

香川県域・江戸後期から昭和初期における 仏事献立の変容 (第2報)

平皿の食品および料理の動向を事例として

秋山 照子

(香川県明善短期大学)

原稿受付平成8年9月5日；原稿受理平成9年9月26日

Changes in the Styles of Entertainments in Buddhist Ceremonies from Later Edo Era to Early Showa Era (Part 2)

Cases of Changes in Food and Dish in Hirazara

Teruko AKIYAMA

Kagawa-ken Meizen Junior College, Takamatsu 760

For the purpose of clarifying the styles of entertainments of the common people in the period from modern ages to recent times, the trends of food and dish on hirazara on which boiled foods with soy sauce and sugar were served were analyzed, succeeding to the analysis of food on sara on which vegetable and seaweed salads, *etc.* were served in the previous report. The used materials for analysis are the same as in the previous report.

As a result, following findings were obtained.

1) Food groups and foods varied more remarkably in the period from the Edo era to the Meiji era, and a few variations were observed in the period from the Meiji era to the Taisho-Showa era except some kinds of food.

2) Frequency of the use of food groups gradually polarized to both sides of increase and decrease, and the kinds of used foodgroups had been reduced.

3) Only a few kinds of food (beans such as hirozu, *etc.*) showed a tendency to increase, while many kinds of food tended to decrease and food on hirazara had been patternized.

4) As the variation of dishes from the trend of food, diversity of food of boiled food with soy sauce and sugar was simplified to be mainly hirozu, and as for Kumimono in which some kinds of foods were combined on a plate, increasing of prepared food was seen.

(Received September 5, 1996; Accepted in revised form September 26, 1997)

Keywords: Kagawa Prefecture 香川県域, Buddhist ceremonies 仏事, old record 古記録, food 食品, menu 献立.

1. 緒 言

近世・近代の庶民（庄屋，豪農などの上層庶民。以下，庶民とする）の供給の形態をあきらかにする目的で仏事の献立に注目した。

一連の葬送儀礼中，法事など死後の追善供養のための仏事は年忌法要などが営まれたため，比較的継続して古記録が残されている。

香川県域における江戸後期から昭和初期の仏事献立

の変容の特徴に関して，古記録記載の仏事献立を通じて，前報では，皿の食品および料理の動向を分析した。本稿では前報（秋山 1998）に引き続き，平皿（略して平ともいう）の食品および料理の分析により仏事献立の変容をみる。さらに，前報で述べた食品および料理の動向と仏事献立の関係を確認すると共に，皿とは異なる動向の有無についても検討した。

2. 資料および調査方法

資料は前報と同じ天明4(1784)年から昭和16(1941)年までの158年間の古記録を用いた。資料中に献立および食品の記載された仏事数は268回、献立数は593回である。

調査方法は前報とまったく同様のため詳細は前報を参照されたい。

なお、食品の動向から献立をみる手順として前報の皿に引き続き、仏事のほぼ全献立に共通して用いられる菜であり(濱田と林 1990)、これまでの調査から仏事献立を特徴づける料理(献立名)と考えられる平皿を取り上げ、平皿の食品の動向から、食品-料理-献立(平皿)の順序で仏事献立の解明にせまる。

本稿の資料の献立中、平皿に該当する料理は593回であり、うち、食品の記載された料理は、平皿(平)が大部分の578回を占め、他に筍羹(2回)、焚物(1回)の581回である。

* 食品の分類について

データベースの食品は前報に加え、以下のことを考慮して分類した。

① ひろずは江戸期から明治期には「かやく入り大ひりゅうず」と加薬入りを区別し、あげとうふ類にも「あげ、かやく」「あげ、具」「ひろずあげ」があるなど、初期にはひろずとあげとうふの区別が曖昧であったと考えられるため、あげとうふ類とひろずを一括して揚げ製品とし推移をみた。

3. 結果および考察

(1) 仏事の膳組

仏事の供応は、通常、1日目の午後の宵法事から2日目の午前の本法事にかけて2日間にわたり宵越しで施行される事例が最も多い。宵越しの仏事の膳組について図1に示した。本稿で調査の対象とする平皿(平)は、本来は蓋付の浅形の漆器碗の名称で、その形状から別名平碗、平皿碗とも呼ばれるものである。平皿の料理は献立の核となる膳部の菜の一つで、本膳または二の膳などにつき、主として煮物料理が用いられる。

