

江戸時代の料理本と浮世絵に観るフグ（1）

－明治期フグ食品衛生前史4－

古川 澄明

目次

はしがき

1. 江戸料理本の中のフグ
2. 浮世絵の中のフグ ……（「國芳」まで、本稿）
3. フグ消費の普及
 - 3.1. 地方のフグ食風習
 - 3.2. 大都市のフグ消費
4. 全国物流網の発達とフグ漁獲・流通
 - 4.1. 街道流通
 - 4.2. 廻船流通
 - 4.3. フグ漁獲・流通

あとがき

はしがき

近代から現代にかけて、フグ食品衛生法制が整備され、今日の安全・安心なフグ食品衛生に到達するまでに、長い道程があった。江戸時代265年間において、とりわけ有毒魚フグという特異な食材をめぐって、識者達が喫食に訓戒・禁戒の言説を唱道したにも拘わらず、また数多の中毒死の先例を経験しながらも、人々はフグの喫食・嗜食欲求を捨てることはなかった。むしろフグ食の歴史はその致死リスクを知りながらも、有毒食材への嗜好欲心とその毒性への好奇心から、フグ食欲求を満たそうとする歴史であったとも言えよう。如何にフグの有毒部位を除去して可食部位を手に入れ、それを安全な食材にするか、その為に苦心惨憺した歴史であったのではないであろうか。江戸時代に医師や儒学者などの識者達は、フグ食の高い致死リスクの故に、その訓戒や禁戒の説を唱道した。しかしフグ食は廃れることはなかった。明

治期に入って、中央集権政治が成立すると共に、フグ食の訓戒・禁戒から禁令へと変移していく。それでも人々は、フグの食材利用を放棄することはなかった。だが、我が国において「フグ食の科学」が誕生し、人々が可食フグ種と種別・臓器別毒性に関する科学的知見を基礎に据えてフグを安全に喫食することができるようになるのは、昭和中期における福田得志（九州帝大医学部）と助手の谷巖等の研究を俟たねばならなかった。今日でも、有毒魚フグに対する日本人の好奇心と探究心は、その喫食者は固より、フグ・ビジネス業界でも学術界でも、衰える兆しすら見せない。ビジネスではフグ販路の国際化が追求される。学術界では遺伝子研究からフグ毒素TTX (tetrodotoxin) の食物連鎖研究まで、広がり止めない。

江戸時代の前期に、俳諧師の松尾芭蕉（1644/寛永21～1694/元禄7）は、河豚にまつわる俳句を詠んでいる。「あら何ともなやきのふは過ぎてふくと汁」（1677/延宝5年、「江戸三吟」）。「鰻汁や生死の海を一足飛 昌夏」（1678/延宝6年、「江戸広小路」¹⁾）。「河豚汁や鯛もあるのに無分別」, 「兄弟のくすしにくむやふくと汁」, 「あそひ来ぬ鮓つりかねて七里まで²⁾」。既に別稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期フグ食品衛生前史1～3」（『山口経済学雑誌』74/1-2, 74/3）³⁾において江戸時代265年間に識者（医師・儒学者等）が唱道したフグ食禁戒思想を検討した。識者達がフグ食を訓戒・禁戒した背景には、広く一般に庶民の間でフグ食が存在した、ということを想像させられる。

では、江戸時代において、フグの漁業や喫食は、どのような形で進んだのであろうか。それらを明らかにするという目標を見据えて、そこへ漸近するには、如何なる視点が必要であらうか。

1) 松尾芭蕉〔著〕/他『芭蕉集』, ほるぷ出版, 1987/昭和62, 143頁/NDL-75（以下, 国立国会図書館デジタルコレクションをNDLと略称）, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12457068/1/75>（参照 2025-08-10）。

2) 内藤鳴雪著『芭蕉俳句評釈 秋冬』, 大学館, 1904/明治37, 261～236頁/NDL-135～136, <https://dl.ndl.go.jp/pid/875663>（参照 2025-08-10）。

3) 拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期ふぐ食品衛生前史1～2」『山口経済学雑誌』74/1-2, 2015/令和7-7, 同3, 74/3, 2015/令和7-9。なお, 本稿では, 西暦1872/明治5年11月9日「改暦ノ布告」まで月日を旧暦表記とする。

一般食材の商用利用を捉える場合、その生産・流通・消費という連鎖が考えられる。しかし、ことフグという、致死を招く虞のある有毒魚に至っては、人が「毒」を克服して有毒物を食材に利用しようとする飽くなき喫食欲求がこの食材流通連鎖を貫く。令和時代の今日においても、「毒」との闘いは、食中毒因子（細菌・ウイルス・自然毒・化学物質毒・寄生虫等）に対する食品衛生法制の実施において取り組まれている。フグ毒は自然毒（TTX, tetrodotoxin）である。縄文時代の貝塚からフグの骨片が出土するので、その時代からフグ毒との闘いは始まったといえよう。つまり、生産・流通・消費の食材流通連鎖の他に、食中毒回避への取り組みを探る視点が不可欠である。今日のフグ食材商用利用は、昭和中期に確立した「フグ食の科学的知見」を基礎とする。それ以前は、非科学的なフグ食の時代が続いた。迷信や妄言や風説がフグ食に影響を与えるなかで、人々は経験的知見を蓄積し、種別毒性を見極め、有毒部位を取り除き、美味な可食部位を調理して食すようになる。除毒経験則の蓄積も紆余曲折をへて、近代へと引き継がれ、やがて科学的知見へと進んだのではないかと推察される。本稿は、その紆余曲折の歴史の中に、人々が喫食欲求と毒との「相克」に苦悶して獲得していく食中毒回避の経験知とその蓄積史を探ることを課題とする。

江戸時代には、とくに江戸や大阪などの大都市において魚食文化が花開いたといわれる。フグはその魚食文化において、どのような取り扱いを受けたのであろうか。古文書を渉猟すると、フグ食中毒の発生や、フグ食訓戒・禁戒の説述や、中毒療法の言説を見出すことができる。人々がフグを有毒魚として嫌悪忌避していれば、中毒は発生せず、フグ食禁戒言説も不要であったであろう。このフグ食訓戒・禁戒思想の古道を辿る歴史的考察の旅は、既に、上掲別稿を以て、明治期始端に到達した。本稿では、その旅を通じて得られた智囊を絞り、そこからフグの生産・流通・消費・衛生に関して実情に迫ることとする。

江戸時代におけるフグ消費量のデータを発見することはできなかったが、フグ食訓戒・禁戒言説の中に出てくる喫食・嗜食や、識者達の言説から推察

して、フグ消費は種々の魚の消費の中で一定の量が存在したものと推知できる。日本近海・沿海水域には約55種のフグ種の生息が知られており⁴⁾、明治中期にフグ毒研究の先覚者、高橋順太郎(1856/安政3~1920/大正9, 旧東京帝大・薬理学・医師)は2~30種がいてと言っている⁵⁾。大人1人に対するフグ毒(TTX)の最小致死量は今日の基準で1万MU(mouse unit⁶⁾)と推定されているから、仮に500MU/g(猛毒)の毒量のあるトラフグ肝臓を僅か20gばかり喫食したとしても、摂取毒量は致死量に達する。1975/昭和50年1月、歌舞伎役者(人間国宝)の坂東三津五郎(68歳)が京都のフグ料理店で4人分のトラフグ肝臓(推測約40g×250MU/g)を食べて中毒死している⁷⁾。しかしながら、更に恐ろしいことに、日本近海・沿海漁業で漁獲されるフグ種の有毒個体には、有毒部位の毒量に無毒扱い(10MU/g以下)や弱毒の個体がいることである。今日でも、ある地方のフグ漁業従事者の中には厚生労働省が不可食部位とするトラフグの肝臓やマフグの皮を喫食する者がいるとの漏聞に遭遇することがある。悪食習慣は江戸時代にも存在したと推測できる。識者達がフグ食訓戒・禁戒言説を唱道した背景を垣間見るようである。換言すれば、悪食を避けてフグを精選し精緻に除毒・洗浄して消費する者も少なくなかったと推測できることである。事実、西日本や関西・関東の近・沿海漁業において漁獲されたフグが特産品となっている地域があったからである。そうした中で、上掲拙稿が明らかにしたように、種別や臓器別の毒性鑑別の経験知については、幕藩体制下で全国に知見が共通化・標準化するよ

4) 『ふぐ(第12版)』, 山口県食品衛生協会, 2016/平成28-10, 38頁。

5) 高橋順太郎『河豚の話』『日本速記雑誌』(13), 速記法研究会, 1894/明治27-05, 357頁/NDL-3, 全文356/3~364頁/NDL-8所載, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1491060> (参照 2025-06-25)『婦人衛生雑誌』(56), 私立大日本婦人衛生会事務所, 1894/明治27-07, 19頁/NDL-11 (全文18/11~22頁/NDL-13所載), <https://dl.ndl.go.jp/pid/1522385> (参照 2025-06-25)。『婦人衛生雑誌』(57), 私立大日本婦人衛生会事務所, 1894/明治27-08, (全文7/5~9頁/NDL-6所載), <https://dl.ndl.go.jp/pid/1522386> (参照 2025-06-25)。『婦人衛生雑誌』(58), 私立大日本婦人衛生会事務所, 1894/明治27-09, (全文9/6~11頁/NDL-7所載) <https://dl.ndl.go.jp/pid/1522387> (参照 2025-06-25)。

6) MU/gとは、体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量。本稿では、TTX毒量測定法については、割愛する。

7) 拙稿『「フグ食の科学」時代とその開扉者、福田得志と谷巖：昭和中期のフグ食品衛生史』『山口経済学雑誌』73(5), 2025/令和7-01-31, 41頁参照の事。

うな知の一般化は見られなかった。

消費があればこそ生産や流通が発達したであろう。江戸時代の魚流通は、今日のような冷凍冷蔵技術や長距離輸送システムが存在しなかったが故に、仮に消費需要が存在したとしても、勢いそれがフグの漁業や商品加工業の技術的發展を促したとはいえない。例えば、前者は漁法技術、後者は乾物生産技術である。種々の魚乾物は江戸時代の流通システムに乗って遠隔地へと運ばれたことと推測できる。また消費においても、例えば、「乾河豚」を利用した「フグ雑炊」の調理法が登場するが、フグ料理が和食料理の発達の中で一定の地位を得たのであろうか。フグには脇骨がない。魚体の筋肉部分の加工歩留が大きい。それだけに、江戸時代には、都市部での喫食欲求を満たすだけでなく、例えば東北沿海地域では貧窮漁民の飢餓を凌ぐ食材となっていたようである。

