

『東海道名所図会』にみる旅と飲食

山本 志乃

1 旅の記録と飲食の実態

『都名所図会』（安永9年＝1780）にはじまる一連の名所図会が次々と刊行された18世紀後半から19世紀にかけての日本は、旅の大衆化が大いに進んだ時期でもあった。

その背景には、日本国内での経済的な安定があることはいうまでもないが、とくに農民層が、商品作物の栽培や各種の農間稼ぎによって現金収入の手段を得、旅に出るだけの余裕を持てるようになったことが大きい。

それらの農民層を中心に、合理的な旅のシステムとして発展したのが、伊勢参宮を主とした講と代参のシステムであり、彼らの多くは、旅の記録を残すことを常とした。「道中記」と一般によばれるそれらの記録は、個人的な趣味で見聞を記すことももちろんあるだろうが、多くは宿泊先、参詣した社寺、休憩場所、川渡しなどを、そこで要した費用とともに記すことが目的であり、金銭出納帳のような体裁になっている。講の代参が、いわば村の公費を使つての出張であることを考えれば、こうした記録がなされるのは当然であろう。

近年では道中記を使った研究も進み、関東からの伊勢参宮にある一定のルートが確立していたことを裏づける研究や、⁽¹⁾女性の筆による旅日記から女性の旅を分析する試みなどがなされている。⁽²⁾しかし、道中記が示す情報には限りがあり、旅人の具体像すべてを教えてくれるものではない。どのようなでたちで、どういった場所を、どのようにして旅していたかという実態は、むしろ絵画資料の中に多くの情報を見出す場合もあるのである。

旅の実態のうちとりわけ文字化されにくいものの

ひとつに、飲食に関する記録がある。道中記に「ひるめし四拾八文」などと記載はあっても、何を食したのかまでは、ほとんどの場合書かれることはない。知識人層が記した特殊な紀行文を除けば、講の代参のような形での旅の記録に、飲食に関する詳細が記される例は、ごくわずかである。⁽³⁾

本稿では、こうした文字化されにくい飲食の実態が、『東海道名所図会』のなかでどのように描かれているかを抽出し、限られた文字資料ともつきあわせながら、当時の日本の旅と飲食について考察を試みる。⁽⁴⁾

2 簡便な飲食の装置

旅が大衆化するにあたって、食べ物の供給と宿所の確保はなにより不可欠な条件である。食べ物に関しては、巡礼者が米を持参したり、非常用として^{ほしいい}糶を携えたりすることももちろん行われ、野原で莫産を広げてにぎりめしを食べる巡礼のようすが絵画にも描かれているが、東海道では、⁽⁵⁾街道整備が成った比較的初期の段階ですでに、旅人に飲食を提供する装置として茶店が存在していた。

たとえば、万治4年（1661）頃に成立したとされる仮名草子『東海道名所記』には、「旅屋の遠き所にハ、店屋の餅、団子、茶屋の焼餅。其外在所により、家によりて、国の名物、酒、さかな、煮売焼売、色々あり」という記述があり、調理したものを旅人に食べさせ、酒を飲ませる茶店が、街道のあちらこちらに点在していたことをうかがわせる。同書には、茶店の挿絵も掲載されており、店先で団子や焼豆腐、⁽⁶⁾鰻のかば焼きなどを売るようすが描かれている。

また、元禄3年（1690）から元禄5年まで長崎オ

ランダ商館の医師として日本に滞在したドイツ人ケンペルは、商館長の江戸参府に随行した際の見聞録で、「数え切れない低級の旅館・小料理屋・居酒屋・食べ物や甘い物を売る茶店」について触れており、「これらのものは、われわれが旅する街道沿いや森や谷間などにもあって、そこで疲れた徒歩の旅行者や身分の低い人たちは、わずかな錢を払って、上等ではないが暖かい軽い食事をとり茶や酒を飲むことができる」と述べている。⁽⁷⁾

こうした街道の茶店の、おそらくきわめて原初的な形態と思われるものが、『東海道名所図会』の「秋葉山中の茶店」(p.12)と「池鯉鮒の馬市」(p.50)に描かれている。

