

秋田県能代市小林家の婚礼献立について

成田 亮子*・加藤 和子**

About the wedding menu of The Kobayasi house in Nosiro-shi, Akita

Akiko NARITA, Kazuko KATO

1. はじめに

成人病から生活習慣病へと病名が変わるほど、現代の我々の生活が乱れ、特に食生活では見直しが必要となり、「食べ物は空腹を満たせばよい」「栄養を摂り健康な体をつくろう」ではなくなっている。欧米諸国でも「スローフード」や「日本型食生活」などに注目されている。

日本型食生活といわれる伝統的な食生活は、気候風土などの自然条件、食物生産の向上、交通の発達による流通の促進、外来文化の移入、加工技術の進歩など、長い歴史の中で時代的な影響を受けつつ変化してきた。¹⁾

伝統的な食生活の「和食」は、近世といわれる江戸時代にほぼ完成したといわれている。¹⁾ さらに、武家の間には、通過儀礼として、身分、禄高、家名、家の格式や権勢の示威を意図した行事が盛んになり、町民の間には、さまざまな年中行事が行われるようになった。²⁾ 料理本や料理屋が登場し庶民も食を楽しめるようになった時代である。¹⁾

天下泰平の時代の豊かな食生活を江戸に住む人々が楽しんでいた頃の、能代市の民家（小林家）に保存されていた江戸時代後期の婚礼の献立を見る機会を得たので、できうる限り読み取り、婚礼にどのような食事が出されていたのかを一部解読したので報告する。

2. 史料について

史料の年号が「文化15年」と記されており、町人達にも生活の楽しみが増えた「化政文化」、11代将軍徳川家斉の時代である。この史料が保存されていた小林家は、代々七右衛門家を名乗り、秋田県鶴形の肝煎役を勤めた旧家である。また鶴形には米代川筋の御番所や郡奉行の役屋が置かれたことから、公用の手伝いなども担当し、商人としても、米、木材を始めとする諸商売で財をなした。安政5年には四国の金毘羅宮から歓請し、護摩札等を拝領して、鶴形水屋沢に蜜岩山金毘羅神社を建立して氏神とし、付近住民の尊崇を受けていた。ここに、保存されていた婚礼献立を図1に示す。

次に、解読した献立例を示す。解読できなかった字は□で示した。

* 調理学第3研究室 ** 調理学研究室

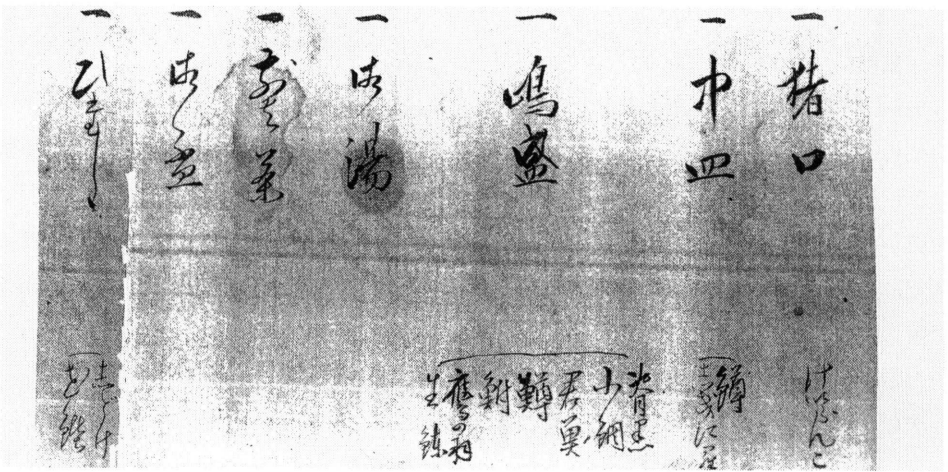
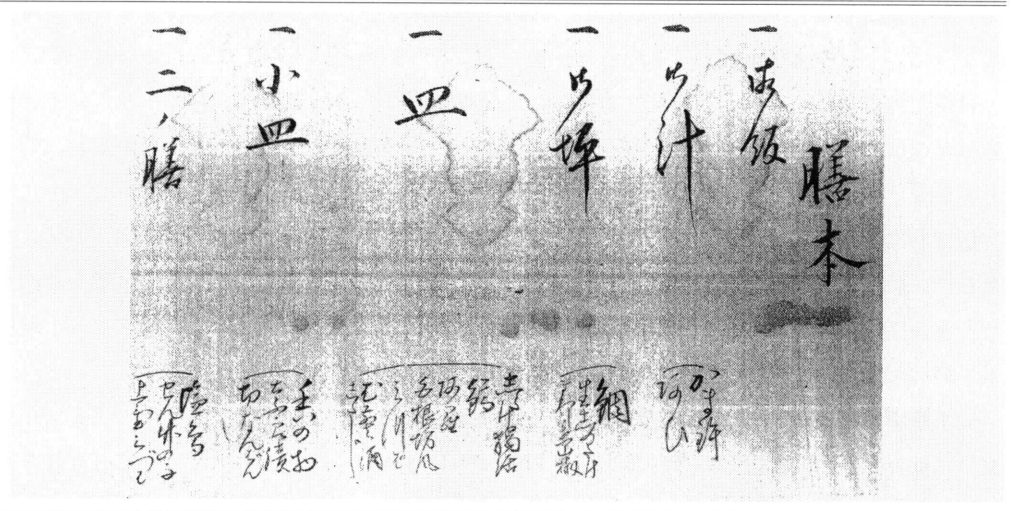


