

# 吉良流祝膳の献立（その一）

（室町時代・江戸時代の祝膳）

宮 腰 松 子

## 目 次

- 一、料理、献立に関する流儀の発生と吉良流
- 二、吉良流献方の書について
- 三、引 渡
- 四、雑煮献立品々
- 五、吸物献立品々
- 六、（婚礼色直し以後）初献、二献、三献
- 七、打躬腸煎
- 八、星の物
- 九、吉良流文書

## は　じ　め　に

食物や料理の変遷を考える場合に、これらは国の政治、外交、経済、宗教、産業その他所謂時代の文化が背景となつて、その上に地方の事情や人々の生活様式などが加わつて動かされてゆくものとみることが出来る。そこでその動き方をみる上で食生活を日常の食事とその他の食事即ち行事、祝儀、饗応などの場合と大きく二つに分けて考えてゆくこととした。今回は室町時代に出来た吉良流の伝書を中心に祝儀饗応の場合の献立の旧法を見て、これらが江戸時代を経て現代に至る変遷を考え、ついで従来吉良流については余り紹介されていないので、内容について他流と比較しながら当時の食事の様子を知り、この流儀の発生、および社会環境、その中に於ける役割などについても考えて見る。尚祝膳の中、今回その一では式三献、雑煮三献を中心に、次回その二で七五三膳、饗膳を中心に扱う。

### 一、流儀の発生と吉良流

南北朝から室町時代にかけての内乱期が一応安定し、領国大名を中心に新しい様々の生活が展開されてゆく頃に、足利義満の命で、種々の格式や役割が定められた。そして人事諸礼式を掌る家というのもきめられ、その礼式の中で貴人をもてなす饗応の仕方、あるいは食事作法と云つた事が大切な一分野となつて来たわけである。それはこの頃から將軍が将士の邸へ御成と云うことがしきりに行われ、将士の邸では臨時に御座敷奉行、進物奉行、御酒奉行、茶湯奉行等それぞれの係りを任命し、丁重なもてなしに専念する風がひろまつて一層饗応の形式が尊重されて行つた。

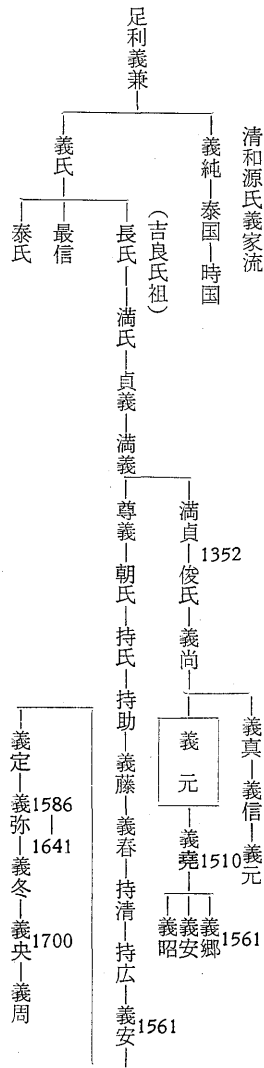
こうした中で献立から作法、器具等に至るまでむづかしいきまりが出来、料理や献立、作法の流儀が栄える事になつた。

料理では足利義晴、天文の頃、細川晴元によって四条流が出来、京都將軍家庖丁人としては大草流があたり、其他

進士流、四条園部流、四条池永流、生間流と様々な流儀が盛んになった。小笠原流は頼朝の代すでに小笠原遠光をその祖として流儀が出来ており、室町前半に大草家、伊勢流が出来たと云われる。(江馬務、日本風俗文化史)さて吉良家は

。「広文庫」によれば、吉良氏は足利氏の嫡流で参州幡豆郡吉良西条に住して吉良を家号とした。後に其分流が同額田郡東条に住し、西條東條両家となる。足利の代には吉良は一族の長として貴寵せられた……とある。

。吉良家系図(寛政重修諸家譜)



