

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

秋 山 照 子

(香川県明善短期大学)

平成7年7月17日受理

Forms of Entertainment in Marriage Ceremony from Meiji to Early Showa Era in Kagawa Area

Teruko AKIYAMA

Kagawa-ken Meizen Junior College, Takamatsu 760

The actual condition of entertainment in marriage ceremonies from the Meiji to the early Showa era in Kagawa area was investigated by the data of the composition of materials in a meal set in the marriage ceremonies. Formalities of the meal set in the marriage ceremony were classified into two to seven ranks depending on the social rank of the guests. The distinction of the meal sets can be recognized from several viewpoints of composition of a meal set, foods and cooking methods *etc.* as follows: 1) Whether or not the meal set had four principal parts consisting of a formal meal set, 2) the number of courses of dishes in the meal set, 3) the number of dishes and food products contained in the course, 4) kind of dishes, and 5) kind of food products. Also, with respect to the same kind of food product, the rank of the meal set was determined according to the levels of difficulty of processing methods required for the dishes, the price, the size and weight of the portions, cutting techniques and various other quantitative and qualitative aspects.

(Received July 17, 1995)

Keywords: Kagawa Prefectural area 香川県域, marriage ceremony 婚礼, social rank 階層, meal set 膳組.

1. 緒 言

地域の食文化はその地域特有の気候、風土のもとに人びとが永い歳月をかけて積みあげはぐくんできたものである。香川県域の食文化もまた、瀬戸内沿岸の温暖な気候、四国の玄関口としての他地域との交流の盛んな土地柄などの影響を受けつつ形成されてきたと考えられる。

このような香川県域の明治期から昭和初期の饗応の形態について、婚礼の献立を資料としてみようとする。

明治期から昭和初期の饗応の形態は日本料理の完成期と目される江戸時代の流れを受けつつ、封建社会の崩壊という時代的、社会的背景のもとに形成され、饗応の膳組にも身分社会の確立した江戸時代の影響が推定できる。

先に浜田らは饗応の膳組を形態的な面から検討し、

江戸時代、公的な饗応における膳組の格式を区別する要素を明らかにした^{1,2)}が、これらの研究対象はいずれも幕府接待であり、同時代の最高位の饗応であった。また、筆者はこれまでに本県において一連の古記録を資料とした食構造調査により、年中行事と食³⁾、仏事の献立構成のパターン化による地域差などの解明⁴⁾、食品に関しては水産練製品の種類と用途⁵⁾、調味料の配合と製法、料理と調味⁶⁾などの報告を行ってきたが、未だ庶民を対象とした饗応献立の階層による格差の調査はなされていない。

ここでは明治以降、香川県域の庶民レベル（庄屋などの上層庶民）の饗応の膳組における格差の実態に関して、儀礼食中、家にとっての最大の行事であり、最高の消費生活として格式が高く、膳組、料理内容共に最もよく整っていると考えられる婚礼の饗応の膳組に

について調査した。その結果、客の階層区分と膳組の格式、饗応の膳組の格式を区別するいくつかの要因について江戸期の影響を受けつつ、さらに細分化する実態を明らかにしたので報告する。

2. 資料および方法

資料は香川県域の旧庄屋（政所）^{まんどころ}、旧家などの古記録である。婚礼の記録は赤と金の水引きなどで帳綴じにされた記録用のものと式当日のための一枚紙のものの2種類があり、内容は献立、買物の品目、価格、食器、役割分担、祝の品目など多岐にわたっている。婚礼の饗応は家格により異なると考えられるが、資料はいずれも旧庄屋（政所）、豪農、豪商の家の記録であり、また、同一の家の数種の事例については比較的整った資料を選び、全体として、家格、年代、地域を考慮した下記の6家、7婚礼の記録（資料c、gは同家）を資料とした。

- a: 渡邊家関係資料, 明治13(1880)年(瀬戸内海歴史民俗資料館蔵)
- ① 御婚禮御献立記 明治13(1880)年辰旧九月(外題)
 - ② 御献立
- b: 山下家関係資料, 明治34(1901)年(香川県立文書館蔵)
- ③ 山下愼一新婚 飲 扣 帳 明治34(1901)年旧11月1日 ^{よろこびひかえ}
- c: 大喜多家関係資料, 明治39(1906)年(大喜多家蔵)
- ④ 古登保喜 東讃大川郡松尾林大字富田大山麓象次男竹治郎ヲ与志恵養子ニ貰請縁談取組吉談済迄萬寿録(外題)
 - ⑤ 寿 上分 板場 明治39(1906)年丙午卯月
 - ⑥ 寿 下部分 配膳場 明治39(1906)年丙午卯月
- d: 木村家関係資料, 年不詳(明治)(瀬戸内海歴史民俗資料館蔵)
- ⑦ 當日上 當日 3日目
 - ⑧ 御献立 旧4月15日分 17日次分
 - ⑨ 御献立 4月20日 長農*分
 - ⑩ 献立 免場**分

* 近世において、地域の有力な百姓、主立った農夫を長百姓と称したが、同資料の長農、免場、小作人などの階層区分から、長農はほぼ同義の有力農家と推定される。

e: 向井家関係資料, 明治43(1910)年(瀬戸内海歴史民俗資料館蔵)

- ⑪ 御献立 第1 43(1910)年第5月29日
- ⑫ 献立
- ⑬ 御献立 2日目 1人前2円
- ⑭ 御献立 第2 御1人前1円50銭
- ⑮ 御献立 御1人前40銭
- ⑯ 証

f: 佐野家関係資料, 大正13(1924)年(佐野家蔵)

- ⑰ 吉辰献立
- ⑱ 献立
- ⑲ 3日目献立
- ⑳ 入用魚類覚

g: 大喜多家関係資料, 昭和5(1930)年(大喜多家蔵)

