

比較食文化史年表の作成について (日本：江戸期)

Chronology of comparative food culture: The Edo era of Japan

橋爪伸子*
Nobuko HASHIZUME

時枝久子**
Hisako TOKIEDA

大下市子***
Ichiko OSHITA

五島淑子****
Yoshiko GOTO

和仁皓明**
Kohmei WANI

This chronology of comparative food culture has been prepared as a continuation of the previous publication on the Edo era of Japan. The present chronology covers the period between 1603, the establishment of the Tokugawa shogunate, and August of 1868, the month before the beginning of the Meiji Restoration. The authors have compiled information from 382 sources, which include 208 published books and documents and 174 Web pages and institutional electronic documents. The classification of food culture phenomena is identical to that of the previous publication.

キーワード：比較食文化 *Comparative Food Culture*；年表 *Chronology*
食文化事象の分類 *Classification of Food Culture Phenomena*；日本 *Japan*；江戸時代 *Edo era*

はしがき

本稿は、『食文化研究』No.5 (2009) に掲載された「比較食文化史年表に関する諸問題」*1の続編であり、これに別表として掲載している「食文化年表・明治大正時代」に続き、「食文化年表・江戸時代」を公開するものである。したがって、食文化史年表作成の基本方針等については前報に示すとおりであるが、対象とする時代の違いにより前稿と統一できず若干の調整をおこなった表記等について補足した。なお前稿同様 (社) 日本家政学会食文化研究部会の会員ではないため共著者には併記できなかった田代文子、林裕子、古屋敷明美、横山幸代の4名も共同研究者であることを付記する。

1. 対象とする期間

本稿に掲載する比較食文化史年表 (日本：江戸期) は、徳川家康が江戸に幕府を開いた1603 (慶長8) 年から1868 (明治元) 年9月明治改元の前まで、すなわち1868 (慶応

4) 年8月までの期間を対象として、当採択基準にもとづき採択した食文化事象をまとめた。

2. 食文化事象の分類と情報源

食文化事象の分類については、前報に掲載した年表と同様、以下の8分類である。

資源：食料の発見、改良、育種、資源病理・予防の発見。

加工・技術：原始農耕からハイテクまで生産、調理器・食具などの機器、装置の発明。

飲食物：飲食物 (加工食品含む) やレシピの創出、発明。

企業：飲食業、食品企業 (素材企業含む) の創業、M&A など。

学術：栄養、食関連疾病に関する発見、調査、啓蒙など。

メディア：出版物、写本、種々のマスメディア、CMなどの初出。

行動：食具、作法、調理法など食行動の初出、変化など

消費者：食の安全、消費者保護、食関係法規、社会システムなど。

なお前掲年表と同様、上記8分類の他、出来事という分類を設け、食文化に直接の関連性はないが主な政治社会的事象を示した。

典拠とした情報源については、文献208点、ホームページ (以下、HPと略記) 174点、計382点である。文献については、極力原典またはその翻字本、影印本等を検索、調査のうえ提示することを目標としたが、原典が判明せず、やむを得ず二次資料を典拠にした事象もある。各業者または

* 西日本食文化研究会、同志社大学 (非)
Western Japan Food Culture Study Group
Doshisha University

** 西日本食文化研究会
Western Japan Food Culture Study Group
*** 西日本食文化研究会、安田女子大学
Western Japan Food Culture Study Group
Yasuda Women's University

**** 西日本食文化研究会、山口大学
Western Japan Food Culture Study Group
Faculty of Education, Yamaguchi University

* 1 五島淑子、大下市子、時枝久子、橋爪伸子、和仁皓明 (西日本食文化研究会)、比較食文化史年表に関する諸問題、食文化研究、5、p.39-49 (2009)

同業者組合等のHP等の広報資料については、企業に分類される事象の優先的出典とした。なお、出来事については特に出典を示していない場合、歴史学研究会編『日本史年表』岩波書店(1999)を典拠としている。

3. 表記等について

・史料については写本、刊本を問わず、史料名を『』でくくった。

・メディアの分類において、史料の成立年が複数年にわたる場合は、最終年に掲載した。

・年の表記については、原則として前掲年表同様、西暦(元号)年、としたが、確定できない年次を元号で示す場合は、例外的に元号を前記し西暦を()で後付けした。

例：1804(文化元)年、文政年間(1818-30)

比較食文化史年表(日本：江戸期)

年次	分類	記事	出典
1603 (慶長8)	出来事	2月。徳川家康、征夷大将軍となり江戸に幕府を開く。	
	資源	じゃが芋がオランダから長崎に伝来。宝永年間(1704-11)食用にも使用。	青龍高『日本の野菜』八坂書房、2000、p.27
	企業	土佐佐川(高知)で「御酒屋」創業。1918(大正7)年「司牡丹酒造」を設立。日本酒「司牡丹」を醸造。	司牡丹酒造HP、201001
	メディア	来日ポルトガル人宣教師が布教のために編集した日本語辞書『日葡辞書』が日本インエズ会から刊行。当時の食関連の語も多く収録。例えば餅は上(関西)では「かいご」と呼ぶ等。	土井忠生他編訳『邦訳日葡辞書』岩波書店、1980
1605 (慶長10)	資源	野国(神縄)の総管が進貢船の役人として明にわたり、この年帰国してさつま芋の苗を持ち帰った。その栽培方法を習った王府の役人備前真常が飢饉に際し普及にとめた。	伊波普猷他編『琉球史料叢書』1、名取書店、1940、p.94-95
1606 (慶長11)	メディア	大草公以による写本『式三献七五三膳部記』成立。大草流の食膳立の伝書。	塚保己一編『統群書類従』19下、統群書類従研究会、1978、p.288-93
1607 (慶長12)	学術	4月。林羅山が長崎で李時珍著『本草綱目』を講求し徳川家康に献上。	黒板勝英編『新訂増補国史大系』38、吉川弘文館、1929、p.432
1608 (慶長13)	飲食物	1月。「伴天連年頭御礼」として南蛮菓子進上の記載(『旧記雑録』)。	鹿児島県歴史資料センター黎明館編『鹿児島県史料旧記雑録後編』4、鹿児島県、1984、p.150
1610 (慶長15)	メディア	この頃、「庵丁聞書」成立か。著者、成立年不詳の写本(成立推定年は川上行蔵文庫の「資料成立年表」による)。青鮓、うけ煎、鴨籠焼、宇治丸等記載。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従研究会、1979、p.797-804、川上行蔵『料理文藝類編』岩田書店、1981、p.138、282
1613 (慶長18)	メディア	筑前博多の豪商神屋宗湛の茶会記録『宗湛日記』成立。天正14〜慶長18(1586-1613)年の参会者、茶道具、料理等詳細に記録。	千宗室等編『茶道古典全集』6、淡交新社、1958、p.133-403
1614 (慶長19)	飲食物	近江(滋賀)多賀神社の社僧慈性の「慈性日記」2月3日の条に蕎麦切の記事。	新島繁『蕎麦史考』錦正社、1975、p.50
1615 (慶長)	行動	慶長(1596-1615)の始め、紀伊(和歌山)の蜜柑を、大坂、伏見などへ小舟に積み送るようになった。1634(寛永11)年江戸へ初出荷(『紀伊蜜柑伝来記』)。	原田政美校注『日本果書全集』46、山梨県文化協会、1994、p.132-3
	飲食物	慶長年間(1596-1615)、羽後(秋田)雄勝郡稲庭村小沢の佐藤市兵衛が稲庭干うどんを創製。後に秋田藩が管理。	無明舎出版編『稲庭うどん物語』無明舎出版、2000、p.34、86
	飲食物	慶長年間(1596-1615)、江戸の神田須田村界隈を中心に「神田青物市場」の起源とされる野菜市場の開設。青物市場を「やっちゃん場」と呼ぶ。	千代田区総合HP、200911、筑浦一郎『日本果物史年表』養賢堂、2008、p.40
	行動	慶長年間(1596-1615)、重箱(角形)が食籠(丸形)の変形として初めて使われるようになった。元禄頃には正月にも使われるようになった(『好古日録』)。	近藤圭造校訂『鎌道笑覧』上、名著刊行会、1974、p.341
	加工	慶長年間(1596-1615)、周防室積浦(山口)でいし網開始。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
	加工	慶長年間(1596-1615)、長門吉見浦(山口)において、ぶりの活け鱧が成立。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
	飲食物	慶長年間(1596-1615)、徳川家康が笹山金山(静岡)巡検で、きな粉をまぶした「金な粉餅」を献上され、「安倍川餅」と命名したと伝承。	遠藤元男他編『日本の名産事典』東洋経済新報社、1977、p.452
1615 (元和元)	資源	ウィリアム・アダムズ(三浦按針)が、さつま芋を琉球から平戸商館長リチャード・コックスへ送った。さつま芋日本伝来の文献上の初見。	坂井健吉『さつまいも』法政大学出版局、1999、p.41、平戸市HP、200911
	企業	柳川(福岡)で本吉七郎兵衛が「本吉屋」創業。「鱧のせいり蒸し」を創製。	本吉屋HP、200911
	飲食物	伊達秀宗が仙台から宇和島(愛媛)に分封。同行した仙台かまぼこの職人が、宇和島かまぼこの製造を開始。	宇和島市観光協会HP、200912
1616 (元和2)	行動	大和(奈良)の助五郎が江戸日本橋で、生け賣に魚を囲い、幕府、武家の大量注文に応じる。魚市場の起源。	大濱徹也・吉原健一編『江戸東京年表』小学館、1995、p.21
	企業	森野与右衛門が大宇陀(奈良)で「森野吉野葛本舗」創業。	森野吉野葛本舗HP、200912
	企業	田中玄蕃が銚子(千葉)で醤油醸造業「入山田」創業(「ヒゲタ醤油」前身)。	ヒゲタHP、200912
	行動	1月。徳川家康が、茶屋四郎次郎の紹介で鯛を胡麻油で揚げた料理を食べたところ、数時間後腹痛を起こした(『元和年録』)。その後次第に衰弱し死去。	史籍研究会編『内閣文庫所蔵史料叢刊』65、淡古書院、1986、p.449-450
1617 (元和3)	企業	亀屋治兵衛が京都で菓子屋「亀屋清水」創業。「清浄軟喜団」を製造。	亀屋清水HP、200904
	企業	この頃、京都で「亀屋和泉」創業。元禄頃より「御日出糖」の原型を製造。1872(明治5)年東京に移転し「亀屋和泉萬年堂本店」に改称。	萬年堂HP、200904
1619 (元和5)	企業	山形屋九右衛門が、近江(滋賀)で料理業創業(「総本家喜多品老舗」前身)。明治期に琵琶湖産にごろ餅の「紅葉餅」を発売。屋号を「喜多品」と改称。	総本家喜多品老舗HP、200911
1622 (元和8)	行動	「松屋(久好)茶会記」12月4日の条に蕎麦切の記載。	千宗室等編『茶道古典全集』9、淡交新社、1957、p.226
1623 (元和9)	企業	賀茂(広島)で小島屋が酒造業創業(「賀茂鶴酒造」前身)。木村和音が1873(明治6)年酒名を「賀茂鶴」とする。	賀茂鶴HP、200904
	飲食物	「豆腐を串に刺して焙るを、など田楽とはいふ」と記述。「田楽」の初出か。	鈴木三枝注『難雑笑』上、岩波書店、1986、p.28
	飲食物	「瓜の糟漬を奈良漬といふ」と記述。「奈良漬」の初出か。	鈴木三枝注『難雑笑』上、岩波書店、1986、p.20
	飲食物	琉球(沖縄)の麻生備(備前親方真常)が、中国福建に備前村人を派遣して製糖法を学ばせ、この年始めて甘蔗から黒糖を製造。	桑江克英校訂『琉球』三一書房、1971、p.76
1624 (元和)	消費者	元和年間(1615-24)、幕府が初めて京都に魚問屋を許可し、方治〜寛文年間(1658-72)に上の店、錦の店、六条店の3店を魚市場とした。	京都市HP、201001
	加工	元和年間(1615-24)、長門湯玉浦(山口)で、西南系大数網使用。	二野振徳『日本漁業近代史』平凡社、1999、p.37
	加工	元和年間(1615-24)、中国から釣糸のテグス伝来。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
1624 (寛永元)	企業	長崎で「福砂屋」創業。当初砂糖、米などを商う。1770年代にかすてらを製造。	福砂屋HP、200904
1625 (寛永2)	企業	初代からしや徳右衛門が江戸両国薬研堀で七味唐辛子を発売(「やげん堀中島商店」前身)。1943(昭和18)年に浅草に移転。	東都のれん会HP、201001
	企業	森下屋八左衛門が金沢(石川)で菓子屋を創業。3代目が「長生殿」創製。1863(文久3)年「森下」、1869(明治2)年「森八」と改称。	森八HP、200904
	飲食物	仙台藩伊達家の江戸下屋敷で味噌醸造開始。江戸時代末期販売を始め、「仙台味噌」と呼ばれるようになった。	東京都味噌工業協同組合HP、200904

