

「進饌要覧」からみた尾張藩の饗応食について

中 野 典 子*

On the Entertaining Food of the Owari Clan Referring to *Shinsenyouran*

Noriko NAKANO

1. はじめに

尾張藩は、藩主が親族や他藩の藩主を招いて饗応することが数多くあった。江戸時代中期以降、それらの饗応料理に先例に則った形式が生まれた。これらの形式をまとめたのが、名古屋市蓬左文庫所蔵の「進饌要覧」延享（えんきょう：1744～1748）～天保（てんぽう：1830～1844）である。本研究ではこの「進饌要覧」を取り上げ、そこに上げられた本膳料理から当時の献立内容、使用食材を分類し分析すると共に饗応料理の再現を探る。近世の饗応料理は食材の調達の関係から、地域・季節に大きく限定されており、その地域ごとの特色が色濃く見られる。又、進饌要覧が作成される以前に刊行されている「料理物語」とを比較検討することにより、昔から伝承されている料理の歴史や変化が解析でき、尾張独自の食文化の保存と普及を図り、時代背景の資料をもとに当時の状況を把握する。

2. 方 法

1. 「進饌要覧 元（げん）、亨（てい）、利（り）、完（かん）」
「進饌要覧 天（てん）、地（ち）、全（ぜん）」を解説し資料とした¹⁾。
2. 「進饌要覧」に記録されている献立について、食品材料名及び内容について当時の時代背景の資料を調査分析し検討した。

3. 結果および考察

1) 「進饌要覧」に記録されている饗応食

「進饌要覧」に記録されている饗応食の次第は下記の通りであった。

* 生活科学部 食品栄養学科

進饌要覧 元

さつれ石御祝いの献立表

進饌要覧 利

犬山城御成の御献立の献立表

御船中江差上の献立表

三光寺竹水亭御會席御料理献立の献立表

進饌要覧 全

上使御饗應御膳鍋三汁十菜御料理

進饌要覧 地

御書院御膳部

御口之間御膳部

進饌要覧に記載される饗應の記録

「進饌要覧 元」

事 柄	時	饗應の内容
一 正月元旦 さつれ石御祝御高盛之御次第	天保13年正月元旦	御手水等指上げの次第・高盛の御膳部
一 少将様 御嫡子様年頭御盃事之御次第		御盃の次第
一 御帰国ニ付上使被進候節前大納言様より 御使を以御菓子被下候事	天保11年2月	御菓子献上の次第
一 同節前大納言様御出会并御盃事之御次第	天保11年2月	後段の御膳部次第
一 御入国ニ付御本丸江被成 御手熨斗被下候御次第	天保11年2月	事柄の記録のみ
一 御入国ニ付三ヶ月御能之節御簾取扱之事	天保11年2月	事柄の記録のみ

「進饌要覧 亭」

事 柄	時	饗應の内容
一 江戸年頭御流頂戴御次第	天保14年正月	御盃の次第
一 日光御門主様御招請之御次第	天保14年4月 日光山	本膳の次第
一 三之丸天王礼江御参		事柄の記録のみ

「進饌要覧 利」

事 柄	時	饗應の内容
一 犬山城江被為成単人正 御目見御盃被下候御次第	天保14年11月21日 ～22日	御盃の次第 御堤重の次第 御會席御料理の次第
一 源戴様犬山江御成之節御旧例	延享2年9月	御三献の次第

「進饌要覧」からみた尾張藩の饗応食について

「進饌要覧 天」天保六年乙未夏五月

事 柄	時	饗應の内容
一 年頭御禮御流頂戴之御次第	天保6年元日	御熨斗鮑の次第 御盃の次第
	天保6年2月	御熨斗鮑の次第
一 御謡初御式の御次第		初献の次第（盃） 二献立の次第（鱈吸物） 三献立の次第（盃）
一 出御無之御謡初御式之御次第	文政十亥年	盃の次第
一 御具足御祝之御次第		御熨斗鮑の次第 汁子餅の次第 吸物の次第 盃の次第
一 嘉定御礼の御次第		御熨斗もちの次第 菓子の次第
一 玄猪御祝の御次第		手自餅の次第 平台餅の次第
一 神酒御頂戴の御次第		
一 東照宮年頭 神酒御鏡 御頂戴の御次第		
一 東照宮年頭 神酒御鏡 御頂戴の御次第		
一 熱田 神酒 御頂戴の御次第		御熨斗鮑の次第

