

日本食文化史研究の基礎的史料について

京都和食文化研究センター・日本食文化史研究会編

目次

- I はじめに（原田信男）
- II 料理総論（原田信男）
- III 料理様式
 - 一、神饌料理（吉野亨）
 - 二、大饗料理（美馬弘）
 - 三、精進料理（井上真美）
 - 四、本膳料理（美馬弘）
 - 五、懐石料理（熊倉功夫）
 - 六、会席料理（鎌谷かおる）
 - 七、卓袱・普茶料理（竹貫友佳子）
 - 八、異国料理（橋爪伸子）
- IV 料理流派・料理人
 - 一、大膳職
 - 二、内膳職司と御厨子所（美馬弘）
 - 三、庖丁流派：公家・武家（美馬弘）
 - 四、庖丁と調菜（原田信男）
- V 食の商い
 - 一、料理茶屋（橋爪伸子）
 - 二、居酒屋・茶店（大関綾）
 - 三、飲食商売（野澤真樹）
- VI 食の諸相
 - 一、流行と大食（橋本周子）
 - 二、道中献立（張凌志）
 - 三、名産食品（鎌谷かおる）
- VII 共食と年中行事
 - 一、共食・一味神水（原田信男）
 - 二、連歌・俳諧の会（張凌志）
 - 三、年中行事（吉野亨）
- VIII 飢饉と救荒食（山本智代）

I、はじめに

日本食文化史の研究は、歴史学の一部であるから、やはり文献史料に基づいたものでなければならない。ただ食を文化と捉える観念が弱かったところから、かつては好事家的な論考が多く、史料の探索や批判に不十分な点が少なくなかった。そうしたなかで、多くの論者が典拠として利用してきたのは、一九一三年に刊行された『古事類苑 飲食部』であった〔神社司庁編：一九一三〕。『古事類苑』自体は、膨大な書籍からさまざまな分野の史料を蒐集した百科事典的な性格を有するもので、非常に便利な書物ではあるが、すでに刊行からは、一〇〇年以上の時間が経っており、その間に新たに発掘された史料に基づく研究も数多く生まれてきている。

そうした中で、現在、『古事類苑 飲食部』の現代版というべき『日本食文化史料集成』（仮称）の編纂が、現在進行中であるが、その社会史に関する部分を、京都府立大学和食文化研究センターの日本食文化研究会が担うこととなった。そして、そのメンバーが、それぞれの項目に関する史料の蒐集にあたり、原稿を作成する作業に従事した。その過程において、研究会では、多くの議論が交わすことができたが、同書は史料原稿だけの内容となるため、それぞれの概要をベースとしたテーマごとの解題原稿を作成することとなった。まさしく本稿が、その成果である。

この項目割りは、日本食文化史の基本を押さえるべく、原田が行い、それぞれのテーマに関する史料を各自が蒐集・選択したが、こうした基礎史料を踏まえた上で、本稿が完成をみた。執筆に際しては、日本食文化研究のための基礎史料を検討し、各自のテーマを適切に解説するよう心がけたが、まだまだ不十分なところも少なくない。

また各テーマの項目についても、具体的に史料用語として登場するものもあるが、概念的な抽象語を主題とするものもあり、解説内容にも差異が生じている。しかし日本食文化史を考える上で必要なキーワードと史料については、いちおう概観しえたと考えるので、その成果を公表して、広く御批判を仰ぎたいと思う次第である。なお執筆者が多く、原稿と参考文献・典拠史料には、いちおう最低限の表記調整を行ったが、必ずしも全体統一が取れているわけではないことをお断りしておきたい。

（原田信男）

II、料理総論

「料理」の原義については、宝暦一三（一七六三）年以降の成立である『貞丈雑記』巻六に、「料理の二字ははかりおさむるとよみて、食物を調ふる事ばかりに限らず何事にも取りはからひ調ふることを云也」とあるように、食物にかぎらず物事を整えおさめることを意味した。調理の意味で用いられた早い例は、延暦二三（八〇四）年に成った『皇太神宮儀式帳』で朝夕の大御饌に関する事項に「止由気太神ノ御前跪侍テ、則御河ニ清奉テ、御膳料理了、則如_レ先持テ、御贄御前追テ、天照皇太神ノ大御饌供奉」とあり、料理した大御饌を調進していることがわかる。また

貞観一四（八七二）年以降成立の『儀式』巻三には内膳司が大嘗祭に供える御膳を料理する旨の記述があり、こうした祭祀のための料理を神饌料理と呼ぶことができ、その後には大饗料理・精進料理・本膳料理・懐石料理などといった料理様式が継起したが、〇〇料理というのは一種のカテゴリで、当時の用語として存在したのではないため、それぞれ「大饗」「精進」「本膳」「懐石」と呼ばれていたことに注意されたい。

「料理」の語は、延長五（九二七）年成立の『延喜式』巻三九内膳司に、その仕事として「料理盛備高案」「料理鮮魚」など見えるほか、承平（九三一～三八）年間頃の『倭名類聚抄』二〇巻本巻一〇居処部の厨の項には「料理魚鳥者謂之庖丁俗云」とあり、魚鳥の料理を俗に庖丁と呼んでいたことがわかる。むしろ次項でみるように、中世後期までは料理よりも庖丁の方が古くは一般的で、最古の料理書と考えられる鎌倉期の『厨事類記』や『世俗立要集』には「料理」の語が登場しない。やがて室町期に、日本料理が完成をみて多くの庖丁流派が成立し、いくつか登場した料理書に『四条流庖丁書』『庖丁開書』などがあるが、長享三（一四八八）年二月の奥書を有する前者に、せいぜい「惣別料理ト申ハ鯉ト心得タランガ尤可然也」など見えるにすぎない。ちなみに『大草家料理書』という書も存在するが、これは近世の成立と考えられている。

いずれにせよ料理の語が一般的に用いられるようになるのは、近世以降のことで、寛永二〇（一六四三）年には『料理物語』が出版され、跋文には「右料理の一卷は庖丁きりかたの式法によらず、唯人々作次第の物なれば、さしてさだまりたる事はなく候へども、先いにしへより聞つたへし事、けふまで人の物がたりをとむるにより料理物語と名付侍る歟」とある。ただ、すでに室町期の狂言「そうはち」（『大蔵虎明本狂言集の研究』）には、もと僧で料理人になった惣八と、もと料理人で僧になった人物とが主人公となる話があり、「しやうじんのれうりは、かたのこく仕れ共、魚物のれうりはぶあんないにござる」などとみえる。そして一七世紀後半の『古今料理集』あるいは一九世紀前半の『料理一色集』などのように、料理書名にも採用され、近世には「料理」の語が広く用いられるとともに、料理自体も中世までの儀式的な料理から離れて、人々が外食や家庭で楽しめるようになり、身近なものとなったのである。

（原田信男）

Ⅲ、料理様式

一、神饌料理

本節では、祭りや行事において供えられる飲食物である神饌や仏供、またはそれら行事において飲食物を喫食する行事、いわゆる直会にまつわる事柄について記述のある史料の紹介、およびその史料内容の特性について記す。

現在、神社の祭りで供えられる食物の総称として、「シンセン（神饌）」という言葉が一般的に用いられている。しかし、史料を確認していくと実際には「ミア（御饗）」「ミケ（御饌・御饌）」

という言葉を用いていたことが伺える。

まず「神饌」の総称の例として、『古事記』『日本書紀』を挙げる。史料からは、「神饌」という言葉と同じように、食べ物や飲食物に対して尊称を付すことで、総称としていることがわかる。

和銅五（七一）年成立の『古事記』の大国主の国譲りの段においては「出雲國の多藝志の小濱に、天の御舎を造りて、水戸神の孫、櫛八玉神、膳夫となりて、天の御饗を献りしときに（後略）」（傍線筆者）と「御饗」という言葉が見られる。また同史料では、大国主の神祭りの段において、「出雲に到りて、大神を拜み訖へて還り上ります時に、（中略）青葉の山の鑄りて、その河下に立てて、大御食献らむとする時に」（傍線筆者）「大御食」という総称が見られる。

いずれの記載にいても「饗」「食」という食物や食事を示す言葉に「天」「御」「大」という尊称をつけて、神への供え物に対しての総称として用いていることがわかる。

次に養老四（七二〇）年成立の『日本書紀』では、顕宗天皇の御代には「九月の甲子の朔戊辰に、天皇、彼の菟田の高倉山の嶺に陟りて、（中略）夢に天神有して訓へまつりて日は天香山の社の中の上を取りて、天平瓮八十枚を造り、併せて巖瓮を造りて」（傍線筆者）に、「天平瓮」「巖瓮」という総称が見られる。

ここでは、「瓮」という食器に尊称を付すことで神への供え物に対しての総称としている。こういった総称は延暦二二（九〇三）年成立の、伊勢神宮における行事及び儀式がまとめられた『皇太神宮儀式帳』に「一、供奉朝大御饗夕大御饗行食用物事」（傍線筆者）と「大御饗」という総称が記載されていることから、食物を象徴する言葉に尊称を冠して、神への供え物の総称としていたことが伺える。

こういった神への供え物とは別に、仏への供え物に対しての総称は「仏供」という言葉が用いられていた。平安時代後期（九九六～一〇〇八）に成立した清少納言の著した随筆『枕草子』には、不断経を唱える場面に「仏供」と登場している。ここでは、「職の御曹司におはします比、西の廂に不断の御読経あるに、仏などかけたてまつり、（中略）縁のもとにあやしき物の声にて「猶かの御仏供おろし侍なん」といへば（中略）「ほとけの御弟子にさぶらへば、御仏供のおろしたべんと申を、この御坊たちのおしみたまう」（中略）くだものひろきもちるなどを、ものに入れてとらせたるに、むげに中よくなりて、よづの事かたる」（傍線筆者）とある。次に、藤原実資の日記である『小右記』永祚元（九八九）年八月一九日には、「十九日、丁卯、辰時曆奉願小兒等身百躰不動尊（中略）奉仏供・御明」（傍線筆者）とあり、不動尊開眼供養の折の仏供がある。このように、「仏供」に尊称の「御」をつけて総称としていたことが伺える。

神饌や仏供についての総称についての史料の一例を挙げた。上記のような用語は、とりわけ神社や寺院などの行事記などに頻出する。ただし、「大御饗」という名称といえども、特定の神饌品目を示している場合もあるので〔吉野：二〇一五〕、前後の記述内容よりその名称が示す意味を考える必要がある。

神饌や仏供などは、単一の品目一例えば餅だけ、米だけ一という形で供えられる例は少なく、米をはじめとする穀物類や、野菜、魚介類・海藻類、水、酒、塩などの複数品目で構成されてい

ることが多い。[吉野：二〇一五]ただし、神社や寺院の行事記を見ると、供え物の総称のみが記されている場合が多く、品目まで明示されていないことが多いこともある。以下に、神饌や仏供の品目の記載がある史料を紹介したい。

まず神饌品目の記載について、『皇太神宮儀式帳』より、式年遷宮にて行われる山口祭の神饌品目の記載例を挙げる。史料では「山口神祭用物并行事」の神饌品目及び食器具として、「酒一斗、米一斗、堅魚二斤、鮑二斤、雑魚一斗、雑海菜二斗、塩二斗、鶏二羽、鶏卵十九、陶器五十口、土師器五十口」とある。この例の場合、品目に必要な食物及び食器具の種類と量が記載されており、特に一般的に神饌品目として供えられていない「鶏卵」が品目として記載されている。ただし、これらがどのような形で供えられていたのかは不明である。

次に、大江匡房によって記された平安時代後期成立の『江家次第』にある大嘗会の記載を挙げる。史料には「亥一刻供_二御膳_一」として「次御肴鮮干合八種置_二御飯左_一、次菓子在_二御肴右_一、御飯已下并盛_二窪手_一置_二小高坏_一 又居_二御羹等於高坏_一立_二同薦上_一」と、品目の名称や種類、品目を盛る食器具だけではなく、供える順序、位置も記載されていることがわかる。

次に、滋賀県野洲市に鎮座する御上神社の史料で寛文年間（一六六一～一六七三）成立した『三上大明神之事』の記載例を挙げる。史料では「一、九月十四日ノ御神事相撲ノ頭人トテ十二人ノ頭人有リ（中略）十四日之晩ニ一頭ヨリ備_二神前へ御饗并花平餅御菓子一合ヲ_一六頭共ニ備之」（傍線筆者）とあり、「頭人」つまり宮座の祭祀にまつわる神饌の記載がある。この祭礼は、現在では、「三上のずいき祭り」として国指定の重要無形民俗文化財として指定されており、青々とした芋茎を神輿のように象った「御菓子盛」が特殊神饌として著名である。記載からは、六つの「頭」から神饌が供えられており、記載にある「御菓子」が現在の「御菓子盛」と考えられる。

仏供の品目に関する記載については、まず嘉禎三（一二三七）年から建治二（一二七六）年に藤原経俊によって記された『経俊卿記』を挙げる。建長五（一二五三）年一二月二日条に「丙寅、雪降、今日法勝院阿弥陀堂供養也（中略）前一日奉仕堂莊嚴（中略）又前机置飯鉢二口・唐仏供四坏（中略）立置物御厨子一脚、置風流菓子卅合」（傍線筆者）とある。建長五年一二月に法勝院の阿弥陀堂で行われた供養の記載である。七躰の仏と脇侍の供養を目的として「鉢飯」が二つ、「唐仏供」が四坏供えられるほか、「供花」も用意されていたことがわかる。また、「風流菓子」と呼ばれる菓子も仏供として供えられていたことが伺える。

次に享徳三（一四五四）年に成立した、宇佐神宮の年中行事書である『宇佐神宮祭会式』を挙げる。史料では「御修正三日夜間宮殿寺色々物事 一日分 油三柙 向野郷勤之 粉仏供四坏 四郷 封戸向野辛島 役 炊飯七斗 山崎庄進」（傍線筆者）とあり、「粉仏供」と品目があることが伺える。また「炒飯」という記述も見受けられるが、仏供の品目であるかは史料からは判断できない。また、この史料には神社や寺院の史料によく見られる、祭祀や仏会の負担役についても記載がある。「粉仏供」の負担役として「四郷」（史料では三郷のみ記載）が指定され、「封戸」「向野」「辛島」という現在の宇佐市の地名が記載されていることから、宇佐神宮の社領や寺領といった土地であったことが伺える。

このように、史料によって神饌品目の記載方法が大きく異なることがわかる。これは、史料が作成された経緯や目的による違いであることがまず考えられる。『皇太神宮儀式帳』は神祇官に提出されたもので、具体的な品目や数量についての記載が重視されている一方で、神事においてどのように供えられていたのかについては触れられていない。一方、『江家次第』は儀式における細かな作法に関する記述も多いことから、行事次第の詳細に関する記載が重視されている。『三上大明神之事』は、御上神社における年中行事の記載を目的としているため、祭祀の概略として特に祭祀において重要であった神饌品目が記載されていると考えられる。いずれも神社や朝廷における祭祀に関連する史料ではあるが、史料の性格によって行事内容の記載方法や、その具体性に違いが出てくる点に留意する必要がある。

また各品目についての記載例をあげた訳だが、品目に用いられる食物の名称を記している場合と、品目の呼称を記している場合に分けられる。先に述べた史料が作成された目的とも関わっており、年中行事記的な性格を持つ史料でも、簡便な記載にとどめたような史料では、「御饌」や「仏供」といった総称のみを記載している例や、年中行事の詳細を記した場合では、神饌に用いられる食物及び食器の数量と合わせて、品目の台数なども詳細に記している傾向が見られる。また、明治四（一八七一）年に記された『香取宮年中祭典記』のような史料では、図面や供物の絵、供物の調理などを詳細に記録した例もあるが、極めて稀である。

神饌や仏供と密接不可分であるのは、いわゆる「直会」である。一般的に「直会」とは、祭りの後の共同飲食として理解されているが、先学の研究では祭りのさなかの共同飲食も直会と称していたことが指摘されている〔坪井：一九七六〕〔沼部：一九六六〕〔山野：一九八七〕。

直会についての史料を見ると、『続日本紀』天平神護元年一二月庚辰の称徳天皇宣命に「今日方大新嘗乃猶良比乃豊明間行日仁在」（傍線筆者）とある。直会という表記ではないが、「直会」の初出の例と考えられる。他に、『皇太神宮儀式帳』の一月の年中行事の記事には「以_二朔日_一、禰宜、内人、物忌等皆悉参集（中略）然即白散御酒供奉、次禰宜、内人等、直会酒被給畢、即皆悉宮司御厨参向、朝廷拜奉、即大饗被_レ給畢時、禰宜、内人等、大直会倭舞仕奉」（傍線筆者）とあり、正月元旦の内宮及び荒祭宮、御酒殿の参拝と白散御酒奉獻の後、各職掌が「直会酒」と称する酒を賜っていることがわかる。また、「大饗（おおみあへ）」とあることから、現在でいう直会殿での直会行事が行われていたことも確認できる。

次に『江家次第』の記述には「酒正授_二空盞_一（中略）内膳供_二御膳_一、酢、塩、酒、醬、饅頭、索餅、餛飩、桂心、居下共居」とあり、辰の日に行われる御殿祭の饗膳の内容がわかる。饗膳の総称として「御膳」という単語が用いられていることや、饗膳の品目と共に饗膳における独特の作法（「御箸鳴」）についても詳述されている。直会に関する記載は神社関係の史料にも見られる。

延文元（一三三六）年成立の『諏訪大明神絵詞』には、「酉日、神使四人上臈御立、御神殿神原廊にして神事饗膳あり、禽獣の高もり魚類の調味美を尽す」と酉の日の神事に関する直会について記載がある。諏訪大社では御頭神事と呼ばれる鹿や猪などを供える神事が行われているように、獣などを神饌品目として供える珍しい神社である。直会の品目についても、獣の肉類が出さ

れていたことがわかる。一方、『宇佐神宮祭会式』では、修正会で行われる直会の品目として、「八種菜餅四其外四 本飯五枱釘 一坏修正役他役 八種温飯二枱釘 一前三立一前杳形餅百八十積于机二前 追物業物四種 前菓一前 三種肴一前 坏酌二度也」と、野菜を中心とした精進物の直会、その饗膳の内容が記載されている。

このように直会に関する記述についても、神饌や仏供と同じように、史料の作成目的などによって、直会に関する内容にも差があることがわかる。また、神事や仏会によっても直会の品目に違いがあることも見て取れる。

(吉野亭)

二、大饗料理

大饗料理は、平安時代の貴族の接待で振舞われたもので、「大饗」は中国の四書五経の一つである『礼記』にも見える言葉であり、王者の食膳を意味している。現在の宮中でも、正月の「晴御膳」の形式がこれを受け継いだものであり、円柱状に高く盛られた米飯の「大飯」と「追物」「平盛」「高盛」と呼ばれる料理、汁物と酢・酒・塩・醤油の「四種物」という調味料が添えられている。調味料が別に添えられていることから、大饗料理は丁寧な味付けがなされていたとは考えにくく、食べる際に各自が好みでこれらの調味料をつけていたと思われる〔宮内庁監修：二〇一九〕。

料理には、鯛・雉・鯉・鮑などが用いられ、これは平城京や平安京の頃に、各地からの山の幸、海の幸が調として貢納されていたことによる。『粉河寺縁起』には、領主への貢納物として二つの長唐櫃が屋敷の縁先に描かれるが、一つには柿・栗・梨・柘榴などが入れられ、いま一つには伊勢海老・鯛・昆布・さざえなどが入れられており、雉が吊るされた枝を捧げる男の姿もある。これは、大饗料理の食材に重なり、網野善彦氏が指摘されているように、漁撈、海藻採取、狩猟、果実採集などによって得た「初尾」を山野河海の神々に献納する贄の儀礼が広く行われ、天皇はその社会の頂点に立つ者として神と同じ贄を貢献される立場であったことを示している〔網野：一九九四〕。

都が置かれた大和国・山城国がいずれも海からは遠く、この為に日持ちのしない海産物などは塩漬けや干物に加工されていた。これは、調として都に貢納されたものに、鮭や鯛、鮫の「楚割」があったこととも軌を一にしている。『徒然草』には、庖丁道の公家である大納言四条隆親が天皇の供御に、鮭の干物を献じる逸話が収録されており、そこでは鮎の白干が高級な食材とされていたことが窺える。

大饗料理の食器は、ほぼ同じ大きさであったことも、原田信男氏が指摘されており〔原田：一九九六〕、この点からも、天皇の食膳たる供御や大饗の膳は、神饌と同様であったことが窺われるのである。このような宮中の行事食は、後醍醐天皇の儀式書『建武年中行事』にあるように、実際に食べるのではなく、箸で台を鳴らす（あるいは箸を立てる）ことで食べたという意味を持たせたという。

大饗料理は、食器として銀製品が多用されるが、殊に匙（スプーン）が添えられるのが特徴で

ある。これは、唐菓子などとともに、中華王朝の様式が取り入れられたものであるが、日本では鎌倉時代以後匙を食事で使用することが稀になり、一般には定着しなかった。これは、台盤に椅子という大饗料理の用具も、日本では定着しなかったこととも併せて注目すべきであろう。また、大饗料理には栗と牛乳を煮詰めた蘇（チーズとヨーグルトの中間のもの）が出されたが、これも大陸風の料理であった。乳製品も明治になるまで一般に飲食されなくなることから、熊倉功夫氏は「強い唐風への憧れはやがて消えて」と評されている〔熊倉：二〇〇六〕。

大饗には、中宮（皇后・皇太后・太皇太后）と東宮の二宮大饗、大臣が任官した時に行われる大臣大饗、近衛大将の任官に際しての大将大饗がある。『貞信公記』延長三年（九二五）正月二日条には、醍醐天皇の皇后藤原穩子と東宮慶頼王の二宮大饗の記事が見える。当時の東宮慶頼王（醍醐天皇の孫）は数え年五歳の幼児にすぎず、実際の饗宴の主催は祖母の皇后穩子であった。朱雀天皇の承平七年（九三七）正月三日の中宮大饗は、『西宮記』に記載があるので、後代の儀式の先例とされたのであろう。

この二宮大饗は、醍醐天皇朝から冷泉天皇朝の約一五〇年の間に盛行した正月儀礼であり、先述のように中宮には皇后・皇太后・太皇太后の身位全てを含むので、皇后と母后が並立している場合は、母后が主催することが多かったという。これは人格的君臣関係を可視化する儀礼とされ、寛仁元（一〇一七）年正月の二宮大饗では、皇太后藤原彰子に対して貴族達が天皇に対して行う舞踏をするなど、盛大な饗宴であるとともに、王権にとって重要な意味を持つ儀礼であったことが知られている。

大臣大饗は、任大臣の他に二宮大饗と同じく正月に行われるものがあり、正月に行われるものを「正月の大饗」や「年の大饗」と称した。行う場所も、任大臣大饗は大臣の邸宅の寝殿南広廂、正月の大饗は母屋を使用するなどの相違が見られた。

一〇世紀以後の儀式書には、新任大臣が天皇に対して謝礼の奏慶を行い、あわせて任大臣大饗開催の勅許を奏請する次第が記述されている。これは、大臣任官の儀式に、大饗も一連のものとして組み込まれていたことを示している。大臣大饗には、太政官の官人が全て招かれることから、臣下である大臣が主催しながらも、公的な性格を帯びた饗宴であった。

任大臣大饗の初例は朱雀天皇の摂政であった藤原忠平が太政大臣に任じられた承平六（九三六）年八月であり、以後室町時代の足利義政まで開催されている。一方、正月の大臣大饗はこれより早く行われており、藤原忠平は自身の行ったものを「家大饗」と記している。延長二（九二四）年の大臣大饗では「不用魚鳥」とあり、大饗では魚鳥の肉を食材に使用しているのが通常であるが、この年は支障があって使えなかった事が判る（『貞信公記』延長二（九二四）年正月四日条）。

大臣の正月大饗は、一〇世紀後半になると任大臣の翌年正月のみに限られていくようになった。これは、貴族間の経済力の格差も生じたことあるが、何よりも摂関家が他の貴族を圧倒する地位を確立し、公的な饗宴を独占的に主催するようになったと見なすべきであろう。摂関家では、饗宴で用いる朱器台盤が代々の氏長者の証とされたのも、このような貴族社会の様相が背景にあったのである。

任大臣大饗では、鎌倉時代の寛喜三（一二三一）年四月の西園寺実氏の内大臣任官の時に、大饗の料理を求めて、下級の官人たちが宴席の殿上に乱入するという事件が起きている（『民経記』同年四月二六日条）。折しも、鎌倉時代最大の飢饉といわれる寛喜の飢饉の最中であり、京中にも各地の流民が溢れる有様であった。このような状況下で、参列の下級官人たちにしてみれば、大饗の儀礼後に配分される料理に、何としてもあずかりたかったのであろう。反面で、全国的な飢饉の最中に任大臣大饗が開催できたのは、西園寺実氏が富裕な国として知られる伊予国の知行国主であり、その正室貞子は庖丁道の四条家の息女であったことなどの要因が考えられる。

大饗料理は、肴物と菓子が出されているが、菓子には果実である木菓子と小麦粉や米粉を加工して胡麻油で揚げた唐菓子があつた。唐菓子はその名前の通り、唐から渡来したもので、その形状などは中央アジアの諸地域の料理に通じるものである、中でも餛飩や饅頭は、三献の後出されるなど酒盃が変わる合図として用いられている。

この点は、後世の会席料理における止椀に影響を与えているのかもしれない。三献の後に大飯と汁物が出されて、三条実房は「先立匕、次立箸」という作法を日記に記している。現在の晴御膳では、箸を立てるという作法のみが残っているが、平安時代末期には汁物に使う匙も立てていたのであつた。また、これらの唐菓子は下鴨神社などの神社の神饌に今も残っており、京都の和菓子の清浄歓喜団も、団喜という唐菓子が民間に残った物である。

木菓子である果実には、『粉河寺縁起』にも描かれた梨や栗の他に、棗や密柑、桃も使われていたことが『二中歴』に見えている。唐菓子が中華王朝風の影響にあつた料理なら、こちらは律令国家以前からの首長への捧げ物の影響を引き継いだものと言うことが出来るだろう。

大饗料理の内容は、客の身分によって異なっているが、これは官人機構の秩序を可視化するという役割も、料理が担っていたからに他ならない。一般的には、丁寧な味付けがなされていなかったことなどから「現代とはかけはなれた粗末なもの」という評価がなされがちであるが、大饗料理の本質は行事を荘厳し意義付けるという事にあつたと考えるべきであろう。

（美馬弘）

三、精進料理

本節では精進料理の基礎的史料について概説する。

史料の概説に入る前に、まず精進料理の定義を確認しておきたい。江戸時代に記された料理書『和漢精進料理抄』では「誠に精進は魚肉を除き」とあり、肉魚を除いた料理であるとされている。上記のようなものが精進料理の定義であるが、これはいささか不十分であると言える。江戸時代から明治時代に記された辞書『倭訓栞』には「野菜海藻の類を精進物といふハ古き語なり朝野群載御齋会加供ノ解文に精進物と書し青苔曳干和布曳干海松昆布など見えたり、酷食といふも精進のことなり（中略）精進の語ハもと美食せざるをいへり今魚肉を食さすこととするハ仏氏の意なり」とある。つまり、精進料理とは酷食であり、肉魚を食べない事は仏教的な意味であるとされる。

そもそも精進とは仏道修行に専心する事の意であり、文字通り節忌などで身を精進潔斎する際

に口にしていたのが精進物であった。『朝野群載』の他、『新猿楽記』や『猿の草紙』などには実に様々な野菜や海藻、果物、穀類が精進物として記され、その具体的な内容を見る事が出来る。日本においてこのような精進物が食されるようになったのは、肉食を禁じた大乘仏教の伝来を契機としている [上田：二〇一七 a]。

粗食としての精進料理については、公家の史料などに見られる。『枕草子』には「思はん子を法師になしたらむこそ心ぐるしけれ。（中略）精進物のいとあしきをうちくひ」とあり、精進物を「いとあしき」と否定的に捉えている。精進物が粗末な物として認識されており、精進物を食していた公家など一部の中でそのような認識があったことがわかりうる。

また、このように仏教的な理由から精進料理を食すことは、中世にても変わらなかったと考えられる。『北条重時家訓』には「魚・鳥は父母・親子の肉なりと申。あながちこれらをこのみ給ふべからず。ことに六齋日・十齋日には（中略）齋も精進潔齋して」とあるように、肉・魚を口にする事を好まず、節忌の際には食事も潔齋する事が家訓として挙げられている。武家の中でも齋日に潔齋のため精進物が食されていた。尤も、肉食をむやみに好まないように、とある事から完全に肉食を避けていたのではない事が伺える。

以上のように、大乘仏教の伝来を契機として、粗食としての精進料理が食されるようになった。ただし、先に見て来たように史料が公家や武家などのものに限られる事から、精進料理が庶民など一般的なレベルにまで広まっていたかは不明瞭な部分もある事を指摘しておきたい。また、古代において「精進料理」という言葉が史料に見られる事はなく、それはあくまでも「精進」や「精進物」として記されている点に留意する必要がある。

さて、このように粗食として認識されていた精進料理が転機を迎えたのが中世である。

中世に入り、禅宗系の僧侶より中国で発達した精進料理の料理法が伝来した。これにより、それまで粗食として捉えられていた精進料理の体系化が進んだのである [原田：一九九九]。このような精進料理は主にその伝来の契機となった寺院にて食されていた。特に禅宗寺院では調菜人と呼ばれる僧侶が精進料理を作っていた [上田：二〇一七 a]。

また、禅宗寺院においては典座と言う料理を担当する役職の僧侶がいた。禅宗では食事そのものが修行の一部とされていた事から、食事を重視する側面があった。日常の生活で食されるのは粥が中心であったが、法要の際などには「齋」として体裁の整えられた精進料理が食された [熊倉：二〇〇七]。

その一例を僧侶の忌日などの法要の際の齋に見てみたい。大徳寺真珠庵にて執り行われた一休宗純の忌日法要の史料である宗純一休一三年忌齋配膳注文（『真珠庵文書一』）には「牛房、平草、昆蕪、煎昆布、ヒシキ、納豆、冷汁〈モツク〉、干瓢、麩、椎茸、好物、小汁〈キシメン〉」など具体的な料理が見られる。当時の寺院で、法要などいわば特別な時に食されていた物が具体的に見られる貴重な史料である。本史料は膳にどのように料理を配膳するののかも記されており、当時の配膳も同時に知ることが出来る。

では、中世において精進料理として具体的にどのような物が食されていたのであろう。その一

例を『庭訓往来』一〇月状返に見ると、次のようなものが挙げられる。点心として「水織・温糟・糟鶏・鼈羹・猪羹・驢腸羹・箠羊羹・砂糖羊羹・饅頭・餛飩・饅頭・索麵・碁子麵・卷餅・温餅」、汁物として「豆腐羹・雪林菜、並薯蕷・豆腐・笋蘿蔔・山葵寒汁等」といった物が列挙されている。羹の中には「猪羹」「驢腸羹」などと肉を使ったような料理も見られるが、これは精進物を肉に似せたものである〔原田：一九九九〕。なお、このような肉や魚に似せた料理については後述する。

また、寺内にて食されていた精進料理は、その作法についても細かく記される。『隔蓂記』慶安三（一六五〇）年五月二〇日条には「仏餉〈与〉齋作法無相違也。齋作法去年者、白瓜・埒瓜・汁・茄子丸煮也。雖然、当年二色依希有、而相替也。汁〈大根雪林／豆腐入也〉、細切煮昆布・藕交、中盛鹿茸和布二切・浸酒也、拔出・煮麩五切・香物二切也。無冷汁、無肴也」とあり、使う食材や個数など細かに記され、齋作法に変更がある場合には詳記されていたことがわかる。

寺内での齋の史料は少なく、当時の作法が記述されている点で本史料は非常に貴重なものである。近世の史料ではあるが、齋作法はこのように変更が加えられながらも、中世から連綿と伝えられてきたことを示唆する史料として重要な史料であるといえる。

では、主に寺内で発展を遂げてきた精進料理は、いかにして広まりを見せるようになったのだろうか。

庶民レベルにまで精進料理が広まったのは近世以降であると考えられる。近世になると『当流節用料理大全』などの料理書に精進料理の献立が記されるようになった。食材、調味料などの名称が記されるほか、図が多用され、頭注に各用語の解説も見られるなど具体性に富む史料である。

このほか、『和漢精進料理抄』などの料理書には調理方法が記されるようになった。このような料理書には先にも記したように序文に精進料理の定義が記されており、料理書が流通する事によって、より多くの人々の間で精進料理の定義が広まる契機となったと考えられよう。

しかし、料理書が流通するようになったからと言って、それだけの理由で精進料理が広く周知されるようになったのではないだろう。精進料理が広まる一理由に、「もどき料理」の存在が挙げられる〔上田：二〇一七b〕。

もどき料理とは、野菜や穀類で肉や魚を模したものである。見た目は勿論、味も肉や魚に似せたもどき料理は鎌倉時代の史料に既にみられる。

『平戸記』寛元三（一二四五）年二月二六日条には「天陰、朝懺法之次結願了、引布施如例、其後兼頼宿禰差盃飯之間、念仏衆聞信尋来、々京宿所云々、不知此經廻之故也、相具一筒佳肴等、〈以精進物等模魚味形、／珍重物也、太有其興、〉興味太深」と、精進物にて魚の味と形を模したものが珍しく、興味深いものとして記されている。これは公家の日記の中に見られるもどき料理の一例で、精進物を使って肉や魚に似せる事が中世に始まっていた点は特筆すべきである。中世におけるもどき料理の例は近世と較べれば少ないが、ここにその端緒を見ることが出来る。

近世に入ると、「雉焼き」や「たぬき汁」と言った具体的な料理名を付されたもどき料理の例を見る事が出来るようになる。『可笑記』には「さるおてらへ参る和尚引入請ひて様々の御ちそう色々の御料理なるにきじやきのたぬきじるとどしめくこはいかなる事にやと心空にてみれば

さもなき精進物の御菜也寺方のれうりだて心得あるべし」とある。

寺内で振る舞われた料理が雉焼きやたぬき汁であったことにどのようなことか、と置いていけば精進物で出来た物である事がわかった。精進物を食するはずの寺内でもてなされた物であるからこそ、そこに肉が入っている事をいぶかしみ驚いている。しかし、精進物で作っていることから、これは寺内での料理であるとしており、この筆者は寺内では精進物を食するものだという認識があったことが伺える。また、このような反応を示していると言う事は、その味も見た目も肉のようであったことが想定される。

もどき料理の調理方法についても、近世には料理書に示されるようになっていた。このことから、広く一般にも知られるようになっていたと考えられる。また、『嬉遊笑覧』では「素菜を肉菜にならひて作ることあり」として、様々な史料に見られるもどき料理に関する記載を引用している。豆腐やこんにゃく、茄子と言った精進物を使ってもどき料理を作っている様子が見て取れる。

また、このようなもどき料理は『犬筑波集』と言った俳諧集の中でも触れている部分があり、人々の関心を引いていた事が伺えよう。近世にて広まりを見せていたもどき料理は、その普及の一助となったと言えるのではないだろうか。

以上のように、野菜や穀物類を精進物と食していた所から中世に転機を迎え、精進料理の体系化は進められた。古代、中世においては、主に寺内や公家、武家の史料の中に、近世では主に料理書の中に精進料理に関するものが見て取れる。肉や魚に似せたもどき料理は幅広い史料の中にその例が見られ、精進料理の広まりに一助をなしていた事が伺える。

しかし、これらの史料を見ていけばわかるが、「精進料理」として史料に出てくる例は料理書などに限られ、極めて僅少と言わざるを得ない。そのため内容から精進料理であると判断する必要があり、その点に史料的な制約があることは否めないと言えよう。

また、精進と史料内に見られる場合、それが仏道修行に専念する意味での精進であるのか、精進物や精進料理を指している言葉であるのか、その判断は前後の文脈によらねばならない。そのため、一概に「精進」という単語が示されていたとしても、そこから精進料理に関する物を見出すのは難しい部分もある。

先のような史料的な制約と限界はあるものの、古代から近世にわたって史料があることは非常に特筆すべきことである。勿論、時代毎に史料の残存状況に違いはあるが、その変遷を追うことが出来る点に精進料理に関する史料の貴重さが見られよう。

(井上真美)

四、本膳料理

本膳料理は「多人数の宴会、祝宴などに使う正式な日本料理の膳立て」という定義がなされている。料理研究家であった志の島忠氏は、「本膳料理はしだいにすたれゆく運命にあります」と述べていた。これは和風の大広間で多人数をもてなす宴会の席が、高度経済成長期の核家族化や

生活様式の変化で、催すことが困難になったことを受けてのことであった。志の島氏は、「七品から、ときには十いく品までもの料理が並んだ、よき時代の日本料理」と、本膳料理への賛辞を呈している〔志の島：一九七一〕。

この本膳料理は、室町時代に武家の礼法故実をもとに確立したとされる。これは、室町殿の幕府が京都に置かれ、加えて将軍が大臣に昇り得る高い家格の貴族として朝廷から認識され、武家の庖丁流派が成立していった時代と重なるのである。さらに、宮中の大饗料理から饗応料理としての形式も取り入れられ、さらに神事・仏事の食事形式が加味され、次第に様式が整えられたと考えられる。特徴としては、高足膳を使用して、調味した焼物・煮物・汁物が出されたことである。式の膳と饗の膳とがあり、膳組みは奇数であるが、膳の数や内容は儀式の規模や料理の流派によって異なる物であった。

本膳料理は銘々膳と呼ばれる一人用の膳を、客の前にいくつも並べるもので、この膳組は奇数である。一の膳には五品が乗せられ、二の膳、三の膳にも必ず椀が付き、椀の無いものは脇膳と称する。これは、銘々膳の大きさでは一人前の一汁三菜を並べるといっばいになってしまうので、沢山の料理を出そうとすれば、膳の数を増やすということになったのである。五の膳、七の膳と膳の数が増えるに従い、菜の数も増加して、汁もその数を増やしていった。七の膳では五汁二十八菜にまで、料理が供されることになったのである〔熊倉：二〇〇六〕。

