

論文

飲食物の収支計算 ——江戸時代の食費——

宮内輝武

目次

1. 金・銀・銅貨幣の現円貨換算
2. 町人の生活と食費
3. 料理店の出現と、その代価
4. 商人の食費
5. 武士の生活と食費
6. 農民の生活と食費
7. あとがき

付 - 1 添付図表一覧

- 2 参考文献

1. 金・銀・銅貨幣の現円貨換算

三貨流通 江戸時代の貨幣制度の特徴は、金・銀・銅（錢）の三貨が、基本通貨として流通したことである。しかも、それらの各貨幣がそれぞれの独自の「単位」を持ち、その性質も金と銅（錢）は定位貨幣として流通し、銀

は秤量貨幣の性格をもっていた。また関東では金貨幣が主として使用され、関西（上方圏）では銀貨幣を中心とした貨幣流通が行なわれた事実も特徴的である。このような「三種の基本通貨が混在通用」（注-1）した理由の検討は小稿の目的とするところではないが、当時の貨幣で現わされている物価を現円貨で再現しようと試みる場合無視できない事実である。

三貨の交換比率 次にこの三貨間の交換比率が問題である。現代でも当然種類の異なった金属の価格の比率は一定ではない。この換算比率の変動は当時の行政当局にとっても悩みの種であり、一応公定の交換比率により三貨間を調整しようとする試みは何回も行なわれている。例えば慶長14年（1609）の定めでは、金1両に銀50匁、銭4貫文ときめられ、下って元禄13年（1700）には金1両につき銀60匁に改定されている。しかし、貨幣相場は現実には常に変動し金貨幣や銀貨幣が改鑄されると新貨幣の地金としての価値に大きな変動があり、金1両につき銀89匁まで銀価格が下落したこともあった。（注-2）

井原西鶴が「日本永代蔵」で「…さによって家栄え毎日金子百五拾兩づつならしに商売しけるとなり世の重宝これぞかし」と賞賛した江戸駿河町の越屋呉服店の様子を浮世絵師の奥村政信が描いているが、その絵にも銀相場の張紙が描かれていることも、相場変動の事実が見出される。（注-3）

円貨換算の理由 このように流動的な貨幣の価値を現在の円貨で表現することは容易でなく、また絶対正確とはいえないところから無意味だという考えも起こるかもしれない。しかし、現代に生きる我々が過去の歴史を考える場合にも、現在の価値判断から離れることはできないであろう。そのためにも、当時の価値を現在の貨幣価値で見直すことによって、理解度を増すことができるとも考えられる。正確とはいえなくても目安程度の換算率があれば無益であるとは言い切れないだろう。例えば守貞漫稿（注-4）に「又三都二温ドン、ソバ各一椀価十六文、他食ヲ加エタル者ハ二十四文、三十二文」とあるが、現在の価格ではどれくらいかも知ってみたい。もしこの価格を元禄

13年（1700）の米価を基準として計算された換算率によれば、これらの価格はそれぞれ330円、495円、660円と換算できる。もし、守貞漫稿が書かれた天保年間の換算率によると、224円、336円、448円となる。（注-5）

米価についての問題点 一応、後でも示すように小稿では貨幣換算の尺度として米価を採用しているが、これにもいろいろな問題がある。米価を基準とすることの根拠の一つとしては江戸時代においては、米は「基本通貨」であったという事実からである。それは、徳川幕府が成立以後、貨幣制度は確立されてきたが、同時に「米」が武家の給料として支払われたということである。例えば5人扶持は1人1日5合と計算して5人分の「米」を給料として支払うということである。このように「米」が現在の「お金」の役割を果たしていたということから、貨幣換算には最も適した尺度とも考えられるのである。（注-6）

しかしその、反面基準としての「米価」は時に政策的に作られたもので自然発生的な価格ではないということである。一例として、米には「御張子値段」と称するものがあり、時価とは関係なく、米を給料として受け取る武士たちの生活安定のための政策価格であり、これが米の実際価額に影響しているとしたら、換算の物差しとしては不適等であるともいえる。（注-7）

以上のような問題はあるが、その解決は後日にゆずり、小稿では三井本店で記録された米相場表等を参照して作成した年号別の換算表（図表 - 1）により換算をおこなっている。

注：1. 岩橋 勝著「徳川経済の制度的枠組」（岩波日本経済史Ⅰ経済社会の成立）88.
11 岩波書店 P123

2. 久光重平著「日本貨幣物語」S51.6 毎日新聞社 P87, 92

3. 井原西鶴著「日本永代蔵」（小学館版 日本古典文学全集）P109
奥村政信画「駿河町越屋呉服店大浮世絵」（前掲書 P8）

4. 朝倉治彦編「守貞漫稿」S63.3 東京堂出版 P107

5. 檜谷昭彦著「江戸時代の事件帳」85 P H P 研究所

6. 大塚 滋著「食の文化史」（中公新書）89.9 中央公論社 P69-70

「給料を食物の量に換算し、しかも人間の胃袋の平均的サイズまで考慮した
給与体制をきずいた国はほかにはないだろう。米は明治の世があけるまで（
たぶんあけてからも）日本の貨幣というより、現在の金の役目をはたしてい
たのだ」

7. 三田村鳶魚著「江戸生活のうらおもて」（三田村鳶魚全集第6巻）

S50.9 中央公論社 P171-177

図表 - 1 年号別米価による換算表 (単価：円)

年号	西 暦	金			銀			銅（銭）	
		1 両	1 分	1 朱	1 貫目	1 匁	1 分	1 貫文	1 文
慶長	1596-1609	404549	101137	25284	6742483	6742	674	101137	101
元和	1615-1624	245540	61385	15346	4092333	4092	409	61385	61
寛永	1624-1644	168900	42225	10556	2815000	2185	282	42225	42
正保	1644-1648	152176	38044	9511	2536267	2536	254	38044	38
慶安	1648-1652	150357	37589	9397	2505950	2506	251	37589	38
承応	1652-1655								
明歴	1655-1658	135635	33909	8477	2260583	2261	226	33909	34
万治	1658-1661								
寛文	1661-1673	94039	23510	5877	1567317	1567	157	23510	24
延法	1673-1681	75474	18869	4717	1257900	1258	126	18869	19
天和	1681-1684								
貞享	1684-1688	119372	29843	7461	1989533	1990	199	29843	30
元禄	1688-1704	68655	17164	4291	1144250	1144	114	17164	17
宝永	1704-1711	64383	16096	4024	1073050	1037	107	16096	16
正徳	1711-1716	44781	11195	2799	746350	746	75	11195	11
享保	1716-1736	141373	35343	8836	2356217	2356	236	35343	35
元文	1736-1741	91558	22890	5722	1525967	1526	153	22890	23
寛保	1741-1744								
延享	1744-1748								
寛延	1748-1751	77995	19499	4875	1299917	1300	130	19499	19
宝暦	1751-1764	67136	16748	4196	1118933	1119	112	16784	17
明和	1764-1772								

