



## Kobe Shoin Women's University Repository

Title	家政学よりみた江戸時代（九） Edo period judging from Home Economics（9）
Author(s)	高尾 こいし（Koishi Takao）
Citation	生活科学論叢（Review of Living Science）, No.9：1-14
Issue Date	1976
Resource Type	Bulletin Paper / 紀要論文
Resource Version	
URL	
Right	
Additional Information	

## 家政学よりみた江戸時代(九)

高 尾 こいし

衣食足って礼節を知るといわれるように、食生活が十分満足されるようになると、食事の作法が人々の間に生じてくる。枕草子に、「たくみのものくふこそあやしけれ。あわただしく、顔を地につくるやうに食ふ。」とかかかれている。世俗立要集には、「将門かゆをのみ残したるを庭にしやくとすてたりけるをば、王相なしとしたりけり。」とある。将門に与しようとして訪ねて来た秀郷は、将門の食事の無作法な有様をみて、将たる器でないとして、却って貞盛とともに将門を討ったということである。貞盛、将門、秀郷はかつて公卿につかえていたことがあり、平安時代の宮廷や公卿の間に食法が重んじられていたことはわかるが、具体的なことははっきりしない。食事はゆっくり静かにとり、あるいはさらさらと食べ、盤上などにこぼしたり、食べかすを残したりせず、果物などでたねのあるものは、懐紙につつまむようにとある。職人の早飯といって、上体を前に伏せながら無言で早く食事をすませる風習が最近まであったのは、遠く古い昔からの名残りである。

### 世俗立要集

サネアラン物ヲバフトコロニセヨト云ナリ。スベテハレニモケニモ、盤上ニクヒチラスコトハスマジキ事也。盤上ニモノーモコボシチラスベカラズ。サワサワトクフベシ。菓ヲ食シテサネ皮イタジキニモ庭ニモナゲチラス事ハウタテキ事也。主君ノ御前ナンドニテハ、スコシモチラサズシテ、タタウガミニモ取入テ立ベシ。サシモナカラン所ニハ、ヒトトコロニシヨクベシ。将門カユヲノミノコシタルヲニハニシヤクトステタリケルヲバ、王相ナシトハシリケリ。ユヲノミノコシテ庭ニスツルコトハ、心ヲトリスル事也。又主君ノ前ニメシチラシタラン物ヲバ、陪膳ノ物ワザトヒタラズトモ、便便ニトリテスツベシ。ムナシキ折敷坏物ノクズナンドツモラスベカラズ。

食法は朝廷の饗宴で行われていたものを一般が見習うようになったものである。献盃など酒については述べてあるものも多いが、食法については記述されているものが乏しい。大饗雑事に「欲食飯先取取花事」とあり、初仕大臣大饗雑例に「先取最花食了」として、最花は「さは」とよんでいる。類聚名義抄には、取花「はし也」とある。当時食は高坏にふくらと高く盛った。高貴の方がどのように食べられるかと伺っていると、箸で上の方の部分を向左右からはしをいれ輪切りにして少し食べられたとある。今川大草紙には、左を一箸、右を一箸、向を一箸、三箸を一口に食うとある。

### 今川大草紙

飯くふやう。先左を一箸、右を一箸、向を一箸に、三箸を一口に入て喰也。是は門出

にて喰也。我が所にては向左右と喰也。

飯の食い方については、平安時代末期のものもあるが、食法は室町時代武士の心得として述べられたものが多い。その中から飯のたべ方についてのものを少しくあげてみる。この中で、赤飯を手で食うことなどは老人の間に現在も守られており、箸をとるときは、人よりおそく、人より早くおくように躰られた人々もあることと思われる。

#### 奉公覚悟之事

ゆづけは、かうの物よりくひそむべき也。

めしは中もりよりくひそむべき也。

#### 三義一統大草紙

食の喰やう。第一五段の箸と申て、箸に五つの躰あるよし有之。先飯を三箸くひ、其後汁、又其後飯、其次あへまぜ成べし。あへまぜなくば、時の賞翫の菜など、又酔の物を喰ふべし。但初め汁を汁とつづけ、菜を菜とつづけ不可喰。間に飯を一箸つつ交ぜ可喰。中の汁あらば、追膳の汁不可喰。又冷汁交りたる時ばかり些と吸て、其後不可吸。食にかけて食べき汁也。

#### 今川大草紙

客人のしやうばん仕候へとあらば、座敷にて肴すわりてくふ時は、吸物などの汁をすふことあるべからず。二はし、三箸くふて後汁をすふべし。

人前にて飯喰ふ様之事。人より後にくひ初め、人よりさきに置也。

人前にて菜喰事。さいをば山海野里と如斯次第をして喰也。但時の賞翫して先喰べし。こは飯などくふ様。縦箸すわりたり共、箸にて食ふべからず。箸にてすくひて、右の手に移して、手にてくふべし。さりながら汁候はば、箸にてくふべし。