図1-1

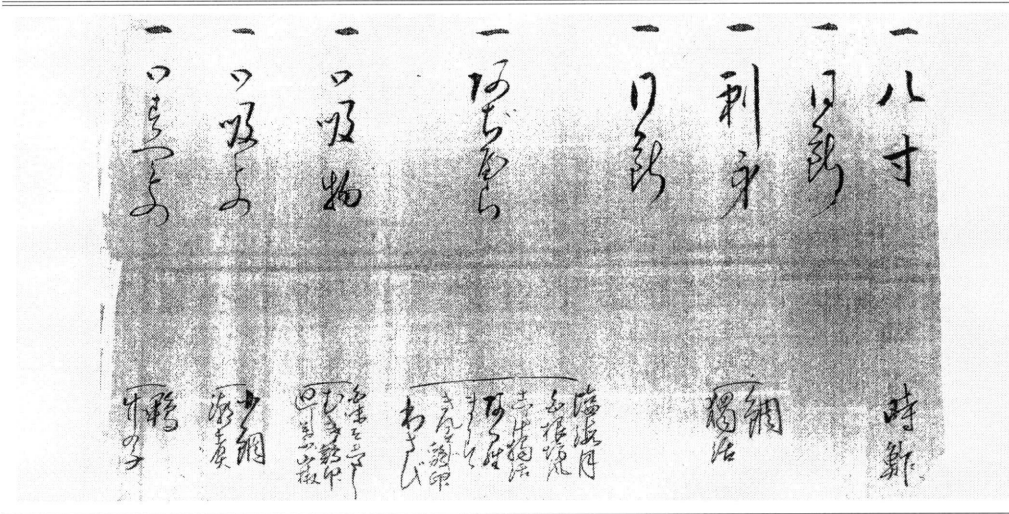
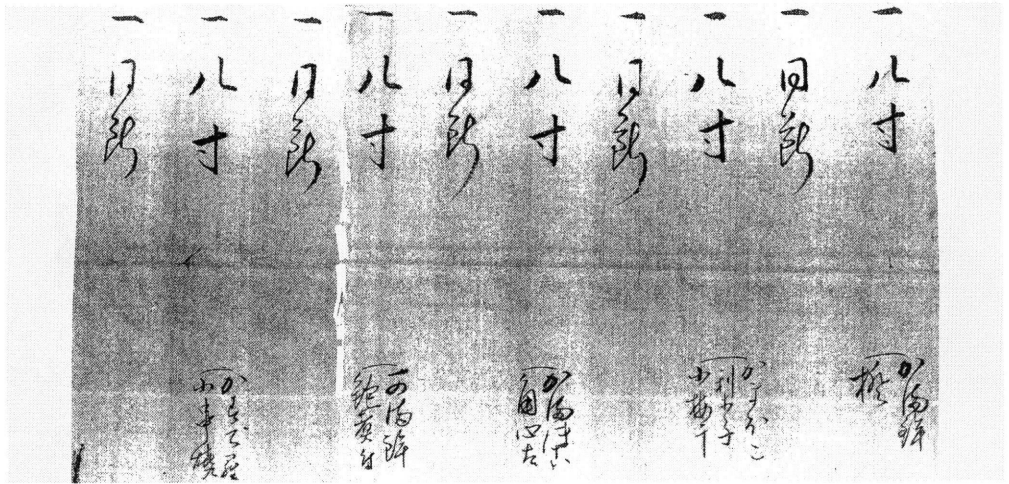


