

近世の京都御所における食事について(2)

谷口歌子

はじめに

江戸中期までの江戸の文化は、すべて上方をならったといわれている。食事に関しても例外ではなかったであろう。しかし、中期の享保(1716—35)の頃から、江戸には、いわゆる江戸趣味といわれるものが現われはじめ、安永・天明(1772—88)の頃になると、食事面にも、江戸風といわれる独自の文化が開花していたのである。

この江戸文化の一つの指標であった文化の、京都御所は核であった。単に京都の地理的条件、当時の交通事情からだけ考えても、御所の食事に江戸のそれとは趣の異なるものがあつたであろうことは、今日なお、京都市民の生活に、特色ある食品と調理技術が、一つの体系を示していることによつてもうかがえることである。加えて御所には伝統的な意識があり、こうしたものが、食事面にもなんらかの影響を及ぼしたであろうことも想像にかたくないところである。

江戸時代の京都御所は、いわゆる紫雲に閉ざされていて、表向きのことがらや、年中行事に関するものを除いて、日常的なことは多く知られていない。資料のいくつかを手がかりとして、種々な面からのアプローチを試みてみたい。

1. 御用度本途帳

江戸時代の御所の経常費は、記録によると¹⁾、安永6年(1777)以降は、幕府から年額を定め、主として御料の収納米をこれにあて、不足分は奥向きの御用金等とあわせて、年々幕府から貢進されていた。経理は、古くは公家の士分の者がこれにあつてしたが、同時期からは、幕府から差遣された御附武士2名が取締役として掌管し、以下口向の御賄頭、勘使兼御買物役上座などにも幕府の役人が配置されて取締まられていた。

経常物資は、生鮮食品に至るまで、予め定められた価格で、市中相場にはかかわりなく買上げられ、その取扱いも、規定された分量に従つて行われた。その品目と価格を明示したものが勘使方本途帳・御賄方本途帳であり、諸品の使用基準を示したものが御清間諸色遣方留である。これらを総称して御用度本途帳²⁾と称した。

勘使方本途帳の扉に、

本書は幕府より朝廷へ御賄の御定値段の書付此を本途帳と称す 維新前迄此値段にて御賄申上げたもの 原書は宮内省の内命にて青木行方氏取調たるもの

とあり、内容は呉服類(御召衣類全般)・筆墨・硯・経師・指物・饅・錫・御齒黒壺同かね等のほか、瀬戸物類・小間物・御化粧の具・組物・田葉粉・茶・傘提燈・合羽・塗物類・香具・御薫

物・木造手間等にわたり、詳細を極めている。巻末の日付は文久二戊年初夏とあるが、御清問諸色遣方留には、寛政十一未年九月大略相極候処文化七午年二月猶又相改、の書込みがみえ、また御賄方本途帳の一部には、天保五年三月三日改などともみえ、本途外として書き加えられているものもあり、時代による若干の変更を加えながら継承されてきたものとみられる。

御賄方本途帳は台所関係の食品だけをまとめたものである。甲乙の二部に分けられ、甲の部には調味料・御餅粽の類があり、乙の部は魚鳥の部と青物の部とに分けられている。本稿は主として御賄方本途帳の甲の部と乙の部魚鳥の部について検討した。青物の部については稿を改める。

内裏をはじめ、汕洞・女院御所などにも、献上や贈答の食品は少なくなかったようであるが、「御ゆとのゝ上の日記」についてみても、あまり特殊なものはみられず、御賄方本途帳に記載された範囲をもって、大体、江戸時代の御苑内で扱われた食品とみて大過はないように考えられる。以下に御賄方本途帳の一部について概要を掲げる（甲の部及び乙の部魚鳥の部まで）。

御賄方本途帳は、小型横和綴58丁の手写本で、書式は、扱い商人名、品名、単価を縦書きにしてあるが、ここでは横書きとする。品目は、いろは順に各種のものがランダムに記載されているが、これを類別に分類しなおし、各品目の大小、季節による価格の差異などは、紙面の都合で適当に省略する。

記載された食品は、御所で扱われた可能性のある食品であって、なかにはほとんど使用されることのなかったものもあったことと思われる。使用された確実性をみる一方法として、御所ことば³⁾にあるものに○をつけた。いうまでもなく、これ以外のものも用いられなかったわけではない。ただ御所ことばにあるものは確実に、しかも日常的に用いられていたと解釈することができるのである。単価は江戸時代の貨幣制による秤量銀で示されている。

