

のぞいてみよう！ せんだいの歴史

暮らし編

仙台藩の秋の味覚・サケ

仙台市博物館 学芸企画室 菅原 美咲

第7回

仙台藩のサケ

秋も深まる十月から十一月、河川へのサケの遡上^{そじょう}を知らせる便りが宮城県内各地で聞こえてきます。江戸時代、サケは仙台藩の最も重要な産物の一つでした。慶長五年（一六〇〇）十二月、伊達政宗は塩引きのサケと「子籠^{こごもり}鮭」（筋子を詰めて塩漬けにしたサケ）の合計一〇五本を、徳川家康や徳川秀忠らへ歳暮の品として手配しています。

江戸時代、諸大名が自国の産物を季節ごとに幕府に献上する「年中献上」という慣習がありました。仙台藩では「初鮭」（初物のサケ）と「二つ目鮭」（二シーズン目のサケ）を旧暦八月頃に献上しました。特に「初鮭」の献上は季節の産物をいち早く將軍へ献上するという意味でも重要でした。とはいえ、六月に「初鮭」を献上したところ、時節が早すぎるとして幕府から返却されたこともあり、旬の味覚が大事にされたようです。

サケを確保する仕組み

サケの献上や贈答を滞りなく行うため、

仙台藩にはサケを確保する制度がありました。伊達政宗は「鮭のうほ（魚）役」という漁業税を北上川などで漁業を行う者へ課しており、一舟あたりサケ五本を納めることや、サケを保管する「うほ蔵」の設置も命じました。江戸時代後期には、サケが遡上する河川沿いに塩引きのサケや「子籠鮭」の加工を行う仕込所を設置し、村請負で納品させる制度を設けました。

また品物により、藩内産物の藩外への輸出を規制する「留物^{とめもの}」という制度もありました。サケは留物の一つとして、幕府への「初鮭」献上から十二月までの間は、許可無く輸出することが禁じられており、献上に足る良質なサケの安定的な確保が重視されたのです。

サケの料理あれこれ

サケは幕府への献上用だけでなく、藩内でも食されました。塩引きのサケは庶民から城中での献上まで幅広く登場します。正月には「懸け魚」という、土間にスタレを下げて塩引きのサケやスルメなどをつるす正月飾りを供える風習がある

ほどで、そのようすを描いた衝立^{ついでたて}が残されています（写真）。この風習は牡鹿半島などの沿岸部では近代まで残っています。それ以外にも、江戸時代中頃に藩の料理を担当した藩士がまとめた料理集には、サケの十品以上の献上が紹介されています。なかでも「子籠鮭」は製法が複雑で、それを焼いた料理は仙台城の正月の御膳で出されるような特別な料理でした。ただし、「御献進方御試^{ごけんしんかたのおみこし}」や「御献進方御見捨^{ごけんしんかたのおみすて}」として、献上品にする前の試供品や、献上品にはできない「はね出し品」が藩から城に勤める家臣に与えられる機会もあったため、將軍や藩主だけでなく、家臣も口にする機会がありました。

ほかに塩引きのサケを湯や酒でもどしどし、野菜などと一緒に煮た「せんば汁」、塩蔵のサケと米で自然発酵させた熟れずしの一種であるサケずしなどもありました。秋の味覚を楽しみながら、仙台藩の食に思いをはせてみるのも良いかもしれません。



写真 正月飾りを描いた衝立(仙台市博物館蔵)

仙台市史 全32巻

原始から平成元年までの仙台の歴史をわかりやすく紹介！

「通史編」のほか、古代から現代までの歴史資料で構成される「資料編」、特定のテーマを詳しく掘り下げた「特別編」、「年表・索引」があります。

発売中！



通史編5 近世3

A5判/オールカラー/631ページ 3,143円(税込)

江戸時代後期の藩政や幕末の仙台の様相を、豊富な図版とともに紹介します。「特論 江戸屋敷と大名の交際」では、上記で取り上げたサケのほかにも、幕府への献上品について触れています。



既刊紹介や購入方法は博物館ホームページでご案内しています。

仙台市博物館 SENDAI CITY MUSEUM

▶博物館ホームページ ▶博物館ツイッター

仙台市博物館 @sendai_shihaku

検索

▶お問い合わせ

〒980-0862 仙台市青葉区川内26番地(仙台城三の丸跡) TEL:022-225-3074 8:30-17:15 ※土・日・祝休日を除く

※当館は現在、大規模改修工事のため休館しています。令和6年4月に再開予定です。