

第3章 近世の漬物

本章は、近世においていかなる漬物が作られ、食されてきたかを明らかにすることを目的とするものである。また、近世の庶民の食生活と漬物のかかわりを論ずる。

近世の漬物の最も特徴的な事象は、漬物に米糠が使用されるようになったことである。これは、江戸などの都市を中心に精白米の利用が盛んになったことに始まる。米を搗精する際の副産物である米糠には、糖質やたんぱく質、脂質、ミネラルやビタミン類が含まれている。塩とともに漬物に用いて一定の時間が経過すると、酵母によってアルコール発酵が起こり、乳酸菌などの発生によって適度な酸味と香りが発生する。そしてそれらの成分が塩によって脱水された漬物本体に浸透して、味の良い漬物ができる。

また近世後期には、糠味噌床漬が発現するようになる。糠味噌床は、米糠のもっとも有効な利用法であると思われ、その床を使って調製する糠味噌床漬は、家庭で漬ける漬物の一つとして、現在に引き継がれている。

漬物の素材である野菜にも、変化が見られるようになる。最たるものはダイコンである。近世初期の農業の様子を記した『親民鑑月集』には、上り大根、紫大根、三月大根、野大根を含む8種類のダイコン名が記され、これらはそれぞれの播種時期が異なる。すなわち、近世のダイコンはいくつかの品種が成立し、作型も分化して栽培が進んでいたことが知られる。ダイコンは、栽培地の地質や施肥などの適切な栽培法が確立されることにより、太く長く、曲がりのないものが栽培できるようになる。ダイコンは、根も葉も利用ができ、単位面積当たりの収穫量が多く、穀物に揉る野菜としても重要視されてゆく。そのダイコンと米糠とが結びついたものが、たくあん漬である。

さらに中世に出現した香物の語は、近世においては漬物と同義に用いられるようになってゆく。

近世になると漬物は、庶民にも一般的な食品となることで、素材の種類・調味料・副材料・調製方法の面から、飛躍的に発展してゆく。

本章の第1節では、近世に入って刊行された料理書などにみられる漬物につ

いて、表 3-1-①にまとめ、それをもとに、用いられた素材・調味料・名称・調製方法及びその仕様について検討した。

寛永 20 年（1643）に刊行された『料理物語』を先駆けとする近世の料理書は、食事や料理に関する故実を中心とする中世の料理書とは異なり、調理すること自体を内容とするものになっていった。当初の料理書は、料理について、一定の知識を持つ者にむけて書かれていたが、近世後半になると、食の楽しみを求める料理本も書かれるようになる〔原田：1989：38〕。いずれにも、香物の記載や、漬物の仕様が多々見られる。

漬物はその内容が多岐にわたっているため、まず第 1 項においては、素材とした野菜の種類や特徴について検討する。

第 2 項では、漬物名について集約した。それぞれの漬物名からは、調味料が判別できる場合が大半で、そこから漬物の具体的な様子を推し量ることが可能となる。第 1 項と第 2 項とを合わせて検討することにより、漬物の具体的な様子を概観できると考えた。

第 2 節では、近世で最も特徴的と云える糠を用いた漬物について、集約して表を作り検討した。糠を用いる漬物は、特徴的なものが大きく 2 種類存在し、その一つはたくあん漬で、もう一つは糠味噌床漬であった。それぞれについて、個別に纏めて検討した。

第 3 節は、江戸の町人が 1 年を通じて食べた漬物について検討した。富裕層の町人が記した日記をもとに纏め、その特徴と食生活の中での漬物の位置づけを明らかにした。

第 4 節では、庶民と漬物の関係性を表す史料として、落語『長屋の花見』を取り上げ、わけても低層に属する人々と漬物の関係をまとめた。

第 1 節 料理本などにみられる漬物

本節では、近世に刊行された主な料理本を基に、そこに記載されている漬物の内容を抽出し、その記載状況を、記載素材と、記載調味料、その他の記載事象とを、年代別に表 3-1-①に示した。

史料として確認したのは、『翻刻 江戸時代料理本集成』に載録されている 52 点と、『日本料理秘伝集成』に載録された史料の内、近世の料理本及び、献

立集などの 38 点である。史料が重複している場合には『翻刻 江戸時代料理本集成』の載録分を採択した。

漬物の記載が認められた料理本の点数は 72 点である。漬物の確認例は、1162 点であった。

史料として用いた料理書の中で、漬物についての記載が特に多かったものは以下の史料である。史料には、『翻刻 江戸時代料理本集成』と『日本料理秘伝集成』の両者に収録されているものもあり、いずれかを採択したかは、以下の通りである。

『翻刻 江戸時代料理本集成』載録分による史料

- 『料理物語』(1643)
- 『古今料理集』(刊年不記)
- 『合類日用料理抄』(1689)
- 『茶湯献立指南』(1696)
- 『和漢精進料理抄』(1697)
- 『当流節用料理大全』(1714)
- 『料理綱目調味抄』(1730)
- 『料理山海郷』(1750)
- 『献立筌』(1760)
- 『卓袱会席趣向帳』(1771)
- 『普茶料理抄』(1772)
- 『料理伊呂波庖丁』(1773)
- 『諸国名産大根料理秘伝抄』(1785)
- 『大根一式料理秘密箱』(1785)
- 『料理早指南』(1801)
- 『素人庖丁』(1803)
- 『料理簡便集』(1806)
- 『会席料理細工庖丁』(1806)
- 『精進献立集』(1819)
- 『江戸流行 料理通』(1821~1835)
- 『料理調菜四季献立集』(1836)

『四季献立会席料理秘囊抄』（1863）

『日本料理秘伝集成』 載録分による史料

『萬聞き書き秘伝』（1652）

『耳底知恵袋』（1680～1750）

『槐記』抄（1724）

『小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書』（成立年不明）

『不昧公茶会記』抄

『僧家料理通』（成立年不明）

『四季漬物鹽嘉言』（1836 刊）

『饌書』（1845）

『漬物秘伝集』（成立年不明）

第 1 項 漬物の素材

史料ごとに、漬物に用いられた素材をまとめたのが、**表 3-2-①**である。使用されていた野菜他をみると近世全域にわたり、様々な素材が漬物に加工されていた。

史料に用いた 72 点の料理書に見られた漬物の内、漬物に用いられた野菜は「大根」195 例、「茄子」148 例、「瓜」147 例とそれ以外の野菜に比べて抜きんでて多かった。

他には「しょうが」50 例「しそ」44 例「菜」37 例「とうがらし」14 例「たけのこ」29 例「まつたけ」27 例「みょうが」26 例「かぶ」26 例「うど」21 例「たで」19 例「ごぼう」14 例「れんこん」14 例「わらび」5 例「ささげ」5 例「なた豆」11 例「いも」12 例「初たけ」10 例「にんじん」8 例「さんしょう」22 例「こんぶ」7 例「ふき」5 例「ぜんまい」「わさび」3 例「つくし」2 例「せり」3 例「ちよろぎ」2 例「じゅんさい」1 例「石茸」1 例「もずく」2 例「豆腐」5 例「こんにゃく」3 例などがみられた。

それぞれの素材を、根菜類・果菜類・葉菜類・香辛類・キノコ類・山菜類・豆類・その他に類別した。

さらに近世の野菜の栽培状況、品種、漬物の調整方法などについて、検討してゆく。

(1) 根菜類

1) ダイコン

近世の漬物の素材で、出現回数が最も多かった野菜は、ダイコンであった。ダイコンを用いた漬物は、古代ではほとんど見られず、中世全体においても、漬物としての記載の確認数は多いとは言えない。しかし中世末には漬物として、すでに一般的に広まっていたことが確認できている。

近世に於いて、ダイコンは大衆的な必需野菜となり、主食を補う食品としても栽培され、重要視されるようになった。

ダイコンは農書にも度々取り上げられ、その有用性が強調され、栽培が奨励されている。近世には品種の分化も進み、栽培地に適した品種や、栽培目的に合った栽培方法の改良が続けられることになる。

まず、近世初期の農書などからダイコンの漬物についての記載を中心に検討してみたい。

『毛吹草』(1638)では、「干大根」は非季詞の箇所に見られ、「大根引」「大根干」は十月の季語としている。ダイコンは旧暦10月にその大半が一気に収穫され、干しダイコンもその際に加工される。この干しダイコンは長期保存がきくため、非季詞とされた。

『百姓伝記』は、著者・著作年不詳ではあるが、三河地方を対象に天和年間(1681~1684)頃、武士または上層農民によって著されたといわれる農書である。当史料では蔬菜の最初にダイコンを取り上げている。まず「大こん種に色々ありて、味ひも同じからず。…中略…やしなひを多く入て大こんをまくに、ふとく長く葉もしげらずといふ事なし。」とあり、ダイコンの野菜としての有用性を強調している。さらに、「大こんは西美濃・西尾張・西三河にの村里に名物多し。」と優良品種をあげ、加えて肥料や病虫害の駆除、肥料、貯蔵の方法についても記されている。

当書の漬物に関しての記載は、「かうのものに漬るは皮うすきを本意とすべし。美濃・尾張・五機内のうちに能種共多し。余国の種は次第々に種かはり、あしきなり。」とあることから、これらの品種が漬物には最適であり、その種子も優れているとしている。尾張大根もこの中に含まれているといえる。

また、「はだの大こんと云て、相模国はだのに自然と生出る大こんあり。皮あ

つくこわき大こんなり。今は国々里々へ種を取りて作る。大こんにはならず、ほそく長く出来る。七八月に蒔きて年を越、正月二月までしぎにならず、つかふなり。…中略…香のものにして風味よし。」ともある。

当記載によれば、はだの大こんは、相模の自生のダイコンであり、そのダイコンは、細く長い形状で、旧暦の正月までおいてもしぎ（ス）が入らないために、春の大根として栽培もされるようになったものとのことである。そして漬物にも適し、加工されたものと思われる。このダイコンの記載は、近世の料理書における漬物の記載にも、たびたび見られる。

『料理伊呂波庖丁』（1773）の「ぬかづけはだな」「はだな当座粕漬」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）の「はだな大根みそづけ」がそれにあたるものである。

『農業全書』は、元福岡藩士の宮崎安貞が著した農業の指導書で、貞享 13 年（1697）に刊行された。それまでの農書が、地方的な農業技術書であるのに対して、日本の農業技術を一般化する目的で、総合的かつ体系的な農書とされている。当書に於いてダイコンは、菜之類の最初に「蘿蔔(だいこん)」とあり、「大根ハ四季ともに種る物にて、其名も亦各々替れり」と始まり、「其種色々多しといへども、尾張、山城、京、大坂にて作る、勝れたるたねを求めてうゆべし」とある。

当書には「漬物にする事」として「糟に蔵め、味噌に漬、其外漬様色々ありて何も賞翫し、家事を助る益多き物なり」とあり、また「又唐人ハ国によりて多く作りて、根葉ともに漬をき雪の中、是のミ菜に用て、朝晩のさいとなし、尤飢をも助ると書たり。」と記されている。ダイコンの次の項に記載されているカブについても「飢饉の時穀をまじへて煮て食してハ甚益あり」とある。

このようにダイコンは、作物としてほぼ 1 年中栽培・収穫が可能であることから、その有用性が農書の中でも強調された。さらに種子に関しては、優秀な品種のものを求めることが説かれている。これは、ダイコン・カブなどアブラナ科の植物は、交雑によって雑種ができやすく、結果として元の特性が失われることがあり、そのため種子の出自を確認する必要があるからである。当史料がかかれた時代には、尾張、山城、京、大阪のダイコンに優秀な品種が多かったことがわかる。

また、ダイコンは、穀物が不作で飢饉が予想できる際の糶としての役割をもっており、これはカブの場合も同様である。

ダイコンは他の野菜と比べても味がよくくせがないため、様々な料理の応用がきく。干して戻しても味が良い。さらに、根とともに葉も食し、かつ保存する事で、カロテンやカルシウムの供給にも役立つ。『農業全書』では「土地多き所にてハ、必過分に作るべし」と、実際に食するよりも多くのダイコンを作ることを勧めている。

その余剰分を保存しておく方法の一つが切り干し大根であり、漬物である。特に秋に収穫した大根に関しては、冬季の農作物が少なくなることから、保存性のある漬物への模索があったと思われる。

以下に、ダイコンの中でも近世後期に一般的になり、広まってゆくたくあん漬けに最適と云われる 2 種の大根についてとりあげる。

① 尾張大根と宮重大根

尾張地方で書かれた『尤之双紙』（1632）は、『枕草子』とそれに擬した慶長頃の秦宗巴作『犬枕』にならって、斎藤徳元が「長き物」「短き物」「高き物」など物尽しを 80 条にわたって記したものである。その中の「太きもの」として尾張大根があげられている。また『毛吹草』（1638）は、松江茂頼によって編まれた俳諧論書であるが、その中には各地の名産品があげられており、尾張の項にみられる「大根」は、尾張大根を示しているものと思われる。

『松屋会記』のなかでも「久重茶会記」の「寛永六年正月四日朝」（1629）に記載のあった「鉢ニカウノ物 丸ツケ瓜・カラ瓜・ヲワリノ葉ツケ大コン」の「ヲワリノ葉ツケ大コン」は、この尾張大根であったと考えることができる。

さらに『日本山海名産図会』（1799）には、「尾張大根」として「大根甚だ大きにして風味かろく、大上品也。日本にて大根の第一なるべし。江戸ねりま大根、大きさ尾張大根におとらず。然共風味はおわりよりはるかにおとれり。江州伊吹大根また名物なり。尾張大根におとらず。摂州倉橋。江口、木津等より出る大根又名物なり」とある。当史料の解説には、「名古屋の北方一帯は沖積地の土壌で根菜類の生育が良好であり、漬物用の大根は特にすぐれている。宮重大根は、現在では長さ 40 センチ程であるが、この記事の時代には桜島大根の

ように大きく、それを誇張したのがこの図である」とある〔千葉：1970：234～235〕。

これらの史料の記載事項を合わせて考えると、尾張地方では大きく皮が薄く香物に適した優れた品種が、「尾張大根」と呼ばれていたことがわかる。さらにその種子が各地に広がり、『料理塩梅集』（1683）の「尾張大根干漬仕様の事」、『料理早指南』（1801）の「尾張大根」、『江戸流行料理通 四編』（1821～1835）の「尾張大根ほそぼし」とあるように、尾張以外の地域でも「尾張大根」として作られるようになった。

宮重大根は、尾張大根の中でもとくに優秀品として現れたものであったと考えられる。その名は、愛知県旧西春日井郡春日村（現清須市）宮重の地名をとったものである。

宮重大根の名は『和漢三才図会』（1713）には「尾州宮繁之産大者長三尺、周半尺、重五七斤」とあり、産地の名である宮繁（宮重）が記されている。また『尾張国産物志』（1734）には「みやしげ 宮重大根 落合村」とありこれも宮重大根とみられる。さらに『張州府志』（1752）には「春日井郡 土産」として「蘿蔔出宮重村天下以尾張蘿蔔為名産。就中宮重村為第一」とあり、18世紀前半には、宮重大根は、世に広く知られた存在であったと推察できる。『尾張名所図会』（1844）には「沢庵漬」の画が描かれ、宮重大根がたくあん漬に最適なダイコンであるとされていたことが記されている。

また、『四季漬物鹽嘉言』（1836）に記載されている「尾州みやしげ」とは、宮重大根を指している。

② 練馬大根

練馬大根の発祥については、諸説がある。『東京府北豊島郡誌』（北豊島郡：1979）によれば、練馬地域では1690年頃に尾張大根の種子を求め、宇桜台の地で試作させたのが始まりであると伝えられてきたという。

『本朝食鑑』（1697）は、人見必大によって著された本草書であるが、当書にはダイコンは「江都近郊最美者多、就中根利間、板橋、浦和之産為勝」とあることから、練馬・板橋・浦和の地は、すでに大根の産地であったことが察せられる。これら練馬の近郊の土地は、軽い洪積火山灰土で、耕土も深かったた

め、太くまっすぐなダイコンを栽培するために都合が良かったと考えられる。

また、『古今要覧稿』（1821～42）には「近郊練馬清水村のもの その名四方にしられたり」ともある。

さらに、江戸幕府の官選地誌で文化 11 年（1828）に完成した『新編武蔵風土記稿』には、「蘿蔔 郡内練馬辺多く産す、いずれも上品なり、其内練馬村村内の産を尤上品とす、さすればこの辺より産する物を概して練馬大根と呼、人々賞味せり」と記されている。これら書物による後押しもあり練馬のダイコンは、板橋や浦和のものよりも、上練馬村・下練馬村の名産品として認識されていたことが窺われる。

ダイコンは、前述のように近世初めごろから作物としての有用性が着目され、その栽培が奨励された。『農業全書』（1697）が著された近世初めには、尾張・山城・京・大坂のダイコンの品質が良かった。分けても尾張大根が、近世始めごろから優秀な品種として全国に認知され、そこから選抜された宮重大根も、全国的な品種として広まっていった。特に宮重大根は、長くまっすぐな形状から、汎用され漬物にも利用されてゆく。また、地域のダイコンとの交雑を繰り返して地方品種なども増えてゆく。江戸後期には、上質の練馬のダイコンは、練馬大根と呼ばれ、たくあん漬の普及とともに、周知の特産物となっていたことがわかる。

2) カブ

カブは、『農業全書』（1697）の「第三 菜之類」に、「蘿蔔(だいこん)」の項の次に「蕪菁(かぶ)」と記載されている。「多くの徳分ありて大根におとらぬ菜なり」とあり、カブには多くの長所があるとしている。「飢饉の時穀をまじえて煮て食してハ甚益あり」「殊其味穀食に似て色も赤くうるハしきゆへとなり。まして穀を加へて食すれば、凶年〈ききん〉を助る事はかりなし」とあり、さらに「又菜園にうへて、冬春、葉をかき取、くくたちを折て料理にし、漬物にして、貧民の食物にハ無類なる物なり」とあることから、近世に於いてカブは、穀類を粮るのに最適な作物で、葉も春の新茎であるくきたちも利用できる利便性の高い野菜であったと言える。

古代から様々な漬け方で漬物に調整された野菜であったが、近世になると各

地の名産のカブが増え、料理書にも散見できる。『料理綱目調味抄』（1730）に「東近江長かぶ」、『料理珍味集』に「近江かぶ」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）に「天王寺かぶ」、『料理調菜四季献立集』（1836）に「うちわかぶら」とある。『料理綱目調味抄』（1730）は京都で刊行されており、「東近江長かぶ」が京では一般的な品種であったことも考えられる。『江戸流行 料理通』（1821～1835）の時代になると、江戸近郊でも「天王寺かぶ」が栽培されていたことと思われ、同書ではこれを味噌漬けに加工している。

カブは、古代から葉も根も利用され漬物に加工されている。しかし近世に入ると、ダイコンの方がより品種が増え、広汎に利用されるようになってゆく。

本稿で蒐集した料理本の中に記載があった漬物の野菜としては、全 1162 例の内、カブは 26 例とダイコンの 195 例には及ばない。

3) ゴボウ

『農業全書』（1697）には「悪(ご)実(ぼう)」とあり、栽培方法・肥料・害虫の駆除・採種について詳しい記載があるが、漬物に関する記載は見られない。「牛房をうへおき、茎葉のわかきをきりて菜に用ゆる事菘のごとし」とあることから、料理本に見受けられる漬物の素材である若牛房が、これに類するものであった可能性も考えられる。

また、現在の日本で漬物に利用されるゴボウは、俗にヤマゴボウと呼ばれている和名モリアザミで、キク科の植物である。日本の中南部の山に自生し、それを現在栽培量の多い岐阜県などで、明治になってから栽培化したものである。岐阜、長野、愛知三県を中心に栽培され、主に味噌漬にしている〔青葉：2000：268〕。これらは前述の若ゴボウとは異なるものである。

ゴボウは、『古今料理集』（1689）に「漬牛房」、「漬ごぼう」の記載があるがこれらは「煮物の部」に記され、「但甘酒漬」「大方生に同」、ともあることから、ゴボウを塩漬けにして保存、塩出しして煮物に用いた場合と、甘酒漬けにした場合とがあることが判る。『料理伊呂波庖丁』（1833）には「香物 かす漬牛房」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）には「牛房みそづけ」とあり、さらに「無尽漬之部」「阿茶蘭漬」「あしやら漬」の調製の際には、他の様々な素材とともに漬けられている。

また、『素人庖丁』（1803）に「奈良漬 若牛房」、『料理簡便集』（1806）に「はしり若牛房粕漬」とある。これらの若ゴボウが、どのようなものであるのか史料の記載からは判じられない。ただし「はしり」とあることから当作物が、栽培種であることは確かである。

ゴボウは、近世に於いても煮食が大半を占め、その食べ方は現在とあまり変わらず、煮しめ、きんぴら、ささがきなどが多いが、漬物にもされたことが記載より明らかである。「若牛房」「はしり牛房」が早出しの細い牛房だとしたなら、生のままでも軟らかく食することが可能もある。

4) ハス

『農業全書』（1697）には「根ハ渴きをやめ、血を散ず。飢をも助け薬ともなり、料理色々にして、賞翫の珍味なり」とある。蓮（ハス）の根（コン）として、レンコンと呼称する場合もある。

『古今料理集』（1689）には「香物 はすね」、『料理伊呂波包丁』（1773）には「香物 れんこんかすづけ」、「香物 みそづけれんこん」、『料理簡便集』（1806）には「蓮根みそづけ」のように、単体の漬物もあるが、「奈良漬」「阿茶蘭漬」「水元漬」「阿蘭陀漬」のような、複数の野菜と取り合わせて漬ける漬物にも用いられている。

ハスは、生のままでも食することのできる野菜であるから、漬物にも調製しやすかったと考えられる。複数の野菜と取り合わせた漬物の場合、レンコンの独特の歯ごたえは、その存在を主張することになったと考える。

5) チョロギ

『料理簡便帳』（1806）に「ちやうろぎ酢漬」とあり、『新撰献立部類集』（1776）の「あしやら漬」では、多数の素材の一つに加えられている。『農業全書』（1689）には、「甘露子」「かんろし」「ちやうろぎ」として「其節々より、土に根ざし、かいこのごとくなる、白き根多く生ず。…中略…醬（ミソ）に蔵して、甚よき物なり。」とある。『菜譜』（1714）には「みそにつけてよし」とある。

『農業全書』『菜譜』では、チョロギは、味噌漬けにすると味が良いと記載がある。しかし、料理書に見られる料理では、どちらも酢を用いたものである。

これは、酢漬にすればチョロギの白い色が呈色することが経験的に知られており、見栄えを重視するようためであると思われる。

(2) 果菜類

1) ウリ類

ウリ類は、古代から漬物に調製されてきた野菜である。ウリの一種であるシロウリの学名は、*Cucumis melo L.var.conomon Makino* である。この学名に含まれる *conomon* とは、コーノモンすなわち香物のことをさす。学名解説によれば *conomon* は、“日本語 香の物から転訛”とある。固有名詞以外で、学名に日本語が使われた数少ない一例といわれる。学名の最後に *Makino* とあることから、この学名が、牧野富太郎博士によって名づけられたことは間違いない。ウリは、最も漬物に適している野菜とされ古代から漬物にして食べ継がれてきた。

史料にみられた、漬物に用いられた瓜の記載は「瓜」「青瓜」「越瓜」「白瓜」「浅瓜」「ゆうがお」「冬瓜」「からす瓜」「花瓜」「糸瓜」「な瓜」「丸瓜」「花丸瓜」「かも瓜」「きゅうり」「すいか」「かぼちゃ」であった。

『料理物語』(1643)には、5種類の「瓜」があげられ、その種類ごとに料理法が記載されている。

- 1) 「白(しろ)瓜(ふり) 汁 なます かうの物 ほしてよし」
- 2) 「甜(から)瓜(ふり) なます かうの物 汁 ほしてよし」
- 3) 「木(き)瓜 なます みかはあへ かうの物」
- 4) 「冬瓜(かもふり) 汁 なます」
- 5) 「烏(からす)瓜 香の物 同実は 玉章と云 さかなくはしにも吉」

とある。4)の「冬瓜」以外のすべての瓜の料理法には、「かうの物」または「香の物」と、香物が挙げられている。ウリがその歯ごたえの良さから、生食や漬物に適した野菜であることは、現在でも変わらない。

