

# 江戸蕎麦関連年表

イベント	西暦	和暦	資料
本家尾張屋創業	1465年	寛正6年	京都に菓子司として創業 江戸時代に御用蕎麦司となる
山十商店創業	1630年	寛永7年	“ひ志お(醬)、の製造開始。紀州広村にて。
蕎麦のつなぎに豆腐	1643年	寛永20年	またとうふをすり水にてこね申す事もあり『料理物語』蕎麦切りの条(1643)
明暦の大火(振袖火事)	1657年	明暦3年	江戸の街の3分の2が焼失。以後は屋台店が増える。特に、夜売られる蕎麦やうどんが人気。
淡口(うすくち)醤油の誕生	1666年	寛文6年	円尾孫右衛門長徳が淡口醤油考案 兵庫県龍野市
鯉節の燻乾法確立	1674年	延宝2年	紀州・日高郡印南浦の漁師・甚太郎によって土佐で長期保存可能な燻乾法による鯉節の製法が確立した
芭蕉と辛味大根	1688年	貞亨5年	身にしてみても大根からし 秋の風 芭蕉『更科紀行』長野県埴科(はにしな)郡坂城町中之条地区 中之条(なかんじょ)大根
信州の辛味大根	1695年	元禄8年	近時、世を挙げて蕎麦麺を嗜(たしな)み、大根汁の極めて辣(から)いものが喜ばれている。それで各家では、争って甚だ辣いものを種(う)えている。…一般に夏時には辣味が少なく、冬時には辣が多い。近頃、江都(江戸)市中で、信州景山(長野市影山)大根および夏大根の種を販売しているが、いずれも甚だ辣いもので、専ら蕎麦麵(めんるい)に用いる。これらは、尾州(尾張)の鼠大根の辛さに劣らぬといはれているが、まだ試したことはない。～『本朝食鑑』大根のくだり
濃口醤油の誕生	1697年	元禄10年	第五代田中玄蕃が濃口醤油の製造法を考案(ヒゲタ醤油の開祖 銚子)
赤穂浪士討ち入り	1703年1月30日	元禄16年12月14日	討ち入り蕎麦?
銚子山十商店創業	1708年	宝永5年	銚子にて創業開始
江戸の醤油の消費量	1726年	享保11年	13万樽(1樽約9リットル) 内下り醤油 76%
江戸の醤油の消費量	1730年	享保15年	21万樽(1樽約9リットル) 内下り醤油 78%
蕎麦屋が職制として確立	1748~51年		板前、釜前、中台、花番、外番等の分業化
鯛は魚類で最高位	1749年	寛延2年	人は武士、柱は檜の木、魚は鯛とよみ置ける世の人の口をにける、をのがさまなる物ずきはあれども、此魚をもて調味の最上とせむに咎あるべからず～鶉衣(うずらころも) 百魚譜 横井也右
鯛の南蛮焼き	1750年	寛延3年	(1)鯛の切り身を厚く切り、胡麻油を引いた鍋で焼き目のつく程に焼き、味をつけた煮汁に入れてしばらく煮る。 (2)途中で小袖に切った豆腐、短冊の大根、ぶつ切りのねぎを加えて味の含むまで弱火で煮る。 『四季料理献立』(1750) キックマン国際食文化研究センター
年越し蕎麦の起源	1750年	寛延3年	蕎麦打ちて鬢髭(びんし)白し年の暮れ 服部嵐雪(芭蕉の高弟)『玄峰集』
蕎麦全書に蕎麦つゆのレシピ(醤油ベース)	1751年	宝暦元年	友蕎子は、蕎麦つゆの作り方について“蕎麦全書”の中で2通りを紹介している。1つは従来の味噌だれベース。もうひとつが醤油ベース。しかし、友蕎子自身も江戸の人たちも、蕎麦全書が刊行された時点では、嗜好は醤油ベースに移っていたと思われる。 友蕎子は自家製の汁には鯉節を入れない(「家製の汁には鯉節を入れず」と言っているが、これは精進汁こそが本来の蕎麦つゆである。また人はそれぞれの好みがあるから鯉の風味が欲しい人は花鯉を薬味としてつかえばいいとしており、友蕎子の個人的な嗜好や考え方と思われる。  このことは、裏を返せば、この時代、既に鯉節だしを使うのが一般的だったと判断すべきであろう。さらに、薬味の花鯉についての記述の中に、蕎麦つゆにおける鯉節だしの使用が一般的であったと裏付ける決定的な記述がある。  「今の世に用ゆるそばの汁と云物、鯉節の煮出しを沢山に入れ、其汁甘たるく、殊の外重し」『蕎麦全書伝』(巻の中「薬味総解」)(1751)

