



2019年9月5日 奥浅草だより第29号

吉原の食事情

江戸幕府公認の吉原遊廓の、浮世絵に描かれている情景には客と遊女が食事をしている場面が多く見受けられます。

江戸時代は身分社会で、吉原という困われた中でも身分・階級は厳然と存在していました。妓楼に身を寄せる遊女は上から花魁、新造、かむろに分けられ食事の内容だけでなく食事をする場所も分けられていました。格下の新造やかむろは働く人が行きかう廊下のような落ち着かない場所で粗末な総菜と漬物ぐらいの食事を取りました。

花魁は二階の個室へ下女に運ばせることができましたし、おかずも妓楼の用意した質素なものだけでなく、「台屋」と呼ばれる仕出し料理屋から取り寄せることもできました。羽振りの良い客は引手茶屋で宴席を設け、鯛の姿焼など豪華な料理を台屋に注文し食卓を飾りました。動物の肉が禁止された時代なので卵や魚が主で、特に卵は栄養価の高い高級品でした。

遊女というと不幸を一身に背負って身を売って生きた悲しい存在として語られることが多いですが、新造やかむろも、おかずは粗末なものでしたが、故郷の貧しい農村ではめったに食べられない銀シャリ（白米）を毎日口にすることができたという意味では恵まれた食生活だったといえるでしょう。

吉原には当時うどん屋、そば屋、うなぎ屋などがあり、玉子や寿司の行商も出入りしていました。吉原の食生活からもうかがえる日本食（和食）は江戸時代からあまり変わることなく今日まで受け継がれ、世界で注目されるまでになっています。

～．

この「奥浅草だより」は『奥浅草 地図から消えた吉原と山谷』の発行後話題を拾って不定期に発行しております。

サノックスのホームページでもご覧いただけます。 <http://www.sanox.co.jp>

佐野陽子・江原晴郎・森下恒子