

## 『路女日記』の食記事に関する分析調査（第4報）

Analysis investigation concerning food article  
“Michi Jyo diary” (the fourth report)

根津 美智子, 樋口 千鶴, 依田 萬代, 鈴木 耕太\*  
Michiko NEDU, Chizuru HIGUCHI, Takayo YODA, Kota SUZUKI

## 概要

前報<sup>4)5)6)</sup>に続き『路女日記』<sup>7)</sup>の嘉永2～7年, 安政2, 3, 5年の9年間に記載された通過儀礼の祝儀と不祝儀の食記事の中から本膳料理形式などの詳細献立と災害時にみられた見舞いの記事について分析調査を行った。

『馬琴日記』<sup>37)</sup>に続き『路女日記』に多くみられた通過儀礼である誕生から死亡まで, またその死後をも含んだそれぞれの節目における行事・供養<sup>17)</sup>は, 中国や朝鮮半島から伝わったものが多い。江戸後期にみられる風俗習慣は, 月毎の行事, 儀礼を厳密に遵守しそれに合わせた食習慣, 食文化を維持・継承してきた。

通過儀礼の祝儀の食記事は, 婚礼祝儀, 安産見舞などの語彙が84出現し, 女性の出産が命がけだったと推察できた。その折々に餅, 赤小豆飯などが記載されていた。また, 不祝儀行事は77件あり, 9年間での故人への供え物の出現回数は合計247であった。中でも戒名「琴鶴様」である長男太郎の不祝儀行事が35件と最も多く「琴嶺様 (路の夫)」, 「菘笠様 (馬琴)」の順に行事と供物の出現があり, だんご, 饅頭, 煎茶, くわし, 季節の食品や好物をお供えしていた。祝儀, 不祝儀, 各種見舞いに関わる食物が人間関係をより円滑にしていたことの意義は大きい。

代表的な食事形態は本膳料理を中心としていたが, 日記中には様々な本膳料理の変容がみられた。この時代の婚礼献立は, 多くが本膳のみか幾つかの膳程度に簡略化されていた。娘さちの婚礼献立は, 本膳のみで二の膳は出現していなかったことから簡略化されていたと確認できた。また, 本来使用されていなかった一汁四菜献立が出現し, 祝儀では一汁三菜献立に焼物が, 不祝儀では坪が主に加えられていた。さらに, 馬琴日記に出現がみられた献立名称である膾が路女日記では皿に変化していた<sup>28)</sup>。

江戸は火事が多く, 調査期間には安政の大地震も含まれていた。災害時の見舞い食では, 手軽で常備しやすい握飯, 煮染が多く記載されていた。別帳の贈答暦の存在から多数の見舞いがあったと推察され, 食品以外の品の記載も多く, そのやり取りから相互扶助の精神で円満な社会生活を築きあげていたとみられる。

## 1. はじめに

『路女日記』の通過儀礼の食記事について, 記

載された食品・食物の献立形式を読み解き, その時代背景と合わせ滝沢家の食形式などの変化について明らかにすることを目的とした。

\*山梨病院管理栄養士

## 2. 調査方法

『路女日記』に記された嘉永2年（1849）から安政5年（1858）の9年間の食記事の中から通過儀礼及び災害関連を取り出し、整理調査した。特に献立が詳細に記載されている膳料理をまとめ、内容について調査を行った。ただし、安政4年は未発見であるため調査外とした。また、前報との比較検討も行った。

## 3. 結果および考察

### 1) 祝儀の食記事

祝儀食の食記事（表1）は84件掲載されていた。祝行事は結婚、出産、子供の成長、見舞いなどに分類できる。

子供の成長に関わる語彙は36あり出産祝い、誕生内祝、宮参り内祝、出生百餘日、箸揃内祝、誕生日、疱瘡見舞い、小児ささ湯祝儀、袴着祝儀、ご褒美内祝などの食記事が記されていた。「7歳までは神の内」といわれ、7歳を迎えてはじめて子供として扱われたようである。出産から小児の成長をめぐる祝儀礼はライフステージの中で多くみられる<sup>16)</sup>。健やかな成長を祝うことが中心で赤飯や尾頭付きの魚類を使った祝儀食が登場し、特に赤飯は中世の宮中行事であった節供にも用いられ、赤はめでたく、邪気を払い魔除の力をもつものとの言い伝えから多く登場していた<sup>11)12)14)15)</sup>。ささ湯祝儀は小児の疱瘡が完治した時に湯を浴びさせるものである。湯に清酒を混ぜたり笹の葉を浸して浴びさせる祝儀であるが現在ではみられなくなっている。その際にも必ず赤飯がみられた。尾頭付きの魚は、人の先頭に立つ意から膳料理の中心に位置づけられ、地域によって様々な魚介類が登場したと予想できる。それらの食記事には餅、赤飯、赤剛飯、赤小豆飯、煮あらめ、礼酒、鰹節、本膳、一汁三菜等が出現していた。特に、礼酒と赤小豆飯、赤剛飯の出現が多かった。

女性に関わる祝儀では、安産歎、出産祝、誕生、出生祝儀、出生七夜祝儀、出生七夜内祝宮参、百餘日などの語彙が26出現していた。女性の出産が命がけだったことが推察できる。次いで、御一同江初対面、縁談祝儀、婚礼祝儀、結婚式の内祝い、

里開内祝など結婚に関わる語彙が13記されていた。人生儀礼の中での結婚は、家にとっても本人にとっても一大行事で伝統的な儀式は家庭で行うのが一般的であり、2日、3日と続き豪華な祝宴を催していた<sup>9)13)</sup>。これらの食記事には、膳料理、餅、赤小豆飯、ささげ飯、焼魚、焼物、煮豆などがみられた。

次に、見舞いに関わる語彙は15の記載があり、出産見舞い、疱瘡見舞い、不快見舞い、安全見舞い、怪我見舞いなど折々の見舞いが多く、大根、窓の月、魚、甘酒他の食品・食物が出現していた。

出世に関わる祝行事の語彙は7みられ元服、改名、役替内祝、餞別などがあり、赤剛飯、鰹節、黒鯛、本膳などの祝儀食が出現していた。

現在の祝儀である成人祝や厄払い（男性42歳、女性37歳）はみられなかった。当時は短命であった為、60歳の還暦や88歳の米寿などの祝いも出現していない。

祝行事は前もって予定され、家族で話し合い、慣例に従った食品・食物の往来が執り行われたことがわかった。人生の諸段階を区切る節目の祝行事は、神仏の加護を受け周囲の人達から社会的承認を得なくてはならない。そのためには関係者を招いての祝い膳は必須条件であった<sup>2)15)16)38)</sup>。

### 2) 不祝儀について

嘉永2年から安政5年の不祝儀を月別にまとめた（表2）。戒名他と行事は77件で出現回数の総合計は247であった。戒名の多い順では琴鶴様35、琴嶺様20、蓑笠様17、羅文様16、恵正院様13、貞松様13、元立院様10、清心院様8、琴光院様8であり、月別では5、8、9、10月に多くみられた。祥月忌は家内一同で一汁一菜、一汁二菜、一汁三菜などの膳料理を用意し家族で終日精進料理を摂ることが記載されていた。

