

# 「七十五日」菓子屋編・飲食編にみえる食べ物について

別府大短大 江 後 迪 子  
共立女子大 吉 川 誠 次

The Food Appearing in “Shichiju-gonichi”, in the Part of Sweets-shop and the Part of Eating and Drinking.

Michiko EGO Beppu University Jr.College

Seiji YOSHIKAWA Kyoritu Womens College

Purpose;“Shichiju-gonichi”,the book of sweetshops, and the book of eating and drinking, are published in 1787.

The purpose is to search out the aspect of the food life in middle-Edo era.

The Result; The Consideration; 218 sweetshops are mentioned, 342 sweets are founded such as Senbei, Mochigashi, Kasuteira, Monakanotsuki, 175 foodshops are founded,and many of them are in Kanda and Nihonbashi. 508foods are mentioned,such as Soba, Udon, Sushi, Restaurant etc. From this variety,the prosperity of Kanda in those days can be suspected.

## I 緒 言

内等<sup>9)</sup>との比較を試みた。

「七十五日」菓子屋編・飲食編<sup>9)</sup>は、天明七年(1787)に三省舎より刊行されたもので、そのいづれにも店名・住所および取扱商品名が記されている。「七十五日」が出版された江戸中期は、江戸において菓子店および飲食店が急増した時期であり、本研究の目的は「七十五日」に出現する商品の分析によって江戸中期の食生活の様相を探ろうとするものである。

## III 調査結果および考察

「七十五日」菓子屋編・飲食編の内容は表1のとおりで、かなり詳細な記載がなされている。『衣食住の記<sup>9)</sup>』によれば「享保中頃まで途中にて俵を出し食事せんこと思いもよらず」とあり、享保中頃すなわち1725年頃までは外食はほとんどなかったと考えてよいようで、「七十五日」の出版された1787年の約60年の間に、急激に菓子

## II 方 法

「七十五日」菓子屋編・飲食編のそれぞれについてその店数、出現食品名をまとめ、種類別、地域別に分類し、これをもとに『江戸買物独案内』(1824)<sup>2)</sup>その他の江戸期に出版された飲食案

表1 七十五日菓子屋編・飲食編の内容

	店数	品目数	種類
菓子屋編	218	342	235
飲食編	173	467	321
総計	391	809	556

屋ならびに飲食店が増えたものと推察される。そこで「七十五日」菓子屋編・飲食編別に検討した。

### 1 菓子屋編について

「七十五日」は菓子屋編・飲食編に限られた内容であるのに対し、『富貴地座位』および『江戸買物独案内』は菓子および飲食以外の商品が多く記載されていて、生活全般の案内書といったものである。このような差はあるものの「七十五日」は食べ物に関する専門的な出版物であることから、その分析は江戸期の食生活を類推する上で重要であると考えられる。

「七十五日」菓子屋編にみられる菓子店数は218店、菓子数は342店で、「七十五日」に比較的近い時期に出版された『江戸買物独案内』(1824)<sup>2)</sup>および『富貴地座位』<sup>3)</sup>と比較した結果は表2のとおりである。「七十五日」は『富貴地座位』および『江戸買物独案内』に比べて店数、菓子数、菓子の種類のいずれにおいても2倍ないし3倍である。

表2 七十五日前後の菓子に関する出版物

出版物名	富貴地座位 (1777)	七十五日 (1787)	江戸買物独案内 (1824)
菓子店数	30	218	117
品目数	30	342	82
種類	30	235	75

出現する菓子は飲食編にも21品みられるが、それを合わせた363品のすべてについて種類別に分類した結果は表3のとおりである。もっとも多いのは煎餅類で47.9%を占め、バラエティに富んだ各種のせんべいがみられる。頻出する種類は「山椒入り煎餅」の9回、「けし入り煎餅」の6回、「木の葉煎餅」「はつれ雪煎餅」の5回、「薄雪煎餅」「かすてら煎餅」「千鳥煎餅」「めった煎餅」の4回、「かるやき」の7回等でこれらは当時の流行の菓子であったと考えられる。また煎餅の中で「胡椒入り煎餅」「唐辛子煎餅」「肉桂煎餅」などの香辛料入りの煎餅がみられるのは、南蛮より伝えられた香辛料<sup>4)</sup>が菓자에用いられている例として面白い。次いで多かったの

