

諸国産物見立相撲 (名産品の番付表)



「諸国産物見立相撲 (写)」 吉野屋文書 (当館蔵) [デジタルアーカイブへ](#)

解説

番付表とは、元々は相撲や歌舞伎役者の序列を順番に書き付けたもので、江戸時代後期(18世紀後半)には、すでに刷物として発行されていました。やがて相撲や歌舞伎役者の番付表に見立てて、物事をランキング化する見立番付が盛んに作られるようになりました。ある事柄を東西に分けて大関・関脇・小結・前頭の順に格付けし、中央や下部に別格として行司・世話人・勸進元などを配しました。なお、江戸時代は階級としての「横綱」はなく、番付の最高位として横綱が配されるのは明治時代以降のことです。

当時たくさん作られて残存数が多いものは長者番付であり、ほかには名所・名産・寺社・温泉・祭礼・災害・料理などの番付が一般的なものでした。

資料の注目ポイント ※特産品(名物・名所)には黄色マーカーを示しています

本資料は、京都の商人・正本屋堅治が版行した「諸国産物見立相撲」を写したものであると思います。まずは番付外の部分に着目しましょう。中央下部の「勸進元」と「差添人」は興行の主催者、副主催者のことで、番付の対象としている事柄の中で別格となります。本資料の場合は、「京羽二重」「伊勢鯨」が配されています。京羽二重は京都西陣で織られた純白の高級絹布で、当時の観光案内書のタイトルにも使われています。鯨は伊勢と紀伊が特産地で、「鯨一頭七浦潤す」という言葉があるように、利用価値の高い産物として知られていました。

中央上部の「行司」は「勸進元」「差添人」に次いで特別な存在です。「江戸現銀店」(両替屋)と「北浜米市」(堂島米市)はまさに東西の経済の中心地、「両国船遊」と「北山茸狩」は東西の代表的な娯楽といったところでしょうか。そのほか、中央の「頭取」(今でいうところの親方)には播磨の「赤穂しほ」や肥前の「いまり焼」などが、右下および左下の「世話人」には尾張の「瀬戸焼」、薩摩の「大鳴黒沙糖(黒砂糖)」などが配されています。

続いて東西それぞれの三役を見ていきましょう。「大関」には出汁として料理には欠かせない陸奥の「松前昆布」と土佐の「鰹節」が配されています。北前船を用いた西回り海運の発達もあり、全国で盛んに取引されていました。「関脇」には代表的な商品作物である出羽の「最上紅花」と阿波の「藍玉」の二大染料が、「小結」にはお灸に用いられた近江の「伊吹艾」と高級茶である山城の「宇治茶」が配されています。

最後に、福井の特産品はどこにあるのでしょうか。越前の特産品として、東方の前頭1段目に「奉書」(奉書紙)、2段目に「雲丹」が見えます。若狭の特産品としては、3段目の右から5番目に「蒸かれる(かれい)」が配されています。

なお、西方の前頭2段目の出雲「池田炭」と3段目の摂津「うつつるい」は産地名が逆になっており、作成者が写し間違えたと思われる。

関連資料、展示等

名称	概要	備考
「諸国産物見立相撲（写）」	吉野屋文書 資料番号 B0030-01238	デジタルアーカイブ福井で閲覧可能。 https://www.library-archives.pref.fukui.lg.jp/archive/da/detail?data_id=011-339132-1-p1
福井県文書館月替展示 「季節の“一品”、いただきます！-江戸時代の ふくいのお食-」 令和2年2月21日（金）～4月12日（日）	江戸時代の古文書からうかがわれる、現代につながるふくいの食文化を紹介。	当館 WEB にて公開中。 https://www.library-archives.pref.fukui.lg.jp/fukui/08/m-exhbt/20200221AM/20200221AM.html

参考文献

- ・『福井県史 通史編4 近世二』（福井県 1996年）
- ・『図説 福井県史』（福井県 1998年）
- ・『番付で読む江戸時代』（林英夫・青木美智男 柏書房 2003年）
- ・『決定版 番付集成』（青木美智男 柏書房 2009年） ← p115に「諸国産物見立相撲」を活字にしたものが掲載されています。
- ・横井成行「『諸国産物見立相撲』を用いた授業実践例」（『日本史かわら版』第4号 帝国書院 2017年）