

江戸時代の料理本を読む 解説

1 資料の文書群について

根岸(浩)家：出身、系譜等については未詳。幕末以降は、根岸甚喜知、和五郎の2家に関係していたことがわずかにわかっている。甚喜知は村役人として幕末から明治維新期の増戸村(現春日部市)の村政に携わった。和五郎は明治維新後、松雄などと名乗った増戸村の知識人であった。

根岸(浩)家文書：総点数 974 点。根岸甚喜知、和五郎の両家の文書群が混在しているものとみられる。近世文書はわずかで、助郷など交通関係の文書や、村入用に関する文書などがある。近代文書は戸長役場時代の各種勸業関係、明治時代の千間堀に関する水利組合や工事普請関係文書などが含まれる。

2 本講義で使用する文書について

○根岸(浩)家文書No.793「鯛百珍料理秘密箱」

- ・著者は器土堂主人。寛政7年(1795)に江戸の須原屋茂兵衛らにより刊行。(補刻)
- ・2巻2冊。上巻には「紅粉鯛の仕方」から「蠟あへの仕方」まで46種、下巻には「長崎糟煮鯛の仕方」から「向鶴の御鯛の仕方」まで56種の鯛の料理方法が書かれている。(文書館の資料は上下巻が1冊になっている)
- ・長崎糟煮鯛、但馬子焼鯛、土佐麦焼鯛など各地の名物鯛料理も多く含まれている。

3 江戸時代の料理本について

・江戸時代には料理文化が発展を遂げ、庶民の食事も含めて食生活が充実していった。その発展の要因の一つとなったのが、料理技術が一般に普及したことである。料理技術の伝達を可能とした江戸時代の料理本について、概説する。

○江戸時代より前の料理とその技術の伝達

・本格的な稲作が行われるようになったのが弥生時代。平安時代には中国からの影響を受けた大饗料理が出されていた。鎌倉時代には精進料理、室町時代には七五三の膳を基本とする本膳料理が出てきた。その後、戦国時代には茶の湯の発達に伴い、本膳料理と精進料理の長所を取り入れた懐石料理が登場し、日本料理がほぼ完成の域に達したとされる。

・このような料理は、天皇家を中心とした貴族、武家内部で受け継がれることが多

く、その伝達方法も口伝、秘伝などが主となり、流派外や一般に伝わるものではなかった。 ※例えば包丁流派の四条流、大草流^{おおくさ}、園部流^{そのべ}など。

○享保期頃までの料理と料理本

・江戸時代には、それまでの時代に形成されてきた日本料理にさらに磨きがかかるとともに、食文化の大衆化が進んだ。ただし、江戸時代の初めの頃は、まだ食文化は比較的身分の高い人々の楽しむものだった。

・料理技術の伝達手段の一つとして、料理本が登場するようになる。

【作品例】寛永20年(1643)に刊行された『料理物語』。料理や食事に関する故実や流派の別もなく、料理をするのに実用的な内容。ただし季節ごとの素材やその調理例を示す程度のため、料理について知識をもった人向け。

・享保期頃(1716～1736)までに刊行された料理本のほとんどは、対象とする読者を料理人に限定した内容となっており、自らの料理法を後進に伝えることや、料理人自らの情報収集のための専門書的なものであった。

○宝暦から天明期頃の料理と料理本

・宝暦から天明期(1751～1789)になる頃には市中に料理屋が多数登場した。趣向を凝らした高級料理屋だけでなく、屋台や料理茶屋など気軽に立ち寄れる店も増え、食が庶民にも楽しめるようになった。あわせて本の出版も盛んに行われるようになり、読本、黄表紙など庶民を対象とした本が増えた。料理本もその一つとなる。

【作品例】寛延元年(1748)刊行の『料理 歌仙の組糸』。各月3例の二汁七菜の献立を示し、12か月で36献立を三十六歌仙になぞらえて記述している。

・江戸時代後期に刊行された料理本は、実用ばかりでなく、料理人でない人も読んで楽しむことができる「遊び」の要素が含まれたものだった。

○文化・文政期の料理と料理本

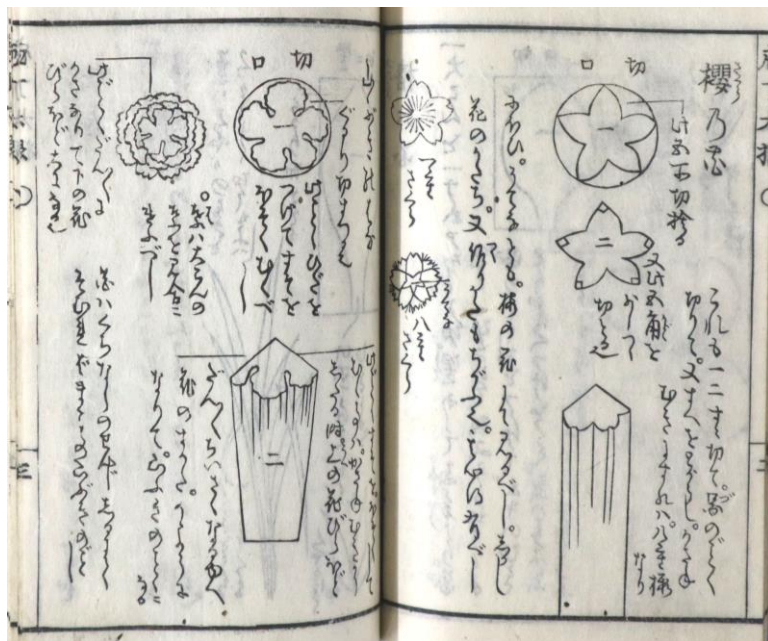
・松平定信の寛政の改革による質素儉約の影響で、一時料理文化は下火になるが、文化・文政期(1804～1830)になると再び盛況となった。あらゆる素材や調理法、盛り付け方法が試され、料理や食をいかに楽しむかに関心が注がれた。また卓袱料理^{しっぽく}など一部海外由来のものも試みられた。

