

一般論文

『路女日記』の食記事に関する分析調査（第1報）

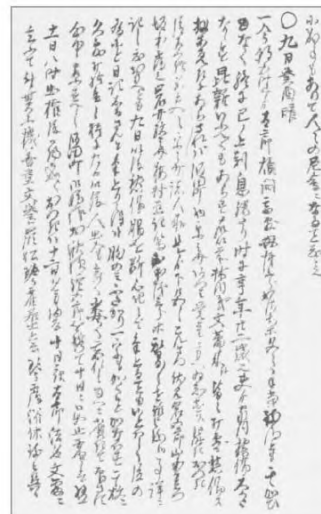
Analysis investigation concerning food article on
'Michi woman diary' (the first report)

依田 萬代, 根津 美智子, 樋口 千鶴

Takayo YODA, Michiko NEDU, Chizuru HIGUCHI

概要

『馬琴日記』は江戸時代の文人、滝沢馬琴が文政・天保時代に記した7年間の日記で、その中の食記事は当時の食生活の実態を明らかにするのに貴重な資料である。『馬琴日記』の食記事に関する分析調査¹⁾の結果から日記にみられた食品群は菓子類、魚介類では加工食品、穀類では餅類、野菜類では生鮮食品の出現数が多いことが明らかになった。馬琴の盲目後も長男の嫁、路に日記は引き継がれ、滝沢家日録は『路女日記』²⁾として継続された。今回、嘉永2年から4年間の食記事の記載状況を分析した結果、穀類、魚介類、野菜類は前報¹⁾と同傾向であったが、菓子類は滝沢家の通過儀礼や神仏への供物などにより高い出現率を示した。甲州甲府盆地の婚礼膳献立の変遷³⁾と比較すると甲州では婚礼膳に日常食としては食されない高級食材の鮭・鯛の出現数が多く、江戸では多種の鯛とその料理やむき身、鰻、牡蠣などの魚介類が日常食として出現し、魚介類の種類や出現数に相違がみられた。また、甲州では岩茸、山葵、山菜類などの出現数は多かったが江戸ではそれらの記載はみられなかった。



『路女日記』

1. はじめに

江戸後期の食文化の隆盛期である文政・天保時代の変遷を解く書物の一つとして『馬琴日記』がある。著者らはすでに『馬琴日記』の食記事に関する分析調査（第1報）を報告した¹⁾。

馬琴は男尊女婢の強烈な家長であった。3人の子供がおり、息子宗伯はたった一人の男性であったことから過保護に育てられたが、天保6年（1835）5月8日38歳で亡くなった。親より先に一番頼りにしていた息子が亡くなったことは何よりも代えがたい無量感を馬琴に与えたと推察できる。そのような状況の中、馬琴が後半生、盲目後も一日も欠かさず日記を書き残すことが出来たのは、宗伯の嫁、路が代筆したことによる。馬琴の日記は単に私記に留まらず滝沢家の歴史に繋がるような家記として、公的な性格を持ち合わせていたのは家長たるものの義務のような自覚があったからであろう。

嘉永元年（1848）11月6日82歳で馬琴が亡くなり波乱万丈な生涯の幕を閉じた。馬琴を表す辞世の歌として「世の中のやくをのがれてもとのままかえすはあめとつちの人形」としみじみと人生の有終美を表現した歌を残された。

今回調査対象の『路女日記』は、馬琴の息子宗伯の嫁である路が馬琴亡き後の嘉永2年（1849）6月から書き始めていたものであり、殆ど毎日事欠かさず天候、時刻、年中行事、通過儀礼、来客、日々の食事の状況、寺社への参詣などの内容を詳細に書き残している。

路は文化3年（1806）6月6日に江戸神田佐久間で出生し、“鉄”と名付けられたが22歳の春“路”と改名する。若き頃は絃歌、舞踊を学び姉と共に松平遠江守の奥方に給仕したこともあり、文政10年（1827）3月に馬琴の長男鎮五郎宗伯に22歳で嫁いでいる。太郎、つぎ、さちの一男二女をもうけた。馬琴失明後も『八犬伝』、『兎園小説』、『吾仏の記』、『新編金瓶梅』を路が代わって執筆をしており、馬琴に最も忠実だったのは路の他にいないと察する。勝気な性格と血のにじむような努力から滝沢家の生活を支え、一家の悲境に際しても家族の絆を一層まとめていった様子が伺える。

路女日記には、息子太郎の病氣見舞いの様子などが事細かに記載されているが、10月9日太郎が22歳で亡くなった後の13日間については記載がみられない。この時の路の悲しみが察せられる。10月22日再び起筆し、一家の長たる者への自責に対し血の出るような反省文『後の為乃日記』として滝沢家の日記を書き続けた。亡くなった太郎と馬琴への供養を始め、家女おさちの離縁、初孫の倉太郎などのことを記している。多難の生涯であったと推察される路は4年後の安政5年（1858）53歳で没し、小石川菰荷谷清水山深光寺に「操誉順節路霜大姉」として墓碑が残されている。

この『路女日記』4年間に事細かに記された食に関する事項を読み解き当時の江戸の食意識を明らかにすることを目的とした。また、前回報告した甲州甲府盆地の婚礼献立の変遷³⁾より甲州と江戸の食状況についても比較し考察した。

2. 調査方法

『路女日記』嘉永2年6月1日～嘉永5年12月29日（1849～1852）の4年間の食記事を食品の年代別出現状況、穀類、菓子類、魚介類、野菜類、食事形態の調査を行ない分析した。また、前報³⁾の食事構造、食品群についても比較検討を行なった。

3. 結果および考察

1) 食品群別に関する記載状況

『路女日記』に記載されていた食品を食品群別に分類し、年代別に種類数の記載状況を表1に示した。4年間を総計し種類が最も多い食品群は菓子類900品数（23%）、次いで嗜好飲料類884（22%）、穀類828（21%）、野菜類522（13%）、魚介類250（6%）、果物類162（4%）の順であった。『馬琴日記』では、穀類、次いで魚介類、菓子類、野菜類、果物類、嗜好飲料類、豆類の順であり、同時期に刊行された『倭節用悉改袋増字万物節用』（1826）⁴⁾でも、食生活の関係総語彙は704種に対して穀類、魚介類、菓子類、野菜類は同様な傾向であった。

