

## 将軍の献立について

### —11代将軍徳川家斉の献立にみる特色—

高 正 晴 子

(梅花短期大学)

平成5年7月3日受理

### Menus of a Shogun

#### —The Special Features of the Menus for the Eleventh Shogun, Tokugawa Ienari—

Haruko TAKAMASA

*Baika Junior College, Ibaraki 157*

In this paper, I referred to the records of the menus for the Shogun, Tokugawa Ienari, known as the *Chori Sosho* in order to research into his dietary life. The first six volumes of the *Chori Sosho* are a record of meals served on special occasions. A feature of the remaining twelve volumes is that the Shogun's dietary life includes special meals to commemorate previous ancestors and suchlike people. We can also separate the meals prepared for special occasions from those on ordinary days. The latter suggest that the Shogun's diet was simple. Fish dishes are most plentiful, then vegetable dishes, and that care is taken to avoid food poisoning. In conclusion, his diet can be said to be quite lavish and both full of variety and seasonal touches. It therefore appears that he was exempt from the laws against indulgence at the time.

(Received July 3, 1993)

**Keywords:** menu 献立, dish (of food) 食品, Shogun 将軍, Tokugawa Ienari 徳川家斉, Edo Period 江戸時代.

#### 1. はじめに

日本料理の完成期の江戸時代の料理献立は、写本や版本で多数残されており、これらについての翻刻ならびに研究も数多く行われている<sup>1)~10)</sup>。また料理の再現も行われ、これも料理本として出版され、身近に見ることができるようになってきた<sup>11)~13)</sup>。しかしながら、未知の部分はまだ多く、これからの研究が待たれる。そこで、ここではどのような料理が食べられていたかを知る目的のひとつとして、最高権力者であった将軍の食事を追究した。将軍の食事についての翻刻や研究も見られるが<sup>14)~17)</sup>、ここではさらに詳しく追究した。

#### 2. 資料ならびに研究方法

徳川将軍の献立記録の『調理叢書』(国立国会図書館蔵)を資料としたが、『調理叢書』は15冊からなる写本で、最後の『調理叢書十八止』の奥付けに文政6年秋(1823年)と記載されている。『調理叢書一、二』は「柳當年中一御祝儀」と「柳當年中二御祝儀」の合本であり、『調理叢書三、四』は「柳當年中三御祝儀」と「柳當年中四御祝儀」の合本、『調理叢書五、六』は「柳當年中五御祝儀」と「柳當年中六御祝儀」の合本である。『調理叢書七』以下『調理叢書十八止』には毎日の献立が記載されている。すなわち『調理叢書七』には1月の献立、『調理叢書八』には2月の献立、『調理叢書九』には3月の献立、『調理叢書十』には4月の献立、『調理叢書十一』には5月の献立、『調

理叢書十二』には6月の献立、『調理叢書十三』には7月の献立、『調理叢書十四』には8月の献立、『調理叢書十五』には9月の献立、『調理叢書十六』には10月の献立、『調理叢書十七』には11月の献立、『調理叢書十八止』には12月の献立が記載されている。

この時代には贅沢を禁ずるためにしばしば禁令が出されたが<sup>15)18)19)</sup>、これらの禁令と将軍の献立を比較し、禁令が将軍に当てはめられていたかも検討した。

### 3. 結果ならびに考察

文政年間の将軍は11代徳川家斉で、家斉は天明7年(1787年)より天保8年(1837年)まで50年間将軍職をつとめた。この家斉の食事を記録してある『調理叢書』のうち、『調理叢書一』から『調理叢書六』まではその内容から推測すると、文政4年(1821年)から文政6年までの間のハレの日の献立記録であろう<sup>15)</sup>。

『調理叢書七』から『調理叢書十八止』までの献立は、各月の日数に応じて29日または30日までの献立が記載されており、各月それぞれの日数は、大の月が2月、4月、5月、9月、10月、12月であり、小の月が1月、3月、6月、7月、8月、11月で、計354日である。この年が具体的に何年にあたるか不明であるため、次のように推定できる。これらの献立は実際に供した食事の記録ではなく、この献立に基づいて料理を作ったのであろう。しかも特定の年の献立というより、むしろこの献立を利用しているその月の日数と、『調理叢書』の日数が合わない場合には、臨機応変に応用したのではないだろう。

