

くっきんぐるうむ

## 卵料理考

松下幸子\*

古い料理書を数多く読むうちに、料理を単なる調理法の面からだけでなく、それが日常生活の中でどのように扱われ、位置づけられてきたかを知りたいと思うようになった。しかし食物に関しては、時代、地域、生活階層などによる差異が大きく、一律に云々することはできない。また日常茶飯事なので記録も少なく、断片的な資料しか得られない。このような条件のもとで、鶏卵について手近な文献による模索を試みた。

## 鶏卵の食用について

## 古代から中世

わが国で鶏卵の食用はいつ頃から始まったのだろうか。「古事記」の天の石屋戸の話にも常世の長鳴鳥として鶏は登場し、弥生時代のものとして鶏頭形土製品の出土もあるという。天武天皇の殺生禁止令も、牛馬犬猿鶏の肉の食用を禁じているので、当時鶏は食べられていたであろう。鶏肉を食べれば卵もと考えてしまうが、卵食用の記録は江戸時代以前にはないようである。

古代からの鶏は現在でいう地鶏で、古くはカケ、トリ、ニハツトリ、ニハトリなどよばれ、飼養の目的は時を告げさせることと、闘鶏のためであり、副産物として卵の利用も考えられるという<sup>1)</sup>。

闘鶏は平安時代になると盛んに行なわれ、平安後期の「年中行事絵巻」や「鳥獣戯画」にもその光景が描かれており、江戸時代末頃まで行なわれていたらしい。

平安後期の説話集「今昔物語」には卵食用の話があるが、「周の武帝鶏の卵を好て食し給いけり」「国王に此の鶏の卵を膳ふるに殊に寵有けり」など、みな中国の話である。また平安時代に伝来した中国の農書「齊民要術」<sup>2)</sup>には鶏卵の調理について記されている。

このように中国での鶏卵の食用は古代から知られてお

り、日本でも食用としない筈はないが、仏教の殺生戒による禁忌があり、また、時を告げる神鳥としての鶏への畏敬があり、また、鶏は闘鶏を目的として飼われて産卵は少なかったので、食用の記録はないのではなからうか。

古辞書の類で探してみると「尺素往来」(1522)に、卵タマゴ子とあるが鶏卵かどうかはわからない。また数多い「節用集」でも、江戸時代以前のものには卵に関する語彙は見当たらない。

## 江戸時代

江戸時代も初期には前時代に引つづき鳥肉といえは鶏よりも野鳥の肉がよく用いられており、乱獲によって野鳥が減少して養鶏が盛んになったとも考えられる。従って野鳥の卵も利用されたのであろうが、卵の味は鶏卵に劣るという。

寛永4年(1627)に江戸の誓願寺に滞在したオランダ使節の一行には、毎日定量の米と、鶏8羽、玉子30個が支給されたという<sup>3)</sup>が、当時卵の生産はどの程度行なわれていたのだろうか。

元禄10年(1697)刊の「本朝食鑑」<sup>4)</sup>には、今各地に鶏が多くいるが、大きいものは闘鶏に用い、小さいものは愛玩用である。鳥を飼う利点は、第一は時を告げること、第二はこぼれた穀物をつついて食べることであり、第三は卵をうむので時々売って不時の利が得られるとあり、採卵が目的ではないようである。また同じ頃の「農業全書」<sup>5)</sup>には、鶏を多く飼えば卵も多くうみ利益があるが、雄鳥2羽、雌鳥4、5羽が適当であるとあり、養鶏の規模がうかがえる。

江戸時代も末の安政6年(1859)に刊した「広益国産考」<sup>6)</sup>には、豊後国日田郡の産物の一つとして鶏卵をあげて「此品々大坂其外他領へ出し売払ひ申候 就中玉子は凡銀五七貫目可有之候」とあり、この頃になると地方によっては、かなり大規模に採卵を目的とした養鶏が