		金			銀			銅（錢）	
年号	西 暦	1 両	1 分	1 朱	1 貫目	1 匁	1 分	1 貫文	1 文
安永	1772-1781								
天明	1781-1789								
寛政	1789-1801								
享和	1801-1804	74984	18764	4687	1249733	1250	125	18746	19
文化	1804-1818	75130	18783	4696	1252167	1252	125	18783	19
文政	1818-1830	77667	19417	4854	1294450	1294	129	19417	19
天保	1830-1844	55323	13831	3458	922050	922	92	13831	14
弘化	1844-1848								
嘉永	1848-1854	56044	14011	3503	934067	934	93	14011	14
安政	1854-1860	50413	12603	3151	840217	840	84	12603	13
万延	1860-1861	33592	8398	2100	559867	560	56	8398	8
文久	1861-1864	29587	7397	1849	493117	493	49	7397	7
元治	1864-1865	23517	5879	1470	391950	392	39	5879	6
慶応	1865-1867	7640	1910	487	127333	127	13	1910	2

参考文献：小野武雄編著「江戸物価事典」S63.8 展望社

檜谷昭彦著「江戸の事件帳」85.1 P H P 研究所

注：空欄は資料脱落分

2. 町人の生活と食費

江戸の裏店 寺門静軒の「江戸繁盛期」に、1800年代初期の江戸の多くの町人の住居であった裏店（うらだな）についての記述がある。要約すると『江戸八百八町裏通り、新道をつらねて、縦横曲折しているが、そこにみな裏店が建てられている。一略— 長屋が向かい合い、中間に道を通す。これを路次という。一つの井戸、いくつかのかわやを共同に使う。一略— 慶弔はたがいに協力して行ない、同じ入口から出入りし、ひとつの門によって、すべての思いがけない変事に備える。一略— 酉の刻（午後六時）に鍵を閉めるのが例である。儒釈工商がまざり合って借屋住まいをしている。炊飯の煙りが朝から煙りのようにただよい、味噌をする音が晚になると雷のようにと

どろく。』(注-8)とある。そのあと井戸端会議の描写があり、1貫文(¥19,000)の魚を800文(¥15,200)にまけさせて皆んなで買取り女たちだけの酒盛りが始まると書かれている。これが当時の裏店の実態であろう。この裏店とよばれる長屋は間口が1間半(272cm)奥行き2間半(454cm)坪数3.75坪(12.4平方メートル)の狭い家が江戸の町人の大部分の人たちの生活の拠点であった。(注-9)三田村鳶魚によると裏店の家賃は月額、文政度(1818-1830)で400文(1文¥19として¥7,600)天保度(1830-1844)で600文(1文¥14として¥8,400)位とされている。(注-10)

裏店での生活 文政年間(1818-1830)の大工職人の収入と生活費の記録がある。図表-2がそれであるが、1年間働いて僅か約5貫文(¥95,000)程度しか余裕がなく、この記録ではエンゲル係数も69.5%と高い比率を示し楽ではない生活の様相を示している。

また、幕末に近づくにつれて物価の上昇も激しく、大熊喜邦氏の調査によれば万延元年(1860)の親子4人の生活費は55%の上昇を示している。(図表-3 参照)

図表-2 文政年間(1818-1830)の大工職人の家計

家族 夫婦に子供1人

適 要	細 目	銀目(匁)	銅目(文)	円換算(1文¥19)
年間収入		1587.6	105892	2011948
年間支出	飯米代	354	23611	448069
	店賃	120	8004	152076
	塩醤油味噌油薪炭	700	46690	887110
	道具家具	120	8004	152076

適 要	細 目	銀目(匁)	銅目(文)	円換算(1文≒19)
	衣服費	120	8004	152076
	通信慶弔費	100	6670	126730
	小計	1514	100983	1918696
差引	操越	73.6	4909	93271

注：大工職 1 日工賃 銀4.2匁 (¥5320)

1 日飯米料 銀1.2匁 (¥1520)

稼働日数 294日

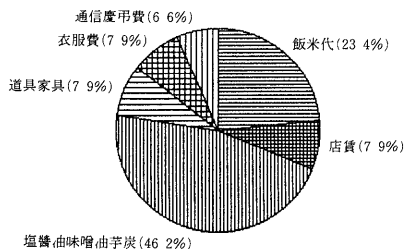
御飯米代は 3 石 5 斗 3 升の代金

塩醬油等は 1 日平均 銀1.9匁 (¥2394)

引用文献 小野武雄編著「江戸物価事典」展望社より

家計費支出比率

大工職（夫婦に子供 1 人）



図表 - 3 万延元年（1860）裏店の生計費

夫婦と子供 2 人 1 日の生計費

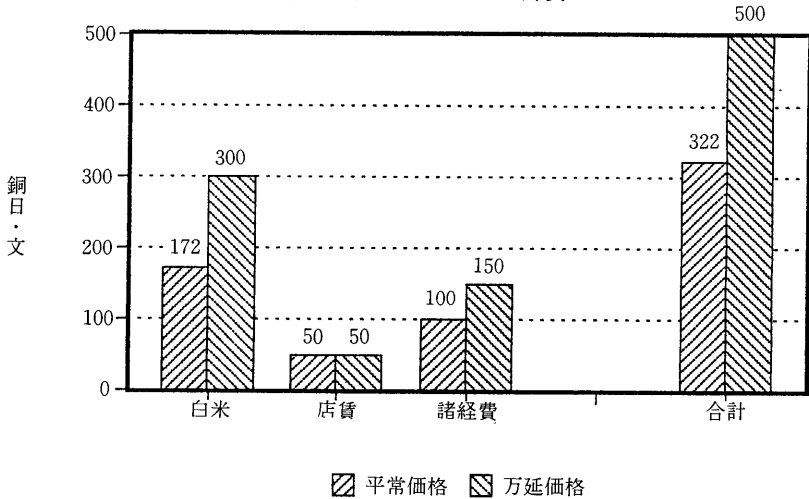
項 目	摘 要	平 常 価 格		万 延 価 格		上昇率%
		銅目(文)	円換算	銅目(文)	円換算	
白米	1.4升-1.5升	172	1376	300	2400	174
店賃		50	400	50	400	100
諸経費		100	800	150	1200	150
合計		322	2576	500	4000	155

注：円換算は1文当たり8円とする。

引用文献 大熊喜邦著「江戸建築叢話」中公文庫より

万延元年裏店の生計費

夫婦と子供 2 人 1 日の生計費



幕末の例として高村光雲翁の談話が「戊辰物語」に掲載されているが、それによると、月に1両2分（幕末の換算で約¥12,000）あれば親子5、6人は

大して心配せずに暮らすことができ、寝酒の1合位は飲めたと書かれ、当時はの1日の手間賃として居職（下駄屋・印判屋）で350文（¥700）、出職（大工職・佐官職）で412文（¥824）で、これによると月に20日以上働けば一応暮らすことができたのである。（注-11）

