

江戸時代の朝鮮通信使供応食の研究 (第1報)

下分および通詞供応にみる食品：獣鳥鯨肉類

大坪 藤代, 秋山 照子*

(長崎女子短期大学, * 香川県明善短期大学)

原稿受付平成10年4月11日; 原稿受理平成10年12月24日

Banquet Food for Korean Delegations in the Edo Period (Part 1)
 Food for the Middle and Lower Classes of Officers and
 Translators: On Meats and Whale

Fujiyo OHTSUBO and Teruko AKIYAMA*

*Nagasaki Women's Junior College, Nagasaki 850-0823*** Kagawaken Meizen Junior College, Takamatsu 760-0006*

Korean delegations came to Japan 12 times from Keicho 12 (1607) to Bunka 8 (1811) during the 200-year Edo period. Banquets for the delegations reflected Japanese prestige, so the records on the banquet meals are valuable to investigate Japanese food culture during Edo period. Records of the banquets for the middle and lower classes of officers in the delegations at Tenna (1682), Shoutoku (1711), Enkyou (1748) and Houreki (1764) from the documents of the Tsushima clan were studied to identify the food and cooking methods used during the Edo period of Japan. There was a great difference in the frequency of use of chicken, pork and venison between the Korean and Japanese diets. Whale meat was not frequently served because it was not eaten in Korea. Meats on the whole tended to be boiled, rather than roasted, while beast meats tended to be roasted rather than boiled.

(Received April 11, 1998; Accepted in revised form December 24, 1998)

Keywords: Korean delegation 朝鮮通信使, banquet menu 供応献立, Edo period 江戸時代.

1. 緒 論

朝鮮通信使は親善使節として、慶長12(1607)年から文化8(1811)年までの約200年間に12回来日している。通信使の日本滞在中の供応食は質的には日本の威信をかけたものであり、量的にも約500人と大勢で、わが国の食文化への影響が推定される。これらの朝鮮通信使供応食に関する研究は、近年盛んで対馬藩供応(大坪と宮川1989; 大坪等1990)、供応の膳組(大坪と秋山1990, 1995)、供応の食品(高正と山下1990)など様々の角度からの報告が見られる。しかしながら、これらはいずれも通信使の上分(三使・上々官・上官・次官)の供応に主眼をおくものであり、約9割を占める下分(中官以下の役職、以下、下分と総称する)に関するものはみられないようである。朝鮮通信使への供応は江戸城中の儀礼宴および、道中の上分には、外交上の儀礼を重視し、両国間の摩擦をさけ

るため先例踏襲の供応が施行されているが(大坪と秋山1990)、人数面では約9割と最も多くを占め、日数面でも長期にわたる道中における下分では、質・量の両面で時代に対応した供応が必要であった(秋山と大坪1996)。なかでも獣鳥鯨肉類は肉食に対する両国間の食文化の相違もあって、他の食品とは異なる対応が行われたと推定される。そこで、天和・正徳・延享・宝暦各信使の下分の供応食中、獣鳥鯨肉類の食品および料理の調査により、時代における推移、階層による格差など、わが国における獣鳥鯨肉食の実態、さらには異文化受容の解明を目的として本調査を行った。

2. 史料および調査方法

史料は天和信使(天和2・1682年)、正徳信使(正徳元・1711年)、延享信使(延享5・1748年)、宝暦信使(宝暦14・1764年)の約80年間の記録中、中官・

表 1. 来聘年別・階層別人数

階層区分	来聘年他					
	天和信使		正徳信使	延享信使		宝暦信使
	黒田藩* ¹ (人)	東槎日記* ² (人)	黒田藩* ³ (人)	黒田藩* ⁴ (人)	広島藩* ⁵ (人)	尼崎藩* ⁶ (人)
三使	3		3	3	3	3
上々官	3		3	3		3
上官						
判事	3		4	3		
製述官	1		1	1	52	
上官	33		34	32		39
次官	11		11	13		13
中官	160		170	163	163	171
下官	261		274	262	262	254
合計	475	473	500	480	480	483

*¹ 記載なし c (1682), *² 金 (1682), *³ 記載なし d (1711), *⁴ 記載なし e (1748), *⁵ 記載なし f (1748), *⁶ 記載なし g (1764).

下官・通詞・通詞下々の各階層の参・下向の献立が記録された以下のものである。

- a: 天和信使記録第 1 冊 宗家記録 慶応義塾大学図書館蔵
- b: 天和信使記録第 2 冊 同上
- c: 天和信使記録第 9 冊 同上
- d: 正徳信使記録第 70 冊 同上
- e: 正徳信使記録第 71 冊 同上
- f: 延享信使記録第 28 冊 同上
- g: 宝暦信使記録参向道中献立 同上
- h: 宝暦信使記録下向道中献立 同上

上記史料中には、道中において中官・下官、および通詞・通詞下々の各階層に提供された食事の料理、食品が記録されている。これらの史料から、獣鳥鯨肉類の種類、調理法について使用の実態を明らかにし、さらに、来聘年の比較により時代における動向について考察した。

なお、来聘年別・階層別食品の使用頻度は、食品の使用回数を各来聘年・各階層の献立数でそれぞれ除し、これに 100 を乗じて求めた。また、調理法の使用頻度は各調理法の使用回数を、それぞれの食品の総使用回数で除し、これに 100 を乗じて求めた。

- (1) 朝鮮通信使と階層区分(中官, 下官, 通詞, 通詞下々)

朝鮮通信使一行は外交上の重要性、長期の旅程などの必要から、様々な職種による多人数の構成で来日し

ている*¹。同時代、身分制度の固定化したわが国にあっては、朝鮮通信使においても朝鮮側の職種により細分化された複雑な構成を、接待などの利便性のためいくつかの区分に類別する階層制を設けた。すなわち、三使(正使, 副使, 従事官), 上々官, 上官・次官(上判事から騎船将まで), 中官・下官(都訓導から旗手まで)の各階層である。これらのうち、供膳膳組の格差(七五三・五々三の有無), 人数面, さらに史料でも中官以下は別記されるなどの事例から、三使から次官までの上分に対し、人数面では多数を占める中官以下を下分として区別した。これらの階層区分は、表 1 のように三使, 上々官などは固定化しているが、上官, 次官, 小童などの一部階層は来聘年, 場所などにより変化している。