\* 千葉大学教育学部

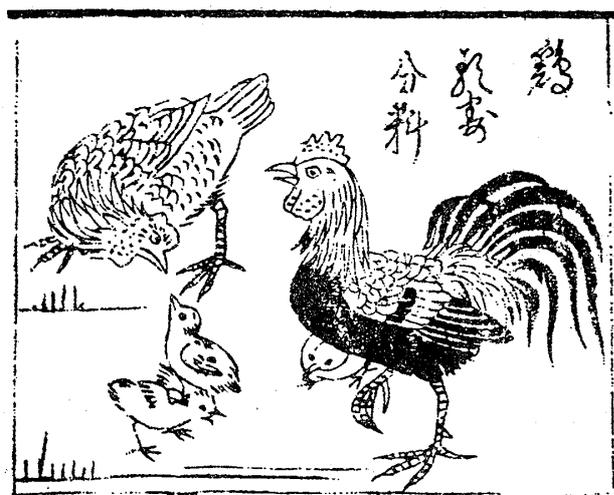


図1. 鶏 「当流節用料理大全」

行なわれていたらしい。

つぎに実生活の中での卵の食用を日記の類でみてみよう。「小梅日記」<sup>9)</sup>は、嘉永2年(1849)から明治18年(1885)まで、紀州藩学習館督学の妻、川合小梅の書いた日記で、幕末から明治への激動期の日々を細かく記している。この日記の中から、食品や料理名など食物に関する語彙を拾い、その出現回数を数えてみると、魚介類は832回、獣鳥肉類は43回あるのにくらべ、卵は6回と極端に少なく、それも他より持参、他へ持参というように贈答用が4回である。また元治2年(1865)10月4日の記事には「いづ方にてやしらねど、鶏一羽老貫三百目のよし、玉子五匁づつ、右うみかけ候はば三百程もうむ、それは食せずみなかへらかすよし け合すため也」とある。け合すとは闘鶏のことで、紀州は古くから闘鶏の盛んなところで、そのための鶏を得るために、この地方では卵の食用が少なかつたのであろうか。

「江戸末期の東北地方の食生活」<sup>9)</sup>と題する大泉ふさ氏の報告の中から卵の食用をとりあげてみよう。資料とした「蝦夷地出張方日記」は、蝦夷地警備のため白老陣屋に派遣された仙台藩士一行の中の郡山平三郎貞秀が記した安政2年(1855)から万延元年(1860)までの日記である。その中、安政6年(1859)の仙台立出から白老到着までの37日間の道中の宿駅の食事内容の記録は克明なものである。宿の献立は朝食は一汁一菜、夕食は一汁二菜が多く、一汁二菜は皿(膾)、角(平)、汁、香の物から成る。この間に食事や酒肴として登場する動物性食品は、魚介類27種で86回、塩干魚介類10種で23回、魚介類加工品は5種で14回であるが、卵は4回だけである。4月12日に沼宮内の宿で夕食に角として落玉子・こんにやく・焼ふ。4月14日に次の宿の一ノ戸で朝食の角が玉

子とじ、同日の酒肴の一つにゆで玉子がある。また翌15日の朝食の角に、いも・ふき・玉子とある。一ノ戸では3回も卵が出て、沼宮内とあわせて全行程で卵を食べた4回は、現在岩手県のこの2ヶ所のみである。

紀州、東北のつぎに、九州での記録を紹介しよう。「篠田伝左衛門慶応三年九州日記」は、篠田統先生の曾祖父に当たる松山藩士篠田氏が、松山から薩摩へ使者として遣わされた時の往復の日記で、食事の献立も克明に記されており、飯田喜代子氏による報告<sup>9)</sup>がある。慶応3年(1867)3月17日から4月17日までの道中の宿泊地での食事には、全部で12回卵が登場し、おもに平の中に入れて用いられている。また鹿児島で藩公から下されものの膳部は4回にわたるが、毎回平鉢の中に厚焼玉子が入っているのが目立つ。たとえば4月3日夜の平鉢には、厚焼玉子、にし、はこぶ、いか、車海老とある。

