

Title	近世大名屋敷における食生活：港区郵政省飯倉分館構内遺跡出土の動物依存体を中心に
Sub Title	The reconstruction of dietary patterns from faunal remains excavated from a former Daimyo's (大名) residence in Tokyo
Author	桜井, 準也(Sakurai, Junya)
Publisher	三田史学会
Publication year	1987
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.57, No.1 (1987. 5) ,p.79- 97
JaLC DOI	
Abstract	Numerous faunal remains have been excavated from many modern age sites in Tokyo With the increased excavation activity, several aspects of dietary patterns in the Edo era have been identified At the Azabudai site in Minato-ku, Tokyo, many fish bones and shells have been excavated from refuse pits These are the remains of food consumed by residents of the site, on which had stood the official residences of two daimyo, the Uesugi and Inaba, in the Edo era. The remains are of two main types one is exemplified by red sea-bream bones and abalone shells, traditionally exchanged as gifts among the daimyo and other members of the upper classes, the other is mainly sardine bones and corbicula shells, which were widely consumed among the inhabitants of Edo. This shows that the residents of the site represented all social classes, from daimyo to servant. Servants were chosen from among farmers and city people to provide domestic services. The backbones of tuna at the site were excavated only from pits dating form the latter half of the eighteenth century Historical sources from the Edo era suggest that tuna was note a major seafood before the middle of the eighteenth century. However, wth the development of fishing technology and the expansion of the city population in the latter half of the eighteenth century, tuna became an important source of proteiin among the inhabitants of the city. This coincidence of archaeological and historical evidence is a good example of how one can reconstruct cultural history with the co-operation of archaeology and history
Notes	論文
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-19870500-0079

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

近世大名屋敷における食生活

—港区郵政省飯倉分館構内遺跡出土の動物遺存体を中心に—

桜井準也

目次

- I はじめに
- II 港区麻布台一丁目郵政省飯倉分館構内遺跡出土の動物遺存体
- III 遺跡出土の動物遺存体からみた大名屋敷における食生活
- IV 食事の献立からみた大名と下級武士の食生活
- V まとめ

I はじめに

国内の考古遺跡の発掘調査数は増加する一方であるが、最近では従来の調査に加えて都心での近世遺跡の発掘調査が頻繁に行われるようになってきた。発掘対象となる遺跡の年代が現在に近づくにつれ、先史時代の遺跡とは比較にならないほど情報量が増えてくる。近世遺跡

の場合、考古学の知識だけでなく近世制度史、経済史、建築史、都市生活史、風俗史、食生活史などさまざまな知識が必要となる。また、それに伴い調査方法や研究方法も変えていかなければならないことは言うまでもない。遺物の研究についても、従来は陶磁器、焼塩壺など一部の瓦器、煙管などの金属製品の研究が中心であり、動物遺存体についてはあまり重きをおいていなかったというのが現状であろう。動物遺存体については自然遺物として鑑定・報告するだけでなく、出土状況や他の遺物との関係など考古学的脈絡の中で実際に出土する食料残存物から当時の食生活を復元してゆく必要がある。このような現状を踏まえて、本稿では、近世大名屋敷から出土した動物遺存体の分析結果からいくつかの考

古学的な解釈を導きだし、文献調査の成果と比較しながら江戸時代の大名屋敷での食生活の一端を明らかにすることを目的としている。

II 港区麻布台一丁目郵政省飯倉分館

構内遺跡出土の動物遺存体

一、麻布台一丁目郵政省飯倉分館構内遺跡

本遺跡は、港区麻布台一丁目、郵政省飯倉分館内にあり、西は狸穴坂、東は神谷町へと下降する舌状台地上に位置する。地下駐車場建設に伴う発掘調査は昭和五九年七月から一二月にわたり行われた。調査面積は約一二〇

〇㎡で、調査の結果大小二〇〇以上の近世の遺構（地下式坑・土塙・柱穴・溝など）が検出された。切絵図や遺構の配置などから本遺跡は、出羽米沢藩三〇万石上杉家および豊後臼杵藩五万石稲葉家の屋敷にあたること確認されている。上杉家は寛永一四年（一六三七）に当地に邸地を賜り、明暦三年（一六五七）までは下屋敷として用い、同年白金に下屋敷を賜って以降は中屋敷として用いた。また、稲葉家は寛永元年（一六二四）に当地に下屋敷を賜り、そのまま幕末まで用いた。出土遺物に關しては、主に遺構内から陶磁器・瓦質土器・瓦・金属

製品（古銭・煙管など）・石製品（石臼・硯など）・漆器などが出土しているが、この他に多量の動物遺存体（貝殻や魚類・両棲類・爬虫類・哺乳類の骨）が伴っている。陶磁器などからみた遺構の年代は、一七世紀後半から一

九世紀前半が中心をなしているが、五ヶ所の遺構から富士山の宝永噴火（宝永四年—一七〇七年）によるスコリアが検出され、年代決定の重要な目安となっている。このように、本遺跡では遺物の共伴関係から陶磁器以外の遺物でも遺物の年代決定が比較的容易であるため、特定の遺物の時期的な変遷を追うことができる。

このように、本遺跡は各遺構に伴う動物遺存体を詳細に分析することにより、江戸時代中期から後期にかけての大名屋敷における食生活を復元することが可能な遺跡である。

二、出土した動物遺存体の内容

本遺跡で出土した動物遺存体は以下の通りである。

軟体動物

腹足綱 メガイアワビ、クロアワビ、マダカアワビ、

ウノアシ、インダタミ、キサゴ、サザエ、カニモリガイ、キクスズメガイ、ツメタガイ、ボウシユウボラ、アカニ

シ、バイ、アラムシロ、ヤスリギリ、オカチョウジガイ、オナジマイマイ、ミスジマイマイ、ウスカワマイマイ、ナミコギセル

斧足綱 サルボウ、アカガイ、タイラギ、イタヤガイ、ナデシコガイ、アズマニシキガイ、ナミマガシワ、イタボガキ、マガキ、ハマグリ、カガミガイ、アサリ、シオフキ、オオノガイ、ヤマトシジミ

頭足綱 コウイカ

脊椎動物

魚綱 マイワシ、アナゴ科魚類、ウツボ科魚類、サケ科魚類、コイ、エソ科魚類、ボラ科魚類、カマス科魚類、アマダイ科魚類、ブリ、アジ科魚類、スズキ、アラ、クロダイ、マダイ、ソウダガツオ属魚類、カツオ、マグロ属魚類、マサバ、コチ、メバル、マダラ、ヒラメ科魚類、カレイ科魚類、アンコウ目魚類

