

# 江戸の暮らし

～ 豊三郎物語～



5年  
伊藤 ゆいな

# 目次

はじめに

## 衣の章

- 1 『着物が破れちゃった!』の巻
- 2 元気に働く庶民の服装(男性)
- 3 素朴なお洒落庶民の服装(女性)
- 4 勇ましい武家の服装(男性)
- 5 武士の魂・刀
- 6 みんなが憧れる武家の服装(女性)
- 7 華やかなお洒落
- 8 美しさが極立つ化粧

## 食の章

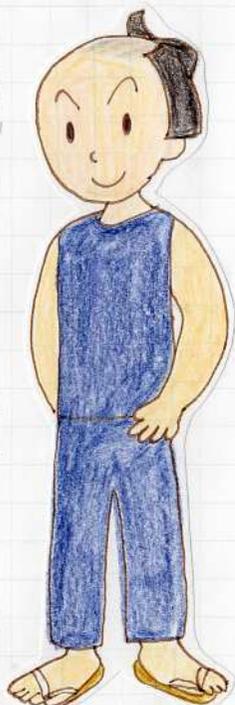
- 9 『江戸のご飯はおいしい』の巻
- 10 小さな宝石、お米
- 11 元気の源おいしいご飯
- 12 安い、早い、うまい、そば
- 13 今も昔も大人気、江戸前寿司
- 14 手軽でおいしい庶民のごちそう、  
天ぷら
- 15 長寿の秘訣、初物

## 住の章

- 16 『家事は大変なのよ』の巻
- 17 水のある暮らし
- 18 狭くても楽しい長屋の暮らし
- 19 江戸を照らすほのかな光
- 20 時を刻む鐘
- 21 『僕は納豆が好きです』の巻
- 22 活気あるぼてぶりの声
- 23 きらりと光る職人の技
- 24 努力の結晶、金、銀、銅貨、
- 25 『買い換えるお金はありません』の巻
- 26 環境にやさしい生活
- 27 借りたものは返さない』の巻
- 28 学びが喜び
- 29 みんなの味方、損料屋
- 30 頼むから燃えないでくれ!』の巻
- 31 江戸を襲う大火
- 32 おわりに
- 33 参考文献

18 19 23 26 31 32 33 35 37 39 40 42 43 45 46 47 50

# はじめに



豊三郎  
お父さん  
大エ

博物館に入ると目の前に日本橋がありました。私は日本橋をわたり、周りを見渡しました。橋の下には江戸の町並が広がり、まるび約二百年前の江戸に迷いこんだようでした。私は一つ家の中を見つめました。家の中には見たことも聞いたこともない家具がたくさんあり、わくわくしました。博物館内は広く、江戸の事がくわしく書かれています。その内でも私が一番気に入ったのは、触れることができる展示物の『ぼてふりの売り物』と『町火消の纏』です。ぼてふりとは、こんびん棒の先に桶やざるなどをつるし、中に商品を入れ売り歩く人の事です。私も売り物を持つとうとうしましたが、想像以上に重く、少ししか持ち上げられませんでした。町火消の纏は持つと更に重く、この纏を持って屋根のぼり、ふり回す事はとても力が必要だったはずですが、私は

「江戸の男の人は力持ちだったんだな。」  
と思いました。

他にも寿司屋の複製や江戸の町の模型を見ました。そうすると、私はだんだん江戸の事に興味を持つようになりました。江戸の暮らしについて博物館で知る事は本当に楽しかったです。なので今回は「江戸時代」について調べようと思いました。また、まとめ方を工夫しました。各章の最初には、江戸の町に住む豊三郎さん一家の物語を書き、その後調べた事をくわしくまとめてみました。



はなの  
お母



とよ  
お母さん  
枝豆売り

よ  
お  
ち  
8



彦太郎  
6

## 『着物が破れちゃった!』の巻



「わ、破れちゃった。」

どうしよう。着物の裾が破れちゃった。でも、母ちゃんに相談したら、

「大丈夫、縫ってあげるから貸しごらん。」

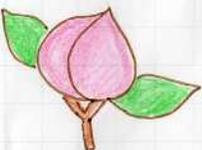
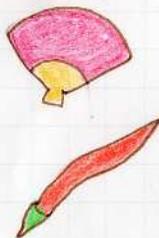
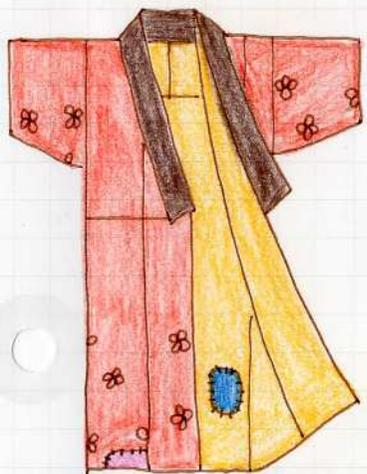
「て、あ、という間に直してくれたんだ。今私が着ている着物、とてもお気に入りなの。なぜ、こ?これ、母ちゃんの着物を仕立て直したものだ。素敵でしょう? 私が着られなくなったら、はなちゃんに着せてあげるの。すり切れた部分や繕いが目立つようになったら、寝間着、おむつ、雑巾にして使うんだ。更にボロボロになったら、かまどの燃料になるの。大事に大事に使っていききたいな。あれ? そういえば父ちゃんを見かけないけど...どこに行ったのかな?」

「父ちゃんは、下駄齒入の千松さんの所へ行ったわよ。齒を交換してもらおう、て言、てたわ。」

父ちゃんは大工でよく働くから、下駄の齒がすぐに減っちゃうみたい。千松さんに修理してもらおうと長持ちする、て父ちゃんが言っていた。

「ちよ、伊勢半さんに紅をもらいに行ってくるから、彦太郎とお留守番していてね。」

そう言、て母ちゃんは紅猪口を持って出かけてい、たわ。紅猪口を持っていくと、紅を塗り直してくれるから繰り返し使えるの。水つけた筆で玉虫色の紅を溶かすと赤く溶けた紅が本当にきれい。私も早く大人になって紅猪口が欲しいなあ。



# 元気に働く庶民の服装 (男性)

庶民の男の人とはどのような服を着ていたのか？

普段の服は小袖の着流し姿で、生地は主に木綿だった。

庶民の男性は基本的に小袖の着流し姿でした。生地は主に木綿ですが、裕福な人はちりめんや羽二重の場合もありました。羽織を羽織ることもあったようです。足元は足袋、草履、雪駄、下駄などさまざまでした。

小袖の色や模様は時期によって流行があり、江戸時代初期には右肩から裾に向かって模様のある寛文模様、中期には優雅なデザインの割模様、後期には縞模様や格子模様が人気でした。せいたくを禁じる儉約令により、華美な服装ができなくなると、一見地味な色だけれど、裏地に模様のある裏模様や、裾のみに模様のある裾模様などが好まれました。地味さこそが江戸、子の粹だったようです。

袖口が小さい着物のことを小袖といい、現代の和服の原型だった。生地は主に木綿で、裕福な人はちりめんや羽二重だった。小袖の色や模様は時期によって流行があった。



小袖

現代の和服の原型。広袖に対して、袖口が小さい着物のことを小袖といす。元々庶民の着用で、後に実公家の下着となりました。鎌倉時代から武家の表着として着用されはじめ、一般に広がりました。



懸守

鷹職(火消のこと)や料筋(芸者や遊女と関わりのある人)が好みました。厄除、身安、無病息災など用途はいろいろあり、中に授かった御守りや護符などを入れていたようです。

下駄



台車輪の幅が細くてまっすぐに入ったきりの木が美しいと人気。

はなお 足をかける部分で作られているものが多く、柄がたくさんあります。

歯 木がすり減り少なくなりますが、ほお木は歯が長持ちします。

羽織

羽織は小袖の上で羽織るだけという簡単なことから、武家の日常着用というよりも、次第に庶民にも広がりました。



## 素朴なお酒落 庶民の服装(女性)

庶民の女の人とはどのような服を着ていたのか?

基本は小袖が中心で、黒襟を付けていた。帯は結び方がたくさんあり、吉弼結び、水木結びなどがある。

江戸時代の庶民の女性は、男性と同じく基本は小袖が中心です。普段着には黒襟を付けました。これは、着物が傷んだり汚れたりするのを防ぐためです。暑い季節は襟元を大きく開き、下に着る着物の見せ襟にお酒落をしました。

湯文字(腰巻)、長襦袢、小袖などを重ね着しますが、羽織を羽織ることはあまりなかったようです。仕事や作業をする時は、動きやすいように着物を端折ってたすきをしました。帯はもともと幅の細いものが使われていましたが、次第に幅広になり、現在とほぼ変わらない9寸(約27cm)ほどになりました。結び方も吉弼結び、水木結び、カクタ結びなど様々でした。

着物は木綿をせんたくができた。普段着には黒襟を付け、着物が汚れるのを防いだ。帯はもともと幅の細いものを使っていたけれど、次第に幅広になった。

木綿は麻などに比べてやわらかく、吸水性にもすぐれ、染色しやすいという特徴をもっています。体を動かしてよく働き、汗もいっぱいかく庶民にとって、木綿の衣類はとも着やすいものでした。江戸時代には、たらいも普及したので、木綿の衣類はたらいに水をため手で洗うことができました。よごれ落としにはムクロジやサイカチの実を煮だした液、草木の灰を水でといたもの、米のとぎ汁、米ぬかなどを使いました。

動きやすいように、帯は結びはないで、前掛けのひもで代用しているよ。



長屋の女房

基本の着物

振袖

# 勇ましい武家の服装 (男性)

武家の男の人はどうな服を着ていたのか？

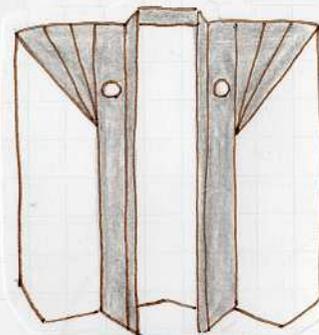
服着は、儀式によって細かく定められていたけれど、私生活では小袖の着流し姿だった。

武家の男性は儀式によって正式な衣装が細かく定められていました。大まかに分けると朝廷の儀式などで用いる大礼服、儀式や対外交渉の際の礼服、幕府の行事や公務での正服の3パターンがありました。その中でも位によって着る物が指定されているうえ、将軍家や藩によって身に着けることが許される色などもありました。

公の場では厳しい制度に則っていましたが、私生活では町人と同じ小袖の着流しが一般的でした。また、家にいる時は刀も差しておらず、扇だけ携帯していたそうです。

武家には大名クラスから、下級武家まで様々ありましたが、法令により日本刀の帯刀、しかも大ト2本差しをすることが義務付けられていました。

武家の男の人は儀式や行事によって衣装が細かく定められていた。その際に着る袴は現代でいうスーツの下に着る熨斗目には腰のあたりに縞や格子の柄が入っているものがあった。



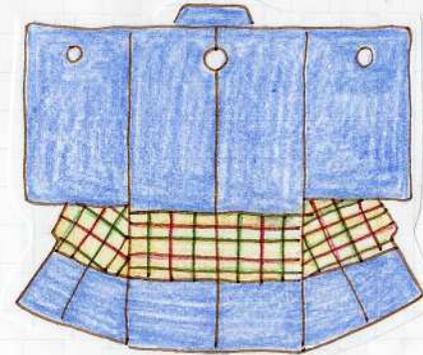
かみしも  
上下(袴)

本来は上下どちらも同じ色や柄を用いる現在のスーツのようなもの。上下で色柄が違うものは「継上下(袴)」と呼ばれ、平服になりました。



のしめ  
熨斗目

武士が礼装の長上下の中に着る小袖のこと。腰のあたりに縞や格子の柄を織り出しています。



袴は武家の礼服の一つで、上に肩衣、下に袴をはくよ。素材は麻と決まっていた。文様は無地か小紋などだよ。家紋をつける場所は、両胸、背、袴の腰板の四箇所につけるんだ。

武士  
九兵衛



武士  
久右衛門



# 武士の魂 刀

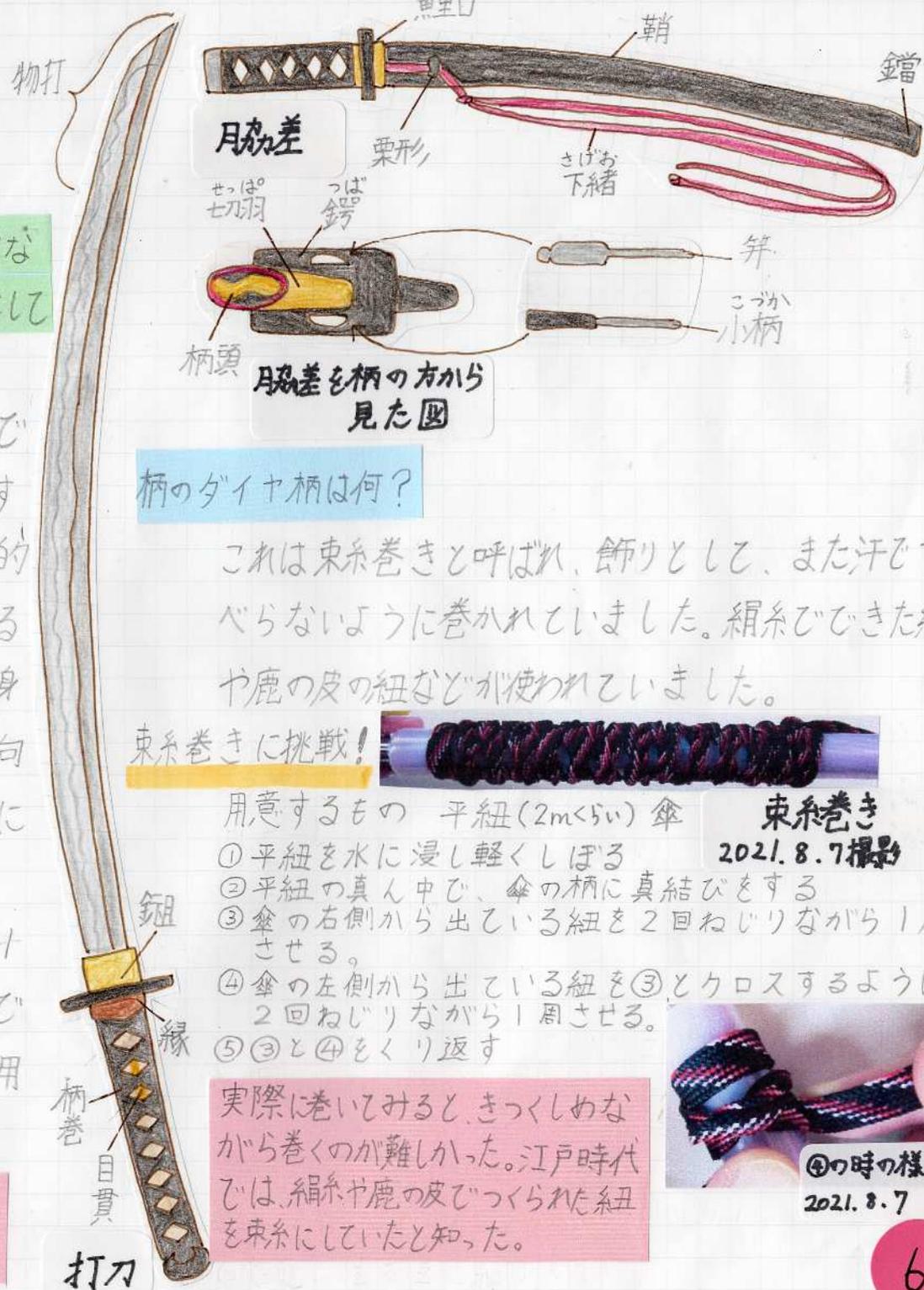
武士は何のために刀を持っていたのか?

