



## 江戸人の胃袋をみたした食べ物屋

十八世紀、江戸の人口は一〇〇万人を超え、そのうち男性の人口が女性の一・五倍にも上っていた。そのほとんどの男性が単身者であった。この人たちの腹を満たすためにも、簡便な食べ物屋が江戸の市中に多かつたことが推測される。

前号で述べたように、鮮魚・豆腐・青物・醤油・塩などの食材や調味料を売り歩いてきた人の中から、鰻蒲焼・蝗蒲焼・蒸芋・蕎麦・汁粉など、加熱調理したものを売る煮売りや屋台を営む人も出てきた。その屋台から一か所に落ち着くというスタイルで商売をする者、さらには小

# 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

(その二)

監修／原田信男

規模な見世「店」を構える者も出てきた。現実には、時代を経るにしたがって大小さまざまな規模の屋台、小屋掛け、見世が混在し、そこに振売りが町中を売り歩く、という光景が見られた。

幕末大坂の狂言作家である西沢一鳳は、三編からなる『皇都午睡』を残している。その中巻の「三都の商人」で江戸の飲食店について、「料理屋は格別、中より下の料理屋、煮売屋、居酒屋、蕎麦屋、芝居茶屋には女

つかはず、皆荒男の若ひ者が運ぶ事也」と、男にしてははなはだ丁寧な物言いをする旨を記している。

この時代には、さまざまな料理本も数多く出版されたが、なんといつても江戸の人々に料理文化を享受さ

せたのは、小は振売りや屋台から大は高級料理屋に至る膨大な数の食べ物屋だった。

また『皇都午睡』にはこんな記述もある。江戸の高名な料理屋を並べ上げ、際限なし、としたりえで「蕎麦屋、居酒屋など始め、名代の鮮やてんぷら屋など数へたる時は、一町内に半分の余は喰物屋なり。予が三都の見立に、食の第一に見立しが、中々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」。江



原田信男 (はらだ のぶを)

1949年生まれ。明治大学文学部卒業後、同大学大学院文学研究科博士課程退学。博士(史学・明治大学)。札幌大学女子短期大学部文化科専任講師を経て、現在、国士舘大学21世紀アジア学部教授、放送大学客員教授。『江戸の料理史』(中公新書、1989年)でサントリー学芸賞受賞。『歴史の中の米と肉』(平凡社選書、1993年)で小泉八雲賞受賞。その他、『木の実とハンバーガー』(NHK出版、1994年)、『中世村落の景観と生活』(思文閣史学叢書、1999年)、『いくつもの日本』全7巻(共編著・岩波書店、2002-03年)、『食と大地』(編著・ドメス出版、2003年)、『江戸の食生活』(岩波書店、2003年)などがある。

### 前号のあらすじ

一六五七年の明暦の大火後、江戸は復興のために全国各地からの男性の単身労働者の流入を余儀なくされて、膨大な人口を抱える巨大消費都市と化していった。

一方、支配階級にあっては將軍をはじめとする武士団も、自分たちの食料を確保しなければならなかった。そのために食料を中心とする生活物資を供給するシステムが巨大化し複雑化する中で、飲食関係の仕事に携わる人口はかなりの数に膨れて上っていた。

江戸の朝は明け六つの鐘とともに始まり、江戸の町を納豆売りや浅蜷売り、青物売りの声が響き、裏通りの長屋の路地からは籠の煙が立ち昇る。表通りの大店では、台所の奉公人が店の者すべての朝食作りで忙しく働いている。武家の大名クラスは、町人たちの食事とは比べものにならないほど贅沢なものだった反面、多くの下級武士の食事は汁と漬物類、豆腐、野菜の煮物程度のお粗末な献立であった。

だが、江戸城内では朝から贅沢な二つの膳が出されていた。食生活の面から江戸をみると、貧富の差が著しいことがわかるが、なかでも米は特別にその差が激しかった。大名たちの食膳には上質な米が選ばれ、炊きあがったご飯も釜の真ん中だけを食べるといふ具合だった。將軍のお膳に出される米飯にいたっては、良質の米からさらに粒が大きいものを一粒一粒選んで炊飯されていたという。



