

江戸時代における食をとりまく諸風俗についての研究

石川 寛 子(武蔵野女子大学短期大学部教授)

I. 序 論

1. 研究の意図と目的

(1) 江戸研究の現状認識と私たちの姿勢

江戸研究は、近年、特に1990年代に入って、関連分野の研究者ばかりではなく広く社会全般に高まりをみせるようになった。いわゆる「江戸ブーム」と表現されるもので、江戸への憧憬、江戸の社会や文化について再評価等の機運であり、江戸文化活性化の本質への探求が、さまざまな分野で、さまざまな形で検討されている。こうした現象の背景には、近代日本の形成の歴史的基礎を江戸の社会、文化のあり方にもとめる動向があるとともに、現代文化のあり方を「江戸」との類似性において解釈しようとする思惑もあった。

しかしそれらは、感覚的なそして郷愁的な面での着目が主であって、学問的、実証的に検討する研究は必ずしも多くはなかった。そこで本研究は、江戸のくらしをさまざまな角度から検討して、現代社会との類似点の探求を通して、また、食の生産・流通・消費全般にわたる総合的な調査を通して、実証的に考察してみようと考えたのである。

(2) 江戸と現代社会との類似点

戦後の高度経済成長期を経て今日にいたったわが国は、「不景気」「バブルがはじけた」等と騒ぎながらも輸出額世界一を誇り、一億総中流意識の下に生活水準は年々向上し、一般家庭の生活文化が大きくクローズアップされている。こうした現代社会の状態を生活文化的視野から考察すると、それは江戸時代後半の江戸の町人生活と類似点が多く、現代生活の起源は江戸時代にあるとさえ考えることができる。江戸と現代社会との類似点を

探る上でまず、江戸時代の人々のくらしについて、その社会的な位置づけを考察していきたい。

従来、江戸時代は士農工商といった身分制が明確に確立された封建社会であり、それぞれのくらしは、身分によって細部にいたるまで厳しい規制がおこなわれ、中でも低い階層とされた職人や商人たちは、物心両面で苦しい生活を余儀なくされたと考えられている。しかしこうした階層性は、「武士は食わねど高楊子」の語に代表されるように、むしろ武士社会において厳しいものがあつた。すなわち、武士には、四民の上層にあつて尊敬される人物としての厳しい自己規制の精神や貧しさに耐えて階級の誇りを守る生活態度が要求された。一方、17世紀以降の職人、商人階層は、農民と異なつて重税にあえぐこともなく、「お天道様とコメのメシはついてまわる」のような、まずまずのくらしが営まれたのである。こうした庶民とよばれる階層の人々が、歴史の主役の一端を担うようになるのは江戸時代からであり、彼らによるさまざまな生活の知恵は、今日における私たちの生活の基盤となっているものも多い。

さらに江戸時代も半ばをこえると、太平の世における活発な商業活動によって、経済的に力を得た大商人や上層の庶民層(町人)が台頭し、その豊かな経済力と規制の少ない自由な立場をもとに、生活全般にわたるさまざまな文化を育み、その担い手となった。そうして、徐々に層の厚い中流市民を育成したところに、今日との類似を見ることができる。

このように江戸時代も現在も、文化の担い手が庶民であつたばかりでなく、その実生活における

文化とのかかわりや行動に、ともに女性の力や発言が大きかったことも見逃せない。江戸市中の女性の数は当初きわめて少なかったが、時代が進むにつれてその人口比も上昇し、女性たちの行動も活発化している。こうした江戸の人口状況は、单身者の増大や都市集中の影響など、現在の都市問題と共通する点が多い。

江戸のくらしの基本には、このように現代との類似の部分が多いけれど、その反面、生活研究において特に重要な相違点についても検討しておく必要がある。その最大のものが「江戸時代の鎖国」と「現代の国際化」である。砂糖を例外として、輸入の門戸を閉ざした江戸中期以降、たんに生活物資の問題にとどまらず、情報の入手やその他の分野でも、鎖国の影響は計り知れないほど大きい。このほかにも、情報量の多少とか、人々の行動半径の相違など、考察にあたって踏まえておかなければならないことも数多い。

(3) 研究対象とした「江戸」についての認識

1590年、徳川家康が江戸城に入城したとき、小田原北条氏の一支城であった江戸は、戸数僅か100戸ほどを数える小さな町に過ぎなかった。町づくりにあたり、城の西部にあたる台地を武家の居住地とし、東部の低湿地を埋め立てて広大な町地を造成して、徳川の旧領三河、遠江をはじめ各地から商工業者を誘致、移住させた。以後江戸は、頻発する大火の復旧工事を行う際に市中の整備と拡張が重ねられ、ほぼ100年後の元禄期には人口100万人を擁する大都市に発展している。江戸人口100万人の内訳は、武家方人口（家族、使用人等を含む）52～53万人、町方（まちかた）とよばれる諸商人、諸職人等の人口55～57万人といわれ、数の上ではほぼ拮抗している。しかし当初八百八丁、のちにその2倍強にも拡張された江戸における生活の場は、武家地（幕府・大名地、武家屋敷等）がその63～69%、寺社地15%、残りの僅か20

%ほどが町人地という実状であった。したがって、人口のほぼ半数を占める町人たちは、裏店（うらだな）または棟割長屋などという1戸4～17坪ほどの密住のくらしを余儀なくされたのである。

「うきさ小屋」と比喻される現在の居住空間以下のような密住のくらしは、食生活をはじめ生活全般に、落語やその他の文芸作品等で語られている江戸庶民独特の生活文化を形成していったのである。

2. 研究の方法

上記の意図と目的を達成するために、本研究は石川寛子（武蔵野女子大学）を研究代表とし、日本家政学会食文化研究部会メンバーの石川尚子（東京都立立川短期大学）、衛藤君代（実践女子大学）、松田久子（和洋女子大学）、瀧澤利行（大阪大学医学部公衆衛生学教室）がそれぞれ食品の生産・流通・消費、食行動、食空間、食の思想等のテーマ別に研究調査を分担した。そしてこれを持ち寄り検討する研究会を重ねる方法により、江戸庶民の食生活を総合的に把握した。研究調査および本論文の執筆等、責任分担は以下のとおりである。

- ① 石川寛子 全体の総括・食品の調達（序論および第1章）
- ② 石川尚子 日常食（第2章）
- ③ 衛藤君代 文学作品中の食（第3章）
- ④ 松田久子 食道具・器具（第4章）
- ⑤ 瀧澤利行 食と健康思想（第5章）

II. 本 論

第1章 食材料の調達を通してみた江戸庶民の食生活

1. 食品・食物の流通ルート

江戸が幕府直轄の大城下町として定着・繁栄してきた元禄期ころから、すでにさまざまな食品・食物の流通がはじまっている。それらの流通ルー

トには、①幕府や大名が年貢として徴収したものの一部を売却するために「札差」や「御用商人」の手を経て江戸に運び込んだもの、②各地の産物が集散し商活動の活発な京・大阪から流通業者の手によって船で運んだもの、③江戸周辺の産物を生産者が直接売り出し、陸路や河川を利用して運んだものという3つの形態があった。このうち、①の代表が米であり、これは「蔵米」とよばれて珍重された。米はこの外②によっても運ばれ「納屋米」として販売された。このように2つのルートによって大量に運び込まれたため、江戸の人々は貧富の別なく米を入手できた。したがって江戸は「米食い都市」とまでよばれ、麦を混ぜて炊く階層はあったにしても、とにかく「米の飯」は、江戸庶民の主食だったのである。

②の流通形態をとる食品・食物には、江戸の購買力を目当てとした各地の特産物が多く、また、③の形態をとる食品・食物は、野菜や鮮魚といった生鮮食品がその主体であった。

江戸で消費された食品の具体的な品名については、すでにいくつかの研究がおこなわれている。そこで本研究では、何が何処から運ばれたかといった食品とそれを送り出した地域について、『江戸往来』『続江戸往来』を資料として検討を試みることにした。

米と日本各地の産物、特に輸送の長い道中を考慮した各種の加工食品、江戸周辺のその朝その日に採れたばかりの魚や野菜など、多彩な食べ物を利用できた江戸庶民の食生活は、それぞれのくらしに応じてつましい中にも、豊かに自由に展開されていたと推測される。

2. 江戸市中に運ばれた食品、食物

『江戸往来』は、江戸に流入する諸国・異国の産物を「大和の柿」「小布施の栗」「伊豫の素麺」といった産地名入りで270種を紹介している。このうち119種が食品・食物に関する語彙で、これ

は全体の44%に達している。産地名を特定できる食品・食物について、現在の県別に整理すると北海道から沖縄までの31都道府県に及び、今日の首都東京に対すると同様に、幕府のお膝元江戸へ各地が抱く関心の高さとその広域的な流通活動が顕著に示されている。特に、岩手三陸海岸の魚介類と盛岡周辺の物産が、他地域より抜きん出て多く江戸に運ばれていた理由については、今後検討の必要があろう。

