柏原のうなぎの蒲焼き

江戸時代、東海道五十三次の吉原宿と原宿の間に、間の宿「柏原」がありました。

今回はその柏原宿の名物となっていた「うなぎの蒲焼き」について紹介します。

◀明治初めころの柏原の様子

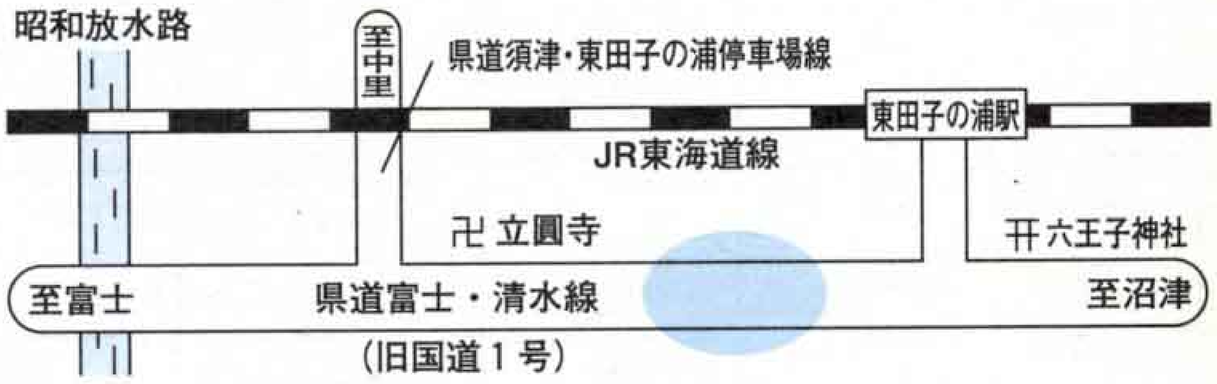
▲現在の柏原付近

吉原宿と原宿の間が三里六町（現在で言うと約十二キロメートル）もありましたので、この中間に当たる柏原に休憩所として間の宿ができました。

この柏原宿には幕末まで十軒の茶屋があり、どこも浮島沼でとれたウナギやナマズの蒲焼きを名物に繁盛していました。

弥次さん喜多さんの旅物語として有名な、十返舎一九の『東海道中膝栗毛』の中にも、柏原宿の名物「うなぎの蒲焼き」が登場します。二人はあおぎ立てる蒲焼きのにおいに鼻をひくひくさせて、「蒲焼きのにおいをかぐも、うとましや、こちら二人は、うんなぎの旅」と言って、「ウナギ」と「難儀」をかけ、においをかぐだけでがまんして通り過ぎなければならなかったことが書かれています。

明治の初めに宿場制度が廃止されたことで、柏原宿はなくなりましたが、数軒の茶屋は細々と店を開けていたようです。しかし、明治二十二年に東海道線が開通すると客足はぱったりと減り、茶屋は次第になくなっていきました。



柏原宿は今のJR東田子の浦駅の西側にあったということを聞いています。小さいころは浮島沼や近くの堀にいる魚をとるために置き針を仕掛けたり、水が減ったときには手づかみでとったりするなどして遊びました。大雨の翌日などには沼から出てきたウナギやフナ、コイなどがとれました。ウナギをとるのはとても難しかったですが、中にはウナギをとることを本業にしている人もいましたよ。

当時もウナギはぜいたくな食べ物でした。捕まえてくると、母親が蒲焼きにしてくれて、みんなでおいしく食べたことを覚えています。

柏原町二丁目町内会長
馬場　澄夫 さん
（柏原町二）

こちら編集室

広報ふじ５日号の表紙のシリーズが７月５日号から新しくなりました。イメージチェンジを図ってみましたがいかがでしょうか。

新シリーズは、市内各公民館で開かれている講座におじゃまして、受講生の笑顔や一生懸命な姿を写真に撮らせていただくというもの。もし、広報広聴課職員を公民館で見かけたらご協力をお願いします。

また、裏表紙の民話のコーナーには地図を載せるようにしました。これは、市民の方の提案から。このような、広報紙への提案やご意見などをお待ちしています。

（S）

人　口　236,785人　（前月比＋242）
男　117,950人　（＋64）
女　118,835人　（＋178）
世　帯　77,399世帯（＋110）　7月1日現在
編集・発行　富士市総務部広報広聴課
静岡県富士市永田町1-100　☎51-0123