

# FOOD CULTURE

キックマン [フードカルチャー]

No.12  
2006

江戸人のお膳をのぞく… 監修：原田信男

世界の寿司のれん繁盛記… 松本紘宇

江戸で育まれた「食の智慧」… 編集部

世界の食文化雑学講座

第九話・第十話





## 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です。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に融合込み、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」と「食育」に少しでも寄与できるよう努めていきたいと思えます。

キッコーマン国際食文化研究センター



閲覧コーナー



メディアコーナー



キッコーマンの故郷—野田の町並みに調和した野田本社



図書コーナー



企画展示コーナー

<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。

**表紙の解説**  
「台所美人」(喜多川歌麿作)  
江戸町内十数か所に設けられていた時鐘楼で朝の時を告げる鐘が鳴り始めると、江戸城周辺の見附門や町中の木戸が開放され、江戸人の一日が始まる。丸い茄子をむいている女性をはじめ、夏場の長屋の共同で朝餉を度する女性たちが描かれている。汁椀を拭いている母親は、眠り足りないのか幼児がまとわりついている情景は、子供を殊のほか大切に育んでいた江戸社会の子供への情愛を感じずにはいられない一幅の絵であるといえよう。



東海道  
五拾三次  
之内

日本橋

朝之景



## 江戸食年譜

江戸時代、日本は地方分権から中央集権へと政治のあり方を変え、豊かな文明社会を出現させた。幕府は、茫漠としていた関東平野の一角に、大都市・江戸を一気に出現させるとともに、多くの人々の労苦と工夫・努力によって、新たな歴史段階へと移行した。

食生活の面でも、江戸時代を通じて、

# 江戸人のお膳をのぞく

日本の料理文化の基礎を築いた  
江戸をたどる

（その一）

監修／原田信男



原田信男（はらだ のぶお）

入れられた。

その推進役のひとりであった井原西鶴は、「分相應の食の楽しみ」をしきりに主張している。『万の文反故』には、得意客を豪勢な本膳料理でもてなす話があるが、主人公たちは成功をおさめた新興町人であった。また、松尾芭蕉にも飲食の句が多く、「苔汁の手ぎは見せけり浅黄椀」といった秀句がある。芭蕉は、伊勢安濃津藩藤堂家分家の台所用人であったことも深く関係し、自身が料理人であったことも深く考えられる。武家上層の料理文化に精通しており、料理の器に関しても、洗練された感覚をそこで養ったものと思われる。いずれにしても江戸前期には、階層的に高い人たちが食文化を楽しんだ。

江戸後期になると、政治的には混乱の度合いを増すが、経済的にはさらなる発展を見せ、前期とは比べものにならないほどに社会は裕福になっていった。同時に食生活自体も向上し、食文化も社会的な広がりを見せていく。ところが、享保をはじめとする三大改革

## 文化史からみた江戸時代の食文化

江戸の食文化は、文化史的にみると、寛永・元禄・化政期にそれぞれピークを迎え、料理文化や食生活も、この時期に大きな高揚を見せた。とくに江戸前期には、安土桃山文化の流れを汲んだ寛永文化が、大名や貴族もしくは豪商を中心に展開したのに対し、元禄文化は台頭する新興の町人層に広く受け

六六一（一六八一年）頃には、地方の支配機構が完備され、元禄年間（二六八八（一七〇四年）頃）に一定の繁栄を迎えた。この幕府支配が安定した時代を江戸前期とすれば、政治・経済が動揺を見せはじめ、いわゆる三大改革が始まる享保年間（二七一六（一七三六年）以降を江戸後期とするのが妥当だろう。

ひとつくちに江戸時代といっても二六〇年以上も続いた社会で、その内実は一様ではない。江戸幕府の基礎が築かれたのは慶長年間（一五九六（一六一五年）から寛永年間（一六二四（一六四四年）のことだ。寛文（延宝年間（一



においては、精神論的な質素儉約が重視され、消費を罪惡とする觀念が根強かった。



『料理物語』日本で最初に出版された料理書  
(1643年<寛永20年>)

それゆえ、改革の谷間には、料理本と料理屋に代表される新たな料理文化が花開いた。江戸前期の料理書は、料理人向けの専門書で、高度な料理の知識と技術が詰め込まれている。ところが後期になると、料理や素材の知識をひけらかし、食談義を楽しむような、まさに料理本と呼ぶにふさわしい身近なものが数多く登場してくる。

また市中には料理屋も乱立し、中庭を置き、離れや二階座敷を設けて独自の空間を演出する高級料理屋が出現する。もちろん町中には、料理茶屋のほか屋台や小屋掛けの食事処があふれ、代金さえ払えば、誰でも自由に飲み食いができた。

初鰯に大金を投じて楽しむ風潮も生まれ、食が庶民に遊びとして楽しまれる時代となった。それは、消費を美德とする社会風潮のなかで、料理や食生活を楽しむことが一般化したためである。その背景には、旧来の年貢からの

収奪ではなく、商業や流通を積極的に推し進め、そこに新たな財源を求めようとした田沼意次おきつぐの政策があった。

その後、田沼意次・意知父子が追放され、さらに松平定信の寛政の改革が失敗に終わると、再び料理文化は活況を取り戻した。消費が歓迎され、庶民的な文化を謳歌する時代となり、料理文化も爛熟期を迎える。いわゆる十一代将軍家斉の御所時代のことで、化政文化の繁栄をみた。この時期に日本料理は、ありとあらゆる素材や調理法、盛り付け法などをが最高潮に達した感がある。

ところが、三大改革の最後にあたる水野忠邦の天保の改革が起ると、またまた料理文化は沈黙することになる。そもそも料理文化は、政治の季節の谷間に咲いた徒花あだばなであった。もつとも豊かな文化が、政治改革の名のもとに、活動を抑制されたのである。こうして全盛をきわめた化政期の料理文化は、しだいに影をひそめ、幕末の動乱の中でふたたび復活することはなかった。ただ、江戸時代を通して著しい発展を遂げた料理文化と、食生活の全般的な向上は、歴史的に高く評価されるべきだろう。

## 江戸の町と人びと

江戸は、徳川家康が江戸城を拡張して江戸城周辺に家臣団のための武家地を造成し、周辺の村々の農民を強制的に移住させた人工都市である。さらに湿地の埋め立て、舟入堀の開削を行った低地部に市街地を築き、商人や職人を外部から移住させていた。

とくに一六五七年の明暦の大火以後、市街地は拡大を続け、各地からの流入者が増加した。江戸後期はじめ頃には、膨大な人口を抱える巨大都市となった。その人口は、寛保三年（一七四三）の江戸人別改によれば、町人が男約三二万人、女約二一・五万人で、さらに武家地には、ほぼ同数の武士が居住していた。このことから、江戸の人口は一〇〇万人を超えていたと推定されている。



江戸・駿河町 三井呉服店の界隈（『江戸名所図会』）

さらに、一八世紀に世界最大級の人口を抱えながらも、その男女の比率がかなりアンバランスで、女性の一・五倍にも上る男性が江戸で生活していた。これでは、数字的には人口の三分の一が、配偶者を持ち得なかったことになる。その理由は、江戸への流入人口の

ほとんどが男子の単身者で、就業可能な男性が圧倒的に多かったことにある。

町人の世界では、若い独身男子が住み込みの奉公人として、あちこちの商家の本店おほんだで働いていた。武家地においても、参勤交代などで江戸詰めお江戸めの任にあたる武士や奉公人が多く、妻子を国に残してくる場合も少なくなかった。これらの就業者のほか、農村から流入する日雇い層も膨大な数に上った。さまざまな小商いや日雇い労働、職人といったその日暮らしの人々が、江戸の人口のかなりの部分を占めていたと考えられる。

この膨大な人口を維持するためには、当然のことながら、毎日の食事が提供されなければならない。恒常的な就業者は、職場などでの賄いがあったとしても、外での飲食の機会も多かっただろう。ましてや日雇いの独身者は、日常的に外食の占める割合が高かったものと思われる。

もともと城下町として成立した江戸は、武家地と町人地とからなっていた。まったくの消費階級であった將軍をはじめとする武士たちは、自分たちの必要な食べ物や日常的に供給する、巨大なシステムを持たなければならなかった。そのため、彼らの日常生活の維持や技術・物資の独占を目的として、商人や職人が集住させられた。

それにもまして、人口の急激な膨張に伴って食料を供給するシステムも巨大化し複雑化したため、飲食関係の仕事に携わる人々はかなりの数に達した。江戸後期に入るとこうした社会的な前提条件が整ったため、江戸の食べ物屋