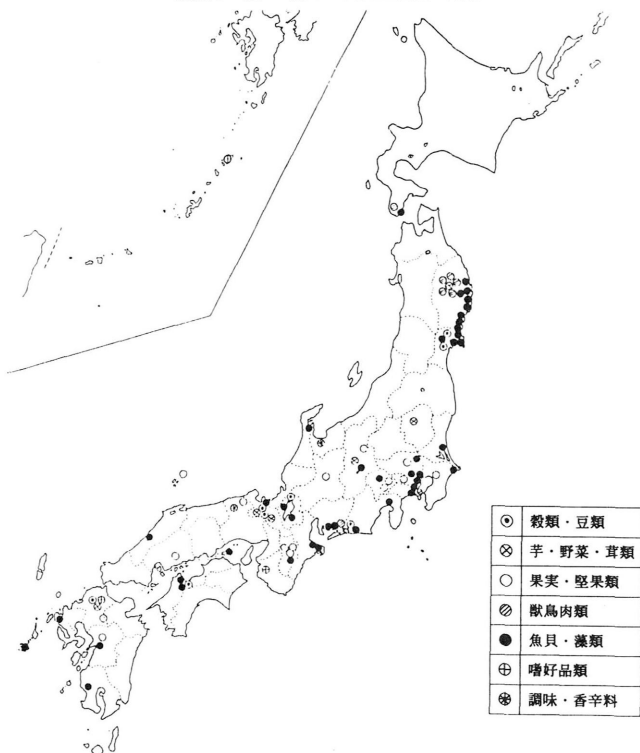
次に、ここに挙げられている食品・食物の内容を考察するため、食品群別に整理分類し、さらに生鮮品と加工品とに大別してみた。これによると魚介類が全体の40%を占め、2位の果実・堅果の15%を大きく引き離している。海を埋め立てて町づくりをおこない、目前に入江の漁場を控えている江戸に、わざわざ遠隔地から各種の魚介類が運び込まれたのは、当時の都市生活における食材料の中でも、魚介類の占める割合が大きかったからであろう。また、当時の輸送状況から考えて当然であるが生鮮品より加工品が多い。運びやすく、保存性が高く、嗜好的にも多様な楽しみが増加する魚介加工品は、塩、味噌、酢、米糠、麴、酒粕、いかのすみ等に漬け込んだもの、切干、目刺し、燻製など各種の乾物、そして鮓といった形で運び込まれており、当時の加工技術の発達をうかがうことができる。

このほか、江戸の食生活を考察する上で興味深いのは、各種の酒類、四季の果物、餅、水餅、粽など嗜好的な食品・食物名が多くみられることである。江戸の庶民生活にも、酒や間食、茶受けを買い求めて楽しむ「ゆとり」があったとみてよいであろう。

3. 江戸で調達された食品・食物

江戸市中およびその周辺で生産され、調達された食品・食物を調査する資料には『続江戸往来』を用いた。本書の原版は1755年に公開されており、

<資料1 江戸に流入した各地の食品・食物>



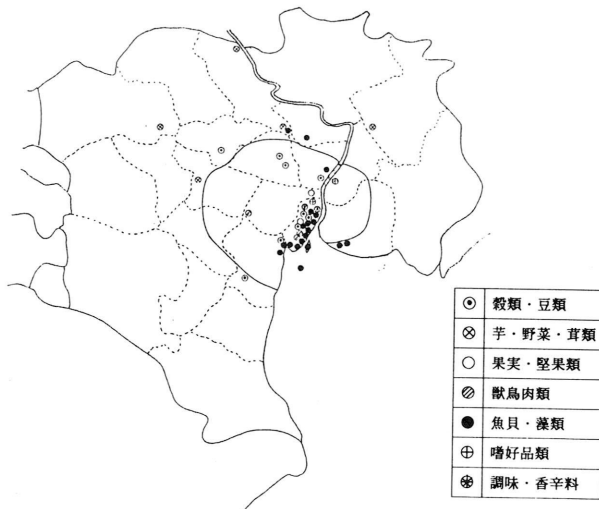
前掲書『江戸往来』より約90年後のものと推察される。編集形態は『江戸往来』と同様、「深川の蠣」「瀬戸物町の乾物」「雑司が谷の藪蕎麦」などと単語の列挙という形で生活物資の売買場所、江戸端々の産物、諸所に住む職人、店屋、参詣・遊行地、という5つの部分を構成している。語彙は『江戸往来』を凌ぐ342種収録されていたが、諸職・諸商名がほぼ半数を占め、食品・食物名は55種で僅か16%であった。これらについて前掲書と同様の方法で特定した産地を江戸地図上に記し、食品群別、生鮮品・加工品別に考察した。

55種の食品・食物中、産地が判明できたものは42種であった。江戸地図に現行の23区を重ねて書

き入れてみると、その75%が出場限朱引（でばかぎりしゅびき）の内側、すなわち通常江戸市中とよばれる消防をふくむ江戸町奉行の管轄地域内であった。中でも現在の中央区にあたる墨田川沿いには、その70%弱にあたる21種の食品・食物の調達地が集中しており、その半数以上が海産物であった。これは前章でもふれたように江戸庶民の食生活を考える上できわめて重要な事実である。

『江戸名所図会』（1798～1834）には、日本橋魚市場に水揚げされたさまざまな魚介類がみられるが、本資料には鮒や白魚、鰯、鰯、芝蝦、鰻などの名がみられて、江戸に運ばれていた『江戸往来』記載の塩乾物とともに、魚介類は四季を通し

＜資料2 江戸で調達された食品・食物＞



て、江戸の人々の主要な食材料であったことが明らかである。

一方、1600年代まで江戸の周辺は水田が多く畑地が少なかったから、人口の増加にともない西北の武蔵野台地は根菜類の、また東部の利根川（現在の江戸川）周辺の肥沃な湿地帯は葉菜類の生産地となった。以来「練馬大根」「葛飾菜」「小松菜」等、江戸特産野菜が発達した。したがって『江戸往来』と『続江戸往来』における野菜は、きわめて対極的である。前書では白芋、松茸、蕨、筍など季節的、非日常的な特産品名が多かったけれども、本書ではごく日常的な野菜名ばかりが並んでおり、食生活における、また食品調達時の野菜に対する考え方が、他の食品・食物と大きく異なることがうかがわれる。

このほか本書には、蕎麦、獣肉、醤油などが挙げられており、江戸における食生活の史的考察を試みる上で見逃すことは出来ない。これは江戸時代も本書刊行の頃（1700年代半ば）になると、うどんに次いで蕎麦が売り出されるようになったこ

と、醤油が一般家庭にまで普及するようになったこと、そして肉食忌避の世にあっても滋養によい物として野生の獣肉は食べられていたことなどが、本書の記述によって明らかである。

4. まとめ

『江戸往来』『続江戸往来』の内容分析によって、江戸庶民の食生活を食材料の調達面から考察してきた。そしてこの2冊の往来物が出版された時代の食品・食物の調達・入手状況にある程度把握できた。すなわち、当時江戸には全国各地から特産物が運び込まれていたこと、江戸近海および近郊農村で大消費都市江戸の台所を支える大がかりな生産活動がおこなわれていたこと、したがって市中では質・量ともに豊富な食素材が売買され、一般庶民にいたるまで、米を主食とし各種の鮮魚、塩乾魚、新鮮な野菜類を副食とした食生活が営まれていたこと等である。今後は、江戸庶民のこうした調達・入手に関わる具体的な食行動、食習慣等について、さらに検討を重ねていきたいと考えている。

第2章 料理番付にみる江戸庶民の日常生活

1. 食生活研究における料理番付の位置づけ

江戸時代も後期の寛政期(1789~1800),角力番付,歌舞伎番付に端を発した番付類は,その簡潔な記述と対象に順位をつけて優劣を競うというユニークな発想によって,庶民の喝采を受けて大隆盛をみた。食生活関係でも,酒屋・醤油屋・料理屋番付など商売に関するもの,食品・料理・食道具に関するもの,食べ方・飲み方など食行動に関するものなど数多くの番付が大正時代まで連続と刊行され続けている。いったい誰が何のために刊行し,どのように利用したのか,大関・関脇などの順位がどのようにして決められたか,刊行の年代や発行部数など判然としない部分も多く,資料としての適合性に問題はあろうけれど,庶民が生み出し,庶民が育てた情報紙であることは紛れない事実である。

江戸後期の,江戸庶民の食生活についてはすでにさまざまな角度から研究が重ねられており,「米飯・みそ汁・香の物」におかずが1~2品つく程度にまで向上していたと考えられている。しかしそのおかずが,どのようなものであったかについての研究は少ない。そこで今回,庶民資料としての料理番付の中から,時代と出版元が判明している『日用儉約料理仕方角力番付』(天保の頃,馬喰町三丁目吉田屋小吉出版,東京都立中央図書館加賀文庫所蔵)を取り上げ,記載されている212種類の料理について分析を試み,その内容を明らかにした。同時に,『江戸名所図会』に描かれた745枚の挿絵を通して流通面を検討したが,紙幅の関係から今回の報告ではこれを割愛した。

2. 『日用儉約料理仕方角力番付』にみる江戸庶民のおかず

資料3は,精進方,魚類方に分けて記載された料理名と,その材料,調理法を一覧表にしたものである。最高位の大関に見立てられたのは,「八

はいどうふ(豆腐のすまし汁)」と「目ざしいわし」である。関脇には,「こぶあぶらげ」と「むきみ切ぼし」,小結には,「きんぴらごぼう」と「芝えびからいり」,そして,前頭の上位には,精進方「煮まめ,焼豆腐吸下夕じ,ひじき白あい,切ぼし煮つけ,いもがら油揚,あぶらげつけ焼,小松なひたしもの」,魚類方「まぐろからじる,小はだ大こん,たたみいわし,いわししほやき,まぐろすきみ,しほがつを,鮭しほびき」をそれぞれ列挙している。これら番付上位に置かれたおかずは,人々に人気があり,乾物や塩のもののように価格的にも季節的にも入手しやすい食品を用いたものが多い。式亭三馬の『浮世風呂』の店の食事に「八盆豆腐,ひしこいわし,こはだと大根の煮付け」が出てくるが,これらのおかずは本番付でも上位にあり,江戸庶民の食生活の実態をある程度正確に伝えていることを示している。

