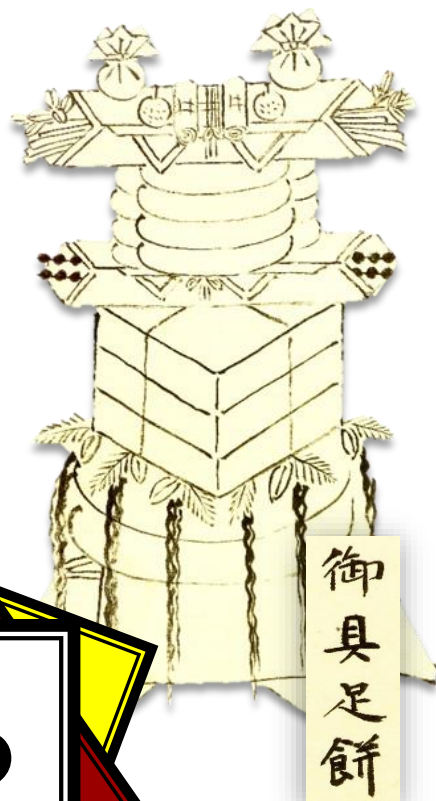
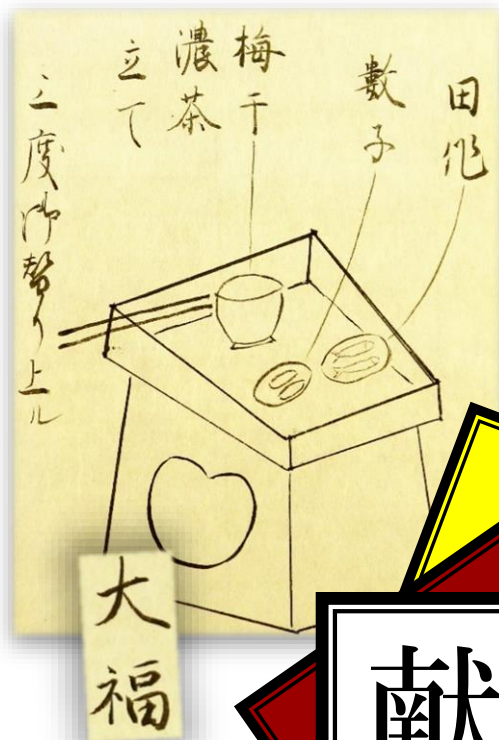
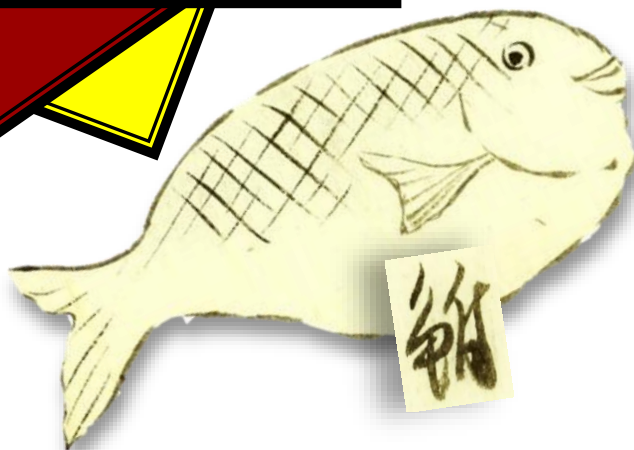
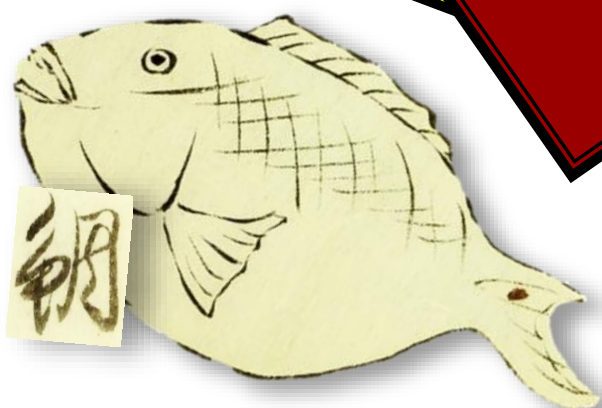


令和2年 新春展



献立から

見る「食」



右上：「江戸表并御国許御広式年中御祝方」(16.14-19)

左上：「前田侯年頭御具足鏡餅飾様」(13.0-200)

下：「庖丁礼」(16.98-23)

令和2年2月11日（火）～4月12日（日）

金沢市立玉川図書館 近世史料館

はじめに

近世史料館では、献立について書かれた史料をいくつか所蔵しています。それは、「御献立覚」のように史料単体のものや、行事における作法の記録や日記などの一部として記載されているものです。