(2) 食品群別にみた使用頻度の推移

平皿に使用された食品について、食品群別に使用頻度の時代による推移を表1にまとめた。それぞれの比率(%)は各食品群の使用回数を、それぞれの時代の平皿の料理数(江戸期160回、明治期317回、大正・昭和期104回)で除して100を乗じたもので、これにより各食品群が平皿の料理中に占める割合をみることができる。平皿の食品群別の使用頻度は時代による変動はあるが、上位は豆類83.0%、次いで、野菜類の78.5%でこれら二つの食品群が平皿の主要食品群といえる。なかでも、豆類の使用頻度が、通常、1品の料理に副材料、青みなどとして複数で使用されることの多い野菜類より高いことが特徴で、豆類は江戸期76.3%、明治期84.9%、大正・昭和期87.5%と高い頻度で使用されている。

これらの食品群の時代による推移を見るため、江戸期を100とした各期の増減率を求め図2に示した。時代の推移に伴う食品群の動向は、ほぼ一定の豆類のほ

1日目(イ) 少喰	いも飯, 皿, 皿
(ロ) 中喰	飯, 菓子碗, 小皿
(ハ) 膳部	飯, 汁, 皿, 壺, 二ノ碗, 平, 猪口, 小皿, 臺引
	本膳 二ノ膳
(ニ) 酒肴の部	大鉢, 井, 井, 饅頭
	大盆
2日目(ホ) 茶漬	茶漬, 焼味噌, 香物
(ヘ) 少喰	(飯), 菓子碗, 小皿
(ト) 膳部	飯, 汁, 皿, 壺, 二ノ碗, 平, 猪口, 香物, 臺引
	本膳 二ノ膳
(チ) 読経後, 酒肴の部	飯, 吸物, 菓子碗, 小皿, 皿, 井, 井, 井, 皿引, 饅頭
	大盆

図1. 仏事膳組(資料D, 明治23年9月11日~12日)

□: 一つの膳に並べられるもの, (): 筆者加筆.

香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立の変容（第2報）

表1. 食品群別使用頻度の推移*

食品群	時 代						合計	
	江戸期		明治期		大正・昭和期			
	天明6年(1786)~ 明治4年(1871)	回	%	明治5年(1872)~ 明治44年(1911)	回	%	大正元年(1912)~ 昭和16年(1941)	回
豆 類	122	76.3	269	84.9	91	87.5	482	83.0
野 菜 類	151	94.4	243	76.7	62	59.6	456	78.5
藻 類	33	20.6	82	25.9	22	21.2	137	23.6
いも及びでん粉類	58	36.3	52	16.4	11	10.6	121	21.8
きのこ類	46	28.8	38	12.0	15	14.4	99	17.0
菓 子 類	14	8.8	20	6.3	15	14.4	49	8.4
穀 類	10	6.3	7	2.2	6	5.8	23	4.0
果 実 類	4	2.5	4	1.3	1	1.0	9	1.5
種 実 類			7	2.2			7	1.2
そ の 他	6	3.8	9	2.8	2	1.9	17	2.9
合 計	444	277.8	731	230.7	225	216.4	1,400	241.0

* 四捨五入の関係で、表中の百分率の合計と各時代の合計を料理数で除したものが一致しないところがある。

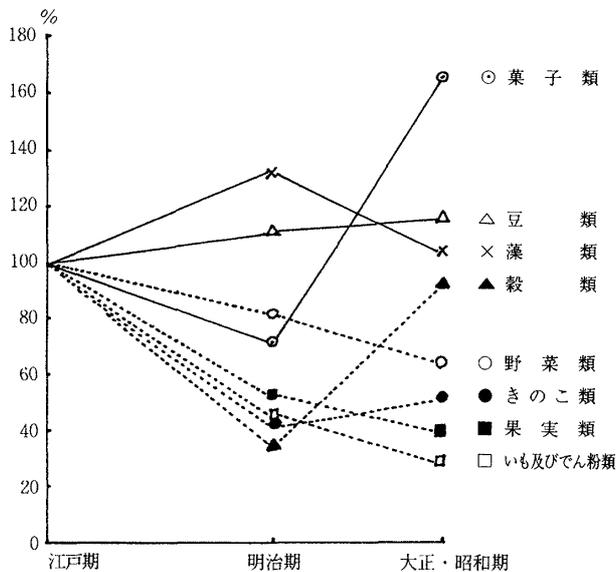


図2. 食品群の増減

か、増加傾向の食品群はわずかに菓子類のみで、減少傾向を示すものには野菜類、きのこ類、いも及びでん粉類、果実類などがある。また、各食品群は増減共に江戸期から明治期にかけての変動が大きく、一部の食品群（菓子類、穀類）を除いて、明治期から大正・昭和期の変動が少ない。前報の皿の増減率からみた食品群の動向では、明治期から大正・昭和期の変化が顕著

