

甲州 甲府盆地の婚礼献立の変遷

—江戸後期から明治時代の5家における婚礼の食事構造—

Transition of Wedding banquet of the Kofu Basin of Koshu

依田 萬代, 根津 美智子, 樋口 千鶴

Takayo YODA, Michiko NEZU, Chizuru HIGUCHI

概要

江戸後期から明治期にかけて甲州甲府盆地に残る婚礼献立5家について膳部の構成、魚介類等の食材の出現数と内訳、3家の婚礼献立の食材費と供応献立の料理屋委託に見られる客階層区分の経費を検討した。甲府盆地では硯蓋にもすしが盛られていたことが確認され、膳部の構成は家それぞれで異なる位置づけがされていた。また、吸物が酒宴の酒肴として甲州においても定着し、本膳料理の形式にも簡略化傾向が見られた。客層は、長谷川家では8段階に区分化され、階層により価格と食材内容に格差があり、特に焼物の食材に差が見られた。魚介類及び海産物の出現総数は食材の半数近くを占め、海なし県ではあるが、多彩な魚介類を登場させ海の幸を堪能する独自の食文化が生まれたようである。また、旬の蓮根、大根、山葵の出現数が高く、山葵は香味野菜としても多彩に利用されていた。婚礼献立にかけた経費は高額であり、特に上客者に対する費用割合が高く、婚礼は地域との結びつきを深める役割を担っていたことがうかがえた。

1. はじめに

儀礼の中での婚礼は人と人をつなぎ、人生儀礼の中で家において最も重要なことである。近世から近代にかけて伝統的な結婚式は、相当前から準備し多額な資産を使って披露するために祝宴を催している。これらの一連行事は、郷土の意識や村運営の共同労働、慣行に至るまで密接な関係に発展することから一層盛大に催した。また、婚礼は村社会の承認・認知を得、対外関係にも重大性を含むもので他の通過儀礼とは大きく異なっている。

前報¹⁾では、江戸時代後期から大正時代までの記録が残されている市川家の婚礼献立の変遷について検討した。婚礼形式を見ると江戸時代には式

三献の覚書は残っていないが、酒宴を行った後に本膳、二之膳の形式となっており、その後も膳の数は違うが形式は踏襲されていた。その宴にはできる限り的高级食材や多くの食品数が出現していた。中でも明治16年(1884)の婚礼は社会的に知名度の高い当主であったことから食材の品数が多く、山地部にもかかわらず鯛の出現数が多かった。またこの頃からお茶とお菓子の記載が見られた。婚礼膳は季節や食材の調達方法などが時代の変容を折り込みながら料理様式を洗練させ、社交の場を盛り上げる働きや勢力を誇示する一つのツールとして当代の人間関係や社会規範を反映したものであった。

そこで、今回は江戸後期から明治期にかけて甲州甲府盆地に残る婚礼献立5家について膳部の構



所蔵：山梨県立博物館

成、魚介類及び海産物の出現数と内訳また、魚介類以外の食材の出現数、そして3家の婚礼献立の食材費と供立献立の料理屋委託に見られる客階層区分の経費を検討した。併せて婚礼祝膳の再現も試みたので報告する。

2. 調査方法

本研究は江戸後期から明治後期にかけて記載された婚礼献立を基に献立の内容、費用、年代による変化などを調査するために山梨県立博物館所蔵の市川家、長谷川家、古屋家、甲府市史料編から窪田家婚礼献立、南アルプス市教育委員会所蔵の安藤家婚礼献立を史料とし検討を行なった。史料は、和紙に墨書きされている家文書を翻刻して用いたものである。今回は婚礼の食事構造について史実態と意義を明確にするため史料だけにとどまらず現状を分析した。また、図書館の蔵書調査や現地調査、献立の再現を行い補足資料とした。尚、本文中の食材名は原典の表記も併用した。

3. 結果及び考察

各家の詳細は次の通りである。

長谷川家

長谷川家は甲斐市玉川に位置し、山梨県議会事務局の『山梨県議会史第2巻』（1973、山梨県議会発行）記載によると長谷川弥兵衛は、嘉永3年（1850）3月20日に生まれる。明治2年玉川村戸長、明治4年（1871）11月28日婚式、明治8年玉幡村副戸長、明治28年（1895）から中巨摩郡会議員に3期連続当選し、明治36年まで在任、同年10月県議会議員になったが明治37年1月24日54歳で病没した。甲斐市玉川の日蓮宗の功德山蓮生寺の

開創に深く関与し代々身延山久遠寺の大本願を務め、名主階級にとどまらず信仰心が厚い家風を保っていた。その関係から久遠寺、長遠寺、蓮生寺などの日蓮宗関係の史料や長谷川家の葬儀や法事に関する貴重な史料が残されている。山梨県立博物館には貞亨2年『玉川村檢地水帳』（1685）や年貢割付状及び年貢皆済目録、御用日記などの公的な資料が数多く残存し、長谷川家が大地主となった過程を知ることができる。

今回は長谷川弥兵衛21歳の婚礼膳を取りあげた。

窪田家

三枝姓窪田氏は戦国時代より代々甲府市古上条町の村長などを行っていた家柄といわれている。今回の上今井村の窪田家の儀礼関係の資料『甲府市史料編第五巻 近世Ⅳ』（1829, 1841, 1852）には当主の名は見あたらない。しかし、史料内に「7代目源兵衛の娘」「豪農窪田家」「餞別覚え富春院」などの記載が見られ、甲府市上今井町にある富春院の墓碑銘にも9代窪田好学、10代源兵衛と記されている。また地域住民への聞き取り調査からも当主は11代まで続いた源兵衛氏であると推測する。『山梨人事興信録』（1917）に登場するのは、明治初期の酒類醸造業家として窪田好学とその息子窪田源兵衛の名である。窪田好学は酒類醸造業家であった8代目源兵衛の息子として山城村（現上今井町）にて嘉永5年（1852）11月に誕生し、明治5年（1872）20歳で家督を相続している。その後、組合会議員や村長となるほど信望が厚かった。

これらの資料から今回の婚礼関係史料は7代目、8代目のものと考えられる。

古屋家

古屋家は現在の笛吹市一宮町土塚に位置している。古屋家に関しては須田昇氏の『山梨名家録』（1959、山梨名家録刊行会）、一宮町役場発行『一宮町誌資料編』（1968、一宮町誌編集委員会）の記載によると古屋惣兵衛昌久は、天保2年（1831）に生まれ、嘉永4年（1851）11月27日婚式を挙げ、嘉永5年に専蔵が誕生している。明治7年金沢戸長、明治8年御代咲村戸長、明治12年弘農銀行創立頭取、明治16年山梨県議会議員に当選、明治23年衆議院議員と殆んど生涯を公職に捧

