

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2022 年度研究助成>

江戸時代における移入食文化の国内での拡が りと定着

—江戸時代文芸の分析を通して—

大谷大学・大関 綾

2024年6月30日

<2022 年度研究助成>

江戸時代における移入食文化の国内での拡がり と定着—江戸時代文芸の分析を通して—

1、緒言

本研究は、明治時代以降に確立された「和食」の素地を形成したと考えられる江戸時代において、海外の食文化が日本の食文化へどのように影響を与え、そして定着していったかを、江戸時代に書写もしくは出版された本の記述を基に明らかにするものである。出版された本の場合、刊年や出版地が記されており、ことばの使用の実態を把握しやすいという利点があり、さらに文芸作品には当時の人々が抱いた感覚や特定の語に対する語感が共に記されていることが多い。本研究はそのような作品に表される食文化に対する当時の人々の感覚を明らかにすることで、より具体的に食文化の変遷をみていくことに特徴を有する。

特に本研究では、江戸時代において中国・オランダとの通商を行った長崎で発生・発展した「卓袱料理」が国内でどのように拡がり、各地に定着したかについて明らかにするため、「しっぽく」という語について調査をおこなった。「しっぽく」に着目した理由は、現在「卓袱料理」だけではなく、鍋やうどんの名称・種類として「しっぽく」という語が残っているためである。

「しっぽく」については、先行研究において様々な視点からすでに言及されており、参考になる記述が多くあるが、卓袱料理と鍋、うどんの関連には触れるものの、それらのことばの意味の変遷について具体的に用例を検討したものは見当たらない。さらに『日本大百科全書』の「卓袱料理」項には「享保年間（1716～36）に京都祇園下河原に佐野屋嘉兵衛という者が長崎から上ってきて卓袱料理を始め、好評であったという。江戸にも同様のものができたが、あまり繁盛しなかった。」（多田2024 参照）と記されるが、本当に江戸においては卓袱料理が受け入れられなかったのであろうか。この二点を明らかにするためには、その当時の人々が書き記したものを紐解いていく他ない。

大関 綾

大谷大学文学部

2、方法

そこで、江戸時代における「しっぽく」の拡がり・定着の様相を調査するため、下記の二種類の方法を用いた。

Ⅰ、「しっぽく」関連古典籍の調査

Ⅱ、江戸時代の文芸作品の用例調査

Ⅰについては、国文学研究資料館が提供する「国書データベース」において書名に「しっぽく」を冠する古典籍 12 点を中心として、さらに国文学研究資料館が公開する「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する典籍一覧を通覧し「しっぽく」との関係が見られるもの、先行研究で指摘されるもの、『日本料理秘伝集成 13 異国風料理』で翻刻・紹介される古典籍 8 点の計 20 点（下記）の調査および読解を行った。

- ①『和漢精進料理抄』元禄 10 年（1697）刊
- ②『八僊卓^{はっせんたく}燕^{えん}式^{しき}記』宝暦 11 年（1762）序
- ③『唐様調菜』明和 2 年（1765）奥書（写本）
- ④『会席しっぽく趣向帳』明和 8 年（1771）刊
- ⑤『卓子^{ふろまのぎ}宴儀』明和 8 年（1771）序（写本）
- ⑥『普茶料理抄』明和 9 年（1772）刊
- ⑦『卓子料理仕様』明和 9 年（1772）刊
*『普茶料理抄』下の巻 と同内容
- ⑧『しっぽく題』明和 9 年（1772）序
- ⑨『卓子菜单』明和・安永頃カ（写本）
- ⑩『卓子調^{りょうり}烹方』明和・安永頃カ（写本）
- ⑪『卓子式』天明 4 年（1784）刊
- ⑫『料理簡便集』文化 3 年（1806）刊
- ⑬『志津保具双昏』天保 2 年（1831）序（写本）
- ⑭『料理通 四編』天保 6 年（1835）刊
- ⑮『新編異国料理』文久元年（1861）刊
- ⑯『南蛮料理書』（写本）
- ⑰『卓子献立並阿蘭陀献立』（写本）
- ⑱『唐卓子料理出方並製方』（写本）
- ⑲『職業卓袱拾要抄』（写本）
- ⑳『シツホコ料理図』（写本）

