

江戸後期武家の食事について

宮
腰
松
子

一、はじめに

二、武家の日常食

(1) 江戸に於ける某大名の日常献立の実例

(2) 同右、朝、昼、夜食に用いた食品の種類

(十二ヶ月、月別表の一部)

(3) 同右四季の食品の相違

(4) 年間に摂取した食品の統計

(イ) 動物性食品及加工品 (ロ) 植物性食品及加工品

(5) 年間の料理の種類とその回数

(6) その他

(イ) 御弁当の献立 (ロ) 到来品

三、むすび

一、はじめに

我々が平素くり返している食生活は、一、その時代の社会的な状態 二、経済事情 三、科学の発達等によって徐々に変化してゆく。又その食物によって人間の活動があり、体格や体力もかわって行くと云われている。そこである時代から次の時代への大きな流れの中に新しく栄養、又は消えてゆく食品や料理、変化してゆく食事の状態を、日常の家庭の実際の面からとらえて影響を考えて見た。

戦後はとくに外国風の食品や料理法等の流入と経済的な向上とによって一見急激に豊かな食生活が展開されたように見えるが、家の立場からみればこの中にもいろいろ問題が含まれている。第一にあげる点は、家庭の献立と云えばこれまでは「栄養」と「経済」と「嗜好」とが大きな柱と考えられたが、前にも挙げたように社会的状態からの影響によって大きく家族の生活が変わって来たことから「時間」というものが要素として考えられなければならないとなった。

第二に現代は社会から家庭に流入する料理や食品が余りに多種多様で雑然としていることである。これらを各々の家庭事情に即して、取捨し整理して、もっとすっきりした献立の形をつくって行く必要がある。

その為には、日本の家に行われて来た料理あるいは食事状態をもう一度見なおして整理してみる必要がある。そして新しいものを適当に加えて単に栄養的な、又は経済的なというばかりでなく、真にその家族の生活に合った正しい食事のあり方をつくり上げてゆかねばならない。この目的で江戸時代、明治時代からの流れをみてゆこうとするものである。

さて江戸時代のものとしてとり上げたのは、江戸後期に、さる大名屋敷に行われた一年間の食事の献立を官休清規別冊調味料理の栞(6)にのせているので、これについて整理してみた。こうした記録は庶民のものは、なかなか残りに

くい為に、資料が狭くかたよったものになることは残念である。

以下に記す献立は慶応二丙寅年、ある大名が江戸に於て日常用いた献立の控帳を写した資料であつて、その年の正月元日から十二月晦日まで朝、昼、夜食と三食の料理を細大もらず書き連ねている。尚、食に関する行事、又は来客のもてなし、主人の登城弁当、到来物に到るまで細かに記している。たださる大名とのみで家名を記していないが仙台伊達家かとも云われるので調査中である。

尚、本稿の統計は献立中の行事食や祝膳、非事など平素以外の献立は省き、日常食のみをとり上げた。

原書は和紙に徳川時代末の御家流書風でたて書にしたためられていたが、これは大阪で戦災の為焼失した由で写真(1)は原本の表紙、(2)は内容第一頁である。調味料理の契は雲州藩主不味公につかえて茶達を修めた降竜なる人の孫、松齋宗詮が祖父の摺書と引合せ一書となしたと書いている。宗詮は大阪の在木津村願泉寺の出身でもと小野と称したが後に木津を姓とし、四代目が尼崎に現存される。

夢子齋二石齋年

壽域之長

恒正身處內務方

御献立帳

慶應二丙寅年
正月

御内診方

○正月元日

御本具

御手塩

田作り

御手塩

二寸大根

御手塩ハ
御手代四ト
云フコト

いななハ
御手代四ト
云フコト

子生姜ハ
針生姜トス
已下ノキトアルハ
キザムコトヲ云フ

御

繪

あらが大根

いなな

栗

子生姜

きんかん

御雜煮

御汁

赤白餅

里いも

大こん

昆布

菜

串ノ柿

花かつら

又結玉子

生小鮓

輪大根

二、武家の日常食

(1) 某大名の日常献立の実例

次にあげる表は当家の二月の献立の一部である。

2月	朝	御昼	御夜食
朔日	御汁(大根油あげ) 御猪口(午夢)	御皿(くわい) 別段御好 御中血 御酒 (厚焼玉子わさび)	御皿(本えび) 別に御到来 鬼がら焼 御皿若鮎 御酒
二日	御汁(わかめ) 御猪口(いり玉子)	御皿(ごぼう) 御好 さつま辛 厚焼玉子 御酒	御皿(かはい) 御酒
三日	御汁(ハツ頭) 御猪口(こんにやく)	御皿(焼玉子) はす	御平(平貝) みつば
四日	御汁(わかめ) 御猪口(にまめ)	御平(生あげ) もしほこんぶ	御皿(車えび) おにがら焼
五日	御汁(さつまいも) 御猪口(いりとうふ)	御皿(千玉子) 長いも	御皿(むし玉子) はしら入 御酒
六日	御汁(とうふ) 御猪口(ゆり)	御平(みつば) しら魚 結玉子 御酒	御皿(くわい) 今夕より御精進 がんもどき 御小皿 わさび 御酒
七日	御汁(大根あげ) 御猪口(みつば)	御皿(さといも) やき	御皿(あいなめてり焼) 御酒
八日	御事汁に付奥様より 御汁(やきとうふ) 御猪口(かんびよう) (人参こんにやく) 小豆 さといも	御皿(ほうとう) 塩やき	御皿(かはい) 別段 長辛 厚焼玉子 わさび 御酒
九日	御汁(半ぺん) 御猪口(こんにやく)	御蒸玉子 車えび入 御好 小皿 わさび 御酒	御皿(せんごぼう) 今夕より御精進 里辛

十日	御汁（せん大根 あげ）御猪口（ゆり）	御皿（長いも ゆば）	御皿（乾かれい 御酒
十一日	御汁（わかめ 御猪口（いりとうふ）	御皿（竹のこ やき）	御平（白魚 玉子とじ）
十二日	御汁（さらかし 午蒔）御猪口（妻な したし）	御皿（生あげ くわい）	御皿（車えび鬼から焼 厚やき玉子 わさび 御酒
十三日	御汁（里いも 御猪口（氷こんにやく）	御皿（うど せん玉子）	御皿（平め 竹のこ木のめ 御小皿 わさび 御酒
十四日	御汁（つと豆ふ 御猪口（うどん）	調練に付御下屋敷江 御弁当重（厚焼玉子 竹のこ わさび	蒸玉子はしら入 御酒
十五日	御汁（半ぺん 御猪口（こんにやく）	御皿（さつま芋 やきとうふ）	御皿（はいか 御酒 わさび醤油
廿四日	御汁（さつまいも 御猪口（こんにやく）	御皿（くわい べとうふ）	御皿 玉余魚
廿五日	御汁（わかめ 御猪口（いり豆腐）	御皿（蓮根 うどん）	御皿（まぐろ御さしみ わさび大根おろし 御酒
廿六日	御汁（半ぺん 御猪口（ゆりの根）	むし玉子はしら入 御酒	御皿（さつま芋 みつば 今夕より御精進
廿七日	御汁（大こん あげ）御猪口（氷こんにやく）	御平（淡雪とうふ わさび）	御皿（まぐろさしみ 別段御好 玉子焼 御酒
廿八日	御汁（豆腐 御猪口（煮豆）	御皿（よし原揚 里いも）	むし玉子車えび入
廿九日	御汁（ハツ頭 御猪口（みつば 花かゝ）	御平（結玉子 みつば）	御皿（さより照り焼 御酒

