

江戸期堀切家の婚礼献立の変遷

津 田 和加子

Transition of Wedding Banquet Menus of the Horikiris from the Edo Period

Wakako Tsuda

Japanese cuisine is designed around what is called “honzen ryori”. In the Edo period, the table setting at a wedding ceremony was based on “honzen”. The author discovered the changes in wedding menus from the Edo period by studying what is served at Horikiri Family, which is located in Fukushima city, Iizaka town. Menu A (1796) : At Horikiri’s 10th generation menu the first dishes were three kinds of soup. In the 11th and 12th generation menus C and E these three kinds of soup were still served. In the B menu (1819) and D menu (1828) there are only two kinds of soup. It is from this time that menus which distinguished the status of guests appeared at Horikiris. Generally speaking the order of what was served was the “zenbu” (rice, soup and some side dishes) followed by the “shuen” (drinking party). From the Meiji Period a reversal of the order of dishes served in the menu changed and “shuen” was served first followed by fewer dishes in the “zenbu”. This can be seen clearly in the Horikiri’s menus from that period.

Key words : Honzen, wedding, Edo period, food culture, menu

I 目 的

2013年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形世界遺産として登録された。これにより和食文化が注目を集め、食育の分野でも「一汁三菜」が推奨されている。汁と菜を数える方法は、第3次食育推進基本計画にも組み込まれているが、これは本膳料理が元になっている。和食が注目されると同時に、郷土料理・伝統料理も見直され、記録にとどめておく作業が多方面でみられるようになった^{1)~3)}。

福島県福島市周辺の郷土料理を洗い出していく中で、飯坂町の堀切家の江戸期から明治期にかけての婚礼献立が残されているのを見出した。堀切家は、天正年間から続く豪農・豪商と言われる家である。これまでの江戸時代の婚礼献立についての研究は、四国⁴⁾や中部⁵⁾、甲信越地方⁶⁾のものであり、東北地方の研究はされていなかった。本研究は、福島県信達地方の堀切家の江戸期婚礼献立の特徴について検討することを目的とした。

II 方 法

福島県歴史資料館および福島県立博物館に収蔵されている資料を翻刻し、使用した。堀切家の資料は、福島県歴史資料館「堀切真一郎家文書」(歴史資料館収蔵資料目録第2集)「堀切三郎家文書」(歴史資料館収蔵資料目録第22集)、福島県立博物館「堀切家寄託資料」の3つに分けて収蔵されている。

堀切真一郎家文書は964点を数え「福島県史」や「福島市史」にその資料として数多く収録されている。経済活動

を主にした文書が「福島市史資料叢書第32輯堀切文書Ⅰ」、「福島市史資料叢書第34輯堀切文書Ⅱ」として活字化されている。その中から、婚礼献立に関係する人頭送状や書状を資料として使用した。堀切三郎家文書は、新宅に出たときに引き継がれた文書で、婚礼献立の他、進上目録、家内・親類書を含んでいる。真一郎氏が没した後、福島県立博物館に多くの資料が寄託された。その中から、祝儀受納帳を使用した。堀切三郎家文書には、複数の婚礼献立が存在したが、そのほとんどの年時や人物が不明であったため、上記の文書群を用いて推定した。

Ⅲ 結果および考察

1. 堀切家

堀切家の記録は古く、天正6（1578）年から始まる⁷⁾。初代梅山太郎左衛門菅原治善は、若狭（現在の福井県）から上飯坂村（現福島市飯坂町）に居住した。その後堀切家は、江戸期には土地開発や水利事業、各種の商業を通じて財を成した。飯坂が白河藩の分領であった寛保2（1742）年に7代善兵衛治美は、白河藩主松平定賢より苗字帯刀と大庄屋格を与えられ、その後代替わりしても同様の扱いを受けた。寛政12年（1800）年には、松平定信が訪れ扁額を授けている⁸⁾。堀切家の経営は多岐にわたるが、大きく分けると土地の集積、金融、生産、商業である。生産は酒造・養蚕であり、商業で扱っているものは、蠟・真綿・絹糸・漆・鉄・塩・米などであった。近代になってもその地位はゆるぎなく、15代堀切善兵衛（1882-1946）は、慶応義塾を卒業後、ハーバード大学、ケンブリッジ大学等で財政経済学を学び、衆議院議員となり大蔵政務次官、駐イタリア大使を務めた⁹⁾。善兵衛の弟、善次郎（1884-1979）は東京大学卒業後、内務省に入り、神奈川県知事、東京市長、内務大臣を歴任した⁹⁾。

