

近世筑前国福岡藩領の鶏肉・鶏卵の食文化誌

「吉田家家事日記帳」にみる宗像郡の鶏肉・鶏卵の食文化

竹川 克幸

はじめに

江戸時代の宗像は、黒田家が治めた福岡藩領の筑前国宗像郡であった。

「がめ煮」や「かしわ飯」「水炊き」「焼き鳥」など鶏肉の郷土料理や当地グルメ、卵を用いた名物菓子やスイーツが多い福岡県において、現在の宗像市域（旧宗像郡）では、「宗像鶏」や「宗像卵」などの名称や郷土料理「かしわのすき焼き（鶏すき）」が今に伝わるように、鶏肉や鶏卵の食文化が残る地域としての印象が強いように感じる。その歴史的背景や、資料的根拠は何なのか、『宗像市史』や『宗像郡誌』など郷土資料でも、記述や項目は少なく、従来はあまり検討されてこなかったようである。

今回は、筆者が調査研究してきた近世筑前国福岡藩領の鶏肉や鶏卵の食文化の歴史を踏まえ、『新修宗像市史』近世部会の調査研究の成果として、江戸時代、幕末の記録、宗像郡の基本的な地域史料でもある、旧陵厳寺村の庄屋家に伝わる「吉田家家事日記帳」などの史料や記録を中心に、近世宗像郡の鶏肉・鶏卵の食文化について紐解いてみたい。

I 近世筑前国福岡藩領の鶏肉・鶏卵の食文化

これまで筆者は、近世筑前国福岡藩領における鶏肉・鶏卵の食文化に

ついて調査研究してきた。その概要を述べると、古来、東南アジアから大陸を経由して伝来した鶏は、「天岩戸」の神話にも登場する時を告げる鶏（常世長鳴鳥、くだかけ）や斎場の鳥（庭つ鶏）として珍重・神聖化され、鶏合（闘鶏）の神事・儀式に利用されるなど霊鳥・神使・徳禽として信仰対象でもあった。また、尾長鳥など愛玩・観賞用として、長いこと食用にはならず、仏教の影響もあり、牛馬猿犬などと共に五畜に指定され食用も制限、禁忌されてきた。また、中世（平安〜鎌倉時代頃）の絵画『地獄草紙』には、「鶏地獄」が描かれ、人間にとっては鶏は罪を受ける恐怖や畏敬の対象でもあった。しかし戦国時代以降、南蛮料理の影響か、鶏や鴨などや鶏を焼鳥や汁物などで一部の戦国武将や武士が滋養食として食べている例も見られる。

鶏卵も同様で、卵を宇宙や地球、魂や蚕などに見立てて、これを食べるのは悪とする考えも生まれて、卵に対する信仰心や食べることに對する恐怖心（罰があたる）が広がり、室町時代くらいまでは食用はされていなかったようである。戦国時代以降、カステラやポーロ、玉子素麺など鶏卵を使った南蛮菓子などの伝来・普及により鶏卵の食文化が広まったと考えられる。福岡藩の場合、江戸期に名物になった松屋の鶏卵素麺（玉子素麺）やカステラなどの南蛮菓子の菓子店があったようだ。また

江戸時代には、江戸や大坂など町場では、卵（玉子）売りや卵の水煮（ゆで卵）売りの行商や卵（玉子）屋・問屋なども見られるようになる。

福岡藩領内では、福岡藩の農学者、宮崎安貞『農業全書』による農業経営の効率化、農家への養鶏奨励の影響もあり、江戸中期に宍喰郡の他、柏屋郡や鞍手郡、遠賀郡、嘉麻郡、穂波郡など各地で鶏卵生産のための養鶏業が盛んになった。また藩財政改革の一環で、上方・大坂方面への出荷・流通のための「玉子仕組（鶏卵仕組）」とよばれる専売制がしかれたことが、鶏肉や鶏卵の食文化が福岡藩領内に広がる契機となったと考えた。そして、暹羅鶏（軍鶏）や矮鶏、烏骨鶏など産卵能力が高く肉質もよい従来より優れた外国種の導入・品種改良により、福岡藩内の物産（土産）として鶏が認識されるようになった。その他、藩内での鶏合（闘鶏）流行の影響、旅人の紀行文や日記、地域の記録に見られる鶏肉や鶏卵の食文化や「がめ煮」「水炊き」など郷土料理のルーツ、冷水峠の名物「白おこわ（玉子強飯）」など長崎街道沿いの旅飯や、外国人の饗応儀式での鶏肉・鶏卵の食文化の普及、朝鮮通信使への相島での饗応用の鶏肉や鶏卵の需要があったことなど、福岡藩の鶏肉鶏卵の食文化の背景や特徴を指摘してきた¹⁾。

養鶏の有用性を説いた宮崎安貞とも親交があり、『農業全書』の序を書いた福岡藩の儒学者で、『黒田家譜』や『筑前国統風土記』、『大和本草』や『養生訓』などの著作でも知られる貝原益軒も福岡藩の鶏肉の食文化に影響を与えていたようである。

宝永六（一七〇九）年、貝原益軒（久兵衛）から竹田助大夫に宛てた書簡（『新訂黒田家譜』第七巻中に収録）に次のようにある。

（表書）「竹田助大夫様

貝原久兵衛」

近頃は以使不得御意候、御病後御元氣漸御平復被成候や、承度存候、凡瘡後は久勞瘧半年或一年も遅滞仕候、定而補薬御服用可被成候、鶏肉・鰻鱺其他魚肉、美味食候かよきと聞申候、茄子など為害候、灸治仕候ハよきと覚え申候、それも一時ニ多ハ必悪候、少つゝ日々ニ少炷宜候、鰻肉もよきと覚え申候、生冷之物為害候、参候而可為首候候へ共、無昇丁候而不能其儀候、為省問如此御座候、不宣

