

もくじ

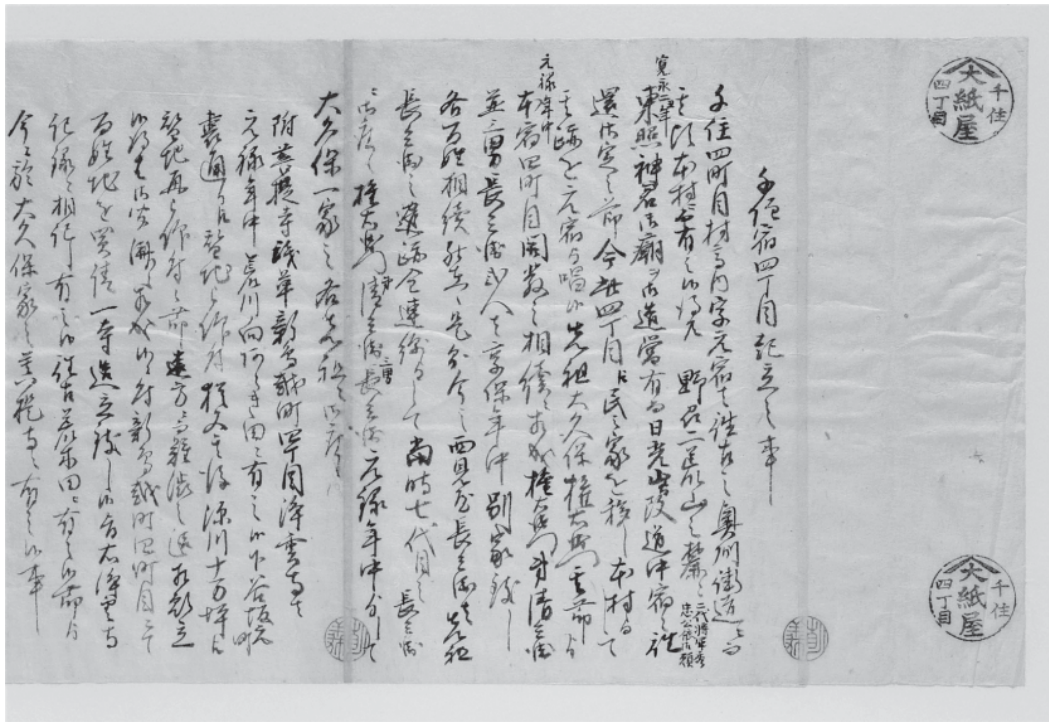
大久保家資料の紹介① 千住宿400年の始まりを伝える… P1

足立民具図典⑩ 御櫃… P3 日比谷家伝来古今雜 東京国立博物館で展覧会… P4

足立史談

第660号

2023年2月15日
足立区立郷土博物館内
足立史談編集局
〒120-0001
東京都足立区大谷田5-20-1
TEL 03-3620-9393
FAX 03-5697-6562



嘉永4年(1851)4月「千住宿四丁目起立之事」(大久保家文書)冒頭部分。紙の継ぎ目には墨印が捺され、書き換えられないように記されている。千住宿が成立する時の記事の言い伝えを記した貴重な古文書である。

1 千住宿の開宿

日光道中千住宿の始まりは寛永二年(一六二五)でした。令和七年(二〇二五)には、千住宿が開かれてから四〇〇年目を迎えます。日光道中は上野の寛永寺と日光東照宮、輪王寺

大久保家資料の紹介① 千住宿400年の始まりを伝える 郷土博物館

展が始まります。慶長二年(一五九七)に継馬村(つぎばむら)となりますが、輸送機能のみで、まだ宿場にはなっていないと見られます。公用通行の最初の記録は元和三

年(一六一七)四月の徳川秀忠による日光社参の事例で、随行者の京都の公家、日野資勝が「千住にて馬を継ぎ」と記録したのが最初の記事(日野資勝の参向記)であり、この頃に継馬(人馬のリレー拠点)が実際に行われたことが判ります。