こうして本膳料理は、大饗料理と同様に儀式食として発展していくが、次第に贅を競うものとなっていく。いくつもの膳が並ぶことで、宴席の時間も長くなった。これは、室町幕府以後の政権でも見られた特徴であり、江戸の中期頃には七五三膳と新たな本膳料理が並立するようになったとされている。これは、七五三が膳の数か菜の数か判らなくなり、混同されたことが背景にあったといわれる。

客が食べきれないほどの沢山の料理を出すことは、亭主が客をもてなす非常に重要な点であった。反面で、作ってから時間が経過して冷めて固くなっているものも、少なからずあり、食べるために調理を工夫したというより、見た目の華やかさが料理として先行していたといわれる〔熊倉：同前〕。この為、本膳料理でも「手まね」という箸をつける所作だけをして、後から出る温かい物を口にすることが行われたようである〔榊原：二〇一〇〕。食べきれない料理の幾品かは折詰にして持ち帰り、その場では「おにらみ」と称されるように見るだけの料理もあった。五の膳、七の膳という豪華な膳の数は、近世には行われなくなった。

庖丁流派の生間流には、寛永三（一六二六）年の後水尾天皇の二条城行幸の料理を描いた「七之膳十九献之巻」という絵巻物が伝えられている〔京都文化博物館：二〇〇六〕。「床飾りの式三献」と呼ばれる式の膳は、文字通り飾りの意味が強いもので、実際には箸をつけない。次いで饗の膳に御菓子、初献から一九献までの本膳と添肴に盃が並ぶ豪華な料理である。

さらに時代は降るが、江戸時代後期の加賀藩主前田治脩は、日記に食事の献立を書いている。その中で父の六代藩主前田吉徳の側室浄珠院との対面の盃事を「本膳と御引菜」として記述している（『太梁公日記』安永二（一七七三）年七月二一日条）。本膳には「白玉つみ入、皮牛房（牛蒡）、

しめち」の汁、二の膳には「小たい脊切、柚」の「うしを」汁、後段には「焼みそ、はなかつを、梅ほし」の下汁が出され、菜には本膳が鱈、二の膳は煮物と焼き鯛に田楽、後段は煮染が供されたことを記述している。この膳は治脩が藩主を襲封し、七代藩主生母との対面と言う祝儀ゆえ、「右祝膳」（『太梁公日記』同前）であり、養女の穎姫にも「膳式・赤飯・菓子、其上酒・肴等たべさせ」とあり、その豪華さを窺うことが出来よう。

江戸時代中期以降は民間にも広がり、結婚式などでも本膳料理が供された。明治一六（一八八三）年に婚礼を挙げた徳川宗家一六代の徳川家達と近衛泰子の時の献立が現存しているが〔徳川美術館：二〇一七〕、江戸時代の将軍が御台所を迎えた時の祝膳を髣髴とさせる支度であった。

この式三献は小笠原流によるが、小笠原家の当主が鳥を料理したことを室町時代の公家山科言国が日記に書いている（『言国卿記』文明八（一四七六）年八月二八日条）。「次小笠原御前ニサウニ参、マナイタノ前ノテウニツキ、鳥ヲキルシキアリ」とあり、その切られた鳥肉は「彼鳥ヲ一キレヒハチ（火鉢）ノ火ニテヤキアフリ」、さらに一口大に切って配膳したとの事である。小笠原流の当主による故実が、形式だけとはいえ引き継がれて、礼式となったことが窺えるのである。なお、この鳥の焼物は実際に食べる物であった。

また「為御餞別、従 御前様ヨリ於御奥御料理被下旨」（『太梁公日記』同二二日条）とあるように、餞別として料理が振舞われることもあった。

公家社会でも本膳料理が受容されていたことは、三条西実隆の日記『実隆公記』永正七（一五〇一）年二月一三日条にも子息の公条の婚礼に際して、「先式三献、次居饗三本立、本盤八種、二盤七種、三盤五種、有汁、有汁懸之飯」と見えることから、早い段階で受け入れられていたと思われる。また、今では好まれていないが、「汁懸之飯」と米飯に汁をかけるのは作法に適っていた事が窺える。

客に出す定型としては、本膳と二の膳付のものであり、本膳は一汁三菜、二の膳は一汁二菜を出すものである。山科言国が加賀国からの客人を朝食に招いた際、「御汁三、御マワリ八（お廻りは宮中言葉で菜の意味）」（『言国卿記』文亀元（一五〇一）年六月一三日条）が供されたが、これはさらに三の膳が一汁三菜で出されたものと推察されるのである。また、食後には「例式三種茶子在之」と茶菓子が供されるなど、現代に至る本膳料理の構成の萌芽も見て取ることが出来る。

本膳料理は、「いつ調理したかもわからない料理」とも評されているが〔熊倉：同前〕、この点は儀式食として大饗料理に共通した面ともいえ、本膳料理が大饗料理に代わって儀式の食膳として中心的な位置を占めていった要因ではないだろうか。

（美馬弘）

五、懐石料理

懐石とは茶の湯の発展の中で生まれた独自の料理の形式で、茶会の中で供されるものである。初期には「懐石」の文字は使われず、文献の上ではじめて見えるのは、元禄三（一六九〇）年に

成立した『南方録』である。『南方録』の筆者・立花実山が別に著した『南方続録』には、なぜ懐石の文字がふさわしいのか、またその語源について、禅僧が修行中に懐に抱く温石からできた言葉であると記している。しかし、これは後付けの理論で、千利休の時代に懐石の文字はなく、また語源についても定かではない。

しかし千利休が茶の湯を大成したとされる一六世紀後半には、あきらかに他の料理とは違う性格の料理が茶の湯の中で供されていたことが、「茶湯カ、リ」「数奇ガ、リ」（『私心記』永禄三（一五六〇）年四月一八日条）という表現からうかがえる。つまり茶の湯風の料理という新しい概念が、一六世紀の後半に誕生した。

当時の茶会記の中の料理表現としては、仕立（『天王寺屋会記』元亀（一五七〇）四年一二月二日条）、膳部（同天正三（一五七五）年六月八日条）、会席（『紙屋宗湛茶会日記』天正一五（一五八七）年一月三日条）、振廻（同天正一五年一月二日条）といろいろあり、一定していなかったことがわかる。後代になって会席の文字に当てて懐石の語が考案されたのではないかと推定される。

茶会の組立ては、前後二部に分かれ、初座といわれる前半に食事が供される。食後の菓子が出されたあと中立という休憩に入り、その後、後座と呼ばれる後半部に入り、ここで茶がたてられて茶会は終る。この間、約四時間をかける。前半に供される飲食が、先に述べたように茶の湯風料理（数奇ガ、リ）として他の料理と別の性格があると認識されるまでは、茶会の中の料理は一般の宴会料理と異ならず、本膳料理であった。たとえば『松屋会記』永禄四（一五六一）年二月二四日の茶会の料理は本膳の上にあえ物一皿と飯、汁がのり、二の膳には干瓢、揚げ麩、干大根などの料理の他、二種の汁が出され、三の膳には甘海苔、蒲鉾などととも汁がさらにもう一種供された。菜が少なくとも五～六種、汁が四種出た立派な本膳料理であった。さらにこの茶会では、茶会終了後に、座をあらためて酒宴が開かれた。それも二部にわかれ、中段と称する場面では羊羹や吸物が公饗で供され、また座をあらためた後段と称する場では烹雑など肴が七種以上、酒が三献ふるまわれた。この形式は茶会というより宴会の献立というべきものであった。

ところが一五六〇年頃より、献立の様相が変化してくる。それをリードしたのは利休であった。利休が三八歳であった時（まだ天下の宗匠と呼ばれる以前。若年の頃）の茶会料理を見ると、鯛・鰹をまぜたあえ物一歳と飯、汁をまず膳に組み込み、あとから加雑膾一菜と、白鳥と筍の煮物一菜を、それぞれ取廻しで供して終っている。つまり菜は三種、汁は一種なので一汁三菜の日常の料理の構造とかわらないものであった（『松屋会記』永禄二年四月二三日条）。ここで注目されるのは、最初の膳組みに菜を一種しか出さず、他の料理が取廻しの料理であったことである。つまり、食事の途中で別の料理が運び出され、それは一つの器に人数分が盛られていて、それぞれの客がそこから取分けて自分の皿に盛る形式である。そのことは、はじめに一菜で出され、あとから作りたての料理が順番に出てきたことを意味しているであろう。本膳料理が多く料理をほとんど同時に出して豪華さを競う平面羅列型のサービスであったのに対して、茶の湯料理は出来たて料理をその都度運び出す、時系列型のサービスをもった料理といえよう。しかも内容は明らかに簡素で、本膳料理の食べものの量にくらべるとはるかに少なく、食べ切ることの出来る食事に

なっていることがわかる。ここに新しい茶の湯料理の特質があった。すなわち出来たてを次々と供し、食べ切つて余すところがない、という質的に非常に高度な食事形式を創造した。そのことをポルトガル通辞ロドリゲスは『日本教会史』の中で次のように述べている。

料理についていえば、ただ装飾用で見るためだけに作られたものと、冷いものを棄て去った。その代り暖かくて十分に調理された料理が適当な時に食台に出され出され、彼らの茶の湯のように質の上で内容を持ったものとなった。

茶の湯料理が懐石とのちに呼ばれるようになったのは、茶の湯の理念の影響であった。一七世紀になると「わび茶」という言葉が出てきて、茶の湯の理念として「わび」が求められてくる。わびとは本来経済的に貧しいことを意味したが、のちには物少なに簡素で世俗を脱した生き方まで、その内に包含するようになる。そうすると茶の湯料理もふさわしいものが求められた。一七世紀末ごろに成立していた『茶話指月集』に千利休が守口のわび茶人を訪ねる説話が載っている。突然訪ねてきた利休を、驚きながらも大喜びして迎え入れたわび茶人は、いろいろわびのもてなしをして利休を喜ばせた。ところが食事の途中で立派な蒲鉾が登場したのを見て、にわかには機嫌を損ねた利休は、茶会の最中であるにもかかわらず退出してしまったという。なぜならわび茶人の家に常時、贅沢な蒲鉾などあるはずはなく、利休が来ることをあらかじめ知って、わざわざ高級な珍味を取寄せたにちがいない。驚いてみせたのもすべて作りものであったというのである。この逸話の最後に「にげなき物（似合わない物）は出さぬがよきなり」と結んでいる。これは逸話であって事実とはいえないが、わび茶という思想が普及した一七世紀末には、茶の湯料理が美味・珍味をもって客をもてなすことが目的ではなく、わびの美意識を表現するというメッセージが託された料理であったことがわかる。ちょうどその時期に、粗末な食事の意をこめた「懐石」の文字が登場するのは決して偶然のことではなかったといえる。

わびの美意識は茶の湯料理の種々の面に表現される。その一つは膳である。『天王寺屋会記』永禄一二（一五六九）年十一月二三日の献立に「平折敷」とあり、同三（一五六〇）年六月八日に「赤折敷」とあるように、茶の湯料理の膳は今日でも折敷が基本である。一六世紀末くらいまでは、まだ茶の湯料理の様式が固まっていなかったため、膳も折敷以外に足打など頻繁に用いられているが、のちには膳の中で最も格式の低い、いわば家庭の食の象徴でもある折敷が懐石の定型となった。また利休以前は金箔・銀箔で飾った器などが用いられることがあったが、のちにはごく日常的な漆器を基本とするようになる（『山上宗二記』）。ここにもまたわび茶の理念の表現があった。一七世紀には茶の湯料理独自の心得として、食べられない骨などを除いた魚鳥の料理を出す（食後の膳腕をきれいに拭いきれるために）とか、季節に合った食材を用いるなど、さまざまの心得が生まれた（『茶湯献立指南』古田織部正殿聞書）。こうして懐石と呼ばれる茶の湯料理の形式が完成したといつてよい [熊倉：二〇一七・筒井二〇〇一]。

（熊倉功夫）

六、会席料理

会席料理とは、本膳料理を簡略化したものであり、酒宴や寄り合い向きの料理である。料理の傾向は本膳料理と似ているものの、全ての料理を一度に配膳する本膳料理とは異なり、一品ずつ盛って膳に出すスタイルが特徴である。また、江戸時代以前からの魚鳥料理と精進料理を組み合わせ酒宴に相応しい献立で調理されたため、懐石料理に比べ魚鳥料理が主となっている〔北原他：二〇〇三〕。

会席の語源を考えるために、同じ音の「懐石」と「会席」の関係について確認しておきたい。熊倉功夫氏によれば、茶の湯料理である「懐石」は「会席」の宛字だという。そして「懐石」の初見は、元禄年間（一六八八～一七〇四）に編纂された『南方録』であり、一般的に言われる語源は、『南方続録』で語られる、わずかな暖をとるための温石を懐にすることがとき質素な料理という意味だとされている〔熊倉：二〇〇二〕。

さらに懐石という言葉が現れる以前の茶の湯料理は、「会席」「仕立」「振舞」などの文字が使用されているのであるが、それらは茶の湯料理を特定するものではなく、集会や食事あるいはそのメニューの意味であったという〔熊倉：同前〕。例えば、江戸時代後期文政一三（一八三〇）年に刊行された随筆『嬉遊笑覧』には、「黒漆の椀は賤しきものにて田舎にのみ用ひたりしを宗易好事に茶席に用ひたりしより会席椀と称するものを殊皿に作ることはなれり茶事にのみ会席といふはおかしきにそをまた茶会の包丁料理のこととさへ心得るはいかな僻ことにかいと拙し」という記述があり、茶席で使用する椀でさえ「会席」文字が使われていたことがわかる。

つまり、同じ「会席」という文字で記されていても、単に集会や会合を示すものもあり、「会席」がそのまま会席料理を指すわけではないのでその点は留意が必要である。いずれにしても、茶の湯も伴うものでも、「会席」の文字が使われていたり、懐石料理自体も、茶の湯の世界でその名前が登場するのは、先にも述べたように江戸時代になってからであり、両者の違いを明確にすることは難しい。ただ、会席料理が基本的には懐石料理の延長線上にあるという指摘〔原田：二〇〇九〕は間違いなくそうであろう。

では、会席料理はいつ頃生まれたのであろうか。『続飛鳥川』には「料理茶屋にて会席仕立の始は安永の末」とある。また、『武江年表』巻之七にも、享和年間（一八〇一～一八〇四）に会席料理を始めた者がいたという記述がある。これらのことから、会席料理屋が出現し始めたのは、安永期末（一七七〇年代後半）から一八〇〇年代初めと理解して良いだろう。

また、出版物を見てみると、「会席料理」の文字がタイトルについての書物、『会席料理帳』（天明四（一七八一）年刊）、『会席料理細工包丁』（文化三（一八〇六）年刊）『料理早指南大全』（享和元（一八〇一）年刊）が出版され始めるなど、都市民を中心に「会席料理」の名前は定着していたようである。例えば、『料理早指南大全』には、「会席、一飯、二汁、三脛、四附合、五手塩皿、六平皿、七大ちよく、八茶碗」という会席料理の基本的なスタイルが書き示されており、また、享和元（一八〇一）年に刊行した『料理早指南』では、季節ごとの会席料理の献立が記されるな

ど、会席料理のかなり詳細な内容が紹介されていたことがわかる。茶屋で会席料理が楽しめるようになり、加えて会席料理に関する書物が相次いで刊行されたことで、会席料理は当時の社会に定着化をしていた。さらに江戸時代後期になり、一般庶民（特に都市部）の間で、酒宴や会席料理を楽しむ余裕が生まれ、そういった層に向けて懐石料理のエッセンスを受け継ぎながらも気軽に楽しめる会席料理が流行したのかもしれない。

会席料理の実態については、先に述べた会席料理の名がタイトルにある書物以外に、随筆の記述からも伺い知ることができる。

嘉永六（一八五三）年に喜田川季壯（守貞）が記した江戸を主軸に三都を比較した随筆『守貞漫稿』には、会席料理に関するこのような記述がある。

天保初め比以来、会席料理といふこと流布す。会席は茶客調食の風をいふなり。口取肴など人数に応じてこれを出して、余肴の数を下さず。その他肴もこれに准ず。前年のごとく多食の者はさらに余肴これなく、腹も飽くに至らず。しかして調理はますます精を競へり。今世、会席茶屋にて、最初煎茶に蒸菓子も人数限り、一つも多く出さず。口取肴も三種にて、織部焼などの皿に盛り、これも数を限り余計これなし。口取肴の前に坐付味噌吸物、次に口取肴、次に二つ物といひて甘煮と切焼肴等各一鉢、次に茶碗盛人数一 碗づつ、次に刺身、以上酒肴なり。膳には一汁一菜、香の物

これによれば、天保期（一八三一～一八四五）の始め以降に会席料理が流行し、それは「茶客調食」の様なもののことを言うことである。また、人数分の料理の配膳というスタイルや、調理が「精を競う」状況にあったことがわかる。前述したように、会席料理あるいは会席料理屋の出現は、安永期末（一七七〇年代後半）から一八〇〇年代初めと思われる。その時期に出現した会席料理は、天保期に流行のピークを迎えることになったのであろう。文政七（一八二四）年に刊行された『江戸買物独案内』にも、「会席御料理」を営む店は一五を数え、その流行が伺える。

その他の随筆の記述を見ると、寛政一三（一八〇一）年刊の『比翼紫』には「きうるしの椀、せいひつむしくひの会席膳にて出る」とあり、生漆の椀が使用されていたことがわかり、寛政二（一七九〇）年刊の『文選臥坐 東北の雲談』の記述、「西河岸の丁子風呂にいたる。抑々此泉湯は当世流行して、都会席の風流膳尽し。美尽し。」からは、この時期に流行した湯屋で会席の風流膳が振舞われていたことが読み取れる。

また、会席料理に対する庶民の感覚が読み取れるものもある。文化一四（一八一七）年刊の『大千世界楽屋探』には、「空話もならねへから近所の会席風の料理茶屋へ小意気な物を一寸詠て」、さらに慶応三（一八六七）年刊の『善悪両面兎手柏 五幕』にも「かういう立派な会席茶屋へ、こんな身装で上れはせず」という記述がある。この二つの記述からは、会席料理茶屋にいく市井の人々が服装に気にする姿が垣間見え、会席料理やそれを含む外食が当該期の人々にとってどのようなものであったのかを考えさせられる興味深い文言である。

さて、先にみた『江戸買物独案内』などの書物に記された会席料理茶屋の広告などをみると、会席料理茶屋を営む店が、同時に即席料理を営んでいたことがわかる。即席料理とは、料理屋に入ってから頼む料理のことである。あらかじめ予約をして決まった献立で料理が出てくる会席料理とは異なり、即席料理はその日に調理可能な料理を客の好みで注文する〔原田：二〇〇五〕。

安政三（一八五六）年刊行の『浪花の風』には次のような記述がある。

当地の即席料理の店は多くして、江戸と替ることなし。されども、其調理風味の大旨をいはず、江戸は淡味を主とし甘美なる方にて、当地は滋味を主として塩辛き方なり。これを昔織田右府が大内家の料理人に調理を命ぜしに、口に適せずして怒られしかば、料理人改め乞ふて再び調理せしに、大に右府の口に適ひし時、料理にんが評価せし語に思ひ合すれば、江戸の料理は大内家の第一等に近く、当地の料理は第二等に当りぬべしと思はれぬ。当地は豪富のもの多く、奢しを極めし様に思はるれども、飲食杯は江戸ものの如きにもあらず。諺にいふ江戸の食倒れといふもの思ひ合すべし。

これによれば、幕末頃には、江戸と同様に大坂でも即席料理の店が多くあったことがわかる。また、江戸と大坂では味に違いがあったことなども記されていて興味深い。

（鎌谷かおる）

七、卓袱・普茶料理

A：卓袱料理

卓袱料理は今日では長崎の郷土料理として知られる料理であり、また、うどんや蕎麦に「しっぽく」を冠するものもあるが、江戸時代に唐料理として知られるようになる異国の料理である。江戸時代の長崎において、唐人屋敷などで唐人らによる本場の唐料理が食され、また一方では江戸時代以来、長崎の家庭で食する料理として発達し、時代を経て現代でも料亭や家庭で食される長崎の卓袱料理として展開してきた〔長崎市役所：一九三八・和田：一九五八・吉田：一九八五・脇山：二〇一三〕。また、長崎だけではなく、江戸時代に上方や江戸でも料理屋で出されて流行した料理でもあった〔原田：一九八九・東四柳：二〇一九〕。ここでは、卓袱料理について、その特徴などについて改めて史料等で確認してみたい。

卓袱料理

この「卓袱」または「卓子」とも書き、「しっぽく」と読む語句について、江戸時代後期の辞書である『倭訓栞』には外国語または卓袱の唐音であるといい、また卓子もそう読むことが記されている。また、明和八（一七七一年）年に太田資政が記した『卓子宴儀』には「シツホコ」は机の事で、とくに方形の机である事が読みとれる。また同書では発音について触れていて、唐音でも日本の音訓でもなく、ゆえに正字がないという。また同じく明和八年刊行の『卓袱会席趣向帳』

で「しっほくといふ詞は肥前の長崎にていふ言葉にしておそらくは蛮語ならん」とあって、しっほくは長崎でいう言葉で、おそらく外国語だろうという。このように「しっほく」の発音に関しては、日本語ではなく、また唐の言葉とも限らない事も記されている。また、ベトナムの発音だと記す史料の存在なども指摘がある〔長崎市役所：一九三八〕。しかし、卓袱料理の語源について明確なことは不詳である〔西澤：二〇〇五・越中：一九八五・越中：一九九九〕。

語源は明確にすることは難しいが、日本語ではなく、アジアの国や地域の言葉に由来しており、「しっほく／しっほこ」の読みがあてられている漢字「卓袱／卓子」が指す物は、机に敷く布（テーブルクロス）をいう「卓袱」であり、「卓子」つまり机のことであり、四角い机の事をさしていることが史料より読み取れる。

様式

この料理の特徴といえる「卓袱」「卓子」すなわち机を使用した食事の様子は、長久保赤水が記した『長崎行役日記』の明和四（一七六七）年一〇月一五日条に、長崎での食事に関する記述と図があり知ることができる。菊左衛門の宅で夜食に唐様の卓子が出され、「一案に六人づゝ囲み坐して食す。但飯椀ばかり面々にて、羹菜は寄合」とあり、一つの机を六人で囲んで座り、飯椀だけ銘々に出され、羹、菜は寄せて盛られている。また、その机の大きさも、差し渡しが「二尺四五寸」とあり、一メートルに満たないほどの大きさである。また、図では、方形の机に六人分の箸や猪口、匙のようなものが置かれ、机の中央には魚がそのままの形で皿に盛りつけられたものが置かれている。このように食事の様式が詳細に記されていることから、一つの机を複数人で囲み、箸や飯椀が人数分銘々に用意されるが、料理は大皿に盛られている食事の様式が興味深いものであった事を知る。

この様式の食事については日本で初めて見るものではなく、平安時代の公家達の宴である大饗において、台盤（机）と兀子／床子（椅子）を使つての食事が行われている。そのことを天明四（一七八四）年刊行の『卓子式』の序文では、朝廷に台盤というものがあり「今の卓子に似たるもの」と述べる。また、中世後期から近世においては、日本へやってきたポルトガル船の来港により、人々が西欧のテーブルでの食事を知る事になるとことが指摘されている〔越中：一九九九〕。

唐人の食事様式と同じく、机で大皿に盛られた食事について記されたものとして、寛政七（一七九五）年から寛政一〇（一七九八）年に橘南谿が著した『西遊記』があり、その中に「卓子」の項がたてられている。その記述によると、「卓子食」という料理は一つの器に盛られた料理に、主人と客人らが自身の箸をつけて、遠慮することなく食事をする事だと述べている。またこの記事の中では、長崎にやってきた唐人達が、日本の食事ではすべての人が膳や椀を別々に用いて食事をしている事に驚いている様子も記されている。また食事の様子から、朋友と語りながら食事を楽しむ事ができ、気安いことも特徴である。

献立

料理などについてはどのような内容であったのか。献立の記述を見ると、唐人らの食事の献立や料理を記したものと、様式は唐様だが料理は日本の食事を取り入れているものが見られる。また、後者では、長崎での饗応における献立を記したものと、料理書で卓袱料理の仕様として、日本人の好みなどを考慮した料理が紹介されたものがある。

卓袱料理について、料理書の『卓袱会席趣向帳』の凡例の一つに「猪豚の肉を専に用ゆる」事、また別の箇所では「卓袱料理は大酒におよぶもの」であるという。中国の食事についてその献立等を記した史料はいくつかあり、宝暦一一（一七六一）年に記された『八僊卓燕式記』では中国の様式での食事について、食具、献立と調理法などが記されている。調理法などについては寛政一一（一七九九）年に刊行された本で、長崎で清国の商人等を調査し中国の清時代の風俗等を記録した『清俗紀聞』の巻四飲食に、点心類、大菜類、小菜類などそれぞれに料理の作り方が記され、料理を出す順なども記されている。この要点を絵本に仕立て文久元（一八六一）年に刊行されたのが『新編異国料理』である。また、唐人屋敷での卓袱料理の具体的な献立について、文化・文政頃の見聞を集めた『文化秘筆』では、文政二（一八一九）年六月の唐人屋敷で出された料理献立を紹介し、その中には「八宝蒸鴨／貝入アヒル丸煮」などが書き上げられている。

一方で、卓袱料理の様式で長崎の人の邸宅で出された卓袱料理について、長久保赤水は『長崎行役日記』明和四（一七六七）年一〇月一五日条で、酒を飲み始めてまもなく「大鉢索麵、鯛、せん卵、木耳、葱、大鉢は替らず、どんぶりは皆かはる」と記す。また、尾張の菱屋平七が記した『筑紫紀行』で、長崎に到って数日の享和二（一八〇二）年五月一日条では「海老屋善助方へ招かれ往て、卓子の饞具、唐風の饗応を珍しく賞して、飲燕談話の後、囲碁の遊びをして」いる。その時の献立を書いており、それを順番に見ていくと、まず茶菓子がだされ、盃、舟盛があり、吸い物には鯛ひれ、もち、こんぶが具材で、また同じく味噌仕立ての汁物も出されている。次に卓子が用意され、小菜が五種ほど、鉢やどんぶりが六種類、その間に飯が出されている。

料理書では『卓袱会席趣向帳』の凡例に、必ずしも堅苦しいものではないことや、料理も油を用いず料理するものなどを書すことを明示し、また『卓子式』や、享和元（一八〇一）年から文政五（一八二二）年刊行の『料理早指南』、天保六（一八三五）年刊『料理通 四編』などで記される献立は、様式には本格的な卓袱料理のものを取り入れつつ、料理そのものは日本の料理を取り入れたものであり、日本的に工夫された卓袱料理を紹介している。唐人屋敷で出される料理、長崎の地で長崎の人の宅で用意される卓袱様式での饗応と、料理屋等で提供される食事の様式や料理とは違いが見られ、日本における卓袱料理の展開を考察する上で興味深い。

一八世紀後半から一九世紀前半の頃に、卓袱料理について、その仕様や食具を図などで示し、また献立や料理法等を記した料理書として『卓子式』が刊行され、また『料理早指南』の第三編、『料理通 第四編』でも卓袱料理の献立などが記されており、卓袱料理についての本がいくつか刊行されており人々の関心が寄せられていたことを知る。また、料理屋での卓袱料理が上方で、その少し後に江戸で流行していたようであることが指摘されている〔原田：一九八九〕。

このように上方や江戸でも知られるようになった日本式の卓袱料理であるが、その本場は長崎であること、また人々にそのように認識されていた事が随筆や料理書などの記述から読み取れる。

長崎では唐人屋敷で唐人等による唐料理が展開し、一方では長崎の日本人宅では饗応料理として日本人の馴染みの料理を用いながら卓袱料理の様式で調えられるなど、珍しい饗応料理として興味を惹き付けるものであったこと、また上方や江戸では様式や料理も馴染みやすいように工夫を加えたものが紹介されたことで、珍しい料理様式でありつつも柔軟な工夫が可能な唐様の食事として取り入れられている。卓袱料理は、日本式の卓袱料理として展開し、また一つの器に多種の料理を盛りつける特徴を持つものを「しっぽく」と称するようになるなど、人々に広く受け入れられ、知られるようになった料理である。

B：普茶料理

普茶料理は中国様式の精進料理であり、また承応三（一六五四）年に日本に渡来した隠元隆琦を宗祖とする黄檗宗の寺院における饗応の料理として出されることでも知られる料理である〔森末等：一九六五・藤井：一九八三・竹貫：二〇一七〕。

江戸時代に刊行された料理書の中で、最も早く異国料理を紹介したものとして元禄一〇（一六九七）年に刊行された『和漢精進料理抄』があり、その「唐」の部で普茶料理について記されている〔原田：一九八九、二〇〇五〕。また江戸時代の料理書で普茶料理について記した主たる史料としては、『和漢精進料理抄』を底本とし、「普茶料理」を書名とする明和九（一七七二）年刊行の『普茶料理抄』がある。また、享和二（一八〇二）年刊行の『料理早指南（三編山家集）』や天保六（一八三五）年に刊行された『料理通 四編』でも普茶料理が紹介されている。

普茶料理

普茶料理について、江戸時代後期の辞書である『倭訓栞』では「卓袱」の項の解説の中の一つとして「精進の料理を普茶といふ」と記されている。また、『普茶料理抄』の凡例文中にも「精進の卓子を普茶といふ」とあり、「卓子」つまり卓袱料理の精進が普茶料理であるとして説明されており、精進料理であることが明記されている。また、この料理は寛政七（一七九五）年から寛政一〇（一七九八）年に橘南谿が著した『西遊記』で、「卓子」について述べるなかで「寺院にも黄檗宗などの寺には、不茶とて、精進ながら卓子料理をすることなり」と記述があり、「不茶」つまり普茶という精進の卓袱料理が黄檗宗の寺院で行われていたと記す。また、『料理通 四編』では八百屋善四郎が「唐料理普茶卓子」について書くにあたり、長崎へ赴く途中、上方で普茶と聞いてはいくつかの寺院に立ち寄ったことなどの記述がある。詳細を知る事は難しいが、黄檗宗寺院などで出される精進料理として伝わっていたことがうかがえる。

「普茶」の意味については、黄檗の寺では一山の僧や役職の僧と普く茶を供にする説、「茶礼」に赴く「赴茶」によるとも伝わっているという〔藤井：一九八三〕。また、黄檗の寺院の規則で、寛文一二（一六七二）年の序を有する『黄檗清規』にはいくつか「普茶」が設けられる事等が記

されているが、それ以外の齋などの食事についても記載があると指摘がある〔永田：一九七八〕。万福寺において普茶の時には僧等に茶が振る舞われていた事はわかるが、詳しい内容について詳細までは記されておらず、『黄檗清規』成立頃の万福寺での普茶の実態を知る事は難しい。

様式

この料理については、料理は精進だが、その様式は銘々膳ではなく、卓袱料理と同様に机を使用すること、料理は大皿に盛られ複数人で食べる食事様式であることが特徴としてあげられる。

様式について、『和漢精進料理抄』に「普茶図」として料理や食具などの配置が簡略な図で示されており、四人の席で、銘々に箸や菓子、生菜を並べ、机の中央にも生菜を置く図が示されている。また、『普茶料理抄』の図では部屋全体の様子を描いている。その図の中には床の間の装飾なども描かれており、四人の人物が高さの低い大きな机に四人が向かい合って座し、その机には敷布が掛けられていて、机の上の皿等まで詳細を知る事ができる。他にも「別膳の図」として、銘々に机が用意されている図も付されており、机を用いてはいるが、銘々膳のような様式で普茶料理を振る舞う仕様も紹介されている。このことから、必ずしも大きな机を複数人で囲む様式だけを用いて座を調えるのではなく、銘々であっても机を使用することで普茶料理として設えることもあったことは興味深く、普茶料理と称する食事には机が必要不可欠であることが読み取れる。

また、唐人等の卓袱料理では椅子に座すが、『普茶料理抄』で紹介する普茶料理の図では、低い机で座敷に座っている様子が描かれており椅子を用いていない。唐様式をそのまま用いるのではなく、日本の座敷での食事に低い机を取り入れることで、銘々膳を用いず、机を使い、数種類の料理を盛った大皿を置くという珍しい食事様式を楽しむ事が紹介されている。

料理が出される順番などについても記されており、『和漢精進料理抄』では、普茶料理ではまず菓子と生菜にちよくと箸を添えて出し、その次に「茶を引なり。茶は、其ちよくにうけて喫、菓子生菜を喰て、ゆる一と茶をのむ也」とあって、まず茶を喫することからはじまり、その後、煮菜、点心、など順々と何種も出され、生菜などは皿に、煮菜は大碗に盛りつけ、人数が増えれば鉢にも盛ることが記されている。

『普茶料理抄』、『料理早指南』などでも、菓子とともに煮出した茶を飲むことから始まる事が記されており、またその図も付されているなど、普茶料理の食事は喫茶から始めることが不可欠なものとして伝わっていることを知る。黄檗の寺院で「普茶」が行われることや、隠元隆琦や黄檗僧らが茶葉での喫茶を好んでいたこと、黄檗僧であった高遊外（売茶翁）の活動や、彼と文人等の交流などによる日本近世の喫茶文化における煎茶の展開などとの関連も看過できない点であろう。

また、『普茶料理抄』では部屋の装飾、道具についても説明書きがされている。一番に書かれているのは床の間の掛けもの、花入れなどで、次いで二番目に「卓子」が書かれ、最後に腰かけが紹介されている。ほかにも菜箸は唐では使用しないが、日本の風俗にあわせて用いることも紹介されているなど、饗応の様式に必要な食具なども紹介し、日本での習慣との違いや、日本の様

式を取り入れてもいい点など詳細に書かれている。

献立

江戸時代の料理書で紹介する普茶料理の献立等は、一七、一八世紀では『和漢精進料理抄』と『普茶料理抄』、また一九世紀前半で『料理早指南』や『料理通 四編』によって、料理とその作り方が紹介されており、それらに記述のある料理の紹介や分析も先行研究に詳しい〔永田：一九七八・東四柳：二〇一九〕。

精進である普茶料理の料理品の特徴としては、油を使って調理したものが多くことがあげられる。『普茶料理抄』で見ると、「巻煎」という料理で「豆腐は一丁を十二に切て油にあけ」等とあり、また「麵筋包」では、大根や牛蒡など「五種類を全巻煎の子のこたくにして油にいり付て」冷ましておくなど、油で揚げたり煎り付け、その後に醤油で味付けされているものが多く見られる。

また一九世紀では、具体的な献立の例としては『料理早指南』で「附録 黄檗料理普茶式」として献立が紹介されており、指図にある食具の絵にもあるが、第一の煎茶から順番に、蒸し菓子の「黄檗饅頭」、その後に菜籠の初重、二重、三重の料理、そして酒も出され、最後には蕎麦が出される様式、出さない様式の説明がある。

さらに『料理通 四編』では、四季による普茶料理の大菜、小菜それぞれに献立が記され、その作り方も紹介されている。これらの調理でも『普茶料理抄』よりは少なくともはなっている、油であげるものや、油で煎るなどの調理をするものが見られる。例えば「金鶏もどき」という豆腐を使った料理では、「櫃の油にてあげ」たり、「唐麩」という生麩を使った料理では、蒸籠で蒸したあとに「胡麻の油にてあげて」とあり、使われる油についても明記されるようになっている。

こうした江戸時代の中期以降に刊行された料理書で紹介される普茶料理は、食事に使用する道具などの様式は、普茶料理の様式の特徴である机を使用し、大皿に盛り付ける料理として、絵図等でも示されている。また、はじめに茶を飲む事をして、その後は酒もだされていることや、また料理は日本料理や折衷の料理などであるが、様式は中国風を用いることなど「略式」での形式が紹介されており、料理屋において共同膳で楽しむ事ができる酒宴の料理として出される普茶料理というのが特徴であることが指摘されている〔東四柳：二〇一九〕。

このように江戸時代に出された出版物で紹介されたこと等によって、普茶料理の存在が広く知られるようになるが、それは黄檗宗の寺院で、僧等によって振る舞われる寺院の精進料理そのものがそのまま伝えられているというよりは、一般に饗応として用いることが出来るように日本の様式を取り入れる等の工夫がされた普茶料理である。しかし、普茶料理は黄檗の寺院の饗応料理として認識されていたこと、また料理等の名称に「黄檗」や「隠元」と付されたものが散見することから、近世の日本の精進料理において黄檗の寺院の食文化は看過できない。

（竹貫友佳子）

八、異国料理

本節では近世以前に日本で認識されていた異国の食文化について、史料の記述を通して概観する。なお異国としては、南蛮（阿蘭陀を含む欧州）と朝鮮を主な対象とする（中国については別項の卓子料理・普茶料理参照）。

A 南蛮

宣教師・商館長による進物の記録

欧州文化との接触は、天文一二（一五四三）年、ポルトガル船の種子島漂着に始まる。以降寛永一六（一六三九）年ポルトガル船の来航禁止まで、キリスト教宣教師や貿易商人によって、主としてポルトガルやスペイン、また貿易の中継地であった東南アジアも含む南方からもたらされた文化が南蛮文化と呼ばれた。またその頃、平戸に設立されたオランダ商館（一六〇九～四一）やイギリス商館（一六一三～二三）を通して、欧州文化が流入した。

そのうち食文化に関する史料の最初は、キリスト教宣教師が、布教や交易の許可を求めて為政者に贈った飲食物の記録である。例えばルイス・フロイスから耶蘇会への永禄一二（一五六九）年六月一日付書翰には、京都で織田信長へ「コンフェイトス〈金平糖〉入のフラスコーつ」を蠟燭とともに贈り、布教を許されたと記されている（『耶蘇會士日本通信』）。また、同じく宣教師が慶長一三（一六〇八）年正月、薩摩の島津義弘へ、年頭御礼として「御樽壺丁并南蛮菓子一折」を進上している（『後編旧記雑録』巻六二）。

商館長による進物としては、イギリス商館長リチャード・コックスによる公務日記『イギリス商館長日記』（一六一五～二二）に、平戸藩主の松浦隆信へ胡椒、豚・家鴨・雌鶏・豚腰肉の焼物、葡萄酒、饗宴用糖菓、砂糖漬、ビスケットなどを贈った記録がある。