武士は打刀と脇差の2本の刀を腰に差していた。なぜなら、打刀が使えなくなった場合、脇差を予備の武器として使ったためだった。

打刀とは、一般的に「日本刀」と言われている刀剣のことです。江戸時代、武士は腰に2本の日本刀を差していますが、その長い方が打刀です。馬上で使用することを目的とした太刀よりも短く軽量であるため、主に徒歩による戦闘で活躍しました。刃長は2尺(約60cm)以上、刀身の反りが浅いのが特徴です。展示される場合は、刃の向きが上向きになるように置かれますがこれは打刀を腰に差す時と同じ向きになっています。

脇差とは、一般的な日本刀よりも短く、刀身の長さが1尺(約30cm)以上、2尺(約60cm)未満の刀剣のことです。打刀が使えなくなった場合の予備の武器として使用されます。

打刀は太刀よりも軽量で、徒歩による戦闘で使われていた。脇差は打刀よりも短い刀剣の事。



## 柄のダイヤ柄は何?

これは束糸巻きと呼ばれ、飾りとして、また汗でずべらないように巻かれていました。絹糸でできた紐や鹿の皮の紐などが使われていました。

## 束糸巻きに挑戦!



- 用意するもの 平紐(2mくらい) 傘 束糸巻き 2021.8.7撮影
- ① 平紐を水に浸し軽くしぼる
  - ② 平紐の真ん中で、傘の柄に真結びをする
  - ③ 傘の右側から出ている紐を2回ねじりながら1周させる。
  - ④ 傘の左側から出ている紐を③とクロスするように2回ねじりながら1周させる。
  - ⑤ ③と④をくり返す



④の時の様子 2021.8.7

実際に巻いてみると、きつくしめながら巻くのが難しかった。江戸時代では、絹糸や鹿の皮でつくられた紐を束糸にしていたと知った。

# みんなが憧れる武家の服装 (女性)

武家の女の人はどのような服そうをしていたのか?

華やかで美しく、細かい刺繍がされている着物を着ていた。

髪型や帯、アクセサリーでお洒落をしている。

武家の女性のうち、御目見得以上(将軍や殿様に直接会える身分のこと)の場合は、打掛姿や腰巻姿など華やかな服装をしていました。それに次ぐレベルの上級武家の女性は、式日に打掛姿や振袖姿になることはあっても、普段は小袖でした。しかし、庶民と比べてあまり動き回らなかったため、身丈が長く裾を引きずっていました。外出する際には、しごき帯でお端折りをしていました。

江戸中期以降、襟の後ろをずらして首の後ろを大きく開ける「衣紋を抜く」着方が流行しましたが、見苦しいという理由で武家の女性は行わなかったようです。

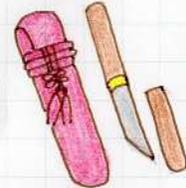
江戸時代初期の頃までは名護屋帯という帯が用いられていました。しかし、江戸時代中期に入ると役者や遊女の用いた幅約19cm、長さ約2.5mの幅広の帯が流行しました。更に大型化し幅約34cm、長さ約3.64mになりました。

武家の女性は華やかな服そうをしていた。外出する時は懐剣を持つ。懐剣は主人と子自分を守ったり、自害するためにある。



懐剣

武家の女性たちは、外出する際に懐剣を持っていた。懐剣は主人と子自分を守ったり、自害するためにある。懐剣は主と子自分を守ったり、自害するためにある。



矢の字結び



文庫結び



片はづし

御目見以上の奥女中が普段に結う髪型。

打掛

着物の一番上に羽織る小袖。武家の女性の礼装として室町時代に成立しました。後に公家の日常着にもなり、江戸時代には裕福な町人の婚礼衣裳や遊女の正装にもなりました。

# 華やかなお洒落

女の方は、どのようなお洒落をしていたのか？

女の方は長い髪をしばったり、髪飾りを付けたたりしてお洒落をした。髷とは、長い髪をしばってまとめる髪型の事で昔から日本人はじゃまな髪をまとめるために髷を結てきました。髪の毛を前髪、びん、たば、まげの部分にわけて、いろいろな形に結っていくのですが、数十種類もの髪形が考え出され、島田髷、兵庫髷、丸髷などが流行しました。髪飾りが花開いた江戸時代では、ファッションリーダーであった花魁や舞妓、芸妓、武家や商屋の子女などの髪飾りの流行から、町人へと広がり、様々な髪飾りが発展していきました。

女性の髪型はおしゃれのほかに、その人がどんな身分や年齢、ライフステージにいるのかを示すものでもありました。髪型を見れば、その人が未婚か既婚か一目でわかったのです。江戸時代には元服というしきたりがあり、ある程度の年齢、婚期を迎えると眉剃りやお歯黒など、よそおいも変化するというならわしでした。そして結婚すると未婚の時とは違う髪形に変えていたのです。

江戸時代、女性の髪形は史上、最も華やかだった。髪形で身分や年齢、未婚か既婚かがわかった。



**島田髷** 島田髷は、東海道島田宿の遊女が結いはじめたと言われています。(諸説あります) 江戸初期の若衆髷が変化し、町の女性たちに広まり大流行しました。後ろの髪を折り曲げて元結などで締め付けている髷なら、どんなものでも島田髷の仲間です。

**島田くずし** 島田髷の前髷を笄にかけて、巻いたものです。



**丸髷** 既婚女性の代表的な髪型です。



**つはし島田** 幅広い層の女性に結われました。



**勝山** 鯨の鬚などびん張りを入れて形を作ります。



# 美しさが極立つ化粧

江戸時代、化粧はどうしていたのか？

黒、白、赤色の3色で化粧をしていた。

江戸時代の化粧法は、白と黒と赤の3色を中心に考えられていました。

## 黒 お歯黒と眉

日本最古の化粧が「お歯黒」です。その材料は、「お歯黒水」と「五倍子粉」の2つです。お歯黒水は米のとぎ汁や酢などに古釘や鉄くず、折れた針などを入れた酢酸第一鉄が主成分の水溶液です。五倍子粉はうるし科のぬるびという木にできた虫こぼを加工したものです。五倍子粉に含まれるタンニンには、虫歯や歯槽膿漏の予防などの効果がありました。

江戸時代の女性は結婚が決まると歯を黒く染め(半元服)子どもができると眉を剃り落としました。(本元服)



お歯黒たらい

房楊枝



うがい用の水桶と茶碗



刷毛



白粉



白粉入れ



べにちやく 紅猪口



紅筆

鏡台



## 白 おしろい 白粉

江戸時代の女性達が自身の肌を白く見せるためにベースメイクに使用していたのが白粉です。白粉には水銀白粉と鉛白粉の2種類があり、鉛の白粉の方が安価で伸びやすく落ちにくかったため、庶民の多くが愛用していました。

## 赤 紅

赤は口紅のことで、最も華やかさを演出する化粧法でした。江戸時代前期には、薄くつけるのが流行しましたが、その後、下唇に紅を濃くつけて笹色という色に光らせる笹色紅という化粧法が登場しました。これは、「金一勾糸一勾」といわれるほど高価であった紅をたくさんつけられるほど裕福だ、という女性の見栄の表れでした。

# 『江戸のご飯はおいしい』の巻



暮れ六つの鐘が鳴ったわ。そろそろ夕ご飯にしましょう。

今日の献立は、玄米とねぎのみそ汁、漬け物にししゃも。魚があるなんて今日はちよと豪華。豊三郎さんや私が子ども頃は一日二食だったけど、今は一日三食食べるようになって、たくさん働けるようになった気がするわ。

そういえば、この間豊三郎さんが、

「手足がしびれて最近食欲がわかないんだよな。」

なんて言っていたけれど、大丈夫かしら。何か病気にかかっているといいのだけれど。

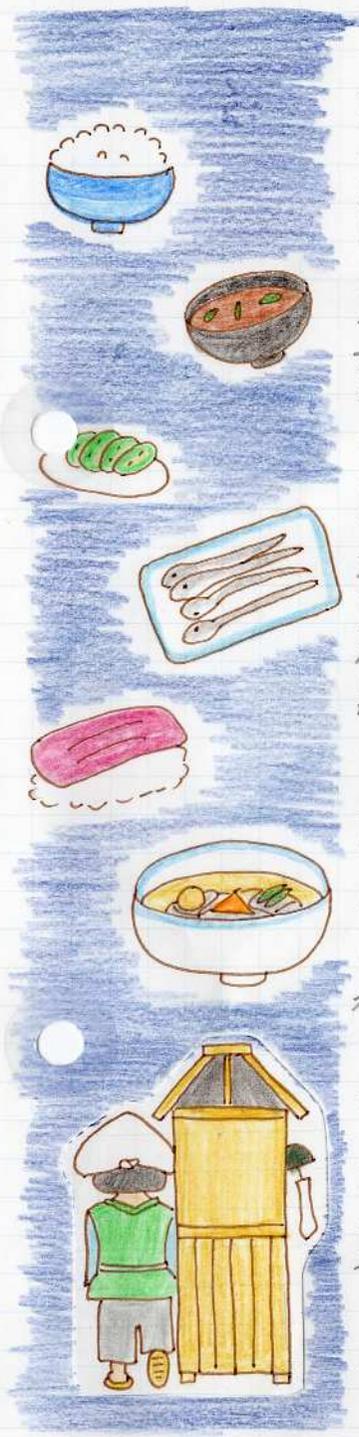
今日はずいぶん暑いね。打ち水でもしておこうかしら。雨が降らない日が続いていて、お米が育つか心配ね。何年前にもこんな天気が続いて、お米が不作で、あちこちで打ちこわしが起こって怖かったわ。お米が無かったら子ども達が元気に育たないじゃない！どうにかして欲しいものだけ。

「あら、とよさん。今、寿司屋で二貫、つまんできた帰りなのよ？」

近所のうめさんは、さっさと食べられる寿司が大好きなんです。でも私は、稲荷ずしの方が好きだわ。食べたい分だけ切り分けてくれるから、小腹が減った時に丁度良いの。

「チリン チリン」

あ、風鈴の音！そば屋の金え助さんだわ。具ののたアツアツのそばを食べれば、豊三郎さんも元気が出るんじゃないかしら。金え助さん持てて。



# 小さな宝石、お米

米作りはどうしていたか？

すべての作業を手作業でやっていた。収穫量を上げるために、備中ぐわなどの道具を取り入れた。

江戸時代の農作物で一番大切なものは米でした。とれた米のうち5割〜6割は年貢税として藩に納められ、大名や武士はこれを大坂や江戸で売って収入にしていたのです。大名がもつ領地の広さは石高で表され一石は約150kgで1人が1年間で食べるお米の量にあたります。

(現代、1人あたり1年間に食べるお米の量は57kg。平成25年度データ、農林水産省「米の消費に関する動向」より。)

生産量を上げるために、人々は稲と稲の間隔を狭くして、同じ敷地でたくさん収穫できるようにしました。限られた土地で、少しづつ多くの米を得るために、米の品種改良、耕し方や農具を改良しました。

江戸の農作物で一番大切なのは米だった。生産量を上げるために人々は、米の品種、農具、耕し方を改良し、農作業の手間を軽くしながら収穫量を上げていった。



**ふみ車**  
足踏式の小型の水車。木製の羽根車を人の足で回転させて水をあげます。

びらっく  
**備中ぐわ**  
土のかたまりをほぐしたり、掘り起こすのに使います。



**千歯こき**  
鉄の歯のすき間に稲の穂先を入れて引き抜くと、籾だけ落ちて脱穀作業がはかどるようになります。



**千歯こき**  
2015. 11.7撮影



**とうみ唐箕**  
風のカでさまざまな選別ができる便利な農具です。籾や玄米を供給するための漏斗、手回しハンドルで羽根車を回転させて風を送る起風胴、選別風胴、そして選別口からできています。

農家の人はわらは肥料や燃料、俵やわらじなどにぬかのはぬかづけやお風呂で肌をみかくのに再利用しました。



**下肥売り 信二郎**

**下肥**  
下肥(排せつ物のこと)は江戸時代、野菜を作るための大切な肥料でした。これに草木灰やイワシを干したもののなどを加えて肥料をつくっていました。



**肥桶(複製) \*1**

生産量を増やそうと努力していた江戸の人達ですが、災害や害虫に対する知識はまだなく、江戸時代には150回ほどの飢饉が起きました。その中でも江戸の三大飢饉と呼ばれる「享保の飢饉」「天明の飢饉」「天保の飢饉」が起ると、一揆や打ちこわしなどが起り、政治も不安定になるほどでした。

### 享保の飢饉

1732年、夏に長雨といながが大発生したことによ、起り、西日本一帯でお米の収穫量が平年の15%しかありませんでした。そのため全国で264万人以上の人が飢え、一万人以上の人々が餓死したと伝えられています。

### 天明の飢饉

1783年、霜の害によ、起り、数年間続きました。全国で50万人以上の人々が餓死したと言われています。

### 天保の飢饉

1833年、冷害、洪水、大風雨などが原因となり、1836年まで続きました。農村では百姓一揆が続き、都市でも打ちこわしが起きましたが、幕府や諸藩はこれらを完全に抑える力がありませんでした。

表 打ちこわしと百姓一揆の違い

	打ちこわし	百姓一揆
誰が	都市の貧しい人々	百姓
どこで	都市	農村
何のために	飢饉などで米が不足し、商人が米を買い占めた事によってつり上がり、米の値段を引き下げるため。	年貢の減免や、不正をはたらく村役人を交代させるため。
何をしたら	米商人らを襲った。	領主に直訴したり、村役人を襲った。

飢饉が起る理由の多くは冷害、洪水、害虫などによるものであった。

飢饉が起ると打ちこわしや一揆が起り、政治が不安定になるほどであった。

# 元気の源おいしいご飯

どんな食事をしてきたのか？

ご飯、みそ汁、おかずが一つ。今よりも豪華ではない食事だった。

野菜が中心の食事だった。

1日3食が定着したのは、江戸時代中期です。それまでは1日2食で、灯りが発展したおかげで活動時間が延び、3食食べるようになったと言われています。メニューは白米、みそ汁、漬け物(もしくはちよ。としたおかず)の汁-菜が基本でした。