【作品例】文政5年(1822)から天保6年(1835)にかけて刊行された八百善の『料理通』。本膳料理、精進料理、江戸卓袱料理などとあわせて、上方や長崎で学んだ普茶料理、卓袱料理についても記述がある。

・文化・文政期の料理本は、江戸時代後期からの「遊び」の要素を多分に含んだものが多数みられるとともに、馴染みの薄い卓袱料理などの料理文化を紹介し、その普及の役目も担った。

4 ひやくちん 百珍物について

- ・江戸時代の料理本の中でも画期的とされているのが、天明2年(1782)に刊行された『豆腐百珍』。百珍は多くの珍しいものを指す言葉で、書名の通り豆腐料理を100種類紹介している。漢詩や料理のランク付けが加わることで、大変な人気となった。
- ・『豆腐百珍』は続編が出され、『豆腐百珍余録』など派生した本も出された。さらに『甘藷百珍』、『蒟蒻百珍』など、豆腐以外の食材を使った同様の本も出版され、「百珍物」などといわれるジャンルができた。
- ・『鯛百珍料理秘密箱』も同一の著者(器土堂)による「料理秘密箱」シリーズの料理本の一つで、同シリーズ内には『諸国名産大根料理秘伝抄』などがある。



文書館に収蔵されている
『諸国名産大根料理秘伝抄』
大根を花のように切る方法が
示されている。

根岸(浩)家文書No.796
「諸国名産大根料理秘伝抄」

5 用語解説

- ・扱：さて
- ・浅草：浅草海苔の略か。浅草海苔は干海苔の総称。江戸時代、江戸浅草付近の隅田川で養殖、または製品としたからとも、浅草観音境内で売ったからともいわれる。
- ・せいろう：蒸籠。釜の上にはめて、糯米、団子、饅頭などを蒸す容器。木製の方形、または円形の外枠があり、底を簀子にし、湯気を通して蒸すもの。
- ・小皿もの：小皿物。小さな皿に盛った簡単な料理。
- ・菓子椀：魚、鶏肉、野菜などを入れた、実の多い汁もの。茶懐石での煮物椀、本膳料理でのお平、江戸での椀盛りにあたるもので、上方でいう。
- ・こしき：昔、米や豆などを蒸すのに用いた器。鉢形の瓦製で、底に湯気を通すいくつもの小穴をあけ、湯釜にのせて蒸した。

- ・とくと：じっくりと、よく、十分に。
- ・ところまだら：所々まだらでむらのあること。
- ・台引^{だいひき}：台引物の略か。膳部に添えて出す蛸や海老などの肴、菓子^{かし}の類。客に持ち帰らせるためのもの。

6 史料の要約

花見鯛の作り方

これは紅の汁を作っておき、鯛は打鯛のようにして、たたく時、紅汁を少しずつかけて、湯葉と浅草海苔を細かくしてふりかけ、たたく。これをせいろで蒸し、水で冷やし、取り上げて風に吹かせて乾かすと良い。使い方は、刺身の類や小皿物には冷したのを使い、菓子椀、茶碗の類には蒸しながら使う。

五色鯛の作り方

これは鯛の片身を三枚におろす。染色は、白はそのままで良い。赤は紅鯛の通り。黄はくちなしの色で染める。青は大根の葉か菜っ葉を細かくし、その汁を絞り、鯛を漬けておく。黒は黒豆の汁に鍋炭を合わせ、酒を少し入れると良い。白身を先へ広げ、その上へ葛粉をふりかけ、卵の白身を塗り、だんだんに重ね、右のように葛と卵の白身を塗り、一枚ずつ重ね、五色あわせて筍の皮でしっかりと巻き、しめあげて布で包み、こしきで蒸しあげて取り出し、水で冷やす。切り方は使い方次第。

三色鯛の作り方

これは五色鯛と同じ作り方である。染汁は好みにまかせて良い。

横雲鯛

これも五色鯛と同じ作り方である。ただし身は薄くそぎ、染汁は三色、五色、好みにまかせて良い。

紅葉鯛の作り方

鯛を三枚におろし、皮を引いて造りにし、生の湯葉か卵の薄焼きかを良いくらいに切り、鯛の中へ入れ、よくかきまぜる。紅粉をかたくといて所々に流し、その上に葛をふりかけ、卵を割ったまま流し入れ、薄い器に布を敷き、右の品々をよく混ぜ合わせて蒸す。ただし刺身、台引物の類はこれを冷して切る。また品によって蒸しながら切るのも良い。

参考文献

- ・川上行蔵編『料理文献解題 シリーズ食文化の発見 5』柴田書店、1978年。
- ・原田信男編『日本ビジュアル生活史 江戸の料理と食生活』、小学館、2007年。
- ・吉井始子他翻刻『翻刻江戸時代料理本集成 第五巻』臨川書店、1980年。
- ・吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成 別巻』臨川書店、1981年。
- ・練馬区立石神井公園ふるさと文化館編『特別展 江戸の食文化』展示図録、練馬区立石神井公園ふるさと文化館、2014年。