- ㉑ 献立 昭和5(1930)年12月吉日 配膳係
- ㉒ 献立 昭和5(1930)年12月吉日 配膳係
- ㉓ 寿

上記6家、7婚礼の資料から、献立を抽出し、家別、客の階層別に膳組の形態を分析し、客の階層区分および膳組の格式を区別する要因について検討した。

3. 結果および考察

(1) 婚礼饗応の膳組

婚礼の饗応の膳組について、資料中で最も整った資料cの最高の階層である来賓用の膳組を、食事の部分の膳部を中心とした熊倉⁷⁾の分類を参考にして図1にまとめた。来賓饗応の膳組は以下の(イ)~(ヘ)の6部により成立している。

午後7時の案内により客が到着後

(イ)「落附」 書院で茶菓および茶漬が供され、入浴後、表座敷に着席する。

(ロ)「酒礼」 酒と取肴による酒の献酬の部分で雑煮は雑煮三献の名残りである。祝盃は上席から順列に行われる。

(ハ)「膳部」 本膳、二の膳による2汁5菜の飯と菜の部分。膳部の饗応は銘々の膳碗で個人単位に平面的に同時に配列される形態で、食事中に引盃、冷酒により中酒が供される。

(ニ)「茶菓の部」 休息

(ホ)「酒宴」 吸物膳の吸物の饗応からは寛いだ

** 免は近世、高松藩領の年貢徴収の単位、明治以降、同行、講中などと同義の互助のための村落共同体となる。

域による差は少なく図1の(イ), (へ)を除く(ロ)~(ホ)の主要な4部による構成である。

次に、婚礼の饗応は同一の婚礼においても、すべて一定ではなく客の階層によりいくつかの異なった膳組が用意される。客の階層区分と膳組の格式について資料cを例に挙げ表1にまとめた。資料cでは来賓のために4月23~24日の2日間にわたって施行される膳組(A)(図1)を最高の饗応とし、以下、最終日、召使女子(F)まで客を6段階に区分し、それぞれに対応した膳組による饗応がなされている。ちなみに、各々の階層の料理の品数を比較すると、膳部の汁と菜の数では(A)の7品から(F)の4品、酒宴の酒肴の数では(A)の24品から(F)の9品、膳部と酒宴の合計では(A)の31品から(F)の13品と18品もの品数による格差がつけられており、客の階層による膳組の格差が顕著であることがわかる。

(2) 客の階層区分

各資料共に客の階層区分に関しては長農、免場(面場)、小作人、下作人、召使などの具体的な階層を示したものと、来賓、上分、本客、上客、次の部、下部、次分などの対象が曖昧で階層区分が明確でないものがある。このため、婚礼の饗応は当日、2日目の上分を最高とし、7日目の面場女連中が最低となる(資料a)など饗応の施行日の影響が大きく、施行日が下がるに従って階層が低くなっている点を考慮し、客の階層区分を客の種類と施行日の組合せにより示した。すなわち、同じく上分でも、A:当日~2日目、B:3日目、C:4日目と施行日によりランクがあり、逆に施行日は同じく当日(1日のみ)でも次の部は上分の後となる。ただし、資料bのEは施行日は2日目であるが近所客は免場と同じと考えられるためランクを下げ、資料dのBは施行日は6日目であるが長農の階層を考慮して上のランクとするなどの修正を行い、各資料ごとに階層区分の順位づけを行った(表2)。

ちなみに、資料gの記録から客の階層をみると、施行日順に来賓、各村名代人・出入者他、役場及組合・学校・巡査他、村内不残案内(上, 中, 下組, 長野組), 召使・手使人其他(下男, 料理人)などで、資料により客の階層、区分などは異なるが、ある程度、上分、下分などの表記の具体を類推することができる。各資料を通して上位の階層は来賓、本客、上分など、次いで役場、長農、上客、次の分など、下位には面場(免場)、近所客、下作人、小作人、手伝、出入者、召使など主として職業、姻戚関係、地域関係、主従関係、

表2. 客の階層区分

資料	階層	施行日・客他
資料a	A	当日~2日目・上分
	B	3日目・上分
	C	4日目・上分
	D	当日・次の部
	E	4日目・面場中
	F	5日目、6日目・下作の部、下作人
	G	7日目・面場女連中
資料b	A	当日・本客 (17)
	B	3日目・上客 (10)
	C	4日目・役場 (17)
	D	当日・次の部 (34)
	E	2日目・近所客 (35)
	F	5日目・手傳 (40)
資料c	A	4月23~24日・来賓 (22) ※ (27)
	B	4月23日・下部分 (13) ※ (13)
	C	4月25日・来客 (11) ※ (11)
	D	4月26日・出入者他 (32) ※ (31)
	E	4月27日夕方・召使男子 (11) ※ (16)
	F	4月27日昼・召使女子 (15) ※ (9)
資料d	A	当日、3日目
	B	4月20日・長農分
	C	4月15日分
	D	4月17日・次分、下
	E	・免場分
	F	・小作人分
資料e	A	・上等、1人前3円 (19)
	B	2日目・中等、〃 2円 (29)
	C	・下等、〃 1円50銭 (19)
	D	・士下、〃 40銭 (82)
資料f	A	1日目・ (10)
	B	3日目・ (14)
	C	・ (80)
資料g	A	12月12日・来賓 (35)
	B	12月13~19日・各村名代人他 (338)

※ () 内人数

※印・板場記録

性差などによって客の階層区分がつけられた。

資料中に記録のある客の人数は資料b 153名、同c 104名(板場の記録では107名)、同e 149名、同f 104名、同g 373名でこれらの客は2~7段階に区分され、上限の2日がかかり夜を徹しての饗応から、下限の面場女連中、召使女子の最終日、昼のみの膳組までに区分される。ただし、資料gでは2段階の区分

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

のうち区分Bの13～19日の7日間で、13～14日には引落の中身が松魚、杯、ふくさであるのに対し、15～18日では餅、杯、ふくさとなって同区分内でわずかに差を設けている。なお、資料eでは、献立の記録とは別に、料理を賄った料理屋の受取証（証）が残されており、これによれば膳組は上等、中等、下等、士下の4段階に区分され、各々の膳組の1人前に要する価格は上限から3円、2円、1円50銭、40銭とあり、客の階層区分と膳組の格式の程度を価格の面からより具体的にみることができる。