本稿は、課題として、次の疑点を考察することとする。近世から近代・現代へかけて、日本人が「フグの商材利用」へと繋がるような伝統を継承してきたとすれば、江戸時代において、何らかの、その祖型が形成されたのであろうか。江戸時代の和食料理においてフグ除毒・調理の知恵の発達が見られたのか否か、さらに浮世絵師たちがフグ絵を描いた時代の人々の消費生活とは、どのような有様であったのであろうか。フグ食文化の形成の祖型を発見できれば、と思うものである。

本稿では、国立国会図書館デジタルアーカイブから断片の情報を集めて、以下の点を追究し、これまで知られていなかった江戸時代のフグ食実情を浮かび上がらせようと試みるものである。

第一に、「江戸の料理文化の本格的開花は、宝暦～天明期にはじまり、化政期に爛熟を示して、天保から幕末にかけて転換期を迎える⁸⁾」といわれる。化政期、つまり文化・文政期（1804～1830年間）には、数多く料理本が刊行されている。そうした「料理本」の中にフグ料理レシピが登場する。そこで

8) 原田信男『江戸の料理史：料理本と料理文化』中央公論社、1989/昭和64、11頁/NDL-11、<https://dl.ndl.go.jp/pid/13256382/1/11>。

「料理本」を通じて、フグの料理法について渉猟し、消費の実情を探り、実需に迫ることとする。第二に、浮世絵にフグが描かれている。浮世絵を通じて、フグ消費が江戸時代の庶民にどのような存在であったのかを考察する。第三に、フグの実需があったればこそ、川下に流れ込む流通の川上に漁獲や加工の地が生まれていたものと推察できる。産地から活魚や鮮魚を江戸や大阪の都市市場へ運搬する輸送技術が未発達であった当時、産地で「乾河豚」が製造されて都市市場へ舶載運搬されたものと思われる。「乾河豚」に関する記録から漁獲地域や漁獲量を推測することとする。因みに、本稿はフグ処理師実務視点を重視している⁹⁾。

1. 江戸料理本の中のフグ

江戸時代265年間に大都市や各藩城下町に暮らす庶民の食生活は、多様な社会風土的格差を伴いながら、消費市場と流通機構を発展させたものと想像できる。自給自足を営む地方農林漁村も江戸時代経済の脈動から取り残されたとは思えない。日本各地に発展した多様な衣食住文化が近代に入って継承・淘汰され、明治・大正・昭和・平成を経て、とりわけ経済のグローバル化によって変質した現代社会にその残滓を残している。

江戸時代の料理文化は、既述の通り、文化・文政期（1804～1830年間）に爛熟を極めたといわれる。原田信男『江戸の料理史：料理本と料理文化』（1989/昭和64年）によれば、表1に見られる通り、同時期に料理本がもっとも多く刊行されている。原田は川上行蔵編著『料理文献解題』（1978/昭和53年¹⁰⁾）の中で取り上げられた186点中の182点を年号別に分類して一覧表にしている。それが表1である。その後の天保年間（1831～1845年）は全国で社会不安が高まった時期である。秋田藩で苛酷な冷害が発生して米価高騰を招き、「天保の大飢饉」や全国規模の百姓一揆に発展した「天保騒動」が起り、多くの藩で財政逼迫に由来する改革が取り組まれた時期である。

9) 筆者は2023/令和5年度山口県フグ処理師免許取得。

10) 原田信男『江戸の料理史：料理本と料理文化』、中央公論社、1989/昭和64、11頁/NDL-11、<https://dl.ndl.go.jp/pid/13256382>（参照 2025-08-22）。

から刊行されている¹¹⁾。この叢書は江戸時代の50種の料理書を翻刻・収載したものである。それらの中には、フグ調理レシピが記載された江戸時代料理書も含まれる。一部は本稿でも取り上げたが、詳細検討は本稿本道から逸れるので、別の機会に稿を改めることとする。

(2) 『料理物語』(1664/寛文4年)

江戸時代の料理本の中に、フグ料理の調理法が書かれている。フグ食は決して特異な悪食ではなかった。但し、フグも鯖(マグロ)も今日では高級魚であるが、江戸時代にはフグは有毒を、鯖は脂の多さを理由に「下魚」の位置づけであった¹²⁾。

①『料理物語』(著者・刊板者不明, 1649/慶安2年の「海乃魚之部」に「ふぐとう汁」のレシピが載っている。慶安2年版は「国書データベース」(国文学研究資料館NIJL)から閲覧できる。次のように書かれている。

「ふぐとう汁は、かわをはぎ、わたをすて、頭にあるかくしぎもをよくとりて、けちのなきほどよくあらひ、きりて、まづとぶにつけてをく、すみ

写真1 『料理物語』(1649/慶安2年版)



写真1 出所: 『料理物語』, 著者・刊板者不明, 1649/慶安2, 目録部1~2丁/ NIJL-2~3コマ目, 国文学研究資料館 (NIJL) 書誌ID: 100249328, 味の素食の文化センター所蔵, <https://kokusho.nijl.ac.jp/biblio/100249328/>.

11) 吉井始子編『江戸時代料理本集成: 翻刻』全10巻・別巻, 臨川書店, 1978/昭和53~1981/昭和56, NDL-書誌情報のみ閲覧可, 第1巻URL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12104879> (参照 2025-09-19)。

12) 松下幸子/榎木伊太郎編『再現江戸時代料理: 食養生講釈付』, 小学館, 1993/平成5, 122頁/NDL-64, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13328738> (参照 2025-10-08)。

さけも入候，さて下地は中見そより少うすくして，にえたち候て，うほを入，一あはにてどぶをさし，しほかげん，すひ合せ出し候也，すひくち蒜茄¹³⁾」

②『料理物語』（著者不明・高橋記清兵衛板，1664/寛文四甲辰年版）の「海の魚之部」の「ふぐ汁」の記述は，以下の通りである。①「[[ふぐたう] 汁，杉やき，でんがく，ひふぐ色々¹⁴⁾」。②「[[鯛ふぐとうもどき]・・・ひふぐのかはいれてよし，ひふぐやきてはぎてより¹⁵⁾」。③「[[ふぐとう汁] はかはをはぎ，わたをすて，かしらに有かくしぎもをよく取て，ちけのなきほどよくあらひ，きりてまづどぶにつけてをく，すみざけも入候，さて下地は中みそより少うすくして，にえたちてうほを入，一あはにてどぶをさし，しほかげんすひ合せ出し候也，すひくちにんにく，なすび〔こち〕も□ほなどもふぐとうもどきとていだし候，是もかはをはぎすて，ひふぐのかは入よし，したてやうはふぐとうのこし¹⁶⁾」。④「[[鯛ふくとうもどき] したち中みそにて，どぶさし，たいを入にて，しほかげんすい合せ出し候也。又こくなり候へば，いくたびもどぶはさし候也，たゞしふぐのかは入てよし，ひふぐやきてはぎてよし¹⁷⁾」。⑤「[[あつめ汁] 中みそにてだしくわへよし，又すましにも仕候，大こんごぼういもとうふ竹の子，ひぶく，いりこ，くしあわび，つみ入なども入よし，其外色々¹⁸⁾」。

前段で慶安2年版と寛文4年版を紹介した。要約すれば，フグ魚の皮を剥ぎ，内臓を捨て，頭部の「かくしぎも」（腎臓）を除去し，血色がないよう

13) 「ふぐとう汁」『料理物語』（1649/慶安2年），17～18丁/19コマ目，味の素食の文化センター所蔵，書誌ID：100249328，デジタル請求記号DIG-AJNM-00016，<https://kokusho.nijl.ac.jp/biblio/100249328/>（参照 2025-09-24）。谷巖は『料理物語』の「ふくとう汁」を紹介している。谷巖著『ふぐ』，創元社，1948/昭和23，48頁/NDL-31，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1156908/1/31>（参照 2025-03-06）。

14) 「料理物語」所載先，国書刊行会編『雑芸叢書』第一，国書刊行会，1915/大正4，321頁/NDL-175，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1869566>（参照 2025-10-08）。その他，「料理物語」所載先：塙保己一編『続群書類従』第19輯，1922/大正11，1245頁/NDL-628，<https://dl.ndl.go.jp/pid/936476>（参照 2025-03-06）。

15) 同上「料理物語」，321頁/NDL-175。

16) 同上「料理物語」，328頁/NDL-179。

17) 同上「料理物語」，327頁/NDL-178。

18) 同上「料理物語」，329頁/NDL-179。

に洗う。これは、今日のフグ除毒作業と同じである。「どぶ」とは「どぶろく」(濁醪)、「すみざけ」は清酒である。味付けは中味噌でよいとする。煮え立ったら水を差し、ニンニクを入れる。乾燥フグ皮を入れた「鯛ふくとうもどき」汁には、色々な具材を入れるレシピである。いずれも、美味しそうな味付けである¹⁹⁾。

(3) 『永代重宝記 6巻』 (1695/元禄8)

『永代重宝記 6巻』(松屋加兵衛 [刊板], 1695/元禄8)²⁰⁾は、庶民の日常生活に役立つ事柄を編纂した総合事典といえる。これには、饗膳や飲食の作法が載っている。その記述を読むと、今日と同様に、既に江戸時代中期には田畑山海の種々の産物が食材になっていたことが分かる。興味深い海産食材にブリやタラは言うまでもなく、「フグ」や「鯨」も食材になっている。フグ

写真2 『永代重宝記 6巻』 (1695/元禄8)



写真2 出所: 『永代重宝記 6巻』, 松屋加兵衛 [他1名], 1695/元禄8, NDL-1, 57, <https://dl.ndl.go.jp/pid/14207509> (参照 2025-08-28)

- 19) 『料理物語』高橋記清兵衛板(1643/寛永2年初版?), 国書刊行会編『雑芸叢書』第一, 国書刊行会, 1915/大正4, 320~345/NDL-175~187所収, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1869566> (参照 2025-06-16)。『料理物語』所収先: 栗田泰二 [編] 『日本食肉史基礎資料集成』第223輯, 栗田, 1986/昭和61, 335~375頁/NDL-108~127, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12011483> (参照 2025-07-03), 「料理物語」中の「ふくとう汁」は同『資料集成』, 348頁/NDL-115。江原惠著『江戸料理史・考: 日本料理「草創期」』, 河出書房新社, 1986/昭和61年, 62~63頁/NDL-35, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12101313> (参照 2025-09-14)。
- 20) 『永代重宝記 6巻』(松屋加兵衛 [刊板]), 1695/元禄8, <https://dl.ndl.go.jp/pid/14207509> (参照 2025-08-22)。畑有紀『和歌形式の食物本草書の変遷 - 『永代重宝記宝蔵』所収「食物本草要歌」翻刻と解題 - 』『会誌食文化研究』(17), 2021/令和3参照の事。

