

「諸被仰出并御儀定物書抜」解説 (五)

小松原 紀子

(調理学第二研究室)

長 澤 嘉子

(調理学第一研究室)

A Decipherment of Manuscript on the
Food Directions by Naritake Matsudaira,
Feudal Lord of the Matsue Clan (5)
Noriko KOMATSUBARA, Yoshiko NAGASAWA

まえがき

本報では「諸被仰出并御儀定物書抜」のうち、嘉永四年(一八五二)六月から十一月までの十四項目を解説した。これで、天保十五年(一八四四)から書きはじめられたこの文書の百三十九項目¹⁾⁴⁾すべてを解説したが、終りの七項目(百三十三〜百三十九)については、筆遣いから、筆者が異なると思われる。齊貴は、後に齊齋⁵⁾と改め、嘉永六年(一八五三)九月には、養子定安(十代松江藩主)に家督を譲っているが、安政二年(一八五五)の御給帳では、筆者高村平九郎は「柳多鉄之助組台所奉行並塩梅料理方雇」として、その名をとどめていることから、なにかの事情により、余人が書きとどめたものと思われるた。

また、この文書を年代別、内容別に整理してみると、下記のように、年代では、嘉永年間のもの最も多く、内容では、食事一般に関するものが最も多かった。

年代一 (1835~1851年)				
天保 6~15年	弘化 1~5年	嘉永 1~4年	不 明	
9	29	98	3	
内容一				
食	事	什	器	その他
109		24		6

本文

百二十六 銀御箸、相やみ候事

銀、先欠け御箸、この以後差し出し申すまじき旨、金森勇次をもって仰せいだされ候。承り、渡部吉右衛門。

嘉永四亥 六月二十五日

右につき、翌二十六日伺い、左の通り。

銀先欠け御箸、この以後差し上げ申すまじき旨、仰せいだされ候ところ、これまで、銀御箸差し上げ来り候かどへは、代り、柳御膳箸差し上げ候てよろしくござあるべきや、この段伺い奉り候。

(朱書)

一角御箸を前へつけ、柳御箸を御向へつけ、差し上げ候よう仰せいださる旨、大河原より申し聞かされ候。

右、朱書の通り仰せいだされ候につき、又々左の通り伺い差しいだ

す。
御上置御前には、これまで、一角御箸上がり申さず候間、柳御膳箸ばかり式膳差し上げ候てよろしくござあるべきや、この段伺い奉り候。

(朱書)

伺い書の通り伺い済みの由、正井より申し聞かされ候。

四十四、四十六、百六番にも、はしについての記述がある。

百二十七 藻数の子仕法書下がり、仕立て差し上げ候事

藻数の子一重と仕法書、星野より下がり、書き付けの通り、両様にし
て、至って少しあて仕立て、差しいだし候よう、残りは直ちに上げ候よ
う、指図につき、急製の分両様に仕立て、残りも直ちに同人へ差しいだ
す。御試みも右同人。

嘉永四亥 八月四日

右、仕方書、左の通り。

藻数の子、松前産にごさ候。製しよう、一昼夜ほど水にしたし、お
使い遊ばさるべく候。

急製の節は、湯にて兩三度したし、御吸い物又は三杯酢にて召し上
がられ候てもよろしくござ候。その余は、おぼし召しにて、お使い遊
ばされ候てよろしくと存じ奉り候、以上。

八月七日

(朱書)

神馬草類の藻草に、数の子よりの子、ちょうど産みつけ候ように相成
りおり候品なり。藻のまま寸位に切りて、前、墨書の通りにして差し
上げ候。至って藻臭き品にて、藻は強く、味わいは、数の子同様の品に
て候。

6) 7)

神馬草

じんばそう、神馬藻、ほんだわらの古名、別名なりの
そ。俗に、疝気を治し、煮て食せばもろく、味よしといひ、特に

出雲民族は、早くから食用に供したというが、古く食料とした名
残りは、正月飾りとして、姿をとどめているにすぎない。

百二十八 御休息へ回り物、御神御入用の品々、通いにつけ候よう相成り

候事

一、御休息にて囃子方へ下げらる鯉節は、小買物方通いにつけ候事。
一、御神御入用につき、御入用の品々、別通いにて、御納戸中、判を取
り、相回し候間、相渡すべき事。

豆腐の湯 塩 酢 糠

一、御神御入用の薦は、物日に御入用の品に候間、通い無しに、申し遣
わし次第、相渡し候よう。

嘉永四亥 八月十九日御儀定

一、深更におよび、御粥下げられ、増し人数、ならびに、他所者へ下げ
らる御粥、増し菜とも、指図帳につけ候御儀定の旨。

同月二十二日御儀定

右の通り御儀定の旨、野沢より申し聞かされ候。承り、加藤文八。

百二十九 貝、詰めの事仰せいださる

御夜食の節、蠣貝焼き、差し上げ候ところ、夜、四つ半時過ぎに相成
り、余の貝焼きは、さもこれなく候えども、蠣の貝焼きは、久しくこれあ
り候内、漏り候て、御皿に露たまり候間、工夫いたし、右ようこれなきよ
う致すべき旨、仰せいだされ候。よつて、申し合せ候ところ、久しく相成
り候え、自然、温鈍粉しめり、柔らかに相成り、下汁通し候儀と存ぜら
れ候間、芋があるいは干瓢にて、貝の穴よく留め置き、その上を、うむ
どん粉にて詰め候え、よろしかるべしと、申し達し置き候。

