



この図の番号は表1に記載した文献番号である。

記述した場所がわかる場合のみ、該当地に番号を記載してある。

上記のうち、庶民は米食していると記述する文献は番号のみを記載した。

上記のうち、庶民は米と雑穀を食べていると記述する文献は番号を○で囲って記載した。

図1 外国人が日本庶民の日常食に関する記述をおこなった場所

表1 日本庶民の日常食に関わる外国人の記述項目

人 名	国 名	来日年	文献番号	米食 米と 雑穀食	酒	煙草	茶
ビレラ	ポルトガル人	1557	5-2	○140			
Vilera		1565	4		○307		
フロイス	ポルトガル人	1565	4	○179			
Frois							
メシヤ	ポルトガル人	1584	5-1	○97	○97		
Messiah							
カルレッティ	イタリア人	1597	27	○88	○85		○81
Carletti							
ロドリゴ	スペイン人	1609	6	○6	○71		
Rodrigo							
ケンペル	ドイツ人	1690	28		○780	○779	○754
Kaempfer							
トゥンペリ	スウェーデン人	1775	7	○271	○273	○276	○273
Thunberg							
ゴロウニン	ロシア人	1811	8	○114	○115	○116	○116
Golovnin							
フィッセル	オランダ人	1820	9	○113	○95	○113	○114
Fisscher							
マクドナルド	アメリカ人	1848	19		○123		○122
MacDonald							
ボンペ	オランダ人	1857	10	○321			
Pompe							
リンダウ	ドイツ人	1859	11	○202	○202	○203	○203
Rindau							
オールコック	イギリス人	1859	30	○50		○51	
Alcock							
マーロン	ドイツ人	1860	12	○28	○343	○25	○25
Maron							
フォーチュン	イギリス人	1860	29		○131		○85
Fortune							
アンペール	スイス人	1863	21	○14	○15	○15	○15
Humbert							
シュリーマン	ドイツ人	1865	22	○54			○77
Schliemann							
スエンソン	フランス人	1866	31	○40	○40	○42	○41
Suenson							
ジェーンズ	アメリカ人	1871	13	○18			
Janes							
チェンバレン	イギリス人	1873	14	○1-14	○1-229	○2-270	○1-229
Chamberlain			18	○455	○456		
ギメ	フランス人	1876	23	○69	○70	○86	○70
Guimet							
バード	イギリス人	1878	15	○297	○297	○291	○297
Bird							
クロウ	イギリス人	1881	32		○58	○77	○296
Crow							
シドモア	アメリカ人	1884	16	○71	○111	○318	○184
Scidmore							
リース	ドイツ人	1887	24	○147	○179	○175	○147
Rieß							
ムンチンガー	ドイツ人	1890	33	○29	○29	○29	○29
Munzinger							
シュワルツ	アメリカ人	1893	34			○33	
Schwartz							
モラエス	ポルトガル人	1898	17	○60	○60		○60
Moraes							
サンソム	イギリス人	1928	25				○39
Sansom							

○印右の数字は引用文献の記載ページである。

チェンバレン○印右の数字1- は、引用文献の第1巻、2- は第2巻である。

- (24) 原潔・永岡敦訳（1988）『ドイツ歴史学者の天皇国家観』新人物往来社, 195頁.  
原著は Ludwig Rieß ; Allerlei aus Japan, 1905. である。
- (25) 大久保美春訳（1994）『東京に暮す』岩波書店（岩波文庫 青466-1）, 269頁.  
原著は Katharine Sansom ; Living in Tokyo, 1937. である。
- (26) 小林政子訳（2013）『私の見た日本人』国書刊行会, 262頁. 原著は Pearl S. Buck ; The People of Japan, 1966. である。
- (27) エンゲルベルト ヨリッセン（1987）『カルレット氏の東洋見聞録』（谷進・志田裕朗訳）PHP 研究所, 193頁. 原著は M. ギリエルミネッティがトリノで刊行した翻刻本である。
- (28) 今井正編訳（2001）『新版改訂・増補 日本誌－日本の歴史と紀行－』〔第6分冊〕霞ヶ関出版, 705-1104頁. 原著は Engelbert Kaempher ; Geschichte und Beschreibung von Japan. である。
- (29) 三宅馨訳（1997）『幕末日本探訪記－江戸と北京－』講談社（講談社学術文庫）, 363頁. 原著は Robert Fortune ; Yedo and Peking, 1863. である。
- (30) 山口光朔訳（1962）『大君の都中』岩波書店（岩波文庫 青 424-2）, 433頁. 原著は Sir Rutherford Alcock ; The Capital of the Tycoon : a Narrative of a Three Years' Residence in Japan, 2 vols, New York, 1863. である。
- (31) 長島洋一訳（1989）『江戸幕末滞在記』新人物往来社, 205頁. 原著は Edouard Suenson ; Skitser fra Japan, 1869-70. である。
- (32) 岡田章雄・武田万里子訳（1984）『クロウ 日本内陸紀行』雄松堂出版（新異国叢書第 II 輯10）, 336頁. 原著は Arther H Crow ; Highways and byways in Japan : The experiences of two pedestrian tourists, 1883. である。
- (33) 生熊文訳（1987）『ドイツ宣教師の見た明治社会』新人物往来社, 207頁. 原著は Carl Munzinger ; Die Japaner, Berlin, 1898. である。
- (34) 島津久大・長岡祥三訳（1981）『薩摩国滞在記－宣教師の見た明治の日本－』新人物往来社, 180頁. 原著は Henry B. Schwartz ; In Togo's Country, 1908. である。