げ自由党に加盟し政治家としての路を歩んだ。大正元年には士族を与えられ、大正5年(1916)3月15日85歳で没している。古屋家は代々「惣兵衛」,「専蔵」を名のり13代惣兵衛昌治,14代惣兵衛昌親,15代専蔵義長,16代惣兵衛昌久,17代専蔵敬長,18代惣兵衛善長,19代専蔵長英,20代専蔵と続いた。江戸後期には酒造業及び質屋業を営んでいたようである。

今回は18代古屋惣兵衛善長20歳の婚礼膳を取りあげた。

安藤家

安藤家は、南アルプス市西南湖に広大な敷地をもち、300年前から続く家柄であった。江戸時代、西南湖村の名主を務めた旧家である。現在は建物・敷地を含め昭和51年5月20日「重要文化財安藤家住宅(国指定文化財)」に指定されている。先祖は小尾由行といわれ武田家の家臣であった。

母屋からは宝永5年(1708)の棟札が発見され、江戸後期から続く豪農の住居・生活を知るうえで非常に貴重である。現在まで一度も火災に合うこともなく、茅葺きの入母屋造りの民家は往時のまま保存されている。今回は南アルプス市教育委員会所蔵の婚礼膳を検討したが残念なことに記載日は不明であった。

市川家

市川家については前報に示した通りである。市川保貫(1864-1935)は生涯政治家、実業家として隆盛を極めた。文書に「生涯之時」と記載されている明治16年(1883)婚礼の主演はこの当主を指していた。

今回の明治31年2月4日の婚礼献立は、保貫の婚礼から15年経過していることから保貫の弟治平(当時21歳)に用いられたと思われる。

1) 各家婚礼献立に見られる食事形態の比較及び変遷

各家における膳部の構成及び献立内容は表1の通りである。婚礼当日の献立と食材等の価格が詳細に記載されている史料は長谷川家のみであった。古屋家の史料献立は内容のみで、対象者の区分及び価格などの史料は不明である。窪田家は、1829年12月の婚礼祝宴(後述にある1852年に婚礼を行った娘幸の叔母、浅野ではないかと考えられ

る)の材料入用控帳のみが残され、婚礼献立等の詳細は不明であった。また、1852年に嫁いだ娘幸の婚礼祝宴当日の支度入用控も残存されていたが同様に当日の祝宴献立内容も不明であった。残されていた1829年の材料入用帳並びに1852年の支度入用帳は後に述べる経費等の参考にした。

嫁いだ幸の婚礼祝宴後5か月経過して行われた窪田家での新客迎への献立史料は残存されており、参考にするために表1に入れた。また安藤家は明治期の婚礼献立ではあるものの年月日の記載は見られなかった。

近世においての婚礼は、「家」と「家」との結びつき、親族、婚族との社会的機能から、婚礼儀礼の客層区分も村中社会を中心に区分されていたが近代、特に明治維新の変革期を背景に婚礼儀礼の客層区分にも変化が見られるようになってきていた。

幕末から明治期・大正期にかけての地方の儀礼食も本膳料理を基盤とし、客の階層区分により料理内容にも格差がつけられていたが、その構成や内容は地域によって相違が見られる²⁻⁴⁾。

4家の膳部の構成を見ると江戸後期から明治初期の各家共に吸物が供されており、酒宴の酒肴と位置づけられ甲州においても定着していたことがうかがえる。そして共に酒宴の後に本膳料理が供されていた。江戸後期になると本膳料理の様式に変化が現れ、多くが本膳のみか1~3の膳部の構成に簡略化される形式が各地域の儀礼食に見られた⁵⁾が、この簡略化傾向は甲州においても同様な傾向であった。この食事様式は、江戸時代に成立した料理屋の形態である会席料理の影響を受けたのではないかとされている⁶⁾。

古屋家並びに安藤家の招待客の階層区分は今回の史料中では区分が見られなかったが、前報の市川家の婚礼時期と重ねると階層区分はされていたと推測する。

表1の窪田家の新客迎への対象者は2区分されていた。客人の氏名も史料中に存在し、婚礼当日に招待できなかった市川、藤巻村からの窪田家縁の上客者9人を振舞客人とし、市川の村親類ら7人が親類方、幸を含めた嫁ぎ先の供のもの6人、計22人が上客区分でこれを新客としていた。小分衆区分は女衆、子共衆を含めた26人であった。上

表1 各家における膳部の構成

家名	和暦(西暦)	対象者	酒の礼儀	膳	種類	膳	種類	膳	種類
窪田	文政12年(1829)12月	婚礼祝宴の材料入用控のみ存在, 献立記載無し							
	嘉永5年(1852)4月	婚礼祝宴の材料入用控のみ存在, 献立記載無し							
	嘉永5年(1852)9月5日	振舞客人(9名) 親類(7名) 供(6名)(22名)	吸物(3), 肴(3), 平引, 硯蓋	本膳	鱈, 汁, 香物, 坪, 平, 猪口, 焼物, 二ノ汁				
	小分衆(女衆7人, 子供衆7人を含み26名)	吸物(2), 肴(3), 坪引, さしみ, 硯蓋, ひたし	本膳	鱈, 汁, 坪引, 平, 猪口, 焼物					
古屋	嘉永4年(1851)11月27日	一般	三宝鬘斗, 御杯, 吸物(6), 肴(2), 取肴, 大鉢, 平引, 中皿, 大平, 漬焼き, 茶碗, 硯蓋	本膳	皿, 大汁, 坪	二之膳	汁, 平, 猪口, 焼物, 台引	後段	吸物, 取肴(2)
長谷川	明治4年(1871)11月28日	(A)一般(12名)	吸物(2), したし, 坪引, 中皿, 銘々引, 茶碗, 硯蓋	本膳	皿, 平, 焼物	二之膳	平, 千代口, 二之汁, 焼物, 台引	後段	吸物, さかな
		(B)一般(供之分)(24名)	吸物(2), したし, 坪引, 中皿, 銘々引, 茶碗, 硯蓋						
		(C)一般(24名)	吸物(2), したし, 坪引, 中皿, 茶碗, 硯蓋						
		(D)一般(14名)	吸物(3), 魚, 大手塩, 坪引, 刺身, 大平, 茶碗蒸し, 大皿, 硯蓋						
		(E)女坐敷(7名)	吸物(3), 魚, 大手塩, 坪引, 刺身, 大平, 茶碗蒸し, 大皿, 硯蓋						
	明治4年(1871)11月29日	(F)精進(3名)							
		(G)一般(15名)	吸物(2), 魚, 大手塩, 坪引, 刺身, 大平, 茶碗蒸し, 大皿, 硯蓋	本膳	鱈, 大平, 坪, 手塩	二之膳	平, 千代口, 猪口, 二之汁, 焼物, 台引		
	(H)一般(5名)	吸物(2), 魚, 大手塩, 坪引, 刺身, 大平, 茶碗蒸し, 大皿, 硯蓋	本膳	鱈, 大平, 坪, 手塩	二之膳	平, 千代口, 猪口, 二之汁, 焼物, 台引			
安藤		一般	島台, 三宝, 米鬘斗, 卷寿留女, 冷酒, 吸物(2), 肴, 色直し御熱燗, 口取, 作鉢, 鉢肴, したし, 茶碗むし, 換り鉢, 寿茂し, 硯蓋	本膳	鱈, 汁, 香こ, 坪, 飯	二之膳	平, 焼物, 二之汁, 猪口	後段	漬汁吸物, 酢の物, 引菓子