2. 婚礼献立の人物

堀切家関連資料を基に、婚礼献立の年時と人物を推定した結果を表1に示した。また、それについて簡単な説明を加えた。なお、年齢は当時の数え方に従った。

表1 江戸期堀切家の献立の年代と人物

献立	和 暦	西 暦	人 物
A	寛政8年	1796年12月	10代目 善兵衛治安（文作=養子）妻の名は不明
B	文政2年	1819年9月	善兵衛の次女ふさ 夫：保原佐藤九兵衛の息子
C	文政10年	1827年10月	11代目 三郎左衛門治之（兵吉）妻：こと
D	文政11年	1828年11月	善兵衛次女ふさ再婚 夫：油井平四郎
E	嘉永5年	1852年10月	12代目 太郎左衛門治宣（豹橋）妻：律

堀切家のような庄屋格の家では、客の階層別に何日かに分けて祝われ¹⁰⁾それぞれに、献立が存在するはずであるが、それを示す資料は見つからなかった。婚礼献立は、後の婚礼に役立てる資料という意味で大切に保管されてきた。献立Aの最初の部分が欠けているのは、何度も参考にされてきた証拠と言える。

(1) 献立A：善兵衛治安

寛政6（1794）年4月の寺送状によると桜本村（現福島市桜本）の文作が、堀切家の養子として迎えられ後の治安となる。婚礼は寛政8（1796）年12月である。上述通り松平定信が老中を辞した後、白河藩の分領であった飯坂の地を来訪した際、出迎えた人物の1人であった。

(2) 献立B・D：ふさ

治安の次女ふさは、保原中村の豪農佐藤九兵衛方に嫁いでいる。九兵衛は日記を残しており¹¹⁾、息子たちの名前が

出てくるもののふさの夫が誰であったかは不明である。Bの献立帳には「婿入献立」とある。江馬によると¹²⁾ 婚礼の後、婿が数日を経て嫁の家へ行くのを「婿入り」としていることから、佐藤家の息子が堀切家を訪問した折の献立であったと考えられる。ただし、御祝儀帳と進上の日付が10月2日になっており、婿入りが先に行われた。その9年後、ふさは福島町（現福島市）の油井平四郎と再婚している。人頭送書によると、ふさは当時28歳であった。平四郎は、豪商として福島市史¹³⁾にも名を残している。平四郎には、19歳を頭に9人の子どもがいることから、年齢的には40歳前後であったと考えられる。

(3) 献立C：三郎左衛門治之

寺送状には、当時治之は兵吉（18歳）で、関根与惣左衛門の娘こと（16歳）を娶ったことが示されている。この婚礼に関連した書状や進上書などが残されている。

(4) 献立D：太郎左衛門治宣

嘉永5年6月の宗旨請合手形には、治之の倅とその女房の文字が記されている。関連して治宣御祝儀受納帳（嘉永5年10月）や祝儀目録なども残されている。当時、治宣は豹橋と名乗り18歳、妻の律は15歳であったことが関連資料に見ることが出来る。

庄屋の結婚が、家の格や人物を慎重に調べて決められる様子が成松¹⁴⁾によって報告されている。堀切家でも同様であったと考えられる。また、豪農の子女の結婚年齢が若いことが財産や家名を残すことにつながっていた¹⁵⁾。年齢の判別できた堀切家の人物を見ても、同様に早婚であった。

3. 献立の様式

献立の様式を見るために、その流れを表2に示した。その流れを見る基となる資料として料理名を記した表3を別に掲げる。なお、説明に使用される記号と数字は、表3の献立と記載場所を示したものである。

本膳料理は、その名称の元となる飯、汁、菜が載せられる本膳、二の膳、三の膳からなる「膳部」を核としている。

表2 献立の流れ

献立	内容
A：寛政8年	(落附→) 酒礼→膳部→中酒→酒宴→茶菓→後段→酒宴→茶菓
B：文政2年	落附→酒礼→膳部→中酒→茶菓→酒宴→後段→酒宴
C：文政10年	落附→酒礼→酒宴→膳部→中酒→茶菓→酒宴→後段→勝手入
D：文政11年	落附→酒礼→膳部→中酒→酒宴→後段→勝手入→茶菓
E：嘉永5年	落附→酒礼→酒宴→膳部→中酒→茶菓→後段→酒宴→土産

(1) 酒 礼

最初に月日献立と記された後「御着座」(B2、C2、D2、E1)の文字が見られる。正式には「式三献」という¹⁶⁾ 本膳料理の第一部、「酒礼」の始まりである。酒による契りが結ばれる式である¹⁷⁾。大中小の盃で一杯ずつ三度繰り返して九杯の酒を進めることである。その「酒礼」開始の宣言として「御着座」の記載があると考えられる。三方と長熨斗が、それに続く(B3、C3、D3、E2)。長熨斗は熨斗匏のことである。熨斗匏が出されることで不祝儀ではないという印となる¹⁸⁾。次に、茶菓が出された。婚礼の最初に茶菓が出される例が、福島市¹⁹⁾と会津金山町²⁰⁾に見られる。婚礼ではないが、江戸時代に料理屋で一番人気の八百膳で文政13(1830)年に出された記録にも、三方長熨斗の後に茶菓が続く例がある²¹⁾。これらの茶菓は、別室で供された。

