

# 吉良流祝膳の献立(その二)

宮  
腰  
松  
子

## 目次

- 一、「吉良流献方の書」の内容
- 二、饗膳仕立様、饗膳献立
- 三、(イ)二重手掛 (ロ)置鳥、置鯉 (ハ)瓶子、銅銚、銅提 (ニ)折之事 (ホ)蓬来の台 (ヘ)岩に鶺鴒の台
- 四、菓子
- 五、七の膳の事、七の膳献立
- 六、五の膳の事、三の膳の事
- 七、七五三の事、七五三の献立
- 八、看台の事

# はじめに

論集第十五卷第三号に記載した「吉良流祝膳の献立その一」につづくものである。

(その一)では吉良流祝膳献立の中の式三献、雑煮三献を主にしてとり上げたが、この回は七五三の膳を中心に饗膳やその他全般について他流と比較しながらみてゆこうとするものである。

## 一、「吉良流献方の書」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  
 ○置鳥、置鯉  
 ○瓶子、銅鉢銅提  
 ○折之事

---

○蓬来の台  
 ○岩に鵜鴿の台  
 ○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  
 ×内躬腸煎

以上の×印は前回とりあげ済み

以上の×印は前回の×印は前回のもの○印は今回のもの○印は今回のものである。

## 二、饗膳仕立様

饗膳は平安時代は節会の饗応膳部をさしたが、室町以後は婚礼の飭膳を云うことになったもので、食用ではなく飭りを主とした膳である。吉良流では饗膳は、「上品の婚礼に床に飭り置き婿嫁の盃すみて後夫婦へこれをすえ上盛すこし進める物也」と云っている。

饗膳の仕立様として、菜数を七五五と合せて十七か、七五三と合せて十五置く。なお膳の四方に相生の松を立て枝に五色の糸を結んで飾る。吉良流は三の膳までであるが他流では五の膳七の膳までの饗膳もあって、これを饗膳の三本建、五本建、七本建と云っている。献立は次のようである。

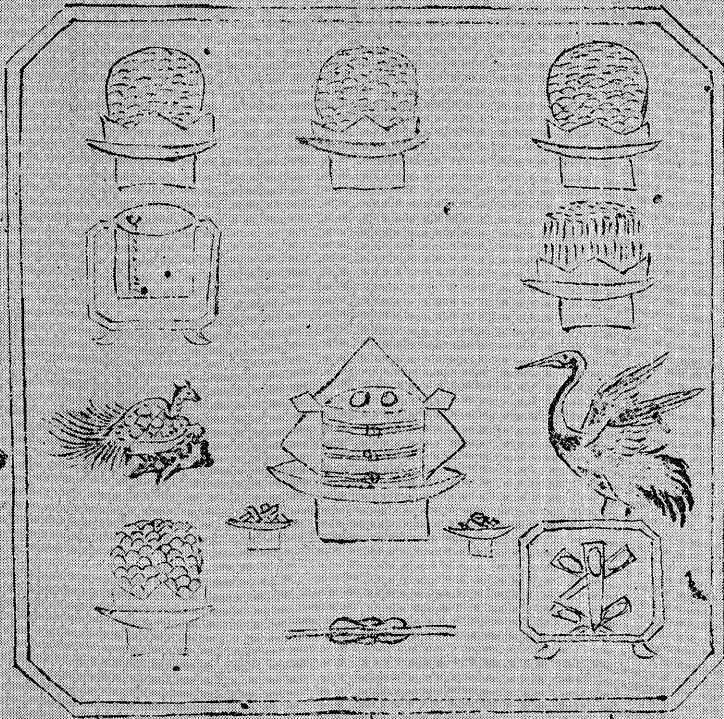
### (イ) 饗膳 献立

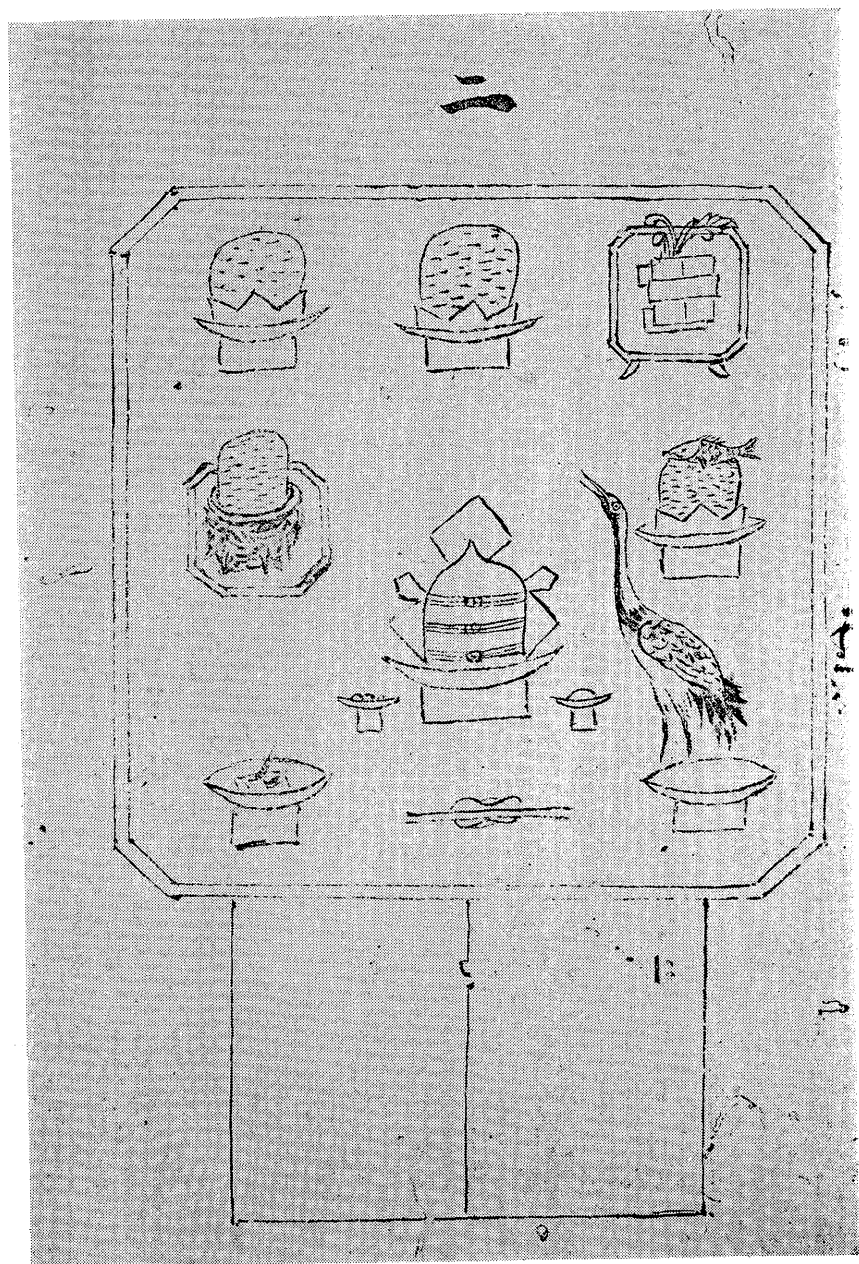
(膳の隅に可立松の図、松の枝に糸付へき図、省略)