(3) 客の階層区分と膳組の格式

1) 膳組の構成

6家の7資料、34回の膳組の構成を比較したものが表3である。

ただし、資料gでは、献立の構成は最初の酒礼の後、茶菓に続き、以下、会席として、1汁4菜の膳、吸物以下の酒宴となる膳部と酒宴が一体化した構成で資料a～fまでとは異なる。同じ家の大正期の婚礼の資料では、同様の膳組について、1汁4菜を従来の通り本膳とし、酒宴の部分のみを会席仕立てとする事例¹⁾と、資料gと同じく1汁4菜の膳部、酒宴を含めた全体を会席とする事例²⁾があるが両者間に内容面での違いはみられないため、本報では茶菓の部の位置が異なるが、比較のため他資料に揃えた。

また、資料dは記録用の他資料と異なり、婚礼当日に人々への周知のために台所などに貼り出された献立のみの資料で、料理外の記載は省略されており、酒礼、茶菓の部などは実際の内容とは異なると推定される。

なお、膳部の汁と菜の品数を数える場合、問題となる膳部の香の物については、香の物が資料gを除き各資料共に上位(A～C)にのみに使用されており、資料gでも(A)奈良漬、(B)沢庵漬のように客の階層により差がつけられているなど、膳組の格差のために他の料理と同様に意図的に使用されたと考えられるため1品として数え、表中では香の物を1品とした献立には㊦を示して区別した。

2) 膳組を構成する各部(酒礼、膳部、茶菓、酒宴)の有無について

婚礼の饗応の正式の膳組は図1に示した(ロ)～(ホ)の主要4部により成立しているが、表3によれば、膳組の格式の下がるに従っていくつかの部分に欠落がみられる。例えば、資料aの最高の膳組(A)では冷酒、吸物などによる酒礼の部分、本膳、二の膳の1汁7菜の膳部と中酒、中酒肴、饅頭、煎茶の茶菓の部、吸物

と肴、燗酒などによる酒宴と全4部が整った構成であるが、(B)では酒礼の部分(ロ)が省略されて3部に、さらに、(C)では茶菓の部分(ニ)が省略され膳部、酒宴の2部のみとなる。このような傾向は資料d(揭示用資料で他資料と異なる)を除き各資料共に同様であるが、資料d、e、fではさらに各々の最下位のランクでは、膳組の核ともいえる飯、汁と菜などによる膳部が用いられず、酒宴の料理のみの最も簡略化した構成となる。また、膳部の中酒、中酒肴も上位の膳組のみに使われている。

以上、膳組の格式を区分する第1の要素として膳組を構成する主要4部の有無、すなわち各部の組合せによる格差が挙げられ、膳組は上位の酒礼、膳部、茶菓、酒宴の4部の構成から下位の酒宴のみの構成まで客の階層により格差が設けられた。

3) 膳組を構成する汁と菜および吸物と肴の品数について

膳組を構成する膳部および酒宴の料理の品数は、各資料共に膳組の格式が下がるに従って減少している。例えば資料aでは階層区分7段階中、最高の(A)では膳部8品、酒宴16品、計24品に対し、最下位の(G)では膳部3品、酒宴2品、計5品と全体で19品の格差がある。以下、各資料の最高、最下位の膳部、酒宴の合計品数は、資料b、23品～11品、同c、32品～13品、同d、25品～4品、同e、26品～6品、同f、25品～9品、同g、20品～17品となり、家、婚礼の施行年により異なるが昭和初期の資料gを除き、いずれも品数による格差が大きく、これにより膳組の格式を区分し、客の階層に対応したと考えられる。なお、膳部の汁と菜、酒宴の吸物と肴の比較では、資料aの膳部の最高、最低の品数差5品に対し、酒宴では14品、以下同b、4品：8品、同c、3品：16品、同d、9品：12品、同e、9品：11品、同f、9品：7品、同g、0品：3品となり、資料fを除き膳組が固定的で料理の品数そのものが少ない膳部に対し、酒宴における品数の格差がより大きい。階層区分による膳組の格式は何汁何菜などと膳部の汁と菜の品数の多少により示されることが多いが、実際面での格差は酒宴の品数の影響が大きい。

(4) 料理・食品

1) 婚礼献立に使用された料理・食品

饗応の膳組に使用される料理、食品を階層別にみたものが表4(資料d)である。表のように同じ婚礼においても客の階層により料理、食品の内容が異なる。

表3. 膳組の構成

資料	階層	酒 礼	膳 部	茶 菓	酒 宴
資料 a	A	三宝長髪斗、三ツ組盃、銚子、 冷酒、吸物（餅）	1汁7菜 (香)、中酒、引盃、銚子、冷酒、取肴	饅頭引、煎茶	三ツ組盃、銚子、燗酒、吸物 3肴 13
	B		1・6 (香)、中酒	饅頭引	三ツ組盃、銚子、冷酒 1・12
	C		1・6 (香)、中酒、引盃、取肴		三ツ組盃 1・13
	D		1・4		三ツ組盃 1・10
	E		1・3		1・7
	F		1・3		7
	G		1・2		2
資料 b	A	髪斗、富貴三宝、吸物（鱈）、 盃、銚子	1汁8菜 (香)、引盃	引菓子	吸物 2肴 12
	B		1・8 (香)		2・8
	C		1・7		2・11
	D		1・6		2・8
	E		1・3		1・7
	F		1・4		1・5
資料 c	A	三宝長髪斗、三ツ組盃、取肴、 銚子、提、雑煮	2汁5菜 (香)、引盃、冷酒	引菓子、茶、箱 入引菓子	九ツ組盃、銚子、吸物 5肴 20 温酒
	B		1・5 (香)		五ツ組盃、銚子 5・11
	C		1・4 (香)	茶	5・10
	D		1・3		五ツ組盃、銚子、冷酒 3・9
	E		1・3		五ツ組盃、銚子、冷酒 3・9
	F		1・3		三ツ組盃、銚子、温酒 3・6
資料 d	A		2汁7菜 (香)、中酒		吸物 3肴 13
	B		2・6 (香)		1・13
	C		1・4		2・9
	D		1・4		1・10
	E		1・3		1・10
	F		/		4
資料 e	A	髪斗、菓子、茶、吸物、盃、銚 子、鳥臺	2汁7菜 (香)、中酒、引盃		吸物 4肴 13
	B		2・6 (香)		2・10
	C		1・4		9
	D		/		1・5
資料 f	A	三宝長髪斗、鳥臺、富貴臺、土 器盃、銚子、取肴、吸物	2汁7菜 (香)	茶、菓子	吸物 3肴 13
	B		2・4		1・7
	C		/	茶菓子	2・7
資料 g	A	三宝長髪斗、九ツ組盃、銚子	1汁4菜 (香) 奈良漬（会席）	茶、引菓子	吸物 4肴 11
	B	五ツ組盃、銚子	1・4 (香) 沢庵漬（ ）		3・9