また,この一枚の番付表に収められた料理や加工食品は全体で212種あり,相当な情報量である。現在の家庭のおかずレパートリーに比して,ひけを取らない多彩さといえよう。

3. 『日用儉約料理仕方角力番付』にみえる料理,食品・調理器具

調理法を集計してみると,圧倒的に「汁・煮・茹」が多い。特に「煮る」調理法は全体の40%を占めている。精進方と魚類方の調理法では,精進方に「酢・和・浸」の割合が高く,魚類方には「焼・蒸」が高いという相違がある。これは野菜類には独特のあくやにがみがあるため,ごまや豆腐など風味豊かな食品あるいは醤油・みそ・とうがらしなどの調味料・香辛料によって味を高める工夫をしたからと考えられる。逆に魚は塩焼きするだけで充分美味しいため,焼く調理法が発達した。しかし,焼く調理法には,特別な調理器具が必要になること,家の中では焼きにくいこと,調理中離れることができないことなどから,「汁・

〈資料3 『日用儉約料理仕方角力番附』の料理名, 材料, 調理法〉

番付	料理名	材料	調理法	番付	料理名	材料	調理法
		精 進 方				魚 類 方	
大関	雑	はいはどうふ	豆腐	大関	雑	目ざしいわし	焼・蒸
関脇	八	こぶあぶらげ	こんぶ・油揚げ	関脇	むきみ切ばし	むきみ・切干し大根	汁・煮・茹
小結	きん	びんがらごぼう	ごぼう	小結	芝えびからいり	芝えび	汁・煮・茹
前頭	1	煮まめ	豆	前頭	1	まぐろからじり	汁・煮・茹
〃	2	焼豆腐吸下タビ	焼豆腐	〃	2	小はだ大こん	汁・煮・茹
〃	3	ひじき白あい	ひじき・トウフ	〃	3	たたみいわし	焼・蒸
〃	4	切ばし煮つけ	切干し大根	〃	4	いわしほやき	焼・蒸
〃	5	いもがら油揚げ	いもがら・油揚げ	〃	5	まぐろすきみ	生・漬
〃	6	あぶらづけ焼	油揚げ	〃	6	しほがつを	その他
〃	7	小松なひたしもの	小松菜	〃	7	鮭しほびき	その他
前頭	春			前頭	春		
〃	1	けんちん	数種	〃	1	まぐろきじやき	焼・蒸
〃	2	にんじん白あへ	人参・トウフ	〃	2	ひじきむきみ	汁・煮・茹
〃	3	わかめぬた	わかめ	〃	3	いわしぬた	酢・和・浸
〃	4	みつばね油いり	三つ葉根・アブラ	〃	4	いわしつみいれ	汁・煮・茹
〃	5	のつべい	数種	〃	5	さばみそげ	焼・蒸
〃	6	はす木のめあへ	はす・キノメ	〃	6	田にしりつけ	汁・煮・茹
〃	7	ほうれん草ひたし	ほうれんそう	〃	7	しじめじ	汁・煮・茹
〃	8	油揚げすいたじ	油揚げ	〃	8	やしほ鱈	焼・蒸
〃	9	みつばはりはり	三つ葉	〃	9	かずのこ	生・漬
〃	10	のりにうど吸物	海苔・うど	〃	10	小あじにみつば	汁・煮・茹
〃	11	五つづけはりはり	野菜	〃	11	てりごまめ	汁・煮・茹
〃	12	木のめでんがく	木の芽・豆腐	〃	12	いかきのめあい	酢・和・浸
〃	13	たたきごぼう	ごぼう	〃	13	するめつけやき	焼・蒸
〃	14	わらびがもどき	蕨・雁もどき	〃	14	芝とすじかまぼこ	汁・煮・茹
〃	15	ふきはきりあへ	路の葉	〃	15	なにはんぺん	汁・煮・茹
〃	16	なまのりさんばいず	生海苔	〃	16	かきなます	生・漬
〃	17	よめなひたしもの	嫁菜	〃	17	あさりなます	生・漬
〃	18	たんぽうみそあへ	たんぽぼ・ミソ	〃	18	しんじょみつば	汁・煮・茹
〃	19	くたくちひたし	茎立	〃	19	いいだこつくいも	汁・煮・茹
〃	20	田せりのごまあへ	田芹・ゴマ	〃	20	ちりめんざこ	その他
前頭	夏			前頭	夏		
〃	1	ちゃせんす	なす	〃	1	芝えび豆腐	汁・煮・茹
〃	2	冬瓜くず	冬瓜・クズ	〃	2	切りみからづけ	その他
〃	3	いんげんごまびたし	いんげん・ゴマ	〃	3	白うりさんばい	酢・和・浸
〃	4	なすびしんきあへ	なす	〃	4	あちのたです	焼・蒸
〃	5	さきげうのあへ	さきざ	〃	5	ひじきなまりふし	汁・煮・茹
〃	6	葉にんじんよし	葉人参	〃	6	たなごすひもの	汁・煮・茹
〃	7	そらまめにつけ	そら豆	〃	7	しゃこしほうで	汁・煮・茹
〃	8	さやえんどう	さやえんどう	〃	8	さばのうしほ	汁・煮・茹
〃	9	奴どうふ青唐がらし	豆腐・アオトウガラシ	〃	9	なまりきゅうりもみ	生・漬
〃	10	なすびさしみ	なす	〃	10	こはだ煮びたし	汁・煮・茹
〃	11	なすあげ出し	なす	〃	11	このしろ魚でん	焼・蒸
〃	12	かぼちゃごまじる	かぼちゃ・ゴマ	〃	12	おほこみそ煮	汁・煮・茹
〃	13	いもすいきあへ	ずいき	〃	13	生りぶしおろし大根	生・漬
〃	14	ふきの煮つけ	ふき	〃	14	干だらすっぽんに	汁・煮・茹
〃	15	竹の子あらめ	筍・あらめ	〃	15	干ふくじり	汁・煮・茹
〃	16	なすしぎやき	なす	〃	16	くじらじり	汁・煮・茹
〃	17	へちまにびたし	へちま	〃	17	さっぱにびたし	汁・煮・茹
〃	18	なすびあぶら煮	なす・アブラ	〃	18	どぜうなべ	汁・煮・茹
〃	19	かみなりぼし	干大根	〃	19	えび鬼がらやき	焼・蒸
〃	20	まつもどき	なす	〃	20	かきこのうま煮	汁・煮・茹
前頭	秋			前頭	秋		
〃	1	わりなじる	割菜	〃	1	むしはまぐり	焼・蒸
〃	2	いりな	菜	〃	2	あみざこからいり	汁・煮・茹
〃	3	いも煮ころばし	さといも	〃	3	ひしこすいり	汁・煮・茹
〃	4	ふろふき大根	大根	〃	4	さびと根	その他
〃	5	牛ぼうふとに	ごぼう	〃	5	いもだこ	汁・煮・茹
〃	6	さつま薄くず	薩摩芋・クズ	〃	6	はぜと大こん	汁・煮・茹

7	もみだいこん	干し大根	その他	7	すだこ	たこ	生・漬
8	はつたけとうふ	初茸・豆腐	汁・煮・茹	8	いわしからづけ	いわし	生・漬
9	ところじろ	やまいも	汁・煮・茹	9	いなこのせびらき	いなこ	その他
10	あげもの	数種	炒・揚	10	てんぷら	数種	炒・揚
11	やまかけとうふ	やまいも・豆腐	生・漬	11	いてう大根ばか	大根・ばか貝	汁・煮・茹
12	きくみずのもの	菊花	酢・和・浸	12	あか貝すづけ	あか貝	生・漬
13	やきせうが	生姜	焼・蒸	13	あじしんぎり	あじしんぎり	その他
14	くわい煮つけ	くわい	汁・煮・茹	14	ばい貝・つと豆腐	ばい貝・つと豆腐	汁・煮・茹
15	とうなすのもの	とうなす	汁・煮・茹	15	はらう子からじる	はらう子	汁・煮・茹
16	ひょうのよし	ひょう	酢・和・浸	16	にしんにびたし	にしん	汁・煮・茹
17	むかごいりつけ	むかご	汁・煮・茹	17	かます干もの	干かます	焼・蒸
18	ふじまめにびたし	ふじ豆	汁・煮・茹	18	小えびくづしとうふ	小えび・豆腐	汁・煮・茹
19	いりとうふ	豆腐	汁・煮・茹	19	かきのわた煮	かき	汁・煮・茹
20	しめじそぎとうふ	しめじ・豆腐	汁・煮・茹	20	ざこのつくだに	ざこ	汁・煮・茹
21	だんごじる	数種	汁・煮・茹	21	やきさんま	さんま	焼・蒸
22	あんかけとうふ	豆腐	汁・煮・茹	22	ねぎにあなご	ねぎ・あなご	汁・煮・茹
23	八つがしら芋につけ	八つがしら	汁・煮・茹	23	たこさくら煮	たこ	汁・煮・茹
24	ながいもおでん	ながいも	汁・煮・茹	24	やきはまぐり	はまぐり	焼・蒸
25	ぎぜへとうふ	豆腐	焼・蒸	25	子鰯すずめやき	子ぶな	焼・蒸
26	山いもぐつぐつ煮	山いも	汁・煮・茹	26	てっかみそ	みそ	その他
前頭 冬				前頭 冬			
1	ゆどうふ	豆腐	汁・煮・茹	1	なまこぜうが	なまこ・生姜	生・漬
2	こんにやくおでん	蒟蒻	汁・煮・茹	2	さめにこり	さめ	汁・煮・茹
3	なっとうじる	納豆	汁・煮・茹	3	あさりからむし	あさり	焼・蒸
4	かぶなじる	かぶ菜	汁・煮・茹	4	さんま干もの	干さんま	焼・蒸
5	煮やっこ	豆腐	汁・煮・茹	5	しらす干し	しらす干し	その他
6	わぎり牛ぼう	ごぼう	汁・煮・茹	6	貝のおのしやしや	貝のお	その他
7	こんにやく白あへ	蒟蒻・トウフ	酢・和・浸	7	干えびとうふ	干えび・豆腐	汁・煮・茹
8	ゆばわさびぜうゆ	ゆば・ワサビ	酢・和・浸	8	こんぶまき	こんぶ	汁・煮・茹
9	ねぎなんばん	ねぎ・ししとう	汁・煮・茹	9	いなだつづぎり	いなだ	その他
10	こんにやくさしみ	蒟蒻	汁・煮・茹	10	はしらにおろし	貝柱・大根	生・漬
11	ごまみそ	ごま・みそ	その他	11	たかべ干もの	干たかべ	焼・蒸
12	あぶらみそ	みそ・油	その他	12	ひきずなます	ひず	酢・和・浸
13	いりとうふ	豆腐	汁・煮・茹	13	かまぼこ付やき	かまぼこ	焼・蒸
14	おことじる	数種	汁・煮・茹	14	きハラあんかけ	きわら	汁・煮・茹
15	うどしらあへ	うど・トウフ	酢・和・浸	15	あんかうじる	あんこう	汁・煮・茹
16	こんにやくいり付	蒟蒻	汁・煮・茹	16	さるほう煮つけ	さるほう	汁・煮・茹
17	にんじんけし	人参・ケシ	汁・煮・茹	17	しほぶりきりみ	塩ぶり	その他
18	きりぼしすあい	切干し大根	酢・和・浸	18	にしきうめ	数種	その他
19	ながいもひらだね	ながいも	汁・煮・茹	19	ばかにしめ	ばか貝	汁・煮・茹
				20	玉子とし	卵	汁・煮・茹
合計 95				合計 96			

