

うどん屋考

―江戸時代の俳諧を通して見た飲食の場と形態―

母利 司 朗

はじめに

前近代、ことに江戸時代の飲食店については、とくに「居酒屋」あるいは「蕎麦（屋）」をテーマとした一般読者向けの単行本・雑誌が数多く出版されており、ウェブ上でも賑わいをみせている。そこで用いられてきた資料は、随筆（『守貞謾稿』『嬉遊笑覧』など）、地誌、紀行文、戯作（黄表紙、滑稽本など）、絵本といったものが多く、資料の性格上、時代的には江戸時代中後期、地理的には上方よりも江戸について論じられることが多い。

本稿では、雑俳・川柳を除けばほとんど用いられてこなかった俳諧、中でも江戸時代前期の俳諧を主にとりあげ、江戸時代における飲食店についての知見の積み増しを試みるものである。

一 先行研究

雑俳・川柳を用いた飲食研究としては、山本成之助『川柳食物史』（牧野出版・一九七六）、同『川柳食物事典』（牧野出版・一九八三）、佐藤要人『川柳江戸食物志』（大平書屋・一九八九）といったものがその先蹤として位置付けられ、江戸時代の飲食の場と形態を考える上

で、今日でも十分に活用できる内容を含んでいる。雑俳・川柳が江戸時代の飲食を語る時に多く用いられてきた理由としては、雑俳・川柳の盛時が、「江戸」という都市が江戸らしさを謳歌した時期と重なり、いわゆる「江戸っ子」気質を語る時のいかにもわかりやすい作品群であったことが大きい。

一方、本稿で飲食店を考察する上で活用しようとするものは、主に江戸時代前期の俳諧である。いうまでもなく、江戸時代中後期の雑俳・川柳もまた広い意味での俳諧であるが、江戸時代前期の飲食店について述べようとする時には、これら中後期の雑俳・川柳は使うことができない。

広い意味での俳諧資料を駆使した江戸時代の飲食についての先駆的研究としては、内山一也氏『俳諧食物考』（桜楓社・一九七四）があげられる。本書は、江戸時代の飲食について、一つ一つを論理立てて記した著作というよりは、当時としては膨大な俳諧資料を精査し、様々な食物についての表象を数多く紹介した一種百科事典的な著作として位置付けられる。江戸時代の飲食を語るさいには欠かせない、きわめて実証的な研究として現在でも高く評価できる研究の一つである。

これらとは異なり、随筆、料理本、地誌、戯作などを用い、通史的に江戸時代の飲食をながめたものは比較的多い。原田信男氏『江戸の料理史』「II元禄の展開 食物商売」(中央公論社・一九八九)、大久保洋子氏『江戸のファーストフード—町人の食卓、將軍の食卓』(講談社・一九九八)、原田信男氏『江戸の食生活』「序 江戸の食べ物商売」(岩波書店・二〇〇三)といったものがその代表である。

また、最近では、原田信男氏を中心とした研究グループにより、『古事類苑 飲食部』の現代版というべき『日本食文化史料集成』(仮称)を目指した研究が進んでおり、その予備版というべき『日本食文化史研究の基礎的史料について』(『京都府立大学学術報告 人文』第七十一号・二〇一九)が発表された。その中に、江戸時代の飲食店に關わる項目(「V 食の商い」に「一 料理茶屋(橋爪伸子)」「二 居酒屋・茶店(大関綾)」「三 飲食商売(野澤真樹)」)が見られる。

二 江戸時代の飲食の場と形態の様々

ところで、町中の、あるいは近所の、こじんまりとした大衆的な飲食店の中で、うどんや蕎麦、井などを食べるのできる店を、私たちは今、何と呼んでいるであろうか。うどん屋、蕎麦屋、飯屋、食堂、いろいろな呼び方があるだろう。これらの店に共通しているのは、うどんや蕎麦、井、稲荷などの手軽な料理を、主に昼食として食べに来るところであり、本格的な飲食をゆつたり楽しむために利用するところではない、ということであろう。

