

一般論文

『路女日記』の食記事に関する分析調査（第5報）

Analysis investigation concerning food article "Michi J yo diary"(part5)

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

概要

前報^{1~4)}に続き『路女日記』^{5,6)}の嘉永2年～7年、安政2,3,5年の9年間に記載された年中行事食の食記事の中から料理形式などが記された行事の食記事に関し、分析調査を行った。

『馬琴日記』^{7~10)}に続き『路女日記』においても食記事の出現は顕著であった。江戸時代の封建制度では諸儀礼や季節並びに人生の節目に多くの行事が執り行なわれた。

滝沢家では正月、上巳、端午、七夕、盆、重陽などの節句祝膳は健康と長寿を願う毎年行事が行われていた。また、正月には雑煮餅、屠蘇酒、節料理、福茶などが必ず登場し、中でも三が日は雑煮を中心に屠蘇酒、膳料理などが出現していた。行事食の中でも盆料理の料理内容が最も詳細に記載され、盆供養から神仏への謝恩の念が感じられた。

現在では行われなくなった事始め・事納め行事は、前日に籠の準備をし、2月8日並びに12月8日に六質汁を作り行事を行っていたことが日記から読み取れた。また、冬至に雑煮を食していたことも確認された。各節句には神霊に供物をささげ、人々も飲食を共に味わい、伝統と健康を意識した重要な日であった。行事に登場した食品・食物は地主、親戚、近所、仕事先などに「おすわけ」の形で頻繁にやり取りが行われていた様子から社会とのつながりを深めるためにも供物や行事に食される膳料理は、重要な役割を果たしていた。

1. はじめに

『路女日記』の行事食の食記事について、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。

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主に行事食を取り出し、整理調査した。特に献立や食

品が記載されているものをまとめ、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。

3. 結果および考察

嘉永2年から安政5年までの行事食を表1～表10に示した。

1) 雑煮

元旦の食事は雑煮餅、屠蘇酒、節料理、福茶などがほぼ毎年登場していた。元日から三が日滝沢家では、殆んど雑煮が食べられていた。(表1参照)

雑煮の主役は言うまでもなく餅である。餅自体の歴史は古い。餅の古名は「もちひ」で平安時代の辞書『和名類聚沙』(943年)には「毛知比」の字が当てられている。もちひは「糯飯」が語源とされる。新井白石の『東雅』(1717年)にはこう著されている。「モチヒとは糯飯也 今の如きは糯米の強飯を搗きて餅となしぬるを俗にモチといひ又カチヒといふ也 カチヒとは擣飯也」餅は古くから神に供えられ、ハレの日の食品とされてきた。奈良時代には読経供養料として餅が用いられ、平安時代には朝廷の様々な儀式でも登場することになった。雑煮で正月を祝うようになったのは室町時代といわれている。それ以前にも雑煮はあったが、特に正月の食べものであったわけではなく、祝いの席や将軍が御成になった時の酒肴として食されていた。雑煮は武士にとって一番大切な肴で、正式の宴会で行われる主君と家臣の盃の応酬、「式三献」の初献の肴が雑煮であった。それが正月の肴として伝えられ、必ず屠蘇を飲んで雑煮を食べる約束事になっていた¹¹⁾。式三献は、酒の儀礼に始まり、雑煮、本膳料理、酒肴、二の膳へと供される形態が多い¹²⁾。餅も雑煮も地方によって食べ方や料理法は異なる。また、各家々にもさまざまな味がある。関東系はすまし汁仕立てが多く切り餅を焼いて入れるが、関西系は味噌仕立てで丸餅を焼かずに煮る。主役の餅には、いろいろな野菜類を加えることが多い。江戸後期の国学者、屋代弘賢による『風俗問答答』(1818年)によれば「雑煮餅の事、苳、芋、大根、人参、田作など通例」とある。苳は青菜のことで芋は里芋、田作はごまめであるのでそれを入れるのが通例だったようである。また、幕末の江戸の風俗を記した『絵本江戸風俗往来』(1965年)によると江戸の庶民の雑煮について「雑煮は餅に添えて小松菜、大根、里芋を通常とす。つゆは味噌汁を用ゆる所もあり。餅も焼きて用ゆるあり、湯にて使うあり」とある¹³⁾。

小松菜は、江戸時代武蔵国葛飾郡小松川村(現在の江戸川区)で多く栽培され、献上の際、地名から「小松菜」と名付けられたことから日記中の青菜は、小松菜であったと考えられる。餅を里芋や牛蒡などの野菜と共に煮る料理は「保臈」、「保雑」、「烹雑」とも呼ばれていた。「保臈」は餅が

臓器を正常に保つという意味合いから付けられたともいわれている。雑煮とこれらの料理は、元来別であったが、いつしか合体したといわれ、『守貞漫稿』(1853年)には雑煮と「ホウゾウ」が同じだという記述がある。「元日、二日、三日、諸国トモニ雑煮ヲ食フ 雑煮本名ホウゾウト云也」¹⁴⁾ここでは正月に雑煮を食べることが記されている。雑煮が正月の食べ物として定着したのは前述したように室町時代後期で、正月三が日の祝いの料理になったのは江戸後期であることから、滝沢家でも雑煮で正月を祝った様子が表1から確認できた。餅のルーツは、中国や東南アジアからで日本に渡って来てから発展を遂げている。神様への供物やハレの日の食べ物となるだけでなく、様々に変身して馴染んでいった。枳餅、栗餅、稗餅、黍餅、豆餅、草餅などである。また、江戸時代になると餅を主材料とした餅菓子である大福餅、うぐいす餅、安倍川餅、椿餅、柏餅などが登場し¹⁵⁾、和菓子が発展していった。

2) 屠蘇

屠蘇は、山椒、防風、肉桂などの漢方薬を調合して屠蘇延命散を酒や味醂で煎じたもので¹⁶⁾、紅絹で作った三角形の袋に入れて酒に浸し、一年間の邪気を払う行事として、元日に年少者から年長者へと順繰りに飲むものである。これは、中国の習慣を受け継いだもので宮中の行事として嵯峨天皇の弘仁年間から定着したといわれる。「元日に屠蘇を飲ねば、疫病を病まずといふ事」とあるように、民間に広まったのは江戸時代からで高価な漢方薬を用いず普通の酒で祝う家庭も多かった。この場合は爛にはせず、冷酒のまま飲まれていた¹⁷⁾。また、江戸時代に貝原益軒の指導の下、甥の好古がまとめた『日本歳時記』(1688年)によると屠蘇に用いられたのは「大黄、蜀椒、桔梗、桂心、防風、白朮、虎杖、烏頭」の八種類の薬草であった。これらの薬草を砕き赤い袋に入れ、井戸の中に一晚吊るしてそのエキスを染み出させ、元日にそれを袋ごと酒に浸して飲む。飲み方は、家長が年初めの挨拶をして屠蘇を神に捧げたのち、年少者から東を向いて始め、順に年長者に杯が回る¹⁴⁾。滝沢家の正月献立(表1)にも屠蘇酒がみられたがどのようなものかは献立からは不明である。また、明治期の東京の行事について綴った

