



## Kobe Shoin Women's University Repository

Title	家政学よりみた江戸時代（八） Edo period judging from Home Economics（8）
Author(s)	高尾 こいし（Koishi Takao）
Citation	生活科学論叢（Review of Living Science）, No.8：27-41
Issue Date	1975
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 (八)

高 尾 こ い し

衣は下より上にうつり、食は上より下に流れるといわれる。上流貴族社会の荘厳、華麗、複雑、豪華な衣服服装は、その着装のわずらわしさと、動作の不自由、窮屈さといひ、下層社会の衣服の単純、簡便さをもとめ、自分たちの衣生活にとり入れた。食生活では一般庶民は飢をしのぐにやっという時代から脱却して、生活が向上するにつれて、上流社会の食生活の内容、形式より食事のありかた、方法などを手本としてこれにならうようになるものである。我が国においては、江戸時代平和がつづいて町人が巨富をあつめるようになった頃からこの傾向があらわれ、後期になって一般庶民に及んだ。食事の料理はもとより、食事のマナーである食事のときの行儀、食法などの心得についても一般庶民の子女に教えられるようになった。

客を招いて飲食することを「あるじ」、「あるじもうけ」などといい、饗の字をあてた。馳走ともいい、酒宴、酒盛というように酒がつきものであった。

平安時代朝廷の饗宴には<sup>えんのど</sup>宴座と<sup>おんのど</sup>穩座があった。あとで飯がでるのを<sup>ももどのど</sup>百度座という。

宴座は威儀の座とあり、後世の儀式で厳粛なものである。群臣が饗宴に与ったことを感謝し、拝礼して殿上の間に着座するのを謝座という。上座の者から順次下座の者に盃が一巡し終るのを一献という。更に上座から下座に二献、三献で宴座はおわり、座をあらためて穩座につく。

穩座では管絃の樂がはじまり、皆うちくつろいで飲をつくすのである。大饗略次第では五献のあとで一同円座にうつり音楽に入るとある。

江家次第 石清水臨時祭に「一献、二献、大臣著穩座、三献公卿著垣下座」とある。垣下座とは、名目抄に「えんがのど」とあり、源氏物語に「えがのど」とある。饗応の時に正客の外の人、相伴の座とあるので、楽人などの居る座になおり、一座をやわらげ、飲をつくせるようにしたのである。

西宮記によると、天慶4年8月10日(941)上卿以下寮饗をうけ、三盃が終ったが大炊寮が百度を進めなかったので、下役人を召して調べさすと、大炊寮の官人は一人も残ってなく、百度の用意もしてなかった。そこで外記に先例を調べさすと「饗宴事以酒食為先」とあり、今日其飯を進めないのは不可であるといっているので、急いで大炊寮の者を召出して用意させたといふ。

饗宴の様式は次第にととのったが、後に室町時代に近代の招宴形式が始まり、戦国時代

の豪将の出陣、元服祝などを経て江戸時代に幕府や諸大名の招宴、祝宴も式三献七五三膳となり、江戸中後期より一般庶民の食生活にとりいれられた名残が現在の結婚式である。三三九度の盃と披露宴に分れるのは、宴座と穩座の流れである。七五三膳に飯がつくのはももどのど百度座のなごりであり、飯のかわりに湯漬、芳飯がつくこともある。湯漬は湯をすすぎかけた飯であり、芳飯は法飯、苞飯ともかき、盛った飯の上に種々の煮物やきざみ物をのせて、汁をかけたもので、現在の五目飯ににている。菓子につかない。

名目抄 <sup>えんのど</sup>宴座 <sup>えんおんのど</sup>宴穩座

江家次第

穩座者、非威儀之座、自他舒懷、故曰穩、

西宮記

上卿著、次次入著、辨以下各相分著、一献次辨執匕令飲、献盃辨及六位復座、二央又立令飲献盃史、二献……

三献……穩座（先撤宴座、敷穩座）、上卿以下著穩座、辨少納言著座三献畢召史生、召近辺諸司、召雅樂

西宮記

王卿起座、著廟門、次著百度座、

天慶四年八月十日論議了、上卿以下著寮饗……他事已了、但大炊寮未進百度者、召大史令催行、史申云、彼寮官人、一人不候不儲百度者、又召外記……外記帰局勘先例、此間問件宰相云、饗宴事以酒飯為先、而今日不進其飯為之如何、宰相云、左右宜被定行、又問朝綱維時兩大夫、即云、從昔至今、不見無飯行宴之例、今初有此事、後代可遺物誹、……又令召勘大炊寮云、

