

# 船が育んだ江戸

～百万都市・江戸を築いた水運～

(4) 恵み —商品・取引・文化—



溪斎英泉「江戸八景 日本橋の晴嵐」  
(国立国会図書館所蔵)

企画展示 無料一般公開【予約制】

2020年11月17日(火) ～ 2021年2月16日(火)

会場 東京海洋大学 越中島キャンパス  
明治丸記念館

開館日時 毎週火曜日 \*予約制\*  
9:30～15:00 (入館は14:10まで)  
※12月29日は休館

\*来館時、マスクの着用と受付時の検温にご協力ください。

\*入構制限中のため、予約時のお名前を確認できるもの(運転免許証・保険証・マイナンバーカード等)をお持ちください。

講演会「船が育んだ江戸」  
(4)「恵み」—商品・取引・文化—

定員100名  
予約制  
11/30  
必着

日時 2020年12月5日(土)  
13:30～17:00

会場 東京海洋大学  
越中島会館 2階講堂

講演会  
申込

①、②いずれかの方法でお申込みください。  
①WEB受付 [http://lib.s.kaiyodai.ac.jp/event\\_entryform/](http://lib.s.kaiyodai.ac.jp/event_entryform/)

②往復はがき受付 下記内容を記入し、右記載の「東京海洋大学附属図書館 企画展示ワーキンググループ」住所までお送りください。

- ・12月5日 講演会申し込み
- ・代表者氏名(ふりがな)
- ・代表者電話番号 ※当日、連絡のつく電話番号
- ・代表者以外の同行者氏名(ふりがな) ※4名まで
- ・返信用はがきにご自分の住所

\*講演会詳細は裏面をご覧ください

## ◆展示見学申込◆

東京海洋大学  
明治丸海事ミュージアム事務室  
FAX受付：見学予約申込書参照  
WEB受付：  
<http://lib.s.kaiyodai.ac.jp/tumsatmeijimaru/>



## ◆お問い合わせ◆

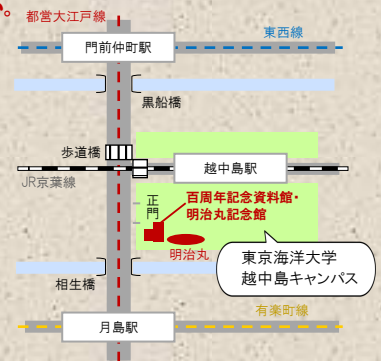
東京海洋大学附属図書館  
企画展示ワーキンググループ  
〒135-8533 東京都江東区越中島2-1-6  
電話：03-5245-7362  
Email：exhibition-lib@m.kaiyodai.ac.jp  
図書館HP：<http://lib.s.kaiyodai.ac.jp/>

## ◆交通案内◆

- ・JR京葉線/武蔵野線越中島駅 徒歩2分
- ・地下鉄東西線/大江戸線門前仲町駅 徒歩10分
- ・地下鉄有楽町線/大江戸線月島駅 徒歩10分

明治丸記念館へは百周年記念資料館からお入りください

\*展示見学と講演会の申込先が異なりますのでご注意ください。



主催：東京海洋大学附属図書館 共催：東京海洋大学明治丸海事ミュージアム

後援：一般財団法人 山縣記念財団

協力：国立国会図書館、東京都立図書館、中央区立京橋図書館、江東区中川船番所資料館、東京大学附属図書館、日本銀行金融研究所貨幣博物館、船の科学館、車 浮代、廣野 勝 など(敬称略、順不同)

# 企画展示「船が育んだ江戸」 (4) 恵み —商品・取引・文化—

## ■ 廻船で江戸を酔わせた上方の酒文化



**東都浅草繪圖**  
井山能知圖  
文久元年(1861) 50×55cm  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
嘉永年間刊行図を中心とする尾張屋板江戸切絵図28図。本図の収図範囲は、台東区浅草雷門から神田川までの南部地域。



**江戸名勝図会 新酒番船江戸新川入津図**  
歌川広重(二代目) 文久元～元治元(1861～1864)  
(関西学院大学図書館所蔵)  
これは二代広重の代表作である「江戸名勝図会」のうち、現在知られる71枚の中の1枚である。  
新酒番船とは、1727(享保12)年頃から始まった行事で、約10艘の廻船が大坂もしくは西宮を同時に出帆して、その年の最初の酒を江戸に輸送する速さを競うレースであった。

