

大内氏遺跡での宴料理等「歴食」再現と地域性 および中世の御成・茶会のたべもの

江後 迪子（食文化研究家）

1. はじめに

「歴食」ということばは、2015年頃に、山口商工会議所および山口名物料理創出推進会議によって発案されたもので、「歴史的なストーリーを有した価値ある食」とされている。それ以前に、聞いた事がない言葉だった。しかし、「歴食」という言葉より先に、各地で再現料理を作る試みは行われていたし、2～3か所試食をしたこともある。今回、新しい言葉のもとに結集し、共に研究をすすめようということになったのは、意義深いことといえるだろう。

私は「歴食」についてもっとも大切なことは史実ではないかと考えている。再現を試みている中には、地域の伝承料理あるいは郷土料理との混同がみられる場合があるが、企画にあたって十分に留意すべきであろう。

2. 大内氏遺跡での宴料理再現の経緯

（1）大内氏館跡について

中世の山口を拠点に活躍した守護大名大内氏の館跡は、山口市大殿大路にあり、昭和34年（1959）に国の史跡に指定され、昭和53年から発掘調査が行われている。

著者は、発掘についての詳細は分からないが、山口市教育委員会刊の『大内氏館跡』から引用すると、館の北域に14世紀末～15世紀前半の遺構や遺物、館の東側は次第に拡張されたもので、水路や庭園状の遺構、また生活残滓を廃棄したと思われる土坑もみつかり、土坑からは宴会で使用された大量



図1 大内氏館跡大30次調査土坑1

の土師器皿（図1）や鍋やすり鉢などの調理用具も出土している。この発掘の成果と、大内氏や毛利氏の食生活の記録との関係性についての解明が待たれている。

（2）「明応9年（1500）大内氏の饗宴」の史実と料理再現の経緯

山口には中世大内氏や毛利元就関連の記録が残されている。その中で食にかかわるもっとも古いものが『山口県史史料編中世1』にある『明応九年三月五日將軍御成雜掌注文』である。続けて天文18年（1549）2月14日の『元就公山口御下向之節饗応之次第』、同年3月9日の大内義隆が元就をもてなした献立、同年3月19日の陶殿が元就をもてなした献立、さらに返礼として3月23日の元就から大内義隆と陶殿へのもてなし、同年4月12日の大内氏から毛利殿へのもてなしなどがある。史料の存在を知ったのは、山口県文書館の和田秀作氏のご教示だった。当時、萩藩毛利家の食に関する史料を総ざらいしていたとき、中世の食の史料として教えていただいた。

4月12日の饗応では、膳数は35人前、金銀で飾った式正の七五三、次の膳は紅白で飾った200人前、走衆へ紅白の100膳、猿楽の奏者50人前へは本膳五組を50膳と385人前ものもてなしだった。さらに、毛利殿への手土産と思われる金銀の折14合・金銀の盃台7つというような豪華さである。

もっとも古い饗応である明応9年足利義植将軍へのもてなしは、10代将軍だった足利義植（1490～1493）が、明応2年（1493）細川政元に将軍職を追われ、逃亡先の越中から復権を図ったが果たせず、大内氏を頼って山口を訪問したときのものである。記録されている古文書の題名に『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文』とあるように、実際には前将軍であるから「将軍御成」と表現することははばかれるのに、大内氏側の受け止め方は「将軍」として迎えたと前出の和田氏から教えていただいた。その後、足利義植は大内氏の尽力の甲斐あって復権したのである。

当時の大内義興（1477～1528）は、大内氏最盛期の大名で、日明貿易を独占しており、政治的にも経済財的にもその力を誇示していた。著者が、献立を最初に目にしたときその豪華さに驚かされ、思わず「大内氏はお金持ちだったのですか」と和田氏に聞いたほどだった。その理由には、「献」数の多さや料理の素材を全国各地から集めていることなどがあげられる。例えば、西日本ではとれない「ほや」や「ほっけ」などが見られるのも、中世最大の御成と称される所以である。

