

江戸時代における食文化の隆盛

—美食と大衆化—

並松 信久

〔要旨〕 本稿は江戸時代の食文化の展開を考察し、その特徴を明らかにした。多くの先行研究では、江戸時代の食生活に日本型食生活や伝統的な食文化を求めている。確かに江戸時代に日本型食生活の原型の一端を垣間みることはできる。しかし、その食文化の形成過程における問題点は明らかになっていない。

江戸時代の食文化を概観すると、17世紀には大名や上層町人による食文化の高まりがみられた。18世紀前半を境に中下層の町人も食文化を享受するようになった。18世紀後半には、料理本の刊行が急増し、本格的な料理屋が現われた。19世紀初頭に娯楽としての食文化が隆盛をきわめた。しかし19世紀中期に急速に衰退の一途をたどった。

その要因は二つあった。一つは食文化の娯楽性による美食と大衆化が、食のリスクや欺瞞をもたらす可能性を高めたことであった。もう一つは政治の影響であった。享保・寛政・天保の改革の合間に、食文化は隆盛を遂げたが、食文化の推進力は農村部の飢餓に対して無力であった。これは美食と飢餓が同時並行で進むという歪な構造を生み出していた。この二つの要因は食文化を再考する際に重要な点である。

(キーワード傍線部分)

目 次

- | | |
|-----------|------------|
| 1 はじめに | 2 食物と本草学 |
| 3 飲食物の提供 | 4 茶の湯の影響 |
| 5 料理論と料理本 | 6 都市と農村 |
| 7 飲食業と高級化 | 8 異国料理の日本化 |
| 9 結びにかえて | |

1 はじめに

2013（平成25）年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。この和食は、「自然を尊重する」というところに基づいた日本人の食習慣であり、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節のうつろいの表現、④正月等の年中行事との密接な関わり、という特徴をもっている。この和食が新たに見直された背景には、日常の食生活に輸入食材の影響が大きく出てきたことがある。まさに輸入食材には、上記の特徴はあまりみられないといえる。それでは伝統や自然を重んじる和食は、どのように形成されてきたのであろうか。

筆者は前稿において、伝統的な食文化と和食について、歴史的な展開を考察した⁽²⁾。本稿においては、江戸時代における食文化の変遷を考えていく。江戸時代を取り上げるのは、主要な食料が輸入されていなかった時代であったからである。江戸時代は、近代のように食習慣や食生活が西欧化によって大きな影響を受けた時代ではなく、食の消費と生産との距離が近かった。言い換えれば、食生活が国内の農業や漁業の生産と密接に関わっていた状態であった。そのような状態は飢饉をはじめとする災害の発生時には、強く意識されたのではないかと考えられる。この意味で、食は国内農業生産に大きな影響を受けるので、和食は自然と密接な関係にあり、食生活は「より直接的に」

自然と向き合っていたといえるのかもしれない。

ところで、江戸時代における食文化ないし食生活については、数多くの先行研究がある。主な先行研究を、著書について刊行年順にあげると、原田信男『江戸の料理史—料理本と料理文化』（中公新書、1989年）；江戸遺跡研究会編『江戸の食文化』（吉川弘文館、1992年）；石毛直道監修・井上忠司編『講座食の文化 第5巻 食の情報化』（味の素食の文化センター、1999年）；芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化 第2巻 食生活と食物史』（雄山閣、1999年）；平野雅章『江戸・食の履歴書』（小学館、2000年）；田中千博『食の鳥獣戯画—江戸の意外な食材と料理』（高文堂出版社、2006年）；原田信男『江戸の食生活』（岩波現代文庫、2009年）；大久保洋子『江戸の食空間—屋台から日本料理へ』（講談社学術文庫、2012年）；永山久夫『大江戸食べもの歳時記』（新潮文庫、2013年）；原田信男『江戸の食文化—和食の発展とその背景』（小学館、2014年）；飯野亮一『居酒屋の誕生—江戸の呑みだおれ文化』（ちくま学芸文庫、2014年）；貞包英之『消費は誘惑する 遊郭・白米・変化朝顔—一八、一九世紀日本の消費の歴史社会学』（青土社、2015年）；原田信男著・和食文化国民会議監修『和食の歴史—ユネスコ無形文化遺産に登録された和食』（思文閣出版、2016年）；飯野亮一『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ—江戸四大名物食の誕生』（ちくま学芸文庫、2016年）；永山久夫『「和の食」全史—縄文から現代まで長寿国・日本の恵み』（河出書房新社、2017年）；筒井紘一『利休の懐石』（角川選書、2019年）；熊倉功夫『日本料理文化史—懐石を中心に』（講談社学術文庫、2020年）；原田信男『「共食」の社会史』（藤原書店、2020年）；大下武『朝日文左衛門の食卓』（ゆいぽおと、2021年）などがある。これらの著書以外にも、各地域の郷土食を紹介した著書も多く刊行されている。論文や論考も数多く、ここでは紹介しないが、1990年代以降、日本の伝統的な食への関心の高まりとともに、多くの研究成果が出されたという傾向がある。もちろん、上記の和食のユネスコ無形文化遺産登録も、この傾向に拍車をかけている。

これら数多くの先行研究では、江戸時代の食生活の実態、その変容、食文

化の様相が詳細に説明されている。そして、それに基づいて江戸時代に伝統的な日本型食生活や食文化を求める研究が多くみられる。しかしながら、日本的な食文化ないし食生活の定義となると曖昧な点が多い。これらは江戸時代にさかのほれば、その原型の一端を垣間みることはできるものの、全体となると難しい。庶民の食文化ないし食生活を捉えようとすれば、江戸時代にさかのほらなければならないことは確かであるものの、それは同時に、食文化ないし食生活が発達する過程で、どのような問題点が発生したのかを問うことも必要である。おそらくこの問題点こそが、現在の食文化ないし食生活にも通ずるであろうと考えられるからである。本稿では、江戸時代の食文化の諸相を考察することによって、その問題点を明らかにしていきたいと考える。とくに、美食と飢餓、高級化と大衆化など、一見すると矛盾する現象がどのように進んだのかを明らかにしていきたい。

なお、本稿の引用文中には、不適切な表現が含まれている部分があるが、史実であることを重視して、あえて訂正を加えていない。また引用文中には読みやすくするために、句読点を一部加えた箇所がある。人物の生没年については、可能な限り記した。

2 食物と本草学

食生活自体は、階層差や地域差があって、全体的に捉えるのが難しい。しかしながら、料理書などの書籍を通して、ある程度、その時期の食に対する動きを捉えることができる。その場合、地域的には都市部に偏る傾向をもつ。しかし、料理書で表わされた料理に対する考え方は、実際の食生活自体を反映してはいないものの、食の形態の一端を垣間みることができる。とくに出版が産業として成り立つようになった寛永期（1624～1644年）以降、料理書が数多く出版されるようになり、その影響は大きくなったと考えられるからである。料理書に限らず、それまでは貴族や僧侶、武家など限られた階層のなかで読まれていた書籍は、整版による印刷技術が確立し、安定的に制作・

流通することが可能になり、読者の年齢・性別・属性の幅が広がったと考えられる⁽³⁾。

料理書のなかでも1643（寛永20）年に刊行された『料理物語』（著者の詳細は不明）は、それ以前の料理書とは大きく異なり、当時の料理の特徴を著わしている書籍である⁽⁴⁾。『料理物語』は中世の伝書として成立した料理書とは性格を異にし、特定の包丁流派に偏ることなく、旧来の料理式法から自由な立場をとっていた。中世の料理書には必ず料理もしくは食事の際の故実が書き記されていた。これに対し『料理物語』は料理の実用的知識のみが記され、内容の構成も料理をする側の立場で書かれていた。『料理物語』は20の部門から構成され、前半部分は材料別に料理法を解説し、後半部分は調理法などについて要点が記されている。その前半部分は、海の魚の部71種、磯草の部25種、川魚の部19種、鳥の部18種、獣の部7種、きのこの部12種、青物の部76種⁽⁵⁾について料理法が記されている。もっとも、『料理物語』は料理書とはいえ、料理の手順が記されたものではなく、素材の調理例などが記されただけのものであった。おそらく著者が読者として想定したのは、いわゆる素人ではなく、料理に関するある程度の知識を有する読者であったと考えられる。実用性という点では、それまでにない特徴をもっていたが、不特定多数の読者を対象とするものではなかった。

『料理物語』の刊行当時、それ以外の刊行物として、食文化に大きな影響を与えた書籍は、『萬聞書秘伝』と『日用食性』⁽⁶⁾であった。『萬聞書秘伝』は家事全般に関する実用書であり、『日用食性』のほうは本草書であった。『萬聞書秘伝』は1651（慶安4）年に刊行され、料理のみならず衣服に関する記事も多く、家事技術書的な性格が強かった⁽⁷⁾。たとえば、『萬聞書秘伝』には『料理物語』の「柚べしの仕様」とほぼ同文の「ゆべしのこしらへやうの事」という記述がある。『萬聞書秘伝』と『料理物語』は料理に関してはほぼ同じ記述がみられ、料理に関しては一部で流布していた知識が共有されていた。

一方、1642（寛永19）年刊の『日用食性』の著者は、医師の曲直瀬道三

(1507-1594)の養子で、二代目道三を称した曲直瀬玄朔(1549-1631、以下は玄朔)であった。玄朔は天正年間(1573～1592年)に正親町天皇(1517-1593)の病を治し、織田信長(1534-1582)と豊臣秀吉(1537-1598)に重用され、その後、後陽成天皇(1571-1617)を治療し、徳川家康(1542-1616)と徳川秀忠(1579-1632)に仕えた医師であった。『日用食性』は、(1)日用食性、(2)諸疾禁好集、(3)日用灸法、の三部から構成されている⁽⁸⁾。中国・明代の李時珍(1518-1593、以下は時珍)の『本草綱目』を本邦で初めて援用し、解説を加えた食物に関する本草書であった。1593(文禄2)年に完成をみた『本草綱目』は、中国の本草学史上、最高傑作とされる⁽⁹⁾。それまでの中国における本草書、とくに医薬書を網羅したものであり、時珍による独創的な分類がみられたからである。『本草綱目』は完成後、17世紀前半に幾度も改訂が行なわれ、それが日本に舶載された。後に日本で植物学が成立する際に用いられた用語、たとえば、茎、葉、瓣(花卉)、英(花びら)、蕊(しべ)などは『本草綱目』から採られたものであり、この点で現在に至るまで大きな影響を与えた。

『日用食性』はこの『本草綱目』に大きな影響を受けた。『日用食性』の第1部は、「日用食性」(食品を上品・中品・下品の三分類にする)と、「食性能毒」(草部・菜部・穀部・木部・菓部・鱗部・介部・禽部・獣部に分かれる)とで構成されている。前者の分類は中国・宋代の『証類本草』(医家の唐慎微が当時の本草書や医方書を合併しまとめた本草書である)にしたがい、後者の構成は明代の『本草綱目』にしたがったものである。個別の解説については、両書の見解が混在したままになっている⁽¹⁰⁾。しかし、軟飯や白粥などの実際の食生活に根ざした項目を各部の冒頭に掲げるなど、『証類本草』的な発想からの脱却を図っている面がみられる。

玄朔は1631(寛永8)年に没したが、その後、コンパクトな袖珍版『日用食性』が1633(寛永10)年に刊行されている。袖珍版は1642(寛永19)年、1645(正保2)年、1646(正保3)年、1667(寛文7)年、1668(寛文8)年、1674(延宝2)年に刊行され、やや大判のものが1655(承応4)年、1655(明

暦元)年、1673(寛文13)年、1677(延宝5)年に刊行されている。このように『日用食性』は寛永期(1624～1644年)から延宝期(1673～1681年)にかけて40年以上にわたって刊行され続け、広く普及した。『日用食性』は、江戸時代前期を代表する食物本草書であったといえる。また『日用食性』そのものでなく、その類書というべき書籍が刊行されている。万治期(1658～1661年)に福田松珀『増補日用食性』が刊行され、1692(元禄5)年に『日用食性便覧』、さらに1703(元禄16)年には『日用食性和解大全』などが刊行され、『日用食性』をさらに展開した著書が刊行され、食に関する本草の知識が広く普及するのに寄与した⁽¹¹⁾。

前述のように『日用食性』は李時珍『本草綱目』の影響を受け、その後、江戸時代の本草学は『本草綱目』を模範として発展をみた。しかし、そのまま受け入れていたわけではなく、日本独自の発展を遂げていった。食に関しても、中国の食療本草的な視点から、日本独自の食物について議論されるようになる⁽¹²⁾。たとえば、1670(寛文11)年刊の名古屋玄以『閩甫食物本草』、1678(延宝6)年刊の新井玄圭『食物摘要』、1684(貞享元)年刊の向井元升『庖厨備用倭名本草』などが、その代表的なものであった。これらの書籍では、動植物性食品について名称・性状・能毒などが細かく論じられた。さらに1697(元禄10)年に人見必大(1642-1701、以下は必大)によって、本格的な食物本草書である『本朝食鑑』が刊行された。必大の父は宮中御用医師から幕府の侍医となった小児科医であり、必大は家業を継ぎ、小児科医となった。必大の『本朝食鑑』は12巻に及ぶ大著であり、その制作に30余年をかけたとされる⁽¹³⁾。

『本朝食鑑』には、大きく二つの特色がある⁽¹⁴⁾。一つは、『本草綱目』に範をとりつつも、それを批判的に継承しようとしている点である。すなわち、項目の設定などは『本草綱目』にほぼ準拠しているものの、記載のうちで実際に効力を確認できるものだけを採用し、検証を経た上で記述を進めるという方法がとられている。もう一つは、庶民の日常食品を重点的に検討している点である。すなわち、全12巻のうち8巻を動物性食品、とくに魚介類にあて、

乾魚や塩魚などの保存食や加工品についても、詳細な記述がなされている。つまり、同書は従来の食療法的な視点から草木を中心に記述した食物本草書としてでなく、実際に日常の食膳にのぼることの多い食物を選び、それを医療の視点から検討しようとしたものであり、その点に必大の独自性があった。必大は「本朝」としているように、日本の食物の研究を行なったと同時に、本草学の分野においても、日本の独自性を先駆的に示した⁽¹⁵⁾。

その後、必大とほぼ同時代の本草学者によって著書が執筆された。稲生若水(1655-1715)の『庶物類纂』(1738年に弟子の丹羽正伯らによって完成をみるが、その後も増補を重ね、最終的には1747年に完成した)や貝原益軒(1630-1714)の『大和本草』(1709年刊)である。前者から物産学、後者から名物学ないし実用学への方向が模索された⁽¹⁶⁾。『本朝食鑑』は本草学の思想的展開という観点からは、食物本草の流れのひとつにしかすぎない。しかし、食文化という観点からは、実際に人びとの食膳に供される食品群を検討し、これを書籍にまとめたという点において、重要な意味をもっていた。

