梅の木に紅白の丸めたもちを飾る
	14 日 成り木：下総台地	栗の木に丸めたもちを飾る
	15 日 小正月：内房、下総台地、房州	もち(内房)、小豆入りの塩味のかゆに成り木もちを入れて食べる(下総台地)、椎の木などの枝に丸めたもちを飾り木綿花を供える(館山)
	15 日 おびしゃ：九十九里平野	寄せ草、野菜の天ぷら、煮物、からずし
	16 日 おびしゃ：利根川流域	赤飯、混ぜご飯、きんぴらごぼう、煮しめ

1 月	20 日 お歩射（おびしゃ）：房総丘陵	サバの煮付け、野菜の煮付け、里芋、大根、こんにゃくのあんかけ
	20 日 恵比須講(家の繁栄) ：九十九里平野	そば、やさいのてんぷら、じゃみのからみ
	20 日 えびす講：内房	白米、せいごの煮付け、煮物
	22 日 浦祭り：東京湾湾奥部	赤飯、太巻き寿司
	23 日 あたごさま(火伏せの神) ：利根川流域	油揚げとねぎのおし
2 月	3 日 節分	年越しそば(利根川流域)、大豆
	10 日 ひやり：房総丘陵	煮魚、煮しめ、混ぜご飯
	初午：利根川流域	赤飯、大根と油揚げのなます
3 月	3 日 ひな祭り	菱餅、あられ、甘酒、赤飯、煮しめ(下総台地)、砂糖もち、太巻き寿司、あられ(房総丘陵)、紅白の丸餅、菱餅、いなり寿司、太巻き寿司、五目飯、煮物(内房)、甘酒、草餅(東京湾湾奥部)、草餅・白もち、甘酒(利根川流域)
	15 日 春まち(春祭り)：房総丘陵	太巻き寿司、てんぷら、砂糖もち
	15 日 ひょうぎと(雹が降らいように 祈る)：利根川流域	煮豆、きんぴらごぼう、里芋の煮付け
	彼岸	ぼたもち、しん粉団子(東京湾湾奥部)、ごま、きなこ、やえなりあんの3種類のぼたもち(内房)、赤飯、ぼたもち(利根川流域)、きなこをまぶした草餅(九十九里平野)
4 月	8 日 おしゃかさま：房総丘陵	赤飯
5 月	5 日 端午の節句	砂糖もち、すし(房総丘陵)、カツオの刺身、煮魚、蛤の潮汁(九十九里平野)柏餅(下総台地)、草餅(利根川流域)
	田植え：東京湾湾奥部	混ぜご飯、身欠きニシン
	さなぶり(田植え後の豊作祈願) ：東京湾湾奥部	混ぜご飯、煮しめ、きんぴらごぼう、煮豆
6 月	7 日 天王まち(祭り)：房総丘陵	砂糖もち
	25 日 ひやり：房総丘陵	煮魚、煮しめ、混ぜご飯
	田植え：九十九里平野、内房	ぼたもち(九十九里平野)、五目飯、太巻き寿司、いなり寿司、焼き米(内房)
	さなぶり：利根川流域、内房	赤飯、ぼたもち(利根川流域)、柏餅(内房)
7 月	1 日 さなぶり：下総台地	混ぜご飯、煮しめ
	1 日 富士講(浅間祭り) ：東京湾湾奥部	混ぜご飯、いんげんのごま和え、にんじんとこんにゃくの白和え
	1 日 浅間さま(子どもの成長を祈りお 参りする)：利根川流域	赤飯

7月	6日 かやかや馬（入り盆の行事） ：九十九里平野	しん粉もち
	10日 みやなぎ（神社の掃除） ：利根川流域	小麦まんじゅう
	13日 お盆：九十九里平野	スイカ、梨、サツマイモ、刺身、天ぷら
	15日 祇園（夏祭り）：利根川流域	冷やしうどん、赤飯
	21日 施餓鬼：九十九里平野	そうめんのごますたじ、刺身、天ぷら、酢の物
8月	1日 かまぶたつたち（地獄のふたが あく日）；利根川流域	小麦まんじゅう、赤飯
	お盆	ぼた餅、冷やしうどん（利根川流域）、しん粉だ んご、重ねもち、うどん（下総台地）、小麦まん じゅう（東京湾湾奥部）、やんごめ[焼き米]、ち ゃのこ[おこわ]（館山）煮茶の子[おこわ]、ぼた もち、（内房）砂糖もち、しんもん汁（房総丘陵）
	22日 神明さまの祭り：館山	おこわ、太巻き寿司、のっぺ汁、甘酒
	24日 流れ盆：利根川流域	冷やしうどん、小麦まんじゅう
	9月 9日 稲荷まち（祭り）：内房 彼岸	太巻き寿司、いなり寿司 もち、赤飯、混ぜご飯（利根川流域）しん粉だ んご（下総台地）、おはぎ（房総丘陵）、
10月	1日 農具市：東京湾湾奥部	こんにゃくの煮付け
	9日 秋祭り：東京湾湾奥部	甘酒、赤飯、ふかし芋、里芋の煮っころがし
	12日 御命講（日蓮上人の供養の日） ：九十九里平野	しん粉もち、柿、みかん
	15日 秋まち：房総丘陵	太巻き寿司、精進揚げ
	17日 甘酒祭り：九十九里平野	甘酒、もち、赤飯、太巻き寿司、天ぷら、里芋 の煮っころがし、刺身、煮魚
	20日 えべす講：館山	サンマ、大根なます、豆腐汁
	20日 えびす講：内房	煮魚、煮しめ、
	20日 秋祭り：下総台地	こんにゃくの刺身、赤飯、煮魚、煮しめ
	23日 馬かけのまち（祭り）：館山	すし、ちゃのこ、大さばの煮魚、刺身
	23日 水神さまの祭り：利根川流域	鮭、鯉のあら煮、里芋の煮付け
	31日 おたち（神様が出雲へ旅たつ日） ：下総台地	煮しめ
	31日 お釜さま（荒神様が出雲へ旅た つ日）：東京湾湾奥部	しん粉だんご
	11月 15日 ちじゅうまち（稲の刈り上げを 祝う）：房総丘陵	くず米を粉にしてだんごを作る。
11月	20日 恵比須講：利根川流域	手打ちそば、鮎の尾頭付き、えび大根
	20日 恵比須講：下総台地	そば
	20日 恵比須講：東京湾湾奥部	尾頭付きの魚、煮しめ