『農業全書』(1696)の「菜之類 十六種」「瓜之類 第八」には、「胡瓜(きゅうり)」「菜(さい)瓜(くハ)」「越(あさ)瓜」始め、9種類の瓜が記載されている。同書では、「菜(さい)瓜(くハ)」を、「菜(つけ)瓜(うり)」「菜(あを)瓜(うり)」とも読ませている。つけうりの名の如く、漬物用の瓜と考えることができる。さ

らに「越(あさ)瓜(うり)」は、「又白瓜とも云。京都にてハあさうりとも云なり。…中略…漬物とす」とある。いずれも、漬物用のウリと考えられる。また、「四月に取、糟に漬」とあることから、早採りのものか、摘果した実を粕漬けにしたことが読み取れる。

『菜譜』(1714)には、「越瓜 菜瓜の類なり…中略…味菜瓜よりよし。…中略…京都の多し。…中略…塩づけ、かすづけによし。」とあり、京都では越瓜を、アサウリあるいはシロウリと呼んでいたことがわかる。

以上の記載により、ウリの中でも特に、「菜瓜」「越瓜」が漬物として用いられ、菜瓜は皮の色が緑色で、越瓜は皮の色が白っぽく、やや大きめの瓜であったと思われる。『農業全書』(1696)では、「京都にてハ」、『菜譜』(1714)では「京都の多し」と断っていることから、漬物用のウリもすでに地方の名産としての品種が存在していたと思われる。

さらに『農業全書』(1696)には「絲瓜(へちま)、わかき時ハ料理にして食す。同漬物にして極めてよき物なり」と記載されていることから、へちまの未熟果を食していた。近世においてその食べ方は、浅漬・味噌漬・粕漬など、漬物が代表的なものであった。通常、へちまは、老熟して皮が厚くなったら、繊維を残して乾燥させ、洗い物や入浴の際に用いる生活雑貨に加工される。しかし未熟なうちには美味であることから、現在でも、沖縄県ではナーベラーと呼称され、一般的に食べられている野菜である。

また、キュウリは古代から栽培されてきたが、『農業全書』(1697)では「黄瓜」として、「是最下品の瓜にて、賞翫ならずといえども、諸瓜に先立ちて早くできるゆえいなかによく作る物なり。都にはまれなり」とある。このように、当初、近世のウリ類の中ではキュウリは重要視されてはいなかった。

しかし、佐藤信淵の『草本六部耕種法』(1833)では「胡瓜は諸瓜の最初に出来る物にして世上甚だ珍重す」とあることから、近世末には重要視されていたと考えられる。

日本においてウリ類は、栽培野菜として最も古い歴史をもつといえよう。古代から漬物を始め、様々に食されてきた。漬物にしてもその風味が残ること、浅漬にも保存漬にも適していることから、近世でも様々なウリ類が栽培され、マクワウリや、スイカ、カボチャも漬物に調製している。

2) ナス

『農業全書』(1696)には「菜之類 十六種」「茄(なすび) 第七」として記載されている。「なすびに紫(し)白(はく)青(せい)〈むらさき しろ あお〉の三色あり 又丸きあり長きあり 此内丸くして 紫なるを作るべし 余はおとれり 丸きハ味甘く和らかにして 肉(み)実に 料理に用ひ 能く煮ても ミだりにとけくたくる事なし かうの物 其外にも専是を用ゆべし」とある。同書には、茄子の採種、苗床、施肥、移植、栽培の記載も詳しい。近世の初期には、すでに茄子の栽培法が研究され、地域ごとに特色のある品種が選抜されていた。料理法も煮食にも適し、香物にも用いられていた。

また、『毛吹草』(1638)には、「非季詞」として「瓜茄子(なすび)の香物〈但干瓜ハ季ニ成〉」と記されている。近世始めにはナスやウリが長期保存できる漬物に加工され、季節を問わず食されていたことが判る記載だといえよう。

『万宝料理献立集』(1785)には、「春 一汁三菜献立」に「香物 青漬なすび」、「夏 一汁五菜こん立」に「香物 小なすび」、「同夏」「一汁七菜こん立」と「秋 一汁七菜こん立」には「香もの 青づけなすび」、「冬 一汁七菜こん立」に「香物 ならづけなすび」など、1年を通して、ナスの漬物の記載がみられる。他の料理本にも、ナスの漬物の記載が頻出していることから、ナスの漬物は、近世では様々な漬物に調製され、時期を問わず食べられていたことが明らかである。

『料理物語』(1643)には、「茄子 汁 さしみ まろに あへもの 香の物 しぎ焼 きりほしていろいろ」とある。当時代における「さしみ」は、なますより厚切りにして調味料を添えて出す場合を指すことが多い。ナスは野菜の中でも日を通さないで食するものであった。近世始めにナスは、すでに現代とほぼ同様の調理法で食されていたことがみてとれる。さらにナスの調理法は、ウリの調理法に比べ、煮食が多い。

中でも香物は、他の料理書にも頻出していることから、ナスの最も一般的な食べ方の一つだといえよう。

(3) 葉菜類

1) 菜類

「菜」「菜の葉」「かぶ菜」「京菜」「とうたち菜」「芥子菜」「茎菜」「冬菜」「青菜」「水菜」「じく菜」「かき菜」「わか菜」「小松菜」「小松川菜」がみえる。

漬物に用いる葉物の総称をツケナと呼ぶが、ツケナには葉を食べるものと、春先に抽出した花径を食べるものがある。上記の菜の内「とうたち菜」「かき菜」「わか菜」などは、後述のタイプであると言える。

『成形図説』(1804)は、近世の代表的な農書の一つで、薩摩(さつま)藩主島津重豪が作らせた。医師・蘭(らん)学者の曾槃(そうはん)と国学者の白尾国柱(しらおおくにはしら)の2人が実際の著述にあたり、農事、五穀、蔬菜(そさい)、薬草、樹竹などの各部門に分けられている。各作物に関する記述は詳細であり、図版も正確である。本書には、「小松菜」「小松川菜」は、「茎円くして微青く味旨し」とあり、下総国葛飾郡小松川地方で産したところから出た名であるとしている。『物類称呼』には「葛西菜又小松川本所牛島辺の冬菜におみては京大坂にもなし…中略…まことに名産なり」とあることから、小松菜は、葛西菜の後代であったとも考えられている。カブナ群、アブラナ群の近縁の品種と言われているが、いずれとも異なる点があり、いくつかの品種間の交雑によって確立したと考えられている。

菜類は、何れも菜漬に調製したと思われる。緑黄色野菜であっても漬物にすることにより、非加熱でもしなやかになって食しやすくなることから、古代から菜漬は作られ続けてきたと考えられる。

2) ウド

ウドは、古代には主に薬用に用いられ、中世になると食用とされてきた。中世の漬物にもその名がみえる。

ウドは、日本で栽培化された野菜で、数少ない日本原産の野菜である〔青葉：2000：223〕。うどが栽培化された時期は明らかではないが、近世の農書に、ウドの記載は度々見られ、『農業全書』(1697)には「獨活」「三四月芽立を生ず、貴賤あまねく賞味する物なり。里遠き山野に生ず」とあり、山野に余裕があれば、できるだけたくさん栽培して販売することを勧めている。『百姓伝記』では、

品種や栽培法を記し、さらにウドに土をかぶせ遮光し、保温して冬の寒さから保護することによって、促成軟化栽培を行っていることを示している。

このような盛土軟化の方法は、近世中期から後期に、現在の京都市堀之内・大阪府摂津市・愛知県中島郡・東京都吉祥寺と上井草とで始まったが、近世には手のかかった独活の栽培もそれほど広まらなかった。

近世の料理書の中の漬物の記載には、『合類日用料理抄』（1689）に「独活漬の方」、『卓袱会席趣向帳』（1771）に「漬うと」、『素人庖丁』（1803）に「浅漬独活 ぬかみそ」、『料理伊呂波庖丁』（1773）に「香物 うどみそづけ」「香物粕づけうど」、『僧家料理通』（1836）に「うどあちゃら」、『四季漬物鹽嘉言』（1836）に「独活味噌漬」などの記載がある。ウドの漬物は、味噌漬と粕漬が多い。

独活は、古代から野生のものを春先に採取して食べていた。そして栽培もおこなわれていた。『農業全書』には「貴賤あまねく賞味する」とあることから、万人に好まれる山菜であったと思われる。また、換金作物であったことも記載から窺われる。近世後期になると、尾張から遮光・保温してもやし状にして育てる技術導入された。

3) フキ

フキは、数少ない日本原産の野菜である〔青葉：2000：232〕。

近世では、フキは重要な野菜の一つであった。『農業全書』（1697）には「欸（ふ）冬（き）」「花ハ薬とし、みそとし、漬物とする」、『菜譜』（1702）には「欸冬」「味よし。塩づけ、みそづけもよし。」とあり、いずれも栽培方法が記述されている。『会席料理 細工庖丁』（1806）には「木ふき茎漬」とある。「茎漬け」とは『守貞漫稿』（1837～1853）には「京阪にて茎屋。中略 塩一種をもって漬けたるをくきと云ふ」とある。『会席料理 細工庖丁』（1806）は京阪の版元による出版物であることから、当書の記載は、木ふきの塩漬けと考えることができる。「木ふき」の記載は当史料にしか見当たらず、他のフキと同様のものであるかは不明である。『江戸流行 料理通巻一』（1821～1835）には「みそ漬ふき」の記載があり、これは飯とともに食べる漬物である。

『四季漬物鹽嘉言』（1836）には「露水漬」とあり、その仕様は「水露生にて皮をむき葉斗りを播鉢に入塩にてもミ青き汁をとり露ハ塩にて漬こミ右葉の

青汁を入れて押を置なり遣ふ節塩出して煮物に入つバ生のふきに異ならず」とある。これは、キノコなどの場合と同様に、食品の塩蔵保存の例と考えられる。蒨は風味がよく、近世の料理書にも頻出することから、広く好まれた野菜であったと思われる。

栽培作物ではあるが、季節に山野で採取した場合もあったと思われる。そして余剰な収穫物は、塩蔵保存しておいて食材が不足した頃に食したことが判る。近代に入ってから、静岡県などではフキの漬物として「ふきの塩漬け」「ふきのぬか漬け」が伝統食として残っている。

4) タケノコ

現在、関東・関西以西でタケノコと言えば、一般的にモウソウチクの若い茎をさす。

『塵塚談』(1814)には「孟宗竹、近頃は江戸に大なる竹藪諸所に出来たり、明和の頃は、皆人珍ら敷思ひし竹にて有し也、四五年以来、笋も太くして、一尺四五寸、二尺廻りの大なるが夥敷出て、八百屋毎に売事也、何地より出るにや知らず、薩摩国にては、此笋を紙に漉申也 寛政十年午六月出板せし西遊記続編に云。薩摩の辺に唐孟宗竹あり、人家に多し。此竹は笋を生ず、味甚美也 寒中にも平皿一杯の笋を生る事、他国にはいまだ見へずとみへたり」と記載されている。

『西遊記続編』巻之二(1798)には、「薩隅の邊に唐孟宗竹といふ竹あり、…中略…味甚だ美なり…中略…早春に出して料理に用ゆれども…中略…若此笋を京都に送り登らさばき代の珍味なるべけれども、道路三四百里を隔てれば其事叶はず」とあることから、18世紀後半においても、孟宗竹は京都にも存在していなかったことが読み取れる。従って、以下の料理書による記載は、すべてが同一の孟宗竹であったとは考えにくい。

『萬聞書秘伝』(1652)に「竹のこしほにつけやう」、『古今料理集』に「漬竹の子」、『新撰献立部類集』(1776)に「塩竹の子」、『会席料理帳』(1784)に「塩竹の子」、『饌書』(1855)に「竹の子塩漬」とあり、それぞれ、「精進平皿煮物」「塩出しして用いる」「乾かして一年の食糧」と、使用目的も記載されている。

タケノコは、『普茶料理抄』（1772）に「香物 竹の子粕漬」、『料理簡便集』（1806）に「竹の子粕漬」ともあり、香物として糟漬もみられた。

『料理物語』（1643）の「酢漬」「無尽漬」や、『当流節用料理大全』（1714）の「無尽漬之部」「酢漬け之部」のように、数種の素材を組み合わせた漬物に用いられることがみられた。菜であり、掘ってから時間が経つと、えぐ味のもとであるホモゲンチジン酸が

タケノコは旬が短く、しかし収穫時には大量に採れる。さらに含有する酵素の働きによって鮮度が落ちやすく、シュウ酸も加わりえぐ味が強くなる。そのため、掘り出したらすぐにゆでて酵素の活性を止める必要がある。

味の良い野菜であったため保存方法もいろいろと工夫され、ゆでた後に干して乾燥させる、あるいは塩漬けにする方法が考え出されたものと思われる。タケノコは、繊維がしっかりとしていることから、干したものを水に戻し、塩漬けにしたものを塩出ししても、元のような歯ごたえになり、煮物や汁物へと料理の汎用を広げることが可能であった。そのため、塩漬けにして保存に努めたと考えられる。この場合の塩漬は、そのまま食するわけではないが、保存のための手法として漬物としたことから、本稿の範疇に組み入れた。

（4）香辛類

1) ショウガ（ハジカミを含む）

ハジカミの記載は、『精進献立集』（1824）「中春献立取肴」に「もやしはじかみ はじかみちく付二寸ばかりニ切ねをわり梅ずか又すべに入ねをつけ置」とあり、「初夏献立取肴」に「しんはじかみ…中略…むめずにつけ置立に小口きりがさね」とある。さらに『料理簡便集』（1806）には「膾 はじかみしそ」「夏はじかみ」とあり、『献立筈』（1760）「夏之部の青物 札の表 めせうか 札の裏 はじかみ」とある。

対してショウガは、『四季漬物鹽嘉言』（1836）に「生姜味噌漬」として「秋の末、ショウガの葉を切り…」とあり、収穫が夏ではなく秋の終わりであることがわかる。これらのことから、ハジカミはショウガの若いものをさすと考える。ゆえに本稿では、中世と同様に近世においてもショウガとハジカミは同義と考えた。

『百姓伝記』には「はじかみを作る宝土は、小砂・黒ぶく・ねばりなき真土の土地相応せり。…中略…諸草のくさりたるを根に置、子よくさく。」とあり『農業全書』（1697）には「しやうがハすくれたる上品のものなり」「其利の過分なる事を載たり」とあり、商品作物としても勧めていることから、需要があったことが判る。さらに同書には「四五月芽立て漸くさかへしげりて後、竹のへらにて、根の一方を掘、薑母（ふるね）をもぎ取塩漬醬漬糟にも蔵し、又は乾姜にこしらへ、薬屋にうるもよし」とある。ショウガは作物として売るだけではなく、漬物に調整し、漢方薬の乾姜にも加工して商品として販売することが行われていたものと思われる。

ショウガは、『料理早指南』（1801）に「つけせうが」、『新撰会席しっぽく趣向帳』（1871）に「にしき漬 しやうが」、『料理簡便集』（1806）に「酢漬生姜」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）に「新生姜ぬかづけ」「みそづけしやうが」、『四季漬物鹽加言』（1836）に「生姜味噌漬」、『四季献立会席料理秘囊抄』（1863）に「生姜塩おし」がみられる。

ハジカミは、『会席料理 細工庖丁』（1806）「四季香物之部」に「糠漬はじかみ」とある。また「薑（はじかみ）塩漬儼ざる法」として「薑をよきほどにきざみ…中略…梅酢に漬べし 漬るとき芥を少し絹切につゝみ…中略…儼渡らず」とあることから、ある程度の保存性のある漬物として利用していたことが判る。

ショウガは、単体としても、糠味噌漬・塩漬・酢漬・漬物にするが、複数を取り合わせて漬物を作る際に加えることに依り、風味をつけ、香りを増す役目があったものと思われる。香辛野菜として用いるのは、古代・中世と同様である。

2) シソ

シソも、近世全体を通して用いられた野菜である。中世の漬物には、その記載はほとんど見られなかったが、『邦訳 日葡辞書』には「Xisō シソ 紫蘇ある赤い草」とあることから、中世末には一般的に食用とされていたことは確かだ、それは赤シソであった。

『農業全書』（1697）に、シソは、「紫蘇」と見え「又是に二色あり。葉ちぢ

みて、裏表なく色のこきをうゆべし…中略…四五月葉をつミて、梅漬、其外塩醬(みそ)につけ…。とある。「又葉よくさけへて是を取多くかさねまき、わらにてゆひみそにつけたるハ甚よき物也。是も八新の一つにて古きハ用ひず、明年の新しきが出来るまでまで用ゆる物なり。未実の房枯ざるを仮取て、塩漬にし、炙りて、さかな茶うけなどによき物なり」とある。また、シソの実は薬屋に売るとよろしい、ともあり、換金作物であったことが判る。

シソの葉を用いた漬物としては、『料理山海郷』(1751)に「千枚漬」、『槐記』(1724)に「シソ千枚ツケ」、『江戸流行 料理通』(1821~1835)に「千枚つけしそ」、『四季漬物鹽加言』(1836)に「千枚漬」、『料理調菜四季献立集』(1836)に「千枚漬しそ」と、千枚漬が多くみられる。

シソの葉を用いた漬物の中で、『江戸流行 料理通』(1821~1835)の「巻千枚づけ紫蘇」・「しそ巻とうがらし」、『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「種抜蕃椒日光漬」などは、しその葉で素材を巻いて漬けるもので、平安時代の漬物である「荳裹」の流れをくむものと考えられる。

シソの葉は、その葉の適度な大きさから、重ねて平らに漬ければ、千枚漬けとなり、広げて中心に何かを置き、それをクルクルと巻いて漬ければ手の込んだ一口大の漬物となる。シソの葉で巻いて漬ける手法は古代から見られたが、出来上がりの美しさや、食べやすさから現代にまで続いている。

次にシソの実を用いた漬物の記載には、『新撰会席しっぽく趣向帳』(1771)に「しその味噌漬」がある。

シソの実の漬物は、『料理早指南』(1716)に「しそのみ味噌漬」、『四季漬物鹽加言』(1836)に「紫蘇漬」、『僧家料理通』(1836)に「しそのみ漬」、『料理簡便集』(1806)に「しその穂しほ漬」とあるように、シソの実も多用されていたことが明らかである。

このように、シソを漬物に用いる場合には、シソの葉と、シソの実の場合とが考えられる。シソの実は、かむと独特の歯ごたえがあり、香りが引き立つので、料理にアクセントをつけるのに有効である。味噌漬、塩漬にして保存し、調理に加えたことが考えられる。

3) ミョウガ

ミョウガは、現在ではミョウガの花のつぼみを主にミョウガと呼び、若い芽をミョウガタケとして刺身のつまなどの用途で食している。近世の漬物の史料には、ミョウガの子としてミョウガのつぼみの記載がみられるが、ミョウガタケに関しては、とくに記載がみられなかった。また、ミョウガ単体の素材で漬物にされることは多くはない。

『百姓伝記』には「めうがを作事」として「糧のたすけにならず」とあり、ミョウガの収穫量が単位面積当たりそれほど多くはなく、漬物にするにしても大量に収穫できなかつたために、他の素材と合わせる事が多かったとも考えられる。『農業全書』(1697)には「五六月根のわきより、花を生じ、秋までも相つづきて生ず。是を夏ミやうがと云。又七八月花出るを秋ミやうがと云ふなり。ともに料理によき物なり。夏を取分作るべし。諸菜の絶間にありて賞翫なり。」とあり、もろもろの野菜の端境期に夏ミョウガが出ることから、特に賞味されるとある。

ミョウガの漬物は、『料理物語』(1643)の「つけ物 めうが」、『古今料理集』(1689)の「酢つけ みやうかの子」、『当流節用料理大全』(1714)の「つけ物 めうが」、『料理綱目調味抄』(1730)の「酢漬 囊荷」であり、酢漬が多い。これは、ミョウガに含まれる色素がアントシアニンに由来し、酸性条件下で赤色に定着することが経験的に認識されていた結果である。

ミョウガは、古代から日本で食され、すでに他国では食されていない日本独特の野菜である。『農業全書』(1697)には、糧の助けにはならないが、各戸で植えているとある。ミョウガは現在のスパイスやハーブのように、香り、歯ごたえに優れ、料理に味わいや香りをもたらす野菜である。野菜としては形状が小さく栽培も難しくないことから、夏季の薬味として、各戸の庭の日陰などに必要量を栽培していたものと考えられる。

4) サンショウ

サンショウは、『古今料理集』(1674)には「つけ山椒」「大に物、しゅんかん、汁の吸口、水物、せんはに」とあり、同書の「漬山椒」は「煮物の部」に記載がある。これらのことから加熱の調理がなされているが、中世同様に考え

るとおそらくは塩に漬ける段階もあることから、本稿では漬物の範疇に加えた。

同様に『江戸流行 料理通』(1821~1835)の「四季香物之部」には、「煮山椒」とある。

『料理調菜四季献立集』(1836)の「四季附込香の物之部」にも「煮山椒」、『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「塩山椒」として「辛皮」の隣に記載があり「山椒の実ばかりとりて、少しばかりしおをふり押しをかけ、塩水あがりたらバ四、五日たちて其水をしぼり捨て、ほしてたくわふべし」とあることから、山椒の実の塩漬であったことが判る。

キノメは、『耳底智恵袋』(1680~1750)に「木の芽漬」とみえる。

サンショウは近世においても、木の皮・若葉・実のいずれも利用していたと考えられる。

5) タデ

タデは、『農業全書』(1697)に「蓼」「豊州彦山の名物とするハ、ハふとく厚く少しハみて、茎葉青く見かけ藍のごとし。和らかにして、甚辛からず…中略…〈彦山の衆徒、大蓼と紫蘇をおほく作り、二色の葉をおほく取、醬桶の下にしき、なれて後他の器物にわけ、客をもてなし、或ハ遠方に送る、甚味よし〉」とあり、『菜譜』(1704)にも「豊前彦山に多し、ひこたでと云。つけ物とすべし。」とあることから、近世に於いても、栽培し、香辛野菜として漬物などにも多用されていたことが推察できる。

タデは、『料理物語』(1641)に「つけもの たで」、『当流節用料理大全』(1714)に「つけ物 蓼」とある。それ以外のタデが用いられた漬物はすべて、複数の素材を組み合わせた漬物である。とくに『料理珍味集』(1751)の「長門銭漬」「蓼漬」「柴漬」、『江戸流行 料理通』(1821~1835)の「四季香物之部夏」「越瓜〈らんぎり〉 小なす小口 しそこまごま たで塩押し」のように、ナスやウリと組み合わせたものが多く、収穫時期が重なることが要因と思われる。

さらに『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「塩たで」の記載のように、まず夏にタデを塩漬に作り、それを「大根 塩たで しょうが 輪とうがらし」として「巻漬」に調製する工夫も行われている。

さらに、『合類日用料理抄』(1689)には「穂蓼漬様」、『和漢精進料理抄』(1697)

に「漬物之類」に「穂(ほ)蓼(た)で)の漬(つけ)様(よう)」として「八月此能時分。切桶に塩を少ぬり。ほたで次第にならべ。少づつ塩をふり。おもしかけ一時過めしのとゆ一升に。塩五合ほどかきませ。ひたひたになる程入。おもしかけ置也。つかひ候時水にて洗出す」とある。高塩分に漬けて、調理に用いる際に塩出しして使うとある。

『会席料理 細工庖丁』(1806)の「冬 取肴之部」には、「穂蓼塩漬」とある。秋になり穂が出るまではタデの葉茎を漬け、秋になり穂が出たら穂の部分だけを塩漬にしてとりおき、料理に用いていた事がわかる。

近世においても、タデは香辛野菜として用いられてきた。タデの穂は、時期が過ぎると実が落ちてしまうために、時期を見計らって収穫し、高濃度の塩漬けにしてとり置き、必要な時に塩を洗い落として用いるものである。

6) ワサビ

ワサビは、『本朝食鑑』(1697)に栽培法がのべられ、『和漢三才図会』には、そばの葉味にワサビが欠かせないとの記述がある。

また『菜譜』(1704)には「山葵 辛き物の内味尤よし」とある。

『江戸流行 料理通初編』(1822)の「四季魚類硯蓋之部」の「七色」のひとつに「わさびかすつけ」、同書「四季精進硯蓋之部」の「七色」のひとつに「かす漬わさび」とある。これらは「硯蓋之部」とあることから、酒肴として供されたものと考えられる。『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「山葵粕漬」とある。「塩にて押、翌日水を切りて粕につけ、壺に詰てめばりをしてたくわふ」と、現在のワサビの粕漬と作り方の基本は変わらない。当書の調整方法では、わさびに含まれるカラシ油成分が揮発しないように目張りをしている。

