

【講座報告】

首都大学東京オープンユニバーシティ講座

東京都公文書館 史料編さん担当
小林信也・工藤航平・西木浩一

はじめに

首都大学東京オープンユニバーシティにて「～江戸・東京の「まち」と「ひと」シリーズ～ 江戸の食文化 江戸の食と暮らし」と題した講座4回のうち、第2回から第4回までを当館職員が行った。本報告は、各講演者から講演概要等の紹介である。

8月29日 第2回 江戸の外食事情－高級料亭の世界 小林信也

9月5日 第3回 江戸の食と出版文化 工藤航平

9月12日 第4回 江戸の食文化を支えた人々～周辺農村の生産と流通 西木浩一

本報告書は当館職員の報告書であるため、8月22日第1回の小泉徹首都大学東京教授の講座は掲載していない。

第2回 江戸の外食事情－高級料亭の世界

小林信也

1 江戸の飲食業界の構造と高級料亭

文化8年(1811)3月、町奉行所が名主たちに命じて実施した調査によると、江戸の町方で営業する飲食店の数は7603軒であった。ただし、調査に際して、露店や屋台などの非常設店舗や行商の飲食業者はその数が「際限」無いという理由から対象外とされていて、この7603軒という数字は、町内の町人所持地面で営業していた常設店舗の飲食店の総軒数である。

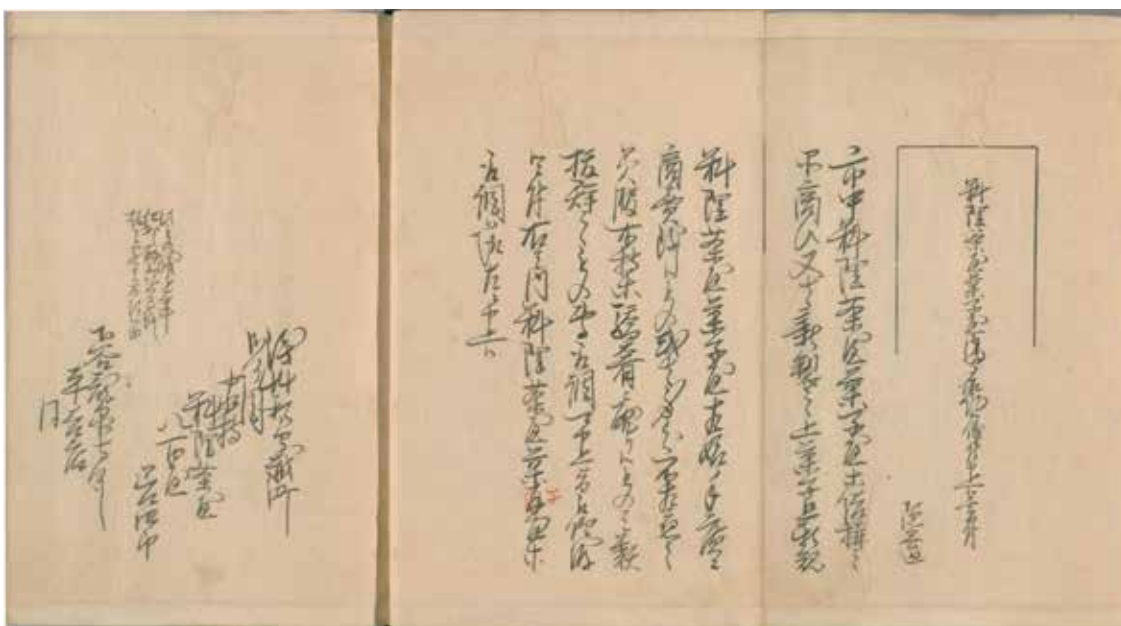
この調査報告では、飲食店が「すしや」「蒲焼屋」などといった15種類に分けられ、それぞれの軒数が記載されているが、高級料亭が属すると考えられる「貸座敷料理茶屋」は466軒であった。