戸の市中に食べ物屋があふれていた様子が見える。

### 庶民にまで広がった飲酒の習慣

江戸市中にあふれる食べ物屋には、酒を置く店も多かった。庶民の楽しみといえば、安い肴で仲間と酒を酌み交わすことだったろう。その酒は、江戸時代初期には冷やで飲まれていたが、清酒が普及するのと同じように温めて飲むようになった。



『咲替舞日記』（歌川国輝『江戸店舗図譜1850年初編』三樹書房所蔵）

酒は鎌倉時代から盛んに生産されていたが、その醸造技術が著しい発展を遂げたのは室町時代末期のことである。気温の低い冬に仕込んで醗酵を調整する「寒造り」、原料を徐々に加えてアルコール度を高める「段掛け」、低温で加熱し腐敗を防ぐ「火入れ」などの技術により、現代の清酒につながる近世の酒が誕生した。特に、蒸し米と麴米の両方に、精

を確立し、その製法で造られた品質のよい高級酒を「諸白」と呼んだ。諸白は奈良や京都の寺院の「僧坊酒」造りから生まれたもので、なかでも興福寺で造られた「南都諸白」がもっとも名高い。この南都諸白の技術を受け継いで量産化したのが、摂津の伊丹や池田などの酒造地だった。特に「伊丹諸白」は「丹醸」と呼ばれ、將軍の御前酒となるほどの高い評価を得ていた。

この伊丹酒は江戸中期まで全盛を誇った。しかし、早魃や冷害などで米が不作となり、全国規模で大飢饉に見舞われることもあり、幕府は飢饉時の対策としてしばしば酒造制限令を出した。そのような政策がとられた中で、宝暦四年（一七五四）の酒造制限令を解除する「勝手造り令」以降、灘の酒が急速に台頭した。

幕府は、豊作で余剰米が出る年には酒造を奨励し、不作の年は厳しく制限した。そのため灘の酒も寛政の改革によって一時は勢いを抑えられたが、文化三年（一八〇六）に再び勝手造り令の発令によって大きく発展した。

ちなみに、下り酒の伊丹と灘の割合をみると、天明六年（一七八六）には約七八万樽のうち灘の酒は約三二万樽、伊丹の酒は約一二万樽だった。江戸の入荷数が最高を記録した文政四年（一八二二）には、一二二万四千樽のうち灘の酒は六八万樽と、六割近いシェアを占めている。

このように江戸に出回っていた酒のほとんどは下り酒であり、結果的

に江戸の金銀が上方へ流れた。そのことに危機感を抱いた幕府は、寛政二年（一七九〇）、武蔵と下総の計一軒の酒屋に米を貸与し、上製、諸白酒三万樽の製造を命じた。酒屋た

ちには“御免関東上酒販売所”を設けさせ、直接小売販売を行わせる便宜もはかった。しかし、長い年月をかけて醸し出された下り酒の品質に、関東は太刀打ちできなかった。微妙



店頭をうづめる当時人気のあった下り酒のブランド。その中に関東地廻り酒のブランドも見受けられる（長谷川雪旦・雪堤『高碓屋絵画』文京ふるさと歴史館蔵）



な醗酵条件で品質が変化する酒造技術の向上は、一朝一夕に成し遂げられるものではなく、幕末期まで待たなければならなかった。

では、江戸の庶民はどのように酒を楽しんでいたのだろうか。日本を訪れていたヨーロッパの宣教師たちが、本国へ報告するために数多くの記録を残している。その中に、東西の文化を比較したフロイスの『日欧文化比較』があり、日本の酒について次のように述べている。

われわれのワインは葡萄の実から造るが、「彼らのものはすべて米から造る」、またワインは冷やして飲むが、「日本では、(酒を)飲む時、ほとんど一年中いつもそれを温める」、さらに酒に酔うことは大きな恥辱であるが、「日本ではそれを誇り」とする。

江戸の人たちは酔うことを誇りとし、泥酔は日常茶飯事で、酔乱のあまり殺傷沙汰にまで至ることもよくあった。フロイスはヨーロッパと日本の風俗の違いを著しているが、日本人の酒に関する寛容な考え方は、すでに江戸時代からあったようだ。

### 年中行事のなかの宴

江戸は、江戸城を中心に武家屋敷が取り囲み、武家地が約半分を占めていた。さらに、農地や寺社地を除くと、町人が住む地域は全体の二割以下という超過密状態だった。その町人にも表店に住める階層から裏長屋住いまでおり、その多くがその日暮らしのような下層民だった。