表1 正月の献立（元日から6日間）

嘉永3年 元旦：雑煮、一汁二菜、膾 祝食、福茶祝儀屠蘇酒、かん酒 2日：雑煮、福茶、ようかん、祝儀、東煎餅、煎茶 3日：かん酒、屠蘇酒、切酢、煎茶、くわし、雑煮、福茶 4日：屠蘇酒、煎茶、くわし、かん酒、吸物、とり肴、刺身、鍋、蕎麦切、焼海苔、みかん、飯鉢	嘉永4年 元旦：朝・節、雑煮餅、昼・節、夕方・福茶 2日：朝・雑煮もち、昼・節、一汁二菜、夕方・福茶、3日：雑煮餅為祝、朝・節、昼・節、夕方・福茶 5日：祝儀畢かん酒、つまみ肴、なべ 6日：昼・節、福茶	嘉永5年 元旦：朝・節、雑煮餅、昼・節、一汁二菜（香物、焼き物鮭）夕・福茶、神酒 2日：朝・昼・節昨日同、礼酒、屠蘇、かん酒 吸物、取肴、つまみ物、大平 3日：朝・雑煮 5日：煎茶、菜づけ、鮭切り身、礼酒、屠蘇、かん酒、吸物、取肴、つまみ	嘉永6年 元旦：朝・節、雑煮餅、昼・節、一汁二菜 夕方・福茶 2日：朝・節、昼・節、福茶 3日：朝・節、昼・節、福茶、神酒 6日：昼・節、一汁二菜、福茶
嘉永7年 元旦：朝・節、雑煮餅、昼・節、夕方・福茶 年始祝儀 家内で屠蘇酒 2日：朝・節、昼・節、夕方・福茶 3日：朝・節、雑煮もち、昼・節、福茶、大根、里芋	安政2年 元旦：朝・雑煮餅、昼・節、一汁二菜、夕・福茶 2日：朝・節、昼・節、夕・福茶 6日：昼・とろろ汁、のりかけ豆腐、福茶	安政3年 元旦：朝・節、雑煮餅、夕・福茶、祝儀：鮎 2日：朝・昼・節、干しのり、雑煮餅 3日：昼・節、一汁二菜、平・芋	安政5年 元旦：雑煮餅、神酒、福茶、御祝儀、白砂糖 2日：祝儀、くわし、福茶、屠蘇酒

原文のまま記載

『東京年中行事』（1968年）によると屠蘇について次のように書かれている。「12月も末になると、薬種屋の店頭には延寿屠蘇散と書いたピラ紙が下がる。そして小さい紅絹の袋に入ったいわゆる屠蘇薬を売り出す。袋の中にはどれも同じ漢方薬が入っているとは限らないが、大抵は白朮、桔梗、山椒、肉桂、防風、大黃を刻み込んだものでその袋を銚子に入れて味醂酒に浸し、薬汁の染み出たものが即ち屠蘇である¹⁴⁾。」薬草の種類は減り、井戸に一晩つけるという手間は省けているものの、屠蘇の原型は受け継がれていたようである。当時は年末に医者へ薬札をし、そのお返しとしてもらえる習慣があった。年中健康で医者にかからない家では購入していたようである。日記中には（表10参照）毎年記載ではないが、屠蘇を頂いたり、遣わしたりしていた。嘉永4年の暮れに「例年の如く屠蘇一服被贈之」とあり、順庵氏から頂いていることが確認できた。核家族が増えた現在では正月行事も行わない家庭も増えている。また、屠蘇は関西では現在でも飲んでいいる家庭もあるが関東では、殆んど飲用されなくなっている。

3) 福茶

正月元旦の早朝に汲む井戸水を若水という¹⁸⁾。福茶は、平安時代村上天皇の頃、疫病の流行を憐

れんだ空也上人が十一面観音を彫り俵にのせて京の町を曳いて回った。その観音の供え物として茶を飲んだ多くの病人が回復し、天皇が吉例とし元旦に飲むようになり（王服）、これにならって一般の人々も一年の邪気を払うために元旦に飲むに至ったといわれている¹⁷⁾。江戸では小粒の甲州梅、大豆、昆布、山椒などを2、3粒ずつ釜に入れ煮たものを福茶といって、元日から3日間、また6、7、11、15、16日などにも飲むことが多く¹⁸⁾、特に正月3ヶ日に飲む家が多かったようである。多くの家では、これを夜食前に煮ていた。しかし江戸末期には梅、大豆、昆布などを紙で包んでそれを四文で売ったと記され¹⁷⁾、簡便化が行われていたことがわかる。「昆布はよろこぶ」「豆はまめまめしく働く」「梅は松竹梅や四君子花などに入っている縁起のいい花」であった。総てが縁起物で正月3が日この福茶を飲んで一年間の無病息災を願ったのである。また、京坂では福茶を大服と称し、梅と昆布を入れた茶を元日に服用するとある。「大服とは点茶の名で、茶を点じ塩梅、山椒を茶碗の内側に漬けて合家これをのむ。又賀客に献ず。これを大服という。元日に大服にたてる茶を大福（おおふく）といひなし用ふることなり」と『俳諧歳時記薬草』（1978年）にある¹⁷⁾。これによる

と、もとは点茶の名前の大服であったがこれを「大福」といい、江戸の町では「福茶」といったようである。滝沢家では、元旦から3日間と6日に飲んでいたことが表1から確認できた。また、11月の煤払い（表10）にも福茶が飲まれていたことがわかった。

4) 節料理

嘉永3年の正月元旦（表1）には膾祝食、祝儀等と記載され、節という文字は見られない。前年の10月に最愛の息子 太郎が没していることから節料理を作らなかったのか、作っていても献立上に記されていないのか不明である。しかし翌年（嘉永4年）からは、節という文字は毎年記されていた。「膾」は江戸時代までは、現在のメインディッシュ扱いを受けており、膳の中央より向こう側に置かれることから江戸時代半ばには、向こう付けとして使われ、主に膾か刺身を用いるのが多くその後、正月料理としてはごく細く切った大根とにんじんを甘酢で漬け、柚子の皮で香りを付けた紅白膾が多くなった。これはせん切りの大根とにんじんを縁起の良い水引に見立てた料理で紅白膾または、源平膾などともいわれている。嘉永3年1月4日の献立に刺身が記載されていることから紅白膾ではないかと推察する。