両棲綱 ヒキガエル属両棲類

爬虫綱 トカゲ亜目爬虫類、スッポン

哺乳綱 ウサギ科哺乳類、ネズミ科哺乳類、イヌ科哺乳類、イタチ科哺乳類、ネコ科哺乳類、ウマ科哺乳類、イノシシ科哺乳類、シカ科哺乳類、ウシ科哺乳類

鳥綱 カラス科鳥類、スズメ目鳥類、ワシタカ科鳥

類、マガン属鳥類、マガモ属鳥類、オシドリ属鳥類、ハト科鳥類、キジ属鳥類（ニワトリ）、ウズラ属鳥類

以上の動物遺存体の出土量についてまとめると、貝類ではアワビ・サザエ・アカニシ・バイ・アカガイ・タイラギ・ハマグリ・アサリ・オオノガイ・ヤマトシジミの出土量が多く、中でもハマグリの個体数が多い（三〇六五個体）ことが注目される。魚類ではマイワシ・ボラ・ブリ・アジ・スズキ・マダイ・カツオ・マグロ・サバ・コチ・マダラ・ヒラメ・カレイの出土量が多い。中でもマダイは、前上顎骨の出土数ですべての魚類の五六・〇％を占め、歯骨でも全体の四四・二％を占めている。哺乳類ではイヌ・ネコが目立つが食用とは考えられない。シカやイノシシ（幼骨）、ウサギなどは食用と思われる。鳥類では、ニワトリが最も多く、骨の大きさに三〜四つのグループに分けることが可能である。次いでマガモ、マガン類の出土量が多い。

このような出土状況を他の都区内の近世遺跡（動坂遺跡、都立一橋高校遺跡、葛西城址、白山四丁目遺跡など）と比較すると、出土した動物の種類にはそれほど大きな差はなく、むしろ種の組成比率に差があるようである。

その点での本遺跡の特徴は、マダイ・ハマグリ・ニワトリなどの組成率が高いことである。動物遺存体が示す特徴的な組成比率として、動坂遺跡で多く出土したハト・スズメ、葛西城址で多く出土したカラス・イヌの例がある。動坂遺跡は鷹匠同心の組屋敷、葛西城址は將軍鷹狩の場であったことからともに鷹の餌としてハト・スズメ・カラス・イヌが用いられ、そのため出土数が多いと説明されている(動坂貝塚調査会 一九七八、葛西城址調査会一九七四)。このように、近世遺跡では動物遺存体の種名リストをあげただけでは遺跡間の差は生じないが、その組成比率を検討することによって各遺跡の特徴が明確になるようである。

Ⅲ 遺跡出土の動物遺存体からみた大名屋敷における食生活

一、大名屋敷の居住者

江戸の土地構成は、武家地・町地・寺社地からなり、その面積の七割を武家地(大名屋敷、旗本・御家人の屋敷)が占めていた。大名屋敷には上屋敷・中屋敷・下屋敷があり、上屋敷は登城の便の良い江戸城の周囲(西丸下・大名小路・外桜田)に集中し、中屋敷は外濠の内縁

にそった地域に配置され、下屋敷は江戸湾口や河岸地や江戸近郊に配置されていた。各屋敷の機能は、一般的に上屋敷が藩主やその家族が住む公邸、中屋敷が隠居した藩主やその家族や嗣子などが住む屋敷、下屋敷は海上輸送されてくる物資の荷揚げや蔵屋敷の性格が強かった。

本遺跡で問題となる中屋敷・下屋敷の内部構造は、一般的に門や表長屋が道に沿って並び、内部には藩主やその家族が住む御殿の他に、平屋建の長屋・役所・倉庫・馬場・武道場・鷹部屋などという構成であった。また、藩邸で暮す人数は、小藩で五〇〇〜六〇〇人、大藩になると五〇〇〜六〇〇人におよぶ。藩邸内の役職は、亭保ごろの津山藩五万石を例にとると、御年寄(江戸家老)、御留守居(外交官役)、大目付・大番組・御小姓組・中奥目付・使番・御徒(藩邸や藩主の身辺警衛)、大勘者・小勘者・御買物方・金銀払方・御進物方・金元方(経済関係)、賄方・酒方・椀方・鉢方・御春屋方・御料理人(台所関係)、作事奉行(営繕関係)、大納戸(物品管理)、祐筆(書類作成掛)、御次坊主、医師、御道具張預り、御厩掛りなど多種多様の役人が藩邸内で暮していた(村井 一九八四)。また、これに加えて足軽・中間や奥女中などの奉公人も多数いたと考えられ、大名屋敷に居住し

ていた人々の層が厚いことを物語っている。

本遺跡内に存在していた米沢藩上杉家麻布邸と臼杵藩稲葉家麻布邸の場合はどうか。まず、絵図などから屋敷に存在した建物についてまとめると以下のようなになる。

(上杉家麻布邸)

江戸時代前期における麻布邸は明暦の大火(一六五七年)までは下屋敷として、それ以降は中屋敷として機能していた。火災等の記録から、屋敷内には殿閣(藩主の居所)・馬場・西南の御門・長屋・長松院殿御座所・能楽堂・土蔵類・寄合辻番所などが存在したと推定される。また、後期の麻布邸については「麻布御屋敷絵図」⁽¹⁾によると、寛政一二年には土蔵・御蔵番所・糶蔵・葵御土蔵・御借物蔵・南長屋門・普請小屋・夫方小屋・辻番所・谷番所・馬場・稲荷神社・足軽小屋が存在した。安政三年の絵図では普請小屋がなくなり、米蔵・味噌蔵・病人小屋・大筒小屋・番頭小屋が加えられている。

(稲葉家麻布邸)

麻布邸は一貫して下屋敷として機能していた。火災等

近世大名屋敷における食生活

の記録によると、屋敷内には殿閣・表長屋・裏長屋・納戸庫・講武場などが存在したと推定される。

また、屋敷の居住者の構成や屋敷内の建物の種類や配置以外に、大名屋敷での食生活と直接関連することとして日常の飲食以外の食事(ハレの食事)の行われた場所についても触れる必要がある。当時の慣習では藩の公邸たる上屋敷では主に政務がとり行われるのみであり、藩主も頻繁に中屋敷や下屋敷に戻って食事や休息をとることが多かった。そして、各種宴会や婚礼の儀式などはもっぱら中屋敷や下屋敷で催されていた。つまり、各藩が江戸で消費する食物の大部分は中屋敷や下屋敷で消費され、そのごみが廃棄されたことになる。ただし、出土した動物遺存体が同じ屋敷内でも本殿からでた廃棄物なのか、足軽長屋からでた廃棄物なのかは区別する必要がある。本遺跡では、動物遺存体を多量に包含する土壙がいくつか存在するが、絵図での位置は特定できなかった。そのためこれらの土壙の出土遺物が本殿の台所から出されたのか、長屋から出されたのかについては確証は得られない。しかし、その量や中身、墨書のある陶器⁽²⁾との共伴関係から本遺跡から出土した動物遺存体はほとん

