

# 『松屋会記』・『天王寺屋会記』・『神屋宗湛日記』・ 『今井宗久茶湯日記抜書』にみる中世末期から 近世初頭の会席 (第1報)

## 会席の菓子

秋 山 照 子

(香川県明善短期大学)

原稿受付平成12年3月3日；原稿受理平成12年7月14日

### *Kaiseki* from the End of the Medieval Period to the Beginning of the Modern Period (Part 1)

#### *Kashi* in *Kaiseki*

Teruko AKIYAMA

*Kagawa-ken Meizen Junior College, Takamatsu 760-0006*

The four tea ceremony documents, Matsuyakaiki, Tennoujiyakaiki, Kamiya Soutan Nikki and Imai Soukyu Chanoyu Nikki Nukigaki, were examined to investigate the early-stage of *kaiseki* from the end of the medieval period to the beginning of the modern period.

Twenty-five percent of *kashi* in *kaiseki* consisted of confectionery (rice cake, steamed bun, candy, sweetened and jellied bean paste, etc.) and 75% consisted of other food, which means that confectionery was still at an early stage of development. Among the other food were nuts, seeds and fruits, as well as various vegetables, potatoes and other starch, fungi, algae, etc.

The kinds of food and recipes of that age suggest that the concept of *kashi* was not clear; there was not a definite distinction between *kashi* and *sai*.

The recipes used for *kashi* changed later; for example, *nishime* continued to be used as a recipe for *kashi*, while frying fell out of fashion.

(Received March 3, 2000; Accepted in revised form July 14, 2000)

**Keywords:** four largest documents of tea ceremonies 四大茶会記, tea ceremonies 茶会記, *kashi* in *kaiseki* 会席の菓子.

## 1. 緒 論

中世末期から近世初頭にかけて村田珠光、武野紹鷗、千利休の流れの中で茶の湯が大成する。茶道草創期のこの時代は多くの茶人を輩出し、また『利休百会記』<sup>1)</sup>をはじめ、本報で資料とする『松屋会記』<sup>2)</sup>『天王寺屋会記』<sup>3)4)</sup>『神屋宗湛日記』<sup>5)~10)</sup>『今井宗久茶湯日記抜書』<sup>11)</sup>など多くの茶会記の著された時代でもある。茶会記は茶会の次第や道具組みなどの記録であり、会席(後に懷石)は茶会に提供された献立の記録である。これら初期の会席について献立構成、料理、食品などを調査し、本膳様式から会席様式への移行期の形

態を明らかにすることは、その後の懷石の成立過程をみる上でも意義あることと考えられる。

これまでに同時代の懷石の研究は多く<sup>12)~16)</sup>、また、同時期の菓子についてもいくつかの報告がみられるが<sup>16)~18)</sup>、茶道草創期の茶会記の会席を総合的に捉えたものは管見ながらみられないようである。

そこで本稿では、茶道草創期の茶会記研究の第1報として菓子をとりあげ、これらの分析を行った結果、初期の会席の菓子における加工菓子類と食品類の関係、菓子の調理法、菓子と菜の関係ほかについていくつかの知見を得たので報告する。

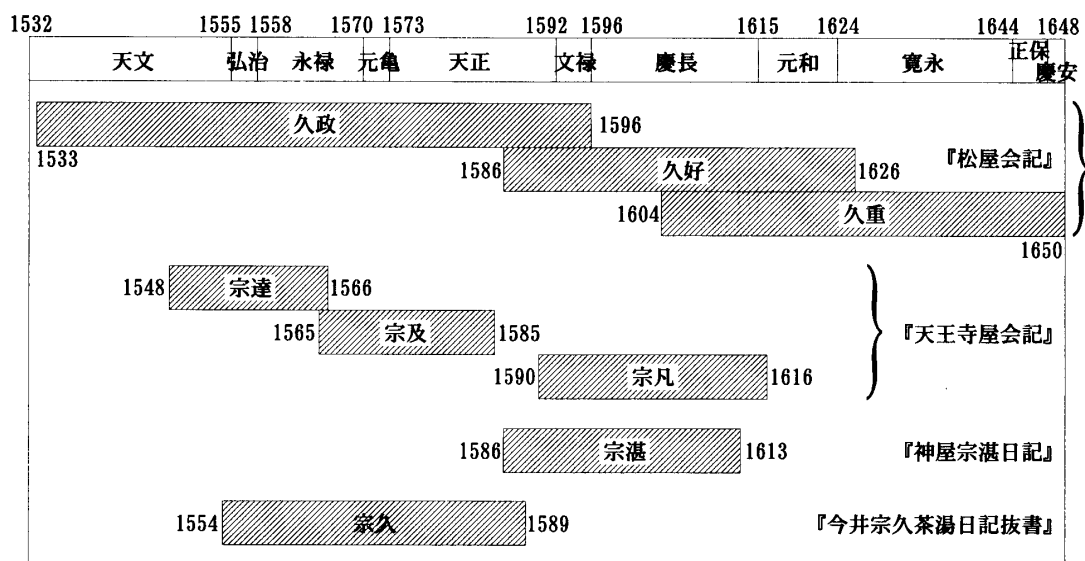


図1. 茶会記・成立年

## 2. 資料および調査方法

### (1) 資料について

茶会の記録である茶会記は、16世紀半ば頃から記録されはじめる。これら茶会記のうち『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』の3書を三大茶会記<sup>10)</sup>、これらに『今井宗久茶湯日記抜書』を加えた4書を四大茶会記と称し<sup>11)</sup>、草創期の茶の湯の実際をみる上での貴重な資料とされる。

以下に個々の会記について概説し、それぞれの茶会記の成立年および人物については図1にまとめて付記した。

『松屋会記』(資料a)：奈良の漆屋、松屋源三郎三代(久政、久好、久重)の茶会記である。松屋は珠光の道統を引く棋界の名家で、『松屋会記』は三代久重の編集とされる他会記の記録である。『松屋会記』の特徴の一つは会席(仕立)が詳記されていることで、これらの記録は単に茶の湯のみにとどまらず、近世から近代における食文化をみる好個の資料といえる<sup>2)</sup>。

『天王寺屋会記』(資料b)：堺の豪商、天王寺屋と津田氏三代(宗達、宗及、宗凡)の茶会記である。天王寺屋津田氏一族は堺で同族経営を展開し、貿易商を主業とした。茶会記は他所茶湯留(他会記)、客来茶湯留(自会記)があるが、宗凡は他会記のみである<sup>4)</sup>。