図①は、深川の富岡八幡の境内地にあった有名な高級料亭の座敷で開かれている宴席の様子である。「二軒茶屋」と称される松本と伊勢屋の二軒の料亭のうち、松本の座敷を描いたものと推定されている。雪の庭を楽しむべく障子が取り払われた座敷では、火鉢を前に座っている町人風の男性が鼻屑にしている相撲取りを招いて酒宴を開いている。その町人の側に座っている女性たちや図中の手前の方で三味線を持っている女性などは芸者であろう。奥には幫間もいる。右端手前の剃髪・黒衣の男は例えば俳諧の師匠などの文化人であろうか。



図①「二軒茶屋 雪中遊宴之図」（『江戸名所図会』） 国立国会図書館蔵

2 町奉行所役人が選んだ「抜群」の高級料亭 29 軒



史料① 天保 12 年 2 月付「料理茶屋・菓子屋風聞承札候儀二付申上候書付」
（『市中取締類集』市中取締之部一ノ二） 国立国会図書館蔵

天保 12 年（1841）2 月付の史料①（上掲の写真は冒頭部分のみ）には、天保改革の際、奢侈禁令の厳格化に関連して、町奉行所の隠密廻の役人が、江戸市中とその近郊で営業する料理茶屋の中から「抜群之もの」とする 29 軒を書き上げ、当時の営業状況などについて簡単なコメントを付した部分がある。

29 軒のうち筆頭は、上掲の写真にあるように、**八百屋善四郎**（八百善、浅草鳥越町二丁目）である。以下、**田川屋幸次郎**（下谷竜泉寺町）・**平野屋清七**（平清、深川永代寺門前東仲町）・

川口屋なお（浅草橋場町）・柳屋ます（同前）・相生屋半七（嶋村、数寄屋町）・清水楼善兵衛（桜田伏見町）・桜井甚五郎（堀町新道）・川越屋安五郎（伊勢町）・武蔵屋源七（深川吉祥寺門前）・青柳安兵衛（本所藤代町）・松坂楼平六（住吉町）・百川茂左衛門（本町三丁目裏河岸）・小倉庵長右衛門（北本所元瓦町）・常磐虎右衛門（本両替町）・川越屋長次郎（浅草御蔵前片町代地）・伊勢屋源七（芝口二丁目）・石橋庵利兵衛（深川仲町）・東風屋栄次郎（深川仲町）・酔月楼彦兵衛（木挽町新屋敷）・伊勢屋栄吉（西河岸町）・善事楼善次郎（幸橋御門外本郷六丁目代地）・相模屋政五郎（本所相生町五丁目）・平岩岩右衛門（葛飾郡須崎村）・武蔵屋権三郎（同前）・大黒屋七五郎（大七、同前）・甲子屋藤右衛門（浅草橋場村）・伊勢屋安右衛門（深川八幡社内）・松本屋歳右衛門（同前）。

また、史料①には、この29軒の書き上げにつづく部分で、「以前」の料理茶屋は、大きな座敷を一つ二つ設えてそれを衝立などで仕切って客を入れていたが、それだと客同士が遠慮したりあるいは酒酔いで口論になったりするため、「近年」は「幾間」にも仕切った座敷（区分けされた中小の個室のことであろう）や離れ座敷を設えるという「風習」になった、と記されている。ここでの「近年」がいつからのことなのか不明確だが、寛政末年頃から挿絵の制作が始まった『江戸名所図会』には個室的な座敷や離れ座敷を備えた料理茶屋が描かれていることから、そうした構造の料理茶屋が増えだしたのは18世紀末のことだったとも考えられる。



図② たくさんの離れ座敷を備えた高級料亭（歌川広重『江戸高名会亭尽』より「本所小梅小倉庵」） 国立国会図書館所蔵

3 過剰な「料理之精製」は「賄賂筋」

江戸市中の飲食店が特別注文（「誂」）に応じ無用に華美な料理を密かに提供しているのではないか、という風聞に対して町奉行所の市中取締掛の役人が意見を述べた、弘化2年（1845）2月付の史料がある（『大日本近世史料』市中取締類集1、469～467頁）。

これによると、「富豪にて美食を好み候者」であつてもふだんは「花美精製」の料理は好まないという。ただし「賄賂筋」が盛んに行われている時節には「精製」の料理が存在する

という。何か「心願」が自分にあつて先方に「気ニ入」られようとするから「高価ニ拘わらず珍敷ものを競」った料理を注文するのだという。したがって、「重キ御役人方」が「御廉直」になればその「風儀」が「下々小役人」まで押し移り、すると「精製を尽くし」た料理も需要（「売レ口」）を失い、自然に無くなるのが「道理」だというのである。

