

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—

(第二部)

The Study on Ceremonial Cookings Cited on The “Sukematsuya-Monjo”

(The Documents about “Sukematsuya”)

—The Restoration of Yedo-Era Cookings and Their Nutritous Values—

(Part II)

渡 辺 正

は じ め に

前回、助松屋文書について紹介と同時に、その冠婚葬祭料理について説明した。その時考えていたことと現在研究をつづけるうちに考えが変ってきていることに気がついたことや、当時全くわからなかったことが、段々解明されてきたので、これについて報告する。

ことに前回報告したように、“竹輪”とか“かまぼこ”などの名称があり、“しらす”とか“みどりかき”などかなり動物性食品と考えてもよいようなものが、あることにつられて、“□しん”を“にしん”ではないかと推定した。しかし後で料理書ことに“豆腐百珍”などを見ると、豆腐だけを原料として、竹輪やかまぼこを作っていることに気がつくと、“みどりかき”とか、“帆立”なども植物性食品つまり豆腐とか湯菜などを原料として作ったものかも知れない。まして□しんなど、人じん(人參)かも知れぬと思うようになってきた。今回は湯菜、豆腐、麩など主に加工食品について、その栄養、加工法など議論してみたい。

(I) 加工食品について

“はじめ”に論じた通り、魚介類を全然使用しない精進料理とすると、当然、大豆からの豆腐類、湯葉類、および小麦粉からの麩類が主要な蛋白源であることは自明のことで、これに脂肪成分を附加するとか、^{モンチン}銀杏、ごぼう、にんじんなどを加えて歯ごたえを増した飛竜子(がんもどき)などが好まれるのは当然と云えよう。今ここに、番号順にその使用状況を表にしてみる。

第1表 分類別加工食品

No	麩 類	湯 葉 類	そ の 他
1	金柑麩、かすてら麩	玉子湯葉	大竹輪、水織
2	揚げ麩	巻湯葉	
3	浮麩	揚げ生湯葉	琥珀糖、厚焼(豆腐)
4	うどん麩	まき湯葉	山吹豆腐
5	揚げ麩、粟麩		
6		湯葉	大竹輪豆腐、むすび生揚
7	揚げ麩、かすてら麩	管湯葉	いとこん、角あげ豆腐
8	揚げ麩、鳴門麩	結び湯葉	
9	揚麩、粟麩	生結湯葉	紅粉水織、衣豆腐油揚、白髪菜麵
10	安平麩	巻湯葉油揚	田楽(豆腐)
11	揚麩		凍豆腐、凍苧蒻
12	半湯麩	生湯葉	薄焼豆腐
13		生湯葉	氷豆腐(衣も揚)
14	安平麩、揚麩、麩		豆腐(ぼくち)、豆腐油揚、雷豆腐
15	おぼろ麩	結湯葉	糸苧蒻
16	揚麩、紅葉麩	玉子湯葉	糸苧蒻
17	揚麩、養老麩		薄焼豆腐
18	御所麩	千枚巻湯葉	
19	露麩	加葉湯葉	
20	露麩	湯葉	
21	御所麩	稲湯葉	
22	揚麩	巻湯葉	
23	揚麩、難波麩		竹輪
24	揚麩	揚湯葉	竹輪
25			苧蒻、飛竜子
26	揚麩、加葉麩		竹輪
27	麩		くわえ豆腐
28	養老麩	結湯葉	
29	大角麩(切重) 栗入大相良麩	千枚巻湯葉	いとかぐら
30	相良麩、油揚麩	生結湯葉	
31	安平麩	お湯葉	豆腐、飛竜子
32	養老麩		小竹輪
33	揚麩、うどん麩	揚加葉湯葉	
34			苧蒻
35	養老麩		白玉豆腐
36	小丸山麩	結湯葉	安平豆腐
37		生湯葉	苧蒻、氷豆腐
38	御所露麩	東寺湯葉	竹輪豆腐
39	相良麩		豆腐、飛竜子、苧蒻
40	相良麩、大苞麩	結湯葉	薄焼豆腐
41	おぼろ麩	巻湯葉	高野豆腐
42	うどん麩、大苞麩		雷豆腐
43	苞麩		高野豆腐、油揚細切
44			焼豆腐、飛竜子、糸苧蒻