汁・煮・茹 (54), 酢・和・浸 (24), 焼・蒸 (5),
炒・揚 (3), 生・漬 (5), その他 (4)

汁・煮・茹 (48), 酢・和・浸 (4), 焼・蒸 (19),
炒・揚 (1), 生・漬 (11), その他 (13)

その他記載の食品

行司

ぬかみそ漬	寺納豆
大さか漬	らっきやうづけ
沢庵漬	からし漬
なすび漬	梅ぼし
茎菜漬	ぼそね漬
	ならつけ
	かくや古漬

世話役

でんぶ
ひしお
きぜん豆
みそづけ
日光唐からし

勸進元

かつをぶし
酒しほ

差添え

しほから
なめもの

煮・茹」より面倒だとして日常的に用いられることは少なく、野菜を煮る調理法を多用したのであろう。これは、当時の台所事情および経済事情と密接にかかわっている。つまり、狭い台所と限られた食品を用いてのおかずづくりであったから、当然ながら調理器具も少なく、日常食は鍋ひとつでできる料理（135種、70.7%）が中心であった。しかし、すりこぎ・すりばちがないとできない料理も23種ある。特に、精進方にすりこぎ、すりばち利用が顕著なのは、先に述べたような理由によると思われる。

出現数をもっとも多い食品群は、海水魚介類、ついで野菜類であったが、海水魚介類には比較的加工食品が多く、野菜類は圧倒的に生鮮食品が多いという特徴がみられた。植物性食品と動物性食品の比率は、57.6%：42.4%であったが、魚介より野菜の方が安価であり、入手しやすかったからであろう。生鮮食品と加工食品の割合は、67.7%：32.3%で、生鮮食品の方が多かったのは、食品の流通機構が整備されていた江戸ならではの特徴といえる。

利用頻度が高い食品名を挙げると、豆腐が15回でもっとも多く、その他、なす、大根、油揚げ、いわしなどとなっている。特に豆腐を含めた大豆加工品は27回も出現し、その多彩さは目をみはる。動物性食品の使用が限られていた当時であって、大豆加工品は魚介類とともに、良質たんぱく質を摂取する上で大切な食品だったからであろう。また、干し大根を加えれば大根は11回と豆腐に次ぐ出現回数となり、調理法も、煮る、ゆでる、おろす、漬けると多彩で、江戸庶民の日常食に欠かせない重要な位置を占めていたことが明らかである。出現回数4回以上は10食品（延べ59回）あったが、たった1回だけ出現するのも104あり、全体の47.9%であった。作者はできるだけ多くの食品を番付に登場させようとしたのであろう。複数の食品を

用いるおかずについてその組み合わせをみてみると、精進方には野菜と魚介を組み合わせた料理はみられない。逆に魚類方には、野菜・海藻・大豆加工品などと組み合わせたおかずが26回出現する。動物性食品に植物性食品を組み合わせることは、栄養的にも、味の点からも経済上の理由からも、優れた食の工夫といえよう。当時、魚介に野菜を組み合わせたのは、第一に増量の意味があったとしても、動物性食品を取りすぎがちな今日の食生活に是非取り入れたい江戸庶民の知恵である。

4. まとめ

江戸庶民のおかずは、鍋で加熱調理する「煮もの、茹もの、汁」中心であった。こうしたおかずを調理するために各家庭に必需だった調理道具には、鍋・包丁・まないたのほか、すりばち・すりこぎがある。すりばちを用いる調理操作はかなりの頻度で行われていたと思われる。魚を焼く調理法が多いことと関連して、移動可能な加熱器具である七輪もまた各家庭必須の調理器具であったろう。江戸庶民の日常の食卓に多用された食品には、トウフなどの大豆加工品、生鮮あるいは干したダイコン、鮮魚や目刺しなどのイワシ類などがあるが、食物繊維の多い植物性食品や良質たんぱく質が豊富な大豆加工品、優秀な成分をもつイワシなど、江戸庶民の食卓を賑わした食品には栄養面でも優れたものが多い。食品の組み合わせではバランスがよくとれているが、現代と同様、精白によってコメのビタミンが少なくなり、「江戸わずらい」を引き起こしかねない食事内容だったことが惜しまれる。

第3章 文化・文政期の文学や挿絵に現れた江戸の食

1. 本調査の研究対象とした作家と作品

本論文には、文化・文政期の爛熟した時代に生き、文人であり直参武士として江戸の代表的知識

人として名声を博した大田南畝(1749~1823)と、滑稽本作家の第一人者で商人でもあった式亭三馬(1776~1822)を選び、それぞれの作品における食に関する記事を取りだし、その内容分析を試みた。南畝については数多くの文芸作品、書簡、日記類を調査対象とし、三馬については、代表作であり日本橋界隈の大長屋を舞台に江戸庶民のくらしを描写した『浮世風呂』『浮世床』『四十八癖』を資料とした。特に焦点をあてた食べ物は、初がつおとさつまいも、年中行事は、ひな祭りと正月である。

江戸の食風俗を総合的に把握するため、南畝・三馬以外の作品や挿絵、初がつお・さつまいも等以外の食品・食物をも調査したが、本論文では今述べた範囲に絞って報告する。

2. 作品中に現れた食品・食物

資料4は、南畝・三馬の作品にみえる江戸の食べ物の中から、初がつおとひな祭りの食物について記述された内容を示したものである。さつまいも、正月は紙面の関係から割愛したが、これらを参考に、初がつお、さつまいも、ひな祭り、正月について考察する。

(1) 初がつお

近世を特徴づけるものの一つに市民生活の向上があり、とりわけ当期には衣食住全般にわたって贅沢を競う風潮が現れた。江戸の初物好みは有名であるが、とりわけ初がつおを語らないでは江戸風俗は成立しないとまで言われている。江戸文学でも、かつおに関する俳句、狂歌、川柳、小唄、漢詩文が数多く書かれているし、広重の江戸百景「日本橋江戸ばし」や三代豊国「卯の花月」の初がつおもよく知られている。南畝の作品中には南畝自身がかつお好きであったからか初がつおがたびたび登場し、喃本『はつ鯉』安永10(1781)序刊と書名にまで用いている。しかし、三馬の作品にはかつおはあまり見られない

保存技術の未熟な時代に、鮮度が低下しやすくすぐに変色するかつおを、長屋の住人はどのような状態で生食したのであろうか。恐らく大勢の人々で切り分け、南畝の『四方のあか』や三馬の『浮世風呂』に見えるように、多少とも防腐効果のある、からし、酢、辛味の強い大根を用いて食したものと推測される。

(2) さつまいも

三馬の『浮世風呂』、南畝の『万紫千紅』には、焼きいもの記述がある。当時農民にとって米の代用食であった甘藷は、江戸では最初から間食として用いられ、まず蒸しいもとして売られていた。関東地方で最初に甘藷作りを試みたのは、吉田弥右衛門という人物で「吉田家文書」にその記録が残されている。川越で生産された甘藷は、新河岸川から荒川、隅田川へと運ばれ、大消費都市である江戸の神田市場で売買された。神田昌平橋はその下で甘藷を洗って市に出していたので「芋洗橋」とよばれていたという。『浮世風呂』に「今年は琉球芋(おさつ)が沢山な所為か、焼芋がはやりますよネエ」とあるように、三馬の時代には、江戸中に焼きいも屋があつて大繁昌していたが、専ら子供たちやおかみさんたちのお菓子代わりの間食であり、あまり上品でない食べ物だったようである。

(3) ひな祭り(白酒、あさつき鱈、ひな菓子)