正月には欠かせない「お節」は、「御節供」が略されたものである。節料理の歴史を遡っていくと、日本人が米を食べ始めた縄文後期といわれる。人間の食事は、昔は狩猟によって営まれその後、稲作など農耕へと移行し、自然の恵みに感謝をする習慣が生まれ、事あるごとに神様に感謝をする行事が行われるようになった。その頃、中国から季節の変わり目を「節」とする暦がもたらされ、この「節」に合わせて感謝をし作った料理が「節料理」といわれている。中国から伝わった「節」の行事は日本に定着し、奈良時代から平安時代にかけては、宮中行事となっていく。暦の上で節目に当たる日に邪気を払い不老長寿を神様に祈願する儀式として、お供えをし宴を開くようになりこれらの宮中行事のことを「節会」といった。平安時代の節会の中でも1月1日の元日、1月7日の白馬、1月16日の踏歌、5月5日の端午、11月の新嘗祭の最終日の豊明が特に重要とされ、これらの五節会に供された食べ物のことを「節供」とい

た。江戸時代に入ると徳川幕府によって、五節供を公的な式日（祝日）として定め、幕府の公式行事となった。江戸時代の五節供は、1月7日の人日、3月3日の上巳、5月5日の端午、7月7日の七夕、9月9日重陽の5つでこれらは次第に江戸庶民にも受け入れられ、同時に節供料理も一般庶民に浸透していった。

節料理は、元々は五節供の祝儀料理をすべて指していたが、後に最も重要とされるものが正月料理であった。正月料理は、江戸時代の武家作法が中心となり形作られたとされている¹⁴⁾。江戸時代の正月料理は「食積」と呼ばれた。食積には年神様に供える神饌という意味があり、三方の上に米や餅、昆布、ホンダワラ、橙、金柑、伊勢海老、搗栗、鯛、串柿、打鮑、干数の子、ごまめ、梅干、大根、黒豆といった食材が裏白や譲葉などと共に飾られた。この食積は祝賀の客に振舞われたが、別にかやの実や干し柿などを飾った「蓬菜台」も用意された。こちらは見るだけの床飾りであった¹⁴⁾。江戸末期には、必ず飾るものとされていた食積も「近年では、洒落で、熨斗ばかり飾るは、略儀すぎて悪しき事なり」と『五節句稚童講釈』（1832年）にあり形式化していたことがわかる。また、食積は江戸ではそのまま食積と言われ、京坂では蓬菜と称されていった。京坂では、この蓬菜に洲浜形の台を据えて島台とし、婚礼の飾りへと変化していった¹⁷⁾。『萬家日用惣菜俎』（1579年）には、重に詰められた料理を「組重」や「年始組重」と呼び、年迎えの膳を「正月節料理」ということが記されている。つまり、正月には膳に盛られた料理と重に詰められた料理が出され、前者が「お節」と呼ばれていた。重詰料理が「お節」と呼ばれるようになったのは明治以降のこととされている¹⁴⁾。このことから表1の滝沢家の正月献立、節一汁三菜などの記載内容は、膳料理と考えられる。『浮世風呂 3 編巻之上』（1820年）には、正月の食べ物に関する記述が多い。屠蘇、醤油の雑煮、たたき牛蒡、重詰の数子、座禅豆など¹⁹⁾である。また、『日用総菜俎』（1836年）には、年始重詰の献立として「初重 数の子、二重 胡麻あえ、たたき牛蒡、三重 鮎昆布巻、四重 かやく入り黒煮豆」とある²⁰⁾。当時、重詰めの正月料理は四段重ねが主流であり、これは完全を表す三にさ

らに一つ重ねる意味である。江戸時代、一の重（初重）には祝い肴である三つ肴と口取り、二の重には焼物、三の重には酢の物、四の重（後に与の重）には山の幸の煮物を入れるのが一般的となった¹¹⁾。その後、時代が進み重箱には本膳料理であった煮染めが中心に詰められ、次第に膳料理の「節」と「食積」との融合が進み現在では、重箱に詰められた正月料理を「お節」と呼び、家族の幸せを願う縁起物の料理となり、五穀豊穡、国家平安、安全と健康、健康長寿、子孫繁栄の祈りを込めた海の幸、山の幸、畑の幸、川の幸、丘の幸、水田の幸を豊富に盛り込み縁起をかついだ食べ物が多くなっている²⁰⁾²¹⁾。また、重箱に詰めると福を重ねる、めでたい事が重なるという意味も込められている。現代の正式な重箱は、五段重で上から順に一の重、二の重、三の重、与の重、五の重と呼び、四段目を「四の重」といわないのは「四」が「死」を連想させ縁起が悪いためである²²⁾。現在は略式のものが増え、二～三段の重箱が多くなっている²³⁾。おせち料理の基本となるのが、前述した縁起物とされる「祝い肴三種」である。関東と関西では内容に少し違いがあるが、どちらにも共通するのが子孫繁栄を願う「数の子」とまめに働き、まめ（健康）に暮らせるようにと願いを込めた「黒豆」である。これに関東ではごまめである田作りが加わる。ごまめは片口鰯の稚魚を干したもので「伍真米」の字があてられる。まさに五穀豊穡を願う縁起物でその昔、片口鰯の油を取った残りカスを作物の肥料として用いた時代があった。それを使った田畑は豊作になったことからごまめは田作りとも呼ばれ、五穀豊穡をもたらすものとされた。『本朝食鑑』（1697年）はこう伝えている。「小鰯すなわち鯁の乾したもの鰯といい伍真米ともよむ。地方によっては稲を植えるときに乾鰯を細かくきざみ 灰にまぜて肥料にするあるいは糞汁とまぜることもあるこのため稲は豊作となり 米の味がよくなる それで乾鰯を田作りという」

¹⁴⁾ 庶民層では、三つ肴の重の材料は高価であったため昆布巻きや里芋とこんにゃくの煮しめなどが加わった。また、関西では同じく豊作を願う料理である「たたき牛蒡」が入ることが多い。現在では祝い肴三種以外にも栗きんとん、昆布巻、紅白蒲鉾など様々な食べ物が重に詰められている。

きんとんは「金団」と書き、本来は金色の団子や金の布団のことをさし、金運を運ぶ縁起物の意味がある。きんとんが正月料理に登場するのは明治時代になってからである¹⁴⁾。

