

庶民が生んだ外食文化～江戸のファーストフード～

「鰯」「天麩羅」「蕎麦」今日では日本料理の代表格とも言えるこれらの食品は、江戸中期以降に庶民の味覚によって屋台見世から生まれました。

単身生活者が多く、働きさえすれば現金収入が得られた江戸の町においては、値段が安く、手間がかからずに早くでき上がり、旨いもの（新鮮なもの）を扱った外食であれば、庶民がこぞって食するものとなり、評判につながると店を構えることができたのでした。

屋台見世とは、荷台の上に家の形をした屋根を乗せ、手軽に畳んだり、移動できる構造になったものを指します。特徴としては、屋根や障子に市松模様を施したものが多くあります。

総合展示室に再現している「稲荷鰯」「天麩羅」「蕎麦」はどのように生まれたのでしょうか？

1. 稲荷鰯と握り鰯

庶民に馴染みの深い、この鰯の屋台には（キツネ）の旗が立てられています。これは稲荷の神の使いがキツネであり、その好物の油揚げからきています。

上方・江戸の風俗を記した『守貞慢稿』^{もりさだまんこう}（喜多川守貞著・嘉永6年（1853））によると、稲荷鰯の誕生は名古屋近辺といわれ、天保時代（1830-1843）の始め頃、江戸に伝わり値段の安い鰯として両国かいわいで売られていました。

油揚げの一方をさいて袋形にし、飯に椎茸・干瓢^{かんぴょう}を交ぜたものをつめて鰯としていました。天保の飢饉時においては、米不足から油揚げの中に豆腐のおからを詰めたものを1個4文で売っていたようです。

では、「握り鰯」の出現はいつごろなのでしょう？

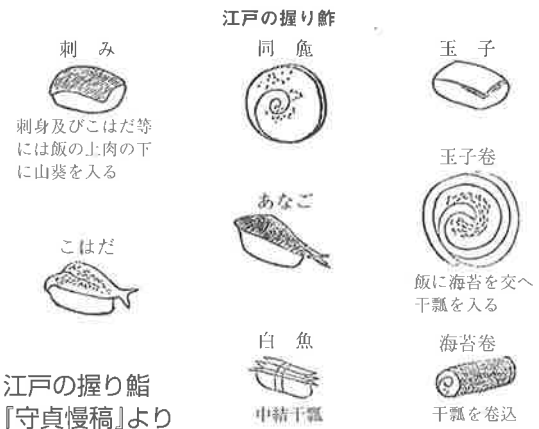
時代風刺や珍しいものを表現した川柳に、それを扱った句が残されています。

『妖術の身になってみるすしのめし』

妖術の身というのは、妖術使いが呪文を唱えて消える手つきに似た身振りを指します。左手の掌に、右手の二本指を当てて握る姿を指すのですが、その様子は酢飯を握る動作と同様だと詠んでいるのです。

文政12年（1829）刊行の『柳多留』に収録されているので、このころには江戸前の握り鰯が、庶民の口にのぼり、浸透し始めたのではと推測されます。それまでは上方から伝った「馴れずし」といって、魚や貝を酢飯の上のせて重石をした「押し鰯」が一般的でしたが、たちまち握り鰯に取って代わられたのでした。

『守貞慢稿』には、当時より「ガリ」を添えることや、「ワサビ」を飯とネタの中に入れることを伝え、今と変わらない様子を伝えています。



2. 天麩羅の語源

車エビ・イカ・ハゼ・キス・カイバシラ・アナゴ。これらの魚類をゆるくといたうどん粉で衣をつけて、軽く油で揚げると天麩羅のでき上がりです。

江戸においては、野菜の揚げ物は天麩羅とは呼びませんでした。

語源については、ポルトガル語のTempero「調理」という意味であるとか、スペイン語で「テン

フロ」(寺)料理の意味から発したのではないかという説があります。

山東京山が著した『蜘蛛の糸巻』弘化三年(1846)によれば、つぎのような一説もあります。

兄の戯作者、山東京伝が「天麩羅」と命名したいきさつは、天明初年(1781)頃、大坂商人が上方で魚の胡麻揚げが流行っているが、江戸にはまだ売られていないようなので、これを売るため、しかるべき名前をと頼まれた京伝は、天竺浪人の「天」、ふらりと江戸に来たので「ふら」これを組合わせて「天麩羅」としました。

京山の解説によれば、「天は天竺のてん。すなわち揚ぐるなり。ぶらに麩羅の二字を用いたるは、小麦粉のうす物をかくるといふ義なり」ということが、語源の由来だそうです。



「天麩羅屋台」

3. そば

そば粉を水でこねて薄くのばし、細かく切って茹でる「そば」は、江戸時代では「そば切り」と呼びました。そばは元来、主として山村の畑で栽培された作物で、そば粉を餅・団子・そばがき(練ったもの)にして食べていました。そのような中で、「そば切り」は作る手間がかかり美味であったために、晴れの日のお供だったのです。これが江戸に伝わり、商品につながったのです。

寛永20年(1643)に出版された料理専門書『料理物語』には、「そば切り」の製法について次のように記述しています。

『蕎麦切り。飯の取湯にてこね候てよし。又はぬる湯にても、又豆腐をすり、水にてこね申事もあ

り。玉をちいさうしてよし。茹でて湯少きは悪しく候。煮へ候てから、^{ざる} 策にてすくひ、ぬる湯の中へ入れ、さらりと洗ひ、さて^{ざる} 策に入、煮へ湯をかけ、蓋をして冷めぬやうに、又水気のなきやうにして出してよし。(以下略)』

こうしてできる「蕎麦切り」は、江戸初期においては、まだ「蕎麦屋」もなく、製造は菓子屋が副業でこしらえて売っていました。それを調理して客に食べさせる「振り売り」(注)が多かったようです。江戸での店舗は、江戸時代以前よりあったうどん、そばという順で、でき始め、万延元年(1860)には、江戸付内の蕎麦屋の数は、3、763店にのぼったそうです。

『守貞慢稿』によれば、幕末になると品書きには、かけそばもりそばの他に「あられ」(ばか貝の柱)・天麩羅・花巻(刻んだ焼き海苔)・玉子とじ・鴨南蛮などの種物もあったことを伝えています。

注：(商品を天秤棒でかつぎ分けて、その商品名を呼びながら、町から町へと移動した行商)



「蕎麦屋台」

4. 水茶屋

以上に述べた屋台見世の他に、庶民にとっての憩いの場が、水茶屋でした。寺社の境内や橋の周辺などにあった広小路にある水茶屋の多くは、^{よしず} 葭簀張りの仮小屋で、江戸の盛り場である、両国や浅草、上野山下が有名でした。こうした水茶屋を中心として、しだいに団子や餅を扱った屋台が現われ、名物として庶民に受け入れられたのでした。

「長命寺の桜餅」や「亀戸の葛餅」も、初めはこうした屋台から始まりました。