九月十一日

尚々瘡後厚く滋補仕候がよきと覚申候、鶏肉別而好由申候、鄙生も先年病瘡候而覚申候、御返事ハ御口上ニ可被仰聞候、被勞御心候事御無用存候、以上

貝原益軒は、鶏肉や鰻鱺（鰻）や鰻肉（鱈）などの滋養のある美味食、食事療法で、病後の元氣回復や薬の服用を補うことを述べている。特に「鶏肉別而好由申候」とあり、益軒は特に鶏肉が好みだったようで、自身の病気体験もあり、滋養食・養生食、いわゆる薬食いととしての鶏肉食を勧めている。これは、貝原益軒が『養生訓』で提唱した「医食同源」であり、現代の漢方の薬膳にもつながるものである。江戸期には、虚弱体質・滋養強壮に効き目があると卵や肉の薬効が注目され薬用として利用された烏骨鶏などのように、鶏肉や鶏卵は滋養強壮や体力回復など栄養食品としての効果が期待されていたものと思われる。

江戸期における鶏肉や鶏卵の食文化の普及には、長崎街道を通じて沿線に伝わった南蛮菓子や南蛮料理など南蛮文化や文物など海外情報、外国人の往來の影響は大きいと思われ、その点については、江戸期の食文化研究を行う江後迪子氏や橋爪伸子氏など先学により指摘されている。

江戸期に長崎へ江戸へ向けて旅したケンペル、シーボルト、フィッセル、

ツェンベリーなどの外国人の紀行文・旅行日記を見ると、長崎街道冷冷水峠(峠の茶屋)や内野宿でもてなし・歓待の料理、「坂迎え(酒迎え)」の儀式で、酒や茶菓と共に、杉板に載せた「雉肉」や、「鶏卵」などが出ている例もあり、鳥・鶏肉・鶏卵は旅人、賓客のもてなし・接待用の高級食材・料理でもあったのであろう³⁾。また他には長崎街道の間の宿小竹の近隣で、鞍手郡山崎村の庄屋記録『万年代記帳』には、「正徳五年正月十八日阿蘭陀人登り筋御用のにわ鳥・たまご請払仕候二付、割符銀覚」という記録があり、長崎街道沿いではオランダ人通行の際の販売提供用の食料としての鶏肉や鶏卵の需要があり、小竹の近隣諸村で調達していたことがうかがえる⁴⁾。幕末期、安政五(一八五八)年には、幕府長崎海軍伝習所の演習で福岡・博多や太宰府にも立ち寄り視察を行ったオランダ人のカッテンディーケや勝麟太郎(海舟)ら一行を饗応するために、鶏や家鴨の肉を観世音寺村大庄屋高橋善七郎が中心となり、太宰府の周辺地域から調達・準備している記録(「竹森家文書」「高原家文書」など)もある⁵⁾。

肥後熊本藩士の料理記録「歳時記」(熊本県立大学所蔵)・「料理方秘」(東京都立中央図書館加賀文庫所蔵)などには、鶏肉(暹羅鶏)を用いたシャム料理として、「カシハメンドリ仕立・モウリョウ」(「歳時記」)・「もふりふよふ」(「料理方秘」)が紹介されている。「モウリョウ」は、鶏(もしくは家鴨)の骨付きぶつ切り肉とそのスープ(ゆで汁)と大根・葱などを酒・醤油で味付けた水炊きのような汁物料理である。これは江戸初期の料理書『料理物語』の「汁物の部」に紹介されている「南蛮料理(鶏肉と大根など野菜を煮た汁物)」と同様のものと思われる。また、「筑前殿御藩中伝」とあり、筑前福岡藩士から伝授された料理であ

るらしい。おそらく、東南アジアや中国経由で長崎に伝わり、長崎警備を担当・経験した福岡藩士が長崎に滞在した際に覚えて、交流のあった肥後熊本藩士に伝授したのかもしれない⁶⁾。

幕末、四国に亡命した高杉晋作を庇護したことでも知られる讃岐国(香川)の勤王の志士、日柳燕石が弘化元(一八四四)年の九州遊学の際に記した紀行文「旅の恥のかきすて」によれば、四月十三日に太宰府天満宮への参拝など物見遊山を楽しみ、その晩、筒井村(現在の太宰府市)の医師・是松良斎の家に投宿し、良斎から鶏肉料理のもてなしを受けている⁷⁾。

日記には「此夜、良斎ぬし、鶏を煮て(筑前にては、にわとりを多く食す。俗に「野菜鶏」といふ)酒をすゝめ、琵琶法師をよびて興を催す。」とあり、鶏は各家庭にある身近さと栄養の豊富さから「野菜鶏(庭野菜)」と言われたことも記されている。幕末期の筑前国福岡藩領では、大切なお客様をもてなすご馳走・接待料理として、鶏肉料理が定番になっていた、他国人の燕石が特筆しているようにとても珍しいことであつたのだろう。