では、江戸時代、そのような店を人は何と呼んでいたのだろうか。

江戸時代の文物や人の頭の中の連想を探るための恰好の資料である『俳諧類船集』(延宝四(一六七六)年刊)を見てみると、

茶屋 ↓ あぶり餅・焼豆腐
餅・団子 ↓ 茶屋

という連想関係が記され、餅、焼豆腐、団子を食べる店としての「茶屋」という呼称が見られる。茶屋(茶店)は、町中の飲食店というよりは、寺社の門前や街道沿いに設けられ、休憩所を兼ねた、簡易な造りの、軽食専門の飲食店である(注1)。

一方、もう少し後に出版された『俳諧小傘』(元禄五(一六九二)年刊)になると、

女中・茶屋・湯 ↓ 温飩
団子・手桶 ↓ 温飩や

という連想が記される。茶屋からあらたに「温飩」が連想され、さきほど茶屋の食べ物として記されていた「団子」からは「温飩や(屋)」が連想されている。逆にいうと、うどん屋では団子も提供されていたわけで、おそらく、餅などの軽い食事もとることができたのであろう。麵類一式、井物、おはぎ、お稲荷などを食べるのできる、現代の関西でいえば力餅食堂、千成食堂といったものに近いイメージである。

次に、この茶屋やうどん屋といった飲食店を思わせる店の飲食風景

を詠んだ俳諧を並べてみよう。

〔梅日記〕延享二（一七四五）年刊

昼めしくひによるは人そく

手の上に博奕して行長堤

打見から情ありそな茶やのか、

一膳めしに午の貝吹く

〔承応二年熱田万句懷紙〕承応二（一六五三）成

〔八題集〕明和五（一七六八）年頃刊

出舟入舟しげき川口

卜原

山の尾を下れば広き道ありて

遊鷗

堤には豆腐豆腐の煮売して

一雪

暖簾もまねく餅と蕎麦切

左臯

〔阿波千句〕延宝四（一六七六）年刊

〔鳥のかたみ〕天保九（一八三八）年刊

昼間しばしと休むこも茨（※粗末な茅葺き）

これらの句には、何屋という呼称はほとんど見えないが、人足、籠

道のべの松の木陰に煮売居て

〔半入独吟集〕同年刊

舁、馬方といった外働きの肉体労働者や、旅人が、昼飯にうどん、蕎

けづらふや桶をならべて水鏡

柳枝

麦切、餅、豆腐、麩の焼などを食べに来ている様子がありありと詠み

饅頭そばきりみつちや麩の焼

貞因

込まれている。

〔俳諧昼網〕同年刊

以下の節においては、これらの軽食主体の飲食店の中のいくつかについで、俳諧における表象をさらに具体的に追っていくこととしたい。

やれさて是は浦の風景

三 茶屋・茶店

煮売みせ松のはごしに見渡せば

まずは、テレビや映画の時代劇でおなじみの、茶屋（茶店）を見て

馬かたかごかき田鶴鳴わたる（〔重政千句〕延宝ころ刊）

みよう。江戸時代の茶屋といえは、私たちは、『東海道名所記』（万治

一日の非番も外で日をくらし

灯友

年間ころ刊）の巻一に描かれた挿絵のような光景をまず思い浮かべよ

うどんの腹をこなす冷酒

加幸

う（図1 国立国会図書館所蔵 京一五九）。武蔵の保土ヶ谷と相模の戸塚との境にある坂（焼餅坂）には、焼餅が名物の茶屋があった。

図1 東海道名所記



楽阿弥たちも茶屋でその焼餅を食べている。

同じ時代の俳諧では、

茶屋のあそびに心うかれぬ

あだめくや温飩のこれもすきの道

〔『時勢粧』寛文十二（一六七二）年刊〕

膳くんだり扱もうどんやこぼすらん

茶屋のあるじが下につぶやく

〔『西山宗因千句』同十三（一六七三）年刊〕

東山のかへるさ茶店を過るとて

月有茶屋三界饅飩猶如かば焼 柳燕

〔『安楽音』延宝九（一六八一）年刊〕

と、意外にうどんを詠み込んだ句が多くみつかる。『時勢粧』の句は、街道の茶屋ではなく色茶屋であろうが、そこでもうどんが提供される。次の資料は、江戸を出て近郊を散策している俳人が、田無村（現西東京市）のあたりの「野店」で、うどんに唐辛子を薬味として添える様をかなり詳しく書き留めたものである。