（中間略）

(2) 同右朝、昼、夜食に用いた食品の種類

(十二ヶ月月別表の中、三月分十水分)

A 資料に現われる食品の種類 (三月) 。朝食に於てはAは汁 Bは猪口
。数字は使用回数 X印は到来品 昼・夜食は皿又は平である

干物・加工品	野菜類・豆類	野菜類	その他の動物性食品及び加工品	魚貝類
<p>A わかめ あかめ とうふ やきとうふ</p> <p>B 煮かとうふ んこん 豆ふんにゃく うやく 三三四五六</p>		<p>A 根里芋大 芋芋根 一三六六</p> <p>B ゆ田み竹 せつの りりば子 一一二二</p>	<p>BA 半べん 二</p>	<p>B A</p> <p>朝</p>
<p>かよやあここがゆ んしきんんもば び原とげふにどき う揚うふく 一一一二三四五</p>		<p>竹大さ長さくご のこ根い芋まい も辛 二二二三四四五</p> <p>うゆみ つば どりば 一一</p>	<p>玉子 一一</p>	<p>めいかひら されちめ 一一一一</p> <p>た貝平 い柱貝 一一</p> <p>昼</p>
<p>ゆがこあ んんばもどき 一一一二</p>		<p>ふ竹長大く のき子芋根い 一一二二二</p>	<p>X玉子 たいみそ漬 一〇</p>	<p>かま車芝ひ れぐええら いろびめ 二二二四五</p> <p>X 鮎 X 鯛 さたい王 わら余 らいか魚 一一二二</p> <p>夜</p>

(備考)	嗜好品
非時一回 御精進 絶一回	—
非時一回 御精進 二回	酒 一一 わさび 一一
記入もれ一回 御精進 三回	酒 二二 わさび 一六 木の芽

B 資料に現われる食品の種類 (十月)

。朝食に於てはAは汁 Bは猪口
 数字は使用回数 X印は到来品
 昼・夜食は皿又は平である

野菜類・豆類の干物・加工品	野菜類	その他の動物性食品及び加工品	魚貝類
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> B と う ふ A ま こ ん に ゃ く 一 〇 七 八 </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> B ご ぼ う 四 A 八 大 頭 根 二 六 八 </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> B 玉 子 一 A 半 ぱ ん こ 一 三 </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> B A </div> <div style="text-align: center;">朝</div>
吉と焼がこあ 原とうふおげ 揚ふどき 一三六九	里長さくハ 芋芋まい頭 一三二二三 大 せみ づり ば 一三四	ち玉はか くんま わ子べん 一六二三	芝ほひ貝車 えうらえ び方め柱 一 <div style="text-align: center;">昼</div>
とこあや うんこんき ふおげも 一四三四	しく大 めわ根 じい 一 <div style="text-align: center;">夜</div>	鶏か ま ぼ 一 <div style="text-align: center;">夜</div>	X X X 蛤あ王こまか車 た余これぐええ い鯛魚ちろきび 一三二二二三四二四 X X X しほ貝あかん まなう柱をん ああ方なを じ一 <div style="text-align: center;">夜</div>

嗜好品	—	酒 二	わさび 六	酒 二二	わさび 七
(備考)	御精進 六回	御精進 四回	御弁当分除き 代りに奥様斗 の分入れる	御精進 四回 非精進 一回	

。食品の摂り方について

(イ) 一食に使われる食品の種類は極めて少く、平均朝食に二種類、昼食、夜食に一・五種類である。

(ロ) 三食の中朝食は殆ど野菜類及植物性食品の干物及加工品によって占められ、昼食は動物性、植物性食品の割合は一：二から一：一位になり、夜食は一：一から二：一位の割で動物性食品にかたむいてくる。しかし夜食は精進のため、特に植物性食品に限られる日が毎月四日もあるから数の上の割合では右のようになるが普段の日はほとんど魚類又は卵がつかわれると云ってもよい。

(3) 同右四季の食品のとり方

次に一年分を1月～3月、4月～6月、7月～9月、10月～12月の四季にわけて、食品の種類及び使用回数をしらべると次表の如くである。表には非時その他特別の日の献立を除き、日常献立だけをとり上げた。数字は使用回数を示し()内は各食事において一ヶ月間、食品の種類が何種類にわたったかを示す数である。(次頁表参照)。表から食品の季節について次のことが言える

(イ) 概して季節的には、食品の摂り方について目立った変化は見当らない。

(ロ) 冬季は動物性食品の摂取回数が多く、魚類が一ヶ月平均三十四回、その他の動物性食品が二十八回に及ぶ。

(ハ) 秋季は野菜類が割合に多い。冬季は鳥類とくに軍鶏シヤモ、鴨、鶏を鍋料理として盛んにつかっている。

(ニ) 卵は通年よく使われる。冬季は少く、他の季節では一ヶ月二十回位にもなる。

	朝				昼				夜			
	1月	2月	3月	計	1月	2月	3月	計	1月	2月	3月	計
魚 貝 類					貝 柱221	5	車 え び262	10
					白 魚12		3	しばえび44	8
					か き1			1	貝 柱32		5
						ほうほう1		1	さ よ り41		5
						車 え び1		1	白 魚41		5
							平 貝1	1	ま ぐ ろ232	7
							た い い1	1	あ い な め11		2
							ひ ら め1	1	い か112	4
							こ ち1	1	は い ぜ1			1
							か れ い1	1	い な い			1
							い さ き1	1		か れ い32	5
							め じ1	1		ひ ら め25	7
その他の動物性食品及加工品	半 べ ん542	11	玉 子131011	34	玉 子81010	28
	玉 子11		2							たいみそ漬1	1
	花 かつを1			1								
	(3)	(2)	(1)	均(2)	(1)	(1)	(1)	均(1)	(1)	(1)	(2)	均(2)
野 菜 類	大 根566	17	く わ い734	14	長 芋112	4
	き つ ま 芋226	10	長 い も433	10	大 根122	5
	八 ツ 頭22		4	ご ぼ う435	12	ご ぼ う11		2
	ご ぼ う23		5	う ど ん121	4	里 芋11		2
	里 い も133	7	印 り11	2	み つ ば22		4

