

“助松屋文書”における冠婚葬祭料理

—江戸時代料理の復原とその栄養—

The Study on Ceremonial Cookings Cited on The
“Sukematsuya-Monjo” (The Documents about “Sukematsuya”)
—The Restoration of Yedo-Era Cookings and Their
Nutritious Values—

渡 辺 正

はじめに

“助松屋文書”というとなんかと思われるかも知れない。これは、著者である近江晴子さんが主婦業というたいへん忙しい業務の寸暇をぬすんで完成された 393頁に及ぶ大著で、大阪・ツツボ^{ツツボ}ホシカ^{ホシカ}の干鰯商、助松屋の冠婚葬祭（といっても主に葬式関係の文書が主であり、わずかに一例の吉事関係の記事があるのみであるが）と家質・合力・金銀出入、御用金、雑からなる本文、参考資料、助松屋文書の解説とも云うべき助松屋雑記から成る。

著者の近江さんは系図によると助松屋（奥野家）の初代から数えて11代目に当る子孫で、奥野家は7代目助松屋伊太郎氏の代で一旦絶家になり、干鰯商としての奥野家はたえたが、伊太郎氏の娘とくさんが父の家のたえたのを悲しみ娘ぢうさんに婿養子をむかえ奥野家を再興させ今は製菓会社として永続している。

このような関係で近江さんが先祖から伝えられた文書を受領してこれを整理して、かくもりっぱな“文書”として印刷、自費で刊行されたことはたいへんりっぱなことで、その意志・努力をおおいにたたえねばならない。

これを近江さんの恩師清田研三氏夫人清田倫子氏から推奨され、一部分けていただいて、その中の $\frac{2}{3}$ に及ぶ大量の冠婚葬祭記事のうち、料理の献立がすこぶる多彩なことに気がつき、はじめ見たとき圧倒される思いで、昔の文書にありがちのあて字や誤字だらけのしかも昔の多分御家流の流麗な流れるような字態でかかれたものの判読につとめられた近江さんの精進のほどに深く胸を打たれた。

ついではこの文書の中から葬式関係の料理のメニューおよび、ただ一例であるが、何か吉事（多分婚礼の膳ではないかと思うが）の料理のメニューをそのまま次に写してみることにする。この中にあるそのままではわかりにくいものはその前後に細字で、フリガナおよびフリ漢字をつけておいた。

No. 1 宝暦¹⁷⁶¹11年巳3月26日 ③茂兵衛(元文2)1733 積了^②寿25回忌 3月25日 積了^②寿
 献立 2月23日ニ取越申候 御上の500年忌ゆへ
 向(あちらす) うどせん 金柑^{金柑} かんふ 相良布^{相良布} さからめ しぶくり めうが竹(茗荷竹、若芽、
 筍状なり)
 汁(きのめ) 大ちくわ わらび 若め
 坪(たれミそ) 根いも 松露^{松露} セウろ 青こんぶ
 御飯
 香の物 粕漬瓜 葉付大こん 根^根 しほ 塩^塩
 さしみ(かいしき坊風) 水^(防) セん 竹の子^{織(切)} セン 海^菜 そうめん(海藻) (いり酒 わさび)
 平 かすてらふ 中しいたけ かいわり菜^{貝割}
 蓋物(雪いもかけ) 玉子ゆば まつたけ(くずあん)
 初 源氏^(午勞) 午房 かだめ 加太布(ワカメ)
 式(浸し物) けしな(芥子菜) くるみ
 三(すい物) 百合根^吸 しそ^{カラシナか}
 後段 白あんもち あんあへもち
 同 口取小かふら くき(漬物)
 冷し物 久年母 水くわへクログワエ(烏芋)
 御湯
 御菓子 とらやまんちう 五ツ

No. 2 宝暦¹⁷⁶¹11年巳之年 積了^②清 8月12日 5月11日ニ取越相勤申候
 献立(延亨2)
 膾(けん花さくろ) 太こん 根^根 あげふ ひじき しそ 生姜^{生姜} セうカ
 汁(青ゆ) かいわりな^柚
 坪(薄くず) 午房 勝くり^{搦栗} きくらげ
 御飯
 香の物 ふり 太こん^う
 煮冷 長芋 大しいたけ 巻むば^ユ 梅干 平豆(打豆か?)
 茶碗(黒ごまみそ) 竹の子 くるみ

初献 ふき田楽 かだめ

式 浸し物 きくな

三 (吸物) 順才^{ジュンサイ} (蕁菜) こせう^{胡椒} (を用いる点に注意)

御菓子 まんちう五ツ (秋田屋式文の)

No. 3 明和6年巳丑¹⁷⁶⁹ノ3月16日 積了寿 33回忌之献立

膾 みやうか竹^{松葉} まつな^茸 川たけ 紅くり 竹の子^{梅肉か} にく和

汁 (からし) つぶしいたけ 順才

坪皿 (薄^葛くず^葛 しゃうがかけ) 浮ふ しそ

飯

香の物^う ふり だいこん

差味 (皆敷なつはぜ) 琥珀糖 (卵製品) 岩たけ^茸 海素麵 {小ちよく (わさび いり酒)}

平皿 あげ 生ゆば 中しいたけ式つ盛 わらび

茶碗 (しほみそ舖) 丸うど^{松茸} まつ竹

初献 あつやき^厚 くわひ^焼

式 (浸し物) かいわりな^{ヒタシ} くるみ

後段 (かいや町とらや但し式文半かへ) 白あんあへもち170 6匁6分4り 口取くき

冷し物 水くわへ 久年母

御湯 香煎入

御包菓子 (火菓子) むすび松風3コ ^{クイクイクイ} □□□3つ あるへいとう式 砂糖ぎく式 大みどり

式

No. 4 明和6年丑8月12日 (但し3月24日に取越申^②外) 積了清25回忌 献立

膾 めうが竹^鉄 うどんふ しそ まつな さがらめ

汁 (吸口とうがらし) かいわりな つぶしいたけ

坪 (くろごま入^濃こくせう) なすび 生ずいき

飯

香の物 なら漬瓜 だいこん

煮冷 竹の子 山吹とうふ (とうふに^テ而ふき、にしめ入^{イレツツミ}、包ゆで) 大しいたけ やきくり

葉^附 はつきかぶら

茶碗 松たけ まきむば^{ユバ} (松山みそ但し砂糖入 変り木実^{代このみをおき}) 台引 ぎおんぼうまき^{祇園坊 巻}

あさくさのり (地名か?)

