

# 臼杵藩御会所日記にみえる食物について

江 後 迪 子

The Diary of Gokaisho of Usuki Clan

MICHIKO EGO

This is the diary of ROJU of Usuki Inaba clan. There exist 320 volumes over 171 years, 1674~1871.

The food that appears in this diary is mainly used for the gift. Those precise data is collected and explained, to know the dietary life in Usuki of Edo era.

The period is divided into five; the former Edo, the middle of the Edo, the latter Edo (Tenmei, Kasei) and the end of Edo, while the food is divided into fish, flesh, vegetables and fruits, the products of the various places, alcohol, sweets, and others.

The first master of the clan had come from Mino- clan in the former Edo era, and many products from around the Mino clan appear in this diary. Throughout the whole diary, there seems to have been a rich dietary life.

## I 緒 言

で月番が毎日記録したもので、上は藩主、下は領民の細部にわたる動静が記されている。<sup>1)</sup>

この中に、かなりの食物が出現している。それは、贈答の記録が主であるが、江戸時代の臼杵の食べ物に関わる貴重な資料であり、当時の食生活の様相を探ることを目的として、調査を行った。

臼杵稲葉藩の月番老中の日記「臼杵藩御会所日記」は、延宝2年(1674)より明治4年(1871)の廃藩置県まで320冊、途中欠落はあるが、171年分が臼杵私立図書館に残されている。御会所とは、藩の老中が政務を扱う所で、一か月交替

表1 臼杵御会所日記

分 類	記 録 期 間	記録年数	冊 数
江戸前期	延宝(1674)～正徳(1716)	26	30
江戸中期	享保(1719)～明和(1772)	48	78
江戸後期(天明期)	安永(1773)～寛政(1801)	29	58
江戸後期(化政期)	享和(1802)～弘化(1848)	46	95
江戸末期	嘉永(1849)～慶応(1868)	20	51
明治期	(1869)～(1872)	2	8
計		171	320

## II 方 法

記録期間が長いので表1のように時代を5区分にし、江戸前期、江戸中期、江戸後期(天明)江戸後期(化政)、江戸末期とした。明治期は食物についての記載が極めて少ないため、考察を省いた。

全冊数について出現する食物をあげ、年代別、食品別にまとめ、考察した。記録にある食品等は主に贈答用のようで、その中には贈ったもの、贈られたもの双方がある。

## III 結果および考察

### a 臼杵藩御会所について

臼杵は大友宗麟が丹生島に城を築いてつくられた町で、臼杵川、末広川、熊崎川の三本の川による沖積地を中心としている。東は豊後水道に面し、天然の良港に恵まれていて、江戸時代には臼杵城の真下から船を仕立てて、大坂経由で江戸へ行き来していた。

臼杵藩の御会所は臼杵城の一角にあった「御会所櫓」におかれていた。臼杵藩の御会所は藩

の中核的なものであったと考えられるが、経済的な面では献上品の取扱いを行っていることが記録にみられる。

### b 魚貝類について

魚貝類としては、表2のように鮮魚、干物の他粕漬け等の加工品もかなり見られる。一般に貨幣経済が定着する前の江戸時代には魚貝類は贈答品として最も多く用いられている。

鮮魚についての記録は贈答の他、「漁」との記録もあり、遊びとしての魚釣りなのか、その漁獲物が詳細に記録されていて、一回の漁には1683匹という記録も見られる。また、一箱、一籠という記録も多い。したがって、魚貝類の量的把握はむづかしいが、それぞれを一回としてまとめた。

出現した魚種は、鯛、海老、ちぬ、すずき、鮎、鯉、鮒等の近海魚や川魚が中心である。

江戸前期に、鮭、鱒等の関西以北の魚が多いのは、藩祖の稲葉貞道が美濃から入国している<sup>2)</sup>ことによるようで、これらの魚は江戸中期にわずかに見られる他は年を経るにつれて少なくなっている。

鮭、鱒等比較的漁獲時期のはっきりしている

表2 魚貝類の出現回数(年平均回数)

種類 分類	粕 漬				干 物				関西以北の魚貝類		
	鯛	鮎	鮑	他	鮎	煎海鼠	鯉節	他	鮭	鱒	他
江戸前期	59 (2.3)	30 (1.2)	47 (1.8)	17 (0.7)	22 (0.9)	18 (0.7)	5 (0.2)	99 (3.8)	51 (2.0)	16 (0.6)	14 (0.5)
江戸中期	86 (1.8)	30 (0.7)	23 (0.5)	3 (-)	31 (0.7)	11 (0.2)	64 (1.3)	44 (0.9)	2 (-)	4 (0.1)	2 (-)
江戸後期 天明	43 (1.5)	21 (0.7)	5 (0.2)	1 (-)	29 (1.0)	123 (4.2)	19 (0.7)	36 (1.2)	0	0	0
江戸後期 化政	72 (1.6)	31 (0.7)	2 (-)	0 (0)	31 (0.7)	7 (0.2)	109 (2.4)	27 (-)	0	0	0
江戸末期	30 (1.5)	13 (0.7)	0 (0)	2 (-)	1 (-)	4 (0.2)	20 (1.0)	0 (0)	0	0	0
計	290 (1.7)	125 (0.7)	77 (0.5)	22 (0.1)	114 (0.7)	163 (1.0)	217 (1.3)	206 (1.2)	53	20	16

