

# FOOD CULTURE

キッコーマン [フードカルチャー]

No.19・20  
— 合併号 —  
2010



# 食の国際交流と豊かな食生活をめざして

キックマン国際食文化研究センターは、わが国をはじめ世界の国々の食の歴史と食文化の紹介を通して「食の国際交流」や「食育」に貢献できるよう、努めていきたいと思ひます。



閲覧コーナー



メディアコーナー



キックマンの故郷 — 野田の町並みに調和させた野田本社



図書コーナー



企画展示コーナー

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

キック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。

## キックマン FOOD CULTURE 第19・20合併号

### 野菜の利用と江戸時代の食生活

#### (一) 村々の野菜生産と食生活

江原 絢子(東京家政学院大学名誉教授)

四方を山脈に阻まれた飛騨国(現在の岐阜)で多種多様な生業を余儀なくされていた農山村の実態と食生活を、遺されていた史料から伝える。野菜中心の日常生活とは異なり、遠国から調達する高価な魚介類を主役とした儀礼食が村や村外の人々、親類縁者に振舞われ、家の格を維持し強固な人間関係を重視した、日本の農業社会の特徴を探る。

#### (二) 江戸庶民の暮らしと食生活の知恵

江戸中期には百万人の人口を抱えた江戸であったが、その半分は町人(庶民)であった。彼らの食生活の中心となった野菜類は、季節の各種野菜の煮物と、大根を中心とした漬物類と豆腐の煮物や汁物であったようだ。これらは落語や滑稽本などからうかがわれ、経済面ではぎりぎりの生活であったものの、食生活の中に楽しみを見つけ出す江戸庶民のたくましさを感じられる。

### 麺類ではじまるわが国の粉食史

伊藤 汎(寺方蕎麦 銀座長浦当主)

#### (四) 麺類史論の岐路

禅林に伝えられた麺類は、その後、次第に禅林から出て一般大衆化していく。この大衆化は、禅林でつくられた製麺法や名称、食事法などの決まりごとを、全く無頓着にして広がり変化していった。この広がりや変化の道筋を、当時の日記史料を中心に整理していく。

#### (五) 永祿年間に定まる現代麺類

十六世紀中葉の永祿・元龜・天正のほぼ十六年間は、麺の製法が引き伸ばし法から切断法へ、乾麺から生麺へ、素麺屋から切麺屋へと入れ代わる急変期と位置づけられる。そして油不入素麺は複雑化しながら大衆化していくが、そうした過程の中で、禅林の製麺法や禅僧が名付けた麺が誤伝されるなどして、後世の麺類史家を迷路に追い込むことになる。



表紙の解説

#### 三代・歌川豊国作「三ツ會姫ひるな遊び」圖

三月三日の雛祭りには、江戸時代初期には宮中で行なわれており、元禄期以降急速に庶民に広まった。雛飾りは簡素であったが、時代が降るにつれて、人形はもろもろ、調度品なども次第に華美になっていった。京生まれの雛には官女、隨身、衛士、江戸生まれのものに五人囃がある。表紙絵(八六二年作)には内裏雛、五人囃、魔除けの大張子などが飾られ、江戸の雛祭りの様子がうかがえる。

また、餅については諸説あるが、小笠原氏の紋「三蓋(陰) 麦」に因んだ小笠原流の礼式から起った、というのもその一つである。図では、餅が白と緑の二色の餅で五段重ねとなっている。桃色の餅餅が加わるのは、明治期以降のことである。「菱餅は十二重の襟のやう」(狂句梅柳軒)

作者の三代・歌川豊国(一七八六—一八六四)は、初代豊国の築き上げた歌川派を實質的に継承し、きわめて長期に亘って多くの作品を描き続けた浮世絵師である。文政年間頃は「五渡亭国貞」と名乗っていたが、弘化元年(一八四四)から師の豊国号を継いでいる。(虎屋文庫所蔵)

## 野菜の利用と江戸時代の食生活(二)

# 村々の野菜生産と食生活

江原 絢子 (東京家政学院大学名誉教授)

### はじめに

江戸時代、全国の村は元禄十年(二六九七)に六万三千二百余村、約一四〇年後の天保五年(一八三四)でも六万三千五百余村と大きくは変化していないという。渡辺尚志『百姓の力』(柏書房)によれば、十八〜十九世紀の平均的村の石高は、四〇〇〜五〇〇石(人口約四〇〇人)であるが、村により規模も性格も異なりそれぞれが個性を持っていったという。

また、網野善彦『続・日本の歴史をよみなおす』(筑摩書房)によると、江戸時代までの日本の人口の約八割が農民であったという一般論に異論を唱え、「百姓」と

は、農民をさすだけでなく農業以外の生業にたずさわる人々をも含んでいたと述べている。

以上のことからみると、農山村の食生活は、一口では語れず、また簡単には一般化できないといえよう。そこで、本稿では高い山に周囲を阻まれ、一見外との交流がすくなかったと思われる飛騨国(現岐阜県)の山間の村の事例を取り上げ、野菜類に関わる食生活を中心に考えてみたい。前回に続き、野菜類とは、芋や豆などとその加工品を含む植物性食品とする。

### 一、飛騨の村々の暮らし

飛騨国は、「国中総て平陸少く山連なり・・・」と『飛州志』



(長谷川忠崇著)にあり、周囲を美濃(岐阜)、信濃(長野)、越中(富山)、加賀(石川)、越前(福井)の五国に囲まれていたが、いずれも高い山に阻まれ隣国に行くことも「遠国に等く・・・」といわれた地域である。この飛騨国の地誌『斐太後風土記』が完成したのは、明治六年(一八七三)のこと

で、富田禮彦により編纂された。それには飛騨三郡四一五村ほどの石高、戸数、人口、産物などが記され、幕末期の暮らしぶりがうかがえる。『斐太後風土記』は、何種かの写本があるようだが、内閣文庫に二十巻二十冊の写本がある。また、これらを翻刻して刊本とした『斐太後風土記』(雄山閣一九三〇)があり、その後も復刻されているが、刊本には天領であった高山の産物量の記載がないことや産物量がやや異なるものもある。しかし、他はほぼ同様であるため、刊本をもとに、写本で補いながら検討することとした。

飛騨国の人口は弘化三年(一八四六)で、八万六千人、石高五万六千石と、周囲の五国に比べ格段に低く、石高は他国の十分の一程度で、一人当たりの石高は、加賀・越中の二石に対して信濃・越後一石、飛騨〇・六五石と際立って少ない。飛



江原 絢子  
(えはら あやこ)

1943年 島根県に生まれる  
お茶の水女子大学家政学部食糧学卒業。博士(教育学)、東京家政学院大学教授を経て、現在、同大学名誉教授・客員教授。(社)日本家政学会食文化研究部会会長。  
著書は、『高等女学校における食物教育の形成と展開』(単著 雄山閣 1998年)があり日本風俗史学会江馬賞受賞。  
共著は『食生活と文化』(弘学出版 1988年)、『近代料理書の世界』(ドメス出版 2008年)、『日本食物史』(吉川弘文館 2009年)など。  
編著は、『食と教育』(ドメス出版 2001年)、『近現代の食文化』(弘学出版 2002年)、『日本の食文化』(アイ・ケイ・コーポレーション 2009年)など。

驛国に他国から買い入れられた必要品（一八七〇年調査）をみると、食料では米が一万五千石（八万八二三〇両）とものとも多く、雑穀八千石（二万六六六〇両）のほか、塩、茶、乾塩魚、飴菓子・砂糖、麺類があり、購入した食料費は、他国より買い入れる物品費の七割を占めている。山国である飛驒には米の生産に適さない地域が多く、食料を購入しなければ生活できない厳しい環境であったことがうかがえる。

いっぽう、飛驒国の産物で他国に売り出している価格をみると、糸二五万五千両を筆頭に、銅三万五千両、灰吹銀一万六二五〇両や椀木地、楮などの山間の資源がいくつもあり、それらを合計すると三三万三九四〇両となり他国より買い入れる金額二九万六七〇〇両より多く、飛驒国全体としてみれば、不足していた食料を補うための購買力をこれらから得ていたといえよう。飛驒の村々の生業は農業だけではなく、森林伐採などの労働力を含め非農業を中心に暮らしを立てていた村が多かったといえる。

『斐太後風土記』の村の中で、その暮らしぶりに特徴がみられるいくつかの村を紹介しながら食生

活と野菜のかかわりを考えてみることにしたい。

### 一、米生産のない村・少ない村

飛驒国の地図に示した宮川や益田川に沿った高山周辺の村は、狭いながらも平野があり、米の生産がおこなわれていたが、それらから離れた山間の村々は、稗（ひえ）を作る場所が多かった。しかし、そうした穀類さえほとんど生産されない村も見られる。本稿では、飛驒の村の異なる環境のなかでどのような暮らしと食生活が営まれたのか、その暮らしぶりについて触れてみることにしよう。

取り上げた村の概要を戸数順に表にまとめた。幕府の直轄地（天領）高山は一之町村から三之町村までであったが、これをいっしょにして高山町村（高山）として扱う。また、各村のおよその位置を地図に番号で示した。表を見ると、高山に近い三福寺村、古川町方村以外は、米の生産量はきわめて少ないか、まったくない地域である。

そこで、まず米の生産

量がないか少ない村の様子を見てみよう。1 平湯村は、戸数一四戸、人口七〇人の小さな村で、すべての家が湯治客を扱う旅館を経営している。米の記載はなく、稗が三八石、そばが二三石と比較的多い。ほかに、わさび、大豆、小豆を生産している。極寒地のため、桑や麻は育たないが、ささげ、仙台芋などを畑に作り、うどん、わらび、ぜんまい、ふき、せり、筍（たけのこ）を採り、岩魚、鳩、小鳥などを食用としている。温泉客が年々増加し、米、麦、みそ、醤油、油、菓子、ろうそくなどを仕入れて浴客に売り利益を得ており、そのため石高が一〇石から一九石となったとも



飛驒の村の規模と食料生産 □米が少ない村(高山町村を除く) 注:記述がなかったものは0とした

村名	戸数	人口	石高(石)	米生産(石)	戸当量	稗生産	戸当量	野菜類生産	野菜類以外の生産
1 平湯村	14	70	19.6	0	0	38	2.7	わらび、ぜんまい、筍、わさび、大豆、小豆	みそ、醤油、油、菓子などを湯治客に販売
2 鳩ヶ谷村	18	100	114.2	51	2.8	43	2.4	くず粉、大根、蕪菁、人参、ごぼう、なす、葱、畑芋、白芋、大豆、小豆、えんどう、大角豆、きょうり、南瓜	いわな、どじょう
3 中呂村	35	217	174.4	110	3.1	80.4	2.3	梅、柿、銀杏、栗、大豆	きじ、山鳥、はえ
4 池ヶ洞村	36	186	13.4	0	0	23	0.6	大豆、わらび、ぜんまい、うどん、うるい、山ごぼう、わらび粉	猪、山鳥、雉、いわな
5 三福寺村	108	510	737.2	830	7.7	112	1.1	ごま、荳、茶、大豆、小豆、茎立菜、西瓜、百合、梅、李、梨、栗、柿、胡桃	鴨、小鳥、鱒、はえ、うぐい、どじょう、たにし、青貝
6 牧ヶ洞村	109	570	319.1	0	0	0	0	筍、茸、野菜、荳	記述なし
7 古川町方村	775	3550	1218.5	1008	1.3	74	0.1	古川梨、専茶、蜜柑、きざみ昆布、胡麻、銀杏	うぐい、うなぎ、鮓、あじめ、どじょう、酒
8 高山町村	1672	11180	502	54	0.03	0	0	大豆、小豆、大根、蕪菁、なす、かぼちゃ、きょうり、冬葱、えんどう、菜蔬	酒、醤油、みそ、油



温泉宿の村 平湯村は14戸の小さな村であるがすべてが温泉宿を経営し、米、みそ、菓子などを湯治客に売り暮しをたてていた

記している。この村の生業は、明らかに商売が中心となっている。

2 鳩ヶ谷村は、白川郷の村のひとつで米生産量は多くないが、く

ず粉のほか大根、蕪菁、人参、ごぼう、なす、ねぎ、かぼちゃ、いも、豆類など野菜の栽培が盛んである。大正期の聞き取り書『聞き書岐阜の食事』（農山漁村文化協会）によると、白川村の日常食は稗飯の主食にみそ汁、ささげ、山菜の煮物や焼茄子、漬物が一般的であった。幕末期も類似した食生活であったと思われる。しかし、ほんこさま（報恩講）などの特別の食事には、白米飯、豆腐のみそ汁、ちやつ（焼き豆腐、人参、ごぼう、

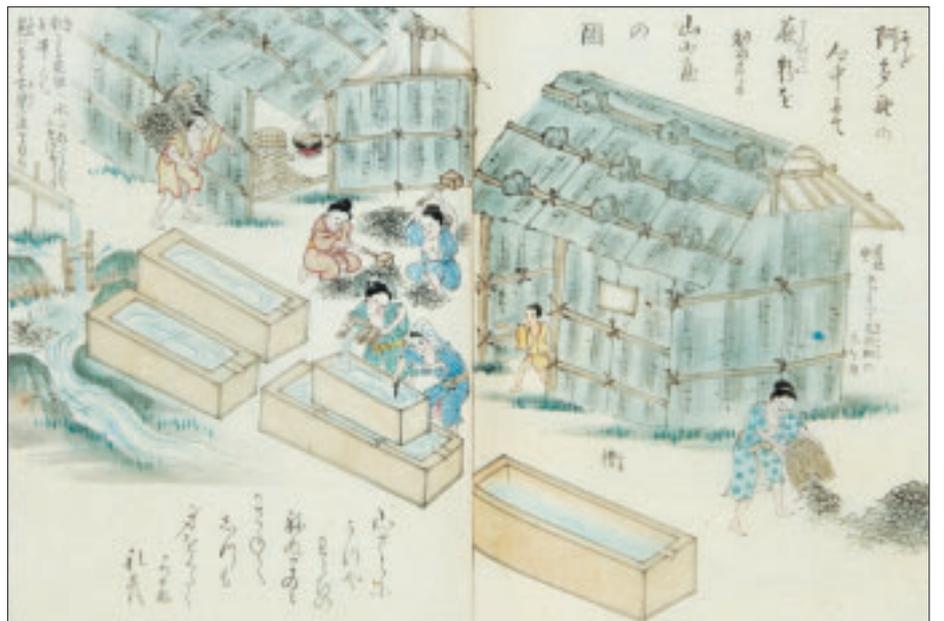


籠渡し 鳩ヶ谷村と川の対岸萩町村との間に渡された籠渡し。白川郷の村にはこのような籠渡しが数か所設けられていた

ぎぼし（山菜の一種）の白和え、よめ菜の油和え、ぜんまいの盛りあわせ）、猪口（ささげの煮物）、坪（じゃがいも、人参、焼き豆腐の煮しめ）に勝栗、炒り豆、かやの実の子（仏事の供物から転じ、現在の茶菓子）が並ぶなどごちそうが用意されている。しかし、これらも野菜類がほとんどである。そしてぜんまい、よめ菜、大根、大根葉などは乾燥して保存し、いつでも使える工夫をしている。よめ菜の煮つけは、乾燥させたよめ菜を茹でて一日水につけてアクを抜きこれをたまりで煮るかあぶらえ（えごま）で和えている。また、かぼちゃ、大根などは、家の

