

『路女日記』の食記事に関する分析調査（第3報）

Analysis investigation concerning food article

“Michi Jyo diary” (the third report)

依田 萬代, 根津 美智子, 樋口 千鶴

Takayo YODA, Michiko NEDU, Chizuru HIGUCHI

概要

前報^{1)~3)}に続き『路女日記』⁴⁾の嘉永6, 7年と安政2, 3, 5年の5年間に記載された食記事に関する分析調査を行った。特筆すべきは安政5年の路の死後も娘により日記は書き続けられたが書き手が変わり食記事表現の簡略化がみられたことである。

食品関連語彙の出現状況は前報とほぼ同様であったが他の食品群と比べ、嗜好飲料類が減少傾向であり、穀類や菓子類に各地名産品の出現回数の増加がみられた。料理名の記載が増加し、各々の食品に対する調理方法の発展や一汁三菜などの料理形態が多数記載されていることから日本料理形式の完成が伺われる。

1. はじめに

路は一家の中心的存在であり、馬琴の口述筆記をしていたことから日記の内容も馬琴の食事表現のように詳細な記載がみられた。『路女日記』の後半では、路が48歳(1853)の時に次女さちが長男倉太郎を出産したことによる初孫の誕生および2年後の「安政の江戸地震」(1855, 10, 2)「安政八戸沖地震」(1856, 7, 23)など天災の経験、自身の体調不良の記載もみられ¹⁾多難な人生であった。『馬琴日記』同様、天候、来客、年中行事、通過儀礼、祭事、寺院詣が食生活に密着していることが伺われた。

路の死後、さちは後を継ぎ日記を残しているが食生活関連の語彙は多分に簡略化され、粗雑であった。しかし母の死という大事に当たっても滝沢家の日記は一日も欠かさず安政5年12月31日まで記録していた。

今回は路が48歳から亡くなる52歳までの食記事

を読み解き、前報との比較から記載内容や食品流通などの変化について明らかにすることを目的とした。

2. 調査方法

『路女日記』に記された嘉永6年(1853)から安政5年(1858)の5年間の食記事の分析調査を行った。嘉永7年は閏月を含む。安政4年の日記は未発見であるため除いた。食品の年代別出現状況、穀類、菓子類、豆類、魚介類、野菜類、果物類、嗜好飲料類、食事形態などについて分析をした。また、前報^{1)~3)}と比較検討も行った。

3. 結果および考察

1) 食品群別に関する年代別記載状況

年代別食品群の記載状況を表1に示した。最も多い出現食品群は穀類、次いで菓子類、野菜類、嗜好飲料類、魚介類、豆類の順であった。生鮮食品群と加工食品群別にみると生鮮食品954(22%)、

表1 食品群の年代別記載頻度（出現回数）

年号	嘉永6年(1853)		嘉永7年(1854)		安政2年(1855)		安政3年(1856)		安政5年(1858)	
	生鮮食品	加工食品	生鮮食品	加工食品	生鮮食品	加工食品	生鮮食品	加工食品	生鮮食品	加工食品
穀類	32	139	49	147	24	146	50	170	61	149
芋及び澱粉類	20	12	24	18	20	23	15	32	12	15
砂糖及び甘味類	0	27	0	22	0	33	0	28	0	20
菓子類	0	181	0	167	0	188	0	171	0	142
油脂類	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5
種実類	11	10	13	10	4	12	3	14	2	9
豆類	6	24	2	47	20	38	16	58	14	35
獣鳥肉類	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0
魚介類	24	40	28	31	15	49	6	44	16	22
卵類	15	2	2	0	10	3	5	12	2	1
乳類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類	61	44	63	64	26	82	36	108	52	45
果実類	43	6	33	4	38	4	44	2	17	6
きのこ類	1	0	7	9	5	2	3	16	2	0
藻類	0	18	0	18	0	9	0	14	1	7
嗜好飲料類	0	141	0	111	0	95	0	93	0	94
調味料・香辛料類	0	8	0	3	0	20	0	17	0	3
塩	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0
小計	213	654	222	654	162	707	178	771	179	553
合計	867		876		869		949		732	

(調理食品は加工食品数に含む)

加工食品3339(78%)と生鮮食品より加工食品の方が各年度共に高かった。

年代別出現回数では安政3年が949(22%)と最も多く、次いで嘉永7年876(20%)、安政2年869(20%)、嘉永6年867(20%)、安政5年732(17%)の順であった。前報と今回を比べると穀類が21%から23%、豆類は4%から6%と増加し、逆に砂糖及び甘味類は5%から3%、菓子類は23%から20%、嗜好飲料類では18%から12%と減少した。

日記は路が8月17日亡くなる4日前まで自身の手で記され、その後さちに受け継がれてからは食記事の内容はあまり詳細ではないことから出現状況は低い傾向がみられた。

2) 穀類に関する記載状況

穀類の記載状況は表2の通りである。出現回数は967と食品群の中では一番多く、嘉永年間と安政年間での出現数はあまり変化がみられなかった。しかし安政5年には「豊後米」や「備中米」などの銘柄米が出現しており、遠方からの流入が伺われる。文中に「五穀飯」や「五穀鮓」の文字がみられ、「五目」と同意語と考えられるが「五もく飯」「五目鮓」という文字もあり今回は区別して記載した。「飯」では、「さゝげ飯」の出現数

が前報と比べ5倍近く増加し、赤飯、赤剛飯より多くなっていた。江戸の武士は腹が切れるのを忌み嫌ったのでささげ豆を用いることが多いといわれているがなぜこの年間に増えたかは定かではない。一因として、小豆よりも栽培が容易であり、収量も多いことから増加したとも考えられる。ささげ豆は大角豆とも呼ばれ⁵⁾、その表記もみられた。また、「粥」の出現数が減少していた。これは前報でみられた「白粥」の表現が無くなったことから家族の中の病人に対応する必要性が低くなったと考えられる。「麩」の種類は豊富となり「生麩」, 「すだれ麩」など京都や金沢といった地方のものや「俵, 丸, いろ, 花」など種類の多様化がみられた。また、京都の名物の1つである「さば鮓」の文字もみられることから各地との物品交流が活発になったと考えられる。

3) 芋及び澱粉類に関する記載状況

表3に芋及び澱粉類の出現状況を示した。種類からみると生鮮食品、加工・調理食品を合わせた中ではさつま芋が96(50%)と半数を占めていた。次いで里芋類(八つ頭, 根芋などを含む)51(27%)であった。前報には無かった「むかご」や「いとこんにゃく」, 「根芋」の表記がみられた。むかご

