

江戸町人の生活

江戸の商売を紹介するには、やはり飲食関係から始めるのがおもしろい。江戸時代の食文化といっても、べつに現代の我々と変わったものを食べていたわけではないが、その嗜好や考え方はずいぶん違っていた。

その典型が●カツオとマグロだ。カツオは江戸っ子が好んだ代表的な魚で、特に初カツオは「女房を質に入れても食す」とまで言い、見栄っばりの江戸っ子は競って初カツオを求めた。もっとも初ものに目がないといっても、市場に揚がった初カツオはおそろしく高価であった。

文化九年（1812）三月二十五日、魚河岸に入荷した初カツオは17本。うち六本は將軍家のお買い上げ、三本は料亭八百膳が一本二両一分で買い、残り八本を魚屋が仕入れた。そのうちの一本を中村歌右衛門が三両で買って、大部屋の役者にふるまったという。

が、出回りの初カツオは一本一分、安ければ二朱ほどだった。盛期には二百五十文位に下落した。この値段ならば長屋ぐらしの八ツつあん、熊さんも無理を承知で食べる事ができた。高値の初カツオを買ったりすると、「初鱈女房に小一年いわれ」「意地づくで女房鱈をなめもせず」などの川柳のタネにされた。

当時、一両は六貫文（6000文）の相場だから、一本三両の初カツオはべらぼうな高値である。一分は四分一両だから1500文だ。

カツオとくらべてマグロは下等な魚とされ、江戸中期までは食べられなかった。カツオがあっさりとした淡泊な味であるのに対して、マグロは脂分が嫌われたらしい。それでも天保年間、赤身を醤油づけにした「づけ」が食べられるようになったが、マグロを食べたことを人には耳元へ小声で話したという。今日、もっとも人気のトロなどはネギマ鍋で食べられたが、貧民の食物だった。

天保三年（1832）の冬、マグロが大漁で、二尺五寸から三尺のものが、河岸で二百文、立ち売りで片身百文だった。マグロが鮪のタネになったのは、安政年間（1854-59）からで、ナマではなく醤油づけのマグロだった。

●天麩羅と鮪

てんぷらも鮪も江戸時代はいやしい食物だった。てんぷらは今のような衣揚げではなく、魚肉をすりつぶして胡麻揚げしたもので、関東でいう薩摩揚げであった。てんぷらのタネが一変したのは、享保の末頃で、寛政以後（1789）は、魚の衣揚げをてんぷらといい、野菜を揚げたものを精進揚げと呼んだ。タネは蛤の剥き身、貝柱、穴子、こはだ、するめいか、海老が好まれた。店を構えた商売ではなく、橋のたもとの屋台で売っていた。串刺しにして揚げていたという。

鮪は初めは箱に詰めた押し鮪で、一箱を十二箇に切って、一つ四文を売った。江戸ではこどもが箱を担いで、売り歩いたという。にぎり鮪の始まるのは寛政以後で、タネは鮑・海老・こはだ・小鯛・白魚・蛸・卵焼きなどのほか、いろいろなものをつくった。鮪一つ四文から五十文、六十文もするものがつくられ、天保

の改革の時、高価な鮓を売る者二百余人を捕らえて手鎖の刑に処した。その後しばらく四文、八文の鮓ばかりになったが、改革がゆるむと、また高価な鮓がつくられるようになった。

稲荷寿司は天保の末、江戸で始まった。行灯には鳥居を描き、もっぱら夜売り歩いた。お店の奉公人などの夜食には手ごろな食物だったろう。

●鰻の蒲焼

鰻の蒲焼は江戸の庶民にはぜいたくな食べもので、一皿二百文もした。文化年間（1804-17）、鰻井を考案したのは堺町で芝居の金方をしていた大久保今助で、多忙で食べに行けないので、冷めないように、熱い飯の間に、焼いた鰻を串ごと入れて出前させたのが、評判となって流行したという。