そして、江戸時代、筑前国福岡藩領で養鶏業が盛んになり、鶏との関りが深い地域であつたということ象徴しているのが、現在でも養鶏業に関わる方々が広く信仰し、鶏供養・慰霊の例祭(鶏魂祭)を毎年九月一日に開催されている香椎宮「鶏石神社」の存在である⁸⁾。この神社は鶏(鶏石、鶏の石と化したもの)を、ご神体とする珍しい神社で、その存在は江戸中期にはすでに「鶏石祠」としてあつたようで、近江国の本草学者木内石亭が記した江戸期の石の博物書『雲根誌』や『筑前国風土記附録』『筑前国風土記拾遺』など筑前の地誌類にも、「近隣の稼穡(農作物)

を荒らして殺された鶏の魂が、旅の雲水(僧)の靈験でたちまち石に化した」という、そのご神体の鶏石の不思議な由緒とともに記載されている。また、「横大路家文書」の中の「大庄屋留書」(『九州文化史研究所史料集4 福岡藩粕屋郡大庄屋留書』)の元文三(一七三九)年の項には、「二元文三年午十月香椎宮鶏石社石室下原村中より建立、石屋福岡湊町弥三郎、工賃米式拾表(俵)下原村より寄進成就ス」とあり、鶏石神社の石祠は地域の寄進で成立したようで、とても興味深い⁹⁾。ちなみに下原村は立花山山麓の香椎宮の氏子区域で、粕屋郡内でも昔から養鶏の盛んな地域、集落であったそうだ。

このように近世筑前国福岡藩領では、福岡藩の財政改革・殖産興業や農業振興の一環としての鶏卵生産を重視した養鶏業の奨励、「玉子・鶏卵仕組」による藩専売制の実施、藩領内で盛んとなった鬪鶏(鶏合)、暹羅鶏(重鶏)や矮鶏、烏骨鶏など産卵能力が高く肉質もいい外国種の導入や品種改良、鷹狩りなど武家の武士の狩猟による生餌としての鶏や小鳥(雀など)の需要や、野鳥の乱獲による資源保護(享保期に野鳥保護のための幕府法令有)に伴う鶏の需要増、度重なる凶作と飢饉による食糧難、貝原益軒に代表される本草学や養生思想の進歩や食養生・滋養生としての鶏肉食の勧め、後の猪や鹿、鯨など獣肉食・薬食いの流行、仏教の肉食忌避(牛馬豚など四つ足の家畜、鳥・鶏は例外)、長崎街道や唐津街道など福岡・博多・長崎間を経由した鶏肉や鶏卵を用いた南蛮料理・南蛮菓子の食文化の普及など多くの要因が考えられる。それらの影響を踏まえ、長崎警備(御番)や長崎遊学などで南蛮料理の食文化や料理本・情報に触れ、経験した福岡藩士や学者・医者・文人、鬪鶏(鶏合)を趣味としていた町場の人々の間で鶏肉や鶏卵食が導入され、広まった

可能性が高い。また一方、鶏(庭鳥)を飼い養鶏を実際に行った農村地域を中心に、卵を産まなくなった廢鶏(親鳥)を行事・祭礼や宴会などハレの日につぶして食べる習慣をきっかけに、養鶏の副産物として鶏肉や鶏卵の食文化が発達し定着していったと考えられる。

II 筑前国宗像郡と「筑前卵(宗像卵)・宗像鶏」

江戸時代の宗像は、黒田家が治めた福岡藩領の筑前国宗像郡であった。特に江戸時代は、福岡藩が藩の専売品・国産品として、芦屋や黒崎、若松、博多、赤間などの鶏卵会所や鶏卵問屋、いわゆる福岡藩の専売制、玉子仕組Ⅱ鶏卵仕組を通じて、上方・大坂方面に出荷した鶏卵(「筑前卵(宗像卵)」「宗像鶏」)の産地、養鶏業が盛んな地域としてよく知られていた。

正徳二(一七二二)年に寺島良安により編纂・成立した江戸時代の類書(百科事典)『和漢三才図会』(巻第四十二)によれば、原禽類の中に、鶏に続いて鶏卵の項目があり、「筑前や豊前に多く出荷」とあり、筑前・豊前地域、現在の福岡県域が江戸期の鶏卵の産地であったことは広く知られていたようである¹⁰⁾。

寛保三(一七四三)年二月福岡藩の「郡方定」に「御國中玉子仕組相立られ黒崎宿え問屋相究、御國中玉子泉崎へ買集、大坂へ差登候」とあり、藩財政改革の一環で藩の専売制を推進する「国産仕組(受持)」が設置され、櫛蠟や石炭(焚石)、皮革などの国産品と同様に、筑前国中に鶏卵を専売品として藩が一手に集荷し売り捌く「玉子仕組相立」られ、芦屋、黒崎、若松などに設置された鶏卵会所や博多、赤間などの各地の鶏卵問屋が集荷し、上方・大坂方面に仕登せる藩の専売制「玉子仕組Ⅱ鶏卵仕

組」が開始された。¹¹⁾

近世博多の基本史料である『筑陽博多津要録』（榎田神社所蔵、福岡県指定文化財）の元文五（一七四二）年の項には、博多に「玉子店」があり、「同（銀）四拾目ハ」の店運上（營業税）が計上されている。また同寛保三年三月の項に「玉子店運上相止ミ申事、寛保三癸亥歲三月、一唯今迄玉子店御運上銀四拾目ハニ被仰付置候処ニ、今度依御仕組ニ玉子旅出御停止之御触流出申ニ付（後略）」とあり、福岡藩の「玉子仕組」により、玉子の「旅出し（他国への積み出し・輸出）」が停止、他国への販売が規制され、玉子店運上も廃止になる御触れが出ていて、「玉子仕組」の制度の下、鶏卵が福岡藩の専売品となり、流通や販売が規制・制限されていたことがわかる。¹²⁾

