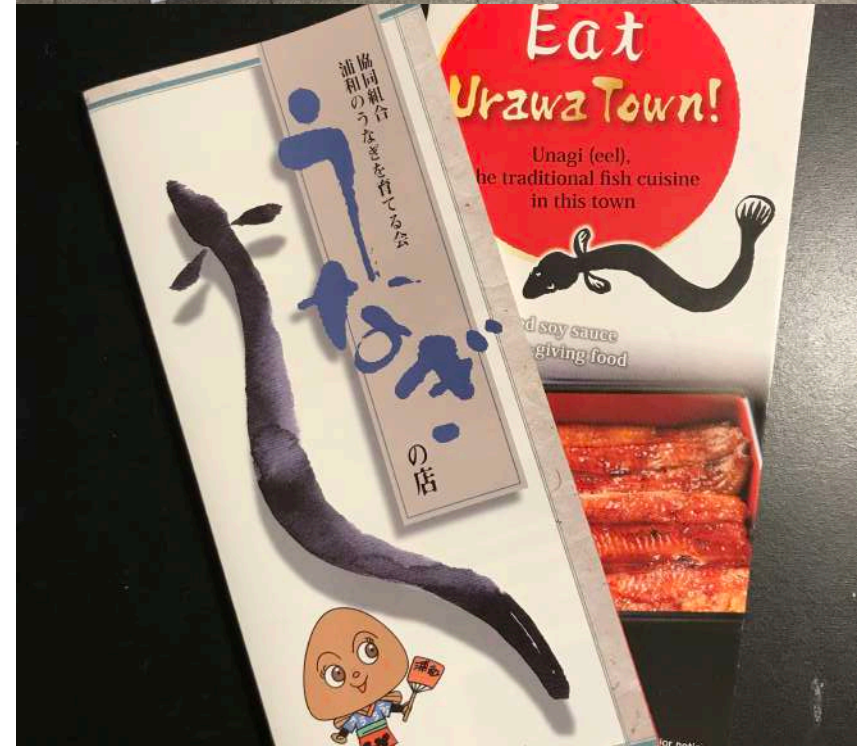
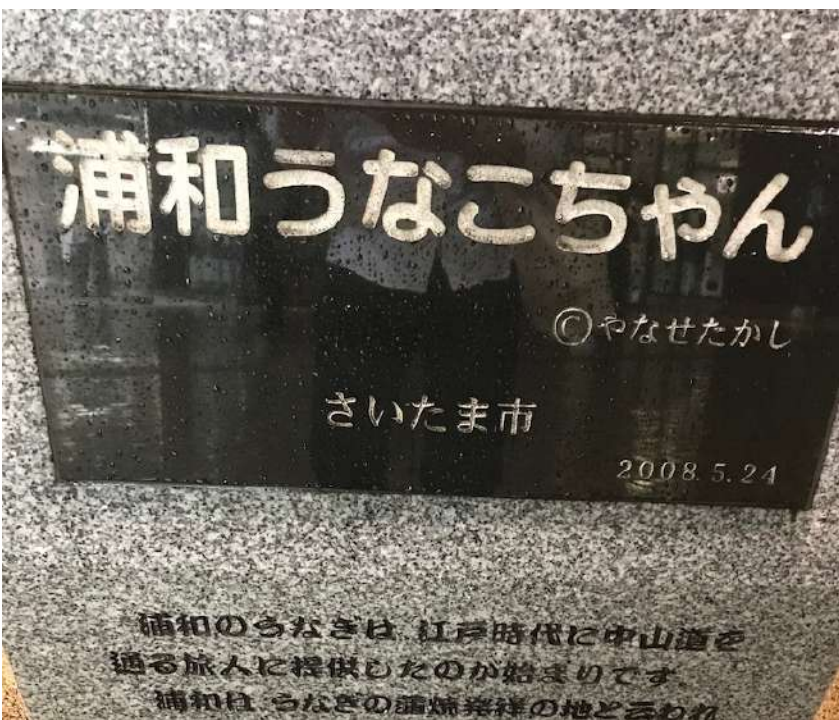