食中毒については、「河豚の毒にあたりたるには五倍子白礬二味等分に粉にし水にて服すべし²¹⁾」とある。「五倍子」とはウルシ科の生薬、「白礬」とはミョウバン石を精製したものである。薬効は兎も角も、フグが喫食されていたということである。1月から12月まで月ごとの献立表（レシピ）が載っているが、フグに関する記載を抜き出してみると、以下の通りである。「二月汁の分」に「生だら ふくもどき」がある²²⁾。「ふくもどき」とは、鯛や鰯の皮を剥ぎ、フグのように料理したものである。「六七月にもの分」には「ひふぐ」が出てくる²³⁾。干フグ、ゴマメ、ゴボウ、アラメで作る煮物レシピである。「十一月十二月あえものの分」に「ひふくのかひ」が出てくる。サザエ、干フグの皮、セリ、味噌で作る「和え物」のレシピである²⁴⁾。因みに、「干皮」は「フグの皮だが毒はない²⁵⁾」との誤認記述がある。有毒皮の

画1 魚調理場の様子



画1 出所：『永代重宝記 6巻』，松屋加兵衛 [ほか1名]，1695/元禄8，NDL-111，<https://dl.ndl.go.jp/pid/14207509/1/111>（参照 2025-08-22）。フグ調理ではない。

21) 『永代重宝記 6巻』，NDL-57。

22) 『永代重宝記 6巻』，NDL-106。

23) 『永代重宝記 6巻』，NDL-113。

24) 『永代重宝記 6巻』，NDL-117。

25) 「古今調理法」，石井泰次郎著・他『日本料理法大全』続，第一出版，1970/昭和45，322頁/NDL-169，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2525374/1/169>（参照 2025-10-08）。

フグ種は多い。

(4) 『和歌食物本草 2巻』 (1630/寛永7年)

「河魨 あまくうんのものなり、どくぞある、よくこしらへて志よくすべきなり、ふくこそはきよをおぎなひて、むしころす、こしひざつよくなすものぞかし、ふくはたた痔のくすり也、志つけさる、くひすごしてははらはるもの、ふくにもしよひたるときハ芦のねのしるをしほりて、おほくのむべし²⁶⁾」(句読点、本稿筆者挿入)。

写真3 「河魨」『和歌食物本草 2巻』 (1630/寛永7年版)

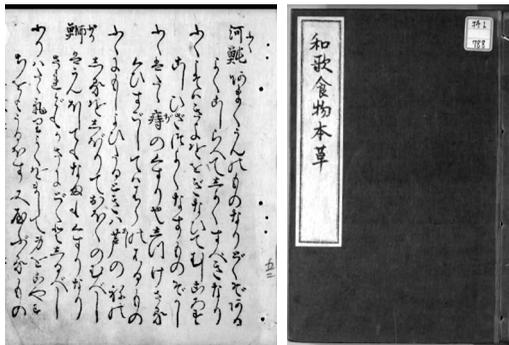


写真3出所：『和歌食物本草 2巻』，刊，寛永7，52丁/NDL-54，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536047/1/54>（参照 2025-09-19）。

(5) 『和歌食物本草 2巻』 (1642/寛永19年)

1642/寛永19年版では、「河魨」は『和歌食物本草 2巻』巻之上、「魚之部」に出てくる。その内容は1630/寛永7年版と同じであるが、表現が少し改善されている。現代文に意識すれば、次のようにならうか。「河魨」（フグ）は美味しく温まる（あまく、うんのもの）、毒がある。念入りに調理して食すべきものである。フグは虚（虚弱）を補ひ、蟲（得体の知れない病原）を殺す。腰膝を強くし、痔薬にもなる。湿気（水分代謝や血液循環の不調）を去る。フグに中った場合、蘆（アシ）の根の汁を絞って飲む²⁷⁾。国立国会図書館

26) 『和歌食物本草 2巻』，刊，1630/寛永7，52丁/NDL-54，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536047/1/54>（参照 2025-07-27）。

27) 『和歌食物本草 2巻』，刊，1630/寛永7，NDL-54，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536047/1/54>

デジタルコレクションの同書寛永7年版・同19年版両方の書誌情報では、「和歌食物本草 2巻の解題・抄録」と題して、次のような解説が付記されている。「有用な食物に関することを和歌に仕立て、いろは順、分類順に並べた書物。元代の李杲の著作で明代に刊行された『食物本草』の影響を受けて出来たものと考えられる。本書は寛永7年（1630）の刊行だが、以後寛永19年（1642）（当館請求記号：特1-307，安田十兵衛版），正保3年（1646），承応3年（1654），寛文11年（1671），元禄5年（1692），元禄7年（1694），刊年不明（当館請求記号：特1-306，甚九郎版）など多くの版種がある。同じく寛永期に刊行されたとされる『宜禁本草集要歌』も同様の体裁をとるもので、このような著作が求められ、歓迎されたことがわかる。医学知識の啓蒙と普及を考える上で、貴重な資料である。（入口敦志）（2018.11）²⁸⁾」。

写真4 「河鮠」『和歌食物本草 2巻』（1642/寛永19年）

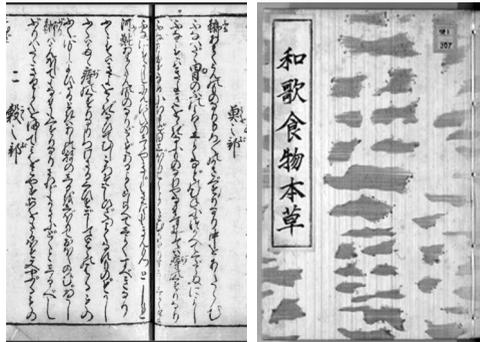


写真4 出所：『和歌食物本草 2巻』，安田十兵衛，1642/寛永19，32丁/NDL-32，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2535711/1/32>（参照 2025-09-19）。

（参照 2025-07-06）。1642/寛永19年版では、『和歌食物本草 2巻』，安田十兵衛開板，1642/寛永19，32丁/NDL-32，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2535711/1/32>（参照 2025-07-01）。その他，「河鮠」『和歌食物本草 2巻』，栗田奏二編『日本食肉史基礎資料集成』第500輯，栗田，1995/平成7所載，29頁/NDL-63，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13200395/1/63>（参照 2025-07-01）。

28) 「河鮠」『和歌食物本草 2巻』，安田十兵衛，1642/寛永19，巻之上，書誌情報「解題」，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536047/1/1>（参照 2025-07-01）。

(6) 「河鮎」, 『茶湯料理献立指南 5巻』 [4] (1696/元祿九年)

茶湯の席でフグ汁を饗応料理として供することの是非を書いている。「河鮎」(ルビ:かとん, 併記ふくべ)は遠藤元閑編『茶湯献立指南 5巻』[4](1696/元祿九年版有)に出てくる。書名は, NDL書誌情報では『茶湯献立指南 5巻』であるが, 正確には, 表紙に『茶湯料理献立指南』とある。同書第4巻に「河鮎」が出てくる。「十一月七日之朝献立」の中に煮物類と並んで, 「汁河豚(かとん)」とある。「河鮎, 茶之湯には遠慮可有事なれ共, 同志の数寄なる人々は常寄合食する故, 茶湯にも右之めん々には汁にすべし, 能く血をあらひ念を入べし, 切てにぎり酒に付置, 其中へ鹽を少入たるが吉, 傳曰一夜, 鹽にしたるふぐにゑふことなし。又ふくに北むきと云う魚あり, 背の黒き処と腹の白き処のさかいに大紋のきっぱりとする是を食すれば必ず毒に中ると云う, 余生國濱ばたゆえ漁師の傳なり」。要約すれば, 茶之湯では, フグ料理などは本来は遠慮すべきであるが, 「同志の数寄なる人々」が寄り集まってフグを食べるので, 茶之湯でもそうした面々には汁にして供したらよからう。血を洗い, 入念に洗浄し, 切てにぎり酒に漬けて置き, 少し塩を入れるとよいという。江戸時代中期には, 茶の湯の前に出される軽い食事(饗応料理)にフグ汁が用いられたということか。フグ汁が茶の湯で饗応利用されたところから推察して, フグが嗜食されていたといえる²⁹⁾「北むき」とは, 今日, 厚生労働省が不可食とするフグ種「キタマクラ」である³⁰⁾。「正月八日版献立」の中では, 「汁ふくもとき」が書かれている。「汁 ほうほう

29) 遠藤元閑編『茶湯献立指南 5巻』[4], 吉文字屋市兵衛, 初刊年不明(1696/元祿九年版), 13丁/NDL-15, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2567771/1/15> (参照 2025-07-01)。次の書には翻刻と解説がある。『日本料理秘伝集成: 原典現代語訳』第11巻, 同朋舎出版, 1985/昭和60, 107頁/NDL-73, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12107830> (参照 2025-06-24)。「河豚食ふなともいはぬ」(三田村鳶魚『江戸ばなし』第9巻(江戸の衣食住, 江戸の史蹟), 青蛙房, 1966/昭和41, 47~51頁/NDL-27~29, 86~89頁/NDL-47~48参照, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2982018/1/27~29> (参照 2025-07-01))に紹介文がある。小泉汪外「料理珍書通」(『書画珍本雑誌』(7), 書画珍本雑誌社, 1921/大正10-10, 13頁/NDL-16)には原著発刊は1696/元祿九年版とある(<https://dl.ndl.go.jp/pid/1509332/1/16> (参照 2025-08-28))。

30) 死者を北枕に寝かせ, 河豚中毒死者も同様であることに由来する俗語である(『日本料理秘伝集成: 原典現代語訳』第11巻, 107頁/NDL-73)。

のふくもどきとは、ほうぼうのかわをむき、せごしにきるべし。然、ふくと
うにすこしもちかはざる物也。³¹⁾。ホウボウ（魴鰯）を材料に、フグに似せ
てまで茶湯饗応料理で供したことは、余程にフグ嗜食者が多かったことを物
語るのであろうか（繰返し符号を文字変換，引用者）。

