

婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷

—江戸期から大正期の家文書の分析を通して—

Transition of the wedding banquet in rural areas of Japan from the 18th to 20th century

増田真祐美* 江原 絢子**

Mayumi Masuda

Ayako Ehara

The traditional Japanese wedding banquet called “*honzen*” was codified in the Muromachi period (1336–1573), and spread to the rural areas in the Edo period. The typical wedding banquet began with a *sake* ceremony, before the *honzen* meal (typically rice, soup, and some side dishes presented on *zen*, individual tray-like tables) was served, this being followed by the *shuen* (drinking party). This original style seemed to change in the Meiji period (1868 onwards). We have clarified the time of this change and its impact on the style of the wedding banquet.

Wedding menus preserved by several mainline rural families, like the Huruhashi, Chiaki and Omae, were used as the investigation materials. In total, 40 menus were reviewed for the period from 1729 to 1917.

There were two distinct wedding banquet styles, the original comprising *sake*, *honzen* and *shuen* in that order. All menus created in the Edo period, bar one, follow this style. The other style became common in the Meiji period, especially after 1900, its particular characteristic being that *shuen* preceded *honzen*. *Shuen* thus became more central to the wedding banquet program, and *honzen* was simplified with fewer dishes and smaller scale.

キーワード：本膳料理 *honzen*；酒宴 *syuen*；婚礼 Wedding；食文化 Food culture；献立 Menu

1. 目 的

人生儀礼には誕生祝い、婚礼、葬儀などがある。それらの儀礼のうち最も盛大に行われている一つに婚礼があり、都市・地方に関係なく家によっては、多額の財産を消費する各家でもっとも大きな儀礼である。婚礼が他の式典と異なって豪華なものとなるのは、それが一家のみではなく、両家をはじめとする親類などの縁組となる点で対外関係においても重要なためである¹⁾。

近世・近代における儀礼食の代表的な食事形態は本膳料理を中心とし、その前後に酒とその酒肴を伴っていた。本膳料理は室町時代に成立し、江戸時代を通して、武家の饗応料理としてとりおこなわれてきたが、江戸後期になると本膳の形式が各地域に広がりを見せ、その多くが本膳のみか2~3つの膳程度に簡略化されて、各地域での儀礼食となり、昭和初期まで使われた²⁾。しかし、本膳料理の形式は各地域で必ずしも同じ形をとっているとは限らず、地域に伝わったおりに形を変えている可能性もあり、その伝播の過程も明らかにされていない。そこで本研究では、各地域の家で実際に行われた儀礼食のうち婚礼の献立をとりあげ、その献立からその様式、食材、料理の特徴を明らか

にすることで、料理形式の特徴と変化について解明することを目的とした。

日本の食事形態についての研究は、これまでは武家などの上流階層の研究が主流であり、その中でも本膳料理の献立の系譜については詳細な研究がある^{3)~4)}。また特定の地域に限定した家文書を分析し、婚礼の献立の実態を扱った研究もみられる^{5)~12)}。しかし、管見の限り、江戸期に農村地域にも広まったとされる儀礼食の献立の実態その変化について複数の異なる地域を比較検討した研究はほとんど見られないため本研究を行うこととした。

2. 方 法

献立の実態とその変化について検討するためには、江戸期から明治期以降までに行われた婚礼とその献立の記録が各家ごとに複数残されていることが必要であるが、そうした史料を得ることは必ずしも簡単ではない。そこで筆者らが10数年にわたり調査を継続している三河国古橋家文書を中心とし、家、地域、環境が類似の家文書を掘りおこし史料とした。

また、国文学研究資料館史料館（以下史料館とする）及び各県の図書館、文書館の蔵書目録調査及び現地調査より検討した結果古橋家と同様、名主クラスで年代の記載のある婚礼献立を多く所蔵した、美濃国千秋家、飛騨国大前家を古橋家との比較史料とした。

また献立の転換期ともみられる明治以降の史料として、甲斐国市川家、甲斐国依田家、信濃国水野家を加え、地方自治体史の資料編などを補足史料として検討した。

* 私立成立学園高等学校（非）
（Seiritsu Gakuen High school）

** 東京家政学院大学
（Tokyo Kasei Gakuin University）

§ 連絡先 私立成立学園高等学校 家庭科
〒114-0001 東京都北区東十条6-9-13
TEL 03(3902)4411 FAX 03(3903)9549

なおこれらの史料は古橋家、大前家については各家に所蔵しているものを用い、千秋家については、史料館所蔵のものを用いた。この三家は、隣接した地域で都市から離れた山間部に位置している。また、農業の他に酒屋や油店などを行って発展した家であり、国学者との交流があるなど類似した点が多く比較する上で適当であると考えた(表1)。