どが本殿の台所で調理された食物の残骸であると考えられる。

以上の諸点をまとめると次の二点に要約される。

一、屋敷には藩主から足輕・奉公人にいたるまでさまざまな階層の人々が生活していた

二、大名屋敷の食料消費活動は上屋敷よりも、中屋敷や

下屋敷が中心であり、宴会等が盛んに催されていた

このような点に注意しながら、次に大名屋敷から実際に出土した動物遺存体の分析結果に対し、いくつかの解釈を加えてみたい。

二、出土した動物遺存体の性格

すでに述べたように、本遺跡出土の動物遺存体についてその特徴をあげるとマダイ、ハマグリ、ニワトリなどの組成率が高いことであった。これは下屋敷が日常の飲食以外に婚礼などの宴会に使用された結果であると考えると納得できる。例えば、マダイの出土数がすべての魚類の過半数を占めることは、やはり下屋敷で宴会が頻繁に行われ、宴会の主肴がマダイであったことを示している。また、ハマグリについても当時は婚礼にハマグリの吸物が決まって用いられ、それは八代將軍吉宗の発案で

あるという（「明君享保録」）。このように本遺跡出土の動物遺存体の中で、マダイやハマグリの出土数が多いという傾向は注目すべきであろう。この点について、松平丹波守の姫が牧野式部少輔に輿入れた、文化六年（一八〇九）一月二五日の「牧野家婚儀」（石井一八九八）を参考にと、本膳・二の膳・三の膳の中に記されている魚介類は、タイ（三品）・カツオ・コイ・エビ・クラゲ・ハマグリ・コンブ・スルメなどであり、タイの料理とハマグリの吸物が婚礼の献立にはなくてはならない料理であることがわかる。また、武家の祝膳の献立をまとめた宮腰松子（宮腰 一九六八）によると、吉良流、小笠原流、伊勢流で婚礼の際の式三献・雑糲三献に用いられた動物性食品としてアワビ・カラスミ・クラゲ・タイ・カツオ・サケ（塩引）・カズノコ・イリコ・コイ・フナ・スルメをあげている。このように、本遺跡で出土した動物遺存体の特徴づける遺物から当時の中屋敷や下屋敷では婚礼・元服その他の儀式・宴会が頻繁に行われていたことが予想される。それに対し、イワシやアジなどの大衆魚が出土していることに関しては、日常の飲食の際に残されたものであり、屋敷内に藩主やその家族、家老などの他にさまざまな階層の人々が暮らしていたことを考える

と大衆魚が出土するのもうなずける。

三、食物嗜好の変化

食物史研究の上で興味深い事項の一つは、時代・地域・階層による摂取食物の差異であろう。特に時代による嗜好の変化、階層による摂取食物の違いが興味深い。時代による変化については、中世では鯉が第一の魚であったが江戸時代になると鯛が取って代ること、階層による差については、武士がフグやコノシロを食べなかつたこと（フグはその毒により命取りになり、お家断絶にもなりかねない魚であり、コノシロは「此の城」に通じるということで縁起が悪いとされた）などが例としてあげられる。本遺跡では、動物遺存体のほとんどが遺構に伴って出土し、細かな年代決定が可能であるため、食物嗜好の変化を追いやすい。表1は土壙から出土した動物遺存体を土壙の年代ごとにまとめたものである。ここで年代の新しい土壙に特徴的にみられる種として、クロダイ・マグロ・イヌ・ネコなどがある。イヌ・ネコについては骨に切断痕がないことやこの時期に疫病がはやったことなどから、病死したものを捨てたと考えられ、食生活とは直接関わらないと思われる。やはり、この中で注目さ

表1 出土した主な動物遺存体

遺構名	年代	マダイ	クロダイ	カツオ	スズキ	マサバ	マダラ	コチ	メバル	アレイ目	カレイ目	サケ型	マグロ型	アジ型	イワシ型	スッポン	イヌ	ネコ	イタチ	イノシシ	ウサギ	ニワトリ	ウズラ	マガモ	マガン	オシドリ	ワシタカ
15P	17C前半	4								1												2	3				
2P	17C後半～18C前半	5		1		2	2	1		2	2	78	58						1			2			1		
95・96P	17C後半～18C前半	11	1	1	1	2				1	8	101	77									1	1	3			
1D	17C後半～18C前半	1	1																1								
401P	18C前葉～中葉	8	1	1		1				1	1	3	2	1								1	1				
402P	18C前葉～中葉	3				1																1				1	
1P	18C前葉～中葉	55	12	2	14	8	4		8	15	37	50	1			2		1	1		12	3	9	1	5		
N35P	18C後半	1							1																		
N22P	18C後半	3					2			1	2	2								1		2	1	3	2		
N24P	18C後半	1									1																
N26P	18C後半	4					2			3	4						1	3	1		10	1	5	2	1		
300P	18C後半～19C	2			3	1	7	1	2		2	2	64	34	1							1	1	1			
N40P	18C末～19C初頭		1						1		2	3	6														
N18P	18C末～19C初頭	2	1		1							4										2					
N44P	18C末～19C初頭	2	1							1	7	1					1	2				2	3			1	
N21P	19C前半	2		1						2	1	2								1		1	1				
N38P	19C前半	1								1												1					
N41P	19C前半	2										1												1			
N36P	19C前半	1		1						1	1	3								1		1	2				
N45P	19C前半	3	1	1						1	1	4	2	4								4	1				
N46P	19C前半	1	1							2	1	1										1	1				

* 数字は最小個体数を表す。ただし、魚類については前上顎骨・歯骨の最小個体数（マダイ～カレイ目）と椎体の出土数（サケ型～イワシ型）を表示した。

れるのはマグロの出土傾向であろう。

文献によるとマグロは延享年間(一七四四-四八)には「鮪や甘藷、南瓜などは甚下品な食物にして町人も表店住の者は、食する事を恥じる体也」(江府風俗誌)であったのに対し、文化七年(一八一〇)には「此の冬、マグロの魚漁ある事夥し。総豆相の三州にて一日一万本を獲るといへり」(武江年表)という大漁となり、「昔はまぐろを食たるを、人に物語するにも、耳に寄って、窃に咄たるに、今は歴々の御料理に出るもおかし」(飛鳥川)というように文化年間には庶民の食卓にのぼるようになったという。本遺跡でマグロはいずれも一八世紀末から一九世紀初頭あるいは一九世紀前半の時期の遺構のみから出土している。つまり、伊豆・相模・房総で大漁となった文化・文政時代に大名屋敷内でもマグロが食べられるようになったわけで、文献の年代と出土遺物の年代がほぼ一致している。