図 1 - 2

献立		膳本		小皿		御湯	
一 嶋台	一 御せん茶	一 御飯	一 お汁	一 二ノ膳	一 香の物	一 御盃	一 御せん茶
一 お手かけ	一 お盃	あら	かまぼこ	塩鶏	切なんばん	一 ひたし	しどけ
一 お銚子	一 ひたし	鯛	生しいたけ	せん竹の子	上置きみつば	一 八寸	花かつお
一 ひたし	木の芽	返し葉山椒	返し葉山椒	けいらん	けいらん	一 八寸	蒲鉾
一 濱焼き	花かつお	独活	独活	鱒	しばいら	一同段	橙
一 のしめ取肴	鱧(すずき)	あら	あら	背黒	しばいら	一 八寸	蒲鉾
一 御吸物	鯛	防風	防風	小鯛	小鯛	一同段	梨子
		蕎麦酒	蕎麦酒	君魚	君魚		小梅干
		□	□	鱒	鱒		
		鷹の羽	鷹の羽	鯛	鯛		
		□	□	生鯨	生鯨		

図 1-1

秋田県能代市小林家の婚礼献立について

一	八寸	蒲鉾	一	あぢやら	塩海月	一	御吸物	甘鯛
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 根防風				濱味噌
一	同段	蒲鉾		<input type="checkbox"/> 独活		一	御吸物	せんべえ
				あら				廻しわさび
一	八寸	鮑煮付		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				以上
一	同段			<input type="checkbox"/> 鶏卵	千時	文化	15年	
				わさび	寅	4月	16日	
一	八寸	かすてら			千秋	ばんざい		
		小串焼						
一	同段		一	御吸物	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	大	<input type="checkbox"/>	
		時鮓		むき鶏卵				
一	同段			廻し山椒				
一	刺身	鯛	一	御吸物	小鯛			
		独活		潮煮				
一	同段		一	御吸物	鴨			
				竹の子				

