

CHIDORI
No.114

松江市立図書館報

編集・発行／松江市立中央図書館
〒690-0017 松江市西津田六丁目5-44

☎ (0852) 27-3220

2024年3月発行

<https://www.lib-citymatsue.jp/>
E-mail: chuou@lib-citymatsue.jp



うるしぬ ぼん しる めし ふたつ うつわ
日本人の食事は、漆塗りの盆を用いる。必ず汁が必要とされる。飯のみが蓋付きの器である。

めしわん そそ の
空になった飯椀に湯を注いで飲む。

～ルイス・フロイス『日本覚書』より～

画像提供：松江市埋蔵文化財調査課

内 容

- 表紙 発掘された江戸時代の食器類（松江城下町遺跡出土）
- 見開き 松江城下の食文化－掘ってわかった江戸時代のくらし－
- 裏表紙 郷土の葉 松江市名誉市民シリーズ「熊野 英」
松江市立中央図書館 リニューアル後の新設コーナー！！

まつえじょうか しよくぶんか ほ 松江城下の食文化～掘ってわかった江戸時代の暮らし～

今から約400年前の江戸時代、松江城下の人々はどのような食材を好んでいたのでしょうか。その手がかりとなるのが松江城下町遺跡からみつかった食べ物の残がいや動物などの骨です。発掘調査では、屋敷地内に掘られたゴミ穴の中から、使えなくなった日用品とともに果物の種・動物や魚の骨・貝などがみつかっています。今回は発掘された出土品から松江城下の食生活のようすをみていきましょう。

松江城下の食卓



江戸時代のお膳と食器(松江城下町遺跡の出土品から復元)

お膳と食器

江戸時代には食事をする際に、食べ物を盛った食器をのせる道具として、各自で個別のお膳を使っていました。お膳は「折敷」とよばれる薄い木の板で、内外面に黒い漆がぬられた台です。

江戸時代の初めごろには、日常で使う食器として、ごはん茶碗と汁茶椀は漆器、皿は陶磁器といった使い分けがなされていたものと考えられています。

私たちは今、朝昼晩と3回の食事をしています。この1日3食が習慣になったのは江戸時代からで、食卓にならぶ料理の種類も豊富になっていたようです。

台所の調理道具

調理道具は料理をつくるための道具で、材料の皮をむく、切り分ける、すりおろすなどの加工用と、材料を煮る、焼く、ゆでる、蒸すなどの加熱用の調理道具があります。

江戸時代の加工用調理道具には、まな板・包丁・すり鉢・こね鉢などがあります。加熱用調理道具には、かまど・土鍋・鉄鍋・ほうろく(現在のフライパンのようなもの)などがあります。このほかにも当時のさまざまな食文化を反映するように、木製・金属製・石製などの調理道具が使われていました。

焼塩壺

塩は料理の味を決める際の調味料であるばかりでなく、水と同様に人々の生活には欠かせないものです。

江戸時代に一般的に販売されていた粗塩は、苦味成分が多かったため、日常で使用する食卓塩として焼塩が用いられていました。

焼塩は粗塩を専用の土器の壺に入れて焼くことで、苦味成分をとばして味をまろやかにしたものです。この焼塩を作る時に使用した壺は、そのまま販売容器として松江城下に流通していたようです。



上級家臣屋敷跡(母衣町)から出土した調理道具



上級家臣屋敷跡(母衣町)から出土した焼塩壺

家老屋敷跡からみつかった江戸時代の動物の骨と貝がら

ニホンジカ

写真左側はニホンジカの肩甲骨、右側は大腿骨。



松江藩士は魚や貝が好き？

松江城下町遺跡では貝類の出土量が一番多く、二番目に魚類があげられます。いずれも日本海沿岸や中海・宍道湖でとれた魚介類が松江城下に流通していたことや、城下の人々に好まれて食されていたことがうかがえます。