この献立には毎月の特定の日に「精進仕立て」がみえる。精進仕立ての料理を出すのは、表1に示すよう

に歴代将軍等の命日にあたる日である<sup>20)</sup>。朝食が精進仕立ての日は10日、14日、20日、24日、26日および30日で、30日のない月は29日に振り替えている。朝食と昼食が精進仕立ての日は8日、12日、17日である。これらに加えて、祥月命日には月命日の朝食が精進仕立ての場合は朝食に加えて昼食も精進仕立てに、また朝食と昼食の場合は夕食も精進仕立てになる。またその他の人の祥月命日にも、精進仕立てが供されるようである。

ところで354日の食事を大きく区別すると、ハレの食事とケの食事に分けることができる。ハレの食事は、正月諸行事、節分、上巳、端午、山王祭礼、嘉祥、御台誕生日、土用入、七夕、御生身霊祝、月見、御霊祭礼、重陽、亥猪祝、家斉誕生日、煤払納祝、年越などの諸行事にともなったものである。

ケの食事つまり日常食のうち、最も普通の献立は次の通りである。354日のうちには、記入もれや記載なしがありそれらを除くと、朝食は350の献立のうち、171が1汁4菜で全体の48.3%に当たり、次いで1汁5菜で33.1%。昼食は348のうちの233が1汁4菜で全体の65.8%、次いで1汁5菜で12.7%。夕食は352のうち118が4菜で全体の33.3%、次いで5菜が19.5%である。夕食に汁のつくのが少ないのは酒の肴の性格が強かったからではないか。ちなみに、朝食1汁4菜、昼食1汁4菜、夕食4菜のパターンの食事の日は37回で全体の10.5%になる。表2にその1例を示したが、この献立を見る限りにおいては、日常は意外に質素な食事をしていたといえる。ここで将軍の献立を1汁4菜、1汁5菜などと表記したが、これは包丁家の秘伝書に「一汁四菜」との記載例があるので<sup>10)</sup>、それに準じた表現にした。

表 1. 『調理叢書』(1823年) にみる歴代将軍等の命日と精進仕立て

日	時	歴代将軍等
8日	朝食・昼食・(夕食)	4代家綱・10代家治
10日	朝食・(昼食)	5代綱吉
12日	朝食・昼食・(夕食)	9代家重
14日	朝食・(昼食)	6代家宣
17日	朝食・昼食・(夕食)	初代家康
20日	朝食・(昼食)	3代家光・8代吉宗
24日	朝食・(昼食)	2代家忠
26日	朝食・(昼食)	家治生母
30日 [29日※]	朝食・(昼食)	7代家継

※ 小の月の精進日。( )内は祥月命日の精進仕立て。

## 将軍の献立について

表 2. 『調理叢書』(1823年)にみる献立例(1月13日)

朝(朝食)	置合	にしめ(煮染) 蔭の頭 梅酢漬 新せうか(新生姜)
	御汁	口塩たら(口塩鱈) うと短さく(独活短冊)
	御香のもの	花丸ふり(花丸瓜)
	御にもの(煮物)	伊勢えひ(伊勢海老) 貝のはしら(貝柱) な(菜)
	御食(飯)	
	御湯とうふ(湯豆腐)	角かた(角型) 花かつほ(花鯉) おろし大こん(卸大根) 唐からし(唐辛子)
御二度目(昼食)	奥津鯛	むしりて 御酒 花かつほ
	御汁	し、み(蜆)
	御香のもの	生漬うり(生漬瓜)
	御にもの	つと半弁(苞半片) みつ葉せり(三つ葉)
	御食	
	味噌漬	鯛 角かた
御三度目(夕食)	置合	にしめ 赤えい(赤鯉) 山椒入 久年甫(九年母)
	御香のもの	粕漬なす(粕漬茄子)
	御食	
	御澄し	白うお(白魚) 木のめ(木の芽)
	焼ひたし(焼浸し)	ほうほひらき(魴鯉開き) ふし入(節入)