なお、通詞・通詞下々は対馬藩雇用の日本人ではあるが、通信使の来日の目的を達成するために特別編成されたもので、幕府、沿道諸藩では、随行員の対馬藩一行とは区別して供応および下行*²を行った。朝鮮通

*¹ 延享度来聘時の朝鮮通信使役職: 正使, 副使, 従事官, 上々官, 上判事, 製述官, 書記, 次上判事, 押物判事, 良医, 医員, 写字官, 画員, 正使軍官, 副使軍官, 従事軍官, 別破陣, 馬上才, 理馬, 典楽, 伴尙, 騎船将, 都訓導, 卜船将, 礼単直, 廳直, 盤纏直, 小通事, 小童, 三使奴子, 一行奴子, 吸唱, 使令, 吹手, 刀尺, 炮手, 纛奉侍, 形名旗奉侍, 節鉞持, 旗手(『延享度朝鮮人來聘記』(記載なし f 1748) より作成)。

江戸時代の朝鮮通信使供応食の研究 (第1報)

表2. 来聘年別・参下向別旅程

来聘年	参・下向, 発・着			
	参 向		下 向	
	発 (枚方)	着 (品川)	発 (品川)	着 (枚方)
天和2年 (1682)	7月30日	8月21日	9月12日	10月1日
	9月1日	9月22日	10月12日	10月31日
正徳元年 (1711)	9月27日	10月18日	11月19日	12月7日
	11月7日	11月27日	12月28日	1月14日
延享5年 (1748)	5月1日	5月20日	6月13日	6月28日
	5月27日	6月15日	7月8日	7月23日
宝暦14年 (1764)	1月26日	2月15日	3月11日	4月4日
	2月27日	3月17日	4月11日	5月4日

上段：旧暦，下段：新暦。

信使供応の記録にも、「中官，下官，通詞之者江所々ニ而之献立」(史料c)と中官，下官と同様に献立が記載されるなど，通信使一行としての供応に含まれていることから，中官，下官と一体のものとして下分供応の調査の対象とした。また，彼我の供応の差違をみるために，一部は中官，下官と区別して検討した。

これらの通詞，通詞下々の人数は，史料中の記載では延享度・参向・濱松，江尻では，通詞41人，通詞下々82人(史料f)，同・下向・濱松，43人，87人(史料f)，宝暦度・参向・八幡，41人，82人(史料g)，同・下向・藤枝，42人，84人，藤沢，47人，94人，見付，43人，86人(史料h)と場所により若干の相違はあるが，概略，通詞，四十数人，通詞下々，八十数人が同行した。

(2) 来聘年と季節

食品調査には，それぞれの食品の旬に関わる季節の影響が大きいことを考慮して，表2に来聘年別，参下向別旅程を示し考察の参考とした。

3. 結果および考察

(1) 階層別・来聘年別・参下向別献立数

各来聘年の史料から抽出した使用献立数を，来聘年別，階層別，参下向別にまとめて図1に示した。

献立数は場所，階層，食事区分を含めた延べ数で下分総数では，天和301回，正徳301回，延享360回，

宝暦425回である。来聘年の献立数の差違は，供応の記録が次第に丁寧となり記載もれが少なくなったことや，宝暦などの天候不順のための臨時逗留による献立数の増加が考えられる。階層別では中官371回，下官362回，通詞346回，通詞下々308回の順で少ない。下分供応の記録には階層により記載されない事例があり，なかでも通詞下々は省略されることが多いなど，階層により献立数に差がみられる。

また，参下向別では宝暦を除き，いずれも下向に比べて参向の献立数が多いが，これは往路に比して大任を終えた帰路の日程が宝暦を除きいずれも短く(表2)，したがって献立数も減少する。なお，宝暦の下向では三嶋，吉原，藤枝に天候の理由で，臨時逗留として数日間滞在しており，このために献立数が増加している。

(2) 来聘年別・獣鳥鯨肉類使用の推移

各来聘年の獣鳥鯨肉類の使用頻度を図2-1~4に示した。

1) 野鳥類(図2-1)

4回の来聘中に使用された野鳥類は，かも(こがも，まがも，くろがも，おなががも)，きじ，がん，さぎ(あおさぎ，ごいさぎ)，うずら，しぎ(ほとしぎ)，ほと，ひよどり，ひばり，すずめ，ばんの11種である。野鳥類の使用は「春のとりは鶴 きじ 鴨，夏は鶯 鶴 ほじろ ひばり 鶏，秋冬は雁 鴨 此外あまたあり。其時せつを見合せつかふべし。かもは四季ともによし。春は一夜塩よろし」(記載なしa，刊年不明)のように季節の影響が大きい。