本草書の『日用食性』から『本朝食鑑』への展開は、料理書における『料理物語』から『古今料理集』(料理法だけでなく、食材の吟味や取り合わせの是非まで論じられる)⁽¹⁷⁾への展開に対応するものであった。総じて寛文・延宝期(1661～1681年)から元禄期(1688～1704年)に至る時期は、さまざまな学問や文化が体系的な展開をみせ、刊行物は百科全書的性格を有していた。食文化もその例外でなく、『古今料理集』や塩見坂梅庵『料理塩梅集』(1668(寛文8)年刊)をはじめとする大部の料理書が出現した。

3 飲食物の提供

食物本草が現われた寛文・延宝期(1661～1681年)から元禄期(1688～1704年)にかけて、茶屋ないし料理屋的なものが現われた。少なくとも狩野永徳(1543-1590)作の上杉本『洛中洛外図屏風』(1574(天正2)年に織田信長が上杉謙信に贈った)によれば、飯屋や煮売屋がみられるものの、立ち食

いが主で、茶屋や料理屋とよべるものは、まだ現われていない⁽¹⁸⁾。その後の寛文期（1661～1673年）に京都において「四条橋から灯がひとつ見ゆる 灯がひとつ見ゆる あれは二軒茶屋の灯か」という唄が流行ったとされる⁽¹⁹⁾。二軒茶屋は八坂神社への参詣人が休憩するための門前の茶屋であった。八坂神社の鳥居をくぐって東側の中村屋と西側の藤屋をさしている。黒川道祐『雍州府志』（巻六 土産門上）によれば、それは「祇園楼門ノ外、東西ノ両茶店、薄ク豆腐ヲ切り、竹串ニ之ヲ貫キ、火ニテ少シ之ヲ焼キ、連串ノ焼餅ト合シ、味噌ノ稀汁ヲ以テ之ヲ煮、麩粉^{こがし}ヲ其ノ上ニ点ジテ之ヲ食フ、其ノ風味・淡脆^{たんぜい}、他ノ及ブ所ニ非ズ⁽²⁰⁾」と説明されている。さらに地唄「京の四季」春の部に「浮れ浮れて 粹も不粹も物堅い 二本ごしでも軟かう 祇園豆腐の二軒茶屋」と謳われている。豆腐を食べさせる茶屋は焼豆腐屋・豆腐茶屋ともいわれ、江戸時代初期以来、京都の「外食」形態のひとつであった。

唄によれば、茶屋として軽食を供していたようである。これ以外にも寛文期（1661～1673年）には、京都東山の円山付近にあった時宗の寺院が、席貸し料理屋を営むようになった⁽²¹⁾。また延宝期（1673～1681年）には、東山の双林寺や長楽寺の寺坊が「遊覧酒宴の宿」を営み、その後、元禄期（1688～1704年）には正法寺塔頭の宿阿弥で、伊藤仁斎（1627-1705）の古稀記念の祝宴が催されるなど、寺院が料理を提供していたことが窺える⁽²²⁾。京都では、元禄期に時宗寺院が席貸し料理屋を営業していた。また当時、大坂にもすでに貝の奇盃で知られる浮瀬^{うかむせ}という酒桜があった⁽²³⁾。少し後のことであるが、朝日文左衛門（1674-1718）の日記『鸚鵡籠中記』には、1712（正徳2）年4月15日に、その浮瀬⁽²⁴⁾の記事がみられる。

一方、江戸幕府は寛永期（1624～1644年）に、凶作や飢餓対策の一環で穀物加工（品）に対して「五穀の費^{つひ}（むだづかい）」になるとして禁止する。たとえば、1642（寛永19）年に前年から続く凶作のため、飢餓対策として十二カ条の法令が関東地方を中心とした幕府領に出された。その第三条に「當年は温鈍・切麥・蕎麥きり・素麵・饅頭等売買仕間舗事⁽²⁵⁾」とある。さらに同

年に、「在々ニ而うとん・切麥・素麵・そは切・餅・まん頭・豆腐、其外何にても五穀之費ニ成候もの、むさと致し商賣仕間敷事」と禁令が出されている⁽²⁶⁾。

江戸では元禄期直前の貞享期（1684～1688年）になって、ようやく奈良茶飯を出す店が現われた。1694（元禄7）年に刊行された『西鶴置土産』の巻四「江戸の小主水と京の唐土と」に、「近き頃金龍山の茶屋に、一人五分づつの奈良茶を仕出しけるに、うつは物のきれいさ色々調べ、さりとはすゑすゑの者の勝手のよき事となり、なかなか上方にもかかわる自由はなかりき⁽²⁷⁾」と記されている。奈良茶飯とは、『本朝食鑑』によれば、もともと奈良東大寺と興福寺の寺僧のなかで始まり、淡い煎じ茶に塩を少し入れ、これで米を煮て飯とし、炒大豆・炒黒豆・赤小豆・焼栗などを混ぜて、濃い煎じ茶に浸して食べるもので、当時の人びとに広く嗜まれた。1687（貞享4）年刊の藤田理兵衛『江戸鹿子^{かのこ}』においても、金龍山のほか品川・目黒・堺町・浅草駒形などに茶屋があったことが記されている。もっとも、これらはいずれも奈良茶を出す店で、いわゆる茶屋の域を出るものではなかつた⁽²⁸⁾。

貞享・元禄期（1684～1704年）の飲食商売の主流は、市中で売り歩く煮売屋であつた⁽²⁹⁾。うどん・そば切りは、当時、菓子の一部として扱われ、奈良茶や煮売りも、ごく簡単な料理であつたので、本格的な料理屋の出現には至っていなかつた。刊行は後のことであるが、1841（天保12）年刊の柳亭種彦『用捨箱^{ようしゃばこ}』によれば、昔は温鈍（うどん）がおこなわれて、温鈍のかたわらにそば切りを売り、今はそば切りが盛んになり、そのかたわらに温鈍を売っている。けんどん（うどん）屋は寛文期（1661～1673年）中頃からあつたが、そば屋は享保期（1716～1736年）頃までなかつたと記されている⁽³¹⁾。

そば生産については、『本朝食鑑』（1697（元禄10）年刊）に「蕎は四方に有り。東北に最も多く質も佳い。西南は少なくて佳くない。夏の土用の後に種をまき、八・九月に収穫する。早く収穫するのを新蕎麦といふ。信州および上野では、三・四月に種をまいて六・七月に収穫するのがあり、これを珎としてゐる。下野の佐野・日光・足利等の処、武州、総州、常州でも多く産

して佳品であるけれども、信州の産には及ばない」と記されている。⁽³²⁾ そばは信州産が多く、江戸では信州産が多く使われていた。また信州ばかりでなく、関東地方や江戸近郊でも良質のそばが生産されていた。江戸時代の関東地方は畑作地帯であり、江戸時代中期の関東地方における田畑比率を推測すると、総耕地の約 20% 弱が田で、残りの 80% 強が畑であった。⁽³³⁾ 江戸のそば切りは、⁽³⁴⁾ 近隣に生産地が存在したことが影響を与えていた。

また江戸という巨大都市の出現によって、生鮮野菜の需要が急増し、近郊で野菜生産が増大した。1697（元禄 10）年刊の宮崎安貞『農業全書』には、当時食べられていた野菜があげられている。たとえば、大根・蕪・油菜・人参・茄子・胡瓜・南瓜・葱・韭・大蒜・生姜・牛蒡・冥加・落・紫蘇などである。現在でも流通している主要野菜のほとんどが、⁽³⁵⁾ すでに栽培されていた。

1690（元禄 3）年刊の『人倫訓蒙図彙』によれば、食に関連する職業には、

商人部：酒屋・醤油・酢・糶師・味噌屋・米屋・魚屋・八百屋・挽茶や・油屋・麵類売・焼豆腐師・粉や・扣納豆・法論味噌

職之部：豆腐師・麩師・昆若師・素麵師・菓子師・餅師・粽師・煎餅師・道明寺師・^{おこしこめ}興米師・麩焼師・飴師・地黄煎師・焼餅師・飯鯔師・割肴師・香煎師

といったものがある。⁽³⁶⁾ 多種多様な食品や食材を扱う商売のあったことがわかる。もちろん、本格的な料理屋というものがなかったのも、これら商人や職人と、料理人とは区別されていた。『人倫訓蒙図彙』によれば、料理人は商人や職人ではなく、能芸部に位置付けられている。料理を芸能の一部とするのは中世以来の伝統であり、元禄期（1688～1704年）においても、未だ料理そのものは売買の対象として認められていなかったようである。料理技術も武家や寺家、あるいは一部の商家に伝えられるものとされていた。

商売としての料理屋は確立していなかったが、庶民の食に対する関心は高まっていった。それは井原西鶴（1642-1693、以下は西鶴）の一連の作品からわかる。1688（元禄元）年刊の『日本永代蔵』の巻四「伊勢えびの高買」では、

商家の正月支度について書かれているが、ある年には江戸で伊勢海老 I 匹が 5 両、橙 1 個が 3 両、大坂でも伊勢海老 2 匁 5 分、橙 7～8 分の高値で取引されたという。⁽³⁷⁾『世間胸算用』にも巻一「伊勢海老は春の柀^{もみじ}」で同様の話が記されているが、西鶴は「これらは奢にあらず。人間衣食住の三つの樂の外なし」と記して、決して贅沢ではなく、衣食住という生活の基本部分での楽しみであるとしている。また、『日本永代蔵』の巻六「見立て養子が利発」には、10 月 20 日の夷講に、江戸では「其日は諸商人、万事をやめて、我分限におうじ、いろいろ魚鳥を調べ、一家あつまりて、酒をくみかは⁽³⁸⁾」す様子が描かれている。この時も、尾頭付き 1 尺 2～3 寸の中鯛 1 匹に 1 両 2 分という高値がつけられていたという。『日本永代蔵』などでは多少の誇張があるにせよ、当時の都市部の飲食に対する関心の高まりが示されている。

また食への関心は、江戸や大坂という都市部に限られていたわけではなく、地方へも波及していた。『日本永代蔵』の巻二「舟人馬かた^{あぶみや}鐙屋の庭」には、羽州酒田の船問屋の繁盛が描かれている。⁽³⁹⁾鐙屋は北国第一の大問屋であり、全国から多くの客が集まり、その対応のため食事の世話に努めて、評判を得ていた。一人一役の賄方を設けて台所を差配するほど、裕福な商家では大規模な料理が食されていたようである。元禄期（1688～1704 年）の食文化の担い手のひとつは、こういった地方を含む都市部の裕福な商人層であった。

4 茶の湯の影響

西鶴の作品にはしばしば茶の湯に関する記述が登場し、町人の間にも広まりつつあったことが窺える。茶の湯は元禄期（1688～1704 年）に社会的な流行をみたので、当時の食文化に大きな影響を与えた。千利休（1522-1591、以下は利休）の死後、孫である千宗旦（1578-1658、以下は宗旦）の血筋を引く千家系統の侘茶と、古田織部（1543-1615）から小堀遠州（1579-1647、以下は遠州）などに至る大名茶（武家茶）との二つに茶道界が分かれた。⁽⁴⁰⁾それが元禄期頃から新しい展開をみせるが、変化の兆しは寛文・延宝期（1661～

1681年)頃からみられるようになった。この頃から茶の湯を受け入れつつあった禁中・公家が、侘茶でも大名茶でもない独自のスタイルで茶の湯を始めたからである。⁽⁴¹⁾

江戸時代初期に主流を占めていたのは、遠州から片桐石州(1605-1673)へと続く大名茶の系統であった。もっとも、茶道界における利休の影響力は未だ絶大なものであり、この点で侘茶は広く知られていた。しかし、利休の「侘び」を極致とする思想が、広く一般に流布していたわけではない。後世に大きな影響を及ぼしたのは、利休の伝書として南坊宗啓(生没年不詳、以下は宗啓)によって著わされた『南方録』(全七卷)である。これは利休百回忌の1690(元禄3)年に発見された。『南方録』は利休の言説を宗啓がそのまま記録したのではなく、立花実山(1655-1708、『南方録』の発見者で、筑前福岡藩の家老で、茶人であった)の編集した偽書とされる。ただし、まったくの創作ではなく、諸書の伝書類を編集したもので、利休秘伝書としての体系化の意図は窺える。作為は認められるものの、利休の茶を考える上で重要な茶書であることに変わりはない。⁽⁴²⁾さらに、千家系統の茶法の伝授を目的に、宗旦の弟子である山田宗徧^{そうへん}(1627-1708、以下は宗徧)は、茶書の執筆活動を精力的に行なった。宗徧は1675(延宝3)年に『茶道要録』、1680(延宝8)年に『茶道便蒙抄』を執筆した。さらに利休百回忌の1690(元禄3)年に、これらの著書に加筆して『茶道便蒙抄』(全五卷)を、その翌年には『茶道要録』(全四卷)を刊行した。これらは本格的な茶法書であり、侘茶の気運の高まりを示すものであった。⁽⁴³⁾その後、千家系統の侘茶が次第に主流を占めるようになり、町人のあいだにも浸透していった。今日の三千家の基礎が固まったのは、まさに元禄期(1688~1704年)であった。

侘茶は本格的な展開をみせる。しかし、利休は茶の湯における遊興性を否定し、禅的な思想性を求めたため、茶会から酒宴の要素を取り除こうとした。侘茶における料理は、一汁二菜もしくは一汁三菜に限るとし、酒に比重がかかることを戒めた。⁽⁴⁴⁾さらに侘茶のひとつの理想として、小座敷(4畳半以下

の茶屋)での小規模な茶会を想定した。これは元禄期に流行していた大名茶系の茶会における料理とは様相を異にした。元禄期の茶人である遠藤元閑(生没年不詳、以下は元閑)は、1696(元禄9)年に『茶湯献立指南』(全八卷)という茶の湯料理書を刊行している⁽⁴⁵⁾。これは茶書と料理書との中間に位置づけられる著書、あるいは茶の湯の影響を受けた料理書といえる。同書は、茶の湯料理について次のように記している。

茶之湯料理は、取合を第一とす。たとへば、汁をけつかふにする時は、煮物を相籠^{そろう}にすべし。八寸物・焼物・和物・指身・鱈・吸物・肴等までも、其取合取合を能合点して、献立を定むべし。むさと能物ばかりを料理に遣ふ時は、茶のいかふもさがる然とも、昔はあまり相籠にて黒米飯・おつ立汁・塩鰯を焼て、山折敷にすへ出。時代は其風おもしろきとて、茶之湯もはやる。今は御世長久に治たる時節故、人の腹中もこへ、昔の料理にては、中中茶湯はいやと思ふ時代なり⁽⁴⁶⁾。