■日光山造営法度

画期となったのが寛永元年(一六二四)に出された「日光山造営法度」(『徳川実紀』)です。この年から日光東照宮の大造営を命じた法度です。

このとき、併せて江戸―日光間の宿駅整備も発令されました。なお、この法度に関連しているのが、日光山とともに徳川家をまつる寛永寺の創建です。日光山と対になる江戸の交通整備の一環が千住宿の創建だったのです。こうして寛永寺と千住宿はいずれも法度の翌年、寛永二年(一六二五)に成立したのです。

2 千住宿四丁目の成立記事

上に掲げた写真は、元、千住四丁目の地漉紙問屋、紙屋伊助家(大久保家)が伝来した古文書です。表題は「千住宿四丁目起立之事(せんじゅじゅくよんちようめきりゆうのここと)、つまり「千住宿四丁目の成立ちのこと」という意味です。この古文書でとくに重要なのが、年代と町の成立ちの記述です。

■寛永二年(一六二五)に成立 写真の本文三行目からの文言を見ると、次

のように記されています。

※ 以下、古文書は読みやすく一部の文字を書き換えました。

寛永二丑年、東照神君御廟を御造營ありて日光山と改め、道中・宿々・往還、御定之節、今この四丁目へ民の家を移し、本村として其跡を元宿と唱え候。

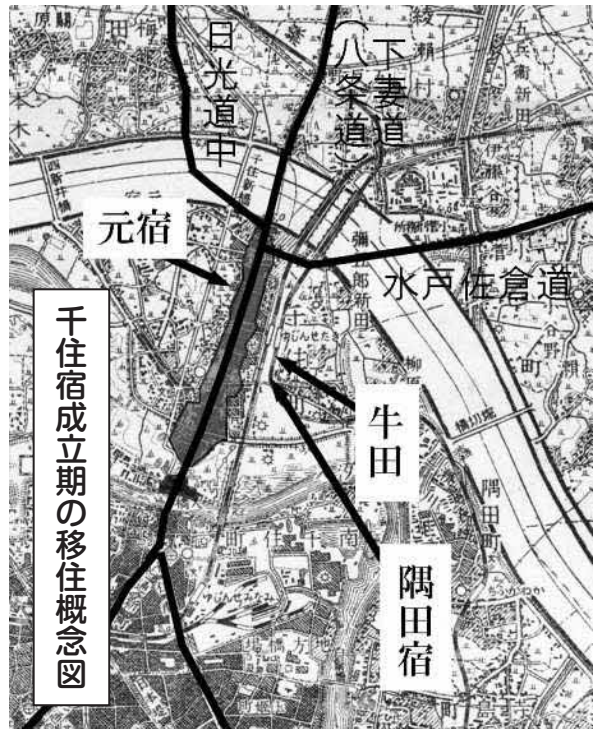
千住四丁目は寛永二年に日光山の整備に合わせて家を移し、もともと村があったところを「元宿」と称したという記述です。これまで千住の歴史書、「旧考録」（当館蔵、永野家文書）の中で次の記述が知られていました。

寛永二乙丑年、日光山ご造営ありて、かたじけなくも、公の仰せをこうむり、ことごとく民屋（みんおく）を往辺のちまたに移し、軒をつらねて例幣使かつは公辺の参詣の仕官休泊の用をつとむ。ゆえに日光道中千寿の駅と定む…

※ 館蔵永野家文書「旧考録」前編の一部「虎斑稲荷大明神略縁起並付言」。「永野家文書二」（平成五・年

こちらでも寛永二年に、「民屋」（みんおく＝民家）を「往辺のちまた」（＝街道沿い）に移して町並みをつくったという整備状況を記しています。

3 家々を集めて宿場に



■宿場となること そもそも宿場とはどのような場所でしょう。江戸時代の交通制度は伝馬制度といえます。馬と人足で拠点から拠点にリレー形式で人や物資を輸送します。陸上競技の「駅伝」にその形態が残っています。

このリレーの中継をする機能を果たしていたのが「継馬村」です。千住の場合、宿場になる以前にまず継馬村となりました。

宿場とは継馬村（リレーの中継点）に加え、本陣等を備えた宿泊施設を備えていること、さらに書状の送達、つまり郵便機能を併せ持つものです。人と物資と情報を伝える機能が揃って宿場として指定されます。こうした役割（宿役）を負担するため、各宿場の屋敷地は「地子免除」という屋敷地にか