三中口伝 居肴物無菓子事

大饗座事、居肴物、無菓子、

大饗略次第

大府饗仰録事之後、又一献了敷円座於簀子、主人及諸卿下居、五献了敷穩座円座発絲竹声、

饗宴は酒宴とか酒盛とかいわれるように酒に関する語が多い。この中には、(i) 習慣の変化などによって使われなくなったもの、(ii) 本来あらわしている意味がかわったり、意味が加わったりしたもの、(iii) もとつかわれていた用法がまぎらわしくなったものの、一部の人には古い用法に固執しようとするもの、(iv) 後世になって使われるようになった返盃、盃洗などがある。

天皇から賜わる盃を天盃という。恩賜の盃で戴いた酒は、別のかわらけにうつして飲み、拜舞するのがならわしである。天皇が御酌をされるのを天酌という。古くは御酌とい

ったようで、基熙公記に東山天皇が即位の時仙洞（靈元）が「天酌儀後花園院以来之事也、自今以後可被停天酌之由被仰」とあるのによると室町時代以降のことと思われる。正式の饗宴でない、この事実は古くよりあり、これ以後もあって、徳川禁令考によると、將軍家茂が参内し、常御殿で御対面あり、「天盃頂戴天酌有之」とある。空盞というは「未盛酒之盞也」とある。宮中で酒を下されるとき、まず空盞を授けられ、酒正が本日恩酒を賜わる由をのべ、一同拝礼して御酒をうけ、上座より次々に乾盃するのである。

人に盃をさし出して酒をすすめることを勸盃という。「かんぱい」ともよむが「けんぱい」とよむのがならわしであると貞丈雜記にある。敬意をもって人に盃をさすことを献盃という。西宮記に献盃は「不過三献，三献過時成大飲」とある。又「主客献酬之儀，見酒式，世俗往来之法，雖無所見，大体依式文所行」とあり、献盃は法式にのっとって行うべきであるとしている。献盃や盃をうけるときの心得が次第にできあがっていくのである。

貴人より下ざまの人に酒を下されることを賜盃という。その盃をうける心得については、礼容筆耕、宗五聞書、天文日記などにかかれていますが、後世小笠原諸礼大全の「御盃頂戴の事」にその型式のととのったのを見る。

饗宴の席で一座の人に酒をつぎまわることを行酒といった。銚子の持ち方、つぎ方についての心得うべきことがあった。宮中饗宴の時、酒を酌するのに、大臣や上卿などには特に五位以上の人が、途中で酌人から銚子をうけとって酌をするのを続酌という。取続いで酌をするのを略したものである。鎌倉時代中期頃の書といわれる三中口伝には「摂政家如諸定事無次酌事」とある。

酒を飲みほすことを乾盃という。新儀式に乾盃「奉賀天皇御算，欲献御酒之時，親王進跪唱平」とある。唱平については、錦所談、安斎随筆などにいろいろと説かれてあるが、江家次第に「平者称寿之意歟」とあり「寿酒とは寿長くめでたきことを祝ひて酒をすすむる也，酒をのむときの祝言也」などとある。現在の乾杯の形式は最近のもので、外来の風習か、あるいはそれに模して行われるようになったのであろうと思うが、その意は遠く平安時代にさかのぼることができる。

酒は一献，二献，三献まで上座から下座へと順々に巡酒していくのが例である。四献することを闕巡という。これは三献までに遅れたり，その他の理由で飲まなかったあまりをまわすという意である。五献以上することもある。

藍尾酒という語がある。類聚名物考に「古人の説もあれどもたしかならず」とあり，いろいろの説がある。「末座の人の仕舞として三盃飲むことなり」と安斎随筆にある。上座より末座まで盃がまわってくるには時間がかかり，なかなか待遠しかったことであろう。通俗篇に末座は酒が巡って来ることがおそいので三杯連飲してこれをなぐさめるのである。これが後に遅酒三杯といわれるようになったとある。また一説では藍尾酒とは宴会の

名残酒のようなものであらうともいう。

<sup>まちあぶら</sup>待油というのは、貴人を待っている間に勸盃することである。行事のはじまる前に、下役人の飲む酒で、現在の前祝である。

賭弓に負けた者や宴会に遅参した者に罰として酒を飲ませることを罰酒という。西宮記に「新定酒式王卿飲罰酒事」とあり、饗宴における勸盃の一つの型となっている。

酒を飲むとき、一盃二盃を一献二献というのは誤である。昔は一杯、二杯を一度二度といった。一度せさせよというのは一杯飲ませということであり、三三九度とは三つ重ねの杯を三回飲むことである。江家次第に二献給餛飩、三献給飯汁とあるが、一献ということは何でもよいが肴を出して三杯酒をすすめることである。列座のときは、上座の者から順次このようにして末座まで一巡すると一献おわる。次に別の肴で同じようにして二献、三献でおわる。

