

# 吉田屋源兵衛覚日記にみる婚礼献立

麓野梨恵子 津田和加子

## Characteristics of wedding menus in Yoshidaya Genbei's Diary

Rieko Hatano Wakako Tsuda

### Abstract

This paper considers the characteristics of wedding menus in the Hamadori region of Fukushima prefecture using Yoshidaya Genbei's Diary. This diary contains five wedding menus from the late Edo period. For the wedding menu of the heir apparent, the names of the invited guests and the time and place of the banquet were recorded in detail. The number of dishes served and the ingredients used differed depending on the social rank of guests. There was also a banquet for children only, and from an early age there was an opportunity to learn the etiquette of meals. Numbers are attached to the soup that is served in the banquet section, and the remnants of Sankon's righteousness can be seen. The ingredients used were flatfish and flounder because they are located near the sea. Rays were used in dishes for lower-ranking guests. There are different kind of rays, and local names such as "Rente" and "Karakai" were used.

**Key words** : Honzen cuisine, Edo period, wedding menu, social rank, ray

### 1. はじめに

近世の婚礼献立の研究では、秋山による四国<sup>1)</sup>をはじめ、中部以西の地域を対象としたものがほとんどである<sup>2~5)</sup>。また、福島県内で会津地方の資料が存在するが<sup>6~9)</sup>、浜通り地方の研究は見当たらなかった。日記を基にした食生活に関する研究があるが、日常食を含めた食生活全般にわたるもの<sup>10)</sup>や明治後期のものであった<sup>11)</sup>。これまで、福島市の旧家堀切家に残された婚礼献立を中心に考察してきたが<sup>12~13)</sup>、それに用いた資料は献立と婚礼覚であった。堀切家の婚礼献立は5~7mと大型で、座敷に貼り出したものとされる<sup>14)</sup>。婚礼覚は、横型の帳とじになっており献立の他、役割分担、祝いの金品が記されている。これらの資料には明確な年代の記載がない場合もあり、誰の婚礼であるかを複数の資料を用いて検証する必要があった。堀切家に残されている献立は、本客のものと考えられる。また、福島県内の江戸期における日記には、守山藩（現郡山市）櫻村家のものがあるが、婚礼膳の概略があるものの、内容は記載されていなかった<sup>15)</sup>。本報では福島県浜通り地方の婚礼献立の特徴を、商家吉田屋の番頭源兵衛の日記を用いて考察する。中でも、婚礼献立の構成と使用されている食材の特徴を明らかにしていくことを目的とした。

### 2. 方 法

吉田屋源兵衛覚日記の原本は、相馬市歴史資料収蔵館に保管されている。また持館泰氏によって、そのすべてが翻

刻されており、それを相馬市図書館で閲覧することができる。さらに、安政3年（1856）から文久4年（1864）までの日記が相馬郷土研究会によって活字化されている<sup>16)</sup>。これら、3種類の資料を用いた。

### 3. 結果および考察

#### (1) 相馬中村藩

献立を見る前に、吉田屋源兵衛覚日記の背景として相馬中村藩をみていく必要がある。江戸期に六万石の大名相馬氏が支配していた相馬藩は、現福島県浜通り北部に位置し、本拠地を中村においたことから中村藩とも呼ばれ、藩主の姓を付けて他国と区別している。気候的には4～7月にかけて親潮の影響による「やませ」が吹く年がある。相馬中村藩は、天明の飢饉（天明3～4年：1783～84）において多数の死者を出している。財政を立て直すため儉約令が出され、さらに北陸地方からの移民を招いている<sup>17)</sup>。また、二宮尊徳による報徳仕法を、相馬藩士の富田高慶の指導のもと弘化2年（1845）より取り入れ財政の立て直しを図った。藩内には、古くから開墾のために作られた、ため池や水路がある。一説には米沢藩が上杉鷹山の勧めで、相馬藩から鯉の稚魚を取り寄せて城のお堀で飼ったのが、米沢鯉の始まりとされる<sup>18)</sup>。海に近い相馬中村藩ではあるが、養鯉が盛んであったことが推し量られる。