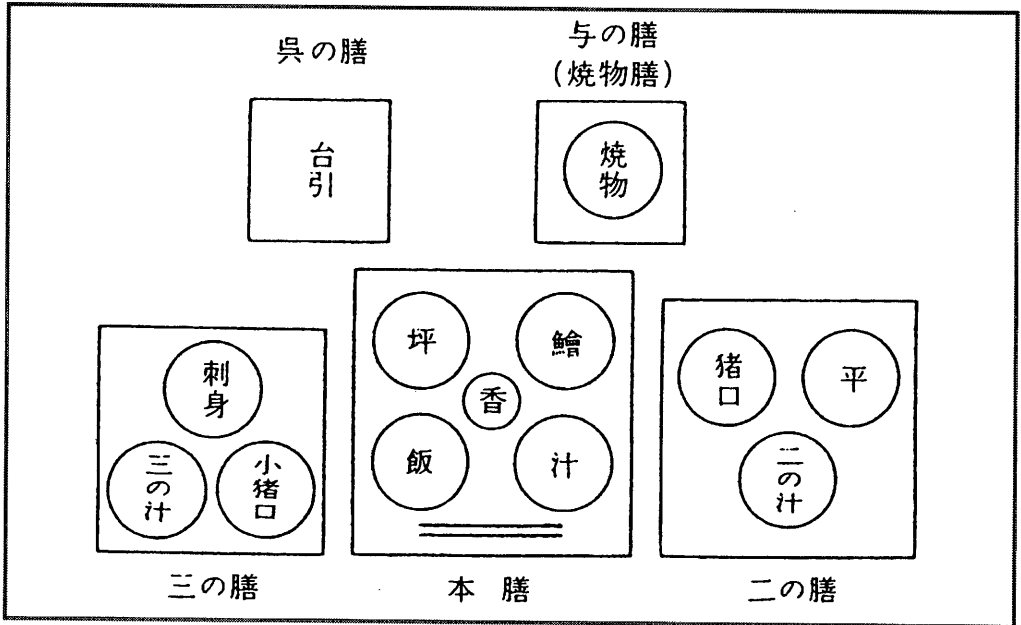


図2 本膳料理三汁七菜の配膳図

表1 本膳料理の献立例

膳	献立		器
一の膳	飯 一の汁 鯨(なます) 坪(つぼ) 香の物(こうのもの)	白飯 味噌仕立て(みそじたて) 魚介類の酢 魚か小鳥のしんじょ(すり身の蒸し物)のあんかけ 二三種取り合わせ(料理の最後に湯とともに食べる)	飯碗 汁碗 鯨 坪 小皿
二の膳	二の汁 平(ひら) 猪口(ちよく)	すまし仕立て 魚, 肉, 根菜類などの焼き合わせ, 煮 あえ物	汁碗 平 猪口
三の膳	三の汁 刺身 煎酒(いりざけ)	潮(うしお)仕立て 刺身 酒に鯉節を入れて煮だし溜りじょう油や梅干しで塩梅する	汁碗 刺身碗 小猪口
与の膳	焼物	鯛の姿焼き	焼物皿
呉の膳	台引(だいびき)	口取りに当たる山海の珍味を景色に盛り付けたり, 引物菓子, 果物など	硯蓋

(四に与をあてる, 呉は与にならう)

本膳料理様式は、はじめは富裕階級の供進料理であったものが、江戸時代以降、庶民の冠婚葬祭の食事様式に浸透したとされている。膳立ては、図2、表1のように、本膳のみの一汁三菜から、二の膳を加えた二汁五菜、三の膳の加わった三汁七菜、四(与)の膳、五(呉)の膳と供進の格式に応じて膳の数が増す。²⁾今回は本史料についての様式や内容について検討を行った。

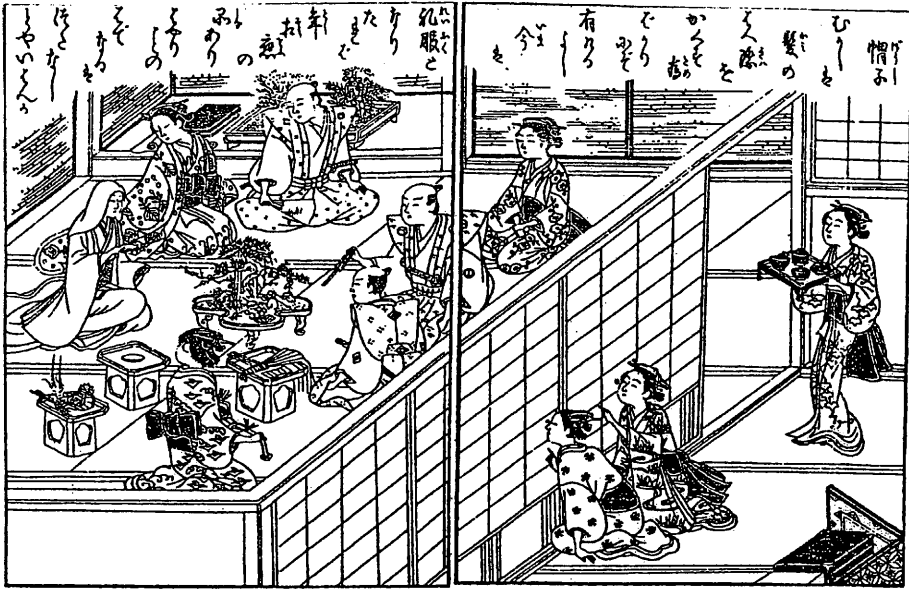


図3 嶋台

史料図1の「嶋台」より「鮎」のお吸い物までは、次のような点から、床飾と引渡の席で用いられたのではないかと考えられる。文献³⁾によると、床飾りは江戸時代末頃では、饗の膳という三方一台を中央において、これを蓬莱台に代え、別に図3⁴⁾見られるような「蓬莱嶋台」という、洲浜台の上に松竹梅、鶴亀を作り、尉(じょう)や姥(うば)の人形を作り、これを酒台にする法があり、二重台、図4のような手掛台をのせた略式折敷を置くこともあったとある。手掛けとは、古くは、これに手を掛けて上の品を一つ取って食べ、そして夫婦の盃をしたことからいわれたものであるが、後にはこれにも手を掛けず神に献ずることとして、別に「引渡」という膳で食を始めたり、「高砂」という膳を出して盃をしたこともあったとある。²⁾