「御賄方本途帳 甲」

	萬屋豊次郎		龜屋次左衛門			
		匆分厘	酢 1升ニ付	. 7 1		
			尾道屋糸次郎			
○	白味噌 1貫目ニ付	3. 2 6	○	味醂酒 1升ニ付	2. 7 6	
	中同 同	1. 9 9		練酒 同	2. 4	
	赤同 同	1. 5 2				
				大黒屋文右衛門		
○	塩 1俵ニ付	4.	○	御膳酒 1升ニ付	2. 7 8	
	但1斗6升入			上諸白 同	1. 3	
	赤徳塩 1升ニ付	5. 8		次酒 同	1. 1	
	菱屋儀兵衛			雲井鶴 同	10.	
				以下酒12種略		
○	上醤油 1升ニ付	1. 4 3		虎屋弁十郎		
	次同 同	. 7		○	上太白 1斤230匆	8. 5
	溜醤油 同	2. 4 1			出島 同	4. 6
					本途外	
	揚油 1升ニ付	7. 8			和製 同	3. 2
	八文字屋甚十郎					
	井筒屋勘左衛門					
○	御膳素麵 1把ニ付	1. 5				
	次同 同	1. 5				
					松前屋九右衛門	

近世の京都御所における食事について(2)

○ 御昆布 10本ニ付	3.5	○ 海老さこ生 1升ニ付	.272
○ 赤昆布 80匁入1袋	2.4	○ 熬海老さこ 同	.172
○ 御巻昆布 10本ニ付	7.3	○ 熬海鼠大 1	2.14
○ 御肴昆布 10把ニ付	6.	○ 金子いりこ 1	2.15
○ 上昆布 1本ニ付	1.1	○ 海鼠 1杯	.155
以下昆布7種略		○ このわた 1合ニ付	.354
○ 御餅粽 川端道喜		○ 鯛 10尾ニ付	.135
○ 御朝物 10	5.47	○ ごまめ 1升ニ付	.239
○ 御玄猪 100ニ付	1.9	○ 目刺 10串ニ付	.155
○ 御膳小餅 10	1.3	○ しらす 1枚	.058
○ 御献餅 同	2.25	○ いな 1寸ニ付	.08
○ 御膳菱葩 10重	2.29	○ 鰻 同	.213
○ 袴腰 10枚	2.8	○ えそ生 同	.018
○ ならし小載 10	.9	○ 同薄塩 同	.01
○ べたの餅 同	1.	○ おうしん 1連ニ付	.315
○ やわやわ 同	.7	○ おこぜ 1	.4
○ おやき 同	.4	○ がさ貝 1杯ニ付	.165
○ 柏餅 同	1.6	○ 同若狭 同	2.3
○ 草の餅 同	1.1	○ 蒲鉾角板 1枚	1.9
以下餅36種略		○ 同丸板 同	1.1
○ 御献粽 1把ニ付	1.1	○ 同金筋 10匁ニ付	4.5
○ 羊羹粽 同	5.	○ からかき 1ツニ付	.088
○ 外良粽 同	1.2	○ 鱧子 1挺ニ付	.588
○ 草粽 同	.5	○ 鯉節45匁 1本ニ付	.295
○ 同砂糖入 同	.8	○ きすこ海 1寸ニ付	.031
○ 黄白粽 同	.5	○ 同薄塩 同	.01
○ 砂糖粽 同	1.2	○ 干きす 1枚	.062
以下粽10種略		○ くち生 1寸ニ付	.036
○ 蓮飯 1升ニ付	1.6	○ 同薄塩 同	.01
○ 藤白飯 同	1.3	○ 同塩 同	.005
○ 黄白強飯 同	1.6	○ 海月 1枚ニ付	.022
○ 赤飯 同	1.9	○ さこし生 1寸ニ付	.126
以下だんご穀粉類略		○ 同塩 同	.612
「御膳方本途帳 乙」		○ 栄螺大 1ツ	.126
○ 海魚 菱屋五郎兵衛		○ 細魚生 1寸ニ付	.028
○ 鮫鱈 1寸ニ付	1.26	○ 同塩 同	.005
○ 鱈薄塩 同	.1	○ 刺鯖 同	.061
○ 干鱈 1枚	.05	○ 一塩鯖 同	.1
○ 赤貝 1杯ニ付	.186	○ 鱈生 同	.38
○ 塩赤貝 同	.09	○ 同塩 同	.112
○ あさり 1合ニ付	.036	○ 鱈薄塩 同	.4
○ 鳥賊 1寸ニ付	.157	○ 熊引 同	.057
○ 鯛五嶋 1枚	.112	○ 干白魚 1合ニ付	.086
○ 伊勢海老大 1杯	.635	○ 鱈 1寸ニ付	.157
○ 車海老大 1	.112	○ せいご生 同	.018

