

## 『路女日記』の食記事に関する分析調査（第2報）

Analysis investigation concerning food article

“Michi Jyo diary” (the second report)

依田 萬代, 根津 美智子, 樋口 千鶴

Takayo YODA, Michiko NEDU, Chizuru HIGUCHI

## 概要

1報では『馬琴日記』に引き続き滝沢家の日録『路女日記』にみられた食記事の分析調査を行った。そこで食品群の出現率などを『馬琴日記』と比較したところほぼ同様の結果となった。ただし菓子類に関しては出現率が高く、その要因として贈答用、年中行事、通過儀礼などが関与していることがわかった。日記により路の息子太郎の病氣見舞いに関する記述の多さが一因ではないかと考え、今回は見舞い内容に重点を置き分析調査を行った。その結果、見舞い客や応診の医者に対する記述から人間関係の結びつきの深さや見舞品に太郎の回復を願う気持ちが込められていることなどが伺われ、前報の裏付けがなされた。また、日記の内容が出筆仲間などの交友関係と通過儀礼に関する記述が殆どであったため前報で調査した以外の食記事についても分析した。芋及び澱粉類では焼芋が、豆類では赤飯などに用いた小豆、日常のみでなく供え用としての豆類及び加工品である豆腐、贈答や見舞い用の卵、果実類が多く記載されていた。これは太郎への見舞い状況と同傾向を示しており、贈答などを通して人間関係を円滑にし、神仏への感謝の気持ちが現れていたことが伺えた。

## 1. はじめに

江戸後期の隆盛期である文政・天保時代の食文化の変遷を解く書物の一つとして『馬琴日記』<sup>1)</sup>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を報告した<sup>2)</sup>。

その後『路女日記』の食記事に関する分析調査第1報<sup>3)</sup>でも述べたが、息子宗伯の嫁路は馬琴の死去後も馬琴日記を踏襲し、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継続し詳細に書き残している。夫や息子太郎の死などを乗り越え、多難の生涯であったと推察される路は安政5年(1858)53歳で没し、小石川茗荷谷清水山深光寺に法名「操誉順節路霜大姉」の墓碑が残されてい

る(写真1, 2参照)。

第1報で嘉永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『馬琴日記』の分析<sup>2)</sup>と同傾向であったが、菓子類は路の代になると通過儀礼や神仏への供物、贈答などにより高い出現率を示した。

今回はその一因とも考えられる太郎の病氣見舞いに関する人間関係、見舞い品や贈答品、そこに登場した食品・食物、器類などの分析・考察を行った。併せて前回の調査以外の食品群、芋及び澱粉、種実類、豆類、卵類、果実類、きのこ類、藻類についても調査分析し当時の社会的背景や食文化を明らかにすることを目的とした。



(写真1) 馬琴や息子の嫁路が使用した  
井戸 (千代田区九段下)



(写真2) 路女の墓碑  
(文京区小日向・深光寺)

## 2. 調査方法

『路女日記』に記された嘉永2年(1849)6月1日から10月9日までの太郎への見舞いに関する記録をまとめ、考察した。また嘉永2～5年の4年間の食品出現状況(芋及び澱粉, 種実類, 豆類, 卵類, 果実類, きのご類, 藻類)について調査検討を行った。

## 3. 結果および考察

### 1) 太郎の病気見舞いにみられる食状況

太郎の病気は『馬琴日記』第四巻<sup>1)</sup>によると嘉永元年9月28日から記されている。太郎22歳, 路43歳の時であった。それによると胃腸が弱い太郎は始め風邪と足の浮腫, 痛みにより9月30日から草間宗仙の診察を受けている。嘉永2年(1850)10月7日までの約2年間に合計131回の来診が記されていた。受診回数は田村宗哲48回, 草間宗仙25回, 下条行蔵8回, 北見玄又, 渡辺周徳, 磯田平庵, 大隅道喜, 栄三の順であり, 合わせて診察医が8名と複数におよんだことから, 如何に太郎の早い回復を願っていたかが伺われる。また当時は医師の資格が厳格ではなく多数の医師による診療も可能であった。治療内容は, 煎薬, 漢方薬, 貼り薬が主であった。すでに没している太郎の父宗伯の難病<sup>4)</sup>治療が同様の内容であったことから胃腸疾患と推察できる。路は来診後には, 煎茶とくわし(菓子)を必ず振舞い人間関係の円滑化に心を配っていた。見舞い客では親戚, 知人, 出筆仲間が頻繁に訪れている。見舞い客を月別(表1

ー1)にみると9月が59人と1番多く, 次いで10月の50人と延べで214人が訪れ, 太郎が重篤になるほど見舞い客が多くなっていた。見舞い回数の多い順として山本半右衛門, 矢野文薔が各24回, 18~14回の坂本, 山本, 梅村であった。見舞い品の持参の有無及び内訳(表1-2, 表3)では1品のみは延べ50人, 2品は36人, 3品はお国, おいね, 清右衛門, 林内義, 矢野文薔, 大内隣之介の6人であった。更に見舞い品持参の多い順としては矢野文薔17回, おつぎと山田宗之介9回であった。日記には人名しか記されていないが身内・親戚らは食品・食物を持参して見舞ったと推察できる。太郎の妹のおつぎ, おさちも記録では7回だが姉妹であることから頻繁に見舞ったと推察される。9月18日以降は両者の記載はみられない。見舞いが最も多い矢野文薔は9月28日より毎日登場し10月5日は終夜看病人として記され, 太郎の法名「機善堂文誉嶺松琴鶴」も文薔によるものである。『馬琴日記』にもしばしば登場していることから出筆仲間であると推察できる。以上のように同一人物の出現が多く見舞いを通して身内以上の共同体意識を深めていたことが伺えた。

見舞いの食品合計数は147品目で表2の通りである。直ぐに食べられる穀類の加工品, 芋及び澱粉, 菓子類, 魚介類, 野菜類が多く中でも菓子類の数が顕著であった。

表 1-1 見舞い客の月別一覧

(回)

	6月	7月	8月	9月	10月	合計
山本半右衛門	2	8	4	8	2	24
矢野文薈	0	1	4	14	5	24
坂本鶴三	6	6	1	1	4	18
山本悌三郎	0	3	1	6	6	16
梅村直記	2	5	3	2	2	14
おつぎ	0	0	1	2	4	7
おさち	0	0	2	2	3	7
その他	21	21	14	24	24	104
月別合計	31	44	30	59	50	214

表 1-2 主たる見舞い客の見舞い品持参の有無

(回)

