

牡丹餅喜兵衛三十石

川島計介

今はなき本家の伯父（市太郎）の口承で何度も聞いていたが、時代もはつきりわからないのでアテにはならないし、ことによると先祖の恥さらしにもなるうか。とにかく話してみましよう。まあお読みください。

酒々井の下宿に（今は家はない）喜兵衛どん（殿）という、かなり裕福な暮らしをしていた旦那様がいた。これが大の牡丹餅好きで年がら年中牡丹餅を拵えて（こしらえ）切らしたことがない。何としても牡丹餅が好きなので、よその人が食べてくれるとえびす顔で喜んでいる。それも「ただ」なのだから世話はない。大人が来ると「どうですか一つ」と、子供が来ると「どうだい一つ」できりがない。当時酒々井の宿場は盛んだったから有名になる。旅の人が来ても「どうですか一つ」である。鼻たらし小僧（今は居ないが当時は鼻たらしが多かったので、子どものことを鼻たらし野郎といっていた。）は今とちがって買食いも思うにまかせないので「おじさん牡丹餅くんねげ」とぞろぞろやって来る。こんな具合だから年がら年中炊いては作る、作ってはただで食わせる。

……まあ三十石といえ七十五俵、三千升にもなりますか？それだけでなく、小豆も必要、甘い味も必要、だからまたものじゃない。

閑話休題

甘味料はどうしただろうか。たぶん甘藷から作ったと思われ。甘藷澱粉は、明治の初期に当区で手工業で線、恩に作っていた人が居た。甘藷は八代將軍吉宗の命令と、南町奉行大岡忠相の助言を得た青木昆陽が、享保二十年（一七三五）江戸の吹上苑へ試作して成功！全国に栽培させて、近世三大ききんの天明（一七八三〜一七八七）の四年間、天保（一八三〇〜一八三七）の五年間連続を先ずまず切りぬけることができた。天保年間には、検見川でイモ飴を作るようになった。幕張には、いも神様（昆陽神社）がある。

ここで小原庄助さんを思い出す。朝寝、朝酒、朝湯が大好きで、それで身上をつぶした庄助さん。喜兵衛どんもとうとう身上をつぶしてしまつて居なくなつてしまつた。という、何とも人の好い大旦那様の一代記のお話。

ところで、筆者は先祖調べ系譜作りに打ち込んでいるうちに嘉永六年に佐倉藩庁が造つた佐倉新町の図面に教安寺入口東側近くに「喜兵衛（川嶋屋・郷宿）」：（今の篠田さん宅と確かめた）と伊セ勘さんの東隣りに「喜兵衛屋敷」の二箇所を見つけた。

「川島」姓は稲毛など海岸べりに多いが「川嶋」姓は甚だ少ない（新戸籍までは筆者も川嶋）。というわけで、この喜兵衛さんは、叔父がよく語っていたのと思ひ合わせれば、甚だ身近なものになつてきた。