岡倉天心は『茶の本』（1909/明治42年）の中で、「茶道の影響は貴人の優
雅な閨房にも，下賤の者の住家にも行き渡つて來た。³²⁾」と述べている。す
でに江戸時代には，庶民の間でも嗜まれ，その際にフグ汁が茶席での饗応料
理に供されたといえよう。

写真5 茶の湯とふぐ汁『茶湯献立指南 5巻』[4]（1696/元祿九年）



写真5 出所：遠藤元閑編『茶湯献立指南 5巻』[4]，吉文字屋市兵衛，
刊年不明（1696/元祿九年版），13丁/NDL-15，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2567771/1/15>（参照 2025-07-01）。

（7）『名飯部類』（1802/享和2年）

『名飯部類』（1802/享和2年）に「ふぐ雑炊」項目があるとされる。原著不
明。現代語翻訳版によれば，次の通りである。「ふぐは毒魚であるから食べ
るべきではないが，その名だけ出す。ひと吹きしてから賞味するのである。

31) 遠藤元閑編『茶湯献立指南 5巻』[1]，吉文字屋市兵衛，刊年不明（1696/元祿九年版），
5丁/NDL-8～9，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2567768>（参照 2025-09-20）。

32) 『茶の本』（岡倉覚三著/村岡博訳『茶の本』，岩波書店，1945/昭和20，22頁/NDL-13，
<https://dl.ndl.go.jp/pid/1125987>（参照 2025-09-20），原書：“The Book of Tee”，by Okakura
Kakuzo, G.P. Putnam, 1906）。

はじめから洗い米と一緒にふぐを入れて煮て食べるのはいまだかつて聞いたことがない³³⁾。記述が簡略に過ぎる。翻訳者は『料理物語』(1643年)の「ふくとう汁」を紹介している。「皮をはぎ、わたを捨て、かしらにあるかくし肝(腎臓)をよく取って、血気のなくなるまでよく洗い、切ってまず、どぶ(酒粕を水で溶いたもの)につけ、清酒を入れる³⁴⁾」。洗い米を炊き、その中へフグ切り身を入れて、煮立ったら食す、ということであろうか。

孤松庵/養五郎『黑白精味集』(1746/延享3年)には、「汁の部」に「河豚汁」が載っているとされるが、同書の所在不詳³⁵⁾。

(8) 小野蘭山著/小野蕙畝編『飲膳摘要』(1817/文化14年)。

同書は、小野蘭山(1729/享保14~1810/文化7)が存命中に刊行されたか否かは不詳。小野蘭山(審定)/小野蕙畝(纂輯)『増補飲膳摘要』(1836/天保7年)では、次のように述べられている。「〔フグ〕河豚 甘温大毒アリ濕氣ヲ去り蟲ヲ殺ノ効アレ任食フベカラズ。〔禁忌〕荊芥 菊花 桔梗 甘草 附子 烏頭ト相反ス櫛欖及龍腦ヲ水浸シ服スレバ毒ヲ鮮ス。³⁶⁾」つまり、小野蘭山はフグ食を戒飭している。

33) 杉野権兵衛著/他『名飯部類：日本初のご飯百科』, 教育社, 1989/昭和64所載, 87頁/NDL-46, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13192971/1/46> (参照 2025-09-14)。その他, 『名飯部類』翻刻版の収載先, 吉井始子編『江戸時代料理本集成: 翻刻』第7巻(料理伊呂波庖丁・卓子式・素人庖丁・名飯部類・都鄙安逸伝), 臨川書店, 1980/昭和55, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12100150> (参照 2025-09-19)。

34) 杉野権兵衛著/他『名飯部類：日本初のご飯百科』, 教育社, 1989/昭和64所載, 88頁/NDL-47, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13192971/1/47> (参照 2025-09-19)。

35) 松下幸子/榎木伊太郎編『再現江戸時代料理: 食養生講釈付』, 小学館, 1993/平成5所載, 126頁/NDL-66, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13328738> (参照 2025-10-01)。

36) 小野蘭山/他『飲膳摘要』, 1817/文化14, 49丁/NDL-66, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13386476> (参照 2025-08-28)。文化14年版(小野蘭山(審定)/小野蕙畝(纂輯)『増補飲膳摘要』(1836/天保7, 74丁/NDL-80, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2536849/1/80> (参照 2025-08-28)) も, 『増補飲膳摘要』(1859/安政6年, 73丁/NDL-80, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2539477/1/80>) も同文である。小野蘭山著/鳥屋平七[他]『飲膳摘要』1882/明治15, 73丁/NDL-100, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1911359/1/100> (参照 2025-09-19)。

37) 越谷吾山編/他『物類称呼』, 岩波書店, 1941/昭和16, 「序」, 3頁/NDL-4, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1126534> (参照 2025-09-20)。

写真6 河豚, 『飲膳摘要』(1817/文化14年)

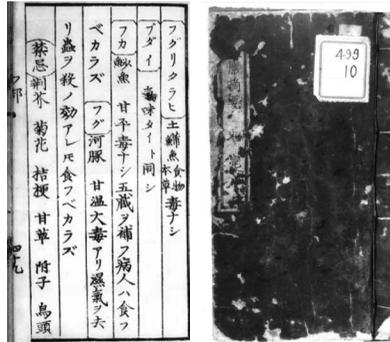


写真6 出所：小野蘭山 ほか『飲膳摘要』, 1817/文化14, 1丁/NDL-1, 49丁/NDL-66, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13386476> (参照 2025-08-28)。

(9) 「河豚」, 越谷吾山編『物類稱呼 5巻』(1775/安永4年)

『物類稱呼』は「日本諸国の方言を類聚した最初の著書³⁷⁾」(物類呼称を紹介した用語辞典)である。フグについては、次のようにある。「ふぐ○京江戸ともに、ふぐとよぶ。西国及び四国にて、ふくとうと云。又江戸にて異名をてっぼうと云。其故ハあたると急(たちまち)死寸と云意也。志をさいと云有、少しきなる物なり。肥前の唐津にてちんぷくと云意也。まふぐという魚は冬の内賞翫す。とらふぐと云ハ春夏ともに喰ふ也。³⁸⁾」(句読点は本稿筆者)。「てっぼう」とは、斎藤秀一編『東京方言集』(1976/昭和51年)によれば、旧東京市(東京15区)の「旧市域の語彙」で「河豚汁」を指したとされる。「あたると死ぬ(ことがある)」という連想から生まれた隠語、俗語の類である。江戸時代の町奉行管轄地にあたり、武家や庶民の暮らしが営まれた区域である。「てっぼう」呼称がフグ自体ではなく、「河豚汁」を指したことは興味深い³⁹⁾。江戸時代の料理書には、本稿筆者の渉獵の限りでは、フグの刺身や揚物の記述を見出せない。

38) 越谷吾山編『物類稱呼 5巻』, 伊南甚助 [ほか1名], 1775/安永4, NDL-34, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2539349/1/34> (参照 2025-08-11)。

39) 斎藤秀一編『東京方言集』, 国書刊行会, 1976/昭和51, 239頁/NDL-130, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12449048> (参照 2025-09-20)。

写真7 「河豚」，越谷吾山編『物類稱呼5巻』（1775/安永4年）



写真7 出所：越谷吾山編『物類稱呼5巻』，伊南甚助〔ほか1名〕，1775/安永4，NDL-1/-34，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2539349/1/34>（参照 2025-08-11）。

(10) 「河豚」，武井周作著『能毒魚かゞみ』下（青雲堂，1831/天保2年）。

1831/天保2年に刊行された『能毒魚かゞみ』（下巻）に「河豚」の項目が設けられている。この書籍は「魚貝類事典」である。フグの毒性について、江戸時代後期の人々がどのような認識を持っていたのかを知るうえで、興味深い。同書は1885/明治18年に『魚鑑』（有隣堂）という書名で翻刻され、1978/昭和53年に現代文翻訳版『魚鑑』（八坂書房）が出版されている。現代版の「解説」の中で底本と版種、内容と特徴、著者武井周作について、要領を得た紹介が行われている⁴⁰⁾。

「ふぐ 崔氏食経に鰾鯉（こうい）の字を用ふ。一名ふくべ、下総銚子の俗とみといふ、これ江戸に。てつほうといふと同意なり。漢名河豚（かとん）綱目に出づ。これ又種類多し。虎ふぐハ時珍黄縷ありといふものなり。まふくハ即班魚（ハンギョ）。又綱目にいつ。しほさいハ綱魚。時珍食物本草にミゆ。鹿の子ふぐ目赤ふぐ一名苗代ふぐ大毒（たいどく）あり。また鮫ふぐハ虎ふぐの一種なり。かつをふぐ青色。かつをのごとし。薩摩の海に産す。日向

40) 武井周作著『魚鑑』，八坂書房，1978/昭和53，145～167頁/NDL-80～91，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12614920>（参照 2025-08-25）；「魚かゞみ 巻ノ下」（武井周作著）収録の中の「ふぐ」，大橋青湖 編『釣魚秘伝集』，渡辺書店，1972，454～455頁/NDL-264～265，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12441607>（参照 2025-09-15）。

山中澗水（たにみず）出て、薩海に入る。その間五十里。急流の大河なり。海を距ること。三里。兩岸村落。相列るとろを。河内川といふ。冬春の際に。里人河に網して河豚を得る。となん。これ潮より淡水に入るものなり。関東ハ冬のみ食て。春ハ珍とせず。長州雲州ハ春も猶（なを）食ふ。且その肝を食へども。終に毒に中るをきかず。蓋し風土（とち）によれるか。又はこふぐ漢名志れす。皮肉丁子様の骨ありて。周身に聚束す。東海稀にあり。その肉を食ふ。島ふぐ頭圓く身扁くして。沙皮（さめはだ）鱗文あり。又黒圓点あり。薩海に産す。或ハ狻猊其皮を。天竺流沙河の。鯉の皮なりとて。人を誑（たぶらかす）。これ刀鞘を篋（かざる）のみ。すすめふぐ海牛（かいぎう）なり。本草原始にいづ。この類に鯛の婿乃三八郎といふあり。又ゑひするだひともいふ。みのかげふぐ魚虎（ギョコ）なり。網目に出づ。その刺伏して。蓑を着るるか如し。その刺の直立するこのものハ。はりせんぼんはりふぐ。これ網魚の類なり。【氣味】甘大毒あり。輟耕録（テツコウロク）にいふ。凡食河豚一日内不可服湯藥荊芮甚し。又桔梗。菊花。甘草。烏頭。附子。を惡む。又蒺藜菜（ほうれんそう）と共に。食ふへからず。大に害あり。凡この毒を解するにハ。するめを煎し服す。或は生食して妙なり。丹藥に勝れり。【氣味】一切の冷症。腹痛腰痛帶下を治す。ひふぐ風乾なり。毒絶てなし。故に。賢人に。こふはなられぬ。干ふぐから。といへる句あり。色白きを。上とす。