#### (2) 吉田屋源兵衛覚日記

吉田屋とは相馬中村城下の宇田川町にあった豪商である。吉田屋本家を鈴木荘左衛門といい、分家を鈴木庄右衛門といった。両家は中村藩の事業を請け負う商人であったことから「町給人」として城下侍に準じた身分で、本家は230石、分家は50石の禄を受けていた。源兵衛は分家鈴木庄右衛門の番頭であった。源兵衛は、相馬中村藩の御趣意船建造を幕府に届ける際の名義人になっている<sup>19)</sup>。後に苗字帯刀を許され館岡源右衛門と称した。この源兵衛が、安政3年（1856）から明治11年（1878）まで書き残した記録が『吉田屋源兵衛覚日記』である（以降「覚日記」と記す）。彼の死後、嗣子の虎三によって明治13年から17年まで書き継がれた。日記の内容は、天下国家そして商売上の取引から家庭内の事まで詳細に記録されている事がこの日記の最大の特徴と言える。例を示せば、和宮降嫁や桜田門外の変もあれば、藩内の冠婚葬祭、娘の疱瘡や妻の手指の荒れに至るまで多岐にわたっている。この覚日記は詳細な記述から、江戸末期の歴史<sup>20)</sup>の他、地震<sup>21)</sup>や流通<sup>19) 22)</sup>、商業活動<sup>23)</sup>の研究資料として使われてきた。

#### (3) 婚礼の時期と人物

文久元年11月29日に、主人鈴木庄右衛門重熙の系図が記載されている。庄右衛門は、先妻によって1男を、後妻によって2男、7女をもうけている。本稿では、継嗣とされる次男庄次郎重矩をはじめ、庄三郎、おくま、おみん、おしげの婚礼献立について扱う。婚礼の行われた時期と人物を表1に示した。和暦の他、料理に出される食材の旬を考察するために西暦を併記した。また人物の欄には、鈴木家と相手方の他に料理人の名も付した。

表1 婚礼の時期と人物（料理人を含む）

献立	和暦年月日（西暦 <sup>24)</sup> ）	人 物
A	文久元年12月23日 (1862年1月22日)	おくま：愛沢安五郎 料理人：八巻屋万助
B	文久2年2月21日 (1862年3月21日)	おみん（四女 16歳）：衣山恒蔵 料理人：八巻屋万助
C	文久4年4月9日 (1864年5月14日)	庄三郎：荒源太郎方へ贅養子
D	慶応2年2月17日 (1866年4月2日)	庄次郎（23歳）：おやま（15歳） 料理人：嘉助、又吉、又六、万助他4名
E	慶応2年4月27日 (1866年6月10日)	おしげ：室原仲衛

## (4) 献立の内容

取り上げた5つの献立のうち4つに、本客と惣通り、また子供衆など階層別の記載がある。惣通りとは商家である吉田屋の位置する近隣の商家また、取引先を意味していると考えられる。福島県史<sup>25)</sup>の浜通り地方の婚姻習俗を見ると、招かれた部落(村)の人たちを<sup>ソウドオ</sup>そうかよいとする表記があり、この地域独特の名称であることが裏付けされる。ただし源兵衛の日記には、惣通りという読みが施されている。以下に、それぞれの献立の構造と食材ついて述べていく。

江戸期の献立構成は、室町時代から続く本膳料理と、茶の湯の流れをくむ懐石料理、江戸中期に酒宴を中心にした会席料理がある。婚礼献立においては、本膳料理が主流であった。その構成は、はじめに儀式的な「酒礼」、次に中心的な「饗膳」、最後に「酒宴」の三部でできている<sup>26)</sup>。婚礼においても時代と共に会席料理の形式つまり、酒・肴を中心とした「酒宴」で始まり「饗膳」が後半にすえられる形が見られるようになった<sup>27)</sup>。

## 献立A(表2)

献立Aでは、酒肴が先にだされ「酒宴」から始まっている。当初、この婚礼は文久元年12月10日に予定されていたが、花婿の実兄の急死により12月23日に日延されている。あまりにも急な事で、惣通りの客(昼時)の料理は準備ができてしまっており、予定通りに酒と料理を出している。夕方からの本客分は、料理屋に見合わせてほしいと依頼している。子供衆の献立が見られないのは、招待しておらず相手方の愛沢家で行うことが記述されている。後に見る他の婚礼献立の膳組では、「饗膳」「酒宴」の順になっている。この献立Aと、献立C(善三郎の内祝い)だけが、「酒宴」の後に「饗膳」配されている。これは、ハレの膳と言い難い状況から、あえて供する順番を変更したと考えることができる。これに先立つ同年11月24日には、源兵衛自身の再婚の献立が記されており、同様に酒肴が先であった。なお、「酒