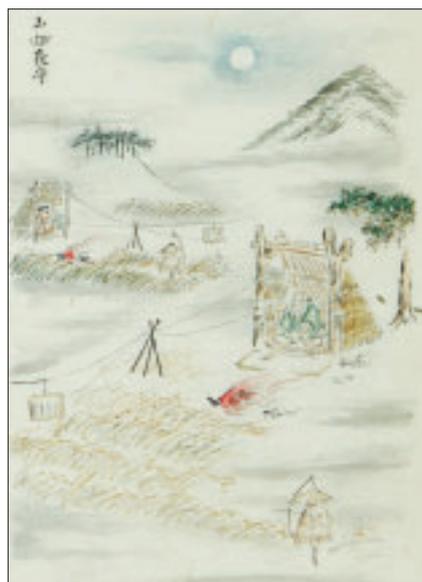
二階か三階に貯え寒さから守ったという。鳩ヶ谷村では、楮、桑、麻、煙草を生産し、まゆ、布を製造することで生計をたてていた。

また、4 池ヶ洞村は阿多野郷の山間の村で、米の生産量は記載されていないが、稗は年間二三石生産され、そば、大豆、小豆のほか、馬、猪、山鳥、雉、岩魚などの食料生産に加え、大繭、小繭を産物としている。しかし、ここで注目されるのは、わらび粉の生産である。池ヶ洞村だけでなく、阿多野郷の村々や米が栽培できない山間の地域では、貴重な換金製品であった。春は、雪解けから稗を植えるまでの三、四十日、秋は、収穫後雪が降り積もる頃まで女たちが奥山の小屋に寝泊まりし、昼はわらびの根を掘り、石の上でその根を打ち砕き、何度も水さらしを



わらび粉採り 池ヶ洞村をはじめ奥山の村では、農閑期、わらび小屋に女性たちが寝泊まりし、わらびの根を水にさらしてわらび粉を採り、高山や富山の商人に売り暮しをたてた

して、乾燥させてわらび粉とする。この方法は、縄文時代から木の実のアク抜き法として伝承されてきた技術である。村人にとって厳しい労働ではあったが、荒い粉は自家用として食料となった。また精密なものは、五斗（約九〇リットル）づつかます（わらむしろを二つ折にした袋）に詰めて、牛に



山畑の夜守 山中の焼畑では、猪などの害から作物を守るために夜を徹して鳴子を引き、猪笛を吹くなどして畑を守った

米、稗ひえともに記載がないが、桑畑のほかは山林である。産物として繭あひら、楮こうぞ、菜種ななぶたね、薪のほか食料としては、野菜、筍たけのこ、茸きのこがあり、ほかに白木綿もめん、布などがみられることから、山で採

のせて他国に売っていた。食用には、そば粉や小麦のかすなどを混ぜ、水で練り、鍋で焼き、適当に切り、きな粉、塩をつけて食べるという。また男たちはわらび屑で縄をない、越中から来る商人に売り、米や塩に換えたとある。わらび粉は、食用にもされたが、主な用途は和傘や提灯の糊として重用されたため、一石五両と比較的高価に取引された。池ヶ洞村の生産量は、七石八斗で三九両を得ている。これは米なら六石六斗、雑穀なら一石七斗にあたり重要な収入源であった。この間男たちは、官材伐採によって賃金を得ていた。

6 牧ヶ洞村は、刊本には産物の記載がないが、戸数一〇九戸、人口五七〇人と、飛騨国では比較的大きな村である。写本の産物にも

れるものを中心に、白木綿、布を織りこれを高山に出荷して生計を立てていたようである。とくに、筍たけのこは、篠筍ささのこと称し立夏の頃に深山に生じるものを掘りとりて高山に売り、羹あつもの(汁もの)や煮物などにするといい。また、塩漬けにしたものも孟宗竹もうそうちくや呉竹くれたけより美味で評判がよかったと記している。



筍(ささのこ) 牧ヶ洞村では立夏の深山に生える筍を採り、高山に売り出す。これは汁物や塩漬けにして使う

### 三、天領高山のくらしと周辺の村々

8 高山町村(以下高山とする)は、四方を山に囲まれながら元禄時代に高山代官所が置かれ幕府の



木地師のくらし トチ、ブナなどを伐採し椀型をおこし、小屋で椀を作り、これを高山、古川などの仕入れ商人に売りさばきくらしを立てていた

直轄地(天領)となった。飛騨国最大の消費地でもあり、役人や商工業者が多く、高山周辺の村々に生活財の多くを依存していた。さらに、高山は各地の産物の集散地でもあり、産物の多くがここに集

められて加工製造された。刊本にはない高山の産物をみると、最も多いものは、糸類である。さらに、春慶塗の会席膳、吸物膳、盆類、名産の一位の木でつくる箸、楊枝、下駄などのほか、わりご弁当、各種桶、傘、紙類がある。

食品としては、清酒、みそ、醤油、菜種油(灯油に使われることが多い)、荳油あぶら、大根、蕪菁かぶら、なす、かぼちゃ、冬葱などの野菜がある。

これらは、高山で消費されるほか、他国にも売り出した。高山の米生産は五四石であり、一六七二戸、人口一万一一八〇人から見ると、きわめて少なく、周辺の村々に依存していたといえる。

5 三福寺村は、戸当たりの米の生産量が七・七石と多く、高山に米を供給したと思われるが、それだけでなく春の茎立菜くきたちなを女児が摘み高山の町に売り出した。また高山を流れる宮川では、家々の娘、乳母、使用人などすべての女性が毎年十月、宮川の河原に集まり、大根や蕪菁かぶらを洗い、集まる人数が多ければその家に福があるとされた。その絵から賑やかな女たちの



宮川菜洗い 毎年10月、高山市中の家々の女性が宮川に集まり、大根や蕪を洗い、その人数が多いと福があるとされる風習があった(この図は、公文書館の写本では省略されている)

網にのせ、みそといっしょに焼いて食べるという。また、漬物を漬ける時に重しをすると塩水が上がるが、これで芋を煮るなどに利用したという。野菜類のいろいろな漬物は、日々欠かすことのできないおかずの一つであった。

高山の北に位置する**7**古川町方は、高山同様天領となり高山に次いで人口が多い。「古川梨」と評判となった梨の生産があり、高山に売りに出された。また、旧暦の十二月二十二日、二十七日の歳暮市には、越中、高山、古川の商人が集まり、蜜柑、刻昆布、魚卵、魚類などが売買された。酒の生産も高山に次ぎ高い。

以上、いくつかの村をみると日常の食事は雑穀飯に煮物と漬物など野菜類を中心としたおかずであったと思われる。人々は、雪に閉ざされる冬に備えて、春にはぜんまい、わらびなどの山菜だけでなく、よめな、ふじの花なども湯を通して干した。筆者もぜんまいを取り、茹でてから何日ももみながら干す作業を手伝ったことがある。干したぜんまいを時間をかけて戻して煮しめたものは、驚くほどおいしかった。また、食料生産に適さない地域では、伐採による労働、木製品づくり、糸、布の製造などさまざまな仕事で食料購入の道を見出していたといえよう。

行事がうかがえる。ほとんどは漬物にしたと思われる。

飛驒の生活を調査した江馬三枝子は、飛驒の漬物として「酸菜漬」を紹介している。十月亥の日(現在の十一月)過ぎ頃に蕪などの野菜類を洗い、温かい湯にひたし、桶に詰めて塩を入れずに重石をしておくと、乳酸発酵して酸味を生じると記している。寒中には凍っているの、これを茹でて汁の実や和え物にして食するという。同様、大根や蕪の葉の切漬はくもじと呼ばれ、朴葉に盛り上げて金



川舟渡し 宮川上流では、丸木を割ってつくった丸木舟で村から村に渡った

まず祝盃が行われ、酒を酌み交わすたびに酒の肴(酒肴)が出され、その後本膳料理が用意される。飯汁、鱈、坪、猪口、平、炙物などが出されるが、その内容は五〇年後もほとんど変化はない。さらに、本膳のあとに、酒宴が始まる。酒肴は吸物をはじめとし、鉢、井、大平、硯蓋などと器の名称で呼ばれる各種の料理が用意された。

婚礼など祝いの儀礼食の中心は、なんとといっても魚介類である。中呂村は海からは遠い村であったが、海魚類が数多く使われていることに驚かされる。鯛、さわら、

#### 四、日常食とは大きく異なる儀礼食

高山からやや南に位置する**8**中呂村は、益田川に沿って平地があるために米の生産は、飛驒の中では比較的多い。中呂村の戸数は、寛政十二年(一八〇〇)から明治初期までほとんど変わらず三五戸ほどである。ここではこの村で代々肝煎(庄屋)を務めてきた大前家の儀礼食を取り上げたい。

大前家の江戸期の婚礼記録は、天保十三、十四年(一八四二、四三)、嘉永六年(一八五三)、安政四年(一八五七)のものが残されているが食事の形はほとんど変わっていない。簡単に流れを説明すると、



飛騨中呂村の法事献立(1856) うどん、茸類、ごんなん、ごま、ゆり、ゆば、やまいもなど植物性食品で構成された献立であるが、酒の酒肴が何種類も用意されており、日常食とは大きく異なっている

すずき、たら、さば、いわし、いか、えびなど十数種類のほか、数の子、田作り（かたくち鯛の幼魚の乾燥品）、きんこ（干しなまこ）、蒸し貝、干しいか、ちくわ、くずし（魚介類のすり身）などの加工品が使われている。また、鴨、小鳥などの野鳥類、卵など動物性食品が多いことが特徴である。

いっぽう、祝いの膳の野菜類をみると、魚介類の添えとして出されることが多い。たとえば、なます（田作り、大根）、汁（たら、昆布、ねぎ）、平（くずし、ごぼう、焼豆腐）、吸物（海老、結昆布）、井（するめ、いか、にんじん、ねぎ、ごぼう）などで、そのほか山芋、里芋、百合、しょうが、蓮根、せり、きくらげ、くりなどが使わ

れている。なかでもごぼうは色々な料理の添えとして使われている。

これに対し、葬儀や仏事の献立では、植物性食品のみで構成される精進料理が供され、本膳料理形式で出されることが多い。たとえば、文政五年（二八三三）の当主の百回忌で見ると、うどんの薬味としてごま、からし、梅干し、大根、ちんぴが添えられている。またご飯に汁が供されているが、汁の実は、煎り菜、椎茸とあり、続いて酒と酒肴が出されている。吸物はみそ汁で、いも、豆腐の実、覗蓋には焼きいも、しその実、なし、しめ豆腐、香茸などが使われ、井には揚げ物、青菜、大根が盛られ、鉢には巻きすし、木の芽田楽など豆腐料理、野菜の煮物、揚げ物などが中心となっていた。植物性食品ばかりではあるが、何種類もの料理が並び、日常とは異なる食事となっている。

仏事では白米、酒、大豆、小麦粉などの購入が行われ、大豆から豆腐を大量に作っていることがうかがえる。小麦粉はうどんの材料である。そのほか、湯葉、椎茸、昆布、のり、きくらげ、くるみ、松茸なども使われた。

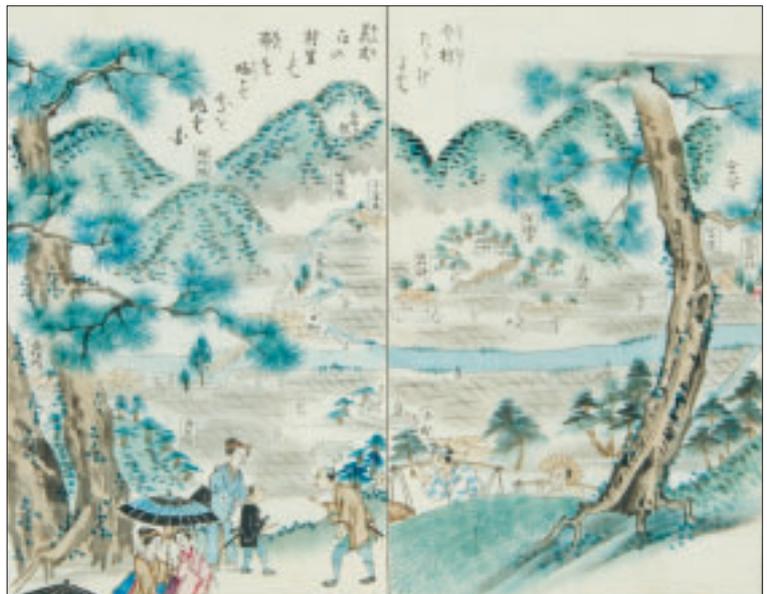
大前家では葬送前後に一五〇人

余りへの振舞いをおこない、翌日の齋には約五〇人に食事を用意し、婚礼にも六〇〜七〇人を接待しており、この村の規模から見ると盛大な儀礼であった。婚礼などでの日常に食べない魚介類は、主に越中富山から高山を経て中呂村に運ばれたとみられる。多くの食料を購入する財力とそれを山間部の村に運ぶ流通経路が確立されていたということでもある。

また、正月の必需品とされたぶりも越中から高山に運ばれ、その多くが信州の商人によって「飛騨鯛」と称して野麦峠を越えて信州の人々の正月用品となるなど山に囲まれた飛騨国は、案外他国とのつながりが強かったといえよう。

### まとめ

飛騨国の日常と儀礼食の事例を中心に野菜類とその他の食品の扱いのちがいをみてきたが、他の地域はどうであったのだろうか。筆



今村峰 高山と越中を結ぶ最短ルート。菜の花、卵の花、桃の花でも知られ、正月の儀礼食に必要な鯛を運ぶ道でもあった

者らが長年調査している飛騨国に近い三河国稲橋村（現愛知県豊田市稲武町）の庄屋であった古橋家も、信州と岡崎を結ぶ街道沿いあり、海からは遠く離れている。ここにも婚礼の献立が文化四年（二八〇七）以降、江戸時代だけで二〇件近く残されている。そこでも海魚は多く使われ、婚礼に使用された魚介類の四割が海魚であった。鯛が最も多く、海老、なよし（ぼら）・すずき・せいご、ひらめ、ぶり、いかなどのほか、加工品と



