

# 松平不昧の茶会の料理（Ⅰ）

## — 食 品 材 料 —

### Kaiseki Meal at Fumai's Tea Ceremonies (I)

#### — Food Stuffs —

長 沢 嘉 子 ・ 小松原 紀 子

（調理学研究室）

Yoshiko NAGASAWA ・ Noriko KOMATSUBARA

#### 緒 言

松平不昧（出羽守治郷、1751～1818）は、松江藩7代の藩主である。17才で父宗衍に代って藩主となり、藩政の改革など多くの治績を挙げた。一方、18才で茶道を学び、「不昧流」を興したので、現在では、名君としてよりも、むしろ茶人不昧として、有名であるように思われる。

不昧は、その生涯に数多くの茶会を催したが、自身では、茶をたしなむものの心構えとして、その記録を残すことをしなかった。が、その茶席に列した人々は、それぞれに、そのようすを刻明に記録した。それが、根土宗静の「大円庵会記<sup>1)</sup>」、著者不明の「大崎御会記<sup>1)</sup>」と「大円庵様御懐石道具帖<sup>1)</sup>」および島根県立図書館所蔵の「大円庵様御一代茶会記<sup>2)</sup>」などである。

筆者らは、そのうちの「大円庵様御一代茶会記<sup>2)</sup>」について、その記録内容のうち、会席の料理献立の食品材料、調理法および菓子について調べ、あわせて、不昧の茶会記についても考察を加えた。本報では、そのうち、食品材料について、その種類、使用時期、使用頻度などを取りまとめた結果を報告する。

#### ま と め

この「茶会記<sup>2)</sup>」は、寛政6年から文化14年(1794～1817)の間に催された茶会についての記録と推定されたが、不昧の茶会を網羅したものではなく、

その一部の記録と思われた。また、ここに、記されていた茶会のほとんどは、江戸の大崎名園で催されたもので、御在所でのものはわずかであったが、この記録の茶席を、月別に分類してみると、次のようであった。

| 月  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 回数 | 5 | 4 | 5 | 7 | 2 | 3 | 4 | 2 | 9 | 8  | 3  | 7  |

このうち、7月の1回は、菓子の記録のみで、料理についての記録がなく、10月、11月にも、それぞれ1回ずつ、料理（菓子を含む）について記されていないので、献立が記録されていたのは、計56回であった。

そこで、この献立について、まず、献立にみられる食品材料と、その使用頻度とを整理、集計した結果は、第1表～第14表のごとくであった。これらの結果からみて、不昧の茶会の献立の構成は、動物性食品には、魚介類、鳥肉類および卵がみられ、なかでも、その主体は魚介類で、植物性食品は、いも類、豆類、野菜類、きのこ類、海草類などであった。また、その内容は、鳥肉を除いて、現在の食生活にきわめて近いものであった。

つぎに、献立にみられた魚介類について、その内容をみると、生鮮魚類では、たい(26回)、さけ(11回)、あゆ(10回)、あじ(8回)、ます(7回)、かれい(6回)などの使用頻度が高かった。たいの使用回数が多いのは、江戸時代になると漁業が発達し、たいが大量に獲れはじめたた

第1表 魚介類

(使用頻度)