\* 干物のうち鯛は別に記す。

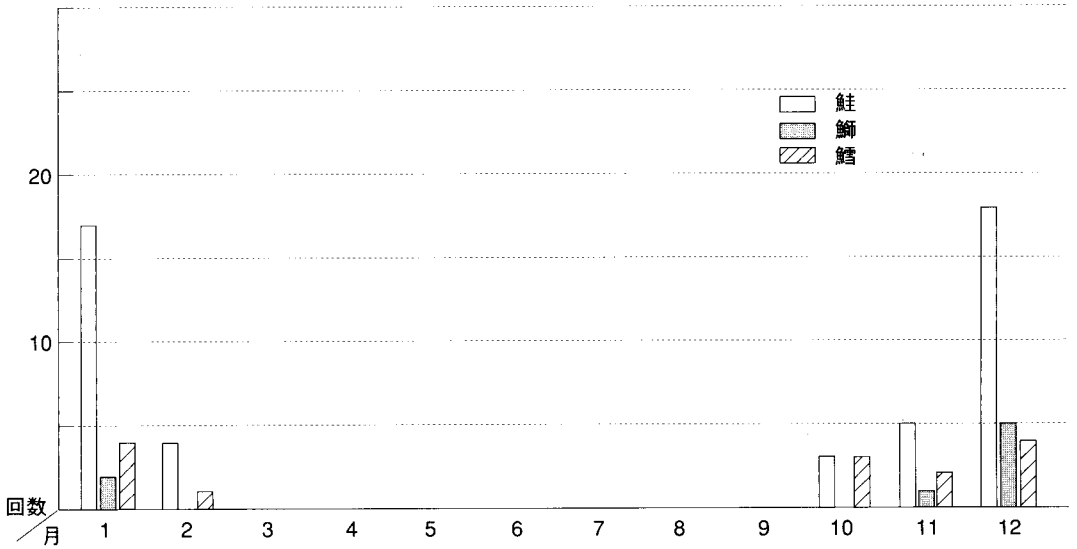


図1 鮭・鱒・鱈出現月

表3 干鯛の出現状況

年	回数	年	回数	年	回数	年	回数
延宝2年 (1674)	3	正徳3年 (1713)	2	寛保4年 (1744)	2	明和4年 (1767)	23
延宝4年 (1676)	0	正徳4年 (1714)	6	延享2年 (1745)	61	明和5年 (1768)	24
延宝5年 (1677)	0	正徳6年 (1715)	3	延享3年 (1746)	57	明和6年 (1769)	8
延宝7年 (1679)	0	享保4年 (1719)	2	延享4年 (1747)	77	明和7年 (1770)	29
延宝8年 (1680)	1	享保7年 (1722)	3	寛延元年 (1748)	13	明和8年 (1771)	29
天和3年 (1683)	4	享保10年 (1725)	6	寛延2年 (1749)	8	明和9年 (1772)	15
貞享4年 (1687)	7	享保11年 (1726)	3	寛延3年 (1750)	2	安永2年 (1773)	39
貞享5年 (1688)	5	享保12年 (1727)	0	寛延4年 (1751)	27	安永3年 (1774)	26
元禄2年 (1689)	1	享保13年 (1728)	0	宝暦2年 (1752)	15	安永4年 (1775)	31
元禄3年 (1690)	0	享保14年 (1729)	1	宝暦3年 (1753)	23	安永5年 (1776)	27
元禄4年 (1691)	0	享保15年 (1730)	4	宝暦4年 (1754)	22	安永6年 (1777)	20
元禄5年 (1692)	3	享保17年 (1732)	3	宝暦5年 (1755)	31	安永7年 (1778)	26
元禄6年 (1693)	1	享保18年 (1733)	4	宝暦6年 (1756)	22	安永8年 (1779)	35
元禄7年 (1694)	1	享保19年 (1734)	5	宝暦7年 (1757)	14	安永9年 (1780)	18
元禄9年 (1696)	2	享保20年 (1735)	1	宝暦8年 (1758)	12	安永10年 (1781)	29
元禄10年 (1697)	0	享保21年 (1736)	0	宝暦9年 (1759)	18	天明2年 (1782)	38
元禄12年 (1699)	3	元文2年 (1737)	5	宝暦10年 (1760)	17	天明3年 (1783)	22
元禄13年 (1700)	1	元文3年 (1738)	2	宝暦11年 (1761)	14	天明4年 (1784)	45
元禄16年 (1703)	3	元文4年 (1739)	1	宝暦12年 (1762)	26	天明5年 (1785)	35
宝永3年 (1706)	2	元文5年 (1740)	1	宝暦13年 (1763)	17	天明6年 (1786)	54
宝永5年 (1708)	14	元文6年 (1741)	1	宝暦14年 (1764)	38	天明7年 (1787)	38
宝永7年 (1710)	6	寛保2年 (1742)	2	明和2年 (1765)	18	天明8年 (1788)	24
正徳2年 (1712)	1	寛保3年 (1743)	2	明和3年 (1766)	22	天明9年 (1789)	30

年	回数	年	回数
寛政2年(1790)	52	天保2年(1831)	12
寛政3年(1791)	43	天保3年(1832)	2
寛政4年(1792)	65	天保4年(1833)	6
寛政5年(1793)	36	天保5年(1834)	12
寛政6年(1794)	76	天保6年(1835)	22
寛政7年(1795)	55	天保7年(1836)	11
寛政8年(1796)	84	天保8年(1837)	16
寛政9年(1797)	36	天保9年(1838)	34
寛政10年(1798)	67	天保10年(1839)	19
寛政11年(1799)	61	天保11年(1840)	13
寛政12年(1800)	45	天保12年(1841)	22
寛政13年(1801)	65	天保13年(1842)	13
享和2年(1802)	56	天保14年(1843)	14
享和3年(1803)	32	弘化元年(1844)	8
文化元年(1804)	51	弘化2年(1845)	8
文化2年(1805)	25	弘化3年(1846)	12
文化3年(1806)	39	弘化4年(1847)	9
文化4年(1807)	7	嘉永元年(1848)	4
文化5年(1808)	26	嘉永2年(1849)	12
文化6年(1809)	10	嘉永3年(1850)	17
文化7年(1810)	27	嘉永4年(1851)	16
文化8年(1811)	冊子なし	嘉永5年(1852)	28
文化9年(1812)	0	嘉永6年(1853)	27
文化10年(1813)	26	安政元年(1854)	5
文化11年(1814)	23	安政2年(1855)	7
文化12年(1815)	14	安政3年(1856)	5
文化13年(1816)	27	安政4年(1857)	6
文化14年(1817)	38	安政5年(1858)	6
文政元年(1818)	72	安政6年(1859)	8
文政2年(1819)	42	安政7年(1860)	10
文政3年(1820)	40	万延2年(1861)	12
文政4年(1821)	21	文久2年(1862)	29
文政5年(1822)	14	文久3年(1863)	35
文政6年(1823)	16	元治元年(1864)	13
文政7年(1824)	6	慶応元年(1865)	9
文政8年(1825)	3	慶応2年(1866)	6
文政9年(1826)	2	慶応3年(1867)	5
文政10年(1827)	5	明治元年(1868)	14
文政11年(1828)	5	明治2年(1869)	7
文政12年(1829)	5	明治3年(1870)	0
天保元年(1830)	10		