江戸時代、それまで主に玄米を食べていた江戸の人々にも白米食が広がりました。成人男性1人あたり、1日5合も食べていたといわれています。白米を食べる習慣は都市部から広がり、地方ではまだまだ玄米食が中ばだった当時、江戸を訪れた人々に体調が悪くなる病が流行しました。この病は江戸わづらいと呼ばれ、亡くなる人も少なくなかったと思われています。のちに、これはビタミンB1不足が招いた「脚気」という病気が原因とわかりました。白米ではビタミンB1を少ししか摂取できず、またおかずの量が少なかったからです。



江戸の人の食事を再現! 2021.6.29撮影

実際に江戸の人の食事を作ってみたこと

1人分のご飯の量がとても多くて、私の家族(4人)に分け合って食べて1度良かった。おかずの量が少なく、しょっぱい物が多い。タンパク質や脂質があまりとれていない。

表 玄米100g、白米100g中の栄養素の比較

	玄米	白米
タンパク質	7.4g	5.7g
脂質	2.3g	0.8g
ビタミンB1	0.36mg	0.09mg

(ササニシキ.com HPより)

表からわかる事

白米に比べて玄米の方がビタミンB1は約4倍、タンパク質や脂質も多くとれる事が分かった。だから白米より玄米を食べた方が健康に良い事が分かった。

脚気の症状

全身の倦怠感・食欲不振・手足のしびれ・足のむくみなど

江戸時代の食事は、質素でご飯をメインに食べていた。おかずが少ないので、栄養バランスが悪く、脚気という病気になりやすかった。江戸の人々にとっては白米より玄米の方が体に良かった。

# 安い、早い、うまいそば

今でも街中にたくさんのお蕎麦屋さんをみかけますが、江戸時代から人気だったのはなぜ？

茹で時間が短いそばは江戸っ子にぴったりだった。

一つは、江戸周辺ではあまり小麦が採れなかった代わりにそばの栽培をしていたことがあげられます。そばは小麦と比べて収穫までの日数が短く、あまり良い土壌でなくても育ちやすかったのです。もう一つは、茹で上がるまでの時間がうどんよりも短く、気の短い江戸っ子にはぴったりの食べ物だったからです。「切りべら23本」といい、そばを切る作業には約束事がありました。1寸(約3cm)を23本に切る、つまり1本の幅が約1.3mmになるように切っていました。

小麦粉と違い粘り気の少ないそば粉は、麺にした時、とにかく切れやすく、そば打ちは職人技でした。

そばはうどんよりも茹で上がるまでの時間が短く、気の短い江戸っ子にはぴったりの食べ物だった。そば粉は麺にした時、とにかく切れやすく、そば打ちは職人技だった。



そば屋の屋台 ※4

## 蕎麦屋に風鈴が下がっているのはなぜ？

衛生的でタネモノを加えたそば屋である事を証明するために、屋台に風鈴をぶら下げ「風鈴そば」として売り出しました。季節外れに冬でも鳴っているこの風鈴のとんちんかんな様子が、親ばかと同じであることから「親ばかちゃんりん、そば屋の風鈴」といいました。

## なぜ看板に「二八」と書いてあるのか？

天保の頃はそば一杯が十六文で二八の十六で「二八そば」という看板になりました。

そばをつくるのに必要な道具がコンパクトにまとめられている。

メニューは大根おろしとめんつゆで食べる「冷やかけ」と熱いつゆをかけて食べる「ぶっかけ」があるよ。うまいよ〜



そば屋 金之助



屋台の棚 ※4

# 今も昔も大人気、江戸前寿司

江戸の寿司はどのようなものだったのか？

酢と塩で味をつけた早ずしを食べた。

それまでの寿司は、塩漬けた魚を米で長時間漬けこみ、発酵させた「なれずし」が食べられていました。それが江戸時代になって、酢と塩で味をつけた早ずしが作られるようになりまし。なれずしより調理時間が少なく、すぐに食べられるからです。にぎり寿司はふらりと立ち寄って、立、たまま食べてさ、と立ち去るという手軽さが当時の江戸の人々の気風にぴったりでした。

冷蔵庫がない江戸時代はどうやって寿司を作っていたのか？

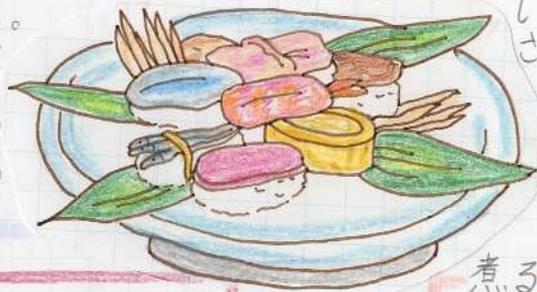
しめる・煮るなど工夫した。

当時のずしダネは、コハダ・セラメ・玉子焼き・マグロの赤身・アナゴ・エビ・イカが中心で、生ではなく、しめる・漬ける・昆布じめ・煮るなど様々な工夫がされていました。

酢が簡単に作れるようになった事でにぎり寿司が広まりました。

冷蔵庫がなくても、漬けたりしめたりしておいしく食べられるように工夫をしていた。

しめる  
傷みやすい「ひかりもの」に施す調理方法。塩で余分な水分をとおり、酢の殺菌作用で魚のうまみを引き出す。



昆布じめ  
塩をふって湯引きした冷水にさらす。さくを一本ずつ昆布で包む。

漬ける  
湯引きして冷水にさらし、しょう油だれに漬ける。しょう油に含まれる塩分や、空気を遮断することで長持ちします。

煮る  
砂糖と酒で臭みを抜いてふくくさせ、しょう油で味をつける。

酢

江戸時代になって酒粕から酢をつくる技術が開発され、しかもこの酢がにぎり寿司に合ったため、庶民の間に一気に広まりました。

寿司十貫で8~16文で買えるのよ。私なら2貫食べたらおなかいっぱい。



寿司が大好きうわ



寿司屋の屋台 ※1

## 手軽でおいしい庶民のごちそう、天ぷら

江戸時代、なぜてんぷらが人気だったのか？

手取り早く作れたから。ササッと食べられたから。

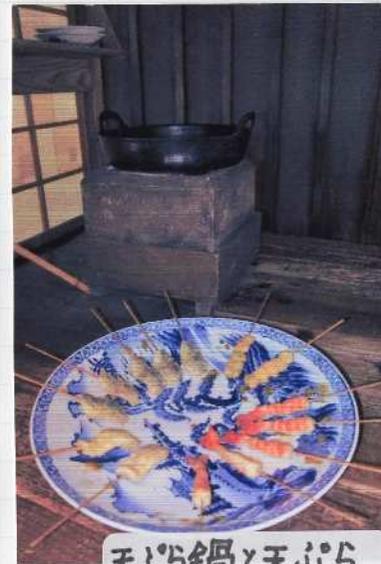
てんぷらは室町時代にポルトガルから伝わったと言われています。日本料理としては、安土・桃山時代に味のついた衣をつけて具材を揚げた「長崎天ぷら」が始まりと言われていますが、油が高級品だったことから、一般的ではなかったようです。

天ぷらは高級料理だったのか？

江戸時代になると、菜種の生産が広がって、搾り木と呼ばれる効率的な搾油道具が開発されて、油が手に入りやすくなりました。そのおかげで、庶民も食べられるようになりました。

穴子、芝エビ、コハダ、貝柱、スルメなどに小麦粉をゆるくつけた衣をつけ、油であげたもの。野菜の油揚げは天婦羅とは言わず、揚げ物としました。

串に刺した天ぷらを共用のつゆにつけ、大根おろしと一緒に食べるスタイルで、おやつ感覚で気軽に食べられていました。



天ぷら鍋と天ぷら  
※4

江戸時代になると、菜種油が手に入りやすくなり庶民がてんぷらを食べやすくなった。てんぷらの具は穴子、芝エビなど魚貝類が主で野菜を揚げたものはてんぷらとはいわず、揚げ物といった。

この盛り場(右写真部分)

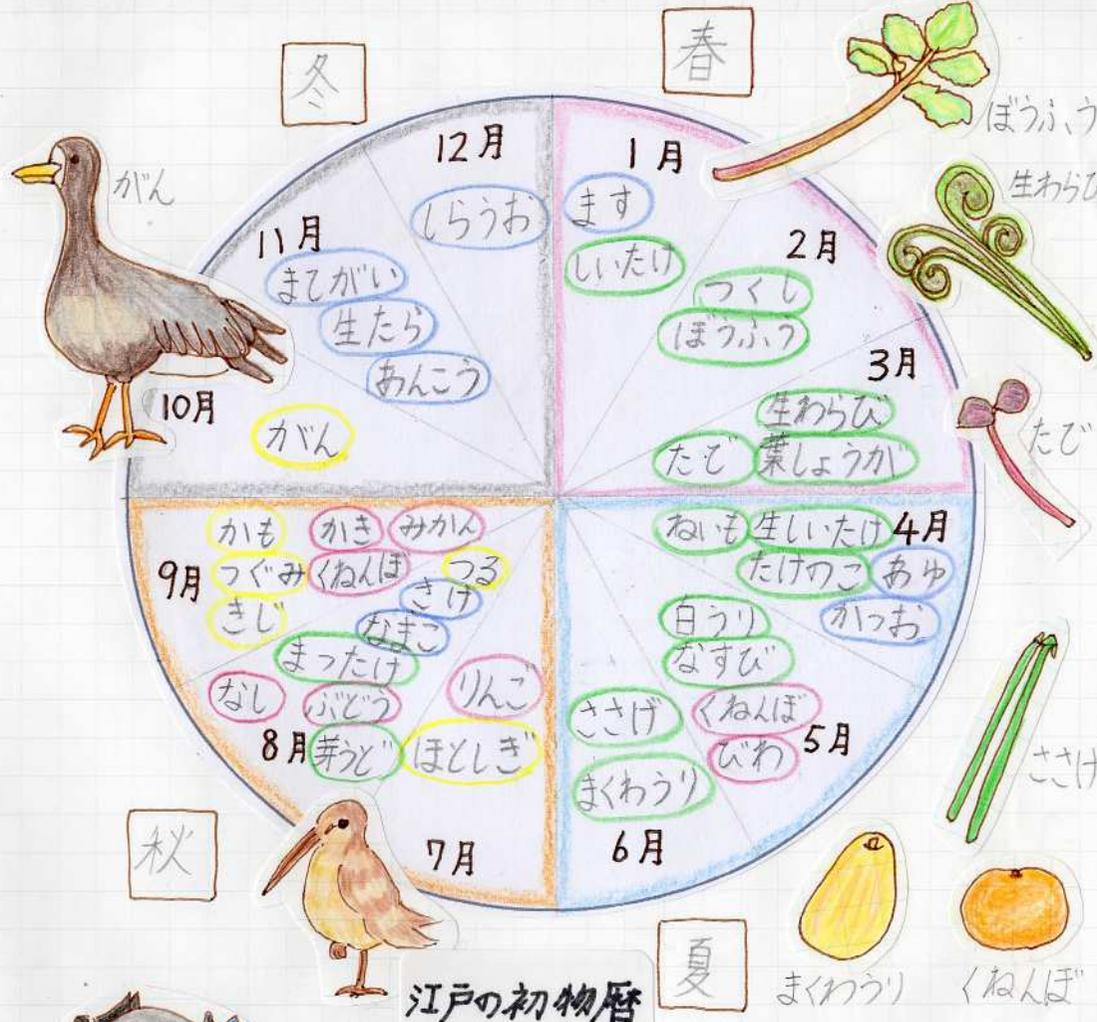
火事の多かった江戸では、火が燃え広がることを防ぐために火除け地という広場が設けられました。そこにはやがて屋台や見せ物小屋が立ち並び、たくさんの方が集まるようになりました。こうして誕生したのが盛り場です。两国橋の西詰は江戸を代表する盛り場の一つです。



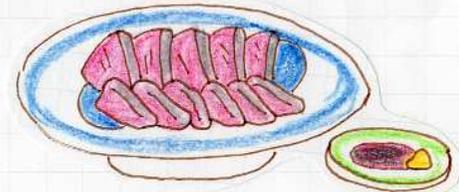
# 長寿の秘訣、初物

初物はシーズンを迎え、初めこられる事から、他の食べ物にはないパワーや生命力、生気が溢れており、それを食べることで新たな生命力が宿り寿命が75日延びると言い伝えられていました。中でも、初がつおは活きがよく、特に人気の初物でした。初がつおのシーズンである初夏は初物と言えは、「新茶」や「初がつお」の2つが主で秋に比べ初物が少ない事が人気の一つでした。また、かつおは勝魚といわれ、勝負ごとに勝てるなどから縁起が良いといわれたのも理由の一つです。

「1812年に魚河岸に入荷された初がつおは17本。そのうち6本は將軍家に、3本は料亭に、8本は魚屋に、残り1本は歌舞伎役者の3代目中村歌右衛門が3両約20万円を買った。」という文献も残されているほど、見栄張り気質の江戸。子はこぞ、初がつおを求めました。鮮度が落ちやすいかつおは、生臭さを消すため幸子しょう油か幸子味噌または大根おろしで食べられていました。



カツオは黒潮に乗ってきたものが、鎌倉・小田原あたりでとれ、わずらしいものとされたよ。



江戸時代、初物には生命力が宿り、寿命が延びるとされていた。中でもカツオは人気だった。なぜなら、カツオは縁起が良い、初夏は初物がすくなかったから。現代の初物暦と比べると、江戸の初物には聞きなれない食べ物がたくさんあった。

## 『家事は大変なのよ』の巻』



明け六つの鐘が鳴ったわ。今日も良い天気。忙しい一日になりそう。まずは井戸に水汲みに行かないと。彦太郎、桶を持ってきて、手伝ってくれる？ ちよは洗濯物を持ってきてね。

「とよさん、おはよう。この間の火事、びっくりしたわよね。」

井戸の前にはいつも列ができていて、順番待ちをしながら近所の人とお喋りするのが楽しみたわ。

「そうそう、七月七日に井戸替えをする、て大家さんが言っていたわ。とよさんも来れるかしら？」

「母ちゃん、井戸替え、て何？」

井戸替え、て言うのは、井戸の底に溜まったごみを長屋の住人みんなで大掃除することよ。井戸は長屋のみなで使う大事なものだから、協力してきれいにしないとね。

「あ、お家に帰ってお米を炊きましょう。ちよ、火を起こすのを手伝って。お米をおいしく炊くには火加減が大事！ はじめは弱火で釜全体を温め、中頃は強火で加熱して、沸騰したら火を弱め、最後は蓋を取らずに余熱で蒸す。そうすると、ふくらおいしく炊けるのよ。食べ切れないご飯はおひつに入れておきましょう。」

「母ちゃん、ただいまー腹が減ったよー！」  
彦太郎、ちよ、おかえり。あら、もうすぐ豊三郎さんも帰ってくる頃ね。そろそろ夕飯の準備をしないと。こうして家族五人そろってご飯が食べられて幸せね。暮れ六つになるともうすっかり暗いわね。行灯をつけましょう。灯りがあると、暗くなっても手元が見えて便利だわ。」