次に雑煮が出される。Dには御座敷と記されていることから、ここから本座敷に出された内容と考えられる。雑煮に使用されている食材に注目したい(表4)。ただしDは、食材の記載がないため検討から除いた。

表3 堀切家婚礼献立一覧

献立	献立 A	献立 B	献立 C	献立 D	献立 E
1	寛政8(1796)年12月 養子文作 善兵衛治安：10代 目一紙	文政2(1819)年9月 善兵衛二女ふさ 保原佐藤九 衛門方 婿入り婚 帳とじ	文政10(1827)年10月15日 三郎左衛門治之=兵吉：11代 目 妻こと 帳とじ	文政11(1828)年11月朔日 善兵衛二女ふさ 油井平四郎と再婚 一紙	嘉永5(1852)年10月 太郎左 衛門治宣=豹橋：12代目 妻りつ 一紙
2	御雑煮	九月廿三日献立 御着座	十月十五日献立 御着座	十一月朔日献立 御着座	御着座 (三方) 長熨斗
3	御吸物(鱈)	三方(熨斗)	三方(長熨斗)	三方(長熨斗)	御茶
4	御吸物(鯛)	御菓子	御茶	御茶(置くわし)	餅菓子
5	御雑煮	御茶	御菓子	(御座附) 御雑煮	(小皿) 雑煮
6	御吸物(鯛)	土器	小皿	(三ッ組) 御盃	(小皿) 雑煮
7	御吸物(鯛)	御雑煮	雑煮	(だふ) 三方	鳴臺(土器)
8	御吸物(鯛)	小角	貝敷	御吸物(ひれ)	一御吸物(ふき 鯛 ひれ)
9	御吸物(鯛)	御盃(三ッ組)	鳴臺(土器)	御取肴	御銚子
10	御吸物(鯛)	御吸物(鯛ひれ)	一御吸物(ひれ 鯛)	(二ッ組) 御盃	か、
11	御吸物(鯛)	鳴臺	御銚子	(御引替) 御吸もの	おもたか臺
12	御吸物	添三方	添三方	硯蓋	一御吸物
13	御肴	御盃(三ッ組)	一御吸もの	砂鉢	重の物
14	砂鉢	御吸物	重の物	八寸	井
15	中皿	一砂鉢	井	御本膳	砂鉢
16	硯蓋	一硯蓋	硯蓋	飯	額蓋
17	御本膳	一重ノ物	一御吸物	汁	一薄御吸物
18	御飯	御吸物	刺身	輪	井
19	御汁	朱羅	大平	壺	刺作
20	輪	鍋焼	兜鉢	香のもの	一御吸物
21	壺	砂鉢	(ふくさ) 一御吸もの	二ノ御膳	硯ふた
22	香物	廣蓋	砂鉢	汁	砂鉢
23	二	御本膳	廣蓋	中皿	井
24	御汁	御飯	重引	猪口	一薄御吸物
25	大猪口	御汁	一御吸もの	平	砂鉢
26	貝焼	輪	砂鉢	茶碗	蒲焼
27	三	壺	鍋焼	重引	刺作
28	御汁	小皿	引猪口	大平	一薄御吸物
29	刺身	二ノ御膳	硯ふた	御中酒	硯ふた
30	小角	御汁	御本膳	八寸	砂鉢
31	焼物	向	御飯	御焼物	水のもの
32	御引物	猪口	御汁	組盛	御本膳
33	一平	一焼物	輪	御湯	

