

# 近世中期の寺院非時献立

栗原礼奈

## はじめに

全国的に世相が安定した近世は、経済活動や商業が一定の地域という枠を超えて全国的なネットワークを持つて発展した時期であり、その発展した経済が生み出す余剰分は文化面にも非常に大きな影響を与えた。現在「日本食」として世界で持て囃されている寿司や、高級料理店も近世に姿を現している。「食」への関心が、一定度の身分的地位を持った者達から、広く一般庶民にまで拡大した時期が近世であると考えられ、それは、近世期に多くの料理書が出版された事実からも窺い知る事が出来るだろう。

そのような近世の食文化研究は盛んに行われている。古文書や古記録に残された献立を探る事は、その時代にどのような立場、身分にある人々が実際にどのような食材でどのような料理を口にしたのかを端的に語っており、またそれどのような席であったのかが分れば、生活の一端を知る手がかりになる。献立を使用した先行研究では、濱田明美氏と林淳一氏によって幕府の接待料理を対象に、饗応時の膳組の格式を分ける要素についての報告<sup>1)</sup>があり、また高正晴子氏によって将軍が食べる献立の特色についての報告がなされている<sup>2)</sup>。同じく身分・職種に関してでは、国外との窓口

であった長崎奉行所の献立について、外来の食文化の伝来や肉食など、豊富に残された献立を使用し現在に残る食文化について探っている研究書が出版されている<sup>31)</sup>。だが、それら研究の対象は全て身分的には上級に位置付けられる人々(もしくは政治組織)が、同じく上級身分の人々(同じく政治組織)に向けて行われる饗応や食事形態を分析しているものとなっている。一般庶民が同じく一般庶民に対して振舞う饗応料理についての研究としては、主に名主層ではあるが、香川県域の庶民の供応について、江戸期から昭和初期に至る長期の仏事献立を分析し検討している報告が秋山照子氏よりなされている<sup>32)</sup>。

本報告では滋賀県甲賀市水口町蓮華寺に所蔵されていた古文書の中から『献立記』と表題のついた一冊の縦帳を中心に据え、近世中期の寺院で食された非時やハレ、そして茶会の献立を検討し、宿場町と密接に関わっている中小規模の寺院における饗応の食文化の一事例を示す事を狙いとするものである。

## 献立と食材

### (一)

滋賀県甲賀市水口町に所在する水口山蓮華寺は、聖徳太子の創立伝説を持ち、足利義政による再建と消失を経て、天正十三(一五八五)年に僧患常による太子堂再建を待つ。太子講十三名は蓮華寺境内と称し、近世には夫役助郷を免ぜられていた<sup>33)</sup>。創立当初は天台宗であったが、天正年中に改宗し真言宗高田派となった。近世には高田派の末寺であり、また本山専修寺の掛所として繁栄した寺院である。

近世の水口は東海道第五番目の宿場町として発展し、また水口宿内で東海道が三筋に分かれ、水口宿を過ぎるとまた合流するという特異な形を有していた。寛永十(一六三三)年には水口城と將軍御殿が作事奉行小堀遠州によって造

作される。現存はしていないものの、蓮華寺の庭も小堀遠州が造作したものであった。水口藩は近世を通じて二万二万五千石であり、天和二（一六八二）年に加藤明友が藩主となるが、二代目の明英の時代に下野国壬生城の鳥居忠秀と領地替えを行った。しかし、十八年後の正徳二（一七一二）年に再び加藤氏は水口藩主となり、以後幕末まで加藤氏が水口を支配する事となった。また、御殿は維持費問題で遅くとも正徳五年までにたまたまれ、残りの建物も明治七年に破壊されている。だが、玄関は蓮華寺本堂に移築されており、現存している。

その蓮華寺に所蔵されていた古文書の調査と整理を四年程前から継続して行っており、その数は三千点近くになる。本寺―末寺関係の古文書から、掛所としての役割が記されたもの、または講中の動きを記したもので多種多様な古文書類が存在しており、近世の中小規模の寺院の動向を探る上で非常に重要な史料である。本報告ではこの調査で見えられた史料を使用する。

## (一)

『献立記』には元文四（一七三九）年から、寛延三（一七五〇）年までの十二年間計九回に亘る、いわゆる「ハレ」の日の献立が記されている。これらの献立の中で、振舞われた理由が記されているものは、花見会・非時食・使者への振る舞い・年忌法要となっている。ここで登場する「使者」であるが、恐らく蓮華寺が本山専修寺の掛所であった事、また蓮華寺に所蔵されていた古文書調査を通して、幾度も専修寺と蓮華寺の間で使僧が行き来している事が判明しているため、「使者」は本山専修寺からの使者である可能性が高いと考えられる。また、振舞う相手であるが、右で述べた使者の外には、寛延三年三月十四・十五日の非時において、蓮華寺の男講中ならびに大工二名、蓮華寺近辺に所在する寺関係者に振舞われている事が分るのみである。