	見舞い品あり（品数合計）	見舞い品なし
矢野文薈	17	24
山本半右衛門	5	24
坂本鶴三	2	18
山本悌三郎	2	16
梅村直記	2	14
おつぎ	9	7
おさち	2	7
山田宗之助	9	2

姉からの見舞い品は鯉、赤飯、菓子類が多く、赤飯は太郎の好物であった。赤飯は、邪気を祓い厄除けの力を持つといわれていることから「縁起直し」の期待も込め早い回復を祈願し、その気持ちを託したのであろう。また、調達されていた鯉は「鯉の滝登り」として鯉を食べると威勢が付くことから早く元気になってほしいと願い、鯉膾、鯉こくなどに料理されていたと推察する。また、焼き鮎などの淡水魚類もみられた。

生鮮食品は果実類、魚介類、野菜類が28%と3食品群でほぼ占めており、加工食品は菓子類44%、魚介類13%であった。生鮮食品、加工食品を合わせると菓子類29%、魚介類18%、野菜類14%、果実類12%、芋及び澱粉8%は第1報<sup>3)</sup>と同様の傾向ではあるが、嗜好飲料類は殆どみられなかった。

現在の見舞い品は、主に金銭であるが今回の内容（表3）では菓子類が多く、第1報の種類別菓

子分類の記載頻度とほぼ同傾向で饅頭やせんべいなどであった。菓子に託された無病息災の願いは江戸の都市に高価な窓の月、椿餅、亀の子せんべい、柚花おこし、船橋屋棟り羊羹など独特の菓子を出現させている。

次いで多いのは魚介類であった。現在では、見舞い品に魚介類は使用されないが、当時は身近な贈答用品として使われたようであった。江戸っ子が江戸湾で獲れた魚介類を好んで日常的に調達したのは豊かな漁場が身近に存在し、漁労による新鮮な食物確保が容易であったことが伺える。また、近郊の内湾や遠浅の砂浜での貝の漁獲など新鮮な魚介類が江戸という大都市に大量に運ばれ、それに伴い加工技術も進歩した事実から見舞い品として登場したのではないかと推察する。鯛や鮑などは太郎の回復を願った食品として重要な役割を果たしたといえる。

6月は桃と真桑瓜、7月は梨子と冬瓜、8月は

表2 見舞い品の食品群内訳

(品数)

食品群	見舞の食品・食物		食品群	見舞の食品・食物	
	生鮮	加工		生鮮	加工
穀類	1	7	野菜類	13	8
芋及び澱粉	2	10	果実類	14	3
砂糖及び甘味料	0	7	きのこ類	0	0
菓子類	0	43	藻類	0	0
油脂類	0	0	嗜好飲料類	0	3
種実類	0	0	調味料・香辛料	0	0
豆類	2	2	調味加工品	0	0
獣鳥肉類	0	0	塩	0	0
魚介類	13	13	小計	46	97
卵類	1	1	不明	4	
乳類	0	0	合計	147	

茄子と焼きさつま芋, 9月はぶどうと小黄瓜と柿, 10月は里芋とにんじん, ぶどうなど旬の食材が出現していた。9月に2回登場している甘酒は, 林内義が持参している。甘酒は, もち米の粥に麴を混ぜとろ火で保温し一昼夜ほどおくことにより澱粉が糖化して甘くなった飲料である。調理法は現在でもあまり変わらないが江戸時代では暑い夏の日に熱い甘酒を飲むことが良い消暑法であった。発酵していないのでアルコール分は無く消化の良い栄養補給品と考えられる。『守貞漫稿』(1853)には「京阪はもっぱら夏の夜に売られ, 江戸では1日を通して売られている」とあり一般には行商人が売り歩いていたが, 「浅草本願寺前の古い甘酒屋は四季を通して売っている」とも記されている<sup>5)</sup>。また不動尊の百度参り, 御富士様焚上, 天王様御加持護摩などを始めとする神仏への儀礼, 日々の信仰心が厚くその都度, 多くの食品が登場し生活に密着していた。

見舞い品に登場した贈答用の器は重箱, 箱, 折, 椀, 器, 皿, 棹, 包などと多彩に記載され, 職人の技が活かされた木器と陶磁器などであり, 道具は鍋釜のような煮炊用以外は木製, 竹製品が多く, 江戸庶民にとっては毎日の必需品であった。その場限りでなく何度も使いまわされ, 今日のような消耗品ではなく丈夫で実用的なものであった。これらの技法は現在も受け継がれている。

路は必ず見舞い客にせん茶, くわし(菓子)を

もてなし, さらに身内はもちろん食事もすすめていた。それらの表記には, 「朝食を薦め」, 「朝食・昼飯両度給させ」, 「昼食振舞」, 「夕飯給させ」, 「夕飯振舞」, 「夜食を振う」, 「夜食給候様すすめ振う」など, 時と場合により何種類もの表現方法が示されていたことが特徴的であった。また食事をすすめている記載が食記事の約6割にも及んでいることから当時の滝沢家の交友関係の一端を伺うことができた。さらに年中行事及び通過儀礼などの見舞いをみても人々との関わりが深く, 多くの見舞い品, 贈答品は日常生活に精神的また肉体的にも生命力や満足感を与えることができたと推察する。今回の太郎の病気見舞いの状況から当時の時代的背景と食事情を伺い知ることができた。

## 2) 芋及び澱粉に関する記載状況

出現率はさつま芋46%, 里芋系26%, いも13%, 葛7%, こんにゃく5%, やまいも2%, 片栗粉1%の順であった。いもは「いも」のみの記載であり, 種類は不明なので別に区分した。片栗粉も当時じゃがいも澱粉であったか定かではないためそのまま示した(表4)。生鮮食品では里芋とさつま芋の頻度が高く, 各30%前後を占めていた。年代別にみると嘉永3年の加工食品の出現数が低かった。

生鮮食品, 加工食品ともさつま芋は贈答品として多く用いられており, 加工品の8割は「焼芋」であった。1605年にさつま芋が伝来し<sup>6)</sup>, 救荒作