本展示では、「献立から見る「食」」と題し、婚礼と正月における献立に注目して、加賀藩主や藩士たちが食べていた料理の内容、それに関連する作法や行事を見ていきます。また、藩主へ料理を提供していた料理人や彼らの遺した料理書も紹介します。

1. 藩主の食事

[婚礼における献立]

ここでは、以下の藩主の婚礼の日における献立を見ていきます。

【表1】 規式や献立留にみる婚礼の日における食事

藩主	正室	入興年月日など	食事の順番	出典
吉徳	松	宝永5年(1708)11月18日	式三献→御本膳(五膳)→雑煮三献カ(「御色直」) →七五三膳→三献(「御寝所」)	「松姫君様御入興之御規式御饗応御飾并御次へ出五々三等欠数之帳」 (16.16-100)
宗辰	常	延享元年(1744)4月22日	式三献→七五三膳→雑煮三献→服紗御膳(三汁九菜)→一献(引渡)→二汁七菜(「御夜長」)	「佐渡守様御婚礼御規式之次第等」 (16.16-108)
重教	勝 (套・千間)	宝暦11年(1761)11月27日	式三献→七五三膳→雑煮三献→三献(引渡)→三献(「御色直」)→服紗御料理(三汁十菜)→一献(「御寝間」) 二汁五菜(「御入興御小漬」)→三汁十菜(「同夕御規式御祝御膳部」)→二汁七菜(「同夜二度目御膳」)	「勝姫様御婚礼御規式御用一卷」 (16.16-115)
斉広	琴	享和3年(1803)12月1日 文化3年(1806)8月13日離別	二汁五菜(「御規式前御小漬」)→式三献→五々三膳→三献(「御色直」)【「御規式相済」】→御料理(三汁九菜)	「享和御婚礼記」 (16.16-135)
	夙 (隆)	文化4年(1807)12月18日	御三献→雑煮・吸物など(「御色直」)→服紗御料理(二汁[虫損]菜)	「文化御婚礼記」 (16.16-140)
斉泰	溶 (偕)	文政10年(1827)11月7日	式三献→七五三膳→三献(「御色直」)→五々三膳【御祝済】→服紗料理(三汁十菜)→一献カ(「御引渡」)→五三二膳	「加賀守様溶姫君様御婚礼一件」 (16.16-148(3))
慶寧	親 (崇)	弘化4年(1847)4月13日 安政3年(1856)1月12日没	式三献→七五三膳→三献(「御色直」)【御祝済】 →服紗料理(三汁十菜)	「親姫様御婚礼一件」 (16.16-209(9))
	貴 (範君・吉・通)	安政5年(1858)4月2日	式三献→七五三膳→三献(「御色直」)【御祝済】 →服紗料理(三汁九菜)	「御婚礼御式御献立」 (16.16-220)

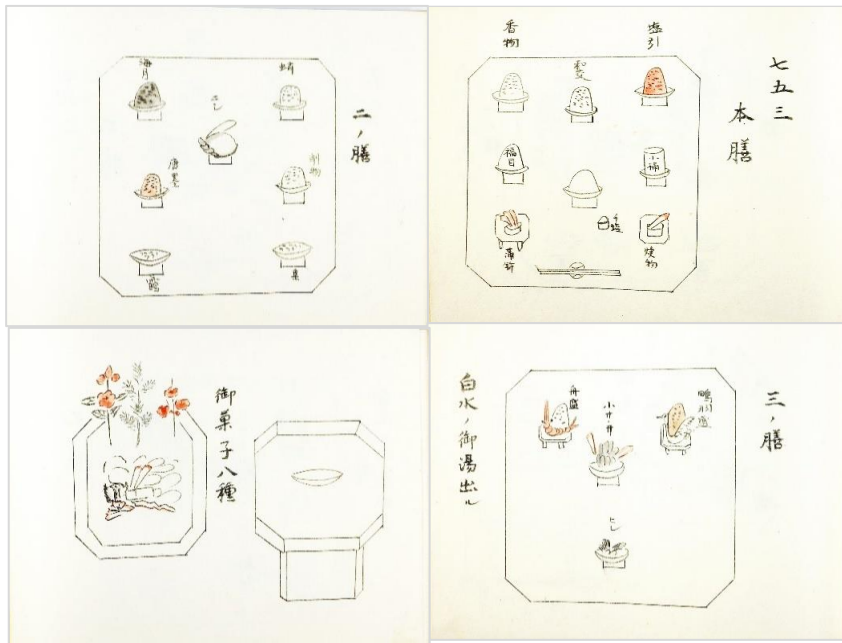
・「藩主」「正室」「入興年月日など」の項目は『加賀藩史料 編外篇』(侯爵前田家編輯部、1933年)より作成。

