

2005年キックマン「食文化セミナー」

「江戸料理事情」

講師：近茶流宗家 柳原一成

2005年9月12日開催

主催：キックマン国際食文化研究センター

(講演内容を一部要約・加筆させていただきました)

司会…キックマン国際食文化研究センターでは、一昨年から江戸しようゆの復元を計画し、このほど、完成いたしました。その復元しようゆを使って江戸時代の料理を再現していただいた柳原先生に、このフォーラムの場をお借りしまして、厚く御礼を申し上げます。

それでは、先生に「江戸料理事情」と題したお話をいただきたいと思っております。

柳原先生…皆さんこんにちは。私は、近茶流という流派を預かっております。近茶流は、もともと近茶料理といまして、江戸としては、爛熟期の文化文政期（一八〇四〜一八三〇年）に出来た流派です。他にも料理の流派がいくつもあります。四条流、生間流、大草流は室町時代におこり、その伝書は儀式について書かれたものが多く、大臣大饗や式の膳饗の膳、お三方の盛り方、食へてはいけないものとか、何から手を付けて、などの約束が書かれています。当時の上級社会の饗応の様子がよくわかります。

醤油の文字が現れた江戸の料理本

江戸の料理本の中で、私が一番興味を持つ料理書は、『料理物語』です。一六四三年（寛永20年）江戸の初期に出来た本なんです。それまでの本はどうだったのか。『料理物語』以前にも料理本はあるにはあるのですが、ほとんど、儀式の手順について書かれた本なのです。

料理本が献立として初めて出てくる



講師 近茶流宗家 柳原一成
(やなぎはら かずなり)

のが『料理物語』です。調味料について出てくるのも、『料理物語』です。ただそれでも、寛永20年といいますがね、その中にもまだ、しようゆはあまり出てこないです。探しても、本当に、ぼつぼつとしか出てこないのです。

普通、料理の本の中で、煮物や刺身のところを見ると、しようゆがあるのですが、探しても全然ないのです。どこにあるのかなというところ、「なます」の項にしようゆという言葉がほんの少し、三つか四つ出てきます。それも江戸時代の初期の本というのは校正がしっかりしていませんのでね、漢字だったり、ひらがなで出てきたり。実は、その本の後ろにしようゆの造り方があるんですよ。料理の調味料としては、しようゆは少ししか出てこないのに、後ろに「正木醤油のつくり方」という本文が出てくるんですね。

キックマンさんがNHKと共にいろいろ研究されて江戸時代のしようゆを、当時の別の文献の『萬金産業袋』を参考に復元されました。そこには、「諸味を仕込んだら60日間一所懸命かき混ぜる」と書いてある、と

うかがいましたが、当時の別の料理本の中には、30日も書いてあったと記憶しています。

『萬金産業袋』は「萬金」にあたる、これからの産業の発展につながる、当時の産業について詳細が書かれていて、実に興味深いものがあります。その中にしようゆの造り方が書いてあり、それをキックマンさんが資料として今回、「江戸しようゆ」を復元され、そのお手伝いとして私は、その江戸しようゆを使って江戸料理の復元を担当させていただきました。

江戸の初期の『料理物語』の中に、面白い料理がいっぱいあるんですけども、これを参考にするわけにはいかないんですね。何故なら、『料理物語』出版のころは、『萬金産業袋』が世に出ているからです。『四季献立集』、『素人包丁』など、そういう本を、ちよと『萬金産業袋』が世に出てから、50年位から80年位後の時代まで探しまして、その中からしようゆを使った料理を参考にいたしました。

東京・赤坂で柳原料理教室を主宰。日本料理の指導にあたる一方、野菜を育て、魚を釣り、日本全国の食材を訪ねて回るなど食材への研究にも力を注いでいる。

現在、母校・東京農業大学客員教授、儀礼文化学会常務理事、日本醤油技術センター理事。

著書：『和食』、『和食指南』（NHK出版）、『懐石近茶流』（主婦の友社）など多数がある。

関東と関西で異なる魚類のおろし方

魚のおろし方には地方性があり、江戸おろしと、関西おろしがあります。江戸おろしというのは、自分から見て、魚の頭が右、尾が左、手前に背中、向こうを腹にして、右の頭のつけ根から左に捌くのが江戸おろしです。天ぶらのきすを思い出してください。また、穴子など背中側から向こうに開いてありますね。鰻も関東は背からおろしています。