魚について、江戸前期について月別出現回数をみたのが、図1である。この結果から10月から2月までに限られていることがわかる。

図には示さないが、鮎、もづきは夏に多く出現している。

加工品としては、最も原始的な加工法である干物が当然多く見られ、干鮎、煎海鼠は献上品として用いられていた。その他の干物としてはするめが多い。

鯛の干物は、特別な意味を持った食品であったと考えられ、正月や祝儀には必ず用いられている。干鯛の年間出現回数は表3のとおりで、1687年から1746年までは年平均殆ど10回以下であったものが、1745年に突如61回という飛躍がみられる。この理由は、以後の140年ほどの回数と比較すると、漁法の変化によるか、または干鯛の需要が藩政のうえて重要になったためのよう観察される。

この間の全体的傾向を把握するため短期変動を除去してデータを平滑化する移動平均法を試みたのが図2である。全平均の19を越した年次を数えると、約200年の間に、10回の大小のピークが観察される。

三田村鳶魚<sup>3)</sup>によれば「六代將軍家宣の時代、前將軍綱吉の忌あけに諸大名が競って活鯛を献上し、鯛一枚が六十両(約酒5斗)もした」という話もあり、鯛を献上する風習は、この頃から流行し、鯛漁が飛躍的に発達したと考えられる。<sup>4)</sup> 杵築地方の鯛しばり漁による鯛の豊漁が、名物料理「うれしの」をうんだことなども関係があるであろう。

天明6年の例では干鯛は年始、出生、御百賀、御縁組、痘瘡快快気祝等の祝儀に用いられている。この他お七夜、誕生日、御鉄漿、引き移り等にもみられる。

干物以外の加工品としては塩漬け、粕漬けが多く、味噌漬け、麴漬けがわずかにみられる。当時は鮮魚の流通は限られていた筈であるから、魚と記録されていても塩漬けであったのかも知れない。「鮮鯛」という記録もあるが、塩漬けと鮮魚の区別ははっきりしない。

粕漬は塩漬け後、粕に漬けるもので、手間も

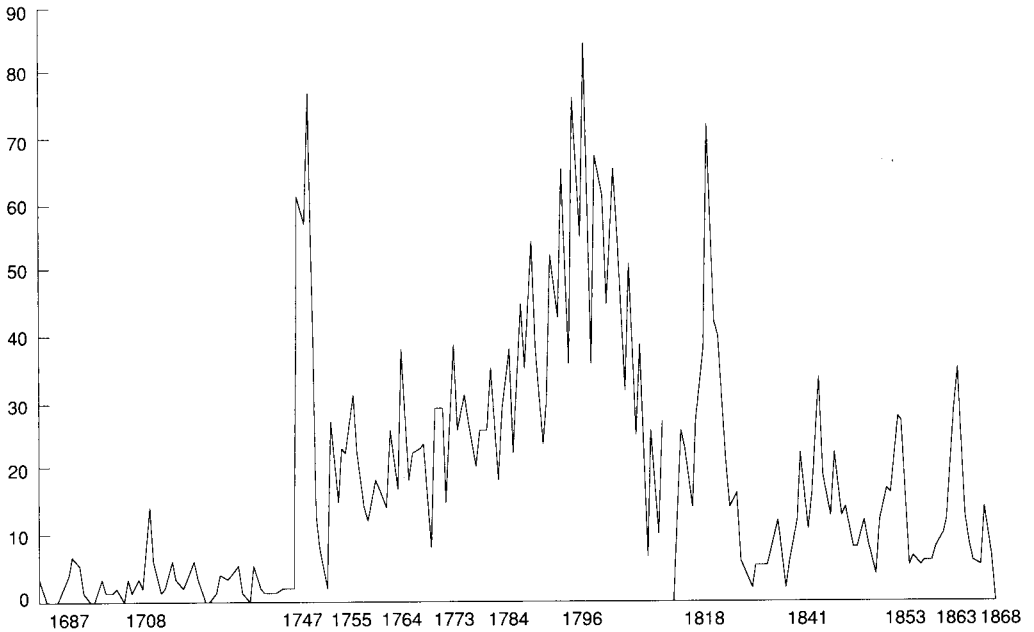


図2 干鯛の出現状況

かかり高級なものであったらしく、長崎の奉行、代官、日田の西国御郡代等への進物として用いられている。粕漬に用いられた魚は鯛、鮎、鰯が多いが、みるくい、まながつお、鮒や海茸な

どもみられる。

粕漬鮎は江戸前期に多い。延喜式(927)には豊後国の献上品として耽羅腹たんならあわび、御取腹みとりあわびがみられるのであるが、乱獲からか江戸中期から急に少なくなっている。<sup>5)</sup>

特産の魚等は表4のとおりで、丹後鰯、越後子籠鮎、刺鯖等は本朝食鑑(1695)<sup>6)</sup>にもあり、古くから名産品として全国的に知られていたものである。

