

「槐記」の中の調理

——出現調理法の一考察——

中野典子

Cooking in “KAIKI”

Noriko NAKANO

1. はじめに

「槐記」は、近衛家熙公の侍医だった保壽院山科道安が享保9年正月から同20年正月に至る公の行動を見聞のまま、或いは公の口授を受け、記録したもの¹⁾⁻³⁾である。

公はいわゆる五摂家のひとつ、藤原氏の名門、近衛家第21代目として寛文7年6月4日に誕生。父は基熙公、母は後水尾天皇の皇女常子内親王。延宝元年7歳に元服、11歳権大納言、20歳内大臣、27歳右大臣、38歳左大臣、44歳摂政太政大臣に就く。正徳元年太政大臣を辞し、46歳に摂政を退く。59歳准三宮の宣下があり、引き続き落飾して予楽院と称し、法名眞覺を名乗る。元文元年10月3日、70歳で死去。西ノ京西寺に眠る。

若くして和漢を学び、また書画、和歌に優れ、華道、茶道を極める。とくに茶道に関しては、広く師として仰ぐ人が多かった。そしてこの「槐記」⁴⁾は、茶道を学ぶ人たちの“バイブル”として今日に至るまで重宝がられている。

公の口授を受け、記録した山科道安は、遠州流を極める公の侍医。細かく記録し、まとめたものである。

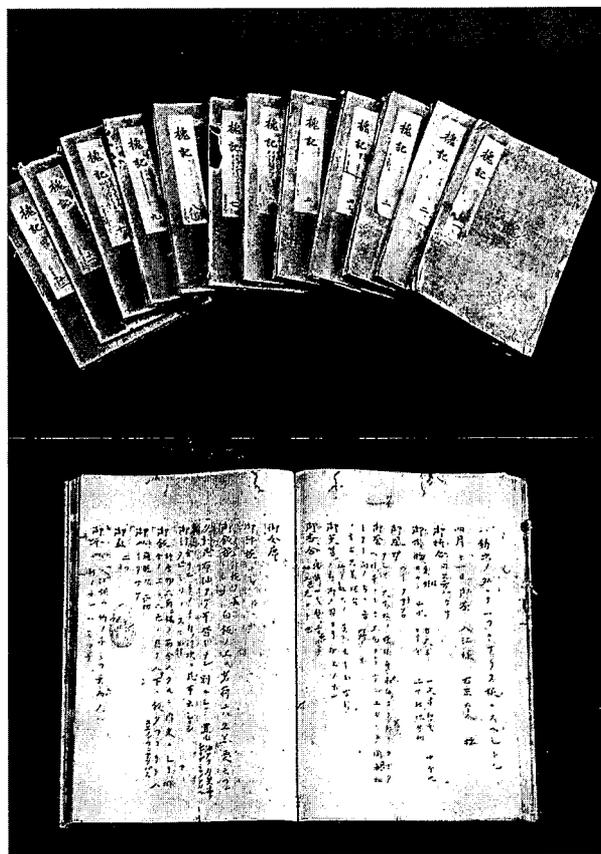
今回の「槐記」は数多くある写本の一つで、江戸時代尾張藩の軍事担当重役、三河の国寺部領主・渡部半蔵の末裔の茶人の家から見つかったものを拝借し、資料とした。

渡部半蔵家の領地があった三河の国寺部は、現在の愛知県豊田市にあたる。今回の写本は、渡部家第十代当主規綱（のりつな）が転写したものと思われる。この規綱は武士であり「又日庵」を名乗る茶人⁵⁾。また本草学の権威者であり、陶芸家でもあった。転写は非常に丁寧で根気よく、なかでも茶器などに色付けをするなど、キメの細かい仕事がなされている。今回は、その「槐記」に記されている「御會席」の料理の献立を抜粋した。