# 江戸蕎麦関連年表

イベント	西暦	和暦	資料
赤山大根が一番	1751年	宝暦元年	赤山大根と云うものよし。前に云通り、うじり、鼠大根、木曾大根と云物なり。若しなき時には何の大根に不限、至極辛辣のものを撰び用ゆべし。『蕎麦全書伝』家製に用る役味の品 (1751)
江戸で“年越し蕎麦、が定着	1756年	宝暦6年	闇をこねるか大年の蕎麦(大晦日の蕎麦)～眉斧日録
“江戸者、の言葉初見	1759年	宝暦9年	江戸ものの生兵法が相の山
晦日蕎麦	1765年	明和2年	傾城(けいせい)の三人寄れば晦日蕎麦 ～ 俳諧橋中仙続編
晦日蕎麦	1768年	明和5年	毎月晦日そば切・うどん、又豆腐用る ～ 吉原大全巻四
江戸蕎麦の醤油味完成	1771年	明和8年	山十(銚子の醤油)に土佐(鯉節)を遣ふとかつぎいひ ～ 俳風柳多留
“江戸っ子、の言葉誕生	1771年	明和8年	“江戸っ子はわらんじはくのいらんさわぎ、川柳評万句合 江戸っ子は旅に出るのに大騒ぎ” “江戸っ子、の初見
流山で味噌の醸造開始	1772年	安永元年	初代堀切紋次郎流山で味噌醸造開始
花巻そば	1775年	安永4年	旭堂開明著『そば手引書』～而して浅草海苔を焼きてかけしむるなり。誠に温にして、又甘味いふ斗(ばかり)なし[俗、花まきと称するなり]
鯉節が安房へ伝来	1781年	安永10年	印南浦の土佐与一(とさのよいち)によって土佐藩秘伝の製法が千葉へ伝わる
雲蕎麦(みぞれそば)	1783年	天明3年	おぼろ豆腐をだし醤油で、ふつより辛めに煮かげんする。蕎麦切りをいつものようにゆでて、器によい、右の豆腐をざぶりとかける。豆腐は、蕎麦より少し多くしたほうがよい。白葱の刻み・おろし大根・おろし山葵をいつものように用いる。～ 豆腐百珍 続編
鯛人気過熱	1785年	天明5年	103種類の鯛料理のレシピ本ベストセラー 『鯛百珍料理秘密箱』 景甫(1785)
人気の食材 大根	1785年	天明5年	物の名も所によりてかは(わ)れども大根の生えぬ里もあらじ。はにふ(にゆう)のすまゐ(い)にも香の物つけぬ事もあるまじ。…貴賤老若雅人鈍ぶつにすゝむともよもふさいだ口あかぬもあるまじ。(貴賤老若を問わず、風雅な人また愚鈍な人にすすめても喜んで食べるであろう) 大根一式料理秘密箱 序
鯉節が伊豆へ伝わる	1801年	享和元年	印南浦の土佐与一(とさのよいち)によって土佐藩秘伝の製法が伊豆へ伝わる
白味噌(万上味噌)の販売開始	1814年	文化11年	2代目堀切紋次郎
江戸で“年越し蕎麦、が定着	1814年	文化11年	十二月三十日晦日そばとて。皆々そば切をくろふ。当月節分、年越蕎麦とて食す。正月十四日十四日年越とて、節分になぞらへ祝う。この日そば切を食ふ人多し。～大坂繁花風土記
江戸の醤油の消費量	1821年	文政4年	125万樽(1樽約9リットル) 内下り醤油 2%
鴨蕎麦	1823年	文政6年11月9日	市村座所演『大和大和花山樵(やまたやまのはなのやまがつ)』かつぎ仁太「ア、それでわかった。わしらが内の鴨蕎麦は大概家鴨を遣ふ。家鴨の女郎が家鴨を喰って」
天麩羅蕎麦	1827年	文政10年10月	下谷桜木連七会目の月並句会で小石川慈眼院の沢蔵司稻荷を詠んだ句 ～ 沢蔵主天麩羅蕎麦が御意に入り 黒木(『柳多留 104・42』)
鴨南ばん	1830年	文政13年	喜多村筠庭(いんてい)『嬉遊笑覧』～又葱を入れるを南蛮と云ひ、鴨を加へてもなんばんと呼ぶ、昔より異風なるものを南蛮といふによれり。これ又しつぽくの変じたるなり。鴨なんばんは馬喰町橋づめの笹屋(治兵衛)など始めなり
江戸の醤油の消費量	1856年	安政3年	156万樽(1樽約9リットル) 内下り醤油 6%