

# 「棒手振り」などの行商に関する調査とそのデザイン性についての考察 ——食と器のデザイン研究に関連して——

**Research on itinerant trades (*botefuri*) and its place in community design  
— Part of the study on Japanese culture, food and design of kitchen utensils**

---

柴 崎 幸 次

SHIBAZAKI Koji

As part of my research from 2000 to 2001 on the design of kitchen utensils, I investigated itinerant trades, for example fish peddling, and how they relate to the total design of living.

I will discuss itinerant trades, which continues today as only a shadow of an important commercial reality from the Edo Era, with roots that extend back into antiquity. This trade is still an important part of local economies, a part of local community communication systems, and is one of the Japanese traditional events which continues today, even though it can be seen only in limited areas.

I will suggest that itinerant trades can have a place in modern Japanese culture, and is one way that traditional Japanese culture can be integrated into overall community designs and the total design of living.

## はじめに

日本には、地域に根ざした衣・食・住のスタイルが多彩に存在する。それは地域の歴史風土に密接な関係を持ちながら成立し、しかもバラエティに富んだ、表情豊かな良き習慣が受け継がれ、現在もその地域性の象徴として継承されている。

しかし、自身がこれまで関わってきた、食と器のデザイン研究や道具研究会<sup>1</sup>の活動を通じて実感した事実として、日本人の生活スタイルや経済性の変化によって、便利さと引き替えにそのスタイルが失われ、地域の土着性が喪失しようとしている現実がある。そもそも生活文化の形成は、これまでのデザイン活動と大きく関わりを持ちながら形成されてきたが、人が長い時間をかけて創り上げてきた文化を、ほんの数十年で喪失してしまう恐れがある。

本研究はこのような現状を把握し、これからのデザインのあり方について考察するための一例として、昔ながらの形を残しながら変遷を続けている「棒手振り」（ぼてふり：魚売りの行商）等の職に注目した。

「棒手振り」は、その様相に古くは江戸時代からの面影を残し、食と器のデザイン研究においても、地域経済、歴史、伝統行事、さらには人々のコミュニケーションに重要な役割を果たす存在として注目した。この「棒手振り」のような存在は、かつては日本各地に当然のごとく見られたが、現在では減少の一途をたどり、限られた地域にのみ存在している。

本研究では、この消滅しつつある文化として「棒手振り」等の魚の行商について調査し、これらの現状について分析、把握し報告する。さらにこの存在が、現在の街づくりや人と人とのコミュニケーションなどにおいて重要視される側面から、そのデザイン性に注目し多彩な食文化研究を軸に、街づくりを含めたトータルデザインへの志向性と、歴史により培われた日本の伝統文化を結びつける将来のデザイン研究のあり方についての一考察として提案することとする。

## 第1章 日本の食文化とデザイン性

### 1 日本の生活文化とその現状

日本の生活文化に目を向けると、衣・食・住に関連する文化のスタイルは多種多様であるが、中でも食文化は、地域の風土、文化、歴史などを象徴し、さらには伝統行事、年中行事という形で人々に語り継がれ地域に根付いている。また、生まれながらに1日と欠かさず食を通じて人と人との関係に大きく関わり、単なる食行為のみならず生活文化の最も重要な要素の一部として現在も発展を遂げている。

生活文化とデザインの関係は、これまで人の日常的な行動に対し知恵と経験を重ね、新たな価値創造として、デザインや社会システムを模索し生み出してきた。これらの造形や創造は必然性と合理性から生まれ、人々に繰り返し使われ、作り伝えられた持続的なシステムの中で形成されてきたものであり、人のデザイン活動そのものである。このようなデザインは時間的、歴史的、地域的要因の中で普遍的な価値観により形成されてきた<sup>2</sup>。今日の社会で、地域的個性や文化形態の成熟には、このような発展によるものが多く見られ、地域による多種多様な食文化の形成などはその例にあたる。いわば、地域的個性はこれまでのデザイン活動が繰り返されてきた集大成とも言える。しかし現在は時代の変化により、歴史とともに発展したスタイルは、次第に廃れ消滅しようとしている。さらに大量消費による商業的観点からの画一化が優先され、風土とデザインの関係性が曖昧になり、そのデザイン性や美意識の伝承と存続が危ぶまれている。