これらの古典籍は主にいわゆる中国料理のレシ

ピヤ作法、しつらいについて記したものである。その刊年・書写年を見ても、特に「しっぽく」と題された書籍は1770-80年代に集中して出版されていることがわかる。

Ⅱについては、『新編西鶴全集』(勉誠社)、『八文字屋本全集』(汲古書院)、『洒落本大成』(中央公論社)、『上田秋成全集』(中央公論社)、『山東京伝全集』(ペリかん社)、『近松全集』(岩波書店)、『歌舞伎評判記集成』(和泉書院)、『歌舞伎台帳集成』(勉誠社)、『噺本大系』(東京堂出版)、『誹風柳多留全集』(三省堂)、『雕龍日本漢文古籍検索叢書』(凱希メディアサービス)、『日本随筆大成』(吉川弘文館)、『日本古典文学大系』(岩波書店)、『新編日本古典文学全集』(小学館)、『東洋文庫』(平凡社)から用例を抽出した。なお、「しっぽく」を表す語として、以下の語が見られた。

しつほ(ぼ)く、しゅつほ(ぼ)く、しつほ(ぼ)こ、卓袱、卓子、食卓、卓朴

この中で最も用例として早いものは、『鷲峰先生林学士文集』¹⁾(元禄2年〈1689〉刊)の「卓子」の例で、机を意味する語であった。しかしながら、「卓子」を「しっぽく」と読んでいたかについては本資料では判然としない。「しっぽく」の初出例は『鎌倉諸芸袖日記』(寛保3年〈1743〉刊)の「唐物ばかり買あつめ。しつぽくとやら申て。ひとつの鍋で煮た物を」²⁾とある、鍋料理としての用例である。また、歌舞伎『三千世界商往来』(安永元年〈1772〉初演)では、「彼奴は日本の者じやによつて…彼奴に卓袱をさそふ」³⁾とあり、日本風にアレンジされた中国料理全般を指す例もある。さらに、麵料理として明らかかな例は『喜夜来大根』(安永9年〈1780〉刊)の「しつぽくそばの四角な玉子は」⁴⁾が初出である。

抽出した用例を概観すると、1750-1800年代に頻出し、1840年代までにも見られるが、後年は鍋とうどん・そばの用例がほとんどである。

以上のⅠ・Ⅱに見られる傾向を勘案すると、「しっぽく」の語彙の変遷は下記のようなものと考えられる。

机→中国風料理→鍋→うどん・そば

そして、これらの例から、「しっぽく」は明和・安永期頃(1767-1781)に流行し、その後、寛政期頃(1790年代)から中国風料理を「唐料理」と呼称する例が見られるようになることから、次第に中

国風料理を指すことばではなく、鍋やうどん・そばの種類を表すことばとして定着していった様子がうかがえる。

3、古典籍・用例の分析

以下では、「卓袱料理」が国内でどのように広がり、各地に定着していったのかを具体的に見ていき、「しっぽく」が辿った変遷を検証する。その上で、江戸における「しっぽく」の受容と定着についても考察を加える。

まずは、前節のⅠ-⑨、⑩について詳細に見てみたい。両書は共に写本であり、正確な成立年代は不明である。⑨『卓子菜单』(西尾市岩瀬文庫蔵)の原表紙には「兼葭堂木村氏自筆 清人ニ面会して質するところ也」と記しており、⑩『卓子調烹方』(慶応大学魚菜文庫蔵)には「安永戊戌五月十二日饗浪華木村氏献立」が載録される。ともに大阪の町人文人として有名な木村兼葭堂が両書に関連することは注目に値する。

『兼葭堂日記』によれば、日記が残存する安永8年(1779)から享和元年(1801)の間に12回ほど「卓子」の会を催したり、「卓子」を食べに行ったりした記録がある。⑩には安永7年(1778)に兼葭堂が饗応した際の献立などが記されていることから、日記に見られるよりも前から「卓子」の会が大阪で催されていたことがわかる。

