

番号	答えの予想(仮説)	結果
①	扱いが簡単だった	油が高いため、庶民の間では安価で帰る魚油が多く使われた。
①	植物油は食用として使用していたため、そのほかの用途で使う油は魚油を使用していた。	植物油は高価で貴重なものであったが、魚油は漁業や捕鯨によって大量生産されたため比較的安価であった。そのため庶民が行燈や灯明といった照明用の燃料として安価な魚油を利用した。
①	魚が取れやすく魚油の方が多く取れたため。	菜種油は食用でもあり、品質的にも高級な灯油だった。魚油は主に鰯(いわし)の油を原料としたもので、菜種油は蠟燭よりもはるかに安かったが、庶民にはやはり高価で一般的には菜種油の半値ほどの魚油を用いた。
①	魚の骨など食べれる部分ではなく捨てられてしまう部分から油が取れたから。	江戸時代は、灯りなどで使う油はナタネ油が主流ですが、高く買えなため一般庶民の間では魚油が使われた。だが、匂いが強いという難点があったらしい。 現在も品質の良くないものは燃料用に使用されることがある。つまり、値段が高くなく安価であることで利用されることが多かった
①	普通の油よりも、魚油のが作り方が簡単で手に入りやすいのではないか。 ただ、1762年に0樽になっているので、のちに油が大量生産できるようになったのではないか。	魚油のが油よりも高価であったため、庶民は魚油を使っていた。 のちに運ばれなくなった年があるのは菜種油の普及と、魚油の品質の悪さ、そして価格差が縮小したため。 原料 魚油は主に鰯(いわし)の油 菜種油(なたねあぶら)や魚油(ぎょゆ)が主な燃料 デメリット 魚油は菜種油の半値ほどだったと魚油は安かった反面、燃えるときに煙と臭いを多量に出すのが難点だった。 菜種油は食用でもあり、品質的にも高級な灯油だった。 菜種油は蠟燭よりもはるかに安かったが、庶民にはやはり高価。
①	雑喉場魚市場や日本橋魚市場などがあつたように魚が大量に取れていて植物から作る油より比較的安価で使うことができたからだと思う。✕粕も追加で取れたからだと思う	江戸時代後期には菜種油1.8Lで現在の価格で8000円ほどで米の3倍以上で超高級品で買える人が限られていたがその一方で魚油は菜種油に比べて半分以上安い値段で売られていたため。菜種は育てるために肥料となる干鰯や搾り粕を買い何ヶ月もかけて作っていたため値段が高かった
②	生産力が向上し、大量生産できるようになって油が普及したため、臭みが強い魚油はあまり使われなくなった。	菜種油の普及、品質、価格の縮小によって魚油のデメリットを我慢するよりも菜種油を選ぶ人が多くなった。 菜種油の普及 →中世までは高級品だった菜種油が、生産力向上により、大量生産できるようになった。つまり価格が下がり、安易に入手できるようになった。 魚油の品質問題 →価格が問題だった油が、価格が下がったため、魚油のデメリットを取るよりも高品質の菜種油を使うようになった。 価格差の縮小 →菜種油の価格が下がり、魚油との価格差が縮まったことで、品質の良い菜種油を選ぶ人が増えた
③	関東周辺で炭が取れるようになったから	千葉県佐倉で炭が生産されており、「佐倉炭」と呼ばれていても、炭の質が高く評価されていたらしい
③	江戸近郊で生産できるようになったから	佐倉や伊豆で作られた佐倉炭、久留里炭、天城炭などが江戸の炭をまかなっていた
④	大規模な土地が必要となるから。	千葉は馬の生産地ではなく宿駅として馬が使われていた。実際の馬の生産地としては、気候土地の問題から東北山梨長野などが挙げられる。
④	①江戸に近い ②土地が広大に使える ③土地が農業に向いていない などの理由ではないか	下総台地は律令時代から武家時代に軍馬の牧羊地、及び供給地として開発されてきた歴史がある。 関東ローム層はリン酸を固定しやすい性質を持ち農業に不向きである。
⑤	菱垣廻船や樽廻船などを用いて素早く運搬されたのではないか	江戸近辺などで釣った魚は活舟と呼ばれる船によって運搬された。この時魚本体は生簀で管理され、新鮮な状態を維持したまま運搬された。その後魚問屋や請下を介して市民に渡った。当時競はなかったため、新鮮な魚をすぐに市民の手に届けることができた。