は、かつて例がないような繁栄を見せたのである。

## 江戸暮らしの食生活

### 長屋住まいの町人・職人たち

江戸の朝は明け六つの鐘とともに始まる。明け六つとは、現在の時刻でいうと季節によって異なるが、夏場は午前四時ごろ、冬場は午前六時過ぎになる。ふつう、明け六つの鐘が鳴らされるのは、夜明けの約三〇分前というから江戸の朝はまだ暗いうちから始まる。



江戸・飯田町(中坂、九段坂) 時鐘楼(○印)が2か所望める(『江戸名所図会』)

日本橋石町をはじめとする十数か所の時鐘楼でこの鐘が鳴りはじめると、江戸の人々の大部分はその日の活動を開始する。前夜閉ざされた江戸城の周囲の見附門、町ごとの木戸が開けられ

るのもこの時刻だ。

町に目を向けると、夜明け前に起き出した豆腐屋は店を開き、町内にも売り声を上げはじめる。長屋住まいの町人・職人たちは、総楊枝に房州砂に香料などを加えた歯磨き粉をつけて歯を磨き、朝の身支度を整える。その傍らでおかみさんたちが、竈に向って火をおこし朝食の準備をはじめ、竈の煙が長屋の路地から空に立ち昇る。通りには、納豆売りや浅蜆売り、青物売りの売り声も響きはじめる、江戸の朝は最高潮を迎える。

朝食の膳には、飯と汁、漬物のほかには、めざしか切り干し大根の煮物・昆布と油揚げ・きんぴらごぼう・煮豆など、今日でもなじみのあるおかずが一品か二品つく。なかでも、「八はいどうふ」という豆腐のすまし汁が好まれたようだ。おかずも、自前で料理したものもあれば、惣菜屋から買い求めたものもあつただろう。長屋住まい同士の親しさで、おかずの交換もあつたと思われる。

このような長屋には、約五〇万〜六〇万人といわれる江戸の町人のうち、およそ七割が暮らしていたと思われる。それだけ多くの人が暮らしていたとなると、おのずから長屋にも階層があつたようだ。例えば、通りに面した二階建てでちよつとした商売ができるところから、実質六畳一間までさまざまである。

彼らの昼食は、職人であればうどん・蕎麦・寿司・天ぷら・鰻の屋台ですませ、女房や子どもたちは朝ご飯の残りの冷や飯をあり合わせのおかずで



食べていた。なかには、寺子屋から駆け足で戻って急いで昼食をとる子どももいる。庶民の食生活は、きわめてつましいものである。夜の食事にしても残り物の冷や飯を茶漬けにし、漬物であつさりすませるのが普通だった。

### 表通りの大店と路地へ売り歩く振売り

表通りに面して軒を連ねる大店の朝は、台所の奉公人が忙しく働いている。

江戸の表通りにはあらゆる業種の店が軒を並べていたが、大店と呼ばれる規模の店は、絹織物を商う呉服商に限られていた。そこで働く奉公人は、例えば麹町の岩城升屋には約五〇〇人、駿河町の三井越後屋本店では約三二〇人、尾張町の島田恵比須屋で約二八〇人、芝口の松坂屋でも約二〇〇人を抱えていた。

こうした大店のほとんどが関西に仕入れ中心の本店があり、奉公人はその近辺から江戸にやってくる。ただし、この奉公人は店で販売に従事する「店表」の奉公人である。彼らは一〇代で江戸に下り、小僧・丁稚から手代、番頭を目指して働く。これに対して「台所」の奉公人は、店表の奉公人のために炊事などの下働きをする男性であり、店全体の一割程度の人数で台所を賄っていた。

奉公人のほとんどは単身者であり、店の台所で食事をする。男性ばかりの食事は、効率重視の無味乾燥としたものだっただろう。そこで当然、息抜きが必要になり、祭りなどの年中行事の日には酒も供される。通一丁目の白木屋に残された歳時記には、正月十一日



の蔵開きには夕食に料理の膳が店じゅうに出され、店が所有する長屋などの管理人である家守衆も集って親睦を深めたことが記されている。この種の催しは、三月、六月、九月、十一月にもあったようだ。

一方、江戸の商売の中でもっとも素朴な形態をとっているのが「振売り」である。あらゆる生活必需品を持って江戸の町をくまなく売り歩いた。江戸の商人や職人には、それぞれに経験を積んで熟練した技術を身につけていた者が多かったが、もともと安易に商売できるのが振売りだった。

万治二年（一六五九）正月一日の江戸町触れ（『江戸町触集成』）では、振売りの鑑札を五〇歳以上と十五歳以下の者および身体障害者に与える、としている。また、鑑札を必要とする品目と不要な品目にも言及しているが、食品関係はほとんど鑑札は不要であった。その品目は、魚・煙草・時々のなら菓子（果物）・塩・飴おこし・味噌・酢・醤油・豆腐・こんにやく・心太・餅など。鯉節・串海鼠・塩引鮭も鑑札が必要なく、当時は食品を商うことに關して規制が緩かったことがうかがえる。

幕末の風俗を描いた喜多川守貞の『守貞漫稿』に登場する振売りには、食品関係だけでも約五〇種類もある。その代表的なものに、油揚げ・鮮魚・白魚・菜蔬（青物）・豆腐・醤油・塩・嘗め物などの食材や調味料がある。そのほか、子ども相手に商売するしん粉細工・飴細工・飴・季節ものの初松魚・枝豆・心太・松茸・初茸なども売り歩いた。

このような振売りを商売にしていた人々の中から、町中を流し歩くことをやめ、一か所で加熱調理した飲食を商売にした煮売りや屋台を営む人も出てくる。『守貞漫稿』の中にも、鰻蒲焼・蝗蒲焼・蒸芋・蕎麦・汁粉などの煮売り・焼売りと呼ばれる人々が登場している。

文政年間に出された『柳庵雜筆』の中には、次のようなある振売りの八百屋の一日が紹介されている。

朝早く家を出て、江戸の町を「かぶらなめせ、大根はいかに、蓮も候、芋や芋や」と、売り声を上げて西日が傾くまで必死に野菜を売り歩いた。今日の仕入れは銭六〇〇文か七〇〇文といったところで、売り上げはその倍近い一貫三〇〇文くらいだろう。荷は軽くなったが、疲れは残る。家に帰り着き、売れ残りの野菜を台所に置いた。これは明日の飯のおかずになる。

さて、売り上げからまずは明日の仕入れ代金を取り除き、家賃にあててるぶんは竹筒に収めた。そのとき、ようやく昼寝から覚めた女房が「米代は？」と手を出す。二〇〇文を与えると「味噌も醤油も切らしているけど」と言う女房に、また五〇文が渡される。

女房が買い物に出ると、今度は子ども番だ。菓子代に一二文が消えた。彼の手元に残ったのは三〇〇文ばかりの銭だ。それを手に「さてと一杯飲ませてもらおうか」「いやいや明日は雨になるかもしれない。それに備えねば」と、けっこう悩ましい様子が描かれている。

振売りの食生活は商人や職人と変わ

らない。昼食は、売り歩く途中で屋台や食べ物屋ですませていた。宝暦から天明期・化政期には、定食屋も出現していた。喜多村香城の『五月雨草紙』には、「百膳」という店が、大竹輪・椎茸・青野菜の煮染め、摘入れ汁と飯、香の物で一食一〇〇文ほどの定食を出す」と記している。幕末には、「三分亭」というチェーン店が一食銀三分（約五〇文）で刺身、焼魚、煮魚などの定食を出して繁盛したことが、四壁庵茂蔭の『わすれのこり』などの随筆の中に見られる。

### 大身から下級武士まで 武家の暮らしぶり

武家の台所は、大身であれば抱える身内も多く、庶民の台所とはおのずと規模が違う。大名クラスであれば、主君・饗応・家臣の賄い用と、台所も複数用意されていた。

しかし、武家とはいってもさまざまなランクがある。下級武士の場合は、一家の食事を賄えればよく、屋敷の規模に制約もある。幕末、武蔵国・忍藩の下級武士である尾崎準之助貞幹が記した『石城日記』には、本来百石取りの尾崎が、わずか一〇人扶持に減らされた時期の文久元年（一八六一）六月から翌年四月までの食生活を含む日常が書かれている。

その日常の食事はというと、汁と漬物類、茶漬けなどですますことが多く、いたって質素なものだ。せいぜい好物だったと思われる豆腐、野菜の煮物がつくくらいで、卵か下魚の類が食膳に供されれば、その日の食事は上ランク