そこで、『馬琴日記』から15年後の『路女日記』との2書を比較すると、主食である穀類の割合は、あまり変化なく『路女日記』は菓子類が23%

表1 食品群の年代別出現状況（出現回数）

食品群	嘉永2年(1849)		嘉永3年(1850)		嘉永4年(1851)		嘉永5年(1852)	
	生鮮	加工	生鮮	加工	生鮮	加工	生鮮	加工
穀類	34	163	89	142	38	155	53	154
芋及び澱粉	21	20	24	12	17	15	11	30
砂糖及び甘味料	27	1	26	4	0	16	0	24
菓子類	0	290	0	208	0	210	0	192
油脂類	0	2	0	3	0	0	0	0
種実類	13	1	13	1	5	6	1	5
豆類	15	28	6	24	6	26	3	32
獣鳥肉類	0	0	1	1	0	0	0	0
魚介類	31	30	27	29	16	37	32	48
卵類	7	1	5	1	16	1	10	1
乳類	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類	32	51	79	60	64	79	60	97
果実類	22	15	28	14	40	5	33	5
きのこ類	3	0	3	0	2	1	0	10
藻類	0	13	3	9	1	26	2	12
し好飲料類	0	201	0	218	0	179	0	117
調味料・香辛料	0	19	0	14	0	7	0	4
調味加工品	0	0	0	0	0	0	0	0
塩	0	1	0	1	0	0	0	1
小計	205	836	304	741	205	763	205	732
合計	1041		1045		968		937	

(調理食品は加工食品数に含む)

と中でも最も高い。名物や高価な菓子は贈答用品として端午祝儀、暑中見舞い、七夕祝儀など年中行事や息子太郎の病気見舞いの御使い物に供されていた。また、両書の野菜出現率は同傾向であったが、魚介類は『馬琴日記』が19%で『路女日記』は6%と減少している。し好飲料類は酒関係語彙から成り、太郎の死去に伴う供養など通過儀礼での食行事により高い傾向を示した。

日記の内容は婚姻祝儀、安産見舞い、喪中見舞い、祥月忌、法事に伴った寺院詣や墓参り、参詣や加持祈祷など実に多彩な年中行事や通過儀礼から構成されていた。更に火事見舞い、寒中見舞い、歳暮祝儀、祭礼と家廟への供物などがみられ、それに伴った多くの食行事が催されている。これらの行事を中心として食生活の秩序が形成されていたと推察される。さらに『馬琴日記』や『路女日記』から、路は家政の大黒柱となって細心綿密に日常の状況や食行事を記載し、多忙な生活を送っていたことが推察される。

2) 穀類に関する記載状況

同時期に刊行されている『守貞謄稿』(1853)⁵⁾は当時の生活を事細かに記し、食文化研究についても参考となる資料が多い。それによると、江戸では朝に飯を炊いて味噌汁と共に食べ、昼は冷飯で野菜か魚などの一菜を添え、夕飯は茶漬けに香の物を添えるのが一般的とある。『路女日記』にもそれを裏付けるように「湯づけ」「茶づけ」などの記載が多くみられた。但し、路の娘婿であるご番所勤めの吉之助は早朝の当番時(6時頃)には飯でなく茶漬飯を食し出勤していることから飯を炊くのは7時頃からと推察される。

記載数(表2)は菓子類に次ぐ。「米」としての記載は扶持米に関するものが多い。扶持米は主に下級武士に蔵米や現金の他に与えられた。禄高を表す時に「300俵5人扶持」という表現になる。一人扶持は、一日当たり男は5合、女は3合換算で毎月支給される。いわば家族手当といったところであり、家来的人数も加算される。その米を搗く専任の者がいた。『路女日記』には「政吉」、「定吉」と云う者の名が記されていた。

表2 種類別穀類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮品(214)	餅(189)	飯(250)	すし(52)	粥・雑炊(42)	蕎麦(37)	麺類(20)	粉類(21)	その他(3)
白米(78)	備餅(57)	赤剛飯(49)	切鮓(29)	白粥(32)	蕎麦切(30)	さうめん(8)	寒ざらし粉(12)	麦湯
米(62)	餅(46)	飯(35)	鮓(9)	小豆粥(4)	蕎麦がき(3)	堅くり麺(7)	仙台糯(3)	かんぜ麩
玄米(34)	神在餅(18)	茶飯(36)	五目鮓(8)	粥(2)	しっぽく蕎麦(2)	饅頭(4)	蕎麦粉(2)	仙台糯湯
端米(12)	切餅(14)	赤飯(24)	海苔鮓(3)	麦飯粥	玉子閉じそば	冷麦	団子の粉(2)	
餅米(5)	雑煮(11)	茶漬け飯(21)	たまご鮓	七草粥	天ぶら蕎麦		饅頭粉(2)	
皮つき麦(3)	白玉餅(6)	麦飯(14)	手製のり鮓	鶏ぞうすい				
御洗米(3)	あげもち(5)	黄剛飯(11)	稲荷鮓	雑炊				
給米(3)	水餅(5)	ささげ飯(11)						
麦(3)	かき餅(4)	握り飯(8)						
御扶持米(2)	かたもち(4)	湯づけ飯(8)						
荷持米(2)	鏡餅(4)	赤小豆飯(7)						
挽割麦(2)	栗餅(3)	蓮飯(5)						
交米	氷餅	きがら茶飯(5)						
供米	あんかけもち	白飯(4)						
米俵	荒餅	挽割飯(3)						
餅粕米	あんもち	鹿飯(2)						
御切米	切餅焼き	黒豆飯						
	海苔もち	干飯						
	焼き餅	黄米						
	のし餅	平剛飯						
	彼餅	剛飯						
	白餅	紫蘇飯						
	杷餅	飯饅						
	栗餅							

加工品623では、糯、麺（そば、うどん）類、粥もみられるが、赤飯系の飯が250（30%）と記載が多い。

赤飯は神仏への供え物として、また行事、祝事などに多く用いられていた。『路女日記』では赤飯が24記載され、赤飯は吉事や見舞いなどに用いられ祭事の膳にも多く登場する。正月15日までは忌み、15日の小豆粥以降用いられる。赤飯の記載数以上に赤剛飯、黄剛飯などの剛飯が62も登場している。剛飯はおこわのことであり、もち米をこしきで蒸すものであった。但し『守貞謄稿』⁵⁾によると、「飯はこわめしのことを指している」とあることから、日記に記載される赤飯は表記違いか米の種類が違っているのかは定かではない。また、重箱の記載と併記された赤剛飯は贈答品用として、赤飯は祭事に多く用いられていた。