研究紀要 第18集

同塩	同	.005	みるくい	同	.252
○ 鯛	同	.416	八串貝	1串ニ付	.442
塩鯛	同	.139	よなぎ	1杯	.208
生小鯛	同	.108	川魚		
生干鯛	同	.075	江鮭	1寸ニ付	.186
若狭小鯛	同	.105	はら江鮭	1合ニ付	.075
浜焼鯛	同	.126	○ 鮎	1寸ニ付	.077
鯛の子生	1ツニ付	.252	○ 同子籠	同	.108
同塩	同	.18	小鮎	一籠ニ付	.79
海鏡	1杯ニ付	2.024	氷魚	1升ニ付	3.5
○ 蛸	同	1.901	うるか	1合ニ付	.43
同塩	同	1.14	塩鮎	1寸ニ付	.005
飯蛸	1ツニ付	.092	○ 鯉	同	.31
○ 鱈	1寸ニ付	.22	○ 鮭	同	.538
塩鱈	同	.213	同塩引	同	.348
塩鱈の子	1ツ	.143	すじこ	1ツ	1.101
棒鱈	1本	1.2	○ 唐鮭	1寸ニ付	.1
つべた	1ツ	.01	蜆	1合ニ付	.028
飛魚	1枚	.11	鰯	1寸ニ付	.017
床ぶし	1ツ	.094	きすこ川	同	.061
○ 生貝	1杯ニ付	1.583	鱸川	同	.569
○ 生干貝	同	.445	田にし	1升ニ付	.239
塩貝	同	.364	どじょう	同	.538
○ 辛螺	同	.188	○ 鮓	同	.695
練	1本	.3	同焼	10串ニ付	.411
○ 数の子	1合ニ付	.108	丸鮓	1寸ニ付	.157
ばい	1杯ニ付	.01	○ 鮓	同	.075
蛤大	1ツ	.036	○ 鱒生	同	.263
○ 小蛤	1升ニ付	.283	同塩	同	.348
○ はむ干	1寸ニ付	.01	鳥類		
こん切	1枚ニ付	.044	鶉	1羽ニ付	1.907
唐平	1寸ニ付	.186	○ 鴨雄	同	6.24
○ 鱒	同	.467	同雌	同	5.38
鱒子	同	.188	同塩	同	3.73
ふくため	1ツ	.031	さき鴨	同	2.53
帆立貝	1杯ニ付	.191	○ 雁	同	11.21
筋締	1寸ニ付	.108	塩雁	同	7.8
鱒	同	.126	○ 雉雄	同	3.168
ほしか(干鯛) 1貫目		7.5	同雌	同	2.37
まな鱈生	1寸ニ付	.569	小鳥	10羽ニ付	.172
同塩	同	.283	鴨	1羽ニ付	.958
まで	10本	.112	白鷺	同	5.65
めばる	1寸ニ付	.201	玉子	1ツ	.22
耳塩貝	1杯	.569	○ つぐみ	1羽ニ付	.281

近世の京都御所における食事について(2)

鶴 同	2.57	同塩	.124
雲雀生 同	.215	ひよ鳥 同	.393

2. 資料中の食品について、近世に焦点をおき、御所とのかかわりを中心に概観してみたい。

味噌

「御清間諸色遣方留」に、**泓洞御所**における味噌仕込みについての記録がある。御桜町院御代とあるから宝暦・明和(1762—70)の頃のものである。

御膳味噌・上近江大豆2斗 上麴34枚 塩夏3合5勺 冬3合2勺

中味噌・中近江大豆2斗5升 もみ麴3斗2升5合 塩同上

赤味噌・次大豆5斗 もみ麴5斗 塩4合夏冬ナシ

「本朝食鑑」について、当時の一般的な味噌仕込みの模様をみると、

上味噌・上大豆1斗 精白米麴1斗5～8升 塩2合余

中味噌・大豆1斗 精白米麴1斗余 塩2合余

赤味噌・もみ麴を用い、量を少なくする(以上塩は大豆1升について)。

両者を中級品について比較してみると、麴については、前者は約18%程多いが、精白してないもみ麴である。塩は前者の3.2～3.5合に対し、一般は2合余(但し1年を超えるものは倍量にすると注がある)である。前者の塩分は御膳味噌についても同様である。いうまでもなく、一種の食品について一般論にふれることは妥当ではないが、味噌という食品の特殊性から考えて、江戸中期には、一般の嗜好は甘口を好む傾向になっていたと考えられる。これに対して御所の味噌は、保存に重点がおかれた辛口のものであったことがわかる。しかし奥向では、御所独特の白味噌も用いられている。白味噌は、上白大豆1斗 上麴1斗7.8升 塩2合余で20日余で造られた。