貝類は宍道湖の恵みであるヤマトシジミの出土が最も多く、その次に多いのはサルボウガイ(赤貝)です。このほかにもハマグリ・サザエ・アワビ・イワガキなどの海でとれる貝が出土しています。魚類はマダイとスズキを主体に、エイ・サメ・ブリ・マグロなどの海でとれる魚が中心で、川でとれるコイやフナなどの骨はわずかに出土しています。ほ乳類はイノシシ・ニホンジカ・ウシなど、鳥類はカモ・キジ・ニワトリなどの骨が出土しています。

魚や動物の骨には、調理または解体された痕跡(包丁などで切り分けた痕)が確認できるものもみつかり、これらは調理した後にゴミ穴へ捨てられたものと考えられます。



家老屋敷跡(殿町)でみつかった江戸時代のゴミ穴

ゴミ穴に捨てられた大量のヤマトシジミ

参考資料

『フロイスの日本覚書』1983 松田毅一、E・ヨリッセン / 著【中公新書】
『江戸の食文化』1992 江戸遺跡研究会 / 編集【吉川弘文館】

写真提供・協力機関

松江市文化スポーツ部 埋蔵文化財調査課
広島大学総合博物館 埋蔵文化財調査部門



知っておきたい

松江市名誉市民



名誉市民章

松江市では、市民又は本市において縁故の深い方で、公共の福祉の増進や文化の進展に寄与した方を「松江市名誉市民」とし、その功績を称えています。現在24名の方にこの称号が贈られています。シリーズで1名ずつ紹介していきます。郷土の誇りとして、いつまでも私たちの心に刻んでいきたいですね。

第14回 熊野 英 氏 【1889~1963】 (昭和38年11月3日 顕彰)



写真：『松江市勢要覧』より転載

八東郡朝酌村（現松江市福富町）に生まれ、熊野家の養子となる。松江中学・松江高校を経て、大正2年に東京帝国大学法科大学を卒業した。昭和14年に群馬県知事に就任し、翌年8月に官界を引いたあと産業組合中央会常務理事や全国農業会理事などをつとめた。昭和20年9月に松江市長となり、同22年まで官選市長として戦後復興につくした。次いで昭和26年から公選市長選に連続3期当選した。市長として松江市の財政再建をはたし、周辺町村との合併・松江城の修復・白潟小学校の移転・市立女子高の開校・袖師有料道路および枕木山道の敷設・浜乃木および長江の干拓・旅館団地や鉄工団地造成などに尽力した。この他にも、上水道水源である大谷ダム築造や市立病院改築など民生面の安定に貢献し、最後に松江市庁舎の移転改築を実現した。昭和38年、病気のため任期2カ月余りを残して逝去された。松江市は教育・民生・産業の振興に大きく貢献した業績を称え、市民葬を行い名誉市民の称号を贈った。

松江市立中央図書館 リニューアル後の新設コーナー!!



メイン展示

館内中央のメイン展示は表裏に本を並べています。ぜひチェックしてくださいね!



ミニ展示

館内北側の海外・日本文学の書架（C列）のとなりに5つのミニ展示コーナーを新設しました! 月ごとに順次テーマを変えていきますので、新たな本との出会いがあるかもしれません。



バリアフリーコーナー

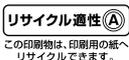
大活字本・録音図書・点字図書などが利用できるコーナーをリニューアルしました!

この他にも常設のコーナーがあります

松江市立中央図書館書架配置図

島根図書館 | 松江市島根町加賀1414番地 (島根公民館併設) | TEL (0852) 85-9088 | E-mail: shimane@lib-citymatsue.jp

東出雲図書館 | 松江市東出雲町揖屋1216-1 (東出雲複合施設ヨリアイーナ東出雲内) | TEL (0852) 52-3297 | E-mail: higashiizumo@lib-citymatsue.jp



印刷：(有)黒潮社