かる租税の免除が行われました。千住宿も屋敷地部分は免税の特権が関東郡代の伊奈氏から与えられていました。

■家を集める 幕府の街道や宿場整備では、しばしば集落移動を伴うことが知ら

る。千住通りとなりて隅田村の千軒町も引うつり」と千軒町というほど栄えていたのが千住宿へ移っていたことが記されています。

■牛田から 千住三丁目に鎮座する本水川神社について「新編武蔵風土記」では「元、牛田にあり。…略…ここに移せりと。今もかの地に社跡遺れり」と記述されています。むかしの地字として、現在の千住東・千住曙町の各一部や現墨田区域の一部まで千住三丁目の土地として記録されていること（元禄検地帳や絵図）、神社は村の中心にあるのが通例なので、元々は千住三丁目を構成した家々が、現在の千住東南にあつたと考えられています。

* * *

■大久保家文書を紐解く 古文書は第一次資料（書簡類）、第二次資料（日記、記録類）、第三次資料（編さん物の区分があります。千住宿開宿の資料については、これまで第三次資料しかありませんでしたが、本文書は第二次資料と位置付けることが可能で、重要な根拠となります。

令和七年には千住宿の開宿から四〇〇年目を迎えます。本古文書他の記述も含め、大久保家文書には千住宿の重要記事があるので連載で紹介いたします。末尾ながら本文書を伝来し足立区に提供していただいた大久保美伸さんに誌上から感謝いたします。

（博物館学芸員 多田文夫）

あだち民具図典 18

御櫃



【写真1】 御櫃
高さ23cm×蓋直径30.3cm
胴直径26.5cm 1升～1升5合入

■御櫃とは 一般家庭ではほとんど使われなくなってしまう道具ですが、炊いたご飯を移し入れて保存しておく容器のことです。現在は、セラミック製などもあるようですがもとは木製の桶型のもので、天然の木材、香りが強くなく灰汁（あく）が出ないサワラの木がよく使われます。作り方は、桶と同様に側板で円筒形を作って竹釘でつなげ、箍（たが）を掛けて底板をはめ込んでいます。タガとは、桶や樽の木を締めつけている竹や金属の輪っか状のもので、

て炊く場合、炊きあがった飯をそのまま茶碗によそったり、大きな羽釜を食事の場所まで運んだりすることは現実的ではありません。炊きあがったご飯は、一度、御櫃に移します。そこから、茶碗によそったり、あるいは食卓の場に運んだりという

【写真1】の御櫃では胴のタガが使われています。ちなみに「タガがはずれる」と、桶はバラバラになってしまい手がつけようがなくなります。慣用句「タガはずれる」はここから来ており、締め付けがなくなると、抑えきれなくなる様子がよく表されています。「タガがゆるむ」という慣用句も、緊張がなくなり、ゆるんだ様子を表しています。御櫃の型は関東と関西で異なり、写真のようにしっかりと蓋がかぶさる江戸型と、桶の上に二本取手がついた乗せ蓋の関西型のふたつがあります。

■御櫃の使い方 長い間、ご飯は羽釜や鍋で炊いていました。とくに、竈（かまど）で羽釜（はがま）を使って炊く場合、炊きあがった飯をそのまま茶碗によそったり、大きな羽釜を食事の場所まで運んだりすることは現実的ではありません。炊きあがったご飯は、一度、御櫃に移します。そこから、茶碗によそったり、あるいは食卓の場に運んだりという

■御櫃の利点 御櫃は、木製であるため、調湿性が働き、適度に水分をとって、ご飯がべちゃべちゃになつたり、逆に乾燥して硬くなつたりすることを防ぐことができます。蓋の間に布巾を挟んで、余分な水分を取ることも行われました。ご飯

が冷めても美味しく食べることができるとされてきました。また、木の保温効果もあつて冷めにくく、一、二時間はぬくもりあるご飯を食べることができました。保温効果を上げるとため藁で作られた御櫃をすっぽり入れる道具が作られました。足立区では名称が伝わっていないので、「御櫃入れ」としていますが、飯イズメ・飯チグラや飯フゴなどとよぶ地域もあります。編み込んで作られているものもありますが、藁束をつなげて太いロープ状のものを作りこれをごぐる巻きながら縫い付けることで