江戸時代の都市の味噌造りには、大体三段階の別があり、民間では、身分と経済状態に応じて造られていた。御所では、堂上以上、堂上御附衆・御医・女中用、口向臣下用と区別使用されていたようである⁴⁾。

塩

製塩は諸国の海浜で行われていたが、なかんずく播州が盛んであったことは周知である。味がよく、食物によく調和したといわれる。江戸をはじめ諸国に出荷され、第一級品として使用された。資料による普通塩は、赤穂塩と同単価になおすと2分5厘となる。赤穂塩は普通塩の2倍以上の価格で扱われていたことになる。御所では、味噌や唐納豆の仕込みにも赤穂塩が使用されていた⁵⁾。

素麺

素麺は温飩、切麺などとともに、中世の禅院から普及した食品の一つであるが、江戸時代には、七月七日には必ず素麺をたべる慣習が上下ともにあり、星祭の供具の一つともされていた。御所における七夕祭は、奈良時代からあった年中行事の一つであり、夜にいて常御殿で行われる御献の儀は、一献素麺・索餅、二献果物、三献カベの献であった。

素麺は御所ことばにもあり、「御ゆとのゝ上の日記」にもしばしばみえている⁶⁾。もっとも日常的に用いられた食品の一つであろうと思われる。素麺は諸国で作られていたが、備前の豊原、奥州の三春からは御所に貢献されていた。白糸の如く細く白く美味であったという。

練酒

白酒である。筑前博田の物産に練酒（白酒）がみえている（「和漢三才図会」）。また江戸初期の「料理物語」には「練酒は、玉子に白砂糖を入れ、冷酒でよくよくねり合わせ、燗をして出す」ともみえているが、ここでは前者とみられる。

諸白

麴も米もよく精白したものをもって醸した極上酒で、江戸時代から大和の名産である。字義について一言を加えれば、諸は庶、庶は奢に通じてオゴル義ありと字典にある。白は白米白麴、もって極上酒となる。

砂糖

唐代支那からわが国へ砂糖がはじめて伝来したのは孝謙天皇の御代（749—757）と伝えられているが、一般に使われるようになったのは江戸中期以降とみられる。琉球・土佐などでは、天正の頃すでに蔗糖の栽培が行われていたようであるが、本州では、江戸中期にもまだ行われず、大部分は輸入品であった。

資料の上で、当時の砂糖の価格をうかがうと、大体、極上白味噌2貫600匁が砂糖1斤(230匁)に相当している。

「御清間諸色遣方留」の出嶋砂糖の項には、薯蕷10本ニ付皮付160匁、皮無140匁、百合根10株ニ付110匁、松風麩生麩10ニ付90匁等、太白砂糖は、梅干塩梅100ニ付53匁、白黒豆1合ニ付18匁等がみえ、末尾に、「右者寛政十一未年九月大略相極候処文化七午年二月猶又相改書面割合ニテ可相渡積り吟味役へ申談取極尤一ヶ月目方歩付斤数直シノ節何斤何歩切ニ致シ五ス六入ニ不及歩切ニ拾候積取極置旨羽田半蔵殿書付御渡シニ付写之」とある。御所においても、砂糖はこのような状態で使われていたのである。

昆布

昆布は江戸時代には奥州の仙台・津軽・松前などから貢献されている。商品としては、松前から敦賀に回漕され、敦賀から更に若狭に送られた。若狭の小浜の商人がこれを製して若狭昆布とした。また若狭から更に京都に送られたものは、京都で、いわゆる京昆布に精製され、松前や若狭のものも及ばない佳味となって、乾菓ともされたのである。資料にみえる種々の昆布名は、京都で上製されたものの当時の商品名である。

餅粽

江戸時代の数多い奥向き年中行事の、御献の品目の主なものは餅・強飯・粽・素麺の類が多く、氷餅のように御厨子所で調進されるものもあったが、川端道喜から調進されたものが多かったようである。