因みに、明治30年頃の所得と1日の生活費は図表 - 4 の通りであるが、江戸時代から明治という新時代になっても庶民生活にはあまり変化がなかったことがうかがえる。要は明治30年当時であっては月に換算して生活費が最低15円50銭（¥52,312）必要とし、1日64銭（¥2160）以上の賃金をえなければ生活が苦しいということである。

図表 - 4 明治30年（1897）頃の所得と生計費

4-1 所得

職 種		当時金額（銭）	現在価格（円）
道路人足		36.00	1215.00
土方人足		10.00	338.00
工場人足		34.00	1147.00
手伝人足	石工手伝	50.00	1688.00
	左官手伝	45.00	1518.00
	大工手伝	33.00	1113.00
車力人足		50.00	1688.00
立ちん坊		10.00	338.00

4-2 1日家計費

職種	人力車夫	老婆と子供2人	
	項目	当時金額（銭）	現在価額（円）
	米代	28.60	965.25
	薪代	2.50	84.38
	朝の汁	2.00	67.50
	おかず	5.00	168.75

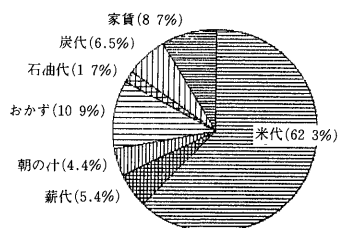
	項目	当時金額（銭）	現在価額（円）
	石油代	0.80	27.00
	炭代	3.00	101.25
	家賃	4.00	135.00
	計	45.90	1549.13

職種	芸人	夫婦と子供 1 人	
	項目	当時金額（銭）	現在価額（円）
	米代	17.00	573.75
	薪炭代	2.00	67.50
	肴代	4.00	135.00
	子供の小遣い	1.00	33.75
	家賃	2.50	84.38
	酒代	3.00	101.25
	たばこ代	0.70	23.63
	石油代	0.50	16.88
	布団損料	2.60	87.75
	計	33.30	1123.88

引用文献 横山源之助著「日本の下層社会」岩波文庫

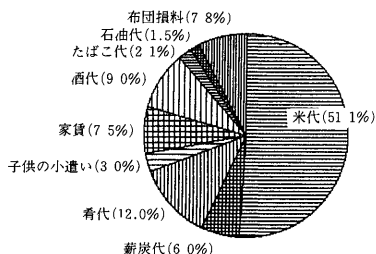
人力車夫家計費

老婆と子供 2 人



芸人家計費

夫婦と子供 1 人



町人の食事 「守貞漫稿」に江戸時代末期の食事の有様が記録されている。

(図表－5 参照) 今からみると、粗末という一語につきるだろう。しかし、

図表－５ 江戸時代の食事

時刻	守貞漫稿 (1800初) *1		武家の女性 (1830頃) *2	秩父の機織 (1890頃) *3
朝	京阪神	江 戸	味噌汁	六・四の割めし
	冷 飯 茶 漬 又茶粥 香の物	炊飯 味噌汁	漬物	昨夜の残り物 (十時休み) イモガラの煮付け サツマの切干し
昼	炊 飯 煮 物 魚 類 味噌汁	冷 飯 茶 類 魚類 野菜類	野菜の煮物	冷飯・なめ味噌 香の物 (三時)馬鈴薯・薩摩芋 たらし焼
夜	冷 飯 茶 香の物	冷 飯 茶 漬 香の物	味噌汁 魚 類	油味噌・茄子・野菜 三日に一度はうどん (夜食) けんちん汁等

* 1 「守貞漫稿」 p 558 * 2 「武家の女性」 p 76

* 3 井上光三郎 「機織唄の女たち」 p131-

事来，幕末をすぎ明治時代になっても食生活の改善は余り進まず図表のように，多くの庶民たちの食事は，近代になった文明開化の明治時代でもささやかなものであった。山川菊栄著の「わが住む村」（注-12）で今の藤沢市（鎌倉郡村岡村）の幕末から明治にかけての食生活が描かれているが，主要作物の米は換金のために売り払うために，雑穀や芋類が主食で『粟または麦八，九合に対して一，二合の割りでまぜる…』副食の野菜は単調で，大根の季節は『大根ばかり，茄子の季節は二度三度茄子ばかり，牛蒡にトウのたつころは，牛蒡ばかりせせとたべなければなりません。』と恵まれない食生活が大多数の人々の生活の実態であった。

注：８．寺門静軒 原著竹谷長二郎訳「江戸繁昌記」（教育社新書）80.3 教育社 p 83-84

９．岸井良衛監修「江戸町人の生活」S55.2 日本放送出版協会 p 128-129

10. 小野武雄編著「江戸物価事典」S63.8 展望社 p 203

11. 東京日々新聞社会部編「戊辰物語」(岩波文庫) 83.1 岩波書店 p 24-25
12. 山川菊栄著「わが住む村」(岩波文庫) 88.5 岩波書店 p 92-97

料理切手の発売 文化・文政(1804-1830)のころ、全盛を誇った料亭八百善では料理切手を発行している。料理切手は「守貞漫稿」によれば、『酒・料理・鰻ノ切手。切手ハ契券ヲ云フ符也。贈物ニコレヲ用ウ。』(注-13)とある。すでにこの時代に商品券が発行され贈答用に広く用いられたらしい。

文政末年(1830)ごろ、政務の要職にある武士が、夜食の料として八百善の料理切手1枚をもらい、用人にこれを渡したが、10人ばかりで、たっぷり料理を食べ土産物まで用意させたが、残金として15両(¥1,165,005)返されたとある。おそらく50両(¥3,883,350)の高額の切手を受け取っていたのであろう。(注-14)この八百善の1ヵ年の売上高は2,000両(¥155,334,000)に達したといわれ、高級料理店がこの時代に出現したのだ。(注-15)

このような料理店の出現は割合に遅く、京坂では寛文(1661-1673)から元禄(1688-1704)頃に京都ではすでに料理店が発生していた記録がある。江戸では、『享保中頃(1720)まで途中にて値をだし食事せんことおもいもよらず』(喜遊笑覧)とあるように、料理屋の出現は遅れていたようである。(注-16)

奈良茶漬 江戸での簡単な外食施設の出現は元禄年間(1688-1704)の浅草金龍山の「奈良茶漬」を供する店がはじめてであるとされている。

井原西鶴の「西鶴置土産」(西鶴の没後、門人の北条団水によって出版されたもの)の巻四に『近頃、浅草金龍山の茶屋で、一人分五分づつの奈良茶漬を売り出したが、きれいな器物を色々取りそろへて用い、末々の貧しい者にもたいへん好都合でなかなか上方にもこんな便利なことはなかった…』とある。この銀5分の値は換算すると570円位で誰でも手の届く値であった。(注-17)