当時の茶の湯の一般的な見方が説明されている。とくに後半部分は、侘茶の料理観とは対照的である。元閑は遠州の系統を引く茶人で、大名茶の流れを引いていたので、侘茶とは異なり、茶の湯の料理に豪華さを求めている⁽⁴⁷⁾。これは当時の食への関心の高まりと呼応していたと考えられる。

『茶湯献立指南』(全八卷)は、巻一から巻三までが御成の部、巻四から巻七までが四季献立の部、巻八が雑の部という構成になっている。最初の御成の部は、御成の手引書となった⁽⁴⁸⁾。御成は戦国期から茶の湯との関係を深め、江戸時代には御数寄屋での茶事をもって御成が始まった。将軍だけでなく諸大名も御相伴衆などを従えて、御成を行なったが、元禄期(1688～1704年)においても規模は小さくなったとはいえ、しばしば繰り返された⁽⁴⁹⁾。『茶湯献立指南』の最初に御成の部があるのは、同書が大名茶の系統にあったことを物語っている。同書の内容は主に式正の御成献立や庖丁式、給仕の心得などが記され、御成の際の儀式に関わる記述が多く、料理書とは言い難い面をもっている。

しかし、料理書としての特徴が出ているのは、次の四季献立の部である。⁽⁵⁰⁾この箇所は巻四から順に冬・春・夏・秋と、それぞれ一巻ごとに季節の献立と調理法を紹介している。茶会の具体的な日時や目的を示し、さまざまな場面を想定した懐石料理を、全四巻で計72例を紹介している。冬を最初に行っているのは、茶人の正月とも称される10月の口切を、四季献立の部の冒頭にするためである。新茶の入荷から始まる茶事のサイクルに対応し、代わりに巻五の春の冒頭に大服、すなわち正月の祝儀の茶の解説とその献立が記されている。最後の巻八は、引渡しや式三献などの儀礼について述べ、茶の湯料理の口伝や、見聞した茶会の善悪、食い合せの禁や食料の保存法などについて語り、茶の湯に用いる食器各種を図入りで示している。とくに、侘茶との関連でいえば、茶会の善悪という点が注目される。元閑は侘茶の茶人を例にあげ、悪しき事例とし、その不作法さを批判する。まさに元禄期において大名茶と侘茶が対立関係にあったことを示している。しかし、その一方で元閑は、茶の湯はカネをかけるものでなく、分相応とすべきと説く。これはおそらく町人層に茶の湯が浸透していたことを示すものであろう。西鶴のいう分限に応じて飲食を愉しむという世界と相通じる面をもっていた。

その後、御成の三巻を除いた四季献立と雑の部にあたる巻四から巻八までが、『料理献立指南』と改題され刊行されている。『茶湯献立指南』(全八巻)は、江戸時代後期に御成の部を除外することによって、五冊本となり、茶書から料理本へと変化した。『茶湯献立指南』における御成の部の存在は、当時の読者が上級の武家や僧侶を対象としていたことを示唆していたが、茶書という側面からは、一部の有力町人層を対象とするものであった。むしろ元禄期における茶の湯の繁栄は、西鶴物で著わされたような新興の都市町人層の経済力に支えられたものであったからである。茶の湯の全国的な普及と社会的な広がり、広範な町人層の参加を前提にしなければ理解できないものである。元禄期における茶書ないし料理書は、次第に実力を蓄えつつあった町人層（とくに都市町人層）が、それまで武家や公家の独占物であった茶の湯や料理と

いう文化を、徐々に自らのものとする過程を表わしていた。

5 料理論と料理本

元禄期（1688～1704年）における都市部の繁栄を経て、正徳期（1711～1716年）や享保期（1716～1736年）に移ると、農村部においても衣食住の変化は進行した。農政家の田中丘隅（？～1729、以下は丘隅）が1721（享保6）年に執筆した『民間省要』は、雑炊を中心とした農民の貧しい食生活を伝えている。しかしながら、丘隅によれば、元禄期には町人の経済力が向上し、そのため衣食住が贅沢になり、そのような風潮は農村部にまで浸透しつつあったことを伝えている。そして、ここ30年ほどの間に全般的に暮らし向きが贅沢となり、「世上の奢り」のために物価の高騰を招いたと嘆いている⁽⁵¹⁾。また西川如見（1648-1724）は1731（享保16）年に刊行した『百姓囊』巻四において、自らの経験にもとづいて、

食膳の器財も。今の色々美々しきやうの物なし。金蒔絵の盃。又ハ吸物椀などのごとき。終に見たる事なし。酒数遍のうへに吸物出すときハ。給仕の者。客ごとの汁椀の蓋を取集め持入て。吸物を盛て持出。おのおの客へすへたり。富る町人だにかくのごとし。況貧き町人百姓をや。⁽⁵²⁾

と記している。飲食の器が次第に豪華になり、吸物専用の椀が、この時期に用いられるようになったと指摘している。享保期には元禄期の食文化に関する風潮が続き、広く庶民の衣食住が向上していったようである。享保期には百姓一揆の発生件数が増加し、社会不安も広がった。しかし、その一方で食文化は幅広い社会階層に浸透していった。

『料理綱目調味抄』（全五巻）は、享保期（1716～1736年）の食文化を代表する料理書である。京都の茶人であった嘯夕軒宗堅（以下は宗堅）⁽⁵³⁾によって1728（享保13）年に書かれ、1730（享保15）年に上梓された。同書は基本的に元禄期の食文化の風潮を踏襲するものであった。構成は第一巻「凡例」、第二巻「部立」、第三巻「雑之部」、第四巻「分類」、第五巻「雑話」となっ

いる。第二巻～第四巻で献立例を提示し、料理法や食材の使用例について記している。同書の特徴は、第一巻と第五巻で語られる宗堅の料理観である。第一巻で本書の対象を「庶人遊民」であるとし、高家お抱えの庖丁や饗応の形式とは異なるとしている。また第五巻では「飲食ハ人事の根本」という認識の下で、

中比は世も静ならぬ聞え侍れハ、調味の事までハ心をも付ずやありけん。今世治り民おたやかにして、浦々山の奥までもみな衣食住に足れり。なをそのあまる所、年をつぎ日を重ねて、ものとして委しからずと云事なし。されば料理等の事、鍛錬の人多くして書にしるし、世の重宝となせる類ひ多し。中に此調味抄はさして珍しきけもなしといへども遠つうら人深き山の樵人などのたまたま一種を得たらむに、調味のたよりならしめんものぞとて、人はすすむるにいなひがたくて、今梓にちりばめ侍る事し(54)かり。

という料理観を述べている。宗堅によれば、平和になったことで料理法が発達し、実用的な料理書が刊行されるようになった。宗堅は茶人としての立場から、饗応は座席の飾りから料理の切形・取り合せ・煮方・器に至るまで、奇麗でなければならぬという。しかし、決して華美や奇異に過ぎてはならないとしている。

宗堅による料理に関する指摘をあげると、料理は時節相応とすべきであり、初物であってもあまりにも早すぎるのはよくない。さらに料理の取り合せが重要で、味の濃淡のバランスを考えることも重要である。味付けの甘辛は素材がもつ特色に従うことが必要である。魚鳥は新鮮で脂がのっているのが望ましいが、野菜は名産品と称されるものがよく、産地によって異なるので、十分に吟味して用いるべきであるとする。料理は品数の問題でなく、品数は少なくとも凝ったものを出すのがよい。良い物をうまく取り合せたとしても、あつもの羹や冷し物を出すタイミングを誤っては、料理として死んでしまう、などであった。さらに宗堅は同書において、料理を能に見立て、献立を出し物、素

材を演者、味付けを内容に例え、味そのもののみならず、見た目や心遣い、香りにまで気を配っている。料理において多様な要素を見出す料理論を展開している。料理に味以外の要素を求めている点は、その後の料理書に影響を与えた。⁽⁵⁵⁾

そして当時、専門的な料理人が著した料理書が現われた。1745（延享2）年に諸星吮潮斎の『伝演味玄集』（全三巻）が刊行される。⁽⁵⁶⁾この著書の巻一と巻三は、序および料理の沿革や故実などについての短い記述であり、本編は巻二である。巻二は上中下に分かれ、あつめなます集臚・あえもの沖臚からはじまり和物・汁物・煮物・焼物、その他さまざまな料理175種の料理法が詳しく書き記されている。著者は、これまで『料理塩梅集』や『小倉山飲食集』をはじめ多くの料理書があるが、いずれも料理全般にわたって書かれたものではなく、不完全なものであるとしている。著者が当時の式正料理人であったことから、『伝演味玄集』は『料理塩梅集』や『小倉山飲食集』の延長上に位置し、それらの集大成として書かれた料理書であったといえる。⁽⁵⁷⁾

江戸時代前期の「料理書」は『料理物語』を除けば、ほとんどが本格的に料理を論じた。江戸前期には料理法も発展したが、それを料理書に記述する編著書となり、読者にもなったのは専門の料理人であった。その一方で、江戸前期の料理や茶の湯という文化は、社会上層の独占物であった。武家・公家や僧侶・神官、さらに一部の上層町人という少数の人びとが、食文化の担い手であり、享受者でもあった。しかしながら、江戸時代後期になると、こういった状況が変化し始める。実用性の高い料理書に代わって、読んで楽しむという特徴を有する料理本が刊行され始める。江戸後期の「料理本」は、料理を楽しむという要素が加わり、読本や洒落本と同様、広く庶民にも親しまれるようになる。著者も専門的な料理人とは限らず、文人の余興として書かれることもあった。

江戸後期の料理本のきっかけとなったのは、1748（寛延元）年に刊行された冷月庵谷水『料理 歌仙の組糸』である。⁽⁵⁸⁾同書は一卷だけのコンパクトな書

籍であり、冒頭に「料理心得之事」が記されるほかは、二汁七菜の料理献立を1月から12月まで各3例ずつ36例を並べ、料理法を簡単に記したものとなっている。序において、

誠に浮世のたのしみ多かる中にも、まつ月雪花なげゆの詠こそ風雅の道の楽しみ成へし、就中色欲のたはむれほと世に面白きたのしみも有ましきや、その外諸芸或は種々の細工を得て慰みたのしむ人もあり、さるか中にもひつきの料理して、思ふ同士かたらひ招て、夜もすから語り慰むたのしみもまた捨られぬ物ぞかし。

と記されている。料理は楽しみであるという点が強調され、専門家ではなく素人の料理が念頭に置かれている。ここにおいて料理論は一種の読み物の対象となり、各月3例ずつ計36の献立例も、実用というよりも参考程度のものとなる。書名も献立数も「三十六歌仙」に懸けたものであり、読み物としての料理本を志向したものであった。同書をきっかけに、宝暦期（1751～1764年）頃から同様の料理本が増え始めた。料理の実用書から読み物への移行であった。

料理本への移行に拍車をかけたのは、料理名の工夫と「見立て」の手法であった。たとえば、1750（寛延3）年刊行の博望子『料理山海郷』と1764（宝暦14）年刊行の博望子『料理珍味集』がある⁽⁶⁰⁾。これはともに同一人物によって書かれた姉妹編の書籍である。両書は料理法を中心に保存法や料理のコツなどを羅列し、構成は単純であったものの、その特徴は料理名にあった。たとえば、地名と寺社名を付した料理名があげられている。『料理山海郷』で見られる地名や寺社名を冠した料理名を抜き出すと、桑名時雨蛤・仙台煮・越前いりあへ・越後鮭塩引・伊勢赤味噌・秩父田楽（巻之一）、近江醒井餅・南禅寺山椒・道明寺香物・甲州打栗・丹後塩引（巻之二）、南部貝・八幡茎・熊谷田楽（巻之三）、難波津・土佐粉（巻之四）、仙台冷物・三笠味噌・目黒淡雪・春日味噌・土佐麩（巻之五）などがあがっている。『料理珍味集』では、長崎打鯛・越前沖鱈・兵庫煮・瀬戸食めし・長門銭漬・薩摩すみれ・小倉田楽（巻之一）、酒

田粥漬・近江ころ煮・長崎パスデyra・若狭鯨鮓・天王寺錦洞・宇治丸・大原苞・秋田水団子・近江野田餅（巻之二）、長崎巻チエン・富士和・伊勢豆腐・秋田薫^{あび}せん^{のう}（巻之三）、肥前定家煮・奈良菜飯・江戸餅・因幡蟹びりじ・長崎麻麩（胡麻豆腐トモ云）（巻之四）、鳴門煮・近江蕪丸漬・長崎ごた煮・琉球蜜柑・那智鱈・長崎マントウス（巻之五）があがっている。両書は料理法に地方名が付されるだけでなく、全国各地の特産物が食材として紹介される。もっとも、料理名が直接的に地方の料理法であることを意味しているわけではない。たとえば、「宇治丸」のように、鰻料理が一般名詞化した後に、地名として用いられていたものもある。また「那智鱈」のように、生鱈を調理時に水にさらすことを那智滝に打たれるように見立て、料理に地名をこじつけたものもある。各地の地名が使われているものの、その地方料理を紹介したものではなかった。

さらに、両書には雅名が見受けられる。たとえば、『料理山海郷』では、吹上・千鳥・霜降・花塩・菊閉・琴の音・雪緑・薄緑・蘭花・竜田川・雪こかし・菊よう・薄紅梅・露子・浅茅などがあがっている。『料理珍味集』では、此花・^{おのころじま}磯^{めし}駈^{めし}盧嶋・定家食・衣手・源氏柿・宇治川・吉野川・花霞・春の雪・曲水・波寄などがあがっている。これらの料理名から、食材も料理法もほとんど想像できない。たとえば、「竜田川」は大和芋を紅葉の形に切って梅酢で漬け置いたもので、紅葉の名所である竜田川にちなんだものである。これらの雅名が料理の「見立て」に関わっている点が、地名を冠した料理と同様に、両書の大きな特徴であった。見立てという発想は、精進料理に源流がある⁽⁶¹⁾。両書には精進を冠した料理が記されているが、『料理山海郷』には精進銀鱈・精進身鯨・精進膾・精進飯蛸、『料理珍味集』には精進雲丹・精進玉子・精進鮑・精進はんべいが出ている。これらの料理では豆腐を玉子に、松茸を鮑にみせるなど、見立ての趣向が使われている。地名・雅名・精進のいずれにおいても、共通しているのは「見立て」であった。