本資料の御餅粽の最初にみえる御朝物（おあさのもの）は、室町末期から江戸時代を通して、

維新後も数年間は 毎朝天皇の御膳に 供された餅で「奥恒例年中行事」⁷⁾によると「小豆餅大サ徑三寸許り六枚」とあり、小豆餡は塩餡であった。伝えられるところによると、室町末期京都御所衰微の頃、道喜から献上されて以後、毎朝の御膳の慣例となっていたという⁸⁾。

御玄猪は、10月の亥の日に行われたお玄猪の儀の御献の餅で、黒白赤三種の餅である。黒は黒胡麻で和え、赤は小豆汁で色つけたものである。

菱葩は宮中独特のもので、御所ことばの「おかちん」はこれを称したものである。

直径15cm 程に平にのした白い餅に、うす紅色の菱餅を重ね(どちらも焼目をつけないように焼いてある)、その上にやわらかく甘く煮た細い牛蒡をおき、白味噌をのせて、外がわの餅を二つ折りに合わせた優雅な餅で、美濃紙に包まれている。

菱葩は「御ゆとのゝ上の日記」にもしばしばみえている⁹⁾。毎年頭元三日・七日・十五日には小餅・菱葩が道喜から調進され、常御殿の女官一同から、また女院御所の上臈たちからも祝儀として100重、150重と献上された。京都御所の象徴的な食品である(菱葩は今日も宮中で祝儀に用いられている)。

袴腰は、袴腰の形に切った餅に焼味噌をつけたもので、12月12日の御煤払の御祝の御献に用いられたものである。

粽は中国では屈原の故事によることは周知のことであるが、わが国では、江戸時代以降男児の盛運を祈るための祝菓とされてきた。

粽のはじめは、茅の葉を用いたので茅巻といわれたという。古式には菰の葉に米を包み、灰汁で煮るとあるが(源順)、「本朝食鑑」にみえる江戸時代のもは、蒸した糯を搗いて餅とし、長さ四、五寸(12—3cm)の円錐形に作り、或は梔子汁を用いて染めたものもあり、ともに菰の葉で包み、藺草で縛り、束ねて釜で煮る。菰ノ葉と藺草を去り、餅を冷水に投じてとり出し、焼白塩をつけて食べる。或は砂糖・豆の粉・水飴をつけて食べる。また一種に、粳米粉を水でよくこねて細長い団子に作り、青いくま笹の葉で包み、藺草で縛り蒸す。蒸し上がったものは、くま笹の香がうつって風味がよい。砂糖をつけて食べる。この笹粽は御所で嗜好されたもので、道喜はこれを特に美味しく作ったので、江戸時代から道喜粽とも呼ばれた。

5月5日には御所では菖蒲の御祝がある。夜に入って常御殿で供される菖蒲の御献の初献は粽であった。粽は御所では端句の節句以外にもしばしば用いられている¹⁰⁾。

古代の菰粽は、江戸時代に京都では笹粽にかわり、御所をはじめ、京都市民は端句の節句にはこれを贈り祝ったのである。

鮫鱈

鮫鱈は古料理書にみえない魚の一つである。上層の食膳に載るようになったのは近世のことであると「本朝食鑑」にもある。御所では、口向きでは用いられたようであるが¹¹⁾、禁中では用いられなかったと思われる。

烏賊

延喜式にみえている烏賊は鰯であったというが¹²⁾、中世以降の饗膳には生烏賊、鰯ともに盛ん

に用いられている¹³⁾。能登の黒漬烏賊(塩麴漬)、五島鰯は著名であった。

鰯は古代から祝賀の膳に用いられてきたが、江戸時代には、まきするめ、たたきするめなどの料理法でひろく利用されている。

海老

伊勢海老は古来祝儀の嘉肴とされてきた。正月の蓬菜飾や婚儀の肴に、その形がなお伝えられている。江戸時代に関西ではこれを伊勢海老と称したが、関東では、鎌倉から多くとれたので鎌倉海老といった。車海老も沿岸各地で豊富にとれた。芝海老の名称は、当時江戸の芝の海¹⁴⁾で多くとれたので名づけられたと「本朝食鑑」にみえている。

熬海鼠

海鼠の腸を除き、茹でて乾したものである。延喜式神祇部にもみえ、志摩・若狭・能登・隠岐・筑前などの諸国から貢献されている。金海鼠は奥州金華山沖の物産として名があった。御所への献上品にもみえ¹⁵⁾、江戸時代には上下一般に賞味されている。

鯛

江戸時代の京都へは、鯛は和泉の岸和田、伊勢の桑名などから運ばれていた。塩漬けにしたものが多く、糟漬けにした甘塩のもの、黒漬と呼ばれた塩麴漬にしたものもあり、乾鯛もあつたが、これは当ても下級品とされていたようである。