表4 特産地の魚貝類等

分類	種類		その他
江戸前期	丹後鰯	仙台漬鯛	くらげ
	越後子籠鮎	佐賀関鯛	白魚
	塩鱈	佐賀関鮎	えのは
	志摩塩辛	保戸島切鮎	四節塩辛
	刺鯖	五島鰯	貝尽し1/18
		宇治川鮎	雑魚味噌
江戸中期	丹後鰯	唐くらげ	ふくたみ塩辛
	塩鱈	佐賀関鯖	宝かはい
			貝尽し2/30
江戸後期 天明	なし		万年鯛
江戸後期 化政	なし		貝尽し3/1
			かまぼこ
江戸末期	熊本久万引		なし

表5 海草類の出現状況 (年平均回数)

分類	種類		その他
	昆布	もずく	
江戸前期	42 (1.6)	69 (2.7)	菊池海苔
江戸中期	32 (0.7)	83 (1.7)	岩海苔 和布
江戸後期 天明	35 (1.2)	73 (2.5)	海苔
江戸後期 化政	134 (2.9)	112 (2.4)	
江戸末期	9 (0.5)	34 (1.8)	簾海苔 十六嶋海苔

臼杵周辺のものとしては、佐賀関鯛、佐賀関鰆、佐賀関鯖等の名が見える。鯖は、現在でも「関鯖」として名高い。

海草類は、表5のごとく主に海雲と昆布である。もづくは臼杵周辺で良質のものが採れたらしく、毎年の上品として用いられている。

昆布は北国で採れたものが運ばれたのであろう。毎年のように主に暮れに贈られている。

**c 獣鳥類**

わが国における肉食は、天武天皇4年(675)の詔勅によって牛、馬、犬、猿、鶏の捕獲、殺生を禁じ、この影響がその後も長く続いたとされている。しかし、野鳥は食べられていた。室町時代ころまでの野鳥料理は雉子が多く、江戸時代に入ってからは武家の鶴、庶民の鴨といわれるようになった。<sup>7)</sup>

本資料の鳥の出現状況は表6のとおりである。鳥については、魚貝類と同じく単に「猟」とだけの記載もかなりあり、的確な把握はむづかしいが、記載のあるものについて種類別に実数をまとめ、単に鳥とあるものはその他に分類した。その結果、天明以降急激に出現が少なくなっている。これは、乱獲によるものか、または綱吉による生類憐れみの令の影響によったものかも知れない。本資料の場合、鶴は天明になって出現するようになる。からすは食用にされたものかは不明であるが、本朝食鑑には「なまぐさ味が多い。みだりに食べてはいけない。病をなおす時、がまんして食べる」とある。<sup>8)</sup>

塩漬はそのほとんどが塩鴨で、ほぼ毎年奉行や代官への贈物として使われている。鳥以外の獣類については表7のとおりで、出現は江戸

表6 鳥類および加工品の出現状況 (実数)

分類 種類	江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期
鶴	0	0	2	12	6
鶉	254	107	69	3	0
雉	131	40	35	0	0
鴨	106	38	3	1	0
鶯	101	108	0	5	0
鳩	62	491	63	0	0
雁	39	9	0	0	0
水鶏 <small>くいな</small>	39	47	0	0	0
鶺鴒	18	54	0	0	0
羽班	17	133	1	1	1
鶉	4	18	2	0	0
ひよ鳥	3	32	0	0	0
からす	3	20	0	0	0
小鳥	631	26	0	0	0
その他	859	193	3	3	1
計	2267	1316	174	25	8
年平均	87.2	27.4	6.3	0.5	0.4
塩漬	32	28	27	39	20
年平均	1.2	0.6	0.9	0.9	1.1
味噌漬	8	0	0	0	0

表7 獣類の出現回数(年平均回数)

種類 分類	兎	狐	狸	猪	鹿	むささび	獺	五島鯨 ・生鯨
江戸前期	5 (0.19)	0	0	0	0	0	1	2
江戸中期	8 (0.16)	1	4	3	7	1	0	0
江戸後記 天明	0	0	0	0	0	0	0	0
江戸後記 化政	0	0	0	0	0	0	0	0
江戸末期	0	0	0	0	0	0	0	0

前期、江戸中期までで、それ以降はみられない。この理由ははっきりしないが、肉食回避の風潮が定着したのかもしれない。

出現獣類では兎、鹿等が多く見られる。延宝5年にみられる生鯨および延宝7年の五島鯨はいずれも長崎の人からの贈物である。

#### d 野菜・果物

野菜・果物の出現状況は表8のとおりである。表以外に、野菜との記載もかなりある。

江戸前期、江戸中期まで比較的多くみられているものが、天明期以降全体的に少なくなっているのは全国的な飢饉の影響とも考えられる。松茸、漬松茸、朝倉山椒、大和柿、美濃柿などは初代藩主との関わりにつながる贈物と考えられる。ほうれん草は1703年にみられる。ほうれん草が日本で文献に初出するのは、林羅山の「多識篇」(1630)とされている。<sup>9)</sup>

果物では主にみかん、柿であるが、江戸前期には梨も見られる。みかんは献上品でもあった。

#### e 各地の産物

各地の産物の出現状況は表9のとおりである。前述したように、美濃国周辺の産物は、江戸前期、江戸中期に多い。

近江鮎鮓、奥津鯛、朝倉山椒、八屋釣柿、吉野榎、吉野葛、醒井餅は諸国の名物を挙げた毛吹草(1633)<sup>10)</sup>にあるもので、これらの名物が遠く白杵の地まで運ばれていたことがわかる。上記以外の産物は本朝食鑑(1695)にみられる。

#### f 酒

酒の出現状況は表10のとおりである。なお表9には単に酒とあるものや神酒、諸白等を除いた。酒類も江戸前期、江戸中期にはバラエティに富んだ各種の酒がみえる。

葱冬酒、麻地酒、菊酒の3種は前述の毛吹草(1633)<sup>10)</sup>にあり、また葱冬酒、葡萄酒、桑酒、菊酒、楊梅酒、焼酎は本朝食鑑(1695)<sup>11)</sup>にみられ、当時流行の酒であったといえる。また何首烏は山の芋の一種で、料理物語(1643)<sup>8)</sup>にある芋酒が何首烏酒と同じであるのかも知れない。