	み つ ば 6 3 2	11		里 い も 3 2	5	ゆ り 2			2
	う ど 2 1		3		さつまいも 2 4	6	う ど 2			2
	ゆ り 3 3 1	7		み つ ば 2 1	3		く わ い 2 2	4
	せ り 1 1		2		た け の こ 1 2	3		た け の こ 3 1	4
		野 草 2		2		れ ん こ ん 2		2		さつまいも 1		1
		に ん じ ん 1		1			大 根 2	2		は す 1		1
			竹 の こ 2	2						ふ き 1		1
			根 芋 1	1								
	(9)	(10)	(8)	均(9)	(5)	(9)	(10)	均(8)	(7)	(9)	(5)	均(7)
その他の植物性食品及加工品	わ か め 6 6 7	19	あ げ 3 4 2	9	がんもどき 1 1 1	3
	あ げ 5 6 4	15	と う ふ 3 6		9	あ げ 1 2		3
	と う ふ 9 10 8	27	やきどうふ 3 1		4	こんにゃく 1			1
	こんにゃく 6 6 6	18	こんにゃく 3 1 3	7	切 干 1			1
	永こんにゃく 1 3 5	9	がんもどき 1 3		4		さつまいも 1		1
	ま め 2 4 3	9	かんぴょう 1 1 2	2		やきどうふ 1		1
	ゆ ば 1			1		ゆ ば 1 5	6			こ ん ぶ 1	1
	の り 1			1		こ ん ぶ 1 3	4			ゆ ば 1	1
	しいたけ 1			1			よし原揚 1	1				
		かんぴょう 2 3	5								
		やきどうふ 1 2	3								
	(9)	(8)	(8)	均(8)	(6)	(5)	(8)	均(6)	(4)	(3)	(4)	均(4)

	朝				昼				夜			
	4月	5月	6月	計	4月	5月	6月	計	4月	5月	6月	計
魚貝類					車えび2	2	1	5	車えび5	8	10	23
					あいなめ2	2	2	4	かれい2	1		3
					まぐろ1	1	1	3	うなぎ2		4	6
					あじ1		2	3	あいなめ3	1		4
魚貝類					ひらめ1			1	鮎1		2	3
					松魚1			1	鯛1	1		2
						貝1	2	3	まぐろ1	1		2
							かんぱ1	1	ひらめ3			3
							かれい1	1	王余魚1			1
							さわら1	1	芝えび1			1
							鯛1	1		貝4	4	8
							うなぎ1	1	さあら3			3
	(0)	0	0	0	(6)	(3)	(10)	均(6)	(9)	(7)	(4)	均(7)
その他の動物性食品及加工品	半べん1	2	1	4	玉子11	10	6	27	玉子9	5	8	22
	玉子1	2	1	4	かまぼこ1	3	3	7	かまぼこ1		2	3
							半べん1	1	生ぶし2	3		5
							なまこ1	1	干鮎1			1
	(2)	(2)	(2)	均(2)	(2)	(2)	(4)	均(3)	(3)	(3)	(2)	均(3)
野菜類	大根6	4	4	14	長いち4	4	3	11	ごぼう3	1	1	5
	芋6	6	5	17	ごぼう4	3	4	11	くわい2		1	3
	里芋2	3		5	くわい3	6	3	12	そらまめ3			3
	さつま芋2	2	1	5	たけのこ2	4		6	きゅうり1	3		4
	ゆり2	1	2	5	いんげん1	1	1	3	はす2			2
	ごぼう2	4		6	ゆり1	1		2	長いも1	2		3
	ごそら豆3			3	大根1	1	1	2	たけのこ1			1
	くわい2			2	れんこん1			1	大根1			1
		いんげん3	2	5	里芋1			1		ゆり2		2
		なす1	3	4	めじそ1			1			枝豆3	3
			きゅうり5	5							里芋2	2
					つくね芋1			1				

			枝 豆1	1			枝 豆4	4			いんげん1	1
							かいわりな1	1			な す1	1
							とうなす1	1				
							きゅうり1	1				
							は す1	1				
	(8)	(8)	(8)	均(8)	(10)	(7)	(10)	均(9)	(8)	(5)	(6)	均(6)
その他の植物性食品及加工品	わ か め7	4	6	17	ゆ ば4	2		6	がんもどき1		1	2
	あ げ5	4	4	13	こんにゃく2	1	1	4	焼 どうふ1		1	2
	と う 8	12	9	29	焼 どうふ2	と う 1	3	2	吉 原 揚1			1
	こんにゃく5	6	5	16	がんもどき3	4	2	9		あ げ2	3	5
	水こんにゃく4		4	8	こ ん ぶ3	2	2	7		こ ん ぶ2	3	5
	豆 4	6	6	16	あ げ4	1	2	6		ゆ ば1	2	3
	焼 どうふ1		1	2	かんぴょう2		1	3		と う 1	1	2
	木しらげ1		3	4	吉 原 揚1		2	3		花 あ げ1		1
					花 あ げ1	1		2				
					と う 1			3				
							豆 3	3				
							しいたけ2	2				
	(7)	(6)	(8)	均(7)	(9)	(7)	(9)	均(8)	(3)	(5)	(6)	均(5)