ここに記されている献立は、変則的な部分も多いが懐石料理と本膳料理に分類される膳立てだと思われる。懐石料理とは、僧侶が温石を懐に抱いて空腹をしのぐように腹を温めるだけの食事という意味であり、本来は簡素な食事を指す。

一汁三菜（向付・煮物・焼物）に吸物・八寸・強肴（取肴）・香の物・湯の形が基本となる。向付は主に刺身やなますが多く、強肴は酒に合う料理が多い。茶の湯の発展とともに懐石料理も発展し、茶の湯の「もてなす」という精神から、本膳料理とは異なり、温かい料理は温かい内に、冷たい料理は冷たい内にと配膳の時期に気を配る。一方で、本膳料理は正式な日本料理の膳立てであり、室町時代に武家の礼法とともに確立したと言われている。近世期に入ると更に発達し内容や形式が豊かになり、同時に作法に多くの規定を持つようになった。本膳・二の膳以下、二汁五菜、三汁七菜などの料理の数に合わせて三の膳・与の膳（焼物）・五の膳（台引）と膳の数が増加し、見た目の豪華さを誇示する面が強い。<sup>51)</sup>

### (三)

『献立記』の中には八五種類の食材が記されており、記されている食材は多種多様である。それを表にまとめたものが付表である。まず全体を見ると、使用回数が最も多い食材はこんにやくであり、その回数は十一回を数える。次に回数が多い食材として松茸（八回）、麩（八回）、大根（七回）と続く。こんにやくは、酢であえたもの、つとこんにやく、氷こんにやく、糸こんにやく、あげこんにやくなど、「こんにやく」として何の説明も無いまま献立に記載されている方が珍しく、種類が豊富であることが特徴と言える。麩に関しても同じことが指摘可能であり、「麩」としてよりも「揚げ麩」として記載されている回数が多い。使用回数が六回の豆腐も、「豆腐」と記載されているものは無く、必ず揚げ豆腐やつと豆腐などといった調理方法や盛り付け方が記載されている。豆腐に関しては、蓮華寺の古文書調査において蓮華寺が普段食として購入したと考えられる食材の代金覚書を多数整理したが、その際に必ずと言って良い程「豆腐」が購入されており、更には数丁から数十丁というかなりの量まで書かれた覚書も多く見受けられた。豆腐は寺院にとって欠かせない食材であったことが分かる。