「進饌要覧 地」

事 柄	時	饗應の内容
一 上使御饗應御式之次第	不明	初献 二献
一 御（ ）之間御次第 御書院業膳部 御（ ）之間御次第	不明	後段
一 御門主様御三献御式之次第	不明	初献 二献 三献

「進饌要覧 全」

事 柄	時	饗應の内容
一 上使（ ）進御饗應御次第	天保十亥年五月	本膳の次第 二之膳の次第 三之膳の次第
一 上使御饗應御膳（ ）		三汁十菜御料理の次第

犬山城御成の御献立 天保十四年十二月二十一日

熨斗鮑		* 熨斗鮑： 色紙を折って上が広く細長い六角形にし、細長く切った黄色の紙をその中に貼り付けたもの。これに鮑のにくを薄く長くかんぴょうのように剥いて、乾燥させてのばしたものをを用いる。
平伴	半弁	* 半弁： 「半弁」「半餅」「半芋」「饅餅」ともいう。白身魚のすり身にヤマイモのすりおろしなど加えて形とり、ゆでたり蒸したりした角肉練製品の種類。
	べ治	
汁	さつまいも	* べ治： きのこ類
	花鱈	* さつまいも…日本には江戸時代初期に渡来。外来のイモとしてカライモ、渡来した経路から琉球イモ、色から赤イモと呼んだ。
		* 花鱈： カツオ節の創案以後に現れた言葉とみてよい。各種料理書によくみられるようになり、上置き、和物、まぜ物などに使われている。
香の物		
附合	かまぼこ	* 蒲鉾： 魚のすり身に調味料やでんぷん粉などを加えて練り、加熱して作るもの。江戸時代は、鱧・鯛・甘鯛・鰯・鰯・イカなどが用いられる。
	松茸	
	む沃	* 松茸： キンメシ科、キンメシ属のきのこ。「万葉集」や「古今集」にも登場し、千年以上の歴史をもつマツタケ。
飯		
焼物	さしみ	* さしみ： 新鮮な生の魚肉などを薄く切り、醤油、酢などで食べる料理。
	あしらひ	* あしらひ： 料理の中で主に対して従ともいえる付け合せのこと。
吸物	小鯛	* 鯛： タイ科の海産魚の総称で、マタイをはじめ、チダイ・キタイ・ヒレダイ・キチヌなどがある。単にタイといえばマタイである。縁起の良い魚とされ、祝膳に供される。
	柚子	* 柚子： 柚は木の名。柚子は果実のこと。
煎物	伊勢海老	* 煎物： 魚介類・野菜類など汁気少なく煮た料理。
	椎茸	* 伊勢海老…歩行型のエビの代表。紀伊半島東岸にとくに多かったので「伊勢海老」と呼ばれる。
	白髪昆布	* 椎茸： ヒラタケ科、マツオウジ属のきのこ。 * 昆布： マコンブ、リシリコンブ、ニツイシコンブなどの総称。
小皿	ふつこ	* ふつこ…ふつこ夏魚の代表格で良質の白身魚。すずきの出世魚で三〇〜六〇センチくらいまでをふつここという。
	御付焼	* 付焼： 味噌や醤油を材料につけて焼くこと。調味料をつけることにより、動物性の食品・肉類の表面は身が引き締まり、保水性が良くなる。肉質の柔らかい材料は時間を長く置いたほうが良い。

