

江戸・明治期のおかず番付

都立立川短大

○石川尚子

目的 古い時代の庶民食生活の実態は、文化的な価値が認められなかったり、資料の制約などがあつて解明されていない部分が多い。日常の食卓の様子も同様である。一般庶民が「飯・汁・香の物」の他に1・2品副食をつけられるようになった江戸後期のおかずはどのようなものがあつたのか、それが明治期にどのように受け継がれたのかについて検討し、江戸後期から明治期の庶民食生活の一端を把握しようとしたものである。

方法 庶民生活の中から生みだされ、必要な情報源として庶民が活用した各種番付には食生活に関するものも多く含まれている。その中から、天保以降繰り返し出版されたおかず番付に焦点をあてて解読を進めると同時に、取り上げられている料理名、材料、調理法、調理器具などに関する分析を行う。その結果をもとに、大関、関脇、小結、前頭などに分類した意図、時代的な変遷及び特徴、庶民食生活への影響などについて考察を試みる。

結果 約10種のおかず番付を分析したが、東西を精進物・なまぐさ物に分けて記載された料理数は200から250前後に及んでいる。用いられている材料は魚介類、野菜類、調理法では煮物、あえ物、調理器具では鍋、すりばち・すりこぎなどが多くみられる。大関、関脇などの区分は、食された頻度、食べたいという願望、その他様々な要因が考えられ、当時の人々の価値観が推測できる。時代的にみると、初期の番付には高級な料理、各地の名産などが記されているが、次第に実生活に即した料理が多く登場するようになる。