その後、この献立をまちづくりに生かそうということになり、山口（湯田温泉）の名物料理の創出を検討していた会議に引き継がれたのである。

平成17年（2005）、山口商工会議所および山口市教育委員会、山口観光コンベンション協会および山口名物料理創出推進会議が集まり、地産地消や「食」を商業・経済につなげようということになった。

そこで、大内氏の饗応の再現を企画し、再現にあたっては山口市調理研究同好会のメンバー（主に湯田温泉の調理師）があたることとなった。その後、

企画担当者が大分まで来られた上で、毛利氏の食の研究をしていた著者（大分在住）が再現にかかわることになった。レシピの調査は江後が担当し、できる限りアレンジはせずに、史実にそって行うこととした。

また、料理の試作をする前に江後が山口まで出向き、調理担当者一同に献立についての説明をする機会を設けていただき、質疑応答を行った。また実際に作るとなると生じてくる疑義については、料理担当者とできるだけ事前にファックス等で連絡をとった。大内氏の宴の場合、献立数が33膳、1膳に2～3品の料理、計100近い料理であったため、湯田温泉旅館協同組合の10軒の旅館が分担して作ることとなった。試作は前もって日時を決め、江後が各旅館を回りながら指導した。

（3）運営体制

この企画をすすめるにあたっては、山口市・山口市教育委員会・NPO法人歴史の町山口を蘇らせる会・山口商工会議所・山口名物料理創出推進会議・（財）山口観光コンベンション協会などの各団体が主導あるいは協力した。

今回、「大内氏の宴」の再現が成功を収めた一番の要因は、地域のバックアップ体制はもちろんのことであるが、山口名物料理創出推進会議の地道な活動をあげねばならない。

（4）復元料理献立

大内氏がもてなした料理は、歴史的にみて献立の詳細が記されているものではもっとも豪華なもので、日本料理の原型ともされる「^{しきしょう}式正料理」の様式をとっている。

^{しょこん}初献にはじまり三献まで、それから^{くご}供御に続いて二御台から五御台、御菓子、そして四献から廿五献までとなっている。「献」とは宴席で盃をさす度数のことであるから、「献」ごとに酒が出された。「供御」とは天皇・上皇・皇后・皇子などが召し上がる食べ物やさし、室町時代には将軍にも使われるようになった。供御や御台をひとつの膳と数えれば全部で33の御膳となる。献立および再現した料理は以下