これは、どこでいつ決まったかといいますが、江戸の初めに日本橋の河岸に出来た魚河岸です。その時は、大久保忠教の時代です。皆さんは、この人の名前を知らないというかも知れませんが、映画にはよく出てくるんです。一心太助の映画に出てくる大久保彦左衛門のことです。実は、江戸初期に魚河岸が出来て、魚の向きを決めようと、いうことになったんです。何故かというのと、当時は水がなかったし、ちよつと山手に魚を運ぶなんてことは無理。内臓の下側の身がいたみやすいので、方向を一方にして上身を尊重したのです。魚があつちにもこつちにも向いていたら、両方駄目になっちゃうわけです。昔の輸送は全て人力で、時間もかかりました。輸送中になるべく魚が傷まないように、考案されたのでしょね。

向きの決まっている魚は、例えば鯛、鰹、それから鮪など。鮪は下身は上身より安いんですよ。どうして値段が違うのかというと、実は、押された

身だからです。今も河岸の中で上身と下身は、ちゃんと区別しているのです。それから鮪。鮪は頭が左ですね。鮪を箱に並べて売る時、必ず頭左で、腹が手前で並んでいるはず。それから鯛など祝儀に使う魚も頭左で腹が手前です。鯛の姿焼きなどの時に、表身に手鉤などの傷をつけないようにする

のは、日本橋河岸からの決まりごとです。鰻の背開きは先程お話ししましたね。関東は武士の世界だから、切腹をきらつて背中からおろす、と聞いたことあるかも知れませんが、これはまちがいです。私の好きな映画で、北大路欣也のお父さんの市川右太衛門演ずる早乙女もんどすけ主水之介には額に向こう傷があります

ね。あれは、つまり正面で開つて、眉間を切られたというのを意味してるんですよ。武士が背中を切られるというのは、実は、逃げるということ、当時は、逃げて背中を切られるということは恥でした。とすると、背開きは成り立たないでしょう。

先程の大久保忠教の話にもどりますが、魚の表身を尊重し、魚の頭を右にして進行方向の左側を上にするのと、かならず手前に背がきます。頭に近い背。つまり、肩の部分からがしていく感覚です。上身尊重といつても、腹身から包丁すると肛門や尻からおろしはじめることになりません。これが背開きの理由です。かならず背側からおろす、腹側からはおろさない。そういう決まりは、実は、江戸時代に江戸の日本橋河岸から作られたのです。

一方、関西はというと、腹からおろしていきます。海が遠かった京都では、浜で腹のワタをぬき、塩をして運ばざるを得ませんでしたので、もうすでに開いてある状態からはじめることが多かったのです。ですから、今から三十年位前までは、どこでその人が修行をしたのかがわかってたんです。腹側からおろす料理人は関西仕込みですね。穴子や鰻ほかりでなくて、鯛など、背中からおろすのは江戸おろし。昔の向島や柳橋で修行した人達は、背側からおろす江戸おろしでした。今はもう、おろし方も統一性がなく、ばらばらで、親方はどなたと聞いても、不確かで修行の筋が通らなくなっています。



胡椒飯 (ごしょうめし)

『料理珍味集』より (1763年)

分量通りのしょうゆを加えて炊いたらどれほど濃いしょうゆ色になってしまうかと案じた一品である。このたび出来上がった「江戸しょうゆ」で試作して、なるほどと膝を打った。書物を見ただけではこのめしのおいしさは分からなかった。醸造期間が短い分、色が淡く、実によく味が仕上がったのである。

調理方法

- ①米はしょうゆを茶碗の蓋に1杯と1割5分増しの水を入れ、更に胡椒小匙2杯を加えて炊く。
- ②鰹だしにしょうゆで薄味をつけて青刻み昆布を加え、①の飯を茶碗によそってかける。
- ③薬味は大根おろし、陳皮、唐辛子、山葵を好みで使う。



鯛南蛮焼き

『四季料理献立』より(1750年頃)