この現象に対し、三田村鳶魚は「どういふ潮流の加減か、近海で大変沢山捕れたから安くもなり、安いから広がりもしたでしょう」(三田村 一九七五)と説明している。しかし、この現象は潮流の加減といった偶発的な要因によるものではなく、魚網などの漁業技術の進歩や

漁業資本の蓄積の結果によって引き起こされたと考えられる。当時の魚網は形態的に曳網類・繰網類・施網類・敷網類・刺網類・建網類・掩網類・抄網類の八種類に分類されている(農務省水産局 一九一〇)。これらの網類の中で、マグロ漁に使われたのは、敷網・刺網・建網の三種である。このころ相模地方では、根拵網(相模大網)によるブリ漁が行われるようになっていた。「真鶴漁業史」によると根拵網は加賀の宮山藤七なる人が富山式根拵網を伊豆山の漁場に張立てたのち、尻掛の田広氏の祖先が文化元年に高浦漁場に張立て、翌年は江の浦漁場、文化七年には五味台衛門により真鶴村の地蔵下(倉松)に張立てを行ったとされている。この網を用いて、文化年間に真鶴村ではブリの他に、マグロ・サワラ・カツオ・サバ・アジ・イワシ・シラスなどが漁獲されていた(神奈川県教育委員会 一九八三)。また、江戸での魚介類の消費量の増加は、漁業生産量の拡大をうながし、以上のような漁具や漁法の変化、改良をもたらすとともに、漁場が入会漁場である沖に拡大することとなり、従来の漁法を守る漁民と大網を用いて沖に進出した漁民との間に漁場争論が起こった。その例としてマグロ長縄漁がカツオ漁に与えた損害に関する争いがあげられる(神奈川県

教育委員会 一九八三)。この闘争に参加した地域は、相模側は三浦半島の走水から浦賀水道を外洋方向へ江戸内湾を出、鎌倉郡・高座郡・大住郡の村々を経て淘綾郡の大磯村にいたる四十四か村で、安房国では安房郡の南房総最南端の七か村であり、マグロ長縄漁の停止を求めている。

このような事例により、文化七年の冬のマグロの大漁は単なる潮流の変化ではなく、ブリやマグロを捕獲する大網などいわゆる新規漁法の導入による結果であることがわかる。また、この現象の裏には漁業資本の拡大、江戸での魚介類の消費量の増大が要因として働いていることも重要である。

以上のように、大名屋敷におけるマグロの出土状況が当時の食物嗜好の変化を反映しているという事実は、文献と考古資料の分析結果が年代的に一致したことを意味し、考古学的方法の有効性を示している。また、ここで食物嗜好の変化は、消費者の好みの変化というよりは、安く大量に得られる食物への移行としてとらえられる。いわゆるマグロ酢づくりが行われるようになったのもこの時期であり、その適応の一例であろう。

四 出土した動物遺存体と贈答品

当時の大名屋敷の食生活の内容が庶民のものと異なる原因の一つとして大名―將軍、大名間でとりかわされる贈答品の存在があげられる。表2は「国宝考完」、「上杉家御年譜」からまとめた明暦元年（一六五五）から宝暦三年（一七五二）にかけて上杉家が受け取った贈答品のリストである。この中で將軍から下賜品として一〇月―一二月にツルが、七月―八日にヒバリが与えられている。また、諸大名からは贈答品としてタイやサケ、ガンなどが贈られている。これらの贈答品は当時の藩の財政に大きな負担になっていた。天明・寛政期の津山藩の江戸入費（村井 一九八四）をみると、藩主の在江戸年には総計六一八七両のうち御進物方に一一一六両（一八・九％）、在国元年でも六〇八四両のうち九六七両（一五・九％）を占めている。この数値は双方とも御扶持方（人件費）の次に大きな割合を占めている。また、將軍や諸大名に贈るだけでなく、当然他の大名から贈られる量もかなりあり、逆に大名屋敷での食生活にこれらの贈答品が潤いを与えていたことも十分考えられる。贈答品リストと本遺跡から出土した動物遺存体のリストを比較してみると、タイ・サケ・シジミ・ガンが共通しており、出

表 2 上杉家が受けた贈答品リスト

★印は林泉文庫「国宝考完」による。その他は「上杉家御年譜」による。

品 目	年 月 日
御 肴	明暦元年 (1655) 4月6日★、延宝8年 (1680) 8月21日、元禄8年 (1695) 6月15日・6月21日
鮮 鯛	元禄6年 (1693) 3月7日、元禄8年 (1695) 5月2日、元禄10年 (1697) 2月4日
干 鯛	延宝4年 (1676) 3月31日★、元禄13年 (1700) 2月21日、元禄14年 (1701) 1月28日、享保3年 (1718) 4月21日、延享2年 (1744) 12月12日、延享4年 (1746) 12月23日、寛延2年 (1748) 12月23日、寛延3年 (1749) 12月23日
鯛	享保2年 (1717) 4月9日
鮭	元禄12年 (1699) 12月22日
釘	延宝4年 (1676) 2月16日★
鯉	貞享2年 (1685) 5月29日★
煎 海 鼠	宝永2年 (1705) 7月27日
し じ み 貝	延宝6年 (1678) 11月31日★
昆 布	貞享2年 (1685) 4月24日★
鶴	天和2年 (1682) 10月16日、貞享元年 (1684) 10月21日、元禄元年 (1688) 12月15日、元禄3年 (1690) 12月11日、元禄5年 (1692) 12月12日、元文5年 (1740) 12月14日、延享4年 (1746) 12月28日
白 鳥	延宝4年 (1676) 2月16日★、天和3年 (1683) 9月22日、元禄元年 (1688) 2月2日
雁	延宝4年 (1676) 2月16日★、享保5年 (1720) 12月3日、享保8年 (1723) 11月3日、享保9年 (1724) 12月29日、享保10年 (1725) 11月1日、享保12年 (1727) 11月5日、享保14年 (1729) 10月26日、享保16年 (1731) 11月13日、享保18年 (1733) 11月19日、享保19年 (1734) 11月27日、享保20年 (1735) 11月21日、元文2年 (1737) 11月1日、元文4年 (1739) 11月26日、寛保元年 (1741) 11月19日、寛保3年 (1743) 11月12日・11月23日、延享2年 (1744) 12月3日、延享3年 (1745) 10月25日・11月4日、寛延元年 (1747) 10月27日、寛延2年 (1748) 11月4日、寛延3年 (1749) 11月1日、宝暦2年 (1751) 11月26日・12月16日、宝暦3年 (1752) 11月19日
雲 雀	享保5年 (1720) 7月16日、享保16年 (1731) 7月23日、享保18年 (1733) 7月26日、享保20年 (1735) 7月5日、元文2年 (1737) 8月2日、元文4年 (1739) 7月23日、寛保3年 (1743) 7月13日、延享2年 (1744) 8月5日、寛延元年 (1747) 8月4日、寛延3年 (1749) 7月26日、宝暦2年 (1751) 7月22日
生 栗	寛永10年 (1633) 7月11日★
か ち 栗	貞享2年 (1685) 4月24日★
菓 子	享保18年 (1733) 6月16日