嘉永2年10月9日に死去した長男太郎の戒名「琴鶴様」の記載が多く、毎月のように出現していた。琴鶴様の初七日、二十七日、三十五日、三十七日、四十七日、四十九日、六十七日、百ヵ日忌は勿論、その後の祥月命日の9日には食品・食物が供され、路らは菩提寺である深光寺へ参詣している。その度に親戚・縁者には、煎茶とくわしが供されていた。供え物の食品・食物には、餅、饅頭、だんご、やき芋、くり、柿、ずいき他、季

表1 嘉永2年(1849)~安政5年(1858)の祝儀の食に関わる祝行事一覧

年	月日	主人公と祝行事	献立番号*
嘉永2年	8月17日	おさちの誕生日	
	12月19日	隣家林猪之助殿子息金之助慶元服	
嘉永3年	3月11日	おつき元服	
	20日	おさち婚姻祝儀	①
	23日	おさち親類御一同江初対面	
	4月11日	小太郎改命	②
	15日	次男宮参内祝	
嘉永4年	9月28日	長次郎殿縁談祝儀	
	10月1日	清右衛門様御床上げ内祝	
	4月11日	おさち婚礼	
	15日	次男宮参内祝	
	6月28日	おさち婚礼	⑤
嘉永5年	11月22日	覚重様役替内祝	
	2月(閏)18日	伏見氏より勝三郎の内祝い	
	3月21日	榎本氏縁談婚礼祝儀	
	4月4日	坂本順庵殿婚姻祝儀	
	6月24日	渥見覚重殿娘おいぐ殿縁談祝儀	
	8月23日	坂本順庵婚礼内祝い	
	9月1日	山本内儀出産見舞い	
	15日	深田氏内儀着帯祝儀	
	27日	おつき着帯	
	10月13日	伏見氏会式	
	27日	おさち元服	⑦
嘉永6年	11月2日	お絹殿里ひらき内祝い	
	12日	伏見氏二男誕生	
	12月1日	役替内祝い	
	2月8日	倉太郎出産祝	
	9日	倉太郎七夜祝	
	12日	倉太郎出生七夜祝儀	⑧
	15日	おさちお産見舞	
	16日	おさち安産見舞	
	3月6日	深田氏の女宮参内祝	
	4月1日	おつきお直し	
	10日	倉太郎の宮参	
	8月28日	大内氏婚礼祝	
	29日	大内氏結婚式祝	
	9月25日	綾部氏里間内祝	
	21日	倉太郎着揃祝儀	⑬
	21日	豆腐屋の所、出生七夜祝儀	
	嘉永7年	12月9日	お敏どの里間内祝
25日		榎本家婚礼	
2月9日		生形氏の子出生七夜祝儀	
3月3日		深田氏小児の誕生日	
4月18日		大内内儀着帯祝	
30日		伏見出生祝儀	
8月12日		大内氏小児宮参り	
19日		生形氏誕生祝	
10月13日		伏見氏会式	
18日		綾部氏内儀不快	
24日		村田万平殿内儀病気全快内祝	
安政2年	11月21日	大内氏小児着揃内祝	
	2月6日	倉太郎誕生日	⑨
	3月3日	大内氏小児初節句	⑫
	4月6日	倉太郎怪我見舞い	
	7月1日	おさち着帯	⑭
	19日	倉太郎見舞い	
	22日	倉太郎見舞い	
	8月3日	倉太郎見舞い	
	5日	倉太郎見舞い	
	9月30日	おさち不快見舞い	
	10月1日	おさち不快見舞い	
	11月8日	おさち病中見舞い謝礼	
	安政3年	15日	倉太郎三歳祝
12月3日		深田氏出産見舞い	
4日		深田氏安産献	
5日		深田氏安産見舞い	
8日		出生七夜内祝い	⑮
10日		おさち安産お礼	
2月6日		倉太郎誕生日	
3月8日		子息ご養美内祝い	
16日		力次郎出生百餘日	
18日		榎本氏病癒見舞い	
安政5年	4月8日	鑑太郎宮参り内祝い	
	30日	高畑久次殿銭別	
	6月27日	石右衛門娘縁付	
	7月5日	大内氏小児誕生祝	⑯
	10月9日	綾部次衛門床上げ内祝い	
	12日	綾部次衛門床上げ内祝い	
	1月20日	幸次郎小見さき湯祝儀	
2月6日	幸次郎誕生日		
14日	幸次郎着帯祝儀		
15日	宗之介仲助太郎宮参り内祝		
12月2日	力三郎誕生内祝	⑳	

計：84

\*献立番号は表3の番号と共通

表2 嘉永2年(1849)~安政5年(1858)の月別にみる不祝儀の食記事一覧

月日	祝名	出現回数	路との関係	食品・食物(主な2品まで)	献立番号*
1月	見下院様	6		料供、雑煮餅他	
	琴籠様	3	夫宗伯	神酒、備前他	
	葉苺様	3	馬琴	神酒、みかん他	
2月	羅文様	2	馬琴の兄	神酒、くわし	
	琴籠様	2	長男太郎	神酒、みかん	
	著作室様	1		料供	
	御膳大姉	1		料供	
	妙座様	1		料供	
3月	到座様	8		茶飯、一汁二菜他	
	明庵信士	4		本膳、産物他	
	琴籠様	3	長男太郎	だんご、白米他	
	葉苺様	2	夫宗伯	だんご、白米	
	葉苺様	1	馬琴	ふた物、蓮根	
4月	然生信女様	1	馬琴の姉	餅	
	著作室様	1		料供	
	歌斎静舟判岸大姉様	1	姑百	牡丹餅、まんじゅう薄皮他	㉔
	清正様	6		神酒、七位くわし他	
	山本平右衛門子息	3		香炙饅頭、料供他	
5月	清心院様	3		付き銘だんご	
	伊藤頼常浄正居士	1		供物	
	清心院様	7	路の姉	茶飯、一汁一菜他	㉑㉒㉓
	喜之助東父	3		有合せの酒菜、酒他	
	慈正信士	1		茶飯、一汁一菜	
6月	深田氏母堂	1		精進膳一汁三菜	
	親心院様	1		一汁三菜	
	琴籠様	10	夫宗伯	茶飯、一汁二菜他	㉑㉒
	元立院様	10	路の東父	饅頭ほぼ、柏餅他	
	高瀬様	4	長男太郎	饅頭、薄皮もち他	
7月	直正院様	2		備ちお、巴目香他	
	歌心院様	2		茶飯とろろ汁、平猪口	
	明庵信士	1		付もり物	
	榎本氏老亡き母	1		饅頭	
	琴光院様	1		様まんじゅう	
8月	大内氏亡母	1		一汁三菜	
	東正院様	11	馬琴の母	神酒、くわし他	
	淨善信士	1		白さよう、一汁三菜	
	琴光院様	6	路の妻母	焼饅頭、茶飯他	㉑㉒
	琴籠様	1	長男太郎	銘茶、すいき他	
9月	高畑武左衛門	1		煎茶	
	梅氏	1		餅くわし、米饅頭他	
	賢崇寺御隠居	1	女婿	牡丹餅、餅白米他	
	源善浄善信士	1			
	羅文様	14	馬琴の兄	神酒、備前他	㉑
10月	松葉院様	5		神酒、備前他	
	慈正信士	3		付、一汁二菜他	
	路霜大姉	3	本人	こほめし、がんもどき他	
	賢崇寺御隠居	2		銘だんご、牡丹餅	
	著作室様	1		備前、香	
11月	御隠居大仏良知師範様	1		備ち	
	衣指信士	1		寒もち	
	太次郎	1		夕飯	
	直松様	13		一汁二菜、茶飯他	㉑㉒
	常光院様	4		せん茶、御もり物他	
12月	長松院様	2	路の姉	焼饅頭、かきもち他	
	妙座様	2		平、けんちん汁他	
	琴籠様	2	夫宗伯	粥、猪口他	
	琴籠様	2	長男太郎	もり物、柿他	
	坂本氏亡父	1		湯分饅頭、薄皮もち	
1月	路霜大姉	1	本人	せん茶、くり	
	琴光院様	1		猪口、菊見他	
	泰山貞松信女	1		夕飯、ぼたんもち	
	琴籠様	16	長男太郎	あらゝ落がん、白砂糖他	㉑15㉑
	唯秋様	6		一汁三菜、煮げな他	
2月	琴籠様	3	夫宗伯	茶飯、汁他	
	路霜大姉	3	本人	汁膳、酒他	
	願善護念唯秋居士	1		一汁二菜、納豆汁他	㉑
	葉苺様	17	馬琴	牡丹もち、生饅他	㉑㉒
	琴籠様	4	長男太郎	餅切身、餅他	
3月	難藏院様	1		饅頭、せん茶	
	直松様	1		料供、煎茶	
	路霜大姉	1	本人	五もくすし、赤飯他	
	直教様	4		料供、みかん他	
	淨観様	4		一汁二菜、煎茶他	
4月	然生信女様	4	馬琴の姉	に付、汁他	㉑㉒
	琴籠様	3	長男太郎	塩がまおこし、焼饅頭他	
	願善護心直教大師	1		一汁二菜、もり物	