No	麩 類	湯 類 葉	そ の 他
45	大苞麩		
46	大角麩	巻湯葉	豆腐
47	苞麩、相良麩	加菜湯葉	蒲鉾
48	揚麩		白玉豆腐
49	麩	加菜湯葉	
50	大角麩、紅葉麩	湯葉	焼豆腐
51-1			豆腐生揚
-2		巻湯葉	苧蒻
-3	養老麩		油揚
-4	安平麩	結湯葉	油揚
52-1	麩(生姜)、露麩		油揚
-2	苞麩	巻湯葉	豆腐
53		かせ湯葉	雷豆腐
54	餅麩、すだれ麩	結湯葉	
55	青すだれ麩	湯葉	竹輪
56-1			生揚、豆腐、苧蒻
-2	露麩、青麩	巻湯葉	
57	かす <small>てら</small> 麩	結湯葉	
58	加菜御所麩		油揚
59	麩、とうきび麩		
60	揚麩	巻湯葉	油揚
61	小丸山麩		豆腐(ごし)

(1) 麩について

麩ということばが用いられているが、養老麩は後で述べるように、麩というより豆腐製品であることが明らかであるから、これを除いて議論する。

麩という名称の中で、その形状、色彩から名づけられたものをあげると、金柑麩、かすてら麩、あわ麩、紅葉麩、青麩、鳴門麩、とうきび麩がある。その外形状からみて、うどん麩、すだれ麩、相良麩、餅麩、露麩、浮麩、大角麩、おぼろ麩などがある。

この外地名にもとづくと思われるものに、御所麩、難波麩、小丸山麩がある。

もっともよく用いられたのは麩を油で揚げたものであり、18例の多きに及ぶ。

ただ麩とのみ記されたものが5例ある。前述の加工麩の中で金柑麩、すだれ麩および相良麩については普通の辞書たとえば広辞苑などにその説明があり、金柑麩は果物の金柑に似た形状と色彩を有する加工麩で僧堂でよく用いられる。すだれ麩はうすく製し、すのこの間にはさんで、すだれ目をつけて作ったものとあり、相良麩はすだれ麩の厚いものと説明してある。

かすてら麩、あわ麩、鳴門麩、安平麩などはそれぞれ同名の豆腐製品があるのでこれを紹介しよう。

(1) かすてら豆腐(原文には“加須底羅乳(カステラトウフ)”とある。)は、「上々の古酒と煮沸(にかえし)、酒香(さかけ)なきほどにし、豆腐を全(まる)ながら、とくにひたるほど入れ、文武(つよからぬ)火にて煮(に)る。一旦はふくれて大きになり、又始(はじ

め)よりしまりて小(ちいさ)くなるを度とす。」とあり、昔の酒の黄金色で煮しめた黄金色をかすてらに見立てたのであろう。一方一種のかすていらとあるのは「豆腐よく水をしぼり、甘酒のしぼり汁よくすり合せ蒸す。調和(りょうり)好み随ひ(したがひ)なり」とあり、甘酒の汁とすり合せて蒸したものを、やはり“かすてら”という。

(ii) 粟菽乳(とうふ)は「しき葛餡に擦(おろし)山葵置き、おぼろ豆腐の烹調(にかげん)よきを湯をしぼりてもり、其の上へ鶏卵(たまご)の煮ぬきの黄(きみ)ばかりを密(びっしり)とふるなり。」とあり、この中の豆腐の代りにおぼろ麩を入れたら、すばらしい御馳走になるであろう。

(iii) 鳴門麩 これに対応する鳴門豆腐は見当らないが、これと同じものとして、渦まき豆腐というものがあるので、これを紹介する。

“渦まき豆腐” 水禅寺海菜(水前寺苔)をしきひろげ、豆腐よくすり、鶏卵白(タマゴノシロミ)つなぎに入れ、上へまんべんに海菜(ノリ)のあつさ倍によくしきのべ、まきたて干瓢にてくり、よく蒸して味つけ、小口ぎりにす。畢竟(ヒッキョウ)前編松重ねをまきたるものなり。”

(iv) 安平麩 この「安平」の名の豆腐(安平豆腐)があるので、これを紹介する。

アンヘイ菽腐(トウフ) おぼろ豆腐を小茶甌(チャワン)へ入れ、中へ松露(ツチ)一つ二つ包み入れ、蒸すなり。茶甌(ワン)むしの製の如し。葛あん、擦(おろし)山葵。

麩は小麦(フスマ)もしくは小麦粉を水でよくねり、グルテンを凝集させ、布の袋に包み水中でよくもみ、デンプンを除去したのち、フスマの場合はセンイを除去して製造する。これが生麩(ナマブ)であり、この生麩をいろいろ加工して各種の麩をつくり出す。

