

《特集：食と農業・農耕文化》

江戸時代の食生活における大根の利用

江原 絢子*

I. はじめに

現在、日本における野菜・いも類のうち、大根の摂取量を国民栄養調査〔健康・栄養情報研究会 2002: 81〕のデータより見ると、1人1日36.7g(2000年度)であり、1種類の野菜としては、じゃがいもの30.5g、玉ねぎ7.7g、キャベツの23.6gに比し、その摂取量はもっとも多い。それは、10年前の1990年度(36.4g)、20年前の1980年度(37.2g)と比べてみてもそれほど変化がない〔厚生省公衆衛生局 1982: 78; 厚生省保健医療局 1992: 73〕。しかし、家計調査年報〔総務庁 1992: 284; 総務省 2002: 242〕から1世帯あたりの年間消費量を見ると、1970年には、24.4kgの購入量が10年後の1980年には、22.6kgとやや減少し、さらに1990年には、20.4kg、2000年には、18.1kgと減少傾向にあるといえる。

また、現在市場に出される大根の品種は多いとはいえ、多用途に適應できる青首系の大根が多く出回り、1年を通して供給されている。このように、その摂取量が減少しつつあるとはいえ、現在においても日本人の食生活に占める大根の割合は大きいといえよう。

大根は、蘿蔔、蕪蕪などとも記され、原生地とされる中央アジア、あるいは西南アジアから中国を経て日本にもたらされたのは、少なくとも古代以前のことであるが、近世初期の農業の様子を記したとされる『親民鑑月集』には、後に述べる三月大根、鼠大根をふくむ8種類の大根名が記され、播種期も異なるなど、品種がいくつか成立しており〔土居 1629-1678〕、大根栽培はこの頃まで

*えはら あやこ、東京家政学院大学家政学部家政学科

にかなり進んでいたと思われる。

このように江戸時代初期までに広く利用されるようになったと思われる大根が、食生活の中で果たした役割をあきらかにし、今後の食生活における伝統的食材の方向性を検討する一助としたい。

大根に関する江戸時代の研究については、その生産、品種の歴史〔青葉 1983; 練馬区教育委員会 1984; 石川・寺田 1996〕、料理書の大根料理について〔加藤・長峰・原田 1991〕の研究などが見られ、また、近代の大根の利用と調理法についての研究〔三田 1992〕が見られるが、江戸時代の大根と利用について、実生活の中で具体的に検討したものは管見の限りほとんど見られない。

江戸時代の大根に関する史料は、生産に関する農書類、江戸時代になって出版が始まる料理書類、李時珍『本草綱目』の伝来以降、日本人の著作が増加する食物本草書類のほか、実生活上の日記など記録類がある。これらをもとに、江戸時代の大根利用の特徴について明らかにしたい。

Ⅱ. 料理書・救荒書に見る大根の使用

江戸時代の料理書は、1643年に発行された『料理物語』をはじめとして、1770年代には、材料別料理書である「百珍物」と呼ばれた料理書、1800年代には、何巻にもわたる大部の料理書が次々と出版され、煮る、焼く、揚げるなど様々な料理に多種類の材料が使われた。これらの料理書のうち、特定の材料だけを用いた料理書をのぞき、四季にわたる料理が記されている1600年代、1700年代、1800年代の料理書各々2種ずつを選び、それぞれの料理に用いられている野菜の使用頻度を調査し、使用頻度の高い野菜類を表1にまとめた。

これによると比較的使用頻度の高い野菜類は、大根、ごぼう、なす、ねぎであったが、各料理書のうち、野菜料理が使用されている料理書のいずれにおいても大根の使用頻度が最も高い。料理書の料理は、日常食というより珍しい料理を工夫して掲載している傾向が強いことから、実に多種類の材料が用いられている。そのため、単一の食材の使用頻度は、それほど高いとはいえないけれ

表1 江戸時代の料理書にみる野菜の使用率

料理書名	刊年	野菜使用の 料理総数	使用頻度の高い野菜			
			大根	ごぼう	なす	ねぎ
料理物語	1643	81	22.2%	9.9%	14.8%	7.4%
料理献立集	1671	647	15.1	10.8	9.0	2.6
料理綱目調味抄	1730	176	15.9	14.8	9.1	14.8
料理伊呂波庖丁	1759	513	9.0	3.3	3.1	1.4
素人庖丁	1803 -25	1149	14.2	6.8	1.3	5.3
料理通	1822 -35	860	14.0	10.1	10.0	1.9

ども、いずれの料理書においても大根が最も使用頻度が高かったことは、料理書の著者にとって大根が重要な食材であったことを示しているといえよう。

料理書『古今料理集』[著者不詳 1674以前]の中に食材について「賞断」の時期を示したものがある。そのなかで大根について図示してみると図1のように年間を通して使用できる工夫がおこなわれており、大根が重要な食材であったことがうかがえる。

さらに、上記6種の料理書に使われた大根が、どのような料理に用いられた

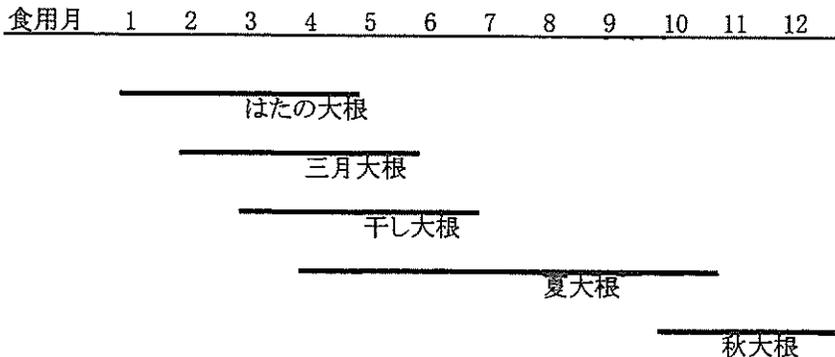


図1 「古今料理集」にみる大根の食用時期

かを見てみると、料理書によっても大根が使われる料理の比率は異なるが、初期の料理書は、汁に使われる傾向が強いのに対して、後半はなますに使われる場合が多くなる傾向が見られる。合計で見ると、なますが最も多く34.0%、次が汁の24.1%、次に煮物12.3%となる。香の物として使われる大根も比較的多いといえよう。