\*献立番号は表3の番号と共通

節折々の食品、太郎の好物や赤飯、餅、だんご、米の調理加工した菓子などの料理が多く記載されていた。琴鶴様の新盆（7月14日）、一周忌は本膳で執り行い、菩提寺に参詣している。その折には、煎茶、くわし、あらこらくがんを用意し土産としていた。嘉永4年10月8日の三回忌には霊前に盛物を供え、招待客には本膳一汁四菜で供していた。積極的に遠忌法要を催し、近親者、縁者の命日・祥月忌は決して忘れることなく不祝儀を執り行っていた。

各故人の月別記載回数は8月の羅文様（伯父、馬琴の兄）が1番多く、次いで9月の貞松様、11月の蓑笠様（滝沢馬琴）の順であった。嘉永2年11月6日の日記には、蓑笠様の一周忌と琴鶴様の四十九日を合わせて菩提寺の深光寺本堂で読経を執り行っていた。そこには赤飯、酒、酒飯、餅ぐわし、煎茶などが登場し、一汁四菜が供されていた（表3-⑯）。嘉永3年10月8日は琴鶴様の一周忌であり、霊前にはかん瓢、椎茸を供え本膳の吸物、取肴三種などは20人前を外注し、まんぢうも引き出物として頼んでいた。不祝儀の記載には神酒、饅頭、赤飯、おはぎ、本膳及び精進料理の語彙が出現し、贈答も親戚を始め近所などにも義理をかかさなかった。滝沢家を訪れる人々の数は多く、人伝てが頼りであった時代と考えれば路をはじめ人々は義理人情が厚く、相互に助け合う社会生活を送っていたと考えられる。

忌み明けの儀式、法事、盆、正月などに家廟へ食品・食物を供えることは故人を死後の世界に無事に送り霊を慰めるためなど重要な役割を果たしている<sup>16)</sup>。忌み明けの儀式後は普段の生活に戻るため、魚介類を使用した精進落としの料理、お斎（おとき）の膳が振舞われた。それらの供物や料理は現在ではほとんど仕出しや外食を利用するようになっている。深光寺に何度となく参詣しており、嘉永5年7、8月には寺に関わる宗門の祖師忌日と思われる賢崇寺御隠居、御隠居大応良知禅師様にも供物を供えていることで、滝沢家の繁栄を一心に祈り、また故人の冥福を神仏に祈ったのである。そこには、牡丹餅、菓子類などが記載されていた。

家廟への供え物は日常的であるがゆえ、日記ではその内容を詳細に記してはいないが、供物の語

彙は頻繁にみられることから儀礼の秩序を重んじ、それに応じた食習慣を堅持していた様子が伺えた。

### 3) 主な膳料理献立について

通過儀礼の中から詳細な献立が記載されていた形式を表3に示した。

記載されていた一汁二菜他、平、皿などの献立をまとめると、一汁一菜が12、一汁二菜54、一汁三菜44、一汁四菜6、一汁五菜が1出現していた。日本における食様式の原型は本膳料理から生まれ、その元になっているのは、式正料理といわれるもので婚礼、仏事などの儀式に饗応された儀式料理である<sup>20)</sup>。本膳料理が武家の正式な饗宴の中で完成されたのは室町時代である。日本の饗宴は酒礼、饗膳、酒宴の三部より構成され、武家の最も重大な公的饗宴である御成の中での饗膳として本膳が完成された。配置は一の膳を（膾・平・香の物・味噌汁など）膝前に置き、二の膳を右側、三の膳を左側に並べて多くの料理を並べる豪華な宴会料理であり、今日の会席料理など日本料理の基本になった料理形式である<sup>21)</sup>。

本膳料理は、江戸前期には一の膳、二の膳、三の膳として供されていたが、時代が経過し後期になると、最初に出される一の膳を本膳とすることが多く、二の膳は次第にみられなくなり簡略化されていった<sup>22)</sup>。日本では奇数を陽とし縁起が良く偶数を陰とする思想<sup>23)</sup>から一汁三菜、二汁五菜、三汁七菜他の献立が発達し、一汁四菜などは元來使われていなかった。四は死に通じ、別れを連想することなどから忌み嫌い一汁三菜という分割した呼称にしている<sup>20)</sup>。ところが、日記には本来の本膳料理にはみられなかった一汁四菜献立が6回出現していた。濱田、林らの「江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態」<sup>25)</sup>では、14段階に分類された客の身分と膳組の格式の表に身分の低い老中や家来に一汁四菜が供されていた。また、不祝儀献立では、その約10年後の明治2年の讃岐地域の庄屋文書<sup>24)</sup>より一汁四菜がみられていたことから、本来の本膳料理は形式を変えながら次第に庶民の中にも浸透していったことが伺える。