5) 七草粥

正月7日の朝は必ず、七草粥を食していたことが表2から伺える。1月7日は、人日とも言われ、古代中国の年中行事を記した『荆楚歲時記』（1737年）に人を占う日として人日と呼び、七草菜の羹（あつもの）を食し無病を願う行事と記されている。日本では、正月の若菜摘みの習俗と中国の行事とが習合し、七草粥が生まれたとされている。平安時代七草粥の行事は公式行事には組み込まれず、室町時代から江戸時代にかけて七種類の若菜を粥に入れて食べる七草粥の風習が形を整え五節句の一つに加えられた。平安時代、羹は熱い汁であったが、室町時代から粥になりセリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロの七種類の野草を新年に食べるとその強い生命力にあやかり長生きができるとされた¹⁷⁾。江戸時代、宮中では水無瀬神社より七種の菜を献ずるしきたりがあった。民間では「唐土云々渡らねさきに七草なづな」という七草囃子を囃しながら七草を刻む風習があった¹¹⁾。しかし、この時代の1月7日は現在の2月初めである。町家で七種類の菜を揃えることは難しく大根、蕪など1～2種類で済ませていたようである²⁴⁾。現在では、その頃になるとスーパーなどで七種類寄せ植えにした小鉢が温室で栽培されたりしているが、その当時七種類調達するのは大変なことであったであろう。京坂の七草売りの言葉は、「吉宗なずな祝で一貫買っておくれ。」一貫は一銭の冗談のことである。江戸では「なずなゝ」というだけだったそうだが。江戸では、なずなに少し小松菜を足して粥にした。余ったなずなは茶碗に入れて水に浸し、男女共にこの水に指をつけて爪を切る。これを七草爪と言って、その年の爪切りの初めにしたようである。京坂でも江戸でも6日の夜から7日の暁には、まな板に七草を置き、傍らに薪、庖丁、火箸、すりこ木、菜箸、杓子、銅杓子などの七つの道具を揃え、歳徳神の方に向かって庖丁を取り、京坂では「唐土の鳥が日本の土地へ渡らぬさきになづな七草」とまな板を囃子拍子でたたき「ほとと」という。

江戸では、「唐土云々渡らねさきの言葉を繰り返して歌いながら、残りの6つの道具を次から次へと取り替えては囃したという。七草は7度ずつ7つ合わせて49叩くのが本当であると記した本もある²⁵⁾。嘉永5年の日記中（表2）にも1月6日に「おさち七草をうちはやす」とあることから滝沢

家でも囃していた様子が確認できた。

現在、正月7日に七草粥を食することは、元旦から続く正月行事が終る直会の日であり、餅や御馳走に疲れた胃腸を休ませるための理にかなった行事といえる。

表2 七草（1月7日）の献立

嘉永2年 7日：七草粥	嘉永3年 7日：七草粥	嘉永4年 7日：七草粥	嘉永5年 6日：七草をうちはやす
嘉永6年 7日：七草粥	嘉永7年 7日：七草粥	安政2年 7日：七草を囃す	安政3年 7日：七種を囃す、七種粥
			安政5年 7日：七草粥

原文のまま記載

6) 鏡開き

鏡餅は、平たく円形の鏡のように作った餅で、大小二個を重ねる。これを正月の祝賀として供える。武士は、甲冑に供えるので鏡餅のことを具足餅という。『日本歳時記』（1688年）の元日の項目に「歯固めといひて、もちかがみにむかふ。但、人は歯をもって命とする故に、歯という字をよはいともよむもの也。歯固は、よはひをかたむるころなり」とある。古くは、鏡餅を歯固の餅とも称した。『五節供稚童講釈』には、「正月餅を飾るを、歯固の餅と称し、俗にお座りとも、お供えともいふ。この鏡餅を神へも供へ、身にも祝ふ事、大昔よりする事なり」とある¹⁷⁾。供えた餅を下げ、正月11日に鏡開きをする。刃で切ることを忌んで斧、槌、手で割ったという。「御具足の餅御鏡開き諸家同じ、昔は二十日を用られしなり、二十と刃柄訓同じ。刃柄を祝ふといふ俗説なり。国忌なるによりて、慶安5年（承応と改元）正月より改められしよしと『羅山文集』（1979年）にみえたり。」とある。また、『江戸府内絵本風俗往来』（1905年）には、將軍家靈廟御宝前に備える鏡餅のことが記されている。「今年の歳神にも他の神仏へも奉り、家の座敷毎にも飾り、商店正面へも別して美事に粧ひ飾りたる大ずはりを残らず撤したるは十一日にて、此備へ餅を割りて十二日の烹糲の餅に用ゆるをお鏡開きといひたり。～」鏡餅は年徳神棚に二重に供えた他、天照大神、氏神、七福神、荒神、此備、挽臼、唐臼、蔵、床などに

も供えた。しかし、地方によっては正月11日に限らなかったようである。また、徳川家光が亡くなったのが慶安4年4月20日（旧暦）であったため、1月20日を忌日として避け後に、松の内後の1月11日とした説もある。日記中の鏡開きの日は、年毎にまちまちであった。11日、15日、16日、17日、18日を鏡開としていた。親戚の鏡開きの手伝いなども関係していたのかもしれない。（表10参照）鏡餅は刃物で切らずに割っていくため、かなりの力仕事である。餅の一部は汁粉に使い、膾や香の物に添えられこの日の食膳に上った。細かい破片はあられの材料として保存され、おやつや雛あられに利用された¹⁷⁾ようである。

7) 小豆粥

小豆粥は、小豆を米に混ぜて炊いた粥のことで、色が付くので桜粥ともいう。江戸では一般的に1月15日の小正月に食べていた。表10より滝沢家でも、毎年小豆粥は食べられていたようである。『野乃舎髓筆』（1820年）には「今の世に十五日の粥を十八日まで置いて食するは非なり」とあり、江戸後期には15日の小豆粥を残して置いて18日も食べるようになったようであるが、日記中には18日に小豆粥を食すなどの記載は一度もみられなかった。江戸と京坂の違いを述べている『守貞漫稿』では、「三都ともに今朝（十五日）赤小豆粥を食す。京坂はこの粥に塩を加ふ。江戸は平日粥を食わぬ故に、粥を好まざる者多く、今朝の粥に専ら白砂糖をかけて食すなり。塩を加えず、又今

日の粥を余し蓄えて、正月十八日に食す。俗に十八粥と云ふ。京坂には此のこと無し」とあり、食習慣の違いがみられる。また、『俳諧歳時記栞草』（1820年）には、11月の項に「赤豆の粥 冬至の日を以て死して疫鬼となる。赤豆粥を畏る。故に此日赤豆粥を作り食してこれらをはらう。（略）此朔日にはあからかしはとて、赤小豆飯を用いることあり」と記されており冬至または11月1日に小豆粥を食する習慣¹⁷⁾はあったが、日記中の冬至には小豆粥の記載はみられなかった。