34	一鮎皿	一平	壺	御飯	御盃
35	一茶碗	一刺身	手皿	御吸もの	御吸もの
36	一小平	一太平	二	御取肴	御取肴
37	一組盛	一茶碗物	御汁	硯蓋	硯蓋
38	御引盃	組盛	鮭すし	砂鉢	砂鉢
39	御中酒	御吸物	猪口	御吸物	御吸物
40	御吸物	御中酒	三	硯蓋	硯蓋
41	一丸皿	御中酒	三汁	砂鉢	砂鉢
42	一八寸	一中皿	朱壺	御吸もの	御吸もの
43	一重の物	一六千代口	貝敷	大平	大平
44	御本酒	一八寸	一平	砂鉢	砂鉢
45	御盃(三ッ組)	御湯	一茶碗物	御吸物	御吸物
46	御吸物	御茶	一太平	引猪口	引猪口
47	御肴	御菓子	一向詰	砂鉢	砂鉢
48	一中皿	後酒	一刺身	御吸もの	御吸もの
49	一八寸	御盃(五ッ組)	一組盛	廣蓋	廣蓋
50	(二献) 御吸物	御吸物	引御盃	中皿	中皿
51	一小皿	一井	中酒	井	井
52	(三献) 御吸物	一硯蓋	一御吸もの	水もの	水もの
53	一砂鉢	一重ノ物	重引	後段	後段
54	一八寸	御持参開	八寸	かたくりめん	かたくりめん
55	御持参開	御吸物	御湯	中皿	中皿
56	(三ッ組) 大御盃	御吸物	御茶	猪口	猪口
57	御吸物	一砂鉢	干菓子	御持参開	御持参開
58	御肴	一硯蓋	後酒	御盃	御盃
59	一六硯蓋	後段	一御吸もの	御吸もの	御吸もの
60	一猪口	たれ	重の物	御取肴	御取肴
61	御吸物	皿	硯ふた	硯蓋	硯蓋
62	一八寸	大千代口	一御吸物	井	井
63	御吸物	勝手御入	井	勝手御入	勝手御入
64	一砂鉢	御盃(三ッ組)	砂鉢	御盃	御盃
65	一鑊引	御吸物	一御持参御酒	御吸もの	御吸もの
66	一砂鉢	島臺	一御吸物	御取肴	御取肴
67	一水物	添三方	御盃(三ッ組 武蔵)	砂鉢	砂鉢
68	御湯	御吸物	砂鉢	井	井
69	御茶菓子	一砂鉢	硯ふた	御茶	御茶
70	御茶	一廣蓋	後段	御菓子	御菓子
71	惣御菓子	一砂鉢	(しつほこ) 蕎麦	千鶴	千鶴
72	後段	御吸物	小皿	大平	大平
				砂鉢	砂鉢

73	蕎麦	猪口	猪口	硯蓋	硯蓋
74	御汁	勝手御入	勝手御入	千代田兜鉢	一御吸物
75	皿	一御吸もの	一御吸もの	水物角砂鉢	硯ふた
76	猪口	鳴臺	鳴臺	巳土	砂鉢
77	御吸物	添三方	添三方	一六砂鉢	差味
78	御肴	砂鉢	砂鉢	已上	一御吸物
79	勝手御入	角皿	角皿	千鶴	一茶碗
80	御吸物	一御吸もの	一御吸もの	万亀	砂鉢
81	(三ッ組) 御盃	硯ふた	硯ふた		御土産
82	三方	砂鉢	砂鉢		御吸物
83	御肴	水の物	水の物		(勝手入) 大平
84	一砂鉢	千鶴	千鶴		(後段) 鶏卵
85	一硯蓋	万亀	万亀		千鶴
86	御吸物				万亀
87	一刺味				
88	一六砂鉢				
89	大御盃				
90	御水吸物				
91	一猪口				
92	水物				
93	御茶				
94	御菓子				
95	千秋				
96	万歳				

表4 雑煮に使用されている食材

献立	食 材
A：寛政8年	一部欠損 しみとうふ 串貝 小鴨 大こん
B：文政2年	するめ せり こんふ 餅 あわひ 大こん
C：文政10年	昆布 氷こん 皮牛房 鴨 あわひ 氷豆ふふ はら子
E：嘉永5年	皮ごぼふ 芹 椎茸 あわひ ぜんまひ

Aは、最初の部分が残されていないが、雑煮の下に串貝を認めることができる。串貝は串鮑のことで、江戸時代に貝といえば鮑を意味した。A～Eに共通する食材は「鮑」であった。鮑から熨斗が作られることから分かるように、目出度さを表す食材である²²⁾。すべての雑煮に餅が入れているにもかかわらずBにのみ餅の記載があるのが興味深い。餅は神や精霊の宿る神聖な食品で、節句や祭り、結婚のときなど、ハレの食べものとして餅が登場する²³⁾。献立AとCには「凍み豆腐」(Aしみとうふ)(C氷豆ふふ)が見られ、福島の特徴を出している²⁴⁾。吉川によると²⁵⁾、雑煮の材料が時代によって変化し、従来の具の上に鳥肉か鮭の卵などを追加する実沢山の仙台雑煮や新潟雑煮が見られる。一方、餅のおいしさを味わうために余計な具を入れない簡素化された雑煮も存在した。その意味でCは具沢山と言えよう。雑煮は、野菜を刻み入れて煮込み、その中に餅が入る料理である。これが「ほうぞう煮雑」と表現され「雑煮」に変化した可能性があり、武士の黎明期よりのハレの料理であることから、本膳料理の式三献と結びついた²⁶⁾。こうした起源から見ても、全ての献立に共通して入れられている鮑と餅といった食材の持つ目出度さや神聖さからみても、雑煮が酒礼の部に据えられる重要な意味を持つ。

