

資料

不昧の茶会の会席献立

長 沢 嘉 子
小松原 紀 子
(調理学研究室)

資料 I

島根県立図書館所蔵の「大円庵様御一代茶会記」より、会席の料理献立のみを抜き書きした。この茶会記(编者不詳)は、弘化二年(一八四五)五月江戸において書き写された(書写名不詳)といわれるものを、昭和四年十月、古松庵古曾志氏が手控えとして書き写され、それをさらに、昭和三十九年四月、石村春莊氏が書き写されたものである。

記録の内容は、茶会の招客から茶室のしつらえや、諸道具、盛付皿などの多岐にわたり詳細である。

寅 十二月三日

向 鯛作身

うとせん

酢

大根輪切

葉付交せて

汁

唐の芋

同子薄切

引物

柚 小肴色々

吸物

麩

香の物

沢庵

御菓子

腰高満んちふ

卯 正月元日

向 すすき

うと

生酢

蕪

汁 鴨志んしゃう

若な

引物 鯛塩やき

志らを

取肴 鱈に

はらゝ子

香の物 沢庵

御菓子 鹿子もち

向 卯 四月十二日

洗鯉

いり酒

わさひ

志そ

汁 鱈

蛸の足

引物 たいらさ?

志ほやき

吸物 志るんさひ

木の葉かれい

取肴 さくらの実

香の物 なら漬瓜

御菓子 朝日もち

向 辰 六月二十七日

茄子 夕顔?

薄くす

わさひ

芋 青唐がらし

茄子香の物

きすのひらき

塩焼き蒸て

引物 鯖しほから

小片口 鯖しほから

御菓子 くす巻

水おろしかけて

向 旧閏 六月三日

魚の作り身

白うり

志そ酢

唐瓜

鱈背切

茄子薄切

引物 鮑和煮

山椒

海そうめん

梅干

取肴 塩鱒

うハ水

香の物 森口(守か)

御菓子 わらひまん頭

白胡麻めん

惣菓子 御好 松かさね

山吹かさね

辰 七月二十三日
 御菓子 紅あん葛まんちふ
 酒 葱菓子 石竹
 辰 九月十七日
 向 ずいき
 豆
 汁 けし酢
 志そ
 茄子 さくけ
 めうが竹
 塩松たけ
 花かつを
 引物 かねひ
 塩やき
 小片口 鯖塩から
 白瓜
 香の物 鮭
 ハラコ味噌
 さと芋
 薄く切て
 椀 志そ穂
 きすの作身
 ざくろ
 生栗おろし
 酢
 大根
 香の物 かつ漬

葱菓子 紅石竹
 水おろし
 御菓子 栗めし(栗ならん)
 辰 十月六日
 向 鯛作り身
 れんこん
 酢
 房
 志めしたけ
 つふ納豆
 葉付大根
 同葉
 花かつを
 引物 大かまぼこ
 房山椒
 氷しほ
 網笠柚
 鮑志ほり
 からすみ
 ゆば
 香の物 なら漬
 瓜
 御菓子 白あん腰高
 まんちう
 水くり川茸
 葱菓子 山川
 巳 二月七日
 鯛作り身

十六島
 生かせん
 生酢
 なたて味噌
 わらび
 やき唐からし
 鯛さきり身
 房菜
 汁 くだわい薄切
 鮑味噌あへ
 蛤
 塩ぶり
 小倉野
 草養生
 結かんぴょう
 葱菓子 石竹
 あるへいとう
 巳 三月二十七日
 ます作身
 志みんさひ
 いり酒
 わさび
 ちさ
 汁 鱈背切
 五ツ程
 志そ
 竹の子
 さや豆
 引物 からし醤油

取肴 のしきす
 桜の花酢漬
 香の物 なら漬瓜
 森口
 御菓子 白羊肝
 栗みどり
 八重水
 葱菓子
 巳 六月十三日
 向 八杯とふふ
 青とうがらし
 茄子
 白瓜
 志そたたき
 さし鯖
 たて穂(蓼)
 わさび
 小皿 花かつを
 香の物 茄子
 御菓子 ふなやき
 葱菓子 白と黄 葛切
 巳 八月二十二日
 向 鮎背切煮付
 同作り身からあへ
 もりわけてたで酢?
 丸むき茄子一
 摺りけし
 青空とふふ
 椀盛 初たけ