嘉永3年のさちの婚礼祝儀には、本膳（表3-①）と記されていたが二の膳は出現していなかつ

表3 通過儀礼にみられる主な膳料理献立

<p><b>寛永3年</b></p> <p>① おさち婿祝儀、初賀の酒食之料理、礼酒、取香、のしこんが、鯛、蛤吸物、芦菜、かん酒、吸物、焼香、肝物五種、本膳、高もり、焼物、鯛電入、祝儀</p> <p>② 小太郎改命、観節、黒鯛、鰻、肴、烏餅、初儀鯛、酒食、取香、肝物、本膳、一汁四菜、香の物、酒、取香四種</p> <p>③ 藁笠様月忌、白砂糖、一汁三菜、さつまいも、葛粉、神酒、もり物、あま干柿</p> <p>④ 藁笠様月忌、窓の薄皮餅、酒、餅菓子、一汁三菜、みかん、神酒、備</p>	<p><b>享保5年</b></p> <p>⑤ 出生七夜お焼赤飯 一汁四菜 平半 月半べん、くわい、裏いも、みつば、芹、花麩、汁(つみ入れ、松皮とうふ、青豆)血(うど、まぐろ、赤豆)猪口(むき身、いりとり)香の物(なくわん、菜葉)焼物(大イテ)或はほつほう、またはモイテ</p> <p>⑥ 師清心院(語)の師)祥月忌、きから茶飯、平(季、語)汁(根草、ごま汁)猪口(つてつみそ)</p> <p>⑦ 藁笠様月忌二付 7日御連夜、茶飯、一汁三菜 汁(つとどろふ、榎たけ)平(膳、いんげん、あぶらあげ)猪口(ゆり、きんと)血(湖瓜も豆)神酒、備もち、壺つは供す</p>	<p><b>享保7年</b></p> <p>⑧ 清心院徳藏妙容大師様33回忌御連夜 茶飯、一汁三菜 汁(うど、わかめ)血(みるば、生あけ)猪口(大こんほり)みり、青豆)香のもの(からしな、煎茶、かき餅)</p> <p>⑨ 琴籠様祥月忌 茶飯、一汁三菜 汁(納豆、汁)平(八つ頭、山車、口口口)血(大こんあらし、麩、ぶどう)猪口(柚子みそ)</p> <p>⑩ 藁笠様御7回忌御連夜に付一汁四菜汁(花皮とうふ、しいたけ、湯葉)猪口(いんげん、まめ)押(くわい、きんごう、銀巻、白鳩ミ)血(大こん、にんじん、きくらげ、あぶらあげ、栢、白ごまあえ)神酒、みかん、肴、平神酒、くわい、みかん</p>	<p><b>安永3年</b></p> <p>⑪ 清心院祥月忌 茶飯 一汁二菜 平(季、語、生あけ)汁(里いも、椎茸)猪口(にまめ)</p> <p>⑫ 琴籠様祥月忌 茶飯 一汁三菜 汁(里いも、椎茸、アとろ、ささげ)平(かんせふ、ぜんまい、焼とうふ)血(大根、あげ、白ごま)猪口(しんごく、白ごま)香の物(きゆうり、梅つけ大根)煎茶、もり物(もり物)みかん、串柿、煎茶</p> <p>⑬ 小児誕生 赤小豆飯 一汁三菜 汁(りび、ぜんまい、茶せん)平(冬瓜、つみ入れ)香の物(いんごう)猪口(煮梅)香のもの(きゆうり)</p>	<p><b>安永5年</b></p> <p>⑭ 生七夜祝儀 茶飯 一汁三菜 汁(納豆、青豆)平(けんちん)血(だいこん、にんじん、白ごま、あげ)猪口(にまめ、にんじん、はす)香のもの(なづけ)</p> <p>⑮ 倉太郎誕生 大角豆飯 一汁三菜 汁(白米、豆腐、焼き鯛、青豆)平(青葉、半参)血(煮肴)猪口(せんと切人)香の物(なづけ)取香(甘露煮、きんとん、はす、小くし) 吸物(海老、鯛)血猪口、むき豆、ヌタ)焼香(メンカ)つお</p>	<p><b>寛政3年</b></p> <p>⑯ 願善齋念唯唯居士祥月命日 一汁二菜 汁(納豆)平(八つ頭、しいたけ、な、あげ)猪口(にんじん、せんとし)香の物(なづけ)、煎茶、くわい、精進</p> <p>⑰ 藁笠様 一汁三菜 きから茶飯、汁(納豆)平(かんもどき、ア)がしら、しいたけ、な)血(大根)蓮白あえ)香の物(なづけ)大根、神酒、もり物)みかん、串柿、煎茶</p> <p>⑱ 琴籠様祥月忌 茶飯 一汁三菜 汁(里いも、椎茸、アとろ、ささげ)平(かんせふ、ぜんまい、焼とうふ)血(大根、あげ、白ごま)猪口(しんごく、白ごま)香の物(きゆうり、梅つけ大根)煎茶、もり物(もり物)みかん、串柿、煎茶</p> <p>⑲ 小児誕生 赤小豆飯 一汁三菜 汁(りび、ぜんまい、茶せん)平(冬瓜、つみ入れ)香の物(いんごう)猪口(煮梅)香のもの(きゆうり)</p> <p>⑳ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉑ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉒ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉓ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉔ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉕ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉖ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉗ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉘ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉙ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉚ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉛ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉜ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉝ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉞ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㉟ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊱ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊲ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊳ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊴ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊵ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊶ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊷ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊸ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊹ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊺ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊻ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊼ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊽ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊾ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p> <p>㊿ 琴光院松風妙声大師祥月 一汁三菜 汁(茄子、ごま汁)平(里芋、茶せん)平(す)血(すいきあえ、白ごま、まめ)香の物(茄子塩つけ)</p>
--	---	--	---	---	--

たことから、ここでも本膳料理の変容が確認された。また、同年頃の「甲州市川家の婚礼献立の変遷」<sup>2)</sup>嘉永5年の婚礼4日目、村中の下層階級へ出された献立には本膳、二の膳献立がみられた。現在のような情報化社会と違い、田舎部ではその家あるいは地域の形式が伝承されていることが多い<sup>24)</sup>。本膳料理が変容しつつある都市部、江戸の食形式が地方の田舎部まで浸透するにはゆっくりとした時間の流れが必要であり、それらが各地方独特の食文化に反映したことも事実であろう。

祝儀での一汁四菜献立の記載は、嘉永3年小太郎の改名披露献立（表3-②）と嘉永6年の倉太郎出生七夜祝儀（表3-⑧）、嘉永7年大内氏から届けられた小児箸揃内祝であるが、大内氏の詳細な記載はみられなかった。

婿である小太郎の改名披露の膳は、家としての格式を披露する場でもあった。黒鯛と鰯、烏賊など海の幸が食卓を彩り、賑やかさが映えた献立である。また、取肴4種もみられ酒食を中心とした膳料理であることが伺える。

嘉永6年2月6日にさちの子ども倉太郎が誕生した。路にとっては初孫である。その出生七夜の祝儀膳には、赤飯、汁、平、皿、猪口、焼物が記されていた。料理には旬であるうど、縁起物のくわい、長いも、芹などが使用されていた。日記では魚名が定かではなく焼物に、大イナ或いはほうぼう、またはモイヲと記載があった。イナは、ぼらのことで出世魚である。成長するに伴って出世するように名前が変わる魚である。ほうぼうは、江戸時代には「君の魚」といって主に上流階級が好んで食し、上質の白身で肉質がしまり鯛に並ぶ高級魚である<sup>26)</sup>。モイヲは、もうおのことではないかと推察する。海藻が繁茂する磯に生息する魚のことでめばる、かさご、あいなめなどを指し「もいお」ともいわれている<sup>26)</sup>。路が魚の名前を知らなかったということは、食材はおさちが入手していたと推察される。

安政2年12月8日に出生七夜内祝、一汁三菜との記載がある。この膳は倉太郎の弟、力次郎の祝膳である。ささげめし、汁、平、皿、猪口、焼物（表3-⑳）からなり、倉太郎の出生七夜内祝と同様であることから一汁四菜献立と推察する。また、安政2年3月に大内氏から小児初節句の膳が