田無といへる村有。むさし野もいとちかく、旅人の足をとぎむる野店所々に見へ待れば、午よりおり立てしばらくやすらひ侍るに、うどんやうのもの、この所の名物とて、いとしろき色のこのもしきに、埒外の付合を知らず唐辛のくれないなるをもてつけたる。彼ばせをの翁の色と義を教べし。白馬の遣訓もこのあたりなるべしとおかし。

うどんやの肌さぶげなり雪の色 挙遠

〔『武蔵野紀行』延享三（一七四六）年刊〕

かなり後まで、うどんの薬味としては胡椒が使われていたが、それが唐辛子にとってかわるごく早い時期の資料と思われる。この「野店」も茶屋であろう。

茶屋は、「美江寺の茶店に昼食など調へて」「今庄を立て敦賀の茶店

に休らひ」(『二度の花』安永二(一七七三)年刊)とあるように、旅人が、夕方泊まりの宿に着くまでの途中で、うどん、餅、団子などを軽く腹に入れながら、一息をつくところとしてあった。

四 うどん屋

うどんは、先に見たように、茶屋でも意外に多く食べられていたもののようにあったが、そのうどんをもつばら食べるところが文字通りうどん屋である。

うどん屋は、たとえば次のように歴史的に説明される。

うどんを食べさせる店。一七世紀後半から生活様式の変化によって、外食の機会が多くなり、そのための飲食店や特定の食品の店ができてきた。その一つにうどん屋がある。当時は多くは自家製の手打ちである。うどん自体は古代からの食品である。上方では「そば」も兼営していた。上方の人々は江戸の人々とは違って、そばよりもうどんを好んだので、「うどんそば」といい、軽食として広まり、店数も一九世紀には非常に多くなった。そうした古い伝統をもつ店は、何軒か上方には現在も残っている。また、屋台の担い売りもあり、「夜鳴きうどん」といつていた。これは今日ではない。〔遠藤元男〕 (『日本大百科全書』)

江戸時代初期の俳諧でうどんの出でくる光景は、自宅でのうどん振舞であり、それは手料理(手うち)であったろう。

水と塩と一度にとつと満けらし
うけすごしぬる汁のあんばい
饅飩にもあふは稀なるお振舞

(『慶安子丑俳諧集』慶安元・二(一六四八)九)年成)

さがりし魚の料理あやなし

さつぱりと饅飩にせんや花の客

(『承応二年熱田万句懐紙』承応二(一六五三)成)

外食店、出前店、もちかえり店としてのうどん屋の登場については、奥村彪生氏が、『日本めん食文化の一三〇〇年』(注2)の中で、「大坂本願寺寺内町にうどんを食べさせる店があったと、仮説を立てる。そのことが大阪うどんの基礎を作り、大阪城下のうどんにつながっていく」とし、「江戸初期に描かれた『大坂市街図屏風』には腕まくりをした女性がうどんを打っている様子が描かれている。秀吉が大坂城を築城するに当たり、近郊の農家の男子を狩り出し、一日コメ一升を日当として与えている。彼らはこのコメを換金し、築城のための資材置場の砂場に臨時にできた掘立小屋の雑炊屋やうどん屋で腹ごしらへをしたのではないかと筆者は推察する」(注3)と、「大坂市街図屏風」(個人蔵)の「コマを紹介する。

奥村氏の触れた「大坂市街図屏風」(注4)を見てみると、そこは「八けんやはたご丁」とある。八軒屋は淀川の船着き場であり、それこそ

多くの人々が行き来した場所である。そのような人を目当てに昼飯用のいろいろな旅籠飯を出す店の中に、うどんを出す店もあったのであろう。

秋の胡蝶のぼつと飛立つ

栄徳

麺類の膳に露ちる山椒の粉

常知

風や、寒き旅籠屋の棚

幸和

〔『花月千句』第五 慶安二（一六四九）年刊〕

旅籠飯に麺類はお定まりである。

「大坂市街図屏風」と同じ時期の屏風絵である慶長末頃製作の『築城図屏風』（図2 名古屋市博物館蔵 注5）、寛永頃製作『江戸名所図屏風』（出光美術館蔵 注6）、慶長年間の大坂を描いた『豊臣期大坂図屏風』（オーストリア・エッゲンベルク城博物館蔵 注7）にも、同じようにうどんをうつ店が描かれている。「大坂市街図屏風」には見えないが、「軒先のささらはこの頃のうどん屋の目印」（『築城図屏風』名古屋市博物館蔵）とあるように、近世初期のうどん屋（蕎麦屋）にはそれを示す目印が吊り下げられていたようである。

