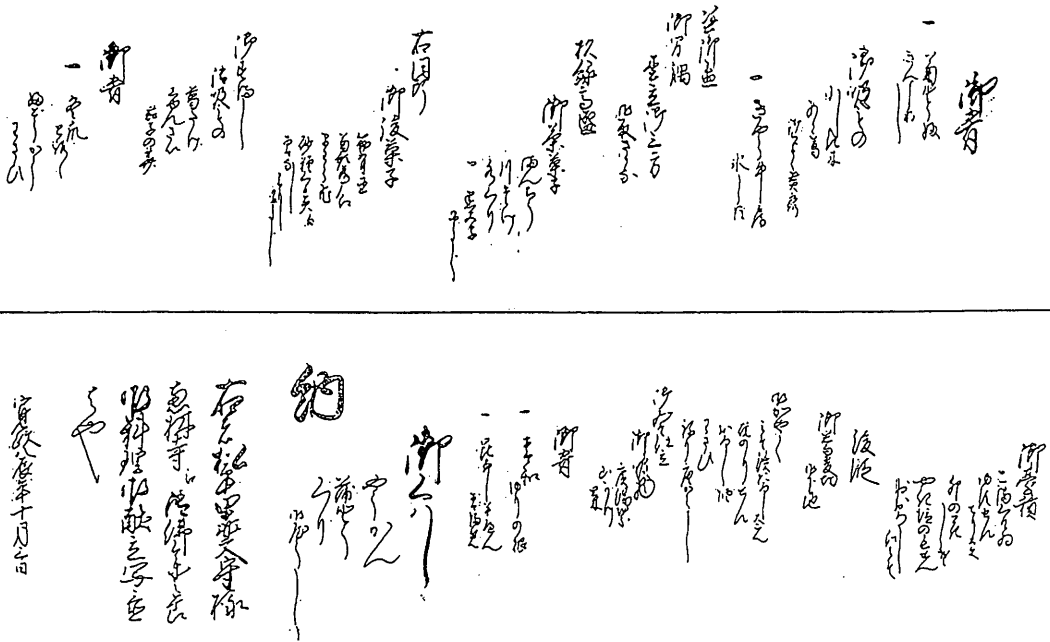


## 松平甲斐守恵林寺へ佛参の節の料理献立について

著者	草間 正夫, 渡邊 友子, 成田 亮子
雑誌名	東京家政大学研究紀要 1 人文社会科学
巻	35
ページ	215-221
発行年	1995
出版者	東京家政大学
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1653/00008921/">http://id.nii.ac.jp/1653/00008921/</a>





第1図 松平甲斐守恵林寺け佛参の節の料理献立(写)  
(たて29cm×よこ(長さ)386cm, 和紙)

解説(解説できない字は□で示す)

三汁十一菜……(第3図参照)

御大足

松立御三方……(第2図参照)

