

江戸幕府の接待にみられる江戸中期から 後期の饗応の形態 (第2報)

濱 田 明 美, 林 淳 一

(同志社女子大学家政学部)

平成元年 12 月 19 日受理

Meal-Plans of the Formal Banquets Held by the Edo Government in 1715-1865 (Part 2)

Akemi HAMADA and Jun'ichi HAYASHI

Faculty of Home Economics, Doshisha Women's College, Kamigyo-ku, Kyoto 602

To clarify the origin of Japanese dishes, we surveyed meal-plans for formal banquets held in connection with the Buddhist mass at Tōshōgu in Nikkō.

Two hundred and one samples of meal-plans were obtained from old manuscripts. Based on the number of soups and dishes served first to each guest, these samples were classified into 15 categories composed from 4 soups and 16 dishes (Shichigosan) to 1 dish. The categories were differentiated according to the purposes of banquets and the status and rank of guests. The highest meal-plan, 4 soups and 16 dishes, was used only for the priest-prince of Nikkō. These general pattern was the same one observed in the meal-plans for Korean ambassadors and Imperial envoys in the previous paper.

Five of the 6 factors found in the previous paper have been confirmed in the meal-plans for the Buddhist mass. Furthermore the seventh factor which represents the degree of polishing of rice was newly found. The hierarchy of categories in the meal-plans of formal banquets held by the Edo government was presumed to be based on these seven factors.

(Received December 19, 1989)

Keywords: Japanese dishes 日本料理, meal-plan 膳組, formal banquet 公式饗応, the Edo period 江戸時代, status 身分, hierarchy 格式.

1. 緒 言

日本料理の成立過程をさぐる研究の糸口として、日本料理の完成期といわれる江戸時代の料理に注目した。江戸時代を通して幕府が行った公式饗応の中から、前報¹⁾では朝鮮信使の来聘と勅使の参向の饗応をとりあげ、史料から得られた饗応献立 68 例の形態を分析し、客の身分・役職との関係を考察した。その結果、幕府が饗応に用いた膳組は、客の身分・役職と饗応の目的に応じて 14 段階に区別された。膳組の格式を区別する要素として ①最初に客の前に並べられる膳の数、および汁と菜の数、②続いて運び出される膳の数、および汁と菜の数、③菜の材料、④菓子の種類と出し方、⑤膳と器の種類、⑥膳と器の組付けの六つの要素が確認された。本報では

さらに幕府の重要な行事、日光法会に注目した。

日光法会とは、日光東照宮に祭られている家康を追善供養する行事で、元和 3 年以降、家康の命日の 4 月 17 日には毎年例祭が行われた。このときには、將軍名代をつとめる高家、祭礼奉行に命じられた大名、日光門主（輪王寺門跡）は江戸から日光山へ向かい、また、御所からは勅命をうけた参議の公卿が、日光例幣使と称して日光へ向かい、神前に奉幣した。これらの法会にあらわれる膳組について、前報と同様の手順で検討した。

2. 調査史料および方法

調査史料は 10 点で、東照宮 100 年忌（正徳 5（1715）年）、150 年忌（明和 2（1765）年）、正遷宮（寛政 10

(1798) 年), 12 代将軍家慶日光詣で(天保 14 (1843) 年), 250 年忌(元治 2 (1865) 年) の 5 回の法会の記録である。これらはすべて慶応義塾大学所蔵の史料で, 江戸幕府の町方料理人石井家の旧蔵書である。このほかに「日本料理法大全」²⁾ 中の饗応献立も史料として用いた(史料 11)。それぞれの史料には, 史料が記された年代, および () 内には検討に用いた献立数を示した。