#### 四季草 献数

献数の事、一こんといふは、何にても肴（すい物も肴なり）を出し、盃でうし（ひさげも銚子に付て出るなり）を出して、三度（三盃の事なり）すすめて、其肴の膳もどり、盃もてうしも入る。是一こんなり。次に又肴を出し、盃銚子を出し、三度すすめて、肴も酒も入る、是二献なり、幾こん進るとも、皆同じ事なり、唯肴ばかり出すにもあらず。雑煮なども、初献には必ず出すなり。餅は酒の肴にならぬ煮物なるゆゑ、そへ肴と名づけて、魚物を一色そへ出して、其肴にて酒を進る、是一こんなり。飯にても、まんぢう、やうかん、さうめん、むし麦、うどんなどの類にても酒をすすむれば一こんなり。今世一盃二盃の事を、一こん二こんといふ人あり、あやまりなり。一こん二こんの事は、前にいへるがごとし、一盃二盃といふは、古き詞にあらず。古は一度二度といひしなり。つれづれ草に、迎に馬をつかはしければ、はるかなる程なり、口つきのをのこに、一度せさせよとて、酒を出したれば云云、一度せさせよとは、一盃のませよといふ事なり。三三九度といふも、九盃の事なり。古書には皆幾度といひて、幾盃とはいはず。

#### 松の落葉 酒のむさほふ 三度三献の事

ひと杯の酒のむを一度といひ、三度のむを一献といひき。なみたる座にて、さかづきを一たびめぐらしのむをば、一巡といへり。さてももの儀式にうるはしくのむは、三度と一献とにぞありける。西宮記の一の巻に「葉子嘗之次供御第三度」と見え、大鏡六の巻に「御賀加茂詣の日は、社頭にて三度の御かはらけ、定にてまゐらするわざなるを、その御時には、禰宜神主も心えて、大かはらけをぞまいらせしに云云」とあるなどをみれば、三度は酒のむさほふになむ。西宮記一の巻、臣下大饗のくだりには、三献の間、客人不動座、四献以後、諸卿起座献盃と見えて、三献もうるはしく酒

のむきはふにぞありける。又同記五の巻、定考のくだりに、「三献後、居粉熟飯、数巡後居餅飯」と見え、北山抄一の巻、二官大饗のくだりには、「三献後有音楽、数巡之後云云」とあるをみれば、三巡うるはしくのみをはりてのち、度々盃めぐらすこともありしなり。

酒は三度（三杯）すすめるのが礼であり、三献までは座を乱さず端然として飲むのがならわしであった。これが後に儀式的の宴会の時に用いられるようになったのが式三献である。酒宴では奇数がめでたいとしてよこばれて、五献、七献、九献まで献数を重ねるようにもなった。海人藻介によると「近比ハ酒ノ名ヲ九献トゾ申合ケル」とあり、増補下学集には「日本世話酒名也」ともある。狂言に結婚式に三三九献をするとあり、多聞院日記の天文11年正月朔日（1542）地蔵講に初こんごうに、いもこんにゃくなど、二こん、まめのこいりなど、三こんめ、くき、なづななどで、三三九こん、次第有之とあり、当時宴会の常例となっていたようである。室町時代に三三九こんとよばれていたことは江戸時代になり昔の三三九度となった。三献までは礼儀正しくあるべきで、式三献といわれるようになり、一般庶民の結婚式に用いられるようになっては形式が定まるようになった。結婚式で酌人が一人は銚子で酒をつぎ、他の者が、「おさかなこれにおさかなこれに」と称する所作は、一献をあらわすので三三九献といったのであろう。広辞苑にある「新郎新婦が三つ組の盃で、三度ずつ三回盃を献酬すること」とあるように、式三献の形式にもとずくもので浄瑠璃に三三九度とでてくるように、三三九度の方が正しいよび方であろう。

#### 式正秘伝書 第十 式三献

式敬也制也、尊卑貴賤、百官有司、所所常常之酒食礼儀、必以三献為常、因謂式三献、考工記云、主人三度献而三酬、

#### 儀方明記

式三献の次第、是は三膳ながら、すへ並て置くべし。それは箸をとり、ういたさいたと云ひ、ひれ有べし。右板のひれのうつむきたるを取りてあふのけ、左板のひれのあふのきたるをとりてうつむけて食なり。是陰陽和合なり。別の子細なし。

#### 献立之次第

1 式三献の次第如斯也。本式には、先一番に式三献たるべし。其次ぎふに出る也。酒は冷酒なり。兩人より外は有間敷候。

1 式三献如斯也。三膳ともに公饗にすへて出也。

1 三膳ともにすゑわたして、扱銚子を出すも勿論也。乍去本式には、先盃すはり、兩人へすゑ渡して銚子出也。くはへて三度のみ候時、酌ひらきて、うちみを右の方へすゑさすべし。兩人すゑわたして、又酌よりて、中の盃にて、兩人三度のみはてかへる。酌立のき候て、わたいをすゑさせ、又三つめの盃にて三度のむべし。