## 『献立記』 食材一覧表

|   |        |                     |               |       |                                  |
|---|--------|---------------------|---------------|-------|----------------------------------|
| あ | 青のり    | ⑦                   |               | なすび   | ⑥⑥⑦                              |
|   | あまのり   | ②③④④⑤               |               | 根芋    | ⑤⑦                               |
|   | 鮎      | ⑥                   |               | ねぎ    | ⑥                                |
|   | 鮑      | ⑤水                  |               | のり    | ②す⑥⑦しろ⑧浅草                        |
|   | 岩たけ    | ⑤                   | は             | はえ    | ⑥                                |
|   | うごぎ    | ①⑨                  |               | 花かつお  | ⑤                                |
|   | うど     | ③④白ぬたあえ④酢味噌⑧青あえ⑧⑨   |               | はんぺん  | ⑦                                |
|   | うば     | ④                   |               | 麩     | ②あげ③③④あげ⑦あげ⑧あげ                   |
|   | うみぞうめん | ③⑦                  |               |       | ⑧酒⑨あげ                            |
|   | 梅干     | ④⑧⑨                 |               | ふき    | ②④                               |
|   | おこ     | ⑦                   |               | ぶり    | ⑥                                |
|   | かや     | ⑨                   | ま             | 干だら   | ①                                |
| か | からし    | ⑦                   |               | 松茸    | ①塩②③④⑦⑦⑧⑨                        |
|   | かわたけ   | ③④⑦                 |               | 三つ葉   | ①②⑧                              |
|   | 寒天     | ③⑨色                 |               | みのくろ  | ③⑨                               |
|   | かんぴょう  | ②                   |               | みょうが  | ④⑦子                              |
|   | 菊葉     | ⑦あげ⑧⑨               |               | みる    | ③                                |
|   | きくらげ   | ④⑦                  |               | めざし   | ⑤⑥                               |
|   | ぎんなん   | ②⑦⑧                 | や             | もずく   | ②⑦                               |
|   | くこ     | ④                   |               | やきさゆ  | ⑤たて酢                             |
|   | くし貝    | ⑤⑥                  |               | 山葵    | ⑦青な塩                             |
|   | 葛      | ⑦切⑦あん⑧大⑨大           |               | 山の芋   | ①③⑤⑧⑨                            |
|   | くらげ    | ④                   |               | 柚     | ⑦吸口⑧けん                           |
|   | 栗      | ③⑧⑨                 |               | らゆば   | ⑨                                |
|   | くわい    | ②③③④④あげ⑨            | わ             | ゆびし   | ④                                |
|   | 胡椒     | ④⑦                  |               | 蓮根    | ③④⑦⑧⑨                            |
|   | ごぼう    | ④皮⑥⑦たたき⑧うみ⑨うみ       |               | わかめ   | ①                                |
|   | こんにゃく  | ①酢②②水②酢③あげ③あげ④糸⑤水   |               | わさび   | ④いり酒                             |
|   |        | ⑦糸⑧つと⑨              |               | わしのめ  | ③                                |
|   | こんぶ    | ②あげ④平④⑧平            |               |       |                                  |
|   | 座禅豆    | ①                   |               |       |                                  |
| さ | 鯖      | ⑤水                  | 香の物           |       | ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨                        |
|   | 山椒     | ⑦青⑦わり               |               |       |                                  |
|   | 椎茸     | ②④⑧⑨                | 菓子類           | せんべい  | ⑦                                |
|   | しそ     | ⑥⑦                  |               | 干菓子   | ⑧                                |
|   | しめじ    | ③⑦⑧                 |               | 真瓜    | ⑦                                |
|   | じゆんさい  | ④青み⑦                |               | まんじゅう | ⑦                                |
|   | しょうが   | ⑦⑦⑧⑨                |               | 餅     | ⑧                                |
|   | 自然薯    | ⑥⑦とろろ               |               | 葛蒺    | ⑦塩煮                              |
|   | しろ     | ④                   |               |       |                                  |
|   | すいせん   | ④                   | 酒             |       | ①④⑧⑧⑧⑨                           |
|   | すし     | ④                   | 中酒            |       | ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨                        |
|   | するめ    | ⑥堂                  |               |       |                                  |
|   | ぜんまい   | ②⑦⑧生⑨               | 醤油            |       |                                  |
|   | 空豆     | ④                   | 味噌            |       |                                  |
|   | 鯛      | ⑥塩子                 |               |       |                                  |
| た | 大根     | ②干②④④もみ⑧干⑨          |               |       |                                  |
|   | 大豆     | ⑧折                  | すし・茶漬け・麦飯・やき飯 |       | ④                                |
|   | 竹の子    | ②③④                 | 鮎寿司           |       | ⑥                                |
|   | たで     | ④⑤⑥⑥⑦               |               |       |                                  |
|   | たまご    | ①⑤わり⑦もどき            |               |       | ①元文4年3月20日②⑦③④月④④月28日⑤⑦月25日      |
|   | ちしゃ    | ⑨                   |               |       | ⑥延享元年6月8日⑦6月17日⑧寛延3年3月14日⑨同3月15日 |
|   | 田楽     | ①                   |               |       |                                  |
|   | 唐辛子    | ④                   |               |       |                                  |
|   | とつさか   | ③                   |               |       |                                  |
|   | 豆腐     | ②あげ④あげ④八枚⑧つと⑨ちくわ⑨あげ |               |       |                                  |
|   | 菜      | ⑤こまごま               |               |       |                                  |
| な | 長いも    | ③                   |               |       |                                  |

これらの食材に共通して言えるのは、季節を問わず食せるものであり、また麩と大根に見られるように膾から煮物、汁物など多岐に亘る料理に使用され、種類・調理方法が豊富であるということではないだろうか。旬に気を使うことな  
く一年中あらゆる食材を口に出来る現代とは違い、近世ではこうした饗応の場において、旬の食材をそれに最も相応し  
い調理方法で振舞うことがより重要であった。しかし、同時にこうした饗応の場であるからこそ、旬の食材を相手に出  
すことと同時に季節に左右されない食材を使用した料理も饗応側にとっては非常に重宝されるものであっただろうし、  
飽きさせないという点では、饗応側と料理人にとっては神経を使う食材ではなかっただろうか。

更に、冷蔵庫や冷凍庫が生活必需品となっている現代では食材を長期に亘り家庭内でもたやすく保管できるが、江戸  
時代は勿論不可能であり、まして琵琶湖の舟運を使用したとしても内陸である水口宿では、海由来のものを新鮮なまま  
食することはかなり難しかったであろう。よって、『献立記』に記された鮑やサバ、鯛といった食材は塩漬けにされた  
ものや干したものなど、長距離輸送に耐えうる状態であったと考えられる。そのような中で、海由来の食材では唯一、  
海藻類が種類、回数共に多く使用されている。青のりから、あまのり、うみぞうめん、昆布、とつさか（とさかのりか）、  
もずく、わかめなど多くの名前が見られた。同じく、茸類も多く使用されていることが分かる。『献立記』に登場する  
茸類は、岩たけ、かわたけ、きくらげ、椎茸、しめじ、松茸となっている。このような海藻類や茸類といった食材は、  
その種類や回数から『献立記』に記されている「ハレ」の日以外でも、当時の料理、そして食事に欠かせないものとし  
て日常的に消費されていたことを窺わせる。

