東京家政学院大学紀要　第四四号　二〇〇四年　人文・社会科学系　抜刷
（二〇〇四年八月発行）

大根おろし考

―記念銘民具再考―

西海賢二

東京家政学院大学紀要　第四四号　二〇〇四年

大根おろし考
―記念銘民具再考―

西海賢二

はじめに

大根および「大根おろし」について興味を覚えたのは二十年ほど前に溯る。そのきっかけになったのが丹沢山麓における民俗調査であった。民俗調査といっても個人的な民間宗教者を追跡する過程で偶然に大根栽培をめぐる「伝承」に遭遇したことが、その後機会あるごとに大根と民間宗教者および江戸周辺の蔬菜栽培との連繋を考える出発点ともなった。

以下にその一例を紹介する。「秦野市の地場産業として全国的にも著名なものとして近世以降よく知られているのは「秦野の葉煙草」と「落花生」だが、近世の後半に江戸周辺で秦野の大根が一斉を風靡したのをあなたは知っているか、とくに大根のなかでも主として花茎を利用する品種として秦野地方の苗代大根は有名だったのである」というもので、この伝承を補完するようなものが「秦野の大根・葉煙草・落花生が名産品になったのは実は富士山の噴火と関連している」という伝承であった。（伝承者は秦野市三廻部の明治三十三年生まれの男性・地域では「物知り」として知られていた）

ここでいう富士山の噴火とはいうまでもなく「宝永の砂降り」のことである。江戸時代に噴火した主な火山は白根山・浅間山・富士山・三原山・雲仙岳・阿蘇山・桜島などであるが、これらには近現代を含めて何度となく噴火を繰り返し、大きな被害を被ってきたことはよく知られている。

なかでも富士山の宝永四年（１７０７）十一月の大噴火は富士山の周辺、とくに東山麓の駿河国駿東郡および相模国の旧小田原藩領域（現在の神奈川県足柄上郡・下郡・南足柄市・秦野市周辺）は風向きの影響下、甚大な被害を被ったことが知られている。いわゆる「宝永の砂降り」である。近年完結した『御殿場市史』・『小山町史』・『小田原市史』・『南足柄市史』・『山北町史』・『秦野市史』などの記述によると、旧小田原藩領域は元禄十六年（１７０３）に南関東大地震を経験して数年後に再び大変を記録したのであるから、「両度の大変」として今日も記憶にとどめられている。富士参詣の東口登山道の拠点として栄えた須走村は江戸中期までは北口（富士吉田市）を凌ぐほどあったが、焼け石が落下して大火となり、かつ地震の激しい揺れで家屋の多くが損壊し、記録によれば約三メートルもの石砂が降り、民家や田畑を埋め尽くしたといわれている。

駿東郡各村の積砂量が記録に残っているが、現在の御殿場市周辺では三尺から四尺、南足柄・秦野周辺では二尺から三尺というものであった。この「宝永の砂降り」をめぐっては被害甚大であることが歴史的事実として語られるのは当たり前の事である。

しかし穿った見方をすればこの災害が転じて秦野周辺の蔬菜栽培が展開したことや、盆行事に被害のあった周辺のみに「富士山の砂盛り」という行事が今日まで継続されていることは前掲した自治体史にはほとんど報告はされていない。

西相模とくに秦野市域・中井町・松田町・小田原市の一部では八月の盆行事に「辻」「砂盛り」「富士山の砂盛り」という、盆の迎え火を迎える場所に砂を盛る習俗を確認することができる。また神奈川県のなかでも旧小田原藩領域（ほぼ今日の神奈川県西部および静岡県御殿場・裾野・駿河小山周辺）ではこの場所に砂を盛るところと泥を盛ることが錯綜しながら残存している傾向がある。そのなかでも前掲した秦野周辺及び小田原市の北部、もう少し限定するならば曾我の丘陵周辺に集中して「砂盛り」を確認することができる。

以下に小田原市域で確認した盆の砂盛をめぐる伝承を紹介する。

（1）中里では迎え火を焚くところに、国府津の浜に砂を取りに行って、それで台形の砂盛りを作る。砂は墓地にも敷いてくる。砂盛りの上には里芋の葉に茄子を切ったものをのせる。その脇に香の花や造花（盆花）が立てられる。この砂盛りのことを「富士山（フジノヤマ）」と呼んでいる。

（2）下堀では八月十三日から十六日が盆である。十三日の午前中に盆棚を作り、女竹に稲・里芋、人参、ほおずきなどをかけた。中心部に十三仏の掛軸をかけている。盆棚の上には、ミソハギ、その脇に茄子と胡瓜で牛馬をつくり、足はオガラでつくった。十三日にはあんころ餅をよく食べる。また、夕刻、迎え火を焚くが、焚く場所は砂盛り（富士山とよんでいる）の前であった。砂盛りの砂は酒匂川や小堰から取ってくる。砂盛りの形は台形に階段をつけたようなもので、砂の上には里芋の葉に茄子を細かく切ってのせた。