⑨には卓子の作法と献立が記されるが、食前の茶から料理へと切り替える際に次のようなセッティングを行う。

初、茶台ヲ引次、蓋碗ニ引カヘ又雨前茶ヲ引、卓子ヲ出ス/箸 包紙ノロニヤウジー一本ヲサス/卓子 酒鐘/匙皿/三寸碟 醤油/大菜碗盛 酒瓶 碗出ス毎ニ酒ヲ各ニ盛ル。菜出サル前、主人客ノ盃ニ酒ヲ盛ル。菜食シ罷テ箸ヲヲクトキ又盛ル。始終如此ナリ。

このように、机を出し、その上に箸と楊枝、さかづき、レンゲ、醤油をさした小皿が用意される。そして大菜は碗に盛られて出されることから、大皿料理をそれぞれの箸で取って食べる形式であったことがわかる。

これらの記述は『西遊記』(寛政7年〈1795〉刊)に「近きころ上方にも唐めきたる事を好み、弄ぶ人、卓子食という料りをして、一つ器に飲食をもちて、主客数人みずからの箸をつけて、遠慮なく食する事なり。」⁵⁾と記されるように、上方で卓

子が行われており、一つの器からそれぞれが箸をつけて食事するという記述に一致する。

このように、卓子において特徴的なことは、中国料理と同じ作法で料理を提供することであるようだ。それでは、卓子と中国料理では何が異なるのであろうか。

⑩の「安永戊戌五月十二日饗浪華木村氏献立」には「此、上中下酒席餚饌原ト大略係レリ。但各所海陸魚菜之産不同。更肴、時候撰換鮮食用之。」とあり、中国と日本とでは採れるものが異なるため、食材は季節に応じた新鮮なものを代わりに用いるというアレンジが行われていた。さらには、⑩に記載される「明和八年辛卯秋七月十九日片淵茶亭奉迎薩摩候宴饗式」には、

卓子ハ長崎ニテ小菜ヲ付ルコトナリ。唐山ニテハ小菜ナシ。飯ノ時ハ香物ハカリ一鉢持出ル。唐山ハ小皿ニ醤油ト芥子酢ノ二品各々ニ付。尤筋湯匙鍾一所ニ右ノ小皿ニツ宛付ルコトナリ。

と記される。ここでは中国料理と卓子の違いについて述べているが、卓子は小菜つまりつまみ物の類がそれぞれに提供される点に特徴があり、中国料理の場合には香の物でも大きな鉢で提供されるとある。

したがって、あくまでも卓子では日本の食材で季節に応じて作られ、かつ付け合わせなどについては小皿で各人に提供されていたと考えることができるのではないだろうか。

それでは、その中国風料理から派生したと考えられる、しっぽく鍋、しっぽくうどん・そばについて、これらの献立に手がかりがないか、見ていきたい。まずは鍋に関する記述である。⑨には、「客人遅ク来ルトキ碗ニ盛、蒸籠ニ入レ置温ナルヲ出ス又ハ鍋ヨリモモル」とある。基本的には大皿で提供されるものであるが、客人が遅くなる場合には取り分けておいて蒸籠にいれておくか、そのまま温めることの可能な鍋にいれておき、客が来た際に鍋から直接碗に盛って提供することが記される。次に同じく⑨の冬の献立には、「㊦ 煖鍋 肉円/鹿筋/冬笋/香菰/葱 煮物ナリ 錫ノ火ヲ入タル鍋ヲ卓上ニ出ス」とある。鍋の具材もさることながら、何より鍋を卓上に置き、鍋の中心に火をいれている、という点が特徴的であろう。同箇所には簡単な図も記されており、中央に煙突がある「火鍋子」のようなものが描かれる。この煙突部分に