だったと考えられる。正月でも、雑煮が主で、目を引く料理が並んでいるわけでもない。



『石城日記』（尾崎貞幹 慶応義塾図書館所蔵）

他家での馳走や料理屋の酒宴では、魚介類や鶏肉類が並んだが、文久二年（一八六二）正月二八日の日記には、「起き出し、飯をかき、（略）豆腐のわつかありしを煮て朝食し、土屋にもちをやき出す」などある。日常の食事は豊かなものとはいえない。これは尾崎に限らず、同様の境遇にあった下級武士一般に共通すると思われる。

一方、江戸城へ出仕する大身とはいえば、その宿直の弁当をみても食生活に大きな差があることがわかる。元禄時代、尾張徳川家に仕えた朝日文左衛門は、『鸚鵡籠中記』という日記の中で、世情の見聞やうわさ話、酒食に関する記述を残している。それによ

ると、文左衛門が御本丸御番だったとき、宿直の際に同輩と交代で弁当を用意していったことが書かれている。その弁当には、切干し・あらめ・梅干・豆腐・こんにゃく・山芋・牛蒡の煮物・蛸の和え物・鰯の浜焼き・香の物が詰められていた。また、干し大根の味噌汁と酒も用意して出仕したという。酒を飲むことも許され、ときには羽目はずす者もいるほど、泰平の世の武士の勤めはいたってのんびりしていたようである。

貞享四年（一六八七）五月の町触れ『御触書寛保集成』には、「大手・桜田、両下馬にて煮売仕間敷候」とある。江戸城大手門や桜田門の下馬所では、登城して仕事中の主人を待つ供の者がたむろしており、彼らを目当てに煮売り屋が立ち並んだことを伝えている。

さらに、文政から天保（一八一八～一八四四年）の頃を思い起こして記した堀秀成の『下馬のおとなひ』には、「ござを着たる翁、白き袋かけたる老女など、この所のありさまに、たまげはて、立つめり。立売の商人は、こんにゃくのでんがく、あまぎけ、すみぎけ（清酒）、すし、作菓子など、皆下部の買ふものなり」とある。武家の供の者たちで賑わう江戸城下馬所に、煮売り・立売りなどの食べ物商売が店を広げ、飲食物を商売していた様子がうかがえる。

### 江戸城表向・大奥の日常の食事情

江戸城内の日常の食事はといえば、基本的に御広敷御膳所で調理され大奥へ運ばれた。これは毒見役と相伴役が

務め、『徳川制度史料』によれば、すべて同一品を取り分けてまず毒見役が食すると伝えられている。その後、三人前の膳が將軍の御膳所に運ばれる。三人前の膳は、將軍のほか相伴役の小姓二人が食べるためで、小姓は座敷の隅で先に箸をつけて食べ、そのうえで將軍が食するというしきたりになっていた。このとき小姓は、將軍がゆつくりであればゆつくりと、一膳であれば一膳と、その速度と量に合わせなければならなかったようだ。



織田信長が安土城で徳川家康をもてなした饗応料理の再現（本膳から五膳まである）（朝日新聞社提供）

このような食事は、將軍が中奥の表向御膳所とするものであり、大奥の奥御膳所では異なる。『旧事諮問録』や『千代田城大奥』によれば、食事は一人前用意され、毒見役と御台様の膳を除いて、六人前が御目見得女中のうち

当番のものに下されたという。その食事の内容を、『千代田城大奥』に記された春の朝食の一例でみると、二つの懸盤（儀式用の膳）からなっている。一の膳は飯と落とし卵の味噌汁・花の香を入れたサワサワ豆腐の平・蒲鉾・胡桃の寄せ物・錦糸卵・昆布・鯛の切り身を寒天で寄せた置合（口取り）。二の膳は、魴の焼物と干海苔で巻いた卵焼きに煎り豆腐の壺・瓜の粕漬け・大根の味噌漬けの香の物である。

『旧事諮問録』には、米は干飯のようにならな蒸し飯が出され、だいたい決まった献立で、將軍から特別な注文もなかったことが記されている。しかも、出された料理をすべて食べることではなく、例えば煮物九盛のうち、手がつけられるのは二盛ぐらいで、魚も一箸か二箸ほどしか口にできなかったようだった。残った料理は、中臈や年寄に振舞われた。ちなみに、酒は代々の將軍の好みによって異なった。食事と同様に小姓が相伴するといえ、基本的には独り酒で興に乗るということはあるしなかったという。

將軍の食事は、思いのほか質素であるが、このような食事は十五代將軍慶喜のものである。十一代將軍家斉の場合は、文政年間（一八一八～一八三〇年）における將軍の献立記録『調理叢書』の中で、豪華な食事をしていたことを伝えている。例えば、正月三日日は二汁七菜の料理が並び、普段でも、朝と昼は一汁四菜、夕食は汁なしで五菜の献立になっている。その中で魚介類をみると、鯛が圧倒的に多く使われ、記載された二九日間のうち二二日にわ

たって出されている。月に何日か決められた精進の日を除くと、ほぼ毎日食膳に鯛が供されていたことになる。

家斉が豪華な食事をしていた頃、文政九年（一八二六）、フィリップ・フランツ・フォン・シーボルトはオランダ商館長の江戸参府に加わり、そのときに見聞したことを『江戸参府紀行』に書いている。その中で、江戸の物価が地方の城下町より五倍も高いこと、食生活の面で貧富の差が著しいことについて触れている。

例えば、大名たちの食膳に出す飯は、一升の米のうちから大きくて上質なもののみを選んで炊き、釜の中から真ん中だけを食べる。同様に、魚類や野菜類および酒類は大名屋敷では無駄に使われているが、最下層民たちは冬の寒空にあわれな露命をつないでいる、という具合だ。

上質な米の選定に関しては、当然、將軍の場合も同じであった。『千代田城大奥』によれば、美濃米を御春屋で精米したうえで毎日四、五人が黒漆の盆に並べ、大きく良いものを一粒ずつ選んで御膳所に送ったという。慶喜の食事は、家斉ほど豪華ではなかったが、背後では手の込んだ配慮が施されていたのである。

#### 参考・引用書

『江戸の料理史』（中公新書）  
『江戸の食生活』（岩波書店）  
『和食と日本文化』（小学館）  
『江戸の料理と食生活』（小学館）

いずれも原田信男編・著



# 世界の食文化雑学講座

## 第九話 日本全国の味が楽しめる旅の友・駅弁

旅の楽しみの一つに駅弁がある。駅弁も、今では夕食のテーブルにのるほど日常的なものになっている。さらには、空港で売られる空弁まで登場し、JRと私鉄も含めた駅弁・空弁の種類は数え切れないほどバラエティーに富んでいる。

### 駅弁のルーツは握り飯二つ

デパートの特設売場で通称「駅弁大会」が開催されると、多くの買い物客で賑わう。スーパーマーケットや駅ビルの食品売場などでは、人気駅弁を常時置いているところもあるほど、日本人は駅弁好きである。ちなみに、デパートの駅弁大会を最初に開いたのは、昭和三四年三月、東京・上野松坂屋で催された「有名駅弁とおみやげの会」だった。これが盛況だったからか、翌年には大阪の高島屋で「全国観光とうまいもの大会」が開かれた。やはり、どちらも観光と抱き合わせたイベントだったようだ。

駅弁のはじまりは、明治一八年七月一六日の宇都宮駅だった。上野―宇都宮間の新線（現在の宇都宮線）開通を記念し、日本鉄道株式会社が旅客サービスを目的に宇都宮市の旅館白木屋に弁当を売ってはどうかと勧めて売り出したのが最初だ。その駅弁は、ゴマをふりかけた梅干し入りの握り飯が二個にたくあんを添え、竹

の皮で包んでいた。

ところで、駅弁は駅で売る弁当だから駅弁、と単純に定義づけられるものではない。JRの前身の国鉄時代、国鉄の許可を受けて駅構内で飲食業を営む事業者が売る弁当が駅弁とみなされていた。その事業者の組織である社団法人国鉄構内営業中央会は、民営化後も日本鉄道構内営業中央会と改称して存続しているが、加盟業者が販売する駅弁のパッケージや掛紙には「駅弁マーク」（昭和六三年制定）を付けて、未加盟業者のものと区別している。

そもそも駅弁は「汽車弁」と呼ばれていた。明確な答えはないが、昭和四年に出された「日本国有鉄道建設規程」に停車場は操作場、信号所、加えて旅客・貨物を扱う「駅」からなるとされ、ここではじめて公式に「駅」という文字が登場する。この頃から駅弁となって普及したのかもしれない。

駅弁は、日本以外に台湾、韓国の一部でも売られているが、それほどポピュラ

ーではない。ヨーロッパやアメリカでは、食堂車が一般的であることから、汽車の中



### 江戸の文化も香る弁当の由来

握り飯二個とたくあんだった駅弁は、今や各地の海の幸・山の幸が贅沢に盛りられて華やかになり、予約をしなければ買えないものまである。また、冷たい弁当を温めて食べられるものや、ワインや地酒が付いてくるものもあり、いろいろな