比較食文化史年表の作成について（日本：江戸期）

年次	分類	記事	出典
1626 (寛永3)	飲食物	この年の後水尾院行幸の献立にかすらの記載。文献上のかすらの初見。	中山圭子『事典と菓子の世界』岩波書店、2002、p.39
1629 (寛永6)	メディア	『宜禁本草』成立。食物を五穀、五菜、五菓、四足、二足、虫魚之類に分けて食物の摂取法を解説。	吉井始子編『食物本草大成』1、臨川書店、1980、p.387-422
1630 (寛永7)	企業	佐賀で原田家が南蛮菓子「松月堂」創業(千鳥屋)前身。1927(昭和2)年飯塚(福岡)に「千鳥屋」開店。「千鳥饅頭」を製造。	千鳥屋HP、200904
	メディア	曲直瀬玄朔『日用食性』刊行。わが国における「本草綱目」解説の嚆矢として食物本草史上注目すべき書。食物素材を中国本草の伝統に従い、上品・中品・下品に三分類。	吉井始子編『食物本草大成』1、臨川書店、1980、p.423-92
	メディア	『和歌食物本草』刊行。和歌形式の庶民向け食物本草書で、約240種の食物の食べ方を記述。	坂谷麗子・亀高京子・江原純子『和歌食物本草について』『東京家政学院大学学紀要』14-15、1975、p.29-81
1631 (寛永8)	メディア	林羅山著『多識編』刊行。『本草綱目』の見出、解説の対訳語彙を収載。食関連では蘇を「豆久里知乃字婆(ツクリチノウハ)」等記述。	中田祝夫、小林祥次郎編『多識編』多識編本邦三種研究並びに総合索引印刷業、索引編、勉誠社、1977
1634 (寛永11)	企業	大坂の猿屋二郎右衛門が那古野(愛知)で饅頭屋を創業(「両口屋」前身)。1934(昭和9)年以降「二人静」、「をちこち」等発売。	両口屋是清HP、200904
	行動	イエズス会のポルトガル人宣教師ジョアン・ロドリグスが、『日本教会史』で日本の宴会料理を紹介。特に茶懐石料理を「当世風の宴会」と記述。	江馬勝徳訳『大航海時代叢書』9、岩波書店、1973、p.547-53
	資源	長崎にマルゴ渡来。	牧野富太郎『牧野新日本植物園』北隆館、1961、p.261、杉浦明編『果実の事典』朝倉書店、2008、p.195
1635 (寛永12)	企業	4月。長門屋市兵衛が、伊予松山(愛媛)で素麺商創業(「五色そうめん森川」前身)。1722(享保7)年長門屋市佐衛門が、松山藩の献上品「五色そうめん」を製造。	五色そうめん森川HP、200912
1635	企業	京都南禅寺参道に豆腐料理の茶店「丹後屋」創業(「総本家どうぶどう東丹」前身)。	総本家どうぶどう東丹HP、201003
1637 (寛文14)	企業	初代大倉治右衛門が伏見(京都)で「空齋屋」創業(「月桂冠」前身)。1905(明治38)年酒名を「月桂冠」とする。	月桂冠HP、200912
1639 (寛永16)	企業	初代善右衛門が佐賀で菓子屋「鶴屋」創業(「鶴屋菓子舗」前身)。天和年間(1681-4)長崎でオランダ人から「丸房齋」を学ぶ。	鶴屋HP、200912
1642 (寛永19)	消費	7月。ポルトガルの来航禁止。 5月。幕府が農民法令を発令。百姓の食物は「雑穀専一」など農民の食生活を規制。農民の食生活規制として最古。	原田信男『江戸の料理史』中央公論社、1989、p.2
	企業	長崎丸山で、料亭「引田屋」創業(「花月」前身)。しっぽく料理を提供。	花月HP、201003
1643 (寛文20)	メディア	この頃、『大草家料理書』成立。著者、成立年不詳。料理、故実、饗応等について記述。例えば鯛の「南ばん焼」、「宇治丸お豆」等。	橋本一編『読群書類』19下、読群書類研究会、1978、p.789-96、川上行蔵『料理文獻解題』築田書店、1981、p.14
	メディア	『料理物語』刊行。著者不明。現存する日本最古の料理書。海、川、魚、鳥、獣等材料別、調理法別、計20の部に分けてそれぞれの料理について記述。例えば蕎麦、調味法等。	吉井始子編『難題江戸時代料理本集成』1、臨川書店、1978、p.3-37
1644 (寛永)	消費	寛永年間(1624-44)、江戸の神田上水開設。	伊藤好一『江戸上水道の歴史』日川弘文館、1996、p.24-26、石川寛行編『江戸の史』弘学出版、1994、p.7
	行動	寛永年間(1624-44)、江戸の魚市場に干しわしが初めて登場。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
	飲食物	寛永年間(1624-44)、中島淳雲が江戸で味噌を製造。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.43
	加工	寛永年間(1624-44)、京都五条で京菓の陶人野々村仁清が血餅等の諸器を製造。京焼の作風を完成。	前田泰次校訂『京菓子』平凡社、1976、p.128
	行動	寛永年間(1624-44)、江戸秩父州に百間四方の地を摂津佃村(大阪)の漁民に分譲。以後佃島と称す。佃煮の由来。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.46、近藤生造校訂『雑学笑覧』下、名著刊行会、1974、p.706
	資源	寛永(1624-44)の末、初めて西瓜の種が薩摩(鹿児島)へ伝来。その後長崎、大坂、江戸へと伝播。	上原善徳校訂『農業全書』岩波書店、1936、p.151、朝岡浩治『近代世界史』近古文芸知識書社、博文館、1891、p.50
1645 (正保2)	企業	紀伊(和歌山)の初代濱口儀兵衛が鮎子(千葉)で「ヤマサ醤油」創業。	ヤマサHP、200904
	企業	八町村(愛知)で早川家が味噌屋を創業(「八丁味噌」前身)。「八丁味噌」を製造。	八丁味噌HP、201002
	行動	山城(京都)の名物として「祇園 茶屋豆腐」とあり(『毛吹草』)、その実態については「二軒茶屋」の「祇園豆腐」とい、「薄く豆腐を切り、竹串でこれを貫き、火にて少しこれを焼き、連串の焼餅と合し、味噌の稀汁をもってこれを煮、麩粉、その上に点じてこれを食ふ」と記述(『薩州府志』)。	竹内若枝校訂『毛吹草』岩波書店、1988、p.161、立川美彦編『別冊薩州府志』臨川書店、1997、p.219
	メディア	京都松江重頼の俳諧書「毛吹草」刊行。食物を詠んだ句例や、諸国名物が記載。例えば山城の白味噌、大和吉野の葛粉、信濃の蕎麦、松前の昆布、近江の源五郎鮎鮎等。	竹内若枝校訂『毛吹草』岩波書店、1988
	資源	下総(千葉)の名物として「葛西苔 足下浅草苔(モモ云)とあり(『毛吹草』)、浅草海苔の初見。	竹内若枝校訂『毛吹草』岩波書店、1988、p.170、宮下真海編『法政大学出版局』1974、p.166
	資源	山城(京都)の名物として「九条 水菜」とあり(『毛吹草』)、水菜の初見。東寺九条の辺に植えられ、流水を畦間に引き入れて栽培したので水入菜と呼ばれた(『薩州府志』)。	竹内若枝校訂『毛吹草』岩波書店、1988、p.159、立川美彦編『別冊薩州府志』臨川書店、1997、p.232
	加工	この頃、播磨赤穂(兵庫)で塩田の開発開始(『播州赤穂三崎新浜村沿革略記』)。	赤穂市教育委員会事務局生涯学習課文化財係HP、200911
1647 (正保4)	加工	伊万里(佐賀)の東島徳左衛門と酒井田祐右衛門が、有田焼の特徴の五彩及び金銀泥を磁器に焼き付ける技法を創始。	前田泰次校訂『工芸史料』平凡社、1976、p.156
1650 (慶安3)	資源	この頃、川崎大師河原(神奈川)で梨の栽培が始まる。多摩川梨の起源。	梶浦一郎著『日本果樹史年表』斐賞堂、2008、p.44
	メディア	1533~1650年、奈良の津南松屋家三代、久政、久好、久重が、茶湯他会記録『松屋会記』を記す。紹鷗、利休、宗久、宗和、織部、澁州等に招かれた茶会の道具、料理、菓子等が記載。	千宗室等編『茶道古典全集』9、映文社、1957
1652 (慶安)	行動	慶安(1648-52)の初め、江戸で大酒飲が受を結び酒戦が行われる(『水鳥記』)。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.51
1653 (承応2)	消費	4月。江戸の四谷大木戸まで導水する玉川上水開設事業が着手された。	伊藤好一『江戸上水道の歴史』日川弘文館、1996、p.27、東京都小平市HP、200911
1654 (承応3)	メディア	寛永6~承応3(1629-54)、伊予(愛媛)の武将土居清良の記録『清良記』の1巻である農書『親民鑑月集』成立。農民の心がまえ、品種と採種論、土肥料、農業経営などを記述。日本最古の農書。	松浦郁郎・徳永光俊校訂『日本農書全集』10、山形県文化協会、1990、p.4-294
1655 (承応)	企業	承応年間(1652-55)、京都の菓子屋「松屋常齋」創業。小麦粉、白味噌等の生地を焼いて黒ごまを散らした「味噌松屋」を製造。	山本俊夫『日本銘菓事典』東京堂出版、2004、p.172
1655 (明暦元)	企業	この頃、長崎に料亭「吉田屋」創業。1889(明治22)年「富貴楼」と改称。しっぽく料理を提供。	富貴楼HP、200904
1656 (明暦2)	加工	山本惣左衛門が長門湯玉浦(山口)に魚敷網を発明。大敷網の発祥。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
1658 (明暦)	行動	明暦年間(1655-58)、江戸浅草の金竜山門前で茶飯、豆腐汁、煮しめ等をととのえて奈良茶と名づけ販売。奈良茶の初出か。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.61
	企業	明暦年間(1655-58)、京都清水に茶店「河内屋」創業(「七味家本舗」前身)、白湯に唐辛子の粉を入れた「からし湯」を出し、後に七味唐がらを発売。	七味家本舗HP、200904
	飲食物	明暦年間(1655-58)、伏見(京都)の美濃太郎右衛門が、戸外で凍った心太を乾燥し「瓊脂」と命名。万治年間(1658-61)それを還元揮散し「寒天」と命名と伝承。	京都市編『京都の歴史』5、京都市史編さん所、1972、p.560
1658 (万治元)	飲食物	「猿が馬場 柏餅」の名物なり(『東海道名所記』)。柏餅の初見。	朝倉治彦校訂『東海道名所記』1、平凡社、1979、p.262
1659 (万治2)	企業	御影村(兵庫)の廻船業嘉納治郎太夫が、灘で「本嘉納商店」を創業(「菊正宗酒造」前身)。	菊正宗酒造HP、200904
1661 (寛文元)	行動	6月。1654年中国福建省から渡来した還元揮散が京都宇治で萬福寺創建。中国式の精造料理、普茶料理を紹介。	萬福寺HP、200912
1662 (寛文2)	企業	諏訪(長野)で「宮坂醸造」の前身が酒造業を創業。日本酒「真澄」を醸造。	宮坂醸造HP、200904
1665 (寛文5)	消費	8月。「肴商人、生鯉の古きを新しく見せて商うまじき」という触れが江戸市中へ出された。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.69
1666 (寛文6)	飲食物	この頃、酒造業「盛田」が尾張(愛知)で創業。「ねのひ」を醸造。	盛田HP、200904
1669 (寛文9)	メディア	1587(天正15)年に龍野(兵庫)で醤油醸造業「円尾屋」を創業した円尾孫右衛門が、淡口醤油を創業。	茂木孝也『醤油について(その1)江戸時代の醤油の発達』『伝統食品の研究』12、1993、p.29
	メディア	京都の医師奥村久正による『食道記』刊行。食物差合(合食菜)、食養生、料理等について記述。	川上行蔵『料理文獻解題』築田書店、1981、p.71
1671 (寛文11)	メディア	5月、『江戸往來』刊行。諸国の土産と産地を収録。食物では朝倉山椒、小布施栗、道明寺寒梅等。	石川謙編『地理科往來』5、大空社、1993
	メディア	名古屋玄医による本草書『蘭雨食物本草』刊行。穀、菜、水草、菌、菓、草、魚、介、禽、獸等動物植物の食物290種について気味能毒を記述。日本初の学術的な本草書。	吉井始子編『食物本草大成』4、臨川書店、1980、p.291-538
	メディア	『料理献立集』刊行。著者不明。献立集としては最も古く重刊し広く流布。月ごとに材料の取合例を列挙。あんごうの吊し切り等の挿絵。	吉井始子編『難題江戸時代料理本集成』1、臨川書店、1978、p.181-217
1672 (寛文12)	加工	長門瀬戸崎浦(山口)で縄網を使用する捕鯨漁を創始。翌年空網に改良(「防長風土注進案」)。	村野良輔『長州・北浦捕鯨のあらまし』長門大津くらし文化を継承する会、2005、p.10
1673 (寛文13)	企業	8月。三井高利が江戸本町に呉服店「越後屋」創業(「三越」前身)。	三越HP、200904
1673 (延宝元)	企業	12月。初代松屋利右衛門、筑前博多で福岡藩の御用菓子所として創業(「松屋菓子舗」)。	松屋菓子舗HP、200912
1674 (延宝2)	飲食物	紀伊(和歌山)の甚太郎(通称「土佐の与一」)が、土佐佐佐浦(高知)で鯉の焙乾を開始。土佐鯉節の起源。	藤井建夫『伝統食品の知恵』築田書店、1993、p.83、宮下真海編『法政大学出版局』2000、p.244
1675 (延宝3)	資源	この頃、落花生が伝来(『遠環軒記』)。	堀田眞綱『世界有用植物事典』平凡社、2002、p.104
	企業	初代玉澤伝蔵が、仙台藩御用菓子所として「玉澤」創業。1901(明治34)年「九重」創製。	九重本舗HP、200912
1677 (延宝5)	加工	紀伊太地(和歌山)で和瀬が「網取法」による捕鯨法を創始。以後土佐(高知)、長門(山口)、長崎に伝播。	熊野太地浦捕鯨歴史調査委員会編『鯨に挑む 熊野の太地』平凡社、2001、p.188
	企業	伏見(京都)で酒造業「山本家」創業。「神鳴」を醸造。	山本家HP、201001
1680 (延宝8)	行動	承応、延宝年間(1654-81)、正木四郎右衛門が江戸上野の寛永寺に海苔上納を命ぜられ、1690(元禄3)年より御用海苔商人。	宮下真海編『法政大学出版局』1974、p.172
1681 (延宝)	飲食物	延宝年間(1673-81)、江戸名物として浅草木の下「おこし米」等が記載(『仮名世説』)。	金子光晴校訂『寛永年表』1、平凡社、1968、p.81
	行動	延宝年間(1673-81)、大坂の生魚市場が繁栄し「雑喉場」と改称。	有富真実『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2