鯛を、時間をかけてゆっくり焼くことによって、水だし(昆布だし)で煮ている途中で身がくずれを防ぐことができる。焼き鯛を豆腐や大根、ねぎとともにしょうゆ味で軽く煮上げると、鯛の焼き目が香ばしく、趣きのある一品になった。大鉢に一緒に盛りにし、取り箸を添えて銘々に取り分けるのも、南蛮渡来の風情である。

調理方法

- ①鯛の切り身を厚く切り、胡麻油を引いた鍋で焼き目のつく程に焼き、味をつけて煮汁に入れてしばらく煮る。
- ②途中で小袖に切った豆腐、短冊の大根、ぶつ切りのねぎを加えて味の含むまで弱火で煮る。

刺身で食べる時はしょうゆにつけま
すよね。しょうゆをかけて食べる習慣
というのは何時頃出て来たと思います
か。江戸の半ばには、その習慣がほと
んどないのです。しょうゆは刺身に合
うし、江戸にも下りしょうゆがあるん
ですけども、淡口に近いようなしょう
ゆなんですよね。色も味も、つけて食
べてもあまりおいしくはなかったの
でしょうか。

しょうゆにつけて食べる習慣は、
文化文政に入ってから、一八〇〇年
代の初め頃に出て来るんです。その
ころに、江戸の料理を解釈した本が
いろいろ出てくるのですけれども、
「つけしょうゆをのぞきに入れて食べ
た。のぞきとはなんぞや。」と書いて
あるのですね。「のぞき」というのは、
そばちよこのような形。上からのぞか
なければしょうゆが入っているかどう
か、見えないんですね。ですから、
「のぞき」という。そういう深い器に
入れて、付けて食べていたのですね。

今の私達はしょうゆを、小さい猪
口の中に入れてちよつと付けて食べ
ますよね。ところが、江戸後期の頃
でも、のぞきでしょうゆが出てくる。
ただ、そのしょうゆも、一度煮かえ
したしょうゆとも書いてあります。
生のしょうゆ、そのままのしょうゆを
使っていないのですね。そのころは、
ほとんどがお酢または、「煎酒」とい
う調味料を付けて食べています。

又、**蓼酢**、蓼を使ったお酢が好きで
すね。江戸の料理には、蓼酢がいつ



南京蛤

『料理珍味集』より(1763年)

蛤のむき身にだしを加えて煎り、色を見ながら
しょうゆで味を調えて粉山椒（こなざんしょ）
をふり、蛤を加える、「はまぐりの卵の花和え」
である。豆腐を搾った副産物であるおからは、
雪花菜、卵の花など文学的に美しく称されて、
江戸時代から詩歌にも詠われてきた。やさし
い、春らしい和え物である。

調理方法

- ① 蛤のむき身をしょうゆでサツと煮て下味をつける。
- ② おからをむき身の汁としょうゆで煎り、①の蛤を
たべよい大きさに切って加え、好みの量の粉山椒
をふる。



このしろ

『素人包丁』より(1803年)

江戸のおせちになくなくてはならない「こはだの栗
漬け」は、こはだを腹開きにして栗で漬けた酢
のもの。こはだが大きくなると「このしろ」と
呼び、30cm位になる。塩と酢としょうゆの力
で、日持ちがし、その上味が変わらずおいし
さが当分楽しめる。冷蔵庫もなかった当時は一
層ありがたかったことだろう。

調理方法

- ① このしろは三枚に下ろして腹骨をすき取り、塩を
して半日程おく。
- ② 酢、酒、しょうゆを同量合わせて牛蒡と大根の織
切り、小梅干し、唐辛子とともに漬ける。