この加工の際適当な形状、色彩にできるので、あるいは渦巻状にして鳴門麩とし、黄色にしてカステラ麩とし、同じく黄色の麩の表面を粟粒状にして粟麩とすることもできるであろう。しかし〇〇豆腐の造り方と同じように古酒を煮たせ、アルコールを除去した液で煮つめて、黄色をしたふわふわの麩をつくったり、くずあんの上にワサビをおろしかけ、生麩を入れ、卵黄の煮ぬきを粉碎してかけたもの、水前寺のり又は浅草のりをまき込んだ麩などは味とか栄養価が増進しており、風趣に富んだ食品と云えよう。

苞麩の如きもおそらく苞とうふの製法(とうふよく水をしぼり、醴をすりませ、棒の如くとりて、竹簧(タケササ)に巻き蒸して小口切にす)のように、生麩に甘酒をませ、竹簧に巻いて作ったものであろう。

紅葉麩も単に紅色に着色し、もみじ型に成形しただけのものか、又は紅葉豆腐の製法に示されるように、唐辛子(しんと種子を除いたもの)を酒で半日ばかり煮て、細かく刻み、生姜のはり刻み少しと一緒にして、生麩とませ、豆腐一丁ほどの大きさにし、まるのまま揚げて、小口切にして、蒸して、ふくさ味噌を水でのばし、温めてしきみそにして食べたものかも知れないが、このような唐辛子の粉末を入れて着色した紅葉型のものかも知れない。

これら加工麩の中で養老麩だけは異質の存在で、全く豆腐製品である。養老麩は「精進料理献立集」によれば、「こんぶ出し仕立(したて)、醤油かげん、煮えた豆腐を入れ、又煮へ上りたるとき、茶碗(チャワン)へ入るなり」とあり、多分昆布をしいて出しを作り、醤油を入れて味を加減し、一度煮た豆腐を入れ、もう一度煮え上ったものを茶碗に盛り、普通はおろし大根をのせて食べるのだそう。このような例、つまり麩という名称を持ちながら、その実は豆腐製品であるところをみると、外の麩の名称を附した製品の中に、実は豆腐製品が含まれているかも知れない、例えば安平麩とか、かすてら麩のようなものは、実は豆腐製品かも知れない。しかし一応これら名称の通ずる製品は豆腐の代りに麩(生麩)で作られたものと考えておく。

(2) 湯葉について

麩の使用例は89例、豆腐および豆腐製品の使用例は87例の多きに及ぶのに、湯葉の使用例は僅かに43例である。つまり麩や豆腐の使用例の半数以下である。このことは麩や豆腐に比べて、湯葉の生産法がむずかしいこと、又生産量が少ないことにもその原因があるのかも知れない。この中でいちばん多いのは湯葉をまいた巻湯葉、湯葉を結んで作った結び湯葉で、おそらく乾燥物であろう。これら湯葉製品の中で、油であげた揚げ湯葉、銀杏とか、昆布をきざんだもの、にんじん、ごぼう類を切刻んだものなどを入れた加薬湯葉、玉子湯葉や稲湯葉のように着色しその形状を似せたもの、東寺湯葉のように、地名または、寺社の名を冠したものもある。

“生湯葉”とことわったのが6例あるが、これ以外にただ“湯葉”というのものもある。これは乾燥品かも知れない。

(3) 豆腐(豆腐製品)およびその他の加工食品

第1表で麩類、湯葉類およびその他に分類したが、その他の中で竹輪やかまぼこを豆腐製品とすると、103例の中で87例は豆腐製品で、残りはコンニャクとか水繊である。豆腐類の中でいちばん多いのは、ただ豆腐として使用するもので、43例ある。次に竹輪型、又はかまぼこ型(枚付)をまとめてかまぼこ類とすると、これが9例ある。又豆腐揚をまとめると11類例あり、氷豆腐、飛竜子(ヒナウズ)がそれぞれ4例ある。安平麩の所で説明した安平豆腐が1例あるし、焼豆腐も6例ある。

豆腐竹輪、豆腐かまぼこの製法を次にのべることにする。

(1) 竹輪豆腐(大竹輪豆腐)

玳瑁環(チクワ)豆腐については「豆腐百珍」正編に名称のみ出ており、説明はない。大玳瑁環(オオチクワトウフ)は「豆腐百珍」続編に説明があり、同時に小中の「ちくわとうふ」についてふれている。原文をかかげる。