『築城図屏風』では、店の中にいくつもの椀が積み重ねられ、店内にはうどんを大急ぎで掻き込む客の男が見える。うどんをうつ店の左には餅屋、さらに左には一膳飯屋らしき店も見える。力を必要とする人足たちには、このような昼飯がかかせなかったことであろう。

『豊臣期大坂図屏風』の船場・上町の光景として描かれた飲食店の

図2 築城図屏風



一つを、高橋隆博編『新発見 豊臣期大坂図屏風』では、うどん屋と見る。「軒先に吊されている白い簾状のものは、うどん屋の看板」（『同45頁』）というのがその根拠である。ところが、その店内は、他の屏風に描かれるうどん屋とかなり様子が異なっている。他の屏風に描かれたうどん屋では、うどんをうつところが描かれる。ところが『豊臣期大坂図屏風』の店内では、女が大きな搗り粉木で何かを搗っている。店の二方向には上げ見世があり、赤い鉢にもられた白い丸いものと、何かの液体の入った徳利、空の皿が置かれている。さらに、細長い大根と、薬研風の細長い舟型の物の中に赤いホオズキのような物が積まれている（注8）。上げ見世には裸のこどもが一人、赤い器を手にもち素手で白いものを食べており、傍らには空になったもう一つの器と丸いものが三つ転がっている。子供の食べているのは蕎麦掻きではないだろうか。

ところで、うどん・蕎麦を提供する店を言葉の上で「うどん屋」と称するようになったのは、いつころからであろうか。実際にそのような呼ばれたのもっと早い時期からであろうが、文献の上で確認できる早いものとしては次の俳諧があげられる。

烏帽やに又鯉鮓屋の軒ならべ

武者絵の屏風たつる綺麗さ

（『俳諧集三千句』十七世紀中後期）

この句は、十七世紀の中頃から後半頃、尾張熱田の俳諧教奇者たち

の巻いた俳諧連句の中から抜き出した付合である。名古屋城下の大路の様子であろうか。頃は五月五日の節句。様々な店が軒を連ねた通り一面にふきちりや幟が飾られ、裕福な烏帽子やの店内ではきらびやかな武者絵の屏風が立てられている、というのである。興味深いのは、その格式高い烏帽子屋に鯉鮓屋が隣り合わせていることである。

うどん屋には、『日本国語大辞典 第二版』が、「鯉鮓屋」の初出例としてかかげる「身躰棒にふつて、うどん屋をする大臣も有」（『好色盛衰記』巻四の三 貞享五（一六八八）年刊）、あるいは、

出女なりとて一がいにいやしむる事なかれ。情の道もわきまへ義理に命をすてたるためし、ちかきあたりが高野のながれをくみし真言寺の小性、夢之助と云ふ十八、九成る若衆、此の宿の紙やおまんといふ出女とふかくちぎり、末々は夫婦と成りて、たとへ住持の命にそむき、身代はほうにふるとも、うどんや成りともして、此海道に片屋かり……。