1. 日光御門跡并諸大名御役人御振舞献立 寛政十年九月(慶応義塾大学蔵), 1798 (13 献立)
2. 日光山御法会諸事控 文化十一年 石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1814
3. 日光山逗留中御賄御献立 天保十四年(慶応義塾大学蔵), 1843 (33 献立)
4. 壱弍之間御献立 元治二年 鈴木甚兵衛・石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865 (25 献立)
5. 三之間同縁側御献立 元治二年 鈴木甚兵衛・石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865 (27 献立)
6. 四之間御献立 元治二年 鈴木甚兵衛・石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865 (27 献立)
7. 四之間次御献立 元治二年 鈴木甚兵衛・石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865 (27 献立)
8. 御法会中料理人下働御賄御献立 元治二年 鈴木甚兵衛・石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865 (27 献立)
9. 日光山御法会中御進物并=朝夕御中食御賄被下候菜数器物其外共明和度之振合ヲ以取調候趣之写 元治二年 石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865
10. 日光二百五拾年御忌万部御法会御日記留 元治二年 石井治兵衛(慶応義塾大学蔵), 1865
11. 日光法会の献立「日本料理法大全」, p.333, (蔵有院 100 年忌の献立 1 例)

() 内に示した献立数の中には, 饗応とはいえない賄献立も含まれているが, 江戸時代の料理という観点から, 賄献立も含めて検討した。またこれらの献立は, 日光門跡, 僧, および幕府役人に供されたもので, 日光例幣使一行に供された献立の記録はない。

これらの史料から, 江戸と日光の往復と日光逗留中の賄献立, および法会后江戸で行われた饗応献立をとりあげ, 前報と同様に膳組の形態を分析し, 膳組の格式と客の身分・役職との関係について検討した。さらに膳組の格式を区別する要素について, 前報で述べた六つの要素の確認とその他の要素の有無について検討した。

3. 調査結果および考察

(1) 膳組の抽出

これらの史料から 201 例の献立が得られ, それぞれの献立の最初に記されている膳組名で分類すると, 七五三の膳組 2 例, 3 汁 11 菜から 1 菜までの膳組 199 例となる。この 201 例は, すべて膳を並べて食べる場合の献立で, 昼食の弁当などは含めない。日光への往復と逗留中は精進, 江戸での法会后の饗応では, 日光門跡と僧には精進, 幕府側には魚を中心とする料理が供された。

(2) 膳組にあらわれる汁と菜の数

膳組の格式を区別するため, 最初に客の前に並べられる膳について, 前報と同様に, 膳の数および汁と菜の数を数えて分類した。献立中の菜の数え方は, 前報では一部の例外を除いて「香の物は菜に数え, いり酒と酢味噌は七五三と五々三では菜に数え, 3 汁 15 菜以下では菜に数えない」という数え方で説明できた。日光法会の場合も, 香の物は菜に数えている。たとえば元治 2 年, 日光逗留中の高家衆に供された膳組は「一汁五菜香物共」と記されている。さらに, いり酒と酢味噌は 3 汁 11 菜から 2 汁 7 菜の膳組にあらわれ, 菜には数えられていないので, 前報の数え方でよいことが確かめられた。

次に 201 例の膳組を, 最初に客の前に並べられる膳の数および汁と菜の数で分類すると, 4 汁 16 菜(七五三)から 1 菜までの 15 段階に分類された(表 1)。

表 1. 201 例の膳組の格式による分類

膳組の格式	例数		
4 汁16菜 七五三	1		
4 汁15菜 七五三	1	小計	2
3 汁11菜	1		
3 汁 9 菜	2		
3 汁 8 菜	2		
2 汁 7 菜	2		
2 汁 6 菜	2		
2 汁 5 菜	2		
1 汁 5 菜	28		
1 汁 4 菜	1		
1 汁 3 菜	81		
1 汁 2 菜	50		
1 汁 1 菜	7		
2 菜	14		
1 菜	7	小計	199
合計			201

江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態 (第2報)