「進饌要覧」からみた尾張藩の饗応食について

2) 進饌要覧に記載されている饗応料理の食材頻度

食品群	食品名	さつれ石の 御祝い	犬山城 御成の 御献立	御船中江 差上	三光寺竹水 亭御會席御 料理献立	上使御饗應 御膳鍋三汁 十菜料理	御書院 御膳部	御口之間 御膳部
魚類	鯉 (いなた)	1						
	鮭	1						
	鰯	3						
	鯛	3	1	1		4	3	1
	鯉	1			1	1	1	
	はへ			1				
	白魚			1				
	き須					1		
	鰯					1	1	
	鯨					1	1	
	赤産					1		
	あまぎこ					1		
	平目					1	1	
	藻うこ (もろこ)					1		
	鮎						1	
貝類	鮑 (あわび)	1	1			1	1	
軟体類	鰯 (するめ)	2		1				
甲殻類	海老	1						
	伊勢海老		1		1			
	小えび			1				
加工品	花えび					1		
	蒲鉾	1	1	1		1	1	
	花鰯		1					
	半弁		1				1	
その他	竹輪崩							1
	さしみ		1					
	かばやき佃煮			1				
	御付焼		1				1	
海藻類	田作り						2	
	昆布	1						
	白髪昆布		1					
	もずく			1				
	花昆布			1				
	おろし苔				1			
	生のり				1			
	あまのり					1		
穀類	青海のり						1	
	素麺	1						
	餅	3						
	花あられ			1				
	少宝餅			1				
	切麦					1		
	紅葉麩					1		
	夏かふ						1	
	葛引						1	
	ちりめん麩						1	
	さんふ						1	
	葛切							1
芋類	作り芋	1						
	ところ	1						
	さつまいも		1					
	長いも			1				
	福寿芋			1				
豆類	しねんじゃう							1
	青豆	1			1			
	大豆	1						
	黒豆				1			
	えんどう					1		
	いんげん豆						1	

中 野 典 子

根菜類	大根	4						
	かぶ	1						
	たけのこ			1				
	牛蒡					1		
	百合根					1		
	蓮根					1	1	
	独活					1		
	皮牛蒡					1	1	
葉菜類	しょうが						2	
	蕮菜（すみれな）	1						
	長菜	1						
	松菜					1		
	貝割菜					1	1	
きのこ類	つるな						1	
	べ治		1		1			
	松茸		1			1		
	椎茸		1	1		1		1
	木耳					1	1	
	せうろ					1		
	岩茸						1	
	才椎茸						1	
野菜類 その他	皮茸						1	
	ねふか（ねぎ）	1						
	しほ			1				
	花しほ			1		1	1	
	立しほ			1				
	山吹はす					1		
	瓜					1		
	花茄子					1	1	
	茶せんなす						1	
	落						1	
	榴たて							1
果実・ 種実類	浅瓜						1	
	たて						1	
	柿	1						
	みかん	1						
	柚子		1	1		1		
	梅干し			1				
	栗			1		2	1	
	くるみ			1				
肉類	銀杏					1		
	青柚						1	
	雉子（きじ）	1						
	鴈（がん）	1						
	兎（うさぎ）	1						
卵類	鳩					1		
	雲雀						1	
	鶴						1	
調味料	鶏卵					1	1	
	生姜酢	1						
	味噌	1						
	薄赤みそ					1	1	
	口みそ					1		
	からし味噌					1		
香辛料	藤みそ						1	
	粉山椒	1						
	扶山椒					1		
	枚山椒						1	
	わさび					1	1	
その他	榴からし							1
	青ほうつき						1	
	森口						1	
	詫直粕漬			1				
	む沃（むよく）		1					
	あしらひ		1					
	定家焼			1				
	しぶき煮			1				

「進饌要覧」からみた尾張藩の饗応食について

その他	ほり風				1			
	新や				1			
	いり酒				1			
	揚口口					2		
	令林					1		
	口口 下汁					1		
	皮引					1		
	口こけ					1		
	名吉					1		
	御次						1	
	□入						1	
	稻鯛						1	
菓子類	角ようかん	1						
	まんちう	1						
	梅の雪			1				
	皮為け			1				
	紅窠中月			1				
	雲葉			1				
	弧蓮			1				
	七曲糖			1				
	若みとり			1		1		1
	薄少			1				
	東錦			1				
	市松羊羹			1				
	例寅金沌			1				
	□□やうかん					1		
	皮まん汁					1		
	水宝山					1		
	向二重田川					1		
	口柳糖					1		
	源氏糖					1		
	木曾喰川					1		
	水くり						1	
	御縁高						1	
	水求肥						1	
	水密山							1
	羊かん							1
	愛染川							1
	臚まんちう							1
	松風							1
	霧みとり							1
	源氏かや							1