表3 病気見舞の食品・食物一覧

日付	見舞客氏名	見舞の品と個数
6/1	清右衛門	干飯, だんご
6/2	半右衛門内義	きす魚, 10尾
6/6	政之助母義	麦, 葛らくがん1折
6/9	山本半右衛門	桃10個, 真桑瓜5つ
6/11	越後屋清助	焼鮎12尾
6/13	山田宗之助	交肴, 葛まんじゅう小重入1重
6/17	清右衛門	水飴1器, 麦こがし1器
6/27	お国	メジナ鯛1尾, カスコ鯛1尾, 大鮎1ツ
7/3	おつぎ	胡瓜5, 梨5ツ
	田口栄太郎母おいね	かたくり粉1包, 白砂糖ちりれんげ1ツ, 小ふた物1器
7/8	織衛	堅くりめん7把, 紫蔵少々
7/13	伏見	だんご1重, 但馬せんべい
7/16	お国	鮓1包, 塩せんべい1包(3枚)
7/18	おつぎ	梨子, ふちまめ
7/20	おすミ	切り餅, 冬瓜
	矢野文蓄	榊餅小重入1重
7/22	おさち	木の葉せんべい1折
7/23	矢野文蓄	小百合かん, 煮こがれい2ツ
7/26	おつぎ	牛肥五切, 煮かん栗瓜1器
7/27	清助妻おひで	ようかん半さほ
7/28	おつぎ	鯉のひもの10枚
7/30	半右衛門	蜂蜜小半斤
8/4	隣家林内義	あわもち少々
8/5	山田宗之助	葛1箱, 三盆さとう
	半右衛門	まんじゅう5ツ
8/6	おつぎ	ひがんぼたもち1重, 牛肥1器
	あつミ	覚重葛粉1袋
8/9	お鍛様	仙台補小重入1つ, 粟水飴1器
8/10	御姉様	鯉きす一皿, 壺屋まんじゅう小重一重
8/12	祖太郎	長かん瓜一包
8/13	御姉様	小百合かん2器, べにかん小ふた物入各2器
	丁子屋平兵衛	三盆さとう1斤, 葛粉1袋
8/14	山本半右衛門	葛粉1袋, 干瓢1包
	遠藤安兵衛	荒子落雁小1折, 米御白米少々
8/15	友次郎	納茄子2束
8/16	おつぎ	ある平
	坂本鶴三	沢庵づけ大こん
8/18	山田宗之助	煮豆一重
8/19	おつぎ	鯉ひもの10枚
8/22	坂本鶴三	焼きさつまいも
8/23	村源右衛門	枝柿2わ
	岩井政之介	きり山升1袋
8/24	大内隣之介	船橋屋棟ようかん1棹
	おつぎ	アイナメ5尾, 柿10
	長田章之丞	もなか小重入一ツ
8/28	御姉様	赤飯, 鯉5匹
	祖太郎	牛肥1棹, 梨子3ツ
	矢野文蓄	もちぐわし1皿
	大内隣之介	沢あんづけ大根3本
8/29	矢野文蓄	沢あんづけ大こん5本

日付	見舞客氏名	見舞の品と個数
9/1	矢野文蓄	焼いも1包
9/3	田口栄太郎母おいね	ぶどう3ふさ
9/5	清右衛門	ぶどう2房, 梅ぼし1器, でんぶ
9/8	矢野文蓄	小魚一皿
9/12	清右衛門	あづき2合, 片折ぐわし1ツ
	山田宗之介	三盆白砂糖1斤入1折
9/16	御姉様	赤飯1重, 煮肴1重, 蓮1本, 柿9ツ
9/17	矢野文蓄	厚板せんべい1包
	あつミ祖太郎	厚板せんべい1包
	おつぎ	ぶどう2ふさ
	矢野文蓄	麦らくがん
	前芝泉方	あま酒一重
9/18	山田宗之介	きす10
	山本半右衛門	大ぎす3尾
9/19	あつミ	小ぎす開5尾
9/20	隣家林内義	落雁, 種ぐわし, 本形小重二入 亀の甲せんべい, そばまんじゅう
	山田宗之介	そば饅頭1重数16入
	田辺磯右衛門	越の雪片折一ツ
	林内義	あま酒一器, 沢庵漬大根2本
9/22	お姉様	みそづけ, 生(しょう)がくわし一包 小黄瓜5本
	林内義	たまご酢, 鶏卵
	矢野文蓄	木の葉せんべい
9/23	矢野文蓄	とろ汁一器
9/24	御姉様	鯉
9/25	林内義	橘, 柿3ツ, 館だんご少々
	梅村直記	菊味小ふた物入少々
9/26	林内義	大乾魚2枚
9/27	清右衛門	大小腰刀身一本, 平つば取添
	林内義	あま酒一器
9/28	山本梯三郎	葡萄2房
9/29	矢野文蓄	から汁
9/30	矢野文蓄	らくがん一袋
10/1	林内義	きす魚3尾
	矢野文蓄	煮大根, はぜ小重入二入
10/2	矢野文蓄	青梅漬3ツ
	梯三郎	ぶどう2房
	いづみ屋次郎兵衛	柚花おこし一折
10/5	山田宗之介	煮染二重
	濯見祖太郎	ぶどう3房
10/6	山田宗之介	八つがしら, 半ぺん, 焼どうふ, 煮染二重
	文蓄	にんじん, 里芋, ばかむきみ煮染一重
	大内隣之介	せんべい, おこし一袋, 焼芋
10/7	茂太郎	そばまんじゅう一重

(原文のまま記載)

表4 芋及び澱粉の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮品 (73)	加工品 (77)					
	さつま芋 (49)	里芋 (7)	葛 (10)	こんにゃく (4)	山芋 (2)	その他 (5)
里芋 (27)	焼芋 (39)	衣被芋 (5)	葛粉 (8)	こんにゃく (2)	とろろ汁 (2)	片栗粉 (2)
さつま芋 (20)	むしさつま芋 (3)	里芋 (1)	葛練 (2)	氷こんにゃく (1)		いも煮 (2)
いも (16)	ゆで (3)	煮里芋 (1)		でんがく (1)		汁いも (1)
八つ頭 (4)	ふかし (2)					
こんにゃく芋 (3)	くあげ (1)					
自然薯 (1)	きんとん (1)					
長いも (1)						
芋がしら (1)						

物として江戸付近で作られるようになったのは1735年頃からである。その後徐々に広まっていき、「焼芋」として愛好されるようになったのは文化年間(1804~1817)頃からである。文化2年の『包丁里山海見立相撲』の番付ではすっぽん、うなぎと同等の頭取に位置し、人々に大変好まれていたことがわかる<sup>9)</sup>。『嬉遊笑覧』(1830)のさつま芋の項では「近ごろ焼芋の流行する事、何れの町にも二、三ヶ処あらぬはなし。」と記され、『俗事百工起源』(1865)には文化3.4年に焼芋屋の看板に八里半と書いて売り出すと多に売れたという記載がある。そのころの値段は大きなものが16文、中位なら8文と饅頭が5文位であった<sup>7)</sup>ので、焼芋はやや高価な菓子と考えると贈答用となったのではないかと推察する。贈答用以外では日記に記載されていた調理技法は、ゆでる、ふかす、あげるといったシンプルなものであった。『甘藷百珍』(1789)の尋常品の項目に「むしいも」「焼いも」妙品として「燂だしいも」がみられる。調理法には、むし芋は塩湯にて蒸し、焼芋は藁の熱灰の中に埋めて焼くと記されている。揚げだし芋は少々手が込んでおり短冊に切ってからカラカラになるまで油で揚げたものである。本日記中の「久あげさつまいも」は百珍集にはみられないが、この揚げだし芋とはほぼ同様のもと考えられる。