8) 事納め

2月8日に年神の棚を取り外し、正月の行事を終える。これが「事納め」の本義のようであるが、当時からこの日が「事納め」なのか「事始め」なのかは定かではない。『年々随想』（1719年）に「江戸にて、二月八日、十二月八日に芋、蒟蒻、小豆、大根、牛蒡、赤小豆の六種類を煮て汁を作る。これをおこと汁と云う。二度とも事はじめなりとも、事納めなりともいひて、さだかならず」とある。「おこと」は、元は僧家の食事という説もある。また、竹竿の先へ笹をつけて高く上げるのは、天から宝物が降り来るのを受けるためとも、籠は鬼が恐れるものなので鬼を払うためとも、籠は「臨兵闘者皆陣列在前」の九字を表す道家の秘呪だという説もある。おこと汁は「六質汁」とも言われ、いろいろな食材を沢山入れて煮る汁である。古くは、裁縫の師匠たちの家にお針子たちが集まって針供養が行われた。その時に人参などの野菜を持ち寄って、これを鍋で煮て皆で食べながら1日楽しんだ。この針供養が2月8日で、事始めの日には六質汁を食べる習慣があり、これと合致したと思われる。『守貞漫稿』には、「江戸毎戸御事汁と号て芋、牛蒡、人参、焼豆腐、蒟蒻などに赤大豆を加え、味噌汁を煮る。近年は小豆を用いず専ら大角豆を以てす。京坂今日これを食せず、平日食ふことあり、号て煮込みと云、にこみと訓ず。江戸にて従弟煮と云」とある¹⁷⁾。「六質汁」も江戸末期には「御事汁」と呼ばれたり、「煮込み」という鍋物とも述べられて興味深いところである。これらの汁はいわゆる「ごった煮」である。煮え難いものから「おいしい」に鍋に入れるということから「甥甥」なので「従弟煮」としたという¹⁷⁾。日記中では（表10）嘉永7年2月に「むしつ

汁」との記載があるが、嘉永4年と5年の2月8日にはむしつ汁の名称はない。しかし、当日里芋、人参、焼き豆腐などを購入していた。また前日の7日には、籠を出す記載されている年もあることから、滝沢家では毎年勝手口に籠を吊るし、六質汁を作っていた様子が読み取れる。また、安政5年12月8日に「ことはじめ、むしつ汁」と記載されているので2月ばかりでなく12月もむしつ汁が作られていたことが確認できた。よって、日記には記載されていないが毎年2月と12月には行事が行われていたと思われる。

9) 雛祭り

雛祭りの起源は、古来中国の上巳節である。上巳とは、3月の初めの巳の日の意味である。中国では上巳の日に川で身を清め、不浄を祓った後に宴を催す習慣があった。これが平安時代、日本に伝わり宮中の「人形遊び」と結びつき「流し雛」へと発展した。京の貴族階級の子女が、天皇の御所を模した御殿や飾り付けで遊び健康と厄除を願った。やがて武士社会でも行われるようになり、江戸時代には庶民の人形遊びと節句が結びつき行事として発展した。流し雛は人形で身体をなで、これに穢れを移して川や海へ流すという日本独特の行事が生まれたが、江戸時代に入ると紙の雛人形を川に流す行事は、川が汚れるとのことから難しくなり、紙雛から次第に現在のような雛段を飾る「雛祭り」へと行事が移り、女性の成長を祈る女の子の節句として盛んになった。人形も將軍家へ献上するため一對「夫婦和合」となり、美しい雛が作られ調度品も増え元禄時代には、段飾りが作られ雛道具技術の最盛期を迎えた¹⁷⁾。中国から桃の花びらを漬けた「桃花酒」が伝えられた。桃は邪気を払い、気力や体力の充実をもたらすという薬種の一つが伝わっていた。白酒は麴とみりんで作った甘い酒で元禄時代以降の飲料である。白酒売りや酒屋の売り出し広告が春を告げた。菱餅は、江戸後期にできた餅で色は遠山の雪や花にたとえて、三段の時は上から白、緑、紅または黄、五段の時は白、緑、紅、白、黄を重ねることが多かったようである¹⁸⁾。また、時代が古いほど雛祭は質素であったがその後、雛飾りは年々豪華になったためか、『御触書宝歴集成』（1958年）には、「雛は八寸以下、雛諸道具の蒔絵は不可」などと制限

が加えられたが、お触れの効果はなかったようである。江戸の町は雛人形や雛菓子売り、白酒売りなどで賑わった²⁴⁾。雛祭りの御馳走といえば煎餅、あさつき鱈、雛菓子、菱餅、よもぎ餅、白酒とされていた。あさつき鱈は、あさつきを茹でて貝のむき身などと共に酢味噌で和えた料理でこの季節の代表的な味であったという¹⁹⁾。滝沢家でも上巳の祝は毎年行われていた。(表3参照) 1日に毎年豆煎を作り雛に供えている。日記中には一汁三菜などと記されているため、あさつき鱈が食卓に上がったかどうかは不明である。安政3年には、毎年雛に供されている豆煎の代わりに煮豆が添えられていた。節句に黒大豆を食べる習慣が江戸時

代にはあったようで²⁶⁾、女の子の誕生にもまめに育つようにと黒豆ご飯を炊いたり黒大豆を食し、1年間の災厄を人形に託していた²⁷⁾ことから、毎年雛祭りには豆を扱っていたのかもしれない。また、商売をしている家では雛を仕舞うのは6日でその日に蕎麦を供える風習があり片付けが終了後、蕎麦が振舞われていた。現在でも老舗の人形店では雛飾りを購入した人に蕎麦を添える²⁴⁾という。嘉永4年(表10)から4回程雛に蕎麦が供されていた。また、嘉永5年には雛を片付けた4日に榎本氏の老母が蕎麦切りを持参していることも風習の名残かもしれない。

表3 上巳祝(3月)の献立

嘉永3年 1日：雛江、豆煎 2日：雛江、白酒、さとう 3日：白酒、煮染	嘉永4年 1日：雛に豆煎をいる 3日：上巳祝儀：ささげ飯、一汁三菜、雛に重詰、煮染、白酒、雛にそばを供す	嘉永5年 1日：雛：豆いり 2日：上巳為祝：里芋、雛菓子 3日：上巳祝儀：白酒、備もち、雛に赤飯、一汁三菜、硯ふた物ヨメナハリハリひたし物、重詰物	嘉永6年 1日：雛に豆煎 3日：桃の節句祝儀：上巳：ささげ、一汁二菜
嘉永7年 2日：上巳祝儀：雛に豆煎、にしめ物、窓の月、煎餅 3日：上巳祝儀：ささげ飯、神酒、諸神へ白酒	安政2年 1日：上巳祝儀：鯛 3日：上巳祝儀：ささげ飯、一汁二菜、蕎麦	安政3年 1日：雛に煮豆 3日：上巳祝儀：ささげ飯・一汁二菜・重詰物 白酒、うんどん	安政5年 2日：上巳祝儀：雛に豆煎、にしめ物、窓の月、煎餅 3日：上巳祝儀：ささげ飯、白酒