| 種類      | 月         |       |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計  |
|---------|-----------|-------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
|         | 1         | 2     | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |    |
| 生鮮魚     | あいなめ      |       |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |
|         | あじ        | 1     |   | 3 | 3 | 1 |   |   |   |    |    |    | 8  |
|         | あじ腹子      | 1     |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | かれい       |       |   | 1 | 2 |   |   | 1 |   | 1  | 1  |    | 6  |
|         | きす        |       |   |   | 1 |   | 1 | 2 |   | 1  |    |    | 5  |
|         | かつおのすし(し) |       |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | こち        |       |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | さかな       |       |   |   |   |   | 1 |   |   |    |    |    | 1  |
|         | こざかな      |       |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  |
|         | ぎ         |       |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    | 1  |
|         | さけ        | 1     |   |   |   |   |   |   |   | 4  | 6  |    | 11 |
|         | さけ腹子      |       |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    |    | 2  |
|         | すずき       | 1     |   |   |   | 3 | 1 |   |   |    |    |    | 5  |
|         | たい        | 6     | 5 | 2 | 4 | 1 |   |   |   | 5  | 1  | 2  | 26 |
|         | たいの子      |       |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | たら(子付き)   |       | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | ほうほう      |       |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
|         | ます        |       |   | 3 | 4 |   |   |   |   |    |    |    | 7  |
|         | あら        |       |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |
|         | うに        |       |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |
| くらげ     |           | 1     |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    | 2  |    |
| たこの足    |           |       |   |   | 2 |   |   |   |   |    |    | 2  |    |
| なまこ     |           | 1     |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
| 生鮮魚(淡水) | あゆ        |       | 1 | 1 | 2 |   |   |   | 3 | 3  |    | 10 |    |
|         | こい        |       |   |   | 2 |   |   |   |   |    |    | 2  |    |
|         | しらうお      | 1     |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    | 3  |    |
|         | はぜ        |       |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 1  |    |
|         | ふな        | 1     | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    | 2  |    |
|         | かしら(焼)    | 1     |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
|         | 塩物        | 塩きす   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    | 1  |
|         |           | さしさば  |   |   |   |   |   | 1 | 1 |    |    |    | 2  |
|         |           | 塩ぶり   | 1 | 2 |   | 1 |   | 1 |   |    |    |    | 5  |
|         |           | あじ塩から |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    |    | 1  |
| さば塩から   |           |       |   |   |   |   | 1 | 1 | 1 |    |    | 3  |    |
| あゆの塩から  |           |       |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    | 1  |    |
| かつおぶし   |           |       | 1 | 1 | 2 |   | 1 | 2 |   | 4  | 2  | 13 |    |
| かずの子    |           | 1     |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
| からすみ    |           | 2     | 3 | 2 | 3 |   |   |   |   | 1  |    | 11 |    |
| のしあじ    |           |       |   |   |   |   | 1 |   |   |    |    | 1  |    |
| 干物      | のしきす      |       |   | 1 |   | 1 |   |   |   |    |    | 2  |    |
|         | きんし       |       |   |   |   | 1 |   |   |   |    |    | 1  |    |
|         | たづくり      |       |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 1  |    |
|         | するめ       |       |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
|         | 干しらうお     |       |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
|         | あかがい      |       |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    | 2  |    |
| 貝       | あさり       |       | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  |    |
|         | あわび       |       | 1 |   | 1 |   | 1 |   |   | 1  |    | 4  |    |

| 種類  | 月       |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    |    | 計   |   |   |
|-----|---------|----|----|----|---|---|---|---|----|----|----|----|-----|---|---|
|     | 1       | 2  | 3  | 4  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9  | 10 | 11 | 12 |     |   |   |
| 貝   | 貝柱      |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    |    | 1   | 1 |   |
|     | かき      |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    | 2  |     | 2 |   |
|     | たいらぎ    |    |    |    |   |   | 1 |   |    |    |    |    |     | 1 |   |
|     | はまぐり    | 1  | 1  | 1  |   |   |   |   |    |    | 2  |    |     | 5 |   |
|     | ほたてがい   |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    |    | 1   | 1 |   |
|     | みるくい    |    | 1  |    |   |   |   |   |    |    |    |    |     | 1 |   |
| 練物  | かまぼこ    |    |    |    |   |   |   |   |    | 1  |    | 3  |     | 4 |   |
|     | しんじょう   |    |    |    |   |   |   |   |    |    | 1  |    |     | 1 |   |
|     | たいしんじょう |    |    |    |   |   | 1 |   |    |    |    |    |     | 1 |   |
|     | かきしんじょう |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    |    | 1   | 1 | 2 |
|     | はんべん    |    |    |    |   |   |   | 1 |    |    |    |    |     |   | 1 |
| 魚豆腐 |         |    |    |    |   |   |   |   |    |    |    | 1  | 1   | 2 |   |
| 計   | 18      | 21 | 19 | 31 | 8 | 8 | 6 | 6 | 26 | 28 | 3  | 6  | 180 |   |   |