客区分には酒の儀礼に吸物・肴が各3回供されていたが小分衆は各2回であった。酒の儀礼の献立内容は、小分衆も引けを取らない内容であったが、新客の本膳は二汁五菜、小分衆は一汁五菜であった。5か月前の婚礼当日膳ならば二之膳以上が供されるのであろうが、二の汁が本膳に入っており簡略化されたものとなっていた。また、小分衆の硯蓋にはすしが盛られていた。このようなことから幸の婚礼当日の祝宴献立がどのような献立であったか興味深いところである。

酒の儀礼で酒肴の構成を見ると吸物以外に井, 大鉢, 硯蓋が供されて⁶⁾いた。これらは大きな器に盛られた料理を各自で小皿に取り分ける⁷⁾もの

で、酒肴の中心であり、それらの構成要素が一般化していたことがうかがえる。明治期以降酒宴の酒肴には個人盛りが多くなってきたとされているが、表1から4家共に硯蓋があり長谷川家では大皿、古屋家では大鉢が出現数は少ないものの献立上に見え、大きな器に盛られたそれらの料理を各自が取り回していたことがうかがえる。窪田家は硯蓋が見られたものの大皿などは無く、やや個人盛りの傾向であった。江戸期の鉢, 井の多くは酢の物, 煮付け, 塩焼き, 魚のあしらいなどであったが明治期の鉢, 井にはすし, 舟盛, したしが供される傾向⁶⁾であった。今回膳部の構成には井は見られず前述したように窪田家では小分衆献立の

硯蓋にのみすしが記載されていた。増田らの研究⁶⁾ではすしは井、鉢に盛られることが多く家により井、鉢の位置づけが異なることが示されているが、今回の酒の儀礼内容から甲州においては、硯蓋にもすしが盛られていた。すしは地域により井、鉢ばかりでなく硯蓋にも盛られ、家それぞれで異なる位置づけがされていることがうかがえた。

三宝と記されたものは古屋家と安藤家にあり、もちろん他家でも行なわれていたと考えられるが、詳細は記されていない。式三献、初献などの記述は見られなかったが酒の儀礼と酒肴が供されていたことから、式三献と同様な儀礼が行われたと推測する。

武家の式三献の酒肴に多く見られた雑煮⁸⁾は、近世の各地域での婚礼祝宴には供されていたが、江戸後期から明治期に入ると吸物は継承しているものの今回の献立には雑煮の記載は見られなかった。また、4家及び各区分共に硯蓋が供されており、他の研究⁵⁾では明治時代以降の献立からは次第に姿を消したと考えられているが、今回の史料にはまだ硯蓋が存在しているので、甲州ではその後、次第に姿を消していったと推察する。

安藤家のみに酒肴の料理に甘露製葡萄など甘味物の口取りが供されていた。口取りは前報でも述べたように古く、式三献の名残的形式のものであったと解することができ、それが吸物と共に出される皿盛りの肴になり、内容的には蒲鉾、きんとん、伊達巻、旬の魚鳥、野菜の菜を盛り合わせ品数も3色、5色と奇数に盛り合わせていたようである。口取りは、広蓋に盛った料理を硯蓋に取りわけて出すところから「硯蓋物」となり、明治時代後半の献立からは姿を消した。本膳料理から会席膳に代わる頃より広蓋が使われなくなり、最初から大皿に盛って供した⁹⁾ようである。安藤家では大皿（口取り皿）に盛り合わせていたのではないかと推察する。各家の硯蓋に盛られた料理は口取りと重なり、きんとん、羊羹、寒天菓子等の甘味類、あるいは蒲鉾、牛蒡や小魚の佃煮といった保存の効く食べ物が多かった。安藤家の硯蓋の内容はありの美、大海老、かまぼこ（加満宝子）、蓮根などが、古屋家、窪田家、長谷川家の硯蓋にもかまぼこ（かま母子）、巻昆布、大串、九年ぼ、

寿勝栗、蓮根、なしなどが記されていた。水菓子⁷⁾としての表記はないが甲州産のぶどう、ありの美（なし）などの果実類が出現していた。

古屋家の献立は、階層区分は無かったが、酒の儀礼に吸物が6回供されていることから上客者を対象としたものであると推察される。また、本膳は一汁二菜で一般に用いられている焼物を省略した形となっていた。二之膳には焼物として高価な鯛が供されていたが、後段の記載はなかった。尚、本膳の形態は安藤家でも同様に一汁二菜であった。

長谷川家の婚礼は、明治維新後の明治初期の史料（表4-1）によると料理屋で作られた料理を自宅で振舞ったと見られる。婚礼当日の客層区分は5区分され、2日目は3区分であった。尚、2日目の精進と区分された膳には献立内容の記載は見られなかったが、残存する婚礼当日の支払帳より換算すると4ツ時に招待された階層区分の料理内容と類似ではないかと推察する。5階層区分の名称で記された膳は供之分と女坐敷、精進のみであった。そこで表1の長谷川家をAからHまで分類した。表1の膳組、献立内容及び表4-1より28日婚礼当日の夜行われたDの献立内容が中でも最も豪華で上客者を対象としていた。A～C階層区分ではいずれも吸物が2回出現し、それに対しDの階層区分では吸物は3回出現していた。本膳ではA・B区分が一汁三菜、C区分が一汁二菜で焼物が供されていない。本膳の焼物はA・B共にさば（さは）であった。C区分の二之膳の焼物は「たい」というルビが入っていたが鯖の字が記されており表4-1の換算価格から考えても、さばではなかったかと推察する。D区分の内容を見ると、本膳はC区分同様一汁二菜であったが酒礼の肴には鰻・松たけの吸物、さしみ皿には鯛・まぐろ、大平にはひらめ、大皿煮魚としてたい舟盛などの高級食材が供され二之膳の焼物に鯛、台引には大海老が見られた。D献立にはAからCに記載は無かった後段が供されていた。女坐敷と区分されていたE区分は、D区分献立と同様であったが二之膳の焼物はいなだに変化し、客の階層区分により主に焼物の食材に格差が見られた。翌29日の客層区分はFからHまでであるが、G・Hの酒肴は吸物が2回でほぼE（女坐

敷)と類似していたと考えられる。

階層区分別の内容の相違点を見るとA・B・C区分は吸物数、したし、坪引、中皿、銘々引、茶碗、硯蓋までが同様であったが上客者の料理には刺身、大平、茶碗蒸し、大皿が付け加えられ、料理数により格差がうかがわれた。