表 2. 日光法会に供された膳組

膳組	振舞い献立		賄献立	
	正遷宮	250年忌	將軍詣で	
4汁16菜	日光門跡			
4汁15菜				
3汁11菜	庶衆・越前家			
3汁9菜	譜代大名～ 御三家御供			
3汁8菜	僧正・院家			
2汁7菜	高家・医師・ 布衣以上			
2汁6菜	坊官・近習・ 家司・太夫			
2汁5菜	太夫			
1汁5菜	平役者	高家・寺社奉行 大目附他 僧正・院家		
1汁4菜	平役者			
1汁3菜		御徒目附 御徒組頭他		
1汁2菜		下部 料理人下働	老中・若年寄 御側衆 奥表布衣以上 同心以下	
1汁1菜			(夜食)老中布衣以下	
2菜			(夜食)同心	
1菜				

(3) 膳組の格式と客の身分・役職との関係

次に詳しい記述のある3種の法会の献立, ①正膳宮の振舞い献立(寛政10年, 史料1), ②250年忌の日光逗留中献立(元治2年, 史料4～8), ③12代將軍家慶の日光詣でのさいの日光逗留中の献立(天保14年, 史料3)から, 15段階の膳組の格式と客の身分・役職との関係を整理した結果が表2である。

振舞い献立では, 日光門跡には4汁16菜(七五三)の膳組が, 僧, 幕府役人と役者には3汁11菜から1汁4菜までの膳組が供され, 全体では9段階に区別されている。賄献立では, お供一行は250年忌の場合は3段階に, 將軍詣での場合は夜食を含めて4段階に区別されている。また, 身分・役職が同じでも饗応の種類が異なれば膳組にかなり差がある。たとえば高家には, 振舞い献立では2汁7菜, 250年忌では1汁5菜, 將軍詣では(表2では奥表布衣以上に含まれる)1汁2菜がそれぞれ供されている。このように膳組の格式は客の身分・役職で区別され, さらに同じ客に対しても饗応の種類で格式が異な

っており, 前報の参向と来聘の場合と同様である。なお, 同じ逗留中でも, 250年忌は將軍詣でより全体的に膳組の格式が高いが, これは250年忌が50年に一度の公式行事であるのに対して, 將軍詣でが將軍家の個人的行事という色彩が強いためと考えられる。

(4) 膳組の格式を区別する六つの要素について

前報¹⁾で, 膳組の格式を区別する要素として, ①最初に客の前に並べられる膳の数, および汁と菜の数, ②続いて運び出される膳の数, および汁と菜の数, ③菜の材料, ④菓子の種類と出し方, ⑤膳と器の種類, ⑥膳と器の組付けの六つの要素を確認することができた。ここでは日光法会にあらわれる膳組について, 六つの要素の確認, およびその他の要素の有無について検討した。

1) 最初に客の前に並べられる膳の数, および汁と菜の数

正遷宮の振舞い献立の中から, 七五三(4汁16菜)から2汁6菜までの6種の献立について, 膳組を構成している膳の数, および汁と菜の数を数え, 図1に示した。図1の点線の左側の最初に客の前に並べられる膳の数, および汁と菜の数は, 膳組によって異なっている。

2) 続いて運び出される膳の数, および汁と菜の数

続いて運び出される膳の数, および汁と菜の数(図1の点線の右側)も1)の要素と同様, 膳組によって異なっている。2汁5菜以下の膳組では膳が続いて運び出される例はない。食鉢, 湯次, 水次, 銚子, 盃などは史料中に記載がないため図1から省略した。

3) 菜の材料

250年忌で幕府役人と料理人他に供された賄献立の記録(史料4～7)から, 平皿の材料を表3に示した。平皿は幕府役人から料理人他まで共通して供される菜で, 1汁5菜では二の膳に, 1汁3菜以下では本膳にのせられる。それぞれの史料には4月6日の夕食から19日の夕食までの27献立が記されており, 表3にはその一部を示した。一二の間と三の間・同縁側では, 27献立中25献立の材料が異なり, 三の間・同縁側と四の間では27献立すべての材料が異なっている。四の間と四の間次では, 27献立中10献立がまったく同じか, あるいは主材料が同じである。四の間次と料理人では27献立中25献立の材料が異なっている。一部の例外を除くと, 平皿の材料は5段階に区別されている。また, 汁の材料の場合も平皿の場合とほぼ同じである。