*2 朝鮮通信使一行に対し，各藩より提供される旅程中の食材料。幕府により内容が細かく規定された。

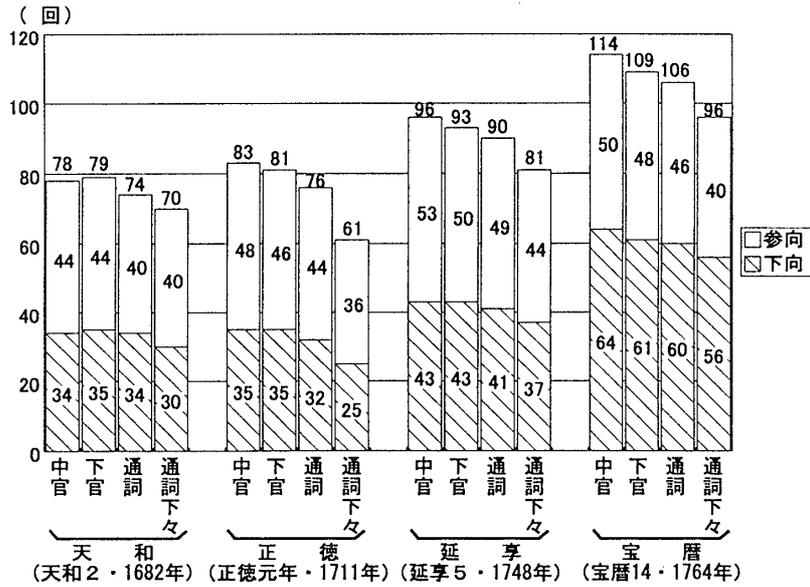


図1. 階層別・来聘年別・参下向別献立数

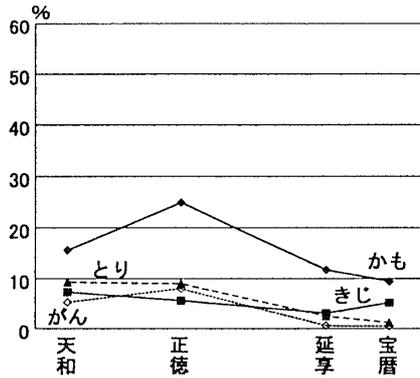


図2-1 野鳥類

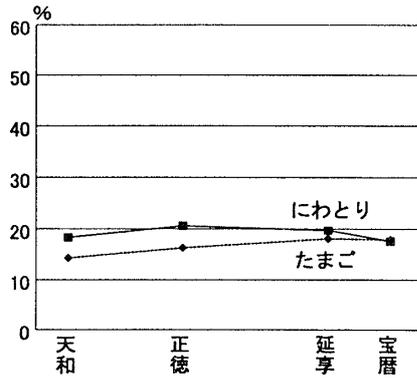


図2-2 にわとり・たまご

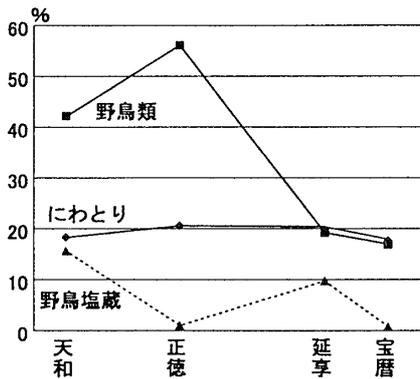


図2-3 野鳥類・にわとり

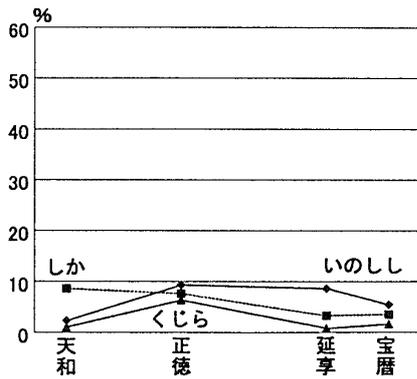


図2-4 獸鯨肉類

図2. 食品の使用頻度・来聘年別

図示した上位3種中、かもの使用頻度が最も高いことも、かもは1年を通じて使用出来たことによるものと考えられる。また、野鳥類の全体的な減少傾向の中、正徳度のかも、がん、宝暦度のきじなどの増加は、そ

れぞれ秋冬のかも、がん、春のきじなど各来聘年の季節の影響といえる。

なお、通信使の野鳥類の嗜好については、朝鮮人はきじを好み(辛1993)、がんを嫌う(柴村1989)など

江戸時代の朝鮮通信使供食の研究 (第1報)

の記録もみられるが、史料中の野鳥類の使用頻度は、かも204回、きじ72回、とり69回、がん44回であり、季節の影響を考慮してもこれら下分の供には、朝鮮人の嗜好への対応は少なかったと考えられる。

2) にわとり・たまご (図2-2)

にわとりは来聘4回、下分の使用総数263回と野鳥類1位のかもを超える使用頻度である。また4回の来聘共にほぼ一定の使用頻度で推移し、来聘年、季節の影響がないことから、鶏は春の鳥とされているが、この頃、すでに家禽として飼育されていることがわかる。幕府の下行品の指定の中にもにわとりが多くみられ(記載なしh, 刊年不明)、高正と山下(1990)の天和信使下向でも、各地の食料供給中にわとりが道中の42カ所、57回のすべてに使用されるなど、数量的にも野鳥類を圧して多く供給可能であった。

たまごもにわとりとほぼ同じ傾向で安定した使用頻度を示しており、天和度にはすでに通信使供の重要な食品であったことがうかがえる。

野鳥類とにわとりの使用頻度の推移を比較して図2-3に示した。野鳥類の使用頻度は全11種の総合で、正徳度にはかも、がんなどの影響で56.1%と上昇するが、宝暦度には16.9%に減少し、にわとりの安定した供給とは対照的である。

また、野鳥類には、塩がも、塩がんなどの塩蔵品が使用されているが、これらは天和、延享などいずれも夏期の鳥類の貯蔵法として多用された。

3) 獣鯨肉類 (図2-4)

4回の来聘に使用された獣鯨肉類の種類はいのしし、しか、うさぎ、たぬき、くじらの5種で、いのしし、くじらには塩いのしし、塩くじらの塩蔵品がみられる。主な獣鯨肉類の来聘年による推移はいのししはやや増加傾向、しかは減少傾向を示し、くじらは正徳度に高くなるが他はほぼ一定の水準である。

江戸時代わが国では、仏教に由来した獣肉食の禁忌が行われた。ただし、現在では江戸時代に獣肉食が行われた事例もいくつか散見されており実態は不明であるが、公的な供食に獣肉の使用された事例は未見である。このような状況下において、わが国では異なる食文化の朝鮮国への対応として、これら獣肉の下行が第1回の慶長12(1607)年の回答兼刷還使から行われ、牛(牛、牛肉)、猪(猪、猪の足、猪の子、猪肉)、鹿(鹿肉、鹿の足)などが贈られた(柴村1989)。公的には獣肉食禁止の時代にこのように大量の獣肉の確保は各藩共に困難で、正徳信使を迎えた名古屋では、

