

「葛飾柴又の文化的景観」ニュース

「葛飾柴又の文化的景観フォーラム」を開催しました！

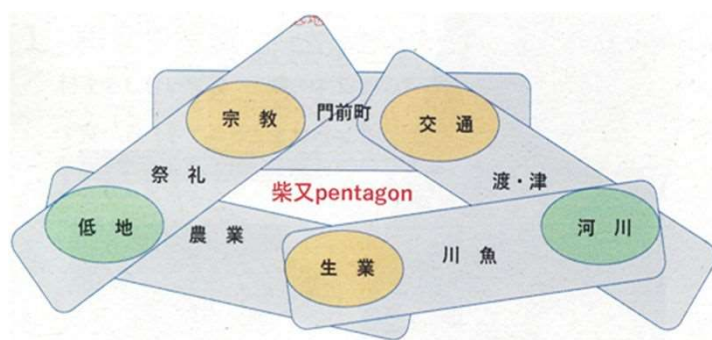
2023年3月26日、旧川甚を会場に開催したフォーラム「葛飾柴又の名物一食文化の魅力を探る－」には、多くの方にご来場いただきました。今回は、柴又の伝統的な食文化であり、柴又名物として親しまれている川魚料理と草団子について、その文化的価値を専門的見地から紐解いていただいた伊藤毅氏、柴又の文化として大切に守り伝えていこうと奮闘されている天宮久嘉氏、岩崎純哉氏、石川幾生氏の熱意溢れるご講演内容をご紹介します。

葛飾柴又から考える都市と文化的景観の未来－歴史・観光・食文化

伊藤 毅 氏（東京大学名誉教授、葛飾柴又の文化的景観保存・活用推進委員会委員長）

まず柴又の特異性を考えてみます。日本の門前町は中世から近世に形成された最も普遍的な都市類型で、多くは山を背にして門前町が形成されます。しかし、柴又は題経寺の背後が江戸川で、しかも重要な渡河地点であるという立地の特異性があります。また、明治期の参道にはほとんど家がなく、大正から昭和にかけてお店が並ぶようになり、今なお変化している形成途上の門前町です。次に柴又の空間構造です。題経寺と門前、江戸川、農村等の全体が柴又を形成し、3つのリングからなる空間です。柴又の都市としての性格は3つ挙げられます。1つは国分道が東西に走り、柴又で渡河して千葉方面に行く、古代から中世・近世にかけての交通の結節点であること。2つ目は門前町の形成は近代以降で本来は農村ですので、都市と農村の両方の性格を持つということ。今も農家があり、農家の屋敷構えを持つ旧家があることも柴又の特徴を刻んでいます。3つ目は流動性。通常、建築や都市は歴史を固定して保存しますが、柴又は形成過程で流動していくダイナミズムが特徴です。「生きたまち」というのも柴又の魅力です。

次に柴又の骨格について考えてみます。柴又を機能で考えると3つ挙げられます。1つが交通の結節点、2つ目は門前の核となる題経寺、3つ目にそこで営まれる生業です。この3つの機能と河川・東京低地という2つの地形条件を組み合わせると、まるでペンタゴン、五角形です（右図）。帝釈天を正面から見た屋根の形と丁度同じです。この「柴又ペンタゴン」が空間的な骨格を示しています。3つのリ



ング（第1のリングは柴又帝釈天と門前からなる町場、第2のリングは微高地に展開するかつての農村集落、第3のリングは低地に広がる耕地と江戸川・河川敷）が同心円状にあり、そこに江戸川という大きな自然軸があります。そして、小さな軸ですが参道を軸とした文化軸、この異なるスケールの軸が直交し、川甚はこれが直交する所にできました。「柴又ペンタゴン」の中央に川魚料理はあります。

次に川魚料理と文化的景観について考えてみます。河川改修前の川甚の写真をみると明らかに陸からのアプローチより船に乗って来ることを重視していたことが分かり、川と共に柴又のまちが形成されたことを物語ります。河川改修でまちが川から遠のきましたが、解体された川甚本館屋上からは江戸川がよく見えました。注目したいのは広い眺望と生簀（いけす）です。食文化と文化的景観の関係を考えた時、川魚料理において生簀は双方を繋ぐ重要な要素になると思います。江戸川で魚を捕り、生簀に入れ、調理する際に生簀から上げて新鮮な内に提供していました。魚が捕れる河川と客室を媒介する場所に生簀がありました。川甚の座敷からは江戸川が見え、そこで川魚料理を楽しみます。これら全体が柴又の食文化です。川魚の文化的景観は食するまでのプロセスと設えにあります。いきなり食べる訳（裏面に続く→）