写真8 「ふぐ」、武井周作著『能毒魚かゝみ』下（1831/天保2年）

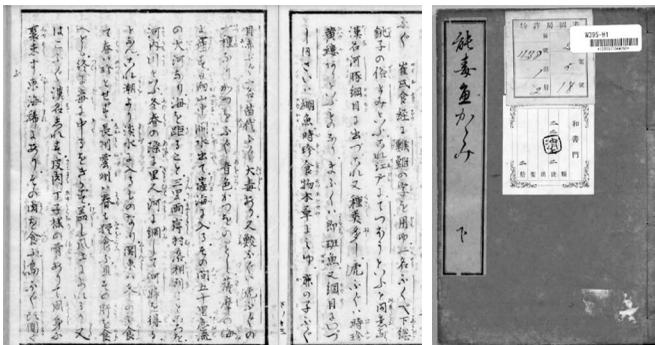


写真8 出所：武井周作著『魚かゝみ』下、青雲堂。[18-]、NDL-1、/-15~16、
<https://dl.ndl.go.jp/pid/1900081/1/15>（参照 2025-09-21）。

今猶端午の節物たり。⁴¹⁾」。

(11) フグ食訓戒詩藻文

南摩綱紀(閱)/龜山雲平(編)『小學先哲史談』巻之1(1885/明治18)の中に、「藩士某女諫食河豚」なる短文がある。同編書「緒言」に1573/天正1年～1830/文政13年間の「先哲史談」を「小学修身課業者」向けに編纂したとある。江戸時代の訓戒文であろうが、筆者・執筆年不詳である。このような訓戒文が書かれるほどにフグ食が普及していたということであろうか。

「藩士某女諫食河豚(改行, 引用者) 一藩士, 性嗜河豚與其妻每啖之士有幼女, 一日忽乞食士曰, 汝常不欲食今日欲食何也, 且豚魚有毒, 非幼兒可食女乃泣曰, 是兒所以欲食也, 爺娘若中毒則兒將誰頼焉願俱食而斃士, 即感悟, 速棄羹終身不復食⁴²⁾」

意識すれば, 以下のようになる。藩士の某妻女がフグ食を戒める。ある藩士はフグを嗜食し, 妻も毎度フグを一緒に食べた。士には幼女がいて, ある日突然にフグ食をねだった。士が問う, 普段は食べたいと欲さないのに, 今日は何ぞ食べたいのか, そのうえにフグは有毒だと。幼女が泣きながら言うには, 子供には食べさせないから, だから子供は食べたいのだと。もし父母(爺娘)が中毒で死んだら, 子供は一体誰を頼るのか, 一緒に食べて死にたいと。士は直ぐに悟り, 嗜食を止め一生涯二度と食べないとした。つまり, 武士もフグを喫食・嗜食していたことを意味する。

(12) 江戸時代のフグ料理整理 (大正時代)

大正時代に出版された石井泰次郎著『日本料理法大成』(1923/大正12年)と同書続版(1970/昭和45年)は, その中で日本料理の歴史を叙述し, さらに室町時代から明治20年頃までの「古今料理法」を50音順に集録・紹介して

41) 武井周作著『能毒魚かゞみ』下, 青雲堂, 1831/天保2, 15～16丁, NDL-15～16, 国立国会図書館デジタルコレクション書誌情報では『魚かゞみ』<https://dl.ndl.go.jp/pid/1900081> (参照 2025-03-15)。武井周作(樸涯)著『魚鑑』上, 有隣堂, 1885/明治18, 15～16丁/NDL-15～16, <https://dl.ndl.go.jp/pid/832667> (参照 2025-08-25)。武井周作著『魚鑑』, 八坂書房, 1978/昭和53, 77～79/NDL-46～47, <https://dl.ndl.go.jp/pid/12614920> (参照 2025-08-25)。

42) 南摩綱紀(閱)/龜山雲平(編)『小學先哲史談』巻之1, 濱本伊三郎, 1885/明治18, 8丁/NDL-20, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1084190/1/20> (参照 2025-07-18)。

いる。その中にフグ関連事項がある。「同書続版」から紹介すると、以下の通りである。

①くずしふぐ（崩し河豚） △煮物取合わせに、○くずしふぐ、松たけ、ちよろぎ。○常のように、ふぐを洗って、皮を引いて骨を去り、血およく出して、身ばかりを、まな板の上で、庖丁のむねでよくたたいて、おろし葛をいれ、よくたたきませる。すりみのように湯煮して用いる。また、めしのと湯を入れ、すり鉢でよくすって、茶碗に入れ、常のように蒸して、くずあんをかけて、わさびをおく。⁴³⁾」。フグの筋肉部位と他の具材を使った煮物である。

②「こちふぐもどき（魾河豚木悴） ふぐのことをふくとうともいう。こちふくとうもどきと、こち（もうおなども[ママ]）ふくもどきにする。こちの皮をはぎすて、干ふぐの皮をいれてよい。作り方は、ふくとう汁のようにする。⁴⁴⁾」。コチと干フグの皮を使った汁物である。

③「河豚。本、鼓仕立、うすく切る。赤みそ、のちに糗汰（じんだ）（ぬかみそ）を加える。皮を引き、うすく筒に切り、水に幾度もさらす。煮過ぎすことは、はなはだ悪い。吸口、葱、関東では陳皮を加える。⁴⁵⁾」（本とは本汁の意）。フグ筋肉部位を使った煮物である。

④「すびきふぐ（酢引河豚） 常のように三枚におろして、身ばかりにしばらく塩をしておいてから、皮を引き、湯をよく沸騰させてその中に入れ、さっと湯がいてから、薄く作り、水ぐわい、わさびの針、わかね、うどのせんなど、一二品とり合わせ、浅草のりを、ずいぶんきびしい酢でといてかける⁴⁶⁾」。フグの酢和物である。

⑤「ひかわ（干皮） 河豚の皮の干乾しにしたもの。味は甘美で、ふぐの皮

43) 「古今料理法」、石井泰次郎著『日本料理法大成』、大倉書店、1925/大正12、426頁/NDL-246、<https://dl.ndl.go.jp/pid/970404>（参照 2025-10-08）。石井泰次郎著/他『日本料理法大全』続、第一出版、1970/昭和45、167～168頁/NDL-91、<https://dl.ndl.go.jp/pid/2525374>（参照 2025-10-15）。

44) 「古今料理法」、『日本料理法大成』、大正版520頁/NDL-275、昭和版192頁/NDL-104。

45) 「古今料理法」、『日本料理法大成』、大正版648頁/NDL-339、昭和版228頁/NDL-122。

46) 「古今料理法」、『日本料理法大成』、大正版677頁/NDL-353、昭和版238頁/NDL-127。

だが毒は無い。△鱧(ナマス、引用者)。ひかわ、河(こう)たけ、花えび、いり酒。△汁。ひかわ、じゅんさい。○ひかわ、もやし ○ひかわ かぶら、からし。△煮物。のっぺい仕立、ひかわ、初茸、握り麩。△焼物。ひかわ付かまぼこ、唐がらし醤油。⁴⁷⁾」。フグの干皮を使った料理。

⑥「ひふぐ(干河豚) 本汁が第一である。煮物、せんば煮、筍羹などにつかう。△五月汁(さつきしる)。干ふぐ皮身ともにほどよく切って、焼豆腐、ほし大こん、新ごぼう、いずれもちいさく切って取合わせる⁴⁸⁾」。筍羹(シュンカン)とは季節野菜等の煮物料理。

⑦「ひふぐのかわ(干河豚皮) ふくひともいう地方がある。白い物がやわらかで風味がよい。黄色のさしたのはかたい。よく湯煮して、よく洗ってから、汁に入れる時は薄みそ汁で湯煮する⁴⁹⁾」。フグ干皮を使った味噌汁。

⑧「ふぐ(河豚) 一名マフグ、カジハラ、フクベ。○下魚である。好みとしてつかう。本汁、はまやき、こく醬。△鱧類細作り。ふぐ、塩いり、柚醤油などの取合わせ。また○くずしふぐ △酢引ふぐなど仕様があるが、略してのせない。好んでつかってはならぬ⁵⁰⁾」。フグ料理各種。

⑨「ふぐじる(河豚汁) ふぐ、すい切、平せ切、ふぐ皮四半、十月から正月まで、粕漬にしてよい。塩にするにはよくない。取合わせいずれも、あんこうに同じ。この汁風味は、あんこうよりも上だけれども元来雑魚である。その上喰い合わせの悪いものであるから毒魚である。出来るだけ血をよく洗い出し、何でも喰い合せてわるいものはさけるようにする。料理としては絶対に用いてはならぬ。好みにまかせるべきである。△別報 よく血をとり洗いを充分にする。切ってにがり酒につけておき、その中に塩を少し入れたのがよい。云にいう一夜塩をしたふぐに酔うということはない。また、ふぐに北むきという種類がある。背の黒いところと腹の白いところのさかいに大紋

47) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版968頁/NDL-499, 昭和版322~323頁/NDL-169。

48) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版979頁/NDL-504, 昭和版325頁/NDL-170。

49) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版979頁/NDL-504, 昭和版325頁/NDL-170。

50) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版1003~1004頁/NDL-516~517, 昭和版331頁/NDL-173。