里芋は、『古事紀』や『風土記』など古くから記載がみられ、自然のやまいもに対し、里で栽培されたものを里芋とよぶ。日記では7月~翌3月までみられるが、9月では重陽の節句に用いられたことから「衣かつぎ芋」と表記されていた。衣被は室町時代に中秋の名月に食べる習慣ができたといわれ、江戸時代になると月夜の宴には不可欠

なものとなっていたことが『日次紀事』(1685)にみられる<sup>8)</sup>。「八つ頭」は寛政(1789~)以前の記録はみられないそうである<sup>9)</sup>。日記では嘉永4年頃から頻繁に出現し、5年には「菜えん八つ頭」の文字があることからこの頃から栽培が盛んになってきたのではないかと考える。

やまいもでは、「自然薯」「とろろ汁」の文字がみられる。とろろ汁は現在でも江戸時代から変わらない調理法で親しまれている。『守貞漫稿』主食の項、麦飯では「三都においてもしばしば麦を用いる(中略)薯蕷を摺り、卸し汁に混ぜてとろろといい、それを麦飯の上にかけて食するのである。」と記され、節分の日や消化吸収、滋養に良い事から養生として用いられたことが記載されている<sup>10)</sup>。旬は秋であるが日記では節分の日などにはみられず、5月の端午の節句の祝いとして自然薯1俵を貰っている。また、4~5月に「とろろ汁」の文字がみられ、青森県三戸郡の言い伝えに「旧5月5日に芋ホド食わぬと蛆になる」とある<sup>10)</sup>ことからこの時期に重用視されていたと考える。

こんにゃくは嘉永2年では生鮮品としてこんにゃく芋の記載があることから手作りしていたと考えられるが、嘉永5年には購入されていた。嘉永4年の3月にみられた「氷こんにゃく」とは、「程よく切った後湯通しして、寒空の下一夜外に干したものである。翌日生氷になったものを直鹽にて煮る。鉢物として大変よい。」と『蒟蒻百珍』(1847)に記載されている。

日記に出現する「でんがく」は蒟蒻、豆腐、里芋のいずれかと考えるが判断できなかった。こんにゃく田楽は、『蒟蒻百珍』に好みの大きさに切り、串にさし木の芽味噌や唐辛子味噌をつけて焼き目

がつくまで焼くとある。また豆腐の場合は『豆腐百珍』に数多く掲載され、葛を引くものなどもみられた。野菜田楽として里芋も用いられ、基本はこんにゃく田楽と同様の製法であり、現在に至るまであまり変わらない。

葛及び葛粉との表記から主に葛引きに用いたと考えるが、「葛練」という表記が嘉永2年及び4年の6月にのみみられた。葛練りは室町後期には出現し、葛粉を水で溶き砂糖を加え煮ながらやや固めに練り冷やし固めた、夏が旬の葛餅のことである<sup>8)</sup>。

### 3) 種実類に関する記載状況

生鮮食品では栗が、加工食品では胡麻の記載が殆どであった(表5)。嘉永2～4年までは8、9月に栗の記載がある。これは8月15日の月見の祝儀と9月13日の十三夜の祝儀に用いられていた。栗名月ともいわれる<sup>8)</sup>年中行事であった。現在でも片見月は禁じている風習が残っていることから必ず両時期で用いたと考えられる。嘉永5年の記載は無かったが月見の祝儀を行なわなかった訳ではなく、行事名は記されていたが8月は食事内容の記載が簡略化されていて食材がみられず、9月は団子、枝豆、芋のみであった。江戸では種類も多く「栗多く下直にて半分虫入りなり」と『江戸自慢』(1832以降)に記されている<sup>11)</sup>。また栗といえば山梨の特産物である。『筆のまにまに』(1816)によれば「甲斐国は菓よき国にて(中略)栗は打栗とて、式に言ふ扁栗のたぐひをいだし…」とあり<sup>11)</sup>、甲州打栗(栗を蒸し皮はとって打ち平らに薄くした菓子)の記載が『料理山海郷』(1750)、『料理珍味集』(1764)にもみられ当時から有名であったことがわかる<sup>12)</sup>。

胡麻は江戸前期の『本草綱目』(1637)などに延命長寿や強壮に万能薬的な効き目があるといわれている<sup>8)</sup>。料理として胡麻和え、胡麻よごし、ごま汁の表記がみられた。胡麻あえと胡麻よごし

は同じ和えもの類ではあるが「胡麻和え」は白胡麻を使用し、「胡麻よごし」は主に青菜に黒胡麻が一般的である。ただし、江戸時代の料理書では「胡麻和え」の記載は少なく、黒胡麻を使った「黒和え」が多い<sup>13)</sup>。嘉永5年の猪口では「ほうれん草の胡麻和え」がみられる。

ごま汁は5月及び7月にみられる。『精進献立集』(1820)には晩夏献立の汁に「すりごま」の記載がみられる。白胡麻をすって吸い口としている。その他の献立でも汁に用いたのは白胡麻であった。

### 4) 豆類に関する記載状況

生鮮食品ではあづきが12品と半数近くを占めていたが嘉永2～3年のみに出現していた(表6)。『守貞漫稿』には「吉事には小豆を混ぜて赤飯といい親類や知己に配る」と記載されていることから江戸後期の祝いには赤飯を炊く風習が一般化していったといえる。嘉永4年ではあづきはみられず、ささげが贈答用として2月及び7月に記載されており、嘉永5年にもささげ飯が祝儀の席に出されていることから赤飯と同様な扱いで使用されたのではないかと考える。江戸は武士の町であったことから、小豆はゆでると柔らかく皮が破れる状態が切腹に通じると嫌われ、ささげを小豆代わりに使用したとの説もあるので赤飯やあんに利用されたのであろう。

江戸時代には大豆を「萬米」(まめ)と称して、全ての豆の総称であったことから伺えるように加工品の90%以上が大豆製品であった。生鮮食品では雁食豆がみられた。「雁食豆」は大豆の1品種である。黒色で平たくくぼみがあり、これを雁の食べた跡と見立てたことによりこの名が付いたといわれ、江戸好みの粋な名前といえる。加工食品では「豆腐」のみの記載が15品と最も多かったのは神仏への供え用としての使用頻度が高かったからと考える。調理法が記載されたものは、9月