ではなく、客室に入って江戸川を眺めてからです。「食べる」までのプロセスがあり、プロセスの過程で景観が広がり、その全体がおもてなしなのです。食文化は「葛飾柴又の文化的景観」の重要な柱です。

最後に都市・歴史・観光についてです。文化的景観は人間が作った平常的な風景です。これを次の時代に繋げていきたいのですが、柴又は都市部にあります。農村のように開発があまりない場所と違い、開発意欲のある場所です。都市部で文化的景観を守っていくのは極めて困難です。2つ目に、都市にあるからこそ観光が重要です。観光には未来に向かってまちを発展させる推進力があります。一方で、歴史の復元力はかつて良かった時代を持ち出す訳ですから、観光と歴史のうまいバランスでまちを作ってい

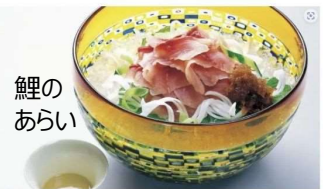


伊藤教授

けば良いのです。柴又はそのモデルケースとなる力を秘めています。皆様と一緒に考えなければいけない大変難しいテーマですが、やり甲斐があります。観光の本来の意味は、地域が持つ顕在的・潜在的価値を発掘・整備してそれを総合化することであり、まちづくりそのものです。柴又のような歴史のある場所では、長い時間をかけて作ってきた歴史・伝統・文化を住民と訪問者が共に分かち合わなければなりません。観光は中国語では国の威光を見るという意味があります。名所のようなハードウェアだけでなく、習俗や祭礼、生活のようなソフトウェアがあって初めて観光は成立します。川魚料理も生簀や部屋の設えといったハード面と共に客の歓待の仕方といったソフト面も重要になるのです。

「葛飾柴又における川魚の食文化」 天宮 久嘉 氏（川千家）

一般的に川魚料理というと、塩焼きにして食べるイワナやヤマメを想像される方が多いかもしれませんが、柴又では、鰻(うなぎ)、鯉(こい)です。鯉料理は日本各地にありますが、地域によって調理法などが異なり、例えば「鯉のあらい」は、日本海側ではわさび醤油、関東では酢味噌が多いようです。しかし、鯉を食べたことがないという方は多いと思います。一度食べて頂けたらきっと喜んで頂けると思うのですが、今日はなぜ食べて頂けないのかを考えてみたいと思います。まずは小骨の形状です。背骨に付いている骨は、火を入れると背骨から離れ、身の中に点在してしまいます。Yの形をしているので食べる際は注意が必要です。また「鯉こく」は鱗(うろこ)や内臓が美味しいのですが、ご説明が必要です。料理の見た目も含めた伝統的な調理方法も理由のひとつだと思います。そして、何ととっても泥臭いというイメージです。今では全て養殖場で生まれ育った鯉を使用しますので泥臭さはないのですが、イメージを払拭するのは難しいです。柴又に来られたら、是非、鯉を食べて頂きたいです。皆さんが想像するような臭さはありません。食べて頂いた方には、きっと美味しいと言って頂けると思います。でも、鯉料理はそんなに売れなくて良いとも思っています。鯉が鯛(たい)に代わることは決してありません。私は、「鯉のあらい」に冷たい日本酒を合わせるのが好きなのですが、「鯉のあらい」を食べて日本酒を飲むと、また「あらい」が食べたくなり、結構な量を飲んで食べてしまうんです。通な方、美味しさを分かって頂ける方が、柴又の文化や魅力も含めて味わって頂き、楽しんで頂けたらと思っています。葛飾柴又の川魚「鯉」を、是非、注文して頂けたらと思っています。



鯉のあらい

葛飾柴又の名物「草団子」 岩崎 純哉 氏（亀家本舗）

お団子の原材料はうるち米を粉にした上新粉です。葛飾は古来米の産地でしたので、昔はそれを使用していました。ヨモギは邪気を祓う縁起物で漢方薬にもなる体に良いものです。昔は江戸川の土手で採れたと聞いています。春先の新芽の柔らかい部分のみを摘み、あく抜きをして冷凍保存し、一年中香りの良い生のヨモギを使用します。