儀礼食の膳と食器 三河国(愛知県)古橋家の五十・百年祭の膳と器(近代以降)

して田作り、巻きするめ、かまぼこ、つみれが使われている。

いっぽう、野菜類について天保六年(一八三五)の例でみると、生盛(せり)、大根、人参、みしま、なよし、岩茸(いわむす)、おご、汁(いちじょう豆腐、大根、とり貝)、坪(きくらげ、里芋、竹輪、こんにやく)、人参、こも豆腐、猪口(うど白みそ和え)、平(ぶり、わらび、ごぼう)などとなっており、魚介類の添えもの的な存在でもあるが、なくてはならないものでもあった。そのほか、ねぎ、青菜、ふき、よめ菜、くり、百合、筍などがみられる。本膳料理形式で供されている点、儀礼食には魚介類が中心となることなどは大前家と

共通で、家の最大の儀礼として多くの費用を払ってでも「ごちそう」を用意していたことがうかがえる。

また、長岡藩(現新潟県)の庄屋に残された『農家中行事』(大平与兵衛著)(一八三九)の記録には、小作人への振舞いや行事と村人の様子が記されている。一月二日に「謡ぞめ」「節饗(せちまう)」などとして、小作人に野菜料理と酒食を振舞い、七日の七草の朝は、大根、ごぼう、人参、昆布、するめ、里芋、こんにやくなどを入れた雑煮を食べ、当日の仕事は休みとなる。さらに十一日朝、雑煮餅を食し、「大寄合」と称して各家の主人が庄屋の家に集まり、宗門帳に書き加え一年の心得を聞き、この日も休む。また、同日は「蔵開き」「船祝い」と称し、蔵持ち、船持ちは祝いの酒をだす。殿様が在城の年には長岡城本丸に庄屋、組頭が招かれ能見物をし、冷酒、赤飯、煮しめが振舞われると記しており、船を持ち商売をしていた百姓がいたことがうかがわれる。

また十五日には、裕福な家の門前に貧しい人が集まり、切り餅または米と銭が与えられた。朝には小豆粥を食し、一家の主人は庄屋、役人、地主、知り合いなどにあいさつに回り、昼は食べず早めの夕

食には季節の野菜料理に塩鮭か塩鱒の焼いたものを「節」といって食べるといふ。十五から十六日は、「鍋釜休み」と称して老若男女が集まってくじ引き、かるた合わせなどをするといふ。このように日常は質素な食事でも、さまざまな行事をたびたび行い楽しみを加えていたことがうかがえるが、野菜、芋、豆類はそうしたなかでも重要な食材であった。

また、明和年間(一七六四―七二)に書かれた『家業考』は、安芸国(現広島県吉田町)の地主吉川家の家業経営を記したものであるが、使用人に与えた食物が比較的具体的に書かれている。一月二日を見ると、家来に雑煮(ごぼう、大根、魚少々)を振る舞い、また昼には「米の飯、つけもの」、夕飯「米の飯になます、だいこんのおかず、はまぐり、みそ汁にもはまぐり少し」とある。また、十五日には、使用人を休ませ、正月と藪入(やぶいり)のため白米の土産を持たせるとある。これらの記述を通して気づくのは、野菜類の中でも大根がしばしば記録されていることである。七月には、なすび、きゅうり、十一月には豆腐、油揚げ、こんにやく、ごぼうもあるが、大根の使用はほぼ年間を通して見られる。

以上のように、各地域の食生活は、地域差がみられるものの、日常食と儀礼食とは規模、内容ともに大きく異なり、婚礼など祝いの食では魚介類が主役となり野菜類はわき役となりつつも、全体で見れば、野菜類を中心とした生活が主流であったといえよう。それぞれの地域の環境に応じて、自然の恵みを利用しながら、加工、保存法を工夫し、村人の食材を増やしていっただけでなく、それを他国に売り、別の食材の購入にあてるなど村人たちのしたたかな生き方が見える。また、いっぽうで、一か月のうちにも行事を何日も設定し、日常とは異なる食事を村人が共に楽しむ機会をつくっていた様子もみられる。

※『斐太後風土記』の村の絵図は、「宮川菜洗いの図」(斐太後風土記、雄山閣、一九三〇年)を除きすべて独立行政法人国立公文書館所蔵です。

参考文献  
 ・斐太後風土記 上下(藤田伊人編、雄山閣、一九三〇年)  
 ・山の民の民俗と文化(宇野登編、雄山閣、一九九一年)  
 ・日本食物史(江原純子、五川尚子、東四柳祥子共著、吉川弘文館、二〇〇九年)  
 ・婚礼成立にみる山間地域の食事形態の変遷  
 「江戸期から大正期の家文書の分析を通して」  
 (増田真祐美・江原純子著、日本調理科学会誌 三八巻四号、二〇〇五年所収)

## 野菜の利用と江戸時代の食生活(三)

# 江戸庶民の暮らしと食生活の知恵

江原絢子(東京家政学院大学名誉教授)



### はじめに

明治二年(一八六九)の調査によれば江戸の都市空間は、武家地は約七〇パーセント、寺社地約一五パーセント、町地約一五パーセントであった。江戸中期には一〇〇万人以上の都市となった江戸の人口は、約五〇万人が武家方人口、町方人口が五〇万人と、ほぼ半々であったといわれているため、町地の人口密度は極めて高かったことになる(『日本の近世』九巻、中央公論社)。

今回は、その町地のなかでも狭い借家に居住しながら暮らしていた人々の食生活について野菜を中

心とした視点から眺めてみることにしたい。

### 一、長屋くらし 住まいと仕事

東京都公文書館がその史料から編集した『江戸住宅事情』(東京都)には、江戸各町の家の配置図が描かれている。その中に文化四年(一八〇七)の史料があり、日本橋に近い神田三河町三井家が所蔵していた土地のひとつに約三十戸分の区割りが描かれている。表に面した四、五戸は、おそらく表長屋といわれる商人の住む店舗と住まいを兼ねた二階建ての長屋と思われるが、そのほかは裏長屋と呼ばれるきわめて狭い住居で、そのうち二四戸は四坪以下の住宅で

ある。三坪(約九・九㎡)を「九尺二間」と称し、狭い住宅を表す言い方でもあった。それは、間口九尺(約二・七m)、奥行き一二尺(約三・六m)で、六畳一間の広さが住宅の基本となっている。その中に小さな流しとへっつい(かまど)がついているため、実際には部屋として使えるのはずっと狭いといえるが、中にはもっと広く二部屋あるものや二階建てもあった。この共同住宅には、共同施設として、井戸が一家所、雪隠(トイレ)四か所、ごみため一か所がある。同様に日本橋に近い松田町では戸籍の一部が残されている。これによれば、六割が三、四坪の住宅に住み、戸数一五〇戸に対し、人

口五七八人とあるから、一戸約三・九人となる。実際には、三、五人世帯がもっとも多いが、独り者も二戸、八人世帯も一戸ある。後者はおそらく二階長屋に住んでいたのではないかと思われるが、かなり厳しい住宅事情であったことは確かであろう。また、この町の借家に住んでいた人々の職業は、職人や小商人が多く、三、四坪の住宅に住む人々は、畳・木具・曲げ物、仕立て、硝子、板木挿りなど多彩な職人が多く、小商売としては青物、菓子、小間物などの振売り商人が多く、女性も唐辛子売りなどに携わっていたことが知られる。

### 二、振売りの仕事と店賃

長屋に住む人々の多くが携わっていたという振売りには、実に細かな仕事があった。『守貞謾稿』という喜田川守貞が残してくれた幕末の記録は、江戸と関西の生活の違いを比較しながらきわめて詳細に観察した記録で、庶民の暮らしを知る数少ない貴重な史料として知られている。この中にみえる食に関わる振売りを挙げてみると、乾物売り、鮮魚売り、鰻蒲焼売り、鳥貝・ふか刺身売り、白魚売り、むきみ売り、しじみ売り、



江戸時代の長屋を再現した台所木製流し、へっつい(かまど)、水かめなどは必需設備であった(深川江戸資料館提供 筆者撮影)



共同の上水道井戸(再現) (深川江戸資料館提供 筆者撮影)



八百屋(再現) (深川江戸資料館提供 筆者撮影)



共同の雪隠(トイレ)とごみため(再現) (深川江戸資料館提供 筆者撮影)

ゆで卵売り、鮭売り、いなご蒲焼き売り、塩辛売りなどの動物性食品とそれを調理・加工したものを売る振り売りもあるが、植物性食品やそれを中心とした加工品・調理品もバラエティーに富んでいる。野菜売りには、いろいろな野菜を売る八百屋と瓜や茄子など一種を売る前菜売り、松茸売り、生唐辛子売りなどもあった。また加工・調理品では、豆腐売り、納豆売り、漬物売り、甘酒売り、乾物売り、乾海苔売り、蒸し芋売り、揚昆布売り、麴売り、唐辛子粉売り、ゆで豆売り、嘗め物売り、心太売りなどがあった。調味料には、塩売り、醤油売り、ほかに菓子売り、白玉売り、岩おこし売り、飴売りなどや、冷や水売り、水売り(水屋)がある。冷や水売りは、夏に冷たい湧き水を汲み、白砂糖と白玉団子を椀に盛り、一椀四文で売っていたいわば嗜好品である。これに対して水売りは、生活に必要な飲み水を売る商売であった。

江戸幕府は、人口の増加によって必要とされる生活用水の確保のために、上水道の整備に着手した。とくに埋め立て地の多い地域では塩分があり、井戸は役立たないところが多く、神田上水、玉川上水



やや広い台所、さつまいも飯を作るのに皮も利用するよう指示している(『日用助食籠の賑ひ』東京家政学院大学図書館所蔵)



長屋の台所で芋粥を食べている図。天保の飢饉の際に刊行された芋飯、大根飯や粥などを紹介した本のため芋粥であるが、当時の部屋の様子がうかがえる(『日用助食籠の賑ひ』東京家政学院大学図書館所蔵)



初物は野菜類でも流行し、たびたび禁令が出されたが守られなかった。(東京家政学院大学図書館所蔵)

などの上水道が整備された。それは、多摩川や湧き水などの流れを地下に埋設した木製や石製の配水管（樋）で各地に配水し、樽をいくつか重ねた形の上水井戸に流し、人々はこれを井戸のように汲み上げて利用していた。しかし、上水が断水した場合や上水道のないところでは、飲み水を購入する必要があった。上水は、自然の流れを利用して流していたために、余分な水はそのまま下流の川に放流されたので、これを汲みとって商売にしていたという。

ところで、振売りは、勝手に行くことはできず許可されたものに振売り札が発行された。江戸の町触か



野菜の振売り(『職人歌合』東京家政学院大学図書館所蔵)

らみると、万治二年(一六五九)には、振売り札は江戸北部の調査だけで五千九百人に発行され、その約五二パーセントが五〇歳以上、約二一パーセントが一五歳以下、身障者が二パーセントと、子どもや老人、身体障害者をあわせると七割以上であった。これは、彼らが弱者として保護された結果といえる。一般には新規の商売が禁止されたが、彼らには、あめおこし売り、豆腐こんにやく売りなどの商売には、札を優先的に発行し、鯉節売り、鮭の塩引き売りなど、札なしで商売が許可されたものもあった。

振売りの稼ぎが一日働いてどのくらいだったのか、あまり明確な史料がないが、『守貞謄稿』にある大工は、三〜五匁、手伝人足な

どが二百八〇文とあり、売り上げの程度にもよるが、江戸後期には、二百〜三百文程度は得ていたと思われる。

これに対して、住宅の家賃(店賃)はどの程度であったのか、再び『江戸住宅事情』からみてみよう。広さにより異なることはもちろんであるが、場所により異なり、日本橋京橋界隈は比較的高く、裏長屋の九尺二間で、一か月九匁〜一五匁であるが、周辺の地域では、一匁二〜五分というところもあったようだ。当時、江戸と京坂では通貨の単位が異なり、時代による変動もあったが、ここではおおよそ銀一匁を約百文として換算してみると店賃は、一か月九百〜千五百文となり、振売りなどの収入三〜五日分程度で家賃を支払えた



魚の振売り(『職人歌合』東京家政学院大学図書館所蔵)

ことになる。しかし、毎日働けるわけではなく、また衣服代、食費、交際費などにかかる支出もあるために、ゆとりがあるとはいえなかったであろう。

幕末の随筆、栗原信充著『柳庵雑筆』(一八四八)によれば、夫婦と小児一人の大功の家庭で収入は一日五匁四分、年間二百九十四日働き約銀一貫五百九〇匁(千五百九〇匁)程度を得ている。また、支出は、米代が約二二パーセント(二百五十四匁)、塩・醤油・油・薪・炭代などが四四パーセント(七百匁)、店賃は七・六パーセント(百二〇匁)、その他となり、収入の約九五パーセントを支出している。調味料などの七百匁には、おそらく必需品であった漬物、おかずにする野菜・魚介類も含まれていたと思われるので、食物費の比率はかなり高かったといえよう。

### 三、日々の食事の形と量

長屋住まいの人々は、日々何ほどのくらい食べていたのであろうか。上流階層の、それも特別の行事や儀礼食は記録が残りにやすいが、庶民の食事になるほど記録は残りにくい。そこで、随筆や当時の戯作、文化文政年間に盛んに

なつたとされる落語などの描写から主として江戸時代後期の食生活を追ってみたい。

まず、『守貞謾稿』から食事のパターンをみると、幕末期、すでに江戸と京・大坂では食習慣が異なっていたことがわかる。いずれも主食は、うるちの白米中心で薪を使う飯は一日に一回しか炊かないが、江戸では朝に炊きたてのご飯とみそ汁、あれば簡単なおかず、昼は冷やご飯に煮物などを添え、夕食は、出来るだけ火を使わず茶漬けと漬物という食事パターンである。

これに対し、京・大坂は、昼食に炊きたてのご飯にみそ汁と煮物や焼物などのおかずを食べ、夕食は、江戸と同様、茶漬けと漬物である。しかし、翌朝になると冷や飯はさらに固くなる。そのため、京・大坂のとくに冬の朝食は、粥に炊くとある。現在も関西地域に朝粥の食習慣が残っているのは、このような炊飯の習慣があったためであろう。