表3 七十五日の菓子分類

種類	数	(%)	備考
せんべい	174	47.9	
干菓子	22	6.1	
饅頭・団子	22	6.1	
餅菓子	56	15.4	うち柏餅2
金平糖	2	0.6	
飴菓子	9	2.5	
砂糖漬	3	0.8	
かすてら	8	2.2	
最中月	8	2.2	
その他	59	16.2	
計	363	100	

はその他の菓子の16.2%で、この中では「最中月」の8回が目立っている。「最中月」は「最中」の前身と考えられており『根無草』(1769)に吉原の菓子司竹村伊勢が作ったとされ<sup>5)</sup>、「七十五日」に多出していることからするとこの頃から急速に流行した菓子といえるだろう。3番目は餅菓子の15.4%となっている。餅菓子が比較的多い中で柏餅は2回しかみられず、この時期には家庭で作られていたので柏餅を購入することは少なかったと考えられる。金平糖は2回、飴菓子は9回しかみられないが、砂糖のみを用いて作られる菓子は、砂糖が高価で入手しにくかったので、まだ一般に普及するまでに至っていなかったと考えられる。(砂糖は菓種の系列で販売されていた)

次に菓子店の所在地を『文政江戸町細見』<sup>7)</sup>、『江戸の町』<sup>8)</sup>をもとに地域別に分類した結果が表4である。この結果『富貴地座位』<sup>4)</sup>における菓子店は総数が少ないが日本橋周辺がもっとも多く26.7%であり、『江戸買物独案内』<sup>2)</sup>では日本橋周辺、神田周辺、京橋・銀座周辺、両国周辺、浅草周辺と各地にわたっているのに対し、「七十五日」では神田周辺が28.4%ともっとも多いのが特徴である。

当時は菓子・酒等は京大坂からのくんだり物が江戸においてかなり流通しており<sup>9)</sup>、菓子店の看板には京菓子司と銘打った店が多くみられ、江戸以前の菓子店の主流は京都であったと考えられるが、「七十五日」の出版された頃になると江戸においてもかなりの菓子店が存在してい

表4 菓子店の地域分布

地域	出版物名 富貴地座位(%) (江戸)	七十五日(%)	江戸買物圏内(%)
日本橋周辺	8(26.7)	27(12.4)	22(19.0)
京橋・銀座周辺	2(6.7)	19(8.7)	20(17.2)
神田・麴町周辺	6(20.0)	62(28.4)	23(19.8)
上野周辺	3(10.0)	6(2.7)	4(3.4)
両国周辺	3(10.0)	31(14.2)	14(12.1)
浅草周辺	4(13.3)	11(5.0)	14(12.1)
四谷周辺	0(0)	17(7.8)	7(6.0)
芝周辺	2(6.7)	22(10.1)	9(7.8)
目黒周辺	1(3.3)	0(0)	0(0)
不詳	1(3.3)	23(10.6)	3(2.6)
計	30(100)	218(99.9)	116(100)

て、しかも神田といった町屋に多く、煎餅のような手軽な菓子の出現が多いこと等を考え合わせ、菓子が一般化したのはこの頃からと考えられる。

## 2 飲食編について

「七十五日」の飲食店について店別に分類した結果は表5のとおりである。もっとも多いのはそば・うどん店の37.0%、次いですし店の12.7%、料理・重詰店の6.9%、となっておりこの3種で過半数を占めている。料理・重詰、すし店

表5 飲食店の分類

種類	店数	(%)	備考
そば	50	28.9	
うどん	14	8.1	
すし	22	12.7	
酒類	11	6.4	
茶	15	8.7	
料理	12	6.9	
うなぎ	7	4.0	
漬物	7	4.0	
甘酒	5	2.9	
でんぶ	3	1.7	
乾物	9	5.2	そば粉3 麦1 ゆば1 昆布1 するめ1 うに1 干ぶどう1
麦飯	1	0.6	
味噌・醤油	3	1.7	
油揚げ類	4	2.3	
豆腐	6	3.5	
たばこ	3	1.7	
不明	1	0.6	
計	173	(99.9)	

に比べてそば・うどん店が多いことは、「七十五日」では軽食が多くとりあげられているのが特徴といえる。そばとうどんの割合は七割がそばであり、これも江戸の特徴といえるのかも知れない。また菓子と同じくひとつの店で何品も記載されているものもかなり多いが、全出現品目について品目別に分類した結果を表6に示す。