表2 穀類の分類と記載頻度（出現回数）

精選食品(216)	餅(218)	飯(360)	すし(52)	粥・雑炊(20)	蕎麦(28)	小麦麵類(32)	粉類(14)	その他(27)
白米(161) 米(18) 切米(11) 玄米(8) 餅米(7) 小米(2) 黒米(1) 備後米(1) 作州米(1) 備中米(1) 武州米(1) 御洗米(1) 上白米(1) ひき割り麦(1) むぎ(1)	備餅(89) 雑煮餅(22) 鏡餅(20) 餅(17) 切餅(14) かきもち(13) 水餅(7) かた餅(7) のし餅(6) 白玉餅(4) あげもち(4) 神在餅(3) 赤備餅(2) まき餅(1) あんかけもち(1) 五寸のし(1) 黍餅(1) 葛かけ餅(1) 焼かたちもち(1) 水切餅(1) あわのし(1) なまこもち(1) のり餅(1)	茶飯(58) 飯(57) ささげ飯(56) 赤剛飯(48) 茶漬飯(36) 赤飯(158) 赤小豆飯(18) きから茶飯(17) 握飯(13) 蓮飯(9) 湯づけ飯(8) 五穀飯(49) 豆飯(4) 麦飯(3) 剛飯(2) 五もく飯(2) きなこ飯(1) 赤豆飯(1) うなぎ飯(1) 小豆飯(1) 黄号飯(1) 大角豆飯(1) きつまいり飯(1)	五日餅(17) 切餅(16) のり餅(9) 握餅(4) 餅(3) 五穀餅(2) さば餅(1)	七種粥(4) 七草粥(4) 赤小豆粥(4) 粥(4) 小豆粥(2) 蓮の飯粥(1) 雑水(1)	蕎麦切(23) ゆで蕎麦(4) てんぶらそば(1)	素麵(17) うどん(6) かたくりめん(4) にうめん(2) ゆでうどん(1) 長めん(1) 冷麦(1)	寒晒粉(4) だんごの粉(4) うどんこ(3) 粉(2) 白玉(1)	観ぜ麩(5) 麩(4) 生麩(3) 花麩(2) 石竹麩(2) こくるい(1) 糯(1) 仙台糯(1) いろ麩(1) さから麩煮つけ(1) 唐麩(1) □ふ(1) 俵麩(1) 丸麩(1) 焼き麩(1) すだれ麩(1)

表3 芋及び澱粉類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品(91)		加工・調理食品(100)						
さつまいも(37)	根芋(3)	さつまいも(59)	里芋(18)	葛(8)	こんにゃく(2)	山芋(8)	いも(2)	その他(3)
里芋(20)	むかご(2)	焼き芋(42)	*里芋(6)	葛粉(7)	こんにゃく(1)	とろろ汁(5)	*いも(2)	片栗粉(3)
八つ頭(10)	山の芋(1)	ゆでさつまいも(10)	*八つ頭(5)	葛引き(1)	いとこんにゃく(1)	*長いも(2)		
いも(8)	平いも(1)	ふかしさつまいも(5)	衣被いも(4)			薯蕷煮つけ(1)		
長芋(5)		甘藷煮染(1)	里いも煮つけ(1)					
自然薯(4)		*さつまいも(1)	いもがら(1)					
			*根芋(1)					

*調理食品として記載

は漢字では「零余子」と書き、自然薯や長いもの脇芽に相当する部分が糖分を蓄えて1~2cmくらいの大きさの球状になったものであり、『名飯部類』(1802)にはむかご飯が紹介されている。塩ゆで、煮物や焼き物にも用いられていたようである⁶⁾。

4) 菓子類に関する記載状況

菓子類に関する記載頻度は表4の通りである。菓子類の記載数は849と食品群では2番目に多いが安政5年は多少減少していた。これはさちの食生活関連語彙の簡略化が関係していると思われる。

種類別では菓子191(23%)、煎餅160(19%)、餅菓子150(18%)の順に出現数が多かった。この傾向は前報と同様であったが、「かりんとうぐわし」の表記がみられた。かりんとうは文化・文政年間(1804~29)頃に江戸で駄菓子として急速

に普及したものである⁷⁾。また牡丹餅の名称も「三ノ亥」、「亥猪」など詳細に記されていたのは興味深く、「亥の日」の行事との関連の深さが伺われる。煎餅類の中で「塩せんべい」が前報では1しかみられなかったが、今回は39とせんべい類の1/4近くを占めていた。これは『嬉遊笑覧』(1830序)にて筆者曰く「塩せんべいは~(略)この頃は江戸にもはやりて、本所柳島辺にて多く作り、処々の辻にてだくわしと同く売。この故に近ごろ神仏の縁日にけし焼きといふものすくなくなれり。(原文ママ)」とあることから⁸⁾、安価で購入しやすかったのが庶民に広がり増加したと考えられる。研究紀要第33巻²⁾で述べたが甲州窪田家の贈答品の中に「軽焼」があり高級品としての位置づけと考えられたが、滝沢家では前報にはみられなかった。しかし今回は記載数7と出現していることか