	朝				昼				夜											
	7月	8月	9月	計	7月	8月	9月	計	7月	8月	9月	計								
魚 貝 類					車 え び 4	5	13	車 え び 7	4	2	13				
芝 え び 1					2	1	4	7	ま ぐ ろ 3	3	1	7	
鯛 2					2	2	6	2	あ い な め 1	1	2	2	
か じ き 1					2	3	3	1	さ よ り 1	1	1	1	
か つ を 1					1	1	1	1	あ じ 2	2	2	2	
あ い な め 1					1	1	1	1	た こ 1	1	1	1	
水 貝 1					1	1	1	1	ひ ら め 1	1	1	1	
あ じ 1					2	3	3	2	う な ぎ 2	2	2	2	
か れ い 1					1	1	1	1	か れ い 1	1	1	1	
か ん 八 1					1	1	1	1	あ ゆ 1	1	1	1	
さ よ り 1					1	1	1	1	か ん 八 1	1	1	1	
ど じ ょ う 1					1	1	1	1	た い 1	1	1	1	
き わ た 1					1	1	1	1	海 雲 1	1	1	1	
は ぜ 1					1	1	1	1	は ら 1	1	1	1	
さ ば 1					1	1	1	1	さ ん ま 3	3	3	3	
王 余 魚 1					2	3	2	3	生 さ け 1	1	1	1	
					(0)	(0)	(0)	(0)	(13)	(6)	(9)	均 (9)	(6)	(10)	(7)	均 (8)				
その他の動物性食品及加工品					玉 子 2	5	12	玉 子 6	6	19	玉 子 11	6	6
	花 かつを 1	1	1	干 鮎 1	2	1	な ま り 2	1	3	3			
	半 べ ん 2	4	6	な ま り 2	2	2	か ま ぼ こ 2	1	3	3			
						か ま ぼ こ 1	1	1										
	(2)	(2)	(2)	均 (2)	(2)	(3)	(1)	均 (2)	(3)	(2)	(2)	均 (2)								
野 菜 類	大 根 2	9	8	19	長 い も 3	3	1	7	大 根 1	3	2	6	
	き つ ま 芋 7	4	3	14	里 芋 3	2	1	6	長 芋 3	2	1	6	
	里 芋 5	4	3	12	く わ い 1	1	2	2	里 芋 2	1	1	4	
	こ ぼ う 1	2	3	6	こ ぼ う 1	2	3	6	く わ い 3	3	3	6	

	枝 豆21	3	れんこん11	2	枝 豆52		7		
	む か ご23	7	つまみな13	5	つまみな31		4		
	ゆ り21	3	唐 な す1		1	みょうが1			1		
	根 芋61	7	いんげん1		1	ほ し そ1			1		
	な す11	2	筆しょうが4		4		こ ば う12	3		
	冬 瓜3		3	枝 豆31	4		はつたけ1		1		
	とうなす1		1	大 根1		1		さつま芋1		1		
	いんげん1		1	ゆ り1		1		な す1		1		
	木 の め1		1		さつま芋1	1		貝 わりな1		1		
		あぶらな1	1		し め じ1	1		まつたけ1		1		
		く わ い2	2									
			八 ツ 頭1	1								
	(13)	(10)	(7)	均 (10)	(10)	(6)	(9)	均 (8)	(8)	(7)	(9)	均 (8)
その他の植物性食品及加工品	と う ふ911	31	と う ふ23	7	と う ふ44				8
	焼 どうふ22	5	あ げ21	4	あ げ548			17
	こんにゃく76	19	こ ん ぶ21	4	がんもどき114			6
	ま め56	19	がんもどき23	7	ゆ ば11				2
	わ か め11	2	豆 21	3	こ ん ぶ1					1
	あ ら め1		1	ゆ ば11	2	あ ら め2					2
		あ げ7	15		焼 どうふ1	2		豆 11			2
					しいたけ1	1		吉 原 揚12			3
					かんぴょう1	1			焼 どうふ1			1
					花 あ げ1	1						
				吉 原 揚1	1							
	(6)	(5)	(6)	均 (6)	(6)	(6)	(10)	均 (7)	(6)	(6)	(5)	均 (6)

	朝				昼				夜			
	10	11	12	計	10	11	12	計	10	11	12	計
魚 貝 類					車 え び1		ま ぐ ろ1	1	車 え び223	7
					貝 柱111	1	か き45		9
							き す1	1			さ よ り4	4
					ひ ら め1			1	芝 え び4			4
					ほうばう1			1	ま ぐ ろ338	14
					芝 え び1	1	2	か れい251	8
						む つ1		1	こ ら2			2
						い な だ1		1			し ら 魚5	5
						た こ1		1	王 余 魚21		3
						む き み1		1	あ ま 鯛2			2
						ば ら1		1		ひ ら め12	3
						か き1		1	た い22		4
						さ よ り11	2			は ぜ1	1
									くろだい1			1
										ほ ら1		1
									さんま2			2
									か つ を1			1
										む つ1		1
									あいなめ1			1
									ふ な1			1
									鯉 1			1
									貝 柱124	7
									ほうばう12		3
									な ま ず1			1
									しまあじ1			1
											う な き2	2
									給 1			1
	(0)	(0)	(0)	(0)	(5)	(8)	(5)	均 (6)	(19)	(12)	(9)	均 (13)
その他の動物性食品	半 べ ん354	12	半 べ ん225	9		半 べ ん2		2
	か ま ぼ こ11		2	か ま ぼ こ355	13	か ま ぼ こ1			1

加工品	玉子1			1	ちくわ13		4	とり42		6
					玉子6	塩さけ1		1		かも8		8
					11	8		しゃも78	15
						てりかか11	2				
						しゃも11	1				
						とり11	1				
						かも11	1				
	(3)	(2)	(1)	均(2)	(4)	(6)	(7)	均(6)	(2)	(3)	(2)	均(2)
野菜類	大根886	22	大根432	9	大根15		6
	ごぼう43		7	ごぼう133	7	ごぼう212	5
	ハツ頭632	11	ハツ頭311	5	長芋111	2
	里芋223	7	長芋235	10	くわい112	4
	さつま芋232	7	さつま芋211	3	ハツ頭111	1
	いんげん3			3	里芋1			1	さつま芋1			1
	くわい1			1	くわい212	5	しめじ1			1
	むかご1			1	せり311	5	みつば138	12
					みつば111	3	せり12		3
									貝わり菜2			2
									生のり1			1
	(5)	(8)	(4)	均(6)	(9)	(7)	(8)	均(8)	(7)	(9)	(4)	均(7)
その他の植物性食品及加工品	あげ868	22	あげ983	20	あげ123	6
	とうふ121212	36	とうふ131	5	とうふ224	8
	焼とうふ1			1	焼とうふ121	4	焼とうふ4			4
	こんにゃく756	18	がんもどき322	7	がんもどき33		6
	氷こんにゃく234	9	こんぶ685	19	こんぶ2	2	4
	豆1076	23	吉原揚1			1	こんにゃく4911	24
					こんにゃく21		3			みそ1	1
					ゆば1			1				
					かんぴょう2			2				
					しいたけ1			1				
	(5)	(6)	(10)	均(7)	(6)	(9)	(6)	均(7)	(6)	(4)	(5)	均(5)

(4) 同右年間に摂取した食品の統計

イ、動物性食品及加工品

(1) 魚貝類季節別統計 (数字は使用回数)

