

江戸期の菓子と宮廷 (第1報)

「御用控帳」から

濱田 明美, 林 淳一

(同志社女子大学家政学部)

平成2年9月13日受理

Confectionery and the Imperial Court in Edo Era (Part 1)

“Goyohikaecho”

Akemi HAMADA and Jun'ichi HAYASHI

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

Confectionery used in the Imperial court in the Edo era was studied by the records of orders, known as “Goyohikaecho,” kept in Toraya, a confectionary shop in Kyoto. Five volumes of Goyohikaecho were surveyed to clarify the usage of Japanese confectionery at five palaces in 1783: Kinri Palace, Sento Palace, Omiya Palace, Nyoin Palace, and Shinnyouin Palace.

The confectionery supplied to each palace were analyzed by kind and frequency of use. The number of kinds of confectioneries were fewest in Omiya Palace and greatest in Shinnyouin Palace. Omiya Palace tended to be supplied with the same confectionery many times, while Shinnyouin Palace tended to be supplied with different kinds each time. The confectioneries were divided into three groups; seasonal, non-seasonal and others. In Shinnyouin Palace, various seasonal confectioneries were supplied, but in Omiya Palace, the number was few. By cluster analysis of classified confectionery data, Kinri, Sento and Nyoin Palaces had a strong similarity. Because of the palace hierarchy, Kinri and Sento Palaces were supplied with many high-priced confectioneries, while the other three palaces were supplied a small quantity of low-priced confectioneries.

(Received September 13, 1990)

Keywords: Edo era 江戸時代, Imperial court 宮廷, confectionery 菓子, confectionary shop 菓子屋.

1. 緒言

和菓子は江戸後期に完成したといわれている。この時期における菓子の実態と宮廷での利用とのかかわりを検討した。

和菓子の変遷については、猪俣ら¹⁾や中里²⁾³⁾の報告があり、また、有平糖や落雁などの個々の菓子に関する研究^{4)~7)}もある。また、秋山による茶湯献立指南⁸⁾や槐記⁹⁾など江戸期に記された茶道に関する文献にあらわれる菓子の研究や、江後らによる菓子屋が注文をとるために書いた菓子見本帳の分析¹⁰⁾も行われている。その時代にどのような菓子が存在したのかという研究はかなり行われているが、しかし、菓子を実際に、いつ、どこで、

誰が何の目的で用いたかを明らかにした研究はあまり行われていない。著者の1人は、江戸時代を通じて御所の奥向きの御用を勤めた川端道喜の注文の控帳『御用永代要聞記』を分析し、宮中の生活の中で餅や菓子がどのように用いられてきたかを報告¹¹⁾した。続いて本報では、江戸時代に御所の表向きの御用を勤めた虎屋が御所へ納入した菓子を記録した『御用控帳』をとりあげた。虎屋は室町末期から虎屋を名乗り、現当主は17代目になる名家である。

『御用控帳』は、虎屋が御所の注文に応じて菓子、粉類、砂糖などを納入した記録で、単なる商売の記録ではなく、天皇や上皇の好み、節句や行事の菓子の確認など、

それ以後の菓子の納入の参考にするための重要な記録である。虎屋はこれまで数回火災にあっているが、現存する史料の中で比較的古くて、禁裏、仙洞、大宮、女院、新女院の五つの御所の記録がそろっている、天明3(1783)年の御用控帳を分析し、各御所での菓子の利用状態について検討したので報告する。虎屋以外にも数軒の店が御所の御用を勤めていたが、虎屋は表御所の御用菓子司の筆頭の地位にあった。文書としては虎屋と川端道喜の文書のほかには残存するものは未見である。

2. 調査史料および方法

史料はつぎに示す6点である。

- 御用控帳 禁裏御所 虎屋近江大掾 天明3年
- 御用控帳 仙洞御所 虎屋近江大掾 天明3年
- 御用控帳 大宮御所 虎屋近江大掾 天明3年
- 御用控帳 女院御所 虎屋近江大掾 天明3年
- 御用控帳 新女院御所 虎屋近江大掾 天明3年
- 御菓子絵図 虎屋近江大掾 文政7年10月17日