年次	分類	記事	出典
1681 (天和元)	企業	長崎で初代山口屋貞助が、かすてら、砂糖漬け等南蛮菓子の製造開始。文久年間(1861-64)、屋号を「松翁軒」とする。	松翁軒HP, 200904
1682 (天和2)	飲食物	三河芋川(愛知)の名物として、ひらうどんの記述。名古屋のきめんの初見『好色一代男』。	板東元校訂『日本古典文学大系147』岩波書店、1977、p.74
1683 (天和3)	メディア	塩見坂梅庵による写本『料理塩梅集』地巻成立。天巻は1668(寛文8)成立。味噌汁の味噌の合わせ方、だし、取り合せ等詳述。料理や加工食品の製法についての開書。	松下幸子『古典料理の研究(二)』『千葉大学教育学部研究紀要』25、1976、p.218-166
1684 (貞享元)	メディア	安芸(広島)の医者黒川道祐著『雍州府志』刊行。山城(京都)初の総合的地誌。大徳寺納豆、鞍馬山椒、八幡牛考など特産物を詳述。	野間光辰編『新修京都府志』10、臨川書店、1976
1684 (貞享元)	飲食物	京都の産物として「粟米の粉をもって小片団とし、その内に赤小豆ならびに砂糖を盛り、片擣の上に焼き過ぎ。その形の相似るをもつて、あるいは銀輝といふ」と記述(『雍州府志』)。その後江戸に伝わり、小麦粉生地となり金鈴の名で売られるようになった。	立川美彦編『西遊雑記』臨川書店、1997、p.220、中山幸子『事典和菓子の世界』岩波書店、2002、p.56
1685 (貞享2)	メディア	会津(福島)の佐藤与次右衛門による『会津農書』成立。東北地方の体系的農書。土壌論から稲作、畑作と農業全般を記述。	庄司吉之助・長谷川吉次校訂『日本農書全集』19、農山漁村文化協会、1982
1686 (貞享3)	メディア	孤松子撰『京羽二重』刊行。京都の名所及び諸職名匠として菓子、酒、茶等の屋号と場所を記載した総合案内書。	野間光辰編『新修京都府志』2、臨川書店、1976、p.1 237
1686 (貞享3)	消費者	5月。幕府により、生椎茸、つし、なす等野菜ものの売出時期について規制する触れが出された。	司法大臣官房庶務課編『徳川禁令考』15、1932、p.651-2
1687 (貞享4)	メディア	藤田利兵衛著『江戸鹿子』刊行。諸職名匠諸商人として菓子、刺身、籠籠、餅、貝類、煎餅等の屋号と場所を記載。	朝倉治彦監修『古板地蔵書』8、すみや書房、1970
1688 (元禄元)	企業	著者未詳『童蒙造酒記』成立。江戸期初頭の銘醸地酒焼酎(入飯)の酒造技術書。乳酸発酵利用の新酒用菩提配、高温糖化の煮配、通常の生配についての技術などを記述。	吉田元校訂『日本農書全集』51、農山漁村文化協会、1996、p.3-178
1688 (貞享5)	メディア	大坂の神崎屋長次郎が江戸日本橋で「神崎屋」創業。5代目が平べんを製造。明治以降「神茂」と改称。	神茂HP, 200904
1688 (貞享5)	メディア	井原西鶴の浮世草子『日本永代蔵』刊行。町人の致富に対する意欲と盛衰の物語。例えば紀伊太地で捕鯨によって長者になった話等。	東洋書院校訂『日本永代蔵』岩波書店、1975
1688 (貞享5)	行動	貞享年間(1684-88)、おやま次郎三郎が蕎麦屋を始め、貞享末頃初めてけんどん(蕎麦)を創製。	新島繁校訂『蕎麦全書』東京書房社、1981、p.47
1689 (元禄2)	飲食物	この頃、京都黒谷の聖徳院で、等曲家八橋隆俊に因み等の形を模した菓子が発売。その後代表的京都名物「八ツ橋」として多くの菓子屋(「本家西尾八ツ橋」「聖徳院八ツ橋本舗」)井筒八ツ橋本舗)などにて伝承。	山本純元『日本銘菓事典』東京堂出版、2004、p.173
1689 (元禄2)	メディア	無名『合類日用料理抄』刊行。著者不明。醸造食品、餅、類類、菓子、漬物、豆腐、魚類加工品等の製法や、河豚の毒を消す薬等記述。	吉井始子編『關西江戸時代料理本集』3、臨川書店、1978、p.221-91
1690 (元禄3)	企業	4月、初代山本嘉兵衛が江戸で「山本山」を創業し茶・紙類を商う。1738(元禄3)年宇治製煎茶を江戸で初めて販売。1947(昭和22)年海苔の発売。	山本山HP, 200904
1691 (元禄4)	メディア	著者未詳、時給師源三郎画『人倫訓蒙図彙』刊行。京都を中心とした種々の職業の図説。種類丸、著者、豆腐師、素麺師、飯館師等。	朝倉治彦校訂『人倫訓蒙図彙』平凡社、1990
1691 (元禄4)	企業	初代玉屋忠兵衛が京都から根岸に移り、江戸で初めて絹こし豆腐を製造。「笹乃雪」と命名。豆腐料理屋「笹の雪」創業。	笹の雪HP, 200904
1691	行動	長崎オランダ商館医ケンベルがこの年から翌年江戸参府し、老若貴賤、男女の別を問わず東海道から伊勢へ向かう旅人が多いと記述(『江戸参府旅行日記』)。諸国名物の食註等に全国的に広がつた。	斎藤信三『江戸参府旅行日記』平凡社、1977、p.。神崎武武『おみやげ』青弓社、1997、p.197
1692 (元禄5)	メディア	『万葉物語』刊行。京都、江戸、大坂の菓子、素麺、味噌、酒等の諸職名匠、諸国古今名物を記載。	長友千代治校訂『重宝資料集』31、臨川書店、2007、p.5-118
1692	メディア	神田十木子著女前向け絵入教訓書『女重宝記』刊行。大和調の食物名、婚礼の膳部、飲食の作法、懐妊・産後の食べ物等が記述。翌年同居者による『男重宝記』刊行。	長友千代治校訂『女重宝記』男重宝記』社会思想社、1993
1692	行動	蕎麦切に汁をかけて食べる食べ方の記述。「かけそば」の前身(『女重宝記』)。	長友千代治校訂『女重宝記』男重宝記』社会思想社、1993、p.78
1696 (元禄9)	企業	初代当主が佐賀で数珠屋創業(菓子屋「北島」前身)。幕末菓子屋に転業。1878(明治10)年頃「丸芳齋」完成。	北島HP, 200904
1697 (元禄10)	メディア	茶人遠藤元興著『茶湯飲立指南』刊行。茶湯料理の書。式三献の儀、道具などが挿絵で記述。	吉井始子編『關西江戸時代料理本集』3、臨川書店、1979、p.3-109
1697 (元禄10)	メディア	人見必大著、食物本草書『本朝食鑑』刊行。日本で日常生活に用いられる食物について、実地見聞にもとづく種類、名称、産地、生産、調理、来歴等を解説。	高田勇雄校訂『本朝食鑑』1-5、平凡社、1979-81
1697 (元禄10)	メディア	福岡藩士宮崎貞著『農業全書』刊行。五穀、菜等各個別作物の栽培法について記述。初の刊本の農書で、質量共にすぐれ、以後200年にわたり版元をかえてたびたび刊行。江戸期の農業に大きな影響を与えた。	山田龍雄校訂『日本農書全集』12-13、農山漁村文化協会、1982-83
1697 (元禄10)	メディア	吉岡著『和漢精選新料理抄』刊行。精選料理の刊本としては最古。後の精選料理書に影響を与えた。	吉井始子編『關西江戸時代料理本集』2、臨川書店、1978、p.227-80
1697 (元禄10)	資源	種子島(鹿児島)へさつま芋伝来。	坂井健吉さつま芋』法政大学出版局、1999、p.39
1697 (元禄10)	資源	蕎麦切の葉味がわかびが使われていたことを詠んだ句が記載(『俳諧二山』)。	新島繁校訂『蕎麦史考』臨川書店、1975、p.200
1697 (元禄10)	資源	大根について「江戸の近郊には最も美なるものが多い。就中根利間・板橋・浦和の産が勝れている」と記述。練馬大根の初出。	高田勇雄校訂『本朝食鑑』1、平凡社、1979、p.174
1699 (元禄12)	企業	四日市(三重)出身の初代高津伊兵衛が、江戸日本橋で饅頭と塩干類商開始(「にんべん」前身)。1720(享保5)年饅頭の小売開始。1948(昭和23)年屋号を「にんべん」と改称。	にんべんHP, 200904
1700 (元禄13)	資源	この頃、長門大比日海岸(山口)で西本テウが柑橘果実を拾い、播種。夏蜜柑の起源。	尾浦一節著『日本果物史年表』養賢堂、2008、p.51
1702 (元禄15)	企業	初代松崎喜右衛門が江戸に「笹巻めきすし総本店」創業。酢縮の小魚類の小骨を毛抜きで抜き、笹で巻いたすしを製造。	神田法会HP『老舗を訪ねて』、201003
1702	企業	武蔵沢井(東京)で酒造業創業(「小澤酒造」前身)。日本酒「澤乃井」を醸造。	小澤酒造HP, 201001
1703 (元禄16)	企業	原儀左衛門道喜が、京都祇園で香煎の製造を開始(「原了平」創業)。	祇園商店街振興組合HP, 200904
1704 (元禄)	企業	元禄年間(1688-1704)、中津川(岐阜)で赤井久蔵が酢の店「十八屋」創業(「すや」前身)。1900年頃菓子屋創業。「菓きんとん」を製造。	すやHP, 200904
1704	企業	元禄年間(1688-1704)、初代近江屋定八が京都ですっぽん料理の「大市」創業。	大市HP, 200907
1704	行動	元禄年間(1688-1704)より、後物三品(なまこ・あわび・ふかひれ)を漬(中国)へ輸出。	有馬重賢『山口県産物の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
1704	企業	元禄年間(1688-1704)、御坊(和歌山)で初代野村太兵衛が回船問屋創業(「堀川屋野村」前身)。その後醤油、味噌醸造業へ転業。「三ツ星醤油」を醸造。	堀川屋野村HP, 200911
1704	行動	元禄年間(1688-1704)、吉原の女郎だった幾世(代)が江戸両国橋で餅屋を始め、自ら焼いた「幾世餅」を販売。	中山幸子『事典和菓子の世界』岩波書店、2002、p.162、金子光晴校訂『武江年表』1、平凡社、1968、p.109
1704	企業	元禄年間(1688-1704)、東置賜(山形)で井上家が酒造業を創業(「樽平酒造」前身)。「樽平」を醸造。	樽平酒造HP, 200907
1704	企業	元禄年間(1688-1704)、京都で餅屋、蕎麦屋「総本家河原屋」創業。明治初期河原屋安兵衛が「蕎麦ほうろく」発売。	総本家河原屋HP, 201001
1705 (宝永2)	企業	初代杉山良作が秋田で菓子屋「杉山山堂」創業。小豆粉の菓菓子「秋田諸越」を創製。	杉山山堂HP, 200904
1707 (宝永4)	資源	さつま芋が前田利右衛門により琉球から山川(鹿児島)に伝来。	坂井健吉さつま芋』法政大学出版局、1999、p.58
1707 (宝永4)	企業	伊勢(三重)の「赤福」が創業。餅をこねて「赤福」を発売。	赤福HP, 200912
1708 (宝永5)	企業	初代八幡屋三四郎が、京都で精選料理仕出店「八百三」創業。鯨魚水尾の柚子を用いた「柚味噌」を製造。	京名物百味書HP, 201001
1709 (宝永6)	メディア	貝原益軒著『大和本草』刊行。和漢洋の動・植・鉱物1366種(日本固有品種358)について、中国文献引用と、国内の実地検証にもとづき著述。	白井光太郎校訂『大和本草』1、有明書房、1983
1709 (宝永6)	資源	「下越ノ葛西」は長くノ蘿蔔(大根)に似ている。江戸に多いと記述(『大和本草』)。「葛西菜」(小松菜の前身)の初出か。	白井光太郎校訂『大和本草』1、有明書房、1983、p.148-9、杉山直樹『江戸時代の野菜の品種』杉山直樹刊、養賢堂、1995、p.82
1710	資源	「薩摩大根」常ノ大根(大根)と記述(『大和本草』)。天和年間(1681-4)、尾張(愛知)の方領大根から変種を発見したのが松島大根の起源と伝承。	中野中野大学図書館電子図書館『大和本草』、タキイ種苗園『地方野菜大鑑』農山漁村文化協会、2002、p.312
1710 (宝永7)	加工	宝永年間(1704-10)、漁網の打網網が泉岸和田(大阪)で創始。	野坂徳夫『日本漁業近代史』平凡社、1999、p.22
1711 (宝永)	飲食物	元禄・宝永年間(1688-1711)、江戸浅草の船先七兵衛が、千代餅又寿命餅を長袋に「千歳餅」と表記。千歳餅の初見(『選藻紙料』)。	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』16、吉川弘文館、1927、p.569
1711	資源	宝永年間(1704-11)、オランダ人によって長崎にキャベツ伝来。	青葉高『日本の野菜』八坂書房、2000、p.168
1711 (正徳元)	資源	この頃、下野(栃木)で近江(滋賀)から夕顔の種を導入し、栽培を開始。	青葉高『日本の野菜』八坂書房、2000、p.73
1713 (正徳3)	企業	初代大坂屋長兵衛が今津村(兵庫)で酒造業創業。1962(昭和37)年「大関酒造株式会社」社名変更。1964年カップ容器酒「ワンカップ大関」発売。	大関HP, 201001
1712 (正徳2)	メディア	大坂の医師寺島良安著、図説百科事典『和漢三才図会』刊行。自序1712(正徳2)年。天文部から醸造部まで、和漢の事象を解説。食関連では動植物や庖厨具、全国の産産について記述。色寒天、製糖の記述、焼酎、かすてら、種々の煎餅の図示等。	高田勇雄校訂『和漢三才図会』1-18、平凡社、1985-91
1713	資源	「白米露」製法初出か。白麹を用い、冬春は10日、夏秋は4、5日できあがる。長期保存は難しいと記述(『和漢三才図会』)。	高田勇雄校訂『和漢三才図会』18、平凡社、1991、p.185
1713	資源	「尾州宮繁之産大ナル者、長サ三尺、周尺一半」と記述あり、宮重大根の初出か。	和漢三才図会刊行委員会編『和漢三才図会』下、東京美術、1983、p.1410
1713 (正徳3)	メディア	貝原益軒著『養生訓』刊行。巻3、4は飲食で、種々の食物の適切な食べ方、合食禁等について記述。特に多食多飲、老人、夜、肉類などの過食を戒めている。	石川謙校訂『養生訓』岩波書店、1996
1714 (正徳4)	メディア	四条家高嶋鶴『当流節用料理大全』刊行。『料理物語』、『料理切形秘伝抄』、『料理献立録』、『合類日用料理指南抄』、『茶湯飲立指南』等の既刊料理書からの抜粋再編本。挿絵が豊富。	吉井始子編『關西江戸時代料理本集』3、臨川書店、1979、p.113-285
1716 (享保元)	資源	高利兵衛により琉球から京都へさつま芋がもたらされた。	坂井健吉さつま芋』法政大学出版局、1999、p.58
1717 (享保2)	企業	初代笹屋伊兵衛が京都で菓子屋「笹屋」創業。明治期「笹屋伊織」と改称。江戸末期に「どら焼」創製。菓子名の由来は銅鑪で焼いた皮を用いたため。	笹屋伊織HP, 201001
1717 (享保2)	飲食物	「焼きたてかまぼこに生醤油つけて食べくらぶりユキ」と記述。焼かまぼこの初見(『娘容儀』)。	近藤圭造校訂『娘容儀』下、名著刊行会、1974、p.459
1718	企業	初代山本新六が御田川土手の桜の葉を塩漬にして桜餅を江戸向島長命寺門前で発売(「長命寺桜もち山本」創業)。	全国和菓子協会HP, 200904
1718	企業	灘(兵庫)で酒造業「沢の鶴」創業。日本酒「沢の鶴」を醸造。	沢の鶴HP, 200904
1718	企業	荒牧村(兵庫)で酒造業創業(「櫻正宗」前身)。江戸末期に灘に移転。	櫻正宗HP, 200904
1718	資源	江戸浅草の弥平が、品川で初めて炭(ひひ)を立てて海苔を養殖。	下町下町海苔』法政大学出版局、1974、p.170
1718	企業	下村正啓が伏見(京都)に呉服店「大文字屋」を創業。1726(享保11)年大坂心齋橋に進出。1928(昭和3)年「大丸」と改称。	大丸HP, 200912
1718	企業	近江(滋賀)の渡辺伊兵衛が、京都寺町二条に、茶、陶器店「近江屋」創業。1846(弘化3)年屋号を「一保堂」と改称。	一保堂HP, 201001