葡萄酒、楊梅酒、菊酒は江戸中期以降出現が見られなくなっている。しかし、菊酒は江府年中行事(1735)<sup>12)</sup>に「重陽の節句に蓬餅を食ひ、菊花酒を飲む。かくのごとくすれば人をして長寿ならしむ」とあって、季節の香りをたのしむ風習があったようである。

あらかき酒の「あらかき」はアラビア語で、南蛮渡来の蒸留酒である。<sup>8)</sup>本資料では、延宝7年(1769)に「おらんだあらかき酒」とあり、異国から入ってきた当時では貴重な酒が白杵へも渡っていたことがわかる。

#### g 菓子

菓子および砂糖の出現状況は表11のとおりである。菓子は江戸時代には貴重品であり<sup>13)</sup>、菓子を用いるのは特別なことであった。

本資料の場合も、献上品、法事、病気見舞等に出現している。

年平均出現回数でみると、江戸前期から化政期まではほぼ年3回前後であり大きな変化は

表8 野菜・果物の出現状況

分類		江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期
種 類						
野 菜 等	朝倉山椒・山椒	12	5	0	0	0
	青海漬	5	0	0	2	0
	瓜	16	13	5	0	0
	う ど	2	1	0	0	0
	ち さ	0	1	0	0	0
	ふ き	0	1	0	0	0
	か ぶ	0	1	0	0	0
	大 根	1	0	0	0	0
	水 菜	0	1	0	0	0
	ごぼう	3	3	0	0	0
	にんじん	0	1	0	0	0
	ほうれん草	1	0	0	0	0
	竹の子・漬竹の子	5	1	0	0	0
	れんこん	0	0	1	0	0
	わらび・漬わらび	16	5	0	2	0
	ぜんまい・漬ぜんまい	2	5	7	8	1
	山のいも	2	4	0	0	0
	こんにゃく	5	0	0	0	0
	氷こんにゃく	0	0	1	0	0
茸 等	松 茸	8	0	0	0	0
	漬松茸	29	14	3	1	3
	岩 茸	1	12	4	0	0
	初 茸	4	1	0	0	0
	香 茸	0	0	0	4	4
	塩河茸	0	0	0	1	0
	松 露	1	0	0	0	0
果 物	みかん	64	79	52	46	2
	大和柿・柿	72	11	0	0	0
	美濃八屋柿	1	5	0	0	0
	美濃釣柿	1	0	0	0	0
	楊 梅	2	0	0	0	0
	梨	16	0	0	0	1
	西 瓜	0	2	0	0	0
	栗	0	0	2	0	0
	龍眼肉	1	2	1	0	0



表9 各地の産物の出現状況

分類 種類	江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期
近江鮎鮓	○	○	-	-	-
丹後鮎	○	○	-	-	-
越後子籠鮓	○	○	-	-	-
鮓	○	○	-	-	-
鱒	○	-	-	-	-
奥津鯛	-	○	-	-	-
刺鯖	○	-	-	-	-
からすみ	-	-	-	○	-
五島鰯	○	-	-	-	-
五島鯨	○	-	-	-	-
宇治川鮎	○	-	-	-	-
若狭昆布	-	○	-	-	-
十六嶋海苔	-	-	-	-	○
稲花浦海苔	-	-	-	○	-
日御崎海苔	-	-	-	-	○
日御崎和布	-	-	-	-	○
博多素麺	-	○	-	-	-
平素麺	-	-	○	○	○
漬松茸	○	○	○	○	-
朝倉山椒	○	○	-	-	-
水こんにゃく	○	-	-	○	○
大和柿	○	-	-	-	-
美濃八屋柿	○	○	-	-	-
龍眼肉	○	○	○	-	-
吉野榎	○	○	○	○	○
寒 晒	-	○	○	○	○
吉野葛	○	○	-	○	-
朝鮮鮓	-	-	-	○	-
醒井餅	○	○	-	-	-
越後茶	-	-	○	-	-
朝鮮人参	-	-	-	○	-

ないが、江戸末期には6回近くなり、白杵に於いても菓子が普及した様子がわかる。これは、国産砂糖の出回り増加によって砂糖の価格が相対的に下落したことが大きく影響していると考えられる。

宝暦8年4月10日には、蒸物菓子とあって饅頭があり「此御菓子の品、伏見、大阪にて相調

え…」とあり、当時は船で大阪—白杵間を行き来していたのであるが、大阪からもいろいろな物が運ばれていたことが記録に明らかである。

出現する菓子の種類については表12のとおりである。本資料で、どの時代にも比較的良好に出現しているのは干菓子、氷砂糖、砂糖漬、皆子餅、餅菓子、饅頭、葛饅頭などである。以下い

表10 酒の出現状況 (年平均回数)

分類 種類	江戸前期	江戸中期	江戸後記 天明	江戸後記 化政	江戸末期	計
葡萄酒	46 (1.76)	0	0	0	0	46
葱冬酒	35 (1.35)	3 (0.06)	0	0	0	38
桑酒	34 (1.31)	16 (0.33)	12 (0.43)	2	0	64
楊梅酒	27 (1.04)	0	0	0	0	27
何首烏酒	15 (0.58)	19 (0.39)	0	0	0	34
梅酒	14 (0.54)	70 (1.43)	71 (2.54)	6 (0.13)	0	161
麻地酒	3 (0.12)	1 (0.02)	0	0	0	4
菊酒	3 (0.12)	0	0	0	0	3
あらかき酒	3 (0.12)	0	0	0	0	3
焼酎	3 (0.12)	8 (0.17)	1	1	2	15
他	14	4	1	3 (0.07)	0	22

表11 菓子の出現状況

分類	江戸前期	江戸中期	江戸後記 天明	江戸後記 化政	江戸末期
出現回数	113	104	113	165	112
年平均回数	4.3	3.9	3.9	3.6	5.9

