

人は食に何を求めるのか

—「おもてなし」と「ごちそうさま」から考える江戸時代の食—

鎌 谷 かおる

(立命館大学食マネジメント学部 准教授)

要旨

本稿は、人と食との関係を歴史的な観点で考えることの意味を論じるために、「おもてなし」と「ごちそうさま」の観点から、過去の人々が食に何を求め、何を満たしてきたのかを検討する。それらの分析を通して、江戸時代の社会の枠組みや制度の中でいかなる食の価値観が形成されたのかを明らかにし、未来の食のウェルビーイングへの歴史的知見の活かし方を展望する。

キーワード：江戸時代、価値観、食との向き合い方

目次：はじめに

- 1、武士の巡見にみる江戸時代の「おもてなし」
 - 2、江戸時代の「ごちそうさま」を考える
 - (1) 旬をいただく－食の販売規制を考える
 - (2) 初物を手に入れる－新酒を求める人々
 - (3) 名産にこだわる－より美味しい名産品を求めて
 - (4) 縁起物を信じる－栄養だけではない食の価値づけ
- おわりに

はじめに

長い歴史の中で、人と食との向き合い方はどのように変化したのだろうか。過去の人々は、食に何を求め、食で何を満たしてきたのだろうか。本稿では、江戸時代の人々が、食に何を求めていたのかということを、「おもてなし」と「ごちそうさま」の視点から問い直すことで、人と食との関係を歴史的な視点で考えることの意味を論じたいと考えている。

本稿作成に至る背景には、筆者の最近の問題関心がある。筆者は、過去の人々が自然との関係において、いかなる禍福の尺度を持っていたのか、ということを経典資料から描くことに着手している¹⁾。その意図は、過去の人々と自然の関係は、単に自然災害の被害状況を解明するのではなく、当該期の人々がその時どのような尺度で災害をはかっていたのか、感じていたのか、という点を明らかにしてこそ全貌を見ることができるのではないかという考えである。今回は同様の問題意識で食の問題を考えたい。江戸時代の人々が、食に何を思い、感じていたのか、それを明らかにすることで、当該期の社会の枠組みや制度の中でどのような食の価値観が形成されてきたのかを整理し、提示したい。

1、武士の巡見にみる江戸時代の「おもてなし」

まずは、前提として江戸時代の領主と領地の関係について簡単に説明しておきたい。江戸時代の領主は城や陣屋(あるいは参勤交代時は江戸)に居住しているため、基本的に領主と支配される側の領民が必ずしも近くに住んでいるわ

けではない状況にあることが特徴である。そのため、領主側から家臣が出張して支配している村にやってくる場合は、特別な用事がある場合のみということになる。特別な用事とは、年貢割付のための作付確認（検見）、災害発生時の状況確認、争論仲裁に関わる調査、視察等である。つまり、基本的に領主の家臣や武士身分のものが村にやってくる時というのは、村にとって重要な場面なのである。

そのさまざまな用件で役人が村にやってくることを一般的に巡見と呼ぶ。巡見を出迎える村側では、どのような対応がされるのであろうか。そこで、本章では、江戸時代の武士の巡見を事例に、出迎える村側がどのような「おもてなし」をし、出向く側がそれの何を「馳走」だと感じていたのかを検討する。

さて、当時、役人による巡見が決定すると、各村に予め通達がなされていた。今回は、その通達の内容を、近江国滋賀郡本堅田村（現在の滋賀県大津市堅田）の村役人が書き記した業務日誌を事例に確認してみる。

【史料1】

追而泊り村へ申達候、御勘定方上下七人宿壺軒、自分共上下六人宿一軒用意可有之候、尤御定之木銭并米代者所相場を以相払候間、一汁一菜之外馳走ヶ間敷義可為無用候

一、昼休村へ申達候、昼休之儀者、弁当致持参候付、御勘定方一同ニ而宿一軒用意可致候、以上²⁾

【史料1】は、1827年（文政10）6月23日に、幕府の役人による巡見実施に際して村に届いた連絡の写である。まず、前半部分を読んでみると、「追って宿泊する予定の村に連絡する、勘定方役人7人と役人6人が宿泊する宿をそれぞれ1軒確保しておくように」という趣旨が示されている。江戸時代は、役人が巡見に来る際、通例的に宿泊する村や休憩をとる村や宿を提供する家の候補があらかじめ決まっており、このような形で通知が来ていたのである。続きを見てみると、「規定にしたがって木銭（薪代）は相場にしたがって支払うので、一汁一菜のほか、馳走がましきことは無用だ」ということが記されている。続いて後半部分には、昼休みをとる村に向けての通知内容が記されている。すなわち、「昼休みは弁当を持参するので、滞在場所を1軒用意しておくように」との指示である。