「蝦夷地出張方日記」では、37日間に4回であった卵料理が、「九州日記」では、32日間に藩公からの膳部を除き12回もある。同じような宿駅の食事で、武士の身分もそれ程かわらず、年代も数年の差しかないことを考えると、当時の卵の食用は、地方による違いがかなりあったのであろう。その理由は産卵数の多少や闘鶏のためなど、いろいろ考えられるが、明治以後にも地域によって卵を食べないところもあった<sup>10)</sup>というから、食習慣の影響も考えられる。

江戸時代の食穢の考え方については「鸚鵡籠中記」<sup>11)</sup>の中に興味ある記載がある。この日記は尾張藩士朝日文左衛門が、元禄4年(1691)から享保2年(1717)まで書き続けたもので、「元禄御豊奉行の日記」としてよく知られているものである。その中の元禄17年(1704)2月21日に食穢の事として「一、牛・馬百五十日。一、豚・犬・羊・鹿・猿・猪七十日。一、鶏五日但玉子は魚に同じ。一、羚羊・狼・兎・狸五日。一、二足食穢五辛に同じ。一、五辛は前日暮六時前より給申間敷候。五辛大蒜 茗葱 韭葱 蘭葱 興渠。此内興渠は古来より知不申候」とあり、これは2月18日付の藩からの廻文である。

かつて著者らが報告した仙台藩の料理人橋川房常の書いた「料理集」<sup>12)</sup>には「牛を給候ものは百五十日の穢と申候」とあるので、この食穢の考え方は当時一般に通用していたものであろう。鶏は5日の穢であるが、卵は魚と同じであるから穢の観念はなかつたのであろうか。

「和歌食物本草」<sup>13)</sup>(1630)は和歌の形式で食品を用いる時の注意を示しているが、卵については「鶏卵こそあまくびかんぞ ひともしや にんにくきらふ かさをしやうずる」「たまごこそ しぼりはらとむ さんののち ゑなをくだして 目のいたみとむ」と2首がある。

## 卵料理考

また当時の料理書のいくつかに記された毎月の禁物の中に、2月に「鶏卵此月にくらへば心をやぶる」とか、3月に「鶏卵熱病を発する也」などともあり、当時の鶏卵に対する見方がうかがえる。

## 明治以後

「明治大正史世相篇<sup>14)</sup>」(1931)には「鶏卵の消費はかなり以前から盛んになって居た。菓子製造にこれを利用することももう少しづつ始まり、病後老人小児方に至極妙などといふ宣伝も、大きな町では珍しいことではなかった」とあり、滋養衛生という文字を菓子の肩書に添えるようになったとしている。明治26年刊の「家政学<sup>15)</sup>」には「鳥の卵は何にても大抵滋養の効相ひ類似す。然れども鶏卵は殊に蛋白質多き故に食品に適せり」とあり、明治以後は栄養の知識の普及もあって、鶏卵は良質の蛋白質の給源として見られるようになった。

現在、鶏卵は物価の優等生などともよばれて、安価な日常食品であるが、卵用種の白色レグホンが明治後期に輸入され、わが国で飼養されるようになってからも産卵率は低く、卵は貴重品であり、近年まで病人の見舞品としても用いられた。

最近鶏の品種改良、養鶏技術の進歩によって鶏卵の価格は安くなり、昭和30年の年間1人当たり消費量76個から、昭和45年には290個と急増しているという。

## 江戸時代の卵料理

## 卵料理の種類

卵の食用と同様に、卵料理の記録も江戸時代に入るとようやく見られるようになる。

安土桃山時代に渡来した南蛮料理や南蛮菓子には卵を用いたのであろうが、作り方を記した当時の文献は見当たらない。東北大学附属図書館狩野文庫の「南蛮料理書」には、けさちひな、おひりやす、かすてほうろ、ひりやす、たまこそうめん、さき鳥、たまことうふなど