くつかの特徴的な菓子について述べる。

金平糖は室町時代中期ころポルトガルから伝えられたといわれ、永録12年(1569)キリスト教の布教の許可を得るために織田信長に献上したものの中にある。<sup>14)</sup> 伝えられた金平糖は元禄ころには、わが国で作り出され、富を得た話が「日本永代蔵」(1688)に見える。<sup>14)</sup> また、庶民の日記<sup>15)16)</sup>においても文化年間からかなりみられる。本資料では文政4年(1821)に出現している。

醒井餅は前述のとおり「毛吹草」(1633)にある

古い菓子のひとつである。

かせいたは「本朝食鑑」(1695)<sup>11)</sup>および「合類日用料理抄」(1718)<sup>16)</sup>にみられる菓子であるが、本資料ではそれより以前の延宝2年(1674)を初めとして江戸前期に9回出現している。また、豊後大野の菓子値段帳(1736)<sup>17)</sup>もあることからみれば、九州地域に多かった菓子なのかも知れない。

かすていらは南蛮菓子として長崎に伝えられたとされていて、<sup>9)</sup> 長崎から近いためか本資料

表12 菓子の種類別出現状況

種類		江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期
飴菓子	飴	—	—	1	—	—
	あるへい	3	—	—	—	—
	金平糖	—	—	—	1	—
	求肥	15	3	1	—	—
	養命糖	—	2	1	—	—
	滋飴	—	1	—	1	—
	水飴	—	2	—	—	—
	その他	—	2	—	—	—
干菓子類	干菓子	6	4	3	3	0
	麦落廬	—	—	—	—	1
	葛焼	—	8	1	1	—
	煎餅類	1	1	—	1	—
餅菓子	朝日餅	3	—	—	—	—
	餡くるみ餅	—	4	—	—	—
	あん餅	—	2	—	—	—
	外郎餅	—	1	—	—	—
	かいふり餅	—	1	—	—	—
	加賀ふわ餅	—	6	—	1	—
	鹿の子餅	—	1	—	—	—
	桜餅	—	1	—	—	—
	醒井餅	1	2	—	—	—
	狸々餅	—	—	—	—	2
	玉子餅	—	1	—	—	—
	ちまき	2	2	—	—	—
	皆子餅	—	2	1	3	1
	美作餅	—	3	2	—	—
餅菓子 その他	— 1	4 15	4 1	26 2	12 2	
饅頭	臙饅頭	—	1	1	—	—
	饅頭	—	8	3	8	1
	焼饅頭	—	2	2	1	—
	山吹饅頭	—	2	—	—	—
	葛饅頭	2	1	—	2	1
その他	ういかん	—	—	1	—	—
	鶉焼	—	1	3	4	3
	かせいた	9	—	—	—	—
	かすていら	2	5	—	—	—
	羽衣かん	—	—	—	—	1
	羊羹	—	5	—	1	2

種 類		分 類		江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期
		江戸前期	江戸中期	江戸後期 天明	江戸後期 化政	江戸末期		
そ の 他	練り羊羹	—	—	—	2	2		
	星羊羹	—	1	1	1	—		
	すいせん	—	—	1	1	—		
	葛切り	—	—	2	2	—		
	汁粉	—	—	—	—	1		
	菓子昆布	2	3	—	1	—		
砂 糖 等	洗氷砂糖	—	1	—	—	—		
	氷砂糖	6	10	1	5	2		
	白砂糖	2	1	—	5	—		
	琉球糖	1	—	—	—	—		
	唐蜜漬天茄	2	—	—	—	—		
	砂糖漬	20	1	1	2	—		

においても早い時期に多く出現している。

羊羹は蒸羊羹と練り羊羹があり、単に羊羹とあるものは蒸羊羹に分類した。庶民の日記<sup>15)16)</sup>の場合も砂糖の多く使われている練り羊羹の出現は蒸羊羹より遅いが、本資料においてもその傾向がみられた。

砂糖漬は南蛮船や唐船によって伝えられたとされ、「和漢三才図会」(1713)には蜜漬砂糖漬(生姜、蜜柑、天門冬、仏手柑等)がみえ<sup>19)</sup>、本資料においても天和3年(1683)唐蜜漬天茄、正徳4年(1714)に砂糖漬冬瓜、享保14年(1729)には年始として長崎天門冬、仏手柑、冬瓜などがみられる。

次に嘉祥について述べる。

嘉祥(嘉定)は京都で後嵯峨院の頃(1242～)から6月16日に行われていたもので、幕府の重要な行事であった。嘉祥(嘉定)の祝いは諸大名から末は御鷹匠や小普請なども登城して、菓子を賜る行事である。<sup>20)</sup>

この嘉祥の行事に、白杵稻葉藩の殿様が出席していた様子をまとめたのが表13である。

6月16日に江戸城に登城して菓子を頂戴し、それを白杵に持ち帰って、多くは8月1日の八朔の日に白杵城で再び嘉祥の御菓子頂戴の儀式が行われている。

明和7年(1770)の例では次のようである。「江戸より差越、嘉祥の御菓子、御座敷に於いて老中中西九兵衛、御番頭、御用人、御側、御家中、侍中、御医師、並びに嫡子、御小姓迄段々之を頂戴。頂戴人数303人」とある。

天明4年の記録では、御菓子頂戴人数306人の中には庄屋、同倅、弁指、諸職人などにも配られている。

どのような菓子が配られたのかは、記載がみられないため不明であるが、江戸で6月16日に頂戴した菓子を8月1日の八朔の日に配ることからすれば、干菓子のようなものであったのかも知れない。

江戸城における嘉祥の儀式は、文化6年大久保主水の「嘉定私記」(1809)によれば、菓子の種類は饅頭、羊羹、鶉焼、寄水、金団、あこや、しんこ、いただき、白団子、麩などが用いられ、その数はそれぞれ500～6000余という膨大なものであったという。表10の中にみられる天明期以降の鶉焼などは嘉祥の行事によって広まったものとも考えられる。<sup>20)</sup>