しかし、鰻井は中流以下の店だけであって、名のある店はあつらえなかった。きちんとした店では、鰻井の客は座敷へ上げずに、焼いている側の席で食べさせた。値段は百四十八文から二百文、慶応年間には三百文から四百文出さなければ食べられなかった。

その点、どじょう鍋（柳川）は一鍋四十八文。どじょう汁一碗十六文と安価だった。

●ももんじ屋

獣肉を料理して食べさせる店で、両国橋を渡った辺りに軒を列ねていた。猪肉は「やまくじら」「ぼたん」といい、鹿肉を「もみじ」といった。ぼたんは（牡丹に唐獅子、竹の虎）の文句から、もみじは古歌の（奥山に紅葉踏み分け鳴く鹿の声聞く時ぞ秋はかなしき）から、そう呼ばれた。

江戸時代は一般的に獣肉は食べない習慣だったが、「薬食い」と称して、猪肉のやまくじらやぼたん鍋はよく食べられた。医者も寒い冬場の栄養食として推奨していたという。

むかしは、橋の際で葦簀張りに床几を並べ、山くじらの看板を出して売っていた。それを食べる人々は、みな下層の者ばかりが集まって飲み食いしていた。それが今では、身分の良い人々が、恥ずかしい様子もなく飲食している。と『太平楽国性質』は述べている。「薬食い」は寛政十三年刊の『滑稽好』の小話にもあるから、そうとうむかしから食べられていたことだろう。

将軍家では正月元旦に「兎の羹」を食べる吉例があった。そのため、兎は獣とは扱われず、鳥の一種とされた。鳥肉はよく食べられたようで、鴨・鴨・鶉・かしわ・雁・軍鶏など。

●江戸時代初期には戦国期の遺風か、食犬の習俗があった。大道寺友山の『落穂集』には「武家町方ともに下々の者のたべものには犬にまさりたる物はこれ無く如くにこれ有りに付き、各冬向きになり候へば見掛け次第に打ちころし、賞玩仕る」とある。綱吉の生類憐れみ令で、この悪習は絶えた。

●蕎麦（そば）

蕎麦は古くからある食物だが、慶長年間（1596～1614）には、そばがき、そば焼餅が主で、蕎麦切はなかった。蕎麦切が出回ったのは明確ではない。元禄の末に、蕎麦を売る菓子屋があり、それが屋台を担いで売る蕎麦屋になり、葦簀張りの店で、戸板の上に黒椀に盛った蕎麦切を並べて売り、一膳六、七文と安かった^{ので}、儉約にもなるということから「けんどん蕎麦」と呼ばれ、下賤の者のたべものだったらしい。

きちんとした店舗のそば屋が出来たのは、享保中ごろ（1725～35）だった。万延元年（1850）、蕎麦の値上げのことで屋台をのぞく江戸中のそば屋が集まった時、三千七百六十三人を数えたという。それでもすし屋の方が多かったらしい。蕎麦の値段は、もり・かけが十六文。タネものはあられ（ばか貝柱）二十四文、花巻（浅草海苔）二十四文、しっぽくは二十四文、卵とじ三十二文、てんぷら（芝海老り天麩羅三尾）三十二文。

●水売り

夏季に限った商売で、冷たい水を二つの手桶に入れ、天秤で担いで売った。「滴水」「冷水」と書いた扇子形の看板を付けていた。冷水に白玉・白砂糖入りで一杯が四文。注文によっては白砂糖を増量して八文、十二文で売った。

職人の生活

●髪結床

江戸の髪結床は、家康の入封直後、六ヶ所の高札場、日本橋・常磐橋・筋違橋・浅草橋・麴町・芝牛町の番所へ願い出て、店を張ることを許されていたが、それには御公儀の朱印と焼印が必要であった。

享保二年（1717）、大岡越前守の時、髪結職から願い出て、出火の折りに南北両町奉行所へ駆けつけて、御用の書類などを持ち出す役目を申し渡されている。髪結床は高札場の近くに店をもつことを許されていたので、有事の際、高札を護って立退くとか、掃除・管理を引き受けていたから、役目をカサにずいぶん威張っていたという。