・正室の名前は史料内に出てくるものを書き、その他の名前は()内にて表記した。また、「食事の順番」の項目では床飾や備物等は省略し、食事に関するものだけを記載した。

【表1】より、史料を比較すると、婚礼の日において食事が出される順番はおおよそ、

「式三献(酒宴)→七五三膳など(饗応)→三献→服紗料理→・・・」

であったことがわかります。

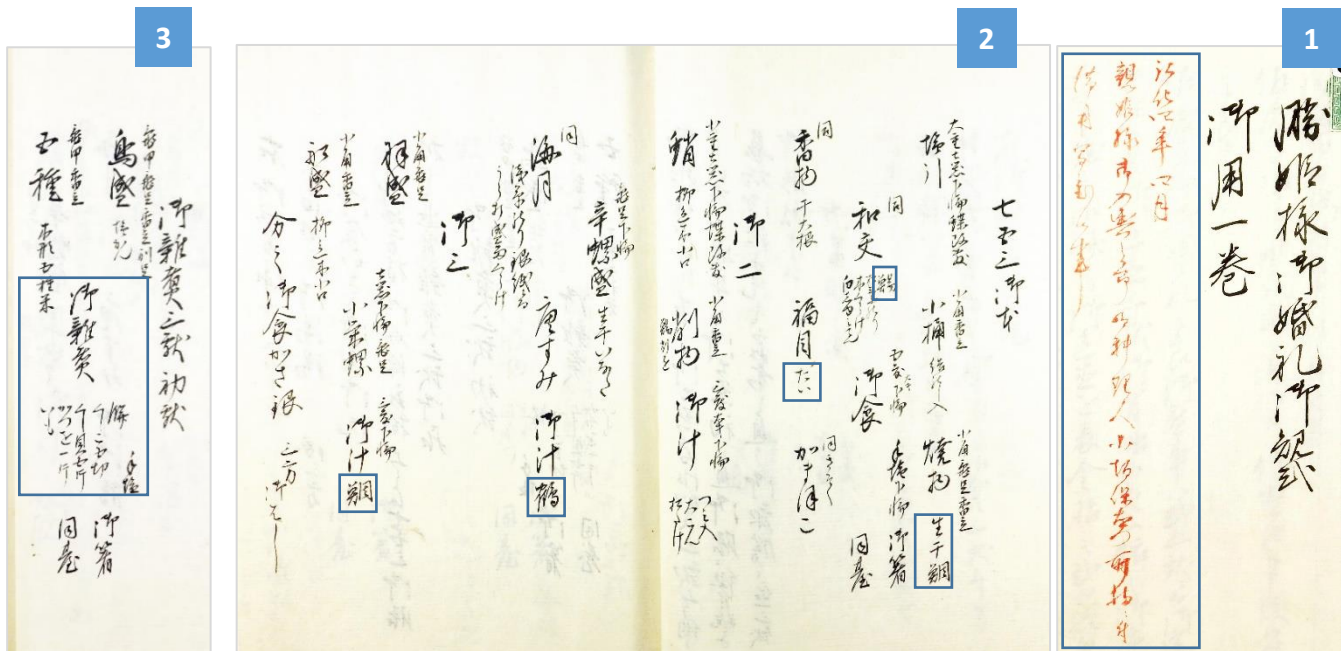


七五三膳の図

「式正膳部次第・溶姫君様御婚礼御式正御三献等寸法之覚」(13.0-199)

この流れは、儀式料理の形式である本膳料理にあたります。これは、室町時代に成立した日本料理の形式です。その形式は、酒の膳である「式の膳」(式三献)と「饗の膳」(饗応料理)の2つで構成されています。「七五三」や「五々三」は三本立ての代表的な膳組であり、一つの膳にのる「菜」(副食)の数を示しています。(例:「七五三」→本膳:七菜、二の膳:五菜、三の膳:三菜)

しかし、本膳料理は流派や地域などによって形式が異なるなど複雑なものでした。そのため、江戸時代になると正式な本膳料理の基準が曖昧になり、仕来りをゆるやかにした「袱紗料理(服紗料理)」が誕生しました。これが現在「本膳料理」といわれているものになります。



「勝姫様御婚礼御規式御用一卷」(16.16-115)

上は、10代藩主重教の正室勝姫が宝暦11年(1761)11月27日に入輿した時の「御規式御献立」の一部です。

[1]は、表紙の一部分です。朱書きで「弘化四年四月 親姫様御入輿之節御料理人小坂保右衛門所持ニ付、借用写置候事」と書かれています(枠線内)。14代藩主慶寧正室親姫との婚礼の際に、勝姫入輿時の規式が先例として参照されたと考えられます。