次に、鳥台について見て行く。A10は御嶋臺蓬菜、B11、C9、E8は嶋臺、Dには記載がなかった。鳥台は婚礼や饗応などの時の飾り物で、州浜台の上に松・竹・梅などを飾り、鶴・亀を配し、じょう尉・うぼ姥を立たせたりしたものである²⁷⁾。Aは蓬菜山を模した鳥台である。蓬菜山は、中国の伝説上の山で、不老不死の霊薬があるとされた。ACEには土器が、Bには、昆布や巻するめなどが載せられていた。E12には、おもたか臺が見られる。これは、福島県北部に見られるもので²⁸⁾、子孫繁栄を意味する。これらの台や添三方、小皿、小角にのせられた肴は、神饌を源としている儀式用の食材である。B8の小角C8の貝敷には「ひなこ」の文字があった。「ひなこ」は、米沢など山形県置賜地方で「干し子」と呼ばれる煮干しである可能性が高い。二尾を腹合わせに紅白の水引で結んだものが婚礼膳に出されている²⁹⁾。鳥台の起源は、安土桃山時代にまでさかのぼることができる³⁰⁾。鳥台に前後して、鱈の吸い物が出される(A8、B10、C10、D8、E9)。これも儀式用の吸物である。塩鯛を塩出しして身一切れと鱈一つの清まし汁で、薄だしを塩加減して、一口で吸うほどの少量の汁である³¹⁾。新たに盃と、吸い物をはじめ数の子などの肴が出され、祝盃が交わされることになる。以上が酒礼の部である。

(2) 膳 部

献立の膳部だけを抜き出して、その内容を表5に示した。

表5 堀切家の膳部の内容

献立	膳部の構成	内 容
A 寛政8年	三汁七菜	本膳：鱈 壺 二膳：猪口 貝焼 三膳：刺身 小角 焼物
B 文政2年	二汁共五菜	本膳：鱈 壺 二膳：向 猪口
C 文政10年	三汁共七菜	本膳：鱈 壺 二膳：すし 猪口 三膳：壺 貝敷
D 文政11年	二汁共五菜	本膳：鱈 壺 二膳：中皿 猪口
E 嘉永5年	三汁七菜	本膳：鱈 猪口 二膳：壺 小皿 三膳：壺焼 平 茶碗物

本膳料理において、菜を一つ減らした意味として「共^{とも}」を用いた表現をする³²⁾。献立A C Dが後に当主となる人物の婚礼献立であることから、三の膳まで出されていた。特にAは、寛政の改革の推進者であった定信の領内にあって、婚礼が質素儉約の例外として饗宴が行われていたことを示している。

表6 鱈に使用されている食材

献立	食 材
A 寛政8年	いり酒 くり うど 海鼠小適々 鯉子付 生姜
B 文政2年	せうか 香たけ 大こん 鮎 くり
C 文政10年	青ミ くり 生姜 鯉 こふたけ うと菜 しらけ大根
D 文政11年	くり 生か 鯛 きくらげ 大こん
E 嘉永5年	鯛 花かぶら 栗 生姜 かぶらのし し、たけ 青ミ

本膳に出されている鱈の材料を表6を見ると、Aに煎り酒がある。醤油が普及する前に、古酒に削りかつお節、梅干、たまり少量を入れて煮つめこして作られた調味料である³³⁾。これが添えられた食材は5種ということになる。特に興味深いのは「海鼠小適々」である。「海鼠^の子^が、たまたま入手できたので」という意味あいであろうか。「くちこ」ともいい海鼠の卵巣を乾燥して、三味線のバチのような形に仕上げたもので³⁴⁾、非常に高価で珍しい食材だったと言えよう。また、子付は、糸作りやそぎ切りにした魚肉のなますに、その魚の卵を塩や酒で煎りつけたものをまぶしつけた料理との説明がある³⁵⁾。BCの「香たけ」と「こふたけ」そして、Eの「し、たけ」は、同一の食材で革茸や川茸とも呼ばれる香りの高い茸である。A～Dに共通して用いられているものは、栗と生姜であった。A～Cには、鯉や鮎といった川魚が、DEには鯛が用いられていた。