博物館で製作したイラスト 100年くらい前の食事の様子
土間に設置された竈を使い、羽釜で炊いたご飯を御櫃に移して、板の間の食事の場でご飯をよそう。

形を作ったものもあります。【写真2】ご飯の保存容器とされる御櫃ですが、保存期間はせいぜい一日ほど、夏場は半日くらいであり、保存効果が抜群にあるわけではありません。

■御櫃の取り扱い 御櫃は、使ったら木目に添ってきれいに洗い、布巾で拭いて、あまり直射日光の当たらない風通しのよいところで乾燥させます。水気を含んだままだとカビが生えたり、逆に乾燥させすぎると、木が縮んでタガが外れて桶が壊れてしまうことになります。毎日、丁寧に使用するということが御櫃を長持ちさせることとなります。

【写真1】の御櫃は、よく使いこまれて洗われているためか木肌は白く、また、蓋の開け閉めで縁の部分が擦



れています。空いてしまった部分に新たに木を足して補修した痕跡が見られます。これは桶を作る職人に依頼した仕事で、大切に使い込まれた様子が見て取れます。

■御櫃の現在 一般家庭で御櫃を使わなくなった理由は、電気釜の登場により直接ご飯をよそうことが容易にできるようになったこと、またなにより大きいのは保温のための保温ジャーができたことなどです。炊いたご飯をジャーに移せば、いつでも炊き立ての温かいご飯が食べられるようになったのです。

冷めたご飯を美味しく食べられるというのが御櫃の大きな利点であったため、御櫃に移す必要性が薄れ、比較的手入れに手間のかかることも相まって、姿を消すことになりました。

■現在の御櫃 現在も、

寿司店ではおいしいシャリのためには欠かせない道具です。また、あえて御櫃を使う人もいます。現在も製作販売されており、その良さは、昔ながらにかけがえのないものとして認められているといえるでしょう。

(郷土博物館学芸員 萩原ちとせ)

【写真2】 御櫃入れ

藁の茎の部分をつなぎ、糸を巻いて口一平状に整え、巻きながら形を作っている。内径37cm、高さ31.5cm。2升から3升入りの御櫃が入る。



日比谷家の古今雛(上)と林直輝先生(右)

幕末期江戸雛飾りの最高峰 目比谷家伝来 古今雛 東京国立博物館で 展覧会

■日比谷家の雛飾り 日比谷家の屋敷があったのは、現在の足立区中央本町五丁目、梅島陸橋(環七通り)付近の商業施設あたりになります。現所有者の日比谷二郎氏は屋敷の座敷に雛人形が飾られると、屋敷が開かれて、お披露目があり、小右衛門町(当時)や隣の子どもたちで賑わったことを記憶されています。

『名家のかがやき』展でパネル紹介した小右衛門新田の日比谷家伝来の「古今雛」(こきんびな)が東京国立博物館(台東区上野)で開催される特集展示「おひなさまと日本の人形」(本館第十四室)で展示されます。会期は二月二十八日(火)～三月十九日(日)。

【出演者の略歴】

■林直輝×堀口茉純 この「古今雛」の保存や評価に長く携わる人形研究の林直輝先生が解説するYouTubeチャンネルを、足立区出身の江戸文化発信者でYouTubeの堀口茉純さんのインタビューによって制作が進んでいます。そこで日比谷家の古今雛の魅力とその貴重さの意義について豊富な情報が語られました。詳しくは番組をご覧ください(後述)。

■番組のご案内 日比谷家の古今雛についての番組は、3月3日(金)夕方6時から配信開始の予定。ウェブで「検索」、「ほーりー」とお江戸、いいね!」でアクセスしてください。

堀口茉純 日本史・江戸文化の発信者。女優。『江戸はスゴイ!世界が驚く!最先端都市の歴史・文化・風俗』(PHP文庫)、『徳川』『松平』の51人(仮タイトル)』(PHP新書) ※3月刊行予定)などの作者としても知られる。