御取さか那

こん婦

九标んぼ

塗御盃

御間鍋

御味噌

御吸もの

丸湯波

芋せんべい

ゆ

御さか那

一 おろし瓜

ねぎさしみ

めうがせん

せうが酢みそ

夕御料理

御本膳

御酢和

水仙満幾

栗のせん

せいかいのり

せうが勢ん

葡萄酢

きんかん

御汁

焼根いも

竹輪豆□

うち□

御香の物

やき茄子

漬物

花丸瓜

御煎物

丸剥うど

やきくわい

松平甲斐守恵林寺へ佛参の節の料理献立について

八重成もやし	薯蕷麩
御飯	結び銀阿ん
御二	もやし
丸杉箱	こんしん豆
御濃醬	ゆ
奇銀阿ん	一 水勢ん乃里
きくらげせん	白髪長いも
むすびいも	からし酢味噌
敷みそ	御肴……(第4図参照)
御千代口	一 菊とう婦
みそ漬	きんし那
防風	御吸もの
かやせん	小し□紅木
御汁	あわ葛
造り竹の子	御ちよく煮露
くわい	一 きやら牛蒡
あおのり	氷しほ
こせう	
芝川海苔	塗御盃
寿し	御間鍋
てりせうが	松立御三方
御三	御取さかな
杉足付地紙 改敷 南天隅さし	
さし味	杉縁高盛……(第5図参照)
小川作り	御茶菓子
もやしな	満んちう
□□□せん	川堂け
海そうめん	水くり
志ようが蓮根	一 黒文字
わさび	御やうじ
煎酒	
御汁	右同断
生干椎茸	御後菓子
打めうが	筋有□
かのご蒸し	葡形落雁紅
天地はす	わらび
梅干し長せん	砂糖くる美 白
御与ツ免	あおなし
御焼きもの	黒もじ
自然薯蕷	御やうじ
ゆねり附焼き	御春満し……(第6図参照)
□おろし	御吸もの
御五ツめ	葛たけ
一 御澄し	志ゆんさい

寛政八辰年十月三日

- 茄子の華
- 御肴
  - 一 冬瓜と路ろ
  - 婦どうかし
  - わさび

- 御台積
  - こまくわゐ
  - ゆずせん
  - てり大受
  - 卵の花
  - しそ
  - やき塩の□せん
  - おろし
  - 紅みそ

後段…… (第7図参照)

- 御蕎麦切
- 御下地
- 御かやく
  - みそ漬おろし大こん
  - 焼のりせん
  - 御ろし袖
  - わさび
  - 柘り唐からし

- 御みそ仕立
  - 御吸物
  - 廣湯葉
  - 山かけ菜

- 御肴
  - 一 青々和
  - ゆりの根
  - 一 昆布半べん
  - 青満免
- 御くはし
  - やうかん
  - 葡どう
  - くり
  - 御屋うじ

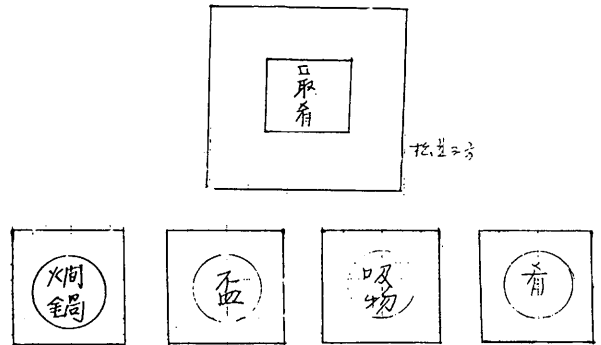
納

右者松平甲斐守様惠林寺江御佛参之節御料理献立写置者也

膳の順序とその内容

解説の結果から推測される膳の順序とその内容は次のとおりである。

この料理献立は、夕料理で、本膳に入る前に、肴と酒が奨められる。はじめに口取肴として、松立三方にこんぶ、くねんぼが盛られたものが出され、ついで盃、燗鍋、吸物、肴が出される。肴として口取肴、吸物、肴を供し、酒三献を奨めるのが礼とされている。



第2図 本膳に入る前の肴と酒の奨め

次に 本膳 (一の膳ともいう) から五の膳まで、三汁十一菜\*が出される。第一図に示されるように、この献立の記載の位置は、膳内の料理 (あるいは椀、皿等食器) の位置をも示すと考えられるので、それに基づき示すと、その内容は次のようになる。

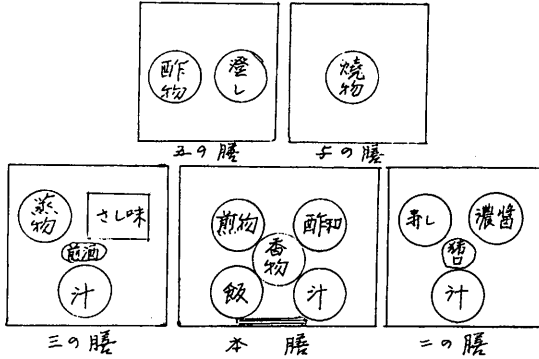
本膳 手前右側に味噌仕立の汁、手前左側に飯、右奥に酢和え、左奥に煎物、中央に香の物、そして手許に杉箸が置かれるであろう。また、酢和えは、下こしらえた材料を葡萄酒酢で和え、金柑をけんとして添える。煎物は、材料を煎り煮して坪に盛られるであろう。