表5 種実類の分類と記載頻度(出現回数)

生鮮品 (32)	加工品 (13)		その他 (1)
	ごま (12)		
栗 (30) ごま (2)	ごま汁 (4) 胡麻よごし (2) 白ごま (Ⅲ) (3)	ごまあえ (1) 胡麻塩 (1) いり黒ごま (1)	種子 (1)

～3月に「焼豆腐」、2・7・12月「きらず」6月及び9月「煎り豆腐」11～12月「けんちん」7月「冷やし豆腐」8月「ぎせい豆腐」9月「つととうふ」の表記があった。これらの調理法は『料理早指南』(1801)<sup>13)</sup>や『豆腐百珍』にみられる。百珍物のはしりである『豆腐百珍』は1782年に出版され、好評なことからその後、『豆腐百珍続編』

(1784)などが刊行された。調理法は多種あり現在にも適応するものが多い。安価で栄養価の高い豆腐は使用頻度が高かったと思われる。馬琴著『鞆旅漫録』(1803)では京都の南禅寺とうふや祇園豆腐、江戸のあわ雪、真崎の田楽などが記されているが滝沢家の日記にはそのような名所料理の表記は無く、当然ではあるがけんちん、おからといった庶民的なものがみられた。

油揚げはお惣菜のみでなく祭事にも用いられていた。『誹風柳多留』(1766～1841)には「油揚げを宗近通ひ帳でとり」との句があり、刀匠の宗近が伏見稲荷に祈願したところ狐の援助のもとで名刀を鍛えたとの説を基にしたものである。滝沢家でも稲荷参りが頻繁に行われ、先祖の供養として供えたことも記載されている。また『狂句梅柳』(1772)には「油揚げにこぶは村での大法事」とあり法事の際の贈り物に用いられていた<sup>11)</sup>。これらの伝統行事は今日も引き継がれている。

納豆には塩辛納豆と糸引き納豆があり、江戸時代には納豆売りもすでにみられ庶民の日常食として用いられている。日記では納豆は贈答品として記載されていることから、贈答用と考えると塩辛

納豆である大徳寺や浜名の納豆ではないかと推察する。

醤油は購入しているが味噌は嘉永3年には手作りしていたようである。

大豆そのものを調理したのも多くみられた。「豆いり」は、嘉永3～5年の2月及び3月にみられる。3月は雛の節句に雛壇に供えたものである。2月末に雛を飾りその後豆煎りをし、3月1日には来客者に振舞い、また子供に持たせていたことが記載されている。

その他の豆では生鮮食品として5～6月にそら豆が、7月には隠元豆、藤豆、鈍豆がみられた。藤豆は隠元豆と似ており若さやと豆が用いられ、いずれも旬のものを煮たり、煎ったりして食したと推察する。鈍豆は漬けものに用いられていたことが『和漢三才図会』(1713)に記載されているが、その他の調理法はあまりみられない<sup>11)</sup>。

5) 卵類に関する記載状況

卵類は、嘉永4年が17品(生鮮・加工食品含む)と出現数が多かった(表7)。他の年度は10品前後であった。生鮮食品は90%出現し、加工食品の10%に比べ出現が多かった。卵類は鶏卵、玉子、たまごやアヒロたまごなどの表記がみられた。

日本では仏教の影響で肉食を禁忌する風習があり、鶏が産む卵も最初は食用とされなかったようで、江戸時代以前には卵食用の記録はみられない<sup>13)</sup>。鶏卵が食用されるようになったのは、室町時代に西欧の食習慣が紹介され南蛮菓子が伝えられてからであり、一般に食べられるようになった

表6 豆類の分類と記載頻度(出現回数)

生鮮品 (30)	加工品 (110)				
	大豆 (100)		インゲン豆 (4)	藤豆 (2)	その他 (4)
あづき (12)	豆腐 (16)	煎り豆腐 (4)	いんげん (4)	煮藤豆 (2)	ゆで豆 (4)
隠元豆 (5)	煮豆 (13)	がんとどき (3)			
ふちまめ (3)	焼豆腐 (12)	けんちん (3)			
ささげ (2)	豆いり (11)	きなこ (3)			
そら豆 (2)	みそ (10)	ふやし豆腐 (2)			
鈍豆 (2)	納豆 (8)	ひやしとうふ (2)			
大豆 (2)	あぶらあげ (7)	きせいとうふ (1)			
雁食豆 (1)	きらず (5)				
黒豆 (1)					



表7 卵類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品 (38)	加工食品 (4)
鶏卵 (25)	ゆでたまご (1)
アヒロたまご (6)	玉子焼 (1)
玉子 (4)	いり玉子 (1)
たまご (3)	たまごとじ (1)

のは江戸時代からである。中国の書『食物本草』（1667）などにはすでに伝えられていたが、それが和訓となって読まれたのは17世紀からである。その中に、卵白はやけどの水泡、目の痛み、胃や腸のむかつき、子供の腹下し、黄疸などに効き、卵黄は五臓の働きを安定させる効果があるとしている<sup>14)</sup>。卵は昔から「精のつく食物」として重宝されてきた。以前は病氣見舞という、もみ殻入りの箱に卵を詰めて持参したものである。『慶應二年御献立帳』（1866）の中には、安部摂津守が江戸屋敷で食べていた「いり卵」が載っている。安部氏は、ほぼ毎日卵を食していたようである。たぶん藩邸に鶏が飼われていたと推察するが、養鶏場などない時代の卵は現代とは比較にならない程貴重品だったことはいまでもない<sup>15)</sup>。

江戸初期刊行の『料理物語』（1643）には卵の調理法が何種類か記載されているが、卵料理が広まったのは江戸中期以降のことである。『万宝料理秘密箱』（1785）は『玉子百珍』と呼ばれた料理書である。この中には103種の卵の調理法が紹介され、現在でもその当時の卵料理が再現されている。この頃から一般の家庭の中にも卵を食べる習慣が普及したようである<sup>16)</sup>。江戸時代後半に入ると鶏卵は一般的に食べられるようになり、「たまご売り」の行商も現れ、江戸の人々の食材として使用される様になったと思われるが、当時の鶏は、改良を加えられた現在のように毎日卵を産むわけではなく5～6日に1個産むことが普通で、暑さ寒さが厳しい季節や、卵を温めている間は生まなかつたようである。江戸後期に採卵を目的にした養鶏が行われるようになり、都市には鶏卵問屋も出現したが、流通制度が確立していなかった為、まだまだ高価であった。農村で鶏卵を大量に生産しても、それを保存し、壊れることなく大消費地まで運ぶ輸送技術が発達していなかったためである。江戸時代末期頃の物価をみるとかけそば