3) 献立の考察

さつれ石御祝い 天保十三寅年二月

献立の出現回数の多い食材を解析した。

魚類は鰹が3回、鯛が3回。鰹の内訳は二之御膳の貝盛塩鮑では水玉鰹、二之御膳の酒浸塩鮑では水玉鰹、三之御膳の雑煮では平鰹が出現している。鯛の内訳は二之御膳の酒浸塩鯛、三之御膳の汁では生鯛とひれ、三之御膳の吸物では、鯛鰭が出現している。

軟体類は鯛が2回。内訳は三之御膳の取肴では鯛が出現している。

穀類は餅が3回。内訳は三之御膳の雑煮では赤餅、三之御膳の雑煮では、白餅、三之御膳の菓子では□つもちが出現している。

根菜類は大根が4回。内訳は本膳の膾・本膳の汁・本膳の開きでは大根、三之御膳の腰高では浅漬大根が出現している。

食材全体の収穫時期、旬を調べた結果、多くの食材が二月頃に収穫できる食材や旬

の食材を使い献立が作成されている。

犬山城御成の御献立 天保十四年十一月二十一日

献立の出現回数の多い食材はなかった。

食材全体の収穫時期、旬を調べた結果、多くの食材が11月頃に収穫できる食材や旬の食材を使い献立が作成されている。

御船中江差上 天保十四年十一月二十二日

献立の出現回数の多い食材はなかった。

食材全体の収穫時期、旬を調べた結果、多くの食材が11月頃に収穫できる食材や旬の食材を使い献立が作成されていることがわかった。竹の子にかんしては、旬の時期と正反対であった。

三光寺竹水亭御會席御料理献立 天保十四年十一月二十二日

献立の出現回数の多い食材はなかった。

食材全体の収穫時期、旬を調べた結果、多くの食材が11月頃に収穫できる食材や旬の食材を使い献立が作成されている。

上使御饗應御膳鍋三汁十菜料理 天保十年五月

献立の出現回数の多い食材を解析した。

魚類は鯛が4回。内訳は本膳の膾ではたい、二之膳の汁ではたい、三之膳の向では小たい、三之膳の吸物ではたい御□□禄が出現している。

その他は揚□□が2回。内訳は後喰の小皿では揚□□、後喰の小皿では揚□□が出現している。

果実・種実類は栗が2回。内訳は本膳の膾ではくり、二之膳の茶請ではむきくりが出現している。

食材全体の収穫時期、旬を調べた結果、多くの食材が5月頃に収穫できる食材や旬の食材を使い献立が作成されていることがわかった。ハトは旬が冬になっているが、年中見かける鳥である。

年中出回っているものがあり、旬の時期でなくても食べていることもあった。

御書院御膳部

献立の出現回数の多い食材を解析した。

魚類は鯛が3回。内訳は御膳では鯛、二之御膳の御汁では鯛、三之御膳の御向では小鯛が出現している。

その他では添え物として生姜が見られた。内訳は御本膳の御膾、二之御膳の御皿として出現している。田作りは三之御膳の御指味、初献の押として2回出現している。

年月日が記載されていない献立であったが、食材全体の収穫時期・旬を調べた結果、多くの食材が秋に収穫できる食材や旬が秋である食材を使い献立が作成されていたと思う。蒔の旬は3～5月であるが、まれに夏の終わり頃でも生えていることはある。

御口之間御膳部

献立の出現回数の多い食材はなかった。

年月日が記載されていない献立であったが、食材全体の収穫時期・旬を調べた結果、使用されている食材が季節をかんじるものがあまりなく、断定はしにくい秋～冬頃に収穫できる食材や旬の食材を使い、献立が作成されていた。

