東叡山御用 **御膳海苔所** 浅草田原町三丁目北側 **中島屋平左衛門**

賑ふや朝観音に夕櫻春は更なり年の市雪の暮まで人あしげき今の浅草は昔は紙見ては海苔紙當処にて製せしと云更に實と思はれ猶ど二百年の昔とて家居も稀なりしとおぼしく鳥越にて尾を焼事【吾妻物語 寛永十九年刻】の序に見えたり茅町續は尾町の名の残りしも是にて知らる又駒形に並木の櫻吉野は峯もおよばぬまで咲きこぼれし事【色音論 寛永廿年印本】の下の巻に載てありされば宮戸川原のほとりはさらにおそれて海苔を製する便宜の地にてありしと論するべし。漸くにおても軒を並べ棟をすぢへし繁花となり尾釜は山の病よりて今戸と三度所を改め海苔漉地所は橋場とあり百年の昔までも猶彼所にて製しけるは【去来今 享保十八年刻】の秪空の句に「流るるや是も世に云ふ橋場海苔」とあるをもて証とすべし。又浅草海苔といへる名は【料理物語 寛永廿年印本】と題せる草紙に「浅草海苔。あぶりさるる」と見え【毛吹草 寛永著正保刻】諸国名産下総の條に「葛西海苔。是を浅草海苔といふ」とあるは誤り歟或は葛飾の種をも取よせ製しけるも知るべからず。それはともあれ早く寛永に浅草海苔の名あるをもて推量に我ぐが此にとりて商ひを初めしは元和年間にてもあるべし當時は草の軒葭簀かこひにありしならんが旧来花主の御影をかうぶり老舗めきたる構へとなり二百余年所を去ず商賣をもかへざるは實にあり難き事にこそ。猶當地にて製せる事は絶たる後も浅草海苔は名のみ高く聞え。是ありてこそ白魚も椀中に再活。豆腐もさらなるの骨となり。磯菜飯の青としきは。小松。常盤の色にまさり。湊揚の落花は江戸前のかんばしき紙欺けり。山葵を妻に錦木といふ名をつけしは此業の色もこぶれて緑とある縁語によるか歟鮓の渦巻鳴戸鯛とおし並べり。色紙海苔あるは砂子の粉山椒あれく小雪霙のあしらくある年は種に甘味のつくなんど好みの事に御方多く商ひ年々繁昌御礼申も油断不仕採時をえらび本場を撰び夏の貯ひもお風味のそこなはぬやうに工風をこらし念入差上ける元日の雑煮より年越蕎麦の花巻まで四時かはらず御用の程希ふとまうす事を主人にかはりて

柳亭種彦記

東叡山御用御膳海苔所　文庫10-8013-4
早稲田大学図書館蔵／Waseda University Library