ばい出てきます。それから芥子酢。
江戸の人達は、鰹に芥子を付けて食
べたというのを、聞いたことがあり
ません。これが芥子酢なんです。

それから生姜をすりおろした生姜酢
それと山葵酢。山葵しょうゆじゃな
いんです。私だったら山葵しょう
ゆで食べたいなと思うのですけども、

山葵酢、ほとんどが酢で食べていた
ようです。

平賀源内の砂糖と関東醤油の出会い

江戸に関西から入ったしょうゆを、
「下りしょうゆ」といいます。江戸に
入った「下りしょうゆ」がその後、
なぜ、江戸末期には江戸周辺で造ら

れて発達した「関東廻りしょうゆ」
に代わっていったのか。私どもは、
それについて、先代から受け継がれ
てきた解釈考え方があります。

まず、上方の料理と江戸の料理を
比べるにあたって、上方といっても王
都の京を中心に考えます。まずは魚。
京都では海産物のほとんどが一塩で入
ってきました。一塩は昆布メメにして
食べるが多かったです。例外的
に鱧。あの鱧は、内臓を抜かれても生
きているくらい生命力です。活け鱧
を一晚かけて桶の中に入れて運んで
も、生きている。だから京の都の人は
夏場に鱧を食べます。どれほど滋養に
なったことでしょう。

一方、江戸は江戸前の海を持って
いて、魚貝類が豊富にとれ、新鮮な
まますぐ食べることができました。
魚を生で食べるとき、きりりとした
江戸のしょうゆがよく合ったのです。
次に違うのは「水」です。京の都
と比べて江戸は水が劣っていました。
ですから、水売りが水を売りに歩いて
いたんです。また、良質の水を引いて
います。井戸もちろん使いますが、
御茶の水といつて良水の多摩川から江
戸の中心まで水を引いているんです。
大変なことでした。

江戸の水質の悪さを補うかのよう
に、しっかりと味をつけることによ
って、おいしいものを作れるように
なりました。砂糖を料理に使いは
じめたのが、大体その頃なんです。
平賀源内は一七〇〇年代の人です
が、平賀源内が砂糖の作り方を日
本で工夫して、それから皆が使う

まで、50年近くかかったといわれています。

平賀源内の砂糖と、この関東の濃口しょうゆがうまくひき立て合ったんですね。水の悪さをしょうゆがカバーした。そして、しょうゆと砂糖の料理が発展してくるわけです。ですが、江戸の中期や後期にも近い一七〇〇年代の、『料理分類伊呂波包丁』もそうなんですけども、多くの本を作っている版元が関西なので、しょうゆが軽く見られた記載が多くあります。

濃口しょうゆを重く見てないんですよ。向こう(関西)のしょうゆだけで考えていますから、どうしても煮物を淡く作る。それは水がいいから塩味が立つ。よく関西料理は薄い味で、関東は濃い味だと思われがちですが、これは間違いです。関東のお吸い物はけつして濃くはありません。関西のお吸い物もけつして薄くありません。約0.9パーセント位の塩分を双方ともちゃんと入れてあります。ただ色は、東のほうが濃口を昔使いましたからね、淡口を関東ではあまり使っていなかったからです。江戸時代のこの頃は淡口のなしょうゆですけども、江戸の終わりにになると、しつかりと濃口で、香りがあり、色的には透明感のある赤銅色になってくるのですね。

もうひとつの調味料、味醂の登場

そこに一七〇〇年代に、調味料がもうひとつ増えます。それは味醂です。味醂が出て来ることによって、料理にぐんと奥行きができます。「ゆあんやき」というのを皆さん聞いたことがあ

りますか。ゆあん焼きは、いつのまにか柚子の庵、柚庵焼きに変わってしまったんですけども、もともとは、幽庵という茶人の名前です。堅田幽庵という酒と味醂を配合したつけ汁(幽庵地)を作ったのです。焼いたものが幽庵焼き。しょうゆも味醂も酒もふんだんに

使える今の人は、当時の幽庵の値打ちがわからないらしく、柚庵焼きと変えてしまふんですね。高級な柚子を入れなきゃというので、柚子を入れるようになってしまったらしいのです。江戸時代に味醂が調味料に使えるところにされていきました。その流れが正しい



はまちの酢煮(すいり)

『素人包丁』より(1803年)

酢煮と書いて「すいり」と読む。説明は簡潔だが、作ってみると、粹で洒落ている、余分な脂が抜けて実においしい。白く煮上がったはまちの味と色を生しょうゆと大根おろしがぐっと引き立てている。出来たての熱いのを食べたい。現代の食卓にも定着してほしいと思う。他に真いわしの酢煮も美味である。