原文のまま記載

10) 端午の節句

5月5日は端午の祝儀で、江戸時代武家社会で菖蒲と尚武をかけて5月5日を尚武の節日として祝うようになったのが端午の節句の由来ともいわれている。江戸では男子が生まれると、その年から知人親戚に柏餅を贈った。端午とは月のはじめ(端)の午の日の意味で重五、菖蒲の節句、男の子の節句と呼ばれている¹⁴⁾。京坂では、男の子の生まれて初めての端午に親族、知己の方々に粽を配り、2年目からは柏餅を贈る習わしであった。三都ともに、柏餅は米の粉を練って平たい丸型にしたものを二つに折り、間に砂糖入りの小豆餡を挟む。柏の葉にそれを包んで蒸しあげた。江戸では、餡に砂糖入りと味噌の二種類があったようで

ある¹⁷⁾。端午の節句の食べ物には粽、柏餅がある。粽は中国の古事にある食物で邪気を払うとされ柏の木は、新芽が出るまで親の葉が枯れ落ちないので代々継承を約束するご馳走として用いられたとされている。5月は物忌みの月とされ、中国の古俗によると「悪月」といわれ、採薬行事、蘭湯、五綵の糸をひじにかけて魔除けとし疫病を払い、頭に挿したり、菖蒲や蓬を飾り邪気を払うなど災厄をはらう目的の行事が行われた。菖蒲は昔から病邪を払う薬草と考えられ、長寿や健康を願って菖蒲を用いていた²⁸⁾。昔から端午の頃は、春から夏への変わり目でその季節に体調を崩しやすいことから菖蒲湯、菖蒲酒、菖蒲刀など菖蒲を用いる風習が多かった。一般庶民が菖蒲湯を楽しむように

なったのは江戸時代になってからである¹⁷⁾。菖蒲や薬玉には強い香があり、この香の力に疫病を駆除する呪力があると考えられていた。特に菖蒲には害虫や伝染病からの解毒作用も期待されていた。また、宮中で行われていた騎射行事は現在の流鏑馬となり、民間では菖蒲に尚武の精神を通わせ男の節句らしい行事となっている。江戸時代には武家から町屋まで五色の幡を立て、人形を飾り座敷のぼりや鯉幟も立て悪い邪気を除去し、たくましい男の子になる願いが込められた行事¹⁴⁾として現在に至っている。家々では軒端に蓬と共に菖蒲を挿し粽や柏餅で祝い事をする²⁹⁾。

表4は、5月5日端午の祝儀の献立である。当日は、ささげ飯が殆んどで、一汁一菜か一汁二菜で祝っていた。毎年5月5日に柏餅は出現してい

なかった。しかし、5月に入ると柏餅が頻繁に日記中に出現していた。頂いたり、家で作って食したり、贈ったりしていた。嘉永4年以降殆んど毎年、5月4日（表10参照）には「門外 玄関 裏口 勝手口屋根に菖蒲、艾を葺」と記され、毎年菖蒲や艾を軒に挿し、健康を願って行事を行っていたことが確認された。子どもの遊びにも菖蒲たたき、菖蒲切など¹⁷⁾がある程で日記中にも3日に菖蒲を買った家からもらったとの一文があったことから菖蒲の行商の需要は多く盛ん¹⁷⁾な様子が伺えた。また、この時期の湯屋は菖蒲を埋め尽くしたと推察されるが、滝沢家には風呂がないため幾つかの湯屋に通って菖蒲湯につかったか、季節も良いことからたらいなどに湯を汲んで菖蒲湯を楽しんだのかもしれない。

表4 端午（5月）の祝献立

嘉永3年 5日：端午祝儀：ささげ飯、 一汁一菜、家内祝食、 諸神神酒	嘉永4年 4日：菖蒲を葺、端午祝儀 として路をもらう 5日：祝儀とはないが諸神 に神酒、赤飯を食す	嘉永5年 4日：端午祝儀：自然薯 5日：端午祝儀：ささげ飯、 一汁二菜	嘉永6年 2日：端午の祝儀：じねん 薯 3日：柏餅を家廟に供し家 内祝食 5日：端午祝儀：ささげ飯、 一汁二菜、香の物等、 家内祝食
嘉永7年 3日：柏餅作製家内一同祝 食 5日：端午祝儀：ささげ飯、 一汁一菜、家内祝食	安政2年 5日：端午祝儀：ささげ飯、 一汁一菜	安政3年 2日：柏餅 4日：柏餅 5日：祝食：ささげ飯、煮 染	安政5年 5日：端午祝儀：神酒、さ さげ飯、一汁一菜、 家内一同祝食

原文のまま記載

11) 七夕祝儀

七夕の献立を表5に示した。嘉永4年7月6日に短冊棚を出すとする。短冊は、中国から伝わったもので当初は、かなり趣の異なるものであったようである。七夕は中国の牽牛星と織女星の星合の伝説と技巧の巧みさを乞い願う乞巧奠の行事で、日本古来の水辺で機を織り神様の降臨を待つ棚機津女（たなばたつめ）の信仰と習合¹⁷⁾した行事である。平安時代の宮中では果物他を供え、詩歌などを詠む行事として楽しまれていた。願い事などは神木とされる梶の葉に書いていた。現代のような七夕の形になったのは、江戸時代になってからのことである。この頃になると、季節の節目である五節句に七夕も取り入れられ庶民の間にも風習

が広まり、梶の葉の代わりにより手軽な紙の短冊が使われるようになった。元々が機織りの上達を祈る行事であったことから、江戸時代の人々も手習い事の上達などを書いて願ったのであろう。短冊を飾る他、季節の果物なども供えられた。特に江戸時代からは基本的な読み書きやそろばんを教えてくれる「寺子屋」が数多くあったので、子供達は「七夕」になると自分の読み書きが今より上手くなる様に願うのが一般的であった。七夕の食べ物には小麦粉を練って紐状にし、これを油で揚げた索餅があり、この唐菓子を食べると疫病から免れるとされこれが素麺の原型といわれている。『師光年中行事』（890年）の中にも「正月七日七種粥 三月三日桃花餅、五月五日粽、七月七日索

麺・・」とある。

室町時代には、七遊（歌、鞠、碁、花、貝覆、楊弓、香）などの娯楽の要素が多くなり、江戸時代に民間行事を取り入れた手習いの普及や農作物

の平穏無事を祈る悪霊や穢れの駆逐のための行事へと変化している¹⁷⁾。滝沢家も殆んど毎年（表5参照）、ささげ飯、赤飯、小豆飯や素麺、一汁一菜や一汁二菜などで祝儀をしていたことを確認した。