(5) キノコ類 (マツタケ・ハツタケ・キクラゲ・石茸・茸)

マツタケ・ハツタケのような天然のキノコに関しての採取方法は、現在とほぼ同じであったと考えられる。キノコは希少な食材であったに違いない。『百姓伝記』には「松簞(たけ)」「塩につけても、ほしても食す。」とある。

それゆえ、『料理秘伝記』の「水元漬」、『新撰献立部類集』(1776)の「あしやら漬」のように複数の素材を取り合わせた漬物に加えられる例もあるが、大

半は、「漬まつたけ」「まつたけ漬」「塩まつたけ」のように、塩漬けにして保存するための漬物に加工された。『萬聞書秘伝』(1652)には「松たけのつけやう」、『四季料理献立』には「松茸塩出し」と記載され、『卓袱会席趣向帳』(1771)『新撰会席しっぽく趣向帳』(1771)『新撰献立部類集』(1776)には、「塩まつたけ」が「煮物」や「汁」に利用されている。『古今料理集』(1674)には、漬けマツタケを、生の出る(時期)まで用いるとある。

同書には、ハツタケも、マツタケ同様に塩で漬け保存し、次の季節に生のキノコが出るまでの間は、煮物などに用いるとある。

『小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書』(1769)には「万茸類漬様」の記載があり、様々なキノコが塩漬けで保存されていたことが史料より明らかである。

食品の保存方法が限られていた近世に於いては、水分が多く傷みやすいキノコの保存方法は、乾燥もしくは塩漬けが一般的であったと思われる。キノコの中には、しいたけのように乾燥に適したキノコもあるが、乾燥途中で風味が損なわれる種類も多く、そのような場合には塩漬けが選択されたものと思われる。

また、『料理綱目調味抄』(1730)には「石茸 一夜漬」もみられ、イワタケは塩漬けにしてそのまま食したと考えられる。キノコ類の中でもきくらは塩漬けの記載がなく、他の数種の野菜と取り合わせた漬物にのみ記載が見られた。

キノコは、缶詰加工やフリーズドライといった保存方法が発達した現在でも、塩漬けにしての長期保存を行うことがある。設備も必要でなく、規模が小さくても可能なため、東北地方などの家庭では山で採取したキノコの保存に塩漬けが用いられる。塩漬けしたキノコは塩出ししてから煮食する。キノコは水分含有量が平均で90%以上あり、野菜の様に表皮がないことから腐りやすい。そのため採取してすぐに食さない場合には、塩漬けが最も適した調理法と云える。また、キノコの中にはアクや苦みのあるものがあるが、塩漬け後の塩出しの際に、流水によってその苦みも流出する。

(6) 豆類

ナタマメ

ナタマメは熱帯アジアの原産で、『邦訳 日葡辞書』には「Natamame ナタマメ 鉈豆 豆の一種」、『農業全書』(1697)には、「刀(なた)豆(まめ)」と

ある。さやが大きく、その形が鉦のようなので、そのような和名がついた。太刀豆ともいう。完熟した種実を加工して食用にもするが、若さを漬物用に栽培する。上述の漬物は、若さを漬けたものであると考える。

ナタマメは、『萬聞書秘伝』（1652）に「なすびのあまつけ なす みょうが ささげ豆 なた豆」とあり、これは、複数の野菜と取り合わせた漬物の記載といえる。

しかし、『古今料理集』（1674）では「夏三月」「香物 中略 なたまめ」、「なたまめ 賞翫にも少は用へきか 一あへもの 一ひたし 一切あへ 一香物〈第一なり〉」とある。『茶湯献立指南』（1696）には「八月廿三日晩精進献立上」に「香之物なたまめ」、『料理伊呂波庖丁』（1773）には「香之物部 春」に「粕づけなた豆」、「味噌漬なたまめ」、「香之物部 夏」に「しそ漬刀豆」とある。さらに『料理早指南』（1801）には「夏 なたまめ 味噌漬」、『料理簡便集』（1806）には「なた豆浅漬」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）は「なた豆粕づけ」、『四季漬物鹽嘉言』（1836）には「刀豆粕漬」とあり、これらはナタマメ単体の漬物の方で、複数の素材を取り合わせた漬物よりも、多く見られた。

ナタマメを主に単体で漬物にした近世とは対照的に、明治期に作られ始めた干しダイコン、ナス、レンコン、タケノコ、シソ、サンショウなど7種類の材料を加え、しょう油漬にする福神漬けの材料として、ナタマメの薄切りは、必須の食材である。

(7)イモ類

1) サトイモ

イモは、史料には各種が記載されている。『農業全書』（1697）には、その栽培方法が細かく記載されており、『百姓伝記』では「種其数多し」としている。

『料理物語』（1641）『当流節用料理大全』（1714）のいずれにも記載されている「里芋」とは、現在一般的に食べられているサトイモと同じと思ってもよいだろう。サトイモの原産地は、インドとする説、東南アジア説などがあり、インドとこれに接する中国南部説、などがある。

サトイモは、通常は煮食する。それは、生のサトイモにはえぐ味、および渋

味が強いからである。サトイモの成分には、タンパク質が付着したシュウ酸の針状結晶が多数存在し、その結晶が口腔内に刺さることにより不快感が引き起こされる。加熱等でタンパク質を変性させることにより渋味はほぼ消える。このため、現在では、サトイモを生そのままで漬物にすることはない。

料理書に記載のあるサトイモは、『料理物語』(1641)にも料理法として「里芋(さといも) 汁 にもの 香の物」とあり、『当流節用料理大全』(1714)にも同じく「里芋 汁 に物 かうの物」とある。

『料理物語』(1641)『当流節用料理大全』(1714)に記載されているサトイモの香物の仕様については不明である。当史料以外には、サトイモの香物の記載は見当たらなかったことから、基本的にはイモの根茎部は、香物には不向きであったと思われる。または「里芋」の料理法として記されてはいるものの、次項に示したズイキ、すなわち里芋の茎部を示していた可能性も残っている。

2) ズイキ

『萬聞書秘伝』(1652)には「たうのいもからつけやう」の記載がある。「たうのいもから」とは、サトイモなどの芋がら、すなわちズイキをさしている。上述の『料理物語』(1641)『当流節用料理大全』(1714)の「香の物」「かうの物」も、サトイモ根茎ではなく茎のことであった可能性は考えられよう。

「たうのいもから」の漬物の仕様は、『萬聞書秘伝』(1652)によれば、以下のようなものである。まず芋がらの皮を剥き、二つに割って桶に並べ、塩をふる。その上にタデをおいて、また塩をふって、段々に重ねる。5日でも10日でも20日でも置く。その漬け汁でよく洗い上げ、水気を乾かしてから麴味噌に漬ける。

サトイモの茎であるズイキの漬物に関しては、漬物の仕様が散見できる。『料理山海郷』(1750)の「すいき漬」は、「とうのいもずいきかわをとり壺尺ほどに切あつき湯をかけ少しおしかけしつくを取一重一重にしほをふり漬かうし少し入るもよし上にわらをしきおしをかける也」とある。この調理法によれば、シュウ酸を、まず湯をかけることで流出させ、さらに塩漬けにより脱水し、その後には、麴による甘み付けも行っている。

サトイモは、茎にも根イモ同様にシュウ酸を含むが、上記のような手順を踏めば、脱水、洗浄、さらに味噌の成分によって、シュウ酸の含有量が減少する

とも考えられる。仮に、上述の「里芋」の芋の部分も生食するのだとしたら、同様に何らかの下処理がなされたのではないか、と思われる。

3) サツマイモ

『甘藷百珍』(1790)に記載のある「味噌漬いも」「塩浸いも」「糟蔵いも」「苜原いも」「醃いも」は、いずれもサツマイモを生のまま薄切り、または角切りにし、味噌、塩水、糟、梅酢、もろみなどに1~2日ほど漬けるものである。そのため、これらは保存や発酵を目的とはしていない。それゆえ「漬」と表現してはいるものの、調理法の一つであると考えられるが、味噌や粕といった発酵調味料に漬けこむことから、本稿ではイモ類の漬物として漬物の範疇に組み入れた。

(8) 海草

1) コンブ

コンブは『料理物語』(1641)に「むし漬」、『卓袱会席趣向帳』(1771)に「秋精進の部 昆布鎌倉漬」、『四季漬物鹽嘉言』(1836)に「漬昆布」とある。「むし漬」と「鎌倉漬」とは、その仕様が不明であるが、「漬昆布」についての記載は以下の通りである。「松前昆布を撰び一夜水にひたし置よく砂を洗ひ日に乾して溜がちなる味噌に漬るなり又粕につけるも同じ事なり昆布の両方のふちをたち切正味の所ばかり手比に庖丁して重ねて漬るなり」とある。「溜がちなる味噌」とは、形状が軟らかく上澄みのよくあがる味噌という意味である。昆布を煮食ではなく、漬物として食していた例といえる。そのほかには、複数の素材を取り合わせた漬物に加える場合である。他の素材と同様な大きさに切って用いる。漬け汁の旨みを増し、その旨みを他の素材になじませるものと思われる。

コンブを糠味噌床に入れることは、現在でも行う調理法である。これは、主に漬床の旨みを増すためのものであるが、昆布そのものも軟らかくふやけてから、漬物として刻んで食べる。『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「漬昆布」は、ふやかしたコンブを味噌に漬けて塩分を浸みこませ、さらに形を整えて盛り付けていることから、惣菜ではなく、酒肴用の漬物とも考えられる。

2) モズク

モズクは、『当世料理筈』（1804～1817）に、「海蘊（もぞく）貯様」とあり、『饌書』（1855）に「海蘊塩漬」とあり、塩漬けにして保存し、塩出しして料理にもちいた物と思われる。これは、現在でも海草の保存方法として用いられる手法である。

（9）その他の野菜

漬物に用いられた素材には「蓴菜」「土筆」「胡蘿蔔」「ぼうふう」などがある。ツクシは粕漬、ニンジン味噌漬、ボウフウは味噌漬としてそれぞれに調製されている。

（10）その他の食品

1) 豆腐

『料理山海郷』（1751）には「豆腐香の物」、『豆腐百珍続編』（1783）には、奇品として「奈良漬とうふ」の記載がある。いずれも、作り方の仕様としては、ゆでて水分を切った豆腐に塩とくず粉を混ぜ、奈良漬の糟へ漬け、漬かったら切り分けるものである。『豆腐百珍』（1782）の「味噌漬とうふ」は、「おしとうふをみの紙に包み味噌に一夜つけおくなり 和調好みに随がふ」とあり、漬けておくのは一晩のみだとわかる。しかし、味噌や糟のように、発酵が行われた調味料によって味を浸み込ませることから、漬物の応用型として、本稿の範疇に加えることとした。

2) こんにゃく

こんにゃくは、現在では精製した弱アルカリ性の水分に浸けておくことで、細菌の繁殖を防ぎ、長期保存が可能である。近世に於いては、現在ほど常温で日持ちすることはなかったように思われるが、浸け水を替えてゆけば、すぐに腐敗する食品ではなかった。

『蒟蒻百珍』（1846）に「味噌漬」「内づかひのからき味噌にけ置一夜こして取出しつかふべし つかひ方いろいろ有」とあり、一晩の味噌漬にしたコンニャクが様々に利用されていたことが判る。

『新撰献立部類集』(1776)には「あしやら漬」に複数の素材とともに記載されている。用いている調味料は、しょう油と酒である。

コンニャクの漬物も、豆腐同様にすでに発酵が行われている調味料に漬けて、その風味などを利用することから、漬物の範疇に加えることとした。

まとめ

近世の漬物の素材として最も特徴的なのは、根菜のダイコンである。根菜の中にはカブも多く栽培されていたが、ダイコンの方が品種の数が圧倒的に多く見られた。栽培量や収穫量もダイコンが主体となっていたことが窺われる。

ウリ類・ナスといった夏の果菜も、古代、中世と同様に多く栽培されていた。史料の数が多かったことにもよるが、ウリの種類は中世よりも多く見え、品種の改良や栽培の努力が窺われる。フキ・ミョウガ・ウド・キノメといった日本独特の野菜や山菜も、古代同様に漬物に調整されていた。山野での採取によるものも、栽培していたものもあったと考えられる。

ショウガやミョウガ・タデなどの香辛野菜も漬物に多く用いられた。

キノコは、その品種名からも野生のものが多かったと考えられ、そうだとしたならば収穫の季節は短い。その時期に1年分のキノコを採り、保存の方法として塩漬に加工していた。タケノコも同様である。

様々な食品を漬けることで保存し、それを塩出しして旬の季節以外にも食するといった工夫は、庶民の間にも行われかもしれないが、主には料理店などでその希少性を強調するために用いられたのではないかと考える。

第2項 漬物の名称

本項では、漬物をその名称別にまとめた。さらに各漬物に用いられていた素材について検討した。漬物に用いられた調味料が、史料に記載されている例は、全体から見るとそれほど多くはなかったが、調味料ごとにまとめ、**表 3-3**に示した。

漬物は、近世においても中世と同様に、単に香物とだけ記載される例が多くみられた。しかし、中世の御成記や茶会記の献立での記載と異なるのは、料理本という性質上からも、「香物」の記載にその素材である野菜の名称や、味付け

に関しての簡単な追記がなされている場合がみえることである。この記載によって漬物が、どのような素材によって調製されたのか判明した部分も大きい。

近世では、漬物の調製方法に様々なこだわりをもち、複雑化していった。

漬物名には、大抵の場合、用いた調味料が反映されており、名称を類別しながら検討することにより、近世の漬物の概要がより明確になると考え、これを行った。ただし、名称が異なっている場合でも、調味料、調製方法に共通点が多い場合は、**表 3-4** にこれを示した。

(1) 味噌漬

味噌漬は、「ミソかうの物づけ」「味噌漬」「みそ漬」「みそづけ」「みそつけ」「味そ漬」「味噌づけ」などの表記があり、**表 3-1-①**の全漬物 1162 例の内、99 例の記載があった (**表 3-3**)。そのうち、野菜名が併記されていた場合は、ウリ類が一番多く、ついでダイコン、ナス、ショウ、カブ・ウド、ナ、シソ、ナタマメ・ゴボウ・レンコン、ボウフウ・セリ・ニンジン・サンショウ・イモ・コンニャク・豆腐・たくあん漬であった。

この場合の素材のたくあん漬は、一度たくあん漬にしたものを改めて味噌漬にするものである。

『萬聞書秘伝』(1652)には、「よろづつけ物の事」として、38 種の仕様についての記載がある。その前置きとして「ミソかうの物づけやう」とあり「大こんなりともうりなりとも、しほをして…中略…まつ。なまミソに入百日もをき、…中略…ミソをよくこきおとして、よきミソに入れてをくべし。」とある。

当史料には、他に味噌漬に関する記載はない。近世の味噌漬は、比較的一般的な漬物で、漬け方例を出せば、野菜の種類は何でもよい、といった安易な製法であった。中世までの漬物と異なる点は、野菜をまず塩漬けして脱水してから味噌に漬け、さらにその味噌から取り出し、上質のみそに付け替える点である。おそらく味噌漬とは、脱水を繰り返すことから、歯ごたえが硬く、塩辛いことが常であったと考えられる。

『四季漬物鹽嘉言』(1863)には味噌漬として「大根味噌漬」「生姜味噌漬」「牛房味噌漬」「独活味噌漬」「冬瓜味噌漬」「胡蘿蔔味噌漬」の記載がある。「大根味噌漬」は、「甘塩にして漬たる沢庵大根を能洗ひ水気を布巾にて拭ひと

り二時斗り陰干にしてたまりがちなる味噌につけるなり一年立て又洗ひ別のミそに漬おけバ何年立ても其味ひかわることなし」とある。

「生姜味噌漬」は、「秋の季入よき生姜の葉を切茎を少つけて置土を洗ひ生姜壺貫目に塩五合斗り塩押にして水十分にあがりたる時天気よき日を待て一日天日にほして味噌に粕を一割まぜて右の生姜を漬るなり百日にしてつくものなりかるき押をおくべし」とある。

「牛房味噌漬」は、「牛房の本末を去中の所斗り六七寸に切是もざつとくぐらせ味噌に漬るなり是ハ沢庵大根のミそづけと一所に桶の下の方に漬おくべし一年余も経ざれば漬かぬるものなり三年五年とふるくなる程殊更よし」とある。

「独活味噌漬」は、「山うどを二三日陰干にしてぐなぐなするやうにして三年味噌につける百日ばかりにて風味よし」とある。

「冬瓜味噌漬」は、「冬瓜を皮ともにたち中実を深くすきとりて一塩してかるく押をかけて一夜水を取り布巾にて水気を拭ひ皮をむきて直に味噌に漬るなり味噌に水溜りたらバ又ミそをとりかへて外のみそに漬るかくすること二三度におよべバ水もでなくなるを度とするなりさすればいつまでたくわへおくと味かわる事なし水の出る中ゆだんすべからず」とある。

「胡蘿蔔味噌漬」は、「にんじんのあとさきを切五六日風のすく所へ置甘塩にして漬るなり三四十日たちて一日日にほしてミそにつけ更るなり」とある。

このように、『四季漬物鹽嘉言』（1836）では味噌漬に関して、野菜ごとに漬け方を替えている。すなわち、最も水分が多く繊維も軟らかな大根については、『萬間書秘伝』（1652）では簡単な塩漬後に味噌に漬けてしまっていたのに対し、糠と塩で旨味があり、発酵を伴う甘塩の漬物にし、水分をしっかりと抜いた後に、味噌に漬けている。ショウガの様に風味が飛びやすい野菜は、塩漬後にまず乾かし、さらに粕を加えて風味を増し塩分濃度をさげた味噌に漬け、漬時間 100 日を目安に食べ始める。ウドもショウガと同様に、独特の香りと風味、歯ごたえを貴ぶべき野菜であるゆえに、塩漬せず軽く干し、味噌に漬けてやはり早めに食べ始める。逆にゴボウのように水分が少なく、繊維も硬い野菜は塩漬せず、湯をかけて表面を殺菌し、味噌桶の下の方に置き、ゆっくりと味をしみこませている。冬瓜は、水分が多く繊維も軟らかい野菜であるから、まず皮ごと塩漬けにし、脱水してから皮を剥き、味噌に漬ける。さらに出てき

た水分で緩んだ味噌をそのままにせず、次々と付け替えるように「ゆだんすべからず」と注意を促している。ゆだんすれば、味が変わり腐敗をまねくことがあるからであろう。

味噌漬の床となる味噌は、漬けた野菜の水分が加わり、そのままの状態に放置すると、酵母菌以外の菌の繁殖が起こり、味噌に含まれるたんぱく質が変性し、酸味が出、表面にはカビが生える可能性もある。味噌は、穀物と麴とで作られた貴重な調味料であり、食料でもあった。それゆえに、漬床として利用した後は、汁物や煮食の調味料と用いたことは、ほぼ間違いないだろう。上述の味噌漬の調製方法からは、漬物そのものも大切だが、漬床の味噌にも気を配っていることが窺われる。

(2) 粕漬・奈良漬

かすづけは、平城宮より出土した木簡や、正倉院文書に「糟漬」「加須」「酒糟」の記載があり、『延喜式』(921)には「粕漬瓜」などとみられることから、古代から酒粕を用いた漬物を、かすづけと呼んでいたことは明らかである。

中世の史料では、かすづけは『伊呂波字類抄』の「糟漬冬瓜」しか確認することができなかった。

しかし近世の史料には、粕を用いた漬物は、料理本にも頻出するようになる。粕漬と記載があるものは、それまでの時代と同様に、粕をもちいた漬物であることは確かであり、さらに奈良漬も、粕を用いた漬物であると考えられることから、これらをまとめて検討した。

1) 粕漬

粕漬の記載は、全 1162 回の内、47 回であった。そのうち野菜名が併記されていたのは、ウリ類が最も多く、次いでナタマメ、ナス、ゴボウ、ワサビ・ウド、タケノコ・イモ、レンコン・カブ・ツクシ・ダイコン・ササゲであった。

粕漬の記載は、『合類日用料理抄』(1689)には「茄子かすづけ 一斗入桶に茄子一はい塩一升五合水三升入、二日程おもしろをかけ、塩しみてかす一重置、粕の見えぬほどに塩ふり、其上に茄子をならべ又塩をふり、粕一重置。皆々つけ申候時おしつけ、上に塩五分ほどふり風の入不申候やうに口を張置申候」と

ある。『四季漬物鹽嘉言』(1836)では、ナスを塩と粕で漬けた漬物に関しては「奈良漬」としている。またナタマメは、第1項の素材の個所で前述したが、近世の始め頃には、豆として一般的に食されていたと思われるが、近世以後まで定着した料理は、漬物であった。近世では、ナタマメは味噌漬や粕漬けに用いられた。『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「刀豆粕漬 なたまめハ生にてしばらく湯に浸し置塩を少しばかりふりて十日余り押て水にて洗ひ半日ばかり干て粕に漬るなり一年余たたねばつきかぬる物なり」とある。

2) 奈良漬

奈良漬の記載は、79例で、粕漬の約1.5倍の回数が見られた。そのうち野菜名と素材名が追記されていたのは、ウリ類とナスが全体の大半を占め、次いでダイコン・レンコン・ナ・ゴボウ・豆腐・たくあん漬であった。この場合のたくあん漬は、一度たくあん漬にしたものを粕に漬ける場合である。

奈良漬に関して『邦訳 日葡辞書』には、「奈良漬 Narazzuqe ナラヅケ 奈良漬 香の物の代わりに作る奈良の或る漬物」とあり、素材と調製法に関してふれてはおらず、粕を用いたとも記されていない。しかし、当史料以前には「奈良漬」の記載を確認することはできない。

咄本『醒醒笑』(1628)に「瓜の糟漬を奈良漬といふことは、かすがのあれはよいといふ縁なり」とあり、奈良漬とは「瓜の糟漬」を指す名称であるという。俳諧『鷹筑波』(1638)には「奈良漬の塩か雪ふるかすが」「色付や奈良漬け瓜の春日山」とあり、奈良漬が、近世初期には一般的な漬物名として認知されていたことがわかる。さらに『槐記』に記されている茶会記の献立には、享保13年(1728)12月4日の分に「ナラツケ ナスヒ ウリ」とあり、ナスもまた奈良漬の素材の一つとされている。

また、粕漬けとも奈良漬とも記載はないが、『萬聞書秘伝』(1652)の、とうりんし瓜の漬け方には「とうりんしうりのつけやう、さかりのうりを。内をよくとりて、しほ七分おしをかけ、二夜をき、そのしるにてあらひあげ、天日にほす。あたらしきかす一斗、しほ二升合て、てうつのこをおけのそこに三寸しき。そのうへにうりをうつむけてならべをき、うりの見えぬやうにかすををきて、そのうへにこぬか二寸をくなり」とある。当史料には、「ならつけうりのつけや

う」の記載もあり、上記とほぼ同様であり、これらは後述の瓜の奈良漬の史料に影響を与えたものと考えることができる。

『料理綱目調味抄』（1730）には、「奈良漬」として「白瓜を吟味して如常割中を随分深くとり、瓜に塩厚くして〈干事〉。一時計塩水を取り瓜を冷し、かすに食かげんの塩を合、糟一口に瓜二つの積り、桶の底にぬかに塩交せ大分に敷ハ、水気ぬかにしただり、瓜いつ迄もかたし。桶に合せ中蓋を仕て度々に押付置べし 其外漬様品々有り瓜なすひなと漬交るハ悪し 大根^マ茄子^マ蓮根皆糟漬」とある。