「大玳瑁環(オオチクワ)豆腐、小中の竹輪豆腐は世に多くなすところなれども、^{チヨウ}苧^{メノ}挺を羅紋を去り、角とりて^〇棒の形になし、真中へ丸き木の芯をさし、烙鍋(カシナベ)にて転(コ

カシ) 炙(ヤキ)にす。調味好みに随う。』

これをみると大きな豆腐を丸のまま焼くのであり、小中の竹輪はおそらく、豆腐をすりつぶして、木の廻りにぬりつけて焼くのであろう。ただこの方法では大きなものは粘着力なく、ぼろぼろと落ちるため、豆腐の形のまま比較的軟いものを焼くものと思われる。

以前、筆者は鳥取において、トビウオのすりみと豆腐のくずしを混合した竹輪豆腐を食べたことがあるが、トビウオのすりみがほとんど入らない豆腐竹輪を食べて、何とも味気ないものよと思ったことがある。精進の竹輪は鳥取の竹輪豆腐よりさらにまずいもので、いり酒とか、醤油、ワサビの調味で食べたものに違いない。

(Ⅱ) 蒲鉾豆腐(肉麩とうふ)

胡桃をむき、しばらく湯に浸けおき、渋皮を去り、よく磨りつぶし、豆腐よく水をしばり、七分豆腐三分胡桃にまぜ、すり合せ、杉板に肉麩の如くつけ、よく蒸してすこし炙くなり。よき程に切りて羹(にもの)のさしこみに用ゆ。下物(サカナ)に用ゆるときは初より豆油(ショウユ)、酒塩にて味つくるなり。

(Ⅲ) 白玉(又は白玉豆腐)

白玉はふつう、糯米(もちごめ)の粉で作った団子又は餅を云うが、この白玉は豆腐で作ったものを云う。白玉(豆腐)はハンペン豆腐とも云い、長芋をよくすりつぶし、豆腐(水をしばったもの)をすり、この二つをすりまぜ、丸い形に成形、美濃半紙に包んで、湯煮するという。

(Ⅳ) 雷(かみなり)豆腐(雷霆豆腐)

「香油(ゴマアブラ)を炒りて、豆腐をつかみくずして、打入れ、直に醤油をさし、調和(かげん)して、葱の白根のざくざく、おろし大根、おろし山葵うちこむ。又すり山椒もよし。』

胡麻油を加熱した中に豆腐をくずして入れるので、ゴロゴロ音がする。さらに醤油をさすので、益々大きな音がするので、雷鳴の如くなるのであろう。「かみなり午房」なども同様に炒り上げて、又醤油をさした時の音の形容であろう。

(Ⅴ) こごり豆腐(氷豆腐)(高野豆腐)

豆腐百珍には「凍(こごり)豆腐」と「玲瓏(こほり)豆腐」を分けて、前者をふつうの現在の意味の凍結乾燥豆腐とし、こごり豆腐を寒天ゾル液で豆腐をたきしめ、これを冷却して用いる。つまり、寒天ゲルで透明に氷状になったものを用いるといい、区別している。

玲瓏(コオリ)豆腐はたしかに趣向としては面白く、みばはよいものと思うが、さて味はどうであろうか。一応ここでは、氷、凍豆腐を同一物とみなしておく。

(Ⅵ) 山吹豆腐(棣棠花菘腐)

白花(うのはな)豆腐の変法である。白花豆腐は、豆腐をさっと油であげて、二時間ほどさまし、醤油一杯、水一杯、酒三杯の混合液で煮たてる。これを器に入れ、上に山の芋の湯煮し

たもの水気を除き、節でこした粉（薯粉^{ジョコ}）をふったものである。このジョコの代りに卵黄の煮抜きの粉をふったものを山吹豆腐と云う。又は大賽^{サイ}の目に切った豆腐をザルに入れてふりまわし、角をとってからクチナシの実の色素で着色させ、醤油のうすい液につけて焼いたものも“山吹豆腐”と云うことがある。「文書」では、ふきを煮占めたものをとうふでまき、煮たものを山吹豆腐と云っている。