[2]は、七五三膳の部分です。縁起の良いとされる鯛やすめ(「鯛」)、当時食材として珍重されていた鶴が出されていたことがわかります(枠線内)。特に鯛は他の献立にも見られ、祝の場でよく食べられていたことがうかがえます。その調理方法も汁物・煮物・焼き物・なます(膾・鱈)と多様でした。

[3]は、「雑煮三献」の一部です。当時は、正月以外でも祝の場で雑煮が食べられていたことがわかります。雑煮の具材は「餅、くしこ五切、くし貝五片、かつを一片、いも」と書かれています(枠線内)。鰹(「かつを」)は、江戸時代から武士にとって縁起のよい魚として捉えられるようになり、祝いの際の代表的な贈答品とされていました。婚礼においては、料理の食材以外にも「御寝所御床鏝」や「天児御備物」としても使われていました。

[正月における献立]

次に、藩主に提供されていた料理の献立を見ていきます。当館に所蔵されている史料のうち、料理の内容を確認できるもので、最も古いものは、「御祝日御献立御器物書立帳」(16.14-18)です。寛永6年(1629)12月晦日の年越しからの祝日の料理や器の内容が記されています。また、慶応3年(1867)から明治9年(1876)までの藩主に提供された献立を記した留帳もまとめて所蔵しています。

今回は、新春展に合わせて正月(1月)の献立に注目します。

【表2】 献立留帳にみる正月中の雑煮餅・身鏡餅直・具足餅直・鏡直

和暦 (西暦)	雑煮餅 日付	身鏡餅直 日付	具足餅直 日付	鏡直 日付	出典
慶応3年 (1867)	元旦				「御献立等留帳」 (16.14-12)
慶応4年 (1868)	元旦・3日			19日	
明治2年 (1869)	元旦・17日		19日		
明治3年 (1870)	6日・9日	6日	19日		「御献立留」 (16.14-13)
明治4年 (1871)					
明治5年 (1872)	元旦・13日				
明治6年 (1873)	元旦				
明治7年 (1874)	元旦・19日	6日	19日		「御献立留帳」 (16.14-15)
明治8年 (1875)	元旦・22日	7日	19日		
明治9年 (1876)	元旦・15日	7日			

記載のないものは空欄とした。また、「雑煮餅」の項目は他者へ振る舞った物も含む。

●雑煮



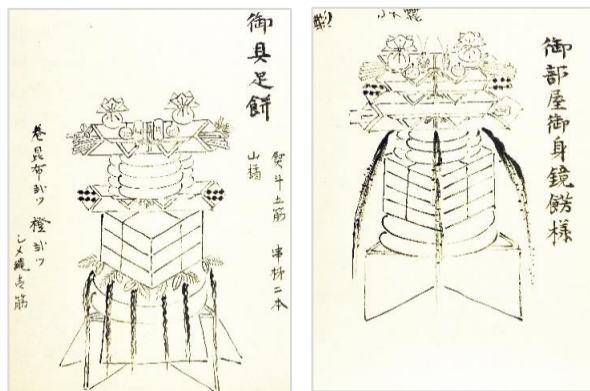
[1]「御祝日御献立御器物書立帳」(16.14-18)、[2]「御献立等留帳」(16.14-12)、[3]「御献立之覚帳」(16.14-14)、[4]「御献立留帳」(16.14-15)、[5]「江戸表并御国許御広式年中御祝方」(16.14-19)

【表2】から当時も元旦に雑煮が食べられていたことがわかります。上の [1]~[5]は展示史料のうち雑煮の具材について記載のある部分を抜き出したものです。各内容は、次のようになります。

- [1]「わらび、くしこ、とうふ、くしあわひ、むすひ昆布、青な」
- [2]「上置 くし貝(貝は鮑)・結昆布・結熨斗・結蕨・五分せり、下置 六角芋・六角大根」
(同史料内で具材の記載がある慶応4年(1868)、明治2年(1869)も同じ内容)
- [3]「[], [], や[], 結昆布、かつを、五分[], 芋の子カ ([]は虫損)」
- [4]「上置 結のし・結昆布・五部せり・串貝(貝は鮑)、下置 六角芋・六角大根」
- [5]「くしこ、焼豆ふ、蒸貝、五部菜、こん布、いも、かつお」