表5 七夕（7月）の祝献立

嘉永2年 5日：七夕祝儀：素麺、唐茄子 7日：七夕祝儀：赤飯、一汁二菜	嘉永3年 7日：七夕祝儀：ささげ飯、一汁二菜 家内祝食、素麺	嘉永4年 記載なし	嘉永5年 7日：七夕祝儀：ささげ飯、一汁一菜
嘉永6年 6日：七夕祝儀：赤小豆飯 家内祝食	嘉永7年 7日：七夕祝儀：赤小豆飯、一汁一菜、家内祝食	安政2年 4日：七夕祝儀：素麺 7日：七夕祝儀：赤小豆飯、一汁二菜、香のもの	安政3年 7日：七夕祝儀：ささげ飯、一汁一菜
			安政5年 7日：七夕祝儀：ささげ飯、一汁一菜家内祝食、諸神、神酒、備餅、素麺

原文のまま記載

12) 盆

7月13日からの盂蘭盆会は、別名精霊祭ともいわれた。正月に次ぐ重要な行事で、贅沢を禁じられた農家でも日常口にできなかった豆腐や油揚げなどが許された。盆の膳は各地域や家々では、ほぼ決められた料理が並ぶ。代表的なのが精進揚げやごま和えである¹⁶⁾。盆に必要な品は芋殻で、麻の皮をはいだ茎で盆の迎火の燃料とする。現在ではスーパーでも売っているが、当時は「おがら、おがら」などと7月8日頃から売り歩く声が響いていた。盆に要する品々を事前に売り巡る様子は『守貞漫稿』に記されている。「七月十二日より魂祭の具を売る。（略）共にみいろみいろと呼ぶことは、桃・柿・梨以上を云」¹⁷⁾ 昔は、在家には仏壇を置かず7月と12月の二度、魂棚飾りを設け精霊を迎え祀っていた。7月13日は家の内をきれいに掃除して新しく棚を作った。四方に葉のついた青竹を立て、周りは青杉葉で作った籬で囲い中に真菰を敷いて、祖先の霊牌及び仏像を安置した。これを精霊棚（盆棚）といった。四隅の青竹には菰縄を張り渡しそれにささげ、芋、そうめんの類をかけたようである。棚に蓮の葉を敷いて、傍らに牛馬四足に見立てた瓜、茄子、芋殻を立て夕方になると団子と茶を供え、棚下に蓮葉を敷いて食

物を置くこともあった。日記上の盆献立は表6の通りである。13日に霊棚を作成し、団子を作る。その団子の名称も御迎だんご・餡だんご・小豆だんごと様々な呼び名で記されていた。夕方お迎え団子を供えて御先祖様をお迎えし、14日から供する料理が本格的になる。旬の野菜等を中心とした料理が並ぶ。先に述べた「みいろみいろ」の中の梨は日記献立にも記載されていた。それ以上に西瓜の出現率は高く、ほぼ毎年記載されていたが、柿はみられなかった。巴旦杏も1回記載されていた。『日本歳時記』（1687年）の7月の記事に「生見玉の祝儀とて、玉祭りより前に、おやかたより子かたより、酒さかなをおくり、又響をなす事あり。いつの世よりかはじまりへん。死せる人は、なき玉をまつるに今生ける人を相見るがうれしきとのこころなるべし」とある。盆の最中に、生存している両親の長寿を祝うのが「生身魂」と俗称されている儀式である。この日は、鯖を背開きにして一塩したものを二枚重ねて一刺にし、蓮飯などと共に膳に饗する習慣があった。願いは父母の長寿である。『和漢三才図絵』（1712年）には「蓮の飯、考妣（ちちはは）の霊前に供し、又以て親戚に贈るを礼式とす。これを称して生霊祭という。荷（はす）の葉を以て蒸せる糯飯を包む」とある。

これらの生身魂、刺鯖の風習も次第に廃され、幕末には殆んど消滅したようである¹⁷⁾。日記の年代から考えると生身魂が次第に消えていく時代と重なっているが、滝沢家の盆献立（表6）には鯖の

