

江戸前の魚

江戸時代に漁獲されていた主な魚
文化三年(一八〇七)

ドチザメ科 星鮫
アカエイ科 赤エイ
ウナギ科 鰻
ハモ科 鰹
ニシン科 真鰯、サツバ、コノシロ
シラウオ科 白魚
サヨリ科 細魚
ボラ科 鰻
オニオコゼ科 オニオコゼ
ホウボウ科 ホウボウ

コチ科 マゴチ
アイナメ科 アイナメ
スズキ科 鱸
アジ科 鱒、真鱒、烏鱒
イサキ科 コシヨウダイ
タイ科 クロダイ、ヘダイ、マダイ
イシダイ科 イシダイ
ネズツボ科 ネズツボ
ハゼ科 マハゼ
タチウオ科 タチウオ
サバ科 サワラ
イボダイ科 イボダイ
カレイ科 メイタガレイ、イシガレイ
マコガレイ
ウシノシタ科 牛の舌

「素人包丁」四季魚類の部

享和三年(一八〇三)

鱈の部：鯛、鱒、小鮎、鰯、サヨリ、
鰹、鰹、白魚
汁の部：鯛、白魚、鯉、鮫、赤エイ、
鰻、鰯、鰹、ホウボウ
小煮物の部：鯛、鰻、白魚、鰯、穴子、鱸
煮物の部：鯛、鰹、塩引き鮭、白魚、太
刀魚、エソ
和え物の部：鰻、鰹、鱒、鱒、鯛、マナガ
ツオ
田楽：鰻、小鮎、ナマズ、モロコ、
小鯛、鮎、キスゴ、タナゴ、
ハゼ
組香：小鯛、鮎、サヨリ、鰹、白魚、
穴子

大蔵永常

おおくらながつね

明和五年(一七六八)

万延元年(一八六一)

諸国行脚の農業研究者

江戸時代の農学者。宮崎安貞、佐藤信淵とともに江戸時代の三大農学者の一人。独自の実践的農学で江戸の農村改革に大きな業績を残した。

通称は徳兵衛。豊後国日田の農家に生まれ、幼少にして学問を志したが、父に厳禁され、生蠟問屋に奉公に出た。20歳前後に出郷、九州各地を遍歴し、

製糖・製紙・琉球蘭栽培などの技術を学んだ。

寛政八年(一七九六)大坂に出て、苗の取次商として畿内各地を回り、当時の先進的農業技術を見聞した。

その後、農書の著述に専念し、合理的農業技術、とくに特用作物の栽培研究を重ね、次々に出版。その数三十冊以上に及ぶ。

ハゼと鰻について書いた『農家益』(享和二年)を処女作として、稲の干し方について触れている『老農茶話』(文化元年)、農具の改良をといた『農具便利論』(文化五年)、ウンカ防除法

の『除蝗録(じょうこうろく)』(文政九年)、二期作をすすめた『再種方(さいしゅほう)』(文政七年)、『広益国産考』(安政六年)などを出版した。わかりやすく絵を交えた記述は、多くの人たちに受け入れられ、農村の実態を書いた実学書として、農家経営と農民意識に大きな影響を与えた。

渡辺華山とも親交をもち、そのすすめで天保五年(一八三四)に三河田原藩の興産方となったが、蛮社の獄による華山の国元塾居と同時に解雇され、のち江戸に居住した。

江戸の竈

令和三年

如月のころ

vol. 12



<http://fuyuki-lei.jp>

飯 干葉飯

『都鄙安逸伝』 天保四年（一八三三）

『日用助食 竈の賑ひ』

天保四年（一八三三）

大根葉を陰干ししておく。使うときに枯葉が混ざっていたら捨てていいものだけを使う。まずゆでて水につけておき、引きあげて絞り、細かく刻む。飯がふいてきて、じゃじゃとする頃にうえにのせ、塩も程よく加える。しばらく蒸らしておひつに移す時にかき混ぜる。

（島崎とみ子訳）

『日用助食 竈の賑ひ』

大蔵永常 著

江戸三大農学者のひとり大蔵永常（おおくらながつね）が、飢饉に備えて、主として江戸居住者を対象に書いた絵入りの本。南瓜、里芋、大根などを米に加えた「かて飯」や、粥の作り方を中心に、二十三項にわたって米の節約法を記している。米一升におから一升をいれた雪花菜飯、さつま芋の葉を加えた麦飯、又朝は囲炉裏で焼いた里芋を食べて米麦を節約する西国の農家の話などもあり、飢饉に備えて書かれたものである。

汁

いとこ煮

『料理物語』

寛永二十年（一六四三）

あづき 午房 いも 大こん とうふ
やきぐり くわいなど入れ 中みそに
てよし かようにをひをひ煮申すによ
りいとこ煮か

従兄弟煮（いとこに）

小豆と野菜の煮物。本来はみそ仕立てである。いとこ煮は室町後期の成立といわれる節用集『伊京集』に「従子煮 大豆小豆汁」とあり、現在も郷土料理として各地で作られている。江戸時代に行われた年中行事12月8日の事始めと2月8日の事納めの日に作られた御事汁は茹で小豆と野菜類の入ったみそ汁で、いとこ煮とほぼ同じである。

いとこ煮の名の由来は、煮えにくい材料から順に追い追いで煮るのが甥甥煮るに通じるので従兄弟煮。また、味噌の大豆と小豆が同じまめであるからともいう。

菜

水和

『料理秘伝記』

明和八年（一七七二）

水和は干物の膾と心得べし 鯛せん切 のし
串こ みる喰せん 海月白黒 白瓜 みょう
が子 みょうがたけ うど或いはにんじんた
んざく しそ た物也 醤油 酒 酢加へあ
んばいして吉 軒にはせうが 穂たても入る
若大根小たんざく つくし はきな 右の類
よく取合和交たるで 青みつかん等用

水和（みずあえ）

するめ、煎海風、干鰯などの干物を水に浸けて戻し、野菜を取り合わせて、煎り酒または煎り酒酢で和えた膾。江戸中期ころから、醤油、酒、酢なども用いている。