炭火などを入れたということであろう。

次に、うどん・そばについてであるが、饅頭は卓子の献立にしばしば見られるものである。⑨の冬の献立には、「㊦ 温鈍 肉/葱 中碗ニ盛、各ニ出ス。湯煮シテ麻油ヲ碗中ニ少シ入ル。醤油加ヘ食ス。包様色々有り」とある。おそらく雲呑のことを言っているものと思われるが、先ほどまでの卓子の献立とは異なり、それぞれに中碗で出されるとある。また、⑨の別項には「一、麵 此方ノ切麦 肉円 香菰 葱 蛋ウスマキサキテ/右鶏湯アンバイ汁ヲ多キヤウニシテ麵碗ニ盛リ、肉円等ヲ上ニヲキ、各ニ幾碗モ勸メル」とある。日本でいうところの切麦を用いた麺料理について記されているが、具材を上に乗せることをわざわざ記していることは興味深い。また、この麺料理においても小さめの碗に入れるのか、「幾碗モ勸メル」とある。

以上のように、卓子の献立を記した古典籍において、鍋を用いる料理はその提供の形態に特徴があり、うどん・そばなどの麺類に関しては中国料理とは異なり、各々に取り分けられているため、元来からある日本の麺料理と比較すると、具材に特徴がある可能性を指摘できる。

次に、Ⅱで抽出した用例を詳細に見ていきたい。まずは中国風料理についてである。先に挙げた歌舞伎『三千世界商往来』（安永元年〈1772〉初演）の例は、中国において日本風アレンジした中国料理を振る舞う、という意味として「卓袱」という語があてられていた。『浪華今八卦』（安永2年〈1773〉刊）には「表口に卓子の表札をかけて貴得齋といへるあり」⁶⁾とある。これは卓子を提供する店について記したものである。他にも『芳野山』（安永2年〈1773〉刊）には、「唐人相伝しつぽく料理とかん板。これハめづらしいと、…」⁷⁾とある。安永期(1772-80)には上方で卓袱料理を提供する店が増えたということなのであろう。さらにその料理は『風俗問答』（安永5年〈1775〉刊）に「唐山卓子の奢を極む」⁸⁾とあるように、当時の人々にとって、豪華な食事というイメージがあったようである。なお、江戸の「通」を描いた『古今三通伝』（天明2年〈1782〉刊）に「楽庵山洞が卓子」⁹⁾との例が見られるように、江戸にも有名な卓袱料理店が当時あったことがわかる。一方で、具体的にはどのようなものであるかは判然としないが、『面美知之婬』（寛政期〈1789-1801〉刊）には「やてへみせの出来合しつぽこ」¹⁰⁾という語が

見える。これとほぼ同じ用例が『辰巳婦言』（寛政10年〈1798〉刊）にも見え、出来合の「しっぽく」を屋台で売る店が江戸に現れたことが分かる。

次にしっぽく鍋と明らかである例を分析したい。まず、『通人の寐言』（天明2年〈1782〉刊）では、「大火鉢へしつほこりんのなべをかけ」¹¹⁾とあり、『品川楊枝』（寛政11年〈1799〉刊）には「くひあまりのしつほくを火鉢にかけて」¹²⁾とある。どちらも江戸での用例だが、鍋を火鉢にかける点で大鍋ではないことが想像されるが、先の⑨『卓子菜单』に記される鍋とは形状が異なるようだ。また、『品川楊枝』では食べかけのしっぽくを温め直すために火鉢にかけていることから、やはり鍋から直接に食べるという形式であることがわかる。さらに、『俳風柳多留』55編（文化8年〈1811〉刊）には「かんざしでしつほく鍋のふわけする」¹³⁾という川柳が詠まれており、様々な具材が一緒くたに煮合わされた様子が想像される。

さらに、うどん・そばの例では、先述の『喜夜来大根』（安永9年〈1780〉刊）にある「しっぽくそばの四角な玉子は」¹⁴⁾という表現が『奴通』（天明期〈1781-88〉刊）にも見られる。「四角な玉子」という表現はないものの喩えであるが、それがしっぽく蕎麦と一緒に取り合わされることで、焼いた玉子のことを述べているものと考えられ、この場合は厚焼卵が想像される。先の⑨『卓子菜单』では麵料理に「ウスヤキタマゴ」が載せられると記されており、麵類のしっぽくについては卵が重要な食材であったのかもしれない。さらに『妓娼精子』（文化14年〈1817〉刊）には、夜鷹蕎麦売りのかけ声で「大平しっぽく芋つなぎ」¹⁵⁾という例がある。芋つなぎというのは山芋をつなぎにした蕎麦のことであり、「大平しっぽく」で一語と見るべきである。