届けられている。一汁三菜とあるが汁、平、皿、猪口、煮肴、硯蓋と記載されていることから一汁四菜以上の献立であろうと思われる。硯蓋は「路女日記」<sup>4)</sup>では嘉永2、3年にも記載がみられた。嘉永6年11月に倉太郎箸揃祝儀一汁三菜と記載（表3-㉓）されているが、汁が2回出現し、最初の汁は味噌仕立であることから、実際は二汁五菜以上の献立ではないかと思われる。数多くの膳料理を用意して倉太郎の成長を心から祝っていることが献立から感じられた。

不祝儀献立では一汁二菜が49と最も多く、次いで一汁三菜（汁、平、皿、猪口）が29であった。その中で嘉永5年2月明廊信士様の一周忌には本膳一汁五菜と記されていたのは特記すべきことである。この膳は飯田町弥兵衛方より5人前が届けられているが、残念なことに詳細な献立は記されていない。明廊信士は、馬琴の姉の夫清右衛門で、おつぎの養女先でもある。宗伯、馬琴亡き後の路にとって身内では頼もしい相談相手であったと推察する。また、一汁四菜献立もみられた。衰笠様7回忌、然生信女様（馬琴の姉）の初七日、そして安政3年の然生信女様3回忌の献立（表3-㉖㉗<sup>36)</sup>）である。それらの献立の食材には湯葉、とうふ、しいたけなどの精進食材が使用されていた。11月初旬の衰笠様7回忌献立の平には山の芋やまつたけが使用され、滝沢家の献立の中でも一段上の献立内容であった。文筆業だけで生計を立てた偉大な馬琴に対する尊敬の念も献立に感じられる。また、一汁四菜と日記に記載されていた献立2回が然生信女様関連であった。しかし、安政3年然生信女様の三回忌の献立内容をみると汁、平、皿、坪のみ記され猪口が日記中にはなかった。このような傾向は他にもみられ、一汁一菜、一汁二菜と記載されているが、実際には一汁二菜、一汁三菜献立（表3-㉘）であった。然生信女様であるさきは、馬琴の姉で飯田町に居住し、おつぎを養女にしていた。日記中にも飯田町の御姉様として頻繁に出現していた人物である。嘉永7年11月4日に起きた地震以来、具合がすぐれず床に伏すようになった。路は何回も飯田町に出向き見舞いをしている。また、象頭山に参詣し御姉様御不快平癒の為御百度を12月初旬に踏み、一ツ木不動尊にも参詣している。夫、宗伯と馬琴を立て続けに

亡くし、長男太郎までも亡くした路にとって御姉様は、家族のような存在であったのであろう。その思いが初七日、3回忌の献立にも表れているようであった。路は、さきの妹のお祐、おつぎなどと飯田町に宿泊し60軒分の初七日の膳を作っている。12月下旬の初七日膳、平の材料に「むしさかゞふ」が最初に記されているが、麩を示しているのかは定かではない。また、冬の旬である長いも、大こん、はす、にんじん、ぎんなん、しんたくわんなどが使用されていた。安政3年3回忌の膳も路が飯田町に出向き下ごしらえから手伝っている。3回忌の膳には麩が3種類使用されていた。石竹ふは、石竹から赤い色の麩ではないかと推察するが、麩としての種類は不明である。俵麩とすだれ麩は形状から想像できる。すだれ麩は、金沢が有名でグルテンにもち粉を加えて練り、巻きすにのぼし、折りたたんだものを巻いて蒸すまたは、茹でたりして作られる<sup>27)</sup>が現在では、石竹ふや俵麩のような名称は使用されていない。

仏事、法事などは個人の供養が第一の目的であることはいうまでもなく、故人と縁の深い人々が集い、僧を招き共に経を上げて冥福を祈る場である。しかし、ここで提供される供食は故人、先祖およびその縁に連なる一家、一類さらには地域の人々が供食、共有することに意味がある。これにより一味同心、一体感を醸成し互いの絆を強め、参詣の人々を労い、さらに家の格式や権威を誇示するなど近世社会を反映した機能を有していたのであろう<sup>24)</sup>。

天保5年、馬琴の孫娘さち満1歳の誕生祝の祝膳の献立<sup>28)</sup>には膾と記載されていたが本日記では、膾が皿に変化していた。皿は、膾類のことで調理法により酢和(胡麻酢)、生盛(辛子和)、和物などに分類できる。酢和は精進の膾を指し、豆腐製品を主材料に藻類や野菜などを3~5品取り合わせ胡麻酢で和える。生盛は、寒天などを使用しきのこや野菜を用いて主に辛子酢が使用されることが多い。和物は白和え、青和、酢味噌和などの料理が多かった<sup>24)</sup>ようである。

猪口は、おひたしや和えものを少量盛り付ける小さい器のことを指す。平、坪は祥月忌では主に煮物が用いられている。坪は、本来本膳料理一の膳に用いられる汁の少ない小煮物で蒸したあんを

かけるなどの料理が多く蓋付きの深い器、すなわち坪(壺形の器)に盛りつけて出すことが多かった<sup>29)</sup>。本来、二の膳に用いられる煮物を平としていた。表3では、膾という表現記載はみられず皿という名称が使用されていた。ここにも、本膳料理からの変容がみられた。平は、海山や里の食材を3~5種類ほど取り合わせ、平たい蓋付きの椀に盛られた。不祝儀献立、平の食材は麩や豆腐、あげ、生揚げなどの豆腐製品が主要食品で野菜や芋、根菜類を組み合わせた煮物が出現し、主に一汁三菜献立を構成していた。一汁四菜献立はいずれも一汁三菜に坪が1品加えられていた膳が多かった。

本膳料理は日本料理の正式の膳立てで、今日の日本料理はこの延長線上にあり非常に複雑で煩瑣な規則をもつ。本膳料理が衰微し、喰切り料理や会席料理が主流<sup>20)</sup>となったのは時代の流れであろう。しかし本膳料理は、現在も格式と意味を持ち、厳粛な儀式料理として変容しながらも今日に受け継がれている。

#### 4) 災害(地震・火事・大風烈)に関する食記事について

災害の中で路女日記に多く取りあげられていたのは地震、火事、大烈風であった(表4)。中でも安政2年の大地震についての記述は詳細かつ紙面を多くさいていた。安政3年では日記に地震11、火事15、大風烈(風烈)7の記述がみられた。地震は江戸時代には大地震といわれるものが44みられ、安政の江戸大地震は1、2位を争うほど死者の数が多かった。ちなみに対をなしたのが嘉永7年の安政東海南海大地震であり、現在予想されている南海トラフ地震地域の基礎資料ともいえるであろう<sup>33)</sup>。江戸大地震は死者が町方約4,300人、武家方約2,600人であり圧死が多かった。町方の建物で瓦ぶきでない家はくぎを使わず、ほぞを差し込んで結合する構造であったため崩れ落ちやすく、屋根は茅葺・藁ぶき・板葺きのため延焼しやすいことから倒壊家屋は町方15,000戸、土蔵1,400棟にも上った<sup>31)</sup>。地震発生後すぐ30数か所で火災が発生した。これは暖房が炬燵や火鉢の炭によるもの、また煮炊きは薪や炭などで火種が残りがつたためである。しかし、風が少なかったことが幸いし燃え広がらず翌朝には鎮火している。直

