

「江戸前」

JJ1SXA/池

相模湾と相模灘とはどう違うのか？一寸調べてみたら、三浦半島南端の城ヶ島と伊豆半島の真鶴岬を結ぶ線の北側の海域が相模湾で、相模灘は、三浦半島東端の劔埼と伊豆大島と伊豆半島南端を結ぶ線の北側の海域をいうそうで、相模灘の方が相模湾よりも大きな海域でした。

東京湾というのはどうなっているのか？また「江戸前」とは？というわけで、こちらも調べてみました。

東京湾は、三浦半島東端の劔埼(三浦市)と房総半島の洲崎(館山市)を結ぶ線の北側の海域ですが、これは、東京外湾で東京内湾というのは、観音崎(横須賀市)と富津岬(富津市)を結ぶ線より北側の海域とのこと。

「江戸前」とは本来江戸城の前という意味であり、羽田沖から江戸川河口周辺の沿岸部を指すものであった。

古くから「どこで取れた魚を江戸前と呼ぶか？」という定義はあいまいなままであり、そのため各方面から主張がなされ、さまざまな議論が繰り返されてきて、その議論に終止符を打つため、2005年8月、水産庁の「豊かな東京湾再生検討委員会食文化分科会」は、江戸前を「東京湾全体でとれた新鮮な魚介類を指す」と定義付けた。

(ここでいう東京湾は、東京外湾のこと)

同分科会は定義付けの理由について、現在、前記の羽田沖から江戸川河口周辺の沿岸部の海域では漁業はほとんど行われていないことから、「江戸前の定義を東京湾全体に拡大した」と説明している、また議論の折、東京内湾のみを江戸前とすべきという意見も出されたが、内湾と外湾を行き来する魚が多いこと、江戸前寿司と呼称される寿司には外湾で取れる魚介類もネタに含まれていることなどを理由として、東京湾全体を江戸前とする結論に達したそうです。

しかし、こんな説もあります、徳川家康が、江戸城の前の浅い海を埋め立てて土地を造成したが、その時にできた沼でウナギが沢山とれて、それに目を付け商売をした人がいて、江戸城の前の沼で捕れる、「江戸前のうなぎの蒲焼き」と言ったそうで、「江戸前」という言葉は、もともとうなぎ屋さんだった、やがてそれが、江戸の前の海(東京湾)で捕れる魚介類を指すようになり、ちょうど、握りずしの人気が上がってきたときと重なって、「握りずし」が、江戸前ずしと呼ばれるようになったと。

「握りずし」が誕生したのは江戸で、「江戸前の握りずし」は、気が短い「江戸っ子」が作り上げたいわゆる「東京の郷土料理」と言っても過言ではないとも。

先日テレビで、円高還元セールとかで、本マグロの中トロが、通常価格より大幅な値下げで、2貫2~300円位で出していました、円高も思わぬところで、庶民に恩恵を与えるようですが、輸入物マグロを握って、看板は「江戸前寿司」・・・何故なのか？