

読んでなっとく! **横浜の歴史** vol.41
文:横浜開港資料館 調査研究員 齊藤 司

吉田新田⑧

一出資者への新田耕地の配分

前回述べたように、吉田新田の耕作は寛文2(1662)年から開始された。この段階における小作証文の宛名はすべて「新田御中間衆中」であり、吉田新田の管理は、「金本」=吉田勘兵衛と「惣中間」から構成された共同事業体である「新田御中間衆中」によって行われていたことになる。こうして、寛文2年の春から秋における水田稲作に関する農作業は実施され、吉田新田における耕地の整備と生産力の上昇は順調に進んでいたものと思われる。

その結果、次の稲作のシーズンである寛文2年冬から寛文3年の春にかけて新田への移住者・耕作者は次第に増加していき、吉田新田における耕作は順調に進展していったことが想定される。寛文2年の11月から翌寛文3(1663)年の2月にかけて、小作地の証文5点と屋敷地の証文6点が残されている。なお、この時期の証文の宛名は「新田御中間衆中」であり、依然として共同事業体による管理・運営が行われていたことがわかる。

しかし、寛文4(1664)年になると、吉田勘兵衛という個人宛の証文が出されている。新田耕地の生産性の上昇と安定化をふまえて、寛文4年に出資者各人へ耕地が配分された結果と思われる。同年の小作証文としては、堀之内村の三郎が吉田勘兵衛宛に提出した1点のみが残されている。「寛文四年辰」という記載であり、具体的な証文の

作成月日はわからないが、証文本文に「当辰年より預り子作仕候」とあり、小作地である南六つ目1町3反6畝3歩を「当辰年」(=寛文4年)より耕作することになっているので、実際の耕作が開始される以前の同年春に証文が提出されたことになる。

ただし、三郎が「寛文四年辰」付で提出した小作に関する誓約書*の宛名は「新田本衆中」となっている。「新田本衆中」という文言はこの1点にしかみられないものであるが、「新田御中間衆中」と同じ意味であると思われる。

残されている資料だけでは判明しえない事情が存在したことも想定されるが、小作証文の宛名が吉田勘兵衛個人宛に出されていることは、それまでの「新田御中間衆中」による新田の共同管理が終了して、出資金額に応じた耕地の分配が行われたものと考えられる。

*表題部分が欠けているため、正確な表題は不明であるが、翌年以降に作成されている同内容の証文の表題は「請状之事」となっている

吉田新田・吉田勘兵衛年表(1)	
慶長16(1611)年	吉田勘兵衛、摂津国能勢郡吉野村歌垣(大阪府豊能郡能勢町)に生まれる
寛永11(1635)年	吉田勘兵衛、江戸へ出て、材木・石材商を営む
明暦2(1656)年	吉田新田第1回目の工事開始
明暦3(1657)年	第1回目の工事失敗
万治元(1658)年	吉田勘兵衛、江戸城普請工事に参加
万治2(1659)年	吉田新田第2回目の工事開始
寛文2(1662)年	吉田新田(この段階の名称は「野毛新田」)における耕作開始
寛文4(1664)年	「新田御中間衆中」による共同管理が終わり、出資者へ新田耕地が分配される

ヨコよみ みんなのおたより

- ☑ 毎号「Bar飯」はまず先に読みます。娘が弁天通の角で13年間、女性バーテンダーとして「光と影」をやっていたので、今月号はどんなバーなのかしら? 行ってみたい…とか、読んでいて楽しいです。 磯子区 T.O.(70歳)
- ☑ 里山ガーデンの記事を見て、早速行ってきました。コスモスが印象強かったです。帰りにズーラシアも楽しんできました。楽しい秋の1日でした! 旭区 S.I.(73歳)