（3）上中新田では八月十三日から十六日にお盆が行われる。八月十三日の午前中に盆棚を作って、それに稲、ほおずき、枝豆、生姜、蓮、里芋の葉などを供えたり、かけたりした。掛軸は十三仏が多い。また、盆棚の下には餓鬼棚を作る家が多かった。さらに十三日の午前中、盛砂（富士山と呼ぶ）を酒匂の浜まで砂を取りに行ってきて作った。（拙著『小田原の年中行事』一九九三年・小田原市教育委員会）より

などである。小田原市域九十五ヶ所の調査でもこの「富士山・（富士の山）」の伝承はいずれも前掲した宝永の砂降りと関連して語られる特徴がある。

砂盛りの「富士山」をめぐる伝承さらには秦野市域のほぼ全域に確認される盆の砂盛り（一般に辻と呼んでいる）の伝承は災害伝承として語られる以上に、災害を福と見なすいわば「災い転じて福となす」発想のなかで盆行事が行なわれていることは注目していいし、歴史的事実としての「宝永の砂降り」という災害に焦点を絞るだけでなく、災害が一つの年中行事の構造を転換させる結果ともなり、かつ地域産業の活性化にも関わっていたことを考えることも必要ではないだろうか。

さて本題と少しかけ離れたようだが「大根」・「大根おろし」をめぐっ

て筆者は先年機会があって文化財保護審議会委員という立場で江戸時代の銘文のある「大根おろし」を登録文化財に指定したことがある。なを戦前の東京周辺で育った方は「大根」のことは「だいこん」というより「だいこ」と、また「大根おろし」は「だいこんおろし」というより「だいこおろし」と呼び習わしていたのではないだろうか。また神奈川県西部であれば「だいこ」は「でいこ」、「だいこんおろし」は「でいこおろし」と呼ぶのが一般的であったようであるが以下は「だいこんおろし」で統一して紹介する。

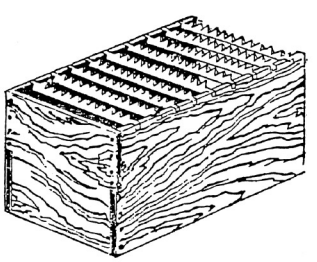
一　葛飾区登録文化財「大根おろし具」をめぐって

平成十一年二月二十二日葛飾区登録文化財として「大根おろし具」を指定した。「大根おろし具」は葛飾区青戸7―17―12山崎茂三郎氏の所蔵にかかるもので、この「大根おろし具」（以下大根おろしと記述する）の指定経緯を東京（江戸周辺）及び北関東の食生活との関連性のなかで江戸中期以降の「大根おろし」をめぐる文化との繋がりを探りながら紹介する。

指定物件の「大根おろし」については江戸時代の地誌で十九世紀初頭に幕府の手によって編纂された『新編武蔵風土記稿』のうち葛飾郡之四に

旧家者茂右衛門

山崎を氏とす、祖先は青砥左衛門に仕しものと云、左衛門か所持せし山葵おろしなりとて家に蔵せり、其さま竹にて鋸刃の如きものを作り、是を箱の上に並へ建り、此竹はいと古色に見ゆれと箱は数百年を経しものとも見えず、中古修復せしものなるへし、何れ傳来の眞疑はしはらく置て古製の質僕なる物なれは其図を上に載す、



新編武蔵国風土記稿掲載の
大根おろし（山葵おろし）

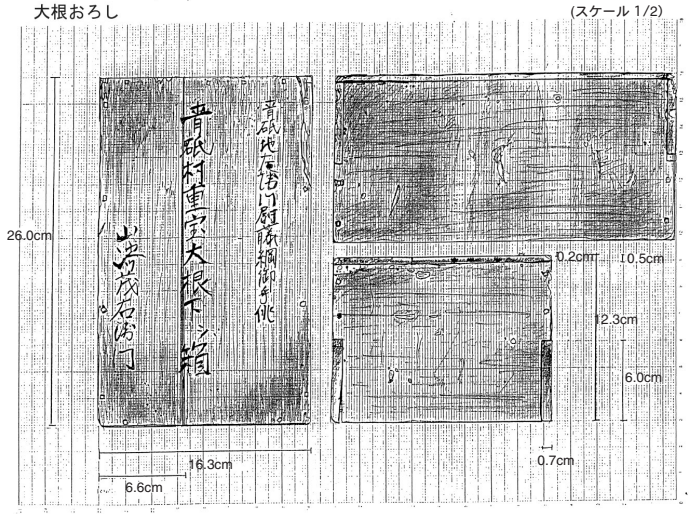
新編武蔵風土記稿に掲載されている「大根おろし（山葵おろし）」が今回指定した「大根おろし」そのものかは多少の問題がある。