2. 結果および考察

「御會席」を目的別に分類すると、表1の通りで、87回の会席が催された。

表2は、茶会が催された年月の一覧で、その年により異なるが、多い月は1、2月と10、



「槐記」写本 岡崎市在住 松下房江氏所有

表1 近衛家熙公の「御會席」

御成（お出かけになる）	29回（33.3%）	47回 54.0%
御茶献上（茶席に出掛ける）	14回（16.1%）	
渡御（とぎよ・御成と同じ）	4回（4.6%）	
家熙公がお茶に招く	33回	（37.9%）
山科道安宅で	3回	（3.5%）
その他	4回	（4.6%）
合計	87回	（100.0%）

「槐記」の中の調理

表2 「槐記」中の料理の出現回数一覧表

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1724 (享保9)										3	1	2
1725 (享保10)					1						1	1
1726 (享保11)	1	5	2	3	1						3	
1727 (享保12)	1		1	1	1							3
1728 (享保13)		1	1	3	1					3	5	2
1729 (享保14)	1	1	2	1	1	1			2		2	1
1730 (享保15)	2											
1731 (享保16)	1	2		2							1	
1732 (享保17)	1		1								1	
1733 (享保18)				2						3	3	
1734 (享保19)	2	2		2							2	1
1735 (享保20)	1											

表3 『槐記』に登場する食材一覧表

魚 介 類	魚類	・鯛 ・鮒 ・田上川水魚 ・コノハカレイ	・鯨子 ・鮫鱈(アンカウ) ・メザシ ・イセゴヒ	・鮭 ・白魚 ・サヨリ	・鮎 ・カツホ(鯉) ・鯉	・鱈 ・小鯛 ・アジ(鯨)	・ホウボウ ・鱒 ・ハエ
	貝・その他	・タヒラギ ・サキエビ ・生牡蠣 ・イカ ・アメノウオノハララゴ	・海風(ナマコ) ・蠣(カキ) ・マテ貝 ・タラノコ	・海老 ・鮑 ・シジミ ・カヅノコ	・小エビ ・タコ ・赤貝 ・鮭ノハララゴ	・サキエビ ・ウニ ・アミ ・鮭ノコゴモリ	・川エビ ・ハマグリ ・黒クラゲ ・タラノコ
	加工品	・コノワタ ・ナマブシ ・干ウルカ	・花カツホ ・キンコ ・生干ノカラスミ	・ウルカ ・干物	・カマボコ ・イリコ	・カラスミ ・巻スルメ	・クモワタ ・ハンペイ
肉類	・鴨 ・朝鮮鴨 ・仙臺(台)鴨 ・小鴨 ・チ鴨	・鶴 ・朝鮮鶴 ・眞鶴	・雁 ・アヲサキ(あおさぎ?)	・鳥	・小鳥 ・鴨(ひよどり)	・鶴(梅首鳥) ・シギ	
たまご	・卵						
大豆 大豆製品	・豆腐 ・納豆	・湯波 ・観音寺納豆	・ヤキ豆腐	・味噌	・油アゲ	・飛龍頭	
野菜類	野菜	・ナメ ・フキノトウ ・ウドメ ・ユリ子 ・クコ ・コキノコ ・トウガラシ ・ササゲ ・モヤシ ・岩ダケ ・青豆	・ウリ ・セウガ ・ツクシ ・芋ノ葉 ・防風 ・牛蒡(蒟) ・タデ ・ギンナン ・木ノ目(芽) ・シイタケ ・白豆	・ナスビ ・サンセウ ・ヨメナ ・キンカン ・サンセウノメ ・メウガ ・近江カブラ ・チサ ・菊ノ葉 ・ヒラタケ ・アヅキ	・大根 ・スズナ ・スス菜カブ ・三月大根 ・ウコギ ・タデシソ ・浅瓜 ・クワ井 ・カヤ ・松露	・セリ ・チャウロギ ・ワサビ ・タンポポ ・カラシ ・キクラゲ ・柚ノ葉 ・梅干シ ・コウタケ ・松茸	・カブラ ・独活 ・ドシブリ ・ススキ ・蓴(じゅん)菜 ・竹ノ子 ・胡椒 ・ヲシクワイ ・シメジ ・クロタケ
	緑黄色野菜	・シソ ・青菜 ・人参 ・三ツ葉	・四ツ葉 ・水菜 ・カボチャ				
穀類 いも類	・葛 ・コンニャク ・ニシキ麩	・リウキウイモ ・ムスピイモ ・白飯	・ネイモ ・麩 ・麦飯	・ツクネイモ ・土佐麩 ・菜飯	・コイモ ・油麩 ・ナラ茶	・ヤマノイモ ・シアン麩	