(本)

松系	大中わ	同	小角甲立きそく	松系
	塩引		かまぼこ	
	桔梗甲立	同		
	同	鶯	丸塩	
	膾		九斗わ甲立	
	同	亀	本饗	
	同			
松系	香の物	小かく吹かけ	すすき	
		小桶	大ちうわ	
			花盛	
			同 甲立	
				松系
			箸の台	
			おはし	

本





(二)

松糸

小かく甲立 亀足  
焼物

小ちうわ甲立  
ふくめ  
上にはね鮓

松糸

あいわ  
汁 鴨

丸塩

七斗  
食

小ちうわ甲立  
鮫身

箸の台  
おはし

すすき

あいわ  
汁たい

松糸

小ちうわ甲立  
鮓

小角きそく  
ささい

(三)

松糸

小角甲立  
羽盛  
吹かけ

松糸

あいわ  
汁あつめ

大中わ  
うず盛  
桔梗甲立

丸塩

五斗わ  
食

輪きそく  
辛螺  
にし

箸の台  
おはし

すすき

あいわ  
汁鯉

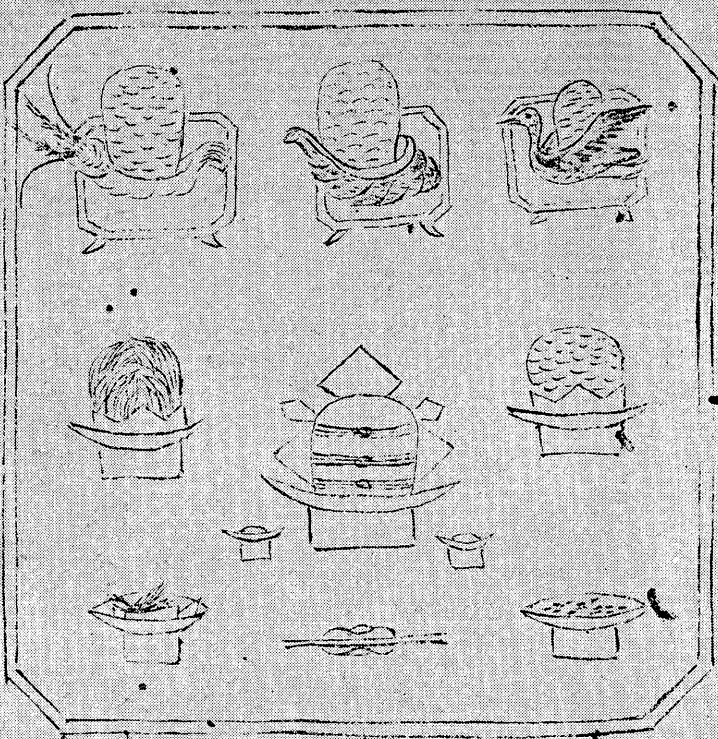
同  
船盛

大ちうわ  
白髪盛  
桔梗甲立

松糸

松糸

三



## (ロ) 饗膳 献立

本膳二の膳三の膳共に、本饗又は食とかいて高盛の飯を置いている。外には菜を七種、汁をのぞき、いづれも五寸余の高盛である。

### 。 本 膳

菜七つと花亀足二、三ヶ所に置く、外に丸塩、すすき、箸の台、はし、作物のつる亀を置く(図参照)飯は九斗土器に輪を置き高さ九寸ばかりに末ふとに、上一文字にかたく盛り上に卵くらいのおにぎりを二つ置く。この高盛に三カ所宛腰帶をまわして結ぶ。これに吹かけといって箔を切ったものを置く、塩曳は塩鮭を薄く切り廻し盛にする。そぎ盛はするめなどを鏝形にそぎ練を糊で堅めた台に穴をつき、細い方をさし立てて上から下へだんだんに鱗のように盛るものである。吹かけもする。蒲鉾は小板かまぼこ七つか五つ左右やりちがえて置き上にたてに一つ置く。膾は鯛、鮫など切廻し盛にして上、まわりに青ミを置く。香の物は細大根あさ漬を薄く小口切にして廻盛にする。小桶は曲物に箔だみし中へはなまこのわた又はあへ物を入れる。吹かけあり。花盛は下はそぎ盛にし、上の盛留に時の花を盛る。吹かけあり、丸塩はかわらけに焼塩のかたまりを入れる。すすきはかわらけに酢と生姜を入れる。鶴と亀のつくりものを置く。箸は長白はしで耳土器にのせる。箔だみは金銀箔彩色のことである。

### 。 二 の 膳

菜は五つで高さ四寸五分ばかりとし、花亀足を置く。汁は二つあり作りものは鶴だけで本膳より小さくする。飯は七斗土器に蕪形に高さ七寸五分に盛り、本膳と同じく腰帶甲立をつける。

