

朝鮮通信使の饗応について —大坂における饗応—

高 正 晴 子

(梅花短期大学)

原稿受付平成9年6月5日；原稿受理平成10年6月15日

A Study of the Banquets Held for Korean Delegations to Japan during the Edo Period —The Osaka Banquets—

Haruko TAKAMASA

Baika Junior College, Ibaraki 567-8578

In this paper I have attempted to clarify the characteristic of the menus for the banquets held in Osaka for Korean delegations during the Edo period.

Comparing the 6th Osaka banquet (1655) with the 7th one (1682) for the important officials of the delegation, changes were observed and the banquet for the 10th delegation (1748) tended to be simplified.

Also, the delegates who arrived by ship were given food for the journey to and from Edo (Tokyo), and some of the attendants were supplied with food for two or more months when they remained in Osaka. At Osaka, there was the record that venison and whale meat sent by the Kii Tokugawa Household. The delegates were also invited to a drinking party by the Tsushima Household's officials in Osaka before they returned to Korea.

Thus, each delegation was civilly received at Osaka, but the banquets became gradually simplified after 1682.

(Received June 5, 1997; Accepted in revised form June 15, 1998)

Keywords: Korean delegations to Japan in the Edo period 江戸時代の朝鮮通信使, menu 献立構成, banquet 饗応, food 食品.

1. まえがき

江戸時代に朝鮮国の親善使節としての朝鮮通信使は前後12回来日した。12回目の文化度(1811年)を除く11回は往路復路とも大坂に寄泊したが、その理由としては次のようなことがあげられる。朝鮮通信使(以下通信使とする)が数百名にのぼる大規模な使節団であり、釜山より大型船団を仕立てて対馬海峡を渡り、瀬戸内海を東進したが、京都へは淀川を淀まで遡上するため、大坂で川御座船に乗り換える必要があったこと、1583年に豊臣秀吉が大坂城築城して以来、河川、運河改修によって、外航船の停泊に耐えられる程度に整備されたこと、都市としての大坂市街の成立が、通信使一行に宿館を提供でき、さらに諸色の調達

が行えたこと、大坂城には城代が定勤しているため、上使としての間慰役をつとめることができたことなどである(三宅1993；仲尾1993)。このように、大坂では通信使船を係留し、正使一行の江戸よりの帰還を待って、通信使の一部が長期間滞在したために他の場所とは異なる応接をした。そのため饗応についても他所と異なっていたと考えることができる。

ところで、各地の通信使の饗応についての研究は多数見ることが出来るが(島崎と山下1989~1991；大坪と宮川1989；大坪等1990；大坪と秋山1990, 1992 a, b, 1995 a, b；高正と山下1990；島崎と高正1991；高正1989, 1995)，大坂における饗応の特徴についての研究をまだ見ない。そこで、大坂におけ

表 1. 朝鮮通信使の大坂における饗応献立

年代	三使上々官	上官	次官小童	中官	下官
1643 寛永 20 年度 ^{*1}	七五三金銀并引替之膳				
1655 明暦度 ^{*2}	七五三膳引替膳	五五三膳		二汁八菜	一汁六菜
1682 天和度 ^{*3}	七五三膳引替膳	五五三膳			一汁六菜
1711 正徳度 ^{*4} (参向時)	七五三膳引替膳	五五三膳引替膳	三汁十一菜	三汁九菜	二汁八菜
(下向時)	七五三膳引替膳	五五三膳引替膳	三汁十一菜	三汁九菜	二汁八菜
1748 延享度 ^{*5}	七五三膳引替なし	五五三膳		二汁八菜	一汁六菜

^{*1}『寛永二十癸未年朝鮮信使記録巻五』, ^{*2}『明暦元乙未年明暦信使来聘記従荅州大坂迄所々御振廻献立』, ^{*3}『宗家記録壬戌信使記録三十一』, ^{*4}『宗家記録辛卯信使記録下書六十二』, ^{*5}『宗家記録延享五戊辰年信使記録』.

る通信使の饗応を明らかにする目的で本研究を行った.

2. 資料ならびに研究方法

「對馬國宗家文書記録類」(國史編纂委員会蔵), 『宗家記録』(慶應義塾大学図書館蔵), 宗家文庫文書等を資料とし, 大坂における饗応を明らかにし, 他所と異なる応接を明らかにした.

3. 結果ならびに考察

(1) 大坂における上意による饗応献立

表 1 に示したように, 『寛永二十癸未年朝鮮信使記録』(記載なし a) によると, 寛永 20 年度 (1643 年) には参向時に三使上々官に七五三金銀并引替之膳が出された. 『明暦信使来聘記』(記載なし b) によると, 明暦度 (1655 年) の参向時には三使上々官には七五三膳引替膳, 上官には五五三膳, 中官には二汁八菜, 下官には一汁六菜が出された. さらに『宗家記録』によると, 天和度 (1682 年) の参向時には三使上々官に七五三膳引替膳が出された (記載なし c).