表4 天災・火事などにみられる食記事

① 嘉永2年 8月25日 火事見舞い；おつぎが飯田町へくわし、茄子塩漬け	⑦ 嘉永5年 1月4日 西国当たりにて失火、鎌らず；年始の宗之介屋蘇酒飲まずに急ぎ帰る	⑬ 安政2年 9月24日 23日の件、近火見舞い；村田万平殿船持参、うどんと酒で対応	⑩ 安政2年 10月21日 地震見舞い；瀧見隼二郎殿干瓢	⑤ 安政3年 2月15日 戸田様御屋敷に延焼危うく；瀧見氏に榎飯、煮染、香の物、梅干しを路、さち拵え、人足に頼み差し入れ	⑭ 安政3年 9月2日 大風烈につき物品高値；野菜・塩基だしく高値、もみ大根は5,6文が12文に
② 嘉永4年 4月3日 釜屋嶺丁出火、南寺に火移り東西に延焼、出火見舞い；豊蔵が煮染め、煮豆、窓の月持参	⑧ 嘉永5年 1月23日 青山六軒町出火、近火見舞い；宗之介方おちま殿より焼き豆腐届く	⑭ 安政2年 9月28日 23日の件、近火見舞い；山田宗近之介方より石がけられい近火見舞い；赤尾氏より文とくわし	⑯ 安政2年 10月28日 地震につき；祖父助殿、宇都宮産さとう豆(出産先の土産も兼ねる)持参	⑮ 安政3年 9月28日 飯田町中坂下出火、弥兵衛宅類焼見舞い；おさち豆腐買ひ、にしめ、榎飯拵え人足にて遣わす	
③ 嘉永4年 4月4日 出火見舞い；瀧見氏が煮染め持参	⑨ 嘉永5年 5月22日 西御丸出火、吉之助寄場に罷る；湯づけ飯	⑮ 安政2年 9月30日 23日の件、近火見舞い；弥兵衛方より吉之助に手紙と水帖	⑰ 安政2年 10月29日 飯田町の修繕として路、勘助方に人足を要請；榎飯用意、勘助にごま・みそ贈る	⑯ 安政3年 8月26日 大風烈見舞い；弥兵衛方より使いあり、さくろ、柿を遣わす伏見家漬れ；榎飯、汁拵え振舞う	⑮ 安政3年 10月13日 自宅用心穴掘り；手伝いの大次郎、およし、おや手殿に榎飯を給仕人足；榎飯、夕飯、せん茶、くわし、酒
④ 嘉永4年 4月5日 類焼見舞い、おさち板倉栄藏殿に煮豆を届ける	⑩ 嘉永7年 12月10日 外畑田より出火；吉之助におさち榎飯拵え弁当とする	⑯ 安政2年 10月3日 村田万平氏宅潰れる；外より弁当をもらう、吉之助にざり飯、香の物、塩せんべい等持参；弥兵衛氏宅半壊、籠落とす；路、弁当、にしめ拵え	⑱ 安政2年 11月2日 地震見舞い；宗之介方より干菓子	⑰ 安政3年 8月27日 大風烈見舞い；吉之助榎本氏に栢榴、柿を進呈、返礼として栗・さつまいも	
⑤ 嘉永4年 11月14日 近火見舞い返礼；路が丁平方に干蔵師遣わす	⑪ 安政2年 3月2日 小瀬町出火、路は飯田町に参りおつぎを手伝う；榎飯、煮染め拵え	⑰ 安政2年 10月4日 地震見舞い；吉之助、飯田町に榎飯、煮染持参	⑲ 安政2年 11月11日 地震見舞い関連として；吉之助飯田町に、禮	⑱ 安政3年 8月28日 大風烈による自宅修繕；万平殿手伝い、夕飯勤める	
⑥ 嘉永5年 1月3日 新笹より出火、類焼見舞い；村松、宗之介、榎本氏参る。餅、煎茶で対応	⑫ 安政2年 9月23日 荷持与助方より出火、吉之助・おさち火を防ぐ、火事見舞い・榎本参る；弁当、酒、窓の月、見舞者姓名は別帳贈答厨に記す	⑰ 安政2年 10月5日 地震見舞い；吉之助、瀧見氏に大ひもの持参	⑳ 安政2年 11月24日 御城近辺(紅葉山御佛所)にて出火、吉之助急ぎ罷る；茶漬け飯	⑲ 安政3年 8月29日 大風烈による自宅修繕；万平殿手伝い、夕飯勤める	⑲ 安政3年 8月29日 林氏家傾き；客母で話し、煮ばな・五穀餅を拵え進呈、返礼として窓の月



下型地震であったため、本所・深川で地面の地割れが起き、液状化現象により、深川あたりの被害が1番大きかった。ただ、庶民は夜着に着替えないので逃げだしやすかったのは不幸中の幸いといえる<sup>30)</sup>。

安政2年10月2日の日記では大地震に関し、「亥ノ刻大地震の項目として四時頃大地震。戸障子外れ、このまま死ぬと思われたが金毘羅様に一心に念じ、少し静まったので周りを見ると、床の間の壁が落ち、土蔵、鳥居はみじんに壊れ、石灯籠も倒れ、その被害は甚大である。吉之助は火元の確認をし、家族は物置に避難した。明け方までに15回の地震が起こった。その内の4回は激しく揺れた。明け七時頃みんな玄関にて夜を明かし、西の丸下、小川町、下町、新吉原、芝居町から火が起こり、このあたりも白昼のように赤くなりすさまじい様子である。恐ろしく悲しい。伝馬町、麴町の大きな商家なども倒れた。」と述べている。3日の日記では差し入れは作れるようであったが何回かの地震により、家の中では居られず庭や竹園、菜園に戸板を敷いて夜を明かしたとの記述がみられる。吉之助は各家に地震見舞いを持参しながら修復作業の手伝いを行っている。また、穴蔵を「用心穴」と記し、10月12、13日にて掘り起こしていた(表4-③③)。

当時流行った番付表の落書によると、災害の時有用なものとして大関が穴蔵であり、不要なものは潰れやすい土蔵となっている。この穴蔵に大事なものを入れ、上に濡れた筵をかけておくと火などからも免れていたという<sup>30)</sup>。路女宅も必要性を感じて造ったと思われる。

自宅での被害は少なかったことから翌日から地震見舞いを行っている。見舞いのやり取りは1カ月以上にわたり11月初旬まで行われていた(表4-①⑥~②③)。親戚宅の修繕のために人足の要請から食事の世話まで行っていたことが読み取れた。

江戸時代の火災の件数は江戸が60%近くも占めていた。大火と言われたものは約100回、その中でも特異なものが10大火災と挙げられ、安政2年の地震火事も入っている<sup>33)</sup>。火事見舞いの記載には出火見舞い、近火見舞い、類焼見舞いなどの語彙がみられ、その時の相互の関係が伺われる資料ともなっている。路女宅に弁当、酒、魚、菓子他