さらに『四季漬物鹽嘉言』（1836）では「奈良漬瓜」の調製法の解説に多くの行を割き、詳細に記している。その内容は「夏土用の中の極上物の白瓜を吟味して、二ツに割て中実を深くとり、瓜の肉にきずのつけぬやう取扱ひ、中へ塩を詰て天日にほすこと二時斗り。塩水をこぼしとくとさまして、上粕に喰加減の塩をあはせ置、粕壱貫^メ匁大瓜二ツをあをのけにして、桶の底にハ糠に塩少々まぜて、桶の大小に従ひて厚さ三寸位にしき、中底の板に穴をあけ水気の下へ落るやうにして瓜をならべてハ粕をつめ、瓜とうりと当りあはぬやうになしてほどよき圧をかくれば、中底の糠に水気を吸とりて瓜のつきやう大にはやし。又茄子ハ甘塩に塩押して能圧のききたる時に一日天日ニ干、さまして後右の塩かげんの粕に漬置、かろく押をかけて一年立て、粕とりかへ元の如く漬直すこと瓜茄子共に三年を経て程とす」というものである。概ねの内容は、『料理綱目調味抄』（1730）を踏襲しているが、当史料では、ナスもまた、ウリと同様に奈良漬とされており、粕の漬け替えにまでふれている。

「奈良漬」と呼称した『醒睡笑』（1628）には「かすがのあれはよい」とあったように、「春日」と「粕」を掛詞にしており、「春日野」すなわち「奈良」は、かつての都として、だれにでも知られた固有名詞であり、その名ににちなんだことなのかもしれない。

史料中の上粕とは、搾りたての酒粕を小さくちぎり、かめの中へ足で踏みながら詰め、それを目張りして暗冷所に保管し、だんだんと色がつき、夏にウリを漬けるころには、茶色になったもののことである。同様のものを、現在でも、粕漬け用の粕として、販売している場合がある。

このように、奈良漬は粕の準備から始まり、ウリを二ツに割って中の種とわ

たを深くとり、ウリの肉にきずをつけぬよう丁寧に下処理し、まず塩で下漬けし、次には干し、粕に漬けるときにも水抜き用の糠の層を作るなど、大変手間のかかった漬物である。さらに1年ごとに粕を取り換え、3年目が漬上りという贅沢な漬物ともいえよう。ナスの場合もまた、ウリの場合とその仕様は同様である。粕漬の作り方の複雑さは、別格ともいえる。

「奈良漬」の記載全78例中に用いられた素材をみると、ウリが32例、ナスが13例である。それ以外の素材は、ダイコン2例、守口大根2例、タクアン漬1例、若牛房1例、豆腐1例、レンコン1例である。また『料理綱目調味抄』に、「瓜なすひなと漬交るハ悪し」ともあり、これらのことから、近世において奈良漬とは、ウリとナスの粕漬を示すものであると言えよう。

『不昧公茶会記』の「香物 守口大根ならづけ」、『料理早指南』（1801）の「ならづけもり口」のように、モリグチダイコンの粕漬を奈良漬と呼称する例も見られるが、あくまで基本はウリとナスと考えられる。

(3) 塩漬（塩押しを含む）

塩漬は、素材に対して適量の塩をまぶし、塩を浸みこませ漬物にする漬け方である。塩漬の中には、大量の塩で漬けて保存して、食べる時に塩出しするものも含まれている。

塩押しは、塩をまぶし、上から重石をかけたものである。重石を置き、圧力をかけることで、野菜の組織がつぶれ、塩がより早く浸み込む。塩漬と、素材と塩だけで漬ける点は共通である。

塩漬と塩押しは、そのまま惣菜として食べる場合と、塩出ししてから食する場合とがあるが、その判別がつきにくいものも多いため、一つにまとめて記載した。

塩漬、塩押しは、漬物の記載の全1162例中、73例以上が見られた。そのうち野菜名の併記があるものは、ナス12例、マツタケ11例、ウリ8例、タケノコ7例、菜類5例、ダイコン4例、ショウガ3例、初たけ3例、トウガラシ2例、豆2例、シソの穂2例、ホタデ2例、サンショウ2例、イモ2例、シメジ2例、セリ1例、キノコ1例、松露1例、モズク1例である。

塩漬は、漬物の中で最も基本的なもので、古代から中世にかけての漬物には

一番多くみられてきた。

ウリ類と、ダイコンの塩漬は、すべて「香之物」の箇所に記載があるので、塩漬けにしてそのまま漬物として食べたことが判る。ナスもすべて「塩押し」とあり、「秋の部」や「漬物」として記載があるので、是も漬物として食していたと思われる。タデとシソは「香の物」とも、「四季通用」ともあるので、保存して様々に利用した可能性はある。

対して、タケノコとキノコ類はすべて塩出しし、煮食に利用されている。

このような観点から見れば、古代・中世の塩漬についても、塩漬け後に塩出しして煮食していた可能性もありうると考える。

(4) 酢漬

酢漬の記載には、すべてに用いた野菜名の併記があり、その野菜名は、ショウガ・ミョウガが多く、ナス、タケノコ・ボウフウ・ハス・シソ・ウド・ニンジン・ホタデ・サンショウ・マタタビであった（複数の野菜を用いる漬物があるため、合計数が多くなっている）。

野菜を個別に酢漬けにした記載は、『古今料理集』（1674）に「はせうか 酢つけ」「みやうかの子 酢つけ」、『料理綱目調味抄』（1730）に「酢漬 茗荷めうか」、『料理簡便集』（1806）に「酢漬うり」「酢漬生姜」「ちやうろぎ酢漬」、『日用食鑑』に「茄 すづけ」とある。

酢漬は、古代では「天平宝字二年 食料下充帳」（正倉院文書）の「酢漬冬瓜」、「天平宝字二年類集 下充帳」（正倉院文書）の「酢二升菁漬料」、とある。

中世での酢漬は、『庭訓往来』に「酢漬茗荷」、『耶蘇会士日本通信』に「酢漬の唐辛」、『邦訳 日葡辞書』に「Sufajicami スハジカミ 酢薑 酢あるいは漬汁につけた生薑」とあり、その共通するところは、中世からショウガやミョウガは酢漬にされていたことである。酢と、ミョウガやショウガは相性の良い組み合わせであったからと思われる。

『料理物語』（1642）には「酢漬には めうが 生姜 梅 山もも 竹の子 ぼうふう うど はす 人じん ほたで 山椒 しそ またたび 此外色々 但酢一升ニ塩三合いれよし」とある。『当流節用料理大全』（1714）には「酢漬けの部」に「めうが しゃうが むめ 山もも 竹の子 うど ぼうふう は

す しそ ほたて にんじん さん升 またたび 此外色々但酢一升しを三合いれ候よし」とあり、『料理物語』(1642)を踏襲している部分が多い。酢に塩を加えた漬け酢で数種の野菜を漬けたことが判る。『料理綱目調味抄』(1730)には「酢漬 梅酢もよし米酢器物の下へ粒がらしを入漬れハかびす はじかみめうが なすび しそ 乾して漬る」とあり、粒のからしを用いてカビない手法が記載されている。

近世の酢は、酒粕などを原料として酢酸菌によって発酵させた発酵調味料である。酢酸独特の香りがある。現在の食酢も、基本的な製造方法は同様である。対して梅酢とは、梅を塩漬けにした時の浸出液で、その酸味の成分は、主にクエン酸である。クエン酸は酢酸よりも揮発温度が高く、そのため常温では酢酸よりもまろやかな風味である。また、梅の香り成分や旨みの成分も含んでいるので、漬物に調製した場合は風味のある漬物となる。

(5) しょう油漬

しょう油漬の記載は4回あり、すべてに野菜名が併記されている。ナス・キュウリ・ダイコン・ウリである。『江戸流行 料理通』(1822~1835)に「四季香物部 古茄子(ふるなすび)甘(あま)醤油(じやうゆ)づけ」「胡瓜醤油漬」「干大こんひしほしやうゆづけ」とある。『四季献立 会席料理秘囊抄』(1863)には「漬物 醤油づけ瓜」とある。

しょう油などの液体の調味料で漬物を調製する場合には、概ね素材の半量から同量程度の容積の調味料が必要となる。素材が腐敗する前に塩分が浸透しなくてはならないからである。しょうゆは、近世ではすでに調味料として用いられていたが、漬物の漬け汁に用いるには高価であり、味噌の方が安価なことから、しょう油は風味をつける程度に加えられるが多かったと思われる。また、近世のしょう油の製造状況を加味すると、しょう油そのものにも雑菌が発生しやすいものであり、その結果、漬物にしてもカビが生えやすいという点も考えられる。

(6) 麴漬類

1) 麴漬

こうじ漬の記載にはすべてに野菜名の併記があり、その野菜名は、『四季漬物鹽嘉言』(1836)に複数の野菜名がある以外は、すべてナスであった。『料理伊呂波庖丁』(1773)に「こうじ漬茄子」、『日養食鑑』に「茄 かうじづけ」、『料理早指南』に「なす こうぢづけ」、『江戸流行 料理通』(1822~1835)に「かいじづけなす」「百一茄子かうじづけ」「麴漬茄子」がみられた。ナスに麴を組み合わせた漬物が、近世では一般的であったことは確かである。

『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「麴漬」「醴(あまざけ)麴三枚に味醂酒一升をかけてねかし置干瓜に塩押茄子干大根などを刻こみ紫蘇の実生姜とうがらしをもすこしづつくわへつきたる時に賞翫すべしこれ漬物の醍醐味ともいふべし」とある。この漬物は様々な野菜をそれぞれに下処理し、風味の良いものを折り合せて漬ける贅沢なものである。

こうじ漬に用いる麴は、加熱した米などの穀類に麴菌を繁殖させたものである。麴菌によって米のでんぷんは分解されてブドウ糖に、たんぱく質もアミノ酸に分解される。砂糖が高価であったため、このブドウ糖を漬物の甘味として利用した。またアミノ酸も加わるため、漬物は味の良いものになる。

2) 甘漬

甘漬は、3回の記載が見られた。『耳底知恵袋』(1680~1750)には、「甘漬茄子」として「一引割〈一斗〉糶〈八升〉塩〈六升〉 右引割米ふかし、蕨を蓋にして一夜置甘味出る、翌日塩糶を合、扱小茄子をくきぎはより切て、ぢくを上にし置き、茄子と茄子附合ぬやうに段々漬る也 押し蓋をして大抵の押を置 廿五日過てあける也 出時上水を汲蓋を取箸にて茄子を出し 又元のこことく押し蓋をし右の水を入置」とある。

『小笠原磯海流料理百ヶ条仕懸物伝書』(1769)には「茄子甘つけ仕様、小なすびを塩にて漬仕、其後もち米のふかしと糶とうぶんに取合、右なすびを酢のこことくニつけ重りを打上候酢五合入置申候」とあり、『合類日用料理抄』(1689)には「茄子あまづけ」として「一中の茄子百コ 一黒米六升 一かうし六升 右つねの醴のこことくめしにして糶と合桶におしつけ一夜置申候 水は少しも入不

申し明ル昼時分に塩六升あかかねのせんくづ五匁ほど入しほと交合茄子のすれ不申候様に置申候」とある。

素材がすべてナスで麴を多く用い、そのため近世では甘い漬物と感じられたのであろう。前述のこうじ漬、後述の甘酒漬・美酒漬・酒漬と同様である。甘漬も麴を用いており、麴や酒とそこから醸し出される甘さとナスの組み合わせは、味、歯ごたえ、そして酸性の漬け汁によってナスの皮に含まれるアントシアン系の色素の発色などの点から、経験的に編み出された組み合わせであったと考えられる。

また甘漬は、古代から『延喜式』(927) 内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料に「瓜味(あま)漬」、『色葉字類抄』に「味漬 アマツケ」とあるが、その仔細は明らかではなかった。近世の甘漬は、麴を多く入れた甘みのある漬物をさすことから、古代のアマツケもまた、記載には見られなかったが、麴を加えた漬物であったと考えることもできよう。

(7) 甘酒漬・美酒漬・酒漬

甘酒漬、美酒漬、酒漬の記載があった。素材は、『料理早指南』(1801)の「雷ぼしの酒づけ」がウリで、他はすべてナスであった。

甘酒漬は『古今料理集』(1674)に「漬茄子 甘酒漬」、『合類日用料理抄』(1689)に「茄子甘酒漬」、『和漢精進料理抄』(1697)に「茄子甘酒漬」、『料理山海郷』(1750)に「甘酒漬」とあり、いずれもその素材はナスである。

美酒漬は「美酒漬 餅米上々白精壺斗ふかし候て白糶壺斗せうちう三升右三色取合土用前二酒に造り毎日三度宛かき立土用過候ハは塩のかけんに合置申候漬候物は左之通り小茄子細大根花瓜めうか其外何にて漬候て右の美酒へ漬込申候日数廿日過候へハ出申候」とある。

また『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「捨小舟」という漬物の記載がある。半割にしたウリを塩漬にしてそれを干し、からからになったら、器に貯えて置く。この干している半割のウリを「夕立や干瓜の身を捨小舟」と誰かが詠み、そこから名付けられたという。確かに半割のウリは、舟状であるようにも見える。冬になったら、それをみりんにつける手の込んだものである。「珍客にもてなすに妙なり」とあり、みりんを多く使う奢侈な漬物である。これは、ご飯の副食とは考えにくく、酒肴やお茶請けとして工夫されたものであろう。

(8) 漬時間が名称に反映している漬物

1) 浅漬

浅漬の記載は、全 1162 回の内、48 回であった。そのうち野菜名が併記されているのは、ダイコンが 26 回・ウリ類 7 回・ナス 3 回・カブ 2 回・ウド 1 回・ナタマメ 1 回である。

浅漬の記載は、中世の史料から見ることはできたが、中世の時点では素材がダイコンやウリであること、すぐに食べるための塩漬であること以外、詳細は不明であった。

『邦訳 日葡辞書』(1603)には「浅漬 Asazzuqe 大根や瓜その他のものを、すぐ食べられるように塩漬にしたもの」とあり、塩を用いた漬物ではあるが、長期保存を目的とする物ではないことは明らかである。

近世に於ける「浅漬」の詳しい仕様がわかるのは、『料理塩梅集』(1668)の「浅漬仕やう」で、大根百本を干すことなく其のまま、塩 1 升と麴 5 升で漬けるとある。この配合を検討してみると、以下のようになる。

ダイコン 1 本を、600~800g と想定すると、100 本で 60~80kg となる。加える塩 1 升は、現代の自然塩(並塩)に相当する比重と考えると、その重量は、約 1.6 キログラムとなる。ダイコンに対する塩の塩分濃度は 2.6~2%である。

生のダイコンの水分含有量は約 95%であることから、塩を加えると浸透圧によって、相当量の水分が浸出することが考えられる。加えた麴 5 升は、その水分を含んで膨潤し、時間を置くことで麴菌によって、麴の原料である米のでんぷん質が糖分に変わり、漬汁に甘みが加わる。

ダイコンの表面の組織は、浸透圧によって水分が取り出されたことにより、漬け汁の成分が染みこみやすくなっている。結果、甘みを持つ漬物が生成される。大根の収穫時期が晩秋とすると、漬け込み時期の都市部の平均気温は 15 度前後と想定され、適切な漬け込み日数が過ぎると滲出してきた水分には雑菌が繁殖し、あるいは麴の分解がさらに進み酸味を帯びカビを生じることも考えられる。

すなわち、塩と麴で生の大根を漬ける『料理塩梅集』(1668)の「浅漬」とは、塩分量が低く麴による甘みと旨みを含み味は良いが、大量に収穫した大根を翌年に野菜を採取できるようになる春期末まで保存することはかなわない調

整方法である。

また『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「浅漬」には、生の大根を用い、塩と麴で漬けて、保存期間に関しても言及している。「ふとき大根をゑらミ、能洗らひて水気をかわかし、酒樽のあきたてへ漬るをよしとす。大根五十本、花麴一枚、塩一升。麴と塩をよくもミ合せ、一段一段にふりて、其間毎ニ新藁を十五六本づつ敷なり。上のかわに塩斗二掴ほどまき、押蓋をして強き圧にて漬るなり。水十分にあがりて、廿日斗にて漬かげんなり。風味よき所十余日の内なり。日を経れば酸味の出る物なり。早く遣ひきるがよし。…中略〈一樽二樽をも一日の内に得意方へ音物にするなり。久しくたくわへがたき品なればなり。新わらを挟みつけるハ色よきためなり。〉」とある。ダイコンの大きさが不明であるが、50本に対して塩1升と『料理塩梅集』(1668)の「浅漬」の約2倍の塩分量に相当する。20日ほどで漬かり、酸味が出るので10日余りで食べきるとある。「花麴1枚」の分量が不明であるが、甘みが感じられ、生のダイコンの歯ごたえをのこす味の良い漬け物であったことは間違いない。

しかし、他の史料中の「浅漬」には、上述のものとは異なるものも散見される。『料理山海郷』(1750)の「大根浅漬」は「大こん葉を去あらひ、上けをすぐに漬る也 百本に塩一升、おもしろく懸、ニ三日中に水上るやうにする也。四十日過てなるおよはず、大こんずいぶん太く、すなきをぎんみし、冬至前につけて正月につかふがよし」とある。『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「大阪浅漬」も同史料とほぼ同様の仕様である。これらの漬物は、いずれも塩のみにて漬けており、麴を用いていない。

『素人庖丁』(1803)の「大根 早浅漬」には「最も前のごとく、大こんといかやうとも皮を取、小口より壺分程の厚さに段々切かさね、上下より糠すこしに塩沢山に合し置き、手随分よく押すべし。程よき時分水によく洗ひをとし、布巾にて水気をひたしとりて出すべし。俎板の上ニ浅漬をする方なり。尤葉付大こん、同かぶらにても此仕やうにてすべし甚よし」とある。早浅漬とあるように、糠を用い、まな板の上でおそらく数時間程度で漬物の風味が得られる工夫したものと思われる。

また同書の「独活」「浅漬」は、「ずいぶんふとき独活を二寸程に切て、常のごとくぬかみそへ漬、一夜置出する。朝につけて暮につかふもよし。又前のご

とく切て、丸むきにして、にえ湯へさつと通し、直にぬか味そに漬、一時計置出し遣うもよし」とあり、つける時間がさらに短くなっている。湯を通すことで、ウドの表面の組織が壊れ、糠味噌床の風味が早くうつり、2 時間ほどで漬けあがるという。「へちま」「浅漬」は、「へちまの三四寸計のものを、古いへのぬかみそへ漬る 少しなれたるがよし」とある。これらは、ダイコン以外の素材を用い、糠味噌床に数時間から 1 日漬けたものである。

『会席料理 細工庖丁』（1806）には、「浅漬なすび」「白瓜浅漬」「糸瓜浅漬」「きょうり浅漬」「西瓜浅漬」「なた豆浅漬」「かぶら浅漬」「大こん浅漬」などの記載が認められる。素材の中には、ナス・シロウリ・へちま・キュウリ・スイカ・ナタマメといった夏の果菜も多くみられることから、後述する糠味噌床に漬けた可能性も考えられる。

2) 一夜漬け

一夜漬けの記載は、全 1162 回の記載の内 17 回あり、そのうち野菜名が併記されているのは、ダイコン 8 回、ナ類 2 回、セリ・イワタケ・カブが各 1 回であった。

『合類日用料理抄』（1689）の「大根一夜漬かうの物」には「細大根茎を一寸ほど付葉先切捨能々洗成程水気を取りみそに一夜つけ申候」とある。

『料理伊呂波庖丁』（1773）には「せり 一夜みそ漬」「小松川菜 一夜みそ漬」「冬菜 一夜塩おし」とある。『精進献立集』（1824）には「はつき大こんいちやづけ」「はつき小かぶいちやづけ」とがみられる。このように調味料は味噌の場合と、塩の場合とがあるが、調整方法の詳細にはふれてはいない。

『尤之双紙』（1632）上 22 には、「浅きもののしなじな…中略…一夜つけの香の物」とあり、この記載も一夜漬けは「浅きもの」すなわち短時間で漬けあがる漬物を示していると考えられる。一夜という言葉そのまま考えれば、8 時間程度ということになるだろうが、確たることとは言い難い。

3) 当座漬

当座漬は、全 1162 回の記載の内 8 回の記載があり、野菜名が併記されていたのは、ナス・ナ類・ウリ・ウド・ダイコンであった。

『料理伊呂波庖丁』(1773)に「春 香物 はだな当座粕漬」「夏 香物 当座干瓜」、『江戸流行 料理通』(1821~1835)に「四季香物之部 若大根当座漬」「春 小茄子当座みそ漬」とあり、『年中番菜録』(1849)に「とふ菜 当座漬にしてよし」、『不昧公茶会記』に「文化三年八月十九日…中略…香物 茄子当座漬」とある。調製方法は粕漬と味噌漬が確認できる。

「当座漬」の当座とは、『広辞苑』(2008)によれば「その場かぎり。さしあたり。一時。」とあり、この意味付けが近世でも同様とするならば「当座漬」は、短時間で漬けられる漬物という意味を成す。その短時間の実際の時間が、現在と史料の記載時代とでは異なる可能性は大きい。前述の「浅漬」の記載が20日程度、一夜漬けが一晩ということを考慮すると、「当座漬」は、数時間から1日程度であったろうと推察できる。いずれにしても漬物は調整に時間のかかるものであるからこそ、「一夜漬」や「当座漬」のように、短時間で作れるにもかかわらず、長時間の発酵を伴った漬物のようなうまさを持つ漬物の作り方が工夫されたものと考えられる。

4) 新漬

「新漬」の記載は、記載漬物全1162回の内、9回で、その中で野菜名が併記されていたのは、ダイコン3回、ナス2回、キュウリ2回であった。

『料理早指南』(1801)に「大根しんづけ」、『料理通』に「しんつけ花まる」「きうりしん漬」「しんつけなす」「しん漬大こん」「新づけ大こん」「新づけ茄子」、『僧家料理通』に「しん漬」「新づけ」がみられる。

いずれも19世紀前半の料理書で、献立の中に見られる漬物名である。調味料、調製法などの記載は記されていない。「新」がもつ言葉の意味は、『広辞苑』(2008)には「今年のあらたな収穫・製造。「新米・新茶」とある。これが近世にも同じ意味を持つとしたら、「新漬」の呼称は、その年の新物の野菜を用いたものを示す、あるいはそれを強調する、または早取りの新しい野菜を用いたことを示すものと思われる。

(9) 素材の形状が漬物の名称に反映されている場合

1) 丸漬

丸漬の記載には、すべてに用いた野菜名の追記があった。カブが1回あっただけで、あとはウリ類で、酒粕を用いた粕漬が大半である。中には味噌漬も見られた。

『萬聞書秘伝』(1652)には「うり丸つけのしやう 丸うりにあつきゆをかけさまして、かすにしほをつねのごとく合て、瓜とうりのつきあはぬやうに、たてにならべ、かすをさいさいをき、たくさんにつけべし」とある。

近世初期の漬物の調製方法が記されている『萬聞書秘伝』(1652)では、上記のように、ウリの表面に熱湯をかけるとしている。この方法は、野菜の表面を殺菌するとともに、表面の細胞を熱によって壊し、調味液を浸み込みやすくするのに効果的な方法である。この手法は、今日の漬物の作り方や、海外のピクルスの調整時などにも見られる。

『耳底知恵袋』(1680~1750)には、「丸漬瓜漬 青瓜本瓜を切十に塩五六合ふりかけ、一日一夜押を掛、其塩水にて洗ひ上げ、みをしぼり出し桶にならへ瓜十に塩三合程ふりて、其上をよき酒糟にて詰、みぎのこつくしたいたいに漬、桶の口紙にて張、風入ざるがよし」とある。

同じ丸漬でも、こちらはまずウリを塩漬にすることで、ウリを脱水してからさらに塩と粕でつける。この方法も、現在でも用いられているもので、予め塩で漬けることで瓜の水分量を減らし、漬け汁の風味が浸みやすくなる。

『合類日用料理抄』(1689)にも「瓜丸漬の方」の記載があり、これはウリを塩漬けにして、ウリの方下を切り、なかのわたと種を取り、それを数日水に浸け、次にそれを干し、さらに粕に漬けるという手の込んだものである。「奈良漬」と、調製方法の大半が重なる。

『料理珍味集』(1764)には「近江蕪丸漬」の記載がある。「蕪あらひ、丸ながらしほつよくして、蕪うへ下をゆがまぬやうにならべ、常のごとくつける。三月節句早々に豆腐の湯をわかして一夜外へいたしさまして、是に塩を合せ、以前のくきの汁をしほりてすて、此さましたるにつける。又五月節句早々右のごとくに豆腐の湯をわかし、塩を入、前の汁をしほり捨て漬をき、六月に用ゆ。おもしは中のすはりあしきものゆへ、はねきよろし。し漬るより汁かへすまで