松茸柚
 染付し 鱈塩から
 香の物 白瓜糠漬
 御菓子 蕎麦皮焼
 惣菓子 摺つふしあん
 栗の煮染
 已 十月七日
 向 柚味噌
 汁 葉付蕪
 猪口 やき唐からし
 赤貝細作
 坪 相良麩
 唐の芋
 摺鴨
 引物 わさびのせん
 あいなめ
 色付やき
 松茸
 梅
 取肴 鮭作り身
 浄福寺納豆
 香の物 森口
 御菓子 白あん腰高満
 んちう
 惣菓子 からたけに水くり
 栗みとり
 同 十二月三日
 向 唐の芋塩蒸し

柚味噌輪切
 相良麩
 生海苔
 引物 なし
 掲げこんぶ
 ゆば
 跡は替事なし
 午 二月五日
 向 鯛作り身
 梅あん
 九酢(くずか)
 十六嶋
 塩麴
 生椎たけ
 ふきのとう
 引物 鮎和煮
 白味噌
 阿さりこ
 香の物 なら漬
 茄子
 取肴 からすみ
 かちくり
 惣菓子 紅石竹
 薄皮餅に
 梅のやき目つけて
 結びかん瓢
 午 五月十九日
 向 洗ひすゝき

志ゆんさび
 わさび いたり酒
 丸むき茄子
 すりけし
 すゝき海塩
 いんげんのせん
 柚
 引物 鱈塩やき
 たで酢
 のしきす
 ぐみ
 きふり
 水羊かん
 かふたけ
 惣菓子 志ほり
 石竹
 午 七月十二日
 向 茄子
 白瓜
 香物
 蓮めし
 ずいき
 同根
 からし
 きす一
 同おろし身一
 志そ
 さといも
 摺柚
 引物

御酒 本直し
 御菓子 葛巻
 氷おろし
 惣菓子 山かけ
 松かねせんへい
 午 九月二十四日
 向 松茸
 志ほり柚かけて
 白味噌
 さと芋
 小皿 くらげ
 大根おろし
 たで穂
 引物 鮭
 色付やき
 鯉おし
 志そ穂
 香の物 茄子
 御菓子 栗あん
 羽二重もち
 惣菓子 栗みとり
 午 十月十四日
 (記録なし)
 午 十二月二十日
 御蕎麦湯
 氷おろし
 梅干ニツ

向 わり御糍添
 角ゆは焼て
 かけしほ
 汁 納豆
 御酒 生海苔
 小猪口 志やうか
 香の物 新沢庵
 薬味付合
 梔 いてやう大根
 同葉
 栗餅短冊五ツ程入
 御湯 惣菓子に御広座にてはなし
 惣菓子 伊達わけ
 みとり
 礼酒
 向 けし酢
 わらび
 やき唐からし
 森口
 かぶら
 鯛頭
 ます切身
 わかめ
 鯛の子
 引物

吸物 よめな
 針生姜
 鶴
 松ろ
 からすみ
 やきこんぶ
 取肴
 未 五月十三日
 洗すゝき
 きんし
 水せんじのり
 丸むき茄子
 すりけし
 のし鱒
 くずめん
 柚
 引物 いろ酒
 鯛塩やき
 取肴 さくらの実
 きうり
 山榊もち
 栗みとり
 石竹
 香の物
 御菓子
 惣菓子
 未 七月五日
 煮抜とうふ
 めうが竹
 花かつを
 胡麻
 汁

梔 茄子
 さといも
 薄くず
 摺柚
 さし鯖
 たて穂
 百合酢
 もみ大根
 塩押
 片口
 御菓子 葛餅
 きうり
 紅砂糖
 紅白
 石竹
 惣菓子
 未 八月二十六日
 鮎煮ひたし
 ニツに打て
 八重なり
 もやし
 唐からし
 摺柚
 唐瓜
 葛煮
 か満ほこ
 志そ穂
 鯖塩から
 茄子
 栗の粉餅
 水おろし
 御菓子
 片口
 香の物
 引物

惣菓子 やき栗
 ゆて栗
 未 十月十二日
 鯛作り身
 木くらげ
 針生が
 酢
 みやしげ
 大根
 摺山榊
 午旁乱切
 子持かれひ
 輪柚
 鴨かまぼこ
 花しほ
 百合根
 鯉おし
 鮭
 火とり
 こんぶ
 白あん腰高饅頭
 水くり
 栗みとり
 山陰
 花丸
 香物
 未 十二月二十日
 大根一
 焼とふふ一
 向