であるのに対し、平皿は江戸期から明治期の変化が著しく、明治期から大正・昭和期にかけては比較的安定している。このことは、皿に比べて平皿の食品の定着が早く、平皿の食品は明治期にはほぼ一定のパターンが作られていたと考えられる。また、菓子類は使用頻度は全体の8.4%と低いが、大正・昭和期での変化が大きくこの時代からの平皿の料理への影響が推定される。

全体的にみて各食品群は江戸期から明治期にかけて増減の変化が顕著で、明治期から大正・昭和期にかけては一部を除いて変化が少ない。また、個々の食品群は増加食品群に対して減少の食品群が多く、次第に使用食品群の寡少化が進み、前報の皿と同様、食品が一部特定の食品群に集約される画一化の傾向が推定される。

(3) 食品別に見た使用頻度の推移

各食品ごとの使用頻度の時代に伴う推移をみる目的で各食品群別に使用頻度の高い食品について図示した。

1) 豆類（豆製品）

豆類（図3-1, 2）は1品の料理に複数の食品が使われることの多い野菜類を超えて使用頻度が最も高い食品群で、平皿の料理と豆類の緊密な関係が推定される。豆類中で最も使用頻度の高い食品は、大豆の二次加工品のあげとうふ類（あげとうふ、あげ、あぶらあ