白杵城における嘉祥の行事の実施状況は表13のように、寛政4年(1792)から享和2年(1802)までと、弘化3年(1846)から安政3年(1856)までの間は毎年行われている。これは、稲葉氏十

表13 嘉祥の実施状況

年	西曆有無	年	西曆有無
天和3年 (1683)	○	文化9年 (1812)	○
貞享4年 (1687)	○	文化10年 (1813)	×
元禄4年 (1691)	○	文化11年 (1814)	○
延享5年 (1748)	○	文化12年 (1815)	×
明和7年 (1770)	○	文化13年 (1816)	○
明和8年 (1771)	×	文化14年 (1817)	×
明和9年 (1772)	○	文政元年 (1818)	○
安永2年 (1773)	×	文政2年 (1819)	○
安永3年 (1774)	○	文政3年 (1820)	○
安永4年 (1775)	×	文政4年 (1821)	×
安永5年 (1776)	○	文政5年 (1822)	×
安永6年 (1777)	×	文政6年 (1823)	×
安永7年 (1778)	○	文政7年 (1824)	×
安永8年 (1779)	×	文政8年 (1825)	×
安永9年 (1780)	○	文政9年 (1826)	×
天明元年 (1781)	×	文政10年 (1827)	×
天明2年 (1782)	○	文政11年 (1828)	×
天明3年 (1783)	×	文政12年 (1829)	×
天明4年 (1784)	○	天保元年 (1830)	×
天明5年 (1785)	×	天保2年 (1831)	×
天明6年 (1786)	○	天保3年 (1832)	○
天明7年 (1787)	×	天保4年 (1833)	×
天明8年 (1788)	○	天保5年 (1834)	○
寛政元年 (1789)	×	天保6年 (1835)	×
寛政2年 (1790)	○	天保7年 (1836)	○
寛政3年 (1791)	×	天保8年 (1837)	×
寛政4年 (1792)	○	天保9年 (1838)	○
寛政5年 (1793)	○	天保10年 (1839)	×
寛政6年 (1794)	○	天保11年 (1840)	○
寛政7年 (1795)	○	天保12年 (1841)	×
寛政8年 (1796)	○	天保13年 (1842)	○
寛政9年 (1797)	○	天保14年 (1843)	×
寛政10年 (1798)	○	弘化元年 (1844)	×
寛政11年 (1799)	○	弘化2年 (1845)	×
寛政12年 (1800)	○	弘化3年 (1846)	○
享和元年 (1801)	○	弘化4年 (1847)	○
享和2年 (1802)	○	嘉永元年 (1848)	○
享和3年 (1803)	×	嘉永2年 (1849)	○
文化元年 (1804)	○	嘉永3年 (1850)	○
文化2年 (1805)	×	嘉永4年 (1851)	○
文化3年 (1806)	×	嘉永5年 (1852)	○
文化4年 (1807)	×	嘉永6年 (1853)	○
文化5年 (1808)	○	安政元年 (1854)	○
文化6年 (1809)	×	安政2年 (1855)	○
文化7年 (1810)	○	安政3年 (1856)	○
冊子なし		安政4年 (1857)	×

年	西曆有無	年	西曆有無
安政5年 (1858)	○	文久元年 (1861)	×
安政6年 (1859)	○	文久2年 (1862)	以後中止
万延元年 (1860)	登城無		

代弘通(1768~1800)の在位32年中20回、同じく十一代雍通(1800~1820)の時在位20年中11回、十三代幾通(1822~1843)の時在位21年中6回、十四代親通の時在位19年中13回の四代に集中的に実施されたようである。

その一方で、文政4年(1821)から天保2年(1831)までは記載がみられない。その理由はわからないが、今後他の資料等から明らかにされるかも知れない。隔年に行われている期間もかなりあるが、全国の藩を半々に実施したとも推測される。いずれにせよ、嘉祥の行事が行われることによって、菓子が著しく普及したことはいうまでもない。

この行事は、文久2年(1862)公議により取り止めとなっている。

#### h 献上品

白杵藩からの献上品は、本資料からみるとあわび、もづく、白干鮎、煎海鼠、みかんの五品である。

切干鮑は延宝4年の例では、保戸島へ七人が出向いて調べさせている。また延宝7年には献上切干鮑4石5斗という記録があり、かなり大量に用いられていたらしいが、天和3年(1683)以降にみられなくなっている。

献上のもずくは貞享5年からみられ、毎年1斗程度用いられていたようである。当時のもずくは塩蔵して運ばれたようである。<sup>14)</sup> また多い時は2石近いもずくが運ばれている。

鮎の献上品は、古くは延喜式(927)に押年魚<sup>おしあゆ</sup>というものが用いられていたらしいが、<sup>8)</sup> 本資料には献上品として白干鮎が延宝7年から毎年のように見られ、一年分の献上量は文政3年の例では1100匹で、その内訳は献上分が200、江戸、大阪、京都での進物がそれぞれ800、50、50、別に塩鮎が200匹というような使い方がされてい

る。干鮎は飛び地の戸次<sup>へつぎ</sup>で作られている。このことから大野川で良質の鮎が大量にとれていたことがわかる。

煎海鼠については、毎年記録されていることは限らないが、献上品としては重要なものであったのか、天明5年には豊後白杵煎海鼠仕立浦々として10か村、漁人95人、生産された煎海鼠は766斤との記録がみられる。

みかんは本資料の最初延宝2年(1674)からみられ、<sup>21)</sup> みかん付の奉行が毎年取り調べの為津久見へ出かけて行って3日ばかりで調査をしている。延宝4年には13500のみかんが9駄で運ばれている。