正徳度 (1711 年) は, 幕府財政悪化の建て直しの一環として, 通信使を迎える経費を節減するため, 新井白石による聘礼改変が行われたが, その改変の一つが五所路宴で, 参向時には, 赤間関, 大坂, 京都, 名護屋, 駿府の 5 カ所, 下向時には, 駿府, 名護屋, 京都, 大坂, 牛窓の 5 カ所に限り饗宴を設けた. そのため大坂ではこの正徳度に限り, 参向時, 下向時とも三使上々官には七五三膳引替膳を饗し, さらに上官以下にも他の年度の通信使より丁重な献立でもてなし, 京都, 名護屋と同格の饗応を行った (記載なし d).

享保度 (1719 年) の大坂における献立は未見であるが, 吉宗の命により接待は天和度以前の御馳走に戻ったとされるため, 前例のごとく七五三膳引替膳が饗

されたと思われる. しかし, 次の延享度 (1748 年) には, 三使上々官と上官に「但引替御料理無也 常日之下行相渡申候」とあり, 引替膳の替わりに食品等の供給が行われた (記載なし e).

次に大坂における明暦度と天和度の三使上々官の七五三膳引替膳の献立を図 1 に示したが, 明暦度は七五三膳に追膳四つ目五つ目と引替膳が出された (記載なし b). 天和度は七五三膳に追膳なしで引替膳が出された (記載なし c). このように, 明暦度と天和度の七五三膳の形式に差が見られた.

明暦度の献立について, 『明暦信使来聘記』によると, 勝本, 藍島, 赤間関, 上関, 蒲刈, 鞆浦, 牛窓, 室津の各地では七五三膳追膳なし引替膳で, 例えば, 勝本では七五三膳追膳なし引替三汁十七菜であった. 兵庫と大坂の献立形式はそれらと異なり, 七五三膳追膳四つ目五つ目引替三汁十四菜であった. このように, 勝本から室津にいたる各地の献立と, 兵庫ならびに大坂の献立の七五三膳の形式の異なる理由は, 枚方から品川に至る各地の献立未見のため不明である.

天和度の三使上々官の献立は, 『宗家記録』によると, 大坂では七五三膳追膳なし引替三汁十三菜であり, 枚方から品川にいたる各地の夕食も七五三膳追膳なし引替三汁十五菜等, しかも瀬戸内の室津も同様の献立形式であった (福田 1705). 各地で料理数の多少はみられたが, 献立形式に明暦度のような顕著な差はみられなかったことから, 天和度の参向時には饗応場所により七五三膳の形式を変更することはなく, 七五三膳に追膳はなかったと考えてよいだろう. 正徳度と延享度の参向時の七五三膳にも追膳の記載は見られないことから, 天和度以降は参向時の七五三膳に追膳は出さなくなったといえよう.

ところで, 大坂において明暦度から天和度にかけて

朝鮮通信使の饗応について

饗応年	献立									
	七五三本膳	二之膳	三之膳	四	五	引替本膳	二之膳	三之膳		
1655 明暦度 ¹⁾	かうの物 あへませ 湯漬 塩 はし かまほこ ふくめ	塩引 焼物 桶	たこ そき物 汁 にし からすみ 海月 汁	貝盛 島台 汁 こさし	鳴羽盛 大鮎 海老船盛	貝蓋 雲重 菓子九種	かまほこ 和物 めし たこ に物 はし 汁	貝盛 酒ひて 汁 浜焼	地紙 汁	後段・餅・吸物・盃台・肴六種 ・焼鳥・かうの物 引而・鯨すし・かは焼・あへ物 ・菓子七種
1682 天和度 ²⁾	かうの物 あへませ 御湯漬 食 箸 かまほこ ふくめ	塩引 やき物 二桶	たこ たり 御汁 貝盛 まき鯛 くらけ 御汁	舟盛 ささい三盛 御汁 鳴羽盛	煮物 あへもの 御食 焼鮎 箸 御汁	替御膳 御肴一種・御菓子九種 御湯漬・御湯・御吸物・御盃台・	盛こほし 御汁 いせえひ 色付鮎 御汁 杉やき	御菓子七種 御吸物・御肴三種・御取肴一種・ 引而・かうの物・さしみ・いり鳥 向詰		

1) 『明暦元乙未年明暦信使来聘記従老州大坂迄所々御振廻献立』 2) 『宗家記録壬戌信使記録三十一』

図1. 朝鮮通信使の大坂における三使上々官の七五三膳引替膳

の献立構成に変化が見られたのは、明暦度の来聘後におこった明暦の大火（1657年）の際、江戸城火災により、それ以前の通信使来聘の記録が焼失したために（辛と仲尾 1995）、次のような覚書「覚 二十七年以前朝鮮人来朝之節 従対州江戸迄海陸泊之馳人馬被出候外并西国中国之面々者舟も被出候外 先年之扣焼失付維知候右之節 何に不寄被勤候面々は 先年之扣を以委細書出可有也候 已上 延宝九年（1681年）西九月二十三日」（記載なし f）を出し、資料収集につとめたが、二十数年後の天和度には前例を十分把握しきれなかったことによると考える。