（『野白内証鑑』巻五 宝永七（一七一〇）年序）

のような、日陰者が、町の裏屋・背戸屋で営む店、というイメージがある。それは、横町とむすびつけられる蕎麦屋においても同様であったろう。

後陣はいまだ横町の露

青

上々新蕎麦面もふらず切て出

章

大根の情たちかくれけり 青

〔桃青三百韻付両吟二百韻〕延宝四（一六七六）年刊

うどん屋には、一方で、このようなひとかどの飲食店というイメージもたしかにあったわけである。

元禄ころともなると、うどん屋という呼称は、俳諧作品にも普通に拾えるようになる。

盗人の諷ふて帰る古手市 雪

打^{ブツ}かまねくか鯺^{シデ}鮓屋の幣 峯

吉原はわざともほどく茶筌^{シテ}髪 雪

〔桃の実〕元禄六（一六九三）年刊

舞堂の笛も遠音のうららかに 眉心

うどん屋の名に蕎麦も添ひ物 武春

内を出る時は月見にかこつけて 一秀

〔渭江話〕元文二（一七三七）年刊

さて、このうどん屋。さきほどの慶長末頃『築城図屏風』（名古屋

市博物館蔵）では、店の中でうどんをかきこむ男が描かれていたが、このような外食としてではなく、現代でいうところの出前、あるいは持ち帰り、といった中食的な提供もされていたことが知られている。俳諧の中にも、

わたくしならでかへすぬり桶

あつらへし鯺鮓も客ものび過ぬ（『毎延俳諧集』十七世紀中）

どこの使か起すうたゝね 和石

鯺鮓には雨蕎麦きりは時雨頃 柳翳

〔浦の盆〕享保十九（一七三四）年成

積かさねたる杉はらの胴 丸

餞別のうどん一桶とりよせて 考

〔袖みやげ〕宝暦四（一七五四）年刊

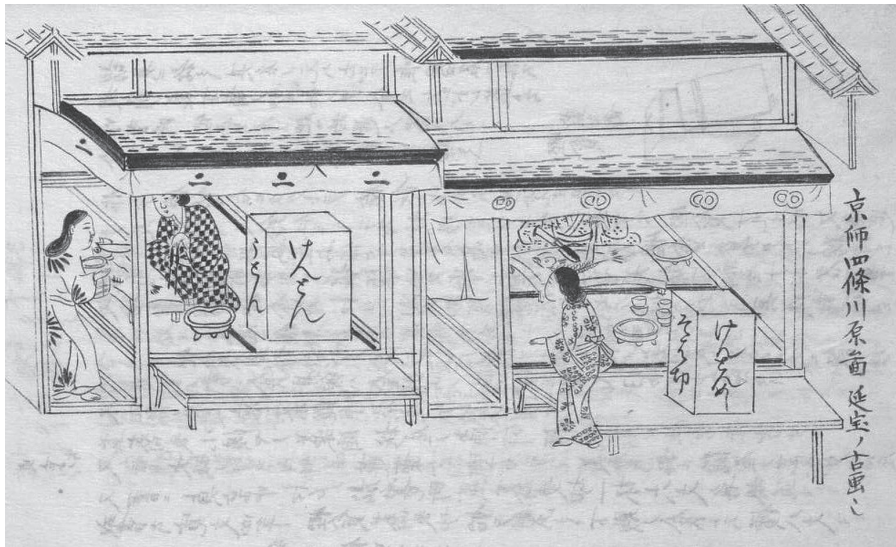
と、桶で注文をとる出前のうどんが詠み込まれている。

『豊臣期大坂図屏風』でも、うどん桶を頭に載せた女（店の女か）が、今まさに出前に行く様子が描かれている。『守貞謄稿』巻五に模写された「京師四條川原図 延宝ノ古画也」に描かれる「けんどんや」の図（図3 国会図書館蔵写本）では、「けんどん うどん」の看板のある店内に、桶を抱えた女が見える。四條河原のけんどん屋といえは、

三条辺に宿をとりにけり。本より喜作、一文不通の男なりければ、物ごと文盲にみえにけり。宿の亭主申けるは、「いかに喜作殿。

今日は祇園清水へ御参りあれ。さりながら方々見物したまは、定而昼食まいりたく有べし。其時は四條川原にけんどんやが有ほ

図3 守貞謄稿



どに、其看盤をみて、すぐにうらへとをり、昼食をまいれ」とおしへける。「如何にも心得申候」とて、やがて出にけり。

〔宇喜蔵主古今咄揃〕卷三の一 延宝六（一六七八）年刊〕

を思い浮かべるが、ここでは店内で食べるように記されている。とすれば、桶を抱えた女は、客に注文のうどんを桶で運ぶ店の女とも解釈できるが、店の客に一人前のうどんを大きな桶で運ぶ必要はあるまい。おそらくは、注文のうどんを桶に入れ出前に行くところなのであろう。