式 (浸しもの) ぶんど^文うもやし^豆

三 はなゆ^{花 柚} 松露 (吸物)

菓子 松風式 八文 とらやまうちう巻 5文 ぎおんぼう巻 4文

No. 5 明和6年己丑7月25日(但し5月8日) 積貞意^{④(宝暦7)}13回忌 献立
 膾(けんぞくろ) ^{きうり}木ふり ^{ひじき}ひじき ^{生姜}せうが ^{揚げ麩}上げふ ^{胡麻酢}しそ(ごまず)
 汁(吸口青さんせう) かいわりな
 坪(薄くず) 勝ぐり 若午房 きくらげ
 飯
 香の物 葉付太こん なら漬うり
 煮冷 竹の子 大しいたけ 梅干 あわふ みつば くき
 巻 ずいき(ごまず)
 式 はす 雪^麴こうじ油上げ
 三(浸し物) あかさ
 菓子かわり 菓子 ^盆ぼんに白あへもち□ 青あへもち□ 但し式文づつ

No. 6 明和6年卯10月25日 妙閑25回忌(9月22日取越) 献立
 膾(けん^金きん^柑かん) 太こん ひじき(ごまず) せり くり せうが
 汁 ちさ つぶしいたけ
 坪(あつきこしあん) ^{小豆}寒ざらし ^鰯大竹わとうふ 青まめ
 御飯
 香の物 葉付太こん ならづけふり
 平(醤油) むすび^麴生上げ(6文2分) ゆば しめじ
 茶碗(青みそしき) 松たけ ほたて(貝柱か)
 巻(浸し物) きくな
 式 山のいも あさくさのり
 吸物 松露 ふきのとう
 菓子 とらやまんちう 御所がき こんぶ

No. 7 安永2年己ノ7月¹⁷⁷³25日 積貞意^{④(宝暦7)}17回忌(但4月22日取越) 献立
 膾(けんゆすら梅) 紅太こん ちさのとう いとこん(にやく) かきのさい^{サイノ目} あげふ しそ
 汁(さんしやう黒すりごま) ずいき
 坪 竹の子 ^(マカロニ状か)くだゆば きくらげ
 御飯
 煮冷 大しいたけ 長いも かすてら^麩ふ 煮梅 ^(多分砂糖かけしもの)平豆
 香の物 葉付だいこん なら漬^ウふり

菓子碗 ^{花 柚ウ} はなゆふり 角あげ豆腐 松露
 壺 ふきでんがく かだめ
 壺 (浸し物) きくな
 三 (吸物) ふんどうもやし はじかみ (生姜)
 菓子 (かいや町) とらや武文 あんもち7つ

No. 8 9月4日 釈教順33回忌 (8月23日取越)

向 (けんきんかん) 太こん ひじき くり ^(茗荷竹か) めうがのこ 上げふ
 汁 つぶしいたけ はつきかぶら
 坪 やきぐり きくらげ ^{ムスビ} 結ゆば
 御飯
 平 長いも 松たけ ^{鳴門 駄} なるとふ
 ちよく はす なし (青あへ)
 壺 (浸し物) きくな
 式 やきいも あさくさのり
 御酒
 菓子 御所柿式つ

No. 9 安永6年¹⁷⁷⁷丁酉8月8日 (取越) 釈了清^②33回忌献立

膾 (けんきんかん) ^{キザミ} 丁子はす あげふ 煮くり 刻さがらめ ^{胡瓜} 木うり しらす
 汁 長いも 白玉 ちさ ^(香辛料か又T字型に切ったはす)
 坪 (みそ) 根いも 生むすびゆば きくらげ
 御飯
 香の物 うり だいこん 塩 さんせう
 差身 (かい敷きく) 紅粉水せん ^{織 岩 餅} いわたけ ^{蓮 芋} はすいも (わさび いら酒)
 平 あわふ しいたけ大 針午房
 菓子碗 (輪袖) 衣豆腐衣あげ ^前 水仙寺のり ^{へギトウカ} 片木冬瓜 (せんば煮)
 初献 (台引) ^(ユズを輪状に切ったもの) めうがでんがく しそのみ
 式 (浸し物) きくな かや (の実か)
 三 (吸物) 白髪そうめん ^{葡 萄 割 胡椒} ぶどう わりこせう
 菓子 落雁 松風 かき (おかきか柿)

No. 10 安永6年¹⁷⁷⁷ (亥正月12日→戌ノ8月9日ニ取越) 梅室春香50回忌献立

膾 (けん ^{生がか} 生はり きんかん) 大こん はすいも 紅ぐり まきしそ まきゆば 油あげ

坪（薄くず） ^{安平駄} あんぺいふ 青まめ ^{打つか} ふつ ^{かしが} _(打豆か?)

御飯

茶碗 松たけ（敷みそ） わゆ（輸柚）

壺 生森（盛） でんがく かだめ

式（したし物） かいわりな

御酒

No. 11 天明5年乙巳¹⁷⁸⁵11月18日取越 釈妙意33回忌遠夜相勤

膾 太こん 上げふ せり

汁 いもじる

平 かもうり（冬瓜）（あんかけ）

飯 麦めし

香の物 大こん

壺（にしめ） こごりとうふ（氷豆腐） こごりこんにゃく しいたけ

式 水な浸し物

酒

No. 12 天明6年丙午¹⁷⁸⁶3月22日献立 釈了寿50回忌

膾（けん青梅） めうが竹 しそ まつな ^革 川たけ ぎおんぼう

汁（本のめ） ふき 薄焼とうふ

坪皿 丸うど 生湯ば 順才

御飯

香の物 瓜 大根 しほ

差味（皆舗） よこぐも 岩たけ 針ぐり わさび（いり酒）

平皿（薄くずしやうがかけ） ^{ユバか} 半湯麩 小まつたけ かきわらび

菓子椀（すまし） くわへけんび ^(巻餅) 竹の子 しいたけ

壺 茶巾芋 ^{イモ}（サツマか） 青のり

式（したし物） うこぎ 実くるみ

後段 とらやあんもち 120 4文かへ 此銭500文 代4匁5分

三（吸物） 青ろ海 ^{松露か} 片はじかみ ^{へぎ}

水の物

御湯

御菓子 とらやまんぢう ^トヲづつ

No. 13 寛政6年甲寅8月12日ニ当ル ② 釈了清50回忌 (4月10日取越)

向 (改舖夏はぜ) 紅葛切 白みしま 岩たけ しん 氷豆腐 衣も上げ (わさび いりざ
(?) にカ 寒天で作ったのり(みしまのり))

坪皿 (薄くず) トウモロコシカ 唐きび 丸うど 松露

御飯

香のもの なら漬茄子 大根 大いこん しほ

平皿 生湯ば 竹のこ かいわりな

菓子椀 (すまし花ゆ) 柚 よせぐわへ へぎ大根 片大いこん しいたけ

猪口 (あちやら酢) 祇遠坊 木くらげ おろし大いこん 大根 まつな みやたけ (宮茸か宮竹か
 ?)