らわ  
と  
なぎ

18N1050 郷森 駿

浦和の街とうなぎ



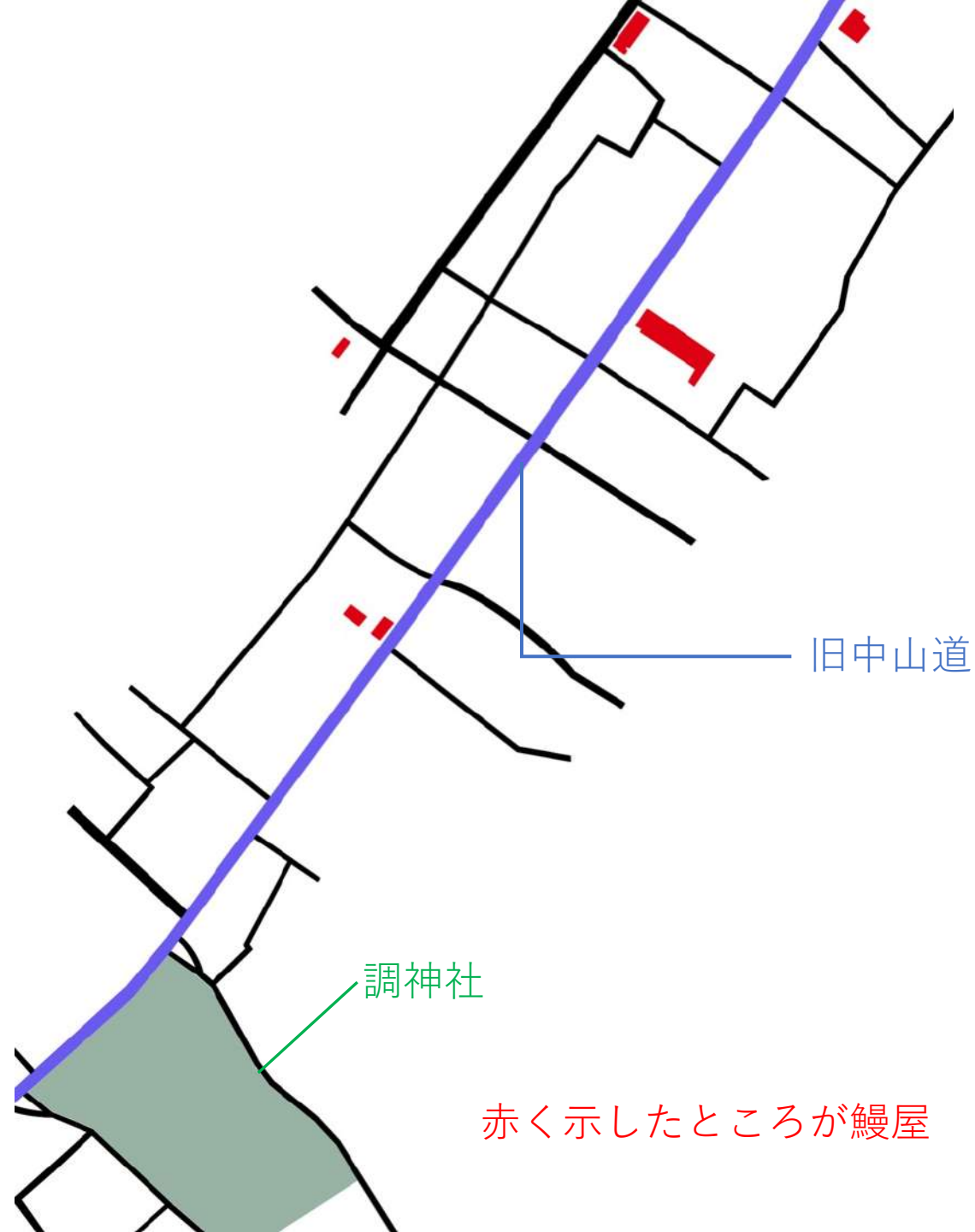
## 浦和うなぎの歴史

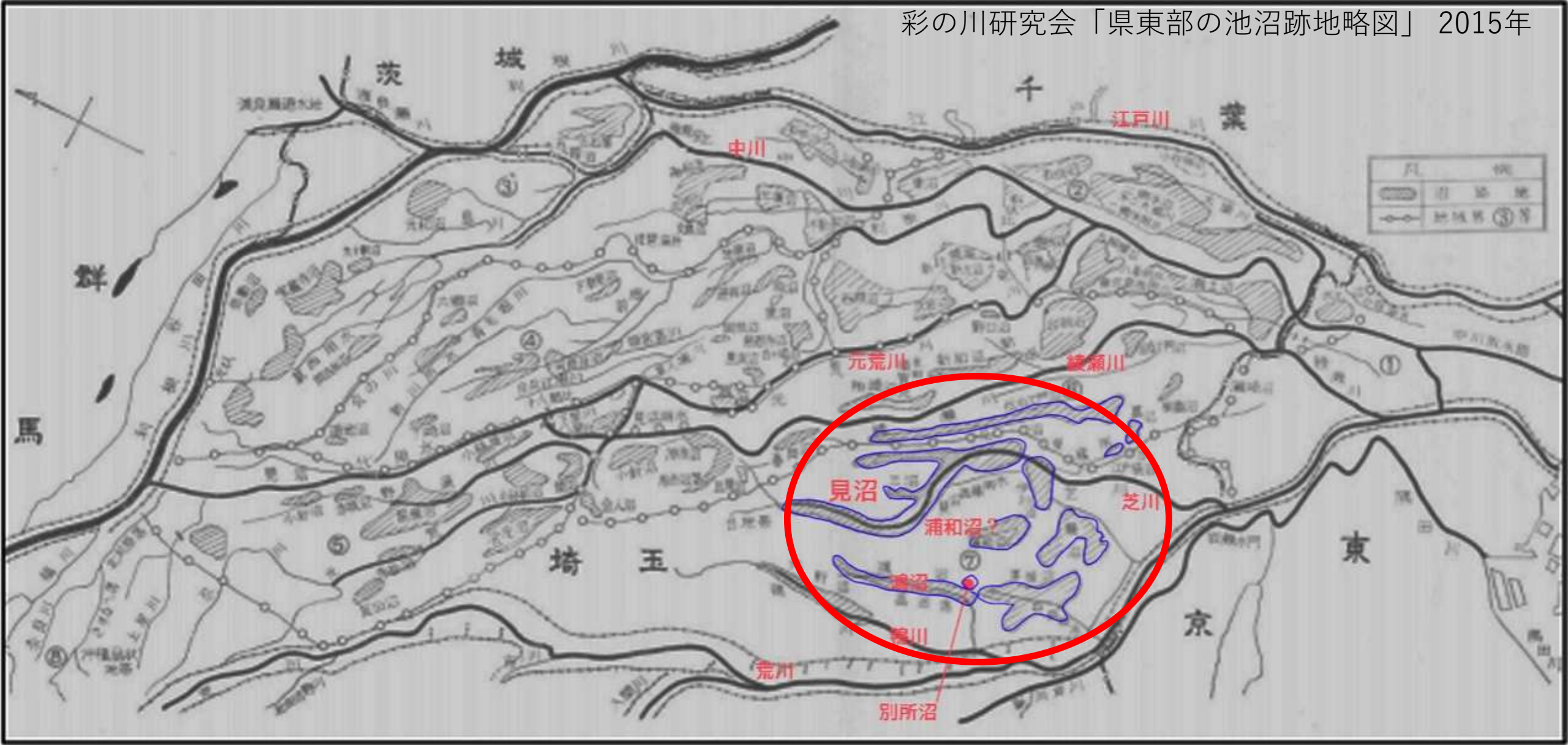
中山道の宿場町で蒲焼を提供して評判になったのが江戸時代の三文字喜八蒲焼店（現存せず）と山崎屋平五郎蒲焼商。浦和宿の町が大きくなるにつれ鰻屋の数も増えたようである。

## うなぎ屋店主のコメント

現在の形の蒲焼きを作るために必要なのはタレに使われる大量の醤油。1700年代後半に野田を中心とした関東醤油が容易に利用できるようになってからタレ用の醤油利用が本格化したと推測できる。