11, 12月で, 7, 8月は催されなかった。

年代では, 享保11年から同14年に集中している。これを月別の回数で見ると, 全体では87回で一番多いのが享保11年2月の6回, 次いで13年11月の4回。その他は月2, 3回からほとんどが月1回となっている。

表3は, 以上のような開催記録をもとに, それぞれの「御會席」に登場する食材を一覧表にしたものである。

食材を魚介類, 肉類, 卵, 大豆, 野菜といった具合に現代風に分けてみると――

魚類20種類, 貝・その他24種類, 加工品14種類, 肉類15種類, 大豆8種類, 野菜63種類, 穀類17種類となっている。珍しいところでは, 野菜のなかに7種類もの黄緑色野菜が用いられていた。

このような食材の中で, 献立に多く用いられている魚類についてみると(表4), やはり一番多いのが鯛で, 87回の会席のお膳に34回も登場している。次いで鱈7回, 鮭, 鮎, 鱈が各5回と比較的多く, その他はタヒラギ, ナマコ, エビといったところ。エビは小エビ, サキエビ, 川エビと結構種類も豊富である。鯉は14年6月に1回登場しただけだった。料理法は焼き物, 吸い物, 煮物, 刺身風など幅広い調理方法になっている。

ところで鯛はどの時代でも, 多く登場する。平安時代では朝廷で催される大饗⁶⁾に出さ

表4 『槐記の会席料理に登場する魚介類』(月別分類表)

年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
享保9年										鱈 鯛 カキ イセゴヒ ホ 干ウルカ	アメンウツノハラ ラゴ カマボコ ナマコ ウルカ	白魚 鯛 田川 氷魚 アノコウ	
享保10年					鯛 メザシ						ウニ 海老 鯛 海鰻 サキエビ	小エビ コノワタ 鯛	
享保11年	ホウボウ 鯛 コノハガレヒ	ハエ サヨリ マ子貝 タイラギ キスゴ ウルカ	鯛 カツホ シジミ サキエビ	鯛 キノコ アユ コエビ 赤貝 ナマコ 小鯛	マス 鮭 アジ 鯛 干物						アミ 鯛 ナマコ サキエビ		
享保12年	タイラギ ・フナ ・マス			カツラブシ 鯛	鯛 コノワタ 花ガツホ								鯛 ウチ貝 鯛 コノワタ 鮎 ホウボ
享保13年		鮎 鯛	鯛 鮎	鯛 タイラギ 鮎 あさじ 花ガツホ	鯛 カラスミ					生鰻 ウルカ クモワタ	白魚 キスゴ 鮎のハラゴ コノワタ 小鯛 クモワタ 小エビ 鯛 カツラ	鮎 鯛 カマボコ	
享保14年	鯛		鯛 キスゴ アユ タイラギ	鯛 メザシ サキエビ	鯛 サヨリ キスゴ タイラギ	エビ イリコ 鯉			キスゴ タイラギ カマボコ カラスミ		鯛 アヒ チクワ カマボコ ハンヤキ 鱈 まう ボウ 黒クラゲ	鯛 白魚 カラスミ	
享保15年	鯛 ホウボ 鯛 ウルカ 鯛 コノワタ 鯛 ハマグリ												
享保16年	鯛 コノワタ 鮎 子	鯛 イカ	鮎 カツホ								ウルカ 永魚 鮎		
享保17年	鯛 鮎 鯛 コゴモリ										カラスミ 裂キ 海老 鮎 ムキ身		
享保18年				鯛 カマボコ 鯛 鮎 鮎						鯛 鯛 タコ ウニ			
享保19年	鯛 鯛 ナマコ タイラギ ハマグリ 鮎												
享保20年	鯛 川エビ コノワタ			鯛 鮎						鯛 キスゴ タタキ貝		鯛 キリカサ子 ヒ ダラ 生ガイ ホ シエビ タコ 鯛 巻スルメ 小鯛 カマボコ カキ	