調査年は、享保14年(1729)～大正6年(1917)までの約190年間を対象とした。特に天保、嘉永、安政、明治、大正期には三家ともに史料が残されているため比較する上で適当であると考えた。なおこれらの史料は、本客または上分と書かれた献立が記載されている史料で、身分的には同レベルと考え比較した。その他家内、女中、子どもなどの献立も見られたが、今回の調査では含めなかった。またこれらの婚礼は当主の婚礼とそれ以外のものも含まれるが、献立の形態の特徴はほぼ類似していたためこれらを一緒に扱った。

なおこれらの史料は、和紙に墨書きされている家文書を翻刻して用いた。

各家の詳細は次の通りである。

古橋家は現愛知県稲武町に位置している。古橋家に関しては、古橋茂人氏の『古橋家の歴史』(1997、古橋会)に詳しいが、古橋家は江戸時代豪農として名主役をつとめながら植林事業、製茶、養蚕など家の殖産経営に尽力した。とりわけ6代源六郎暉兒は、家政改革をすすめ、天明の飢饉では人々に米を分け与え村を飢えから救い、備荒のため、天保14年(1843)に初43俵を出して各家に備荒貯穀を勧誘した。また、暉兒は平田門国学を学び、尊王攘夷を主張し草莽尊攘派との交流もあった。

千秋家は現岐阜県養老町に位置する。この史料を所蔵する史料館の解題によれば、千秋家は18世紀末から19世紀にかけて、急速に土地集積を行い、幕末期には200石以上もあった地主であった。質店、油店、貸家などを経営していた。近世では百姓代をつとめ、近代になると庄屋、戸長、島田屯所御用係をつとめたほか、明治6年(1873)藍田学校創立にあたりその御用係もつとめた。

幕末から大正期に至るまで在世した千秋笙峰は、国学を学び、また絵画にも長じ、茶人として遊芸方面に広く活躍した人である。

大前家は、現岐阜県萩原町に位置している。大前家は当地の土豪として勢力をもっていた。寛永20年(1643)正月に領主金森氏から中呂村の肝煎を申し付けられて以来、代々肝煎を勤めている。9代久左衛門は、20歳の頃江戸へ渡り、国学者丸山金陵らと知り合い、時事を論じるなど、尊王攘夷の思想を受け、徳島藩浪士・中島錫胤、近江国の浪士・豊田美緒などの志士とも交流があるなど、飛騨には珍しい草莽の志士であった。

市川家の史料は、山梨県立図書館に所蔵されている。市

川家は中巨摩郡荊沢に位置し、村高419石1斗9升4合である。鯉沢宿と韮崎宿間の宿駅の一つである。明治期の市川庄右衛門は菓子営業、煙草、金銭出入などを経営していた。

依田家の史料は史料館に所蔵されている。山梨県井尻村の依田家は信州依田氏の出と伝わっている。元禄頃から元文期頃まで、名主、長百姓を勤めていた。幕末期の当主依田道長は明治維新の際に護国隊に参加している。明治5年(1872)に戸長となり、以後山梨県学区取締役総理、議員、小学校組合長、地方森林会議員など多数の公職を歴任している。

水野家の史料も史料館に所蔵されている。水野家は長野県五箇村(現飯山市)に位置し、名主役として村政を中心とし、地主、酒造などを経営していた。与兵衛・市右衛門の2名が和紙製造を行っていた。

3. 結果及び考察

1) 食事形態の変遷

献立の系譜についての研究は熊倉功夫氏の詳細な研究が見られる。熊倉氏によれば、献立とは現在使われているメニューとは異なり、献立の全体をみるためには饗宴全体の構造と料理の組み立て方を考えなければならないと述べている³⁾。

本膳料理形式を中心とした武士階級の代表的な饗応の流れは、式三献とよばれる酒の儀礼があり、それに伴う酒肴が出される。次に膳の部と呼ばれる本膳料理形式の食事である飯、汁、菜、香の物がだされる。これは上客ほど膳の数が多くなり、例えば、「永禄四年三好亭御成記」の將軍の御成などのように最大7つの膳が出されることもある。途中で酒とその酒肴がだされこれを中酒と呼ぶ。膳の部が終わると、酒宴の部となり各種の酒肴と酒が供され、酒肴数は20数種にのぼることもあった。

今回の調査の結果、婚礼献立の形態には、酒の儀礼の次に本膳料理が供され、その後に酒宴とその酒肴が続く武家の饗宴と同様の形態と、酒宴とその酒肴が本膳料理などの食事の前に供される形態の2つがみられる。すなわち前者の饗応は、1(酒の儀礼)→2(膳部)→3(中酒)→4(酒宴)→5(茶・菓子)の流れをとる形が多くみられた。前者を本膳料理を中心とする形態(図1)、後者を酒宴を中心とした形態(図2)と称することとする。三家の食事形態を表2に示した。