重たい醤油は荷車ではなく舟で運搬していたため、この辺りは河川や水路が発達していたのだと思う。



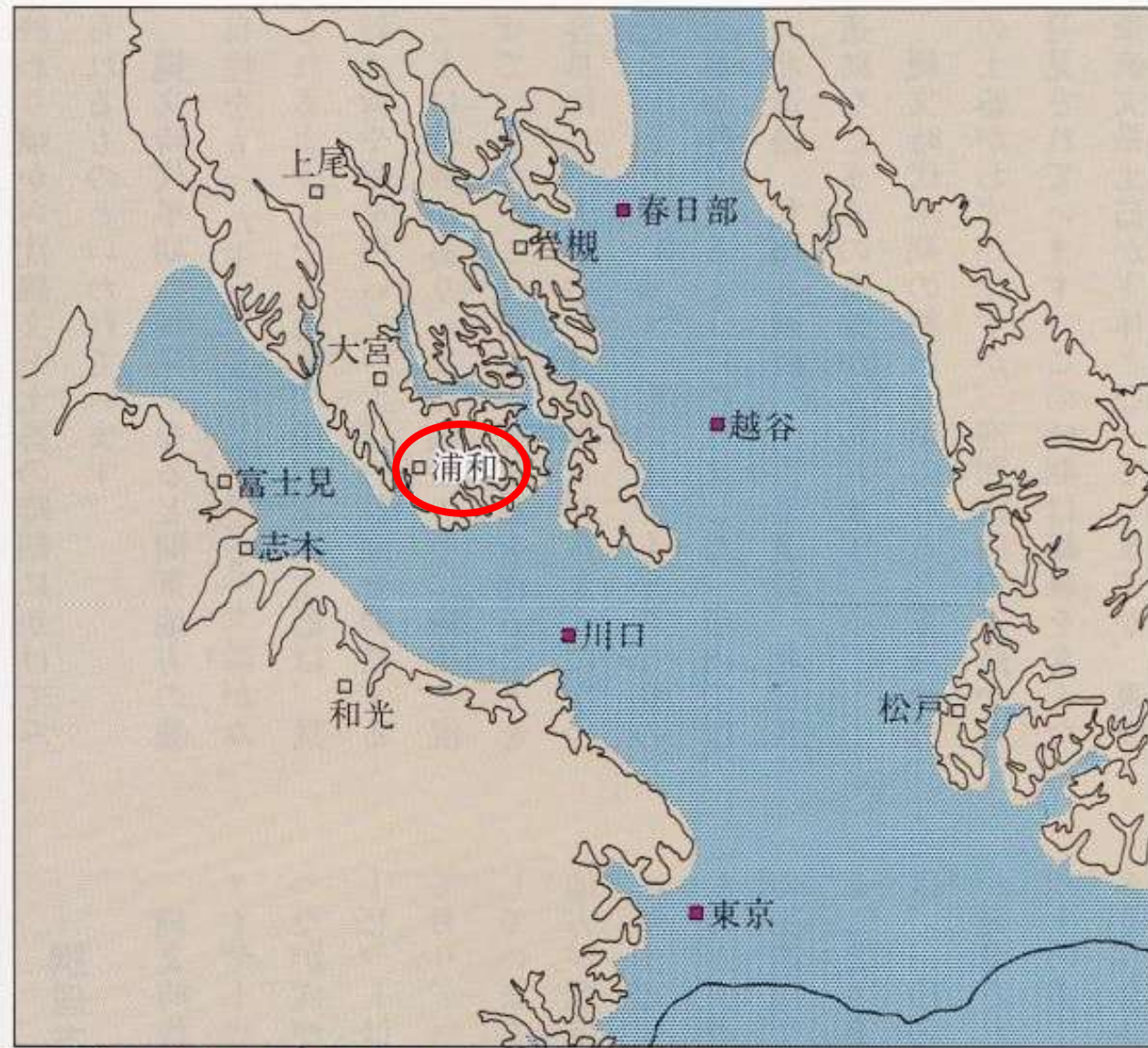


浦和近辺には、多くの湖沼があったことがわかる

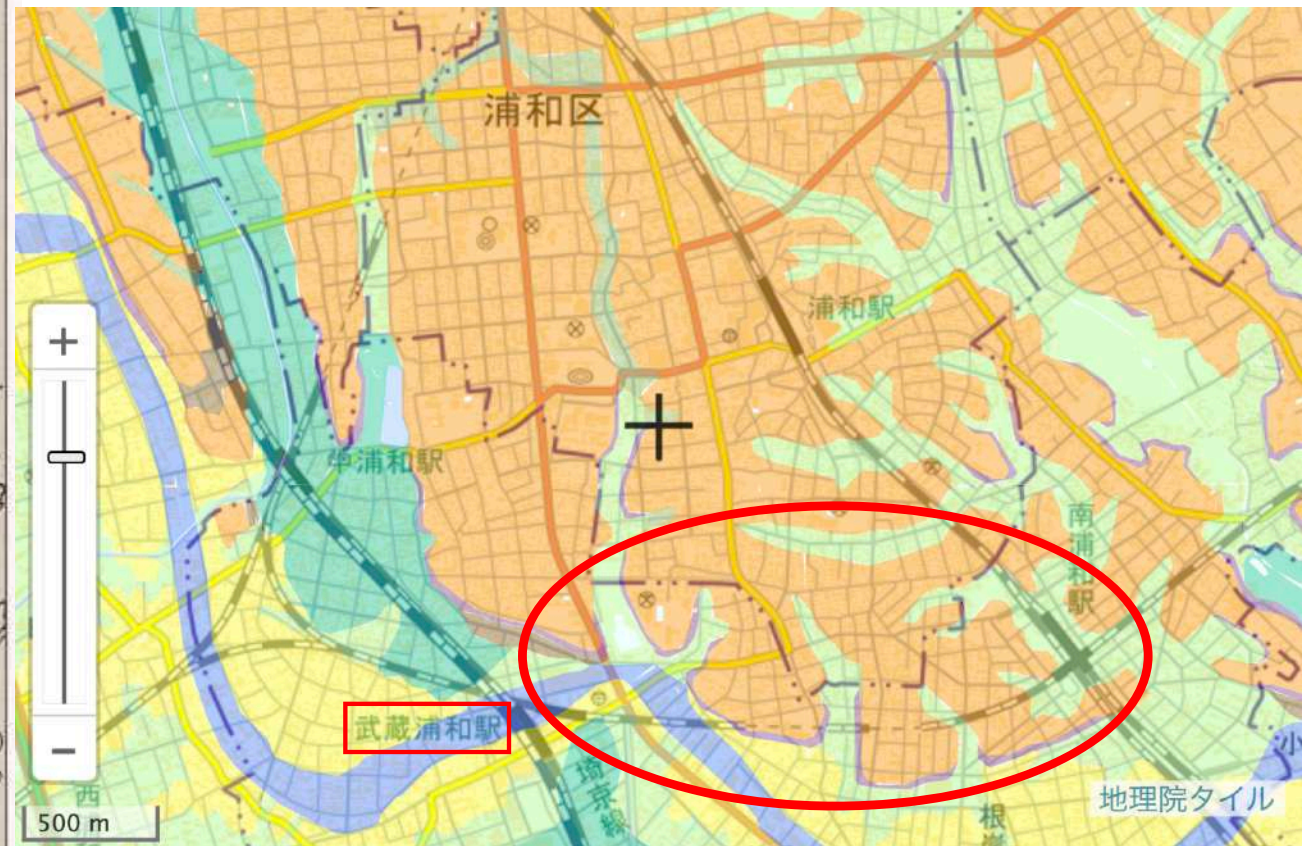
現在は都市化が進んでかつての池、沼、川は埋め立てられたり暗渠となっている。ではなぜかつての浦和の周囲に池や沼が多かったのか？

それは縄文海進の頃に存在した古東京湾の名残があったからである。

貝塚の分布と地形から推測した研究によると、縄文時代には東京湾が埼玉まで広がっていて、かつての東京湾に浦和が岬のように突き出ていた。その後次第に陸地が隆起して古東京湾が姿を消すと、その過程で浸食された低地が河川、池、沼となっうなぎや川魚の豊富な漁場となった。とある。



縄文時代の海進推定図 今から6000年前は、この水色のところは、海面下になっていたと思われます。



この地図を見ると武蔵浦和駅がかつての荒川の河道の真上に建っていることが分かる。そして南浦和～武蔵浦和間に見られる坂道や段差がかつての海岸跡もしくは荒川による侵食跡だということもこの地図から読み取れる。

浦和のうなぎの供給は、浦和宿周囲の池や沼が漁場となって豊富な漁獲ができたことにより支えられていたことがわかった。

現在もその名残を目にすることの出来るのが、白幡沼である。