ひな祭りの行事は化政期に最盛時代を迎えていた。ひな祭りのご馳走といえば、南畝も記しているように、煎餅、あさつき鱈、雛菓子、菱もち(よもぎ餅)、白酒とされている。白酒については、南畝の『壬申掌記』に「豊嶋屋」の繁盛ぶりが記されているが、酒を愛した南畝は『放歌集』に「生酔のただよふ雲にたきぎかる鎌倉河岸の秋のさかもり」と書き、豊島屋に足繁く通い、仲間との酒盛を楽しんだ様子を記している。南畝の『一話一言』にもあるように、あさつき鱈はこの季節

〈資料4 南畝・三馬の作品にみえる江戸の食べ物〉

1. 初がつお

作者と作品名	記事内容
南畝『仮名世説』(1825) 『四方のあか』(1781)	○「江戸にて初鰯をめする事。北条五代記に見ゆ」 ○「鰯魚賀吾朝にてはかつをとよび、もろこしにては松魚といふ。…かまくらの海より出しはつ鰯みなむきの野のはらにこそいれ、又人と名所はふるきをもとめ、肴と器物はあたらしきをもとむ、卯月ばかりの初がつを、皿にもりたるいきほひは、鯛もひらめも鰯も鰯も、首尾をおそれて鰯を正し、ひれふしてこそみえにけれ。…包丁のきし味をこころみ、からしのかけ引、大根おろし、さしみのさしもの箸とりて、酒のたたかひ必かつを…」
『一語一言』	○「將軍家御食物寛文5年正月將軍家被仰出 1.生鰯4月より 1.生鰯11月より」 ○「釣鰯からし酢もなき涙かな」
『あやめ草』	○「卯月朔日初がつばを献立になりしとききてたてまつるはつのかつをを…」 ○「天河かしにまれなる秋鰯はしのあふ瀬の一ふしもがな」 ○「松魚 三両の初かつばにもあふ事はかた身で貳百四十八文」
『巴人集』	○「寄鰯祝 のしめ色きたる姿の初がつばおのが卯月を正月にして」 ○「鎌倉の海のかつばの遠のりを四方山の手おしおくり船」
『紅梅集』	○「弥生から鰯のみゆる年なれば夏のはじめに出しはつ鰯」 ○「白味噌に鰯のすり流しくふ人は鰯の味をのしやすらずや」
『放歌集』	○「ながながと長生をしてくふもよし新さかな場の秋の夜鰯」
『竹垣柳塘書簡』	○「ほととぎす一籠五本松の魚けふを初ねの高きききもの」
『江戸花梅老』(1782)	○「かつばのさし躬こは色の高ねもまけぬ魚なればかつばかつほとたれもみはやす」
『七々集』	○「鰯と茄子のこゑに鎌倉の鰯にたる三蒲子みな一ふじの高ねとぞきく」
『壬申掌記』(1812)	○「3月25日日本橋の河岸へ初鰯17本来る」 ○「今年新せの初鰯2本、2月21日に新島より来れり。献上は4月よりなれども内々の事にて、1本献上せしと云」
『三春行楽記』	○「天明2年(1782)3月27日、土山邸で初がつおを嘗む」
『細推物理』	○「享和3年(1803)3月29日…折からの初がつをさし身につくれるいとあざらけし」 ○「享和3年8月3日両国橋…さし身屋よりとりよせたという鰯魚のさし身、…」
『をみなへし』	○「鎌倉の海の幸ありて大江戸の道もさきあへず鰯あるこえ」
三馬『式尊雅記』	○「文化8年4月14日鰯と郭公の図ひと口にいへば、鰯と郭公いづれはつねに高くきいたり。鰯初相場高きねの日の松の魚ちとひけよかしこへ一本…」
『浮世風呂二編卷之上』	○「生きて居る内に初松魚で一盃飲ませる方が遙かに功德だ」
『浮世風呂四編卷之中』	○「一昨日は鰯の最大のもので450文、選り残しの小さなもので250文位だったが、今日は最大のもので800文より上だ。小さなもので500文位よ…」 ○「…昨日天津のなまりを売たら、方々で持来りというから、河岸いってみるとまるきりだめだ。銚子、九十九里、三浦が見えたっけが、高くておいらが手には…」
『浮世風呂四編卷之下』	○「お江戸に産れた衆は…句をしりませぬ。…去る所へ参ったが、其国は魚がめつうに下直さね。…大鰯が36文だから、片身付付の方を20で買ってさし身にした。…かんじんの大根おろしという所が大根がない。ネ不自由だで。」
『四十八癖二編』(1813)	○「夏は初松魚冬は初あんこうと高いものを食べた所がわずか咽を通る間のこと」
『四十八癖三編』(1817)	○「初鰯の天麩羅を売る者はあすこ一軒だ」

2. ひな祭り

作者と作品名	記事内容
南畝『四方のあか』(1781)	○「…式正の本膳にあさつき鰯、はまぐりもおかし。…落馬の鯛杉折のはぜ、草もちのひし、豆みりの穀、山川白酒は豊島屋矢野をかたぶけ、饅頭干菓子も鈴木金沢をつくす」
『壬申掌記』(1812)	○「今年、鎌倉河岸豊嶋屋十右衛門が家の白酒うれし事、例年より甚し。二月十八日うち初めて、翌十九日朝五時までに、二千四百樽うち尽せし也」
『初雛賦』	○「娘の初雛の節句を贅を尽くして祝う様子を描写している」
『一語一言』(1800) 頃	○「あさつき鰯は雛の膳供にさだまり…」
『南畝奇言』(1817)	○「近世都下乾菓子の製造年々に奇巧を競ふこと甚しきにつけても上世の質朴を思ふべし。況や上世にわたらざる砂糖といふもの世に行はれてよりこのかた、天下の菓子一味一変せるをや」
『玉川砂利』(1809)	○「鶴見の饅頭…」
三馬『浮世風呂三編卷之上』	○「声長閑なるしろラざけしろ酒」
『浮世床初編上』(1809)	○「菓子売りの呼び売り口上披露、紅毛ようかん。本ようかん。最中。まんじゅう。羽二重もち。狸餅。今飯餅。満巻。かのこもち。ぎゅうひまんじゅう。葛餅。葛まんじゅう。かすてら。紅梅餅。麻茅餅。南京板。水仙餅。中華。いか餅。うぐいすもち。薄雪まんじゅう。あべ川もち。山椒もち。砵巻。あんころ餅。麻茅野鱈」

の代表的な味であった。

次にひな菓子であるが、南畝は菓子とりわけ饅頭について多くの記述を残している。『一話一言』の文などから、饅頭流行があったらしいことがわかる。従って南畝は、娘の初雛の節供に干菓子とともに高級饅頭を雛段にあげたのではないかと思われる。

(4) 正月

『浮世風呂 3編巻之上、下』には正月の食べ物に関する記述が多く、屠蘇、醬油の雑煮、たたきごぼう、重詰の数子、座禅豆など現在と特別には変わっていない。南畝の作品にも正月料理や餅に関する記述は多いが、珍しいのは南畝が『江戸花海老』に「鯨の金ざし せち汁の鯨の威勢ふるき名にかへてあがれや魚の親玉」と詠み、おせちに鯨を用いていたことである。その他『紅梅集』の「餅搗 三杵半つきたての餅に二またの大根おろしをかけてくはばや」は、すでに大根おろしのジアスターゼ効用を体験的に学びとっていた当時の人々の生活の知恵を推測できる。

3. まとめ

南畝、三馬の飲食記事に見る化政期における食生活は、爛熟した時代を背景に庶民レベルでの多様化を示すと同時に、享楽主義的な傾向を持っていた。食の多様化といえば、現在の日本にも当てはまり、2世紀近い開きを感じさせないほど、随所で現在と同じ事象に出会い、あらためて江戸文化とのかかわりを感じている。

江戸における初がつお好みは身分に関係なくもてはやされたことが、作品中の記述からうかがえたが、特に江戸半ばから後半にかけてがその絶頂期だったようである。また、長屋でもかつお節を削る場面が数回あり、贅沢なものであったかつお節が、江戸では汁類のだしとして重宝がられ、一般的になっていた。菓子については、特に南畝の作品に詳しくあったが、当時の技術の粋を集めた豪

華な菓子作り、種類の豊富さ、浮世絵に見る製造器具の工夫、評判記などから菓子屋の繁盛ぶりを知ることができる。一方庶民の味として、焼いも、大福餅が長屋住民の好物であった様子もわかる。

今回は割愛したが、南畝と三馬の作品中最も頻繁に見られたものにそばがある。江戸時代に流行した食物の代表的なものの一つであるから当然といえるが、南畝は『玉川砂利』の「蕎麦の記」で名物蕎麦をあげ、三馬は福山蕎麦や引越し蕎麦にも触れている。その他、各種の挿絵から、蕎麦の屋台店が人気を集めていたことが推測できる。

また、南畝は深川洲崎の升屋、後の浅草新鳥越の八百善などについても多くを書き残しており、三馬の作品中にも日本橋浮世小路の百川や王子村の海老屋、扇屋の名が見える。

以上、化政期の食品・食物の一側面を探ることができたが、これらのほとんどが、現在東京の味として評価されていることは興味深く、意義あることと考える。

第4章 江戸下町長屋における食空間

1. 深川江戸資料館の展示長屋と展示物

江戸の町の住環境を概括すると、江戸城を中心に武家屋敷をとりまく町人の七割が店借人であり、そのほとんどが長屋住まいであった。長屋住人の多くは地方から出てきた人たちで、大工、豊職人、建具職人、魚屋、野菜売り、各種の道具製造職人等であり、長屋を日常生活の拠点としていた。また、地主、大家、店子といった人間関係の中で結ばれ、独特な絆をもって生活していた。