口明る事なかれ」とある。この調製方法は、まずカブを塩漬し、それを絞って旧暦の3月に別の塩水に漬け、5月に再びこれを繰り返す、6月に食するという物である。カブの大きさ、各回に漬ける塩水の塩分濃度は不明であるが、旧暦3月から6月にかけてカブを漬けるとなると、乳酸発酵も起こりやすく塩分・酸味ともに高いものであることが推察できる。

他には『江戸流行 料理通』（1821～1835）に「香之物部 夏 丸うりみそ漬」がある。

また、小噺『鹿の子餅』（1772）には「初夢 『ゆふべ、めでたい夢を見た』…中略…『何、丸づけを見た。丸漬がなぜめでたい』」とある。この「丸漬」とはナスの丸漬を示し、ナスは縁起の良い初夢として、諺に「一富士、二鷹、三茄子」とされているからである。

『浮世風呂』（1809-13）にも「冬瓜丸漬瓜」とあり、近世では、ナスやウリの丸漬は、広く庶民にも知られていたと思われる。

上述したように、ウリを丸ごとつけるには、表面に湯をかけその細胞を壊し、粕や塩の浸透をよくする方法と、塩漬してから揉んで、種やわたを出して糟や味噌に漬ける方法とがある。何れも形よく味よく作るために、細心の手をかけた調製方法を試みている。近世の漬物のご飯の菜としてのみではなく、酒の肴・茶請け・菓子などと同様に、嗜好品の域にまで達していると言えよう。

『守貞漫稿』（1837～1853）には「江戸京橋北二川村与兵衛ト云漬物店アリ近年諸漬物ヲ薄ク切り数品ヲ交へ折二詰メ売之。…中略…甚美ニシテ蒸菓子折ニ似タリ」とあるように、漬物は進物にもされ、菓子のような取り扱いをされた場合もあった。実際に茶請けであった可能性は高い。おそらく丸漬は手がかかった漬物で、さらに見栄えもよいであろうし、漬物屋で嗜好品的に販売するには都合が良かったのであろう。

2) 切漬

切漬は『猷立懐日記』（1737～1739）に「切漬」、『江戸流行 料理通』（1821～1835）に「干菜菘五分切づけ」とある。『萬聞書秘伝』（1652）に「なの葉きりづけの事」ともある。いずれも菜の類を切って漬けたものである。

『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「大阪切漬」は「大根と蕪と等分に葉茎ちもに

きざミて、醤油樽ならば塩五合を入れて能くもミ合せ、強く押して漬るなり。十余日を経てざっと洗ひ、かたくしぼりて香の物鉢へ入置、菜箸にて自分の喰ほど天塩皿へとりて、別にちいさき片口の器へ醤油を出し置、銘々にかけて喰なり」とある。

この漬物の特徴は2点である。

一つは当漬物が、現在でイメージする即席漬けに似通っている点である。ダイコンとカブの根と葉を刻み、塩をして重石をするだけで作ることができる簡便な漬物である。素材は、他の料理に使った切れ端なども漬けたことが推測できるし、一度に作る分量もその時次第で増減が可能である。

漬ける期間が10日間と、今日の浅漬けや即席漬けの調理法と照らし合わせると長いようにも思える。しかし近世の他の漬物の調製期間に比べると、4分の1から10分の1の時間で漬け上がるわけであるから、感覚的には短期間と行ってよいだろう。さらに漬けておいた漬物を洗って表面の塩を流し、しょう油をかけて食べる点も、近現代の即席漬けと似通っている。10日間の漬け期間であっても、発酵に起因するダイコンの風味や旨みは発生する。しかし麴や糠は使用していないから、しょう油をかけることで大豆由来のアミノ酸の旨味が加わり、さらに美味しく感じるができると思われる。

当史料の記載からは、当時の献立における漬物の状況も推察できる。近世の食事では、料理は各々の膳の上へのせられ、主食はおかわりができたが、基本的には膳の物を食べるのが常であった。しかし漬物は鉢に入れ、膳とは別に出し、菜箸で個々に取り分けていた。すなわち香物とは、食事の中で銘々が好きなだけ食べてよい存在だともいえる。近代になると、このような例は見られるようになるが、近世末にはすでに香物全体がこのように扱われていたのか、きざみ漬が簡便かつ安価な漬物であったからそのようにしていたのか、いずれかであると考えられる。

3) 千枚漬

千枚漬は、史料中の漬物全記載1162回の内、「千枚漬」は、12回の記載が認められた。『料理早指南』（1801）にその材料の記載がなかったほかは、すべてシソの葉を用いた漬物であった。例外としてカブの千枚漬が1回認められた。

まず、『槐記』享保13年(1728)霜月15日の記載には「肴 シソ千枚つけ」とある。『料理山海郷』(1751)には「千枚漬 しその葉何まいも多くかさね、しほ漬にする。押おもくかけて厚さ二分ばかりになるほどして、四方を去肴又香の物ニ用」とある。

『江戸流行 料理通』(1821~1835)には「千枚つけしそ」「四季精進硯蓋之部 黄きく千まい漬まき」「紫蘇千枚漬ほいろの伝 千枚つけのしそ一枚つつへがし、水にて能々洗ひ、また一枚つつひろげ、じよたんにて仕上る也」とある。また、当漬物は、「香の物の部」はなく、「精進硯蓋」の箇所に記されていることから、酒肴として用いられていたことが明らかである。「しその葉何まいも多くかさね」とあることから、大変手間のかかった漬物であったと思われる。『新撰献立部類集』(1776)にも「しその葉かさねてみそづけ これを千枚つけと云」とある。

さらに『槐記』の記載は「肴」とあり、『料理山海郷』(1751)には「四方を去」とあることから、何枚も重ねて漬けたシソの葉の端を切り取り、一口大の四角に形を整え、肴にした。漬物が、酒肴であった例の一つである。

このように千枚漬とは、近世では主にシソの葉を重ねて漬けたものであったが、『四季献立 会席料理秘囊抄』には「漬物 かぶら千まいづけ」とある。『四季献立会席料理秘囊抄』の刊年は、天保3年(1842)である。近世の漬物の記載の中で、「千枚漬」が最後に見られるのが、当史料の「千まいづけ」である。

近世においては、シソの葉を1枚ずつ重ね、平らにして漬ける千枚漬けが一般的であったと思われる。シソの葉、あるいは、近世以前では荳胡麻の葉を用いることもあり、薄い葉を重ねるためにたくさんの葉が必要となり、「千枚」という表現が使われたものであろう。

すなわち、もともと千枚漬けは、シソの葉を何枚も重ねて作り酒の肴にも用いられるほど見栄えも味もよい漬物であった。これを応用し、薄切りにしたカブをシソの場合のように重ねて作った漬物が、「かぶら千まいづけ」であったことは間違いなからう。カブを薄切りにして塩漬けすると塩の作用によってしなやかになり、美しく味もよい。さらに一定期間置けば、他の漬物同様に乳酸菌による発酵もおこり、うまみと香りも醸成される。

現在の千枚漬は、カブやダイコンをかんな状の道具でごく薄く切り、少しずつ重ねて塩漬けし、さらに甘酢を加えた漬物を示す場合が多い。

(10) 素材の名称が漬物名になっている場合

1) 菜漬

菜漬は、すべて何らかの菜の漬物である。菜の具体名が判るものは、ダイコン、くき菜、コマツナ、ミズナであった。『料理早指南』（1801）には、「苗字飯 春の部になづけ こまかにきざみ酒にていりて」とある。また『僧家料理通』（1836）には「なづけ」「巻なづけ」「菜漬」がみられる。

『四季漬物鹽嘉言』（1836）に「京糸菜漬 関東にハ少けれど、近来京の水菜の種を植て所々にあり。一株にて百莖余りあり。かぶの根を切、庖丁目を多くいれて土を洗ひ、甘塩にてつけるがよし。水あがりてもあくといふもの少もなし。上品なる物なり。奈良漬、味噌漬の香の物に附合す。」とある。菜漬は、塩で漬けた薄塩の名の漬物で、味の濃い奈良漬や味噌漬に取り合わせるとある。近世の料亭では、香物は、数種が盛り合わせてあることがあり、その場合の味のバランスを考慮しての事と思われる。

中世では菜の漬物は「漬菜」とあり、『文明本節用集』『易林本節用集』『邦訳日葡辞書』のそれぞれに「漬菜」の記載がみられる。『邦訳 日葡辞書』には「Tçuqena 漬菜 塩漬けにした菜や大根」とあり、調味料が塩であることと、菜や大根であることがわかる。

2) くき漬

くき漬の記載のうち野菜名の併記があったものは、ダイコン・カブ・ダイコンナであった。

『料理物語』（1841）の青物之部には、野菜ごとの料理法が記され、それぞれに「香の物」「かうの物」「漬物」の記載が野菜ごとにみられるが、「菜」の箇所では、香物、漬物に替わって「くき」と記されている。ダイコンやカブとその葉（菜）の漬物のことを、くきと呼んでいたと思われる。

また、『耳底知恵袋』（1680～1750）には「近江くき漬」として「壺尺五寸繩にてかぶな十把能日に干し、二日程此十把の内五把は、葉のなきを漬候、塩二升糶五合右の如く漬置、五六月に口を明出し候時水にて能あらひ、喰塩にして酒にひたし出可申」とある。

『料理綱目調味抄』（1730）に「莖漬 京の口細大根江州の柳大根蕪ハ東近

江長蕪漬様如常麴を袋ニ入桶一つニ四五共に漬てよし〈出してあらはず〉とある。『守貞漫稿』(1837~1853)によれば「蕪菜大根等の塩漬を惣じて茎と云ふなり。江戸にては大根等の茎のみを漬けたるを、茎の糠みそ漬あるひは塩押等、各々名あり。京阪にては塩漬けの惣名をくきと云ふ。」とある。

漬け方の違いはあるものの、近世では、ダイコンまたはカブを葉とともに漬けたものをくき漬とよんでいる。中世から「くき」の呼び名はあり、『大上臈御名之事』には、くきのことを御所言葉で、「くもじ」としていたことが記載されており、『食物服用之巻』(1504)「永正元年九月七日」の「湯漬け下」にも、「くき」が記されていた。近世でも塩漬のダイコンやカブとその葉の漬物の類をくきと呼称していた。

3) 守口漬

守口大根を用いた漬物を、守口漬とよぶ。その記載は、「毛利口」「もりくち」「もり口」「森口」「もりぐちかくあえ」「守口粕漬」「森口づけ」「森口漬」「盛口漬」がある。粕漬の場合、味噌漬の場合、糠漬けの場合があり、そのどちらとも判断がつかない場合もある。本稿では、守口大根を用いた漬物を、守口漬の範疇に加えた。史料中の漬物全記載 1162 回の内、守口漬の記載は 19 回みられた。

『不昧公茶会記』文化 6 年 10 月 7 日の記載には「香物〈伊賀沓鉢〉守口」、文化 5 戌年 5 月には「香もの〈雲瑞之山鳥鉢〉守口大根」、さらに年月日未詳「香物 守口大根なら漬」がある。

『料理調菜四季献立集』(1836)には「四季附込香の物之部」に「森口漬」、『僧家料理通』では「小皿」に「もり口 日光 ならずけ 巻なづけ 花しほ」とあり、いずれも他の香物と盛り合わせられている。『諸国名産大根料理秘伝抄』(1785)では「河内盛口細大根鼓漬糟漬の仕方」として、まず 2 日程干してから塩で下漬けし粕漬にする方法、さらに味噌漬けにする方法を示している。

『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「守口粕漬 是も大根に湯をくぐらせ、一日ひにかわかし、粕に塩を少しまぜて漬て、かるく押しをおく〈守口大根と、はだなど、干大根にするもの各種別種なり。混ずべからず〉」とある。まずダイコンに湯をかけ、次に日に干す、そして塩をまぜた粕に漬けるといった、ひと

手間かけた調製方法である。

守口大根は、近世以前から栽培されていたとみられ『毛吹草』(1638)には「河内…中略…毛利口漬香物〈天満宮の前の大根を以漬之〉」とあり、『農業全書』(1697)には「又宮の前大根とて、大阪守口のかう物にする、細長き牙脆き物あり」との記載がある。『大和本草』には、河州宮前ではこれを糟漬けにする、とあることから、宮前大根は漬物加工したその地名から、守口大根と呼称されるようになっていったと考えられる。

守口大根は、現在では愛知県丹羽郡扶桑町と岐阜県岐阜市の2か所のみで生産されており、いずれも長良川沿岸の沖積地帯である。細く長いダイコンは、砂地の地質によって栽培が可能となるからである。近世とほぼ同様に、粕漬けに加工され、販売されている。

『和漢三才図会』(1713)には「長二尺許周可二寸半而本末均似白紐」とあることから、その長さは約60センチ、太さは4.5cmであったと判る。それから約100年後の『本草図譜』(1828頃)には長さ90cm、『有用植物図説』(1891)には長さ100~130cmに相当する記載があり、守口大根の長さは、現在までの300年余りで約2倍の長さとなっている。これは、細くて長いダイコンを作ることで、特産化を図ろうとする生産者の努力と研究によるものと思われる。守口ダイコンは、現在世界で最も長いダイコンとされており、その直径は2~3cm、長さは120cmほどである。

また『大和本草』には「もりくち大根 京 宮の前大根 大坂 はだな大こん 江戸」あることから、江戸近郊の相州はだの、すなわち現在の秦野市にも細く長い漬物に適したダイコンがあった。『四季漬物鹽嘉言』にも、守口大根とはだな大根と、干し大根にするものには数種があり、これらは別種で混同しないようにとの注意書きがある。

秦野近郊も火山性の沖積台地であり、細長いダイコンを作ることが可能であったと思われる。しかし、このはだの大根は、『新編相模国風土記』(1841)には、「蘿蔔は、大住郡波多野庄中に産するを波多野大根と唱え、佳品なれど今は絶えて播種せず」とあり、近世末には栽培されなくなっていたと考えられる。

波多野大根は、「佳品」とあることから、漬物に加工した場合、味は良いのであろう。しかし栽培地が限定され、長い形状に栽培するためには手間がかかり、

そのうえ、ダイコンゆえにそれほど高い値で販売できることも少なかったと思われる。それに加え、秦野から江戸までの距離は、当時のダイコンの一大産地である練馬よりも長く、練馬と異なり組織的に販売する工夫もなされなかったことから、生産が衰退したとも考えられよう。

守口大根、はだの大根は、その長さが稀有なため、希少性があった。さらに、漬物にしても歯ざわりや味の良さが残り、長期保存にも耐えることから、名物となっていたと考えられる。

4) しそ漬

しそ漬は、シソの実の漬物を指す。シソの実のほかに、ダイコンを加えた漬物も認められた。史料中の漬物全記載 1162 回の内、9 回が認められた。

『献立筈』(1760)の「四季に有る精進物」の箇所には「札の表 漬しそ 札の裏しそのみ」とあることから、漬シソやシソ漬は、シソの実を用いたもの出ることが記載より、明らかである。

また『四季漬物鹽嘉言』(1836)には、「紫蘇漬 しその実余り実がいりすぎれば、取あつかふうちに実がこぼれて台(うてな)ばかりになる物なれば、すこし前かたに取べし。扱しその穂をはさミて後塩水を拵へとくと洗ふべし。ちいさき実の中に至てこまかき虫ありて心わるき物なり。塩水にて洗へば彼虫去て清し其上にてただ水に洗ひ、よく水をきりてより漬込べし〈ちりめんしそハ匂ひよけれ共実。へたへたとしてかたちよろしからず 青しその実ハそのままなれども匂ひなし〉」とあることから、これらの「しそ漬」に用いられたシソとは、シソの葉ではなく、シソの実の漬物を指すものと思われる。

外に『新撰会席しっぽく趣向帳』(1771)では「半弁」に「漬紫蘇」が組み合わせられている。『献立筈』(1760)には、「膾 夏」に「ほし瓜 鱧の皮 漬しそ はりくり せうか」とあり、「漬しそ」が、現在のスパイスのように用いられていた様子が窺われる。

また『料理伊呂波庖丁』(1773)には「しそ漬大こん」、『料理簡便集』(1806)には「大こんしそ漬」「しそ漬大こん」といったダイコンとの組み合わせがみられる。『料理伊呂波庖丁』(1773)の「しそ漬大こん」は「香物之部」の夏の香物としての記載であることから、これらが漬物であることは間違いない。シソ

は、漬物の風味づけとされていたと思われる。

シソは季節の物をそのまま使うこともあったが、その風味と香の良さから、葉も実も旬の時にとり置いて、料理の香りづけなどに用いていたと考えてよいだろう。

(11) 複数の材料を用いた漬物

漬物の記載の中には、1つの漬物に複数の素材を用いる場合が、近世全体を通して認められた。

1) 複数の素材を用いることが前提の漬物

① 『料理物語』(1641)

「酢漬」として「めうが 生姜 梅 山も、竹の子 ぼうふう うど はす 人じん ほたて 山椒 しそ またたび 此外いろいろ 但酢一升 塩三合 いれよし」とある。

また、「無尽漬」として「から皮 木くらげ 梅干し 竹の子 同あまかわ さがらめ 昆布 ほんだはら 銀杏 とさか 生姜 めうが 牛房、山も、小梅、あんじん たうにん ところ〈ゆで、〉 はす 人じん ちんひ おご〈青苔むすびて〉右之内当座有あひ候を入れてよし 此外も作次第ニて入也」とある。

② 『料理早指南』(1716)

「三ばいづけ」として「白うり せうが 木くらげ めうが 生ぐり くわい しそ たで 青ゆば ぼうふう 青とうがらし」とある。

③ 『当流節用料理大全』(1714)

「酢漬の部」には、「めうが しゃうが むめ 山も、竹の子 うど ぼうふう はす しそ ほたて にんじん さん升 また、び」とある。

④ 『料理秘伝記』(1805)

「水元漬」として、「茄子 ささげ 竹の子 めうが 葉生姜 蓮根 木茸 椎茸 松茸茎 もみしそ ほたて」とある。

⑤ 『小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書』(1769)

「美酒漬」として「小茄子 細大根 花瓜 めうか其外何にて漬候」とある。

⑥ 『四季料理献立』

「唐辛子漬」として「しその葉 とうがらし 生姜 茗荷の子 こんぶ」とある。

⑦ 『四季漬物鹽嘉言』(1836)

「百味加薬漬」として「生姜 茗荷茸 蓼 紫蘇 青柚 山椒 大小の蕃椒 右の類何品にかぎらず塩押にしてたくわふべし」とある。また、「俗に葱の実 とうがらしといふまるきをも漬込べし。」ともあり、生の材料が間に合わない場合は、塩出しして間に合わせることができるとしている。

多数の素材を用いた漬物が最初に見られるのは、①の『料理物語』であり、「酢漬」も「無尽漬」も、さかなの部に記載がある。「漬」とあるものの、保存食としてよりも料理に近く、酒の肴としての位置づけである。

『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「百三加薬漬」は、七味唐辛子のよう、様々な香辛野菜を塩漬けにして貯え置き、水洗いして調味に用いるものである。ご飯にのせて食べるよりは、スパイス的な扱いではあるが、塩漬の最中に素材同士の味がなじみ、保存の目的にかなっているものとして、本稿では漬物に加えた。

いずれにしても、複数の食材を取りそろえ、切りそろえ、それぞれに下ごしらえして調味料に漬けることは、専門性が高く、漬物屋などで調整され販売されるか、料亭などで行われる調理技術であり、それだけで希少性が増すものとする。

2) あちゃら漬

あちゃら漬は史料中の漬物全記載 1162 例の内、8 例の記載があった。用いられた野菜の内、一つだけの野菜で漬けた場合は、ウドのみである。

記載されていた表記は「阿茶蘭漬」「阿茶羅漬」「あちゃらづけ」「あしやら漬」「うどあちゃら」「あちやら漬」である。複数の野菜を取り上げている場合が概ねであった。

① 『料理綱目調味抄』(1730)

「阿茶蘭漬 酢をいりあつきに漬る。酢一升、塩三合、なすひ、はしかみ、めうかのこ、はす、牛房、塩鯖、いはし魚類」

② 『料理山海郷』(1750)

「阿茶羅漬 酢三升酒一升塩七合三色せんじ二度にへたちたるをよくさましおき何うをにても作り身漬る寒中製して年中用ゆなり」

③ 『献立筥』(1760)

「あちやらづけ」

④ 『新撰献立部類集』(1776)

「あしやら漬」として「ごぼう、いんげんまめ、ねいも、松茸、なすび、こんにゃく、ふ、とうがらし、はす、はじかみ、くわへ、めうがのこ、うど、しめじ、竹のこ、木くらげ、青菜、ちやうろき、黒ぐわへ、青さんせう、ゆりね、生こんぶ」「生しょうゆ・酒」とある。

⑤ 『小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書』(1769)

「阿茶蘭漬 なすび はしかみ めうかのこ はす 牛房」

⑥ 『僧家料理通』(1836)

- ・「うどあちやら」の記載は、香物の箇所ではなく、蓋としての箇所に記載があり、香物ではなく料理の一つとして取り扱われていたと考えられる。
- ・「あちやら漬」として、蓋の箇所に記載がある。
- ・「あちやら蓮」として、蓋の箇所に記載がある。

⑦ 『四季漬物鹽嘉言』(1836)

「阿茶蘭漬 ほし大根を一寸斗りに切、立に四ツ割にきざミ、みつから昆布生姜茗荷の子塩押茄子つと麩小梅等を加へて、酒醬油にて、酸ハ梅の酸を用ひて当座漬につける。尤きくらげとうがらしを入べし。又蓮根独活新牛房時々の品を加へるも可なり」

料理書ではないが、『鸚鵡籠中記』元禄13年(1700)8月14日には、「あちやら漬」の記載が見られる。

また、「南蛮漬」の記載が、『合類日用料理抄』(1689)に「南蛮漬の方」として「一酢〈三盃〉 一古酒〈二盃〉 一塩〈壺盃〉 右三色合炭の火にて二沫ほとせんし、能さまし、鮎其外川魚小鰯、ほうづきせうがくらけ其外いろいろうつけ申候」とあり、『万宝料理秘密箱』(1800)の「魚類漬物諸部」には「南蠻漬の仕かた」として「一上々の酢。三はい。古酒二はい。塩一はい。右三いろを炭火にて。たつほどせんじ候て能さまして小鰯。鮎。其外。河魚るい。又

は生姜くらげ。めうが」とある。

これら南蛮漬けの漬け汁の調味料の種類と配合、及び作り方は、上述の『料理綱目調味抄』（1730）と『料理山海郷』（1750）の「阿茶羅漬」における漬け汁の仕様とも酷似している。

現在では、あちゃら漬はカブやダイコン、ウドなど野菜の甘酢漬けを指すことが一般的である。近世でもおおむね野菜の漬物を示しているが、近世中期『料理綱目調味抄』（1730）では、塩鯖や魚類もつけており、魚類の漬物をさすこともあったようである。

対して南蛮漬けは、現在では魚介などを揚げ物にして、ショウガやトウガラシを加えた甘酢に漬けることを指す。近世でも南蛮漬けには、概ね魚類が用いられているが、ショウガやミョウガ、ほうずき、くらげ等も、南蛮漬けに加えられている。

また、あちゃら漬は、『新撰献立部類集』（1776）では、酒としょう油を用いて漬物にしているが、他はしょう油を用いている例は少ない。

あちゃら漬の材料に、多種類の野菜を用いることについて、大橋厚子氏は、「日本にあちゃら漬が定着したのは、オランダが日本の貿易を独占していた時期であったかもしれない。」とし「ヨーロッパ植民地勢力が、インドあるいは東南アジア海域で親しみ、かつヨーロッパ流にアレンジしたアチャールをマニラ、長崎に持ち込んだものであると考えられる。」としている〔大橋：2003：74〕。近世の料理本にあちゃら漬の名がみえるのは、18世紀に入ってからのもので、それ以前の『料理物語』（1641）では「酢漬」としていることから、前述のアチャールがあちゃらとなった可能性もある。

アチャールとは、大橋氏によれば、南アジアを中心に広範に分布している漬物で、大体において、拍子木切りや千切りなどに切られた野菜が汁に漬けられた形をとっているという〔大橋：2003：51〕。また中央アジアでは漬物がアチャールと呼ばれるという説もある〔小泉：2000：36,145〕。