先に述べた「百珍物」の中に、『大根一式料理秘密箱』〔著者不詳 1785〕および『諸国名産大根料理秘伝抄』〔器土堂主人 1785〕があり、いずれも大根の料理ばかりを扱った料理書である。前者は50種の、後者は54種のいずれも切り方を含む大根料理が紹介されている。それらの再現を試みてみると、藁火の中で焼くのに何時間も要する「大根焼風呂吹仕方」や一本の大根を切り離すことなく図2のように切り抜いていけば、知恵の輪のように輪がつながる「輪違大根切方」などのように、実用性からはほど遠く、無駄が多く、遊びの要素を含んだものがある。しかし、「大根あは雪汁仕方」のようにおろし大根を加えたみそ汁や、大切りの大根のからあげである「揚出大こんの仕方」のように、比較的簡単で現代に充分通用する工夫料理も多い。本膳料理や会席料理に使われた汁やなますなどとは異なった珍しい自由な発想を盛り込んだ料理の工夫は、江戸時代中期以降の都市部の比較的ゆとりある暮らしを伝えているともいえよ

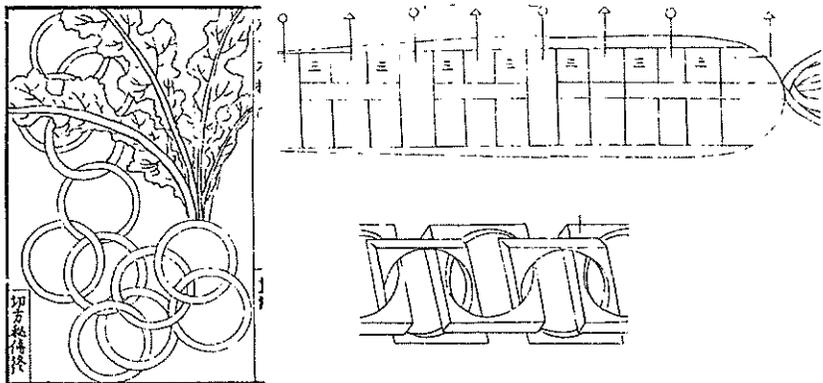


図2 「輪違大根」切り方の図 『諸国名産大根料理秘伝抄』（1785）

う。

さらに『漬物塩嘉言』[小田原屋主人 1836]は漬物64種の漬け方を紹介したものである。64種のうち15種(23%)に大根が使われており、大根が漬物の材料としても重要であったといえる。

また、救荒書にも大根は重要な食品として扱われている。『都鄙安逸伝』[著者不詳 1833]には、大根飯、大根粥、越前国大根飯、大根葉飯など大根を主とした飯類のほか、団子汁、雑粉団子汁に大根が使われている。そのうち、越前国大根飯は、大根を細かく切り、鍋の底に敷き、米とえまし麦をいれ塩を加えて炊いたものであるという。また、大根葉飯は、大根の葉を陰干しにし茹でて細かに刻み、飯を蒸らすときに塩とともに加えたものとある。さらに、三河藩中山美石によって著された『飢饉の時乃食物の大略』[中山 1838]は、のちに『ききんのころえ』として増補版も出された。そこでは、食物がある間に食い延ばしを心がけるべきで、「粟・稗・大根」などを入れるだけでなく、それらを粥にして少しでも米の消費を少なくすることを奨めている。また、「大根葉、水菜の類はいふに及ばず里芋の葉など何にても必乾しおくべし。時節悪くて粉にならば、塩水をよくふりかけおくべし。三、四年はたもつ物也」と、大根葉などの葉物を干葉にして貯えることを奨励している。これらの大根は、主食の穀類の補いや代用品としての用途であり、飢饉だけでなく農村部での日常食にきわめて重要な役割を果たしていたと考えられる。

以上のように、料理書に見られる大根料理は、揚げ物、蒸しものなどの工夫料理のほか、日常にも使われたと考えられる漬物類があり、また救荒書では、主食の増量材としての大根の役割を見ることができる。これらのうち、料理書の料理は、必ずしも現実の食生活を映し出しているとはいえ、一種の啓蒙書としての役割を果たしていたと考えられるが、実生活における大根の利用も広くまた頻繁に行われていたと思われる。その様子を探ってみたい。

Ⅲ. 大根の種類と地域性

幕府に仕えた本草学者丹羽正伯は、産物の調査を企画し、1735-39年にかけて、全国の農作物、植物、動物、鉱物を調査した〔盛永・安田 1986〕。盛永俊太郎、安田健氏らによってまとめられた『享保元文諸国産物帳集成』第Ⅰ～ⅩⅥ巻（以下「産物帳」とする）〔盛永・安田 1985-1990〕から、各地の大根の種類を調査したところ、大根の記載は、34カ国79郡に見られた。これを現在の地方別に分類して表2に示した。

表2 「産物帳」にみる大根の種類と地域性

種類	東北	北陸	関東	中部	近畿	中国	四国	九州
夏大根	○	○	○	○	○	○	○	○
秋大根	○	○	○	○	○	○	○	○
三月大根		○	○	○	○	○	○	
四月大根			○			○		○
赤大根	○	○	○	○	○	○		○
江戸大根	○	○			○		○	○
練馬大根	○		○	○		○		
尾張大根	○	○	○	○		○		
秦野大根	○		○		○	○		
辛味大根	○	○	○	○				
ねずみ大根		○		○		○		○
鼠の尾大根	○	○	○	○				
ほそね大根	○	○		○	○			
堀入り大根				○	○	○		○
もち大根					○	○		
あがり大根					○			
その他	9	22	7	64	12	41	6	20
計	20	31	17	76	24	41	6	28

〔享保元文諸国産物帳集成〕より作成

表2によれば、全国に広く登場した大根名は、夏大根、秋大根、三月大根のように収穫時期によってつけられた名称であり、とりわけ夏大根、秋大根は全国的に栽培されていた。先に見た『古今料理集』にも記されているように、年間を通して大根が食生活に深く関わっていたことをうかがわせる。

特産地の名を冠した尾張大根、練馬大根は、それぞれ良質の大根として各地で栽培された大根であり、秦野大根は春先の大根、鼠大根は、後に述べるよう

に蕎麦の薬味などの辛味用大根として使われたと考えられる。

各地域に記された大根名はきわめて種類が多く、とくに調査資料が多く残る中部では76種の大根名があげられており、全国で164種の異なる名称が見られる。このうち、2地方以上に共通の名前をもつ大根は、33品種・系統に過ぎず、残り131品種・系統は各地方特有の大根名であった。同種のものも異なる呼び名がつけられていたとはいえ、きわめて多様な名称の大根が全国各地で栽培されていたといえる。