- (15) 時岡敬子訳 (2008) 『イザベラバードの日本紀行 上・下』 講談社 (講談社学術文庫), 上493頁, 下416頁. 原著は Isabella L. Bird ; Unbeaten Tracks in Japan, 1880. である.  
バード原著の日本語訳は, ほかにもある.  
高梨健吉訳 (2000) 『日本奥地紀行』 平凡社 (平凡社ライブラリ329), 529頁.  
楠家重敏・橋本かほる・宮崎路子訳 (2002) 『バード 日本紀行』 雄松堂出版 (新異国叢書 第三輯3), 376頁.  
金坂清則訳 (2012-13) 『完訳 日本奥地紀行 1〜4』 平凡社 (東洋文庫819, 823, 828, 833).
- (16) 外崎克久訳 (2002) 『シドモア 日本紀行-明治の人力車ツアー-』 講談社 (講談社学術文庫), 476頁. 原著は Eliza Ruhamah Scidmore ; Jinrikisha. Days in Japan, 1902. である.
- (17) 花野富蔵訳 (1969) 『日本通信Ⅲ 日本生活』 集英社 (『定本モラエス全集Ⅲ』), 7-85頁. 原著は Wenceslau José de Sousa de Moraes ; A Vida Japoneza. Terceira serie de cartas do Japão (1905-1906). Livraria Chardron, de Lello e Irmão, Porto, 1906. である.
- (18) Basil Hall Chamberlain (1895) ; The Luchu Islands and their Inhabitants. The Geographical Journal 5-4 (pp.289-319), 5-5 (pp.446-462), 5-6 (pp.534-545).
- (19) 富田虎男訳訂 (1979) 『マクドナルド「日本回想記」』 刀水書房 (刀水歴史全書5), 288頁. 原著は Ranald MacDonald ; Japan, Story of Adventure of Ranald MacDonald, First Teacher of English in Japan, A.D. 1848-49. である.
- (20) 石黒敬七 (1990) 『写された幕末』 明石書店, 307頁.  
小沢健志監修 (1990) 『写真で見る幕末・明治』 世界文化社, 255頁.  
須藤功編著 (1995) 『【図集】幕末・明治の生活風景-外国人のみたニッポン-』 東方総合研究所, 351頁.  
岩下哲典・塚越俊志 (2011) 『レンズが撮らえた幕末の日本』 山川出版社, 207頁.
- (21) 高橋邦太郎訳 (1970) 『アンペール 幕末日本図絵 下』 雄松堂書店 (新異国叢書15), 400頁. 原著は Aimé Humbert ; Le Japon Illustré, Paris, 1870. である.
- (22) 藤川徹訳 (1982) 『シュリーマン 日本中国旅行記』 雄松堂書店 (新異国叢書第二輯6), 1-132頁. 原著は Heinrich Schliemann ; La Chine et le Japon au temps présent de Saint-Petersbourg, Paris, Librairie Centrale, 1867. である.
- (23) 青木啓輔訳 (1977) 『ボンジュールかながわ』 有隣堂 (有隣新書), 209頁. 原著は Emile Guimet ; Promnades Japonaises, 1878, Jalpanche. である.

297頁.