め、幕府が、祝宴にたいを用いるようになった(かつては、こいが最上のものとされた)ことによると思われた。また、塩もの、干ものでは、塩ぶり(5回)とからすみ(11回)が、貝類では、はまぐり(5回)、あわび(4回)が多く用いられ、かまぼこやしんじょうなど(11回)もみられた。季節的には、冬から春(10~12月、1~5月)にかけては、たいの使用頻度が高く、夏は、きす、あゆが多く、さしさば、塩からなどの塩ものの使用頻度も高かった。また、5~9月と11月、12月は、他の月に比べて、やや魚介類の使用頻度が低い、これには、後述の、7~9月に豆腐やさといもの使用頻度が高いことや、11月に鳥肉の、12月に鳥

第2表 鳥肉類

(使用頻度)

| 種類      | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計 |    |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|---|----|
|         | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |    |
| かも      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  | 2  | 3 | 6  |
| がん      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    |   | 1  |
| つる      |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| 鶏       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 | 1  |
| 鶏       | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| ばん      |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| ひわ      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 | 1  |
| 塩かも     |   |   |   |   |   | 2 |   |   |   |    |    |    |   | 2  |
| 塩鳥      |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| 塩鶏      |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| かもかまぼこ  | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    |   | 2  |
| かもしんじょう | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |   | 1  |
| 計       | 3 | 1 | 1 | 4 |   |   |   |   |   |    | 3  | 2  | 5 | 19 |

第3表 卵類

(使用頻度)

| 種類  | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計 |   |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|---|---|
|     | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |   |
| 卵白身 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    |   | 1 |
| 金糸卵 |   |   | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    |   | 1 |
| 青海  |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    |   | 1 |
| 計   |   |   | 1 | 1 |   |   |   |   |   | 1  |    |    |   | 3 |

肉と豆類の使用頻度が、それぞれ高いことも無関係ではないと思われた。なお、「かつおのすし」は、筋がつお<sup>4</sup>と呼ばれた、生のかつおのことではないかと思われた。

つぎに、鳥肉類と卵類では、かも（塩かも、かまぼこなどで13回）が最も多く用いられていた。また、その種類は、この献立では、がん、つる、ばん、ひわなど5種類であったが、享保15年(1730)に著わされた「料理綱目調味抄<sup>4</sup>」に掲げられている鳥の種類は、20余種に及んでいて、これと比較すると、この献立における鳥肉類の種類はやや少なかった。季節的には、鳥肉が用いられたのは、1～4月と10～12月の寒い時期だけであった。なお、「鶺鴒」はつると思われ、「霍」は、この「茶会記<sup>2</sup>」の、香合の描写に、「青貝霍」、「青貝鶺鴒」の記録がみられたので、つるかとも思われたが、「霍<sup>ほとときす</sup>公鳥」「雲<sup>ひばり</sup>霍」、「霍=豆の葉、当時は豆の葉も野菜の一種であった」などもあり、特定の食品を推定できなかった。また、この献立には、獣肉は用いられていなかった。卵は、2月、3月、9月にそれぞれ1回ずつ用いられていたが、その使用頻度は低かった。すでに、あひる、つる、にわとりなどの卵があり、食用とされていたが、卵が本格的に用いられるようになったのは、明治に入ってからと思われる。「青海」は、青海卵、青海豆腐のいずれかと思われた。すなわち、卵または豆腐に、青のりの粉を加えて調理したものである。

つぎに、いも類では、6～9月を中心に、さといも（いも、ずいき根などで7回）が多く用いられていた。これは、収穫期であったことにもよるが、その別名を「家芋<sup>いんげん芋</sup>」とも呼ばれ、出雲風土記<sup>5</sup>などにもみられる古くからの貴重な食品であ