また福岡藩の地域行政の法令集の一つ「郡方合帳」（有松家文書、九州大学記録資料館九州文化史研究所蔵、『七隈史料叢書九 福岡藩法令集1』に収録）によれば、「玉子・蜂蜜買座郡方投受ニ成候事、明和元年十月、一鶏卵買座、運上銀貳貫八百六拾目」とあり、「玉子買座・鶏卵買座」があったことがわかる。¹³⁾

その後、度重なる飢饉による藩財政の窮乏を救うため、福岡藩は玉子切手を発行し、買い上げて集荷を図ったが、制度上うまくいかず、切手と正金（現金）との引き換えは行われず、切手は回収を余儀なくされ、鶏卵の生産者や商人、大坂方面との問屋流通との関係も悪化し、博多や芦屋の鶏卵会所は廃止されたようである。『芦屋町誌』に収録されている「黒崎記録」（『黒崎学校九十年史』）によれば、天保十三（一八四二）年以降、幕末期は遠賀・鞍手・粕屋・宗像・嘉麻・穂波郡の鶏卵は黒崎から上方大坂方面への出荷・取引となったようである。なお、天保九年

には、「国産仕組」の組織を発展させ、「鶏卵生頼仕組方」の担当役職も設置されていたようである。福岡藩の生頼仕組や焚石仕組などの業務にも携わった福岡藩士の松本平内（筑豊の石炭開発で財をなした松本潜安川敬一郎、松本健次郎らの先祖）が「芦屋鶏卵会所受持」という福岡藩の鶏卵会所の担当者で芦屋に在駐していたようである。¹⁴⁾

福岡藩の「玉子仕組」と宗像との関連を示す資料としては、『福岡県史資料1』に収録された「福岡藩民政誌略」がある。同資料によれば、「鶏卵は小利なれども、山林古老傳の國産の中に列ねて、上邦（上方）にも賣しと見ゆ。上邦にても「筑前卵」とて賞味す。是佳穀を以て飼ふ故と聞ゆ。毎郡宗皆發賣すれども宗像を盛なりとす、嘗て大坂天満祭に海魚甚乏しかりし時、鶏卵を達して大利を得しといふ」とある。¹⁵⁾

福岡県養鶏協会『ふくおか養鶏のあゆみ』や山本辰雄『福岡県農業外史』によれば、史料の根拠や典拠は不明だが、「文禄年間豊臣秀吉が朝鮮出兵の折に従軍した赤間（現在の宗像市赤間）の立石某が、この地方の在来鶏の産卵能力が低いことから、朝鮮系の鶏を持ち帰り、改良を行った結果、多産で鶏肉が美味であったことから、忽ちこの地方の評判となって、誰云うとなく「宗像鶏」と呼称され、寛政年間には全国に名声を博した。この鶏種は明治末期まで飼育されていたようである」と、名産「筑前卵（宗像卵）」を生み出した背景の一つに、従来より多く産卵できるように品種改良され、かつ肉も美味でもあった「宗像鶏」という鶏の存在がうかがえる。¹⁶⁾

また、宗像の地方史料・地域資料「中村家文書」（洋画家の中村研一・琢一兄弟の生家）の中に、幕末期のものと考えられる「鶏卵出荷控帳」（『宗像市史』史料編第三卷近世）という記録がある。「大坂問屋仲名元

一池田屋清兵衛、一阿波屋与八郎、一筑前屋三郎、一野田屋卯左衛門、
一三河屋金兵衛、一森田屋良助、一葉村屋主兵衛、一大黒屋治郎兵衛、
鶏卵御会所、正月廿五日、一鶏卵五百入式箇、壹番、使、嘉六、十〇
池清（池田屋清兵衛）行、為替金、壹両、是より芦屋出賃錢相渡濟、
（印）此分先三入、五月廿日入（以下後略）」とあり、大坂の鶏卵問屋
連中の名前・屋号があり、福岡藩の鶏卵会所を通じて上方・大坂方面と
の鶏卵の出荷取引の実態がわかる貴重な史料である。¹⁷⁾

そして近代の資料で明治五（一八七二）年以降、廃藩置県以降の調査
状況だが、幕末の地域状況も反映している『福岡県地理全誌』宗像郡の
総説でも、宗像郡の土産・物産として鶏卵が項目としてあがっている。

また、赤間村の土産・物産では「鶏百貳拾羽、鶏卵貳千五百、鶏卵貳千、
輸出、此代金九圓（円）」とある。¹⁸⁾『宗像市民俗調査報告書第2集 旧宿
場町・赤間（二）』によれば、赤間には、卵を仕入れて芦屋などに売り
に行く「玉子買」という仲買人がかなりいたという。¹⁹⁾宗像の場合、福岡
藩の推奨で採卵養鶏が農村での普及が進むにつれて、各農家・家庭でも
自家用（「手元有戸」）で流通するようになり、赤間など町場には鶏卵問
屋、玉子屋や卵売りの行商、玉子買など卵販売に関係する商人もいたよ
うだ。