( )内は注釈。

表 3. 『調理叢書』(1823年)に出現する各1カ月間の食品種類数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
朝食 [朝] ※	119	99	97	105	97	99	90	96	112	88	88	89
昼食 [御二度目] ※	132	186	152	164	132	107	123	109	136	134	122	127
夕食 [御三度目] ※	136	166	149	112	131	112	128	138	163	165	130	175
三食(朝・昼・夕)	212	247	237	204	200	175	187	199	231	223	192	225

※ [ ]内は『調理叢書』の表記。

次に『調理叢書』には、現代では失われてしまった食品の季節感も生かされており、旬のものが豊富に取り入れられているのではないかと考え、季節による食品の使い分けを知るための検討を行った。この献立を通して食品の季節感を見るために、各月の食品出現種類を取り上げてみた。各月の献立数は、月により日数が異なるのと、記載なしがあるため、多少のばらつきがあるが、食品の季節感を知るためには何等さしつかえないと判断したので、このままで検討した。いうまでもないが、この当時は陰暦を使っていたので、現在の陽暦より約1月後にずれている。

各1カ月間に出現する食品の種類数を表3に示した。

食品の種類を集計時に、出世魚のスズキの名が、セイゴ、フッコとあるのを別のものとして数え、鯛と小鯛を別のものとして集計した。またショウガとハショウガを区別し、ミョウガタケとミョウガノコを区別した。魚介類や野菜類は乾物や塩蔵品があるが、それらも表記に従い区別した。特に野菜類等は漬物類の項目を設けた。菓子類は菓子名が多数出現するが、それぞれ1種類とした。また水産練り製品も色や形で区別した。その結果、1月の1カ月間の出現食品種類数は、朝食では119種の食品、昼食では132種、夕食では136種であり、この1カ月間の朝昼夕の種類数を合計し、重複部分を除くと、計212種に上る食品の種類がみられ

表 4. 『調理叢書』(1823年)にみる各1カ月間の食品群別種類数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
穀類	7	13	9	8	6	7	5	7	5	9	7	7
いも類	5	5	4	5	7	6	5	5	5	5	7	6
菓子類	28	38	38	20	16	8	8	21	36	20	12	22
種実類	4	3	4	3	4	1	1	2	3	3	4	4
豆類	9	6	6	8	7	7	7	7	7	8	4	6
魚介類	74	84	81	65	69	56	72	60	71	78	72	80
鳥卵類	3	4	1	2	2	2	4	2	1	5	4	4
野菜類	41	44	42	39	40	38	33	32	39	40	34	38
漬物類	11	10	18	19	17	18	17	24	22	19	17	19
果実類	4	6	3	2	4	1	2	6	7	4	4	5
茸類	3	6	7	8	6	6	8	9	7	7	4	6
藻類	9	10	7	8	8	8	8	7	6	9	8	11
その他	16	20	18	19	16	18	18	19	24	18	17	19

表 5. 『調理叢書』(1823年)にみる年間を通じて出現する食品

穀類：飯

いも類：さつま芋 里芋 山の芋

種実類：銀なん

豆類：黒豆 とうふ

魚介類（魚類）：あいなめ あじ 石かれい きす 小鯛 さより たい 花かつお ふし

（甲殻類）：伊勢えび えび 車えび

（貝類）：あわび しじみ たいらぎ

（軟体類）：するめ たこ

（練り製品）：かまぼこ しんじょ つみ入 半片 竹輪半片 つと半片 杓子取半片

（不明）：ささめき

鳥卵類：玉子

野菜類（根菜類）：くわい ごぼう しょうが だいこん はす わさび

（茎菜類）：ぜんまい

（葉菜類）：貝割な しそ たで な

（果菜類）：干びょう 唐がらし

（花菜類）：しその穂

漬物類：粕漬大根 粕漬細大根 粕漬なす 粕漬刀豆 生漬うり 花丸うり 梅干しそ入 小梅干 梅酢漬新しょうが

茸類：松たけ

藻類：青こんぶ あらめ こんぶ のり みる

その他：酒 さとう しお みそ からし酢みそ 砂糖みそ 山椒しょうゆ

る。この3食を合計したものを各月で比較すると、もっとも種類の多いのは2月で、次いで3月、9月である。また最も少ないのは6月、次いで7月であり、概して夏場に少ないと言えよう。また年間を通して、朝食と昼食と夕食の種類数を比べると、朝食は平均98