4) 「進饌要覧」と「料理物語」の比較

種類	進饌要覧	料理物語
めん類	切麦	切麦
なます・さしみ類	子付膾	子付膾
	酒浸	酒浸
	料理膾	料理膾
煮物類	雑煮	雑煮
焼物類	串焼（小串鯛）	串焼
	小鳥焼（雲雀）	小鳥焼（鮎）
漬物類	粕漬	粕漬
加工食品類	田作り	田作り
	麴	麴
調味料類	煎酒	煎酒
飲物類	生姜酒	生姜酒
料理用語	霜降	霜降

江戸料理事典により比較検討した「進饌要覧」と「料理物語」について

「進饌要覧」に記載されている献立の中で、江戸料理事典に記載されているものを書き出すと、

定家煮は「進饌要覧」では定家焼として出現しているが、魚を塩と酒または焼酎で調味して焼いた料理。

小鳥焼・雀焼は魚などの鮎で代用しているが、「進饌要覧」は雲雀が用いられている。

寄物・蒸物・揚物類は江戸料理事典と共通のものは見当たらず、蒸物は「進饌要覧」に出現している。

和物・浸物類は江戸料理事典と共通のものは見当たらず、「進饌要覧」では膾や漬物のようになっている。

また、他の料理書からみた料理操作別の出現頻度より「黑白精米集」が一番頻度が高く、次いで「江戸料理集」、「伝演味玄集」、「料理早指南」、「料理物語」、「合類日用料理抄」、「料理綱目調味抄」などで頻度が多かった。その中でも出版が一番古い「料理物語」を対象とし、比較した。

○「料理物語」

めし類ではすまし汁をかけるものが出現している。

すし類では塩をした飯を発酵させるもの、塩をした飯、塩と酢をした飯、魚を米飯へ漬け込み粥状になり魚肉だけを食べる料理が出現している。

めん類では小麦粉や葛粉、粳米、そば粉、大麦などで作られた麺が出現している。

汁物類では魚介類（鮫鱈、鯉、鯨、海鼠、鯛、蛙の卵、河豚など）が豊富に使用され、動物（雉や狸、鶴、鶏など）、野菜（なす、やまいのいも、納豆、人参など）も出現している。

なます・さしみ類では魚介類（鰹、鯉、鯛、鯖、鮒、烏賊など）、動物（鶴、鴈、鴨など）の生または一塩物の魚鳥肉の切り身を酢やだし、塩、酒で和えたり、浸したものの。

煮物類では魚介類（鯛、鮑、白身の魚、海鼠、烏賊など）動物（鴨、雁、鳥など）、野菜類、茸類、卵などを煎酒、だし、醤油などで調味し、葛粉や小麦粉でとろみをつけるなどして煮物。

焼物類では魚介類（鮒、鯛など）、動物（雉子、鴨など）、野菜（なすなど）などを塩を振ったり、みそを塗ったり、醤油や山椒を振りつけることもあった。雉子焼は豆腐を小さく切った似せた物や小鳥焼は鮒を使った似せた物、鴨焼はなすをゆでたものを使って似せた物などで作られていた。

和物・浸物類では青豆、からし酢、豆腐を入れ塩で加減して酢を入れる、酢、わさび酢などで魚介類（鯛、烏賊など）、動物（雁や鴨、小鳥など）、野菜などを加える。

漬物類は魚介類（鯛など）、鳥（鴨など）、野菜（梅、竹の子、うど、はす、人参など）などを漬けたり、魚の内臓で漬ける。

加工食品類では、のり、海鼠、鮭、こんにゃく、鯛、豆腐などを茹でた後に乾燥、干したものが多い。保存食として用いられていた。

調味料類では、だし、塩、砂糖、酢、みそ、酒などが出現している。旨味、塩味、甘味、酸味、辛味、苦味など揃っている。

菓子類では米、餅など穀類で作られている。けいらん（鶏卵）は米粉を水でこねて、中に黒砂糖かあんを包み、金柑くらいの大きさに丸めてゆで、薄みそ仕立の汁や甘汁に入れて出すものとしてお菓子の名前になっていた。たまごそうめん（玉子素麺）という玉子に砂糖を混ぜたお菓子もある。