#### 食物服用之巻

せきはんは箸あるとも手にてくふ也。

大饗雑事に「食汁了、汁土器置机下事」とあり、のみ終った汁椀を膳の下に置くのは遠い昔からのならわしであることがわかる。江家次第の摂政関白家子書始に「次二献冷汁、次三献熱汁」とある。三中口伝に「汁有寒温、冷汁温汁ト可書也」とある。汁は必ず温寒ともに出すことになっている。世俗立要集に箸にてさかなはさまざるやうのことがみえるが、後にはみを箸ではさんでとりだすとかかかれている。今川大草紙には、汁を吸ってからさかなをくうようにあるが、後にはこれがかわって、鯉のほかは、全部さかなを食ってから汁を吸うようになった。さかなは温汁寒汁ともこれを取りあげて、別の器に盛って出すことがあった。温汁を羹ともいうとあるが、貞丈雑記には羹はいまの吸物であるとある。温汁のさかなを特に「かん」という。後に羹はその形によっていろいろの名がつけられ「三十六の掬あり」といわれるようになった。羊の形をしたのが羊羹であり、今日の羊羹の

名のもととなっている。羹にはいろいろの添え物をした。こんぎり、すさひなどという。食に汁をかけること、汁の再進をうけること、其の他汁について心得うべきことがある。

#### 世俗立要集

ハシニテサカナクハザルヤウ。

昔堀川右大臣顯房ノ御子息国信ノモトヘワタラセラレタルニ、御料ヲマイラセタルニ、ハシヲスエテ汁ヲ御料ニナラズニヨリテススメ申ニ、御返事ニサカナヲバコソ、テニテハナラメト御返アリト、記録ニ見エタリ。

#### 厨事類記

汁実、今案、汁実盛干別坏可居加之。汁実、山薑、板目塩都呂呂、橘葉等盛同盤居加之。

与利実トテ、カサネ皮ノウヘノスキタルミヲカマボコノミノゴトクオロシテカサネ、カワヲウスク切カサネテ、三枚バカリニソノミヲ中ニ入テ、一ヲバ左ニ、一ハ右ニ、中フトニヨリテ、サラニ青カヒジキシキテ、二ヲナラベテモルベシ。

温汁。

鮑汁、鳥臠、鯛汁等也。汁実ベチノサラニモリテ、追物ニ居クハヘテ供之。

#### 今川大草紙

肴のすひ物をば、汁を吸て、さてみをばはさみて喰也。

#### 食物服用之卷

みをくはざるさきに汁をすひ候は、鯉にかぎるよし申しつたへ候。

#### 竹馬家中記

肴を食時、先しるを吸ふて、扱食人多く有間鋪事なり。さかな持上て食て後、貴人の前を見合て可置後も汁をすふ事よろしからず。肴置て後は、更又不可食。

#### 食物服用之卷

二の汁のまいりやう。はしをとりなほし、汁を右にてとりあげ、いとじきを左の手のうちにすわるやうにしてまゐるべし。かわらけなどのときは、両の手にてとるなり。食に汁をかくる事。本膳のさい右の手にてすこしのけ、食を膳にわけ、しやうじんの汁をかけべし。おほ汁冷汁同前。但ときのけいぶつなどあるは、それをかくべきなり。是賞翫たり。

かゆをまいるに汁かけくはざるよし。世上申ならはせしなり。

ゆづけのときは、汁をすはざるなり。但としよりたる人は汁をすふ事もあるべし。みばかりまいるものなり。

かんを若衆などめすに、さいしんの汁をすふことあしし。めすときもかんをはさみあげて、くひ候こといかが、はしにてそとはさみきりてめすべし。

亀羹はあし、て、尾、くびを残し、こうよりくふ也。

猪羹はくびよりくふ也。

竹葉羹はしんはを残して、かれ葉よりくふ也。

鶏卵羹はふとき方よりくふ也。

海老羹はひげを残してくふ也。

みづの子はいくたびもくふべし。おほかたかんは48羹のものなれども木のこのいれより右のごとし。

#### 奉公覚悟之事

かんの名の事。鱸腸羹、白魚羹、雲鱸羹、ちくやうかん、べつかん、やうかん、さたうやうかん、れんけつかん、水蟾羹、けんひんかん、此外有べし。

#### 今川大草紙

かんにすきひくひ合する事。べつかんには里のもの大根などをすべし。やうかんなどには海草をくひ合する也。

古事談に藤原道長が別足を食べられるのを人々が見習うとして、食べ残されたのをみると、曲った方を少したべておられたとある。別足とは鳥の足を焼いたものを薄様のもので包んだもので、当時珍重されていたものである。貞丈雑記には雉の足に限って別足というところがある。室町時代になっても焼鳥は珍重され、雉の焼鳥は鷹といって特別に珍重された。鷹が出たときは格別の厚遇であり、客はその好意を賞翫すべきであるとしている。鷹の食いや盛り方がそれぞれの書にでている。四条流庖丁書には別足とは鳥を盛る時、足を立ててもあることであるとでている。