そのような生活の中でも、江戸に



商家恵比寿講 (長谷川雪旦画・斎藤月岑著「東都祭事記巻之四」)

はさまざまな遊興の場所があり、盛り場、各地の名所、寺社の門前のような非日常的な「ハレ」の空間があった。例えば、武家地の周辺にあった寺社、なかでも上野寛永寺、芝増上寺、浅草浅草寺、神田明神、山王権現などは幕府の手厚い保護もあり、神田明神と山王権現の祭りは「天下祭り」と呼ばれて賑わった。

ほかにも季節ごとに、

浅草寺三社祭(三月)、目黒不動(五月)、赤坂水川社(六月)、深川富岡八幡(八月)、浅草鷲神社の西の市(十一月)などがあった。このようなハレの場所には必ず小屋掛け程度の茶店や煮売りの屋台があり、庶民はそこでささやかな宴を楽しんでいた。



一方、大店でも祭りの日には店をあげて準備し、得意客も招待して昼から夜まで宴が催された。そのときの料理は、六月の山王祭では寿司や肴、冷や素麺、赤飯など、普段はお目にかかれなような豪華な料理が並び、酒も飲み放題だったという。このほか、商家では商売繁盛を願う恵比須講が重要な年中行事であった。恵比寿講は、一月と一〇月もしくは一二月に行われ、七福神の恵比須を祭る行事であり、商人たちは得意客を招いて祝宴をもった。

このような年中行事は、もともと中国で完成した太陰太陽曆、二四節氣や七十二候のように高度な曆法が基本にある。この曆法を基準として、季節の節目節目を絶えず確認しつつ、そのときどきに育った食物で豊饒を祝う風習が形成された。なかでも正月に關しては、中国の太陰曆の考え方が普及した。

では、江戸の正月はどうだったのだろうか。貝原益軒が養子である甥の好古にまとめさせ、貞享四年(一

六八七)の序文をもつ『日本歳時記』をみるとその様子がうかがえる。元日には身を清浄にしたうえで、天神地祇に礼し父母や祖先の霊を拝した後に、定まった饗膳が用意されたようだ。

その饗膳は蓬菜といい、盤上に松竹鶴龜などを作り据え、「栗、榧、海草、海蝦、みかん、かうじ、たちばな、米、柿」などを積み重ね、これを味わい、年賀の客にも勧める。現代にも受け継がれている雑煮については、前年に搗いた餅に、「こんぶ、打あはび、煎海參、牛蒡、薯蕷、萩(すずな)、栗、するめ、蘿蔔(すずしろ)、芋茎」などを加えて、煮て羹として食すると記している。

年の初めの元日に健康を祝う行為としては、菌固めや屠蘇酒の風習があった。菌固めは、正月三箇日に餅、かち栗、大根など固いものを食べる行事で、堅いものを食べて歯を固めることは、そのまま長寿を祈ることにつながった。この風習は平安期の貴族社会にもあったが、近世に入ると民間でも餅のほか搗栗や豆さらに串柿などを用いて、菌固めが行われるようになった。

元日に祝儀として飲む薬酒である屠蘇酒は、肉桂や山椒その他の生薬を配合した屠蘇散を清酒などに浸したものだ。『日本歳時記』に、「元日より今日(三日)に至るまで雑煮を食し、屠蘇酒をのむ。奴婢も又しかり」とあるように、近世には正月三箇日に雑煮と酒というパターンが定着していたことがわかる。

さらに無病息災を招くという正月七日の七草粥、邪気を除くという一五日の小豆粥を食べる風習も平安期から残っていた。このほか、武家の間では一日に「鎧餅」、二〇日には「女人の鏡台の祝」と称して、ともに鏡餅を煮て食べる風習があった。

### 文人・武家の饗宴

江戸の町には各種の食べ物屋が並び、文化四年（一八〇七）に刊行された大田南畝の『一話一言』には、「五歩に一棧、十歩に一閣」は飲食の店と記されているほどだった。これらの店の中には、会席料理が売り物の社交場的性格をもつ高級料理店もあった。なかでも突出した存在だったのが八百善である。主人の栗山善四郎は料理人として江戸で一番の評判を得ながらも、多彩な趣味人でもあった。そのため文人との交流も広く、そのネットワークによって八百善の名をさらに高めた。