1 箸は何も三膳ながらすゑ候。箸は總じてとらざるなり。

くぎやうに、のしかちぐりこぶおきて、三重て出し候事、式三献をりやくしたる体也。よめ取などの時、草なるを用て能也。

#### 貞丈雑記

式三献の肴拵様、式日に云。本膳引わたし也、二の膳うちみなり、是は鯉のうすみを、さしみの如くつくり、土器に式寸計高く杉なりに盛、右組左組のひれをさし、金銀の露を置く也。(うすみとは、腹もの所、身のうすき所也。右組左組は左右のひれなり、流儀によりて露なし) 三の膳わたいり也。是は鯉のみどころを作り、同腸を小口切にして、三つ上におくべし、右組左組をさす也。

鎌倉時代北條氏は質素な食生活にあまんじ、京都の風に染まなかった。饗応にも、執権が味噌をなめて客にすすめた話があるように、極めて簡素なものであった。世俗立要集に「武家肴ノスエヤウ」に、うちあはび、うめぼし、くらげをすえて「承久以後武家ノ肴ノスエヤウヲミルニ如此」とある。

三中口伝「貴賤饗応事」に公卿に高坏4本、侍臣に高坏2本として、これは元服などの非常に大事な儀式の場合で、普通には机とか折敷を用いることが多かった。しかし至極の饗応の時は高坏12本備わるときもあるとし、この時には打敷高坏とするとある。8本6本4本3本のときは普通の高坏を用いることもある。湯漬、いも粥などもすすめる。門室有識抄に「人人羞酒飯儀」に、先ず御飯をすえて一献、次に比目(やわらかいご飯)をすえて二献、次に汁をすえて三献、次に冷汁<sup>り</sup>をすえ、次に湯漬をすえるとある。

宮廷公卿などの料理の内容としては、干物に干鳥、楚割、蒸鮑、焼蛸がある。楚割は鮭であり、何れも干して削って供した。生物は鱸である。鯉、鯛、鮭、鯨、鱸、雉があり、鱸と雉は特に上等のものとされた。汁は時によってその実は同一でなく、汁の実は別の高坏に盛った。汁には温汁と冷汁<sup>り</sup>がある。焼物としては雉足、雉の串焼、鯛がある。干菓子には松実、栢実、栢榴、水菓子には栗、橘、杏、李、柑子、桃、柿がある。唐菓子には梅子、桃子、餛飩、桂心、黏臍、饅饅、餛飩子、団喜の八種がある。

近代饗宴の料理一般について、画期的の発達をもたらしたのは室町時代である。足利氏の隆昌期を迎えた義満の時代をへた義政の東山時代からである。世阿弥をはじめとする優れた能狂言師をはじめ、文化の向上と、国内統一、明との交易により国富をましたとき、義政の豪華な生活は、豊富になった料理材料と、優秀な調理師の輩出によって非常な進歩をとげた。室町末期の戦国時代となり、各地の豪将はこれをつたえ、各自独自の料理をひらき、徳川氏にこれをつたえた。

室町時代の有名な料理の流派には四條流、大草流などができた。戦国時代には各豪族のもとにすぐれた料理人がその腕をきそうようになった。この時代は古今伝授をはじめとす

る秘伝、伝授、口伝であり、料理の世界もその例外ではなかった。「大草殿より相伝の聞書」の書名のごとく、また四條流庖丁書をはじめ諸書に「口伝」、「口伝有之」、「是ヲ口伝トスベシ」、「是ヲ口伝ヲ知ラザル推量也」、「是ヲ当流ニ秘スル所也」などの語が随所にあられている。これらに関する書の奥書などを少しく次にあげる。

#### 四條流庖丁聞書

右此條條相伝之趣。努努不可有外見者也。干時長享三年二月下旬（1489）

多治見備後守 貞賢 在判

#### 武家調味故実

右一冊不可闕外者也

天文四年六月上天（1535）判書之

天文六年丁酉菊月中旬書之

四條流隆重卿ヨリ伝授

#### 式三献七五三膳部記

銚子の柄をつつみ候事。当流にはなく候。公卿様御成など。其外きつとしたる時は。片口にて参り候間。口をもつつむ事なく候。自然かた口なき時。もろ口にて候へば。口のつつみ様有之。他流には木の葉をゆい付など色色の事候。一向なき事に候。

慶長拾一年六月廿四日（1606）

大草三郎左衛門尉 公以 判有

#### 食物服用之巻

右一卷者雖為当家秘術書。依不浅御懇望。口伝等無殘令伝授畢。蓋不顧外口歟。且非其仁可被禁見洩者也。

永正元年九月七日（1504）

小笠原備前守 政清

#### 山内料理書

武衛御門 山内三郎左衛門尉殿相伝申料理事

明応六年十巳二月廿六日（1497）

於客亭書之

式三献は元服、袴着、出陣、結婚なども饗宴のはじめに行うものである。この時、出陣なればかち栗（勝つ）、祝事であれば昆布（よろこぶ）、鯛（めでたい）などと言葉などにあやかるものを出すことになっていたが、必ずしも一定していなく、食べることもあった。