がきっぱりとある。これをたべると必ず毒にあたると漁師の伝である。⁵¹⁾」。
フグの汁物である。

⑩「ふくとう（ふくとう） シオサイフグ、一名ナゴヤフグ、フクト、スナフグ、サバフグ、ヒガンフグ、ヨリトフグ、モフグ、ナゴヤフグ、斑子（またらこ）このフグは河水の海に流れいずる海口に群をなす。『山堂肆考』に、また一種、色淡黒、文点あるものこれを斑子（またらこ）という。たべてはいけないとある。『水族志』フグの項に、シオサイフグあり。○ふくとう汁、杉やき、でんがく、ひふぐ、色々 △ふくと。頭尾腸（わた）をさり、背骨の内の黒血をたちさり、洗いきよめ、切って用いる。骨皮も去って、いよいよ佳なり。肉を酒に浸して二時間ばかり、酒をすてて味噌汁で煮て食べる。茄子をまぜるのは魚熱を平らし毒を消す目的である。諸菜、他魚をまぜるのをきらう。すすほこり落入れば人を害す（水洗をよくしると解釈すればよい）。煮る湯気にあたれば頭がいたくなりふらふらする。常に薬を飲む人は、一日前後、薬をのんではならぬ。ほかに料理があってもたべてはならない（フグ毒が、どんなものか、どこに毒があるか、はっきりわからなかった時代は、こんなことを言って、毒にあたらないようにしよ[ママ] うとしていた）。○年来手馴れたる料理人の仕立たフグならばたべてもよいが、たべない方がよい⁵²⁾。』。

⑪「ふくとうじる（ふくとう汁） 皮をはぎ、わたをすて、かしらにあるかくしぎもをよくとって、血気のないようによく洗って、切って、まず、酒のかすをしぼったものにつけておき、清酒もいれる。下地は中みそより少し薄くして、煮えたてて魚を入れ、ひとあわ煮て、酒のかすをしぼったものをさし、塩かげん吸合わて出す。吸口にんにく、なす⁵³⁾。』。

江戸時代のフグ料理について、除毒法と調理法に分けて考察すると、鰭を含む皮を剥ぎ、内臓を除去して、徹底洗浄を行うことを説述しているが、除

51) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版1004頁/NDL-517, 昭和版331頁/NDL-173。

52) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版1002~1003頁/NDL-516, 昭和版332頁/NDL-174。「ふくとう」は大正版では「フクトウ」。

53) 「古今料理法」, 『日本料理法大成』, 大正版1003頁/NDL-516, 昭和版332頁/NDL-174。

毒法が確定していたとはいえない。筋肉部位のみを使用した調理では、今日の可食種フグである限り、フグ食中毒は発生しなかったであろう。調理法では、煮物や吸物、雑炊のレシピが多い。つまり、江戸時代には、フグは「下魚」であったが、フグ食を好む人々の食卓に上っていたものと思われる。この点では、今日と大差があったとは思えない。

因みに、昭和後期の「河豚汁」（1973年）の解説を読んでいて驚く。「フグ食の科学」時代に入って30年近く経っていて認識不足（精確な科学的知見不足）が存在したことに啞然とさせられる。学術的知見と消費者の「常識」との間には埋め難い溝があることを意味する。その溝を埋めるのは行政の仕事である。公認フグ処理師資格の非保有者はフグ調理に手を出してはならない⁵⁴⁾。

小括

三田村鳶魚著『江戸の衣食住』（1957/昭和32年⁵⁵⁾）には、「河豚食ふなともいはぬ」と「高かった河豚」という江戸時代のフグ食に関する説述がある。そこにおいて、『和歌食物本草』、『日用食性大全』、『茶湯献立指南』、『河豚禪』、『飲膳摘要』に登場するフグ食を紹介している。三田村鳶魚（1870/明治3～1952/昭和27）は江戸文化・風俗の研究家であった。三田村の「河豚食ふなともいはぬ」や「高かった河豚」で指摘しているが、李時珍以来、フグ食は「薬喰」という考えが存在した。三田村は「高かった河豚」項の中で『俗枕草紙』（1630/寛永七年版、所在不明）を取り上げて、次のように述べている。「寛永七年の『俗枕草紙』に、『三浦三崎の虎鯨一盃五百しても是を調べ、主従四人、霜先の薬喰』とあるのを見ると、食べて温まるわけだつたのでせう。五百といふと、錢五百文ですから、四貫相場にして、金一兩で八つしか買えません。かなり高いものです⁵⁶⁾」。幕府は1609/慶長14年に「金一兩＝

54) 角川書店編『図説俳句大歳時記』冬、角川書店、1973/昭和48、223頁/NDL-129、<https://dl.ndl.go.jp/pid/12460499/1/129>（参照 2025-03-06）。

55) 三田村鳶魚著『江戸の衣食住（江戸ばなし；第10冊）』、青蛙房、1957/昭和32、47～51頁/NDL-27～29、<https://dl.ndl.go.jp/pid/9543106>（参照 2025-08-28）

56) 「高かった河豚」『江戸の衣食住（江戸ばなし；第10冊）』、86頁/NDL-47。

銀五十匁＝永一貫文＝鑑四貫文」と定め、1700/元禄13年に「金一両＝銀六十匁＝錢四貫文」と改訂した。当時、一両＝4,000文程度であったので、一盃（尾）五百文だと、確かに八尾を買えた。一盃（尾）の重量が不明だが、現在の天然トラフグ卸売価格は一尾1万5,000円以上/2Kg（推定）であるから、八尾だと12万円と高額である。養殖だと1尾4,000円/kg程度で、8尾3万2,000円ということになる。養殖でも、決して安価ではない。さらに三田村は『傾城太々神楽』（寛永版）の中で、武士が河豚を嗜食し中毒死する者が少なくなかったという記述を紹介している。『傾城太々神楽』（1625/寛永2年版）は『近世文芸叢書』第5（1911/明治44年）に収載されている。「鰻くふて命をうしなふたる侍の跡のたゝぬ⁵⁷⁾」という箇所を引用し、「危険なものを食うのは不覺者だ、といつて戒めたのでせう」という。実際はどの藩にもフグ禁食藩法はなく、頓死で相続人がない場合には家は潰れるが、「特に河豚を食つて死んだから、どうといふことはないようです。」と述べている。フグ食禁令藩法の有無を調べたが、見つからなかったという。江戸市中でフグが売買され、平賀源内が「根無草」（正確には「根奈志具佐」）で述べたフグ大道売りや、小川顕道が「塵塚談」で述べた「士衆」のフグ食普及に伴うフグの値上がりなどについて紹介している⁵⁸⁾。

江原恵著『江戸料理史・考：日本料理「草創期」』もまた『料理物語』や『茶湯料理献立指南』中の料理素材「フグ」について紹介している⁵⁹⁾。

江戸時代のフグ食は、養生書が取り上げる「薬食」（養生食）と料理書に登場するフグ料理である。前者については、養生書は「甘温」（体を温めて体調を整える）の効果や、懐妊安産の効果を上げている。現代医学では、そうした効果を上げる研究はない。江戸時代の料理書が示すフグ料理は、主

57) 『傾城太々神楽』（1625/寛永2年版）、国書刊行会編『近世文芸叢書』第5、国書刊行会、1911/明治44、469頁/NDL-245、<https://dl.ndl.go.jp/pid/993458>（参照 2025-09-20）。

58) 上掲拙稿「江戸時代のフグ食禁戒思想と近代への影響－明治期ふぐ食品衛生前史1～2」参照の事。

59) 江原恵著『江戸料理史・考：日本料理「草創期」』、河出書房新社、1986/昭和61、62頁/NDL-35、145頁/NDL-76、311頁/NDL-159、<https://dl.ndl.go.jp/pid/12101313>（参照 2025-09-14）。

に、フグ鍋（フグ汁）とフグ雑炊である。唐揚げ技術は奈良時代に中国の唐から伝えられたといわれるが、フグの唐揚げや、また刺身の記述は見つからない。「乾河豚」はフグ雑炊に使われたものと思われる。中毒の発生は有毒部位（卵巣、肝臓、腎臓等の内臓、皮）を摂取した事に起因したであろう。精巣と皮については、フグ可食種もいる。換言すれば、内臓や有毒皮を摘除・精浄していればフグ中毒は起こらなかったであろう。ところが、恐ろしい事に、卵巣や肝臓の毒性において、全てのフグが猛毒・強毒ではないので、例えばトラフグの卵巣や肝臓を摂食しても致死毒量でなかった場合、中毒症を発症しなかったかもしれない。そうした実情が、賀屋恭安が『河豚談』の中で述べている通り、フグ食中毒への侮りとなり、中毒死者を出す遠因となったものと思われる。命を賭けた喫食・嗜食が川柳や俳句の題材となって数多く詠まれているが、しかし実際には、有毒部位を適切に摘除して調理する経験的技術が普及してフグ食も普及していたものと推測できる。

2. 浮世絵の中のフグ

江戸時代後期には、フグ喫食・嗜食は、庶民だけでなく、武士・貴人にも広がっていた。

海沼勝（1925/大正14～没年不明）は1970～80年代に元東京都衛生局職員として都のフグ食品衛生行政に従事し、フグ調理師試験にも関わって、フグ調理に関する名著を刊行している。海沼の代表的著書は、次の通りである。海沼勝/馬場忠人『ふぐ調理師入門』（柴田書店 1974年）、海沼勝『ふぐの本』（柴田書店 1975年12月）、海沼勝『ふぐ調理師必携』（柴田書店 1986年7月）などである。海沼は自著『ふぐの本』の中に「浮世絵とふぐ」という節を設け、浮世絵で描かれたフグについて語っている。「江戸時代も中期以後は國芳ばかりでなく、庶民の多くがふぐを良く知ようになったのだろう。それだけふぐが生活に密着し、良く観察されていたものといえる。⁶⁰⁾」。

60) 海沼勝著『ふぐの本』、柴田書店、1975、65頁/NDL-38、<https://dl.ndl.go.jp/pid/12100375/1/38>（参照 2025-06-14）。

（1）國芳・広重とフグ狂画等

画2 國芳「大物之浦海底之図」
（1850/嘉永3年）画3 國芳「龍宮城」
（1850/嘉永3年）

画2：歌川國芳狂画，大物之浦海底之図（三枚続，大判錦絵，左下フグ寸描）。出所：『浮世絵八華』7，平凡社，1985/昭和60，NDL-21，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12425973/1/21>（参照 2025-06-14）。解説文「大碇を担いで，壇の浦で入水した平知盛はじめ平家一門の人々の霊が，摂州大物浦の海底に集結した幻想画。三枚続を斜めに横たわる大碇と交叉して左上方へと平家蟹が向かう状は，怨敵義経の乗船を襲うものか。添えた魚類の姿が自然である。」。

画3：歌川國芳狂画，龍宮城（フグ右下寸描色摺），出所：歌川國芳〔画〕ほか『國芳の狂画』，東京書籍，1991/平成3，52～53頁/NDL-30，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093/1/30>（参照 2025-09-21）。