初献 (台引) 焼いも かだめ

二 (浸し物) きくな

三 (吸もの) ウブライノリ 十六嶋苔 はじかみ

水物 なし 水ぐわへ

御湯

御菓子 とらやまんぢう7つ包

No. 14 寛政8年辰10月25日ニ当ル ① 妙閑50回忌 (同月18日取越)

膾皿 (あへませ) 大いこん 上げふ せり しいたけ 梅酢(白) (しら酢)

汁 (吸口 からし) (クヒ) 豆腐 サイノメ ばくち (汁)

坪皿 (薄くず) あん平麩 青まめ しふが (生姜)

香の物 なすび 大いこん

平皿 いも しいたけ 午房せん くり 麩 豆腐油上げ 神鳴 かみなりとうふ

初献 午房 大 ふと煮

二 (浸し物) みつば

No. 15 享和2年壬戌4月18日ニ取越 (但し当年98年) ② (宝永2) 釈教意100廻忌献立

膾 (けん青梅) うど 胡 木瓜 ムスビ 結ひじき 糸こんにやく 祇遠坊才

(三盃酢)

香の物 なら漬瓜 ソデカ柚カ 袖大いこん 塩カ漬カ なすび ごましほ

坪皿 (薄くず) おぼろ麩 はじかみ はじき豆

御飯

二汁 (花柚) ツクパネ 築羽根 実くるみ

差味 (改敷松) 晒あめ 水くわへ針 岩茸 紅梨子 浅黄カノリ あさぎ苔 (水前寺苔かも)

猪口 いら酒 わさび

平皿 (よせ栗) あらせいと 大しいたけ 竹のこ針 大梅干

菓子碗 (こくせう) 大^{カブ}菁角 水仙寺^前苔 結ゆば

初献 (台引) 青のり餅 かだめ

二 (したし物) ずいき

後段 (但しとらや権兵衛) あんもち七つ 壺つ三文かへ百廿かい申^外

口取 ふきにしめ

三 吸物 十六嶋苔 玉あられ

水物 結大いこん 梨子 水くわへ

御湯

御菓子 大松風 見事ニ^{イタ}致申^外 式枚づつ 但し壺枚三分づつ

料理人 八百や三郎兵衛 ふせ三匁

此十八日八百三郎兵衛入用 (三ノ七百四十九文 〳拾四匁四分銀

御花 松壺色 代百文

御^{カザリ}飴 □□□三通り 代式百十八文

No. 16 天保¹⁸³⁶7年内申3月26日ニ当ル 积了^③寿100廻忌非時 同年2月25日ニ相勤申^外 但し正四ツ時

献立

向膾 (ごま酢あへませ) ふんどうもやし あげ麩 ^{キザミ}刻木くらげ ^{芽菜}めじそ ^蘇生姜が針

汁 (口がらし) つぶ椎茸 ふき

香之物 葉附大根 なら漬瓜 花しほ

坪皿 (こくせう) 高山 (地名か) 牛房 玉子湯葉 根いも

御飯

二汁 (すまし) (吸) 口きのめ 黍露 糸こんにやく

差味 (かいしき松) 猪口いら酒 紅ようかん五枚重 ^革川たけ ^胡木瓜

平皿 よせぐり 竹之子切重 椎茸

茶碗 (敷みそ) おぐらの^(小豆か) いわたけ さや豆

菓子碗 (すまし) ^{モミジ}紅葉麩 ^釜茶せんうど ^{ツケ}漬しめじ

猪口 (くるみあへ) 百合根 木屋のかんざらし 天門とう ^(根のサトウ漬)

初献 (台引) ぎょうひ混布大まき ^{火取カ}ひとりかだめ 新はじかみ

二 (したし物) つまみ赤ざ ^〇かきくり

後段 うづら^(鱧頭カ)三つ宛とらやニ而^テ壺分づつあつらへ

口取 しそ巻とうがらし

三 吸物 金かん漬 茗 荷 明か竹

水物 鉄 線 てっせん作り花 (木に巻つき) 梨 子 なしこ 九年母 大こん

御湯

御菓子 (右はあわぎ岡崎橋よしや庄七菓子にて買) 阿波座 切竹にぼたん花ありへいとう、竹は黄、
ぼたんは赤黄何れも押物^て三品、壺人前掛目23匁、ありへいとうべつ、1人前に8分
6り (ん) に^て而てあつらへ^い、此外に花千鳥昆布付、かや2つ付、此代64文入用、外
にとらや10を包10を買申^い

No. 17 天保7年¹⁸³⁶丙申3月26日祥月 积了^②寿百回忌 同3月25日速夜7つ時に相動申^い

こん立

向膾 (ごま酢あへませ) あげ麩 しいたけ 大こん みつば 生が針

汁 (口がらし) 薄焼 とうふ ふき

香之物 漬なすび 新香之物

坪皿 (こくせう) ムスビ 結湯ば くり きくらげ

御飯

平皿 養 老 ようろう麩 しいたけ みつば

初献 吹田くわへ うど

二 黒まめ砂糖煮

三 はす根 でんがく

したし物 みつば

No. 18 弘化2年乙巳8月11日速夜 积了^②清100回忌非時

向 イケモリサシミ (生盛差味いり酒) ¹⁸⁴⁵ 大根白髪 (葉) 練羊寒 胡 木瓜切重 山吹そば 岩茸 改敷 ひば

香之物 なら漬瓜 葉付大こん 花しほ

坪皿 (梅) ゆり根真上 銀 杏 割ぎんなん 青豆春羹 (笋羹)
(ヤマイモを入れて作ったもの)

平皿 御所麩 椎茸 長いも

茶碗 あん求肥餅 紅なし

菓子椀 ゼンマイ 千まい巻湯葉 松茸 うど片^{へギ} (薄くず生が)

初献 (台引) (衣掛矢切) はす根 はじかみ味噌漬 (田子の浦)

二献 (したし) 新菊菜 けし (かけ)

三献 (吸物) (きのめ) 松露

冷し物 作り花 白ぎく なしこ ぶどう

御湯

御菓子 菊まんぢう十ヲ包 但しおしもの

No. 19 弘化3年¹⁸⁴⁶丙午10月25日ニ当ル 釈妙閑100回忌取越9月24日ニ相勤申^ハ 速夜8つ
 時相勤^ハ
 こん立
 向 あへませ
 汁 ふき しいたけ
 平皿 かやくゆば 長いも しいたけ
 菓子わん 露麩 ぎんなん しめじ
 香の物 花しほ なすび 瓜
 御酒肴
 台引 源氏午房 へしくわへ
 したし物 ほうれんそう
 吸物 松露

No. 20 弘化3年¹⁸⁴⁶丙午12月18日に当る 釈了清^{◎? ◎?}50回忌 同11月17日取越相勤申^ハ 速夜8つ時
 相勤^ハ
 こん立
 向 あへませ
 汁 ゆり根 しいたけ
 平皿 ゆば 長いも しいたけ
 茶(菓)子 碗 露麩 松たけ 竹の子
 香の物 花しほ なら漬 なすび
 台引 源氏午房 かぶら巻とうがらし ぎおんぼう
 したし物 ほうれんそう
 吸物 氷そば 浅草苔

No. 21
 向 (生盛改敷ひば) 煉ようかん 山吹そば 香^茸 胡^木瓜 くり白髪(猪口 いらり酒 わ
 さび)
 汁 若ふき しいたけ からし
 香の物 なら漬瓜 花しほ 葉付大こん
 坪皿 青かんざらし ぎんなん 水ぜんじ^{前寺(苔)} (粉し(る)こ)
 御飯
 平皿 御所麩 竹の子 しいたけ