さて、この文章からどのようなことが読み取れるのであろうか。まず、一汁一菜のほかご馳走がましいことは無用だ、という文言からは、「一汁一菜」の他はご馳走のようなものは出さなくて良い、という指示が読み取れる。つまり、「一汁一菜」は、通常のおもてなしの範囲内であり、それ以上の料理は「馳走」の範囲であるということになる。また、昼ごはんは自ら持参していたこともわかる。では、そもそも江戸時代において「馳走」の範囲は、どのように理解されていたのであろうか。

【史料2】

一、今度国々御料所村々巡見被差遣候ニ付、右之面々相通候筋、掃除并道橋一切作り申間敷候、馳走として送迎之者出候儀、可為無用事

一、泊昼休の場所にて、入用之飯米塩噌薪并酒肴野菜等は、其所之相場次第売候様ニ可被申付事

一、右之面々金銀米銭衣装道具ハ不及申、酒肴菓子等迄一切受用無之筈に候之間、内々にて堅音信仕旨相聞るにおゐてハ、可為曲事候間、其旨急度可被申付事

一、野道之馳走として、新規ニ茶店等作候儀、堅可為無用事³⁾

（傍線引用者）

【史料2】は、1745年（延享2年）に幕府が、全国巡見に先駆けて出した触（法令・通達）の抜粋である。これらの4項目には、「馳走」の範囲が読み取れる記述がある。まず1項目には、全国の幕府領村々に巡見に行くことが示され、それに備えて道筋を掃除したり道や橋を作らなくて良いと記されている。そして、傍線部分には、「馳走として送迎の者を出すことは無用です」という趣旨のことが書かれている。つまり、ここの文言に登場する「馳走」は本来の意味である「（馬を駆って走らせて走り回って）世話をする」という意味で使用されていることがわかる。2項目には、宿泊や昼休みの場所になっている村では必要な飯米・塩・味噌・薪・酒・肴・油・野菜等はその地域の相場に従って販売するように、と記されている。次の3項目の傍線部には、巡見にくる役人に対して、金・銀・銭・衣装道具は言うまでもなく、「酒肴やお菓子などは一切受け取らないルールになっているため、やってはいけない」ということが記されている。さらに4項目めには、馳走ということで「野道に新しく茶店を作ることは絶対やめるように」ということが記されている。このように、わざわざ通知が出ているということは、巡見に際して、各村々で出迎え、



値段を下げた食材の販売、酒肴・菓子の提供、茶店の設定がある程度常態化していたことが伺える。さらに、この4項目を【史料1】を踏まえて読んでみると、以下のことがわかる。すなわち、一汁一菜が通常の対応である一方で、実際には「一汁一菜」以上のおもてなしの実態があり、それが「馳走」＝ここでは「おもてなし」という意味合い、として捉えられていたことがわかるのである。

以上、本章では、武士の巡見を手がかりに、江戸時代の人々の価値観の中での「おもてなし」の範囲、馳走の位置付けについて検討した。「一汁一菜」の内容（料理・食材）がどのようなものであったのかについては、巡見を出迎えた村々に残る古文書から読み取れることができる。時期的な違いや地域比較も含めてまた別稿で論じたい。

1、江戸時代の「ごちそうさま」を考える

「ごちそう」とは、本来の意味は、「心をこめたおもてなし」である。そこから転じて贅沢な食事などの意味にも使われている。前述したように、元々は漢語の「馳走」の意味である「走り回る・周旋」の意味を持ち、酒や料理の意味で用いて、おもてなしの意味で使うことが現在では定着している。

では、江戸時代の人々は何を「ごちそう」だと感じ、「ごちそう」に何を求めていたのであろうか。本章では、4つの視点からこの疑問に迫りたい。

(1) 旬をいただくー食品の販売規制を考える

1693年（元禄6年）12月出された触には、食の販売規制が読み取れる内容が記されている。【表1】は、触に記された食材の販売時期規定をまとめたものである。これを見てみると、食材によって、かなり細かく販売可能な月の指定があったことがわかる。さらに、この一覧の後に記された文言【史料3】の中にいくつか興味深い記述を読み取ることができる。