朝鮮人が好む鹿の捕獲のため、2,500人の勢子が棚落としという猟法で鹿16頭を生け捕りにし(辛1993)、また、同じく正徳信使を迎えた広島では、活畜活魚奉行を置き、雉子、鶏小屋、猪小屋を設け、牛まで飼うなど(福山市鞆の浦歴史民俗資料館、刊年不明)、経費、労役共に多くが費やされた。

このような日本側に対し、朝鮮側でも「朝鮮から持参した乾燥した5頭の獐(のろしか)のうち、馬州守に1頭与えたのみで残りは使い道がなく持ち帰った」(曹1748)など獣肉に対する食文化の差が記されている。

また、これらの獣肉は仏寺では正門からの搬入がはばかられたため、彦根藩では通信使宿舎の宗安寺に、正門の「赤門」に対し、獣肉搬入のための唐人門、高麗門とも呼ばれる「黒門」が作られるなど(辛1993)の配慮がなされている。

なお、第1回の下行からうしがみられ、前述のように広島藩では牛飼育の記録もあるが、天和以降の供、下行にうしの使用はなく、うしは用意したが実際には使用されなかったと考えられる。

獣鯨肉類中、くじらはやや異質で、朝鮮人はくじらに対する日本人の嗜好を「鯨肉は豚の脂肪層の如くあっさりしており、日本人は国中で第一の美味しい食べ物としている」(曹1748)や、「紀伊殿より塩漬けの鯨肉三十包み(1包=10條=10斤余=約6kg)を送られ、対馬島の人達が塩漬けの鯨肉を美味しいと言って食べたいと言っているので送った」(趙1764)などと述べており、さらに、壱岐島では「当地の人の捕鯨の遊びを使行の一覽に供したい」と朝鮮では珍しい捕鯨の様子をみせられている(曹1748)。これら一連の記述からは、くじらが獣肉類とは反対に日本人には好まれる食品であったが、朝鮮人にはなじみの薄い食品であったと考えられる。

(3) 階層別・獣鳥鯨肉類使用の動向

獣鳥鯨肉類の同時代における食品としての位置づけ、異文化への対応などをみる目的で、階層別の獣鳥鯨肉類の使用状況を図3-1~4に示した。

ただし、献立は階層の序列に従い料理数および食品数が増減し、階層別使用食品の頻度は階層の序列が低くなる程減少する。なお、階層の序列は献立の料理数、料理、食品などの格差により示されるが(濱田と林1989; 秋山1996)、中官以下においては、これらの格差から示された序列は中官、通詞、下官、通詞下々であった。

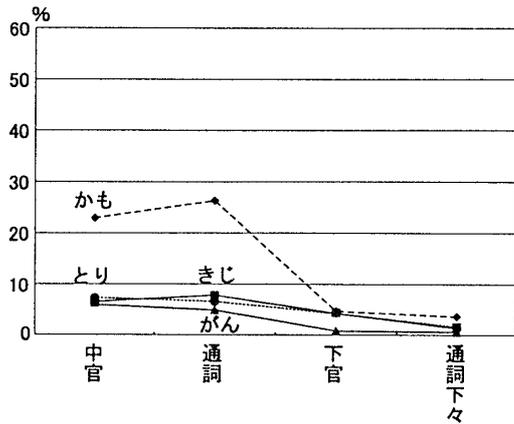


図3-1 野鳥類

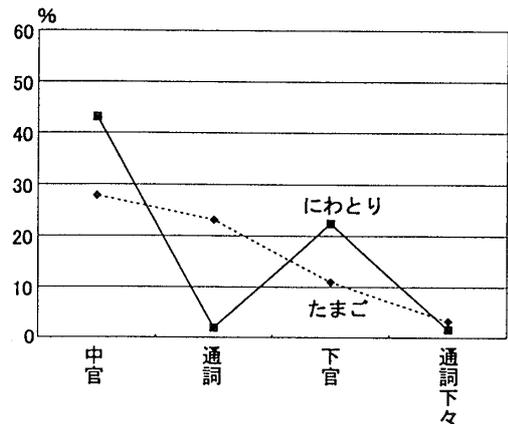


図3-2 にわとり・たまご

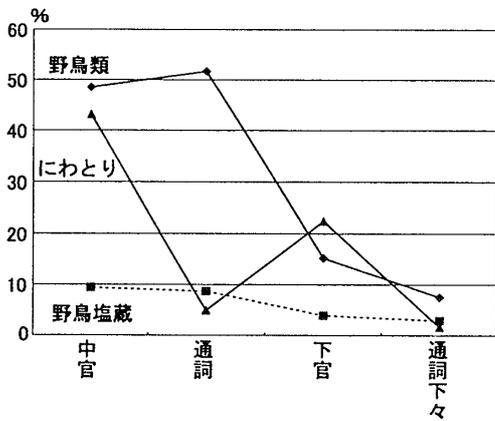


図3-3 野鳥類・にわとり

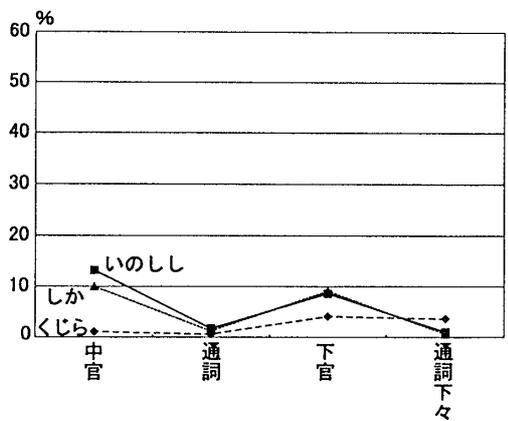


図3-4 獣鯨肉類

図3. 食品の使用頻度・階層別

1) 野鳥類・にわとり・たまご (図3-1, 2)