世知に長けた町奉行所役人らしい鋭い意見である。

第3回 江戸の食と出版文化

工藤航平

はじめに

徳川政権のもと平和な時代、生活の安定と経済的余裕が生まれると、分限に応じてさまざまな楽しみを享受するようになった。その一つが「食」といえよう。大消費都市・江戸を支える関東地方「地廻りもの」の成長、海運航路整備による全国的流通網の確立により、新たな「ブランド品」の誕生と、全国の特産物が入手できるようになった。庶民の食文化への関心の高まりが、度を越えた初物を求める姿や、促成栽培や養殖、新たな加工品や調理方法、食器や作法などを生み出したのも江戸時代である。

江戸時代の大きな特徴の一つは、出版技術の進展による知識の伝達システムの変化である。刊行された書物は購入のほか、貸本や写本を通じて庶民にまで受容層を広げた。多くの人びとが高い関心を示した食文化も、出版メディアの格好の対象として幅広く取り上げられることとなったのである。

1 描かれた食文化



画像①



画像②



画像③

江戸時代の食文化は、文字だけではなく、様々な媒体において描かれた。

江戸時代を代表する出版物である錦絵には、全国のさまざまな人物や名所、風俗などとともに、土地の名物や旬のものがよく描かれた。また、子供から大人まで楽しんだ双六では、「新版御府内流行名物案内双六」（国立国会図書館デジタルコレクション）のように、江戸市中で有名な名物や料理屋・料亭が取り上げられている。画像①は初代歌川豊国「三十六ばんつばき 役者十二つき 八月十二だん月見乃図」（文化6年[1809]）、画像②は十返舎一九『宝

船桂帆柱』(文政10年[1827])の居酒屋を描いた場面、画像③は三代歌川豊国「当世四季之詠 冬之部」(安政4年[1857]、以上、国立国会図書館デジタルコレクション)である。

この三つの作品には共通して酒器が描かれているが、その種類は①銚子、②チロリ、③徳利と異なる。江戸時代の風俗百科事典といえる喜多川守貞『守貞漫稿』(天保8年[1837]起稿)によると、それまで爛酒を呑むには銚子やチロリを使ったが、幕末に爛徳利が登場。銅鉄器ではないので味が変化せず美味しく、他の酒器へも移し替えず冷めないという利点がある。広く普及したという。時期や場面を反映して食文化が描き分けられており、江戸時代の食文化の特徴や変遷を読み取ることができるのである。

2 見立番付を読む

見立番付とは、相撲興行で力士の格付けなどを紹介する一枚摺りの番付に見立て、世相や人びとの興味を引く事柄をランク付けしたものである。画像④は、全国の銘酒をランキングした「天保改江戸積銘酒大寄」(東京都立中央図書館所蔵)である。

ほとんどが上方の酒であることがみてとれる。上方の酒造家は優れた濾過装置を備え、原料や人材などにも恵まれ、大量の「澄み酒」(清酒)を醸造できた。一方、関東では、幕府主導の上酒醸造政策のもとで酒造家の養成が図られたが、結果は芳しくなく、上方優位の経済構造に変化はなかった。ただ、江戸時代後期になると、上方酒造業者の生産量増大により、それまで濁り酒しか口にできなかった江戸の庶民も清酒に手が出せるようになり、爛酒を呑む風習が広まることにも繋がったといわれている。



画像④

番付の銘柄と産地・酒造家に注目すると、産地・酒造家の異なる同じ銘柄が複数あることがわかる。これは、既に人気のあった先発組(伊丹・池田など)の銘柄を後発組(灘・今津など)が拝借して、類似品である「似寄酒」を造り、なかには大量の混ぜ物で味を似せた「贗酒」も登場したことによる。

見立番付には、当時の食文化のさまざまな情報が詰まっているといえよう。

3 料理本の世界

宝暦・天明期になると、読んで楽しむ料理本が登場し、料理をしない素人をも対象とするようになった。

特に有名な『豆腐百珍』(天明2年[1782]正編刊行)は大坂書肆から出版されたが、人気に伴って京都・江戸でも販売され、その後の鯛、海鰻、玉子、柚、大根など百珍ブームの火付け役となっている。また、購入した米を主食とする都市住民が増加するなか、全国のご当