表4 菓子類の分類と記載頻度（出現回数）

菓子 (191)	餅菓子 (150)	団子 (97)	煎餅 (160)	生菓子 (16)	半生菓子 (42)	饅頭 (37)	焼き菓子 (8)	干菓子 (82)	蒸菓子 (6)	餠類 (37)	汁粉 (23)
くわし (167)	栴餅 (47)	あつきだんご (30)	煎餅 (76)	細ようかん (8)	窓の月 (42)	壱分まんじゅう (11)	紅梅焼 (6)	塩がまおこし (16)	蒸ぐわし (4)	水餠 (13)	汁粉 (汁粉餠) (21)
七色菓子 (13)	餅くわし (36)	だんご (27)	塩せんべい (39)	ようかん (3)		まんじゅう (11)	軽焼 (1)	落雁 (13)	蒸羊羹 (2)	餠 (9)	しら玉汁粉 (2)
茶くわし (2)	ぼたん餅 (27)	きなこだんご (15)	有平巻せんべい (14)	なごはんかん (3)		焼きまんじゅう (4)	栗焼 (1)	干菓子 (9)		有平 (5)	
温純粉くわし (1)	薄皮もち (13)	ささだんご (4)	玉子せんべい (11)	箱入り羊羹 (1)		米まんじゅう (3)	栗焼 (1)	豆落雁 (8)		下りあめ (2)	
口取くわし (1)	安倍川もち (5)	餠だんご (4)	軽焼せんべい (7)	金つば (1)		田舎まんじゅう (2)	栗焼 (1)	むつの花ぐわし (6)		千歳餠 (2)	
都鳥くわし (1)	大福もち (8)	焼きだんご (4)	あられ (4)			薄皮まんじゅう (2)		あら不落雁 (5)		切餠 (2)	
御紋付柳くわし (1)	玄猪ほたち (3)	月見だんご (3)	唐松せんべい (2)			あわまんじゅう (1)		金平糖 (5)		ささあめ (1)	
にはまぐわし (1)	あんころもち (3)	餠だんご (3)	朝顔せんべい (2)			唐饅頭 (1)		麦こがし (3)		すあめ (1)	
かりんとろぐわし (1)	運明寺まんもち (2)	唐だんご (2)	亀の甲煎餅 (2)			五り饅頭 (1)		おこし (3)		粟餠 (1)	
田毎月くわし (1)	萩餅 (1)	もろこしきなこ団子 (2)	栗せんべい (1)			茶まんぢう (1)		みぞれおこし (2)		粟水餠 (1)	
蓮葉枝 (1)	大はらぶと (1)	いもあつき団子 (1)	柿せんべい (1)					白雪こ (2)			
軸くわし (1)	すあま (1)	月見あずきだんご (1)	たじませんべい (1)					岩おこし (2)			
	三ノ亥ぼたんもち (1)	煮だんご (1)						さとう豆 (1)			
	御嘉祥餅菓子 (1)							くわし豆 (1)			
	くりねり (1)							仙白豆 (1)			
	亥のおおはぎ (1)							玉あられおこし (1)			
								有平ぐれ (1)			
								豆入りにぎりおこし (1)			
								あられおこし (1)			
								雪月花 (1)			

ら上記の理由で駄菓子とし庶民に広がり滝沢家でも多く用いられるようになったと思われる。

穀類と同様に各地の郷土菓子もみられ、「くりねり」は九州（宮崎、鹿児島県）の郷土菓子である。さつま芋と餅を合わせた芋餅できな粉をまぶして食する⁹⁾。「道明寺ぼたんもち」は京都の道明寺粉を用いたものであろう。また「なにハかん」や「仙台豆」などもみられた。仙台豆は昭和後期には仙台銘菓となり、大豆に金平糖の角出し技術に応用した砂糖衣がけ菓子、政岡豆のことを指しているようである¹⁰⁾。これらのことから当時の流通状況を伺うことができた。

5) 種実類に関する記載状況

種実類に関する出現状況は表5の通りである。

表5 種実類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品(33)	加工・調理食品(55)	
栗(30)	*ごま(14)	ごま塩(2)
ぎんなん(3)	*黒ごま(10)	ゆでぐり(2)
	*白ごま(7)	かちぐり(2)
	ごまよごし(6)	よせぐるみ(1)
	ごま汁(6)	けし(1)
	ごま和え(4)	

*調理食品として記載

生鮮食品としてぎんなんが3出現していた。加工食品のよせぐるみと同様に『精進献立集』（1824）、『料理調法集』（成立年は不明1857頃）の寄物之部に紹介されている。「銀杏はすり、蒸す。」「くるみは餡炊き後、型に流し冷めて固くなら適宜に切る。」「¹¹⁾とある。加工・調理食品ではごま関連語彙の出現数が49（89%）と多くみられた。

6) 豆類に関する記載状況

豆類では生鮮食品としての大豆の表記はみられなかった。まめの文字が記され、前報でも述べたが大豆を指していると考えられる。加工・調理食品では大豆は出現回数162（80%）と多くを占めていた（表6）。前報と比べ調理名が36と多く、その他の豆料理も増加している。これは『豆腐百珍』（1782）など数々の料理本が時代を追って普及したことにより料理の幅が広まったものと考えられる。「松かわ豆腐」は『豆腐百珍餘録』（1788）に収録され、せん切りきくらげ、くるみなどその時々あるものを豆腐と混ぜ合わせ紙に包んで揚げ、切り分ける調理法や豆腐を漉して葛を加え薄板などにつけ裏表よく焼いてから切る調理法が紹介されている¹²⁾。前項で述べたささげも金時の調理名がみられた。『守貞謾稿』（1853）¹³⁾に砂糖入

表6 豆類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品(58)	加工・調理食品(202)		
	大豆(162)		その他(40)
あづき(25)	豆腐(21)	湯豆腐(1)	味噌(14)
豆(16)	油あげ(19)	けんちん(1)	納豆(13)
黒豆(4)	焼豆腐(10)	煮きらず(1)	キナコ(4)
ささげ(4)	ゆば(8)	とうふ汁(1)	さくら味噌(2)
そら豆(4)	煎豆腐(6)	のりかけ豆腐(1)	白味噌(2)
隠元(1)	つと豆腐(5)	溜豆腐(1)	赤みそ(2)
属くい豆(1)	がんもどき(5)	巻きゆば(1)	酢味噌(1)
交豆(1)	冷やし豆腐(4)	水とうふ(1)	白味噌汁(1)
平豆(1)	よせ豆腐(3)	しそのミ入り煎豆腐(1)	節分豆(1)
白あづき(1)	焼豆腐煮つけ(2)	汁やき豆腐(1)	*まめ(1)
	あんかけ豆腐(2)	白和え(1)	まめ粉(1)
	生あげ(2)	でんがく(1)	焼まめ(1)
	松かわ豆腐(2)	平：菜あぶらげ(1)	
	メ豆腐(1)		
	あげだし(1)		
	油あげ煮つけ(1)		
	いりから(1)		
			煮豆(26)
			豆いり(13)
			いんげんまめ煮つけ(6)
			あづき煮(2)
			いとこ汁(1)
			あんこ(1)
			あんころ(1)
			餡(1)
			銀杏豆(1)
			*ささげ(1)