海沼勝は歌川國芳（1797/寛政九～1861/文久1，65歳没）の「ふぐ」について，次のように書いている。國芳は「歌川豊国門人で武者絵が著名なほか，風景・魚類・戯画の広い作域で活躍し，その画脈は月岡芳年・水野年万・鏑木清方・伊東深水・岩田専太郎とうけつがれているといわれる。⁶¹⁾」。「この國芳のふぐは実に良く描かれ，動物学的に観察されている・・・（改行，引用者）・・・江戸時代も中期以後は國芳ばかりでなく，庶民の多くがふぐを良く知るようになったのだろう。それだけふぐが生活に密着し，良く観察されていたものといえる。（改行，引用者）もう一つのふぐを題材としたものに安藤広重（別号歌川広重）の『ねぎとふぐ』がある。藍刷りのバックにくっきりとふぐと長ねぎが描かれている。海の魚と陸の野菜。正しくふぐの汁の材料として江戸時代庶民のふぐ料理法を髣髴とさせるものがある。⁶²⁾」（画2～8/

61) 海沼勝『ふぐの本』，柴田書店，1975/昭和50，64頁/NDL-38，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12100375/1/38>（参照 2025-06-14）。

62) 海沼勝著『ふぐの本』，柴田書店，1975/昭和50，64～65頁/NDL-38，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12100375/1/38>（参照 2025-09-21）。仁科又亮「國芳私論」，富士美術館「國芳私論」『歌川國芳展：江戸文化の掉尾を飾る浮世絵師 特別展』，富士美術館，1985/昭和60，NDL-53～57参照の事，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13209619>（参照 2025-06-14）。

画4 國芳「龍宮玉取姫之図」
(1853/嘉永6年)



49 龍宮玉取姫之図
大判三枚絵 嘉永六年(一八五三)
山口屋徳兵衛版

画5 國芳「魚の心」
(1830~1844/天保)



田 魚の心(たいご) 48
大判 天保二(一八三〇)一八四四
中期 川口屋即成衛版
48 魚の心(あかえいご)
大判 天保二(一八三〇)一八四四
中期 川口屋即成衛版
国立東洋美術館蔵

画4：歌川國芳狂画，龍宮玉取姫之図（フグ中央下左寄り寸描色摺），出所：歌川國芳 [画] /他『國芳の狂画』，東京書籍，1991/平成3，54頁/NDL-31，浮世絵番号48，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093/1/31>（参照 2025-06-14）。

画5：歌川國芳狂画，魚の心（フグ寸描色摺），出所：歌川國芳 [画]/他『國芳の狂画』，東京書籍，1991/平成3，144頁/NDL-76，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093>（参照 2025-06-14）。

画21)。

海沼が述べた通り，浮世絵師達はフグを題材にして作画している。江戸時代中期以降にフグは鯛やヒラメなどの魚と共に人々には馴染みの魚であったのであろう。長崎で活躍した川原慶賀（後段画26）はトラフグやシマフグの他11種のフグ類を描いている。フグが漁獲されて身近な食材であったのであろう。

國芳の経歴と事績については，メルリン・ディリー著・関口英男訳「歌川國芳の世界」，リッカー美術館編『歌川國芳展：幕末の俊才・奇想の浮世絵師 スプリングフィールド美術館所蔵品を中心とした』（1978/昭和53年）に詳しい⁶³⁾。

(2) 毛利梅園のフグ写生画

毛利梅園（1798/寛政10~1851/嘉永4）の魚類写生画（画9~11）が残っている。梅園の魚類写生は生きて泳いでいるようで，見事というほかない。梅園は，江戸時代後期の江戸幕府旗本毛利兵橋元苗の長男として生まれた。1842/天保13年3月に麻布龍土町の長州藩毛利家下屋敷に移り「梅園」と号

63) メルリン・ディリー著・関口英男訳「歌川國芳の世界」，リッカー美術館編『歌川國芳展：幕末の俊才・奇想の浮世絵師 スプリングフィールド美術館所蔵品を中心とした』，リッカー美術館，1978/昭和53，NDL-63~67，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12873575/1/63>（参照 2025-06-14）。

画6 國芳「有卦福曳の図」(1856/安政5年)

画7 広重「ねぎとふぐ」
(1856/安政5年)画8 國芳「ふぐに赤えい」
(作画年不詳)

- 画6：歌川國芳狂画，有卦福曳の図（フグ左下隅寸描色摺），出所：歌川國芳〔画〕ほか『國芳の狂画』，東京書籍，1991/平成3，162頁/NDL-85，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093/1/85>（参照 2025-06-14）。参考：『國芳の生きた時代』『國芳の狂画』，200～203頁/NDL-104～105。国貞，國芳については，吉田暎二著『国貞國芳』，美和書院，1954，59～72頁/NDL-95～104参照の事，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2468578>（参照 2025-06-14）。
- 画7：歌川広重画「ねぎとふぐ」，出所：後藤茂樹〔編〕『浮世絵大系10 国貞/國芳/英泉』，集英社，1976/昭和51，NDL-26，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12749649/1/26>（参照 2025-09-21）。「ねぎとふぐ」『歌川派展：特別展』，浮世絵太田記念美術館，1986/昭和61，37コマ目，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12705792/1/37>（参照 2025-03-06）。
- 画8：歌川國芳画「ふぐに赤えい」，出所：リッカー美術館編『歌川國芳展：幕末の俊才・奇想の浮世絵師 スプリングフィールド美術館所蔵品を中心とした』，リッカー美術館，1978/昭和53，浮世絵番号107，NDL-13，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12873575>（参照 2025-06-14）。

した⁶⁴⁾。本草学者であった。

(3) 挿絵に見る漁村・漁業

国立国会図書館は、「本の万華鏡」と題して同館蔵書資料を紹介するイン

64) 磯野直秀『『梅園画譜』とその周辺』『参考書誌研究』(41)，国立国会図書館，NDL，<https://dl.ndl.go.jp/pid/3051339>（参照 2025-09-21）

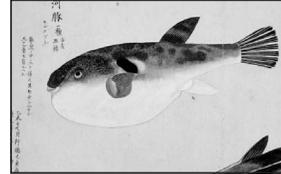
画9 毛利梅園「シヨウサイフグ」(1844/弘化1年)



画10 梅園「シホサイフグ」(1834/天保5年)



画11 梅園「キンメフグ」(1835/天保6年)



画9備考：現代標準和名ヒガンフグ（推測），毛利梅園写生「シヨウサイフグ」(1844/弘化1年)
出所：毛利大江元寿梅園白石瑛<毛利梅園>//撰輯『梅園魚譜』，写，NDL-58，
<https://dl.ndl.go.jp/pid/1286914/1/58>（参照 2025-09-21）同じ写生図がNDLリンクからも公開：<https://www.ndl.go.jp/kaleido/entry/30/img/fugu.jpg>

画10備考：現代標準和名アカメフグ（推測），毛利梅園写生「シホサイフグ」(1834/天保5年)
出所：毛氏梅園元寿<毛利梅園>//撰輯『梅園魚品図正』巻1，写，1835/天保6，序，
NDL-51，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1287112/1/51>（参照 2025-09-21）。

画11備考：現代標準和名トラフグ（推測）
出所：毛氏梅園元寿<毛利梅園>//撰輯『梅園魚品図正』巻2，写，1835/天保6，NDL-26，
<https://dl.ndl.go.jp/pid/1287113/1/26>（参照 2025-09-21）。

ターネット・サイトを公開している。その第30回に「天下タイ平～魚と人の江戸時代～」がある。江戸時代を舞台にした人と魚介類との関わりについて、所蔵資料を通じて紹介している。江戸時代には、「交通網の整備が進み、商品の流通が活発化した⁶⁵⁾」。漁法や漁業の発展，食卓に上る魚介類や魚介類加工・販売業者などの出現について、本稿論述を理解する上で参考になるであろう。3点（画12～14）も江戸時代中期の漁村・漁業の様子を想像させるのに有用である。

（4）長州人「周布政之助」とフグ型徳利

周布政之助（1823/文政6～1864/元治1，自刃42歳）は，1853/嘉永6年から1864/元治1年まで長州藩村田清風の政道を継承して，一時の離任を挟み，政務座役（右筆）で藩政改革に尽瘁した人物である。村田清風（1783/天明3～1855/安政2）は藩主毛利慶親（敬親）の命を受けて，1838/天保9年から1844/弘化1年まで藩財政建て直しに尽力した。周布は長州藩の安政改革を推進し，獄囚の吉田松陰を寛恕し，久坂玄瑞や木戸孝允（桂小五郎）ら人傑登

65) 国立国会図書館Web公開：「本の万華鏡>第30回 天下タイ平～魚と人の江戸時代～」，
Website: <https://www.ndl.go.jp/kaleido/entry/30/>。

画12 若狭蒸鰯制

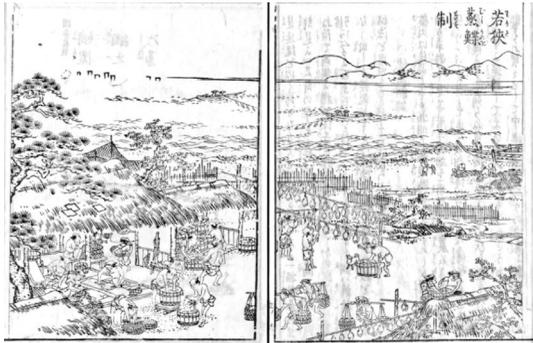


図12出所：法橋關月画『日本山海名産圖會 5巻』[3]，柳原喜兵衛，1798/寛政10，NDL-22，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2575828/1/22>（参照 2025-09-21）。

画13 鯛五智網

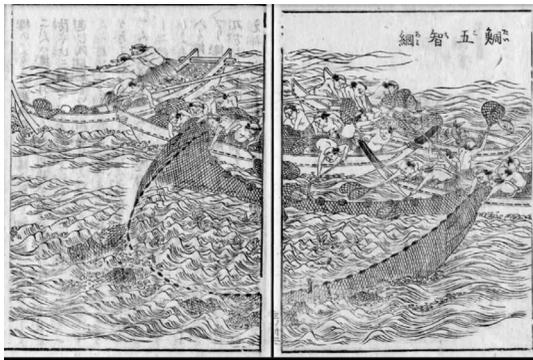


図13出所：法橋關月画『日本山海名産圖會 5巻』[3]，柳原喜兵衛，1798/寛政10，NDL-24，<https://dl.ndl.go.jp/pid/2575828/1/24>（参照 2025-09-21）。

