

柏原の

うなぎの蒲焼き

平成十年八月五日号

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。

吉原宿と原宿の間が三里六町（現在で言うところ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

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

はおおぎ立てる蒲

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

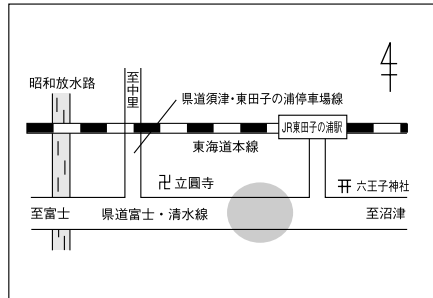
は、うなぎの旅」と言って、「ウナギ」と「難儀

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ぼった

◀ 明治初めころの柏原の様子



◀ 現在（平成十年）の
柏原付近



りと減り、茶屋は次第になくなっていきました。

馬場澄夫さん（柏原町二）

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。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。