このような日本人の食を取り巻く環境を見ると、生活感や商業的観点の変化から画一化が進められているが一方で、現在大規模な展開をはかる大手の商業施設などは、その建築やインテリアから、運営方針、接客などについても作業の標準化が徹底して行われ、さらには地方色の強い商品構成までも他府県と同様で、別の地に来て全く地域性が感じられない同じ売場とサービスを展開しているケースが多く、利用者にとっては奇妙な体験をすることもまれにある。現在の日本は長期化する景気低迷とデフレの時代であり、その経済性ととともに小売店の減少や、手間のかかる伝統的手法などによる商いの形を失いつつある<sup>3</sup>。さらに物を買うなど標準化されたサービスの中で、我々が間接的に失い続けているのは日本独自のコミュニケーション文化である。

これまで築かれてきた地域的個性は数百年かかって形成されてきたものであり、将来の魅力ある社会システム作りを進める1つの指標になり、生活総体または社会形成の為のデザインを研究する上で特に重要である。これらの文化に対して、全てを特別に保護することは無理にしても急速に無くなりつつある現状から推察し、この分野の応用的な研究は重要かつ急務であると考えられる。

## 2 生活と食のデザインから関係性のデザインへ

現代の日本のデザインに最も強く影響を及ぼしている造形の志向性は、おそらく近代化（＝西洋化）の中で展開されたものであるが、少し立ち返って考えると江戸時代に形成された造形文化に通じるところが多い。当時、様々な地方から人々を受け入れた江戸や大坂では、衣・食・住の物資需要が活発化され生活物資や道具、さらに木版による浮世絵や歌舞伎の役者絵、各種の雛形本などの印刷媒体を通じ、町人文化として華やかに開花し地方にも大きく影響を与えた<sup>4</sup>。特に衣・食・住の中でも食文化に関する多彩さは、現存する資料や民具を見ても理解できる。

このように食文化に関連するデザインの研究は、生活の衣・食・住の一環をになう重要な生活デザインの集大成である。これは商業によって開花した江戸時代の町民文化から、様々に形態を変えながら現在に至り、人々の楽しみ、人間愛、家族、または人間関係などに通じるべき心の部分、また風土と歴史、産業と流通など社会や街づくりなどの地域性と関連し、広義のデザイン研究として極めて人間的な学問として成熟してきた。

食のデザインに取り組むことは、(1)生活必須の行為の中で、その営みを司る様々な食器や什器などの道具的視点、(2)快適でそれにふさわしい場を作るための環境的視点、(3)人々の時間や人間関係を軸としたコミュニケーションデザインの視点が複合的に機能し、様々な要素における関係性のデザインが重要視されなければならない。そこでデザインにおける重要な精神である、既成概念を打破し、新たな価値創出を行うことを将来に渡って維持するためにも、これらのことを考察しデザインの視点から再評価する必要がある。

## 3 デザイン専攻における食と器の課題

愛知県立芸術大学デザイン専攻では前項の精神から、大学の授業に「食と器」の課題提示を通じ「もてなしの心」をデザイン課題のテーマとして取り組んできた。

食をじっくりと時間をかけて楽しみ、もの作りの精神の一助となること。また、料理を作る側と、それを頂く側からの「もてなしの心」を共感できることなどに重点においた課題である。そもそもデザインの原点は、生活に密着した試行錯誤の結果であり、食の行為そのものからデザインを学び取ることができる重要なデザイン教育におけるテーマである。

しかし、ここ数年、食と器のデザインを考える学生作品の志向性に変化が見えてきている。たとえば食に関するテーマ設定に「“伝統野菜”をリサーチし、現代にそれを復活させ、販売するシミュレーション」の企画などがあがってきた。「伝統野菜」とは昔から地域に根付いていた野菜が、痛みやすい、品質にバラツキがあるなどの理由から、現在はその市場性や効率性が悪く、つくられなくなった

### 野菜のことをいう。(写真1)

また、現代の社会が抱える問題として、食品添加物に関する知識と食品包装の分別回収の問題などをテーマであげ、インターネットのWEBページによりその情報をより解りやすく解説する作品も登場してきている。(写真2) いずれもテーマ性があり現代社会の食の問題に目を向けている。



写真1 学生作品、伝統野菜の研究



写真2 学生作品、食品添加物、ゴミ問題等のweb

日本の食文化も西洋化の影響を大きく受け、昔に比べてバラエティに富み随分贅沢にもなり、現在はさらに健康のことを十分考慮した食の工夫に気遣いが見られるようになった。しかしその反面、近年に見られる食品の製造日偽装による食中毒問題、狂牛病等BSE（牛海綿状脳症）問題とそこから連鎖した様々な偽装問題、O157（病原性大腸菌）等の発生など、食材の供給そのものに問題が起こる例も多く、それらの現実、学生の課題に対する反応にも影響を与えている。さらにデザイン教育としての側面からも、現在の問題を十分に認識した立場で日本の食とその周辺をじっくり考察する態度は重要である。これからのデザイナーは国際的な立場で、前節で述べてきた日本のデザイン文化について正確に語る事が出来る必要がある。欧米では日本の文化は大変評価が高い反面、まだまだ誤解に満ちている。文化の一端として食のデザインの多彩さ、独創性や美意識とさらに現代の食の問題点なども十分に把握しておくべきである。

