

「司属部分録」に『評定役ハ獄詔の評論議定を掌る、当時は兼役〔若年寄〕に被仰付置、』とある。

評定役は、司法裁判を掌り、町奉行を兼帯した。政宗時代からあったもので慶長11年〔1606〕5月政宗は町奉行に対して、「奉行の者共分別に未落居の義候はば、披露仕るべく候、御留主に候はば、評定衆へ申し聞かすべき事」と令したことから知られる。2代忠宗の襲封直後、寛永13年〔1636〕8月、遠藤玄信以下5人の評定人を任命した。さらに9月20日、石母田大膳屋敷の下川岸の屋敷に「裁許所」〔後の評定所〕を建て、岸帯刀・真山正兵衛の兩人を裁許所公事書記役に任命したことは、忠宗の代になって司法制度がようやく整ったことを意味する。評定役は、若年寄と並んで奉行に次ぐ要職であるので、大体1千石以上の家臣の中から任命された。後には若年寄の兼役となった。

注(11) P. 110の注(4)参照。

注(12) P. 116の注(7)、P. 209の注(13)参照。

注(13) P. 214の注(9)参照。

注(14) 「中華大字典」に『按日本文幼弱字亦以若為之』とある。

注(15) こうきじてん。中国の字書。大学士張玉書・陳延敬らが清の聖祖康熙帝の勅命により撰。康熙55年〔1716〕刊。「字彙」「正字通」に基づいて増補編纂した画引き字書。所収4万7千余字。最も権威ある字書とされた。現在、わが国で入手できるものに「標註訂正康熙字典」(渡部温訂正、昭和52年講談社刊)。

注(16) 林子平の父。P. 3の注(1)をも見よ。

注(17) P. 15の「7.仙台叢書について」参照。

資料 司属部分録(「仙台市史」第8巻の内)

伊達騒動実録(大槻文彦)

65. 肴町の浜祭

問 肴町で昔行われたというお祭について知りたい。

答 肴町は、御譜代6町⁽¹⁾の一つで、仙台開府以来魚専売の特権をもつ、威勢のいい魚屋街で、旧暦の7月16日の浜祭という盛大な祭が、仙台の年中行事の一つになっていました。

この浜祭について書かれたものに、次のものがあります。

1. 「仙台中行事大意」(二世十返舎一九。「奥羽一覽道中膝栗毛」第4編卷之下の内、嘉永2年⁽²⁾)

〔1849〕刊）

『七月十六日

肴町浜祭 肴町は魚市の立場なり そのもやうさまざまある中に、鯨の作りもの、その外魚類のつくりものとなし、右を人々かつぎ、大鼓、鉦にてはやかたあり。その跡は行列にて、町の若者どもいでる。』

2. 「滅び行く伝説口碑を索ねて」（富田広重、大正15年刊。昭和54年「宮城県の伝説」と改題して復刻）

『肴町お浜祭

明治維新前まで、仙台北下肴町に浜祭と称へた有名な年中行事があった。七月十六日に行ふ祭事だが、お浜祭または馬鹿殿様の行列と呼んで、一年中での面白い行事の一つにかぞへられてゐた。当日は、市内は勿論、近郷近在から非常な人出に賑はつたものである。その祭事について口碑がある。豊臣太閤に滅ぼされた名家長曾我部の直流が、仙台に世を忍んでいたことは史実に徴して真実らしく、長曾我部の長を香に改めて香曾我部と名乗つてゐた。ころは三代將軍家光公の時代らしい。天下は徳川に帰して、三代も経過してゐるから、豊臣家を憚る要もなく、この名家の直流を不遇の境涯に置くに忍びずとて、時の仙台侯が、名家を再興せしめようとしたが、

「今日まで世を忍び市井の人となつて来たもの、いまさら弓矢取ることも要のないこと」と固辞した。然らば、外に何か所望はないかと尋ねられると、

「重々の厚きお情に甘えるやうだが、所きはらず時を択ばず、刃物を公然と振り廻して差支へのない稼業をお許し下されたい」

と変つた所望を申し立てた。仙台侯は不審に思召され、

「そはまた変つた願ひだが、その稼業といふはいかなるものか」

と尋ねられると、

「餘の儀では御座らぬ、五十いさば集(3)商で御座る」

なるほど、魚屋なら場所をきはらず、いつでも刃物が振り廻される道理。許し取らせるとあつて、長曾我部の直流香曾我部が、手広く魚屋を始めたのが肴町の開祖だといふ。毎年孟蘭盆(4)の七月十六日、魚類の供養にと、肴町住民一統が祭事を行ふことになった。それをお浜祭と呼ぶやうになったものであるが、祭礼の行列が極めて珍無類であつた。いまの仮装行列に似たもので、行列の中央に炭俵かみしもを袴にした者が馬に跨り、殿様然と気取れば、その前後に魚籃をお駕に仕立て、それを担ぐ者あらゆる滑稽な服装をしたお供が、ぞろぞろと続いて城下の大路小路を練り廻るのであつた。これは大名の行列に擬したもので、中央乗馬の殿様は香曾我部家の者が此役に當つた。仙台侯からの名家復興の厚い情を断つて、魚屋になつた名家の末流が、セメてもの心慰みに、年に一度仮装殿様となつて、祖先の霊を祭つたものだといはれてゐた。肴町のお浜祭、一名馬鹿殿様の行列の名は斯くして生れたのである。明治初年までは、なにか見苦しい服装をしたりすると「肴町の馬鹿殿様」と嘲笑の言葉に用ひたさうだ。』

3. 「仙台魚風土記」(佐々木喜一郎)