安藤家及び古屋家、長谷川家のD、E階層区分献立には二之膳の後に後段が構成されていた。後段とは、江戸時代供給の際、飯の後でさらに飲食物を供することでうどんやそばなども後段に用いられていたが、献立の内容を見る限り麺類は無いようであった。

客層の階層区分は、近世では3～4段階の区分であった。明治期には6～7段階に細分化していた⁹⁾が、今回詳細な史料が示された長谷川家では婚礼当日は5階層、翌日は3階層に階層区分化されていた。近世における婚礼客は、村内などの小単位の地域を対象としていたが、明治維新の近代化を1つの転換点と捉え、近代になると地域行政組織の改編、さらに新しい階層の出現、認知地域の拡大化などにより、村内ばかりでなく当主の身分等に関連した客層が加わり、公職などを歴任する地域の名士、有力者の階層区分が増加¹⁰⁾したと考えられる。

2) 婚礼料理の魚介類及び海産物の内訳

当時の甲府盆地は、ハレの食事にはケの日との区別をつけるために固有の地域性から海の幸を積極的に取り入れたようである。

婚礼料理の魚介類及び海産物(表2)の内訳より窪田家1829年の出現数は113で出現率36%、1852年では23で8%、古屋家(1851)28で9%、長谷川家(1871)122で39%、安藤家26で8%であった。魚介類及び海産物の名称は全45種類出現していた。全体の出現総数は312であり、内訳として長谷川家が約4割と高かった。全体の料理内訳を見ると鰯は吸物、焼物、まくろは銘々引、いかはしたし、皿、坪引、蒲鉾は硯蓋、猪口、花かつをは吸物に使われていた。その中でも一番多く使われていたのはいかであった。一回の婚礼に重複して用いられ全体の19%であり、他にも干しいか、のしを合わせると全体の21%にもなっていた。日本近海のいかなの種類は約130種で、四季折々さま

ざまの調理法を出現させ、干物を「するめ」と呼んでいるが本体の種類にも「スルメイカ」があり全世界の海に分布し類似の呼称も数多い。このような加工したいかは窪田家(1829)と長谷川家(1811)に多く、長谷川家ではしたし、皿、千代口、坪引、鱈、猪口などの料理に重複し用いていた。鮮度の高いいかの入手は難しく至難の技であったであろうと推察できる。魚の練り製品では半へん、すりみなどが登場し蒲鉾の語彙が一番多く15%であった。蒲鉾は室町時代からあり、古くは材料を竹棒に筒状に巻きその形態が「蒲の穂」に似ていることから「蒲鉾」と呼ばれ、平安時代後期に発行した『類聚雑要抄』に記載されていることから広く使用されていたと考えられる。次いで出現数を見るとさしみ2、切り身26、作り身33と抽象的な語彙が多く、いなだ、鰯、鮪、鯛などを刺身として使用したと思われる。魚介類及び海産物は際立って種類、出現数が多く前報と同様な特徴が見られた。

4家の中でも調理技術の粋を集め構成されている安藤家の婚礼献立内訳から食材、調理法などを見ると松茸、葡萄、栗・栗きんとん、初たけ、蓮根などが出現することから秋季であることが解る。4回の汁物と鱈・焼物では鯛尾頭付き、鮪、鰯、さわら、うなぎ、大海老、するめ、熨斗鮑、数子、はなかつをなど高級魚介類が多彩に出現していた。さらに花勝男、結昆布、子持小鯛、唐草い嘉、花た子などの祝いの語彙を使用し一層のめでたさが表現されていた。口取の甘露製葡萄、賀満宝子、鳴門巻鶏卵、作り身の鮪長手作、鰯薄かさね、鉢肴の鯛船盛などの趣向が凝らされていた。このように料理屋に注文し調理人により整えられた料理が膳に盛られることで婚礼献立が一層引き立ったのであろう。

魚介類及び海産物は活きの良さが命であり、輸送には考える以上に大変な労力が必要であったであろう。前報にも述べたが、甲斐と駿河との間を最短距離で結ぶ流通経路が確立されていた中道往還を利用したと考える¹⁰⁾。

魚介類は、現代社会においては生活習慣病の予防効果になるなど機能が明らかにされているが当時では、活きの良い魚を用い、婚礼膳をより豪華にするために珍しい魚介類を出現させる必要が

表2 魚介類および海産物の内訳 (名称と頻度 (出現数))

家名	名称		さしみ	いなだ	むろ (小むろ魚も含む)	切り身	作り身	ぶり (大, 小)	まぐろ	さは	小くし魚	赤あひ	鯛	子持小鯛	鮎ほう
	年号	名称													
窪田	文政12年*							10	1本						
	嘉永5年		1	2	2	5	3				2	1			
古屋	嘉永4年		1				1						2		
長谷川	明治4年			2		21		8	8	4			4		2
安藤	明治時代						1		1		2		2	1	
家名	名称		いわし	さより	うなぎ	さわら	ひらめ	石持	火取魚	鯨	細魚(鱈)	小う女	かぶら ほね	子知	魚
	年号	名称													
窪田 (7代目)	文政12年*		○					45							
窪田 (8代目)	嘉永5年														
古屋	嘉永4年			2						1		1	1		2
長谷川	明治4年				2		2				2				
安藤	明治時代				1	1	1		2		1				
家名	名称		いか (生するめも含む)	えび	たこ	赤貝	蛤	はまぐり	海生鼠	すりみ	わたいれ	うしお	おこ		
	年号	名称													
窪田 (7代目)	文政12年*		30			○	○	○							
窪田 (8代目)	嘉永5年		2												
古屋	嘉永4年		2		2	1	1			1	1	1	1		
長谷川	明治4年		22	5		3			2					2	
安藤	明治時代		1	1	1										
家名	名称		かまぼこ	半へん	数の子	干しいか	花かつお	つみれ	のし						
	年号	名称													
窪田 (7代目)	文政12年*		20		○	するめ○			○						
窪田 (8代目)	嘉永5年		2		2	1									
古屋	嘉永4年		2	2	1	するめ1		1							
長谷川	明治4年		9	5	7		12								
安藤	明治時代		2	1	1	するめ1	2	1	1						

* 文政12年 (1829) は購入総数, ○印は数量不明

あったのであろう。野菜類ほど季節感はないものの貴重さゆえにハレの膳を相当盛大なものにしたと考えられる。また魚肉は、筋肉の構造、たんぱく質組成の割合、脂質を構成する脂肪酸の相違などから肉質は柔らかく調理加工の方法が幅広く数々の異なった料理が出現されていた。生食できる鯛、鮪、鰯などは刺身・作り身に登場させ鮮度が低下した食材は、塩焼きや煮魚などに調理され、種類と鮮度状態に合った調理技術・調理加工が行われたと考えられる。海なし県にあって海の幸を堪能する独自の食文化が生まれたようである。