土遺物の一部は贈答品として屋敷内に持ちこまれて消費されたものであるという推測もできる。また、「上杉家典例略志二」によると、生鯛―正月・一〇月中、鮭甘子・脊腸―寒中、鯖子・脊腸―暑中、干鱈―御参勤御礼の節、串鮑―七月中、鶴―八・九月中、不時、鴨―三月中、九月中、雁―一〇月・一〇月中、雲雀―七月中など定期的に拝領するもの、献上するものが決まっている。上杉家が受けた贈答品のリストをみても同様に進物の種類と時期が決められており、屋敷の住人は進物がある程度あてにして食料のやりくりをしていたとも考えられる。

このような大名屋敷の食生活と贈答品の関係は、出土した動物遺存体から食生活を正確に復元するという意味では一定の限界を有するが、武士社会の慣習が考古資料に反映されるという点は興味深い。

IV 食事の献立からみた大名と下級武士の食生活

これまで江戸時代の食生活を遺跡から出土した動物遺存体から復元することの重要性や限界について論じてきたが、考古学資料から過去の食生活を知るためには、当

近世大名屋敷における食生活

時の食事の献立や分量を調べ、出土遺物と比較検討することが不可欠である。これにより初めて出土した動物遺存体は考古資料という枠を越えて、食物史や風俗史へとその研究成果が還元できるわけである。その試みの一つとして今回は料理書ではなく実際に記録された当時の武士の献立をとりあげることとする。具体的には幕末の江戸大名屋敷に居住していた藩主と下級武士の食事の献立をとりあげ、彼等の食生活の一端をふりかえってみよう。

一、大名の日常食

大名の食生活の例として、慶応二年の仙台藩伊達家の藩主の食事についてとり上げる(宮腰 一九六八、六九)。宮腰は論考の中で日常の献立の一部を示し、朝・昼・夜食に用いられた食品の種類、季節による食品の種類と使用回数をまとめ、さらに年間に摂取した食品を動物性食品および加工品と植物性食品および加工品に分けてまとめ、料理法についても言及している。宮腰の分析結果によると藩主の日常の食生活は以下の特徴を持つ。

- (1) 一食に使われる食品の数は極めて少なく、平均す

ると朝食に二種類、昼食・夜食に一・五種類である。
(2) 朝食はほとんど野菜類および植物性食品であり、
昼食、夜食になるに従い動物性食品の割合が高くな
る。

(3) 季節的な変化としては、冬季に動物性食品（魚や
シャモ・カモ・ニワトリなど）が多く、秋季には野
菜類が割合多い。また、卵は通年よく使われる。

(4) 魚の種類では、クルマエビが最も多く、次いでマ
グロ・カレイ・ヒラメ・タイが年中用いられている。

川魚では、ウナギ・アユ・ボラ・コイが多い。貝類
ではタイラガイ・ハマグリなど種類はすくないが使
用回数はかなり多い。

(5) 野菜類の種類は少ないが、野菜類の干物・加工品
の使用が多く、中でも豆製品が多い。野菜類で一番
多いのは大根で、ついでごぼう・長芋・里芋・さつ
まいも・八ツ頭・根芋が多い。加工品としては、と
うふ・揚・こんにゃくが多い。

(6) 嗜好品として酒をよく用いている。

これらの分析結果から宮腰は、大名の献立の特徴の一
つとして、料理に変化を求めていないこと、庶民の間で

はすでに行われていた天ぷら・握り鮓・田楽などは用い
られず、あくまで式法にのっとった料理でまとめられて
いることを指摘している。また、第二の特徴として、一
食に使われる料理の数および食品の種類が少ないことを
あげているが、卵や魚類をほとんど毎日使用しているこ
とやこれらが日常の献立であることから考えると当時と
してはかなりぜいたくな食生活ではなかったかとしてい
る。

二、下級武士の食生活

幕末の下級武士については、武州忍藩の下級武士であ
る尾崎隼之助の例をとりあげる。隼之助は号を石城と称
し、文久元年（一八六一）六月から同二年四月、石城が三
三歳から三四歳の時期に日常の行動や心境を綴った「石
城日記」を残している。この日記の中には飲食に関する
記述が多く、食事や酒宴の図も多いため、原田信男は石
城の食生活に注目して食事の献立を表にまとめ、当時の
下級武士の食生活について分析を行っている（原田 一
九八三）。それによると、石城は十人扶持という苦しい
経済状態ながらもなんとか生計を維持していたようで、そ
の状態がこの日記から窺える。日記に記された食事の献

立からみた、石城の食生活についてまとめると以下のようになる。

(1) 日常の食事ではとうふ・めざしなどの一品料理や茶漬・汁で済ますことがほとんどであるが、他家や料理屋での食事は刺身・鍋物・煮物などかなり豪華である。

(2) 日常の食膳にのぼる魚介類はイワシ・シジミが圧倒的であるが、他家や料理屋ではタイ・ブリ・サケ・アカガイなどの高級魚介類が顔をだす。また、マクロは比較的自宅で食べることが多いようである。

(3) 野菜は食事の場所とは無関係に、大根・なす・ねぎ・里芋などが多い。

(4) 加工品はとうふが頻繁にもちいられ、めざし・かまぼこなどが続く。

(5) 卵は一週間に一度程度しか記録されていない。

(6) 酒は毎日のように飲んでいる。

これらをまとめると、日常の食事は汁・茶漬、イワシやとうふ・めざしなどの一品料理で済ますなどきわめて質素なものであるのに対し、他家や料理屋での宴会

では刺身・煮物・鍋物・握り鮓など賞味し、酒を飲むという当時としてはかなりぜいたくな食事である。石城は文人として名を知られていたとはいえ、この献立から当時の下級武士の食生活の一端を知ることができよう。つまり、江戸在住の下級武士は、いわば「ハレ」と「ケ」の食事を交互に繰り返すことにより、なんとか栄養状態を保ったというのが一般的な食生活のありかたであったと考えられる。この傾向は他の江戸在住の他の下級武士にもある程度はあてはまると思われる。