本調査の方法は、当時は復元して建てられた深川江戸資料館の長屋建造物の屋内および台所に配置されている食に関する道具類を拾い上げ、綿密に検討して内容を分析した。対象としたのは、表通りに面した借店である、春米屋1軒、八百屋1軒、船宿2軒と、裏長屋5軒を合わせた合計9軒

である。

復元長屋全体の特徴を述べると、割長屋の5軒は、九尺二間、六尺二間半、六尺二間の3つのタイプがあり、約3坪ほどの大きさである。もとより玄関はなく、出入り口を入るとすぐ片方に一畳程の広さの台所があり、正面は六畳位の板の間か、畳敷きの居間が続き、押し入れはない。便所も井戸もごみためも共同であった。台所といっても一口か二口のへっついと小さな立ち流し、その傍らに水瓶を置き、壁面に台所道具を載せる棚があるだけの簡単な造りであった。居間には小さな食器戸棚と米びつ、火鉢または長火鉢が置かれている。

長屋敷地内の空間には水茶屋が設定され、また、火の見櫓の下には当時流行の屋台店が置かれている。屋台では稲荷寿司と天麩羅を商っており、稲荷寿司は大きな油揚げにすし飯がつめられ、客の注文に応じて食べよくするために、まないたと包丁が用意されている。天麩羅は海老、貝、イカ、ハゼ、さつまいもの串揚げ等が皿に盛りつけてあり、据え置き为天麩羅鍋は相当の重さがある。盛りつけに用いられている大皿も立派な器である。

また、長屋の出入り口には長屋木戸があり、現在の時間で午前六時に開かれ、午後十時に閉じられた。大店に面したほうには町木戸がある。

2. 深川江戸資料館の長屋における食空間の道具・器具

資料5は、深川江戸資料館の長屋9軒の食空間に配置された道具・器具類である。

●はそれぞれの家に実際置かれていた道具・器具類であり、○は深川江戸資料館のパンフレットの27頁「炊事と水」に示されていたものである。採録にあたっては、たとえば棒手振り職人のかごのように商売道具と思われるものは除外したが、船宿の食器、八百屋の漬物樽のように、家族の食生活にも利用したと思われるものは加えてある。

さて、9軒の長屋には、66種類、述べ336種類、

世帯平均37種類の道具・器具類が配置されていた。最多は船宿の51、最少は独身船頭の21と差はあったものの、どの世帯も同程度の道具・食器を有している。その中で、全世帯とも所持していたのは、へっつい、七輪、火消つぽ、ざる、まないた、はし、みそ漉し、茶碗の8種類である。加熱調理に必要なへっつい、飯、汁、煮物料理を可能にし、七輪は、へっついのおきを使ってコンロに入れ、外で魚を焼いたものと思われる。七輪が実際に置いてあったのは独身船頭の家だけだったが、彼は職業から魚を食べる機会が多かったからであろう。火消つぽが実際置かれていたのは春米屋だけであった。理由については今後の課題としたいが、火消つぽが全世帯にあったのは、おきの再利用という資源リサイクル行動の表れでもあり、同時にたびたび大火に見舞われた江戸庶民の自衛手段だったとも考えられる。また、包丁のない家はあっても、全世帯にまないたがあるのは興味深い。台所が狭いためまないたは小振りであるが、台代わりに使えるためであろうか、足つきのものか、一枚の粗末な板が使われていた。みそ漉しもまた、江戸庶民必需の道具であったのは、今日と異なり漉し味噌のなかった当時、毎朝のみそ汁づくりに粒を残さず仕上げるためには、なくてはならない道具の一つだったであろう。この他、8軒が所持していたものは、洗うちわ、菜切り包丁、杓子さし、木杓子、お玉杓子、菜ばし、すりこぎ、鉄鍋など、調理に必要な包丁、小物類8種であった。

次に、それら諸道具・器具類の素材と作業（役割）についてみてみよう。

長屋で使用された道具・器具類を、資料6のよう分類してみると、最も多いのは木製品の31%であり、ついで土製品の26%である。金属製品では鉄製品が比較的多く、現在と異なり自然の素材を最大限利用していた。また、江戸の市中には、焼つき屋、たが屋、竈塗りなど、道具・器具類を

〈資料5 食空間の道具・器具類I〉

長屋住人 所持道具名	捧手振 り職人	春米屋 の職人	船 頭	三味線 の師匠	木挽 職人	八百屋 八百新	春米屋	船 宿 I	船 宿 II	合 計 (種)
Na1. へっつい	●	●	●	●	●	●	●	●	●	9
2. 七輪	○	○	●	○	○	○	○	○	○	9
3. 火ふき竹	○	○	○	○	○	○	○	○	○	6
4. 洪うちわ	●	○	○	○	○	○	○	○	○	8
5. 火消つば	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
6. 火口箱	●	●	●	●	●	●	●	●	●	2
7. 流し	●	●	●	●	●	●	●	●	●	7
8. 水 桶	●	●	●	●	●	●	●	●	●	6
9. 水 瓶	●	●	●	●	●	●	●	●	●	6
10. ひしゃく	●	●	●	●	●	●	●	●	●	7
11. 洗 桶	●	●	●	●	●	●	●	●	●	7
12. 木 蓋	●	●	●	●	●	●	●	●	●	2
13. さ ざる	●	●	○	●	○	●	●	●	●	3
14. さ ざる	●	●	○	●	○	●	●	●	●	9
15. ふ きん	○	●	●	●	○	○	○	●	●	7
16. まないた	○	●	○	●	○	○	○	●	●	9
17. 菜切包丁	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
18. 出刃包丁	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
19. 刺身包丁	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
20. 小刃包丁	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
21. おろし金	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
22. 杓子さし	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
23. 木 杓子	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
24. お玉杓子	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
25. 菜 ばし	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
26. は し	●	●	○	●	●	○	○	●	●	9
27. すりこぎ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
28. みそ濃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
29. お 釜	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
30. 鉄 鍋	●	●	●	●	●	○	○	●	●	8
31. 土 鍋	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
32. せ い	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
33. こねばち	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
34. すりばち	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
35. わ っ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
36. か こめ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
37. か こめ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
38. かたくち	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
39. 銅 壺	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
40. とくき	●	●	●	●	●	○	○	●	●	6
41. さかづ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
42. 米 び	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
43. ま ず	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
44. 足 付膳	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
45. 箱 膳	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
46. お ひ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
47. 茶 碗	●	●	●	●	●	○	○	●	●	9
48. 皿	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
49. どんぶり	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
50. 小 鉢	●	●	●	●	●	○	○	●	●	3
51. つ ぽん	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
52. ど び	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
53. 湯 呑	●	●	●	●	●	○	○	●	●	4
54. は え	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
55. 食 器	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
56. 運 び	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
57. 茶 簾	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
58. 茶 火	●	●	●	●	●	○	○	●	●	1
59. 長 鉢	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
60. 鉄 瓶	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
61. こ と	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
62. 火 ば	●	●	●	●	●	○	○	●	●	5
63. 漬 物	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
64. 漬 物	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
65. 酒 樽	●	●	●	●	●	○	○	●	●	2
66. 荒 神	●	●	●	●	●	○	○	●	●	7
合 計	32	38	21	44	42	29	38	51	41	336

〈資料6 食空間の道具・器具Ⅱ〉

		木製品	竹製品	土製品	金 属 製 品		家 具	その他	合 計
					鉄製品	銅製品			
1	棒手振り職人	9	5	10	5	—	—	3	32
2	春米屋の職人	13	4	11	6	—	1	3	38
3	船 頭	5	3	8	2	—	—	3	21
4	三味線の師匠	14	5	11	8	1	2	3	44
5	木 挽 職 人	10	5	12	8	1	3	3	42
6	八百屋八百新	10	6	7	3	—	1	2	29
7	春 米 屋	13	5	9	7	1	1	2	38
8	船 宿 I	18	5	11	8	2	3	4	51
9	船 宿 II	12	4	9	8	2	3	3	41
	合 計 (種)	104	42	88	55	7	14	26	336
	割 合 (%)	31	13	26	18		4	8	100

〈資料6 食空間の道具・器具Ⅲ〉

		洗い作業 に関わる もの	切る作業 に関わる もの	加熱・受熱 に関わる もの	調理・調味 に関わる もの	盛りつけ 供食に関 わるもの	収納に関 わるもの	その他	合 計
1	棒手振り職人	4	4	8	6	6	3	1	32
2	春米屋の職人	6	4	9	8	5	5	1	38
3	船 頭	4	3	5	4	3	1	1	21
4	三味線の師匠	6	4	10	11	7	5	1	44
5	木 挽 職 人	6	4	12	7	8	4	1	42
6	八百屋八百新	6	2	7	6	2	4	2	29
7	春 米 屋	6	2	15	6	4	4	1	38
8	船 宿 I	8	4	14	10	6	7	2	51
9	船 宿 II	5	4	12	7	4	8	1	41
	合 計 (種)	51	31	92	65	45	41	11	336
	割 合 (%)	15	9	28	20	13	12	3	100

補修・修繕する人々がおり、瀬戸物の焼つきや桶のたがをしめるといった作業をおこなった。物資が乏しく経済力がなかったとはいえ、道具・器具を最後まで使いきる生活のシステムが確立されていた。ついで、諸道具・器具類を、各作業別に分類・集計してみると、加熱・受熱に関するものが28%、調理・調味に関するものが20%と比較的多い。その中のいくつかの道具・器具類について具体的な特徴を述べると、ひとつは独身男性の家に

