

立ち食いは町民文化の象徴

屋台・料理屋の発達を促した江戸時代

立って食べる——それはいつごろ生まれ、広まったのか？
寿司、そば、天ぷらの屋台はなぜ江戸時代に発達したのか？
中・近世の生活文化史と日本文化を研究する原田信男さんに、
その起源と屋台文化の発達について聞いた。

国士舘大学教授

原田信男

●はらだ・のぶを 1949年生まれ。史学博士。明治大学大学院文学研究科博士課程単位取得満期退学。89年、『江戸の料理史』（中公新書）でサントリー学芸賞受賞。日本の食文化にまつわる著書多数。国士舘大学21世紀アジア学部教授。

テーブルとイスの不在

立ち食いの誕生には、テーブルとイスが存在しなかった日本の住環境が大きく関わっていると思いますね。七世紀初め、飛鳥時代の聖徳太子のころに、中国から朝鮮半島を通じて箸と匙がセットで伝わってきます。同時にテーブルとイスも伝わってき

ています。ところが朝鮮半島では箸と匙だけが定着し、日本で定着したのは箸だけです。

日本、朝鮮、琉球は、長い間、テーブルとイスを利用せず、床に座って食事をするスタイルをとってきました。戦国武将が腰掛けたりする床几（ざい）はありましたが、しょせん臨時の座として使われるもので、普段の食事（じしょ）に使うものではありませんでした。

天皇が座る高御座（たかみくら）も、中国の皇帝のイスをまねた特別な儀式のためとする説もあります。平安時代、一部の貴族がイスを使っていた姿が絵巻物に描かれていますが、一般庶民に普及することはなかったですね。

日本人の生活にテーブルとイスが入ってきたのは、西洋人が自らの食文化を持ち込んだ明治以降ですが、本当に定着していくのはずっと後で

す。文明開化の象徴として洋食がもてはやされるようになってからも、畳の上に座って、箸で食べる西洋料理屋などがはやっただといえます。

西洋料理店の白いテーブルクロスと紫の釣鐘草、苦いコーヒー——そのような描写が登場する北原白秋の『桐の花』が書かれたのが大正二年です。

大正から昭和初期にかけて、一般家庭の食事は、銘々膳の前に座る形式から、ちゃぶ台を囲むスタイルに変わっていきます。

昭和三十年代に公団住宅のダイニングキッチンが登場し、ようやくテーブルとイスの生活なじみ始めるようになったと思います。そう考えると、私たちがテーブルとイスを利用して食事をするようになった歴史は非常に浅いですね。とにかく「家で（うち）の」食事は床に座って食べるもの

だったわけですね。

もしテーブルとイスが早くから定着していれば、屋外の茶屋や屋台でも、イスに座って食べていたかもしれません。テーブルとイスの不在、これこそが屋外での「立ち食い」誕生の背景だと考えられます。

商売も食も野外では「立つ」

安土桃山時代の京都市中とその周辺が描かれた『洛中洛外図屏風（舟木本）』では、さまざまな階級、職業の人々の姿を見ることが出来ます。その中に、豊臣家の故地である大仏殿、豊国廟で催される花見の酒宴の場面があります。門前には茶商（ちやう）が酔客を待ち構え、酔いぎましの茶を勧めています。むしろを敷き、茶釜の上に柄杓を置き、客に茶碗を差し出すこの商売は、「一服一銭」と呼

ばれました。

別の場面では鴨川のほとりで、桶いっぱい（いっぴい）のしじみ（しじみ）を傍ら（はた）に置き、かまど（かまど）でしじみ汁（しじみじゆ）を作って売る男の姿が見られます。ここでほっかぶり（ほっかぶり）をした男が、大きな井でしじみ汁（しじみじゆ）を立て食（た）べている。

この屏風に描かれている人々の姿は、立ち食いの起源の一つではないでしょうか。料理屋や屋台が繁盛するのは、社会が安定し、町民文化が花開く江戸以降です。それ以前、中世の終わりから近世の頭にかけては、寺社の門前や橋のたもとなど、人々の集まる場所で食べ物を調理して提供する「煮売り」「焼き売り」があるくらいでした。

『洛中洛外図屏風』に描かれているのは、当時、全国一のぎわいを見せていた京の都です。食の風景に注目すると、通りに面して簡単な店舗