#### 古事談

徳大寺大饗、宇治左府令向給之時、如法令食給云云。事畢之後、別足之食様、見習ハムトテ、人人群寄見ケレバ、継目ヨリ上ヲ、スコシ上ヲ切タリケルヲ、カカマリタル方ヲ、一口食給タリケリ。

#### 厨事類記

鳥足ハ或説ニ云。鳥ノ右ノ別足也。ヤキテフシヨリ切テ、薄様ニ包ミテモルベシ。フシヨリ上ハ、ワリテキリカサネ、ソパニモル。前ヲキウシロヲキトテヲク也。故実ニ云、晴ノ御膳ニハ、ユデテモルガヨキ也。或説ニハ左足ヲモルベシト云。

#### 貞丈雑記

鳥のべつそくと云事 〃雉子に限りたる事也。同じ足ながら山鳥の足をば別足とはいふべからず。

#### 奉公覚悟之事

鷹の鳥くひやう。先たかの鳥とはきじ也。勿論やき鳥たるべし。木具のおしきにかい

しきいろいろ、秋冬春にかはることも在之。但南天のはは四季に用る也。鳥をばさくといふ也。はやもりやうにて鷹の鳥と知事あり。先かひ口を一きれにても上にをく也。又は当時たかの鳥と功者申候がよきと也。さてはしを取、おしきをとり上ていただき、はし持ながらつまみてくふべし。先台共にいただきて、つまみたるをばいただき候はずともくふべき也。過分の心得あるべし。

#### 今川大草紙

鷹の鳥喰様。努努箸にて挾喰べからず。手にて喰べし。若又汁になり候はば、ただはさみ手にて一箸くふべし。其後はすひたるべし。

#### 宗五大草紙

鷹の鳥くひやう。春の鳥にはなんてんの葉をかながけに敷て、焼鳥にして出し、亭主鷹の鳥のよし申されば、箸を手に持ながらふかふかと戴き、過分の由申て、箸持たる方の手にて、持ながら、ゆび二にてつまみくふべし。其後は箸にてくふべし。又引物汁菜などに鷹の鳥すること有。其時も過分のよし一札して、はしにてくふべし。

食順については今川大草紙に、二箸三はし食ってから汁をすふように、さいは山海野里とたべること、ただしその時のものを第一とすることとある。また酌并記などには中央にあるものから食いはじめるとある。貞丈雜記は「客は人のもてなしに出したるものを、うまき体をしてすすみて食ふは礼なり。亭主は珍しからぬ品、あんばいもよろしからずと卑下して、無理にしひて参らせざるが礼なり」。とあるのは、食法の根本の心得である。このような心得での食順については次第に詳細になっている。

#### 今川大草紙

客人にしやうばん仕候へと仰あらば、座敷にて肴のすわりてくふ時は、すひ物の汁をすふことあるべからず。二はし三箸くふて後、汁をすふべし。

#### 三議一統大草紙

食の喰やう。第一五段の箸と申して、箸に五つの膳ある由有之。先飯を三箸くひ、其後汁、又其後飯、其次あへまぜ成べし。あへまぜなくば、時の賞翫の菜など、又酢の物を喰べし。但初め汁を汁とつづけ、菜を菜とつづけ不可喰。間に一箸飯を交ぜ可喰。

#### 酌并記

飯喰様の事。さい数いかほど有共、真中に成物くひての後は、いづれを食はんともままなり。くひにくき物は、くはぬが能也。二三の汁ありとも、餘に手とを成をば、およびごしにてくふはわるし。

#### 食物服用之巻

食まいりししあはせのこと。左の手にてはしをとりあげ、右の手にまづもち、さて食

碗をとりあげ、食を一くちまいり、しるをとりあげ、みばかりをまづまいりをくなり。又食をまいり汁をとりあげ、しるをすい、みをまいるべし。さいをまいるに、何にてもなかをきを参るべし。されどぜんくみにより、まいるやうあるべし。あへまぜなますかみしにもあらば、いづれなりともまいりはじむるなり。またあはびのかうもりなど一ぱんにまいることいかが。