- ☑ 気になっていたコアラモード。名前由来はともにお洒落な意味があったんですね! 横アリでライブをやる時を楽しみにしています! 神奈川区 E.S.(52歳)
- ☑ コアラモード。地道な活動と爽やかさで、第2の「ゆず」が生まれるのでは…。楽しみにしています。 泉区 T.A.(64歳)
- ☑ クリスマス、今入院中の主人と久しぶりにみなどみらいの夜景を見ながら食事を楽しみたいと思います。早く退院できますようにと願っています。 港南区 K.K.(69歳)
- ☑ 「発祥の地」のIGに何度か行きました。懐かしかったです。マスター、元気そうですね! 南区 T.O.(61歳)

アンケート結果発表! 「クリスマスの予定」
「ホームパーティー」が1位でした。皆さん、チキンを焼いたりケーキを作ったり、家で思い思いのクリスマスを楽しまれるようです。これから始まるイルミネーションも楽しみです! たくさんのご回答、ありがとうございました。次回のお題は「年末年始の予定」です。おたよりお待ちしております!

*ヨコハマよみ編集部では、皆様からいただいたおたよりすべてに目を通し、紙面づくりに生かしております
*ベットでも、風景でも…おもしろ写真大募集! info@shonan-yomiuri.co.jpまで ※掲載された方にオリジナルクリアファイルをプレゼント!

vol.36 **ぶらり Bar 飯 探訪**

楽しみ方は人それぞれ。お酒はもちろん、バーには美味しい食事がある

「和 BarreL」

関内駅徒歩5分、吉田町本通り沿いにある和食ダイニングバー。オーナーの原田将樹さんは、学生の頃からダイニングバーでアルバイトを経験、接客の楽しさに目覚めて、8年前にイタリアンレストランバーをオープン。この店に女性一人がぶらりとやって来る姿を見て、「居酒屋でもなく女性一人が入れる和食が楽しめる店を開きたい」と3年前の開店となった。

「和BarreL」は和食と日本のワイン、ウイスキー、カクテル、もちろん日本酒を楽しむ店。「日本のワインは今やと注目されています。醤油味や酢の物といった和食とも相性がいいんですよ。海外のワインですとなかなか和食と合わないんですが」と原田さん。毎朝、横浜中央市場で獲れ獲れの魚を仕入れて作るお刺身盛り合わせも日本の



▲和牛ヒレ肉のタタキ 1,500円 ▲超お得なお刺身盛り合わせ 2,000円



▲居酒屋とは一線を画する落ち着いた店内

▲オーナーの原田さん

赤ワインとぴったりだという。「食事とワインと会話を楽しんでいただけたら、なにより嬉しい」と控えめに語る原田さん。休日ごとに訪ねるワイナリー巡り、次は栃木を訪ねたいと笑顔が輝いた。



▲左から北海道産ブドウを使った赤ワイン 800円、山形産デラウェアの白 800円、甲州産シュール・リーの白 850円

▲左から店長の中山元晶さん、シェフの原田佳昭さん。なんでも3人で相談して決めるのだから

和 BarreL
Sake and Wine

- ◆中區吉田町6-3 第三共同ビル1F
- ◆18時~翌5時 水休
- ◆☎045(341)3330

能の伝統を守りつつ新演で魅せる幻想的な舞台

よこすか能
観世喜正プロデュース
蠟燭能「唐船」

12月2日(土) S席:4,500円 A席:3,500円 B席:2,500円
16:00開演 大劇場

祝・結成55周年!
Forever Tour

ケルト音楽の最高峰、アイルランドの至宝
ザ・チーフタンズ
ゲスト 矢野頌子

12月3日(日) S席:7,000円 A席:6,000円
16:00開演 大劇場 プレミアム倶楽部サックス料金(S席):6,000円

横須賀芸術劇場 ☎046-823-9999
http://www.yokosuka-arts.or.jp

ソーシャル・コミュニティ・スペース
SOCOS

申込み方法 TEL 0466(50)5088 FAX 0466(50)5077
メール socos.yokohama@gmail.com

SOCOSは「NPO法人 湘南の学校」が運営する地域コミュニティ活性化事業です

小田原まち歩きツアーvol.39
しっとり美しい紅葉の城下町・小田原をまち歩き
政財界人の贅を尽くした邸園の秋。旧山縣有朋別邸の見学も(26日のみ)