指定した「大根おろし」には次の箱書がある。

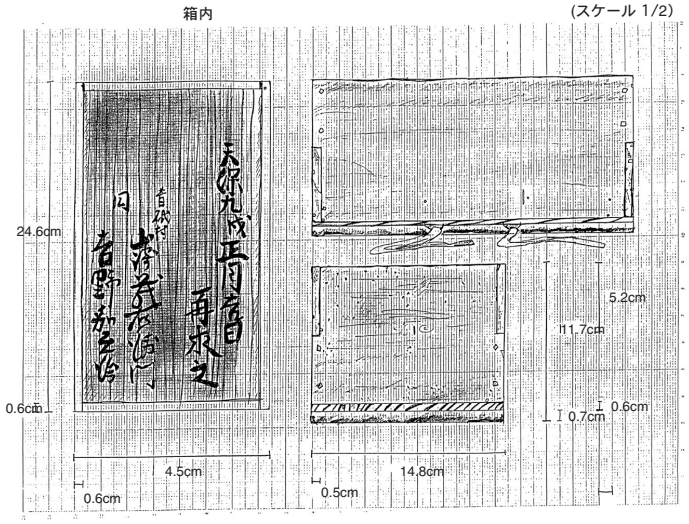
（箱表書）　青砥左衛門尉藤綱御手作
　　青砥村重宝大根下シ箱
　　山崎茂右衛門
（箱裏書）　天保九戌正月吉日
　　再求之
　　青砥村
　　山崎茂右衛門
　　同
　　吉野嘉兵衛

さらに新編武蔵風土記稿に記載されている大根おろしには九本の鋸状の刃が紹介されているのに対して指定物件には十本の刃がある。新編武蔵風土記稿は江戸幕府の大学頭である林述齋らが建議し、文化七年（1810）から十一年の歳月をかけて作成されたものでその後武蔵

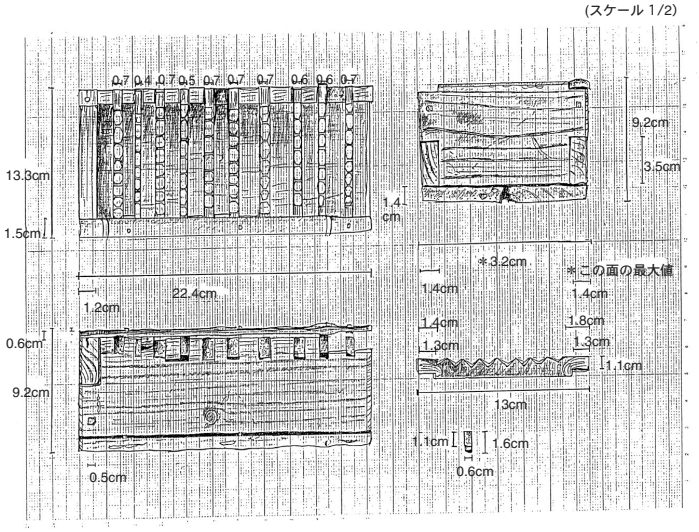
大根おろし (スケール 1/2)

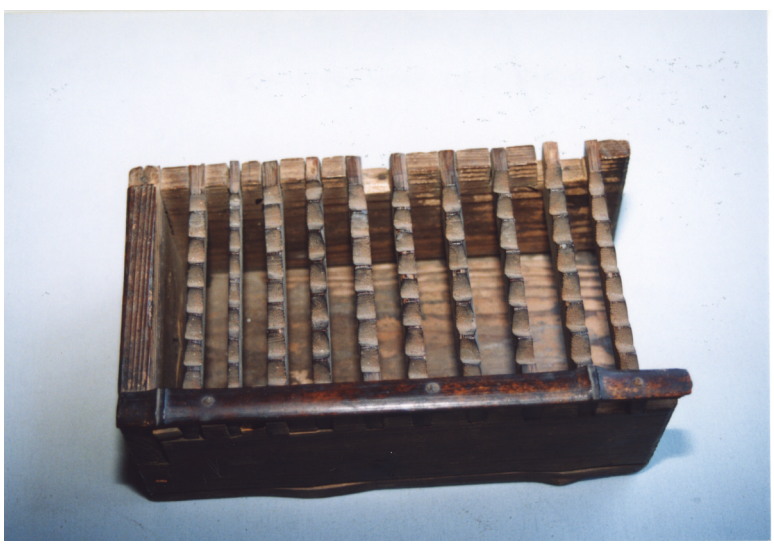


箱内 (スケール 1/2)