二の汁のまいりやう。はしをとりなをし、汁を右にてとりあげ、いとじきを左の手のうちにすゆるやうにしてまいるべし。かはらけなどのときは、両の手にてとるなり。又本膳のさいと、二三のさいとをかけまいることいかが。本膳は本膳、二の膳は二の膳、三の膳は三の膳、そればかり汁さいをまいるべし。又さい一つ皆まいり候事いかが。いづれのさいにても手をかけらるべし。但ことによるべきか。又三の汁は左の手にてとりあげ、汁をすひみをくふなり。これを二三のくひわけといふ。

平安時代大饗をはじめ朝廷の饗宴にはじまり、公卿社会に行われた食法は、室町時代になると上級中級武士の社交の心得として、招宴の場において重んじられるようになった。折からの茶道の隆昌により、これに精通した武人も多く、宗五大草紙をはじめ諸書に点心の語などもみえるように、この影響をうけるようになった。招宴をうけたときは、客は主人の好意を感謝し、その料理を心から賞翫し、一座の人と相和するように心がける。主人は客人の心を察して対応するのが食法の第一である。武士生活の日常の心得を書いた今川大草紙をはじめ諸書には、招宴をうけた客人の座敷に入り坐る位置、すわり方から食事を終るまでのあり方、給仕の者の心得、膳のあげ方までのことなどが散見する。食物服用之巻は其中最も新しいものであり、食法についてこれらの書を集成大成したものである。この書は式三献や五献をはじめ儀式の酒のみ方、そえ肴のつくり方、食べ方などが詳述してあるが、一般食法についても書かれてある点が多い。これらの書にかかれているものの中には、現在も私達の食生活に残っているものもあり、また今日からみても好ましいと思われるものもあり、全く忘却されているものもある。

#### 今川大草紙

人前にて飯くふ様之事。人より後にくひ初め、箸は人よりさきに置也。箸をもって汁をすふこと、饅頭に限りたることなり。

点心の時のむしむぎのきざみものの事。其内に青き物あるべし。それはからしの菜也。これはわんの中へはさみ入て喰事おかしき事也。むぎの油をとらんが為なり。入てやがてはさみ出し、前の所に置て喰也。

#### 奉公覚悟之事

かまぼこ刀のつきたるは、はしにてくふべし。そのままにて候はば、とりあげてくふべき也。中よりかふるべし。

## 宗五大草紙

人前にて飯くひ候やう。さまざま申候共前に申ごとく、貴人に見合てくひ候べし。故実と申は若人など前さらのさんせうをくひ、又焼物などのむしりにくきをむしりかね、手遠なる汁菜を取候とて、物をこぼしなど候事みにくく候。只手便なる物をくふべし。

## 食物服用之巻

食まいり候時、左の手をひざの上にをくことわろし。いくたびとも手をふせたたまにつかえてしかるべし。

食のさいしんをうくる事。我より下の人うけ候間は、すこし待ころをなし、さいなどをいろいろ、したの人さいしんうけ候はば、食をまいるべし。

食のさいしんをうけ候に、さゆうの人うけ候はぬ間は、くひ候はで待べし。

食のゆも同前也。又上座にきこしめし候あいだひかえてゆをもうけべからず。

食のさいしんをうけ、しもにもおかず、すぐにまいることいかが。座敷におきてまいるべし。

汁のさいしんひくあひだは、食まいらず。しばらくはしをとりなをし、汁のきたるを待べし。

食のゆをまいるには、はしをとりなをし、箸さきにてゆをそとそそぎあげ、ゆをまいり、扱、後はしをおさめらるべし。

茶のめしやうは、左右の手にて台をとり、二くち三くちほどめし候て、台を下にをき、ちやわんを両の手にかかへ、御茶のこらぬやうにしてよし。

人まへにてやうじつかふには、かすみはたたうがみのなかへすつべし。にはなどへすつる事なし。

わかき人ははおとの高き物まいる事いかが。

何にてもあれ、さかな手にてもつあらば、左にてくふべし。

我が国の食事は箸をもつことに始まり、箸をおさめることによって終る。箸は重要な役割をするもので、これについての心得べきことは多い。箸の持ち方、箸の置きどころ、箸をよごさぬよう注意するなどより、箸を持ったまま汁椀などとりあげないこと、食事が終れば箸を膳の内におさめる。給仕の人はそれをみては茶をすすめても食の再進はしない。食事の途中は箸を膳のふちにかけておく。とくに箸でさいなどをとるとき的心得としてきらいはしがある。食物服用之巻に、「きらいはしの事」として「右の九つくふべからず」として、ぜんごし、そでごしなどとあげてあるがどんなことをいうのか説明はない。きらいはしは室町時代からはまったものと思われるが、江戸時代となり一般に広く教えられ、躰られるようになった。