第4表 いも類 (使用頻度)

| 種類     | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 計  |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
| こんにゃく  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  |
| 唐のいも   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 2  | 3  |
| 唐のいもの子 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  |
| いも     | 1 |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| さといも   |   |   |   |   |   |   | 2 |   | 3 |   |    |    |    | 5  |
| ずいきの根  |   |   |   |   |   |   | 1 |   |   |   |    |    |    | 1  |
| むかご    |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    |    | 1  |
| くず巻    |   |   |   |   |   |   |   | 1 |   |   |    |    |    | 1  |
| くずめん   |   |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 計      | 1 |   |   |   |   | 1 | 1 | 4 |   | 4 | 1  |    | 4  | 16 |

ったことにもよると思われた。なお、10月と12月にみられた「唐のいも」は、さつまいもと思われた。

つぎに、豆類では、9～12月に豆腐とその調理品(16回)が多く用いられ、ついで、ゆば(9回、<sup>ゆば</sup>、上皮とも呼ばれた)、納豆(8回)などがある。

第5表 豆類 (使用頻度)

| 種類       | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 計  |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
| 豆腐       |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 | 1  |    | 2  | 4  |
| 青豆腐      |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    |    | 1  |
| 青空豆腐     |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 |   |    |    |    | 1  |
| 今出川豆腐    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |
| 揚じょうよう豆腐 | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 煮抜き豆腐    |   |   |   |   |   |   |   | 1 |   | 1 |    |    |    | 2  |
| 八杯豆腐     |   |   |   |   |   |   | 1 |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 焼き豆腐     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 2  | 3  |
| 寄せ豆腐     |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    |    | 1  |
| 氷豆腐      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  |
| ゆば       | 1 |   |   | 2 |   |   |   |   |   |   | 3  |    | 2  | 8  |
| 生うば      |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 納豆       |   |   | 1 |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 2  | 4  |
| 浄福寺納豆    |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 2  |
| 粒納豆      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    |    | 2  |
| から       |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 |    |    |    | 1  |
| 計        | 2 |   | 1 | 4 |   |   | 1 | 1 | 1 | 5 | 10 |    | 9  | 34 |

った。浄(常)福寺納豆は、大豆、小麦、塩、山椒を原料とした<sup>6</sup>ものである。なお、「から」は、おからであると思われた。

つぎに、緑黄色野菜では、しそ(19回)、菜類(だいこん葉、若菜、ちさなどで13回)、とうがらし(10回)であった。とくに、6～9月には、しそ、とうがらしのみが用いられ、葉菜類はみられなかった。元禄10年(1697)に公刊された「農業

第6表 緑黄色野菜 (使用頻度)

| 種類     | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9  | 10 | 11 | 12 | 計  |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| かぶ葉    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    |    | 1  |
| しそ     |   |   |   | 2 | 5 |   | 2 | 1 |   | 2  |    |    |    | 12 |
| しそ穂    |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 | 6  |    |    |    | 7  |
| だいこん葉  |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    | 1  |    | 2  | 4  |
| ちさ     |   |   |   | 2 |   |   |   |   |   |    |    |    |    | 2  |
| とうがらし  |   | 1 | 2 |   |   |   |   |   | 1 | 1  | 2  |    |    | 7  |
| 青とうがらし |   |   |   |   |   |   | 2 |   |   | 1  |    |    |    | 3  |
| な      | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  | 3  |
| 若菜     | 3 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    | 3  |
| 房菜     |   |   | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    | 1  |
| 房      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  |    |    | 1  |
| 計      | 4 | 2 | 6 | 6 |   |   | 4 | 1 | 2 | 10 | 5  | 1  | 3  | 44 |



とされていたこと<sup>10)</sup>にもよるが、この献立のきうりの使用回数が、7月の1回（つけものでは、4月、5月に2回ずつみられた）で、他の料理書のきうりの使用頻度や、この献立のなすの使用頻度に比べても、かなり低いことにもよった。

さらに、つけもの類では、ならづけ類、なすのつけもの、たくあんなどが多く用いられ、この献立では、必ず1～2種のつけものが用いられていた。なお、「花丸」は、しろりの江戸の称呼<sup>9)</sup>、花つきのごくわかいきうり<sup>10)</sup>などがあった。