具材の変化はあまりなく、鮑や昆布など祝いごとによく食べられるものが使われていたことがわかります。

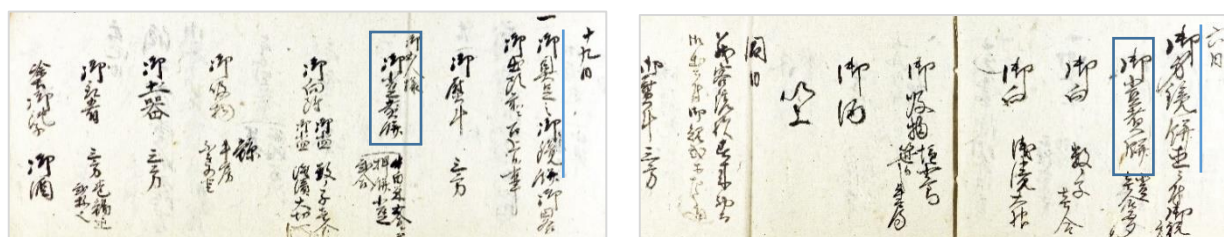
●身鏡餅直・具足餅直・鏡餅直



【表2】から、正月6日と7日に「身鏡餅直」が、19日に「具足餅直」や「鏡直」が行われている事例が多いことがわかります。

具足餅の「具足」とは、甲冑のことです。甲冑を飾り、その前に供えた鏡餅が具足餅でした。

身鏡餅は、「前田侯年頭御具足鏡餅飾様」(13.0-200)(左)において、具足餅とは別に「御部屋身鏡餅様」として装飾が記されていることから、具足餅とは別の鏡餅であったと考えられます。

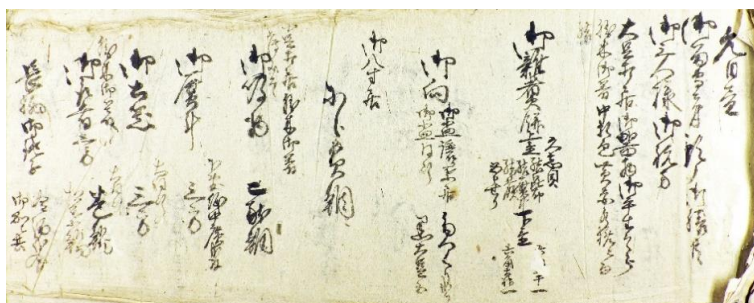


明治3年の献立における「身鏡餅直」(右)と「具足餅直」(左)部分(「御献立留」16.14-13)

「身鏡餅直」「具足餅直」「鏡直」の日の献立には、「御小豆煮餅」が記されています(枠線内)。

ここから、この日には神仏に供えていた鏡餅をさげて、雑煮やしるこに入れて食べる「鏡開き」が行われていたと推測されます。煮餅に使われている小豆は、煮出したときに出る色が赤色であることから、魔除け(厄除け)の力を持つと信じられてきたため、古くから祝い事や行事における料理に多く使われてきた食材です。

●よく出てくる食材



【表3】正月に出された食材の表記数(20件以上)

食材名	表記数		
大根	58	青み	26
ふきのとう	50	(緑の野菜のこと)	
ふかし	48	麩	26
するめ	34	鯛	21
せり	30	玉子	21
椎茸	28	鮎	20

「奥向祝日并平生共膳部向之覚控」(16.14-11)、「御献立等留帳」(16.14-12)、「御献立留」(16.14-13)、「御献立之覚帳」(16.14-14)、「御献立留帳」(16.14-15)、「御祝日御献立御器物書立帳」(16.14-18)、「江戸表并御国許御広式年中御祝方」(16.14-19)より作成。

展示史料内の記述において、よく出てくる食材は、【表3】のようになります。大根やふきのとうは旬の食材、するめや昆布は縁起のいい食材です。ふかしは、汁物・吸物に、麩は煮物の具材に使われていました。



慶応3年元旦昼の献立(「御献立等留帳」16.14-12)

