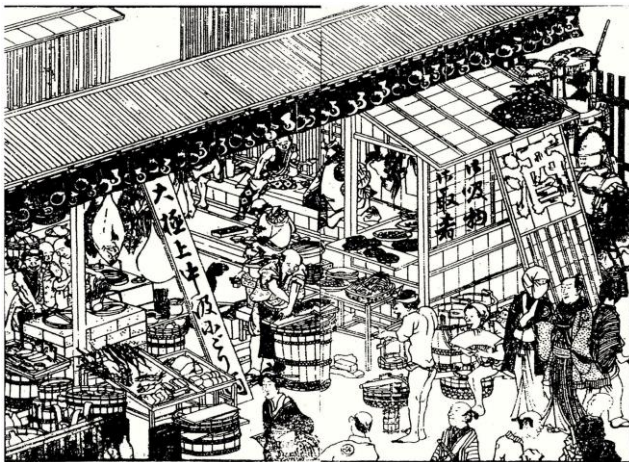


## 江戸歴史講座 江戸の居酒屋文化 [全2回]



『七癖上戸（ななくせしょうご）』（式亭三馬作、歌川国貞画）  
（文化7年刊）国立国会図書館蔵

現在、東京には酒場、ビヤホールとされるものが約2万店あるといい、日夜賑わっていますが、今から2~300年前の江戸で江戸っ子たちはどんな場所で、どんな酒を、どんな肴をつまみながら呑んでいたのでしょうか。

江戸は一人暮らしの男性が多い町で、酒屋では早くから客に店先で居酒をさせていました。18世紀中ごろ（寛延年間）になると店で居酒させることを目的とした居酒屋が生まれ、賑わいを見せるようになりましたが、江戸の居酒屋は店構えや客層などが今とは異なっていました。第1回では江戸の居酒屋がどのように生まれてきたかをさぐり、店構えや客層、居酒屋での酒飲み風景、注文の仕方、酒の飲み方などについて紹介します。

また、「江戸は呑みだおれの町」といわれたほど、江戸っ子は酒を呑んで、居酒屋は繁盛していました。第2回では、江戸ではなぜうまい酒が呑めたのか、どんな酒をどれくらい

呑んでいたのかなど酒にまつわる話題と、居酒屋で出されていた酒の肴（田楽、ふぐ料理、鮫鱈料理、豆腐料理、まぐろ料理など）について紹介します。

居酒屋の誕生とその発展や江戸の呑みだおれ文化について、図版なども駆使して紹介します。

### 講師 飯野 亮一（食文化史研究家）

1938年東京生まれ。早稲田大学第二文学部英文学専攻卒業。明治大学文学部史学地理学科卒業。服部栄養専門学校理事・講師（食文化史担当）。専攻は食文化史。現在は特に江戸の食文化史を中心に研究を進めている。著書に『居酒屋の誕生—江戸の呑み倒れ文化—』（ちくま学芸文庫）、『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ—江戸四大名物食誕生—』（ちくま学芸文庫）、『江戸の料理と食生活』（共著、小学館）、『郷土史大辞典』（共著、朝倉書店）、『歴史学事典』（共著、弘文堂）など。

### 開催概要

- 日時：第1回「江戸の居酒屋の生い立ちと賑わい」  
2018年6月6日（水）19:00~20:30（18:30開場）  
第2回「江戸っ子が呑んでいた酒と肴」  
2018年6月20日（水）19:00~20:30（18:30開場）
- 会場：日比谷図書文化館 地下1階 日比谷コンベンションホール（大ホール）
- 定員：各回200名（事前申込順、定員に達し次第締切）
- 参加費：各回1,000円（千代田区民 各回500円 ※住所が確認できるものをお持ちください。）
- 申込方法：ホームページの申込フォーム、電話（03-3502-3340）、来館（1階受付）いずれかにて、  
①講座名、②お名前（ふりがな）、③電話番号をご連絡ください。

〈お問い合わせ先〉千代田区立図書館 広報室

日比谷図書文化館 広報担当：中澤 nakazawa-hiroyuki@shopro.co.jp / 並木 namiki-yuri@shopro.co.jp

〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園1-4 TEL：03-3502-3342 / FAX：03-3502-3341

ホームページ：https://www.library.chiyoda.tokyo.jp/hibiya/