## 第2章 「棒手振り」等の行商について

### 1 「棒手振り」とは

日本の食文化とデザインの関連性を研究するにあたり、現在の日本人が失ってきた大切なものを実感できる1つの良き営みとして「棒手振り」等に注目した。

日本は元々、独自の文化形成を持っていたにもかかわらず、これまで作りあげてきた文化の様相を、短時間に喪失してきている。街づくり計画は様々に模索されているが、伝統文化の継承も徐々に消失し、地域のデザインを考える上でも、その歴史性や土着の地域性が希薄になってきている。

さらに、前章に述べた様々な事件を通して食品に対する信用に大きな問題が発生している。これまで、人と人との情報交換によって補ってきた食の情報を、流通の中で不正に扱う例が後を絶たない。これは私たちの暮らしに直結する問題であり、供給側にも本当の豊かさにつながる倫理観とマーケティング

ングのデザインを模索する必要がある。

このような、現代の日本が失ってきた大切なものを思い起こさせてくれる1つの事例として、「食と器のデザイン研究」においても、常滑の「棒手振り」（魚の行商のこと、振り売り、荷ない売りともいわれる）の職について紹介している<sup>5</sup>。「棒手振り」とは一般的に魚の行商のことを言うが、棒手の呼び方は天秤(てんびん)棒から、数本の縄を下げた形からの連想であるといわれている。「棒手振り」等の歴史は古く、江戸時代からこのようなスタイルが成立し、その時代性を反映し様々な形態に変化し発展を遂げてきた。

商いの形が整った江戸時代には多彩な職の行商が存在し、固定した道先などで商売をする「辻売り」、様々な場所で売り歩く「棒手振り」（振売り）などが行商のスタイルで、多種多様な売物の数だけスタイルがあったと伝えられている。薬、桶、野菜、魚、灯籠など地域の特色、当時のマーケットのあり方や物流により、自然発生的に生まれ、時代とともに形を変え発展してきた<sup>6</sup>。過去にさかのぼり行商は地域性や時代に大きく関連し、福井県小浜から京都に鯖を運んだ「鯖街道」や、京都の街に薪を供給した「大原女」などの行商も地域的特性の一例である<sup>7</sup>。常滑の「棒手振り」を見ても、5月に行われる祭礼や、その他の年中行事の脇役として、主要な食材を街の人々に供給する点など、この姿に地域の独自性があらわれている。

## 2 現在の「棒手振り」について

### (1) 「棒手振り」現状

本研究の調査において、様々な地域の人々に聞き取り調査を行ったが、昔は棒手振りなどの行商人で賑わったが現在はほとんど見かけなくなったという地域が多かった。また、行商は続けても乳母車や箱車などから軽トラックに変えて営業している例もある。いずれもお年寄りが務めるため、その存続が危ぶまれている。行政や漁協は行商について免許制や登録制をとっている場合もあるが、あまり把握していない場合が多い。現在残っている「棒手振り」は、地の物売る“朝市”の様に地域性や街の楽しみを演出する手段として、地域のコミュニケーションの活性化手段として見直す動きがあるが、実際は観光資源として積極的に活用している例はあまり見られない。あくまで行商であり、保健所としては食品衛生上の厄介者としている面もあり、食品管理の問題が指摘される場合もある。

「棒手振り」スタイルは、客との関係は絶対的な信用で成り立っている。現代社会の食の流通は画一化された安全とされる食品を大量出荷し、売り手と買い手の関係にて成立させているが、これらの行商は、その道のプロとして魚の説明や料理、食生活に関するアドバイスも適度に行っている。これは信用販売の象徴であり、良いものしか人に売れない職人気質も引き継いでいる。顔の見える客を相手にしている点、専門業者としてのプロ意識がそこにある。

### (2) 「棒手振り」の道具

「棒手振り」の使う道具としては、そのシンボルであった天秤桶の棒も、民俗資料としては残っているが、現在はすっかり姿を消している。物売りは、江戸時代から明治初期にかけては全て肩や頭で売り荷を背負ってきた。明治30年頃からほとんどの行商は車を引くようになり<sup>8</sup>、それから現在まで