茶飯も36と多くみられた。前報¹⁾でも述べたが祥月忌などに用いられ、赤飯同様一汁三菜などと併記されている。きがら茶飯の文字も『路女日記』にはみられ、これは醤油と酒などで味をつけたおでん茶飯のことである⁴⁾。それ以外にみられたものとして蓮飯などがある。蓮飯は、少々塩と青豆を入れ蒸した白蒸を蓮の葉で包んだ7月の盂蘭盆会などに供されていた。また黄飯は、瀬戸

の染飯のことであり、『東海道名所記』（1659頃）には藤枝の名物として「こわ飯に山梔子をぬったもので食料に作りたるにはあらず」との記載がみられる⁶⁾。

正月7日前後には七草粥や七種をうちはやすなどの記載がみられる。現在と同様にはやし歌を唱えながら七草を刻んで粥に入れていたが、江戸では七草以外に「小松村の菜を加える」⁵⁾とあり、小松菜を入れたことが伺える。15日の日記には立春の節料理と共に赤小豆粥の記載がある。小豆粥は魔除けや邪気払いの意味から健康を願って食べており⁷⁾、江戸では塩を加えず炊き上げた後に砂糖類をかけていたようである⁵⁾。

麦飯も登場する。普通江戸では梗米のみで炊くが、麦飯の場合はとろろ汁と一緒に食することが多く、『路女日記』では祥月忌の膳に記されていた。現在のように丸麦は炊きづらいので白で挽き割った割麦を用いていた。田舎では儉約のために食べ、三都では驕りで食べるなどの文献があり、養生のために食べる人がいるとも述べている⁵⁾ことから滝沢家はこれに該当すると推察する。

餅の種類も189（23%）と多く、備え餅、のり餅、餡かけ餅などバリエーションも豊かである。中でも備え餅や神在餅が多く、その節には福茶や

果物なども備えられ「祥月忌につき」などの表記が殆ど毎日のようにみられた。神仏に対する信仰心が篤い江戸の家庭では餅、菓子、茶などの供物が登場していることから滝沢家でも頻繁に使用していたと伺える。ちなみに神仏への備え茶は福茶といい「江戸では福茶には甲州の梅干しなどを入れて飲む⁵⁾」とある。今回栗餅を穀類に分類したが、団子状に切って豆粉と砂糖の中に加え味を付けているので菓子類と考えることもできる。栗餅売りや屋台なども存在していた⁸⁾。

『路女日記』ではにぎり鮓という記載はなく、鮓および切鮓がみられたことから鮓がにぎり鮓を指していたとも考えられ、切鮓の数量は1折、1包、1重と記されたので京阪の^{はこすし}鮓などではないかと推察する。それ以外に海苔鮓があり、現在、海苔巻き寿司のことであろう。その中には手製海苔鮓という記載もみられたので、通常は店からの購入が多かったと考えられる。また、五目鮓や稲荷鮓の記載もみられた。たまご鮓に関してはにぎり鮓と卵巻き鮓があり、日記に書かれているものがどちらかは不明である。当時、鶏肉に対しての禁忌はみられず、鶏卵も食べて良いという社会背景のもと『万宝料理秘密箱』(1785)(玉子百珍)などの諸書が刊行され多様な料理が紹介されている。

江戸のそば屋は鮓屋に続き1,2町に1軒はあったと云われるほど多く、江戸の人に好かれていた。日記にも蕎麦切や蕎麦がきなどが登場している。価格は16文が一般的であった。しっぽくや

天ぷら、卵とじなどの種類の記載もみられる。しっぽくは焼き鶏卵、蒲鉾などを添えたもので値段は24文、卵とじは32文と少し高価であった⁵⁾。このように卵が貴重であったことが日記での贈答品扱いからも伺える。甲州でもそば売りは年中みられる⁹⁾とあったが、前報³⁾の婚礼では「さうめん」の表記が多く記載されている。その「さうめん」であるが『路女日記』には日常の食卓にみられた。

3) 菓子類に関する記載状況

菓子類の記載は出現食品数900と記載数は1番多い。これは現在に通じる菓子の成立が江戸中期から末期であり、コミュニケーションツールとしては格好のものであったと考えられる。それは「餅菓子を贈った、貰った、客に出した」などの記載から伺うことができる。また、穀類の項でも述べたが神仏に対する信仰心が篤い江戸の家庭では供物として頻繁に使用したことも1つの要因と考える。

年度別でみると嘉永2年は5月まで記載が無いにもかかわらず出現数が290と他の年度の記載数より多い(表1)。これは太郎の見舞いに関連し団子や饅頭、餅菓子などの贈答品に因ったものが影響していると考えられる。

種類別分類(表3)では記載数が「くわし」とのみ記載されたものが296と多く総数の33%を占めていた。種類別内訳は菓子37%, 次いで餅菓子18%, 煎餅10%, 団子、饅頭の順であった。名称

表3 種類別菓子の分類と記載頻度(出現回数)

菓子(332)	餅菓子(163)	団子(74)	煎餅(86)	生菓子(34)	半生菓子(28)	饅頭(50)	焼き菓子(8)	干菓子(83)	蒸し菓子(3)	飴類(23)	甘酒・汁粉(22)
くわし(296)	餅菓子(112)	だんご(55)	せんべい(73)	ようかん(26)	窓の月(28)	まんぢう(38)	かすてら(4)	干菓子(28)	蒸しぐわし(3)	水飴(20)	汁粉(21)
七色菓子(28)	はたんもち(15)	あずきだんご(9)	吉原せんべい(3)	練ようかん(3)		壱分饅頭(4)	紅梅焼(2)	砂糖菓子(26)		栗水飴	甘酒
施餓鬼菓子	薄皮もち(10)	草だんご(4)	栗せんべい(2)	葛練		いなか饅頭(2)	助惣焼(2)	落雁(8)		切飴	
種ぐわし	柏餅(6)	きなこ団子(3)	木の葉せんべい(2)	かのこ		焼まんぢう		塩がま(4)		糯水飴	
生がくわし	あんころもち(4)	唐きなこだんご	たまごせんべい(2)	べにかん		葛まんじゅう		麦こがし(4)			
餡巻御菓子	白玉餅(3)	飴だんご	塩せんべい	小百合かん		五りまんじゅう		麦らくがん(2)			
しん物くわし	牛肥(2)	もろこしだんご	朝がはせんべい	緑豆かん		壱匁饅頭		ある平(2)			
口取くわし	大福餅(2)		但嶋せんべい			栗饅頭		越の雪菓子			
葛ぐわし	石竹餅(2)		唐まつせんべい			唐饅頭		むつの花ぐわし			
雛菓子	萩の花もち							おこし			
	鳥の子もち							みぞれおこし			
	切山椒							葛らくがん			
	汁粉餅							荒粉落雁			
	安倍川もち							雷おこし			
	鶯もち							金平糖			
	草田もち							金玉糖			