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

表4. 婚礼献立に使用された料理・食品（資料d）

階層 献立名	当日、三日目 A	四月廿日、長農分 B	十七日次分、下 C	四月十五日分 D	免場分 E	小作人分 F
皿	平目、岩茸、かつら瓜、生姜	作り身、線木耳、茗荷、生姜	作り身、木耳、大根、 生姜、生酢	作り身、木耳、大根、 生姜	鱈、寒天、ちさ	
汁	白味噌、鬩斗半弁、小菜、辛子	摘入、糸湯葉、青味	小川崩し、ふろう、胡椒	水崩し、糸湯葉、青味	竹輪、豆腐、青海苔	
坪	花こち、糸水仙、根芋	葛叩き、生麩、椎茸	箸巻、百合根、椎茸	白玉、干瓢、椎茸	切身、麩、干瓢	
平	半弁、茶巾、絹田芋	丸半弁、茶巾、午房	半弁、茶巾、揚午房	半弁、茶巾、筍	半弁、昆布、筍	
二の汁	山吹蓴薯、じゅんさい、山葵	うど、海苔				
猪口	でんぶ	でんぶ		でんぶ		
鉢引	奈良漬	香の物(小皿)				
臺引	伊勢海老、羊羹					
皿・焼物	鯛塩焼	ちぬ焼物	ちぬ焼物			
吸物	鯛、□ち竹	鯛、実山椒	味噌、切身、木の芽	鯛、木の芽	鯛、山椒	
硯蓋	蒲鉾、箱玉子、車海老子持、 白河茸、松風くわい、けし巻、(硯蓋) 午房、ひょたん(組肴)	裏蒲鉾、花筏、いか、河茸、くわい、 (硯蓋)	蒲鉾、花筏、くわい、 羊羹、金柑べし(平皿)	蒲鉾、花筏、紅いか、 くわい、羊羹	蒲鉾、合麩、紅玉子、 揚物、柳目、蓮根、金根、ひじき(皿) 柑(硯蓋)※水の物と セット	蒲鉾、合麩、揚物、蓮
吸物	はぎ			吸物		
鉢	鯛煎付、新松露	煎付、小蕨	煎付	煎付鯛、露	煮付、こんにゃく	切煮付(皿)
井	松菜浸物	松菜浸物、芥子	浸物	浸物、芥子	浸物	
井	作り身、松茸、うど、胡瓜、 盃酢	作り身、鬩斗玉子、針うど、 塩茄子、線生姜、三盃	酢物	いか、筍木の芽和え	いか和物	
刺身	鯛作り身、鱈、胡瓜、青しそ、 をきさ、山葵醤油、辛子	鱈、胡瓜、桜海苔、山葵醤油、 (猪口)	作り身、うど、甘草、 辛子酢		鱈、若布、大根、(井)	作り身、若布、大根、 (皿)
大平	皮目蓴薯、尺目麩、薄葛、絞赤えい 汁		にし、細工麩、糸こんにゃく	箸巻、細工麩、こんにゃく	焼麩、□□、こんにゃく	
すし	握、海苔、玉子、たで、紅生姜	巻ずし、海苔、玉子、紅生姜	海苔巻、玉子、紅生姜	巻ずし、海苔、玉子、 生姜	すし	押ぬきずし
茶碗	串子、初茸、松菜、柚	花海老、しめじ、小菜、柚	結魚、筍、青味	白子、湯葉、三つ葉	白子、湯葉、おぼろ	
鉢	鯉、はじかみ	塩焼				
井	新豆	金時			醤油豆	
井	このこ、橙酢	梨				
鉢	鯛麩、支那素麩、加葉醤油	鯛麩、加葉醤油	鯛麩	鯛麩、加葉醤油	鯛麩	
後吸物	貝、菊み					
水の物	藤半弁、いか、黄身掛、御所昆布、く□なし	合麩、紅玉子、結昆布、羊羹、 金柑べし	合麩、末廣、ひじき	合麩、末廣、金柑		

料理については上位の酢物と下位の和物（井），すしの種類でも握ずし→巻ずし（のり，玉子）→押ぬきずしの順位で使われ，硯蓋に盛り込まれる料理も下位に

は揚物が用いられるなど客の階層により料理に格差がみられる。

食品では主材料の魚介類の平目→鱈（皿），鯛→ち

ぬ(皿・焼物), 鯛と鯖→鯖のみ(刺身)および, 水産練製品の熨斗半弁→摘入→小川崩し→水崩し・竹輪(汁), 箱玉子→花筏(硯蓋), 糝薯→箸巻(大平), 藤半弁→合麩(水の物***), などの同種類の食品間での格差と共に, 異種類の食品間による, ちり→箸巻→白玉(坪), 糝薯→にし→箸巻(大平)などの格差もみられる。野菜類などの副材料でも岩茸→木耳(皿), 初茸→しめじ(茶碗), 松菜→小菜(茶碗), 煎附の前盛りの食品では新松露→小蕪→落→こんにゃく(鉢)などの順位で格差がみられる。また, 同一食品においても鯛煎附→切煮附(鉢)のように一尾付に対して切身のランクが低い。その他, 刺身の調味では上位のわさび醤油, 辛子酢の2種類の異なる調味から以下わさび醤油のみ→辛子酢のみへと格差がつけられるなど, 客の階層に対応して膳組の料理, 食品の格差は細部におよんでいる。このような料理, 食品の格差の傾向を, さらに詳しくみるためにはほぼ全資料について, 全階層