Ⅳ. 大根の効用—蕎麦とおろし大根—

1. 『本草綱目』と日本の本草書の大根効用の違い

李時珍著『本草綱目』[木村 1975a: 413-426]には、大根は、「根は辛く甘し、葉は辛く苦し、温にして毒なし」とあり、食物との関係では、「生で食へば渴を止め、中を寛にし、煮て食へば人に益あり」「魚の鯉気を殺し、豆腐積を治す」とある。さらに、「よく麩毒を制するもので、ある僧が中国にきて、麦麩を食うを見て、『かかる大熱のものを如何にして食ふのであろうか』と驚いたが、その膳部の中に大根があるを見て『なるほどこれがあればその性を解すわけだ』といった。それから相伝へて麩を食ふには必ずだいこんを食う」と伝えている。

『本草綱目』を手本として本草学を学んだ江戸時代の医師・儒学者などは、その後食物本草の書物を次々と出版していった。初期のものとしては、『宜禁本草集要歌』[著者不詳 江戸初期]（以下『集要歌』という）や『和歌食物本草』[著者未詳 1630]（以下『歌本草』という）などがあり、和歌のかたちにして食品ごとに宜禁が読み込まれている。両書には内容的に共通な部分が見られることは、別稿で述べたとおりである[櫻井・江原 1992]。

『集要歌』の和歌数は1629首、食品種類数にすれば383種類あげられている。このうち、単品で最も和歌数が多いのは、だいこんの19首である。その効能および害について示すと、下記のようになる。

効能：諸病、消化、脾胃の虚熱さます、肺氣潤す、渴きの病、咳、吐血、鼻つまり、喘息、風邪、頭痛

害：泄精に忌む、自汗・頻尿に忌む、うなぎ・地黄との合食禁、多食は害

効能のほうが多く、害についてはあまり顕著なものはみられない。大根の辛味成分は、イソチオシアナート (isothiocyanate) 類であり、大根の種類によってもその含有は異なるが、同じ大根では先端部ほど多く含まれ、成熟期より生育初期のほうが多い [杉田・堤・森 1992]。大根を多食すると害があるとされたのは、この辛味成分によるものであろうか。現在その成分に害があるとする報告もあるけれども [山本・高野・佐藤ほか 1997]、抗菌作用や抗ガン作用などについての報告が多くみられる [小野・足立・福家 1998; 原田・増田・岸本ほか 1998]。また、大根にはアミラーゼ、グリコシダーゼ、オキシダーゼなどの消化酵素が含まれており、種子には、少量のフィトステロール (phytosterol)、トリアコンテン (triacontane) の成分が含まれ、現在の中薬では種子を消化剤として用いている [薬培根 1993] など薬用としても使われているといえよう。

『集要歌』の内容を『本草綱目』と比較してみると、その内容は類似しているといえるが、後者にはうなぎとの合食禁は見あたらない。いっぽう、『本草綱目』では上記に述べたとおり麩、豆腐、魚の毒を消すと述べられているものの、『集要歌』には、その内容は見られない。『歌本草』は、『集要歌』とその内容が類似するものが多いけれども、『集要歌』にはない次のような和歌が見られる [著者不詳 江戸初期: 67-69]。

- ・だいごんは、豆腐の毒を消しにけり またはすわぶき (咳) とむるものなり
 - ・だいごんは人を肥やして健やかに肌へこまかに色白くなる
- (原文はいずれもひらがな)

上記のうち、咳を止める効能については『集要歌』にも詠まれているが、「豆腐の毒を消す」こと、「色白くなる」という点は見られず、しかも『本草綱目』にはいずれも触れられている。しかし、両者の和歌には、『本草綱目』に繰り返し述べられている麩毒を消す内容は見られない。

2つの食物本草書は江戸初期のもので、慶長期に伝来した『本草綱目』の内容をそのまま引き写したかたちの和歌ともいえず、それ以前の影響の方が大きいとも考えられる〔櫻井・江原 1992〕。

『本草綱目』の麩毒を消す効能を取り上げて、当時の食生活の事情をも説明したものとして、『本朝食鑑』（1697）があげられる。同書において、著者人見必大は、『本草綱目』を取り上げながらも、それをそのまま引き写すのではなく、みずから試してみても効用があったものだけ記したと述べているように、通説に対する批判を交えて書いており、当時の様子が生き生きと描かれているといえよう。

必大は、大根の効用として「麩毒を制し、魚肉の毒・酒毒・豆腐の毒を解する」〔人見 1697: 173-176〕と、その「主治」を述べ、さらに「近時、世を挙げて蕎麦麩を嗜み、だいこん汁の極めて辛いものが喜ばれている。それで各家では、争って甚だ辛いものを植えている」と述べ、江戸市中で流行している蕎麦麩用のだいこんとして、信州景山大根と夏大根を挙げています。これらは尾州の鼠大根の辛さに劣らぬと述べていることから、鼠大根は、それ以前からその名が知られていた辛味の強い大根と考えられる。

必大は、「麩毒を制し」の意味を蕎麦麩の毒と解しており、当時の食生活でも蕎麦麩におろし大根を用いている様子を伝えている。しかし、『本草綱目』において麩の示す意味をもう一度検討してみると、蕎麦と麦麩すなわち小麦粉の麩とを次のように記している〔木村 1975: 45, 46, 64〕。

麦麩：微毒、蘿蔔を食えば皆能くその毒を解する

蕎麦：農家における冬の食料で麦麩に次ぐ。

甘し、平、寒にして毒なし。洩痢、腹痛などを治す。

以上のことから、毒消しの必要があるのは、小麦粉の麩、すなわち「麦麩」であり、「蕎麦」については、大根との関連も記していない上、毒はないとしている。これに対して、必大は、小麦や小麦粉については、「甘、微寒、無毒」としており〔人見 1697: 63-75〕、微毒があるとした『本草綱目』とは異なる。

また、「温飩」についても「垂れみそ汁、堅魚汁、胡椒粉、大根汁など」をつけ温かいうちに食べるとあるものの、「甘、温、無毒」としており〔人見 1697: 63-75〕、多量に食べる場合に熱を生じるため、この場合は、さんざし、蘿蔔汁の類で温毒を消すべきであるとしている。しかし、蕎麦のようにおろし大根を重視しているようにはみえない。必大は、小麦の新しいのは熱、陳いものは平和、いずれでもないものは微寒というのは納得できないと記していることから、小麦の考え方についてはかなり批判的であったと思われる。