御所ことばにも“おむら”とあるから、御所においても用いられていたことは明かである。「本朝食鑑」の野必大は「紫は藤原氏撰関の服の色であるのに、これを魚に名づけて憚らないのは、その美味を賞するためであろうか」と評している。ごまめは祝賀用として、今日もその形を伝えている。

榮螺

古くから賞味されているが、江戸時代には和泉・摂津の産が第一級の佳味としてあげられている。殻に角がなく、丸いものを上品としている。榮螺の肉は糟漬として各地に送られた。

刺鯖

背割にした塩鯖2尾を刺連ねて一刺としたものである。江戸時代には、7月15日に中元を祝い、盂蘭盆の行事を行う風習が上下一般にあった。蓮の葉に包んだ強飯に、同じく蓮の葉に包んだ刺鯖2尾を添えた膳部に家内一同がつき、半歳の健康を祝った。宮中でもこの日、常御殿の海辺の間において、荷葉の供御が供される。色目は民間とかわりなく、蓮の葉の強飯と刺鯖であった¹⁶⁾。

刺鯖は古くから神祇の供物とされ、諸国から貢献されていたことは延喜式にうかがうことができる。能登の産は上品としてあげられている。

若狭小浜の鯖は古来美味を称揚されてきた。その一塩ものが京都の鯖料理の伝統を作りあげてきたのである。御所ことばにもさもじと称され、女官たちにも親しまれた佳肴である。

熊引

文献の上で、熊引には諸説がみられる。鮪の塩引のこと(「大草殿より相伝の聞書き」)、鰯の

小さいものの方言(桜井秀・足立勇「日本食物史・上」)、鱧の開乾しにしたもの(「和漢三才図会」)等であるが、文献記事の年代¹⁷⁾から考えて、しいらの開乾しにしたものとみてよいのではないかと思う。

鯛

鯛は古くは赤女(日本書紀)、延喜式には平魚とみえ、御所ことばにはおひらと称された。神祇の式、祝賀の贈答にひろく重用されたことは江戸時代もかわりない。

京都御所における元旦の御膳の三ツ肴は、塩鯛・数の子・根深大根であり、御祝膳の吸物は鱻、膾は鯛・赤貝・海月・栗・金柑、焼物は生小鯛と、江戸時代を通してのきまりであった¹⁸⁾。

京都所司代からの月次の献上品は鮮鯛であったし、「御ゆとの」上の日記」にも、贈答に鯛はしばしば用いられていたことがうかがえる¹⁹⁾。

「本朝食鑑」には鯛の産地として、北を除いて全国的に国名があげられている。各国の著名な種類に小滝鯛(房総小滝)・興津鯛・鼻折鯛(若狭)・いとより鯛・腹赤鯛(長州)・鷗羽鯛・錦鯛・笛吹鯛等があった。甘鯛は京都では、摂津住吉からくるものを久志鯛とって賞味した。干鯛には古くは鯛腊・楚割・開乾などの種類があったが、江戸時代には生乾鯛が一般に好まれ、多く用いられていたようである。

海鏡

たいらぎ、たいら貝である。たいらぎは管見の限りでは古い文献にはみられない。室町時代の料理書にみえず、寛永20年刊の「料理物語」に料理法が記載されている。饗饌の上では文政8年(1825)江戸伝奏屋敷における勅使饗応の膳にはじめてみえている²⁰⁾。

これらの点から考えて、近世にはいつてから用いられるようになったものとみられる。しかも上層の食膳に限られていたようである。価格も比較的高価であったことが資料についてうかがえる。

蛸

延喜式主計の部に乾蛸、大膳に干蛸がみえている。古代の饗膳にあった蛸は腊の類であったと考えられるが、中世以降は茹蛸が盛んに用いられ、料理法も研究されている。江戸時代の魚市には、干蛸が多かったようである。

飯蛸は摂津国の物産の第一にみえている。糟漬・塩漬などにしたものが京都にも送られていたことと思われる。

鱈

鱈も古い文献にはない。永正元年の「大草殿より相伝の聞書き」に料理法がみえているから、中世以降のものと思われる。

江戸時代には、炉開きの懐石に、その新奇を好んで用いられたと「本朝食鑑」にみえている。また、祝儀の贈りものとしても用いられていたようである。いずれも塩鱈・干鱈・棒鱈の類であったことはいうまでもない。

