

## 長屋のくらしと道具 ④

## 炊く・食べる

江東区深川江戸資料館



おしづの家 台所

長屋に暮らす人々は、どんな暮らしをしていたのでしょうか。資料館展示室に再現された深川佐賀町の町並みには、2棟の長屋があり江戸末期深川の庶民生活の様子を体感することができます。

そこでより具体的に、庶民の日常の暮らしぶりを学び取っていただくため、資料館ノート45号から、「長屋のくらしと道具」をシリーズでお送りしています。

4回目となる今号のテーマは、「炊く・食べる」です。

## 庶民の食事一回数と内容一

長屋に暮らす人々は、日常何を食べていたのでしょうか。江戸も初期の頃は1日2食が普通で、朝と夕方でした。やがてその間の食事、中食つまり昼食が加わって、現在のような形になりました。

江戸の人々の食生活を一言でいえば「一汁一菜」ということになります。「汁」にあたる味噌汁と「菜」にあたる豆腐・納豆に大根や茄子の漬物といった野菜中心の食事だったようで、魚も毎日のようには食べられませんでした。しかし全国から年貢米が集められる江戸では、庶民も白米を食べることができました。「白いご飯に熱い味噌汁」は何よりもごちそうです。江戸では朝に炊いて、夕飯は茶漬けといったことも多かったようです。

喜多村信節『瓦礫雑考』(文政元年・1818刊)に、「いにしへより、あさげ(朝餉) ゆふげ(夕餉)といひて、ひるげ(昼餉)といふこと聞えず。中飯は後世の事なるべし。」とみられます。

喜田川守貞『守貞漫稿』(嘉永6年・1853刊)には、

「江戸は朝に炊き味噌汁を合わせ、昼と夕べは冷飯を専らとす。けだし昼は一菜をそゆる（添える）。菜蔬（野菜）あるひは魚肉等、必ず午食（昼食）に供す。夕食は茶漬に香の物を合す。京坂は中食に炊く。（中略）巨戸・大店では三度とも炊き、いずれも菜・汁を合すもあり。しかれども、それは稀なり」とあります。〈（ ）内は筆者〉

## 八百屋が長屋へやってくる・前栽売り

喜田川守貞『守貞漫稿』に、「俗に三都とも八百屋と云ふ。やおやと訓ず。また江戸にては、瓜・茄等一種を専ら持ち巡る者を前栽売りと云ふ」という記述がみられます。天秤棒を担いで野菜を売り歩く行商のうち、一種か数種の野菜を売り歩く野菜売りを前栽売りといいました。前栽は屋敷の庭や植え込みの植栽をさ



『守貞漫稿』にみる前栽売り

しますが、野菜をもさすようになりました。このほか長屋には豆腐・納豆・アサリのむき身などを売りにきました。

展示室町並の八百屋のように表通りに店がある場合、ぬかづけ・こんにゃくや黄な粉・芥子など加工品も売り、便利な食品のスーパーのようでした。

## 炊く

長屋での炊事は、どうしていたのでしょうか。おおむね土間一畳半という広さに竈と流しがありました。わ

ずかな空間と設備、今から見れば限られた調理法での料理しか作ることはできませんでした。

ご飯は羽釜で炊いていました。「はじめちよろちよろなかぱッパ、赤子泣いてもフタ取るな」はご飯の炊



『守貞漫稿』にみる竈

き方のコツとしてよく使われます。当時の火加減はマキのくべ方と火吹き竹の使い方がポイント。そのコツをつかむのが苦労だったようです。

明治になり、アルミの釜ができ、やがて昭和30年（1955）に電気釜が誕生します。釜の表面の底はすすぐ付くので手入れしなければならず、うっかりすれば服を汚してしまうといった主婦の苦労が一気に解消された大発明でした。



『当世七箇上戸』さし絵（名古屋市蓬左文庫蔵）  
すわっている男性のひざの前には酒の入った「ちろり」。  
火鉢にかけた鍋で一人分の食事を作る情景。

## 食べる

明治になるまで「食卓を囲む」といった風景は見られませんでした。ことに長屋は居間の部分が4畳半から6畳が大半。座卓・テーブルといった大きなものはとても置くスペースがない。そこで食事には箱膳が使われていました。

また、江戸は外食産業がはやりました。信仰と行楽を兼ねて訪れる寺社や名所の付近には料理茶屋や水茶屋などがあり、多くの名店が生まれましたが、庶民の間では居酒屋や持ち帰りの惣菜屋を兼ねた、大衆食堂ともいえる煮売り屋、それにおなじみの蕎麦屋・寿司屋が数多く見られたようです。

屋台の店が多かったのも特徴。展示室にも復元したんぷら・二八蕎麦・稻荷寿司などがよく見されました。

総合展示室の各家でみられる炊く・食べるの用具としては、まず、どこの家にもあるのが竈と、そこにかけられた鍋・釜、火吹き竹・灰箒、そして、箱膳の中に揃えられた茶碗・汁椀・箸・皿のたぐい。竈に火を入れるのに必要な火打石と鎌、この火花を大きくするのに一役買っているリンのついた付け木と火口。

現代からみれば、質素な「食の環境」といえますが、それがかえって、健康の面から見なおされてもいるようです。