取肴	引物	吸物	椀	汁	向	前茶御菓子	惣菓子	御菓子	坪	香物	汁次	御飯	片口
からすみ	山榊醬油	鯛のひれ	鯛海塩	薄く小口切	塩ぶり	すは満	豆いり	栗餅つけ焼	掛汁生か	あさ漬	ひわ汁	御飯	こんにやく
かやのせん	かすの子けしの	若な志たし物	生椎茸	細根大根	酒煮	波の花	金平糖交せて	氷おろし掛て	鯛浜焼むしり	ひわ汁	あさ漬	胡柿味噌	
様にして	様にして												

汁	向	引物	椀	取肴	香の物	惣菓子	御菓子	向	申	香の物	御菓子	香の物
青唐からし	焼塩松茸	鱈塩やき	米つみ入	鯉のすじ	森口	紅白	水羊かん	竹の子	三月二十九日	蕪	わらびもち	昆布
唐瓜	くりの煮染	ちさ	志ゆんさい	さくらの実	水羊かん	松葉	紅白	輪切一		紅きんとん	紅きんとん	
	付合せ	糠味噌	鯉のすじ					かつをぶし		白青		

向	惣菓子	吸物	香の物	御菓子	取肴	引物	椀	汁	向	申	御菓子	吸物	手鉢	椀
かき志んしゃう	菜種の里	沢庵	白あん	腰高まんちう	鮭	かまぼこ	蕪	いてやう	柚みそ	十月九日	なし	栗みどり	茄子香物付合	鮭味噌煮
	松風せんべい	白あん			こんぶ	花しほ	ざこ	大根				志そ穂	松茸の替り	はらゝ子
					フ?							なし	松茸の替り	わさび

香の物	取肴	引物	吸物	椀	汁	向	御酒	御菓子	御菓子	御菓子	御菓子	御菓子	汁	鉢
沢庵	納豆	魚てん	鮎	鯛	唐からし	たい作り身	氷とうふ	松葉	湯とふふ	湯とふふ	氷とうふ	山榊みそ	鴨たゝき	牛旁
		青くし	木のめ	新大こん	海しほ	針生が	菜味					山榊みそ	かくや香物	
				かれい	唐からし	酢						山榊みそ	納豆付合	

御菓子	薄霞	御菓子	山かけ	西	西	四月二十三日	向	鯛作り身	志そ	汁	合酢	香の物	からし	志るんさひ	椀	さうり	引物	竹の子	ます	花柚	吸物	若狭小鯛	取肴	かつをぶし	御菓子	桜花塩つけ	御菓子	水羊かん	御菓子	紅石竹	西	九月十三日	向	茄子香物	飯	薬味付合	白魚めし	さき松茸	寄豆ふ一	坪	煮ぬき豆ふ一
-----	----	-----	-----	---	---	--------	---	------	----	---	----	-----	-----	-------	---	-----	----	-----	----	----	----	------	----	-------	-----	-------	-----	------	-----	-----	---	-------	---	------	---	------	------	------	------	---	--------

御菓子	花かつを	御菓子	栗もち	西	西	十一月九日	向	鴨の杓焼	わさび	汁	天王寺蕪	椀	午旁	かき志んしやう	引物	輪柚	吸物	からあへ	生海苔	瓜	御菓子	仙臺	惣菓子	塩瀬まんちう	松かねせんへい	紅石竹	西	十一月二十九日	向	鴨の作り身	皮取合	汁	菜	さくく	帆立貝	ねぎ白根	すまし	萬曆井へ称ぎ	汁次	すまし
-----	------	-----	-----	---	---	-------	---	------	-----	---	------	---	----	---------	----	----	----	------	-----	---	-----	----	-----	--------	---------	-----	---	---------	---	-------	-----	---	---	-----	-----	------	-----	--------	----	-----

香の物	片口に水出し	御菓子	あさつけ	西	西	十二月十六日	御前茶	石竹	山かけ	向	柚みそ	菜付香物	丸やきとふふ	木口切	椀	いてふ大根	鴨細作り	柚	椀盛替る時餅一切入	沢山に盛て椀へ楊枝を打て	猪口	貝のはしら	うとの	たんさく	吸物	榎茸	御薄茶相濟みて	御酒	魚豆ふ	紅おろし	海苔	片口	汁	盛
-----	--------	-----	------	---	---	--------	-----	----	-----	---	-----	------	--------	-----	---	-------	------	---	-----------	--------------	----	-------	-----	------	----	----	---------	----	-----	------	----	----	---	---