柴又には5軒のお団子屋さんがあり、全てのお店が独自の方法で製造しています。仕入れてきたものを売るのではなく、自分のお店で作っていますので、店によって色や味、食感が異なり、自分の好みを探すのも柴又の楽しみ方の一つです。お団子屋さんだけではなく、お煎餅屋さんや飴屋さんも自家製造で、店主が製造していることがほとんどで、そんなことも柴又の特徴のひとつではないかと思っています。草団子の楽しみ方として、当店では草団子の上にバニラアイスのをせたアイス草団子や柴又しるこ(冬期のみ)、お団子の種類も草団子やみたらし



岩崎氏

(右面に続く→)

団子の他、桜餅団子やチョコ団子、栗団子等の季節限定メニューをご用意しています。また、落語寄席や音楽会、葛飾区伝統工芸士による実演会等、交流の場としてもご利用頂いています。毎年12月の第2土曜日に開催している「1円チャリティー団子」は、先代から店を任せられ代表に就任した時の記念イベントとして始めたもので、多くの方のご協力で途切れることなく開催しています。

柴又はその昔、信仰のまちとして栄えてきました。昭和44年に寅さんの映画が始まり、観光のまちとして全国区になりました。映画の終了とともに観光客は減少しましたが、平成30年2月に国の重要文化的景観に選定され、再び注目を集めるようになりました。今年2月には「華つしかレッドカーペット」という今までにない催しが開催されましたが、従来のイベントだけでなく、このような新しい取組もやっていけたら、柴又は活気ある魅力的なまちになっていくのではないのでしょうか。それが参道だけでなく、柴又や葛飾の発展に繋がっていくと信じています。この歴史あるまち「葛飾柴又」をこれから私達の代が担っていくことになると思います。柴又の名に恥じぬよう、しっかり受け継ぎ、次の世代に引き継いでいきたいと思っています。

「葛飾柴又の食文化体験」 石川 幾生 氏（高木屋老舗）

私は、高木屋老舗の長男として生まれました。兄弟は私立の小学校に通う中、私だけが区立の柴又小学校に通いました。それは「高木屋老舗の跡取りとして、お前は地元の友達を作りなさい」との両親の思いでした。和菓子作りの体験教室の中で、柴又の歴史についてお話をさせて頂いているのですが、柴又で生まれ育った、こうした生い立ちから繋がってきているように感じています。

柴又の観光は、映画『男はつらいよ』の終了や東日本大震災、新型コロナウイルス感染症に大きな影響を受けました。これからどうしていけば良いのか、今も考え続けていますが、近年、地域の自然環境や風土・文化・伝統を守りながら観光振興に取り組み、「持続可能な観光」を目指すサステナブルツーリズムが注目されています。そのような視点も考慮しながら葛飾柴又を訪れたお客様一人一人の満足度を高めていくこと、そして、他にないものを作っていくことが重要になっていくのだと考えています。そうした中、高木屋老舗で行っている「食文化体験」は、修学旅行生のための体験教室から始まり、一般の観光客、団体客、外国人観光客にも広がってきました。体験内容は、和菓子屋「高木屋老舗」の仕事を体験して頂くという視点で、「お団子作り体験」と「和菓子作り体験」を行っています。お団子作り体験は、お団子を「切って」「串に刺して」「焼く」体験をします。和菓子作り体験は、練りきりという素材を使って季節のお花を作って頂きます。葛飾柴又の文化的景観において「生業」は重要な要素です。生業を体験して頂くことは、文化的景観を継承していくためにも、柴又のファンを増やし、店のファンを増やしていく大事な機会だと思います。「和菓子で日本文化を継承し進化させていく」「和菓子を通して良い人間関係を築いていく」。これが私のミッションだと考えています。



石川氏

【コラム：柴又と水との関わり】 柴又の鯉料理

江戸東郊の行楽地・柴又の魅力 古より鯉は高級魚として珍重されました。鎌倉時代の吉田兼好の随筆『徒然草』には、鯉は天皇の御前で捌くことが許された唯一の魚と記されています。中国には、鯉が滝を登り、龍に化身する「登龍門」という伝承があります。「鯉の滝のぼり」は立身出世の象徴とされ、日本でも端午の節句に子どもの健やかな成長を願って「鯉のぼり」が飾られるなど、鯉は縁起の良い魚として親しまれています。



