

倉敷市庄地区の食文化 — N家に伝承されている食品製法 —

川崎医療短期大学 栄養科 医療秘書科*

難波 三郎 武政 睦子 *中島 行正

(平成3年8月26日受理)

Culture of Diet in the Kurashiki Sho District — A Recipe Handed down by N Family —

Saburo NANBA, Mutsuko TAKEMASA and Yukimasa NAKASHIMA*

*Department of Nutrition, *Department of Medical Secretarial Science
Kawasaki College of Allied Health Professions
Kurashiki, Okayama 701-01, Japan
(Received on Aug. 26, 1991)*

Key words : 江戸時代の食文化, 食品加工, 食品貯蔵法, 伝承食品

概 要

倉敷市庄地区の食文化を調査する目的で、庄地区の庄屋N家に江戸時代後期から伝承されていた「記録法制之部」という古文書を解説した。

古文書の内容は、食品の加工・貯蔵法97種類、料理法51種類、治療法16種類、その他13種類で合計177種類であった。

倉敷市中央図書館等で調べても、行事食献立の記録例¹⁾²⁾はみられるが、このような食品製法等の伝承されたものは発見できず、江戸時代後期の食文化の研究のためには貴重な資料であると考えられる。

1. はじめに

「記録法制之部」を保存していたN家の起原は、系譜によると、戦国時代の天文元年(1532年)に丹朴信房の次男大蔵信家を初代として、備中国東庄村に住居を構えたとされている。そして、寛政年間(1789年～)から慶応年間(～1867年)まで庄屋をつとめたと記録されている⁴⁾。現在までの連続した資料は系譜以外にはないが、断片的にそれを忍ぶものは幾つか保存されている⁴⁾⁵⁾。

器物としてはきりだめ、ほかい(行器)、耳だら、輪島塗り本膳食器等、古文書としては天明の暦、倉敷天領への上納記録、家庭家計記録、慶事仏事の献立、記録法制之部、水利改修工事記録等の一部が残っている。

「記録法制之部」は、江戸時代後期までにN家で実施し、また、他家からの情報を語り継いだ覚え書きとし、嫁してきた者や子孫への伝承の書として頻繁に利用されていたものと考えられた。

2. 研究方法

(1) 「記録法制之部」の解説

この古文書は正味105ページにわたるA4版横綴じの和紙で綴られている。これを忠実に解説し、NEC文豪MINIRXワードプロセッサ―毛筆体により入力・印刷をする。

(2) 「記録法制之部」の内容の分類

この書には、食品加工・貯蔵法、料理法、治療法、その他177項目にわたって記録されているので、これを分類してその内容と傾向を調べる。

表1 記録法制之部 加工貯蔵別食品区分別種類数

(1) 分類区分	種類別	(2) 加工区分	種類別	(3) 食品区分	種類別
加工法・貯蔵法	97	穀類加工・貯蔵	1	飯	8
料理法	51	芋類加工・貯蔵	2	餅	16
治療法	16	豆類加工・貯蔵	6	芋	3
その他	13	醸造(酒・味噌)	40	豆	4
		果実野菜(漬物)	25	果実野菜	10
		嗜好食品	21	卵	3
		畜産物	2	魚	7
合計	177	合計	97	合計	51

注) (2)加工区分は(1)の加工法・貯蔵法, (3)食品区分は(1)の料理法のそれぞれ内訳となる。

(3) 江戸時代の岡山食文化の調査

この古文書は江戸時代後期に記されたことが推測できるため江戸時代の岡山の食文化の歴史を調べるによりその時代背景を知る。

3. 結 果

(1) 「記録法制之部」の解説

倉敷市立中央図書館等で古文書解説研究をし、上段に原文を下段に忠実な読みを記載し解説書とした。そのうち目次と原文16ページ分を掲載した。

(2) 「記録法制之部」の内容の分類

この書に記載されている177項目の内容は表1のとおりであった。即ち、分類区分では加工法・貯蔵法97種類、料理法51種類、その他13種類であった。

加工法・貯蔵法97種類の内訳をみると酒・味噌の醸造が40種類で一番多く、果実野菜の漬物がこれに次ぎ20種類、嗜好食品が21種類となっている。次に、料理法51種類の内訳を食品区分でみると餅16種類で一番多く、次いで果物野菜10種類、飯8種類、魚7種類、以下豆、芋、卵の順になっていた。