11 月	20 日 えびす講：房総丘陵	尾頭付き生魚、煮物、煮魚
	31 日 おかえり（出雲から帰ってくる神様を迎える）：下総台地	煮しめ
	31 日 お釜様（荒神様が出雲から帰ってくる日）：東京湾湾奥部	しん粉だんご、里芋の煮っころがし
12 月	1 日 川びたり（水神をまつ）：内房	もち
	1 日 かっぱもち（川の神への感謝）：利根川流域	もち
	15 日 おびとき（月遅れで7つになった子どもの祝い）：利根川流域	もち
	22 日 冬至	かぼちゃ
	餅つき 29 日は苦もち、31 日は一夜飾りといって餅をつかない	26~28 日：九十九里平野 28 日：東京湾湾奥部、房総丘陵 30 日：利根川流域、下総台地 28 又は 30 日：内房、館山
	31 日 大晦日	みそかそば（利根川流域）、年越し膳[白米、里芋と大根の煮しめ、せいごの煮魚]、年越しの煮込みそば（房総丘陵）

※旧暦で行われている行事は、表記よりも一月遅れの場合があります。

「聞き書 千葉の食事」(農文協)を参考に作成

② 千葉県の食に関わる歴史

《郷土・千葉の過去と未来をむすぶ物語集（仮称）》

千葉県教育委員会は、現代の千葉を特徴づける題材、県民の誇りとなる題材を選び、過去から現代への移り変わりと結びつきを物語として紹介する「ふさの国今昔ー過去から未来へー ～千葉の過去と未来をつなぐ40の物語～」を刊行いたしました。

ここでは、この「ふさの国今昔」が、下記の趣旨に基づきパブリックコメントにかけられた段階の「郷土・千葉の過去と未来をつなぐ物語集（仮称）案」を参考に、食に関する歴史を紹介します。

◇郷土・千葉の過去と未来をつなぐ物語集の趣旨◇

千葉県は、海山の豊かな自然に恵まれ、数万年前の旧石器時代から人々の足跡が残り、その自然と人々によって培われた、里山に代表される美しい景観は、現在も県民生活の舞台となっています。この長い歴史を反映し、千葉県内には、国・県指定文化財が600件以上、県立美術館・博物館には665,000点以上の資料が収蔵・展示されています。

その一方で、京葉工業地帯、成田国際空港、東京ディズニーランド、東京湾アクアラインなど、県内には、新しい文化や産業の波が、次々に生まれています。

そこで、現代の千葉を特徴づける題材、県民の誇りとなる題材を選び、過去（旧）から現在（新）への移り変わりと結びつきを、それぞれ1ページの物語として紹介し、「郷土・千葉の過去と未来をむすぶ物語集（仮称）」としてまとめてみました。郷土・千葉を深く理解し愛するための素材としてのみでなく、千葉の環境を守るための提言や観光資源としても広く活用したいと考えております。

◇全国有数の農業県・千葉県と「総の国」の由来◇

〔農業県・千葉県〕

千葉県の農業生産は、総計4千161億円（平成17年統計）、千葉県は全国有数の農業県で、コシヒカリ等の稲作の他、栽培品目にはネギ、カブ、枝豆、ダイコン、ニンジン、サトイモ、パセリ、菜花、ホウレン草、落花生といった、お馴染みの野菜があり、畜産物では豚肉、鶏卵、生乳などが生産されています。これらの農産物の多くは、隣接する東京に出荷されており、千葉県は首都・東京の「食」を支える重要な地域となっています。そして、このような農業生産を支えるのが、千葉県の豊かな県土なのです。



古代の房総半島

画像提供：東海大学情報技術センター

画像処理：トリプルアイ

〔「ふさの国」の由来〕

この豊かな県土を示す古代の説話が、約1,200年前、平安時代の初期にまとめられた『古語拾遺』^{こごしゅうい}という文献にのせられています。この文献は、^{あめのとみのみこと}宮廷のお祭りを担当した忌（齋）部氏の来歴を記したもので、忌部氏の先祖・天富命が房総半島に移住し、麻を植えたところ良く育ったので、麻の別名・「ふさ」の名を取って、その地を「ふさの国」と名付けたとされています。「ふさの国」を上下に分けた上総・下総の国名は、奈良県明日香村石神遺跡や橿原市藤原宮跡で出土した木簡^{もっかん}（文書など記した木札）に記されており、1,300年以上前の7世紀後半には成立していたと考えられ、房総が「ふさの国」と呼ばれたのは、それ以前であったと考えられます。これらの木簡に記されたフサの字は「総」ではなく、手偏に「求」と書く文字です。この文字は、『大漢和辞典』によると「盛る」という意味がある一方、房となって実った果実を意味し、その意味から「ふさ」と読まれたのでしょうか。何れにしろ「ふさの国」は、豊かで実り多い土地を示す国名だったと思われ、それは、現在の農業県・千葉を支える豊かな県土へと受け継がれているのです。