乳母車、箱車、自転車、リヤカーの改造などに変化し、スタイルは地域によって区々で、その道具は街の金物屋や、車屋、自転車店などが特注生産を行ってきた。(写真3) 現在はなかなか使われない竿はかり(天秤のはかり)や棒手の桶、さらには地の魚をさばく方法や道具も地域の個性があり、包丁さばきなどにも熟練の技が見られる。(写真4)



写真3 「棒手振り」の乳母車



写真4 竿はかり：写真は今治市、5キロまで計れる

### 第3章 調査の報告

本論における行商の調査は常滑の「棒手振り」から始まっているが、大衆的な行商であるためか文献や資料が少なく、このような歴史や現在の状況に関する細かな記述はほとんど見あたらなかった。新聞や書籍等による一部の記述から地域を特定し、行政機関や観光協会、漁協などに協力を頂き聞き取り調査を中心に行った。本章では、愛知県から紀伊半島の和歌山田辺、瀬戸内海、宇和海等に面する四国地区と、さらに行商を観光資源としている街として以前から知られる尾道についての調査報告とする。(図1)

#### 1 愛知県常滑市の「棒手振り」

##### (1)「棒手振り」とは

愛知県常滑市の常滑漁港では、現在では全国的に少なくなった「棒手振り」(写真、魚の行商の職、街では“ぼてさん”と呼んでいる)等の職業が残っており、当地の名産であるメジロ(アナゴ)、エビ、近海物などを各家庭や料理屋に売り歩いている女性達がいる。現在も総勢20人程で中には80歳以上になっても現役で働く棒手も8名程いる。もともと棒手振りの仕事は漁師が捕った地魚の黒鯛、大海老、かに、イカ、かれいなどの魚介類を問屋に出荷し、その残りを漁師の妻が地元で売りさばく仕事であった。現在は漁協にて自らが競り落とし、その魚介類を食べられる状態まで下処理し、籐製籠付きの乳母車に載せ街を歩いて商いをする。(写真5、6)それぞれ固定客もあり1日30から40軒もまわり、その行動範囲は広く10kmほども歩くという。「棒手振り」による魚の販売は、スーパーマーケットなどで魚の下ごしらえをしてバックで販売するスタイルが街に定着するまではもちろん、近年まで魚介類の販売に関しては主役であった。祭りに使うメジロなど大量にさばき客に配達したり、注文があれば刺身の仕出しまで請け負っていた。

## (2) 常滑の棒手振りの特徴

常滑の棒手振りの特徴は、籐製の乳母車に氷を詰めた木箱を積み込み、その中に自分の買い付けた魚を入れて売り歩く。棒手振りの中でも役割分担があり、メジロの下処理や、買い付けた魚など交換し合いながら品物をそろえていく。84歳現役の棒手さんに話を聞いたが、現在はスーパーや八百屋でも下処理した魚を売っているのを買ってくれる所が少なくなったという。家族は高齢のため辞めたらどうかと勧めるが、いい小遣い稼ぎになることと、お客さんが待っていてくれるから続けているという。

配達の皿も、現在のような発砲系容器が出回るまでは、各家庭には陶器製の皿で魚を配っていた。その皿を探してもらうよう掛け合ったが、知らず知らずのうちに処分してしまい、現在は全く残っていない。また祝いの席には刺身をつくり、大皿に盛りつけて配った盛んな時もあったので「棒手振り」の家には仕出し用の見事な大皿があったという。

知多の海は昔と比べて、魚の種類は変わらないが漁獲量が激減したという。現在中部国際空港の建設が進んでいるが、近年漁場の減少や漁師の出船が少なくなったとも言われ、最近では、祭りに欠かせないメジロが不足している。

## 2 和歌山県田辺市の「引き売り」

### (1) 「引き売り」とは

和歌山県紀州田辺では、市場に上がったばかりの新鮮な魚介類を、特製の手押し車の引き出しに納めて、中心市街地に売り歩く魚行商の女性達のことを「引き売り」と呼んでいる。(写真7～9)

「引き売り」達は朝4時に起床し、一番に市場へ行き、魚や干物、新鮮なネタを仕入れ1日の段取りを行う。近海物の地魚が中心で、その他一般食品、干物等（自家製）を準備する。6時ごろ一度家に帰って魚を塩水で洗い、氷を入れた引き出しにきれいに並べてから朝食をとり、朝9時ごろ行商に出発する。