三代貞義弥太郎上総介吉良をもって家号とす。

四代満義の頃に三郎左京太夫従五位下、寛永系図に家伝を引いて無官のときたりといへども礼式他にことなるをもつて昇殿を許さざるによる代々官位をのぞまずと書いている。

義安三郎上野介実は義堯が二男にして永禄四年徳川家康の家臣となる。義元は三郎左兵衛佐義信の子也、義尚が男義真及びその子義信皆先だち死するにより、曾祖父義尚が家を継、某年卒す。

。吉良流礼容（料理秘伝書）これは天保十二年に書かれた書写で、吉良家正統小野周輔と記名がある。そして元祖は吉良左兵衛佐義元であると書いている。八代義元によって作られたとすれば一四五〇年頃に吉良流が出来たものと考えることが出来る。

。足利十五代將軍義昭（一五七〇—一五七三）の代に官法五派が定められ、畠山、赤松、吉良、小笠原、伊勢が即ち五派で加冠、元服、祝云以下すべての饗礼における礼儀作法を司る家となった。（光華短大藤井氏本願寺文書による）  
。慶長十三年（一六〇八）徳川秀忠によって「高家」と言う家柄、職がつくられた。そして吉良上野介義弥（系図参照）は従五位下侍従に叙せられ、従来からの名家として先づ高家にあげられた。義弥はしばしば幕府の賀使をとめ一六四三年七月朝鮮信使登宮の際も幕府の使者として上京している。この時の饗応は「近世饗饌抄（資料食物史）」にもあげているが、その内容についてみても吉良流によって行っている。

以来吉良氏は高家職の代表的な家として重んじられ、江戸時代前期の饗礼に於ては指導的な役割をつとめた。元禄に至って三郎左近義央（系図参照）の時も高家として饗応や作法の指導にあたり「忠臣蔵」で世に有名な事件があらって赤穂四十七士に討たれることになった。そしてその子義周で家断絶となっている。

## 二、吉良流献方の書について

「吉良流献方の書」は、この吉良家に伝えられた饗礼の献立を主としたものである。他流のように多方面にわたらず、はっきり献立に焦点をおいて記されている。膳配置、順序、器具、作法などについては別書（後述）にまとめていて、この書では記していない。本書は和とち 一六、八cm×二三、七cm 筆写四〇枚から成り、婚礼の饗膳などは特にせい巧な図が各所にかかれている。内容は次に示す。

「吉良献方の書」の内容

○引渡

○雑煮献立品々

○吸物献立品々

饗膳仕立様

饗膳献立

二重手掛

置鳩、置鯉

瓶子、銅銚銅提

折の事

蓬来の台

岩に鶺鴒の台

菓子

○初献大引渡

○二献雑煮

○三献吸物

七の膳之事

七の膳献立

五の膳の事

三の膳の事

七五三の事

七五三献立

七五三略様

肴台の事

○星の物

○内射腸煎

(以上の内今回は○印をとり上げる)

三、引渡（吉良献方の書原文）

吉良流献方の書  
 引渡  
 常と軍陣とは名に組屋  
 勝栗五  
 打蛇五  
 昆布五  
 勝栗  
 昆布五  
 勝栗五  
 何かに

(写真1)