八百善のほかにも多くの高級料理屋が江戸の町に登場し、文政五年（二八二二）序の青山白峰の『明和誌』では、著名な料理屋の名前が挙げられ、どこも高級で値段もきわめて高いと述べられている。こうした高級料理屋では、酒の肴として味噌吸物、口取肴、二ツ物（甘煮と切焼肴）、刺身、吸物か茶碗物が続き、最後に一汁一菜の飯を出したという。これを会席料理と称し、デザートに高級な煎茶と菓子がつき、一人前が銀一〇匁もした。

価格が高かった要因の一つに、高名な

料理人をもてはやすという風潮があったようだ。札差・伊勢屋宗三郎が天保の末年頃に書いた『實賤上下考』に、文化・文政の頃からの風潮として、名高い料理人がいるからその料理屋へ行くことを意味する、「誰々を食べにくい」という言葉があったことを記している。そこで

料理屋も腕のある料理人を高給で雇い、客寄せの目玉とした。このような風潮を助長したのは、通人や文人であり、一定の教養をもった大名であった。

しかし、基本的には武士に対して、幕府や各藩における財政の状況に応じて、華やかな饗宴を制限していた。こうして近世を通じて、武家の饗宴は縮小する方向に進まざるを得なかった。なかでも下級武士の場



江戸高名会亭尽 江戸・山谷・八百善（歌川広重 サントリー美術館所蔵）



文久2年正月。右端に寿司売りの姿が見えるが、正月のわりには質素な下級武士の酒宴である（尾崎貞幹『石城日記』慶応義塾図書館所蔵）

合には、『石城日記』を記した尾崎準之助貞幹のように、他家で馳走にあずかることが多く、来客があったときには、しばしば小袖や帯などを質入れして酒代や食料品代を捻出していたようである。

その『石城日記』に、二月一日から一四日まで酒宴が続いた記録がある。そのうち一二日の献立には、「鱈昆布、吸物、さしみ、にしめ、そのは、菜したし」などで盃を傾けたと記している。普段の食事はいたって質素で、汁と漬物類や茶漬などですます場合が多かった尾崎にとつて、このときの他家での酒宴は特筆すべきことだったに違いない。

また、日記中の絵を見ると、普段の食事には膳が用いられているが、酒宴では必ず大皿盛りになっている点が目を引く。膳の質素な食事と酒宴の大皿盛りの料理では、あまりにも対照的だ。しかし、十人扶持という苦しい経済状態の中では、酒宴と日常の落差もしかたのないことだったろう。

### 幕府の威光を知らしめる御成と饗宴

將軍を頂点として、その威光を天下に知らしめる儀式が「御成」である。將軍が臣下の家を訪問し、盛大な饗宴が催される伝統的な武家儀礼であり、近世の御成は江戸初期に集中して行われた。その際の饗宴では、一七献から二一献にもおよぶ献立が並び、食事場所における將軍との距離や、食事内容の差を強調することで身分秩序の再確認がなされた。さらには、最下級の家臣に至るまで参加者全員が献立の一部を共有することにより、將軍との集団的連帯感を確認するという仕掛けも施されていた。

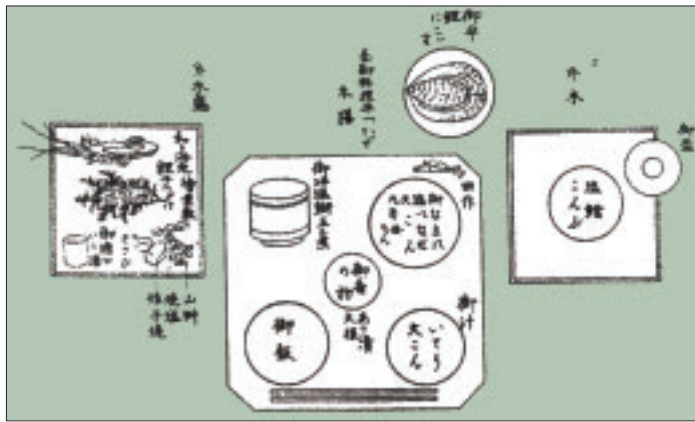
寛永元年（一六二四）正月二三日から二八日にかけて、紀伊中納言南龍公が受けて催した三代將軍の御成に関する史料が、『南紀徳川史』巻一二五典禮部に収められている。この御成は、家康の一〇男である紀伊藩主徳川頼宣が、兄の大御所・秀忠と甥の將軍・家光をもてなしたものである。そのうち二三日に江戸・竹橋にあった紀州藩邸を訪れた大御所・秀忠への饗宴は次のような内容だった。