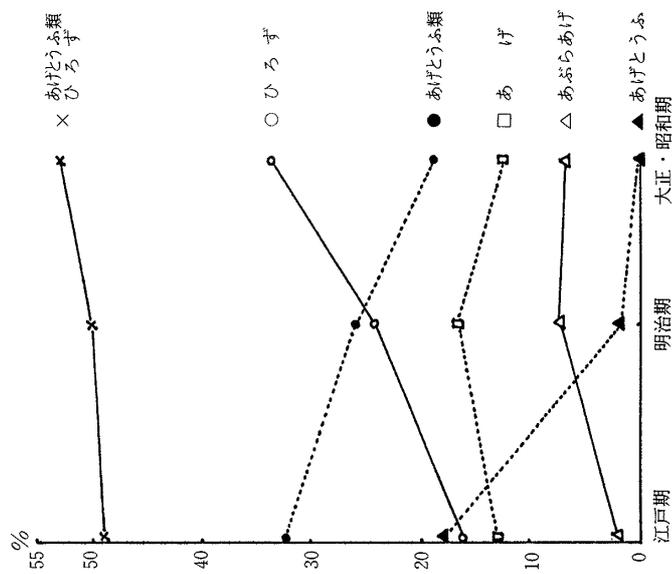


図 3-1 豆類 I

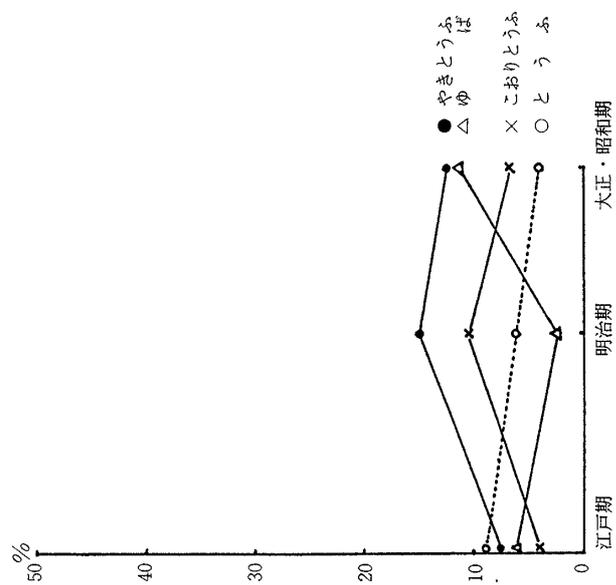


図 3-2 豆類 II

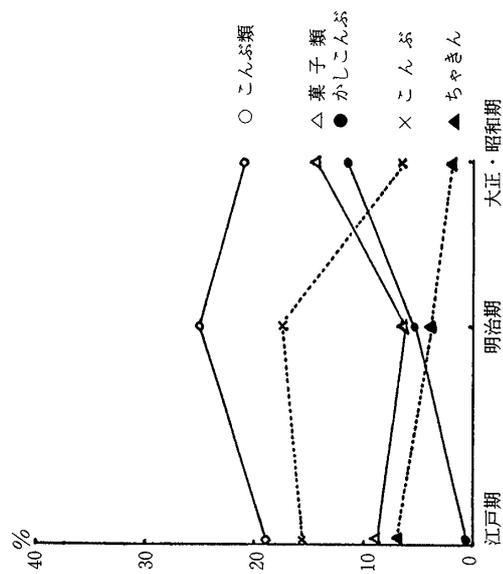


図 3-4 藻類・菓子類

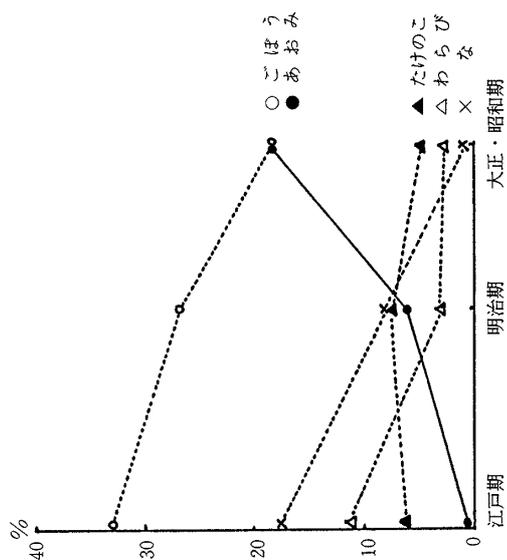


図 3-3 野菜類

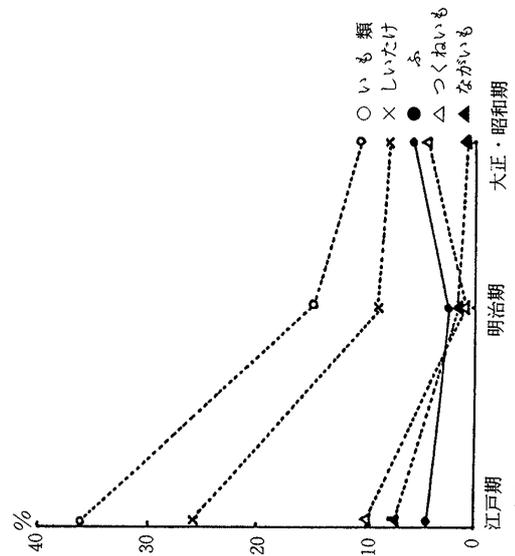


図 3-5 いも及びでん粉類・きのご類・穀類

図 3. 食品の推移

香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立の変容（第2報）

げ)、ひろずなどの揚げ製品である。平皿に占める揚げ製品(×印・あげとうふ類+ひろず)は江戸期48.8%から明治期50.2%,大正・昭和期には52.9%と各期共に約半分の平皿に使用される主要食品である。さらに、揚げ製品を個々にみると、ひろずが16.3%,24.3%,33.7%と増加傾向で大正・昭和期には平皿の約1/3に使用されるのに対し、あげとうふ類は32.5%,25.9%,19.2%とひろずとは逆に減少傾向となる。これはあげとうふ類中のあげとうふの減少によるもので、あげとうふは明治以降、皿、平皿共に次第に使われなくなる。また、同じく大豆の加工品であるゆばは明治期から大正・昭和期にかけての増加が顕著で、このような増加傾向は後述する菓子類、ごぼう、かしこんぶなどとほぼ同様の傾向を示している。このように平皿の豆製品の中心は次第にあげとうふ類からひろずへと移行していくなど、豆類全体の使用頻度の推移は漸増傾向であるが、食品個々については増減がみられる。

2) 野菜類

野菜類(図3-3)の種類数は江戸期21種、明治期26種、大正・昭和期13種である。野菜類は全体としては減少傾向の食品群で、個々の食品の増減でも減少傾向を示すものが多く、野菜類中で使用頻度の最も高いごぼうも大正・昭和期には約1/2となるほか、上位のわらび、な(菜)なども減少する。増加傾向を示す代表的なものにはあおみがある。あおみは江戸期のわずかに0.6%に対し、6.0%,18.3%と推移し大正・昭和期の増加が顕著である。逆に、あおみとよく似た用途であるな(菜)は江戸期の17.5%から、8.2%,1.0%とあおみとは反対に減少傾向を示している。ただし、このことは使用食品そのものの増減というより料理の付け合わせの葉菜類を次第にあおみと呼称する慣習が強くなったためと考えられる。