昔は50人近くもいたが、急激に減って現在は8人程度で、最高齢の「引き売り」で82歳である。写真7、9で紹介しているのは「引き売り」の山本様。「引き売り」の中では最も若く、意欲的に取り組んでいる。販売の範囲を広げるために、電動モーター付きの車に改造し、田辺の街をかなりの広範囲に渡って活発に売り歩く。売れても売れなくても皆に声をかけ、地域の人と言葉を交わし様々な注文に答えていく。(写真9)

### (2) 「引き売り」の特徴

「引き売り」の特徴は独特の手押し車にある。昔は天びん棒に、大きなかごを下げて荷ない売るスタイルだった。そこから籐（とう）で編んだ大きな乳母車での引き売りが始まった。これは現在の常滑と似たスタイルである。「引き売り」の使う引き出しのついた特殊な箱は、引き出しに氷を敷き詰め、その中に魚介類などをきれいに並べて売り歩く。箱は街の建具屋が作り、長時間の湿り気と、頻繁な開け閉め、移動に耐えられ、なおかつ道具として使い勝手がよく、長持ちする箱という厳しい条件が求められている。

田辺では魚の行商の歴史は長く、現在の中心市街である北新町、栄町通りの一部に限り江戸時代には魚や日用品を座り売る「辻売り」と、場所の制限なく商いを行う「荷ない売り」を田辺藩が許可していたことは記録に残っている。当時から田辺は、商人や近郊からの人々でにぎわい、魚の辻売り等は田辺名物の一つだったという。江戸時代末期から明治にかけ、田辺周辺の風物画を多く描いた学者、湯川退軒（1839～1900年）の絵にも、「棒手振り」姿の男女が、魚を運ぶ姿が描かれている<sup>9</sup>。

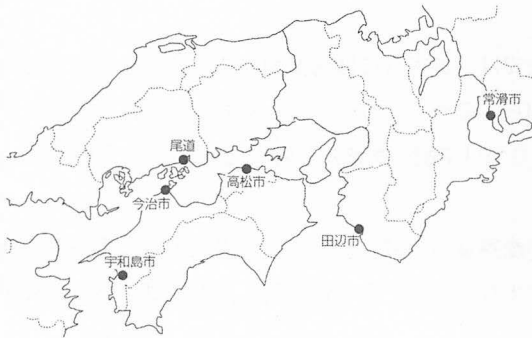


図1 調査対象の地域



写真5 常滑市の「棒手振り」



写真6 旬のメジロ（あなご）を下処理する

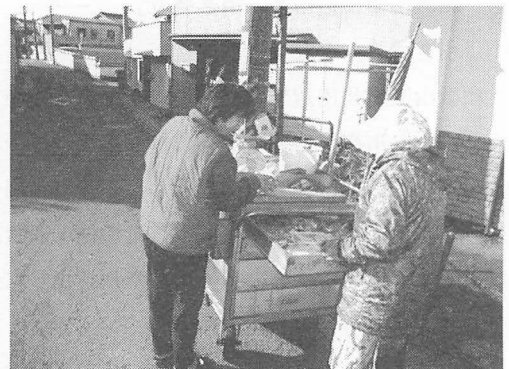


写真7 田辺市、「引き売り」



写真8 標準的な「引き売り」のスタイル

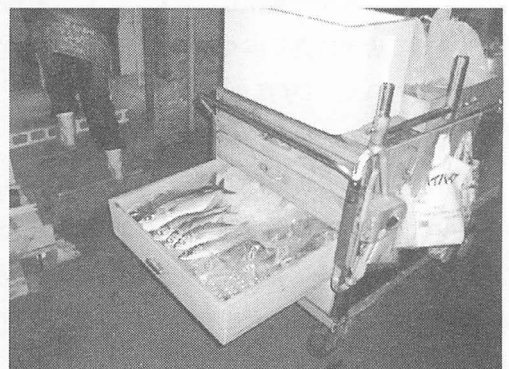


写真9 氷を敷き詰めた引き出しの中身



### 3 香川県高松市の「いただきさん」

#### (1) 「いただきさん」とは

香川県高松市では、漁業を営む主人の取ってきた魚を街で売りさばくのが女房の役であり、このような形の行商を「いただきさん」と呼んでいる。(写真10、11) 昭和の時代までは50人ほどいたが現在では20人ほどが行商を行っている。それ以外の人が高齢のため継続が困難とのことである。平成10年頃までは登録制があったが、現在はいただきさんの減少に伴い登録制が無くなっている。仕入れは魚市場(香川県魚市場)仲買さんから買い、自転車のサイドカー型の箱に詰め高松市内数カ所で行う。一カ所2～3時間で場所を移動しながら毎日売り歩き、街では重宝な魚屋さんとして人々に支持された存在である。