古橋家では図2と同様の形態である1→2→3→4が江戸期(文化期～万延期)から明治期まで続いている。しかし大正5年(1916)には、膳部と酒宴の順序が逆転している。また千秋家では、1→2→4→5(茶・菓子)または、2→3→4→5の形態が明治期まで行われ、明治27年(1894)、41年、大正6年の史料は膳部と酒宴の順序が逆転し、酒宴が膳部の前に行われる4(酒宴)→2(膳部)の流れでとりおこな

婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷

表 1. 婚礼献立記載文書中心史料三家の所在年表および家の特徴

	古橋家 三河国	古橋家 三河国	古橋家 三河国
家の特徴	・名主 ・植林事業、製茶、養蚕、酒屋 ・平田門国学を学び、草莽尊攘派との交流 ・6代暉児が家政改革を行う	・地主、庄屋 ・貸店、油店、貸家 ・笙峰は国学を学び、茶人であった	・肝煎 ・蚕種製造 ・9代久左衛門は国学者、浪士、志士との交流
享保・宝暦・ 安永期		享保14年(1729) 宝暦4年(1754) 安永5年(1776)	
文化期	文化4年(1807)	文化11年(1814)	
天保期	天保6年(1835) 天保15年(1844) 弘化5年(1848)	天保12年(1841) 天保14年(1843)	天保13年(1842) 天保14年(1843)
嘉永期	嘉永2年(1849) 嘉永5年(1852)	嘉永4年(1860)	嘉永6年(1853)
安政期	安政3年(1856) 安政4年(1857) 安政5年(1858) 万延2年(1861)	安政7年(1860)	安政4年(1857)
明治期	明治2年(1856) 明治6年(1873) 明治31年(1898) 明治36年(1903)	明治20年(1887) 明治26年(1893) 明治35年(1902) 明治39年(1906) 明治41年(1908) 明治42年(1909)	明治22年(1889)
大正期	大正5年(1916)	大正6年(1917)	大正2年(1913)

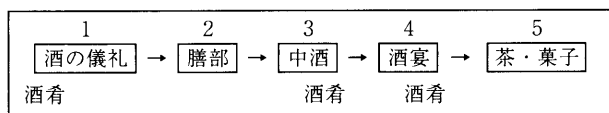


図 1. 本膳料理を中心とした形態

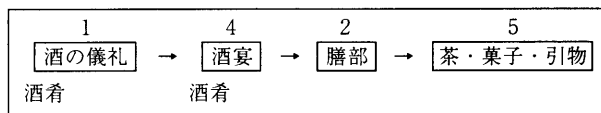


図 2. 酒宴を中心とした形態

われおり、酒宴中心の形態がみられる。一方、大前家では、1→2→3→4の形態が江戸期から大正期まで変わらず継承されており、他家に比べ前代の形態を堅持している。

このような「本膳料理を中心とした形態」は、農村部においても少なくとも18世紀半ばには行われ、明治期まで

婚礼の饗応の形態として定着し、継承されてきたといえる。しかし、明治後期になると膳部と酒宴が逆転した食事形態が見られるようになる。

2) 本膳料理を中心とした食事形態

酒の儀礼の内容(表3)をみると、千秋家の宝暦・文化

表 2. 三家における食事形態の返遷

	和暦	西暦	古橋家	千秋家	大前家
江戸期	享保 14 年	1729	1→2→3→4 (10 史料)	(1)→2→4→(5) (8 史料)	1→2→3→4 (3 史料)
	宝暦 4 年	1754			
	安永 5 年	1776			
	文化 4 年	1807			
	文化 11 年	1714			
	天保 6 年	1835			
	天保 12 年	1841			
	天保 13 年	1842			
	天保 14 年	1843			
	天保 15 年	1844			
	弘化 5 年	1848			
	嘉永 2 年	1849			
	嘉永 4 年	1851			
	嘉永 5 年	1852			
	安政 3 年	1856			
	安政 4 年	1857			
	安政 5 年	1858			
	安政 7 年	1860			
	万延 2 年	1861			
明治期	明治 2 年	1869	1→2→(3)→4	2→3→4→(5)	1→2→3→4
	明治 14 年	1881			
	明治 20 年	1887			
	明治 22 年	1889			
	明治 26 年	1893			
	明治 27 年	1894		1→4→2→5	
	明治 31 年	1898			
	明治 35 年	1902		(1)→2→(3)→4→5	
	明治 36 年	1903			
	明治 39 年	1906			
	明治 41 年	1908		1→4→2→5	
	明治 42 年	1909		2→4→5	
大正期	大正 2 年	1913	1→4→2→5	1→4→2→5	1→2→3→5→4
	大正 5 年	1916			
	大正 6 年	1917			

1: 酒の儀礼 2: 膳部 3: 中酒 4: 酒宴 5: 茶・菓子

期の史料に、武家の儀礼にも使われたと類似の式三献の儀礼がとりおこなわれている。天保期以降の史料によれば、初献、二献、三献という記述は見られないが、酒の儀礼とその酒肴が出され、式三献と同様の形が見られる。その酒