『神屋宗湛日記』(資料c)：九州博多の豪商、神屋宗湛の茶会記である。神屋宗湛は秀吉が九州平定のため博多衆の懐柔を意図して重用したとされる。上洛の折々に数々の茶会に参席し、また博多での自会記など

が詳記されている。なお、通常の茶会記では会席が含まれるが、『神屋宗湛日記』では会席を『日記献立』(資料d)として別に分離しているのが特徴である<sup>9)</sup>。

『今井宗久茶湯日記抜書』(資料e)：堺の豪商、納屋こと今井宗久の茶会記である。納屋今井氏は貿易、金融ほかを手広く業とする政商として、堺繁栄を推進したとされる。茶会記は抜書の名の通り抄写本であり、他の3書の茶会記に比べ全体として量的にはわずかである。自他会記を有す<sup>11)</sup>。

なお、資料中の菓子記載の会席数は、(資料a)久政191回、久好106回、久重145回、(資料b)宗及208回、宗凡1回、(資料d)宗湛157回、(資料e)宗久9回、総計817回である。ただし、茶会記は同一日においても、朝、夕などの食事区分が異なるごとに記載されていることに習い、同一日付の茶会に複数の食事区分が記載されたものについては、献立数は複数にカウントした。

### (2) 菓子の特定

上記の4書の茶会記中では、菓子は現在の主として甘味を伴う加工菓子系統の菓子のみではなく、様々の食品、料理が会席の菓子として使用されている。そこで、本稿で基礎資料とする菓子の範囲は、会席に菓子と指定されたもののみに限定した。なお、「茶請」は慶長4年3月9日昼「御菓子ハ茶請也 椎茸 タウフ」(資料d)などの記述から菓子に含め、また、「茶の子」は菓子と同位置に記載されること、およびやや時代が遡るが『尺素往来』に「茶子者、荔枝・竜眼・胡桃・榎実・榛・栗子・梧桐子・烏芋・海苔・結昆布・蘋子・

## 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』にみる会席

刺蓐・菱・串柿・挫栗・干松茸・干笋・乾葫蘆・乾蘿蔔・炒付・引干・苔菰・興米・炙麩・油物等」などがあり<sup>20)</sup>、ほぼ資料中の菓子と同内容であるところから菓子に含めた。

また、会席中の中段、後段には、菓子類の使用がみられるが、菓子と指定されたものが少なく、菜、肴などとの区別が曖昧となるため除外した。

中世末期から近世初頭の菓子の分類については果物・調理物・嗜好物<sup>18)</sup>、自然菓子・加工菓子<sup>17)</sup>などがある。資料中の菓子は、おおむね数種類の取り合わせでつけられており、菓子の記載は菓子名、食品名、調理法などが混在し統一性に欠ける。また、同時代の菓子は多様な食品類が使用されており、内容の特定が難しいものもある。そこで、本稿では菓子の分類を加工菓子類、およびカキ、クリ、ゴボウなどの食品類に大別した。調査方法は、資料中のすべての菓子を抽出し、加工菓子類・食品類の種類および使用頻度、調理法などから茶の湯草創期の会席の菓子の実態を明らかにする。

## 3. 結果および考察

## (1) 会席の菓子の種類および使用頻度

資料の茶会記に使用されるすべての菓子の種類および使用頻度を表1-1、2にまとめた。菓子の分類は前述の加工菓子類、食品類に分け、さらに、加工菓子類は一般的な菓子の分類や<sup>21)22)</sup>、資料中における使用頻度なども考慮して「餅類（団子を含む）」「饅頭類」「飴」「羊羹（棹物を含む）」「煎餅」ほかに加え、使用頻度の高い「すいとん」「油物」「みずから」「ふのやき」などの項目を設け、使用頻度の低い南蛮菓子、果飴加工菓子などは「その他の菓子類」に一括した。食品類は、食品群別<sup>23)</sup>に使用頻度順にあげ、菓子の実態の曖昧なものをその他・不明にまとめた。これらから、資料4書の茶会記における菓子の延使用回数2,037回、うち、加工菓子類は556回・27.3%、食品類は1,454回・71.4%、その他・不明の27回・1.3%である。

なお、同時代の菓子の実態については正確な把握が来ているとは言い難い、そこで、資料中、菓子につ

表1-1. 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』の菓子の種類および使用頻度  
—加工菓子類—\*

## 加工菓子類 (556)

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 餅類 (229)     | きんとん (40)・いりもち (34)・くずもち (20)・あこや (19)・もち (13)・ようひ (9)・あずきもち (7)・あんもち (7)・やきもち (7)・くりもち、くりこもち (6)・とうきびもち (5)・よもぎもち (5)・さめがいもち (4)・こおりもち (3)・ゆきもち (3)・つばきもち (3)・いてもち (2)・かんざらしもち (2)・きなこもち (2)・さんもち (2)・しとぎ・ふじもち・あおもち・あめのこもち・あわのこもち・ごぼうもち・ほしもち<br>くりだんご (13)・だんご (5)・かんざらしだんご (3)・うきだんご・きびだんご・くしだんご<br>ちまき (2)・さとうちまき (2)・ささちまき |
| 饅頭類 (61)     | うすかわまんじゅう (37)・まんじゅう (8)・まんじゅう (やき) (6)・こめ (よね) まんじゅう (5)・とりのこまんじゅう (3)・あげまんじゅう・あんまんじゅう                                                                                                                                                                                                                                        |
| 飴 (44)       | まめあめ (41)・あめ (2)・だいずあめ                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| すいとん (39)    | すいとん (39)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 羊羹ほか (32)    | ようかん (17)・ゆのやまようかん・りようかん<br>つくねかん (5)・かん (4)・うんげつかん (3)・すんきん                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 油物 (29)      | あぶらもの (23)・あぶらもの (そうめん) (3)・あぶらもの (うり) (2)・あぶらもの (せんべい)                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| みずから (21)    | みずから (21)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ふのやき (15)    | ふのやき (15)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 煎餅 (12)      | せんべい (9)・かがせんべい (2)・えちぜんせんべい                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| その他の菓子類 (74) | うずらやき (9)・けんびん、けいひん、けひん (8)・おこしごめ (7)・こめのこのもの (7)・ねじ (7)・ゆべし、ゆべしもどき (7)・こおりぎとう (7)・ずはん (6)・ねりくず、くずねり (4)・らんけい (4)・むぎのこ (3)・ぼうろ (2)・らくがん・あずきこ・クロコマヲヲコ米ノヤウニシタル物                                                                                                                                                                  |

