

FOOD CULTURE

キックマン【フードカルチャー】

No.7
2003

対談

「現代に生きている江戸・町方の暮らし向き」

出席者:セオドル・ベスター(ハーバード大学 人類学教授)

:越川 禮子(江戸口承文化保存研究家)

●江戸史家・渡辺善次郎がさぐった

世界を駆ける江戸の味 — 江戸の食から世界の食へ



日本橋

食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士は、「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

また評論家の花田清輝は「真にナショナルなものは、実はインターナショナルである」と喝破

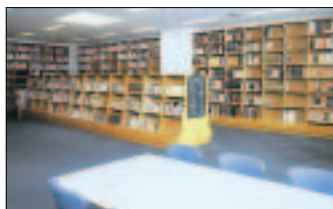
しましたが、まさにしょうゆについて述べているかのようなのです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に融け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化の紹介にとどまらず、「食の国際交流」に少しでも寄与できることを願っています。

キッコーマン国際食文化研究センター

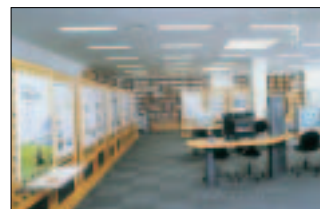
キッコーマン
国際食文化研究センター



食関連図書コーナー
インターネットからも収蔵図書の検索ができます



キッコーマンの故郷—野田の町並みに調和させた野田本社



展示パネル・映像コーナー

<キッコーマン国際食文化研究センターホームページ>

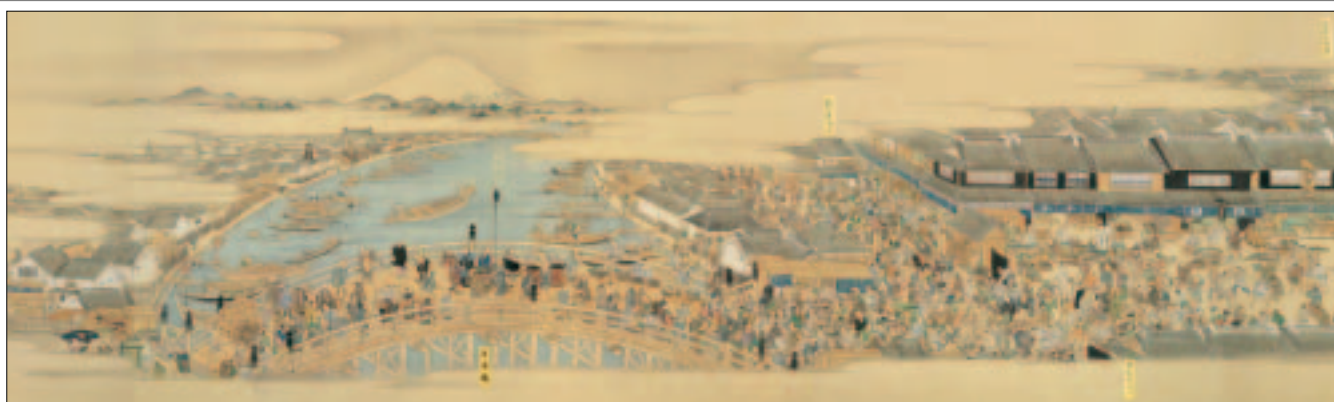
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日(年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆)

※詳細は当センターへお問い合わせください。



表紙・「**黒代勝覧**」(絵巻)解説

「黒代勝覧」は、庶民文化が華やかに開花した、今から200年ほど前、文化2年(1805)頃の江戸の、今川橋から日本橋・魚河岸までの大通りの繁盛ぶりを克明に描いた12mほどの絵巻です。

この絵巻はおよそ10年前、ベルリン東洋美術館の賛助会員であるハンス・ヨアヒム・キュスター氏が転居される時に偶然屋根裏で発見されました。中国美術のコレクターであった氏の没後、当美術館に全てを寄託されたもので、今まで人知れず保管倉庫に眠っていたものです。

巻頭に「黒代勝覧」の大書があり、当時の著名な書家・佐野東洲の筆とされるこの書は、徳川家斉の治世、**黒**ける御代の勝れた大江戸の景観を一覧する、という意のようです。

ただ、絵師は落款署名もなく、不明です。題籤(表紙につけられた題名)に「黒代勝覧 天」とあることから、「地」などの別巻もあったものと想定されます。先般(2003年1月)江戸東京博物館で催された「大江戸八百八町」展において—日本橋繁盛絵巻「黒代勝覧」の世界—として日本で初公開され、話題を呼びました。「黒代勝覧」：江戸東京博物館(ベルリン東洋美術館所蔵)

対談

現代に生きてゐる江戸・町方の暮らし向き

越川 禮子

東京生まれ。青山学院女子専門部卒業。1966年、市場調査と商品企画などを手がける(株)インテリジェンス・サービスを設立、現在同社社長。江戸庶民文化をライフワークに、「江戸しぐさ語りべの会」を主宰し、江戸・町衆の基本的な思想ともいえる「江戸しぐさ」の普及に努めている。著書に「グレイバンサー」(「潮賞ノンフィクション部門」最優秀賞受賞)、「江戸の繁盛しぐさ」などがある。



セオドル・ベスター

ハーバード大学 ライシャワー日本研究インスティテュート 社会人類学大学院ディレクター 人類学教授。1967年に初来日。日本の鮮魚取扱いと築地魚市場の調査研究を実施。最初の著書『Neighbourhood Tokyo』(東京の近郊)では、東京の中流家庭の暮らしを描き、現在、執筆中の『Global Sushi』(仮題)では、グローバル化したつづつある鮮魚を使った料理と料理法の流れをまとめている。

食生活だけでなく、 すぐくおもしろい江戸・町方の生活

越川 私どもが今手がけておりますのは、資料として残されていない江戸についての口承文化の保存と伝承です。江戸町方のリーダーたちを町衆といいますが、このリーダーたちの人生観というようなものを中心に、「江戸しぐさ」と言いたいわけゆる江戸庶民文化の研究を私はライフワークにしております。

ベスター 私は江戸文化や江戸時代の歴史の専門家ではありませんが、研究の分野は文化社会人類学ですから、歴史の上で文化のパターンや社会の仕組みを研究しています。もう10年ほど前から文化社会人類学の見地からの調査をし始めて、築地の魚河岸にはほとんど毎年、見学や調査のために来ています。江戸時代の町人の生活や江戸時代の食生活を考えれば、当時はもちろん日本橋の魚河岸が、そして今では築地がその「食」の中心の所だと思っています。

食生活だけではなく、江戸の町人の生活はすぐくおもしろいと思います。現在の東京を見ると、余り江戸の名残がないという解釈がありますが、私の感じでは残っていると思います。もちろん建物や道路、新幹線などを見れば、全然江戸の面影は見られないのかも知れませんが、現在の東京人の生活に残るいろいろな伝統的な面から感じられるのです。

特に今年には家康が將軍になって四百年、開府四百年ですね。来年(平成十六年)は日米和親条約締結百五十年記念でもあるので当然かもしれないませんが、私の興味もさらに歴史のほうに傾いているのです。ですから、きょうの機会は非常にありがたいですね。

越川 それは光栄でございます。ベスターさんは京都にもいらつしゃったそうですね。

ベスター はい。

越川 ご感想はいかがですか？

ベスター 文字どおり、京都も住めば都ですが、実は

東京のほうがおもしろいと思います。もちろん京都には庭やお寺など歴史的、美術的価値のある所があり非常におもしろく、大切な町だと思えますが、現在の日本を考えれば、やはり東京が中心ですから、東京に戻って、やっぱりこれが本当の日本だと感じます。

アメリカのガイドブックや観光客のための説明書ではいつも、本当の日本は京都とありますが、私は賛成できません。

越川 東京に着くとわくわくするというのでしょうか。

ベスター そう、そうです。新幹線が品川あたりから都心に入ると、あーっとエネルギーがみなぎってくる感じがします。

越川 そういう意味で、「生きてゐる」という感じがありますね。

江戸の話に戻りますが、知り合いのお寺のご住職の奥様が、早朝の築地にいらした時のことですが、大勢の人がぶつかったりしないで、かけ声をかけるわけではないけれどもすつすつと阿吽の呼吸で行き交う。あれはすごい。これが「江戸しぐさ」ではないかと、本当にびっくりしたとおっしゃっていました。一つのルールがあって、それが体に染みこんでいる感じがするのです。