「槐記」の中の調理

れ、その品目は20数種類にのぼっている。当時としては大のご馳走だが、料理法は素朴なものそのものであった。

室町時代は和食の習慣が定着しはじめ⁷⁾、鯛は日本料理の中心的存在にあった。特に慶祝などの料理に用いられることが多く、次第に上流社会を代表する料理で、調理法も徐々にバラエティーに富んでいたよう思われる。蒲鉾に鯛を使うようになったのもこの時代で、武士の行事食として用いられたことが記録されている。

江戸時代では武士を始めとする上流階級から都市の庶民層へもおめでたい時の食材として重宝がられる存在へ浸透していった。

また今回の「槐記」や、「天王寺屋会記」^{8),9)}にも鯛を用いた料理が多く登場する。湯引きや汁、膾(なます)などが代表的な調理法。「槐記」には杉焼、ウシホニ、蒸し焼き、カキダイなどが増えた。

魚の王様は、室町時代では、鯉。「天王寺会記」では16回も登場する。それから約150年経った江戸時代になると、魚の王様は「槐記」での登場回数(34回)が示すように鯛が鯉からその地位をとって変わり、鯛料理も最盛期にあったと思われる。

次に、卵を用いた料理について見ると(表5)、汁から鍋まで用いられ、煮物¹⁰⁾では卵豆腐、卵入り蒲鉾、卵の麩の焼きなどがある。皿にも麩の焼き卵というものがある。卵を割りほぐして、平たい鍋に少しずつ入れて焼くとある。おそらく「伝演味玄集」などに出ている麩の焼き卵と同様のものと思われる。この他、牛蒡に卵をつめた「牛蒡煮込み卵」や生卵をかき混ぜてだし溜りといり酒で味付けし、半熟にふかした「卵のふわふわ」、煮抜き卵「デンボヤキ(伝法焼)」など卵の料理は数多く、当時流行した料理であったようだ。また、「槐記」の会席にでる吸い物に卵を用いるときは、もっぱらゆでた卵の白身を用いて

表5 「槐記」に登場する卵料理一覧

汁	・玉子白ミ(1月)
煮物	・タマゴトウフ(1月) ・玉子入カマボコ(5月) ・玉子黄ミ(11月) ・スクヒ玉子(12月) ・玉子ノフノヤキ(12月) = (細ギリニシテ鯉鈍仕立、フタノ上ニ笹ノ葉ニワサビアリ、スシコロクノ水次ニシタジ汁ツギテデス)
皿	・玉子ノ白ミ細キリ(5月) ・蠣、玉子トジ(10月) ・麩ノ焼玉子(12月) ・タマゴフワフワ(11月) ・牛房(牛蒡)ニタマゴヲツメ(11月)
吸物	・玉子ノ白身(1月) ・タマゴノコバワギリ(1月) ・ニヌキタマゴ(11月) = (白身バカリ輪ニシテ二切)
平	・玉子(4月) = (白身バカリ、フノ焼ニシテ短冊ニキリ) ・玉子フワフワ(12月)
汁	・玉子白ミ(1月)
鍋	・玉子ノフワフワ(10月)
色付御膳	・デンボヤキ(11月) = (タマゴ半平カキ入テ)
御重引	・タマゴ蒲鉾(1月)

いたようだ。これは崩れやすい黄身を使うと汁が濁ってしまい、料理の美しさが損なわれてしまうのを避けたためと考えられる。このように調理法にはいろいろな工夫がなされており、調査の限りでは、槐記以前の茶会記にその例は見られなかった。

豆腐を用いた料理は、汁、煮物、皿、焼き物から夜食まで幅広い。汁では、小丸焼き豆腐、豆腐の湯葉、さいの目焼き豆腐、焼き豆腐のさいぎり。煮物の卵豆腐は今日のおぼろ豆腐のようなもの。うつろ豆腐は今日の煮抜き豆腐。豆腐を丸ごと等分の酒と醤油でよく煮染め、小口切りにして山芋のとろろをかけて食すとある。また、同じ調理法での煮物、やき豆腐、皿焼き豆腐など味付けの違いにより、煮物に用いられたり、平に出されている(表6)。