野鳥類ではかもの使用頻度が中官, 通詞では下官, 通詞下々の約5倍と高く, 他の野鳥に比して上位の鳥であったと推定される。

にわとりは中官では40%, 下官でも20%を超える高い使用頻度に対し, 通詞, 通詞下々ではわずかに5%と低くなっている。これは, 中官以下の役職の中であって, 通詞, 通詞下々が日本人であることに起因すると推定される。すなわち, 市毛と石川 (1984) の近世節用集類の語彙調査では「鶏関係語彙は採録頻度が低く, 普及していなかったことがうかがえる」とあり, また、『守貞漫稿』でもにわたりの普及は文化以来とあるなど (喜多川 1810), にわとりが同時期の日本では獣肉類と同様に, 一般的に食用とされていなかったためと考えられる。このことは, にわとりと鳥類全体の比較 (図3-3) でも明らかで, 殺生戒による禁忌食品より除外され, 食用に供されてきた野鳥類の使用頻度は通詞では50%を超えている。ただし, 中官より多いのは, 通詞ではにわとりを代えてかもなどの野鳥

類を使用したためと考えられる。

2) 獣鯨肉類 (図3-4)

獣鯨肉類中, いのしし, しかは使用頻度の差はあるが, 中官, 下官に対し, 通詞, 通詞下々の頻度が低く, にわとりと同様の傾向を示している。このことは, 同時期, 獣肉食がわが国では一般的でなかったことを示し, 獣肉が朝鮮人のための食材であったことを意味すると考えられる。

くじらは他の獣鳥肉類に比して, 使用総数が少なく, わずかであるが上位の中官, 通詞に対して, 下位の下官, 通詞下々の使用頻度が高い。中官の使用頻度が低いことは, 前項で述べたようにくじらは日本人には好まれたが, 鯨食の食習慣のない朝鮮人にはなじまなかったためであり, また, 朝鮮人の下官を含めて下位に用いられたのは, 網取式捕鯨によりくじらの捕獲量が増加し, 急速に庶民の味となった (高正 1997) ことによる経済性, および大量に供給が可能になったためと考えられる。

さらに, 図2, 3をクロスさせた来聘年別・階層別

江戸時代の朝鮮通信使供食の研究 (第1報)

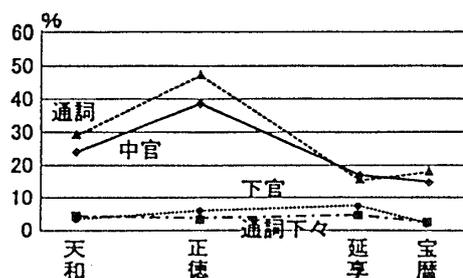


図4-1 かも

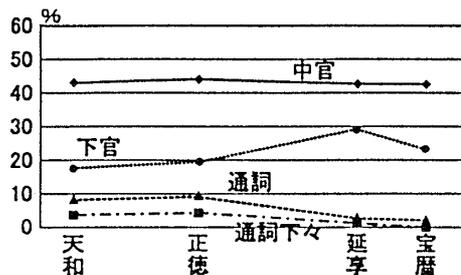


図4-2 にわとり

図4. 食品の使用頻度・来聘年別・階層別

の傾向を、比較的使用頻度が高く、上位（中官・通詞）と下位（下官・通詞下々）、朝鮮人（上官・下官）と日本人（通詞・通詞下々）間の使用頻度が異なるかもとにわとりについてみた（図4-1, 2）。使用頻度が階層により異なるかもでは、下位は各来聘年共に一定で、季節の影響などによる上位の使用頻度の動向により階層の格差が増減している。

また、朝鮮人と日本人間で使用頻度の異なるにわとりでは、全体として来聘年による影響は少ない。ただし、日本人（通詞・通詞下々）の使用頻度は、延享、宝暦では、わずかではあるが減少し、ほとんど使用されなくなっている（通詞 2.2・1.9, 通詞下々 1.2・0）。このことは、来聘が回を重ねると共に彼我の嗜好などが鮮明となり、にわとりの食習慣のない日本人への対応とも考えられ、使用頻度が朝鮮人と日本人間で異なる食品では次第に階層による格差が大きくなると推定される。

以上、朝鮮通信使下分の供食では献立形式、供食の形態などは日本風であるが、食品面では鳥類のにわとり、獣肉類のいのしし、しかなど、いずれも同時期のわが国では一般的には食用とされなかった食品に朝鮮人（中官・下官）と日本人（通詞・通詞下々）の間に顕著な差がみられ、また、反対にくじらはわが国では好まれたが、鯨食の食習慣のない通信使供食では使用頻度が低い。これらの結果から、朝鮮通信使下分の供食に食品の面からの異なる食文化への対応がなされた

ことがうかがわれる。

(4) 来聘年別・獣鳥鯨肉類と調理法

朝鮮通信使4回の来聘を通して、獣鳥鯨肉類はどのように調理されたかを調査した。

来聘年による調理法の推移を獣鳥鯨肉類総合、獣鳥鯨肉類および使用頻度上位のかも、にわとり、たまごについて図5-1~5に図示した。

なお、供食の献立の記録は、天和信使では調理法および食品名により構成されているが、次第に調理法の一部は平皿、坪皿などの器名に移行し、器名による献立書が増加する。このため、調理法に加え使用頻度の高い器名についても図中に示した。

1) 獣鳥鯨肉類総合の調理法 (図5-1)

獣鳥鯨肉類の全食品中、使用頻度の高い調理法は煮物、汁物、焼物および器名の平皿である。調理法のうち、煮物には大煮物、煮染、煮冷、筍羹、濃醬、南蛮煮、たまり煮、のっぺい、冶部煮（じぶじぶ）、煮鳥、煮鹿（鹿煮）、ふわふわ（たまご）、煎物、船場煎、煎上げ、煎鳥、煎鶏、煎鹿、煎猪、皮煎、煎菜、鍋焼、貝焼などの料理を含め、焼物には焼鳥（鶏、雉子）、焼鹿、焼猪などを含めた。なお、煎鳥などの煎物は煮物に含めたが、来聘年による変化が顕著で、煮物（煎物を除く）とは異なる傾向を示すため別に推移を示した。また、少数例の茹物、てんぷら、蒸物などをその他に、鱈、酒浸のような調理法のみ、にわとり、しかのように食品名のみ、肴、台引、猪口などの器名によるものなどを不明に分類した。