なお、安房の国については、養老2年（718）に上総国から分かれ、その後、一時、上総国に合併されますが、天平勝宝元年（757）に再び独立、上総・下総・安房国が成立しました。名前の由来は、『古語拾遺』では四国の阿波国の忌部が移住したことによるとされています。こちらは、四国と房総の黒潮を通じた交流を物語る地名と言えるでしょう。

◇大草(おおくさ)の谷津田(やつだ)の景観と古代集落◇

[癒しの空間、里山・谷津田]

房総半島でも特に下総地方では、現在でも農家の裏山にはクヌギやコナラの木が見られ、雑木や下草が刈られて明るい光が差し込む里山があります。そして、里山の下には自然の谷を利用した谷津田が作られています。

澄んだ湧き水が静かに流れ、水生植物や小動物などが生き活きと育っています。こうした癒しの空間は、房総半島原風景とも言えるもので、山岳地帯などでは見るできません。自然と人間とが調和した伝統的な生活と文化の姿、それが里山・谷津田です。

現在でも残る里山・谷津田の姿は江戸時代に起源があると言われ、昭和の時代にも房総各地に見られました。しかし、最近では里山は、薪炭の供給や落葉による堆肥づくりといった農家の経済活動と密接に関わらなくなったため、以前の景観がかなり崩れてきています。また、谷津田も近代農法の普及により年々減少しており、千葉市でも現在60カ所程しか残っていません。



千葉市「大草谷津田いきものの里」

[里山・谷津田のもっと古いルーツを探ろう]

房総半島に初めて稲作が伝わったのは、今から約2,000年位前の弥生時代の中ごろです。特に木更津市や君津市など内房地域の遺跡からは、当時の水田跡の発見が相次ぎ、この地域がいち早く稲作を取り入れたと考えられます。しかし、その後、下総地方の谷に水田が定着するまでには長い年月がかかったようです。千葉市を流れる都川中流域には、現在でも残る「大草^{おおくさ}谷津田」があります。この周辺では弥生時代の遺跡はごく僅かです。しかし、古墳時代後半（今から約1,500年前）になると、谷を望む台地上に急激に増加しています。その後、平安時代（今から約1,200年前）になると、さらに上流の支谷まで遺跡が広がるようになり、多くの集落が営まれていたことが予想されます。すなわち、大草の谷に人々が本格的に水田をつくり始めたのは、古墳時代後半であり、平安時代には都川を上りながら各地の山や谷の開発を活発におこなったと考えられます。



古墳時代後半の集落跡（千葉市海老^{かいろう}遺跡）

その後人々は、自然を大きく壊さずに、その恵みを利用して生産活動を行う創意工夫を続けていきました。それが現在でも、房総半島原風景として残されているのです。

◇東京湾漁業◇

[生物の楽園]

浦安から富津に至る東京湾沿岸地域には、かつて広大な干潟^{ひがた}が広がっていました。干潟はゴカイ類、カニやシャコなどの甲殻類、アサリやハマグリ、アカニシ、ウミナナなどの貝類、ハゼやキス、イワシ、ボラ、カレイ、スズキ、クロダイ、アナゴなどの魚類の良好な生息地であるとともに、それらを食べるサギなどの鳥類が集まる生物の宝庫です。

昭和30年代に始まった埋め立てにより、多くの干潟は失われてしまいましたが、現在でも海苔養殖^{のりようしょく}やアサリ漁業、スズキ、カレイ、コノシロなどを捕る曳網漁やまき網漁^{さしあみ}、刺網漁が行われています。中でもスズキ類は、全国第1位の漁獲量を誇ります。また、東京湾で捕れたアナゴなどは、江戸前ブランドとして、高値で取引されています。

東京湾に広がる干潟



[江戸前の海]

江戸前というと、古くは多摩川から旧江戸川の範囲まさに江戸城から眺められる海域を指したそうですが、今では横須賀市観音崎と千葉県富津岬を結んだ内側、いわゆる東京内湾を指すそうです。

この穏やかで波静かな江戸前の海は、全国でも有数の浅海の漁場で、海苔養殖業やアサリ漁業のほか、スズキ、カレイ、コノシロを対象に底曳網^{そこびきあみ}やまき網漁業が行われていて、その漁業総生産量は県内の15%（平成16年度）を占めています。

[江戸前の干潟]

海岸部の埋め立て、工業地帯の発展で一旦は環境の変化が見られた遠浅の海岸部には、三番瀬^{さんばんせ}、盤洲干潟^{ばんずひがた}、富津干潟の干潟が残り、様々な生物の生息地となっています。三番瀬では再生計画が提示され、海と陸との連続性の回復、生物種や環境の多様性の回復など人と自然とのつながりを目指す動きが始まっています。

江戸前の海と干潟をめぐる回復、保全、共生は、現在に生きる我々に課された重要な使命であり、次代に伝えるにふさわしいものであると思います。

[上総海苔発祥の地]