宗像大社の境内・拝殿の横には、その歴史を物語る、博多、赤間や神
湊、芦屋、黒崎など筑前国内の「鶏卵荷主中」や大坂の「鶏卵問屋中」
など各地の鶏卵問屋、江戸期から鶏卵の取引・流通に関わっていたと考
えられる商人たちが、明治十二（一八七九）年に寄進した灯籠が残って
いる。

これらの文献資料や近代以降の状況や伝承を根拠として、宗像郡、宗

像地域の特産物として鶏卵が認知されるようになったと考えられる。

III 「吉田家家事日記帳」にみる宗像郡の鶏肉・鶏卵の食文化

「吉田家家事日記帳」は、本来宗像大宮司家の家臣で、江戸時代に宗
像郡陵殿寺村（現在の宗像市陵殿寺）の庄屋を勤めた吉田家の日記である。

日記原本は、警察官で郷土史研究家の松崎武俊氏が収集された地域史
料や郷土資料を収蔵した私設史料館である松崎文書館（宗像市日の里）
に所蔵され、解読された図書・資料集（秀村選三他編『筑前国宗像郡吉
田家家事日記帳』文献出版）が刊行されているので、図書館の郷土資料
などで閲覧することができる。²⁰⁾

日記は、嘉永四（一八五二）年、嘉永五（一八五三）年、嘉永六（一
八五三）年、文久四（元治元、一八六四）年の四カ年分あり、幕末の宗
像地域の農村や民衆の生活文化を知る上で手がかりとなる貴重な史料で
ある。特に、庄屋家の日々の業務や地域経営、農事や作事、年中行事や
地域の祭礼、人生儀礼や交際・交流、寺社参詣や通交往来、災害に至る
まで豊富な地域情報や日常生活の様子が記録されている。

この日記が、江戸期宗像郡の食文化についても貴重な史料である点は、
平嶋浩子氏により、『宗像市史通史編第二巻、古代・中世・近世』（第四
章家記・地誌にみる宗像の村 第二節五 「吉田家家事日記帳」に見え
る食物（ハレの日の料理））や『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』解題
部分でも述べられている。²¹⁾

平嶋氏は、前掲『宗像市史』の中で「家事日記帳」の料理を、①豪華
な料理・ご馳走②奉行方・役人への料理③多様な来客への料理④簡単な
料理・日常の食事⑤弁当、その他の五つに大別されている。

中でも、「鯛(塩鯛や浜焼、切り身や瀬切)」を筆頭に、「鰯・やず」「ひらす」「あじ(鰺)」「いわし」「さより」「いつさき(イサキ)」「かつを(カツオ)」「ふく(フグ)」「しび(鮪)」「かれない」「あら(鱈)」「あご(アゴ・飛魚)」「いか」「あわび」「ささえ坪焼(サザエ、壺焼か)」「たわらこ(俵子、なまこ)など魚介類、「若め(ワカメ)、うけうと(おきうと)、そうめんのり(素麺苔)、とつさか(鶏冠苔)など海藻類、玄界灘の豊富な海の幸が頻出する。また、「大根・寒大根、かぶ、にんじん、大根本・小根本(ネギ)、にら、なすび、里芋、山芋、れんこん(蓮根)、午房(牛蒡)など野菜類、「卸生か(卸生姜)、大根卸、たて(蓼)、さんしょう(山椒)、みよふか(茗荷)、しか(しか菜、うど)、しんきく(春菊)、ちしや(ちしや・萵苣)、不断草、白いも」などの薬味類や付け合わせの野菜、「椎茸、きくらげ(木耳)、柰茸(松茸)、わらび、ふき、竹の子(筍)など茸類・山菜類、「とうふ(豆腐)、こんにゃく(蒟蒻)、竹わ(竹輪)、かまほこ(蒲鉾)、麩」など加工食品もよく登場する。そして、「のふさば(のうさば)や「さめ魚(フカカ)」「赤い(赤エイカ)」「鯨・鯨百尋(鯨の腸)」「鮓(大根と鮓のごおり煮凝りか)など川魚、「うさぎ」「しし(宍、猪か鹿)など獣肉、「松露」「ざぼん(ザボン)・白砂糖入」「かすていら」「白砂糖(菓子か)」「たらの砂糖煮」など珍しい食材や料理、「平(平皿料理)・大平(底の深い大皿料理、汁のある煮物)や「煮しめ」「さしみ(刺身)」「膾(なます)」「ぬたあえ」「御茶・香物(例えば羊羹にみかんなど、お茶請けか)」「鍋、湯豆腐、敷鯛、橙酢」「冷し素麺、すめ」「握り飯」「茶漬け」など定番料理、「雑煮」や「福入りそうすい(福入り雑炊、餅入りの雑炊)朝神仏に備え候事」「赤豆ぞうに(鏡開きのぜんざい)」

など正月料理、「瓢(筆)ニ酒入遣ス」「一族中お茶吞みいたし候事」などの食習慣や作法も含め、正月や祭礼などハレの日の行事食や客人のもてなし・応接の宴会膳など献立記録、日々の食生活の記録は詳細で、とても興味深い。

「吉田家家事日記帳」には、「いり鳥(いり焼き)」「鍋焼(魚や鶏肉、野菜、豆腐などの具材を醬油や味噌仕立てで煮ながら食べる小鍋仕立ての鍋物料理)」「鯛浜焼」「くすかけ(葛かけ)」「以上『料理物語』、「あられ豆腐」「豆腐百珍」、「鯉飯」「名飯部類」など江戸期の料理書や献立記録にみられる料理用語が頻出しているのも特徴である。江戸期の料理書の出版は、天明〜天保期頃(一七六四〜一八三〇年頃)が盛んで、江戸末期のこの時期には、宗像など地方にもその料理知識や調理法が貸本や写本などによって普及していたと考えられている。