のとおりである。

明応九年三月五日將軍御成雜掌注文

御奉行杉次郎左衛門尉

御立物

式御肴三献

御手懸

御肴次第

初献 きそく 五種 雑煮

二献 さしみ鯉子付 えび舟盛 菱喰皮いり

三献 ちじみ鮑 たこ 鯉のいり物

供御 鯛の焼物 塩引 背わた 鮒なます

供御 塩 かどのもの 干鯛 子うるか

二御台 鳥の焼物 鮭の焼物 鯉 さしみ鯛

御汁 はも この桶 鯛

三御台 大かまぼこ 雁の皮いり 貝鮑

御湯土器重 たこ味噌焼

わけの供御

四御台 ごごり しろうお 雁の焼物 御汁
くらげ 冷汁ほや

五御台 鮒焼ひたし ふとに 御汁いるか

御菓子 まつき けつり栗 昆布 みかん
ところ あめ 串柿 くるみ のり

四献 小かまぼこ さざえ盛こぼし
鮒丸め煎

五献 つのまた 三方尖^{せん} 御添物鵠生鳥

六献 さしみ鱸^{すずき} あわび ひしお煎

七献 とっさか まんちう
御添物がざめ甲盛

八献 小串さし鯛 がぜ はらかの煎物

九献 ゆでにし かどの子 鶴煎物

十献 大こん むし麦 御添物羽敷うずら

十一献 さしみぶり はまぐり あゆの煎物

十二献 いわたけ うんぜんかり 御添物牡蠣^{かき}

十三献 つべた くるくる やまぶき煎

十四献 鳥の足 かいろう (海老) 羹
御添物ぶりこ

十五献 さしくらげ まて 糸いりの煎物

十六献 はす 羽ようかん 御添物ほや

十七献 小串さし雁 からすみ 雪魚の煎物

十八献 さしみこち いいたこ のりからみ

十九献 こがし糸び 羽ふしあへ つまかさね

廿献 ほろふ 寸金羹 御添物ごごり煮鮒

廿一献 さしみはまち はたらこ 鴨の煎物

廿二献 鮭のせんばん焼 橘焼 あかほご煎物

廿三献 い貝 けづり塩引 ぶりの煎物

廿四献 もみさざえ つぐみ煎物

廿五献 さしみ名吉^{なよし} しとと焼 ほっけ煎物

(5) 食材について

復元料理の食材については、献立の中には現在では手に入らないものもかなりあったので、代用とするか、取りやめとするかの選択をした。例えば、鳥類では「菱くい」(鴨)および「雁の皮いり」「さし雁」、「つぐみ」(うずら)は雉とし、「いるか御汁」はえいとした。「こうのとり」および「鶴」は取りやめとし、「しとと焼」、「うんぜんかり」、「ほろふ」、「わけの供御」は食材や料理方が不明のため取りやめとした。

食材の調達にあたっては、できるだけ500年前に近づけられるように、魚類では養殖魚を使わないようにした。たとえば、鮎や鮒は川で釣ったものを用いるなどである。現代風なアレンジは行っていない。

(6) 食具等について

『節用料理大全』(1714)にあるような本膳料理に用いる膳は用意できなかったため、折敷の代用として白木の三方の上部を使うこととし、神社に手配した。皿は土器を用いたいところだったが、神前に用いる白地のものを用いた。箸置きは耳土器を作っていた。

(7) 経費等

旅費・宿泊費都合3回、リハーサル、冊子作製などに170万円を大分商工会議所が負担し、その他を山口県ふるさと雇用再生特別基金事業補助金、山口観光コンベンション協会観光振興費からの助成もあった。



図2 中世料理の再現

(8) その他

お披露目を行ったのは、山口市野田の葉香亭の大広間で、火器が使えない施設だったため、担当のそれぞれが調理済のものを持ち寄って盛り付け、展示を行った(図2)。

当日には、参会者に初献の「雑煮」(たれみそ味)と廿二献の「たちばな焼」(魚肉団子風のもの)の2品の試食を行った。事前の予告もあってか関係者を含め約50名程度が集まった。その理由のひとつには、試食を行ったことがあげられるだろう。試食するメニューの調味料には中世にはなかったしょうゆと砂糖を使わなかった。

このお披露目についてのマスコミの取り上げ方は、地元新聞社(朝日、毎日、読売、日経、山口)や放送局(NHK山口、山口朝日、山口放送、テレビ山口)、地元ケーブルテレビは1時間程度特集番組を組んだ。また、翌日以降新聞各紙で報道された。また、現在でも年に2~3回程度、全国的な雑誌やテレビなどに取り上げられることがあるそうだ。

まちづくりへの効果については、美祢市於福中学校では大内御膳の献立を家庭科の授業で取り上げ、古文書の解説や山口名物料理創出推進会議の樋口氏および山口市教育委員会の北島氏の指導のもと、実際に調理を行った。また、イベントや観光キャンペーンなどの際、「大内御膳」を提供したり、JRの観光列車「瑞風」のツアーコースにも取り入れられることがあるし、湯田温泉の各旅館では予約ながら「大内御膳」の注文も受けている等々、各方面において



図3 中世料理の商品化

浸透し始めている。

著者は、今まで各地の料理や菓子の再現を行ってきたが、担当者の姿勢とくに企画される側の研究心の強さが事業の成功の可否を握っているように思う。

また、「食」についての専門家の立場からみると、すでに実行されている事例のなかに「これはおかしい」「こうあったほうがよい」と思うこともあるので、できるだけ事前に専門家と相談されることをおすすめしたい。

献立の再現にあたって、参考とした文献は『包丁聞書』(推定中世)、『りうりの書』(1573)、『四条家七五三飾方』(1612)、『貞丈雑記』(1843)などである。

また、この再現をもとに「平成大内御膳」を湯田温泉の名物料理としたいとのことで、33膳の中から一般向きに献立を組み替えて会席風のものを作り、予約制で食する機会も作られている(図3)。