焼物は何でも大きい魚を厚さ一寸程のものを二つ宛左右に、その上に更に一切と五切置く。ふくめは乾鰯か干鯛を細にたたいて粉にして盛形に糊つけし、上に鮒を尾をはねさせ箔だみして置く、これをはね鮒と云っている。



さめ躬はたれとも云い鮫を塩曳にして薄切し廻し盛にしたものである。螺は大きいさざいの貝の内を箔だみして躬をうすく切って中へ廻し盛し小角にすえ、きそくをさして飭る。鮓は鮓以外は何でもよいとされている。すしにつくった魚を薄切して廻し盛にしたものである。味噌仕立の鴨の汁と、すまし仕立の鯛の汁をつけ、塩、箸などは本膳と同じである。

### 。三の膳

これは菜五つで高さは更にひくく三寸九分ばかりで汁二つつける。飯は五斗土器に杉形にほそく盛り、腰帶甲立をつける。羽盛は鴨を首羽尾足切はなして竹串をさし、胴をのけてそこへ他の鳥で廻し盛し一羽のように頭を左に置き飭りつける。「婿の膳はうつむけ嫁女の膳はあをむけにする」と書いている。

船盛は伊勢海老を唐船の形に横に置き躬を薄切にしてまわし盛とする。

巴盛はするめを細くきざんだものを盛る。白髪盛は白藻をそろえて糊付して盛り上を銀紙でとめている。辛螺はこれも貝を箔だみして中へ躬を廻し盛する。汁はあつめと鯉の味噌汁を土器に盛る。塩、生姜、箸は本膳と同じ。

### 三、(イ)手掛、二重手掛(ロ)置鳥、置鯉、(ハ)子、銅銚銅提、(ニ)折、(ホ)蓬來の台、(ヘ)岩に鶉鴿の台、

(他に三具足あり)

これらは婚礼などの場合の席の飭りで御座鋪鏑と云われるもので、その種類は流儀によって多少変りがある。

### 。手掛(図)

六角縁高台共に上中下がある。六角を対角線に仕切り、引廻し甲立してそれぞれへ六種のもの、即ち巻するめ串海扇、串蛸、結のし、小板蒲鉾、焼いた小鳥を盛る。下に六角の台を二重に置く。

### 。二重手掛(図)

餅を二重かさねにするので二重手掛という。三方に隅甲立して台の大きさ一尺四方に、同じ大きさで厚さ二寸の餅

を置き上に大きき一寸せまくつくって白餅を重ね、更に一寸せまく厚き二寸に赤餅を置く。重ねた餅の真中に一尺五寸の作り松をたて四隅に伊勢海老を串にさして甲立にそえて餅にさして、黄白青三色の糸でひげを結ぶ。尚餅の上に橘五、生栗三、柿三、小鯛二を紙に包んだものを置く。これも下台は二重である。

。置鯉、置鳥

鯉のつがいと雉子のつがいを内輪を入れた小判台に置いている。これは神を祭る贊の意味から後には祝いの魚として用いたものであろう。祝いの為に飾られるこうしたものの名残が現在も鯛や鶴亀の料理名などに見られる。

。瓶子

瓶子は一对とし口紙を蝶花形にかざり、下台にのせている。

。銅銚銅提

床の間の瓶子の酒を一たん提に入れて持運び銚子にうつしてお盃へさすことになる。古くは銚子は長柄の片口である。てうしひさげも蝶花に飾り四角の台にのせる。真行草の仕立がある。

。折の事(図)

六角縁高で同じ下台をおき、これは箔だみ、鶴亀、松竹等の彩色をする。これに引廻しの甲立をして高さ九寸斗に高盛にする。盛るものは魚類、羹、又はくわし蛤などである。上からたて横を金銀の紙でしばり亀足をさして飾っている。

。蓬来の台

蓬来は嶋台がたに作り足は猪足である。大中小があり大は高さ七尺五寸、中は五尺七寸、小は三尺五六寸、上台下によって金銀にだみし波の上に貝つくしを絵がくと書いているから随分大きな飾りである。

台の上には亀を木で作甲をろくしょうに、腹を朱に彩色し尾はしらが糸を用い、甲の上に立派な松をつくり藤

をはわせる。玉椿、梅花、竹、その他泉の壺、鶴二羽、小亀三つ、蛤、さざい、とへた等の貝を置く。「年ふりたる山の体に心得て作るべし是長久の目出度相をあらわして飾り用るなり」と書いている。流儀によって時代によって多少異なるが、この図は誠に立派に正式に飾っている。

#### 。岩に鵲鴿の台

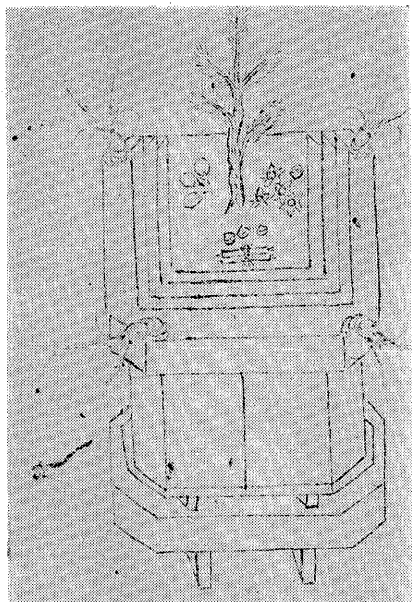
これも木で岩をつくり彩色し、上につがいのせきれいが向合っていないようにつくっている。台は蓬来と同じでこれは大きさを記していない。これも流儀によって木等を添えて飾るものもある。天保年間松平因幡守婚姻献立（日本料理法大全）よれば鵲鴿の台は御寝所御床飾りとしている。伊勢流木具寸法によれば蓬来の台寸法として三尺六寸の洲浜形の台で高さこれに準ずべし、これが大の方で大、中、小ありと書いている。