は1杯十六文（400円）の時代に卵の水煮（茹で卵）が一個二十文（500円）で売られていたという。また、吉原でも夕方になると卵の水煮売り屋が現れたという<sup>17)</sup>。

アヒロ卵はあひるの卵のことである。あひるは、野生のマガモを改良し家畜化した鳥で、中国では3,000年前には家畜化していたという文献もある。日本では平安時代に登場した記録があり、鶏より頻繁に卵を産むので広く利用されていたようである<sup>18)</sup>。

#### 6) 果実類に関する記載状況

嘉永2～5年の月別・種類別果実類の分類と記載頻度を表8に示した。生鮮食品76%、加工食品24%と約8割を多種類の生鮮食品で占めていた。江戸時代に入り、流通や品種改良、栽培の工夫が発展した結果と考える。果実類の中で生鮮食品は柿が25%、みかん20%、梨14%、西瓜12%の順であった。加工食品では梅59%、柿33%、柑橘類8%の3種類に限られていた。加工食品にのみ出現した梅は毎日、毎食、常時食卓に上がっていたと推察する。柿は生鮮食品と加工食品とを合わせ46品と最も多く、次いで加工食品の梅が多かった。冬はみかんが出現し、夏は柿、梨、西瓜、巴旦杏、桃、葡萄であった。果物の特徴として季節感を得、風味豊かな美味しさを味わうことができ、当時では高価な食品であったと思われる。

柿は、古く弥生時代の遺跡から出土している。菓は「木の実」の意である。仏教を重んじる僧侶は1日1食を戒律とし食事との間に軽い食物を摂っていた。その間食として柿やなつめ・栗など木の実の乾燥を用いていた。文久元年秋、甲州を旅した松本文雅の『なまよみ日記』（1861）に、「この国、栗・柿の見えぬ里はあらざれど」と記し甲州街道の栗原宿から向嶽寺・恵林寺への参詣の道筋に多いとして、「されば、かち栗、ころ柿など多く此わたりに製すとききぬ」と著している。三日市場村をはじめこの付近で加工されていた枝柿（干柿の一種）や打栗は、梨と共に江戸幕府への献上品であった。近代では柿は干柿として乾物加工されたものが多く、原七郷を中心とする巨摩郡西郡での生産量が高く、醃柿（渋柿を灰汁に浸し味を甘くしたもの）や袋柿（干柿の一種等）として商品化されていた<sup>19)</sup>。『路女日記』では8～

10月は甘柿として記載され、冬は串柿、白柿、樽柿、樽抜柿、あま干柿、干柿と6種類もの加工食品がみられた。現在も柿の加工は甲州市、南アルプス市を中心に継続されている。

蜜柑は中世僧侶の中間食とし多用したことが『庭訓往来』(1322) からみられる。近世初頭には紀州(和歌山県)を主産地として大坂・堺・伏見などへ送られ販売されており、江戸へは寛永11年(1634)に400籠が船舶によって運ばれている。

『毛吹草』(1645)には諸国名物品の中に紀州蜜柑が記されている。江戸で好評を得た紀州蜜柑は、元禄11年(1698)には江戸の膨大な消費人口が飛躍的な需要を示し、紀州における生産も著しく25万籠から33万籠にも及んだといわれる程に増加させた<sup>20)</sup>。

甲州を代表する果物である葡萄(出現回数7品)が、名物として一般に知られるようになったのは元禄時代(1688~1704)の頃からである。葡萄が甲州でいつ頃から栽培化されたのかは確かな資料はないが、勝沼の岩崎では夏に高温になり降水量

が少なく比較的乾燥した気候が葡萄栽培に適し甲州葡萄の発祥の地とされており、江戸時代にはすでに勝沼は葡萄の産地として有名であった。『本朝食鑑』には、葡萄の産地の第1位は甲州と記され、荻生徂徠の『峡中紀行』(1706)に「勝沼の宿は人家多く繁昌なるところ甲州街道で第一番地、甲州葡萄は此国の名物なり」と記述されている。『甲斐国志』(1814)には「甲州みやげに何もうた郡内しま絹ほしぶだう」という童謡が紹介され、葡萄棚が連なる様子が形容された<sup>24)</sup>。また仮名垣魯文作、一光斎芳盛画による『甲州道中膝栗毛』(1857)に甲州道中勝沼宿の葡萄が描かれている。甲州街道を馬の背に乗せられた葡萄が江戸神田の水菓子問屋に卸され、生葡萄、乾葡萄、加工品としてジャム状の葡萄膏や月の雫が販売されていた<sup>24)</sup>。『馬琴日記』にもすでに甲州葡萄、月の雫がみられ甲州葡萄は籠に入れ持参したとの記載がある。

西瓜は7月のみ出現している。西瓜は、中世末期から始まった南蛮貿易に伴い、新しい作物とし

表8 月別・種類別果実類の分類と記載頻度(出現回数)

種類別	1月	2月	2月閏・3月	4月	5月	6月
生鮮食品 (14)	みかん(5)			桑の実(2)		巴旦杏(4) 杏(1) 桃(1) 枇杷(1)
加工食品 (14)	串柿(5) 梅干(1)	白柿(1)		梅びしお(1)	梅漬(2) 梅びしお(1)	梅漬(1) 寒紅梅(1) 梅子(1)
	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生鮮食品 (109)	西瓜(13) 梨(7) 桃(5) 巴旦杏(4) 梨子(2)	柿(5) 梨(4) 桃(3) 梨子(2) 西瓜(2) 巴旦杏(1)	柿(19) 葡萄(5) 柚子(2) 梨子(1) 大梨子(1) 柘榴(1) グミ(1) まるめろ(1)	柿(7) みかん(2) 葡萄(1)	みかん(11) 柚(1) 葡萄(1)	みかん(7)
加工食品 (25)	梅びしお(2) 梅(1) 梅漬(1)	梅びしお(3)	梅干(2) 土用柚(1) 梅びしお(1)	樽柿(2) 紅梅(1) 樽抜柿(1)	梅干(2) みかん煮(1) あま干柿(1)	干柿(3) 梅干(2) 柚子みそ(1)