3. 中世の御成り・茶会のたべもの

(1) 文献調査と発掘調査

食に関する記録は、中世以前のものは殆ど見られないので、歴食を研究するにあたっては、まずは中世の記録を調査する必要がある。その中で、中世の茶会とくに茶懷石についてはまだ研究の余地があるように思える。茶懷石は、その後の和食の礎となったものである。

食の記録のある茶会記には、奈良を中心とした『松

屋会記』(久政会記(1553～1595、茶会数381回)、久好会記(1586～1626、茶会数184回)、久重会記(1604～1650、茶会数243回)や堺の『天王寺屋会記』(1551、1572～1583、1615、茶会数230回)、同じく堺の『利休百会記』(1587～1591、茶会数86回)、博多の茶人神谷宗湛の『宗湛茶湯日記』(1586～1587～1600、茶会数204回)などがある。

そのほか権力者たちが家臣宅を訪問する御成の記録もある。食の記録のある御成のもっとも古いものは、山口の大内氏を足利将軍(義植)が訪ねた明応9年(1500)の『明応九年將軍御成雜掌注文』の他、『畠山亭御成』(1518)、『祇園会御見物御成』(1522)、『浅井備前守宿所饗応』(1534)、『細川殿へ御成献立』(1538)、『毛利元就山口下向饗応』(1548)、『三好亭御成記』(1561)、『朝倉亭御成記』(1568)、『安土御献立』(1581)、『毛利亭御成記』(1590)、『加賀中納言殿江御成』(1594)、『文禄四年御成記』(1595)などがある。

そこで、中世の食生活を知るために御成12例、食の記録のある茶会1328例の計1340例のすべての食品をまとめ、発掘に関連深い魚・貝・鳥について表1にまとめた。発掘の参考にいただければ幸いである。

魚の場合107種類、最も多かったのは鯛の456回、次いで鯉の174回と鮭の172回がほぼ同じく、ふな162回と続いている。

中世には魚のランク付けがあって、長享3年(1489)多治見備後守貞賢と奥書のある『四条流包丁書』に海の魚が上位ではあるが、すべての魚の最高位は「鯉」であると記されており、中世では鯛よりも鯉が上位だった。しかし表1から見る限り、鯉よりも鯛の頻度は約2.6倍多く、茶会記からは鯛のほうがよく使われていたことがわかる。記録されている古文書でしか解明されないものもある。例えば、鯛の料理の場合、『宗湛茶湯日記』の天正12年(1594)4月3日、大坂で小早川隆景との茶会で「鯛油揚げ味噌煮」とある。中世では油揚げ料理は珍しい。発掘の場合は、鯛の骨が出土するだろうが、その鯛がど

のように調理されたかはわからないが、古文書では料理の詳細がわかる。

以前臼杵藩稲葉家文書の調査をしているとき、東京都港区が行っていた稲葉家の江戸屋敷跡(東京都港区)の発掘で、鯛の骨が大量に出土し、その頭骨から鯛の大きさを類推することができると聞いた。武家では「干鯛」など鯛を献上品として用いることが多かったので、出土例も多かったのであろう。

魚類の中で目に付くのはふぐの10例だろうか。その多くは「ふくとう汁」として食べられている。

ふぐは御成には見られなかったし、江戸時代に入ってから大名家の記録には全く出てこなかった。その理由は毒をもったふぐによって権力者が命を落とすことを避けたことによるとされているが、中世の茶会や江戸時代に入ってから庶民たちは、その美味を大いに楽しんでいる。

鯨やいるかもかなり食べられていた。また、カワウソが3例あったが、すべて大内氏の饗応である。山口県以外の事例にはみられないのだが、なぜ山口にカワウソが多かったのかはわからない。

貝類でもっとも多いのはあわびだった。

鳥類では、種別のわかるものでは雁がもっとも多く、次いで白鳥、うずら、鶴、鴨、雉と続く。単に「鳥」とある場合は、雉と考えてよいようだ。

鶴は相国寺の塔頭鹿苑院の僧録司の公用日記『蔭涼軒日録』の文明10年(1487)を初めとして天文から天正にかけての贈答品によくみられる。鶴が高貴な鳥としてあがめられるようになったのは、天正15年(1587)1月3日秀吉が大坂城で開いた茶会以降のことで、この新年の茶会は権威を示すもので、この後権力者たちへの振舞に鶴が用いられるようになったとされている。

