



No. 155

ティークレイク

Tea Break

甘辛は江戸の味

会員 若林 擴

「江戸の味」というのは甘辛である。「砂糖と醤油のバランスの絶妙な味」だ。「辛さ」とは唐辛子・胡椒のピリ辛ではなく、「ショッパイ、塩っぱい」の「辛さ」である。

徳川家康が江戸を日本の中心と定め、江戸の開発に諸国から膨大な「荒働き」のための労働力を集めた。諸国から集められた労働人口のほとんどが男であったため、江戸には独り者の男の数が溢れた。汗水たらす肉体労働は塩分の補給を要求し、食べ物の味付けは塩辛いものが好まれた。

百万都市江戸は、単身者の一人住まいが多く、屋台中心のファースト・フードによる外食が殆どで、コンビニ感覚の総菜屋もそこかしこに有った。したがって江戸には今と同じ便利な都会暮らしがあった。

江戸が都市として整備され、経済的にも安定してきた八代将軍吉宗のころから、江戸っ子なるものが現れる。今と同じで江戸に住む江戸人が始めから江戸っ子だったわけではない。

当時、江戸以外の地方では、玄米食が主流で、雑穀さえも普段食で、白米は正月くらいしか食べられなかった。それが江戸では皆そろって毎日白い飯を食べていた。江戸では、裏長屋に住むその日暮らしの庶民まで、「麦飯食うくれえなら 死んだ方がましよ」と豪語するくらい白米が当たり前であった。憧れの花のお江戸に、白い飯をたらふく食いたくて諸国から江戸へ人々が流入した。だから江戸では脚気が多かった。脚気の事を、江戸患い、江戸の病といい、江戸を離れると玄米食に戻り脚気は自然に治ったという。

水は多摩川上水を地中の木樋で、長屋の水道井戸に配管されていた。地中の鉄分が木樋を透して浸み出し、水は紅茶色で、濾過と煮沸が必要な水道井戸が大半だったようだ。水道井戸の水を直接、柄杓で汲んで飲むなんて

中々できず、いちいち濾過するのも大変で、良質の湧き水又は掘り抜き井戸から仕入れた水売りから、月極めで、甕単位で買った水を使うことが多かった。

当初三十万人ほどだった江戸の人口は、中期には百万人を超え、同時代のパリ、ロンドンを遙かに凌ぐ世界一の大都会となり、最盛期には百二十万人に達した。江戸では人口の半数以上が武士で、山手線の内側ほどの狭い地域に、武家地が八割以上を占め、残り二割未満の土地に、寺社地と町人地があり、町人は殆どが平屋に住んでいたので町は大混雑していた。

江戸の住人が皆、白米を食べるので「米搗きや」という「米搗き」の単純労働で生活できる職業が成り立ち、買ってきた玄米をその都度、七分搗きか、白米に搗いて貰って食べていた。

砂糖は薬屋で売られ、病気にでもならなければ舐められぬ貴重品で、体力の衰えたものに服用させる薬でもあった。庶民にとって、甘いものといえば、麦芽糖（水あめ）、江戸期の料理本には、「甘味」には「うまみ」と仮名がふってあり、「甘い」イコール「美味しい」という感覚であり、砂糖は不老不死の仙薬と信じられていた。

日本にサトウキビが植えられたのは、江戸初期、慶長の頃で、栽培は長らく軌道に乗らず、精製技術も芳しくなかった。それでも砂糖の需要は年々増え続き、殆どが、中国、台湾、シヤム、ジャカルタ、カンボジアなどからの輸入品だった。輸入糖による金銀流出は国勢を揺るがすほどで、幕府の頭痛の種でもあった。

八代将軍吉宗が砂糖の国産を奨励し、平賀源内が故郷、讃岐産のサトウキビから白砂糖の精製に成功した。台湾産の白糖、三盆に劣らぬ品質から和三盆と称され、今も高級和菓子を支えている。

爾来、砂糖は庶民の口にも入るようになり、幕末の江

戸では、菓子用だけでなく一切の食物に用いられ、料理屋、蕎麦屋、天麩羅屋や蒲鉾にまで用いられた。昆布だしの関西の「薄味」と異なり、調味には、醤油・鰹節と並んで砂糖が欠かせぬ存在となった。甘くて辛い江戸前の「濃い味」の確立である。

江戸では独り者の男性が多かったので、住んでいるのは、長屋の切妻屋根を縦に割って両側を6戸毎に区画し、バス・トイレ・押入れなしのワンルーム、1戸は3方を壁で囲まれ、明かりは障子の入り口のみから入る、間口九尺、奥行き二間の棟割長屋であった。

家に竈がある家は少なく、まな板と包丁は普及していなかったもので、原則として家で煮炊きをしない。3食屋台で済ませるか、たまに飯を炊く時は、長屋の誰かが持っている七輪を借り、おかずは今のコンビニのような総菜屋又は煮売り屋を4文屋といって、何でも4文で買えるので、結構、おかずの品数は多かった食事のようだ。

江戸の飯は白米で、飯は関西と異なり、朝に炊き、昼は冷や飯で食べ、夜は茶づけにして済ました。関西の飯は、昼または夜に炊き、朝は残り飯をお粥にして食べた。

私が得意とする三味線による弾き語り、新内「蘭蝶」と、同時に、しばしば弾き語りする都々逸の一つに、「九尺二間に過ぎたるものは紅の付いたる火吹き竹」がある。

火吹き竹があるということは贅沢にも竈があり、まな板も包丁もあるだろうということ。「紅が付いたる火吹

き竹」とは女気があることを意味し、たぶん女房持ちということで、独身男性が寝に帰るばかりの裏長屋では、「過ぎたるもの」でとんでもない果報者を羨んでの都々逸である。

女の少ない江戸では、長屋で朝ご飯の支度をするのは亭主で、女房にご飯を食べさせてから亭主が働きに出た後で、女房はゆっくり刺身で「上方からの下り酒」を一杯となる。

徳川家康が現在の大阪市西淀川区佃の漁師を連れて来て、中央区佃島に住ませた佃島の漁民が、自家用として小鱼や貝類を塩や醤油で煮詰めて保存食としていた佃煮は、最初、常温で、夏でもおにぎりや弁当に入れても傷まない辛口のものであった。

関東風のすき焼き、みたらし団子、佃煮、ウナギのかば焼きのたれ、そばつゆ、おでんなど、砂糖と醤油の割合の差こそあれ、今でも関東の食事は江戸の味であり、結局甘辛の絶妙なバランスが、江戸っ子の「旨い、不味い」の分かれ目となる。

江戸時代から数百年にわたって、先祖代々浅草に住んでいる私は、何でも「甘辛」を旨いと感じる。私にとって「甘辛」が「江戸の味」である。

(参考文献)

杉浦日向子 『大江戸美味草紙』新潮文庫 2001, 182p