月		1	2	3	小計	4	5	6	小計	7	8	9	小計	10	11	12	小計	総計
品名																		
1 車えび	2	7	2	11	7	10	11	28	11	8	7	26	3	2	3	8	73	
2 芝えび	4		4	8	1			1	1	3	1	5	5			5	19	
3 まぐろ	2	3	2	7	2	2	1	5	3	2	3	8	3	3	9	15	35	
4 かれい		3	2	5	2	1	1	4	1	3	3	7	2	5	1	8	24	
5 ひらめ		2	6	8	4			4		1	1	2	1	1	2	4	18	
6 王余魚		1	2	3	1			1	1		2	3	2	1		3	10	
7 きす				0				0				0			1	1	1	
8 たい			3	3	1	1	1	3	2	3	3	8	2	2		4	18	
9 あまだい				0				0			1	1	2			2	3	
10 くろだい				0				0				0	1			1	1	
11 あいなめ	1	1		2	5	1	2	8	1	1	1	3	1			1	14	
12 ほうほう		1		1				0				0	2	2		4	5	
13 さより	4	1		5				0		1		1		1	5	6	12	
14 白魚	5	3		3				0				0			5	5	13	
15 生さけ				0				0			2	2				0	2	
16 かんぱ				0			1	1		1		1				0	2	
17 あじ				0	1		2	3		3	2	5				0	8	
18 しまあじ				0				0			1	1				0	1	
19 さんま				0			4	4			3	3	2			2	5	
20 かつを				0	1			1	1			1	1			1	3	
21 こち			1	1				0				0	2			2	3	
22 さわら			1	1		3	1	4				0				0	5	
23 いさき			1	1				0				0				0	1	
24 めじ			1	1				0				0				0	1	
25 いな	1			1				0				0				0	1	
26 いなだ				0				0				0	1			1	1	
27 むつ				0				0				0			2	2	2	
28 さば				0				0	2			2				0	2	
29 いか	1	1	2	4				0				0				0	4	
30 たこ				0				0				0		1		1	1	

31	あ	ゆ	1	1	2	1		2	3		1	1	2			0	7	
32	う	な	2		2	2		5	7		1		1		2	2	12	
33	ぼ	ら			0				0		1	1	2		2	2	4	
34	鯉				0				0			1	1			0	1	
35	ふ	な			0				0				0		1	1	1	
36	な	ま			0				0			1	1			0	1	
37	ど	じ			0				0	1			1			0	1	
38	は	ぜ	1		1				0		1		1		1	1	3	
39	貝		1	2	2	5		4	4	8	1		1	5	7	12	26	
40	貝	柱	5	4	1	10			0				0	2	3	5	10	20
	計					(85)			(85)				(89)			(103)	(362)	

(2) その他の動物性食品乾物加工品季節別統計 (数字は使用回数)

月																	
品名	1	2	3	小計	4	5	6	小計	7	8	9	小計	10	11	12	小計	総計
1 シャも				0				0				0		7	9	16	16
2 かも				0				0				0			8	8	8
3 鶏				0				0				0	4	3		7	7
4 卵	22	21	21	64	21	17	15	53	19	17	18	54	7	1	1	9	180
5 はんぺん	5	4	2	11	1	2	2	5		2	4	6	5	8	9	22	44
6 かまぼこ				0	2	3	5	10	2	1	1	4	5	6	5	16	30
7 生ぶし				0	2	3	1	6	2	3		5				0	11
8 かつを節				0				0	1			1		1	1	2	3
9 干 鮎				0		1		1	1			1				0	2
10 ちくわ				0				0				0	1	3		4	4
11 塩さけ				0				0				0			1	1	1
12 鯛みそ漬			1	1				0				0				0	1
計				(76)				(75)				(71)				(85)	(307)

口、植物性食品及加工品 (1) 植物性食品季節別統計 (数字は使用回数)

月 品名	1	2	3	小計	4	5	6	小計	7	8	9	小計	10	11	12	小計	総計
1 だいこん	6	8	10	24	8	4	5	17	3	13	10	26	13	16	8	37	104
2 ごぼう	7	7	5	19	9	8	5	22	2	5	8	15	6	7	5	18	74
3 長 芋	5	4	5	14	5	6	3	14	6	5	2	13	2	4	6	12	53
4 里 芋	2	7	5	14	3	3	2	8	10	7	5	22	3	2	3	8	52
5 さつま芋	2	5	10	17	2	2	1	5	7	6	5	18	4	3	4	11	51
6 八つ頭	2	2		4				0			2	2	9	5	3	17	23
7 根 芋			1	1	6	6	5	17	6	1		7				0	25
8 ゆ り	6	3	2	11	3	4	2	9	2	1		3				0	23
9 くわ い	7	3	4	14	7	6	4	17	4	2	4	10	3	3	4	10	51
10 にんじん		1		1				0				0				0	1
11 れんこん		2		2	3			3	1		1	2				0	7
12 たけのこ		4	3	7	3	4		7				0				0	14
13 う ど	5	3	1	9				0				0				0	9
14 み つ ば	8	7	3	18				0				0	2	4	9	15	33
15 せ り	1			1				0				0	4	3	1	8	9
16 かいわりな				0			1	1			1	1	2			2	4
17 つまみ菜				0				0	4	4		8				0	8
18 あぶら菜				0				0		1		1				0	1
19 ふ き			1	1				0				0				0	1
20 な す				0		1	4	5	1	1	1	3				0	8
21 き う り				0	1	3	1	5				0				0	5
22 と う な す				0			1	1	2			2				0	3
23 冬 瓜				0				0	3			3				0	3
24 む か ご				0				0	2	4	2	8		1		1	9
25 ふ で う が				0				0	4			4				0	4
26 ほ し そ				0				0	1			1				0	1
27 め う が				0				0	1			1				0	1
28 そ ら 豆				0	6			6				0				0	6
29 いんげん				0	1	4	4	9	3			3		3		3	15
30 枝 豆				0			8	8	2	6	2	10				0	18
31 初 茸				0				0		1		1				0	1
32 し め じ				0				0			1	1	1			1	2
33 松 茸				0				0			1	1				0	1
34 なまのり				0				0				0		1		1	1
計				(157)				(154)				(166)				(144)	(621)

(2) (植物性食品) 季節別統計 (数字は使用回数)