# 水のある暮らし

どうやって飲み水を確保していたのか？

幕府は上水道をつくり、町の人々は各長屋の上水井戸から水を確保した。

江戸時代になって平和な世の中になると、今まで戦につかっていたお金を、治水工事や上水道づくりなど国の整備にあてられるようになりました。

1590年頃の江戸の町では、市街地の大部分が海に近い低湿地で、水はしょっぱく、飲み水には適していませんでした。そこで、幕府は千鳥ヶ淵や赤坂溜池などの貯水池や、江戸における最初の上水道、小石川上水(のちの神田上水のこと)をつくりました。

江戸のまちに入ると地下に木製の水道管(木校通)を埋めて各町に流し、そこから竹の水道管(竹校通)や石の水道管(石校通)で各長屋(P. 23)の井戸に水を供給しました。それを上水井戸と呼びます。

江戸時代になると治水工事により、上水道が整備され、人々の暮らしが豊かになり、米ときや洗濯が以前より楽になった。江戸時代の頃には現在と同様に地中に水道管があった。

上水井戸 地上部分 ※4



生活に必要な水を井戸からくみ上げるなんてとても力かかっている作業だったと思う。それを女の人がやるなんてすごい事だと思う。



上水井戸 地中部分 ※3

上水井戸の水や、水屋から買った飲み水を各家庭の水瓶に溜めておくんだぜ。水の値段は桶2つで4文で売ってるぞ。



拵け水瓶 ※4

江戸の人々はしばらくの間、溜池の水や、神田上水の水、水売から買った水で生活していました。しかし、まちが発展し、人口が増え続けると、このままでは生活に使う水が足りなくなってしまう事から、幕府は江戸のまちや武蔵野台地の村々へ生活用水を供給するため玉川上水をつくることにしました。

なぜ羽村から上水をひいたのか？

羽村から江戸まじの間に、上水を分岐させて、他のたくさんの町にも水を届けられるから。

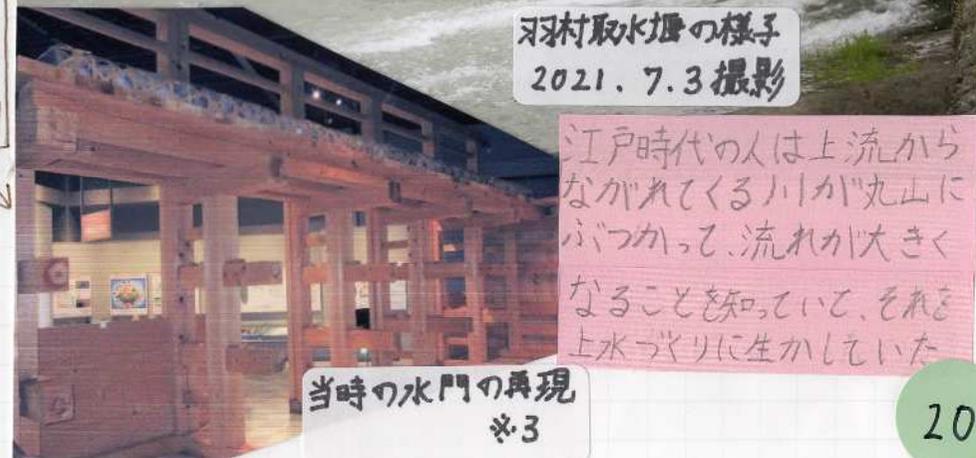
青梅方面から流れてきた多摩川が山に一度ぶつかり、流れが緩やかになる羽村は川の水を取りやすく、流れも変わりにくい地形であった事です。さらに、川が東側に向かって流れていること、水路に水を流すための高低差があることも、江戸のまちや武蔵野台地へ水を送るのに適していました。

どうして高低差が必要だったのか？

自然の力で水を運びたいから。

玉川上水は、水が自然に流れ落ちる力によって江戸まで水をひいています。そのためには標高が高く、十分な水の量があるところから引き入れる必要がありました。

江戸時代に玉川上水の取水口にあったケヤキでつくられた水門



どうやって工事をしたのか？

200人位の人で掘る道具を使って掘り続けました。距離が長く勾配の緩やかな水路を掘るためには、正確な測量の技術が必要です。残念ながら詳しい記録は残っていませんが、夜に提灯や線香をもった人が工事予定地に並び、その明かりの列を見て高さや方向を測ったと推測されます。

(水路…川などの水源から離れた場所に水をひくために人工的につくられた水路のこと。)

水路の工事を進めたのは、庄右衛門と清右衛門の兄弟。二人は工事を完成させたほうびに、幕府から玉川という名字をもらいました。

人の手で掘り進めるにはすごい時間がかかったのでは？

玉川兄弟と多摩川沿いの村の農民たちが昼も夜も交代で働き、1653年4月に工事を始めてから7ヶ月後の11月には羽村から四谷大木戸まで掘り終え、翌年の1654年に完成させました。

玉川兄弟は約1年の歳月を経て、玉川上水をつくりあげた。



玉川上水の現在の様子  
2021.7.3撮影



玉川兄弟の像(羽村市11区)  
2021.7.3撮影

幕府から与えられた工事資金6000両は工事の途中で使い果たしてしまい、家屋敷を売ってお金をつくり工事をやりとげたよ。



弟 清右衛門

兄 庄右衛門

昔の人は、祖先から受け継いだ知恵と自らの経験に基づき、身近な素材を生かし自然と対話しながら川を治めてきました。そうした治水技術の一つが、水の勢いを弱め、堤防が壊れるのを防ぐ「川倉」です。かたちが馬の背中に似ているところから「川鞍」と名付けられ、のちに「川倉」と呼ぶようになったこの仕組みには、様々な種類がありますがもっとも一般的なものは「牛枿」や「三角枿」と呼ばれます。



「枿」には蛇籠をのせたり、石を詰めて川に置き、流れの方向を変えたり、水をせき止めるのに使いました。



投渡堰と固定堰で堰き止められた多摩川の水は、第一水門で玉川上水に水を引き込むために取水されます。第二水門で水の水量調整を行い、水路へと流します。

投渡堰と固定堰の仕組みは、玉川上水開削時からほぼ変わることなく現在に至っています。

江戸の人は身近な素材をうまく組み合わせることで川の水をせきとめたり、流れを変えたりするのに使った。

羽村取水堰を実際に見てこの水がはるか遠く江戸の町まで流れていくと思うと、感動しました。昔の人の水に対する思いが伝わってきました。

# 狭くても楽しい長屋の暮らし

江戸の町の人々はどのような住まいだったのか？

長屋という集合住宅に住んでいた。長屋にはランクがあった。

江戸の町民の多くは「長屋」と呼ばれる集合住宅に住んでいました。長屋にはランクがあり、表通りに面した「表長屋」は青物屋(八百屋)やつきこめ屋(米屋)、給料の高い職人の頭などが住み、職人やぼろりなど庶民の多くは路地の奥の裏長屋に住みました。路地を通って奥に進むと、共同で使う井戸、トイレ、ゴミ捨て場もありました。また奥の方にお稲荷さんが祀られていることもあります。お風呂は近くの湯屋(銭湯)を利用していました。長屋は店、長屋の住人は「店子」とも呼ばれます。大家さんの事を「家主」と呼び、地主に代わって店賃(家賃)を集め、町のお知らせを住人に伝え、喧嘩の仲裁、井戸の修理など、様々な仕事がありました。また、下肥(糞尿のこ)は肥料として近隣の農家に売っていました。大人10人分で年2.3分(4万円~6万円)の収入になったそうです。

上水井戸 ※4

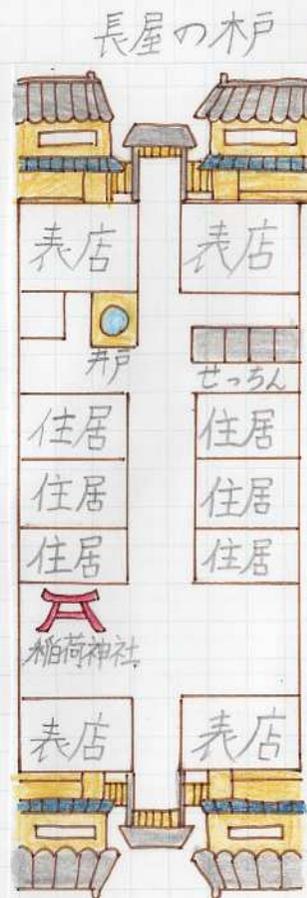


さおつるべを井戸の水面まじりばし、水をよくみあげた。

稲荷神社 ※1



商売繁盛、家内安全、無病息災にご利益があるとされ、江戸のまうのいたるところにひきた。



ゴミ捨て場 せっちん ※4

長屋の裏道は狭くて暗くて、こわいな。

長屋の裏道 ※4

長屋は、1つの棟を数戸に区切った住居です。棟の前後で部屋を分ける形のもを棟割り長屋と呼びました。屋根は杵疊(こけらぶき)で、仕切りの壁はうすく、資材のほとんどが木と紙からなる木造建築で、火事にもろかったことから「焼屋」とも言われていました。

江戸の町人の多くは長屋に住んでいた。長屋には共同で使う井戸、トイレ、ゴミ捨て場があった。生活スペースは一部屋しかなく、収納や家具は必要最低限しかなかった。

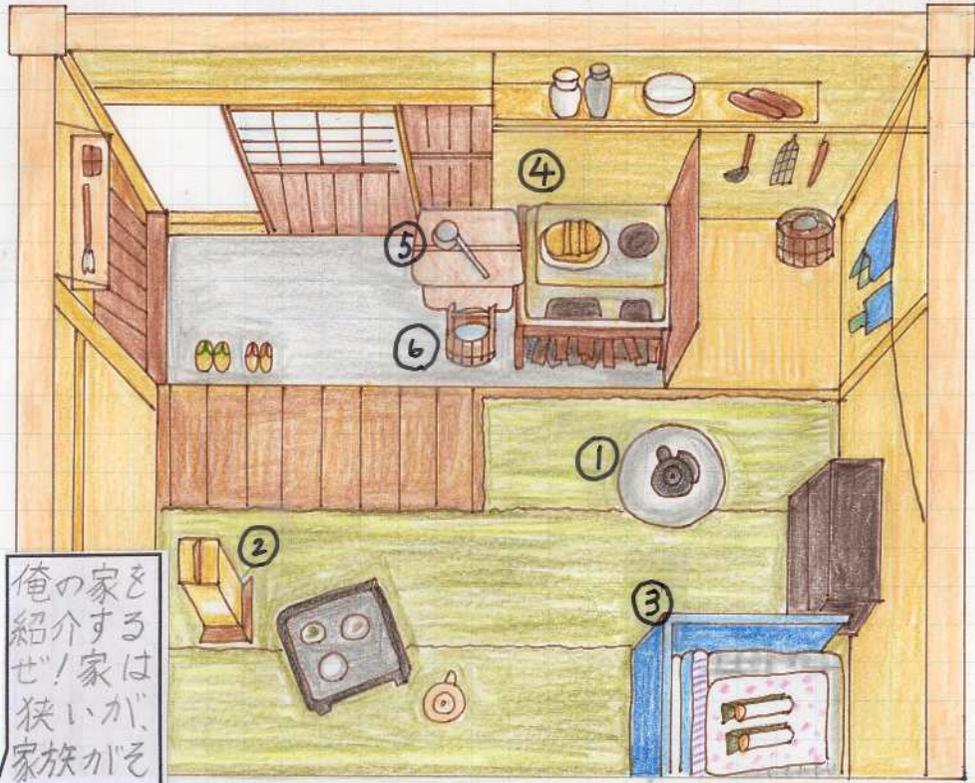
庶民は、棟割長屋と呼ばれる、ひとつの建物を区切って住む共同住宅に住んでいました。ひと家族のスペースは、間口が9尺(約2.7m)、奥行が2間(約3.6m)で、畳6畳ほどの広さでした。そのうち約1畳半を土間に、4畳半を部屋としてるのが一般的です。

店賃(家賃)は1ヶ月400文(約8000円)でした。当時の職人の平均収入は月10万円程度だったのび、1ヶ月の収入の1割弱ほどでした。

- ①火鉢
- ②あんどん
- ③枕蓆風
- ④かまど
- ⑤水がめ
- ⑥手おけ

戸口を入ると台所兼用の土間があり、置きかまどや水がめなどが置かれています。部屋は押入れがなく、衣類などは、行李という入れ物や風呂敷に包んで収納し、布団と一緒に片付けて生活スペースを確保していました。かまどから出た煙は、天窓や無双と呼ばれる引きちがい戸から家の外に出していました。

俺の家を紹介するぜ！家は狭いが、家族がそばにいるのはいいぜ！



ひと家族のスペースはたたみ6畳ほどと狭く、そのなかに台所や土間があった。家族4人で住むにはとても狭くて、きゅうくつだと感じた。



大工の家の再現 ※1

どんな道具が大切にされたのか?

コンパクトで使いやすい道具が大切にされた。

暮らしの中でのような道具が使われていたのか?

かまど、お膳、包丁などの調理器具、筥、洗濯板など洗濯に使う物。



長屋のくらし ※4

俺の家には、必要最低限の道具しか置いてないぜ。整理整頓も楽にできるぞ!

