

第17話 伊能忠敬の食べ物の好物

千葉県史料 {伊能忠敬書状集} から娘の妙薫にあてた書状の中に出てくる食べ物に関する記述を収録しました。口語体書きなおし、発信年月別に並べています。すべて、没年まで6年以内の晩年の書状からです。番号は伊能忠敬書状集の整理番号です。

文化9年11月8日 125番 島原着は文化9年。

有名な、歯は悪くなり・・・の文がある。

注 やたら(矢鱈漬)は他では出てこない。紫蘇巻唐辛子が好物のようですから、唐辛子を漬け込んだのが性にあったのでしょう。

文化11年7月27日 80番

ひしほ、なっとう、紫蘇巻唐辛子、らっきょう類を積み込んでください。(出府の折に)

注 ひしお 大豆と小麦のこうじに塩を加えて醸造した調味料で、みそやしょうゆのもとになるもの。また、なめみそとして用いたり、なすなどの野菜の漬け物の材料の一つとしても用いられる。

文化11年12月10日 108番

牡蠣一樽送っていただきました。江戸では払底していて食べられない状況ですので、誠に珍物にて、下役衆、内弟子までも一同に振る舞い、残りはひとりで度々いただきました。大慶です。

注 牡蠣を佐原から送ったり、何日かに分けて食べたり、塩漬けですかね。

文化12年7月9日 74番

紫蘇巻唐辛子漬けを、お送りください。トウロク豆も整えてください。らっきょうも追々お送りください。

注 紫蘇巻唐辛子は、青唐辛子を一本一本大きな大葉で包んで漬け込んだ漬物です。なかなか、手の込んだ漬物です。本来は、“瓜の鉄砲漬”の芯にする物です。青唐辛子の辛さと大葉のシソの香りと、タマリ醤油の味が美味しさを増すそうです。

文化12年7月18日 91番

紫蘇巻唐辛子、大いによろしい。毎日食べています。もはや少なくなりましたので、ありましたらお送りください。

文化13年12月17日 100番

- | | | |
|-------|-------|----|
| 一、大ふな | 他に焼鮎2 | 五ツ |
| 一、大鯉 | | 1尾 |
| 一、オス鴨 | | 一羽 |
| 一、かき | | 二升 |
| 一、甘酒 | | 一樽 |

以上を確かに飛脚より受取りました。所々へ配分、先方も大喜びでした。他に

一、殻つき牡蠣 二俵

これは正作、佐右衛門（以上元測量隊員）、乙右衛門（親類）、から進呈されました。二・三日頃善兵衛船に積み込んだそうですが、15日に着き、早速ムキ立てましたが、大変結構でした。お遣い物にも、食用にもなりました。三人へよろしくお伝えください。

文化14年正月21日 17番

横川岸（親類の伊能七左衛門）より18日に大鯉一匹送り賜り大賞味いたしました、おついでに、札をいっておいて下さい。（贈り物の受贈、進呈に関するやりとりは、他にもありますが、例として一つ挙げました）

文化14年5月17日 61番

蕎麦引抜き2袋 確かに受け取りました。 またまた3、4度も食べて大慶です。

注 引き抜き蕎麦とは、秋に収穫された新蕎麦を石臼で玄蕎麦のまま挽きつぶし、その後ふるいにかけてそば殻を取り除いたそば粉を使用して打った蕎麦をいうが、ここではそば粉のことらしい。また、他の場所では玄蕎麦そのものを、引き抜きと言っているところもある。混ぜ物がない上等のそば粉を指すようである。

文化14年8月11日 137番

甚七船に積み込んでくれた「きん山寺、ひしお、らっきょう」などうまい按配に届きました。

文化14年10月7日 87番

さつまいも沢山贈られありがとうございます。柳屋からも銚子いも、一俵もらいましたので、薩摩芋は充分で、家内中毎日食べています。新ソバが出来ましたら、新ソバ粉一、二升お送りください。

文化14年10月16日 90番

新蕎麦引抜き、今日届き、早速いく女に言いつけて粉にして、新蕎麦南蛮に仕立て今晚から食べました。今後は引抜きでもそば粉でも、ご都合つき次第お送りください。

鶏卵は、おりて（長男の嫁）へ申し聞けましたが、江戸では百文で6個、一つ16文くらいします。そちらは10文か11、12文と思います。500文か2朱くらい買い入れ、飛脚便で送ってください。冬至前ですから長持ちするでしょう。

注 1両を4000文、1両を10万円としても100文は2500円、玉子1個は416円。玉子は高いですね。

文化14年10月26日 11番（病氣療養中である）

先だって、引抜きの蕎麦送ってもらい、三、四度に賞味致しました。このたび、またまた引抜き四升贈っていただき、大悦びです。今後もよろしくお願ひします。来月八日で十三日も結構です。

玉子65個も確かに受け取りました。間宮林蔵からも（見舞いとして）35個あて2回、合せて70個貰いましたから玉子は充分です。江戸では100文で6個くらいですが、そちらでは幾らくらいで整え

られますか。いづれにしても、当面は充分ですから、あては、暮れか正月にでも文を遣わします。

保養に狐の肉はどうか、と薦めてくれる人がいるが戴くか、とのお尋ねですが、先方には忝いとお礼申し上げてほしいが、四つ足は食べません。ましてや狐は保養になっても食べません。

鴨、雁の類は（食べるが）高いので、鶏を1羽300文くらいで求めて食べています。鴨は1つがいで、一分四、五百文です。そちらはいくら位ですか、あとでお知らせください。しかし、鶏のほうが安くて薬になるので、当分は鶏にします。

注 鶏1羽は300文で7500円。動物性蛋白は高いですね。

文化14年12月1日 97番

一、鶏玉子 五、六十ばかり

一、銚子牡蠣 三升ばかり

なるべく早く飛脚便でお願いします。

一、引抜き蕎麦 三、四升も

一、白餅米 六、七升

これは正月に船便でも結構です。

文化14年12月6日 93号

牡蠣三升のぼせていただいたこと承知しました。蕎麦引抜き二升ばかりも、年内に送っていただければ特にうれしいことです。

コメント：晩年の伊能忠敬は、牡蠣と良質な蕎麦が好物だったことが分かる。また、紫蘇巻唐辛子が好物だったようです。