また鯨が食材、鯨の刺身、鯨の鍋焼、鯨と水菜の鍋(ハリハリ鍋か)など料理として見られるのは、江戸期に玄界灘、筑前大島付近を中心に宗像地域でも捕鯨業が行われていたことを物語っている。

そして食材としての鶏肉や鶏卵、また鶏料理・卵料理の記述が日記中に多いのも養鶏が盛んであった宗像の地域性や当時の食文化を反映していると思われる。

日記中には、鶏料理は百二十三回も出てくるが、「皿いり鳥 こんにゃく れんこん 鶏」「大平 いり鳥 牛蒡、こんにゃく、鶏、里いも、大こん、生か」「汁 すまし 大根本(葱)、鶏皮」「鍋焼や蓋茶碗(煮物か蒸し料理か)、鶏や塩鶏と野菜類や豆腐など」「鶏飯」などが日記に見える。

特に「いり鳥(炒り鶏)」は、『料理物語』など江戸期の料理書をみる

と本来は、鶏の身や皮を炒りつけて食べる調理法・料理であったが、次第に大根、牛蒡、蓮根、里芋などの根菜類を中心に具材が増え、煮付け・煮しめ風になったようで、今や福岡県の郷土料理として代表的な「がめ煮(筑前者)」の原型であると考えられる。

「鶏飯」も、『名飯部類』など江戸期の料理書によれば、「かしわ飯・味飯」みたいな鶏の身・皮や出汁で炊いた味付けの炊き込みご飯のタイプと、南蛮料理や黄檗宗の葷菜料理(芳飯)の影響を受けた、白飯に具材を載せ、鶏の出汁をかけた「鶏飯」(奄美大島の郷土料理の鶏飯)のタイプがあったようである。

一方、卵(玉子)は、今は品種改良や科学技術の進歩で一年中採卵でき、安い食品のイメージがあるが、江戸期は高価で特別な栄養・滋養食品であった。江戸後期に書かれた類書(百科事典)の喜多川守貞『守貞謾稿』によれば、「かけそばが一杯十八文なのに対し、卵の水煮(ゆで卵)が一個二十文で売られていた」と記述されている。

また鶏は寒い時期には卵を産まなかったみたいで、寒中に産んだ卵は「寒卵」と呼ばれ、「寒卵」は産卵数が少なく希少価値があり、滋養成分に富み日持ちもいと考えられていた。特に二十四節気の一つ大寒の日(一月二十日頃)に産まれた卵は「大寒卵」と呼ばれて冬の季語でもあり、黄身の色が特に濃く栄養成分も満点であると考えられ珍重されてきた。そして風水では、「大寒卵」の黄身の濃い黄色は黄金、金運を呼び寄せる色として縁起がよく、金運や健康、幸運に恵まれるという説もある。よって、ちらし寿司に載せる錦糸玉子も金糸・銀糸を横し、寿司の厚焼玉子も玉と呼ばれるなど、同様に卵(玉子)や卵料理も金運や財運、幸福に恵まれる関連食材・料理として、お祝いや宴席・会席料理の

定番となっていたという。

江戸期には、天明五(一七八五)年刊行の『万宝料理秘密箱 玉子百珍』も出版されており、その影響か「吉田家家事日記帳」に出てくる卵料理の料理名や調理法のバリエーションが豊富である。

日記中には、卵(玉子)料理は四八回出てくるが、「平 玉子ふわふわ(ふわ、玉子)」「あわ雪玉子」「塩湯がき玉子(ゆで卵)」「玉子吸物」「吸物 落玉子」「大平 玉子かけ(椎茸・豆腐など)」「鍋焼 玉子、しんきく」「茶わん 玉子すりくすし(茶碗蒸しか)」「玉子厚焼」「丼 猪口醬油 生玉子」などが日記に見える。

特に「玉子(卵) ふわふわ」(嘉永四年三月四日など九回)は、江戸期の人気の卵料理で、徳川家光が後水尾天皇を饗応した料理、新撰組局長の近藤勇の好物としても知られている。また十返舎一九『東海道中膝栗毛』にも紹介されている、東海道沿いの袋井宿(静岡県)の飯屋(旅館)で供され名物でもあった。同じ宗像郡内で、唐津街道沿いの畦町宿(現福津市)で、天明九(一七八九)年一月十八日に宿泊した司馬江漢は、日記『江漢西遊日記』に「玉子フハ〜にして出しにけり」と「玉子ふわふわ」で饗応を受けたことを記している。ただ「玉子ふわふわ」の調理法については、卵と出汁を混ぜた液を泡立てて火にかけて蒸し温める方法(スフレや茶わん蒸しに近い)や、かき玉汁のように出汁の中に流し込む方法など諸説あり、宗像地域で食べられた「玉子ふわふわ」はどんなものであったかは詳細不明である。

また「丼 猪口醬油 生玉子」(嘉永四年四月五日)、「生卵丼」(嘉永四年九月二十七日)、「平、玉子、飯」(文久四年十一月十三日)などの、すき焼きの際の溶き卵・つけ卵のような食べ方、もしくは現在の生卵を