鶴は雌雄にひなつる十二、亀の背は仙山に象る。金だみのつばを置く、亀のみの毛は銀糸で台の左右へたつぷりとさげる。岩は五色の砂子をまく。松竹は染色で葉を作り、松のみどりは金だみ、下草残らず糸花にて、福寿草薺柑子、ゆづり葉、長春草などとする。

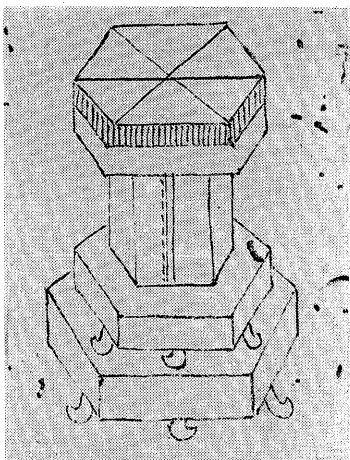
これらについて貞丈雑記では次のように記している。

一、祝儀の座敷に置鯉置鳥二重折など置くは神に備へ奉る也置鯉置鳥は神に奉る賛也魚鳥の類をにへと云ふ也古は魚の内にては鯉を鳥の内にては雉子を賞翫したる故この二品を神に備ふる也末世に至りては魚は鯛を賞翫し鳥は鶴を賞翫す又婚礼元服公方様御成の時其外式正の祝儀には必置鯉置鳥二重折を座敷に置きて神に奉る事なり今は婚礼の時ばかり是を備へただ座敷のかざり物と心得るはあやまり也

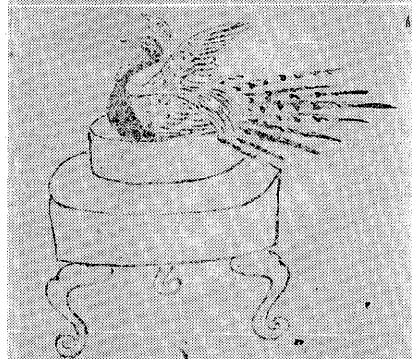
一、置鯉置鳥を木にて作り物にして用ふる古例あり古今著聞集卷五（和歌の部）元永元年六月十日修理大夫顯季郷六条東洞院亭にて柿本太夫人丸供を行ひける当日影の前に机をたてて飯一杯菓子やうやうの魚鳥等をすゑたり但ものにてつくりて実物にはあらず……



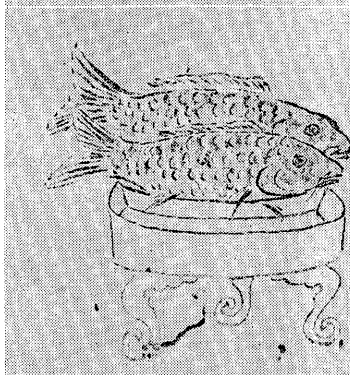
(二) 重手掛



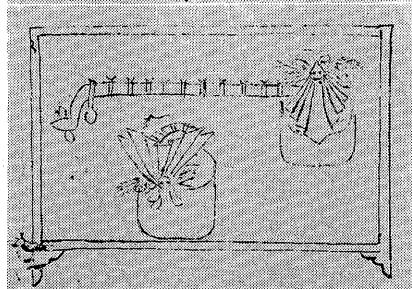
(一) 手掛



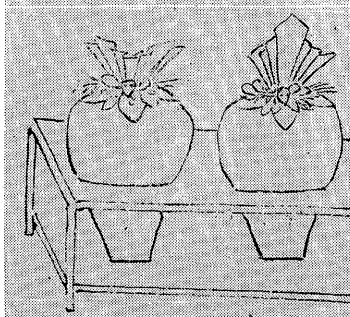
(四) 置鳥



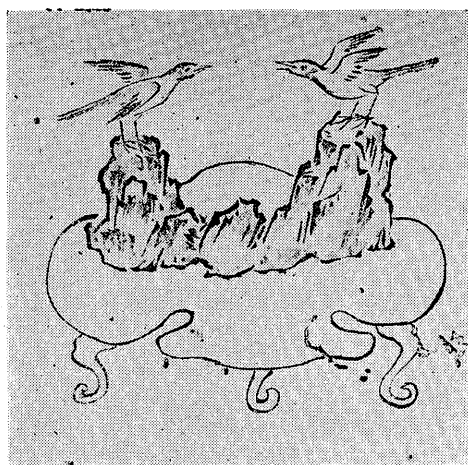
(三) 置鯉



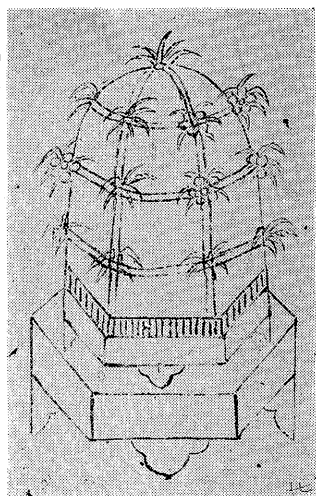
(六) 銅鉢銅提



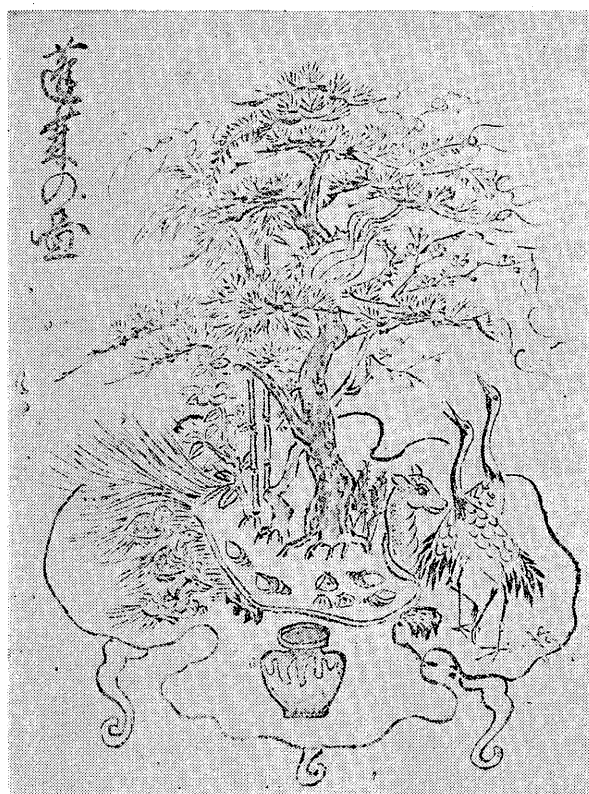
(五) 瓶子



㊦ 岩に鴿の台



㊦ 折の図



㊦ 蓬来の図

一、祝儀に客人参集の時のしあわびを上方にすゑて客人にすうる事手懸の心なるべし古はのしあわびをすうる事はなし手懸をすうるなり手懸は五種のもり物あり五色の魚類をけづりてもる也庖丁人の家にて拵様あり。