アイデア駅弁が旅を盛り上げてくれる。

その中でも「幕の内弁当」はこの駅でも根強い人気がある。ご飯は俵型の握り飯を並べて詰めてゴマを散らし、おかずは汁気のない焼魚・玉子焼き・蒲鉾（弁当の三種の神器）と、揚げ物・煮物・漬物が基本となっている。ただし、現在では実際に俵型の握り飯を詰めているわけではなく、型押しをして俵型に見せているものがほとんどである。

この幕の内弁当の起源は芝居見物にある。芝居と芝居の間に幕が下がる時間、芝居の幕間・幕の内に金持ちの客たちは芝居茶屋で食事をしていた。一方、茶屋を利用しない客のために茶屋で出していたようなものを携帯できる笹折に詰め、弁当という形で販売したのが「幕の内弁当」のはじまりだ。この名称は、江戸時代の会席料理の店「万久」が生みの親だと言われている。

同じように、芝居から生まれた弁当に「助六弁当」がある。歌舞伎に「助六由縁江戸桜」という演目がある。主人公の名前が花川戸の助六、その助六の恋人が吉原の遊女の揚巻という。その揚巻の名前を「揚げ」と「巻き」に分け、油揚げで包むいなりずしとりの巻きの組み合わせを「助六」と呼び、歌舞伎に持参する弁当にしたのが「助六弁当」となったという。

#### 参考資料

「大へもの雑学事典」（毎日新聞社編）  
「駅弁資料館」（<http://ekiben.web.infoseek.co.jp/>）



第十話 オリエン特で生まれヨーロッパで熟成したワイン

西アジアでワインが生まれた当時、ワインは心地よい酔いをもたらす飲み物というよりも、保健飲料として、また治療薬として飲まれていた。脂肪が多い羊肉を食べていた人々の血液を健康に保ち、病の痛みをアルコール作用で麻痺させて忘れさせる目的にも使われた。後年、ペルシアではワインを「葉のなかの王」と表現したほどである。

「生命の樹」から生まれた神の恵み

ワインの歴史は、人類が採集生活をしてきた太古の時代まで遡り、次第に農耕生活へと移り変わる過程で原料のブドウを栽培するようになり、以後、人類の文化史の一部を彩ってきた。人類が地球上に現れる以前から、大陸にはブドウの木が群生していた。人類は、そのブドウの汁を搾って飲み、ときには蜂蜜を混ぜて飲んでいたようだ。さらには、皮袋などに貯えることもあり、蜂蜜が混ざったものであればすぐに醗酵してワインになっただろうと考えられる。これが人類とワインの出会いである。

ワイン造りの発祥の地は、チグリスとユーフラテス河の間、メソポタミアだと考えられている。そこでシュメール人によってワイン醸造が発明され、エジプトへ伝えられたという。それは、今から八千〜一万年前だとされている。

この説は、メソポタミアの遺跡から六千年以上も前のロール・シール（ブドウ模様などを浅く浮き彫りにした丸い石棒）が出土したことで証明された。醸造した



醸成中のワインのテイasting風景

ワインを樽の上部の小さな穴から入れて貯蔵するが、その穴を粘土で密閉した上にロール・シールで押さえつけながら転がす。この粘土が乾燥して栓の役割を果たして樽に異物が混入されるのを防ぎ、ロール・シールはシュメールのワイン職人の誇りを刻印したと考えられている。一方、エジプトでは「ワイン」と刻まれ

た酒壺が発見されている。これは、紀元前二八五〇年頃の古王国時代が始まる少し前のもので、シュメール人が残した遺物より時代は新しい。いずれにしても、シュメール人やエジプト人は、ブドウのことを「生命の樹」と呼び、ワインは神が授けた飲み物と考えていた。

ナポレオンの晩年は白ワインと共に

ワインはローマ人に伝えられるまで、水で薄めて飲まれていた。ローマ人もはじめの頃はギリシア人と同じように水で薄めていたが、食生活が豊かになるにつれて水割りの度合いは低くなり、徐々に濃いめのワインを飲むようになった。現代のフランスでは、安いワインはミネラルウォーターより安いからか、水のようにワインを飲むと言われる。しかし、最近ではフランスのワイン消費量は減っているという説もある。

フランスの皇帝ナポレオン一世は、ア



ナポレオン一世の肖像画 流刑地セント・ヘレナ島で1821年没する © SuperStock/PPS

フリカ南部の沖合いに浮かぶセント・ヘレナ島に流刑になったが、そこでナポレオンを慰めたのはワインだった。このワインは、現在の南アフリカ共和国のコンスタンシア地方から送られたもので、ここでは上質のワインが生産されていた。一八〜一九世紀にかけ、甘味を秘めたコンスタンシアの白ワインはヨーロッパの貴族にもてはやされた。ナポレオンがセント・ヘレナ島で愛飲したのもコンスタンシアの白ワインだったという。

そのワインのコルクはポルトガルのコルク樫で作られていただろう。ポルトガルのコルクは伝統的な産物で、世界中から注文がくる。ところが一九八〇年代、世界的にワインの大量生産が行われて注文が殺到した。そのとき、ポルトガルのコルク栓工場では手工業的に作っており、加えて石油危機問題もあって簡単に増産できず、ワインの生産を控えざるを得ないという事態が起こったことがある。

ワインは人類の歴史と共に歩んできた。その中に人類の叡智が刻まれて、そのときどきの文化の薫りや政治の匂いまでもが漂う。

参考資料

- 『ワインの世界史』（古賀守著 中公新書）
- 『世界路地裏・食紀行』（財前宏著 丸善）
- 『洋酒うんちく百科』（福西英三著 河出書房新社）



古い時代のすしを探して歩くのもいいが、世界各地にすしを広める人たちの活躍ぶりと、各地でどのように普及、発展しているのを見るのも楽しいものだ。今や世界中で進行しつつある「すしのグローバル化」事情を報告する。

## はじめに

一九七五年四月、私はニューヨークのマンハッタンにすし専門店「ニューヨーク竹寿司」を開いた。当時、ニューヨークには日本食レストランが約一五〇軒あったが、店内の一角に小さなすしカウンターが設置されているくらいで、メインは焼きや天ぷらを出す店がほとんどですしの専門店は一軒もなかった。

「生魚を食べるのは料理を知らない野蛮人のやること」と、当時のほとんどのアメリカ人は考えていた。そんな国にすし専門店を開くのはいささか無謀であったかもしれない。事実、開店後三か月は知り合いの日本人が来てくれるだけで、店には閑古鳥が鳴いていた。ところが、ニューヨークの愛読書ともいえる『ニューヨーク・マガジン』

誌に紹介されたとたん、事情は一変した。それまでは一人として来店しなかったアメリカ客がどっと押し寄せてきたのだ。

ちょうどその頃は、アメリカ人が健康問題に悩み始めたときだった。しかし、私にとってまさに「神風」であった。

## 「すし」文化がどんどん進化するアメリカ

### ラテンとアジアの融合

現在、ニューヨークではテイクアウトのすしが人気を集め、アメリカ人経営のスーパーやグルメストアにもすし売り場が設けられるようになった。回転ずしもでき、アメリカ人が作るアメリカ人のためのすし店まで現れている。

特に、かつては倉庫街だったトライベカ (TRIBECA = Triangle Below Canal street) は、今や有名レストラン

が軒を並べるニューヨークの人気スポットだ。その地名は、キャナル通りの下の三角地帯という地名の頭文字をつなげたものだが、かつてのワールドトレードセンターがあったファイナンシャル地域がすぐ南に隣接している。



松久信幸氏創作の「スパイダーロール」

ここに「ノブ」がオープンしたのは一九九四年である。ロサンゼルスはビバリーヒルズの有名店「松久」が満を持しての東海岸進出だった。この店の料理は、すしをはじめとする日本料理

だが、「トランス・パシフィック料理」ともいわれている。太平洋をまたいでアジアと南米のフュージョン料理が多いからだ。例えば「南米風セビチエ」は、ロブスター・白身魚・タコ・イカ・ハマグリなど、すしネタを豊富に使っている。「ニーススタイル・サシミ」は、ハタの薄造りにオリーブオイル・ポン酢しょうゆをかけ、ワサビの代わりにチリペーストを使う。

「松久」で食べた料理で忘れられない一品がある。甲羅ごと食べられるソフトシエルクラブを天ぷら風に揚げて巻きずしにした「ソフトシエル・ロール」だ。このカニの足がクモに似ていることから、今では「スパイダー・ロール」という名で全米に広がっている。これらの料理は、オーナーシェフの松久信幸氏の南米体験から生まれている。