昭和30年代以前、小糸川の河口付近には、広々とした豊かな干潟が広がっていました。そして、この干潟こそ、千葉県を代表する海産物「上総海苔」養殖の発祥の地でした。

江戸時代、江戸の食文化の発達にともない、江戸前の海苔の需要は高まり、生産地は、



木更津市金田海岸の干潟

隅田川河口の浅草から品川・羽田・大森周辺へと広がっていました。

更なる、生産地の開拓を志したのが江戸出身の近江屋甚兵衛（1766～1844）でした。

彼は、50才を過ぎた頃から海苔の養殖場を求めて、浦安、五井、木更津の江川、久津間の名主と交渉しましたが、当時の海苔養殖は、河口付近の浅瀬に木の枝（粗朶ヒビ）を立て並べて、海苔のタネの付着を待つという方法だったため、漁業の障害となるという理由で、次々に断られてしまいました。しかし、文政5年（1822）、小糸川河口人見村（君津市人見）の名主は、近江屋甚兵衛の熱意に動かされ、海苔養殖を受け入れ、甚兵衛は、試行錯誤の末、人見村での養殖に成功します。その後、海苔養殖は、隣の大堀村（富津市大堀）でも始められ、明治時代にかけて木更津、五井、浦安へと拡大、東京湾沿岸は海苔の一大生産地へと発展しました。海苔の養殖は、昭和に入ると網ヒビを使った方法へ変化し、現在では海苔の採集から乾燥まで、多くの作業がオートメーション化しています。

上総海苔発祥の地は、現在は埋め立てられ、巨大な製鉄工場群へと変化しましたが、そこで始められた海苔生産は、富津岬周辺をはじめ盤津干潟や三番瀬へと受け継がれ、現在も香り高い江戸前の上総海苔が生産されています。

◇醤油・味噌生産◇

〔野田・銚子の醤油・流山のみりん〕

野田のキッコーマン・キノエネや銚子のヤマサ・ヒゲタなどは、日本を代表する醤油メーカーです。千葉県は、全国生産量の35.11%（2005年）を占め、第1位です。

醤油は小麦と大豆を麹菌で醤油麹を造り、塩水で仕込んで造ります。また流山はみりんの産地として知られますが、みりんは糯米と米麹、焼酎を仕込んで造ります。どちらも微生物の力で、時間をかけて醸し出される発酵調味料です。

醤油は江戸時代のはじめころに富農や名主層、近江商人、紀州の出身者などによって関東各地で造り始められましたが、次第に独自の濃口タイプの醤油へと発展し、江戸への出荷を伸ばしていきました。醸造家は関西からの下り醤油に対抗するため造醤油仲間を結成し、江戸の間屋との交渉や、原料の塩の購入などを共同で行いながら、品質の向上を図りました。そして文化、文政期に江戸前の調理が完成すると、江戸人の好みは濃口タイプの醤油へと急速に傾き、関東の醤油がすっかり江戸市場を押さえることになったのです。その製造の中心が、野田と銚子でした。

一方、みりんは今でこそ料理のかくし味として、主に調味料として使用されていますが、当初は、甘い酒として飲用されていました。そばつゆなどの料理に使われるようになったのは江戸後期以降、今のようにさまざまな料理に用いられるようになったのは、明治も後期のことです。酒の醸造が盛んだった流山では、秋元家と堀切家の二醸造家できれいに澄んだ「白みりん」の醸造に成功し、それまで主流だった関西系の赤みりんを圧倒して特産として知られるようになりました。

下総国醤油醸造図



◇下総台地の開発とスイカ・落花生生産◇

[苦難の開墾]

初富(鎌ヶ谷市)、二和・三咲(船橋市)、
豊四季(柏市)、五香・六実(松戸市)、七栄
(富里市)、八街(八街市)、九美上(香取市)、
十倉(富里市)、十余一(白井市)、十余二
(柏市)、十余三(多古町、成田市)と、下総



台地には1～13までの数字の付いた地名があります。これは明治の開墾の時に、開墾をしていった順番によるものです。明治政府が江戸の旧士族を中心にした開墾会社を作り、江戸幕府の直轄牧があった下総台地の開墾に乗り出しました。開墾会社は明治2年(1869)に設立され、鎌ヶ谷市初富から入植は始まりました。

佐倉 同協社：一面に茶畑が広がる

開墾者たちの工夫の一つに、台地の農具を活用した開墾や畑作(台地)に適した茶や麦などの農作物の選択がありました。当時は、台地を吹く風に強いことから、今では考えられないほど、下総台地では茶が栽培されていたようです。こうした痕跡は、現在も畑の境に茶の木が風よけに植えられていることからも見受けられます。

[豊かな畑の恵み、一大農業生産地に]

スイカの栽培は、昭和8年(1933)に今の富里市から始まり、昭和11年(1936)、皇室にスイカを献上したことにより、富里スイカの名が全国に知られるようになりました。



落花生「千葉半立」

落花生の栽培は明治29年(1896)ごろ、文違区(八街市)などで栽培されたのに始まると言われています。八街市周辺の土壌は育成に最適と言われ、落花生栽培

は明治末期から急速に発展し、大正初期には特産地となりました。昭和24年(1949)には落花生の作付面積が八街地区全耕地の約80%を占め、日本一の生産を誇りました。この頃から「八街の落花生」が全国に知られるようになりました。現在、落花生の収穫量は全国1位を誇り、品質の改良、加工方法の改善などを通じて、八街の落花生は日本一と称賛されています。



下総台地の名物
落花生ボッチ

また、スイカの収穫量も全国1位を誇り、サツマイモの収穫も、全国有数です。江戸幕府の直轄牧を開墾して一大農業生産地となった下総台地は、農業県千葉を支えているといえるでしょう。