こうした史料では献立など様式の記録はなく、進物として輸送が可能な食物、例えば香辛料、菓子、酒類などの品名のみが中心である。受け取った側の評価・感想もほとんどみられないが、それらの品には外交関係に関わる交渉にも有効な価値があったことが窺える。

出版物にみる異国の食文化の認識と受容

南蛮文化との直接的な接触は天文一二～寛永一六（一五四三～一六三九）年の一〇〇年未満であったが、さまざまな飲食物や製造技術が受容され、食文化に大きな影響を及ぼした。なかでも南蛮菓子とその主材料である砂糖は、その後の菓子の主要素となり、上菓子の完成を導く。例えば金平糖、有平糖、ほうろ、かすてら、ひりょうずなどは、原語のポルトガル語が呼称となり、一六〇〇年以前の成立とされる『南蛮料理書』を始めとして料理書にも収載される。さらに、諸都市の町人を主人公とする浮世草子で、貞享五（一六八八）年刊の井原西鶴著『日本永代蔵』巻五には、長崎の町人が「南京より渡せし菓子、金平糖」の作り方を研究して成功し、大金持ちになる様子が描かれている。異国由来である金平糖の実態が、この頃にはすでに一般の人びとにも認識されていたことがわかる。なお、金平糖をここで南京渡来としていることについては後でふ

れる。

また南蛮を冠する語が、伝来した食物や異国風の料理の名に採用される。例えば南蛮胡椒、南蛮黍、南蛮柿は、現代一般にそれぞれ唐辛子、とうもろこし、いちじくと呼ばれるが、方言ではいずれも南蛮と呼ぶ地域が残っている。料理名の例では、前出の『南蛮料理書』、寛永二〇（一六四三）年刊『料理物語』（第九汁之部）に記載される「南蛮料理」は、鶏を丸のままゆでてその汁を使うという共通点を有し、こうした料理を南蛮と称するイメージが共有されていたと考えられる。なおこれと同名の料理は、以降の料理書、例えば元禄九（一六九六）年刊『茶湯献立指南』巻之四、文化元（一八〇四）年刊『料理早指南』四編などにも記載されるが、その材料や調理法は同一ではない。また同じく異国名を冠する他の料理名としては、南蛮煮、南蛮漬、南蛮焼などに加え、一八世紀以降には阿蘭陀、一九世紀以降には甲比丹などの事例も散見される。こうした呼称は異国の食文化に対する意識の表れといえるが、採択される異国名や異国語は、特定の国をさすというよりも、異国風で珍しいという印象の表現であったと考えられ、時代による変遷も認められる [橋爪：二〇一一]。

オランダ通詞による記録

オランダとの外交は慶長五（一六〇〇）年リーフデ号の豊後漂着に始まるが、寛永一六（一六三九）年にポルトガル船の来航禁止を経て、同一八年に平戸から長崎の出島に移されたオランダ商館が、幕末まで欧州と接触する唯一の拠点となる。これに伴い食文化に関する史料も、同館の関係者による業務上の記録や、長崎へ来訪した学者による見聞録が中心となる。

関係者の記録としては、享保九（一七二四）年に江戸参府した商館長ヨハネス・テーデンス一行から、将軍徳川吉宗の命で通詞の今村市兵衛と名村五兵衛が海外情報を聴きとった『和蘭問答』に、酒（ぶどう酒）・麦酒、酢、茶、精進、「食事給やうの次第」などの記述がある。「食事給やう」は特に具体的で、乾杯の仕方、飯台や膝にかける「白き木綿」、銀製の食具三種を使う鳥の丸煮の食べ方、パンとバターの食べ方などが詳述されている。また麦酒については、実際に飲んだ感想が「殊外悪敷物にて何のあぢはひも無御座候」と記されている。同時期の商館長の日誌によれば、その前後、享保九～一二（一七二四～二七）年にかけて計四回、将軍の命で奥坊主が商館長一行を定宿長崎屋に訪ね、オランダ料理の視察と試食を行っていた [今村：二〇〇二]。

長崎の来訪者による見聞録

来訪した学者による見聞録では、蘭学者司馬江漢による天明八（一七八八）～寛政元（一七八九）年の『西遊日記』、同じく大槻玄沢口授、寛政一一年（一七九九）刊の『蘭説弁惑』、本草学者佐藤成裕著の文政九（一八二六）年序『中陵漫録』において、獣肉とパンに関する記述が共通してみられ、特に司馬江漢は牛の生肉の食体験に加えて、屠殺から塩漬にいたる工程の視察や牛の去勢などについて詳述している。

一方、京都の蘭方医広川獬は、寛政二（一七九〇）年から二度にわたりのべ八年間長崎に滞在

し、寛政九年自序の『長崎聞見録』巻之五で「かうひい」とその器具の「かうひいかん」、小麦粉の生地を豚の脂で揚げる「阿蘭陀菓子」を図説している。幕臣の大田南畝は、文化元（一八〇四）～二年の長崎赴任中の書留『瓊浦雜綴』巻上で「阿蘭陀菓子」の「スシブプロウド、スウス、スペレツ」の製法、『瓊浦又綴』巻之上では紅毛船で「カウヒイ」を味わった感想や、「ゼネイフル」という酒などについて記している。

また森島中良編の天明七（一七八七）年刊『紅毛雜話』では、オランダ商館で行われた太陽暦の元旦を迎える祝宴「和蘭陀の正月」について説明している。それを長崎遊学中の大槻玄沢が食した膳部「紅毛の卓袱」について、「パスティソップ」から始まる、魚、海老、鶏、鴨、猪、野牛、鹿などの料理、菓子の「カスティラブロート」など計二一種からなる献立を、オランダ語呼称と邦訳料理名で解説している。さらに大槻玄沢はこれに倣い、寛政六年から天保八（一八三七）年まで計四四回、江戸の居宅・芝蘭堂で蘭学者を招いて阿蘭陀正月（または新元会）を開いたとされる〔森：二〇〇三〕。

阿蘭陀正月は、文政年間（一八一八～三〇）成立の『長崎名勝図絵』巻之五下市中之部にも、邦訳された漢字表記の料理名（例えば「大蓋物味噌汁」など）を列挙した献立と、食具及び食法、「紅夷」で「常食」される「パン」、「ポートル」、「コッヒー」などが詳しく紹介されている。こうした異国の食は人びとの興味の対象であり、長崎の価値としても共有されていたと考えられる。

オランダの料理献立の記録は、ほかにも散見される。例えば尾張藩士天野信景が元禄年間（一六八八～一七〇四）から享保一八（一七三三）年までに執筆した随筆を天明二（一七八二）年に門人の堀田方田が編んだ『塩尻』巻之八六には、長崎でオランダ人を通詞が饗したという料理六種類からなる献立の説明とともに「異邦滯饌に獣肉を先とす、魚鳥これに次ぎ、先是を食ひ酒を飲み後飯を服せり、我国の飯を第一とする唐土古の風也、阿蘭陀の如きは唐土人の調味に以て亦異なり、酒蔬菜羹湯を食ひて飯を喫せず」という記述があり、日・蘭・唐の食文化を客観的に比較する視点が窺える。また、日向佐土原安宮寺の住職で当山派の修験である野田泉光院が、文化九年から諸国をめぐった『日本九峰修行日記』文化一〇（一八一三）年三月一八日条には、「正月屋（長崎今籠町）の馳走、此仁阿蘭陀人の料理人也、阿蘭陀の献立書等見る」とある。商館以外でもオランダの料理が商品として供され、珍しい異国の食文化として受け入れられていたことがわかる。

オランダ文化との接触期間は二五〇年以上に及び、その間オランダ商館における食文化としては、獣肉（牛、猪、やぎ）、パン、酒、珈琲などの飲食物や食事様式が特に注目され、商館の関係者や長崎を訪れた学者によって体験的に認識され、かなり正確に記録されていた。しかしそれらは限られた関係者の間でのみ受容されるにとどまり、南蛮の事例に認められた一般的な広がりや展開にはいたらなかった。

B 朝鮮

朝鮮の食文化に関しては、主として近世の日朝外交に関する記録、なかでも朝鮮通信使関係史

料と、外交・通商の実務を担った対馬藩宗家による関連史料が知られている。

朝鮮通信使に関する記録

朝鮮通信使は、足利・豊臣・徳川の武家政権に対して、朝鮮国王が書契（国書）および礼単（進物）をもたらすため派遣した外交使節団である。江戸時代には、正使・副使・従事官の三使を中心に編成された三〇〇～五〇〇人からなる使節団が、慶長一二（一六〇七）年から文化八（一八一）年に計一二回、主に将軍家の慶事に際して来日し、対馬藩の先導で釜山から対馬に上陸し、大坂まで海路、その後陸路で京都を経て江戸へ向かった（文化八年は対馬まで）〔朝日新聞社文化企画局編：一九九二〕。その間の饗応を担った幕府や諸藩の史料から、朝鮮の食文化に対する認識をみてみる。

まず『通航一覽』には、慶長一二年四月二日に（巻四八・朝鮮国部二四）、朝鮮人が好む食物として「庭鳥、上々同雛、ぶた、上々鳩、上鴨、同鶏、雀、同鯛、同鯰、かまぼこ、鯉、鮒、同雲雀、鮑、茶、上々酒、菓子」をあげ、「甘き物を別而好と也」と記す。延享五（一七四八）年五月二二日には（巻七〇・朝鮮国部四六）、「朝鮮人好物之覚」として六項目にわたり、朝鮮人の食習慣や嗜好が、より具体的に記されている。例えば食べるものは鳥獣肉、玉子、海産の魚介類などで、「厚味之物別而好申候」とある。海藻、野菜の類も大概食べる、水菓子はとりわけ好む、砂糖や菓子、酒は大概好む。一方、食べないものについては、塩魚や川魚は好まず、鶴、鯉、すっぽんは以前は食べなかったが最近では食べる者もいるという。

さらには「料理あつき物を嫌、大概ぬるき物を好み申候」とある。食物の種類だけでなく、「厚味」（濃厚）という味覚や温度にいたるまで、饗応を遂行するために必要な情報として共有されていたことがわかる。これをふまえて饗応地では牛、猪、鹿、家猪などの獣肉も調達され、料理して供された〔高正：二〇一〇〕。

その饗膳は基本的には本膳料理であったが、対馬藩では朝鮮膳も出された。例えば寛永一三（一六三六）年一〇月一二日、対馬における入船の振舞では、上々官・上官へ本膳三汁六菜と朝鮮膳の両膳が供された（「信使來聘記 寛永一三年入船之時御振舞」）。朝鮮膳では、長さ三尺・横一尺七寸・高さ一尺の盤（足付膳）に、料理九皿と匕箸が置かれた。料理に注目すると、本膳料理で本膳に猪、二膳に「鹿せんはん焼」、三膳に猪の汁、朝鮮膳では鹿小串、さらに「引而」として酒とともに出された料理一三のうち五がぶたの汁、あぶり牛、猪、かわら焼牛、庭鳥なんばん汁など獣肉で、両膳ともに獣肉料理が多く種類も多様である。菓子についても栗や蜜柑と並び、朝鮮のくわすりが供されている〔橋爪：二〇一七〕。『通航一覽』（巻八四・朝鮮国部六〇）にも「朝鮮人御馳走御料理勘定」として、朝鮮膳の膳組や膳の寸法・調べ方が記されており、対馬藩以外にも知らされていたことがわかる。

対馬藩の朝鮮語通詞による記録

こうした情報は、対馬藩宗家が日朝外交のために朝鮮半島南端の釜山草梁に設けた日本人居

留施設倭館で、朝鮮語通詞を中心に収集・蓄積された〔田代：二〇一〕。その一人小田幾五郎（一七五五～一八三二）が朝鮮訳官と交わした問答集『通訳酬酢』は、外交、歴史、地理、政治、経済、産業、宗教、文学、食物等々、さらに為政者から庶民階級にいたる人びとの行動や考え方、礼儀作法にまで及ぶ〔田代：二〇一七〕。そのなかで食文化については、朝鮮人が好む飲食物、鶴・鶏・虎・狗等の肉食観、産物、祝い事、食事と酒席の礼儀などの記述がある。例えば肉食観の日朝間の相違について、鶴、鯨は日本では食されるが、朝鮮では鶴は鳥類の頭とされ立身に障るため食べない、鯨は味は宜しいが眉毛が抜け疥瘡ができるため好まないとする。一方狗肉は、朝鮮では「油勝」で結構な味とされ、内を暖め暑中には腹中を冷やすことから養生に用いられるのに対し、日本では家で飼われてその穢れを食しているため気味が悪くて食べないという。

以上より、朝鮮の食文化に関する認識は、日朝外交上では正確な情報にもとづき実態に近いものであったといえる。ただし一般の人びとにとっては、朝鮮に対する異国としての認識は中国との区別が明確ではなかったと考えられる。例えば若桜藩主池田定常が天保三（一八三二）年に記した随筆『思ひ出草』に「唐人と称する事」として「鮮人も琉人も蘭人も俗にハすべて唐人と覚へたるなり」とある。この「唐人」の語は、現在も朝鮮通信使の寄港地に伝わる「唐人踊り」などに朝鮮人を意味する語として残っている〔池内：一九九九〕。

異国の食文化に関する記録は、実態とイメージとに大別できる。前者は、直接的な体験や見聞を通して得られた事実の記録である。例えば、オランダ商館や倭館の通詞による調査記録である。情報の質や量は記録者の立場や目的によっても異なるが、おおむね実態に即した正確な情報であったといえる。一方後者は、異国観または異国情緒ともいえる。既存の文化に対する違和感を異国の印象と重ねることによって生じる認識で、時代や階層によって変動する可能性もある。例えば前出の『日本永代蔵』では、本来は南蛮由来の金平糖が南京渡来とされていた。また唐辛子は、当初は伝来国である南蛮を冠して南蛮胡椒（または蕃椒）と呼ばれたが、普及・定着の過程で異国名が唐に替わった。いずれも時代の変遷とともに、イメージする異国像が変わっていったと考えられる。

このような史料それぞれの記述から、異国の食文化の実態やそれに対する人びとのイメージを読み解き、さらにそうした異国観が生じた背景を考察することで、その時代における異国の食文化に対する認識をより深く探ることができるだろう。

（橋爪伸子）

IV 料理流派・料理人

一、大膳職

律令官司には大膳職が置かれ、その長官たる大膳大夫の官位相当は正五位上であり、これは内膳司の奉膳や内膳正の正六位上より四級上の位階である。その官舎は、内膳司と隣接しており、ともに食膳を職掌としていたことから、官人や調理に当たる料理人は相互に交流があったことを

窺わせている。鵜飼・江人・網引などの雑供戸（品部）が所属していたが、延暦一七（七九八）年及び同一九年に、これら雑供戸は大膳職から内膳司に移す太政官符が発給されている（『類聚三代格』四）。この為、『延喜式』には、江・網曳などの名が内膳司のみに見られる。内膳司の膳部が人手不足の時は、大膳職の膳部が臨時に加勢するということもあったとのことである。大膳職の所管の所には、醬院・菓餅所・菓子所の名が見え、醬の醸造や餅・菓子の調製も同職の役割であった。

大膳職の建物は、天皇の御禊の際に遷幸が行われたり、斎王が野宮にここから遷るなど、清浄の場所という認識があったと思われる。後世、公家や大名家の邸宅で台所を「御清所（おきよどこ）」と称したのも〔榊原：一九九六〕、このような膳を調製する場所を清浄とする意識があったためであろう。大膳職には官衙神（役所の守り神）として、御食津神・火雷神・高倍神の三座が祭祀されていた。

平安初期の元慶元（八八一）年一一月に、河内国に大膳職要劇田四二町七段が与えられ、その他にも職領として摂津国木器保、同多田庄未津器郷が設定され、年貢公事が納入された。その起源などは詳らかではないが、南北朝から室町時代までは機能していたようである〔奥野：二〇〇四〕。戦国時代には、所領の実態がなかったらしく、朝廷の儀式などの場合には、勤務料が与えられたとのことであった〔奥野：同前〕。

大膳職は、唐名を光禄寺と称したが、これは中華王朝の官制で、皇帝家における食膳に関する事務を所管したものであった。当初は宮中の宿衛や侍従などの皇帝の側近奉仕が職務であったが、中国南北朝時代の北齊において光禄寺に改称され、皇帝家における膳職を担当する官衙となった。唐朝はこの官制を受け継ぎ、以後の歴代王朝も倣って清朝に及んだ。また、大官署とも称し、その長官を大官令と言った。鎌倉幕府の間注所執事で著名な大江広元の官途は大膳大夫であるが、唐名は大官令であった。広元の子孫である萩藩主毛利家では大膳大夫の官途名を名乗り、また盛岡藩主南部家の当主も大膳大夫を称している者がいる。

近代官制の宮内省には大膳寮が設置され、宮内府を経て現在の宮内庁管理部大膳課が置かれているが、これは内膳司や御厨子所の役割を近代的に統合した性格のものと評価できるだろう。

（美馬弘）

二、内膳司と御厨子所

内膳司高橋姓濱嶋家

朝廷には律令官司として内膳司と大膳職が設置されていた。この内膳司の長官職奉膳を独占的に勤仕したのが、高橋姓濱嶋家である。この高橋氏は『日本書紀』に景行天皇の東国巡幸に同行し、白蛤の膾を調理して献上した磐鹿六鴈命が膳大伴部を賜ったことに由来する氏族である〔原田：一九九九〕。膳大伴部には、東国の豪族の子弟が任じられる例であったので、この伝承もそのような背景の下に成立したと推測できよう。大化前代の飛鳥の朝廷では膳臣氏であり、聖徳太子の愛妃膳菩岐々美郎女は、この一族の出身である。奈良時代の左大臣長屋王の長子は膳夫王と

いう名であったことから、膳臣氏が大王家（天皇家）の家政機構において重要な存在であったことが窺える。

高橋氏は律令国家になった後も、志摩守の職を世襲的に補任されており、この慣例は近世にまで及んだのである。周知のように、志摩国は若狭国とともに「御食国」として天皇の食膳（供御）を奉仕する国であり、その一国が高橋氏の管領化にあったことは重要である〔吉村：一九五七〕。内膳司の長官も、高橋氏と安曇氏が任じられた際は奉膳と称し、他氏族であれば内膳正であったことも、彼らが特別な一族であったことを窺わせるのである〔後藤：一九五九〕。

天皇の食膳に奉仕する内膳司の高橋氏と安曇氏は、供御の他にも神饌の調進にも携わり、ことに大嘗祭や新嘗祭においては、高橋氏は鮑の汁漬、安曇氏は海藻の汁漬を準備する役割を担ったのである。安曇氏が神膳行立の順位争いに敗れて、平安時代初期には没落したが、その役割は高橋氏と伴氏の何れかから代行を定めるとされた。

角田文衛氏は「内膳司関係の名門」として、高橋氏を評しているが〔角田：一九八五〕、この背景には律令国家以前からの朝廷の臣下であったことが加味されているのである。平安時代中期の高橋忠信は正暦四（九九三）年正月、従五位下に叙爵された。これは、内膳司の長官奉膳から志摩守へという高橋氏の慣例通りの任官に加えて、治国の功績により壱岐守を歴任したことによるとされる。志摩守は高橋氏にとっての極官（任じられる最高位の官職）であり、角田氏は「隠退の花道」と述べておられるが〔角田：同前〕、忠信は壱岐守の次に日向守に補任されるなど、異例の栄達を遂げたのであった。

降って南北朝期には、次のような文書が現れる。「内膳司清宣申状」と題されるもので、「近江国粟津橋本五箇荘は日次供御料所であるが松下以下の商人たちが延暦寺・日吉社の神人と称して公事を未済である」と室町幕府に訴えたものである（『東山御文庫所蔵地下文書』）。この高橋清宣は、『地下家伝』の「内膳司高橋称号濱嶋」に、生没年や奉膳の補任年月日は不明ながらも、「清信 清茂男」と見える人物である。『地下家伝』の「内膳司」は高橋姓濱嶋家を筆頭に挙げているが、頭抜けて古い始祖伝承を持つ一族にも関わらず、清信の祖父清実から記述を始めている。さらに、奉膳に補任されたことを記載しながら任官の年月日を欠いているなど、その編纂には幾分の操作が見られるのである。

『増鏡』「内野の雪」には、久仁親王（後深草天皇）の御七夜に奉仕する内膳司を「内膳司まゐりて、うるはしき作法にて、南殿より御膳まゐる」とあり、その作法の見事さを伝えている。

御厨子所預紀姓高橋家

平安時代の宇多天皇の時代、朝廷の機構は大きく再編される。御厨子所もそのような中で成立した役所であった。御厨子所は、四位以上の殿上人あるいは内蔵頭を長官たる別当に任じ、その下に預が置かれた。この預に補任されたのが、中世に侍身分として見える紀氏である。紀氏は、歌人として名高い紀友則や紀貫之、あるいは儒学者の紀齊名などを出した氏族で、紀長谷雄は菅原道真と親交厚い学者であったことが知られている。長谷雄の子孫たちも文章博士・冷泉院侍読

を勤めた在昌、大内記の伊輔など式部省の重職に任じられている [中原：一九八七]。

『地下家伝』には、「紀長谷雄六世孫」の紀宗成が御厨子所預に補任されたことを記しており、この紀氏の文筆の才が、経済運営に活用されたのが御厨子所預を伝える背景とされている。この「宗」を通字とした紀氏の一流は、文芸の才に秀でたばかりではなく、撰閥家や院の侍として近侍した者を輩出したことが指摘されており、権門の家政機関の運営にも大きく関わっていたことが窺えるのである [中原：同前]。さらに紀宗政・宗兼父子は造酒正に任官しており、食膳に欠かせない酒の調進にも関わっていたことは興味深い。

また、この「宗」流の他にも、「久」字を通字とする紀氏の一流が御厨子所預として登場しており、紀氏一族が官司運営に果たしていた役割の大きさが察知できよう。御厨子所預として名に見える紀久任は紀頼任の養子であり、紀宗成とは義兄弟の間柄と言うことになる。

御厨子所は宮中の称で、院宮では進物所、撰閥家では贄殿と称したとされており、いずれも御膳を供するものであった。しかも、御厨子所預の紀宗茂は、院進物所預であったことから、主家は異なっているが同様の奉仕が期待されていたと推察できるのである。このような世襲的な官司の在り方を、官司請負制というが、実務官人としての紀氏は食膳の調進においても、その手腕を発揮していたのである。宮中の諸行事に饗宴は不可欠なものであり、侍身分の人々が饗宴の場の設営・守護に当たったことが指摘されており、御膳の調進も彼らの重要な役割であったことが推定できるのである。この紀姓高橋家には『御厨子所預家記』という記録が残されており、『続群書類従』第三二輯所収の『桃華雑抄』には、同書が引用されている。

江戸時代後期の高橋宗芳は天保五(一八三五)年一二月二七日に従四位下に叙されているが、「従弱冠内外調進物無懈怠勤勞之賞」と位記の仰詞にあるように、調進物を怠慢なく納めた功勞による昇叙であった。

御厨子所小預大隅家

『地下家伝』には、御厨子所の官人として藤原姓大隅家を二家掲載している。一家は近衛家の家臣であった大隅正義を初代として、幕末まで五代に及んだ家系である。いま一家は、年月日未詳で正五位下修理大進となった藤原有経に始まる家系である。有経の子息信豊が鎌倉時代の正応年間(一二八八～九二年)に供御所預に補任されたとあり、その後大隅守に任じられたことから、その受領名を家名にしたのであろう。後者の家系の方が御厨子所小預に任じられた年代も古いのであるが、大隅正義の家を先に記載しているのは、五撰家筆頭近衛家の推挙によるからと思われる。

和田英松は『官職要解』において、「後世、小預という役ができて、大隅氏が代々この職に補っている」と述べている [和田：一九〇三]。小預という名称からも、預を補佐する職掌であったと思われる。供御所預の大隅家が小預を兼務するようになったのが、室町時代の大永年間(一五二一～二七)という室町幕府の政治力が衰えた戦国期のことであるから、朝廷の財政基盤の変化に即応した役職であったのかもしれない。

大隅兼清から五代後の大隅信守は慶長二〇（一六一五）年正月に、一九歳と言う若年で主膳正に補任されており、御厨子所小預大隅家が食膳奉仕では高橋家に次ぐ家格であると認識されていたことを窺わせる。降って江戸時代中期の大隅庸徳と恒易父子は、それぞれ桜町天皇・桃園天皇の大嘗会の主基行事を勤めていることが、『地下家伝』に見えている。江戸時代における朝儀復興は、彼ら御厨子所に仕えた地下官人たちにとっても活躍の場が増えたことを意味していたのである。

所衆・膳部

『官職要解』では、預の下に所衆、膳部という役があったとし、平安時代初期の歌人として著名な壬生忠見や凡河内躬恒が膳部として御厨子所に仕えたことが紹介されている〔和田：一九〇三〕。この下には、滝口、鶴飼、江人、網代など供御の漁撈を職務とした名称の者達が置かれていたのである。

律令制度の官司である内膳司と令外官である御厨子所は、ともに天皇の食膳奉仕を職掌とし、その長官である奉膳や預なども同様の階層の官人たちであったことから、相互に補完することが期待されていたのではあるまいか。また、高橋家や大隅家の者が四条流庖丁道の門人となっていたことなども、細かな家格によって分けられていた公家社会ではあるものの、お互いに必要な存在であったことが判然とする事例であると評価できる。

（美馬弘）

二、庖丁流派：公家・武家

宮廷公家には、家ごとに諸芸道を伝える「家業」があった。これは、公家文化の独自性を残すという面の他に、武家政権樹立後は公家衆の経済の重要な収入源ともなったのである〔読売新聞社：一九八七〕。特殊な技芸を伝承したのは、概ね中流の公家衆であり、庖丁道を伝えた四条家も、この一つ羽林家と呼ばれる家柄であった。『幕末の宮廷』の著者で撰閑家一条家の侍であった下橋敬長も「庖丁の家」と、四条家を称している〔下橋：一九七九〕。

四条家は、奈良時代末の称徳天皇と光仁天皇の信任厚く正一位左大臣に昇った藤原魚名を祖としている。しかし、魚名が失脚した後は、貴族としての昇進の道からは大きく外れ、大部分の者は、各国の受領に滞るという中流貴族となった。こうした中で、光孝天皇に重用され、従三位中納言となったのが藤原山蔭であり、彼が庖丁道の祖と仰がれるのである。

光孝天皇は料理を愛好した天皇として知られ、「ただ人におはしまし時まさな事させ給ひしを」と『徒然草』に見えるように、皇位継承前の親王時代には自身料理を行い、ために御殿が煙で煤けて「黒戸御所」と称されたと伝わる。料理に造詣の深い天皇より、藤原山蔭は勅命を受けて、材料の吟味、調理から盛り付け方、さらに料理人の有り様までの基本的な体系を作らせたのが、庖丁道の始まりであるとされる。多田鉄之助氏は「料理中興の祖」と山蔭を評している〔多田：一九八八〕。もとより、伝承の域を過ぎるものではないが、朝廷の儀礼の画期とされる光孝・

宇多朝に活躍した藤原山蔭に対する光孝天皇の信任の厚さを窺わせるものであろう。

四条家が発展を遂げるのは、さらに降って平安後期の鳥羽院政の時代である。『古今著聞集』で知られるように、鳥羽院には寵妃美福門院得子がいたが、彼女の従弟藤原家成が料理に優れた腕前を持ち、これを披露した逸話が残る。この家成の長男隆季の子孫が、四条家を称したのである（藤原山蔭とは同じ魚名流であるが、山蔭の男系子孫ではない）。

天皇の御前で庖丁の技を披露したことで、四条隆房の子息で鶴岡八幡宮別当・園城寺長吏となり「鎌倉の政僧」の異名を取った隆弁が知られている。魚を捌くことにためらいを見せる隆弁であったが、一族の四条隆顕が俎板を据えると観念したかのように、鮮やかな庖丁の技を披露したことが『とはずがたり』に見える。公家の家業は、近世の家元制度の母体となったともいわれているが、この隆弁の如く庶子で僧侶となった人物も、庖丁の技を習得していたことは興味深い。

吉田兼好の『徒然草』には、檢非違使別当を勤めた貴族の園基氏が、庖丁の修練を百日した逸話が載せられており、和歌や蹴鞠などと並ぶ特殊な技芸として日々練習を怠らないものと認識されていたようである。原田氏が「四条園流」と称されているのが、この基氏の庖丁の流派である〔原田：一九九九〕。園基氏は、藤原道長の二男右大臣藤原頼宗の子孫で、後高倉院の妃北白河院陳子の弟、後堀河天皇の叔父に当たる。天皇の外戚として若くして早い昇進を遂げたものの、後堀河天皇・四条天皇の皇統が断絶して、外戚としての栄誉も長くは続かなかった。この園家は、後堀河天皇の追善供養に花を献じたことをきっかけに、堂上の華道青山御流の家元として名が知られるようになったが、庖丁の流派としては後世に残ることはなかったようである。

室町時代には、武家の庖丁流派として大草流・進士流が登場して、その優位性を競ったという。大草流については、中流公家の山科言国が日記に、管領畠山家における饗応の様子を詳細に記録している。山科家は、四条家と同じ藤原氏末茂流で、内蔵頭を世襲しており、足利将軍家（室町殿）にも側近奉仕したことが知られており、武家社会の饗応についても関心をもって記述したことが想定できようか。大草流の祖である大草公経は、三河国の武士であったとされ、この三河は四条家が知行国主となっていたことから、四条流庖丁道との関りが形成されていったことは想像に難くない。

一方の進士流の進士家も、室町幕府奉公衆の中にその名が見え、進士晴舎・進士藤延のように時の室町殿の諱を与えられた人物がおり、供御職という将軍近侍の役職を勤めたことで、厚遇されていたことが窺える。

大草流が室町殿の元服などの晴の儀式における料理を担当し、進士流は管領職の細川家や畠山家にも仕えて饗応の料理の吟味役を家職としていたとされている。室町時代中期の公家山科言国は、『言国卿記』文明八（一四七六）年七月二八日条に、大草流調進による式三献の次第を記している。

多田鉄之助氏は「四条流は主として文官のための流派である」と評しているが〔多田：一九八八〕、四条家は近衛府の次官たる中少将を経て、蔵人頭、大納言へと進む武官系の昇進型で、羽林家という家格である。この場合は、武家に対して「朝廷・公家衆の流派」とするのが至当で

あろう。むしろ、鎌倉時代に正月の儀礼で、御家人から将軍（鎌倉殿）に料理を献上する塩飯があり、これが室町時代においては朝廷のある京都で公家方の四条流の影響もあって、料理の品数が増えて、技巧も凝らされるようになったと見るべきである。

一方で、多田は食材によって食べる順位である食礼式が確立したことに注目している。例えば、魚であれば鯛よりも鯉が上位に置かれ、そこに鯨があれば鯉よりも鯨を上位にするというものである〔多田：同前〕。

大草流の庖丁は、武家社会において重視され、鹿兒島島津家の有力な庶家の一つである都城島津家には、『大草流庖丁之書』が伝来している。近世初期の島津家久の代に石原佐渡という人物が大草流を習得し、石原嘉右衛門が庖丁人として召抱えられたことから、以後諸大名の饗応や元服式での料理は、大草流で作られたという。

これとほぼ同じ時期の慶長年間には、園部新兵衛尉によって大成されたという四条園部流が誕生し、これが徳川幕府における正式な饗応膳の流派として、重用されることになった。以後江戸時代は、四条園部流が徳川将軍家の饗膳を掌ることになったとされている。

このように武家の庖丁流派は多様なものであったが、その中で生間流は、武家から公家へと身分移動した流派である。生間流は源頼朝から生間の家名を下賜されたとの伝承を持つなど、前述の塩飯の儀礼から派生したと思われるが、足利家・織田家・羽柴家（豊臣家）に仕えた後八条宮家へ仕えた。宮家の初代八条宮智仁親王は、豊臣秀吉が猶子としていた人物であるが、縁組が解消されたため宮家を創設した。

このような背景を持つ八条宮家の庖丁人として生間家は存続し、その後常盤井宮・京極宮と宮号の改称を経た桂宮家に伺候したのである。なお、桂宮家は明治一四（一八八一）年に第一一代当主淑子内親王が薨去して廃絶し、生間流は宮家に奉仕する庖丁流派の地位を失ったのである。

四条流では、家元ではなく刀代と称しているが〔読売新聞社：同前〕、これは原田信男氏が指摘されたように、食材を切りそろえて皿に据えるために、切り方が重視されたので、庖丁が料理の代名詞になったということからも、興味深い名称である。大陸から伝来した台盤料理では、きり方が重視され、結果として刺身や剥き物という庖丁の技巧が凝らされた日本料理の萌芽に繋がったのである。

なお、公家四条家は幕末の七卿落ちで有名な四条隆誥が京都の町衆とも交流を持っており、明治維新による公家の家格と家業廃止後には民間にも広く知られることになった〔西村：二〇一二〕。本家の四条侯爵家が血統断絶し、現在は別家の旧男爵家である四条家に庖丁道司家は、引き継がれて現代に及んでいるのである。また、徳川将軍家に仕えた四条園部流も、明治になった時に四条流に合流して、公武二つの貴族の庖丁の技は一つに戻ったのであった〔原田：同前〕。庖丁道四条家の逸話については、四条隆愛の長女大河内富士子氏の談話が残されており、併せて読まれたい〔遠藤：一九八二〕。

（美馬弘）

三、庖丁と調菜

庖丁人

先項でみたように、庖丁は料理と同義に用いられたが、庖丁の方がより一般的な用語であった。天長四（八二七）年成立の『経国集』巻一四に収められた仲雄王の一首に「豕肩肉、赤凝_レ脂、白登_レ俎、更待_レ庖丁手_一」とある。また一〇世紀末の『宇津保物語』蔵開上にも「この鯉は生きたるやうなるものかな、ほとへ庖丁望まむとぞ思へる」と見える。さらに康平（一〇五八～六五）年間頃の『新猿楽記』には、芸能に長けた一一の君の得意技の一つに「包丁」が挙げられているが、これは魚鳥をさばいてみせる庖丁式のことで、『台記』康治二（一一四三）年一〇月二七日条には、源行方の庖丁が素晴らしかった旨が記されている。

こうした庖丁式は平安時代には盛んであったようで、『今昔物語集』巻二八第三〇話にも、「今日ノ庖丁」を紀茂経が担当したとあるほか、『古事談』巻一第八九話では、後鳥羽院の前で源家長が庖丁を行っており、『古今著聞集』巻一八第二八話では、保延六（一一四〇）年一〇月の白川仙洞御幸の酒宴で、藤原家成が鯉の庖丁を司り、衆人の注目を集めたとされている。なお室町期には、口上だけで鱸のさばき方を語ってみせる狂言「鱸庖丁」（『狂言集 上』）があり、その作法を比較的詳細に知ることができる。また庖丁を扱った狂言としては「庖丁掣」もある（『狂言集成』）。

さらに、戦国期に至ると、庶民の間にも芸能としての庖丁を習熟した者がいたとみえ、永禄元（一五五八）年五月二三日の保内商人申状案（『今堀日吉神社文書』）に、武家の被官となった農民が、所望に応じて「鯛の庖丁」披露したとあるほか、天文（一五三二～五五）年間成立の『本福寺跡書』でも「庖丁」などの芸能に励むことを戒めているが、永禄三～六（一五六〇～六三）年頃成立の『猿の草子』では「庖丁」が身に付けるべき芸能の一つとされている。

また庖丁の語源について、宝暦一三（一七六三）年以降の成立とされる『貞丈雑記』巻六は、魚鳥を切る刀が庖丁で、野菜を切る刀は菜刀であるから、「庖はくりやとよみて台所の事なり、丁は仕丁の丁にてめしつかひの事也、台所のめしつかひと云事也」としている。そして寛政六（一七七四）年に没した百井塘雨の『笈埃随筆』巻一二には、「料理の始は、魚名公の男、四条中納言政具卿より庖丁起れり、爰を以て四条流などいへり。別て伝授とするは五魚三鳥也」などとある。なお『お湯殿の上の日記』天正一五（一五八七）年正月一七日条に「つるのはうちやう」がみえるほか、『徳川実紀』万治三（一六六〇）年一〇月一六日条には「鯉庖丁」がみえる。

さらに天保元（一八三〇）年の自序を有する『視聴草』続八集三には「庖丁上覧」の項があり、徳川将軍に上覧した庖丁の記事が集められている。また庖丁人・庖丁師については、文保元（一三一七）年頃の『徒然草』二三一段に「園の別当入道は、さうなき庖丁師也」とみえ、百日も鯉の庖丁を行っていたとしている。また貞和五～応安五（一三五六～七五）年頃の『異制庭訓往来』二月一日状には、「庖丁人」が行う魚鳥海藻木の実などさまざまな料理が記されている。さらに『四条流庖丁書』や『宗五大草紙』には、「庖丁人」の心得などがみえる。

なお天文二（一五五二）年の奥書を有する『塵塚物語』巻一には、美食家であったという鎌

倉公方足利基氏が、生焼けの鮎の味噌汁を出した「庖丁人」を、本来なら死罪にすべきところを許したという話が載せられている。ちなみに明応九（一五〇〇）年頃の『七十一番職人歌合』五七番では、武家の姿の「庖丁師」が「調菜」と対になって詠われ、鯉をさばく図が載せられているほか、慶長八（一六〇三）年刊の『日葡辞書』には「庖丁人（中略）大小の刃物で巧みに切ったり刻んだりする人」という説明がある。

調菜

調菜は精進料理の発達に伴って登場した魚鳥以外の調理および調理人を指し、料理・庖丁と対照をなす。これに関しては、慶安三（一六五〇）年刊の『片言』に的確な表現があり、「精進物の調菜を誉侍る挨拶に、料理が出来て侍るぞなど、はいふまじき事とぞ、調菜の出来て侍るとはいふべしと云り、料理とは魚鳥の上にてのみ云言葉なり」として、調菜と料理を区別している。

また庖丁との対比については、前項でみた『七十一番職人歌合』五七番には僧形の「調菜」が描かれ、「砂糖饅頭、菜饅頭、いづれもよく蒸して候」の詞書きがある。ただ『日葡辞書』では、こうした異同が明確ではなく、「調菜」の項に「食物を調菜する」の用例に「食物を料理し、調味をする」と語義がみえるほか、「調菜人」の項目でも「食物を作ったり調味したりする人」という解説を行っている。