膳仕立様

常と軍陣とはかやうに組へし

小かく

勝栗五

小かく

打蛸五

小かく

昆布五

婚礼の時はかやうに付へし

小かく

昆布五

小かく

熨斗五

小かく

勝栗五

帛陣の時はかやうに組へし

小かく

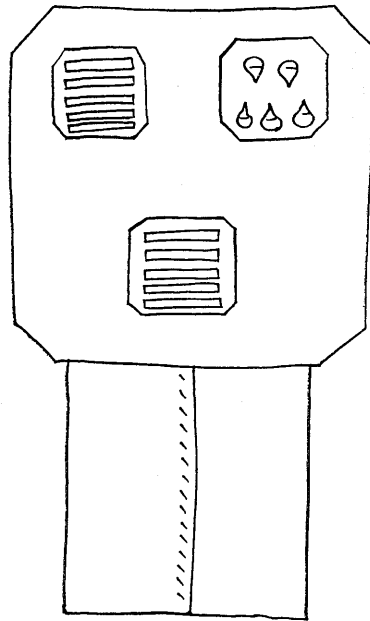
熨斗五

小かく

勝栗五

小かく

昆布五



吉良家文書旧法喰物之書（三原図書館）によれば

式 三献の膳の事として

『一、初には引渡出る物也、引渡は不喰物也喰様なし只居りて居べし』とかいているから、初献の酒の際の祝いの意味の儀礼的な品と見られる。現在神社や結婚式にこの引渡しの名残をみることが出来る。

膳は三方とし、熨斗、こんぶ、勝栗をつけるが盛付について

は置場所、数、大きさ、向きなどがきめられている。当流では戦争に出陣の時の膳、帰陣の時の祝膳、常の時、婚礼の時と引渡の置方を区別している。江戸時代になると「女鏡」にひきわたしの事、として次のように記している。『これは一こんまいりさて中にあるくりをまいりさて又一こんまいり又こぶをまいりさてさけをくはへて一こんまいるべしさてこれを三々九度というなり』として、下右図をのせている。江戸時代の写しによる伊勢流配膳門口伝書では引渡のことを手懸数熨斗鯉と記し祝儀の節の落付の口祝であるとして、式三献、雑煮三献を出す時はこれを出さなくてもいいこと。又近世は式三献や雑煮三献は婚礼の節ばかりで、他の祝儀では手懸の口祝を出してすぐ本膳になる式をとっていると書いている。

#### 四、雑煮献立品々（吉良流）

小中輪桔梗甲立

海月 高盛

亀の甲立

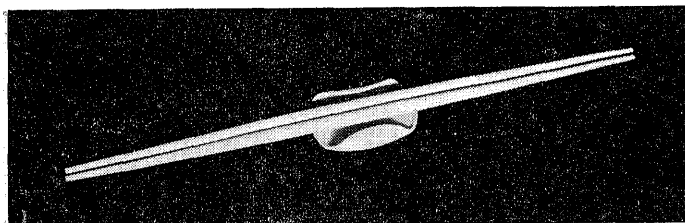
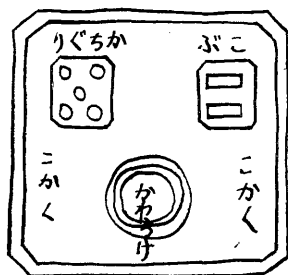
五種の物

青のり  
かつほ  
すめめ  
けつり餅  
あらめ

雑煮

餅も  
ない  
くしこ  
かつほ  
結こんぶ  
串あわび

耳に箸



(写真2)



かわらけ

こまめ五

同

大豆

雑煮な 箸

同

くしこ

梅干五

平かつは

もちい

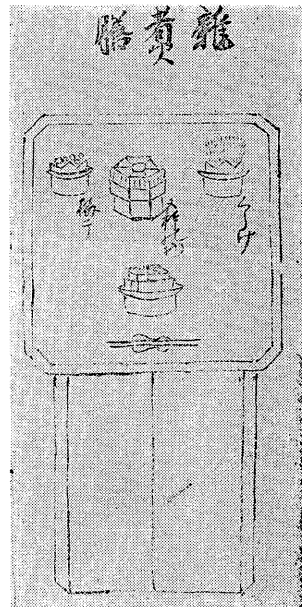
いも

一、膳は上、中、下によって薄盤、三方、足打を用いる。上、中の時はすべて金銀で松竹鶴亀の絵をつけるが婚礼色直前だけは上でも惣銀に青絵を用いる。

一、雑煮はあいの物か、大中かに盛り、下に芋を湯煮して串にさし、土器の口のさしわたし程に盛って其上に餅を長さ土器広さ巾はその半分、厚さ五分に切って湯で洗って七つ盛る。中は五つ下は三つで其上に菜その他を盛り、汁はかけずそのままであると記している。随分大きく、多い餅の量である。