白飯にかけて、醤油で味付けして食べる「卵ご飯」のような食べ方、病気などの栄養補給や滋養強壯の効果を期待して生卵を飲むなど、卵の生食も、今や家庭や旅館の朝食などの定番、飲食店などでも当たり前の食べ方だが、江戸期の記録に見えることは少なく貴重である。

そして「吉田家事日記帳」には「一、いり鳥、寒大根・こんにやく、鳥（鶏）、鶏生身 赤間役場に持参」（嘉永四年三月十四日）、「勝次方より鶏壹羽歳暮ニ参候事」（嘉永四年十二月二十八日）、「浅木より清吉鶏買に参候事」（嘉永五年二月二十一日）、「鶏壹羽手元有合 掛目貳斤半位」（文久四年八月十八日）、「鶏手元有合」（文久四年九月七日）、「弁当、旦那様鶏煮、御家来は香物」（文久四年十一月十三日）、「酒五升、大あら壺一枚、鶏壹羽、御求分」（文久四年十一月十六日）などの記述があつて、幕末の宗像では鶏（肉）が歳暮の品で贈答されるほど高級品かつ貴重品であり、日常の食事や酒宴などの料理献立でも多く見られ、家庭や店舗などからの調達も含め、他地域よりも流通していた様子もうかがえる。

おわりに

現在、宗像周辺では、「筑前卵・宗像卵」「宗像鶏」の産地の名残なのか、卵を産まなくなった廃鶏（親鶏）を食べることから始まったと考えられる郷土料理「かしわのすき焼き（鶏すき）」も、祭りやお祝い、宴会、地域の寄り合いなどハレの日の行事食、おもてなし食として、家庭や地域、飲食店でもよく食べられている。宗像大社の直会・おもてなしでも、鶏すきがよく食べられるといい、最近では宗像市の池野地区では、「鶏すき交流会」など地域のまちづくりで地元の食文化・郷土料理の「鶏すき」を活かしている。

私も実際に市史の調査の過程で、宗像流のかしわのすき焼きを孔大寺地区でご馳走になる機会があった。私の飯塚市の実家も、昔は家庭で養鶏をしていたようで、人生最初のすき焼きは牛でなく鶏であったことを幼少時ながら鮮明に記憶している。そのようなことを考えると、なぜ宗像の人々はかしわのすき焼きをこのように行事で食べるようになったのか、好んで食べるようになったのか、なぜ調味料として砂糖を大量に使用するのかなど、いくつかの疑問がわいてくる。また、今や幻・謎となった「宗像鶏」や「筑前卵・宗像卵」の歴史、рутツもたいへん気になる。そもそも日本人、筑前福岡・宗像の人々は鶏肉や鶏卵をいつ頃から、なぜ、何がきっかけで、どのような時代・社会背景でよく食べるようになったのかなどの根本的な問題、研究課題を明らかにしなければならぬ。

食文化誌においては、記録史料と共に地域の記憶の聞き取り、民俗学的な要素も重要になってくる。その地域に根差した食文化・食生活の歴史について、宗像地域に残る貴重な歴史史料、郷土資料を紐解き、地域の方々の声や記憶に耳を傾けながら、民俗部会や近代、現代部会なども共同で調査研究を進め、『新修宗像市史・宗像のくらし』の中で明らかにしていきたい。

【付記】

近世部会では、近世、いわゆる江戸時代（一六〇〇～一八六八年）の宗像地域（宗像郡）を中心に、①政治史（いくさと人々）②交通・流通史（海の道・陸の道）③学問・教育・文化史（字び）④生活文化史（くらし）の巻・分野を担当し、宗像地域に残る江戸時代の古文書や記録類、

『宗像郡誌』など郷土資料の調査を中心に活動している。

皆さんも身近な地域やまちの歴史、家や家族・ご先祖様の歴史、地域の先人達が残した記録や足跡、ふるさと宗像の歩みを紐解く手がかりになる「史料」について、海の道むなな館や宗像市民図書館を訪れて知って頂くと同時に、これを機会にぜひ情報をお寄せ頂き、市民のみならず地域と共に『新修宗像市史』を編集していきたい。

今回の執筆にあたり、私に福岡の鶏肉と鶏卵の食文化の歴史の調査研究へと導いて下さった福岡県畜産課の元職員であり、福岡県筑後農林事務所職員で九州鶏すき学会主任研究員の近藤裕隆氏、農事法人福栄組合やJ A、福岡県畜産課・福岡県農業総合試験場、筑紫野市を中心とする福岡県はかた地どり推進協議会、古賀市のはかた一番どり・あらいフーズ、香椎宮鶏石神社の例祭「鶏魂祭」でご縁を頂いた香椎宮の足立憲一宮司をはじめ、鶏石神社を崇敬される養鶏業関係者の皆様、福岡地方史研究会の会員の皆様、またいろいろご教示・ご助言を頂いた民俗部会の森弘子先生をはじめ、近世部会部会議員の方々、新修宗像市史編集委員会・事務局の皆様たいへんお世話になった。記して謝意を表したい。

註

(1) 近世福岡藩領の鶏肉・鶏卵の食文化誌については、福岡県養鶏協会『ふくおか養鶏のあゆみ』一九九九年、『新宮町誌別冊福岡県糟屋郡新宮町相島における朝鮮通信使来泊時の食』新宮町、一九九七年、竹川克幸「福岡の鶏肉・鶏卵の食文化誌―江戸期・筑前国福岡藩領を中心に―」『福岡地方史研究会会報』第五三三号、花乱社、二〇一五年、や竹川「福岡県の鶏食文化と鶏肉料理」筑前福岡藩領を中心に『かしわ好いとお』福岡県はかた地どり推進協議会など。鶏や養鶏全般につい

