

発明文化論

〈第 81 回〉

丸山 亮

江戸の食文化

和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。寿司バーは世界に広がり、そばや天ぷらなど、日本の食に対する海外の注目度も高い。

ところでこれらの料理の多くは、江戸に始まる。江戸は食文化の花が一気に開いた時代だった。国内の流通路が整備され、陸海を通じて各地の調味料や食材が手に入るようになり、食を楽しむ安定した時代が訪れる。

先日、国立公文書館で「江戸のレシピ ー美食から救荒食までー」と題した企画展があったので、足を運んだ。美食本はもちろん、武士の食卓、コメを節約した粗食のレシピや、飢饉の時の食べ物を紹介する文献などが並んでいる。食文化の広がりには出版の隆盛とも重なっていた。

寛永 20 (1643) 年刊行の「料理物語」は日本最初の料理本とされ、武士や庶民が何を口にしていたかを教えてくれる。たとえば海の魚の部では、鯛、鱸、蛸などが、さまざまな仕方でも食べられていたことがわかる。

江戸に八百善という有名な料亭があった。浅草新島越の高級料亭で、その主人が著した「江戸流行料理通」(天保6年刊)は、春夏秋冬に何の漬物を出したかまで記している。四季に敏感な日本料理の一端がうかがえる。八百善では土産用に、二階で料理を楽しむ客や、働いている使用人の様子がわかる「八百善組立絵」というものを販売していた。店に立ち寄ることが客の自慢にもなったのだろう。もっとも高級料亭の対極にある煮売り屋、蕎麦屋、寿司屋の屋台や茶屋も、庶民文化の一端にあった。

和食の味の基本は味噌、醤油のほか、昆布や鰹などのだしにある。昆布がだしとして普及するのは、生産地の北海道と日本海沿岸や大阪を北前船が結ぶようになってからのこと。鰹節は戦国時代、武士の携帯食だったようで、江戸の後期には一般家庭にまで入り込み、だしとして使われるようになる。

酒とみりんも大切だ。江戸に近い流山で白みりんを売り出した秋元三左衛門はそれで財をなし、俳人小林一茶のパトロンとして、彼を何度も家に招いている。みりんを使った料理本「万宝料理秘密箱」や「素人包丁」などが江戸で出版され、みりんできちんと煮る「赤貝和煮」や、みりん5分、醤油3分、水2分で煮詰める「牛蒡大銭煮」が載っている。

江戸という大消費地には、近郊農村が野菜を供給していた。市中から人糞を購入し、料亭向きに促成栽培の野菜を作って現金収入を得る農家も現れ、食文化を支える経済システムがあった。栽培品種には、参勤交代で江戸に出て来た武士たちが市中で国元の野菜を作るうちに、品種改良されて広まったものもあるらしい。また、海苔の養殖が始まるのが江戸時代で、浅草や品川から、湾岸の各地に広がっていく。

砂糖は唐招提寺を建立した鑑真が薬として日本に持ち込んだのが最初とされるが、広く流通するようになるのは南蛮貿易の時代からだ。長崎で荷揚げされた砂糖は「出島砂糖」の名で長崎街道から各地に運ばれていく。

砂糖の流通は、当然菓子の発達につながる。茶の湯や武家の儀礼、町人の日常的な需要を満たすため、様々な工夫が行われている。羊羹の虎屋には和菓子の製法を伝える文書などが多く保存され、時々公開されるが、その虎屋文庫に「菓子製法帖」という一書がある。文化 2 (1805) 年に筆写されたもので、氷砂糖、白砂糖、雪砂糖、太白、出島、黒砂糖など、知らないものも出てくるほど使われている砂糖の種類が多いのに驚く。江戸時代は今日につながる和食の起源といえるが、伝統を正しく継承し、世界に誇る食の文化を打ち出すのがこれからの課題といえよう。

(まるやま りょう 共生国際特許事務所 弁理士)