4) 菓子の種類と出し方

膳組の格式と, 菓子の種類と出し方の関係を表4に示した。菓子は201例中, 2汁6菜以上の膳組10例で供

	最初に客の前に並べられる膳	続いて運び出される膳
七五三	本膳 二の膳 三の膳 8菜 5菜 3菜 湯漬 2汁 2汁 (4汁16菜)	吸物 吸物 吸物 奈良台 押 ぐわし 煮染 餅ぐわし 香の物 吸物 肴 杉提重 飯
三十一菜	本膳 二の膳 三の膳 四ツ目 五ツ目 3菜 3菜 2菜 1菜 2菜 飯・1汁 1汁 1汁 (3汁11菜)	肴 吸物 端台 押 茶菓子 後菓子
三十九菜	本膳 二の膳 三の膳 向詰 3菜 3菜 2菜 1菜 食・1汁 1汁 1汁 (3汁9菜)	肴 吸物 菓子
三十八菜	本膳 二の膳 三の膳 引面 3菜 3菜 1菜 1菜 食・1汁 1汁 1汁 (3汁8菜)	肴 吸物 肴 茶ぐわし 後ぐわし
二十七菜	本膳 二の膳 引面 3菜 3菜 1菜 飯・1汁 1汁 (2汁7菜)	ぐわし
二十六菜	本膳 二の膳 3菜 3菜 飯・1汁 1汁 (2汁6菜)	肴 吸物 ぐわし

図 1. 膳組における汁と菜の構成の例 (史料1, 寛政10年)

表 3. 菜の材料 (精進の平皿 250年忌)

1汁5菜	1汁3菜		1汁2菜	
一の間 二の間	三の間 同縁側	四の間	四の間 次	料理人 下働き
7日朝				
竹の子	花くわい	(煮物)	(煮物)	(濃醬)
大椎茸	相良麩	束芋	束芋	里芋
わらひ	わらひ	干ひゃう	干ひゃう	焼とうふ
葉山椒		わらひ	わらひ	
8日朝				
□たれ麩	揚麩	(濃醬)	(濃醬)	(煮物)
つつみ湯波	長芋	午房	午房	蓮根
山のいも	菜	太にんしん	竹輪人参	
貝割な		ささけ	さゝけ	
9日朝				
□とうふ	揚ゆば	(八盃)	(八盃)	(八盃)
せんまい	束芋	こんにゃく	こんにゃく	こんにゃく
竹の子	みつば	こせうのこ	紅葉卸	紅葉卸
葉山椒				
10日朝				
青昆布	角ゆば	(煮物)	四半豆ふ	つとふ
角ゆ葉	口葉昆布	□麩	椎茸せん	干ひゃう
こせうの粉	粉せうの粉	メとうふ	もみのり	
		わらひ		

□は判読不能の文字

江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態（第2報）

表 4. 膳組と菓子の種類と出し方

膳組の格式	菓子の種類と出し方*	例数
4 汁16菜	菓子9 + 餅菓子5 (B)	1
3 汁11菜	3 + 5 (B)	1
3 汁9菜	3 + 5 (B)	1
3 汁8菜	3 + 5 (B)	2
	5 (A)	1
2 汁7菜	5 (A)	2
2 汁6菜	3 (A)	1
	なし	1