うす

手回しの石臼はひき臼と言い、豆や自家製粉にもういます。

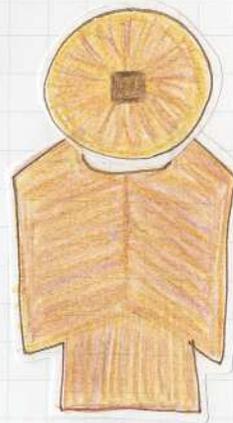
江戸時代の人々は家がせまかったの  
で、コンパクトで使いやすい必要最低限  
の道具しかもっていなかった。



うす ※3



箱膳 ※1



みの  
昔の雨合羽は、常  
みのお笠は通  
一体になって使  
われます。



蚊遣り ※4

蚊遣り  
この中に松の  
葉やヨモギな  
ど炭を燻して  
蚊を追い払っ  
ていました。

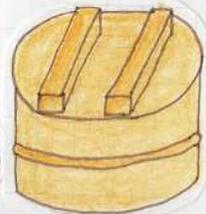


かまど ※2

かまど  
朝早くから起きて、お米を井戸  
水でとき、かまどに木切れで火  
をおこし、ご飯を炊いていまし  
た。かまどは土にわらを混ぜて  
乾燥させた食べ物を煮炊きする  
設備で、関西は三口、江戸は二  
口のものが多かったそうです。

羽釜

米をおいしく炊くために江戸時代に考え出されたのが、重たい木のふたがついた羽釜です。羽釜をかまどにかけ、下ごまきを燃やして米を炊きます。火の調整をするのが大変でした。



おひつ

食べ残したご飯は、冬の寒い時期には、稲わらむつについた飯びつ入れにおひつごと入れて保温します。

箱膳

江戸時代に商家の使用人などが用いたのが始まりといわれています。銘々膳ともいわれ、箸や茶碗と同様に一人一人が持っていました。上着を裏返し、箱の上に置き、中から取り出した碗や皿を上に乗せて食べ物を盛ります。

# 江戸を照らすほのかな光

電気やガスのない江戸時代、あかりはどうしていたのか？

まきなどを燃やした「囲炉裏」や「ひでばち」が使われた。

火を燃やすための燃料の中で最も古いものは木で、今でも使われています。その中でも脂分を多く含むものがより燃えやすく、長く燃えます。松明は、マツが脂を多く含むために漢字をあてられたと考えられています。

日本家屋の中で古くから使われていたあかりは、まきなどを燃やした「いろり」や「ひでばち」です。当時、まきは換金性の高い商品でした。村の共用地である雑木林でタダで木の枝を拾い集め、売り歩いていたからです。燃料は一般的に高価で、江戸時代の武士の家計に占める光熱費の割合は15%以上だったそうで、現在の2.5~3倍近くです。燃料としては一番安価なまきは江戸時代の主カエネルギーでした。

あかりを得るために昔から木が使われていた。燃料として安価なまきはあかりとして使われる以外にも暖房や調理にも使われていた。

## つり棒

天井からつるされた棒に鉄なべをかける。囲炉裏の火が強すぎる時は鍋を離すなど、自由に鍋の高さを変えることができます。



## 囲炉裏

部屋の床を四角く切り抜き、灰を入れてつくりました。そこにまきや炭を入れて火をおこします。調理だけでなく、暖房としても活躍しました。また囲炉裏から出る煙は、かやばき屋根の防虫にも効果的でした。

## 炉端

囲炉裏の端や周りのことを炉端といいます。魚や野菜などを串にさして焼くなど、遠火でいろいろな調理ができました。



囲炉裏 ※2

## 鉄鍋

囲炉裏につるしても安定するように作られた鉄製の丸い鍋。持ち手が長く、つるしたままでも食べ物が取りやすいようになっています。



## ひでばち

ひでは、マツの根などの油が多い部分をかわかして細かくした燃料のことです。これを燃やす鉢がひでばちで、多くは自然石からつくられました。土間などに置かれ、作業などのあかりになりました。



## まつとうがい

上部に鉄製の平らな皿をつけた灯火具で、さまざまの形をしています。ひでばちと同様に、皿の上で燃やしてあかりにしました。



木炭は何に用いられていたのか？

木炭は火をともしするための燃料に用いられていた。

薪と共に江戸のエネルギーの主カとして利用されたのが炭=木炭です。

木炭の歴史は古く、鎌倉時代以降刀などの武器を生産するために、鉄と共に戦略物資として重要視されました。平和になった江戸時代も木炭の消費は増え続けます。特に、煙や炎が少ない木炭は、家の中で使う燃料として、必須のエネルギーとなっています。

江戸の人のすまいは、長屋に代表されるようにとても狭いものでした。薪で煮炊きをするには囲炉裏やかまどが必要で、しかし、設置するスペースがない家が多かったため、木炭を利用するコンパクトな火鉢が重宝されました。煮炊きの道具としては、七輪も普及します。

木炭は煙や炎が少ないので家の中で使う燃料にぴったりだった。江戸のすまいは狭かったため、木炭を利用するコンパクトな火鉢は重宝された。

### 火鉢

火のついた炭をいれて使う暖房器具で、今でいうコンロの役目をはたしました。陶製や金属製などがあり、大きさや形は様々でした。火鉢には灰がはいっていて、その上に火のついた炭をおいてつかいます。炭の量をふやしたり、炭に灰をかけたりにして火カを調整しました。今のストーブのように部屋全体をあたためることはできませんでした。



鉄びん  
お湯をわかす鉄製のやかん。  
五徳  
鉄びんや金網などをのせる鉄製の台。

火鉢 ※2

### 表 黒炭と白炭の違い

	黒炭	白炭
原木	クヌギ、コナラなど	カシなどの堅い木
精練の仕方	窯で焼いたまま密封して自然に冷却する。	木を窯で焼き、それをすばやくかき出し、消し粉をかけて一気に冷やす。
特徴	火がつきやすい。型崩れしやすい。	火カが強く、火持ちがよい。大きく弾くことがある。

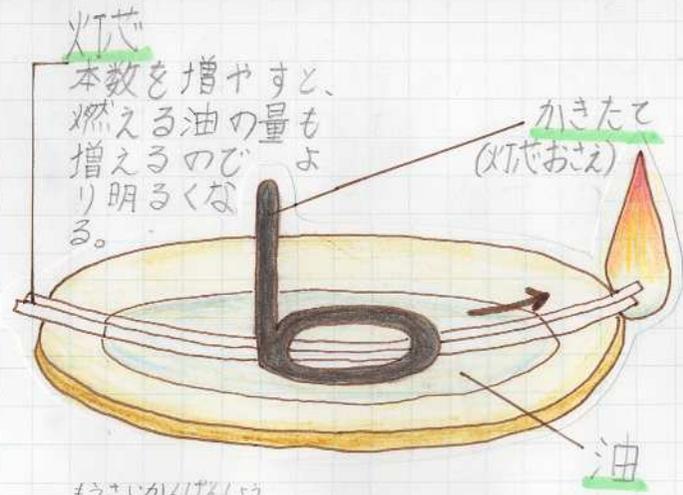
木などの自然物をそのまま燃やすあかりから、次にあかりの燃料としたのは「油」でした。ただし、直接油に火をつけることはまれで、油に浸した灯芯の先に火をとます方法が広がっていきました。使用する油は、植物油や魚油が中心ですが、国産石油の原油(草生水)も用いられました。

表 油の種類と特徴

エゴマ油	シソ科のエゴマの種子をしぼった植物油。古くから利用される。
オタネ油	アブラナの種子をしぼった植物油。江戸時代に普及が進む。
魚油(魚灯油)	イワシ、ニシンなどを煮てとった油。燃やすと臭い。
草生水(臭水)	国産石油の原油。カンテラなどの灯火具で使用していた。

あかりの燃料として木の次につかわれたのは油だった。  
あんどんは火袋からもれてくる光が弱かったため、部屋全体を照らせなかった。

火袋からもれてくる光は弱く、部屋全体を照らすほどの明るさはありませんでした。



もうさいかみけんしょう  
毛細管現象

液体が細い管や繊維と繊維のすき間のような細い空間をしみ通る現象。

油を使ったあかりの多くは、灯芯を使用しました。灯芯の一部を油にひたすと、毛細管現象により油をひたしてない先までしみ通ります。その灯芯の先に火をつけると、しみ通っていく油を燃焼させ続けて炎になります。



遠州あんどん ※4

あんどん  
木や鉄などのわくに和紙をはり、その中で火をとます。主に室内で使われた照明器具です。油を入れた火皿を火袋の内側に置き、燃やした油の炎をあかりにしました。風が吹き込んでも、火が消えにくいのが特徴です。白い紙の反射のおかげで小さな火でも明るく見せる工夫がされています。



角あんどん

日本では室町時代から長い間、和ろうそくを生産してきました。和ろうそくの原料は、ウルシヤハゼという木の実からしぼりとった木ろうをします。芯の材料は灯芯(イクサのすい)と和紙と真綿などの天然の素材です。

江戸時代初期では、1本のろうそくの値段が、職人の1日分の賃金と同じだったという記録もあるくらい高価なものでした。燭台や提灯などのろうそく用灯火具が発達し、和ろうそくの普及が急速に進み、価格も下がりましたが、それでも日当の10分の1ほどでまだまだ高価でした。

表 和ろうそくと洋ろうそくの違い

	和ろうそく	洋ろうそく
原料	植物のハゼの実から作った木ろう	石油から精製したパラフィン
芯	和紙の上にイクサのすいを巻いたもの。さらにほどけないように真綿でとめる。	木綿糸を中心とした糸芯
炎	芯が中空なので、大きく、ゆらぎがある	小さい、消えやすい
特徴	手作りのため大量生産ができません。(1日100~150本ほど)燃え進んで炭化した芯を切る必要がある。	機械により大量生産できます。
単位	匁 (1匁=3.75g)	号



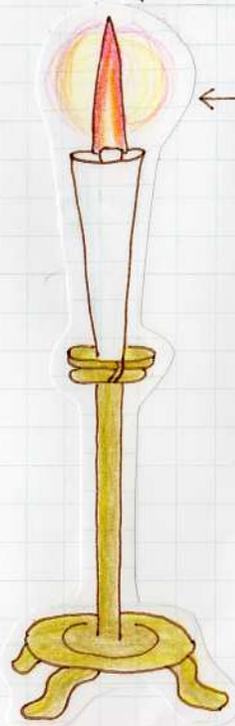
ハゼノキの果実  
『葉実樹皮は確實にわかる樹木図鑑』P.198より

なぜろうそくは光るのか?

ろうそくが燃えて光る。



ろうそくの芯に火をつけると、上部のろうそくがとけて液体になります。液体になったろうそくは毛細管現象により芯にしみ通っていきます。芯の上部にしみ通ったろうそくは炎の熱により気体になり、燃えて炎になります。

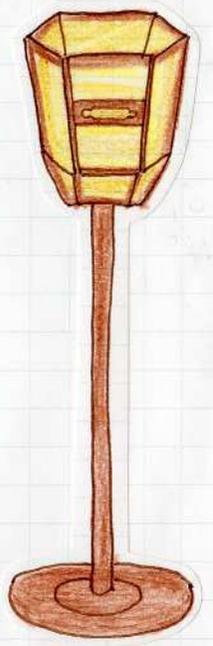


燭台

ろうそくを立てる台のことを燭台といいます。灯台とよくにっていますが、燭台には火皿がないかわりに、ろうそくをさすための金属のぼうを立てています。燭台は、おもに室内にすえ置かれていました。

ぼんぼり

和ろうそくの炎は、太い芯の状況により無風でゆれます。この不安定なろうそくの炎を、行灯のように和紙や布でおおった灯火具をぼんぼりといいます。



和ろうそくの炎は大きくゆらぎがあるが、洋ろうそくの炎は小さく、消えやすい

日本で考案され、小さく折りたたむ事ができる提灯は、便利な照明具として江戸時代に広まりました。「火袋」と呼ばれる提灯の本体は、和紙と竹ひご、上下の口輪に使う木、そして糸でできています。どれも身近な素材ばかりです。折りたたため、軽いので、持ち運ぶのにも収納するのにも便利でした。

火袋の中にろうそくを立てて、火をともしで使います。火袋でおおわれているので、風がふいても炎が消えにくい特徴があります。

提灯には、「提灯文字」という独特な文字が書かれています。提灯文字は、寄席文字、勘亭流、相撲文字などといった江戸文字の仲間です。輪郭線を描いてから中を塗る籠文字の「はね、や」とめ、「はらい」を強調したのが特徴です。職人は大量生産ができるように、分業して作っていました。

『ちようちんの蛇腹が邪を払う(邪払)』という江戸、子らしいしゃれがあります。昔から提灯にはお守りの役割もあるといわれています。



浅草 浅草手の大提灯  
2020.8.6撮影

弓張提灯 →

竹のしなりを生かした弓といわれる器具で、火袋を伸ばした状態に保つことができます。弓張は置く事ができ、持ち歩いてもゆらゆらしません。時代劇の捕物で出てくる御用提灯、有名です。



← ぶら提灯

提灯を棒の先に下げて使いました。暗い夜道を歩く時に、足元を照らすあかりとして用いられました。



提灯は折りたたため、軽いので持ち運ぶのにも収納するのにも便利だった。火袋でおおわれているので、風がふいても炎が消えにくいのが特徴だった。提灯文字は「はね、や」とめ、「はらい」が強調されていて、とても迫力があった。



弓張提灯  
※4

# 時を刻む鐘

時間はどうやって知るのか?

太陽の動きをもとに、だいたいの時刻を知った。

江戸の時刻の決め方は、日の出のおよそ30分前を明け六つ、日没のおよそ30分後を暮れ六つとしました。これを「不定時法」と言い、一刻の長さが昼と夜で、また季節によっても違いました。

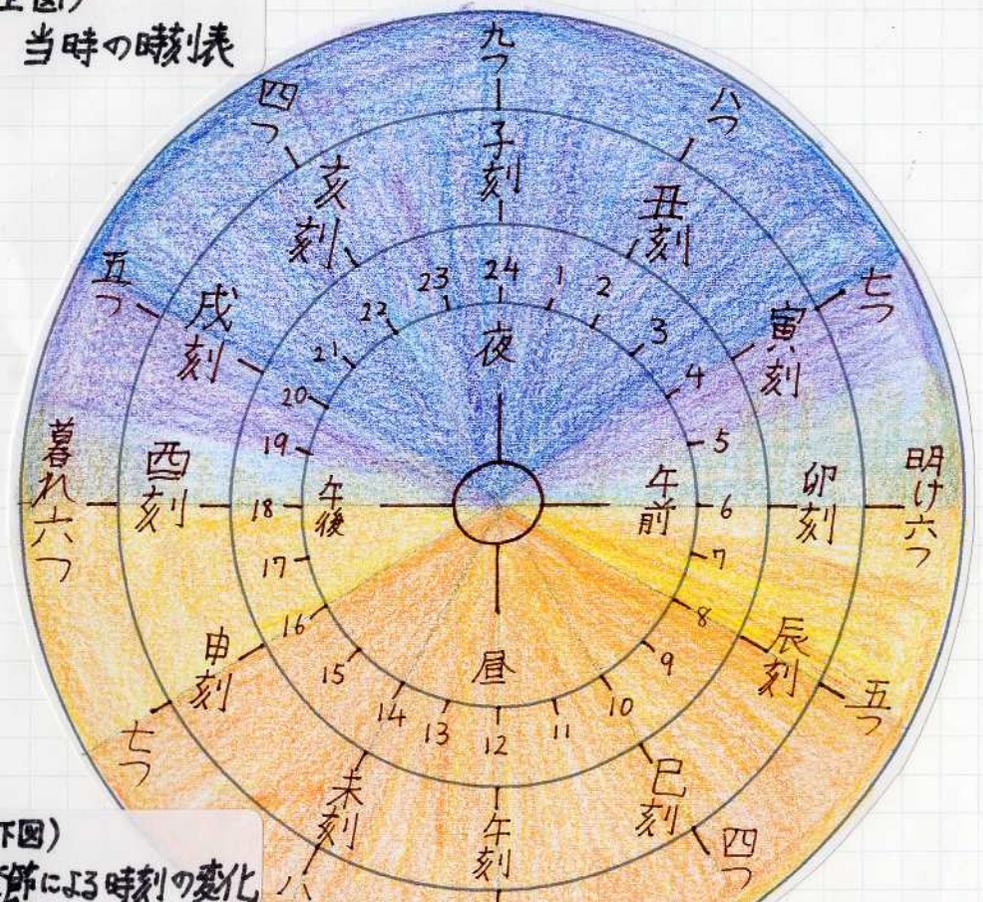
生活リズムがくるわないのか?