一、雑煮の菜は、本式は七種の盛物と云って五種の物の外に二種つけるが略することもある。

一、五種の物は亀の甲立、緑高に似たものである。是に全紙裏赤の紙で巾三寸斗にひだを取って甲立し、台に糠を入れ、其上に花かつは、するめ、餅のけつったもの、あらめ、青のりを細くして薄のりでかためて盛合せ。これに五行にかたどって五色を用いるものであるが略して米を五色に染めて糊堅めにすることもある。



(写真3)

一、海月は土器に桔梗甲立し、心に木を下へ串を、まわりに小串をさし、それをかかりにして盛形の輪をかけて箸で廻し盛にする。心は大根か藁をつかつてよい。

一、梅干はこちうを金だみ、桔梗甲立し、金に赤裏とし、中へ梅干七つか五つ盛る。  
一、前に耳かわらけに箸をのせておく。

こうしたもりつけ方は現在には全く伝えられない盛付の型である。高盛というのは、用器が土器の皿であった為、浅いものにいかにもたっぷり美しく盛る心がこういう形をとって来たものと云われる。小中輪と云うのは土器の下の台の種類、つまり今の皿の糸底にあたるものを別に入れて高さを増したものである。甲立は紙立ともかき器の周囲や四隅に紙で飾ったもので桔梗甲立亀の甲立などの種類がある。耳に箸と云うのは耳は箸台のことで「みみかわらけ」と云って円いかわらけの両側をまげて箸がころげぬようにつくったもので、箸は熨斗箸と云って柳の白丸箸の両端細くけづったものを使った。現在のものに比べてずっと寸法は大ぶりで一尺二寸とかいている。(写真2参照)

雑煮の膳の食品の中、梅干五種のものなどは殆ど現在も正月用などに用いるが海月だけは使用されなくなった。海月は古事記の伝説などから日本では古くから正式の場合に重視された食品であった。この雑煮膳はずっと江戸後期まで正式の祝膳に用いられている。次は実例である。

一五二二年 將軍義晴『祇園会御見物御成記』

初献 ぞうに

二献 ひや麦

三献 たひ、くらげ (以下略)

一五六八年 將軍足利義榮朝倉茂景邸御成

初献 ぞうに  
亀の甲

二献 したたみ  
巻するめ ひしほ煎

三献 はらゝご こひ (以下略)

一五九五年 豊臣秀吉「文禄四年御成記」

一八一九年

御初献 小串 亀甲御難煮  
そぎ物 「智恩院御門跡饗応料理」

初献 昆布勝栗

二献 御難煮 五種盛

三献 吸物

(以下略)

蛸 栄螺

御三献 干鰯 桶鶴

(以下略)