* A：一度に出す場合，B：二度に出す場合

されている。表1の4汁15菜の膳組は菓子について具体的な記載がないので表から省いた。最も格式の高い膳組の4汁16菜は、菓子9種の後で餅菓子5種が供され、菓子の種類も最も多い。また同じ2汁6菜では公家衆のお供の場合は続いて菓子が出され（図1の例）、役者には菓子は出ない。菓子が2汁6菜以上の膳組で供された点と、格式が高い膳組で菓子が二度出された点の2点は、勅使の参向の場合と同様である。膳組の格式が高いほど菓子の種類は多いが、3汁11菜から2汁6菜までの5段階の膳組に対して、菓子は8種、5種、3種の3段階に区別されており、菓子の種類は膳組ほど細かく区別さ

表 5. 饗応に用いられた膳と器類

役職	膳組	膳の種類
日光門跡	4 汁16菜	木地薄盤
庶衆・越前家	3 汁11菜	木地丸角
譜代大名他	3 汁9菜	木地高足打
僧正・院家	3 汁8菜	木地高足打
高家他	2 汁7菜	塗木具
坊官・近習他	2 汁6菜	木地足打
高家他	1 汁5菜	上黒塗宗和膳
御徒目附他	1 汁3菜	上黒塗猫足膳
御官附役人他	1 汁3菜	上うるみ猫足膳
役人供侍他	1 汁3菜	日光足付膳
料理人・下部	1 汁2菜	日光板折敷

4 汁16菜から2 汁6 菜までは振舞い献立，1 汁5 菜以下は賄献立

れていない。

5) 膳と器の種類

正遷宮の振舞い献立と150年忌の賄献立から、客の身分・役職と膳や器の種類との関係を表5に示した。碗と食鉢、水次などに関する記録がないため、ここでは膳について検討する。

日光門跡には木地薄盤、庶衆と越前家には木地丸角、

表 6. 幕府役人の賄

役 職	部屋	膳組	飯米の 精白度	膳と器の種類
高家 寺社奉行 御目附 布衣御代官 日光奉行 奥中御小姓 奥御右筆組頭 御作事奉行 御納戸頭 御勘定吟味 御勘定奉行 小十人頭 御医師 大目附 御徒頭 奥御右筆 (僧正 院家 老僧)	一の間	1 汁5 菜 (湯漬3 菜)	上白 四割減り	膳枕上黒塗宗和 食次湯次通蓋 瀬戸物上染付 (二の膳を用いる)
御納戸 御勘定組頭 御奥奉行 千人頭 御代官 添御奉行 御作事下奉行 表御祐筆 御勘定吟味口改役 御大工頭 御納戸 小十人組 御勘定 小十人組頭 日光組頭	二の間		中白 三割減り	
御徒目附 御徒組頭 御口官役 御作事大棟梁	三の間			
御官附役人 医師 御別当 年代口院代 御蔵役増 伴僧 院代 社家 同部屋積 御口別当 御掃除頭	三の間 縁類	1 汁3 菜		膳猫足枕食次湯次 通蓋共上黒塗 瀬戸物中染付
吟味役下役 御普請役 御作事方勘定役 添奉行手代 御坊主 御納戸同心 同書役 定普請同心組頭 御使之者 御作事方大工棟梁 定普請同心 御代官手附手代 御作事小役	四の間			膳猫足枕共上うるみ 食次湯次通蓋共春慶 瀬戸物下染付
供侍 官仕 神人 神楽男 八乙女 辻当同心 御掃除之者 黒口敷之者 御代官手代下役	四の間 次		下白 二割減り	膳足付日光膳枕口染 食次湯次通蓋共春慶 瀬戸物下染付
(料理人 下働き)		1 汁2 菜		膳日光板折敷赤枕

口は判読不能の文字

大名と僧には木地高足打、坊官や近習には木地足打といずれも白木の膳が用いられ、一方、高家以下の役人には上黒塗宗和膳、猫足膳、上うるみ猫足膳、日光足付膳、日光板折敷などの塗膳が用いられている。日光足付膳と日光板折敷は下野国の特産物で丈夫で雑用に適した膳である。膳は日光門跡やお供など公家と幕府の重職、僧には白木の膳、幕府の下級役人には塗膳と使い分けられており、膳の種類は膳組の格式よりも客の身分・役職を重視して区別されている。