「秋葉山中の茶店」では、山あいの道沿いに、日よけ兼雨よけの筵を棒で立てかけただけの簡素な店で、親父がひとり釜を火にかけている。その釜も、沿道の松の枝から吊り下げたものである。休憩する客のための縁台は、木の枝に板を渡した素朴なもので、一見して、手近な道具で組み立てた仮設の茶店であることがわかる。店番の親父の足元には、藁の束と編みかけの草鞋がみえる。編みあがったものは店に吊り下げ、商品となる。常時出店していたものかどうか、近隣の村人による臨時の街道稼ぎだったとも考えられる。釜で湯を沸かしているだけであるから、ここで提供できるのは茶か白湯程度であろう。客のなかには、天狗面を持参した、いわゆる金毘羅道者とよばれる漂泊の宗教者の姿もみえる。

こうした形態の茶店は、広重の『東海道五十三次』保永堂版の「袋井」にも描かれていて、簡素な小屋がけの店先に、木から吊りした薬缶が火にかけている。ここで休憩するのは駕籠かきの雲助と、六部のようなでたちの男で、やはり茶を飲むのがせいぜいの、仮設の茶店である。

いっぽう、「池鯉鮒の馬市」に描かれているのは、市の開催にあわせて集まる人々を目当てに出店した茶店である。屋根状の覆いもなく、縁台を置いただけの設えだが、竈があり、釜の縁からは田楽の串とおぼしき棒状のものがのぞいている。店主の男が手にするのはひょうたんで、酒も飲ませたようだ。きわめて簡素なつくりながら、煮売りの装置をそなえ

た茶店であることがわかる。茶店の隣には、筵に広げた果物のようなものを、買ったその場で食べるようすも描かれる。果物は、糖分と水分を同時に補給することができ、旅人の便宜にもかかっていたのであろう。

さらに簡便な煮売りの装置は、「坂本の山王祭」(p.64)の図にもみえる。そば・うどんの類か、茶飯類か、屋台の食べ物屋と、その脇で碗を手にした男が箸で食事しているようすが描かれている。現代風にいうならファストフードであり、「日本橋魚市場」(p.38)に描かれた鮎売まで含めると、この時代における外食文化の発達をうかがわせる。⁽⁸⁾

こうした食の設備があるかぎり、おそらく旅の途次において、ほんのわずかの路銀と備えさえあれば、食べる物に困ることはなかっただろうし、よほどの事情がない限りは、飢えて行き倒れるようなこともなかったはずである。街道の茶店は、陸路だけでなく、水路にあっても存在した。「七里の渡し」(p.10)に描かれている煮売船は、「商い船」ともいい、渡船近くに漕ぎ寄って、客に酒や肴、餅、団子などのさまざまな食べ物を提供する、いわば水路上の茶店であった。

「秋葉山中の茶店」や先に触れた広重の「袋井」にあるような、茶と草鞋と休息場所を提供するだけの素朴な茶店は、金毘羅道者や駕籠かきなど、街道を渡世の場とする人々を客として迎え入れている。いっぽうで、こうした茶店そのものもまた、一種の街道渡世といえる。固定的な店構えをもたない簡易な茶店は、一般の旅人だけでなく、街道に生きるあらゆる階層の人々を包括する場でもあり、旅の安全に大いに寄与していたと考えることができる。

3 名物を看板にかかげる茶店

『東海道名所記』の記述にもあったとおり、江戸時代初期の東海道ではすでに、地域特有の名物を沿道の茶店で賞味することができた。同書と成立時期を同じくする俳諧作法書『毛吹草』にも、国別の名物が列記されており、地域ごとにさまざまな特色ある名物が認識されていたことがわかる。

『東海道名所図会』にも、こうした名物を売りにした茶店のようすが描かれている。「走井の名水」(p.82)、「草津の姥ヶ餅」(p.86)、「目川の茶店」(p.88)、「富田の焼き蛤」(p.92)、「藤枝瀬戸の染め飯」(p.96)などで、比較的簡素な店構えの「藤枝瀬戸の染め飯」以外は、いずれも奥に座敷を備えた立派な店舗である。

描かれたどの店にも共通しているのは、道路に面した表の部分に、名物を製する設備を備えていることである。田楽や焼き蛤などの焼き物は、火を焚き煙が出るために、通気性のよい位置で調理することにも合理性があるが、走井餅や姥ヶ餅の場合は、必ずしもそれを要しているわけではない。にもかかわらず、あえて通行人の目をひく表の場所で作っていると、より高い集客効果を期待する意図がよみとれる。

もともとは、前項でみたような屋台風の簡素な茶店から発して、しだいに奥に座敷を持つまでになったのであろうが、田楽や蛤を目の前で焼けば、その香りは自然と旅人の足を店へと向かわせるであろうし、当時としては貴重な砂糖をふんだんに用いた甘い餅も、歩き疲れた旅人の目にはたいへん魅力的に映ったに違いない。しかも、そうした食べ物の作り手に、女性を配しているところがさらに興味深いところである。