◇香取の海と水郷・十六島◇

〔早場米の産地として知られる穀倉地帯〕

香取市の北部、利根川左岸に位置する通称「十六島」^{じゅうろくしま}は、利根川本流と横利根川、常陸利根川、外浪逆浦に囲まれたおよそ2,800haの広大な水田地帯で、千葉県でも有数の早場米の産地です。また、初夏には花菖蒲の咲く水生植物園や十二橋めぐりに多くの人が集まる水郷観光の地でもあり、ヘラブナ釣りのメッカとしても知られています。

〔香取の海〕

江戸内海（東京湾）に注いでいた利根川を、銚子口に流す大土木事業が行われたのは、江戸時代の初頭のことです。それまでの下総、常陸地域には、現在の霞ヶ浦・北浦・印旛沼・手賀沼をひと続きにした広大な内海が広がっていました。この内海は「香取の海」と呼ばれ、その周囲に分布する貝塚や古墳は、古くから内海^{かいふ}を中心とした文化圏^{ぶんかけん}が存在したことを教えてくれます。また、香取神宮が支配する「海夫」（漁民）の居住する「津」（港）を、南北朝時代の応安7年（1374）に書き上げた「海夫注文」^{かいふちゅうもん}には、77の港が書き上げられています。海夫は魚介類を香取神宮に献上して内海での漁撈や船の航行の権利を保障され、次第に水運や商業活動などにも従事しました。江戸時代になると「霞ヶ浦四十八津」^{かすみがうらしじゅうはっつ}と呼ばれる津（港町）は、霞ヶ浦の漁業について掟を定めており、水辺に生きる人々のネットワークが形成されていたのです。



圃場整備以前、昭和30年頃の水郷

〔利根川の東遷と十六島の開拓〕

江戸に徳川幕府が開かれ、利根川の瀬替え^{せが}が行われると、江戸を中心とした水運交通路が整備されるとともに、香取内海には土砂が流入し、砂州が形成され、新田開拓の手が入りました。いち早く16の新田村が成立したのが、ここ「十六島」でしたが、エンマ（水路）が縦横に張り巡らされ、大小のエコ（沼）^{のうしゅう}が点在する水郷独特の景観のなかで、サッパ舟（農舟）を生活の足とし、水から恩恵を受け、また水害との戦いを繰り返す生活が、長く続きました。一方、江戸時代中期以降、香取・鹿島^{いさ}・息栖の東国三社詣と水郷遊覧が流行し、多くの文人や観光客がこの地を訪れました。昭和2年（1927）の「日本八景二十五勝」の選定でも、景勝地の第1位に取り上げられています。



整然と耕地整理された田

しかし昭和39年（1964）から53年（1978）にかけて、常陸利根川を浚渫^{しゅんせつ}し、その土砂を十六島に客土^{きやくど}する圃場整備事業が進められました。この事業によってエンマやエコは埋め立てられ、低湿田は嵩上げ^{かさあげ}されて、パイプラインによる用水設備が整備された一大穀倉地帯として生まれ変わるようになったのです。

◇太平洋の海運と銚子のサンマ◇

[全国一位の漁獲量の銚子漁港]

房総半島から三陸海岸に至る太平洋海域は、北上する暖流の黒潮と南下する寒流の親潮が交差することで、種類も量も豊富な、世界三大漁場の一つに数えられています。この海域に面する、銚子漁港の2006年の水揚げ量は、26万1460トンにのぼり全国トップの座を占めています。カタクチイワシ、サンマ、マイワシ、サバ、キンメダイなどが漁獲量の多い魚種です。

この中で、秋刀魚(サンマ)は、秋が深まるとともに北海道沖、三陸沖そして銚子沖へと南下するにつれに大型になり脂ものります。銚子のサンマは、質量共に秋の海の幸を代表する味覚です。高級魚のキンメダイは、その徹底した漁獲管理で、安定した漁獲を確保し、銚子を代表する魚種となっています。

銚子漁港の水揚げ風景



[関西漁民によって開かれた漁場]

魚は、銚子市余山貝塚^{よやまかいづか}などからも知ることができるように、縄文時代から利用されてきた水産資源ですが、大量の漁獲物が他地域に流通するようになるのは、江戸時代になってからです。江戸時代の初め泉州・摂州・紀州の漁民は、相州・房州・上総・銚子・鹿島へと新しい漁場を開いていきます。銚子へは17世紀中頃の紀州漁民の移住の記録が残り、紀州有田郡広村の崎山次郎右衛門による外川港築港が知られています。醤油醸造の技術も紀州からもたらされ、現在の醸造産業の基礎が築かれました。



銚子口大漁満祝ひの図

さきやまじろうえもん

[太平洋の海運の要「銚子港」]

銚子港は、江戸時代から明治時代、陸上の鉄道網が整備されるまでの間、東日本太平洋航路の要の位置を占めていました。慶長14年（1609）、幕府は東北各藩に命じて銚子湊の築港を行います。潮の流れと帆に頼る帆船の時代、銚子から九十九里沖を経て房州を廻り江戸に至る航路も利用されましたが、江戸時代の初めに行われた利根川の東遷^{とうせん}により、銚子から潮来、佐原、木下、関宿、流山、両国へ至る利根川と江戸川を利用する河川交通網が作られ、大量輸送の動脈の役割を果たしました。銚子港を経由して、東関東や東北地方の太平洋岸の各地から、米など様々な物資が江戸へ運ばれ、江戸からは、織物をはじめとする生活財や文化が東北地方の各地に運ばれました。銚子は、海路と河川交通の切り替わりの要の位置を占めていたのです。