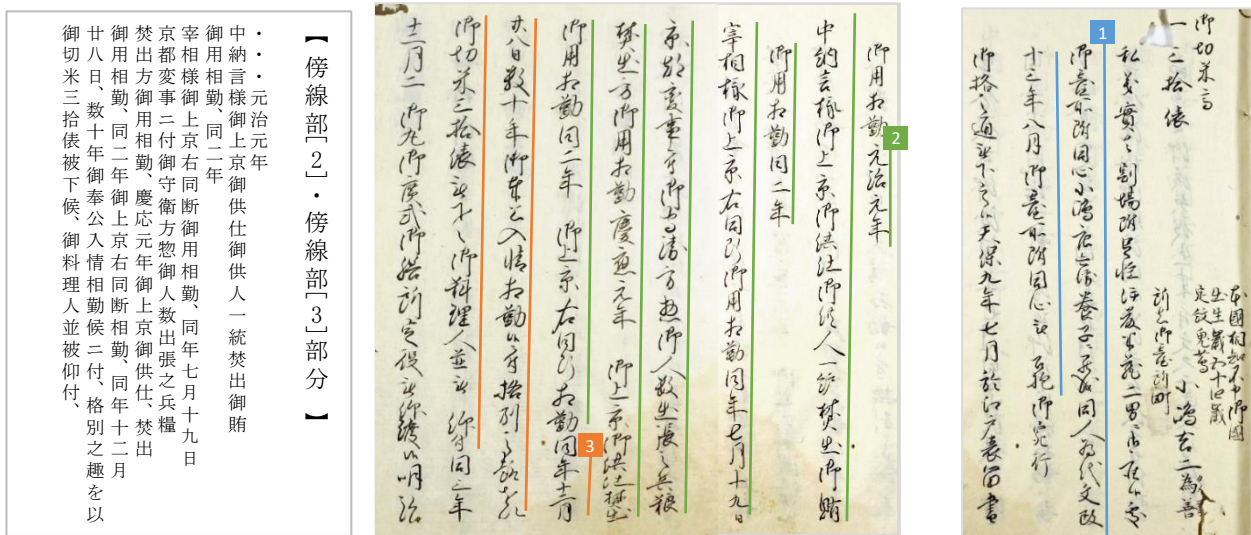
2. 料理書を見る

藩主の食事で取り上げた史料の表紙には、料理人の名前が書かれているものがあります。ここでは、江戸時代後期に加賀藩で料理に関する役職を勤めていた小島為善(ためよし)と、彼の遺した料理書を見ていきます。

[小島為善]

小島吉二為善。割場附足輕伊藤半蔵の次男。御台所附同心小島庄兵衛の養子となり、養父に代わって、文政13年(天保元年：1830)8月に御台所附同心として召し抱えられます(傍線部[1])。その後、いくつかの役職を歴任します。幕末期には、藩主が上京する際に、「兵糧御焚出方御用」など料理に関係する役割を勤めていたことがわかります(傍線部[2])。慶応2年(1866)12月28日に「数十年御奉公入情相勤候二付格別之趣」により切米30俵を与えられ、「御料理人並」を仰せ付けられます(傍線部[3])。

「御台所附同心」は台所奉行に属する足輕格であり、「御料理人並」は藩の割烹に従事する料理人に準じるものでした。

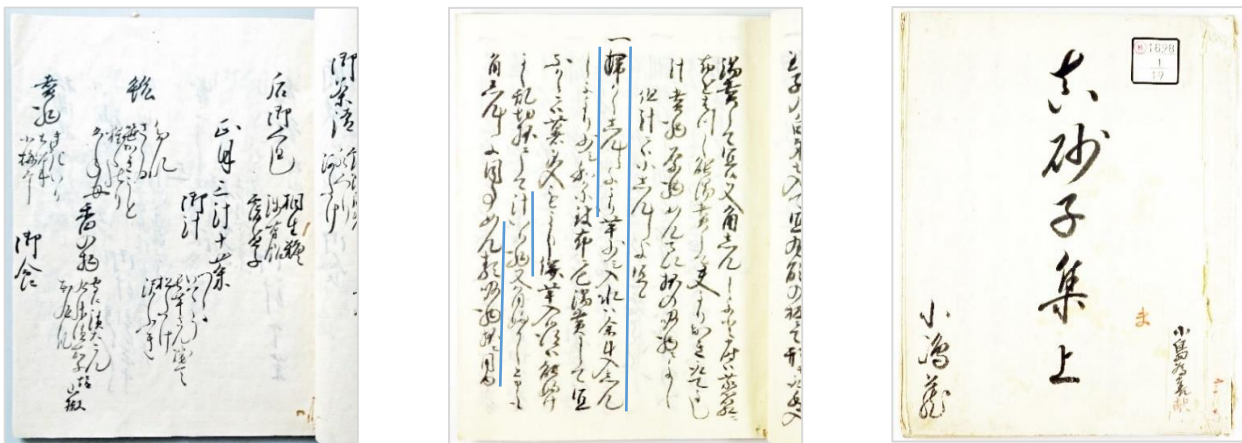


「先祖由緒并一類附帳 小島吉二」(16.31-65)

[小島為善の遺した料理書]

当館には、小島が遺した料理関係の史料がいくつか所蔵されています。

(1) 「真砂子集」(16.98-19)



右：上巻表紙 中央：「ふかし」の記載(上巻) 左：正月の献立冒頭部分(下巻)