6) 膳と器の組付け

史料に記録がないため検討できなかった。

(5) 膳組の格式を区別するその他の要素の確認

(4) の膳組の格式を区別する六つの要素に加えて、第7の要素として飯米の精白度があげられる。献立の中で飯は単に「飯」としか記されていないが、史料9には、

「四月六日夕より同十九日迄朝夕并御湯漬御膳左之通り

一之間（中略）一、御料理一汁五菜但シ香之物共一、飯米上白 但シ四割減り（中略）

二之間（中略）一、御料理菜数膳碗瀬戸物とも一之間同断 一、飯米中白 但シ三割減り」

とあり、飯にも区別があることが記されている。史料9には250年忌の膳に関する詳しい記述があるので、ここで幕府の役職、部屋割、膳組の格式、飯米の精白度、および膳と器の種類をまとめて表6に示す。上白・中白・下白は精白度を示すことばで、上白と中白の区別は一の間と二の間の間で、中白と下白の区別は四の間と四の間次の間で行われている。一の間と二の間では料理の内容はまったく同じであるのに、飯だけは一の間は上白、二の間は中白と区別されている。このように飯米の精白度*を、膳組の菜数の区別と組み合わせることで、さら

に膳組の格式を細かく区別している。

(6) 幕府の役人に対する膳

高家以下の役人、僧、神官、料理人などは、膳組で3段階、飯米の精白度で3段階、膳と器の種類で5段階に区別され、この三つの要素を組み合わせることによって結果的に7段階に区別されている。なお、僧正、院家、老僧は一の間で膳を受け、膳組は湯漬3菜で二の膳を用いるとある。ふつう1汁5菜では二の膳を用い、1汁3菜では二の膳を用いないことから、菜の数は少ないが格式は高くという僧正らに対する配慮がうかがわれる。

4. 要 約

日光法会にあらわれる膳組について、膳組と客の身分・役職の関係を検討し、さらに膳組の格式を区別する要素について確認した。

(1) 201例の膳組は、4汁16菜から1菜までの15段階に区別され、最も格式の高い七五三（4汁16菜・膳が三つ）の膳組は日光門跡に供された。膳組の格式は朝鮮信使の来聘や勅使の参向の場合と同様、客の身分・役職と饗応の目的によって区別されていた。

(2) 膳組の格式を区別する要素では、前報で確認された六つの要素のうち、第1から第5の五つの要素が再確認された。さらに第7の要素として飯米の精白度が加わり、以上七つの要素で膳組の格式を区別していることが確認された。

最後に貴重な史料の利用を許可された慶応義塾大学図書館に感謝します。

引 用 文 献

- 1) 濱田明美、林 淳一：家政誌，40，1073（1989）
- 2) 石井治兵衛：日本料理法大全，新人物往来社，東京（1977）
- 3) 野口弥吉：農学大辞典，養賢堂，東京（1970）
- 4) 永井威三郎：米の歴史，至文堂，東京，163（1875）

* 現代の白米は精白歩留り約92%³⁾で、これはとう精された精米の重量が玄米何%にあたるかを表しており、重量と玄米が基本である。しかし文政ごろには、「粟（もみ）一升をしらけて米六合を得ば、漢の時分よりの法也。今日本にても諸国にて聞に、北国にては粟一升を磨りて六合を得るといふ、畿内の地にては半磨と称して一升より五合を得るといふ」⁴⁾とあるように、容量と粟（もみ）が基本であった。したがって、史料の上白四割減りは、粟一升を六合まで減らした状態で現代の白米に近い状態、下白二割減りは粟一升を八合にした状態で現代の玄米に近い状態ではないかと推察される（聞き取り調査によると、1斗のもみから約8升の玄米と約4升のもみがらを得られる。実験では玄米1斗から8升7合の白米と2升4合のぬかが得られた）。