- (5-2) 村上直次郎訳 (1968) 『イエズス会日本通信 上』 雄松堂書店 (新異国叢書 1), 426頁.
- (6) 村上直次郎訳 (1929) 『ドン・ロドリゴ 日本見聞録』 駿南社 (異国叢書), 1-174頁.
- (7) 高橋文訳 (1994) 『江戸参府随行記』 平凡社 (東洋文庫583), 406頁. 原著は Carl Peter Thunberg ; Resa uti Europa, Afrika, Asia, förrättad åren 1770-1779, del 1-4, Upsala, 1788-1793. 中の第3巻 (1791) の全部と第4巻 (1793) の126頁までである。
- (8) 徳力真太郎訳 (1985) 『ロシア士官の見た徳川日本』 講談社 (講談社学術文庫), 345頁. 原著は Wasilij Mikhajlovich Golovnin ; 『1811年1812年および1813年日本人の捕虜となったワシーリイ・ミハイロヴィチ・ゴロウニンの手記』 の第三部「日本国および日本人論」(原語の題名は記載されていない)。
- (9) 庄司三男・沼田次郎訳注 (1978) 『日本風俗備考』 平凡社 (東洋文庫341), 266頁. 原著は J. F. van Overmeer Fisscher ; Bijdrage tot de Kennis van het Japansche Rijk, Amsterdam, 1883. である。
- (10) 沼田次郎・荒瀬進訳 (1968) 『ポンペ 日本滞在見聞記』 雄松堂書店 (新異国叢書10), 470頁. 原著は Jhr. Johannes Lijdius Catharinus Pompe van Meerdervoort; Viff Jaren in Japan (1857-1863). である。
- (11) 森本英夫訳 (1986) 『スイス領事の見た幕末日本』 新人物往来社, 231頁. 原著は Rudolph Lindau ; Un voyage autour du Japan, 1864. である。
- (12) 眞田収一郎訳 (2002) 『マーロン 日本と中国』 雄松堂出版 (新異国叢書第Ⅲ輯 2), 360頁. 原著は Hermann Maron ; Japan und China / Reiseskizzen, entworfen während der Preußischen expedition nach Ost-Asien von dem Mitgliede derselben Dr. Hermann Maron. [2 Bände] Berlin, 1863. Druck und Verlag von Otto Janke. である。
- (13) 山崎為徳・松村元児・市原武正訳 (1873) 『生産初歩』 白川県洋学校, 29丁. この日本語訳にはジェーンズ (Leroy Lanssing Janes) の草稿の題名が記載されていない。
- (14) 高梨健吉訳 (1969) 『日本事物誌 1』 平凡社 (東洋文庫131), 362頁. 『同 2』, 337頁. 原著は Basil Hall Chamberlain ; Things Japanese, Being Notes on various subjects connected with Japan, for the use of travellers and others, Sixth Edition Revised, London and Japan, 1939. である。

## V おわりに

本稿では、16世紀後半から20世紀前半に日本を訪れた外国人たちが見て解釈した、日本庶民の日常食の記述を拾う作業をおこなった。

大きく言えば、外国人たちが見た日本庶民は米を主食材にして、炊いた大量の飯を口にかき込むように腹の中へ詰め込んでいた。また男女を問わず酒を飲み、仕事の合間に喫煙を楽しんでいた。これが本稿の結論である。

本稿の「はじめに」の項目で紹介した渡辺京二は、『逝きし世の面影』の第二章「陽気な人びと」の冒頭に、「十九世紀中葉、日本の地を初めて踏んだ欧米人が最初に抱いたのは、他の点はどうあろうと、この国民はたしかに満足しており幸福であるという印象だった。」（前掲(2) 59頁）と記述している。本稿で筆者が得た16世紀後半から20世紀前半を生きた日本庶民の日常食の結論も、膨大な数の文献を使って検証する過程で渡辺が得た印象と一致する。

筆者自身が記憶を整理するために、本稿で拾った外国人による日本庶民の日常食に関する記述の要点を、時期が古い事例から順に並べた表1を作成した。また、表1に示す29事例のうち、記述した場所がわかる5事例は、図1の該当地に文献番号を記載した。ご覧いただければさいわいである。

### (文献)

- (1) 有蘭正一郎 (2007) 『近世庶民の日常食－百姓は米を食べられなかったか－』海青社, 219頁.
- (2) 渡辺京二 (1998) 『逝きし世の面影』葦書房, 487頁.
- (3) 石川英輔 (2003) 『大江戸えころじー事情』講談社, 361頁.
- (4) 村上直次郎訳 (1927) 『耶蘇会士日本通信 上』聚芳閣 (異国叢書), 461頁.
- (5-1) 村上直次郎訳 (1969) 『イエズス会日本年報 下』雄松堂書店 (新異国叢書4),