月 品名	1	2	3	小計	4	5	6	小計	7	8	9	小計	10	11	12	小計	総計
1 ま め	2	4	3	9	4	6	9	19	7	7	10	24	10	7	6	23	75
2 と う ふ	12	16	8	36	8	3	6	17	15	18	13	46	15	17	17	49	148
3 焼とうふ	0	2	3	5	4	0	2	6	2	3	3	8	1	3	1	5	24
4 ゆ ば	1	1	6	8	4	3	2	9	1	2	1	4		1	0	1	22
5 がんもどき	2	1	5	8	4	4	3	11	3	4	6	13	6	5	2	13	45
6 あ げ	9	10	6	25	9	7	8	24	7	12	17	36	18	16	14	48	133
7 さつまあげ		1	2	3				0				0				0	3
8 花 揚				0	1	2	0	3			1	1				0	4
9 吉 原 揚			1	1	2	0	2	4		1	3	4	1			1	10
10 こんにゃく	10	7	9	25	7	7	6	20	7	6	6	19	11	16	18	45	109
11 氷こんにゃく				0	4	0	4	8				0	2	3	4	9	17
12 わ か め	6	6	7	19	7	4	6	17	1	0	1	2		0	1	1	39
13 こ ん ぶ	0	1	4	5	3	4	5	12	3	4	8	15	8	8	7	23	55
14 の り	1			1				0				0			4	4	5
15 あ ら め				0				0	3			3				0	3
16 かんぴょう	1	2	3	6	2	0	1	3			1	1		2		2	12
17 切 干	1			1				0				0			1	1	2
18 しいたけ	1			1		2	2	2		1	1	1		1		1	5
19 木くらげ				0	1	3	4	4				0				0	4
20 氷とうふ				0				0				0			1	1	1
21 干 葉				0				0				0			3	3	3
22 み そ				0				0				0			1	1	1
計				(153)				(159)				(177)				(231)	(720)

。動物性食品について

(イ) 魚の種類は豊富である。中で目立つのは車えびの使用の多いことである。芝えびと併せて年間九十回、そのうち秋季夏季が多く一ヶ月約十回に及び三日に一度の割で食していることになる。主な料理は鬼がら焼で、夕食にとることが多いが昼食にも見られる。江戸時代の「日本諸国名物尽」に相模の海老、伊豆の椎茸、武蔵の品川苔、ねりま大根……等をあげているから産地が近く入手し易かったことも考えられる。

(ロ) 次いで使用の多いのが、まぐろ、かれい、ひらめ、たい、でこれらは年中のように用いられている。

(ハ) 川魚では、うなぎ、鮎、ぼら、鯉などで特にうなぎはかなり多い。

(ニ) 貝類は平貝、蛤などで種類は少ないが貝柱とともに使用回数としてはかなり多い。

(ホ) 加工品としては半べん、かまぼこの類は通年使われ、干物或は塩物としてかつを節、干鮎、塩さけ、鯛みそ漬などがわずかに見える。玉子の使用は多く、とくに春、夏、秋期には一ヶ月21〜22回用いられている。

(ヘ) 現在は余り使われない食品名として次のようなものが出てくる。

王余魚 これは「調味料理菜一」に焼物の部に王余魚キスゴとふりがながあり、醤油焼、塩焼等、さより、たちうをと調味同じと出てくる。

四条流庖丁書「刺身の事」とありて鯉は山葵酢……王余魚はぬた酢と出ている。大辞典（平凡社）にはひらめとあり。

筆者手許にある江戸時代の紙片にはひらめ、かれいと別に王余魚とあげている。

軍鶏シヤモ（近世日本史）に明治初期、鳥料理は東京名物の一つで市内到るところ「鳥」または「しゃも」の字の

看板ありと記している。

。植物性食品について

(イ) 全体として魚類の種類の豊富なのに比べて野菜類の少いのが目につく。それを補うかのように、野菜類の干物、加工品の使用が多く、中でも豆製品の多いことが目立つ。

(ロ) 野菜類で一番多いのは大根で通年余り変化がなく一ヶ月十回位使われる。ついで多いのが、ごぼう、長芋、里芋、さつま芋、八ツ頭、根芋とも類が目立って多い。主人塩だちの朝など御飯のかわりに芋だけを食したようである。

(ハ) 季節的な野菜としては茸類や、みつば、せりなどの葉菜、なす、きゅうり等の果菜がみえるが現代と比べるとずっと回数は少いようである。

(ニ) 人じん、ねぎの使用は少い、とくにねぎの記載は見当らない。これは將軍の食事にねぎ、にら、らっきょうは用いずとの記録があるから武家の風習によるものかとも想像出来る。

(ホ) きゅうりの季節はすこしづれて、はやいようである。「食物真味考」(大川梅翁)にはきゅうりを三月真味のものとして出している。尚、同文中に二月よりいで此月真味なりともかいている。

(ヘ) 加工品としてはとうふ、あげ、こんにゃくの使用が多い、とうふは一ヶ月十回、あげ、こんにゃくも十回以上になる。水こんにゃくは現在ほとんどつかわれないが北陸地方などでは昭和初年にはまだ使われていた。吉原場もよく出てくるが現在は余りきかない。

近世日本食物史(笹川臨風著)に明治初期、豆腐の項に金柑あげ、吉原あげ、つとどうふ、なまあげ、雁もどきなど、と出ている。

(ト) 味噌については汁に使うものの記入がないのでわからぬが、実際はもっと使われているのであろう。

(チ) つけものでは浅漬、な漬、みそ漬大根、紀州なす、沢庵、からし、かす漬白瓜、干枚漬しそ、等数回あるの

みで毎食に漬物の記入はない。

(リ) 飯については、この時代は一般には麦飯のようであるが、この家についての毎日の記録は無い。来客の場合「飯斗」等と記入があるだけで飯の料理としては赤飯、五目ずし、揚ずし等がみえる。「飯斗」の場合は料理屋から料理をとりよせていることが多い。又行事の場合は餅をつくって配ったことも記入されている。

(ヌ) 嗜好品として酒をよく用いている。主としては夕食で、一ヶ月二十回余、又はそれ以上になることも多い。
(5)年間の料理の種類の表参照) 酒の相手としてわさび、又はわさびしょうゆをかなり多く使っているが目立つ。

(ル) 全体を合計の数から見ると野菜類が一ヶ月平均五十一回、植物性食品の乾物加工品が同じく六十回、魚類と加工品を合計した動物性食品全体として同じく五十五回ということで、この三類間は殆ど同程度の使用ということになる。

(5) 同右年間の料理の種類

(数字は使用回数)

		汁物	煮物	浸物	焼物	蒸物	刺身 なます	鍋物 その他	(酒)
1	朝	24	18	4	1				
	昼		11		10	3			11
月	夕	1	12	1	11	6			18
	回数計	(25)	(41)	(5)	(22)	(9)			(29)
2	朝	29(大根6)	24(こんにやく7)	5					
	昼		19		5	3			6
月	夕		10		13(えび5)	3(玉子3)	4		17
	回数計	(29)	(53)	(5)	(18)	(6)	(4)		(23)
3	朝	30	25	3					
	昼		22	1	3	2	1		11
月	夕	2	11		7	5	5		21
	回数計	(32)	(58)	(4)	(10)	(7)	(6)		(32)
4	朝	29	26						
	昼		20		8	1	3		7
月	夕	1	14	1	10	4	2		20
	回数計	(30)	(60)	(1)	(18)	(5)	(5)		(27)
5	朝	27(ねぎも11)	24(こんにやく7 いりとうふ5)						
	昼		22(くわいとき4)		1	3	2		5
月	夕	1	8		10(ホタテ4)	3(玉子5)	5(酢貝4)		21
	回数計	(28)	(54)		(11)	(6)	(7)		(26)
6	朝	29	29						
	昼	2	16		7	1	5		7
月	夕		10		11	5	3		13
	回数計	(31)	(55)		(18)	(6)	(8)		(20)