三、栄養状態からみた大名と下級武士

以上の二つの事例を用いそれぞれ二日分の献立から栄養計算を行った(表3、4)。材料と分量³⁾については今日の食事における標準を想定し、算定には「四訂 食品成分表」(女子栄養大学出版社 一九八五)を用いた。その結果、献立から予想されたように大名の食事はエネルギーが三〇三一キロカロリー(慶応二年二月二日)と二九〇〇キロカロリー(同二月二七日)で安定しており、タンパク質も九〇・九gと七四・三gで豊富である。ビタミンCなど若干のビタミン類は不足しているが、間食に果物をとっていたと考えると不足は解消できたと思われる。

表 3 伊達家藩主の食事の栄養価

慶応2年 2月 2日				炭水化物					無機質					ビタミン				
料理名	材料	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	灰分	Ca	P	Fe	Na	K	A	B ₁	B ₂	C	
		(g)	kcal															(g)
味噌汁	わかめ 味噌	2	—	0.3	0.1	0.8	0.1	0.6	19	8	0.1	122	110	36	0.01	0.02	φ	
		15	28	2.0	0.8	2.9	0.3	2.1	20	30	0.6	765	66	0	φ	0.02	0	
いり玉子	卵	50	81	6.2	6.0	0.5	0	0.5	28	100	0.9	65	60	320	0.04	0.24	0	
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0	
計(朝食)		227	679	19.4	9.0	119.8	0.9	4.2	77	362	2.4	955	412	356	0.25	0.33	0	
煮物	ごぼう さつま芋 しょうゆ 砂糖	40	30	1.1	φ	0.5	0.6	0.4	20	24	0.3	2	132	0	0.02	0.03	2	
		50	62	0.6	0.1	14.4	0.4	0.5	16	22	0.3	7	230	φ	0.05	0.03	15	
		6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0	
		6	23	0	φ	6.0	0	0	φ	φ	φ	φ	φ	0	0	0	0	
厚焼玉子	卵 砂糖	50	81	6.2	6.0	0.5	0	0.5	28	100	0.9	65	60	320	0.04	0.24	0	
		5	19	0	0	5.0	0	0	φ	φ	φ	φ	φ	0	0	0	0	
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0	
	酒	360	382	1.4	φ	18.0	0	φ	14	29	φ	7	18	0	φ	φ	0	
計(昼食)		677	1170	20.7	8.2	160.4	1.5	3.4	89	407	2.4	438	640	320	0.31	0.36	17	
煮魚	かれい だし しょうゆ 砂糖	200	204	38.0	4.4	0.6	0	3.2	60	360	1.8	360	720	φ	0.50	0.80	φ	
		60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		12	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0	
		6	23	0	0	6.0	0	0	φ	φ	φ	φ	φ	0	0	0	0	
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0	
	酒	360	382	1.4	φ	18.0	0	φ	14	29	φ	7	18	0	φ	φ	0	
計(夕食)		788	1182	50.8	6.5	140.6	0.5	5.2	85	621	2.7	724	938	0	0.70	0.86	0	
合計(1日)		1702	3031	80.9	23.7	436.4	2.9	12.8	251	1390	7.5	2117	1990	676	1.26	1.55	17	

慶応2年 2月 27日				炭水化物					無機質					ビタミン			
料理名	材料	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	灰分	Ca	P	Fe	Na	K	A	B ₁	B ₂	C
		(g)	kcal														
味噌汁	大こん 湯 味噌	20	4	0.2	φ	0.7	0.1	0.1	6	4	0.1	3	45	0	0.01	φ	3
		5	8	0.5	0.6	0.1	0	0.1	12	8	0.1	φ	6	0	φ	φ	0
		15	28	2.0	0.8	2.9	0.3	2.1	20	30	0.6	765	66	0	φ	0.02	0
酢の物	水こん にゃく 酢 しょうゆ	100	240	1.5	0.1	40.0	0.8	2.8	28	75	1.0	9	1450	0	0	0	0
		5	2	φ	0	0.6	0	φ	φ	φ	φ	30	φ	0	φ	φ	0
		6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0
計(朝食)		311	855	15.6	3.6	160.3	1.7	7.1	77	349	2.7	1164	1770	0	0.21	0.08	3
湯どうふ	淡雪 とうふ わさび しょうゆ	100	77	6.8	5.0	0.8	0	0.6	120	85	1.4	3	85	0	0.07	0.03	0
		5	4	0.2	φ	0.7	0.1	0.1	4	3	φ	1	21	φ	φ	0.01	3
		6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0
計(昼食)		271	654	18.4	7.1	117.5	0.6	2.7	135	360	2.3	361	306	0	0.27	0.10	3
さしみ	まぐろ わさび しょうゆ	100	322	21.4	24.6	0.1	0	1.3	11	220	1.0	43	440	100	0.10	0.08	2
		5	4	0.2	φ	0.7	0.1	0.1	4	3	φ	1	21	φ	φ	0.01	3
		6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
玉子焼	卵 砂糖	50	81	6.2	6.0	0.5	0	0.5	28	100	0.9	65	60	320	0.04	0.24	0
		5	19	0	0	5.0	0	0	φ	φ	φ	φ	φ	0	0	0	0
飯	精白米	180	570	10.9	2.1	120.8	0.5	1.0	10	224	0.8	3	176	0	0.20	0.05	0
	酒	360	382	1.4	φ	18.0	0	φ	14	29	φ	7	18	0	φ	φ	0
計(夕食)		686	1381	40.6	32.7	140.3	0.6	3.9	68	584	2.8	473	739	420	0.34	0.39	5
合計(1日)		1268	2900	74.3	43.4	433.7	2.9	13.7	280	1293	7.8	1988	2815	420	0.82	0.57	11