これは『百面相仕方ばなし』（天保13年〈1842〉刊）でも「大ひらしっぽくとしよう」¹⁶⁾という例で、「大平」と「しっぽく」をつなげて一単語としているような例があることから分かる。さて、時代は遡るが、『初衣抄』（天明7年〈1787〉年）には、「大平（一名シツポコト云）」¹⁷⁾という記述がある。したがって、「大平」で出される麵類のことをしっぽくと称していた可能性がある。

4、考察

上記を踏まえると、「しっぽく」の語の変遷は次

のようにまとめることができる。元禄期に中国料理の献立が出版されて以降、副菜は小皿で提供し、さらに材料は日本で採れる旬のものを用いた、日本風の中華料理ができ、これを卓袱料理と称すようになった。その特徴は「机」で食事を行い、大菜を全員分一緒に大皿で提供することであった。この卓袱料理で客人をもてなす方法は、唐物趣味が隆盛した寛保・延享期（1741-47）を経て、明和・安永期（1764-80）にしっぽくに関する料理本などの出版が隆盛することにより一般化する。同時期には木村兼葭堂が大阪で度々しっぽく料理での宴会を催している。さらに安永期（1772-80）頃には上方でしっぽく料理の店も多く登場し、天明期（1781-88）には江戸にもしっぽく料理を提供する店が現れる。しっぽく料理は大皿で提供するためか、飽食の印象すなわち奢侈のイメージがあった。その後、寛政期（1789-1800）の江戸では屋台で出来合のしっぽくを売る店が登場する。これは儉約を旨とする寛政の改革の影響によるものであろうか。いずれにせよ、様々な料理を提供するしっぽく料理は屋台などで提供可能な単品料理を指すものとして変化したことがうかがえる。

屋台店の出現と前後して、しっぽく鍋の用例が見られるようになる。これはしっぽく料理の一つとして提供された卓上鍋から派生したものと思われるが、天明・寛政期（1781-1800）に見られる用例では様々な具材を火鉢で温められる大きさの一つの鍋で煮合わせ、鍋からそのまま食するものを指していたと思われる。ここでのしっぽくは鍋から直にという点に意味の重点が置かれているようである。

一方、大平しっぽくという語で表されるうどん・そばなどの麵類の用例については、大平がしっぽくを表す語であったとする例からも、提供する皿の大きさが特徴的であったと考えられる。これはしっぽくの献立においては小さな皿で各々に提供される麵料理が記されていたが、その派生により、大平に麵を盛り、その上から具材をかけたものがしっぽくうどん・そばとなり、定着したのではないだろうか。

さて、しっぽくが大平と意味が通じることが判明したが、大平もまた料理本などには記載がすくないものである。料理本『料理早指南』（享和元年〈1801〉刊）の凡例には、大平はその部立に掲載される料理は少ないが、即席料理の部に数品あるた

め、そちらを参照するように書かれており、料理本『素人庖丁』(享和3年(1803)刊)の凡例には、臨時の客がきた際に作る、大平については煮物の部に献立を記しているとある。筆者は以前「黄表紙に見る「即席料理」」(大関2020)において、大平は即席料理を特徴付ける料理であり複数人で食べる形式の大皿であるとしたが、うどん・そばの場合になると、おそらく一人前ずつということであろう。後段としてのうどん・そばなどではなく、一杯で満腹になる量で複数の具材がうどん・そばの上にかけていたものをしっぽくうどん・そばと呼んでいたのかもしれない。いずれにせよ、天明・寛政期(1781-1800)頃に現れる即席料理ということとしっぽくとに緩やかな関連性が認められ、さらに即席料理がしっぽく料理の要素を引き継いでいることは特筆すべき点である。したがって、必ずしも江戸でしっぽく料理が受容されずに衰退した訳ではなく、寛政の改革などの社会的な要因のために単品化したことや即席料理へのしっぽく料理の取り込みなどを経て、現在にまで受け継がれる食文化として定着したものと思われる。