\* ( ) の数字は使用頻度・回数を示す。

表 1-2. 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』の菓子の種類および使用頻度—食品類ほか—\*

| 食品類 (1,454)    |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 種実類 (461)      | くり (322) [やき (65)・みず (42)・うち (30)・にしめ (22)・なま (21)・むき (15)・ぬき (2)・ゆで・むし]<br>かちぐり (7)・やまぐり・ひらぐり・いてくり・みきぐり<br>かや (75) [いり (33)・むき]<br>くるみ (17)・ひめくるみ (4)・こうらいくるみ<br>ぎんなん (10)・ひし, きひし (9) [にしめ]・しょうし, まつのみ (8)・あんにな (3)・くこ [にしめ]                                            |
| 果実類 (303)      | かき (64)・みのがき (39)・こねりがき (25)・くしがき (14)・つりがき (8)・うじがき (5)・のうしゅうがき (5)・えだがき (5)・まるがき (4)・いよがき (2)・じゅくし (2)・いりがき (2)・はちやがき・ほしがき<br>みかん (45)・きんかん (21) [みつづけ]・ざくろ (16)・ありのみ (8)・ぶどう (5)・もも (5)・さもも (4)・りんご (4)・れいし (4)・やまもも (4)・あんず (2)・くわご (2) [にしめ]・すもも・なつめ・びわ・ゆすら・さつきもも・うめ |
| 野菜類 (148)      | ごぼう (94) [にしめ (23)・あぶり (6)・たたき (2)・みそつけ・あげ]・くわい (しろ, しろ) (18) [にしめ・やき]・うり, からうり (10)・れんこん (7)・かんぴょう (7) [にしめ (2)]・わらび (ほしわらび) (5) [にしめ (4)]・つくし (3) [にしめ (2)]・ねずみだいこん (2) [しおに]・ささげ [にしめ]・ぜんまい                                                                            |
| 芋およびでん粉類 (121) | やまいも, やまのいも (35) [やき (3)・にしめ・むし]・いも (23) [にしめ (4)・やき]・さといも (18)・ところ (3)・いえのいも (2) [にしめ]<br>こんにゃく (28) [にしめ (7)・いり]・いてこんにゃく, いてこん, こおりこんにゃく [11]<br>くずそうめん                                                                                                                 |
| 茸類 (107)       | しいたけ (40) [にしめ (9)・なま]・きくらげ (34)・くろたけ (17)・かわたけ (4)・しょうろ (3) [にしめ]・きのこ (2) [にしめ]・ひらたけ (2)・まつたけ (2)・みみたけ [にしめ]・いわたけ・ほしくさひら                                                                                                                                                 |
| 藻類 (88)        | こんぶ (65)・あおのり (9) [あぶり]・あまのり (5)・かため (2) [あぶり (2)]・ふのり (2)・ひじき [にしめ]・のり [あぶり]・あおめ・つのまた・とっさか                                                                                                                                                                               |
| 穀類 (87)        | ふ (67) [にしめ (14)・やき (3)]・ふさし (7)・ふくれふ (2)・あぶらふ<br>いりごめ (7) [あぶらいり]・そうめん (2)・むしむぎ                                                                                                                                                                                          |
| 魚介類 (68)       | くもだこ (13) [にしめ (3)]・さざえ (11) [にしめ (2)・つぼいり (2)・あぶり・かいやき]・かまぼこ (8) [にしめ (2)]・いりこ (7) [にしめ]・あわび, くしあわび (7) [にしめ (3)・むし]・のし (4)・あかがい (2) [あぶり]・かい (2) [あぶり・ふくらいり]・たにし (2) [にしめ]・ざこ (2) [あぶり]・いせえび [あぶり]・こんきり [あぶり]・おきつたい・はぜ・いか・たこ・さわらのこ・からすみ・このわた・するめ                        |
| 豆類 (55)        | まめ (8) [いり (2)]・うけまめ (4)・くろまめ (2)・あおまめ・かたまめ・あおだいず<br>とうふ (8) [あぶり (2)・にしめ (2)]・とうふあわ (2) [あぶり]・やきとうふ [にしめ]・いてとうふ<br>ゆば (24) [にしめ (6)・あぶり (4)]<br>なっとう (2)                                                                                                                 |
| その他 (16)       | からすみもどき (5)・くちなし (2)・くわすり (2)・うずら・とり・ことり・しらいと [あぶり]・からかわ・さんしょう・そばばな                                                                                                                                                                                                       |
| その他・不明 (27)    |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| その他 (11)       | でんがく (6)・すし (2)・いりもの・あげもの・ぞうに                                                                                                                                                                                                                                             |
| 不明 (16)        | きりこ (2)・はなすり・いものせうわきり・いんなんもの・きんのつゆ・くりくりといういを・さとう, にしとうしゆ・つり・なんばん・はうふ・はな・ひしさし・むきかえ・ゆのやま・木ノ枝ノ如クナルモノニシメテ                                                                                                                                                                     |