「いただきさん」は高松の街では、単に行商の魚屋としてのみならず、気軽に街の人やお年寄りに声をかけ、良き話し相手となっている。今晚の献立の話や、最近の健康状態、なにげない日常的な話など、街の主婦やお年寄り達の相談役や話し相手となり、人々もこの行商が来るのを楽しみしている。歴史もあり街の風情を物語る「いただきさん」に、近年この地域の行政も観光資源として注目し始めている。

#### (2) 「いただきさん」の特徴

「いただきさん」の言葉の由来はその行商スタイルある。かつて頭上運搬による行商の魚を入れる桶を『魚ハンポ』といい、平たい浅底でその桶の蓋は竹網作りで二重になっている。このハンポという桶を頭に載せて行商する際、頭上には直径12センチぐらいの藁の輪に布を巻いたものを載せてハンポの台にした。これをこの地方ではイタダキと呼ぶ。似たスタイルでは愛媛県松前町の「オタタさん」などと同様、この頭上運搬は第2次世界大戦前後まで続いた<sup>10</sup>。その後、頭上運搬から、手押し箱車、さらに自転車の横に箱車を付けて行商を行うスタイルに変わっている。これは昭和30年頃、街の自転車店がサイドカー一式を考案したもので、乳母車型に代わり愛用され現在もこのスタイルが続いている。

また「いただきさん」の歴史的由来は、高松に伝わる「糸より姫」という伝説があり、平安時代に平家から流れ着いた貴人が生活の糧を得るために、この地の“糸より浜”で水揚げされる魚を平桶に入れ、売り歩いたのが起源と言われている<sup>11</sup>。呼び声は昔のままの「おさかなご用」と、得意先の家角に立ち「おさかなイランノナ・・・」と声をかける。

### 4 愛媛県今治市の行商

#### (1) 今治市の行商の特徴

今治の魚市場は自由市場の形式をとり、随分朝早くから市場は人々で活気づいている。これまで調査した地域の中でも行商や物売りの活発な街であり、全体数は把握できていないがリヤカーを改造した屋台風の車で売り歩いている。ここの魚市場は、登録や競りを管理して行わない自由市場であり、行商や魚屋、あるいは一般の人々が自由に買い付けに来る。

漁師の妻が捕れた魚を市場に持ち込み、早朝から多くの水揚げがあり市場は活気づく。物売りの行商達も家族や仲間が捕った魚や市場で仕入れた魚を下処理の上パック詰めにし、綺麗にリヤカー風の

車に並べて準備を行う。7時過ぎには市場は終わり、行商達はそこから屋台風の車で街に売り歩いている。(写真12、13) 今治の行商は特に決まった呼び名が無く、皆がおばちゃんとか魚屋さんと呼んでいる。朝の市場周辺から今治の商店街にかけて、少なくとも10人以上の行商が出動した。取材では以前不快なことがあったようで、声をかけてもあまり話を聞くことはできなかった。テレビ局等の取材で以前迷惑だったこともあるらしい。

## 5 その他の地区の行商

### (1) 宇和島の行商の特徴

九州と四国間の海を宇和海と呼び、その海に面した愛媛県の宇和島市も、かつて行商で賑わったが、もう数年前に行商は姿を見なくなったという。昭和38年に宇和島に新しい漁港ができた時には、1人の仲買から10人の女性達が魚を売り歩いていたといわれる。現在この宇和島漁港では3人の行商さんがいるが、皆高齢のため無理をしない程度に商いを行っている。宇和島の場合は以前乳母車型の行商はたくさんいたが、数年前に無くなっているという。

現在はリヤカーで地の魚を売り歩く行商の魚屋が魚を仕入れた後、朝9時頃から港の近くの弁天町で最初の店開きをする。行商はリヤカーで来て、発泡スチロールの箱を路上に並べ魚を売り注文に応じてリヤカーの上にまな板を置き、魚をさばく。この後、街の数カ所まで魚を並べ夕方近くまで市役所の近くで魚を売る。市役所の帰りの人に、夕食用の魚を買ってもらい1日が終わる。この行商人は糖尿病を患い辛い仕事であるが、毎日長距離を歩いているから、病気が進行しないなど健康管理も考えての仕事であるという。

### (2) 尾道の行商の特徴

尾道の「ばんより」と呼ばれる行商は、漁師やその奥さんが捕ってきた魚介類を手押し車に乗せ、売りに出る行商のことをいう。名前の由来は晩御飯のおかずを買いに立ち寄ることから「晩寄り(ばんより)」という名前がついたといわれる。現在は午前中に店を開き、売り切れまで商売を行い、たいていは昼過ぎまでに店じまいする。尾道ではその景観になじんだ、お馴染みの行商風景である。