表4 日記に記載されていた菓子の名称と分類

形態	窓の月, 餡巻き御菓子, 七色菓子
地域名	吉原せんべい, 塩がまおこし, 越の雪菓子, 但嶋せんべい, 安倍川もち
植物名	萩の花, 朝がほせんべい, 唐まつせんべい, 牡丹餅, 木の葉せんべい紅梅焼, むつの花ぐわし, 桜餅, 椿餅, 柚子花おこし
数量	五りまんぢう, 壱匁饅頭, 壱分饅頭
材料	唐きなこ, 栗せんべい, あずきだんご
季節	1月; 汁粉, 切山椒 4月; 草だんご, 萩の花もち 5月; 柏餅 11月; 鳥の子もち, 亥の子もち 12月; みぞれおこし

が記載されたものでは、「七色菓子」、「窓の月」が多い。

七色菓子については研究紀要18巻¹⁾に述べているが神仏へ備えるための菓子である。嘉永3年には殆どの月に記載がみられるのが特徴的である。窓の月とは最中のことであろう。最中は丸い皮であったため最中の月と呼ばれていた¹⁰⁾。当時の江戸っ子はこの粋な名称を好み、流行したとのことから『路女日記』にも贈答品として多くみられた。

かすてらは嘉永2年～4年に記されており、前報³⁾の窪田家の膳にも茶菓子として「かすてら式切」の記載がある。江戸時代最も人気のあった高級南蛮菓子であり、諸書にその製法がみられる。

滝沢家の地位、職業などにより各地の名産品が持ち寄られていた。「越の雪菓子」や「むつの花ぐわし」などは、幕末には江戸や京都、大坂でも知られる越後の銘菓であり、日本三大銘菓の一つともいわれていた⁵⁾。仙台銘菓の塩釜の文字もみられる。

江戸時代初期のどら焼きの原型である助惣焼（すけそうやき）の記載もあり、その当時は地方にも名が通っていた江戸名物の一つであった。

菓子の種類、内容については菓子の完成期であったことから様々な種類がみられたので、特徴あるものを分類してみた（表4）。

饅頭は現在でもみられる栗饅頭などがあり、その単価を表す名称がつけられているのは特徴的である。江戸では折詰めが一般的であり、『路女日記』にも1折などと記されていた。

汁粉餅は、小豆の皮を取り白糖または黒糖を用い汁を作り切餅を入れて煮たものである。汁粉売りが1碗16文で、別名正月屋と称して売り歩いていた。

これらの背景には砂糖の存在が大きい。江戸時

代初期では砂糖は輸入に頼っており、その後黒砂糖の製法が確立し、一般にも流通し始めた。しかし上流階級では白砂糖の需要が高いため国内での生産に取り組むこととなり1800年頃和製の白砂糖が一般に出回り始めている¹¹⁾。それを裏付けるように『路女日記』にも白砂糖は見舞いの品として1斤頂く、黒砂糖は料理用に買うなどの記載がみられた。

『路女日記』には記載されていなかったが前報³⁾窪田家の土産の品として軽焼の文字がみられた。江戸では浅草東本願寺近隣の茗荷屋のものが評判となったのは安永年間（1772-80）頃からであり、甲州との年代差がみられた。

4) 魚介類に関する記載状況

4年間に記載された魚介類の種類を生鮮食品と加工食品及び調理食品に分類し表5に示した。日記中の記載であるため、生鮮食品か加工品か定かでないものもあったが、加工法を伴わない名称の魚介類は生鮮食品に含めた。4年間に記載された魚介類数は250で生鮮食品が106, 加工食品が114, 調理食品は30出現し、現在ほど保存法が発達していない時代にも関わらず加工食品の出現数が最も高く、生鮮食品の出現数も同様に多かった。

生鮮食品の中で出現回数の多い魚は、きす・鰯共に9, 次いで鰻6であった。生鮮食品としての魚介類は江戸湾で獲れた、きす、鰻、鯛、海老、鯖、かつお、ほうほう、鰯、蛤や沖合で獲れたさより、鱈、たなごなどと淡水魚では鮎、はぜ、鯉の川魚も食されていた。

鱈、鯉等の関西以北の魚介類が多く出回ったのは、稲葉貞道が美濃から入国した時代以降で、独特の流通経路が確立されたものと推察する¹²⁾。また、蛤のむき身をはじめ多種のむき身が出現していた。当時の深川では漁師が貝のむき身などの物

表5 魚介類の種類別の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮品(106)		加工食品(114)	調理食品(30)
きす(9)	カスコ鯛	鰹節(57)	鯉こく汁(3)
鰻(9)	大鮑	鰻(7)	鰻小串(2)
鰻(6)	嶋鯛	鰻干物(7)	かれい煮つけ(2)
鰹(5)	アイナメ	めざし鰯(4)	むつ魚旨煮(2)
(かつ尾・堅魚・松魚)	さより	(ひしこめざし・鰻めざし)	ばかむきミ煮染め(2)
刺身(5)	小魚	ひもの(4)	鯉膾
黒鯛(4)	鱈	大魚干(3)	鯉汁
いなだ(4)	あミ魚	鰻蒲焼(3)	鯉鍋
鯖(4)	かれい	乾魚(2)	貝の柱三杯酢
蛤むき身(4)	からあさり	干魚(2)	塩ぎす椀
いさき(3)	わかさぎ	干鰯(2)	鯛大根煮つけ
鮭(3)	鮭切り身	鯖干物(2)	蛤吸物
鰯(3)	鱈魚	塩鰹(2)	焼イサキ
烏賊(3)	交魚	鰯ひらき(2)	煮鰻
鰯(3)	ほうほう	半ぺん(2)	塩焼あじ
牡蠣(2)	たなご	鰻すり身(2)	むきみ汁
牡蠣むき身(2)	鮮魚	なまりぶし(2)	こちにつけ
メジナ鯛(2)	鰹刺身	蒲鉾(2)	大かれい煮
魚鱈(内鯛)(2)	蛸	鯛薄じほ	鰻吸い物
貝の柱(2)	もうを	飛魚干魚	焼鮎
海老(2)	鰻	塩鮭	イサキ煮付け
はぜ(2)	さる坊むき身	梅が枝でんぶ	煮こがれい
むき身(2)	鰻切身	ソミ入れ	鮎昆布巻
あさりむき身	鮎	かずのこ	大昆魚少煮ひたし
		折ふしうなぎ	
		きすの開き	
		削かけ	