		汁物	煮物	浸物	焼物	蒸物	刺身 なます	鍋物 その他	(酒)
7 月	朝	30	28	1	1				
	昼	2	12		8	3	2	1	8
	夕		14		7	6	4		12
	回数計	(32)	(54)	(1)	(16)	(9)	(6)	(1)	(20)
8 月	朝	30	29						
	昼		16		9	3	1		1
	夕		16		7	4	3		7
	回数計	(30)	(61)		(16)	(7)	(4)		(8)
9 月	朝	29	28						
	昼		16		4	5	2		0
	夕		18		9	2			0
	回数計	(29)	(62)		(13)	(7)	(2)		(0)
10 月	朝		29						
	昼	30			3	6	1		2
	夕		16		9		5	7	22
	回数計	(30)	(45)		(12)	(6)	(6)	(7)	(24)
11 月	朝	29	29			2	2		
	昼	2	24						3
	夕	1	11		2	2	10	11	19
	回数計	(32)	(64)		(2)	(4)	(12)	(11)	(22)
12 月	朝	29	29						
	昼		23		1	1		1	2
	夕		16		7		9	8	17
	回数計	(29)	(68)		(8)	(1)	(9)	(9)	(19)
総計		358	675	16	164	73	69	28	250

。料理法について

(イ) 料理法としては煮物がだんだん多い。煮付あるいは煮立とばかりで、駿河煮とか定家煮とか、当時用いられたといわれる特別な煮方は余り入ってこない。主として朝食の猪口、昼か夜食かの皿又は平にこの料理法をつかう。朝は煮豆やこんにゃく、とうふ、くわい、がんもどき等の簡単な煮物である。昼は王余魚煮立、鯛煮付、ひらめ煮立等魚を使うものと、よし原揚とさつま芋、がんもどきとくわい等たき合わせが多い。お弁当はきまったように椎茸、かんぴょう、やきとうふ、長芋等の煮物である。

夜食は魚の煮立、豆腐のあんかけ、玉子とじ、かまぼこと焼とうふの煮付などで、冬期は鍋物にすることが多い。

(ロ) 汁物は朝食は必ずつき、昼の弁当の残りのかまぼことせりで夜食の吸物に使われる事もある。朝の汁の具は殆ど植物性に限られ、大根とあげ、又は里いも等が多い。

(ハ) 焼物は昼又は夜食の皿につく。鯛しお焼、甘鯛てり焼、えび鬼がら焼、かじきしぎ焼、あじ塩焼、うなぎ蒲焼等がみえる。厚やき卵も多い。

(ニ) 刺身なます

幕末の「守貞漫稿」に「江戸では大札の時に鯛を用い、平常は鯖まぐろを専ら使う、冬はひらめも用いるとあるが、この献立でも十、十一月頃まぐろ、ひらめ、鯛をはじめ王余魚、むつ、さより等盛んに刺身をつけている。

五、六月頃は酢貝、水貝が度々使われている。

(ホ) 蒸物

蒸物としては御夜食にえび入蒸し玉子、又は貝柱入蒸玉子が度々使われている。

(ヘ) 鍋物

鍋物としては、かも、しゃも、鶏、かき、が使われ、合せる野菜としてはこんにゃくが多い。

(6) その他

(4) 御弁当の献立について

御弁当は次の日につくっている。

下屋敷調練御出につき御弁当、三回

(2月24、4月4・9)

増上寺御出につき御弁当、九回

(9月23・26・28、10月1・3・5・7・9・11)

御登城御弁当、十七回

(6月7、8月27・28・29、9月6・13・24、10月15・19・25・28・29、11月1・23、12月7・15)