客は順番がくると、髷の元結を切って水流しへ行き、頭の月代を濡らしてから床に腰をのせる。月代を剃って髪をとくと、再び水流しへ行って顔をしめして戻ってくる。顔から耳の穴、鼻の穴、あごの下まできれいに剃り終わると、髪を結う段取りとなる。月代を剃って髪をとくのは下剃。顔を剃るのが顔といい、髪を結うのは床の親方の役目であった。

髪結銭は現在と同じで一定していなかった。十六文から二十文、二十四文、二十八文と何種類かあった。天保十一年（1840）十月、油代の高騰で三十二文に上がったが、二年後の改革で二十六文に値下げを命じられた。髪結床の株は一軒約六十両もしたが、幕末には、新床勝手しだいになった。

●廻り髪結

この髪結は、町内に得意先を決めておいて、髪結道具を入れた台箱を提げて、各家を廻って歩く。俗にまわりと呼んでいた。まわりが出向くのは、家業が多忙で家をあけることのできない大店などで、主人から番頭まで順に結ってもらい、結賃は止めという月極めにしていた。

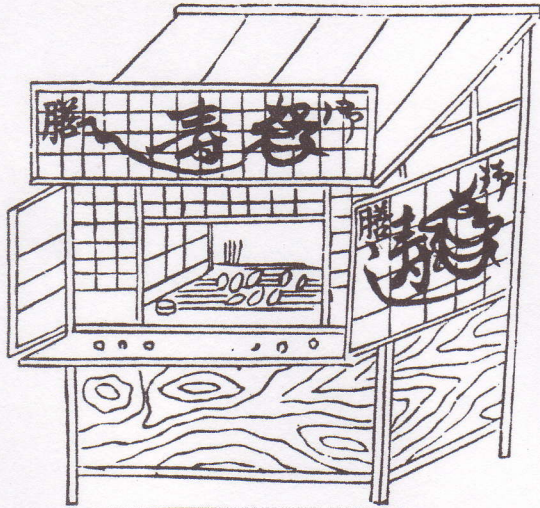
結賃はそれぞれ人数によって違うから、よく分からない。雇銭のほかに正月・中元には一人分二百文、または二朱ばかり祝儀を与えた。道具箱が破損したり、新調する場合、まわり髪結は自分で負担せず、得意先にその分限に応じて、お金を出して貰っていた。

●女髪結の流行

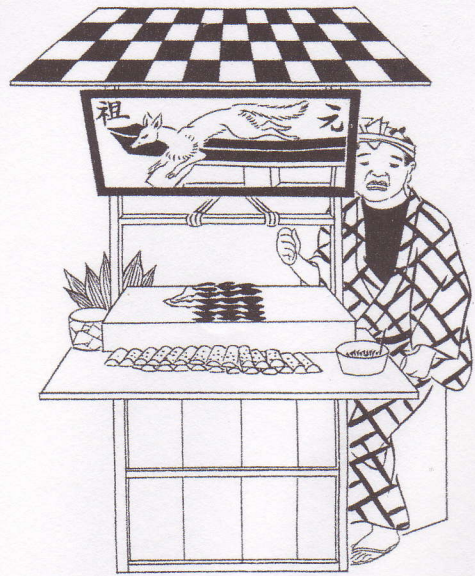
女の髪は自分で結うのが昔からの習慣であったが、安永の頃（1771～80）、女髪結というものが出てきた。『明和誌』には「この頃より女かみ結と云って、芸子、茶屋女の髪を結い、一度百銅（百文）、一ヵ月二朱一分ぐらい、それは日々廻り、かみをつけると云う」とあり、差し止めが出たが、益々、流行したとある。とくに寛政七年（1795）十月、「女髪結改業の儀に付き町触」が出され、天保十一年（1840）十二月にも、同じ御触れ書が出て、女髪結を禁止している。その主旨は「もともと自分で結うべきものを人に結わせるのは、無益の金を費やすばかりでなく、奢侈の風習を生む」というのだ。松平定信や水野忠邦の両改革が、いかに世の中の動きに逆流していたか、よく分かる。何度も禁じても女髪結は後を絶たなかったし、嘉永六年（1853）に最後の御触れ書が出されたとき、江戸市中には千四百人以上もの女髪結がいたという。