売りをしていた為、出現数が高いと推察する。鯉、鰻などのむき身の多くは味噌汁の具となり、ご飯にかけて深川めしになったともいわれている¹³⁾。むき身は煮染めとしても出現した。江戸中期、上流階級は脂の少ない白身魚を高級魚として好んで食し、脂肪の多い鯖の赤身魚は体に悪いと嫌われ、脂の多い鰻も同様に好まれなかった。その後、鰻をいったん蒸すことで余分な脂を落とし、たれをつけた蒲焼法が考案された。1829年の『馬琴日記』¹⁾に鰻の蒲焼切手が流通との記載から、鰻は庶民の味とし定着したことが伺われる。

加工食品の中で出現回数の多いものは鰹節の57(50%)であった。鰹は、かつ尾・堅魚・松魚などで記載され、江戸時代から様々な呼び名がみられた。鰹節の出汁は昆布と並んで日本料理の原点といえるものであった。

鰹節が造られたのは室町時代である。江戸後期から明治にかけては鰹節の製法に変化が生まれ土佐、薩摩、伊豆節が三大名産品として全国に広

がっていった。また、この時代の鰹節は「勝男武士」に通じるところから、縁起物として祝儀にも用いられ、料理にはかかせないものとなっていった。前報³⁾の長谷川家、安藤家の婚礼膳においても花かつお、花勝男とし出現していた。次いで干物、干鰯、干魚、乾魚など乾物の出現数が多かった。乾物といっても、単に干したもののから塩をして干すもの、煮て干すもの、火であぶってから干すものなど一様ではない。魚は漁獲高が不安定で食べたい時に必要量が手に入るわけにはいかなかった。また、腐敗しやすいのでその貯蔵方法は、現在よりはるかに意味があったといえる。干物づくりが各地で発展したのは江戸時代であり、当時地方の大名は幕府への献上品として、また藩の産業振興のために競って名産品の製造を奨励した。食生活が豊かになった江戸時代には、干物は庶民の食卓にものぼるようになり、日持ちのする干物は旅のみやげ物とし重宝がられていた¹⁴⁾干鰯は幕府への献上品をはじめ、行事やめでたい儀礼

などに欠かせないものであり、特に年始に多く使用されていた。しかしその後、幕藩体制の崩壊で簡素化され激減していった¹³⁾。冷凍貯蔵や流通ルートが確立されていない時代なので、乾燥し塩蔵することが日持ちさせる手段であったが、そこから独特の風味や歯ざわりが生じ、生物にはない旨味や食感が日本料理の発展に繋がったのではないかと推察する。また、鰯7の出現も目立った。烏賊の干物が鰯と呼ばれるようになったのは、室町時代の中期で墨群（すみむれ）が短縮されたといわれている。祝いごとにも鰯は欠かすことができないもので、特に婚礼の際には「寿留女」と使用することから、末永く幸せに、婚家に留まる女性になるとの願いが込められている。前報³⁾の窪田家、安藤家、古屋家、長谷川家の婚礼膳においても「するめ」は出現していた。

蒲鉾も江戸時代に大きく発展し、『万宝料理秘密箱』に使用された魚は、鰻、あま鯛、かれい、鯛を蒲鉾にすると「この類に過ぎたるはなし」とこの4種を最高級魚にあげている¹⁵⁾。

前報³⁾で取り扱った婚礼時期と『路女日記』に記載された時代が同時期であることから甲州と江戸で出現した魚介類を比較した。婚礼膳には駿河から取り寄せた鮪・鯛・ぶりの出現数が多かった。これらの魚類は日常食としては食されない高級食材で、婚礼という大行事の中での出現であった。一方、『路女日記』には、多種の鯛やむき身、鰻、鰯、牡蠣などの高級魚介類が日常の食記事として出現した。現在では地域による食材の差がなくなっているが、当時としては大きな相違であり甲州から上京した人々の多くが差異を感じたに違いない。

5) 野菜類に関する記載状況

記載されている野菜類を生鮮食品、加工食品、調理食品の3つに分類した（表6）。嘉永2年から4年間の野菜類関係語彙の記載総数は522で、内訳は嘉永2年83（16%）、3年139（27%）、4年143（27%）、5年157（30%）であった。多い順では生鮮食品249（48%）、調理食品151（29%）、加工食品122（23%）となっていた。内訳は大根が最も多く、我が国では広く用いられてきた野菜の一つであり、最近まで「日に一度は大根を食べ

ない日はない」と云われる言葉が残っている。大根の調理別内訳をみると生鮮食品38（7%）、加工食品38（7%）、調理食品21（4%）であった。

18世紀の半ばに江戸料理書ブームが到来し大根の料理書として、天明5年（1786）『大根一式料理秘密箱』、『大根料理秘伝抄』、『大根包丁物切方之秘伝』などが相次いで出版された¹⁶⁾。生食すると香り、辛味、甘味があり、『路女日記』には、大根のゴマよごし、ひたし物、もみ大根などの和え物とし食べられていた。大根卸しなどでは大根のアミラーゼ酵素が作用し食物の消化を助けることを知っていたのか自然の知恵から料理したと推察される。煮物などに用いれば加熱により塩味や酸味、旨味に合い、獣鳥肉類、魚介類の臭いを和らげ、淡白な風味から醤油・味噌・砂糖などの調味料をよく吸収する。更に大根を用いた揉み大根漬けや切干大根などの加工食品、調理食品が多く、中でも沢庵漬けが一般的であった。辛づけ、甘づけ、ほそね大根づけ、糠みそ大根、桃花漬、丸漬けなど多種類の漬け物が出現していた。沢庵漬けは副材料の配合、漬け込む期間など漬ける方法によって風味、食感、好みが異なる上に熟成の違いにより変化するので、時に応じた料理が食卓に上り日本の優れた保存食の一品であった¹³⁾。また、大根は水分が多いので技術と時間を要した干し大根など異なる調理の形態もみられる。切干大根は長期に保存でき、水で戻すことにより軟化され、日常的に多様な調理が可能になる。葉大根をはじめ、まびき菜なども出現したと考えられ、大根葉も干し物、漬物に調理加工した。