さて、正徳度の『朝鮮信使来聘饗膳式』（瀧澤 1882）によると、御城における饗応献立について「三使上官迄は 七五三 五五三也 追膳に四つ目五つ目膳料之菜外に組付出候 御城にては引替料理不出候ゆへ如此し 京都にては引替料理出候故 七五三 五五三に追膳四つ目五つ目無用と申遣候」と記載されている。このことにより、明暦度の参向時の七五三膳は、大坂と兵庫で饗された七五三膳追膳四つ目五つ目引替膳の方が勝本から室津にいたる各地で饗された七五三膳追膳なし引替膳より形式が丁寧であり格が上であったとい

えよう。ところで、五十数年後の正徳度には七五三膳追膳なし引替膳になり、さらに五十数年後の延享度には七五三膳追膳なし引替なしになった。このようにして参向時の七五三膳の献立形式の簡略化が次第に行われた。つまり、大坂における饗応献立の形式は、明暦度と比較すると天和度には格下げされ他所と同格になり、延享度にはさらに簡略化された。なお、御城の献立の七五三膳追膳四つ目五つ目膳は文化度まで変わらなかった（高正 1995）。

(2) 大坂における食品等の供給

慶長度の『宮本当代記』によると、通信使の「食物は庭鳥、上々同雛、ぶた、上々鳩、上鴨、同鶉、雀、同鯛、同鯰、かまほこ、鯉、鮎、同雲雀、鮑以下上の食物なり、茶も上々酒を好、何も嫌物はさして無之、菓子以下まで大方此分なり、甘き物を別而好と也」と記載されている。また延享度の『鶏林求聘群録』には「牛、猪、鹿、家猪、鶏、雉子、鴨、玉子、鯛、鮑、鱈、かど、鯰、さはら、鮎、伊勢海老、蟹、蛤、右之外、鳥肉之類厚味之物別而好申候、惣而生魚之類給申候、塩魚又者川魚給申候得共、余り好み不申候」とし、さらに、果物、菓子も好物であると記載されているこ

表 2. 朝鮮通信使の明暦度の参向時における 1 人前 1 日分の供給食品等 (1655 年)*

身分	饗応場所	食 料 品 等								
		白米	酒	味噌	醤油	酢	塩	油	茶	蠟燭
三使	瀬戸内	5 升	2 升	1 升 5 合	6 合	6 合	1 升	6 合	1 袋	5 丁
	大坂	7 升	3 升	3 升	7 合	7 合	1 升	7 合	1 袋	6 丁
	京都	9 升	3 升 5 合	3 升 5 合	1 升	1 升	2 升	1 升	1 袋半	8 丁
	江戸	2 斗 6 升	5 升	5 升	1 升 5 合	1 升 5 合	3 升	1 升 2 合		8 丁
上々官	瀬戸内	4 升	1 升 7 合	1 升 2 合	5 合	5 合	1 升	5 合	1 袋	3 丁
	大坂	5 升	2 升 5 合	2 升	5 合	5 合	7 合	6 合	1 袋	3 丁
	京都	7 升	3 升	2 升 5 合	8 合	8 合	1 升 5 合	8 合	1 袋	5 丁
	江戸	2 斗 1 升	4 升	4 升	1 升 1 合	1 升 1 合	2 升 2 合	1 升		6 丁
読説官 判事官	瀬戸内	3 升	1 升 5 合	1 升	3 合	3 合	5 合	4 合	1 袋	2 丁
	大坂	3 升 5 合	1 升 9 合	1 升	2 合 5 夕	2 合 5 夕	5 合	4 合	半袋	2 丁
	京都	4 升 5 合	2 升 5 合	1 升 5 合	5 合	5 合	9 合	7 合	3 部	3 丁半
	江戸	1 斗	2 升 5 合	3 升 5 合	6 合	6 合	1 升 2 合	5 合		4 丁
上官	瀬戸内	2 升 5 合	1 升 3 合	1 升	2 合 5 夕	2 合 5 夕	5 合	4 合	2 部	2 丁
	大坂	3 升 5 合	1 升 9 合	1 升	2 合 5 夕	2 合 5 夕	5 合	4 合	半袋	2 丁
	京都	4 升	2 升 1 合	1 升 2 合	4 合	4 合	8 合	6 合	3 部	3 丁 3 部
	江戸	9 升	2 升 5 合	1 升 6 合	5 合	5 合	1 升	4 合 5 夕		3 丁 3
中官	瀬戸内	2 升	1 升 1 合	8 合	2 合	2 合	4 合	2 合		
	大坂	2 升 5 合	1 升 1 合	8 合	2 合	2 合	4 合	2 合		
	京都	3 升	1 升 9 合	1 升	3 合 5 夕	3 合 5 夕	7 合	4 合		
	江戸	5 升	2 升 1 合	1 升 4 合	4 合	4 合	8 合	3 合 4 夕		
下官	瀬戸内	1 升 5 合	1 升	5 合	1 合 5 夕	1 合 5 夕	3 合			
	大坂	1 升 5 合	1 升	5 合	1 合 5 夕	1 合 5 夕	3 合			
	京都	2 升 5 合	1 升 7 合	8 合	2 合 5 夕	2 合 5 夕	4 合			
	江戸	4 升	2 升	1 升 1 合	3 合 5 夕	3 合 5 夕	7 合			