種で最も少なく、次いで昼食の135種であり、最も多いのは夕食の142種である。諸行事にともなうご馳走が夕食に多く、朝食には少ないためである。

つぎに、各月の朝昼夕の合計した食品を、4訂食品成分表に準じ、穀類、いも類、菓子類、種実類、豆類、

## 将軍の献立について

表 6. 『調理叢書』(1823年)にみる一時期だけ出現する食品

期 間	食 品 名
1 カ月	<p>穀類：うき麩・小団子(2) 金かん麩(3) 冷麦(6)</p> <p>いも類：葉芋(4) 新里芋(5) とうの芋(11) 太山の芋(12)</p> <p>菓子類：秋の山・こぼれ梅・小巻煎餅・かすていら饅頭・美雪餅・梅霞花大形・篠巻煎餅・養命とう・花形落雁・菊の霜・若竹(1) 梅花型入羊羹・大きわらび・薯蕷牡丹・葛平饅頭・饅頭・扇型小麦重・小倉野・きせわた・春霞・求肥(2) 桜花型入紅梅餅・山吹餅・みよし餅・あやめ餅・うづら形・子持饅頭・すし饅頭・俵饅頭・焼饅頭・桜花型入羊羹・春庭羹・中みどり・吉野巻(3) かすてら平饅頭・塩吹饅頭・杜若花型入羊羹(4) かるめいら・より水・日の出饅頭(5) 小糸焼・大葛巻・葛切(6) 琥珀饅頭(7) 早わらび・両面焼饅頭・時雨餅・達磨餅・紅みどり・若もり(8) 桃色薄皮餅・煎餅・菊丸餡餅・山吹龐大型饅頭・細饅頭・雪の花・小麦焼・梅霞羊羹・白京鹿の子・茶巾包(9) 平焼饅頭・青龐九重饅頭・両面平焼饅頭・菊の花型入羊羹・蝶形入羊羹(10) 両面平焼小倉饅頭(11) こぼれ山吹・網笠焼・柚饅頭・紅白筋目羹・きなこ結い(12)</p> <p>種実類：小勝くり(2)</p> <p>豆類：白大豆(1) 巻ゆば(4)</p> <p>魚介類：干鯛・蛤入しんじょ・青縁取地紙形紅雲形かまぼこ(1) くらげ・小えび・梅花花形かまぼこ・小つみ入(2) 木の葉かれい・鯛の子・とこぶし・紅縁取桜花型かまぼこ・さめかまぼこ・紅縁取桜型入かまぼこ・小型三色かまぼこ・紅青縁取かまぼこ(3) ふな・うず巻半片・紅黄青三重縁取かまぼこ(4) 小あゆ・しその穂入つまみ揚・鯛皮付しんじょ・いかかまぼこ・紅青白縁取かまぼこ(5) すずき・干あじ・干ふっこ・味噌漬かつお・味噌漬あいなめ・しんじょしその穂入・大竹輪半片・くしこ巻半片(7) 大こち(8) ます・味噌漬いらぎ・菊花入しんじょ・桃色縁取かまぼこ・縁取かまぼこ・菊型かまぼこ・菊花半片(10) いとより鯛・味噌漬ぼら・紅縁取大きくし型かまぼこ・鹿の子かまぼこ(11) 大石かれい・しまだい・紅黄縁取かまぼこ・紅黄青かまぼこ砵巻・皮付しんじょ(12)</p> <p>鳥卵類：青鷺・小鷺(7) うづら・鷺(10)</p> <p>野菜類：若わらび・長な(1) 小葉・紅梅花(2) 菜の花(3) 葉山椒(4) 新はす(6) 菊の葉(10) 大かぶ(11) 白梅花・干しそ・八重成もやし(12)</p> <p>漬物類：味噌漬みょうがたけ(2) からし漬細根大根(3) 葉付細根大根・味噌漬うり(4) からし漬小なす(5) みそ漬しそ・からし漬新はす(7) 富田漬うり・富田漬白うり・漬わさび(8) からし漬大根(9) 漬しそ(10) から漬な(12)</p> <p>果実類：桜の実(5)</p> <p>その他：ゆかり・ゆこう・養老酒(4) 柚の酢(9)</p>