史料aからeの5点は、天明3年の1年間に虎屋が五つの御所へ納入した菓子その他の控えて、日付、菓子名、納入量、価格が記されており、誰に、いつ、どのような菓子を納入したかが記されている点で貴重な史料である。史料fは、御用菓子の見本帳で、上下2冊からなり、のべ353種の菓子が彩色して描かれ、そのうちの225種には、材料名が記されている。これらはすべて虎屋所蔵の史料である。これらの史料から菓子のデータベースを作成し、各御所の納入日数、納入件数、菓子種類数、価格などの比較、および菓子の分類を行い、各御所の利用状態を検討した。

3. 調査結果および考察

天明3年現在の各御所について、図1に示した。115代桜町天皇の死後、女御の青綺門院68歳は大宮御所に住み、つぎの116代桃園天皇の死後、女御の恭礼門院40歳は女院御所に住んでいた。つぎの117代後桜町天皇43歳は退位して上皇となって仙洞御所に住み、つぎの118代後桃園天皇の死後、女御の盛化門院25歳(天明3年10月12日逝去)は新女院御所に住んでいた。禁裏御所には在位して3年目の119代光格天皇13歳が住んでおり、禁裏御所の13歳の光格天皇を中心にして、25歳から68歳までの4人の女性がそれぞれの御所に住んでいた。虎屋は御所の西、一条通烏丸西入にあり、この年は9代目の黒川光利が店を相続して2年目にあたる。

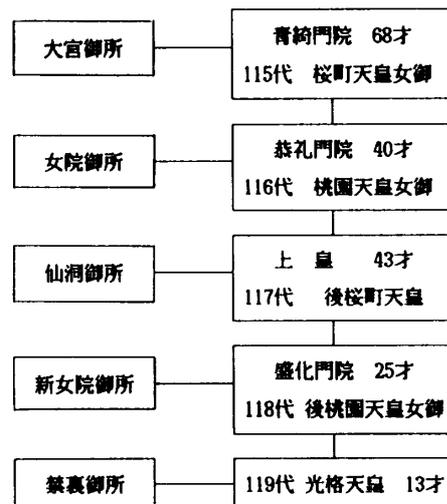


図1. 天明3年現在の各御所

表1. 各御所の菓子の納入状況

	納入件数 (件/年)	納入日数 (日/年)	菓子の種類数 (種/年)
禁裏御所	297	100	108
仙洞御所	255	106	103
大宮御所	364	162	89
女院御所	225	107	92
新女院御所	169	78	89

(1) 各御所への菓子の納入状況

1年間の菓子の納入状況を表1に示した。納入件数は、禁裏御所297件、仙洞御所255件、大宮御所364件、女院御所225件、新女院御所169件で、合計1,310件(このうち未解読14件)である。これらの件数には菓子のほかに、うどんの粉、勸心寺粉、うどん、御汁、こし小豆、砂糖など菓子以外のものも含まれている。

納入件数と納入日数は大宮御所が最も多く、最も少ない新女院御所の約2倍である。全体の菓子種類数は282種(未解読を含まない)で、各御所別にみると、それぞれ100種前後であり、納入件数は2倍の差があるのに種類数はあまり差がみられない。五つの御所へ共通して納入されたのは、大饅、大焼饅、臈饅、御好小干菓子、浅香飴、源氏飴、見肥、うどん、御汁、うどんの粉の10種だけである。一つの御所だけへ納入された菓子は、禁裏御所33種、仙洞御所23種、大宮御所34種、女院御所36種、新女院御所46種で、合計172種である。

(2) 各御所別の納入件数の累積グラフ

御所別の納入件数の累積グラフを図2に示した。これ

江戸期の菓子と宮廷(第1報)