これらの調理法のうち、使用頻度が増加傾向を示すのはわずかに煮物で、汁物、焼物の調理法はいずれも減少している。また、前述のように正徳度以降増加する器名中、平皿（平、平皿物、平盛を含める）の使用頻度は増加傾向である。なお、平皿の料理は史料中では同一料理に対し、階層により煮物、平皿が同時に用いられる事例および、食品などから平皿の多くが煮物の調理法と推定される。このような平皿の内容を考慮すると、煮物の調理法はさらに増加すると考えられ、煮物は宝暦度には全獣鳥鯨肉類の調理法の66.7%を超えると推定される。煮物の調理法のうち、煎鳥、煎鶏などの煎物は、天和度の12.8%から宝暦度では2.8%とほぼ焼物と同様の減少傾向である。

このように獣鳥鯨肉類の調理法は、天和度の約半数を占める汁物および煮物、焼物などの調理法から、宝暦度では平皿を含めた煮物が約65.4%を占め、次いで汁物の2種類の調理法へと集約されていく。

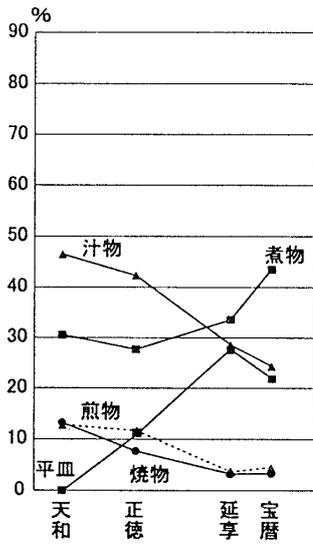


図5-1 獣鳥鯨肉類総合

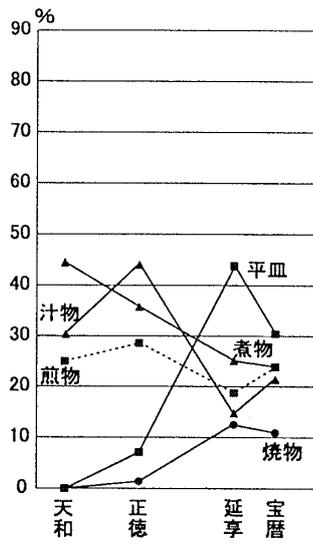


図5-2 獣鯨肉類

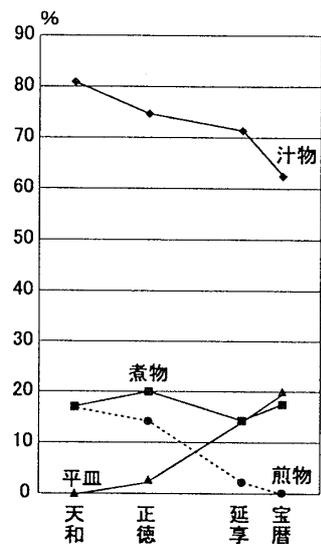


図5-3 かも

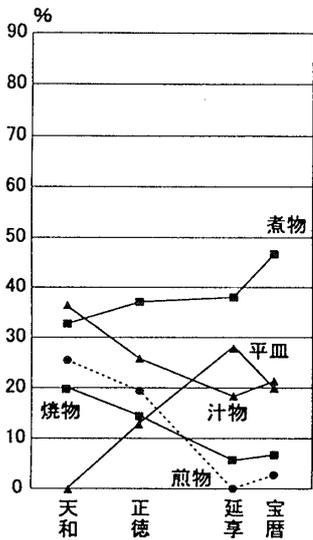


図5-4 にわとり

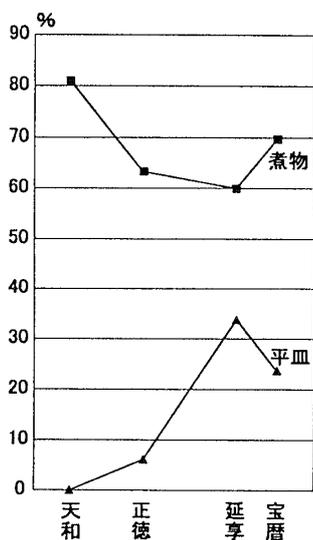


図5-5 たまご

図5. 調理法・来聘年別

2) 獣鯨肉類の調理法 (図5-2)

獣鯨肉類はいのしし、しか、うさぎ、たぬき、くじらの5種である。獣鯨肉類の調理法の特徴は、天和度から宝暦度にかけて煮物が減少傾向、焼物が増加傾向となり、さらに煮物中の煎物は宝暦度には、煮物のすべてを占める高い使用頻度となるなど、獣鯨肉類には鳥類とは異なる独自の調理法の傾向がみられる。

獣鯨肉類を個々にみると、いのししの調理法は、汁物、煎猪、皮煎の煎物やのっぺいなどの煮物の他、平皿には「猪油あけ、干わらひ、竹の子」とあり、いのししを油で揚げた煮物もある。

しかの調理法では、煎鹿、煎羽、煎上げの煎物、

煮鹿（鹿煮、色付煮鹿）、たまり煮、じぶ（じぶ煮）などの煮物が4回の来聘を通じてよく用いられ、次いで焼鹿などの焼物の他、茹鹿は山葵味噌、醤油かけなどで食べられる。

その他のうさぎ、たぬきはいずれも吸物である。

くじらの調理法は身くじら、皮くじら、塩くじら共に、平皿の2例を除きすべて汁物で、だいこん、ごぼう、ねぎなどと共に汁に仕立てられている。

3) かも、にわとり、たまごの調理法 (図5-3~5)

かもの調理法は汁物、煮物および平皿である。なかでも、汁物は時代が下がるにしたがって80.9%から62.5%と減少傾向にあるが、他の料理法よりも高い使用頻度であり、かもの主要な調理法である。