まず御数奇屋で饗宴がもたれ、本膳は酒漬の鶴ほか、鮑、鯛、栗生、はじかみ、鱈、蜜柑、昆布と椎茸煮染の七菜に、鶴の汁と飯がつく。二の膳がうるか（＝鮎の腸）の和え物、梟（チドリ科の鳥）の焼き物、平貝、切蒲鉾、香の物、塩山椒の五菜と鱈、昆布の汁、これに肴として京焼の皿



に盛られた海鼠腸が添えられ、金鈍、水栗、御楊枝、豆の子、黒胡麻、砂糖、山芋煮染といった七種の菓子が生かされている。

その後、書院で御祝いが始まる。初献は、亀足の鳥と雑煮に、餅、荒布、鰯菜、鰹の五種を亀甲に盛り、芋一重と餅五切に小串鮑と平鰹。このほかに、塩引き、鰯の物など五種の二献と、鱈子、鰻など三種の三献といった内容である。



十二月將軍下賜料理之図 (『徳川礼典録・付録卷二十四』)

この時に大御所からの拝領があり、書院で紀伊家に太刀や銀子、衣装が、大広間で家臣に銀子と衣装が下されている。次に大御所への返礼として、大広間で太刀、金子、衣装等、さらには馬の進上がなされて贈答の儀礼

が終わる。

続いて祝賀の舞が披露される。式三番をはじめとして、能七番に狂言一番が催され、これがすむと鳥目(銭)と小袖が役者たちに下賜され、能の見物人には饅頭に鰻と酒が振舞われる。大御所たちは再び書院に移り、ここで本格的な七五三の膳(七菜の本膳、五菜の二の膳、三菜の三の膳)に入る。

このような饗宴を伴う御成は、紀伊家の例では元和・寛永期(一六一五〜四四年)に集中しているが、基本的に家臣の経済負担が大きく、御三家などでもしだいに敬遠されたようである。この將軍御成に準ずる饗宴は、正月などに有力大名の間でも行われていた。

江戸城内の元旦の様子はといえば、午前七時に老中と若年寄が江戸城に出任すると、まず彼らに年賀の取肴である御喰摘が振る舞われる。その内容は、熨斗鮑、搗栗、昆布の三種で、熨斗鮑は鞭に似ることから“打つ”、搗栗は音から“勝つ”、昆布は“喜ぶ”のコブに通ずるとい理由で、古くから武家にふさわしい食品の組み合わせとされていた。

年頭の祝儀を終えた後、老中と若年寄には兎の吸物と御酒が下される。兎の吸物は、『徳川制度史料』によれば、家康が三河在住時代に、献上された兎を吸物として振る舞った、というところに因む恒例行事であった。これは綱吉の生類憐れみの令によって、一時中断したこともあるが、たしかに『徳川実紀』元和元年(一六

一五)正月元日条には、兎の吸物を列座の家臣に下賜した記事がある。



饗宴の図。武家の執り行う本膳料理も江戸期には本格化する(円山応挙筆『七難七福図巻(福寿巻)』相国寺所蔵)

七献に及んでいる。

このほか一二月二三日には御煤払、二八日には歳暮の御祝儀が行われる。この時には、式正料理がそれぞれ身分に応じて、中間や小人さらには駕籠の者や掃除の者まで振る舞われた。こうした年中行事のほか、当人や家族などの人生儀礼の際にも饗宴が行われた。そのうちもっとも盛大なのは將軍の息子や娘たちの婚礼だった。

江戸幕府の饗宴には、室町幕府から系譜を引くものが多いが、江戸時代には將軍を中心として一堂に会し、延々と続けられる儀式が少なくなっている。御成でも、將軍を取り囲む饗宴が短縮され小規模化し、代わりに御三家もしくは老中や若年寄など、それぞれ身分ごとに場所や内容を変えた宴席を幾重にも設ける、という形になっていった。

江戸幕府が長期政権を維持できたのは、それぞれの身分を確認せしめ、その秩序維持をはかる複雑な機構をもっていたためである。その中で御成や年中行事などにおける共食儀礼も、秩序維持をはかるシステムの一環を担ったといえる。

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