ベスター 特に築地の魚河岸に行きますと、ああいうルールが多いのではないですか。江戸時代から続いている名残りの一つだと思います。道路での動きだけではなく、包丁の捌き方など、体で覚える技術にも感じられます。昨日、築地市場へ行つて、親しい友だちの鮪屋さんのところへ見に行きましたが、二百キロぐらいの鮪を解体するときの包丁の使い方を見ると、本当に感動的です。上手です。非常に力が要りますが、平らに切り離しができる。それもたぶん江戸時代からの技術が続いているのでしょうかね。

越川 職人の技術ですね。

ベスター 特に築地の場合は職人の意識、気質を強く感じます。

越川 江戸職人というのは一貫してものを考え、またそれを実行できる人だそうですね。職人は、価値があるというのはおかしいですが、自分の技術に自信をもって、そういった点が評価されていたのではないのでしょうか。今では、ほとんど機械化してしまっているということもあるかもしれませんが、魚河岸ではまだその職人の気質が見られるわけですね。

ベスター 特に食文化とは直接関係ないかもしれませんが、私も語を勉強したときにおもしろかったのは、「一人前」と言う言葉です。ふたつの意味があったんですね。ひとつは、例えば、寿司屋に入って、注文する時の「一人前」。ふたつめは、修行を積んだ職人を称える「一人前」。

越川 完成された職人としての「一人前」ですね。本当の職人は、言われたことだけをやるのではなく、自分で企画して手配して最後まで全部やれる。一貫した腕を持つ人を「職人」と言うのだそうですね。だから「一人前」なんでしょうか。そういう易しい言葉が大変な意味を持っていたのでしょうかね。

ベスター そうですね。越川 「江戸しぐさ」にもそういう言い回しがいろいろ出てきますね。

ベスター その意味では、文化は何よりも言葉でしよう？ 微妙な意味合いを持った。

越川 その言葉が今、どんどん減っているのです、そのへんは日本人として非常に残念なところがありますね。パンテイスティングを「パンスト」というのはとてもいやな感じだったんですね。今はなんでも簡略化してしまいますね。ところでベスターさんは、「グローバル化しつつある鮮魚を使った料理と料理法の流れをまとめ、その文化としての傾向を導き出している」ということを研究なさっているとのことですが、どういう「傾向」をお感じになるのでしょうか。もう10年ぐらいいやりになっていますね。

ベスター 今の研究は10年前からです。私が最初に日本へ来たのは昭和42年、私の息子と今、ちょうど同じ年齢の16歳のときです。その頃アメリカには日本の食

べ物がなかったのです。東京オリンピックの3年後だったでしょう。アメリカでジャパニーズ・フードと呼ばれていた日本料理を思い出してみると、鉄板焼き、天ぷら、サーモンの照り焼きだけでした。私は16歳のころ、最初に生で食べる食べ物を見て本当に驚きました。驚くよりも、怖かったですね。そのとき「寿司」を少し食べさせてもらって驚きました。非常においしかったんです。

越川 日本人の食べ物にすぐに入っていくたというのは、舌や味覚が繊細だったのでしょうね。アメリカで日本料理を食べるとやたらに甘くておいしくないですよ。これが日本料理かと思われたら悲しくなってしまうという感じ。そういう点で、醤油が決め手というところがありますが、最初から生のお魚の良さがわかったのは舌が敏感というか、五感が優れていらっしゃるのですよ。

ベスター 最近、アメリカの日本料理も結構良くなりましたが、まだまだお米の使い方や味付けが上手な人は少ないです。

越川 アメリカ人の味覚に合わせてしまうのでしょうか。ベスター もちろんそれも一つですが、これはたぶん江戸時代からのスタイルだと思いますが、日本のレストランは非常に専門的ですね。蕎麦屋が蕎麦、ラーメン屋がラーメン、天ぷら屋が天ぷらです。ところがアメリカではみんなが合併した一つのスーパーマーケットのようなレストランになるので、このテーブルは「寿司」、このテーブルは天ぷら、このテーブルは焼ききと、

いろんな料理がごちゃ混ぜになって、匂いも味付けも本当の味や本当の雰囲気なくなってしまうのです。

越川 なるほど、それはありますね。それは気がつかなかった、そうですね。ベスター もし東京でヨーロッパのレストランがあって、このテーブルがイタリア、このテーブルがフランス、こっちのテーブルはスカンジナビアの料理では、余りおいしくないでしょうか？

越川 そうですね。なるほどね。そこが民主主義というか、みんなそれぞれ多様化しているから、いろいろな人の需要に合わせてようとしているのでしょうけれども、でもそういう感じがしますね。

ベスターさんは16歳のときに最初に日本に来られて、それからずっと日本びいきですか。

ベスター いえ、ずーっとではないです。16歳のときは半年しかいませんでしたが、そのときは経験として非常におもしろい半年だった。それだけだ、と思いましたが、大学に入って日本の歴史の講座に入り、改めておもしろそうだなと感じました。

越川 10年ぐらい前から築地の研究をされていますが、研究の中から「江戸の食」が見えてきましたか。

ベスター 最初の段階は、食文化や江戸文化に対する興味はそれほど深くなく、日本の零細企業と家族関係、親戚関係について興味がありました。どこか適当な場所はないかと思って、友だちや大学の先生と相談をしました。その結果、市場には「三ちゃん」商業とか零細企業が多いので、もしその場所にいるいろんな人たちにインタビューできれば、家族と経済、家業の仕組みがわかると思っていました。しかし、あんなにおもしろく、あんなにおいしいところでは、最初の目的が二の次になってしまったんですね。

もちろん、市場の皆さんに家族関係や商売関係などの人間関係をテーマとしてインタビューするときには、私が魚や日本の食文化がわからないと、全然話し合いができませんので、研究のためには、これから食文化や水産、魚と日本文化の歴史などについても学ばないといけないと思いました。



日本橋界隈の魚市場（「江戸日本橋小田原町者市之図」・江戸東京博物館蔵）

そして、市場について学ばずおぼろしくなり、家業と家族関係が全然おもしろくないとは言えませんが、この10年の間に研究の範囲がはっきりしたのです。

越川 私も外国に行ったとき、まずやはり市場が見たいです。市場に行くと人々の暮らしが見え、人間の息吹を一番感じます。魚河岸には日本人のまだまだ残っている気つぶのようなものがたくさんあると思います。

ベスター 三、四年前になりましたが、家族と一緒に休暇でスペインへ行きました。旅行の前に、成田空港で暇をつぶすために「スペインについてのガイドブック」を買いました。アメリカのものと日本のガイドブックを両方持って行きましたが、日本のガイドブックは魚市場を非常に詳しく説明してありました。アメリカのガイドブックにはそれが全然なかったのです。こんなところにも文化の大きな違いがあることを、初めて知りました。

今でも世界的標準として通用する「江戸しぐさ」

越川 ここで少し江戸時代の町衆の生き方、物の考え方など、一つのルールとして引き継がれてきた、「江戸しぐさ」の話をしようと思います。

ベスター もちろん。どうぞ、どうぞ……

越川 いろいろな言い方がありますがけれども、「江戸しぐさ」では三つのことを教えているのです。一つは健康、二つ目が人間関係、三つ目が平和、この三つが大きな項目ですが、第一章〇〇、第二章〇〇というのではなく、語り継いできたことですからバラバラにありません。私はそれをまがりなりにもまとめたわけですが、「健康」の中に「江戸食事仕様」というのがあります。グルメのための江戸料理のような気がしますが、そうではありません。人を生き生きとさせ、元気の源となる食事でなければいけないということを言っています。

「人間関係」については、ここに一本の鯖や鰹があるとしたら、赤身のところは消化が良いのでお年寄りへ、そして脂の乗ったトコは血気盛りの若い衆へというように、年代と体調で無駄なく分ける、つまり「食べ



分ける術」があったそうです。そして三六五日、同じ食べ方をしない。今のように食品は豊富ではないので、身近で廉価な大根や豆腐を使い、何種類もの調理方法を考えたそうです。つまり、料理の変化を楽しんだわけですね。そういうことがルールというか、みんなが守っていたことなのでしょうね。

ベスター 「食べる」ということを、江戸時代の人々は、みんな楽しんでいたのでしょか……

越川 ほとんど資料にはない話ですが、幻の「江戸病人食」というものがあります。これは明治になって、江戸ゆかりの老人たちが粗略な扱いを受けているのを見かねた江戸っ子の末裔たちが力を合わせて、今のホスピスのような「止痛の館」をつくったのです。館での病人食が独特で、盛りつけの内容が粋でスマートだということです。例えば病人は食欲がないので、盃に盛った柔らかいご飯を大きなお皿の上にあけて五つの山をつくり、その上に具で飾り付けを工夫する。例えばアミの佃煮・田麩・おかか、しそ・梅びしおなどを彩りよく乗せると、良い香りが食欲をそそり、病人たちは楽しんで食べられるわけです。「五峰の香」というのです。いかに病人の食欲をそそり、いかに食べやすくするかということに心を砕いた結果ですね。