鯨

数の子は古くから食用されているが、鯿そのものは一般には用いられていなかったようである。古料理書にはみえず、嘉永2年刊の「年中番菜録」にみえている。

数の子は秋から冬にかけて、奥州・松前などから関西方面にも回漕された。年頭の祝肴として用いることは江戸時代からはじまった風習である。

はむ

鱧である。「御清間諸色遣方留」の御膳方の項に「禁裡、鱧は唐平鱧上ル」とみえている。唐平はこの唐平鱧ではないかと考えられるが、なお研究の余地がある。

こん切は小さい鱧を素干しにしたもので、刻んで膾に用いられる。

鯿子

鯿である。塩にし、また乾したもののほかに、三枚におろして細切りにしたものを乾した、鯿の筋と呼ばれるものもあった。丹後の産は第一の美味と称されていた。御所では、禁中を除いては用いられていたと思われる。

ふくため

新鮮な鮑を短冊か小角に切り、このわたの塩辛にまぜて壺に漬けこんだものである²¹⁾。資料についての単位、1ツがどのようなものをさしているか不明であり、価格の点にも疑問はある。

川魚

江鮭

あめのいおは現在のはまごの名で賞味されている。鮒とともに古来琵琶湖の美味である。はらら江鮭は、江鮭のはら子である。

鮎

延喜式に鮎は煮塩・塩漬・押鮎・鮎・火乾など種々の加工品がみえるが、一般には鮎と塩漬が多かったようである。

京都には宇治川・桂川の鮎があり、全国的には美濃・尾張・紀州の鮎が美味とされた。

鮎の稚魚琵琶湖の氷魚は、その繊細な姿と味で称揚されている。

子籠鮎は、産卵期に近い鮎を塩漬にし、乾して蒿で巻包んだものである。肥後国の名産でもあり、ここでは、あいぎょうという呼称が用いられていた。越前福井藩からは、毎年将軍家へ子籠鮎が献上されていた。

鯉

鯉はわが国では古来川魚の長として称揚されてきた²²⁾。その味は産するところの水によつて好悪があるといわれる。江戸時代に、淀川の鯉は日本一と称され、宇治川・瀬田川・琵琶湖のものがこれに次ぐといわれた。江戸方面では、浅草川・常州箕輪田の鯉があげられている。

「御ゆとのゝ上の日記」には鯉の進上がしばしばみえている²³⁾。

鯿

鯿料の淡水魚で、体長8—12cm、本種は琵琶湖のものである。地方によって種々の異名があり、関東ではやまべと呼ばれる。明治天皇が嗜好されたので鯿と呼ばれたものもこの一種であ

る。干物や焼乾にしたものもあった。

鮒

古くから琵琶湖の鮒は著名である。「繪とし、炙としてよく、鮒として作るもまた甚だ好し」と野必大もその美味をあげている。

鮒鮓は延喜式にもすでにみえているが、江戸時代には彦根藩、江州膳所藩などから、毎年春から夏にかけての頃、将軍家に献上されている。

鴨

鴨の種類は多いが、美味は真鴨である。当時近畿一円、九州の産は第一級とされていた。鴨の雄鳥は青くび、雌鳥は単に鴨の鳥と呼ばれ、価格にも差異のあったことが本資料の上にも認められる。御所において、江戸中期には、贈答に鴨や雁は盛んに用いられている²⁴⁾。

雁

菱喰の肉はやや硬いが、匂いが鶴の肉に似ているために賞されたといわれる。当時関東から常例の進献の中にも初雁はみえている。雁は関東の産が上味とされていた。雁や鴨の賞翫は古くからのことで、「大草家相伝の聞書き」には、特に初雁の料理法が種々記され、鷹狩の初雁が珍重されたことがうかがえる。

雉

「四条流庖丁書」に、美物の上下について、上は海のもの、中は河のもの、下は山の物であると規定しているが、鷹狩で得た雉であれば、いかなる海鳥よりも先に出すべきである、とことわり書きしている。「本朝食鑑」にも“その味最も美なり、以て上饌に供す”とみえている。御所においては、正月の祝膳に、例年雉が用いられていた²⁵⁾。また献上品としてもしばしばみえている²⁶⁾。