鶴に次いで多い白鳥は、鶴と同様禁裏や将軍から拝領することが多かった。初見は伏見宮貞成親王(父は後小松天皇、長子は後花園天皇)の記した『看聞日記』の永享9年(1437)10月9日に、室町殿(15代将軍足利義昭)から白鳥一つ、みかん一折が贈られている。白鳥は改元の祝いにも贈られ、「鶴の包

表1 中世の御成・茶会にみる食品の出現回数他

魚類	ちくわ	8	とりにし	1	かま瓜	2	つま	2	いり豆	1	梨子添物	2	6	黒ゴマ豆腐	1
あゆ	114	2	にし	75	からし	1	つつ	4	うけ豆	3	なつめ	1	6	黒ゴマ豆腐	2
うるか	13	7	はに貝	13	川ちしゃ	1	つつ	4	卵の花	4	砂糖餅	1	6	黒ゴマ豆腐	2
このわた	93	2	はまぐり	48	干いも茎	1	でんがく	35	かた豆	1	はぜ	1	6	こしょう	1
いとか	2	4	はなて	8	かんぞう	1	蕨	102	かりの豆	1	びし	4	4	西国米	1
すなび・巻	72	2	はや	11	干葉	3	干葉	3	黒豆	6	仏手柑	1	1	山椒みそ	1
いな	16	1	なま	2	かんらびよう	36	なすな	2	こうの豆	1	ぶどう	6	5	しょうゆ	1
いわし	16	11	丸貝	2	きつかわ	1	なすな	24	とうふ	227	吹の実	3	2	三万せん	1
魚	13	20	夜鳴き貝	3	きゅうり	1	なつとう	35	なつとうふ	1	みかん	52	1	しよと麵	2
魚の子	2	33	青さき	7	京葱	1	なめら	11	つみに豆腐	1	白あん餅	5	1	汁かけ飯	5
うなぎ	4	54	うり鳥	17	京菜	1	にんにう	6	いりとうふ	15	白米	1	1	酢	1
うなぎ	5	60	うずら	60	ぎんなん	3	にんにう	1	揚げ豆腐	1	すいせん	5	38	酢味噌	3
(かばやき)	18	40	鴨	40	くき	68	かや油揚げ	1	豆	14	すとり団子	2	2	味噌	9
えい	19	4	皮いり	1	くき	5	ぬかごむか	11	ゆばあぶり	42	ゆすり	1	3	味噌	8
興津鯛	2	3	雁	120	くき	1	野菊	13	めい	23	りんご	6	10	味噌汁	10
はま	6	1	きじ	26	草ひう	1	はこべ	17	油揚げ	3	菜子類	4	13	味噌汁	14
おちん	28	1	くぐい	5	くちなし	2	はにかみ	17	岩茸	33	かため	2	2	味噌	6
おの	13	6	小鳥	34	くろとり	4	はすれんこ	33	うし茸	3	仙餅	1	4	味噌	4
花かつお	31	6	たなき汁	8	くわい	30	葉わさび	1	かわ茸	4	団子	9	4	味噌	21
よりかつお	10	6	こうつる	2	けし	12	おしお	4	天王寺	46	ちまき	4	4	味噌	23
かぶらほね	3	9	さぎ	6	こうな	1	煮しる	1	きくらげ	14	つくね羹	5	29	味噌	23
かます	4	10	しぎ	16	きのう	205	ひや汁	3	きのこ	14	味噌	38	1	味噌	29
かまぼこ	3	3	すすめ	3	香の物	1	ひや汁	3	蔵とこころてん	14	味噌	1	1	味噌	1
からすみ	239	3	つぐみ	5	こしょう	4	油揚げ	9	黒たけ	18	味噌	5	5	味噌	5
川せいかい	20	24	燕果	58	小葉	221	防風	4	くわたけ	1	味噌	5	2	味噌	5
きす	13	35	白鳥	68	こまごま	39	はうれんそう	4	香茸	2	味噌	5	1	味噌	1