(スケール 1/2)





国各村からの村明細帳と地誌御調書をもとに合わせて古文書なども収録して、全二六五巻・付録一巻にまとめ編纂され、その後もいくらかの修正が施されて幕府に提出されたのが天保元年（１８３０）のことである。となると箱書の銘文にあるように天保九年（１８３８）に求めたものとあり、前掲の地誌とは八年余りのずれが生じるものであり、地誌編纂の時に確認されたものとは異なるものであることは明らかである。

しかし、天保九年の銘をもつ「大根おろし」は制作年代が確定できるものとして貴重なものであるとともに近年の「記念銘民具」が注目され、かつ江戸時代中期以降の民具の制作年代と農作業の新展開や流通民具などによって地場産業の展開を見ることが可能になってきたことを視野に入れればこの「大根おろし」は葛飾区さらには中川流域の江戸中期以降における庶民食生活の実態を垣間見ることができるであろう。さらにこの「大根おろし」をめぐっては中川流域だけでなく利根川流域のとくに栃木県・茨城県・埼玉県の一部で確認される郷土料理との関連性をも知るときの貴重な民具である。

二　近世考古学と「大根おろし」をめぐって

考古学は、原始・古代など文献史料の少ない時代のものといういうイメージがあり、また、とくに「日本人のルーツ」という観点から注目されてきた。それに対して、現代の私たちの衣食住をめぐる環境とも繋がる、新しい考古学が近年盛況になりつつある。

とくに近世考古学の進展にともなってそれ以前に古代・中世を中心にした「歴史考古学」が市民権を得たようにいまではこれと対応するほどになりつつある。これによって文献や絵画などからただ漠然と想像されていた近世都市江戸がより鮮明にとらえられるとともに、「モノ」を通して江戸文化の意外な一面も明らかになるであろう。

埋蔵文化財が次第に評価されつつも公的立場にある人でも中世までは考古資料として認知するも、近世は如何なものかという意見もいまだにあり近世の遺跡は、文化財保護行政上、かならずしも保護の対象となっていない現況がある。そうした観点からここで紹介する「大根おろし」をめぐる近世からの出土物についてみてみよう。

先年、江戸遺跡研究会がまとめられた『図説　江戸考古学研究事典』のうち江戸の生活文化の食文化として「おろし皿」と「大根おろし」「山葵おろし」などが紹介されている。

まず陶磁製調理器具としての「おろし皿」については

「中世の瀬戸・美濃に多く見られたおろし皿は、近世に至るとほとんど生産されず、江戸時代の消費地遺跡では系譜をたどることができない。金属製品や鮫皮などが主に用いられていたのであろう。幕末から近代に至って、信楽や益子などで再び生産されるようになるが、形態は瀬戸・美濃と異なり、平面が方形を呈するものが多い。」（長佐古真也氏稿・前掲書）

次に金属製調理器具としての「大根おろし」・「山葵おろし」・「生姜おろし」については、

「大根・山葵・生姜などを摺りおろすおろし皿には、金属のほかに木製、竹製、陶製がある。江戸時代の都市では金属製が一般的であったようで、材質は主に銅合金である。今日の一般的な形態である塵取り形のおろし金は、十八世紀には確立しており、出土遺物としても大小の製品を見ることができる。」（古泉弘氏稿・前掲書）

これによると考古学者の説明であることことから「モノ」としての「お

ろし皿」・「大根おろし」の紹介であり、江戸中期に江戸市中を中心に陶磁器より金属製が一般的であったことなどが紹介されている。江戸市中では金属製のものが多いことは頷けるがそれでは江戸周辺あるいは「モノ」としての「大根おろし」という視点だけでなく、大根おろしを利用した料理もしくは前掲した葛飾区の天保九年の木製「大根おろし」のもつ意味を後述することにする。

さて前掲の長佐古氏・古泉氏の説明に共通しているのは江戸時代において木製の大根おろしと金属製のおろしが一般的であったことが知ることができるが木製と竹製を組合わせた「大根おろし」もかなり散見する。平成六年二月に世田谷区立郷土資料館で開催された企画展「これは何でしょう―なつかしの生活用具―」に展示された大根おろし（長さ二四・五センチ・幅九・四センチ）は木製の枠に竹製の刃をつけた「おろし」で展示説明には「鬼おろし」とあった。また今日でも高級料亭では使用されているという山葵には「鮫肌」のおろしも流通していたようである。