以上のことから見ると、必大の記した蕎麦麩の毒消しは、必大が記す以前から一般に受け入れられた「通説」となっていたことがうかがえる。当時の人々に『本草綱目』の内容とは異なった情報が伝えられたのであろうか。

日本人によって記された他の本草書を見てみると、貝原益軒著『大和本草』〔貝原 1709〕のなかでは、「温餅」の項に「蘿蔔、山椒、杏仁皆麩毒ヲケス」と記され、また、「蕎麦」については、「病人老人ハ不可食」とあるが、大根との関係は記されていない。小麦麩と大根の関係については、『本草綱目』に類似しているといえよう。

また、益軒は、養生書『養生訓』の中でも、生蘿蔔は「食の香気を助け、悪臭を去り、食気をめぐらす」とはあるものの、蕎麦、温飩との関係については触れていない。益軒は、九州福岡の人であり、江戸に住み江戸の食習慣を見て記した必大とは、食習慣を異にしていたのかもしれない。

2. 実生活での蕎麦と温飩の薬味

さらに、『食用簡便』〔蘆桂州1833〕は食物本草書であるが、各食品について調理法を示してその効用を説明している点に特徴がある。このなかでは「温飩」と「蕎麦」について次の記述がある。

温飩：醬油を沸し胡椒ノ粉ヲ加ヘ用ユ、大根、胡椒其毒ヲ消ス、故ニ醬油ニ必ズ胡椒ヲ加ヘテ食ス

蕎麦斬：醬油ニ摺大根、山葵ヲ加ヘ汁トナシ用ユ 多食スレバ頭痛昏迷シ・・・

以上のことから見ると、温飩に大根も有効と記してはいるが、むしろ胡椒を用いることが通常と思われる記述であり、蕎麦切りには、おろし大根が用いられている。

筆者は、かつて料理書の料理の薬味を調査したことがあり、その結果、うどんの薬味に胡椒が多く使われているのに対し、蕎麦の薬味はおろし大根が一般的なものであった [小口・小幡・江原・永山 1985]。また、『臨時客応接』に、蕎麦屋からうどんや蕎麦を出前で取った場合の注意点が記されている。そのなかには、器を家のものに盛りかえたり、蕎麦屋から取り寄せたつゆに少し焼きみそしょうゆを加えるなど、そのままではなく手を加えてよりよいものにすることを奨めている。その中で、薬味について次のように記している [和田 1830]。

蕎麦：蕎麦屋のおろし大根極て少し。別に大根のほそきをしっぽの方よりおろし盛かへ浅草海苔を盛そへへし

温飩：右に準ず。但 胡椒包を取落すべからず

このことから、蕎麦の薬味におろし大根、うどんの薬味に胡椒という組み合わせは、すでに一般化していたことがうかがえる。

必大は、蕎麦を「甘、微寒、無毒」としながらも、蕎麦の蘿蔔汁は、辛いものが一番良とし、東北の人は、美味しい蕎麦を作っているが、西南のものは、良くない上、蘿蔔汁も辛くないために「江東」のようにはいかないとしている [人見 1697: 63-75]。

前述したように貝原益軒は、福岡の人であり、『大和本草』では、江州伊吹山に自生する伊吹大根が鼠の尾のようで、「甚だ辛い」としているほか、秦野大根についても「味辛し」としているが、蕎麦の薬味との関連性にはふれていない。蕎麦とおろし大根の組み合わせは、関東地方の習慣と考えることも可能であろう。次の事例も江戸を中心とした蕎麦の食習慣を伝えている。

江戸で発展した戯作「黄表紙」のなかに、江戸ではそばがうどんより優勢であることを扱った恋川春町著『うどん・そば化物大江山』 [恋川 1776] という作品の序に、本草にいわくとして、「蕎麦は気を降し腸をゆるくし白濁帯下泄

痢腹痛上気熱腫の痛を治す。脾胃虚寒の人にむ」とある。これは、『本草綱目』に近い内容である。同書は、さらに続けて「蕎麦の徳あげてかぞうべからず、しかりといえども、だいこんおろし、陳皮、蕃椒、乾松魚などの役味なければ其蕎麦の賞断も薄し」とあって、大根おろしが重要な薬味となっていたことを知ることが出来る。江戸の案内書でもある『続江戸砂子温古名跡志』[菊岡 1735]にも、浅草の蕎麦屋「道光庵」の紹介文に「当庵僧家のことなれば尤魚類をいむ。絞汁至って辛し」とあり、この絞り汁はおろし大根をさしていると解される。

以上のように、料理書、文学書、実在の蕎麦屋などから見ると、とくに江戸周辺において「蕎麦に辛い大根（おろし大根）」を取り合わせる習慣が、少なくとも元禄期には定着し、その説明として、本草的な解説がなされていたとはいえ、『本草綱目』の内容と一致しているとはいえなかった。

本草学の上では、小麦粉の麩の毒消しに効用ありとされたおろし大根が、実用化の段階では、蕎麦に大根というセットにかわり、小麦粉の麩である温飩には、おろし大根より胡椒が主流になるという、必ずしも『本草綱目』にしたがったものとはならなかったうえ、辛味の強い大根の方がよいという一種の流行を生み出したことは、現代の食品とその効用が必要以上に強調され、一種の流行を生む現象に似て興味深い。

蕎麦の薬味に必要な辛味の強い大根としては、前述したように、生育初期の大根や大根先端部を用いておろして用いれば、ほとんどの大根が薬味用となると考えられるが、とくに辛味の強い大根としては、野生の伊吹大根、それ由来した鼠大根のほか、秦野大根、夏大根（信州景山・駿河清水）[杉山 1995]などが辛味用の大根として使われた。

V. 大根の漬物と食生活

1. 料理書に見るたくあん漬

『本朝食鑑』において必大は、香の物について「膳に一飯一汁だけで魚菜の

肴がないとき、香の物で食の佐とする。あるいは、餅粥、強飯、奈良茶等の類を喫する場合にも香の物を佐とし、煎茶を飲むときにも佐とする」[人見 1697: 138-141]とあり、粕漬け、甘酒漬け、みそ漬け、糠漬け、塩漬け、甘漬け、浅漬け、百本漬け等を紹介している。