段として吸われている。」(前掲(31) 42頁) と記述している。

イギリス人のクロウ (Arthur H. Crow、1881年来日)<sup>(32)</sup> は、滋賀県大津から彦根へ向かう船の中で、煙管で煙草を吸う人々の姿を記述している。

日本では男も女も子供もだれでも煙草を吸う。一息入れる時にはいつでも小さな煙管を取り出し、この国の軽い煙草を少々詰めて、炭火を入れた小さい火入れで火をつける。六回ほどすばすばやると、もうおしまいだ。(前掲(32) 77頁)

ドイツ人のムンチンガー (Carl Munzinger、1889年来日)<sup>(33)</sup> は、日本人の食事風景を、次のように記述している。

食事の間お酒も飲むが、これは米から作るアルコール飲料で、シェリー酒のようなシャープな味がする。食後タバコを吸うが、これは男も女も若い娘も年取ったお婆さんも、である。(前掲(33) 29頁)

イギリス人のチェンバレン (Basil Hall Chamberlain、1894年琉球滞在) は、琉球の蒸留酒について記述している。

中国の sam 酒に似た、米と粟から作る泡盛と呼ばれる酒がある。(前掲(18) 456頁)

アメリカ人のシュワルツ (Henry B. Schwartz、1907年鹿児島滞在)<sup>(34)</sup> は、薩摩国の人々は酒好きで、毎晩家族が揃って酒を飲み、男は焼酎を飲むと記述している。

薩摩の人々はよく酒を飲むし、(中略) 薩摩では酒を飲むのは男にとどまらず、女や子供たちまで飲むのである。多くの家庭で毎晩、その家の主人とともに家族一同が酒を一〜二杯飲むのは、ごく当たり前のことである。(中略) 大抵の薩摩の男子は、せいぜい10%か12%しかアルコール分のない弱い酒では満足せず、アルコール分が30%から50%もある「しょうちゅう焼酎」と呼ばれる蒸留酒を好んで常用する。(前掲(34) 33-34頁)

日中に発酵する。それからそれは濾布で濾<sup>こ</sup>されるのである。このような方法で醋<sup>すく</sup>のある美味しい酒が得られる。(同 86頁)

人びとは夏であろうと冬であろうと、酒を常に温めて飲む。その時に彼らは酒を、ちびりちびりと楽しみ、(中略)しばしば酔っぱらう。(同 87頁)

カルレッテイが言う「純粹の灰」とは種麴<sup>こむぎ</sup>のことであろう。また、カルレッテイは薬草で芳香を付けた醸造酒を「フラスコのようなものに入れて蒸留すると、非常に強い一種のアクアヴィットができる」(前掲(27) 86頁)と、蒸留した酒も作っていたことを記述している。

ドイツ人のケンペル (Verfasst von Engelbert Kaempher, 1691年江戸へ行く)<sup>(28)</sup> は、次のように記述している。

休み茶屋では、茶の他に酒はいつでもいくらでも飲むことができる。(前掲(28) 754頁)

日本人達は、食後に酒を飲みながら歌ったり、碁や将棋をしたり、または謎々合せをしたりして打ち興じて時を過ごし、負けた者は罰として一杯飲まされる。(同 780頁)

イギリス人のフォーチュン (Robert Fortune, 1860年来日)<sup>(29)</sup> は、江戸と長崎の住民は酒好きだと記述している。

このごろでは、「江戸中は日没以後は酔っぱらいの天下！」と言うのが常識になっている。(中略) 長崎でオランダ医師のポンペ博士から、毎晩九時頃までに、成人の半分は多かれ少なかれ酒を飲んでいると聞かされた。(前掲(29) 131頁)

また、イギリス人のオールコック (Rutherford Alcock, 1859年来日)<sup>(30)</sup> は「日本では、ほとんど全部の男女が喫煙する。」(前掲(30) 51頁)、デンマーク人のスエンソン (Edouard Suenson, 1866年来日)<sup>(31)</sup> は「男も女も日本では狂信的な喫煙者だが、(中略) のんびり快適に時間をつぶす一手



ます。労働者とそれ以外の日本人との間に食べ方の違いはありません。

誰でも同じように食べます。(前掲(25) 36頁)

1900年前後に長崎郊外で幼少期の数年を過ごしたバック (Pearl S. Buck, 1960年に日本再訪)<sup>(26)</sup> は、『私の見た日本人』に、日本料理の「ご飯」について次のように記述している。

欧米人は(日本料理の)生魚とご飯の量が多いことを嫌がります。でも、魚はとりたてで新鮮です。(中略) ご飯も上手に炊かれ、香りもよく見た目にも美しくとても軽いのです。(前掲(26) 222頁)