(3) 江戸時代の岡山の食文化

岡山の食文化史年表⁹⁾から江戸時代の食文化の一端を調査した。次にその一部を掲げる。

1450(宝徳2)年 この頃搗鉢(すりばち)が庶民に普及し、味噌汁が一般化する。

1642(寛永19)年 諸国飢饉のため、農民の米常食を禁じ、うどん、そば、まんじゅう、豆腐の商売を禁止、雑穀の食用を奨励。

1669(寛文9)年 この頃、熊沢蕃山、農民の生活改善を指導し、食生活と栄養保持の料理

として「ちらしずし」を考案したといわれる。

1671(寛文11)年 岡山藩、家中に対して、親類、縁者等の寄合で年寄中は一汁三菜のほか肴一種、番頭(ばんかしら)と1000石以上の者は一汁二菜と肴一種、物頭(ものかしら)と500石以上の者は一汁一菜とし、このうち一種は精進物とすべしという法令を出す。(江戸の料理史)

1690(元禄3)年 和気郡の大庄屋万波家の文書の中に「牛乳一斗を献納するよう」との藩からの命令書あり、この頃、すでに病人や乳のない子供などに飲ませていたようである。

1696(元禄9)年 3月より岡山藩当局へ運上を上納するようになった品目は52品目を数える(岡山市史)、主な農産物は小麦、大豆、小豆、蕎麦、稗、胡麻、種子油、鯨油、茶、生魚、塩魚、こんにやく玉、素麺、木綿等となっている。

1718(享保3)年 菓子に関する最初の書物『古今名菓子秘伝抄』出版される。105種の菓子のうち、半数以上が砂糖を使用。

1772(安永1)年 この頃、江戸市中に、すし、そば、おでん、燗酒の屋台見世が多数出現。

1804(文化1)年 この頃、江戸で町人の外食が多くなり、食べもの屋、料理屋の品定めや自慢などの風潮が現われる。

1815(文化12)年 この頃、江戸で野菜をきれいに洗い、煮るばかりにしたものが売られる。

1818~1830(文政年間)年 この頃、備中そうめん、浅口郡北部の農家の副業として営まれる。播州から職人を招いて品質の改良を加え「小坂そうめん」「出部(いずえ)うどん」の名で売り出す(味百年)。

1841(天保12)年 児島郡味野村の野崎武左衛門、東野崎浜塩田(73町余)を竣工。

1853（嘉永6）年 米使ペリー、軍艦4隻を率いて浦賀に来船、この時、飲料水の一部としてラムネを持参し、幕府の役人に飲ませたという。

1862（文久2）年 この年発刊の『大成武鑑』に岡山藩の特産品として鯛、魴（かがみだい）、鯉塩漬、鰯（にべ）、干鱒（カマス?）、鶴、水母をあげる。

4. 考 察

古文書「記録法制之部」は、家族や来客、作男等が食べる常備食品の製法や貯蔵方法、生活の知恵としての経験や他家から教えて貰ったものを覚え帳として数回に分けて記載し、余白ページには追加記載できるようになっている。また、丁寧に口とりもつけて必要な項目が引き出し易いようになっていて日常頻繁に利用されていたように思われる。

日本の民族岡山⁷⁾によると吉備高原地区においても、その土地で生産される食品や自然に生える植物を年中利用できるように乾燥したり、塩・味噌を利用して常備食品を確保するために相当の時間と労力を費していたことがうかがわれ、この書もそのためのノウハウであったと考えられた。

西日本では、食事に箱膳を利用することが多かった⁸⁾。この箱膳には普通、飯碗、汁碗、小皿と箸が入っていた。これは、一汁一菜の食事スタイルを現したもので日常の食事の基本形態をなしている。一汁は味噌汁であり、一菜は漬物等常備的な食品であった。この常備的食品を確