表 3. 酒の礼儀の構成

	古橋家	千秋家	大前家
宝暦・文化期		初献 熨斗（昆布・勝栗） 二献 雑煮（田昨・数の子） 三献 吸物 巻鰯	
宝暦 4 年・ 文化 11 年 (1754・1814)			
天保期	雑煮 吸物 (冷酒)	吸物 三種肴	吸物 取肴
天保 12 年～15 年 (1841～1844)			八寸 御吸物
			硯蓋
明治期	八寸 貝吸物	吸物膳	御吸物 坪肴
明治 22 年～39 年 (1889～1906)			取肴 御吸物 八寸

肴を見ると、吸物が三家ともに共通に見られ、酒肴の代表として定着しているといえよう。また武家の式三献の酒肴に多く見られる雑煮は、古橋家に見られたが、大前家では天保期から明治期まで見られなかった。

このことから酒の儀礼の酒肴は地域、時代で必ずしも定まっていたとはいえないものの式三献の酒肴として用いられる代表的な吸物、雑煮が本史料でも用いられており、式三献の酒肴が農村の名主クラスでも定型化していく様子がうかがえる。膳部の内容をみると、一汁二菜～二汁八菜の献立が見られた。武家社会では、膳の数によって饗応の程度を示していたために、食べきれないほどの料理がだされるが、史料中の農村部では二の膳までしかみられなかった。しかし形式は武家社会の饗応である本膳料理の形式を採用し、それを簡略化したと考えられる。古橋家、千秋家では二の膳つきのものも見られたが、大前家では本膳のみとなっており、地域差あるいは家による差が認められた。讃岐（現香川県）の庄屋における婚礼献立¹¹⁾では、三の膳の献立もみられ、越後（現新潟県）の庄屋^{*1}でも、三の膳は見られるため、それらと比べると山間部におけるこれらの三家の本膳料理はやや質素なものといえよう。本膳の内容を表 4 にまとめた。本膳には、鱈、坪、汁、飯、香の物の本膳に猪口（千代久）、平、焼物、向詰、炙物がともに供

※1 新潟県中蒲原郡横越町にある伊藤家の明治 25 年の婚礼の事例は、角田夏夫氏の『三角邸物語』に詳しい。伊藤家は、現在「北方文化博物館」として公開されており、宝暦 6 年（1756）年初代文吉により分家して藍の商売をして次第に豊かになり、七代文吉の頃大地主として発展した家である。

婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷

表 4. 膳部の構成

和暦	西暦	古橋家		千秋家		大前家	
		膳数		膳数		膳数	
享保 14 年	1729			二の膳	大煮物, 焼煮		
宝暦 4 年	1754			二の膳	ちよく, 向詰, 平皿		
安永 5 年	1776			本膳	ちよく, 焼物		
文化 4 年	1807	二の膳	さざえ貝焼, 向詰, 平, 千代久				
文化 11 年	1814			本膳	焼物		
天保 6 年	1835	本膳	平, 焼物				
天保 12 年	1841			二の膳	小猪口, 平皿, 大猪口, 向詰		
天保 13 年	1842					本膳	千代久, 平, 炙物
天保 14 年	1843			二の膳	焼物, 千代久, 手塩皿	本膳	千代久, 平, 炙物
天保 15 年	1844	本膳	平, 千代久				
弘化 5 年	1848	本膳	平, 千代久, 焼物				
嘉永 2 年	1849	本膳	平, 千代久, 焼物				
嘉永 4 年	1851			本膳	焼物		
嘉永 5 年	1852	二の膳	香の物, 向詰, 平, 千代久				
安政 3 年	1856	本膳	平, 千代久, 焼物				
安政 4 年	1857	本膳	平, 千代久, 焼物			本膳	千代久, 平, 炙物
安政 5 年	1858	二の膳	平, 猪口, 向詰				
安政 7 年	1860			本膳	焼物		
万延 2 年	1861	本膳	平, 千代久				
明治 2 年	1869	本膳	焼物				
明治 14 年	1881			本膳	平, 猪口, 焼物		
明治 20 年	1887			本膳			
明治 22 年	1889					本膳	千代久, 平, 炙物
明治 26 年	1893			本膳	平, 猪口, 焼物		
明治 27 年	1894			本膳	平		
明治 31 年	1898	本膳	猪口				
明治 35 年	1902			本膳	平, 猪口, 焼物		
明治 36 年	1903	本膳	猪口				
明治 39 年	1906			本膳			
明治 41 年	1908			本膳			
明治 42 年	1909			本膳			
大正 2 年	1913					本膳	千代久, 中坪, 炙物
大正 5 年	1916	本膳	猪口, 平				
大正 6 年	1917			本膳	平		