用や洋式軍事改革などを行った。伊藤博文（俊輔）や井上馨（敬親から名「聞多」拜受）ら5人の密航留学生（長州ファイブ）を英国に送遣したのも周布であった。しかし京都で起きた「禁門の変」（1864/元治1年，長州藩勢力と幕府勢力との武力衝突事件，長州勢敗北）に対し，棕梨藤太ら保守派に藩政実権を奪われて事件責任を取らされ，同年9月，山口矢原（現・山口市幸町）の庄屋吉富簡一宅で不本意ながら自刃した。周布は愛酒の人であったよ

画14 鱒(ぶり)追網



図14資料：法橋關月 画『日本山海名産圖會 5巻』[3], 柳原喜兵衛, 1798/寛政10, NDL-12, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2575828/1/12> (参照 2025-09-21)。

写真9 萩焼河豚型徳利と愛用者周布政之助



周布政之助(右)・長野昌英写真

写真9 出所：山田稔「山口県立山口博物館所蔵幕末維新関係資料ガイド」, 『山口県立山口博物館研究報告』第43号(2017年3月)別刷, 63頁から転載。肖像画は村田清風記念館所蔵。

28 萩焼河豚型徳利
江戸時代 19世紀
1口
高120 径135 重約3-50

河豚のひれを配した萩焼の徳利。文久2年(1862)、長州藩京邸御座敷で長州藩医長野昌英と撮影した写真(国族右上、ガウス、アンブロタイブ、個人蔵)に、徳利と杯を手にした周布の姿が見える。この徳利も愛用品の一つであろう。尾布家伝来品。



うで、酒癖が悪く、屢々酩酊舌禍事件を起こしたと伝わる。フグ徳利(写真9)を愛用したようで、フグも嗜食したものと想像される⁶⁶⁾。

66) 萩博物館「萩の人物データベース・周布政之助」, Website : <https://sites.google.com/site/hagijinbutsu/list/24>。「周布政之助」『維新史料』伝記1, 野史台, 1887/明20~1896/29, 32~34丁/NDL-35~37, <https://dl.ndl.go.jp/pid/773145/1/35> (参照 2025-09-22)。

(5) 秀国・若冲・広重・抱一・豊国他とフグ俳画等

画15 石寿観秀国の俳画河豚
(色摺, 1762/宝暦12)画16 若冲「蝦蟇河豚相撲図」
(作成年不詳)

画15：石寿観秀国の俳画『河豚』(色摺, 1762/宝暦12) 出所：石寿観秀国編 ほか『海の幸』刊, 1762/宝暦12, 序, NDL-16, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2537592/1/16> (参照 2025-09-22)。

画16：若冲「蝦蟇河豚相撲図」(作成年不詳)(画部切抜) 出所：伊藤若冲「蝦蟇河豚相撲図」, 伊藤若冲, 京都国立博物館, 台帳番号 A甲1676, <https://bunka.nii.ac.jp/heritages/detail/517894>, <https://knmdb.kyohaku.go.jp/29687.html>。

石寿観秀国の絵俳書『山の幸』下巻(1765/明和2年)と『海の幸』(1762/宝暦12年)が残っている⁶⁷⁾。『海の幸』の中に俳書絵「河豚」(画15)がある⁶⁸⁾。

伊藤若冲(1716/正徳6~1800/寛政12), 歌川広重(1797/寛政9~1858/安政5)は江戸時代の画家と浮世絵師である⁶⁹⁾(画16~18)。

歌川國芳は『狂画』の中でフグを描いている⁷⁰⁾(画2~6/画8)。因みに、「江

67) 石寿観秀国編/他『山の幸』[下巻];『海の幸』[下巻](合併版), 江戸中期, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2542740>。石寿観秀国編・他『海の幸』1762/宝暦12, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2537592>。石寿観秀国編『山幸2巻』上中下, 1765/明和2, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/10303942> (参照 2025-09-22)。

68) 藤澤紫「春信絵本の研究-初期彩色摺絵本の研究」, 鹿島美術財団編『鹿島美術財団年報』別冊, 鹿島美術財団, 1996/平成8, 484~496頁/NDL-251~257参照の事, <https://dl.ndl.go.jp/pid/4425294/1/251> (参照 2025-09-22)。

69) 広重『いなだ・ふぐ・梅』, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1306182> (参照 2025-06-12)。[北斎, 広重画]ほか『北斎と広重』第7(花鳥風月), 講談社, 1964/昭和39, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/2476800> (参照 2025-06-12)。

70) 歌川國芳[画]/他『國芳の狂画』, 東京書籍, 1991/平成3, 26, 55, 141, 155頁/NDL-19, -30~31, -76, -85浮世絵番号48~49, <https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093/1/31> (参照 2025-06-14)。

画17 広重『[いなだ・ふぐ・梅]』(作成年不詳)



画18 広重「河豚に大根」
(1831/天保2年頃)



画19 酒井抱一, 大根とフグ (作成年不詳)



画17：歌川広重『[いなだ・ふぐ・梅]』(作成年不詳) 出所：歌川広重『[いなだ・ふぐ・梅]』, NDL, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1306182> (参照 2025-09-21)

画18：歌川広重「河豚に大根」(画部切抜), 出所：「河豚に大根」木版画/江戸/日本, 歌川広重 (1797-1858), 1831/天保2年頃, 紙本木版多色刷り, 35.1×7.6cm, 広島県廿日市市大野亀ヶ岡701, 海の見える杜美術館 (文化庁, 文化遺産オンライン, <https://bunka.nii.ac.jp/heritages/detail/241661>)。

画19：酒井抱一 (1761/宝暦11~1829/文政11, 絵師), 扇面雑画・大根とフグ (作成年不詳), 出所：文化庁「文化遺産オンライン」<https://bunka.nii.ac.jp/heritages/detail/458722>

戸の魚河岸」の浮世絵や俳画が参考になる⁷¹⁾。

國芳⁷²⁾ は、フグ調理人を描画している (画21)。平賀源内が書いた通り、フグを売り歩く行商人がいたのであろう。

亜欧堂田善 (1748/寛延1~1822/文政5) の河豚図 (トラフグ, 推測) は銅

71) 東京水産振興会Web公開「豊海おさかなミュージアム」:「第1部 江戸の食文化を支えた日本橋魚河岸の誕生」(2022年10月20日更新), Website: <https://museum.suisan-shinkou.or.jp/guide/uogashi-style/2097/>。

72) 「歌川國貞」, 「広重」, 「國重」, 「國芳」等の紹介: 日置昌一著『日本歴史人名辞典』, 改造社, 1938/昭和13, 117頁/NDL-86, <https://dl.ndl.go.jp/pid/1874497> (参照 2025-03-06)。

写真10 河豚漁夫牙彫根付
（作成年不明）

画20 豊国フグ料理戯画

写真11 亜欧堂田善俳画
「河豚図」（1809/文化6年）

写真10：「河豚漁夫牙彫根付」（作成年不明），出所：文化庁「文化遺産オンライン」銘文：線刻銘「蘭亭」，作者・作成年不明，東京国立博物館，<https://bunka.nii.ac.jp/heritages/detail/405524>。

画20：豊国，フグ料理戯画 出所：山東京伝著，歌川豊国（1769/明和6～1825/文政8，江戸時代の浮世絵師）戯畫『腹筋鸚鵡石』5，岡田茂兵衛，1810/文化7，<https://dl.ndl.go.jp/pid/879485/1/16>（参照 2025-03-05）。

写真11：亜欧堂田善俳画「河豚図」（1809/文化6年），出所：「河豚図」，色紙大の銅版画，菅野陽『日本銅版画の研究』，近世，美術出版社，1974/昭和49，画番号192，NDL-58，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12866792>（参照 2025-09-22）。

版画（写真11）である。美術史家評には、「河豚は銅版画ならではの精緻で写実的な描写⁷³⁾」とある。田善は、江戸時代後期の洋風画家，銅版画家である。陸奥国須賀川（現在・福島県須賀川市）に生まれ，本名は永田善吉と言った。「亜欧堂田善」は号であった。白河藩（現在・福島県白河市）の藩主松平定信から絵師として扶持を得たというから，内陸部でもフグを観察できたということか。

73) 美術史學會編『美術史』42（1）（133），美術史學會，1993/平成5，106頁/NDL-59，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12530742/1/59>（参照 2025-09-04）

画21 國芳画『道外十二支てつぼうの亥』
(作成年不明)



画22 豊国『五十三次の内品川』, 浮世絵
フグ料理
(作成年不明)



画23 国貞「ふぐ売り」
(1864/元治1年)



- 画21：國芳画『道外十二支 てつぼうの亥』(作成年不明)，出所：一勇齋國芳(歌川國芳，1798/寛政9-1861/文久1)画『道外十二支 てつぼうの亥』，[江戸後期]，DL-NDL，コマ番号1，<https://dl.ndl.go.jp/pid/9369464> (参照 2025-03-17)。國芳は，江戸時代末期の浮世絵師。歌川國芳[画]ほか『國芳の狂画』，東京書籍，1991/平成3，26頁/NDL-17，<https://dl.ndl.go.jp/pid/13210093/1/17> (参照 2025-09-22)。
- 画22：豊国『五十三次の内品川』，浮世絵フグ料理(作成年不明)出所：「五十三次の内品川」(著者：一陽齋豊国，別称に歌川豊国，香蝶楼豊国，1769/明和6～1825/文政8，江戸時代の浮世絵師，出版者：大平，収載資料名：東錦絵，請求記号：寄別3-1-1-1，書誌ID：023817899)，一陽齋豊国，香蝶楼豊国『五十三次の内品川』，大平，DL-NDL，コマ番号1，<https://dl.ndl.go.jp/pid/1307732> (参照 2025-03-17)。
- 画23：二代歌川国貞画「ふぐ売り」(1864/元治1年)(画部切抜)，三谷一馬著『江戸物売図聚』，立風書房，1979/昭和54，137頁/NDL-74所載，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12168774/1/74> (参照 2025-09-18)。三谷の同書には，出典・草双紙『童謡妙々車』(1864/元治1年)とあるが，当該出典を確認できない。また幕末のふぐ売り(二代歌川国貞画)：駿河古文書会編『駿河の古文書』，静岡谷島屋，1981/昭和56 (NDLデジタル未公開の故に確認できない)，<https://dl.ndl.go.jp/pid/12207373> (参照 2025-10-10)。