◇ 九十九里の地曳網漁◇

〔日本一の砂浜「九十九里海岸」〕

銚子の屏風が浦から太東岬まで、延長約66kmにおよぶ弓状の海岸線は、日本最大の規模の砂浜として知られ、そのおだやかで雄大な景観は、明治時代から避寒・避暑の行楽・別荘地として愛され、多くの文人・画家が訪れています。芥川龍之介が、大正3年（1914）と5年に滞在した一宮町には、芥川荘（国登録文化財）が遺されています。

現在も、九十九里浜の美しい砂浜は、夏の海水浴、スポーツ合宿などを中心にリゾート地として人気を得ています。



九十九里の海岸線

「関西漁民の房総出漁と地曳網漁の盛況」

かつてこの砂浜には、延々とイワシ漁に使われた長大な網が干される風景が広がっていました。約400年前、江戸時代の初め、関西の農村では綿、菜種油などの商品作物の栽培が増え、肥料として、イワシを乾燥させた干鰯や、イワシを煮て魚油を絞った残りの粕が大量に使用されるようになります。先進的な漁法と、その加工法を持った関西（大阪府、和歌山県）の漁民は、その漁場を東に広げ、関東（神奈川県、千葉県）へと進みます。はじめは、関西からの旅網と称する季節漁が中心でしたが、消費地が関東にも広がるのに伴い、しだいに地元へと定着し、地元漁民による漁業へ進みます。イワシが押し寄せ、遠浅で砂浜の続く九十九里海岸は、地曳網の漁場として、また干鰯の加工場として最適の場でした。2艘の船は沖合で長さ2kmにも及ぶ長大な網を広げ、波打ち際まで引き寄せ、浜では100名を超える人々が待ち受け、網を引き上げ、イワシを浜に積み上げるという大地曳網漁が繰り返されました。豊漁に沸いた天保年間（1830-1834）には、九十九里全体で200張もの地曳網が営まれました。イワシは、豊・不漁の激しい魚種のため浜は盛衰を繰り返しますが、明治時代まで地曳網は主要な産業として続きます。こうした地曳網漁とその加工に使われた様々な道具は、県立安房博物館の「房総半島の漁撈用具」として国指定重要有形民俗文化財となっています。



地曳網絵馬

また、九十九里の海岸沿いには、江戸時代、地曳網漁によって作られた納屋集落の面影を残しています。

◇勝浦藩と勝浦の朝市・カツオ祭り◇

〔勝浦の朝市〕

勝浦の朝市は、1日から15日までは下本町、16日から月末までは仲本町で、毎朝6時ごろから11時ごろまで、水曜日を除く毎日行われています。市街地の狭い通りには、野菜や果物・魚介類・種苗・日用雑貨を商う露店が並び、近隣の買物客だけでなく観光客も訪れます。近年では、石川県の輪島、岐阜県の高山と並ぶ日本三大朝市と評されるようになりました。

この朝市は、徳川家康の江戸入府に伴って勝浦に入つた植村土佐守泰忠によって始められました。覚翁寺には泰忠の出した市の定め書が伝えられており、これによると、酒の売買を勝浦城下だけに限定し、また勝浦で市の開かれる日は、近郊の松部・串浜・川津・新官・吉宇での市の開催を禁じています。勝浦城下の整備にあたり、市の開設を重要なものと位置づけていたのでしょう。勝浦以外でも、夷隅郡と長生郡内各地で、江戸時代からの六斎市が、今も続いています。大多喜城下の市は初代大多喜藩主・本多忠勝が、茂原の市は

大久保忠佐が開設したという記録があります。この地域の市には、江戸開府に伴って房総へ入封した徳川家の重臣たちによって創始されたものが多いことがわかります。

もっとも、勝浦ではごく小規模な市が続き、朝市として賑わうようになったのは、時代も下った明治から大正時代ころのことです。道路網の整備、鉄道の開通などで人や物資の流通が盛んになるにつれ、朝市も活況を示すようになりました。毎朝開かれるようになったのも、明治年間のことと伝えられています。

〔勝浦の漁業とカツオ祭り〕

一方、勝浦漁港は千葉県では銚子漁港に次ぐ県内2位の漁業生産額を示し、外房漁業の拠点になっています。なかでもカツオの水揚げは日本有数で、黒潮の勢力が増す3月上旬から6月なかばまで、地元の漁船だけでなく、鹿児島や宮崎、高知などの大型漁船が勝浦沖で操業します。これら他県の船も東京に近い勝浦で水揚げするため、漁港は連日の賑わいをみせます。また、マグロ、キンメダイ、カジキ、イカなどの水揚げも豊富です。平成13年からは、6月初旬に勝浦港カツオまつりが開催されることになり、カツオの町としてのイメージPRに、一役買っています。

勝浦の漁業も、その発展の端緒は江戸時代にあります。黒潮と親潮のぶつかる房総沖が漁場として注目され、関西漁民による出稼ぎ漁業が行われて、さまざまな漁業技術がもたらされたのです。また外海から江戸へ直接物資を運ぶ航路が開発されたことも相俟って、漁獲量は飛躍的に伸び、勝浦が漁業拠点、港町として発達する基礎が築かれたのです。

「海中展望塔」「海の博物館」などの施設に恵まれ、近年は海浜リゾート開発が進む勝浦ですが、江戸時代からの長い歴史を持つ朝市や漁業の活気が、観光のひとつの魅力となつて、多くの人々をひきつけています。