「調菜」の語は、精進料理に伴うものであるから、鎌倉時代以降に登場し、建治元（一二七五）年成立の『名語記』巻六には「調菜ノキヒ如何、コレハ暁字ノ気味也」とみえる。その後、『庭訓往来』一〇月状返には「抑調菜人等の事、然る可き仁無く候の間、粗愚才に任せて、注進せしめ候」とあり、供僧などに食事を施す大斎の調理を司るべき人物がいないので、自分が引き受けた内容として、「点心は水織・紅槽・槽鶏・籠羹・羊羹（中略）饅頭・餅・索麵・碁子麵」などの精進料理が並び、これらを作る人物を調菜人と呼んでいたことがわかる。

また文明六（一四七四）年成立の『文明本 節用集』天の部には、「態芸門」として「調菜〈調味〉」と見え、右に「テウサイ」左に「ト、ノウヨシ」の振り仮名がある。さらに明応元～永正一八（一四九二～一五二一）年の成立とされる『新撰類聚往来』正陽七日条には、「其調菜方者附海藻野菜」として芹・豆腐・鱧醬・味噌・梅干・心太・海苔・土筆・蒟蒻・蕨・薑など、さまざまな精進用の食材名や調味料名が挙げられている。

その後の近世の史料としては、寛文一一（一六七一）年刊の『私可多咄』巻一には、「普 先祖の年忌に僧俗よひあつめ、斎の調菜に、しるにもふ、にもものにもふ、さしみにもふ、さかなにもふを出し」などとみえ、麩が調菜の食材として広く用いられていたことが窺われる。また元禄三（一六九〇）年刊の『人倫訓蒙図彙』巻四には、「八百屋 一切の精進の調菜、乾物、海草、木実、草の根、あらゆるもの也、錦小路を初、所々にあり」とあり、京都錦小路などにある八百屋で、調菜に必要な食材が販売されていたことがわかる。

（原田信男）

V 食の商い

一、料理茶屋

本稿では、料理茶屋、すなわち常設の店舗を構え酒と調理した数種類の食べ物（料理）または食事を提供する商いに関する具体的な記述をとおして、料理茶屋の始まりと発展の様相を概観する。

料理茶屋を含む飲食商売は、本来ひとが集まるところに発生し、発展してきた。政治経済の拠点を中心に、参詣地の門前や、宿場など交通の要所、都市部の盛り場などである〔原田：二〇〇三〕。そのなかでも特に料理茶屋については、寺社門前で参詣者に一服の茶を供する茶屋（茶商売）を原型とし、発生地は京都とされている〔熊倉：二〇〇七〕。従ってその史料についても、多くはそうした場所に関する紀行、日記、随筆などを主とし、有名店については案内本や文芸作品にもとりあげられている。

そこで本稿では、三都とよばれる京都、江戸、大坂それぞれの主要な料理茶屋を中心にみていく。そのほかについては、近世異国の文化と接触する主要な拠点で、諸国から多くの人びとが来訪した長崎についてもふれる。

A 京都

門前の茶屋

料理茶屋の史料の早い事例は、山科言経の日記『言経卿記』天正一〇（一五八二）年二月一八日条の「清水寺へ冷泉同道参詣了、清水茶屋・祇園茶屋ニテ冷泉被振舞了、沈酔了」という記述とされている。山科言経が冷泉為満とともに、清水や祇園の門前の茶屋で飲食し酩酊していることから、酒肴（料理）と座敷も提供されたことが窺える。

同じく祇園の茶屋については、寛永一五（一六三八）年自序の俳諧書『毛吹草』巻第四の「従諸国出古今名物」で、山城国名物の一つに「祇園（略）茶屋豆腐」とある。また山城国の初の総合的な地誌、貞享元（一六八四）年序、同三年刊『雍州府志』巻六では、土産門の豆腐の項目に「祇園楼門外東西両茶店薄切豆腐竹串貫之火烧之與連串焼餅合以味噌稀汁煮之麩粉点其上而食之其風味淡脆非他之所及是称祇園豆腐」とある。祇園社南門外の東西に位置する二軒茶屋で出される田楽が名物で、それは焼いた豆腐と焼餅とを合わせて味噌の稀汁で煮て麦こがしをかけたものであったことがわかる。

この店の起源と沿革については、天明七（一七八七）年刊『拾遺都名所図会』巻之二に、「いにしへ」には休息する参詣者に香煎をたてる茶店で、濫觴は「年曆久遠」で不詳だが、慶長の頃東方にも建て東西になり二軒茶屋と称すと記されており、前身は先述した門前の茶屋であったことがわかる。また祇園社門前という地は、そうした茶屋の早い事例としても、至徳二（一三八五）年の史料が確認されていることから〔小山：二〇〇四〕、料理茶屋の発祥地の一つと考えられる。

「祇園豆腐」の実態については、『拾遺都名所図会』に、今は「菽腐を剪て田楽の形」としたも

のにかわり、「此一種を出して酒飯を售」と記されている。京都在住の博望子が茶屋・料理茶屋などを記した元文二（一七三七）年序『洛陽勝覧』には、同茶屋の酒・飯、豆腐の料金が記され、夏は茄子田楽も出すとあり、この頃には田楽と酒飯を売る店になっていたと思われる。

また、天和三（一六八三）年成立の『千種日記』を始めとする来京者の道中記によれば、あかね木綿の前かけをした女の客引きや、拍子をとって豆腐を早切りし、奈良団扇であおぎながら焼く実演などが特徴であった〔橋爪：二〇一七 a〕。前出の『拾遺都名所図会』によれば、「阿蘭陀人洛東通行の時、東方の茶店にやすらひける」ことが流例となっていた。

こうした豆腐茶屋は門前を中心に広範囲に点在し、なかでも北野紙屋川の二軒茶屋、新南禅寺や南禅寺の湯豆腐店など是有名で、来京者の記録にも散見される〔橋爪：二〇一七 a〕。また京都以外でも、江戸千住の真崎稲荷の境内に並ぶ八軒の田楽茶屋（『十方庵遊歴雜記』初編巻下）や、後述する大坂の高津社の湯豆腐などが知られていた。

寺院塔頭の貸席料理

京都における料理茶屋のもうひとつの起源とされているのが、円山に点在していた時宗寺院の塔頭で、屋号に「阿弥」と称した。延宝四（一六七六）年刊の『俳諧類船集』巻五に「円山霊山のかし座敷に鞠場のなきはまれなり」とあり、商いの主体は座敷の提供であったことがわかる。寺院は当時広い座敷をもつ限られた施設であった。こうした料理屋は、近世には席料をとって座敷を貸す業の呼称でもあった貸座敷（または貸席、席貸）と称されたが、近代以降に貸席料理とも称されるようになる（例えば明治一一（一八七八）年刊『売買ひとり案内』）。ここでは貸座敷のうち、座敷とともに酒食を供し、後に貸席料理と称される料理茶屋の事例をみていく。

史料上の初出は、文禄二（一五九三）年頃、千利休の養子少庵が、京都を追放された後に召し返されて祝宴を「丸山リヤウ（良）阿弥所」で開き、そこが「遊興の場」になったという記録（『随流齋覚書』）とされている〔熊倉：二〇〇七〕。

具体的な記述としては、前出の『洛陽勝覧』に「円山安養寺 寺家（略）涼阿弥、正阿弥、亭阿弥、連阿弥、祢（也）阿弥、七家あり、此処精進料理仕出し仕候、魚類御持参仕候へは自由なり、会事能囃子などの群集せる事、この処によれり」とあり、昼飯、夕飯、吸物、夜食、茶漬、行水、名物の揚麩などの料金が記されている。同じく時宗の東山長楽寺、金玉山雙林寺、霊山正法寺などについても同様の記述がある。このうち「円山安養寺」については、安永九（一七八〇）年刊『都名所図会』巻之三にも、正阿弥、左阿弥、也阿弥を始めとする複数の塔頭が描かれ、高樓と「清奇典麗」な書院、石畳や池があり四季の花が咲く庭、蹴鞠の履音などが解説されている。

体験者の実録としては、江戸の読本作者滝沢馬琴による享和二（一八〇二）年の京坂紀行『騷旅漫録』に、「丸山の料理茶屋のあるじは法師にて肉食妻帯なり、いづれも何阿弥と称す、座敷、庭、奇麗なり、料理もよし」とある。また、平戸藩主松浦静山が隠居後文政四～天保一二（一八二一～四一）年に書いた随筆『甲子夜話』では、京都で遊んだ人からの伝聞として「書院を構て勝景佳境の場なり（略）奇麗なる居室を洒掃（略）好顔の婦少長群出て酒肴を連ね饗す」とある。貸

座敷では、座敷を含む場（三階建て高樓・書院造り、庭に池・石・花、鞠場など）の提供が、特に重視されていたことがわかる。

生洲

近世、美物の代表として最も重視されたのは魚鳥であるが、京都では新鮮な海産魚の調達に地理的な限界があった。その状況下、活魚を生洲で囲い提供する料理屋が現れる。前出の『雍州府志』の「土産」では、「魚店」として「川魚に至りては三条ならびに二条生洲町、板あるいは簾をもつて流水を囲み、生けながら諸魚を養ふ」とある。また『都名所図会』巻之一には「生洲」として「高瀬川筋三條の北にあり、川辺に楼をしつらひ、もろもろの魚鳥を料理て客をもてなし酒肴を商ふ」とある。絵図には、川に面した座敷で魚をながめながら酒食を楽しむ客の様子が描かれている。さらに「婦人の来集、琴三弦の音曲を禁ず」とあり、女性の接待よりも料理を重視したことを示している。当時豆腐茶屋や水茶屋のなかには、売春の斡旋を主目的とする出会茶屋もあった〔橋爪：二〇一七 a〕。

生洲の具体的な実態を、体験者の記録からみてみる。まず前出の『鞆旅漫録』には「生洲は高瀬川をまへにあてたれば、夏はすゞし、柏屋松源などはやる、柏屋は先斗町にも出店あり、松源近年客多し、こゝにて鰻鱧、あらひ鯉名物といふ」とあり、その魚は若狭、近江、大坂などから持ってくると記されている。詳細については、若狭国三方郡久々子の川渡（蛭子屋）甚太夫の安政六（一八五九）年の自叙伝に、久々子湖産の鰻を活かしたまま若狭街道経由で運び、京都三条の生洲に卸売する過程が記されている。若狭産の鰻は大坂産よりも高価で、巨利を得て毎度祇園の茶屋笹屋お石へ通い「大商人様」と優遇されたという（『川渡甚太夫一代記』巻二）。生洲料理屋の料金も、相応に高かったことが窺われる。

実際の献立の記録は少ないが、近衛家の家司・瀧家の記録に、天保三（一八三二）年三月二四日、黒門町内年寄嶋屋喜次郎の改名の儀の後「四条西石垣＜生洲＞池吉」で行った会食の献立が記されている（『請状之事』『近衛家家司瀧家関係文書』）。酒肴と思われる味噌煮・あわび、ふくさ吸物・鯉、取肴・あわび・巻玉子、大平・あんかけさわら、鉢肴・ひがひ、鰻煮・筍等の六品と、焼物・鰻、汁・赤味噌、茶碗蒸・鯛鮑等、香物、飯、とある。生洲名物の鯉、鰻に加え、海産物や旬の筍など多彩な料理が供されていた。

この事例からもわかるように、これらの料理茶屋は、来京者だけでなく在京者も日常的にさまざまな用途で利用した。前出の『鞆旅漫録』（七八京都の節儉）には「京にて客ありて振舞をするには丸山、生洲、或は祇園二軒茶屋、南禅寺の酒店などに一人に価何匁と定め、家内せましと称してその酒店え伴ひ行」とある。客の振舞を自宅では行わず、予算を決めて料理屋を利用するという行動は、現在では一般的であるが、当時は江戸の馬琴の眼に「節儉」と映っていることから、京都における料理屋文化の特徴であったのかもしれない。

在京者による利用の状況を、町方の事例として、四条大宮町（現下京区）に居住し質屋を営む鏡屋長治郎（高木在中）による嘉永七～明治四（一八五四～七一）年の『高木在中日記』、また

村方の事例としては、東塩小路村（現下京区）の庄屋、若山要助による嘉永三～明治二（一八五〇～六九）年の執務日記である『若山要助日記』でみる。定例的な利用で頻度が高いのは、円山の料理茶屋である。高木在中は、質屋仲ケ間参会をほぼ毎年正阿弥で、他に蓮阿弥、閑阿弥でも行っている。閑阿弥については家持町人の初総寄合、初汁（町汁）でも使っている。一方、若山要助は、同じく円山の正阿弥、連阿弥を頼母子講で使っている。後述するとおり、頼母子の会場として料理茶屋は京都に限らず一般的であった。

円山を貸座敷として用いる事例では、ほかにもさまざまな用途が確認されている。例えば秋田藩江戸屋敷の留守居役で黄表紙作者手柄岡持（平沢常富）著、享和三（一八〇三）年成立の『後は昔物語』には、諷を好む素人で組を作り座敷を借りて諷う「諷講」、小倉藩士で三都にも住した西田直養の『笹舎漫筆』には、生間氏の門人三〇人ほどの「庖丁の会」に関する記述がある。また本島知辰編『月堂見聞集』によれば、享保一七（一七三二）年閏五月一日、当春より円山涼阿弥座敷で博奕をしたことが露顕し、一九歳の涼阿弥とその父孫右衛門を含む計三七人が処罰されている。

生洲については、高瀬川松原上る町の池亀（『商人買物独案内』^{りやうりのぶ}飲食之部）を、先の高木は安政四（一八五七）年一〇月一〇日質屋仲ケ間持寄講で利用している。また若山は嘉永四（一八五一）年三月二七日稲荷社（現、伏見稲荷大社）例祭で神輿が通る五条橋を関係者一同で見分した後、同じく池亀の店で「膳之上中酒」の昼食をとっている。安政五（一八五八）～六年、堀川一条の坑木打直し作業を行った後にも、同店で仲間と飲食している。

B 江戸

奈良茶飯屋

江戸では明暦三（一六五七）年の大火以後人口が増え、飲食商売の需要が高まり、時代を経るに従い振売、屋台、小屋がけ、店舗などが混在していったとされる [原田：二〇〇三]。そのなかで料理茶屋の始まりについては、文政一三（一八三〇）年自序の喜多村信節の随筆『嬉遊笑覧』巻之一〇上に『事跡合考』を引いて「明暦大火の後、浅草金竜山、門前の茶店に始て茶飯・豆腐汁・煮染・煮豆等をととのへて、奈良茶と名付て」出して以降、「さまざまの美膳店」ができたとある（なお『事跡合考』ではこれに関する記事は確認できない）。貞享四（一六八七）年刊の江戸の地誌『江戸鹿子』巻六では「諸職名匠諸商人」に「奈良茶 堺町きおんや、目黒かしわや、浅草駒形ひ物や」とあり、「奈良茶」が立項されている。また元禄六（一六九三）年刊『西鶴置土産』巻四では「金竜山の茶屋に、壺人五分づゝの奈良茶を仕出しけるに、うつは物のきれいさ色々調べ」と描かれており、この頃には器物に気を配るような奈良茶の店も出現していたと推察される。

江戸の諸商売の店名・場所・商品を記した、文政七（一八二四）年自序の『江戸買物独案内』の飲食之部で、「料理」に収載された八九店のうち一〇店に「御奈良茶所」、さらにそのうち四店には「あハ雪御奈良茶所」とある。『江戸鹿子』に掲載された店はみられないが、場所は浅草に加え、上野、神田、両国などへも広がっている。なお「あハ雪」は泡雪豆腐で、両国橋東詰の日野屋が

享保年間に始めた豆腐料理とされる（『嬉遊笑覧』卷之一〇上）。

また、奈良茶のうち上野山下の二店、濱田屋利兵衛、濱田屋利八については、天保七（一八三六）年刊の『江戸名物詩』初編に「濱田屋奈良茶 山下仏店 茶碗大平鯉ノ濃漿煮附吸ヒ物鯛ノ潮烹ニ坐鋪客夥シ」と記されている。料理の品揃えに、当初の奈良茶の店とは異なる高級感が窺われる。

奈良茶は、もとは奈良の東大寺・興福寺などで、煎茶で炊いた飯の呼称であったが（『本朝食鑑』卷之一）、江戸では明暦の大火以後、門前の簡素な料理屋として浅草で始まり、飲食商売の一つのスタイルとして諸所に広がりながら定着したことがわかる。宝暦～天明期（一七五一～八九）頃に富裕層を主な客とする高級料理茶屋が出現するなかで〔原田：二〇〇三〕、高級化に向かう店もあったと考えられる。

会席料理屋

高級な料理茶屋では趣向をこらした料理に加え、贅を尽くした座敷や庭、ゆきとどいたサービスなど、富裕層の贅沢な遊興空間としての品質が追求されていく。そうした店は案内本や随筆、文学にもとりあげられて有名になり、文化・文政期には多くの名店が登場した〔原田：二〇〇四〕。例えば、幕末の風俗に関する考証的随筆『守貞謾稿』卷之五には、江戸の有名な料理茶屋として、第一に三谷（山谷）の八百善、次に深川八幡の平清、柳橋北の川長として三家をあげ、続いて浅草大音寺前の田川屋駐春亭、向島及び今戸の大七、橋場の川口、真崎の甲子屋、小梅小倉庵、柳橋の梅川、万八、亀清、中村屋を併記している。上位三家のうち、八百善は享和の頃から流行し（『寛天見聞記』）、平清と（田川屋）駐春亭は文化年中より繁栄したとされる（『武江年表』卷之七）。特に著名な八百善は、客を半日待たせて、香物、茶、さらには水にいたるまで、選りすぐりの材料をとりよせた茶漬飯を一兩二分で出したという逸話も知られる（『寛天見聞記』）。

また、『武江年表』卷之六の「天明年間記事」には、「升屋宗助（深川洲崎）」として「江戸料理屋の魁首にして、尤も大厦なり、あるじ宗助、升億と号す、薙髪して祝阿弥と云ふ、京丸山の茶亭に何阿弥といへるに倣へるなるべし（略）其の家の経営、美を尽くし、数寄屋二三箇所、鞠場まで構へたり」とある。前出した京都円山の貸席料理屋がすっかり模倣され、江戸の料理屋の第一といわれている。座敷の提供を主体とする料理茶屋の出現は、京都と江戸では異なる経緯をたどったことがわかる。

こうした料理茶屋は、会席料理（または会席仕立、会席）を出し、会席料理屋と呼ばれた。成立の時期については、柴村盛方の随筆『続飛鳥川』に「料理茶屋にて会席仕立の始は安永の末深川にて桶三ぶという者」とある。「桶三ぶ」は、前出した升屋の誤記とされる〔原田：二〇〇三〕。『武江年表』卷之七には「享和年間記事」（一八〇一～四）に「会席料理といふ事は薬研堀に川口忠七と云ふ者始む」、『守貞謾稿』卷之五には「天保初め比以来会席料理と云ふこと流布す」とある。これらの記述から、一七八〇年頃から現れ一八三〇年代に流布したと考えられる。

会席料理屋の事例としては、例えば前出の『江戸買物独案内』では一五店が「会席御料理」を

掲げる。前出の川口忠七のほか、下谷大恩寺前の（田川屋）駐春亭宇右衛門、石浜真崎の甲子屋藤右衛門、隅田川葛西太郎の平岩、浅草今戸町の金波楼平吉、上野仁王門の鯉屋忠兵衛などである。また『江戸名物詩』で会席料理の記述がある主な料理屋としては、「田川屋料理 金杉大恩寺／風爐場ハ浄メ在リ于庭 酔後浴シ来レハ酒乍醒ム 会席薄茶料理好シ」、「平清会席 深川／会席風流辰巳ニ誇ル 坐鋪近ク対ス水之涯リ」とある。このうち田川屋駐春亭は『江戸買物独案内』でも、「会席」とあるが、平清は「即席御料理」と掲載されている。『武江年表』巻之六の「天明年間記事」では、「大黒屋孫四郎（同所秋葉社手前也）、武蔵屋権三郎（同所麦斗庵といふ）、四季庵（中洲新地）、二軒茶屋（永代寺山内）、百川（いせ町裏川岸）」が、前出の升屋宗助や、『江戸買物独案内』で会席料理を掲げる葛西太郎及び甲子屋と併記されていることから、これらも会席料理屋であった可能性が高い。

会席料理屋の実態は、『守貞謾稿』巻之五に詳しい。料理については、最初煎茶に蒸菓子、次に酒肴が座付味噌吸物、口取肴、二つ物、刺身、すまし吸物または茶碗物、膳には一汁一菜または二菜の飯、香物と、人数分が時系列で供される。さらに、求めに応じて「美なる浴室」に入れ、余肴は笹折に納め、夜の帰路には「用ひ捨て」の小田原提灯を出す。こうしたサービス込で、一人分料金は江戸の上位三家の八百善、平清、川長で約銀一〇匁、その他は銀六～八匁とある。一連の記述には京坂との比較が示され、「江戸の料理茶屋も、先年は京坂と同様にて今のごとく会席料理にはあらず」と記されていることより、会席料理は近世末期に江戸の高級料理屋で始まった様式であったことがわかる。料理の種類や出し方、それ以外のサービスなども典型として定着していったと考えられる。

こうした料理茶屋は、頼母子講や、書画会、大食会などの会場としても用いられた。頼母子講については、『守貞謾稿』巻之八によれば、特に一会に金千両あるいは幾百両をかける「大行」が「割烹店（料理茶屋）」で行われたとされる。書画会は、天保期の『江戸繁昌記』初篇によれば「多くは柳橋街、万八・河半の二楼」で行われた。このうち万八は、万八楼、万屋八郎兵衛とも称した。『江戸名物詩』初編には「万八書画会」と記されるほど知られていたが、大酒大食会にも用いられた（『兎園小説』）。『江戸買物独案内』に「貸座敷」、『守貞謾稿』には「家広く、食類精製にあらず」とあることから、料理以上に座敷の提供に重きをおいた料理茶屋であったと考えられる。

C 大坂

名店

大坂の料理茶屋に関する史料は、天王寺西方の清水坂下にあった浮瀬に関する浮世草子の記述に始まる。都の錦（宍戸与一）による元禄一五（一七〇二）年刊の『元禄曾我物語』巻三に、「天王寺燕と浮無瀬の盃は都にやない」とある。寛政一〇（一七九八）年刊『摂津名所図会』巻二によれば、浮瀬は鮑の一の穴を塞いで作られた七合半入る大きな貝觶の銘でもあり、ほかにも多様な酒器、例えば鶉貝の幾瀬、夜光貝の鳴門、「紅毛わたり」の貝觶・春風などが有名であった。また嘉永四（一八五一）年刊、鶉鳴舎暁晴（暁鐘成）編の名所図会『浪華の賑ひ』二篇によれば、

建物は二階建ての立派な楼で、風光明媚な風景を臨む座敷、四季の草木が植えられた庭があった。江島其磧作、宝永八（一七一）年刊『傾城禁短気』三巻には「天王寺の浮瀬がすたり」とあるが、幕末まで大坂を代表する名店として諸書にとりあげられた。その大半は盃に関する記述であり、始まりの時期や経緯については不詳であるが、前出の『浪華の賑ひ』に「浪花に於て貸食家の魁」、大坂出身の著者が幕末から明治にかけての風俗を記した『浪華百事談』には「浮むせの宴席は最ふるきもの」とある。

しかし、前述した料理茶屋の発祥の経緯を考えると、こうした高級店以前に簡素な店も、京都や江戸と同様ひとの集まる門前などに現れていた可能性が高い。そのような店の記録は、史料上では浮瀬より後出であるが、例えば三都の名物を記した安永六年（一七七）刊の『富貴地座位』下巻には、浪花名物として、西照庵、浮瀬、播宇、田楽の生玉、湯豆腐の高津などが列挙される。このうち生玉は生玉神社、高津は高津神社それぞれの茶店をさす。なかでも高津については、曉鐘成著で安政二年（一八五五）頃の成立とされる『撰津名所図会大成』巻之四に「高津神社（略）茶店の湯豆腐八世に名高く社参の貴賤こゝに憩ひて飲食を調ふ」とある。また、天明二（一七八二）年刊の料理書『豆腐百珍』には「高津湯豆腐」の製法に続き「大坂高津の廟の境内に、湯とうふ家三、四軒あり（略）京師に南禅寺豆腐あり、江戸浅草に華蔵院とうふあり」とある。高津神社門前に豆腐茶屋が数軒ならび、湯豆腐を始めとする「飲食（食事）」を供していたことがわかる。成立の時期については、『浪華百事談』巻之五に著者の考証として、開業は万治年間（一六五八～六一）ときいていたが「此家より出せる湯どうふの券」には「元和年間開店」とあるのでその頃より門前にあったのではないかと、という記述がある。そのほかにも、前掲した『浪華の賑ひ』二篇の「二軒茶屋」に「玉造の街端にして伊勢参宮、大和巡り、大峰詣等の送別の場所に、左右に酒肴をひさぐ茶店あり」、「金毘羅祠」にも「堂前にハ茶店軒を並べ」、「門内の傍にハ（略）精進茶漬屋」「門外にハ魚類の煮売屋多し」とみられる。京都や江戸と同様、門前の茶店に類する料理茶屋も、諸所にあったと考えられる。

大坂の名店に関する史料は、大田南畝が田宮仲宣から聞いた享和年間（一七一六～三六）の書留『所以者何』に、天王寺福屋、西照庵、恵海庵伊八、清水の浮瀬四郎右衛門、北野の播磨屋宇兵衛（播宇）など一八店、市中では木津仁など一四店をあげ、そのほか小さな料理屋は一〇〇軒ほどであると記している。『守貞謄稿』巻之五では、幕末の料理茶屋を三都で比較する記述で、大坂の名店として、天王寺の福屋、新清水寺前の浮瀬、生玉の西照庵、北久宝寺町一丁目北の福屋、同二丁目木津仁、住吉新家の伊丹屋、同所三文字屋、道修町壺丁目八百源を列挙している。このうち複数の史料に散見される福屋、西照庵、播宇、木津仁などは、特に有名であったと思われる。

例えば福屋は、正徳元（一七一）年に開業し、天神山を臨む眺望、泉水がある芝生の庭をもつ店で、例年年始の礼として上下姿の亭主が祝儀をのべる絵入の名刺を市中の家々に配る慣例があった（『浪華の賑ひ』二篇、『浪華百事談』巻之九）。西照庵は、京都の円山を彷彿とさせる立派な座敷と庭を備えていたとされ（『浪華の賑ひ』二篇）、いずれも京都や江戸の高級料理屋と同様、座敷や庭が立派であることが特徴であった。

船生洲と大津湯

一方、提供される料理や様式が個性的な店もあった。なかでも船生洲は、『守貞謾稿』巻之六に、「大坂には、川岸に屋根舟二、三艘を並べつなぎ一艘にて割烹し二、三艘或は一、二艘を客席とする者あり、是を船生洲とす、京都にもこれなし」とあり、前出した京都の生洲とも異なり、大坂固有であったことがわかる。江戸の平亭銀鶏が大坂滞在中に見聞した風俗を江戸と対比した、天保六（一八三五）年刊『街能噂』巻之四に、「此地の名物にて図の如き舟を水中につなぎ船中を二畳三畳位ツ、幾つとなく仕切て客をむかふる也、大なるに至りてハ四方へ幕をはる、料理ハ船中にて調味して出せり、炎天に納涼をとり夕暮に汗をぬぐふにハ此舟にまさりたるハなし」と図説されている。

また大津湯は、文久三（一八六三）年刊『浪華の賑ひ』二篇に「此所ハ薬湯の養生所にして温泉にハあらずといへども其効能多しとて湯治する人間断なし、居間をかりて飲食をなし音曲を楽しむもの多々」、『守貞謾稿』巻之二五には「薬湯」の項に「大坂の南辺、難波村の瑞龍寺前に和泉湯・大津湯・天一方と云ひて三戸あり、各薬湯を立て名とすれども、その実、割烹店を専らとするものなり、和泉湯は文政比に亡び、天一方は天保比より始め、大津湯と二戸、今に存す」とある。より詳しく図説された『浪華百事談』巻之八によれば、湯をたき、「素人庖丁の如き割烹」をする料理屋で、表は五六間余りの格子造で二階に小座敷が幾間もあり、浴室は奥にあって戸棚風呂であった。さらに著者の考証による沿革として、当初薬湯を業とする「浴場養生所」が天明年間よりあったと思われるが、後年割烹を始め、天保の頃には繁栄して饗し難くなり、半丁ばかり東の南側に新座敷を建て、そこを割烹のみの営業としたのではないかと記されている。

飲食と浴室の提供は、前出した江戸の会席料理屋にもみられた。『守貞謾稿』では浴事は京坂の料理屋にないと記すが、組み合わせとしては同じといえる。現在も料理屋旅館や温泉旅館などで重視される飲食と浴室は、近世末期、江戸と大坂の料理茶屋に共通してみられた動向に起源を求めることができるかもしれない。

そのほかに、事例は多くないが個性的な料理屋の記録としては、安永頃の道頓堀の「五人一組料理」（文化一四（一八一七）年写の『浪花見聞雑話』）、天保頃長堀北岸御堂筋西の浜地において酒飯を自動装置で出した遊々館（『浪華百事談』巻之四）、天保年間から鶏やあひろの料理を出していた「鶏肉割烹舗」駄六と大豊（同六）、天王寺の精進料理屋・山苺亭福重（同九）などが確認されている。また、大坂町奉行に在職した久須美祐雋が安政三（一八五六）年に起筆した随筆『浪花の風』に、大坂の名店として前出した八百源について、近頃流行している同店の折詰に「魚羹を鶏卵にて巻し様のもの」があり、味わえば鶏卵ではなく塩出した沢庵漬を薄く切つて見事に巻いた料理だったという記述がある。

D 諸国

三都以外で、料理茶屋の記録が最も多くみられるのは長崎である。ここでは近世外来文化の窓口であった長崎の特徴的な事例として、卓袱料理屋の記録を中心にみる。

京都の茶屋主人で俳人の宮紫暁による長崎紀行『うき草日記』に、帰京前日の寛政八（一七九六）年五月一四日、千秋亭で「和漢の珍味」を食べたという記録がある。また大田南畝の『瓊浦雜綴』巻下、文化二（一八〇五）年三月二日条には、同じく千秋亭で村田林右衛門・湯川善五郎と共食した「離盃献立」の詳細な記録がある。千秋亭は、二〇一七年まで存続していた富貴楼の前身で、卓袱（または卓子）料理を供した。卓袱料理とは「卓子」（食卓）を共食者で囲む食様式で、近世長崎に居住していた「唐人」の食文化を起源とし、卓袱料理屋は元禄の頃唐人のために成立したとされる〔長崎市・古賀十二郎：一九二五〕。

長崎の卓袱料理屋の実態については、貿易商家村上家における文化一一～弘化三（一八一四～四六）年の年中行事の記録『村上家献立帳』で、法事や婚礼などにおける近親者への饗応では、卓袱料理が使われた宴席は全事例の約八割をしめ、文化年間に開業した出来大工町の先得楼から料理人を呼んだり料理を取り寄せたりしていた。献立は大菜五～七種と小菜五～七種からなり、明和八（一七七七）年刊『新撰会席しつほく趣向帳』の「しつほくは大菜〈五種六種〉、小菜〈七種八種〉の物也」の通りである〔橋爪：二〇一七〕。

卓袱料理屋は、『嬉遊笑覧』巻之一〇上によれば、享保年中（一七一六～三六）に長崎から京坂へと伝わったとされる。京都では、前出した『洛陽勝覧』に、佐野屋が「卓子として阿蘭陀料理仕候、代銀六十五匁」とある。文化二（一八〇五）年序『嗚呼矣草』巻之二には、同店と思われる記述が「京師祇園の下河原に、佐野屋嘉兵衛と云もの、享保年中に長崎より上京して、初て大碗十二の食卓を料理し弘めける、これ京師、浪花にての食卓料理店の初とかや」とある。したがって『洛陽勝覧』の「阿蘭陀料理」とは、異国風の料理を意味すると考えられる。さらに江戸の事例では、『武江年表』の天明年間に「神田佐柄木町、山東といへる料理屋にて、シツボク料理をなし行はる」、『嬉遊笑覧』に「浮世小路の百川茂左衛門なども初め食卓料理したるなり」とあることから、卓袱料理屋は長崎から京都、そして江戸へと伝播したことが窺える。大坂では、史料上では少し遅れるが『浪華の賑ひ』巻之二に、天王寺の西南に位置する茶臼山の南に邦福寺という禅寺があり、眺望の美しい座敷で普茶料理を出したと記されている。

以上、三都を中心に近世の料理茶屋の記述を概観し、いずれも門前の茶店から始まり、高級な料理茶屋へと展開する流れが確認できた。三都の相違点もみえたが、それが何に起因するものであるのかについては、今後の課題である。

なお、そのほかの地域の料理茶屋について、活字史料で確認し得た事例は少ないが、例えば金沢では、文化二（一八〇五）年正月、金沢藩金沢町における料理屋の増加を許しその仕法を定めた「料理方定書」がある。また幕末には、仙台、伊予内子、和歌山などでも料理茶屋の記録がみられる。それ以外の地域でも、特に参詣地については、道中記などの門前の茶店の記述に料理茶屋の事例をみいだせる可能性はある。ただし、近世の諸国の料理茶屋の実態を、活字史料のみで網羅的に調査するには限界があり、活字化されていない史料の調査は不可欠である。また、近代以降各地で刊行される地誌や案内本で明治初期の料理屋を確認し、そこから近世にさかのぼって調べる方法も有効かもしれない。

二、居酒屋・茶店

居酒屋

居酒屋の始まりは酒屋で田楽を焼いて安く提供した鎌倉河岸の豊島屋とされる。『我衣』では豊島屋について以下のような記述がある。

爰に元文元年、鎌倉河岸に豊島屋と云酒屋、見世を大にして、外々より格別下直に売たり、毎日、空樽十、二十を小売にて明るほどに、酒は元直段にて樽をまうけにしけり、其頃は、樽一匁より一匁二三分迄に売たり、其仕方をみるに、片見世に豆腐作り、酒店にて田楽をやぐ、豆腐一丁を十四に切る、甚だ大きなり、豆腐外へは売らず、手前の田楽斗也、其頃豆腐一丁にて二十八文也、是も元直段にて、味噌も人も皆々外物なり、されども酒の明くを肝要とするゆへ、田楽を大きく安くみせ、酒も多くつぎて安く売ゆへ、当前には、荷商人、中間、小者、馬士、駕籠の者、船頭、日傭、乞食の類多くして、門前に売物を下しをきて酒をのむ

また、『当代江戸百化物』では豊島屋十右衛門を見越入道に見立て、「先年御堀サラヘノ節、始メテ居酒見世ヲ出シ、少々田楽ノ大キナルヨリ化シ始メ、夫ヨリ今江戸中ヲ見越入道ナリヌ。」と、豊島屋が初めて居酒店を出したとする。現在の居酒屋のように酒と肴を同時に提供する形態は豊島屋が初めてであったと考えて良さそうである。ただし、酒屋で酒を立ち飲みする習慣は鎌倉時代頃からあり、居酒屋という語よりも先に居酒という語が見られる。『色道大鏡』では壺入という語に関して「此名目、酒屋より出たり。酒を調べに遣してのまずに、直道に酒屋の内に入て是を求め、呑興するを壺入といふ。」とし、酒屋で酒を飲むことを壺入というとする。『武道伝来記』では「以上四人、いさみて酒屋に入りて、弦掛拵に引き請けて、それながら、注しつ注されつ心祝ひして、縁側に腰をかけて居並び」という記述があり、店先で拵に酒を入れて飲んでいたことが描かれる。

居酒という語の初見は其角作『いつを昔』に掲載される「名月や居酒のまんと頬かぶり」という句である。また、浮世草子『風俗遊仙窟』には「卓文君に田楽を焼せて。居酒のおもひつき」、滑稽本『風俗八色談』には「酒屋の廓に居酒をたのしみ。腹がへれば饅頭屋へ駆出して飢を助け」とある。これらは先に挙げた豊島屋が田楽を安く提供し始めたとされる元文元（一七三六）年より後に出版された本で、当時居酒屋では、田楽等の軽食しか出していなかったことが確認できる。

居酒という語が使用される史料で興味深いことは、其角は江戸の俳人であり、『風俗遊仙窟』、『風俗八色談』も江戸で出版された本であることだ。これらの例だけではいささか早計であるかもしれないが、当時、居酒という語は江戸で主に使われた言葉である可能性が高い。（ただし、乙州という近江出身の人物の句にも居酒が使われている。）同様のことが居酒屋という語にも言える。居酒屋という語は宝暦年間に使われ始めた。初見は『〈東都一流／九百翁〉雲鼓〈万句合／一枚摺〉集』宝暦元年三月三日興行の「惣連七千五百余東武一流九百翁点」にみられる、江戸小川町の一風子という人物の付句「居酒屋に人から捨て呑んでいる（さりとはそれはげびた事也）」で

ある。他には『眉斧日録』という江戸で刊行された俳書をはじめ、『正宝事録』などの江戸町触に飲食商売の一つとして居酒屋の語が見られる。『正宝事録』の宝暦二（一七五二）年六月には「煮売茶屋居酒屋等相建」とあり、煮売茶屋と居酒屋が区別されていたこと、江戸町触の天明三（一七八三）年四月三日には「町中酒屋共軒数相調可書出、尤煮売酒屋之分は名前別段ニ書出し」とあり、酒屋と煮売酒屋とを区別しようとしていたことがわかる。ただし、その実はあまり大きな違いはなかったのか、居酒屋で出す肴の種類が増えたためか、文化八（一八一）年の江戸での食類商売の調査では「煮売居酒屋」と分類される。

