

## 1. 潮来の由来と歴史

### (1) 潮来の歴史と名称の由来

大化の改新（645年）後、地方の行政区分として郡、郷、里が設けられ、『和名抄』によれば行方郡は17の郷から構成されていました。潮来市内の地域を当時の郷にあてはめると、香澄郷（永山・清水・牛堀・上戸）、八代郷（茂木・堀之内・島須・築地）、板来郷（潮来・辻）、大生郷（延方・水原・釜谷・大生）、逢賀郷（大賀）になるといわれています。この地方制度は中世に若干の変動はありましたが、潮来市成立前の旧町村の原型になっています。

その昔、地名を「伊多来」あるいは常陸風土記には「板来」と記載され、古くから海運と陸路の要所として栄えた所です。大化の改新の頃、国府（今の石岡市）から鹿島神宮への陸路の駅「板来の駅（いたくのうまや）」が置かれ、交通の要所で、それは中世から近世を通して変わらない地域的な特性でもありました。元禄年間に徳川光圀が「鹿島の潮宮（いたのみや）」にあやかって「潮来」と改め現在に至っています。

近世になると、奥州諸藩の物資運搬のため、後述の内川廻りと、「千石舟」で銚子河口から利根川を上り潮来の前川に運び、潮来で1~2反帆の高瀬舟に積み替えを行い、江戸へ輸送する中継地として潮来は大いに繁盛していました。しかし、繁盛したのは江戸中期ごろまでで、利根川の流れが変わり、中継基地としての機能を失い、明治に入ると常磐線が開通し陸運が盛んになり、水運は一挙に衰退し、潮来も寂れていきました。

それ以来潮来は産業らしき産業がなかったことから、その対策として、水郷観光の案内役として地元の若い娘さんを「さっぽ舟」の船頭に登用したところ非常に大好評で、「娘船頭さん」として知られるようになりました。昭和30年には、美空ひばり主演の「娘船頭さん」の映画ロケが潮来で行われ、その放映で知名度が高まりました。またこの地方は周囲を水に囲まれた水郷地帯で水路が縦横に張り巡らされており、「さっぽ舟」は日常生活の交通の便、農作業時の農具や牛等の運搬に利用され、嫁入り時の花嫁、嫁入り道具等の運搬も「さっぽ舟」が使われました。この「嫁入り舟」は昭和31年松竹映画「花嫁募集中」とタイアップし、ミス花嫁を募集したことがきっかけとなり、花村菊江さんが歌った「潮来花嫁さん」の大ヒットにより、一躍全国に知られるようになりました。

### (2) 前川の東北藩の河岸の歴史と潮来の発展

江戸幕府が成立すると寛文期（1661~72年）から元禄期（1688~1703年）には、東北諸藩の年貢米や諸物資が内川廻り潮来経由で江戸に回漕されるようになりました。当時、大量の物資を輸送するのに、水上輸送が陸上輸送よりも便利で、運賃も安かつたからです。

そのため、潮來の前川筋には仙台藩や津軽藩などの蔵屋敷が設けられ、潮來は遊郭も営業し、港町、行楽地として繁栄しました。その結果、貞享元年（1684年）には潮來に8軒の遊郭が存在し、水戸藩が御用金制度を始めた元禄13年（1700年）には、水戸藩の御用金の30%を潮來が占めるまでの経済的な発展が進みました。

### (3) 潮來の名産品

①「あやめ笠」：い草が原材料。古くから農作業には欠かせない必需品で、日よけや雨よけの農具、悪事災難を避け常に身をまもる笠として大切にされてきました。

平成8年「茨城県郷土工芸品」指定。

②「まこも」：イネ科マコモ属・多年草の水生植物。水稻と同じような管理をすると、その若茎に黒穂菌（くろぼきん）が寄生して肥大化、茎の根元の部分が竹の子状になります。この株の部分20cmほどを『まこもだけ』といい、ここを収穫し食用にします。味は無味無臭。ほのかに甘味があり、油との相性が良いため中華料理に多く使用されます。繊維質やたんぱく質、ビタミン、カリウム等を含む健康食品で、食感はたけのことアスパラガスの中間位の柔らかさです。

③米：特別栽培米「潮來あやめちゃん」（皇室への御献上米：平成24年新嘗祭にて献上）

平成20年3月商標登録、「茨城の誇るコシヒカリシリーズ」8銘柄選定。牛糞堆肥を使用することで、化学肥料や化学合成農薬を従来法で栽培するお米の1/2以下に削減した、安心安全なお米。茨城県「特別栽培農産物認証」、生産者全員が「エコファーマ

一」の認定を受けています。現在3つの商品（箱入り娘：食味値8.5以上、ふっくら娘：食味値8.0～8.5、はっちゃんき娘：食味値：7.5～7.9）が販売されています。  
：極早生品種「一番星」

平成25年に初出荷。大粒で、モチモチした食感が特徴です。冷めてからも美味しいさは変わらず、おにぎりにも最適。8月中旬には新米を味わうことができます。食味値：7.6以上

- ④米粉製品：虹どら、お米ばうむ、米粉まんじゅう、花嫁のわたぼうし、米粉麺（モット・フォー）等が「道の駅いたこ」で販売されています。
- ⑤乳製品：飲むヨーグルトが「道の駅いたこ」で販売されています。
- ⑥米菓：「手焼せんべい にしくら」、「手焼せんべい つか本(健次郎焼)」、「たがねや」、「荒井屋北斎手焼きせんべい」等。
- ⑦銘菓：「献上菓舗さわた」笹葉舟、水しづか、あやめサブレ  
「お菓子のおざわ」天然酵母パン、いちご大福、はなしょうぶサブレ
- ⑧漬物：「和泉屋本店」ごぼう漬け・てっぽう漬け
- ⑨佃煮：すずめ焼き「立原商店」、「はしもと」、「増田川魚店」等で販売されています。  
わかさぎ、しらうお、ごろ、うなぎ、はぜ、えび等を独自のタレで煮上げた『佃煮』や、塩ゆでした後に天日干しをした『煮干し』があります。また『すずめ焼き』は、小鯈やタナゴ等を串刺しにしてタレを使い炭火などで焼き上げています。
- ⑩酒：「愛友酒造」文化元年（1804年）創業の老舗で、鹿行地域で唯一の酒蔵。  
自慢の大吟醸は、茨城県知事賞をはじめ、関東信越国税局優秀賞、全国新酒鑑評会金賞、mondセレクション最高金賞など、数々の賞を受賞。その他、あやめ花酵母をつかったお酒「水郷潮来あやめまつり」など。酒蔵見学可能。（※あやめ花酵母は、「水郷潮来あやめ園」に咲くハナショウブから作られています。）