表2 献立A 客層別献立

区分	対象	本客	惣通り
	人数	10人	71人
酒宴	にしめ	長いも、鯛、水豆腐	畑いも、こんにゃく、にんじん、いか、牛房
	井	鮫鯊、数の子	数の子
	硯蓋	猪茸、蒲鉾、卵海苔焼、鰯照焼、くわい	昆布、せん鯛、かすてら、小串、さつまて、牛房
	初吸物	鴨、皮牛蒡	鴨、牛房、青菜
	さしみ	鯛、平目、けん	平目、けん
	二吸物	はんぺん、□治	はんぺん、芹
	鉢	大蒲鉾、はも* <sup>1</sup> 、寄せもの	□袖こう、はせ、鰯
	三吸物	鯛、うとめ	
	濱焼	黒から、そへし内	
饗膳	汁	いも、いか、な	いも、牛房、豆腐
	皿	□、たこ、木耳、□かぶら	鱈、れんてん* <sup>2</sup> 、ねぎ
	坪	さらさ、すき味噌	
	平		椎茸、長いも、かすてら、あわび、鰯
	椀	飯	
	二汁	あいなめ、ねぎ	鰯、ねぎ
	千代久	たこ、桜いり	数の子
	家喜物	塩引、黒から、鰯	塩引、大鯛
	平	蒲鉾、長いも、裏白椎茸、花くわい、鳴門巻鰯	

注) 判読不能なものは□とした \*1あなご \*2ガンギエイ

礼」の部についての記載は、覚日記すべての献立に見られなかった。その理由は、源兵衛にとって記載する必要がなかった内容と考えられる。本客と惣通りに使われた食材を比較すると一例になるが、にしめ：氷豆腐→こんにゃく、井：鮫鱈、数の子→数の子、さしみ：鯛、平目→平目のように変化が見られる。また、吸物や料理にも減少がみられた。

### 献立B (表3)

招待客の人数からいって、献立Aに比べると盛大な催しであった。また、子供衆の献立についても記載されていた。献立構成をみると、饗膳が先に出され酒宴が後になっている。食材では、本客の本膳の皿と二ノ膳の千代久（猪口）に鯉が使われている。この地で養鯉が盛んであったことの表れである。千代久にある鯉子つけとは、糸づくりやそぎづくりにした魚肉に、その魚の卵を塩や酒で調味して煎りつけたものをまぶしつけたもので、本客の膳にふさわしいものである。惣通りの膳に、エイが使われている。「れんてん（ガンギエイ）」、や「かすべ（アカエイ）」の呼び名は、福島県のものでもあるが<sup>28)</sup>茨城県那珂湊でも使われている。当時の相馬の商取引先として、那珂湊が重要であったことが覚日記に見られることから、言葉の影響も受けていることが伺える。エイの食文化の報告には、「れんて」または「れんてん」の呼称は見られなかった<sup>29)</sup>。井の鮫鱈のとも和えでは、惣通りに引き菜が付されている。引き菜とは、根菜類のせん切りを指すが、ここでは千切りにした大根を一晩戸外に出して凍らせたもの、または干大根であったと考えられる。現在でも切干大根を加えて、増量した作り方が紹介されている<sup>30)</sup>。子どもたちに出された料理は、取廻しと随所にかかれており、硯蓋は小皿で出されるなど給仕する側の手を少なくする工夫が見られた。また、吸物の数が、本客では三種、惣通りでは二種、子供衆では一種と変化している。同様に、肴数にも減少が見られる。

表3 献立B 客層別献立

区分	対象	本客	惣通り	子供衆
	人数	10人	130人	55人
饗膳	汁	畑いも、鰯、青菜	いもの子、鰯、青み	同断
	皿	鯉、木耳、紅かぶら	れんてん*1の鯉	前同
	平	かまぼこ、あいなめ、長芋、裏白椎茸、花くわい	長いも、椎茸、くわい、かすてら、鰯小串	同断
	椀	飯	飯	
	香	沢庵	沢庵	
	二汁	あいなめ、茗荷	花かすべ*2、ねぎ	同断
	千代久	鯉ノ子つけ	数子、白あえ	同断
	家喜物	塩引切身、黒から、鰯	塩引切身、かれい切身交り	同断鰯は切身
酒宴	にしめ	長芋、凍み豆腐、はんぺん	凍み豆腐、畑いも、にんじん、こんにゃく、鰯	同酒ノ肴取廻し 同断
	井	鮫鱈とも和え	鮫鱈とも和え、引き菜*3	
	硯蓋	猪茸、鰯小串、蒲鉾、玉子焼き、くわい	かすてら、せん鰯、鰯小串、牛房、くわい	同断にて小皿へ取り廻し
	初吸物	こち、うど	雁、皮牛房、せり	はへのくつし、せり
	さしみ	□、石鰯、うに、茗荷	鰯、鯉、うと□	惣通りのうちにて取廻し
	二吸物	雁、皮牛房	黒から、うど	
	小皿	芹、あいなめ、松茸、栗		
	三吸物	黒から、水菜		
□皿	小川まき、生□、生姜			