\* ( ) の数字は使用頻度・回数を示す。[ ] は調理法ほかを示し, [( )] の数字は内数。

## 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』にみる会席

表2. 菓子の実態\*

| 加工菓子類    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 餅類       | 餅キナコ懸テ (d)・餅アツキノ粉ノ (a)・餅ウスク切テタマリ付テアブリテ (d)・モチイヤキテ切ミソヲ懸ニシテ (d)・白アンモチイアブリテ (d)・イリモチサタウ付テ (d)・キントニアオノリカケ (b)・クツモチキナコ (a)・クズヤキモチ (a)・葛ノ子リ餅キナコ懸テ (d)・くすのもちまめのこふりて (b)・クスノ物ニサタウ入 (d)・エモキ餅アン入テ (a)・よもきのもちひしにして (b)・ホウロカケテ小豆粉ノ餅 (a)・餅クリトシロトアツキニテ (a)・栗粉餅砂糖カカラス (a)・雪餅白ト黄ト (a)・焼餅キト白ト (a)・ホシモチミソ付テ (a)・米ノ粉ノアンモチミソヌリテアブリテニツ (d)<br>アヲキコカンサラシタンココホリサタウヲロシテ (a)・寒サラシダンゴアツキ粉ニ (a)・たんこくしニさして (b)・くりのたんこ (b)<br>粽アントコトフカワリニ白サタウ (a)・ササ粽湯ニ入アタタカニシテ (d) |
| 饅頭類      | マントウ青苔アブリテ (d)・アンマントウアブリテ (d)・マントウタマリ付テヤキテ (d)・ウスカワアブリテ (a)・米ノ薄皮 (b)・ウスカワヤキテ (a)・米ノコノマントウタマリ付テアブリ (d)・油アケノマントウ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 飴        | スワマナリノマメアメ (a)・大豆あめ (b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 油物       | あふら物大小色々 (b)・油者三色 (b)・大なる油ものくしかき入て (b)・ふとき油物 (b)・まるまる油物 (b)・せんへい油物 (b)・そうめんの油物 (b)・瓜のあふら物 (b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| みずから     | ミツカラキンノシヘ (a)・ミツカラ長五分四方ソノママ又巻テ (d)・ミツカラ色々ニ有ノシニテモ上ヲユイコブニテモユイソレヲ皆チチメテコモノモ色々ニ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ふのやき     | フノヤキ四半ニシテ (d)・フノヤキ三ツ切ツツ丸炙ニテ (d)・フノヤキ内ニミソツケテ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 煎餅       | 仙餅扇カタニ切テ白青色ニ (d)・カカセンヘイ (a)・センヘイ越前 (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ヲコシ米     | ヲコシ米切アケテ (d)・ヲコシ米ニゴマ加テ (d)・オコシ米花カタナリ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 米の物・米の粉物 | 米ノコノモノニシメテ (d)・米ノコノイモノ如クシテ (d)・米ノハタキモノイモノナリニシテ (d)・米ノ物ニケシサタウクリナト入テユテテ切テ (d)・油アケ物米ノ粉ニアマミ入テ (d)<br>米ノコノ物油アケ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 麦粉       | 麦粉ニクルミ柿カヤ入ヤキテ (a)・麦粉ノ油アケモノ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 子ザ       | 子ザニウ付テ (d)・子チアン付テ (d)・アン付テ子チイロイロニ (d)・子ザニクリ加テ (d)・子チニシメテアタタカニ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| すいとん     | すいとんけいひん二種あんかけ (b)・大なるすいとん (b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| その他      | ズハंकロコマサタウ (a)・けいひんあんかけ (b)・ランケイノ心ニ葛ニテ内ニサタウケシ入テ (d)・ランケイノ心ニ内ニサタウケシ入テ上ニマメノコカケ (d)・カン二切山カタニシテ (d)・ゆへしもとき氷さたうふりて (b)・コホリサタウヲロシテサジソヘテ (a)・クロコマヲヨコ米ノヤウニシタル物 (a)                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 食品類ほか    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 種実類      | 大栗三内一ハニシメテ又二ツハ生ニテ (d)・大栗二ツ生又五ツニシメアタタカニ (d)・ヤキクリムキクリモリマセテ (d)・生クリ□竹ノ皮ニツツミユテテ切 (d)・ヤキクリニシメテ (d)・ヤキクリサトイモ串サシアフル (a)・キソクサシテクルミ (a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 野菜類      | コハウマルモノ油揚 (b)・アフリコハウ (a)・牛房皮也ニシメテヒロサ寸五分ホトニ長寸ホトニ (d)・牛房スナニカキニシメテ (d)・タタキ牛房ニシメテケシ打 (d)・こほうみそつけてあふりて (b)・カンヘウニシメテケシ打テ (d)・ツクツクシニシメテケシ打テ (d)・干ワラヒニシメテムスンテ (d)・ムスビワラヒニシメテ (d)・ササキ二切ニシメテ (d)                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 芋およびでん粉類 | イエノイモヤキテニシメテ (d)・山芋塩付焼 (a)・山芋ワキリ鉢ニ白サトウ (a)・山ノ芋丸キセイロニムシテ (a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 藻類       | ムスビコフニ作花ニ枝サシテ (a)・黒ヒシキー一寸ツツニシテニシメテケシ打 (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 穀類       | ムシムキノコシキニ (b)・フアフリテ串サシニシテケシ打テ (d)・フフクラシテ (d)・フ丸メニシメテ (d)・フサシニシヘ (a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 魚介類      | 串鮑丸ナカラニシメテケシ打 (d)・カマホコキソクシテ (b)・ササイ四方切 (a)・ササイツホイリニシテ (d)・田ニシ串サシニシテ五ツ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 豆類       | 豆麩泡アブリテ (b)・タウフタマリ付アブリテ (d)・ヤキタウフ四切ニシメテケシ打テ (d)・ウバタマリ付アブリテ (d)・マメ青ノリアヘ (d)・たうふのあわ (b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| その他      | シライトアブリテ (a)・デンガクニクシケシ打 (d)・松葉ニ焼小鳥 (b)・木ノ皮ノ如クナルモノニシメテ (d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

\* ( ) 内は以下の資料を示す。a:『松屋会記』, b:『天王寺屋会記』, d:『神屋宗湛日記』, ただし, 一部抄出。

いての具体的な記述のあるものを、表2にまとめて添え菓子解明の一助とした。

#### 1) 菓子の種類および使用頻度・加工菓子類

総加工菓子類 556 回・27.3%中、使用頻度の最も高いものは餅類で、229 回、加工菓子類中の 41.2%と半数近くを占める。これらの餅類のうち内容の特定できないものもあるが、頻度上位の餅にはきんとん、いりもち、くずもち、あこやなどがあり、餅の種類も 36 種と多い。

使用頻度上位のきんとんは、同時代には味噌汁で仕立てる料理のきんとん(『料理物語』)<sup>24)</sup>と、あん、砂糖などを包み黄粉や胡麻などをまぶす餅菓子(きんとん餅)のきんとん(『茶湯献立指南』『古今名物御前菓子秘伝抄』)<sup>25)26)</sup>の両種があるが、「菓子 ぬりふち高二、ぬきくり きんかん きんとん」ほかなどから資料のきんとんは餅菓子と考えられる。ただし、菓子以外の用例には「ヒノウトンニキントン入テ」など料理のきんとんもみられ、両者が混在していた。