それでは、主食であった米はどのくらい食べていたのであろうか。量を正確に把握することは難しいが、先に述べた『柳庵雑筆』から推察してみることにしたい。

先の例の大功の家庭についてみ

ると、夫婦と小児で年間の飯米が三石五斗四升とあるから、二・三・二・五人と考えて換算してみると、大人一人一日三・九〜四・二合(約五百六〇〜六百グラム)となる。また、同書の商家の例でみると、やや多く四・四合(約六百三〇グラム)程度と換算されるが、いずれにしても現代に比べて

てきわめて多くの米を摂取しており、必要なエネルギーの八割近くを主食の米に依存していたといえよう。このように米または米に麦や雑穀を混合した「飯」に依存した食べ方は、近代以降、第二次大戦後の高度経済成長期まで長く続いた。ちなみに一九六〇年の国民栄養調査でも約七割を主食から摂取していた。話をもとに戻し、落語から米の量などをみて



長屋の台所(『都鄙安逸傳』東京家政学院大学所蔵)

みたい。落語「甲府イ」は、スリにあつた男が豆腐屋に助けられて豆腐屋を繁盛させる話であるが、空腹な男に食事を振る舞う場面に、

「いやあ今朝炊いたご飯で、どのくらいあつたんだ。・・・二升五合・・・もし、お前さん、その

おはちにあつたご飯をのこらずお上がりかい」

という主人の言葉がある。使用人を含めて豆腐屋には五、六人の家族であつたようなので、二升五合は、一人一日四〜五合食べていることになり、一日一回炊いている様子を示しており、この例からも当時の食事が推察できる。

#### 四、漬物は必需品

次に、有名な落語「長屋の花見」をみてみよう。大家さんに長屋の人たちが花見に誘われ喜んで出かけたのだが、重箱の中身は代用品である。

「あの、蒲鉾と玉子焼のほうは、これは本物・・・？」

「冗談いっちゃいけねえ・・・」

「うえッ大根のこうこに、たくあんが出てきやがった」

「たくあんは黄色いところで玉子焼だな。大根のほうは、こりや月形で切つてあるところで蒲鉾てえとこだな」

と、いずれも大根の漬物が玉子(卵)やかまぼこの代用品となっている。

さらに、親に勘当されて川に身投げしようとした道楽者の若旦那を立ち直らせた唐茄子屋(かぼちゃ売り)の落語「唐茄子屋」を

みてみよう。

「三日も四日も食わずにあるいていたんだから、早くめしを食わしてやんな」

「いえ、ご飯はあるんだけどもねえ、おかずがなんにもないから・・・」

「たくあんなかなかあつたらう。」これらの漸から、たくあんなど大根の漬物は、いつでも貯えていた必需品であつた様子がうかがえる。

漬物は、長屋くらしに限らず、大名の食事でも欠かせないものであつたし、婚礼や正月などの儀礼や行事食に供される本膳料理においても必需品であつた。そのため、どこでも漬物は家庭で漬けるか、漬物売りから購入しておく必要があつた。漬物に適した大根を栽培していた練馬村では、江戸に大量の大根を供給していたが、単に生

の大根だけでなく、たくあん用に干した大根の販売も行っていた。さらに、これに塩と糠とつけ樽にする酒の空き樽など

をセットで販売し、狭い家のためには、年間の必要量を計りあらかじめ注文をとり、練馬村で漬け、季節ごとに配達もしていた。すでに現在のような、注文販売がおこなわれていたということであるう。

漬物の値段を「シーボルトが記録した江戸の食材」(熊倉功夫・宮坂正英『vesta 27』)からみると、塩漬け類の梅が五合で七二文、大根一本一六文、なす一〇本五〇文とある。生の大根は種類によりいろいろであるが、練馬大根

をセットで販売し、狭い家のためには、年間の必要量を計りあらかじめ注文をとり、練馬村で漬け、季節ごとに配達もしていた。すでに現在のような、注文販売がおこなわれていたということであるう。

一〇本二百文、とくに名前がない大根一〇本七二文とある。漬物は生の二倍くらいに価格はあがるが、収入からみても買えない価格ではなく、むしろ安価であつたといえよう。

これに対して魚類は比較的安価なあじでも一〇本三百文、さば一枚三百文である。ただ、いわしは一〇本百二〇文と安価であつたし、貝類も比較的安く、はまぐり一升百文、あさり一升三文、しじみ一升一六文であつた。これらからみると、野菜・いもなどに時々安価な



大根の漬物を漬けている漬物屋(「漬物塩嘉言」著者蔵)

魚介類を加えた食生活が営まれたといえよう。

## 五、安価なお総菜

おかずや汁の実には何が一般的であったのだろうか。式亭三馬著『浮世風呂』(一八〇九)は、銭湯に集う人々の日常の様々なおしゃべりを主に描いた滑稽本で、庶民のたくましい生き生きとした暮らしぶりをみることが出来る。

次の例は、長屋に住む大坂から江戸に移り住んで二か月程度の独り者が、隣に鍵を預けて仕事に出かける日常の中、時には一山いくらと売っている安売りの果物を買っていくと、お総菜の差し入れがある部分の話である。

「折りふしは、あたりのある桃なら五ツか、ズットはづめば、西瓜の安売三十八文でもやらんならん。」

「・・・向かいの鼻や隣の兎なぞ相手にして、あほう口叩けば・・・茄子田楽出来たの、或いは蛤焚いたのといふて、平皿一ぱいづつもありつくはい・・・」  
と、茄子の田楽や蛤の煮物などが、日常のおかずのひとつであったことがうかがえる。さらに、その独り者は次のように話している。「わしは一体豆腐が大きいじや。

けどナ、小半挺買うたらしかたがない。余つて犬に遣られずナ、そうじゃとて皆食た所が、役立たん事ぢや。それ故焼豆腐一つ買うて、腹を癒しているじや。・・・早う嗚呼びたい。」

と、豆腐を四分の一丁買っても余ると言い、そのため焼き豆腐で我慢するといっているところから江戸の豆腐がかなり大きかったことがうかがえる。『守貞謾稿』でも江戸の豆腐の大きさは、京坂の豆腐より大きく、四分の一丁売りもあつたとしている。天保十四年(二八四三)の江戸の町触によると、大豆の値上げにより豆腐箱を小さくし、豆腐も小さく切る等の不正が横行したようで、豆腐屋より番所に、豆腐箱の大きさ、等分の方法、適正価格を定める要望書が提出された。その結果、豆腐の大きさは、従来の通り大豆四升で作った豆腐を九等分したものを一丁と定めている。その一丁は、縦七寸(約二センチ、横六寸(約一八センチ)、厚さ二寸(約六センチ)とかなりの大きさになる。また、焼き豆腐は、大豆を四升八合として作るやや固い豆腐一丁を一二等分にしたものであり、油揚げは同様の豆腐一丁を一八等分したものである。豆腐一丁は五二文、焼き豆腐、油

揚げとも五文と、以前より値上げしている。豆腐四分の一丁の価格は一三文であるから、それほど高価とはいえない。

そのことは次のような落語の噺からも読みとれる。前述した「甲府イ」で、豆腐屋でまじめに働く男に感動した長屋のおかみさんが毎日豆腐などを購入し、亭主が文句をいうくだりである。

「ヤイ、いいかげんにしろい。なんだかしらねえが近ごろは豆腐ばかり食わせるじやアねえか。朝が味噌汁で昼が雁もどきで晩がやつこだ。こうのべつ豆腐じやアかなわねえ。たまにやアかわつたものを食わせろい」  
「お前さんの働きなら、お豆腐で十分だよ。お菜で苦情をいう顔じやアないだろう」

ということからみても、豆腐が庶民的な加工食品であつたといえよう。豆腐はたくあんなど漬物と同様、大名など武士階級においても重要な食材であつたことはいまでもない。

また、同様に豆の加工品である納豆も庶民的な江戸の総菜になつた。以前は冬の食べ物であつたやうだが、『浮世風呂』の中では「わしらは冬でなければ食ねへもんだと心得ているに、近頃

は八月のはじめから納豆汁だ。・・・お江戸に産まれた有り難い事には年中自由が足る」

と言っていることからもうかがえるように、江戸時代には、野菜類の品種改良が盛んにおこなわれ、とくに大根などは春大根、夏大根、秋大根など大量生産されたことにより、安価に手に入れることが出来るようになったといえよう。

長屋の人々の多くは、振売りを業としながら、自らも振売りから食材を購入し、とくに季節の野菜類を煮物にして総菜の中心にしなから、正月などには雑煮、数の子、座禅豆なども用意しながら変化も求めていた様子が『浮世風呂』からうかがえる。

先ほどの独り者が振売りの野菜売り(前売り)をつかまえて、大坂人らしく値切るのであるが、その中に出てくる野菜類は、生姜、白瓜、唐茄子(かぼちゃ)、十六大角豆、冬瓜、丸漬瓜、茗荷、青唐辛子、茄子などがある。唐茄子が三五文という値に、高すぎるといふ独り者に、前売りは、これでも安いのだからまけてもせいぜい二八文だというが、独り者はねばりにねばって、ついに一三文にしてしまう。これに、茄子も

ほしいと、さらにやりとりが続く。前栽売りは、茄子一〇個が三五文で掛け値なしだと言ひ、遣茄子（煮物の茄子）によいという。ところが上方の独り者は「漬茄子」と勘違いする等のやりとりのあと、「この茄子はおめへ、駒込だ、ほんの事よ。山茄子だから種はなし・・」と、当時茄子の名産地であつた駒込のものだと説明し、山の手の茄子だから種はなく煮物に最適といへば、独り者も、本所産の茄子は、煮て食べると山茄子よりよいなどいいながら、半額にさせた末に二個だけ購入しようとする。しかし、前栽売りは、二個だけでは売れないからほしければ八百屋で買ってくれと反発する。

前栽売りは、八百屋と異なり、扱う野菜の種類は少ないが、ある程度のまとめ売りをしていることがうかがえる。このようなやりとりは常にあつたと思われるので、振売り商売はかなり厳しかったと想像できる。ちなみにこの話の顛末も売り手が負けて茄子二個を半値よりさらに安くして渡している。

### まとめ

長屋くらしとその生業、人々の食生活を野菜類の視点から眺めてきた。ご飯・汁・菜・漬物という

日常食のパターンのなかで白米を中心に茄子、大根などの煮物を中心とし、時々いわし、塩鮭など魚類を加えた食生活を営んでいたといえよう。

先の『浮世風呂』には、ひじきの白あえ、銀杏切り大根と焼き豆腐の汁物、田作りと芋、人参、牛蒡、大根などの煮物も登場しているが、田作りを入れた煮物は臭うので、贅沢だけれど赤貝に似たさるぼうの貝を入れるとともおいしいと相手にも勧めている話、鱧と昆布を醤油で煮つけ、胡椒をかけて食べる鱧昆布を作るために、風呂屋からの帰りに、胡椒を買わなければならないからつきあつてという女同士の話などから、よりおいしい食べ物や当時流行の食べ物への関心もち、そのための情報を得ることに熱心であつた様子をうかがうことができる。

さらに、風呂におとなしく入つた子どもに、ごほうびとして餡餅か薄皮饅頭か焼き芋かと尋ねたところ、当時流行の焼き芋を「はちいあん（八里半）がいいよ」と所望するはなしを紹介している。栗（九里）に近い味という意味で、焼き芋を「八里半」と称していたことを子どももいち早く聞いて知っていただけでなく、栗よりおいしいとして、毎日のように焼き芋を食べ

ているなど流行に敏感で甘味を取り入れて楽しんでいる様子が見える。それは大福餅、あべかわ餅、唐茄子に黄粉をかけたあべかわ、白玉団子と砂糖を入れた冷や水、焼き団子、饅頭などの話題からもうかがえ、ゆとりのない暮らしの中でも食生活に楽しみを見つけ出すたくましさや積極性を感じ取ることが出来る。



裏長屋の様子（『絵本時世粧』寛政期（1789-1800）頃の作と考えられる 歌川豊国画 東京都江戸東京博物館）  
（Image：東京都歴史文化財団イメージアーカイブ）

今回は紙幅の関係もあり、屋台店などでの外食については触れることが出来なかつたが、独り者が多い江戸には現在のファーストフードにあたるそば・うどん屋、すし屋、天ぷら屋、茶飯屋などがあり、四文から十六文と安価であつた。また、菜屋と呼ばれた、お総菜屋で焼き豆腐、こんにやく、蓮根、ごほうびなどの煮しめも利用され現代の中食に近いものもみられたことを補足しておきたい。

- 参考文献
- ・『古典落語体系』全八巻（江国滋・大西信行・永井啓夫・矢野誠一・三田純一編、三一書房、一九六九年）
  - ・『江戸住宅事情（片倉比佐子著、東京都公文書館編、東京府一九九〇年）』
  - ・『江戸町船集（一）』一九巻（近世史料研究会編、瑞書房、一九九四～二〇〇三年）
  - ・『近世風俗志（全五冊）』（喜田川守曇著、宇佐美英機校訂、岩波書店、一九九三～二〇〇二年）
  - ・『浮世語にみる江戸の食文化』（旅の文化研究所編、河出書房新社、二〇〇〇年）
  - ・『日本食物史』（江原錦子・石川尚子・東四柳祥子著、吉川弘文館、二〇〇九年）

## キッコーマン国際食文化研究センターからのご案内

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料でつくる料理をみんなで囲み、おいしい記憶を共有することです。  
その多彩な世界の食文化の実態を、キッコーマンならではの視点で検証しました。

### DVD版 「世界の食文化」シリーズ



#### 「日本の食文化」全5巻

●収録時間:各巻約30分 定価:各巻5,250円(税込)

- 日本料理とともなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おばんざい歳時記 ~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5,250円(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5,250円(税込)

- 黄金時代のフランス料理 ~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 ~貴族ワイン、フワグラ、トリュフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓面を読む~
- 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まで TEL:04-7123-5215 <http://kiifc.kikkoman.co.jp/>  
●販売に関するお問い合わせ:株式会社 放送映画製作所 東京支社 EVR事業部 ソフト販売 TEL:03-5202-6061 FAX:03-5202-6066 <http://www.evr-online.com>  
●VHS版もあります(定価:各巻6,300円(税込)) ●DVD版・VHS版は共に日本語です

### 「国際食文化研究ライブラリー」



定価:各号700円(税込)  
お問い合わせは、キッコーマン国際食文化研究センターまで

#### Vol.1 世界を駆ける「日本型食生活」の変遷

渡辺善次郎 著 / A4版・4色・48頁

江戸食文化研究の第一人者が、今日の日本を代表し、かつ国際的に通用する料理となった「和食」の完成とその背景を分析し、そしてそれ以降の外来食文化の流入・受容・融合の実態と、いま世界が注目する「日本型食生活」を解説します。