いずれも大根が材料の一つとなるが、「百本漬け」は、たくあん漬けで、「大根百個を洗淨し、数日乾して、水分が乾いて曲がりやすい状態になれば、粉糠一斗（18リットル）・麴四升（7.2リットル）・白塩三升半（6.3リットル）をあわせ、一重重ねに漬けていく。やはり三十日あまりで出来上がる。これは、沢庵漬ともいう。大徳禅寺で初めて作られたのでこう名付けられた」とある[人見 1697: 138-141]。

たくあん漬けは、米の精白利用が盛んになった江戸時代初期以降産出される糠の利用法の一つである。前述した『漬物塩嘉言』[小田原屋主人 1836]のなかでのたくあん漬けは、まず、「大根の性良きもの」をえらび、土を洗い、14、5日から20日乾し、小じわのできたのを見て漬けるとある。4斗（72リットル）樽の古いのを用い小米の混じらないようにして、大根50～100本に粉糠7升（12.6リットル）、塩3升（5.4リットル）とある。必大の記述と異なるのは、乾燥期間、麴を用いるかどうかという点である。乾燥期間は、後にも述べるように『漬物塩嘉言』の方が一般的であったようである。糠を少なく塩を多くした、たくあんの三年漬け、五年漬け、七年漬けも紹介している。

料理書『料理綱目調味抄』[嘯夕軒 1730]には、たくあん漬に「武州のねりま、尾州のみやしげ大根二十日ばかり干して・・・」と、練馬大根、宮重大根が沢庵漬け用大根として知られていたことをうかがわせる記載がある。必大も練馬大根をあげているが、『本朝食鑑』以前やほぼ同時期の農書にはみられない。練馬村が漬物用大根の産地として発達するのは、江戸中・後期のことであろう。

2. 練馬村の大根とその加工

下練馬村に残された大根に関する文政3（1820）年の日付のある受取状[練

馬区教育委員会 1984] がある。これには次の記述がある。

受取状
覚

千大根	千本 但シ百本ニツキ代六百文
朝漬大根	千本
糠	五斗四升
塩	四斗五升
酒樽代	

右之通代金五兩貳分ト錢五百六拾四文糖ニ受取申上候 以上

相手は武家の屋敷である。朝漬大根は『漬物塩嘉言』によれば、20日程度で食べられるが、日もちはず、一樽・二樽を進物用にするとある。受取状は文政3年極月とあるため、歳暮用、正月用と考えられるが、千本の大根漬けは極めて大量である。

しかし、江戸の漢学者であった松崎慊堂の天保4（1833）年11月の日記に、屋敷内でのたくあん漬けが毎年の重要な作業の一つであったことをうかがわせる記述がある。すなわち、11月4日に「婢僕は蘿蔔を洗う」とあり翌日これを結んで乾燥させることが記されている [松崎 1833]。ここでも千本使っている。また、漬物を樽に漬け込むのが同月24日なので、15日から20日乾すことが一般的であったと考える方がよいであろう。

このように、練馬村は、江戸時代中・後期には、大根の生産だけでなくその加工もおこなうようになり、江戸の町への大根やその漬物の供給地となり全国にその名が知られるようになったといえよう。

1820年上練馬村の「物産書上高組帳」には、生大根、干し大根のほか牛蒡、茄子、かぶの年間の生産高が記されている。

生大根：	2500駄	代錢	1750貫文（1駄100本 代錢 700文）
干し大根：	2700駄	代錢	4675貫文（1駄200本 代錢 1700文）

5種の野菜を合計すると1万563貫（1576両余り）と記されている。大根の合

計は、6425貫文となり、5種の野菜の約61%を占めており、大根が重要な産物となっていたといえよう。1駄あたりの価格を大根の本数から算出してみると、生大根は100本あたり700文で算出されているといえようが、干し大根については、1駄1700文よりやや高い計算になる。先に述べた同じ1820年の受取状の価格は、干し大根100本あたり代600文としていたから、本数から算出すると1駄1200文となり、上記の価格よりかなり安価ということになる。現実の販売が重量で売り買いがおこなわれたのか、本数をもとにしたのかははっきりしないが、受取状などから推察すると、少なくとも小売りでは本数をもとにしていたと考えられる。

3. 練馬村の漬物と江戸の人々との関わり

練馬村で生産加工されたたくあんは、江戸の町の人々にどのような過程を経て購入されたのかを『守貞謄稿』により見てみたい。「生業」の「漬物売」の項に次の記述がある〔喜田川 1867〕。

江戸は各居墾地なき故に与自家製之事稀也。専ら味噌、巨戸は一二樽を買、中以下は百文二百文と大小戸とも毎時買之、又沢庵は年用を計りて、城北煉馬村の農家より買之、毎冬煉馬農人江戸得意の家に来り、明年所用の沢庵漬を樽数を問ひ、又、価を取りて其戸の人数を計り、毎時馬を以て沢庵を送る。（句説点江原）

以上のように江戸では、たくあんや味噌を漬けた樽をおく場所がない家が多いために、毎冬練馬村の農民が江戸の得意先に来て、翌年に必要なたくあん漬の樽数の注文を受け、代金を受け取ってその家の人数に合わせて、定期的に馬で沢庵を配達しているという事情を述べたものである。このような注文による加工と配達システムは、大消費都市江戸に隣接した練馬村が農産物の生産地としてだけでなく、消費地の生活事情にあわせた商品の開発地としての役割を果たしていたと考えられる。

さらに、同書には漬物の販売形態に関することとして、次のような事例を紹介している。

江戸京橋北に川村与兵衛と云香物店あり。近年諸漬物を薄く切り数品を交へ折に納め売之。音物、方物等に用ふ所也。甚美にして蒸菓子折に似たり。小折百四十八文ばかり、中折大折準之。此他三都とも此製を見ず。（句読点江原）

以上のことを見ると、進物用に「漬物詰め合わせ」が売られるようになるなど今日の売り方に近いものも誕生していたことを知ることができる。

このような漬物、とりわけ大根を用いた漬物が大量に生産された背景には、漬物が食生活上重要な食べ物であり、日常だけでなく儀礼食、行事食、さらにはお茶請けとしても不可欠であったためである。極端に云えば、米や麦などの主食となる「飯」と漬物があれば、一応の食事が可能であったために、全国的に、また広い階層にわたり広く受容されたといえよう。そこで、その実態を明らかにするために、大根および漬物についての食事例を検討してみたい。