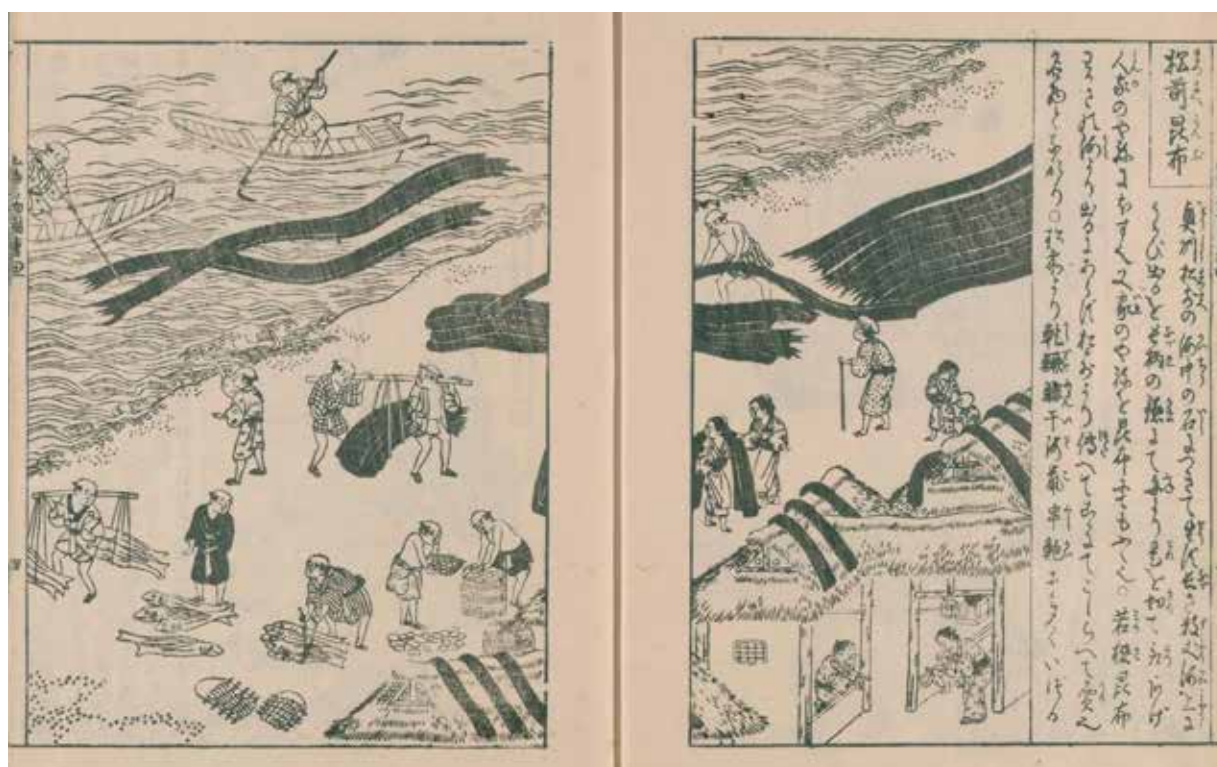
地飯や工夫した食べ方を紹介した『名飯部類』（享和2年[1802]）も刊行された。

一方、米価高騰のなかで米の使用量を抑える方法や、飢饉などの際の食事方法なども、出版を通じて広められた。

江戸時代の人びとは、娯楽だけではなく、生きていくための術としての食文化を、出版文化を通して手に入れていたのである。

4 産物・産業への注目

寛政11年(1799)、大坂書肆から平瀬補世著『日本山海名産図会』が刊行された。この書物は、全国各地の名産を取り上げ、詳しい生産工程の説明をつけているところが特徴である。画像⑤は同書(国立国会図書館デジタルコレクション)のうち「松前昆布」の挿絵で、昆布の収穫から加工までを一つの場面に描いている。