居酒屋は江戸を中心として使用された語であると述べたが、それでは、上方には「居酒屋」はなかったのか。今回、資料収集した限りでは、上方作者、上方の町触が「居酒屋」と記した例を見つけることが出来なかった。もっぱら「板看板（小売酒屋のこと）」か「煮売屋」が見られるのみである。江戸出身の人物が上方のことを記した『見た京物語』には「酒屋に酒ばやし有。居酒屋には酒小売とあり。飲人甚少し。」とあり、『東海道中膝栗毛』の八編（大坂でのことを描いた編）では「居酒屋めきたる見せを見つけて立寄」とあることから、上方では居酒屋という言い方はしていなかったのではないかと考えられる。

酒屋には酒林がある、と『見た京物語』にはあったが、居酒屋の店先では売り物の魚などを下げていることが川柳などに見られる。『誹風柳多留』には「居酒見せ切分ヶほとな蛸を下ケ」（一一八篇）、「居酒屋の軒ゆて蛸の削り懸」（別篇中）、「居酒見せ帯ひろ解の鰻を提げ」（一四五篇）、「居酒屋は鰻を釣スを見へにする」（一六〇篇）、といった句が見え、軒先に蛸や河豚、鮫鱈などを吊したり、俎板に広げたりした。ただし、腐りやすいものゆえ、徐々に鰻屋などの店先に掛けていた縄暖簾を居酒屋でも掛けるようになったようだ。

また、先に居酒屋でははじめ田楽を出したことを述べたが、煮売居酒屋とされるに至るまで、居酒屋で出される料理は増えていたようである。断本を見る限りでも蒟蒻、湯豆腐、魚田、さらには蟹や鮫鱈を出していたようだ。特に『女郎買の落し嘶し』の「居酒」という話には「いんもの煮ころばし」がメニューに挙がる。当時芋酒屋といわれる居酒屋があったが、これは芋のころがしを売り物にする店のことであると飯野亮一氏は指摘する〔飯野：二〇一四〕。また、幕末頃の書『細撰記』（評判記）の居酒屋（「矢太神屋弥太」項があり、矢大臣は『客者評判記』に「煮売屋をいふ。煮売店にて酒の人は片足をあげて片足おろし居る形」とある。）が列挙される箇所には「ゆどうふ／ぬた／魚でん／にしめ／かづのこ／をいも／おでん／いわししほやき」と記載があり、これらが主なメニューであったことを示す。さらには『江戸_江発足日記』という紀州の下級藩士がつけた日記では、細かな食事の記載があり、先に挙げたメニューの他に、外食でどぜう鍋、あなご鍋、雁鍋、鶏鍋、ぶた鍋、蛤鍋などの鍋料理を食べながら酒を飲んだことが記録される。これらは小鍋立の鍋料理であり、のちに『安愚楽鍋』で有名な牛鍋へと変じていく。幕末の江戸では、ほとんど居酒屋と煮売屋が一体となっていたものと考えられる。

『我衣』の豊島屋の記述で確認したように、居酒屋に来る客は「荷商人、中間、小者、馬士、駕籠の者、船頭、日傭、乞食の類」が多く、日傭取であった。また、下級武士も足を運ぶ。この

様な血気盛んな者が集まるためか、酒にトラブルはつきものということか、居酒屋ではしばしば喧嘩が起きた。『ひさご』には乙州の句として「のみに行居酒の荒の一騒」がある。これは居酒屋で喧嘩があることを詠むが、いかにも居酒屋での喧嘩がお決まりとなっているように読める。他にも蘆本の『瓢百集』には「けんくわ」という話がある。

ちうのじでやいが、ゐざか屋にて大げんくハをして半死半生になりければ、居酒屋のていしゆがかたにひつかけて、やうへおくりいだす所へ、むかふから友だち来り、友だちわれハ八じやアねへか。どうしたへ八今あの酒屋で、こんな目にあつて、はらもせほねもいたくてならねへ友それハしよくしやうだらう。なにがあつたの八まきさつパが五六ほんあつた

この話は、喧嘩した「八」が喧嘩でやられたせいで腹が痛い「友」に言ったところ、食あたりを起こしたのだろう、何が当たったのだ、というのに対して、薪の割木（「ざっぱ・さっぱ」は残飯、魚の骨（あら）という意味も含む）が五、六本当たったと答える、という笑話である。このように居酒屋と喧嘩とは連想関係にあったと言える。

居酒屋でのトラブルは喧嘩だけではなく、飲み逃げも横行していた。『当風辻談義』では「居酒屋で。呑込にさへ逢ふ。徳をとる計で。少も損のない商ハ。日本の内にハない。」とある。飲み逃ぎを題材にした笑話もあり、『はなし句応』には「やつこどうふ」という次のような話がある。

おりすけ、ゐざかやへはいり、これへ、二十四文を壺合に、ゆどうふをくんな。ア、うまいとうふじや。もふ壺ばいくんなへと、むしやうやたらに、ゆどうふをたべ、ぜにをはらわんと、ふところを見るに、たつた二十四文よりほかなければ、こいつハしまつたと、さけのぜにばかりはらい、とつとゝにげいだす。へさかやのおとこ見つけて、あとよりおつけ、ひきずつてきたり、此おり助やつこめ。ふといやつだ。さけのぜにばかりはらい、とうふのぜにをはらいおらん。くらしてやれ。ぶちのめせとよりたかつて、ぶつやたらゝくやら、あげくのはて、川のなかへほうりこみしかば、へおりすけ、よふへ川よりはあがり、きものゝ水だらけなをしまり、おりすけへア、つめたい。なんぼとうふをくつたむくいだとて、おれをひややつこにしおつた

この話はたらふく湯豆腐を食べた「おり助」という奴が所持金が二十四文しかなく、酒代のみ支払って逃げたところ、捕まって川へ投げ入れられ「冷や奴」にされた、というものである。こちらも飲み逃ぎが日常茶飯事であったことから笑話にされた例だと言える。

茶店

茶店は“ちゃみせ”とも“さ（ちゃ）てん”とも読み、茶屋とほぼ同じ意味を持つ。ただし、茶

屋に関しては色茶屋や料理茶屋といった、江戸時代に発生・発展したのものも含むため、本項では茶店、すなわち路傍で通行人を休ませ、茶などを飲ませた場所のことを述べる。

茶店という語は早く『色道大鏡』に「泊瀬海道にして茶店を構へ拳屋も四軒居をしめ、漸にぎはふべかりしを」と見える。この史料は小綱村（現在の奈良県今井町）の新地に出来た遊里の記述であるが、初瀬街道にあること、揚屋と別に記されていることから、色茶屋と区別する呼び名であったと考えられる。

色茶屋の意を含む以前、茶屋という語は専ら茶店の意で使用され、単に茶屋と記されているものでも茶店の意で用いられることもある。茶屋の始まりは一服一銭で茶を売ったこととされており、初見は『東寺百合文書』（ケ函98）、応永一〇（一四〇三）年四月日の「南大門前一服一銭茶売人条々」とある道覚請文である。これは立売茶屋がすでに行われていたことを表すが、一服の煎茶を提供したもののかは判然としない。一方『海東諸国記』という李氏朝鮮で編纂された日本などの国情を記した史料には「人喜啜茶路傍置茶店売茶行人投銭一文飲一碗」と記されており、一五世紀には路傍に茶店があり、通行人が一文で一碗の茶を飲むという風俗が一般に見られたと考えられる。

茶店では煎茶だけでなく、茶請けも出される。『宗長手記』には「境ふし夕立して宇津の山に雨やどり。此茶屋むかしよりの名物十だんごといふ、一杓子に十づゝ、かならずめらうなどにすくはせ興じて」とある。十団子は静岡県宇津谷峠の名物であり、この茶屋は雨宿りが出来る様な場所であったことがわかる。また、この頃すでに茶屋女の原型となる、給仕する女性がいたことがこの史料からわかる。

茶屋女に関しては『色道大鏡』に「茶屋女は、茶店に一人宛、茶たて女とてあり。しかるに二人・三人づゝ抱へをきて、遊女めきたりしかば、遊郭より改め糺し、これを訴ふ。むかしより茶屋女の働をきはむる事なし。只来客をもてなす挨拶のみなり。」とある。また『色道大鏡』の出版と同じ延宝六（一六七八）年に出された法令（『徳川禁令考』）では、「茶屋給仕女之数」について「一、給仕女持来候茶屋之分は、一軒に女式人より多くは差置間敷候、若右之外妻并よめ娘抱有之候共、一切馳走に出し申間敷事、附、只今迄給仕女不持来茶屋は、向後彌女差置申間敷事」と言及されており、茶店に女性が二人以上居ることは望ましくないとされた。『色道大鏡』では茶屋女は遊女と区別されて書かれるが、法令で規制していることから、茶店でも遊女のように色を売ることが横行していたと見え、江戸でも京都でも同様の法令が後に何度も出ている。

時代は下り一八世紀後半になると、江戸では茶店の看板娘が現れる。『半日閑話』には「笠森お仙其外」項があり、次のような記述がある。

谷中笠森稻荷地内水茶屋女お仙^{十八歳}美なりとて、皆人見に行。家名鑑屋五兵衛といふ。錦絵の一枚絵、或は絵草紙、双六、よみ売等に出る。手拭に染る。飯田町中坂世継稻荷開帳七日之時、人形にも作りて奉納す。明和五年五月堺町にて中島三甫蔵がせりふに云、采女が原に若紫、笠森稻荷に水茶やお仙と云々。是よりしてます〜評判あり。其秋七月森田座にて中

村松江おせんの狂言大あたり。浅草観音堂の後、いてうの木の下の楊枝見せお藤もまた評判あり。仇名いてう娘と称す。錦絵或は絵草紙手拭等に出。読うり歌にも出。是より所々娘評判甚しく、浅草地内大和茶屋女蔦屋およし、堺屋おそで錦絵の一枚絵に出。童謡「なんば笠森お仙でもいてう娘にかなやしよまい実は笠森の方美なり。どふりでかぼちやが唐茄子だ」といふ詞はやる。

このように笠森稲荷境内の茶店にお仙という娘が美人であると評判となり、錦絵などにも描かれ、歌舞伎で演じられ大当たりとなるまでであった。他にも浅草寺境内の茶店におよし、おそでという女性がおり、錦絵に描かれた。

右に述べたように、茶店は路傍だけでなく社寺の境内にも多く見られる。『守貞謾稿』によると京都では「四条河原、祇園社頭、北野社頭、清水寺」、大坂では「難波新地、野辺、天満社頭、坐広、御霊、博労イナリ。和光寺、高津社、天王寺等ノ境内各一ニ二戸、或ハ三四戸アリ。」とし、これらは「皆、小屋掛ノモノ也。俗ニ、掛茶屋ト云。江戸ニテ出茶ヤト云。住居ハ他所ニアルモノ也。坊間ニ、茶見世更ニ無_レ之。其所謂ハ、京坂トモニ地広カラザル故也。」とある。上方では有名な社寺等に掛茶屋という小屋掛けの店を出し、営業したことがわかる。

さらに京都では「春ハ嵐山及東山其他、諸所遊参群行ノ所ニ掛茶屋アリ。多クハ春ノミニテ、其間ハ稀也。」と人出が見込まれる時のみ出店する所もあった。それは江戸初期も同様で『東海道名所記』には「糺の森。御手洗川、爰にあり。(中略)年ごとの、六月下の十日に、人まうで、水無月はらへの形ばかりに、御たらしの水に、三伏の気をはらへする事、いはれあり。此十日のうち、茶やおほく団子をうる。」とあり、六月下旬に糺の森でみたらし団子を出す茶店が多くあったことが書かれる。

近松門左衛門作の人形浄瑠璃『本国三国志』では真柴久吉(豊臣秀吉)の住吉詣の折「此所に茶店をしつらひ殿下ちや屋と名付。往来の旅人に一ふくの茶をあたへ。けふの祝ひを末代諸人にあやからせよと御諺有。今末の代にいたる迄。ながれを扱で在名迄。殿下ちや屋と名乗こと此悦びによるとかや。」と天下茶屋の地名の由来を紹介する。他に茶屋が地名に付く所に二軒茶屋などが各地にあるが、有名な京都祇園の二軒茶屋はその始まりこそ「祇園豆腐」という田楽豆腐を売り出した場所で『本朝世事談綺』にはぎをんどうふ祇園豆腐という項目があり「京祇園ろうもん樓門の前、東西の両茶店を、二軒茶屋と云。京水茶屋始也。此茶屋むかしの製は、とうふうすく切り、串につらぬき、少し焼、味噌すこの稀汁やきみそを以てこれを煮うはし、麩粉うはをそのうへに点ず。今の製は異なりといへども美也。」と京の水茶屋の発祥であった旨が書かれる。しかし二軒茶屋は後に豆腐茶屋(料理茶屋)として発展しているため、本項では詳しく扱わない。

さらに『守貞謾稿』によると茶店で給仕するのは「京坂ハ老婦或ハ中年婦等専ラ行之。僮服ヲ着シ、僮茶ヲ朝ニ一煎シテ終日用_レ之。又、一椀ヲ出シ、客乞サレバ二三椀ヲ出サズ。一椀ハ一客一椀也。又、客モ茶代ノ錢多ク与フ者甚ダ稀也。一客分大略五七文、或ハ十餘文ニ過ズ。」とある。他の文献においても「茶屋の唄」などと書き表されるように、上方では中年以降の女性が給仕を

し、客も茶店では茶代以外のものにお金をかけなかったことがわかる。これは先に述べた江戸の看板娘がいる茶店とは趣を異にしていると言えるだろう。

『守貞謄稿』では江戸の茶店について次のようにある。

水茶屋ハ、多クハ引手茶屋ヨリ兼ル者多ク、或ハ、別宅アリテ、此水茶一業ノ者モアリ。其他、水茶屋軒ヲ連ネタル所多シ。左ニ記ス。皆自宅ノ者稀ニテ、出茶屋也。京坂ニ云掛茶屋也。

浅草寺境内、湯寫天神社頭／神田明神社頭、芝神明社頭／回向院境内、亀戸社頭／両国橋西、新大橋東西

右ノ浅草寺以下ノモノハ、柿屋根ニテ四季在之。

春ハ向島辺、飛鳥山

右ハ、平日ハ稀ニ有之、花ノ比ハ甚多ク、皆葭簀張也。

坊間市中ニアルモノハ、水茶屋ノミアレドモ、多クハ見世ヲ水茶屋ヲ専トシ、往来ノ休足ヲ待チ、又、奥及ビ二階等廣ク奇麗ニシ、大略四五席ヲ設ケ、諸廳事ニ名主立合ト号ケ、官吏ニテ巨細ヲ糺スニ懶キコトアル時、双方ノ名主ニ命ジ糺之シムコト、毎時有之。其時、此茶見世ノ席ヲ借ル。京坂ニハ、此コト無之。

社寺の境内に出茶屋が軒を連ねることは京坂と変わりなく、遊山の時期のみ簡易な店が出る場所があることも同様である。ただし、江戸の外れにある多くの茶店は腰掛けだけでなく、広い空間を有し、貸席も行っていたとある。「京坂ニハ、此コト無之」とあるが、上方では早く貸座敷が行われていたこと、大きな茶店がなかったことが要因として考えられる。『誹風柳多留』六九篇には「茶みせより二間せまくて大伽藍」という句があるように、おそらく郊外の茶店であろうが、大きな寺院よりもさらに広い店があったことが分かる。『江戸名所図会』には市中の芝口金六町（現在の中央区銀座八丁目）と郊外の生麦村（現在の横浜市鶴見区生麦）にあったしがらき茶店の様子が描かれており、かなりの広さであることが確認出来る。

茶屋が社寺境内にや路傍に多いため、江戸の茶店と名所に関する記述は『江戸名所記』や『江戸名所図会』に描かれており、他にも俳諧で詠まれ、江戸への紀行文、滞在記などにも書かれる。また上方に関しては、文学作品にも茶店、茶屋の単語が散見される。ただし、その内実が詳しく描かれる箇所は調査の限りでは見当たらず、休憩する場所、会話をする場所の代名詞となる向きがある。これは江戸の作品に関しても同様のことが言える。

一方、東海道中の茶屋に関する記述はその土地の名物などとも絡めて描かれる。中世以降の紀行文や江戸初期の『東海道名所記』と江戸後期の十返舎一九作『東海道中膝栗毛』、『金草鞋』などに描かれる名物にほとんど変わりが見られないことは興味深い。

（大関綾）

三、飲食商売

「飲食商売」の範囲

本節では他項目の範疇に入らない飲食に関する商売のうち、常設の店舗を構えないものについて記す。「常設の店舗を構えないもの」とは、具体的には移動可能な簡易の店舗を構える類、あるいは移動しながら商品を売り歩く類の商売を指す。

上記の範囲を設定した結果、本論では主に江戸時代の飲食商売を扱うこととなった。以下、店舗形態、特筆すべき飲食商売の様態、飲食商売に関する法令、商売人の生活事情に関し、史料を紹介しつつ述べていく。(なお史料の引用に際し片仮名を平仮名に改め、町触等の漢文は読み下すなど、適宜表記を改めた箇所がある)

店舗形態のさまざま

『守貞謾稿』には様々な飲食商売の形態が挙がるが、そのうち簡易な店舗を用いるものとしては次の二種がある。

①「出し見世」「床見世」

三都とも市店の底下の不用なる所、或は諸橋前後の墨地、俗に云橋台にて、石垣上也。或は諸墨地に板小屋を建て諸物を売る者を、京坂にて出し店商人、江戸にてとこみせ商人と云なり。京坂にはあれども稀也。江戸は甚だ多し。(『守貞謾稿』巻之五「生業」)

②「屋体見世」

屋体見世、すえみせにて、不用の時は他に移す。(同上)

両者の違いについて『守貞謾稿』には「出し見世、床見世は、多く解て除き移す。…やたい見世は、形のまま他に移す」(巻之五「生業」とあり、「出し見世(床見世)」は移動の際その都度店舗を解体するのに対し、「屋体見世」は店舗の形を維持したまま移動するという。また、ここには挙がらないが商いの品目により「簀張(よしずばり)」と呼ばれる形態をとるものがある。

上記の他には路上に筵を敷いて商品を並べる「乾し見世」(京坂の称、江戸では「天道ぼし」)や、商品を担って売り歩く「ボテフリ」(「振売」)などの形態がある。

特筆すべき飲食商売

「うどん」「そば」「すし」「うなぎ」「てんぷら」については、来歴や地域性、形式のバリエーションに関して多くの史料が残っており、すでに書籍やメディアにも頻繁に取り上げられているため、江戸時代からのファストフードとして馴染み深い。ここではそれらに比べやや特殊な「獣肉食」と「すっぽん」に関して述べる。

福沢諭吉が『肉食之説』の中で、古来より日本では「人の常食五穀を用ひ肉類を喰ふこと稀」であり、「肉食を穢たるものの如く云ひなし、妄に之を嫌ふ者」の多かったことを批判したように、

江戸時代において獣肉を食すことは表向き禁忌であった。しかしそれにもかかわらず、獣肉を商う店のあったことが伝わっている。それらの店は「山鯨」と称することがあり、獣肉の種類にも異称を用いたという。

三都ともに獣肉売店には、異名して、山鯨と記すこと専ら也。又、猪を牡丹、鹿を紅葉と異名す。
（『守貞謾稿』後集卷之一「食類」）

加えて、獣肉店には当初「簀張」の形態をとるものがあった。

天保以来、簀張店等にて之を烹売る也。今世、京坂ともに端街に専ら之を売る。今は葎簀張店のみ非ず。小店にて烹売する由也。江戸には特に多く之を売る。
（『守貞謾稿』卷之五「生業」）

当時の本草書などの記述から、江戸時代においても養生のための「薬喰い」と称して獣肉を摂ることはしばしば行われていたことがわかる。とはいえ獣肉店が当初「端街」つまり町外れに「簀張」という粗末な店舗をかまえたのは、獣肉食に対する禁忌が意識され、堂々とそれらを食すことが憚られたためと考えられる。しかし後に小店で商売する者が現れた頃にはその禁忌が薄れ、それを好き好んで食べる客がある程度いたのであろう。また、当時の日本人には馴染みのなかったと思われる豚鍋を商う店が横浜開港以後に増えたという記述もある。

横濱開港前より、所々豕を畜ひ、開港後弥々多く、又、獣肉店民戸にて之を売ること専也。開港後は、鳥鍋、豕鍋と記し、招牌を出し、鍋焼に煮て売る店も所々に出たり。
（『守貞謾稿』後集卷之一「食類」）

「すっぽん」は初め大坂で好んで食されたが、これも獣肉と同じく「下賤の食物」（『嬉遊笑覧』卷之一〇上「飲食」）とされていた。

寛延・宝暦の頃は葎簀の小屋にて、今の山鯨の風情よりあさましき売物と見えたり〈この故にや、今も価はうなぎより貴けれど、よきうなぎやは是を売らず〉
（『嬉遊笑覧』卷之一〇上「飲食」）

『嬉遊笑覧』の記述は過去の様相を伝えるものであり、当初「山鯨（獣肉店）の風情よりあさましき売物」に見えた「すっぽん」も幕末には一般に親しまれ、高値で商われたと記される。「獣肉店」「すっぽん」の両者がともに粗末な「簀張」の形態をとり、次第に固定の店舗やうなぎ屋等で供されたことから、江戸時代の人々の食の禁忌に対する意識の変化が見て取れる。

地域限定の飲食商売

ここでは地域や時期・場所を限定する飲食商売に関する資料を紹介したい。

市中に大きな河川がある江戸、大坂には船を用いた飲食商売があった。とりわけ江戸では夏の涼みや花火見物のための遊山船を当て込んだ飲食商売が行われた。『嬉遊笑覧』によれば夏の最中、隅田川には浅草周辺の処々から涼をとるための屋形船が漕ぎ出し、その数は水面も見えぬほどであったという（巻之七）。

餅売、酒うり、まんぢう売、でんがく、煮うり、さかな売、冷水、冷麦、ひやし瓜、蕎麦切めせといふもあり。花火船をよびかけて、一艘ぎりにたてさする。（『嬉遊笑覧』巻之七）

「花火船」つまり花火見物の船を対象とした商売であり、これも同様に船を用いたものであろう。

また、享和二（一八〇二）年に大坂を訪れた曲亭馬琴は、『羈旅漫録』に大坂市中に船を利用した飲食商売があったことを書き記している。

大坂の市中茶店なし。渴する人は途中茶にこまるなり。夜行するにもいこふべき茶店なきゆゑ、格別草臥れるなり。川筋は船を岸に繋ぎおき、ここにて酒肴を鬻ぐ。（『羈旅漫録』）

江戸と違い大坂では町中に茶店がなかったが、そのかわり川に船をつないでおき、そこを簡易な茶店として酒や肴を商ったという。これもまた都市の特色に合わせた飲食商売の一形式といえる。

河川での飲食商売といえば、商売の相手とする船の性質は異なるが淀川の「くらわんか船」が有名である。これも『羈旅漫録』に記述がある。

枚方の河中にて酒食をうる船は、餅くらはんか酒くらはんかといふ。しかれども今は大に罵らず。（『羈旅漫録』）

淀川水運を利用し、京・伏見と大坂・八軒家とを結ぶ三〇石船は京から大坂、ひいては大坂と海運で繋がる様々な地域への主要な交通手段であった。三〇石船の旅人に酒食を売りつける「くらわんか船」は淀川の風物詩としてよく知られている。『嬉遊笑覧』によればこの「淀川の物売舟」は「うろうろ舟」「つきつけ売」などとも呼ばれ、売物には奈良茶飯や八幡名産の牛蒡などがあった（巻之七）。

また、江戸ならではの飲食商売として江戸城の下馬札近くで行われたものがある。江戸城の大手門・桜田門外の下馬札の外には大名の侍の待合所があり、彼等は主君を待つ間そこで食事を摂った。この侍を目当てに商売する者がいたという。主な品物に「こんにやくのでんがく、あ

まぎけ、すみぎけ、すし、作菓子」（『下馬のおとなひ』）などがあった。このような商売は明治期に出た『下馬のおとなひ』におよそ二百年近く先立ち、貞享四（一六八七）年五月には遅くとも行われていたと思しく、「大手、桜田、両下馬にて煮売仕間敷候」旨の触れが出ている（『御触書寛保集成』二〇五九）。同じ内容の触れは少なくとも正徳二（一七一二）年正月、同年一二月にも出ており、下馬の供待にむけた煮売は江戸時代を通じて行われていたようである。

飲食商売に関する法令

江戸の町触には飲食商売に関するものが複数残っている。そのうち最も多いのが夜間の火の持ち歩きを禁ずるものである。

一、温飩蕎麦切、其外何に寄らず、火を持あるき商売仕候儀一切無用に仕るべく候。居ながらの煮売焼売は苦しからず候。然共火の元随分念を入申すべく候。

（『御触書寛保集成』二〇五八、貞享三（一六八六）年十一月）

これは火が点いた状態での行商を禁じたものと考えられる。一方「居ながらの煮売焼売は苦しからず」とある通り、「屋体見世」など、場所を定め、そこで煮炊きして温飩や蕎麦などを商うことは許容されていた。同じ内容の触れは幕末まで繰り返し出ており、火を持ち歩く形態の飲食商売も後々まで続いたと思われる。このような触れはたびたび火事に見舞われた江戸において、火の用心のための注意喚起を行ったものである。

一方、京都でも江戸と同様に火の用心に関する触れが度々出ている。しかしその注意喚起の対象は「風呂相仕候儀」（元禄一〇（一六九七）年六月、『京都町触集成』一四二）「投火（窓等から火を投げ入れる放火）」（元禄一三（一七〇〇）年八月、同前二五八）や、「石仏などに火を灯候儀」（享保五（一七二〇）年一〇月、同前一一一三）、「たばこ吹付歩行」（享保九（一七二四）年九月、同前一五一八）などで、江戸のように火を持ち歩く商売人に関する記述は見られない。『守貞謄稿』や『嬉遊笑覧』には上方にも温飩や蕎麦きりの行商があったというので、火を持ち歩く商売が全く無かったわけではなからうが、江戸が火を持ち歩く形態の行商の数において京都を大きく上回っていたことが推測される。

京都において飲食商売が取り締まりの対象になる場合、それは主に治安維持に関するものである。

煮売いたし候所、又は茶屋、餅屋等にてうろんなるものに商売仕まじく候。勿論あやしき体のもの参候はば召捕罷出づべく候事

（古久保家伝存の触留、宝永五（一七〇八）年四月、『京都町触集成』四九五）

右の町触では常設の店舗か否かが不明瞭ではあるが、飲食を商う店に不審者が立ち寄ることを

禁じている。また、享保四（一七九一）年六月にはこれに関連し、町々で煮売を商う者が「御免」を得た上で営業すべきことが通達された。

同じように風紀に関する触れは江戸でも出ており、夜間の飲食商売に次のような注意が向けられた。

町々に於いて煮売商ひの儀、近年格別に相増、夜更候迄火を灯し、商ひ致し候類之有り。火の元は申すに及ばず、軽き者の子供、其外奉公人等の風俗にも拘り、然るべからざる事に候間、前々も御沙汰之有る事に候、上野下、浅草、両国広小路、其外右に准候場所は格別、其外町々の儀、壱町内食物商ひの分何軒と限り候積に相心得、取極、当時右軒数多き分は他町少き場所え引移らせ申すべく、尤急に引取候儀難儀の類は、軒数改置、追々減候様取計申すべく候。
（『御触書天保集成』六一二〇、寛政一一（一七九九）年四月）

深夜に及ぶ煮売は「軽き者の子供」（「軽き者」とは卑賤の者の意か）や奉公人の夜間の外出を招き、風紀のためによろしくないで、特定の場所を除き商売人の数を限るべしとの触れである。「屋体見世」などが直接何らかの事件に結びついた例については確認できていないが、夜間の外出によるトラブルを避けるために夜間の飲食商売にも注意が払われていたことは注目される。

商売人の生活事情

固定の店舗を持たない飲食商売は江戸時代の中でも零細な商いの部類にあたり、それに携わった人々が直に書き残した資料はほとんど見えない。しかし随筆類には一部商売人の生活事情がうかがえるものがあるので、ここで触れておく。

『所以者何』は蜀山人の号で知られる江戸の狂歌師・大田南畝が友人の田宮仲宣に彼の住む大坂のことをあれこれと尋ね、書き留めたものである。その中に次のような記述がある。

（問）「夜々辻売にて道中にみせを出し居るもの、何ぞ役銭にても出し候哉。」

（答）「惣て夜見世、辻売のもの、一切役銭は出し申さず候。…内々見受候処、夜見世の者どもより垣外長吏の下役の卑者少々取申候やうに見え申候。是も常居には見掛申さず候へども、薬師、観音など夜市に見え候。」（『所以者何』）

これは大坂で夜に路傍で商売する者が役銭（営業税の類）を納めているかいなかという問いである。大坂は順慶町などで夜市が盛んだったのでこのように尋ねたのであろう。仲宣の返答によれば、基本的に役銭はないが、薬師、観音などの縁日の際には「垣外番」と呼ばれる町々で夜番を担った非人が少々の銭を取ることがあったという。

また、次のような問答もある。

（問）「夜商多く蠟燭を遣ふ事夥しかるべし。蠟燭は何方より出、油はいづ方より出るや。価の高下の品いかか。」

（答）「夜店に魚油を遣ひ申候。ひかりよく風に消え申さず候。一升到付、種油此節三百七拾文位、魚油三百文位、まぐろなどの油にて御座候。くじら油は三百三拾文位いたし申候。魚油は光りはよく候へども、少々減り高く御座候。…蠟燭はあまり用ひ申さず候。蠟燭は芝居にて用ひ申候。」
（『所以者何』）

日没の後に商売する場合、蠟燭や灯し油がかさむであろうが、どのように工夫しているのか、との問いである。答えるところによると、夜店では一般的な菜種油よりも少し安価な魚油を用いる。魚油は光りが強く、風が吹いても消えにくいので屋外での商売に向いているが、やや減りが早い。蠟燭は高級品で芝居や遊廓ではよく用いるが、夜店ではあまり使わない。当時の飲食商売の実情がうかがえる記述である。

まとめ

以上、江戸時代の飲食商売に関し特筆すべき史料を挙げた。先に述べた通り、飲食商売に携わる者自身の著述は見いだせないものの、江戸時代の人々が書き残した随筆等には様々な飲食商売の形態やその変遷、内部事情を記したものがある。とくに目立つのは、江戸、京都、大坂の三都の比較を中心に、地域ごとの飲食商売の違いに言及したものである。中でも多様な記述を持つ『守貞謾稿』や『嬉遊笑覧』には商売の品目により、都市ごとに商売形態が異なることが記される。生活に密着した飲食商売の地域性は同時代の人々にとっても興味を惹く事柄であったのであろう。

（野澤真樹）

VI 食の諸相

一、流行と大食

新たな食の楽しみ方

江戸中後期になるとそれまでにない仕方で食を楽しもうとする姿勢が出てくる。食べ物の味そのものというよりは、食べ物をめぐる象徴的価値や消費することそのものに関心が向けられるようになる。とりわけ宝暦・天明期は江戸期の料理文化の、ひいては日本料理文化の大きな転換点となった時期として重要である。田沼の重商主義的政策のもと、非常に裕福な町人らを中心に、奢侈的な食の楽しみが追求された。この流れは続く寛政の改革によっていったんは分断されるが、その後化政期に至って再び享楽的な消費文化が発展する。ただし、この時期には宝暦・天明期に見られたような極端な奢侈の傾向は減退し、より広範な層の庶民が食にまつわる娯楽を楽しむようになった。

このような特徴を持つ食文化の発展は必ずしも江戸に限定されるわけではないが、やはり中心地であったことは否定できない。多様な特徴をあえて総じていうなら、常識的な枠を大幅に超過する傾向があったこと、それも単に自己顕示的な効果を狙うのではなく、「遊び」としての性格が強い点を指摘できる。こうした特徴をよく表す事項として、以下、(1)初物、(2)百珍もの、(3)大酒大食の順に説明する。

初物志向

季節のはしりの品を「初物」と称し、縁起物として別格扱いする風習は長い伝統を持つ。古来、その年に最も早く収穫される稲穂を「初穂」と称し、神仏や朝廷に献上する習慣があったことがその背景にある。なお「初穂」の言葉は次第に、稲穂に限らず野菜・果実など様々な作物についても用いられるようになり、さらにはそれに代えた金銭や為替を指すようにもなった。室町期頃には初物への関心が強くなってきたことが、例えば『大館常興日記』にある「天文十年正月十一日、一、初鮎十六角霜台より、為年始御祝儀進上之、書状在之、毎年如此今日の日付也」といった記述などからもうかがい知れる。このように初物には祝祭的な意味が付与され、そのことから初物を口にすると七十五日ずつ寿命が延びるとの俗諺が流布した。天明六（一七八六）年刊の『譬喩尽』や安永六（一七七七）年以降に成立した『倭訓栞』にも「初物」の項目が確認される。

初物を重宝する伝統そのものは長い、江戸後期には奢侈傾向が強まり、とくに初鰹には異常ともいえるような人気が集まった。江戸の一部の富裕な町民らが法外な値段をもってこれを買って求めた様子は、いくつもの随筆に書きとめられている。寛永一三（一六三六）年成立の『可笑記』のなかの「この頃鰹といふ魚ことの外世間にもてなされ、(…)是に心づきて当世を伺みるに、鰯、このしろ、剩、ぬか味噌、にんにくまでも、高家大名の御料理なのめならず」という記述にみられるように、初物のなかでも鰹を珍重する傾向はすでに江戸初期にあったようであるが、その後、食文化が社会的浸透をみるにしたがっていっそう価格の上昇に拍車がかかる〔原田：一九八九〕。『吉原雑話』によれば、「大通」として知られた紀伊国屋文左衛門（通称「紀文」）はある時、初鰹を強く所望し、重兵衛なる使用人に調達を命じた。重兵衛は金に糸目をつけず魚屋や漁師に前金を支払い入手に手を尽くしたが、紀文本人の前に調理して供したのはただ一本のみであった。他はないのかと急き立てられた重兵衛は、別にとっておいたたくさんのお鰹を見せながら、「是ほど御座候得共、初鰹はめづらしきが賞翫なり、あとは家内のもの、近所の人々にふるまひ申べし」と言い放ち、紀文はこれをたいそう面白がったとされる。

初物志向のあまりの過熱ぶりに、幕府はたびたび御触書を出し、風紀を糺そうとするほどだった。時期的に早いものは貞享三（一六八六）年五月の御触書であり、ここでは「生椎茸・土筆・防風・蕨・蓼・葉せうか・ねいも・竹の子・茄子・越瓜・枇杷・真瓜・さ、け・りんこ・梨子・めうと・松茸・蒲葡・御所柿・蜜柑・九年母」の二一品の売買取引について開始可能な月を定めている。また売買が可能な期間においても、「過分ニ直段高商売」してはならないと戒めている。また寛保二（一七四二）年六月の御触書ではほかにも「ます・あゆ・かつほ・なまこ・さけ・あんかう・

生たら・まで・白魚・あいくろ・ほとしき・かん・かも・きし・つぐみ（以下省略）」など項目に魚類鳥類が加わっている。さらに天保一三（一八四二）年四月の御触書によれば「雨障子を懸け芥に仕立、或は室之内へ炭団火を用養ひ立」とあり、走りの作物（「もやしもの」と総称された）を得るべく温度を人工的に管理するなど、いわゆる促成栽培の工夫さえなされていたことがわかる。

江戸時代には特定の事物について品評・位付などを行った、いわゆる評判記と呼ばれる書物が流行したが、初物を主題にとったものに『福寿草』がある〔中野：一九八五〕。角書に「初物評判」とあり、惣巻頭に「初鰹」を掲げている。食べ物以外にも、「新月」・「初さくら」が初物に含まれている。

初物を極端に愛好するこの風潮は江戸に特有のものであったことが『浪華の風』の記述からうかがい知れるが、それも長くは続かず、『守貞漫稿』に「又、鰹ノ刺身ヲ賞ズ。四月初日以後、初鰹ヲ特ニ賞シ、一尾價金二三十分也。中古迄ハ、金一二兩ニモ賣リシト也。近年漸クニ下直也。」とあるように、天保年間（一八三一～四五）の頃には下火になったようである。

百珍ものの流行

食の消費に関してこれほどに極端な現象は江戸についてのみ顕著であったが、新たな食への関心は江戸に限定されない。例えば上方（大阪）の版元からは『豆腐百珍』というそれまでにない新奇な発想による書物が出版されている。豆腐というひとつの食材に限定し、百におよぶ料理法を紹介するこの書は、その後様々の食材についても同様の企画がなされることとなり、「百珍もの」と総称される一連のジャンルを生み出した。料理法が列挙されるとはいえ、これらは明らかに読み物としての性格が強い点に特徴がある〔原田：一九八〇・一九九七〕。

百珍ものの嚆矢となった天明二（一七八二）年刊『豆腐百珍』の作者は「醒狂道人何必醇」と名乗る人物であるが、これは先行研究により曾谷学川（一七三八～一七九七）なる文人であったことがほぼ確定的である。見返しに「淮南清賞」の書、次に鼎子九による天明元年の漢文「豆腐百珍引」が隸体（学川によるものか）により引用されている。豆腐料理店と思しき建物が並ぶ神社の境内の図と、祇園二軒茶屋藤屋の店頭にて豆腐田楽を焼く図が続き、以下凡例・目録を掲載。豆腐料理を六等品に分類、掲載するという構成になっている。巻末には「豆腐子柔伝」、「豆腐異名」、「豆腐集説」と題して和漢の典籍から豆腐に関する記述を集めている。

『豆腐百珍』の人気を受け、すでに翌年の天明三（一七八三）年には『豆腐百珍続篇』が同じ筆者によって出されている。また天明八（一七八八）年には『豆腐百珍餘録』と題して『豆腐百珍』出版直後の天明二年一二月に江戸で刊行された『豆華集』を改題したものが出版されている。ただし序文など一部が、『餘録』においては省略されているなど内容にも相違がある。

やはり当時より文人にも愛読されたことが、随筆の記述からもわかる。天保年間に書かれた「真佐喜のかつら」には『豆腐百珍』への言及があり、その食材の特性から歯を失った老人にも好適であると評している。