#### Vol.2 紫のともしび

佐藤良也 著 / A4版・4色・44頁

戦後、GHQの占領行政下で原料が逼迫する最中、館野正淳らが開発した「新式二号」特許の公開は、“本醸造しようゆの危機”を救った。この技術が戦後の混乱期に開発され現在でも命脈を保っている事実は、食品工業の歴史に永く記録されるべきものであろう。

# 麵類ではじまるわが国の粉食史(四)

## 麵類史論の岐路

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

費地である京都に持ち込まれ、ふり売りする者たちの手によって販売されていたのである。

一三七五年(永和元)、後円融天皇は藏人頭・中御門宣方に、素麵供御人の支配権を与え、課役を賦課する権限を認めている。

『東山御文庫記録 甲上六十八』

「素麵供御人課役、可令管領之由

天氣候也 仍上啓如件

永和元年八月二十八日

右小弁 判

謹上 頭左中弁

この文書から判断すると、この時期には、京都の街中には素麵をふり売りする者たちが多数存在していたということである。

それまでふり売りする者たちの難儀は、あちらこちらに存在する関所であった。ここを通行するたびに通行税を取られ、市場に持ち込めば市場税も払わなければならなかった。公家の中御門宣方は、

が最も早く商業活動と結びつき、普及珍重された麵なのである。

京都祇園社(八坂神社)の所領の丹波・波波伯部保(現多紀郡城東町)でも素麵が作られている。

『祇園執行日記』

(一三四三年(康永二)七月七日条)

「一、丹波より素麵公事免除の間、一兩年、上さず。よつて素麵の儀これを沙汰す。坊人・宮仕等少々来る」

この文書によれば、八坂神社ではこの年以前から、七夕行事に使う素麵を公事として丹波から送られてくる慣わしであった。これ以前から素麵は丹波で作られていたのである。

一三四〇年(暦応三)、素麵の初見記録に挙げた時は「麦麵」あるいは「華麵」としか書けなかった中原師守も、九年後には素麵製造に着手している。

『師守記』

(一三四九年(貞和五)七月七日条)

### 商業活動を担う素麵(素麵)

『居家必用事類全集』(以下「居家必用」)には、油を混入する素麵と、油不入の素麵の二通りの素麵があった。油混入法による素麵は、油を抜くために乾燥という過程が必要であるが、その作業を経過することで、保存食として有効となる。素麵の初見記録に「師守記」(中原師守著)の「麦麵」を挙げたが、この素麵を持ち運ぶ者が山伏であったり、あるいは醍醐寺僧などと僧侶が素麵を持ち歩く姿が目立つ。餛飩の初見記録に挙げた僧兵の円識房快賢は「サウメム一折敷」を褒美にもらっているが、これも法隆寺の記録である。素麵は、禅林から各宗派の僧侶たちいち早く受け入れられ、その保存食としての効用を遺憾なく發揮しているのである。

保存がきき持ち運びも自由、そのうえ美しく美味で渡来品であることから、麵類の中で素麵(素麵)



伊藤 汎  
(いとう ひろし)

1938年 東京向島に生まれる  
1963年 慶応義塾大学商学部卒業  
現在、寺方そば「長浦」の二代目当主。  
「寺方そば」とは、尾張一宮の妙興寺に伝わる覚書をもとに復元したそば料理のことである。  
著書に、『つるつる物語』(築地書館刊)がある。  
先代の収集した全国各地の名刺に残されている史料や日記等から、近世日本の「食」のあり様を研究。本業のかたわら、その事実解明をライフワークとしている。  
愛知県妙興寺に三笠宮様のご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。



炭売りや魚介売りが京の町中を行き交う姿。乾燥させた素麺もこのように行商人により売られていた(中央公論社「日本絵巻大成26」 国立国会図書館所蔵)

に亘るものであった。

『宣教卿記』(中御門宣教)

「奈良素麺ふり売りの事、孫四郎種々懇望申す間、この十五日まではおうしやう申し候ふ。」

天正四・七・一

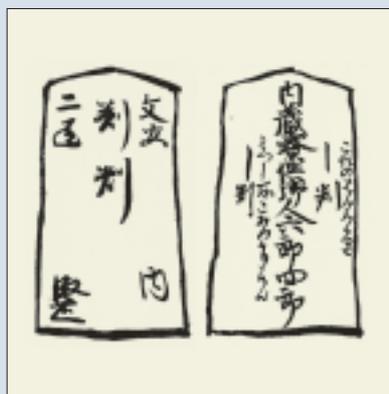
中御門家雜掌久家花押「かねてから奈良の素麺売りの孫四郎は、京の街で素麺を売らせてほしいと中御門家に懇願していたのであろう。」

中御門宣方の子孫の宣教はこの素麺販売独占権を放棄することを認めたのである。

奈良の素麺座を束ねる興福寺の圧力によるものか、安土城に移り住んでいた織田信長の樂市樂座方針によるものなのか、いずれにしても中御門宣教はこの素麺販売独占権

これに目をつけたのである。彼らを集め、素麺供御人である身分証明書(木札、短冊)を与え、通行の自由権を与えた。その代償に彼らから課役金を受け取ったのである。供御人とは、律令体制下では、品部とも雑供戸とも呼ばれ、天皇の供御(食事)の特殊な食事材料、魚鳥貝類などを献上する義務を負った人々で、一般農民の負担する調(租税)や雑徭(労役)などの課役が免除され、通行の自由権も与えられていた。中御門宣方はこの特権を利用したのである。

この中御門宣方の販売独占権は驚くなかれ、二〇一年間の長期間



公家の中御門宣方は素麺の行商人(ふりうり)へ、課役金を代償に身分を証明する木札(上記のスケッチ)を与えた(『山科家禮記第一』 八木書店所蔵)

を放棄したのである。

栄西、道

元が禅宗教義を実践するために無意識に導入

した粉食は、南北朝時代(二三三〜九二五)、素麺製造という産業を引き起こし、これを販売する商人も生み出し、文化として着実に成長し深みを増していたのである。



樂市樂座は独占販売の禁止・課税免除策などで、城下町の市場繁栄を図った(写真提供: PPS)

### 麵類記録の宝庫、臨濟宗・万年山相國寺

一三七八年(永和四)に「花の御所」と呼ばれる広大華麗な「室町第」を構えた足利三代将軍義満は、南北朝に分かれて紛争をくりかえす朝廷を統一するために、臨濟宗の夢想礎石を介在させてこの問題を解決している。権力と結びついた禅宗はさらなる発展普及を見せた。義満は、この臨濟宗禅院の力を統御するために、まず「五山・十刹・諸山」の三段階の位を定め、これら寺院を管理統括する僧録司を置いた。僧録司に、これら寺院住持の任免権、僧階決定権、寺領の与奪権を与え、僧録司を介して、間接的な禅院管理統制組織を作り上げたのである。

夢想礎石の弟子であり、義満の

戒師となった春屋妙葩を初代僧録司に任命し、花の御所に隣接する相国寺住持とし、鹿苑院に住ませ、副僧録司を鹿苑院内の蔭涼軒主に命じた。

この僧録正副司歴代の院主、軒主が、日々の記録を書き続けていた。後に『鹿苑日録』、『蔭涼軒日録』として編纂されたのである。

『蔭涼軒日録』は、一四三五年(永享七)から六六年(文正元)までを季瓊真樂、一四八四年(文明十六)から九三年(明応二)までを亀泉集註が筆録している。

『鹿苑日録』は、一四八七年(長享元)から一六五一年(慶安四)におよび、歴代鹿苑院主の日記を編纂したものである。この両記録は幕府の管理下にあるため、公用性を帯びた日記ともいえる。蔭涼軒および鹿苑院には訪問客も多く、僧侶の会席も頻繁にある。その席に出される「齋」(昼食)と「点心」(間食)に、中国渡来の新食品の餅類が盛んに使われるのである。

この二書を餅類発信元の記録とすると、これら餅類の情報を禅林から庶民へと伝達する役割を果たしたと思える記録者もいる。『山科家礼記』(二四二〜二九二)年を書き続けた大沢久守と大沢重胤らである。

山科家は中世以降、家名の地となった宇治郡山科郷を所領とし、供御人を統括し、毎月の天皇への供御を収める任務を持たされていた。主な筆録者の二人は山科家の雑掌として実務に携わり、さまざまな商品を介して庶民と接触し、宮中、禅宗寺院とも密接なかわりを持つていたのである。

いま著者が書き続けているこの論述は、第三者の麺類解説を避け、こうした日記を主軸とし、実際に食べた、見た、聞いたという筆録者自身の生の記録から麺類の歴史を構築しようとして試みているのである。

### 製麺所と製粉所を備える相国寺

鎌倉時代中期、道元が「餅麺等類」と記述した以後の麺類記録は空白である。本シリーズの第二回目に、この空白を了譽聖岡が書き記した禅宗批判書『禅林小歌』（一二七〇年頃）で補った。彼の挙げた麺類の内、素麺、饅飩、冷麺が引き伸ばし法によって作られる麺類であることは同じく第二回で触れ、切断法によって作られる雑麺についても述べた。そして、これら麺類が鎌倉時代の禅林に存在していた麺類であろうとも書いた。

了譽聖岡の麺類記録からほぼ七十年後、『蔭涼軒日録』の麺類記録との出会いとなるわけである。了譽聖岡は、饅頭、麺類を禅僧みずからが作っていると記述しているが、相国寺内にも饅飩と冷麵製造所が存在し、水車動力による製粉所も備えていたのである。

### 『蔭涼軒日録』

（一四三八年（永享十）四月十四日条）

「雲頂院御成、御斎、冷麵自今日始調之」

（一四六三年（寛正四）四月十四日条）

「今晨於雲頂院 始調冷麵也。」

蓋恒例也」

雲頂院では毎年四月十四日から

暑い夏に向かい、冷たくして食す

冷麵を製造し始めている。

そして饅飩の製造は相国寺雲沢軒が担当している。

### 『蔭涼軒日録』

（一四三九年（永享十）八月二十二日条）

「雲頂院御成、毎年松茸之御成也。雲沢軒調饅飩」

ところが、素麺の製造所が見当たらない。素麺製造には、技術の習熟と、広い場所を必要とする。

すでに各地で素麺が作られていることから判断して、素麺の製造は、禅林から町方の専門業者の手に委ねられていたと考える。

そして、製粉は相国寺内の水車で行われている。

一四二五年（応永三十二）相国寺

が大火災となったとき京の都ではこんな歌が歌われた（ルビ引用者）。

水車火の車にこそなりにける

池の魚をばほしうをにして

一三八二年（永徳二）、三代將軍

足利義満が相国寺を建立したと

き、すでにこの水車は造られ、こ

れを動力源として米を搗き、小麦

製粉が行われていたのである。

その後、製粉所の移動があった

ようだ。

『蔭涼軒日録』

（一四五九年（長祿三）五月二十二日条）

「当寺南面公方御倉、被移于上

御所、則如元水車可造立」

相国寺内には、麺類を日常食と

するに足る態勢は、すべて整って

いたのである。

### 相国寺内の麺類の様相

了譽聖岡が『禅林小歌』で記述

した点心記録から七十年後の『蔭

涼軒日録』は、公用性を帯びた日

記であることを意識してか、禅僧

たちの日常食としての麺類記述は

なく、きわめて堅苦しい形式、定

式化した麺類の使用法となっている。

来客用、接待用の「齋」（昼食）

には冷麵、「点心」（間食）には素麺である。

昼食の齋は、

一四四一年（嘉吉元）六月五日条

「御齋計之時可献冷麵并干飯之

由被仰出也」

一四五八年（長祿三）三月二十四日条

「蔭涼軒御成、御斎并冷麵」

と、必ず冷麵が使われる。

寒ければ温かい饅飩を出せばと

思うのだがこれをしない。齋に出

す麵は冷麵、と前例を崩さないの

である。したがって、客のほうか

ら断りが入ることになる。

一四三五年（永享七）八月七日条

「鹿苑寺御成。（中略）。涼氣至故。

有可略冷麵之命」

一四三六年（永享八）七月十八日条

「勝定院御成。御斎。新涼入郊

壺之故。冷麵可略之由被命」

寒さがきついたので昼食の際の冷

麵は取りやめてほしいと、客の方

が要望しているのである。

点心も同様である。

一四五九年（長祿三）正月二十五日条

「御点心之様子。一番集香湯、

三峰膳、砂糖、羊羹、驢腸羹、

饅頭、素麵、茶子七種、御茶」

足利義政が室町第で点心を食し

たときのこの形式が典型で、

集香湯が出され、羹が出る。そし

て饅頭、素麵、菓子、抹茶となる。

点心は素麺、これ以外の麺を使う例はまったくないのである。

『蔭涼軒日録』中に、ひんばんに「先規」「前例」という記述がある。前例が絶対で、まさに硬直した状態なのである。かつて了誉聖阿が記述した点心記録から受けた躍動感、まるで失われているのである。

こうした堅苦しい点心や齋の記録から開放され、ほっとするような蕎麦記録が現れる。

一四三八年（永享十）十月十二日条

「松茸折一合。蕎麦折一合、賜

林光院」

「合」とは蓋つきの折のこと、相国寺内の林光院より松茸一折と蕎麦（蕎麦）一折を蔭涼軒主が頂いたとある。これが蕎麦記録の初見である。了誉聖阿が、かつて三雑麺と記述した雑穀で作る麺のうちの蕎麦が、独立した麺として登場する。

蔭涼軒主が客殿において「五度入り」の土器の「間物」で饅飩を食している。

一四六〇年（長祿四）正月十八日条

「於客殿間物饅飩有之」

杯には「三度入り」「五度入り」「七度入り」と大きくなる。この中間の「五度入り」を「間物」という。饅飩の容器としてこれがい

ばしば使われている。

そしておかしな饅飩記録も現れる。

一四六二年（寛正三）一月十八日条

「蔭涼軒御成。間物。優曇御茶子。（中略。優曇改作饅飩」

『蔭涼軒日録』に代筆者がいるのだろうか。蔭涼軒主がお出でになり間物で饅飩を召し上がった、とある。そして、この代筆者は「饅飩」の文字が書けない。「優曇」と書き、これを訂正するとしながら「饅飩」というおかしな文字を書いている。