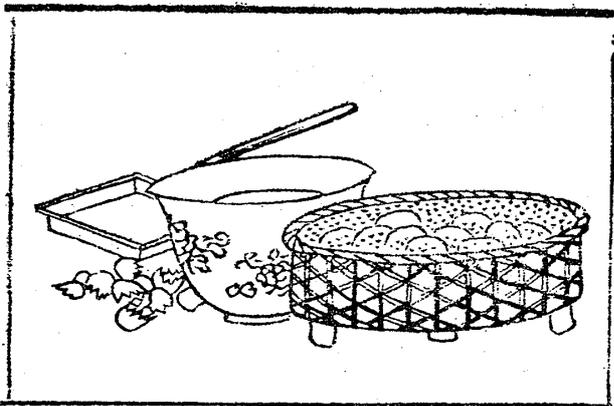


図2. 卵と卵焼なべ 「素人庖丁」

の卵を用いた料理の作り方があるが、この書は成立年月の記載がなく、江戸時代初期のもので推定されている。

江戸時代の毎日の食生活の中での卵料理については資料が少ないが、その一つに「東本願寺御膳所日記の卵料理について<sup>16)</sup>」がある。「東本願寺御膳所日記」は、宝暦13年(1763)から、明治2年(1869)に至る間の、京都東本願寺門跡とその家族の毎日の食事を記録したものであり、庶民の食生活とはかけ離れたものであろうが、卵料理に焦点をあててみれば、時代による使われ方の変遷をみるることができる。約100年にわたる日記の初期の頃には、夏期になると卵料理は全くみられないが、時代が下るとそれまで新暦で4月中に使われなくなる卵料理が5月一ぱい使われるようになり、鶏の産卵期間が100年かけて約1ヶ月長くなったのではないかという。この日記では卵料理は2日か3日に1回くらいの割合で献立に登場し、多い時には1日に2、3回も使われている。しかし来客用の献立では卵料理が主菜となることはなく、取り合わせに用いられることが多く、家族用としては主菜として用いられることが多い。卵が貴重であった当時にこのように使用回数が多いのは、東本願寺にしてはじめてできたことであろうという。

つぎにこの日記にみられる卵料理の種類をあげると、貝焼、汁貝焼、茶碗焼、茶碗蒸、鉢蒸、皿蒸、田保焼、玉子とじ、割込玉子、ふわふわ玉子、煮貫玉子、包玉子、苞玉子、そばろ玉子、菜種蒸、ふの焼玉子、玉子せん、巻玉子などがあり、つなぎなどに卵を用いたものに、玉子入りかまぼこ、玉子入り和か鱧、玉子みそ、蠟焼きの類があり、また天ぷらにも卵が用いられている。

つぎに江戸時代の料理書に記された卵料理を見よう。天明5年(1785)に刊行された「万宝料理秘密箱」前篇は、一名「玉子百珍」ともよばれ103種の卵料理の作り方を記しているが、名称は異なっても似ているもの、実際にはできそうもない珍奇なものも含まれている。

その他多くの料理書に卵料理は記されており、松本仲子氏の資料によると、55種の料理書に記された卵料理を合計すると約230種ある。前述の「東本願寺御膳所日記」に見られなかったおもな卵料理をあげると、厚焼玉子、泡雪玉子、いせこ玉子、金糸玉子、澱粉玉子、琥珀玉子、茶巾玉子、玉子豆腐、玉子はんぺんなどがある。