注) 判読不能なものは□とした \*1 ガンギエイ \*2 アカエイ \*3 大根のせん切りを干したのもの

## 献立C (表4)

三男の庄三郎が荒家に贅養子になる際の内祝いの膳である。22人がこの宴に参加している。献立の構成では、酒宴が先で饗膳が後に配されている。料理の内容を見ると「しび」つまり鮭がさしみと皿に、「せいご」<sup>31)</sup>鱈が吸物に出されている。また、ふきや孟宗の筍など旬の食材が使われている。献立A、Bのにしめには凍み豆腐（凍り豆腐）が使われたが、ここでは「つと豆腐」が使われている。現在は、会津地方の郷土料理として残されているが、相馬の地にあっても祝いの膳に使われていた。特に注目すべきは、赤飯が出されていることである。他の婚礼献立に比べれば、質素に感じられるが、祝いの華やぎのような心がこめられた膳である。

表4 献立C

にしめ	つみ入れ、うど、つと豆腐、木耳、切いも
井	酢つけ魚、うど、防風
初吸物	こち、孟宗（筍）
さしみ	しび* <sup>1</sup> 、平目、みょうが、おろし大根
二吸物	せいご* <sup>2</sup> 、柚の芽
汁	つみ入れ、水葉、ふき
にしめ	こんにゃく、むきたけ、つと豆腐、わらび、ふき
皿	生盛、しび* <sup>1</sup> 、木耳、防風
平	かすてら、鰯小串、孟宗、切いも、くわい
椀	赤飯
二汁	せいご、松露
千代久	酢つけの魚
家喜物	鰯、かながしら、塩引

注) \*1まぐろ \*2すずき

## 献立D (表5)

庄次郎が継嗣であるため、この婚礼に関する記載は、詳細なものであった。1つの婚礼に複数の献立（本客、惣通り、子供衆）が記載されており、身分によって料理の内容が異なっていた。宴席が開始された時刻とともに使用された座敷、その招待客の氏名と人数がある。婚礼当日に続く振舞の記述は、貴重な資料と言える。大儀振舞、居残りの宿泊客への料理、最後には指南役はじめ料理人へ鰯鯛御祝儀で締めくくられている。これらの宴席の独特の呼び名も、特徴の1つとして挙げられる。献立の構成は、「饗膳」の後に「酒宴」となっている。食材をみていく。本客の膳にある桜魚であるが、ワカサギであると判断した。千代久にある子つけに見られるように、産卵期を迎えていることと、さしみにも使用されているからである。一般に、桜魚といわれているのがこの季節に出始める小鮎であるが、上記のような料理には適していない。客の階層によって、平目やあいなめがエイに置き換えられている。献立Cと同様に、にしめに「つと豆腐」が出されていた。残り御客は、親類や相馬中村藩の御蔵掛りであった。大切に遇する必要があったため、出された食材にも料理の品数にも豪華なものであった。本客と惣通りの献立の最後に「御弁めし」<sup>カサ</sup>の記載があった。その意味を推し量りかねていたところ、覚日記文久元年11月28日と29日に宴席の記載があり、にしめ、さしみ、硯蓋などの酒肴の最後に「是にて御蓋飯を上がる」と書かれていた。このことから、吸物椀の蓋を飯椀代わりにしたと考えられる。これらの献立の後に、借りた食器の数や手伝いのお礼などを記載したうえで「目出度」<sup>めでたし</sup>を4回繰り返している。源兵衛の、手放して喜ぶ様子が伝わってくる。