表6 飲食店における全出現品目

種類	品目数(%)
そば・うどん	69(14.8)
料理・重詰	23(4.9)
すし	32(6.9)
茶	71(15.2)
酒	58(12.4)
豆腐	54(11.5)
油揚げ他	5(1.1)
蒲焼	7(1.5)
肴	4(0.9)
漬物	35(7.5)
甘酒	5(1.1)
乾物	59(12.6)
干ぶどう	1(0.2)
海苔	1(0.2)
でんぶ	9(1.9)
味噌・醤油	7(1.5)
ゆば	5(1.1)
麦飯	1(0.2)
その他	4(0.9)
たばこ	17(3.6)
計	467(100)

もっとも多い品目はお茶の15.2%、次いでそば・うどんの14.8%、酒の12.4%、豆腐の11.5%となっている。お茶・酒・豆腐が多いことについては、お茶店では日本橋南二丁目都竜軒山本加兵衛店で37品、酒店では江戸本町龍田川小三郎の店で49品、豆腐店では本石町二丁目の山屋半三郎の店で37品等1店で多種記載されていることによる。お茶や酒の銘柄が多いことは現在にも通じる点であるが、豆腐の種類が著しく多いことには驚かされる。次に「七十五日」に出現する酒および豆腐、漬物について表7、表8、表9にまとめた。

酒は58種類あげられている。この中の酒のい

表7 酒の種類

種類	数	種類	数	種類	数
あられ酒	1	白菊	1	ぶどう酒	1
薄衣	1	末広	2	保命酒	2
薄もみじ	1	杉の井	1	まつい酒	1
梅酒	1	隅田川	3	万歳酒	1
延命酒	1	竜田川	1	みかん酒	1
かや酒	1	玉の井	2	名酒	3
菊花酒	1	田村川	1	諸白	4
くこ酒	1	ちおいずみ	1	八重菊	1
九年酒	1	ちごまる	1	山川酒	1
雲の井	1	丁字酒	1	養老酒	1
桑酒	1	南部酒	1	吉野川	1
五味酒	1	肉桂酒	1	龍眼酒	1
桜川	1	梅花酒	1	泡盛	1
三年酒	1	羽衣酒	2	砂糖泡盛	1
しそ酒	1	福寿水	1	焼酎	1

表8 豆腐の種類

種類	数	種類	数	種類	数
あさひ臍豆腐	1	くるみ入り豆腐	1	地紙豆腐	1
あさひ豆腐	1	黒豆豆腐	1	茶巾豆腐	1
あずま豆腐	1	けし豆腐	1	茶わん豆腐	2
*あられ豆腐	1	*源氏豆腐	1	月かげ豆腐	1
*淡雪豆腐	1	こうき豆腐	1	*つと豆腐	1
磯辺豆腐	1	五色豆腐	1	南京豆腐	1
*うどん豆腐	1	*ごま豆腐	1	*初霜豆腐	1
枝豆豆腐	1	魚入り豆腐	1	はつれ雪豆腐	1
*臍豆腐	2	さくら豆腐	1	花豆腐	3
かごめ豆腐	1	にしき豆腐	2	紅梅臍豆腐	1
歌仙豆腐	1	*松露豆腐	1	丸山豆腐	1
かや豆腐	1	*すだれ豆腐	1	饅頭豆腐	1
*唐豆腐乾	1	そば切豆腐	1	*みぞれ豆腐	1
かるかん豆腐	1	*そば豆腐	1	八重なり豆腐	1
桔梗豆腐	1	竜田川豆腐	1	焼臍豆腐	2
*くじら豆腐	1	玉子臍豆腐	1	焼豆腐	1

\*印『豆腐百診』他<sup>13)</sup>の文献にあるもの

表9 漬物の種類

種類	数	種類	数	種類	数
朝倉山椒	1	いろは漬	1	奈良漬	1
梅漬	2	生姜甘露漬	1	はいりん漬	1
梅ひしほ	4	金柚まき	1	羽衣漬	1
梅粕漬(小田原)	1	香々・漬物	6	初夢漬	2
さらさ梅	5	木の芽漬	1	みちのく漬	1
三色梅	1	大徳寺漬	1	みやこ漬	1
みやこ梅	1	だるま漬	1	室の梅	1