比較食文化史年表の作成について (日本：江戸期)

年次	分類	記事	出典
1718 (享保3)	企業	江戸両国に鹿、野猪などの料理屋「ももんじや豊田屋」創業。	墨田区銘品名店会HP、201003
1720 (享保5)	メディア	日本初の菓子製法書『古今名物御前菓子秘伝抄』刊行。著者不明。あるへいとう、金平糖、かすてら等南蛮菓子や甘酒を用いた「はん(パン)」の製法等記述。	鈴木晋一・松本伸子編訳注『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003、p.7-122
1721 (享保6)	学術	長崎の西川如見『長崎夜話草』刊行。長崎の故事来歴に見聞を加えたもので、巻末附録に「長崎土産物」として南瓜、西瓜、唐菓子、南蛮菓子その他食物の記述。	飯島忠生・西川忠之校訂町人餐・百種撰・長崎夜話草』岩波書店、2000
1722 (享保7)	メディア	三河(愛知)の味噌醸造業太田次次右衛門家の『仕込帳』享保6-12(1721-27)年味噌の仕込み過程について記述。	吉田元枝校訂『日本農書全集』52、農山漁村文化協会、1998、p.202-43
1724 (享保9)	企業	京都西陣に造り酒屋「萬屋」創業。後に料理屋となり「萬亀樓」と改称。	萬亀樓HP、201001
1725 (享保10)	飲食	塩麩(宮城)で初代尾島屋富右衛門が酒造業を創業(「佐浦」前身)。日本酒「浦霞」を醸造。	佐浦HP、地酒を覗く会宮城HP、200911
1725 (享保10)	行動	享保(1716-36)半頃、神田辺で「二八即座けんどん」という看板を出す、二八蕎麦の初見。	近藤主造校訂『編遊笑覧』下、名著刊行会、1974、p.471
1727 (享保12)	資源	徳川吉宗が、インド産の白牛3頭を安房瀬戸(千葉)に放ち、乳から酪(牛乳を加熱濃縮後型詰し、乾燥した半乾燥固形牛乳)をつくらせた。	加茂儀一『日本畜産史』法政大学出版局、1976、p.306
1730 (享保15)	メディア	彌々軒宋堅『料理綱目調味抄』刊行。料理法に加え、饗応や料理の心得、料理用語の定義等あり、庶民向けに記された調理技術書。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.3-63
1732 (享保17)	資源	この頃、大坂の堂島米会所で、世界初の米の先物取引開始。	石原武敏・大伴敏行『日本の流通100年』有斐閣、2004、p.13
1732 (享保17)	資源	この頃、『南蛮料理書』成立。著者、成立年不明の写本。あるへいとう、かすてら、パンや、南蛮の火の酒、南蛮料理、南蛮菓子の製法書。成立年については諸説(1600年以前)あり。	川上行蔵『料理文獻輯録』柴田書店、1981、p.120、284、鈴木晋一・松本伸子編訳注『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003、p.7-62
1732 (享保17)	資源	元岡村(福岡)の大庄屋浜地利兵衛が、この年の虫害対策として醤油使用の事実と方法を詳細に記録(『享保十七壬子大変記』)。この年の大凶作以前より駆虫剤として醤油使用が知られていた。	鳥取県『西海補験の史的研究』九州大学出版会、1999、p.59
1735 (享保20)	資源	三宅也来『万金産業袋』刊行。酒、醤油、酢、味噌、茶等の食物について製造工程が詳録。	吉田光輝校訂『万金産業袋』八坂書房、1973
1735 (享保20)	資源	菊岡治涼著、江戸地誌『江戸砂子』刊行。同著者による『続江戸砂子』1735(享保20)年刊行。江戸並に周辺の名産、例えば「岩槻麩」は「菓太く白根多く青みが少なく甘味があり、関東の麩の佳品」と記述。	早稲田大学図書館古典籍総合データベース『江戸砂子』続江戸砂子温故名産誌
1736 (享保21)	資源	青木昆陽、徳川吉宗の命により江戸の小石川薬園でさつま芋を栽培。	金子光輝校訂『武江年表』1、平凡社、1968、p.137
1736 (享保21)	行動	柴山元昭(赤茶翁)が京都東山に「通仙亭」を開設、煎茶を提供。	小川美穂『煎茶の歴史』日本の食文化6、雄山閣出版、1996、p.123
1736 (享保21)	メディア	尾藩藩士天野信景著の随筆『塩尻成立。元禄〜享保(1688-1736)の歴史、地誌、風俗等について記述。塩尻法による採塩の記述が表題の由来。	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』3期17、吉川弘文館、1978
1736 (享保21)	企業	元禄〜享保頃(1688-1736)、初代平野権太夫が、京都円山で「平野屋」を創業。柿餅と海老芋を炊き合わせた「いもぼう」を提供。	いもぼう平野家本店HP、digitstyle京都HP、200911
1736 (享保21)	企業	享保年間(1716-36)、村山家が、京都で酒商を創業(「村山造酢」前身)。後に酢の醸造を専業とした。「千鳥」酢を醸造。	京名物百味会HP、200904
1736 (享保21)	企業	享保年間(1716-36)、美濃(岐阜)の佐竹十郎兵衛が、京都三条大橋に茶屋を創業(「美濃吉」前身)。	美濃吉HP、200907
1736 (享保21)	企業	享保年間(1716-36)、京都東山で菓子屋「藤巻良房」創業。昭和初期すぎきり墨書きを発売。	藤巻良房HP、200905
1737 (元文2)	企業	江戸日本橋に製餅・乾物問屋「八木長本店」創業。後に徳島の半田手延素麺を再興し販売。	八木長本店HP、200807
1738 (元文3)	飲食	京都平治の水谷宗円が、蒸した茶葉を焙炉上で揉みながら乾燥させ緑色の茶に仕上げる宇治製(または青製)煎茶の製法を考案。江戸日本橋の茶商、山本嘉兵衛が江戸で販売。	日本茶業中央会監修『緑茶の事典』柴田書店、2000、p.271
1741 (元文)	メディア	元文年間(1736-41)、水産動物とその製品400余種を記す日本初の魚介図説『日東魚譜』成立。	有富真琴『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
1743 (寛保3)	企業	材木屋嘉納治兵衛が灘(兵庫)で酒造業を創業(「白鶴酒造」前身)。1747(延享4)年酒名を「白鶴」とする。	白鶴酒造HP、201001
1746 (延享3)	メディア	狐松庵養五郎編の写本『黒白精味集』成立。魚類の格付け、鳥獣や虫などの料理、異国料理などの総合的な料理書。衣揚のたぶらの料理書上の初見。	松下幸子『古典料理の研究』13『千葉大学教育学部研究紀要』第36巻第2部、1988、p.307-46、同『古典料理の研究』14『千葉大学教育学部研究紀要』第37巻第2部、1989、p.221-90
1748 (寛延元)	メディア	冷月庵谷水著『料理歌の祖系』刊行。季節料理の解説書。三十六歌仙にちなみ1ヶ月3例づつ36の献立と、材料選び、取り合せ、調味の注意、器、客をもてなす心がけ等を記述。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』3、龍川書店、1979、p.289-319
1749 (寛延2)	メディア	この頃、加賀藩(石川)御料理頭舟木伝内による写本『ちから草』成立。各種調理法に他に、食禁、故実など料理人の心得を記述。『ちから草』は著者、成立年不明、『ちから草』の記述を解説。両書ともに「じぶ」(じぶ)収録。	藤原政昭編『加賀藩料理人舟木伝内編著書』桂書房、2006、p.112-210
1750 (寛延3)	メディア	博望子著『料理山海鏡』刊行。料理、調味料、酒類等の製法を収録。桑名時雨蛤、土佐等地方名や、南京汁、阿蘭陀味、博望異国名を付した料理、精選皮艇等と料理、蘭花等の見立て料理などを記述。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.67-109
1751 (寛延4)	メディア	江戸の日新舎友齋『蕎麦全書』刊行。産地、製法、薬味、汁、江戸中蕎麦切屋、道具、材料の練込法、諸国の名物蕎麦等を記述。	新島繁校訂『蕎麦全書』東京書房社、1981
1751 (寛延4)	行動	蕎麦切の食後に江戸では味噌煮豆腐または吸物を出し、信濃(長野)で蕎麦湯を出すこと記述。	新島繁校訂『蕎麦全書』東京書房社、1981、p.47
1751 (寛延4)	行動	「江戸中蕎麦切屋名寄」に「業研堀大和屋、大坂砂場そば」と記載。「砂場」の店名の文獻上の初見。	新島繁校訂『蕎麦全書』東京書房社、1981、p.57、岩崎信也『蕎麦屋の系図』光文社、2003、p.87
1752 (宝曆2)	企業	初代津の国屋清兵衛が、大坂で「二ツ井津の清」創業。板状の「粟おし」を発売。	津の清HP、201003
1752 (宝曆2)	企業	金沢藩前田家の御館甚兵衛により料理屋「つば屋」創業(「つば甚」前身)。	つば甚HP、201001
1752 (宝曆2)	企業	初代大庄屋右衛門が大坂より江戸松伝馬町に移転し創業(「大坂屋」創業。1812(文化9)年「風月堂」、1966(昭和41)年「東京風月堂」に改称)。	東京風月堂HP、201001
1754 (宝曆4)	メディア	平瀬徹吉撰、長谷川光信編『日本山海名物図会』刊行。近畿地方を中心とした農水産物や器物、例えば、宇治茶、紀伊蜜柑、近江鮎、堺包丁、大和二輪素麺、紀伊の捕鯨船などが図説。	千葉徳重校訂『日本山海名物図会』社会思想社、1970
1755 (宝曆5)	メディア	陸奥(岩手)一陽庵医徳部清庵著、荒蕪『民間備忘録』成立。飢饉時の草木の食べ方、飢饉の際の手当て、救済植物等を記述。	安孫子守『蕎麦全書』18、農山漁村文化協会、1983、p.4-235
1756 (宝曆6)	企業	宝曆年間(1751-64)、上高井(長野)で市村家が酒造業を創業。明治30年代(1897-1906)に菓菓子の製造を始め、1923(大正12)年「小布施堂」設立。	小布施堂HP、樹一市村酒造場HP、201001
1760 (宝曆10)	企業	特軍家御鷹屋の山田鐵右衛門が、江戸人形町に軍鶏専門店「玉饗」創業(「玉ひで」前身)。明治半ばより親子丼を提供。	玉ひでHP、201001
1761 (宝曆11)	資源	この頃、野沢(長野)の健勝寺住職見天園瑞和尚が、関西で求めた天王寺の種子を長野で栽培。「野菜沢」の起源。	日本人が作りだした動植物園地委員会編『日本人が作りだした動植物園地集』1996、p.206
1761 (宝曆11)	メディア	『古今名物御前菓子図式』刊行。上巻風雅亭主人、下巻長谷川良綱の撰。種々の饅頭、羊羹、餅、飴、蒸菓子、干菓子等約90の菓子の材料分量、製法等詳述、約半数について図説。	鈴木晋一・松本伸子編訳注『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003、p.123-220
1761 (宝曆11)	メディア	『八徳卓熟式記』刊行。著者不記。山西金右衛門が清國人に饗応された折の紙、煙草、茶に始まり、小菜品、中菜12品、大菜8品他の宴席の中国料理が記述。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.141-50
1764 (宝曆)	加工	宝曆年間(1751-64)、京都清閑寺の音羽屋九郎兵衛が清水に移り、磁器を造る。清水焼の始末。	前田泰次『増訂工芸志料』平凡社、1976、p.130
1764 (宝曆)	企業	宝曆年間(1751-64)、浜松(静岡)の法林寺住職興義通師が、浜納山に山椒と生姜を入れて調製。「法林寺浜納豆本舗」創業。一般名称として「浜名納豆」とも呼ばれ、大福寺納豆などもある。	徳治堂『日本全国幻の逸品』ブックマン社、2001、p.78、大福寺HP、201001
1764 (宝曆)	行動	宝曆年間(1751-64)、それまでの「成瀬そば」と違う「風鈴そば切」や「種物を乗せたしっぽくそば」などが江戸で新しく登場。	近藤主造校訂『編遊笑覧』下、名著刊行会、1974、p.471
1764 (宝曆)	行動	米沢(山形)の種田惣八が江戸日本橋小網町で「山形屋」創業。1873(明治6)年に「焼のり」を発売。	山形屋HP、200907
1764 (宝曆14)	企業	近江(滋賀)の初代清右衛門が、京都本願寺門前に野菜漬物屋「近清」創業(「總本家近清」前身)。	總本家近清HP、200905
1764 (宝曆14)	メディア	博望子著『料理珍味集』刊行。『料理山海鏡』の補遺として刊行。長崎ハネデ、交趾味噌、精選雲丹などの珍味料理を収録。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.53-94
1768 (明和5)	行動	大師河原村(神奈川)百姓太郎左衛門が砂糖を製し広め、今は国産されていると記述。	金子光輝校訂『武江年表』1、平凡社、1968、p.180
1771 (明和8)	行動	江戸州崎に、江戸料理茶屋の起源といわれる丹波宗助が料理屋「望伏欄(ぼうだらん)」創業。別名「升屋」。	日本風俗史学会編『図説江戸時代生活事典』雄山閣出版、1978、p.347
1772 (宝曆明和)	メディア	幽閑斎著、芥子園編『新撰会席しっぽく趣向帳』別名『卓袱会席趣向帳』刊行。卓袱器物、卓袱献立の形式を示す。料理は日本料理。同年刊行の『卓袱家儀』に「シソコ」の記載。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.197-236、西澤治彦『江戸時代の中国料理の翻刻と解説(その1)卓袱家儀』『武蔵大学人文学雑誌』37(2)、p.179
1772 (宝曆明和)	行動	宝曆明和(1751-64)の頃より卓袱料理が世に行われる。江戸神田佐竹町、料理屋「山東」で卓袱料理を提供と記述(『江戸産子』)。	金子光輝校訂『武江年表』1、平凡社、1968、p.223
1772 (明和9)	メディア	西村未達著『普茶料理抄』刊行。上下2巻。上巻「普茶料理仕様」は『和漢精進料理抄』の唐の部とほぼ同一。下巻「卓子料理仕様」には中国風日本料理、四季の卓袱献立などが記述。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』4、龍川書店、1979、p.239-89
1772 (安永元)	資源	朱印船が阿久根(鹿児島)に漂着し、船長の謝文日が薩摩藩通商頭真左衛門に榎桶を贈り、文日と命名。	梶浦一郎『日本果物史年表』美賢堂、2008、p.64
1772 (安永元)	企業	石川八郎右衛門が、三河大浜村(愛知)でみりんの醸造業創業(「九重味」前身)。	九重味餅HP、200907
1773 (安永2)	企業	中村家が熱田(愛知)で醤油醸造業を創業(「イチビキ」前身)。	イチビキHP、200907
1773 (安永2)	企業	廣松家が安芸(高知)で酒造業を創業(「土佐鶴酒造」前身)。日本酒「土佐鶴」を醸造。	土佐鶴酒造HP
1775 (安永4)	メディア	冷月庵谷水著『料理伊呂波道』刊行。飯の部から珍味仕方口まで、料理別に材料の取り合せ、一部に調理法記載。後に『料理献立早仕組』と改題。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』7、龍川書店、1980、p.3-47
1775 (安永4)	行動	京都で上菓子仲間結成。	青木直己『因説和菓子の今昔』淡交社、2000、p.95
1776 (安永5)	飲食	魚身を芯にして巻く海苔巻きが記載(『新撰献立部類集』)。	吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』6、龍川書店、1980、p.66
1777 (安永6)	飲食	この頃、江戸本所の那須屋弥平が今川焼を販売(『富貴地座位』)。	国書刊行会編『徳川文芸叢書』12、国書刊行会、1987、p.362
1778 (安永7)	企業	長岡(新潟)で大和屋庄左衛門が寒餅の菓子「越乃雪」を作り、菓子屋を創業(「大和屋」前身)。	大和屋HP、200907