店の前面で作られる名物は、その店のまさしく看板の役割を果たしていた。店先に置けば自然と客が集まるほどに、名物は商標化し、人口に膾炙したのであろう。「姥ヶ餅」のように本当に看板を掲げているところもあるが、この店舗は上客を招き入れるための別の入り口と奥座敷を備えていたくらいであるから、むしろ茶店としては別格であったといえる。

「姥ヶ餅」と対照的な店構えを見せる「瀬戸の染め飯」は、老婆が店の奥で蒸籠を使って作った染め飯を、表に並べて売っている。休憩場所としては、縁台が置かれているだけで、奥に座敷はない。染め飯とは、クチナシで黄色に着色した強飯をすりつぶし、小判状に薄く成形して乾燥した、糯の一種である。つまり、その場で食するというよりは、非常食

代わりに携帯する食べ物であるから、わざわざ賞味するための空間を作る必要はないのである。

このように、『東海道名所図会』に描かれた名物と茶店の装置を見る限りでは、設備や集客の面で、どちらかというに関西上位の文化であることが感じられる。伊勢参宮や西国巡礼などで多くの人を迎え入れてきた伝統が、店構えや集客方法にも反映しているのであろうか。それがまた、東国からの旅人を惹きつける魅力のひとつともなっていたのかもしれない。

挿絵には描かれていないが、本文には、猿馬場(三河国二川)の柏餅、日坂(遠江国)の蕨餅、駿河国の安倍川餅、薩埵嶺(駿河国興津)の栄螺・鮑、富士沼(駿河国吉原)の鰻、江ノ島(相模国)の鮮魚などが、茶店で食することができる名物として記載されている。なかには茶店の位置や名前まで具体的に記されているものもあり、こうした名物が旅の誘因のひとつとなっていたことをうかがわせる。

ここで、薩埵嶺の栄螺・鮑、富士沼の鰻、江ノ島の鮮魚といった、生鮮魚介類が名物として挙げられていることに注目したい。日本の伝統的な食材として、魚は重要な意味を持っているが、海沿いの漁村周辺を除いては、日常的に食することのできるものではなかった。山間部の農村にいたっては、行事の際に、塩干物として保存加工を施した魚を遠方から手に入れるのがせいぜいのところもあり、海産物は総じてハレの日の貴重な食べ物であった感が強い⁽⁹⁾。

旅先においても、たとえば『東海道中膝栗毛』のなかで、茶店の女が「無塩^{ぶえん}の肴で酒でもお飯でもあがりまアし」と、弥次・喜多を誘う場面がある。塩干処理を施さない鮮魚を食べさせることを、店の呼び込みにしているのである。旅先における鮮魚への執着は、時代が少し後になるが、幕末の尊攘派の志士として知られる清河八郎による旅日記『西遊草』のなかにも頻出する。八郎は庄内平野の東端にある農村の生まれで、さほど頻繁に鮮魚を口にできる土地柄ではなかったのであろう。東海道筋ではないが、越後の新津近くで鯛を賞味し、続けて鯛も大食して、「興に乗じてあまりくらいけるにや、終日胸中いたみ、大苦しみをなす」と、口にまかせて食べ過ぎる

とたいへんな目にあう、と苦笑している⁽¹¹⁾。

鮮魚を供する茶店は、さきにあげた『東海道名所図会』のなかの「薩埵嶺の栄螺・鮑」の記載をみると、「この茶店海岸に崖造りにて、富士を見わたし、海面幽邃にして三保松原手^{うみつらめうばく}に取るごとく、道中無双の景色なり」とある。海を望む海岸壁から、三保の松原とさらに富士山を見渡すことができる景観もまた、この店の売物のひとつであった。雄大な景観を愛でながら、新鮮な海産物を食することができる茶店は、単なる移動としての旅に彩りを添え、旅のもつ意義を多様化させる装置であったといえる。

4 「歩く旅」を支えたもの

徒歩を基本とする当時の旅の疲労度が、おそらく現代の比ではなかったことは、旅人が残した多くの出納帳に、連日のように草鞋を買い求めた記録や、宿で按摩を頼んだ記録が頻出することからも十分うかがえる。本稿の最後に、こうした「歩く旅」に対して街道の茶店が果たした役割を再考してみたい。