この見立てが食文化に新たな展開をもたらすことになる。たとえば、見立

てを強調した料理本には、1760（宝暦10）年刊の山下下物『献立筈^{かぶつ}』があった。著者は料理人ではなく、従来の料理書を少し真似て書いたものであり、献立を楽しむための参考として書いたと述べている。同書は独自の構成をとり、想像力を必要とする見立て献立が並ぶ。たとえば、「年わすれ 能番組献立」では実盛・船弁慶・邯鄲^{かんたん}、「同 浄瑠璃会のこんたて」では清和源氏三の切・千本桜四の中・祝言松島八景、「同 伊勢参宮献立」では松坂やき蛤・目川てんかく・草津あづき餅・瀬田蜆の吸物・大津鮎などのように、演題や地名が献立に付されている。同書の主要な箇所は、食品と料理法を並べただけであり、それ自体はとくに目新しいものではなかった。しかし、その配列に工夫が施されている。食品名や料理法を裏表に記した小札を作り、それを組み合わせて献立をつくるという体裁がとられている。すなわち、見立て献立はその実例を示したものであり、いわばカードの組み合わせ方式で献立作成法が示されている。同書については、その後、1901（明治34）年に幸田露伴（1867-1947）が、「昔は遊食といひて、普通の料理にては面白からずとし、洒落たる人の集ひには、一寸した料理の上にもなかなか数寄を尽し風雅を極めしものなり。当時でありても所謂通人仲間の中にては往々遊食といへることあり。一例を挙げれば、吸物のうちに実盛といへるあり、これは謡曲の実盛にて、絲搓鯛に染白藻の上置なり、絲搓鯛の赤きところを見せたるが錦の垂衣にて、染白藻の上置したるは白髪を染めたる形容を顕はしたるなり。本の体裁も洒落たるものにてなかなか面白⁽⁶²⁾し」と評している。

寛延期（1748～1751年）から宝暦期（1751～1764年）に至る料理本は、料理で見立てを楽しむという傾向をもった。料理は単に味覚を楽しむというだけのものではなくなった。料理は視覚にも訴え、感覚的に楽しむ対象にもなった。宝暦期の料理本は、和歌や能・浄瑠璃などを連想させるものであったが、それは一部の文化人や知識人だけがわかるというものでなく、いわゆる通俗的なものであった。その後、天明期（1781～1789年）頃までに、このような料理本は社会に広く浸透し、料理を楽しむ人びとのなかで拡大して

いった。しかも、著者も料理人以外へ広がり、娯楽の対象となり、庶民にも親しまれる食文化の形成に寄与するものとなった。

料理本が広く親しまれる一方で、1782（天明2）年に格調の高い料理本が現われた。それは1782（天明2）年刊の料理本として著名な醒狂道人何必醇『豆腐百珍』である（醒狂道人何必醇は号であり、専門の料理人ではなかったようである⁽⁶⁴⁾）。この料理本は好評を博し、翌1783（天明3）年に『豆腐百珍続編』、続く1784（天明4）年に『豆腐百珍余録』が刊行される⁽⁶⁵⁾。『豆腐百珍』と『豆腐百珍続編』は、それぞれ豆腐料理法百種を解説している。両書は豆腐料理法を具体的かつ簡略に記しているが、単なる羅列でなく、ともにそれらを尋常品・通品・佳品・奇品・妙品・絶品の六段階に分類している。とくに、両書の特色が出ているのは巻末である。『豆腐百珍』には中国宋代の揚万里の豆腐を擬人化した戯作「豆腐子柔伝」をはじめ、「豆腐異名」「豆腐集説」が付され、和漢の典籍から広く豆腐に関する故事来歴や詩文などが収められている⁽⁶⁶⁾。『豆腐百珍続編』にも巻末に「豆腐雑話」と題した同様の故事来歴や詩文が収められるなど、豆腐に関する知識を網羅するものとなっている⁽⁶⁷⁾。

それまでの料理書ないし料理本は、献立や料理法、そして取り合せを各部に分けるか、あるいは四季もしくは食品別の構成とするか、であった。しかし、『豆腐百珍』は素材を豆腐一種に限定し、百種の料理法を楽しむという方法がとられている。しかも書・図版・漢詩などを挿入し、和漢の文献を紹介し、豆腐料理に対する知的関心を引く工夫がなされている。この意味でそれまでの通俗的な料理本とは異なり、知的水準の高い料理本であったといえる。もっとも、『豆腐百珍』の著者は定かでない。聞き書きや抜き書きの集成という特徴もあることから、複数の作者という可能性もある⁽⁶⁸⁾。『豆腐百珍余録』のほうは、もともと嘉月風狂庵という人物の撰による『豆華集』という書籍であった⁽⁶⁹⁾。その『豆華集』は41の豆腐料理法と20の豆腐料理名を記した料理本で、『豆腐百珍』のような等級分けや文献の蒐集は行なわれていない。『豆腐百珍』の好評に気を良くした書物所の藤屋善七が、『豆華集』の版權を買取り、自ら

序文を寄せて出版した。『豆腐百珍余録』は『豆華集』を改変し、一連の豆腐百珍物として体裁を整えているものの、『豆腐百珍』のような知的な文人趣味が生かされているものではなかった。

好評を博した『豆腐百珍』は、その後、百珍物の流行を引き起こした。たとえば、1785（天明5）年に「料理秘密箱」という名称の一連の料理本が同時に刊行された。『万宝料理秘密箱 前篇』（五卷五冊）、『万宝料理献立集』（上巻一冊）、『大こん一しき料理秘密箱』（一卷一冊）、『諸国名産大根料理秘伝抄』（二卷二冊）、『新著料理柚珍秘密箱』（一卷一冊）、『鯛百珍料理秘密箱』（二卷二冊）が同時に刊行された。⁽⁷⁰⁾『大こん一しき料理秘密箱』以外は、著者は器土^{かわらけ}堂主人となっている。器土堂主人は京都の専門料理人と推定されるが、詳細は不明である。この一連の秘密箱物によって、鯛・柚・大根・卵の百珍が加えられた。しかし、これらの百珍物は『豆腐百珍』でみられたような素材に対する来歴などの考察はなく、単に料理自体を紹介したにすぎないものであった。一連の料理秘密箱の内容も、専門的な料理人を対象にしたものではなく、一般の読者を対象にしていた。たとえば、『万宝料理秘密箱 前篇』には、一連の秘密箱物の紹介として、「尤五通りとも、御所持被成候へば、少も残る所なく、且つれづれの御伽にも相成、又は御進物ニ被成候て而も、其珍敷重宝なる書にて、魚るい、精進を分ち候へは御寺方への、御進物にも相成、風流の御方は、平生の御なぐさみにも、可相成書なり⁽⁷¹⁾」と記されている。料理本を読み物と意識し、進物にも良いとするなど、料理法の伝達はむしろ副次的なものとなっている。

その後も、いくつかの百珍物が刊行された。なかでも1789（寛政元）年刊の珍古桜主人『甘藷百珍』は、『豆腐百珍』を忠実に模したものであった。⁽⁷²⁾料理品目を奇品・尋常品・妙品・絶品の四等品に分類し、計122種が紹介されている。図版のほか「甘藷集説」と題して、関係文献を紹介するなど、『豆腐百珍』と同様の構成がとられている。『甘藷百珍』は、喜多邨香城『五月雨草紙』などの随筆において『豆腐百珍』と並んで紹介されるなど、広く読み続

けられたようである。⁽⁷³⁾小冊子とはいえ、文人趣味を満足させる内容をもっていたためである。その後、1795（寛政7）年に『海鰻百珍』、1846（弘化3）年に『蒟蒻百珍』が刊行される。⁽⁷⁴⁾料理における百珍志向は明治期にも続いた。たとえば、1895（明治28）年の『実用料理法』では、1840（天保11）年に刊行された『古今新製菓子大全』からの抄出を試みて『珍菓百賞』と題している。また1908（明治41）年には、小沢俊夫によって全国各地から料理を集めた『各地特殊料理百珍』が刊行される。さらに1929（昭和4）年に長谷川可同『餅百珍』、翌1930（昭和5）年に林春隆『割烹宝典 野菜百珍』が刊行される。このように一つの素材に百の料理法を提供する百珍という料理本の形態は、近代にも受け継がれた。

6 都市と農村

18世紀後半に、各種料理本の刊行によって、庶民の料理に対する関心は高まりをみせた。この時期には江戸市中に指南所が流行り、剣術指南や釣指南などがあつたが、遊芸として料理を教える指南所も存在した。1772（明和9）年刊の小噺本「鹿の子餅」には、料理御執心の者が「料理指南所」に弟子入りしようとする話が収められている。⁽⁷⁵⁾もはや料理は、江戸時代前期のように一部の上層階層の独占物ではなくなった。山東京山（1769-1858、以下は京山）の『蜘蛛の糸巻』によれば、江戸市中では、「都下繁昌につれて、追々食店多くなりし中に、明和の比、深川洲崎に、升屋祝阿弥と云ひし料理茶屋、亭主は剃髪にて、阿弥といふ名をつけしは、京都丸山に倣ひたるなるべし。此者夫婦、人の機をみる才ありて、しかも好事なりしゆゑ、其住居二間の床、高麗縁、長押作り、側付を広敷とし、二の間、三の間に坐しきをかこひ、中の小亭、又は数寄屋鞠場まであり。庭中は推してしるべし⁽⁷⁶⁾」と記されている。料理屋の急増するなかで、明和期（1764～1772年）頃の繁盛する料亭の「升屋」について触れている。升屋は太田南畝（1749-1823、以下は南畝）がしばしば出入りしていた料亭である。『蜘蛛の糸巻』はさらに、天明期（1781～

1789年)の「磯ぜせりの通人が遊ぶ料理茶屋」として、「葛西太郎」(向島の鯉料理屋)・「大黒屋孫四郎」(秋葉神社前の鯉料理屋)・「甲子屋」(田楽で知られる真崎の料理屋)・「四季庵」(三股の高級料亭)・「二軒茶屋」(京都祇園にならった深川の料理屋)・「百川」(日本橋の卓袱料理屋)の名をあげている。また、1822(文政5)年刊の青山白峰『明和誌』の序には、1781(安永10)年までは「王子・亀井戸辺ととも、いり菜の平汁成しに、今はいづれも料理屋ありて繫昌⁽⁷⁷⁾す」と記されている。都市周辺部においても、1781(安永10)年には一汁一菜程度の食事を出す茶屋があったが、それがその後発展し料理屋となって賑わっているという。

一方、京都では「生洲^{いけす}」(川魚料理屋)が、1780(安永9)年刊の『都名所図会』で取り上げられている。生洲を紹介した図のなかで「生洲といふは、高瀬川筋三条の北にあり。川辺に桜をしつらひ、もろもろの魚鳥を料理て客をもてなし、酒肴を商ふ。王祥の孝に感ぜし鯉も、張翰が千里を思ふ鱸も、忽ち川辺の生洲に湛へて都鄙の賓客を待つ。然しながら婦人の来集、琴三弦の音曲を禁ず。昔より此所の掟となんいひ伝へ侍る」と説明している。珍しさも御馳走のうちと考えた料理屋があり、座敷のなかに生洲を設けていたという話もある。⁽⁷⁹⁾生洲は後に京都の南のほうへも進出し、1831(天保2)年刊の『商人買物独案内』には計29軒の料理屋が出ているが、そのなかに4軒の生洲が入っている。⁽⁸⁰⁾

ところで、季節感を尊重する日本料理では初物に対する関心が強く、料理本においてもその記述が多くみられる。初物については、すでに江戸時代前期から珍重されていたが、18世紀後半には独特な初物志向が形成された。たとえば、1787(天明7)年刊の『七十五日』という、菓子・酒・樺焼・鮎などについての引き札や商品票をおさめた江戸飲食店名鑑があった。同書の書名は「初物七十五日」の諺にちなんでいたが、その前後七五日間を初物とするという意味ではなく、初物を食べれば七五日延命できるという俗説を受けたものであるとしている。初物の評判記も生まれた。1776(安永5)年刊の

『初物評判 福寿草』は、序文で初物による七五日の延命を喧伝し、書名の福寿草も「長寿相伝」のためとしている⁽⁸¹⁾。内容は「四季初物惣目録」とし、食類・生類・降物聳物・水辺・人事雑事・植物・神祇・天象の各部にまたがるものである。その中心は食類であり、極上上吉の初かつをを筆頭に、初さけ・初酒・初そば・若あゆ・若もち・早松たけ・早初たけ・新ちや・初なす・初すばしり・初いねなどが続く。初鰹に対する江戸の町人の執着心は、天明期(1781～1789年)頃に最高潮に達したようであった。1783(天明3)年刊の黄表紙『作意妖恐懼感心』(化物をも驚かす人間の行動を風刺する)は、初鰹について「花のお江戸の繁昌は初鰹が四メしても五メしても。構はず買つて食ふ(中略)吝ひ目から見では、銭の刺身を食ふやうに見ゆるなり。しかし此高ひのでなければ初鰹ではござらぬ」と述べている。高くなければ初鰹ではないという言い回しは、当時の初鰹志向を端的に表現している。高価を代償に初鰹を食べるという行為が、味覚よりも重視されていた。

しかし、この風潮も化政期(1804～1830年)には鎮まり、鰹1本が約200～250文になる。幕末期の『守貞漫稿』では、初鰹について「価一分二朱或は二分ばかり也、故に魚売も其勢太だ衰へて見ゆ」と語っている。しかも、こうした初鰹の異常人気という現象は、上方ではみられなかった。大坂町奉行として赴任した旗本久須美祐雫^{ゆうせん}(1796-1864)による安政期(1854～1860年)の随筆『浪華の風』には、「松魚は絶てなし。偶出ることありても、十月より末にて、初松魚賞玩^{はつがつお}することは絶てなく、土地の人は今も猶毒魚なりとて、鮮肉^{あたらしき}は食ふものなき故なり。なまりぶしは七八月あり。是も土人は好まず。江戸よりは少し⁽⁸²⁾」と記されている。上方では初鰹はおろか、鰹を好む傾向は少なく、天明期(1781～1789年)の初鰹への情熱は、江戸特有の一時的で異常な流行でしかなかった。しかしながら、初鰹人気に典型的にみられるように、天明期には「通」や「粋」という価値観に基づき、強烈な食通意識が形成されたようである⁽⁸³⁾。

しかし、この天明期(1781～1789年)の食への情熱は、江戸や京坂とい

う都市部に限られた現象であった。地方では全く状況が異なっていた。1782(天明2)年に瀬戸内・九州・畿内の凶作に端を発した飢饉が起こった。いわゆる天明の飢饉である。翌1783(天明3)年には浅間山の大噴火をきっかけに、冷害が全国を覆って未曾有の大凶作に見舞われた。さらに1785(天明5)年と1786(天明6)年と冷害が続き、1787(天明7)年には全国的な飢饉騒擾が起こった。1785(天明5)年に奥羽を旅した菅江真澄(1754-1829、以下は真澄)は陸奥津軽郡での見聞として、『楚堵賀浜風』に、