年次	分類	記事	出典
1779 (安永8)	資源	薩摩藩主が江戸品川藩邸で琉球産たけのこを植え、孟宗竹と呼称。日本における孟宗竹の起源。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.202
	企業	初代店主鶴吉が長野善光寺門前に「つるや」創業。「善光寺酒饅頭」を製造。	つるやHP、200907
	行動	江戸の「砂場そば」が記載(『大抵煎』)。	国書刊行会編『徳川文芸叢書』、国書刊行会、1987、p.188
1780 (安永9)	メディア	羽後能代(秋田)で山田十太郎著『菜種作り方取立条書』成立。菜種の栽培法、施肥法、搾油法を解説。特に油粕類やいわし類の肥効を記述。	田口勝一郎校訂『日本農書全集』、農山漁村文化協会、1982、p.294-343
	メディア	京都の俳諧師秋里鶴島著『都名所図会』刊行。名所図会本の先魁。大仏餅、生洲等が図説。二軒茶屋、左阿彌等も描かれている。	野間光政編『新修京都叢書』、臨川書店、1976
1781 (安永10)	行動	「はやり物商目録」として、菓子屋の鈴木越後、とらや、番友切の數内、料理茶屋の洲崎升屋等が掲載。他に田楽、鮎、餅、奈良茶、煎餅、浅草餅、幾代餅等掲載(『種おろし』)。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.205
	行動	この頃より彦根藩(滋賀)から牛肉の味噌漬などを将軍家、諸大名に献上の記録。干牛肉の製法についても記述(『井伊家御用留』)。	加茂操『日本畜産史』法政大学出版局、1976、p.201-4
1781 (安永)	資源	京都の俳諧師秋里鶴島著『都名所図会』刊行。名所図会本の先魁。大仏餅、生洲等が図説。二軒茶屋、左阿彌等も描かれている。	有富真琴『山口県魚業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.2
1781 (天明元)	企業	紀伊(和歌山)の初代神楽屋宗兵衛が、大坂で海産物問屋創業(昆布加工業「神宗」前身)。	神宗HP、200905
	企業	初代萬助が大坂で小鯛産物専門店を創業。1885(明治18)年屋号を「すし萬」、1950(昭和25)年「鯛産物」を改称。	小鯛産物萬HP、200905
	企業	京都で初代泉屋卯兵衛が「いづう」創業。古来京都の家庭でハレの日に鯖ずしをつくる習慣に着目し、商品化。	京名物百味會HP、201001
	企業	若狭小浜(福井)の初代久兵衛が、京都で酒造業「松屋」創業。後に伏見に進出。酒名を「金鶏正宗」。現在は「キンシ正宗」。	キンシ正宗HP、201001
1782 (天明2)	企業	越後玉木村(新潟)の七兵衛が江戸品川に「玉木屋」を創業し(「新橋玉木屋」前身)、煮豆を製造。3代目から佃煮も製造。	新橋玉木屋HP、200905
	メディア	何必辭編『豆腐百珍』刊行。豆腐料理百種を尋常品、通品、佳品、奇品、妙品、絶品の6等級に分類して記述。翌年同じ編者による『豆腐百珍続編』刊行。	原田信男校訂『料理百珍集』八坂書房、1980、p.10-78
1783 (天明3)	行動	川越(埼玉)で「亀屋」創業。さつま芋を材料とした菓子「こがね芋」など製造。	亀屋HP、20090502
1785 (天明5)	行動	この頃。江戸の流行物として本郷龜屋、麹町肉屋等記載(『江戸名物鹿子』)。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.221
	行動	江戸の住来に天ぷらの屋台が始まる。	三田村魚蔵著、朝倉治彦編『江戸の食生活』中央公論社、1997、p.302
	メディア	器土堂著『万宝料理秘訣』刊行。目録に「卵百珍目録」として下巻の総目録がある。主として卵を使った料理の献立集。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.157-74
	メディア	器土堂著『鯛百珍料理秘訣』刊行。鯛料理の調理法を記載。長崎、佐渡などの地名を冠する鯛料理も記述。	原田信男校訂『料理百珍集』八坂書房、1980、p.96-126
	メディア	『大根一式料理秘訣』刊行。著者不記。大根料理書で、主として切形の図説。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.177-92
	メディア	器土堂著『袖珍密箱』刊行。袖子の料理や保存法を記述。特に袖子の民間療法的な薬効についても記述。	原田信男校訂『料理百珍集』八坂書房、1980、p.164-79
1786 (天明6)	資源	探検家最上徳内がサハリンから北海道にじゃが芋をもたらした。釧田(北海道)で初めて栽培。	山本紀夫『ジャガイモのきと道』岩波書店、2008、p.127
1787 (天明7)	メディア	『江戸町中喰物重法記』刊行。菓子、番茶、甘酒、でんぷ、漬物、豆腐、茶、料理、餅所に分けて商品名、屋号、住所等記述。初めての江戸における飲食業内記として刊行。特に煎餅屋について記述。	長友千代治編『重宝記資料集成』33、臨川書店、2005、p.85-137
	メディア	森島中長編『紅毛雑話』刊行。桂川(中国)によるオランダ人の開番。大概玄次が長崎で食した阿蘭陀料理の記録がある。伊勢海老のスープと海老の西洋料理切見。	杉本つとむ編『紅毛雑話』、廣説弁啓社、1972、酒向昇海老法政大学出版局、1996、p.328
1788 (天明8)	企業	京都高瀬川沿いに初代萬助が料理屋創業。2代目彌三郎(鳥淵三)と改称し「水炊き」などの鳥料理を提供。	京都おこしや.comHP、20090720
1789 (天明)	資源	5月、幕府により、ます、鯉、鴨等魚鳥、野菜等の売出時期について規制する触れが出された。	石井良枝校訂『徳川禁令考』前集5、創文社、1981、p.427
	資源	天明年間(1781-89)、アムハラガスオランダ人によって長崎へ伝来。主に觀賞用として栽培。	青葉高『日本の野菜』八坂書房、2000、p.226
	飲食物	天明年間(1781-89)、相模湾(神奈川県)で獲れた沖さずを原料にしたかまぼこが小田原で製造開始。「小田原かまぼこ」の始まり。	小田原市HP、201001
	企業	京都の味淋醸造業泉屋長兵衛が自家製味淋で奈良漬「都錦味淋漬」を創製し「泉屋長兵衛」を創業(「田中長奈良漬店」前身)。	泉屋長兵衛HP、200907
	メディア	珍古楼主人編『甘藷百珍』刊行。先に刊行され好評を得た『豆腐百珍』の構成にない、123種の甘藷料理を記述。	原田信男校訂『料理百珍集』八坂書房、1980、p.184-206
	企業	信濃(長野)の布屋大兵衛が江戸麻布に「信州科重蕎麦処」を創業(「総本家更科堀井」前身)。	総本家更科堀井HP、200911
1790 (寛政2)	企業	福井伊右衛門が山城上柏(京都)で茶商創業(「福寿園」前身)。	福寿園HP、200907
1792 (寛政4)	企業	桑名(三重)の加藤伊助が江戸日本橋に刃物屋「木屋」創業。	木屋HP、200905
	メディア	医師桃井實著『白牛酪考』刊行。幕臣岩本正倫の嶺岡牧(千葉)の白牛調査に随行し、白牛酪の性質効能等を記述。	三宅秀樹『日本衛生文庫』2、日本図書センター、1979、p.65-75
1794 (寛政6)	企業	飛騨高山(岐阜)で精選料理屋「洲さき」創業。	洲さきHP、20090502
	メディア	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第2期3巻、日本随筆大成刊行会、1928、p.592-619	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第2期3巻、日本随筆大成刊行会、1928、p.592-619
1796 (寛政8)	メディア	佐藤成裕著『五端編』成立。初のいだけ栽培専門書。殖産興業を目的に、日本各地のいだけ栽培法、乾燥法等記述。	中村克哉校訂『日本農書全集』15、農山漁村文化協会、1993、p.196-229
1797 (寛政9)	飲食物	長崎丸山の遊女大路の賣い品に「しよくらあと六つ」と記載(『長崎寄合可訂書書上控帳』)。	森永製菓広報委員会編『チョコレート百科』東洋経済新報社、1985、p.37、日本チョコレート協会HP、201003
1799 (寛政11)	行動	江戸住来に料理屋「海老屋」(扇屋)創業。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.20
	メディア	長崎奉行中川忠榮著『清俗紀聞』刊行。中国清朝(1736-95頃)の江南地域の風俗の開番。熊掌、燕窩等の料理法、調理器具、点心等の記述。同書の飲食部が挿絵の本に再編された『新編異国料理』が1861(文久元年)刊行。	藤原村松一著編『清俗紀聞』1、平凡社、1977
	メディア	藩閩月圖『日本山海名産図会』刊行。各地産物、例えは吉野葱、伊勢海老、若狭鮭、広島牡蠣、土佐鯉、越前海鱸、明石草魚などが挿絵付きで記載。	樋口秀雄解説『日本山海名産図会』名著刊行会、1979
	メディア	蘭学者大槻玄沢著『蘭説弁啓』刊行。1788(天明8)年序。葡萄酒、ひいる、ぼらとる等オランダの飲食物についての記述や、硝子詰瓶、食具(ナイフ、フォーク、スプーン)などの図説。	杉本つとむ編『蘭説弁啓』八坂書房、1972
1800 (寛政12)	メディア	蘭学者廣川彌による長崎遊学の記録『長崎聞見録』成立。かひひ、阿蘭陀菓子などを図説。	丹羽漢吉校訂『長崎文獻叢書』第1集第5巻、長崎文獻社、1975、p.102
	メディア	器土堂著『万宝料理秘訣』前編天明5年(1785)、二編寛政12年(1800)刊行。前編は「玉子卵」の別名をもち、「美味返し卵」等103項目の卵料理と、鳥、川魚の料理を収録。二編には通常の日本料理を収録。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.77-174
	企業	初代岩次郎が江戸麻布で鯛屋「野田岩」創業。	森まゆみ『明治・大正を歩く』PHP研究所、2004、p.246-7
	企業	この頃。福山町(鹿児島)で天然糸酢の醸造開始(坂元醸造)創業。1975(昭和50)年純米蒸餾を「くろず」命名し全国発売。	坂元醸造HP、201001
	行動	寛政年間(1789-1801)、武蔵入間(埼玉)で軒野盛政、吉川温恭が深山茶の製茶を開始。	松崎芳樹『年表系の世界史』八坂書房、1992、p.143
1801 (寛政)	企業	寛政年間(1789-1801)、初代甚左衛門が、柴又帝釈の裏手、江戸川べりで「鱈・鱈等の川魚料理屋」創業。	川魚HP、200905
	企業	寛政年間(1789-1801)、武蔵(埼玉)の初代越後屋助七が、江戸浅草で鯛料理の并飯屋「越後屋」(現「駒形どせう」前身)創業。	五代目越後屋助七「駒形どせう」小学館、1999、p.30
	飲食物	寛政年間(1789-1801)、江戸の菓子屋紅谷津津屋により「煉羊羹」が創製。	長谷川雄次『江戸時代』岩波書店、2005、p.325
	飲食物	寛政年間(1789-1801)、腹太餅をあたためたものが「大福餅」の名で発売(『宝暦現來集』)。	中山圭子『菓子屋と菓子の世界』岩波書店、2002、p.88
	行動	寛政の頃(1789-1801)より、大分として「薩摩芋を蒸して売る始」と記述(『寛文見聞記』)。	岩本孝子編『薩摩芋』、国書刊行会、1908、p.129
1802 (享和2)	企業	碧南(愛知)で白醬油、醬油、味噌、みりんの醸造業等創業(「ヤマシロ」前身)。	ヤマシロHP、200905
	メディア	京都の医者、杉野権右衛門著『名飯部類』刊行。白飯の炊き方から、野菜、魚鳥類等を加えた飯、雑炊、粥、餅など、合計150種の米飯料理を記述。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.273-306
	メディア	上杉藩家老戸義正著『かてもの』刊行。藩主上杉鷹山の命により編纂された炊事書。山草野菜を食料検証の上記述。	タカ印刷部、和田文解校訂『かてもの』タカ印刷、1974
1803 (享和3)	メディア	京都の医者、杉野権右衛門著『新撰抱丁楊』刊行。だしの取り方、調味料製法、料理の心得と、食物をいらは順にあげて名称、性質、寒熱、料理例等を記述。器物の図説。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.3-123
	企業	初代鶴屋伊兵衛が京都で菓子屋「鶴屋吉信」創業。1868(明治元年)「抽餅」、1920(大正9年)「京観世」を発売。	鶴屋吉信HP、200905
1804 (享和年間)	飲食物	享和年間(1801-04)、「すしはおまんすし、けぬきすしなどよかりも古風となりは、深川松の餅より変じたり」と記述。この頃より江戸のすしの製法に変化あり、食酢を使用。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.29
	企業	享和年間(1801-04)、江戸山谷に八百屋の葉山善四郎が高級会席料理屋「八百善」創業。文政5〜天保6(1822〜35)『料理通』を刊行。化政期における江戸の代表的高級料理屋。	金子光晴校訂『武江年表』、平凡社、1968、p.29、原田信男『江戸の料理と食生活』小学館、2004、p.126-127
	企業	尾張半田村(愛知)の酒造業中野又左衛門が、「増倉屋」を創業(「ミツカン」前身)。酒粕を原料にした粕酌の醸造に成功。	中野商店創業百八十年記念誌編纂委員会編『七人の又左衛門、風雲ミツカン百八十年の覚書』中野商店、1986、p.143
1804 (文化元)	企業	5月、松崎惣八が江戸芝で「松崎煎餅」創業(「松崎煎餅」前身)。1865(慶応元年)年銀座に移転。	松崎煎餅HP、200905
	企業	香川で讃岐和菓子屋の製造販売元「三谷製糖」創業。	三谷製糖HP、200905
	企業	福井で海産物商「天たつ」創業。第3代天野五兵衛が塩蔵法による越前塩雲丹を考案。	天たつHP、200905
	メディア	醍醐山人『料理早指南』刊行(1801-4)、4冊本。本題、会席の四季献立。花見、雛祭等の重誦献立、山村における庶民の料理等を収録。巻末に料理の秘訣を問答形式で記述。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.135-324
	資源	「関東で小松菜という取わけ下総国葛飾郡小松川に作る者名高し、茎円して教育く、味また美し、今所本所亀戸より隅田川辺に皆作れり」と記述。小松菜の初出か。	白尾国柱編『成形成図説』、国書刊行会、1974、p.304
	企業	醍醐(京都)の釜師初代亀屋源助が京都で「亀末廣」創業。四畳半に区切った杉箱に、干菓子などを詰め合わせた「京のよすが」を製造。	京名物百味會HP、201001
	飲食物	十佐(高知)の市井が十佐餅の製法を伊豆安良里(静岡)の高木五郎右衛門に伝える。	宮下新『餅師』法政大学出版局、2000、p.244
1805 (文化2)	企業	柳井(山口)で、菓子屋「藤原屋」創業。翌年「三角餅(さんかくもち)」発売。1895(明治28)年以降「みかもち」と呼称。	藤原屋HP、200905
	企業	初代勘助が、江戸亀戸天神参道で「船橋屋」創業。小麦でふんを蒸した餅に黒蜜ときな粉をかけた「葛餅」を発売。	船橋屋HP、201001
	企業	初代三河屋茂兵衛が、江戸神田で鯛酒焼の屋台を始める(「神田山本」創業)。明治維新後「神田川」を改称。	神田山本HP「老舗をたづね」、201003
	行動	浅野直隆著『日新編』で、集団給食(一汁一菜の給食)が1808年まで行われた。学校給食の起源。	日本史協会の編『会津藩教育』東京大学出版会、1978、p.162-3
	メディア	浅野直隆著『会津藩料理』刊行。四季別に鮪、猪口、焼物、煮物、汁、取等々の材料の取り合せ例を挙げ、一部調理法を記述。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.147-95
	資源	この頃、甘藷郡西牧村(群馬、現下仁田町)で藍が育成された。明治に至り下仁田藍と呼ばれるようになった。	青葉高『日本の野菜』八坂書房、2000、p.124
1806 (文化3)	メディア	瑤世堂主人(田中平平)による『料理簡便集』刊行。大盆で客をもてなす卓子の四季の献立、中国風の料理(海老羹、けんちん人、へいじん玉子等)を記載。	吉井始子編『新編 江戸時代料理本集』、臨川書店、1980、p.127-143
	メディア	享和3〜文化3年(1803-6)、小野蘭山著『本草綱目啓蒙』刊行。自然物の名称、異名、産地、形態、利用法などを、独自の知見にもとづき和文で著述。日本各地の方言を収録。日本本草学の集大成。	杉本つとむ編『新編 本草綱目啓蒙』早稲田大学出版部、1974