(vii) 飛竜子（ヒレウズ）

飛竜子は関東方面で云う“がんもどき”である。

元来はポルトガル菓子の *filhos* のなまりで、日本でも古い時代は餅米の粉、卵で作ったケーキを油で揚げ、砂糖液に浸してから、金米糖をふりかけたもので、勿論ポルトガルでは小麦粉のケーキであったらしい。これが普茶料理などの影響を受けて、「豆腐水をしぼりよくすり、葛の粉つなぎに入れ、加料^{カキク}に皮牛蒡^{キンナン}の針、銀杏^{キンナグ}、木耳^{キノコ}、麻子^{オノミ}、又小穀^{サイ}のものにはやき栗^{クリ}子^{クワイ}か慈姑^{クワイ}か一品入るべし、加料^{カキク}を油にて炒りつけ、麻子は後に入れ、とうふに包み、大小宜しきに随ひ、又油にて煤（アグ）る也。あり酒におろし山葵或いは白酢に山葵の針おくか、又は田楽にして青味噌^{ケン}に罌粟^{ケン}をふる。ヒレウズ一名を豆腐卷（トウフケン）とも云ふ。」となった。

(viii) 焼豆腐

これには2種類あり、薄焼豆腐と厚焼豆腐である。これは現在でもお豆腐屋さんでみる通りであるが、「豆腐百珍」には「厚やき豆腐」なる名称の加工豆腐がある。これは「平鍋に油をひき、豆腐をうちこみ、水気なしに麦塵（ウドンの粉）少し入れ、初より酒塩^{シヨウユ}、生豆油入れ、和調（アンバイ）し、わり銀杏^{キンナン}、木耳^{キノコ}、松露、其他、前編ヒリュウズの料（ぐ）あわせに入れ、文武火（つよからぬひ）にて煮る中に、金七（カナジャクジ）にて液（しる）をいく次（たび）もすくひとり去るなり。よく煮て底少し焦げつくほどの烹調（にかげん）にて鍋をうつむけにうちあげ、焦（こげ）を削り去り、いかやうにもきりかたして、温かなるを出す。」とある。どうもふつうの焼豆腐と異なり、一種けんちん汁の変法の様にみえる。「文書」にみえた“焼豆腐”はこのような手のこんだ料理ではあるまい。

このような豆腐製品の別に、デンプン糊で作った“水織”や、各種の菑蕒類（13例）が用いられている。「いとかがら」という食品が記載されているが、恐らくこれは「糸菑蕒」ではあるまいか。

この外“琥珀糖”なるしろものがある。辞書をひくと、“煮とろかした寒天に、砂糖とうこん粉を加えて煮詰め、レモン油又は橙皮油を混じて冷却凝固させたもの”とあり、一種琥珀様の光りを発つジェリーであったかも知れない。これを刺身として食べるのだから、驚ろきである。炒り酒にわさびを入れて食べるのだから、余り甘いものでは具合が悪からう。

このようなさしみの中に紅羊羹などもあるのだから、この羊羹も余り甘いものではないだろう。しかし別に“琥珀糖”という卵製品もある。これは“料理山海郷”にてでている加工食品で

ある。“琥珀糖、寒の内、桶へ水を入れ、玉子を一つ入れて、塩を入れれば、玉子うき上る、其の節玉子何ほど成りとも入れ置き、夏に至り、取りいだし、玉子をわる。白みはながれ、黄目(きみ)赤く堅まるを焼塩にてもちゆるなり。”とある。何となく皮蛋(ピータン)、糟蛋(ツアウタン)などの製法を偲ばせる。

白髪素麺なども本当に細長くひきのばしたそうめん、現在も関西の三輪地方で作っている。

なお No. 4 に台引(膳部に添えて出す肴、菓子^{さかな}の類、台引紙の上に載せる)横雲とあるものがある。どんなものか判明しなかったが、“精進料理献立集(文政2年4月出版)(覆刻版、昭53年、臨川書店)¹⁾に

“だい引、横雲、浅くさのり、㊦よこぐも切口図、是は市町のだい引やにあり。”製法は、“薩摩芋塩蒸し、皮取り、磨り碎き、餛飩粉入れ、白砂糖入れ、よく磨りませ、さて半分はそのまま、半分は青砥^との粉にて色つけ、まな板の上に濡れ布巾を拡げ、其の上へ薯の磨りたるをひらたくならし、其の上へ又青きをならし、小口より巻きずしの如く巻き、布巾に包み、蒸籠(せいろう)にて蒸し、小口切る。浅草のり四角に切り、火とりて。”とあるので、およそは判明する。