季節との関係では春は蓮根、筍、芹、くわい、落など風味や芳香高いしゃきとした歯切れの良い食品が出現していた。夏は茄子、胡瓜、冬は大根の出現が集中していた。

神田の生活時でも以前から庭園の果実の払い下げはあったが、『路女日記』より信濃坂に移ってからの野菜類は嘉永4、5年には菜園青菜3品、しんぎく、茄子、蕪、大根などの記載がある。このことから馬琴の失明後、著述もはかばかしくなく原稿料も全盛期時代の半分にも達しなかった状況下で¹⁷⁾、その後の収入から考えてみても、自ら栽培し庭に生じた細筍までも食物にしていた食生活の水準が推察される。

表 6 月別・種類別野菜類の分類と記載頻度（出現回数）

種類別	1月	2月	2月(う)	3月	4月	5月	6月
生鮮食品 【249】	大根(2) 蓮の根 うど	蓮根(2) 青菜(2) くわい ほそね大根 にんじん 菜園青菜 沢庵漬け大根 大根	沢庵つけ大根(2) 菜園青菜	笋(5) 孟宗筍(4) 羊膾菜 芹菜 青菜 にんじん 蒟 からし菜 あさつき 菜園青菜	菜園三菜(3) 芹 くわい 菜園大根 れんこん 蒟 菜の物 さやえんどう 田芹 菜園しんぎく 茄子	しんぎく(2) 大こん(2) 梅の実(2) さやえんどう 牛蒡 茄子 沢庵づけ大根 薄荷 花落胡瓜 白うり 胡瓜 冬瓜 そら豆 蒟	茄子(5) きゅうり(5) 漬梅(3) 真桑瓜 大根 枝豆 たうなす 紫蘇 まるづけ瓜
加工食品 【122】	沢庵漬け(8) しそ巻き梅干(2) 菜漬け(2) 唐の粉 干大根 新たくわん 漬大根	京なづけ 菜づけ 芋がら 干大根	大根菜づけ 京なづけ	沢庵漬(2) 菜づけ(2) ほそね大根つけ からし菜漬 かんびょう 新品漬	切干大根(2) おたまだいこん	漬梅(2) 日光唐がらし(2) なら漬け 梅漬け 梅ぼし	沢庵漬け 漬物 さとうづけ
調理食品 【151】	煮染(2) にしめ	煮染(2) 蕨の煮付け にんじん煮つけ	干瓢麩煮つけ 菜ひたし	煮染(5) ヨメハリハリひたし物	煮染(5) にんじん煮つけ 酢之もの	煮染(3) 煮しめ(3)	番南瓜煮(3) 白瓜香の物(2) 茄子煮付け(2) 蔓なひたし物 煮しめ 煮染 煮醬瓜 なす生がひ煮
種類別	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
生鮮食品	なす(17) 胡瓜(9) 冬瓜(5) 隠元(5) 唐なす(3) 大根(2) ずいき(2) 枝豆(2) 葉生が(2) 沢庵づけ大根(2) 唐もろこし(2) 紫蘇 めうがこ 唐瓜 百合の根 紫蘇の実 白瓜 生が たうなす 糸瓜 沢庵用大根 めうがのこ 平なす	栗(8) 枝豆(7) カモウリ(4) 茄子(3) 沢庵づけ大根(3) 番南瓜(2) 紫蘇のミ(2) 小茄子 越瓜 めうがのこ 百合 薤 大根 唐茄子	茄子(5) 枝豆(4) 糸瓜(3) 栗(3) 大根(2) ミつば 蓮 冬瓜 カモウリ 隠元 ずいき 白菜 菜園茄子 ぜんまい しそのみ しそ 料理黄菊 青菜	大こん(2) 平菜 からすうり 蓮 ふき 菜園の青菜 三河嶋つけ菜 漬菜 白瓜	大根(2) 地大根(2) 秋の七草 蓮根 芹 糸瓜 平菜 沢庵用大根 菜園蕪 沢庵づけ大根	大根(5) 牛蒡(3) にんじん(3) ねぎ 沢庵用大根 土大根 山椒	
加工食品	沢庵(2) 梅干(2) かんびょう 湯漬 梅びしほ	干瓢(3) 茄子塩づけ 沢あんづけ 湯漬 沢庵	沢庵漬け(4) 菜漬(3) 塩漬けなす(3) みそ漬せうが(2) 桃花漬	なづけ(2) かん瓢 なすからしづけ いもがら	菜づけ(13) 糠漬蕪(2) 辛づけ(2) 干茄子 京菜漬	沢庵漬(3) 糸瓜水 たくわん	

	香の物丸づけとうがらし 漬梅 瓜干 ゆで枝豆 白瓜漬け きゅうり漬け 印籠浸け 干白うり 塩漬けなす 芋萯 ぬかづけなす	芋萯	干大根 梅びしほ 大根三杯漬け ずいき		沢庵漬け あまづけ醤油 糸瓜がら 糠みそ大根 甘づけ 干し大根 切干大こん	
調理食品	煮ばな(6) 煮染(4) 汁唐なす(2) 香の物白瓜(2) ずいきあえ(2) 皿ずいきあへ(2) 香の物もみ大こん(2) もみ大根(2) なすさしみ 香の物なすび 香の物せうが 香の物丸づけ 香の物胡うり 香の物塩漬け茄子 ひょうなごまよごし 白きうりのからまり 煮しめ 汁もみ大根 皿なす 十六さ、げごまあへ 香の物なす 大根汁 香の物白瓜 汁冬瓜 茶せんなす ゴマよごし 皿なさしみ	枝豆(2) 唐なす煮漬け(2) ずいきあへ(2) ならづけ香の物(2) カモウリ味噌 百合かん 煮染 しそのミ入きらずいり	皿大こん(3) 平さんせふ(3) 汁椎茸(3) 猪口ゆりみそあえ(3) 汁椎茸と青菜(3) けんちん汁(2) 煮染(2) 大こん汁 とろ、汁 糸瓜水 煮しめ 大根ヌタ 大根むき身煮つけ	煮染(4) 煮大根(3) 大根煮つけ(3) 菜びたし(2) 大根ヌタ 汁小かぶ 猪口ほうれん草 吸物ヨメナ 口取はすとしそまきなす くわい煮 鉢物大こん	皿大根とにんじん酢あえ(2) 煮染物 百合みそあへ 煮つけ 則煮つけ 煮染物 鍋ゆづけ	にんじん煮染 牛蒡旨煮

漬物類では、一年を通し比較的出現しているのは沢庵漬け、梅ぼし、菜漬けであった。梅びしほは、すり潰した梅肉に水を加え加熱し、裏ごしして砂糖やみりんを加え弱火で練り上げた加工食品で和え物と合わせるなど日常食は勿論、弁当に用いたであろう。