野菜全体としては、緑黄色野菜の種類が少なく、また、夏を中心として、葉菜類が乏しく、これは、現在の野菜消費の傾向に類似していた。一方、わさび、しょうが、しそなどの香りのある野菜の使用頻度が、かなり高かったが、これは、この献立が、茶席の料理、すなわち、客膳料理であったことによるものか、これが、当時の常食であったのかは、推量できなかった。さらに、1～3月には、つくし、よめな、わらびなどの摘み草があって、野菜の種類を豊かにしていた。

その他の食品としては、まず、きのこ類では、

第10表 きのこ類 (使用頻度)

| 種類    | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計  |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
|       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |    |
| いわたけ  | 1 |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| えのきたけ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1  |
| きくらげ  | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 2  |
| しいたけ  | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 生しいたけ | 1 | 2 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 3  |
| しめじ   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    |    | 2  |
| しょうろ  | 1 |   | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| はつたけ  |   |   |   |   |   |   |   | 1 | 1 |    |    |    | 2  |
| まつたけ  |   |   |   | 1 |   |   |   | 1 | 8 | 1  |    |    | 11 |
| 計     | 5 | 2 | 1 | 2 |   |   |   | 2 | 9 | 4  |    | 1  | 26 |

第11表 海草類 (使用頻度)

| 種類      | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計  |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
|         | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |    |
| えんす     | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| 海そうめん   |   |   |   |   |   | 1 |   |   |   |    |    |    | 1  |
| こんぶ     | 1 |   | 2 |   |   |   |   |   |   | 2  |    | 1  | 6  |
| のり      |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    | 1  | 2  |
| 生のり     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | 1  | 2  | 3  |
| 干のり     | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 2  |
| 十六島     |   | 2 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| すいぜんじのり |   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 1  |
| ほんだわら   | 1 | 1 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| わかめ     | 1 |   | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| 計       | 5 | 3 | 3 |   | 1 | 1 |   |   |   | 4  | 1  | 4  | 22 |

第12表 種実類 (使用頻度)

| 種類   | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計  |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
|      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |    |
| か    | や | 1 | 1 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| く    | り | 1 |   |   |   |   |   |   | 3 |    |    |    | 4  |
| かちぐり |   |   | 2 |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |
| け    | し | 1 |   | 1 | 2 | 2 |   |   | 1 | 2  | 2  |    | 11 |
| ご    | ま |   |   |   |   |   |   | 2 |   |    |    |    | 2  |
| 計    |   | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 |   | 2 | 1 | 5  | 2  |    | 21 |

第13表 穀類 (使用頻度)

| 種類    | 月 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 計 |    |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|---|----|
|       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |    |
| あわもち  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1 |    |
| もち    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | 1  | 1 |    |
| ふ     |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1 |    |
| 大徳寺ふ  | 1 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 |    |
| 相良ふ   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2  |    | 1  | 3 |    |
| 薯蕷ふ   |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 |    |
| 米つみいれ |   |   |   | 1 |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 |    |
| 飯     |   |   |   |   |   |   |   | 1 |   | 1  |    |    | 1 | 3  |
| こうじ   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 | 1  |
| そば湯   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1 | 1  |
| 計     | 1 |   | 1 | 1 |   |   |   | 1 |   | 1  | 3  |    | 6 | 14 |

第14表 その他の食品 (使用頻度)