画像⑤

全国各地でさまざまな名産品（ブランド品）が生産されており、この時期は諸藩で国益のため「国産」品の生産に力を注いでいた。

消費者たる庶民は、単に各地の「名物」に関心を持つ時代から、諸国の「名産」「特産」へ関心が移り出した時代といえる。

おわりに

江戸時代は、食に対する関心の広がり、食文化の対象の広がりを見せた時代であった。そして、政治、経済・産業、社会、文化が密接に関連して食文化を形づくったのである。

食と出版文化との関係は、当初の儀礼や専門家のみを対象とした実用書から、娯楽や知的興味など素人まで対象を広げ、さまざまな作品で表現されるものとなった。また、出版を通じて、地域性の拡散、全国的な均質化もみられ、人びとが生きていく上での根本でもある食、食文化の発展には出版メディアは欠くことのできない要素であったといえる。

第4回 江戸の食文化を支えた人々～周辺農村の生産と流通

西木浩一

はじめに

江戸の食文化をテーマとした4回連続講座の最終回では、都市江戸での消費としての食文化から視点を変えて論じることにする。人口100万人を超えていたという巨大都市江戸。その住民の胃袋を満たす膨大な食品を供給し、さらに新鮮さや初物といった都市民の欲求に応じた、都市周辺農村の生産と流通の局面にスポットを当ててみようと思う。

現在の東京23区は、江戸以来の市街地とその周辺農村に分けられる。ごく大雑把に言えば、前者は明治11年(1878)に15区を成立させ、明治22年に東京市が成立した範囲であり、後者は20世紀以降の急激な人口増加を受け、昭和7年に東京市に取り込まれ新たに20区を成立させたエリアであった(図①)。

都市江戸にもっとも近接したこれらの周辺農村は、とくに生鮮食品について江戸の市場の需要にもっとも敏感に反応し、さまざまな工夫を凝らして特産品を生み出した地域であった。

1 生み出された特産野菜

東京23区は地形的に観ると、西側は武蔵野台地上に、東側は東京低地に広がっている。それぞれの地質条件に規定されそこで作られる作物の種類にも自ずと違いが生じることになる。

(1) 武蔵野台地上の作物

ここではまず武蔵野台地上の作物からみていこう。

武蔵野台地には関東ローム層が堆積している。これは洪積世時代(200万～1万年前)に活動した箱根・富士火山の火山灰が偏西風に乗って関東一円に運ばれ、それが風化して粘土化した赤褐色の土壌をいう。粘土・シルト・砂というさまざまな大きさの粒子が混じっているので粒子間の隙間が大きく、根の深く入る植物の生育に適している。このため、大根・牛蒡・人参などの根菜類、しかも細長い形状のものが特産化していった。代表的なものが練馬大根、滝野川人参などだ。

この内、練馬大根は江戸の歌人、歌学者戸田茂睡が残した紀行文『紫の一本』(天和3年<1683>刊)にも特筆されている。武蔵野の村々の民家が夥しく増え、「瓜・茄子を初め菜・大根などすべての野菜を毎日毎日江戸へ付け出す」とし、さらに料理屋の奥の中二階に上がると、「ねりま大根、岩槻牛蒡、笠井菜、芝海老、千住ねぎを、とりかえとりかえ馳走する」との記述があるのだ。17世紀後半には、武蔵野台地上の村々において江戸への販売を前提とした商品作物の生産が本格化しており、また名産野菜として料亭などで供されていたことも明らかであった。



図① 旧市街(15区)と新市街(20区)

18世紀以降、練馬大根の名声はさらに高まり、寛政6年(1794)刊の2つの地誌『武蔵演路』、『四神地名録』は、それぞれ「誠に日本第一とす」「大根においては日本第一といふべし」とされるに至るのである。

練馬周辺の村々は、畑作が中心であり、大根の他、大麦・小麦・粟・稗・もろこし・牛蒡その他の作付けを行い、これらの作物を江戸へ持ち出し、その売上金をもって年貢上納を行っていた(嘉永3年〈1850〉「土支田村村差出明細帳」)。村の存立自体が江戸と結びついた商品作物の生産・流通にかかっていたことになる。

ところで練馬大根と通称されているものの中には、生大根のまま出荷され煮食用や浅漬用に利用される「練馬秋づまり大根」と、沢庵漬けに加工される干大根の「練馬尻細(大長)大根」という代表的品種があった。この内、商品として圧倒的なシェアを占めたのが後者による沢庵づけであった。