3) 婚礼料理に出現した魚介類以外の内訳

表3の魚介類以外を11の食品群にまとめた。その内訳から4家の総出現数は436であり、長谷川家が全体の6割強を占めていた。野菜類の出現総数は195、種類24と品数が多く、全体では約45%を占めている。季節感を表現する方法として婚礼膳には、野菜類ほど多彩に用いられた食材は他にはない。野菜類の次に多いのはきのこ類、穀類、海

藻類と続いていた。

蓮根の出現数は全体の10%に当たり、野菜類では22%を占めている。蓮根料理は、平、したし、坪引、硯蓋、銘々引、猪口に用いられていた。蓮根は、輪切りにすると穴が空きその形から「先を見通す」ことに通じ縁起が良いとされ、仏教の仏様のいる極楽の池にあるともいわれ白色で穢れない野菜として婚礼献立の筆頭に用いられてきた。古代インドでは「神がはすから誕生した」という神話から聖なる花、吉祥の象徴として、また種類が多い事から多産、生命、神秘のシンボルとされた¹¹⁾。蓮根は旧西八代郡三珠町大塚村(現市川三郷町)、旧石和町砂原村(現笛吹市)で栽培されていた。次いで大根は、全体の5%を占め、野菜類の中では11%となっている。大根料理は、品種・調理法・加工法に優れ多彩に出現し、したし、銘々引、皿、中皿、鱈、魚に卸し大根とするなど他の野菜に比較すると保存が利き、調理法の用途が広いため調理には欠かせないものであった。大根は旧中巨摩郡田富町布施村・花輪村(現中央市)で栽培され『甲州文庫』(1769)に名物

表3 儀礼料理に出現した魚介類以外の内訳 (出現数)

食品群	家名	窪田	窪田	古屋	長谷川	安藤	食品群	家名	窪田	窪田	古屋	長谷川	安藤	
		(7代目)	(8代目)						(7代目)	(8代目)				
年号							年号							
文政12年*							文政12年*							
嘉永5年							嘉永5年							
嘉永4年							嘉永4年							
明治4年							明治4年							
明治時代							明治時代							
穀類	そうめん		2	2	5	1	きのこ類	岩茸	○		2	7	1	
	板ふ		1					しいたけ	大, 小○	6	2	13	1	
	つと麩	○						きくらげ	3合		1	7	1	
	羽衣ふ				6			松たけ			1	2	2	
	角ふ			1	16			初たけ					1	
	ふ			1			果実類	みかん	○		2	7		
	あられ				2			金柑				5		
	すし		1			1		ゆず	○	1				
	飯					1		なし		2	1	5	1	
						ぶどう			2				1	
芋類	いも		6			1	海藻類	こんぶ (かしこぶ)	10	3	3	9		
	こんにゃく		1					板こんぶ	○					
	里芋			2	7			こぶまき		2				
長芋				6		結びこんぶ						1		
								白髪こんぶ					1	
豆類	豆			1			あらめ					1		
	つとふ (押し豆腐)				13		のり		1	2		1		
種実類	果	○	1	2	7	2	青のり				2			
	ごま				3		青板				2			
	くるみ			1	4		みる		2		7			
	銀杏				2		海藻			1				
野菜類	大根	かつら1本	2	1	18	1	肉, 卵類	かも	㊦		1	4		
	人参		2	3	7			はと	○					
	蓮根	15本	7	4	30	1		きじ	○					
	山葵	○	2	2	14	1		卵				2	1	
	しょうが	薬しょうが	4	2		4		調味料	しろみそ	○	2			
	青み		5		12	2	子しゃう				1			
	紅九り					1	こしうの子				1		5	
	ごぼう		2				赤味塩							
	せり	○	1		2		その他		猪のはな		2			1
	かんびょう		1					あるへい					1	
	なら漬	○	1		5	香こ1		まん中		1				
	もやし	○						かすてら		1				
	くす	3合						引菓子					1	
	くわい(ひ)	10		1	9	1		初霜				5		
	さんしょう					1		甘煮					1	
	うど			1	10	1		合計			64	44	290	38
	水菜			1										
	うち菜			1										
	みつば				10	1								
	ねふか				7									
紅かぶら					7									
おこ				2										
ほ竹				2										
防風				2										

*文政12年(1829)は食材購入数, ○印は数量不明

だったと記されている。続いて山葵が全体では5%, 野菜類の中で10%を占めていた。さしみに山葵は付き物であるが, 山葵は坪引, 大皿, 煮さかなにも用いられ料理の最終段階で味を調え美味

しい料理を作る役割を持った香味野菜でもあった。日本料理の色彩, 芳香, 辛味は薬味としても欠くことが出来ない食材であり膳には頻繁に使われた。日本原産の半陰性多年草で『本草和名』

(918)に記され独特の辛味は、揮発性物質であり分解が俊足で辛味の消失が早い特徴をもつ。多くの魚介類を用いることができたのは、山葵があったからこそであり、保存効果や風味・食感を高める効果も果たしていたと考える。身延大城の山葵も『甲州文庫』に記載されている。

一つの食材で出現数の多いものは何れも長谷川家で角麩、つとふ、大根、蓮根、山葵、うど、みつは、椎茸などであった。青みは出現数が12と多く根菜、果菜、葉菜類かは不明であり、察するに山菜や野菜も用いたであろう。野菜類は旬の季節が重要であり特筆すべき事はうどが記載されていたことである。うどの出現数は古屋家1、長谷川家10であった。うどは当時、既に日の当たらない地下で株に土を盛り暗闇の中で栽培する方法をとっていたと思われ相当の知恵をしぼったと考える。その季節はずれの食材を用いることは料理人が演出効果に力を入れていたことがうかがえる。地名と特産品について『江戸時代人づくり風土記山梨』(1997)とも合わせ見ると甲州や隣県での産地が調達圏であったと考えられる。また甲府盆地は、内陸性気候と気温の年較差・日較差が沿岸部より大きく比較的降水量が少ない地域である。野菜は、江戸時代にもまして改良され栽培に適した環境にあり、また日照時間が長いことから自然条件に相応した特有の生産物を各地に出荷したようである。

4家の婚礼膳総てに用いられていた食材は穀類ではそうめん、種実類では栗、野菜類では大根、蓮根、山葵、きのこ類では椎茸である。野菜類は他の食品群と比較するとより身近な馴染み深い素材である故、色彩・見た目・風味を工夫して多彩に膳を盛り立てた。中でも蓮根・くわい・かぶら・奈良漬けなどは、食感を高め芸術性を併せ持った料理に表現したと思われる。

4) 供献立に用いられた経費から見た食材費

前報に示したように婚礼儀礼の特徴である家及び地域への結びつきを深めるため客を階層別に分けながら何回も婚礼の供献を行っている。そこで、費やされた金額から婚礼儀礼にいかん重点を置いていたのか、また時代による変遷を知りたいと考えた。客の階層区分、料理費用が明確に記載