(II) ヤサイ類、海藻類、菌茸類、果実類について

精進料理の特徴として、魚介、鳥獣肉など、いわゆる生臭(なまぐさ)物を用いず、しかも御馳走とせねばならぬので、何となく歯ざわりで、肉や魚介に類似した菌茸(きのこ)類や海もの匂のふんぶんする海藻類が多用されるが、何といても主力はヤサイ類である。ヤサイは本来野菜と書くべきものであるが、何か大ききょうで、ふつう野菜といいならわすか、野菜ということばは、本来食用となる野山菜に用いられたので、まぎらわしく、ここでは片仮名で“ヤサイ”と書くことにする。

(i) ヤサイ類について

ヤサイはふつう、茎葉菜類、根菜類(この中にサトイモ、サツマイモ、ヤマイモなど芋類も含める。但しこの時代はまだジャガイモは入っていない)、果菜類(ナス、キュウリ、トウガン、ユウガオなどがある。まだもちろんトマトは入っていない)などに分類される。また栄養学的にみると、黄緑ヤサイ類と淡色ヤサイに区別され、黄緑ヤサイは、カロチンを含みこれがビタミンAに転化される点ですぐれており、当時の食生活では、牛乳とか乳製品は一切なく(もちろん一部の大名は牛をかい、これから牛乳、バターなどを食べていたようであるし、富裕な大商人も手を廻して、オランダ商館から輸入されるバターなど入手して当時不治の病とされた労がい(肺結核)の治療に当たっていたようであるが)、主にビタミンAの摂取はとほしい鳥獣肉や魚介類にたよっていたことを考えると、油脂と共に用いない場合、カロチンの吸収率

は非常に悪いことを考えても、相当な効果を与えたものと思う。

この献立による限りでは、紫蘇菜とか、ホウレン草、貝割菜、ミツバ、菊菜（春菊）、葉大根、葉ニンジン、水菜、松菜、サヤ豆（多分サヤエンドウであろう）、トウガラシ、セリ、アカザ、ワラビなどが、黄緑ヤサイの主なものである。献立の中で特に注目されるのは、松菜とか、アカザ、セリ、ミツバ、ウコギの若菜など、野菜や准野菜が目立ち、現在ではほとんど食用に供されない大根葉、ニンジン葉もこのような盛餐に堂々と用いられている点を強調しておこう。もちろん大正4年（1915）に生を享けた筆者など、故郷が雪深い新潟県であったせいか、ふだん大根葉、ニンジン葉を食べさせられて育ったので、余り奇異には感じないが、それでも御馳走には思えない。ましてアカザなどは終戦前後の窮乏時にむりやり、おひたし、汁の実にして、そのざらざらした舌触りに違和感をおぼえた位で、大してうまいとも感じなかった。ので、ふしぎな感じがする。淡色ヤサイでは、大根、カブラ、サトイモ、サツマイモ、ヤマイモ（大が長い長芋と記される）、冬瓜（トウガ、又はかもうりという、現在では東京方言につられてトウガンということが多い）、くわい（水くわいというのがあり、これは多分、スゲの仲間のクログワイであろう。ふつう、生で食べて、広義の菓子（くだもの）に用いられた）、ゴボウ、タケノコ、フキ、ウド、ミョウガ、蓮根、ユリネ、チョロギ、文豆もやし、胡瓜、越瓜（主に奈良漬として用いられた）、ヒルガオ（主に干瓢（カンピョウ）として用いられた）、青豆（多分青ダイズ）、平豆（多分大豆を水につけ、うるかせ、布に包んで、板の上でたたいて、平たくしたもの、打ち豆とも云う）などがある。

今考えると奇妙なものにアラセイトウがある。現在は主に観賞用として栽培される^{カキ}花弁の一種でふつうストックとよぶ。これを食用にしたから、驚く。もっともアラセイトウはアブラナ科の植物で、その若い時は軟らかく案外うまいかも知れない。なおクワイの仲間^{カキ}で吹田くわいと云うのがよく出てくる。これは植物学的にはオモダカの変種で牧野富太郎氏によると、京阪の湿地帯、水田に野生し、その中心地が吹田村であったため、吹田くわいなる名称がつけられたという。小粒でますに入れてはかったので、“はかりくわい”とも云われたという。珍味として、旧幕時代に宮廷や、仙洞御所に献上されたといひ伝えられている。現在の吹田市でも有志の人が細々と栽培しているが、絶滅にひんしている珍しいヤサイである。又随所に天門冬というのが出てくるが、これは天門冬（てんもんどう）、和名クササギカヅラといひ、この根を砂糖漬にして食べる。