【表1】食の販売時期 典拠)『御触書寛保集成』2065より作成

食材の販売可能な月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
食 材	しいたけ	→											
	たて			★									
	なすひ					★							
	さゝけ					★							
	松茸								★				
	久年母	→											←
	わらひ			★									
	竹の子				★								
	真桑瓜						★						
	めうと								★				
		→											←
		→											←
		→											←
食材の販売可能な月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
食 材	ほうふう		★										
	ねいも			★									
	枇杷					★							
	梨子												
	御所柿												
	つくし		★										
	はせうか			★									
	白ふり					★							
	りんこ								★				
	ふとう												
		→											←
		→											←
		→											←

注) 元禄6年（1693）の触（『御触書寛保集成』2065）をもとに作成。

食材名は史料記載のままに記した。期間が限定しているものは→で示し、開始月のみ指定しているものには開始月に★を記した。

【史料3】

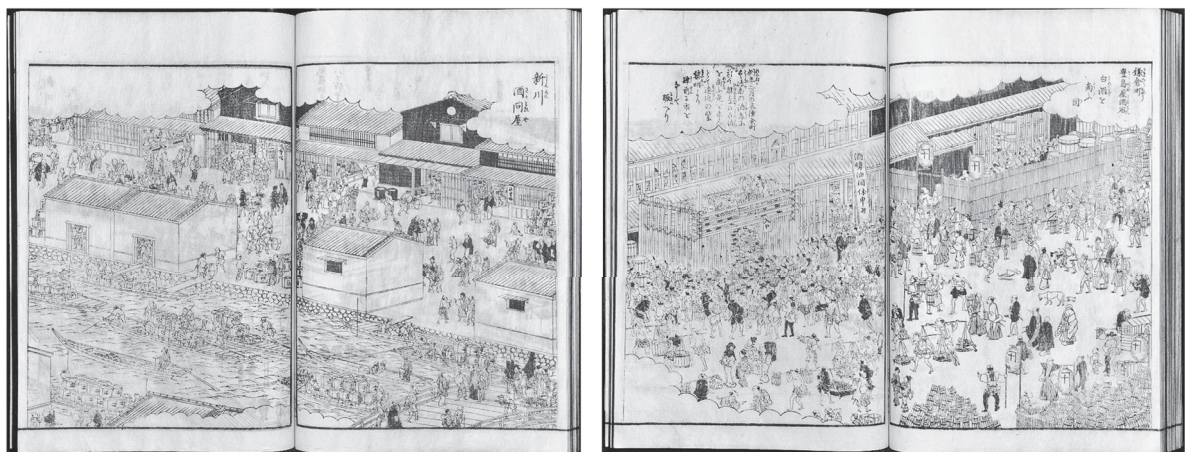
右之品々商売之儀、向後書面之通たるへし、乍去其月之節前月之内に入候ハヽ、前月にても其節より可致商売候、節残り候ハヽ、定の月を越候ても、其内ハ出し可申候、但魚類ハ時節構なくとれ次第可売之、然共初て出し候節も、過分ニ値段たく商売仕間敷候、前方も相触候通、献上之者たりといふとも、勿論惣て之肴も弥以直段高く商売仕間敷候、若右之趣相背者於有之は、可為曲事者也、⁴⁾

これによれば、一覧に書かれた食材を、仕入れたものが売れ残った場合は、規定の月を超えて販売することは許可されており、さらに魚類に関しては季節関係なく取れ次第販売をして良いことが記されている。ただし、「初て出し候」＝初物を高額で販売することを禁じている。では、なぜ販売期間が決まっていたのだろうか。実は江戸時代は、促成

栽培や流通の促進などの工夫が進展した時代でもある。旬を求める人々の欲求は、このような進展をもたらしていたこともあり、規制をおこなうことによって、ある程度の相場の安定化や初物の価格高騰を抑えようとしていたと考えられるのである。以上を踏まえれば、当時の人々にとって、旬や初物の食材を手に入れ、食することも「ごちそう」だったのではないだろうか。

(2) 初物を手に入れる—新酒を求める人々

巨大都市江戸の食を支えたものの一つとして、灘五郷の酒造がある。灘の酒造の歴史についての詳細は、柚木学氏による詳細な研究蓄積⁵⁾があるので、ここでは省略する。さて、江戸時代後期には、江戸の町の酒消費の約8割が上方から輸送された酒であったとも言われている。前述したように、当時の人々にとって初物は「ごちそう」ともいべきものであった。新酒についても、同様である。江戸では1600年代後半から「新酒番船」という新酒を積み込んだ廻船が江戸に到着する順番をめぐり競争がおこなわれ、江戸の風物詩にもなった。このレースでは、大坂江戸間通常2週間前後（早くて1週間）のところ、3から5日程度で到着したという記録もあり驚かされる。【図1】は、江戸名所図会（1829年刊）に描かれた酒を買う人々である。多くの酒樽が運ばれ、賑わう姿が見て取れる。では、果たして新酒は「特別に」美味しかったのだろうか。答えは出ることはないが、ただ、新酒番船のように、新しい物、旬の物が運ばれ、そしてそれを初めて食す、ということ自体が、味云々以前の問題として「ごちそう」だったのではないだろうか。