茶碗 菜種餅 さや豆 (改敷ひば)
 菓子椀 いね湯稲ば わらび うど (うすくず)
 御酒肴 (台引)
 初 ぼたんゆり根あげ物 栗砂糖煮 新はじかみ
 二 (したし物) よめな つくつくし (つくし)
 三 (吸物) 松露 木のめ
 冷し物 (作り花) すだれ桜 なしこ 九年坊
 御湯
 御菓子 花いかだ (青玉子入巻 (ぎょうひ) りうひ入)

No. 22 釈貞意^{◎宝暦7}丁宝暦^{1758?}8年寅7月25日 1回忌 但し19日に取越

献立

向 (しらす) 白酢あげふ わかね (めか) さがらめ めうが たで
 汁 とうがらし かいわりな
 坪 (薄くず) 午房 勝ぐり きくらげ
 飯
 香の物 なら漬うり なすび
 煮冷 まきゆば しいたけ さといも 梅干 はじき豆
 壺 (献) (茶わん) 冬瓜 茸小松たけ (せうがみそかけ)
 式 (〃) (したし) きくな
 三 (〃) (すいもの) みる こせう
 御菓子 まんぢう 落雁 こんぶ

No. 23 釈妙寿^{◎宝暦11}宝暦¹⁷⁶¹11年巳10月25日 (卒) 50日速夜35日ニ取越申外

11月29日献立

向 (けんきんかん) 大こん 上げふ ひじき せり せうが (ごまず)
 汁 (吸口ゆ) ちくわ ちさ
 坪 きくらげ ワイくはへ ほしかぶら
 御飯
 香の物 奈良漬瓜 大こん
 平 難波 鞆なにはふ せり しいたけ
 壺 やきいも のり
 式 浸し物 みつば
 三 吸物 チヨロギちやうろぎ

御酒 玉の井

No. 24 釈妙^③寿1周忌午10月18日

献立

向 大こん あげふ 川茸^茸 せり せうが(しら酢)

汁 めうど つぶしいたけ ふき ちくわ

坪皿 (みそ) 根いも くり 岩たけ

御飯

香物 なら漬^{ウリ} ふり 大こん

平皿 上げゆば しいたけ たけの子刻

ふたもの (くずあん せうが) 寄くわへ

初献 ひどりいも^{火取箸(サツマイモ、ヤキ)} のり

式 (ひたし物) きくな

三 (すいもの)^{吸物} 松露 こせう

No. 25 寛政貳^{①790}康戊8月24日往生 釈了教 死家明 26日八つ時

ちよく ずいき (ごまあえ)

坪 大角豆^{ササゲ} (こくしやう) 午房 こんにやく

汁 ばくちな(不明)

御飯

香の物 大いこん

平 □りいも (はりいも? すりいも?) ひりうす^{ヒリョウス}

壳 さつまいも かんぴやう煮しめ

式 たゞき午房^{タタキ}

三 はにんじん 浸し物

No. 26 50日速夜 10月12日ニ当ル

膾 (あちやら酢) くり せうが かき はす あげふ 椎茸 三つば

汁 (吸口ゆ)^柚 ちくわ ふき

坪 (こくしやう) 長いも くり 岩たけ

御飯

香の物 瓜^{大根} 大いこん

平皿 加粟^{加粟} 秩^秩 かやくぶ しいたけ 三つば

壳 はす油^{揚げ}上げ 水引こんぶ

式（浸し物） きくな
三（吸物） ゆり根 三つば
御酒

No. 27 12月5日 100け日当る

ちよく にんじん（白あへ）
汁 やきとふふ^ウ ちさ
御飯
香の物
平皿 くわへとふふ^ウ 午房かみなり^{神 鳴} せり しいたけ 麩
壳 焼くわへ かだめ
式（浸し物） 三つば

No 28 8月23日 1周忌速夜

献立
膾（けんきんかん） もやしうど 刻さがらめ さつまいも揚（げ）^{胡瓜 ワカトシキリカサネ} 木ふり 若年切重（ね）
しらす（白酢か）
汁 根芋 すりごま
坪皿（こくせう） 管長芋（エビイモか？）^{ムスビ} 結湯ば 焼栗
御飯
香の物 なら漬瓜 大こん しほ
平皿 寄せ百合根 大椎茸 葉附蕉
茶椀（薄くず） 養老麩 青まめ ^{ショウガ} しょうか
初献（臺引） 押くわへ けし 午房
二（したし物） きくな
三（吸もの） 松茸 ^{ワユ} 輪柚

No. 29 天保¹⁸³⁹10年己亥 8月24日ニ当ル 釈了教^⑤様50廻忌非時 同年3月23日ニ正4ツ時取越
相勤申候

献立
向膾（砂糖^酢ず） 大角麩切重 祇遠坊 文豆^{文 豆} ぶんどうもやし 木くらげ（きざみ） 胡瓜^{胡 瓜} きうり
香之物 葉付大こん 青つけなすび なら漬うり 花しほ 花さんしょう
坪皿（うすくず） 引茶そば 白玉子 長いも 浅草のり
御飯

二汁 (すまし) 松露 竹の子 ^{イトコンカンオメンカ} いとかくら?
 差味 (かい敷 小松) (みりん 酒 わさび) 紅ようかん ^{革葺カ} 川たけ 水くわへ (はり)
 平皿 栗入大さがら麩 ^(スダレ麩に似たり) しいたけ ^{茶 釜 うどカ} ちやせんとう
 茶碗 (敷みそ) もろこし餅 ^{松 葺} 小まつ竹切重 あらせいとう
 菓子椀 ^{ゼンマイ 巻} 千枚ま木湯ば しめじ 岩たけ
 猪口 ^{アカ} (赤みそあへ) 百合根 若午房 (五つ切) ^前 水善寺
 初献 (台引) ^{前 巻} 水善寺ま木 (ぐわへ) 天門どう はじかみ
 二 (したし物) (きざみ) 根いも 松菜
 後段 大手皮むきまんぢう 黄白3つ
 口取 ^巻 ま木あちやら
 三 吸物 順さい なすび (砂糖漬)
 水物 桐嶋作り花 山水にて 大根 水くわへなみ 大なし
 御湯
 御菓子 ^{短 冊} 押物たんじやく1 有平とう2 ^{柿 子} 松ようかう2 ^(んカ) かきこ2 わらび1わ