次に引用するのは『浅草寺日記』第七卷所収、寛政5年(1793)11月3日の記事である。

寛政五年十一月三日 御納戸

一 沢庵大根 壺万本落札 練馬村 市郎右衛門

百本ニ付錢四百四十八文

浅草寺は子院三十四カ院によって運営される巨大組織であったが、毎年冬になると一万本前後の大量の沢庵漬けが購入されていた。浅草寺の事務方はこれを入札方式で行っており、多くの年で練馬村の百姓が落札している。

一万本の大量の大根が運ばれていく光景を想像しただけでもすごいが、江戸全体での消費量はどのくらいに上ったのであろうか。ともあれ、土壌の特性と江戸まで近接している地の利を活かして品種改良にも努めた練馬大根の沢庵漬けは、江戸西郊農村を代表する特産作物となり、さらに近代以降も缶詰として海外に輸出されるなど、地域を支える産物へと成長を遂げていったのである。

(2) 東京低地の名産野菜

武蔵野台地に関東ローム層を形成する火山灰が降り積もる時代、東京低地地域は海であり、その堆積をみななかった。現在の土質は荒川や利根川の運んだ沖積土であり、植物養分に富んだ肥沃な土壌で水利条件も良い。このためこの地域は基本的には米どころで、とりわけ江戸時代、葛西米といえどブランド米の一つであった。

しかし江戸という巨大な市場に隣接しているため、米作の傍ら農間稼ぎとしての野菜作りが盛んになっていった。いくつかの村明細帳を掲げておこう。

享保10年(1725)「川端村 村鑑明細帳」(現葛飾区)

農業間、前栽物少々作り江戸へ売り出し申し候。其外稼ぎ御座なく候。

冬菜、茄子、大角豆(ささげ)、瓜の類少し作り、江戸中之郷町へ出し、売り申し候。

延享3年(1746)「上小合村 村差出明細帳」(現葛飾区)

米穀、前栽物、内、瓜、茄子、葱、牛蒡、少し宛作り、千住并神田土物店へ出し、売り申し候。

文化2年(1805)「笹ヶ崎村(村明細帳)」(現江戸川区)

五穀之外多く作り候は、茄子、うり、かぼちや、いんげん、ささき(ささげ)、菜、大根を作り、江戸本所辺へ売り出し申し候。

このように米穀生産を主としながら、農間稼ぎとして取り組まれた野菜作りが江戸市場へ

と結びついていく様子を見て取ることができる。

そうした生産はやがて特産野菜を生み出していくこととなった。小松菜・谷中生姜・千住ネギなどである。

ところでこうした野菜類は鮮度が命。実は江戸の市場めがけて夜通しの流通努力が行われていたのである。そのことが判明する幕末文久元年（1861）の史料を紹介しよう。海防強化のため川船役所での夜間取締が厳重に行われる方針が示されたのに対して、東葛西領 55ヶ村の代表とこの一体の村々における船持の代表等は、野菜運搬船を取締対象から除外するよう求めて代官に出訴した。その中で次のように述べられている（『江戸川区史』第一巻）。

青物の儀、日々夕暮れまでに洗い上げ、夜中船積み、未明を待ち受け市場その外へ売り渡し候処、右積み送り候荷船の儀日中差し送り候えば忽ち品物相痛み、売り物に差し支え、日越し相ならざる品にて、甚だ難渋仕り候故、先前より夜中にてても中川御関所通船御免相成り居り候儀に御座候。

収穫した翌日の昼間に運び入れたのではたちまち商品が傷んでしまうため、毎日夕暮れまでには洗い上げて、夜中に船に積み込み、夜がまだすっかり明けきらない時分に市場その他へ搬送しているという。そして、こうした野菜船はこれまで中川御関所（川船改め役所）の鑑札改めを免除されていたのであった。

東京低地における野菜作りは、このような流通上の工夫と努力によって、巨大市場江戸に新鮮な野菜類を大量に調達していたのである。

2 初物嗜好に答える

生鮮野菜を求めるのみならず、江戸の住人たちの中には季節の食物を少しでも早く食べようという初物嗜好が旺盛だった。このため、季節到来直前に仕入れて高値で販売するという目ざとい商人も登場するだろう。そうした初物による値段高騰を防ぐため、幕府は食品ごとに販売解禁のタイミングを触れ出すという策を講じるに至った。確認できる最初の触れは貞享3年（1686）5月のもので、この時は野菜類が対象であった。いくつか列挙しておこう。