奈良茶漬とは奈良の東大寺や興福寺で寺院の精神料理として作られたもの

で、煎じたお茶で炊いた御飯に炒り大豆や焼栗を加えて茶漬にしたもので安価な庶民的なものであった。

図表－6 料理屋の代価

年 号	西 暦	項 目	代価		
			銅貨幣(文)	銀貨幣(匁)	円換算
元祿	1688－1703	奈良茶	30		510
			48		816
			72		1224
		同大坂	30		510
明和	1764－1711	茶漬（浅草）	12		204
文化	1804－1817	鰻井	100		1900
			150		2850
			200		3800
文政	1818－1829	上等な茶漬	72		1368
		淡雪（豆腐）	8		152
		柳川鍋 1 人前	300		5700
天保	1830－1844	鰯汁	16		224
天保 －嘉永	1830－1853	一汁二菜料理		10	9220
				5	4610
				6	5532
慶応	1865－1867	鰻井	300		600
			400		800
			200		400
			172		344
		鰻飯		2	254
				3	381
			100		200
			148		296
			200		400
		鰯汁	16		32
		鰯鍋	48		96
			200		400

引用文献：小野武雄著 江戸物価事典 より

贅沢な船料理 同じく井原西鶴の「万の文反古」に元禄頃の贅沢な船料理の事例が出ている。呉服屋の八右衛門が、得意先の長崎屋の主人を船遊びに招待し接待する内容が書かれているが、豪華な御馳走であり銀340匁から350匁位と西鶴は見積っているが、現在価格で388,960円から411,840円位で5人の会席として78,000円から82,000円になる計算である。これが妥当な接待費かどうかは別として、贅沢な食事の例ということとはできる。(注-18) 西鶴は利益率からみて過大の経費であるとみている。おなじ頃大坂で一匁講が中位の金持ちによって結成され、集会の経費は銀1匁(約¥1,000)で酒も飲まずつつましかなものであったと賞賛しているのと対照的な例といえる。(注-19)

図表－7 江戸期の料理屋

年 代	記 事
享保中頃 1716－1736 嬉遊笑覧	①享保中頃迄途中にて値を出し食事せむことおもいもよらず、煎茶もなく、殊に行掛りに茶屋へいい付けても中々出来せず。 ②金龍山の茶屋にて五匁(¥11,780)の二汁五菜の料理・境町百膳料理(¥3,500)
宝暦天明 1751－1789	本格的な料理店の出現。「安永(1772-1781)の末までは王子・亀井戸辺とても、いり菜の平・汁成しに、今はいづれも料理屋ありて繁盛す。」(明和誌)
天明4年 1784	「有とも有とも料理家は、ハテ食類とはおもしろし、樽三・升屋・大紋屋・葛西太郎に大黒屋、浮瀬・沈流・山藤庵」と多くの料理屋を挙げている。(彙軌本記)
天保嘉永 1830－1854 守貞漫稿	「(江戸)第一みそ吸物、次に口取肴、次に二つ物、次に差身、次にすまし吸物或は茶碗もの、以上酒肴備り、次に一汁一菜の飯或は一汁二菜の飯なり。是にて一人分極上品の店にて銀十匁(¥9,220)ばかり、或は五、六匁(¥4,610－5,532)也」(京坂の場合、銀二、三十匁(¥18,440－27,660)ばかりとある)

児玉定子著「食事誌」築地書館・原田信男著「江戸の料理史」中公新書
朝倉治彦編「守貞漫稿」

江戸の著名料理屋 江戸における料理屋の出現と、その発展の経緯の一部を図表－7で示したが、料亭らしいものの出現は宝暦（1751-1764）・天明（1781-1789）のころと考えられる。「武江年表」によると、安永10年（4月に天明と改元1781）が5軒、専門店化した料理店が9軒と記録されている。また著名な料亭八百膳の全盛時代と考えられる文政年間（1818-1860）には104店が数えられ、その中には平清・百川・八百善などが含まれている。（注-20）

下って、幕末の江戸を描いた鹿島萬兵衛の「江戸の夕映」には料理屋として、会席料理19店、即席料理41店、精進料理20店、茶漬見世19店の合計99店が記録され、この中には上記の八百膳・平清の名称も見える。（注-21）

これらの料亭の料金は図表－7のように天保から嘉永（1830-1854）頃の代価が「守貞漫稿」に記録されているが、ほかに出典は明確ではないが村上元三氏の「江戸雑記帳」によると、名の知れた料理茶屋で1人1両（天保時代として換算すると¥55,323ぐらい）くらい、普通の料理茶屋ではうなぎ蒲焼1人前は1朱（¥3,458）、どじょう鍋は200文（¥2,800）、軍鶏鍋2枚に酒を5本で1朱（¥3,485）、豆腐料理で酒を飲んで200文位と書かれている。（注-22）

注：13. 原田信男著「江戸の料理史」（中公新書）89.6 中央公論 P161

朝倉治彦編「守貞漫稿」S63.3 東京堂出版 P318

14：原田信男著 前掲書 P161

15. 「明和誌」による

原田信男著 前掲書 P158

16. 原田信男著 前掲書 P131

17. 麻生磯次訳著「井原西鶴集（上）」（古典日本文学全集）S34.11 筑摩書房 P355

18. 麻生磯次訳著「井原西鶴集（下）」（古典日本文学全集）S35.12 筑摩書房 P311 - 313

児玉定子著「宮廷柳営豪商町人の食事誌」85.10 築地書館 P103-108

（児玉氏は銀1匁を800円と推定されているので、5人として1人前56,000円位と計算されている）

19. 麻生磯次訳著「井原西鶴集（下）」前掲書 P138

20. 児玉定子著 前掲書 P145-150

21. 鹿島萬兵衛著「江戸の夕映」（中公文庫）S.52.4 中央公論社 P113-115

4. 商人の食費

商家の家訓と食事 積極的に経営を進めて分限・長者(注-23)といわれる金持ちに迄成長した豪商も元禄期以後は守りの体制に経営方針を変えてきた。その結果、井原西鶴の日本永代蔵では商人の原則として朝起・家職・夜詰・始末・達者の五項目をあげているが(注-24)、そのなかの始末に関連して主人を含めて従業員たちの食事にたいして、厳しい制限を家訓にあげている例も少なくない。「白木屋管店書」という白木屋に伝わる教訓書の中に『粗末な食事であっても、それは舌三寸を過ぎるまでのこと、腹の中へはいってしまえば粗食も美食も同じと思うように…』(注-25)とあり粗食の合理性を従業員に植付けようとする意図が見られる。

以下、図表-8に列挙したものについて考えてみたい。

島井宗室(1539-1615) 遺書には従業員に対する食事につき細かい指示を与えている。内容については図表を参照されたいが、米が高値の時は雑炊を食べさせるように指示し、経営者も又従業員と同じものを食べなければならぬとしている。ある意味では収益を高めるために固定費は極力削減するという考え方による。また、食い道楽を禁ずるという項目をもうけて、無用な飲食を制限している。