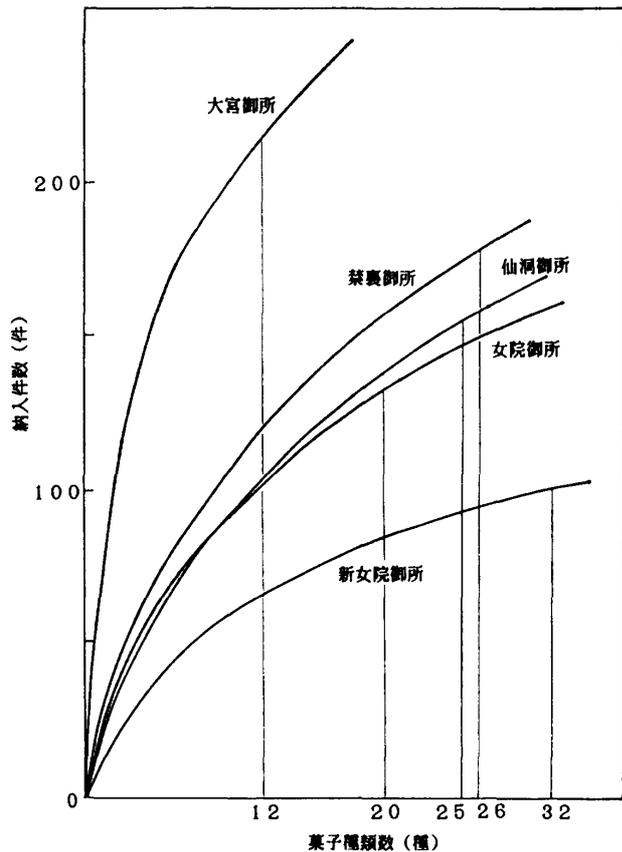


図 2. 納入件数の累積グラフ

は各御所ごとに納入件数の多い菓子から順に、その件数を累積したものである。図中に垂線で示したのは、納入件数が全体の60%に達した時の菓子種類数であり、禁裏御所25種、仙洞御所26種、大宮御所12種、女院御所20種、新女院御所32種である。図2から、禁裏、仙洞、女院の三つの御所に比べて、大宮御所は納入件数が60%を占めるときの菓子種類数が最も少なく、同じ菓子を何度も注文する傾向がみられ、逆に新女院御所は菓子種類数が最も多く、毎回異なる菓子を注文する傾向がみられる。

つぎに図2で示した納入件数の60%を占める菓子を分類した。納入件数を考慮に入れて、実際には禁裏御所34種(納入件数3件以上)、仙洞御所29種(3件以上)、大宮御所13種(6件以上)、女院御所21種(4件以上)、新女院御所25種(2件以上)の合計122種を分類した。

(3) 季節感による菓子の分類

122種の菓子を、菓子名のもつ季節感にしたがって分類し、表2に示した。まず、季節感のある菓子、季節感のない菓子、菓子以外の三つに分け、さらに季節感のない菓子を基本の菓子とその他の二つに分類した。季節感のある菓子には、季節感をあらわす言葉が入っている菓

子が含まれ、基本の菓子には、大饅、羊羹などそのままの名前がついているものが含まれ、それ以外の菓子はすべてその他に分類した。粉類やうどんなどは菓子以外に分類した。この分類にしたがって、各御所別に納入件数を考慮に入れた分類結果を図3に示した。

基本の菓子は、禁裏御所、仙洞御所、女院御所では約30%であるのに対し、大宮御所と新女院御所ではともに13%と低い値を示した。禁裏、仙洞、女院の三つの御所では、公式の行事や儀礼が多いために基本の菓子が多く用いられ、逆に他の二つの御所では、公式の行事などが少ないために基本の菓子が少ないのであろう。

同じ菓子を何度も注文する傾向が強い大宮御所では、その他の43%のうち、「うきうき」という米粉でつくった団子が33%を占め、また菓子以外の40%のうち、こし小豆が16%を占めるなど、うきうきとこし小豆をあわせて約50%を占め、これに対して季節感のある菓子は4%で最も低い値を示した。大宮御所の当主は68歳で好みの菓子をいつも注文したのであろう。逆に、毎回異なる菓子を注文する傾向の強い新女院御所では、25歳という当主の若さが多様な嗜好を示し、季節感のある菓子が28%と最も多く、多様な菓子が納入されている。

