

## 深川江戸資料館 解説ボランティア研修

# 「油について」

桑野知章氏（榊幸書房 前代表取締役社長、現相談役）講演

榊幸書房 代表取締役社長 夏野様より、深川江戸資料館にて行なわれた江戸の油についての講演会の記事をご寄稿いただきました。

昨年の12月15日（水）に、江東区深川江戸資料館の解説ボランティアの方々の研修で、「江戸の油」をテーマとした講演会が開催された。講師は、桑野知章氏（幸書房 前代表取締役社長、現相談役）である。「東京油問屋史－油商のルーツを訪ねる」の追補版「百万都市 江戸の灯を支えた油問屋」で資料館を取材したことが機縁となって実現したものである。参加者は50名あまり、夕方18:30から20:30まで熱心に聴講されていた。

深川江戸資料館には、江戸の天保年間末期の1840年ころの隅田川沿岸の佐賀町の一部が復元されており、干鰯魚粕・魚油問屋「多田屋」（江戸十組問屋）をはじめ、油堀に面した船宿、火の見櫓、町人長屋がほぼ当時のたたずまいのままの姿で展示されている。そこには天麩羅屋の屋台なども出ており、来館者から、江戸の行灯の油や天麩羅の油、魚油についてよく尋ねられるとのことであった。しかし、そのような資料や知識をお持ちの解説ボランティアの方がいらっしゃらなかったようで、今回の講演依頼となったものである。

講演は、日本の搾油の歴史や流通から説き起こし、江戸時代の油の流通、それを担った十組問屋、幕府の油政策、関東地廻りの油、当時使われた油の種類と特徴、食用に供された油など幅広い内容であった。

講演の準備段階から、聴講予定者より「魚油、ごま油、エゴマ、菜種油など、江戸時代に主に使用された油を全般的に知りたい」「天ぷら用の油の種類？ 金ぷらは、ごま油を使っていたのか？」「行灯用の油の値段（魚油、菜種油など）」「油の種類での明るさの違い？（魚油、菜種油等）」「江戸時代の油を使った料理は？」などたくさん質問が寄せられ、講演の内容に組み入れて解説されていた。

講演後の感想では、「油の用途について、具体的に比較をした内容で大変に参考になった」「油について詳しく調べたものと出会えなかったため、流通を含めて幅広い視点で油について学べた貴重な機会だった」など、ボランティアの皆さんの要望に十分応えたものと思われる。

こうした歴史を伝える資料館で、「油」の知識のニーズがあるのは意外であったが、それにしても「油」そのものについて生活者を含めて、その違いや良さ、使い方などを知る手だてが少ないということなのだろうか。

今回は、江戸時代の「Oil life」であったが、現代までにつながる「Oil life」、食生活まで言及する資料の調査や集積の必要性に目を向ける良い機会となった。

株式会社幸書房  
代表取締役社長 夏野雅博

