

～浮世絵に見る～江戸の食文化 車浮代

序

ロサンゼルス／ハリウッドにあるドルビー・シアターで 2025 年 2 月に始まった、
JAPAN HOUSE

主催の『NEO-JAPONISM/SAMURAI BEYOND』展。

この展覧会の関連イベントとして、8 月 2 日に「浮世絵に見る江戸の食文化」をテーマにしたト

クイベントと、江戸時代の料理の試食会を行わせていただくことになりました。

多くの方々のお力添えにより、これを記念したバイリンガル書籍『浮世絵に見る江戸の食文化』

(いつか事ム所刊) を緊急&先行出版できたことを、とても嬉しく感じております。

浮世絵の研究を始めて 33 年、江戸の食文化を勉強し始めて 15 年。浮世絵と料理写実をふんだんに

使い、江戸の食文化を解説する本書は、私の集大成であり、最もわかりやすい解説書であると言え

るでしょう。

たくさんのご感謝を込めて。

令和 7 年 8 月吉日 車浮代

もくじ

第一章 浮世絵とはなんぞや

浮世絵とは？

浮世絵師四天王

浮世絵の技術と役割

コラム 印象派の誕生の陰に浮世絵あり

第二章 日本料理は切る文化

「切る」ことを大事にしてきた日本人

包丁の起源は日本刀

「割烹」は「割主烹従」

「食材」を大切にしてきた理由

日本料理と西洋料理の違いは、絵画と建築

コラム 北斎の代表作『神奈川波裏』はカツオ漁だった？！

第三章 江戸時代の食文化

一日三食のルーツは江戸の大火から？

上方の昆布出汁と江戸の鰹出汁

おもちゃ絵『勝手道具尽』

第四章 市場と物売り

やっちゃん場と江戸野菜

魚河岸から生まれた「江戸前」の味

コンビニより便利な「棒手振り」システム

江戸庶民の食生活

「節約おかず番付」とは？

第五章 江戸っ子の好きな「江戸三白」

ひとり1日5合の白米好きが生んだ「江戸わずらい」

食に薬に、オールラウンダーな大根は庶民の味方

江戸の大ベストセラー『豆腐百珍』

第六章 江戸前の四天王

醤油革命

「蕎麦がき」から「蕎麦切り」へ

「蒲焼」から「江戸前鰻」へ

すしのルーツと、時短による変換

酒蔵から生まれた粕酢が江戸を席捲！

江戸時代の握りずし

突き刺して食べていた江戸前天ぷら。

第七章 江戸の外食産業

江戸の料亭の役割

拓いつかおすすめの味

江戸最キッチンスタジオ「うきよの台所」

御鬘貞様千社札