3) 藻類

藻類(図3-4)の中心はこんぶ類である。こんぶ類の種類はこんぶのほか、かしこんぶ、うすゆき、さくらこんぶなどがある。こんぶ類は全体では18.8%,24.9%,21.2%であるのに対して、かしこんぶは江戸期のわずかに0.6%から5.4%,11.5%と増加しており次第に平皿の主要な食品となる。かしこんぶは昆布加工品の一種で菓子風の昆布の総称であるが、資料のかしこんぶの内容は不明である。

4) その他の食品群

いも及びでん粉類はつぐいも、ながいも、さといも、

からいもなどのいも類で、いも類は全体と同様個々にも大きく減少している。きのご類の減少は大部分を占めるしいたけの急激な減少(25.6%,9.2%,7.7%)によるもので、しいたけの使用頻度は江戸期から明治期での減少は著しいが、明治期から大正・昭和期の変化は少なく食品群の傾向と一致している。平皿のしいたけも通年使用が認められ主として乾物が使われたと考えられる。菓子類(図3-4)は江戸期、明治期までは、ちゃきん(こしあん、蒸芋入り、温鈍粉蒸芋砂糖入り)、いもかん(紅)、ようかん(三嶋)などの、素朴な自家製の菓子が中心であったが、大正・昭和期にはこれらに加えて、はくせいとう(蓮形十一銭、十五円)、干菓子、生菓子など、専門店からの購入による細工菓子が加わるなど使用頻度、種類共に増加する。

以上、平皿の食品の時代の進行に伴う動向は、全体的にみて、食品群と同様に明治期から大正・昭和期に比べて江戸期から明治期への変化が大きい。ただし、一部食品、ゆば(豆類)、ごぼう(野菜類)、かしこんぶ(藻類)、菓子類などは明治期から大正・昭和期の変化が顕著であり、これらの食品の動向がその後の大正・昭和期の平皿の料理を特徴づけると考えられる。また、豆類、菓子類、藻類を除いて減少傾向を示す食品が多く、平皿の食品も前報の皿と同様に一部特定の食品に集約される寡少化の傾向がみられる。

さらに、増加の顕著な食品について増加率をみると、平皿を代表する食品であるひろずは江戸期を100とした場合、149.1,206.7の増加率で、江戸期からすでに平皿の食品として使われていたものが時代と共にさらに伝承力を強めていくケースと考えられ、他方、かしこんぶの増加率は江戸期の100に対して900.0,1,916.7,あおみでも1,000.0,3,050.0と高い増加率で、これらはかしこんぶのように江戸期にはほとんど用いられなかった食品が、平皿の料理の何らかの変化に伴って頻度を拡大していくケース、または、あおみにみられるように、彩りに用いる葉菜類を総称して「な」から「あおみ」へと、料理用語の読みかえによる変化、普及によるケースが考えられる。ちなみに、などあおみは明治期に逆転して対照的な増減を示すが、合計はほぼ一定で実質的な変化はない。

(4) 食品の動向と料理の推移

平皿は本膳または二の膳ほかにつく一菜である。平皿は「たとへ三汁十一菜の饗応なりとも第一飯第二本汁第三平皿此三種別して心を用ゆべし 三種よろしければおのずから料理すすむものなり」(池田 1834, 百

オ)とあるように飯、汁と共に献立の核となる料理である。献立書の用語には器名が使われることが多く、平皿も前報の皿と同様にその例であるが、料理内容には通常、汁平、露平といわれる煮物の平皿および乾平、包平といわれる数種の料理、食品を組み合わせた平皿(以下、前出の「煮物」の平皿に対して「組み物」の平皿とする)の2種類がある。