現在でも、生野菜を甘酢につけるこの手法は、スパイスの使い方に違いはあるが、アジア各地に見られる。

3) やたら漬

やたら漬は、やたら漬 2 回、家多良漬 1 回の記載があり、『料理通』に「茄子、生姜うすぎりやたら漬」、『僧家料理通』(1836)に「やたら漬」とある。『四季漬物鹽嘉言』(1836)の「家多良漬」は、「ひしほの塩をからめにつくりおき、瓜茄子とうがらしなどを刻ミ込漬るなり。沢庵大根の味少しかわりたるにしても苦しからず。段々切てつけ込也。紫蘇の実生姜もよし。瓜茄子甘塩に押て水をきりて漬るはことさらよし」とある。

ウリ・ナス・トウガラシなどの夏の果菜を刻んで、予め塩分を高めにして作っておいたひしおに漬けこむ漬物である。たくあん・シソの実・ショウガも刻んで入れることもあるという。いずれの素材も細かく切る。手のかかった漬物であるから、もてなしの場や、料亭の商品として作られたことも考えられる。素材を細かく刻んでしまう事で、それぞれの味がなじみ、出来上がりの色彩は、ひしおの濃い色に染まってしまっても構わない出来上がりであると考えられる。このような漬け方は、現在の福神漬けにも通じる部分がある。

料理書ではないが、洒落本『比翼紫』序(1801)には「なるさんのおみやげならおおかた大もりのやたら漬か」とあることから当漬物は、土産物として販売されていたことが明らかである。

(12) その他

1) からし漬

からし漬は 10 回の記載が見られ、すべてに用いた野菜名の併記があり、それはナスと菜類であった。

『料理早指南』(1801)には「茄子からし漬」、『江戸流行 料理通』(1821～1835)には「もぎり茄子からしづけ」「からし漬茄子」、『料理調菜四季献立集』には「井物秋精進之部 ちくな辛子漬」などが認められる。

また『料理調法集』(1624～1830)には、「辛子漬 一粉からしを練りかため熱湯にてあくを去摺醬油古酒少し加へのべ越して小なす杯一塩押たるを漬べし好により酢をも加へべし」とあることから、からし漬には粉からしを用い、しょう油と古酒で味付けし、予め塩漬した小ナスを漬けたことが判る。上述の「もぎり茄子」が、もぎったままのナスの状態ととれば、こちらもナス丸ごとと思

われ、それは小ナスであった可能性も大きい。

いずれも用いた素材は、大半がナスであり、麴漬同様にナスとからしとが相性の良い組み合わせと考えられる。また、からしの辛味成分はアリルイソチオシアネートで、このため口腔から鼻に辛味成分が抜け、鼻の嗅覚や痛覚を刺激することから、鼻にツーンとくる感覚が生じる。この成分は揮発性のために、現在のような密封包装ができない時代では、カラシの辛味が残るのは、1~2日程度であったのではないかと思われる。

また『江戸流行 料理通』（1821~1835）の「よめな穂そろへからし漬」は、「香の物之部」ではなく、「四季魚類硯蓋之部」に記され、『料理調菜四季献立集』（1836）の「ぢくな芥子漬」は、「井物秋精進之部」に記されていることから、これらは保存性を備えた漬物ではない可能性も大きい。

2) 三ばい漬

三ばい漬の名称は、料理書に何回か散見できた。『料理早指南』（1801）には「三ばいづけ 白うり せうが 木くらげ めうが 生ぐり くわい しそ たで 青ゆば ぼうふう 青とうがらし」とある。『素人庖丁』（1863）「守口(たいこん)三(さん)盃(ばい)漬」には「細き大根のよき干かげんなるを五分切にして三はい漬又難波(にはい)酢杯(など)に漬置くべし 酢壺合 酒三分 醤油六分 とからし二つ切て入るべし 右常に漬置べし」とある。『四季漬物鹽嘉言』（1836）には「薤(らっきょう)三杯漬 らつきやう一升生姜の葉大分入れて塩おしにして圧をかけて水十分にあがり三十日ほど立て其水をこぼししばらく水をかわかして砂糖蜜に漬る是も三十日すぐればよし右の酸味ハ持まへの酸味なれど若酸味薄き時ハ酸少々入るもよし」とある。ラッキョウを塩で漬け、砂糖も加えることで、乳酸発酵により自然に酸が生じることを示しているが、発酵がうまくゆかなかったときには、酢を加えることが書き添えてある。

これらの三ばい漬には共通する点が少なく、漬物の名称として共通の認識のもとにあったかどうかは不明である。

3) 日光漬

日光漬は、トウガラシの漬物である。史料中の漬物全記載 1162 回の内、8

回が認められた。

『料理精進集』(1824)の「取肴 につかうづけ につかうとうがらしはつけものやにあり」とある。『四季献立 会席料理秘囊抄』(1863)に「取肴 夏之部 につかう唐がらし」とある。『四季漬物鹽嘉言』(1836)には「種拔蕃椒 日光漬」(たねぬきとうがらしにつかうづけ)として「赤とうがらしと縮緬紫蘇の葉共に塩押にして、一日ほして、蕃椒を立にわり種をぬき細く切て、紫蘇の葉をのぼして巻、少ばかり塩をふりて押をかけ、廿日ばかり漬て後水をしぼり、天日にかわかして壺に蓄る」とある。このようにシソの葉でトウガラシを包んでつける手法は、古代の「荏裏」、中世の「紫蘇巻并荏裏」を踏襲しているものと考えることができる。

荏胡麻やシソの葉は、広げると一口大の棒状のものを包むのにはちょうど良い大きさである。形も整い、美しい漬物ができたと思われる。しかし手間がかかったことは明らかで、庶民の普段の食事の漬物というよりは、料理店の酒肴や、地域的な名物、土産などの商品として作られていたと考える。

4) 漬物

単に漬物と記載され、その素材とした野菜名が併記された場合も見られたので、これらを表 3-2 に、漬物としてまとめた。

漬物は、「つけ物」「つけもの」「漬物」「漬もの」の表記が見られた。そのうち野菜名の併記があるものは、ミョウガ・タデ・ナス・ウリ・ダイコン、タケノコ・マツタケなどであった。

『料理綱目調味抄』(1730)では「漬松茸」「漬筍」「瓜漬」とあり、これらはいずれも素材を塩か塩水につけ、保存し塩出しして用いると記されている。

『料理物語』(1642)には「めうが」「たで」「竹子」「梅」の箇所、それぞれ「つけ物」「つけもの」「つけ物」「つけ物」と記載されている。

タケノコは「竹子 しゅんかん 汁 からしあへ かうの物 さしみ すしつけ物 やく むしても色々」と、香物と漬物の両方の記載が存在し、それぞれが区別されていたことが判る。この場合の「かうの物」：香物とは、そのまま食事の際に食べる場合をさし、「つけ物」：漬物とは、保存のための塩漬であると考えられる。

タケノコの「漬物」の方は、『萬聞書秘伝』（1652）の「竹の子つけやう」に塩と糠で漬けて保存する方法としての記載がある。

また、『普茶料理抄』（1772）には「香物、竹の子粕漬」、『料理簡便帳』（1806）には「四季香之部」に「竹の子粕漬」とあることから、タケノコを粕に漬けてそのまま食したものと思われる。漬け方が粕漬しか見られないことから、塩漬にしたタケノコを粕に漬けて香物にした可能性もある。

5) 近世における香物

香物は、香の物・かうの物・香物・香之物・御香之物の表記があり、全漬物1162例の内、150例近くの記載がみられた。これらを表3-1-②に示した。

そのうち、野菜名が併記されていた場合を整理すると、ウリ類・ダイコン・ナスが抜きんでて多く、次いでナタマメ・イモ・ショウガ・タケノコ・ウド・レンコン・サンショウである。

『料理物語』（1641）では「青物之部」の「大根」「里芋」「ふき」「独活」「白瓜」「甜瓜」「木瓜」「烏瓜」「茄子」「竹子(たけのこ)」のそれぞれの箇所に「香の物」「かうの物」の記載がある。とくに「木うり」の箇所では、いくつかの料理を上げているが、とくに「香物第一なり」とあることから、夏の果菜であるキュウリは、当料理書が書かれた当時から、香物に調製することが一般的であったことが考えられる。

『精進献立集』（1819）には「壺番 初春献立 一汁三菜」として「飯 香の物 あるひは大こんと、ならづけ瓜か、何にても二切にかぎる。ぜんのふち右の方ニ付る。また、かうの物五さいの時は、手しほ皿に入れて右の所へ付る。又はかうの物二切と、花塩と三色、又はかうの物、干山せう、花塩、とうからし等五色か」とあり、香物に用いられる素材はダイコン・ウリで、ウリは奈良漬であることがわかる。

これらの記載事項を俯瞰してみると、近世においてはウリ・ダイコンのみならず様々な素材の漬物が、香物と呼称され、漬け方も塩漬に限らず、奈良漬・当座漬も香物と認知されていた。

また『精進献立集』には、1番から72番までの献立が見られ、そのすべての献立に、香物が加えられている。献立は、一汁三菜、一汁香物五菜、一汁本五

菜があり、菜数を数えると、香物が菜の数に数えられる場合とそうでない場合とがある。

富成邦彦氏の「何汁何菜の称えと香物」によれば、近世の料理書などにおいては、香物が菜数に数えられるか否かは恣意的で、画一性がないとしている。しかし、当時の最上層階級の者である大名家の饗応などの記録類を例にとり、一汁五菜以上の献立では、すべて香物を菜数に含めており、一汁三菜については香物を菜数に含めていないことから、これが本則であると結論付けている〔富成：1981：40〕。

現在では、和食の基本的な形として一汁三菜が一般的に知られていることから、香物が菜数に数えられないと考えられがちである。しかし、少なくとも近世においては、香物が菜として数えられていた場合があったといえよう。

次に、中世からの香物の調製方法と素材の変遷を、料理本と随筆等の史料をもとに検討してみる。

中世末から近世にかけて、香物に関する記載が見られる主な史料を列記すると、以下のようなになる

- ① 『邦訳 日葡辞書』「Cö カウ 香 味噌 婦人語」と、「Cönomono カウノモノ 香の物 日本で保存食として作られる大根の塩漬」とがある。
- ② 『倭訓栞』（1720）「かうのもの…中略…専ら冬月の蘿蔔を用ふ…中略…みそを香ともいふ故に、もとみそに漬たる物より名を得たりともいふ…中略…たくあんづけといふは、沢庵和尚より始まるとぞ、奈良漬、豊田守口近江などは、所をもて称し、又、浅漬甘漬の法あり」
- ③ 『本朝世事談綺』巻一(1735) 「相伝ふ、香物は漬干より出たるものなり。…中略…これにもとづき、瓜・茄子・大根の野菜を、糟粕に蔵し、その好味をうつして、茶菓子に用ひたるなり。合わせ香に漬けたるより起るによって、香物といへり。」
- ④ 『黑白精味集』（1746）「香物の法」
- ⑤ 『関秘録』巻七(近世中期)「香の物といふ事は…中略…香の会席にて、先づ糝糎を出して、次に香を出したる古流も有り。さりながら喰物を香の席へはありしもの故か、古来絶えたり。それ故その古流の名残にて、糝糎の大根を香ものといふ」

- ⑥ 『秋斎随筆』卷上(1753)「香のものといふは、根本生大根に極まりたるものなり。いにしへは…中略…春の大根を漬けて置いて用ひたる事なり。…中略…瓜の茄子のといふものを漬けて用ふるは、即ち慈照院殿の物好より始りたる事なり。唯今にても、上方の献立に、これをば香のものといはず、類香といふなり。
- ⑦ 『貞丈雑記』六(1784頃)「香の物は味噌づけをほんとする也。味噌の事を古は香と云。味噌につけたる物故、香の物と云。味噌はにをひ高き物ゆへ異名を香といひしなり」
- ⑧ 『嗚呼矣草』(1806)「秋斎の筆記せしものに、香の物は生大根に限るなり、美食のうへかならず食すべし、口中の臭気をさくる為なり」
- ⑨ 『瓦礫雑考』〔1817〕「秋斎間語に香物は生大根に限るもの也…中略…といへるは妄なるがひがことなり。…中略…塩、美會、酒のかす、何にまれ、物に漬たる菜蔬のかぐはしきを香物といふこと論なし」
- ⑩ 『嬉遊笑覧』(1830)「『秋斎間語』に香物は生大根に限る物なりとは、何によりたるにかおぼつかなし「新猿楽記」に香疾大根とあるは香物なるべし」
- ⑪ 『四季漬物鹽嘉言』(1836)「一、香の物ハ貴賤一日も放るべからず。いかなる料理に珍味佳肴ありとも、此一品しばらくも欠きがたし。年中心がけて蓄へ置べきなり。」
- ⑫ 『食菜録』(1839)「一夜漬香の物の方…中略…味噌に一夜漬け申候」
- ⑬ 『孝経楼漫筆』卷三(1850)「数寄物、香を数品きく時は、鼻、しなをわかつかつ事能はず。この時、大根・茄子等の塩にしたたるをかぎて、香をかげば、鼻あらたまり、品をさかつ事、始の如し。ゆえに香の物の名あり」
- ⑭ 『守貞謾稿』(1867)「カウノモノハ、味噌漬ヲ本トシ、古ハ、味噌ヲ香ト云ヨシ、或書ニ云リ。今製ハ、惣テノ菜蔬ヲ、塩或ハ味噌、或ハ酒粕等ニ漬タルヲ云フ」
- ⑮ 『碩鼠漫筆』卷之十一「香物名義 古くは香物の名目、物に見えず、疑ふらくは室町の中頃よりの物か…中略…此香物は、味噌漬に限る名にて〈もし禅僧などの製しそめしにもあるべし〉もとは塩漬のみなりしなるべし…中略…此香物と云ふなの味噌漬に限る由は、味噌の異名を室町頃より女房詞に香と云へば、香に漬たるものと云ふ義なり。」

近世になると香物の起こりについて、史料に様々な記載が見られるようにな

る。②の『倭訓栞』、⑦の『貞丈雑記』、⑭の『守貞謾稿』、⑮の『碩鼠漫筆』では、香物は、そもそもが味噌漬であるとしている。中世末期には①の『邦訳 日葡辞書』にあるように、味噌が婦人語として「香」「こう」と呼ばれていたことも、その所以の一つと思われる。

また、③の『本朝世事談綺』では香物を粕漬としている。さらに⑤『関秘録』では「糝状の大根」すなわち糠味噌床漬けのダイコンを香物とし、⑬『孝経楼漫筆』とともに、香道との結びつきを示している。

しかし管見の限りでは、香物が味噌漬であったという中世の史料は確認できなかった。ゆえに本稿の結論としては、中世にあって香物は、第2章でも論じたように塩漬であったと結論付けたい。そしてその素材は、ウリとダイコンであった。萱津神社の香物献進の記録からは、ナスもまた含まれていた可能性が考えられる。

味噌漬は、近世において料理書などにも記載例が多く見られるようになった漬物である。そもそも味噌を香と呼び、味噌の香りが高かったことから、味噌漬もまた香物と呼称されていったものと思われる。さらに粕漬けなどの多様な漬物全般を、香物の範疇に加えられるようになったと考えられる。

中世に始まる香物の素材は、ウリ、ナスから派生して、中世末にはダイコンが加わり、近世になると他の野菜の漬物も、みな香物と呼称されるようになっていった。

『古今料理集』(1674)の献立の記載のうち、すべてに「香物色々」「香物いろいろ」「香物」の記載が見られる。『歌仙の組糸』(1748)には、34種の献立の記載があり、そのすべてに「香物」の記載がある。すでに『古今料理集』(1674)の頃には、漬物が香物とほぼ同義に扱われていたものと思われる。魚鳥の漬物は、香物とは記載がないことから、漬物の中でも精進に限って、香物と呼ばれていたと考えられる。

中世の本膳に香物が加えられていたことはすでに確認したが、近世になると会席料理にも、香物が加えられるようになり、この傾向は現代にまで引き継がれることになる。

香物は、第一には飯の菜、そして酒肴、さらに『本朝世事談綺』巻一(1734)に「茶菓子に用ひたるなり」とあるように、茶請けとしての意味合いも持つよ

うになった。それは中世の『今川大双紙』において初めて史料に見られた香物が、「御肴」であったことと通じている。

第2節 糠を用いた漬物

近世になると、庶民の中にも米を精白して食べることが浸透し、その副産物として、糠が生成されるようになる。そしてその利用法も多岐に見られるようになる。米糠にはその成分として食物繊維や糖分、油分、ミネラル類、ビタミン類を多く含む。特に漬物に用いると乳酸菌などによる発酵を促進し、酵母によるアルコール発酵が起こることから、香りのよい漬物ができる。

糠を用いた漬物には、保存性を高めることに重きを置いたたくあん漬と、短時間で出来上がる漬物である糠味噌床漬とがある。

第1項 たくあん漬

たくあん漬は、ダイコンを用いた漬物である。ダイコンの漬物は、古代ではほとんど見られず、中世末から一般的になった。そして近世から近代までの間、日本で最も多く食べられた漬物であった。

ダイコンは近世始めから農業指導者の指導や、種々の農書によって、栽培法が進歩し、栽培地にあった種子が選択され、その品種と収穫量が飛躍的に多くなったと考えられる。ダイコンは、食べ方の汎用が大きく、葉も食することができ、有用な作物であった。それゆえ、秋に大量に収穫した大根の保存法が必要になったことが推察できる。

近世になり、ダイコンを干す、麴やぬかを加えるなどの工夫が加えられ、長期保存が可能になった漬物になった。

そのいくつかの特徴を踏まえながら、たくあん漬について、検討を試みたい。

(1) たくあん漬の命名

たくあん漬は『本朝食鑑』(1697)に「香物〈略〉有百本漬者〈略〉或称沢庵漬」とあり、百本漬の異名であって、大徳寺で初めて作られ広まったと記載されている。「沢庵漬」の名は『本朝食鑑』(1697)以前の料理書には見られず、『料理塩梅集』(1668)には「大根百本漬」とある。『萬聞書秘伝』(1652)の

「大こんづけ」、『合類日用料理集』(1689)の「大根あさづけ」もダイコン100本の単位で漬けることから、近世初期には百本漬とも呼ばれていたのかもしれない。

また、僧沢庵が考案した漬物とされることについては、『書言字考節用集』(1717)に、沢庵の墓標の石が漬物の重石の石に似ていることからたくあん漬と呼ばれるようになったとある。江戸中期の根岸守信の随筆『耳袋』には、將軍家光が東海寺へ僧沢庵を訪ねた折の茶請けとして出された漬物(貯え漬)を、沢庵漬と命名したなどと記されている。

また、沢庵という僧がいた大徳寺、東海寺で始まったとされていることから、寺社で、保存のきくダイコンの漬物として発生したとも考えられる。

しかし確証はなく、何れも伝承の域を出ない。

なお、『物類称呼』(1775)には「菜菔漬 だいこんづけ 京にてからづけといふ。九州にてひやくぼんづけと云う。関東にてたくあんづけという」とあり、地方によってその呼称が異なっていたことがわかる。

その後、『四季漬物鹽嘉言』(1836)では、紹介される漬物の最初が「沢庵漬」「三年沢庵」となっていることから、近世末には、たくあん漬の呼称が一般に定着していたと考えられる。

(2) たくあん漬の調製

たくあん漬は、ダイコンの漬け方、名称ともに、いくつかの変遷を経て到達した結果の漬物である。その変遷の過程を追求してみたい。

ダイコンを大量に用いて作られた漬物であること、塩を用いること、糠または麴を用いること、ある期間の保存の期間を想定して作られたこと、調味料他の具体的な数値が記載されていることなどを、抽出する史料の条件として、**表 3-5**にまとめた。

1) 使用大根の本数

一度に漬ける大根の本数は、**表 3-5**によれば、100本が最も多い。『萬聞書秘伝』(1652)『料理塩梅集』(1668)『合類日用料理集』(1689)などの料理書はいずれも、100本を1単位として漬けている。

『本朝食鑑』（1697）でも 100 本、『料理綱目調味抄』（1730）には記載がないが、『料理塩梅集』の製法と、麴・塩・糠の分量、干し方までほぼ同じであることから、100 本であると考えられる。

一番本数が多かったのは『日本歳時記』（1688）の 1000 本で、他には、200 本、70 本、5,60 本、50 本、10 本と様々に見られたが、100 本の記載が最も多く見られた。

このダイコン 100 本という数字は、近世末の『四季漬物鹽嘉言』（1836）でも同様に、近代のたくあん漬〔農山漁村文化協会：1988：216〕にまで引き継がれてゆく。ダイコン 1 本の大きさに差はあるものの、100 本のダイコンは、四斗樽に漬けこむのに、調度よい分量であった。また 100 本という切りの良い数字は、それに比例する糠や塩の分量とともに、覚えやすく作りやすかったとも思われる。

2) 干し方

ダイコンを干す記載が、料理書で最初にみられたのは『萬聞書秘伝』（1652）の「大こんつけ」「すたれにあみ。かげほしにしてしなしなとなるとき」である。『料理塩梅集』（1668）の「大根百本漬」にも「能日にほす也干過候程のほし」とある。同書の「万年漬」は「日に干して手にふりて見ぐなぐなする時」ともある。

具体的な日数が明らかなのは、『合類日用料理抄』（1689）の「大根あさづけ」の「三日ほど 少ししわのよるとき」「一兩日日に干少ししはのよるとき」であり、『本朝食鑑』（1697）の「沢庵漬」には「数日」とある。皮付きの大根を丸ごと干す場合、2～3 日ではそれほどダイコンの水分が蒸発しないのではないかと思われる。

『料理私考集』（1711 頃）になると「二十日ばかり軒に吊るし干し」とあり、『料理綱目調味抄』（1730）にも「廿日計干て」とある。『料理山海郷』（1750）の「大根糠漬」では「曲て尾かしら一所によるほど」と記載され、干したダイコンを曲げてみて、葉元側と根の先の両端がくっついて輪になるくらいまで干すことを示唆している。

『四季漬物鹽嘉言』（1836）には「沢庵漬」として、14、5 日から 20 日、小

じわの出来るくらいまで干すとあることから、干す期間としては、20日が概ねの目安という事になろう。『四季漬物鹽嘉言』（1836）では、「三年沢庵」のように1年以上日持ちさせるためには、干し加減も20日よりもさらに5、6日ほど多くして、乾きすぎるくらいにするとある。

ダイコンを干す時間により、漬ける前の干しダイコンに含まれている水分含有量が異なる。水分が少ないほど、同量の塩を加えても塩分濃度が高くなることから、漬物にした際には雑菌が繁殖しにくく、味の変性も少ない。どの程度の時間ダイコンを干すかは、たくあん漬の保存期間を左右するうえで重要な要素となる。

3) 塩

各史料に見られる塩の分量を中心に検討してみたい。ダイコン漬のダイコン100本に対して、『料理塩梅集』（1668）の「大根百本漬」では「三升」、『本朝食鑑』の「百本漬」では「白塩三升半」、『料理綱目調味抄』（1730）の「沢庵漬」では「三升」、『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「沢庵漬」では「三升」、『会席料理秘囊抄』（1863）の「沢庵漬」にも「三升」とある。このように塩の分量は、ダイコン100本に対して、塩三升が配合とされていた場合が概ねであったと思われる。この塩の配合は、近代まで引き継がれてゆく。

また『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「三年沢庵」では「六升」、「五、七年漬」では「八升」と、1年保存期間が増すごとに7、8合増やすとある。塩の量が多だけでなく、「三年沢庵」と「五七年漬」では、干す時間も長くしてあるため、塩分濃度は「沢庵漬」よりもかなり高くなっている。そしてそのために、長期間の保存に耐えうる漬物となる。

表 3-5 のあさ漬の類は、ダイコン100本に対して、『料理塩梅集』（1668）の「浅漬」では「一升」、『合類日用料理集』（1689）の「大根あさづけ」では「貳升」、『料理綱目調味抄』（1730）の「浅漬」では「一升参合」、『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「浅漬」ではダイコン50本に対して塩1升である。いずれも、たくあん漬よりも、塩の分量は3分の1から3分の2と少ない。

これらのあさ漬で共通することは、保存期間が短いことで『料理塩梅集』（1668）では「四十日」、『料理綱目調味抄』（1730）では「一月」、『四季漬物

『鹽嘉言』(1836)では「十余日の内」とある。塩分の濃度が低いと、保存期間は短くなる。しかし漬物の塩分が少ないと、ダイコンの水分が適度に残り、歯ざわりのよい漬物となる。さらにダイコンを漬けるのは旧暦10月であるから、平均気温は都市部で概ね15度程度と思われ、低塩にしても腐敗がおこりにくい季節であると言えよう。