ベスター それは現代でも引き継ぎたい、素敵な思いやりですね。

越川 私たちが子どものころ、おなかを壊すと、最初「重湯」を飲まされ、その次は「おまじり」といっ

てお米の粒が少し入ったもの。その次が「お粥」、そして「ご飯」になりますから、重湯しか食べられないというのには相当重病人だということですね。小さな取り皿（御手塩）に重湯を入れて湖に見立てて、そこに色のついた具を少しづつ乗せて、自然との一体感がある箱庭のような料理で患者を喜ばせる。食欲のない患者も「あつ」と驚いて、一口食べてみるというように、大変苦心したそうです。

「五峰の香」は胃腸の弱い人には最適で、胃腸病院で評判になり、昭和の初めまで続いたようです。衛生的で体に良く運搬も楽ですね。栄養学的にも、この五つの具のうち動物性蛋白質は三つ、あとの二つは植物性蛋白質です。幻の「江戸病人食」ということですが、これは、芸術品のような、江戸の人たちのやさしさというか……

ベスター 人情の厚さというか……それがそういう工夫に表れているんですね。

江戸は、シェア・ド・リビング（共生）の町だった

越川 江戸の町は二世紀半に及ぶ平和が続いたと言われています。でも、城がある町ですから、いざとなったら武士達は籠城するわけで、そのための兵糧用にお米を蒸してこね、ねじり棒にして雑用と大人用につくって使っていました。それを帷子、単衣ものや浴衣の襟に縫い込んでいたようですが、それが昭和の初めまで味が変わらなかつたようで、これは乾飯よりおいしかったそうです。結果として江戸時代は、戦乱もなく世界的にみても稀にみる平和な時代が続きましたが、万一ということを考えて、そういうことをしていた。これも江戸時代の智慧です。

「共食」ということについてお話ししましょう。江戸の長屋の住人達は屋根、壁、井戸、厠を共有して暮らしているわけですが、中には職住接近の居住があり、例えば長屋の一番角がお蕎麦屋さんだとすると、すぐ隣では、そば粉を専門に打つ家、次の家はだし汁専門、その次は薬味づくり専門で、一軒ごとに分業している

わけです。そのために食事を作っている暇がないので、その人たちの食事だけを専門につくる社員食堂のようなどころがあり、みんなで「共食」^{ききよく}をしていました。二百年も前の江戸で共生、共有して暮らす暮らし方があったということは、大変進んでいたことなのではないかと思えます。

ベスター それはすばらしいですね。

越川 「シエア・ド・リビング（共生）」の町だったということがあると思います。

先日もある会合でこの話をしますと、「それは江戸の幕府がやったのですか」と質問されましたが、江戸の町方のトップに立つ人たちがいろいろ考えたとお話ししました。深謀遠慮でいろいろ工夫して、町内が争いといじめのない、そして互いに平和に繁栄するにはどうしたらいいかということを考えるわけですね。

同じことがニューヨークの街にもありましたね。地下鉄が落書きで汚されて、それに比例するように殺人件数がふえていることを、「壊れた密理論」で落書きを消すことから始めたのはあの有名なジュリアーニ市長です。落書きを消すと同時に小さなルール破りをびしびし取り締まっていたって、遂には殺人件数を3年かかって劇的に減らしたという話です。

ニューヨークでの話も、犯罪が起こらないようにする、いわば予防医学のようなものですから、先ず小さなルールづくりとそれを実行してゆくこと。みんなが気持ちよく挨拶できて、楽しく毎日を暮らせることが、結局平和で安全で繁栄するものだということですね。これはまさに「江戸しぐさ」と共通するものがあると思っています。

ベスター 先ほどの魚河岸の人々の動き方と同じように、小さなルールを作ってみることでそれを守っていくということですね。

越川 「すばらしい、芸術と言ってもいいくらい見事だ」と築地にいらしたご住職の奥様が驚いていたことをお話ししましたが、「江戸しぐさ」は「上に立つ人のしぐさ」のことなんです。トップの人がそういうことを考えなければだめなんです。トップが自分のこと

しか考えなかつたらもうだめなんです。だからトップのしぐさを教えるのが「江戸しぐさ」なのです。
ベスター 本当に、そういった点が大切ですね。

日本食との出会いは蠟細工の料理見本

越川 お好きなものの一番は、お寿司ですか。

ベスター 一番はそうですね…。たぶん一番は鰻、蒲焼きですか。まだ全然日本語のできない16歳のころ、世田谷区の三軒茶屋に住んでいて、ある夕方、夕食を探しに行ったときに、全然知らなかったのですが、偶然にも、蠟細工の見本を見て、おもしろいかなと思えました。もちろん店内に入ると匂いが良いので、食べてしまいました。非常におもしろかった。その後、2、3回ぐらい食べても、まだまだ蒲焼きの材料がどういふものか全然知らなかったのです。もし鰻だと知っていれば、たぶんだめだったでしょう。へびみたいで恐ろしい。（笑）

越川 鰻は悪魔のなんとかと言って外国の方は、食べませんね……。

ベスター 最初は見本を見て、次には店内の香りと匂いで、おもしろいんだなと感じたのです。寿司と鰻はもちろん江戸時代からあったと思いますが、あの蠟細工の見本はいつごろからなのでしょうか。

越川 あれをお土産に買っていく外人の方がいらつしやいますね。

ベスター 明日、合羽橋（台東区西浅草）に買いに行

こうと思います。うちのオフィスでは寿司の見本が結構人気があるんです。あれも生活の知恵でしょう。看板よりも見本を作った方が、はるかにおもしろいし、おもしろいです。

越川 私たちが子どものころ、「しんこ細工」の屋台がありました。屋台というのか、棒手振り^{ぼうてぶり}といって、天秤棒で担いで売り歩くんです。「しんこ」というのはお米の粉ですが、それこそウサギが餅つきをやっているところとか……、今のお母さんたちは不衛生だと言って食べさせないかもしれませんが、子どもからみれば芸術品なんです。ああいう伝統があるから、見本なども簡単にできるようになった気がしますね。

日本や中国では「医食同源」という食事と薬は一緒のものだと言う考え方がありますが、西洋ではいかがですか？

ベスター 一緒ではないかもしれませんが、はっきりと区別はしていません。その一方で、西洋の場合はずっと昔から、食べ物は食べ物、薬は薬という概念がありました。もちろん栄養的には西洋も東洋も同じような料理や食べ方がありますが、西洋の感覚では、意識と体は別のもので、薬は意識のためのものです。そして、食べ物とは体のためなのです。

越川 食べ物とは直接関係ないけれども、「江戸の子育てしぐさ」というものもあるんです。人間というのは、脳と身体（顔、胴、手足）があつて、それを結ぶのは、ちょうど操り人形の「糸」にあたるのが「心」なんだと教えたのです。その糸の使い方、動かし方によって表情や、身のこなしや、しぐさが違ってくる、心の働き、重要性を子どもたちに教えたんだそうですね。

ベスター 何才の子供にですか？

越川 三つまでに教えたということ。心というのはこういうものだ。子どもたちの一挙手一投足は全部「心」がさせているのだということですね。糸になぞらえて子どもたちにわからせたというのは、すごい智慧だと思えます。

ベスター おもしろいですね。

越川 そういう比喩がとても独特というか、わかりやす



江戸時代 神田の青物市場（「江戸図屏風」・国立歴史民俗博物館蔵）

いのです。子どもはそれを知識として教えこまれたのではなく、見よう見まねで覚えていったのでしょね。

ベスター それは確かにそうだと思います。

越川 私の主人は東洋医学も勉強していた医者でしたが、今の医者には、眼が悪いというと眼だけ診るというのです。そして、ほとんど細分化して、皮膚は皮膚科、血管は血管担当という方法で診ますが、人間とはそうではないのですよ。全部、関連がある。眼が悪いのであれば、体のほかのどこかと関連した方法で診なければいけないのです。

ベスター それはもちろん食べ物と薬の関係にも言えますね。そういうことを子どものうちから、教えていたというのは、すごいなと思います。

越川 子どもというのは、親を見て育つと言われていきますね。その見よう見まねをしたい親たちがいない。今、私は、「カルチャーシティー」で「江戸しぐさ」の講師をしています。若い女性が私の話を聞いて、「こんなことだれも教えてくれなかった」と言うのです。当たり前なことを教えなさすぎた。勉強だけやらせて知識だけは一生懸命入れて、人間として一本心張り棒が抜けたような育て方をしました。日本は戦後50年余、これが続いてしまったわけです。