ここで豆腐の由来に¹¹⁾ついて見ると、豆腐の製造技術は中国から朝鮮を経て日本へ輸入されたといわれており、「奈良時代に入唐僧がその技術を持ち帰ったもの」とか、「平安時代に空海(弘法大師)が唐より帰朝した時(806年)にその技法を持ち帰ったもの」「鎌倉時代に宋より帰化した僧侶によって伝えられた」などいろいろの説がある。寿永2年(1183)に書かれた奈良・春日若宮の神主の日記には「唐符」という言葉が出てくるといふから、三番目の説には信憑(ぴよう)性が薄い。

これらのことから、日本人が豆腐を食べはじめたのは12世紀から14世紀にかけてであると考えられ、その普及には禅宗を始めとする仏教諸派が精進料理を布教の手段としていた

表6 『槐記』に登場する豆腐料理一覧

汁	・小丸焼豆腐(1月) ・トウフノユバ(2月, 9月) ・サイノメヤキ豆腐(4月) ・ヤキドウフノサイギリ(11月)
煮物	・タマゴトウフ(1月) ・ヤキ豆腐(2月) = (ゴマミソカゲ) ・豆腐(2月) = (豆腐ヲ千葉ノ菊ノ形ニキリ, 真中ニ鶏卵ノ黄 ミヲスイノゴシニシテマキ) ・湯豆腐(3月, 10月) ・トウフ(9月) = (此豆腐ハ榎ノ油イリヲ戻シテ鹽梅ス) ・巻湯波(10月) = (酒醤油アンバイ) ・ウツロドウフ(11月) ・マキユバ(11月) = (ゴマアン)
皿	・ヤキドウフ(2月) = (ワサビミソカゲ) ・トウフ細ギリ(4月) ・飛龍頭(4月) ・豆腐湯波(5月, 10月) = (イリザケ) ・ユバ(10月) ・ギセイカベ(10月) ・錦豆腐(10月) ・小サキーテウ豆腐(11月) ・胡麻豆腐(11月) ・ヨセドウフ(11月) ・スクイドウフ(11月) ・白豆腐四角(12月) = (葛アンカゲ)
焼物	・木ノ芽田菜(3月, 4月, 5月) ・デンガク(10月, 11月)
平	・スクイドウフ(3月) = (アンカゲ) ・ヨセ豆腐(3月) ・マキユバ(11月) = (小梅ボシ)
片木	・湯バアブリタル(11月)
二ノ椀	・湯ドウフ(11月)
御夜食	・ウツミ豆腐(12月) = (ヤマイモ・トロロカゲ)
吸物	・トウフ(12月)

「槐記」の中の調理

ことが大きな役割を果たしていた。仏教は鎌倉時代に入ると一般庶民の間に広まり、仏事供養を通じて精進料理が次第に民間に普及していった。天正14年(1586)に書かれた山科言継の日記には「湯豆腐」が登場し、寛永20年(1643)に書かれた「料理物語」には10種類以上の豆腐料理が記されている。豆腐は、すでに鎌倉時代の末期には庶民の食膳に上がり、16世紀の室町時代末期には日本人の食生活にしっかりと根づいていた^{12),13)}。

鶴を用いた料理は、87回中8回登場している。御成の時の献立や正月7日の御茶の湯始めの会席に用いられ、汁仕立てで出されている。その他の鳥料理には鴨、雁、鶺鴒(ばん)などが用いられている。

「槐記」の料理献立に登場する“鶴”