江戸の人々の生活には何の不便もありませんでした。人々はこうした時刻を、各地に設けられた時の鐘の音で知りました。

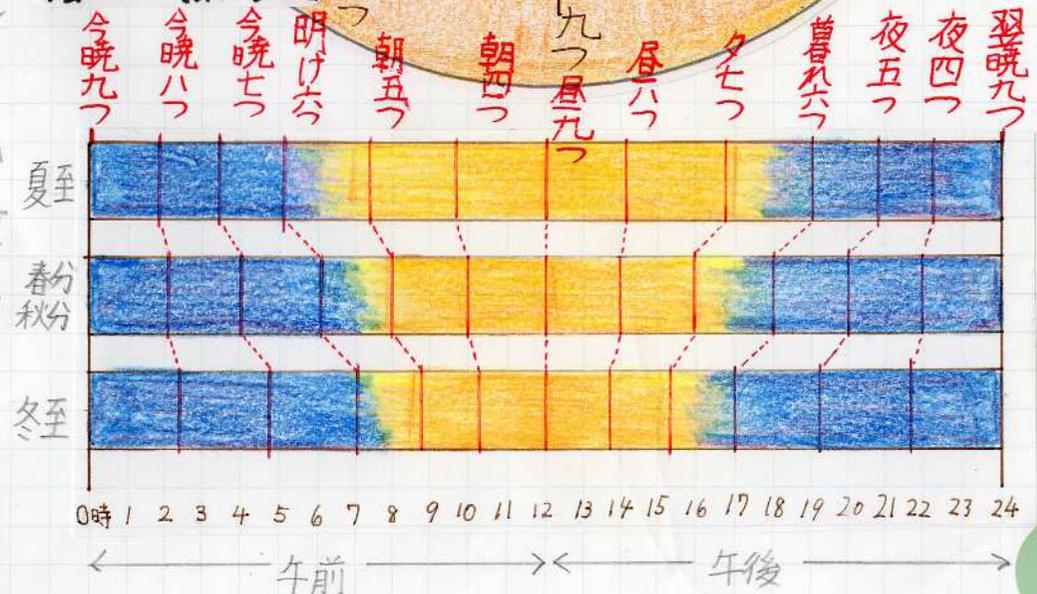
江戸時代、時計を持っていたのは大名や豪商だけだったので、庶民は時の鐘でおよその時刻を知りました。江戸には15か所、鐘がありました。鐘の音はまず、気づかせるための「捨鐘」を3つ打ち、それから刻の数を最初は長く、徐々に詰めて打ったので、途中から聞いた人も今何時かがわかりました。

江戸時代の時間は「不定時法」で表わされていて、一刻の長さが昼と夜、また季節によっても違いました。江戸の人々は時の鐘でおよその時刻を知った。

(上図) 当時の時刻表



(下図) 季節による時刻の変化



## 『僕は納豆が好きです』の巻

「なー、となー、となー、と」

あ、納豆売りの奥五郎さんが来た。母ちゃんが器を持って急いで家を出ていったよ。僕は納豆も納豆汁で食べるのが好き。

「一束四文です。まいどありー」

僕の家に向かいには、籠職人の庄助さんが住んでいるんだ。竹を細く割ったり裂いたり、薄く削ったりして竹ひごをつくらせて、器用にスルスル編んでいる。ちやう。母ちゃんが、庄助さんの作った籠は、丈夫で長持ちする、と言っていたよ。

昼ご飯を食べて、母ちゃんと八百屋に行くよ。表通りを歩くと、たくさんの方が歩いていて、とてもにぎやか。魚売りやアサガオ売りのお兄さんとすれ違ったよ。あんなに重そうなかごをかついで町中を歩き回るなんて大変そうだなあ。

しばらく歩いていたり、この間の火事で焼けてしまった家を大工さんがせせと直していたよ。その中に父ちゃんもいたんだ！棟梁の厳しい声がとんびいて、ちやうと怖かったな。その中で頑張っている父ちゃん、てすごいや。

「とうふーい、とうふー」

豆腐屋の勝え助さんの声だ。母ちゃん、豆腐食べたいな。豆腐丁はすごく大きくて、四十八文もするんだ。食べ切れないからいつも半丁もらっていくよ。「とよちゃん、店賃を集めにきましたよ。」

お、大家さんだ。母ちゃんがたんすの中から銀貨を持ってきたぞ！普段の買い物は銭で払うんだけど、店賃は四百文と高いから、銀貨で払うんだ。て。お金の計算は僕にはちやうと難しいな。





枝豆やー枝豆  
枝豆やー枝豆



枝豆は若い大豆です。豆腐やみそ、しょうゆの材料として古くから使われていた大豆ですが、まだ青い大豆をゆでて食べ始めたのは江戸時代です。

枝豆売り  
とよとはな

細いグサを蒸して、皮をむいた自分で、くわわらかひたして、部屋に使用しました。



灯売  
宗三郎

とうふ  
かんま  
なまあげ  
とうふ  
とうふ  
とうふ  
とうふ

豆腐売り  
勝之助



江戸時代の豆腐一丁は、け、こう大きく、値段も五十文と少し高めだったようです。そのため、半分、さらに半分、さらに半分、というサイズで売っていました。

アサガオやーアサガオ  
アサガオやーアサガオ  
アサガオ



アサガオ売り  
平八郎

アサガオ売りは夏の日ざましがわり、鉢植えのアサガオを荷台にのせて、早朝から売り声高らかにやっています。花がしおれないうちに、屋前には売ってしまおうという商売です。



ぼてふりの体験  
※1

魚売りは、その日の仕入れのおすめ商品を売りたいので、日に変わります。スズキやタイは長屋の住人にとって高級品。庶民がよく食べたのはアジ、トビウオ、サバなどの安魚でした。



魚売り  
富八郎

江戸時代は売る人が買う人を見つけていた。食料品から日用品まで様々なものが売られていた。

[江戸の長屋の卓腿晩]参照

# きらりと光る職人の技

江戸時代、どんな職人がいたのか？

大工や左官、彫り師、塗師など様々な職人がいた。

江戸には、大工や左官など建築関係のほか、刷り師、彫り師、塗師、表具師、鋳物師、鍵師など様々なものをつくる職人も多く働いていました。家から出て仕事をする職人を「出職」、長屋などの自宅に仕事をする職人を「居職」とよびました。こうした技術を持たない人々は「人宿」または、「口入れ」とよばれる業者に仕事を紹介してもらい武家屋敷などの奉公に行きました。江戸は働く気になりさえすれば、仕事に困らない町だったのです。

1つ1つこいねいに作る。すばらしい作品を客に届ける。それが俺、表具師の仕事さ。



表具師  
源蔵



籠職人  
庄助

**表具師**  
掛軸や巻物、屏風、襖などに絵を貼り込んだり、飾りをほどこしたりする職人です。独特なのりやハケを使ってかけじくを作ったり、襖や屏風を位立えます。お屋敷に伺って作業をする出職もいました。

**籠職人**  
竹、藤、柳などで籠やざるなどを作る職人です。一般の籠は冬に切出した真竹を乾燥させて用います。

紺屋  
九兵衛



## 紺屋

「こうや」、「むらさき屋」とも呼ばれる藍染職人をいいます。藍染めは「江戸むらさき」と呼ばれるように、江戸の名産です。ゴム手袋などはありませんから、職人の手は藍色に染まっています。染める回数などによって48色に染め分けられます。

## 藍染とは

藍染とは植物染料「藍」を用いた染色技法。用いる植物はタデアイで、これから抽出されるインジゴチンという色素を持つ染料を総称して藍と呼びます。藍は染料の基本とされ、藍で下染めしたものをさらに黄はだで染めると緑に、紅花で染めると薄紫になりました。

江戸の人々は手からものを生み出す職業が多かった。修業や熟練が必要な仕事が多かった。

出職の花形はなんといっても「大工」でした。朝早く、弁当を持って長屋を出て、夕方まで現場で働きます。ほかに「左官」や「石工」、大きな木を建築用に加工する「木挽師」なども人気のある仕事でした。江戸の町はどんどん拡大していたので、あちらこちらで建設工事の需要がありました。たびたび大火事が起き、その復興事業でも、多くの大工が必要だ、たのです。大工は職人のなかでも給料が高いのですが一人前になるまで、棟梁とよばれる親方のもとで給料なしで修行しなくてはならなかつたそうです。



左官  
文吉

漆喰とは、石灰岩を焼いて水をかえた消石灰(水酸化カルシウム)にのりを混ぜてなめらかにしたものさ

左官  
蔵や蔵造の壁、土間などに漆喰を塗って仕上げるのが左官です。漆喰を練るのには「漆喰師」と呼ばれる専門の職人もいました。

一人前になるには、十年は修行せにやならん。厳しい世界なんだぞ。



大工 棟梁  
喜三郎

大工  
江戸は火事の多い町です。大工の仕事も事欠きません。職人は世襲制(その家の職業を子孫が代々受けつぐこと)ですが、弟子も取りますので、大工の子になくても弟子入りして技術を習得し、一本立ちできます。一人前の大工の給料は1日働いて400文(約4800円)くらいなので、高給取りです。

俺は建築の基礎や敷石、石垣以外にもかまづちとたかねがあれば、お稲荷さんなどもつくれるんだ。



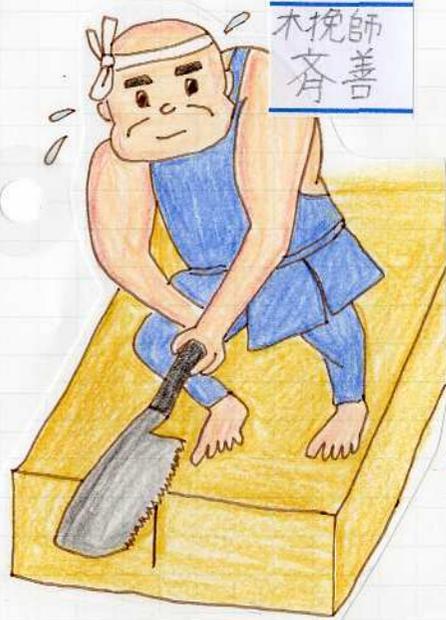
石屋  
新え丞

木挽師

「大鋸挽」とも呼ばれます。大きな鋸を使って、大きな木から真っすぐな板に切り出すのはとても技術のいる作業です。

石屋

石屋は「石切」「石工」とも呼ばれます。江戸の町を築くのに重要な職人です。



木挽師  
齊善

建築物をつくる際、大工、左官、石屋、木挽師などの職業の人達が協力している。

# 努力の結晶 金・銀・銅貨

江戸時代にはどのようなお金があったのか?

金貨、銀貨、銅貨がある。

江戸時代は、基本的に土地の値段など高い金額を表す場合には金貨を、貸金や家賃などの中程度の金額を表す場合には銀貨を、そば一杯の値段など安い金額を表す場合には銭が用いられていました。さらに、金・銀・銭ではそれぞれ単位も呼び名も違い、いくらのお金といくらのお金を交換するのかという相場も頻りに変わっていたので、両替商が発達しました。

両替商には、本両替と銭両替がありました。本両替は、両替、為替、担保貸しなど、幕府や大商人が相手の、今でいうメガバンクでした。銭両替は、銭の両替を行う庶民向けの小店舗でした。

この頃、力を持っていた有名な両替商は、鴻池、三井、住友でした。この三井と住友が現在の大手銀行グループへ発展しました。

金貨は枚数で、銀貨は重さで換金されていた。換金するために、両替商が発達した。千両箱は持ってみると数センチしか持ち上げられないほどずっしりしていて重かった。

## 表 金・銀・銭の比率 (幕府による公定相場)

金貨	1両小判 = 1枚	二分金 = 2枚	一分金 = 4枚	二朱金 = 8枚	一朱金 = 16枚
銀貨	丁銀・豆板銀 = 50~60匁	五匁銀 = 12枚	一分銀 = 4枚	二朱金 = 8枚	一朱金 = 16枚
銭貨	一文銭 4000~10000文				

現在はお金を換算する時に10進法が使われているが、(1円玉が10枚=10円玉1枚)江戸時代は4進法が使われていました。

主に江戸で使われていた金貨は、「計数貨幣」でお金の枚数で価値を数えていました。一方、大坂で使われていた銀貨は秤量貨幣で、重さを量って価値を数えていました。重さの単位には、貫・匁・分がありました。

10分 = 1匁    10000匁 = 1貫  
(3.75g)                      (3.75kg × 10 = 2玉くらい)

千両箱  
天保小判(1枚11.3g)が1000枚入りました。千両箱以外にも500両用、2000~3000両入る大きさのものもありました。



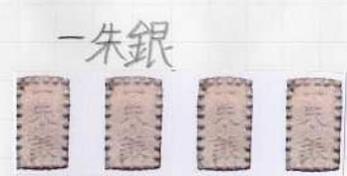
どんなお金の種類があったのか？

お金は誰が作っていたのか？

金貨をつくる機関のことを金座、銀貨をつくる機関のことを銀座と呼ばれていた。

江戸時代のお金には、金・銀・銭の三種類があります。これを三貨制度といいます。家康は、貨幣制度の全国統一に乗り出し、大判、小判、一分金といった金貨、丁銀・豆板銀といった銀貨をつくりました。更に三代将軍の家光の時代には、一文銭などといった銅貨(銭貨)をつくりました。金貨をつくる機関のことを「金座」、銀貨をつくる機関のことを「銀座」と呼んでいました。金座は江戸・京都・駿府(静岡)、銀座は江戸・京都・伏見・駿府に置かれていました。現在の東京にある銀座はここからきています。

江戸時代のお金には「金・銀・銭」があり、これを三貨制度という。



江戸時代のお金(源寸大) 造幣局HPより

## 『買い換えるお金はありません』の巻



今日は慌ただしい一日だったよ。朝、木、端売りの善右衛門さんが来て、かまどの火付けに使う木の破片を売りに来てくれたんだ。その後、端売りの鶴石さんが来たよ。母ちゃんが

「うちの箒が折れて困っていたから、丁度良かったわ。」

って喜んでいたな。帰り際、鶴石さんが束子をくれたんだ。古い箒を再利用して作ったんだ。すごいや！これで母ちゃんの手伝いをするぞ。それから家に来てくれたのはへっつい直しの平蔵さん。目にも留まらぬ速さで、粘土に石や漆喰を混ぜたものを塗って、傷んだ所を直しちゃった！かっ、こ良いなあ。

「こんにちわー。灰買いに来ましたよ。」

あ、丁度灰買いの総次郎さんが来たみたい。総次郎さんがかまどの灰を買い取ってくれるんだ。灰なんか集めて、どうするんだろう？って思っ、て総次郎さんに聞いてみたんだ。

「酒造所では麹菌を増やすために使うらしいぞ。染色業者や製糸業者に売る事もあるし、陶器を作る時の上薬にも使われるみたいだな。あとは肥料に使うぞ。土に混ぜると米や野菜が良く育つんだ。燃えかすの灰がこんな役に立つなんてびっくりだなあ。」

他にも家には、鏡磨の恭助さんが母ちゃんの鏡をピカピカに磨いてくれたり、鑄掛屋の五兵衛さんが穴の開いた鍋を直しに来てくれたんだ。どの職人さんもあ、という間に修理しちゃう。腕の良い人ばかりでかっ、こ良いんだ。僕も大人になったら職人さんになろうかなあ。