*調理食品として記載

り金時として「金時は大角豆の一種なり。(省)大角豆を煮て砂糖を交へ、小児の食ふことあり。岡持に納れ携へ売る。」とある。

7) 獣鳥肉類に関する記載状況

獣鳥肉類の出現状況を表7に示した。前報では出現しなかった獣鳥肉類が嘉永7年以降に赤蛙、せせり、大蛙が記載されていた。赤蛙のニホンアカガエルは現在絶滅危惧種になっている。棒手振り売りは品物を携え売り歩く行商人で中世からあったが江戸時代に入ると社会的に需要が高まり増加している。『守貞謄稿』には食べ物関係だけで約50種余の棒手振り売りが記載されている¹⁴⁾。菜蔬売り、油売り、漬物売り、飴売り等はおなじみであるが、赤蛙売りなどもあったという。赤蛙は主に薬用とし食されていた¹⁵⁾。

表7 獣鳥肉類の分類と記載頻度（出現回数）

生鮮食品(1)	加工・調理食品(2)
赤蛙(1)	*せせり(1) *大蛙(1)

*調理食品として記載

江戸時代は公然と獣鳥肉は食べられなかったが、実際には食されていたようである。鶏は古くから殺生禁止令の対象になっていたこともあり、当時は時を告げる神聖な鳥として食用にはされなかった。江戸時代には乱獲により野鳥が減って次第に養鶏が行われるようになり、南蛮料理の材料として鶏が用いられ料理書にも登場することになった。しかし、鶏はあまり好まれなかったらしく『江戸料理集』(1674)には鶏料理を供する時は嫌う人が多いので、その場合に備え替料理を準備しておくよという記述がある。料理書に多いのは鴨料理で、格付けからいえば一位は鶴で將軍や大名の正式な膳に用いられ珍重されている¹⁵⁾。『料理物語』(1643)の鳥料理の部には焼き鶏の文字がみえる。山鳥、しぎなどで多くは串焼きにされていた。また、1773年の『宴遊日記別録』の平に鴨肉が使用されていた¹⁴⁾。せせりは現在でも使用され、鳥の首の剥き身で一羽からわずかしが取れない部位である。よく動く首の筋肉なので身が引き締まって、弾力があり噛めば噛むほど肉汁が出る味わいの深い部位である。

8) 魚介類に関する記載状況

魚介類の出現数を表8に示した。日記中の記載であるため定かでないものもあるが、加工法を伴わない名称の魚介類は生鮮食品に含めた。魚介数の総数は275で生鮮食品が89(32%)、加工食品139(51%)、調理食品47(17%)で前報同様加工食品が多かった。生鮮食品で出現数の多かったものは、むき身14、鱈9、次いで鰯6であった。前報はきす、鱈、むき身が共に9であった。生鮮食品数は前報106(42%)で今回は89とやや減少し、出現する魚介類の種類にも相違がみられた。前報では黒鯛、カスコ鯛、嶋鯛などの鯛が6出現していたが今回、鯛は1のみの出現であり前報の方が種類は多彩であった。また、新しく出現した魚類はどじょう、なまこ、かいす魚、ひめだかなどであった。むき身は、新鮮なまぐりやあさりなどの貝類の中身を殻から外したもので、特に長屋暮らしには棒手振り売りという行商人が家の前まで食材を売りに来てくれる便利なシステムがあった。今回、調理食品の中にむき身煎が記載されていた。冷蔵庫のない時代には購入したら直ぐに火を通さなければ傷んでしまう。そこでむき身を空煎りし、火を通したむき身煎を知人や近所でやり取りをしていたと推察する。むき身煎は汁もの、煮もの、和えものに利用されていた。また、今回むき身の調理食品も5と多かった。

江戸時代の「輸出三品」というと干しあわびと煎りなまこ、ふかひれで長崎俵物といわれていた¹⁶⁾。江戸周辺では煎りなまこの生産が行われていた¹⁷⁾。なまこは漢字で書くと海鼠で、干したなまこは海參(いりこ)、きんこ、とらこなどと呼ばれている⁵⁾。はらわたを除去し1時間以上海水で煮だした後乾燥させたものであるが、近くで生産されていたにもかかわらず前報にもなまこの記載はみられなかった。嗜好性の強い魚介であることが要因と考えられる。ひめだかは現在では絶滅危惧種にもなっている。昔は全国いたるところに生息し、海の魚に恵まれていない地域ではめだかは冬場の保存食とするなど貴重なたんぱく源であった。現在ではめだかを食べる習慣は殆んど見当たらないが、新潟県などの一部にめだかを食用とする習慣が残され地域の特産品にもなっている¹⁸⁾。

表8 魚介類の分類と記載頻度 (出現回数)

生 鮮 品 (89)		加工食品 (139)		調理食品 (47)	
むき身 (14)	御出生魚 (1)	かつお節 (52)	むしかれい (1)	*むき身 (3)	*貝の柱 (1)
鰯 (9)	サンマ (1)	鰯 (10)	鰯ひらき (1)	煮魚 (3)	焼小鮎 (1)
鰯(かれい) (6)	鯛 (1)	はんぺん (10)	糟づけ鰯 (1)	うなぎ蒲焼 (3)	むき身よごしお (1)
さしみ (5)	鰯 (1)	ひもの (8)	黒はんぺん (1)	*切り身 (2)	鰯塩焼き (1)
魚鰻 (4)	かいです魚 (1)	めざし (5)	大鰯ひもの (1)	角魚佃 (2)	鰻蒲焼 (1)
烏賊 (3)	生がき (1)	鰯ひもの (4)	大乾魚 (1)	煮かれい (2)	鰻鱈串 (1)
鰯 (3)	しらす (1)	干魚 (4)	つけ揚げ (1)	ごまめ (2)	あじ煮つけ (1)
鮭 (2)	鯛 (1)	鯖ひもの (4)	鯖生り (1)	つミ入 (2)	章魚煮附 (1)
ほうぼう (2)	蛤 (1)	つみ入れ (4)	鰯干物 (1)	むき身辛子和え (1)	田作り (1)
まぐろ (2)	細魚 (1)	塩鰯 (3)	刻するめ (1)	*鰯 (1)	鰯片身漬け (1)
鯖 (2)	いなだ (1)	豊鰯 (2)	薄塩さより (1)	鰯煮つけ (1)	煮肴：ほら (1)
きす (2)	鰯 (1)	賢魚甫 (2)	はりめざし (1)	鰯煮 (1)	平：はんぺん (1)
メジナ鰻 (2)	ひしこ (1)	塩かつお (2)	むき身煎 (1)	焼さより (1)	ひらめ煮 (1)
鰯 (2)	ひめだか (1)	蒲鉾 (2)	鰻魚節 (1)	*あいこ (1)	焼き物：ほらひらき (1)
さより (2)	なまこ (1)	かずのこ (2)	一しほ鰯 (1)	魚鰻三葉 (1)	海老煮つけ (1)
魚 (2)	石がれい (1)	生りぶし (2)	鰯ひもの (1)	海老煮つけ (1)	生ぶし煮つけ (1)
長介鰻 (1)	さるぼう (1)	めざし鰯 (2)	もろ鰯ひもの (1)	皿：かき (1)	煮いさき (1)
こはだ (1)	鰯 (1)	鰻味噌漬 (2)	かさご干魚 (1)	頭つきさより (1)	刻鰯煮染 (1)
海老 (1)	鰻 (1)	半月はんぺん (1)			
どじょう (1)	鰯切り身 (1)				
小鰯 (1)	しゃけ (1)				
	鰻 (1)				