本膳に出される汁を本汁と言う。味噌仕立てにし、飯に添えることから副菜となるよう味を濃いめに味付けした³⁶⁾。A19の本汁は、鴈と牛房などの野菜が用いられた。二の汁に「うしほ」と書かれ鯛がある。三汁は、かき（貝）とあられ豆腐³⁷⁾の袱紗仕立てであった。袱紗は、二つのものを合わせる意味があり白みそと赤みそが使われていた³⁸⁾。膳につく汁は味付けが重ならないように配られる³⁹⁾。B以下には、汁についての詳しい説明がないが、汁の味付けに変化をもたせたと考えられる。

飯と香の物（漬物）は、数に入れないが、すべての本膳に出されている。A21だけに香の物の内容が「ふり なすひ 大こん 焼塩 山椒」と記されている。川上は「うり」を「ふり」と書く癖が、時代を区切って料理本にみられると説いており⁴⁰⁾、寛文10（1670）年頃から始まり、宝暦14（1764）年頃まで続いたとある。これは、料理書が書かれた年を意味し、写本によって地方の料理人に伝えられたと考えれば、地方に伝えられるまで時間を要した。Aが寛政8（1796）年であることから、およそ30年の開きがある。地方の料理文化が都市部に少し遅れて対応する⁴¹⁾一例であると言えよう。

膳に載せられるもののほか、焼物や向詰が見られ、刺身や茶碗物などがこれに続いた。また組盛の文字もあり、内容的には客が持ち帰ることができるかまぼこやすし、卵、魚、鳥の料理名が並んでいる。

(3) 中 酒

膳部に続いて中酒が出されている。中酒とは文字通り御飯を食べるときに進められる酒のこと⁴²⁾で、B41のみに味醂酒と書かれている。味醂酒とは、焼酎に酒粕をかけ合わせてしぼり、別に白米と上白糯米の蒸したものを混ぜ合わせ、先の焼酎にかき合わせて桶にいれ成熟させたものである。中酒のときに出される吸物は、酒の肴である。酒にあうように味は軽く薄めにして供された⁴³⁾。八寸や中皿、重の物も見ることができる。献立D33では、中酒と酒肴の間に湯が出されている。湯は、口中を清潔にし消化を良くするものである⁴⁴⁾ことから、酒肴の部に入る前の文字通

りの口直しと言える。

(4) 酒 宴

A44では、中酒の後に「御本酒」と書かれ、酒宴の部に飲酒儀礼の式三献¹⁷⁾の形が見られる。この例は、現岐阜県にも見られ、天保年間から明治に至るまでこの形式を踏襲しているが⁴⁵⁾、堀切家では、Aを除いて行われていない。これを堀切家のあった地方の時代的な変化と見ることが出来る。

次に御持参開とあり、三つ組みの大盃が出され(A56、C67、D58)、祝盃のやりとりが繰り返された。C67には「武蔵」の文字が見られるが、正しくは「武蔵野」盃⁴⁶⁾のことで「飲み尽くさぬ」＝「野見尽くさぬ」の掛け言葉から来ている。「武蔵野」のススキを内一面に蒔絵した盃であった。「野」一文字の省略ではあるが、言葉遊びの楽しさが失われてしまうことになる。酒宴では数々の吸い物や硯蓋、砂鉢などが並ぶ。堀切家の献立では、酒宴の最後に「水の物」が出される場合(A67、D52、E32)と、最後の料理(砂鉢や硯蓋)中に果物名が見られる場合(B77、C83、E80)がある。Eの水の物は、本膳の前に出されているものと、終盤の砂鉢に「水の物」の記載がある。酒宴の最後に出される水のものについて讃岐、中部、山形の献立に差は見られなかったとの報告⁴⁷⁾があるが、福島でも同じ様式が見られた。なお、堀切家に多く見られる砂鉢は、浅鉢という意味の表記であると考えられ、色絵付けの比較的大きな器が用いられたと推察できる。

酒礼の儀礼的な齎を用いた吸い物の後に、肴としての吸い物が献立C(13、17、21、25)では4回、献立E(13、18、21、25、29)では5回出され、その都度、硯蓋や砂鉢などが続けて出されている。時代が下るにつれて、酒宴が本膳の前に移行する動きが見られる⁴⁸⁾。こうした変化は、明治期になってから多く見られるが、堀切家では江戸末期の献立(C、E)に見られた。

(5) 茶 菓

酒宴の後に湯が出され、口を清めたところで茶菓が出されている。献立A(69～71)では、茶菓と惣菓子の間に茶が記載されている。献立B47は菓子、C57・E60は干菓子であった。献立Dは、中酒で触れたとおりにここでは、湯しか出されていない。茶菓子とあれば濃茶が出され⁴⁹⁾、惣菓子とあれば薄茶または煎茶を飲む時に出す、少量のつまみ物として菓子や果物類をいった⁵⁰⁾。献立B以降の御茶は、薄茶または煎茶が出されたものと考えられる。A93-94では再び茶菓が出現する。Dでは、69-70に茶菓が出され、献立の最後を飾っている。既に触れたが、堀切家のすべての献立において、酒礼の始まりにも茶菓が出されている。儀式的な茶菓で始まった宴であったが、節目や最後にも茶菓が出されていた。