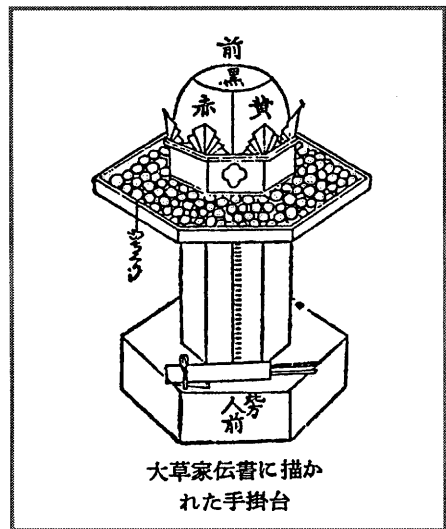


図4 手掛台

献立中に使用されている具材をみると、鰹は「勝男武士」に通じることから縁起のよいものとして武士達に喜ばれたのが⁵⁾、後に庶民達にも縁起物として広まったものであり、鱸は出世魚である⁶⁾。鮎のお吸い物は式法³⁾そった料理であった。

次には「膳本」とあり、これよりは図2、表1に見られる本膳様式と比較すると、一の膳では、「飯」みそ仕立ての「汁」「坪」香の物として「小皿」とほぼ同様であった。異なる点は、膾が「皿」になっていることである。二の膳では、二の汁は見られず、平として「中皿」「猪

口」が見られる。その後に出される料理は本膳様式にとらわれず、供応の格式や華やかさを表し、台引に代わり、「八寸」として口取りに当たる山海の珍味や引き物の菓子や果物を出しているのではないと思われる。使用されている具材をみると、「嶋盛」に見られる「鷹の羽」は、かまぼこの一種であるか、タカノハダイの略称である。ここでは、他の食材が魚であるから、タカノハダイではないかと思われる⁷⁾。「ひたし」に使われている「しどけ」は、「もみじがさ」の別名であり⁸⁾、山形県など東北地方では現在でも、おひたしやてんぷらとして食べられている山菜である。「八寸」では、山海の珍味として「かまぼこ」「鮑の煮付け」「小串焼き」「時鮓(なれずし)⁸⁾」「鯛」「塩海月(くらげ)」「鱧(あら)」「潮煮」「小鯛」「鴨」「たけのこ」「甘鯛」などみられ、「梨子」「小梅干」「橙」「かすてら」などの果物や菓子もみられた。

3. おわりに

本研究は、能代地方の小林家に保存されていた、江戸時代後期の婚礼の料理献立について検討したものである。この頃の豊かな食生活は、江戸に住む人々だけではなく、地方においても、通過儀礼としての婚礼においては、種々の祝膳が用意されていたことがわかった。

しかし、完全に解説するには至らず、料理の再現等も含めて今後の課題としたい。

本研究を進めるにあたり、史料を提供していただきました秋田県能代市史編さん室工藤氏、解説等するにあたりご協力をいただきました東京家政大学名誉教授草間正夫先生をはじめ、多くの方々に深く感謝いたします。

引用文献

- 1) 江後迪子, 下村道子, 高正晴子, 橋本慶子: 食文化論, 東京, 建帛社, 2002, p 29, 153-154, 156, 159-162
- 2) 橋本慶子, 下村道子, 島田淳子: 調理と文化, 東京, 朝倉書店, 1993, p 197
- 3) 江馬務: 江馬務著作集 日本の風俗文化 第七巻 一生の典礼, 中央公論新社, 2002
- 4) 原田信男: 江戸の料理と食生活, 東京, 小学館, 2004, p 53
- 5) 西山松之助他: たべもの日本史総覧, 東京, 新人物往来社, 1994, p 286
- 6) 森雅央: 新編日本食品事典, 東京, 医歯薬出版, 1996, p 205, 403
- 7) 全国調理師養成施設協会: , 東京, 調理栄養教育公社, 1987, p 618
- 8) 岡田哲: たべもの起源事典, 東京, 東京堂出版, 2003, p 243

参考文献

- 児玉幸多: くずし字解説辞典, 東京堂出版, 1994
花咲一男: 大江戸ものしり図鑑, 東京, 主婦と生活社, 2000