

◇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った植村土佐守泰忠うゑむらとさのかみやすただ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・吉宇まつべ しんが よしう

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**ほんだただかつが、茂原の市は大久保忠佐おおくぼただすけ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。

もともと、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位の漁獲金額を示し、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4位の**アワビ**漁獲高（175 t）を誇ります（平成14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。



アワビ取りに出かける海女(白浜)

[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}「鮪」^{うぶ}「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、「阿房之刀自部（あわのとじべ）」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）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（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 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銚で突き捕る漁が古くから行われていたことは、館山市のたぎり 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銚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。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ない。

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

(2) その他

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>

◇千葉県の鯨漁の今昔・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）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（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 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銛で突き捕る漁が古くから行われていたことは、館山市のたぎり 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銛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。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ない。

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

(2) その他

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>