【図1】「江戸名所図会」（1829）に描かれた酒を買う人々
人文学オープンデータ共同利用センター 日本古典データセット
<http://codh.rois.ac.jp/pmjt/book/100249896/>

(3) 名産にこだわる—より美味しい名産品を求めて

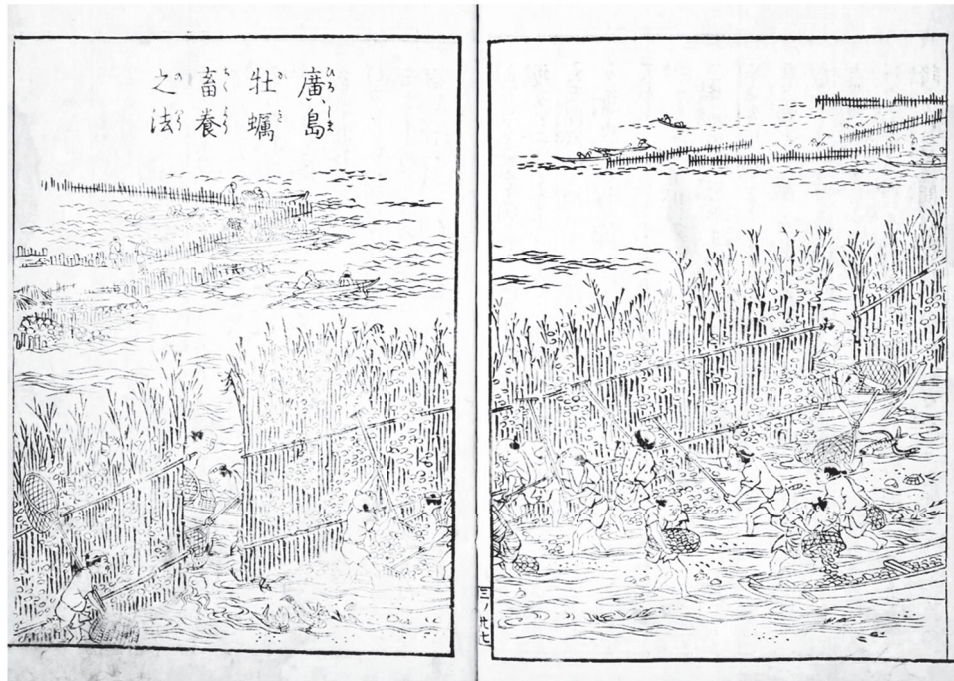
江戸時代は、流通の時間・手段・鮮度の維持の工夫が進んだことはもちろんのこと、書物等さまざまな情報ルートを通じて各地の名産やその入手方法を知る機会や層が広がった時代でもある。本節では、現在でも名産品である広島の特産品を事例に、江戸時代の人々の名産品に対する価値観を確認しておきたい。

【図2】は、「日本山海名産図会」3巻に描かれた広島の特産品である。当時から牡蠣が蓄養されていたことが絵図から理解できる良い事例である。さらにその牡蠣について、注目すべき記述がある【史料4】。

【史料4】

畿内に食する物、皆芸州広島産なり、尤も名品とす、播州・紀州・泉州等に出すものハ大にして自然生なり、味佳ならず、また武州・参州・尾州にも出せり、広島に蓄養て大坂にうる物皆三年物なり⁶⁾

これによれば、五畿内で食べられているものは全て広島産の牡蠣だということがわかる。また、広島で育てて大坂に売る牡蠣は三年ものだということが読み取れる。ちなみに、幕末期に作成された大坂の地誌『摂津名所図会大成』巻之十三下には、「牡蠣船」について浪花中のあちこちの橋の下に、安芸国草津浦や仁保からきた船が停泊し、例年