江戸時代の朝鮮通信使供食の研究（第1報）

汁物のかもには「真鴨胡麻の油あけ」のように揚げて用いる事例の他、「鴨 こほう 大こん 吸口ゆふたの上ニ置 こまの油」のように油を加えた独特の汁物もみられる。煮物は17.0%から17.5%とほぼ一定の水準であるが平皿を含めると増加の傾向である。また、煮物は煎鳥などの煎物の他、のっぺい、じぶ煮、煮染などで、天和度では煎鳥などの煎物のみから宝暦度には煮物のみとなるなど獣鯨肉類とは異なる変化がみられる。『料理物語』では、「鴨 汁 骨ぬき いり鳥 生皮 さしみ なます こくせう くしやき 酒びて 其外色々」（記載なしb 1643）のように、かもの多彩な調理法が示されているが、下分の供食では、かもの調理法は汁物、煮物が主体である。

その他のことり、きじ、はと、さぎ、ひよどり、うずら、しぎ、ひばり、すずめなどの野鳥類は、かもとは異なり「焼鳥、きしあぶら引 さんせうしほ」のように焼物の調理法が用いられる。

にわたりの調理法は正徳度では使用頻度36.4%の汁物を筆頭に、以下煮物、焼物の順序から、宝暦度では煮物が44.4%と高くなり、以下汁物、焼物へと変化する。煮物には煎鶏、煎上げ、せんは入の煎物、のっぺい、なんばん煮、煮染、濃醬などがあり、一部の煮物には「ごまの油にて上げ用る」用法や、揚げた食品との取り合わせなど油の使用に特徴がある。煮物のかもと同様に、天和度は煎鳥などの煎物が25.5%と煮物中の3/4を占めるが、宝暦度ではわずかに2.7%に減少するなどの変化がみられる。また、平皿は宝暦度にはやや減少するものの急激に増加しており、平皿を加えた煮物の調理法はにわとり全体の調理法の66.6%を占めるなど、にわたりの調理法は次第に煮物、汁物に集約されていく。焼物は「焼鳥、油醬油付けやき」「油醬油付けあぶり」「にわ鳥色付」などである。その他の調理法は天和度の鱈、茹鶏、割鶏、正徳以降のてんぷらなどがある。また、宝暦信使の正使趙の日記には、壱岐島で人々（裨将と員役）に膳を持ち寄って座らせ、下行の鹿肉をその場で金網で焼いて食べ、楽しんだことが書かれており（趙 1764）、旅中の簡便さもあるが、獣肉類に対しては焼物などの調理法が好まれたことが推定される。

たまごの調理法はすべてが煮物および平皿で、煮物はやや減少傾向、平皿は増加傾向で、全体としては増加の傾向である。煮物の種類には大煮物、煮染、煎物、筍羹、煮冷、冷物、ふわふわ、貝焼、鍋焼、玉子豆腐などの調理法があり、その他にはわずかであるが汁物、

てんぷら、鱈、煮酒和、刺身などもみられる。

獣鳥鯨肉類の調理法は全体として天和度の汁物、煮物、焼物から、宝暦度では煮物（平皿を含む）、汁物へと推移しており、主として、かも、にわとりなどの鳥類がこれらと同傾向を示している。また、獣鯨肉類は先述したように、焼物の増加、煮物中の煎物の頻度の高いことなど全体とはやや異なる傾向がみられた。

このような調理法の変化の一因には、天和から宝暦の約80年間における調理法の多様化、すなわち、多様な煮物料理の発達が推定できる。

(5) 階層別・獣鳥鯨肉類と調理法

階層による調理法の差違をみる目的で、野鳥類、獣鯨肉類、にわとりについて図6-1~3にまとめた。

野鳥類は上位（中官・通詞）と下位（下官・通詞下々）により使用頻度に格差のみられる食品である。主な調理法は汁物、煮物、焼物で、これら調理法の格差は中官、通詞に高く、下官、通詞下々に低くなるなど、各階層の調理法の頻度に比例しており、階層別また、朝鮮人と日本人間の差違はみられないようである。

図2, 3はいずれも朝鮮人（中官・下官）と日本人（通詞・通詞下々）間に格差のみられる食品である。主な調理法は野鳥類と同様に煮物、汁物、焼物で、獣鯨肉類、にわとり共に調理法の階層による格差は中官、下官に高く、通詞、通詞下々に低いなど、それぞれの階層の調理法の使用頻度にほぼ比例している。ただし、獣鯨肉類の汁物が下位の下官と通詞下々に多いのは、これらの階層に比較的にくじらが多く用いられるため、くじらは、正徳信使・下官の平皿（煮物）の2回（「くじら、油あげとうふ」「くじら、あげふ、ねぎ」）を除きすべてが汁物の調理法によるためである。

以上のように、調理法の階層別、および朝鮮人と日本人間による格差はみられず、格差の多少は調理法の使用頻度にほぼ比例している。この結果から、前述の食品面では異なる食文化、嗜好に対する対応がうかがわれるが、大量調理が実施された下分については、調理法の配慮はなされなかったと推定される。

4. 結 語

朝鮮通信使は親善使節として、慶長12（1607）年から文化8（1811）年までの約200年間に12回来日している。本報では、わが国における獣鳥鯨肉食の実態、ひいては異文化受容の解明を主たる目的として、天和、正徳、延享、宝暦の各信使の下分の供食中、獣鳥鯨肉類の食品および料理の調査を行った。結果は