アスパラガスの仲間^{カキ}で、学名を *Asparagus cochinchinensis* という。漢方薬としても用いられる。

尚香辛料および香辛料的ヤサイとして、ユズ、サンショウ、トウガラシ、コショウ、シソ、ウド、ミョウガ、カラシ、ゴマなどがあり、それぞれ、刺身（さしみ）とか汁に用いられている。胡椒、割胡椒が吸物の吸口としてしばしば用いられた例が、この献立表の前半にいちじるしいことを前報で報告しておいた。

又これが後半では主に山椒と柚子ゆずに変わることに注意すべきである。

(ii) 海藻類について

コンブ、ワカメ（カダメ）、カジメ（サガラメ）、ミル、ウミゾウメン、アオノリ、アサクサノリ、スイゼンジノリ（これは海藻でなく淡水藻であるが、便宜上のこの中に入れた）、ヒジキ、ホンダワラ（神馬藻）などがある。神馬藻はその名のめでたさから正月の食いつみ（蓬莱ともいう）とか、婚礼の席のハマグリと一緒にしておすましの具になることが多い。過日筆者もこのご馳走にあずかる口福を得たが、きわめて軟らかく、風趣に富んだものであった。昆布も度々用いられているし、この献立表には表面用いられていなくても、“だし”として吸物や旨煮に用いられたことは想像に難くない。又菓子昆布とかぎょうひ昆布など、菓子としての使用や、“台引”として、初献に用いられることもある。

アサクサノリも浅草という地名を冠したもの（栽培品）もあるが、十六島海苔（ウブレイノリ）といい、島根県の海岸に自生する特殊なものもある。

又加太布（カダメ）とか相良（サガラ）布といった地名を附した各種の海藻がしばしば用いられている。

(iii) 菌茸類について

キノコ類もすこぶる多用されている。これはそのこりこりした肉質の菌体のかみ味が肉や魚に酷似していることと共に、一度乾燥したものは軽い加水分解をうけて呈味物質例えばグアニル酸などのような旨味成分に変化していることが、料理全体の味を向上させて、ぜい沢な魚鳥の風味にあきている人々にも新鮮な味覚をもたらしたからであろう。

もっとも多く用いられたのは、椎茸であって、その生、乾燥物、小、中、大といろいろの種類があり、その料理の如何によって、用い方が異った。次に松茸で、年間季節でないときは、塩漬のものや、乾燥物をもどして用いた。料理書には、乾燥物をうまくもどすと生と同様の香気を出すとその秘伝を記したものさえある。次いで革茸かうたけ（川茸）とか、香茸かわたけとか書くこともある）で苦味を有するが、皮革様の触感と菌ざわりを持ち、味の付け方では肉を味わうような感じを楽しんだ。松露も各地の松林に叢生したらしく、しばしば用いられている。キクラゲも時々用いられ、その菌ざわりを楽しんだ。岩茸は実はキノコではなく地衣類であるそうであるが、人跡未到のけわしい崖などに生じ、これを採集する人はロープを利用して、危険を冒して採取するため、昔物価の安い時代でも相当に高価なものであったらしい。

(iv) 果実類について

キノコや海藻についての豊富さに比べて果物は割に貧弱である。水物とか冷やし物として、ナシ、カキ（祇園坊、御所柿、窪柿など）、柑橘類として、ユズ（香辛料的に使用）、九年母、金柑、ミカン（多分現在でも時々見うける紀州のはかりみかんではないか。種子（タネ）が多く、小さいが味はかなりよい）、などである。この外豊後（梅）炊きとか、長芋砂糖炊きとかいうのがあり、何れも水煮してから砂糖をかけるとか、砂糖水で煮詰めたものであろう。

筆者の父は軍人であったにも拘らず、酒が駄目で甘いものに目がなく、青梅の熟する頃になると、青梅を沢山仕入れ、もちろん梅酒や梅干にもするが、水で煮て、どろどろになった梅にたくさん砂糖をかけて食うのが好きであって、筆者も少年の頃よくお相伴したものである。“文書”には“なし子”とか“かきこ”と書いてあり当惑したが、これは梨子とか柿子つまり“なしのみ”、“かきのみ”を意味する“子”を植物名たる柿、梨の下につけたものと判明した。“栗”とか、“胡桃”など堅果類も出てくる。この中で、くるみはごまなどと同じく香味料に用いられたものと察せられるが、银杏なども栗と並んで、料理の材料の一つであった。柿^こ、梨^こと反対に現在ユズと呼ぶ柚（ゆ）は柚子（ユーツー）の中国音のなまりで、呼ばれるわけであるが、当時は柚（ゆ）とだけいい、輪柚（わゆ、輪切にしたユズ）、花柚（花のついたユズ）などと呼称した。稀にはあるが“ブドウ”も果物として食べられているが、吸物として、白髪そうめんと共に割り胡椒を吸口にして食べられている。現代では思いつかない趣向である。