私たちが子どものときは、「勉強しろ」と言われたことはないんです。ところが、嘘をついたり弱い者をいじめたりしたら怒られたものです。そういうのが今はない。そういうことに対しては怒らなくて、勉強しないで悪い成績を取ったりするとすごく怒るというふうになってしまった。良い学校に入り、良い会社に就職することが幸せだとは限らないのに、まだそれが覚めないような感じですけども……。

ベスター ところで質問がありますが、例えば現在の伝統的な和風の食べ物を、江戸時代というか、幕末時代の人が見ればすぐにわかりますか？

越川 そうですね……。

見た目には伝統的に表現しているのでしょうけど、果たしてわかるのかしら……。江戸時代にも「バームクーヘン」があったように、意外にも当時からいろいろ



な食品が外国から入ってきているのも事実です。最近では特にごちゃごちゃになってしまつて食卓を賑わしていますね。

朝からスバゲッティやパンを食べる家庭が増えていきますし、和食にしても江戸時代の一汁一菜の基本が崩れたり、「ごはん」と「おみおつけ」の置き方も無頓着になっていきます。今は食事の作法がめちゃくちゃになっている点などは、当時の人が見れば驚きでしょうね。

ベスター そうかもしれないですね。ところで、江戸時代の食べ物や料理で、今ではなくなってしまつてい

るものがありますか。

越川 あるかもしれませんね。調理法について考えてみると、工夫や応用をしなくなった点ですね。例えば、「豆腐百珍」や「鯛百珍」と呼ばれる中広いレシピが考えられて、江戸庶民は食生活を楽しんでいましたが、今ではその一部しか残っていないようです。創意工夫をしたり、親から子へ伝承するという習慣が希薄になったことでしょうか？

年中行事でも「桃の節句」「端午の節句」「お月見」など、日本人には欠かせないこれらの祝い事も核家族になっていく今の日本ではしなくなりましたね。特に都会型の生活が、そういうことを止めていっています。無駄という考え方があるのでしょいか。とにかく今は経済優先の生活でしかない。家族の帰宅時間がまちまちだから、食事は孤食になりがちなのです。

市場をのぞくと、その国の暮らしが見える

越川 ところでベスターさん。話しは戻りますが、築地に行かれて「江戸」が見えたでしょいか？ いろいろな国の市場に行かれて日本の市場と比較されていか

がでしょいか？

ベスター はい。いろいろと比較してみました。先ほどおっしゃったように、人間の動き方、生活、暮らしなどがある程度見えるので、教会や博物館よりおもしろいと思います。私が最初に築地市場に見学に行ったときの印象は、日本の中にある日本ではないところ……。日本ではないというのは少し言い過ぎるかもしれませんが、別な国、別な社会ですね。最初に「村社会」と思いました。入っていけるかどうか、本当の付き合いができるかどうか、心配でした。

越川 ところが行ってみたら……。

ベスター 入ってすぐいろいろな付き合いができて、それから市場の本当の意味がわかり始めたのです。市場は物流だけではなく、社交場ですね。何よりも人間関係が市場を動かします。築地で調査するときにはみんなに、「仕事のために築地で働きますが、その仕事は魚を売る仕事ですか、または人間関係をつくる仕事ですか」と聞くと、「両方ですね」と。その意味では魚ではなく人間関係や、先ほどおっしゃったような職人の気質や包丁の捌き方など自分の技術でいきでるって感じですね。

越川 先ほど「江戸のしぐさ」という動きが感じられるとおっしゃいましたけれども、ほかの国の市場も同じですか。

ベスター そうですね。私の経験だけですが、特に魚河岸は非常にさっぱりした感じですね。海が近いし、潮風が吹き、人間本来の姿が見えると思います。もちろん市場は食品を扱うわけですから、暮らしの根本的なところでもあります。市場はそういうところですね。

越川 市場での人の動きや作業の流れは、多少は変わるでしょけれども、江戸時代と基本は同じですね。市場の活況にふれると昔の日本というのは、こうだっ

たのだろうということが想像できますか？

ベスター それは少し難しいですけども、例えば築地のやり方、仕組みの背景を聞くと、すぐに日本橋の魚河岸時代までさかのぼり、その日本橋の魚河岸のことを聞くと、幕末や江戸時代までいろいろつながりがあるのです。今見ると、これが日本の昔とは思えないのですが、微妙な点では、言葉遣いや心遣い、道具にもいろいろ由来があり、私は最初は歴史と思いませんでしたが、入れば入るほど歴史にも入り、おもしろいです。

もちろん築地は場所としても非常に歴史のある所です。特に明暦の大火（一六五七年）からあの辺が開発され、今の築地から結構、江戸だけでなく、東京全体の歴史が見える場所だと思っています。

越川 江戸の町は賑やかで大変だったようです。ある文献（ケンペルの『参府紀行』）にオランダのカピタンが行列をつくって通ってもだれも見向きもしなかったとか、ほかのきらびやかな大名、小名の行列があるの、江戸の人たちはそういう派手な行列に慣れているというように書いてあります。

ベスター その生き生きとしたものは築地市場に残っていると思います。

越川 江戸の「いき」は、京の「粋」と違うようです。当時、京では「粋」を「すい」と読んでいましたが、江戸では浮世絵も全部平仮名で「いき」と表わしています。江戸の「いき」は、生き生きしているとか、意気込みの意気とか、生きていくの「いき」だそうです。

ベスター それは良い話ですね。ライブというか、生活全体ですね。

越川 小さな児には、初めはお母さんが食べ物をごまかして食べさせますが、あるとき「あちっ」と言えるようになる、「いきの祝い」というのをしたそうです。一人前、独り立ちできる、火傷をしないという、自分で危機管理ができるわけです。そういうことで「いきの祝い」をしたというのはそれこそ「いき」な話だと思います。「江戸のしぐさ」の「いき」はそういう「いき」なんです。

アメリカでも和食が浸透

越川 今、アメリカでは和食がヘルシーとか言われてかなり広まっていますね。

ベスター 非常に流行的な食べ物になって、ヘルシーだけではなくいろいろな面でイメージが、少し説明しにくいのですが……。もちろん脂も少ないし、タンパク質が野菜のタンパク質だとか、鰻など魚のタンパク質が食べられていますが、もう一つは、日米関係の上では、日本は良いイメージがあるので、日本食にも非常に興味を持っている人が多いと思います。もちろんビジネスやいろいろな交流関係でアメリカ人が日本に来て、和食を食べたらきつと好きになるのは当然だと思います。

ただ、アメリカの場合、イタリア、メキシコ、インドなど外国料理のほとんどが移民が持ち込んだ食文化ですね。日本の料理は、もちろん日系人がいますが、それほど普及していないのです。なぜかというところ、競争の影響もあって、日本は文化や食文化を外の社会に出したくないと思っていたんでしょうね。

大体、一九七〇年代までアメリカ人はほとんど日本の食べ物は知らなかったと思います。大阪万博のころから観光旅行も結構あったし、日米経済関係で日本人のビジネスマンがニューヨークやサンフランシスコに滞在中に付き合いができて、アメリカ人が東京や大阪に行くようになり、日本ブームはその時代から始まりました、もう30年余りも続いていますね。先ほども言いましたが、それ以前にはアメリカでは、寿司や刺身など魚関係の食べ物はほとんどなかったです。すき焼き、天ぷら、鉄板焼きは、みんなが知っていたというわけではないが、日本の代表的な食べ物として知っています。

最近、昭和30年代のアメリカの料理の本を見て、どのぐらい日本の影響があるのか、日本的な食べ物があるかどうか調べてみましたが、一九五〇年代、六〇年代にはほとんどないのです。醤油の使い方が少しと、麺類のレシピ、焼き鳥、焼き魚のレシピだけでした。今は普通の料理の本にも結構日本風のレシピがあると

思います。寿司や刺身まではないかもしれませんが、確かに味噌や豆腐の調理の仕方もあると思います。

越川 アメリカ人は、お醤油には抵抗ありませんか。

ベスター 全然ありません。アメリカ食の一つになってしまったと思いますよ。例えばハンバーガーの上にかけるとか……。

越川 醤油を「キッコーマン」と呼んでいますね。

ベスター アジア系またはアジア料理の中で、たぶんお醤油が最初に一般的になりました。

越川 20年ぐらい前にアメリカで日本食を食べたとき、本当においしくなかったの。日本食の良い板前がいなかった。中華はものすごく勢いがあった、これでは負けてしまうと思いましたね。安いしおいしいし、テイクアウトもできるし。映画を見ても、中華料理のシーンがでてきますね。日本の場合は板前の良いのがいなかったということもあるし、味がアメリカ人好みになつてしまっているの、日本人には食べられないわけです。サンタフェに行ったときに、これが日本料理かと驚きましたが、今はだいたい……。サンフランシスコはお魚がおいしいですから、その「侍」というお寿司屋さんが結構おいしいものを食べさせてくれますね。