VI. 武士の食事に見る大根と漬物

1. 隠居大名の日常食と大根

下記に示した例は、信濃松代藩藩主であった真田幸弘が、寛政10（1798）年に隠居した2年後の寛政12年の江戸赤坂真田藩中屋敷での食事記録の一部である [植木・草間・金井・里見 1800; 江原 2001]。

寛政十二年十一月十八日						
御朝	平皿	薄焼き豆ふ	御汁	かふ菜		
	香物		御飯			
		御菜椀 蒸玉子				
御夕	平皿	百合根 榎茸	平かつを	御汁	豆腐	平かつを入
	香物			御飯		
		石かれい 塩焼き				
御夜食	平皿	煎菜 ふわふわ	御汁	大こん		
	香物		御飯			

以上のように、1日3食を朝、夕は一汁二菜、夜食は一汁一菜のかたちで取

っていることがわかる。このパターンは、客人を招いたり、正月の行事や各節句の行事などの場合を除き、毎日変化なく続いている。その中で、毎食必ず香物、すなわち漬物が出されている。これは、行事食・儀礼食になってもかわらず供されている。また、上記に示したように日常食では、汁に使われる大根が多く、それも干し大根が多いのに対して、饗応食では本膳の鱈に笹がき大根として使われたり、正月の雑煮などに使われるなど比較的多種類の料理に用いられる傾向がある。

10ヶ月間の日常の食事に使われた材料を料理ごとにカウントし、それを月ごとに集計し、主なものをまとめたものが表3である。ただし、漬物の材料は書かれていないので、ここにはあらわれていない。表3によると、最も頻繁に使われた食材は豆腐であり、つぎが平かつお、次に茄子が続くが、4月から8月以外は全く見られず、季節的食材である。同様に、ささげ、竹の子、ふき、う

表3 食事記録のなかの食材の使用頻度

	1800年11月～1801年8月									合計	
	11	12	1	2	3	4	5	6	7		8
豆腐	52	46	29	48	53	53	60	59	65	61	526
平かつお	21	23	16	25	30	41	38	28	46	41	309
茄子	0	0	0	0	0	10	44	41	45	34	174
焼き豆腐	17	16	24	14	16	19	12	6	7	10	141
卵	16	9	10	12	16	16	14	9	17	13	132
青菜	14	9	15	8	13	2	8	7	19	11	106
干瓢	13	12	8	12	14	10	8	6	7	8	98
百合根	13	13	24	24	9	0	0	1	2	0	86
椎茸	3	9	9	13	10	7	9	6	8	3	77
うど	4	6	8	23	18	12	0	0	2	0	73
覆茸	18	16	12	12	9	2	0	0	0	0	69
にんじん	3	5	6	5	9	0	2	13	12	3	58
大根	5	1	3	9	7	6	14	1	0	4	50
ささげ	0	0	0	0	2	5	23	20	5	0	55
ふき	0	0	0	4	9	20	10	0	0	0	43
ごぼう	6	3	0	1	6	11	12	2	2	0	43
干し大根	2	6	3	3	7	5	3	0	0	0	29
竹の子	0	0	0	4	5	14	9	0	0	0	32
栗	11	5	2	1	0	1	0	0	1	7	28

各料理に使われた食材を1回として集計

『御膳日記』より作成

ど、榎茸、百合根なども季節性の高い食材である。

これに対して、大根の使用は、干し大根と合わせても79回で、野菜の中では多い方ではあるが、意外に多くはない。使用回数が14回と最も多い5月を見ると、新大根・葉つき大根・大根として汁に使われているものが13回、干し大根として汁への利用が3回、あとの1回が平皿に笹がき大根として使われている。

これらのことから大根は主に汁の実として使われていることが多いといえる。また、毎食毎に出されている香物の多くは、上記の漬物の材料から見て、多くが大根であったと思われるので、全体として見れば大根の使用頻度は極めて高かったと考えても良いであろう。

2. 幕末期大名の大根利用

岡部藩主、後三河半原藩主安部楨津守信発の江戸上屋敷での慶応2（1866）年正月元旦から同年12月晦日までの食事記録に関する分析は、宮腰松子氏によりおこなわれている。これによると、1年間に使用された食品の回数は、卵180回と最も多く、次が豆腐の148回、油揚げの133回、蒟蒻の110回と続き、大根は104回と4番目であり、野菜・芋類の中では最も頻度が高い。野菜・いも類では、ごぼう（74回）、長芋（53回）、里芋（52回）、さつまいも（51回）と続いている。ちなみに魚介類は車海老73回、まぐろ35回とそれ程多くはない[宮腰1997]。

宮腰氏は、毎月の具体的事例については2月以外は提示していないが、焼失した原本を筆写した木津三辰の写本[木津1928]により、1月から12月までの大根の利用法を見てみると、次のように多様な料理に使われていることがわかる。

- | | | | |
|------|------------------|------|------|
| ・ 鱈 | 白髪大根 | ・ 硯蓋 | 大根 |
| ・ 坪 | 大根 | ・ 雑煮 | 輪大根 |
| ・ 汁 | 輪大根 大根 せん大根 干し大根 | ・ 提重 | 干し大根 |
| ・ 皿 | 大根おろし 大根（煮物） | | |
| ・ 香物 | 二寸大根 浅漬 みそ漬大根 沢庵 | | |

- ・ 役味 蕎麦の薬味
- ・ 粥 大根

真田家の食事記録から60年を経たためなのか、同じ江戸でも食習慣の違いがあるためなのか、ここでは極めて多様な大根の用途がみえる。この例でも汁に使われる大根が極めて多いが、おろし大根が、蕎麦に使われている点も先に述べたことにつながっているといえよう。

また、大根おろしは、献立上は「皿」の部分でも多用されており、とくに刺身にわさびと大根おろしが何度も登場している。また、香物では、ほとんどの食事にみそ漬け大根またはたくあんが使われている。これらから、大根は、1年を通して、日常・行事食のいずれにも用いられ、煮物、なます、薬味、漬物、粥など多様な料理に加熱したり、生のまますり下ろして使われた様子がうかがえる。

Ⅶ. 農村の食事に見る大根の使用

1823年、大和国の大庄屋の山本喜三郎によって著された『山本家百姓一切有近道』[山本 1823] は、1月から12月までの1年間、農作業や生活のしかたについて記したものである。その中に、毎日ではないものの食事の記述が見られるため、その内容を検討したい。下記は、1月の食事を3食に分けてみたものである。