## 今川大草紙

物をくひて箸をば折敷に置いて、酒をものむべし。汁椀の上に箸を置事、努努あるべからず。

### 食物服用之巻

はしはもとすゑと申也。若衆などは左にてはしをとりあげ、右のかたのはしすゑよりくふべし。其外は右にてとりあげ、右のはしすゑよりくふべし。このせつもありといへどもまへにしたがふべし。

はしきは一寸しめすもの也。ふかくしめすはいやしき事ぞ。

なににてもあれ、はしよごれ、ゆのよごれるをきらふ也。

はしのをきところは、上はひざのふしのうへ、中はひざの中ほど、下はその下也。

いかにも身をちぢめてはしをせばくもつがほんなり。是三しきのをしへやうたり。はしをおさめてのち、はしをとりあぐる事如何。但としよりたる人はくるしかるまじき也。

### 陪膳記

食にても又はゆづけにても、口へたべはて候て、そのはしを膳に置候時は、如前おしきの中へ可入候哉。又ぜんのおちなどにもたせ候て置候事も候哉の事。前のごとくぜんの中へ入申候。はしの入様にも少様体之由に候。先手をうつおけて持候て入候事はおもはしからず候。手をあふのけて持ち入候が能よし申人あり。

### 食物服用之巻

きらいはしの事

- |            |          |
|------------|----------|
| 1. ぜんごし    | 1. そでごし  |
| 1. もろおとし   | 1. さいのさい |
| 1. しるなまち   | 1. よこはし  |
| 1. てふぶくのはし | 1. まどひばし |
| 1. たてばし    |          |

右是九つをくふべからず

### 礼容筆粹

食事之時病之事

物をくふ時、平生を嗜候事第一也。物事かくのごとくなれども、一しは食事は一日に二三度は是非にかけざる物なれば、常常に礼法の趣を聞て心を用る時は、恥辱をとらぬもの也。第一貴人の御前にて大口にむざと喰まじき也。口一ぱいほうぼりたる時、不計人言申かけたる時見苦し。扱上座をもうかがはず、前後をもちへりみず、情を食味にうつしてくふを、大喰とて大きにいましめ候なり。つつしむべし。菜を下に置なが

ら箸を長く取のべ、あへ物を一口くひ、煮物を一口くふを「うつりばし」とていましめたり。たとへ取上げて喰とも、菜はさいばかりあれこれをくふを「菜ごし」とてきらふことなり。焼物をくはんか、又はさしみをくわんかと、うろたへたる体、さてさて見苦し。唯飲食の時は、心さわがしかるまじく候。加様に手のなまるを「なまりばし」とて嫌ふ也。食にても汁にても、通よりうけとり、膳におかずして直にくふを「うけぐひ」といへり。是又嫌ひ候也。膳のむかふの物を、はしをのばしてはさむを「膳ごし」とて嫌ふ也。此外一一あげがたし。

#### 儀方明記

菜をくふべき事。食を給、汁を吸候て、扱一色づつ喰候なり。餘多の菜へ一度に箸を付べからず候。うつり箸とて大に忌なり。

酒は食にとって不可欠のものではないが、宴会では欠かせないものである。平安時代朝廷の大饗をはじめ饗宴の席などの場合に、酒についての作法には、提の持ち方、つぎ方、盃のうけ方、献盃のしようなどにいろいろの記述がある。酒はともすれば度をすごしやすいので、大酒についての心得が第一である。また酒は個人差が大きいものであるから下戸や女、子供に対する心得があげられている。「ひと盃の酒をのむを一度といひ、三度のむを一献といふ」とあり、「儀式にうるはしくのむは三度と三献にかぎる」と松の落葉にある。宴席で盃が上座から末座まで一たび巡るを一巡といい、三巡するまでは一同行儀正しく盃をうける。その後音楽が入り、数巡することもあり、満座歎をつくすのである。大酒は身の病ともなり、上戸が酒による失敬をした話は昔からつきない。文禄四年豊太閤大坂城壁書に「大酒制禁之事、右條條於違犯之輩者可被処厳科者也」とあり、薩藩では慶長九年に「常の寄合には一篇たるべし、酒望の輩も三篇には過ぐべからず」とある。幕府も元禄九年に、酒を客にすすめるのは無用であり、酒により狂うものがでると酒を飲ませたものも罰するとある。

大政大臣師長が崇徳天皇の御前で酒をたまわったとき、一盃で舞踏し、二盃で詩を吟じ、三盃で酔ってしまったとある。左衛門尉守重は鳥羽天皇の御前で椎をさかになに酒をたまわったとき、椎をかいつかんでみしみしとかみ、酒を金のひさげからのんだとある。平安時代には貴人の御前で酒をたまわった時は、肴は食わなかった。ただ非常に珍らしいものは少しはたべてもよい。この場合箸はつかわない。手でつまんでたべるとある。