No. 30 ¹⁸³⁹ 天保10己亥年 8月24日当日 釈了教様50廻忌志 同日23日に7つ時相勤申候

逮夜こん立

汁 まな かぶら 黒ごま

御飯

平皿 さがら麩 ごんぼ しいたけ

坪皿 生結湯ば 焼ぐり きくらげ

膾 あへませ 油あげ麩 ^姜 生が しいたけ 大こん

香之物 大根 なすび

初献 松たけ ^漬 つけ豆

二 ぶどう

三 (吸物) しめじ こしょう

したし物 菊菜

No. 31 ^{⑤ 1806 6年カ} 釈尼貞寿 文化3年丙寅 3月9日往生 死家明 同日晩に相勤申候

献立

猪口 干ずいき ごまあへ

坪皿 ^{ウス} (薄くず) あん平麩 ^姜 生が

汁 ^ウ とふふ な

御飯

香の物

平皿 竹の子 かいわりな ^(よ)ひりうず

壺 (にしめ) くわへ こぶ うど

式 (浸し物) おゆば ^{湯葉}

御酒

No. 32 同21日 二七夜速夜

献立

ちよく (きのめあへ) はす ふき

汁 (吸口からし) 小ちくわ 浅草苔

平皿 養老麩 しいたけ わらび

御肴 (あちやら) きんかん きくらげ 松な くり うど

同 (浸し物) きくな

No. 33 4月13日 五七日速夜相勤申^外 但し七七日取越に致し申^外

献立

膾 (三ばい酢) はす 祇遠坊 上げ麩 木くらげ めうが竹

汁 (摺りごま) 根いも

坪皿 (薄くず) うどん麩 ^姜生が

御飯

香の物 葉附大いこん なすび

平皿 上げかやく湯ば しいたけ 針午房

壺 揚げ菊葉 浅草のり

二 (浸し物) ははきぐ (さ) ^{ホウキグサ}(の実のおひたし?)

三 (吸もの) 梅干 白髪こぶ

御酒

No. 34 6月20日 100け日に当る 同19日7つ時に相勤め申^外

献立

猪口 いんげ(ん)まめ こんにやく 味噌あへ (但しごまいり)

汁 (吸口からし) 小いも 浅草苔 ^{ノリ}

御飯

香の物

平皿 (ごま醤油しやうが掛け) 冬瓜ふる吹き

壺 たたき午房
 式 (ひやし物) もも

No. 35 文化4年卯3月8日 1周忌非時 正9つ時に相勤め申しけ¹⁸⁰⁷

料理献立

膾 (改敷いちご) めうが竹刻 ^{香 茸 (緑柿か緑牡蠣か)} かうたけ みどりかき 松かさくり めじそ (さとう酢)
 汁 ふき 白玉とふふ

香の物 奈良漬茄子 柚大根 花しほ

平皿 養老麩 椎たけ ^{へぎ} 片きうど

御飯

茶碗 (敷みそ) ^(豊か) □後梅 まつたけ さやまめ

菓子椀 (せんば仕立) 寄せくわへ 竹のこ 岩たけ

初献 (台引) 花ゆり根あげ 浅草苔

二 (ひたし物) 嫁な

三 (吸物) こつぶり 松露

御菓子 菓子昆布 とらや式つ かき式つ

No. 36 献立

膾 (かいしき 小菊) (猪口 いろ酒 美りん) 引茶ようかん 川たけ 紅なし 栗はり
 木瓜

汁 (口からし) つぶしいたけ 秋ふき

香の物 葉附大根 なら漬瓜 花しほ

坪皿 (こし粉) 小丸山麩 ^{長崎丸山遊郭} 焼長いも 岩たけ

御飯

平皿 よせぎんなん しいたけ うどささがき

茶碗 (あん平とうふ生が入) 松茸 焼ぐり 木くらげ

菓子椀 結湯葉 しめじ ^{茗荷} 明がの子

猪口 (赤みそあへ) はす根 ゆりね 青かんざらし

初献 (台引) ぎうひ昆布 まんぢう衣あげ しそ(う)の身

二 (したし物) よめな (胡麻かけ)

三 (吸物) 松露 みる

冷し物 (木具台) 牡丹作り花 (紅白) 山の如、まん中より、滝流れおちる水を大根にて致
 し候 ^{梨子 御} なして 五所柿

御湯

御菓子 切竹にぼたんの花、ありへいとう 3品にて1人前 9分5りん

No. 37 戊戌3月9日 積貞寿様33廻忌当日 3月8日八つ時参る

こん立

汁 わかめ(からし)

御飯

菓子椀 生湯葉 しいたけ うど

猪口 蓮根 こんにやく

香の物 新大根 なすび

初献 竹之子 氷豆腐

二ハ わかな(からしあへ)

三ハ 九年坊(したし物) みつば

No. 38 来る卯3月9日に当る 積貞寿様50廻忌非時 甲寅嘉永7年8月9日四つ時 取越
相勤申ハ

献立

向(改敷松 いり酒) 白ようかん 岩たけ 山吹そば 茗 荷 めうが竹 とうちさ(チシヤの臺)

汁 竹はとワ(う)ふ つぶ椎茸 大納言小豆

香之物 なら漬 葉附大こん 花しほ

坪皿 明善寺 ゆり根 生が羹 きくらげ

御飯

平皿 御所露麩 しいたけ 長いも

茶碗 名月ようかん仕立 式つもり あん入

菓子椀 東寺湯葉 松茸 うどささがき

猪口 (くるみあへ) ぎんなん かんざらし餅

初献 (台引) 衣あげ蓮根(矢切) くり砂糖煮 ぶどう さとう(衣あげ)

二 (したし物) ほうれんそ(う)(けしかけ)

三 (吸物) しめじ ゆ(柚)

冷し物 (黒花台) 松に羽衣 大根 にんじん きうり いも 紅いろ付 何れ見事に御座ハ
五所柿 なし 金米糖

御湯

御菓子 (菊赤おし物) くわんぜい水青 ありへいとう 白せんべい丸五枚 此目22匁有
其に不明甘麗水晶か?
代9分替

No. 39 天保10年己亥11月29日往生 釈了貞様 死家明 12月朔日晚
1839
◎天保10

献立

猪口 (ごまみそあへ) にんじん こんにやく さつまいも

坪皿 (うすくず) さがら麩 きくらげ

汁 とうふ(写不明きざみ) ただきな(たたきな)

御飯

香之もの 大こん

平皿 ひりょうず ごんぼ 水な

初献 九年坊 くわへ

式 (からし) こんにやく 大こん(さしみ)

No. 40 同4日八つ時 17日逮夜

こん立

猪口 ほうれんそ(う)(ごま醤油)

汁 ちさシヤ 薄 焼 うすやきとうふ

坪皿 (こくしょう) くわへ 干かぶら 結ゆば

御飯

香之物 白大こん根 ならづけなすび

平皿 さがら麩 しいたけ せり

初献 (合引) せんべいあげ揚げ 香 茸 こうたけ

二 大つと麩(さとうだき)

三 ほうれんそ(う)(したし物)

No. 41 同11日八つ時 二七日逮夜

こん立

猪口 黒豆 生姜が汁(さとうだき)

汁 高野とうふ 浅草のり

坪皿 おぼろ麩 ぎんなん

香之物 なすび 大こん

平皿 まきゆば しいたけ ほうれんそ(う)