亀甲	7	75	はちのこ	23	いてこん	14	またたび	5	しいたけ	149	味噌	2	80	味噌	1
くもたこ	16	2	鳩	5	さくさくざく	19	みょうが	32	たらふし	1	味噌	6	1	味噌	1
くらげ	64	2	羽盛羽節	5	ささげ	17	ゆり	5	ひらたけ	60	味噌	4	41	味噌	2
刺物	14	2	ひしくい	6	山椒	35	らっさい	6	松茸	54	味噌	32	37	味噌	2
刺	174	21	料理なます	4	朝倉山椒	1	わさび	14	茸物類	1	味噌	1	35	味噌	6
こごり	5	2	ひな	20	しきつば	1	わさび	61	ありのみ	15	味噌	1	2	味噌	1
こだみ	10	88	ふくろう	4	しきせん	1	薄草類	10	あんず	2	味噌	50	11	味噌	16
このこ	24	42	ももげ煮	1	若根	4	芹のり	3	梅	37	味噌	11	34	味噌	1
ごまめ	15	17	焼き鳥	76	しょうが	40	あまのり	17	梅漬け	8	味噌	2	4	味噌	26
鯉	4	25	いのしし	3	精進なます	7	あらめ	11	梅干し	1	味噌	31	1	味噌	30
鮭	172	1	たぬき	5	松露	13	おごり	10	梅干し	187	味噌	66	1	味噌	11
塩引	82	32	いりか	3	長いも	8	かじめ	3	美濃柿	4	味噌	5	1	味噌	6
塩引	10	36	うるか	3	山芋	66	かたのり	167	伊予柿	1	味噌	1	10	味噌	25
さしくらげ	3	3	くじら	3	しらが昆布	3	昆布	2	かやいり	49	味噌	7	1	味噌	30
さわら	5	3	あさつき	3	すいき	6	花に昆布	15	きんかん	45	味噌	1	1	味噌	1
しらす	5	3	すきな	5	すきな	1	黒ひじき	18	きんなん	2	味噌	1	1	味噌	4
白魚	36	72	あつめ汁	5	すきな	2	くろめ	16	京菓子色	2	味噌	1	1	味噌	10
すし	30	176	あふひしお	1	すきな	1	さくら	2	久年母	14	味噌	4	1	味噌	7
(瀬田すし)	2	5	文字	106	すみれけし和	1	すのり	7	栗	434	味噌	19	1	味噌	7
生なれすし	5	176	家手里芋	1	せり	65	つのだ	7	いて栗	1	味噌	1	1	味噌	10
すき	46	3	焼き芋	1	ぜんまい	141	のり	23	かち栗	6	味噌	7	1	味噌	4
せいご	3	173	貝つけ	16	大根	1	ひじき	9	水栗	3	味噌	7	1	味噌	4
鯛	456	2	生貝ふくら	2	三月大根	1	くくるみ	45	くるみ	3	味噌	9	1	味噌	1
鯛油揚げ味噌煮	1	15	たいらぎ	106	干大根	1	くくるみ	2	栗粉餅	7	味噌	9	1	味噌	1
なこ	86	5	さざえ	100	なほり	1	みる	24	栗焼き	16	味噌	3	16	味噌	12
なたみ	7	5	しじみ	5	はねはり	1	くわ	20	栗焼き	1	味噌	4	5	味噌	1
桶焼	8	24	田にし	1	ねずみ大根	2	わさく	24	餅子	1	味噌	9	3	味噌	29
田つくり	77	24	おぼた	6	たけのこ	66	おわく	10	ざくろ	22	味噌	8	1	味噌	2
たら	1	1	かつお菜	1	ちさ	41	豆・豆腐・茸	9	米餅	1	味噌	6	1	味噌	2
たわらこ	10	2	つめた貝	10	つくし	32	小豆	8	ごぼう餅	1	味噌	1	1	味噌	7