#### 世俗立要集

スベテ貴人ノ御前ニテ酒ヲタマハレルニハ、サカナクフベカラズ。但時ノ珍物ナドニテ、モカケヌヲカヘリテ法ナシ。テニトリテスコシハクフベシ。スベテサカナヲハシニハサンデ、貴人ノ御前ニテクフ事セス事也。又若ハ内内納涼ノ時ハ子細ナシ。

鎌倉室町時代武士は戦に勝つことが第一の社会であった。出陣、凱旋についての酒の

み方は重大なことであった。出陣はかつてよろこぶとくみ、帰陣にはかつてうってよろこぶとくむと大草殿より相伝之聞書にくみようがしるされている。武士は秩序を重んじる社会で、主人、目上、同輩などと酒のみ方について注意すべきことが多い。盃のすえよう(大内問答)、盃に酒の入れよう、酒のうけよう、酒のみよう(宗五大草紙)、酒のすてよう(食物服用之巻)、盃のおきようなど各書にくわしくのべてある。今川大草紙に新築移住(わたまし)の時の祝言についてあるが、祝言の酒は式三献、七五三膳の酒として、今川大草紙、大内問答、宗五大草紙などと時のうつりかわるのとともに形式が整い、大草流、四条流などと少しずつ違っていたが小笠原備前守の食物服用之巻に詳述されるようなものとなり、江戸時代には小笠原流として広く一般庶民の結婚式にとりいれられるようになった。現在もその名残りは結婚式にのこっている。

#### 今川大草紙

せんじやうの酌の事。てうてう二度してさてつぐべし。大將に大指のさきむけべからず。酌取人もか用の人もしらざる事を嫌也。

出陣の門出の時酌の事。常は長柄のほしをおさゆる事なし、此の時は右の大指にてほしをおさへべし。左の膝を立て、右の膝を片敷て三三九度を進ずべし。

#### 大草殿より相伝之聞書

出陣の御着集養の事。主人も貴人もしかと居たまはず候。うきさそくにて御座候て、御酌まはり候へば、打あふびの前の二ばんめを御口にあて御懷中あつて、御盃三つかさねたる上の盃を取、三ど御酒きこしめし候て、御酒のしたをしたの盃に御捨候て、かはらけ二つ下に重ね、又二こんめには、かちぐりの五つすはりたる中を取、御口にあて懷中あり、又上の盃を取、三どお酒きこしめし、かはらけをまた下に御かさね、三こんめにはこぶ五つすはりたる前二番目のをとりて、又口にあて懷中あつて、又御盃を取、三どきこしめし、左のひざをかつぎ、かはらけをば又下に御かさね候へば、最前の上のかはらけ又後に上になるなり。

#### 今川大草紙

わたましの時、祝言の初献は出仕の人人も赤き衣きず、たたみも白べり也。らつそく盃等までも白きを本とする也。

しゆうげんの時は御とをりとてちいさき土器をあまたつみて御前に置也。或は七度入或は五度入にても酒をばうけ候て、卒度口をあててをかるるを、今のちいさきかわらけにつぎ渡して、めしいださるる人に下さるる也。此時は土器を持て立也。さて主人の御盃をばしやく取銚子の上に置いて出るなり。

祝言の時のつき酒の事。内の方へ一度、外の方へ一度、さて又内の方へ一度、以上三度づく也。

酒を飲むのは飲をつくすにある。遅酒三杯というように罰酒や酒ののみくらべなどは古くからあった。鶯呑は十ばいの酒を早くのみほした方が勝とするのである。あふむ返や中のみは貴人の前に出て酒をのむことをいい、つけさしは自分ののみさした盃を人にさすことをいい、これらはいずれも興あるようにすべきであるとしている。曲水に杯をうかべてのむのや、楊梅の実をのみわるなども一興であり、のんだあと盃のしたをおとす一露とか、一文字にするも余興で飲をつくす一方法である。宗五大草紙に三ぼし、五ぼしののみやうとして盤上に盃を三つまたは五つ星のようにおき、飲む順番を図示してある。大草殿より相伝之聞書には三つ星拵様之事として、三つの盃ののみやうをくわしくのべている。五つ梅の拵様の事としてのべられているのは宗五大草紙の五つぼしのことである。今川大草紙にある梅の花ののみやうとあるのもこれである。