4) 糠

糠は米を精白した際の副産物であり、白米が江戸などで日常的に食べられるようになった頃から一般的に利用されるようになった。『料理物語』と『古今料理集』(1674)などに記載のある漬物には、糠の利用が見当たらない。

糠は、細かな米の粉糠を用いている場合が大半である。用いる量は『料理塩梅集』(1668)の「大根百本漬」、『料理綱目調味料』(1730)の「沢庵漬」、『本朝食鑑』の「百本漬」、『会席料理秘囊抄』(1863)の「沢庵漬」では、すべて「一斗」とあり、『四季漬物鹽嘉言』(1863)の「沢庵漬」では約7升である。ゆえに概ね1斗と考えられる。

しかし『四季漬物鹽嘉言』(1863)の「三年沢庵」では6升以下とある。糠は漬物に甘味や旨味を与え、酵母菌などによって漬物の発酵を促進させる。しかし長期間の保存を考えた際、気温が高くなる季節を迎えると発酵が進みすぎて酸味が出る。さらに糠に含まれるたんぱく質や脂質が変化して、風味が損なわれる。このために長期間の保存では、糠の分量を少なくする必要がある。『四季漬物鹽嘉言』(1836)には、塩と糠を合わせて1斗とするとあり、塩が3升ならば糠は7升、「三年沢庵」や「五、七年漬」の場合は、塩を増やした分、糠の分量を減らすといった、合理的でわかりやすい配合比を工夫してある。

これらの配合比も、近代以降のたくあん漬の調製にも継承されている。

5) 麴

麴は大根百本に対して、『萬聞書秘伝』(1652)の「大こんづけ」に「三升」、『料理塩梅集』(1668)の「大根百本漬」では「一升」、同書「万年漬」では「三升」、『本朝食鑑』(1697)の「百本漬」では「四升」、『料理綱目調味抄』(1730)の「沢庵漬」では「三升」が加えられていた。麴を漬物に加えると、麴菌の働

きにより、米のでんぷん質が糖化することから、漬物に甘み加わる。しかしさらに発酵が進むと、糖からアルコールが生成され、さらには酸も生成される。酸の中には風味が好ましくない酪酸なども含まれる。そのため長期の保存を目的とする場合、麴を多く加えるのは適当とは言えない。18世紀までの漬物には、『萬聞書秘伝』（1652）、『料理塩梅集』（1668）、『本朝食鑑』（1697）、『合類日用料理抄』（1689）、『料理綱目調味抄』（1730）のように、塩と糠と麴を併用している場合が多く見られた。

一方19世紀に入ってから料理書『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「沢庵漬」「三年沢庵」「五、七年漬」には、麴は加えられていない。「沢庵漬」の類は、ある期間以上の保存を優先的な目的とすることから、麴は加えられなくなったものと考えられる。「沢庵漬」と「浅漬」とを分化させ、保存を目的としない「浅漬」の方は、麴を加えて塩は少なくし、甘みを持った歯ざわりの良い漬物に調製した。保存はきかないが味の良い「浅漬」は、その希少性とも相まって調整され、時期の進物ともされたと思われる。

6) 重石

重石は、『萬聞書秘伝』では「大こんつけやう」「大こんづけ」の箇所に、「おしををくなり」「よくよくをしをかけおきて」とあり、重石についてふれている。同書の「もりくち大こんづけ」では「くりいしをならべ…中略…又いしをよきかげんいかけべし」とある。「くりいし」とは10～15センチ程度の石をさし、重石の重さについても指示している。また『書言字考節用集』（1717）でも漬物の重石についてふれられている。中世では重石についての記載は確認できなかったが、近世になると重石もまた漬物の調製において重要な要素とされていた。

重石は、だいこん漬の場合、漬始めに水が上がるまでつよく押しをかけるものが大半である。その後、重しを軽くし、出てきた塩水をダイコンに含ませる場合が多い。重石は、漬ける材料同士を密着させ、水分を早く浸出させる効果を持つとともに、空気に触れる面積を少なくする役目を持っている。また、埃や虫の侵入を防ぎ、獣などからも守る役目もある。

(3) たくあん漬の入手

たくあん漬は、上述のように大量のダイコンを干すことから始まり、重石を

して漬け、長期にとり置くものである。近世の都市ではどのようにたくあん漬を製し、あるいは入手していたのであろうか。

『守貞謄稿』（1837～1853）の「生業」「漬物売」には、以下のような記載がある。

「又因日、京阪ハ、毎冬毎戸、味噌ト香々ハ自家ニ制之。香々、江戸に云タクワン也。江戸ハ、各居偏地ナキ故ニ、自家製之コト稀也。専ラ、味噌、巨戸ハ一ニ樽ヲ買、中以下ハ百文二百文ト、大小戸とも毎時買之。又、沢庵ハ年用ヲ計リテ、城北練馬村ノ農家ニ買之。毎冬、練馬農人。江戸得意ノ家ニ来リ、明年所用ノ沢庵ヲ、樽数ヲ問ヒ、又價價ヲ取リテ、其戸ノ人数ヲ計リ、毎時馬ヲ以テ沢庵ヲ送ル。」

京阪では味噌と香物は自家製であるが、江戸ではたくあん漬や味噌の樽を置く場所がない家が多く、自家製はめったにない。沢庵に関しては、練馬の農家が毎年冬に、1年に必要な分のたくあん漬の樽数を聞き、料金をもらい、その家の人数に合わせて随時馬でたくあん漬を配達しているというものである。

たくあん漬を樽買いする余裕はなかった庶民も、購入したたくあん漬を日々食していたことは明らかで、『浮世風呂』（1809－1813）には「年中朝が茶粥で、昼が汁ばかり、夜食は沢庵」とあることから、安価に購入できる漬物であったと思われる。

小括 たくあん漬

たくあん漬は、その呼称が定着する以前は「百本漬」とされており、それ以前は「大こんづけ」と呼ばれていた。その名称からも、ダイコンは100本の単位で漬けるものであった。ダイコンを漬けるのに、酒樽などの二次利用として4斗樽が用いられ、当時のダイコンの大きさと丁度100本分が適量であったからである。

ダイコン漬の初見は、『萬聞書秘伝』（1652）である。『萬聞書秘伝』（1652）は、全部で54の項目からなり、料理関係は「二十ミそのにやうの事」から「五十三 よろずの物をきやうの事」までの34項目が見られる。体系的な料理書と異なり、役に立つ食品の保存方法や加工の仕方が集められていて、実用百科の側面を持っている。

『萬聞書秘伝』（1652）には「大こんづけ」だけで5種類の記載が見られ、①塩と麴、②塩と麴（塩多め）、③塩と糠と麴、④干してから塩・重石、⑤塩と糠と麴・押をかける、というものである。重石をすることで、ダイコンに塩分をできるだけ早く浸透させることができる。当史料には、保存期間の記載があるものは、④の場合だけで「春まで置き、寒の水を注げ置けば、夏までもつ」とある。

17世紀から18世紀前半にかけての他のダイコン漬は、概ね10日から20日ほどで漬けあがる。しかし長くても40日ほどで早く食べきる必要があるものが多い。その理由は、ダイコンの水分が浸出し、そのまま置くと漬け汁の塩分濃度が低くなり、発酵が進みすぎ、様々な菌が繁殖しやすい環境になり、食味がおちるからである。

東海寺で将軍家光に出された漬物の逸話の中で「殊のほか御賞美」とあることから、たくあん漬は近世では味の良い漬物として広まった。

ダイコンを干してその水分量を減らし、発酵が促進しすぎぬように麴の使用をやめることで、たくあん漬の保存期間は飛躍的に延びた。干す日数を増やし糠と塩の割合を調製することでさらに保存がきき、翌年の夏、あるいは何年もの保存が可能となり、ダイコンの保存食としてたくあん漬は確立されていった。

近世では、ダイコンは作物としての優位性が認められ、各地でダイコンが栽培され、たくあん漬が作られるようになる。そしてそれらは、身分を問わず、近世の人々が主食を食べる時の副食となる。

そして、19世紀初めに確立されたたくあん漬は、他の漬物よりもはるかに長い保存期間をもっていたことと、ダイコンという最も身近な野菜から作られ、安価なこととが相まって、その後の日本人の食事にはなくてはならない漬物となった。近代ではさらに莫大な量が生産され、消費されてゆくこととなる。

第2項 糠味噌床漬

(1) 糠味噌及びその呼称

『耳底知恵袋』（1680～1750）には「糠味噌拵様之事」として「一寒の内好糠をふるひ干きにて蒸、能さまし桶に入置、春になり日に能干はさき水に入れて、小糠壺斗に糶二升入、塩加減は少つつ入、なめて見申候、十日程候へは能候、

細き干大根上々の味噌に漬けおき、糠みそとりわけつかひ申候時分、こまかに切てませ申候」とある。糠を干してさらに蒸して殺菌し、桶で舂まで置き、さらに干してから水、麴、塩を入れ、10日間置いて発酵させ、味噌漬にしておいた大根と和えるという、手の込んだ調製方法である。

さらに同書には「東大寺糠味噌」として「糠を寒の内細にふるひ壺升塩壺升糲壺升、此三色等分にして玉にする汁の出さるやうに寒の水にてこね、紙にて包み其上ヲ葉草にて包み壺つちにゆひ切り火を焼候所に釣る。用る時にはきざみ酒にてとき久しきほとよくなれて風味好」とあり、これも糠を加工して発酵させ、そのものを食する調製方法である。また『合類日用料理抄』（1689）の「糠みその方」の記載も「漬物類」の箇所ではなく、「味噌之類」の箇所にあり、やはり、味噌の範疇に入る食品であることがわかる。

（2）史料にみられるに糠漬の記載

糠漬・ぬか漬け・ぬかみそづけの記載は、料理本の中にも多々見られる。漬物名ごとの表 3-6 のぬか漬け・ぬかみそ漬の記載は 40 近くあり、そのうち野菜名の併記があったものは、ダイコンが最多で、次いでウリ類、ナス、ショウガ・ニンジン・カイワリ・ササゲなどであった。現在の糠味噌床に漬ける漬物が、近世の何時頃から作られていたのか、史料より検討してみたい。

『本朝食鑑』（1697）の「糠漬」は、糠の細粉に煮豆の汁と多めの白塩を加え、桶に入れ、そこに野菜を漬けると記されている。ナスの場合は、半分に切ったものを、一昼夜この糠汁に漬けて作るとある。さらに糠汁は経年腐敗せず、それは糠、塩、豆の煮汁を足しながら使い、古いものがよいとしている。しかしその配合の記載がないため、詳細は不明であるが、この段階では、「糠汁」と表現しているところから、水分の多い液体状のものであったことがわかる。

『黑白精味集』（1746）には「茄子糠漬」とあり、それは小ナスを並べ、小糠 1 斗、塩 1 斗、水 3 升を合わせたもので漬けるとあり、「ふたをして押しは置かず」とある。同書には様々な漬物が記され、糠を用いた場合も見られるが、糠味噌床による漬物の記載は確認できない。

『料理山海郷』（1750）に「大根糠漬」がみられるが、同漬物は、干した大根を糠と塩で漬け、重石をして数か月熟成することから、前述したたくあん漬

けに近いものを指している。同書の「よこれ漬」は、「大根を糠味噌に二三日漬取出しひしほ甘酒のかすすこし入て能すり合漬おき二三日して用ゆべし」とある。当記載の「糠味噌」が『耳底知恵袋』（1680～1750）にみられる「糠味噌拵様之事」のような「糠味噌」であるのか、糠味噌床の「糠味噌」であるのか、判別することは難しいが、「よこれ漬」の記載には「糠味噌に二三日漬取出し」とあることから、後者をさす可能性が高いと考える。

（3）糠味噌床漬の形成

1）『四季漬物鹽嘉言』と糠味噌床漬

19世紀になると『四季漬物鹽嘉言』（1836）が著され、当史料には様々な漬物の仕様が記されている。同書には「糠味噌漬 又醗醗漬ともいふ」として、「万家ぬかみそ漬のあらざる所もなけれど…中略…糠一斗、塩五升、右糠の小米をよくふるひ取て、塩五升到水五升を鍋にて煮かへし…中略…桶へつけるなり…中略…あらたに拵たる当座にハ、毎日たびたび手をいれて搔廻すへし。故き沢庵大根を四五本糠のままいれ、生大根又茎でも時の有合もの、茄子瓜のたぐひ、何にかぎらず漬るたびごとに、塩すこしづつ入てかきまわすこと肝要なり…中略…糠よくなれて故き糠味噌に異なることなし。又、なれたる糠ミそを少にても種にいるならば、尤はやく新糠の匂ひうせるもの也。ことさら新しきうちハ、かんさまし、したミ酒、醤油のおりなどあらバ、いれてかきまわすべし。味噌漬のみそ、又、粕漬のかすなど、むざと捨ずして、…中略…ぬかづけの中へいれべし。三十日ならずして、年久しくたしなミたるぬかみそにかわる事なし。時々物をつけて其あぢわひをこころむべし。」とある。

『四季漬物鹽嘉言』（1836）の「糠味噌」は、糠に対してその半量の塩と水を加え混ぜており、形状はペースト状である。また記載には「毎日たびたび手をいれて搔廻すへし」「時の有合もの、茄子瓜のたぐひ、何にかぎらず漬る」という記述から、この漬物は明らかに現在の糠味噌床漬と同様である。

毎日かき混ぜる行為によって糠味噌は空気に触れ、結果として、強い嫌気性菌である酪酸菌の発生を抑え、弱い嫌気性菌の乳酸菌や好気性菌の酵母を育成することになる。

また、当初やや硬めに整えた糠味噌床に漬物の素材である野菜を加えると、

野菜の水分が浸出し、糠味噌床の水分含有量は約 55%となる。この水分量は、調度乳酸菌を育成しやすい水分量にあたる。乳酸菌や酵母によって糠味噌床の中では糖が分解され、発生する香気は好ましい香りである。さらに毎日かき混ぜることで抑えられる嫌気性の酪酸菌によって生成されるのは好ましくない香りであることから、同書に記載のある糠味噌の配合、調製方法は、よりよい糠味噌床を作るのに適した手法である。

同書では、新しい糠味噌床のスターターとして、発酵が進み乳酸菌などの菌叢を持つ糠の付いた沢庵を加える、あるいはすでに最適な菌叢を持つ古い糠味噌床を加えることをも提案している。

『四季漬物鹽嘉言』(1836) に記された「糠味噌漬 又醗醢(どぶ)漬」は、乳酸菌に代表される有用菌と酵母をもち、塩分を保つ適度な水分量の漬床を作り、そこへ野菜を必要な分量だけ漬けるといった手法の漬け方である。さらに同書では、「塩すこしづつ入て」「かんさまし」「したミ酒醤油のおり」「粕漬のかす」「味噌漬のみそ」を加えることを勧めている。これらは、常に塩分量を一定に保ち、漬床の旨みや風味を増すことにつながる。この漬床の調製方法に関しては、現在でもほぼ同様に行われている。一つだけ、現代の糠味噌床付けと大きく異なることは、漬床の塩分含有量で、現在の糠味噌床の約 3 倍である。これは、当時は糠味噌床漬がご飯のおかずであり、濃い味付けを必要としたことを示唆している。現在では減塩志向が浸透し、漬け物にもその影響が見られる。

同漬物が画期的なことは、野菜を漬物にして保存するのではなく、乳酸菌他の菌叢が整い、発酵を伴った漬床を（途中で糠や塩の補充の必要はあるにしても）、連続して使用できるように保存する点にあるといえよう。漬床を毎日かき混ぜるといった手法も、それまでの漬物には見られなかった。糠味噌床は、常に活発に発酵を続けており、そのため、塩分・香り・発酵の旨みが短時間で野菜に移る。さらに糠は食物繊維を豊富に含むことから保水性に優れ、そのため均一で味の良い漬物を速成に調製できる。

さらに史料には「茄子瓜のたぐひ何にかぎらず漬る」「時々物をつけて其あぢわひをこころむべし」とあることから、その季節ごとの好みの野菜や、余剰の野菜などを素材として、適量ずつ作り食することが可能である。

また、この糠味噌の漬床は、「毎日たびたび手をいれて搔廻すへし」「かきま

わすこと肝要なり」とあることから、糠味噌全体の分量が、手でかき回せるくらいの容量が最適であったことが推定できる。文中に「せうゆ樽ならバ、此分量にて、みはからひあるべし」とあることから、用いたのは一斗樽か、大きくても二斗樽程度であったと考える。

第1項のたくあん漬で前述したように、その樽は四斗樽と大きい。初冬にダイコンを畑から抜いたら、一連の作業を一気に行わなければならない、樽をとり置くための場所も必要となる。しかし糠味噌床は、小さめの樽でも調整ができる。しかも含まれる乳酸菌の生育適温は、人間の生活の快適温度とほぼ同じであることから、真冬以外は都市の各家の台所に置くことが可能であったであろう。この点もまた、糠味噌床漬の普及に寄与していたと考えられる。

2) その他の史料に見られる糠味噌床漬

『四季漬物鹽嘉言』(1836)の記載以前に、糠味噌床を調べて、そこに野菜を漬ける漬物の調製法は、史料にはどのように確認できるのか検討してみたい。

『料理伊呂波庖丁』(1773)には「香物之部」に「春」「ぬかづけはだな」「三月大こんぬかづけ」、「夏」「ぬか漬なす」「ぬか漬さきげ」「ぬか漬青瓜」「ぬか漬刀豆」、「秋」「ぬかづけ糸瓜」「ぬかづけ白ふり」とある。これらの記載には、その仕様の詳細がみられないが、季節ごとの野菜を「ぬか漬」としているところから、糠味噌床に漬けたぬか漬であったように思われる。

同書の「巻中珍味仕方口伝」の箇所にも「糠漬茄子の皮はずいぶん薄く剥ぬかに一夜つけ料理出さんすこし前にしらがにうちもり出すなり 糠をはなし間有之候へば色かはり候間ころへあるべきことなり」との記載がある。「ぬかに一夜つけ」という表現から、この糠とは糠味噌床を指すと考えられよう。そうなると、上述の「ぬか漬」もまた、糠味噌床に漬けたものである可能性が高い。また同書のぬか漬は、「春」のはだな(ダイコン)・ダイコン、「夏」のナス・ササゲ・アオウリ・ナタマメ、「秋」のヘチマ・シロウリが素材である。冬には、ぬか漬の記載は見られず、冬の香物の箇所は、「浅漬大こん」「冬菜一夜塩おし」「こうじ漬茄子」が記されている。

『四季漬物鹽嘉言』(1836)では、糠味噌床の置き場所や冬季の保存に関しては言及していないが、糠味噌床の菌叢を形成する乳酸菌の生育の適正温度は、

20度前後であり、冬になり気温が下がるとその活性が急激に落ちる。そして菌の活動が下がると、漬物が漬かりにくくなる。また水分の多い糠味噌床は、室内に置いても厳冬期には凍結する場合も考えられる。従って気温が低い期間の漬物としては適しておらず、そのため糠味噌床漬は作られなかったのではないかと考えられる。その代わりに、秋に収穫して漬け置いたダイコンの漬物が用いられ、1年を通しての漬物のサイクルが完成されていったと思われる。

小括 糠味噌床漬

米の糠と塩と水とで漬物の床を作り発酵させ、そこに野菜を漬け込むことにより、数日で漬物とする手法は、漬物の長い歴史の中でも画期的なものであった。また、漬け床を毎日かき混ぜて空気に触れさせ、適宜に塩や糠を足すことで、漬け床の状態を一定に保つといった手法も、それまでには見られなかったものである。

漬物は程度の差こそあれ、あくまで野菜の保存を旨としていた。近世に発達し急速に広まったたくあん漬は、ダイコンの保存食として、ご飯の菜として通年食べられていた。

糠味噌床漬は、都市で豊富に出回る米糠の有効な利用法であり、必要量だけを美味しく効率よく作ることができる、いわば都市型の漬物であったといえよう。

第3節 町人が1年に食べた漬物

近世では、武士も庶民も、たくあん漬を始めとして、年間を通じて、多様な漬物を日々食していたと思われる。その詳細を知る手立てとして『幕末江戸町人の記録 鈴木三右衛門日記』〔東京都：2008〕を史料とすることとした。当史料は、東京都公文書館によって史料復刻されたものである。

鈴木家は、初代三右衛門以来、江戸伊勢町の土地を所有し続け、地主経営を営む富裕町人であった。当日記は、鈴木家七代当主である深川材木町居住三右衛門政常による安政4年（1857）の正月から1年間の日記である。

鈴木家はおもに地主を営んでおり、他の家業は見当たらない。その暮らし向きは江戸の町人の中でもかなり上層に位置していた。当日記の書かれた目的は、

家内行事、親戚との交流関係、到来物などの内容の備忘が目的であったと思われる。それゆえ、行事、寺への参詣、開帳や名勝見物、芝居見物などの折の食事に関しても詳細な記録がなされている。日々の記録の中から漬物の記載がある日を抽出し、これを表 3-7 にまとめて検討した。毎日のように食べられる漬物にも、四季の移り変わりによって変化が表れていることが判る。

漬物の記載があったのは全 66 例で、うち 2 例は漬物を進物などに用いられたものである。献立の記載があり、そこに漬物の記載がなかったのは 2 例だけであることから、たいていの場合の食事に漬物がつけられていたといえよう。

(1) たくあん漬

たくあん漬の記載があったのは、表 3-7 に記載した漬物の回数 65 例の内、14 例である。そのうち「新沢庵」と記載があるのは、1 月 1 日朝 1 月 1 日昼、2 月 28 日、同日次分、12 月 23 日、28 日の 6 回である。沢庵の記載は、3 月 3 日、6 日、7 日、4 月 17 日、5 月 6 日、24 日、6 月 11 日、9 月 9 日である。

『四季漬物鹽嘉言』(1836) の「沢庵漬」には、秋に漬けた大根を「あくる春正月あけるのなり」とある。本来ならば正月になってから新しい沢庵の樽を開けるべきところを、鈴木家の日記には、12 月 22 日に「新沢庵」とあることから、この日に開けてしまったのであろうと思われる。当日は「例年之通、餅搗内祝」とあるから、例年この日に餅をつき、新沢庵を食したものとする。

さらに『四季漬物鹽嘉言』(1936) には「二、三月頃までにつかひきる仕法なり」とある。鈴木家の「新沢庵」の記載が、2 月 28 日で終わっていることも『四季漬物鹽嘉言』(1936) と合致する。

日記では、3 月 3 日から記載が「沢庵」となり、9 月 9 日まで食べている。この「沢庵」は、夏を越してまで食べられていることから『四季漬物鹽嘉言』(1936) の記載にある「四、五月後、夏の土用越には糠六升、塩四升、五升、五升を等分にするもあり。糠を減じ、塩がちにすれば、いつまでも味のかわることなし。」のように、塩を増やし、糠を減らしたものであったと考えられる。鈴木家のたくあん漬は、保存期間に伴って調製方法を替えていたことがわかる。

(2) 味噌漬

味噌漬は、2月28日・3月6日・4月17日・6月11日・8月28日にみられた。素材が併記されていないものもあるが、記載のあるものは「味噌漬大根」と「大根」で、他の素材の味噌漬は見られなかった。

(3) 糠味噌大根

糠味噌大根と記載があったのは、5月23日・9月10日・11月23日・12月15日である。「新沢庵」「沢庵」との記載があることから、この5月23日は、「香の物 胡瓜 糠味噌大根」とあるので、「胡瓜」も糠味噌床に漬けた可能性もある。1年を通じて「糠味噌」に素材名が併記されているのは、いずれも「大根」のみである。

(4) 浅漬

浅漬は9月17日に最初にみられ、10月10日・14日・22日・11月17日に記されている。

9月24日には「中世御氏より御文使来候、糍漬鯉十五切計、干菓子一折到来之事、御移り浅漬八本・有合砂糖漬一折」とあることから、到来物の返礼として、浅漬八本を、持たせたと考えられる。また、その前日の9月23日には「糍漬香のもの一台到来之事」とあり、これも浅漬であると考えられる。これらの事を合わせて考えると、到来物の麴漬の香物の内から8本を、翌日の到来の返礼として用いた可能性が高い。