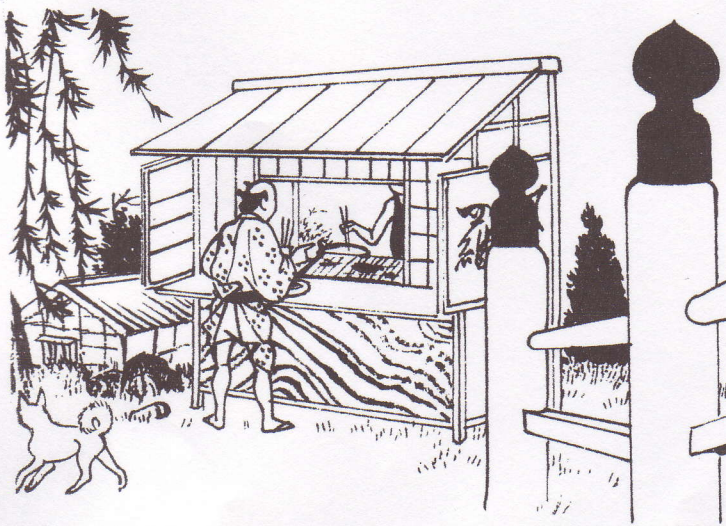
屋台の鮭屋



稲荷寿司屋

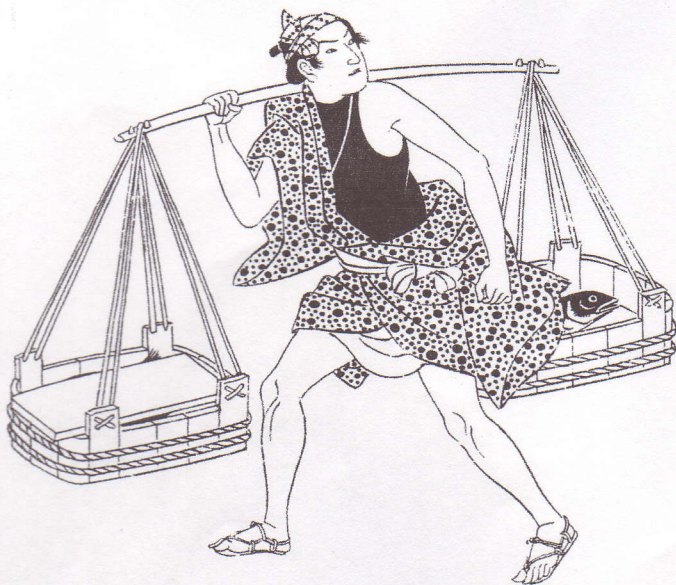


天麩羅の屋台



夏の風物・水売り

江戸の魚屋



●町内の仕組み

江戸は百万都市といわれ、御府内（江戸の区域）の三分の二は大名・旗本の武家地と寺社地で占められ、残りの三分の一が町人の住む地区となっていた。そこに五十余万以上が暮らしていた。寛保三年（1743）の調査では、町数千六百十八町、家数十二万八千五百七十軒、男は三十万十三人、女は二十一万五千百九人、となっている。（季節労働者・無宿者・乞食などは含まない）実際はもっと多かつたろう。

江戸初期から樽屋・奈良屋・喜多村という三人の商人が世襲性の町年寄に任じられ、町奉行参与のかたちで町政を司った。町年寄の下に、江戸各町の名主があり、それぞれの町内には五人組がいて、町政に責任をもっていた。これを町内役人という。南北町奉行に属した与力・同心は町役人であり、町内役人とはことなる。