飲物類ではお酒が多く出現し、お茶も出現している。粳米、芋、生姜、豆淋、玉子、雉の腸、鳩の肉などのお酒が出現している。

料理用語ではあんかけ、下地、霜降など現代用語が出現しており、かげを落とすことはことわざにもある。

4. ま と め

江戸時代に書かれた「進饌要覧」元、亭、利、完、天、地、全、元、利、地、全を中心に行った。

尾張藩は初代の藩主義直以来²⁾、質素儉約を旨とする風習があり³⁾、藩主や家臣の生活

はつつましいものだったが、自然・立地条件に恵まれていたので食の素材はたくさんあったことが見られた⁴⁾。

進饌要覧、全体として年月日の記載されている「元」の献立は三汁七菜の本膳料理、「利」の献立はそれぞれ食事場所、儀式内容が異なるため、本膳料理形式ではなく、略式の本膳料理・会席料理、「堤重」（現在でいう「御重」）を用いたお弁当形式の饗応食であった。「全」の献立は三汁十菜の本膳料理、「地」の献立は三汁十菜の本膳料理、「御口之間御膳部」は、茶・菓子・酒が多く登場することから、会席料理であると推測できる。会席料理とは現在では酒宴向きの料理をいうが、本来は茶や俳諧の集まりの席（会席）で、酒と共にだす料理であった。

和食に必要な旨味、塩味、甘味、辛味、などが完成した時代に作られている「進饌要覧」は現代に伝承されていることを感じた。

「進饌要覧」の料理と江戸料理事典に記載されていた「料理物語」を比較したところ、共通する部分が見られた。魚料理、鳥料理が多く、野菜類、茸類など豊富に使用されていた。共通の中でも小鳥焼が「料理物語」は鮎で代用され、「進饌要覧」は雲雀を使用していたことから江戸の尾張藩は自然条件が良い様子が伺える^{5), 6)}。

「進饌要覧」から昔にさかのぼると、「料理物語」以外の書物からも共通する料理が出現していた。

以上のことから、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「進饌要覧」を探っていくとなお、現在にいたることが認められた。また「進饌要覧」では当時、貴重であった鶴、雲雀、雁、鳩、鮑などがみられた。のし鮑は現代の贈答品に付けられるのし紙の発祥であった。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) 食生活研究
2003 VOL.23 NO.2 中野典子記 pp. 8-16
食生活研究 発行
- 2) 藩史大辞典 第4巻 中部編Ⅱ
編：木村 礎、藤野 保、村上 正
昭和64年1月20日発行
東京 雄山閣出版
- 3) 新版 日本食物史——食生活の歴史——
著者：樋口 清之
1992年4月30日 改訂7版発行
装丁：清本 孝子
発行者：横塚 紘
発行所：柴田書店
- 4) 日本人の歴史 第二巻 食物と日本人
著者：樋口 清之

1982年 第2刷発行

発行所：株式会社講談社

5) 日本の食生活全集23 聞き書 愛知の食事

編集「日本の食生活全集 愛知」編集委員会代表 星 永俊

1989年8月25日 第1刷発行

発行所：社団法人 農山漁村文化協会

6) 県史23 愛知県の歴史

1989年8月25日 第1刷発行

編者：三鬼 清一郎

発行所：株式会社 山川出版社

参考文献

1. 日本料理由来事典 上・中・下

平成二年八月三十日 初版発行

監修者：川上 行藏, 西村 元三朗

発行者：今田 達

株式会社同朋出版

2. 材料料理大事典 業類 [I] [II], 肉, 果実, 種実, ナッツ, 野菜, 山菜, 野草, きのこと

1988年3月5日 2刷発行

発行人：児山 敬一

編集人：荻田 守

発行所：株式会社学研研究社

3. 図説江戸料理事典

1996年4月1日 第1刷発行

著書：松下 幸子

発行者：渡邊 周一

発行所：柏書房株式会社

4. 総合食品事典 ハンディ版

平成11年4月18日 第六版新訂版第6刷発行

編者：桜井 芳人

発行者：宇野 文博

発行所：株式会社同文書院

5. 新修 名古屋市史 第三巻 (名古屋市政資料館)

発行：名古屋市

平成11年3月31日発行