比較食文化史年表の作成について（日本：江戸期）

年次	分類	記事	出典
1808 (文化5)	メディア	石原正明著『江戸職人歌合』刊行。青物屋、魚売、蕎麦屋、酒屋、餅屋、水菓子屋、上菓子屋などの職人の図絵が記載。	高取正男他編『日本庶民生活史料集成』30、三書房、1982、p.605-620
1809 (文化6)	企業	初代桜井龜右衛門が長野小布施で特産の栗を粉にひいて「栗落雁」を創製（桜井甘精堂創業）。1819（文政2）年「栗ようかん」、1892（明治25）年「栗かの子」を発売。	桜井甘精堂HP、200905
1809 (文化6)	メディア	法橋玉山著、小笠原流作法書『小笠原諸礼大全』刊行。3巻のうち食関係の作法には膳の持ち方、配膳、飯のつき方、飲食のとり方記述。	森林正次編『日本料理秘伝集成』18、同朋舎、1985、p.321-337
1810 (文化7)	メディア	十返舎一九著、滑稽本『東海道中膝栗毛』刊行。小田原いろいろ、安倍川餅、桑名の焼蛤等の各地名物が記述。	藤生磯次校注『東海道中膝栗毛』上・下、岩波書店、2002、2003
1810 (文化7)	行動	餅つきの勝負「ちん春（賞餅）」の記述（『大江後紀』）。この項賞餅出現。	吉川弘文館編『古事類聚』飲食部、吉川弘文館、1971、p.575
1810 (文化7)	資源	この冬、相模湾（神奈川）でまぐろの大量漁獲があったことが伝えられている。	金子光晴校訂『武江年表』平凡社、1968、p.43
1813 (文化10)	消費者	江戸に茶の流通を統制するため茶株仲間（消費地茶問屋組合）が成立。同時期、駿河・遠江の茶産地にも茶仲間（生産地茶問屋）が成立。	松崎芳郎『年表茶の世界史』八坂書房、1992、p.145
1814 (文化11)	メディア	小川願道著『蘭館談』刊行。このころは此城を食うという響きを忌み、ふぐは毒魚を恐れ、卑賤の食物とされていたが、近年は食べるようになったと記述。	神郡岡校注『蘭館談』俗事百工起源（現代思潮社）、1981、p.86
1817 (文化14)	行動	この年に江戸両国柳橋萬屋八郎兵衛方で大酒大食之会が行われたことを記述（『夷園小説』）。	日本随筆大成編『日本随筆大成』第2期1、吉川弘文館、1973、p.318
1818 (文化)	飲食物	文化年間（1804-18）、江戸の船橋屋藏江が小倉館、小倉汁粉を創製。	本山秋野『飲食事典』平凡社、1958、p.81
1818 (文化)	飲食物	文化年間（1804-18）、江戸日本橋明町の芝居小屋の主大久保今助が鱧飯（鱧井）を考案。日本橋葎屋町の大野屋で発売。	神郡岡校注『蘭館談』俗事百工起源（現代思潮社）、1981、p.242、大濱徹也・吉原健一郎編『江戸東京年表』小学館、p.122
1819 (文政2)	行動	文化年間（1804-18）、江戸深川の料理屋「平清」がこの頃盛業。（1899（明治32）年に廃業）	金子光晴校訂『武江年表』平凡社、1968、p.29
1819 (文政2)	行動	文化年間（1804-18）、若狭（福井）の海産物商西村庄五郎が京都で創業「松屋」創業。2代目より旅館専業。	羽二重団子HP、200907
1819 (文政2)	企業	江戸根岸で「羽二重団子」が創業。その後しばしば文学作品などに登場。	羽二重団子HP、200907
1819 (文政2)	メディア	初代久助が秋月（福岡）で「廣久葛本舗」創業。	廣久葛HP、200907
1819 (文政2)	メディア	堀保己一編『群書類従』正編刊行（1793-1819）。19輯飲食部に『膳事類記』、『四條流伝書』、『大草家料理書』、『廻丁問書』、『栗茶養生記』等が収録。	『新校事類編』15、内外書館、1941
1820 (文政3)	メディア	浅野高造著『素人庖丁』刊行。来客向けの料理作り、食材の取り合せなど詳細な料理法が記述。	吉井始子編『新編江戸時代料理本集成』7、臨川書院、1980、p.67-270
1820 (文政3)	飲食物	この頃、初代華屋与兵衛が江戸両国で「与兵衛ずし」創業。それまでの箱ずしを即座に握るすしに改良。現代の握りすしの始まり。	日比野文敏『すしの歴史を訪ねる』岩波書店、1999、p.159
1822 (文政5)	メディア	播磨龍野（兵庫）の醤油屋鉄屋の庄兵衛著『醤油仕込方』控。淡口龍野醤油の製法の記述。	吉田元校注『日本農書全集』52、農山漁村文化協会、1998、p.246-76
1824 (文政7)	メディア	大坂で中川芳山編『江戸買物独案内』刊行。大坂で刊行された初めての江戸店舗案内書で、江戸市内の商店約2600軒の仕食関係約600軒の紹介。	西山松之助編『江戸町人の研究』3、吉川弘文館、1974、p.431-550
1824 (文政7)	メディア	山官平編『精進献立集』巻本刊行。代表的精進料理の専門書。	吉井始子編『新編江戸時代料理本集成』9、臨川書院、1980、p.3-235
1824 (文政7)	飲食物	『はんぱん』は、馬喰橋つもの宿屋など始末りの記述、鴨肉煮の初出か。	近藤圭造校訂『蘭館談』下、名著刊行会、1974、p.482
1824 (文政7)	飲食物	この頃、鯉形屋が「北長政」前『近世職人伝記』刊行。屋台売形式の食物行商の図絵が多数収録。	高取正男他編『日本庶民生活史料集成』30、三書房、1982、p.242-291
1827 (文政10)	企業	豊橋（愛知）で錦餅店「ヤマサちくわ」創業。	ヤマサちくわHP、200908
1829 (文政12)	企業	箱ずしの「福本」が大坂心斎橋で創業（「本福」前身）。	本福寿司HP、201003
1829 (文政12)	メディア	大蔵永常著『油菜録』刊行。油種作物として重要だった菜種の栽培、菜種油の搾油など記述。	野口一雄校注『日本農書全集』45、農山漁村文化協会、1993、p.143-177
1829 (文政12)	メディア	小山田与清著『勇魚取絵詞』刊行。生月島（長崎）における益富組の捕鯨を記述。	吉本常一他編『日本庶民生活史料集成』10、三書房、1970、p.283-332
1830 (文政13)	メディア	喜多村均庭著『蘭遊実覧』刊行。江戸風俗考証随筆。巻10に飲食、巻11に台所、巻2に食器の記述。江戸後期の食生活の実態並びに心構えなど記述。	近藤圭造校訂『蘭遊実覧』上・下、名著刊行会、1974-75
1830 (文政13)	行動	熱するまで食べて、その後すぐ寝れば牛になると子供に教えるということが記述。	近藤圭造校訂『蘭遊実覧』下、名著刊行会、1975、p.647
1830 (文政13)	行動	江戸では「いこ煮」を12月8日、2月8日につくり、名称の由来は材料を「いこいこ」に入れると記述。	近藤圭造校訂『蘭遊実覧』下、名著刊行会、1975、p.451
1830 (文政13)	飲食物	「はんぱん」という食物名の初見。名称由来は海鯉餅（はんぱん）かと記述。	近藤圭造校訂『蘭遊実覧』下、名著刊行会、1975、p.459
1830 (文政13)	飲食物	どら餅、きんぴらについて、違いは円形または角形の形状に由来すると記述。	近藤圭造校訂『蘭遊実覧』下、名著刊行会、1975、p.513
1830 (文政13)	企業	初代十合伊兵衛が「大和屋」創業（「そごう」前身）。1919（大正8）年十合呉服店として百貨店経営開始。1969（昭和44）年「そごう」と社名変更。	そごうHP、200904
1830 (文政13)	メディア	大蔵永常著『製菓録』刊行。菓粉のとり方、菓布の製法、利用法について記述。	佐藤隆雄校注『日本農書全集』50、農山漁村文化協会、1994、p.25-270
1830 (文政13)	飲食物	「猪口に煮ぶきかんぴら牛蒡」と記述（『臨時寄席伝』）。かんぴら牛蒡の初出か。	吉井始子編『新編江戸時代料理本集成』8、臨川書院、1980、p.252
1830 (文政13)	行動	文政年間（1818-30）、手続問持の狂歌集『我おもしろい』に「割りかけ」（現在の割箸）、「守貞護膝」に「鱧飯に必ず引裂箸（現在の割箸）を添える」とあり、この頃の割箸の普及が記述。	井山由紀子編『日本職人』法政大学出版局、2001、p.92、宇佐美英樹校訂『近世風俗志』1、岩波書店、p.212
1830 (文政13)	企業	文化文政年間（1804-30）、初代大和屋嘉七が京都で「製菓」創業。	京名物百味會HP、201001