ては、小穴彪『日本食肉史基礎資料集成第三九二輯 日本鶏の歴史』一九五一年や山口健児『ものと人間の文化史49 鶏』法政大学出版会、一九八三年、矢野晋吾『ニワトリはいっから庭にいるのか―人間と鶏の民俗誌』NHKカルチャーラジオ歴史再発見、二〇一七年、土田美登世『やきとりと日本人』光文社、二〇一四年が詳しい。

また『新修宗像市史』近世部会よりの調査報告として、「宗像市広報・むななタウンプレス 時間旅行ムナカタ第74回 近世宗像の鶏肉・鶏卵の食文化誌」吉田家家事日記帳」にみる江戸時代の食文化」(二〇一七年五月十五日号)を参照。

(2) 川添昭二、福岡古文書を読む会校訂『新訂黒田家譜』第七巻中、文献出版、一九八四年、三四四頁

(3) いずれも平凡社東洋文庫シリーズ、ケンペル『江戸参府旅行日記』平凡社、シーボルト『江戸参府紀行』平凡社、フィッセル『日本風俗備考』平凡社、C P ツェンペリー『江戸参府随記』平凡社など。また長崎街道の食文化や南蛮料理・南蛮菓子(南蛮)の食文化については江後迪子『南蛮から来た食文化』弦書房、二〇〇四年、江後迪子『長崎奉行のお献立』吉川弘文館、二〇一一年

(4) 『福岡県史 近世史料編年代記一』一九九〇年、西日本文化協会、「萬年代記帳」二四五―二四六頁、吉田保『小竹一口よま話』二〇〇三年、一二二頁参照。

(5) 『太宰府市史』近世資料編、一九九六年、三〇〇―三〇三頁、「竹森家文書」(安政五年十月公儀御役々并伝習方勝麟太郎様蘭人一同十月十八日博多御上陸翌十九日宰府参詣同所御立雑餉限小休諸事留書(観世音寺村分)や『大野城市史』資料編「高原家文書」など参照。またカッテンディーケ『長崎海軍伝習所の日々』平凡社東洋文庫、一九六四年も参照。

- (6) 橋爪伸子監修『熊本藩士のレシピ帖』財団法人熊本国際観光コンベンション協会、二〇〇八年、一三六～一三七頁、橋爪伸子・江後迪子「料理方秘」について『香蘭女子短期大学研究紀要』第四〇号、一九九八年
- (7) 板坂燿子編『近世紀行文集』第二卷、九州篇、葦書房、二〇〇二年「旅の恥かきすでの日記」二八頁
- (8) 竹川「香椎宮の鶏石神社について」『福岡地方史研究会会報』第五四号、花乱社、二〇一六年、前掲山口健児『ものと人間の文化史49 鶏』法政大学出版会、一九八三年、二二四～二二五頁
- (9) 『九州文化史研究所史料集4 福岡藩粕屋郡大庄屋留書』九州文化史研究所史料集刊行会、二〇〇〇年、一三六頁
- (10) 『和漢三才図会6』平凡社東洋文庫、一九八七年、二二二頁
- (11) 『福岡県史 通史編 福岡藩二』西日本文化協会、二〇〇二年、七七九～七八〇頁、『増補改訂 芦屋町誌』一九九一年、三一七～三一八頁など参照。
- (12) 秀村選三編『博多津要録』全三卷、西日本文化協会、一九七八年
- (13) 松下志朗『七隈史料叢書九 福岡藩法令集1』一九七六年、五六～五七頁
- (14) 前掲『増補改訂 芦屋町誌』三一七～三一八頁、八五八～八五九頁参照。
- (15) 『福岡県史資料第一輯』一九三二年「福岡藩民政誌略」三九〇頁、前掲『福岡県史 通史編 福岡藩二』七七九～七八〇頁参照。
- (16) 福岡県養鶏協会『ふくおか養鶏のあゆみ』一九九九年、一五八頁、山本辰雄『福岡県農業外史』農業春秋社、一九六三年
- (17) 『宗像市史 史料編第三卷近世』宗像市・一九九五年「地方文書・村家文書」一六〇「鶏出荷控帳」六五四～六五九頁
- (18) 『福岡県史 近代史料編 福岡県地理全誌二』西日本文化協会、一九八三年
- (19) 『宗像市民俗調査報告書第2集 旧宿場町・赤間(二)』宗像市教育委員会、一九八九年
- (20) 秀村選三編『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』文献出版、二〇〇二年
- (21) 『宗像市史 通史編第二卷、古代・中世・近世』宗像市・一九九九年、第四章家記・地誌にみる宗像の村 第二節五「家事日記帳に見える食物(ハレの日の料理)」九八五～九九七頁、及び前掲『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』解題部分二一、五五五～五六四頁参照。
- (22) 江戸期の料理書としては、作者不詳、平野雅章訳『料理物語』教育社、一九八八年、杉野権兵衛原著、福田浩・島崎とみ子訳『名飯部類』教育社、一九八九年、博望子原著、原田信男訳『料理山海郷』教育社、原田信男校註・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七年などが参考になる。
- (23) 『近世風俗志 守貞謾稿』岩波文庫
- (24) 『江漢西遊日記』平凡社東洋文庫、一九八六年、一七八頁参照。
(たけがわかつゆき 近世部会)