白鷺

鷺の種類は多いが白鷺は脂が少く、比較的佳味であるといわれる。夏期は水禽の食品が少なかったので、鷺類が上饌に用いられた。

雲雀

中世以降の饗膳に雲雀は欠かせない佳肴であった。肉、骨ともに柔かく、脂肪も少く、美味であるといわれる。鶴や雁に劣らず重用されていた。

む す び

近世の京都御所における食事について、本稿は資料にもとづくアプローチの1.として、「御賄方本途帳」により、当時御所で扱われたと推定される食品の種類について検討した。本資料の上でみる限りにおいては、蛋白源としての魚貝鳥類は(獣類は一切用いられなかった)海魚約81種、川魚18種、鳥類12種で、室町末期に比しては(言継卿記からの推計による)²⁷⁾かなり豊かであったと考えられる。しかし、もともと京都は、比較的近い若狭の小浜にも18里(70.56キロ「和漢三才図会」による)で海には遠く、したがって海魚は、鮮魚としての利用は極めて少く、塩物、干物の類が多く日常食品としては用いられたと考えられる。これは賜饌の献立の上にも明

らかに認められる²⁸⁾。

また御所には、故実による食物禁忌の規制が少なからずあった。「海人藻芥」に、「大鳥は白鳥・雁・雉子・鴨、鳥は鶉・雲雀・鳴此外者供御ニ備へズ」、また「四足ハ惣テ不備之」ともある。「御清間諸色遣方留」には「禁中ニテ無鱗魚者不献但鱸鱈等者皮引上ル」。「後水尾院当時年中行事」に「禁中ニテハ唐鮭ヲ不献」などとみえている。上記のような規制はいうまでもなく禁中に限られたものであったらしく、鱧について、「院様ハ何ニテモ不若」ともみえている。しかし、鶏肉や鶏卵のように、女官の末に至るまで御所では口にされないものもあった。

更に魚類は、階層的に使用の種類が定型化していたことが資料²⁹⁾によってうかがえるので、結果的には、「御賄方本途帳」に記載された種類を、かなり下廻る範囲のものであったのではないかとみられる。

川魚のうち、宇治川の鮎、桂川の雑魚、琵琶湖の鮒と鯉（鮓）等は、象徴的な御所の美味であったようである。

注

- 1) 2) 禁中行事記聞・第10・11・12.
- 3) 海人藻介・新校群書類従巻492.
大上藤御名之事・同上書巻414.
井之口有一・堀井令以知・中井和子・尼門跡の言語生活の調査研究・公家言葉集存.
河鱸実英・女官
- 4) 5) 禁中行事記聞・御清間諸色遣方留.
- 6) 御ゆとのの上の日記・続群書類従補遺3・貞享1・10・6, 貞享2・5・10
- 7) 禁中行事記聞・第6.
- 8) 山川三千子・女官.
- 9) 御ゆとのの上の日記・延宝8・11・24, 延宝8・12・5, 貞享1・10・27, 貞享2・1・4等.
- 10) 同上書・延宝7・12・26, 貞享1・7・18, 貞享2・4・26等
- 11) 8) と同・94.
- 12) 野必大・本朝食鑑・元禄8.
- 13) 永禄4・3・30三好義長邸における将軍義輝饗応の献立, 文禄4・3徳川家康邸における豊臣秀吉饗応の献立
- 14) 品川沖にのぞむ東海道景勝の地で、今東京港・芝公園・増上寺などのある地域をいつた。
- 15) 6) と同・貞享1・12・9.
- 16) 7) と同.
- 17) 大草殿より相伝の聞書・永正1・1504, 足利義輝の饗膳・永禄4・3・1561, 和漢三才図会・正徳3・1713.
- 18) 年中行事式・江戸写.
- 19) 貞享1・10・25, 貞享2・4・24等.
- 20) 拙稿・客膳形態の変遷と現代の様相Ⅱ・本誌第13集参照.
- 21) 清水桂一・日本料理法大全.
- 22) 四条流庖丁書：美物にも上下がある。上は海のもの、中は河のもの、下は山の物である。河の物を中といても、鯉にまさる魚はない。鯨は鯉よりも先に出しても苦しくない。鯨の他の海物は鯉より

近世の京都御所における食事について(2)

も下る。

- 23) 貞享2・4・14, 同・4・16, 同・4・23等.
- 24) 6) と同・延宝7・12・26, 延宝8・11・7, 同・11・10, 同・11・14, 同・11・15, 同・12・4, 貞享1・8・7, 同・12・3, 同・12・24, 貞享2・1・28, 同・2・3等.
- 25) 18) と同.
- 26) 6) と同・延宝7・12・27, 同・延宝8・11・6.
- 27) 桜井秀・足立勇・公卿の食膳・日本食物史・上.
- 28) 29) 禁中行事記聞・第9.
延喜式・皇学叢書第三卷.
年中御献御祝覚・書陵部蔵.