資料中における煮物の平皿には食品名のみのもが多いが、煮物の種類には煮付、煮冷、しゅっぽく、けんちん、八杯(盃)、こくしょう、味噌煮、のっぺい、葛煮、葛掛(あん掛)などがみられる。そして、これら平皿の煮物はほぼ三つのグループに分類できる。第1のグループは各種の煮物群ともいえるもので、たとえば、しゅっぽく「そうめん、しいたけ、ごぼう、いんげんまめ、あまのり」(資料番号6、以下、同様のため資料番号のみとする)、こくしょう「かしこんぶ、つりぼし、かんぴょう、つけまつたけ、ごぼう」(125)、ぬっぺい「こおりとうふ、まつたけ、いも、ごぼう」(98)、くずかけ「さといも、やきとうふ、きたけ」(17)のような多彩な煮物群である。第2はあげとうふ類、ひろずを主材料とし、こんぶ、ごぼう、いも、あおみなど数種類(主として3種)の食品を取り合わせたもの。第3にはあげ、あげとうふ、あぶらあげ、ひろずなどの食品を一色、一つ品など1種類のみで、しょうが、からしなどの薬味を添えた煮物のグループである。

以上のような煮物の平皿の料理と食品の動向の関係をみると、特徴としてあげられるものはあげとうふ類、ひろずなどの揚げ製品の多用とその他の食品群の減少傾向である。煮物の平皿に高頻度で使用される食品群のうち、江戸期から大正・昭和期にかけて使用頻度が上昇するのはわずかに豆類のみで、ほぼ一定の藻類を除き、野菜類(94.4%→76.7%→59.6%)、いも及びでん粉類(36.3%→16.4%→10.6%)、きのこ類(28.8%→12.0%→14.4%)などの食品群では大幅に減少している。このような減少傾向は個々の食品においても同様で、江戸期では豆類のあげとうふ類、野菜類のごぼう、芋類などの食品はいずれも30%を超える頻度のほか、な、わらび(野菜類)、こんぶ(藻類)、しいたけ(きのこ類)などもそれぞれ高頻度で使用され平皿の料理は多様な食品により構成されるが、時代の進行と共に多くの食品の使用頻度は減少していく。このことは1皿の料理に使用される食品の推移(江戸期2.8種、明治期2.3種、大正・昭和期2.2種)でも明

らかである。

このような食品の動向、すなわち、豆類のみの増加と他の食品群の減少は、第1の多彩な煮物群から次第にあげとうふ類、ひろずなどの揚げ製品を中心とする煮物への移行が推定される。さらに煮物の平皿の主要食品である揚げ製品中のあげとうふ類とひろずの関係は、江戸期にはあげとうふ類が上位であるが、明治期ではほぼ並び、大正・昭和期ではひろずが33.7%と平皿の約1/3を占めるなど、時代の推移と共にあげとうふ類からひろずへの逆転がみられる。このような平皿の主要食品の変化からは、第2の揚げ製品を中心とした数種(3種)の食品による煮物から、さらに第3のひろずを中心とした煮物への移行が推定できる。

このように煮物の平皿の食品および料理は、次第に一部特定の食品および料理に集約される寡少化の傾向を強め、煮物=ひろずのように画一化してきていると考えられる。

他方、資料中の組み物の平皿は、食品名のみのため煮物の平皿との区別が曖昧なものもあるが、各期の組み物を数例挙げると、江戸期には「ちゃきん(温鈍粉蒸芋砂糖入り)、結こんぶ、ながいも」(75)、「ちゃきん、ごぼう付揚、裏白しいたけ」(79)、「しいたけ、いもはんべん、ながいも揚物」(63)、「ようかん、寄いも、ごぼう」(66)、明治期には「寄いも、丸あげ、ごぼう、ようかん」(55)、「大しいたけ煮付、ひちかごぼう、いもかん」(77)、「かしこんぶ、ごぼう油揚、はんべん」(69)、大正・昭和期では「かしこんぶ、ごぼうのり巻、はくせいとう蓮形十一銭」(75)、「ごぼう絹田揚、被菓子四つ、かしこんぶ」(85)、「細工生菓子、こんぶ、青揚」(72)、「結こんぶ、生菓子、きゅうり」(73)などで、全体的な傾向は料理法では揚物料理の多用、食品ではこんぶ類、菓子類、ごぼうなどの使用が多い。

以上のような組み物の料理と食品の動向の関係をみると、多用されるこんぶ類中のかしこんぶは江戸期の0.6%から5.4%、11.5%と増加しており、こんぶ類全体の傾向とは異なる。かしこんぶは前述のように実態は不明であるが、用途は煮物より組み物に適した素材と考えられ、これらの増加傾向から平皿における組み物の増加および組み物の平皿の食品の変化が推定される。また、菓子類は全体としては各期8.8%、6.3%、14.4%と大正・昭和期の増加が顕著であるが、逆にちゃきんは6.9%、4.1%、1.9%と減少しており、これらの動向は、菓子類中の茶巾蒸芋入り、温鈍粉蒸