この「香のもの」は、前述の「浅漬」の項でもみられたように、ダイコンをあまり干さず、歯触りが良く低塩で、麴を加えて甘く味が良い。しかし保存がきかないため希少な漬物で、茶請けや酒肴にも向いていただろうから、嗜好品として進物にされたものと考えられる。

『四季漬物鹽嘉言』（1936）には、浅漬の風味がよいのは10日ほどとある。鈴木家の記載には、9月・10月・11月と、毎月ごとに浅漬が食されていることから、ダイコンが出始めた9月か、毎月浅漬を漬けていた可能性がある。

(5) 胡瓜・茄子・ちそのみ・日光唐からし・白瓜塩漬・塩漬茄子

6月11日のシロウリは白瓜塩漬、8月7日のナスは茄子塩漬とある。

キュウリ・ナス・シソの実には、その漬け方の記載がない。シロウリ・ナス・トウガラシともに、いずれも夏の果菜である。キュウリ、ナス、シソの実の香物の仕様は、糠味噌床に漬けたものか、塩漬なのか、確定できないが、夏の果菜を、漬物として夏に食していることから、漬ける期間の短い漬物であることは間違いない。当史料は近世末のものであるから、糠味噌床漬であった可能性もある。

また、6月11日の「日光唐からし」は、上述の『四季漬物鹽嘉言』(1936)の「種拔蕃椒日光漬」、『和漢精進料理抄』(1698)の「取肴 につかうづけ につかうとうがらしは、つけものやにあり」と同様のものであると思われる。6月11日は、日記には「誓光院様百回御忌御津夜」とあり、献立の料理も多く「香物」として「白瓜塩漬 味噌漬大根 沢庵 日光唐からし」とある。「日光唐からし」は上述のように、購入されたものかもしれず、酒肴とされたとも考えられよう。

(6) 菜漬・なつけ

素材・調製法などは不明であるが、8月7日・28日、9月9日・10日・12日・17日、10月10日・14日・22日・28日、11月4日・17日・23日、12月15日と頻出している。菜の種類、漬け方等は不明であるが、夏の果菜の漬物と入れ替わるように、8月7日から、献立に加わっている。その頻度も高いことから用いた菜は、数種の品種であったと考えられる。この菜漬は、12月15日が年内の最後の記載で、年明けからは食べられていない。このことから秋から冬にかけて、旬の野菜である菜を、漬ける期間の短い漬物にして食していたものと思われる。

(7) その他

「新葉漬」は葉菜の漬物、「細根」ははだの大根のごとく細いダイコンの漬物を指すと思われる。「京菜」は現在と同様に漬物用の菜であろう。京菜は『毛吹草』(1643)と『一話一言』(1820)に京都の名産品として水菜の記載があり、

これが当史料の京菜としてもよいと考える。

「かくや」は4月17日の記載に「香物 味噌漬 沢庵 かくや」とある。

諸書・記録類の抄出を多く含む太田南畝の随筆『一話一言』は、当史料とほぼ同時代に記され、その中でかくやは、数種の漬物の古漬を刻んで塩出しし、しょう油をかけたものを指すとしている。当史料の記載の「かくや」も味噌漬けと沢庵を刻んで合わせたとも考えることができる。

まとめ

『鈴木三右衛門日記』〔東京都：2008〕における漬物の記載を見る限り、当家における香物は、同じものが続く日もあるが、季節の移り変わりに伴って「新沢庵」や「葉漬」がある時にはまずそれを優先に食し、夏野菜や菜類が豊富な季節は、その旬の野菜の漬物を主に食べている。そして「浅漬」のように、その時期ならでは、特別な漬物も食している。浅漬は、到来物の返礼として、お客に8本を持たせている。そして野菜類の端境期には、**表 3-7**にみられるように、保存性の高いたくあん漬や味噌漬で香物の種類を補完している。このような工夫は、漬物が飯をより多く美味しく食べるための目的と同時に、食事における菜として確立していることを示している。

また、1年間の漬物の調製に用いられている野菜は、ダイコン・菜・キュウリ・ナス・シロウリ・シソ・トウガラシなどに限られている。安政4年(1957)当時の鈴木家は、経済がひっ迫していたため節約を旨としていたという。近世の料理書に見られたような季節外れの野菜や、複数の野菜の組み合わせ、複雑な調理を要する漬物なども見られなかった。奈良漬や粕漬けの類も当年の記載には見られなかった。また、たくあん漬以外の漬物は、すべて旬の野菜であることから、長期保存用の漬物ではなく、短期間で食べきるタイプの物であった。

第4節 落語「長屋の花見」に見る、ダイコンの漬物

第1項 落語『長屋の花見』の内容

『長屋の花見』は落語の演目の一つで、関西落語では『貧乏花見』、江戸落語では『長屋の花見』と称し、元は上方落語の演目であった。三代目蝶花楼馬楽が明治37年(1904)ごろ、東京で上演して広まったもので、以後は関東と関西

で人気を博した演目である。

江戸落語での内容は、社会の底辺に近い生活を強いられている長屋の住人が、大家と花見に行き、食事の場で展開する会話の顛末である。なお大阪では、長屋の住人が誰とはなしに連れだって花見に行く自然な筋運びとなっており、随所の表現も関東と関西とで、異なるところが見られる。

落語は口伝の演芸であり、演者により個々の表現と解釈が加えられるものである。この噺にしても、元は近世末の長屋が背景であるが、近代的な内容が盛り込まれている箇所がある。

この落語では、近世の生活感が表れている表現がいくつかあり、それは食品にも及んでいる。酒とお茶、卵焼きとかまぼこ、そして漬物が登場する。

本稿では当落語に登場する食品のうち、漬物と卵焼きとかまぼこを抽出して、それが話の中にいかに取り入れられているのかを、**表 3-8**にした。表を作成するために用いた資料は、録音テープから聞き取ったものと、講演記録を出版した刊行物である。実際に演じられる落語は、演者ならではの表現方法が即興で加えられることも多く、その文章の通りとは限らない。しかし概ねの内容には変化がないため、これを資料とした。

(1) 卵焼き・卵の巻焼き

関東で「卵焼き」と呼ぶ料理は、演目中では、「沢庵のお香々」「沢庵」「たくあん」などと口上されており、関西では「卵の巻焼き」と呼び、「大根漬こうこ」「こうこ」「沢庵」と口上されている。

現在の鶏卵は、養鶏場で採卵されるものが大半で、与える飼料には黄身の色を美しく見せるカロテン系の色素などを加えるために、卵焼きの黄色が鮮やかである。しかし大量飼育以前は、家庭の残飯などで飼っていたことから、黄身の色は現在よりも薄かったと考えられ、それゆえ卵焼きの色も今よりはずっと淡い色合いであったと推察される。

それに対して、しっかりと干された後に半年以上のあいだ糠に漬けられたたくあん漬は、糠の色が浸みて薄い黄色に染まり、自然肥育した卵で作った卵焼きのような色合いであったろうと思われる。またたくあん漬は、直径が4～5センチほどであり、筒状の形態も卵焼きに類似する。

卵の価格は、明治 12 年には 1 個約 200 円（朝日新聞社『値段史年表 明治・大正・昭和』より算出）で、卵焼き 1 本では、1500 円程度となり、長屋の住民にとっては、めったに口にできない高価な食べ物であった。それだけに長屋の住人は、贅沢な卵焼きが食べられることを期待していたであろう。ところが、卵焼きだと思った料理がたくあん漬であることに気落ちして「しっぽでないところにしてくれ」「卵焼きは普段刻んで食べる」「黄色くて、バリバリ音がして押しがきいた卵焼き」などと、口々に皮肉を言うのである。

関西落語の場合でも、「色がよお似たある。味が違う。押しがききすぎ、塩が強い。バリバリでかむことができない。」「バリバリ音がする。押しがきいている」と、ぐちの表現は同じである。

(2) かまぼこ

かまぼこは、白身魚をすり身にして加工した食品で、庶民にとっては高価な食品であった。それゆえ、長屋の住人は卵焼き同様に期待して口に入れるのであるが、それがダイコンであることに落胆する。なお関西落語では、かまぼこを「かまぞこ」と、かまで炊いた飯の焦げをあらわす言葉にかけて呼んでいる。『守貞漫稿』（1837-1853）によれば、関西では「かまぼこ」は、焼き目のついた焼きぬき蒲鉾が一般的であったからと思われる。

本稿では、関東の演目で表現されるダイコンの漬物について考察した。関東では、ダイコンの漬物を「だいこのこうこ」「大根の香物」「大根」「大根の漬物」と表現している。

以下に、明治大正期、昭和初期、昭和 50 年代の代表的な演者の話の中で、かまぼこと、卵焼きの箇所を引用する。

第 2 項 落語『長屋の花見』抜粋

(1) 墨田(すだ)の花見 演者三代目蝶花楼馬楽

大は大家。○△は店子

…中略…

大「其所だ。酒は少々高い、本物は飲めないから、番茶を勝手に出したやつを持ってって、徳利へ分けて爛をして盃のやり取りをすると、遠くでは色合

いがわからねえから酒を飲んでると欺う人が思ふ」

○「成程、それぢやアお酒盛でなくつてお茶か盛りだ。それから、肴は何で」

大「肴は蒲鉾に玉子焼だ」

○「へえ、しかし諸鉾を買ったって大家さん高うございますぜ」

大「ナニ是も本物ぢやアねえ、大根の香物を月形に切って切溜へ詰めて行くんだ。遠くからは音が聞こえねえから蒲鉾と見える」

○「成程、玉子焼きは沢庵ですかエ」…中略…

大「あんまり酒ばかり飲むのも毒だ。何か食ってみな」

○「アア、忘れてみた、おい多助さん、蒲鉾を1切れおくれ、尻尾でねえところを」

大「尻尾も頭もあるもんか」

△「あるからいふんだ、蒲鉾はよく洗ってあるかい。糠臭くつちやあ困るぜ。お一酸(すっ)ぺえ。」

『新選落語集』大正8年6月26日吉堂本店刊

『口演速記明治大正落語集成』第七巻 講談社 296-302 1982

本落語は、元治年生まれ落語家蝶花楼馬楽の講演筆記である、活字で確認できる最も古い「長屋の花見」であると思われる。近世の生活の様子が推察できるものである。

この落語では、「成程、卵焼きは沢庵ですかエ」としている。卵焼きと沢庵は、色合い・大きさ・形・表面の細かなしわなどが、遠目には間違えるほどに似通っている。

かまぼこに関しては、「諸鉾を買ったって大家さん高うございますぜ」とある。「諸鉾」とは、『料理珍味集』の「芋蒲鉾」と考えることができる。この料理は、皮をむいた山のいもを、しょう油で煮てつぶし、小麦粉を入れて杉板に形作り、うすめた唐がらしみそを塗って焼いたものである。材料が山芋であるから、魚の白身を原料とした蒲鉾よりは、安価だったのであろう。蒲鉾がいかに高価な食べ物であったのか推し量れる。

また、当時の蒲鉾は、半月に切り糠味噌床漬にしたダイコンとほぼ同じ大きさ、形、色であったと考えられる。「蒲鉾の尻尾」という表現をし、「蒲鉾が糠臭い」とも店子たちは言っている。また「酸っぺえ」という表現から、酸味が

出ていることを指している。糠味噌床に漬けてから、ある程度の時間が経っているのだろう。桜の花の開花時の平均気温は、15度程度であるから、糠味噌床の活性が良い気温とは言えない。酸味が出たものとも考えられる。このように店子は、大根の糠味噌床漬を蒲鉾の代わりに持参した吝嗇家に付き合って花見をしている。

(2) 長屋の花見 演者金原亭馬之助

家は大家 ○×が店子

…中略…

家「それぢやあどうだい、玉子焼をお食べ。」

×「ですが、歯が悪いんで、いつもこの玉子焼は刻んで食べるんで」

家「玉子焼を刻む奴があるか。それぢア何だ、今月の月番と、来月の月番食べておくれ」

○「それぢや蒲鉾をください。いい蒲鉾ですね、俺(わっし)は蒲鉾が大好きで、今朝も蒲鉾を千六本に刻んで、味噌汁へ入れようってんで、表の八百屋へ……」

○「蒲鉾の葉の方は糠味噌へ漬けると……」

家「蒲鉾に葉っぱがあるかい。おいおい、誰か玉子焼を食はねえか」

△「おい。俺に玉子焼を取ってくれ、尻尾でねえ所をな」

昭和4年上演

1929年 落語全集下巻 大日本雄弁会講談社 野間清治編 350-370 1929

軟らかいはずの卵焼きのことを、「きざむ」と皮肉を言う。すなわち、たくあん漬は、歯の悪い者には刻まないと噛み切れないほど、水分が少なくかみにくい漬物であったことがわかる。蒲鉾の方は、本落語では、ダイコンそのものを指しているように、「千六本にする」「葉の方は糠味噌へ漬けると」などと表現している。しかし、味のついていない生のダイコンの半月切りをそのまま食べるわけではなく、浅漬かもしれないが大根の糠味噌床漬であったことはまちがいない。

(3) 長屋の花見 演者五代目柳屋小さん

…中略…

「へいへい。(両手をかけて蓋を取り、中を見ながら) へへッ、大根(だいご)のこおこに沢庵がでてきやした」

「沢庵は黄色いところで玉子焼だ。大根のおこうこ月形に切つてあるとこで、蒲鉾てえとこだな」

「(中を見ながら) おやおや……こりゃあ、疑似蒲鉾だねえこりゃ。おっほっほ、しどいねえどうも、ええ?ぼりぼりのがぶがぶだなア、こりゃア」

…中略…

「へっへっへ、どうもね、大家さんの前ですが、あっしあこの、蒲鉾が好きでねえ」

「そうかい」

「えゝえゝ。毎朝おつけの実に使いますがねえ、千六本にしてこれあ、いいすよ。胃の悪い時にはまた蒲鉾おろしにしまして」

「なにィ?」

「この頃練馬の方へ行きましたも、この蒲鉾の畑が少なくなりました」

「畑があるのか、本当に」

「あっしアどっちかてえと、蒲鉾の葉っぱが好き…」

「いま蒲鉾食うからなあ(と口にほおぼり)、ウゥん、こらあ漬け過ぎてすっぺえ」…略

『柳屋小さん全集 上巻』東京大学落研 OB 研編 青蛙房 33-61 1965

本落語では、「大根のこおこ」という表現が出てくる。話の流れから、この「大根のこおこ」は、大根の糠味噌床漬のことであることは明らかである。そして、「こおこ」は「こうこ」と同じものをさしていると考えられる。

「こうこ」は『日本国語大辞典』に「(こうこうの変化した語) 香の物。漬け物。こうこう。」とあり、「こうこう」は「(香の物) の「香」を重ねたもので、もと女房詞。生の野菜を、糠みそや塩につけた食品。古くは味噌漬けをいい、また、沢庵漬けをいう場合もある。香の物。漬け物。こうこ。」とある。『角川古語大字典』では「かうかう香香 ①「かうのもの」と同意。上方では、もっぱら大根の塩糠漬けをいう。沢庵漬け。②転じて、野菜の漬物を広くこの名で

いう。漬け物の総称。」とある。また、明治期の宮中の食事を司った秋山徳三はその著書の中で、食べ物の御所言葉として「おこうこ=漬物」としていることから、こうこはすでに漬物全体を表す言葉となっていたものと思われる〔秋山：1975〕

表 3-8 の、関西の落語における玉子焼き（1つは厚揚げ）の代わりは、「こーこ」「沢庵」「大根漬けこうこ」「こうこ」と表現されている。こうこは、関西では、概ねたくあん漬の方を示しているものとみえる。

同様に関東の落語における卵焼きの代わりは、六代目三遊亭圓生の「沢庵のおこうこ」以外はすべて「沢庵」と話されている。そして蒲鉾の代わりを表す言葉の方は、すべて「こうこ」である。このため「こうこ」は、関東では概ね漬物の総称を示す言葉になっていると思われる。

香物は、近世、近代になると、漬物の総称へと言葉の意味が変わってゆくが、方言の要素も含み、その持つ意味合いも、地域によって異なっていたことがわかる。

まとめ

落語『長屋の花見』では、都市下層民の長屋の店子たちが、大家に誘われ、花見に行く。切溜めには、貧しい人々にはめったに口にできない、卵焼きとかまぼこが入っているはずであった。それらは、普段は食べることのないご馳走であり、ハレの料理である。しかしふたを開けてみると、色や形は似ているが、日々食しているたくあん漬と、ダイコンの糠味噌床漬とであった。それらは、ケの料理である。酒も同様に、色のついた程度の茶であった。ハレと思っていた料理が、ケの料理であったことへの落胆は大きい。しかし、文句を言いつつも大家に逆らえず、やけくそのように番茶で漬物を食べる。このように、漬物が茶請けとされるようになったのも近世以降の事である。

貧しい人々にとっては、毎日の食事で食べることのできるお菜は、たくあん漬であり、糠味噌床漬であり、それらの原料はいずれもダイコンである。ダイコンは安価で、その加工品であるたくあん漬もまた安価なお菜であった。

近世の二大漬物をメインとした落語であり、これらがいかに庶民に親しまれていたかを示す話だといえよう。

本章のまとめ

本章では、近世に刊行された料理書を中心に、農書や個人の日記などを史料として、漬物についての記述を分析することで、以下の4点の知見を得ることができた。

第1は、料理書の記載により、具体的な漬物の仕様が判るようになったことである。漬物は古代以前から存在しており、その素材や調味料は判別できるものもあったが、実際に再現できるほど詳細な記録は、近世の料理本によるまで見られなかった。そして、その漬物の仕様の多くは、現在と基本的には同様である。料理書には、味噌漬・粕漬けといった古代・中世から見られた漬物の調整方法に関しても、より詳細に内容が記されていた。

『萬聞書秘伝』(1652)は、近世初期の刊行と思われる史料である。「よろづつけ物の事」の箇所には、素材と調味料の分量が具体的に記載されている。さらに下ごしらえや調理上の留意点も細部にわたって具体的で、再現性の高いレシピである。また、漬物には重要な要素である「重石」という表現も、当書で初めて見られたと思われる。

『四季漬物鹽嘉言』(1863)には、現在の料理書にも劣らぬほど、本格的な技法による調製方法が記されている。当書の改題本として、明治18年(1885)の『六十四品漬物塩加減』があり、明治19年(1886)にも、『六十四品漬物塩加減』が東京と、京都とで出版されている。明治20年にも『漬物塩加減：六十四品』が出版され、広く出回っていたことが考えられる。また、明治38年の『漬物のおけいこ』にも、影響を与えており、近世の漬物技術がかなり高度なレベルに達していたことが窺われる。

また中世までの史料の記載を見る限りでは、漬物とは素材を、塩分を含んだ調味料で漬けそのまま食べることが大半である。しかし近世の史料には、塩漬して長期間取り置いた山菜や、キノコ、タケノコなどを必要に応じて塩出しし、それを汁物や煮食に調理することが記載されている。漬物にする際に用いた塩は、水に漬けて除くことができ、その後は生の食材と同様に調理が可能である。この保存法では、塩が安価に入手できることが必要である。

第2は、漬物の素材として用いられる野菜の種類が、中世に比べて飛躍的に増え、史料には30種類以上の野菜名が確認されたことである。また、ウリ類

などをそれぞれ個別の野菜として計数すると、40種類近くの野菜が漬物に調製されていたことになり、それら野菜の多くが、全く同一とはいえないが、品種・大きさ・呈味などの点において、現在も存在するものに近い。これらの野菜それぞれにいくつかの漬け方が存することから、野菜と漬け方の組み合わせを考えると、数百種類の漬物が存在していたことになる。

漬物は、ご飯をたくさん食べるために必須の、塩味のきいた副食であったことに加えて、近世では、それだけではない食の楽しみともいえる側面へと発展していった。すなわち、素材を吟味し、漬け方を様々に工夫することによって、美味しく、風味がよく、見栄えもよいものが作られるようになった。

第3は、米の搗精の副産物である米糠が漬物に利用されるようになり、たくあん漬けと糠味噌床漬けの、特徴的な漬物が生みだされたことである。いずれも、日本の食生活に大きな足跡を残した漬物であることから、江戸期の漬物について特記すべきこととして、第3にたくあん漬け、第4に糠味噌床漬けを位置づけたいと思う。

たくあん漬けは、江戸期に入り供給が豊かになったダイコンと米糠の出会いによって、試行錯誤しつつも急速に発達した漬物である。ダイコンは、近世に入ると栽培が奨励され栽培量が増えたことが、『農業全書』などの記載から明らかである。さらに参勤交代などによる江戸と地方の文化や情報の交流によって、地方品種が導入され、品種の交雑も試行された。また、種苗業者による種子の販売などが行われ〔青葉 1975: 174〕、優秀品種の改良も盛んにおこなわれた。

ダイコンは、夏の果菜と異なり秋の根菜であることから、穀物と同様に一気に収穫することが可能である。そのため大量に収穫したダイコンを、何らかの加工をして、保存する必要があった。ダイコンの収穫後は冬季となり、栽培できる作物は限られたものであったはずである。あるいは作物の全く採れなくなる地域も少なくなかった。

本章では、文献に出現したダイコンの漬物例を表にまとめたことによって、ダイコンを使用した漬物の試行錯誤のあとを辿ることが出来た。近世当初はダイコンの漬物は漬けるのに四斗樽が利用され、そのため100本の単位で漬けられるものの、保存期間は長いもので2か月、大抵は1か月にも満たなかった。農民も農業指導者も、ダイコンの漬物の保存期間を何とか延ばしたいと考えた

はずである。そのうちに、ダイコンを干して水分を抜き、塩・糠・麴の割合をかえることで保存の期間が延びることを経験的に把握したのであろう。

春になり気温が高まると発酵がおこりやすくなるために、干し時間を長くして水分をしっかりと抜くとともに塩分を増やして腐敗を防止し、また、糠を減らして発酵を抑えるなどの工夫が重ねられた。『四季漬物鹽嘉言』(1836)では「三年沢庵、又五七年漬」といった長期間の保存に耐える漬物も考え出された。

また、当初加えられていた麴は発酵によって酸味が出やすいことから、使われなくなったと思われる。糠の量が増えることで麴を加えなくても甘みや旨みが補完できたともいえよう。干しダイコンを塩と糠で漬けこみ、重石をして醗酵、熟成させ、長期保存可能なダイコンの漬物として、最終的に到達したのが、たくあん漬である。

第4は、糠味噌床に野菜を数日間漬けこむことで製する、糠味噌床による漬物が確立したことである。近世初期における漬物への糠の利用は、塩と混ぜて野菜に振り、重石をして漬ける類のものであった。近世後期になると、糠と塩と水で作ったペースト状の漬床を発酵させ、野菜を漬ける手法が確立された。糠味噌床を使用する方法は、たくあん漬に比べると少ない単位で漬物を製することが可能で、必要な分だけ漬けられる点が特徴である。また、旬の素材ですぐに作れる点でも利便性が高い漬物であると言える。この糠味噌床漬は、現代でもほぼ同じように作られ、食されている。

最後に、近世においては、様々な漬物が庶民の食生活におかずとして根付いていった事実をとりあげたい。

近世の見立番付である『日々徳用儉約料理角力取組』(刊行年不明)は、庶民の日常のおかずを、相撲の番付に見立てたものである。中央に書かれた「為御菜」は、おかずを意味しており精進方と魚類方とに分かれている。

中心には「行司」とあり、その箇所には、大きく「澤庵漬」「梅干し」が記されている。その左右には「澤庵漬」より一回り小さな字で、右に「ぬか味噌漬」と「大さか漬」、左に「なすび漬」と「くき菜漬」がみえ、一段下がって「寺納豆」「からし漬」「かす漬」「かくや古漬」がみえる。寺納豆は、大豆を乳酸菌で発酵させ塩を加えた食品で、広範に考えて漬物とみなせば、行司はすべて漬物ということになる。

行司の下に記載されている世話役には、「でんぶ」「ひしほ」「ざぜん豆」「みそ漬」「日光唐辛子」とみえ、みそ漬と、日光唐辛子も漬物である。

当番付には「毎年毎日於て世界台所晴雨共三百六十日之敢行」とあることから、庶民が日々の献立を考える手助けとしていたものと考えられる。

その中心に、行司として多くの漬物を取り上げられていることは、漬物が、毎日、毎食には欠かせない大事な食品として、近世の人々にとらえられえていたことに他ならない。