大都市となった江戸では、全国各地から名産品や野菜他の大量の食料品は人力により運ばれ、日持ちのしない葉菜、瓜類などは近郊農村の活発な生産力に頼ったことであろう。主に人力に因って往来せねばならなかった当時の状況では荷物持ちと称す労働者が市中生活には欠く事が出来なかった。庶民の食品・食物の流通、野菜の入手は、店売り、物売り、露店商もあったが多くの振り売りの商いによって経路が確立されていた¹⁸⁾¹⁹⁾。

前報³⁾の婚礼膳と比較すると大根、牛蒡、蓮根などの出現は共通しており、加工食品では沢庵漬け、干大根、大根菜づけ、ならづけ、みそ漬け、糠みそ大根など大根による加工品が同様に多かった。調理加工には浸し物、煮染、にしめ、煮付け、煮物などの加熱調理がみられた。調理により季節感を演出しており、香の物では夏は茄子と白瓜の糠漬、胡瓜と生姜の塩漬、冬は沢庵漬けや奈良漬、菜漬けの出現率が高く、四季折々に風味と食感の豊かな料理がみられた。また、前報³⁾には、山葵、岩茸、かちぐりなどが特徴とし登場していたが江戸では出現がみられず地方の特産品である甲州の気候、地形、風土が関係していると推察する。

6) 食事形態に関する記載状況

4年間の主な食事形態は表7の通りである。朝食、昼食、夕食の記載数の合計は381と高く、特に訪問客に昼食、夕食を振舞うことが多かった。

当時の近所付き合いは、仲間同士の助け合い、おかずの交換、調味料の貸し借りなど地域との密度が濃い日常生活であった。また路の職業に関連し親戚、地縁の人間関係が深かったため、かけ合いの食事を振舞うことも多かったと推察する。また、壺度(ツ)弁当の出現数も多かった。江戸時代になると下級武士は、笹の葉で握り飯を包んだ弁当を腰にぶら下げて出勤した姿から「腰弁」と呼ばれた。当時は、女性の比率が男性より低く、宮仕えで制約の多かった独身の下級武士は「賄い屋」を利用していたようである。『路女日記』には弁当、弁当代の文字が出現していることから滝沢家では、副業として賄い屋を営んでいたのではないかと推察する。また、節料理の記載も多く、年間にわたり様々な節が存在していた。御節とは「御節句」を略したもので、節日に料理を神様にお供えして祝う行事(節供、節句、節会)を指し、この時作られるめでたい料理を「おせち料理」と呼んでいる。おせちは中国が発祥といわれ、唐の時代に年間を竹の節のように区切り、普段の日と異なる行事の日を設けたことに習い、日本でも

奈良時代から天皇の居所で宮中行事に五節供(五節句)などに節供料理が振舞われるようになった。その五節句を江戸時代に幕府が公的な行事・祝日として定めた²⁰⁾。それが人日の節句(七草の節句)、上巳の節句(桃の節句)、端午の節句、七夕の節句、重陽の節句(九月九日、菊の節句)の五節句である。今日では、「おせち」は、正月三が日もしくは七日にかけ松の内の期間において食べるものを指すようになっているが、「七草粥」などの節句料理として残っているものもあり、これらの行事は、次第に庶民にも受け入れられて行った。『路女日記』の節料理は一汁三菜が多く豆煎り、煮染めなどのおかずの記載がみられた。また、ご飯はささげご飯や赤飯が多く、節句を家族で祝っていた様子が伺える。嘉永2,3年に硯蓋の記載がみられ、前報²⁾においても硯蓋は出現していた。硯蓋は江戸時代に出現したもので、卓袱料理や砂糖の普及とも絡み特異な献立である。甘味類や保存の効くもの、伊達巻きが盛られたものが多い。『路女日記』では硯蓋に大平の魚とあり、節句料理ではなく暑中見舞い客に振舞った料理にも出現していた。また、馬琴の一周忌の供養膳にも示されていた。しかし、嘉永3年以降硯蓋の記載はみられなかった。江戸時代の武士の食事も質素で、朝食はご飯と味噌汁と漬物、弁当

表7 4年間の食事形態に関する記載数

(出現回数)

食事形態	嘉永2	嘉永3	嘉永4	嘉永5	合計
夕食	32	53	51	29	165
昼食	19	59	43	35	156
朝食	14	35	7	4	60
一汁三菜など	12	13	19	46	90
平	4	1	3	17	25
節		2	4	3	9
大平	2	1		2	5
吸物	3	11	7	6	27
壺度(ツ)弁当	2	41	11	7	61
猪口	2	4	2	7	15
鉢物		1	1	1	3
膾	2	5	2	4	13
硯蓋	2	2			4
本膳	1	10	7	1	19
てんぷら		1	4	1	6
香の物	7	1	3	10	21
鍋		4	1	2	7

のおかずも野菜の煮つけ、魚の干物、海藻などと云われているが、他の地域より生の魚介類が手に入ることが多く、手土産や贈答品としての出現数が高かったと考えられる。『路女日記』にも臭い生鯖を頂き食べたら腹を壊したとの内容があり、江戸湾の魚介類が人々の食生活に密着していたことが伺える。

天正年間に茶道の様式である侘び茶が形成され、その食事形式として一汁三菜また、一汁二菜が出始めその後、懐石料理といえ一汁三菜を指すことが多くなった。江戸時代後半には三菜は刺身（向付）、煮物椀、焼物とする形式が確立された²¹⁾ことから『路女日記』中のもてなし料理（節料理）には一汁三菜が多かったのではないかと推察する。

江戸三味の一つ天ぷらは6回出現し、伝来法も多く九州、沖縄方面に入ってきた油料理の総称であったとされ、江戸時代では魚介類を原材料としたものを「天ぷら」と呼んでいた。揚げ物には西日本から伝わった魚のすり身が材料の加工品を「薩摩揚げ」、野菜類を材料とする「精進揚げ」とに区別していた。江戸の街には、様々な屋台が集まり食べ物を商っていた。そば屋やすし屋、うなぎ屋など今日まで外食店として続く伝統の商いはいずれも江戸時代の屋台に源を発する。屋台が栄えた一つの要因は、明暦の大火（1657年）で、江戸の3分の2が焼失、大勢の職人が集まって復興活動を行った。彼らは今日という単身赴任の男性で、食事に困り屋台に人気が集まった。満腹しては仕事にならないので軽食、おやつ的な献立が好まれた。その後は男女に関係なくおやつ感覚とし食べ物の屋台は江戸の街に定着していった。天ぷらは屋台の中でもそば、すしと並んで人気が高く、「江戸の三味」と呼ばれた。天ぷらが屋台料理として定着した直接の理由は、火事の多い江戸では町人が住む長屋が密集し、油を高温に熱する天ぷらの屋内営業が禁止されたためである²¹⁾。それが結果的に気軽に立ち寄れる屋台の天ぷらという江戸独特の風物を花開かせることになったのである。