季瓊真葉はすでに正確に「饅飩」

と書いているのだから、間違えるはずはない。代筆者がいるのだろうか。不思議な記述である。

饅飩の製造所としての雲沢軒がありながら、饅飩記録が少ないのも不思議である。六代將軍足利義教から饅飩の注文を受けると、いとも容易にこれを引き受けている。

一四三九年（永享十）正月二十二日条

「勝定院御成。（中略）。来二十五

日御齋之後。可有饅飩之由被命」

相国寺内では、齋に饅飩を出す

記述は一例もない。義教は齋に饅飩を所望している。規則や前例に硬直化しているのは、禅林特有のことのように思われる。今日、臨済宗派では、身の回りの整理整頓の日を「四・九日」といって、毎月、四と九の付く日と、栄西の命日前夜の「御逮夜」には、全国の全僧侶が必ず饅飩を食すという慣わしが継続して行われているという。

公用という『蔭涼軒日録』のもつ性格からの制約が種類記述に現れている、とどのように理解せざるを得ないのである。

こうした硬直した状況が、応仁の大乱（一四六七―七七年）後、あたかも伝統格式前例というものから開放されたかのごとく、さまざまな麺類が『蔭涼軒日録』上に現れてくるのである。

点心からは集香湯がはずされ、羹も除かれ、中国禅林色は一扫されて日本ので今日的な膳組に変容するのである。

一四八六年（文明十八）正月十九日条

「御点心 饅頭 麵 再進両度

菓子五種 茶如恒」

一四八七年（文明十九）正月二十四日条

「御点心 饅頭、麵、御前各五

枚積也。再進各両度、先汁後麵」

一四八七年（文明十九）七月二十三日条

「点心 饅頭、素麵、再進両二

度 先汁後麵、茶、菓子」

一四八八年（長享二）二月十三日条

「御点心 饅頭茶菓如恒」

とあるように、きわめて簡略化されている。

簡略化された代わりに、「再進」とあるように、素麺が何度も追加され、あるいは何枚も積み重ねて出されるようになる。

饅頭を除けば、今日の麺の食べ方に通じる様式に変化しているのである。

さらに大きな変化を見せるのが、斎膳である。驚くべきことだが、



『蔭涼軒日録』の中表紙と本文（英徳社内史籍刊行会、1953年）

禁断の酒が付き、盛んに飲まれるようになる。

一四八六年（文明十八）七月十四日条

「冷麵如恒、先規無酒」

「齋」に酒が出されている。前例にないことだと反省しながらも、こんな状況が現出する。

一四八六年（文明十八）十二月二十日条

「勤行中者一向可禁酒。愚云。

尤可然。堅御禁法為宗門大幸也云々」

勤行中は酒を禁ずる。蔭涼軒軒主が命じるほどに酒が飲まれている。反省はするのだが飲酒は止まらない。

一四八七年（文明十九）七月十四日条

「冷麵并般若湯二献、先規無之」

一四八九年（延徳元）十二月二日条

「有齋。一汁六菜。般若湯数返。愚喫蕎麦便々二菓。茶了帰」

般若湯とは、酒の隠語である。

禁酒せよという軒主自らが蕎麦を肴に酒を飲んでいたので。こうした状況を朝廷が動いた。

一四九二年（延徳四）三月七日条

「近年京中禅院諸件 一、儉約、

点心一麵一羹茶子并菓子各三種、菜六或五、追善汁菜共三種

細飯一切止之。二、大小院不許

酒入門中。右件々皆依官府命

大小院一変而守之」

点心は一麵一羹とし、茶菓子は

三種まで、寺院門中に酒を持ち込んではならぬ、という達しである。

乱後の文明年間を経て長享年間

に入ると、

一四八九年（長享三）三月十八日条

「齋無冷麵奇怪々々」

「齋」に冷麵が付かないとは奇怪なことだと蔭涼軒主が驚いている。

このころから麵類は、形式、定

式化した「点心」「齋」から独立した存在となるのである。こうし

た状況を伝統格式の崩壊とも禅林の墮落ともいうが、これが麵類に

とっては幸いであった。これまで姿を見せなかつた麵類が、あふれ

るように『蔭涼軒日録』上に出てくるのである。

「居家必用」に記載されていた経帯

麵が現れ、水滑麵が出てくる。

一四八八年（長享二）二月一日条

「永徳院春陽対面、勝定院桃源

老亦有宴。経帯麵也」

この経帯麵（注1）はよもぎの灰汁を入れてねり、押し広めて幅広

のひも状に切断するものであるが、宴席にこれが出ている。江戸

期にはこれを「ひもかわうどん」と呼び、「経革温飩」と書かれて

流布するのである。

一四八八年（長享二）十二月二十八日条

「功叔雪溪子玉来。留之有宴。

見調水滑麵。盃三行了各帰」

一四八九年（延徳元）十二月二十六日条

「終二百句、喫蕎麦酌竹葉。一時小風流也」

漢詩を詠み終えて、蕎麦を肴に

酒を飲み、風流なものだと感じ入っている。

麵類は「点心」「齋」から開放

されて宴席の酒の肴の地位を得ているのである。

京をはなれた堺の海会寺住職・

季弘大叔は、入麵を食し、切麵も食している。

「蔗軒日録」

（一四八六年（文明十八）一月一日条）

「点心、々々者熟麵也」

「点心」に索麵ではなく入麵である。

入麵とは汁に索麵を入れて煮た

もので、これまでのつけ汁につけて食べる索麵との食方の違いを見

せている。

「蔗軒日録」

（一四八六年（文明十八）五月二十二日条）

「晴。（中略）。此日喫切麵、心快

然」

この切麵が相国寺にも姿を見せる。

「蔭涼軒日録」

（一四九一年（延徳三）六月二十日条）

「其息光音喝食在座頭。切麵為

肴。三献了帰」

堺に住む季弘大叔が「入麵」も

「切麵」も食している。相国寺記

録にない麵を季弘大叔は、すでに知っていたのである。

季弘大叔は京都の東福寺に住していたこともある。禅僧達はみな、

こうした麵類も調理法も知っていた。記録されなかつただけなのである。たとえば、

「鹿苑日録」

（一四八七年（長享元）十月二十九日条）

「山上僧作麵留予」

「鹿苑日録」

（一四八八年（長享二）一月二十三日条）

「午後蔭涼来過。作麵」

このように、山上の僧侶が鹿苑院主・景徐周麟の帰るのを留めて麵を作ったり、鹿苑院に来た蔭涼軒主に麵を作ったりもしている。

了誉聖岡の指摘したとおり、禅僧達は皆麵類を作ることも調理することも知っていたのである。

禅林でこれほど日常食として普

及している麵類を、禅林外の人々はどのようにして受け入れていた

であろうか。

注1 経帯麵について、中国食物史家の篠

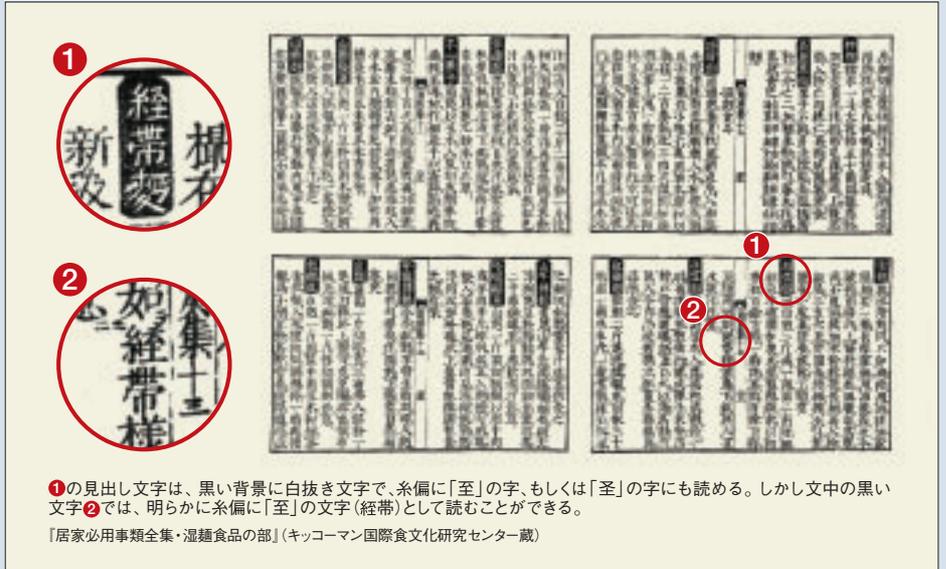
田統氏をはじめ多数の研究者が、これを「経帯麵」としているが、これは誤りである。原本は「経帯麵」である。わが国の内閣文庫が所蔵する

『居家必用事類全集』と、中国北京図書館所蔵本とは同板であることから、「経帯麵」の誤りは明瞭である。

禅林から発達した麺類

山科教言は、その日記『教言卿記』に、次のような麺類記録を残している。

- 一四〇五年（応永十二）六月三日条  
「一、内方ヨリウトン、酒賜之」
- 一四〇五年（応永十二）六月十九日条  
「一、源西堂来臨、勧冷麵」



①の見出し文字は、黒い背景に白抜き文字で、糸偏に「至」の字、もしくは「至」の字にも読める。しかし文中の黒い文字②では、明らかに糸偏に「至」の文字（経帯）として読むことができる。  
『居家必用事類全集・湿麵食品の部』（キョクマン国際食文化研究センター蔵）

一四〇七年（応永十四）三月七日条

「一、（略）。点心、キシメン」

一四〇八年（応永十五）七月十日条

「一、今日ハ倉部、庵主イキ御タマ、麵以下酒与之」

餛飩があり冷麵があり、禅林記録になかったキシメンもある。「点心」とあるのだから、山科教言がこれらの麵を禅林から伝授されていたことは明瞭である。

麵食を模倣しながら形式にとられず、自由に麵類を食している。キシメンは「碁子麵」と書き碁石のような麵である。竹筒の内側を削り、皮部分を刃のよう

うにして三、四本を握って、押し広めたドウ（小麦粉を練ったもの）を丸く押し抜いたものである。が、これも禅林から出た麵である。禅林記録にはないが、禅僧達の日常生活ではさかんに作られ食されているという事実の裏付け以外の、何物でもないのである。

「イキ御タマ」とは「生御魂」と

書き、日ごろ世話になっている年長者に、お盆に入る十日前後にお礼としてご馳走したり素麵を贈ったりする風習である。すでにこのころから麵類は風俗習慣にまで溶け込んでいるのである。

一方、一五七四年（天正二）のそば記録の発見で、そば切り発祥地と騒がれた臨濟宗定勝寺であるが、その古文書の中にそば記録より一五〇年ほど前の麵類記録も残されている。

禅僧の記述だけに、そうめんを索麵と正確に書いている。

『定勝寺文書』  
（一四二二年（応永二十九）七月条）

「是月、木曾定勝寺僧正心、同寺ノ（中略）。百文 正月二日点心 索麵代物。二十文 豆腐五ヶ正月菜」

素麵売りが木曾の山中にまで入り込んでいる。

さらに、定勝寺では蒸麦も行われている。

『定勝寺文書』  
（二四三八年（永享十

二月一日条）

「是月、木曾定勝寺住持正心、同寺領並ニソノ常什物ノ校割ヲ注ス。一、麦麵甑子六重 同大小中蓋二ヶ三具アリ」  
住持の正心が、蒸麵に使う甑器の存在を確認しているのである。

宮中にも麵類は浸透している。宮中の女房言葉は隠語が多くて当時の人々も閉口したようので、解説書とも言うべき『大土臈御名之事』（二四五〇年（宝徳二）に、麵類の女房言葉が解説されている。



そば切り（蕎麦切）が天正期には庶民にも食べられていた新史料発見を伝える新聞記事（平成4年（1992）12月13日刊信濃毎日新聞社提供）

「そば あをい

そばのかゆ うすゞみ

さうめん ぞろ

ひやむぎ つめたいぞろ

きりむぎ きりぞろ

「そばのかゆ」とは「そばがき」

ではなく、もつとゆるく、ずるずると飲めるほどのものである。蕎麦があり、索麵、冷麵、切麵がある。どうしたことか、饅頭がないだけで、麵類は宮中にも普及しているのである。

宮中に対し、庶民と密接なかかわりを持つ山科家の領地である山科郷の状況はどうであろうか。

『山科家礼記』の一四六三年（寛正四）の記述から麵類記録を並べてみる。これを一覧すれば、説明するまでもなく粉食がしつかりと庶民生活の中に定着していることが理解できるであろう。

一月四日条

「一、庵主をこなたへよび申候、むしむぎ、さけちやのこ、あふ

き一本三本也、小かみ十帖進上」  
四月十四日条

「一、まんちう五十出候、十五御所へまいる。

一、御所はうちまつり代三百文、米一斗五升出候、そはまいる」

五月二十五日条

「一、河内よりむぎのこ袋二上候」

六月十二日条

「一、河内より麦二駄上候」

六月十五日条

「一、うとんにてくすし僧、敵

待者もてなす也」

七月五日条

「一、かわちのかわり上候、さ

うめん折上候」

七月六日条

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

七月九日条

「一、うとんのこ、あんらく寺よりかり候、にんそく二下候」

七月十日条

「一、そば上候、道きん、えもん、さえもん、一か御所へまいる」

九月十五日条

「一、くわしようし下、庵主そはをかられ候」

十月二十二日条

「一、本所へ北殿、御庵皆々御出、天心にてさけあり」

十一月七日条

「一、(略)。本所より御出候、折二合、柳一か、うとん、さかな、二こんにてさけ(後略)」

燕麦があり、饅頭が作られ御所へも供御として運ばれている。小麦粉を「うどんこ」と呼ぶほど饅頭が盛んに食されている。

所領の河内からは人夫の交代用

人が素麵を土産に持参し、蕎麦の実が御所へも運ばれている。山科郷では粉食(麵類)は、しつかりと定着しているのである。

さらに、応仁の乱の最中にも、『山科家礼記』に麵類記録は絶えない。

一四六八年(応仁)二月十九日条

「一、予越州同道、慈尊院ニテ御酒在之、引出物扇一本、報恩院ニテ入ムキ酒色々アリ」

と、索麵を煮たものを禅林では入麵と書くが、これを「入ムキ」と書いている。

一四六八年(応仁)二月二十九日条

「一、ヒヤシル在之、昼折酒、水花メンムキ御肴色々大御酒也」

『居家必用』に記載される「水滑麵」が「水花メンムキ」と当て字され、必要のない「麦」までつけて食されている。

「そばがき」も登場している。

一四六八年(応仁)三月八日条

「一、宿兵衛、予、将監方そは

かゆもちい沙汰也」

大沢久守は、このころ流行の会席に饅頭と酒を出して代金を受け取り、商売にもしている。

一四七二年(文明三)十月二十七日条

「一、今夜江州宮卿うとんさけ沙汰也、代六百五十文入也」

一四七二年(文明四)一月二十三日条

「一、御坊の御人数南殿までうとんにてさかなにて酒をまいらせ候、うとん六百文」

日常生活では、やはり饅頭が圧倒的な人気である。

そして『山科家礼記』に、初めて「切麵」も出てくる。

一四八〇年(文明十二)六月二日条

「一、坊母方へよひ候てきりむき候也。本所へもまいらせ候也」

一四八〇年(文明十二)七月七日条

「一、今朝ゆかけにてかちのはに、和歌如例七首、北向さうめん七すち、かちのかわにてまくあけよう如例、ひるゆをたく、各ひやむぎ、さけ、今日三郎兵衛しんるいのせちとて、あさ