に使用されている皿, 硯蓋, すしを取りあげ, 検討した。また, 材料の控帳から, 水産練製品の格差の要因も検討した。

なお, 水産練製品の箱玉子は搗り身に鶏卵を加えて焼き加熱を施した製品。箸巻は竹輪と同型のもので, 搗り身を竹の代わりに箸に巻き蒸し加熱により白く仕上げた製品。花筏, 合麩は共に細工蒲鉾の1種で, 花筏は着色した搗り身を組み合わせ切り口の模様をみせる切り出しの細工の製品で, 合麩は赤青の搗り身と簾麩(生麩)を重ねて蒸したものである。

2) 膳部・皿に使用された料理・食品(表5-1)

膳部の皿は本膳に飯, 汁と共に付けられる生物料理で各種の鰯が使われる。客の階層による鰯の格差は,

- ① 鰯の種類(生鰯→鰯, また下分の酢和え, 巻あちらなどの使用),
- ② 主材料の魚介類の種類(さより→鯛, 平目→鯖),
- ③ 副材料の茸類, 藻類, 野菜類の種類(岩茸→木耳, 木耳→さがらめ, 瓜→大根→茗荷→

表5-1. 膳部・皿に使用された料理・食品

階層 資料	A	B	C	D	E	F	G
資料 a	さより糸作り、黄色玉水、土筆、敷酢(生鰯)	鯛作り身、岩茸、白髪大根、敷酢	作り身、岩茸、菊み、敷酢	作り身、葉あらめ、大根、(鰯)	なし	なし	なし
資料 b	作り身、緑麩、大根	作り身(海苔和え)	作り身、簾麩、大根	作り身、簾麩、大根	酢和え	なまこ	
資料 c	魚、線木耳、白髪大根、蓮根、茎三つ葉、菰柑子(けん)	魚、線木耳、白髪大根、蓮根、茎三つ葉、菰柑子(けん)	魚、線木耳、白髪大根、赤簾麩、茎三つ葉、花(けん)	魚、線木耳、白髪大根、赤簾麩、茎三つ葉、花(けん)	魚、線木耳、白髪大根、赤簾麩、茎三つ葉、花(けん)	魚、線木耳、白髪大根、赤簾麩、茎三つ葉、花(けん)	
資料 d	平目、岩茸、かつら瓜、生姜	作り身、木耳、大根、生姜	作り身、木耳、大根、生姜、生酢	作り身、線木耳、茗荷、生姜	鯖、寒天、ちさ	なし	
資料 e	鯛作り身、線木耳、笹吹大根、生姜(けん)	作り身、線さがらめ、笹吹大根、生姜	作り身、線さがらめ、笹吹大根	なし			
資料 f	鰯(鯉)作り、岩茸	巻あちら	なし				
資料 g	魚、木耳、白髪大根、蓮根、青み、花(けん)	魚、大根、春菊、花(けん)					

***「水の物」は献立用語で、饗応の最後に作り物の人形、若松、花などと共に水産練製品などの食品を飾り、取り分けて土産とする。嶋臺とも呼ばれる。

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

ちさ)などで、上分の材料を和えずに盛り込み敷酢をかける生鱈に対して、下分の酢和え、あちらなどの調理法の難易、上分の鯛、さより、ひらめと下分の鯖、なまこなどの食品の優劣が鱈の格差の要因として挙げられ、これらのいくつかの組合せにより皿の料理に格差を設けている。

3) 酒宴・硯蓋に使用された料理・食品 (表5-2)

硯蓋は数種の料理、食品を、蒔絵などの施された硯蓋に盛り込み酒宴の最初に吸物と共に供したが、後に組肴 (資料d, f)、組合 (資料g)、摘み (資料f) などの名称へと変化し、杉箱、銘々皿 (資料c, g)、折

詰 (資料f) などで、膳の脇に銘々引付 (資料c) としてつけられ土産用とされた。硯蓋の料理、食品の格差は、①料理、食品の数 (7種→5種)、②料理の種類 (下分における揚物の使用)、③魚介類の種類 (伊勢海老子持→子持海老→大海老、鮑→焼イカ)、④茸類、上分における河茸 (皮茸=香茸) の使用、⑤果物類の種類と下分への使用、⑥水産練製品の種類 (蒲鉾六文板→五文板→三文板、花筏→合麩、二葉葵→胡瓜 (崩し)→合麩、藤崩し→花筏、末廣鉾→紅板付) などの内のいくつかの組合せにより硯蓋の格差に対応しており、ここでは前項の鱈にみられる調理法の