2 カ月	<p>穀類：そうめん(6~7)</p> <p>菓子類：巻煎餅(1~2) 九重巻(2~3) 南京桜(3~4) 伊勢桜・白石飴(8~9) 霜ばしら(12~1)</p> <p>種実類：黒ごま(10~11) 勝栗(11~12)</p> <p>魚介類：紅縁取梅花型かまぼこ(1~2) むつの子・小はまぐり(2~3) 味噌漬甘鯛(9~10) はぜ(11~12)</p> <p>鳥卵類：ひばり(7~8) 小かも(10~11)</p> <p>野菜類：太牛蒡(1~2) 松な(3~4) 黄菊花(9~10)</p> <p>漬物類：塩甘から漬大根(1~2) 味噌漬細根大根・富田漬細大根(2~3) 梅酢漬細根大根(3~4) 味噌漬葉付小かぶ(9~10)</p> <p>果実類：ぶどう(8~9)</p> <p>茸類：生松露(2~3) 生松茸・初たけ(8~9)</p>
3 カ月	<p>菓子類：柏餅・白星羹(2~4) 葛巻(7~9) 秋の巻(8~10) 小倉野求肥(11~1)</p> <p>魚介類：さば(6~8) あんこう・子持石かれい・紅縁取菊型竹輪かまぼこ(10~12) 口塩たら(12~2)</p> <p>鳥卵類：がん(11~1)</p> <p>野菜類：くき立菜(1~3) たんぱぼ・生わらび(2~4) うり・みつらささげ(5~7) ずいき(6~8) 菊み(9~11)</p> <p>漬物類：早から漬大根(2~4) 当座漬押ししそ入(5~7) 梅酢漬葉しょうが(8~10) 味噌漬葉しょうが(9~11) 浅漬大根(11~1)</p> <p>果実類：くこ(2~4)</p> <p>藻類：おご(12~2)</p> <p>その他：紅葉山椒(7~9)</p>
4 カ月	<p>穀類：もち(11~2)</p> <p>いも類：はす芋(6~9)</p> <p>魚介類：平ふし(5~8)</p> <p>野菜類：細根大根(1~4) つるな(3~6) 枝豆(5~8)</p> <p>果実類：なし(7~10)</p> <p>その他：黒ごまみそ(6~9)</p>
5 カ月	<p>豆類：青豆(5~9)</p> <p>魚介類：小たたみ(10~2) あこう・奥津鯛(11~3)</p> <p>鳥卵類：かも(10~2)</p> <p>野菜類：青山椒(4~8) 白うり・とうがん(5~9) せり・葉付小かぶ(9~1) つくし(11~3)</p>
6 カ月	<p>魚介類：数の子(9~2)</p> <p>野菜類：みょうがたけ(1~6) 茄子・みょうがの子(4~9) 小かぶ・芽うど(9~2) 干大根・みつばぜり(10~3) 木のめ(12~5)</p> <p>漬物類：梅酢漬みょうがたけ(1~6)</p> <p>果実類：九年母(9~2)</p>