(6) 後 段

本膳料理では、膳部(本膳、二の膳など)の食事が終わってから、吸物や肴が出て酒宴となる。その後に麺類や団子などを出すことが後段であり、また、その料理そのものを指す⁵¹⁾。Aでは蕎麦が出され、その後「勝手入」が続いている。吸物の後、盃や三方にのせた儀礼的な食材から、下分に出された食事であると考えられる。しかしながらE61に見る後段は、内容的に酒宴になっている。ここで使われている後段の意味は、茶の湯での後段になっていた。熊倉によると⁵²⁾茶の湯で「後段といえば饗膳ののちに開かれる酒宴のことで、後段になると茶室の狭い空間から広間のような場所にかわり、ちょうど穩座のように賑やかな酒宴に移っていく」とある。ここでも、時代による様式の変化が見られた。

堀切家の後段に出された内容は、次の通りである。A73、B59、C71で蕎麦が出され、猪口に大根のしほり汁が添えられている。D54、E83(表7参照)は、かたくり麵が出されている。これは、現秋田県に見られる「かたくりう

どん」と同様のものと考えられる。

(7) 勝手入

勝手入の意味は、場所としての勝手があることから、献立A B C Dでは、場所を変えてか時間を置いての宴で、改めての三つ組みの杯が出されている。続いて酒礼の部と同様の料理の流れが記されている。Eでは勝手入の意味が変化しており、これまでになかった御土産の記載の後に出てくる。記載されている内容を表7に示した。土産として吸物が出されたと見ることが出来る。一方、最後の料理として、吸い物、大平、鶏卵が出されたと読むこともできる。後段の鶏卵は、米粉を練って黒砂糖か餡を包み茹でたもので、金柑ほどの大きさとされ、薄味噌仕立ての汁や甘汁に入れる⁵³⁾。現在の岩手県を中心とした旧南部藩で見られる郷土料理「けいらん」は、大きさも本物の鶏卵に似せていることから、堀切家が出された鶏卵も、金柑よりは大きな作りであったと推察できる。

表7 献立Eの最終部

万亀	千鶴	後段	勝手入	御吸物	御土産	砂糖
		鶏卵	大平			水の物
			かたくりめん			

IV まとめ

堀切家の10代目当主の献立A（1796年）は、三の汁までつく豪華なものであった。煎り酒（醤油が流通する前の調味料）を鱈に使用していた。また、香の物に「ふり」という記載があった。1670年頃から1764年頃までの料理書にある「うり」を「ふり」と表記する癖がみられた影響であると考えられるが、30年ほどの時間的な開きがあることから、地方の料理文化が都市部に少し遅れて対応していたと言える。

11代目の献立C（1827年）と12代目の献立E（1852年）は、献立Aと同様に三の汁まで出されていた。献立B（1819年）とD（1828年）は、二の汁までであった。本来、本膳料理が主従の契約を確認するための食事であることから、当主となる人物と他の人物の献立に差が見られた。本膳料理は、酒礼、膳部、酒肴の順に出される。しかし献立C、Eでは、膳部の前に酒肴が移行していた。こうした変化は、明治時代になってからとされてきたが、堀切家では、江戸末期にその変化が現れていた。

文 献

- 1) 農林水産省 子どもの食育 見てみよう日本各地の味
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/cuisine/（参照2018-11-9）
- 2) 一般財団法人日本食生活協会 全国の郷土料理
<http://www.shokuseikatsu.or.jp/kyoudoryouri/>（参照2018-11-9）
- 3) 伝え継ぐ日本の家庭料理 <http://tsutaetsugu.jp/>（参照2018-11-9）
 日本調理科学会50周年記念出版（一社）農山漁村文化協会（農文協）2017年11月から2021年8月まで全16冊が、季刊誌「うかたま」の別冊として発行。
- 4) 秋山照子. 香川県域・明治期から昭和初期の婚礼における饗応の形態. 日本家政学会誌, 1996. vol.47, no.4, p.329-341.
- 5) 江原絢子. “益田郡中呂の大前家の儀礼食”. 全集日本の食文化 第7巻：日本料理の発展. 芳賀登, 石川寛子監修. 雄山閣, 1998, p.263-290.
- 6) 依田萬代他. 甲州市川家の婚礼献立の変遷——江戸後期から大正期の家文書の一考察——. 山梨学院短期大学研