- ◎享保9年10月23日、深諦院殿、御茶ニ御参り、御相伴、拙(道安)、午刻参候、
 - ・御汁、鶴、ツルノスズ、アオミセリ、眞キザミ大根、
一位様(将軍・徳川吉宗)ヨリ進上、公方様御コブシノ鳥ナリ、
- ◎同11年4月21日、御茶、上田養安、拙、
 - ・御吸物、ウスブクサ、鶴、ヨメナ、竹ノ子ノアマカワ、朝鮮鶴ノヨシナリ、
- ◎同12正月23日、御茶、深諦院殿、拙、
 - ・御吸物、ツル、
- ◎同12年12月10日、御茶、深諦院殿、拙、
 - ・御吸物、フマキ味噌、ヨメナ、牛房(莠)、鶴、
- ◎同14年正月7日、御茶ノ湯初メ参候、二三(土肥孫兵衛豊隆)、拙、
 - ・御吸物、鶴二切、金欄手ノ蓋茶碗ニテ、是ヲ出サル、白髪大根、
- ◎同15年正月7日、御茶湯始、拙、二三、
 - ・御汁、スマシ、皮大根、ヨメナ、鶴、
- ◎同17年正月7日、御茶湯始、拙、宗也(久田流第五世)、
 - ・御吸物、鶴、青味、
- ◎同20年正月7日、御茶湯始、拙、淳庵(大町淳庵)
 - ・御汁、眞鶴、大コン、牛莠、

鶴を用いた料理は、「槐記」やその他の茶会記を見ても¹⁴⁾ほとんどが汁や吸い物に仕立てられている。またそのような鶴の料理が出されるのは1月が多い。これは、江戸時代以降正月に行われる包丁式で鶴が尊重され、式のあと鶴を汁にして振る舞われていたことが要因であると考えられる。「日本料理由来事典」によると、包丁式について「年の始めや慶事の際に、参加者の前にまな板をしつらえ、料理の型を見せる古式の作法のことで一種のショーである。当初は宮中の行事であったものが、江戸時代になると、将軍家でも行い、諸大名も正月の行事として観賞する習慣があった」とある。

鶴は当時貴重な食材であり、特別な献立として用いられていたようだが、「槐記」では包丁式とは関係のない4月、10月、12月にも登場している。また、他の茶会記において汁に鶴を用いた場合、他に実が入っていることはほとんどないが、「槐記」では鶴の他、大根や牛莠、ヨメナなど数種類の食材が用いられた豪華なものになっている。

藤原定家(1180-1235)の日記である「明月記」には、「おのおの党を結びて所々に群集し、好みて鶴鶺(カクコク/つる・白鳥)を食し、……兎は青侍の食物なり。粉と宜しき

人は之を食せず」とある。公家は鶴や白鳥を好んで食べるが、兎など獣類の肉はけがれた食物であるとする公家の文化がここに現われている。

中世までは食用の鳥といえば家禽を含まない野禽に限られていた。「徒然草」(14世紀はじめ)には「魚は鯉、鳥は雉」と記され、また「四條流包丁書」(15世紀半ば)³⁾も「鳥ト計云(ばかり)ハ雉ノ事也」といつている。このようにこの頃食用とされていた鳥は雉が最も一般的であったようだ。鶴が雉の上位に置かれるようになるのは16世紀頃に成立した「包丁聞書」が、最初であり、鶴、雉、雁の序列となった。

室町時代の書物には鶴がしばしば登場しているようだ。初期に成立したといわれる「庭訓(ていきん)往来」、中期の「尺素(せきそ)往来」などの往来ものには多くの食品が記載されており、鳥については雉、鶉、鴨、雁、鶴などがご馳走として食べられていたらしい。しかしこれらの鳥料理は日常的なものではなく、大名や武家の特別な献立として用いられたと思われる。

また、室町時代は本膳料理が完成した時代でもあり、献立の内容も相当贅沢であったようだ。料理書にも鳥について記載があり、たとえば「山内料理書」(1497)には雉の焼き