初献 あげこんぶ 長いもさとうだき

二 九年坊

したし物 水な

No. 42 12月18日八つ時 三七日速夜

こん立

猪口 おろし大根 ^{柿か 牡蠣か} かきあぶらあげ ^{うゆ} すじよゆう (酢醤油)

坪皿 (うすくず生が入) うどんふ つぶしいたけ

御飯

香之物 新大根

平皿 かみなりとうふ 大つとふ くり ごんぼ きくらげ くわへ をのみ (あさのみ)

初献 こんにやく (生がみそかけ)

二 ねぜり油あげ (たき出し)

三 山のいも (おとし) 浅草のり (三ばいず)

No. 43 12月25日八つ時 四七日速夜

こん立

猪口 ^{シヤ} ちさ ごま (したし物)

汁 刻しいたけ あぶらあげほそ切

御飯

香之物 大こん

平皿 よせくわへ しいたけ せり

初献 高野とうふ ぎおんぼう

二 (あちやら) 出し昆布ほそ切り うどせん きくらげ つと麩

したし物 みつば

No. 44 12月28日七つ時 月忌速夜

こん立

猪口 水な (したし物)

汁 干かぶら 焼とうふ

御飯

香之物

平皿 ^(よ) ひりうず 牛房 くわへ

御酒

鉢 へしくわへ

二 黒豆 氷こんにやく

三 みかん

No. 45 子正月3日九つ時 五七日速夜

こん立

膾皿 大根刻 かき きくらげ

汁 初しも つぶしいたけ

(大根おろしかと思ったが、昆布にもある。おぼろこぶの銘か)

御飯

香之物 新大根

菓子椀 ねり味噌 山のいも 大つと麩 うど

初献 祇遠坊 九年坊

二 (吸物) そば 浅草苔

三 (したし物) 青とうがらし砂糖づけ (すがけ)

No. 46 正月10日九つ時 六七日速夜

こん立

猪口 水な (からし醤油)

汁 とうふ 干かぶら

御飯

香之物 浅漬大こん^根

菓子椀 まきゆば 皮むきごんぼ しいたけ

初こん 大角麩^{香 茸} かうたけ (砂糖煮)

二 ゆり根 (にくあへ)^{梅肉あえか}

したし物 みつば

No. 47 正月17日四つ時 七七日速夜

こん立

膾皿 あへませ しいたけ つと麩^{わらづとに入れて製した麩}

汁 へぎ椎茸 焼豆腐

御飯

香之物 なら漬瓜 新大根

平皿 かやく湯葉 うどせん しいたけ

菓子椀 さがら麩 しめじ 長いも

初献 (合引) かまぼこ 浅草のり

二 (したし物) ほうれんそ(う)

吸物 竹の子 わかめ (きのめ)

No. 48 同27日四つ時 金障子役所^{寺?}におゐて御茶相勤申^外

速夜こん立

猪口 (あへませ) しいたけ あげ麩 大こん

汁 (からし) 白玉とうふ 新わかめ
白玉団子形に整したとうふか? 白玉ととうふか?

御飯

香之物 なら漬 なすび 大こん

平皿 よせぐり しいたけ 漬竹の子 きざみ (こぶか?)

御酒

靱蓋 牛房衣あげ 吹田くわへ 唐みかん

鉢 (青のりかけ) 長いもたき出し

二 (あちやら) きんかん 大こん 結昆布

吸物 うれしの めうがたけ
茶でないと、何か? 疑問を残しておく、精進料理献立集には百合根とうれしのをすまし汁に用いている。又ヒキ茶を吸口に用いる例もある。吸口として茶を用いたものか。

No. 49 3月8日七つ時 100ヶ日速夜相勤申^外

こん立

膾皿 (白す) 大こん しいたけ 麩

汁 うど 黒ごま

御飯

香之物 なら漬瓜 大こん 花しほ

平皿 しいたけ 竹の子 かやくゆば

初献 よせぐり 祇遠坊

二 よめな (したし物)

吸物 しょうろ (しょうろカ) (きのめ)

No. 50 天保¹⁸⁴⁰11年庚子11月29日に当る 釈了貞様一周忌速夜 同年11月28日正四つ時相勤申^外

外

献立

向膾 (さとうず) 白髪大根 大角麩 祇遠坊 岩たけ 川ちさ

汁 つぶ椎茸 焼とうふ

香之物 なら漬瓜 大こん 花しほ

坪皿 (薄くず) 紅葉麩 長いも ぎんなん

御飯

平皿 かやくくり 湯葉 高山牛房 しいたけ

菓子わん けんちんぐり 油あげ ねぜり しめじ
くり油いためか

初献 (わさび入) 青もち 大報くわへ

二 (したし物) ほうれんそ(う)

吸物 なめ竹^(菓) 浅草のり

菓子 とらやまんぢう五つ宛 皮つつみ(竹の皮つつみか)

No. 51 釈妙誓 ^{◎'} ¹⁸⁴⁹ 嘉永2年己酉8月20日朝六つ時往生

(1) 死明家

こん立

御膳 飯

汁 とうふ な

猪口 ずいき(したし物)

平皿 生あげ ごんぼ しいたけ

香之物

御酒肴

鉢 (台引) いもあげ物 はじかみ さや豆

鉢 そうめん からし きうり

(2) 8月25日九つ時 17日逮夜

御膳 飯

汁 大こん 黒ごま

平皿 まき湯ば 長いも しいたけ

猪口 こんにやく さつまいも (青紛あへ)
ほうれん草か?青のりか

香之物 内

御酒肴 さつまいも こぶまき 久保がき にんじん(したし物)

吸物 松露(きのめ)

(3) 9月3日 二七日逮夜 七つ時

御膳 飯

汁 あぶらげ 黒ごま

平皿 巻老麩 椎茸 牛房

猪口 まな^(菓) ま引な

御酒肴

鉢 いもあぶら上

同 久保がき

(4) 9月10日 三七日逮夜 七つ時

御膳 飯

汁 あぶらげ しいたけ
平皿 安平麩 松たけ (あんかけ)
猪口 にんじん (したし物) 白ごま
御酒肴
鉢 結湯葉 ゆり根
鉢 あげ昆布
鉢 かき

No. 52 9月19日 月忌速夜九つ時 尽7日取越引上相勤申付

(1) 御膳 飯
汁 ゆり根 しいたけ
向膾 (あへませ) 大こん ふ生^菜が (かい敷 小菊)
平皿 よせぐり あぶらげ しいたけ ほうれんそ(う)
菓子椀 (うすくず) 露麩 うど しめじ
香之物 味噌漬大こん 花しほ
御酒肴 (台引) へしくわへ かき 午房油上
したし物 新わかめ
吸物 初たけ

(2) 9月24日 五七日速夜 七つ時
御膳 飯
汁 とうふ
平皿 まき湯葉 しいたけ かんぴよう
猪口 ずいき (したし物)
御酒肴 鉢 小いも つと麩
鉢 あげこぶ