* 献立上 (調理品) に記載あり

かいです魚が日記中にみられるが現在のどの魚に当たるのかは定かではない。

加工・調理食品は前報144(58%), 今回186(68%)と増加していた。中でも鰻節関連語彙が前報同様55(賢魚甫・鰻魚節を含む)と出現数が多かった。鰻節を使用した出汁は昆布と並んで日本料理の原点と言える。『料理物語』によると鰻節を煮出した汁を初めて「だし」と呼び、だしを使った料理がみられる。享保以降天明期では料理にだしを求める気運が社会全般にみられた。江戸時代後半、高価な鰻節や昆布に代わり安価な鰯節や干鰯が出汁に利用された¹⁹⁾が、滝沢家では贈答品として鰻節が登場することが多いためか鰯節や干鰯は日記には記載がなかった。鰻節は出汁に主に使用されていたと推察する。次いで記載回数が多かったのは前報同様鰯9であった。鰯はヤリイカやスルメイカなどのイカの内臓、目、トンビ(口)を取り除いて乾燥したもの¹⁹⁾で長期保存に向き、水で戻し出汁を取ったり、煮物に用いる等利用の幅が広い。また縁起物には欠かせないものとなっていた。

調理食品の出現数は前報より47と増加したが、前報には出現していた鰻料理の記載はなかった。また、調理食品、一汁三菜等にあいこの表記があるがあいごとみられる。あいごは背鰭、腹鰭、尾鰭に鋭い毒棘があり、刺されると痛い。身質はよく美味しいが毒を持ち、磯臭さが強いことから地方ではイタイタ、アイバチ、ヨソバリなどの呼称がある²⁰⁾。

9) 卵類に関する記載状況

卵類に関する出現状況を表9に示した。卵類は生鮮食品の出現率が前報90%に比べ今回は84%と

表9 卵類の分類と記載頻度 (出現回数)

生鮮食品 (34)	加工・調理食品 (7)
鶏卵 (31)	焼き卵 (3)
玉子 (2)	玉子つゆ (1)
アヒロ玉子 (1)	玉子とじ (1)
	ゆでたまご (1)
	*玉子 (1)

* 調理食品として記載

やや減少し、加工・調理食品は1.5倍近くに増加していた。江戸時代後期になると江戸でも養鶏が行われるようになったことから特に調理食品の増加がみられた。調理食品として前報では玉子焼きの記載がみられたが今回は焼き卵の表現であった。玉子焼きか薄焼き卵か定かではない。

10) 野菜類に関する記載状況

野菜類の記載状況は表10の通りである。出現回数は581と食品群の中で3番目に多く、安政3年144（25%）、嘉永7年127（22%）の順であり、前報の野菜の出現割合13%に比べ今回は14%とやや増加していた。生鮮食品、加工・調理食品に分類したところ、生鮮食品238（41%）、加工食品201（35%）、調理食品142（24%）であった。

大根の出現数が最も多く168（29%）、内訳は生鮮食品34（20%）、加工食品117（70%）、調理食品17（10%）となっていた。大根は栽培しやすく、一般的に年間を通して生産され、他の生鮮食品と比較し保存可能な野菜の一つである。「大根の年越し」、「大根の年取り」ともいわれ、10月10日の「十日夜」（とうかんや）まで収穫を遅らせると肥大して品質も優れることを経験的に知ったのであろう²¹⁾。前報の大根関連語彙は18%、今回は29%と1.6倍の増加がみられた。また、大根は水分が多いので干し大根などに加工すると異なる形態になる。切干大根は長期保存可能な上に水で戻すことにより軟化され、多様な調理ができる。さらに葉大根、まびき菜など大根葉は捨てずに料理し干し物、漬物に調理加工され食膳を豊かにしたのであろう。『大根料理秘傳抄』（1785）は大根の切り方が図入りで載っており、多彩な調理法がみられた²²⁾。季節での出現は12月49（28%）、11月20（11%）、2月18（10%）、1月15（8%）と冬期に多い。

冬は菜物が多く、漬け菜、うつり菜、ほうれん草、よめ菜など緑黄色野菜類の出現が多くみられた。ほうれん草は他の野菜に比べ渡来は遅く17世紀に伝来した。『和漢三才図会』（1630自序）には江戸時代の婦人が鉄漿（かね）で歯を黒く染めこのお歯黒をしたばかりでほうれん草を食べると血を吐いて死んでしまうと記されていた²²⁾。日記には3月に出現していることから秋期に種蒔きし冬期を過ぎ春に旨みの濃いほうれん草が浸しや和え

物に用いられたと思われる。よめ菜は山菜類のキク科ヨメナ属多年生草本で春先に芽生え本州から九州に分布し根ぎわが赤紫色になる頃採取される。日記には2月に登場しており、浸しや和え物として食膳にのったのであろう。

夏の野菜として5月、6月、7月（閏を含む）の茄子関連語彙が43（24%）、瓜関連語彙は36（20%）であった。また豌豆（えんどう）、十六ささげ、いんげんなどの豆さや類がみられた。年間を通して野菜の種類は多い傾向であった。漬物類では、一年を通し比較的多く出現しているのは沢庵漬け、梅ぼし、菜漬けであった。

大都市となった江戸では、全国各地から特産物や野菜など大量の食料品が人力により運ばれ、日持ちのしない葉菜、瓜類などは近郊の農村から取り寄せていた。主に人力によって往来せねばならなかった当時の状況では、行商人や荷物持ちと称する労働者が市中の生活には欠く事がなかった。また、江戸時代は各地に種苗業者が生まれ江戸は滝野川、京都では三条粟田口の街道筋に店を開き、参勤交代などによる種の収集から新品種がいち早く各地に広がり栽培され、それに伴い情報の交流や物の伝達を促したようである²³⁾。加工食品では漬物類が多く、調理食品では煮染（煮物）、和えものなどがみられた。