甲陽軍鑑には次のようにみえる。

初献 御引渡 勝栗五 昆布五 鬚斗五 二献 御雑煮 焼鳥 五種亀甲 御箸 三献



御膳の物 小鱧<sup>こんぎれ</sup> 角之子 御箸

鎌倉時代の武家の宴には梅干、海月をすえるのが例であったのにちなんだのか、式三献はその形式は各家各流によって小異はあるが、ほとんど同じような形となっている。

式三献七五三膳部記は大草流のものである。

- 1 海月 かはらけわなし 梅干 五つ 梅干は四つもりて、其上に一つもりて以上五つ也。

三盃 はしの台あり

女房衆へはまわしもりなり。引わたし

- 2 しほ しほのもりやう 杉なり、高さ1寸ほど也。

はじかみ はじかみのもりやうは杉なりに高さ1寸ほど也。

うち身 婚入には鯉を用いず、鯛を用也。口伝有之、ひばの枝をさす。

- 3 わたいり 鯛を用ゆる也。

式三献は食物服用之巻に「式三献はいづれもくはざるもの也、はしをもいろはず」とあるように、料理が主でなく、儀式のものである。大諸礼に「此三献を略して公卿にのし、くり、こぶをおきて、かはらけ三重て出来は略儀の式也。かやうの時も、のみ様は同前也。三方にかくの折敷にくみつけにて候」とある。江戸時代に広く一般庶民の参考書としてよまれた女重宝記には、これが図示されていて、広く行われていたことがわかる。

室町時代のはじめ頃できたといわれ、初学教科書として室町時代、江戸時代を通じて一般に親しまれていた庭訓往来にも式三献がのっていて、これにより一般庶民生活に広く普及するようになった。初献の料として 海月、熨斗鮑、梅干をあげ、献数の次第をのべている。

饗宴の膳で室町時代より、各家各流において、料理に贅をつくし、技をきそったのは本膳料理である。七五三というのは、後に一の膳に七菜、二の膳に五菜、三の膳に三菜を供して出すことをいうようになったが、もとは膳の数であった。膳の数もはじめは必ずしも七と限っていなかった。甲陽軍鑑の料理をかいだ図には七つ膳を出しているのや、十膳まで出しているのがある。奉公覚悟の事には八膳出しているし、山内料理書には三膳と引物三膳があげてある。尺素往来には本膳、追膳、三膳、大汁、小汁、冷汁、山海苑池の菜の珍味を盛るようにとある。大内家壁書には、本膳にはお菜六つ、二の膳には御さい三つ、三の膳には御さい三つ、御汁は本膳に一つ、精進二の前は二（一つひやしる）たるべしとある。宗五大草紙に「本膳におまはり、七ぐぐすはる。二の膳に御まはり五、御汁二つ、又三膳に御まはり三つ、四の膳に御まはり三、御汁二つ、五におまはり三つ、御汁一つ、六同、七同同」とある。四條庖丁書には、本膳には必ずなますを用い、魚の焼物をすえ、二の膳には鳥の焼物をすえるのが当流の法であるとのべている。

#### 貞丈雑記

七五三の膳と云事、七とはめしにてもあれ、七の膳まで出すなり。五とは初献、ぎうに、そへ肴鯉のあつもの、二献、まんぢう、そへ肴うづらの羽もり、三献、たいのあつもの、四献、むし麦、そへ肴たらばなやき、五献、やうかん、又はすいせんかん、そへ肴一こん煮、三とはきやらの膳なり、三の膳まで出すなり、料理調様庖丁人の家に定法有、右は大草流也、流によりて替るべし、五五三と云は七五三を略して、めしにても、湯漬にても、五の膳まで出すなり。

#### 四季草

七五三の膳と云を、今世知らぬ人は、本膳にさい七つ、二の膳に菜五つ、三の膳に菜三つくみ付る事とおもへり、それは七本立、五本立、三本立とて菜の数の事なり、七五三の膳部にはあらず、七五三といふは、先づ三とは式三献なり（引わたし、うちみ、わたいりなり）、五とは五献出すを云、其五献とは、初献、雑煮、添肴あり、二献、まんぢう、添肴あり、三献、あつ物（吸物の事なり）、四献、むし麦、添肴あり、五献、やうかん、添肴あり、右の膳何れも組付物あり、七とは飯（湯漬にても同じ）七の膳まで出すを云なり。是等の食物の調様は庖丁の家家に伝へて故事ある事なり。