嘉永四亥 八月二十二日

奉 星野 磯弥

承り 塩野 直八

蠣 かき。 温鈍粉 うむどん粉 うどん粉。 干瓢 かん
びょう。

(朱書)
亥、三月八日、鴨貝焼き、皮、切り形仰せいださる。とどめ落ちにつ
き、この先へ出す。

百三十 貝焼き鴨皮、切り形の事
畑ヶ谷御屋敷へいらせられ、小鴨三羽下がり、御手貝焼きに仰せつけら
れ、手合い差し上げ候ところ、堀江万之進をもって、左の通り仰せいださ
る。承り、加藤金三郎。

鴨皮、これまで、細かく料理、差しだし候ところ、この以後、大き
く切り、差しだし候よう。小鴨皮ならば、半身三切れほどに切り、真
鴨も、その釣り合いにいたし、差しだし候よう。
嘉永四亥 三月八日

十四、二十五番にも、貝焼きについての記述がある。

百三十一 印元、大角豆煮しめ方の事

印元、大角豆煮しめ、しわになり候よう煮しめ、差し上げ候よう。たび
々々好みあらせられ、亥、九月十六日にもごさたあらせられ、翌十七日
にも、又々ごさたあらせられ候につき、以来は、下汁に漬け候分は、差し
上げ申さず方よろしかるべしと申し合せ候。煮しめ方は、さつと湯煮いた
し、それよりしわの寄り候よう、よく煮しめ、差し上げる。別に煮
しめ方に相違はこれなき事。

印元 いんげん。 大角豆 ささげ。

百三十二 豆腐御飯お好み。うづめとうふの事
豆腐御飯、お好みにつき差し上げる。指図、星野。

花かつお かけ汁 すまし
焼き海苔 御し大根
薬味 豆ふ御飯
こぐちねぎ

豆腐御飯は、御飯を蒸籠にてむし置き、とうふは小才形にして、薄下
汁にて煮、それより水能に取り上げ、よく露を切り、御飯にまぜ、又ひ
とむし蒸して差し上げる。

(朱書)

今晚のところは、直ちに召上がられず候趣きにつき、左の通りにして
差し上げる。もつとも、御夜食いでおり候上にてのお好みにつき。

中皿 薬味 御汁碗空にて
小皿 香もの 御茶碗空にて

豆ふ御飯御食次ぎに入れ
かけ汁御鍋にて

嘉永四亥 十月五日
心得に書き加え置く、左に。

うづめとうふ。これは、豆ふ御飯の通りにして、蒸籠一重に御飯をむ
し、一重に豆ふをむし、薬味なし、かけ汁にて出す。豆ふを下へ盛り、
上へ御飯を盛り、それよりかけ汁をかけ候を、うづめ豆ふと申すなり。

(朱書)

おたずねなど、これあり候わけにもこれなく候えども、とうふ御飯と
まぎらわしきにつき、心得に、ここへ書き入れ置き候。

百三十三 白魚玉子とじ相やむ。獨活、御吸い物ばかりに御やめ

御代筆写し、左の通り下がる。

一、白魚玉子とじ、溜飲におそろしく候間、以来相やむべく候。
一、すましの吸い物に、獨活使い申すまじく候。味噌汁、差身の類には
よろしき旨、仰せいだされ候。

嘉永四亥 十月七日

奉 正井 茂平

承り 稲塚 勘十郎

使用を制限されているものは、外に、十六、十九、二十二、二十六、二十七、三十六、四十九、五十一、五十二、五十三、八十、八十四、九十七番などがある。

百三十四 小鴨丸煮

小鴨四羽、星野より相下げられ、内三羽は、御手貝焼きに仰せつけられ、残り壹羽の分は、別に、丸煮鴨の御手下がり、その通りに仕立て、今晚差し上げ候よう、同人より申し聞かざる。仕法書も左の通りお下げに相成り候。

鴨丸煮製法

羽根をよく引き、背を割り、腹をすき、よく洗い、糸にて背を縫い、首はがい、尾を竹の皮にて包み、小鴨に候えば、味淋三合、水壺升入れ、小半日煮詰む。もつとも、水たびたびさし、中程に醤油ひた位入れ、煮詰める。煮上がり候上、糸を引き、羽根その外をよくふき候事。ただし、真鴨に候えば、味淋酒六合、醤油壺合位、水は見はからいの事。