【図2】「日本山海名産図会」3巻に描かれた広島牡蠣蓄養の風景

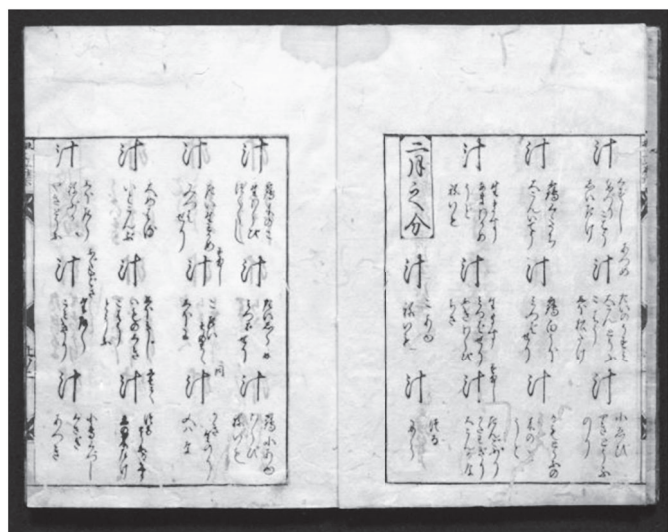
https://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/yo05/yo05_02219/yo05_02219_0003/yo05_02219_0003_p0028.jpg（早稲田大学図書館蔵）

のごとく10月頃に入津して馴染みの浜で船を繋いで小屋を設置して、そこで牡蠣を割って商っていることが記されている。そして、船の中で牡蠣を調理して客にもてなすことが流行していることも記されており、これらの記述から、江戸時代の中期以降にはすでに大坂において広島産の牡蠣がブランド化していたことが読み取れる。これらを実現させた背景には、航路や船の整備、流通販路の開拓に加え、人々の食べ物の流行や名産品への憧れが大きく影響していると思われる。

(4) 縁起物を信じる—栄養だけではなく食の価値づけ

江戸時代には、多くの料理本が刊行された。本節では、それらのうち1672年（寛文12年）に刊行された「料理献立集」を用いて、江戸時代の人々がどのように食に価値づけをしていたのかを考えたい。

【図3】は、「料理献立集」に記された汁物レシピ（具材）である。各月ごとに汁物が記され、その数は、全部で165種類もある。これらのうち、鳥類の登場数を数えてみると、鶴13回、雉10回、鴨10回で、鶴が最も多く登場する。今の感覚からすれば、鶴を食べるということが珍しく感じられるかもしれないのであるが、当時は、鶴料理が珍重されたことや、真鶴・丹頂鶴・白鶴・黒鶴が縁起の良いものとして贈答品に使用されていたことがわかっている。特に鶴の血は香りも良く、酒に入れて飲まれたことが、



【図3】「料理献立帳」

<http://codh.rois.ac.jp/pmjt/book/100249888/>
人文学オープンデータ共同利用センター 日本古典データセット

『本朝食鑑』等にも記されている。鶴の事例から考えてみると、縁起の良いものや高貴な人の食べる物、贈答品として価値があるものは、「美味しい」だけでは計れない食の嗜好として、当時の人々の「ごちそう」として位置づけられていたのではないだろうか。

おわりに

以上、本稿では、江戸時代の「おもてなし」と「ごちそうさま」の観点から、過去の人々の食との向き合い方について検討をおこなった。その結果、当時の人々が、食に何を求め、食で何を満たそうとしてきたのかについて、一端ではあるが明らかにできた。

過去の人々の食に対する価値観は、当該期の社会の枠組みや社会の成熟度、生活のあり方等に大きく関係しているため、良いところを真似する必要や、それが良かったか悪かったかを検証することにはあまり意味がないと筆者は考える。むしろ、「食に対する価値観」という切り口で長い歴史の中のさまざまな場面を見てみると、実はそれがその時の社会の姿を映す鏡であるように思う。そうであるならば、今の私たちの食に対する価値観は、これからの社会にどのような影響をおよぼすのであろうか。歴史的な知見を未来の食のウェルビーイングに活かすためにはまだ多くの課題があるが、引き続き取り組んで行きたい。

(註)

- 1) 鎌谷かおる「近世人の自然をめぐる禍福の尺度－湖岸の災害・水込・生業を手がかりに－」『淡海文化財論叢』12、2020
- 2) 「伊豆神社文書」
- 3) 『御触書寶暦集成』1016、岩波書店、1935
- 4) 『御触書寛保集成』2065、岩波書店、1934
- 5) 柚木学『酒造りの歴史』雄山閣、2005、『酒造経済史の研究』有斐閣、1998 等
- 6) 「日本山海名産図会」3 卷

付記：本稿は、2020 年 8 月 25 日に開催された立命館大学食総合研究センター・シンポジウム「食の嗜好とウェルビーイングー五感を通した食の喜び」での講演をもとに執筆したものである。また、史料閲覧にあたり、伊豆神社宮司平野修保氏、責任役員の皆様、大津市歴史博物館にご協力を賜りました。ご協力いただいた方々及び関係者に末筆ながら御礼申し上げます。