『肴町』

〔前略〕この町の草分〔くさわけ〕は、一説に、四国の大名、長曾我部元親だともいうが……元親は関ヶ原合戦で、西軍の石田方に加担し、負けて亡命、仙台藩にかくまれていた。戦後石田方の残党詮議は嚴重を極め、勿論仙台藩へも探索の手が伸び、即刻召捕って差出すよう再三の掛合であったが、藩主忠宗公は、当家には香曾我部と申す者はござるが、長曾我部とやらは居り申さぬ。察するところ、香曾我部⁽⁶⁾と長曾我部との聞き誤られたものでござろう、然れば当家甚だ迷惑の義に存じますと、飽くまでしらを切り、とうとう突っ放してしまった。

元親は忠宗公の恩義に深く感じ、後に町人に下り、魚市場の創設を願い出で、許可されたのが肴町の起原であるともいう。そこでこの町の間屋筋では、開祖の長曾我部氏を祭る行事として、毎年七月十六日浜祭を行なった。町内の若者が、弓・鉄砲・鎗・挾箱等をみな魚屋の道具で作り、殿様は大名鬘に結って馬に乗り、片手に徳利を持ち、片手に大根漬をもって丸ごと囃りながら、町内を練り廻るといふ珍妙な大名行列で、又、山車なども出したものだそう。『奥州一覽道中膝栗毛』の中に、〔下略〕』

4. 「仙台民俗誌」(三原良吉。「仙台市史」第6巻の内)

『七月十六日(旧)』

肴町浜祭、魚類の供養で、鯨の作り物をはじめさまざまな魚の作り物に夜は灯をいれるようにして曳出し、市場の若者たちが鐘、太鼓で町内をかつぎ廻る。そのあとから若者たちが魚屋道具を用いた槍、鉄砲、弓、挾箱などの大名行列が続き、殿さまは馬上に片手に徳利、片手に大根漬を攜んでかじって行くという趣向であった。』

注(1) P. 413 の注(2)参照。伊達→米沢→岩出山→仙台と、伊達家に従って町ぐるみ移ってきた町人町。伊達御供の町ともいい、米沢・岩出山の故地に同名の町名が残っている。但し米沢の肴町は東町の名で残る。

注(2) P. 36 の注(6)参照。

注(3) 江戸時代、魚市場・魚商・魚商人のほか漁場・漁船・水産加工業者にも共通して用いた語。江戸中期以降は、主として魚問屋・魚の仲買人をさすようになった。語源についてはイソナバ磯魚場(「大言海」大槻文彦)、イソバ磯間(日本語源)賀茂百樹)その他諸説がある。

注(4) 梵語 ullambana(甚だしい苦しみの意)の音訳。旧暦7月15日を中心に種々の食物を祖先の霊に供えて、餓鬼に施し、祖先の冥福を祈り、その苦しみを救う行事。この日一般には墓参・霊祭を行う。

注(5) 戦国時代の武将。宮内少輔と称した。土佐の領国を広げ、後には四国全土を手中に収めたが、豊臣秀吉に降服した。秀吉の九州征伐、その後の文禄・慶長の役に出兵した。慶長4年(1599)伏見に於て死去、61歳。その子盛親、大坂夏の陣で、大坂方にあつて勇戦したが、大坂落

城後捕えられ、京都六条で斬罪に処せられた、慶長 20 年〔1615〕、41 才。長曾我部氏は、ここに滅亡した。

仙台肴町の起原に、長曾我部氏を関係付ける資料は皆無である。

注(6) P. 207 の注(1)参照。慶長 4 年〔1599〕生、寛永 13 年〔1636〕襲封。

資料 仙台年中行事大意(二世十返舎一九。「奥羽一覽道中膝栗毛」第 4 編卷之下の内。「本食い蟲五拾年」(常盤雄五郎)の内)

滅び行く伝説口碑を索ねて(富田広重。改題本「宮城県の伝説」)

仙台魚風土記(佐々木喜一郎)

仙台民俗誌(三原良吉。「仙台市史」第 6 卷の内)

66. 「揉鯛」とは

問 「揉鯛」を何と読むのか、またどんな職業か。「グラフせんだい」No. 33 に載っているものです。

答 「グラフせんだい」No. 33 の 5 ページに

『昭和元年・職人戸数 2,032 軒(資料：仙台市「仙台市統計書」昭和元年工産物一覽より)⁽¹⁾

業種	戸数
揉鯛	—
鯛味噌	—

〔戸数を示していないのは專業でなく魚屋等の副業であったことによる。〕

とありますが、第 1 項目の「業種」

としてあることから誤解を生じたものと思われます。原本の「大正 15 年・昭和元年仙台市統計書」には「種別」(工産物の)となっており、製品名を指す項目となっております。つまり、この「揉鯛」は職業名称ではなく、製産物の品名なのであります。

「揉鯛」の読み方について、「もみだい」とルビを付けた資料がありますので、次に挙げて置きます。

「仙台案内」下巻(庄子輝光。明治 23 年刊)

『鯛は初夏より中夏の際漁獲の夥多しき前浜遠島を論ぜず仙台の魚市に上る者無慮幾千万なるを知らず他方人其価の廉なるに驚かざるものなし揉鯛⁽²⁾及び鯛味噌⁽³⁾は仙台名産なり』

この「もみだい」は、鯛を原料とした「でんぶ」また「そぼろ」のことで、鯛の煮たものを、手で揉みほぐして作る、その製法を如実にあらわした製品名で、戦後は「鯛のそぼろ」などといっております。この「もみだい」に更に味噌を加えたものが「鯛味噌」で、これら同類の水産加工品を工夫し