(写真14)

また、ヒラメの子を干した「でべら売り」<sup>12</sup> など、個性的な商品を売り歩く行商もある。話を聞くと家族で子供の頃からこればかり作ってきた。決して楽な仕事ではなく、人に誇れる仕事でもないといふ。しかし薫を使った干物の絞めは美しく見事である。(写真15)



写真10 「いただきさん」の風景



写真11 お客様の注文に応じて刺身をつくる



写真12 今治市の行商スタイル



写真13 街を歩き、店を出し商売をしている



写真14 尾道の行商「晩寄り(ばんより)」



写真15 尾道の行商「でべら売り」

## 6 調査のまとめ

中部、近畿地区から四国及び瀬戸内の調査に関して述べてきたが、共通する特徴としては、瀬戸内海や近海の地魚が多く水揚げされる場所に一般的に発達し、当地の漁協の経営方針しだいで、行商は

現在も盛んな地域がある。また直接注文の売買であるため、扱う魚は、網であがったものより釣り漁など、高値で売買されるものを扱っていることが多い。また行商形態は時代に応じて少しずつ形を変えながら営んできているが、歴史に基づくものであり様々な逸話も残されている。

これらの行商を務めるのは実際に高年の方が多く、70から80歳前後の方が現在非常に多い。色々な話を聞くうちに、その労働の目的として商売よりも健康の為、またお客さんが待っているからという気持ちに答えようとする双方の生き甲斐として続けている人が多い。いずれにしても、将来後継者がいる状態でなく、何時無くなってもおかしくない状況にある。

#### 第4章 「棒手振り」等の再評価

##### 1 街づくりと「棒手振り」

現在、棒手等の行商は非常に少なくなっており、漁協関係者に尋ねると、高齢の者が多いため、行商姿が見られるのはもう数年ではないかと懸念する人もいる。確かに時代は移り変わり、現在社会においては直接活躍の場が失われつつあるが、最近では地域性の象徴として、また人のコミュニケーションを取り持つ重要な役割として、さらに高齢化がすすむ地域社会のあり方を考える上で、今回紹介した行商などの見方も変わってきている。実際に毎日の行商は、街で声を掛け合う関係が生まれ、売り手と買い手の相思相愛の関係が成り立っている。実に地域のお年寄り達の良き話し相手になり、毎日の食事の相談も出来るし、1日の楽しみにもなっている。人と商業と行政の新しい関係を築く存在として、個性ある街づくりを実現する意味で、地域性と食文化のベーシックなデザイン思想を基に再評価する価値があると考えられる。

##### 2 「棒手振り」等の再評価

「棒手振り」等は以前、魚介類販売（物流）の担い手であったが、現代ではその職能が存在すること自体不可能になりつつあるが、別の視点から現代社会に重要な役割を担う点で以下のように再評価することが出来る。

(1)街の人々のコミュニケーションを繋ぐ役割を担えること。(2)地域性や歴史性が感じられる（画一的ではない）オリジナリティがあること。(3)高齢者の仕事に関する生き甲斐を持てること。また健康増進のために営むことが出来ること。(4)食品に対する信用と関心を、売り手と買い手の関係から見出せること。(5)売り物に地域性と季節感があり、個性的な街づくりや日常生活の楽しみを創出すること。

これらの点から、現在の街づくりが抱えている、高齢化社会に対応する生き甲斐の再発見や地域性の創出など今後の街づくりが抱える問題解決の1つの方向性が見えてくる。街づくりも、これまでの効率化一辺倒の発想を転換し、人を育てる街づくりの発想や、高齢化に向けたコミュニケーションデザインを模索するヒントになればと考えている。またこれからの街づくりや人と人とのコミュニケーションをはかる社会構造の構築など視野に入れ、業態や商業形態、物流なども考慮したデザインマネジメントにつなげる思想が必要になってくる。

そこで重要になるのは、長年かけて培われた日本の文化を良い形で人々に継承してもらうこと。信

用できる人と人との関係や、顔の見える関係を実現できるよう、売り手側の経営努力なども含め、街づくりのデザイン思想としてコミュニティデザインを再認識出来る活動への支援が求められる。また行政も、形に見えるものだけではなく、街の中で展開されるソフトの充実を志向する企画が必要であり、そこにはこうしたデザイン思想が重要である。例えば、大きな費用を投じずとも出来る活動として、街づくりと高齢者を繋ぐ企画作りなど、その地に根付くデザインの意識を育てる、住民参加型の街づくり構想を模索するなどは、自治に関する個性が問われる今後の行政に課された大きなテーマであると考えている。