天明五(一七八五)年には、京都の版元より器土堂なる人物(料理人か)の手になる「料理秘密箱」のシリーズが一斉に刊行された。『鯛百珍料理秘密箱』、『万宝料理秘密箱前篇(玉子百珍)』、『柚珍秘密箱』、『諸国名産 大根料理秘伝抄』、『万宝料理献立集』があり、それぞれ表題が示すとおり鯛、卵、柚子、大根、そして最後の『万宝料理献立集』については鳥・卵・魚を主題に多数の料理法を集め紹介している。さらに「百珍もの」に類されるものとして、寛政元(一七八九)年出版の『甘藷百珍』、寛政七(一七九五)年の『海鰻百珍』、弘化三(一八四六)年の『菟蕪百珍』などがある。ただしこれらいずれについても、必ずしも正確に一〇〇の料理法を紹介しているわけではない。

百珍ものの流行は、人々の食への関心の新たな展開を示すものと理解できる。なかでも『諸国名産 大根料理秘伝抄』は別名を「大根庖丁物切方之秘伝」とし、輪違大根や各種花形などの飾り切りを紹介しており、料理に関して味覚に拠らない装飾のあり方を模索し、いっそうの贅を尽くそうとする傾向が生じてきたと解釈できる。また地方ごとに異なる大根の調理法を紹介することも、食事を主題に自らの日々の生活とは異なる場・風習に思いを馳せるような余裕が読み手の人々のうちに生じてきていることを示すものとして興味深い。

大酒・大食

江戸時代後期にはまた、飲食を主題としつつ、ともに集い楽しむための手段とするような楽しみ方が様々な局面で見られるようになる。特に、ごく普通の人々が何気ない物事をきっかけに集い、食をめぐって人間同士の交流を楽しんだことは注目に値する。文化文政期には、江戸周辺で大酒大食の会が催されている。文化一四(一八一七)年三月二三日には、江戸両国の柳橋八郎兵衛宅で人々を招き、大酒大食の会が催された。会では「酒組」、「蕎麦組」、「菓子組」のように飲食物ごとに組に分かれて量を競った。

他よりも多く飲み食いした人物について、例えば「酒組／一、三升入盃にて三盃 小田原町 堺屋忠蔵 丑六十八／一、同六盃半 芝口 鯉屋利兵衛 三十 其座に倒れ、余程の間休息致し、目を覚し茶碗にて水十七盃飲む。」あるいは「菓子組／一、饅頭 五十／一、羊肝 七棹／一、薄皮餅 三十／一、茶 十九はい／神田 丸屋勘右衛門 五十六」(『兔園小説』)のように、出身と氏名、年齢、ときにその時の様子を示す短い文章を付した記録がなされている。この会の詳細については『道聴塗説』大郷信齋著、『視聴草』宮崎成身(ただし山岡子正からの借写)、『文化秘筆』作者未詳(ただし松本大七からの借写)などにも再録されている[原田：一九八九]。

もっとも、大食を主題にとった逸話は古い。そのうち最も古いもののひとつに、『今昔物語集』二八卷二三話に収められる「三条ノ中納言、食水飯語」がある。体の不調に悩む公家が医師に節制を勧められ「水飯」(干飯を湯に漬けて食うもの)を主に食すよう指示され従うが、やはり具合は良くない。日頃の食事の様子を医師に見せたところ、「水飯」の供に具された食物があまりに豪勢かつ多量であり、これでは問題にならないとその場から医師が逃げ出すというもの。ほかに大食を主題とする史料を含むものに、大食の女房に言及した『新猿楽記』「七の御許とその夫

（食嘆愛酒と馬借）」や、先の三条の中納言の子らの大食について書いた『愚昧記』がある。これら一連の史料は、いずれも常軌を逸した大食を物珍しく捉える視点から書かれている点で共通している。

大酒についてもやはり同じ江戸後期に、同様の会が持たれたことが知られる。文化一二（一八一五）年一〇月二日には、日光街道千住宿の間屋場を生業とした中屋六右衛門の隠居所で、彼の還暦を祝す会が開かれている。このいわゆる「千住酒合戦」の様子については、伝聞によったと思われるものの、大田南畝『後水鳥記』に詳しい。これに亀田鵬斎の序、市河寛斎の跋を加え、谷文晁・文一が写生画を、狩野素川が大盃図を、大窪詩仏が「題酒戦図」とした七言律詩を寄せた『關飲図巻』（別名『高陽關飲』）が作成されている。なおこの書の表題である「後水鳥記」については、明暦元（一六五五）年に出版された、酒豪として知られた江戸大塚の酒豪茨木春朔樽次による仮名草子である『水鳥記』に因む。「水鳥」は酒の字の篇とつくりを意味し、内容は慶安二（一六五五）年三月、樽次と武州橘樹郡大師河原村の池上太郎左衛門との間に催された酒合戦をめぐるものであった〔原田：一九八九；一九九八〕。

（橋本周子）

二、道中献立

ここでは道中献立に係わる基礎的な史料として、以下のものを取り上げる、

- ① 『太々講執行中料理献立扣牒』 文化四（一八〇七）年
- ② 『升屋平右衛門仙台下向日記』 文化十（一八一三）年
- ③ 『金井忠兵衛旅日記』 文政五（一八二二）年
- ④ 『中井源左衛門光熙旅日記』 文政十二（一八二九）年
- ⑤ 『伊勢参宮日記』 a 作者不明 天保六（一八三五）年
- ⑥ 『伊勢参宮日記』 b 田中佐太郎 天保十二（一八四一）年
- ⑦ 『伊勢参宮覚』 弘化二（一八四五）年
- ⑧ 『伊勢参宮献立道中記』 弘化五（一八四八）年
- ⑨ 『中仙道十四垣根・東海紀行』 元治二（一八六五）年

道中献立にかかわる史料はほかにもかなりの数で現存するが、これだけたくさんの資料が残された理由については、先行研究の言葉を借りれば、主に以下の理由が考えられる：まず第一に、それは道中記そのものが持っている意味でもあるが、「一生に一度は伊勢を参拝しなければならないという国民的義務を果たした誇り、また多くの新知識を吸収してきたという自信、それらを文字に残し、自ら繰返し記憶を甦えらせ、また他に語って聞かせることは、彼らにとっては十分に意味のあることであり、「また将来の参詣者に教える」ための大切な資料でもある。旅籠とそこに出された飲食の良し悪しに関する評価は、まさにその側面を物語っている。「道中記作成の目的には、自己を記念する意味と共に、村の後継者にそれを伝え、講——広くは共同体の永続を願う意識があったのである」（『伊勢道中記史料』解説、世田谷区：一九八四）。

第二に、伊勢参りの多くは村落から数人の代表者を出すいわゆる「代参」であり、その「代参者」とほかの講衆との関係性から、伊勢での盛大な饗宴の献立を御師側はサービスとして提供し、代参者がそれを土産として持ち帰り、集落の人々と共有するという慣習が成立し、「代参者の送迎にあたって、サカムカエが行われるが、この共食儀式を通じて、村に残る講衆との間で一体化が図られるのである」。その場で伊勢での饗宴の内容をはじめとする旅での飲食、見聞が共有されることが簡単に想像できる（原田：一九八九）。また『伊勢道中記史料』の解説が言及したように、参宮の同行者だけによる最初の食事は、「同行堅メ」と称して酒の飲むという儀式も存在し、これもまた「古くから日本人の観念で」、「共同飲食ということが仲間になるための必須の儀式であった」。

旅における飲食はこれだけ重要な意味を持つ事柄である以上、それを道中記という形で多分に記録するのも頷ける。最後に副次的な理由ではあるが、近世後期、「風俗や情報が平準化される」（原田：同前）中で、道中記に筆を染めるという行為自体、かなり慣習化されていたと考えられる。前述したようにそれを保存する必要性と相俟って、数多くの道中献立に関する資料が今日に受け継がれることができたのである。

最初に挙げた史料はすべて活字化されており、その詳細はそれぞれの解題・解説に委ねたいが、本稿ではそれらの史料を比較したうえで、それぞれの特徴ないし特筆すべきところを簡単に触れておきたい。

これらの資料はすべて旅日記と分類されてはいるが、資料それぞれの性質は必ずしも一致しない。「伊勢」「太々講」を冠したものは言うまでもなく、伊勢参宮の主要な目的とした旅であり、旅を楽しむという姿勢がはっきりと読み取れるが、『升屋平右衛門仙台下向日記』、『中井源左衛門光熙旅日記』は豪商の当主、番頭などによる、いわゆる得意先回りで、前者は大阪から東海道経由で仙台へ行く旅で、後者は仙台以北一円を範囲とする。必然的に伊勢参りのような一般庶民の旅と違う様相を呈している。

とりわけ『中井源左衛門光熙旅日記』のように、懇意の得意先を主な宿泊先とし、行く先々では「ご馳走ぜめ、酒ぜめ」（同史料解題）の状況であり、かなり豪勢な食事の連続であった。『中仙道十四垣根・東海紀行』もそもそも嘆願のために江戸へ行く旅の記録で、いわゆる公用の旅であったが、それでも旅を楽しむ気持ちを忘れることなく、名物、名所を楽しむ記載が随所に見られる。

『升屋平右衛門仙台下向日記』、『中井源左衛門光熙旅日記』を除いたそれぞれの資料はいわゆる近世後期の大衆的旅行ブームの具現であり、旅の大きな楽しみの一つである食事の記録として残したが、その過程における「食」を、大きく三つに分けることができる。

まず旅籠などの宿泊先での飲食である。全体的に見れば質素なものが多く、代わり映えのないという印象さえ与えられる。旅は非日常への脱出とも言われるが、宿場を転々とした食生活はむしろ日常の延長とも言える。それでも当事者たちはそれを堪能品評し、旅日記に記録したのである。『伊勢参宮献立道中記』はその中でとりわけ緻密な記録で、一部省かれたものもあるが、旅

全体の一、二日程度の食事を、ほぼ毎日詳細に記録されている。そのタイトルからも分かるように、一種の「道中献立集」ともいえるべき性質を持ち合わせている。献立を記録するにとどまらず、食事についての自分なりの感想なども随所にみられる。旅先での「食」への関心の高さが伺える。

此の家、料理塩梅上手なり。（三月二三日条）

料理塩梅又はさかな組合せのさま、皆庖丁家より取り寄する物とおぼゆ。（四月一六日条）

鮓押し塩梅、古今無双と笑味しける。（四月二一日条）

そのような日常の延長としての「食」のアクセントになっているのは、旅先の各地に点在する「名物」の類である。上に挙げた『伊勢参宮献立道中記』もそれについてかなりの筆墨を費やしているように、ほぼすべての資料の中で記録者はそれに言及している。たとえば『中仙道十四垣根・東海紀行』の作者錦織五兵衛儀蔵は、旅先での普段の食事をほとんど記録しない一方、名物を頻繁に取り上げ、よし悪しの品評も加えた。

○柏原 鮓ズシ二枚買求メ旅中ニ相用ユ、代金五十疋至テヨシ、北湖ノ鮓ト云々。但堅田ノ鮓鮓シヨリ至テ佳ナリ

○福島 名物唐がらし、さんしょう、漬物味よし。

○下諏訪 夕飯赤ノ大菓子椀ニ沢山盛りテ大蛸スマシ汁名物ナリト云、大キナル蛸ニシテ小キ蛤ノ如シ風味アシク

○梅沢 カニジキト云魚切目アリ、色白豆腐ノ如シ珍ラ敷テ食ス、味アシク跡ニテそば切ヲ食ス

○倉沢 生貝壺焼食ス、一貝代百文、味ワルシ

△小吉田 △名物小桶ずし食ス味ナリ

○富田（朱書）但シ大キ成蛤ハ桑名富田ニ限ルヨシ

旅日記ではないが、同じく名物を取り上げた史料として、嘉永五（一八五二）年刊『東海道遊歴双六』も挙げられる。

そして旅における食生活のクライマックスともいえるべきものは、伊勢滞在中に振舞われる豪華な料理である。それは旅日記の中でも当然一番スポットライトの当てられる部分で、旅日記の本体とは個別の記録になる例もしばしば見られる。たとえば①『太々講執行中料理献立扣牒』はまさに同じ作者森治左衛門による旅日記『名所旧跡参詣覚帳』の別録である。⑤『伊勢参宮日記』aにも、その存在は確認できないながらも、「御神楽式之御膳其外御引物等之儀は別紙有之故爰ニ不記」との記述が見える。独立したものではなくても、⑧『伊勢参宮献立道中記』のように、

挿絵をつけた上で、「代々神楽濟饗応献立記」のタイトルで一節を設けている。

このことについて、原田信男氏が『江戸の料理史』で紹介したように、同様のものとして「太々献立写」、「伊勢大夫賄献立帳」、「大々神楽献立」などの資料も存在しており、「一般に料理内容を享受者側で理解するのは困難で、料理人側が献立の全容を示して説明する必要があった」ので、「饗応する御師側で用意した献立が、伊勢参宮の土産として各地に持ち帰られたとみるべきだろう」とされている〔原田：一九八九〕。本稿で取り上げた事例も、同じように「御師方の料理人が、サービスとして献立を写し」たもの、あるいは日記の記録者がその類のものを自ら写したうえで、自分なりの説明を書き加えたものと考えてよからう。いずれにせよ、伊勢での饗応とその記録としての献立そのものは、伊勢参りの大きな目玉として、当時の人々から大きな関心を寄せられていたことを窺い知ることができる。

旅先での「食」をこのように三分したうえで、それぞれの資料に即して簡単に分析を試みたが、以下ではそれぞれの史料の特筆すべき特徴、及びそれぞれの史料における注目すべきところを列記する。

⑦『伊勢参宮覚』は旅先での食事の中身にほとんど言及しない代わりに、飲食にかかる費用が詳細に記録されている資料である。参宮の途中に「食」にかかった総費用を算出することさえも可能で、独特な史料価値を有している。

③『金井忠兵衛旅日記』は一応伊勢参りも含まれてはいるが、上方見物を兼ねた一般的な伊勢参りと違い、はるばる長崎までその足を延ばした。しかも往路、復路はそれぞれ違うルートを辿る。そのことから、中仙道、東海道のみならず、山陽道、西国街道、英彦山道などの旅先食に関する情報も網羅されている。

前述したように、旅は「非日常」である同時に「日常」の延長でもある。その反映として、たとえ旅先であっても、時節柄を意識し、それを食生活に反映させるという傾向はこれらの資料から読み取れる。たとえば、

絶景を望みて一酒をくまんといへども、つれ人皆祖師大師の忌日とて、なまぐさを禁じて精物を好む。(『伊勢参宮献立道中記』三月二日条)

余けふ親の忌日にて精物を乞ふ。(同四月五日条)

十五日当節句為祝酒肴申付○生鯽塩焼○ぶり子造り身○生鯨等

(『中仙道十四垣根・東海紀行』五月一五日条)

などとあり、ほかの資料ではあまり例に見ないものとして、⑧『伊勢参宮献立道中記』には旅先での食中毒およびその予防策、治療法に関する記述がみられる。

腹痛いたし、薬店にて不蘇（換の誤か）金正気散二帖をもとめ煎服す。食物はもちろん、時ならざるもの、香のあしきはくられども、全く水かはりのさはりとぞ思はる。

（『伊勢参宮献立道中記』四月三日条）

前述したように、④『中井源左衛門光熙旅日記』は取引先への挨拶回りの旅に関する記録であり、その過程において、進物のやり取りが頻繁に行われ、その中身も詳細に記録されている。様々な珍味の類もある中、その実態が不明でありながらも、名前から見て興味深い品物も記載されている。

岩井殿見廻に被参、持参之品左に

- 一 蜀錦麵 一箱
- 一 即席麵 一箱

（『中井源左衛門光熙旅日記』一二月八日条）

以上言及した資料はすべていわゆる「旅日記」の類いであるが、やや特殊なものとして、元禄七（一六九四）年刊の浮世草子『西鶴織留』巻四「諸国の人を見知は伊勢」も、伊勢参宮における「食」の裏側を覗かせる資料として挙げられる。

台所に人の二百も、はたらく者のなくては、二千・三千のまかなひなる事をおもへば、わづか二十人ばかりにての手まはしなり。先椀折敷に箸までうつて、皿・小道具までを三人の請取にて出せば、食は煮湯に箆をしかけ、何の隙も入ぬ事。汁の魚を、まなばし・まな板なしに、大鍋へすぐに切込、切目とかふいふ事なし。中にも鯰はむつかしき物なるに、年の寄たる男どもも袴を着て、手毎薄刃一枚づゝ布ぎれにつゝみて、鯰のちん刻にまはりけるが、一斗を二分づゝに極めて、一人して一日に一石づゝきざみける。其見事さ、はやさ、つねの庖丁人十五人斗しても、是程は出来まじ。扱是をあへる事、大半切に入、鋏にて、此手ばしき事、見て居るうち也。これらはかくなるべき事なりしが、肴は何によらず二千人の焼物、然もやき立を出す事、あまり不思議なり。火鉢五十も有が、又は広庭に二十間も溝を掘て焼事かと思ひしに、是も三人して、鼻うたにて埒をあげける。火鉢にて焼置、扱大釜に湯をたゝせ、四角なる箆に肴二十枚づゝ入て、ざつとゆであげて、長板の上にならべ置、最前の小手にて、片身ばかりざらくと撫て、其まゝ出しける。伊勢の焼物を両方やくといふ事なし。

この記述は果たしてまったくの虚構なのか、虚実を混ぜあわせた西鶴らしい文芸的誇張なのか、それとも何かを根拠とした内幕の暴露なのかは定かではないが、伊勢参宮における饗応の裏側、すなわちその台所の様子まで作品に取り上げたことから、その饗宴はいかに伊勢参りの大事な一環であり、いかに人々の関心を惹起していたかは押して知ることができるよう。

（張凌志）

三、名産食品

その土地で産出される有名なものや、優れたものを指す「名産」という言葉は、いつから使用されるようになったのだろうか。また、全国各地の名産品は、どのように全国的に周知されていたのだろうか。小稿では、いくつか画期となった史料を紹介しながら、全国各地の「名産」の記され方の変化について整理しつつ、名産に関する基礎的史料について紹介する。

江戸時代以前、各地の名産が当時の人々にとってどのように理解されていたのかを知るための史料は非常に少ない。そうした中で、注目できる史料として、「二条河原落書」がある。「落書」とは、元々は犯人など告発するための匿名の投書であるが、のちに権力や社会に対する風刺や批判を記した書物のことを指す。「二条河原落書」は、建武元（一三三四）年八月に鴨川の二条河原（中京区二条大橋付近）で掲示されたと言われるものであり、その中に「為中美物ニアキミチテ」という文言がある。「為中美物」とは、為中（田舎）の美味しい料理・食べ物のことである。この文言からは、当時、田舎（都に対する田舎）の料理や食べ物が都市部に多く入ってきていたことや、それを「美物」だという見方があったことが読み取れる。

しかし、これには具体的に名産の品名が記されていたわけではない。一方、この落書が記された同様の時期に作られた『庭訓往来』には、地方の名産品についての記述が登場する。『庭訓往来』とは、往来物の一種である。特に、後の江戸時代後期に寺子屋で教科書として使用されたことで、全国的に流布した。さて、その『庭訓往来』の中には、各地の特産品が登場し、そこには食品も記録されている。たとえば、海産物を見てみると、「近江鮎」「隠岐鮑」「淀鯉」「松前昆布」などの記述があり、産地と産物名がわかる。現在もその各地の特産品であるものもあれば、今ではその地でそれが特産品であったことは知られていないものもあり貴重な史料である。

さて、江戸時代に入ると、印刷・出版の発展によって、一般向の刊行物が多く登場し、旅案内・名所図会・俳諧書などの書物や、錦絵・見立番付など一枚物の摺物の中にも多く名産が記されるようになる。

寛永一五（一六三八）年に刊行された松江重頼編の『毛吹草』は、俳諧の作法書である。作法の他に、四季の言葉や、諸国の産物が詳しく掲載されている。たとえば、播磨（播磨国・現在の兵庫県の一部）の項には「阿古鹽」（赤穂の塩）や、河内（河内国・現在の大阪府の一部）の項には「天野酒」など、今でも名産品として知れている産物の名前が挙がっている。

江戸時代初期から少しずつ増え始めた名所記や旅案内の中から、各地の名産が見えてくるのであるが、それがさらに具体的に把握できるようになるのは、江戸時代中期の一七〇〇年代であろう。この時期に、刊行されたものに、『和漢三才図会』や『日本山海名産図会』などがある。とりわけ、寛政一一（一七九九）年刊行の『日本山海名産図会』には、日本各地の産物が描かれている。巻の内容を見てみると、全五巻のうち、たとえば巻一では、酒造の製造工程が詳細に描かれている。

『日本山海名産図会』の特徴は、産物の紹介のみならず、その製造や採取の過程や生業の様子

が詳細に描かれている点である。『和漢三才図会』と『日本山海名産図会』を比較してその特徴を分析した曲田氏は、『日本山海名産図会』にのみ取り上げられている薩摩の黒砂糖を取り上げ、以下のように指摘している。薩摩藩の財政状況が傾いた江戸時代中期頃以降に藩が徹底した国産専売仕法による砂糖の生産は、一八世紀後半に始まった讃岐・阿波の砂糖生産がありつつも、国内産砂糖として揺るぎない地位であったという。この名産図会が記されたのもまさにその時期である。また、日向産が上品であると記されている椎茸については、自然木ではなくすでに台木による栽培が開始していたことが読み取れるという〔曲田：二〇〇三〕。このように、一七〇〇年代に刊行された書物からは、名産の有無や名称のみならず、その発展の過程や生業の有り様も知ることができる。

さらに、一七〇〇年代後半から流行したいわゆる名所図会には、全国各地の名所とともに、名産品についても言及がなされている。例えば、文化一二（一八一五）年に刊行された『近江名所図会』を事例に見てみると、草津宿の名産として「乳母ケ餅」が取り上げられている。永禄一二（一五六九）年に創業したとされる乳母ケ餅屋の由緒が詳細に記されており、単に名所・名産の名称のみならずそのルーツも知ることができる。こうした記述から、私たちは、江戸時代以前の諸国の物産が、いかにして「名産化」していったのか、ブランドとして定着していったのかということも同時に知ることができるのである。当時の人々も、このような読み物に触れることで、一度も足を踏み入れたことのない場所の名産品を想像することもあったのだろう。

ところで、江戸時代の人々は、今の私たちと同様、様々なことにランクづけすることが好きだった。どのお店が美味しいのか、どの温泉が人気なのか、ありとあらゆるものを比較することが一つの楽しみとなっていた。今のランキングと言えば、“ベスト五〇”などと名付けて一位から順に並べて行くが、当時は今とは少し違う方法をとっていた。江戸時代のランキングは、相撲の番付と同じ形式で作成されたのである。相撲の番付風に見立てて作ったランキングは、「見立て番付」と呼ばれていた。諸国の様々な名産品も、番付でも多く取り上げられ、当時の一般庶民の目に触れることとなったのである。

たとえば、天保一一（一八四〇）年刊行の「諸国産物大数望」は、全国各地の産物が取り上げられている。もちろん「産物」という括りであるため、食べるもの以外の産物も多く記されているのであるが、ここでは、上位にランクインしている食材について、紹介したい。見立番付は東と西に分けて、それぞれ大関・関脇・小結と続く。大関は、東「陸奥 松前昆布」西「西国 白米」といずれも食材である。その後、前頭の上段には、「摂津 伊丹酒」「イセ くじら」「サツマ 黒砂糖」「山シロ 宇治茶」などが続く。また、頭取には「ハリマ 赤穂塩」「ヒタチ あんこう」「ムツ ほうだら」が記されている。両大関に記された松前昆布は北前船の輸送品であり、西国の白米は大坂の堂島米市場を支えたものである。いずれも上方に縁が深いものである。番付の勸進元には「大坂米市」とあり、上方で刊行されたものであろう。

以上、名産が書物・印刷物の中でどのように記されてきたのかを見てきた。かつて「鄙」（いなか）から都に納められてきた各地の産物は、書物にその産地と共に記されるようになり、やがて、印

刷物の発展により庶民の目に触れるようになった。以降、産物のみならずその製造過程や採取方法なども紹介されるようになり、やがてはその名産物が番付という形で評価されるまでになったのである。

(鎌谷かおる)

Ⅶ 共食と年中行事

一、共食・一味神水

共食とは共同飲食の略であるが、料理とともに人間の食行動における二大特徴とされている[石毛：一九八二]。日本中世に生まれた一味同心という言葉に象徴されるように、味を同じくするつまり一緒に食事をした者は同じ心を有すると考えられてきた。食事を共にすると、互いの心が通じあうことになる。もともと人間は、集団で生きていく生存戦略を選択したことから、家族などの集団で一緒に食事を摂ることが当然のことであった。共食に対して、個食（もしくは孤食）という言葉があるが、これは近代に至って家族バラバラな食事が一般化してきた結果で、極めて新しいものにすぎない。

したがって前近代における食事は、ほとんどが共食であったことに加えて、「共食」の語自体が概念として用いられるため史料上に登場することはない。そこで小稿では、儀礼的あるいは饗宴的な共食行為を示す史料を採りあげ、「共食者」「一味同心(一味神水)」「三日厨」「豊明(宴楽)」「宴各種」「一種物・一種一瓶」「汁講」の順でみていくこととしたい。なお「神人共食」という問題もあるが、これについては直会が相当するので、「神饌料理」の項を参照されたい。

まず「共食者」とは、^{あいたげびと}外国から使者が来た場合に、饗宴をともにして対応する職務であり、言葉の通じにくい異国人と意志の疎通を図るための外交儀礼の一部として設けられた。『日本書紀』雄略天皇一四(四七〇)年四月朔日条や推古天皇一九(六一〇)年一〇月一七日条には、呉、新羅・任那の使者に対して、それぞれ共食者を定めた記事がある。これは古代律令国家体制にも受け継がれ、『延喜式』治部省には、「蕃客の入朝」に際して、数名の役人が対応する旨が定められており、このうちに「共食二人」が明記され、「饗日おのおのの使者に対し飲宴を掌る」という割注が付されている。

こうして古代から共食という行為によって、互いの心が通じ合うという認識があり、“同じ釜の飯を食う”といった感覚も存在した。『日本書紀』継体天皇二一(五二七)年六月三日条には、磐井の乱に関する記述があり、政府側の使者である近江毛野臣に、敵対する磐井が「昔は吾が^{ともだち}伴として、肩摩りつつ肘觸りつつ、共器にして同食ひき」と語って、二人がかつて友人同士であったことを共食によって強調している。

「一味同心」は、同じものを味わうと同じ心となることから、集団としての紐帯を強調する語として中世に頻出するが、すでに『続日本紀』天平宝字元(七五七)年七月二日条に、藤原仲麻呂の排斥を計画した橘奈良麻呂らが、太政官院の庭で、「天地と四方とを礼拝み、共に塩汁^{すず}を敵り、

誓ひて曰く」として、武力蹶起の手順を確認している記事がある。この塩汁による盟約は、中国の血盟の影響を受けたもので、日本では神の水を飲んで盟約を図る「一味神水」が古代からも広く行われていた。その早い例としては『日本書紀』敏達天皇一〇（五八一）年潤二月条にも蝦夷による服属の盟約が見える。その後、『源平盛衰記』には、安元三（一一七七）年正月、加賀白山の大衆が比叡山延暦寺へ強訴する際に「白山権現の御前にして、一味の起請を書き、灰に焼て、神水に浮て之を飲む」とあり、一味神水によって団結を図ったことが知られる。

また一味神水は、誓約行為でもあるから、紛争解決の際の儀式としても行われた。弘長年間（一二六一～六四）の近江国龍門荘雑掌言上状案（『禅定寺文書』）からは、龍門荘と大石荘との紛争解決時にも一味神水が行われたことがわかる。さらに一味神水は、契約に不正がないことの証しとしても用いられた。応永元（一三九四）年十一月一六日の官省符荘甘村百姓起請文（『高野山文書』）では、年貢納入の基礎台帳である大検注帳の作成にあたって、丈量を受ける百姓と丈量する奉行衆の双方が、間違いない旨の起請文を書いて一味神水を行っている。また「一味同心」の語は、永和二（一三七七）年一〇月二八日の肥後・薩摩・大隅・日向国人一揆契状（彌寝文書）など、『中世政治社会思想 上』に収められた一揆契状類に類出するほか、誓約を行うさまざまな古文書や記録類などにも、しばしば登場する〔原田：一九八七〕。

「三日厨」とは、国司をはじめとして国務に司る役人や、荘園領主が派遣した使者などを、在地の人々がもてなす宴席のことで、三日間続くのが一般的であったことにちなむ。永久（一一一六）年以降の成立と思われる『朝野群載』卷二二諸国雑事には、「国務条々事」として「新任之吏、著_レ国之日、以後三箇日之間、必有_レ調備供給」とあり、この「供給」はタテマルリモノと読み、献上品や饗応を意味することになるから〔早川：一九八六〕、新任の国司を迎えると三日間の饗宴が催されたことがわかる。これが三日厨で、承安四（一一七四）年の成立と思われる『奥州後三年記』には、永保三（一〇八三）年に陸奥守となって現地に赴いた源義家に対して、陸奥国奥六郡の実質的支配者であった清原真衡が、「三日厨」を催し、盛大にもてなした様子が記されている。

これには任国の実情を踏まえるよう制限が加えられていたが、鎌倉期以降、荘園領主の使者たちも在地に強く要求するようになり、嘉禄三（一二二七）年二月の周防多仁荘百姓解（『鎌倉遺文』三五八〇号）では、使者たちが「三日厨」と称して布や米を責め取り、酒を強要するなどの非法が訴えられている。また元徳元（一三二九）年の小木曾荘検注雑物日記目安注文（『高山寺古文書』）によれば、現地の荘園に赴いた検注使に、「三日厨」や一日だけの「平厨」が設けられ、魚鳥や汁などの料理が供されたことがわかる。こうしたことから「三日厨」が現地の実務を担当する支配者に対する饗応であったことが窺われる。

「豊明（^{とよのあかり}宴楽）」は、もともとトヨは稲の穂が鳴り響きわたるような豊作の喜びの意で、アカリは酒で顔が赤らむ様子を表し、酒の入った饗宴を指す。『日本書紀』景行天皇五一年正月七日条に「群^{まへ}卿を召して^{とよのあかり}宴きこしめす」と見えるほか、『古事記』応神天皇条にも「天皇豊明^{よきしめ}聞看す日」とあり、『日本書紀』天武天皇二（六七三）年条などでも、天皇が正月七日に開く饗宴を意味し

ている。その後、『続日本紀』天平神護元（七六五）年一二月二三日条に、「今日は大新嘗おおにひあへのなほらひの豊明きこめ聞し行す日」とあり、称徳天皇（重祚）の踐祚大嘗祭の後の直会を豊明と呼んでおり、皇位継承儀式である大嘗祭の後に行われる饗宴を豊明節会と称するようになった。こうした事情を踏まえて、中世末期の辞書である天文元（一五三二）年序の『塵添ちりま嚙囊鈔』は「豊明節会事、十一月辰日也、又宴会共書也、昨日神手向奉りシひほろき酢ヲ君モ聞食シ、臣ニモ賜ハン為節会行ル、也（中略）凡テハ諸節会ヲ、トヨノアカアリトハ申ヘキ也」と記している。

このほかにも古代・中世には貴族たちの間で、さまざまな饗宴が催された。『日本書紀』顕宗元年三月三日条には、中国の上巳の節句で川の水に穢れを清めたことに起源する「曲水の宴めくりみづ とよのあかり」が開かれており、神亀（七二五～二九）年間成立の『懷風藻』には大学頭山田史三方の「曲水の宴」の一首が収められている。さらに弘仁五（八一四）年成立の『凌雲集』に「史記竟宴賦」とあるほか、『日本三代実録』貞観二（八六〇）年一二月二〇日条には『孝経』の注釈書である『御注孝経』講読の竟宴が行われた旨が見え、古典などの講読を終えた後に開かれる竟宴がしばしば催されていたことがわかる。

ちなみに、この伝統は近世まで引き継がれ、文化九（一八一二）年成立の屋代弘賢編『輪池叢書』第三七冊には、彼が編纂に関与した「寛政重修系譜竟宴歌」が収録されている。また古来、花を愛でる饗宴もしばしば催されており、『続日本後紀』承和一二（八四五）年二月一日条に「梅花」を挿した宴楽が見え、『大鏡』昌泰三（九〇〇）年九月九日条に「菊宴」が行われている。とくに桜を楽しむ「花宴」については、『日本紀略』康保二（九六五）年三月五日条に、「翫な南殿前新移桜樹、有な詠歌盃酒絃管之興」とあり、紫宸殿前庭で行われたほか、『御堂関白記』寛弘三（一〇〇六）年三月四日条の紫宸殿での「饗」は、『源氏物語』花宴に見える「南殿の桜の宴」のモデルとされている。

また「羹次あつものついで」と呼ばれる饗宴もあり、『御堂関白記』寛弘元（一〇〇四）年一〇月一〇日条には内裏で「羹次」が催され、「火爐等新造」と見えるほか、同一六日にも「羹次」が行われている。これに関しては、『古事談』巻一の二八に、この一〇日の時の記事として「一条院の御時（中略）地下鑪を清涼殿の東廂に立てて庖丁す（中略）先づ御膳を供し、次に衝重を給ふ、上達部、盃酒数巡、殊に堪能の侍臣を召して、大乳椀を以て酒を給ふ」とあり、盛大な酒宴であったことがわかる。

このほか「一種物いっすもの」と呼ばれた宴会も、平安貴族の間で盛んに行われた。「一種物」は各自、一種類ずつの肴を持ち寄って開く饗宴のことである。『日本紀略』康保元（九六四）年一二月二五日条に、「於な左近陣屋、諸卿有な一種物、魚鳥珍味每物一兩種、於な中重調備之」とあるのが初見で、『小右記』寛弘二（一〇〇五）年五月一〇日条に、「殿上人各隨身一種物可な参會」と見えるほか同長和三（一〇一四）年一〇月七日条や、『権記』寛弘二年五月一三日条・同六（一〇〇九）年一〇月四日条、『御堂関白記』長和二（一〇一三）年二月二五日条などにも催された記事がある。

また『左経記』寛仁元（一〇一七）年九月三〇日条には、「兼日以な廻文告な示一種物可な被

「出之由_レ於_レ人々_一」とあり、前もって廻文で招集していたことが知られる。その後『中右記』寛治二（一〇八八）年二月九日条にも行われたことがわかる。ただ『続古事談』巻一によれば、その後しばらく絶えていたが、『百練抄』保延四（一一三八）年一〇月二九日条に見えるように、この時に藤原公能が再興したとされる。その様子については、『続古事談』のほか『今昔物語集』巻二四第七話などに詳しい。

やがて武士たちの間にも広がり、「一種一瓶」として酒も持参するようになる。『平家物語』巻一一には元暦二（一一八五）年二月一六日の義経の言として「をのへ一種一瓶してはい給へ、殿原」とあるほか、『曾我物語』巻一にも五〇人の武士が一種一瓶を行った旨が見える。また一四世紀後半から一五世紀前半に成立したと思われる『庭訓往来』正月状返には、「一種一瓶は衆中の課役、賭、引出物は亭主の奔走か」とあり、飲食物以外の品々は主宰者の負担であったことが窺われる。

こうした持寄り形式の宴会は、後には『親長卿記』文明一二（一四八〇）年一〇月二四日条に「言国朝臣来、有_レ汁」とあるように、「汁講」として受け継がれるところとなった。やがて近世初頭の天正一五（一五八七）年一二月二五日の京町組汁定文（京都上京文書／『中世政治社会思想 下』）では、毎月一九日を「御汁之定日」と定めて、十四町の運営の談合の際に汁を用いた酒宴が催されている。京都の町衆の間で、こうした汁講が盛んに行われており、延宝四（一六七六）年の序を有する『日次紀事』一月一〇日条に「十日汁〈洛下旧俗、今朝毎_一町_一各自携_レ膳食于会所_一、此月頭人設_一汁_一、是称_一汁会_一）」とあり、各町の代表者が銘々飯を持寄り、頭にあたるものが汁を出して談合するという共食が行われていたのである。なお宝永七（一七二〇）年一二月六日の跋文を有する『桃源遺事』巻四にも汁講の実態に関する記述がある。

（原田信男）

二、連歌・俳諧の会

連歌、俳諧はともに「座」の文芸であり、その場にいる人々のつながりを重んじ、それをより一体感の持つ空間にすることを志向する。連歌、俳諧という文芸的共同作業のほかに、飲食を共にすることもまたその目的に大いに寄与する。道中献立の部分でも言及したように、連歌・俳諧の席においてもまた、「共同飲食ということが仲間になるための必須の儀式」として捉えられる。以下で言及する芭蕉が唱えた「奈良茶三石の掟」は、まさに連歌、俳諧におけるその側面を物語っている。芭蕉は俳席での食事は質素なものであるべきと主張する一方、俳席での付き合いは同時に食事の付き合いでもあり、両者はもはや切り離せないと言明したのである。下に挙げるほかの史料で分かるように、芭蕉のように「座」と「食」の問題を具体的に論じたものが見当たらないが、公家、武家、庶民を問わず、連歌興行には飲食は付き物で、共食によってその座を盛り上げたり、人々の結びつきをより強固なものにしようということははっきりと読み取れる。

連歌・俳諧と「食」の関連を示す資料は、纏まったものは見当たらず、若干の資料に散見するに止まるが、試みに年代順に列記する。

『看聞御記』

(応永二三(一四〇四)年二月)十二日。晴。御連歌有り。今春初度也。(中略)一献を奉ずるの間、数献に及ぶ。酒盛乱舞の間、五十韻にて閑かれおはんぬ。

(応永二四(一四〇五)年一月)二十三日。雨降る。(中略)一献之間、連歌有り。椎野・玉櫛・三位・重有朝臣・正永・行光・椿一等候す。座頭連歌相違なく申す。玉櫛風気之間、三の懐紙に至り、先づ之を閑く。椿一平家申す。一献了り、台所にて又平家有り。

堂上における連歌の催しの場合、酒はつきもので、それによって連歌の座も一層の盛り上がりを見せていることを窺い知ることができる。

『染田天神講評定』(推定永享六(一四三四)年)

