

秋刀魚の「ホンマでっか？」

秋といえば落語の「目黒の秋刀魚」を思い浮かべる。当時の秋刀魚は日本橋市場から送られたという。オチは、新鮮な秋刀魚よりも焼いた秋刀魚が美味かったということらしいが、当時の秋刀魚などの流通ルートに関しての考察は余り見られない。

温暖化の影響が少なかったのか東京湾辺りでも秋刀魚は採れたらしい。当時の魚市場は、日本橋と芝浜（芝浦の浜）にあつて、日本橋市場から運ばれたというのが通説になっていて、落語の説でも目黒へは陸路説であるが、愚説は芝浜説である。

芝浜から少し南下すると品川の宿場町があり、品川駅は芝浜のある港区で、目黒駅は品川区である。認知症検査みたいな話は避けるが、品川駅近くには目黒川が流れていて、目黒の台地に繋がっている。

芝浜から目黒川を経由すれば、半日もしないでお殿様の口に秋刀魚が届くことになる。当時の食生活で秋刀魚を生で食したかは知らないが、当時のルートからでも、新鮮な生の秋刀魚を目黒台地の一般庶民も食せたことになる。

秋刀魚は、塩焼き、刺身、つまれ、煮つけ、ハンバーグとして既に食してはいるが、殿さまも今のレシピにはさぞ舌を巻かれるのでは。愚説は、「ホンマでっか？」。