ベスター 「侍」とか「將軍」とかいう店で……。

越川 そういう理由で、アメリカ人の食生活で魚の消費量はふえたと見てよろしいですか。

ベスター はい。一九七〇〜八〇年の間に結構ふえてきたと思います。データは持っていないませんが、確かにそうだと思います。

味・香りだけでなく、目で楽しむ日本食

ベスター アメリカ人にとつての日本食のイメージは、味、香りだけではなく、目で見てきれいなものですか、景色としてすばらしい、きれいなものですね。

越川 見て楽しむ、ですね。嬉しいお言葉です。確かに目で見てということ日本人は大事にしています。これからの日本食がこうあってほしいということは

あります。今、日本人も若い人たちは和食から遠のきつつありますよ。

ベスター それは非常に残念だと思います。

越川 しかし、これが現実ですね。といいますが、お米の消費量が減っていますし、お醤油の消費量も減っています。よし悪しはまた別ですが、味覚が変わってきているのではないかと。良く変わるのであればよいのですが、なんだか変な味覚になっています。

ベスター 日本の若い女性、OLは魚にも触れないし、「三枚おろし」と「大根おろし」はどういうふうの違いですかと聞くと、答えが出てこない。冗談すぎますね。(笑)

越川 「鱈の開き」は、開いて泳いでいる」と思っているらしいですからね。(笑)

ベスター これからの日本の食生活は、コンビニが大きなカギを握っていますね。コンビニに行くと、料理をつくる食材がないのです。ラーメンやヌードルとか、ただ、パックですね。自分が好きなようにつくる材料がない。食材としては、タマネギが2個、ニンジンが3、4本、卵と塩だけです。ほかは全部パックです。そういう生活をするように育てられたら、これから食事はどうなるのか、大変ですね。

越川 忙しくて、たまにそういうところでパックのお惣菜類を買ったりするんですが、本当においしくない。なぜ、ああいうふう濃い味付けにするんでしょうね。とにかく甘いですよ。

ベスター 糖分、塩分が多いと思います。

越川 自分のうちでサッと炒めたりして食べたほうがよほどおいしいと思いますね。一九八六年でしたか、イタリアで「スローフード」という運動が起きて、日本にも入ってきていますが、まだ一般的な生活の中にはとけ込んでいないと言えませんか。

ベスター アメリカでもスローフードの動きはあると思いますが、まだまだ小さいでしょう。まず暇のある人だけしか参加できないでしょうね。一生懸命働いている人、または小さい子どもがいる家族はスローフードなんてとんでもない、ファーストフードの方が必要でしょう。考え方としてスローフードは賛成しますが、

今の現象を見ると少し神経質すぎます。

越川 暇のある人にはいいけど、生活に追われている人にはとても無理だと思います。「スロー イズ ビューティフル」、それは生き方としては賛成ですね。

アメリカ人には菜食主義者は結構多いのではないですか。

ベスター うちの生徒の中でもベジタリアンは、3割か4割くらいでしょう。特に女性が多いですね。

越川 健康、ダイエット、スリムになりたいとか。

ベスター それもそうですが、少し哲学的に。

私の講義で「寿司」の話が出てくると、若い女の生徒には受けません。「これは肉ではなく魚ですよ」と説明しましたが、ベジタリアンとしての意識が強いようですね。

越川 ベジタリアンも良いですが、本格的に取り組むには非常に時間がかかりますね。それこそ信念をもってちゃんとやるのでおいしいですし、すばらしい料理ですが、食材の入手方法も大変ですし、調理に何時間もかかりますからね。

ベスター ベジタリアンの場合は、生活よりは宗教みたいな感じですね。

越川 「みんな細くて痩せていて顔色が悪い」と悪口を言った人もいます。やはり蛋白質は必要ですね。人間は動物性蛋白質がないと元気が出ない。ほどほどですね。「ダイエット」や「スリム」にはまってしまっただけで、教みたくないになってしまうと、恐ろしいみたいです。ほかのものは全部悪になってしまいますからね。何と言っても、バランスよい食事が健康の基本ですね。

ベスター 同感です。

越川 お会いできて嬉しかったです。またお会いしましょう。

ベスター ぜひまたよろしくお願いします。

—— きょうは長時間、貴重なお話を頂戴いたしましてありがとうございます。



【注】

※①「壊れた密理論」

ニューヨークのサウスブロンクス地区で、高級車を放置したままでも、何も起こらないが、車の窓ガラスを少し壊した状態で4〜5日放置しておくと、その車はひっくり返され焼かされた。また、アパートの窓を叩いておくと何も起こらない。しかしカー窓ガラスを破って置くと、何日もたないうちに、数枚のガラスが破られてしまう……このような社会現象が「The Broken Window Theory（壊れた密理論）」と呼ばれている。「出典：アルテイマソフトウェア社ビルベナー著「ザブロークンウィンドウズセオリー」より引用

※②「豆腐百珍」

天明二年（一七八二年）大坂で出版されるや、たちまち大評判になり、江戸を巻き込んで第一次食ブームを起した。それまでの料理法が費用一辺倒でさまざまな料理法や献立を紹介するのみだったが、本書では、素材一品に限定して、料理法のバリエーションを楽しんでおり、同時に豆腐に関する和漢の文献や詩歌を並べて、料理を知的興味の対象にした。

※③「鯛百珍」

「豆腐百珍」に次いで出版された、「百珍」もの。他には「甘藷百珍」「玉子百珍」などがある。「一日江戸人」杉浦日向子著 小学館文庫刊

【写真提供】

「江戸日本橋小田原町肴市之図」 (江戸東京博物館蔵)

「江戸図屏風」 (国立歴史民俗博物館蔵)

【図版資料】

P3・4・5・7・8は「遠西船上画譜」

およびP6は「本草図説」

(東京国立博物館蔵)

世界を駆ける江戸の味

江戸の食から世界の食へ

「江戸時代における日欧の文化水準の比較」をテーマにした前号(No.6)は読者に少なからぬショックを生みました。「江戸時代の日本は、封建制度の下にあって圧制に苦しみ、不自由で貧しい生活を強いられていたのではないか」そんなイメージが覆されたからです。

当時来日した西欧諸国の要人は、江戸時代の日本について全く逆の評価をしており、例示された彼等の様々な証言から、西欧列強に劣らない江戸時代の高度で豊かな文明社会の姿がうかがえます。今号では江戸にスタンスを置いて、当時の食文化を披露していただきます。今や世界の食へと展開してきた、江戸の食。



渡辺善次郎(わたなべ ぜんじろう)

一九三三年 東京に生れる。一九五六年早稲田大学卒業。
一九六二年 同大学院商学研究科博士課程修了。同年国立国会図書館に入り、調査立法考査局課長、海外事情課長を経て、専門調査員。
一九九二年 退職。商学博士。現在、都市農村関係史研究所主宰。主著「都市と農村の間」都市郊外農業史論(一九八三年 論創社)、「聞き書き・東京の食事」(編著、一九八七年 農文館)、「巨大都市江戸が和食をつくった」(一九八八年 農文館)、「農のあるまちづくり」(編著、一九八九年学陽書房)、「東京に農地があるぞ!」(共著、一九九一年 学陽書房)、「近代日本都市近郊農業史」(一九九一年 論創社)。

世界的な日本食ブーム

二〇〇〇年の夏、クイーンエリザベス二世世号で英国サウザンプトンからニューヨークまで一週間の船旅をした。毎食のレストランと座席は指定されているが昼食はbuffet、ツフェのヴァイキング料理を選ぶことができる。そこを覗いて驚いた。毎日かなりのスペースで握り寿司や海苔まきが並んでいた。握り寿司はマグロやサーモン、海苔ま

きはカップやタクアン、それにガリも醤油も割箸もそえられている。

はじめこれは日本人乗客へのサービスかと思つた。しかし乗客千人余のほとんどは欧米人で、日本人はわずか二十数人にすぎない。これは一般乗客を対象とした料理で、別に日本人への特別サービスではなかった。実際欧米人たちが何の異和感もなく箸で寿司をつまんでいた。寿司はもはや世界的ファースト・フードになった。



ロンドンにもある回転寿司・バー(まっふるマガジン'03-04「ロンドン」/朝文社より)