これらの中から、よく用いられた煮ぬき卵、ふわふわ玉子、茶碗蒸をとりあげてみよう。

## 煮ぬき玉子

煮貫玉子と書き、ゆで卵のことである。卵料理の中ではもっとも簡単なものであり、よく使われることからいっても卵料理の第一であろう。料理書の中にも頻りに登



図 3. 卵の鑑別と思われる図 3 「当流料理献立抄」

場し、卵黄が中心にくるようにゆでるのにはどうしたらよいかまで、「料理早指南」(1804)には記載されており正確で科学的な記述である。

生活の中でのゆで卵を示す例を、つぎに紹介しよう。文化8年(1811)頃、ロシア人ゴロヴニンが北海道の獄中で書いた「日本幽囚記<sup>17)</sup>」には、「日本人は鶏卵が大好きで、固く茹でて果実をたべるように丸のまま噛ったり、時には蜜柑といっしょに食べたりする。われわれには野菜といっしょに吸物に入れてくれた。貴人の用には屋内に鶏を飼ひ米ばかりをやり、手当たり次第不浄な物をつむような鶏の卵は食べようもしない」とある。蜜柑といっしょに食べるというのは、デザートとして果物をたべるようにゆで卵をたべるということらしい。

幕末の天保から嘉永頃の三都(京都、大坂、江戸)の風俗を記した「守貞漫稿<sup>18)</sup>」(1853)には、湯出鶏卵として「鶏卵の水煮を売る 価大約廿文 詞にたまごたまごと云 必ず二声のみ 一声も三声も云ず 因云四月八日には鶏とあひるの玉子を売る 江俗言伝ふ 今日家鴨の卵を食する者は中風を病まずの呪と 京坂此事無也」とある。「守貞漫稿」の中から他の食物の値段を拾い出して比較してみると、三都ともうどんやそばは1碗16文で種物が24文から32文、汁粉1碗16文などとあり、ゆで卵はかなり高価であったらしい。

#### ふわふわ玉子

玉子ふわふわともいう。寛永3年(1626)に後水尾天皇が京都の二条城に行幸された時の、徳川将軍家による饗応献立の中に見られるのが最も古い。また「松屋会記」の寛永8年(1631)の献立にもある。

小説ではあるが「東海道中膝栗毛」(1809)の正編は弥二郎、北八が神田八丁堀を出立して伊勢参宮をすませ、京都を経て大坂で終る長い行程の話で、当時の庶民生活をよく描いている。この中で2人の食事に卵料理が登場するのは1回だけで、それが玉子ふわふわである。瀬戸の茶屋で、女中がようやく持ってきた料理の平が、たまごのぶはぶは(ふわふわ)で、弥二郎が「おそいはづだ、今うむのをまっていたと見えた」という。

料理書にも玉子ふわふわ、またはふわふわ玉子はよく登場するが、作り方がいろいろではっきりしたところはよくわからない。

「伝演味玄集<sup>19)</sup>」(1745)には「たまごをよくときだしにてのべ 塩加減して炭火にて煮立るなり 二度塩を入事ならぬゆく 初めに能積りて加減すべし 初より酒を入れること有 醤油塩梅はおもく もたれてあしきなり よろしく塩梅は塩にてすべし たまごのつぶしたる壳合にだし式合入ればかたく出来るなり やわらかに下地溜るやうにとならば 三倍も其余も入べし 吸口は前に同じ」とふわふわ玉子の作り方を記している。この作り方では卵に加えるだしの量は2倍から3倍で、ちょうど柔らかい卵豆腐か茶碗蒸の場合である。厚手の陶製の蓋つき小鍋を用い、だしは卵の2倍加えて、弱火でゆっくり加熱すると、ふわふわとふくれてかたまり、ふわふわ玉子らしいものが出来る。この場合は直火で加熱しているが、これを蒸器に入れて蒸せば茶碗蒸ともいえる。