パーク・アベニューにも、同じような南米料理とのフュージョン料理を出す「スシ・サンバ」がある。「刺し身セビチエ」という料理で評判が高い。ヒラメ・ハマチ・マグロ・サーモンの四種類の魚を、それぞれライムジュース、ユズ入りしょうゆなど異なったソース



松本紘宇 (まつもと ひろたか)

1942年 東京生まれ。  
東京大学農学部卒業。サッポロビール入社。  
1969年 退社後、ニューヨークへ渡る。レストラン「日本」の仕入れ係の仕事がきっかけで、魚卸商に従事。  
1975年 ニューヨークで最初の寿司専門店「竹寿司」を開店。  
現在、「ヴァンダービルト竹寿司」、「ベルギー竹寿司」経営のかたわら食文化研究者として世界各地を取材。  
著書に『お寿司、地球を回る』(光文社)、『おいしいアメリカ見つけた』(筑摩書房)がある。





「スシ・サンバ」の「マヤ・ロール」皿は中国人のデザイン

でマリネし、別々に盛った小皿をさらに大皿に一緒に盛りつけている。

にぎりずしは一般のすし店と変わらないが、巻きずしに特徴がある。例えば「インカ・ロール」の中身はパームハーツとスモークサーモン、「マヤ・ロール」はエビ・アボカド・トマト・オニオン・シラントロが入り、「ハラペーニョ」という辛い唐辛子のサルサ（調味料）で食べる。



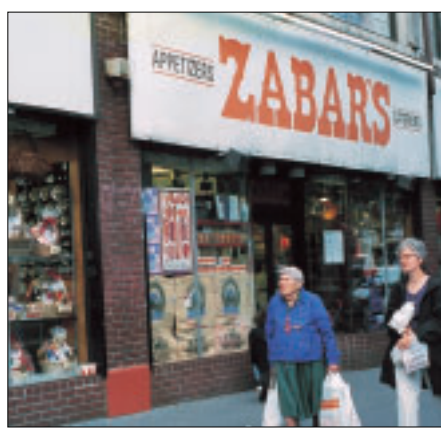
「スシ・サンバ」で働いている小川陽鼓さん

この板前は全員日本人だが、オーナーは五人のユダヤ人の共同経営である。七番街にも支店があるが、そこには女性のすしシェフもいる。なお、二〇〇二年六月五日付の『ニューヨーク・タイムズ』で女性すしシェフの特集をした記事によると、当時ニューヨークに少なくとも六人の女性すしシェフがいると報告している。

ク・タイムズ』で女性すしシェフの特集をした記事によると、当時ニューヨークに少なくとも六人の女性すしシェフがいると報告している。

### 美食の街アップブロードウエー

ブロードウエーといえば、だれもがミュージカルを思い浮かべるだろう。しかし、ミュージカルの劇場があるのはほんの一部にすぎない。そこから北にあるアップブロードウエーは高級住宅地として知られ、高級レストランや高級グルメショップが軒を並べている。健康志向時代のアメリカでは、日本



老舗グルメショップ「ゼイバーズ」。この辺りはオレンジの口ゴ入り袋を提げた人が多い

料理と並んで地中海料理もブームになっている。『ニューヨーク・タイムズ』が三ツ星をつけたフレンチレストラン「ピコリーン」のメニューに「はまちのカルパッチョ」がある。ハマチは英語で「yellow tail」だが、ここでは「HAMACHI」と日本語がそのまま綴られている。日本料理がいかに浸透しているかがわかる。ほとんどの食品類がそろった高級グルメショップをのぞくと、どの店にもすしコーナーがある。スーパーをはじめ食料品店は「HMR（ホーム・ミール・リプレースメント）」に力を入れている。直訳すれば「家庭料理の代行」である。すなわち出来上がった料理を買って家で食べることで、日本では「中食」という言葉が使われている。冷蔵ケースにすしのパック詰めを並べて売っている店、ネタケースを置いて職人が目の前ですしを作っている店もある。グルメショップが並ぶ中に日本レストランもある。その日本レストランとグルメショップのすしの値段を比較してみた。日本レストランの並ずし一人前（にぎり八カン・細巻き二本）一二〜一三ドル前後に対し、グルメショップはにぎり六カン・細巻き二本で八ドル四〇セント、にぎり六カンで七ドル二五セント、にぎり四カンで四ドル七九セントなどとなっている。消費者にとっては、わざわざ日本レストランに足を運ばなくても、グルメショップで食料品や惣菜を買うついでにすしのパックを買うことができ、しかも値段が安いから便利である。

もう一つ、すしブームの中でおもしろい流れが出てきた。中国レストランですしを出す店が増えたことだ。店内の一部をすしカウンターに改装し、中国人の板前が握る。昔からニューヨークの韓国レストランでは、カウンターを設けて韓国人が握っていたが、これはかつての日本統治時代に日本人が教えた歴史があるから不思議ではない。しかし、中国にはそうした過去はない。かつて始めたのである。

そもそも中国レストランを利用する客は、料理もさることながら値段の安さに引かれて行く。しかし日本料理、特にすしの値段は高い。「エンパイア・セツチャン・ガーマット」は、セツチャン（四川）料理とすしを出す店だが、案の定、すしを注文する客は少なかつた。そこで、すしの値段を半分に下げると、すしを食べる客も出てきた。ところがこれにはいささか仕掛けがある。あらかじめ割引前の値段を高めに設定しておくのだ。さすが中国人である。



「ルビー・フーズ」店のすこぶる甘い「マキシ・デザート」

七七丁目の「ルビー・フーズ」は、点心をメインにした中国料理とすしと一緒にメニューに載せている。この店でなんとも珍しいすしに出会った。「マキシ・デザート」である。一見、鉄火巻きのように見える。だがそうではない。チョコレートを芯にして、しゃりの代わりに刻んだココナツ、のりは黒ゴマでできているのだ。しょうゆは液体のチョコレート、それにガリまでついている。ガリは若いマンゴーを薄く切り、シナモンを混ぜた砂糖液に漬けたものだ。冗談好きで甘いもの好きのアメリカ人にはぴったりと感心した。



## 健康オタク向けのすし

すしは健康にいいということで人気になったが、アメリカにはベジタリアン人口も多い。そんな人たちのためのすしもある。ベニハナ系のすしレストラン「春」には、「ベジタリアン・スシ」がある。シイタケ・カイワレ・焼き豆腐・なめこ・アスパラガスなどのにぎりが七カんと、アボカド巻き一本で一六ドルだ。ブロードウェイの六三丁目にある「スシ・ア・ゴーゴー」でも、アロエ・エノキ・山芋・湯葉などのにぎり八カンを一六ドルで出している。



「春」の48丁目店でカウンターを見上げると、魚のロボットが泳いでいる

さらに徹底した健康志向の人には、グリニッチビレッジにあるマクロビオティック料理の「ソウエン」がある。マクロビオティックとは、桜沢如一さんが提唱した一種のベジタリアン料理で、基本を日本の和食にしている。桜沢さん亡き後は直弟子の久司道夫さんがその志を継いでいる。「ソウエン」のオーナーは山口政昭さんだ。「ソウエン」は、一九七一年にブ

ードウェイの九〇丁目で兵頭喬さんが経営していた店で、彼が交通事故で亡くなった後、山口さんが店を引き継いだ。一九八一年にはビレッジに支店を出すまでになり、一九八八年には五番街に近い一三丁目にも支店を開いた。一時は三店を経営して大忙しだったが、一九八九年に本店にあたるブロードウェイ店を閉めた。



「ソウエン」はマクロビオティック料理

その本店には、家が近かったこともあり、ジョン・レノンがしばしば訪れたそう。ビレッジ店にはブルック・シールズが、一三丁目店にはメル・ストリープなども来るといふ。やはり、音楽家や芸術家の自然食志向の人たちに人気があるというわけだ。

この店を代表するすしメニューは「セイタン・ロール」だろう。ちなみに、マクロビオティックは玄米を基本としているため、しやりは玄米だけだ。「セイタン」とは、小麦粉のグルテンから



で2人前

作られた肉の代替品で、味や歯ごたえが肉そっくりに作られている。このほか、マグロ・エビ・サーモンなどの魚を使ったもの、ニンジン・アボカド・梅しそ・キュウリなど野菜のものもある。



「ソウエン」の玄米ずし。芯は小麦粉グルテンから作ったセイタン

## すしとお茶

すしにはお茶が付きものである。二〇〇一年にはお茶のメーカーである伊藤園がニューヨークにオフィスを構え、翌年には高級店が並ぶマジンソン街の六九丁目に海外初の直営店をオープンさせた。