表7 菓子年別・月別・種類別一覧表

	享保9年	享保10年	享保11年	享保12年	享保13年	享保14年	享保15年	享保16年	享保17年	享保18年	享保19年	享保20年
1月			23日○	23日○○●◇ ●□		7日◇	7日○○◇ 9日●▲ 16日◇	7日●▲	7日○○▲		7日▲ 29日○○●▲	7日○
2月			9日◇ 11日●●◇ 20日○○ 24日○○○● ▲		11日○○○●	26日○		23日◇ 27日▲				22日○
3月			24日○		24日○	4日◇ 9日▲			24日○○			
4月			13日○○●▲ 19日◇ 21日▲	3日■	3日○ 29日○	13日○		27日◆▲ 29日○○●◇ ▲		9日◇ 16日○		11日○ 29日○
5月		18日●●	1日●▲	18日○	20日○	4日◇						
6月						13日◇						
9月						13日● 17日▲▲						
10月	16日○○●◇ 18日○○●◇ 23日○○▲▲ ▲				26日○○▲ 27日□◇ 29日○○●▲					22日○○▲ 25日○ 26日○		4日◆●▲
11月		10日○	4日◆▲ 7日○ 11日●●▲		3日○◇ 13日▲▲ 17日○ 20日○○○▲	11日○▲ 19日○		23日◆◇▲	20日○▲	1日○○▲ 15日○ 17日●		15日○●◇ 16日○
12月		5日□▲		9日○▲ 16日◇	11日○	1日○						4日○●

○菓子 ○●菓子 ○餅菓子 ○干菓子 ◆生・半生菓子 ■糖菓子 △果加工菓子 □南蛮菓子 ◇果物類 ▲その他

物、炙った小鳥、鶯の煮物や焼き物、鶴の焼き物などがあり、天正18年（1590）から始まる「利休百会記」には鶴の汁が2回登場している。

食材一覧表で示したように、野菜については70種類の多くが用いられている他、ねいも、つくねいも、山芋などが登場し、季節感を楽しむ傾向が見られた。半面、調理法は汁や吸い物、煮物などで種類は少ない。イモについては、享保の大飢饉の時、甘藷を栽培していた薩摩藩が大きな被害を免れたことから、徳川吉宗の「享保の改革」^{15),16)}で甘藷の栽培が奨励された。そしてイモやイモ料理は、庶民の間に普及していった。「槐記」では、イモ料理は初期の段階で、その後、ますます発展していったと思われる。

会席料理に欠かせない菓子についてみると、表7でもわかるように一番多く出されているのが、やはり餅菓子である。餅菓子は、他の菓子よりいろんなものが多く出されており簡単に最も喜ばれた菓子であったのではないかと思われる。

次に蒸し菓子、棹菓子では、蒸し菓子がヲグラマンジュウや白マンジュウの饅頭類がほとんどで、棹菓子も羊羹が中心だった。また南蛮菓子のカステラも数回登場している。

現在では果物と呼ばれている菓子も、それぞれの菓子と組み合わせて出されている。最も多いのが栗。そのまま出されるだけでなく、クリノコ、栗子餅として出されている。柿、梨も好まれたようで、栗に次いで多く登場している。

菓子の組み合わせでは、1回の会席に数種類の菓子が出されている。特に決まった組み合わせはないが、餅菓子と果物とを組み合わせたのが一番多く見られた。

このようにそれぞれ登場してくる食材を見ていると、いろいろ工夫をこらした料理やそれらを食する公家たちの華やかな生活ぶりから、食に対するこだわりの一端を垣間見ることが出来るのではないだろうか。

3. おわりに

江戸時代、尾張茶道の基礎を築いたのは、父家康から大量の茶道具を譲られた尾張藩主の徳川義直である。尾張徳川の茶道は有楽流、表千家、裏千家の三流と定まり、特に有楽流が正統とされた。一方、名古屋城下の民間では、江戸時代中期までは有楽流よりも金森宗和に始まる宗和流が盛んであった。またこの頃はいろいろな流派も伝わり、江戸時代後期には藩が儉約令を出し、茶会を自粛させるほど茶道が盛んになった。

天保11年、12代藩主斉荘は裏千家千宗室（玄々齋）に茶道を学び、尾州家を有楽流から裏千家流に改めさせた。それは玄々齋の実兄で、やはり茶人の尾州藩家老渡部規綱（又日庵）の影響を受けたためといわれている。尾州家の改流とともに、民間においても次第に裏千家が広まっていった。今日茶の湯を日常生活の一部とするほどの土壌が生み出され、この名古屋地方が「茶どころ名古屋」といわれるほどになったのも、こうした根強い伝統が現代までに脈々と伝わったからこそと思われる。