多聞院日記に 四、五名の会食の際の献立として次の記ろくがある。

(一五七五) 天正三・十二・九 初コン サウニモチ

二コン ムシムキ シイタケ

三コン イリシセン・クロカウ・菓子  
コフ ミカン  
カキ マンチウ  
コンニヤク

(一五七八) 天正六・六・十七 初コン ハラ、コ アメ モチ

二コン サウメン

三コン ケンヒン ヤウカン

キリイリシセン クワシ五種

スイセン コルミ  
クシカキ  
イリモチ  
アマノリ

(一五四二) 天文十一・正月 天文十・七二五記載分略

## 五、吸物献立品々

吸納蘇立

中 瑞 後 原 里 迄  
かき の まる 盛

天長地久

鍾培元

かものゝ

明物といふ

17

あふみ  
収物朝耳巻

丁巳楊蓬

張子厚

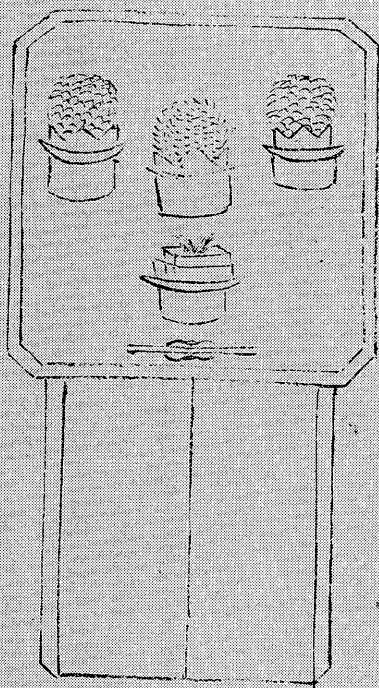
卷之六

かき

吸 烟

11

腦物吸



右ノ事此時申上に付少く異て是ノハ  
業からけよ輪と異て一但ちいさき輪を用  
おもふべし。複みぐるを判

(写真5)

一、この膳も雑煮と同じく、上中下に従って、相応にえらぶ。

一、すい物はあいのかわらけに輪共金だみし、夫に鯛を三枚におろし、湯煮して躬を重ねて入れひれを上へ立てて盛る。婚礼の時婿には左ひれ嫁には右のひれをつける。是を左板右板と云う。汁はかけない。平常は左板を貴人につける。

一、からすみ、かずのこ、鮭塩引は廻し盛にする。盛方略、

一、大豆は青大豆を湯煮して甘酒か白飴か又は薄糊でかため合輪をかけ、其内へ同じ高さに盛る。

一、前の方に耳かわらけに箸を置く。

吸物膳の主役は鯛のひれの吸物で、これは現在も祝膳に伝えている。鮭塩引も関東以北では正月の祝い魚である。大豆は厄らい、まよけの意味があると云われて神祭りの際や、正月の祝肴にかづのこと共に今も主役をつとめる食品である。吸物献立を四例あげているが、他流では田作、梅干も用いる。

以上四、五、では雑煮膳吸物膳の献立例を上、中、下とあげ、そのあとに膳のつくり方、食器と食品のもり方、甲立の仕方、材料の大きさと切り方、心のつくり方など丁寧に書いている。特に高盛のつくり方はくわしく記されている。伊勢流では初献引渡、二献雑煮の膳、三献吸物膳、これを雑煮三献と云い式正三献と区別しているが吉良流は式正三献は記していない。

#### 「続群書類従」飲食部

雑煮——まるあはび、いりこ、やきくり、やまのいも、さといも、大まめ、汁たれみそ己上七色家によりかずのすくなきもあるへし、式三献の後の御まいり肴と申は雑煮の事也。又かめのこうの物はくわざる事なり。いりこ、まるあわび、かつを、いも、餅右五色も例式の時はくるしからず。

もりやうの事、下一わたりはいへのいも二にくしあわび三に餅四にいりこ五に餅そのうへに又いりこくしあわびと

よきようにもり、その上にかつほを細くけづりてあなたこなたにをくべき也。

## 六、初献、二献雑煮、三献吸物（吉良流）

次に吉良流献方では婚札色直し以後に出すものとして初献大引渡、二献雑煮、三献吸物それから七五三、五五三、五三三、三三三、相応あるべしと記し、ここで初献、二献、三献の献立は次のごとくである。