表 4 幕末下級武士の食事の栄養価

文久2年 1月13日				炭水化物				無機質					ビタミン				
料理名	材料	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	灰分	Ca	P	Fe	Na	K	A	B ₁	B ₂	C
		(g)	kcal														
吸物	キン燗	5	6	1.2	0.1	φ	0	0.1	1	14	0.3	2	18	1	0.02	0.01	0
	松茸	7	—	0.1	φ	0.5	0.8	φ	φ	3	0.1	φ	29	0	φ	0.02	φ
	だししょうゆ	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
煮魚	ブリ	100	257	21.4	17.6	0.3	0	1.1	5	130	1.3	32	380	170	0.23	0.36	2
	だししょうゆ	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	砂糖	12	6	1.0	φ	0.8	0	2.0	2	16	0.2	708	48	0	φ	0.02	0
ひりつけ	鶏	10	18	2.0	1.1	φ	0	0.1	1	14	0.2	5	20	120	0.09	0.28	φ
	ごぼう	40	30	1.1	φ	6.5	0.6	0.4	20	24	0.3	2	132	0	0.02	0.03	2
	だししょうゆ	4	2	0.3	φ	0.3	0	0.6	1	6	0.1	236	16	0	φ	0.01	0
湯どうふ	とうふ	100	77	6.8	5.0	0.8	0	0.6	120	85	1.4	3	85	0	0.07	0.03	0
	しょうが	5	1	0.1	φ	0.1	φ	φ	2	1	φ	φ	14	47	φ	φ	φ
	だししょうゆ	6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
菜玉子とし	卵	50	81	6.2	6.0	0.5	0	0.5	28	100	0.9	65	60	320	0.04	0.24	0
	大根の葉	10	2	0.2	φ	0.3	0.1	0.1	14	7	0.1	1	42	94	0.01	0.03	7
	しょうゆ	3	2	0.3	φ	0.2	0	0.5	φ	0	0	177	12	0	φ	φ	0
	塩	0.5	—	0	φ	0	0	0.5	φ	0	0	190	1	0	0	0	0
	砂糖	2	7	φ	φ	1.8	0	φ	5	1	0.1	1	22	0	φ	φ	0
稲荷ずし	油揚げ	38	147	7.1	12.6	1.1	φ	0.5	114	87	1.6	4	21	0	0.02	0.01	φ
	だししょうゆ	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	砂糖	9	5	0.7	φ	0.6	0	1.4	2	13	0.2	531	38	0	φ	0.02	0
飯	五分つき	160	565	11.4	3.2	118.2	1.0	1.4	13	352	1.3	3	272	0	0.62	0.08	0
	酢	21	7	φ	0	1.1	0	0.1	φ	1	φ	61	1	0	φ	φ	0
	塩	1.6	—	0	0	0	0	1.8	1	0	0	608	3	0	0	0	0
にぎりずし	赤貝	30	26	4.7	0.2	1.1	0	0.7	12	42	1.5	90	87	39	0.06	0.01	φ
	マグロ	50	161	19.7	12.3	0.1	0	0.6	5	119	0.5	21	220	50	0.05	0.04	1
	ピラメ	7	6	1.3	0.1	φ	0	0.1	1	14	φ	11	29	φ	0.01	0.01	φ
酒	エビ	50	47	10.3	0.4	φ	0	0.8	25	130	0.4	70	225	φ	0.04	0.02	1
	酒	360	382	1.4	φ	18.0	0	φ	14	29	φ	7	18	0	φ	φ	φ
	計(宴会のみ)	1371.3	1934	89.3	58.6	177.1	2.4	15.7	388	1195	10.7	3538	1839	841	1.28	1.24	13

文久元年 9月6日				炭水化物				無機質					ビタミン				
料理名	材料	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	灰分	Ca	P	Fe	Na	K	A	B ₁	B ₂	C
		(g)	kcal														
かゆ(飯)	五分つき	160	565	11.4	3.2	118.2	1.0	1.4	13	352	1.3	3	292	0	0.62	0.08	0
	梅干し	20	8	0.2	0.2	2.0	0.3	4.6	5	4	0.3	1620	50	φ	0.01	φ	φ
計(朝食)		180	573	11.6	3.4	120.2	1.3	6.0	18	356	1.6	1623	342	0	0.63	0.08	0
玉子	卵	50	81	6.2	6.0	0.5	0	0.5	28	100	0.9	65	60	320	0.04	0.24	0
	しょうゆ	6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
飯	五分つき	160	565	11.4	3.2	118.2	1.0	1.4	13	352	1.3	3	292	0	0.62	0.08	0
計(昼食)		216	649	18.1	9.2	119.1	1.0	2.9	42	460	2.3	422	378	320	0.66	0.33	0
湯どうふ	とうふ	100	77	6.8	5.0	0.8	0	0.6	120	85	1.4	3	85	0	0.07	0.03	0
	しょうが	5	1	0.1	φ	0.1	φ	φ	2	1	φ	φ	14	47	φ	φ	φ
	だししょうゆ	6	3	0.5	φ	0.4	0	1.0	1	8	0.1	354	24	0	φ	0.01	0
飯	五分つき	160	565	11.4	3.2	118.2	1.0	1.4	13	352	1.3	3	292	0	0.62	0.08	0
計(夕食)		271	646	18.8	8.2	119.5	1.0	3.0	136	446	2.8	360	415	47	0.69	0.12	0
合計(1日)		667	1868	48.5	20.8	358.8	3.3	11.9	196	1262	5.4	2405	1133	367	1.98	0.53	0

近世大名屋敷における食生活

る。現代日本人の摂取栄養量(一九八二年)がエネルギー一二一三六キロカロリー、タンパク質七九・六gであるので、これらの数字は、現代人と比較してもバランスのとれた食生活であるといえる。これに対して、石城の食事は比較的質素な日(文久元年九月六日)と青山宅での宴会の際の食事(文久二年一月一三日)を表示した。これを見ると、エネルギーが一日三食で一八六八キロカロリー(文久元年九月六日)と一食で一九三四キロカロリー(文久二年一月一三日)、タンパク質はそれぞれ四八・五gと八九・三gであり、栄養価からみて両日の差は歴然としており、「ハレ」と「ケ」の食事の両極をなしている。

このように、栄養価で大名と下級武士の食生活を比較してみると、式例にのっとり、安定した大名の食事と変化のばげしい下級武士の食事は、管理された殿様の食生活とふだんの食事はまずしいが、他家での宴会でタンパク質を補給するという下級武士の食生活が浮かび上がってくる。このような分析結果は、食生活の実態を明らかにするという意味ではたいへん興味深いが、さまざまな階層の人々が居住する大名屋敷内では、出土したすべての遺物から一律に当時の食生活を復元することはかなり

難しいことを示している。しかし、この問題は絵地図や他の出土遺物との関係などを参考にして個々の遺物が足軽長屋から出された廃棄物であるのか、本殿の台所から出された廃棄物であるのかなど、ごみ穴の性格が把握できれば十分対処できる問題である。

V ま と め

以上、大名屋敷での食生活を復元するうえでの動物遺存体の持つ可能性とそれに伴う問題を指摘するとともに、風俗史や漁業史など他の分野とのかかわりについて見てきたが、本稿をまとめると次のようになる。

一、港区郵政省飯倉分館構内遺跡から出土した動物遺存体の中で、魚類ではマダイ、貝類ではハマグリの出土量が多いが、それらは日常の食事ではなく多くが婚礼や各種の宴会に用いられ、廃棄されたものであると考えられる。

二、港区郵政省飯倉分館構内遺跡から出土した動物遺存体の中で、マグロについては一八世紀末〜一九世紀初頭以降の年代の土壙からのみ出土している。この傾向は文化年間にマグロが豊漁となったという記録と一致