表5 献立D 客層別献立

日	17日					18日		19日
対象	本客	御親類	惣通り	子供衆	当日朝長持ち衆	残り御客	御大儀振舞	鯉鯛御祝儀
場所	表二階祝之間	表二階	両二階茶之間	茶之間				
時間	暮六ツ時	當朝五ツ半時	當朝五ツより八ツ時	當朝四ツ時	當朝七ツ時			夕方
人数	21人	11人	139人	92人	8人	7人	121人	11人
汁	いもの子、つみ入れ、菜	いもの子、つみ入れ、菜	いもの子、鰯の足、菜	いもの子、鰯の足、菜		いも、つみ入		
皿	生盛、平日、木耳、紅かぶら	みとり魚 <sup>*3</sup> 、三島海苔、木耳	れんて <sup>*6</sup> 鱈	れんて <sup>*6</sup> 、あさつき鱈		みとり魚、三島海苔、木耳		
平		鰯緑焼、蒲鉾、かすてら <sup>*5</sup> 、長芋、椎茸	鰯小串、鮑、かすてら <sup>*5</sup> 、凍みこん、巻昆布	鮑、鰯小串、かすてら <sup>*5</sup> 、凍みこん、巻昆布		鰯小串、蒲鉾、かすてら <sup>*5</sup> 、長芋、椎茸		
坪	きんこのうま煮							
千代久	櫻魚子つけ <sup>*1</sup>	櫻魚子つけ	蛸櫻煮	数子		櫻魚子漬		
椀	飯	飯	飯	飯		飯		
香	沢庵、奈良漬	沢庵	沢庵	沢庵		香物		
二汁	あいなめ、茗荷	あいなめ、茗荷	かすべ <sup>*7</sup> 、ねぎ	かすべ <sup>*7</sup> 、ねぎ		はんぺん、三つ葉		
平	かまぼこ、長芋、椎茸、鰯							
家喜物	鰯一枚、塩引切身、櫻魚	鰯一枚、塩引切身	巻鰯、塩引切身	巻鰯、塩引切身		鰯一枚、塩引切身		
にしめ	長芋、しんな、椎茸	芋、つと豆腐 <sup>*4</sup> 、鰯	畑芋、つと豆腐、鰯	いも、つと豆腐、鰯	いも、しんな、椎茸	長いも、しん□、小椎茸	煮しめ	煮しめ
井	鮫鱈とも和え <sup>*2</sup>	鮫鱈とも和え	れんて <sup>*6</sup> 、あさつき、鱈			鮫鱈とも和え	井	
覗蓋	鰯小串、□、蒲鉾、花くわい、鰻	鰯小串、かすてら <sup>*5</sup> 、くわい、昆布、せん鰯	鰯小串、かすてら <sup>*5</sup> 、せん鰯、くわい、昆布	鰯小串、かすてら <sup>*5</sup> 、せん鰯、くわい、昆布	鰯小串、猪茸、蒲鉾、くわい、昆布	鰯小串、猪茸、蒲鉾、花くわい、鰻	覗蓋	覗蓋
一吸物	雁、牛房、芹	はんぺん、うど、菜	はんぺん、凍み豆腐、菜	はんぺん、凍み豆腐、菜	鰯、うど	雁、牛房、芹	吸物	吸物
さしみ	平日、櫻魚、茗荷、うど	平日、花れんて <sup>*6</sup> 、うど、茗荷	蛸、れんて <sup>*6</sup> 、あさつき茗荷	蛸、れんて <sup>*6</sup> 、あさつき、生姜	平日、櫻魚		さしみ	さしみ
二吸物	黒から、しめじ、水菜	黒から、水菜、うど	黒から、うど			鯉、□、小味噌		
鉢	大蒲鉾、鰯塩焼、松茸					大蒲鉾、鰯小串		
三吸物	□うと、山□□							
大平	小椎茸、長芋、真薯、卵、独活					真薯、□露、椎茸、水菜		
濱焼	鰯、大そい、かけ醤油	鰯塩焼	鰯塩焼			濱焼	濱焼	濱焼
その他						うどん		
備考	内5人本膳付、内6人御弁めし		御弁めし	二ノ膳なしにて引落し	御膳なし			残肴残酒、御膳なし

注) 判読不能なものは□とした \*1 桜の咲くころに産卵期を迎えるワカサギ \*2 鮫鱈の身をその肝で和えたもの。 \*3 不明 \*4 会津地方の郷土料理。豆腐をつとで包んで茹でた後、薄く切る。 \*5 カステラ蒲鉾 \*6 ガンギエイ \*7 アカイ

## 献立E (表6)

庄次郎の婚礼(献立D)から2ヵ月ほどたったの婚礼である。本客17人、惣通り73人の名前の後に本客と惣通りの献立が記されている。献立構成をみると「饗膳」の後に「酒宴」があるが、惣通りの献立には「酒宴」しか書かれていない。筆まめな源兵衛にしては珍しく省略したのか、実際に「酒宴」しか催されなかったのかは不明である。食材では、献立D同様に桜魚=ワカサギの子つけが見られる。本客の香のものに、奈良漬と沢庵が出されている。これは献立Dと同じであった。