されている明治初期の長谷川家の婚礼献立を中心に江戸後期から明治後期までの客の階層区分、料理にかかる費用とその変容について調べた。

ただし、時代によって貨幣価値や物価指数などの問題があるので、そのことについてまず述べたい。

貨幣価値については、現代への金額換算方法は江戸時代、明治時代とも諸説あり、一概に示すことはできないが、今回は、日本銀行金融研究所貨幣博物館の資料や「図録・日本の貨幣」^{12)・15)}などから、当時は白米が食費の大半を占めていたので米価が統計数値としての基準となりやすいと判断し金額設定を行った。また、消費者物価指数¹³⁾も考慮して算出した。

江戸時代では三貨制度¹⁴⁾が用いられ、幕府公定レートでは金一両＝銀60匁＝銭4貫(4000文)または一両＝4分＝16朱＝4000文と換算率が決められていた。しかし実際にはその時期の時価相場により変動があり、後期ではおよそ金一両＝銀64匁＝銭8貫(8000文)と物価上昇が見られる。金一両で米1石強(150kg)が購入できた。そこで今回は米価から金一両を65,000円と設定した。

明治4年(1871)5月に新貨条例が制定され、通貨単位として圓(円)の導入が行われた¹⁴⁾。しかし通貨制度の変換整備が徹底されず、しばらくは1圓を1両とも呼んでいた。したがって、長谷川家の婚礼は同年11月に行われたが金銭の表記にはまだ両が使用されていた。当時の白米10kgの小売価格が55銭であり、物価指数も考慮すると1両は10,000～20,000円と推察される。食材の種類によって物価指数が違うことから中間の15,000円を1両(圓)とした。当時の換算率は1圓＝100銭＝100匁である。

明治後期では物価指数や米の値段から明治初期の1.8倍程度の貨幣価値¹²⁾となっており、蕎麦の価格も参考にして1圓は8,000円とした。

以上の貨幣価値を基に表4をまとめた。史料の長谷川家と市川家は比較的近郊に位置し、地域性は似ていると考える。前述したように明治時代の初期から後期までの期間による比較や食材の費用が記載された江戸後期の窪田家、市川家の婚礼史料から食材価値や時代による比較も行った。

長谷川家の婚礼(表4-1)では客の階層区分

表4-1 長谷川家(明治4年)の経費

日時	対象者	人数	1人単価	合計	現在価格*	
					1人価格	合計
11/28 4ツ時	(A)	12	壹分	三両	3,750	45,000
同時	(B) 供之分	24	壹分	六両	3,750	90,000
11/28 正9ツ時	(C)	24	壹分貳朱	九両	5,625	135,000
11/28 夜	(D)	14	壹兩貳分	拾七兩貳分	18,750	262,500
11/28 同時	(E) 女坐敷	7	三分	五兩壹分	11,250	78,750
11/29 9ツ時	(F) 精進	3		三分		11,250
11/29 9ツ時	(G)	15	貳分	七兩貳分	7,500	112,500
同時	(H)	5	貳分	◆三兩貳分	7,500	37,500
合計		104		※五拾壹兩壹分 貳兩貳分		772,500

◆二兩貳分の間違えか
 ※五拾壹兩壹分
 貳兩貳分 | 計算間違えか

* 1両を1,500円とする

表4-2 市川家(明治31年)の経費

日時	対象者	人数	1人単価	合計	現在価格*	
					1人価格	合計
2月4日	有志招之部	25	75銭6厘	18円90銭	6,048	151,200
	町招之部	50	50銭	25円	4,000	200,000
	女招之部	46	34銭6厘	15円91銭6厘	2,768	127,328
	子供	25	3銭5厘	87銭5厘	280	7,000
合計		146		60円68銭11厘		485,528

2月4日	食材名	個数	単価	合計	現在価格*
食材の価格	小くし	20	2銭5厘	50銭	4,000
	黒鯛	2	13銭	26銭	2,080
	鯛	5	13銭5厘	67銭5厘	5,400
合計				1円43銭5厘	11,480
総合計					497,008

* 1円を8,000円とする

により供給の費用に違いが見られる。客の階層区分を見ると具体名は示されていないが、身分、性差などにより8区分、2日にわたって催された。客層の内訳は1日目4ツ時(朝9:30)¹⁶⁾のAの客層はBの供の者と同額の供給費用が払われており、時刻や膳部の内容から親類・縁者ではないかと考える。正9ツ時(12:00)のCの客層は朝の客と比べると二之膳までであり、少し価格が上がることで、参列人数も多いことから町・村の地類ではないかと推察する。Dの夜の客層は供給費用が1番高額であり膳部の内容から主賓で町・村の要職関係者と思われる、次いで費用が高額なEの同時女坐敷とはその夫人達ではないかと考える。2日目9ツ時のFの客層には献立の記載は見られない。

しかし、精進という言葉から代々久遠寺の大本願を務めていることを考慮すると僧侶に対応した膳で野菜中心の献立だったのではないかと推察する。同時にG・Hの客層には二之膳付きで3番目に費用が高額な献立を振舞っていることから寺院関係者や1日目に参列できなかった地類ではないかと考える。

客層のもてなし面では主賓に用いられた費用が、1番低い客層の金額の5倍と格差が大きい。また、献立上で格差を表す食材が甲州という海なし県でありながら魚介類であったことは特徴的である。主賓に供した魚は鯛、格下の者にはいなだと魚の種類からも1人当たりの価格に差が見られた。

表5 江戸後期から炉維持後期にみられる婚礼献立の食材費

表5-1 窪田家(文政12年)

	食材名	個数	合計	現在価格*
12月吉日	大ふり	2本	三貫六百文	29,250
	小ふり	8本	五貫六百文	45,500
	小鱈	135	壹貫五百文	12,188
	赤糸へ		六百二十四文	5,070
	生いか	30	壹貫三百五拾文	10,970
	かまほこ	20	壹貫四百五拾文	11,781
	のし		三十八文	309
	いわし		拾五文	122
	するめ		百四拾八文	1,203
	板こんふ		二十四文	195
	数の子		六百文	4,875
	白みそ		四百文	3,250
	もやし		四十八文	390
	糞せうか		三十式文	260
	蓮根	15本	壹貫三百五拾文	10,969
	ひねせうか		三十式文	260
	くす	3合	百四拾八文	1,203
	くわみ	10	貳百文	1,625
	大椎茸		三匁式分	1,200
	小椎茸		百文	813
	せり		六拾文	488
	わさひ		三十式文	260
	おこ		百文	813
	九年母	30	四百七十式文	3,835
	赤貝		三百五拾文	2,844
	岩たけ		六拾文	488
	三しま	3わ	百十拾文	910
	かちくり		百文	813
	きくらげ	3合	百文	813
	くわしこんふ	10枚	貳百七十式文	2,210
	はまくり		三百文	2,438
	つと魅	30	三百七十式文	3,023
	ゆす		拾文	81
石もち	43	二貫五百八拾文	20,963	
なら漬		八拾文	650	
かも	18本	壹貫貳百文	9,750	
はと、きじ		壹貫文	8,125	
まくろ	1	壹貫四百五拾文	11,781	
石もち	2本	百四拾八文	1,203	
かつら	1本	四百文	3,250	
せり		四十八文	390	
合計	貳拾七貫五拾七文		216,561	
その他	壹貫八百二十文		14,788	
総合計	貳拾八貫八百七拾七文	(234,626)	231,349	