5、今後の課題と結論

3で分析した通り、しっぽくを特徴づけるものはその提供方法であろう、と暫定的に定義することができる。しかしながら、3のそばの例として挙げた「しっぽくそばの四角な玉子は」¹⁸⁾のように、卵という食材がしっぽくを特徴付けている可能性も排除できない。現にしっぽく料理から派生し、現在各地の郷土料理として定着している「鯛麵」は『素人庖丁』(享和3年(1803)刊)に献立が掲載されており、「大平」などの皿で提供し「加益」として「うすやき玉子」が具材として挙げられる。このように、しっぽく料理と卵とは関連性が強い。他にもしっぽくの献立において頻繁に見られる食材なども確認しているため、しっぽくという語で特定の食材を想起していたかについて、さらに検証が必要であると考えらる。

さらに、食材だけではなく、調理法においてもその特色が認められる。これは文芸作品には現れず、しっぽく料理の調理法が記された古典籍に見える記述ではあるが、特に『和漢精進料理抄』や『唐物調菜』において、油で炒める、煮る(揚げる)といった記述が多いこと、味付けに醤油が多用さ

れていることなどは、今後しっぽくを考えていく上では必ず考慮に入れなければならないものと思われる。これは「巻蒸」という中国料理は本来油で揚げるものであるが、『卓子式』において、蒸して調理してもよいと記されるとおり、日本の調理法としては馴染みがなかったのかもしれない。『卓子式』の著者田中信平の出身地である大分県中津市には郷土料理として蒸菓子の「けんちん」が残っている。

以上の通り、さらなる検討を要する課題はあるものの、3の分析と4の考察に基づけば、「しっぽく」の拡がりや定着がひとつの契機となり、それまで日本の食文化にはあまり根付いていなかった卵料理や油で揚げるという調理法などが取り入れられたことも指摘できる。そしてこれらの要素が今日の「和食」においても不可欠であることに鑑みれば、海外の食文化の消化によって、「和食」が形づくられていると仮説を立てることもできる。今後は上記の課題に取り組むことで、その仮説をさらに検証していきたい。

参考文献・データベース

- 大関綾(2020)「黄表紙に見る「即席料理」」『和食文芸入門』臨川書店
- 奥村彪生編(1985)『異国風料理』日本料理秘伝集成13 同朋舎出版
- 国文学研究資料館「国書データベース」
<https://kokusho.nijl.ac.jp/>
- 国文学研究資料館「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する典籍一覧」
<https://www.nijl.ac.jp/pages/images/washoku.pdf>
- 多田鉄之助(2024参照)「卓袱料理」『日本大百科全書』小学館
- 原田信男(1989)『江戸の料理史 料理本と料理文化』中公新書
- 東四柳祥子(2005)「江戸料理書に見る中国料理献立の受容」『風俗史学』30:2-29
- 水田紀久編(1972)『兼葭堂日記』兼葭堂日記刊行会
- 吉井始子(1978-1981)『江戸時代料理本集成：翻刻』臨川書店

-
- 1) 『雕龍日本漢文古籍検索叢書』江戸時代 I
(凱希メディアサービス) 所収。
 - 2) 『八文字屋本全集』17 卷 : 49
 - 3) 『歌舞伎台帳集成』26 卷 : 370
 - 4) 『洒落本大成』10 卷 : 144
 - 5) 『東洋文庫』249 : 100
 - 6) 『洒落本大成』6 卷 : 34
 - 7) 『噺本大系』9 卷 : 271
 - 8) 『洒落本大成』7 卷 : 28
 - 9) 『洒落本大成』11 卷 : 202
 - 10) 『洒落本大成』19 卷 : 366
 - 11) 『洒落本大成』11 卷 : 245
 - 12) 『洒落本大成』17 卷 : 289
 - 13) 『誹風柳多留全集』4 卷 : 314
 - 14) 同注 4)
 - 15) 『洒落本大成』28 卷 : 265
 - 16) 『噺本大系』19 卷 : 96
 - 17) 『山東京伝全集』18 卷 : 121
 - 18) 同注 4)