近代、政財界人が贅を尽くした趣きあふれる別邸を構え、暮らしたまち・小田原。電力王の松永安左衛門の老櫓荘、旧松本剛吉邸園などの別邸を巡り、紅葉のベストシーズンを満喫するまち歩きです。26日は、日曜日のみ開館している旧山縣有朋別邸の見学、12月1日は創作がんもの老舗・下田豆腐店でお買い物も。昼食は清閑亭でお弁当と湯豆腐をいただきます。

日程 ①11月26日(日) ②12月1日(金) 各日10時~15時
集合場所 小田原線「箱根橋」駅改札出たところ(解散:小田原城馬出門前)
定員 各日40名 参加費 4,000円(ガイド代、ランチ代込) ※前:当日のキャンセルは、全額キャンセル料を承ります
案内 NPO法人小田原まちづくり応援団

厳選素材

数の子海鮮漬け

毎月200円(税込)限定 大満足 200g **1,990円** (税別) **送料無料**

数の子、ズワイガニ、つぶ貝、いか、昆布、ほたて…北海道の海の幸が贅沢三昧

35年以上北海道で魚の目利きをしてきた熊谷輝彦が海の幸を贅沢に使った海鮮漬けを商品化。蓋を開けた途端に、ワーツと思わず声が出てしまう様な贅沢な海鮮漬けは、プチプチした数の子さらには、ズワイ蟹やホタテなど海の幸を贅沢に使い、素材のおいしさを活かして、醤油とみりんではんりのり甘仕上げが特徴です。細切り昆布の旨みと粘りが食材に一体感を出している「ひと口食べたら感動もの」と思わず唖ってしまうほどのおいしさで大評判です。今回、この美味しさをお試いただくために、先着200セット限定で1990円送料無料でお届けします。

お届けは商品受注から2週間前後。※写真は、盛付けイメージです。

▼お電話が混み合います。お急ぎの方は、お早め!
☎ 050-3542-0580 午前9時~午後8時

宮崎牛

味噌漬焼肉300g 切り落とし

先着200円(税込)限定 **1,980円** (税別) **送料無料**

日本のブランド牛の中で、ひと際知名度の高い高級和牛の「宮崎牛」。その美味しさは、5年に1度の全国和牛品評会(第9回・第10回)で2大会連続「日本一」に輝くほど。そんなブランド和牛の「宮崎牛」を300gというボリュームで1,980円(税別)で手軽に味わえる話題になっています。

安さの秘密は、切り落としだから。ステーキや焼肉にする際に出るギフト規格外の部位を味噌漬にし、より宮崎牛の美味しさを引き出しています。冷凍保存で6ヶ月保ち、焼くだけでいつでも「ひと口食べれば感動もの」の美味しい和牛を味わえると大評判です。

甘みがあって、旨みが濃厚な肉汁!
日本有数のブランド和牛の美味しさに感動!!

※お届けは基本2週間前後ですが、鮮度にこだわったお届けの為、商品のお届けまでに1か月ほどかかる場合がございます。詳しくはお電話にて。写真はイメージです。※切り落としのため、脂身の多い部分や肉質のしっかりした部位も含まれます。※贈答向きではありません。

【お届け】受注後2週間前後でお届けします。【お支払い】代金引換のみ(代引手数料無料)。食品につき返品不可(商品不良の場合は、到着後2日以内にご連絡ください。)*お客様個人の情報は、弊社からの商品の発送、及び案内以外には使用致しません。(株)おすわけ村 〒861-8046 熊本県熊本市区石原1-10-48