

## 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』九卷、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、井戸が一か所、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。『守貞謄稿』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工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。

先の例の大工の家庭についてみ

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価格ではあるが、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、あさり一升三二文、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。『守貞謄稿』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ったといえよう。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っ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った。以前は冬の食べ物であったようだが、『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)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、よりおいしい食べ方や当時流行の食べ物への関心ももち、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



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ャーカイブ）

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。

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ったが、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、ごぼう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・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（江戸餡子・石川尚子・東四柳祥子著、吉川弘文館、二〇〇九年）