いずれも大量の飯を腹に詰め込んで、エネルギーと栄養の大半を摂取していた庶民の食事風景がよくわかる、じつに適切な記述である。

#### Ⅳ 飲酒と喫煙に関する記述

筆者が食に関わる記述を拾った外国人のほとんどが、「日本人は老若男女を問わず酒を飲み、タバコを吸う」と、日本庶民が飲酒と喫煙を楽しむ姿を記述している。彼らの出身国では見られない、よほど印象に残る光景だったようである。ここでは9人の記録を列挙する。

イタリア人のカルレッティ (Francesco Carletti, 1597年長崎来航)<sup>(27)</sup> は、日本人の酒の飲み方と、醸造法を次のように記述している。

この国には酒も豊富にある。それは米から造られる。あらかじめ火にかけて、生温かい<sup>あたた</sup>というよりも少し熱くして飲んだり他人<sup>ひと</sup>にすすめたりする。(前掲(27) 85-86頁)

酒は米から造られる。それは蒸気で蒸<sup>む</sup>され、(中略) 純粹の灰が混入され、黴<sup>かび</sup>が生じるまでそのままに寝かせておく。これには長い時間はいかからない。同じ方法で灰も加えないし黴も生じていない煮<sup>た</sup>いた米をそれに加える。これらすべてが樽の中で水と混ぜられ、それは二、三

られるかどうかと怪しむ。(前掲(23) 69頁)

イギリス人のバード (Lsabella L. Bird、1878年来日) は、栃木県日光から福島県田島へ至る街道筋で見た農民の食材と食事風景を、次のように記述している。

農民の食料の多くは生か半生の塩漬けにした魚と、粗雑な漬物にして消化しにくくなった野菜で、あたかも食事を極力短時間ですませるのは人生の目的のひとつだとも言わんばかりに、すべてがあっという間におなかのなかに納められます。(前掲(15) 上216頁)

ドイツ人のリース (Ludwig Rieß、1887年来日)<sup>(24)</sup> は、「ある日本家庭での一日」に、上流階級と思われる家族の食事風景を、次のように記述している。

女中がご飯を大きなお櫃に入れてもってきて、皆が差し出すお碗に杓子のようなもの〔しゃもじ〕で数回ねばねばした白い米粒を盛りつけると、食べたり飲んだり囁んだりする音、箸のカチャカチャいう音が羨ましいほど速いテンポで始まる。箸を運ぶ順序はまったくランダムで、つねにあちこちと味噌汁<sup>ミソ・スープ</sup> (豆を調製したもので、熱くて塩辛い)、玉子焼き、魚、貝、海草、そしてご飯 (これが「主食」である) のあいだを動く。最後に、空になったお碗が女中の盆に差し出され、ご飯のかわりに茶が要求される。(前掲(24) 147頁)

イギリス外交官の妻サンソム (Katharine Sansom、1928年来日)<sup>(25)</sup> は、『東京に暮らす』の中で、日本庶民の飯の食べ方を次のように記述している。

お百姓さんがご飯をかき込む姿は、戸を一杯に開いた納屋に三又<sup>みつまた</sup>で穀物を押し込む時のようで、大きく開けた口もとに飯茶碗を添えて、箸をせわしく動かしながら音をたててご飯をかき込みます。これがご飯をおいしく食べる唯一の方法なのです。ご飯というのは体中の隙間を埋めつくす位たくさん食べておかないとまたすぐお腹がすいてしまい

900グラム、体積に換算すると6合、普通の茶碗12杯ほどの量である。三食の間に間食もしたので、1度の食事で茶碗2～3杯になる。

マクドナルドとバードは、旅の同行者たちの行動を数十日にわたって観察しているので、飯の量も適確に記述していると、筆者は考える。

これだけの量の飯を食べても、近世には肥満者はほとんどいなかったようである。外国人が近世末に撮影した庶民の写真や素描画を見ると、老若男女を問わず、ほぼ全員が引き締まった体格をしている<sup>(20)</sup>。摂取した飯の量と同量のエネルギーが必要な労働に従事していたからであろう。

### Ⅲ 庶民の食事風景

スイス人のアンペール（Aimé Humbert、1863年来日）<sup>(21)</sup> は、日本人が食事する風景を次のように記述している。

飯を盛る道具〔杓子〕を手に取り、大きな瀬戸物の茶碗に山盛にし、それを口まで運んで食べる。（前掲〔21〕15頁）

ドイツ人のシュリーマン（Heinrich Schliemann、1865年来日）<sup>(22)</sup> は、次のように記述している。

日本人は（中略）各々に茶碗をとり、二本の細い棒を使って米〔ご飯〕や魚をとる。そして、慣れた手つきでその棒を上手に操りながら、それらの食物を極めて早く食べるのである。（前掲〔22〕54頁）