きんとんに次ぐ使用頻度上位のいりもちは用例に「イリモチサタウ付テ」がある。字義に従えば餅を炒ったのみの霰様の素朴な菓子であり、同時代の日甫辞書にも「イリモチ(煎餅)鍋などに入れて煎るかあぶるかした小さな餅」がある<sup>27)</sup>。ただし「イリモチー」「イリ餅三」などの用例から資料のいりもちは霰様とは考えにくい。また『倭名類聚抄』には「楊氏漢語抄云、煎餅(此間云如字)、以油熬小麦麵之名也」<sup>22)</sup>があり、煎餅(いりもちひ)とすれば、小麦麵を油で熬った唐菓子的一种とも推定される。資料中のいりもちの使用は天文、弘治、永禄年間など比較的早い年代に集中しており、その後の『織部茶会記』『宗和茶会記』『遠州茶会記』『石州茶会記』の 4 書<sup>18)</sup>、『槐記』<sup>28)</sup>および『茶湯献立指南』<sup>29)</sup>などの茶会記ほかには使用がみられない。このような経緯は後述の油物などと同様であり、唐菓子系統の菓子説も残るが名称から餅に分類した。その他、餅類はタマリ付テアブリテ、ミソヌリテアフリテ、サタウ付テ、サタウ入や、アオノリカケ、キナコ懸テのように、溜、味噌、砂糖などで調味し、焼く、炙るなどをした素朴な内容で、餅菓子の初期の形状が窺える。

饅頭類は 61 回、加工菓子中の 11.0%と、使用頻度、種類共に餅類に比べて低い。饅頭類の種類はうすかわまんじゅうのほか、こめ(よね)、とりのこ、あんまんじゅうや、やき(あぶり)、あげなどがあり、溜をつけた焼(炙)まんじゅうもみられる。

古くは饅頭には砂糖饅頭、菜饅頭があり、砂糖饅頭は「菓子七種いつれも作り花きそく有 かや、のし、やうかん、まんしう、かちくり、こんぶ、さんきもち」<sup>30)</sup>のように式正の菓子としても用いられた。饅頭類は近世の節用集類に収録された菓子の語彙では、餅菓子関係語彙に対して約 1/5 と少ないが<sup>31)</sup>、朝鮮通信使の下分の使用菓子の調査では、饅頭類の使用頻度は時代が下ると共に増加が顕著となる<sup>32)</sup>。資料中の饅頭類は種類、使用頻度共に発達過程の初期の姿と考えられる。

飴類は 44 回・7.9%でまめあめが主である。まめあめはやや時代は下がるが『和漢三才図会』<sup>33)</sup>、『古今名物御前菓子図式』<sup>26)</sup>共に、炒大豆を粉にして水飴(湿飴)でこね州浜(州波未)形に作ったものであり、資料の「スワマナリノマメアメ」などの記載から同種の飴と推定される。

すいとんは 39 回・7.0%と会席の菓子として比較的に多用されている。すいとん(水飴)は同時期の料理書ではきんとんと共に後段に分類されており、葛粉を紐状に作り味噌汁で煮たものとある<sup>24)</sup>。ただし、資料中の「菓子七種 あこや すいとん みつから 山もも りんこ さもも」などの用例からは汁様のものとは異なると推定され、また、「すいとん あこや 氷さたう」「スイトン 氷サタウ」「すいとん けいひん二種あんかけて」「すいとん けいひん 中椀ニ さたうかけて」などの事例からは甘味との関係もみられる。やや時代は下るが『古今名物御前菓子図式』には、すいとん(水団)は葛粉を練り好みに切って砂糖などをかけた菓子とあり<sup>26)</sup>、資料のすいとんはこれらと同種の加工菓子系のものと推定される。なお、すいとんは前項のいりもちと同様に、その後に会席の菓子としての用例がみられない菓子の 1 種である。

資料の加工菓子類中、特徴的なものは油物で、29 回・5.2%の使用頻度である。ただし、ここでは油物は「あぶらもの」と特定された菓子類のみとし、食品、加工菓子などを揚げた物はそれぞれの分類に含めた。資料中のあぶらものは大小色々、大、ふとき、まるまるなど形状で示されることが多く、またそうめん、うり、せんべいなどのあぶらものや「大なる油ものくしかき入テ」などがある。油物の詳細は明らかではないが、形状などから奈良、平安期の唐様が尊ばれた時代にわが国に導入され唐菓子(八種唐菓子)の影響が推定される。すなわち、唐菓子の材料、製法については不明の点も多いが、『厨事類記』の唐菓子には「ヨキ

## 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』にみる会席

アブラヲコクセンジテ入ベシ」「ゴマノアブラノウハズミヲモテ、ヨクセムジテイルベシ」「アブラニテアハセ」や<sup>20)</sup>、餡飴を「油煎餅名也」、黏臍を「油餅名也」(『倭名類聚抄十六飯餅』)<sup>22)</sup>などその多くに油との関連が推定され、資料の油物との類似点もみられる。ただし、油物は前項のいりもちなどと共にその後の会席の菓子としては使用がみられず、短期間のみに会席に使用される特異な菓子の1種である。

以上、同時代における会席の菓子としての加工菓子類は、総合的にみて種類、使用頻度共に低く、未だ自然菓子系の食品類が優位である。また、餅類のきんとん、いりもち、饅頭類のうすかわまんじゅう、餡のまめあめなどいずれの種類共に、特定の菓子が多用され、さらに、砂糖をかける、添える、溜をつけるなどの素朴な形状の菓子が多いことなどから、加工菓子の発達、普及段階における初期の姿が推定できる。

さらに、これら加工菓子の一部には、いりもち、すいとん、油物など、会席の菓子としてはその後の会記ほかに管見ながらみられないものがいくつかある。この要因の一端としては、これらの菓子類の製法などが単調で加工菓子の発達と共に衰退する(いりもち)、嗜好、形状などから会席の菓子として適合しない(いりもち、油物)、菓子の名称と内容が変化し異なる名称に転じた(すいとん)などが現在のところ想定される。このような会席の菓子の消長をみることは会席の菓子の成立過程、および特徴をみる上で必要と思われる。