享保6年(1721)に制定されている住友長崎店家法書には店主の生活も簡素とし、朝夕の食事は一汁一菜とし酒は無用とすることと規定している。当時、大坂の船場では「朝粥や、昼一菜に夕茶漬」といわれているのと合通じている。(注-26) また、顧客の接待にも制限を設けている。とくに、従業員自身の出費を店の出費としてはいけないと戒めている。現代の社用族にもあてはめたい規定の一つであろう。

白木屋享保定法(1723)にも接待酒について言及している。まず大酒を禁じ、酒の効用は取引先を接待することにありとし、自分が酔い過ぎようで

はお客に失礼にあたるから、外で酒席を設けることを禁じている。文化7年(1810)の水口屋店方蒔書にも飲酒について規制をしている。

しかし、まったく飲酒を禁ずるということではなく、絵具屋手代昼夜心得事(文政11年1828)では月に2度は夜なべした後、休んで祝酒をしてよろしいとあり、豪農で豪商でもある伊藤家の家憲(1800)によると朝から昼までの間は酒を飲んでではならぬ。酒は1合ぐらいを時々飲むのは良いが、大酒はまことに悪いとしている。ただし、よく働くものは一合ほどはいつも飲んで良いという、飲酒奨励気味の家訓もある。(注-27)

商人の食事 図表-5で示した「守貞漫稿」による朝昼夜の食事が当時の商家の一般的なもの、朝は茶粥を食し(注-28)、炊飯する昼は一汁一菜が基本的であった。京都の清水焼の陶工の記録による昼食の献立を図表-9で表示するが、(注-29)一般の商家もこれに似た食事と考えてよいだろう。「西鶴織留」のある商人の母親の述懐によっても、つつましい商家の食事の有様を知ることができる。(注-30)

「西鶴織留」の「古張より十八人口」によると不振の商家の母親の話の中に、慎ましい商家の食事の状況が看取できる。御飯は主人も従業員も同じ釜で炊いた下な加賀米で、副食は実の少ない粗末な汁、鰯のお菜も上下の隔てなく食べる。朔日、二十八日の祝い日に膾を作らなくともだれもとかくの苦情もいわないし、精進日でも香の物ですますとあり、1年の売上高が7貫目(約¥8,000,000)の店舗での食事はこれくらいではないかと思える。

注：23. 元禄期の金持ちは分限と長者に分類され、長者は銀1000貫目(約11億4千万円程度)以上の金持ち、分限は銀500貫目(約5億7千万円程度)以上とされている。

24. 井原西鶴はその著「日本永代蔵」で長者丸という妙薬の処方として早起5両、家業二十両、夜業八両、儉約十両、健康七両と合わせて五十両を細かく紛にして朝夕飲めば大金持になれない事はないと書いている。(この両は重量の単位)

18. 麻生磯次訳著「井原西鶴集(下)」(古典日本文学全集) S35.12

『日本永代蔵』筑摩書房 P78

25. 吉田 豊編訳「商家の家訓」S48.9 徳間書店 P356
 26. 宮本又次「日本町人道の研究」82,10 P H P 研究所 P66
 27. 吉田 豊編訳「商家の家訓」から引用
 28. 朝倉治彦編「守貞漫稿」p280
 29. 守屋 毅著「京の町人」（教育社歴史新書）80.12 教育社 P248
 30. 麻生磯次訳著「井原西鶴集（下）」
 『西鶴織留』P187

図表－8 商家の家訓と飲食

家訓等	内 容
島井宗室 遺書 (1539- 1615) 1610制定	①朝夕の食事に要する米は、一年に一人あたり一石八斗と定まっているが野菜や大豆を混ぜて食べさせれば一石三斗→四斗で足りる。 ②味噌は一升が百人分とされているが、これでは多いので百十人分にして十分に間に合う。 ③塩は一升を百五十人分としてよろしい。 ④つねに糠味噌、五斗味噌を絶やさぬよう作って食べさせること。 ⑤朝夕、味噌をすらせ、十分にこして汁とすること。 ⑥その味噌粕に塩を入れ、大根、かぶ、瓜、なす、冬瓜、ねぎその他何によらず切屑、へた、皮などの野菜屑を集めて漬けこみ、朝夕の下男、下女の惣菜とせよ。 ⑦また茎漬などを与えることもよろしい。 ⑧米が高値の時は雑炊を食べさせること。 ⑨食い道楽を禁ずる。
住友長崎 店家法書 享保6年 制定 (1721)	①世間一般に困窮しているおりから店内の生活も万事簡素とするように。朝夕の食事は一汁一菜とし、酒は無用とすること。 ②来客の際の接待は、あいてにふさわしいよう見計って行なうこと。個人個人の判断で不相応な接待をしてはならない。また客を口実として自分の遊興の費用を店の出費としてはならない。
白木屋享 保定法 享保8年 制定 (1723)	①大酒を過ごすことはかねてから堅く禁じている。 ②酒の効用は取引先の方々を接待することにあり、自分が酔い過ごすようであっては取引先の方々に失礼にあたる故、外で酒席を設けることを禁ずる。酒の上でよからぬこともおこるのであるから、大酒禁止のことを堅く守ること。

家訓等	内 容
水口屋店 方掟書 文化7年 制定 (1810)	<p>①お客様にお酒をさしあげるときは必ず上司に申し出てその指示によること。各人の勝手な判断で台所に命ずるようでは乱脈になってよろしくない。とりわけ接待には大酒をしたり長座したりせぬよう十分に気をつけることが大切である。</p> <p>②もしまた、お客様から芝居や茶屋遊びのお誘いをいただいても、上手にお断わり申し上げること。</p> <p>③店の敷地内において酒を出すことは店内はもちろん、お客様に対してもしてはならない。</p>
絵具家手 代昼夜心 得事 文政11年 制定 (1828)	<p>①月に二度は日を定めて暮の刻の半ば（夏は午後八時、冬は午後六時ごろ）まで夜なべをして後、休んで祝酒をしてよろしい。</p> <p>②ふだんから行儀を慎むこと。もちろん、買い食いはこれを禁ずる。</p>
伊藤家 家憲 寛政年間 制定 (1789- 1801)	<p>①朝から正午までの間、酒を飲んではならぬ。酒は一合ぐらいを時々飲むのはよいが、大酒はまことに悪い。ただし、よく働くものは一合ほどはいつも飲んでよい。</p> <p>②半分麦の飯と漬物、それ以上のものは贅沢と心得て頂載せよ。</p> <p>③旅先で昼食をとる時は菜一品をとり、それ以外に茶代をおいてすませよ。</p> <p>④惣菜は一日に一度だけつけよ。一人前の値段は三文から四文（¥51-68）、それ以上は贅沢である。</p>
白木屋管 店書 「独慎俗 話」 ？	<p>○粗末な食事であっても、それは舌先三寸をすぎるまでのこと。腹の中にはいってしまえば粗食も美食も同じと思うようにして、どこでも不足をいだかぬようにするならば、それはおのずから身の分を知ることとなり、天の恵を受けて一家も安泰につき、一人ひとりもしあわせを得られるというものである。</p>
引用・ 参考文献	<ol style="list-style-type: none"> 1. 吉田 豊編訳 「商家の家訓」 S48.9 徳間書店 2. 邦光史郎 著 「豪商 家訓名言集」 S59.3 講談社 3. 島 武史 著 「商人の時代」 82.9 柏書房 4. 宮本又次 著 「日本町人道の研究」 82.10 PHP研究所 5. 作道洋太郎著 「江戸時代の上の方町人」(教育社歴史新書) 78.9 教育社