フランス人のギメ（Emile Guimet、1876年来日）<sup>(23)</sup> は、横浜で見た人力車夫たちの食事の様子を、次のように記述している。

私たちの人力車夫は（中略）彼らに出される飯の茶碗に気負って飛びつく。初めて私は、片手で持った二本の小さな棒で食べるのを見る。そして操る速さに、あっけにとられる。茶碗はまたたく間に空になり、会食者たちがあまりにも烈しく突撃をくり返すので、彼らを満腹させ

したのは、畑地率が高い徳島県に17年住んでいたことが影響しているように思われる。

以上のように、日本の農民は米と雑穀を主食材にしているとの記述もある。ただし、筆者が拾った庶民の日常食に関する外国人30人の記録の中で、米以外の食材も主食に供すると記述したのは、この6人だけである。これを6人は適確に観察したと評価するか、彼らが特殊な事例を偶然に多く見たのかは、議論の分かれるところである。

ちなみに、チェンバレンは（Basil Hall Chamberlain）<sup>(18)</sup> は1894年に琉球を訪れて、住民の暮らしを観察しており、その中で住民の食材について、次のように記述している。

琉球の人々の主食は甘藷である。富民は米と豚肉と牛肉と魚などの食材を中国式に調理して食べる場合が多い。貧民、とりわけ食物を満足に食べられない人々は、甘藷を食べ尽くすと、ソテツの芯をさら晒して採るデンプンを食べる。（前掲(18) 455頁）

### (3) 庶民が食べた飯の量を記述した人々

庶民が1日にどの程度の量の飯を食べたかがわかる記述は、今のところ次の2例だけである。

アメリカ人のマクドナルド（Ranald MacDonald、1848年来日）<sup>(19)</sup> は、「（下級役人と兵士たち）各人が一回の食事で食べる平均的な量は、スープをふくめて重さにして三ポンド〔1360グラム〕くらいだろうと思う。彼らは一日四食だった。」（前掲(19) 122-123頁）と記述している。飯を2ポンドとすると、1度の食事で茶碗3杯の量である。

イギリス人のバード（Lsabella L. Bird、1878年来日）は、『日本紀行』の「食べ物と料理に関するノート」に、「労働者の一日当たりの米の平均消費量は二ポンド」（前掲(15) 上298頁）と記述している。2ポンドは約

誰でも余裕のあるものは米食する。しかし、概していえば、農民階級はそれができない。農村地方では、小麦、大麦、特に黍<sup>きび</sup>が真の主食である。米は贅沢品として取り扱われ、祝祭日のときだけに出される。或いは病気のときに用いられる。(中略) 日本の南端では甘藷が、1698年〔元禄11年〕に輸入されて、今ではふつうの人々の主食となっている。(前掲(14) 14-15頁)

イギリス人のバード (Isabella L. Bird、1878年来日)<sup>(15)</sup> は、『日本紀行』の「食べ物と料理に関するノート」に、次のように記述している。

最下層の人々の必需品を成しているのは、米、粟、塩魚、大根である。  
(前掲(15) 上288頁)

都市部ではごく一般的な日本人の食事に欠かせない品目は、ごはん、魚、大根の漬物で、内陸部では、ごはんあるいはその代わりに雑穀、大豆または豌豆、それに大根である。(同 297-298頁)

アメリカ人のシドモア (Eliza Ruhamah Scidmore、1884年来日)<sup>(16)</sup> は「日本の貧しい家庭は窮乏状態ですが(中略) 食事の献立は米、粟、魚、海藻で構成されます。」(前掲(16) 71頁) と記述している。

日本に30年ほど住んだポルトガル人のモラエス (Wenceslau José de Sousa de Moraes、1898年来日)<sup>(17)</sup> は、『日本通信 Ⅲ』の「日本人の食べ物」に、次のように記述している。

すべての文明国の国民で、日本国民が最も粗食だということである。  
(中略) 家庭の大部分が日々の食事で、米飯と漬物だけ摂っていて、ときたま、お祭の日になると炭火で焼いた小魚をご馳走にしている。多くの人にとっては、特に田舎では、米がすでに食べられない贅沢品になっており、もっと安い麦や甘藷を代用にしていて、飲み物には茶や白湯をとっている。(前掲(17) 60頁)