#### 式三献七五三膳部記

本 何もかはらけの分にはわなり

しほ引 そぎはむ たこ やき鳥（かく足あり）

かうのもの えりきり 鯛のあつ作 しぎのつぼ也

えりぬきは、するめを長さ1寸程に切て、けづりて、一片づつもる也、あつ作とは、鯛のさかびて也、酒も不付、はなかつをもせぬ也、

二 まきするめ このわた にし（つぼめ口をさす） けづりこぶ かまぼこ かはらけ二つかさなる、下のかはらけにては湯を参申候也、御しるかけ食、

まきするめとは、するめを巻て縄にてゆひていづる也、さてちとすぢかえて切也、

三 小くしさし（かく） ひしほいり（山のいもをすきて、一寸ばかりに切て、さじを作て、たれみそにてしたため候て、上にあまのりを置也） ふなもりえび也（かく） さしくらげ上にくり花かつうほす わたいり

さしくらげにかはる事なし、只其まもるなり、

（注）「かく」とは折敷のかどの角をとったものであり、「かく、足あり」とは折敷にあしのついたもので、現在の三方のようなものである。

一 しほびき やきもの三つ このわたあへませ 御かゆづけ

かうのもの かまぼこ五つ ふくめ鯛

二 はむ たこ 御汁（何にても魚たるべし） かいわらび からすみ さかびて  
御汁（何にても鳥たるべし）

三 いか 御汁（ゑい） 鴨の羽盛 小くしさし 御汁（あつめ）

四 すし 海月 巻するめ 御汁（ふなかたいか）

五 いりこのふとに にし やき鳥 御汁（くじら）

六 やきあゆ さしみ ゑい

七 うちまる ひばり すずき

#### 四條家法式 七五三

本 塩引 香物 和交 蛸 海月 蒲鉾 小桶 手塩 食

二 唐墨 すし 貝盛 たり 巻鰯 御汁（集）

三 羽盛 舟盛 栄螺 御汁（鯉） 御汁（鰯物）

#### 四條家法式 五三三

本 塩引 香物 和交 焼物 蒲鉾 御汁（集） 食

二 巻鰯 鮎鮓 貝盛 御汁（鳥）

三 羽盛 舟盛 辛螺 御汁（鯛）

#### 四條家法式 五三二

本 塩引 香物 和交 焼物 蒲鉾 御汁（集） 食

二 巻鰯 鮎鮓 栄螺 御汁（鳥）

三 羽盛 舟盛 御汁（鯉）

徳川氏が1603年に天下を統一し、平和がうちつづき、文教を奨励したので、文化は大いに向上した。口伝、伝授の思想はうちやぶられ、料理の世界でも、従来の秘伝、口伝書が相ついで公開された。たくましい知的探究と技術の修練は、豊富多様になった材料と相まって、急速に進歩した。さきにあげた書の外に、庖丁聞書、和歌食物本草（寛永7年1630）、式正庖丁料理切形秘伝（寛永19年1642）、料理物語（寛永20年1643）、料理献立集（寛文14年1711）、分類日用料理抄（元禄2年1689）、茶湯献立指南（元禄9年1696）など相ついで刊行された。古料理書の中での名著とされる料理物語は、第一海の魚の部～第7青なのは料理の材料別によるもの、第八なまだれいり酒の部～第十六さかな（魚でなく、酒のさかなの意）は料理の方法によるもの、第十七後段之部（うどん、すいとん、にゅうめんなど）、第十八菓子部、第十九茶の部、第二十萬聞書の部となっていて、料理万般にわたっていて口伝とあるものもあり、各流にわたり、更に新しい料理にも及んでいる。第九汁の部の中には南蠻料理についてもものべている。大草流料理書にはなんばんやきがかかっている。

当流節用料理大全（正徳4年1714）は四條流の流れをひいている書であるが、これまで

に出た料理書を取捨選択して編集したもので武家や上流町人社会の人々の指南となったものであり、当時の饗応の料理について系統だててとかがれてある。まず本膳式正之図、七五三式正、五五三式正、五三二式正、蓬萊嶋台などの図と注をあげ、つぎに御式正、精進式正、四季常体、鳥一色などの献立あり、さらに献立十二月節分として魚、鳥、精進などの各料理の取合せについて述べてある。

七五三、五五三御膳式正図のはじめに、はばのしを三方にのせて出し、次にかち栗5つ、こんぶ5つ、5本ののしの引渡し、御雑煮、御吸物がのっている。こののしあはびは江戸時代になってからのものである。

#### 四季草 台熨斗

台熨斗の事、今世三方に<sup>のしあはび</sup>仲鮑をすゑて客に供するを台熨斗といふなり、古代客に饗応の最初にのしあはびを供するはなし、手掛といふものを供するなり、手掛は檜木にて、折敷のごとく平く六角にして、少しふちを付る、是上の台なり、其下は六角に折曲て、細長き茅を立る、其下に其茅を受くる分あり、上の台の大きさほどにして、六角に折曲げて、小し高き物なり、以上六角の物三重の物なり、其の台の上に五色の削り物を高盛とするなり、此手掛を略し、のしあはびを台に載て、一番に客に供するなり、削り物とは干鰹<sup>はしかづ</sup>、まるあわび<sup>まるあわび</sup>、ほしだこ<sup>ほしだこ</sup>、うそのみ<sup>うそのみ</sup>、いりなまこ<sup>いりなまこ</sup>、煎魚鼠をさす、