### 3 おわりに

現代の日本は、コンビニエンスストアが生活の中に大きく浸透し、巨大なマーケットの中で効率よく運営され、一元化されたサービスを確立しているこの時代に、伝統的で個性のある小売店や行商が存在してゆくには困難があり、もはや過去にも帰ることは不可能である。本研究で紹介した棒手振り等の行商についても、そこから直接何かを学び取るなり、応用できるものではない。しかし、かつては確実に存在し、街の人々の活力を表していた職業であり、現在の日本が失った地域コミュニケーション文化の重要性をそこに見出すことができる。

本研究の成果は、日本人が失いつつある、思いやりの心、気遣う心、もてなしの心など食文化のデザイン研究を通じてコミュニケーションデザインを再認識し、今後の地域計画や観光資源創出、社会システムの構築等において様々な関係性をデザインするための一助となる研究報告となれば幸いである。今後の課題はさらに他の地域を対象に調査を広げ、より充実したデザイン文化史としての報告と保存を研究し、さらに歴史と文化資産を生かした、現代の街づくり思想として実施を前提とした企画等の構想としてまとめたいと考えている。

(本研究関連のWEBページ、<http://www2.starcat.ne.jp/~design/syoku-utuwa/>)

### 謝辞

本研究の聞き取り調査及び情報提供には、常滑漁協（常滑市）、香川県水産課（香川県）、山本様（田辺市）、西谷明様（高松市）、宇和島漁港県漁連（宇和島市）、今治観光協会、今治漁港県漁連（今治市）、常滑のぼての方々（常滑市）、田辺の引き売りの方々（田辺市）、高松のいただきの方々（高松市）、宇和島の行商の方々（宇和島市）、今治の行商の方々（今治市）、尾道の行商の方々（尾道）他多くの方々にご協力いただいた。また日本福祉大学知多半島総合研究所には、様々な情報提供や資料協力を頂いた。愛知県立芸術大学、細川修助教授には道具関連のアドバイスや食と器のデザイン研究など、共同で作業に加わって頂いた。本研究は愛知県立芸術大学学長特別研究費にて研究活動の助成を頂いた。全ての関係者各位に心より御礼申し上げます。

本論で紹介した行商の方々に、もし会われる場合などがあれば、全ての行商の方々が仕事であることを忘れずに、失礼のないように配慮して頂きたいとお願い申し上げます。

参考文献及び脚註

---

『聞き書愛知の食事』、『聞き書和歌山の食事』、『聞き書香川の食事』、『聞き書徳島の食事』、『聞き書愛媛の食事』 社団法人農山漁村文化協会、1989年～1993年

三渡俊一郎、『商家の道具』松久民具館図録、1994年、光出版

『民具と民藝』、民族藝術学会編、『民族藝術vol.18』8～104ページ、2002年

中村たかを、植田啓司、坪郷英彦、『住まいと食の文化とその周辺』、1997年、源流社

---

<sup>1</sup> 日本福祉大学知多半島研究所、愛知県立芸術大学、1999年～2000年、尾州内海廻船館所蔵品等調査

<sup>2</sup> 飯岡正麻・白石和也編著、『デザイン概論』、1996年、ダヴィッド社、83～84ページ

<sup>3</sup> 岡秀行編、『包・日本の伝統パッケージ』、1996年、淡交社、10～16ページ

<sup>4</sup> 飯岡正麻・白石和也編著、前掲書、90ページ

<sup>5</sup> 柴崎幸次、「食と器のデザインと美的要素に関する研究」、(財)日比科学技術財団、『生活環境向上のための研究報告書vol.3』、2000年、1～16ページ

<sup>6</sup> 三谷一馬著、『江戸商売図絵』、1995年、中央公論社、92～217ページ

<sup>7</sup> 北見俊夫著、『市と行商の民俗』、1970年、岩崎美術社、49～164ページ

<sup>8</sup> 三谷一馬著、『明治物売図聚』、1991年、立風書房、23～25ページ

<sup>9</sup> 紀伊民報、「古道 紀州田辺 引き売りの風景」、1999年1月31日掲載

<sup>10</sup> 北見俊夫著、『市と行商の民俗』、1970年、岩崎美術社、149ページ

<sup>11</sup> 福田勝著、『四方山話・紙面に見る香川の水産明治編』、1998年、134～136ページ

<sup>12</sup> 湯浅照弘、「魚の保存方法と民具およびその材料との関係」、日本民具学会編、『食生活と民具・日本民具学会論集7』、1993年、雄山閣出版、38～39ページ