二の膳 手前中央に汁、右奥に丸杉箱入りの濃醬、左奥に寿し、中央に猪口が置かれる。汁は、下こしらえた材料を椀に入れ、澄し汁を張り、青海苔と胡椒を振る。濃醬は、下こしらえたきくらげと芋を敷き、味噌とともに鍋で煮て、煮上がったところを丸杉箱に移し、仕上げに銀箔を掛ける。

\*第1図からは、三汁十菜と読めるが、本膳形式ではあり得ないとされるので、三汁十一菜とした。

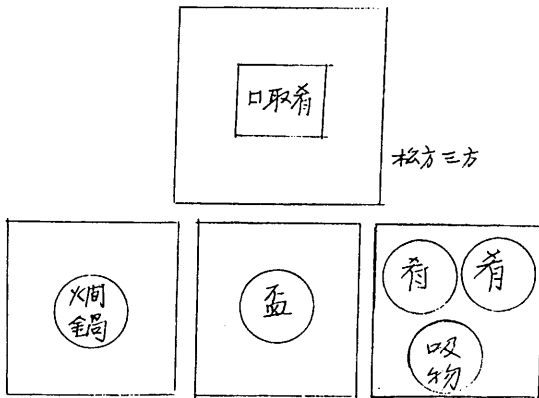
三の膳 手前中央に汁、右奥にさし味、左奥に蒸物、中央に煎酒が置かれる。さし味は、紙をのせた足付きの杉板の上に盛られ、隅に南天の葉がさしてある。さし味は、おろした生姜と山葵を辛味とし、煎酒を調味に用いる。

与つめ（与の膳ともいう）焼き物膳で、長芋を搾り卸し、麩の上にのせ、蒲焼き風に焼いて仕上げたものであろうか。



第3図 本膳から五の膳まで

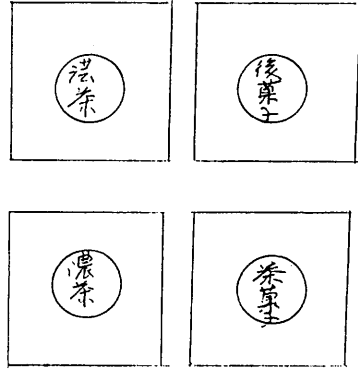
五つめ（五の膳ともいう）手前右に澄し汁を張った煮物。その左に、長芋の織切りに水前寺海苔と辛子酢味噌をのせたものであろうか。



第4図 肴、吸物、盃、燗鍋、取さか那

ついで、肴として菊とう婦、吸物、きやら牛蒡、氷しほが出され、盃、燗鍋、口取肴を盛った松立三方が出されて、酒が奨められる。

終わって 杉の縁高に茶菓子が盛って出され、濃茶が奨められる。つづけて、同様に、杉の縁高に後菓子が盛られて出され、薄茶が奨められる。



第5図 茶菓子、濃茶、後菓子、薄茶

次に、吸物（澄まし）、肴、いくつかの料理が積まれた台積が出される。



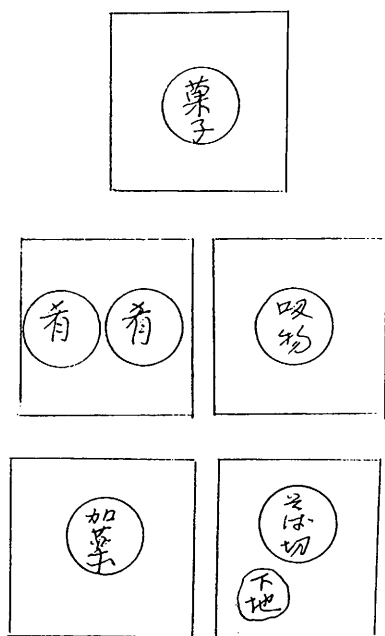
第6図 吸物、肴、台積

後段として、蕎麦切、下地、加葉が出され、吸物（味噌仕立て）、肴二種出される。

最後に菓子が出されて、納になる。

結語

本稿は、松平甲斐守（伝、柳澤吉保）が恵林寺へ佛参した際の料理献立について検討したもので、当時、既に、本膳料理の型式、内容ともに確立していたとはいえ、本膳形式三汁十一菜の精進料理の実例記録を紹介するものである。しかし、未だ若干、解説のできない字があり、