つぎに各御所の分類の類似度をみるため、図3の結果についてクラスター分析を行い、その結果を図4に示した。禁裏御所と仙洞御所が類似度が最も高く、つぎに女院御所、新女院御所の順で、大宮御所が類似度が最も低い。

(4) 納入件数と総価格

納入件数と総価格の関係を図5に示した。禁裏御所と仙洞御所に対して、他の三つの御所は、納入件数に比べて総価格が低い。表3に示した納入1件あたりの価格は、禁裏御所が30.3匁で、女院御所の7.2匁の約4倍である。禁裏、仙洞、女院の三つの御所は、累積グラフ(図2)やクラスター分析の結果(図4)はよく似ているが、納入件数と総価格の関係では女院御所だけは、他の二つの御所とは異なっている。

(5) 菓子の単価と納入量

納入1件あたりの価格の差の原因を調べるため、表2に示した禁裏、仙洞、女院の三つの御所へ納入されたおもな数物について、その10個の単価と納入量を表4に示した。数物とは菓子を何個と数える菓子で、禁裏御所10種、仙洞御所11種、女院御所9種について検討した。単価では、大饅は禁裏御所と仙洞御所では1.85匁に対し、女院御所では1.35匁、臍饅は仙洞御所では2.05匁に対し、女院御所では1匁というように差がつい

表 2. 季節感による分類

	茶裏御所	仙洞御所	大宮御所	女院御所	新女院御所
季節感のある菓子	初雁 5	花の香 7	梅の花餅 8	大落雁 7	きせわた 5
	菊の下水 4	八重山吹 5		梅の花餅 6	花の袖 4
	霜紅梅 4	この花 4		水歌冬 4	春の曙 4
	水羊羹 4	花あやめ 4			柏落雁 3
	梅の花餅 3	若緑 4			葛粽 3
	水仙饅 3	花敷庭 3			紅梅楼 3
	若草饅 3	水羊羹 3			落雁 3
				小倉山 2	
				初時雨 2	
				雪輪落雁 2	
				若草饅 2	
基本の菓子	御好大饅 23	大饅 14	中干菓子 11	宍分焼饅 12	大饅 7
	小干菓子 9	御好小干菓子 10	御膳籠饅 7	籠饅 7	大焼饅 3
	折小饅 6	御好大饅 9	小干菓子 6	焼饅 7	羊羹 2
	御好小干菓子 4	小干菓子 9	羊羹 6	大饅 6	
	羊羹 4	中焼饅 7		宍分籠饅 5	
	中焼饅 3	籠饅 3		小干菓子 5	
	大焼饅 3	御膳籠饅 3	八厘焼饅頭 5		
			御好小干菓子 4		
季節感のない菓子	源氏飴 16	浅香飴 7	うきうき 75	七色干菓子 11	見肥 6
	軽めいら 10	玉手箱 7	見肥 13	見肥 8	巻雲 6
	玉手箱 8	源氏飴 5	源氏飴 10	玉手箱 8	源氏飴 5
	入野 8	織留 4		高麗煎餅 6	高麗煎餅 4
	浅香飴 7	見肥 4		源氏飴 5	西王母 2
	浅治飴 4	やすらひ 4		朝日山 4	差出磯 2
	差出磯 4	小倉野 3		岩尾の花 4	かしわ/菊葉 2
	新なんばん 4	白肥糖 3			
	箱羊羹 4	由良の戸 3			
	小倉焼 3	横雲 3			
	玉嶋川 3				
	巻雲 3				
	やすらひ 3				
	由良の戸 3				
菓子以外	うどんの粉 10	うどんの粉 11	こし小豆 36	うどんの粉 19	こし小豆 16
	こし小豆 9	御汁 10	うどん 17	うどん 5	うどん 3
	勧心寺粉 9	こし小豆 8	御汁 17	御汁 5	うどんの粉 2
	御汁 8	勧心寺粉 7	うどんの粉 13		御汁 2
	うどん 5	うどん 3	勧心寺粉 8		
	出嶋 3				