表 5. 酒宴の酒肴の構成

家	和暦	吸物	井	鉢	硯蓋	水の物	その他
古橋家	天保 15 年 (1844)	○(5)	○(1)	○ (大鉢)	○	○	蛤型肴入, 焙烙焼
千秋家	天保 14 年 (1843)	○(2)	○(3)	2	○		大平, 香の物
大前家	天保 14 年 (1843)	○(3)	○ (三ッ井)	○(2) (大鉢 1)	○	○	
古橋家	安政 5 年 (1858)	○(5)		○	○	○	蓋物, 味噌瓶
千秋家	安政 7 年 (1860)	○(1)	○(3)	○	○		
大前家	安政 4 年 (1857)	○(3)	○(1) (三ッ井)	○		○	広蓋, 指味
古橋家	明治 31 年 (1898)	○(3)	○(2)	○	○	○	大平, 指身
千秋家	明治 26 年 (1893)	○(1)	○(4)	○(2)	○		茶碗, 香の物
大前家	明治 22 年 (1889)	○(3)	○(1)	○ (大鉢 1)	○	○	大平, 指味

() 中の数は酒宴中の出現数

されている。二の膳には、刺身、二の汁を基本とし、それに平や猪口がつく形態が見られた。

次に酒宴の酒肴の内容を三家に共通した史料が残されている天保、安政、明治期について、表 5 に示した。どの家、年代についても必ず吸物が供されており、吸物が酒宴の酒肴として定着していたことがうかがえる。また井、鉢、硯蓋については、どの婚礼にもいずれかが供されており、酒肴の構成要素として一般化していたことがうかがえる。水の物については、千秋家には見られなかった。水の物には主になし、大根、りんごなどが盛られ、硯蓋には、主に蒲鉾（板と呼ばれている）、九年母、漬鳥、かんてんなどの料理が盛られている。井、鉢に盛られた料理については後述する。

3) 酒宴を中心とした食事形態

明治後期になると表 2 にもみられた 2 (膳部) と 4 (酒宴) が逆転した食事形態 (4→2) がみられるようになる。この食事形態は江戸時代に成立した料理屋の形態である会席料

理に類似している。会席料理の流れを記した『守貞謄稿』によれば¹³⁾、「先にみそ吸物… (中略) 酒肴備り、次に一汁一葉の飯、或は一汁二葉の飯なり (句読点打筆者)」の流れである。史料中の饗宴の流れは、会席料理と同様であ

表 6. 酒宴を中心とした食事形態の事例

和暦	西暦	家	国名	食事形態
天保 3 年	1832	依田家	甲斐国	1→4→2
明治 5 年	1872	依田家	甲斐国	1→4→2→5
明治 12 年	1879	古谷家	武蔵国	4→2
明治 26 年	1893	水野家	信濃国	1→4→2→5
明治 27 年	1894	千秋家	美濃国	1→4→2→5
明治 31 年	1898	市川家	甲斐国	1→4→2→5
明治 33 年	1900	水野家	信濃国	1→4→2→5
明治 34 年	1901	水野家	信濃国	4→2→5
明治 34 年	1901	市川家	甲斐国	1→4→2→5
明治 39 年	1906	中富家	石見国	1→4→2
明治 41 年	1908	千秋家	美濃国	1→4→2→5
大正 5 年	1916	古橋家	三河国	1→4→2→5
大正 6 年	1917	千秋家	美濃国	1→4→2→5

1: 酒の儀礼 2: 膳部 3: 中酒 4: 酒宴
5: 茶・菓子

明治 12 年 1879 古谷家	明治 41 年 1908 千秋家
平 そば	坪 生 飯 盛 汁
	一汁二菜

図 3. 膳部の簡略化の事例

婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷

るが最後に供される食事の一汁一菜～三菜の料理に「本膳」と記されている点が異なっている。

酒宴の酒肴についてみると、後に述べるように、酒肴は、平均8種類ぐらゐが出され、多様な料理、食材が見られた。これに対し、膳部は江戸期に比べ、武蔵の国の名主、古谷家のようにそばと平のみの膳や千秋家の例にある生盛、坪、汁、飯の一汁二菜のように、明治期以降になると簡略化した本膳が各地で見られ、酒宴中心の儀礼食が用いられる様子がうかがえるようになるが、この点を明らかにするためにはさらに史料を掘り起こす必要がある。(図3)

このように膳部と酒宴が逆転した、酒宴を中心とした形態は、古橋家、千秋家の他、甲斐国依田家、市川家、信濃国水野家などの史料でも見られたため、それらを加えて時代ごとに流れを示したものを表6にまとめた。