No. 53 10月朔日 六七日速夜 七つ時

御膳 飯
汁 と^(ろ)とろこぶ
平皿 かみなりとうふ しいたけ ごんぼ ^{アヅキ(小豆)か}小づ^{クイ}
猪口 にんじん (したし物)
御酒肴 鉢 かせ湯ば ごんぼ
同 かき

No. 54 10月8日 七七日逮夜 七つ時

御膳 飯

汁 大^根こん 黒ごま

平皿 (うすくず) にんじん いも もち麩 しいたけ 結湯葉

猪口 ほうれんそ(う)

御酒肴 鉢 みかん すだれ麩

同 いも油あげ

No. 55 嘉永¹⁸⁵⁰3年庚戌8月20日に当る 釈妙誓[◎]1周忌 同8月19日に逮夜 八つ時相勤申ハ

こん立

向 (かいしきびわ)(あへませ) 大^根こん 青すだれふ しいたけ (生が)

汁 (からし) ゆり根 つぶ椎茸

香の物 なら漬なすび みそ漬大こん 花しほ

平皿 かやく麩 長いも しいたけ

菓子椀 (うすくず) 竹^輪わ 湯ば うど ぎんなん

御酒肴

(台引) へちま田楽 (是^{コレ}は鉢へ入) なし 新しくわへ

したし物 みつば (いもかけ)

吸物 松たけ(ゆ)

No. 56 釈妙寿[◎] 嘉永¹⁸⁵¹4庚亥年9月23日朝六つ半時往生

9月24日

(1) 死明こん立

料理80人前 丸藤にてあつらへ五分かへ代

干 (平か?) 生あげ ごんぼ 松^茸たけ

猪口 (あをあへ) いも こんにやく

汁 と(う)ふ たたきな

香の物 大^根こん

御酒肴

鉢 はすね 五所^(柿カ)鉢

鉢 松たけ(からしみそ)

(2) 同28日(一七日逮夜 九つ時)

こん立

平 露麩 ごんぼ しいたけ

向麩（あへませ）大こん 青ふ 生が
 坪 巻ゆば ぎんなん しめじ
 汁 松たけ（ゆ）
 香の物 なら漬 なすび 大こん
 鉢^御 五所柿 長いも（こくしょう）（新はじかみ）
 鉢（したし物）水な
 吸物 初たけ めうがの子

No. 57 10月5日 二七日速夜 八つ時

こん立
 猪口（くるみあへ）ゆり根^御 五所柿
 汁 秋ふき しいたけ
 香の物
 菓子わん 結ゆば 長いも しいたけ
 鉢 かす^{てらか}□□ 順菜まき
 鉢（さしみ）松茸（からし）
 鉢 菊な（したし物）

No. 58 10月12日 三七日速夜 八つ時

こん立
 猪口（白酢あへ）かんぴよう きくらげ
 汁 牛房ささがき 油あげ
 菓子椀 かやく^御五所麩 しいたけ ほ^うほれんそ（う）
 香の物 みそ漬大こん
 鉢 油あげ 牡丹ゆり根（あちやら）松たけ みつば 大^根こんまき
 鉢（したし物）みつば
 吸物 しめじ

No. 59 10月22日 月忌速夜相動休 四つ時

こん立
 向（あへませ）しいたけ 麩^根 大こん
 汁 ごんぼ しいたけ
 平皿 よせゆり根 長いも しいたけ
 菓子わん とうきび麩 岩たけ ぎんなん

台引 へしくわへ ゆうまんぢう(袖饅頭)

したし物 ほうれんそ(う)

吸物 おとしいも 浅草のり
(やまいもすりおろし)

No. 60 嘉永¹⁸⁵²5年壬子9月23日に当る 釈妙寿一周忌 同年9月22日四つ時相勤ハ

こん立

膾 (あへませ) しいたけ 大こん あげ麩

汁 しいたけ 小かぶら

香の物 花しほ なら漬大根

御飯

平皿 よせぐり しいたけ 長いも

菓子椀 まぎ(きカ) ゆば 岩たけ 片うど へギカ?

御酒肴

初献 (台引) まきまんぢう あぶらげ くわへ

二 みつば(したし物)

吸物 (うこん) 氷そば 浅草苔
(白いそばか?)

No. 61 史料177

4月22日 献立

雑煮 (すまし) の 乃しもち 青こんぶ ヒラソウダカツオ 平かつうお

硯ふた 紋甲 もん後いか 生貝 大なまがい(味りんだき) むし玉子 はじかみ(三ばい(酢)つけ)
煮付
くりにつけ

鉢肴 炊 (たき出し) はも小たたき 青ぜんまい

吸もの (味そ) 鯛切身 根いも

大鉢 (タイか) 漬焼 (めしきかけ)メハジキモカ?(ハツカ?)

鉢肴 胡 木瓜はも (鉄ぼうあへ) (フグの皮とキュウリの和え物に似せたものか)

小茶わん あんかけわさび (豆腐か?)

吸もの たい白子かやく入 カ とうふごし あなご きくらげ

平鉢 つくり身(おつくり) (何の魚か判明せず)、多分タイ、ヒラメなどか

大平 (うすくず) さわら一塩 小丸山麩 総 白瓜小口切

小鉢肴 (くるみかけ) 豊(梅) ぶん後焚 (大形のうめでアズとの雑種と思われる)

中井鉢 (ま木あちやら) 紅たで 吸口カ □花ゆり

吸もの はも(ほね切) 松露

ひやし物

御膳
 向鱈 (きみかけ) 黄味^{かけ} たい いわたけ ちさのとう (かつら)^{むき}
 汁 (ちどり) 赤がい 順さい
 平皿 大切身 ^(何の魚か判明せず) しのたけ あらせと (あらせいとう)
 菓子わん すずき (せきり) ^{背切} めうが竹 しめじ
 焼物 たい
 初献台引 (串焼) きすご ^{火取} ひとり神馬^藻そう (ホンダワラ)
 式献 したし物
 三献 吸もの ^{フカカ} ひれ きのめ (フカのヒレの吸物とすると、中華風か)

察 考

全部61例の献立のメニューの中、60例まで葬儀に関する料理献立であるが、いわゆる精進料理で、ヤサイ、海藻、菌茸、豆腐、麩、湯葉などが多い。しかしその中で時々帆立(具柱)、しらす(干し)など魚介類としか思えないものもまま入っている。又“みどりかき”などいい、果物の柿ではとても渋くて食べられないようなものもあり、もしこれが日本海沿岸によくある緑色の牡蠣と考えると納得できるようなものもあるので、帆立や、しらすのような干物類や新鮮なかき(貝)などは精進にふさわしいと考えられたかも知れない。しらすは場合により白酢(梅酢)も考えられる。