て伝来した。慶安（1648頃）年間に黄檗宗の僧侶、隠元が中国から西瓜と扁豆の種を持参し長崎で植えたという説がある。『和漢三才図会』には、「青臭キ気ヲ悪ミ、ナカゴ汁、赤色ニテ血肉ニ似タリ。兒女特ニ食ハズ」と記載されている。最初は人の生首のようで、女や子供からは強く敬遠されていたようである。この間の事情は、『八十翁寿昔話』

（1830頃）に記されている。新しい食物に果敢に挑戦したのは庶民であり、伝統を固守している高貴な人々は庶民の流行をみてからおそろおそろ試食するというのが真実のようで、食文化の発展に寄与したのは庶民たちであった<sup>21)</sup>。

加工食品の梅は、約6割を占め、年間を通し利用されていた。内訳は梅干7、梅びしお7、梅漬4である。梅実を塩漬けた梅漬や夏の土用に日干しを2～3回繰り返した梅干をすり潰し、その梅肉を裏ごし調味料で練り上げた梅びしおが出現していた。果実を広く利用するようになったのは、江戸時代に中国から梅干の品種が導入され盛んに栽培や加工が進んだからである。

17世紀後半、各種の果実類が江戸の市場に出回るようになると初物好きで有名な「江戸っ子」の買い走りなどの奢侈を禁じている。これは、生鮮食料品の値段の上昇を抑えるために寛文5年（1665）に魚介、鳥、野菜類、果実類の食料品37種につき売り出す時期や期間が決められた法令（果実類では枇杷は4月、楊梅5月、林檎7月、柿・葡萄・梨は8月から11月まで、蜜柑・九年母は9月からと指定）が出された<sup>19)</sup>ことから伺われる。胃腸が弱い太郎への見舞い品である果実類は消化に良いものや風味豊かな食品であったため贈答品としても頻繁に登場したと推察する。

#### 7) きのご類に関する記載状況

嘉永2～4年のきのご類の出現数は生鮮食品、加工食品を含め各年3回ほどの出現数であったが、嘉永5年は岩茸、松茸、椎茸などの平・汁の加工食品の記載が目立ち、出現数も58%と多かった（表9）。

日本は温暖多湿な気候の影響を受け、樹木の種類が多く、蝦夷松、椴松などの亜寒帯林、ブナ、水槇などの冷温帯林、ヒル木などの亜熱帯林がみられる。きのごは樹木の分布と密接に関係しているものが多いので、樹種が多く森林に多様性がみ

表9 きのご類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品 (8)	加工食品 (11)
椎茸 (5)	椎茸汁 (4)
小椎茸 (2)	煮椎たけ (4)
しめじ茸 (1)	岩たけ和えもの (2)
	松たけ汁 (1)

られるわが国ではきのこの種類も豊富である。食べられる野生きのこには松茸、椎茸、しめじ、平茸、なめこなどがある。このうち椎茸は、古くから栽培されており、江戸前期以降に椎茸の栽培記録が多くみられる。江戸初期の『清良記』（1629年）には2月と8月の食用野菜に椎茸が記載されている<sup>22)</sup>。きのこの栽培はエノキダケ、椎茸が江戸前期以降に記録がみられる。このうち椎茸は静岡県・大分県では、ほだ木に切れ込みを入れ天然の胞子が付着するのを待つ、ナタ目法と言う半栽培の方法で行われた<sup>26)</sup>。

松茸、岩茸、しめじなどは季節物で江戸の人々の嗜好性の色濃い食品<sup>23)</sup>である。汁に用いた岩茸は地衣類の一種で深山の岩壁に着生し、直径10cm前後の円形葉状のものを乾燥して保存する<sup>15)</sup>、採取が困難なので現在でも高価である。また日光山岩茸も江戸に流入していたようである<sup>23)</sup>。『江戸往来』（1788）には、松茸、わらび、筍などの季節的で非日常的な特産品があげられている。松茸に代表される遠隔地（京都など）からの嗜好的な食品は、殆どがその産地から運び込まれる。それらの食品は料理屋かごくまれなハレの日の食材として日常の暮らしと離れたところで取り込まれていたことが伺える。

当時の調理法には塩煮という方法があり、鍋に塩を入れて材料を炒りつけるもので、食材には魚介類やきのご類が用いられていた。『本朝食鑑』（1697）にはしめじの図と調理法が記されている<sup>13)</sup>。また、江戸時代の松茸料理には、焼松茸、煎り松茸、松茸汁などがあり、産出量が多かったためか漬松茸（塩水に漬けるもの）などの保存法の記録もある。江戸時代の松茸飯は現代のものとは違い、白飯に下味をつけた松茸を混ぜ、すまし汁をかけるものであった<sup>13)</sup>。また、松茸の土瓶蒸しは有名であるがこれは明治期以後のものらしく江戸時代の料理書には記載がみられなかった<sup>13)</sup>。

## 8) 藻類に関する記載状況

藻類は、嘉永4年が41%と出現数が多く、干海苔が4年間で52%出現している(表10)。

海苔以外では、ひじきが23%出現し、伊勢ひじきの名称もみられた。昆布は6品、わかめは嘉永4年のみに5品出現していた。

『江戸往来』では加工食品として海苔、和布、糸和布、昆布、粕漬海松などが記されており十六嶋海苔(島根)、菊池海苔(熊本)、相良和布(静岡)から流入していたことが伺える<sup>23)</sup>。十六嶋は現在島根県平田市に属する地名で十六嶋岬の岩盤に紙状に張り付いた岩海苔をはぎ取って乾燥させ砂を取り、すき海苔のようになったものがよく用いられていた<sup>13)</sup>。太古からの長い食用の歴史を持つ海苔は、江戸中期まで、数ある海藻類の中でも、群を抜いた高級食材であった。その理由は冷たい水の中でのみ育たないため、冬場しか収穫できないからである。江戸後期になると隅田川の河口に流出する有機物が広がり、岩石や流木にあまのりが育つようになった。このことにヒントを得、海苔の養殖が行われたといわれている。海藻の養殖は北海道から九州に至るまで様々な所で行われ近沿岸漁業の重要な地位を占めていた。浅草海苔は、江戸の浅草辺でとれる赤藻類アマノリの一種の名で、紙状に干した製品の名でもある。海藻としての海苔は平安時代から食用され、「神仙の菜」、「紫菜」の名が『和名類聚抄』(938)にみられ、鎌倉時代以降「甘海苔」の文字が使用されている。浅草海苔の名は江戸初期の『毛吹草』に下総国の物産として「葛西海苔 是を浅草海苔トモ云フ」とあるのが最初で、生海苔のままか、手で押し広げて干した状態のものであったらしい。また、浅草海苔の由来には諸説あるが、品川や大森など江戸湾南部でも多く採取され、乾燥製品にされたので