- | | | |
|------|---|---|
| 正月元旦 | 朝 | 雑煮 (餅、いも、大根、豆腐) |
| | 昼 | 雑煮 (餅、いも、大根) |
| | 夕 | 飯 菜 (芋、大根) |
| 二日 | 昼 | 飯 汁 (鯨、いちよう大根、牛蒡)、なます (大根、人参、かき、みかん)、平 (串貝、山の芋、牛蒡、人参、水菜)、焼物 (親類上頭付鯛、家内ぶり) |
| 三日 | 朝 | 茶粥 |
| | 昼 | 雑煮 |
| | | 飯 菜 (いも、大根) |

- 十六日 朝 常なり
 昼 汁（鯨、大根、牛蒡）、なます（大根、かき、人参）、平（するめ、山の芋）、焼物（ぶり）
 夕 赤飯
 平つり大根、豆腐のっぺい
 猪口こんにゃくほそきり

朝、昼の雑煮、夕食の菜いずれにも大根が使われているだけでなく、汁、菜、なます、平など、ほぼどの食事にも大根あるいは干し大根が登場している様子うかがえる。7月14日には大根の種まきをしている。そして8月15日には、大根に水肥を毎日かけ、大根の間の中耕も行い、「大根まびきハ三度にまびくなり」としている。この時期の食事記録はないが、まびきした大根の葉は、当然食卓に上ったことであろう。10月の豆類の収穫日の奉公人たちに振る舞う食事は大根づくしである。

- 朝：大根の汁 大根と菜
 昼：大根の汁 大根と菜 しいらの切り身焼き物
 夕：大根なます 里芋・大根 酒

以上のように、農村での食事例では、大根の使用が頻繁におこなわれている様子を見ることができる。

次の例は、現広島県高田郡に残された『家業考』[吉川 1764-1771]と称される農書である。ここでは、とくに使用人に対して「勝手元・年中の心得」としてその献立が記されている。前例と同様に1月を一部示すと下記の通りである。

- 正月一日 朝：雑煮（こんぶ・ごぼう・大根・ぶり）
 昼：米飯・漬物
 夕：米飯 お平（ぶりのあらと大根、里芋）
 二日 朝：雑煮（ごぼう・大根・少しさかな入）
 昼：米飯・漬物
 夕：米飯 なます 大根菜 はまぐり みそ汁（みそ、はまぐり少し）
 正月三日 朝：雑煮（大根ばかりのみそ汁）

昼：米飯・漬物
夕：米飯（大根の菜、さかなあら）

正月七日 朝：大根めし みそ汁（大根）
昼：米飯 漬物
夕：米飯 汁

以上のように、食事の記載がある日には必ずというほど大根が使われている。2つの例からみて、大根は農家の食生活に不可欠であり、多様な食品のある都市部よりさらに重視されていたといえよう。

Ⅷ. お わ り に

料理書で扱われた大根料理の特徴、大根の生産と加工、本草からみた大根の宜禁と実生活との関係、都市と農村における大根の利用の実態など様々な観点から江戸時代における大根の位置づけを検討した。

その結果、大根は、年間を通して日常食においても行事・儀礼的食事においても利用されてきた重要な野菜であった。とりわけ、農村においては、朝、昼、夕の三食ともに、汁、菜などに頻繁に使われ、さらに毎日の漬物にも大根は重要な材料となっていたので、大根のない食生活は考えにくいほど消費されていたと考えられる。

農村の食事例として取り上げた2例とは異なり、農民の暮らしを武士の立場からみて書かれた教訓書的な『粒々辛苦録』[外山 1804]では、「上層農民」と「下層農民」で食事の違いを記しているところがある。例えば元旦の夕飯には、上層の農家では、鮭の塩引き、ぶりの焼き物、削り大根などがあり、下層農家では魚類がなく大根や牛蒡で祝うとあり、大根は、どの階層にも用いられている。

また、日常の食事には、粟、稗ばかりでなく菜、かぶ、大根の入ったかて飯が通常であると述べているだけでなく、かて飯の作り方として、鍋の周囲に、

焦げ付かないよう小切りした大根2升を多く敷き詰め、稗の粉、蕎麦の芽・花を加えてかて飯をつくとある。朝の雑炊にも千切り大根を入れ、屑米の粉と麦の粉で作った団子を加えるという貧しさを強調した記述ながら、大根が主食の位置づけとしても重要であったことを記している。

いっぽう、都市部とりわけ江戸の武士の家においては、大根は重要な食材の一つではあったが、漬物を除いては、農村ほど頻出はしていない。日常食では汁に使われることが多く、行事・儀礼において、なますや刺身などに用いられる傾向がみられた。

江戸の町人の暮らしぶりは、『守貞謄稿』などで断片的に知るにとどまり、日々の献立例は見付けにくいので、詳細は今後の課題として残されているが、大根が食卓にのぼる比率は、武士の家よりは頻繁であったと推察される。シーボルトが江戸末期の物価を書き留めたリスト〔熊倉・宮坂 1997〕をみると、魚類に比べて野菜類は下記の通り比較的安価であるが、大根の種類により価格にかなりの差があったこと、用途、季節に応じ様々な種類の大根が売られていたことがわかる。

あじ (10本) 300文	さば (1枚) 300文	
大根 (10本) 72文	水菜 (1わ) 56文	
練馬大根 (10本) 200文	四月大根 64文	尾張大根 (1本) 100文

また、塩漬け類としては、梅、すもも、なす、大根、かぶらなどその種類が多く、大根の塩漬けは1本16文とある。蕎麦1杯の価格と同じ程度であるから、庶民的なものであったと考えて良いであろう。

本草学において毒消しの効能をもつとされた大根は、近世の多くの本草書が手本とした『本草綱目』では、小麦粉の麩、すなわち温鈍に対してであったにもかかわらず、現実の食生活では、蕎麦毒を消す効能があると解され、しかも辛い大根が良いとされて流行し、蕎麦屋の蕎麦の薬味の定番となった。いっぽう、温鈍には胡椒が良いとされてこれが用いられた。世間の流行は、学問的な真偽とは必ずしも一致しないが、どこかに「身体によい」ことの根拠を求めた