「秋葉山中の茶店」、「藤枝瀬戸の染め飯」、「目川の茶店」、「草津の姥ヶ餅」に描かれた茶店での休息場面では、客の姿勢にひとつの共通するパターンがみえる。男性客の座り方で、草鞋履きのまま、片足を上げて組み、片足は下げた格好である。『東海道中膝栗毛』では、同様の姿勢を「おくざしきのゑんがはに、わらじのまゝあぐらをかき⁽¹²⁾」と表現する。この場面につけられた挿絵には、名所図会の絵と同じ姿勢で店の縁側に腰掛ける弥次・喜多が描かれており、茶店で休息する際にはお決まりの姿勢であったことがわかる。

文化7年（1810）の『旅行用心集』には、「道中にて草臥^{くたびれ}を直す秘伝^{めいほう}并奇方」として、「道中、茶屋にて休む節、草鞋のまゝにて足を下、腰懸べからず。其時ハ少シの間にて草鞋をぬぎ、上へあかり、急度かしてまり休むべし。草臥直ること妙なり」とある。挿絵に頻出する、草鞋のまま腰掛ける姿勢は、用心集のこの教訓にいささか相反することになるが、やはり実際にわずかな休憩時間では、わざわざ草鞋を脱ぐまでもなかったのであろう。そのかわり、

片足を上げて「あぐら」の姿勢をとり、休ませていると思われる。おそらく、片足ずつ交互にこの姿勢をとれば、かなり疲れもとれるのではないだろうか。

このほか、茶店での疲労回復に効力を発揮したと思われるものに、飲酒の習慣がある。街道の茶店で酒が供され、旅人がこれを頻繁に摂取していたようすは、さまざまな道中記や浮世絵などからもうかがうことができる。昼日中から茶店で酒を飲むことは、旅人にとって一般的であり、その背景には旅に出たことによる解放感や、旅そのものが祭りに準じるような非日常的な時空間であったことと関係している。

しかし、酒に含まれるアルコールには、陶酔をもたらすことで苦痛から解放するという、嗜好品に特有の作用がある。こうした物質は、文化史においては、まず聖なるものとして宗教的・祭祀的文脈のなかで用いられ、ついで医薬として用いられ、社会的意味をもつようになるとされる⁽¹³⁾。

前項でも参照した清河八郎の『西遊草』には、「酒肴を命じ、首尾よく山を越えたるを祝し、かつつれづれの鬱を払う」という記述がある。八郎は茶店や旅籠でじつによく酒を飲んでいるが、酒量そのものはさほどではなく、たいていが一杯、多くても宿でくつろぐ際に三杯程度である。雨に降られたある日、越後の三条に宿った八郎は、「それより一杯をかたむけ、こころよく臥す」と記しているが、長旅の疲れを癒すのに、ほんの一杯の飲酒がもたらす効果は、思いのほか大きかったのではないだろうか。

『旅行用心集』にも、道中での心がけとして、空腹のときに酒を飲んではいけぬ、飲むなら食後にせよ、という記述がある。また、「暑寒ともにあたたためて飲むべし」ともある。「富田の焼き蛤」の図には、燗酒用のちろりという酒器がみえるが、他の名所図会にも同様の図が数多く描かれており、温めた酒を飲むことが一般的であったことを裏付けている。このほか、焼酎についても、長雨の時や湿気の多い土地では少量飲むと湿毒（皮膚病）を払う効果があることや、極度に疲労したとき、足の膝下から足裏まで焼酎をふきつけるとよい、といった記述もあり、酒や焼酎に対する薬効が認識されていたこと

をうかがわせる。

街道の茶店は、旅人に対してじつにさまざまな便宜を提供してきた。冒頭でも紹介したドイツ人医師ケンペルの見聞録にも、「きれいに着飾った二、三の若い娘がいて、道行く人に呼びかけ、暖かい食べ物を愛嬌をふりまきながら客に差し出す。それで客は長い間待つ必要もなく、菓子とか焼物とか彼が求めるものをもらって、すぐにまた旅を続けることができる」とあり、旅を無事に過ごすうえで、茶店が欠かせない装置であったことを示している。

『東海道中膝栗毛』3編上の冒頭には、東海道の平和な旅のようすが、次のように記される。

「名にしおふ遠江灘浪たいらかに、街道のなみ松枝をならさず、往来の旅人、互いに道を譲合、泰平をうたふ。つゞら馬の小室節ゆたかに、宿場人足其町場を争はず、雲助駄賃をゆすらずして、盲人おのづから独行し、女同士の道連、ぬけ参の童まで、盗賊かどはかしの愁にあはず」