* 1両を65,000円とする

明治4年頃の価格^{12),15)}を見ると、白米10kgが30銭、日本酒が4銭、桐箆筥が5円、大工の手間賃が1日50銭であったことから、50両(円)以上もかけたこの婚礼は豪華盛大なものに違いなかったといえる。いずれにしても、8回も祝い膳を設け、104人も招待したこの婚礼は近隣との付き合いが広く家の繁栄を誇示するためだったことを裏付けるものであった。

市川家の婚礼(表4-2)は約30年後のものであり、客層が4区分と少なめになっているが招待客数は146人と多い。総費用は62円と現在の価格で見ると長谷川家の2/3程度であり、格上の有志

表5-2 窪田家(嘉永5年)

	食材名	個数	合計	現在価格*
9月5日	砂糖		百文	813
	れんこん		貳貫貳百文	17,875
	いも	3升	四百五拾文	3,656
	茶菓子		六百文	4,875
	土産菓子、軽焼		六百文	4,875
9月7日	茶菓子	3袋	三百文	2,438
9月11日	酒札+イカ	1	貳百二十四文	1,820
	魚屋払い		拾貫五百四拾貳文	85,654
	さうめん		三匁七分五厘	3,046
	酒	3升	二匁七分五厘	2,590
	醤油	3升	四匁九分	4,977
	白醤油	5合	百五拾文	1,219
	上す	壹升	壹匁式分	1,219
	酒	壹斗四升七	拾三匁九分四厘	14,158
	酒	5升	四匁式分五厘	4,316
	合計			153,531

* 1両を65,000円とする

表5-3 市川家(明治34年)

	食材名	個数	合計	現在価格*
10月9日	かずの子	200目	十八銭	1,440
	白米	5升	貳円〇五銭	16,400
	糯米	大2升	壹円〇四銭	8,320
	サケ		貳円七十銭	21,600
	あずき	5合	拾五銭	1,200
10月10日	塩物		貳円五十銭	20,000
	さば	20本	貳円八十九銭	23,120
	水晶こぶ	50目	八銭	640
	白米	3升	壹円貳十九銭	10,320
	卵	7個	式十一銭	1,680
	切イカ	50目		
	板こぶ	10枚		
	糯米	1升	五十式銭	4,160
	酒	5升樽、2升3	貳円貳十銭八厘	17,664
	白米	合升	壹円貳十九銭	10,320
10月12日	糯米	9升	壹円五十六銭	12,480
	小豆	大5合	拾四銭	1,120
	たまご	7個	式十一銭六厘	1,728
	切いか	50目	拾式錢五厘	1,000
	木茸	15匁	七錢五厘	600
	板こぶ		貳錢九厘	232
	大塩さば	20本	貳円五十銭	20,000
	びん長塩物		貳円八十九銭	23,120
	白米	大5升	貳円〇五銭	16,400
	上酒	6合	拾八銭	1,440
	上酒	5升	壹円五十銭	12,000
	上酒	1升1合	三拾三銭	2,640
	上酒	6合	拾八銭	1,440
	上酒	6合	拾八銭	1,440
	す	1合	壹錢八厘	144
す	6合	拾壹銭	880	
合計			233,528	

* 1円を8,000円とする

の供応費用と女性の費用では2.5倍と格差は小さくなっている。この時代では簡略化が進み、婚礼献立にかかる価格も減少したことは近隣との結びつきなどの社会的背景が変化していった結果ではないかと考えられる。しかし、白米10kgが1円20銭、金が1g当たり1円34銭、桐の箆筥7円であった当時の価格を見ると婚礼にかかる費用は

高額であったと思われる。

表5は江戸後期と明治後期に見られる婚礼献立に用いられた食材及びその経費と仕入れ先名が記載された史料を基に作成したものである。

江戸後期の窪田家の史料(表5-1)には白米の記載が見られなかった。これは、窪田家が豪農であったことからわざわざ購入する必要はなかったと考える。前述の通り、海産物は貴重食材であり高額な鮮魚が多く、費用の70%以上を占めていた。魚を取り上げてみても、ぶり、石もち、まぐろ、鱈などにかかる金額は大きい。ぶりと鱈は出世魚といわれ、祝いの膳には欠かせなかったのであろう。鯛の記載が無いことは、鱈や石もちが自身の魚であり、地域によってはテンジクダイ科の魚を石もちとも呼んでいる¹⁷⁾ので鯛の代わりに用いられたからと考える。

野菜類の中では蓮根に費用をかけていた。これは煮物、焼物、蒸し物など色々応用が利く食材であり、入手しやすかったのであろう。

総合計は28貫877文であり、当時の米では3.5石分または酒3樽分や味噌500kg¹⁴⁾に相当する。

また、金額は掲載されていないが親戚・知人からの祝儀としての食材では茶が贈られていた。

嫁ついで娘の新客迎え時(1852)には支度として酒や砂糖、茶、蓮根、芋、そうめん、酢、醤油等(表5-2)の食材費が2両以上であった。この入用帳には価格の中に金貨の値のみでなく「甲〇〇匁」の甲州金の記載や銀貨の値としての匁、分、厘の表記と「金〇〇分」など金貨、銀貨¹⁶⁾の併記もあり、貨幣計算が複雑であった。

醤油には普通の醤油と白醤油の購入が記載され現在と同様に白醤油が1.5倍と高価であった。また、酒と交換できる札が記載され、現在の商品券に類似したものと思われる。興味深いのはその札に肴としてのイカが1ワ付いている事であった。

これらの食材を用いて料理が供給されているので新客迎え時の料理は料理屋に委託していないようである。具体的な献立記載は無いが婚礼時も食材の入用量が多いことから家で膳を整え調理した可能性が高いと考える。

市川家の史料(表5-3)は明治後期のものである。窪田家の史料から約70年後の価格表である。同一の食品があったとしても分量が不明で窪

田家の史料と比較することは難しいが、あえて比較するならば酒があり、市川家では1升が3倍近い値になっていた。これは物価の上昇や等級の違いなどが考えられる。この頃の市川家では豪農にもかかわらず、米の購入が見られた。当時米の価格は1升(1.5kg)が約3,000円(現在の換算価格)¹⁵⁾と高額であった。また、魚介類では鯛が多用され、鮭やさば、びん長まぐろの塩物などに多くの金銭をかけていた。卵も登場しているが現在の約10倍の高値がついていた。

1829年の婚礼費用を例にすると、食材費以外に桐箆筒、長持、鏡台、針箱、膳椀、櫛笄や紙、足袋、風呂敷、履物、手土産などに6両以上、食材費と合計で約10両をかけ、それに賄いの費用を加えると相当な金額となる。このようなことから当時の婚礼費用にかかる割合が大きいことはより良い対外関係を築くためにも必要不可欠なものであったと考えられる。