### 初献

小角かい敷金紙赤裏

鯉子付

小角かい敷金紙赤裏

惣餅  
赤白  
上下

小角敷紙同

粉  
赤白

一、餅は二つ重ねて高さ七寸になる様に輪に合わせ堅めて置く。

一、粉は小角に赤小豆を粉にして大豆の粉と並べ小高く盛合せて付ける。御添肴は小角に鯉子付をかい敷に盛こほしにする。

一、この後塗盃、金紙鍔りのてうしひさげを出す。

二献雑煮

小かく甲立

小串

きそく

小ちうわ甲立

小ちうわ

数の子

香物

甲立

わん  
雑煮  
ふくさ

もちい  
くしも  
串こ  
結こん  
なかつ  
ほぶ

箸台御箸

一、雑煮は味噌でふくさ仕立とし飯土器にもる。

一、小串は魚を串焼にし、青串に亀足さす。

一、香物は色々似合に盛る。

一、数の子も似合に盛る。

一、前に箸土器に御箸を置く

三献吸物

小ちうわ甲立

からすみ

わきそく

わん  
吸物  
ふくさ

耳に御箸

わん



一、膳は雑煮より少し小形とする。

一、吸物はふくさ仕立とし椀に盛る。

一、からすみは似合しく作り盛合す。

一、ささいも輪にすへ中へ少し高く盛りきそくをさす。

江戸時代の婚礼の場合をとりあげて「女鏡」に、式三献、雑煮三献について次の如く記している。

。『しき三こんいわいの事』

みぎのはじめのものとすみて、三ぼうにさかつきを三つすへ、さきにいろくもりものありまづよめのまへにすえそののち殿にすえ侍るなり……以下略

次にいろなをしの事とあって、『殿の方からいろなをしの小袖を嫁に参らせ、嫁から殿に小袖かみしもを参らせ、互に坐を立ちて着替えて来てふ、なのすいもの、をかわらけに入れ三方にすえたものを嫁へもまちつけへもすえ、一こんよめよりとのもまちつけもまいりおさめる』とあって、次に

。『ぞうに三こんの事』

みぎのさかつき、そのはかてうしまでもとりてのち三ぼうにさかつき一つすえ、じようざになをしをくさありて、ぞうにのちとていろくきりたるもちをまいらせて、そのちしゅうみぎのさかつきをとりてよめのまへにもちきたれるをとりあげ二こんうけたまふときしゅうたちてくわへありてまた一こんまいるなりさてとのへさしたまふとののみぎのこく三こんまいりまちつけへさしたまふまちつけのまへにておさめをくなり。さありても、ちいさかつきまでもとりまた三ぼうにさかつき一つすへいたすそのちひれのすいもの、とてたいのすいものをいだす……略

かはいりのすいものとしてとりのすいものをいたすひれのすいものかわいりのすいものもちいいつれもまいるものに

はあらずいづれもくかわらけにもるものなりさてしやうざのさかづきをしゆうとり……』

次にきやうぜんの事になる

そして最後に『かやうのいわいにもしんそうきやうとて三いろにかはれりきやうぜんなどはつねになきものなり大かたはつねのぜんたるへししき三こんなくてさうに三こんばかりもあるべし一すじには巾がたし』と書いている。

## 七、内躬腸煎（吉良流原文）

『一、内躬とは大鮓を三枚におろし頭は二つに割り、輪土器にあをむけ盛躬は短冊形に切二つ宛重ね両方に四ツ上に三つ是も短冊なりに切中を二刀切掛て推まけて皮目を向へ内躬を前へなしたてて盛也鮓の骨をは首の方に置尾も（ ）に取合て置左右に小土器に塩生姜前に耳土器に箸あるへし

一、腸煎は鮑を躬を切り、左をはたたき薄くかきのし躬と合て、土器に盛輪あり是も左右に手塩耳に箸おくへし右両膳共に祝儀に出すもの也流により婚礼引渡前にも出す事あり』

以上の如く、実に簡単にかかれ、書き様も最後につけ足したように扱っている。小笠原流や伊勢流になるとこれは正式三献の主役で、まっ先に来るものつまり初献の次に二献内躬、三献腸煎と大変重んじられて用いられる。内容も両方ともに鯉をつかうもの、鯛をつかうものと流によりまちまちである。

## 八、星の物（吉良流原文）

『ほしの物は、羊養をうるこ形又は丸くもきり藁を長さ七寸斗にふてにして串にてふてにさし色々のきそく指へし是は御膳の前にも後にも盃のあしらいにも出物也銚菓子類也土器に盛輪置』