おわりに

軽い昼飯を素早く食べるための飲食店には、本稿でとりあげた店の他にも触れておくべき呼称の店はまだ数多い。うどん屋に触れたかには蕎麦屋も触れなくてはならず、さらには前節で顔を出したけんどん屋、あるいは第二節に名のあがった煮売屋、一膳飯屋、あるいは、

休むてん屋が道のかたはら

重箱の内外は水を清めにて

〔寛永十四年熱田万句〕甲・六四 寛永十四（一六三七）年成）

もち月や出見せを照すてん屋物 堺 盛利

〔貝殻集〕寛文七（一六六七）年刊〕

にいう店屋などがある。本稿ではそれらすべてをカバーすることはで

まず、結果的に、うどんを提供する茶屋とうどん屋についての考察にとどまった。「うどん屋考」と題したゆえんである。俳諧資料の用例を列挙しただけの不十分な考察に終始してしまったところも多いが、従来、明らかになっていないことの多い江戸時代前期の大衆的な飲食店について、わずかでもそれを明らかにすることができたならば望外の幸いである。

注

- (1) 江戸時代後期の紀行文を読むと、しばしば「茶屋(茶店)」に宿泊する記事も見える。

竹嶋町の茶店に宿るに

(『二度の花』安永二(一七七二)年刊)

大和の名所旧跡は壮年の頃遊歴し、こたびは平群の里に杖を向け、大念仏にもふで、門前の茶屋に止宿す

(『伊勢路の枝折』天保二(一八三一)年写)

- (2) 農山漁村文化協会・二〇〇九。
- (3) 同書二八〇〜二八二頁。
- (4) 狩野博幸編『近世風俗画3』淡交社・一九九一。
- (5) 狩野博幸編『近世風俗画3』淡交社・一九九一。
- (6) 小木新造・竹内誠共編『江戸名所図屏風の世界』岩波書店・一九九二。
- (7) 高橋隆博編『新発見 豊臣期大坂図屏風』清文堂出版・二〇一〇。
- (8) これは唐辛子ではないだろうか。

※引用文献は以下の資料によった。

- 『俳諧類船集』：『近世文芸叢刊 別巻一・二』一九七三・一九七五、
『俳諧小傘』：日野英子『俳諧小傘研究並びに索引』一九八一、『寛永十四年熱田万句(甲)』：熱田神宮庁・一九九〇、『承応二年熱田万句懷紙』：寛永二十年以後熱田万句(資料)熱田神宮庁・一九九五、『俳諧集三千句』：『熱田古俳諧集 上』熱田神宮庁・二〇一〇、『慶安子丑俳諧集』『每延俳諧集』：『熱田古俳諧集 下』熱田神宮庁・二〇一一、『阿波千句』『半入独吟集』『重政千句』：東京大学総合図書館蔵、『俳諧昼網』：『西鶴研究』五・一九五二、『梅日記』『八題集』『武蔵野紀行』『袖みやげ』：『関東俳諧叢書』関東俳諧叢書刊行会、『時勢粧』『西山宗因千句』『渭江話』：日本文学WEB図書館(和歌&俳諧ライブラリー)、『二度の花』『浦の盆』『鳥のかたみ』：『福井県古俳書大観続編』福井県俳句史研究会・一九九四、『花月千句』：愛知県立大学貴重書コレクション(古俳書)、『安楽音』：田中道雄『俳書』『安楽音』(翻刻)、『有明工業高専紀要』二・一九六七、『野白内証鑑』：ジャパンナレッジ、『桃青三百韻付両吟二百韻』『桃の実』『宇喜蔵主古今咄揃』：早稲田大学古典籍総合データベース、『貝殻集』：今栄蔵『貝殻集(翻刻)』、『近世文芸資料と考証』五・一九六六。

付記

本稿は、三菱財団法人科学研究所成(江戸時代の古典籍に描かれた和食文化の研究)二〇二〇(二一)による研究成果の一部である。写真掲載を許可された名古屋博物館にあつくお礼申しあげる。

(二〇二一年九月二十一日受理)

(もり しろう 文学部和食文化学科教授)

うどん屋考 — 江戸時代の俳諧を通して見た飲食の場と形態 —