パリのドゴール空港にも、ロンドンの高級デパートにも、ニューヨークのマンハッタンにも、いや、欧米ばかりか、アジア、豪州、南米まで、寿司が健康食品、「ハイテク日本」の象徴として進出している。寿司SUSHIはすでに世界語である。

寿司だけではない。醤油をはじめ、刺身、天ぷら、豆腐、焼鳥、ラーメン、牛丼、うなぎ、カレーなど多くの日本食が世界中に広がっている。

これまで日本食は生魚食などきわめて特殊なので海外では受け入れられないといわれてきたが、近年の日本食ブームはそれが間違いであり、日本食は立派に世界に通用する優れた料理であることを証明した。

これらの料理はいずれも江戸以来の長い歴史のなかで生み出されてきたものである。

ゼロからのスタート

江戸の食文化はほとんどゼロからスタートした。

都市としての江戸のはじまりはおおよそ四百年前の天正十八年(一五九〇)、徳川家康が

江戸に入ってきてからである。当時の江戸城はすっかり荒れ果てた小城で、附近には百戸たらずの民家があっただけだったという。

それが徳川幕府の成立によって天下の総城下町となるや、全国諸大名とその家臣団をはじめ、商人、職人、人足などが集住し、十八世紀のはじめには人口百万を超える世界一の巨大都市に発展した。

「江戸は諸国の人の掃き溜め」といわれるほど全国各地からさまざまな人々が集ってきた。そうした人々は当然それぞれその出身地の食文化を背負ってきた。江戸には全国の食文化がもちこまれた。それら各地の食が江戸で出合い、たがいに交流と融合を重ねながら次第に新しい江戸の食を生み出していく。江戸の食はまさに全国の食文化の集大成であった。

江戸の初期には、人口は急激に増加したが、食事は古くから進んでいた上方から見ればまったく粗野で貧しかった。まともな料理もなく、その素材もなかった。良いものはみな上方から下ってきた。たとえば酒、醤油、菓子などである。それらの高級品がいわゆる「下りもの」で、その他の地元付近で生産されたものは「下らないもの」、つまり下級品を意味した。

だがやがて江戸時代も後半に入り、経済的にも文化的にも江戸が上方を凌ぐようになる。江戸の料理も独自の味覚を確立して、上方料理を上まわるようになった。とくに江戸文化が爛熟期を迎えた十九世紀初頭の文化・文政期には、「食は江戸」、「江戸の食い倒れ」といわれるような状況を生みだし、江戸料理は日本の食文化の頂点に立つに至った。



江戸日本橋・魚市（『江戸名所図会』）



い消費性向である。江戸の人口百万の半分は、もっぱら農民から徴収した年貢によって生活する完全な消費者としての武士階級であった。吝嗇や蓄財を軽蔑し、こまかい銭勘定を嫌って、見栄や意地を張る武士の風儀が、自然と町人たちにまで広がっていた。

私たちは働きさえすれば、とくに貯えなどしなくともあまり生活には困らなかつた。商人ならば元手を貯めて商売の拡大を図るかも知れないが、身体だけが元手の職人や土方、人足たちにとってはまず食べるこゝが第一で、それがまた最高の楽しみでもあった。まして保険も銀行もなかつた当時

が形成された。封建的な身分社会のなかでも、ここでは銭さえ出せばだれでも美味な食が楽しめた。食の世界では自由に身分の枠を越えることができたのである。また江戸は異常なほど男子人口の多い都市であったことも重要である。十八世紀の享保年間には男子人口は女子人口の二倍にも達していた。単

当時いろいろな人々が江戸、大坂、京都の食文化を比較している。たとえば江戸の戯作者滝沢馬琴は上方旅行の印象をその『羈旅漫録』に記しているが、京都についても、大坂についても「悪いもの三つ」のなかの一つに「料理」をあげている。

また江戸にやってきた大坂の狂言作者西沢一鳳が記した『皇都午睡』でも、三都の食ラックづけでは、江戸が一位、大坂が二位、京都が三位におかれている。上方人の目から見ても食については江戸が日本一であった。

江戸は食の大衆消費都市

江戸の食文化をそれまで発展させた最大の基盤は、食に対する江戸人のきわめて強

幕府や諸藩の要人たち、それにとりいる御用商人や請負業者などの間では、金に糸目をつけない派手な社交、接待がさかんに行われた。その下で働く職人たちも「宵越しの銭はもたない」といった江戸っ子気質を誇りにしていた。たしかに残るほどの収入はなくても毎日食べていけるぐらいの銭はいくつでも稼げる条件はあった。

それは「江戸の華」とまでいわれた火事の多さである。江戸の町は二、三年に一度は大火に見舞われている。江戸のおよそ二七〇年間に「江戸大火」と称される火災だけでも約一〇〇回に達している。火災多発都市江戸には、その復旧工事がほとんどいつでもあった。そのため大工、左官、鳶などをはじめとする諸職人や土方、人足

見立番付：文久元年（1861）版「会席献立料理通」

このようないろいろな要因が重なって、江戸はきわめて食に対する消費傾向の強い都市として発展してきたのである。

先進的な外食文化

江戸の外食文化は国際的に見てもかなり進んでいた。たとえばレストラン＝飲食店の出現でも、ヨーロッパではだいたい十八世紀後期のフランス革命（一七八九）前後

では、一度火事にでもなればすべて灰燼に帰してしまうから、家具や衣類よりむしろ飲食に銭を使ったのである。

こうして江戸では、武士の公用族や町人の社用族、成金、復興ブームに乗る職人たちなどさまざまな人間がいりまじって、きわめて食に対する消費性向の強い都市社会



料理茶屋 (江戸名所図会)

物屋なり。予が三都の見立てに、食の第一に見立てしが、中々に食物是程に自在なる所は見ぬ。唐土にもあるまじく思はる也」と驚嘆している。

こうして大小さまざまな飲食店が普及してくるにつれて、それらの案内書や評判記、見立番付などがさかんに出版され、市民の話題を賑わすようになった。

田沼時代最盛期の安永六年(一七七七)に刊行された三都の名物評判記『富貴地座居』では、江戸の料理屋三十一軒のランクづけが記されており、嘉永元年(一八四八)の『江戸名所酒飯手引』には約六百軒にもわたる各種飲食店が紹介されている。

ヨーロッパでレストランの案内書といえど、それが出版されはじめたのは明治三三年(一九〇〇)からである。

文化元年(一八〇四)、江戸町奉行所の調査によると、江戸市中には六六五軒の飲食店があった。これには一定の店舗をかまえているものだけが数えられていて、店をもたない行商などは含まれていない。とてもそこまでは把握しきれなかった。

その頃の『世事見聞録』は、裏店住いの女房たちまでが、物見遊山の途中、「近來、料理茶屋、水茶屋の類、たくさんに出来た故、これ等の所へ立入、または二階などへ上り、金銀を費してゆるゆるの休息し」といって嘆いている。

また町人たちの間では、「奢りに往く」と称して、月に一、二度、家族を連れて料理屋へ行くことも流行した。「料理切手」、「うなぎ切手」といった一種の商品券も生まれ、贈答用に使われていたことも興味深い。

料亭や料理屋が主に中流以上の市民たちの世界であったとすれば、江戸人の大半を占めていた裏店住まいの人々の外食世界は、街頭の屋台や辻売り、振売りであった。

新開都市であった江戸では当初から食物の振売りがみられ、幕府は元禄以前から、うどん、そば、煮しめ、まんじゅう、酒など、火を持ち歩いて商売することを幾度も禁じているが、禁令が繰り返し出されていることは、それがなかなか守られなかったことを物語っている。

一七七〇年代の安永年間には屋台店も登場してくる。屋台店は次第にその種類と数を増し、天明頃(一七八〇年代)には道路の両側にずらりと並ぶほどになったという。

煮しめ、天ぷら、うなぎの蒲焼、すし、麦飯、おでん、焼団子、ぼた餅、大福、すしめ、四文屋、等々。

これら種々さまざまな食物屋が街頭に並び、また、たくさんのお客が独特の売り声をあげながら市中を売り歩いた。

振売りは町の隅々まで入り込み、何でも客の注文に応じた。魚屋は魚を注文通りさばいてくれたし、豆腐屋も豆腐をさまざまに切ってくれた。味噌に刻みネギやいろいろな薬味を入れて丸めた味噌玉というのもあった。これに湯を注げばたちまち味噌汁が出来た。また「三角に切り、豆腐、菜まで細かに切り、直に煮立るばかりに作り、

薬味まで取り揃え、一人前八文づつ」で売った「たたき納豆」もあった。

江戸の人々はこれら各種の外食を利用することによって、自分で三度の食事をつくらなくても、きわめて便利にやっていた。江戸に多かった独身者や小家族なら、高い薪を買っていちいち煮炊きをするより、外食をした方が手間もかからず、経済的でもあった。