さて江戸時代の「大根おろし」をめぐって江戸市中、とくにここでは中川流域の人々が「摺る」文化と「練る」文化体系が食生活にどのように関わっていたかという問題がある。これについては葛飾区立郷土天文の博物館学芸員の谷口栄氏によれば、江戸時代の後期の葛西城址から出土した多くの擂鉢・捏鉢があるが、この出土例から江戸時代前期までは「擂る」「捏る」がほぼ同一的であったが、江戸時代の後期になると「捏る」ことの重視があったことが予想されるという。この視点を「大根おろし」の近世的展開にみていけばはじめにで指摘した「大根おろし」をめぐる食文化のあり方も垣間見え、あわせて「記念銘民具」としての意味もあるであろう。

三　江戸中期以降の大根栽培と料理をめぐって

江戸中期以降の料理書は江戸初期のものとは様相を一変させ、十八世紀中葉ころからはそれまでのものとは違った、世相を反映させるようなさしずめ今日の「グルメ」思考とも関連するような料理書が相次いで刊行されている。

なかでも天明二年（一七八二）に、後の江戸庶民の食文化にも多大な影響を与えたといわれる料理そのものだけでなく、江戸の料理を一種の教養としてみていこうとする料理書の出現があった。それが材料別料理書のさきがけとなった『豆腐百珍』である。この『豆腐百珍』を契機にして多くの料理書が刊行されていくがそのなかで特筆されるのが天明五年（一七八五）に刊行された『大根料理秘傳抄上下』と『大根一式料理秘密箱』である。

以下に『大根料理秘傳抄上下』に紹介されている大根料理の目録と料理内容の一部を紹介する。

諸国名産大根料理秘傳抄　上

（1）大根早煮仕方
（2）大根濃餅之仕方
（3）干大根干蕪早煮之仕方
（4）林巻大風呂吹大根之仕方
（5）海膽焼大こん仕方
（6）大根雪汁仕方
（7）大根多生煮之仕方　雲州名物
（8）大根あハ雪汁仕方
（9）大こんさんちゃう醤

(10) 長崎雁もどき大根仕方
(11) 上州館林名物大根蕎麦仕方
(12) 錦大こん仕かた
(13) 大根都春錦仕かた
(14) 利休大こん煮ころし汁
(15) 下総名物香取煮大根
(16) 同国名物印旛大根膾仕方
(17) 高野煮大こん仕かた
(18) 大根湯なますのしかた
(19) 薩摩糟煮大根仕方
(20) 菜大こんの煮方　後藤流なり
(21) 大根一種手取吸物
(22) 丹後名物粟蒸大根仕方
(23) 筑前麹煮大根仕方
(24) 日州名物のしまき煮大根仕方
(25) 七種大根の仕方
(26) 利休大根砂ろく煮仕方
以上が（上）に記載されているもの
(27) 大根膾之事
(28) 大根蕪かいわり第正月御祝儀の事
(29) 濃州名物干大根飯之仕方
(30) 伯州名物大根卵醤仕方
(31) 大根冬春醤仕方
是八相模国のめいぶつなり十二月三十日の夜和布狩苅の神事料理なり
(32) 大根めしのしかた
(33) 大根いり湯の仕方
(34) 大根ぞうすいの仕方
(35) 大根塩ぞうすいの仕かた
(36) 河内盛口細大根みそ漬糟漬の仕方
(37) 諸国名物之大ナル大根同大蕪香物漬物
伊豫の西条かぶら同事也。筑前の御笠より出る蕪は小なれ共名物也。大根の大なる八尾州大根。下野の小貝川大根。羽州田川大根。奥州二本松大根。下総印旛大根。上州高崎大根。羽州米沢松尾大根。大坂天満大根又川口大根。明石大根。姫路伊出大根。土州香美大根。備州上道大根。豊後府内大根。長門豊浦大根。凡右の品。尾州大根の類也。
一　大こん長さ。三四寸に切。竪に三ツ切にして桶に入上より熱湯をかけ。あつき内に取出し。外の箱に入塩沢山にふり。酒を少し打。押石かるめにかけておく也。半時するに上々の香物になる也。また大こんをこなごな尓切。くわし昆布をよくあらひ釜の底に二枚しき。其上へ大こんを入。
(38) 大根早漬香物仕かた

糠みそへ入るもよし。葉月代こんを漬るには。葉を上へして湯のかからぬやうにする也。

（39）大根早みそ漬の仕方
（40）早奈良漬の仕方
（41）本漬香物
（42）大根香物に酸味入たるを直する。
（43）菜大こんの仕方
大根包丁物切方之秘傳
梅の花　椿の花　櫻の花　山ぶきのはな　杜若　牡丹の花　なでしこ石竹の花
百合の花　けしのはな　水仙花　しんこ大こん切方　輪違大根切方　（東京家政学院大学付属図書館蔵）