表6 献立E 客層別献立

	本客	惣通り
汁	ふき、つみ入	
皿	平目、木耳、紅かぶら、□、錦糸卵	
坪	苞玉子、みそ	
千代久	桜魚子つけ	
平	玉子、塩□け、蒲鉾、筍、鰯みどり	
椀	飯	
香	沢庵、奈良漬	
二汁	はへ、みょうが	
家喜物	鰯、塩引、かながしら	
にしめ	筍、□豆腐、□□	焼豆腐、いも、鰯、よしかつお
井	鮫鱈	鮫鱈
硯蓋	鰯小串、蒲鉾、うなぎ、ふき、香茸	香茸、□さか、鰯、かすてら、ふき
一吸物	みそ、こち、筍	黒から、みょうが
さしみ	平目、□魚、みょうが	平目、かすべ* <sup>1</sup> 、みょうが
二吸物	鱈、□	みそ、平目くつし、筍
鉢	大蒲鉾、か□ら、筍	□□、魚でん
家喜物		塩引、鰯

注) 判読不能なものを□とした \*1アカエイ

#### (5) 階層別献立による差異

庄次郎の婚礼(献立D)には、階層別に5種類の献立と3種類の食事の記述がある。5つの献立に使用された食材を一覧にした(表7)。いずれも「饗膳」は二汁五菜となっているが、酒宴では、下分になるにしたがって料理の数が減少する。本客には、三つの吸物が供されているが、御親類、惣通り、残り御客までは二吸物までであった。子供衆、長持ち人、振舞の席に至るまで吸物が出されている。吸物の数に従って肴の数も減少する。香川県(讃岐)の庄屋の事例<sup>32)</sup>では、同様に客の階層によって大きな差が見られた。酒宴の部で見ると、最上級16品～最下層2品の献立がみられたが、献立Dでは、10から4と品数の差は小さかった。膳部の香の物にも差が見られ、本客には沢庵と奈良漬が出されているが、以下の膳には沢庵だけであった。下層になると、鰯が多用される。惣通りと子供衆の汁に、鰯の足が使われており、格差が如実に示されている。また、下層の献立に「れんて」や「からかい」という名が見られる。これは方言で前者はガンギエイを、後者はアカエイを指す<sup>29)</sup>。相馬地方では、エイの種類を使い分けて調理していたことが考えられる。本客には、エイは使われていなかった。いずれの献立にも、鰯や平目が多用されている。相馬には、原釜や松川浦といった漁港があり、鰯や平目の水揚げが現在でも主力となっている<sup>33)</sup>。その一方、上位の客である残り御客に、鯉が出されている。古くからため池を利用していた相馬の特徴と言える。

#### (6) 子供衆の膳

江戸期の婚礼献立の研究資料に使われているものは、主に本客に出された献立であった。福島市の堀切家の文書の中に、明治期のものであるが階層の違う献立が1例だけある。本客のものと「当日献立」という言わば惣通りにあたるものであった。当時の婚礼では、子どもたちの献立も用意されていたと考えられるが、覚日記にあるような明確な記録は、散見したところなかった。献立Dの終わりに「二ノ膳なしにて引落し」の一文が添えられている。視点を変えると、子どもたちにも一人ひとりに膳がすえられていたことが明確である。二の汁が配られる際に、本汁椀を下げ