また、伊勢御師の商業的活動のひとつに、檀家廻りの際の音物として伊勢土産の伊勢暦と一緒に海苔を持参していた  
話は有名であるが、先にあげた海藻類と茸類は乾燥させて長期保存が可能であることからか、『献立記』の中では季節  
を問わず使用されている。それが松茸であっても『献立記』の中では季節を問わず献立の中に出ており、現代では松茸  
は秋に食することが多いが、食に関して現代との違いが分かる一例と捉えることが可能である。

次に、献立に欠かせない平皿・汁・吸い物・その他についてそれぞれ検討していきたい。

## ・平皿

平皿は饗応の際のメイン料理となるため、使用されている食材も一番多い。『献立記』に登場する八五種類の内三三種類が平皿に使用されており、また『献立記』において、栗などは平皿にのみ使用されている。献立一回を取っても、殆どの献立で平皿の下部に書かれている食材数が最も多い。メイン料理ということは即ち平皿が一番目に付く料理であるため、彩りや味に最も気を使うと考えられ、先に挙げた栗は恐らく彩りを添える食材として平皿に盛り付けられたものだと思われる。同じく、たで・はじかみ(生姜・山椒の古称)・唐辛子・しそ・生姜といった薬味類も平皿に多く使用されており、味付けの際のアクセントとしてこれらが使用されていたのである。

また、麩や豆腐が平皿で饗される際には揚げ麩、揚げ豆腐と書かれている場合が多く、「揚げる」というひと手間かけた料理が出されている事が分かる。『献立記』は寺院関係の献立料理であるため、いわゆる「生臭」ものはあまり使用されていないが、使用される際には、平皿において生臭ものが饗されていることが多い。ここからも、平皿に最も力を入れていることが分かる。

## ・汁 吸い物

汁は平皿の次に使用食材が多い料理である。また、汁に使用されている食材は全九回の献立で一回のみ使用されているという食材が多いことも特徴として挙げられるであろう。吸い物は汁とは逆に、同じ食材が何度も繰り返しかえして使用されている。しめじ等は吸い物のみに使われているし、松茸も吸い物に多く使用されている。松茸の吸い物は現代でも良く見られるメニューのひとつであり、現代へ繋がる食文化が感じられる。また一方で、めざしも吸い物にのみ使われている。だしをとるためという可能性も考えられるが、めざしを吸い物に使用するという献立は現代ではあまり見られないと考えられ、この献立が近世では当たり前の献立であり、それが近現代の過渡期で消滅してしまったものであるのか、それとも水口周辺地域、もしくは近畿や西日本という広範な地域で見られた料理方法であったのかはこれからの献立関係の研究によって類推するしかないであろう。

## ・その他

当たり前であるが、ご飯は必ず出される料理である。『献立記』の場合、単なる白飯と思われる「飯」とのみ書かれていることがほとんどであるが、それ以外にも麦飯や寿司、やき飯の茶漬けといった一工夫を凝らしたご飯物も『献立記』の中に発見することが出来る。また、全九食中一食のみではあるが、「鮎すし」と書かれた献立があり、言うまでもなく鮎寿司は近江地方の名産品として名高い。この献立が振舞われた相手は残念ながら分らないものの、遠方からやって来た相手に振舞った可能性もあり、饗応料理として地域の名産や特産品が好んで選ばれるというのは、現代でも近世でも同じだったのではないだろうか。

記載されている回数は少ないが、味噌や醤油といった調味料も顔を出している。味噌に関しては味噌和えや味噌汁として、我々にも容易に想像できる形で顔を見せているし、醤油に関しては近世期に近江の日野で醤油が生産されており、日野産の醤油を使用していた可能性も十分にあるのではないだろうか。また、平皿の際にも書いたが、タデやカラシ、山椒、胡椒、唐辛子、柚、わさびなどの味付けのアクセントとなる調味料も使用されていることが分かる。『献立記』では特にタデが多く使われており、タデは水鯖や鮎、鮎寿司といった生臭ものと一緒に出されていることが多く、薬味として普及していたものと思われる。こうした調味料や薬味を使用した味付けが、饗応される人々の舌を楽しませていたのである。