『大根料理秘傳抄上下』は「東都通本町三丁目　西村源六」・「大坂心斎橋順慶町北江入丁　柏原屋清右衛門」・「伊州　内神屋三四郎」・「平安東洞院通二條上ル町　木村吉兵衛」・「同堀河通六角下ル町」・「同堀河通錦小路上ル町　西村市郎右衛門」らの手によって天明五年（一七八五）の初秋に刊行されたものである。内容は大根料理、漬物の紹介、全国各地の名物としての大根料理が詳細に記されている。また大根包丁物切方之秘傳はすべて花の形及び包丁の入れ方が絵入で紹介されており今日の懐石料理をはじめとする伝統的技法の実態を知る上でも貴重なものである。

『大根料理秘傳抄上下』の刊行が江戸及び京都・大坂を中心にして畿内で評判になったとみえ、同年の冬には『大根一式料理秘密箱』が刊行されている。以下に目録と内容の一部を紹介する。

（1）縮大根切方
（2）白髪大根切方
（3）細切やまぶき大根切方
（4）細切紅大根之仕方
（5）紅梅大根切方
（6）山ぶき花大こん仕方
（7）さくら花大根切方
（8）椿花大根仕方
（9）牡丹花大根仕方
（10）杜若花大根切方
（11）水仙花大根切方
（12）なでしこ石竹大根切方
（13）百合花大根切方
（14）わちがい大根切方
（15）平剥大根切方
（16）素麺大根仕方
（17）しんこ大こん仕方
（18）みぞれ大こん仕方
（19）そぼろ大こん仕方
（20）薄切重大根切方
（21）大根ふろふき早煮仕方
（22）大根やお風呂吹仕方
（23）大根鮓仕方
（24）大根こきゅう鮓仕方
（25）でんがく大根仕方

(26) 黄檗てんふら大根仕方
(27) 揚出大こんの仕方
(28) 山ぶきあらい大根仕方
(29) 三種合大根仕方
(30) うず大こん切方
(31) より大根削方
(32) むすび大根仕方
(33) 紅大こんの仕方
(34) 大根をろしあへ仕方
(35) 大根でんぶの仕方
(36) 大こん土亀汁仕方
(37) 利休あへ大根仕方
(38) 福原大根あへ仕方
(39) 大根もろみ漬仕方
(40) 茶大こん仕かた
(41) 引茶あへ大こん仕かた
(42) 梅仁あへ大根仕方
(43) 大根赤みそ汁仕方
(44) 大根一種すいもの仕方
(45) おぼろ大根葛かけ仕方
(46) 大こんとろろ汁仕方
(47) 香物焼蒸大根仕方
(48) 大根一種したしもの仕かた
(49) 大根蒸仕方
(50) 細干大根あへもの仕方

大根一式料理秘密箱は「大根料理秘傳抄上下」と刊行年代も一緒だけでなく、ある面では対を成すものとして刊行されたことが内容の記述によって明らかであり、天明期には江戸・京都・大坂を中心として大根料理が庶民層にまで浸透していったことがわかるであろう。ただし、十八世紀後半には大根料理だけでなく天明五年（一七八五）には鳥と卵の料理集である『萬宝料理秘密箱』が寛政十年（一七九八）には『甘藷百珍』が刊行され、さらには天明二年に刊行された『豆腐百珍』の続編として翌年には『豆腐百珍続編』が刊行され、矢継ぎ早に以後材料別の料理書として鯛・飯・大根・甘藷・柚・鳥・卵・海鰻・蒟蒻などが刊行され、これがいわゆる「百珍物」とよばれるものであり、ここで対象とした「大根」だけが特質されたものではなく、「百珍物」が当時の人々に重宝がられたことも事実であるが、特に挿入された絵などからすると実際に包丁の使い方や料理そのものより庶民の料理に対する遊び心をくすぐるような記述も散見され、本書の出現によって大根料理が天明期に飛躍的に展開したとみるのは早計であるが、とにもかくにも江戸中期以降に「大根おろし」をめぐる料理が一般化するときの機会になったことだけは確認することができるであろう。

天明期を一つの画期として江戸庶民層に百珍物に代表されるように「大根」「卵」「甘藷」などの料理書が刊行されたことは、一つの食材をいかに利用するかという庶民感覚を高揚させるのに意味のある上に、十八世紀後半から十九世紀初頭に江戸市中を中心にして関八州の国々あたりでも食生活が一大転換したことが予想される。

さて大根料理の拡大については前掲した『大根料理秘傳抄上下』『大根一式料理秘密箱』にその概要を知ることができるが、江戸庶民の大根イメージがより一般化したのは大根の漬物ではなかろうか。その最

たるものが「沢庵漬け」である。沢庵漬けは我が家でも味はどうであれ季節の到来とともに父親が二十年前くらいまでは漬けていたがいまではあの塩辛い沢庵漬けが懐かしく思う今日この頃である。