季節順に内容を見ると

2―24 (調練御弁当) 御重にやきとうふ、こんにゃく、香物代りわさびしょうゆ

4―4 (〃) やき玉子、かんぴょう、御香物わさびしょうゆ

4―9 (〃) 同右

6―7 (御登城御弁当) 焼玉子、しいたけ、御飯

8―24 (〃) 巻玉子、しいたけ、香物みそ漬大根

8―27・28・29 (〃) 三回ともしいたけ、かんぴょう、みそ漬大根

9―6 (〃) しいたけ、かんぴょう、香物みそ漬大根、式度目御弁当同断

9―13 (〃) しいたけ、かんぴょう、みそ漬大根

9―23 (増上寺江御出御弁当) 溜塗御重に、長いも、しいたけ、かんぴょう、香物、みそ漬大根

御用意分片木析、御菓子簾司

9―26 (〃) ぎおんとうふ、かんぴょう、しいたけ、みそ漬大根、御飯、ちらし

10―7 (〃) くわい、はす、かんぴょう、香物代りわさび

御控分笹折(しいたけ、かんぴょう) 御切飯、みそ漬大根

10―15 (御登城弁当) 御弁当箱に、かまぼこ、かんぴょう、香物みそ漬大根

10―19・25・28・29 (〃) かまぼこ、しいたけ、御飯、ちらし

11―1 (〃) かまぼこ、かんぴょう、御飯、香の物

11―23 (〃) かまぼこ、しいたけ、御飯、ちらし

12―7・15 (〃) かまぼこ、しいたけ、御飯、香の物

(ロ) 御到来の品は次のようなものが記されている。

三月六日―鯛みそ漬

〃 七日―若鮎

〃 廿日―(円成院より献立之品) 御皿ひらめのおさしみ

七月廿八日―御酒

八月二日―海雲

〃 廿五日―(献上物) 平目、さしみ、煮付

十月十日―御酒

〃 十一日―黒鯛

” 十二日―なまず蒲焼

” 十九日―かれい差身

十一月四 日―(円成院献上)とり

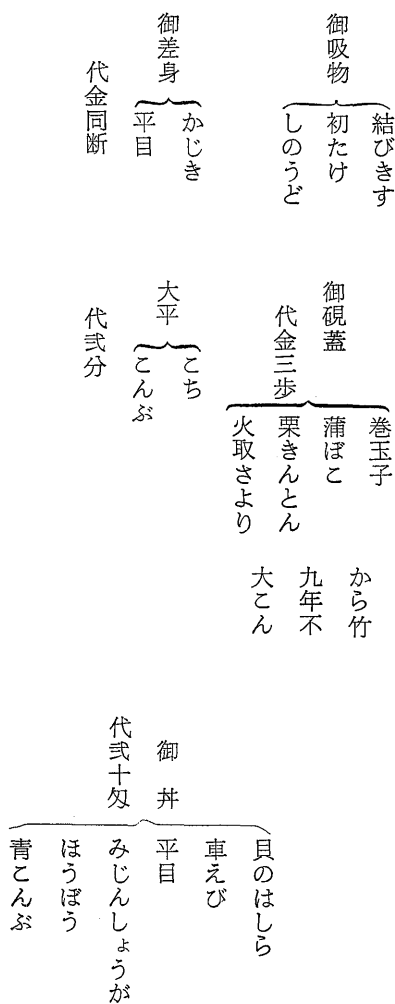
” 廿五日―御酒

” 廿九日―半ぺん、御酒

十二月十五日―まぐろ

(ハ) 来客の場合料理屋から取ることもある。支払については「来客に食事をなさしむるには、主人に属するものは御内証方にて便し、出入召使に属するものは、御勝手にて便する」と記している。御内証方は主人の手許会計、御勝手は奥附即ち婦人の手許会計であろう。

十一月二十三日 (海沼文房罷出候付) 梅本よりとして代金等次のように記している。



三、むすび

この献立と現在の家庭のそれと比かくして次のことが云える。

一、変化を求めていること。

これが大きな特色である。官休清規則冊調味料理菜一に聿斉述として、「昔より庖丁に法あり、調味に又法あり、饗応に式あり、その職にあらざればその一端をも知り難し。大家には其司人ありて定まれることを務めて異に珍しきことを求めず、公けざまの式法によれるなり。」と。

又「饗応の一体座席の飾り器物等まで餘り事を求め、珍しからんを好めば異風異体となりて、亭主の心ざま押はからるものにて、器物は清きものを撰み、唯々昔より人の仕来れる料理調味を程宜しきやうすること、誠の料理の巧者と云うべし……」とある。これは茶道の精神として云われたことも思われるが、日常の献立等にもこの辺の氣持が大いに働いていたものと思われる。

社会的に見れば文化文政の頃には、もう料理としては、魚介の天ぶら、握り鮓、田楽、等盛に行われて、南蛮料理普茶料理等も入っているはずであるが、この家の場合余り入っておらない。全体としては、江戸前、上方料理の別くらいが地域的に現われ、土農間の食事のちがいは大きいと想像出来る。次には

二、一食に使われる料理の数および食品の種類の少いことである。これは社会的にもいろいろの理由はあげられようが、玉勝間に次のような文がある。

〔玉勝間十四〕饌^ケ

「つねの饌は羹^{アハセ}一つ菜一つにて止むべし。しなじな数多ければ、これかれにまぎれて美しきものもはならねばさしもめでたく覚えず但し他の饗饌は数すくなくてはさうざうしきこちす、あまり多きも中々めでたからずおぼゆ

……」

この献立に於ても日常は品数は少く、しかも朝はお汁とつまみものだけ、昼と夜食は皿又は坪一つだけときめている。非時や行事の場合は膳の数も多くし、日常と差が大きい。ただ卵や魚類を殆ど毎日のように昼食か夜食にとっていることは現代から考えればごく普通に見えるが、この時代としてはかなりぜい沢な、大名らしい食事と云えるのではないだろうか。酒の用い方についても同様である。

四天王寺女子短大研究紀要に、江戸時代河内に於ける農家の行事食について研究されているが、これと比べれば士農間の差がはつきりする。右の場合は農家といっても庄屋で、かなり上位の生活と考えられるし、ことに晴の日の食事について記したものであるが、魚類の使用は極めて少い。種類として上げられるものは塩鯛、鰯、鯉、数の子、ぼう鱈、蛸、ごまめ等である。又米食については、農民は米を作りながら食べるものとも思わぬといった有様で、せいぜい正月三ヶ日位で晴の食事でも麦飯がのせられることが多いとある。この献立には主食については御飯とのみでくわしい記載がない。

三、食事の回数および米の量

江戸時代も極く初期は一日二食であつたらしいが、貞亨、元禄頃（異説では明暦前後）から三食が行われだしたもののらしく、したがってこの頃はこの献立にみるように三食が普通であつたと思われる。二度の食事の頃「武功雜記」に人の食物はとかく朝暮二合五勺宛可然、と瀧川左近将監積り定候由、とあるが一日五合の勘定は後々まで男の扶持とされたようで毎日の食事についても主食はかなり多かったと想像出来る。献立の記事中に七月二十七日、香雲院忌日非時に於ける御飯の仕度について、御膳米一升、御白米一斗、凡七十六人程一人三合積りとある。

尚、栄養については明治三十八年村井玄齊の食道染に、日本人の標準体重50基瓦即十三貫目余の人は一日に二千カロリーの食物をとらねばならぬ。蛋白質は二十匁、脂肪九匁、含水炭素八十匁位が適當だと云っているが、こうした

栄養についての考え方はこの当時はまだ一般的にはなかったのではないか。

現代は食物と云えばまず栄養の事を考えるようになったが、この家の献立をみてまず感じられる点は、現代語でなら管理面と云うか、ある家としてのきまり、形式、生活様式というようなものをくづさぬ姿勢が何よりもはっきり見えることである。まことに武家らしいところであろう。次に精神的な事柄と食物との結びつきである。それは非時に於ては勿論、日常も例えば精進という日が一月4回もあり、塩だちという事も記事に見える。こうした結びつきはかなり一般に広く行われ、明治、大正の初め頃まではつづいていたと思われる。

今回は日常食だけを取り上げたが、次には行事の場合の献立についてまとめて見たい。尚明治、大正と変化をみてゆきたいと考えている。

本研究について、黒川喜太郎先生、安沢みね先生、塚中和恵助手の御助言、御協力をいただきましたことを御礼申し上げます。

【参考】

- | | |
|------------|--------|
| 近世日本食物史 | 笹川 臨風 |
| 日本食生活史 | 渡辺 実 |
| 食道楽 | 村井 玄齊 |
| 守貞漫稿 | 喜多川 守貞 |
| 武家事典 | 稲垣 史生 |
| 日本庶民生活史 | 河出 書房 |
| 四天王寺女子短大紀要 | |

Matsuko Miyakoshi

Food Life of a Samurai in Tokugawa Period

Résumé

In the year of 1866, records were kept of the food consumed by a samurai of that time.

This study classifies the types of food eaten. Categories found were fish, raw and processed, with some poultry; Vegetables and fruits both fresh and processed.

Seasonal categories were also made and the methods of cooking were noted.