い、はんけいきりむぎ、さけくれ候也」

七夕の節句に、久守のみならず、親類の三郎兵衛も「きりむぎ」を作り、これを久守の家に届けている。久守は昼にひやむぎを食べ、

晩にはきりむぎを食べ、麵類漬けの一日である。

一四八〇年(文明十二)七月十七日条

「一、西林院樽老、くろしほ黒絞りの油か、そはせんそう出、

一ほん持行、干飯後うとん、すいせん酒也」(カッコ内引用者)

西林院に酒と油、そして禅僧が作ってくれた蕎麦を一盆持つて行

き、干飯の後に餛飩、葛切を肴に酒を飲んだという。

一四八〇年(文明十二)七月二十三日条

「一、西林庵たる壺、そはいかき給候也、各よいて賞玩也」

西林庵で酒とざるに盛られた蕎麦をいただき皆酔い賞玩した、とある。この「いかき」とは関西では「ざる」のことで、今日流にいえば「ざる蕎麦」というところである。

応仁の乱のさなかに、『山科家礼記』に現れた餅麵類は、饅頭、餛飩、索麵、水滑麵、切麵、冷麵、蕎麦、そばがきである。今日の麵類の元となるものが山科郷には存在していたのである。

注意すべきことは、このように庶民へと麵類が伝えられる際に、「点心」を「天心」と書き誤り、「水滑麵」を「水花メンムキ」などと間違えて伝えられることが多々ある。こうした誤解、誤伝が起こることを念頭に置いておく必要がある。今日、江戸期の麵類を解説する者が混乱するのは、こうした誤解、誤伝に気付かぬからである。

### 索麵と同類異質な冷麵、餛飩

油混入法による索麵は油を抜くために必ず乾燥を伴うのだが、もう一つの製法である油不入法による索麵は乾麵にしてもよし、

生麵としてそのまますぐに食用することもできる。

二つの麵の違いは、その太さにある。

油を入れずに引き伸ばすと水分蒸発が早く、油を入れたものより太い段階で切れる。その直前に引き伸ばしを止めたものを禅僧達は「ひやむぎ」とよび「冷麵」と書いた。

冷麵よりさらに太い段階で引き伸ばしを止めたものを、「餛飩」と書き「うどん」とよんだ。禅僧による造字、造名である。

餛飩は温かくして食するのに対し、冷麵は暑い夏に向かつて冷たくして食用する意図で作られ、命名された好対照の二麵なのである。

禅僧が考案した両文字は的確にその意図を示している。ともに製麵後すぐに食すことを目的としていた。

ところが禅林で「ひやむぎ」とよび「冷麵」と書いたのも禅林内でのことで、町方の索麵師達の関知するところではなかった。

本シリーズの第一回目の文中に『七十一番歌合』の索麵売りの姿の図を挿入したが、この絵の上に、こう書かれている。

「索麵うり これハふと ざうめむにし たる」

索麵売が、「ふとざうめむ」と

よぶものが「油不入索麵」、禅林でいう「冷麵」なのである。

町方では油を入れずに作る素麵を「太素麵」とよび、油入りの素麵を「細素麵」ともよび、両素麵を区別したのである。

同一の呼び名のもとに、異質な二麵が町方には存在していたのである。

これを商品として販売するには乾燥する必要がある。ところが太い餛飩を乾麵にすると茹だらな

い。後にこれを麵棒で平たく押し広めて薄くする工夫をして流通食品とするのだが、禅林はもとより、自家製の餛飩、冷麵は乾燥させず生麵で食するつど製麵するのが原則であった。

油混入法で作られる索麵は、後に、塩を入れる工夫がなされる以外にその製法を変化させることなく今日に至るのだが、油不入法で作られる餛飩と冷麵は、より簡便な製麵法、すなわち切断法による類似麵に取って代わられる。

名前は冷麵でありながら引き伸ばしではなく、切断された冷麵となる。餛飩もしかし、餛飩に似せた切麵に、「餛飩」という名も取られてしまうのである。

ここがポイントである。この変化に気付かずにいると、餛飩、冷麵、切麵の歴史論は魍魎魍魎の

世界となる。さまざまな状況下で出てくる文献記録を、合理的に説明しかねることとなる。まさに麵類史論の正誤の別れ道となるキーワードポイントなのである。

※資料引用文中の太文字は引用者の指示によるもので、参考文献の原文にはない。

『フドカルチャー』第十九・二十合併号「参考文献」

- ・日本めん食文化の二〇〇年(奥村彰生著、農文協、二〇〇九年)
- ・つるつる物語(日本麵類誕生記(伊藤流著、築地書館、一九八九年)
- ・祇園執行日記(祇園社執行法印御録他筆録「八坂神社記録」上巻、大正十二年)
- ・東山御文庫記録(甲六十八「国史大辞典」、吉川弘文館、一九九〇年)
- ・山科家礼記(大久守 重風他筆録「山科家礼記」第三、群書類従完成会版、二〇〇三年)
- ・藤原朝日録(李璋集註、集註集録、英徳社内史籍刊行会版、一九五三年)
- ・鹿苑日録(景徐周麟他筆録、横川景三編、東大史料編纂所、一九三四年)
- ・和漢三才圖會(寺島良安著、島田勇雄他訳注、平凡社、一九八五年)
- ・鹿野日録(李弘大教著、英徳社内史籍刊行会版、一九五三年)
- ・宣教脚記(中御門宣教著、素庵史料集、藤谷邦・五島邦治編、三輪くみん山本 昭和60年)
- ・教旨備記(山科教書著、小森正明校訂、史料集古記録編、八木書店、二〇〇〇年)
- ・大森村の歴史と民話(志波英夫著、山下生六編、地名研究会、一九七八年)
- ・休(武田鏡村著、新人物往來社、一九九四年)
- ・天上臨御名之事(古事類苑 飲食部(六七)、神宮司庁蔵版、吉川弘文館、昭和五十九年)
- ・七十一番職人歌合(新日本古典文学大系 61、岩崎佳枝他編、岩崎書店、一九九二年)
- ・飲食事典(本山歌舟著、平凡社、昭和三十三年)
- ・日用三昧(統群書類従第一巻、鹿苑日録(景徐周麟著、群書類従完成会、一九六二年刊)
- ・日次記(統群書類従第三巻、鹿苑日録(有節瑞保著、統群書類従完成会、一九六一年刊)
- ・桑名問書員史抄(統群書類従第七、国書刊行会、昭和二十八年)
- ・大日本古記録(梅津政景日記(東京大学史料編纂所、昭和三十三年)
- ・隔雲記(鳳林承章著、赤松俊秀校註、鹿苑寺刊、昭和三十三年)
- ・茶道古典全集(松慶会記(宇宗室著、淡交新社、一九五七年)
- ・日葡辞書(土井忠生、森田武、長南美穂訳、岩波書店、一九八〇年刊)
- ・書字考用集(享保二年版(前田書店出版部、昭和〇〇年刊)
- ・長野郷土史研究機関誌(長野「第六七号」信州そば史考(関保著、第六八号「正二年」のソバキリの記事)小林計郎著

# 麵類ではじまるわが国の粉食史(五)

## 永禄年間に定まる現代麵類

伊藤 汎

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

一五四九年(天文十八)一月二十九日条  
「於集龍有酒。麩吸物。次温麵、豆腐羹、食籠。種々肴共之。」  
など、多々ある。

本来、温麵とは温かく調理して食す麵類の総称だが、こうした温麵記録から判断して、冷麵を温麵と対照的な冷たく水洗いした麵と解釈する研究書は、本山荻舟の『飲食事典』を始め多数存在する。これは明らかな間違いである。

次の記述類を読み、考えてみれば納得するであろう。  
『鹿苑日録』  
(一五三六年(天文五)三月五日条)  
「营温冷麵。水織。山芋羹食籠。勸湯。」  
一五三七年(天文六)九月三十日条  
「酌、一返了温冷麵。」  
一五四三年(天文十二)四月三十日条  
「湯漬、吸物、茶子。又温冷麵、吸物酒数辺。有歌矣」

『山科家礼記』の筆者、大沢久守も、これら記録以前に禅林でいうところの温冷麵を食している。  
『山科家礼記』  
(一四六八年(応仁三)二月二十九日条)  
「一、昼ぬるひやむき在之」  
これらの「温冷麵」記述をみて、冷麵を「冷たく水洗いした麵」と調理法の名称と判断する解説者は、どのように説明されるであろう

### 引き伸ばし法から切断法へ

足利三代將軍義満の造り上げた相国寺大伽藍は、応仁の乱(四六七七七)で灰燼に帰した。『蔭涼軒日録』の空白の十八年間にこれである。

乱後の相国寺内の麵類の様相は一変する。索麵も冷麵も、格式、伝統、形式化した点心、齋の膳から解放され独立した存在となる。

そして、索麵同様に引き伸ばし法で作られていた冷麵が、簡便、合理的な切断法へと変化する。

#### 『蔭涼軒日録』

(一四八九年(長享三)三月十五日条)  
「三献、切冷麵、切叔破盞、三献過各帰院。」  
冷麵が齋膳でなく、酒席の肴として出されている。それも切冷麵と姿を変えているのである。

切断法による経帯麵が、禅林外でも作られている。  
『蔭涼軒日録』  
(一四八九年(長享三)五月十七日条)

「五郎右衛門尉具慈泉喝食来。持明樽経帯麵来。」

五郎右衛門と喝食の慈泉が酒と経帯麵(経革うどん)を持つてきたという。

そして、また切冷麵記述である。

#### 『蔭涼軒日録』

(一四八九年(長享三)七月十四日条)

「院主三玄要引愚入書院。剪冷麵、羹一菓。一瓜等。盃二行。(中略)。当院衆相集。冷麵各盞

両三返。愚依不喫麵之故不在座。(中略)。冷麵以前弁之。」  
蔭涼軒主が、鹿苑院主に招かれた書院で、剪(切)冷麵と酒が出される。この後、鹿苑院の僧たちが集まる宴席に招かれ、また冷麵と酒となる。これもまた切冷麵である。不快をもよおした蔭涼軒主は、その冷麵に箸をもつげずに思わず席を立ち、「以前の冷麵はこんなものじゃなかった」と、嘆いた。

以前の冷麵は切断されてはいなかった。索麵同様に引き伸ばして

作られていた。蔭涼軒主は、そう弁じたのである。

この「切冷麵」記述は、意味深長である。従来の冷麵は、切断されてはいなかった。引き伸ばして作る油不入索麵であることを的確に物語っているのである。この油不入索麵が切断されるようになる。

この変化に気付くか否かである。これ以降、素(索)麵屋では、引き伸ばして作る冷麵があり、切断される冷麵もある。これら呼び名も地域により、場所によって異なる名称で現れてくるのである。冷麵の実態をしっかりと把握していなければ、説明不能に陥ってしまう。

さらに、この冷麵に問題がある。  
『蔭涼軒日録』中に「温麵」という文字がたびたび現れる。先の七月十四日条の切冷麵記述中にも、これがある。

「温麵五菓。盃二返帰。」  
一五四〇年(天文九)一月七日条  
「八日。(中略)。温麵、水線、茶子。」

うか。「温かく冷たくした麺」と、解説するであろうか。ここで一頓挫することは明らかである。

冷麺とは、了誉聖岡が記述したように、独立した麺と理解していなければならぬ。冷麺とは、油不入索麺のことである。この認識を欠落していると、あらぬ麺類史論が展開されてしまう。これもまた江戸以降の解説者のおちいりやすい大きな誤りの一つである。

### 麺類史の流れを見極める

麺類製法に変化が現れる十五世紀末、世はまさに下克上の横溢する戦国の只中である。山城国では大規模な一揆が起り、加賀の国では一向一揆によって守護の富樫政親は敗死し、百姓の統治する国が生まれている。八代將軍足利義政は、東山銀閣に引きこもり、為すすべもなく力なく傍観するのみである。

こうした混乱期に麺類界にも大きな変化が起きている。都会を離れた山科郷に、素麺屋が現れるのである。

#### 『山科家礼記』

(一四六三年(寛正四)七月六日条)

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

山科家は素(索)麺業者を供御人

として統括しているはずである。ところが、山科家を無視するよう庶民の中から、素麺を製造販売する素麺屋が現れている。山科家はこれを黙視している。ただ課役(税)としての素麺を受け取るのみである。

京の街では、山科郷よりも早く多数の素麺師が現れ、販売独占権を持つ中御門家が、彼らの作る素麺の販売管理をしているはずである。だが、これも統制力を失っている。朝廷権力の代行者である中御門家に属さぬ一庶民の自由意志による独立した素麺屋が、やはり存在しているのである。

(一五三六年(天文五)十二月二十一日条)

#### 『鹿苑日録』

「自素麺屋節一蓋来。為入麵賞翫。」

鹿苑院に素麺屋から箱に入れた「素麺の節」が送り届けられている。「節」とは、素麺を乾燥する際に、竹に掛かる曲がった部分、商品にならないものである。これを送られた鹿苑院では、ありがたく「入麵」にして賞翫している。かつての相国寺の権勢からは考えられぬ凋落ぶりである。

もはや麺類の指導権は、禅林から庶民・大衆の手に渡っている。素麺屋は需要者の意向、要望に忠実

に対応して、はじめて存在しうる商人である。麺類史という流れの、いわば本流に位置して流れ下る存在である。その麺屋が、時代の流れとともに変化をみせている。これを高所から眺めることによつて、麺類史という流れが明瞭に見えてくる。

①素(索)麺屋が現れる。

②素麺屋が切麵(切断法の饅飴)を売る。

③切麵屋が現れる。

④饅飴屋が現れ、蕎麦切も売る。

これが一四六三年(寛正四)から一六二二年(元和八)に至る麺類史の俯瞰図である。この一六〇年間の流れを一望し得た者のみに、史料にある麺類記録は精彩を放つてくれる。

①素麺屋が現れる。

#### 『山科家礼記』

(一四六三年(寛正四)七月五日条)