調理方法

- ①はまちの切り身を粗い角切りにし、隠しに極薄い塩をふる。
- ②鍋に酢を煮立て①のはまちを入れて煮る。
- ③火の通ったはまちを煮汁とともに器に盛り、大根おろししょうゆか山葵しょうゆで食す。



こんにゃくの煎出し

『素人包丁』より(1803年)

こんにゃくをちぎって表面積を大きくし、味の含みをよくするなど、江戸の人たちは素材の特質をよく知っていたと思う。胡麻油は当時としても貴重で高価。だから、こんにゃくを使っただけであっただろう。「ねぶか」とは、根が真っ白でまっすぐな葱のことで、江戸下町の千住が産地。千住ねぎとも呼ばれている。

調理方法

- ①こんにゃくを、ちぎりこんにゃくにし、塩でもんでアクをとる。
- ②①の水気をふきとり、14~15個を胡麻油で揚げる。
- ③冷めないうちに器に入れ、大根おろし、小口切りの葱、刻み唐辛子などを添え、生しょうゆをかけて出す。

月のお屠蘇です。お屠蘇には味醂を入れますね。ところが最近はお酒で作る方に人気があるらしく、あまり味醂を入れないらしい。つまり焼酎に餅米を入れて本当に造った味醂が少なくなくなってしまったために、お屠蘇の中に入れても甘いばかりで味が出ない。そのためだんだんとお酒のほうさがさっぱりしているということになってきました。時代が動いてゆくに当たって、いろいろと変わってゆきます。

その調味料として味醂をとり入れたのが、先程の幽庵なんですよ。酒と味醂にしょうゆが入ることによって魚の生臭さがぬけ、焼けたときの芳ばしい香りが立ち、味醂独特の照りも出ます。当時食べたなら、画的においしかったんでしょね。それで幽庵の名前が広まり幽庵焼きという料理が残っています。

鯉節の発明が味覚をひろげた

蕎麦はつゆ。蕎麦のそばつゆ。蕎麦は、椎茸や昆布だけでも駄目だった。ここで鯉節が出てきます。鯉節自体は前からあるんですけど、平安の昔から。その鯉節を今の鯉節と勘違いしてしまうのですが、違うものなのです。茹でて軽く乾かした鯉節なのです。その茹で汁は「煎汁」といって、一つの調味料として使われるのですが、堅乾にかけ熟成させたのが、紀州の漁師の甚太郎という人だったようです。本枯れの堅乾になると、保存と輸送がきくようになります。

これが、関東の「地廻りしょうゆ」の誕生と時を同じくします。地廻りが

そろそろ出てくる時かな、下りしようにゆと入れ替る時かなといった時代です。鰹節と昆布のだしにたつぷりのしょうゆと味噌少々を入れておいしい蕎麦つゆが出来たのです。では以前、蕎麦は何で食べていたのか、味噌だれで食べていたし、そのもつと前は、大根おろしで食べていた。今でも福井などでは、蕎麦を大根おろしで食べます。昔の食べ方を踏襲しているんですよ。これはこれでとてもおいしいのですが、鰹節と昆布でだしをとった蕎麦つゆが一般的になってきて、蕎麦が私たちの生活に身近になったのですね。

よく信州蕎麦はおいしいというけれど、蕎麦はおいしいけれど、つゆは、江戸の方がうまいということもある。鰹節としょうゆの使い方が決め手です。蕎麦は打って、すぐのして、切ると茹でられる。発酵を待たないですむ点も江戸っ子気質にあったのでしょう。しょうゆの香りのよさが、蕎麦好きを大いに作ったといえそうです。

ぶつ切りにして焼いて食べた鰹

今度は鰹です。鰹は蒲焼といいますが、蒲焼って、字を見て下さい。ガマという字を書きます。ガマ焼きって書いてるんですよ。なぜだと思いませんか。実は、蒲の穂なんです。平安時代から、京都では鰹を食べていました。当時は、鰹を裂くという技術をまだ持っていないのでした。鰹をぶつ切りにして、串に挿し、焼いて食べたのです。蒲の穂にそっくりですよ。ですからガマ焼きなんです。私達は開いた蒲焼さしか見ていないので、なかなか