の見舞い品を持参した人達には必ず茶や菓子などで対応している。

表4の地震見舞い時の食記事8件中2件に、また嘉永2年から安政3年までの火事見舞いでは20件中9件に煮染が登場している。煮染の内容までは明記されていないが煮豆もみられた。それに合わせて握飯の記述も多かった。これは手早く携行できる握飯が、また煮染は日常的に惣菜として用いられていたことから頻度が高くなったと考える。煮染は根菜類をしょうゆで煮たものばかりでなく、江戸煮、脹煮と称す魚介類を煎り酒や出汁にて煮たもの<sup>34)</sup>や柔らか煮、五菜煮、鍋焼、煮和、ころころなどがあり<sup>19)</sup>、守貞謾稿<sup>35)</sup>の「菜屋」の項に生鮑、するめ、蒟蒻、蓮根、牛蒡他の類をしょうゆの煮染として店棚に並べて売っていると記されていた<sup>36)</sup>。ただ今回は急ぎ拵えており、豆腐の登場がみられることから豆腐を中心とした簡素な煮物であったと考えられる。握飯は守貞謾稿の「握飯」の項に現在と同様に手のひらに塩水をつけて握るとある。江戸では円形あるいは三角形で径が一寸五分、厚さ五、六分ほどに握り、その後多くはこれを焙っていたと記している。また、木型で押されたものもあり、幕の内弁当についての記述もみられ、病氣見舞いにも用いられたことが記されている。その他にうどん、弁当、菓子や甘酒、魚の生・干物など時期や見舞いの種類の違いにより様々な食品・食物が記載されていた。菓子では窓の月や塩せんべいがみられ、日常的にある品をさしあたり贈っていたようである。飴や水飴などは馬琴も好んでいたように滝沢家では常にあったと思われる、栄養もあり摂取しやすいことから贈られていたのではないかと考える。同様な理由から甘酒もみられた(表4-②⑫⑬⑮⑳)。干瓢や魚の干物などもあり、家やかまどの崩落によりすぐに調理できなくても良い携行の利便性や保存性に耐える品を贈ったと思われる(表4-⑱⑲)。親類・縁者、近隣の者には簡単な品ではあったが至急手助けをしたいという考えが日記から読み取れた。

大風烈とは現在の台風のようなものと考えられる。安政3年8月25日の日記に「四時過ぎに大暴風雨により戸障子が外れ、家がまるで船の中にいるようである。雷も鳴り、昨年の大地震より一層

表5 路女略年表（食に関する記事を中心として）

年号	年齢	月 日	記 事
文化3	1	6月3日	紀州藩家老三浦将監医師土岐村元左娘鉄として誕生。
文政10	22	3月27日	滝沢馬琴の長男宗伯に嫁す。路と改名。
文政11	23	2月22日	長男太郎誕生。
		6月29日	宗伯癩症発す、以降たびたび病臥。
天保元	25	閏3月18日	長女つぎ誕生。
天保4	28	8月17日	二女さち誕生。つぎを養女に出す。
天保6	30	5月8日	宗伯没。
		7月下旬	御家人株譲り受け。
		10月	四谷組の株購入。神田明神下の家売却。
天保7	31	11月3日	四谷信濃坂千日谷上の屋敷買収、普請後太郎入居。
		11月10日	馬琴一家四谷信濃殿組屋敷に移転。
天保11	35	1月18日	太郎元服。
		6月6日	馬琴視力低下進み、書簡代筆始まる。
		6月15日	『新編金瓶梅』代筆。
		11月21日	太郎、小堀織部番代仰せつけられる。
天保12	36	1月下旬	『八犬伝』代筆。
		2月7日	姑百没。
嘉永元	43	11月6日	馬琴没。日記は以降太郎または路の筆となる。
嘉永2	44	6月	路女日記に移る。
		10月9日	太郎没。
嘉永3	45	3月2日	娘さちに婿小太郎を迎える。
嘉永4	46	2月	娘さちの婿と離縁。
		4月11日	つぎに婿を迎える。
		6月28日	娘さちに婿吉之助を迎える。
		1 1月	『仮名読八犬伝』17編以降の抄録を依頼される。
嘉永5	47	3月末	路、感染した痘瘡が総身に及び難儀する。
		8月	足袋仕立の内職始める。
嘉永6	48	2月6日	さち、長男倉太郎出産。
		2月12日	おつぎに男子出生するも14日没。（法名円童子） 路、おつぎ出産後の看病。
		6月7日	アメリカ船浦賀に出現、唐船も出現。
		6月12日	公方様（家慶）御逝去。
		10月	痘瘡が流行。 痘瘡神へ痘瘡呪金びら様天狗の面拝借。
嘉永7	49	2月6日	長太郎がこの度の異国船渡来に付、世間騒がしく万一事有時の為 用心穴掘る地面借用したいと依頼してきた。
		6月15日	倉太郎歩き始める。
安政元	49	8月5日	吉之助、版木内職の紹介を申し入れ。
		12月21日	飯田町の御姉様死去、遺言にて火葬。
安政2	50	10月2日	路、体調不良。さち、孫とも病中のところ、深夜大地震あり。 安政の大地震（夜四ツ刻）
		12月2日	さち、二男力次郎出産。
安政3	51		孫倉太郎たびたび体調を崩し、路、さちとも難儀する。
			吉之助に不満不信を抱く。
		3月16日	路への不満から妻子にあたり散らす吉之助に対し路、将来を危惧。
		6月1日	吉之助、煙草仕掛切内職を始める。
		6月12日	倉太郎改名：幸次郎、力次郎改名：力三郎。
安政5	53	1月22日	路つぎの家に行き数日逗留、以降留守中の日記はさち執筆。
		5月末	路、眼病に悩む。体調すぐれず。
		7月～8月	コレラ大流行
		8月14日	日記に深夜路不快のことをさち加筆。以降年末までさち執筆。
		8月17日	路没。
		10月	安政の大獄。

恐ろしく生きた心地がしない。一同金毘羅様の真言を唱えた。吉之助はあちこちを防いでいるが玄関の壁は落ち、門・板塀は倒れ、物置は潰れる。近隣の伏見家は倒壊した。また裏の柘榴や柿、桜、

梅の木も倒れたが、座敷の戸障子が外れなかったのは諸神諸菩薩かつ祖先のおかげでありがたいことである。」と記している。昨年の地震の被害より大きかったようで自宅の外の修繕についても詳

しく書かれており、手伝いの人たちへの食事も振舞われていた(表4-⑳㉑㉒㉓)。食事の支度は可能であった為、握り飯と菜という形ではなく五目鮓や昼飯・夕飯などの記載から食事形態は整っていたようである。また、物価の高騰についても記されており(表4-㉔), 災害後は現在同様、気候や流通が悪化したことによる野菜や塩が高値になっていたようである。

災害時にみられた見舞いの品を調べると、食品以外にも小道具など様々な贈答品が記載され、名前のみのものも多数みられた。安政2年9月に記されていた(表4-㉕) 贈答暦なる別帳の存在もあったらしいが残念なことに現在は不明である。しかしその断片的な記載からは人と人とのつながりを重要視していたことが伺えた。

時代の変換期を迎え、災害が多い時代(表5)であるがゆえにこのような通過儀礼を通して相互扶助により人間関係を円満に送れるような社会生活を築き上げていたと考える。

#### 4. まとめ

江戸後期の資料、『路女日記』の食記事にみられた通過儀礼などの内容について調査分析し、以下の結果を得た。

1) 通過儀礼の食記事から祝儀として、婚礼祝儀、安産見舞、出生祝儀、出生七夜祝、出生七夜内祝宮参、里開内祝などの語彙84と多く女性の出産が難儀で命がけだったと推察できた。その際には餅、赤小豆飯などが記載されていた。