床前(西津軽郡森田村)といふ村のこみちわけ来れば、雪のむら消え残りたるやうに、草むらに人のしら骨あまたみだれちり、あるは山高くつかねたり。かうべなど、まればたる穴ごとに、薄、女郎花の生出たるさま、見るこゝちもなく、あなめあなめとひとりごちたるを、しりたる人の聞て、見たまへや、こはみな、うへ死たるものゝかばね也。過つる卯のとし(天明三年)の冬より辰の春までは、雪の中にたふれ死たるも、いまだ息かよふも数しらず、いやかさなりふして路をふたぎ、行かふものは、ふみこへふみこへて通ひしかど、あやまちては、夜みち夕ぐれに死むくろの骨をふみ折り、くちたゞれたる腹などに足ふみ入たり、きたなきにほひ、おもひやりたまへや。⁽⁸⁴⁾

と悲惨な状況を記している。また、本多利明(1743-1820)の『経世秘策 卷下』によれば、1783(天明3)年から1785(天明5)年までの間に、「凶歳飢饉にて、奥州一ヶ国の餓死人数凡二百万人余、固より不足なる農民なるに、此如の大造なる餓死人ゆへ、夥しき亡処出来せり」と記され、奥州で200万人余りの餓死者を出し悲惨な状況にあったとされている。この数字はかなり誇張されたものであるが、真澄が描いた状況と同様のことが、各地に現出していたと考えられる。⁽⁸⁵⁾

天明の飢饉が起こった1782(天明2)年は、百珍ブームの嚆矢となった『豆腐百珍』の刊行年であった。江戸や京坂といった大都市では、美食を求めて料理屋が名声を競い、多彩な料理本が出回っているという状況にあった。『老

の長咄』によれば、天明の飢饉に際して、武州六浦金沢称名寺の長老は、

人々凶作なりといはるれども、我はさは思はず。近年百姓の身持を見るに、甚の奢なり。すべて農民はわらにて髪をむすび、手鼻をぞ打かみいたすべきを、さはなくして髪ゆひに結はせ、半紙などをふとこにし、あまりなる事ゆへ、毎度異見致せどもきゝいれず。今度は是天の御異見なり。げに有難き事ならずや。若しも来年にいたり、豊作にてもあらば、またまた奢りの心にもなるべし。せめては五、六年も不作にてありたし。⁽⁸⁶⁾

と述べている。凶作が続いたほうが農民のためになるという認識は、まさに都市部と農村部の力関係を示している。確かに大都市の、とくに一部の上層階層は飢饉の影響を直接受けるわけではなく、地方の窮状に対し、いわば無関心でさえあった。それゆえに都市部の食文化の謳歌と農村部の食料逼迫とは、何ら矛盾することなく同時に進行した。これは飢饉や飢餓が生産力の問題というよりも、政治経済の仕組みに関わっていたことを端的に示していた。⁽⁸⁷⁾

江戸時代後期の食料事情において都市部と農村部では明らかに格差があった。もっとも、中央から地方に対し食への働きかけがなかったわけではない。天明の飢饉に対し、1783（天明3）年9月に幕府は代用食物に関し「藁餅製法書」を頒布している。翌1784（天明4）年5月には、1733（享保18）年の飢饉の際に本草学者の望月三英（1697-1769）と丹羽正伯（1691-1756）の連名で出された解毒法の写しを、村々に触れ回している。⁽⁸⁸⁾藁餅は、米の粉もしくは葛蕨か小麦の粉に、藁の細末を混ぜたもので、満腹感を得るためだけのものにすぎなかった。しかし、それでも人びとはこれに糧を求めた。『明和誌』によれば、1786（天明6）年に江戸（馬喰町・両国・柳原など）にも御救小屋がつくられ、翌年から「飢人出来、わらをつき餅の様になし喰す」という状態にあった。⁽⁸⁹⁾『天明救荒録』によれば、相馬郡では、藁を多く入れすぎて、一家が死んでしまったこともあった。また同書によれば、さまざまな草木の根や葉を食べて病死する者や、過度の空腹後にいきなり飯を与えられて即死する者などが多かったと記されている。⁽⁹⁰⁾

天明の飢饉の惨状を目の当たりにした本草学者や農学者は、救荒書の作成に取り組んだ。関口隆吉（1836-1889）の『救荒書目提要』は、江戸期の救荒書 63 点について記している。同書によれば、寛政期（1789～1801 年）の『五穀無尽蔵』からはじまり、天保期（1830～1844 年）に最も多く救荒書が作成されているという⁽⁹¹⁾。たとえば、救荒書には上杉治憲（1751-1822）の撰による 1802（享和 2）年刊の『かてもの』や、1833（天保 4）年の序が掲載された『万家至宝 都鄙安逸伝』などがある。また備荒貯蓄策を進めた藩もあつた⁽⁹²⁾。『万家至宝 都鄙安逸伝』の著者は不明であるが、この改題本に『大平恩沢 飯百珍伝』がある。内容はさまざまな混ぜ飯の製法を記した料理本で、序文には「救世有益之書」とある。その後、大蔵永常（1768-1861）が同書に若干の手を加え、『日用助食 竈の賑ひ』という救荒書として出している⁽⁹³⁾。序文で「今年気候不順にして、東北の国々不作し、米価貴くにちように苦ん事を歎きて、其助けともならんよしを、女子などにもわかりやすきやう」に書いたとしている。これは料理本とはいえ、これまで刊行されてきた『豆腐百珍』などの料理本とは明らかに趣を異にしていた。これまでの娯楽性を追求した料理本と異なり、飢饉への対応が趣旨となっていたからである。これらのことから美食と飢饉という両極ともいえる傾向が、それぞれ時代によって異なって現われるのではなかったことがわかる。極端ともいえる動向が、ほぼ同時期に同時進行し、それが料理本の傾向にも反映されていた。こういった同時進行的な傾向は基本的に、寛永の飢饉（1640～1643 年）や天保の飢饉（期間については諸説あるが、ここでは始まりは 1833 年、終息は 1839 年としておく）の際も変わることがなかった。つまり、都市部と農村部の食の格差という構造は、江戸時代のほぼ全般を通じて変わることがなかったといえる。

7 飲食業と高級化

「通」や「粹」で支えられた天明期（1781～1789 年）の食文化は、寛政の改革（1787～1793 年）をきっかけに急速にしぼんだ。天明期に上昇し始め

た料理本の刊行点数は激減する。しかし、松平定信（1758-1829）が老中の地位を退いた後、一時、沈滞していた食文化は再び息を吹き返し、享和期（1801～1804年）から化政期（1804～1830年）にかけて、料理本の刊行点数は増加し、江戸時代のなかでは最高を記録した。化政期は、前代にも増して都市部では生活水準が相対的に向上し、生活様式も著しい変化をみせた。宝暦期（1751～1764年）から天明期にかけて都市部では料理屋が多くなっていたが、化政期にはその傾向に拍車がかかった。南畝は1807（文化4）年に刊行した『一話一言』で「衣食住の奢」について述べ、「飲食の事は猶さら也、五歩に一樓、十歩に一閣、みな飲食の店ならずといふ事なし、部下の魚の値貴くなりしは、この飲食の店に鬻^{ひよ}げる余りを王公大人の家にうればなり、王公大人は節儉を守りて下に逼り、圓里の商売は驕奢を事として、上を僭⁽⁹⁴⁾す」と記している。化政期の江戸市中では、乱立といってもよいほど多数の飲食店があった。しかも飲食物を扱うのは店屋に限らない。市中を売り歩く人びとを含めると、飲食物を商う者はぼう大な数に上ったようである。⁽⁹⁵⁾

『徳川禁令考』によれば、近在からの出稼ぎや、その日稼ぎの者も多く、とくに1806（文化3）年の江戸大火以降、その数が増えたとしている。⁽⁹⁶⁾1804（文化元）年に江戸市中の食物商売の調査を行なったところ、その数は6,160軒余に達したとしている。また1823（文政6）年刊の岡田助方『羽沢随筆』によれば、「都鄙^{してん}の市廛（町屋）、食物を鬻ぐ者十に八九なり。市中に住む者、三度の食事も自ら炊ぎ、炙煮せずとも事欠ず。また麦飯を担ひ売り、菜の者を調じ売り歩行く、（中略）銭を得れば海陸の珍味は、恣に飽く。大都會のありさま、太平の余沢ならんかし」という状態であった。⁽⁹⁷⁾麦飯や菜の物まで売り歩くという状況から、外で食事を済ますという「外食」が浸透しつつあったことがわかる。

飲食物の商売が拡大する一方で、料理本も急増した。料理本は百珍物流行のあとを受け、19世紀になると急激に増加した。たとえば、そのひとつである1801（享和元）年の序文を有する『料理早指南』の初編と二編、1802（享

和2)年の三編、1804(文化元)年の四編が刊行されている。⁽⁹⁸⁾初編は四季ごとの献立と即席料理法、二編は「花船集」を称し、花見や舟遊びの弁当用の重詰料理や夜食、三編は「山家集」と題し、鮮魚を除いた塩物・干物・川魚・野菜料理と普茶料理、四編は「談合集」として、味付け・焼かげんなどの調味法と料理知識という構成をとっている。また文化期(1804～1818年)には、著書不明の『當世料理筌』が刊行されている。⁽⁹⁹⁾これは家庭料理の献立を集め、食禁や保存法に触れ、庶民の日常生活に即した料理本といえるものであった。料理本は庶民の日常生活を意識したものに変わっていった。

化政期(1804～1830年)には、さまざまな料理本が刊行され、前代のものも再刊されるなど、その全盛をみた。そのなかには料理屋で提供される料理を紹介した料理本も出された。たとえば、江戸の名亭と評された八百善が出した『江戸流行料理通』(四編四冊)である。⁽¹⁰⁰⁾この料理本は「八百善物語」とも称され、八百善で出す料理などについて記したものであった。1822(文政5)年に初編が出され、八百善の料理献立を四季に分けて記し、料理法やその心得について解説を加えている。続いて二編がその補遺として1825(文政8)年に刊行され、三編が会席精進料理を中心として1830(文政13)年に刊行された。さらに1835(天保6)年には、上方から長崎にまで出かけて卓袱・普茶料理について書かれた四編が刊行された。

同書は当時の料理を幅広く紹介するとともに、文人趣味と関係しているという点で大きな特徴をもっていた。著者は八百善主人の栗山善四郎であり、文人墨客とも幅広い交流があったからである。⁽¹⁰¹⁾同書には文人画人の手が加えられている。初編では、絵師の酒井抱一(1761-1829)の筆で、蛤の絵が彩色版画で描かれ、儒学者の亀田鵬斎(1752-1826)と南畝が序文を寄せている。さらに画家の谷文晁(1763-1841)の蔬菜図と、漢詩人の大窪詩仏(1767-1837)の五言絶句が掲載され、浮世絵師の鋤形蕙斎(1764-1824)による山谷付近と八百善亭の図が見開きで添えられている。二編には浮世絵師の葛飾北斎(1760-1849)と溪斎英泉(1791-1848、以下は英泉)による挿画、三編には狂歌師の

石川雅望（1754-1830）による跋文、四編には漢詩人の菊池五山（1769-1849）による序文などが掲載されている。料理本と文人趣味との関わりが深くなり、文人が料理に関心を示していたことを物語っている。また、八百善と同様、有名店の主人が料理本を執筆するという動きがみられた。たとえば、1833（天保4）年に江戸の漬物問屋小田原屋主人が『四季漬物塩嘉言』^{しおかげん}を書き、1841（天保12）年に江戸の菓子所船橋屋織江の主人が『菓子話船橋』を書き、それぞれ刊行している。これらは『江戸流行料理通』の版元（甘泉堂和泉屋市兵衛）の勧めもあったようである。

このような料理本の動きに呼応するかのよう、化政期（1804～1830年）から天保期（1830～1844年）にかけての料理屋の数は、宝暦期（1751～1764年）から天明期（1781～1789年）までのそれをはるかに上回るものとなった。『明和誌』では料理屋について、「料理茶や、寛政の頃より流行専らなるは、金波・二藤・田川や・なべ金・八百善・平清・さくら井・夷庵一名まつ本や、いづれも上品にして価高事限なし」⁽¹⁰²⁾と記している。当時の料理屋は高級化していくという特徴をもった。もっとも、八百善は高級料理屋として出発したわけではない。1844（天保15）年に記された伊勢屋宗三郎（三升屋二三治）『貴賤上下考』によれば、八百善について「寺々の仕出しの料理をして、始めて膳碗を持出し、その上しちりん迄持ち行しより、江戸中のはやりものとはなれり、その上、下直なれば、評判よくはやり始めたりといふ」としている。八百善は天明期頃までは有名な料理屋ではなかったが、急成長を遂げて、寛政期（1789～1801年）頃に江戸で評判になった。『明和誌』に出ている他の料理屋も、天明期には有名でなく、八百善のように安価な仕出し屋からはじまって、徐々に高級料理屋へとなっていったようである。また、強い食通意識によっても高級化は支えられていた。しかし、これも一時の流行であり、『貴賤上下考』には「当節は名高きものありても、客は一向構はず」と記されて⁽¹⁰³⁾いる。『貴賤上下考』が刊行された1844（天保15）年には、こうした風潮はなくなっていた。つまり、高級化という流行は化政期に特異な現象であった

といえる。

八百善の商法について、よく引き合いに出されるのは『寛天見聞記』の逸話である。⁽¹⁰⁴⁾ある客が2～3人で八百善へ行き、極上の茶漬けと香の物を所望したところ、半日ほども待って、支払った代金が1両2分であった。茶漬けが高価になった理由は、当時、煎茶が流行し、茶の銘柄と茶の出所を飲み分けることが行なわれていたからである。⁽¹⁰⁵⁾江戸の町は良水どころか、飲み水にも事欠き、加藤曳尾庵（1763-没年不詳）の日記風随筆『我衣』（1825（文政8）年刊）によれば、文化期（1804～1818年）には1桶100～200文で飲料水が売られていた。⁽¹⁰⁶⁾極上の茶ともなれば、水を選ぶのは当然であった。香の物については、春には珍しい瓜と茄子が提供されている。入手経路は逸話では触れていないものの、入手が可能であったのは、当時、野菜の促成栽培が江戸近郊農村で行なわれていたからである。農村では雨障子をかけ、炭火を用いて野菜の促成栽培を行っていた。それはこれらの食材を望む高級料理屋が多数、江戸にあったためである。これに対し、幕府は天保期に都市近郊農村に対して、季節を早めて野菜を出荷することを禁じている。⁽¹⁰⁷⁾野菜の初物の売出し時期については、すでに貞享期（1684～1688年）から禁令が出されていたが、天保期（1830～1844年）にも、料理屋が競って野菜を買い求めたために禁令が出された。