煮やっこ

「近茶流」秘伝より

近茶流家伝の秀逸な豆腐料理。水もだしも使わずに、豆腐の水分と鰹節の風味をしょうゆと砂糖と酒の力で引き出す。小鍋仕立てにして、卵がやわやわと豆腐にまとわりつくのが良い。酒の肴にするもよし、ご飯の菜にしてもよし。料理は手を加えずで、そのものの本来の味に添うのがいいと、ふと思わせる。

調理方法

- ①土鍋に鰹節を敷き、奴に包丁した豆腐をおき、少量の酒としょうゆで味をつけ、煮立って温まったのを確かめてから、卵でとじて小口切りのねぎを添える。



吸物の部 醤油仕立

『四季料理献立』より(1750年頃)

「鱈汁、煎海鼠(いりこ)はだしを使わずにしょうゆ味で塩梅するのがよい」と記しているのは、しょうゆがたらやいりこの独特のおいしさを引き出すからだろう。吸い物は塩で味をつけるだけではなく、隠しにしょうゆをたらしてうま味と香りをつけるのがよいとある。今に伝わる清汁への道程がここにある。

調理方法

- ①生だらといりこは食べやすい大きさに切って熱湯で霜降る。松茸は縦切り、生のりは立て塩で洗い水気を切る。
- ②水だしに①の材料を入れて軽く煮立て少量の塩としょうゆで味を調える。

連想できませんけどね。

それから「宇治丸」。昔宇治では、鰹っていわないで、宇治丸といったそうです。由来が宇治にあるということですが、私、実は宇治まで調べに行きました。結果は、「誰もわからない」、宇治丸って聞いたことがない」って。不思議ですね。

誰も知らないけど、古い資料の中には宇治丸と出てきます。しょうゆには付けません。で、ほとんどが、山椒味噌。皆さん蒲焼きに、山椒をふりかけますよね。「山椒と鰹」って合うんですね。昔は蒲の穂のような形で串に挿し、焼いて山椒味噌に付けて食べていたのです。

和食の原形が完成した屋台の出現

時代が下ると、鰹は焼いてからたれをつけます。そのたれを作るためには、どうしてもしょうゆが必要。そのしょうゆも淡口では成り立たない。濃口のしょうゆなんです。そして、その「しょうゆ使い」が和食の味のつけ方の原点へ繋がります。

今の和食の原点とされる食べ物は、一七〇〇年代の終りから、一八〇〇年代の始めに完成されたようです。寿司、蕎麦、天麩羅。最初は全部、屋台から始まったんですね。屋台で作って屋台で売り、屋台で庶民に喜ばれて完成された。ということは江戸の人達、男性が多かったんですね。江戸は大火が多く、復興のために年中家を建てなければならなかったのです。それで地方から、大勢職人さん達が来るわけですが、その人達は夕方、手軽にちよつとひとつまみ、ちよつと一串という感じで何か食べたい。屋台は、そういう職人さん向けに安い値段で、たとえば蕎麦は茹でたて、天ぷらは揚げたて、など作りたての勢いのある食べ物を提供したのです。それで、屋台物が大体、文化文政には全部出揃った、というわけなんです。(当時の屋台の様子、表紙の浮世絵「歌川広重作」をご覧ください。)

ご飯を私達は今、一日三度食べます。昔は二食が多く、朝炊く地方、晩炊く地方とありました。昔の本を読んでもみまると、ぶっかけ飯というのが、多く出てくるんです。汁を温めて、冷

めたご飯にその温かい汁をかけることで、皆さんのような「汁かけめし」をご存知ですか。深川飯は、「ご飯の上に温かいあさりの汁をかける、ぶっかけて食べるわけですよ。汁かけやお茶漬け、どんぶりものはご飯とおかずを一緒にあたたかく食べられるのが便利だったのでしょう。ねぎま汁なども、喜ばれていますし。

江戸時代、参勤交代がありましたね。参勤交代は軍役なので、大名は保有兵力として配下の武士を大勢引き連れて江戸に出陣しました。ほとんどの武士は単身赴任です。食事の支度が満足にできない場合、先程のような屋台には、下級武士も、職人にまじって時々、頭を突つ込みます。