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

②素麺屋が切麵を作る。

#### 『鹿苑日録』

(一五三七年(天文六)七月七日条)

「自素麺屋切麵一益来。」

③切麵屋が現れる。

#### 『言経脚記』

(一五八八年(天正十六)六月八日条)

「一、キリムキヤヨリ小兒洩瀉

云々」

山科言経はこの当時、大坂石山本願寺の寺内町に住み、薬を売って生計を立てている。この大坂に切麵屋が存在している。

六年後、京に帰った言経は、一五九六年(慶長元)七月五日条で

「一、香ジュ散賦之衆、(中略)、キリムキヤ云々」

と、言経が薬を配布する京都の顧客中に切麦屋がいる。そして、

#### ④饅飴屋が現れる。

『松屋会記』(松屋久好)

(一六二二年(元和八)十二月四日条)

「ヒノウトン(京都油小路下立売南、日野屋ノウトン)、又ソハキリ 肴色々菓子モチクリコホウ 郡山奥平金弥殿へ、右之衆五人」

江戸幕府開設早々の元和年間、京都には饅飴屋が存在し、蕎麦切も売っている。

さらに、この俯瞰図を一望すると、麺屋は引き伸ばし法から切断法へ、乾麺から生麺へと流れを変えていく様子が判る。

需要があつて供給がおこる。これが経済原則である。麺屋の流れを先導するのは、もはや誰でもない庶民であり大衆である。これまでも不鮮明であつた個々人の記述変化が明瞭に見えてくる。





『築城図屏風』 桃山時代、城の普請に沸き立つ城下町の様子。絵の中央右には、仮設の屋台で朱塗りの椀類を前に置き、職人が麵を捏ねているその脇で、客人らしい人物が食している様子が見て取れる(名古屋博物館所蔵)

ん屋と変えたに過ぎない。実質的には、キリムギ屋は生麵を売る傍らで、店頭でうどんもそばも食べさせていたのである。  
 推定や想像だけを述べるわけにはいかない。これを裏付ける事実がある。

『言経卿記』

(二五九一年(天正十九)八月二十二日条)

「二、下間大貳妻(中略)、キウトン一船送給了」

言経が下間大貳の妻からキウトン一舟を送られている。この「キウトン一船」とは何か、である。キウトンの「キ」とは「生」、なまうどんである。今日、関東のそば屋では、打ったそばを入れる木箱を「船」と呼んでいる。言経は「ウドン一船」と記している。これは麵屋のみに通じる隠語的な呼び名である。「船」を使ううどん屋が天正年間には存在しているのである。

永禄年間から天正にかけて、手打ちうどんもそばもある。禅林でいう冷麵ひやむぎも生麵の手打ちとなる。しかも、これをその場で茹でて食べさせてもいる。これが都市部におけるキリムギ屋の営業形態である。乾麵を主力商品とする都市部の素麵屋は、この切麵屋に圧倒され、衰退の一途をたどることになるのである。

永禄、元亀を経て天正に至る期間、織田信長の畿内制圧の戦乱のさなかに、現代が引き継ぐ麵類製法のすべてが整えられたのである。

京之甚兵衛が持ち込む稲庭うどん

一六〇二年(慶長七)五月八日、徳川家康は、佐竹義宣を常陸五四

万五千八〇〇石から出羽秋田二〇万五千石に転封している。

その十年後、佐竹藩家老の梅津政景の日記である。

『梅津政景日記』

(二六二年(慶長十七)四月十四日条)

「味噌町、けいせい町、炭焼沢町、下川原町やけ屋所知らせ候、(中略)同切麦や二間、同餅や一間、同湯や一間御座候、云々」

梅津政景が火事による被害届を受け取っている。このなかに切麦屋が二軒ある。

五十万石から二十万石への秋田領での財政困窮は必至である。佐竹義宣は銀山、金山発掘事業に活路を求めた。各地から集めた人夫たちに食わせる米が不足している。これを切麦屋の導入で切り抜けた。そう考えるのである。火事場という範囲内に二軒の切麦屋がある。ここばかりでなく、他にもまだ切麦屋は多数存在していたはずである。

佐竹義宣は、この切麦屋から税金をも徴収しているのである。

『印内銀山春諸役連上銀請取覚帳』(二六一三年(慶長十八)条)

「梅津主馬様

麵類役

正月より六月晦日まで、高老貫百五拾目也、京之甚兵衛」

家老の梅津政景は、この六月までに分納された麵類役(税金)の報告書を受けとっている。その納税責任者名は京之甚兵衛とある。

佐竹義宣は移封にさいし、京都から麵屋の甚兵衛を連れていった。京坂地区でうどん屋と呼びかえられる前である。彼に京坂地区の多数の切麦屋、素麵屋を呼び寄せ移植させ、その管理を任せたとある。

佐竹氏は、新羅三郎義光の流をくむ鎌倉時代からの伝統ある武家である。秋田久保田城における元日の祝膳にそれが現れている。

『梅津政景日記』

(二六二年(元和七)一月一日条)

「御城ニテ御祝之事、昆布、梅干と山椒三方ニテ御膳ニすわり、御茶被召上、其後餅之御膳七ツ、御飯御力飯、御めんを被召上、云々」

江戸在府の元日の祝膳にも「めん」が出されている。

一六二二年(元和八)一月一日条

「一、朝、御祝餅、御飯、めんす、御力飯過て御召出有、云々」

麵を「めんす」と書いている。元日の祝膳に必ず麵が添えられている、この風習は平安朝からの公家の風習である。これを佐竹氏は受け継いでいる。歴史のある島津氏も元日蕎麦、武田氏も元日蕎

麦としてこの風習を残している。政景は麵類に精通している。米の取れぬ領内に集まる銀山発掘人夫の食事を、この切麦屋の作るうどんで賄うことに着目していた。そこで考えてもよいであろう。京坂地区では素麵屋の作るうどんと、切麵屋の作るうどんの混在期である。麵屋の「京之甚兵衛」が連れてきた中に、引き伸ばし法を得意とする素麵屋もいたことであろうし、京之甚兵衛自身が引き伸ばし法によるうどん製法を行っていたかもしれない。かれらが今日の稲庭うどんを残した人々なのである。

### 複雑化する油不入素麵

「キリムギヤ」の麵類は、すべて切断される麵である。生麵で売ったり、店頭で食べさせもする。複雑さを見せるのが引き伸ばし屋の素麵屋である。山科言経が大坂西成（現在の北区）の中島に移住していた時期の日記に、「キサウメン」が出てくる。

#### 『言経卿記』

（一五八九年（天正十七）九月九日条）

「西御坊之内ヤトリ木生素麵一

盆持来了」

一五九〇年（天正十八）五月七日条

「小大夫ヨリ双瓶、キサウメン

送了」

そして一五九一年（天正十九）、言経は六年ぶりに京都に帰る。京都での記述にも、この生素麵が出てくる。

一五九三年（文禄二）七月二十日条

「中務ヨリキサウメン五把送給了」

一六〇五年（慶長十）八月二十九日条

「昨夕、北向ヨリキサウメン、柿被遣之」

柿被遣之」

一五九一年、言経のいうキウド

ンはナマウドンであった。しかし、この「キサウメン」とは何か、である。

これら記述をよく見ると「生素麵一盆」とあり、「キサウメン五把」とある。盆に乗った「生素麵」は「ナマ」麵である。五把と記述される「キノウメン」は乾麵である。ナマでも乾でも食用できる素麵

といえば、油不入素麵しかない。山科言経は、この「キ」を「純粹」

「混じりけのない」素麵という意味で使った。いや、言経がいうのではない、京坂地区の素麵屋が油

入りと油不入の両素麵を区別するために、油不入麵に「キ」をつけて

呼んでいたのである。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

さらに素麵が切断されている。

油混入素麵を切断して乾燥せずに生で食用することはない。素麵屋のいう「キサウメン」は、禅林という冷麵、油不入素麵のことなのである。

（一六六一年（寛文元）七月三十日条）

「入暮、彦西堂来訊、油不入之

素麵相伴、点濃茶也。」

この記述には驚いた。かつて自

著『つるつる物語』では、素麵に

二種類があり、その二種をわかり

やすく説明するために、便宜上、

油混入素麵、油不入素麵と区別し

た。鳳林承章は、冷麵が油不入素

麵であることをずばりと記述した

のである。

これがまさしく引き伸ばし法に

よる禅林で言うところの「冷麵」、

素麵師のいう「フトサウメン」、

言経の記述する「キサウメン」な

のである。

キリムギ屋に圧倒されながらも

素麵屋は油不入素麵を作り続けて

いる。そればかりではない。

（一六四六年（正保三）二月二日条）

「齋了、（中略）、共入浴之後、干

温飩共喫之者也。」

と、温飩を乾麵にもしている。

素麵屋が油不入素麵を作り、干

温飩も作り、営業努力をしている

のだが、時代の趨勢は切断法による生麵に流れている。

都市部のキリムギ屋は、生麵を

売るよりも店内でこれを食べさせ

ることが主力となっていく。庶民

の人気はうどんである。キリムギ

屋からうどん屋と呼びかえられる

のも必然的な結果なのである。

（一五四三年（天文十二）十月二十七日条）

「温飩於行者寮喫之。」

行者寮で「温飩」を食したと相

国寺鹿苑院主・景徐周麟は、そ

の日記『日用三昧』に書いている。

これが「温飩」の初見記録である。

景徐周麟は、この年の九月二十

五日に「温飩」と正字を書きなが

ら十月五日には「烏飩」と書き誤っ

ている。十月二十七日のこの「温

雲吞・うどん(温飩)あらわる

永祿、天正年間に曲がりなりに

も製麵法が定まろうとしているそ

の矢先に、突然「うどん」なる

ものが現れる。

江戸期から現代にいたるまで、

これほど麵類解説者を悩ましてつづ

けている食物はない。これまでこ

の「うどん」を説明しきった研

究者はおられない。

今回は、この「うどん」とは何

かを正確明瞭に解説してみたい。

『鹿苑日録』

（一五四三年（天文十二）十月二十七日条）

「餛」も誤字とみて見逃していた。ところが、『鹿苑日録・有節瑞保日次記』の一五九一年(天正十九)八月二十七日条に

「非時後会。ウントン 酒数行」と、ある。

この記述を見てあわてた。これが問題の「温餛」と気付いたからである。

『鹿苑日録』の「温餛」記述は、天文の初見記録以降、天正、文禄とつづく。しかし、その実態がわからない。慶長年間(一五九六―一六五)に入ると、さらにこの温餛記述はおびただしくなる。

秀吉死後、家康の外交顧問をつとめる相国寺住持・鹿苑院主の西笑承兌が、この「温餛」の正体を明かしてくれるのである。

『鹿苑日録』

(一五九七年(慶長二)三月二十七日条)

「午時餛」

と、まず餛を食している。この二日後の三月二十九日

「津八兵衛亦来。先温餛、小漬。」と、温餛を食している。

西笑承兌の誤字でないことは明瞭である。その西笑承兌が温餛を食べる様子を記述している。

『鹿苑日録』

(一六〇一年(慶長六)三月二十日条)

「蔭涼軒会席巳刻。先温餛。妙

味不淺。人々或ハ六ケ或ハ七ケ受用。温餛之口吸物 根若。酒五返。菓子円柿栢。茶別儀。各々吸之。云々」

蔭涼軒で会席があり、まず温餛が出される。西笑承兌は、妙味浅からずと感心し、皆「六ケ」あるいは「七ケ」を椀に受けて賞味している。これが「温餛」の正体である。餛ではない。「ワントン」なのである。

麵類を導入した南宋時代、華北で餛とよばれるものが、華南に入るとワントンとよびかえられ、その文字を「雲呑」と書いた。ルビがなければ、読者はこれをなんと読むか。多分「ウンドン」であろう。「温餛」である。禅僧らしい機知に富んだ創作文字なのである。

ところが困ったことに、この「温餛」が、「餛」になつてしまふのである。

そもそも「餛」の文字も禅僧の創作文字である。庶民に書ける文字ではない。これがどう伝わったのか「餛」を「温餛」と書き、「うどん」と庶民は読んだのである。これが、まさにいうところの誤伝なのである。

江戸期の浮世絵に、「うどん」と行灯に書き、商売する姿を描い

たものが多々ある。こうしたことから、この誤伝は江戸以降と考えがちであるがそれは違う。江戸開府以前の文禄慶長年間にすでにこの誤伝はおこっている。

一六〇三年(慶長八)に長崎で発刊された『日葡辞書』に、

Vdon ウドン

Vndon ウンドン

と「ウドン」と「ウンドン」がともにこの辞書にある。江戸開府以前にウンドンの呼び名は通用しており、幕末に至るもこの呼び名と文字は使われているのである。

この呼び名の間違いを指摘するのが元禄期の故実家・伊勢貞丈である。

『條々聞書貞丈抄』

一七六六年(明和三年)、

「餛を一本に温餛とあり、こんとんの一名うんどんと云也。(中略)今時小麦の粉をねりう

すくにして細く切り、湯煮したるを、うんどんと云は、となへあやまりなり。それはきりむぎといひし物也。麵類なり。」

この「一本」とは、元和年間(一六一五―一三三)に発刊された『書言字考節用集』を指している。ここには、

「餛 温餛ウンドン和俗所用」とある。

これを論拠にして、「うどん」というものは「餛」(ワントン)である。庶民大衆が「きりむぎ」を「うどん」というのは間違いであると説明しているのである。

この貞丈の解説文を間違いとする現代の研究者がままおられる。しかし伊勢貞丈の解説には何らの誤りもない。正しいのである。惜しむらくは「きりむぎ」としたことである。この時代、太く切断するうどんも、細く切断する冷麦も、ともにきりむぎではあるが、太い、細いの違いがある。この解説文の最後を「それはうどんといひし物也。麵類也」と、締めくくれば完璧であつたらう。

これまで、非難され続けた伊勢貞丈が、これを聴けば、肩をたたいて喜んでくれるのは間違いのないところである。

約束のページを使い切つてしまひ、饅頭、蕎麦切を書き残してしまつたが、さらなる調査と検証を重ねていく。今回の『麵類ではじまるわが国の粉食史』はここで締めくくることにした。

※資料引用文中の太文字は引用者の指示によるもので、参考文献の原文にはない。

# FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター  
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

『FOOD CULTURE』No.19・20

2010年3月31日発行 発行人:長原 歩

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

\*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。