#### 今川大草紙

梅の花の盃をのむ様、左の方よりのみ初めて、下を中なる盃に入て、其盃を本の所に置て、皆順にのむべし。さて後は中成也。みつ星も左より呑なり。

主人貴人などの御前にて中のみせよと仰候時は、罷出て、片膝を立て出て、いただくずして左の手をつきて、右の手にて盃を執て吞てしざる也。相構て少も下をしざる物也。

あふむ返しの盃の事。七返まではすべし。八返はせず。但れうじに指べからず。総じて我ぬしにあらずんば斟酌すべき也。

#### 宗五大草紙

十度のみとは、縦ば十人丸く居て、盃を十中に置て、先一人盃とてうしを取てはじめさせ申し、さて次の人にさして、其人にてうしを可渡。扱又次の人のみて前のごとくすべし。まはり酌なり。盃を請取てから銚子を人に渡し候迄、物をもいはず肴をもてはず口をものごふべからず。若さやうの事あれば、とがおとしをのませらる也。

鶯呑とは兩人出て十ばいとくのみたるを勝と申候。盃不定候。一露とは酒をよきとのみてしたをすて候に一露落たるを申候。二露とも落ては無曲候。又露の落候はぬも無曲候。又一文字と申すは、是もしたにて一文字を引候に下おほく候へばならず候。又した候はねば又一文字ひかれず候。此二の呑やう大事。山桃呑とは盃のうちに山桃を入て、のみはてざまにかみわる也。

#### 食物服用之卷

つけさしといふ事なきにはあらず。時の興によるべし。さしてゑがほ分別可然。

又座中へこころへあるべき也。

曲に酒のみやうの事

一露といふは、酒をみなのみ候て、さかつきのしたをすて候に、かなかけの上にて

も、又めめかくの上にて候へすて候に、一露おとし候やうにのみ候を一つゆと申候なり。

一文字のみといふは、酒をのみきり、さかづきをおしきなどのうへにかたぶけひき候へば、そのあとの一文字のやうに付候を申也。

鶯呑とは、さかづきの酒を一いきにすきとのみ候をいふなり。

楊梅のみとは、さかづきのうちへ山ももを一つ入候て、酒をのみきり様に、楊梅のはしとり候様にくひ候をいふ也。酒のみきりさま、すこしも山もものはをとをそく候てはきよくなし。

藤の花呑といふは、盃五つも七つも置、酒を入、かたはしよりまもなくのみ候をいふなり。

江戸時代になり、従来弓、矢、刀、馬その他武士の生活の心得として重んじられた食法は小笠原政清の食物服用之巻にまとめられたものが、小笠原流の礼式作法の一部となった。武士の社会はもとより一般庶民にも広く普及し、儀式の宴や節会、冠婚葬祭の際はいうまでもなく、日常生活の中においてもこれらの中のものが求められるようになり、子女にこれを教え、これを躰けるようになった。女礼儀式や躰方明記のような専門書はもとより、女訓蒙図彙などの女子百科全書や家庭科教育書などでもかけられるようになった。田中友水は懷宝永代蔵などの著がある庶民教育の啓蒙学者である。その著、女文台綾囊(延享一年五月1744)の頭書に「女諸礼手引車」がのっている。

#### 女諸礼手引車

素礼の事 素礼は男女平生の通礼なり。これをしらずんば、立居にあやなし。まづ座に付時に、右の膝をば先へおろし、次に左の膝をばおろし、右の膝を少し後へよせる気味にして、左右の膝を対やうにそろへて座すべし。扱、立時は左右の足のきびすをつま立て、右の足よりふみたて、左の膝を少し右のかたへにじりよせ、右の足より立あがるべし。去ながら、あまり人の目だたぬやうにし給ふべし、礼家の大びらき小びらきなどいふも是なり。

亭主方の女中より、膳を持出候はば、中にてとりていただき、一礼あるべし。飯のくひやうは、右の手にて食椀の蓋を取、左の手にうつして下に置、次に汁椀の蓋も右のごとく取て、食椀の蓋の上かさね置也。食椀も右の手にてとりあげ、左の手にうつし持て、二箸ほど喰て下に置。次に汁椀を右の手にとりあげ、[左の手にうつし汁を吸ひ、右の手にうつして下に置。又飯をまへのごとく喰。又汁をすひ、此度は汁の実をくひ、又飯をくって、其次に菜をくふなり。引落の菜、右の方にある物は、右の手にてとりあげ、左へうつして喰べし。左の方にある菜は、左の手に取りあげ、すぐに喰べし。右の方にある物を、左にて引よせ、左の方なる物を、右の手にて取事あるべか

らず。

たとひ喰まじと思ふものにて、蓋をもとらず、中をしらずに置事、大に無礼なり。焼物は表ばかりを喰て、うらを打かへしてをくべし。両面のせせり喰、最見苦しきものなり。

箸にいろいろくせあるものなり。さるゆへ、其たしなむべきあらましを左にしるす。飯より菜にうつるべきを、汁より菜にうつり、菜より菜にうつるを、うつり箸といふ。たしなむべし。又膳のむかふなる菜を取あげもせず喰を、膳越とも山越とも云。