一定の期間の参勤を終え、藩公は自国の領地に引き揚げとなると、配下の武士もお供をして郷里に帰りますね。何か故郷に珍しい江戸の物産を持って帰ろうということになる。お土産ですね。皆さんもどこかへお出掛けしたら、お土産を買って帰りますよ。

そうして、江戸から地方へと習慣や風習と共に、文化や教養、食べ物や食べ方、器の扱い方などなど、あらゆるものが、交じり合っただけでなく、江戸での「しょうゆの使い方」も、自然と地方にも広まっていったのです。

伊達巻の元祖は長崎カステラー蒲鉾

参勤交代制度で、大勢の随員が、配下の武士のことですけど、江戸と地方を往來している内に、物や文化が、

地方へと拡散しました。同時に地方からも、いろいろな物が江戸に入ってきて、双方の情報も豊かに伝わるようになりまし。江戸にないものを、江戸の料理人が地方へ取りに行っていました。草鞋掛けで出掛け、九州からある物を持ってきます。何だと思いませんか？ 実はですね、砂糖と、そして必ず皆さんがお正月に作るもの。金団きんぐまと伊達巻の技術です。

当時の江戸には金団も、伊達巻も無



本膳

最後はお膳の献立にしましょう。本膳と二膳の膳を作りました。江戸の初期のころの本には、どう食べるか・・・・とか、どれから食べるのか、箸はここでいいのか、・・・とか、いろいろな作法が書いてあるんですね。この他に「膳の前」というものもあります。「膳の前」とは、一の膳、二の膳、三の膳の向こうにあるものを食べるという意味で、はっきり手をつけるなと書いてあります。なぜでしょうか？ 実は、これはお土産なんです。膳には焼き物とか羊羹があります。ご年配の方の中には、お分かりの方がいらっしゃるかもしれませんが、昔、結婚式の帰りに鯛の焼き物と羊羹が入った者が喜んで帰りました。それを「膳の前」なんですよ。、折りの中のどこに何を詰めるかも、全部決まっていたようです。

す。「八百善」は、お店の献立を『江戸流行料理通』という本にしました。江戸料理の喜ばれぶりが目に見えるようですよ。

江戸の終わりになると、食べ物も作り方もそれなりに充実してきます。私共は、その頃からの流派ですから、当時と重なります。まさに江戸料理ですね。そして、私共の流派は、おせちの技術を沢山持っています。で、私は、『伝承正月料理』という本を出

させていたいております。

テレビの放送で黒豆の煮豆をお教えるのは、なかなか難しいんですよ。手順がこまかいし、時間がかかるので、それをテレビでは、大体15分位にまとめてしまわざるを得ない。煮豆などに取り組むのは本当に楽しいことなのに、本やテレビでは、伝えるににくいんですよ。やはり、おばあさんやお母さんが作っているのをそばで見て、時々、豆をつまみながら教

えてもらうのが一番なのですが。このたび、復元された江戸しょうゆを使って、私が作り出した江戸料理の数々を前頁(4-7頁)にご披露いたします。ご参照ください。

食卓に「味の音階」を招いた醤油の発達

この江戸時代に、コンピュータもなく温度管理の技術も経験からしか出来なかつた時代なのに、これだけのしょうゆを、当時の人達が造っていたことに本当に感動しました。

熟成期間が短いために、塩なれがしてないということ、いたし方がないわけですが、塩や味噌、垂れ味噌などに調味をたよっていた時に、これだけのしょうゆができたことは、どれほど、食卓に「味の音階」が生まれたことかと推察します。私の作り出した江戸料理も、とても美味しく出来上がりました。

豊かな関東の平野の大豆や小麦の供給と、利根川や江戸川などの水路を利用した出荷、大都市江戸の消費者の需要と何拍子もそろって、しょうゆが発達していったことを、実際に再現したしょうゆの味をみて、実感できたことでした。

その後のしょうゆ製造に携わった人々の努力と研究により、今や世界の味になっていきます。

鯛雲の頃の新しいしょうゆの初の滴り。しょうゆの香りの素晴らしさ、穀醬として、しょうゆは王者の風格です。

司会…本日はありがとうございました。