( ) 内は出現する月。

魚介類、鳥卵類、野菜類、漬物類、果実類、茸類、藻類、嗜好飲料と調味料等のその他に分類し表4に示した。最も種類数の多いのは魚介類で、次いで野菜類、菓子類である。魚介類は2月、3月、12月に多く、4～6月、8月に少ない。野菜類は各月あまり差はみられない。菓子類は行事にともなうものがほとんどであり、2月の節分、3月の上巳、9月の重陽等の祝に多く出現するため、それら各月の種類数が多くなっている。

つぎに、それぞれの食品の季節による出現の違いを次のように分けた。①1月から12月に、つまり年間を通じて出現する食品。②①に準じほとんど年中出現する食品。③時々出現する食品であるが②ほどは出現しない食品。④6カ月間続いて出現する食品。⑤5カ月間続いて出現する食品。⑥4カ月間続いて出現する食品。⑦3カ月間続いて出現する食品。⑧2カ月間続いて出現する食品。⑨1カ月間だけ出現する食品。

①の年間を通じて出現する食品は表5のようになる。穀類は1種、いも類は3種、種実類は1種、豆類は2種。最も種類の多い魚介類は25種で、魚類は出現数の多いたい(鯛)、きす(鱈)等9種、甲殻類は3種、貝類では塩水の貝2種と淡水の貝1種、軟体類2種、練り製品は7種、不明1である。鳥卵類は1種。野菜類では根菜類、茎菜類、葉菜類、果菜類、花菜類の計14種である。漬物類は9種、茸類は松茸だけの1種で、その保存方法は記されていないが塩蔵品であろう<sup>21)</sup>。藻類は5種、その他6種である。

食品の季節感とは、ある一時期だけ出現する物にみることが出来る。表6に示すように⑨1カ月間だけ出現する食品は、穀類4種、いも類4種、菓子類71種、種実類1種、豆類2種、魚介類48種、鳥卵類4種、野菜類12種、漬物類13種、果実類1種、その他4種で計164種におよぶ食品が見られる。⑧2カ月の食品は28種、⑦3カ月の食品は26種、⑥4カ月の食品は8種、⑤5カ月の食品は11種、④6カ月の食品は11種である。これら特に出現数の多い菓子類や魚介類に季節感がよく伺えるが、また野菜類や果実類、鳥卵類なども季節感の伺えるものばかりのようである。

これら『調理叢書』の食品の内、魚介類のふな(鮒)、かき(牡蠣)、あかがい(赤貝)と藻類のあらめ(荒布)、ひじき(鹿尾菜)などは将軍の食卓にいられてはならない食品とされているとの報告があるが<sup>22)</sup>、家畜にとっては食べて良い食品とされたのであろう<sup>15)</sup>。ま

た木のめ(木の芽)、山椒、しょうが(生姜)、たで(蓼)、唐がらし(唐辛子)、みょうがたけ(茗荷竹)、わさび(山葵)などの辛味野菜が多用されているが、これらは料理を引き立たせると同時に、食あたり防止や解毒食品として用いられたようである。

次に贅沢を禁ずるために出された禁令と上記の食品を比較してみた。禁令は度々出されているがその内、貞享3年(1686年)には「野菜もの之儀節ニ入候日より売出之事」として21種におよぶいも類、野菜類、果実類、茸類の売り出し時期を指定、また元禄6年(1693年)には「野菜もの売出時節改正」を出し先の食品の売出時期を改めた。また寛保2年(1742年)にも、「魚鳥并野菜物売出時節之事」として先の禁令に魚鳥を15種加えて、計36種におよぶ食品の売り出し

表7. 『徳川禁令考』の「魚鳥并野菜物売出時節之事」(1742年)と『調理叢書』(1823年)の食品との出現時期の比較

食 品	魚鳥并野菜物売出時節	『調理叢書』に出現する月
ね い も	4月節より	10～6月
ま す	1月節より	9月
か つ お	4月節より	2～8月
あ ゆ	4月節より	4～5, 8～9月
さ け	9月節より	8～10, 12～3月
生 た ら	11月節より	(たら) 3, 7月
あんこう	11月節より	10～12月
白 魚	12月節より	9～3月
か も	10月節より	10～2月
が ん	10月節より	11～1月
つ く し	2月節より	11～3月
ぼうふう	2月節より	2～5, 7, 9～12月
葉しょうが	3月節より	1, 8～10月
生わらび	3月節より	(若わらび) 1月
た で	3月節より	1～12月
竹 の 子	4月節より	12～6月
な す び	5月節より	4～9月
白 う り	5月節より	5～9月
芽 う ど	8月節より	9～2月
くねんぼ	5月節より	9～2月
な し	8月節より	7～10月
ぶ どう	8月節より	8～9月
み かん	9月節より	11～1, 5月
生しいたけ	4月節より	1～2, 8, 10月
松 た け	8月節より	(生松たけ) 8～9月