保するために先人は悲しいまでの努力をして来たように思われた。

今後の課題としては、この調査研究を深めて「記録法制之部」の意味や周辺の食文化を探ってみることが必要であると考えさせられた。

5. 謝 辞

全面的な協力をいただいた本学文系の先生方、卒業研究グループの学生の方々並びに倉敷市立中央図書館の職員の方々に厚くお礼を申し上げます。なお、この研究に助成をいただいている財団法人味の素食の文化センターに対して厚くお礼を申し上げます。

6. 文 献

- 1) 森田平三郎：倉敷雑記—資料と学習の記録—1, 40~46 (1981)
- 2) 永山利右衛門：(武)御本陣御料理献立集, 文化13子 (1816)
- 3) 下庄風土記編さん委員会：下庄風土記, 12 (1989)
- 4) 難波三郎：N家の系譜と食文化, きび野, 岡山県郷土文化財団, 37, 11 (1990)
- 5) 難波三郎・清水睦子・中島行正 他：倉敷市庄地区の食文化—N家の食習俗—第35回日本栄養改善学会講演集, 194・195 (1988)
- 6) 西東秋男：岡山の食文化史年表, 18~44, 筑波書房 (1990)
- 7) 佐藤米司 他：33日本の民族岡山, 38~44, 第一法規 (1971)
- 8) 神崎宣武：日本人は何を食べてきたか, 73・74, 大月書店 (1987)

一 梅子汁 梅子 砂糖 水 酢
 梅子汁 梅子 砂糖 水 酢
 梅子汁 梅子 砂糖 水 酢

○梅の漬法

一 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

○すしりの漬法

一 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

○赤紀の漬法

一 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

○七ヶ料理味噌の法

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

一 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

梅の漬法

一 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

すしりの漬法

一 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

赤紀の漬法

一 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

七ヶ料理味噌の法

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

○大豆を煮

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

○梅の漬法

一 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

○赤紀の漬法

一 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

○七ヶ料理味噌の法

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

梅の漬法

一 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 梅を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

すしりの漬法

一 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 上酢を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

赤紀の漬法

一 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖
 赤紀を升に付塩式合五斗 酢 砂糖

七ヶ料理味噌の法

一 大豆を煮 一 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮
 大豆を煮 大豆を煮

一 煮るの花をのりふし 四倍湯は使
まかあつて洗ひ乾かし 砂糖は使
きも 豆と生と皮の皮しと

一 この豆をよく煮るを 陸侯の
きゆは 有丹所のおりふしを

○ 豆をあんかけの法

一 豆子をだーけにてこ 丹汁を入
び 湯をたらし せし 湯をまじ
り 入し だーけにて 湯をまじ
り 入し だーけにて 湯をまじ

○ 煎茶味噌湯の法

一 煎茶と豆を煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

○ 橋と儀の法

一 煮る豆をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

○ 煎の子味噌湯の法

一 煎の子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

○ 妙心寺納豆の法

一 妙心寺納豆の法

一 煮し宜儀也
一 その花実のり不申内 塩漬に 致置
夫方水にて洗ひし ぼり 砂糖漬に 致
置 儀し宜 是を虎の尾と申也

一 この豆をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

五子あんかけの法

一 五子をだし けにて とき 井鉢に入
鍋湯をたらし せし 湯をまじ
り 入し だーけにて 湯をまじ
り 入し だーけにて 湯をまじ

茶蘇味噌湯の法

一 煎茶と豆を煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

橋立漬の法

一 金まくわ瓜を両の小口を切り 中の
大ねをよくさらへ 塩漬に 致置
塩おし 儀 湯をまじり 湯をまじり

煎の子味噌漬の法

一 煎の子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

妙心寺納豆の法

一 妙心寺納豆の法

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

納豆味噌の法

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

納豆味噌の法

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

かすてら五子仕法

一 五子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

かすてら五子仕法

一 五子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

納豆味噌の法

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

納豆味噌の法

一 大豆を煮 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

一 湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり
湯をまじり 湯をまじり 湯をまじり

かすてら五子仕法

一 五子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

かすてら五子仕法

一 五子をよく煮 湯をまじり 湯を
まじり 湯をまじり 湯をまじり