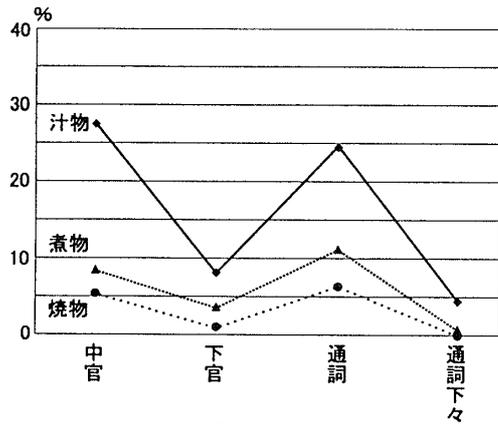


図6-1 野鳥類

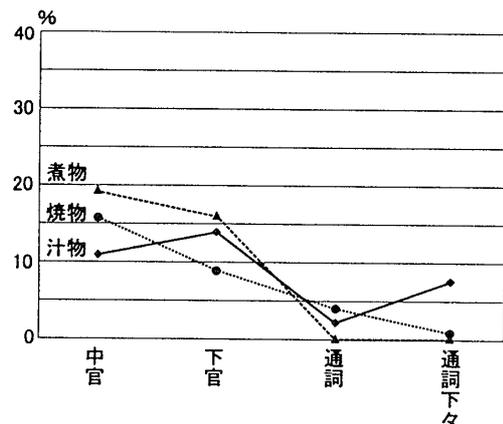


図6-2 獣鯨肉類

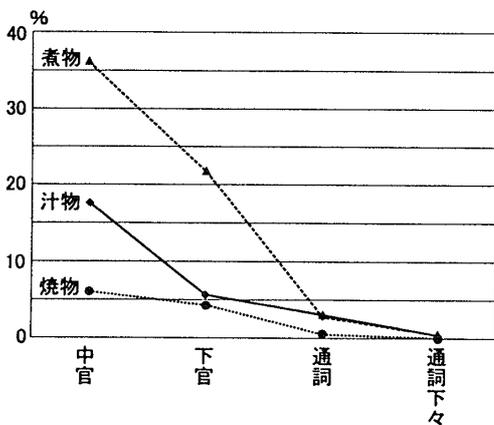


図6-3 にわとり

図6. 調理法・階層別

下記のようなのである。

食品は4回の来聘を通じて、野鳥類の季節による増減および減少傾向があげられるが、全体としての変化は少ない。また、階層別使用食品の頻度から、にわとり、いのしし、しかに朝鮮人と日本人に顕著な差がみられ、また、くじらの下位における使用頻度が高いことなどから、食品面において異なる食文化、異なる嗜好に対する対応がうかがわれる。

調理法は全体としては、時代の進行に伴い、汁物、焼物の減少傾向、煮物、平皿の増加傾向が顕著で、調理法は次第に煮物（平皿）に集約され画一化されていく。ただし、獣鯨肉類は煮物、汁物の減少傾向、平皿、焼物の増加傾向と異なる傾向を示すなどの結果を得た。

今後はさらに朝鮮通信使における他の食品群および上分の食品の調査などを継続し、江戸時代の食文化の解明につとめたい。

終わりに、本研究に際し貴重な資料をご提供下さいました慶応義塾大学図書館に厚くお礼を申し上げます。

引用文献

秋山照子 (1996) 香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における供応の形態, 家政誌, **47**, 329-342
 秋山照子, 大坪藤代 (1996), 朝鮮通信使饗応食 (第8報) 菓子 (中官・下官・通詞), 香川県明善短大紀要, **26**, 1-10
 福山市鞆の浦歴史民俗資料館 (編) (刊年不明) 江戸初期の朝鮮通信使紀行・福山藩港鞆の津を中心にして, 福山市鞆の浦歴史民俗資料館, 47-48
 濱田明美, 林 淳一 (1989) 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, 家政誌, **40**, 1073-1081
 市毛弘子, 石川松太郎 (1984) 近世節用集類に収録された食生活関係語彙についての調査 (第3報) 魚介類, 獣鳥鯨肉類, 卵類, 砂糖および甘味類, 油脂類, 調味料および香辛料関係語彙を中心に, 家政誌, **35**, 886-898
 喜多川守貞 (1810) 『守貞漫稿』 (朝倉治彦 (編) (1988) 『合本自筆影印守貞漫稿』, 東京堂出版, 東京, 79所収)
 金 指南 (1682) 『東槎日録』 (若松 實訳 (1990) 日朝協会愛知県連合会, 名古屋, 6-10所収)
 大坪藤代, 秋山照子 (1990) 朝鮮通信使饗応食 (第2報) 七五三本膳料理と引替, 長崎女短大紀要, **14**, 45-53
 大坪藤代, 秋山照子 (1995) 朝鮮通信使饗応食 (第6報) 正徳信使五所路宴にみる三使饗応, 長崎女短大紀要, **19**,

江戸時代の朝鮮通信使供応食の研究（第1報）

- 121-127
- 大坪藤代, 宮川金二郎 (1989) 朝鮮通信使の饗応食について (第1報) 対馬易地聘礼にみる饗応と対馬藩饗応, 日本食生活文化調査研究報告集, **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 (第3報) 対馬における通信使接待, 日本食生活文化調査研究報告集, **7**, 1-13
- 柴村敬次郎 (1989) 『安芸蒲刈御馳走一番・朝鮮通信使饗応料理』, 下蒲刈町, 広島, 60-71, 74-75
- 辛 基秀 (1993) 『朝鮮通信使往来・260年の平和と友好』, 労働経済社, 東京, 40, 81, 88-89
- 曹 蘭谷 (1748) 『奉使日本時間見録, 江戸時代第十次(寛延元年) 朝鮮通信使の記録』, 日朝協会愛知県連合会, 名古屋, 24-25, 57-58, 101
- 高正晴子 (1997) 料理書に見る行事と鯨料理, 家政誌, **48**, 399-406
- 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・主として食糧の調達について, 梅花短大紀要, **38**, 17-47
- 趙 曦 (1764) 『海槎日記, 日記扁, 江戸時代第十一次(宝暦・明和) 朝鮮通信使の記録』, 日朝協会愛知県連合会, 名古屋, 78, 141
- 記載なし a (刊年不明) 『当流料理献立抄』, 四才 (吉井始子 (1980) 『江戸時代料理本集成 6』, 臨川書店, 京都, 10 所収)
- 記載なし b (1643) 『料理物語』, 十才 (吉井始子 (1978) 『江戸時代料理本集成 1』, 臨川書店, 京都, 8 所収)
- 記載なし c (1682) 『官人来帰相島定番衆記録』
- 記載なし d (1711) 『御国向朝鮮人来聘記卷之二』
- 記載なし e (1748) 『来聘記』
- 記載なし f (1748) 『延享度朝鮮人来聘記』
- 記載なし g (1764) 『朝鮮信使来朝帰帆官録』
- 記載なし h (刊年不明) 『延享宝暦江戸大坂船中共五日次下行之員数大略附通詞下行共 文化度御国ニ而現ニ渡候五日次下行之員数』