「東大願寺御膳所日記」では、ふわふわ玉子は宝暦、明和の頃は魚類やきのご類を取り合わせていたのが、慶応、明治になると、卵だけで作られているという。また

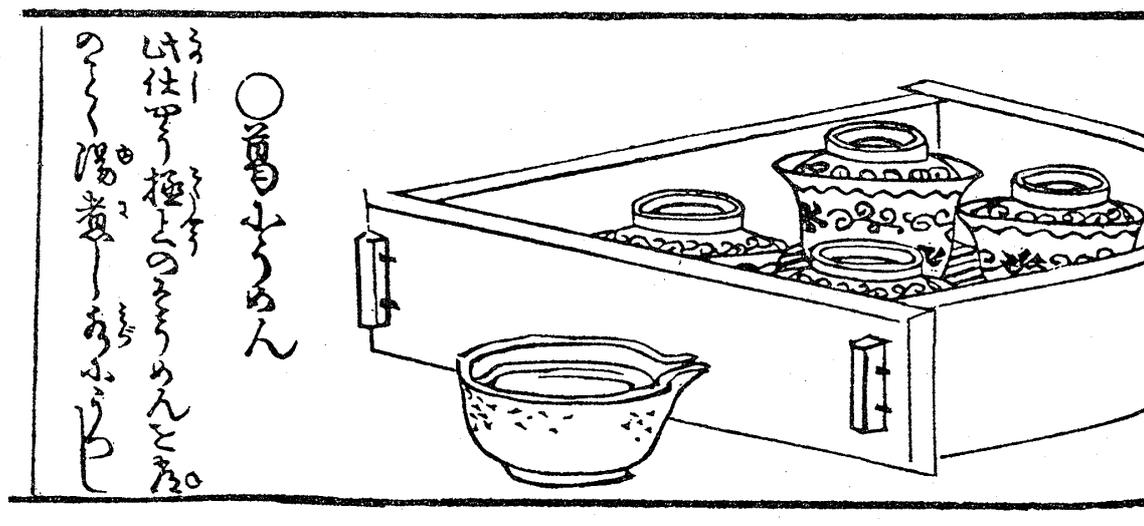


図 4. 茶碗蒸の図 「素人庖丁」

調理法が簡単で、やわらかく食べやすいためか、朝食と夜食に多く使われ、気のはらない客の場合の酒肴にも使われているという。

「鸚鵡籠中記」の元禄年間だけを見ても、酒の肴に玉子ふわふわは何回か見出される。

#### 茶碗蒸

現在、茶碗蒸といえば、蒸茶碗に鶏肉、かまぼこ、椎茸、ぎんなん、三つ葉などを入れ、だし汁でうすめた卵液を加えて、そのまま蒸してやわらかく凝固させたものである。ところが茶碗蒸は古くは茶碗焼とよんだらしく「嬉遊笑覧」(1816)には「今そば切豆腐といふを昔はうどん豆腐といふ。茶碗蒸茶碗焼といへり、是等もふと聞ては迷ひぬべし」とある。

料理書でみると古いものでは「合類日用料理指南抄」(1689)の中に茶わん焼があり、木くらげ、赤貝、卵、いなりのす、山椒とその材料はあるが作り方は記されていない。「料理綱目調味抄」(1730)では、貝焼、茶碗焼、茶碗蒸、てんほ焼は同様のものとしている。ふわふわ玉子のところで述べたように、厚手の器にうすめた卵液を入れて加熱する場合、弱火の直火で加熱すればふわふわ玉子になり、卵液にいろいろの材料を入れてこのように加熱すれば茶碗焼となり、これを蒸せば茶碗蒸になると考えられる。焼く場合はこげついたり火加減がむずかしく、蒸す方が簡単なので茶碗焼はなくなったのであろう。「東本願寺御膳所日記」でも慶応2年以後茶碗焼の名はみられなくなり、茶碗蒸に変わってきているという。なお珍しい名称として茶碗ふかしというものがある。「御料理御控帳」(1771)には、現在の茶碗蒸とほとんど同じ作り方を記して、茶碗ふかしと名づけている。

また、茶碗蒸の名称で卵を用いないものもあり、「素

人庖丁」三篇(1820)に、精進の茶碗蒸としてあるのは生ゆばをすり、山の芋のすりおろしたものとまぜて葛粉の水ときを少し加へ、だしに調味したもので程よくすりのぼす。茶碗に しめじ 焼栗 木くらげ たいらふ皮ごぼうその他好みのかやくを入れ、その上から右の汁を加えて蒸すものである。このほか生ゆばのかわりにおぼろ豆腐、すりおろした栗、ぎんなん、浅草海苔などを用い、それぞれすりおろした山の芋、飯のとり湯などをまぜて蒸すものなどがある。