数字は1年間の納入件数

江戸期の菓子と宮廷(第1報)

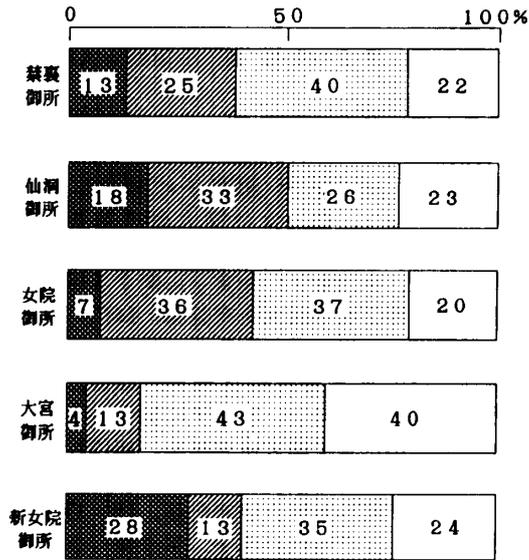


図 3. 季節感による分類

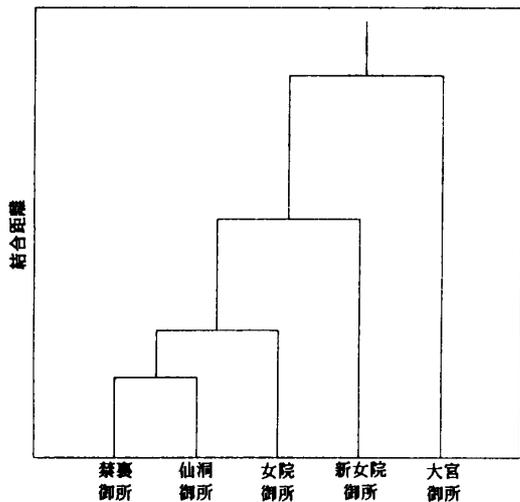


図 4. 季節感による分類のクラスター分析結果

ている。さきに響応のさいに、身分により膳組の格式が異なることを指摘したが¹²⁾¹³⁾、ここで大饅、臙饅の価格に差があるのはやはり御所の格式の差によるものと考えられる。この単価の差は菓子の大きさによる差であり、同じ大饅の注文があっても、禁裏御所と仙洞御所には大型の単価の高いものを納入し、他の三御所には小型の単価の低いものを納入するようにしていた。天皇の禁裏御所、上皇の仙洞御所に対する女院御所という御所の格の差はこのような菓子の大きさにまで現れている。1回の納入量は、検討した数物の納入量の平均であり、

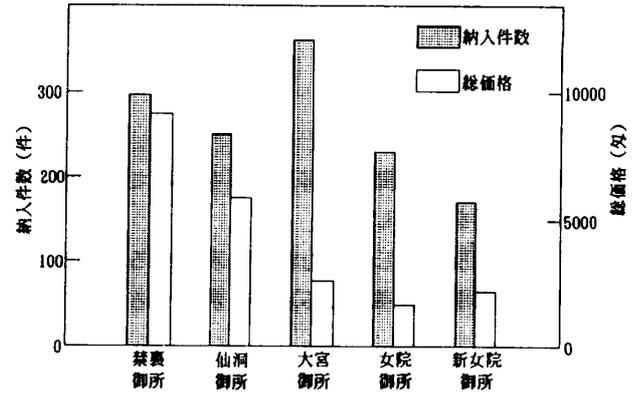


図 5. 納入件数と総価格

表 3. 納入1件あたりの価格(匁)