図表－9 天保13年（1842）の職人の昼食

守屋 毅著「京の町人」教育社歴史新書 P248

日	3 月	7 月
1	鰯, 味噌汁, なます	焼鯖, 汁, 茄子, ナマス
2	竹の子, 若芽	芋頭, 大角豆, シタシ物
3	海帯(アラメ), 豆腐汁	鯖センバ, ツマミ菁 (カブラ)
4	水菜, 揚げ豆腐	当南瓜, 隠元豆, 茄子
5	干物, 汁	干物, 汁
6	豆腐滓, すまし汁	茄子焚, 白豆, 昆布, 隠元豆
7	竹の子, 若芽	芋頭, 大角豆, シタシ物
8	鰯(カズノコ), すまし汁	ツマミ菁 (カブラ), シタシ, 汁, 隠元豆, 甘藷
9	苳(チサ)	当南瓜, 茄子
10	干物, 汁	干物, 汁
11	三つ葉したしもの, 汁	センバ, ツマミ菁 (カブラ)
12	竹の子, 若芽	鯡(ニシン), 茄子
13	清蚕豆(ソラマメ), 割昆布	隠元豆, 焼豆腐
14	豆腐滓, 味噌汁	焼鰯(スルメ), 豆腐冷ヤッコ
15	棒鱈, 汁	刺鯖ナマス, スマシ汁
16	豌豆, 割昆布	海帯(アラメ), 豆腐汁
17	竹の子, 若芽	鯖センバ, ツマミ菁 (カブラ), 隠元豆, 茄子
18	海帯(アラメ), 味噌汁	芋頭, 海帯(アラメ)汁
19	三つ葉したしもの, 汁	ツマミ菁 (カブラ) シタシ, 汁
20	干物, 汁	干物, 汁
21	白豆, 昆布	隠元豆, 茄子
22	竹の子, 昆布	大角豆, シタシ

日	3 月	7 月
23	豆腐滓, すまし汁	芋頭, 豆腐滓汁
24	漬蚕豆 (ソラマメ), 千切大根	ツマミ菁 (カブラ) シタシ, 汁
25	干物, 汁	干物, 汁
26	三つ葉したしもの, 汁	隠元豆, 小芋
27	竹の子, 割昆布	芋頭
28	鰯, 汁	ツマミ菁 (カブラ) シタシ, 汁
29	豌豆, 丸切大根	鰯附焼, ナマス, 味噌汁, 板ウカシ
30	干物, 汁	干物, 隠元豆, 小芋, 汁

5. 武士の生活と食費

将軍の食事 徳川幕府の時代, 武士の棟梁である将軍の食事はどうかについては, 明治維新前後に将軍に仕え, つぶさに柳営の事情に通暁している人の証言によると, 『お料理向きは存外御簞末のことにて, 私どもまだ小姓を勤めません時の考えとは大いに相違いたしましてもう少し御馳走のあることと存じた位です。…』(注-31)とあるように, 児玉定子氏によれば, 将軍の朝食は,

- 一の膳 1. 汁
- 2. 向こうづけ (さしみ, 酢のものなどの生ものの類)
- 3. 平 (煮物)
- 二の膳 4. 吸物
- 5. 皿 (鰯の塩焼きなど)

で, 現代では普通の旅館の朝食と大差ないものであった。また, 同氏の調査によると米から摂取するカロリー量は将軍の台所で688.68-858.53キロカロリーで, 現代人 (昭和57年度の調査) の776.79と大きな相違はなく, 最高権力者の食事としては質素なものであったといえる。(注-32)

武士の生活 従って, 将軍の家臣である武士たちの食事もやはり慎ましや

かで、財力のある豪商などと比較して質の低いものであった。図表10(1)－(2)の文政年間(1818-1830)の1000石取の旗本でエンゲル係数は24.5%500石取では41.6%となり、同じ時代の大工職の69.6%よりは低いが生計の困窮ぶりを知ることができる。(なお、昭和57年度のエンゲル係数は28.2%である)(注-33)

江戸時代の四大改革といわれた、天和、享保、寛政、天保のうち天和(1681-1684)に出された定によると、

『平生之膳皿、一汁一菜宛、自分にへらし、酒等一切禁申候間、諸大名、小名、旗本の調菜、且又農民の朝夕者、元より儉約尤之事。』(注-34)とあり、又、借金に苦しむ100石取の武士が立ち直る方法がある学者に尋ねたところ、その学者は『朝暮飯と塩とを食し、汁と菜と酒と茶と煙草とを禁じ見られよ』と教えられ、そのとおり実行し3年以内に借金は完済し目出度く栄えたという話しが「肝要工夫録」に出ている。(注-34)

注：31. 旧事諮問会編 進士慶幹校注「旧事諮問録」(上)(岩波文庫) 86.1

岩波書店 P42-43

同書に大奥の天璋院の朝食が紹介されているが、将軍と殆ど同じで、つぎのようなものであった。

本膳 御飯

お汁

お平(浅い椀)

御腰高(高坏)

御膳皿

二の膳 御淡汁(豆腐または鶏卵)

焼魚

(同書 P184)

32. 児玉定子著「宮廷柳営豪商町人の食物誌」85.10 築地書館 P50

33. 小野武雄編著「江戸物価事典」(前掲書)

三田村鳶魚著「江戸生活のうらおもて」(三田村鳶魚全集6) S50.9

村井益男著「都市生活の爛熟と頹廢」(体系日本史叢書 生活史Ⅱ) S56.8

山川出版社

34. 三田村鳶魚著 前掲書 P214

図表－10(1) 武士の家計計算

文政年間（1818-1830）

高1000石

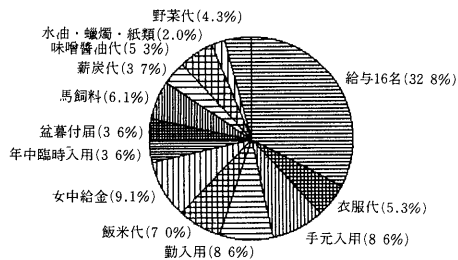
村井益男著「都市生活の爛熟と頹廢」（生活史Ⅱ）より

収入の部	摘 要	数量(俵)	金額(両)	換算(円)	残 高
年貢米		1000	300	23310000	23310000

収入の部	摘 要	数量(俵)	金額(両)	換算(円)	残 高
家臣給与	給与16名	306	92	7148400	16161600
生計費	衣服代		15		
	手元入用		24		
	勤入用		24		
	飯米代		19.5		
	女中給金		25.5		
	年中臨時入用		10		
	盆暮付届		10		
	馬飼料		17		
	薪炭代		10.5		
	味噌・醤油代		15		
	水油・蠟燭・紙代		6		
	野菜代		12		
	計		188.5	14646450	1515150