5) 長谷川家(1871)の婚礼献立の再現(表6)

長谷川家の婚礼祝膳の中から上客を対象としたD献立の再現を試みた²⁰⁾(写真1~5)。婚礼時期が晩秋なので、秋の旬食材である里芋、長芋、くわい、蓮根、大根などの根菜類とでん粉質の食材が多く使用され、中でも蓮根は5品目に縁起物として料理されていた。食味した各料理は微妙に食感に相違が見られ、歯ざわりの良さが特徴的であった。また、色彩的には白色が多く使用されていたが鯛や海老の赤色により華やかさが引き立つ婚礼膳となり、素材そのものの味や香りを生かした料理が多かった。

4. まとめ

江戸後期から明治期にかけて甲州甲府盆地に残る婚礼献立の5家について膳部の構成、魚介類及び海産物の出現数と内訳、魚介類以外の食材の出現数、また3家の婚礼献立の食材費と供立献立の料理屋委託に見られる客階層区分の経費を検討し、以下の結果を得た。

1) すしは井、鉢に盛られることが多いとされていたが、甲州盆地において今回の酒の儀礼では、硯蓋にもすしが盛られていたことが確認され、すしは家、地域によりそれぞれ異なる位置づけがさ

表6 長谷川家 28日夜 献立一覧

酒の礼	吸物	花かつお	そうめん	青み				
	さかな	引きすめ						
	吸物	赤味塩	鯛	岩たけ	防風	羽衣麩	うど	
本膳	花かつお	数の子						
	したし	若しょうが						
	大手塩	くるみ						
	銘々引	おこ*	蓮根	三つ葉	にんじん			
	坪引	わさび						
	(蒸しあんかけ)	薄あんかけ	里芋	生イカ	つとふ	しいたけ	蓮根	
	吸物							
	湖煮	鰻	松茸	みる				
	さしみ	わさび						
	さしみ皿	鯛						
	銘々引	まくろ	おこ*	紅かぶら	白髪大根	根深		
	玉子きみねえ							
	蛇の目醤油							
	大平							
	銘々引	ひらめ	三輪そうめん	三つ葉	くわい			
	茶碗蒸し	薄あんかけ	鴨	三つ葉	きくらげ	銀杏	栗	
	大皿煮魚	鯛舟盛り	二色蒸し	わさび	かしこんぶ			
	硯蓋	ホウボウ	蓮根	角麩	かまぼこ	花くわい	なし	
	二之膳	鱈	白髪大根	作り身	しょうが	せり	角麩	金柑
		大汁(白味噌)	三つ葉	かまぼこ	あられ			
		坪	赤あい*	里芋	かち栗	きくらげ	つとふ	
手塩		なら漬						
平		長いも	かしこんぶ	しいたけ	はんぺん	蓮根		
猪口		くるみ和え	かまぼこ	蓮根	生イカ			
二ノ汁(すまし)		初霜*	切り身					
焼物		鯛						
台引		昆布巻き	九年母み	大海老				
後段		吸物	青海苔	白魚				
		さかな	なまこ	赤貝	ほ竹	おろし大根		

*は、食材不明



写真1 献立の全容



写真2 酒の儀礼



写真4 二之膳



写真3 本膳



写真5 後段

れていた。

2) 江戸後期から明治初期の各家共に吸物が供されており、吸物が酒宴の酒肴として甲州においても定着していた。

3) 江戸後期になると本膳料理の形式に変化が見られ、多くが本膳のみか1～3の膳部の構成に簡略化される形式が各地域の儀礼食に見られたが、この簡略化傾向は甲州においても同様な傾向であった。

4) 水菓子としての表記はないが、硯蓋に甲州産

のぶどう、ありの美(なし)などの果実類が使用されていた。

5) 明治期には一般に客層の階層区分は6～7段階に細分化されていたが、長谷川家では8階層に区分され、客層により食材内容に格差があり、特に焼物の食材に変化が見られた。

また、料理屋に委託し家で婚式や婚礼膳が供されていた。

6) 魚介類以外の食品群の内訳では長谷川家の婚礼食材は総食品数全体の6割強を占め特に蓮根、

大根、山葵の出現数が高かった。山葵は香味野菜としても利用されていた。

7) 海なし県であるにもかかわらず多彩に魚介類を登場させ、海の幸を堪能する独自の食文化が生まれていた。

8) 婚礼にかけた食材のみの費用に関して、江戸時代では通常の年間食材費の1/2以上と高額であった。明治時代では年収の20%程度であった。特に上客者に対する費用の割合が高く、地域との結びつきを深めるためにも婚礼が催されていたことを裏付けるものであった。

謝辞

これらの資料の提供に際しご協力頂いた山梨県立博物館学芸員植月学氏、解説頂いた宮澤富美恵氏に心より感謝申し上げます。

〈参考・引用文献〉

- 1) 依田萬代・根津美智子・樋口千鶴：山梨学院短期大学紀要第31巻，(2011)
- 2) 社団法人農村漁村文化協会：ひとつくり風土記 ⑩ふるさとの人と知恵山梨，19刊，(1997)
- 3) 樋口清之：ヴィジュアル百科江戸事情第一巻生活編，雄山閣株式会社，一卷，(1991)
- 4) 秋山照子：香川県立文書館紀要第13号，(2009)
- 5) 石川寛子・江原絢子：近現代の食文化，弘学出版，(2002)
- 6) 増田真祐美・江原絢子：日本調理学会誌，Vol. 3, No. 4, 338，(2005)
- 7) 江原絢子：山の民の民俗と文化，雄山閣，(1991)
- 8) 増田真祐美：食文化研究，No4，(2008)
- 9) 日本の料理 探求ニッポンの食卓，淡交社 淡交別冊愛蔵版，No17，(1996)
- 10) 飯田文弥他：山梨の歴史，株式会社山川出版社，(2010)
- 11) 小島民雄：野菜百科大辞典，株式会社集英社，(1997)
- 12) 日本銀行調査局編：図録日本の貨幣 第八巻，東洋経済新報社，(1975)
- 13) 大蔵省造幣局：造幣局百年史 資料編，(1974)
- 14) 柳町敬直：ビジュアルワイド 江戸時代館，小学館，(2002)
- 15) 日本銀行百年史編纂委員会編：日本銀行百年史

資料編，日本銀行調査局，(1986)

- 16) 花咲一男監修：大江戸ものしり図鑑，主婦と生活社，(1994)
- 17) 講談社編：旬の食材 秋の魚，講談社，(2004)
- 18) 児玉幸多：近世農民生活史，吉川弘文館，(1957)
- 19) 週刊朝日編：値段史年表，朝日新聞社，(1988)
- 20) 松下幸子・榎木伊太郎：再現江戸時代料理，小学館，(1993)