一階のティー・ショップの壁面にガラス瓶に入ったお茶のサンプルが並び、その隣に床から天井までの大型冷蔵庫がある。冷蔵庫の中には販売用のお茶が低温で保管されている。

現在、日本をはじめ中国、台湾、インド、スリランカ産の緑茶や紅茶を七五種類も扱っている。その中で日本茶は、日本から冷蔵船で運ばれ、荷揚げされると冷蔵倉庫で保管されている。なかでも新茶は特別で、これだけは航空便で運ばれてくる。

二階は「会」という日本レストランになっている。ランチとディナーの間はアフタヌーンティータイムになって

いて、ポットのお茶が六〜八ドルで飲める。ランチタイムは、緑茶入り手打ちそばをはじめ、六種類の料理があり、この中にすしの盛り合わせもある。すしには粉茶が特別に付いてくる。ディナータイムは会席料理がメインで、席に着くとまずジャスミン茶が出され、最後に冷たいそばとほうじ茶で締めくくられる。

さまざまな階層の人たちがひしめくニューヨークでは、すしはどんどん進化し、すしになくてはならないお茶までも本格的なものを飲めるようになった。そのすしの進化は、人種の埒<sup>さかい</sup>塙<sup>はたけ</sup>といわれるニューヨークならではのバラエティ豊かな味にあり、予算に応じて安価なものも手に入るようになった市場にある。

## 「メキシコ」には屋台のすしもある

アメリカとメキシコは政治・経済の面で密接な関係にある。それは、料理の世界でも例外ではない。アメリカではメキシコの影響を受けて「テックスメックス料理」が誕生し、メキシコにはアメリカで大流行したすしがいち早く伝わった。そのすしを出す店は、二〇〇一年当時、メキシコ市にピンからキリまで一〇〇店舗あった。このうちピンに属する「サントリー」を訪ねた。「サントリー」はメキシコだけでも三店舗あり、これをまとめて統括しているのが加瀬容子さんだ。その中のデルパジェ店へ行った。料理長は和食経験二二年という武藤雅彦さんで、すしカウンターでは四人のメキシコ人が握っている。彼らは日本から派遣された板前



たちにすしを習ったが、日本へも実地研修に行き、その腕前はたいしたものである。



「サントリー」左からすしシェフのレオカディオ・マンサーノさんと、料理長の武藤雅彦さん

「盛り合わせスペシャル」を注文すると、ハマチ・サーモン・カニコ・イクラ・チョコラタ（メキシコ産の貝）の一〇カンと、鉄火巻き一本が出てきた。値段は、取材当時のレートで換算すると、三五〇〇円でニューヨークよりも高い。これにはわけがある。魚のほとんどをアメリカから輸入しているためである。すし種は、メニユーに「輸入」と「国産」の表示があり、にぎり一カンずつの値段も書かれている。

さて、キリに属する屋台にも行ってみた。そもそもにぎりすしは江戸時代に屋台から始まったのだから、屋台はすし屋の原点である。なのに格が下がるのは、現代では店を持たないと認められないからしかたない。



「春」のテラス席。「すしは健康にいい」ので、1人

一二時三〇分頃、「スシ・モービル」の板前のファン・クルスさんが、すしネタが入ったクーラーボックスとすし飯が入ったボックスを持って現れた。一時少し前頃から客が続々とやってくる。近くのオフィスで働くメキシコ人ばかりで、持ち帰りやデリバリーを頼む人が多く、みんな常連のようだった。メキシコ生まれのクルスさんは、日本レストランで働いていたとき、すしを日本人の板前から習い、この屋台を開いた。



メキシコ人のウエイトレスが特上すし（280ペソ）を運んでいる（「サントリー」）

メキシコ市は海拔二二四〇メートルという高地にあるため、飯に関しては一苦労ある。なにしろ普通の釜では炊けないので、圧力釜で炊くのだが、調節が難しいという。気圧が低く空気が薄い点では、また別の心配もある。例えば、高地に慣れていない日本人客がレストランに来て、普通のペースで酒

を飲んでいて突然気分が悪くなる人がいるそうだ。「サントリー」では、そんな客のために酸素ボンベを常備し、一〇分以内に救急車を店に手配してくれる病院とも契約している。ところ変われば、いろいろな問題があるものだ。



「スシ・モービル」のファン・クルスさん。吊るされた伝票がすぐいっぱいになる

### 楽園・カリブ海に浮かぶ島のすし

日本食のすしブームが世界的な広がりを見せる中、カリブ海に浮かぶ島も例外ではない。ハイチとドミニカ共和国が共存するエスパニョラ島と、その隣にある米国準州プエルトリコ島へ行った。隣り合った島同士でどんな形態ですしが食べられているのか、興味深い。

エスパニョラ島には、第二次大戦後に日本から移民した家族がいまも多く残っている。「サムライ」を経営する立山秀樹さんの奥さんである和子さんはニューヨークの「初音」だった。秀樹さんは板前修業をしていて、和子さんはウエイトレスとして働いていた。二人が結婚を決めたとき、和子さんは



「サムライ」の立山秀樹さん（中央）とドミニカ人の客としてドミニカ人ウエイター

一人娘ということで立山家に婿養子になることで結婚が許されたという。

ここでも一人前の盛り合わせを頼むと、タイ・カンパチ・エビ・イカ・卵が一カンずつと、マグロが二カン、カリフォルニア巻きが一本という内容で約一三〇〇円だった。魚はすべて地元で獲れたものだという。だが、地元産だけでは種類が少ないため、例えばアメリカから輸入したサーモン・スモークサーモン・イクラ・ウナギなどを使ったドラックス盛り合わせであれば約一八七〇円になる。ノリやワサビなどの日本食品、冷凍魚も二か月に一度の割合でマイアミから航空便で送ってもらう。米もカリフォルニア米を使っている。

アメリカの自治州になっているプエルトリコ島にも、三軒の店をもつ「ユキユ」という日本レストランがある。ここでは、すべてお好みでということと一枚の紙を渡された。そこにはすしダネの名前と一カンずつの値段が印刷され、客が好みのものにチェックする欄がある。そのチェックしたものが盛り合わせられて出てくる。



このオーナーはアルゼンチン人だが、板前は全員日本人である。注文したものは、マグロ・ハマチ・サーモン・サバ・イカ・タコ・エビの七カんに、鉄火巻きが一本だ。ネタのすべてはボストンから空輸されている。それで「サムライ」のデラックス盛り合わせとほぼ同じ値段になる。この店にどんな客が来るのかというと、プエルトリコ人の金持ちがほとんどで、観光客はめったに来ないという。



「サムライ」のカリブ海産のすし（カリは輸入で高いので付いていない）

カリブ海に浮かぶ二つの島は、かたや日本人経営者が孤軍奮闘しているのに対し、もう一方では外国人経営者が何軒もの日本レストランをもっている。また使っている魚も、カリブ海産とボストン産という大きな違いがあり、実に対照的であった。

### 海のないパラグアイで移民のすし

パラグアイへの日本人移民は一九三六年以後、四十年まで続き、ラ・コルメラには約九〇〇人が入植した。その後、移民は戦争で一時中断されたが、五三年に再開され、南部のエンカルナ

シオン市近郊のチャベス、フラム、ラパス、フジなどの名前がついた移住地に入った。日本レストラン「ニュー・トーキョー」の滝本巖さんは、五五年にフラムに移住してきた。



滝本巖さんは、ご自分の料理でもてなすのが何よりの楽しみ

滝本さんの本業はスーパーの経営だが、独学で料理を学び、趣味でレストラン経営をしている。その腕前は立派なものだ。メニューを見ると、すしの一人前はマグロ・サーモン・白身のにぎり、四カんずつの計一二カん、このほか太巻き、細巻き、いなりもある。

マグロ・スズキ・ブリ・チリ産サーモンなどの魚は、一週間に一回、一七（一八時間）かけてサンパウロからスパーの保冷車で運んでくる。米はイグアス移住地で日本人が作っている「農林二二号」を使っている。この米は滝本さんのスーパーでも売られていた。なお滝本さんは本業のスーパーにいるより、もうけを度外視したレストランにいる時間のほうが長いようだ。

偶然、カンビオ（両替所）で出会った村上節夫さんの案内で「ニュー・トーキョー」を訪ねた翌日、イグアス移住地四〇周年の式典へ出かけた。ここにパラグアイの農牧大臣が駆けつけ、祝辞をのべた。わざわざ農牧大臣が出席するということは、それだけこの