武士の家計計算（1000石）

文政年間（1818-1830）



図表－10(2) 武士の家計計算

文政年間（1818-1830）

高500石

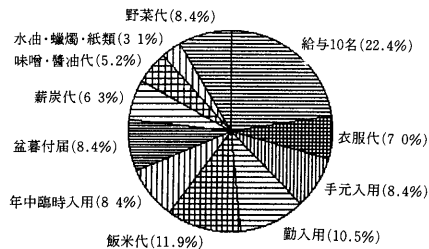
村井益男著「都市生活の爛熟と頹廃」（生活史Ⅱ）より

収入の部	摘 要	数量(俵)	金額(両)	換算(円)	残 高
年貢米		500	150	11655000	11655000

収入の部	摘 要	数量(俵)	金額(両)	換算(円)	残 高
家臣給与	給与10名		32	2486400	9168600
生計費	衣服代		10		
	手元入用		12		
	勤入用		15		
	飯米代		17		
	年中臨時入用		12		
	盆暮付届		12		
	薪炭代		9		
	味噌・醬油代		7.5		
	水油・蠟燭・紙代		4.5		
	野菜代		12		
	計		111	8624700	543900

武士の家計計算（500石）

文政年間（1818-1830）



6. 農民の生活と食費

飢饉考 農村の生活を考える場合、江戸時代では凶作や飢饉について触れないわけにはいかない。もちろん凶作や飢饉は江戸や大坂といった都市部でも大きい影響を受けたが、農村部ではその被害は直接的で「飢死」や「離散」といった悲惨な状況を引き起こした。例えば天明5年（1785）8月津軽を訪れた管江真澄（1754-1829）の遊覧記によると、

『卯之木、床前といふ村のこみちわけ来たれば、雪のむら消へ残りたるように、草むらに人のしら骨あたまみたれちり、あるは山高くつかねたり。かうへなと、まれひたる穴ことに、薄、女郎花の生出たるさま、見るこちもなく、あなめあなめとひとりこちたるを、しりなる人の聞いて、見たまえや、こはみな、うえ死たるもののかはね也…』（注-35）

と書かれているが、飢饉の凄じさを感じさせる。このような飢饉は慶長から慶応までの約250年間に70回余の凶作・飢饉を農村では経験している。（注-36）そのために、幕府は3年から4年に1回経験する凶作・飢饉対策として普段からの備蓄を奨励し、それだけでなくとも粗末な食事がますます切り詰めたものになったことも事実である。

農村の食事の内容 そのような農村の食事はどのようなものであったかを調べると、享保（1716-1736）前後の南関東での農村事情について田中丘隅の「民間省要」には次のように書かれている。

『田の多い地方の百姓は、雑炊にしても米を食うことはあるが、山方・野方では正月三ヶ日でも米を口に入れることのできない所が多い。粟・稗・麦などを炊く場合でも、菜・蕪・千葉・芋の葉・豆さざげの葉、その他あらゆる草木の葉をまぜ、穀物の色はみえないほどである。しかも、それとても日に一度食べられるだけで、他は粥を食べている…』（注-37）

とあって、粗食に甘んずる農村の実情が浮き彫りにされている。この状態は明治維新を経て、明治に入ってもあまり改善されず、図表-11に示すような状態が続いていた。山川菊栄氏の「わが住む村」にも、維新前後の農村の

粗末な食事についての描写がある。(注-38) 慶安(1648-1652) 触書に、ある『雑穀専一に候間、麦・粟・稗・大根何にても雑穀を作り、米を多く喰いつぶし候はぬ様に仕る可候』という思想が近代まで延々と続いて来た様である。(注-39)

農家の家計 農家の粗食は単に伝統だけのものでなく、その家計経済の苦しさにも影響されている。幕府の政策として農民を「生かさず、殺さず」といった極限の生活を強いて年貢の収奪に専心した結果が、農村の貧困性を生んだのであろう。図表-12で紹介する事例をみても、純益があっても少なく、なかには家計が赤字になっている農家もある。

注：35. 管江真澄「管江真澄遊覧記(抄)」(日本庶民生活資料集成第3巻) 83.10
三一書房 P22

36. 永山久夫著「たべもの江戸史」(旺文社文庫) 86.2 旺文社
P199-232 参照

37. 木村 礎著「農民生活の諸相」(体系日本史叢書 生活史Ⅱ) 56.8
山川出版社 P201-202

38. 『…米を売るよりほかに現金収入の道がないので、それを売って金に替えました。したがって米はあまりたべず、雑穀や芋類を多く食べたものです。米といっても、白米ではなく、七分つきぐらいを、粟または麦八、九合に対して一、二合の割でまぜるのですから、全く米の顔はみえないといっているのです。』

山川菊栄著「わが住む村」(岩波文庫) 88.5 岩波書店 P92

39. 瀬川清子著「日本人の衣食住」(日本の民族) S39.10 河出書房 P177

7. あとがき

この小論で意図したことは、江戸期の「飲食費」実情を、現代と比較して検討しようということであった。しかし、十分に咀嚼できないままに終わったことは筆者の怠慢である。近い将来に修正して再論することでお許しをいただきたい。ただ、江戸期の収支計算を調査するにつれて、当時の人々の経

消費観念が必ずしも低くないということに気がつく。

江戸時代は精神的にはある豊かさをもっていたように思われる。

図表－11(1) 神奈川県下の農家の献立表

(明治中期から大正時代の日常食)

注-39

	地名	朝	昼	晩
山間部	道志	ヒエ団子・麦飯(前夜の残) 雑炊・ゆでた里芋	ヒエ飯(アワ十・コメ三上等の部)・なまみそ	麦飯・汁
	岡上瀬谷	甘藷・みとおる飯 麦飯・甘藷・味噌汁	麦飯・生味噌 アワ飯または麦飯	昼と同じ
水田部	遠藤	甘藷・ヒエ団子・飯 (麦・粟・米等分)	ムギ飯(ムギ5-8・コメ5-2)	オバク・柚味噌・葱味噌 魚
	寒川	ヒエ団子・アワ飯	オバク	飯(麦五・粟五・米一)
沿海部	辻堂	さつま団子・おなめ	麦飯(ムギ七・コメ三)	昼と同じ・南瓜・塩鯉
	鶴沼	芋団子	麦飯・おなめ	麦飯か粟飯・南瓜
	村岡	ヒエ団子・キビ団子・アワ飯 おなめ	オバク・冷や汁	昼と同じ・味噌汁
	梶原	4月までは餅, 5, 6月は碎米の団子	オバク・酢味噌・ひや汁	粟飯・味噌汁・魚