表10 藻類の分類と記載頻度(出現回数)

生鮮食品(6)	加工食品(60)	
生海苔(6)	干海苔(31)	わかめ(4)
	ひじき(8)	昆布巻き(2)
	伊勢ひじき(6)	のし昆布(2)
	浅草のり(3)	昆布(1)
	姫のり(1)	きざみ昆布(1)
		紀州わかめ(1)

「品川海苔」とも呼ばれた<sup>13)</sup>。江戸のすしは、もとは京坂のように箱ずしであったが、握りが多くなり、海苔巻きはかんぴょうのみを入れるものであった。海苔飯は『料理早指南』によると浅草のりをあぶって細かくもみ、飯の上におくか混ぜたものですまし汁をかけ薬味を添える<sup>13)</sup>とある。このように海苔は日常生活の必需品になっていたと推察する。昆布は三陸産のものに加え、蝦夷の日高昆布、松前昆布などが江戸に流入していた<sup>23)</sup>。江戸時代には産業が発展し、各地域の財政を向上させるために地域ごとに特徴的な産物が作りだされ、現在も残っているような陸奥の松前昆布、出雲や隠岐の和布などの名品が生まれた。

## 4. まとめ

『路女日記』の中の太郎の病氣見舞いに関連した食記事及び第1報以外の食品群について調査分析し、以下の結果を得た。

1) 太郎の病氣見舞いの食品や食物のやり取りから菓子類、魚介類、野菜類、果実類が多い。中でも鯉や赤飯に太郎への早い体力回復を祈願している。さらに路は町医者の治療の来診や見舞い客に煎茶とくわしなどを振舞い人間関係の絆を保ったことが伺えた。

2) 太郎の病氣に來診した町医者は約2年間で8名と多く関わったことは、町医者には厳格な資格制度がなかった当時の社会背景と太郎への早い回復を望んだ現れと考える。療養中は厄除けや神頼みも行われ、年中行事、通過儀礼などの食行事と直結しハレの食が出現していた。

3) 見舞い品の食具は、その場限りの容器ではなく頑丈で何度も使い廻しのきく竹製品、木製品、陶磁器などが使用され、その技術は現在も継承されていた。

4) 芋及び澱粉類の出現状況では、さつま芋の出現数が69品(生鮮・加工食品含)と最も多かった。さつま芋の中では「焼芋」が贈答品として多く使用されていた。里芋系は加工食品よりも生鮮食品としての記載が多く、年中行事として重陽の節句の衣かつぎ芋が登場している。

5) 種実類では栗と胡麻が殆どであった。栗は江戸に多くみられ、重陽の節句に栗名月としても登場している。

6) 豆類の生鮮食品では小豆が半数近く占め、祝儀の際に用いられたものが多かった。加工食品の大半は豆腐であった。栄養があり且廉価な豆腐は『豆腐百珍』などの料理書が出されるほどの利用頻度の高い食品であった。神仏の供え用などにも多く用いられていた。

7) 江戸後半に卵類は一般に食べられるようになってきたが、当時としてはまだ高価な食品であった。日記上の表現には鶏卵、玉子、たまご、アヒロたまごなどがあり、4年間の出現数は42品（生鮮・加工食品含）であった。また嘉永4年以降の出現数が多く、特に贈答品として用いられていた。

8) 果物類では柿の出現率が高かった。甲州ではころ柿、串柿の柿加工品や甲州葡萄、葡萄加工品である月の雫などが笹子峠を越えて江戸にも運ばれたと考える。都市と農村との文物の交流の形成が伺われた。江戸の人々にとって旬の果物は味覚、希少価値などの点から高価であり、主に贈答品として用いられていたと思われる。

9) きこの出現数は19品（生鮮・加工食品含）で特に椎茸の出現数が15品と多かったが予測していたよりきこの種類及び出現数は少なかった。10) 藻類の出現数は66品（生鮮・加工食品含）と多かった。中でも干海苔が31品と多く、日常生活には必需品となっていたことが伺われた。

#### <引用・参考文献>

- 1) 洞富雄, 暉峻康隆: 馬琴日記第四巻: 中央公論社 第四巻 (1973)
- 2) 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 p 14~21 (1997)
- 3) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 『路女日記』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33巻 p 23~35 (2013)
- 4) 真山青果: 隨筆滝沢馬琴: 岩波書店 (2000)
- 5) 朝倉治彦, 柏川修一編: 守貞漫稿 第1集: 東京堂出版 (1993)
- 6) 農林水産省: 農林水産省ホームページ (2013)
- 7) 興津要: 江戸味覚歳時記: 時事通信社 (1993)
- 8) 岡田哲: たべもの起源事典: 東京堂出版 (2003)
- 9) 日本風俗史学会: 図説江戸時代食生活事典: 雄

山閣出版 (1997)

- 10) 芳賀登, 石川寛子監修: 日本の食文化 第3巻 米・麦・雑穀・豆: 雄山閣出版 (1998)
- 11) 渡辺信一郎: 江戸川柳飲食事典: 東京堂出版 (1996)
- 12) 原田信男編: 江戸の料理と食生活: 小学館 (2007)
- 13) 松下幸子: 図説江戸料理事典: 柏書房 (1996)
- 14) 中村嶂八, 佐藤達全: 食物本草: 徳明出版 (1987)
- 15) 福田浩, 松下幸子, 松井今朝子: 江戸の献立: 新潮社 (2013)
- 16) 永山久夫: 大江戸食べもの歳時記: 新潮文庫 (2013)
- 17) 中里彩子: 歴史別冊 江戸の食と暮らし: 洋泉社 (2014)
- 18) 石川寛子編: 食生活と文化: 弘学出版 (1988)
- 19) 大石慎三郎他: 江戸時代人づくり風土記<sup>®</sup>: 社団法人農山漁村文化協会 (1997)
- 20) 清水桂一編: たべもの語源辞典: 株式会社東京堂出版 (1980)
- 21) 渡辺信一郎: 江戸の庶民が拓いた食文化: 三樹書房: (1996)
- 22) 吉川誠次: 食文化論: 建帛社 (2007)
- 23) 石川寛子編: 論集 江戸の食 くらしを通して: アイ・ケイコーポレーション (2007)
- 24) 山梨県立博物館: 甲州食べもの紀行—山国の豊かな食文化—: 小國民社 (2008)
- 25) 鈴木昶: 江戸の医療風俗事典: 東京堂出版 (2000)
- 26) 宮崎安貞, 貝原樂軒編: 農業全書: 岩波文庫 (1936)