| 種類     | 月 |   |   |    |   |   |   |   |   |    |    |    | 計  |   |
|--------|---|---|---|----|---|---|---|---|---|----|----|----|----|---|
|        | 1 | 2 | 3 | 4  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |    |   |
| 梅      |   |   |   |    |   |   |   |   |   |    | 1  |    | 1  |   |
| 梅干     |   | 1 |   |    |   |   | 1 |   |   |    |    |    | 1  | 3 |
| 梅の花    |   | 1 |   |    |   |   |   |   |   |    |    |    |    | 1 |
| ゆず     | 1 |   |   | 5  | 2 |   | 2 | 2 | 2 | 2  | 1  | 2  | 19 |   |
| 編笠ゆず   |   |   |   |    |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |   |
| ゆずみそ   |   |   |   |    |   |   |   |   |   | 3  |    | 2  | 5  |   |
| ぐみ     |   |   |   |    | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 1  |   |
| 桜の実    |   |   | 1 | 3  | 1 |   |   |   |   |    |    |    | 5  |   |
| 桜の実塩つけ |   |   |   | 1  |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |   |
| 桜花塩つけ  |   |   |   | 2  |   |   |   |   |   |    |    |    | 2  |   |
| 桜花酢つけ  |   |   | 1 |    |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  |   |
| ざくろ    |   |   |   |    |   |   |   |   |   | 1  |    |    | 1  |   |
| からし    | 1 | 1 | 1 | 3  |   |   | 2 |   | 2 |    |    |    | 10 |   |
| こしょう   |   |   |   |    |   |   |   |   |   |    |    |    | 1  | 1 |
| 木の芽    |   | 1 | 1 |    |   |   |   |   |   |    |    |    |    | 2 |
| さんしょう  | 2 |   |   |    |   |   | 1 |   |   | 2  |    |    | 5  |   |
| た      |   |   | 2 | 1  |   |   |   | 1 |   |    |    |    | 4  |   |
| た      |   |   |   |    |   |   | 1 | 1 |   | 1  |    |    | 3  |   |
| 計      | 4 | 4 | 6 | 14 | 5 | 3 | 5 | 3 | 6 | 9  | 1  | 6  | 66 |   |

まつたけ（11回）が多く用いられ、海草類では、のり（10回）、こんぶ（6回）の使用頻度が高かった。また、十六島<sup>うつぶるい</sup>のり（雲州産）や、中国料理で名高いえんす（燕巢）もみられた。えんすは、当時の他の料理の記録にもその名がみられた。種実類では、けし（11回）が多く用いられ、ごまは

2回であった。このことは、現代の食生活とは大変趣きを異にしていた。その他では、ゆず(25回)、桜や梅の花、ふ、餅などもみられた。

なお、この「茶会記」の一献立あたりの、各食品群別の平均の使用食品数を多い順に並べると、魚介類3.2種、その他の野菜2.2種、その他の食品1.2種、つけもの類1.0種、緑黄色野菜0.8種、豆類0.6種、きのこ類0.5種、海藻類0.4種、種実類0.4種、鳥肉類0.3種、いも類0.3種、穀類0.3種、野草0.2種、卵類0.1種であった。また、一献立あたりの、使用食品の総数は、11.5種であった。

以上からみて、この献立を構成している食品材料は、鳥肉類を除いて、現代の食生活に近く、季節が鮮明であった。また、当時の他の料理の記録に比較して、質素なものであると思われた。

#### 要 約

不味の茶会記について、その会席献立にみられる食品材料を調べた。動物性食品は、魚介類、鳥肉・卵類で、その主体は魚介類であった。また、植物性食品は、いも類、豆類、野菜類などで、野菜類では、葉菜類の種類が少なく、しそ、とうがらし、だいこん、なすなどが多く用いられていた。これらは、獣肉のみられない点を除いて、現代の食生活にきわめて近いものであったし、野菜の消費の季節的傾向などは、全く現代に類似していた。

#### 文 献

- 1) 高橋梅園： 茶禅不味公、東京、宝雲社 (昭19) 236頁
- 2) 石村春荘写： 大円庵様御一代茶会記、島根県立図書館所蔵
- 3) 渡辺実： 日本食生活史、東京、吉川弘文館 (昭39) 194頁
- 4) 吉井始子： 江戸時代料理本集成 - 料理網目調味抄1~5巻 - 京都、臨川書店(1977)
- 5) 加藤義成： 出雲国風土記、松江、千鳥書房 (昭52) 17、30頁
- 6) 清水桂一： 日本料理法大全、東京、第一出版 (昭40) 115、21頁
- 7) 宮崎安貞： 農業全書、東京、岩波書店 (1977) 87頁
- 8) 雄山閣編： 資料食物史 - 近世餐饌抄 - 、東京、雄山閣 (昭35) 23頁
- 9) 東条操： 物類称呼、東京、岩波書店 (1977) 78、84頁
- 10) 平野正章： やさい風土記、東京、毎日新聞社 (昭51) 149、108頁

(昭和53年1月17日受理)