# 環境にやさしい生活

100万人暮らしていた江戸の町は、人口のわりにはゴミが少ないきれいな町だったといわれています。それは、江戸がまだを生まださない徹底したリサイクル社会だからです。かさ、げた、なべなどの日用品はそれぞれ専門の修理屋がいて、何度でも直して使っていました。着物はぬて直し、直せなくなったら使えるところだけと切ってぬい合わせて新しい着物を作り、それでも着れなくなったらふとんやおぼろ、ぞうきんにして使い切りました。ごみと思われるものも、ごみにはせず紙くずや、ろうそくのとけて流れた部分なども買い集めて再生する業者がいました。かまどの灰や排せつ物、道に落ちている馬のふんも集めて肥料として江戸周辺の農家に売りました。(P.11)その肥料で育てられた野菜が再び江戸で売られるという循環ができていたのです。

江戸は100万人暮らしていたわりに町はきれいだった。なぜなら、江戸はリサイクル社会だったから。様々な修理屋が江戸にはいて、物は何度も直して使った。しかし、物を買わないと、経済が発展しなかった。



木、端売り  
善右衛門



木、端売り  
竈の火付けに  
う木の破片を  
がくすや木材の  
切れ端を薄く割  
り、それを担い  
び売ります。

桶屋  
正悟



↑桶屋  
桶には様々な大き  
さや用途がありま  
すが、どれも木板  
を組む竹の箍を  
締めこ作ります。  
桶や樽を作るほか、  
修理もしてくれま  
す。

↓古着屋  
昔段着は古着が当たり  
前。商の人の古着仕立  
業の古着立して再生業  
が確立しました。

鏡磨  
蒜介



↑鏡磨  
かがみどぎ

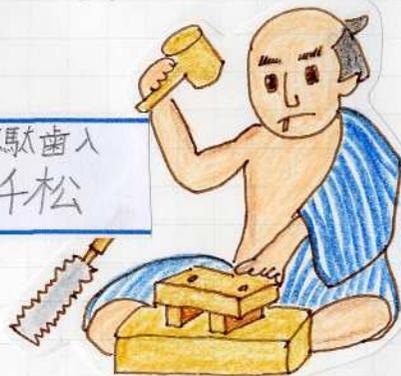
手鏡を磨く職人じ  
す。当時の鏡はガ  
ラスではなく金属  
で、空気に触れる  
だけでやがて曇っ  
てしまいますので、  
定期的に磨く必要  
があります。「鏡  
師」と呼ばれるの  
は、磨きもします  
が、鏡を作る方も  
います。

古着屋  
倉え助



↓反買い  
竈の灰を買い集める商  
売びす。灰は問屋に集  
められ、染めや製  
糸業者に売られ  
ます。その他、  
肥料としても  
使われました。

下駄歯入  
千松



↑下駄歯入  
下駄を修理する商売  
びす。天秤道具と  
材料一式担いび町  
まわります。下駄  
らどんなものび歯  
の交換がびきます。

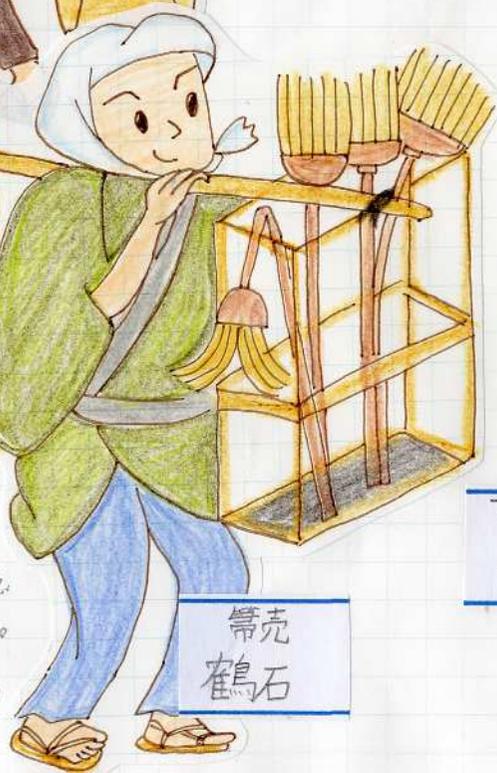
反買い  
総次郎



↑箒売

しゅろの箒を売  
る人をいいます。  
古いものを下取  
りし、たわしな  
どの材料に再  
利用します。

箒売  
鶴石



江戸時代は、現代と比べてリサイクル業者が多く  
いて、みんなが物を大切にしていた。現代ではこれら  
たら新しく買い直すものびも修理して使っていた。

## 『借りたものは返しなさい』の巻



今日は貸本屋さんが来たの。私、本が大好き。貸本屋さんが来る日を指折り数えて待ってたんだから！私は子ども用の絵入りの読み物も、母ちゃんには人情本を借りていたわ。子どもの本は二、四文だけど、大人用は十六、二十四文もするみたい。大切に読まなきゃ。彦太郎にも読んであげよう。そう言えば、この間父ちゃんにお願いして耕書堂に連れて行ってもらったの。

「いらっ、いませ。おや、お嬢ちゃん、こんにちわ。」

版元の鳶屋重三郎さんは、次々に新しい作品を生み出すすごい人。重三郎さんの元にはたくさん職人さんがいて、みんな忙しそうに作業しているわ。私が気になっているのは喜多川歌磨さんの浮世絵、歌磨さんの絵は、繊細で優美で、とりしちゃう。東州斎字楽さんの役者絵も思わず見い、こしまう追力！父ちゃん、重三郎さんに勧められた浮世絵を一枚購入したみたい。

さて、明日は寺小屋に行かなくちゃ。読み書き、そろばん、三味線、踊り、お琴と裁縫を習っているの。最初、私は字を書くのが苦手だったんだけど、紙は貴重だから、お手本を良く見て、真、黒になるまでも、と練習して、ごらん。て母ちゃんに言われて、たくさん練習したら、今はスラスラ字が書けるようになったんだ！私の先生は武士。でも父ちゃんは医師、母ちゃんは女の人に習っていたんだって。色んな職業の先生がいたのね。あ、ご飯の時間だ。ご飯を食べたら三味線の練習をしよう。



# 学ぶ喜び

寺小屋とは何か?

今の学校のこと

寺小屋とは、僧侶や武士、医者などの手習い師匠が、お手を借りて町人の子弟に読み書きやそろばん(計算)などを教えたのが始まりです。商店に奉公に上がるための基礎を養う目的で大阪で始まり、やがて江戸など全国に広がりました。男女共に5・6歳から11・12歳まで学んでおり、江戸後期の就学率は70~86%、識字率はそれ以上だったと考えられています。同じ時代のイギリスの識字率は10~25%、フランスでも40%程度で、下層階級の子どもの多くは文字を読む事ができませんでした。

なぜ日本はこんなにも識字率が高かったのか?

寺小屋が都心部から地方まで網の目のように広がり、最盛期には日本全国に16560軒もあったそうです。裕福な家庭の子どもだけでなく、誰でも学ぶ事ができたため、日本の識字率は高かったのです。

江戸時代の人々は、識字率が高かったのは身分、住む場所関係なく誰でも寺小屋で勉強できたから。

識字率の高かった江戸の人々の娯楽の一つは本でした。

この頃の日本は本づくりが栄えて、現代びいう出版社に当たる版元が、絵師、彫り師、摺り師、裁断師、表紙屋を雇い、木版印刷で本をつくっていました。木版の印刷は文字も絵も同じ版でつくれるので、挿絵入りの本を摺るのにとっても便利でした。最初は墨一色から始まり、だだんと色数も増えていき、浮世絵などの木版画もたくさんつくられました。浮世絵とは、世の中の流行を描いた絵画で、中でも1765年以降につくられた多くの色を使った作品は、錦絵と呼ばれています。江戸では菱川師宣、鈴木春信、喜多川歌麿、葛飾北斎、歌川広重、歌川国芳などの絵師が人気者となりました。浮世絵は大量に印刷されていたため、1枚16文から20文と安く購入する事ができました。

読み書きができたので、子どもから大人まで本を読んでいた。木版印刷の技術を使って浮世絵などができた。浮世絵は子どもから大人まで親しまれていた。



絵を描く職人

ばみん  
馬連



和紙を貼り合わせて固めた当皮を竹の皮で包んだもの。

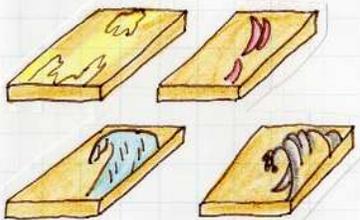
顔料



若や貝などをくたいて粉にし、にわかと水を混ぜてつくった。

版木

主版(墨版)と色版を色数によって別々に版木が作られました。版木に使われた山桜は木目が細かく、硬かったのが版木に適していました。しかし、高価であったため、何度も再利用して使われていました。もともとの版木は、1.5cm程の厚みでしたが、半分近くまで薄くなったものもありました。

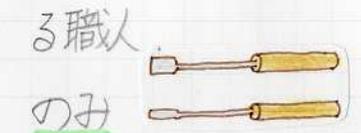


文字や絵師が和紙に描いた線画を裏返して版木にのりび貼りつけそれを彫る職人。できた

主版をもとに色数によって色版も彫ります。



彫り師が彫った版木の文字や絵柄を絵の具を使って和紙に摺る職人



のみ  
木槌でたたいて版を彫る道具。他にも種類がある。



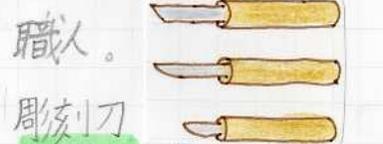
摺り上がった紙を本の大きさに切る職人。



刷毛  
馬の毛を木製の取っ手に埋めこんだ、絵の具を版木にのぼす道具。



裁断師が切った紙を糸で綴じ、本の形にする職人。



彫刻刀  
版木刀、駒透き、間透き、丸刀、平刀などさまざまな形があった。



深川江戸資料館にてスタンプで浮世絵の工程を再現!

木版画は大量に生産できるように分業化されていた。どの職人の仕事も失敗の許されない繊細な技術が求められた。浮世絵を再現するコーナーに挑戦したが、すれないように紙を置くのは大変だと感じた。

# みんなの味方・損料屋

江戸の人々の楽しみはなんだ、たのか？

読書が楽しみだった。

江戸庶民に本が読まれるようになったのは江戸時代中期のことです。それ以前は、公家、武家、僧侶など特定の知識階級の人達が読む学術書や仏書がメインでした。

しかし、元禄時代に入ると、絵本をはじめ、怪奇物や滑稽本など読み物が増え、庶民が楽しめる本がたくさん出版されるようになりました。

庶民にとって本が身近なものになったとはいえ、江戸時代の書籍はまだ高価でした。なぜなら現在のように機械で印刷するのではなく、板木に文字や絵を彫ってひとつひとつ刷っていたので、簡単に大量製本できなかったからです。そこで発達したのが貸し本屋で、風呂敷いはいに本をかついで、お得意さんをまわって歩きました。客は借りている期間に応じてレンタル料を支払いました。行商人1人に対して顧客は200人弱いたそうで、客の好みを把握して、持ち歩く本を選別し、返却の頃合いをみて取りに行く地道な商売でした。

## 損料屋

江戸庶民の生活用品をレンタルしてくれるお店を損料屋といい、借り物は損料物、レンタル料は損料と言われていました。衣類、夜具、装身具、日用品、季節品などありあらゆるものを貸し出し、多くは質屋を兼業していました。江戸の庶民の住まいは狭い長屋で、押し入れなどもなかったために、物を買ってこなくても置いておく場所がなかったのです。また、火事の多かった江戸の町では、家財道具を買い揃えても馬鹿らしいと考える人も少なくありませんでした。そのため、使う時だけ借りれば良いという合理的な考えが江戸っ子にはありました。損料屋で一番借りられていたのはふんどしでした。一般的な6尺ふんどしの値段は250文(約5000円)で、高級品だったのです。これをレンタルすると60文(約1200円)でした。

割高なような気もしますが、洗わずに済むので、独身男性の多かった江戸の町では重宝されました。



# 『頼むから燃えないでくれ』の巻



「ジャーン ジャーソーン ジャーソーン」

お、どこかで火事が起きたな。今月は火事が多いな。いつ俺の家が燃えてもおかしくない。いま<sup>あ</sup>別に、家に燃えて困るものはないけどな。鍋、釜、布団、畳、みんな損料屋から借りてんだ。江戸の町は火事が多いからよ、買うより借りた方が良いろ。それに、損料屋に行けば必要な物が何でもすぐにそろって便利なんだ。

「父ちゃん、どうしよう。家まで火がこないかな？ 斉明さんは無事かな？」

彦太郎、怖がらなくて大丈夫だ。俺の幼なじみの斉明って奴は、火消になっ<sup>て</sup>五年目。羽織を着て、纏を持つ姿はか、こ良くてちよ<sup>っ</sup>と憧れちまうぜ。

屋根の下に桶があるだろう？ あれは天水桶と言って、雨水を貯めておき、もしも火事が起きたら消火に使えるようにと設置しているんだ。だけど実際には火を食い止めるのは難しいだろうよ。木と紙でできた長屋は燃えやすいし、家が密集しているから、一度火の手が上がると防ぎきれねえんだ。江戸の町に住む以上、火事はしかたのない事なんだ。でも良い事もあるんだ。大きな声では言えないが、火事のあとには、町を復興しなくちゃならねえだろ？ そうしたら俺達、大工の出番よ。一日働ければ銀六匁も貰えるんだ。子供達のために、たくさん働かないとな。

「ジャーソーン ジャーソーン」  
お、どうやら鎮火したみたいだ。良かった良かった。



# 江戸を襲う大火

「火事とけんかは江戸の華」といわれるように、江戸のまちには火事が多かったのです。

なぜ火事が多かったのか？

防災対策ができていなく、人々があきらめていたから。

火事が多かった理由は5つあります。

- ①冬の時期に強い北西風がしばしば吹き、町全体が乾燥していたため
- ②質素な住宅が多く、燃えやすかったため
- ③災害後の復興工事で仕事が増えることを喜ぶ人が少なからずいたため
- ④幕府や町奉行所による防火対策が、役割をうまく果たしていなかったため
- ⑤江戸に住む以上、火災にあうのは仕方がないと人々があきらめていたため

江戸で火事が多かったのは家が木や紙でできていた事、町全体が乾燥していたこと、失火や放火が多かった事など様々な要因が挙げられる。



江戸時代の火事の原因の多くは調理や照明、寝たばこなどによる失火、そして放火でした。調理は薪、照明は行灯やろうそくの裸火だったためです。また独身男性の多い江戸の長屋住まいでは寝たばこする人が多かったといわれています。

火災から財産を守るために、頻繁に起こる江戸の火災対策として、町内の自身番屋に火の見の設置を義務付けたり、火の用心見回りの夜番の当番制の実施や、天水桶の常備、火災時に消火に参加しなかつた者への罰則などが可触れとして数多く出されました。また、防火用に建物は、土壁で塗りこめた塗屋造りや板葺きの屋根にすることが奨励されました。貧しい町人が住む長屋では、建物や家財道具は燃えてもいいように、簡易なもので作られていました。