本膳料理の五の膳は台引と言って、土産物として持ち帰ることになっている。この台引として、『献立記』の中には饅頭や落雁といったお菓子類が見られる。他にはせんべいや干菓子もあれば、比較的入手が容易であったと思われる餅や真瓜などもこの台引に見ることが出来る。近世期に爆発的に発達した経済や文化に支えられ、農村部にまで砂糖を使用したお菓子類が浸透しはじめるのは十九世紀頃といわれているが、一大消費都市である京都に近く、しかも宿場町であった水口に所在する蓮華寺においては、一七四〇年頃にすでに饗応の際にお菓子類が見られるというのも不思議ではないだろう。

以上、各皿や料理内での特徴を述べてきたが、『献立記』全九回の献立の内、延享元（一七四四）年六月八日の献立は少々他と内容を異にしている。蓮華寺『献立記』は寺院が振舞った饗応食であるため、生臭ものの使用頻度はやはり低い。その中で、延享元年六月八日の献立には、鮎、焼きはえ、塩子鯛、くし貝、鮒寿司、堂するめといった、生臭ものに分類出来るであろう食材や料理が一度に振舞われているのである。残念な事にこれらの献立が一体どのような理由において、どういった人物に振舞われたのかは全く記されていない。よって、この献立は寺院関係者ではない人物、例えば極々個人的な相手であるとか、水口の宿場関係、あるいは藩関係の人物に振舞われた可能性があると想像するに止まるが、寺院が接待側であつても臨機応変にあらゆる食材を使用していたことが分かる献立である。

#### （四）

『献立記』に記載されている最も古い年号の一年前、元文三（一七三三）年の年号を持った『本山證拠如来御寄興録』という縦帳がある。この中に、二月十七日の晩と翌日の朝、そして六月二十四日の夕と翌日の朝の計四食の献立が記されている。この縦帳の表題から推測するに、恐らく下野国にある本寺専修寺の本尊である一光三尊仏が下野国から京都に出開帳をする際に、掛所である蓮華寺に止宿した際の献立であると考えられる。この一光三尊仏が京都で幾度も出開帳を行いその度に蓮華寺に止宿していたこと、更にはその際の蓮華寺講中の動きなどが蓮華寺の古文書に記録が多く残されている。

二月十七日には「念佛講中初参会」と書かれ、晩と翌日の朝の献立が書き出されている。晩の献立としては、向付だと考えられる場所にごま酢の和え物として、海月・こんにやく・大根・くり・しょうが、汁に干大根・ぜんまい・ちしゃ（レタスの一種）・ふきが書かれ、香の物と飯があり、和え物にれんこん・にんじん・くわい、更に膳を引いた後にもう一度平皿が出され、揚げ豆腐・皮牛蒡・平昆布・かんぴょう・うこぎ、そして漬物（本文中には浸物）と肴に煮しめこんにやく・酒麩が記されている。翌朝には、同じく向付と思われる場所に和え物の大根・くり・からし・菜が書かれ、汁、

香の物、飯があり、煮物に牛蒡とこんにゃく、膳を引いた後に平皿に焼き豆腐・山芋・椎茸・わらび、和え物にうど・かわたけ、肴は漬物（浸物）としてみつばと千切り大根が出された。

六月二十四日の献立には「御霊宝御止宿」と始めに書かれており、如来像と同じように高田派の寺宝が掛所である蓮華寺を経由した際の献立である。この時は、前日に旦那中が惣掃除をしたとも書かれており、掛所と旦那中との役割の一端を垣間見ることが出来る。問題の献立は、夕に酢の和え物として浅うり・たで・しう（紫芋。唐芋のこと）・きくらげ、汁にはみょうが・たぬき・ごぼう、香の物と飯が出され、羹にはかんぴょうと黒豆、膳を引いた後に平皿でなすび・くずあん・からし、猪口に和え物のささげ、最後に白やきの豆腐とたで酢が出された。翌朝には、うりもみ、汁には丸なすび・しうまき、香の物と飯が出され、羹にはこんにゃくとかんぴょう、膳を引いた後、平皿に揚げ豆腐・ぜんまい、猪口に和え物のみょうがが出されている。

これら四食分の献立を見る限り、基本的に『献立記』に記された献立となら変わらない事が分かる。献立が書かれた年が非常に近いということもあるが、少なくともこの時期の寺院が振舞う料理における、ある程度の形式というものがこの献立や『献立記』から窺い知れるのではないだろうか。また、この元文三年の史料には非常に面白いことに最後に「料理人」としてこれらの料理を作った人物の名前が書かれているのである。これらの料理を作ったのは、魚屋町の弥右衛門、札辻の市兵衛、鍵町の惣七であるという。魚屋町・札辻・鍵町は全て水口宿に存在していた（現在でも存在している）地名であり、そこに居住する彼ら三名が腕を振るったことが分かる。彼らが果たして料理人として師弟関係にあったのか、または三名それぞれが独立した料理人であったのかという関係性や、料理人として生計を立てていたのかは分からない。また彼らが蓮華寺とどのような関係を持っていたのかも判然としないが、水口が東海道の宿場町として繁栄していた限り、宿屋があったであろうし、そこには料理人が存在していたことに間違いはないであろう。『献立記』の料理が果たして誰の手によって作られたのかは分からないが、彼らの手によって作られた可能性は十分にあるだろう。また蓮華寺所蔵の古文書に、年欠が殆どではあるが水口宿内の大池町の八百屋から揚を買った覚であるとか、同じく大