## 2) 菓子の種類および使用頻度・食品類

資料中に菓子として使用された食品類の総使用回数は、1,454回・71.4%と菓子全体の約1/3を占めており、加工菓子類を圧倒的に凌駕している。食品類中最も使用頻度の高い食品群は種実類で、くりなど8種、461回・食品類中の31.7%を占めている。中でもくりは327回・22.5%と高い頻度である。くりは生のほか、焼、煮染、茹、蒸などの調理を施して使用される。やきぐりに次ぐ使用頻度で多用されているみずぐりは「水クリムキタルト 四方ト」「鉢ニ水クリ出ル」のように出される。『大草殿より相伝之聞書』によれば「御肴ハ水くりたるへし。其時ハはしを取なおし、右の手にて皿を取、左の手に取なおして右の手にて水くりをつまみてくふへし」<sup>30)</sup>と菓子ではなく肴としての用例が示されている。後の『茶湯献立指南』には「水栗を出す賞翫也 栗のむきやうわたりいざちがひ ともへとて 三の栗が式正也」<sup>25)</sup>と栗のむき方が示されるほ

か、口中を清め茶を請けるためなど次第に故実となる。やや時代が下がるが金森宗和茶会記ではみずぐりは茶菓子としてと四大茶会記をこえて多用されている<sup>31)</sup>。

次いで多い食品群は果実類の303回・20.8%で、果実類が初期の会席の菓子として重用されたことが知れる。代表的な果物はかきで、かきは生がき、干がきを合わせて176回・8.8%と種実類のくりに次ぐ高い使用頻度である。このような傾向は会席の菓子以外にもみられ、やや時代は下るが、朝鮮通信使の天和信使饗応における使用菓子の、下分(中官、下官、通詞)の総合ではかき、なし、ぶどう、りんご、すいかなどの果実類が155回・43.4%と高い頻度で使用されている<sup>32)</sup>。加工菓子類の未発達な時代には、自然の甘味を有する果実類の菓子に占める割合が高く、初期の会席でもこのような時代の影響が強いといえよう。

ただし、食品類中頻度上位の種実類と果実類では、果実類は通信使饗応などの会席以外でも菓子として多用されるが、種実類は通信使饗応ではわずかにくり、かやが数回みられるのみである<sup>32)</sup>。しかし、種実類のうちみずぐりは上記のようにその後の会席の菓子として重用されるなど両者は異なる経緯を経ており、食品類中、種実類のくりは特異な存在といえる。

以上の種実類、果実類などの自然菓子系のもののほか、以下、野菜類は9種、148回・10.2%で、中でもごぼうが94回、野菜類中の63.9%と高い頻度である。芋およびでん粉類は6種、121回・8.3%で、さといも、やまいもなどの芋のほか、こんにゃくの頻度が高くこおりこんにゃくなどがみられる。茸類は9種、107回・7.4%で、しいたけ、きくらげの使用頻度が高いのは、いずれも利便性のある乾物が用いられたためであろう。藻類は10種、88回・6.1%で、こんぶが藻類中の65回・73.9%と多用されている。穀類は4種、87回・6.0%中、75回・86.2%がふ(麴)で煮染、ふさしなどで使われる。魚介類は20種、68回・4.7%と種類の多いことが特徴で、様々な魚介類が煮染、壺いり、貝焼、ふくらいり、炙り、蒸しなどの調理により菓子とし供されている。豆類は9種、55回・3.8%で、大豆の加工品のとうふ、ゆば、なっとうなどが多く、中でもゆばは23回で豆類の41.8%と約半数を占めている。その他にはうずらなどの使用頻度の少ない食品群、また、でんがくなどの調理法のみものなどを含めた。

以上、標記の4茶会記の会席に使用される菓子は、食品類では自然菓子系の種実類、果実類のほかにも魚

表 3. 菓子の領域

|                 |                                                             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| 『厨事類記』(1295 年頃) |                                                             |
| 干菓子             | 松実・栢実・栢榴・干棗                                                 |
| 木菓子             | 栗・橘・杏・柑子・桃・獼猴桃・柿等(時の菓子)                                     |
| 唐菓子             | 梅子・桃子・餠餠・桂心・黏臍・饅饅・餠子・団喜(八種唐菓子)                              |
| 『庭訓往来』          |                                                             |
| [時(斎)以前]        |                                                             |
| 点心              | 水織・紅槽・糟鶏・鼈羹・羊羹・猪羹・笋羊羹・驢腸羹・砂糖羊羹・餛飩・饅頭・索麵・蕎麥子麵・水団・卷餅・温餅       |
| 菓子<br>(客料)      | 柚柑・柑子・橘・熟瓜・沢茄子(時の景物)<br>伏兎・鈎煎餅・焼餅・黍・興米・索餅・糯・粽               |
| [時(斎)以後]        |                                                             |
| 菓子              | 生栗・搗栗・串柿・熟柿・干棗・花梨子・枝椎・菱・田鳥子・覆盆子・百合草・野老・零余子                  |
| 『料理物語』(1643 年)  |                                                             |
| 後段之部            | うどん・けいらん・切麦・葛素麵・じよよめん・水織・水飩・きんとん・蕎麦きり・麦きり・にうめん・すすりだんご・雑煮    |
| 菓子之部            | 玉子素麵・おこし米・牛房餅・葛焼もち・葛餅・蕨餅・雪餅・杉原もち・枸杞餅・五加餅・ちまき・さ・餅・御所様餅・近衛様雪餅 |

介類などの多彩な食品群が使用されることが特徴といえる。

本来、菓子は歴史的にみて果実類、種実類などの自然の木の実や果実を用いたものが、やがて、大陸文化の移入による唐菓子の影響などをうけ加工菓子へと発達すると考えられる。

資料とほぼ同時期の菓子について表3にまとめた。資料の年代をやや遡る『厨事類記』では、菓子は表3のように干菓子(主として種実類)、木菓子(主として果実類)、唐菓子(加工菓子)に分けられるが<sup>30)</sup>、干菓子と木菓子は混在し、加工菓子は唐菓子のみである。資料の初期とほぼ同時期の『庭訓往来』では、大斎の供応における菓子として果実類、種実類が主に用いられ、会席の菓子の位置に相当する時(斎)以後の菓子には、栗、柿、梨などの種実類、果実類などのほかに野菜類(根菜)、芋類などがみられる<sup>35)</sup>。また、時(斎)の前の点心などの中には名称と内容が時代により変化するものもあるが、その後の加工菓子やまた、それに転ずるものがみられるなど、菓子の概念は未だ確立せず、点心がより加工菓子に近いなど菓子と点心の区別も曖昧といえる。しかし、資料後期に相当する『料理物語』の時期には、菓子は餅を中心とした加工菓子が、また後段には麺類などが主となるなど<sup>24)</sup>、ようやく菓子の領域がほぼ明確となる。