甲斐国依田家では、天保3年(1832)にすでに酒宴を中心とした形態の事例が見られるが、多くの事例ではこの形態は明治後期からみられる。

そこで、酒宴の酒肴の構成についてみると井、鉢、硯蓋は、江戸期から酒肴の構成要素として確立し、継承されていることがうかがえる(表7)。これらは、大きな器に全体に盛られたものを小皿で各自に取り分けるもので、酒肴の中心であったが、明治期以降の酒宴の酒肴には、茶碗、手塩、坪など個人盛になる料理が増加してきていることが特徴である。また、江戸期までは本膳料理の構成要素であった茶碗、手塩、坪、刺身などが酒肴として位置づけられる点も特徴的な変化である。本膳料理が簡略化されることに伴い、それらの要素が酒肴に移ったとも考えられる。

江戸期の鉢、井の多くは酢の物、煮付け、塩焼き、魚のあしらいであったものが、明治以降の鉢、井には、すし、船盛、ひたしものが供されるようになる。また井、鉢の内容についてみると、古橋家ではすしが鉢に盛られているのに対し、千秋家では井にすしが盛られる事例が多く、家により井、鉢の位置づけが異なることがうかがえた。

表7. 酒宴を中心とした食事形態の酒肴の構成

和暦	家	吸物	井	鉢	硯蓋	茶碗	口取・取肴	刺身	その他
天保3年 (1832)	依田家 (甲斐国)	○(2)		○(2)	○	○			さかな、平引、中皿
明治5年 (1872)	依田家				○	○	○	○	煮肴、坪、平引、手塩引
明治12年 (1879)	古谷家 (武蔵国)	○(3)	○(2)	○(2)	○				大皿、中皿、二つもの
明治26年 (1893)	水野家 (信濃国)	○(2)		○(2)	○	○		○	手塩
明治27年 (1894)	千秋家 (美濃国)	○	○(3)	○(2)					香の物
明治31年 (1898)	市川家 (甲斐国)	○(2)		○	○	○	○		こち身、寿し
明治33年 (1900)	水野家	○	○	○	○	○	○	○	台重、橋洗
明治34年 (1901)	水野家	○	○	○	○	○	○	○	附合(2)
明治34年 (1901)	市川家	○				○	○		かずの子、こち身、おしたし、 酢の物、寿し折メ
明治39年 (1906)	中富屋 (石見国)	○			○				
明治41年 (1908)	千秋家		○(3)	○(2)	○				
大正5年 (1916)	古橋家 (三河国)	○(4)	○(2) 三ッ井(1)		○		○(2)	○	大平、水の物
大正6年 (1917)	千秋家	○				○			皿(4)、水物、箱

() 中の数は酒宴中の出現数

4) 史料中にみられた材料と料理

さらに材料の細かな記載のあった古橋家、千秋家の両史料を用い、婚礼料理と食材について検討したところ、山間部にもかかわらず、海魚の使用が多く、いか、たこ、貝類など、その他の魚介類を合わせると海産物は魚介類のうちわけの約6割をしめていた(図4)。また練りものの類では蒲鉾、竹輪が多くみられた。古橋家の史料中には魚の注文数が書かれており、百十人前と記載されているものもあった。このように大量の海産物を傷をつけずに山間部に運ぶことは容易ではなかったと思われるが、すでに流通路が確立されていたといえよう。

魚介類の使用頻度を見るために、古橋家14回、千秋家16回のそれぞれの婚礼あたりの使用率を図5にまとめた。これによると食材の中で多くの料理に使われた魚介類は鯛であり、1回の婚礼の複数の料理に使用されるほど欠かせない食材であった。鯛は江戸時代以前から上魚とされており、武家の中でも儀礼としてかかせない食材として重視され、山間部の名主の儀礼食の中でも重要な食材として、1回の婚礼に重複してつかわれている。海老、名よしについても、両家とも同様に供されており婚礼には必需の海産物であったと考えられる。一方、川魚では古橋家のみにあめの魚が供され、千秋家のみには、鱈が供されており地域的特徴が見られた。

料理の特徴についてみると、表8にまとめた通り古橋家においては、「中華玉子」、「胡麻塩せん」などがみられるが、これは江戸時代の料理書中の、特に『料理通』(1822～1835, 4編)に掲載されたものと名称が一致する。例えば、「中華玉子」は、鯛の身を摺りたまごをいれて、よくやき編み笠のかたちにあわせたものであるが、史料中の婚礼では坪の料理として、供されている。このことから料理書が