七五三本膳には、塩引、あへませ、かうの物、ふくめ、やきもの、小桶、かまぼこに湯漬、二の膳には、そき物こん切、たこ、からすみ、海月<sup>くうげ</sup>、がざめ御汁2つ、三の膳には、海老、鰹さしみ、鴨、御汁1つがある。五五三本膳には、塩引、青鱈、香の物、焼物、かまぼこと汁に飯、二の膳には、たこ、巻するめ、酒びて、そきもの、にしに汁、三の膳には海老、しぎ、指身に汁がある。五三二本膳には、かうのもの、青鱈、からすみ、やきもの、かまぼこに汁と飯、二の膳には、こん切、三つさき、たりに汁、三の膳には海老、小桶に汁が三方の上にのせてあるのが図示してある。祝事にはこのようにして饗応したものである。

#### 故実礼節聞書

七五三のこと、これは本膳に食、菜七つ、二膳に汁二つ、菜五つ、三の膳に汁一つ、菜三つあるを祝の膳ともいい、規式のときには必ず用ひることなり、本膳七菜とは福目、鼠桶<sup>こねけ</sup>、蒲鉾、焼物、和交<sup>あへ</sup>、香物、塩引なり、福目は土器に高立をして輪に据ゑ、鼠桶は曲物にて高三寸五分、経二寸三分蓋の上に極を附たるなり、蒲鉾は板の儘盛るなり、和交は昆布を鰯とを交て盛るなり、塩引はそのまま土器にすゑ、香の物は細かに切りて並べ盛にして、土器に据ゑるなり、何れも土器は大重輪に据ゑるなり、公卿、將軍家、大名などの饗宴は七五三の様式により、常の招宴や宴会には五五三、五三二などによった。富裕な町人などが客を招いて宴会を開くときは、種々の料理をつぎか

らつきへと出し、食を供し、茶、菓子すすめて、終日、長夜の飲をつくすことがあった。節用料理大全にでている一例をあげる。料理をもって出す鉢、皿、重箱、へぎの類などは省略する。

何月何日 御式正 献立

本膳 鱈 和物 香物 汁 食

二之膳 煮物 焼物 汁

三之膳 刺身 汁

直 いり酒

1 大鮓(白焼) 1 焼鳥(鴨)

中酒

1 吸物(かき)

肴

1 むき身(かに) 1 あはびでんがく 1 吸物(こみそ)

1 からすみ 1 焼雉子 1 吸物(田にし)

1 小坂かまぼこ 1 からし鱈(はまぐり) 1 吸物(ごまめ、水仙寺のり)

1 巻するめ

茶菓子 うずらもち にしめ ぎんなん 水栗

茶 初むかし

惣菓子 大和柿 大梨

後段

胡椒の粉 温飩 からみ大根 汁

吸物(こもりふな、あらめ、つぶさんせう)

食 煮物 和交

1 小鳥焼 1 わたりにし焼

1 吸物(とり、小えび、はったけ) 1 伊勢海老

1 ふと煮牛房 1 吸物(こみそ、山のいもすりおとし)

1 <sup>まかびて</sup>酒漸 1 いり黒作り

1 たいらぎ(小串) 1 吸物(たうふのうば)

1 酢もづく 1 めざし色付焼

1 たたき菜の塩ず 1 あはびの酢貝

1 <sup>こもり</sup>子籠の鮓の鮓 1 小葉かれい

1 吸物(鳥のももげ) 1 酒麴(切こんぶ、むめぼし)

1 五島するめ 1 このわた

1 吸物（小さざいから共に、小さいたけ）

茶菓子 くりもち、にしめ、川たけ、

茶 はばむかし

菓子 らくがん、春のみどり、白雪かう、かるやき、丸せんべい

（注）料理物語による

生垂

なまだれは、味噌 1 升到水 3 升入もみたて、ふくろにてたれ申候也

いり酒

煎酒は、かつほ 1 升到梅干 15~20 入、古酒 2 升水ちとたまり少入、1 升到せんじこしさましてよし、又酒 2 升、水 1 升入、2 升到せんじつかふ人もあり、