2) 「七歳までは神の内」の言葉通り出生百餘日、疱瘡見舞い、袴着祝儀、小児ささ湯祝儀などの食記事が36掲載されていたが、小児ささ湯祝儀、袴着祝儀、疱瘡見舞いなどの語彙は現在ではほとんどみられない。

3) 食品・食物が記載された出産見舞、不快見舞い、怪我見舞いなどの見舞いの語彙が26であり、見舞い品は身分に応じ最大限の対応を行っていた。

4) 不祝儀は77件、故人への供え物の出現回数は247であった。琴籠様である長男太郎の不祝儀関連が35と最も多く、琴嶺様20、蓑笠様17の順に出現していた。煎茶、くわし、饅頭、だんご、季節の食品や好物を供えていた。法事には魚介類を用いた精進落としの料理が振舞われ、供物や料理は

人生儀礼の区切りとして重要な役割を担った。

5) 祥月忌、月命日など遠忌法要は忘れることなく積極的に執り行っていた。家廟へ盛物を供え、煎茶、くわしなどが出現し忌日には終日精進料理で通していたことが記されていた。

6) 不祝儀献立は一汁二菜が49と最も多く、次いで一汁三菜(汁、平、皿、猪口)が29出現していた。中でも馬琴姉の夫の一周忌には本膳一汁五菜が故人宅より届けられたと記載されていた。詳細献立はみられなかったが、この時代としては特記すべきことである。

7) 嘉永3年のさちの婚礼祝儀の献立には、本膳と記されていたが二の膳は出現していなかったため、本膳料理は江戸後期には簡略化されていたことが確認できた。しかし、同年頃の甲州市川家の婚礼膳には二の膳がみられた。本膳料理が変容しつつある江戸の食形式が地方の田舎部に浸透するまでには時間の流れが必要で、それらが各地方独特の食文化に反映定着したのであろう。

8) 本膳料理には、本来使用されていなかった一汁四菜献立が出現していた。祝儀では一汁三菜献立に焼物が、不祝儀では坪が主に加えられていた。また、馬琴日記に出現がみられた献立名称である膾が路女日記では皿に変化していた。時代の変遷と共に本膳料理の変容が伺われた。

9) 倉太郎箸揃祝儀は一汁三菜と日記には記載されていたが、汁が二つあり、一つ目の汁が味噌汁であることから二汁五菜以上の献立であったと推察する。数多くの料理を用意し、初孫、倉太郎の成長を心から祝っていることが献立から読み取れた。

10) 江戸時代、江戸の災害としては火事、地震が多い。日記にも多くの記載がみられた。特に安政の大地震やその翌年の大風烈に関しては詳細な内容が示されていた。火事見舞いは出火見舞い、近火見舞い、類焼見舞いときめ細かな対応がみられた。弁当や酒、菓子などが記載された見舞いに対しては、茶と菓子での対応を欠かさなかった。

11) 災害時の見舞いの食品では、特に緊急を要する場合は握飯と煮染が多かった。これは簡単な炊きで手早く出来ることと煮染は常備菜であったからではないかと考える。

12) 見舞いの用途が多数みられ、贈答暦なる別帳

が存在していたことから人と人との強い共同体意識を大切にしていた当時の江戸の事情が伺えた。

<引用・参考文献>

- 1) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴, 松本晴美: 『馬琴日記』の食記事に関する分析調査(第1報): 山梨学院短期大学研究紀要第18巻, p14-21 (1997)
- 2) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 甲州市川家の婚礼献立の変遷: 山梨学院短期大学研究紀要第31巻, p165-172 (2011)
- 3) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 甲州 甲府盆地の婚礼献立の変遷: 山梨学院短期大学研究紀要第32巻, p26-40 (2012)
- 4) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 『路女日記』の食記事に関する分析調査(第1報): 山梨学院短期大学研究紀要第33巻, p23-35 (2013)
- 5) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 『路女日記』の食記事に関する分析調査(第2報): 山梨学院短期大学研究紀要第34巻, p24-36 (2014)
- 6) 依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴: 『路女日記』の食記事に関する分析調査(第3報): 山梨学院短期大学研究紀要第35巻, p13-26 (2015)
- 7) 柴田光彦, 大久保恵子: 瀧澤路女日記: 中央公論社 (2013)
- 8) 棚橋正博, 村田裕詞: 江戸のくらし風俗大辞典: 柏書房株式会社 (2004)
- 9) 松下幸子: 錦絵が語る江戸の食: 株式会社遊子館 (2009)
- 10) 大久保恵子: 江戸語で書き継がれた『路女日記』近代語研究第14集: p190-209: 武蔵野書院 (2009)
- 11) 原田信男: 江戸の食生活: 株式会社岩波書店 (2009)
- 12) 笠間良彦: 大江戸復元図鑑: 株式会社遊子社 (2003)
- 13) 鈴木騰策三: 絵本江戸風俗往来: 株式会社平凡社 (1997)
- 14) 渡邊信一郎: 江戸庶民が拓いた食文化: 三樹書房 (1996)
- 15) 鈴木昶: 江戸の医療風俗事典: 東京堂出版 (2000)
- 16) 石川寛子: 食生活の成立と展開: 放送大学教育振興会 (1995)
- 17) 小木新造: 江戸東京学事典: 三省堂 (2003)
- 18) 秋山照子: 日本の食文化12 讃岐の「晴れ食」: 雄山閣 (1999)
- 19) 樋口清之: 日本食物史: 柴田書店 (1990)
- 20) 平田千賀子: 月刊専門料理 Vol. 17: 柴田書店 (1983)
- 21) 熊倉功夫: 日本料理文化史: 人文書院 (2002)
- 22) 増田真祐美, 江原詢子: 婚礼献立にみられる山間地域の食事形態の変遷: 調理科学会誌 Vol. 38 No. 4 (2005)
- 23) 吉野裕子: 日本人の生死観・陰陽五行と日本の民俗, 吉野裕子全集第5巻: 人文書院 (2007)
- 24) 秋山照子: 近世から近代における儀礼と供応食の構造—讃岐地方の庄屋文書の分析を通して—: 株式会社美巧社 (2011)
- 25) 濱田明美, 林淳一: 江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態: 日本家政学会誌 Vol. 40 No. 12, p1058 (1990)
- 26) 国澤賢治: 語源・由来 日本料理大辞典 下巻: 株式会社ニチブン (1982)
- 27) 萩田守他: 材料料理大事典: 株式会社学習研究社 (1988)
- 28) 福田浩, 松下幸子他: 江戸の献立: 新潮社 (2013)
- 29) 石川数雄: 実用百科事典: 主婦の友社 (1967)
- 30) 柳町敬直: ビジュアルワイド江戸時代館: 小学館 (2002)
- 31) 花咲一男監修: 大江戸ものしり図鑑: 主婦と生活社 (1994)
- 32) 高木和男: 食からみた日本史: 芽ばえ社 (1987)
- 33) 牧野洋編集: 江戸ものしりなんでも百科: 新人物往来社 (1992)
- 34) 喜多村筠庭: 嬉遊笑覧: 株式会社岩波書店 (2005)
- 35) 喜田川守貞: 近世風俗史: 株式会社岩波書店 (2002)
- 36) 渡辺信一郎: 江戸川柳飲食事典: 東京堂出版 (1996)
- 37) 暉峻康隆他: 馬琴日記: 中央公論社 (1973)
- 38) 芳賀登, 石川寛子: 日本料理の発展: 雄山閣 (1998)