上下巻2冊本。上巻には「摺身之部、玉子之部、麩之部、豆腐之部、塩辛之部、漬物之部、柚之部、梅之部、味噌之部、香之物部」と項目別に分けて、その加工品の調理方法について書かれています。

「ふかし」の記載(中央)では、「しんじよ」よりも少し柔らかくすることや、汁物や煎物、麵類、吸物などに用いることが記されています(傍線部)。下巻には、月ごとの献立と膳の出し方の作法について記されています。

(2)「真砂子集聞書」(16.98-21)

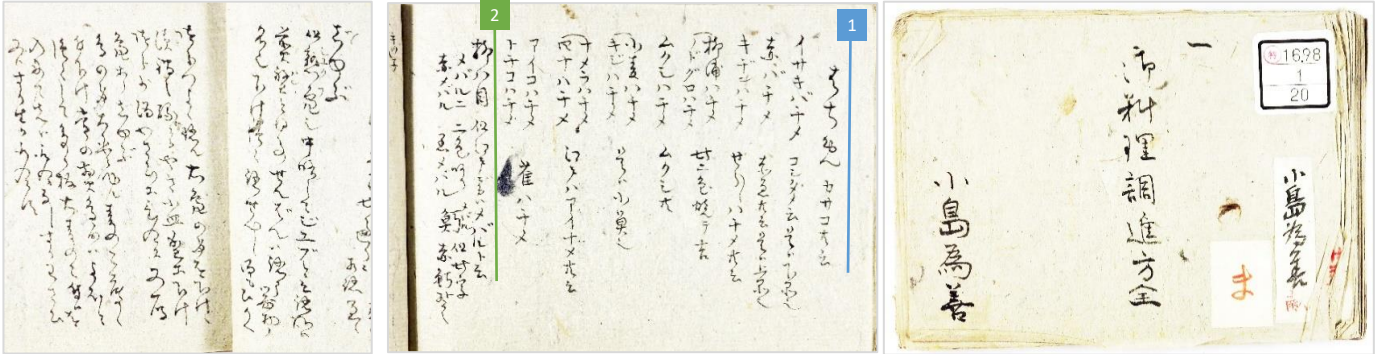
この史料の内容は、「真砂子集」下巻と似ており、4月から翌年2月までの月ごとの献立について、その調理方法などが詳しく記されています。

右には、正月の献立の内、汁物の部分です。下処理の方法や切り方などが書かれています。



右：表紙 左：正月の献立(冒頭部分)

(3)「御料理調進方」(16.98-20)



右：1冊目表紙 中央：「はちめ」冒頭部分(1冊目) 左：「しゅぶ」(じぶ煮)(2冊目)

2冊本。1冊目には魚類、2冊目には魚類・鳥類・貝類について、各項目で挙げられている食材の調理法や特徴などが記されています。

その内容は、魚類に関するものが大半を占めています。「はちめ」(中央)に関する記述の中には、その名前の呼び方について触れられており、「カサコ」(カサゴ)とも呼ぶこと(傍線部[1])や、「柳八目」については、「但、江戸ニ而ハメバルト云」と書かれています(傍線部[2])。地域によって魚の呼び名が異なっていたことがうかがえます。また、加賀料理の代表として有名なじぶ煮についても鳥類・鴨の項目で記載されています。

(4)「庖丁礼」(16.98-23)



右：表紙 中央：「鮒」「鯛」についての記載 左：巻末部分

小島旧蔵書。これには、鯉や鶴などの食材の切り方やその作法について書かれた「庖丁式法」と、「朝鮮通信使上洛之時兵庫ニテ七五三之献立」などの献立が記されています。巻末部分(左)には、小笠原長時や小笠原貞慶、小池貞成などの名前が記されています。彼らは、武家礼法の流派の一つである小笠原流の相伝に関係する者たちです。このことから、この史料が小笠原流の礼法書であることが推測されます。

また、当館には、小島旧蔵書以外の料理書もあります。

例：「ちから草」(098.3-2)(料理人舟木伝内による料理書)

「十二月献立」(098.3-3)(月ごとの献立について記載。享保7年(1722)に舟木伝内が写したものを、寛延2年(1749)に、富坂大助が舟木から借りて更に写したもの)