野菜の促成栽培については、すでに寛文期（1661～1673年）に江戸東部の中田新田（現・東京都江東区）の初代松本久四郎（生年不詳-1734）が、江戸の廃棄物を用いた温床に油紙で覆いをし、炭火で保温するという新技術を開発し、季節に先立つ茄子や胡瓜などを売りさばっていた。⁽¹⁰⁸⁾このような栽培技術は比較的早くから取り入れられていたが、周辺農村が貨幣収入の手段として野菜栽培に力を入れ始めるのは、料理屋の需要が増した化政期（1804～1830年）以降のことであった。禁令は天保の改革の一環として出されたものであり、都市部における奢侈の禁止のみならず、農村部における生産活動の「正常化」をめざしたものであった。こうした禁令の発布自体が、化政期（1804

～1830年)から天保期(1830～1844年)にかけて都市の食文化の様相が周辺農村の生産活動のあり方に大きな影響を及ぼしていたことを物語っている。

一方、化政期から天保期にかけての京都では、高瀬川や鴨川沿いの生洲・川魚料理、寺社門前の豆腐料理、寺院境内の精進料理、街道口の即席料理などがみられた。寺社の門前は引き続き参詣客を集めての商いであり、しかも寺社門前と花街が近接していたため、客が交錯するなかで、高級化していった。⁽¹⁰⁹⁾川魚料理屋が多く、「儀助」(東川端四条上ル)、「いけ亀」(高瀬松原上ル)、「亀吉」(先斗町四条上ル)、「丹波屋伊兵衛」(千本朱雀)、「福山」(千本朱雀)などであった。また鰻のある料理屋には「大坂屋宗助」(参上寺町東入ル)、「八わたや与八」(古宮川町五条上ル)があった。一方、寺社の門前で展開も注目される。祇園鳥居内の二軒茶屋は、この頃には料理屋の老舗になっていた。さらに北野天神には「敦賀屋伊助」(表御門前東側)、「敦賀屋利八」(南鳥居前西側)が菜飯と田楽を売り物にしていた。東山の真如堂門前には精進料理と魚類の「近江屋安五郎」があった。「木屋源七」(北野天神北門前)では即席料理を出していた。即席料理とは、西鶴によれば「東福寺のほとりに献立看板といふ物を出し置、壺分から式匁まで^{とうざめし}当座食を仕出し、御汁^{しるほしぼ}干葉に蛤のぬき実料理、鱈子は見あはせ煮物生貝ぜんまいやき物^{ひだら}干鱈引てかう物右は五分膳品々道具きれい、さ夜舟に乗都人足にてしたくをして伏見の宿へよらずくだり⁽¹¹⁰⁾申候」という当座食のことであった。伏見街道の東福寺を通る旅人に重宝され、大坂へ下る淀川の夜船に乗る客が立ち寄った店であった。伏見へ至る五条橋下にも「丸中屋」「ひしや」という即席料理を出す店があった。また寺院の境内では、南禅寺境内の「おくの丹後屋治兵衛」は湯豆腐を出した。誓願時の「五分五厘屋定七」と東寺の「鳥羽屋兵助」は精進料理を提供した。京都の場合、江戸と同様に高級化が進むが、その食材、とくに野菜と川魚の供給先は市街地ないし近接地であった。京都の場合、江戸とは異なり、入手可能で身近な食材を使って、料理に工夫を加えるという傾向が強かった。⁽¹¹¹⁾

江戸では化政期(1804～1830年)の食文化のあり方を象徴する出来事があっ

た。それは大酒や大食の会という飲食量を競い合う会が開かれたことであつた。⁽¹¹²⁾集まった人が盃の数と食事の量を競い合う飲食会であった。大酒の会は1815（文化12）年に、大食の会は1817（文化14）年に、江戸下町で開かれている。1815（文化12）年に中屋六右衛門（日光街道千住宿の間屋場）の隠居所で、大酒の会が催された。この模様は『鬪飲図巻』（別名『高陽鬪飲』）に詳しく記述されている。同書は南畝が観戦記「続水鳥記」を書き、谷文晁と文一が写生画を、狩野素川（1765-1826）が大盃図を、大窪詩仏が「題酒戦図」として七言排律の詩を寄せ、亀田鵬斎（1752-1828）の序と市河寛斎（1749-1820）の跋を付した書であった。この千住の酒合戦は評判となり、一枚刷りの高島千春「千住酒戦の図」や「酒戦会番付」のようなものまで売⁽¹¹³⁾り出された。化政期にはこうした「粋狂」な会を催すほど、奔放な雰囲気にあふれていた。松浦静山（1760-1841、当時は平戸藩主を退いて江戸で隠棲していた、以下は静山）は、この千住の酒戦の結果や亀田鵬斎と南畝の詩文を『甲子夜話』に写している。そして、「世に不益のこと多かるも、天の異行なるべし。聞たるは忘れ易く、棄たるは得がたし。無用のものも再^{ふたたび}視んと欲るときは由なし」と記している。静山の眼には無益な奇行に映ったにちがいない。しかし、静山は冷静に化政期という時代の世相を映す出来事としてとらえたようである。

大酒の会から約1年半後の1817（文化14）年に、両国柳橋の万屋八郎兵衛宅で、飲酒も含む大食の会が開催された。参加者の得意とする食物ごとに分かれて、その量を競うという趣向であった。たとえば、酒組・菓子組・飯組・鰻組・蕎麦組などであった。この会の状況は、『兔園小説』（滝沢馬琴編）、『道聴塗説』（大郷信斎）、『視聴草』（宮崎成身）、『文化秘策』（作者未詳）などに記されている。もっとも、大食の会では常軌を逸する量の飲食がなされたと記されているものの、その根拠は乏しい。しかし、こうした大食の会が開催されたことは事実のようである。さらに江戸のみでなく、地方でも大食の会が行なわれたようである。たとえば、福山藩の儒官である菅茶山（1748-1827）の『筆のすさび』巻之三には、「いつのころからか備後福山に、大食会といふ

ことをはじめしものあり、其社の人皆夭折せり」と記されている。地方でも大食の会に類することが行なわれ、健康を害するまで食べるという極端な現象が現われていた。言い換えれば、本末転倒ともいえる遊興が食文化の一環として生まれていた。これは食物自体の質や量が直接的に問題にされたのではなく、初物の場合と同様、見栄や粋が先行する行為がもてはやされた。

化政期（1804～1830年）には大酒や大食という行為だけでなく、菓子と茶の湯が庶民の飲食に大きな影響をもたらした。菓子は宝暦期（1751～1764年）から天明期（1781～1789年）にかけて変化を遂げ、化政期には現在につながる和菓子の完成期を迎えつつあった。京山の『蜘蛛の糸巻』には「菓子の変格」という一文がある。⁽¹¹⁵⁾そこでは、天明期にはかつて饅頭羊羹の最上品であった鶯餅も駄菓子と化した。寛政期（1789～1801年）に煉羊羹が発明されたが、それも化政期から天保期（1830～1844年）を経ると、どこにもでもあるような菓子となってしまったと述べている。1841(天保12)年刊の『菓子話船橋』は当時の菓子の水準を的確に表わしている。⁽¹¹⁶⁾記述は要点を得たものであり、浮世絵師の英泉による多色刷絵が挿入されている。この前年には『古今新制 菓子大全』（二巻二冊）が刊行されていたが、これはほぼ1世紀前に刊行された書籍を合本し改題したものにすぎず、独創性は⁽¹¹⁷⁾ない。『菓子話船橋』の序文は川上渭白（二世、生没年不詳、以下は渭白）の筆になるが、渭白の宗匠である川上不自（1719-1807）が江戸千家を起こした。江戸千家は町人の間で評判となり、茶の湯の愛好家を増やすことに寄与した。その一方で、煎茶も盛んになり、小川可進（1786-1855）が煎茶道小川流を起こし、田中鶴翁（1782-1848）が煎茶花月菴会を起こした。煎茶は文人に好まれ、上田秋成（1734-1809）も京都移住後の1794（寛政6）年に煎茶書『清風瑣言』を著わしている。煎茶には食事は伴わないものの、菓子が用いられ、茶の湯の浸透が菓子の発達に拍車をかけた。

8 異国料理の日本化

江戸時代には、日本化された中国料理である卓袱料理^{しっぽく}と、その精進ものである普茶料理という異国料理があった。当時、西洋料理と卓袱とはしばしば混同されることがあったが、いずれも異国情緒にあふれ、窓口は長崎に限られていた。⁽¹¹⁸⁾しかし、そもそも日本料理といっても、その成立には中国禅林で発達をみた精進料理が大きく関与していた。日本料理の典型とみなされる懐石料理は、室町期に茶の湯の発達にともなって、その完成をみた。この懐石料理に精進料理が与えた影響を無視することはできない。⁽¹¹⁹⁾

一方、西洋料理とは、江戸時代前期にポルトガル系の南蛮料理が移入されたものであった。前述の1643(寛永20)年刊の『料理物語』には、「南蛮料理」として鶏を煮込んだ汁物を紹介し、吸口にニンニクを用いているとしている。江戸時代の日本料理が中国料理や西洋料理とまったく無関係に発展したわけではない。とくに南蛮菓子については、ボーロ・カステラ・アルヘイトウ・カルメラ・コンペイトウなど、一般に菓子として定着し普及したものが多い。もっとも、南蛮と称したからといって、すべてポルトガルないしオランダなどの料理法をそのまま受けているわけではない。珍奇なものや独特な香辛料を用いたものに、南蛮や長崎の名を付して、異国趣味を表わしていた。とくに江戸時代後期の料理本では、コショウをはじめシナモン・クローブ・ハッカクなどの香辛料を用いた料理や、油物を多く使う料理の紹介が目立つようになる。また、テンプラ・ヒリョウズ・ケンチンなど、西洋的ないし中国的な料理法が、部分的に日本料理として定着をみたものも紹介された。

しかし何といっても、江戸時代を通じて異国料理の代表は中国料理であった。中国料理のなかでは卓を囲んだ卓袱料理が、もっとも一般的なものとして知られた。これを精進に仕立てた普茶料理が日本に入ってきた。1654(承応3)年に渡来した明僧の隠元隆琦(1592-1673)は、宇治の万福寺を建立し、黄檗宗の開祖となった。これにともなって伝えられたのが黄檗料理ともよば

れる普茶料理であった。禅林の茶礼の後に食するもので、精進とはいえ多量の油を使い、麻腐（胡麻豆腐）のような手の込んだ加工食品を使う点に特徴があった。卓袱と同様、4人用の卓を用いて小皿に取り分けて食べるのが一般的であった。

料理本のなかで異国料理を比較的早く紹介しているのは、1697（元禄10）年刊の『和漢精進料理抄』であった。⁽¹²⁰⁾このなかで「唐」の部があり、普茶料理について記している。さらに「唐」の部では、煮菜類として^{ケンチエン}卷煎（春巻状の料理）をはじめ^{チェンテウフ}煎豆腐・^{テウフケン}豆腐卷・^{チェンツァイ}煎菜・^{ツァツァイ}酢菜・^{パバウツァイ}八宝菜・^{モテウフ}麻豆腐・^{ククワツァイ}苦瓜菜など、生菜類として^{テウフズウ}豆腐乳をはじめ^{ツァツァイ}紫菜・^{シイクワチャン}西瓜醬・^{テウフカン}豆腐干・^{チェンメン}煎麵・^{ユウカン}柚甘・^{ムイチウ}梅酒など、小食類として^{ツァイパウ}菜包（現在の餃子に近い料理）や^{ハイシン}片食・^{ユウピン}油餅・^{メン}麵などの料理法を解説している。江戸時代前期では中国料理に触れたのは『和漢精進料理抄』だけであったが、その後、宝暦期（1751～1764年）から天明期（1781～1789年）にかけて、中国料理に関する料理本が数多く出される。その最初は1761（宝暦11）年の序文がある山西金右衛門『八遷卓燕式記』であった。同書は長崎の唐通詞が清人の船に招かれて饗応を受けた記録である。八遷卓とは八人掛の方形テーブルのことであり、中国式の宴会の順序と料理について記したものである。しかし、料理法について詳しく書かれているわけではないので、料理本とはいいい難い面も持っている。

本格的な料理本としては、1771（明和8）年刊の『新撰卓袱会席趣向帳』、そして翌1772（明和9）年刊の『普茶料理抄』が出された。前者は、前半が卓袱料理、後半が懷石料理の紹介である。もともと、比重は懷石料理のほうにあり、卓袱料理を詳しく紹介しているわけではない。後者は、上記の『和漢精進料理抄』の「唐」の部に解説を加え、図を付けたものである。これは京都の書肆である西村市郎右衛門の著作とされる。⁽¹²¹⁾さらに1784（天明4）年には、長崎へ遊学した豊前中津の町人田中信平（1746-1825）によって『^{しっぽくしき}卓子式』が書かれている。これは中国料理一般の解説を行ない、食卓・食器類を図示し、点心や小菜のほか四季の卓袱料理の献立と料理法について記し

ている。⁽¹²²⁾ また1802（享和2）年刊の『料理早指南』第三編と1837（天保6）年刊の『料理通』第四編でも、卓袱料理について触れている。天保期（1830～1844年）頃までには卓袱料理はかなり一般化していたようである。

1805（文化2）年の序を有する、戯作者の田宮仲宣（1753-1815）の随筆『^{おこたりぐさ}鳴呼矣草』には、「京師祇園の下河原に、佐野屋嘉兵衛と云もの、享保年中に長崎より上京して、初て^{たいわん}大碗十二の^{しつぱく}食卓を料理し弘めける。これ京師、浪花にての食卓料理店の初と⁽¹²³⁾かや」と記され、卓袱料理を提供する店について書かれている。さらに、同書では大坂にも卓袱料理屋があると記されているので、京坂では江戸時代中期に卓袱料理屋が始まり、その後、かなり普及したとみられる。一方、江戸では齊藤月岑（1804-1878）の『^(雜)武江年表』の「天明年間記事」において「神田佐柄木町、山東といへる料理屋にて、シツポク料理をなし行はる。しつぱく料理は、^{すべ}都て宝暦明和の頃より世に行はれしかば、浪花の禿掃子「しつぱく料理趣向帳」といへる草紙をあらはし、明和八年梓⁽¹²⁴⁾に行へり」と記されている。江戸では京坂よりもやや遅れて、宝暦期（1751～1764年）から天明期（1781～1789年）の頃に流行したと考えられる。

もっとも、これらの卓袱料理はあくまでも日本風にアレンジしたものであり、それが三都をはじめとする市中の店で人びとに供された。本格的なそれは、唯一の外国との窓口であった長崎のみで提供されていた。1818（文政元）年頃に編纂が始まった『長崎名勝図絵』には、「唐人の宴会」という項目があり、卓袱料理について、