第7図 後段

追って解読したい。また、料理の復元を試みているが後にゆずりたい。

本研究を進めるに当たり、資料を提供していただいた放光寺住職清雲俊元師に厚く感謝いたします。また、本研究に協力され、ゼミに参加された方々に敬意を表します。

参考文献，資料

林英夫監修 新編古文書解読字典 柏書房（1994 第2）  
 児玉幸多編 くずし字解読辞典 東京堂出版（1994 新装3版）  
 東京家政大学蔵，本膳型式（祝儀膳）復元模型

Abstract:

In this study an analysis of a menu of the dishes served when Matsudaira Kainokami (a legend as Yanagisawa, Yoshiyasu) visited the Erinji Temple in the Edo Era (around in Hoei and Syotoku) is described. Although the style of the Hon-Zen Ryori (dishes) had already been established as a Shojin Ryori (vegetable dishes) at that time, the

record of the menu which consisted of San-Juu Juu-is-Sai (three bowls of soup and eleven dishes of food) is valuable. We here analyzed the menu and describe the results as follows:

Basically, Japanese meals consisted of Ichi-Juu Ip-Pan (a bowl of soup and a bowl of rice) and the constituent had been developed to Ich-Juu Is-Sai (a bowl of soup and a dish), Ichi-Juu San-Sai (a bowl of soup and three dishes), Ni-Juu Go-Sai (two bowls of soup and five dishes) and San-Juu Nana-Sai (three bowls of soup and seven dishes). Hon-Zen means the main dish served in front of the customer and rice is served in the Ichi-no-Zen (first dish). In addition to this dish, Ni-no-Zen (second dish), San-no-Zen (third dish) and/or Yo-no-Zen (fourth dish), Go-no-Zen (fifth dish) are followed as a Hon-Zen Ryori. The soup was either Miso (soy bean mash) or Sumashi (clear) and it was varied by its thickness, viscosity, or volume of ingredients. Although Sai (the dish) included boiled, baked and Steamed foods, Aemono (mixed vegetables) and Sashimi, Kounomono (Japanese pickles), fruits or sweets were not counted as Sai. The same ingredients were not supposed to be used repeatedly. For instance, when Miso was used for soup again, different kinds of Miso (e.g. white Miso vs. red Miso) were used. A standard procedure was adopted included the seating order, admiring the meal, serving rice and having the meal. Heartful entertainment was the basic manner. Therefore, the Hon-Zen Ryori consisted of San-Juu Juu-is-Sai examined here considered as the highest meal for the customers. Sake-san-kon (rice wine and three dishes) consisted of Suimono (soup), Sunomono (vinegared dish) and Sashimi (vegetables) was served prior to Hon-Zen. In Hon-Zen (Ichi-no-Zen, first dish) Namasu (salad), Nimono (boiled food), rice, soup and Kounomono were served. Ni-no-Zen (second dish) consisted of soup, Choku, Tsubo and Hira. San-no-Zen (third dish) consisted of soup, Sashimi, Irizake and Nimono.

Yo-no-Zen (fourth dish) was baked food. Go-no-Zen (fifth dish) consisted of Sumashi and Sunomono followed by one dish and rice wine. Lastly, Soba-Kiri (Japanese noodle), Soba-Tsuyu, Kayaku (Yakumi), sweets and dark Green tea, another sweets and green tea, sweets and fruits were served respectively. Hon-Zen Keishiki (style) has been considered as Part of Japan's traditional culture.