向	正月十八日	向	鮎細作り子付	焼かしら盛合	いり酒	わさび	はたな	大根	よめな	背切鯛一	蛤	貳ツ貝とも	ほんたわら	若菜	引物	けし醤油	土筆	霍	からすみ	ほいろくり	赤蕪漬	栗みどり	青松葉	養生もち	紅と青と	口取椎茸	西	四月七日	向	ます作身	岩たけ	けし敷味噌	志ゆんさひ	からし	盛	鱈
---	-------	---	--------	--------	-----	-----	-----	----	-----	------	---	-------	-------	----	----	------	----	---	------	-------	-----	------	-----	------	------	------	---	------	---	------	-----	-------	-------	-----	---	---

吸物 竹の子せん
 花柚
 松茸の笠薄切
 塩漬桜の実
 火とりゆは
 鮎卸し身付焼
 なら漬付合
 昆布巻
 御菓子 松かね
 御菓子 せんべい
 向 戌 九月二十一日
 鮎付やき
 志そ穂
 汁 むかこ
 から
 椀 青豆ふ
 松たけ
 薄くすこし栗
 吸物 蛤
 香の物 茄子
 御菓子 栗もち
 小豆あん
 敷砂糖
 御菓子 栗り
 向 戌 十月十二日
 塩きす
 生酢
 おろし生が

汁 志めし茸
 つぶ納豆
 坪 相良麩
 魚豆ふ
 干のり
 引物 鯛切やき
 吸物 かき煮汁
 ふきのとう
 取肴 鮭のくずみそ
 香の物 なら漬瓜
 御菓子 白あん臍腰高
 鰻頭
 長芋煮染
 水くり
 松葉
 山かげ
 惣菓子
 向 戌 十二月二十日
 御夜喰
 鴨一
 菜
 汁 さくく
 豆ふ
 香の物 朝漬
 御菓子 春入餅
 くずあんかけて
 向 亥 二月二十三日
 みるくひ
 ほんたはら

汁 からしあへ
 干大根
 新ふき
 鯛志んしやう
 木の芽
 鯛の頭
 うどの穂
 塩ふり
 鍋やき
 かつをぶし
 梅の花
 からすみ
 かや小口切
 沢庵
 紅養生餅
 菜種の里
 御菓子
 御菓子
 香の物
 取肴
 向 亥 四月二十日
 あらひこち
 わさび醬油
 茄子
 志そ
 鰻
 竹の子のせん
 花柚
 ます
 かけやき
 塩鴨
 志ゐんさひ
 からすみ
 取肴

香の物 桜花塩漬
 きうり
 御菓子 水羊かん
 御菓子 御好
 麦羅久かん
 向 亥 九月八日
 はせ背切
 からし味噌敷て
 丸むき茄子
 摺けし
 椀 志ら魚
 志そ穂
 蛤 分に付て
 雲丹
 大根漬
 氷おろし敷て
 栗めし
 石竹
 御菓子
 向 亥 十月六日
 角ゆば
 海苔あん
 天王寺蕪
 鯛作り身
 と?うふ
 合酢
 鯛あら身
 輪柚
 鯛色付煮ノ盛合

引物	薄すまし	御菓子	文化五辰	向	鮎志そ	汁	志るんさひ	椀	ほうげいの切身	引物	きす塩焼	取肴	塩ぶり	香の物	浄福寺納豆	御菓子	練羊かん	葱菓子	石竹
吸物	大か満ほこ	御菓子	四月八日	向	鮎志そ	汁	志るんさひ	椀	ほうげいの切身	引物	きす塩焼	取肴	塩ぶり	香の物	浄福寺納豆	御菓子	練羊かん	葱菓子	石竹

子	二月十五日	椀	紫蘇千枚漬	香の物	なら漬	汁	よめな	向	鮎薄切	子	四月二十四日	汁	細根大根	椀	紫蘇細く
子	二月十五日	椀	紫蘇千枚漬	香の物	なら漬	汁	よめな	向	鮎薄切	子	四月二十四日	汁	細根大根	椀	紫蘇細く

子	十一月五日	葱菓子	栗みとり	御菓子	つぶあん羊かん	香の物	なら漬瓜	取肴	ゆは	吸物	さくらの実	引物	かかれひ	香の物	麦落雁	子	十一月五日
子	十一月五日	葱菓子	栗みとり	御菓子	つぶあん羊かん	香の物	なら漬瓜	取肴	ゆは	吸物	さくらの実	引物	かかれひ	香の物	麦落雁	子	十一月五日