する。また、豊漁の原因は潮流の具合などの偶発的なものではなく、網の発達や漁業資本の拡大によるものであると考えられる。

三、上杉家で拝領した贈答品の品目と港区郵政省飯倉分館構内遺跡から出土した動物遺存体の種類とがある程度一致する。当時の大名屋敷で贈答品として邸内に持ちこまれ、消費された食料と他の手段で獲得し、消費された食料の量的な比率がどの程度であったかは不明であるが、当時の贈答品の財政的な負担の大きさからいって、屋敷内で消費される食料の一部は贈答品に依存していたと考えられる。これは当時の大名屋敷の食生活全般を考えるうえで、十分留意しなければならぬ問題である。

四、大名と下級武士の食生活を栄養価からみると、大名の日常食は高い栄養価で安定しており、下級武士の食生活は質素な食事と豪華な宴会の食事の繰り返しで、かなり不規則なものである。このことは、さまざまな階層の人々が暮らす大名屋敷では日常食一つをとってみても、考古資料のみから当時の食生活を復元することが困難であることを示すとも思えるが、この点は出土した遺物が長屋からの廃棄物であるか、本殿からの廃

棄物であるかといったごみ穴の性格や廃棄年代を把握できるような精密な考古学的調査の実施によって十分補えるであろう。

江戸時代の遺跡から出土した動物遺存体から当時の食生活を復元するという試みは、まだ始まったばかりである。そのためには、さまざまな分野での研究成果を取り入れ、研究の幅を広げなければならない。今回は触れられなかったが、骨の残存部位や包丁による切断痕の研究⁵などの細かい分析も必要であろう。また、発掘調査の際のサンプリングエラー⁶の影響も無視できない。今後は以上の諸点を踏まえて、江戸時代の動物遺存体についても、精密な調査・研究とともに関連分野との連繋が必要となるろう。

本稿を作成するにあたり、動物遺存体の鑑定に関して小宮孟（千葉県埋蔵文化財センター）、栄養価の算定に関して島崎とみ子・石川圭子（女子栄養大学）の諸氏に御指導頂いた。感謝する次第である。

註

- (1) 米沢市立図書館蔵。
- (2) 賚方、賚方用、賚がり用、御壺所などと書かれた墨書陶器が七ヶ所の土壙で出土しており、そこでは多量の動物遺存体も伴っていることから本遺跡の動物遺存体の大部分が足軽長屋ではなく、本殿の台所から出されたものであると考えられる。
- (3) 吉川誠次(吉川 一九八五)は古典料理書に数量の記載がない点に関して、食器の視準化によって省略したという説をとっている。つまり、膳、飯碗、汁碗、猪口などで構成される料理では、磁器が大量生産されることにより必然的に当時の日本人に適した大きさに統一されていたため、数量の記載は必要なかったというわけである。また、味噌、醤油、砂糖などの調味料の割合についても、杯が用いられており計量カップの必要がなかったとも述べている。
- (4) この場合一食の飯の量を二合で計算しているが、大名は少食であると考えて一食一合で計算すると、一日のエネルギーが二〇〇〇〜二二〇〇カロリー、タンパク質が六〇〜八〇gグラム程度になる。しかし、この値にくだものや間食の分を追加したものを毎日平均的に摂取し、さらに儀式や宴会の食事が加わるわけであるから当時としてはかなり良い栄養状態である。
- (5) 本遺跡では、マダイの前額骨について骨の切断方法に

よって分類を行った。その結果、縦方向に切断されるもの、それとは直行する方向で先端が切断されるもの、双方の切断痕をもつものの三つにおおまかに分類できる。この種の研究については、料理法と関連させながらさらに詳細な分析が必要である。

- (6) 近世遺跡に限らず、「サンプリングエラー」は遺跡の性格に対し誤った印象や不十分なデータを与えることになるため、その存在には最大限の注意を払う必要がある。本遺跡の例をあげるならば、二号土壙の移植ゴテによる調査ではサバ・アジ・イワシ型の椎体がそれぞれ二・二・四個しか出土していないのに対し、二五×二五×五センチメートルのカットサンプルを一八カット水洗選別(二ミリメートルメッシュまで)した結果、それぞれ五・七六・五八個出土した。また、メッシュの大きさが小さくなるにつれてイワシの椎体の出土数が増している。このことは、従来の移植ゴテによる調査ではイワシの椎体はほとんど見逃され、結果として大名屋敷ではイワシは食べなかったなどということになりかねないことを示している。今後は近世遺跡に関しても発掘精度が問われることになる。

参考文献

麻布台一丁目遺跡調査会(一九八六)「麻布台一丁目郵政省飯倉分館構内遺跡」

石井治兵衛(一九八八)「日本料理法大全」博文館

葛西城址調査会(一九七四)「青戸・葛西城址発掘調査報告

III

神奈川県教育委員会(一九八三)「神奈川県史 通史編三 近世

(2)

金子浩昌(一九八五)江戸・鎌倉の街から出土した動物遺体

季刊考古学一一号

小泉 弘(一九八三)「江戸を掘る」柏書房

斎藤目岑(一九六八)「武江年表」平凡社

女子栄養大学出版部(一九八五)「四訂食品成分表」

鈴木公雄 他(一九八五)東京都港区内の江戸時代遺跡 季

刊考古学一三三号

動坂貝塚調査会(一九七八)「動坂」

西川俊作(一九八二)移行期の長州における穀物消費と人民

の常食 三田商学研究二五巻四号

日本風俗史学会(一九七八)「図説江戸時代食生活事典」雄

山閣

農務省水産局(一九一〇)「日本水産捕採誌」

羽原又吉(一九五四)「日本漁業経済史 中巻二」岩波書店

白山四丁目遺跡調査会(一九八一)「白山四丁目遺跡」

速水 融(一九八一)幕末期「検見日記」にみる旅宿の食事

歴史公論七巻一二号

原田信男(一九八三)「石城日記」にみる幕末下級武士の食

生活 歴史公論九巻四号

近世大名屋敷における食生活

松下幸子(一九八三)料理書にみる江戸時代の魚鳥野菜 歴

史公論九巻四号

松下幸子(一九八四)江戸時代の料理の材料と調理法 生活

文化史五

三田村鳶魚(一九七五)「三田村鳶魚全集 第一〇巻 江戸

の食生活」中央公論社

宮腰松子(一九六八・六九)江戸後期の武家の食事について

神戸女学院大学論集一四巻三号・一五巻三号

宮腰松子(一九六八)吉良流祝膳の献立(その一) 神戸女

学院大学論集一五巻一号

村井益男(一九八一)細川家史料からみた江戸時代初期の食

物 歴史公論七巻一二号

村井益男(一九八四)大名屋敷「江戸学事典」弘文堂

吉川誠次(一九八五)長寿の秘密と料理書「風俗史への招

待」日本風俗史学会

米沢温故会(一九七六・八一)「上杉家御年譜」

渡辺智恵(一九七三)「松屋会記」にみる近世初期の食生活

福岡女学院短大紀要九号