池町の野上屋で揚・豆腐・こんにゃくの購入記録、他の店でも切干や椎茸を購入している記録が残っており、こうした宿場内の店に手に入る食材を使って、これらの饗応料理が出されたのではないだろうか。

(五)

寺院における非時献立とは趣旨を異にするが、蓮華寺文書の中には、蓮華寺が参加した茶事についての古文書が非常に多く残されている。その多くが年を欠いており、いつ行われた茶会であるのか判然としないが、年号を備えた古文書を見る限りでは、古くても寛政期までで、多くが文化・文政頃の茶会について記されていると見て良いだろう。年号が残されているものは少ないが、それでも一ヶ月の間に二回も茶会が行われている時もあり、茶会が頻繁に催されている事が分かる史料である。史料の問題もあるが、文化・文政期に茶会史料が固まっていることも、考察の余地を残すものである。

これら茶会についての史料は、まず何時、どこで、誰を主とし誰を客として茶会が催されるのか、次に床、軸、茶器、花、香合、釜、茶杓、茶入、水差、そして茶器などに何を使用するのか事細かに記されている。井戸形茶碗や、青磁、信楽、瀬戸物、仁清といった名が連ねられ、飾られる軸に書かれている文言すら細かに記されている。そうした茶会についての古文書の最後には必ず茶懐石で出された料理献立が記されており、こちらも食文化を知る上で大変興味深い史料と言える。今回は、蓮華寺の茶会史料の中から比較的古いと思われる文化己巳（一八〇九）年十月の茶会と、茶会が頻繁に行われている文政三（一八二〇）年四月二十七日の献立を紹介したい。

文化六年の茶懐石では、向付として大根のおろし煮、汁になめたけ、飯の後に、猪口にせいご・うどん、引重に西瓜奈良漬・鯛の切り身雲丹焼き、吸い物にふきのとう、取肴に甘露香・鮎糖漬、強肴に塩鯛造り身、菓子に幾夜餅と惣菓子として大あるへい糖が出されている。続いて文政三年の茶懐石には、向付として塩鯛・みょうが・しそ、汁は赤味噌で人参菜・かや、平皿に鱧の崩し身・松茸・割あらめ、吸い物に干ふぐ、吸い口には湯の花が使われ、取肴は蓮寿司・つ

くばね、強肴に玉子崩し・かまぼこ・おろし醤油、香の物にきゅうり・大根、菓子に栗ようかんが出されている。

これら茶懷石の献立と『献立記』に記された献立との間で決定的に相違する点として、生臭ものの多さを挙げる事が出来るのではないだろうか。年号が分からない茶懷石の献立を含めても、必ずと言って良いほどに魚の名前が一回は記されており、茶懷石においては魚料理が必要不可欠であったことを窺わせる。更に、魚の中では鯛、そして海老を出す傾向があり、「もてなし」を重要視する茶懷石では鯛と海老が最もそれに相応しい魚と捉えられていたのではないだろうか。また、現代の茶懷石においては鮪などが出される場合もあるが、蓮華寺文書の茶懷石の献立ではスズキ、サワラ、ボラ、キスなど鯛以外の魚が出される場合でも必ず白身魚が用いられており、赤身魚より白身魚の方が格上と考えられていた近世において饗応料理にふさわしい献立となっている。

調理方法に関しても、寺院関係の『献立記』や『本山證拠如来御寄興録』では和え物が多かったが、一転して茶懷石では和え物が少なくなり、手間隙をかけた料理が出されている事が分かる。また、茶懷石では菓子や果物類も『献立記』に記されているものより種類が豊富である。茶懷石の古文書は十九世紀のものであるため、砂糖が入手し易い環境になっていたと考えられ、先に紹介した文化六年の茶懷石では「あるへい糖」が出されているし、「敷砂糖」という文字も度々見られ、砂糖を使ったものが多い。果物でも梨、柿、みかん、ぶどうの名前が見られ、『献立記』の中では「せんべい」としか記されていなかったせんべいも、白せんべい、せんべい敷砂糖などと表記されており、茶懷石の場では通常のせんべいとは異なる高級なものが出されていたか、時代が下ったことよって食文化の繁栄を映し出している可能性がある。