#### 四、菓子

式の菓子は六角縁高の三方に盛るもので、種類として羹、やうひ、結のし、結こんぶ、枝柿、花おこし、榧かや、胡桃くるみ、ありの実、打栗、橘等をあげ、時のものをとり交せて五種から七種、九種、十二種まで相應に取合せ、花亀足をかざり揚子をそへて出すべしとあるが、これらは飴りもののうちで喰料の菓子については「品々なれば不及記也」とかいてゐる。亀足は松の薄板をけづり折や菓子などにつける飴りで喰料にはつけないことになっている。

菓子については次のようなものが見える。

〔四条家法式〕大猷院様元和九亥年七月十三日御上洛寛永三年九月六日行幸二城御城（一六二六）

七五三御本 前略

一、御菓子……羊羹、亀足、結昆布、唐松結花ニ付ル、カステラ、胡桃千鳥亀足付、榧金蝶亀足付、柿大豆飴、焼麩、金蜻蛉指ス、アルヘイトウ、饅頭

〔東本願寺の精進式法の例（進士流）〕……風俗第八卷第一号藤井美紗子氏

御菓子の三方として花興はなおこし、打栗、柏かしわ、天海苔、有の実、六角の折敷、揚枝と記され、盛付は六角の縁高に粉糠の芯をおいて下から花興、打栗、さや柏を二列宛縄目のように盛上げ、中央の高い処に天海苔をはって有の実（梨）又は蜜柑を置くとかかれています。

これからみると大体は木の実、海草類、現在言う果物類が盛合され、時によって外来の珍らしいもの、カステラ、アルヘイトウなども一緒に使われることもあったようである。

## 五、七の膳の事（吉良流）

「七の膳は向詰共に八膳也、是は公方御成の時饗応ある物也」とし、

「御膳薄盤輪土器甲立亀足共にいずれも金銀だみ、或は置上絵を書御膳には御紋を付へし」としている。

### 七の膳献立

大中わ	小かく甲立きそく	大中わ甲立
塩引	焼物	ふくめ
甲立吹かけ	同	七斗わ
膾		食湯漬
同	小かく甲立	小かく甲立
香物	蒲鉾	小桶
	きそく	吹かけ
		耳に箸

(二)

大ちうわ	同	あいわ
たこ	海月	汁鯛
甲立	同	
わきそく		
貝盛		
同	同	あい輪
からすみ	巻	汁あのみ
金銀だみ	鯛	

(三)

大ちうわ	小かく甲立	あいわ
鮓	鴈	汁鰯
	きそく	
わきそく		
辛螺		
同	小角甲立	同
そき物	海老	汁鯉
同	吹かけ	

(与)

大ちうわ	大ちうわ	あいわ
酒ひて	そぼろ	汁白鳥
小角きそく		
がざめ		
同		
花盛	松笠盛	
吹かけ	汁鱸	あいわ



小角吹かけ

鴨羽盛

小角かい敷

あいわ

指身

汁鰯

小かく吹かけ

船盛

(七)

扇に盛こほし

蛸たこ

とこふし

小いか

汁鮓

しいたけ

結のし

(六)

金銀きそく

ささい 三つ

あいわ

ばい 三つ

汁にんちん

はまぐり五

とへた 三

たいらき

(八)