食品材料についての吟味はこれで終わっておく。後若干、調味料とか、菓子類について言及したいが、締切りも経過したし、ほぼ原稿枚数制限もぎりぎりきたので、一応これで筆をおくこととする。

“文書”をよくみるうちに、気がついたのは、当時の宴会が御馳走と共に飯を食べ汁をのんでしまうことで、一応は腹がみちた後、一献、二献、三献と肴を食べながら、酒をのむことである。この初献の肴は前項にも記載したように余り酒の肴らしくない、さつまいもとか、祇園坊（柿）とか茶巾芋とか、青のりもち、求肥混布、栗砂糖煮、天門冬（砂糖漬）、まんじゅう衣揚げ、ぶどう、くねんぼ、あげせんべい、長いも砂糖だき、革茸砂糖煮、よせぐり、まきまんじゅうなど、お菓子すなわちデザート類と並んでいる。もちろん酒の肴にふさわしいもの多数あることはあるのだが。

後段というくだりには決って、まんじゅうとか、あんもちがでてきて、びっくりする。

その後に又軽い料理たとえば口取とか、吸物とか、水菓子がでて、御湯つまり後世の茶がでてくる。その他に見事に作ったかざり菓子がでてくる。というよりは、初めから作りつけてあるのだろう。No. 16 釈了寿（三代目）の百日忌には、御菓子として、“阿波屋、岡崎橋、よしや庄七より仕入れた”と記し、“切竹に、ぼたん花、有平糖、竹は黄色に、ぼたんは赤と黄色、何れも押物（米、小麦粉と砂糖で固めて押して成型する）、しめて三品、一人前のかかりが銀23匁かかった。有平糖は別で、1人前に8、6分であつらえた。この外に花千鳥（是布つけて）、かやの実二つ付けて、この代金に64文かかった。その外、とらや（まんじゅう）10個入りの包を10包注文してくばったとある。さすがに豪盛なものである。

又果物で作作物を造った例もある。No. 36には冷し物（木具台で）、牡丹の作り花（紅白）、山のようにして、まん中から滝が流れおけるようにして、水の代りに大根で（多分細く切つて）、致し候。これに梨と御所柿をすえてある（岩にでもみたてたのか）。

ま と め

助松屋文書にててくる献立をひもとくうちに、前回判明しなかったことばが段々にわかってきたが、今度はかえって、前回わかったように思ったことが、詳しく考えるうちに、また不明になったものも多い。殊に異ったものを同じ料理名でよんでいる場合も相当あり、それについては更に解明を急ぎ度い。さすが豪商の家の冠婚葬祭料理で、度はずれて豪華なものも2～3上げられる。なおこの文書の編さん者、近江晴子さんに、匡底の古文書のうち不明の点を御教示願ったが、筆者の当て推量に反して、荘重で厳正な崩し字で、筆者の推量は一つも当らず、印刷体のものと全く同じに解読せざるを得なかった。例えば“みどりがき”など、“みどりうと”とでもよめないかと頭をひねったが、全く徒労であった。

文 献

1. 料理山海郷（寛延3年、5冊）
2. 合類日用料理抄（元禄10年、3冊）
3. 豆腐百珍（天明2年、1冊）
4. “ ” 続編（天明3年、1冊）
5. 精進献立集（文政2・7年、2冊）

} 以上何れも覆刻版（昭53～54）臨川書店

追記

文献に列記した精進献立集（覆刻木）を引用した養老麩の部分の説明の解字について誤解していたことに、活字右を最近送られてきたため気がついた。これは原文
 こんぶ出したててしょうゆかげんにへたゝせふを入……（以下略）……
 とあったのであるか、「ゝ」の部の印刷が不明瞭であったためと「せ」の部分が草字態特有のやゝこしい「𠄎」であったため、「とふ」と読んでしまったのである。従って養老麩が豆腐料理であるとした部分は全面的にとり消さざるを得ないことをおわびする。