- 一 生しいたけ 正月節より四月まで
- 一 はうふう（防風） 二月節より
- 一 つくし 三月節より
- 一 わらび 三月節より
- 一 竹の子 四月節より

各月の節季、つまり正月であれば立春、2月であれば啓蟄、3月ならば清明といった日を基準日として、その日より前の販売を取り締まるというわけだ（『御触書寛保集成』No. 2056）。

寛保2年（1742）には、魚類、鳥類、野菜を網羅した触れが出される。魚類のいくつかを紹介しよう（『御触書寛保集成』No. 2115）。

- 一 ます 正月節より
- 一 あゆ 正月節より
- 一 かつほ（鰹） 四月節より
- 一 あんこう 十一月節より

この中でも江戸っ子が競って買ったのが鰹であった。

目には青葉 山ほととぎす 初鰹

この名高い句は俳人・山口素堂のもので、延宝6年（1678）刊行の『江戸新道』に収録さ

れている。すでに17世紀後半に入ると江戸の人々が初鰹を求めていたことがわかる。

しかし、初鰹が競って求められ異様なまでの価格高騰をみたのは、いわゆる江戸っ子の成立した天明年間（1781-1789）以降のことだった。山東京伝の「蜘蛛の糸巻」によれば、天明・寛政の頃は初鰹といえはその値段は高く、日本橋へ初船の着いた日には、年によっては金3両で買っていたという。どれだけの大金をはたいても一番に食べたというのであろう。自然、価格は高騰していった。



図② 葛飾北斎「神奈川沖浪裏」（『富嶽三十六景のうち』
国立国会図書館デジタルコレクションより転載

こうした高額販売のため、漁場から魚河岸までの輸送には押送船という快速船が用いられていた。風向きが如何にかかわらず櫓を押して走るのでこの名がある。風波を厭わず航行するため、波切りのよい鋭い船首をもっており、その姿は葛飾北斎の『富嶽三十六景』の1つ、かの有名な「神奈川沖浪裏」に描き込まれている（図②）。

ところが、一番船がもたらした鰹ではもう遅いというすごい人が現れる（『五月雨草紙』）。

ある老人の話に承わたり。同じ頃（天明年間）にや、奢侈の人の初鰹を賞翫するに、魚屋の持ち来るを待ちてはその品すでに劣るとて、時節を計り品川沖へあらかじめ船を出し置き、三崎・三浦の方より鰹魚積みたる押送船を見掛け次第、漕ぎ寄せて金一両を投げ込めば、舟子は合点して鰹魚一尾を出すを得て、櫓を飛ばして帰り来る。是を真の初鰹喰いと云えり。

鰹を積載した押送船が江戸の魚市場へ急ぐ途中、品川沖でこれを待ち伏せし、船に漕ぎ寄っていきなり1両を投げ込むと、船頭も馴れたもので鰹1尾を投げ渡してくるといふ。そこから大急ぎで櫓をこがせて帰宅して初鰹を食す。これこそが本当の初鰹喰いだといふのだ。

ここまでは、天明頃の江戸っ子たちのやや極端な奢侈のなせることかもしれないが、それでも江戸の初物嗜好は絶えることなく続き、町奉行所は初物禁止と高額販売の禁止を頻発し続けていくのであった。