勝浦の朝市（下本町にて）

◇平城京の木簡と房総の海女・アワビ◇

【千葉を代表する海産物・アワビ】

千葉県は、全国第5位のアワビ漁獲量（115 t）を誇ります（平成17年度漁業養殖生産統計年報）。アワビはイワシ、イセエビ、アサリと並ぶ、千葉県を代表する海産物といってもいいでしょう。東京中央卸売市場の統計では、首都圏に流通するアワビの約1/4を千葉県産が占めています。千葉県内のアワビ漁の歴史は古く、古墳時代初期、3世紀頃まで遡ると考えられ、勝浦市コウモリ穴洞穴からは、その時代の土器とともに多量のアワビ殻が出土しています。

【働き者の海女さんたち】

現在、そのアワビをとっているのが海女と呼ばれる女性たちです。5月～9月頃、南房総の海岸沿いをドライブしていると、漁に向かう、あるいは漁を終えて海からあがってくる海女の姿を見かけることがあります。小さな体で広い海へと泳ぎだしていく勇猛な海女さんたちは、とても陽気で働き者です。「ダンナが早くに



アワビ取りに出かける海女（白浜）

死んだから、女手一つで娘を大学までやったのよお」
「冬は花の栽培をしているから、休んでいる暇なんてないねえ」
とニコニコしながら話をしてくれる海女は、高齢の方でも皆さんとても元気です。

【京にあがるアワビと女性たち】

奈良県の平城京跡から、「安房」「^{あわび}鰩」「調」などの文字が書かれた木簡が数多く出土しています。これらは、税としてアワビが京に送られたときの荷札で、奈良時代に大量のアワビ（干しアワビ）が房総から送られていたと推測できます。

また、延暦8年（789）に成立したとされる^{たかはしのうじぶみ}「高橋氏文」及び平安時代に編纂された^{るいじゅうさんだいきやく}『類聚三代格』の研究によると、「^{あわのとじべ}阿房之刀自部」と呼ばれる女性集団が宮中の食事の神を祭るため、交代で上京していたことがわかっています。アワビは今も昔も、千葉県にとって重要な名産品ですが、同時に、今も昔も、働き者の女性を象徴するものだともいえるのです。



平城京跡出土木簡模造品
(県立安房博物館展示資料)

◇房総捕鯨と房州ビワ◇

[房州ビワの栽培]

4月から6月の初旬にかけて、国道127号線を南下し南房総市旧富山町、富浦町に入ると「房州ビワ」というのぼりが至るところに立てられ、沿道の臨時の仮設店のほか、スーパー、みやげ物屋などあらゆる場所でビワやビワの加工品が販売されています。南房総地域は、現在、長崎に次いで全国2位のビワの生産量を誇り、品種は、従来からの「大房」^{おおぶさ}「田中」^{たなか}を中心として、千葉県が育成した「富房」^{とみふさ}も多く出回っており、最近では世界初の種なしビワ「希望」の栽培も始まっています。



房州ビワ

[南房総市の鯨文化]

一方、安房地方は伝統的に鯨捕りが行われてきた地域です。江戸時代初期にはすでに鋸南町勝山で醍醐新兵衛により組織的な鯨漁が行われ、その後も拠点を館山、白浜、和田と移しながら、鯨捕りの伝統は明治、大正、昭和の時代を経て、現在も引き継がれています。

明治期の記録に、房総地方の捕鯨の特徴として、①東京に近いこと、②古くから捕鯨が行われており鯨漁の熟練者が多くいること、最後に③この地域に鯨肉（赤肉）を食べる習慣があり、当時一番の需要があった鯨油だけでなく捕れた鯨を余すことなく利用（消費）できる地域であることをあげています。現在、安房地方の郷土食となっている“鯨のたれ”も夏場に大量に捕られたツチ鯨の赤肉をいつまでも食べられるよう保存食として作られたものです。また、近年まで安房地方では、鯨が捕れた翌日に肉の量り売りする行商人がおり、捕獲される鯨を中心に鯨文化が長い年月をかけて培われてきました。

千葉県立安房博物館には、「鯨肉粕肥料出荷用袋」「鯨蒸骨粉出荷用袋」が収蔵されている。昭和44年まで白浜町を拠点に捕鯨を行っていた東海漁業株式会社が鯨の肉、皮、骨から作った肥料を入れた袋です。現在では残念ながら使用されていませんが、この鯨から作られた肥料は、様々な農作物に使われただけでなく、房州ビワの生産にも使用され、

一時は房州ビワには鯨の肥料でなければだめだといわれたほどでした。

房総地方に限らず伝統的に捕鯨を行っていた和歌山・高知・長崎などの地域では、現在もビワやミカンなどの果実が生産されています。鯨とビワ、一見無関係に見える房州の名産はこのように見えない糸でつながっているのです。



大正 15 年、南房総市白浜町での鯨解体

◇千葉県鯨漁の今昔・鯨のたれ◇

【夏の風物詩房州の鯨漁】

千葉県では、現在でもつちくじらりょう 槌鯨漁を行っています。IWC（国際捕鯨委員会）で商業捕鯨は禁止されていますが、これとは全く別の枠組みで日本政府が管轄し合法的に行われている小型沿岸捕鯨が、現在でも日本全国4か所で実施されています。北海道の網走、宮城県の鮎川、和歌山県の太地、そして千葉県の南房総市（旧和田町和田浦）の4か所です。和田では決められた期間（7～8月）に決められた頭数（つちくじら 槌鯨は26頭）のつちくじらりょう 槌鯨漁が行われています。夏になると新聞が鯨漁の開始を伝え、周辺でも鯨の肉が販売されるなど、和田浦は活気づきます。これと同じくして、肉の加工業者で鯨の肉を天日干ししている風景が見られるようになります。このつちくじら 槌鯨の天日干しした肉は、「鯨のたれ」と呼ばれ、房州の珍味として、現在スーパーやみやげ物屋で販売されています。