御所	禁裏御所	仙洞御所	大宮御所	女院御所	新女院御所
価格(匁)	30.3	20.6	7.6	7.2	11.8

表 4. 菓子の単価と納入量

菓子名	納入件数	単価(匁)	納入量(個)	1回の納入量(個)
禁裏御所				
御好大饅	23	1.85	2,688	269
玉手箱	8	2.8	1,090	136
霜紅梅	4	2.95	710	178
仙洞御所				
大饅	14	1.85	776	55
御好大饅	9	1.85	760	84
玉手箱	7	2.8	760	109
臙饅	3	2.02	420	140
女院御所				
壱分焼饅	12	1	420	35
玉手箱	8	2.8	555	69
臙饅	7	1	595	85
大饅	6	1.35	250	42

検討した数物は禁裏御所10種、仙洞御所11種、女院御所9種、1回の納入量の平均はそれぞれ183個、116個、46個。

禁裏御所は183個で最も多く、仙洞御所はその約3分の2の116個、女院御所は46個で禁裏御所の約4分の1である。これはそれぞれの御所に勤める人の数の大小を表しているのであろう。女院御所で単価の低い菓子を少量用いる傾向は、棹物(何棹と数える菓子)や干菓子(何斤、何枚と数える菓子)にもみられた。また、大宮御所と新女院御所でも女院御所と同様な傾向がみられ、この

三御所は格が低く、女所帯では、経済的にも小規模な御所であった。

4. 要 約

天明3年の五つの御所の御用控帳を用いて各御所の菓子 utilization 状態を分析した。

(1) 大宮御所は同じ菓子を何度も利用する傾向がみられ、新女院御所は毎回異なる菓子を利用する傾向がみられた。

(2) 菓子を季節感のある菓子、季節感のない菓子、菓子以外の三つに分類すると、大宮御所は季節感のある菓子をほとんど用いないのに対して、新女院御所は季節感のある菓子を多く用いる傾向がみられた。

(3) 禁裏御所と仙洞御所は格の高い大型の単価の高い菓子を多量に用いる傾向がみられ、他の三つの御所は、小人数で格の低い小型で単価の低い菓子を少量用いる傾向がみられた。

最後に、貴重な史料の利用を許可された虎屋文庫に感謝します。

引用文献

- 1) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第1報 菓子の変遷, 相山女学園大研究論集, 12(1), 165 (1981)
- 2) 中里千鶴: 菓子の変遷 III, 小田原女大紀要, 12, 22 (1981)
- 3) 中里千鶴: 菓子の変遷 IV, 小田原女大紀要, 14, 13 (1984)
- 4) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第2報 ういろろ, 相山女学園大研究論集, 13 (2), 63 (1981)
- 5) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第3報 有平糖, 相山女学園大研究論集, 14(2), 33 (1983)
- 6) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第4報 落雁, 相山女学園大研究論集, 15(2), 55 (1984)
- 7) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第5報 おこし, 相山女学園大研究論集, 16(2), 33 (1985)
- 8) 秋山照子: 江戸時代の菓子 第1報 会席の菓子 槐記, 香川県明善短大研究紀要, 12, 37 (1981)
- 9) 秋山照子: 江戸時代の菓子 第2報 会席の菓子 茶湯献立指南, 香川県明善短大研究紀要, 13, 27 (1982)
- 10) 江後迪子, 後藤重己, 吉川誠次: 江戸中期の菓子値段帳について, 別府大短大紀要, 8, 47 (1989)
- 11) 林 淳一, 高正晴子: 江戸期の菓子についての研究 「御用永代用聞記」に見える菓子と宮廷生活, 同志社女大総合文化研究所紀要, 4, 3 (1987)
- 12) 濱田明美, 林 淳一: 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1報), 家政誌, 40, 1073 (1989)
- 13) 濱田明美, 林 淳一: 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), 家政誌, 41, 1055 (1990)

- 1) 猪俣節子, 小川安子: 和菓子に関する研究 第1報 菓子の変遷, 相山女学園大研究論集, 12(1), 165