香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立の変容（第2報）

芋砂糖入りのような素朴な菓子から次第によかん、はくせいとう蓮形十一銭（八銭）、生菓子、被（干）菓子、細工菓子などの変化によるものと考えられ、ここからも組み物の平皿の増加および食品の変化が推定できる。また、食品の動向のうち、ごぼう、こおりとうふなどのグループとしいたけ、いも類などのグループの使用頻度を比較すると、前者は一定または減少はするが減少の幅が少ないのに対し後者の減少傾向は著しい。これらの食品はいずれも煮物、組み物の両方の平皿に使用されるが、前者は煮物の平皿のパターン化の後にも組み物に主として揚物などの料理法で用いられるため、煮物に多くに使用される食品に比較して減少の幅が少ないと考えられ、これらの食品の動向からも組み物の平皿における煮物などの料理法の減少と揚物の料理法の増加が推定できる。以上、藻類中のこんぶ類、菓子類ほかの動向から、平皿中における組み物の平皿の増加傾向および食品の変化（既製品の増加など）、また、料理法では揚物料理の多用が推定できる。

4. まとめ

香川県域の江戸後期から昭和初期の仏事の形態について、食品および料理の動向から解明する目的で平皿の食品について分析した。

結果は、①平皿の食品群および食品の時代の進行に伴う推移は、江戸期から明治期の変化が顕著で明治期から大正・昭和期は比較的安定している。このことは、第1報の皿に比べて平皿の食品の定着が早く、平皿の食品は明治期にはすでに一定のパターンを作っていたと考えられる。②時代の進行に伴い、各食品群は使用頻度の増減により食品群の寡少化が進み、次第に一部特定の食品群に集約される食品群の画一化が進行する。また、個々の食品については増加傾向を示す食品はひろずほかの豆類、あおみ、かしこんぶなど、いずれの食品群ともわずかで減少傾向のものが多く、食品は次第に一部特定の食品に集約される寡少化の傾向を強め、平皿の料理と一部特定の食品間の密接な関係が生じていく。③増減率の比較により、ひろずのように江戸期からすでに使用されていた食品が次第に料理との適性、嗜好などから伝承力を強め頻度を高めるケースと、かしこんぶにみられる江戸期ではあまり

使われなかった食品が平皿の料理との接点を強め頻度を拡大していくケースなど、増加食品の動向には二つのパターンが見られる。④上記のような食品の動向から平皿の料理の変容を見ると、煮物の平皿は多彩な煮物群からひろず・あげとうふ類を主材料とする煮物群へ、さらにひろず・あげとうふ類のみの煮物へと推移し、ひろず・あげとうふ類＝煮物のパターンが定着し、なかでも、ひろずは伝承力が強く33.7%と平皿全体の約1/3を占める。組み物の平皿は数種の食品の取合せで、食品の動向からはかしこんぶ、菓子類など既製の食品が増加しており、料理法では揚物料理が増加する。

このような平皿における食品、料理のパターン化の傾向は、これらの食品、料理により構成される献立全体のパターン化をも示唆しており、仏事献立は時代の進行に伴って画一化の傾向を強めると考えられる。

以上の結果のうち②、③、④については前報の皿の傾向が再確認でき、①により食品、料理のパターン化の時期が各料理により異なることがあきらかとなった。

前報の皿に引き続き、「平に飛龍頭」など仏事献立の平皿に伝承される料理と食品の関係について、伝承の経緯、特徴などをみた。今後もさらに異なる角度からの資料の分析を進め、香川県域の近世・近代の仏事献立の解明につとめたい。

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はじめ各家の方々に、また、ご指導いただきました元瀬戸内海歴史民俗資料館、徳山久夫氏に厚くお礼を申し上げます。

引用文献

- 秋山照子（1998）香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立の変容（第1報）. 皿の食品および料理の動向を事例として, 家政誌, **49**, 23-32
池田東離亭（1834）『魚類精進早見献立帳』, 百オ（吉井始子（1980）『江戸時代料理本集成』, 9, 臨川書店, 京都, 320所収）
濱田明美, 林 淳一（1990）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**, 1055-1060