ただし、モラエスが「田舎では(中略) 麦や甘藷を代用にして」と記述

ちの食卓もほぼこれと同じである。生活必需品が豊富で、べらぼうに安いから、皆腹いっぱい食べられる。(前掲(12) 28頁)

いずれの記録からも、炊いた米飯を毎日大量に食べる日本庶民の姿が読みとれる。また、リンダウとマーロンが、貧しい人々の主食材は米である記述していることは、注目すべき情報である。

## (2) 米以外の主食材もあると記述した人々

ポルトガル人の宣教師ビレラ (Gaspard Vilera)<sup>(5-2)</sup> は、1557年の書簡に肥前国平戸庶民の日常食材について「一般人民の主要食物で最も多きは米なれども、その量多からずして一般には行渡らず、貧民は祭の際のほかこれを食せず。」(前掲(5-2) 140頁) と記述している。

アメリカ人のジェーンズ (Leroy Lanssing Janes、1871年来日) は、九州白川県の農業振興に供するために作成した草稿を、旧藩主細川家が設立した洋学校の生徒3名に日本語訳させた『生産初歩』<sup>(13)</sup> に、「米ハ古ヨリ肥後ノ大ナル食産物ナリ」(前掲(13) 17丁表) と位置付けたうえで、次のように記述している。

農民自ラ労働キ産シタル米ヲ食フコト稀レニシテ 過半ハ他ノ穀類ヲ耕シ 馬及ヒ家畜ト食物ヲ同フスルガ如シ (前掲(13) 18丁表)

米ヲ食トスル者ハ 只富貴ノ人ノミニ有リ (同 19丁裏)

人民粟豆類大根等ヲ以テ日々ノ食トナシ (同 24丁裏)

1877・78年の各食材の国別生産量比がわかる「全国農産表」、1879・80年の庶民が食べた各食材の国別消費量比がわかる「人民常食種類比例」ともに、肥後国は米が約4分の1を占め、「人民常食種類比例」では粟が35%を占めるので(前掲(1) 22-25頁)、ジェーンズは適確な観察をしている。

イギリス人のチェンパレン (Basil Hall Chamberlain、1873年来日)<sup>(14)</sup> は、『日本事物誌1』で、次のように記述している。

米は日本人にとって必要欠くべからざる穀物である。(中略) 日本では君主から下は<sup>こじき</sup>乞食にいたるまでみんな米を食べている。(中略) 日本人はまた米から火酒の一種<sup>ウオトカ</sup>を<sup>じょうりゅう</sup>蒸留し、またサギと称する弱い飲料を作っている。(前掲 (8) 114頁)

オランダ人のフィッセル (J. F. van Overmeer Fisscher、1820年来日)<sup>(9)</sup>の記述は、米が日本人の主食であるとする記述の典型的な例である。

米は主食であり、農業では最も重要な栽培の対象となっている。(前掲(9) 95頁)

米は日本人の主食である。彼らは日に三度米の飯をたべるが、それはいつも簡素なものであって、できるだけ水分がなくなるように炊いてあるので、粒がばらばらになっている。(中略) 米は結局はあらゆる食物のうちでも最も好ましい、また最も害の少い食物と言うことができる。(同 113-114頁)

オランダ人のポンペ (Johannes Lidius Catharinus Pompe、1857年来日)<sup>(10)</sup> は、日本人には決まった食事の時間はなく、空腹になった時に米の飯を食べると記述している。

日本人を決まった時間に食事するように慣れさせることはなかなか困難なことであった。彼らは習性として物が食べたいとなると、すぐ食べる習慣を持っている。米飯をほとんどいつでも用意している。(前掲(10) 321頁)

ドイツ人のリンダウ (Rudolph Lindau、1859年来日)<sup>(11)</sup> は、「貧乏人は、米と野菜しか食べない。彼等はこのやや不味い食物を強い山葵や芥子を振り掛けて味を良くする。」(前掲(11) 202頁) と記述し、同じくドイツ人のマーロン (Hermann Maron、1860年来日)<sup>(12)</sup> は、次のように記述している。

極貧の家庭の食卓でも、毎日、魚、米、豆、大根などがのぼる。金持

国名で表記する。次章からの各項目では、日本を訪れた年が古い人物から新しい人物の順に記載する。

## Ⅱ 主食材に関する記述

### (1) 主食材は米であると記述した人々

筆者が拾った日常食に関する外国人の記録の大半は、日本庶民の主食材は米であると記述している。9例を挙げよう。

ポルトガル人の宣教師フロイス (Luis Frois)<sup>(4)</sup> は、1565年の書簡で「(日本人は) 食事は節制し、常食は米及び野菜にして、海辺に住む者は魚を食す。」(前掲(4) 179頁) と記述し、ポルトガル人の宣教師メシヤ (Rorenz Messiah)<sup>(5-1)</sup> は、1584年の書簡で「大多数の人は米と各種野の草や貝類を沢山に食ひ、野の草と貝類及び塩をもって養を取る者が多い。」(前掲(5-1) 97頁) と記述している。