多少の誇張はあるだろうが、大筋において江戸時代における日本の街道が安全であったことは、後に明治初年、東日本から北海道にかけて、通訳1人だけを連れて旅をしたイギリス人女性イザベラ・バードが、その手記に書いていることからもうかがえる。⁽¹⁴⁾バードは、行く先々で、プライバシーが欠如した日

本の旅籠や茶店の造りに失望しているが、街道に向かって大きく戸口が開け放たれ、多くの人々が絶えず出入りすることが、常に人の目にふれることにもつながり、逆に安全性を保持する結果となったとも考えられる。

『東海道名所図会』のなかの茶店の挿絵には、しばしば巡礼姿の女性や子供が描かれる。そしてこうした茶店と巡礼の組み合わせは、遍路と接待との関連を髣髴とさせる。実際に、江戸時代の伊勢参りには、60年に1度ほどの「おかげ参り」という群参現象が起きており、そのたびに身一つで旅する巡礼者と、彼らに対する駕籠や食べ物の施行が出現した。

信仰を誘因とする旅は、庶民の旅の原点でもある。近世後期の旅の大衆化は、信仰の旅を商業的で享乐的なものへと変えていったが、その本質はどこかで保たれていたのではないか。だれもが安全で平和な旅ができるよう、互いに自制し、保護しあう文化が育まれていたとするなら、近世の日本の街道は、世界でもまれな成熟した旅の文化を実現していたことになる。ここに描かれた茶店での飲食場面は、こうした近世日本における旅の平和を考える、ひとつの窓口ともなっているのである。

(やまもと・しの)

【注】

- (1) 道中記にみる参詣ルートの分析は、小野寺淳氏の一連の研究にくわしい。
- (2) 女性の旅日記の収集と分析は、柴桂子氏による一連の研究成果がある。
- (3) 板鼻の牛馬宿経営者金井忠兵衛が文政5年(1822)に書いた『伊勢参宮并大社拜礼記行』や、讃岐の砂糖商人が嘉永元年(1848)に書いた『伊勢参宮献立道中記』などがある。
- (4) なお、『東海道名所図会』には宿所での飲食場面は描かれていない。したがって、本稿でも旅籠等での飲食については言及しない。
- (5) 歌川広重の『東海道五十三次細見図会』の「藤沢」や、『東海道五十三次』行書版の「池鯉鮒」など。
- (6) 浅井了意(朝倉治彦校注)『東海道名所記』平凡社(東洋文庫)、1979年。
- (7) ケンペル(斎藤信訳)『江戸参府旅行日記』平凡社(東洋文庫)、1977年。
- (8) 江戸時代後期の江戸の生活文化を記した『守貞漫稿』には、食べ物に関連する「振り売り」とよばれる商いが、約50種類も載せられている。原田信男によれば、18世紀半ばの江戸は、町人の男が約31万人、女が21.5万人で、これとほぼ同数の武士を加え、総人口は100万人をゆうに超えていた。しかも男性の単身者が多いという特徴があり、外食産業が受け入れられやすい環境にあったという(原田信男『江戸の食生活』岩波書店、2003年)。
- (9) これに関しては、国立民族学博物館の共同研究グループが1983年から行った、現代日本人の食卓文化についての報告があり、明治から大正、昭和初期頃までの食生活においては、魚を食べることがきわめてまれであった実態が記されている(『国立民族学博物館研究報告別冊16号』1991年)。
- (10) 十返舎一九(中村幸彦校注)『東海道中膝栗毛』(新編日本古典文学全集81、小学館)より、4編上、二川にて。
- (11) 清河八郎(小山松勝一郎校注)『西遊草』岩波文庫、1993年。『西遊草』は、清河八郎が安政2年(1855)

に母親を連れて伊勢参りをした、全169日間の旅の記録。

- (12) 十返舎一九、前掲書、3編上より。
- (13) 小田晋「落語における飲酒と酩酊の構造」旅の文化研究所編『落語にみる江戸の酒文化』所収、河出書房新社、1998年。
- (14) イザベラ・バードの『日本奥地紀行』（高梨健吉訳、平凡社東洋文庫、1973年）に、「私の心配は、女性の一人旅としては、まったく当然のことではあったが、実際は、少しも正当な理由がなかった。（中略）世界中で日本ほど、婦人が危険にも不作法な目にもあわず、まったく安全に旅行できる国はないと私は信じている」とある。