*【明暦元乙未年明暦信使来聘記於所々御賄下行帳】

とにより (早川 1912), 各地で通信使に好物の食料等の供給をしたと考えることができる。また, 通信使の身分, 滞在人数, 滞在日数により, 食品等の質を選び量を定めて供給したとされる (倉地 1988)。大坂でもこのようにして食品等の供給が行われたことであろう。

『明暦信使来聘記』(記載なし g) によると, 明暦度の参向時に数日間逗留した瀬戸内各地, 大坂, 京都 (辛と仲尾 1995), ならびに参向地の江戸では賄下行も行われた。また, 大津, 守山, 佐和山, 江尻, 小田原, 品川において三使上々官に対する内々料理用の食材提供も行われた。表 2 に瀬戸内, 大坂, 京都, 江戸における三使, 上々官, 読説官, 判事官, 上官, 中官, 下官に対する白米, 酒, 味噌, 醤油, 酢, 塩, 油, 茶, 蠟燭の 1 人前 1 日分の供給量を示した。これらの食品等は各饗応地に共通の種類であり, 種類数は三使, 上々

官, 読説官, 判事官, 上官とも同じであるが, 中官では茶と蠟燭, 下官では油, 茶, 蠟燭の記載が見られなかった。また身分により供給量は異なり, 例えば大坂における白米は, 三使に 7 升, 上々官に 5 升, 読説官・判事官・上官に 3 升 5 合, 中官に 2 升 5 合, 下官に 1 升 5 合であった。ところで, 通信使の身分にかかわらず, 供給量は瀬戸内, 大坂, 京都, 江戸でそれぞれ異なり, 將軍膝元の江戸が最も多かった。

次に『宗家記録』(記載なし h) により, 正徳度の参向時における通信使 1 人前 1 日分の白米, 酒等の供給量を表 3 に示した。通信使の身分が上位ほど食品等の種類と供給量は多く, 下位になるほど種類と量は減少したが, 饗応地による供給量の差はなかった。つまり, この度の大坂における供給食品等の量は他所と同じ基準で決められ, 他所と同格のもてなしをしたこと

朝鮮通信使の饗応について

表3. 朝鮮通信使の正徳度の参向時における1人前1日分の供給食品等 (1711年)*

身分	食 料 品 等									
	白米	酒	味噌	醤油	酢	塩	胡麻油	茶	割多葉粉	蠟燭
三使	4升	2升	1升5合	6合	6合	5合	6合	挽茶1棗	20目	5丁
上々官	3升	2升	1升	5合	5合	5合	5合	挽茶1棗	20目	3丁
学士上判事	3升	2升	5合	3合	2合	2合	4合	袋茶3棗	15匁	3丁
上官	2升	1升	5合	2合5夕	2合	2合	2合	極揃50目	15匁	2丁
中官	2升	5合	4合	1合5夕	1合	2合	1合5夕		15匁	
下官	1升5合	5合	3合	1合	5夕	1合			15匁	

*『宗家記録辛卯信使記録下書六十八』

が判明した。さらに、延享度ならびに宝暦度（1764年）にも饗応地による供給量の差は見られなかったことにより（記載なし i, j），大坂は他所と同格のもてなしをしたことが明らかになった。なお、これらの供給量は正徳度とほぼ同じであった。

ところで、表2の明暦度と表3の正徳度の食品等の供給量を比較すると、明暦度の供給量は莫大である。たとえば、明暦度には三使の白米は江戸で2斗6升、京都で9升、大坂で7升、瀬戸内で5升であったが、正徳度には地域差なしで4升になった。このように正徳度のほとんどの食品等が明暦度に最も供給量の少なかった瀬戸内と同じかそれより少ない供給量になり、明暦度の瀬戸内を上まわったのは上々官と学士上判事の酒だけであった。食品等の供給で明暦度と正徳度に差が見られたのは、天和度の資料未見であるが、前述の献立同様に、明暦の大火による資料焼失のため前例不明となり、幕府が諸大名より前例の記録を集めて、あらためて整序した館伴例条と饗応膳制により（仲尾1997）、天和度以降は供給量を少なくし、供給場所による格付けを行わなくなったためであろう。

次に『宗家記録』により、大坂における正徳度の参向時と下向時および大坂に残留した一部通信使に対する各饗応地共通の供給食品等とその他を表4に示した（記載なし h, k）。参向時に通信使船が河口に到着してから、川御座船で枚方へ向かうまでの11日間に食品と燃料等106種の供給が行われた。そして、三使以下の通信使が使命を果たすために江戸へ向けて出発後、6隻の通信使船とともに大坂に残留した上官以下130人の大坂残留通信使達には約2カ月半の間に食品等83種が供給された。さらに江戸で使命を果たし大坂に帰り着いた通信使一行が河口を発つまでの十数日間にも食品等92種が提供された。これらの食品は、各地共通に供給されたもの、多くの饗応地で供給された