スペイン人のロドリゴ (Don Rodrigo de Vivero y Velasco)<sup>(6)</sup> は1609年に上総国夷隅郡岩和田村住民の「常食は米及び大根茄子等の野菜と稀には魚類なり。」(前掲(6) 6頁) と記述している。

スウェーデン人のタウンベリ (Carl Peter Thumberg、1775年来日)<sup>(7)</sup> は、次のように記述している。

米は真っ白でおいしい。日本人にとって、それは我々のパンに当たるものであり、炊いて他のすべての食物と一緒に食べる。一般大衆は魚や葱を入れて煮た味噌汁を、しばしば一日三度すなわち食事のたびに食べる。(前掲(7) 271-272頁)

ロシア人のゴロウニン (Wasilij Mikhajlovich Golovnin、1811年来日)<sup>(8)</sup> は、日本人はいずれの階層の人も米を食べ、米から酒を造っていると記述している。



いきいきと浮かんで来る」「ひとつの滅んだ文明の諸相を追体験する」ために、19世紀に日本を訪れた「外国人のあるいは感激や錯覚で歪んでいるかもしれぬ記録」（前掲(2) 52頁）を拾って、近代日本を生きた庶民の風俗を記述している。この渡辺の著書は、近世庶民の環境に適応する暮らしぶりを研究し、多数の著作を世に発信している石川英輔<sup>(3)</sup>に、「私は、以前から外国人の書いた日本見聞記に関心を持って資料を集めていたが、最近になって中止した。圧倒的に大量の資料を使った優れた研究書が刊行されたため、これ以上の仕事は私にはできないし、する必要もないと思ったからである。その本は渡辺京二著『逝きし世の面影』で、外国人による幕末から明治初期の膨大な記録の内容をきわめて冷静かつ客観的に整理、分類、解説した大著である。」（前掲(3) 142頁）と言わしめた、労作である。

しかし、全体で14章からなる渡辺の著書には、近世～近代を生きた庶民の「食」を表題にする章がない。したがって、異なる食習慣を持つ外国人たちが、日本庶民の日常食を観察して、どのように解釈していたかは、渡辺の著書からはわからない。

本稿の目的は、日本を訪れて日本庶民の日常食について記述した外国人の記録を拾って列挙し、日本庶民の日常食をどのように観察し解釈したかを明らかにすることである。本稿が渡辺の著書にもう1章を加える役割を果たせれば、さいわいである。

筆者は、『新異国叢書』（雄松堂）・『東洋文庫』（平凡社）・『講談社学術文庫』（講談社）・『岩波文庫』（岩波書店）・『有隣新書』（有隣堂）・新人物往来社の日本語訳刊行物などから、16世紀後半から20世紀前半を生きた日本庶民の日常食について記述する外国人30人を拾った。これらの中で、筆者が日本語訳したのは、チェンバレン（Basil Hall Chamberlain）が琉球住民の暮らしを記述した報告だけである。

なお、記述者名の読み方は翻訳者に従い、記述者の国籍は、現在の通称

# 16世紀後半～20世紀前半に日本を訪れた 外国人が記述する日本庶民の日常食

有 蘭 正一郎

- I はじめに
- II 主食材に関する記述
- III 庶民の食事風景
- IV 飲酒と喫煙に関する記述
- V おわりに

## I はじめに

筆者は四半世紀にわたって、近世から近代を生きた庶民の日常食材に関わる資料を集めて、その実状を明らかにする作業をおこない、明らかになったことを、拙著『近世庶民の日常食』<sup>(1)</sup>に記述した。

近世は庶民のほぼ9割が農民であった。支配する側が出した通達の類を見るかぎり、米を作りながら米を食べられなかった農民の姿しかイメージできないが、これまで筆者が積み重ねてきた近世庶民の日常食を明らかにする作業から見えてきたのは、結構米を食べていた農民の姿である。ただし、地域の性格を反映して、庶民の主食材には地域性が見られたことも事実である。

渡辺京二は『逝きし世の面影』<sup>(2)</sup>で、「古い日本の文明の奇妙な特性が