くつかは白杵藩稲葉家の『御会所日記』<sup>10)</sup>にもみられる酒で、ぶどう酒は延宝2年(1674)から46回、桑酒は延宝2年(1674)から64回、菊酒は延宝4年(1676)から3回、梅酒は延宝4年(1676)から161回と多く、これらは『本朝食鑑』<sup>11)</sup>の刊行された頃から名高い酒である。また頼山陽も親しんだといわれる保命酒は、古くから福山市鞆の浦の名産で万治2年(1695)の創製とされ<sup>12)</sup>、献上物として全国的にもはやされたようで白杵<sup>10)</sup>にも寛政3年(1791)から3回記録がある。名産品は江戸へ白杵へと海路で運ばれたのであろう。保命酒は現在江戸時代の姿を復元して、現在も鞆の浦で作られている。

次に豆腐については「七十五日」の少し前、天明2年(1782)に『豆腐百珍』<sup>13)</sup>が出版されていることからすれば、当時すでにバラエティに富んだ各種の豆腐が存在していたことがわかるが、「七十五日」に出現する豆腐について表8にまとめた。54種のうち14種だけが『豆腐百珍』におよび続いて出された『続豆腐百診』『豆腐百診余録』<sup>13)</sup>にみられる。魚入り豆腐とは現在にも伝わる豆腐かまぼこのようなものであろうか。唐豆腐乾は現在も伝えられている黄蘗山おうぼくざんの豆腐乾に類したものであろう。

次に漬物については表9のとおりで、朝倉山椒は但馬、梅は小田原、奈良漬、みちのく漬等産地の名物が江戸で流通していた様子がうかがえる。しかしその一方で、江戸名物とされる浅草海苔店は「七十五日」ではまだ1店しかみられず、一般に普及するまでに至っていなかったと考えられる。

次に「七十五日」の飲食店の地域別分布をみたのが表10

である。飲食店総数で比較すると神田周辺および日本橋周辺が多い。しかしその内容は神田周辺においてはそば・うどん店が多く、日本橋周辺ではすし店が多い。神田、日本橋周辺にそば・うどん、すしといった軽食が多いのは神田・日

本橋が町屋であったこと、魚市場が近くにあったこと等と関係していると考えられる。<sup>7)</sup>さらに出現頻度の高い御料理、すし、御茶漬・奈良茶、そば、うなぎの5品目について地域分布を『江戸買物独案内』(1824)と比較したのが表11で

表10 七十五日飲食店の地域別分布

	日本橋周辺	神田周辺	港区周辺	台東区周辺	その他	計
そば・うどん	8	20	6	3	11	48
料理・重詰	4	6	6	7	7	30
すし	12	3	2	4	2	23
茶	5	6	0	1	0	12
酒	4	1	3	3	0	11
豆腐	3	6	1	0	1	11
漬物	0	5	1	0	1	7
蒲焼	2	2	0	0	3	7
乾物	1	2	0	0	0	3
甘酒	2	1	2	0	0	5
その他	7	4	0	2	2	18
計	48	56	22	20	27	173

表11 七十五日および江戸買物独案内の飲食店地域比較  
(1787) (1824)

		日本橋周辺	神田周辺	港区周辺	台東区周辺	計
御料理	七十五日	6	5	6	3	20
	江戸買物	3	2	3	38	46
すし	七十五日	12	3	2	4	21
	江戸買物	4	3	3	5	15
御茶漬・奈良茶	七十五日	0	0	0	0	0
	江戸買物	3	3	0	9	15
そば	七十五日	5	12	3	4	24
	江戸買物	3	5	2	7	17
うなぎ	七十五日	2	1	0	0	3
	江戸買物	5	4	4	3	16

表12 江戸時代の飲食商

懐宝便覧 文化10年(1813)による

種	類	備考
雑菓子	奈良茶	*揚物
煮売肴	鮓	*蒲鉾 *印は文化11年(1814)
同居酒	茶漬	*漬物 8月以降除くとある
汁粉団子	そば	*煮豆
水菓子	麦飯	*焼玉子
菜飯	甘酒	
飴	餅菓子	
料理茶屋	煎餅	