資料の会席の菓子における加工菓子類および食品類

の使用頻度の差違、加工菓子類の内容および油物ほかにみる唐菓子の影響などには、上記のような菓子の概念の確立過程、加工菓子類の発達過程を時代背景とする会席の菓子の初期の姿とみることができる。

## (2) 会席の菓子の調理法

資料中で会席の菓子として用いられた食品類には様々の調理法が使用されている。すなわち、焼物・炙物(田楽)、煮物(煮染・塩煮・貝焼・雑煮)、煎物(熬物)(ふくらいり・油いり)、油物・揚物、飯物(生成・六条の飯鮓・ずはん)、蒸物、茹物、和物(海苔和)、漬物(密漬)などがみられる。ただし、本項の調理法には、饅頭の蒸物、煎餅の焼物などの加工菓子類の製法は除いた。

### 1) 煮 染

菓子里に使用される調理法の代表的なものは煮染である。煮染は資料中の煮物 121 回中の 117 回・96.7%を占めている。管見ながら会席の菓子としての煮染の使用は、天文 23 年正月の紹鷗御會の菓子「牛房、ニシメテ」が初見と思われる<sup>11)</sup>。資料の煮染に使用される食品にはごぼう(23 回)のほか、くり・やきぐり(22 回)、ふ(15 回)、しいたけ(8 回)、こんにゃく(7 回)、いも・やまいも(5 回)、わらび・ほしわらび(5 回)、ゆば(5 回)、とうふ・やきとうふ(3 回)、くもだこ(3 回)、つくし(2 回)、かまぼこ(2 回)のほか、しょうろ、みみたけ、きのこ、ささき、くわ



## 『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』にみる会席

い、かんぴょう、ひし、くこ、ひじき、さざえ、いりこ、あわび、たにし、くわごおよび加工菓子のねじ、米ノコノモノ、木ノ皮ノ如クナルモノなど、野菜類、種実類をはじめ魚介類までの多彩な食品が煮染として菓子に使用されている。

ただし、ここで注目すべきことはこれら煮染の大部分が4茶会記中の神屋宗湛の『日記献立』に集中していることである。他の茶会記では煮染は前出の『今井宗久茶湯日記抜書』の「牛房、ニシメテ」、『天王寺屋会記』の「クワイニシメテ」などわずかであり、他の茶会記には食品としてごぼう、くりをはじめくもだこなど同種のものが多く用いられているにもかかわらず、煮染と特定されたものはわずかである。この一因としては、『神屋宗湛日記』における宗湛の他に類をみない詳述な記録に由来すると考えられる。ちなみに天正15年3月20日朝、今井宗久茶会における会記では、宗久のわずかに数行の記述に対して、招かれた宗湛の会記はその数倍の記録がなされている。また、天正18年9月20日昼（資料dは10月）、聚楽第の利休の茶会における会記の比較では、利休の「なます 白鳥汁 くし鮑 菓子ふのやき やきぐり」<sup>1)</sup>と料理名のみ簡潔な記載に対して、宗湛は「串蛸フトニ 汁ウバニ鳥ノカマホコ入フクサニ ナマスクリシヤウカマナカツヲ 菓子ヤキクリ五フノヤキ内ニミソツケテ」など、食品、調理法、汁の仕立て、菓子の内容から器具、食器についても綿密に記録されている。自、他会記の違いはあるが、同一の茶会におけるこのような宗湛と他者の記述の相違を考慮に入れば、資料における煮染の使用はさらに増加すると推定され、同時代における煮染物を会席の菓子として重用する慣習が認められる。

## 2) 揚物（油物）

資料中には菓子として揚物の調理法がみられる。揚物には前項の加工菓子の油物のほかにこめのこ（米ノコノ者油アケ、油アケ物米ノ粉ニアマミ入テ）、むぎのこ（麦粉ノ油アケモノ）、まんじゅう（油アケノマントウ）、おこしごめ（ヲコシ米切アケテ）、ごぼう（コハウマルモノ油揚）の揚物のほか、油を用いたと考えられるけんびん・けいひん・けひん（「環餅は糯粉に麴をまぜ合わせ麻油で煎りあげ、糖をつけて食べる」<sup>33)</sup>）、油イリ米、あぶらふなどがある。ただし、これらの揚物（油物）はその後の会席の菓子としてはけんひんなどのわずかの事例をみるのみである。上記『和漢三才図会』のけんびんの項には「わが国の人の

多くは油煎（あぶらげ）を好まない」云々の説明が付記されている<sup>33)</sup>。同時代の人々のこのような油物に対する嗜好も、油物の一種である唐菓子の衰退と共に減少の一因と考えられる。

## (3) 菓子と菜

資料において会席の菓子として使用されるものの中には、現在では菓子の範疇に入らないものが多くみられる。資料中には「大なるふち高二、うすかわ 山のいも こほう 松葉ニ焼小鳥 うつら、貝ふくらいり 菓子引さいに用申候」（資料b）、「フチ高二、焼鳥ひはり こほう、松之葉ニ、かまほこ、うちへうと入て、すいとん あこや、後ニ、菓子ニ用候」（資料b）、「クワシトカネテ」（資料a）、「フノサイ手モカカラテ有ルヲソレヲ菓子ニト被申候間兩人シテミナ用候」（資料d）などの用例があり、菓子を菜に、また菜から菓子へと転用するなど、菓子と菜の区別が明確でなく兼用したことが知れる。このことは、前述のようにこの時期は自然菓子から加工菓子への移行期であり、菓子の概念が十分に確立していなかったこと、加工菓子が未発達なことなどがその要因と推定される。菜の代表的な煮物である煮染が、菓子の調理法として多用されることなども同様の傾向を示すと考えられる。

ただし、資料後半と同時期の供立の献立の菓子には「やらひもち、まめあめ、はなにこぶ、から花、みのかき」（「天正十年安土御献立」）<sup>23)</sup>、「かき、あるへい、かやざくろ、のし」（「寛永行幸之記」）<sup>24)</sup>、「羊羹、結昆布、カステラ、胡桃、榎、柿、大豆飴、焼麩、アルヘイトウ、饅頭」（「四條家法式」）<sup>25)</sup>などが供されており、一部に自然菓子はみられるが菜に近い料理物は使われていない。資料中の会席の菓子におけるこのような料理物の多用、および菜と菓子との兼用などは、前述の菓子の発達過程などの時代の要因と共に会席の菓子の独自性、特徴とみることができる。