又^アしんなどひょっとすると“にしん”かもしれない。にしんとすると、これは身欠きにしんであって、余り生々しくなく精進にむくと考えられたかも知れない。

このようなごく特別の例を除いて、葬儀関係料理のメニューは主に大根・かぶら・にんじん・ごぼう・くわい・水くわい(黒ぐわいか、スゲの仲間の根塊で表面の皮がくろい)などのヤサイ、松茸・椎茸・香茸^{コウジ}(本当は革茸^{カウ}だが、香茸ともいう。又この文書では川茸とも書いてある)のような茸類、ワカメ、カジメ、コンブ、ヒジキ、ホンダワラなどの海藻類が主なもので、これに果物として、クネンボ、カキ、ナシなどの果実がデザートになる。この果物として、前記水くわいが入っているのもおもしろい。蛋白源としては、各種の麩類、豆腐、湯葉などが必ず用いられて現代の栄養学的に考えても相当なものである。それにこの当時は主に米飯をカロリー源としても又蛋白源としても用いていたこと(篠田統氏が力説したように)を考えると、少くとも幼少年時を除く青壮年にも老齢者にも好適の食餌であったように思われる。

全体を通じて考えると初期の汁の香辛料として胡椒が用いられ(丁度現代のスープのように)、中後期はサンショウ、ユズが用いられていることは興味が深い。

又麩や湯葉類の名称がそれぞれいわくのありそうについている。金柑麩・すだれ麩などは国

語辞書にもものっており、すぐわかったが、安平麩・うどん麩・あわ麩など判明しない。安平豆腐というのがあるのでそれに類した形や色を持ったものが安平麩であると推察されるが、うどん麩・あわ麩などはうどん状・粟状であるとしかわからない。

それと共に初献・二（献）・三献などの酒の肴にまんじゅう・あんころ餅などがあり、今の上戸の心理（甘いものと酒がふさわしい）と全く異なる。昔兵隊さんの酒保にあんパンと酒が一諸に売られていて、労働のきつい初年兵たちが休養の合間にあんパンを肴に酒をのんでいた光景を思い出す。それと酒が余りよいものでないとすると、すっぱくて安外甘いものが味覚的に合っていたのかも知れない。

又アラセイトウ（今は観賞用にのみ用いられるアブラナ科の植物）が2～3度メニューにあげられる。十六嶋苔・水前寺苔・神馬藻のような珍奇な海藻・淡水藻・岩茸・革茸（香茸）のようなふしぎなキノコ類がふんだんに用いられることはやはり御馳走として精進料理にかかせぬものであったようだし、祇園坊・御所柿のような柿も甘味果実として必須のものであったろう。乾果としての祇園坊が見つからぬ時は求肥でなり形を作って供したりした。

なおにんじんは当時新渡のヤサイであつたらしく、今ではほとんど用いられることのない“はにんじん”つまりにんじんの葉がおひたしとして重用されている。里芋の茎、ずいきなどもしばしば用いられる。ひりょうず（飛龍頭）もしばしば用いられているが、これは南蛮菓子 Filhos でなく中に具を入れた豆腐油揚げになっているものと思われる。資料 No. 30 に汁、竹はとふ（竹輪豆腐）とあるのは、鳥取でよく御馳走になったとうふ竹輪ではあるまいか。

本来あご（飛魚）のすり身少々とうふのすりつぶしから作ったちくわであるが、あごの身を全然入れぬ代物もある。おそろしくまずいものであったことを記憶する。あちららということばがしばしば出る。あちらら漬という即席漬らしい。今の魚の南蛮漬に似たものようである。

精進でない祝宴の料理としては No. 61 の年不詳の料理メニューがおもしろい。材料数46種の中で動物性食品数は20種に及びしかもそれぞれのコースの中の主体を占めている。

仮にこの料理を再現すると、現在の高級料理店では何万円かかるかわからない。

これがどの時代に、又どのような祝儀の席に用いられたか判明しないのが残念である。栄養学的にみたときや動物性蛋白の過剰が心配される。もちろんこの全部を食べたわけではあるまい。そしてこれは一世一代の大ぶるまいである。ふだんは豆腐汁、ごぼう・にんじん・大根・あぶらげのたき合せ、たまにいわしやさばの干物といったつましい食膳であった大阪町人の食生活を思えば、たまにこういったハメをはずした大ごちそうも当たり前である。

又精進サシミとしてこんにゃく、岩茸、くわい、なし、きゅうり、各種の麩、羊羹類、白髪大根、くり、ひじきなどをアチャラ酢とかいり酒（わさび）などと食べている。ここでサシミとナマスは一応分けてあるが材料は何れも似たようなものである。ただナマスは調味料でもうあえてあるらしいが、サシミは調味料が別になっている点が異なるものと思われる。中にかす□□、資料 No. 57 というのがある。多分かすてらと思われるが、もし仮にカステラとすると、

余り甘くない料理カステラと思われ、他の^{ジュンサイ}蓴菜まき、^{シヨウガ}生姜と調和したものだろう。

なお初献に台引というのがあり、よく衣掛蓮根矢切というのがあるが、多分矢羽根形に切ったレンコンに衣をかけて油あげにしたもののように思われる。

初期のメニューに茶の代りに御湯とあり、その下に香煎とあるのは、炒り米の粉・陣皮（みかん皮）、ウイキョウなどをまぜた香りの高いのみ物であったようである。

おわりに

これで“助松屋文書”冠婚葬祭部の献立の吟味をおえておく。痛感したことはさすが豪商の大人数を集めての宴会でも、精進料理では、いかに^{ソイ}贅をこらしてもこの位のものである。ただ岩茸とか香茸は当時でもなかなか入手困難であったと思われる上、麩・ゆば・とうふなどいろいろな趣向をこらし、松露などもいつも入手できるものではない。又当時きわめて入手困難な砂糖をふんだんに調味料に菓子に用いたこと、相良布（遠江国相良庄に産するカジメ）とか加太布（紀州加太に産するワカメ）など遠地の海藻を用い、ホウキ草の実のおひたしを作るなど当時としては大変なゼイタクであったろう。椎茸も現在のように入手が簡単でない。又せん切にしたり、茶釜にするほど大きく軟化させたウドもゼイタク品である。アサクサノリも現代よりもっと入手困難であったはずである。何れにしても現在のわれわれとしては、1761年から1852年に及ぶ古文書をよく整理し、又、これを保存してきた助松屋および奥野家の累代の家長および相続人に感謝の言葉を捧げ、又これをわかり易い活字体に直していただいた近江晴子氏に感謝を捧げる。近江氏は又この文書を上梓するようになったイキサツおよび、助松屋最後の当主伊太郎氏に対する悲痛な思いを本書の末尾に記載されている。いつの世にも「正直者は馬鹿をみる」例として、よみかえしながらわたくしは伊太郎氏の霊にも感謝と同情のこもった礼をささげたい。

参考文献

- 近江晴子（校定兼発行者）：助松屋文書一大阪・靱干鰯商の記録非売品（印刷実費頒布）昭53.2.20
 吉井始子（編）：翻刻江戸時代料理本集成（1～4巻）臨川書院 昭53.10.1～54.6.30
 吉井始子（監修）：江戸時代料理本集成（精進献立集初編及び二編）

（本学教授一栄養学）