表5-2. 酒宴・硯蓋に使用された料理・食品

階層 資料	A	B	C	D	E	F	G
資料a	蒲鉾六文板、箱 玉子、伊勢海老 子持、河茸、合 昆布結、栗飴 煮、長芋海苔巻	大蒲鉾五文板、 麩の焼、子持海 老、河茸、松風 くわい	蒲鉾五文板、花 筏、大海老、河 茸、蓮根	蒲鉾五文板、花 筏、揚物、蓮根、 くわい	蒲鉾三文板、合 麩、芋揚物、ひ じき、九年母	蒲鉾、合麩、揚 物、ひじき、九 年母	なし
資料b	大蒲鉾、二葉 葵、擬製焼、車 海老、九年母	蒲鉾、船焼、河 茸、蓮根、梨	白板、胡瓜、擬 製焼、車海老、 蓮根	白板、合麩、き ん、蓮根、柿	白板、合麩、揚 物、蓮根、九年 母	白板、合麩、揚 物、蓮根、柿	
資料c	末廣鉾、蒸玉 子、鮑、伊勢海 老、河茸、矢筈 蓮根、銭くわい	末廣鉾、蒸玉 子、焼いか、伊 勢海老、河茸、 矢筈蓮根、夏蜜 柑	末廣鉾、焼玉 子、焼いか、伊 勢海老、河茸、 矢筈蓮根、夏蜜 柑	紅板付、かすて いら、松笠い か、伊勢海老、 結昆布、揚午 房、夏蜜柑	紅板付、かすて いら、松笠い か、伊勢海老、 結昆布、揚午 房、夏蜜柑	紅板付、かすて いら、松笠い か、伊勢海老、 結昆布、揚午 房、夏蜜柑	
資料d (組肴)	蒲鉾、箱玉子、 車海老子持、浦 白河茸、松風く わい、ひよたん ん、けし巻午房	蒲鉾、花筏、紅 いか、くわい、 羊羹	蒲鉾、花筏、く わい、金柑べ し、羊羹	蒲鉾、花筏、い か、河茸、くわ い	蒲鉾、合麩、紅 玉子、揚物、蓮 根、柳目、金柑 ※“水の物” とセット	蒲鉾、合麩、揚 物、ひじき、蓮 根	
資料e	蒲鉾、子持海 老、河茸甘煮、 松風くわい、羊 羹	蒲鉾、藤崩し、 海老、木耳甘 煮、梨	蒲鉾、花筏、ね じ焼魚、太寒 天、梨	蒲鉾、鹿子い か、揚物、蓮根、 ざぼん、			
資料f (組肴) (摘み)	大蒲鉾、錦玉 子、伊勢海老、 河茸、牡丹百合 根	板付紅白、麩、 海老、蓮根、羊 羹	半弁、海老、昆 布、筍、麩巻、り んご、※“平” とセット				
資料g (組合)	紅板、角玉子、 いか、焼魚、伊 勢海老、河茸、 りんご	紅板、角玉子、 いか、焼魚、伊 勢海老、竹子、 りんご					

難易、食品の優劣などの質的要因に加えて、硯蓋に盛り込まれる料理、食品の数、蒲鉾の大きさなどによってより具体的、数量的に格差がつけられ格差の内容が明確になっている。

このような傾向は、硯蓋の食品の中心を成す水産練製品に顕著である。水産練製品の格差は蒲鉾六文板～三文板のように大きさによる量的格差と共に、細工蒲鉾の三葉葵、藤崩し、末廣鉾、胡瓜崩し、花筏、合麩などではさらに製法の難易度が加わる。すなわち、三葉葵や藤の花に模して成型と蒸加熱を繰り返すより高度な技術を必要とする上分用の製品に対し、擂り身と簾麩を重ねて蒸す下分用の合麩まで製法による質的格差もつけられ、質、量の両面から格差が設けられた。

4) 酒宴・すしに使用された料理・食品 (表5-3)

すしの階層による格差は、①すしの種類数および個数 (3種→2種→1種) (11切→9切→7切→5切)、②すしの種類 (片身＝握ずし、伊達巻、柏包、鯛ずし、細巻→巻ずし (海苔、玉子)→巻ずし (海苔)→押ぬきずし) ③すし (巻ずし) の具の種類 (べいすけ＝穴子→落) などがすしの格差の要因として挙げられ、すしの種類などの質的要因に加え、前項までの数量的

な格差がさらに顕著となってゆく。ちなみに、すしの種類による格差は、材料の種類 (価格も考慮して)、すなわち、上位の片身＝握ずし、鯛ずし、柏包、伊達巻の鯛などの魚介類、鶏卵の使用や、調理法の難易、例えば、下位の押ぬきずしに比べて上位の片身＝握ずしなどは調理法がより高度であり、また、上位のすしが個々に作られるものが多いのに対し、海苔巻、押ぬきずしなどは簡便で一度に多く作ることができる点なども、多人数の饗応に考慮されたと考えられる。

なお、資料cではA～F間ではすしの種類はすべて海苔巻で、わずかにべいすけと落の食品のみの相違である。切数、魚の種類などは不明であるが、前項の皿と共に他資料に比べて格差が少なく、これらの点の解明はさらに検討を重ねたい。ただし、同資料の膳組の構成、硯蓋その他の料理の格差は顕著である。資料のすしの種類は全体で8種類で、明治初期の片身＝握ずしの他、すしの種類は時代が下がるに従って多種類となる。また、酢じめの鰯、新空豆、落、木の芽などを上置き具にした押ぬきずしは本県の代表的な郷土料理であるが、婚礼では下分用のすしであり、巻ずしの具のべいすけは瀬戸内海地域の穴子の別称で本県では

表5-3. 酒宴・すしに使用された料理・食品

階層 資料	A	B	C	D	E	F	G
資料a	海苔巻、玉子 (巻)、片身ずし、紅生姜	巻ずし、海苔、玉子、九切、紅生姜	すし、海苔巻、玉子巻、紅生姜	巻ずし、海苔、玉子、生姜	すし、押ぬき、海苔巻	すし、押ぬき、海苔巻	押ぬきずし
資料b	海苔、玉子、七切付	海苔、玉子、七切付	五切付	五切付	五切付	五切付	
資料c	巻ずし、海苔巻、具、魚、べいすけ、椎茸、干瓢、玉子、紅生姜	巻ずし、海苔巻、魚、べいすけ、椎茸、玉子、干瓢、紅生姜	巻ずし、海苔巻、魚、べいすけ、椎茸、干瓢、玉子、紅生姜	巻ずし、海苔巻、魚、椎茸、干瓢、落、玉子、紅生姜	巻ずし、海苔巻、魚、椎茸、干瓢、落、玉子	巻ずし、海苔巻、魚、椎茸、干瓢、落、玉子、紅生姜	
資料d	すし、玉子、握、海苔、たで、紅生姜	巻ずし、玉子、海苔、紅生姜	すし、玉子、海苔巻、紅生姜	巻ずし、玉子、海苔、生姜	すし	押ぬきずし	
資料e	伊達巻、柏包、片身、数十一切	柏包、浅草巻、玉子巻、数九切	玉子、海苔、数七切	海苔巻、五切			
資料f	寿司、伊達巻、細巻、鯛ずし、はじかみ	すし、巻、握	すし、羊羹、板付※摘みとセット				
資料g	巻ずし、紅生姜	巻ずし					