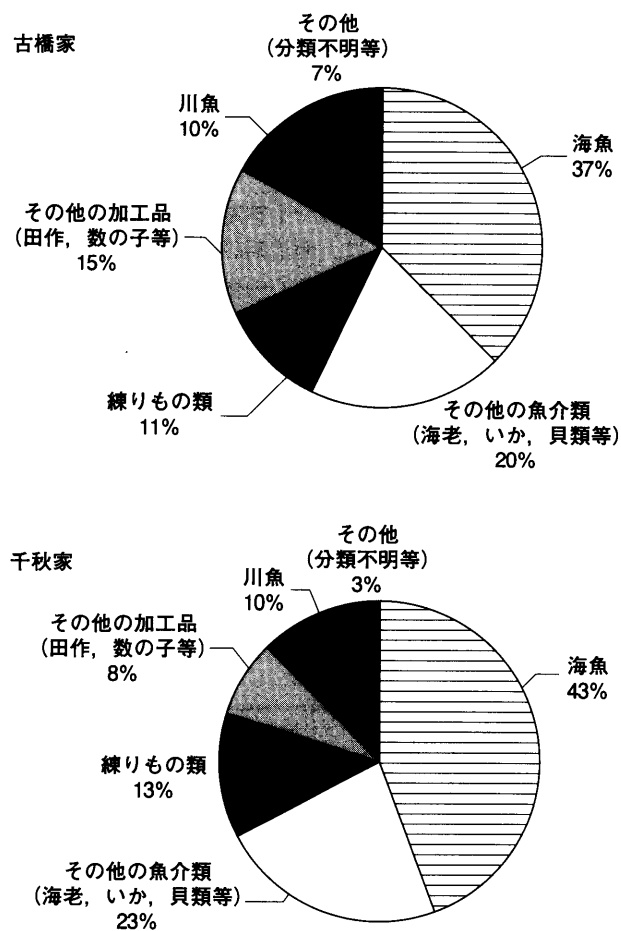


図4. 魚介類の内訳

農村部でも利用されていたことがうかがえる。また『料理通』の出版元の1つは尾州名古屋の永楽屋であり、この料理書の利用と関連しているとも考えられる。

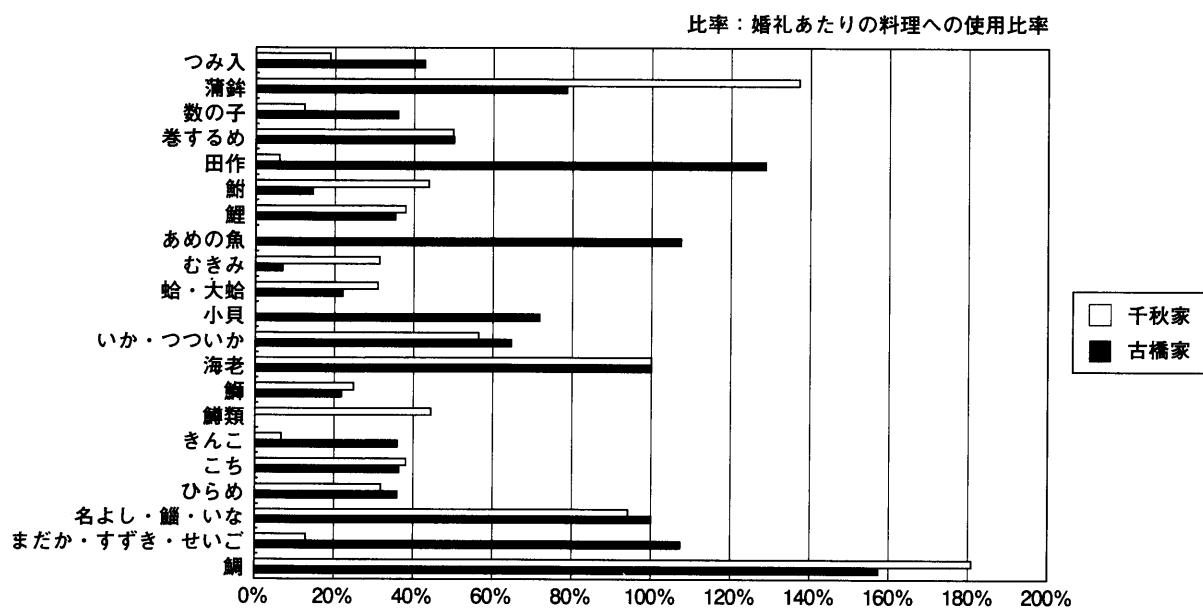


図5. 婚礼あたりの魚介類の使用頻度

婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷

表 8. 古橋家の婚礼料理と料理書の料理の関係

料理名	婚礼年代	料理の位置、要素	料理書※	
中華玉子	1849 年, 1859 年	坪	料理通	1822~1835 年
沖の石蒲鉾	1852 年	坪		
巻鯛	1844 年	坪		
胡麻塩せん	1844 年	硯蓋		
琥珀胡桃	1844 年	硯蓋		
衣白魚	1858 年, 1860 年	井		
ぎせい豆腐	1852 年, 1856 年, 1858 年, 1860 年	硯蓋, 井, 鉢	料理通 料理早指南	1822~1835 年 1802 年
漬鳥	1844 年, 1856 年	硯蓋	当流節用料理大全	1714 年
巻玉子	1860 年	硯蓋	当流節用料理大全	1714 年
玉すだれ	1856 年	硯蓋	蒟蒻百珍	1846 年
吹わけ玉子	1857 年	吸物	料理調菜四季献立集	1836 年