11) 果実類に関する記載状況

月別・種類別果実類の分類と記載頻度を表11に示した。出現回数は197で前報の出現割合13%に比べ今回14%とやや増加した。生鮮食品175（89%）、加工食品22（11%）であった。生鮮食品はみかん34（17%）、巴旦杏31（16%）、柿23（12%）などの順であり、7月、8月に集中し83（47%）と高かった。巴旦杏、桃、西瓜などは暑い夏に水分が多く風味もあり、各地の特産品として、また旬のものでは安価で購入しやすいことから庶民に持てはやされたと推察できる。加工食品では梅関連語彙の加工品16（8%）、柿、柑橘類の3種類に限られていた。前報の出現率4%に比べ今回は5%とやや増加していた。生鮮および加工食品の梅は32（14%）と食膳に多く出現し、次いで柿の28（14%）であった。『和名類聚抄』には調味料の総称を「塩梅類」とし塩と梅の酸味が味の基本との記載がある²⁴⁾。生鮮食品の葡萄、石榴、

表11 月別・種類別果実類の分類と記載頻度（出現回数）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月
生鮮食品(43)	みかん(5)			梨子(1)	梅(6) 梅の実(4) 巴旦杏(3) 白杏(2) 桃(1) 杏(1)	巴旦杏(12) まくわ瓜(2) 梅の実(1) 大梅(1) 小梅(1) 梅(1) 杏(1) 桃(1)
加工食品(15)	梅干し(1)	串柿(2) 梅干し(1) 梅が香(1) 梅びし(1)		梅干し(1)	梅干し(3) 梅漬(2) 煮梅(1)	梅干し(2)
	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生鮮食品(132)	巴旦杏(12) 桃(10) 西瓜(9) 梨(4) 梨子(3) 杏(2) 梅子(2) 枇杷(1) まくわ瓜(1)	柿(16) 梨子(5) 柘榴(4) 梨(4) 巴旦杏(4) 桃(2) 西瓜(2) ぶどう(2)	柘榴(8) 柿(4) 大梨子(1)	ぶどう(2) 柚子(1) 柿(1)	みかん(20) 柿(2) 柚子(1)	みかん(9)
加工食品(7)	梅干し(1)	梅干し(1)	梅干し(1)	柚子味噌(1)	串柿(1)	干柿(1) 柿酢和え(1)

表12 きこの分類と記載頻度(出現回数)

生鮮食品(17)	加工・調理食品(28)	
椎茸(13)	*椎茸(14)	汁: しいたけ(4)
初茸(2)	きくらげ(2)	煮ものしいたけ(2)
松茸(1)	*松茸(1)	坪: きくらげ(2)
しめし(1)	干し松茸(1)	平: まつたけ(1)
	塩松茸(1)	

*調理食品として記載

巴旦杏の3種は江戸時代後期頃から甲州の特産品となっており駄荷（馬に背負わせた荷物）により甲州街道を通り江戸の間屋に出荷されたようである²⁵⁾。風味豊かな美味しさを味わうことができ高価な食品で贈答にも利用され、江戸の人々に人気の食材であったと思われる。

12) きこの類に関する記載状況

きこの類に関する出現状況は表12の通りである。きこの類は前報の生鮮食品8、加工食品11に比べ、今回は生鮮食品17、加工食品28と共に2倍近く出現回数が多くなっていた。中でも今回、椎茸の出現率は生鮮食品76%、加工・調理食品71%

と高かった。松茸の出現数も増加していた。江戸時代前期に椎茸の栽培記録があり²⁶⁾、その多くは輸出品としての加工であり高価で取引されていたが、滝沢家では贈答品として入手することが多かった。また、塩松茸の調理品がみられるが前報同様漬松茸に類似した料理と推察する。

13) 藻類に関する記載状況

藻類の出現状況は表13の通りである。藻類は前報では生海苔の出現数が6であり今回は1のみであった。干海苔(44%)はやや減少し、ひじき(前報13%、今回30%)の出現率は増加していた。ひじきは日記中には羊栖菜と表記されていた箇所もあった。『本朝食鑑』(1697)によると「鹿尾菜訓ニ比須木毛(ひずきも)今称ニ比之木也」とある。また、『博物図教授法』(1809)によると「羊栖菜(ひじき)は海藻類にして南海に多く産す」と記載がみられ²⁷⁾、由来は定かではないがそれらの書物からも当時様々な文字が使用されていたと考えられる。また、ひじきは日常的に食べられ飢饉の時の救荒食にもなっていた。『庖厨備用倭名本草』(1671)には「米粒のごとくにして米とお

なく飯にかしきて飢荒をすくう貧家は常の食に用う」とあり、ひじき食を凶作や不漁の際の主食とし、貧しい家ではひじきを米に混ぜることが日常的に行われていたようである²⁸⁾。

前報では浅草海苔が日記上に記載されていたが、今回は伊豆海苔が出現していた。江戸は浅草海苔の生産地として有名であるが江戸時代中期以

降はあまり浅草で海苔を製することはなく、すべて品川・大森辺りで加工された。浅草海苔という名前と販売店だけが残り特定産地を持たず、京方面まで知れわたるほどの名産品となった。江戸時代中期から末期にかけて伊豆では養殖海苔がさかんとなった²⁹⁾。また、今回初めて刻みあらめ、糸あらめが出現していた。あらめ(荒布)は大型の多年生褐藻類のコンブ科の海藻でアワビ類、サザエ類、ウニ類などの植食性動物の主な餌であると共にその群落であるアラメ場やカジメ場は魚類をはじめ多くの水生生物の休息場となっている³⁰⁾。主に伊勢志摩地方で採れ、海藻の外観はわかめに似ているが、ひじきと同様な調理ができる。あらめは昔から伊勢神宮に献上されていた。あらめを茹でて圧縮したものを包丁で刻み、干し上げたものを京都方面の寺院に精進食材として売り出したのが始まりとされている。関東では馴染みの薄い食材であるが、関西では古くからお盆にあらめの煮物は食べられている料理である³¹⁾。