1830 (文政13)	資源	文政年間（1818-30）、京都聖護院の農家田中屋喜兵衛が、尾張の大根から採種、栽培を続け、1800年代後半以降固定した品種、聖護院大根を育成。	高嶋四郎『京都特産野菜の来歴』京都市経済局農政課、1978、p.10-11
1830 (文政13)	飲食物	文政（1818-30）末頃、大坂戎橋南に「松の鮓」と号し、関西で初めて江戸風の握りすしを販売。	宇佐美英樹校訂『近世風俗志』1、岩波書店、2002、p.108
1830 (天保元)	企業	丹波杜氏の初代丹波屋茂助が「丹波屋」創業（「本田味噌本店」前身）。「西京味噌」を醸造。	本田味噌本店HP、201001
1830 (天保元)	企業	立川原四郎が江戸神田であんこう鍋店「いせ源」創業。当初はどじょう料理屋だったが、大正初期にあんこう鍋の専門店に変更	いせ源HP、200912
1830 (天保元)	企業	初代藤屋萬助が大坂で料理屋「萬万」（「なだ万」）創業。1974（昭和49）年東京に移転。	なだ万HP、201002
1830 (天保元)	学術	萩藩医の賀屋敬が『河豚談』でぶくの毒性を論議。	有賀肇『山口県漁業の歴史』日本水産資源保護協会、2002、年表p.3
1831 (天保2)	企業	初代飯田新七が京都で古着・木綿商「たかしまや」創業（「高島屋」前身）。1922（大正11）年大坂で高島屋として近代的な百貨店経営開始。1938（昭和13）年大坂店に東洋一の食堂開設。	高島屋HP、200904
1831 (天保2)	メディア	興永軒著『商人買物独案内』刊行。1500件収録のうら料理部、菓子・餅、味噌、醤油、酢、酒等食関連の店を約100軒掲載。料理屋では高麗寺の湯豆腐の他、生魚、川魚、即席、精進、仕出等料理屋等。	新撰京都書行会編『新撰京都書行』、臨川書院、1984、p.1-256
1832 (天保3)	メディア	『飯内調味方』刊行。著者不明。小山田與清著『勇魚取絵詞』の附録。鯉の可食部位70種類に分類し、調理法を記した料理書。「飯内」黒豆は酒でいれ味噌をつけて燗焼きにするといふと記述。	吉井始子編『新編江戸時代料理本集成』8、臨川書院、1980、p.277-292
1832 (天保3)	企業	京都で蔵子屋「大字屋三郎」創業（「泉屋水久」前身）。1860（万延元年）年「泉屋」と改称。1945年以後「御地煎餅」発売。	京名物百味會HP、201001
1832 (天保3)	メディア	江戸神田横子町の名主斎藤幸雄・幸孝、幸成（月等）三代による。絵入の江戸通俗地誌『江戸名所図会』7巻20冊、刊行完了。	堀本哲三編『江戸名所図会』有朋堂書店、1927
1834 (天保5)	企業	初代石川宗三兵衛が金沢（石川）で「石川屋本舗」創業（「花園万願」前身）。1906（明治39）年東京移転、1930（昭和5）年「花園万願」発売。	花園万願HP、200912
1835 (天保6)	メディア	初代弁蔵が江戸日本橋葎屋町（現人形町）で「千足屋本舗」創業。「水菓子安うり処」の看板を掲げ、菓物と野菜類を販売。	千足屋本舗HP、200907
1835 (天保6)	メディア	八百屋藤四郎著『料理通』[1822-35]刊行。江戸の科挙「八百番」初代当主による献立集。北斎、抱一、文見等の挿絵がある。	吉井始子編『新編江戸時代料理本集成』10、臨川書院、1981
1836 (天保7)	飲食物	この頃、玉露（当初は高級煎茶玉露の露のことで呼ばれた）が宇治の覆下茶園（木下家）から摘採した新芽で製造された。1835（天保6）年6代目山本嘉兵衛が「玉の露」として販売。	日本茶業中央監製『緑茶の事典』、柴田書店、2000、p.271、本山秋野『飲食事典』平凡社、1958、p.164
1836 (天保7)	メディア	江戸の漬物問屋、小田原屋主人著『漬物塩書』刊行。沢庵漬他、漬物64種の詳細な製法書。	江原純子校注『日本農書全集』52、農山漁村文化協会、1998、p.6-77
1837 (天保8)	メディア	大蔵永常著『日用飲食 鱧の腹』刊行。鱧鱈に備えて書かれた枕流書。	森林正次編『日本料理秘伝集成』18、同朋舎、1985、p.367-385
1838 (天保9)	メディア	三河（愛知）の定吉が人形町で天ぷら料理屋「三定」創業。1894（明治27）年現在の浅草雷門へ移転。	三定HP、200907
1838 (天保9)	メディア	斎藤月岑編『東都歳事記』刊行。江戸後期における江戸および近郊の年中行事を月順に配列したものを記述。	齋藤治彦校注『東都歳事記』平凡社、1976
1839 (天保10)	メディア	岡野為著『製塩録』成立。能登（石川）の掛浜製塩法の詳述と製塩に関わる法令を詳録。	掛浜敬子校注『日本農書全集』52、農山漁村文化協会、1998、p.278-348
1839 (天保10)	メディア	徳恋村（群馬）の九郎助がじゃが芋をすりおろしてでんぷろで、以後「加多久利」と呼称（『徳恋村誌』）。	ジャガイモ博物館HP、201003
1840 (天保11)	メディア	幕府がフランスシヨムル著『家事百科辞典』の蘭訳本を監訳し厚生新編『成立、りんご、ビール、シヨコラード、ココヒ等』を詳述。	杉本つとむ編『江戸時代西洋百科事典—厚生新編の研究—』雄山閣、1998
1840 (天保11)	メディア	江戸深川の菓子屋船橋屋藏江著『菓子話船橋』刊行。船橋屋の菓子製法口伝書。80項目の詳細な材料と作り方を記述。	鈴木晋一編『日本料理秘伝集成』16、同朋舎、1985、p.85
1841 (天保12)	企業	この頃、小林桑左衛門が諏訪玉川村（長野）で寒天製造業を創業。	淡野寧彦『長野県諏訪地方における天然角寒天産業の存続形態』『地域研究年報』27、2005、p.99-112
1842 (天保13)	企業	吉野屋嘉助が大坂船場で「吉野寿司」創業。3代目寅三が押しずしを販売。	吉野寿司HP、200912
1842 (天保13)	飲食物	4月、江川太郎左衛門が、蕪山（静岡）でパン焼窯を築き兵糧パンを試作。	夏田二『船東事紀原典』名著刊行会、1989、p.294
1843 (天保14)	メディア	伊勢貞丈著『貞丈雑記』刊行。有職実書書。巻6飲食之部に「主客心得之事」他40項目あり、湯漬等名称の由来を記述。	島田勇雄校注『貞丈雑記』平凡社、1985
1844 (天保15)	メディア	蓬翁（羽倉簡堂）著『饌書』刊行。食物を春・夏・秋・冬ごとに分けて約200種を記載。	中村理人他編『日本料理秘伝集成』17、同朋舎、1985、p.179
1844 (天保15)	飲食物	天保年間（1830-44）、柳井（山口）の佐川醤油店が伝統の再仕込み製法による「甘露醤油」製造。名称は岩国藩主により命名。	佐川醤油店HP、200907
1844 (弘化元)	メディア	天保年間（1830-44）、大蔵永常著『農産物培論』3巻成立。1878（明治11）年頃刊行。肥料・肥培分野について記述。	徳永光俊校注『日本農書全集』69、農山漁村文化協会、1996、p.29-137
1844 (弘化元)	メディア	大坂でおでん屋「たこ梅」が「関東煮」の店として創業。	たこ梅HP、200907
1845 (弘化2)	メディア	歌川国芳の浮世絵「鮓をたべる美人」にえびの握りすしが描写。	瀧向川『美術と法政』法政大学出版局、1996、p.327
1845 (弘化2)	飲食物	この頃、阿波（徳島）の前川文太郎がわかめ保存のため灰干し法を考案、鳴門わかめ製法を改良。	上田正昭監修『日本人気大辞典』講談社、2001、p.1720
1846 (弘化3)	企業	果実店「万惣」が江戸神田で創業。1905（明治38）年日本で初めてマクドナルドを販売。	万惣HP、200912
1846 (弘化3)	企業	天野新助が江戸神田明神前で甘酒醸造業「天野屋」創業。	天野屋HP、200908
1847 (弘化4)	飲食物	三浦屋中膳左衛門が江戸大森村で乾海苔を焼き上げた焼海苔を初めて製造。	大濱徹也・吉原健一郎編『江戸東京年表』小学館、1995、p.140
1847 (弘化4)	企業	この頃、江戸駒込団子坂蔵下の蕎麦屋萬屋は、所在地になんで「蔵蕎麦」と呼ばれた。	新島繁『蕎麦史考』雄正社、1975、p.119