多くの需要者が生れれば、売手もますます増加し、たがいに味や品質も競いあい、技術やサービスを向上させていった。そうした外食産業のなから今日に伝わるさまざまな江戸前料理が生みだされてきたのである。



恵比須講の酒宴 (東都歳事記)

江戸前料理の登場

江戸の四大料理といえはソバ、うなぎの蒲焼、天ぷら、にぎりずしがあげられる。

ソバは元来、主に山村で多く栽培された作物で、ソバがき、かゆ、餅、団子のような形で食べられていた。それからうどんを真似たソバ切がつけられるようになったのは江戸の初頭といわれている。

ソバ切は他の食べ方よりはるかに美味しいが作るのに手間がかかるため、晴れ食でしか食べられなかった。その山村の晴れ食が江戸の外食として売られるようになり、爆発的な人気を呼んだ。故郷では晴れの日にししか食べられなかったが、江戸では街頭で安く食べられたのだから当然であろう。

ソバ切の振売りは十七世紀の中頃から登場している。「けんどんそばきり」というものができて、下々買い食う。貴人には食うものなし。これも近年、歴々の衆も食う」と、享保十七年（一七三二）の新見正朝『昔昔物語』に記されているように、はじめはもっぱら下層の人々の食物であったものが、次第に上流階級にも普及し、ついには大奥にまで愛好されるようになった。

ソバは江戸っ子のもっとも好んだ食物で、万延元年（一八六〇）には、市中に三七六三軒のソバ屋があったという。今日、東京の人口は千二百万人で都内のソバ屋は約五千軒、江戸は百万人で約四千軒もあった。しかもこれには夜鷹ソバのような振売りは含まれていない。

しかし柳亭種彦の『用捨箱』（天保十二年）によると、江戸でもうどんを売る「けんどん屋」というのは十七世紀半ばの寛文年間

からあったが、ソバ屋というのは享保（一七一六〜一七三六）頃までなかったという。昔はうどんのかたわらソバを売っていたが、後にはソバのかたわらうどんを売ろうになった。

江戸もはじめの頃には西国からやってきた者が多く、うどんが愛好されていたが、後になると次第に東国の者が江戸に集まるようになり、自然とソバの方が好まれるようになったのであろう。上方の薄す味の醤油から関東の濃口醤油への転換もそうした動きに照応している。

いま、もっぱら握り寿司に使われている「江戸前」という言葉は、元来うなぎの産地として用いられていたものである。美味しいうなぎは江戸前に限り、その他地方からくるものは「旅うなぎ」とか「江戸後」とか呼んでまずい安ものを意味した。

江戸っ子は江戸前のうなぎの蒲焼を日本一だと自慢し、「大蒲焼」と呼んだ。しかし蒲焼は元禄頃に京都で生れた料理で、十八世紀のはじめに江戸に伝えられたものである。

上方の蒲焼はうなぎを腹からさき、切身を金串に刺し、素焼きしたものをタレにつけて焼き上げる。

江戸でもはじめの頃はその方法をとっていた。だがそのやり方だと脂肪が強くて肉も硬いため、江戸では新たに「蒸し」の技術を加えた。つまり一度素焼きしたうなぎを一度蒸してからタレにつけ、再び火にかけて焼き上げる。それによって余分な脂肪もとれて、やわらかくなるのである。

関東の流れがゆるやかな河川で育つうなぎは、流れの速い関西のうなぎよりも、川魚特有の泥臭味が強い。だが蒸しをかけることによってその臭味も抜ける。その土地でとれる

うなぎの性質に応じて、よりよい美味を引き出そうとする料理人の知恵である。

蒸しを入れるためには少くとも、三、四本の串を打つ必要がある。また串を刺すには背中から開く方がよい。関西の腹開き、一本串から江戸の背開き、四本串への変化は蒸しの技術に伴って必然化された。蒸しの技術が考え出されたのは文政頃といわれる。それによって江戸の蒲焼は完成した。

タレもそれまでは醤油に酒をあしらったものであったが、そのころから味噌を加えるようになった。ちょうど江戸に関東の濃口醤油や味噌が普及した時期である。味噌を加えることで蒲焼の味や香りや照りが格段によくなった。新しい江戸前の味が生まれたのである。

土用の丑の日にうなぎを食べる風習や、うなぎなど江戸ではじめられた。割箸の普及も、江戸のうなぎ屋からであり、その養殖はじめて成功したのも明治十二年の深川である。

いま日本を代表する料理の一つとなった天ぷらは、十六世紀にいわゆる南蛮船によって長崎に伝えられた西洋料理第一号である。

徳川初期にそれが京都に伝わり、鯛の天ぷらが流行した。その話をきいた家康がそれを試食したあと胃をこわして死去したと伝えられている。

大坂でも魚肉の胡麻あげを「つけあげ」と称して辻売りしていた。それが十八世紀の末頃に江戸に伝わり、天ぷらと称して街頭料理の花形となった。

天ぷらは「たね七分に腕三分」といわれるように、たねがきめてとなる。高価な鯛などではなく、車えび、あなご、はぜ、き

す、白魚、馬鹿貝など、安くて新鮮な江戸前の小魚貝が絶好のたねとなった。

美味いばかりか栄養に富み、しかもきわめて安価なこの街頭料理に江戸庶民は群った。天ぷらは揚げたてを串にさして立食いする大衆的な料理であった。お座敷天ぷらが登場するのは大正に入ってからのことである。

うなぎの蒲焼から生れた「江戸前」の名称はいまではもっぱら握り寿司に受けつがれている。

寿司の原型は飯の発酵作用を利用した魚の保存法である。それは「なれ鮓」としていまも残っているが、江戸の初期頃には米の発酵を待たず、飯に酢を加え、魚をのせて重石をかけるだけで、一晩ほどで出来る「早鮓」がつくられた。上方の「押し鮓」である。

江戸には十七世紀の末頃京都から伝えられ、屋台や振売りでさかんに売られた。すしの世界に革命が起ったのは十九世紀初頭の文化年間であった。握りずしの出現である。創始者は本所のすし屋花屋与兵衛といわれている。

ひとたび握りずしが登場するとそれまでの押し鮓はたちまち江戸から駆逐されてしまった。すしの生命は材料の質である。すしめしでは多摩川稲田堤の幸蔵米が最高とされ、江州米、庄内米も好評であった。酢は尾張の半田もの、種は江戸前の海でとれる新鮮な小魚貝と名物浅草海苔である。

「江戸はすし店が多く、各町内に一、二軒はあった」と『守貞漫稿』は伝えている。

天保の末には稲荷すしが名古屋から伝わり大いに流行した。「おいなりさん」という振売りの声はよく子供たちに真似された。きわめて簡単な手法で、米と魚貝の絶妙な

コンビニションをつくり出し、日本原産のワサビを加えた江戸の握りずしは、日本料理の大傑作として、いま世界中に広がっている。

江戸名物としてもはやされた佃煮は、大坂から移住してきた佃島の漁民たちの保存食であった。漁民たちが市場で売物にならない雑魚介を煮つめて保存食にしていたものを幕末になって、目先のきいた商人が改良し、「佃煮」と称して商品化したのである。佃煮は美味で、安く、保存がきくことから、江戸庶民に歓迎され、家庭の常備菜として普及した。また参勤交代で帰国する諸大名の家臣たちも、江戸の良い土産として持ち帰ったため、全国に広まったという。いま全国各地にそれぞれの土地の素材を用いた独特の佃煮がつくられている。

「江戸っ子」と江戸味覚の成立

「江戸っ子」という呼び方が一般的になったのは十九世紀初頭の文化年間といわれる。それまでは「東っ子」といわれていた。江戸っ子の成立は江戸の味覚の確立でもあった。江戸の経済力が上方をしのぎ、文化の中心が上方から江戸に移ってくる時代になると、江戸の食文化も上方の影響を離れて独自の味覚をつくり出すようになった。そうした過程をもっとも端的に示しているのは基本的調味料の醤油の歴史である。醤油は戦国時代に上方で生まれ、江戸初期に関東に進出してきた紀州の漁民が銚子に伝えたといわれている。