# 白幡沼



白幡沼から数分歩いたところの高台に睦神社がある。鳥居の建っているところの標高は沼とほぼ同じレベル。そこから石段を数十段上がったところに社殿がある。つまり睦神社は、縄文時代には海に突きだしていた台地の上に建てられているということがわかる。





睦神社の鎮守の社には自然林が残っていて、シロダモ、ヤブツバキ、ビナンカズラ、キチジョウソウといった暖地性植物が自生しており、境内の案内板には、「これは、この台地の縁辺にかつて太平洋の暖流が打ち寄せており、この地一帯に暖地性常緑広葉樹が繁茂していたことの名残のものです」とある。

かつての浦和にはうなぎなど川魚の漁場が近くにあり、醤油やみりんなど調味料の仕入れが舟で容易にできた浦和宿は鰻屋が増える要素がたっぷりある様に感じた。

現在はその豊かな水資源のほとんどが姿を消すか暗渠となり目に見えないものとなっていることに少し寂しさを覚えた。

今回、「うなぎ」という食文化をたどっていくことで生まれ育った街の地形との密接なつながりを発見することができた。

## 参考文献

彩の川研究会「県東部の池沼跡地略図」 2015年

浦和法人会

<http://www.urawahojinkai.or.jp/naze-urawayono/naze-urawa208.pdf>

浦和のうなぎを育てる会

<http://www.urawa-unagi.or.jp>