丁」だけでなく、「白鳥の包丁」という規式も行われていた。

鳥類のなかで特筆すべきはニワトリである。日本人がニワトリを食した記録は、中国との交流すなわち遣明使として中国へ渡った僧たちの記録、宝徳3年（1451）の『笑雲入明記』が最初である。それには中国の領海に入ったとき、米や酒・笋（たけのこ）・雛などを贈られたというもので、寧波に上陸してから宴席では猪・羊・鵝（がちょう）・雛（にわとり）・麵斤・笋乾・醬瓜・糟茄など16盆が並べられたが、日本人は猪や羊を食べなかったとある。また、『策彦入明記の研究』の永楽4年（1406）や永享11年（1439）、天文7年（1538）の遣明使の記録にも野鶏・雛・豚などが見られる。

日本人が四足を食べないという風習は、いつ頃定着したのだろうか。そして二足の鳥類は食べるのになぜニワトリを食べなかったのだろうか。

日本人が肉食を忌む風潮は、牛や馬は農耕に必要な動物であるため殺生が禁止されていたこと、ニワトリは時を告げるからなどといわれているが、最も影響を与えたのは仏教の戒律だろうとされている。しかし、同じ仏教を信ずる中国ではニワトリを食べている。

わが国におけるニワトリの記録についてみると、延暦23年（804）の『皇太神宮儀式帳』という伊勢神宮の儀式について書かれたものの中に、祭祀用として雛2羽、鶏卵10とある。その後しばらくは、闘鶏用としての記録のみである。

空白期間をおいて、次に記録が見られるのは、中世の茶会記『宗湛茶湯日記』の天正15年（1587）1月5日朝、堺における茶会にある「ニワトリ味噌焼」で、ニワトリはこの1回のみである。なぜ、宗湛の茶会にニワトリが用いられたのだろうか。その理由のひとつが、神谷宗湛という人が、博多の出身であり、博多は中世から大陸との交流があって、中国風の食習慣があったと思われることである。

もうひとつ、タヌキが5例あったが、御成・茶会の記録以前から流通もしていたし（「東寺百合文書」

の1401年）、タヌキ荒巻やタヌキ汁として食べられていた（「教言卿記」の1406年をはじめ、「看聞日記」、「山科家礼記」、「言国卿記」、「お湯殿上の日記」、「言継卿記」、「多聞院日記」など）。

次に、玉子について述べよう。平安時代の『日本霊異記』に「今、身に鶏の子（玉子）を焼き、煮る者は、死して灰河地獄に墜つ」と書かれていて、雛（ひな）が生まれようとする玉子を食べることは恐れ多いと考えたらしい。厳格な精進料理では、玉子を使わない。

茶会記に玉子が見られるのは江戸時代に入って以降寛永6年（1629）の『松屋久重茶会記』にある「玉子入りかまぼこ」である。それ以前の寛永3年（1626）、日本人が最初に玉子を食べたのは、後水尾天皇が二条城へ行幸されたときである。このもてなしは、9月6日から5日間にわたって行われたもので、將軍家の権力をもって天皇をもてなす機会となったことはよく知られている。

このときの玉子料理は、まず初日の9月6日は七五三本膳という最高級の献立、晩に引替膳が出され、翌9月7日の本膳料理の向詰の吸物に「玉子と茄子」、8日朝の向詰の肴に「玉子蒲穂」（かまぼこカ）、10日には再び七五三の膳でその向詰引として「玉子ふわふわ」と5日間に3回玉子が使われている。また、玉子とはないものの、玉子を使って作るカステラもみられる。

玉子を食べる風習は、中世の御成や茶会記にはみられなかったのが、江戸時代以降ということが確かめられた。玉子食が普及したのは南蛮文化の影響とされ、南蛮菓子カステラやボーロなどに玉子を使うことから始まった。その後、急激に広まり、江戸中期の天明5年（1785）「万宝料理秘密箱」（卵百珍とも）という専門書まで出版されるようになった。

魚類・貝類・鳥類については述べてきたが、発掘調査の参考にしていいただければと考えている。その他、野菜・豆・豆腐類・果物・海草・菓子・酒・麺類ほかについてはここでは省略する。

しかし、土中に消えゆく食品のうち、ぜひ紹介し

ておきたいものに「砂糖」がある。わが国における砂糖の最初の記録は、聖武天皇の遺品の中にあることはよく知られているが、その後大量に外国から運ばれるようになり、広く流通するようになったのは、江戸時代の南蛮貿易以降である。したがって、奈良時代の記録から江戸時代までは砂糖の空白期といってもよい。

