

「江戸の食生活—初物を通して」

江東区深川江戸資料館

1 目に青葉

目に青葉 山ほととぎす初鯉 素堂

この句は、江戸時代の人々が新緑の頃になると、初物として鯉を好んで食べていたことを表しています。また同時に、その季節一番に獲れた鯉を他人より早く口にすることを「粋」と考えていたことを私達に教えてくれます。

天正18年（1590）に徳川家康が関東に入府し、江戸に幕府を開いて以来、町づくりは急速に発展しました。土地の開拓・数々の大火・それに伴う復旧工事によって江戸は人を必要とし、都市としての機能をもつようになりました。

こうした中で、将軍から庶民の人々が暮らしていた江戸市内では、日々の食生活の供給・維持確保はとても大切なことでした。

2 江戸前の魚

「江戸前」という言葉から私達が連想するものに、江戸湾一帯で獲れた魚介類が挙げられます。初めは場所的な意味で、江戸城の全面に及ぶ海川で獲れた魚を指しましたが、やがて「江戸名物」・「江戸自慢」という解釈がとられるようになります。

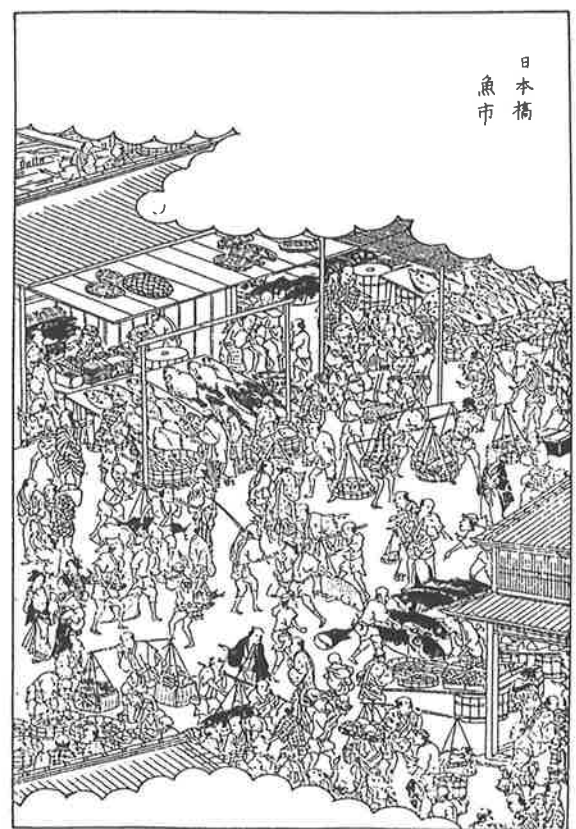
現在の永代・佐賀付近は、寛永6年（1629）に深川の干潟を埋め立て、町場となり深川獵師町と呼ばれました。この辺りは江戸初期に、紀州（和歌山県）・摂津（大阪府）から来た者たちが漁業を行っていたことが始まりで、漁船にかかる年貢（営業税）を免除される代わりに、幕府に対し年に36回の魚介類の献上と、将軍の鷹狩りの時には、役船を提供することを約束したのでした。

深川で獲れた魚介類の代表的なものには、キス・シラウオ・サヨリ・ボラ・イカ・クルマエビ・ハマグリ・アサリ等がありました。これら「江戸前」の魚介類は、まず幕府によって、江戸城内で消費される分が確保され、それから残りを市中で

販売させることになっていました。

市中での魚介類の流通は、日本橋と江戸橋との間の本船町・安針町・長浜町・本小田原町・瀬戸物町の5か町通称『魚市場』で行われました。

『江戸名所図会』にも日本橋魚市場の活気に満ちた様子が描かれています。



『江戸名所図会』日本橋魚市場

市場で取引された新鮮な魚介類は、地方のそれにくらべて味がひきしまり、小味とされ、「江戸前のうま味」と言い表されました。

深川では寛文年間（1660年代）に、「鰻の蒲焼き」が富岡八幡宮の前の茶屋で売られていたのが始まりであったとされます。簡単に魚介類を食べさせた茶屋はやがて、料理自体に高級な素材をあつかうようになり、現代の料亭にあたる「料理茶屋」が出現するのでした。

享保年間（1716～1735）の八幡前の名物は鰻・牡蛎・蛤でした。現在でも代表的な深川料理といえば、これらの食材を使った井ぶりものではないでしょうか。

享保年間（1716～1735）に活動した近藤清春の『江戸名所百人一首』には、八幡前の蒲焼きの様子が描かれています。



『江戸名所百人一首』

しかしこうした茶屋に、一般庶民の出入りはあまりありませんでした。彼らが新鮮な魚を手に入れる方法は、「振り売り」といって、天秤棒を担いで食品・商品の名を呼びながら売り歩く商人によって味わうことができたのです。このような外売りは、魚売りをはじめ、豆腐・水・飴・二八そば・ところてん・野菜等、季節に応じた食品をあつかい、江戸市内を出回っていたのでした。

3 野菜は砂村

元禄8年（1695）の『本朝食鑑』によると、江戸時代の野菜は、ネギ・ゴボウ・コンニャク・ヤマモ・ナス・キュウリ・ダイコン・ニンジン等、私達の暮らしと変わらないくらいの品目です。

現在の江東区砂町地区は、当時砂村と呼ばれていました。砂村は農業に適した土地であり海に近く、魚の内蔵等のゴミが肥料として有効に利用できました。畑に埋められた肥料は、発酵熱として活用され、砂村一帯に野菜が栽培されたのです。とくにスイカ・ナス・カボチャは頭に、「砂村」

と名がつくほど有名でありました。

こうした促成栽培は、寛文年間（1660年代）に中田新田（東砂）の松本久四郎の発案で広められ、早茄子、早胡瓜等の野菜は幕府に献上することになりました。

促成栽培の技法と共に、砂村の野菜はこの地の名物として、初物好きの江戸の人々を喜ばせたのです。

このような初物は、年々期日が早まり人々は値段にかまわず買い入れました。それが相場高騰を生む原因になり、幕府によってたびたび生鮮食品の価格・期日が指定されるのでした。

寛保2年（1742）には次のような食品に規制がとられていたのでした。

魚鳥野菜果実等の売出し時節（寛保2年11月）

売出し月	魚貝鳥類	野菜・果実類
正月	ます（4月まで）	（しいたけ4月まで）
2月		つくし、ぼうふう
3月	あいくろ	生わらび
4月	かつお、あゆ	生しいたけ、たけのこ、根いも
5月		なすび、白うり、びわ、くねんぼ
6月		ささげ、まくわうり
7月	ほとしぎ	りんご
8月	（つる、さけ、なまこ）	まつたけ、なし（11月まで）、ぶどう（11月まで）、芽うど
9月	なまこ、さけ、きじ、つぐみ、（かも）	御所かき（11月まで）、みつかん（3月まで）、くねんぼ（3月まで）
10月	がん、かも	
11月	あんこう、生たら、まて	
12月	しらうお	

注（ ）内は貞享3年・元禄6年の令。寛保3年の令と売出し月の異なるものがある。『江戸学事典』より

季節を呼び込む「初物」は、人々のくらしと食文化に大きな影響を与えていたのでした。