(記録なし)

向	文化十四丁丑正月二十五日	坪	面取大かぶ	汁	合酢	引物	小鯛	吸物	鴨かまぼこ	取肴	さけ	香の物	なり漬	御菓子	白あん腰高	御菓子	まんちう	葱菓子	松葉	紅石竹	御菓子	腰高白あん	御菓子	まんじゅう	水栗	昆布	御好? 松葉	御国のかきもち	同月二十七日
向	文化十四丁丑正月二十五日	坪	面取大かぶ	汁	合酢	引物	小鯛	吸物	鴨かまぼこ	取肴	さけ	香の物	なり漬	御菓子	白あん腰高	御菓子	まんちう	葱菓子	松葉	紅石竹	御菓子	腰高白あん	御菓子	まんじゅう	水栗	昆布	御好? 松葉	御国のかきもち	同月二十七日

資料 II

松平家編「松平不昧伝 中巻」(大正六年 篤文社)と、高橋梅園著「茶禅不昧公」(昭和十九年 宝雲社)に掲載されていた茶会の記録の中から、会席の料理献立のみを抜き書きした。

高橋氏は、「松平不昧伝」の編纂者でもあるので、両書にあげられていた茶会の記録は、ほぼ同じであった。

享和二戌七月二十一日

看雲軒

- 椀 鱗切鯉筒頭
- 靱蓋 青唐がらし
- 靱蓋 魚塩ふりやき
- 靱蓋 黒もじ小楊枝
- 靱蓋 藤古利
- 靱蓋 麦麵
- 小皿 たて からし
- 菓子 白黄玉水かん
- 菓子 こま懸はみ大根
- 鉢 花かつを
- 蓋物 紅砂糖
- 鉢 西瓜 瓜
- 吸物 薄かき立
- 煮貫豆腐
- み噌
- じゆんさい

青籠

借春

- 提重 朝日餅 水羊肝
- 提重 小倉野
- 提重 うろろう餅
- 提重 蒲ぼこせん
- 提重 皮茸せん
- 提重 午莠せん
- 提重 せん玉子
- 提重 やき麩せん
- 煮染 皮茸せん
- 煮染 午莠せん
- 煮染 せん玉子
- 煮染 やき麩せん
- 鯛庵 かすていら
- 菓子 早わらび
- 菓子 紅美それ餅
- 菓子 黄葛巻せんべい
- 利休堂
- 看雲軒 (夜食)
- 汁 こまくしそ
- 青鷺 根いも

向

平皿

飯

引物

肴

鉢

糍盆湯

菓子

惣菓子

吸物

井

井鉢

汁

- めうがの子
- 青柚
- 白瓜せん
- たて穂
- 鯖 塩たひ
- 生姜味噌
- こんにゃく
- 叩海老 岩茸
- 蓮飯
- 茄子輪切付あげ
- みる喰 防風
- 鯉塩から
- 奈良漬瓜
- 香せん
- さく楊成もち
- しひ茸
- 青あるへい
- 紅吹よせ
- かるめいら
- 鯛中打
- むき蓮根
- 清水米
- あち麩漬
- 鱧肥後漬
- 木茸せん
- 夕顔わた葛煮
- 摺けし
- 文化三寅五月十五日
- ゆば

向

飯

椀

引物

吸物

取肴

香物

菓子

惣菓子

向

汁

汁

- 洗鯉
- 水せん寺のり
- 岩茸 葉わさび
- 煎酒
- 潮煮
- 小鯛 海老
- かれい 鱧
- 小鯰類 しそ穂
- 浸物 茄子
- さくげ 胡麻
- 山椒醬油
- 酢さし
- むき蓮根
- 大へぎ鯉節
- からすみ
- ほいろ丸昆布
- 木瓜
- 当座漬
- 水羊羹
- しひたけ
- 山陰
- 紅筋有平糖
- 文化四卯三月五日
- 鮎子付
- いり酒酢
- さき防風
- 赤みそ
- 筍薄小口