これらの献上品は文久2年(1861)10月に次のようなお達しがあり中止された。

「御献上海雲、蜜柑、白干鮎、今度公義により仰せうけられし趣に付、向後御献上御止に成る」したがって、延宝2年より文久元年までの187年間献上されていたことになる。

#### i 年中行事について

本資料にみられる年中行事は、正月朔日をはじめとする一連の行事、一月七日の七種の御祝儀、一月十一日の御具足の御祝、十五日の御祝(毎月一日と十五日)、三月三日の上巳の御祝儀、五月五日の端午の御祝儀、七月七日の七夕の御祝儀、八月朔日の八朔の御祝儀、八月十五日の月見の御祝儀、九月九日の重陽の御祝儀等江戸城とほぼ同じような行事が行われているが、その内容についてはほとんど書かれていない。

わずかに御具足餅と端午の時期には粽が4回ほどみられる。しかし、他の食品が詳細に記録されていることからすれば、白杵城においては口上の御祝のみであったとも考えられる。

#### j その他

その他として料理献立および福祉的な事業について述べる。

##### 1 料理献立

いくつかの料理献立について次に述べる。

寛保3年10月7日

- 一 にしめ かまぼこ 小くし 車海老 椎茸  
やきふ 香の物
- 二 まされようかん

きういかん

三 白薯蕷もち

四 山吹饅頭

寛保3年10月21日

一 にしめ

二 あんくるみ

三 豆の粉餅

四 鶉焼

御重でのもてなしは、どのような場合であったのか後の研究として、かなりの菓子が用いられていることがわかる。

次に、宝暦12年4月18日、豊前四日市御坊より高名な僧の来客に対して献立がある。

着発足之節 1汁5菜 香物共

逗留中朝夕 1汁4菜 香物共

夜食 3菜 香物共

御料理之節 2汁6菜 御茶下さる

伴僧

着発足之節 1汁4菜 香物共

逗留中朝夕 1汁3菜 香物共

夜食 2菜 香物共

下

着発足之朝夕 1汁3菜 香物共

逗留中朝夕 1汁2菜 香物共

夜食 見合軽く 1菜

御料理之節 1汁3菜 香物共

文政2年 1月18日 若殿初めて御目見

御吸物 鯛

御肴

酢物

御酒 三遍

とあって、その人数は一の座61人、二の座141人、三の座118人の計320人ものもてなしをしている。つづいて23日には、同じく御目見の御祝儀があり、この日は御吸物、むしり肴となっていて、身分の低い者には肴も尾頭つきではなかったようである。

##### 2 福祉的な事業

江戸時代、どこの領民も年貢に苦しめられた記録は多いが、白杵藩では年貢を完納した場合に報償として1人立の百姓に対し、酒1人2合と肴但し鯛2匹宛を984人に配ったことが安永

6年(1777)からみられるようになる。

また寄付を募った礼にも酒、塩鯉が配られ、その酒の合計は23石7斗5升、塩鯉1690本である。

またこの他、文化14年(1817)からは次のような施策を行っている。

90歳以上の者 米4斗宛(♯35人)

80歳以上の者 大麦4斗宛(♯12人)

10歳以下の子供と家内の者

大麦4斗宛(♯10人)

去年中3人不幸の者 大麦4斗宛(♯6人)

去年中5人不幸の者 大麦4斗宛(♯2人)

さらに文政9年(1825)からは、盲目3人有家にも、また天保8年(1837)からは盲目独身の者にも支給範囲を広げている。

藩主は藩内の統治にあたって、年貢の取り立てのみでなく、このような政策も用いていたということがわかる。

#### IV おわりに

171年分という膨大な資料であるため、かなりの記録について割愛せざるを得なかったが、さらに今後研究を深めたいと考える。

本研究にあたり、資料の閲覧に関してご協力下さいました臼杵市立図書館市史編纂室および資料の解説のご指導を賜りました臼杵市立図書館専門員板井清一氏に深謝するとともに、ご指導ならびにご校閲くださいました共立女子大学吉川誠次先生にお礼申し上げます。

(本研究は平成2年度および平成3年度日本調理科学会総会にて発表した)

(本研究の一部に対し、平成3年度私学研修福祉会の研究助成を受けたことに深謝します)

#### 参 考 文 献

- 1) 潤 誠一 臼杵藩御会所日記 臼杵史談 第五卷 歴史図書出版社(1979)
- 2) 木村礎他 藩史大事典九州編 雄山閣出版(1988)
- 3) 小野武雄 江戸物価事典 展望社(1989)
- 4) 朝日新聞社 世界の食べもの10-147(1982)
- 5) 矢野憲一 鮑 法政大学出版局(1989)
- 6) 人見必大他 本朝食鑑4 平凡社(1987)
- 7) 鈴木晋一 たべもの史話 平凡社(1989)
- 8) 人見必大他 本朝食鑑3 平凡社(1987)
- 9) 日本風俗史学会編 図説江戸時代食生活事典 雄山閣(1978)
- 10) 新村出校閲 毛吹草 岩波文庫(1973)
- 11) 人見必大他 本朝食鑑1 平凡社(1987)
- 12) 三田村鳶魚編 江戸年中行事 中公文庫(1981)
- 13) 江後迪子 江戸期の菓子 食生活研究Vol21 No.3(1991)
- 14) 川上行蔵他監修 日本料理由来事典 同朋社(1990)
- 15) 江後迪子、吉川誠次 江戸末期の菓子普及状況 第1報 別府大短大紀要10(1991)
- 16) 江後迪子、吉川誠次 江戸末期の菓子普及状況 第2報 別府大短大紀要10(1991)
- 17) 鈴木晋一 御前菓子秘伝抄 教育社新書132(1988)
- 18) 江後迪子、吉川誠次 江戸中期の菓子値段帳について 別府大短大紀要8(1989)
- 19) 安達巖 日本食物文化の起源 自由国民社(1981)
- 20) 樋口喜一郎 江戸菓子雑話 別冊太陽36(1981) 平凡社
- 21) 臼杵市史編纂室 臼杵市史 上 第一法規出版(1990)