向詰

五斗かわらけ

鯛

中足打

「右さいの仕立様前に見たるは略して其余斗を左に記也」として（吉良流原文）

一、たこは足斗を薄切て廻し盛にすべし

一、貝は蛸也箔にてたみ内に塩蛸を薄切廻し盛に貝形に高さ一丁五歩斗に盛て亀足を刺かさるへし

一、巻するめも堅め紙に包て熱灰に入しぱらく置取出しさまして薄く切廻し盛也

一、烏賊は算木の様に切て小角に井楼なりにもりきそくをさすへし吹かけ等も置へし

一、海老はくるまゑびを小角に串にさし髭をひらき吹かけして見事にかさるへし

一、酒ひては鯛鱸等の塩魚を作り交合しき盛へしかいしき等もあるへし

一、そほろは鶏子のそほろなり下地をふくめ盛の下地の様にしてそほろを長切もりかけて銀紙にてしぼりをかけへし

一、かさめ是をこさし共云かさめ甲をはなしあをむけ其躬を切其内に盛へし

一、松かさ盛はふくめの下地のやうに拵たれに干魚の類を薄切松かさのやうに糊にて付るを云也

一、指躬は常のことく作りかい敷して尾ひれなどをあしらい盛合へし

一、すはま嶋形は木具にても形につくり足を付よせ盛にて小ささいはい中はまぐりとべたたいらき杯に箔を置寄せ合て盛を云也

一、扇子形は地紙形に作り足を付て盛こほしは献立のついの物をかい敷して常のことく盛こほしにする也

〔甲陽軍鑑〕によれば七の膳之次第として次の献立をのせている。

初献御引渡 二献御難煮 三献御鱸の物

御本膳

あへませ  
御香物

鮎鱈  
くりこき  
鴨焼鳥

御汁  
御飯  
塩山椒  
御箸同台

御二之膳

蒲穂子  
指躬

貝鮑

小鰻  
鳥冷汁  
鮎酢

御三之膳

海月桶  
塩引桶

摺敷斗  
和魚

鯉  
真羽煎

御よつめ

酒鯛

辛螺

鱈  
昆布

御五つ目

舟盛

小串

一献煮

御六つ目

唐送

御七つ目

鱈煮

次に「寛永行幸之記」に供御御献立の次第として三献の後、七の御膳の次第を次のように記している。

御本膳 しほびき ふくめ 御やき物 あへませ 御湯漬 たこ おけ はし

御二膳 おんちん かまぼこ 御汁鯛 さめくらげ 御しるあつめ

御三膳 はむ やき鳥 かいもり すし かぞう 御汁鰯 ごぼう

御与膳 まきするめ さかびて 御汁  
からすみ

御五膳 地紙寿盛 いか うろこ 魚桶三つ かざみ くもたこ きすご 御汁ぐぐひ

御六膳 すいま さざい はい はまぐり しいたけ 御汁鯉

御七膳 ふなもり にし はもり 御汁鮓 一こんに

御かわらけ物三つすへ

一ふの小ぐし 一うづら羽もり 一のし

御菓子 かき あるへい かや さくろ のし

## 六、五の膳の事

イ、五の膳の事

一、五の膳は右の七の膳の七六を除く向詰共に六膳なるを云ふ

ロ、三の膳の事

一、三の膳は五の膳の三四を去て残を云也向詰共に与の膳である。

ハ、二の膳の事

一、是又右の三の膳の三を去て残を云。尤菜数のいまだ少あるへしと書いている。

## 七、七五三の事

七五三の膳というのは室町時代におこった儀式料理である。鎌倉時代にも室町時代にも三献と言う名はしきりに見えるが、儀式料理や饗応料理が重んぜられ盛になると三献では物足りなくて、特に丁重にする場合、あとに七五三の膳が用いられたものと思われる。『故実礼節聞書』にも七五三のこと、これは本膳に食菜七つ、二の膳に菜五つ三の膳に汁二つ菜三つあるを祝の膳とも言ひて規式の時必ず用ひる。とある。吉良流でも「七五三とは菜数によりて云也尤も上中下によりて膳仕立方万事真草あるへし、但昏礼七五三は湯漬を不用飯を高盛にする古実なり」と記している。

他に七五三の膳を三は式三献、五は五献、七は七膳の儀であるとする説がある。

吉良流の菜数による七五三献立の本膳、二の膳、三の膳のつくり方は次のようである。

### 七五三膳献立

土器甲立輪	同	小角甲立きそく
塩引	ふくめ	かまぼこ
本)	同	七斗輪
鱸	湯漬	耳に箸
同	小かく甲立	小角甲立
香物	小桶	焼物
	吹かけ	きそく

(二)

かわらけ甲立	同	
鮎	たれ	汁あつめ
同	同	
わきそく	同	
鯛	貝	こんきり
		汁たい

江戸前期になると慶安三年版女鏡秘伝書に、七五三の事として次の図と食事作法をのせている。

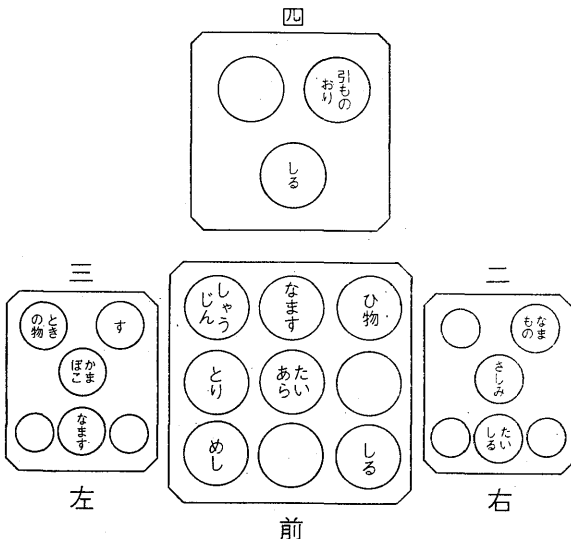
・七五三略様 七五三の略様として五五三、五三三、五三二などがある。

一、五五三とは右の七五三の本膳のさい二つ除きて本膳に汁を付、二三共に汁一つ宛あるを云也、五三三は五五三の二の膳のさい二つ除を云也、五三二或は三三二杯も右の心持也、五三三迄は高盛にして用る事も在へし、然れども五五三以下は大かた喰料の膳に用る也。

一、右七の膳、五の膳、七五三の時は鰯の御菓子も出必御添膳として引替の御膳出るもの也。此の時は五五三、五三三、五三二、三三二等を前に相應をとひて出すへし

(三)

小角甲立吹かけ	
羽盛	
輪きそく	
螺	
同	
船盛	
	汁鴈



御添御膳五五三献立

(本)

煮物	なます	切蒲鉾	汁鴈
	焼もの		箸
焼鳥			
食			

(二)

たこ	削物	汁たい
煮貝	螺壺焼	
あへ物		

(三)

ささい	差躬煎酒	汁わりな
海老		
向詰 小鯛焼て		

以上饗膳、七の膳、七五三の膳といろいろな献立が出て来たが、内容をよくみると、食品および料理は大体限られたもので余り多種類ではない。食品はまとめてみると次の16種ばかりになる。主なものは飯と海魚、川魚、貝、鳥類および加工品である。又、料理としては焼魚、汁、膾、鮮などで乾物その他の盛りものの多いのが目立つ。

動物性食品が多く植物性食品は少い。

○印はその膳に用いられていることを示す。

	(料理)	(食品)	(饗膳)	(七の膳)	(七五三の膳)
塩曳	.....	鮭	.....	○	
蒲鉾	.....		○	○	○
膾	.....	鯛か鮫、青み	.....	○	○
焼物	.....	何にても大魚	.....	○	○
鮓	.....	鮓、その他すし魚	.....	○	○
ふくめ	.....	乾鱈か干鯛	.....	○	○
(小桶)	.....	なまこのわた	.....	○	○
器具名	.....	(清汁)(味噌汁)	.....	○	○
汁	.....	たい、鯉、鰻	.....	○	○
指軀	.....		.....	○	
貝	.....	ささい	.....	○	○
羽盛、船盛	.....	とり、海老	.....	○	○
湯漬	.....	飯	.....	○	○
香の物	.....	細大根	.....	○	○
その他焼鳥、壺焼、煮貝、煮物、たこなどが見える。	.....		○		