これは天水桶。いろいろな形があるんだ。屋根の下や上に置いてあって、中に雨水をためておいて、火災が起きたら中の雨水を使うんだ。

天水桶  
※4

火消  
斉良

江戸の消防組織は、「奉書火消」「大名火消」「定火消」「町火消」の4組織がありました。

奉書火消…1629年、三代将軍徳川家光の時、江戸に初めてつくられた火消。火災のつど奉書によって大名を召集しました。

大名火消…1643年に家光が16の大家を指名、江戸城や武士の家を火事から護るためにつくった4組からなる消防隊。

定火消…1657年にあった「明暦の大火」の被害のすさまじさを教訓に、4代目家綱が、4人の旗本に命じてつくった消防組織。飯田橋、市ヶ谷、お茶の水、麹町に火消役の屋敷をつくり、そこにはいつも役人や臥煙がいて、火事が起きたらすぐ出動できるように準備していました。

### 臥煙とは

定火消の火消人足を臥煙と言いました。常に法被1枚にふんどしで気が荒く、臥煙部屋と呼ばれる大部屋で起居待機していました。就寝時間は、一本の長い丸太を枕に10~15人ほどが並んで眠り、緊急時には寝ず番の一打で一斉に起きました。

江戸の消防組織は4つあり、火元によって出動する火消が違った。江戸の人々は半鐘の音で火元が近いか遠いか半断していた。

町火消…1718年に南田奉行大岡忠相がつくった、町人のための本格的な消防組織です。隅田川から西を担当するところは48組と、東の本所、深川を担当する16組の町火消が設置されていました。総勢およそ1万人で、町火消たちの賃金や活動費用は、それぞれの町の地主たちが負担していました。

### はんしょう半鐘

江戸の町には各所に火の見櫓があり、半鐘が設置されています。火災が発生すると、半鐘の鳴らし方を変えて火元までの距離を人々に知らせました。

### 表 半鐘の鳴らし方

打ち方	音	意味
一打	ジャーン ジャー ジャー	火元は遠い
二打	ジャンジャン ジャンジャン	火消の出動
連打	ジャンジャンジャン ジャンジャンジャン	火元は近い
乱打	鐘の中で振り回す	間近
	ジャーン ジャンジャー	鎮火

火の見櫓  
※4

火を消すためにどんな道具を使っていたのか?

玄蕃桶や鳶口、刺又、竜吐水などを使った。

江戸時代、火事をどうやって鎮火させたのか?

火元の近くの家々を壊して火が広がるのを防いだ。

燃えやすい木造家屋が連なる家々に一旦火が付くと、なかなか消火できませんでした。また、現代のような消防技術がなかった江戸の消防は、火元より風下の家々を壊して延焼を防ぎ、火災の被害をくい止める破壊消防が基本でした。消防の七つの道具は、<sup>まとい</sup>纏、竜吐水、大団扇、梯子、鳶口、刺又、玄蕃桶でした。纏持ちは花形む、いち早く現場に駆け付け、他の組に遅れじと屋根に駆けあがって一番乗りの功名を争いました。ここでか勢をくい止めろ、という目印でしたが、ギリギリまで踏ん張、たため、命を落とす人も多かったです。放水ポンプの役割をした竜吐水は、玄蕃桶を使って水を入れ、ポンプ口から水を噴き上げて延焼を防ぎました。火消し達の果敢な働きにより、火をくい止めることができると、その屋根に組の「火消し札」を立てることができ、町火消の勲章となりました。

現代では火事が起きた際に火に水をかけて消しているが、江戸時代では建物をこわして火が広がるのを防いだ。

→ 火事羽織... 表は籠目模様を型染にし、木綿地を刺し子にして防火を強化した。無事鎮火したあかつきには、裏地の描絵模様を見せて市中を歩いた

火事羽織(文化遺産オンラインHPより)

↓ 玄蕃桶  
竜吐水に水を入れる道具。



玄蕃桶 \*1



竜吐水 \*1

↑ 竜吐水... オランダ人から伝わった、水が小さく出す手押しポンプ。屋根上の纏持ちなどに水を吹き付けて火の粉から護った。



鳶口と刺又

纏 \*1



火消  
火消

## おわりに

私は江戸時代の事について調べて、二つ分かった事があります。一つ目は江戸の人々は物を大切に使い、環境にやさしい生活をしてきた事です。例えば江戸の人々はゴミになつた物でも再利用して使っていました。また、江戸には『損料屋』という生活用品などが借りられる店があり、みなで限られた物を共有して使っていました。その上、江戸は家が狭く、火事が多かったため、庶民の人々にとってはとても便利な店でした。現代では「物は壊れたら買い換える」という考えもあります。買い換える方が安く、早いからですが、江戸の人々はどんな物でも最後まで大切に使い、無駄なく暮らしていたのです。それを知って私は、

「今は地球温暖化や食品ロスなどの環境の事が問題になっているけれど、江戸の暮らし方は地球にやさしいんだな。」と感じました。

二つ目は江戸の人々は近所との交流が深いという事です。江戸時代の人々は井戸へ水をくみに行く時も、買い物をする時も、いろんな人が仲良く話をしていると、私は物語を書いている時に思いました。江戸の人々はたくさんの人と仲良くして、近所の人々の事を気にかけてあげたり、協力してあげたりと、助け合つて暮らしていたと思います。

この事を学んだ上で、家族や友達と「ミニニケーション」を取り、自分がいらぬ物を必要な人に譲ったり、物を買う時には本当に買つても無駄ではないか、捨てる時には再利用できるか考え、暮らしていきたいです。

# 参考文献

書名	著者名	出版社	出版年
旅からわかる江戸時代3 船と物の旅	深光富士男	河出書房新社	2019年
くらしを変えてきた あかりの大研究	深光富士男	PHP研究所	2010年
すてきな日本の伝統 2巻 昔からの暮らし		教育画劇	2012年
古い道具と昔のくらし事典 住まいの道具と衣類	内田順子・関沢まゆみ	金の星社	2018年
日本刀完全ガイド最新版		晋遊舎	2020年
絵でみる江戸の町とくらし 図鑑	善養寺ススム	廣済堂	2011年
図解日本の装束	池上良太	新紀元社	2008年
日本の伝統1 工芸(1)	大橋皓也	大日本図書	1996年
衣食住の歴史	西本豊弘	ポプラ社	2006年
おもしろ樹木図鑑	林将之	主婦の友社	2021年
葉実 樹皮を確実にわかる樹木図鑑	鈴木庸夫	日本文芸社	2005年
お江戸ファッション図鑑	撫子凜	マール社	2021年
日本の「なぜ？」に答えるお話100	井上岳則 他	PHP研究所	2016年
図説4 江戸庶民の衣食住	竹内誠	学習研究社	2003年
1の巻 江戸のび、くり省エネ生活	石川英輔	鈴木出版	2009年
2の巻 江戸のおどろきリサイクル生活	石川英輔	鈴木出版	2009年
3の巻 江戸のゆたたりスローライフ	石川英輔	鈴木出版	2009年

書名	著者名	出版社	出版年
江戸時代の暮らし方	小沢詠美子	実業之日本社	2013年
ときそば	川端誠	クレヨンハウス	2008年
絵本 江戸のくらし	太田大輔	講談社	2021年
貝柝ひびも解く江戸あんない	いずみ朔庵	誠文堂新光社	2016年
子どもに伝えたい和の技術1 寿司	和の技術を知る会	文芸堂	2014年
子どもに伝えたい和の技術5 あかり	和の技術を知る会	文芸堂	2016年
江戸の暮らし	山本博文	日本文芸社	2018年
江戸の暮らし図鑑	菊池ひと美	東京堂出版	2015年
浮世絵・戯作と書入れでよくわかる!江戸の暮らし	永井義男	学研プラス	2020年
売り声図鑑1 江戸の長屋の朝昼晩	宮田章司	絵本塾出版	2018年
売り声図鑑2 江戸の長屋の春夏秋冬	宮田章司	絵本塾出版	2018年
売り声図鑑3 江戸のくらしとリサイクル	宮田章司	絵本塾出版	2019年
歴史ごはん 第三巻 安土・桃山~江戸時代 現代の食事	永山久夫・山本博文	くもん出版	2019年
歴史ごはん 信長・秀吉・家康たちが食べた料理	永山久夫	くもん出版	2020年
江戸の暮らし 衣・食・住	桐丸ゆい	諏訪書房	2020年
旅からわかる江戸時代1 武士の旅	深光富士男	河出書房新社	2019年
旅からわかる江戸時代2 庶民の旅	深光富士男	河出書房新社	2019年

サイト名	URL	アクセスした日
お江戸の科学	<a href="https://www.gakken.co.jp/kagakuSouken/spread/oedo.html">https://www.gakken.co.jp/kagakuSouken/spread/oedo.html</a>	2021.8.20
東京都水道歴史館	<a href="https://www.suidorekishi.jp/">https://www.suidorekishi.jp/</a>	2021.8.20
国土交通省関東地方整備局	<a href="https://www.ktr.mlit.go.jp/ktr_content/content/000099135.pdf">https://www.ktr.mlit.go.jp/ktr_content/content/000099135.pdf</a>	2021.8.20
man@bow	<a href="https://manabow.cow/zatsugaku/">https://manabow.cow/zatsugaku/</a>	2021.8.20
造幣局キッズ	<a href="https://www.mint.go.jp/kids">https://www.mint.go.jp/kids</a>	2021.8.20
貨幣博物館	<a href="https://www.imes.boj.or.jp/cm/">https://www.imes.boj.or.jp/cm/</a>	2021.8.20
農林水産省 脚気の発生	<a href="https://www.maff.go.jp/j/meiji150/eiyo/01.html">https://www.maff.go.jp/j/meiji150/eiyo/01.html</a>	2021.8.20
日穀製粉株式会社	<a href="https://www.nikkoku.co.jp./entertainment/">https://www.nikkoku.co.jp./entertainment/</a>	2021.8.21
Mikoshi Storys	<a href="https://mikoshistorys.com/edo-bekkou-3448.html">https://mikoshistorys.com/edo-bekkou-3448.html</a>	2021.8.21
中川政七商店のよみもの	<a href="https://story.nakagawa-masashichi.jp/10210">https://story.nakagawa-masashichi.jp/10210</a>	2021.8.21
伊勢半本店	<a href="https://www.isehanhonten.co.jp/">https://www.isehanhonten.co.jp/</a>	2021.8.21
本の万華鏡	<a href="https://www.ndl.go.jp/kaleido/">https://www.ndl.go.jp/kaleido/</a>	2021.8.21
ポーラ文化研究所	<a href="https://www.cosmetic-culture.po-holdings.co.jp/culture/history/">https://www.cosmetic-culture.po-holdings.co.jp/culture/history/</a>	2021.8.22
消防防災博物館	<a href="https://www.bousaihaku.com/ffhistory/11275/">https://www.bousaihaku.com/ffhistory/11275/</a>	2021.8.22
小牧市消防本部防災ページ	<a href="https://www.city.komaki.aichi.jp/admin/shimin/life/shoubou/7/index.html">https://www.city.komaki.aichi.jp/admin/shimin/life/shoubou/7/index.html</a>	2021.8.22
文化遺産オンライン	<a href="https://bunka.nii.ac.jp/index.php">https://bunka.nii.ac.jp/index.php</a>	2021.8.22
江戸時代 campus	<a href="https://www.edojidai.info/">https://www.edojidai.info/</a>	2021.8.22

サイト名	URL	アクセスした日
東京都立図書館江戸東京デジタルミュージアム	<a href="https://www.library.metro.tokyo.lg.jp/portals/0/edo/tokyo-library/index.html">https://www.library.metro.tokyo.lg.jp/portals/0/edo/tokyo-library/index.html</a>	2021.8.22
毎日小学生新聞 連載 江戸東京見本帳	<a href="https://mainichi.jp/maisho/ch200460000i/%E6%B1%9F%E6%88%B8%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E8%A6%8B%E6%9C%AC%E5%B8%B3">https://mainichi.jp/maisho/ch200460000i/%E6%B1%9F%E6%88%B8%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E8%A6%8B%E6%9C%AC%E5%B8%B3</a>	2021.8.22

作中に出てくる記号について

- ※1 江戸東京博物館にて2021年6月5日撮影
- ※2 江戸東京たてもの園にて2021年6月26日撮影
- ※3 羽村市郷土博物館にて2021年7月3日撮影
- ※4 深川江戸資料館にて2021年7月17日撮影

調べ学習で訪れた場所について

江戸東京博物館

東京都墨田区横綱1-4-1

江戸東京たてもの園

東京都小金井市桜町3-7-1

羽村市郷土博物館

東京都羽村市羽741

深川江戸資料館

東京都江東区白河1-3-28

中央図書館

東京都八王子市千人町3-3-6

由井市民センターみなみ野図書館

東京都八王子市みなみ野1-7-1 片柳学園第三学生会館2階

掲載している写真について

撮影者:母



EDO-TOKYO MUSEUM



江戸東京博物館

共通

開催期間 2021.04.24 ~ 2021.06.20

富嶽三十六景への挑戦 北斎と広重

北斎広重共通都内小中

クレジット

¥500

※こちらのチケットで常設展も観覧いただけます。

発券日 : 2021.06.05

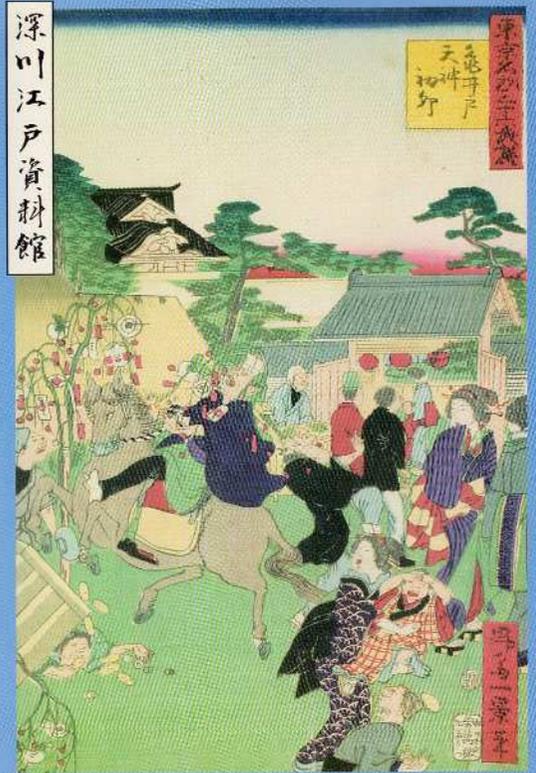
伝票番号 : 03-00026

2021-0605-0300-0260-0041



幸阿弥長重「綾杉地獅子牡丹蒔絵十種香箱」

深川江戸資料館



か 00266

観覧券

小中学生

一般 50円

1人1回につき