図表－11(2) 栃木県下都賀郡野木町の1日の食事(時期不明)

	名	時 間	食事の内容
朝	アサハン	6時頃	ワリメシ(米5・麦5) 季節のコウコ: 夏: キュウリ・ナス 冬: タクアン・白菜 ミソ汁(イモ・トウフ・アブラゲ・白菜) キンピラ シラヤ(トウフをすったものの中にホウレンソウ・白菜・ニンジンを入れる) ゴマアエ(白菜・ホウレンソウ・キュウリ)

	名	時 間	食事の内容
昼	ヒルメシ	1 2 時頃	ワリメシ（朝炊いたもの） ミソ汁・コウコ アブラミソ（ナスやダイズを油で炒め、ミソと砂糖で味つけしたもの）
夜	夕飯	夏 8 時頃 冬 7 時頃	ワリメシ・ミソ汁・コウコ・キンピラ イモ煮・ウドン・ソバ

野木町史編集委員会編「野木町史 民族編」S63.5 ぎょうせい P230

図表－12(1) 文化年間（1804-1818）熊本藩

石高	田	4反4畝15歩	6石9斗6升6合8勺8才	
	畑	3反2畝3歩	3石 3升1合9勺7才	
	計		10石 3升1合8勺5才	
	租税 公課		6石9斗1升9合	
収入	米	6石9斗6升3合		
	麦	2石	代価85匁	米換算9斗9升1合 円換算¥109,990
	粟	6石4斗	代価240匁	米換算2石8斗 円換算¥310,560
	麦	2石5斗6升	代価108.8匁	米換算1石2斗6升9合 円換算¥140,787
	計			米換算12石2升3合
支出				
	諸費用		代価730.56匁	米換算8石5斗2升3合2勺 円換算¥945,344
不足	収入－(租税公課＋諸費用)	▲代価 293匁余	▲米換算 3石4斗2升	▲円換算 ¥379,142

引用文献 児玉幸多著 近世農民生活史 吉川弘文堂

図表－12(2) 宝暦3年（1753）仙台藩

石高	田	6反歩	
	畑	4反歩	
租税公課	田年貢	6石7斗2升	
	畑年貢	1石2斗	
収入	米	12石9斗6升	年貢引6石2斗4升
	大豆	4石	年貢引2石8斗
			売却代金14貫280文（¥242,760）
支出	小割帳年貢	2貫544文	円換算 ¥43,248
	村入用費	2貫255文	円換算 ¥38,335
	諸費用	16貫251文	円換算 ¥276,267
	計	21貫51文	円換算 ¥357,867
不足額			
	収入－支出	▲6貫519文	円換算▲¥110,823

引用文献 児玉幸多著 前掲書

図表－12(3) 文化10年（1813）－天保8年（1837）水戸藩

収穫高	田	中田 1 町歩	米30石
	畑	中畑 3 反 3 畝歩	麦 2 石 5 斗 5 升
			大豆 1 石 2 斗
年貢等	米にて納入	納入高	14石 7 升 7 合
		差引残量	15石 9 斗 2 升 3 合
残量売却 1 石 1 両	諸掛差引	14両1分2朱	円換算¥1,079,995
		499文	円換算¥ 9,481 計¥1,089,476

畑作収入	諸掛差引	2文	円換算¥	37,566		
		422文	円換算¥	8,018	計¥	45,584
諸費用			円換算		計¥	615,569
差引	純益	6両3分	円換算¥	507,141		
		650文	円換算¥	12,350	計¥	519,491

引用文献 児玉幸多著 前掲書

付一 1 添付図表一覧

図表一 1 年号別米価による換算表

- 2 文政年間の大工職人の家計・家計費支出比率
- 3 万延元年裏店の生計費・同グラフ
- 4 明治30年頃の所得と生計費・人力車夫の家計費・芸人家計費
- 5 江戸時代の食事
- 6 料理屋の代価
- 7 江戸期の料理屋
- 8 商家の家訓と飲食
- 9 天保13年の職人の昼食
- 10 (1)文政年間武士の家計費（高1000石）・円グラフ
(2)同 (高 500石)・円グラフ
- 11 (1)神奈川県下の農家の献立表
(2)栃木県野木町の1日の食事
- 12 (1)文化年間熊本藩農家の収支
(2)宝暦3年仙台藩 同上
(3)文化10年水戸藩 同上

付一 2 参考文献

岩橋 勝著「徳川経済の制度的枠組」（岩波日本経済史Ⅰ）岩波書店
久光重平著「日本貨幣物語」毎日新聞社
井原西鶴著「日本永代蔵」（小学館版 日本古典文学全集）小学館
朝倉治彦編「守貞漫稿」東京堂出版
檜谷昭彦著「江戸時代の事件帳」PHP研究所
大塚 滋著「食の文化史」中公新書

三田村鳶魚著「江戸生活のうらおもて」（三田村鳶魚全集6）中央公論社
小野武雄編著「江戸物価事典」展望社
大熊喜邦著「江戸建築叢書」中公文庫
山川菊栄著「武家の女性」岩波文庫
井上光三郎「機織唄の女たち」
寺門静軒原著・竹谷長二郎訳「江戸繁昌記」教育社
岸井良衛監修「江戸町人の生活」日本放送出版協会
東京日々新聞社会部編「戊辰物語」岩波文庫
山川菊栄著「わが住む村」岩波文庫
児玉定子著「宮廷柳営豪商町人の食事史」築地書館
原田信男著「江戸の料理史」中公新書
麻生磯次訳「井原西鶴集（上・下）」（古典日本文学全集）筑摩書房
鹿島万兵衛著「江戸の夕映」中公文庫
村上元三著「江戸雑記帳」中公文庫
吉田 豊編「商家の家訓」徳間書店
邦光史郎著「豪商 家訓名言集」講談社
島 武史著「商人の時代」柏書房
宮本又次著「日本町人道の研究」PHP研究所
作道洋太郎著「江戸時代の上方町人」教育社
守屋 毅著「京の町人」教育社
旧事諮問会編・進士慶幹校注「旧事諮問録（上）」岩波文庫
村井益男著「都市生活の爛熟と頹廢」（体系日本史叢書 生活史Ⅱ）山川
管真澄著「管真澄遊覧記」（日本庶民生活資料集成3）三一書房
永山久夫著「たべもの江戸史」旺文社文庫
木村 磯著「農民生活の諸相」（体系日本史叢書 生活史Ⅱ）山川出版
瀬川清子著「日本人の衣食住」（日本の民族）河出書房
野木町史編纂委員会編「野木町史 民俗編」ぎょうせい
児玉多幸著「近世農民生活史」吉川弘文堂