この沢庵漬けをめぐってもう二十年前くらいになるだろうか東京都品川区の区民教養講座の講師を十回ほど勤めたことがあるが、その講座に参加されていた八十代の老人から「沢庵漬け」をめぐって次のような話を伺ったことがある。

江戸時代の話だが、三代将軍徳川家光が何かうまいものを食べたいというので、沢庵和尚が招待した。家光は品川の東海寺に午前中にやって来て、和尚が何を食べさせてくれるか期待しながら待っていたということです。しかし、待てども待てどもなかなか食事は出てこなかったそうである。家光は「食事はまだか、まだか」と催促をして待っていた。いや待たされていたそうである。ようやく午後の四時頃になって、一杯の「湯漬け」に香の物が添えられて出された。それを家光は食べたそうです。開口一番「うまい・こんなうまい物は初めて食った」と言うのだが、なにせ普通の「湯漬け」である。空腹がそれをうまくさせているにすぎないのです。「ところで和尚よ・この香の物はなんと言う」「それは当寺（東海寺）に伝わります「貯え漬け」ですと将軍の問いに沢庵禅師が答えました。すると家光は、「いや、これは貯え漬けではない、以後、これを（沢庵漬け）と言うべし」とそれに命名したそうである。

これが明治三十三年生まれの方が語った「沢庵漬け」命名の由来に関わる伝承であるが、この他にも「沢庵漬け」の由来については、沢庵和尚の墓石が沢庵漬けの重石に似ているところから命名されたという俗説もある。

東海寺の沢庵和尚めぐる俗説であるが、江戸市中の寺院が「沢庵漬け」を客寄せに多く利用していたことは浅草寺の記録にも散見している。

練馬村
　市郎右衛門
沢庵大根百本ニ付
　代六百本

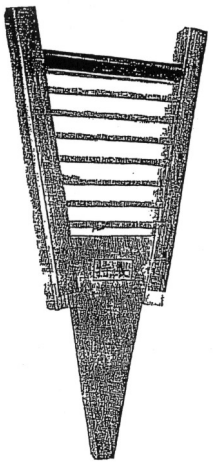
右落札仕込数壱万本申付ル、来年開帳有之ニ付去年より弐千多ク申付ル」

（『浅草寺日記』より）

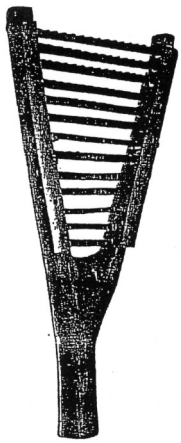
この記録は享和二年（一八〇二）十一月八日に江戸周辺ではというより全国的にも大根栽培で著名な練馬村の市郎右衛門に次年度の開帳でおそらく客への持成しのためであろうか通常より多くの大根を納めることを依頼したものである。まさに東海寺の沢庵漬けをめぐる伝承を十九世紀初頭のこの日記からも窺い知ることができるとともに大根をめぐる食生活が日常茶飯事的なものになっていたことも合せて確認することができる。

次に時代は現代の東京周辺の大根をめぐる流通と市場についてみてみよう。東京都内で生産される野菜類のほとんどが、日本一の大消費市場を間近に控えているだけであって、中央卸売市場を中心として生食向けに出荷されているのは当然である。

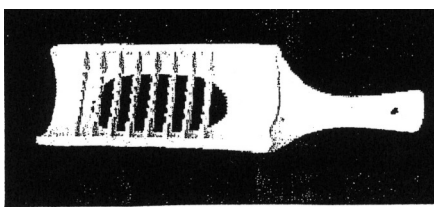
ところが大根に限らず、その生食向けの最大の対象となっている東京都中央卸売市場での都内産野菜の取扱量は戦後の五十数年来でも我々が「練馬大根」というイメージで都内産がかなりの比重を占めて



