



酒仙人直伝!

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

# お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝!

[Vol. 10 配信日：2017年10月6日]

## 江戸時代、家飲みできない庶民が店先で飲んだのが“居酒屋”の始まり



(クニちゃん)  
居酒屋って、いつごろどんな風に始まったんですか？ ルーツが知りたいな。



(酒仙人)

居酒屋と言えば、最近、居酒屋でお酒を飲むシーンや居酒屋を訪問するテレビ番組をよく見かけるのよ。10年以上も続く「吉田類の酒場放浪記」のような長寿番組もあるぞよ。

居酒屋が現れたのは江戸時代と言われておる。江戸の都市化が進んで庶民の往来が盛んになると、店先で酒を椀に酌んで飲ませる店ができ始めたんじゃ。

当時の居酒屋は、稼ぎの少ない江戸の庶民に大人気じゃった。庶民の多くは家らしい家を持たず、自宅で酒が飲めなかったから、店先に“居て飲む”「居酒」をしておった。それで「居酒屋」と呼ばれるようになったんじゃ。

当時お酒は日本酒で、肴は田楽や煮み、漬物などが出されておった。下表は江戸時代後期に居酒屋で出されておったお酒と料理じゃ。料金こそ変わったが、今も昔も居酒屋でおいしいお酒と会話を楽しむという点は変わらんのお〜。どうじゃ？ クニちゃん、今度の週末、一緒に居酒屋で一杯やらんかの？

### 江戸時代後期の居酒屋で提供されていたお酒と料理の一例

※カッコ内は当時の米の価格を基に現在の価格に換算したもの

おでん一皿	4文( 76円)	たくあん1本	15文( 285円)
こんにゃく田楽	4文( 76円)	どじょう汁	16文( 304円)
いわし、さんま	4文( 76円)	くじら汁	16文( 304円)
サバ味噌煮	4文( 76円)	玉子焼き	16文( 304円)
にしん蒲焼	4文( 76円)	どじょう鍋	300文(5,700円)
ゆで豆、煮豆	4文( 76円)		
焼き豆腐	5文( 95円)	お銚子1本	12文( 228円)
煮豆腐	8文( 152円)	上酒	24文( 456円)
がんもどき	10文( 190円)	極上酒	32文( 608円)

表：永山久夫『酒雑学百科』(河出文庫/1983)を参照して作成

◆参考文献：穂積忠彦『酒学入門』(毎日新聞社)

#### 【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。