冷汁

いづれもにぬきにて仕立候、もづこ、あまのり、のろふじにても入よし、生薑、めうが、かまぼこ、あさつきなども入よし、

あつめ汁

中味噌だしくはへよし、又すましにも仕候、大こん、ごぼう、いも、たうふ、竹の子、くしあはび、ひふく、いりこ、つみ入なども入よし、其外色々、

酒びて

鯛、あはび、たら、さけ、あゆの塩引、からすみ、かぶらほね、鶴、鴈、鴨、右の内いかに塩めよきを取あはせつくりもり候、けんくねんぼ、其外作次第、だし酒かけてよし、

小鳥やき

ふなの 3~4 寸ばかりあるを、3 枚におろしくしにさし、山椒みそをつけやく事なり、こい、なよしなどもよし、

辛螺

かひやき、ころばかし、かしみはひやしるに入

まきするめ

するめを洗ひ、くずの粉を少しふりまき、わらにてゆひ候て、湯煮をしさまし候也。

ふくめ

ふくめの仕様、干鯛をあぶり、板の上にてそとたたき、むしりすり候てよし、かます、鮫、塩引、きすご何にてもいたし候。

青あへ

青あへはいりこをよくゆにてだし、たまりにてよく煮候て、あをまめをすり、塩かげんにしてあへ申事也。

(注) 大草家料理書による

酒びて

酒びてとは何魚にても出し酒許に塩を入れて酢を少し加ふる也。

(注) 四條流庖丁書による

海月

海月ノ事、差ミ海月ノ時モ、醋ハクルミ醋ニテ参ラスベシ、アヘ海月ノ時モクルミ醋ニテアエテ可参候、花鯉能入ベシ、カラミニハ生姜ヲ可用也、

(注) 庖丁聞書による

そぎ物

そぎ物とは干鯛、こんきらたらふとくそぐ事也。

こん切

こん切といふは干鰯の事也、和交、削物にも用、

青鱈<sup>あへ</sup>

青鱈は青ぬたにて和たるをいふ也、春三月のうちは賞翫也。(大草殿より相伝之聞書にもあり)

(注) 大草殿より相伝之聞書による

かまぼこ

かまぼこは五つ又三つももり候、うをを能すりてすりたる時いり塩に水をすこしくはへ、一つにすり合板に付る也、付やうは、かさをたかく本うらおなじやうに付べし、又五つの時はかさをひきく付てよく候、あぶりやうは板の方よりすこしあぶり、能酒に鰹をけづり煮て、たし候て魚の上になんべんも付あぶるなり。

料理物語第十七後段之部に、うどん、切麦、葛素麵、しよめん、水せん、水とん、きんとん、蕎麦きり、麦きり、にうめん、すずりだんご、雑煮のつくり方がかいてある。

江戸時代の婦人百科事典として代表的のものである女重宝記に、饗宴の図、ひきわたしの図がでており、結婚式の一般心得についてかいた女子の参考書の女訓蒙図彙には、結婚式のときの湯漬粥などの食いやう、給仕、膳陪の次第、膳陪のあげやうなどについてのべている。

現在の本膳料理は菜の種類により一汁一菜、一汁五菜、二汁七菜、三汁七菜、三汁九菜、三汁十一菜まである。菜の種類によって膳の種類をます。配膳の順序を三汁七菜の例によつてのべると、まず客の正面に本膳、二の膳を本膳の右、三の膳を左、与の膳(四を

いみ与の字をつかふ)を本膳と二の膳の向側(膳向という)、五の膳を本膳と三の膳との間におく。本膳には一の汁(みそ仕立)飯、香の物、なます、つぼ(魚のすりみの蒸しもののくず引など)、二の膳には二の汁(すまし仕立)、ひら(煮しめなど)、ちよく(あえものなど)、三の膳には、三の汁(うしお仕立)、さしみ、熬酒<sup>いりしゅ</sup>、など与の膳には焼物(鯛の姿焼など)、焼物にそえて鰯節、引物などを供し客は持ち帰るのが習慣となっている。五の膳は台引といい、組肴、口取、硯蓋ともいう。膳は祝事には蝶足膳をつかうが、略式には猫足膳をつかうようになった。

「茶人が客を招待して、茶より前に飲食を出すのを恠石といふ」と倭訓栞にあるが、江戸流行料理通大全に「茶事会席料理心得之事」に「会席料理は庖丁の花美を好まず、食するものの味はひを本意とす」とあり、「会席は二菜三菜に限り数菜ならねば、塩梅の宜きを元とす」とあり、鱸、汁、椀盛、焼物、すまし吸物などについてのべている。料理早指南大全には、1 飯、2 汁、3 膳 4 附合、5 手塩皿(香物)、6 平皿、7 大ちよく、8 茶碗をあげてある。嬉遊笑覧によると「会席料理といふは、薬研堀の川口忠七鳴竹始なり」とある。会席料理は江戸時代に茶人、文人はじめ風流人の間に愛好されていたのが一般の人人の間に行われるようになり、後には簡便さから広く庶民の招宴に用いられるようになり現在に及んでいる。

#### 参考資料

占事類苑  
正、続群書類従  
家政学資料集成(江戸期)  
故実叢書  
日本風俗史 雄山閣