日常生活の中での茶碗蒸をさがしてみると、未刊雑俳資料の「太はし集」に、天保7年(1836)の句で「茶碗蒸 さも大事そに 下に置」とあり、大切なご馳走だったようである。

茶碗蒸は明治になっても他の料理より高価だったらしく「明治東京逸聞史<sup>20)</sup>」によると、明治16年5月25日の開花新聞に浅草馬道角田川の御料理広告があり、さしみ、てりやき、煮ざかな、いりとり等が全部7銭なのに、茶碗蒸は8銭である。また明治44年の岐阜の蕎麦屋の品書きには、うどん2銭、狐うどん4銭、おかめとち8銭とあって、茶わんむしは15銭である。

#### 文献

- 1) 小穴彪：日本鶏の歴史，p.66 (1951) 日本鶏研究社
- 2) 賈思勰撰，西山武一，熊代幸雄訳：齊民要術上，p.297 (1969) アジア経済出版会
- 3) 村岡実：日本人と西洋食，p.100 (1984) 春秋社
- 4) 人見必大，島田勇雄訳注：本朝食鑑2，p.211 (1977) 平凡社
- 5) 宮崎安貞編，土屋喬雄校訂：農業全書，p.326

- (1948) 岩波書店
- 6) 大蔵永常著, 土屋喬雄校訂: 広益国産考, p.297 (1946) 岩波書店
- 7) 川合小梅著, 志賀裕春, 村田静子校訂: 小梅日記, (1974) 平凡社
- 8) 大泉ふさ: 宮城教育大学紀要 8 (1973)
- 9) 飯田喜代子: 大阪学芸大学紀要 1 (1952)
- 10) 瀬川清子: 食生活の歴史, p.103 (1970) 講談社
- 11) 朝日文左衛門: 名古屋叢書続編9 (1965)
- 12) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵: 千葉大学教育学部研究紀要第2部, 30 (1981)
- 13) 中村璋八, 佐藤達全: 日本料理秘伝集成17(1985) 同朋舎
- 14) 柳田国男: 明治大正史世相篇, p.58 (1967) 平凡社
- 15) 下田歌子: 家政学上, p.90 (1893) 博文館
- 16) 飯田喜代子: 生活文化研究13 (1965)
- 17) ゴロヴニン著, 井上満訳: 日本幽囚記, 下 p.145, 岩波書店
- 18) 喜多川守貞: 近世風俗志 原名守貞漫稿, 下 p.174
- 19) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵: 千葉大学教育学部研究紀要第2部, 27 (1978)
- 20) 森銑三・明治東京逸聞史 (1969) 平凡社

新 刊 紹 介

川城 巖著

「食品衛生学 (第二版)」

(A5判354ページ 定価2,400円 光生館)

本書の初版が出たのは1965年というから、すでに20年以上経過し、その間に毎年版を重ねているベストセラーである。食品衛生については新しい菌とか、例が出てくるので、その補充をしなくてはならない。食品添加物の指定、法律改正があり、それに追いつくのは大変である。

本書は国立衛生試験所長を永らくお勤めになった川城巖先生が作られたものであるが、先生は3年程前に亡くなられ、先生の女婿である東京農業大学教授菅家博士が手を加えられて第二版としたものである。川城先生が第一線で活躍された戦後の混乱時代に出たパラ

ニトロオルトトルイジンとかエチレングリコール、そしてカビ毒、農薬の問題と、先生が食品部長時代に手がけたこと、所長として指導されたことなど、実際に問題にぶつかっておられるだけ正確な知識を与える本であると思う。今回は発がんに関する章がもうけられたとのことであるが、時機にあったものといえよう。

内容は、①食品衛生の概念、②食品の腐敗、③食中毒、④食品汚染、⑤食品添加物、⑥器具および容器包装、⑦寄生虫および異物対策、⑧食物とがん、付録として食品・食品添加物等規格基準および食品衛生関係法規となっている。(元山)