およそシツポクに用ひる器物は箸・^{ちよく}瓷鐘・匙・^{こざら}小碟、人数に合はせ各位の前にこれを置く、^{どんぶり}菜碗・^{しょうさいざら}小菜碟、^{りょうり}饗味の多寡に極めて、二十四碗・十六碗・十碗・八碗・六碗等これを用ゆ。ただし小菜は四碟・六碟なり。外に蒸菓子一鉢を設く。菜碗は豚・鶏・家鴨・野牛・羊・鹿肉・鹿筋・^{しかのほじし}鹿脯・^{ふかひれ}鱧鱈・^{いりこ}煎海鼠・^{ほしどり}海粉・風干鶏・^{ぎよべつ}燕巢・鳥類・魚鱈・野菜の類を雑へ用ゆ。およそ諸品を調和するに豚の煮出しを以てすること、我が国の鰹節を用ひるがごとし。小菜は^{ふた}塩辛、^{らかん}塩漬の類、^{ふた}猪の臘干・^{らかん}鶏卵の塩漬・

鶏の肝腸等を用ゆ。かくのごとく予め調味して、酒一行に菜碗一つづつを出だす。酒終へて飲食を出だし、その後菓子の鉢を以て菜碗に引き易かふるなり。⁽¹²⁵⁾

と記されている。日本の大菜献立とは異なり、肉類を豊富に用いる本格的な中国式の卓袱である。結局、これを見聞し料理技術を身に付けた者が、大都市で卓袱料理屋を開き、徐々に浸透していく過程で、日本化が行なわれたようである。⁽¹²⁶⁾

化政期（1804～1830年）の奔放ともいえる食文化は、異国料理の日本化も加えて、隆盛を極めた。天保期（1830～1844年）に入っても、その勢いは続き、天保の改革時（1841～1843年）まではむしろ増長する傾向にあった。著者不詳『浪華百事談』は、天保期の頃の珍奇な料理屋「遊々館」を紹介している。⁽¹²⁷⁾これは大坂の小割煮で、八畳間と四畳半の座敷があった。八畳の席の中央に酒宴台があったが、銚子鍋は人の手で運ぶのではなく、横の竹柱を上下させて運んだ。また四畳半は四方とも書画で張り壁とし、天井にも扇面の書画を配した。この中央には炉があって助炭で覆われているが、炉には灰も火もなく、隅にある紐を引き、注文の品を紙に書いて差し入れると、鈴が鳴り、注文した酒肴や飯が炉中に用意された。遊々館は一種のからくり屋敷のような造作であり、施設を売り物にして、料理自体は二次のようであった。大酒大食の会と同様、娯楽性を重視していた。しかし、「是一時流行して来人も多かりしが、一年計りして休業せしなり」と記されているので、短命であったようである。

贅を極め、娯楽性を追求する食文化は、天保の改革によって取締りの対象となった。それは野菜の促成栽培に及んだ。天保の改革はわずか2年で終わったものの、改革以前の食文化の風潮に戻ることはなかった。化政期を代表する料理屋の八百善は、改革以降、客を入れることを止め、精進料理の仕出しのみを専門とした。幕末期には再び客を受け入れたものの、かつての勢いはなかった。喜田川季莊（守貞）『守貞謾稿』によれば、幕末期の江戸の料理屋

としては、八百善とともに深川の平清、柳橋の川長が肩を並べ、「宅広からずと雖ども美食也」と評されている。これに続いて、浅草の田川屋、向島と今戸の大七、橋場の川口、^{まつぎき}真崎の甲子屋・小梅小倉庵、柳橋の梅川・万八・亀清・中村屋などがあがっている。しかし、これらについては「家広く食類精製に非ず」という注が入っている。食文化の隆盛は庶民の間に広まったものの、一過性のものであった。

また、前述の1823（文政6）年刊の岡田助方『羽沢随筆』によれば、町中に住んでいれば、三度の食事でも自分で自炊しなくても困らない状態になっていた。それを助長するかのようになり、幕末期には安価な複数の量販店を展開する料理屋も現われた。喜田川季荘（守貞）『守貞謾稿』によれば、1849（嘉永2）年の流行として、「三分亭料理、葺屋町新道ニ一種各価銀三分ノ料理店ヲ出ス。其後所々ニ開キ、各家号ヲ三分亭ト云⁽¹²⁸⁾」と記されている。さらに1854（安政元）年編集の四壁庵茂蔦『わすれのこり（下）』にも、「価賤き物」の項に「親仁橋の角に、なん八といふ飯屋あり、なんでも一品八文なるを以て繁昌する事ならぶかたなし、（中略）又所々に三分亭といふ料理屋多く出来たり、坐敷廻り奇麗にして、器物も籠末なるを用ゐず、何品にても三分づゝ、中々にうまく喰はす、刺身、焼肴、煮肴、椀もり其外あり、外々に比すれば、極めて廉なる物なり⁽¹²⁹⁾」と記されている。一品八文という価格で繁昌している店や、一品三分という同一価格で町々に三分亭という名称の、同じような店がつけられていた。食の大衆化とでもいうべき現象が起こっていた。化政期（1804～1830年）の食文化の過熱は、このような大衆化によって鎮静化の方向で収斂していったようである。このような状況を受けて、天保期（1830～1844年）や嘉永期（1848～1854年）には料理本が発行されているものの、化政期に比べて出版点数は少なく、内容的にもみるべきものはほとんどなかった。たとえば、1834（天保5）年刊の『魚類精進 早見献立帳』、1836（天保7）年の序のある『料理調菜 四季献立抄』、1842（天保13）年刊の『精進魚類四季献立 会席料理秘囊抄』、1849（嘉永2）年の序のある『年中番菜録』などがあつ

た。これらはすべて簡略化されたものであり、内容的に特色があるとは言い難いものであった。

9 結びにかえて

江戸時代の食文化を概観してきた。江戸時代の食文化については、1643（寛永20）年刊の『料理物語』が、それまでの中世の料理書とは異なる点から、その出発点といえる。『料理物語』は実用的な知識が記された点に特徴があった。この実用性という面で料理書は本草学の影響を受け、食物本草書といえる『日用食性』から『本朝食鑑』への展開があった。そして、寛文・延宝期（1661～1681年）から元禄期（1688～1704年）にかけて料理人向けの百科全書的な料理書が登場し、料理知識の体系化が進んだ。しかしながら、料理書は不特定多数の読者を対象としたものでなく、大名クラスの武家や一部の上層町人であった。もっとも、ほぼ同時期に茶屋ないし料理屋的なものが現われると同時に、江戸では市中で売り歩く煮売屋によって、飲食物の販売が盛んに行なわれた。これらの飲食物の提供は江戸近郊での農産物生産の増大が背景にあった。

元禄期（1688～1704年）頃までは商売としての料理屋は確立していなかったものの、庶民の食に対する関心は高まっていた。ただ、元禄期にはそれまでの食文化の流れとは異なり、茶の湯が食文化に影響を与えた。とくに大名茶系の茶会の影響を受け、茶書とともに、経済力を貯えつつあった都市部の町人の間に浸透していった。その後、享保期（1716～1736年）に農村部では百姓一揆の発件数が増加したものの、農村部においても徐々に食生活のあり方が変化していった。この時期は本格的に実用的な料理を論じた料理書が多く刊行された。しかし、その編著者も読者も専門の料理人であり、食文化の享受者は上層町人であった。

享保期（1716～1736年）を境に、中・下層の町人にも食文化が享受されていった。その後、寛延期（1748～1751年）に、それまでの専門的な料理

書に代わって、読んで楽しむ料理本が現われた。料理や献立は実用というよりも、読む対象となり、料理名の工夫や「見立て」の手法がこの傾向に拍車をかけた。この料理本は宝暦期(1751～1764年)から天明期(1781～1789年)にかけて、読本や洒落本と同様、広く普及し、庶民に親しまれるようになった。編著者も専門の料理人に限定されず、文人の余興として書かれることもあった。庶民にも親しまれる食文化の形成であった。食文化の醸成といえるが、そのなかで天明期には『豆腐百珍』のように文化的に水準の高い料理本も現われた。百珍物はその後も刊行され、明治期以降もその形態は受け継がれた。

18世紀後半以降は、もはや食文化の享受は一部の上層階層の独占物ではなくなり、それとともに本格的な料理屋も出現した。しかし、天明期(1781～1789年)では食文化の高まりは都市部に限られた現象であり、農村部ではほぼ同時期に飢饉に見舞われていた。都市部の食文化と農村部の困窮状態とは矛盾することなく同時に進行するという歪な構造が形成された。しかし、食について都市部から農村部に対して働きかけがなかったわけではなく、百珍物とはまったく趣の異なる多くの救荒書が刊行された。

都市部の食文化の高まりは、寛政の改革(1787～1793年)に一旦しぼんでしまうが、19世紀になり享和期(1801～1804年)から化政期(1804～1830年)にかけて、再び息を吹き返す。飲食物を商う人びとが増加し、料理本の刊行も急増した。とくに、有名料理店の料理を紹介した料理本がみられるようになり、しかもそれは文人画人の手が加えられるなど、文人趣味と関係するという特徴をもった。料理屋も高級化し、その数も増加した。その食材供給は、都市近郊の野菜の促成栽培などで賄われた。その一方で、大食の会や大酒の会などが催され、無益な奇行として批判されるような行動もみられた。また、茶の湯や菓子も庶民の料理に影響を与え、さらに異国料理(中国料理)の日本化も進んだ。

このように化政期(1804～1830年)には娯楽としての食文化が隆盛をきわめた。しかし、化政期に頂点をきわめた後は、天保の改革(1841～1843年)

をきっかけに急速に精彩を失い、衰退の一途をたどり始めた。その要因は二つある。第一に、食文化を牽引した料理本と料理屋が、宝暦期（1751～1764年）から天明期（1781～1789年）にかけて、数的に飽和状態に達したことである。これは言い換えれば、食に関して限界状態にあったことを意味する。その後は、料理そのものが文人趣味で表現され、飲食物をつくるというより、食材を使った装飾品を生み出すようになっていた。食文化はますます娯楽性を帯びることになっていった。その後、食文化の娯楽性はさまざまな問題をもたらす。それは現在においても同様であり、食をめぐる事件や問題が起り、リスクや欺瞞が身近で発生する可能性がますます高くなる。その根底には、食文化の娯楽性をもたらす美食と大衆化が潜んでいる。

第二に、政治の影響という点である。とくに食文化が華々しい展開をみせた江戸時代後期においては、享保・寛政・天保の改革の合間に、極端な発達を遂げた。日常的な食生活とは異なる位相ともいうべき食文化は、経済的な余裕を背景に、その醸成が保障された。しかし、江戸時代の庶民にとって、奢侈は禁止の対象とされ、贅沢な料理は理念上、不必要なものとされた。人びとの享楽を基本とした食文化は、改革の谷間にこそ精彩を放つという特徴をもった。しかし、このような食文化の推進力は、農村部で起こった飢饉に対し、ほとんど無力であったことはいうまでもない。まさに同時期に美食と飢餓が両立しているという歪な構造を生み出していた。これは現在の先進国と開発途上国の姿を彷彿とさせる。江戸時代の食文化を通して、いま一度、現代日本の食文化を問い直してみる必要がある。

注

- (1) 農林水産省編『令和2年版 食料・農業・農村白書』日経印刷、2020年、358ページ。(https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r2/index.html)
- (2) 拙稿「京都の食文化と無形文化遺産「和食」—京料理の歴史的経緯と日本型食生活との関連性」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年、200～36ページ)。

- (3) 石上阿希『江戸のことは絵事典—『訓蒙図彙』の世界』角川選書、2021年、271～6ページ。
- (4) 松下幸子・山下光雄・富成邦彦・吉川誠次「古典料理の研究（八）一寛永十三年「料理物語」について」（『千葉大学教育学部研究紀要』、第31巻2部、1982年、181～224ページ）；三雲泰子・石川寛子「江戸料理本に見る香辛食品利用の調査研究—その1.『料理物語』について」（『山協学園短期大学紀要』、第23号、1985年、81～97ページ）。
- (5) このなかの鳥については、菅豊『鷹將軍と鶴の味噌汁—江戸の鳥の美食学』講談社選書メチエ、2021年、50～64ページ。
- (6) 原田信男『江戸の料理史—料理本と料理文化』中公新書、1989年、34～5ページ。
- (7) 飯塚谷子・国分暁子・吉井始子「萬聞書秘傳についての研究（その一）付録 萬聞書秘傳翻刻と校異」（『東京家政学院大学紀要』、第16号、1976年）。
- (8) 曲直瀬玄朔「日用食性」（上野益三監修・吉井始子編『食物本草大成 第一巻』臨川書店、1980年、423～92ページ）。
- (9) 杉本つとむ『日本本草学の世界—自然・医薬・民俗語彙の探究』八坂書房、2011年、22～32ページ。
- (10) 島田勇雄「解題」（『食物本草大成 第一巻』臨川書店、1980年、11～3ページ）。
- (11) 原田信男、前掲書、1989年、35ページ。
- (12) 『食療本草』は中国。唐代に孟詵が著した『補養法』（701～5年）に、張鼎が増補し、20～30年後に出版したとされる書籍である。孟詵が不老長寿に関心をもち、平素から食療に努めるという実践を内容にしたとされる。
- (13) 古島敏雄『古島敏雄著作集 第5巻 日本農学史（第一巻）』東京大学出版会、1975年、217～39ページ。
- (14) 島田勇雄「解題」（人見必大著・島田勇雄訳注『本朝食鑑1』東洋文庫、1976年、277～308ページ）。
- (15) 李利・江原絢子「『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴」（『日本料理科学会誌』、第40巻3号、2007年、193～201ページ）；杉本つとむ、前掲書、2011年、39～49ページ。
- (16) 木村陽二郎『江戸期のナチュラルリスト』朝日選書、1988年、49～54ページ；杉本つとむ、前掲書、2011年、167～202ページ。
- (17) 原田信男、前掲書、1989年、49～50ページ。
- (18) 瀬田勝哉『増補 洛中洛外の群像—失われた中世京都へ』平凡社ライブラリー、2009年。
- (19) 広瀬千紗子「料理屋料理—茶屋から料理屋へ」（村井康彦編著『京料理の歴史』柴田書店、1979年、129～30ページ）。
- (20) 黒川道祐撰・野間光辰編『雍州府志』臨川書店、1968年、430ページ。