表7 献立Dに使用された食材

	本客	御親類	残御客	惣通り	子供衆
海魚	あいなめ、鮫鱈、鰈(4)、黒から、そい、平目(2)	鰈(4)、あいなめ、鮫鱈、平目、れんて、黒から	鰈(4)、鮫鱈、「濱焼」	鰈(2)、黒から、れんて(3)、かすべ	鰈(2)、れんて(2)、かすべ
海魚計	10	9	6	7	5
その他魚介	なまこ			鮑、蛸(2)	鮑、蛸
練り物	蒲鉾(3)、しんじょ、つみ入れ	つみ入、蒲鉾、かすてら(2)、はんぺん	つみ入、蒲鉾(3)、かすてら、はんぺん、しんじょ	かすてら(2)、はんぺん(2)	かすてら(2)、はんぺん
その他加工品	塩引	塩引、鰯(2)	塩引	鰯(3)、塩引	鰯(3)、数子、塩引
川魚	鯉、桜魚(3)	桜魚	桜魚、鰻、鯉		
魚類不明		みとり魚	みとり魚		
魚類計	22	19	18	18	15
鳥類	雁		雁		
玉子	1				
蔬菜	青菜、しんな、せり、水菜、三つ葉	菜(2)、水菜	三つ葉、芹、水菜	菜(2)	菜(2)
根菜	くわい、大根(2)、ごぼう、紅かぶら	くわい	くわい、牛房	くわい	くわい
その他野菜	うど(3)、茗荷(3)	うど(3)、茗荷(2)		ねぎ、あさつき(2)、茗荷(2)、うど	あさつき(2)、ねぎ、生姜
いも類	いもの子、長芋(3)	いもの子、長芋、芋	いも、長いも(2)	いもの子、凍みこん、畑芋	いもの子、凍みこん、芋
きのこ類	木耳、椎茸(3)、しめじ、まつたけ	木耳、椎茸	木耳、椎茸(3)、猪茸		
豆・種実類		つと豆腐		つと豆腐、凍み豆腐	つと豆腐、凍み豆腐
海藻		三島海苔、昆布	三島海苔	昆布巻、昆布	巻昆布、昆布
野菜不明	2				
不明			3		

たことが示されている。大人になれば、二の膳までである食事が出されるようになると、視覚的に学んだであろう。こうしたハレの席で食事をすることは、礼儀作法を学ぶ機会になったと推察される<sup>34)</sup>。

## (7) 相馬の風土

A～Eすべての献立を改めて見直すと、配されることのなかったものに、水の物(果物)や中酒、茶菓があった。また、宴席の終盤に出される後段(蕎麦やうどん、団子など)も見られなかった。報徳仕法の考えから、質素儉約を旨とした相馬藩にあって省略されたものと考えられる。吸物に番号を付すのも特徴的で、資料として示さなかったが源兵衛の再婚では、前吸物、後吸物とあり、それに先立って供された刺身にも前蛸、後石鰈蛸とまとめて記されていた。猪口を千代久、焼き物を家喜物と表記することは、他の地域の婚礼献立にもみられるが、献立の最後に「濱焼」があるのは、海に面した地域ならではのと言える。婚礼膳をすべて食べきることはなく、持ち帰った料理を家人と分け合うことを前提としている。すしが「酒宴」の部に出されることが一般的に多くみられるが、「覚日記」の献立には出現しない。すしは元来、魚を保存することを目的とした熟れずしが原型である。そこから、派生した飯ずし、押しずし、姿ずしなどとなり、握りずしへとつながる。相馬原釜の聞き書の記述によると、この地方の漁業は近海な主で、毎日のように魚が食卓にのぼることから<sup>35)</sup>、魚に保存性を加えたすしを婚礼の膳に載せる必要度が薄かったと考えられる。



#### 4. まとめ

福島県浜通り地方の婚礼献立の特徴を、『吉田屋源兵衛覚日記』を用いて検討することができた。文久元年（1862）～慶応2年（1866）の5つの婚礼献立の中でも、跡継ぎにあたる人物の婚礼献立については、特に詳細な記録がなされていた。献立構成は「饗膳」「酒宴」の順になっているが、内祝いでは「酒宴」のあとに「饗膳」が出されていた。客の階層によって、出される料理の数や使用される食材が異なっていた。子どもたちだけの宴席もあり、幼い頃より祝い膳の礼儀作法を身につける機会が設けられていたと考えられる。酒宴に出された吸物に数字が付けられており、三献の義の名残が見られた。使われていた食材は、海に近い地域であるため鰯や平目が多かった。溜め池もあって鯉を上位の客に呈していた。鯛は用いられず桜魚（ワカサギ）や鯉の子つけが供され、手間をかけたもてなしになっていた。階級の低い客たちへの料理には、鰯やエイが使われていた。エイにも種類があり、「レンテ」「カラカイ」といった地方の名称が使われていた。報徳仕法の考えから、質素儉約を示すものとして鯪鰯のとも和えに、引き菜が加えられている記述があった。献立には、水の物や中酒、茶菓などは見られず、鮮魚の入手が簡易な地域であることから、すしの記載もなかった。今後は、覚日記にある仏事や振舞膳などの検討を重ねて行きたい。

