

深川めし振興協議会会則

1. 目的

(1) 深川めしの歴史と現状

江戸時代、現在の江東区永代、佐賀あたりの南方は深川浦と呼ばれ、潮が引けば砂が露出する砂州が広がっており、ここを漁場として幕府から漁業を認められていたのが深川の漁師だった。深川の漁師たちが仕事の合間に食べる賄い飯であった「ぶっかけめし」が現在の深川めしのルーツとされている。

その後、「ぶっかけめし」は屋台や一膳飯屋でも出されるようになり、手軽で簡単な食事として、今のファストフードのようなものになったと考えられる。一方、家庭でアサリを入れた「炊き込みご飯」がお袋の味として広く普及した。新鮮なアサリが安価で手に入る深川ならではの家庭料理で、大正年間に浅草で生まれ、鬼平犯科帳などの傑作で知られる作家池波正太郎も深川めしの大ファンで、晩年自宅によく作っていたといわれている。

昭和初期の頃までは、こうした食事が深川の至る所に残っていたが、昭和37年の漁業権放棄によって深川から漁師がいなくなったのを境に、次第に深川めしの光景が失われていった。

昭和60年前後に芭蕉記念館や深川江戸資料館が相次いで開館し、江戸時代からの行楽地であった深川に再び観光客が訪れるようになると、かつて深川で日常的に食べられていた「ぶっかけめし」や「炊き込みご飯」を出す店が登場するようになった。

そして現在では、深川めしの専門店・割烹・和食店のほかにも、そば・寿司・天ぷら・中華・洋食・居酒屋・甘味の店が、それぞれの特徴を活かした創意工夫の「オリジナル深川めし」を提供するようになって、深川めしのバリエーションもさらに広がっている。

(2) 協議会設立の背景

平成25年度、江東区深川地区に古くから伝わる漁師町の郷土料理である深川めしを地域資源として取り上げ、深川めしの情報発信と販売促進を通じて深川地区の活性化につながる取り組みを実施した。

本事業の出発点として、深川めしを提供している店舗の現況や深川めしに対する地元住民の認知度・食体験の把握、地域に埋もれた昔の深川めしに関する情報の発掘から着手し、深川の歴史や文化を背景とした深川めしの価値と江東区を代表する食コンテンツとしての可能性を有していることを確認した。

その上で、深川散策や寺社参詣に訪れた観光客に実際に深川めしを提供する地域内の事業者を支援することを目的として、深川めしのテキスト化、販売促進ツールの作成等の事業を実施した。

(3) 協議会設立の目的、事業及び期待できる効果

深川めしを更に普及・発展させるには、個々の事業者の努力では限界がある。また、外部の経営資源を積極的に活用することも重要であり、そのために深川めしを提供する事業者が連携して、共同事業に取り組む必要がある。協議会は、会員の販売促進に寄与する以下の事業を行う。

① 宣伝事業

(1) 深川めしマップの作成と配布

江東区観光協会と協力し、深川めしの由来と、深川めし取り扱い店の紹介および位置を明記したマップを作成し、会員店舗に配布するとともに、区内外の観光案内所に設置して、会員店舗への集客を支援する。

(2) ホームページの開設

江東区観光協会の公式ホームページ内で協議会の実施するイベントや事業内容を紹介することにより、深川地区のイメージアップ、深川地区への集客拡大、会員の販売促進を図る。

② 調査・研究事業

深川めしは、東京湾の埋め立てと漁業の消滅により、歴史から消えようとしていた。そこで、深川めしの歴史を改めて調査研究することによって、深川の暮らしや食文化を発掘して広く発信する。

2. 会員資格

①小売業、飲食業、食品製造業を行う事業者であること。

②江東区内に事業場を有すること。

3. 会費

月会費や年会費は不要。イベントを行う場合等必要に応じて負担。

4. 役職

会 長	1 名
副会長	2 名以内
会 計	1 名
監 事	2 名以内