もの、饗応地の特産品などに分類することができる。このうち各地共通の食品は前述の白米、酒等である。また多くの饗応場所で供給された食品には、鯛、鰯、鱈、鮑、卵、大根、牛蒡、茄子、松茸、椎茸、里芋、栗、柚、梨、柿、蜜柑、久年母等がある。他所の多くの饗応地で供給された根深は大坂では供給されず葱が供給されたが、ちなみに葱の供給量をあげると、参向時に8,703把、残留通信使に対し7,113把、下向時に7,895把であり、1把あたりの本数と重量は不明であるが、膨大なものであったことはいうまでもない。次に各地の特産であるが、その例をあげると、風本の唐芋（薩摩芋）、藍島のあご（飛魚）、赤間関のにんにく、上関の根芋、蒲刈の荒和布、瀬戸内（牛窓、下津、蒲刈）の梅干し、鞆の赤豆、琵琶湖（大津、八幡、彦根）の鮒鮓、掛川の鱈、川崎の浅草のり等がある。大坂の特産はくちで、くちは石持の大坂近辺の地方名とされるが、鮮魚は「石持」または「くち」、塩干物は「くち」と記載されている。参下向時と大坂残留通信使への供給量は、鮮くちは5,621、塩くちは3,596、干くちは511でこれも膨大なものであった。この他に大坂の地名の付いた守口漬大根があるが、これは、淀、彦根、品川でも供給されており、大坂だけの特産ではなかった。

これら正徳度の大阪における食品を分類すると、魚介類が最も多く、参向時には34種、下向時には28種であったが、これには通信使のあまり好まなかったとされる川魚や塩魚も含まれていた。次いで野菜類、好物の菓子類と鳥類が多かった。また獣肉類である糟漬鹿と塩漬鹿が見られるが、日本では獣肉は表向きは忌避されたにもかかわらず、通信使の好物であったために特に鹿肉が提供された。この鹿肉の料理について『信使通筋覚書朝鮮人好物附之写』（記載なし l）によると、「肉を油醤油にて炙り小串にさしてまた汁にも」

表4. 朝鮮通信使の大坂滞在中の供給食品等 (1711年)

参向時*			大坂残留**			下向時***		
米	白米	(1)	白米	(1)	白米	(1)	白米	(1)
調味料類	味噌 醤油 酢 塩 胡麻油 砂糖	(6)	味噌 醤油 酢 塩 胡麻油	(5)	味噌 醤油 酢 塩 胡麻油	(5)	味噌 醤油 酢 塩 胡麻油	(5)
嗜好飲料	酒 挽茶 せんし茶 (煎じ茶)	(3)	酒 挽茶	(2)	酒 焼酎 挽茶	(2)	酒 焼酎 挽茶	(3)
魚介類	生大鯛 生中鯛 鮮小鯛 生ほら (鯛) 生あぢ (鰺) 生えふな 生はまち 生こち 鮮いしもち 生さごし 鮮鱈 せいこ (せいご) 生鮓 鮮たこ 生伊勢海老 鮮車えひ 生鮑 さざび (栄螺) 干鯛 干鱈 干かま 干うるめ 烏賊 塩えぶな 塩あぢ (鰺) 塩小鯛 塩鯛 塩ぐち 串子 鰹節 かまほこ (蒲鉾) 煮貝 串貝 鮎鮓	(34)	鮮鯛 鮮大小鯛 鮮小鯛 鮮鰺 鮮江魷 鮮石持 鮮鱈 鮮はた白 鮮腹太 鮮かなかし ら (方頭魚) 生くち 鮮藻魚 赤いわし 鮮鰺 鮮鮓 鮮伊勢海老 鮮車海老 鮮鮑 蛤 干鯛 干鱈 干くち 干鯛 干うるめ 塩鱈 塩鯛 塩くち 塩鰺 鰹節	(31)	鮮鯛 鮮中鯛 鮮中小鯛 鮮小鯛 鮮鰺 鮮江魷 鮮はまち 鮮いしもち 鮮鱈 鮮いとより 鮮もを 鮮せいこ (せいご) 鮮鰺 鮮鮓 鮮いか 鮮伊勢海老 鮮鮑 栄螺 鰺 塩小鯛 塩中鯛 塩鯛 塩くち 塩江魷 串海鼠 鰹節	(28)		
鳥卵類	鶏 鳩 鶺鴒 真鴨 小鴨 さき鴨 玉子	(7)	鶏 先鴨 玉子	(3)	鶏 雉子 鳩 真鴨 小鴨 先鴨 卵	(7)	鶏 雉子 鳩 真鴨 小鴨 先鴨 卵	(7)
獣肉類	糖漬鹿 塩漬鹿	(2)						
野菜類	大根 午房 になしん (人参) 蓮根 葉生 姜 かぶな ねぎ (葱) めうかの子 (茗荷の子) くわひ (葱姑) せり 冬瓜 かんひ よふ (干瓢) 奈良漬瓜 守口漬大根 糟漬大根 なすひ漬 (茄子漬)	(16)	大根 牛房 根になしん (人参) 蓮根 葉 しゃうか (生姜) しやうか (生姜) 蕪菜 ねぎ (葱) みつ葉 ほうれん草 せり 冬 瓜 かんひやう (干瓢) なら漬瓜 守口漬 大こん 糖漬大根 粕漬茄子	(17)	大根 になしん (人参) 蓮根 生姜 かふな (蕪菜) ねぎ (葱) 芹 干瓢 奈良漬瓜 守口漬大根 守口漬茄子 茄子漬	(12)		
茸類	松茸 椎茸 木茸 岩茸	(4)	松茸 塩松茸	(2)	椎茸 木海月 塩松茸 干松茸	(4)	椎茸 木海月 塩松茸 干松茸	(4)
芋・粉	里芋 山芋 こんにやく (蒟蒻) 葛	(4)	里いも こんにやく (蒟蒻)	(2)	里芋 山芋 葛 温純粉	(4)	里芋 山芋 葛 温純粉	(4)
豆類	豆腐	(1)	豆腐 小豆	(2)	豆腐 小豆 黒大豆	(3)	豆腐 小豆 黒大豆	(3)
香辛料	胡椒 辛子 唐からし	(3)	胡椒 唐からし	(2)	辛子粉 唐辛子	(2)	辛子粉 唐辛子	(2)
苔類	水せんしのり (水前寺海苔) 昆布	(2)			昆布 あまのり 青のり	(3)	昆布 あまのり 青のり	(3)
種実類	胡麻 大栗 芥子	(3)	大栗 中栗	(2)	胡麻	(1)	胡麻	(1)
果実類	柚 青梨子 御所柿 丸柿	(4)	柚 久年母 蜜柑 青梨子 丸柿	(5)	柚 蜜柑 枝柿	(3)	柚 蜜柑 枝柿	(3)
菓子類	白きく あるへいたう (有平糖) 丸めんと う 砂糖かや けんひ (けんび) かすていら みとり (みどり) らくかん (落雁)	(8)	かすていら みとり (みどり) りんもち	(3)	白きく あるへいたう さとうかや かすていら みとり (みどり) 松風 らくかん (落雁) ほうる (ぼうろ)	(8)	白きく あるへいたう さとうかや かすていら みとり (みどり) 松風 らくかん (落雁) ほうる (ぼうろ)	(8)
その他	尺長白箸 白箸 割多葉粉 五十目掛蠟燭 四十目掛蠟燭 炭 薪 肴青物入候簞	(8)	白箸 割たはこ (煙草) 四十目掛蠟燭 炭 薪 肴青物入候簞	(6)	尺長白箸 白箸 割たはこ (煙草) 五十目掛蠟燭 四十目掛蠟燭 炭 薪 肴青物入候簞	(8)	尺長白箸 白箸 割たはこ (煙草) 五十目掛蠟燭 四十目掛蠟燭 炭 薪 肴青物入候簞	(8)