14) し好飲料類の年代別出現状況

年代別し好飲料類の出現状況は表14の通りである。出現回数は534で食品群別による出現数は4番目に多かった。年代別では嘉永6年が141(26%)と多く、次いで嘉永7年111(21%)の順であった。

表13 藻類の分類と出現頻度(出現回数)

生鮮食品(1)	加工・調理食品(66)
生海苔(1)	干海苔(29) ひじき(13) きざみ昆布(6) 昆布巻(4) 刻あらめ(3) *海苔(2) 昆布(2) わかめ汁(2) 伊豆海苔(1) 糸あらめ(1) わかめ(1) ひめのり(1) 煮ひじき(1)

*調理食品として記載

表14 年代別し好飲料類の記載頻度(出現回数)

嘉永6年(1853)	嘉永7年(1854)	安政2年(1855)	安政3年(1856)	安政5年(1858)
煎茶(56) 神酒(33) 酒(18) 銘茶(12) かん酒(5) 屠蘇酒(5) 福茶(5) 茶(3) 礼酒(2) 晩茶(1) 白酒(1)	煎茶(40) 神酒(17) 酒(16) 番茶(10) 屠蘇酒(7) 銘茶(5) 福茶(4) 醸造酒(2) あま酒(2) 挽茶(2) かん酒(2) 茶(1) 白酒(1) ほうじ茶(1) 礼酒(1)	煎茶(27) 酒(20) 神酒(9) 福茶(7) 晩茶(6) 屠蘇酒(5) あま酒(5) 白酒(3) かん酒(2) 銘茶(2) 玉子酒(1) 茶(1) 手製甘酒(1) 手製濁酒(1) 手製醴(1) 銘茶黄金花(1) 銘茶花喜撰(1) 山本山せん茶(1) 醴(1)	煎茶(32) 神酒(16) 酒(15) 晩茶(11) 屠蘇酒(6) あま酒(3) 福茶(3) 亀酒(1) かん酒(1) 白酒(1) 手製あま酒(1) 銘茶末広(1) 湯茶(1) 龜酒(1)	煎茶(36) 酒(20) 神酒(13) 屠蘇酒(6) 福酒(5) 茶(5) 晩茶(4) かん酒(3) 銘茶(1) 白酒(1)

種類別の内訳では煎茶191, 神酒88, 酒82, 屠蘇酒29の順であり茶関連語彙が280 (52%), 酒関連語彙254 (48%) の2種類のみであった。出現率は前報では18%, 今回は12%と減少傾向がみられた。酒類以上に茶は日常的に飲用されていたことから日記への記載は省略されたのであろう。

煎茶の発達については『正宝事録』(1648～1755)に万治2年(1659)江戸では107人以上の煎茶振売がいたと記載されている。当時の煎茶は黒茶といわれ粗末な日干しの番茶で、袋に入れた茶を釜に投じ煮出す飲み方だったが18世紀前後に宇治で蒸しの製法が発明された。これに伴い急須の使用が始まり煎茶は更に高級化し煎茶道も生まれた²²⁾。日記から銘茶, 福茶, 挽茶, ほうじ茶などの記載がみられる。

「酒は百薬の長」として飲まれ歴史が長い飲み物である。江戸時代には、酒造業が大規模かつ協業的に経営され上方では伊丹, 灘, 池田などの酒造業が全国に知られるようになった。時代と共に酒造業のほか酒を仕入れて販売する酒問屋が出現するに至った。関東からの酒を扱う江戸の地廻り酒問屋とか, 上方からの下り酒問屋といわれるも

ので樽廻船などの発達により上方から大量の酒が江戸湊に送られていた²²⁾。江戸は大規模な土木作業が行われ単身で出稼ぎに来ている男性が多く、腹を満たす食事で精一杯であるが、酒屋の出現により疲労回復や社交の場に用いられ精神的に豊かにするなど酒の果たす役割は大きかった。また日本酒は太平の時代には日常的に男女共によく飲用されていた³²⁾。『路女日記』には神酒の記載は多く、行事, 通過儀礼食など供え物として用いられたと考えられる。

15) 食事形態に関する年代別記載状況

食事形態による記載状況は表15の通りである。朝食, 昼食, 夕食の記載総数は737と前報より出現回数は増加し, 特に前報同様昼食を振舞うことが多かった。今回の朝食には早飯も含めた。また一汁三菜などの表記もあり, その後に料理の食材を記載する傾向がみられた。一汁一菜も記されていたが中には一汁四菜の献立も度々みられた。一汁四菜の献立膳は初七日, 七回忌などであった。江戸時代は葬儀や法事の膳は現在と違い手作り料理であった。縁ある人々への感謝の気持からか手の込んだ料理も多かった。祥月命日には必ず仏前

表15 食事形態に関する年代別記載頻度 (出現回数)

食事形態	嘉永6年	嘉永7年	安政2年	安政3年	安政5年	合計
夕食	29	34	36	36	52	187
昼食	45	55	57	70	107	334
朝食	38	41	39	65	33	216
一汁三菜など	27	22	23	28	54	154
平	6	5	5	15	11	42
節	9	11	3	2	17	42
吸物	6	7	3		11	27
弁当	22	29	23	40	62	176
猪口	2	3	4	13	8	30
鉢物	1					1
膾	1	1	1	5	1	9
硯蓋			1			1
本膳	1			1	1	3
てんぷら		1		2		3
香の物	9	7	6	14	11	47
煮もの・煮しめ・煮染め	18	22	29	17	25	111
むしつ汁	1	1			1	3

に心づくしの料理を備え冥福を祈り、何年経っても人との繋がりを大事にしていたことが伺えた。本膳は前回19の出現回数がみられたが今回は2のみであった。また、硯蓋も1と減少していた。日本料理の正式な膳立てである本膳料理は、室町時代に確立し江戸時代に発展し、その後徐々に減少した²³⁾といわれているが平、汁、皿、猪口などとも記載されており、江戸時代後半の城下町の庶民の冠婚葬祭や行事食、通過儀礼の食に膳形式の名残もみられた。また、行事食としてむしつ汁の記載が示された。むしつ講ともいい、2月8日を事始め、12月8日を事納めとしている。2月を事始めとするのは2月を1年の農業の開始時期という考えで農村を中心に全国に広がったとされるが、地方によっては12月が事始めで2月が事納めとしている所もある。元来、事の神を祭るための厳粛な物忌みの日であったがいつしか悪魔の襲来する日となり対象を悪神、鬼とし家の戸口に笹の類をかけた高い竿を立てかけ魔除けとし、牛蒡、大根、小豆、にんじん、蒟蒻、豆腐などを入れた味噌汁のお事汁を食べることで難から免れられるという習慣となった。味噌の代わりに醤油を使用するのをむしつ汁と呼んでいる³³⁾。