調味料として（丸塩）…焼塩のかたまり（すすき）…生姜、酢などを膳にのせる。

尚、盛物として主な食品は

梅干、ごまめ、こんぶ、海月、かずの子、大豆、鮭塩曳、からすみ、かまぼこ、するめ、たこ、鰯、辛鰯、かきめ、鴨、伊勢海老、白藻

盛方の種類として廻し盛が一番多く、そき盛、杉形、蕪なり、羽盛、船盛、巴盛、白髭盛などがみえる。

このうち古くから永くつたえられたものをひろってみると次のような食品が「奈良朝食生活の研究」に見られる。

(イ) 鮫……古くは佐米とあって平城宮跡出土木簡中参河国播豆郡篠嶋海部供奉五月料御贄佐米楚割六斤とある。鮫、

沙魚ともかきアブラザメ、ホシザメの他多種類用いられたものらしい。

鱈……須須木（すすき）楚割が同右御贄料として見える。

(ロ) 鯛……太比、多比とかき、石器時代から食用に供された代表的な上古の魚である。古事記にも見える平城宮跡出土木簡紀伊国无漏郡進上御贄磯鯛八升、その他赤魚というのがみえる。魚の種類はわからないが鯛のことかもしれないと言われる。

(ハ) 鮓……養老賦役令に「近江鮓五斗」とあり、縄文遺跡からの出土例もあると言われ食習の古い魚である。

(ニ) 鰻……鰻、鮑、石決明をあわびとする。平城宮出土木簡に薄鰻、長鮑、熟鰻、蒸鮑、御取鮑などあり。なお縄文遺跡からの出土も百以上に及ぶ由で、古代からの賞用の程がわかる。

(ホ) 塩引……これは鮭の塩干物を指し、南北朝頃から庭訓往来に「越後の塩引」と出てくる。これは古く奈良時代から鎌倉時代まで楚割又はすはやりと称されて公家にも武家にも貴重された。養老賦役令にこの楚割が出るが、これには鯛ほど古くから出てこない。雑魚楚割とも出るからこの頃は一般的な製法をさしたものかもしれない。

(ヘ) 海鼠……天平宝字三年四月能登国より（海）鼠六斤貢進がみえる。能登は現在もなまこの産地である。



(H) 水母……天平十八年備前国水母別貢御贄式斗と平城宮跡出土にみえ、和名抄には海月一名水母とし、久良介とよんでいる。

その他奈良以前の食生活縄文弥生式文化期の食品としてエビ、ウニ、ハマグリ、マダイ、スズキ、イネ、ダイズ、アズキなどがあげられているが、こうした例とくらべて見てもこの献立にとりあげている食品は古式を守ったものと思われる。

## 八、肴 台 の 事 (吉良流原文)

台の物と言は嶋台又はすはま形式は三方にも相応にすへし、是盃の台也作物は蓬来高砂養老西王母三つなりの橘或は松竹梅様の目出度物を糸花又は作り物、削かけ杯にして其前に五斗器或はあいの物を金だみにして一つ居て出すへし、客の前毎に台一つ宛出す事あり、か様の時は何にても指合なき物を作りて出すへし。

一、押の物は木地の三方に是も糸花削かけをして夫々何成ともはさみ肴を盛て箸をいて毎台の次に必添て出すもの也、台の盃にてまいりたる時は此押肴をはさむへし。

一、行の時は台に則盃も肴も箸も組付けて押の物なし。

一、草の時は三方に盃肴箸組付けて出すへし。

## 九、む す び

流儀による祝膳はどの流儀でも大体よく似ている。

1、他流と比かくして吉良流献方の特色をみると次のようである。

(I) 伊勢流、小笠原流、進士流等の式三献は引渡、打躬、腸煮を定法としているが吉良では引渡、雑煮三献の様である。

(四) 七の膳については、公方御成の時に饗応するものとかいてあるから朝廷か征夷大將軍の饗応以外には使われぬもので大饗、二宮饗にも匹敵するものである。

(五) 吉良流では雑煮三献につづいて普通は七五三の膳となり、本膳七品、二の膳五品(他に汁二) 三の膳三品(他に汁二) である。

(六) 七五三の膳については菜数によって言うとはっきりかいてある。七の膳の略称で三の膳と同じとも記してある。これは大草流などに言う七五三料理の定義三は式三献、五は五献、七は七の膳を示すという説とは全く異なる。

(七) 概して古式を守り、この種のものとしては簡素な方である。(饗膳三本立である)

貞丈雜記に流儀のことに關して次のように書いている。「小笠原流の元祖は小笠原貞慶、家臣に小池甚之亟貞成と云う者あり、弟子数多くある中に斎藤三郎右エ門久也あり、久也が弟子に水島伝エ門元也といふものト也と称しこのもの小笠原にも無之事をこしらへ指南し弟子も思い思いに作りごとをせり……………水島流などを信用する人々は無学文盲なり」とひどくやつつけ「伊勢流は京都將軍の礼法の家なれば足利流とも云ふべきなり」とし「武家の故実こじつに細川流と云ふ流あり、細川家の私の家風なるべし」と書いている。これによつても凡その流儀の伝え方の様子がわかる。流儀として弟子につたえる家元と云つたような形式をとるものと、武家などで家の流儀としてその家だけに伝える事で公の役目に任ぜられ、事ある時に長として取りしきると云つたものがあつたのではないか、吉良家がこの後者の役割を果したのかと思われる。それで内容も余り変える事なく古式を守り、又、流儀として余り書きのこされていいのではないかと考えられる。