流し台も水瓶もないことである。彼ら2人はどこへ水を流したのであろうか。包丁は、菜切、出刃、刺身、小刃と多くの種類がみられ、どの世帯でも最低1本は所持している。所持のパターンは菜切り1本、出刃1本というのが多いけれど、船宿の刺身包丁、船頭の小刃包丁のように商売とのからみと思われるものもある。鍋についてみると、ほとんどの世帯が鍋ひとつで調理をしている。鉄鍋が多いが独身船頭のは土鍋である。彼は外食中心

であり自炊をしなかったのではあるまいか。同様に、すりばちを独身男性2人は持っていない。する、和えるといった面倒な料理は、彼らのレパートリーにはなかったであろう。

長火鉢についてみると、所持している5軒では、一家の居間の中心に置かれていた。どのように利用したかを考えると、火鉢の下引出しは、浅草海苔や煎餅を湿気から守ったであろう。酒を燗したり、豆を炒ったり、お茶をほうじたり、煮豆をことこと煮含めたであろうし、湯豆腐などの鍋物を囲んだりもしたであろう。長火鉢は家族の会話の中心として、家族団らの象徴でもあった。孤食といわれる現在の食風俗と対称的風景といえる。

3. まとめ

江戸の長屋における食空間を調査してみて、現在との共通点を数多く認めることができた。その理由として、江戸時代も現在も平和が持続する時代であることがあげられる。そのため庶民は戦争の憂いなく、平穏に日常の食生活を営み、食文化の改革に不断の努力をはらうことができたのである。住環境として庶民が持ち得た家空間は、江戸の長屋も現在の住まいも、その粗末さにあまり変わりはない。マンションとは名ばかりで、出入り口が半畳、入ると直ぐ台所があり、並列型の火口と流しの構造も似ている。水についても水質の悪さのため、飲料水を買う事が一部の人たちの間では習慣化している。家族の構成を見ても核家族や単身者が多い。外食をする機会が多く、江戸時代では特に屋台が繁盛した。そして、江戸時代も現在も、料理に関する本の出版に異常な関心が寄せられている。

このように共通した部分も多いが、現在の特徴は台所用具の種類や量があふれ、扱いや収納に頭を悩ましていることである。江戸の長屋には、溢れるほどのものはなかったし、食も質素であった。しかし、科学的な味処理、冷凍食品の多用、氾濫

する食品添加物とのかかわりの中で生活している現代人に比べると、味に関してはさまざまな配慮を施していたといえる。そのひとつに塩の保存があげられる。食塩は水分を含みやすく、固く変化するのでそれを防ぐため、江戸時代に焼塩壺が発明されたが、これは上層階層のものであった。今回の調査では確認できなかったが、へっついの一部をへこませてそこに食塩を乗せておくユニークな発想があるという。庶民の知恵はいたるところに開花していたのである。

第5章 江戸の健康思想と食

1. 健康思想とその系譜

江戸時代の健康思想にはさまざまな系譜があるが、本論ではその中から、日本の伝統的な健康思想である「養生思想」に焦点を絞り、その中で食のとらえ方を検討することとする。養生思想は、生命の永続と賦活を目的とし、身体および精神の健康の保持、増進を図る生活のあり方をもとめることであった。養生に関する体系的認識の体系を「養生論」という。養生は、古代中国の道教ないし神仙術に属する養生術をその基礎としている。代表的内容としては、「辟穀（食事法）」「服餌（服薬法）」「調息（呼吸法）」「導引（医療体操・運動法）」「房中（性交法）」などの身体的健康管理と治療に関する技法（養形）と精神修養（養神）に大別される。

日本においては、9世紀ごろより中国の道教・神仙術系養生論が移入され、さらに、室町末期において、「李朱医学」の移入による理論的整合性を優位に置いた田代三喜および曲直瀬道三・玄朔の学説（のちの「後世派」）が成立し、江戸初期から中期において、「半後世派」として「傷寒論」に基づいて、経験的・実証的学風を樹立した名古屋玄医の学統（古医方）の双方から養生論が著された。そして、元禄・正徳期には養生論刊行の第

1のピークが見られ、貝原益軒の『養生訓』などの大著が成立した。

本稿では、近世中期までの養生論の展開を考慮しつつ、近世期における養生論刊行の第2のピークを形成する文化・文政・天保期の養生論を中心にその食のとりえ方を考察する。

2. 養生論における「食」の位置

(1) 「節食」と「粗食」

近世養生論においては、飲食に関する事項は、精神に関する事項と並んで最も多く触れられ、重点的に論じられた。化政期には、高井蘭山『食事戒』(1815)や高松芳孫『軽食微言』など、飲食と養生との関係に内容を限定した養生論も刊行されている。

おおよそ養生論として著されている書であれば、程度に若干の差はあれ、いずれも相当の紙幅を割いて詳細に論じているが、大部分の養生論に「節食」「粗食」が主張されている。その基本的姿勢は貝原益軒の『養生訓』に典型的に示されているが、養生における食のあり方をきわめて端的に示しているのが、高井蘭山の『食事戒』であり、谷了閑の『養生談』(1801)である。いずれも過食を戒め、美食を避けるべき点を主張し、飲食は「よき程」、すなわち節度をわきまえて飲み食いすることが可とされている。

(2) 「脾胃」論と「同食禁」

さらにいまひとつの特徴は、飲食が「脾胃」によって司られるとしている点である。「脾胃」論は、後世派の生理説の中でも代表的なものであり、「脾胃」の氣を保つことが後世派養生論の主要課題であった。また、後世派養生論の食物観は、その理論的基礎となっている「陰陽五行説」に対応してきわめて観念的である。「脾胃」論との関係でみれば、本井子承『長命衛生論』や谷了閑の前書『養生談』に、五行配当による飲食物の選択が明確に指向されている。このように、後世派養生

論における飲食論はきわめて重要な位置を占めており、最も重点が置かれた内容であった。それを反映するかのように、後世派養生論の中には、膨大な食品目録を含んでいる書が少なくない。浅井南泉『養生録』(1812)「巻之下」は、それ自体が「飲食篇」と題され、飲食に関する事項のみを扱っているが、総論的な記述はごくわずかで、大半は食品の解説となっている。同書は「禁好物篇」「禁物篇」「相反篇」「餌食篇」の4篇に分かれ、各々の食品の適応や禁忌について詳細に記載している。また、後世派の影響を残している古医方系養生論である松本遊斎の『養生主論』(1832)も、下編は「食性論」と題され、穀部、魚部、鳥部、獣部、果部菜部の各項それぞれ適応と禁忌について解説されている。

食品の適応と禁忌に関連して注目すべきことは「同食禁」についての記載である。「合食禁」に関する記載は、既に益軒の『養生訓』にみられるが、陰陽五行説に基づく相生相剋の関係によって決定される。本井子承『長命衛生論』「上之巻」には、「喰合用心の事」の項があり、64の「同食禁」が挙げられている。この同食禁に関する膨大な規定は、長くわが国の食物観の中にあって支配的であった。

(3) 古医方系養生論の飲食観

この同食禁や陰陽五行説にもとづく食物観に疑問を投じたのが、古医方系養生論である。小川顕道『養生論』(1773)では、観念的な食物の相生相剋観を否定し、個人の嗜好を重視する現実的な食生活を認めている。さらに、純粋な古医方系養生論である中神琴溪『生々堂養生論』(1817)では、伝統的な「脾胃」論を否定し、さらに、人の施しによって糊口をしのぐ乞食が、施し物の量や質の不安定にもかかわらず、脾胃を損じていないことを挙げて、「脾胃」論の非現実性を指摘している。ただし、古医方系養生論では全般的に「脾

胃」論に対して否定的であるが、実践的規範としての節食論については肯定的であった。

(4) 蘭学系養生論の飲食観

蘭学系養生論についてみると、杉田玄白の場合には伝統的な節食論をとっている。陸舟（石川櫻所）『養生訓』（年代不詳）は、使用された用語などからみて、幕末以前の養生論の中では、西洋医学の知見を最もよくあらわした書であるが、そこでは栄養素に関する認識を示して、従来の肉食忌避論に疑問を投じている。また、解剖学的知見において、西洋医学の知識が採用されている水野澤斎『養生辨』前編（1843）でもやはり節食論が展開され、「食品内在的」な食物の「能毒」説は明確に否定されている。

以上のように、蘭学の影響を受けた養生論も、古医方系養生論と同様に食物に関する「能毒」説は否定しているが、一方で「節食」論は踏襲されている。従って、養生論における飲食観は、方法において「節食」論をとることでは、養生論全般においてほぼ共通であるが、食品の「能毒」あるいは「同食禁」についての見解は、後世派養生論における肯定的姿勢と、古医方系養生論や蘭学系養生論における否定的姿勢とにおおむね二分されるものであったとしうる。だが、総体的にみれば、19世紀前半期には、「能毒」や「粗食淡味」論は衰退していったと考えてよい。なぜならば伝統的な節食論、粗食論を展開していた後世派養生論の中にさえ、「美食」を説く書が著されてくるからである。近藤隆昌『摂生談』（1815）は、「脾胃調養之法十八條」の項があるように、「脾胃」論を展開した後世派養生論の代表的存在であるが、「兎角滋味ヲマジヘテ美味ヲ食スベシ必ズ淡味ノ物多ク食スベカラズ」と述べ、伝統的な「脾胃」論に立脚しつつも、後世派養生論が標榜した節食論や粗食淡味論、能毒論などの理論とは対立する見解を出している。隆昌の説は、元代の後世派医