「大家といえば親も同然、店子といえば子も同様」と落語でもよく出てくる大家は、ずいぶん実権をもった存在であった。大家、また家主ともというが、これにもピンからキリまであり、自前で長屋を幾棟ももっている大家もいれば、地主に地代を支払っている大家、または地主から給金をもらって、店賃は地主に渡している管理人のような大家もいた。差配ともいった。

大家は店子の行状すべてに責任をもたされ、新しく店子となった者の名前・職業・年齢・家族構成などを町名主に届けて、人別帳に書き入れてもらう。それが名主から町奉行の手元へ届くので、町奉行は居ながら町人の身元調査が出来たといわれる。

大家は交代で自身番（町内の詰所）に詰める義務があったが、店賃のほか、肥代（肥は近隣から買いにきた）や樽代（新入居の借家人が大家に納める酒肴料）などの副収入がある。樽代は店賃の三倍ぐらいだったが、正月のしめ飾り、門松、鏡餅などを大家は店子へ贈るのが通例となっていた。

誰でも大家になれるというわけではなく、大家の株は安いときで三十両、場所によっては高いのは二百両もした。

●「火災・水道・祭礼」は地主の三厄

裏店住まいの借家人は、税金や町の費用を支払う義務はなく気楽なものだったが、地主や家持は町の構成員として、町一切の費用を負担した。これを「町入用」といった。多くは表通りに店舗を構える商家だが、江戸では「火災・水道・祭礼」を地主の三厄といい、この費用の負担額が一番大きかった。

火災とはいうまでもなく、町火消の費用で、鳶人足の給与、木綿法被半天股引、纏などの道具修理費などである。水道は江戸っ子が「水道の水で産湯を浸かった」と自慢したが、水道の樋や櫛の普請・修理の費用は地主や家持の負担となった。祭礼は江戸っ子の見栄っばりの表徴であったから、山王祭・神田祭はともかく、祭礼のない年にも陰祭りもあり、その費用の負担はたいへんなものだった。

このほか、木戸番・自身番の費用、芥取り銭、道路修理、諸勧進など、地主・家持は莫大な費用を負担させられた。そのために借家・裏店を売り飛ばした地主

もいたという。

費用の負担は間口の間数に応じて各自に割り当てられ、六月と十二月に納めることになっていた。祭礼の費用は「祭講」をたてて積み立てる町々もあった。

文化・文政の頃（1802～30）には、地主や家持は大家・差配人を使って店賃の値上げと徴収に全力をあげさせたという。あまりにも町入用がかさみ、店賃や借地代を上げざるを得なかったのである。ちなみに天保十一年（1840）の町入用は総計十七万二千七百四十九両だった。この年、白米一升が八十三文だった。

文化・文政の頃の諸物価

白米一升	100文	そば一杯	16文
上酒一升	352文	うどん	12文
中酒一升	314文	菜っ葉一把	3文
下酒一升	276文	蜆一升	6文
湯銭大人	8文	手拭い一本	38文
子供	4文	うちわ一本	16文
髪結大人	32文	絵草紙	32文
子供	24文	ゆで玉子	16文
炭一俵	283文	草履一足	21文
塩一升	34文	油一合	41文（灯油）
あんま上下	48文	豆腐一丁	56～60文
がんもどき	8～12文	焼豆腐	5文

職人の手間賃

大工・左官などの一日の手間賃は、500文～300文だった。雨降り風の休みを除けば、一月に二十四、五日しか働けないが、普通の手間職人で月に4貫～6貫文、住込み職人でも3貫文の収入があった。（1貫は1000文）

裏長屋の九尺二間、二部屋の家賃は500～600文が相場だった。親子三人ぐらし、通い大工で月一両（4000～6000文）もあれば、家賃も滞らず、きちんと近所つきあいも欠かさず、暮らしていった。