鯨の解体

【千葉県鯨漁の歴史】

こうした千葉県の捕鯨や鯨文化は一朝一夕でなされてきたわけではありません。陸に近づいてくる寄り鯨や迷い込んでやってくる迷い鯨をもり 鰯で突き捕る漁が古くから行われていたことは、館山市のなたぎり 鉤切洞穴（県指定）などの縄文期の遺跡からイルカの骨が出土していることからわかります。しかし、当時は大型の獲物をたまたま捕獲する程度の漁であり、鯨だけを意識して捕ったわけではありません。

鯨漁を本格的、組織的に行ったのは、諸説ありますが、江戸時代初期には、鋸南町勝山の醍醐新兵衛によりはじめられていました。醍醐新兵衛は、主に現在の神奈川県三崎町と千葉県館山市を結んだ線より北方の海域を漁場とし、突組を組織し江戸時代を通して明治まで漁を行いました。この漁は、鯨船57隻3組の「セシ」と呼ばれる船頭が鯨を取り囲み鰯で捕獲するものでした。

明治半ばから30年代になると、西洋の捕鯨技術が取り入れられ、房総漁業遠洋株式会社（後の東海漁業株式会社）など会社経営で行われるようになります。漁場も小笠原地域など新たな地域が発見されるにいたって、鋸南町から館山市、その後南房総市白浜などより漁場に近い南へと拠点を移していきました。現在は、この東海漁業株式会社から業務を引き継いだ外房捕鯨株式会社が、日本沿岸小型捕鯨を行っています。



鯨の大漁祝い着・万祝
（県立安房博物館蔵）

◇酪農発祥の地と棚田景観◇

〔日本酪農の発祥地(県指定史跡)〕

嶺岡丘陵は、南房総から鴨川市にかけて広がり、その山並みに位置するのが「千葉県酪農のさと」です。現在、ここでは木々に囲まれた放牧地で、山羊とふれ合えるなどのどかな風景がひろがっています。

嶺岡丘陵の上には、戦国時代（16世紀）、安房地方の戦国大名、里見氏により軍馬を育成する「牧」が作られましたが、慶長19年（1614）、里見氏の改易に伴い、その牧は江戸幕府の管轄下に置かれました。8代将軍、徳川吉宗の「享保の改革」では牧の整備が行われ、牛酪（バターのような乳製品）を作るために、インドから輸入された白牛3頭が放牧されました。これが、我が国の酪農業の発祥となりました。明治時代には、一時、民間に払い下げられましたが、明治44年（1911）に千葉県に移管され、千葉県種畜場嶺岡分場が発足し、現在の「千葉県畜産総合研究センター 嶺岡乳牛研究所」や平成7年に併設された「千葉県酪農のさと」につながっています。



白牛と千葉県酪農のさと

〔嶺岡丘陵の歴史と棚田〕

しかし、嶺岡丘陵の歴史は、牧だけではありません。丘陵内からは、鈴を付けた銅製の鏡「鈴鏡」、奈良時代（8世紀）に作られ、緑・黄色と透明な釉薬をぬった陶器「奈良三彩」などが出土しており、古代から特別な場所と考えられていたようです。嶺岡丘陵の北側、鴨川市の大山には、奈良時代に大山寺が開かれたと伝えられ、雨乞いの聖地として信仰を集めてきました。現在も、鎌倉時代に作られた不動明王像（県指定有形文化財）が本尊として安置されています。この大山寺近くの丘陵には、斜面にそって大山千枚田（県指定名勝）の棚田が開かれ、初夏には緑の稲の苗が広がり、秋には黄金の稲穂が波打つ美しい情景が見られます。千枚田に隣接する大田代の集落の名は、貞和2年（1346）に大山寺へと水田を寄進した文書（安田文書：県指定有形文化財）に記されており、大山千枚田も古くから開かれていたのかもしれません。

嶺岡丘陵周辺には深山幽谷の風景が広がり、古代以来、聖地とされた長い歴史があると同時に、中世以来、丘陵の地形を巧みに利用して牧や棚田といった生産の場となっています。現在も、この風景は、開発の影響を受けず伝統的な状態が残されており、南房総の古代以来の長い歴史を物語っています。



大山の千枚田

《その他 参考情報》

高家神社（たかべじんじゃ）

目の前は黒潮洗う太平洋。日本唯一料理の祖神をまつり、
海を見おろし鎮座する高家神社

南房総市千倉の小高い山裾に鎮座する高家神社は、日本唯一の料理の祖神をまつる神社として、調理関係者、味噌醤油などの醸造業者などから信仰を集めています。三十段ほどの石段を昇り振り返ると、千倉の町並みの向こうに雄大な太平洋が広がっています。



庖丁式



光孝天皇の時代(平安時代)から朝廷を始め、貴族社会の人々により、宮中行事の一つとして行われてきたのが「庖丁儀式」です。

烏帽子、直垂をまとい、庖丁とまな箸を用い、一切手を触れることなく、鯉、真鯛、真魚鰹などを調理します。古式に則った所作とその庖丁さばきは、熟練の技。日本料理の伝統を今に伝える厳粛な儀式です。

毎年、10月17日(旧神嘗祭)と11月23日(旧新嘗祭)に高家神社境内で庖丁式の奉納が執り行われます。

出展：南房総市観光協会千倉支部ホームページから引用

<http://www.chikurakankokyokai.com/kanko/kanko.html>