学者で「補中益気」説を主唱した李東垣の「脾胃中心論」の立場に立っており、わが国の通俗的「脾胃」論とはいささか異なった解釈がなされていると考えることもできるが、少なくとも19世紀前半期には、それまでの節食論・粗食論から脱却した、新しい食物観が提唱されていた点には注目すべきである。

3. 備荒の思想—美食の対極—

文化・文政・天保期は、食文化の多様化が展開し、養生論においても飲食観の転換がなされはじめた。一方で、天保期は「天保の飢饉」（1833～1837）によって、農村の食生活がきわめて疲弊した時期でもある。養生論は、都市における食生活・食文化の多様化に対応するとともに、農村社会における食の欠乏に対しても対応していた。

この代表的養生論として、平野元良（重誠）によって著された『玉卯槌』（1837）がある。同書では、「凶年の後の養生疫病をさくる第一の書」と副題が付けられ、凶作の年に際しての養生法とその時に流行する時疫の予防法について論じられている。同書には「凶年の後の養生に心得あること」として、甘藷、大根、豆、どくだみ、ところなど、実に多様な食物が用いられていたことが示されている。

また、凶年の後の心得として「専ら陰徳をこころがくこと」が主張されている。ここで元良は、凶年の後には凶年の際のことを忘れずに、日常生活の儉約に努め、その余剰を社会に奉仕すべきであると述べているのである。『玉卯槌』における備荒の思想は、雑穀や根菜類などのいわゆる「救荒食」「備荒食」の増作や備蓄を奨励するよりも、「陰徳と養生を専一にこころがけ」ることが奨励されるという修身論を基本としたものであった。特に陰徳施行の思想は、備荒に対する基本理念が生活の日常性に基礎を置いていたことを明示している。この点が近世期の養生論の特徴であ

る。

4. まとめ

近世期養生論における食物観、飲食観は、益軒『養生訓』、浅井南泉『養生録』、松本遊斎『養生主論』、あるいは近藤隆昌『摂生談』等の食品目録とその解説に象徴されるように、その経験的知識については膨大な蓄積がなされており、博物学的には高い水準にあったといえる。それには、近世実学としての「本草学」の発展が大きな影響を与えていた点は論をまたない。それとともに、庶民の食に対する関心の変化も少なからぬ影響を与えていたと推考される。近世中期以降の農業生産力の向上と商品作物の多様化は、一般史において指摘されるところであるが、それらの趨勢が庶民の食に対する関心を高めたことは想像に難くない。19世紀前半期において今日のわれわれが口にし得る外食の典型であるそば、寿司、うなぎなどの原形が成立した点もそれに符号する事実ととらえられる。それゆえに、養生論における飲食論も、「節食」「粗食」一辺倒では、高まる関心に対応できなかったと思われる。そのために、古医方系養生論や蘭学系養生論はもとより、後世派養生論でさえも節食論は墨守しつつも、粗食論や陰陽五行説による食物観からは徐々に脱却していかざるを得なかったと考えられる。

そして、明治における西洋近代科学と西洋の食生活の登場は、日本人の食への関心を食品や料理から栄養素へと転換することを促した。それは、食の分析への科学性を付与した反面、食の民族性・伝統性や文化性を希薄化する方向をはらんだ。森鷗外の主張は、脚気研究の主導権をめぐる医学界の対立を反映した政治的合意があったにせよ、食の文化性を顧慮したものであったといえる。健康思想に示された食の問題は、健康の維持増進における食の歴史的位相を示しているとともに、健康形成における科学性と文化性の相関を考察する

上での具体的資料として重要な意味をもつと思われる。

Ⅲ. むすびにかえて

これまで今回の江戸研究に対する意図と目的、および研究内容について報告してきたが各分野の研究結果についてはそれぞれの章末でまとめを行ってきた。そこでここでは、今回の結果をふまえて、これからの研究方向について述べてみたい。

近年来、江戸に関する研究は広い分野の多くの人々によって、さまざまな角度、切口から検討されている。しかし、残された資料の少ない一般庶民に関する研究は、まだまだ不十分のように思われる。今回用いた文献も、研究資料として適当なものであったかどうか異論もあろうけれども、こうした時代の庶民生活、特に衣や住と異なって現物や記録の少ない食の分野においては、その実態の分析や考察に、重要な資料であったと考えている。

しかし時代に深く結びついていたこれらの資料は、食に関する庶民生活を把握し、その食事文化の考察をするためには重要な第一次資料ではあったけれども、1冊の収録量には限りがあり、またその内容にも偏りがある。したがって今後もこうした資料の掘りおこしにつとめ、その数を増やして考察の幅を広げていきたいと考えている。そして、庶民の食生活の全貌を、そしてその時代に生きた人々の食に関わる行動や思想をも網羅した文化を追求したいと考えている。

最後に、本研究をすすめるにあたって、多額の研究助成をたまわった（財）浦上食品・食文化振興財団に対し厚く御礼申し上げます。

文 献

第1章

江戸切絵図と東京名所絵：白石つとむ編：小学館，1993
日本教科書大系 往来編 第9巻 地理：石川松太郎編：講談社，1967

日本庶民生活史料集成 第10巻：宮本常一 他：三一書房，1972

新版江戸名所図絵：角川書店：1975

日本民俗地図 IX 食生活：文化庁編：(財)国土地理協会，1988

大日本地名辞書 上中下：富山房：1906

江戸商人名前一覧—江戸時代後期を中心とした—：田中康雄：三井文庫論叢第6号所収，1972

第2章

江戸町人の研究：西山松之助編：吉川弘文館，1976

江戸の食文化：江戸遺跡研究会：吉川弘文館，1992

巨大都年江戸が和食をつくった：渡辺善次郎：農山漁村文化協会，1988

関東醬油屋番附：馬喰町三丁目 吉田屋小吉，天保11年子正月吉，その他各種引き札・ちらし：株式会社オリコサービス（増田コレクション）

江戸買物独案内：大坂中川芳山堂出版：文政7（1824）年魚河岸ものがたり：中村勝：そしえて社，1990

番付集成：芳賀登他：柏書房，1973

第3章

大田南畝全集：岩波書店，1985～1990

浮世風呂：（新日本古典文学大系）：岩波書店，1989

浮世床，四十八癖：（新潮日本古典集成）：新潮社，1982

江戸繁盛記：（新日本古典文学大系）：岩波書店，1989

江戸名物評判記集成：中野三敏編：岩波書店，1987

絵本江戸風俗往来：東洋文庫：平凡社，1965

新版江戸名所図会：角川書店：1975

農学全書：岩波文庫：岩波書店，1936

江戸買物独案内：花咲一男編：渡辺書店，1989

日本随筆大成 第2期，7，10，12巻：吉川弘文館，

1975

日本随筆大成 第3期，4巻：吉川弘文館，1977

日本随筆大成 別巻：吉川弘文館，1979

続日本随筆大成 12巻：吉川弘文館，1981

燕石十種 1，2巻：中央公論社，1979

続燕石十種 1巻：中央公論社，1980

新燕石十種 1，3巻：中央公論社，1980～1981

武江年表I：東洋文庫：平凡社，1968

近世風俗図巻3：毎日新聞社，1974

第4章

守貞漫稿 1～5：朝倉治彦・柏川修一 校訂編集：東京堂

人倫訓蒙図彙：朝倉治彦 校注：平凡社

台所文化史：鈴木啓之：東京図書

図説台所道具の歴史：山口昌伴：柴田書店，1978

食生活と文化 9：石川寛子・河野公子：開隆堂，1989

ヴィジュアル百科江戸事情I：NHKデータ情報部，石川松太郎他：雄山閣

江戸職人づくし：鎌形恵斎，解説朝倉治彦，岩崎美術社
図説江戸時代食生活事典：篠田統・川上行蔵代表編集：雄山閣，1989

調理科学総典：日本女子大学編：朝倉書店

深川江戸資料館：トータルメディア開発研究所

江戸の食文化：江戸遺跡研究会：吉川弘文館，1992

江戸東京博物館：

朝日百科 17，34，38，118：朝日新聞社，

台所道具は語る：神崎宣武：筑摩書房，1984

台所・お勝手のいまむかし：中野区立歴史民俗資料館

江戸物売図彙：三谷一馬：三樹書房，1975

第5章

近代日本健康思想の成立：滝澤利行：大空社，1993

日本衛生文庫：教育新潮研究会，1917

養生録：浅井南泉：筑波大学図書館蔵本，1812

摂生談：近藤隆昌：京都大学医学部附属図書館富土川文庫蔵本，1815

玉卯榎：平野元良：東京大学総合図書館蔵本，1837

Manners and Customs about Foods in the Edo era

Hiroko Ishikawa (Musashino Women's University)

This study aims to consider the life of the people in Edo city through productions, circulations and consumptions of foods in premodern Japan (so-called Edo era).

Edo city has been the biggest city in Japan from 1700's. About 50% of people lived in Edo city were Samurai class and other population were labor and merchant etc.

The national productivity of late Edo era increased by the progress of manufacture and agriculture. The life style of people on foods also developed parallel with the increase of the national productivity.

In this study, ISHIKAWA, H reviews the culture and life style of people in Edo era and considers the circulation of foods. ISHIKAWA, N investigates into foods, meals, cookings of the people's life through the analysis of the ranking of cookings ("Ryori Banndzuke"). ETO, K investigates into the life style of foods described or drawn on literatures and illustrations, especially OTA, Nanpo and SHIKITEI, Sanba. MATSUDA, H considers the structure of kitchen and the varieties of cooking equipments in the labor's family. TAKIZAWA, T analyzes the relation between health and foods with investigations of theories of diet.

These articles are able to clear some aspects of foods cultures in Edo era.