このように、茶懷石の献立は明らかに寺院で出される饗応食とは違い、贅を尽くした献立となっている。時代が下ることも考慮しなければならぬが、こうした茶会の場に蓮華寺が参加し、これらの料理を食したことは事実である。近世の寺院における献立とは少々異なるが、寺院が参加している茶懷石の献立料理についても、単に「ハレ」の食としてだけではなく近世の寺院の生活実態を探るために更なる研究考察が必要なのではないだろうか。

## おわりに

本稿では近世中期の献立が記された『献立記』を中心に据え、中小規模の寺院における非時食の一事例を示した。食文化が花開いたと言われる近世期ではあるが、寺院においても非常に多様な食文化が形成されていた。だが、そこには、こんにやくや麩、大根、豆腐といった蓮華寺で恐らく普段から口にしていたであろう食材を使用しつつ、一工夫することによって十分に饗応料理として通用する献立が記されていた。『献立記』に記された食材は一目でそれと分かるように、決して物珍しい食材を使用している訳ではなく、蓮華寺や水口宿、ひいてはこの時期の一般庶民が口にしていた食材を使用しているものと考えられる。その料理を作った料理人も宿場町に居住している人々であり、「寺院」という特殊な立場であるものの、食文化や食生活に至っても地域に密接に関わって存在しうるということが再確認されたのではないだろうか。

一方で、茶懷石の場では豪華と言える食材を使用した料理を食していることも分かった。これは、誰もが口に出来た食材や料理とは言えないだろう。蓮華寺の古文書によって、地域と一体である寺院の姿と、本末関係や知識人、教養人としての寺院の姿という二通りの姿が「献立」からも垣間見ることが出来ることが分かったのではないかと思う。

幕府に関係する献立の研究が進む中で、一般民衆の食文化研究もより盛んになっていくであろうが、懷石料理とは本来、寺院と密接に関わり合って発展していった食文化である。本稿では、そうした食文化の始点とも言える寺院において振舞われた懷石料理の献立を通して、近世の食文化を探ろうと試みた。これから更に、蓮華寺と同じ中小規模の寺院における献立の研究を積み重ねていくことで、村や町といった一般民衆とほとんど変わらない食文化が見られる一方で、「寺院」という特殊な立場がもたらすであろう食に関する文化や特異点が明らかになるのではないかと考える。

- 一 濱田明美・林淳一「江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態」『日本家政学会誌 40』（一九八九） 同第2報（一九九〇）
- 二 高正晴子「將軍の献立について——11代將軍徳川家斉の献立にみる特色——」『日本家政学会誌 45』（一九九四）
- 三 江後迪子「長崎奉行のお献立——南蛮食べもの百科」吉川弘文館（二〇一一）
- 四 秋山照子「香川県域・江戸時代後期から昭和初期における仏事献立の変容（第1報）皿の食品および料理の動向を事例として」 同第2報『日本家政学会誌 49』（一九九八）
- 五 同「香川県域・江戸時代後期から昭和初期における仏事献立——小食・茶漬・夕永・非時他における地域性——」『日本家政学会誌 51』（二〇〇〇）  
『水口町史』
- 六 串岡慶子「懐石料理の知恵」ちくま新書（一九九八）