#### 文 献

- 1) 秋山照子. 近世から近代における儀礼と饗応食の構造. 美巧社. 2011.
- 2) 増田真佑美, 江原絢子. 婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷. 日本調理科学会誌. 2005, vol. 38, No. 4 p. 25-34
- 3) 森本幾子. 近世大坂商家の婚礼. なにわ・大阪文化遺産学研究センター. 2007, p. 35-48
- 4) 東郷富規子. 江戸後期における京都商家の生活文化——婚礼のしきたり. 園田学園女子大学論文集. 1992, 26, p. 12-22
- 5) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴. 甲州甲府盆地の婚礼献立の変遷. 山梨学院短期大学研究紀要. 2012, 32, p. 26-40
- 6) 増田昭子. 会津の慶弔帳を読む. 会津若松市史研究. 1999, p. 97-115
- 7) 平出美穂子. 古文書にみる会津藩の食文化. 歴史春秋社. 2014, p. 74-89
- 8) 鈴木信也. “会津の婚礼料理”. 佐藤善右衛門編. 会津の婚礼今昔. ゴールデンプラザ中の島. 1986, p. 38-62
- 9) 渡邊良三. 古文書に見るハレの日の献立. 金山史談. 1997, No. 8, p. 85-112
- 10) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴. 『路女日記』の食記事に関する分析調査（第1報）. 山梨学院短期大学紀要 2013, Vol. 33, p. 23-35
- 11) 櫻井美代子. 明治後期京都のある商家の食生活. 東京家政学院大学紀要. 2007, Vol. 47, p. 31-39
- 12) 津田和加子. 福島市の旧家堀切家の婚礼献立の変遷. 桜の聖母短期大学紀要. 2016, No. 40, p. 61-73
- 13) 津田和加子. 江戸期堀切家の婚礼献立の変遷. 桜の聖母短期大学紀要. 2019, No. 43, p. 129-140
- 14) 原田信男. 江戸の料理史. 中央公論社. 1989, p. 218
- 15) 郡山市歴史資料館編. 年中日記 天保6年（守山中町榎村家文書）. 2010, p. 104
- 16) 吉田屋源兵衛. 持館泰校訂. 吉田屋源兵衛覚日記. 相馬郷土研究会, No. 1～9-3, 1984～2009
- 17) 相馬中村藩への南砺地方農民の移住について  
[https://www.city.nanto.toyama.jp/cms-sypher/open\\_imgs/info/0000000093\\_0000027078.pdf](https://www.city.nanto.toyama.jp/cms-sypher/open_imgs/info/0000000093_0000027078.pdf) (2019-5-8閲覧)
- 18) 乙坂ひで編著. 東北・北海道の郷土料理. ナカニシヤ出版. 1994, p. 307
- 19) 岩本由輝. 幕末陸奥中村藩における御趣意船の建造. 東北学院大学東北文化研究所紀要. 2005, Vol. 37, p. 39-108
- 20) 鈴木清. 文久元年ある城下町の一年. 歴史春秋社. 2015
- 21) 宇佐美龍夫. わが国の地震学のあゆみ. 地震. 1981, No. 34, p. 2

- 22) 船杉力修, 渡辺康代. 港町銚子の機能とその変容 荒野地区を中心として. 歴史地理学調査報告. 1998, No.8, p.1-31
- 23) 引地昭夫. 丸森側からみた吉田屋日記. アジア流域文化研2011, No.7, p.65-71
- 24) 和暦から西暦変換 <https://keisan.casio.jp/exec/system/1239884730> (2019- 5 -11閲覧)
- 25) 福島県編. 福島県史第24巻各論編10民俗2. 1967, p.254
- 26) 熊倉功夫. 日本料理文化史 懐石を中心に. 人文書院. 2002, p.140
- 27) 前掲書2) p.26-27
- 28) 福島県水産試験場編. 福島の海産動物方言集: 魚の呼び名. 1995, p.28
- 29) 富岡典子他. エイの食文化と地域性. 日本調理科学会誌. 2010, Vol.43, No.2, p.120-130
- 30) 柏村サタ子他. 聞き書き福島の食事. 農文協. 1987, p.300
- 31) 前掲書28) p.36
- 32) 前掲書1) p.315-316
- 33) 高野岳彦. 相双地方の地域特性と浜通り水産業の動向. 地域構想研究報告2016, No.7, p.92
- 34) 高橋秀子, 東海林明弘. 岩手県一関市奥玉地区で行われていたしつけ道場の講義本の特徴. 日本家政学会誌. 2015, Vol.66, No.10, p.7-14
- 35) 前掲書30) p.322