( ) 内は『調理叢書』にみる食品名。

## 将軍の献立について

時期を指定している。また、弘化元年(1844年)には「時節外れ之野菜もの売出間敷事」との禁令も出されている。これらのうちの寛保2年の禁令と『調理叢書』を比較し、該当する食品25種を表7に示した。『調理叢書』では、かつお(鰹)、さけ(鮭)、白魚、あんこう(鮫)、若わらび(若蕨)、なすび(茄子)、なし(梨)が禁令よりも1~3カ月早く出現している。また、芽うど(芽独活)、みかん(蜜柑)、がん(雁)のように1カ月遅れで出現しているものもあるし、あゆ(鮎)、かも(鴨)、白うり(白瓜)、ぶどう(葡萄)、松たけ(松茸)のように同時節のものもみることができる。旬の先取りのできる食品と、旬になると美味しく食べることできる食品、つまり、旬でないと美味しく食べることできる食品により、出現時期が異なるようである。これらから、将軍の食事はたいへん季節感にあふれているものであり、禁令に従わなくてよく、特別扱いされていたことがよく伺えよう。

また、家齊の好物の尾張の鮓が、尾州家から内々で5日ごとに献上されていたようだ<sup>17)</sup>。この献立には記載されておらず、さらに加えて豪華な食事内容であったことは明らかである。

## 4. むすび

将軍の徳川家齊の献立記録の『調理叢書』により、将軍の食事を追究した。献立にはハレの日とケの日の献立があり、ハレの日は正月から、煤払迄の年中行事などである。ケの日の献立は、意外に質素なものであった。しかしながら、季節感にあふれ、非常に変化に富んだものである。現代では失われてしまった食品の季節感を取り入れ、旬のものを豊富に取り入れたものであったといえよう。

終わりに、貴重な資料を使わせていただいた、国立国会図書館、ご助言を頂いた武蔵野女子大学・石川寛子氏、慶応義塾三田メディアセンター・山下光雄氏に感謝いたします。

## 引用文献

- 1) 長谷川鑄太郎：料理大鑑, 1, 料理珍書刊行会, 東京, 1~14 (1915)
- 2) 長谷川鑄太郎：料理大鑑, 3, 料理珍書刊行会, 東京, 1~17 (1915)
- 3) 長谷川鑄太郎：料理大鑑, 10, 料理珍書刊行会, 東京, 10~83 (1916)
- 4) 小野 清：徳川制度史料, 柳営行事下, 六合館林平次郎, 東京, 62~68 (1927)
- 5) 恒松紫雲：四季献立会席料理秘囊抄全, 大阪家事研究所, 大阪, 1~14 (1934)
- 6) 村上四男：和歌山大学学芸学部紀要, 9, 132~162 (1959)
- 7) 吉井始子：江戸時代料理本集成, 1, 臨川書店, 京都, 158~172 (1978)
- 8) 吉井始子：江戸時代料理本集成, 3, 臨川書店, 京都, 289~319 (1979)
- 9) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵, 山下光雄：千葉大学教育学部研究紀要, 33 (Part II), 251~278 (1984)
- 10) 高正晴子：梅花短期大学研究紀要, 37, 37~50 (1989)
- 11) 福田 浩, 島崎とみ子：変わりご飯, 柴田書店, 東京 (1986)
- 12) 福田 浩, 小沢忠恭：江戸料理をつくる, 教育社, 東京 (1991)
- 13) 松下幸子, 榎木伊太郎：再現江戸時代料理, 小学館, 東京 (1993)
- 14) 高正晴子, 山下光雄：梅花短期大学研究紀要, 39, 23~46 (1991)
- 15) 高正晴子, 山下光雄：梅花短期大学研究紀要, 40, 77~98 (1992)
- 16) 児玉定子：宮廷柳営豪商町人の食事誌, 築地書館, 東京, 42~82 (1985)
- 17) 石井良助：第五江戸時代漫筆将軍の生活, 明石書店, 東京, 52 (1990)
- 18) 石井良助：徳川禁令考, 5, 創文社, 東京, 424~430 (1959)
- 19) 石井良助：徳川禁令考後集, 1, 創文社, 東京, 138~139 (1959)
- 20) 黒板勝美：國史大系徳川実記, 吉川弘文館, 東京 (1966)
- 21) 吉井始子：江戸時代料理本集成, 1, 臨川書店, 京都, 254 (1978)
- 22) 渡辺 実：日本食生活史, 吉川弘文館, 東京, 229 (1964)