同じ料理名の説明が掲載されている江戸時代の料理書

5) 婚礼料理の料理屋への委託

明治後期の婚礼献立には、料理を料理屋、仕出し屋に発注する傾向がみられる。事例 1 は一人前の価格がしめされ、膳部金 1 円、引菓子 35 銭と記されており、膳部をセットで、その他に鉢肴、焼物を注文している。引菓子は料理屋とは別に菓子屋から注文しており、柏屋製の杉折箱で届けられたことを示している。事例 2 では永楽屋の料理屋の名前が記され、一人前の料理がセットで注文され、菓子は板屋製、杉箱を注文していることがうかがえる。事例 3 によると、料理ごとに価格が定まっていることが特徴である。膳の部は、皿、汁、坪、香の物のセット料金であるのに対し、酒肴は料理ごとになっており選択が可能だったのではないかとと思われる。

事例 1 千秋家

明治 35 年 (1902)

膳部一人前 膳部 金 1 円 焼物 外鉢肴

引菓子 金 35 銭

但 柏屋製杉折まき角切箱

事例 2 千秋家

明治 39 年 (1906)

料理 永楽屋 壺人前 金 1 円 25 銭

菓子 板屋製 杉箱 金 25 銭

事例 3 市川家

明治 31 年 (1898)

吸物 62 銭 5 分

口取 87 銭 5 分

鰯身 87 銭 5 分

鉢肴 75 銭

すし 45 銭

酢の物 75 銭

茶碗すまし 70 銭 2 分

硯蓋 3 円 75 銭

膳の部 50 銭

平 62 銭 5 分

焼物 3 円 25 銭

臺引 5 円 75 銭

25 人前 8 円 90 銭

伊勢屋

石川氏は、明治中期から婚礼の饗膳も本膳料理ではなく、料理屋の形態である会席料理ないし料亭料理がもちいられるようになり、少なくとも都市部では明治の中期に、伝統的な婚礼のパターンが、急速に崩壊しつつあったと指摘している¹⁴⁾。

本史料によれば、山間部の農村部においても、明治中期～後期には料理屋の形態による婚礼が行われた様子がうかがえる。

4. まとめ

本膳料理を中心とした形態は、少なくとも 18 世紀半ばには今回調査したような農村部においても定着し、明治期まで婚礼などの饗応の形態として継承されてきたといえる。しかし、特に明治後期には、膳部と酒宴が逆転した酒宴を中心とした形態に変化していったといえる。婚礼料理を料理屋に依存するようになったことで、酒宴を中心とした料理形式をもつ、会席料理形式が婚礼料理にも適用されたと考えられる。本膳料理のように儀礼的なものから、料理数によって調整できる酒宴を中心とした形態への変化は、今回の調査により明治後期には山間地域にもこの形態が広まっていったと思われるので、今後も他地域の事例に

ついても、検討をしていきたい。

文 献

- 1) 江馬務 (1971), 結婚の歴史, 雄山閣.
- 2) 石川寛子, 江原絢子 (2002), 近現代の食文化, 弘学出版.
- 3) 熊倉功夫 (1997), 献立構造論, 献立学, 建帛社, 17-35.
- 4) 熊倉功夫 (1998), 日本料理における献立の系譜, 全集日本の食文化, 第七巻, 雄山閣.
- 5) 高正晴子 (2001), 朝鮮通信使の饗応, 明石書店.
- 6) 大坪藤代・秋山照子 (1998), 朝鮮通信使饗応食 (第2報) 七五三本膳料理と引替, 全集日本の食文化, 第七巻, 雄山閣.
- 7) 原田信男 (1998), 全集 日本の食文化, 第七巻, 雄山閣 11.
- 8) 東郷富規子 (1992), 江戸後期における京都商家の生活文化—婚礼のしきたり, 園田学園女子大学論文集 26, 13-22.
- 9) 江後迪子, 高正晴子 (1999), 古典資料について—島津家の婚礼規式と饗膳一, 日本家政誌, 50, 835-844.
- 10) 江原絢子 (1991), 益田郡中呂の大前家の儀礼食, 山の民の民俗と文化, 雄山閣, 232-260.
- 11) 秋山照子 (1999), 讃岐の「晴れ食」婚礼用・葬儀用 (仏事) の食事を中心に, 全集 日本の食文化, 第十二巻, 雄山閣, 257.
- 12) 秋山照子 (1996), 香川県域・明治期から昭和期の婚礼における饗応の形態, 日本家政誌, 47, 330-331.
- 13) 喜田川守貞 (1989), 近世風俗志, 第4編, 名著刊行会, 113.
- 14) 石川松太郎 (1980), 婚礼料理の知識, 日本料理技術選集 婚礼料理, 柴田書店, 217.

(平成17年2月3日受付, 平成17年5月9日受理)