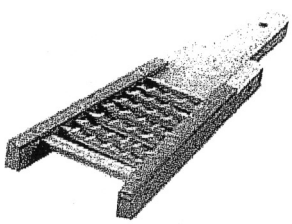
市販されているオニオロシ



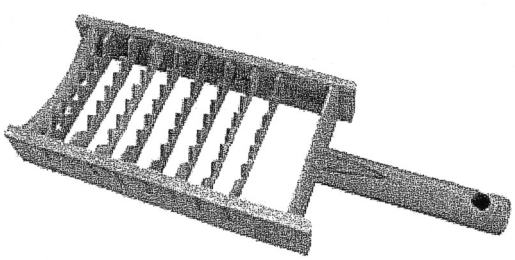
個人作成のオニオロシ



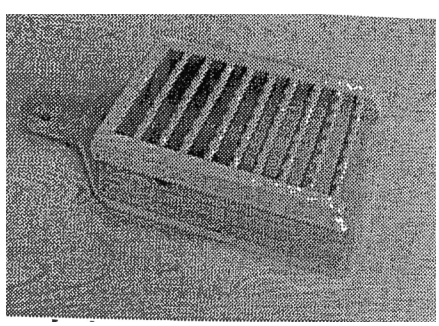
市販されているオニオロシ



市販されているオニオロシ



市販されているオニオロシ



市販されている鬼おろし（大根おろし）

いるであろう数値とはかけ離れている現状がある。

東京都中央卸売市場年報によって戦後の大根の東京市場へ出荷する取扱額と区部生産地を紹介すると

		１９５５年	
品目	取扱額に占める割合	区部主要産地	
大根	１６・３	世田谷・足立・葛飾・板橋・練馬	
		１９７０年	
品目	取扱額に占める割合	区部主要産地	
大根	２・０	なし	
		１９８６年	
品目		区部主要産地	
大根	１・２	なし	

これによっても戦後の東京周辺の大根栽培が大きく変化したことが確認されるが大根料理そのものは江戸中期の記録にのこされたものが今日も一つの伝統料理として継続されていることは評価されるべきことであろう。

四　大根おろし（鬼おろし）と郷土料理

葛飾区の天保九年銘の「大根おろし」を登録文化財に指定するにあたって筆者は、「モノ」としての「大根おろし」そのものよりも北関東農村の郷土料理と河川を利用する汚わい舟との繋がりを考えたことがある。ここで大根おろしと郷土料理について少しく紹介してみよう。

大根おろし（鬼おろし）と郷土料理で連想されるのが「シモツカレ」である。シモツカリ・シミツカリ・スミツカレなどと地域によって呼称は異なるが、二月の初午にはなくてはならない行事食である。栃木県を中心に、茨城県・埼玉県の一部・千葉県の一部で食されているものである。

一般的な作り方（地域によって材料に多少の違いがある）は、材料として鮭の頭・大根・人参・大豆・油揚げ・酒粕を用意して、最初に鮭の頭を二～三センチほどに切り、水で煮込む。沸騰したら弱火にし、あくをとりながら三・四時間煮込む。次に大豆を焦げる程度に煎り鍋に入れる。なお、大豆を煎る前に生豆の状態で笊に入れ、升で押しつけるようにして入れるのが良いとされている。

大根と人参を「大根おろし」（鬼おろし）でおろしておく。大根、人参、油揚げ（短冊状に切る）、大豆を鮭の頭を煮込んだ鍋に入れ一時間程度煮込む。そこえ酒粕を手でちぎりながら鍋に入れる。酒粕がほどよくとけたら出来上がりである。調味料は基本的には使用していないが各家独自の味があるといわれている。

このシモツカレ行事、年越しの豆を取っておき、正月に食べた年取り魚の鮭の頭、大根、人参、酒粕などが使われており、いわば正月行事で残った物をうまく利用してかつ栄養価が高いという先人達の知恵が生きている栃木県を中心にした北関東農村の冬の代表的な料理として知られている。また群馬県あたりではこの「シモツカレ」を七軒回って食べると中気にならないなどという俗信もある。味はといえば何度か挑戦したもののお世辞にも美味とはいえず、なんと言っても保存食のまた保存食という感じでその酢っぱさは半ば腐ったような代物である。それでもなお北関東を代表する郷土料理の最たるものなのである。

さてこのシモツカレを作るのに必ず用いたのが「大根おろし」（鬼おろし）である。鬼おろしとは竹製の荒目のおろし器で、シモツカレの大根をおろすのに欠かせないものである。昭和三十年代頃までは戸主が作る自家製のものがほとんどであったが、今日では栃木県あたりでは県内の竹細工店もしくは気のきいたスーパーやコンビニでも市販されている。このシモツカレに無くてはならないのが大根と「大根おろし（鬼おろし）」である。この鬼おろしの使用される文化圏と「シモツカレ」という郷土料理の文化圏がほぼ重層していることが判明する。そういう点では天保九年の記念銘をもつ大根おろしのもつ文化財としての意味もあるであろう。かつこの大根おろし（鬼おろし）の利用される地域に目を転じれば北関東農村と江戸市中との河川を利用した交易圏とも深い関わりがあったことを見出すことができる。とくに葛飾区内の中川流域から利根川流域に確認される汚わい舟との関連性、具体的には北関東をはじめとする農村部から大根などの蔬菜栽培ものを江戸や東京の市場に搬入した帰路に江戸・東京の糞尿（糞尿は商品で野田周辺からも江戸の町に糞尿を集めにきていた記録が多く中川流域でも確認される）を肥料とするために活躍していたのが汚わい舟である。こうした点を考慮すれば一つの記念銘民具としての「大根おろし」が江戸・東京をめぐる食生活史を紐解くときの一つの題材ともなるであろう。

人文学部日本文化学科