一、千句中、毎日の世俗、朝粥〈付汁菜〉、日中之飯〈付小汁一〉菜、可為七八種、夕飯之菜四五種、此外不可有増減事

一、菓子・茶子等如常有可有沙汰事

一、千句之日数三ケ日、上下向合五ケ日也、點心・索麵・温飩・餅各一度宛、必可在之、其外者可為年預之計事。

『染田天神縁起』は大和国の在地領主が催した天神連歌講に関する資料であるが、その中にはすでにその催しにおける「食」に関する細かい規定が記載されている。

『元長卿記』(文亀二(一五〇二)年)

廿五日、巳刻許参内、聖廟御法楽御連歌也(中略)五十韻已後有御湯漬、百韻已後勸盃一巡。

『看聞御記』と同じ公家の日記であるが、ここでは酒だけではなく、「湯漬」という連歌の座における「食」に関する具体的な言及がみられる。

『猿の草子』(永禄年間(一五五八～一五七〇)後半頃)

連歌過は、三献まいらせよ。

茶は別儀を九十九に入、花は貨狄の船に行べし。

御連歌ははや三の折にて候。我くも栗をむき候へと点役をあてられ候まゝ、はうく出でて候。

御連歌御茶の子に、今朝より栗をむき候へば、おいどがやりくとして痛く候。

新日本古典文学大系の解題にもあるように、『猿の草子』は「連歌会席の場面は、室町時代唯一、連歌興行の実態を示す画図として、連歌史研究の上からも高く評価されるものである」¹。擬人

化した猿たちを主人公に据えた作品であるが、連歌の席に備えられた酒、茶、茶菓子の類いを言及しており、連歌の席における「食」の実態を知るための貴重な資料でもある。

『関八州古戦録』（享保七（一七二六）年）

常州ノ小田讃岐入道天菴其家ノ吉例トシテ毎年臘月晦日ノ夜群臣ヲ集テ連歌ノ会ヲ促シ百韻興行シテ是ヲ年忘レト号シ酒宴暁天ニ至ルヲ定式トス（後略）

武家における連歌興行は公家のそれと変わらず、徹夜に及ぶ盛大な「酒宴」とともに催される実態が伺える。共食によって結束を高まる儀式として武家における連歌興行の一端が伺える。

『「会式」懐紙』

又曰 麩食麩茶 あるにまかせよ 酒乱に及事なかれ 芭蕉庵桃青書

前時代までは慣習となっていた酒を供とする連歌の座と打って変わり、大酒を排し、飲食もできるだけ質素なものにするという芭蕉の俳席へのこだわりが見て取れる。

『智月宛』書簡 元禄七（一六九四）年

御みはひとして長蔵被下、ことにはなんばん酒一樽、ふ二十おくりください、忝ぞんじまいらせ候。十五日、月見きやく御ざ候ところ、一入く御うれしくぞんじまいらせ候。（後略）

『月見の献立懐紙』 元禄七（一六九四）年

八月十五日

一 芋 煮メ

酒

のつぺい せうが

ゆ

一 煮物 ふ 吸物 つかミだうふ

こんにやく しめじ

ごぼう めうが

木くらげ

里いも

中ちよく

もミふり くるみ

かうの物

肴

にんじん

焼初茸

しほり汁

す すり山ノいも
しやうゆ
くわし かき
吸物 松茸
冷めし
とりざかな

『月見の献立』は元禄七年中秋の句会における献立を詳細に記したものである。当時の俳席での「食」に関する具体的な史料として重視すべきであろう。献立の中に前日智月より届けた麩がさっそく使われていることも興味深い。

『鶉衣』前編、天明七（一七八七）年 続編、文政六（一八二三）年

（前編）十六 俳席之掟

- 一 飯は三石の掟を守るべし。
- 一 汁一つ菜一つ酒の肴も一つに限りて、鯉に精進の咎をのがるべし。夏は必ず茄子を用ひ、豆腐は三季にわたるべし。香の物は論ずるにたらず。
- 一 酒は膳の前後をすべて三盃を過すべからず。さるから盃は得道具をゆるすべし。連衆に酒ずき有て、此ヶ条の掟にはなはだくるしむ。よって了簡の一句をしめす。
狐さへ五こんとどもる霜夜かな
- 一 菓子は其日のあるに任す。まづは煎豆に定むべし。

（続編）一〇八 贈人俳席定

- 一 飯はなら茶専用なるべし。汁なきは無論にして、奈良茶ならずば汁あるべし。
- 一 菜は一ツとして魚鳥は有るに任せ、珍奇を必ず求むべからず。なき時は豆腐・茄子に、精進ならぬ言訳は、かつをといふものあらざらんや。
- 一 香の物は論ずるに及ばず。
- 一 もしは麺類の好ありとも、定規は右に准ふべし。
- 一 酒は盃に大小あれば、上戸とても二献に限るべし。

酒に肴といふ物は、すゝまぬ酒をすゝむる助にして、もとよりも宴会ならねば、しひてすゝむる道理はなし。しかれば肴は不用なれども、膳に一菜の乏しければ、若は到来・殺生の物あらば、肴と名づけて一種もあらむは、亭主の心に任すべし。（中略）俳諧の集会の飲食に流れたがるは、今世のならばしにて、其道の歎きなるをや。されば翁のなら茶三石は、皆人の口実としながら、其しめしを思ふ人少し。なら茶といへば、汁一ツをだに省く教へなれば、まして菜数を奢らむや。

『鶉衣』は芭蕉の流れを汲む横井也有による俳文集であるが、そこには俳席での飲食に関する

決まりと考え方が一層と詳細に述べられている。芭蕉が唱えた「奈良茶三石の掟」が曲解され、俳席における飲食が贅沢に流れつつという世の流れへの批判であることは明らかである。

（張凌志）

三、年中行事

本節では、年中行事の食について記述のある史料の紹介、およびその史料内容の特性について記す。

ここで言う年中行事の食とは、五節句（人日、上巳、端午、七夕、重陽）を始めとする、季節の節目などに行われる行事に特有の食を提示している。特に史料では、宮中での儀式に関わる史料及び、神社の祭りや民間での年中行事に関する史料を中心に触れていく。

まず、弘仁二（八二一）年に成立した『内裏式』の朝賀式について取り上げる。史料には「先是司預辯官供皇帝皇后御饌。皇太子饌。（謂菓子雜餅等。但御飯并新味和羹等。御座後供之。弘仁五年以往。御座供之。始自六年預供置之。）及升殿不升殿者饌。（竝謂肴菓子等。但飯羹等與供御共給。）」（傍線筆者）とあり、朝賀式における饗膳の様子が記されている。まず、天皇と皇后の饗膳は「御饌」、皇太子の饗膳は「饌」と呼び分けがなされていることが伺える。

また饗膳として供される内容についても記載がある。なお、大江匡房によって記された平安時代後期成立の『江家次第』にも「元日宴会」として、「其前立朱台盤五脚弁備饗饌」とあり饗膳の内容についても詳細に触れられている。朝賀式は年頭にあって天皇が文官武官の拝賀を受ける朝廷での儀式で、拝賀後に元日節会として臣下の宴会があり、上記の史料はこの宴会での饗膳の内容になる。

宮中では朝賀式以外にも五節句などの行事があり、行事毎に宴席が設けられる場合や飲食を伴う行事が設けられている。例えば、『江家次第』巻第一「供御菓」では、「内膳自右青稜門供御歯固具、盛青瓷、件青瓷自所度於内膳、每物有盖擎子」と、現在では正月元日に行われる一年の健康を祈って硬いもの（大根や昆布）を食べる「歯固」が行われていたことがわかる。また「次供一献屠蘇散也、八物細切也」と現在でも一般的に飲まれる「屠蘇散」が「八物細切」と一緒に供されている。また、「屠蘇散」以外にも「神明白散」と「度嶂散」が一緒に供されていたことがわかる。

先に上げたような『内裏式』や『江家次第』以外にも、建武年間（一三三四～一三三八）に後醍醐天皇によって記された『建武年中行事』など、多くの有職故実書まつわる史料が存在し、年中行事にまつわる記載が多くある。年中行事の食は、宮中以外でも公家や武家、民間においても行われており、以下にその史料について触れていく。

武家における年中行事の食に係る史料を例に挙げると、康正二（一四五六）年に成立し、室町幕府のもとで関東に設置された鎌倉府における年中行事をまとめた『鎌倉年中行事』では、正月元旦の行事での饗膳が見られる。史料では、正月一日の早朝に「仍早旦二昆布勝栗鮑御肴ニテ御酒一献聞召サル（中略）朝ノ御祝ハ御参リ肴ニテ御酒三献」とあるほか「次御塚飯上古ハ酉刻

ハカリニ始、(中略)朔日御椀飯ハ管領ヨリ參ル、御遠侍ニハ高盛物二有リ、一ハ波葉一ハ蟻也、置鳥置鯉アル也、椀飯奉行直垂ニテ出仕、是ハ右筆勤之、管領之代官ト兩人御中間ニ令祇候」とあり、饗膳の様子を伺い知ることができる。

また永禄年間(一五五八～一五七〇)の色部氏の年中行事について記した『色部年中行事』正月朔日条にも正月における正月における饗膳の様子が見られる。史料では「一、正月朔日、田中・今泉・早田・山上、彼面々を始としてわうはん御坐敷の次第。(中略)彼面々衆へ御肴五献。初献冷酒。此献之時、東彦五郎・田中将監・今泉大膳亮、此三人のかたがたへ一度宛の御礼被成候。即めしあけられ候て被下候。」と見える。

前出の『鎌倉年中行事』は鎌倉府における正月年頭の儀礼であった、『色部氏年中行事』では、一武家の年頭儀礼として「わうはん(椀飯)」が行われていたことがわかる。元来、宮中において公家の振る舞いとして椀飯が振る舞われていたことに由来し、武家の行事として、幕府という公的な場での行事、そして一武家の年中行事として浸透していたことが伺える。

こうした正月年頭における行事については、近世になると民間でも行われていたことが次の史料から伺える。埼玉郡西袋村(現・八潮市)の小沢家で行われていた年中行事について記した文化一四(一八一七)年に成立の『武蔵埼玉郡西袋村小沢氏年中行事』では正月元旦条に年頭における饗膳が記されている。正月元旦条には「丑刻家内一同置出、年男初水手桶へ、水あひ、神事に懸ル(中略)亭主羽織袴ニ而神社拝礼、広間着座、家内不残年男列座」と、正月早朝の「初水」での水浴び後の神事と神社への拝礼が済んだ後、一同揃っての饗膳が行われる。饗膳の品目は、「鱈 大こん にんじん ごまめ」「汁 とり こんふ 牛房」「香物」「平 里いも するめ 牛房 にんじん 大こん」「飯」で一つの饗膳、そのあとに「引もの さけ」「醴 三献」「高盛飯」「湯」と続く。現在の私達に馴染み深い正月料理の「なます」や「ごまめ」そして「さけ」が見られるが、お屠蘇ではなく「醴」が供されている。加え、同日昼には「雑煮」が食されており、私達が正月で食べるような品々が食されていたことがわかる。小沢家は西袋村の名主役であったことやその食事内容の整い方を見ても、ある程度裕福な暮らし振りであったことが見て取れる。

このように、それぞれの史料からは正月行事における饗膳の様子が見て取れる。宮中や武家、そして民間に至るまで、正月年頭は特に重視されており、それぞれの行事において饗膳が準備されていたことが伺い知れる。正月だけではなく、五節句を始めとする節句行事においても、行事に合わせた饗膳が整えられていることが史料からわかる。

『江家次第』正月七日条には「七日節會」に「其前立_一朱台盤御脚_一、弁_一備饗膳_一」饗膳の様子が示されている。饗膳として「菓子」として「加久繩」、「鍋餠」、「黏臍」といった唐菓子や、「木菓子」「甘栗」「作菓子」「椿餅」が饗されていたことがわかる。同史料の「御齋会」においては、三献の儀が二度行われる中で初めの三献では「粉熟汁物」「飯」「汁」などが、二度目の三献では「肴物」や「湯漬」「芋粥」が饗されている。このほかにも史料では「乞巧奠」などの行事において饗膳が見られる。

次に、安政二(一八五五)年成立の、京都の公家 三条家における年中行事がまとめられた『三

『條家奥向恒例年中行事』では、公家個人の家における年中行事の食が詳細に記してある。

同史料の三月上旬巳条の記述を見ると、「昼御祝御膳 あかの御せん」として「御汁 ちさ かゝ」「御に物 くしかい・くわい・やきかへ」「御焼物 小たい」「御猪口 よめなはりはり」「御小付 み、しゝみ」「御香物 ならすけ 代たくわんつけ」「御なます 大こん あさつき」といった献立が用意されている。また五月五日条では「短午の節句」とあり「粽 黄飯、こもまき」が用意される他、「昼御祝御膳」として「御飯」「瓜なます」「御汁」「御煎物」「御香物」「御焼もの」が用意されている。とくに「粽」の中身は「黄飯」とあり、名古屋で端午の節句に食されるものと類似している。

このように五節句などの節句行事における饗膳の内容がわかる。史料を概観してみると、とりわけ宮中においては、神事や仏會も含めた年中行事においては、饗宴とそれに伴う饗膳が欠かせないものであったことが伺える。これは、宮中だけではなく鎌倉、室町の武家政権においても饗宴が必要となっていたことも史料から見て取れる。さらに公家や武家、農民に至るまで、様々な節目節目の行事に際しては、決まった食を準備して、それを饗していたこともわかる。

（吉野亭）

Ⅷ 飢饉と救荒食

飢饉に関する史料の概要

作物の不作や災害、戦乱など様々な要因により食糧が欠乏した状態となる飢饉は、この国においてたびたび発生し、多数の餓死者・病死者を出して甚大な被害をもたらしてきた。飢饉になると、人々はあらゆる手段で食糧の確保を目指し、日常とは異なる非常時の食も生まれた。食文化史を語る上では、このような非常時の食というマイナス面について知ることが重要である。

古代以降飢饉の記録は、歴史書をはじめそれぞれの時代に記された日記・随筆などに見える。また、近世には飢饉記録や救荒書が作成されたため、飢饉に関する数多くの史料が残されている。

文献に残された飢饉の記録のうち主なものは『日本凶荒史考』に年代順でまとめられており〔西村他：一九三六〕、近世の飢饉記録については『近世日本饑饉志』や『飢饉・悪疫』『飢渴もの』等の史料集や〔小野：一九三五・森他：一九七〇・高橋：一九七七〕、各自治体史に翻刻・収録されている。こうした史料を丹念に読み解くことで、飢饉の原因や被害状況、飢饉時の食など、飢饉の実態を具体的に把握することができる。

なお、飢饉に関する代表的な先行研究として、荒川秀俊『飢饉』、菊池勇夫『飢饉—飢えと食の日本史』を挙げておく〔荒川：一九七九・菊池：二〇〇〇〕。

古代・中世の飢饉

古代の史料に「飢饉」という用語はあまり見られないが、六国史を中心に、霖雨・大水・旱などにより「五穀稔らず」、人びと「飢う」様子が、度々記録されている。

飢饉の様子を記した最初の史料は、『日本書紀』仁徳天皇四年（五世紀前半）の「五穀登らずして、百姓窮乏しからむ」ため天皇が課役を免除した記事である。また、欽明天皇二八（五六七）年に「郡国、大水いでて飢餓たり。或いは人相食ふ」という状況が載るが、どちらも潤色の要素が強く史実とは言いがたい。飢饉の記録として信憑性があるのは『日本書紀』推古天皇三一（六二三）年や三四（六二六）年の霖雨による凶作の記事以降だとされる〔菊池：二〇〇〇〕。

ちなみに、「飢饉」という用語の初出は、『続日本紀』霊亀元（七一五）年一〇月乙卯条の「秋稼若罷、多致飢饉」であり、飢饉に備え陸田に雑穀を栽培することを奨励する詔としても注目される史料である。

六国史以降正史が編纂されなくなると、全国の飢饉を網羅的に記録した史料はなくなるが、その後も養和の飢饉（一一八〇～八一年）や寛喜の飢饉（一二三〇～三一年）、正嘉の飢饉（一二五七～五九年）、応永の飢饉（一四二〇～二一年）など大規模な飢饉が起こっており、その様子を中世の日記や随筆類から知ることができる。

例えば、養和の飢饉については、九条兼実の『玉葉』や吉田経房の『吉記』などの同年記事に見えるほか、鴨長明の『方丈記』（一二二二年成立）に詳しい。ここからは、春夏のひでり、秋の大雨・洪水によって凶作となったことに加え、源平の合戦や疫病流行でいっそうひどい状況となり、食糧が入ってこなくなった京の町で数多くの餓死者を出したことなどが分かる。

こうした飢饉の状況に対して、幕府や領主も対策を講じている。鎌倉幕府の法令を見ると、寛喜三（一二三一）年三月一九日の鎌倉幕府追加法二〇では、武州・伊豆・駿河への施米を命じ、正嘉三（一二五九）年二月には、人々の食糧確保のための行動を保護する鎌倉幕府追加法三二三が出されている（「鎌倉幕府法」）。後者は、「諸国飢饉の間、遠近他僚の輩、或は山野に入りて薯蕷・野老を取り、或は江海に臨みて魚鱗・海藻を求む」という人々の行動を保護するものだが、飢饉時における山野河海の役割について触れている点でも重要である。

このほか、『看聞日記』応永二八（一四二一）年二月一八日条には、「諸国貧人上洛。乞食充満。餓死者不知数」という状況のため、室町幕府の将軍が諸大名に命じて施行させたことが記されるなど、施行の記述はよく見られる。

近世の飢饉とその記録

近世になると飢饉の規模はより大きなものになっていった。一般に近世の四大飢饉とされる寛永の飢饉（一六四〇～四二年）、享保の飢饉（一七三二～三三年）、天明の飢饉（一七八二～八七年）、天保の飢饉（一八三二～三六年）のほかにも、大きな被害を出した飢饉がいくつもある。

飢饉が頻発する状況の中で、各地域では天候の推移や飢饉の惨状、飢饉時の食糧などを記した記録が残されていった。特に、稲作には向かない冷涼な気候のため飢饉の被害を受けることの多かった東北を中心に、元禄の飢饉（一六九五～九六年）以降、詳細な飢饉記録が目立って増えていったという〔菊池：一九九七〕。

全国の飢饉記録は膨大な数に上るが、主なものとして、仙台藩における元禄の飢饉記録である

添田貞俊『耳目心通記』（一六九五年成立）、八戸藩における天明の飢饉記録である上野家文『卯辰築』（一七八四年成立）、出羽国における天保の飢饉記録である柿崎弥左衛門『天保年中已荒子孫伝』（一八三九年成立）等があげられる。

また、東北を旅する中で天明の飢饉の惨状を見聞きし、それを記した菅江真澄『楚堵賀浜風』（一七八五年成立）や高山彦九郎『北行日記』（一七九〇年成立）など紀行文の類も見逃せない。「あがうめる子…亦、忽やにみ死行侍らんとするともがらあまたあるを…わきざしをたて、又はむねのあたりくひやぶりて、うへ（飢）をしのぎぬ」という『楚堵賀浜風』の人肉食を思わせる一節は有名だが、同じように地獄絵さながらの様子が飢饉記録でも多く語られている。これらすべてが事実であったかは分からないが、壮絶な状況があったことは確かだろう。

このように飢饉の惨状を伝える一方、飢饉記録は後世への教訓、飢饉を生き抜くための知恵の伝授の役割も担っていた。そのため、各地の飢饉記録には山や海にまで食糧を求めて行ったことや、普段は食さないものを食べる時の工夫、注意すべきことを記すなど、あらゆる手段で食糧を確保しようとした姿が残されている。

『耳目心通記』には、わらびの根を掘り露命をつないだほか、「あさみ・あかざ・ほうきゝ・ふき・うるひ・わらひ・ほしば・大こん・とうふから・里いも・むきの引くつ・大豆の葉・ふじの葉・くつの若芽・かうほね・葛の若ばえ・昆布・わかめ・ほんたわら・ふのり」を「かて」にしたとある。そして、「此時初て如此の物造飯かてなる事を御領の下々土民堪能しれりとなり」と、飢饉を契機に様々な食物を「かて」にすることを学ぶ人々の姿を見ることができる。

天保のころには、さらに「かて」のバリエーションが増えており、佐々木宇太郎『天保四五年気候書』（一八三四年成立）には、いろいろなものを餅にして「飯料之足」にできると、「蕨の根餅・大豆餅・松皮餅・したみ餅・ところ餅・キンぴら餅・にんぢん餅・小ぬか餅・きらじ（卯の花）餅」という餅の製法が載る。こうして人々は、度重なる飢饉の経験から知識を蓄積させていった。

救荒書と救荒食

飢饉時の食に関する史料としては、飢饉記録の他に、学者たちが飢饉の際に役立つ知識や救荒食についてまとめた救荒書もある。

米沢藩『かてももの』（一八〇二年刊）は上杉鷹山の治世に頒布され、天保の飢饉に役立ったという領主主導で作成された救荒書である。その序文には、「其品其製法を知らずして生をあやまる事の御心元なく広く御医者衆におほせてかて物になるべき品々其製法までを撰ばせられ候」とあり、救荒書が著された目的がよく示されている。

奥州一関の藩医師であった建部清庵が著した『民間備荒録』（一七五五年刊）は、自然に植生する山野草の中から救荒食物を多数紹介したものである。この『民間備荒録』は、救荒書の手引書として先導的な役割を担い、以降、一八世紀後半から多くの救荒書が発行されるようになった。特に、天保の飢饉においては知識・経験が蓄積されていった結果、枕雲洞『救荒孫之杖』（一八三六年序）や高野長英『救荒二物考』（一八三六年刊）などの救荒書が出されている〔菊地：

一九九七]。

救荒書の内容は、救荒食物の紹介のほか、それらの食べ方やかて飯・代用食の作り方など様々である。中には、『都鄙安逸伝』（一八三三年序）のような「かて飯」ばかりを紹介するものもあった。また、「飢饉の時穀をまじへて煮て食してハ甚益あり」と、カブの救荒作物としての側面を紹介する宮崎安貞『農業全書』（一六九七年刊）など、農書の類も同様の役割を果たしたといえる。

飢饉という極限状況の中で

飢饉になった時、救荒書が説くように皆が皆、食糧を上手く確保できたわけではない。生きるか死ぬかという異常な状況の中で、なりふりかまってはられないことも多かっただろう。

飢饉記録に人肉食の事例が見られることもその現れだが、近世の人々にとっては牛馬の肉を食べることも、人肉食と同じくらい忌避すべきことだったようである〔菊池：二〇〇〇〕。しかし、飢饉時にはこれらの肉まで食したことが、たびたび記録に残っている。『卯辰築』には「馬肉在々ヨリ持ち来り、商売イタシ…コレヲ買ヒ候モノハ、馬肉ナルコトヲ能ク存ジナガラ立寄り、何ナリヤト尋ネ候ヘバ、鹿ノ肉ニテ候ト答フ。馬ニテハ無之哉ト申シナガラ、両刀帯ビノ仁モ市中ニテ立ナガラ是ヲ食フモノ多シ」と、鹿肉と偽り馬肉が売買された様子がみえる。

これ以外でも、食べられそうなものは色々と試してみたのだろう。今井新三郎の『天明三癸卯凶年天保四癸巳凶年』（一八三三年成立）には、仙台藩領の鬼首村の者が、白土を掘りこれをだんごにして食したことが記され、土までも食用とされたことが分かる〔原田：二〇〇九〕。

ただし、救荒食は命を救うばかりではない。救荒書に示された食べ方をしても、食用を一步誤れば死に至るものもあった。紺野嘉左衛門『天明救荒録』（一七八六年成立）には、教えられた製造法をもとに藁餅を実際に作って食した家族が、藁を入れすぎて一家五人便秘となり死んでしまった事例が載る。他にも、人や馬を含め普段食べないものを食べて死に至った話が散見される。

飢饉の人災性と地域性

甚大な被害をもたらす飢饉に対し、幕府や領主は、凶作の危険が高い品種の作付け禁止令、穀物の値段引き下げ令や、領外への穀物の持ち出し禁止令などの法令を出し、対策を講じていた。しかし、次の事例のように、領主の政策が飢饉を発生・悪化させることもあったのである。

『耳目心通記』には、冷害に加えて津軽藩の廻米政策による米不足と米値段急騰が、元禄の飢饉の被害を悪化させたことが記されている。また、天明の飢饉について記した槻館権九郎『飢歳凌鑑』（一七八八年序）には、盛岡藩の政策により百姓たちが大豆を中心に生産するようになっていたため、凶作になったときには百姓の手に雑穀が残っておらず、人馬が多く死ぬことになったとある〔菊池：一九九四〕。

飢饉が発生する要因には干魃・冷害・大水・蝗など自然災害的なものがあげられるが、こうした事例から飢饉には人災的な側面もあったといえる。さらに、地域による飢饉発生要因や被害状況の違いも見逃せない。

『耳目心通記』には、南部領のうち米穀地帯では雑穀を朝夕の食事に用いたことがなかったため、「かて」を知るものが少なかったが、田地が少ない地域では常に雑穀や「かて食」「かて粥」を食べていたので、餓死者もなく飢饉の被害が少なかったという貴重な記録がある。

飢饉という非常事態において、何が人々を救ったのか。ひとくちに飢饉といっても、その要因も人々の対応の仕方も、被害の度合いも、地域ごとに様々である。今後は、地域的な差により注目しながら、飢饉時の「非常の食」を含めた人々の食生活を描いていくことが期待される。

（山本智代）

《史料文献：全》

Ⅱ：料理総論《原田》

『延喜式』前・中・後編、黒板勝美他編集、新訂・増補国史大系普及版、吉川弘文館、一九八一

『大蔵虎明本狂言集の研究』本文篇中、池田広司他著、表現社、一九七三

『大草家料理書』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇

『皇太神宮儀式帳』胡麻鶴醇之他校注、神道大系 神宮編一、神道大系編纂会、一九七九

『古今料理集』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第二卷、一九七八

『儀式』渡辺直彦校訂『儀式 内裏式』神道大系 朝儀祭祀編一、神道大系編纂会、一九八〇

『世俗立要集』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇

『四条流庖丁書』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇

『貞丈雑記』新訂増補故実叢書卷一、明治図書出版、一九五二

『厨事類記』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇

『庖丁聞書』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇

『料理一色集』松下幸子他校注「古典料理の研究一五」『千葉大学教育学部研究紀要』第三八巻第二部、一九九〇

『料理物語』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第一巻、一九七八

『倭名類聚抄』二〇巻本、中田祝夫解説『倭名類聚抄 元和三年古活字版 二十巻本 附 関係資料集』勉誠社、一九七八

Ⅲ-1：神饌料理《吉野》

『宇佐神宮祭会式』日本祭礼行事集成刊行会編『日本祭礼行事集成』第六巻、平凡社、一九七三

『江家次第』故実叢書編集部編『江家次第』故実叢書第二、明治図書出版、一九五三

『皇太神宮儀式帳』胡麻鶴醇之、西島一郎校注神道大系 神宮編一、神道大系編纂会、一九七九

『古事記』倉野憲司校注『古事記』、岩波書店、一九六三

『小右記』東京大学史料編纂所編大日本古記録 第一〇、岩波書店、一九五九

『諏訪大明神絵詞』日本祭礼行事集成刊行会編『日本祭礼行事集成』第六巻、平凡社、一九七三

『日本書紀』坂本太郎他校注『日本書紀 上・下』、日本古典文学大系六七・六八、岩波書店、

一九六七・六五

- 『枕草子』 渡辺実校注『枕草子』、新日本古典文学大系二五、岩波書店、一九九一
『三上大明神之事』 日本祭礼行事集成刊行会編『日本祭礼行事集成』第二卷、平凡社、一九六九

Ⅲ－２：大饗料理《美馬》

- 『貞信公記』 大日本古記録、東京大学史料編纂所、岩波書店、一九六一
『小右記』 第二、大日本古記録、東京大学史料編纂所、岩波書店、一九六一
『民経記』 第三、大日本古記録、東京大学史料編纂所、岩波書店、一九八一

Ⅲ－３：精進料理《井上》

- 『和漢精進料理抄』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第二卷、臨川書店、一九七八
『倭訓栞』 谷川士清編『増補語林倭訓栞』中巻、名著刊行会、一九七三
『朝野群載』 黒板勝美編、新訂増補国史大系 第二九巻上、吉川弘文館、一九六四
『新猿楽記』 川口久雄校注『新猿楽記』、東洋文庫四二四、平凡社、一九八三
『猿の草子』 沢井耐三他校注『室町物語集 上』、新日本古典文学大系五四、岩波書店、一九八九
『枕草子』 渡辺実校注、新日本古典文学大系二五、岩波書店、一九九一
『北条重時家訓』：石井進他校注『中世政治社会思想上』日本思想大系二一、岩波書店、一九七二
『真珠庵文書』 東京大学史料編纂所『大徳寺文書 別集真珠庵文書一』大日本古文書家わけ第一七、東京大学出版会、一九八九
『庭訓往来』 石川松太郎校注『庭訓往来』 東洋文庫二四二、平凡社、一九七三
『隔蓑記』 赤松俊秀校訂『隔蓑記』 思文閣、一九九七
『当流節用料理大全』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第三巻、臨川書店、一九七九
『平戸記』 増補史料大成刊行会『平戸記二・妙槐記』 増補史料大成第三三巻、臨川書店、一九六五
『可笑記』 田中伸・深沢秋男・小川武彦編『可笑記大成一影印・校異・研究一』、笠間書院、一九七四
『嬉遊笑覧』：長谷川強・江本裕・渡辺守邦・岡雅彦・花田富二夫・石川了校注『嬉遊笑覧』四、岩波書店、二〇〇五
『犬筑波集』：中村俊定・森川昭校注『貞門俳諧集 一』 古典俳文学大系一、集英社、一九七〇

Ⅲ－４：本膳料理《美馬》

- 『実隆公記』 巻五下、高橋隆三等編、続群書類従完成会、一九六三
『言国卿記』 第四、豊田武・飯倉晴武校訂、史料纂集、続群書類従完成会、一九七七
『太梁公日記』 第四、前田育徳会尊経閣文庫編集、長山直治校訂、史料纂集、八木書店、二〇一二

Ⅲ－5：懷石料理《熊倉》

- 『神屋宗湛茶会日記』徳丸貴尋翻刻、『茶道文化研究』七輯、今日庵文庫、二〇一五
『私心記』大系真宗史料、文書記録編一〇、法蔵館、二〇一六
『茶湯献立指南』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、一九七九
『茶話指月集』谷端昭夫『茶話指月集を読む』淡交社、二〇〇二
『天王寺屋会記』永島福太郎校注、茶道古典全集七・八卷、淡交社、一九五九
『南方続録』彦根博物館蔵、井伊直弼旧蔵書
『南方録』全七卷 西山松之助校訂『近世芸道論』日本思想体系六一、岩波書店、一九七二
『日本教会史上』土居忠生他編訳、大航海時代叢書九、岩波書店、一九六七
『古田織部正殿聞書』市野千鶴子校訂『古田織部茶書 一』、茶道古典叢書二、思文閣出版、一九七六
『松屋会記』永島福太郎校注、茶道古典全集九卷、淡交社、一九五七
『山上宗二記』林屋辰三郎他編『日本の茶書 一』、平凡社東洋文庫、一九七一

Ⅲ－6：会席料理《鎌谷》

- 『江戸買物独案内』花咲一男編、渡辺書店、一九七二
『会席料理細工包丁』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第八卷、臨川書店、二〇〇七
『会席料理帳』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第六卷、臨川書店、二〇〇七
『仮廊南渚比翼紫』洒落本大成三、春陽堂、一九三〇
『嬉遊笑覧 二下』成光館出版部、一九二七
『善悪両面兎手柏 五幕』演劇脚本上卷、吉村新七、歌舞伎新報社、一八八八
『続飛鳥川』日本隨筆大成一〇、吉川弘文館、一九九四
『大千世界楽屋探』新日本古典文学大系、神保五彌校注、岩波書店、一九八九
『浪花の風』日本庶民生活史料集成八、三一書房、一九六九
『南方録』西山松之助校注、岩波書店、一九八六
『武江年表』金子光晴他校注、東洋文庫一一六、平凡社、一九六八
『文選臥坐 東北の雲談』洒落本大成一五、中央公論社、一九八二
『守貞漫稿』宇佐美英機校訂『近世風俗志』第一～五卷、岩波文庫、一九九六
『料理指南大全』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第三卷、臨川書店、二〇〇七

Ⅲ－7：卓袱・普茶料理《竹貫》

【卓袱料理】

- 『新編 異国料理』「南京の部」吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第一〇卷、臨川書店、一九八一

『西遊記』 卷之五「卓子」（『東西遊記』）谷川健一編『日本庶民生活史料集成』 第二〇卷、三一書房、一九七二

『清俗紀聞』 孫伯醇・松村一弥校注『清俗紀聞』〔全二卷〕東洋文庫七〇、平凡社、一九六六

『卓袱会席趣向帳』（『新撰会席しつほく趣向帳』）吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第四卷、臨川書店、一九七九

『卓子宴儀』 西澤治彦「江戸時代の中国料理書の翻刻と解題（その一）『卓子宴儀』」『武蔵大学人文学会雑誌』 第三七卷第二号、二〇〇五

『卓子式』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第七卷、臨川書店、一九八〇

『筑紫紀行』 卷六、柳田國男校訂『日本紀行文集成』 第一卷、日本図書センター、一九七九

『長崎行役日記』 柳田國男校訂『日本紀行文集成』 第一卷、日本図書センター、一九七九

『長崎聞見録』 卷之三「五八唐人館」丹羽漢吉校訂『長崎聞見叢書』 第一集・第五卷、長崎文献社、一九七五

『長崎名勝図絵』 卷之二下「唐人の宴会」、朝倉治彦編『日本名所風俗図会一五 九州の巻』 角川書店、一九八三

『八僊卓燕式記』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第四卷、臨川書店、一九七九

『文化秘筆』 三田村鳶魚編『未刊隨筆百種』 第四卷、中央公論社、一九七六

『料理通』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第一〇卷、臨川書店、一九八一

『料理早指南』（『三編山家集』「附録黄檗料理普茶式並卓袱式」）「卓袱料理之部」吉井始子『翻刻 江戸時代料理本集成』 第六卷、臨川書店、一九八〇

『倭訓栞』 谷川士清編、井上頼圀・小杉楹邨増補『増補語林 和訓栞』 中卷、名著刊行会、一九七三

【普茶料理】

『西遊記』 卷之五「卓子」（『東西遊記』）谷川健一編『日本庶民生活史料集成』 第二〇卷『東西遊記』、三一書房、一九七二

『料理通』 吉井始子『翻刻 江戸時代料理本集成』 第一〇卷、臨川書店、一九八一

『普茶料理抄』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第四卷、臨川書店、一九七九

『料理早指南』（『三編山家集』「附録黄檗料理普茶式並卓袱式」）吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第六卷、臨川書店、一九八〇

『和漢精進料理抄』 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』 第二卷、臨川書店 一九七八

Ⅲ－８：異国料理《橋爪》

『鹿児島県史料 旧記雑録後編』 四、鹿児島県歴史資料センター黎明館編、鹿児島県、一九八四

『耶蘇會士日本通信』 上、村上直次郎訳、渡辺世祐註、改訂復刻版、雄松堂書店、一九六六

『日本関係海外史料イギリス商館長日記』 訳文編之上、東大史料編纂所編、東京大学、一九七九、同前下、一九八〇

- 『日本永代蔵』麻生磯次・板坂元・堤精二校注『西鶴集下』日本古典文学大系四八、岩波書店、一九六〇
- 『南蛮料理書』鈴木晋一・松本仲子編訳註『近世菓子製法書集成』二、平凡社、二〇〇三
- 『料理物語』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』一、臨川書店、一九八六
- 『和蘭問答』新村出監修『海表叢書』二、更生閣、一九二八
- 『江漢西遊日記』宮本常一他編『日本庶民生活史料集成』二、三一書房、一九六九
- 『紅毛雜話』『蘭説弁惑』杉本つとむ解説『紅毛雜話・蘭説弁惑』八坂書房、一九七二
- 『中陵漫録』日本随筆大成編輯部編『中陵漫録・柳庵雜筆』日本随筆大成第三期三、吉川弘文館、一九七六
- 『長崎名勝図絵』朝倉治彦編『日本名所風俗図会』一五、角川書店、一九七九
- 『日本九峰修行日記』宮本常一他編『日本庶民生活史料集成』二、三一書房、一九六九
- 『長崎聞見録』丹波漢吉校訂『長崎虫眼鏡・長崎聞見録・長崎縁起略』長崎文献叢書第一集第五卷、長崎文献社、一九七五
- 『瓊浦雜綴』『瓊浦又綴』浜田義一郎編『大田南畝全集』八、岩波書店、一九八六
- 『塩尻』一〇、日本随筆大成編輯部編、日本随筆大成第三期卷一〇、日本随筆大成刊行会、一九三〇
- 『通航一覽』二、国書刊行会編刊、一九一二
- 『信使來聘記 寛永十三年入船之時御振舞』『朝鮮通信使記録』第一期、ゆまに書房、一九九九（マイクロフィルム版）
- 『通訳酬酢』田代和生編著、近世日朝交流史料叢書一、ゆまに書房、二〇一七
- 『思ひ出草』史籍研究会編『大名著述集』汲古書院、一九八二

IV - 1 : 大膳職《美馬》

- 『類聚三代格前編』新訂増補国史大系二五卷、坂本太郎校訂、吉川弘文館、一九九八
- 『延喜式中篇』新訂増補国史大系二六卷、坂本太郎校訂、吉川弘文館、一九九八

IV - 2 : 内膳司と御厨子所《美馬》

- 『京都御所東山御文庫所蔵地下文書』末柄豊校訂、史料纂集古文書編、八木書店、二〇〇九
- 『地下家伝』下卷、正宗敦夫編、自治新報社、一九六八

IV - 3 : 庖丁流派《美馬》

- 『大鏡』一、橘健二校注、完訳日本の古典二八卷、小学館、一九八六
- 『方丈記・徒然草』神田秀夫・永積安明校注、完訳日本の古典三七卷、小学館、一九八六
- 『とはずがたり』一、久保田淳校注、完訳日本の古典三八卷、小学館、一九八五
- 『言国卿記』第四、豊田武・飯倉晴武校訂、史料纂集、続群書類従完成会、一九七七