伊勢流では七五三、五々三、五三三の膳のすえ方を示した図に、吸物膳の下欄に「星の物も出す也」とだけ見え他

の記事はない。

四条流では式三献の前に一、御三ツ盃、一、御下捨土器一、御星の物と出ている。又これについて次のように記している。

一、御星物

(一、からすみ  
ふく目)  
三ツ星台須浜形銀濃下  
御三方銀白絵松竹亀甲  
するめ

「貞犬雑記」に『はしのもの。祝宴にて州浜台に作物を設けず次第に大なる盃のみ三つ又は五つ並べしもの』とある。星のものも内躬陽煎も現在の食膳には伝えられていない名称で、古い記ろくも上述のように種類が多くまちまちでよくわからない。

四条流では左記のような順序になる。

。式三献

一、御三ツ盃

一、御下捨土器

一、御星の物

御初献 海月、梅干、のり

御二献 内躬、鯉

御三献 腸煎、小鯉

。雑煮三献

数献斗

初献引渡

二献雑煮

三献吸物

以上式三献、雑煮三献だけについてても流によって又時代によって食品のつかい方や形式はまちまちである。次にそれらに用いられた食品をあげてみる。

(小)は小笠原流(伊)は伊勢流(吉)は吉良流で使われたものである。

(動物性食品)										
あわび	(小)	(伊)	(吉)	からすみ	(小)	(吉)	くらげ	(小)	(吉)	田作
たい	(小)	(伊)	(吉)	かつほ	(吉)	塩引	(小)	(吉)	数のこ	(小)
いりこ	(伊)	(吉)	鯉	(小)	鮎	(小)	するめ	(小)	(吉)	
(植物性食品)										
こんぶ	(小)	(伊)	(吉)	あらめ	(吉)	青のり	(吉)	勝栗	(小)	(伊)
梅干	(小)	(吉)	生姜	(小)	(伊)	(吉)	もち	(小)	(伊)	(吉)
小芋	(伊)	(吉)	大根	(伊)	(吉)	菜	(吉)	大豆	(伊)	(吉)

(他に白鳥、つべた、さゞえ、ひしこ、とつさか、まんじう、香の物なども見られる)

八、吉良流伝書として他に次のものがある。

(1) 吉良流礼容―料理秘伝書(黒川喜太郎氏所蔵)

これはたて二十cm 横3米位の巻物になっていて、天保十有二年龍集辛丑春二月丙甲之吉

吉良家正統小野周輔（邦教）

嗣統男小野周禎（維清）と記し、堀江吉次郎に伝えたものである。尚後部に元祖吉良左衛義元とある。

(2) 吉良流献立之書

旧法書札之書合本

これは三原図書館蔵書で文化二一三年に田中安二満和が書写したものである。田中家は宮内村庄屋、備後国御調郡割庄屋をつとめたが吉良家との関係はわからない。内容は「吉良流献方の書」と殆ど同じである。

三原図書館にはこの外に吉良流木具寸法、吉良流折形之図書、吉良流倭礼書、吉良流積形秘書その他約十七種に亘る吉良の伝書がある。

## 参 考 文 献

日本歴史大辞典

群書類従

続羣書類従

貞丈雜記

風俗第一卷 第五号進土流についての発表

日本風俗文化史

伊勢流配膳門口伝書

（古文書）自蔵

吉良流礼容一料理秘伝書

（古文書）黒川喜太郎氏蔵

吉良流旧法喰物之書

（古文書）三原図書館

吉良流献方の書

（古文書）自蔵

女鏡秘伝書（資料集成）

資料食物史

寛政重修諸家譜

Miyakoshi, Matsuko

## A Study on Kira-ryu Kompo-no-sho

### Résumé

*Kira-ryu Kompo-no-sho* (Cooking-book of the Kira school) is an initiation book on menu and cooking of the Kira school written in about 1450, which prescribes the forms of menu, tableware, and arrangement for a special meal such as a feast.

The Kira school was popular among samurai families in the formal entertainment.

A part of the content of the book is introduced here to study the formal Japanese dishes.