* 9月15日晚より同26日朝まで。 ** 9月26日晚より12月9日朝まで。 *** 12月9日晚より同23日朝まで。() 内は種類数。

朝鮮通信使の饗応について

表 5. 朝鮮通信使の大坂における供給食品等の種類数

食品等	参向時				残大坂				下向時			
	1655	明暦度 ^{*1}	1711	正徳度 ^{*2}	1682	天和度 ^{*3}	1711	正徳度 ^{*4}	1682	天和度 ^{*3}	1711	正徳度 ^{*4}
米	1			1		1		1		1		1
調味料類	5			6		5		5		5		5
嗜好飲料	2			3		2		2		2		3
魚介類	22			34		20		31		18		28
鶏卵類	7			7		2		3		3		7
獣肉類				2						1		
野菜類	9			16		10		17		9		12
茸類	1			4				2		2		4
芋・粉	1			4		2		2		1		4
豆類	2			1		1		2		4		3
香辛料	2			3		2		2		3		2
苔類				2								3
種実類	1			3				2		1		1
果実類	3			4		2		5		4		3
菓子類	2			8				3		7		8
その他	3			8		3		6		5		8
計	61			106		50		83		66		92

^{*1}『明暦元乙未年明暦信使来聘記於所々御賄下行帳』, ^{*2}『宗家記録辛卯信使記録下書六十八』, ^{*3}『宗家記録壬戌信使記録五十一』, ^{*4}『宗家記録辛卯信使記録下書七十八』.

と記載されているところから、大坂でもこのような好みの料理にされたのであろう。

ところで、通信使船とともに大坂に残留した通信使は、正徳度には、次官 3 人、中官 27 人、下官 100 人計 130 人であったが、江戸へ向かった正使以下の一行が外交使節団として丁重に扱われたことに比べると、残留通信使は下級随員として処遇され、通信使船からの上陸も自由に出来ない軟禁状態におかれ、かろうじて日常の衣食住をまかなうに足るだけの生活資料が提供されたにすぎなかったために（仲尾 1993）、長期滞在にもかかわらず食品等の種類数は少なく、中でも好物の鳥や菓子の種類は少なかったが、季節の果物や葉菜類は多種類提供された。