- 究紀要. 2011, vol.31, p.165-172.
- 7) 福島市史編纂委員会. 福島市史資料叢書第32巻堀切文書 I, 福島市教育委員会. 1979, p.1.
 - 8) 旧堀切邸管理運営協議会・福島市. 堀切家のあゆみ. 2008, p.3.
 - 9) 国史大辞典編集委員会. 史大辞典第12巻. 吉川弘文館, 1991, p.781.
 - 10) 秋山照子. 近世から近代における儀礼と饗応食の構造——讃岐地域の庄屋文書の分析を通して——. 美巧社 (高松市), 2011, p.314-318.
 - 11) 保原町史編纂委員会. 保原町史資料集第5集 佐藤九兵衛家日記. 1990.
 - 12) 江馬務. 結婚の歴史. 雄山閣, 1971, p.164.
 - 13) 福島市史編纂委員会. 福島市史 第2巻. 福島市教育委員会. 1972, p.509-511.
 - 14) 成松佐恵子. 庄屋日記にみる江戸の世相と暮らし. ミネルヴァ書房, 2009, p.230-236.
 - 15) 菊地ひと美. 江戸の暮らし図鑑——女性たちの日常——. 東京堂出版, 2015, p.220.
 - 16) 平野雅章編. 日本料理法秘伝 I. 日本料理秘伝集成第1巻. 同朋舎出版, 1985, p.224.
 - 17) 熊倉功夫. 朝日百科. 112. ㊸献立の構造, 朝日新聞社, 1983, p.(12)-29.
 - 18) 日本料理行事・仕来り大辞典 用語編. シャイカンパニー編, 2007, p.207.
 - 19) 佐藤陽一郎家文書 献立 江戸時代末～明治時代
 - 20) 福島県立博物館. 平成17年度第2回企画展図録: 婚礼——ニッポンブライダル考. 2005, p.92
 - 21) 前掲書17) p.(12)-33.
 - 22) 瀬川清子. 食生活の歴史. 東京書房社, 1981, p.221-222.
 - 23) 野沢敬編集. 朝日百科 世界の食べもの. 朝日新聞社, 1984, p.(11)-19.
 - 24) 聞き書き福島の食事 日本の食生活全集7. 農文協, 1987, p.137.
 - 25) 吉川誠次. 雑煮から見た食文化. 食生活総合研究会誌. 1991, vol.2, p.21.
 - 26) 村井康彦. 京料理の歴史. 柴田書店, 1979, p.54.
 - 27) 平野雅章編. 日本料理法秘伝Ⅲ. 日本料理秘伝集成第3巻. 同朋舎出版, p.115.
 - 28) 前掲書20) p.89.
 - 29) 聞き書き 山形の食事. 日本の食生活全集6. 農文協, 1988, p.337.
 - 30) 江馬勉. 江馬勉著作集第七巻. 中央公論社, 1988, p.297-303.
 - 31) 吉川誠次編. 献立集 I. 日本料理秘伝集成第7巻. 同朋舎出版, p.239.
 - 32) 清水桂一. 日本料理法大全. 第一出版, 1967, p.245. 共
 - 33) 松下幸子. 図説江戸料理辞典. 柏書房, 1996, p.272.
 - 34) 前掲書 33) p.253.
 - 35) 前掲書 33) p.105.
 - 36) 前掲書 33) p.81.
 - 37) 島崎とみ子. 江戸のおかず帖 美味百二十選. 女子栄養大出版部, 2004, p.30.
 - 38) 前掲書 18) p.231.
 - 39) 前掲書 33) p.79.
 - 40) 川上行蔵. 日本料理事物起源. 岩波書店, 2006, p.61-63.
 - 41) 原田信男. 日本人はなにを食べてきたか. 角川ソフィア文庫, 2014, p.205.
 - 42) 前掲書 33) p.249.
 - 43) 前掲書 33) p.81.

- 44) 前掲書 33) p.342.
- 45) 前掲書 5) p.269.
- 46) 篠田統, 川上行蔵. 日本風俗史学会編. 図説江戸時代食生活事典. 雄山閣, 1996, p.152.
- 47) 前掲書 5) p.271.
- 48) 増田真祐美, 江原絢子. 日本調理科学会誌, 2005. vol.38, no.4, p.338.
- 49) 吉川誠次編. 献立集Ⅱ. 日本料理秘伝集成第8巻. 同朋舎出版, p.332.
- 50) 熊倉功夫編. 茶懐石. 日本料理秘伝集成第11巻. 同朋舎出版, p.28.
- 51) 前掲書 33) p.56.
- 52) 熊倉功夫. “日本料理における献立の系譜”. 全集日本の食文化 第7巻: 日本料理の発展. 芳賀登, 石川寛子監修. 雄山閣, 1998, p.36
- 53) 前掲書 33) p.315.