## 4. 結 語

『松屋会記』『天王寺屋会記』『神屋宗湛日記』『今井宗久茶湯日記抜書』の4書を資料として茶の湯草創期の会席の菓子を分析した。結果は同時期の会席の菓子は、種実類、果実類などの自然菓子系の食品類が全体の約3/4と優位である。加工菓子類は約1/4と少なく、加工菓子の発達、普及の中では過渡期に位置づけられる。食品類中には自然菓子系のもののほか、魚介類などの多彩な食品群が用いられた。また、様々な調理が施された料理物が菓子として多用されており、初期の

会席の菓子の特徴の一つと捉えられる。ただし、これら料理物の菓子は菜との区別が曖昧で、時には菓子と菜が兼用される。このような傾向は菓子と菜、菓子と点心、菓子と後段などの領域が明確でなく、菓子の概念が確立されない時代背景が一因と考えられる。

会席の菓子として、料理物の煮染はその後にも重用され、油物ほかの加工菓子および食品の衰退、種実類のみずくりの故実など、加工菓子、食品、料理物などのその後の消長をみることは、会席の菓子の特質をみる上で有効と考えられる。

茶の湯草創期に著された4書の茶会記を資料として、会席の菓子について分析し上記の結果を得た。今後はさらに茶会記の献立構成、料理、食品などの調査を継続し、草創期の会席の実態を解明していきたい。

本研究に貴重な資料をご提供下さった淡交社、ならびにご指導をいただきました、今日庵文庫長筒井紘一氏に感謝いたします。

### 引用文献

- 1) 末宗 廣：『茶道古典全集第六巻』，淡交新社，京都，407-473 (1964)
- 2) 永島福太郎：『茶道古典全集第九巻』，淡交新社，京都，1-454，457-491 (1967)
- 3) 永島福太郎：『茶道古典全集第七巻』，淡交新社，京都，1-434，437-460 (1967)
- 4) 永島福太郎：『茶道古典全集第八巻』，淡交新社，京都，1-464，467-474 (1967)
- 5) 『神屋宗湛日記乾』，西日本文化協会，福岡 (1984)
- 6) 『神屋宗湛日記坤』，西日本文化協会，福岡 (1984)
- 7) 『神屋宗湛日記献立上』，西日本文化協会，福岡 (1984)
- 8) 『神屋宗湛日記献立下』，西日本文化協会，福岡 (1984)
- 9) 永島福太郎 (校注)：『宗湛茶湯日記解題』，西日本文化協会，福岡，1-291 (1984)
- 10) 芳賀幸四郎：『茶道古典全集第六巻』，淡交新社，京都，133-403 (1967)
- 11) 永島福太郎：『茶道古典全集第十巻』，淡交新社，京都，1-64 (1964)
- 12) 福崎春子：茶書のなかの料理 (第1報)，家政誌，**31**，69-74 (1980)
- 13) 福崎春子：茶書のなかの料理 (第2報)，家政誌，**36**，770-778 (1985)
- 14) 江原絢子，桜井美代子：茶会記にみる献立構成と食材料について—利休の会記を中心として—，東京家政学院大紀要，**30**，1-9
- 15) 熊倉功夫，瀧浪貞子，筒井紘一，中村利則，廣瀬千紗子，堀内國彦，村井康彦：『京料理の歴史』，柴田書店，東京，55-128 (1975)
- 16) 秋山照子，井上由理子，太田 達，熊倉功夫，小菅桂子，杉山左近，鈴木皓詞，筒井紘一，中山圭子，原田信男：『懷石と菓子 茶道文化大系四』，淡交社，京都，7-64，99-134，289-318 (1999)
- 17) 江後迪子，山下光雄：16世紀から17世紀における菓子について，調理科学，**30**，106-113
- 18) 谷 晃：茶会記にみる菓子，和菓子，**6**，6-14 (1999)
- 19) 永島福太郎：『茶の古典詳解』，淡交社，京都，65 (1980)
- 20) 人見必大 (島田勇雄訳注)：『本朝食鑑2』，平凡社，東京，294 (1981)
- 21) 守安 正：『お菓子の歴史』，白水社，東京，84-109 (1968)
- 22) 神宮司廳 (編)：『古事類苑39 飲食部』，吉川弘文館，東京，89-90，93-94，104-105，541-674 (1971)
- 23) 科学技術庁資源調査会 (編)：『四訂日本食品標準成分表』，大蔵省印刷局，東京，37 (1983)
- 24) 吉井始子：『江戸時代料理本集成第一巻』，臨川書店，京都，29-33 (1978)
- 25) 吉井始子：『江戸時代料理本集成第三巻』，臨川書店，京都，47，62-63 (1979)
- 26) 鈴木晋一 (編)：『日本料理秘伝集成第十六』，同朋社出版，京都，22，25，52 (1985)
- 27) 土井忠生，森田 武，長南 実 (編訳)：『日甫辞書』，岩波書店，東京 (1980)
- 28) 秋山照子：江戸時代の菓子 (第2報) 会席の菓子—槐記一，香川県明善短大研究紀要，**13**，27-36 (1982)
- 29) 秋山照子：江戸時代の菓子 (第1報) 会席の菓子—茶湯献立指南—香川県明善短大研究紀要，**12**，37-46 (1981)
- 30) 倉林正次：『日本料理秘伝集成第十八』，同朋社出版，京都，36，122，176 (1985)
- 31) 市毛弘子，石川松太郎：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4報) 菓子類，飲料類関係語彙を中心に，家政誌，**36**，49-59 (1985)
- 32) 秋山照子，大坪藤代：朝鮮通信使饗応食 (第8報) 菓子 (中官・下官・通詞)，香川県明善短大研究紀要，**26**，1-10 (1995)
- 33) 寺島良安：『和漢三才図会18』，平凡社，東京，228-229，237 (1991)
- 34) 谷 晃 (校注)：『金森宗和茶書』，思文閣出版，京都，259-388 (1997)
- 35) 玄恵法印：『庭訓往来』，岩波書店，東京，88-95 (1996)