しかし、江戸時代以前の中世に砂糖が散見されることを知った。茶会記の『松屋久政会記』の永禄9年(1566)「砂糖餅」、『天王寺屋会記』の天正3(1575)[氷砂糖]、『宗湛茶湯日記』の天正15年(1587)「いり餅砂糖付て」などである。

イギリスやオランダが大量に砂糖を運んでくる以前から砂糖が出回っていたことになる。『天王寺屋会記』は、堺の豪商天王寺屋津田氏の宗達・宗及・宗凡三代の茶会記で、堺は中世には勘合貿易が行われていたところであり、將軍家の領地だった。『天王寺屋会記』の天正3年(1575)1月と6月に「氷砂糖」があるのは、砂糖の中でも精製度の高い高級砂糖だった「氷砂糖」のわが国の初見である。堺には、中世から砂糖が運ばれていたことを推測させる記事である。この砂糖はどこから来たのだろうか。このことについては、近々刊行物が出る予定である。

(2) 名物の再発見

料理の再現をする場合、地域の名産品を発見することもある。

山口の場合、地域の名物の再発見もあった。一例をあげると「鯖の背腸せわた」である。鯖は古代の法制を記した『延喜式』(927)に「周防国よりの献上品」とあり、古くから知られていたものである。

鯖の背腸の作り方は「サバの背中の部分にある背腸を集めてシオカラとしたもの」で、江戸時代の毛利家文書にも幕府への献上品として見られ、また、江戸初期の元禄8年(1695)の『本朝食鑑』に「鯖ひしおの醬」としてあり、中世から江戸時代にかけての山口名物のひとつだった。実際に再現したとき、担当の調理師の方が絶賛されたのだが、現在それを復活させるには、あまりにも手間暇がかかり高価になる

ため、今のところ復刻の動きはない。しかし、このような事例が見いだせる場合があるのは嬉しいことである。

全国各地に存在すると思われる史料が、発掘調査と相まってより深く研究がすすむことを期待している。

【参考文献】

- 1) 山口県 1996「明応九年三月五日將軍御成難掌注文」『山口県史史料編中世1』山口県文書館蔵 pp.639-642、pp.458-466
- 2) 倉林正次編 1985「包丁聞書」「りうりの書」「四条家七五三」「貞丈雜記」『日本料理秘伝集』第18巻 同朋舎
- 3) 平野雅章編 1985「当流節用料理大全」『日本料理秘伝集成』第3巻 同朋舎
- 4) 人見必大著・島田勇雄訳注 1987『本朝食鑑』4巻 平凡社東洋文庫初版第3刷 pp.86-92
- 5) 正宗敦夫編 1929『延喜式』第六、日本古典全集刊行会
- 6) 山口市教育委員会 2012 山口市埋蔵文化財調査報告書第103集『大内氏館跡』13 山口市教育委員会文化財保護課
- 7) 千宗室代表編 1967『松屋会記』茶道古典全集第九巻 淡交社
- 8) 千宗室代表編 1977『利休百会記』『宗湛茶湯日記』茶道古典全集第七巻 淡交社
- 9) 千宗室代表編 1977『天王寺屋会記』茶道古典全集第八巻 淡交社
- 10) 塙保己一編 1977『群書類従 第24輯 釈家部』続群書類従完成会
- 11) 塙保己一編 1977『群書類従 第22輯 武家部』続群書類従完成会
- 12) 塙保己一編 1977『続群書類従 第23輯 武家部』続群書類従完成会
- 13) 村井章介・須田牧子 2010『笑雲入明記』東洋文庫 798 平凡社
- 14) 牧田諦亮編著 1955『策彦入明記の研究』上下 仏教研究所
- 15) 石井泰次郎(訂)・小泉迂外(訂) 1915『後水尾天皇御幸御式御献立』料理大鑑3 料理珍書刊行会
- 16) 江後迪子 2005『萩藩毛利家の食と暮らし』つくばね舎
- 17) 江後迪子 2020『砂糖の中世史』、同成社(近刊の予定)