次に、来坂年度による供給食品等の種類数の差を明らかにするために、大坂で供給された白米、酒等と、魚介、野菜、果実、菓子等を含めた供給品の種類数を表 5 に示した。参向時に、明暦度は 61 種、正徳度は 106 種であった。大坂残留通信使達に、天和度は 50 種、正徳度は 83 種が供給された。また下向時に、天和度は 66 種、正徳度は 92 種であった（記載なし g, h, k, m）。正徳度とその他の年度を比較すると、参

向時に明暦度の 1.7 倍、残留通信使に対し天和度の 1.7 倍、下向時に天和度の 1.4 倍の種類数の食品等を供給した。それぞれの年度に来坂した通信使の人数と滞在日数は異なるが、正徳度には供給食品等の種類を多くして、通信使の食事に变化をもたらすための気遣いをしたことは明らかである。

正徳度の参向時は旧暦の 9 月であり、秋の味覚がふんだんに使えたことであろうが、下向時は旧暦の 12 月であり、鮮魚、葉菜類の確保に苦労があったことと考える。このように、11 回来坂した通信使は、時候の良い時ばかりでなく、たとえば、天和度の参向時は残暑の厳しい時期であったし、寛永元年度の下向時は厳冬期であったので、夏は保存の利かない食品、冬は入手困難な食品などの確保に大変な努力を要したであろう。

当時、大坂は天下の台所と言われ、食料の確保には地の利のあった場所柄であったが、それでも通信使に対する食品等供給と同時に、随行の通詞、対馬藩主宗氏一行、京都五山の長老一行に対する食品等供給を滞りなく行うための苦労は大変なことであったろうと考える。なお、これらの食品は通信使中の付随料理人に

より、宿舍の調理場で好みの料理に調理された（ネットワーク朝鮮通信使展 1994）。

ところで正徳度の「朝鮮人下行残物請払之目録」によると、参向時と下向時の残米、諸色等を時価の2割または2割半の価格で、大坂表、京都、江戸表で処分し銀を持ち帰った（記載なし k）。このことは、通信使に提供した食品等に多量の残物が出たほど供給は潤沢であったと推測できる。

(3) 大坂におけるその他の饗応

通信使が大坂を離れる前に、旧例に従って対馬藩大坂屋敷で宴が催された（記載なし n；辛と仲尾 1994）。享保度には、三使上々官に白木三方膳で盛合、仕替、猪口、すすりたんこ（すすりだんご）等が出された酒宴であったが、申 維翰は『海游録』でこの時の情景を「両長老ともみな会し、対馬太守は杯盤をすすめる。饋するところは湯餅、糸麴の属であるが、精潔（手がゆきとどいて清潔）にして食うにたる。酒宴がおわってから、出て舟に乗る」とのべている（姜 1974）。宝暦度も享保度とほぼ同じ献立であったが、この時には通信使の1人が殺害され、1カ月間におよぶ長逗留を余儀なくされたためか、三使衆より対馬藩邸における饗応の辞退がされ、宿館で酒宴が催されたようである（記載なし o）。これらの宴は、通信使の使命達成をねぎらい、帰国の無事を祈ったものであろう。

また、明暦度には鹿脚と鯨肉が紀伊大納言より通信使に贈られたが、好みの鹿脚のみを受け取り、食習慣のない鯨肉は対馬藩主に送り届けた（辛と仲尾 1995）。さらに正徳度にも紀伊中納言から塩鯨10貫目入30簀巻と、塩鹿10貫目入20簀巻が贈られた（記載なし h）。このように、大坂でも通信使を歓待し、贈り物がなされた。

4. む す び

大坂における三使上々官の七五三膳の献立形式は、明暦度には七五三膳に追膳四つ目五つ目がつき引替膳が出され、天和度には七五三膳は追膳なしになり引替膳が出され、さらに延享度には七五三膳に追膳なし引替なしになった。このように献立形式は次第に簡略化された。

大坂では滞在中の通信使に食品等の供給を行ったが、供給量は明暦度と比較して天和度以降は減量した。

大坂における饗応の格式は、明暦度には瀬戸内各地より高く京都より低かったが、天和度には他所と同格

になり、正徳度には京都と名護屋に並ぶ他所より高い格式になり、享保度以降は他所と同格に戻った。

大坂における饗応が他所と異なるのは、通信使船とともに残留した一部通信使に対して食品等の供給を続けたことである。これらの残留通信使は、江戸へ向かった正使一行が丁重に扱われたことに比べると、下級随員として処遇され、供給食品の種類数は少なく、好物の鳥や菓子の種類は少なかったが、季節の果物や葉菜類は多量供給された。

また、大坂では帰国のための通信使船乗船を前にして対馬藩による酒宴が催された。

このように、大坂では各年度の通信使の来日を歓迎し、日本と朝鮮の善隣外交の役目を果たしたが、その饗応内容は少しずつ変化し、次第に簡略化した。

今後も引き続き通信使に対する饗応の研究を続け、さらにその実態を明らかにしていきたい。

本研究を進めるにあたり、貴重な資料を使わせて頂いた、慶應義塾大学図書館、國史編纂委員会、長崎県立歴史民俗資料館、都立中央図書館、国立公文書館、岩国徴古館、ケンシヨク「食」資料室に感謝します。また、ご助言を頂いた、武蔵野女子大学石川寛子氏、謙堂文庫石川松太郎氏、慶應義塾大学図書館白石 克氏、慶應義塾大学医学メディアセンター山下光雄氏、京都芸術短期大学仲尾 宏氏、上関町郷土史学習にんじゃ隊井上敬二氏、福山市鞆の浦歴史民俗資料館池田一彦氏に感謝します。なお、本研究の一部を1997年度(社)日本家政学会第49回大会で発表したことを付記する。