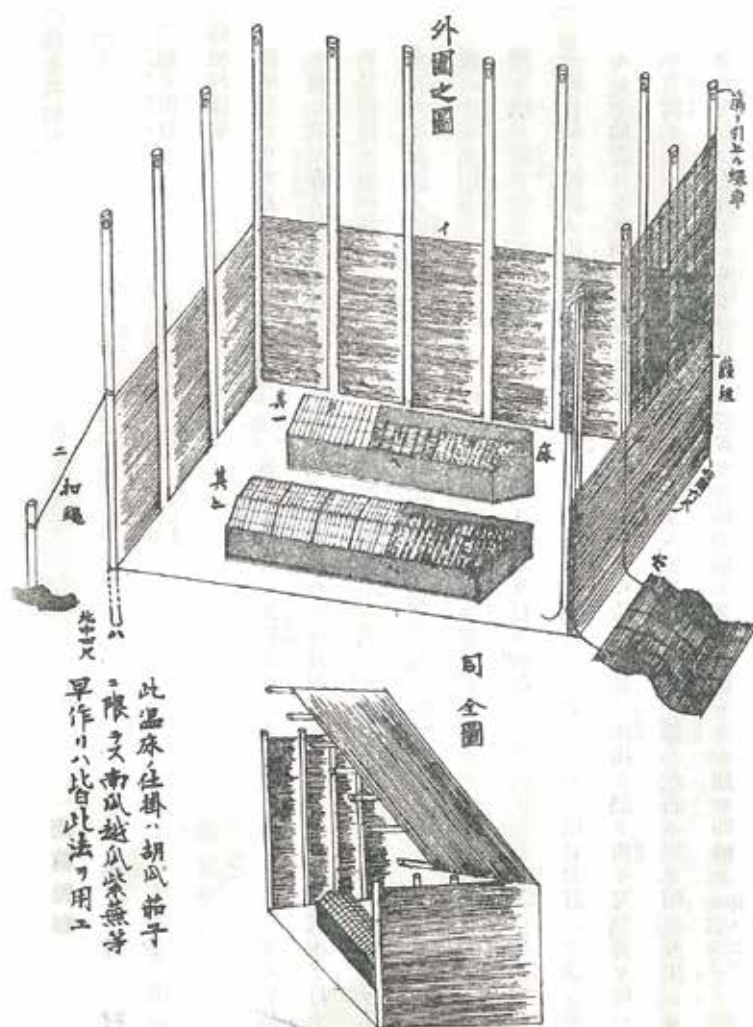
こんな初物好きや季節外れの品を珍重する向きは野菜類にもあり、それに応じた生産の工夫もなされていた。天保13年（1842）4月、天保改革の最中に出された町触は、初物嗜好が増長し、殊に料理茶屋では競って買い求め、高値の品を調理して供することを「不埒」と断じた上で、次のような実態が語られている（『江戸町触集成』第十四巻、No. 13574）。

譬えばきうり（胡瓜）、茄子、ゐんけん（隠元）、さゝけ（大角豆）之類、其外もやし物と唱え、雨障子を懸け、芥にて仕立て、或いは室の内え炭団火を用い養い立て、年中時候外れに売り出し候

つまり、①雨障子を懸ける、②芥、すなわちゴミを使った発酵熱を利用する、③室内で炭団（たどん）の火を焚いて温める、こうした方法での促成栽培が行われていたのである。

町奉行は江戸市中でこうした野菜を売り出すことを禁止する一方、このような「もやし初物と唱え候野菜類」を作り出さないよう在方へも触れ出したことを周知している。

江戸市中の人々の、食への飽くなき欲望と、その欲求に応じて生産と流通に工夫を凝らす周辺農村の双方が、天保改革の取締対象となったのである。



図③ 『東京府下農事要覧』（1964年、東京都）
南葛飾郡八郎右衛門新田で胡瓜や那須等の促成栽培に用いた温床と外圍いの図

むすびにかえて

江戸周辺農村における都市需要を見越した野菜生産は、明治以降も発展を遂げていく。その後、20世紀に入るとこのエリアに多くの私鉄が敷設され住宅地も開発されて、人口増加が進んでいく。とくに関東大震災がこの傾向に拍車をかけた。さらに戦後高度成長期になると、宅地開発がいつそう進み都市近郊農村は衰弱していくケースが少なくなかった。

しかし、近年、「江戸野菜」などとしてかつて工夫を凝らして作られた特産野菜の生産復興や、それらを利用した料理店をネットワーク化するなど、官民一体となった取り組みも豊かに展開しつつある。

「食」の問題を消費の局面のみならず生産・流通の側面も含めて見直す試みは、東京の地域史をトータルに捉える上でも、また、地域の歴史をふり返って地域活性化につなげようとする営みに寄与する上でも、一定の有効性をもっているように思えるのである。

※本報告書の著作権は東京都にあります。「私的使用のための複製」や「引用」など著作権法上認められた場合を除き、無断で複製・転用することはできません。