家熙の茶会では多種多様な参客がみられ、公家はもちろんのこと各家の家臣、各寺院の僧侶、町人、さらに茶匠にいたるまでの広がりをもっていた。この参客の中で数少ないのは武家であろう。数名の名前が見られるのみにすぎない。当時の公武関係を考えるならば当然のことであったかもしれないが、家熙の茶を知るうえで、やはり特徴的な事であると思われる。

家熙の懐石を見ると、侘び茶を追求した利休の懐石に比べて、利休時代にはなかった材料も多く使われ、調理法もかなり洗練されたものであったことが伺え、凝った料理が出されている。もちろん、元禄のすぐあとの江戸文化の爛熟期といった時代の背景もあり、家熙が政治的人間であると同時に、後水尾天皇を中心としたいわゆる宮廷文化の一方の担い手であった教養人であることも、献立に如実に反映している。献立から伺えることは、凝るとはいつても凝りすぎず、かといって侘びをふりかざさず、淡々として、高潔、清楚な文化性を感じさせる。堂上公卿の最高位に位する近衛家の伝統といったものが、ここにも生きているように思われる。

武士が中心であった江戸時代中期、公家はその陰で衰退の一途をたどっていたが、公家の華やかな文化は「槐記」を探っていくうちに、なおも残存していたことがわかった。また「槐記」では当時、貴重であった鯛を多く用い、調理法にも様々な工夫が施されたことなど、その食材本来の美味しさと美を限りなく求めていたことを伺い知ることができた。

引用文献

- 1) 「日本大百科全書」 相賀徹夫 編 1988 小学館
- 2) 「茶湯献立指南」 遠藤元閑 1696
- 3) 「茶道人名辞典」 桑田忠親 1965 東京堂出版
- 4) 「槐記注釈上・中・下」 佐伯太 注釈 立命館出版部発令
- 5) 「特別展～又日庵～」 豊田市郷土資料館 1990
- 6) 「日本料理由来事典」 川上行蔵・西村元三郎 監修 1990 同朋舎出版
- 7) 「鯛百珍料理秘密箱」 1785 江戸時代料理本集成③
- 8) 「天王寺屋会記」 永島福太郎 編 1981 淡交社
- 9) 「和漢三才図會」 寺島 安 編 1970 東京美術
- 10) 「萬宝料理秘密箱」 原著：器土堂主人 1785
《原本現代訳》 奥村彪生 訳 1988 教育社
- 11) 「豆腐百珍」 原著：河必醇 1782
《原本現代訳》 福田 浩 訳 1988 教育社
- 12) 「四大茶会記」 熊倉功夫 注釈 1984 世界文化社
- 13) 「料理山海郷」 原著：博 望子 1751
《原本現代訳》 原田信男 訳 1988 教育社
- 14) 「裏千家茶道」 千 宗室 1966 淡交新社
- 15) 「甘藷百珍」 1789 江戸時代料理本集成②
- 16) 「たべもの日本史総覧」 西山松之助 1994 新人物往来社

参考文献

- 「大系 日本歴史 10 江戸と大坂」 竹内 誠 1989 小学館
「日本歴史 元禄・享保の時代」 高埜利彦 1992 集英社
「裏千家茶の湯全集」 千 宗室 1965 婦人画報社
「日本の野菜・葉菜類・根菜類」 青葉 高 1983 八坂書房
「材料料理大事典」 児島敬一 1987 学習研究社

「槐記」の中の調理

「江戸流行 料理通」(上・下) 栗山善四郎 1822

《原本現代訳》平野雅章 訳 1989 教育社

「鯛(たい)」鈴木克美 1922 法政大学出版局

「江戸流行 料理物語」原著：作者不詳 1643

《原本現代訳》平野雅章 訳 1988 教育社

「日本の食文化」第7巻 1999 雄山閣