引 用 文 献

- 福田伊右衛門(1705)「朝鮮人献立」,(ケンシヨク「食」資料室蔵)
- 早川純三郎(1912)『通航一覽2』,国書刊行会,東京,93, 261-263, 386-387
- 姜 在彦(1974)『海游録』,平凡社,東京,249
- 倉地克直(1988)『牛窓と朝鮮通信使』,牛窓町,牛窓, 21-29
- 三宅英利(1993)『近世アジアの日本と朝鮮半島』,朝日新聞社,東京,59-115, 260-262
- 仲尾 宏(1993)『朝鮮通信使と江戸時代の三都』,明石書店,東京,75-120
- 仲尾 宏(1997)『朝鮮通信使と徳川幕府』,明石書店,東京,168-183
- ネットワーク朝鮮通信使展(1994)『江戸時代に隣りの国から来た朝鮮通信使』,ネットワーク朝鮮通信使展,大

朝鮮通信使の饗応について

- 阪, 9-10
- 大坪藤代, 秋山照子 (1990) 朝鮮通信使饗応食 2, 長崎女短大紀要, **14**, 45-53
- 大坪藤代, 秋山照子 (1992 a) 朝鮮通信使饗応食 4, 長崎女短大紀要, **16**, 1-12
- 大坪藤代, 秋山照子 (1992 b) 朝鮮通信使饗応食 5, 長崎女短大紀要, **16**, 13-18
- 大坪藤代, 秋山照子 (1995 a) 朝鮮通信使饗応食 6, 長崎女短大紀要, **19**, 121-127
- 大坪藤代, 秋山照子 (1995 b) 朝鮮通信使饗応食 7, 長崎女短大紀要, **19**, 129-135
- 大坪藤代, 宮川金二郎 (1989) 朝鮮通信使饗応食について 1, 日本食生活文化調査研究報告書, **6**, 125-134
- 大坪藤代, 宮川金二郎, 秋山照子 (1990) 朝鮮通信使饗応食について 3, 日本食生活文化調査研究報告書, **7**, 1-13
- 島崎とみ子, 高正晴子 (1991) 『助成研究の報告 1』, 味の素食の文化センター, 東京, 121-144
- 島崎とみ子, 山下光雄 (1989~1991) 『専門料理』, 柴田書店, 東京
- 辛 基秀, 仲尾 宏 (1994) 『善隣と友好の記録大系朝鮮通信使 6』, 明石書店, 東京, 218-220
- 辛 基秀, 仲尾 宏 (1995) 『善隣と友好の記録大系朝鮮通信使 3』, 明石書店, 東京, 96-103, 226-231
- 高正晴子 (1989) 天和二年の朝鮮通信使の室津における饗応について, 梅花短大研究紀要, **37**, 37-50
- 高正晴子 (1995) 朝鮮通信使の饗応について, 家政誌, **46**, 1063-1068
- 高正晴子, 山下光雄 (1990) 天和二年の朝鮮通信使の江戸より風本にいたる下向の饗応記録, 梅花短大研究紀要, **38**, 17-47
- 瀧澤規道 (1882) 『朝鮮信使来聘饗膳式』 (内閣文庫蔵)
- 記載なし a 『寛永二十癸未年朝鮮信使記録巻五』 (宗家文庫蔵)
- 記載なし b 『明暦元乙未年明暦信使来聘記従老州大坂迄所々御振廻献立』 (國史編纂委員会蔵)
- 記載なし c 『宗家記録壬戌信使記録三十一』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし d 『宗家記録辛卯信使記録下書六十二』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし e 『宗家記録延享五戊辰年五十信使記録』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし f 『朝鮮使節来朝関係諸事書留』 (特別買上文庫蔵)
- 記載なし g 『明暦元乙未年明暦信使来聘記於所々御賄下行帳』 (國史編纂委員会蔵)
- 記載なし h 『宗家記録辛卯信使記録下書六十八』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし i 『朝鮮人来朝覚留書』 (特別買上文庫蔵)
- 記載なし j 『江戸京大坂并宿々下行渡方書付』 (特別買上文庫蔵)
- 記載なし k 『宗家記録辛卯信使記録下書七十八』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし l 『信使通筋覚書朝鮮人好物附之写』 (岩国徴古館蔵)
- 記載なし m 『宗家記録壬戌信使記録五十一』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし n 『宗家記録享保四巳亥年信使記録八十八』 (慶應義塾大学図書館蔵)
- 記載なし o 『宗家記録宝暦信使記録下書第二十八』 (慶應義塾大学図書館蔵)