い気持ちがあったことをうかがわせる。

江戸時代、各階層の食に広く登場した大根は、今後どのようなかたちで受け入れられていくであろうか。青首大根がほとんどを占めていた市場に、近年、薬味用の辛味の強い鼠大根、しぼり大根、戸隠大根などが出回るようになった。新しい大根の動きととらえることも出来る。

引用文献

青葉高

1983『日本の野菜』（葉菜類・根菜類）八坂書房、pp.101-107。

土居水也（説）

1629-1678『親民鑑月集』山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編『日本農書全集』10、pp.67-68。

江原絢子

2001『『御膳日記』の食事記録の対象者とその食事の特徴について』『食事構造の変遷と特質に関する研究』（平成10-12年度科学研究費補助金基盤研究（C）（2）研究成果報告書）82。

人見必大

1697『本朝食鑑』島田勇雄訳注1976『本朝食鑑』1、平凡社。

原田靖祐・増田秀樹・岸本窓明ほか

1998「イソチオシアナート類の抗菌および抗う触効果」『食品工業』41(22): 58-64。

石川寛子・寺田聡美

1996「わが国における『だいこん』の史的考察」『武蔵野女子大学紀要』31号: 157-168。健康・栄養情報研究会（編）

2002『国民栄養の現状』（平成12年厚生労働省国民栄養調査結果）第一出版、pp.81-82。厚生省保健医療局（監修）

1992『国民栄養の現状』（平成2年度国民栄養調査成績）第一出版、p.75。厚生省公衆衛生局（監修）

1982『国民栄養調査の現状』（昭和55年度国民栄養調査成績）第一出版、p.78。器土堂主人

1785『諸国名産大根料理秘伝抄』吉井始子1980『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、臨川書店、pp.195-207。

加藤詔子・長峰美和子・原田早苗

1991「大根と大根料理について」『武蔵野女子大学紀要』26号: 135-145。

貝原益軒

1709『大和本草』白井光太郎校注1983『大和本草』有明書房、p.140。

恋川春町

1776『うどん・そば化物大江山』（東京都立図書館所蔵）

菊岡沾涼

1775成立『続江戸砂子温古名跡志』1776『江戸砂子』東京堂。

木村康一（校定代表）

1975『新註校定国訳本草綱目』第7冊、春陽堂書店。

喜田川守貞

1867『守貞謄稿』室松岩雄1999『類聚近世風俗志』名著刊行会、p.155。

木津三辰

1928『官休清規別冊調味料の栞』第6巻、木津三辰（私家版）。

熊倉功夫・宮坂正英

1997「シーボルトが記録した江戸の食材」（味の素食の文化センター『vesta』No.27）、pp.50-56。

三田コト

1992「大根の利用と調理法の変遷」『長野県短期大学紀要』第47巻：29-40。

松崎憺堂

1833「憺堂日暦」山田琢訳注1978『憺堂日暦』4、平凡社、pp.39-41。

盛永俊太郎・安田健

1986『江戸時代中期における諸藩の農産物一享保・元文諸国産物帳から』安田健、p.1。

盛永俊太郎・安田健（編）

1985-1990『享保元文諸国産物帳集成』第I～XVI巻、科学書院。

宮腰松子

1997「幕末のさる大名家の『御献立帖』」『全集日本の食文化10—日常の食』雄山閣出版、pp.35-52。

練馬区教育委員会（編）

1984『練馬大根』（その一）練馬区教育委員会、pp.1-104。

中山弥助美石

1838『飢饉の時乃食物の大略』（古橋懐古館所蔵）

小野晴寛・足立圭子・福家洋子

1998「アブラナ科の野菜に含まれる細胞増殖抑制成分（メチルスルフィニルアルキルイソチオシアナート類）の検索」『すかいらーくフードサイエンス研究所研究報告』7：69-74。

小田原屋主人

1836『漬物塩嘉言』佐藤常雄・徳永光俊・江藤彰彦編1998『日本農書全集』52、農山漁村文化協会、pp.6-58。

小口悦子・小幡圭子・江原絢子・永山スミ

1985「近世料理書に収録された料理関係用語について—麵類の『菜味』」『東京家政学院大学紀要』第25号：1-11。

蘆桂州

1833『食用簡便』上野益三監修1980『食物本草大成』第6巻、臨川書店、pp.379,381。
総務庁統計局（編）

1992『家計調査年報』総務庁統計局、p.284。
総務省統計局

2002『家計調査年報』総務省統計局、p.242。
櫻井美代子・江原絢子

1992「和歌形式の食物本草書の系譜に関する一考察」（第1報）『東京家政学院大学紀要』第32号：1-7。

杉田浩一・堤忠一・森雅央（編）

1982『新編 日本食品事典』医歯薬出版、p.364。

杉山直儀

1995『江戸時代の野菜の品種』養賢堂、pp.56-74。

嘯夕軒宗堅

1730『料理綱目調味抄』吉井始子1979『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、臨川書店、
p.35。

肅培根（編）

1993『中国本草図録』巻3、中央公論社、p.87。

外山家所蔵（著者不詳）

1804成立『粒々辛苦録』山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編1980『日本農書全集』25、農
山漁村文化協会、pp.6-148。

植木直衛・草間一路・金井佐源太・里見武右衛門

1800『御膳日記』（史料館所蔵）

和田信定（秘授）

1830『臨時客応接』吉井始子1980『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、臨川書店、
p.255。

山本喜三郎

1823『山本家百姓一切有近道』山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編1982『日本農書全集』
28、農山漁村文化協会、pp.127-285。

吉川美恵子所蔵（著者不詳）

1764-1771『家業考』山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編1978『日本農書全集』
9、農山漁村文化協会、pp.143-171。

山本出・高野克己・佐藤広顕他

1997「数種の食用作物中の天然毒物（ポリフェノール類、リモネン、アリルイソチオ
シアナート）の含有量」『東京農業大学農学集報』41(4)：239-245。

著者不詳

1785『大根一式料理秘密箱』吉井始子1980『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、臨川書
店、pp.177-192。

著者不詳

1833『都鄙安逸伝』吉井始子1980『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、臨川書店、pp.309-322。

著者不詳

1674以前『古今料理集』吉井始子1980『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、臨川書店、pp.3-48。

著者不詳

江戸初期『宜禁本草集要歌』上野益三監修1980『食物本草本大成』第1巻、臨川書店。

著者未詳

1630『和歌食物本草』上野益三監修1980『食物本草本大成』第1巻、臨川書店、pp.1-145。