- (21) 江馬務「喫茶と茶店、茶屋、料理屋のはなし」(『茶道雑誌』、第32巻9号、1968年)。
- (22) 平田萬里遠「祝阿弥禱攷」(『太田南畝全集 第十八巻』月報18、岩波書店、1988年)。
- (23) 滝沢馬琴『烹^{じょうまが}雑の記』(日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成 第1期21』吉川弘文館、1976年、504ページ)。毎日営業する料理屋の始まりであった。阿古真理『日本外食全史』亜紀書房、2021年、180～3ページ。
- (24) 加賀樹芝朗『朝日文左衛門『鸚鵡籠中記』』雄山閣、2003年；大下武『朝日文左衛門の食卓』ゆいぽおと、2021年。
- (25) 高柳真三・石井良助編著『御触書寛保集成』岩波書店、1934年、684～5ページ。
- (26) 法制史学会編『徳川禁令考』(前集第5、創文社、1968年、154～5ページ)；飯野亮一『すし天ぶら蕎麦うなぎ』ちくま学芸文庫、2016年、24～30ページ。
- (27) 井原西鶴『西鶴置土産』(谷脇理史・神保五彌・暉峻康隆校注・訳者『井原西鶴集3』(新編日本古典文学全集68)、小学館、1996年、557ページ)。
- (28) 原田信男、前掲書、1989年、55ページ。
- (29) 三谷一馬『彩色江戸物売図絵』中公文庫、1996年。
- (30) そば切りの展開については、飯野亮一、前掲書、2016年、19～138ページ。
- (31) 柳亭種彦「用捨箱」(日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成 第1期13』吉川弘文館、1975年、216～8ページ)。
- (32) 飯野亮一、前掲書、2016年、125～7ページ。
- (33) 大石慎三郎『大江戸史話』中公文庫、1992年、122～3ページ。
- (34) 新島繁『そば歳時記』中公文庫、1998年。
- (35) 永山久夫『「和の食」全史—縄文から現代まで長寿国・日本の恵み』河出書房新社、2017年、234～6ページ。
- (36) 朝倉治彦校注『人倫訓蒙図彙』東洋文庫、1990年、142～4、152～3、157～62、166、225～31ページ。
- (37) 井原西鶴著・東明雅校訂『日本永代蔵』岩波文庫、1956年、122～3ページ。
- (38) 同上書、166ページ。
- (39) 同上書、64～9ページ。
- (40) 生形貴重『元伯宗旦 侘茶の復興』河原書店、2021年。
- (41) 谷端昭夫『近世茶道史』淡交社、1988年；田中仙翁『茶道の美学—茶の心と私たち』講談社学術文庫、1996年、151～5ページ。
- (42) 熊倉功夫『南方録を読む』淡交社、1983年；西山松之助「解説」(西山松之助校注『南方録』岩波文庫、1986年、355～78ページ)。
- (43) 筒井絃一『茶書の系譜』文一総合出版、1978年；久松真一『茶道の哲学』講談社学術文庫、1987年。
- (44) 筒井絃一「会席料理」(村井康彦編著『京料理の歴史』柴田書店、1979年、55～

- 128 ページ)。懐石の展開については、熊倉功夫『日本料理文化史—懐石を中心に』講談社学術文庫、2020 年、19～156 ページ。
- (45) 横田八重美「遠藤元閑の板行茶書」(筒井紘一編『茶道学大系 第 10 巻 茶の古典』淡交社、2001 年)。茶の湯に料理が出されたのは、空腹時に濃茶を飲むと胃に悪いからであるとされる。神津朝夫『茶の湯の歴史』角川ソフィア文庫、2021 年、188～9 ページ。
- (46) 遠藤元閑「茶湯献立指南」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、1979 年、46 ページ)。
- (47) 大名茶の懐石については、筒井紘一『利休の懐石』角川選書、2019 年、204～24 ページ。
- (48) 遠藤元閑「茶湯献立指南」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、1979 年、3～45 ページ)。
- (49) 原田信男『「共食」の社会史』藤原書店、2020 年、254～66 ページ;神津朝夫『茶の湯の歴史』角川ソフィア文庫、2021 年、238～41 ページ。
- (50) 遠藤元閑「茶湯献立指南」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、1979 年、46～93 ページ)。
- (51) 田中休愚著・村上直校訂『民間省要(新訂)』有隣堂、1996 年。
- (52) 西川如見著／西川忠亮編『百姓囊』卷四、西川忠亮、1898 年、3～4 ページ。
- (53) 嘯夕軒宗堅「料理綱目調味抄」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第四卷、臨川書店、1979 年、1～63 ページ)。
- (54) 同上書、56 ページ。
- (55) 同じ頃、わが国最初の和菓子専門書ともいうべき『諸国名物 御前菓子秘伝抄』(1718(享保 3) 年) が刊行される。それまで菓子の作り方などは料理書に入っていたが、この時から菓子専門の書籍が刊行される。
- (56) 松下幸子・吉川誠次・川上行蔵「古典料理の研究(四) —傳演味玄集について」(『千葉大学教育学部研究紀要』、第 27 号、1978 年、235～81 ページ)
- (57) 享保期頃から、各大名家のお抱え料理人が書いた料理書も多くあらわれる。原田信男、前掲書、1989 年、92～5 ページ。
- (58) 冷月庵谷水「料理 歌仙の組糸」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、1979 年、287～319 ページ); 原田信男、前掲書、1989 年、104～6 ページ。
- (59) 冷月庵谷水「料理 歌仙の組糸」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、1979 年、289 ページ)。
- (60) 博望子「料理山海郷」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第四卷、臨川書店、1979 年、65～109 ページ); 博望子「料理珍味集」(吉井始子翻刻代表者、同書、1979 年、151～94 ページ)。

- (61) 拙稿「京都の食文化と無形文化遺産「和食」—京料理の歴史的経緯と日本型食生活との関連性」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年、200～36ページ)。
- (62) 山下下物「献立筈」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第四卷、臨川書店、1979年、116～9ページ)。
- (63) 幸田露伴「古今料理書解題」(蝸牛会編『露伴全集』第40巻、岩波書店、1978年、154ページ)。「古今料理書解題」(1901年9月)には77種の料理書(菓子書も含めて)が紹介されている。
- (64) 醒狂道人何必醇「豆腐百珍」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第五巻、臨川書店、1980年、1～25ページ)。
- (65) 醒狂道人何必醇「豆腐百珍續篇」(同上書、27～61ページ)。
- (66) 醒狂道人何必醇「豆腐百珍」(同上書、23～5ページ)。
- (67) 醒狂道人何必醇「豆腐百珍續篇」(同上書、58～61ページ)。
- (68) 原田信男、前掲書、1989年、116～7ページ。
- (69) 風狂庵東輔「豆華集」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第五巻、臨川書店、1980年、63～74ページ)。
- (70) 同上書、75～274ページ。
- (71) 器土堂主人「万宝料理秘密箱 前篇」(同上書、81ページ)。
- (72) 珍古桜主人「甘藷百珍」(同上書、275～97ページ)。
- (73) 原田信男、前掲書、1989年、127～31ページ。
- (74) 吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第五巻、臨川書店、1980年、299～331ページ。
- (75) 「鹿の子餅」(小高敏郎校注『日本古典文学大系100江戸笑話集』岩波書店、1966年、369～70ページ)。
- (76) 山東京山「蜘蛛の糸巻」(日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成 第2期7』吉川弘文館、1974年、315～6ページ)。
- (77) 青山白峰「明和誌」(國書刊行会編『鼠璞十種 第二』國書刊行会、1916年、8ページ)。
- (78) 市古夏生・鈴木健一校訂『新訂 都名所図会 (一)』ちくま学芸文庫、1999年、66～7ページ)。
- (79) 広瀬千紗子「料理屋料理—茶屋から料理屋へ」(村井康彦編著『京料理の歴史』柴田書店、1979年、156ページ)。
- (80) 清水九文堂『商人買物独案内』近世風俗研究会、1962年。
- (81) 「初物評判 福寿草」(中野三敏編『江戸名物評判記集成』岩波書店、1987年、125～50ページ)。
- (82) 久須美祐雋「浪華の風」(日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成 第3期5』吉川

- 弘文館、1977年、399ページ)。
- (83) 西山松之助『江戸ッ子』吉川弘文館、2006年。
- (84) 菅江真澄「楚堵賀浜風」(内田武志・宮本常一編『菅江真澄全集』第1巻、未来社、1971年、274ページ)。
- (85) 本多利明「経世秘策 卷下」(塚谷晃弘・蔵並省自校注『日本思想大系 44 本多利明・海保青陵』岩波書店、1970年、27ページ)。
- (86) 岸上操編『近古文藝温知叢書』第12編、博文館、1891年。
- (87) 農村部における飢饉や飢餓は、不作も原因のひとつであったが、食料の偏在も大きな原因であった。原田信男『江戸の食生活』岩波現代文庫、2009年、239～44ページ；拙稿「食料問題への視座と対策—フードセキュリティとフードバンク」(『報徳学』、第16号、2021年)。
- (88) 農商務省『大日本農政類編』農商務省、1897年、37～9ページ。
- (89) 青山白峰「明和誌」(國書刊行会編『鼠璞十種 第二』國書刊行会、1916年、6～7ページ)。
- (90) 中村藩「天明救荒録」(荒川秀俊編『近世気象災害志』気象研究所、1963年、31～69ページ)。
- (91) 関口隆吉「救荒書目提要」(荒川秀俊編『近世気象災害志』気象研究所、1963年、223～33ページ)。
- (92) 「かても」(近世歴史資料研究会訳編『近世歴史資料集成 第5期9巻 救荒 (2)』科学書院、2008年、251～76ページ)；「都鄙安逸傳」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第七巻、臨川書店、1980年、309～22ページ)；菊池勇夫『飢えと食の日本史』吉川弘文館、2019年、142～8ページ)。
- (93) 大蔵永常編『日用助食竈の賑ひ』東京屋、1887年。
- (94) 太田南畝「一話一言 卷十七」(吉川弘文館編『蜀山人全集 卷四』吉川弘文館、1907年、476ページ)。
- (95) 三谷一馬『明治物売図聚』中公文庫、2007年。宝暦期(1751～1764年)には居酒屋の名称が文献に頻繁に現われる。飯野亮一『居酒屋の誕生—江戸の呑みだおれ文化』ちくま学芸文庫、2014年。
- (96) 法制史学会編『徳川禁令考』後集第1、創文社、1959年、100ページ。
- (97) 岡田助方「羽沢隨筆」(池田四郎次郎・浜野知三郎・三村清三郎編『日本芸林叢書』第10巻、六合館、1929年)。
- (98) 「料理早指南」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第六巻、臨川書店、1980年、133～324ページ)。
- (99) 「當世料理筌」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第八巻、臨川書店、1980年、197～229ページ)。
- (100) 栗山善四郎著・平野雅章訳『江戸流行料理通 (上) (下)』教育社新書、1989年。

- (101) 杉村英治「八百善一『閑談数刻』抄」(『飲食史林』、創刊号、1979年)；同「さざなみ」(『飲食史林』、第2号、1980年)；栗山善四郎『江戸料理大全—將軍も愛した当代—の老舗料亭300年受け継がれる八百善の献立、調理技術から歴史まで』誠文堂新光社、2017年。
- (102) 青山白峰「明和誌」(國書刊行会編『鼠璞十種 第二』國書刊行会、1916年、16ページ)。
- (103) 三升屋二三治撰「貴賤上下考」(三田村鳶魚編／森銑三・野間光辰・朝倉治彦監修『未刊隨筆百種 第10卷』中央公論社、1977年)。
- (104) 「寛天見聞記」(岩本佐七編『燕石十種』國書刊行会、1908年、57～132ページ)。
- (105) 煎茶の流行については、拙稿「近代盆栽の成立と文化融合—自然の「仕立て」と国風化」(『京都産業大学論集人文科学系列』、2021年、211～40ページ)。
- (106) 幸田成友『讀史余録』(大岡山書店、1928年、108～17ページ)；小野武夫編著『江戸物価事典』、展望社、1983年。
- (107) 法制史学会編『徳川禁令考』後集第1、創文社、1959年、138～9ページ。
- (108) 伊藤好一「江戸近郊の蔬菜栽培」(地方史研究協議会編『日本産業史大系 関東地方編』東京大学出版会、1959年、54～81ページ)。
- (109) 広瀬千紗子「料理屋料理—茶屋から料理屋へ」(村井康彦編著『京料理の歴史』柴田書店、1979年、137～9ページ)。
- (110) 井原西鶴『萬の文反古』文芸日本社、1925年、51～2ページ。
- (111) これは京都市の農業のあり方と密接に関わる。拙稿「明治・大正期の京都市域における蔬菜生産の展開—菜園都市の形成」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第16号、2011年、335～73ページ)。
- (112) 大久保洋子『江戸の食空間—屋台から日本料理へ』講談社学術文庫、2012年、159～60ページ。
- (113) 杉村英治『亀田鵬斎の世界』三樹書房、1985年；徳田進『新考亀田鵬斎』ゆまに書房、1990年；渥美國泰『亀田鵬斎と江戸化政期の文人達』芸術新聞社、1995年。
- (114) 菅茶山顕彰会「筆のすさび原本」HP
- (115) 山東京山「蜘蛛の糸巻」(日本隨筆大成編輯部編『日本隨筆大成 第2期7』吉川弘文館、1974年、313～4ページ)。
- (116) 拙稿「和菓子の変遷と菓子屋の展開」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第26号、2021年、268～308ページ)。
- (117) 鈴木晋一『古今名物 御前菓子秘伝抄』解題、教育社新書、1988年。
- (118) 越中哲也「長崎学・食の文化史」(『長崎純心大学博物館研究』、第4・5・11輯、1995～2002年)。
- (119) 拙稿「京都の食文化と無形文化遺産「和食」—京料理の歴史的経緯と日本型食生活との関連性」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年、200～

- 36 ページ)。
- (120) 「和漢精進料理抄」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第二巻、臨川書店、1978年、225～80ページ)。
- (121) 平田萬里遠「江戸時代における外国料理の書」(石毛直道編『論集・東アジアの食事文化』平凡社、1985年、537～56ページ)。
- (122) 田中信平「卓子式」(吉井始子翻刻代表者『翻刻江戸時代料理本集成』第七巻、臨川書店、1980年、49～63ページ)。
- (123) 田仲宣「嗚呼矣草」(国文学研究資料館画像ファイル)。
- (124) 齊藤月岑著・金子光晴校訂『増訂 武江年表1』東洋文庫、1968年、223～4ページ)。
- (125) 饒田喩義・打橋竹雲著／長崎史談会編『長崎名勝図絵』(長崎文献社、1974年)；原田信男、前掲書、1989年、181～2ページ)。
- (126) 長崎由来の卓袱料理から転じて、蕎麦切を大平に盛ったものも「しっぽく」とよび、さらに鴨南蛮はそれが転じたものとされる。菅豊、前掲書、2021年、96～7ページ)。
- (127) 「浪華百事談」(日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成 第3期2』吉川弘文館、1976年、154～5ページ)。
- (128) 喜多川守貞著・朝倉治彦編『守貞漫稿(中巻)』東京堂出版、1974年、10ページ)。
- (129) 四壁庵茂菴「わすれのこり」(国書刊行会編『燕石十種』国書刊行会、1909年、460ページ)。