ある。「七十五日」と『江戸買物独案内』では書かれた意図が異なると思われるが、「七十五日」(1787)から『江戸買物独案内』までの37年の間に両国、浅草周辺で御料理、うなぎ店が増えている。

文化10年の『懷宝便覧』(1810)<sup>14)</sup>によれば、当時の食類商売人とは表12にある16種をさしている。この中にある奈良茶とは奈良茶飯のことで、神保は<sup>3)</sup>元禄頃から享保にかけての江戸中期における料理茶屋では客に供する料理はすべて奈良茶飯であるとしており、当時流行のものであったと考えられる。

また奈良茶飯と茶漬は16種の中に別々に記されていることから、まったく別のものと考えられるが、『料理塩梅集』(1668)によれば<sup>15)</sup>奈良茶は茶で炊いた飯のことであり、神保<sup>3)</sup>は茶飯に豆腐汁、煮染、煮豆などをつけたものとし、大久保らは茶飯に大豆、小豆、粟などを入れて炊いたもの<sup>16)</sup>としていて、これら奈良茶飯は、江戸中期浅草寺境内で売り出されていた。

これに対し茶漬は正徳2年の『鸚鵡籠中記』(1712)にみられ、江戸時代に煎茶が普及する以前には見られないものであって<sup>17)</sup>、西東によれば<sup>18)</sup>奈良茶飯・菜飯などの簡易な飯屋は天和年間(1681~1684)頃から始まり、茶漬屋は文化3年(1806)頃から繁盛したとしていることから、茶漬は奈良茶に遅れて一般化したものと考えられる。

#### IV まとめ

「七十五日」がどのような意図で書かれたのかは不明であるが、菓子店および飲食店について考察した結果から、「七十五日」は神田周辺に主眼を置いた案内書である可能性があり、当時の神田周辺が町屋とされることからすれば、この書は庶民向けに書かれたものと考えられる。また、この「七十五日」という書名の由来については「初物を食うと寿命が七十五日延びる」という「初物七十五日」によるのではないかとと思われる。<sup>16)</sup>

享保の改革以来、将軍吉宗がすすめた緊縮政

治のため抑圧された生活を送っていた国民が、吉宗の死後(1751)一挙に解禁されたかのように、食生活においては宝暦・明和のころには見られなかった料理屋が出現するようになったといわれるが<sup>3)</sup>、「七十五日」もそうした傾向の中から生まれたものであると考えられるのである。

本研究を行うにあたり、資料をご提供くださいました壺屋出羽入倉芳郎氏に深謝いたします。(本研究の要旨は日本家政学会第44回大会において発表した)

(本研究は別府大学短期大学部平成4年度研究 助成金を受けて行ったものである)

#### 引用文献

- 1) 稀書複製会叢書第三期 米山堂(1924)
- 2) 西山松之助 江戸町人の研究 第三巻 吉川弘文館(1976)
- 3) 徳川文芸類聚 12 第2刷 国書刊行会(1987)
- 4) 神保五禰 歴史公論89 雄山閣(1983)
- 5) 安達巖 日本食物文化の起源 自由国民社(1981)
- 6) 川上行蔵、西村元三朗 日本料理由来事典 同朋舎(1990)
- 7) 犬塚稔 文政江戸町細見 雄山閣(1985)
- 8) 岸井良衛 江戸の町9版 中公新書432(1988)
- 9) 物価書上 三井文庫(1842)
- 10) 江後迪子 御会所日記にみえる酒のいろいろ 白杵史談第82号(1991)
- 11) 平野必大 本朝食鑑 東洋文庫1 第9刷 平凡社(1989)
- 12) 森田龍児 保命酒 保命酒展資料 福山市轄の浦歴史民族資料館(1992)
- 13) 何必醇 豆腐百珍 教育社新書133 第二刷 教育社(1989)
- 14) 神宮司廳蔵板 古事類苑 飲食部 吉川弘文館(1980)
- 15) 杉野権兵衛 名飯部類 教育社新書139教育社(1989)
- 16) 大久保忠国 木下和子編 江戸語辞典 東京堂出版(1991)
- 17) 日本風俗史学会編 江戸時代食生活事典 雄山閣(1978)
- 18) 西東秋男 日本食生活史年表 第三刷 楽游書房(1987)大久保忠国 木下和子編 江戸語辞典 東京堂出版(1991)