日本人移民のパラグアイ農業に対する貢献を重視しているからだ。

式典が終わると、会場内にテーブルが運び込まれて祝宴会場となった。イグアス移住地の婦人会が数日前から準備した料理の数々がテーブルに並び、こうしたときに巻きずしやいなりずしは定番だが、にぎりずしまであった。魚はブラジルのフォス・ド・イグアスの市場まで行って仕入れたという。滝本さんのスーパーでは独自のルートをもっているが、一般人のための魚は週一回、サンパウロからのバス便で運ばれてくるそうだ。

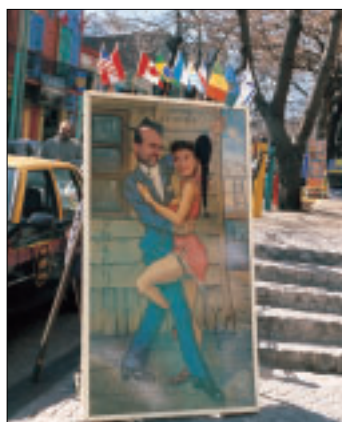
### 肉食の国アルゼンチンにもすしブーム

アルゼンチンは肉食の最たる国である。その中ですしブームが起り、四年前、すしを出す店は約七〇店あると聞いた。このうち日本人が経営しているのは二〇店足らずだ。三万人の日系人がすしを広めたのは当然だが、このブームはブラジルからの影響のほうが大きかったようだ。肉食よりもすしのほうが健康によいということ、ブラジルでは早くからすしブームが始まっていたところ、その評判がアルゼンチンにも伝わったのだ。

日本人が経営する数少ないレストラン「北山」を訪ねた。すし一人前は、並ずしがマグロ一カん・サーモン二カん・白身五カん・ツナマヨネーズの軍艦一カん・鉄火巻き一本で一九二〇円だ。特上ずしは、マグロ二カん・サーモン二カん・白身三カん・イクラ一カ

六〇円になる。この客の半数がアルゼンチン人である。ニューヨーク並みの値段だが、アルゼンチンの人は裕福なのだろう。

それにしても、パラグアイに比べるとネタが新鮮だ。ブエノスアイレス港にタイ・ヒラメ・カツオ・アジ・ブリ・チエルニア（クエに似た魚）などが揚がり、チリからサーモン・イクラが、ブラジルやウルグアイからマグロが入ってくる。米は中粒のアルゼンチン米で、粘りもあつてカリフォルニア米によく似ている。



ブエノスアイレスはタンゴ発祥の地

タンゴの発祥地で有名なボカは昔、マグロ船の基地だった。そこにマグロがたくさん揚がったので、一九六〇年代はじめ、「カサ・デ・アトウン（まぐろの家）」という料理店があつたという。同じ頃、イカ船に乗っていたコック長のカネトさんという人が「遊亀」を開いた。こちらは現在でも息子さんが引き継いで営業している。どちらも、すしを常時出していたかどうかはわからないが、昔のブエノスアイレスの光景が垣間見えるような話である。



# 「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



## 「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 日本料理ともてなしの心 ～湯木貞一の世界～
- 懐石、しつらう ～食卓と日本人～
- おぼんざい歳時記 ～庶民の味覚と四季～
- 食は江戸 ～江戸前の料理と外食～
- 舶来の日本料理 ～食文化の翻訳術～



## 「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 北 京 ～庶民の味 宮廷の味～
- 広 東 ～食は広州に在り～
- 江 南 ～魚米之郷の名菜譜～
- 四 川 ～天府之国の百菜百味～
- 調理と医食同源 ～厨房にみる味の秘訣～



## 「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ～エスコフィエと美食神話～
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ～現代フランス料理事情～
- ペリゴールの秋のはなむけ ～貴族ワイフ、ファウグラ、トリュフ～
- 主役はいつも大きなテーブル ～食卓画を読む～
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ～地中海式食事法～

【お問い合わせ】キッコーマン国際食文化研究センター「キッコーマン・ビデオライブラリー」 TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>  
 ●販売に関するお問い合わせ：株式会社毎日EVRシステム ソフト事業部 TEL:03-5202-6061 FAX:03-5202-6066 URL:<http://www.evr-online.com>  
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です

## TOPIC

- 体裁：A4版・4色・48頁建て
  - 新聞紙面より大きな活字を採用し、読みやすい縦組み編集を行っています
  - 価格：700円（税込）
- ご購入は、キッコーマン国際食文化研究センターまでお申し込みください



このたびキッコーマン国際食文化研究センターでは、当社に寄稿された国内外の食文化に関する研究の業績を顕彰し、その成果を次代の研究者に継承するために、「キッコーマン国際食文化研究ライブラリー」を設けました。

このライブラリーでは、過去に研究・発表されたものをそれぞれに取りまとめて刊行するものです。

＊

その手始めと致しまして、江戸食文化史研究の第一人者渡辺善次郎氏が、私たちの食生活には欠かせない「和食」

## 「国際食文化研究ライブラリー」創設のお知らせ

が江戸時代に成立し、それ以後流入する外来食文化を受容し、融合を繰り返して今日に至った経緯を伝えてくれます。

日本が世界一の長寿国となった要因の一つと考えられる和食が、今では世界に広く受け入れられて、「日本型食生活」として普及をはじめています。

当誌『FOOD CULTURE』第6号から第10号までのそれらに関する研究を取りまとめ、今回第1弾（Vol.1）として、『世界を駆ける「日本型食生活」の変遷』の題名で発刊いたしました。

# 江戸で育まれた「食の智慧」

「日常の食の工夫・躰に込められた健康管理」

前号では、「食育」という言葉が登場した明治時代の食生活について報告しました。さらに、食育に対する日本人の知恵をたどると、中国(明)からもたらされた『本草綱目』<sup>ほんそうこうもく</sup>に行きあたります。自然物の分類・解説を体系的に著した『本草綱目』は、わが国の医学に大きな影響を与え、日本独自の自然物(食・漢方)の研究を推進させました。その根底に流れるものは、日常の健康管理です。そしてこの研究を庶民向けに著した『養生訓』<sup>ようじょうくん</sup>の普及は、江戸庶民の日常生活の中に食に対する工夫と躰を根づかせました。そこで今号では、今に伝わる江戸時代の食の工夫・躰を掘り起こしてみました。



『婦人一代鑑 懐初図』(歌川国貞 公文教育研究会蔵)



『日ごとの心得』 銘々膳で一汁一菜のつましい江戸時代の食事風景だが、今では希薄になった一家団欒の温かさが感じ取れる(国立国会図書館蔵)

文化レベルの高さが

江戸時代の「食の智慧」を広めた

江戸時代の日本は、兵農分離によって世界的に類まれな文書主義で政治が行われていた。つまり、武士を農村地域から遠ざけ、名主などの村役人層にその地域の田畑や人間に関するさまざまな帳簿を作成させ、文書のやり取りで村々を治めていた。その結果、全国的に識字率が高まり、教育水準も高くなった。

このような背景のもと、江戸時代には多くの書物が世に出されている。現代の教科書に相当する「往



来物」も多く、『童子諸礼膳方往来』では食事作法について紙面が多く割かれている。たとえば、



『頭書絵入 童子諸礼膳方往来』（重田一九編述 公文教育研究会所蔵）

「食事のときは、膳が出る前にみな一礼をし、高い位の人や年長者を上座に勧める。膳が出た後は、上座の人が箸を上げるときにそろって箸を上げるべきである。そしてまずは、飯碗のふたを取って膳の右のほうに置き、汁の碗のふたも取り重ねて置いた後、汁を吸って飯を食べる。これを再三行ったうえで、平坪<sup>ひらびら</sup>へ箸をはこぶ。この順序を乱さず、二の膳、三の膳があっても同じである。また、一度に多く口の中に食べ物を入れるべきではない。これは、人から話しかけられたときに速やかに返事をするためであり、その心得をもっていなければならない。膳に上がっているすべての物は、右のほうにある物は右手で取り、左手に持ち替えて食べる。左にある物は左手で取ってもよい。鱈皿<sup>たぐさ</sup>は取り上げて食べてはいけない。」といったような内容が書かれている。



『万作往来』（山岡霞川 公文教育研究会所蔵）

かたや農民の心得を記述したものに『万作往来』がある。凶作への備えを中心に備荒貯蓄すべき作物の品々と心得を詳細に述べ、日常の美食・大食を戒めて麦飯を「極最上」の食とすべきこと、珍しい食物や魚鳥を多く摂取すると不健康になること、菓種の植え付けなど効果的な耕作方法なども記述している（小泉吉永『往来物解題辞典』）。なかでも、人間の生活には衣食住が大切だが、食は命の根源であるというくだりがある。続けて、一日食べなければ命を保つことはできず、その食を司っているのは農民で