飯	からし	椀	背切鯛	引物	木の子	吸物	むき蓮根	取肴	塩焼鱈	香物	じゆんさい	口取	せうが汁	飯	付焼	香物	木の葉かれひ	向	ゆば	汁	紀伊国漬	飯	朝日餅	椀	かんびやう	飯	山陰	向	紅白ゆば	飯	文化八未正月十九日	向	平作り	飯	鮎子付	飯	いり酒	飯	のり めうど	平皿	鶴色付	枝うど	引物	生椎茸	香物	大板蒲鉾	吸物	しほ山椒	守口漬	かぶら	へぎあわび	みるくひ房
---	-----	---	-----	----	-----	----	------	----	-----	----	-------	----	------	---	----	----	--------	---	----	---	------	---	-----	---	-------	---	----	---	------	---	-----------	---	-----	---	-----	---	-----	---	--------	----	-----	-----	----	-----	----	------	----	------	-----	-----	-------	-------

取肴	からすみ	肴	昆布	椀	うに	菓	薄霞	向	煮染あらめ	飯	白みとり	椀	曲あるへい青筋	飯	文化九申三月二十八日	向	糠みそ	汁	糠みそ	飯	ちさ	椀	守口漬	飯	水ようかん	菓	紅白松葉	向	同月廿九日より	飯	等 平鯉煮込	汁	きのめ	飯	糠みそ掻立	椀	ちさ	飯	米つみ入	引物	じゆんさい	あち塩焼	たで酢
----	------	---	----	---	----	---	----	---	-------	---	------	---	---------	---	------------	---	-----	---	-----	---	----	---	-----	---	-------	---	------	---	---------	---	--------	---	-----	---	-------	---	----	---	------	----	-------	------	-----

取肴	桜の実	椀	鯉筋	向	十月八日	飯	胡麻 柚みそ	飯	こま／＼ せうが	椀	雑魚	飯	いてふ大根	飯	焼とうふ	飯	蕪 いろりけし	飯	大阪蒲鉾	飯	水しほ	飯	奈良漬瓜	飯	塩雁	飯	路のたう	飯	塩引鮭	飯	ほいろ昆布	飯	白饅頭	飯	水栗	飯	松かね煎餅	飯	菜種の里	飯	文化十四 正月二十七日	飯	紅白きんとん	飯	巻ゆば三	飯	岩茸 さや豆	飯	わらび	飯	からし
----	-----	---	----	---	------	---	--------	---	----------	---	----	---	-------	---	------	---	---------	---	------	---	-----	---	------	---	----	---	------	---	-----	---	-------	---	-----	---	----	---	-------	---	------	---	-------------	---	--------	---	------	---	--------	---	-----	---	-----

椀	楊しよゆう	椀	とうふ	引物	椎茸紅切	飯	大徳寺麩	飯	粉山椒 氷しほ	飯	アンズ	飯	しほり生姜	飯	酢漬うど	飯	すい田くわゐ	飯	火とりうど芽	飯	奈良漬瓜	飯	遠州好 干くわし	飯	文化十四 十月七日	飯	柚子みそ	飯	竹輪	飯	いてふ大根	飯	菅唐がらし	飯	さきごまめ	飯	昆布 いろりけし	飯	今出川豆腐	飯	太午莠	飯	和らか赤貝	飯	雁	飯	ふきの頭(たう)	飯	塩引鮭 湯葉	飯	紀伊国瓜	飯	白饅頭 結干瓢	飯	水栗
---	-------	---	-----	----	------	---	------	---	---------	---	-----	---	-------	---	------	---	--------	---	--------	---	------	---	----------	---	-----------	---	------	---	----	---	-------	---	-------	---	-------	---	----------	---	-------	---	-----	---	-------	---	---	---	----------	---	--------	---	------	---	---------	---	----

惣菓子

松かね

好ノ青松葉

玉水

滝本坊参候節料理

袖みそ

いてふ大根

管唐からし

飯
坪皿

今出川豆腐

引物

昆布 いりけし

太煮午莠

頭のいも

生のり

みぢんせうが

湯葉

浄福寺納豆

奈良漬瓜

吸物

取肴

香物

附記 1.

資料ⅠとⅡに重複した茶会の記録は、文化十四年(一八一七)正月二十七日のものだけであった。が、その内容には、多少の相違がみられた。すなわち、資料Ⅰ、椀の「揚じよやうとうふ」が、資料Ⅱでは、「揚しよゆう」と「とうふ」に、同じく吸物の「エンス」が「アンズ」に、取肴の「ほいろわかめ」が、「ほいろうど芽」とされていた。

2. 解説できなかつた文字の個所には、□印が、解説の不確実な文字の横には、?を附した。

(昭和五十三年一月十七日受理)