3. 藩士の食事

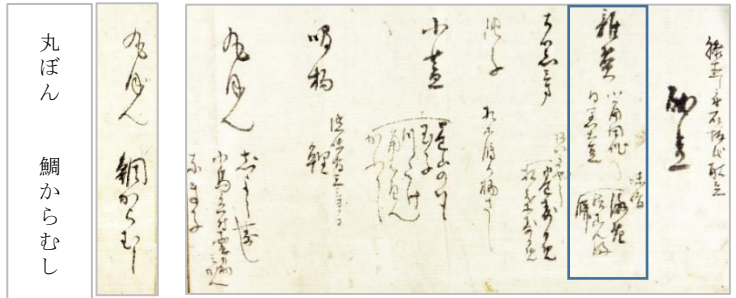
最後に、藩士の食事として婚礼と正月の献立を見ていきます。

【婚礼における献立】

左は、文久2年(1862)に行われた平尾知終と石坂竹の婚礼に関するものです。平尾家は、加賀八家の本多家に仕えた家で、知終はその7代当主です。

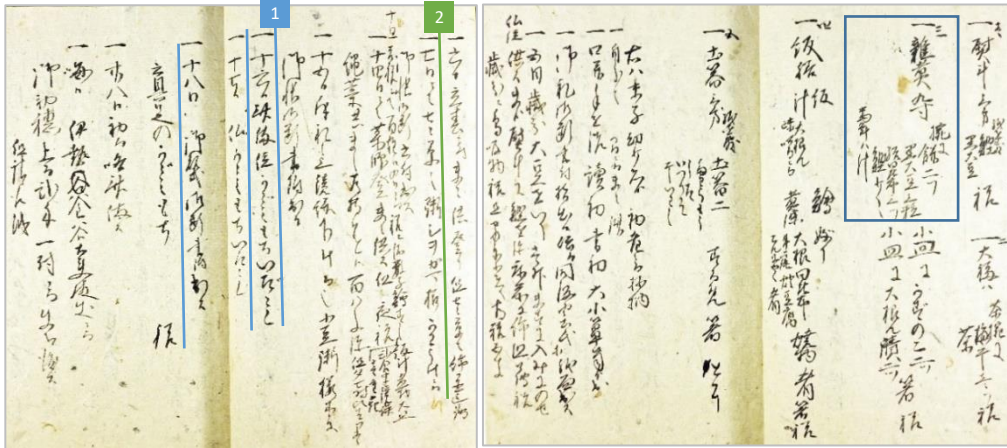
藩主家と同じく婚礼の場で雑煮が出されていました(枠線部分)。また、郷土料の一つ、鯛の唐蒸しが出されていたことがわかります。しかし、この料理に関する記述は、小島や舟木伝内が遺した料理書には見られません。

また、加賀八家長家に仕えていた河野家の記録の中にも婚礼における献立の記述があり、鯛やするめなどが出されていたことが確認できます(095.10-1(2))。



「膳直しにつき石坂氏献立」(43.17-8)

【正月における献立】

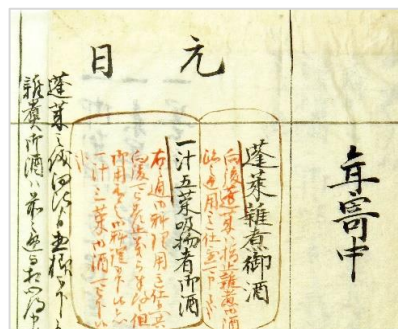


「河野家日用雑記」(095.10-1(15))

右は、元禄期に加賀藩江戸上屋敷の台所で年中の祝い事や祭礼などが行われる日に家臣などへ出した御馳走の一覧の内、元旦の部分抜き出したものです。身分ごとに出された内容が違ってくるのがわかります。また、朱書きで今後提供する食事に関する指示が書かれています。その内容は、品数の減少など規模の縮小を指示するものでした。その中でも、雑煮の提供は継続されたことがうかがえます(下)。

上は、河野家の記録の中でも、文久2年(1862)正月部分を抜粋したものです。こちらも藩主家と同じく元旦に雑煮を食べていたこと(枠線部分)や、鏡餅開きをしていたことがうかがえます(傍線部[1])。他に、現在も1月7日に食べられている「七草粥」に関する記載が見られます(傍線部[2])。

元旦	真寄中	人持	頂分	平侍并 小次郎	身御徒等	足輕坊主以下	町人百姓
雑煮、鯛の唐蒸し、するめ、餅、粥、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、するめ、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒	雑煮、鯛の唐蒸し、餅、酒



「台所年中料理之品等ニ付窺基引之図」(16.14-9)

【参考文献】

- 川上行蔵・西村元三郎監修『日本料理由来事典 上・中・下』(同朋舎出版、1990年)
- 小倉久米雄・小松崎剛・畑江敬子監修『日本料理行事・仕来り大辞典 用語編・実用編』(プロスター、2003年)
- 陶智子・笠原好美・綿拔豊昭編『〈加賀料理〉考 付・小島為善一編著集』(桂書房、2009年)
- 陶智子・綿拔豊昭『包丁侍 舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人』(平凡社、2013年)