『子供諸礼膳方』膳への座り方、給仕の仕方を描いている（歌川国芳 公文教育研究会所蔵）

あるから「おんたから百姓」という名称がくだされていることは幸せなことであるとのべ、農民にやりがいをもたせていた様子がうかがえる。

一方、麦飯を奨め、魚や鳥を多く食べては健康のためによくないとしている点では、現代の感覚からするとズレを感じる。しかし、地方から江戸に出てきた奉公人はよく脚気<sup>かっけ</sup>になり、江戸を出ると治ったという。それは、江戸では精白米を食べていたため、ビタミンB1が不足したからであり、そのことを考えると『万作往来』の指南は食育の面からも理にかなっていたと言える。

## 病に対処した経験科学と実学から、食の研究へと発展

今も昔も人間の大敵は病気である。江戸時代、乳児の死亡率は生後一年以内で二〇～二十五%にもおよんでいたとされている。さらに成人しても、流行病<sup>はやりやまい</sup>（伝染病）である風邪<sup>かぜ</sup>、麻疹<sup>はしか</sup>、天然痘、結核、コレラなどで多くの人命が失われていた。なかでも、一八五八年（安政五年）のコレラ、一八六二年（文久二年）の麻疹の大流行では、全国でそれぞれ約二十五万人が死亡した。

それほどの被害があっても、当時の医療ではほとんど治療できなかった。流行病以外の病気でも、その正体を解明する術はなく、食べ物や漢方などの薬を基に本草（薬用となる動物・植物・鉱物）の研究が進められた。そのはじまりは、中国・明の時代に李時珍が著した『本草綱目』である。日本には一六〇七年（慶長十二年）にもたらされ、一六三三年（寛永一〇年）に刊行されたという『日用食性』<sup>にちようしきせい</sup>（曲直瀬玄朔）で『本草綱目』が活用されている。

以後、日本の独自性に重点を置いた実証的な精神に基づいて本草の研究が進められた。その代表的な著書が一六九七年（元禄一〇年）に刊行された人見必大の『本朝食鑑』である。とくに魚介類を中心に、乾魚・塩魚などの日常的な食品の効能を検討している。また、一七〇九年（宝永六年）に完成した貝原益軒の『大和本草』では、食品に限らず広く日本の物産を分析している。

その一方で江戸時代を通じ、本草学を基礎にしながら、庶民に向けて説いた養生論が普及した。その代表は、貝原益軒の『養生訓』である。その中で益軒は、人の生命は天から授かったものだが、養生をきちんと心がければ長命を保て、その命の長さはその人の心がけ次第であるとしている。また、飲食は生命を養い、飲食がなければ元気が失われて命が保

たれない。しかし、飲食は人間の内部にある大欲でもあり、往々にして度を過ぎやすいので適正にコントロールすることが大事だとも記している。

### 本草研究・養生論から派生した 食の工夫と膳

貝原益軒の『養生訓』は、自身の長い生活体験と医学、儒学、その他の広い学問知識をもとに著したものであり、現在まで広く読み継がれてきた。その内容は、明るい健康的な生活の営み方を物心両面から説いている。なかでも、庶民がわかりやすい健康管理法として「同食の禁忌」、食品の食べ合わせの事例が記されている。

例えば、「鹿と雉、同食すべからず、害あり」、「兎肉に生姜、芥子、鹿を忌む」といったように、望ま

しくない食品の組み合わせを記している。こうした食べ合わせは、その時代の人の生活体験から得た知識と知恵を食生活の中で実践した健康管理法であり、後世に伝える一つの手段だったと考えられる。

一方、江戸時代の町衆の中で受け継がれてきたものに「江戸しぐさ」がある。そこでは健康、人間

関係、平和について語られている。その「健康」の中に「江戸食事仕様」というものがあり、食事は人生を生き生きとさせ、元気の源となるものでなければいけないとしている。また、「人間関係」の中では一本の鯖や鰯を例にして、赤身は消化が良いので年寄りへ、脂が乗った部分は血気盛りの若衆へと、年齢と体調を考慮して無駄なく分けて食べる術を伝授していた。

このほか、身近にある安い大根や豆腐を使って何種類もの調理方法を編み出し、同じ材料をさまざまに変化させて料理を楽しんでいた。その中に幻の「江戸病人食」というものもあったようだ。これは明治時代になって江戸っ子の末裔たちがつくった「止痛の館」で病人に出した食事である。「止痛の館」は、現代のホスピスのような施設だったが、その食事が病人の心も癒すものだった。それは「五峰の香」といい、盃に盛った柔らかいご飯を大きな皿の上にあげて五つの山を作り、その上に具を飾り付けたものである。その具は、例えばアミの佃煮・デンプ・おかか・紫蘇・梅びしおなどで、それぞれの香りが食欲をそそり、病人は楽しんで食べられたという。

このような「五峰の香」は、胃腸の弱い人に最適だということから胃腸病院でも出すようになり、昭和時代初期まで続けられた病人食だった。動物性たんばく質、植物性たんばく質がバランスよく摂れるので栄養学的にも優れ、皿に絵を描くように盛られた食事は芸術性にも富んでいる。食の中にも芸術を求める和食の真髄といえる。人が健康に生きるためにはまず食を大切にしなければならない、という江戸時代の人々の食に対する智慧は人情でもあり、現代人にも求められているものだ。







『麻疹厄はらひ』（一雄斎艶政画、全亭おろか文 公文教育研究会所蔵）

## 江戸時代の工夫と躰が時の流れの中で 人々の記憶に刻まれて現代へ

江戸時代の子どもは、満三歳ぐらいまで授乳するのが普通だったという。それは愛情を与えることでもあり、授乳の時間は、子どもが望めばいつでも与えていた。それほど愛され、江戸の子どもは甘やかされていたともいえる。

その理由の一つは、やはり子どもの死亡率が高か



『難治病治』 安政5年のコロリ（コレラ）大流行時の治療を描いている（順天堂大学所蔵）

なく、病気のときの食事、介抱の仕方などを述べているにすぎない。食事は、白がゆまたは白湯漬、寒晒の粉（白玉粉）、道明寺の粉を薦めている。そのほか、もち米と白砂糖で作った「かる焼」という煎餅があった。滋養があり、病が軽くなることに掛けてお見舞いとしても喜ばれたという。

ただ介抱するしかない親たちは、子どもが流行病にかかると「疱瘡絵」や「麻疹絵」などの護符や、まじないに頼らざるを得なかった。端午の節供も疫病除けの意味合いが強い。五月になると梅雨の季節を迎え、疫病が流行る。そこで、病魔退治を願って家の軒に蓬、菖蒲をふき、魔除けの鐘馗を飾った。

『養生訓』の著者である貝原益軒は、子どもを甘やかす愚を説いた。衣食を十分に与えれば、子どもは虚弱に育つ。多少の空腹感と寒さも感じさせることが、昔から伝わる丈夫な子どもを育てるコツだとしている。

江戸の人々は、中国から伝わった本草学を日本流

つたことが挙げられるだろう。なかでも流行病で子どもを亡くすことも多く、一七〇三年（元禄十六年）には、医師である香月牛山が日本で最初の育児書『小児必用養育草』を出している。その内容は病気の治療法が主だが、流行病の場合は有効な対策は



『麻疹心得草』（歌川芳藤 公文教育研究会所蔵）

に研究し、日本の自然や社会に適した食育の基礎を築いた。それは日常生活の中で子どもたちの記憶に刻まれ、時の流れの中で食文化として成長し、現代へとつながってきた。しかし、現代人は江戸の知恵をしつかり伝承できているだろうか。いま一度、食育の起源ともいえる江戸時代の食の工夫と躰を紐とくとき、現代の日常の中にある実学を見直す必要がある。

### 参考文献

- 『浮世絵に見る 江戸の子どもたち』（くもん子ども研究所編 小学館）
- 『江戸の料理と食生活』（原田信男編 小学館）
- 『商人道（江戸くさ）の知恵袋』（越川禮子著 講談社）
- 『改訂新版 大江戸暮らし』（大江戸探検隊著 P・H・P研究所）
- 『小児必用養育草』（香月牛山）
- 『養生訓・和俗童子訓』（貝原益軒著 岩波文庫）
- 『日本の食文化 食文化の領域と発展』（芳賀登、石川寛子監修 雄山閣）
- 『FOOD CULTURE 7号』（現代に生きている江戸・町方の暮らし向き）（越川禮子、S・ベスター対談 キックコマン国際食文化研究センター）



「FOOD CULTURE」No.12 2006年6月20日発行

発行人/水永秀雄

発行/キッコーマン国際食文化研究センター

編集/FOOD CULTURE編集部

〒278-8601 千葉県野田市野田250

TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

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

本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。



哥磨筆