IV-4: 庖丁と調菜《原田》

- 『異制庭訓往来』群書類従第九輯、続群書類従完成会、一九三〇
- 『今堀日吉神社文書』仲村研編『今堀日吉神社文書集成』雄山閣出版、一九八一
- 『宇津保物語』全三冊、河野多麻校注、日本古典文学大系一〇～一二、岩波書店、一九五九～六二
- 『お湯殿の上の日記』全一一冊、続群書類従完成会、一九五九～六六
- 『片言』佐藤武義他編『片言、浮世鏡：片言補遺』近世方言辞書集成、大空社、一九九八
- 『狂言集成』野々村戒三他編、春陽堂、一九三一
- 『狂言集 上』小山弘志校注、日本古典文学大系四二、岩波書店、一九七八
- 『笈埃随筆』日本随筆大成二期一二巻、吉川弘文館、一九七四
- 『経国集』日本文学大系第二四巻、国民図書株式会社、一九二七
- 『古今著聞集』永積安明他校注、日本古典文学大系八四、岩波書店、一九六六
- 『古事談』川端善明他編『古事談 続古事談』新日本古典文学大系四一、岩波書店、二〇〇五
- 『今昔物語集』森正人校注『今昔物語集 五』新日本古典文学大系三七、岩波書店、一九九六
- 『猿の草子』市古貞次他校注『室町物語集 上』新日本古典文学大系五四、岩波書店、一九八九
- 『私可多咄』近世文学書誌研究会編『百物語 私可多咄』近世文学資料類従仮名草子編、勉誠社、一九七七
- 『四条流庖丁書』群書類従第一九輯、続群書類従完成会、一九三〇
- 『新猿楽記』川口久雄校注、平凡社東洋文庫、平凡社、一九八三
- 『新撰類聚往来』続群書類従一三輯下、続群書類従完成会、一九二七
- 『宗五大草紙』群書類従第二二輯、続群書類従完成会、一九三〇
- 『人倫訓蒙図彙』朝倉治彦校注、平凡社東洋文庫、平凡社、一九九〇
- 『台記』全三冊、増補史料大成、臨川書店、一九六五
- 『塵塚物語』近藤瓶城編、史籍集覧第一〇冊纂録編二、一九〇一
- 『徒然草』久保田淳他校注『方丈記 徒然草』新日本古典文学大系三九、岩波書店、一九八九
- 『庭訓往来』山田俊雄他校注『庭訓往来 句双紙』新日本古典文学大系、岩波書店、一九九六
- 『貞丈雜記』新訂増補故実叢書巻一、明治図書出版、一九五二
- 『徳川実紀』全一〇冊、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九六五～七六
- 『七十一番職人歌合』岩崎佳枝他校注、新日本古典文学大系六一、岩波書店、一九九三
- 『日葡辞書』土井忠生他編訳『邦訳 日葡辞書』、岩波書店、一九八〇
- 『文明本節用集』中田祝夫著『文明本節用集研究並びに索引』影印篇、風間書房、一九七〇
- 『本福寺跡書』笠原一男他校注『蓮如 一向一揆』、日本思想大系一七、岩波書店、一九七二
- 『視聽草』第一六巻、内閣文庫所蔵史籍叢刊、汲古書院、一九八六
- 『名語記』北野克写、勉誠社、一九八三

V-1：料理茶屋《橋爪》

- 『後は昔物語』駒敏郎・村井康彦・森谷尅久編『史料京都見聞記』四、法蔵館、一九九二
- 『うき草日記』遠藤蓼花校註『歩月の章・うき草日記』古俳書文庫第九篇、天青堂、一九二四
- 『江戸買物独案内』花咲一男編、渡辺書店、一九七二
- 『江戸鹿子』朝倉治彦監修、古板地誌叢書八、すみや書房、一九七〇
- 『江戸繁昌記』佐竹昭広他編『江戸繁昌記 柳橋新誌』新日本古典文学大系一〇〇、岩波書店、一九八九
- 『江戸名物詩』天理図書館司書研究部編『近世文学未刊本叢書』三、養徳社、一九四九
- 『嗚呼矣草』日本随筆大成編輯部編『筆の御霊 東牖子 嗚呼矣草 他』日本随筆大成第一期卷一〇、吉川弘文館、一九二八
- 『甲子夜話』中村幸彦・中野三敏校訂『甲子夜話三篇』二、平凡社、一九八二
- 『川渡甚太夫一代記』師岡佑行編注、師岡笑子訳、平凡社、一九九五
- 『近衛家家司瀧家関係文書』上、石田善明翻刻・編、石田善明、二〇一一
- 『寛天見聞記』岩本佐七編『燕石十種』三、国書刊行会、一九〇八
- 『嬉遊笑覧』四、長谷川強・江本裕・渡辺守邦・岡雅彦・花田富二夫・石川了校訂、岩波書店、二〇〇五
- 『羈旅漫録』日本随筆大成編輯部編『筆のすさび 羈旅漫録』新装版、日本随筆大成第一期一、吉川弘文館、一九九三
- 『傾城禁短気』野間光辰校注『浮世草子集』日本古典文学大系九一、岩波書店、一九六
- 『瓊浦雜綴』浜田義一郎編『大田南畝全集』八、岩波書店、一九八六
- 『月堂見聞集』駒敏郎・村井康彦・森谷尅久編『史料京都見聞記』四、法蔵館、一九九二
- 『毛吹草』新村出校閲、竹内若校訂、岩波書店、二〇〇〇
- 『元禄曾我物語』中嶋隆校訂『都の錦集』叢書江戸文庫六、国書刊行会、一九八九
- 『西鶴置土産』谷脇理史他校注『武道伝来記 西鶴置土産 万の文反古 西鶴名残の友』新日本古典文学大系七七、岩波書店、一九八九
- 『笹舎漫筆』駒敏郎・村井康彦・森谷尅久編『史料京都見聞記』五、法蔵館、一九九二
- 『事跡合考』岩本佐七編『燕石十種』一、国書刊行会、一九〇八
- 『拾遺都名所図会』野間光辰編『新修京都叢書』七、臨川書店、一九六七
- 『新撰会席しつほく趣向帳』吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』四、臨川書店、一九七九
- 『撰津名所図会大成』一・二船越政一郎編、浪速叢書七・八、浪速叢書刊行会、一九二七
- 『撰津名所図会』上下、大日本名所図会刊行会編刊、大日本名所図会第一輯第五・六編、一九一九
- 『続飛鳥川』国書刊行会編刊『新燕石十種』一、一九一三
- 『高木在中日記』内田九州男・島野三千穂編『幕末維新京都町人日記一高木在中日記』、清文堂出

版、一九八九

- 『千種日記』駒敏郎・村井康彦・森谷尅久編『史料京都見聞記』一、法蔵館、一九九一
- 『豆腐百珍』原田信男校注解題『料理百珍集』八坂書房、一九八〇
- 『兎園小説』日本随筆大成編集部編、日本随筆大成、第二期第一卷、吉川弘文館、二〇〇七
- 『言経卿記』東京大学史料編纂所編『大日本古記録 言経卿記』一、岩波書店、一九五九
- 『浪花見聞雑話』朝倉治彦責任編集『随筆百花苑』七、中央公論社、一九八〇
- 『浪華の賑ひ』複製版、中外書房、一九七五
- 『浪華百事談』日本随筆大成編集部編『浪華百事談 異本洞房語園他』日本随筆大成、第三期第二卷、吉川弘文館、一九七六
- 『俳諧類船集』野間光辰監修近世文芸叢刊一、般庵野間光辰先生華甲記念会、一九六九
- 『買ひとり案内』新撰京都叢書刊行会『新撰京都叢書』六、臨川書店、一九八五
- 『富貴地座位』国書刊行会編刊『徳川文芸類聚』一二、一九一四
- 『武江年表』金子光晴校訂『増訂武江年表』二、平凡社、一九六八
- 『本朝食鑑』一、島田勇雄訳注、平凡社、一九八一
- 『街能噂』船越政一郎編『浪速叢書』一四、浪速叢書出版會、一九二七
- 『都名所図会』野間光辰編『新修京都叢書』六、臨川書店、一九六七
- 『村上家献立帳』橋爪：二〇一七bによる
- 『守貞謄稿』一、四、朝倉治彦・柏川修一校訂、東京堂出版、一九九二
- 『十方庵遊歴雑記』江戸叢書刊行会編『江戸叢書』三、名著刊行会、一九六四
- 『所以者何』森銑三・北川博邦編『続日本随筆大成』八、吉川弘文館、二〇〇七
- 『雍州府志』新修京都叢書刊行会『近畿歴覧記 雍州府志』新修京都叢書三、光彩社、一九六八
- 『洛陽勝覧』駒敏郎・村井康彦・森谷尅久編『史料京都見聞記』一、法蔵館、一九九一
- 『若山要助日記』上下、京都市歴史資料館編、京都市歴史資料館、一九九七～一九九八
- 『料理方定書』前田家編集部編『加賀藩史料』一一、石黒文吉、一九四二

V-2：居酒屋・茶店《大関》

【居酒屋】

- 『いつを昔』阿部喜三男他校注『古典俳文学大系』六（蕉門俳諧集一）、一九七一
- 『江戸_江発足日記帳』小野田一幸、高久智広編『紀州藩士酒井伴四郎関係文書』清文堂史料叢書；第一二四卷、清文堂出版、二〇一四
- 『客者評判記』日本名著全集刊行会『滑稽本集』日本名著全集江戸文芸之部、一九二七
- 『細撰記』花咲一男解説『江戸明治流行細見記』太平文庫二七、太平書屋、一九九四
- 『色道大鏡』新版色道大鏡刊行会編『新版色道大鏡』八木書店、二〇〇六
- 『正宝事録』近世史料研究会編『江戸町触集成』一～五、塙書房、一九九四
- 『女郎の落し噺し』武藤禎夫、岡雅彦編『噺本大系』一五、東京堂出版、一九七八

- 『当代江戸百化物』丸山季夫解題、日本随筆大成、第二期一卷、吉川弘文館、一九七三
- 『東海道中膝栗毛』麻生磯次校注、日本古典文学大系六二、岩波書店、一九五八
- 『東都一流九百翁雲鼓万句合一枚刷集』鈴木勝忠『未刊雑俳資料 第一一期』私家版、一九六一
- 『当風辻談義』柏川修一編『談義本集』古典文庫六三〇、古典文庫、一九九四
- 『誹風柳多留』岡田甫校訂『誹風柳多留全集』三省堂、一九七六
- 『はなし句応』武藤禎夫、岡雅彦編『嘶本大系』一四、東京堂出版、一九七八
- 『ひさご』白石悌三・上野洋三校注『芭蕉七部集』新日本古典文学大系七〇、岩波書店、一九九〇
- 『眉斧日録』鈴木勝忠『未刊雑俳資料 第九期』私家版、一九五九
- 『瓢百集』武藤禎夫・岡雅彦編『嘶本大系』一四、東京堂出版、一九七八
- 『風俗八色談』洒落本大成編集委員会編『洒落本大成』二、中央公論社、一九七八
- 『風俗遊仙窟』京都大学文学部国語学国文学研究室編『大惣本稀書集成』二（談義本；滑稽本）、臨川書店、一九九四
- 『武道伝來記』富士昭雄・広嶋進校注・訳、新編日本古典文学全集六九、二〇〇〇
- 『見た京物語』日本随筆大成編集部編、日本随筆大成、第三期八、吉川弘文館、一九七七
- 『我衣』森銑三・野間光辰・朝倉治彦監修『燕石十種』第一卷、中央公論社、一九七九
- 【茶店】**
- 『江戸名所記』江戸叢書刊行会編纂『江戸叢書』二、名著刊行会、一九六四
- 『江戸名所図会』鈴木章生監修・編集・解説、Windows版、ゆまに書房、二〇〇〇
- 『海東諸国紀』中村栄孝解説『海東諸国紀』国書刊行会、一九七五
- 『色道大鏡』新版色道大鏡刊行会編『新版色道大鏡』八木書店、二〇〇六
- 『宗長手記』島津忠夫校注『宗長日記』岩波文庫、岩波書店、一九七五
- 『東海道中膝栗毛』麻生磯次校注、日本古典文学大系六二、岩波書店、一九五八
- 『東寺百合文書』京都府立京都学・歴史館「東寺百合文書WEB」
- 『東海道名所記』富士昭雄校訂代表、叢書江戸文庫五〇、国書刊行会、二〇〇二
- 『徳川禁令考』司法省編、石井良助校訂、創文館、一九五九
- 『誹風柳多留』岡田甫校訂『誹風柳多留全集』三省堂、一九七六
- 『半日閑話』日本随筆大成編集部編、日本随筆大成、第一期八卷、一九七五
- 『方言修行金草鞋』林美一校訂『江戸戯作文庫』河出出版書房、一九八四
- 『本朝三國志』近松全集刊行会編纂、『近松全集』第一一卷、岩波書店、一九八九
- 『本朝世事談綺』日本随筆大成編集部編、日本随筆大成 第二期一二卷、吉川弘文館、一九七四
- 『守貞謾稿』朝倉治彦・柏川修一校訂編集、東京堂出版、一九九二

V-3：飲食商売《野澤》

- 『守貞謾稿』卷之五生業、朝倉治彦・柏川修一校訂、東京堂出版『守貞謾稿』第一卷、一九九二

- 『守貞謄稿』後集卷之一「食類」朝倉治彦・柏川修一校訂、東京堂出版『守貞謄稿』第五卷、一九九二
- 『嬉遊笑覧』卷之七、長谷川強他校訂、岩波文庫『嬉遊笑覧』三、岩波書店、二〇〇四
- 『嬉遊笑覧』卷之一〇上、長谷川強他校訂、岩波文庫『嬉遊笑覧』四、岩波書店、二〇〇五
- 『肉食之説』『福沢論吉全集』第二〇卷、岩波書店、一九六三
- 『羈旅漫録』日本隨筆大成、第一期第一卷、吉川弘文館、一九七五
- 『下馬のおとなひ』、日本隨筆大成、第二期二卷、吉川弘文館、一九七四
- 『御触書寛保集成』高柳眞三・石井良助編、岩波書店、一九三四
- 「古久保家伝存の触留」他、京都町触、京都町触研究会編『京都町触集成』第一卷、岩波書店、一九八三
- 『御触書天保集成』下卷、高柳眞三・石井良助編、岩波書店、一九四一
- 『所以者何』続日本隨筆大成、第八卷、吉川弘文館、一九八〇

VI-1：流行と大食《橋本》

- 『江戸町触集成』第二卷、近世史料研究会編、塙書房、二〇〇三
- 『大館常興日記』第二卷、竹内理三編『大館常興日記』（『続史料大成』）、臨川書店、一九七八
- 『御触書寛保集成』高柳眞三・石井良助編、岩波書店、一九三四
- 『可笑記』田中伸他編『可笑記大成：影印・校異・研究』笠間書院、一九七四
- 『愚昧記』東京大學史料編纂所編纂『大日本古記録 愚昧記（上）』東京大学史料編纂所、二〇一〇
- 『高陽關飲 後水鳥記』江戸叢書刊行會編『江戸叢書』卷の七、江戸叢書刊行会、一九一六
- 『今昔物語集』今野達校注『今昔物語集』新日本古典文学大系三三、岩波書店、一九九九
- 『諸国名産 大根料理秘伝抄』吉井始子監修『翻刻 江戸時代料理本集成』第五卷、臨川書店、二〇〇七
- 『新猿樂記』川口久雄訳注『新猿樂記』東洋文庫、平凡社、一九八三
- 『水鳥記』江戸叢書刊行會編『江戸叢書』卷の七、江戸叢書刊行会、一九一六
- 『たとへづくし（譬喩尽）』松葉軒東井編・宗政五十緒校訂、同朋舎、一九七九
- 『鯛百珍料理秘密箱』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『豆腐百珍』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『道聴塗説』國書刊行会編『鼠璞十種』國書刊行会、一九一六
- 『豆腐百珍続篇』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『豆腐百珍餘録（豆華集）』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『兎園小説』日本隨筆大成刊行會編、日本隨筆大成、第二期第一卷、吉川弘文館、一九七三
- 『浪華の風』日本隨筆大成刊行會編、日本隨筆大成、第三期第三卷、吉川弘文館、一九二九
- 『福寿草』中野三敏編『江戸名物評判記集成』岩波書店、一九八七

- 『文化秘筆』三田村鳶魚校訂『未刊随筆百種』第八、臨川書店、一九六九
- 『真佐喜のかつら』三田村鳶魚校訂『未刊随筆百種』第一六、米山堂、一九二八
- 『万宝料理献立集』吉井始子監修『翻刻 江戸時代料理本集成』第五卷、臨川書店、二〇〇七
- 『万宝料理秘密箱前篇（玉子百珍）』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『視聴草』史籍研究会『視聴草』第三卷、汲古書院、一九八五
- 『守貞漫稿』朝倉治彦・柏川修一校訂編『守貞漫稿』第五卷、東京堂出版、一九九二
- 『袖珍秘密箱』原田信男校注・解説『料理百珍集』八坂書房、一九九七
- 『吉原雑話』岩本活東子編『燕石十種』第五卷、中央公論社、一九八〇
- 『倭訓栞』谷川士清著、伴信友加筆、井上頼罔・小杉榎邨増補『増補語林倭訓栞』、名著刊行会、一九六八

VI-2：道中献立《張》

- 『伊勢参宮覚』校注者不明『伊勢道中記史料』世田谷区教育委員会 一九八四
- 『伊勢参宮献立道中記』橋本鉄男校注、『日本庶民生活史料集成 第二〇卷 探検・紀行・地誌補遺』、三一書房、一九七二
- 『伊勢参宮日記』校注者不明『伊勢道中記史料』世田谷区教育委員会、一九八四
- 『金井忠兵衛旅日記』金井方平編、あさを社、一九九一
- 『西鶴織留』野間光辰校注『西鶴集下』日本古典文学大系 岩波書店、一九六〇
- 『太々講執行中料理献立扣牒』校注者不明『伊勢道中記史料』世田谷区教育委員会 一九八四
- 『中井源左衛門光旅日記』江頭恒治校注『日本都市生活史料集成 八 宿場町篇』学習研究社、一九七七
- 『中仙道十四垣根・東海紀行』木村至宏校注『日本都市生活史料集成 八 宿場町篇』学習研究社、一九七七
- 『升屋平右衛門仙台下向日記』村上直・樋口豊治校注『日本都市生活史料集成 八 宿場町篇』学習研究社、一九七七

VI-3：名産食品《鎌谷》

- 『近江名所図会』秦石田著、秋里籬島画、臨川書店、一九九七
- 『毛吹草』新村出校閲、竹内若校訂、岩波文庫、一九四三
- 『諸国産物大数望』林英夫・青木美智男編『番付で読む江戸時代』柏書房、二〇〇三
- 『庭訓往来』佐竹昭広編『庭訓往来 句双紙』新日本古典文学大系五二、岩波書店、一九九六
- 『二条河原落書』『建武年間記』塙保己一編、続群書類従完成会、群書類従、第二十五輯、一九六〇
- 『日本山海名産図会』薮関月著、名著刊行会、二〇〇五
- 『和漢三才図会』寺島良安著、島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳、東洋文庫、平凡社、一九九一

Ⅶ-1：共食・一味神水《原田》

『延喜式』前・中・後編、黑板勝美編、新訂増補国史大系普及版、吉川弘文館、一九八一

『奥州後三年記』群書類従第二二輯、続群書類従完成会、一九二七

『大鏡』松村博司校注、日本古典文学大系二一、岩波書店、一九六〇

『懷風藻』小島憲之校注『懷風藻 文華秀麗集 本朝文粹』日本古典文学大系六九、岩波書店、一九六四

『鎌倉遺文』全五二巻、竹内理三編、東京堂出版、一九七一～九七

『高山寺古文書』高山寺典籍文書綜合調査団編、東京大学出版会、一九七五

『高野山文書』全八巻、大日本古文書家分け第一、東京大学史料編纂所、一九八九覆刻

『古事記』青木和夫他校注、日本思想大系一、岩波書店、一九八二

『古事談』川端善明他編『古事談 続古事談』新日本古典文学大系四一、岩波書店、二〇〇五

『今昔物語集』小峯和明校注『今昔物語集 四』新日本古典文学大系三六、岩波書店、一九九四

『源氏物語』全五冊、山岸徳平校注、日本古典文学大系一四～一八、岩波書店、一九五八～六三

『源平盛衰記』全七巻、市古貞次他校注『源平盛衰記』、三弥井書店、一九九一～二〇一五

『権記』渡辺直彦校訂、史料纂集、続群書類従完成会、一九八七

『左経記』増補史料大成、臨川書店、一九六五

『小右記』全一一冊、東京大学史料編纂所編、大日本古記録、岩波書店、一九五九～八六

『続日本紀』全五巻、青木和夫他校注、新日本古典文学大系一二～一六、岩波書店、一九八九～九八

『続日本後紀』黑板勝美編、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九八一

『曾我物語』市古貞次他校注、日本古典文学大系、岩波書店、一九六六

『禪定寺文書』古代学協会編、吉川弘文館、一九七九

『塵添壺囊鈔』大日本仏教全書、名著普及会、一九八三

『続古事談』川端善明他編『古事談 続古事談』新日本古典文学大系四一、岩波書店、二〇〇五

『桃源遺事』常磐神社水戸史学会編『水戸義公伝記逸話集』吉川弘文館、一九七八

『親長卿記』全三冊、増補史料大成、臨川書店、一九六五

『中世政治社会思想 上・下』石井進他編、日本思想大系二一・二二、岩波書店、一九七二・八一

『中右記』全六冊、東京大学史料編纂所編、大日本古記録、岩波書店、一九九三

『朝野群載』黑板勝美編、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九六四

『庭訓往来』山田俊雄他校注『庭訓往来 句双紙』新日本古典文学大系五二、岩波書店、一九九六

『日本紀略』全三冊、黑板勝美編、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九七九

『日本書紀』坂本太郎他校注『日本書紀 上・下』、日本古典文学大系六七・六八、岩波書店、一九六七・六五

- 『日本三代実録』黒板勝美編、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九六六
『日次紀事』新修京都叢書、臨川書店、一九六八
『百練抄』黒板勝美編、新訂増補国史大系、吉川弘文館、一九七九
『平家物語』全二冊、高木市之助他校注、日本古典文学大系三二・三三、岩波書店、一九五九・
六〇
『御堂閔白記』全三冊、東京大学史料編纂所編、大日本古記録、岩波書店、一九五二～五四
『凌雲集』日本文学大系第二四卷、国民図書株式会社、一九二七
『輪池叢書』第三七冊、国会図書館デジタル史料、<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2533195>

Ⅶ－２：連歌・俳諧の会《張》

- 『鶉衣』堀切実校注、『岩波文庫』、岩波書店、二〇一一
『関八州古戦録』近藤瓶城校訂、『史籍集覧』第五冊、近藤出版部、一九二五
『見聞御記』続群書類従補遺二、続群書類従完成会、一九二七
『元長卿記』芳賀幸四郎校訂、『史料纂集 古記録編』第三〇回配本、続群書類従完成会、
二〇一四
『猿の草子』沢井耐三校注、『室町物語集上』新日本古典文学大系五四、岩波書店、一九八九
『染田天神講評定』山内洋一郎『『染田天神縁起』——大和における中世連歌の資料、解題と翻刻
——』、『国文：研究と教育』一五巻、奈良教育大学、一九九二
『智月宛』『月見の献立懐紙』『会式』懐紙』全て『芭蕉全図譜 図版編』所収、岩波書店、
一九九三

Ⅶ－３：年中行事《吉野》

- 『鎌倉年中行事』萩原龍夫他編『日本庶民生活史料集成』第二三巻、三一書房、一九八一
『建武年中行事』塙保己一編、『群書類従』第六輯、続群書類従完成会、一九五二
『江家次第』故実叢書編集部編、故実叢書第二、明治図書出版、一九五三
『三條家奥向恒例年中行事』萩原龍夫他編『日本庶民生活史料集成』第二三巻、三一書房、
一九八一
『色部氏年中行事』萩原龍夫他編『日本庶民生活史料集成』第二三巻、三一書房、一九八一
『内裏式』塙保己一編、群書類従第六輯、続群書類従完成会、一九五二
『武蔵埼玉郡西袋村小沢氏年中行事』萩原龍夫他編『日本庶民生活史料集成』第二三巻、三一書房、
一九八一

Ⅷ：飢饉と救荒食《山本》

- 『卯辰籟』高橋梵仙編『近世社会経済史料集成四 飢渴もの上』大東文化大学東洋研究所、
一九七七

- 『鎌倉幕府法』佐藤進一・池内義資校注『中世法制史料集 第一巻』岩波書店、一九五五
- 『かてもの』石井泰次郎・清水桂一『救荒食糧かてもの』泉書房、一九四四
- 『看聞御記』『続群書類従補遺二 訂正版』、続群書類従完成会、一九五八
- 『飢歳凌鑑』高橋梵仙編『近世社会経済史料集成四 飢渴もの 上』大東文化大学東洋研究所、一九七七
- 『吉記』一、『増補史料大系』臨川書店、一九六五
- 『救荒孫之杖』小野武夫編『日本近世饑饉志』学芸社、一九三五
- 『救荒二物考』高野長運編『高野長英全集 四』高野長英全集刊行会、一九三一
- 『玉葉』すみや書房、一九六六
- 『耳目心通記』森嘉兵衛・谷川健一編『日本庶民生活史料集成七 飢饉・悪疫』三一書房、一九七〇
- 『続日本紀』青木和夫・笹山晴生・稲岡耕二・白藤礼幸校注『続日本紀 二』、新日本古典文学大系一三、岩波書店、一九九〇
- 『楚堵賀浜風』『菅江真澄全集一』未来社、一九七一
- 『天保四五年気候書』高橋梵仙編『近世社会経済史料集成五 飢渴もの 下』大東文化大学東洋研究所、一九七七
- 『天保年中已荒子孫伝』森嘉兵衛・谷川健一編『日本庶民生活史郎集成七 飢饉・悪疫』三一書房、一九七〇
- 『天明救荒録』森嘉兵衛・谷川健一編『日本庶民生活史郎集成七 飢饉・悪疫』三一書房、一九七〇
- 『天明三癸卯凶年天保四癸巳凶年』阿刀田令造編『天明天保に於ける仙台の飢饉記録』無一文館書店、一九三一
- 『都鄙安逸伝』古井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第七巻、臨川書店、一九八〇
- 『日本書紀』坂本太郎・井上光貞・家永三郎・大野晋校注『日本書紀上・下』、日本古典文学大系新装版、岩波書店、一九九三
- 『農業全書巻之三』『日本農書全集一二』農山漁村文化協会、一九七八
- 『方丈記』佐竹昭弘・久保田淳校注『方丈記・徒然草』、新日本古典文学大系三九、岩波書店、一九八九
- 『北行日記』谷川健一・竹内利美編『日本庶民生活史料集成三 探検・紀行・地誌 東国篇』、三一書房、一九七九
- 『民間備荒録』『日本農書全集一八』農山漁村文化協会、一九八三

《参考文献：全》

I：はじめに《原田》

神宮司序編 一九一三 『古事類苑 飲食部』第六版（縮刷普及版第二次）、吉川弘文館、覆刻

一九九八

Ⅲ－1：神饌料理《吉野》

岩井宏實 一九八二 『神饌—神と人との饗宴』同朋舎出版

坪井洋文 一九七六 「神饌の共食原理」『悠久』一一〇号、神宮司庁

沼部春友 一九六六 「神社祭祀における饗膳」『神道宗教』第四五号、神道宗教学会

沼部春友 一九七〇 「直会と解齋—宮中新嘗祭と神宮三節祭の場合—」『國學院大學日本文化研究所紀要』二五号、國學院大學日本文化研究所

山野善郎 一九八七 「中世住吉社における饗膳の〈場〉について」『日本建築学会計画系論文報告集』通号三八〇号、日本建築学会

吉野 亨 二〇一五 『特殊神饌についての研究』武蔵野書院

Ⅲ－2：大饗料理《美馬》

網野善彦 一九九四 「日本の王権」とその特質』『朝日百科日本の歴史 別冊歴史を読み直す 三 天武・後白河・後醍醐王権の変貌』朝日新聞社

熊倉功夫 二〇〇六 「大饗料理」『図録 京の食文化』京都文化博物館

宮内庁監修 二〇一九 『天皇皇后両陛下ご成婚60年記念 宮中季節のお料理』扶桑社

原田信男 一九九六 「大饗料理」(『淡交別冊日本の料理』淡交社

Ⅲ－3：精進料理《井上》

原田信男 一九九九 「精進料理と日本の食生活」『講座 食の文化第二巻 日本の食事文化』味の素食の文化センター

熊倉功夫 二〇〇七 『日本料理の歴史』吉川弘文館

上田純一 二〇一七 a 「京料理の文化史」『京料理の文化史』思文閣出版

上田純一 二〇一七 b 「「つくりもの」あるいは「見立て」としての精進料理」『京料理の文化史』、思文閣出版

Ⅲ－4：本膳料理《美馬》

熊倉功夫 二〇〇六 「本膳料理」図録『京の食文化』所収、京都文化博物館

榊原喜佐子 二〇一〇 『大宮様と妃殿下のお手紙』草思社

志の島忠 一九七一 「和風のもてなし」『パーティーと来客料理』主婦と生活社

徳川美術館 二〇一七 『天璋院篤姫と皇女和宮』徳川美術館

Ⅲ－5：懷石料理《熊倉》

熊倉功夫 二〇一七 『日本料理文化史』(『熊倉功夫著作集 第七巻』、思文閣出版)

筒井紘一 二〇〇一 『懐石の研究——わび茶の食礼』 淡交社

Ⅲ－6：会席料理《鎌谷》

北原保雄他編 二〇〇三 『日本国語大辞典』 第二版、小学館

熊倉功夫 二〇〇二 『日本料理文化史——懐石を中心に』 人文書院

原田信男 二〇〇九 『江戸の食生活』 岩波現代文庫、岩波書店

Ⅲ－7：卓袱・普茶料理《竹貫》

【卓袱料理】

越中哲也 一九九九 「テーブルの伝来—南蛮・唐・紅毛の食卓」 石毛直道監修『講座 食の文化 第四巻 家庭の食事空間』 味の素食の文化センター

長崎市役所 一九三八 「第九章 衣食住 第二節 料理 卓袱料理」 『長崎市史 風俗編』 清文堂出版（一九六七再刊）

西澤治彦 二〇〇五 「江戸時代の中国料理書の翻刻と解題（その一）『卓子宴儀』」 『武蔵大学人文学会雑誌』 第三七巻第二号、武蔵大学人文学会

原田信男 一九八九 『江戸の料理史』 中公新書、中央公論社

吉田敬市 一九八五 「第七章第四節 外来文化と長崎」 長崎県史編集委員会『長崎県史 対外交渉編』 吉川弘文館

脇山順子 二〇一三 「第五章第四節 食と食文化」 長崎市史編さん委員会編『新長崎市史』 第四巻現代編、長崎市

和田常子 一九五八 『長崎料理史』 柴田書店

【普茶料理】

竹貫友佳子 二〇一七 「黄檗宗の伝来と普茶料理」 上田純一編『京料理の文化史』 思文閣出版

永田泰嶺 一九七八 『普茶料理の歴史』（発行）永田泰嶺

原田信男 一九八九 『江戸の料理史』 中央公論社

原田信男 二〇〇五 『和食と日本文化 日本料理の社会史』 小学館

東四柳祥子 二〇一九 『料理書と近代日本の食文化』 同成社

藤井宗哲 一九八三 「黄檗宗・萬福寺の普茶料理」 仏教料理研究会編『精進料理大事典』 二、寺院伝統行事料理編 鎌倉～江戸、雄山閣

Ⅲ－8：異国料理《橋爪》

橋爪伸子 二〇一〇 「蕃椒から唐辛子へ—トウガラシの伝来と受容」 『食生活』 一〇五－七、二六～三三

朝日新聞社文化企画局編 一九九二 『宗家記録と朝鮮通信使展：江戸時代の日朝交流』 朝日新聞社

- 今村英明 二〇〇二「徳川吉宗と『和蘭問答』—オランダ商館長日誌を通して—」片桐一男編『日蘭交流史 その人・物・情報』思文閣出版、一二三～一四二頁
- 森銚三 二〇〇三 小出昌洋編『新編 おらんだ正月』岩波文庫
- 高正晴子 二〇一〇 『朝鮮通信使をもてなした料理：饗応と食文化の交流』明石書店
- 橋爪伸子 二〇一七 『地域名菓の誕生』思文閣出版
- 田代和生 二〇一一 『新・倭館：鎖国時代の日本人町』ゆまに書房
- 池内敏 一九九九 『「唐人殺し」の世界：近世民衆の朝鮮認識』臨川書店

IV-1：大膳職《美馬》

- 奥野高広 二〇〇四 『戦国時代の宮廷生活』続群書類従完成会
- 榊原喜佐子 一九九六 『徳川慶喜家の子ども部屋』草思社

IV-2：内膳司と御厨子所《美馬》

- 角田文衛 一九八五 「大輔の命婦」『角田文衛著作集六 平安人物志』所収、法蔵館（初出：一九六六）
- 中原俊章 一九八七 『中世公家と地下官人』吉川弘文館
- 原田信男 一九九九 「四条家と庖丁道」『アサヒグラフ』同年二月二二日号、朝日新聞社
- 和田英松 一九〇三 『官職要解』、明治書院、所功校訂『新訂 官職要解』講談社学術文庫所収

IV-3：庖丁流派《美馬》

- 遠藤幸威 一九八二 『女聞き書き徳川慶喜残照』朝日新聞社
- 下橋敬長 一九七九 『幕末の宮廷』平凡社
- 多田鉄之助 一九八八 「宮中の料理」『皇室の百科事典』、新人物往来社
- 西村慎太郎 二〇一二 『宮中のシェフ、鶴をさばく』吉川弘文館
- 原田信男 一九九九 「四条家と包丁道」『アサヒグラフ』同年二月二二日号、朝日新聞社
- 読売新聞社編 一九八七 『日本の名家』読売新聞社

V-1：料理茶屋《橋爪》

- 熊倉功夫 二〇〇七 『日本料理の歴史』吉川弘文館
- 小山京子 二〇〇四 「中世京都における庶民の茶屋」『洛北史学』六、一〇二～一一六頁、
- 長崎市 一九二五 古賀十二郎編『長崎市史』風俗編上、長崎市
- 橋爪伸子 二〇一七 a 「近世京都の料理屋」上田純一編『京料理の文化史』思文閣出版
- 橋爪伸子 二〇一七 b 『地域名菓の誕生』思文閣出版
- 原田信男 二〇〇三 『江戸の食生活』岩波書店
- 原田信男 二〇〇四 『江戸の料理と食生活—ビジュアル日本生活史』小学館

V-2: 居酒屋・茶店《大関》

飯野亮一 二〇一四 『居酒屋の誕生』 ちくま文庫

VI-1: 流行と大食《橋本》

中野三敏 一九八五 『江戸名物評判記案内』 岩波書店.

原田信男 一九七六 「宝暦～天明期の料理文化」『歴史公論』七一号, 九八～一〇二頁.

原田信男 一九八〇 「天明期料理文化の性格」『芸能史研究』七〇号, 二〇～三九頁.

原田信男 一九八九 『江戸の料理史－料理本と料理文化』中央公論社.

原田信男 一九九七 『料理百珍集』 八坂書房.

原田信男 一九九八 「江戸の酒合戦」『日本醸造協会誌』第九三巻 第一号.

VI-2: 道中献立《張》

世田谷区教育委員会 一九八四 『伊勢道中記史料』 東京都世田谷区

谷川健一他 一九七二 『日本庶民生活史料集成 第二〇巻 探検・紀行・地誌 補遺』 三一書房

原田伴彦他 一九七七 『日本都市生活史料集成 八 宿場町篇』 学習研究社

原田信男 一九八九 『江戸の料理史』 中公新書

原田信男 二〇一四 『江戸の食文化』 小学館

VI-3: 名産食品《鎌谷》

曲田浩和 二〇〇三 「名産品を競う」 林英夫・青木美智男編 『番付で読む江戸時代』 柏書房

VII-1: 共食・一味神水《原田》

石毛直道 一九八二 『食事の文明論』 中公新書

原田信男 一九八七 「食事の体系と共食・饗宴」 吉田孝他編 『生活感覚と社会 日本の社会史 第八巻』、岩波書店

早川庄八 一九八六 「「供給」をタテマツリモノと読むこと」『中世に生きる律令』 平凡社選書

VIII: 飢饉と救荒食《山本》

荒川秀俊 一九七九 『飢饉』 教育社

小野武夫編 一九三五 『日本近世饑饉志』 学芸社

菊池勇夫 一九九四 『飢饉の社会史』 校倉書房

菊池勇夫 一九九七 『近世の飢饉』 吉川弘文館

菊池勇夫 二〇〇〇 『飢饉－飢えと食の日本史』 集英社新書

高橋梵仙編 一九七七 『近世社会経済史料集成四・五 飢渴もの上・下』 大東文化大学

西村真琴・吉川一郎編 一九八三『日本凶荒史考』有明書房
森嘉兵衛・谷川健一編 一九七〇『日本庶民生活史料集成七 飢饉・悪疫』三一書房
原田信男 二〇〇九「飢饉と救荒食」『江戸の食生活』岩波現代文庫

(2019年10月1日受理)

はらだ のぶを (国士館大学 21 世紀アジア学部教授)
よしの とおる (文化庁地域文化創生本部芸術文化調査官)
みま ひろし (多摩美術大学芸術人類学研究所特別研究員)
いのうえ まみ (総本山智積院学芸員)
くまくら いさお (MIHO MUSEUM 館長)
かまたに かおる (立命館大学食マネジメント学部准教授)
たけぬき ゆかこ (京都府立大学文学部非常勤講師)
はしづめ のぶこ (京都府立大学京都和食文化研究センター共同研究員)
おおぜき あや (京都大学大学院文学研究科博士後期課程)
のざわ まき (ノートルダム清心女子大学文学部講師)
はしもと ちかこ (滋賀県立大学人間文化学部講師)
チャン リンジ [ちょう りょうし] (京都府立大学文学部共同研究員)
やまもと ともよ (錦城学園高等学校教諭)