江戸時代になると海の幸である鯛が尊ばれるようになりますが、川に囲まれた江戸東郊の葛西(葛飾・江戸川・墨田・江東区域)では、鯉等の淡水域に生息する魚が身近な食材でした。十方庵敬順(じっぽうあんけいじゅん)が記した江戸時代後期の紀行文『遊歴雑記』(ゆうれきざっき)には、江戸川の鯉・鮒(ふな)・鯰(なます)は美味であるとの記述があるように、川魚料理はこの地の食文化として根付いていたのです。柴又は、大都市・江戸の人々にとっての江戸東郊の行楽地であり、癒しの場でした。庚申信仰のご利益、坂東太郎の愛称で親しまれた江戸川の風景、そして、(裏面に続く→)

柴又を訪れる旅人をもてなした名物であり、縁起の良い「鯉料理」。江戸の人々を魅了したこれらの要素は、今なお国内外から訪れる多くの観光客にとっての柴又の魅力として継承されているのです。

葛飾柴又の名物 「川魚料理」「草団子」「煎餅」等々、江戸の昔から親しまれ、旅人や参詣客をもてなした葛飾柴又の名物は、地元の資源を生かした「食」でした。近代以降、川魚料理は柴又名物として知られるようになり、文学作品にも度々登場します。夏目漱石『彼岸過迄』（ひがみすぎまで）、谷崎潤一郎『蓑』（あつもの）、尾崎士郎『人生劇場』等、柴又の川魚料理店や川魚料理を食べる場面が描かれました。獅子文六の小説『大番』には、「浅草に行って、天プラ食おうかいな」という主人公の提案に、同行の女性が「せっかく柴又まできたんだから、鯉こくでも食べて帰りましょうよ」「蒲焼だってあるわよ」と返す場面があり、柴又の川魚料理が名物として広く知られていたことが見て取れます。

鮮度の良い状態で調理する必要がある鯉は、調理の直前まで生簀等で生かしておかなければならないなど、とても手間暇のかかる食材です。

柴又の川魚料理店では、仕入れてきた鯉はそれぞれのお店にある生簀に放ち、泥をはかせます。この生簀の水は、江戸川の伏流水である柴又の地下水であり、私達の舌を楽しませてくれるのは、数日間、柴又の水を泳ぎ、柴又の水に馴染んだ鯉なのです。現在では、地元で捕れた食材ではありませんが、

鯉料理が、この地ならではの伝統の食として今に継承されてきたのは、「柴又の水」のおかげなのかもしれません。天宮久嘉氏は、「鯉には、他の魚では味わえない風味があり、その風味の中には、味だけでなく、その土地の景観、川辺の空気感や土地の人柄なども含まれ、それこそが川魚料理の醍醐味なんです」と語ってくださいました。



天宮氏



柴又に「纏」(まとい)が戻ってきました！

柴又帝釈天の縁日「庚申」。その前夜の「宵庚申」には纏が奉納されます。新型コロナのため控えていた纏が5月1日の宵庚申で行われ、団扇太鼓の心地良い響きと共に柴又のまちが門前町の風情に包まれました。

葛飾区教育委員会事務局生涯学習課 に文化的景観係が新設されました

平成30年2月13日、「我が国民の生活又は生業の理解のため欠くことのできないもの」(文化財保護法)として評価され、「葛飾柴又」は国の重要文化的景観に選定されました。先人が残してくれたこの貴重な景観を、今度は、今の時代を生きる私たちが後世へと伝えていかなければなりません。誇るべき「葛飾柴又の文化的景観」を地域の皆様と力を合わせて保存し、そして、継承してまいりたいと考えています。

ご注意ください

「葛飾柴又の文化的景観」の選定範囲内では、工事を行う際には届け出等が必要となる場合があります。

- 柴又まちなみ景観ガイドライン
帝釈天境内の景観、江戸川堤、柴又公園等（高台）からの眺望、参道から帝釈天への通景に関わる内容
- 葛飾区景観地区条例等
柴又地域景観地区内で建築物や工作物の新築、新設、外観の変更等を行う場合
- 重要文化的景観に係る選定及び届出等に関する規則
「葛飾柴又の文化的景観」の重要な構成要素の工事を行う場合

詳しくは下記の問合せ先までご連絡ください。

【お問合せはコチラ】

葛飾区生涯学習課文化的景観係
〒124-8555 葛飾区立石5-13-1
TEL 03-5654-8477
FAX 03-5698-1541

「文化的景観ニュース」のバックナンバーのほか「葛飾柴又の文化的景観整備計画」や「文化的景観パンフレット」をご覧ください。