それが利根川流域、とくに銚子や野田で発達し、元禄頃から江戸に進出するようになった。しかし享保頃までは江戸の醤油市

場の七八割はまだ上方からの下り醤油によって占められていた。江戸もはじめの頃は上方や東海など

西国からの移民者が多かつたが、その後、関東、甲信越、東北など東国からの移住者が次第に増加し、江戸の味覚も西国の薄す味から東国の濃口に変ってくる。

上方の色を淡く仕上げかつ薄す味の醤油に対し、関東醤油は小麦を多用した香り高い濃口醤油である。江戸の味覚は次第に濃口醤油に移ってきた。

文政四年（一八二二）には江戸に移入された醤油一二五万樽のうち、上方からの下り醤油はわずから二万樽で、その他はすべて関東醤油が占めている。さらに幕末になると江戸の醤油はほとんど関東の濃口醤油が独占するにいたった。

江戸で発達した調味料には濃口醤油と

地とする関東白味噌「流山味淋酒」が江戸川の水運によって江戸に進出してきた。

『守貞漫稿』は饜飩だしに味噌酒を加えるのが、上方に対する江戸の調味の特徴だと記している。材料の肉質を緊密にして仕上りの光沢を増す味噌の活用は江戸調理技術の発展を示すものといわれている。蒲焼のタレにも佃煮にも味噌は不可欠の素材となった。

うどんからそばへ、押し鰯から握りずしへ、薄い味の醤油から濃口醤油へ等々、江戸前料理と歩調をあわせて江戸の味覚が成立してくるのはやはり江戸の後期のことである。

西洋料理の流入と変容

牛鍋に代表される肉食は文明開化の象徴であった。だがそれが日本に受容されたときには伝統的な日本の調理法により、その素材の入れ替えの形をとった。牛鍋、牛肉の刺身、塩焼、佃煮などはすべて昔からの和食の食法である。牛めしも深川めしの貝を牛肉に変えただけ。牛鍋はやがて日本の代表的料理としてのスキ焼となる。

文明開化でいろいろな西洋料理が入ってきたが、実際にそれをつくるには、まずそのための素材がなければならなかった。牛肉は和牛でもよかつたが、牛乳は乳牛を輸入しなければならず、豚肉も養豚からはじめる必要



四代勝文斎作「野田醤油醸造之図」（野田市郷土博物館蔵）

があった。野菜にしても、キャベツ、玉ネギ、ジャガイモ、トマトなど新しい西洋野菜が栽培され一般に出廻るようになったのは明治も後半になってからである。

食材ばかりでなく、フライパンも天火もない当時、西洋料理をつくらうとすればどうしても日本の条件にあわせた変形を加えざるをえなかった。

たとえばなかなか日本人の味覚にあわなかつたパンが普及しはじめたのは、「和魂洋才の精華」と絶賛された「アンパン」からである。明治七年（一八七四）、銀座木村屋が試みた、伝統のアンを入れて西洋のパンを食べる工夫が庶民の味覚と好奇心にマッチして爆発的なブームを呼んだ。

他にも和洋混合の珍食、奇食が続々と現われた。たとえばカレーの味噌汁、里いもフライ、どじょうのトマトシチュー、冷奴にウスターソース、刺身にマヨネーズ、チヨコレートおこし、ジャム最中、等々。

こうした試行錯誤のなからやがて日本の食事に欠くことの出来ない各種の「洋食」を生み出していった。とくにライスカレー、トンカツ、コロツケは三洋食といわれる。

ライスカレーは明治のはじめから紹介されていたが、広く普及しはじめるのは即席



酒種酵母菌による「桜あんぱん」 提供：銀座木村屋

カレーが登場した明治末期からである。カレーは米飯に格好の料理で、しかもスプーンだけで気軽に食べられる洋食とし

て圧倒的な庶民の人気を博した。

西洋料理の「ポークカツレット」にキャベツのせん切りを添えて売り出したのは銀座煉瓦亭で、明治二十七年（一八九四）といわれている。西洋のカツレットは薄くのぼした肉を少量の油をひいて焼きあげるものであるが、昭和初頭の東京では分厚い豚肉を天ぷらのように大量の油のなかで揚げたものを「トシカツ」と称して売り出した。

それまでのポークカツレットはナイフとフォークで食べたが、トシカツははじめから適当に切っており、箸で食べられる気軽な洋食として広く普及した。

クロッカの原型は「クロケット」である。日本でははじめ挽肉器がなく、肉を庖丁でたいて細かくしたり、パン粉もないのでいちいちパンを砕いてつくっていたが、明治の末頃になって挽肉器もパン粉も現われ、ジャガイモも増産されるようになって、日本独特のイモクロッカが出来上った。さらに伝統的な醤油技術によって日本人の味覚にあったソースもつくられるようになり、そのおいとともにもクロッカは最も安い洋食として急速に広がっていった。

これらの洋食には一つの共通点がある。まず米飯によくあうこと。そしてスプーンや箸だけで気軽に食べられることである。あくまで米飯中心の食体系のなかに、西洋の料理が和風にアレンジされてとり入れられたのである。西洋料理は「洋食」という日本独自の新しい料理となって発展した。また支那ソバ、ワントンなどの中華料理も大正末頃から急速に普及してきた。

こうして大正末の東京の食事は、全国の食の集大成であった江戸以来の和食に、

洋食、中華などの外来料理を加えた混合食として成立してきた。

日本型食生活と海外進出

伝統的和食に洋食、華食をとり入れた日本の食形態を柳田国男は「世界無類の多様な食」と呼んだ。

たしかに日本の食は多種多様である。たとえば南極越冬の食料でも欧米隊ではせいぜい三百種類だが、日本隊では七五〇種類にもこのばらという。料理法だけでなく食材が豊富なのである。

「飛ぶものは飛行機以外は何でも、四足は机以外なら何でも食べる」といわれるほど食材の多さを誇る中華料理でも、その食材は約八百種類といわれているのに対し、日本の食材は約千四百種類にも達するという。

日本食の特徴はそうした多様な素材になるべく手を加えず、素材そのものの味を生かすところにある。素材の味を生かすには新鮮な素材がなければならぬ。

近年空輸をはじめとする交通運輸や真空冷凍などの保存技術の発達が生鮮素材の広域流通を可能にした。



ニューヨーカーに評判のベジタブル・スシ・コンボ（あるぶ「ニューヨーク」04/JTBより）

成田空港には生魚や生鮮野菜などが世界中から飛んでくる。刺身から大根おろしまで真空パックでやってくる。築地市場の魚も海外まで運ばれる時代である。築地で

仕入れた高級魚を手荷物として預け、パンコックに飛んで寿司屋に卸す「かつぎ屋」も現われた。

そうした各種の技術革新が生鮮素材を活かす日本食の海外進出の背景をなしている。そして世界的な食の健康志向がそれを助長している。

欧米人から見ると日本人は煙草をたくさん吸い、夜遅くまで酒を飲み、ろくにスポーツもしないくせに、肥満も少なく寿命も長い、それは食事が良いからだ、ということになるらしい。

栄養過多による病気の増大に悩む欧米では和食を基本として栄養バランスのとれた日本食が理想的な食形態とされている。

「理想的な」食事をしている日本人はその高度な技術力によって世界の経済大国に発展してき



スイス・バーゼルのスーパーで買ったパック寿司（筆者撮影）

た。経済力ばかりか、さまざまな分野で日本の文化が注目されつつある。「日本人は頭がよい。それは魚を食べるからだ」という欧米人によく出会う。

技術革新、健康志向、経済発展——それらの諸条件が重なって、寿司をはじめとする日本食が海外に進出しはじめた。

中華料理は大衆食だが、日本食は高級食で一種のステータス・シンボルとされてお

り、比較的高学歴で経済的にも恵まれている若年層が主な顧客である。

しかし本来の日本食がそのままの形で受け入れられているわけではない。寿司にしてもアボカドとカニカマを巻く「カリフォルニアロール」をはじめ、天ぷら巻き、クワッサンに寿司めしをはさんだもの、フオアグラの寿司など、日本人がびっくりするような奇食珍食が続出している。

食べ方も変わっている。たとえばフランス人は回転寿司屋で、まず前菜にワカメの酢のものを取り、赤ワインで寿司をつまみ、レタスのサラダ、チーズ、パンなどをとり、アイスクリーム、デザートと、コーヒーで締めるといった具合だとい

いわば自国の伝統的な食体系のなかに日本食をアレンジして取り入れているのである。これは文明開化の日本で西洋料理を和風洋食に変形させて受け入れていたのと同じだ。

アメリカでは日本料理を中心に、いろいろな国の料理を融合させる「フュージョン・レストラン」が人気を呼んでいるという。

そもそも食文化とは、そうしたさまざまな異なった食が交流し融合しあいながら発達するものである。

ちょうど江戸の食が諸国の郷土料理の集大成として発達し、それに西洋・中国などの料理が和風に変形されて日本食に組み込まれ、今日の日本型の食生活が出来上がったように。

そして日本食としての江戸の味がいま世界に広がっている。