献立記

元文四<sup>己</sup>三月廿日花見<sup>会</sup>

落着

一御酒

一取肴 わかめ  
干だら

一座種豆

一平皿 てんがく

味噌汁 山のいも  
一吸物 椀 みつば  
うハおき

一香乃物

皿はす

<sup>和会物</sup>  
一ちよくうこぎ

一中酒

一肴 たたき 一吸物 塩松たけ  
たまご

一さかな 酢<sup>こん</sup>にやく

心光寺入院振舞

香の物 汁 干大こん  
ふき

III 酔

大こん  
あけふ  
こんにやく

食

薬さまし

竹の子  
水こんにやく  
しいたけ  
かんひやう

平皿 わけたうふ  
ぜんまい

<sup>青ぬた</sup>

和会物 くわい

中酒

挨 酢<sup>こん</sup>にやく

吸物 みつば  
ぎんなん

挨 あげ<sup>こん</sup>ぶ  
あまのり

吸物 松たけ

挨 もつく

四月非時

Ⅲ

うど  
とつさか  
あげこんにやく  
くり

汁

坪

山のいも  
くわひ  
ミのくろ

食

香の物

Ⅲ

竹のこ  
ふ  
松たけ

さし味(れんこん  
かんでん  
かわたけ  
あげこんにやく  
うみぞうめん  
みる

中酒

すのり

揆 長いも

吸物 しめじ

揆 ふ  
くわひ

台引 わしのめ  
あまのり

四月廿八日

海月  
あまのり  
すまし  
手塩皿  
とうからし  
御汁

大こん  
しろ  
たで

こくせう

空豆

坪 きくらげ

皮牛房

麦飯

香の物

糞さまし

竹の子  
しい竹

平こんぶ

くわひ

梅干

いり酒わさび

さし味 糸こんにやく

あげふ

れんこん

すいせん

青みしゆんさい

ちよく 白ぬたあへ

うど

中酒

挨 あけくわひ  
かわたけ

吸物 松たけ

挨 あまのりまき

味噌

すし

吸物 うば  
みやうが

是迄三而膳を引

御酒

〔ちよくにて〕  
酔味噌 うど

台挨 こんぶ  
ゆびし

台挨 あけどうふ  
ふき

挨 くこ

台引

後段 ながら

平皿 八まい豆腐

茶づけ やき飯

小皿 大こんもミ

元文<sup>四</sup> 未年七月廿五日

御使者下と共へ

皿

水鱈  
花がつを  
たで

汁

ねいも  
岩たけ  
菜こまぐ

御食

香の物

わり玉子

平 くしかい

水 こんにやく

たてず  
山のいも

皿 やきさゆ

中酒

さかな 水あわび

吸物 めさし  
あまのり

延享元<sup>子</sup>年六月八日献立

鮎

膾 ぶり

しそ

たて

焼はへ

汁 ひともし

牛房

香ノ物

曳テ

焼もの 塩子鯛

ひら皿 くり貝  
ちねんちよ

なすひ

中酒

さかな 鮒すし  
たて

吸物 めさし  
のり  
取肴堂するめ

同十七日寺院方振舞献立

しろのり  
おこ  
れん 膾 しそ  
つくはね たて  
はしかみ  
木海月  
御汁 もつく  
銀なん  
精樹茸  
吸口柚

濃醬  
根辛  
坪皿 めうか子 御飯  
皮茸  
引而 御汁 青のり  
一かうのもの こせう

一ひら皿 揚麩  
松茸  
茄子  
せんまい  
青さんせう

一差み けしかり  
糸こんにやく  
くす切

羹酒 れんこん  
海そうめん  
しゆんさる

はな塩山葵  
はんへん  
一蓋茶碗 くすあん  
からし

中酒  
御さかな

重引

一たゝき 牛房  
吸物 すまし  
御さかな しめぢ

猪口物  
一美御皿 せうか  
す 玉子  
吸物 もじき  
わりさんしやう

台引  
一 塩煮葛漬  
揚菊の葉  
銘々菓子 らくかん  
物菓子 真瓜 せんへい

三月十四日  
完長和尚七回忌非時之献立

三月十五日濟 献立

|              |                   |    |            |    |               |    |                              |    |            |    |               |   |                      |      |   |                   |                                   |                                |
|--------------|-------------------|----|------------|----|---------------|----|------------------------------|----|------------|----|---------------|---|----------------------|------|---|-------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 引菓子 餅<br>干菓子 | 碗蓋<br>大くす<br>浅草のり | 御酒 | 台引 つとごんにやく | 御酒 | 吸物 しめじ<br>けん袖 | 御酒 | 平 つと豆ふ<br>松茸<br>平昆布<br>生せんまい | 中酒 | 揆 酒麩<br>梅干 | 御酒 | 坪 海牛房<br>きんなん | 飯 | 引而 香之物<br>ちよ口<br>青あへ | 山ノいも | 汁 | 折大豆<br>干大根<br>三ツば | 脛 蓮こん<br>大こん<br>うと<br>あけふ<br>しいたけ | しゃうか<br>くり<br>蓮こん<br>大こん<br>うと |
|--------------|-------------------|----|------------|----|---------------|----|------------------------------|----|------------|----|---------------|---|----------------------|------|---|-------------------|-----------------------------------|--------------------------------|

|   |    |                |            |    |                               |              |   |                     |      |   |                      |                           |  |
|---|----|----------------|------------|----|-------------------------------|--------------|---|---------------------|------|---|----------------------|---------------------------|--|
| 酒 | 御酒 | 台引 おしくわへ<br>ゆは | 吸物 松茸<br>ゆ | 中酒 | 引而かう物<br>あけたこふ<br>山ノ芋<br>せんまい | 坪 海牛房<br>くわい | 飯 | 引而かう物<br>ちよく<br>白あへ | 山ノいも | 汁 | ちくわ豆ふ<br>しいたけ<br>ちしや | 脛 蓮こん<br>大こん<br>うと<br>あけふ | しゃかんてん<br>しゃうか<br>くり<br>蓮こん<br>大こん<br>うと |
|---|----|----------------|------------|----|-------------------------------|--------------|---|---------------------|------|---|----------------------|---------------------------|--|

右三月<sup>江</sup>執越十四日之非時、男講中振舞其外世話人中大工兵左衛門・孫兵衛、其外時之縁<sup>ニ</sup>まかする者也。十五日慶国寺・西蓮寺・西明寺女中講其外、境内親之物齋也。尤非時<sup>ニ</sup>茂慶国寺被參候。

寛延三年三月十五日

(花押)