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

表 5-4. 婚礼献立に使用された水産練製品

階層 資料	A	B	C	D	E	F	G
資料 a	角糝薯(汁)、角半弁(平)、源氏巻崩し(平)、茶巾(蒲紙)、蒲鉾六文板(硯蓋)、箱玉子(硯蓋)、大竹輪(水物)、花筏(水物)、末廣(水物)	摘入(汁)、角半弁(平)、茶巾(平)、蒲鉾五文板(硯蓋)、合麩(水物)、花筏(水物)、末廣(水物)	摘入(汁)、角半弁(平)、茶巾(平)、蒲鉾五文板(硯蓋)、花筏(硯蓋)、合麩(水物)、末廣(水物)	小川崩し(汁)、箸巻(坪)、丸半弁(平)、茶巾(平)、白玉(吸物)、蒲鉾三文板(硯蓋)、花筏(硯蓋)、合麩(水物)、末廣(水物)	箸崩し(汁)、箸巻(坪)、丸半弁(平)、茶巾(平)、白玉(吸物)、蒲鉾三文板(硯蓋)、合麩(硯蓋)	小川崩し(汁)、箸巻(坪)、丸半弁(平)、蒲鉾(硯蓋)、合麩(硯蓋)	崩し(汁)、丸半弁(平)
資料 b	摘入崩し(汁)、結崩し(坪)、角半弁(平)、茶巾(平)、胡瓜崩し(引物)、糝薯(吸物)、大蒲鉾(硯蓋)、二葉葵(硯蓋)、占梅玉子(水物)	箸巻(坪)、角半弁(平)、茶巾(平)、白玉(吸物)、蒲鉾(硯蓋)、舟焼(硯蓋)	摘入(汁)、箸巻(坪)、丸半弁(平)、茶巾(引物)、白玉(吸物)、白板(摘み)、胡瓜崩し(摘み)	崩し(汁)、箸巻(坪)、半弁(平)、白玉(吸物)、白板(摘み)、合麩(摘み)	箸巻(坪)半弁(平)、白板(摘み)、合麩(摘み)	箸巻(坪)半弁(平)、茶巾(引物)、白玉(吸物)、白板(摘み)、合麩(摘み)	
資料 c	寄崩し(汁)、雪輪崩し(平)、茶巾玉子(平)、角半弁(坪)、末廣鉾(硯蓋)	寄崩し(汁)、雪輪崩し(平)、茶巾玉子(平)、角半弁(坪)、末廣鉾(硯蓋)	寄崩し(汁)、雪輪崩し(平)、茶巾玉子(平)、末廣鉾(硯蓋)	摘入魚(汁)、雪輪崩し(平)、紅板付(硯蓋)	摘入魚(汁)、雪輪崩し(平)、紅板付(硯蓋)	摘入魚(汁)、雪輪崩し(平)、紅板付(硯蓋)	
資料 d	髪斗半弁(汁)、半弁(平)、茶巾(平)、山吹糝薯(汁)、蒲鉾(組肴)、箱玉子(組肴)、皮目糝薯(大平)、藤半弁(水物)	摘入(汁)、丸半弁(平)、茶巾(平)、蒲鉾(組肴)、花筏(組肴)、合麩(水物)	小川崩し(汁)、箸巻(坪)、半弁(平)、茶巾(平)、蒲鉾(組肴)、花筏(組肴)、合麩(水物)、末廣(水物)	水崩し(汁)、白玉(坪)、半弁(平)、茶巾(平)、蒲鉾(組肴)、花筏(組肴)、箸巻(大平)、合麩(水物)、末廣(水物)	竹輪(汁)、半弁(平)、蒲鉾(組肴)、合麩(組肴)	蒲鉾(組肴)、合麩(組肴)	
資料 e	髪斗崩し(汁)、丸半弁(平)、茶巾(平)、藤崩し(臺引)、糝薯崩し(吸物)、大蒲鉾(硯蓋)、玉子糝薯(大平)、養老玉子(水物)	みしり崩し(汁)、玉子糝薯(坪)、丸半弁(平)、茶巾(平)、末廣(臺引)、養老玉子(臺引)、角糝薯(吸物)、蒲鉾(硯蓋)、藤崩し(硯蓋)、竿糝薯(大平)、源氏巻(水物)	小川崩し(汁)、丸半弁(平)、口の子崩し(平)、蒲鉾(硯蓋)、花筏(硯蓋)、箸巻崩し(大平)、末廣(水物)、合崩し(水物)	箸巻(坪)、丸半弁(平)、蒲鉾(硯蓋)			
資料 f	鯨糝薯(汁)、角半弁(平)、巾着玉子(平)、二葉葵崩し(臺引)、大蒲鉾(組肴)、ぜんまい崩し(水物)	白子糝薯(坪)、角半弁(平)、糝薯(碗)、板付紅白(組肴)	半弁(組肴)				
資料 g	摘入魚(汁)、雪輪崩し(菓子碗)、茶巾(菓子碗)、紅板(組合)	崩し(汁)、雪輪崩し(菓子碗)、紅板(組合)					