4. まとめ

『路女日記』の食記事から江戸末期の食生活を分析し、以下の結果を得た。

1) 食品の4年間の年代別出現状況は生鮮食品より加工食品の方が種類と記載数共に76%と多い。大都市となった江戸では流通網が確立され市場に出回る食品数が多くなり、また年中行事・通過儀礼などの食行事が頻繁に行われていたことが記載数の高い要因と考える。

2) 食品群別の記載では菓子類が23%と最も高く、多種多様であった。くわしの表記が一番多く、次いで餅菓子、煎餅、干菓子であり、滝沢家の地位、職業などにより地方の銘菓などが多彩に登場していた。

3) 贈答用品、年中行事や通過儀礼、多くの見舞い、祭礼と家廟への供物など多彩な食行事は食生活の秩序や人間関係を密に保つ上からも不可欠であった。

4) 穀類では飯類が44%と多く、赤飯、赤剛飯、茶飯などがみられ主に祭礼、供物に用いられていた。備え餅なども多いことから信仰心の篤かった江戸の人々の食生活が伺える。

5) 魚介類の出現数は加工食品が多く、生鮮食品の出現数も同様に高かった。江戸湾で獲れた活きのよい魚介類や加工食品が江戸の人々の食生活を支えていたことが伺える。加工食品では鰯節の出現数が57と多く、鰯節の出汁は日本料理の原点となっていたためか、贈答品や料理としての出現率が50%と高かった。また、鰯、蒲鉾、干物、乾魚、塩魚など日持ちさせる加工食品も多かった。

6) 弁当の出現数は61と多く、副業として賄い屋を営んでいたのではないかと推察する。

7) 野菜類中の大根の記載頻度は、年間を通し生鮮・加工・調理食品合わせ97（19%）の出現がみられ、長期保存食としての役割をもっていた。また調理特性を活かし副菜、加工調理にも使用されていた。

8) 朝食、昼食、夕食等の出現数が381と多く、特に昼食、夕食を訪問客に振舞っていた。食事を共にすることで路の職業と関連し、親戚、地縁の豊かな人間関係を築いたと思われた。

9) 五節句料理は必ず行われていた。また、節料

理やもてなし料理には一汁三菜などの出現数が多く、硯蓋もみられた。

10) 『路女日記』と前報³⁾との比較を行ったが、婚礼膳の記録であったため正確な比較はできなかった。江戸では甲州の婚礼膳にみられる食品が日常的に使用され、食品の種類も豊富であった。しかし山菜やキノコ類の出現は少なく、江戸と甲州の気候、地形、風土の相違が影響していると推察する。

〈引用・参考文献〉

- 1) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴, 松本晴美: 『馬琴日記』の食記事に関する分析調査(第1報): 山梨学院短期大学紀要第18巻p14~21 (1997)
- 2) 滝沢路著, 木村三四五編: 路女日記: 八木書店 (2001)
- 3) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 甲州甲府盆地の婚礼献立の変遷: 山梨学院短期大学紀要 第32巻p26~40 (2011)
- 4) [増] 廣字便 風之子編集: 倭節用悉改袋増字万物節用: (1741)
- 5) 喜多川守貞著, 朝倉治彦・柏川修一編: 守貞謄稿: 東京堂出版 (1992)
- 6) 日本随筆大成編集部: 日本随筆大成 嬉遊笑覧 4: 吉川弘文館 (1979)
- 7) 原田信男編: 江戸の料理と食生活: 株式会社小学館 (2007)
- 8) 植田満文編: 江戸東京職業図典: 東京堂出版 (2003)
- 9) 甲斐志料集成刊行会編: 甲斐志料集成 甲斐の手振り: 歴史図書社 (1981)
- 10) 鈴木晋一訳: 古今名物御菓子秘伝抄: 教育社 (1988)
- 11) 江原絢子・東四柳祥子編: 日本の食文化史年表 (2011)
- 12) 江後迪子: 白杵藩御会所日記にみえる食物について: 別府大学短期大学部紀要第11号p35~49 (1992)
- 13) 清水桂一: たべもの語源辞典: 株式会社東京堂出版 (1993)
- 14) 江戸の食卓 おいしすぎる雑学知識: 歴史の謎を探る会編: KAWADE 夢文庫 (2006)
- 15) 島崎とみ子: 江戸のおかず帳美味百二十選: 女子栄養大学出版部 (2001)
- 16) 松下幸子, 榎木伊太郎: 再現江戸時代料理: 株式会社小学館 (1993)
- 17) 真山青果: 随筆滝沢馬琴: 岩波書店 (2000)
- 18) 寺島孝一: アスファルトの下の江戸-住まいと暮らし: 株式会社吉川弘文館 (2005)
- 19) 石川寛子: 食生活と文化-食のあゆみ: 弘学出版株式会社 (1997)
- 20) 江後迪子: 隠居大名の江戸暮らし-年中行事と食生活: 株式会社吉川弘文館 (1999)
- 21) 熊倉功夫: 日本料理文化史: 同文書院 (2002)
- 22) 松下幸子: 江戸料理読本: 柴田書店 (1982)
- 23) 三谷一馬: 江戸年中行事図聚: 中央公論社 (1998)
- 24) 芳賀登, 石川寛子: 全集日本の食文化第7巻-日本料理の発展: 雄山閣出版株式会社 (1998)
- 25) 渡邊信一郎: 江戸の庶民が拓いた食文化: 三樹書房 (1996)
- 26) 乾宏巳: 江戸の職人-都市民衆史への志向: 株式会社吉川弘文館 (1996)
- 27) 徳田武, 森田誠吾: 滝沢馬琴: 株式会社新潮社 (1994)
- 28) 西山松之助: 江戸庶民の四季: 株式会社岩波書店 (1993)
- 29) 樋口清之: 江戸事情第一巻-生活編: 雄山閣出版株式会社 (1991)
- 30) 田井友季子: 着想江戸時代の大ハヤリ食: 社団法人農山漁村文化協会 (1989)
- 31) 森末義彰, 菊池勇次郎: 改稿食物史-日本人の食生活の発展: 第一出版株式会社 (1983)
- 32) 泉屋市兵衛: 菓子話船橋: 甘泉堂和泉屋市兵衛 (1841)