番号	答えの予想(仮説)	結果
⑤	生ものは港町などの海周辺で販売、アワビやフカヒレなどの俵者は塩漬けや天日干しにして港町から離れた城下町や宿場町などの遠隔地で販売されたのだろう	生鮮物などは基本的には近隣の都市や地域で販売し、俵物などは天日干し、佃煮、塩漬けなどで保存されていたが、北陸地方では日陰を避けた狭い個室の上に雪を被せ、室内に氷を置き生鮮物を保存する現代の冷蔵庫のような氷室というものが用いられていた。また、江戸や大坂などでも地下穴を掘って地下の部屋に氷などを置き保存する方法も用いられていた
⑤	釣ってから本土に運ぶまでは、今の漁船にもあるように船の中に小さい生簀があり、そこで生かしながらなるべく新鮮な状態で運んでいた。本土に着いてからは、当時の技術では新鮮なまま運ぶ技術がなかったため、運ばずに港町など食べる場所は限定されていたのではないかと。	基本は運ばずに港町で食べている。ただ、鮫子で獲れた魚は、鮫子から利根川沿いに船で布佐(ふさ)まで運び、陸揚げし馬に乗せ松戸まで一気に陸路を運んだ。その後、松戸の河岸で再び船に乗せ、江戸川を下り日本橋魚市場まで届けられた。いわゆる、「なま道」によって運ばれた。また運ぶ際に鮮度を少しでも保つため、水揚げのタイミングが早かったり、サバのようなアシの早い魚は腹わたを抜き、殺菌作用のある笹の葉などで挟み、籠や箱詰めにして運んだ。ほかにもタイなどは活〆にして血抜きをした状態で、少しでも持ちを良くして運んだ。
⑥	舟運などのような山里から筏として木材を輸送していたらう	陸路と水路の2つの方法で運搬していた。長期間の間に杉達が山奥に滞り込んで伐採が終了すると付近の河川に材木同士を縛りつけて、筏流しとして下流付近で回収していた。また、付近に河川がなかった場合には、馬や牛に材木を引きずらせ運んでいた。
⑦	鮫子は海が近く運搬が容易であるから。野田は江戸が近く卸しやすいから。	しょうゆづくりに適した気候、江戸川・利根川を利用した水運、また周辺に原料となる大豆・小麦を産する平野がひらけていたことで、しょうゆの一大産地となっていく。
⑦	醤油作りに必要な大豆が茨城県で採れたり海が近く塩が採れたり原材料の調達に適していて、大消費地である江戸へ製品の運搬や原材料の調達に利根川と江戸川を使っていたから	
⑦	大豆の生産が得意な土地であり、水路に恵まれているから。	江戸の経済が発展していくと、商業を独立して行うようになった。醤油作りの塩は最初は江戸湾で取れたものを使っていたが、最終的には瀬戸内海で取れたものを使用していた。また、鮫子や野田は大豆や小麦の生産にぴったりの土地であり、江戸川や東回り海運などの水路に恵まれていたため、塩の運送や江戸への醤油の輸送が簡単であるから、醤油作りが発展した。
⑦	まず、野田や鮫子には川や海など運搬の面において大きなアドバンテージがあったことが理由の一つだと考える。様々な産地から材料を簡単に仕入れられ、江戸に簡単に送れるというのは醸造所がその場所に置かれた理由として適していると考えられる。 また、江戸における需要を把握するには良い立地であり、上方の醤油の産地と違って江戸の消費者のニーズに答えることが出来たのではないだろうか。だから、今でも名高い会社になっていったのだと考える。 また、魚を江戸に送っていたとしたら醤油と一緒に送ればどちらの供給率も上がっていくのではないかと。	川あったから
⑦	大豆の生産がしやすく、水路にも恵まれている土地だから。	江戸の経済が発展していくと、商業を独立して行うようになった。醤油作りの塩は最初は江戸湾で取れたものを使っていたが、需要が追いつかなくなったので瀬戸内海で取れたものを使用していた。また、鮫子や野田は大豆や小麦の生産にぴったりの土地であり、江戸川や東回り海運などの水路に恵まれていたため、塩の運送や江戸への醤油の輸送が簡単であるから、醤油作りが発展した。