巻ずしの具に欠かせないすし種である。

5) 婚礼献立に使用された水産練製品

資料の婚礼に使用された全ての水産練製品を階層別に比較し表5-4に挙げた。水産練製品の範囲は一定の形を整えた製品と考えられるものに限定し、裏白椎茸の揺り身などのように料理の一部として使用されるものは省いた。また、水産練製品の種類は地域、慣習により同一製品に異なる名称の事例も推定されるが、本報では名称により分類し、1名称を1食品として数えた。表によれば水産練製品は献立中に汁物料理、組物（平、硯蓋、水物他）を中心に使用され、それぞれの階層によりその種類が異なっている。例えば、汁物料理では揺り身に薯蕷を加えて蒸し加熱する製法の糝薯が摘入、崩しに比較して上位のランクであり、組物の平の半弁も、揺り身を簀で巻いて茹でる丸半弁に対し、これをさらに木枠で角柱に整えて茹でる角半弁が上位にランクされるなど、水産練製品は製法の難易による

格差がみられる。

また、硯蓋の蒲鉾では蒲鉾六文板、五文板、三文板のように大きさによるランクづけもなされている。

表5-5は資料bの婚礼における水産練製品の員数帳¹⁰⁾から作表したものである。これによれば、上位の角半弁5人伐りに対し、下位では丸半弁六つ伐り、蒲鉾も上位では1/2枚、下位では1/3枚など製品の種類による格差と共に大小によっても区分している。さらに、資料fの上位の「半弁、五百目を四ツ切、蒲鉾、式百目以上、四ツ切二ツ」の付記などからは、水産練製品のランクづけにすしと同様の個（切）数の多少が加わるなど、水産練製品の格差には製法の難易などによる水産練製品の種類に加え価格の高低、製品の大小、個（切）数の多少など、数量的格差がより細分化され顕著となる傾向である。

以上、料理・食品の格差には調理法の難易、食品の優劣のような主として質の面での差違、質的な格差に

表5-5. 員数帳にみる水産練製品

種類	施行日 階層		1日目		3日目 上客		4日目 役場		1日目 次の分		3日目 有志		3日目 客	
	22人分	1人前	10人	1人前	17人	1人前	40人分	1人前	15人	1人前	5人	1人前		
角半弁	4本半 (但5人伐り)	1/5本	2本	1/5本					3本	1/5本				
丸半弁					3本半	1/5本	7本 (但6つ伐り)	1/6本			1本	1/5本		
髪斗半弁	3枚	1/8枚							2枚	1/8枚				
蒲鉾	11枚	1/2枚			7枚	1/3枚			6枚	1/3枚				
板付			5枚	1/2枚			16枚	1/3枚			2枚	1/3枚		
茶巾	22個	1個	10個	1個	17個	1個	40個	1個	15個	1個	5個	1個		
船焼			1枚	1/10枚										
箸巻			3本	1/4本	5本	1/4本	10本	1/4本			1本	1/5本		
丸糝薯	22個	1個												
白玉			10個	1個			40個	1個	15個	1個	5個	1個		
胡瓜崩し	22本	1本			17本	1本			15本	1本				
二葉葵	4本 (但6つ伐り)	1/6本							2本半	1/6本				
芽芋(崩し)			10個	1個										
合麩							4枚	1/10枚			半枚	1/10枚		
生身	1杯半		1杯		1杯				1杯					
生崩し							3杯							

※「具壽志生魚種類員数帳、明治三十四年旧十月十三日、山下」より作表

香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態

加え、料理・食品の個（切）数の多少、大小、価格などによる数量的な格差が顕著となり、質、量の両面から格差が設けられ、格差がより明確になる。

このような傾向の背景には水産練製品に代表される既製食品の使用が挙げられる。水産練製品は資料b, d, fに購入の記録があり、資料aでも他資料¹¹⁾に「煙草屋二而くずし物買物の覚」として、丸半弁、箱玉子、小板などの購入の記録がみられるなど、いずれも既製の食品を購入して用いており、製法の難易、大小、軽重、価格の高低などが、より明確に示されるこれら既製食品の使用が格差の数量化、細分化を促したと考えられる。

4. ま と め

明治初期から昭和初期の香川県域の婚礼の饗応は客の階層に対応して、膳組の格式は2～7段階に区分された。

そこで、このような膳組の格式を決定する要因について検討した。

結果は膳組の構成面での格差は、①膳組を構成する酒札、膳部（中酒）、茶菓、酒宴の各部の有無、②膳組の膳部、酒宴の料理の品数の多少が挙げられ、料理、食品面では、③1品中に盛り込まれる料理、食品の数（硯蓋、すしなど）、④料理の種類、⑤食品の種類、同種の食品においては製法の難易、価格、大小、軽重など質、量の両面において考慮され膳組が決定された。

調査資料はいずれも明治以降のものであり、江戸幕府の封建制による強固な身分制度が廃止された時代でもある。このような時代背景の中で庶民（ただし、元庄屋、豪農などの上層庶民）の婚礼においては、客をいくつかの階層により区分し、これに対応する饗応の膳組は構成、料理、食品など細部にわたり格差が設けられる実態が認められた。

終わりに貴重な資料の閲覧をご許可下さいました瀬戸内海歴史民俗資料館、香川県立文書館、並びに資料の各家に感謝いたします。なお本報告の概要は(社)日本家政学会第46回大会において発表した。

引 用 文 献

- 1) 濱田明美, 林 淳一: 家政誌, **40**, 1073～1081 (1989)
- 2) 濱田明美, 林 淳一: 家政誌, **41**, 1055～1060 (1990)
- 3) 秋山照子: 香川県明善短大研究紀要, **15**, 29～39 (1984)
- 4) 秋山照子: 日本食生活文化調査研究報告, **6**, 83～105 (1989)
- 5) 秋山照子: 生活文化史, **10**, 60～72 (1986)
- 6) 秋山照子: 日本食生活文化調査研究報告, **9**, 111～139 (1992)
- 7) 熊倉 功: 朝日百科, **112**, ㊟ 献立の構造, 朝日新聞社, 東京, 12-20～12-33 (1983)
- 8) 大喜多家: 寿, 配膳場, 7オ～9ウ (1920)
- 9) 大喜多家: 寿, 配膳場, 1オ～3ウ (1920)
- 10) 山下家: 具寿志生魚種類員数帳 (1901)
- 11) 渡邊家: 家政年中行司記, 9ウ (1860)