嘉永四亥 十月二十八日

承り 塩野 直八

七十一番にも鴨についての記述がある。

百三十五 御手貝焼きの風炉かわる

御手貝焼きの節、これまで差し出し候風炉は、おそろしく候間、この以後は、御次善の分差し出し候よう。もつとも、上の分には、印をつけ置き候よう、伴より申し聞かされ候。承り、渡部吉右衛門。

嘉永四亥 十月二十九日

貝焼きの道具については、百五、百二十九、百三十六番にも記述がある。

百三十六 同、御重箱かわる

御代筆写し、左の通り。

御手貝焼きの節、これまで、葵御紋つき重箱に入れ、差し出し来り候ところ、右品、平常使い候ては、損し勝ち、いかにつき、右重箱は、進物の節ばかりへ取り決め、平常使い候分は、新規、木地色塗り重箱買い上げ、以来、その分に致すべく候。

嘉永四亥 十一月一日

奉 星野 磯弥

承り 加藤 文八

(朱書)

ただし、右、木地ろう塗り重箱三組、十一月四日に差し上げ置き候ところ、六寸五分の重箱に御儀定に相成り候旨、伴八郎兵衛より申し聞かされ候。承り、加藤文八、同月九日。

百三十七 牛房雲丹焼き玉子挟み、御手下下がる。又、仕立てて差し上げる

やわらか煮牛房を、雲丹焼きの玉子にて挟み、算木形に切りある品、武本お下げに相成り、この通りに出来候や、考えみ候よう仰せいだされ候。

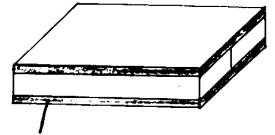
嘉永四亥 十一月一日

奉 星野 磯弥

承り 加藤 文八

(朱書)

ただし、翌二日に御風味、御休息へ差し上げ候ところ、何のごさたもあらせられず候。御試み、伴八郎兵衛、当番、稲塚勘十郎。



焼き玉子の厚さ

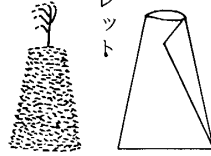
(朱書)

図の如く、牛房をきどり、葛粉を少々つけ、焼き玉子にて挟む。もつとも、雲丹半曲げに、玉子三つ位の加減なり。

百三十八 コテレット仕法

小鳥たたきにして、ねぎたたきこみ、左の形にして焼く足壱本、指、奉書紙にて巻き候もの四つ、小倉爲之丞をもつてお下げに相成り、別紙書きつけも添え、この通りに出来候わば、こしらひ候て、いつにても差し出し候よう仰せいださる。もつとも、お手本の方は、雀の由に候えども、何小鳥にてもよろしき旨、同人より申し聞かされ候。

名目 コテレット



紙に包み候形、この如し
足は紙の内にありて見え申さず候
紙取り候えばこの如し

右、御直書写し。

一、コテレット 小鳥と葱とたたき混じ焼きあぐ。

嘉永四亥 十一月三日

承り 塩野 直八

(朱書)

ただし、御風味の節、仕方左に。

雀、身、骨ともたたきにして、葱の白根をみじんにして少々入れ、味淋酒、醬油にて、少々のおよき加減にいたし、もつとも、なるたけかたき方よろしく、図に、によりのだんごにいたし、煎鳥下汁にて煮上げ、それより、図の如き形にして、生のたたきをつけ、焼き上げる。同月十六日に御風味差し上げ候。しごくよろしき旨、仰せいだされ候。

コテレット コートレット(仏)、カットレット(英)、カツレット(日)。

百三十九 貝尽し御重、御進物の外使いまじき旨、仰せいださる

貝尽し御重も、葵御紋つきおり候に、つきては、御進物の外、平常は使いまじき旨、仰せいだされ候旨、星野磯弥より申し聞かさる。承り、渡部吉右衛門。

嘉永四亥 十一月八日

百十七、百三十六番にも、御紋つき道具についての記述がある。

文献

- (1) 長澤嘉子ほか 「本誌 十七 (一)〜九頁 昭和54)
- (2) 小松原紀子ほか 「本誌 二十 (二)〜十三頁 昭和57)
- (3) 小松原紀子ほか 「本誌 二十一 (二)〜九頁 昭和58)
- (4) 小松原紀子ほか 「本誌 二十二 (一)〜十一頁 昭和59)
- (5) 正井儀之丞ほか編 「雲藩職制」 (付録五八頁 昭和54 東京 歴史図書)
- (6) 白井光太郎校註 「大和本草 (一)」 (三二六頁 昭和50 東京 有明書房)
- (7) 本山荻舟 「飲食事典」 (五五八頁 昭和54 東京 平凡社)

(昭和五十九年十月三十一日受理)