## 2、献立と献方について

「吉良流献方の書とあるが、この献方又は献立と云ふ言葉の使い方をしらべた。献立は随分古くから現代も尚使われる言葉である。」

。嵯峨天皇（八一〇年～八二三年）甘露雨「献立も一汁三菜仔細顔」

。 （一四八八年）長享三年多治見備後守貞賢四条流庖丁書

一、飯の献立のこと。

。 （一五〇四年）永正元年小笠原備前守政清伊藤又右衛門尉宗家大羊殿より相伝の聞書き……お湯漬の献立のたべやう……

。 （一五二二年）大永二年將軍義晴祇園會見物献立

。 （一六七四年）料理献立集

。 （一六九六年）茶湯献立指南

。 貞丈雜記所収「四条流献方口伝書」

。 「吉良流献方の書」自藏

。 「吉良流献立の書」三原図書館藏（一八〇六年）文化三年書写のもの。

。 （一七六〇年）献立笈

。 （一七七〇年）新料理献立集

。 （一七七三年）御献立並御床飭

。 （一七七六年）新撰献立部類集

。 （一七八五年）万宝料理献立集

。 （一八一九年）精進献立集

。 （一八二七年）通人料理可祝の献立

。 （一八三六年）料理、調菜四季献立集

。 （一八四二年）四季献立会席料理秘囊抄

。 （一八六〇年）料理献立早仕組

## 献立

……「献」は酒一献二献のように酒を主としたもので、神に酒をささげてまつる意で「立」は組んでつくること、あつめつくることで料理の取り合せがこれに当ると思う。したがって献立の本来の意味は酒の膳をつくることなのである。古い型の料理をつたえる東大寺の結解料理はまず棒の物と言って神酒をおそなえし、一献二献三献でお下りをいただいている。

## 献方

……「方」はきまり、しかたの意である。室町時代以前には一献、三献等はよく出るが、献立、献方共に余り見当たらない。江家次第に二宮大饗、大臣大饗などで大饗と言う場合の四献、五献が見えるが献立とは書いていない。下って江戸時代になると献立が盛んに使われ、献方は見当たらない。現代も同じで献方は全く使われない。これからみると献方は室町時代から江戸以前までに、つまり流儀などが生れた時分に使われた言葉ではないかと思われる。「吉良献方の書」と使われるように献方と言うのは献立の基本に守るべき形式を示すものと考えられる。これによって具体的に客の前に出す料理の種類や順序を記したものが献方であると言っているのではないか。きまりがくずれて献立だけのこり、献方は消えたのかもしれない。吉良流の本書と内容的によく似た他流のものが献立と称し、吉良流の全く同じ内容のものを一は献方の書と称し、他は（江戸時代写し）献立の書と言っているから混同されて用いられたものとも考えられる。この点は尚研究したい。

## 3、食事形式について

食事形式から言うて饗応の場合、平安時代から鎌倉にかけては、それ以前の台盤による、又は机を組合せたような形の共卓式から高杯懸盤による一人食がはじまった。室町に至って三方、衝重、折敷などを盛につかうようになり、次に膳の種類がいろいろ出来て、この一人食形式が江戸をへて明治にまで及ぶことになる。そして大正頃から現代は

又もとの共卓式にかえつたと言える。室町時代の一人食の饗応もだんだん複雑豊富になって行つて、特に婚礼の場合は家と家との対面とか格式とかをピーアール出来る機会でもある。特に丁重に扱われ、これが大体饗応の一番重いもの、基本のものの扱いとされて来た。食事形式は変つても、その底にあるもの、何かの際に必らずごちそうをして、人と共に食して一体感というか、喜びを共にする手だんとして食物を用いた。このやり方は古くから今に到つて変りがない。

#### 4、飾りものについて

饗膳やその他二重手掛、置鳥、置鯉、蓬来の台など実にぎょうぎょうしい飾りである。もとは神をまつる贄として動物や飾りの膳がおかれたものであろうが、後には飾りとして扱われた。飾りとしても室の雰囲気とか家の重さに見合うためにこの程度を必要としたのであろうか。これらの形式はすべて現在は消えた。神をまつる精神がうすれたことが拍車をかけたものと思うが、ただ食事の際に食品だけでなく花も飾るというような気持や、食品に木の葉や紙で敷きものをして丁重に、又清潔に、又は色どりに用いるなどは今も伝えられるところである。食事中に音楽を入れると言うようなことも平安朝に献の間に田楽などが入ると言つた形ですで行われた。形式の点でも現在と共通点が見られる。心に求めることは伝承として永くうけつがれ、伝承の中の心を失つた時消え去るのが形式であらうか。何千年という時がながれ、その間外国の食物がもたらされ、あるいは国内の経済や、生産の状態が大きくかわつてゆくなかで食物自体についての考え方さえ変つてゆくと思えるのに、こうして古いものをよく検討してみると余りにも変つていないのかえつて驚ろく。又、外国のものと比べて一寸みると随分変つた種類のようにみえるものも案外人間の思いつく方法というのに共通点があつて、どこでも同じようなことをやっていると云つた面が多い。料理の方法よりも味の好みが問題である。というのは外国のものが輸入されても、たとえば奈良時代万じう羊かんが盛に料理に用いられたが、現在は料理としては殊と消えたと言つてもよい。残つたと言へば味の好みに合せた変形の名物が

だけ残っている。それに比べると鰯の刺身や、吸物、鮓や鯉のつくり、伊勢えびやあわびなどの現在のいわゆる和食の風の如何にながくつたえられ喜ばれて来たものかおどろくばかりである。流行とか、教育とかいろいろ食事をかえてゆくような方法が行われても、生活の中に本当に取り入れられ伝えられてゆくものの数は食生活では案外少ないのではないかと思われる。

## 参 考 文 献

- ・甲陽軍鑑
- ・貞丈雑記
- ・女鏡秘伝書（資料集成）
- ・奈良朝食生活の研究
- ・日本食物史
- ・日本料理法大全
- ・群書類従
- ・江家次第
- ・資料食物史

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.