嘉永6年の2月は孫の倉太郎が生まれ祝客の様子子が記され、むしつ汁はみられなかったが、その年の12月から翌年の両日にむしつ汁が出現していた。戸口に笹を立てるためか日記中にも笹の用意をするという記載もあった。安政年間に入るとむしつ汁の記載は5年のみに出現していたが、年中行事とし毎年料理されていたと推察する。12月に事始めとの記載があり江戸周辺では12月8日を事始めとしていたことが読み取れた。

次に弁当の出現回数は前報より多く、生業の中での出勤時に特に多くみられた。また、災害時に弁当を届けた記載もあった。

4. まとめ

江戸時代後期の資料、『路女日記』の食記事から食生活を分析し、以下の結果を得た。

1) 食品群別に関する記載状況では、嗜好飲料類が前報18%から今回12%と減少した。酒類以上に茶は一般的・日常的に飲用されていたと考えられる。

- 2) 穀類では銘柄米の登場や地方の生麩、すだれ麩などがみられ遠方との交流が伺えた。ささげ飯の出現数が増加した一因として、ささげは小豆よりも栽培が容易であり、粒が大きいことから収量も多かったのではないかと考える。
- 3) かりんとうぐわしや塩せんべいなど駄菓子の広がりが見られた。各地の郷土菓子も出現し、穀類同様物流の発展を伺わせる。
- 4) 豆類は大豆製品が80%を占め、『豆腐百珍』をはじめとする料理本の普及などにより様々な調理法が増加していた。
- 5) 嘉永7年以降に赤蛙、大蛙、せせりなどの獣鳥肉類がみられた。赤蛙は薬用に食されていたようである。
- 6) 魚介類の生鮮食品ではむき身の出現数が多く、むき身を空煎りしたむき身煎りを利用していたのではないかと推察する。また、どじょう、なまこ、ひめだかなどが初めて記載されていた。加工食品では鰹節の出現率が贈答品関係から高く、それに代わる鮪節、干鰯の記載はなかった。
- 7) 野菜類に関する記載状況は前報に比べやや増加し、特に大根関連語彙では前報が18%、今回は29%と1.6倍の増加傾向であった。野菜の流通拡大により年間を通じ消費され、多彩な品種や調理法がみられた。
- 8) 果実類に関する記載状況は、前報に比べ13%から今回14%とやや増加した。夏期の生果品、梅・柿関連の加工食品がみられた。
- 9) 藻類は前報に比べ加工食品が増加し、特にひじきの出現率は増加していた。ひじきは地域により呼称の違いがみられ、日記中には羊栖菜と表記されていた。また、関西での使用頻度が高いあらめ(刻・糸)も記載されていた。
- 10) 昼食の記載が極めて多く前報同様振舞うことが多かった。一汁三菜などの表記の後に料理の食材を記載する傾向がみられた。むしつ汁の記載から年中行事として毎年2回料理されたと推察する。また、12月8日を事始めとしていたことが確認できた。

<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) 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）
- 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2報）：山梨学院短期大学紀要第34巻 p 24～36（2014）
- 4) 柴田光彦, 大久保恵子：瀧澤路女日記：中央公論社（2013）
- 5) 渡辺信一郎：江戸川柳飲食事典：東京堂出版（1996）
- 6) 島崎とみ子：江戸のおかず帖 美味百二十選：女子栄養大学出版部（2004）
- 7) 岡田哲：たべもの起源事典：東京堂出版（2003）
- 8) 喜多村筠庭：嬉遊笑覧：岩波文庫（2009）
- 9) 豊田謙二監修：九州宝御膳物語 おいしい郷土料理大事典：西日本新聞社（2006）
- 10) 大山勝義：みちのくの菓匠たち 回顧五十年史：東北菓子食料新聞社（1973）
- 11) 松下幸子：図説江戸料理事典：柏書房（1996）
- 12) 原田信男校注・解説：料理百珍集：八坂書房（2009）
- 13) 朝倉治彦, 柏川修一編：守貞漫稿 第1集：東京堂出版（1993）
- 14) 福田浩, 松下幸子, 松井今朝子：江戸の献立：新潮社（2013）
- 15) 松下幸子：図鑑 江戸料理辞典：柏書房（2009）
- 16) 若松正志：長崎俵物をめぐる食文化の歴史的展開：京都産業大学日本文化研究所紀要（1996）
- 17) 原田信夫, 長谷川雪旦挿絵：江戸名所図会：杉田村海鼠製一横浜市発行市民ヨコハマクラブ No101：（1997）
- 18) 本間伸夫他編：日本の食生活全集 15聞き書 新潟の食事：農山漁村文化協会（1985）
- 19) 菅英志：たべもの日本史総覧：人物往来社（2004）
- 20) 能勢幸雄：魚の事典：東京堂出版（1989）
- 21) 青葉高：野菜の日本史：八坂書房（1991）
- 22) 小木新造, 陣内秀信他：江戸東京学事典：三省堂（2003）
- 23) 石川寛子編著：食生活と文化：弘学出版（1988）
- 24) 石川寛子, 市毛弘子, 江原絢子：食生活と文化：弘学出版（1997）
- 25) 飯田文弥監修：江戸時代人づくり風土記：農文協（1997）
- 26) 宮崎安貞, 貝原楽軒編：農業全書：岩波文庫（1936）
- 27) 北原保雄, 松井栄一他：日本国語大辞典（第二版）：小学館（1995）
- 28) 今田節子日本水産学会 監修：海藻の食文化：成山堂書店（2012）
- 29) 宮下章：食の風俗民族名著集成 8 海苔の風俗史：東京書房社（1985）
- 30) 秋元清治, 中西敏之, 小山利郎, 加藤健太：相模湾におけるカジメ・アラメの実態について：神奈川県水産技術センター研究報告（2012）
- 31) 福山順一：食の風俗民族名著集成17 日本の祭り料理：東京書房社（1985）
- 32) 大久保洋子：江戸の食・現在の食：NHK出版（2013）
- 33) 渡辺信一郎：食の風俗民族名著集成18 川柳江戸食物誌：東京書房社（1985）