年次	分類	記事	出典
1848 (天保18)	資源	天保・弘化年間(1830-48)、三浦喜平次の妹が長崎茂木で中国びわの種子を受け、茂木びわの栽培開始。	茂木製紙HP「くだもの百科より原木選り」, 200911
1848 (嘉永元)	企業	初代山本利助が大坂で塩昆布屋「小倉屋山本」創業。昭和24(1949)年「えびすめ」を発売。	小倉屋山本HP, 200907
1849 (嘉永2)	企業	初代玉那覇山戸が那覇島規(沖繩)で泡盛製造業「瑞穂酒造」創業。発酵もろみを沖繩の単式蒸留機で蒸留。	瑞穂酒造HP, 200909
1849 (嘉永2)	メディア	斎藤月琴、正編「武江年表」刊行。続編は1878(明治11)年。天正18~嘉永元(1590-1848)年までの江戸庶民の通史、食関係では江戸における飲食物、飲食店など記述。	金子光晴校訂「武江年表」2、平凡社、1968
	企業	初代山本徳治郎が江戸日本橋で海苔の専門店「山本海苔店」創業。	山本海苔HP, 200907
	企業	菓子屋「諸江屋」が金沢(石川)で創業。「方丈菓子」、「加賀生牛」、「花うさぎ」等を製造。	諸江屋HP, 200908
	メディア	千葉源吉著「年中番菜録」刊行。土曜向けの惣菜料理書。日常的で高価でない食物119種について記述。	吉井始「編」翻刻「江戸時代料理本集成」10、臨川書店、1981、p.249-276
1850 (嘉永3)	企業	3代目松次郎が江戸日本橋で「弁松」創業。日本初の折詰料理専門店。	弁松本店HP, 200912
	企業	大坂堺に「つば市茶問屋」創業(「つば市製茶本舗」前身)。	つば市製茶本舗HP, 200908
1851 (嘉永4)	企業	阿わび屋繁兵衛が唐津(佐賀)で「松露製頭」の「大原老舗」創業。菓子名は紅の松原に自生する松露の形に因み命名。	阿わび屋大原HP, 200907
	企業	4代目佐々木重兵衛が仙台で味噌の醸造を開始し佐々木創業。1854(安政元)年「仙台味噌」の看板を挙げ販売業務を開始。	佐々木重HP, 200911
1852 (嘉永5)	企業	本名善兵衛が郡山(福島)で薄皮饅頭「柏屋」創業。	柏屋HP, 200907
1853 (嘉永6)	メディア	初代佐藤卯兵衛が秋田で「新政酒造」創業。日本酒「新政」を醸造。この酒蔵の酵母が1935(昭和10)年「協会6号酵母」に認定喜多川守貞著「守貞漫稿」成立。幕末の風俗に関する考証的随筆。食関連では飲食業や食物類を記述。	新政酒造HP, 200912 宇佐美英機校訂「近世風俗志」1-5、岩波書店、1996-2002
	行動	「天ぷら、花巻、しっぽく、あられ、なんばん等皆井鉢に盛り」とあり、江戸の蕎麦屋について詳述。	宇佐美英機校訂「近世風俗志」1、岩波書店、1996、p.204-5
	行動	鯛味噌について大坂、江戸で販売され「常の米麹味噌に鯛肉を磨り交へ製したる物なり」と記述。	宇佐美英機校訂「近世風俗志」5、岩波書店、2002、p.82
	行動	すしについて「三都(京都、江戸、大坂)とも押軒なりが江戸はいつよりか押したる旨鮮麩し、握り餅のみとなる」と記述。旨ずしや、江戸の玉子巻、かんぴょう巻、こはだの握りすし等について記述。	宇佐美英機校訂「近世風俗志」1、岩波書店、1996、p.107-9
	行動	水豆腐について「紀の高野に製す故に京坂にてかうや(高野)豆腐とも云」とあり、「高野豆腐」の名称の初出か。	宇佐美英機校訂「近世風俗志」5、岩波書店、2002、p.113
	行動	「大豆を煮て差に一晩してこれを売る。昔は冬の、近年夏もこれを売る。汁に煮あるひは醤油をかけてこれを食す」とあり、納豆の製法、販売、食べ方の記述。	宇佐美英機校訂「近世風俗志」1、岩波書店、1996、p.296
1854 (嘉永7)	行動	2月、アメリカ東インド艦隊司令官ペリーが浦賀(神奈川県)に来航し開国を要請。	原田信男「江戸の食生活」岩波書店、2003、p.265
1854 (嘉永)	資源	嘉永年間(1848-54)、前田利右衛門が、小代村(兵庫)で在来和牛を改良し「つる牛」という系統を作成。「周助づる」と命名。	日本人が作りだした動物園企画委員会編「日本人が作りだした動物園」豪華版、1996、p.24
	加工	嘉永年間(1848-54)、日本初の釣りのデブが作られる。	有富實晴「山口県漁業の歴史」日本水産資源保護協会、2002、年表、p.3
	行動	嘉永年間(1848-54)、近江牛が京都、神戸に出荷。1882(明治15)年頃か滋賀、兵庫、岡周山辺産の牛が神戸港から出荷。以後神戸牛と総称。	吉田忠「牛肉と日本人」農山漁村文化協会、1992、p.24、「牛肉の歴史」編「牛肉の歴史」論叢書興業社、1978、p.31
	行動	嘉永年間(1848-54)の「江戸前大瀬焼番付」に江戸山谷の「重箱」(大谷儀兵衛が「船儀」として創業)が記載。	『週刊朝日百科』100、朝日新聞社、1982、p.271、松本順吉編「東京名物志」公益社、1901、p.297
1854 (安政元)	行動	3月。米国東インド艦隊旗艦で開催された午餐会で日本人がシャンパン、ウイスキー等を初めて飲む。	華岡俊郎「ヨコハマ洋食文化の始まり」雄山閣、1999、p.19
	企業	伊藤忠兵衛が和泉町(愛知)で菓子屋「美濃忠」創業。「上り羊羹」「初餅」などを製造。	美濃忠HP, 200907
	企業	亀屋清兵衛が江戸柳橋で料亭「方八樓」を譲り受け、「亀清楼」と改名創業。夏目漱石などの文学作品にも登場。	亀清楼HP, 200908
	企業	八木六兵衛が鹿島で菓子屋「明石屋」創業。山芋を原料とした「軽菓」を創製。	明石屋HP, 200907
	企業	江戸浅草「梅屋」が浅草寺の別院「梅園院」で創業。もちまき餅を使用した「栗ぜんざい」を発売。	梅園HP, 200908
1855 (安政2)	企業	長谷忠兵衛が萩(山口)で蒲鉾店「忠小兵衛」創業。焼ぬき蒲鉾を創製。	忠小兵衛HP, 200907
1856 (安政3)	行動	米駐日総領事ハリが下田に東航。玉泉寺をアメリカ領事館として使用。牛乳を所望したが、幕府の役人(森山多吉郎)に拒否される(『幕末外国関係文書』)。	玉城肇他訳「日本滞在記」、岩波書店、2003、p.56-57
	企業	初代田辺浅次郎が岡山で菓子屋「廣榮堂」創業。「きびだんご」を製造。	廣榮堂HP, 200908
	企業	近江(滋賀)出身の初代当主が、京都で菓子屋創業(「満月」前身)。	満月HP, 201001
1856 (文化安政)	行動	文化・安政年間(1804-56)、長門玉江浦(山口)の漁夫が見島沖でぶり延縄漁を操業。その後、鯛・鯛・ぶく・真鯛延縄に発展。	有富實晴「山口県漁業の歴史」日本水産資源保護協会、2002、年表、p.3
1857 (安政4)	企業	細田安兵衛(幼名栄太郎)が江戸日本橋で「井筒屋」創業(「榮太樓本舗」前身)。「梅ぼ志節」など製造。	榮太樓本舗HP, 200907
1858 (安政5)	飲食物	江戸日本橋の榮太郎惣本舗初代が時きざきを使って「甘名納糖」(甘納糖)を創製。	中山主子「事典和菓子の世界」岩波書店、2006、p.5-6、江原純子「日本食物史」吉川弘文館、2009、p.年表35
1859 (安政6)	企業	窪田八十八が江戸上野池之端で蕎麦屋「蓮玉庵」創業。店名は不忍池の蓮にちなむ。	池之端蓮玉庵HP, 201001
	メディア	大蔵永常著「広益国産考」刊行。大蔵永常著作の集大成。著者の全国遊歴と広い知見により当時の国産物を図解詳述。	飯沼「校訂」『日本農書全集』14、農山漁村文化協会、1978、p.5
	資源	秋、岸本基造が高島村雄町(岡山)で、伯耆大山(鳥取)の水田から酒造米用稲の品種「雄町(おもち)」を選抜。	菅洋「稲品種改良の系譜」法政大学出版局、2005、p.119、131
	行動	長崎の女性実業家大道慶がオランダへ茶を輸出。日本初の茶の輸出。	江原純子「日本食物史」吉川弘文館、2009、p.年表34
1860 (安政)	企業	安政年間(1854-60)、京都下鴨神社の造り手佐治家が参道脇で料亭「鴨茶寮」を創業。	鴨茶寮HP, 200912
1860 (万延元)	企業	佐藤兼助が稲庭(秋田)で「稲庭干餛飩」創業。手延べ素麺と同様の技法による製法。	稲庭干餛飩HP, 200907
	企業	酒造業「酔心」が三原(広島)で創業。日本酒「酔心」を醸造。	酔心山根本店HP, 200912
	行動	幕府の遣米使節一行が、米国船「アドリア」号の晩餐で日本人として初めてアイスクリームを食べた(『柳川日記』)。	吉市和夫「わが国におけるアイスクリームの歴史」『酪農乳業史研究』2008、p.20
	行動	日本初の洋風バーが、横浜ホテル内に創業。	土屋守「ウイスキー」『新潮新書』2007、p.217
	行動	横浜居留地のアイスcreamマーチャンダイズ商會が日本で初めて牛肉を販売。	華岡俊郎「ヨコハマ洋食文化の始まり」雄山閣、1999、p.106
	行動	福沢諭吉がビーフステーキ、ハム、チーズ、クリーム、ピクルス、パイなど日本に紹介(『華英通信』)。	藤田隆典編「福沢諭吉全集」1、岩波書店、1958、p.137
	行動	内海兵吉がインの作り方を横浜居留地のフランス軍艦で学び、横浜で日本初のパン屋創業。	菅洋「稲品種改良の系譜」法政大学出版局、2005、p.119、131
	行動	因島(広島)の豊山山守寺の境内で恵徳上人が柑橘類の実生を発見。後にはつとめ命名。	今井敬典「だしのやさいの文化誌」雄山閣、2006、p.107
1861 (文久元)	企業	醤油・味噌醸造業「フンドーキン醤油」が白杵(大分)で創業。	フンドーキンHP, 200912
	企業	初代松野与衛門が京都で芝居茶屋「松葉」創業。1882(明治15)年2代目松野与三吉「にしんそば」を提供。	松葉HP, 201003
1862 (文久2)	企業	大野佐吉が江戸日本橋で佃煮店「船佐」創業。	船佐HP, 200907
	行動	8月。「伊勢熊」が横浜人船町で初の牛鍋屋創業。	「牛肉の歴史」編「牛肉の歴史」論叢書興業社、1978、p.21
	企業	江戸の増田金次郎が下関(山口)で菓子屋「江戸金」創業。「亀の甲煎餅」を製造。	増田金次郎HP, 200907
	企業	イギリス人ロバート・クラークが横浜で「ヨコハマベーカリー」創業。	富田「舶来物事起原事典」名著刊行会、1989、p.294、ウチキンHP, 201001
1863 (文久3)	企業	丸屋八八門が加賀(石川)で製茶店「丸八」創業。献上加賀抹茶を創製。	丸八HP, 200907
	企業	今中伊八が大坂高麗橋で菓子屋「鶴屋八幡」創業。	鶴屋八幡HP, 200912
	行動	秋太吉が長崎の伊良部若宮神社前で日本初の西洋料理屋「良林亭」創業。後に「自由亭」となる。現在グラバー亭敷地内へ移転。	長崎編「長崎の食文化」タケニュース社、1994、p.25
	行動	前田留吉が横浜で日本初の牛の屠殺場を開設。その後搾乳所を開設、牛乳販売開始。	富田「舶来物事起原事典」名著刊行会、1989、p.89
1864 (文久)	行動	文久年間(1861-64)、越前藩主松平春徳の江戸邸内(巣鴨)に炊米種のりんごを植栽。日本での西洋りんご栽培の起源。	柴田桂太郎「資源植物事典」北隆館、1919、p.857、塚本淳太郎編「園芸植物大事典」2、小学館、1988、p.3038
1864 (文久)	飲食物	文久年間(1861-64)、庄屋の久七が長門六連島(山口)で、うにの塩漬けを考案。	有富實晴「山口県漁業の歴史」日本水産資源保護協会、2002、p.42
1865 (慶応元)	企業	駿河屋源兵衛が江戸麻布で菓子屋「豆原」創業。	豆原HP, 200907
	企業	初代千村清次郎が因幡魚町(鳥取)でちくわ製造を開始(「ちむら」創業)。「どふちくわ」を製造。原料は木綿豆腐と白身魚の比率が7:3。	ちむらHP, 200907
	企業	六右衛門が金沢不室村(石川)で靴製造業「不室屋」創業。	不室屋HP, 200909
	企業	村田屋権右衛門が小田原(神奈川県)で蒲鉾製造業創業。1887(明治20)年、6代鈴木廣吉が屋号を「鈴廣」と改称。	鈴廣HP, 200909
	メディア	宮川政遠著「俗事百工起源」刊行。和製砂糖、天麩羅、蕎麦、うなぎ飯、枝豆売りの起源について記述。	神野尚枝「俗事百工起源」現代思潮社、1981
	飲食物	アメリカ人R・リスレーが横浜居留地でアイスクリームサロンを開設し、氷の販売を開始。	斎藤多喜夫「日本近代乳業史の端緒をめぐって」『酪農乳業史研究』2008、p.25
	飲食物	長崎の藤瀬半兵衛が「レモン水」の名で清涼飲料を発売。	斎藤多喜夫「日本近代乳業史の端緒をめぐって」『酪農乳業史研究』2008、p.25
1866 (慶応2)	企業	4月。アメリカ人R・リスレーが横浜で日本初の牧場を開設、牛乳を販売。	斎藤多喜夫「日本近代乳業史の端緒をめぐって」『酪農乳業史研究』2008、p.25
	行動	近江(滋賀)の初代が京都東山で川魚問屋「かね正」創業。2代目当主が「お茶漬け鮎」考案。	京名物百味會HP, 201001
	行動	この頃、「西洋料理と身する食べ物屋」が所々にできて家作西洋の風を模倣するものありと記述。	金子光晴校訂「武江年表」2、平凡社、1968、p.212
1867 (慶応3)	メディア	片山淳之助(福沢諭吉)著「西洋女食住」刊行。食之部では西洋料理の諸知識に詳しく記述。	藤田隆典編「福沢諭吉全集」2、岩波書店、1959、p.200
	企業	三保久太郎が広島で魚屋創業(広島か販売「かなわ」前身)。1963(昭和38)年船形式のかり料理屋専門店になる。	かなわHP, 200912
	行動	初代高田藤蔵が宇和町(愛媛)で薄皮まんじゅう屋「山田屋」創業。	山田屋HP, 200908
	行動	中川高兵衛が「今般」江戸高輪英吉利館にて肉類を売り出せりと記述。日本人初の牛肉屋(『万国新聞紙』)。	華岡俊郎「ヨコハマ洋食文化の始まり」雄山閣、1999、p.107
	企業	この頃、奈良で「今西本店」創業。清酒のみで10年以上熟成した奈良漬を販売。	今西本店HP, 201003
	企業	この頃、外山佐吉が江戸島で団子屋「言問団子」創業。	言問団子HP, 200905
1868 (慶応4)	メディア	この頃、菊池一郎著「絵本江戸風俗往來」刊行。年中行事・市井の雑事の記録。書中見舞の進物(銘酒、巻、水砂糖、水かけ菓子、砂糖漬け、干菓子、菓物)や七色とうからし売などが記述。	菊池一郎「絵本江戸風俗往來」平凡社、1976
	行動	戊辰戦争で東北征討軍の兵食として、江戸の菓子屋「風月堂」が薩摩藩から軍用パンを大量に受注納入。	富田「舶来物事起原事典」名著刊行会、1989、p.294
	資源	ブロードアールR・ガットネルが幕府から租借した「七重村農場」を開設。1869(明治2)年に西洋りんご、ぶどうなど22種を海外から取り寄せ、西洋式の大規模農場で開墾・栽培し着手。	北海道渡島支庁HP, 200902
	飲食物	この頃、フランス人サミュエル・ビエールが横浜で西洋菓子屋創業。日本にシュークリームを伝えた。	菊井野「お菓子の由来物語」『お菓子の文化』2008、p.63

(平成22年3月31日受付、平成22年7月22日受理)