## ■ 上州からの山の幸 —利根川で結ぶ江戸—



**日本山海名産圖繪 5巻**  
平瀬徹齋撰、長谷川光信画  
寛政9年(1797)  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
日本各地の産物の生産・捕採の技術を図示し解説を与えたもの。

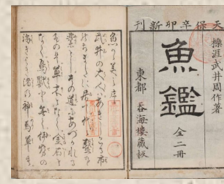


**日本山海名産圖繪 5巻**  
木村兼葎堂著、薮閑月画 寛政11年(1799)  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
日本各地の産物の採取・生産の様子を描いた図に解説文を付したものだ。

## ■ 江戸湾の海の幸 —江戸前の昔と今—



**勇魚取繪詞 上下**  
小山田與清著 天保3年(1832)  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
捕鯨ならびに解体の処理の実況を絵と文で再現。  
上巻は捕鯨全般に渡り、ついで鯨の解体、骨肉の処理、鯨油の採取法に及ぶ。下巻は背美鯨、座頭鯨、長須鯨の全形図。鯨体各部分の名称等、捕鯨船、網、鉋等を図解している。



**魚かびみ 2巻**  
武井周作著 天保2年(1831)  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
日本橋長浜町近くの魚市場で魚介類を観察し、産地や漁期や食べ方などを尋ね、さらに文献を調べて「魚鑑」を完成。133種の魚介類について、いろは順に配列して記述している。

## ■ 川と船が醸成した江戸文化



**魚類精進 早見献立帳**  
池田東籬 天保年間  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
1月から12月までの各月ごとに、魚類と精進との献立例をそれぞれ2組ずつあげ、各献立例ごとに別欄をとって主要な料理についての調理法を解説してあるのが特徴である。



**素人庖丁 3編**  
文浅野高造著、法橋玉山画 文化2(1805)年刊  
(東京海洋大学附属図書館所蔵)  
百姓・町人の日常生活に役立つ料理を紹介する目的で書かれた料理書。第1冊は享和3年(1803)、第2冊は文化2年(1805)、第3冊は文政3年(1820)に刊行された。第1冊は四季魚類・汁・煮物・和え物・田楽・四季精進など、第2冊は雑魚・魚類粥雑炊・精進青物仕様など、第3冊は精進酒菜などについて記している。

## 講演会「船が育んだ江戸」 (4) 恵み —商品・取引・文化—

定員100名  
予約制  
11/30  
必着

日時 2020年12月5日(土) 13:30～17:00

会場 東京海洋大学越中島会館 2階講堂

\* 来館時、マスクの着用と受付時の検温にご協力ください。  
\* 入構制限中のため、予約時のお名前を確認できるもの(運転免許証・保険証・マイナンバーカード等)をお持ちください。

企画展示「船が育んだ江戸」は、百万都市江戸の誕生と成長の姿を、水運の視点から、3回に渡り開催してきました。最後を飾るテーマは「恵み」です。海・川・船によってもたらされた物資—酒や海の幸・山の幸—と、そこから生まれた文化を「恵み」として、4つの講演でその実像を紹介します。

プログラム 司会: 岩坂 直人 (東京海洋大学教授)

案内図

- 13:00 開場
- 13:30 開会挨拶: 井関 俊夫 (東京海洋大学附属図書館長)
- 13:35 **講演Ⅰ「廻船で江戸を酔わせた上方の酒文化」**  
大浦 和也 (公益財団法人白鹿記念酒造博物館学芸員)
- 14:20 **講演Ⅱ「上州からの山の幸 —利根川で結ぶ江戸—」**  
中山 剛志  
(群馬県立渋川青翠高校教諭、前群馬県立歴史博物館学芸員)
- 15:05 休憩
- 15:20 **講演Ⅲ「江戸湾の海の幸 —江戸前の昔と今—」**  
森本 博行  
(株式会社オフィス・キヨモリ代表取締役、元築地市場場長)
- 16:05 **講演Ⅳ「川と船が醸成した江戸文化」**  
久染 健夫 (前江東区中川船番所資料館次長)
- 16:50 閉会挨拶: 庄司 るり (東京海洋大学ミュージアム機構長)
- 17:00 閉会

正門から…明治丸のある広場へ向かい、そのまま道なりにまっすぐ進みます。小さなドームと赤い屋根が目印です。

※正門のみ開いておりますので、こちらからお入りください。



\* 講演内容は変更することがあります。