あれを喰んか、これを喰んかとためらふをなまり箸といふてあしし。

飯にても菜にても、口の中へ箸にて押込むを、こみ箸といふ。


煮物の実など下にあるものを、こち起して喰を、こち箸といふ。あしし。

左の方にある菜を取りあげず、左の袂をかがけて、右よりすぐ喰を、袂越といふ。あしし。

物をさぐり見るを、さぐり箸といひ、飯を箸にて押付て喰を、股盛といひ、食んとして喰もやらぬを、空箸といふ也。

人にあいさつもなく、うつむきて喰入たるありさまを、犬喰といふ。又片手をつきて、顔をあげざる風情を、犬つくばいといふ。たしなむべし。

餅の喰やうは、一口くひ切は、三日月になりて見ぐるし。一口喰切て、又そのわきを一口くひ切べし。惣じて、香の物など一切の丸きものを喰べき心得、つねづねかくあるべし。

饅頭のくひやうは、左の手の中にのせ置て、楊枝にて饅頭の上をば、しかとおさへながら、左の手にてじつとにぎりかため、右の手に楊枝を持ながら、ゆびにてつまり切て喰べし。又子どもへ饅頭をもてなす時は、かくのごとくに切て、中の所をもてなすべきなり。

盃さしやうは、いまだ飲ほさぬ内に、それへ参らすべきあいさつありて、扱、すこしのこして盃をふりすすぐ心持し、我呑口を右の手の小指にて、ちよと清むる風情ありて、台にすへてさすべし。いただきやうは、右の手にて取、左へうつし、右の手に盃、左の手に盃盤とくばんを宙にて取わけ、盃盤を下に置、盃を左の手にすへ、右の手をかるく持そへて、いただくべし。

今の世には盃を盃盤にのせず、畳の上にての取扱、無礼の事としるべし。盃盤は滴を盛るの為のみにあらず、盃をのせて取あつかひせん為のもの也。しかるを盃をば、とさんにのせてさす人あれば、かへつて無礼のやうに思ふ人多し。もつとも文盲にてつたなきことなるべし。

肴はいたって貴人へ参らすることなし。万一我より上ざまなる人に肴参らする時は、

我手さきをさげ、つつしみて参らすべし。同輩の人、我より下ざまなる人へ肴するとて、そのほどほどわきまへしり給ふべし。又貴人へは汁のしたたるもの、あるひはさねのあるもの、又は喰切かたきもの、色のさだかならぬもの、香のよからぬもの、これらの類を参らすことあるべからず。老人、小兒などへも此心得あるべし。

膳のすへやうは、右の指を膳の縁にかけ、しつかりと持、左の手はかるく持て、客人の左の方へめに、ひざへさはらぬやうにすへて、立ざまに膳の足を左右のおやゆびにて、二三分斗りおし入て立べし。

飯のつぎやう。盆にてかゆる物にあらず。飯碗の底を左の手にてしつかりとつまみ、右の手にて飯をもりて、すぐに左の手にて出すべし。

汁の通ひは、盆にてかゆる也。客人汁碗をいさば、膳のわきにある 碗の蓋をとりて、勝手へ立つ。扱、汁をもりて持行時、右の蓋をして行、出しざまに蓋を取て盆のわきに置いて参らす也。又膳わきの蓋とりがたき品もあらば、勝手よりおをひをして出べし。蓋をするは汁のさめぬやうとの用意なり。

膳のあげやうは、少し間を置いてひざまづき、両手にて少し引出して、初すへたる時のごとくしつかりと持て立べし。

障子の出入は立ながら開閉、出入すべからず。左のひざを敷、右の膝を立て、あけたて出入すべし。

食法は平安時代の大饗をはじめ饗宴の座に端を発し、宮廷や公卿の間に行われ、鎌倉時代に発達した。室町時代には武士の社会で招宴などの社交の心得となった。式三献の儀式や茶道の作法などもとり入れ、武士の心得として重んじられた。江戸時代となり小笠原流の礼式作法の一部として、一般庶民にも広く普及し、その子女の日常の食生活にもこれが襲られるようになって、明治・大正へとつづいた。現代は住居などの生活様式が変化し、膳が食卓にかわり、食器、料理なども多様化し、旧来の食法は次第に忘れ去られた。しかし静かに思うと遠い昔の作法が私達の生活の中に残っているものもあり、忘れられた食法にも好ましいとなつかしく思われるものもある。新しいテーブルスナーも古人の言にもとづく考えにかなっていると気づくものもある。

(資料)

群書類従

古事類苑

日本教科書大系

故実叢書