文字はみられなかった。しかし、この行事の名残からか蓮飯は殆ど毎年供えられていた。写真1～7に盆料理（嘉永4年）を再現した。

表6 盆（7月）の献立内容

<p>嘉永2年 12日：御迎だんご 13日：瓜、ゆでさつまいも、だんご 14日：さといも、油あげ、汁：唐なす、香の物、皿：ずいきあへ、汁：白みそ、冬瓜、めうがのこ、椎茸、仙台糯、ぼたんもち、煮ばな、わん、あげもの、なたまめ、神酒、ひやしどうふ、巴旦杏</p> <p>15日施餓餽：蓮の飯、きなこだんご、精霊様、ごま汁、なすさしみ、香の物：丸づけ 冷素麺、にしめ、煮ばな、香の物、胡うり、西瓜、丸麦飯、玉子いり、唐瓜、さつまいも、かんぴょう、うす葛、かたくりめん、だんご、但馬せんべい、玉子、うなぎ、窓の月 16日汁大こん、里いも、皿なす、十六ささげ、ごまよごし、塩づけ茄子、播茶</p>	<p>嘉永3年 13日：霊棚、里芋、餡だんご 14日：朝料供、汁：唐なす、平：里芋、あぶらげ、香の物、皿：ずいきあえ、汁：白みそ、白瓜、あんころもち、なす、さつまいも、あげもの、煮ばな、鈍豆、上酒、みりん、ひやし豆腐 15日：ごま汁、茄子さしみ、香の物、丸づけとうがらしいり、冷素麺、蓮の飯、葉生が、煮ばな、西瓜、きなこだんご、香の物雷ぼし、煎茶、くわし、だんご</p>	<p>嘉永4年 13日：霊棚作成、あづきだんご製作 14日：朝料供、平：里いも、あげ、汁：とうふ、香の物：白瓜ひと塩 昼：料供、平：ずいきあへ、汁：白みそ、冬瓜、椎茸、めうがのこ、香の物：白瓜ひと塩、昼後：あんころもち、煮茶、香の物 胡瓜、もり物：桃、梨子、夕方：あげもの、煮茶、香之物：豆鈍夜：ひやしどうふ、神酒 15日朝：なす、たうなす、ごま汁、平：茄子さしみ、香の物：印籠漬け、昼：冷素?、夕方：蓮の飯、煮染添、煮茶、煮茶、大きなだんご、煮茶 16日朝：里芋、もみ大根の汁、平：茄子、十六ささげ、ごまよごし、香の物：白瓜、塩つけ茄子、挽茶、晩茶供す</p>	<p>嘉永5年 13日：御霊棚、あづきだんご、精霊様：手作唐もろこし5本 14日朝：芋、油あげ、汁：とうなす、香の物：ぬかづけなす、昼：皿：ずいきあへ、汁：白みそ 冬瓜、水芋、めうがのこ、香の物：白うり、八時：あんころ煮ばな 夕：つけあげ、にばな、香の物：なたまめ、夜：神酒・ひやしとうふ、とうもろこし、枝豆 15日朝：胡麻汁、茄子さしみ 印籠づけ、香物 昼：冷さうめん、八時過：蓮の飯 煮染：藤豆・茶せんなす、葉生が、煮ばな、夜：きなこだんご、西瓜・せんべい、有平、さつまいも 16日朝：里芋、もみ大根の汁、平・なす、藤豆ちよく：胡麻よごし、香の物：もみ大根、晩茶</p>
<p>嘉永6年 13日：霊棚、あづきだんご製作 14日朝：料供、昼夕：あんころもち、煮ばな、夜：神酒、ひやしとうふ 15日朝：料供、ごま汁、茄子さしみ、まるづけ、昼：冷さうめん 8時：蓮の飯、煮染、葉生が 夕方：きなこだんご、西瓜 16日朝：挽茶</p>	<p>嘉永7年 13日：霊棚、小豆だんご作り供す、巴旦杏、梨子、まくわ瓜を供 14日朝：汁：とうなす、平：いも、あげ、香の物：からしづけなす、昼：ずいきあへ、汁：白みそ 冬瓜、椎茸、めうが、漬物：白うり 18時頃：かんころ餅、にばな、香の物：塩漬けなす 夕：あげもの、にばな、香の物：なたまめ 夜：入酒、ひやしどうふ、きうりもミ 15日朝：茄子、とうなす、ごま汁、平：なすさしみ、香の物：ぬかみそづけなす 昼：冷さうめん 8時：蓮の飯、は生が、にばな、西瓜、夕：きなこだんご、香の物：なづけ、にばな 16日：なす、十六ささげ、ひやうごまよごし 汁：里いも・もみ大根、香の物：印籠漬け、挽茶</p>	<p>安政3年 13日：盆供 白米 記載なし 記載なし 記載なし</p>	<p>安政5年 13日：深光寺、盆供、白米 14日朝：料供、昼：料供、あんころ、にばな、素麺 15日朝：ごま汁、平：香の物、冷素?、蓮の飯、にしめ、きなこだんご、西瓜、さつまいも、梨、せんべい、まくはうり 16日朝：里芋、もみ大根汁・平：香の物、播茶 くわし、せんべい</p>

13) 月見祝儀

旧暦の8月はすでに秋半ばで仲秋、正秋、清秋、中秋などといった。夏の暑さも去り朝夕、冷気を感じるようになり月光も冴えるので「中秋の名月」といって月を眺めることが多かった。毎年15日は望月と称して、満月を賞した。これは江戸中期から武士、庶民なく行われた²³⁾。また、里芋の収穫期なので「芋名月」とも呼ばれた。お供えは京坂

では先の尖った里芋型団子で関東では丸型の団子であった¹⁷⁾。三宝に団子、栗、里芋、枝豆、ぶどうなどを盛って縁側に出し、芒・桔梗・秋に咲いた草花等を飾り中天の月を眺め涼風を楽しんだのであろう。滝沢家でも（表7参照）、毎年8月15日に月見の祝儀が行われ、団子、小豆団子、枝豆、栗、柿、衣かつぎ芋などが日記に登場していた。

表7 月見（8月15日）祝儀

嘉永2年 15日：月見祝儀：白だんご あづきだんご、枝豆 栗、柿、芋	嘉永3年 15日：月見祝儀：だんご、 枝豆栗、柿、芋、餡 だんご、あづきだん ご	嘉永4年 15日：月見祝儀：あづき団 子、枝豆、柿	嘉永5年 15日：月見祝儀：あずき団 子
嘉永6年 15日：あづきだんご、枝豆、 いも	嘉永7年 15日：月見祝儀：あづき団 子、枝豆いり、衣被 いも	安政2年 15日：月見祝儀：あづきだ んご	安政3年 15日：祝食：だんご
			安政5年 15日：月見祝儀：月見だん ご

原文のまま記載

14) 重陽祝儀

9月9日は、一年の五節句の最終の祝い日である。重陽で「重九」とも呼ばれ、陽数の九が重なる最大数のめでたい日のことであるが、中国ではこの日は陽が極まって陰を生ずる不吉日とされ、忌み嫌う厄除けの行事が行われた。中国の古俗では野外に出て飲食をし、登高といって山や丘に登る風習がある。また、災厄を避ける伝説には、赤い袋に茱萸を詰めてひじにかけて山に登り、菊酒を飲めば災いを免れたという。菊酒には、菊のし

ずくを飲んで700歳の老翁でありながら児童の姿（菊慈童）を保つという伝説に基づき、邪気を払い寿命を延べる不老長寿の薬と考えられていた。日本では、平安時代に宮中行事として行われ紫宸殿で宴を賜り、茱萸袋を掛け、菊瓶を置いて悪気を払う重陽節として盛んに行われた。菊にはせき綿をほどこし、菊の露が寿命を延ばし若返る象徴として、一夜露を含ませその菊の露のついた綿で身を拭い不老長寿を願った¹⁷⁾。

滝沢家の重陽祝儀内容は表8の通りで毎年祝儀

表8 重陽祝 献立

嘉永2年 9日：重陽祝儀：ささげ飯、 一汁二菜	嘉永3年 9日：重陽祝儀：玉子せん べい	嘉永4年 9日：重陽祝儀：一汁二菜	嘉永5年 8日：重陽祝儀：衣被芋 9日：重陽祝儀：くわし一折
嘉永6年 9日：重陽祝儀：一汁二菜 家内一同祝食	嘉永7年 9日：重陽祝儀：ささげ 飯、一汁一菜	安政2年 9日：重陽祝儀：ささげ飯 一汁一菜、樹木柿 11日：重陽祝儀：衣被いも	安政3年 9日：重陽祝儀：ささげ飯、一汁一菜 12日：月見だんご、栗、芋、豆 19日：遅れの重陽祝儀：きぬかつぎ芋
			安政5年 記載なし

原文のまま記載

は行われていた。ささげめし、一汁一菜、一汁二菜などと記されていて内容はわからないが、くわし、玉子せんべい、衣被いなども記されていた。この節句は民間に伝わり栗飯を食べることから「栗節句」ともいわれた。明治時代には祝祭日からも外され、「お九日」（おくにち）などと呼ばれ、氏神の秋祭りとしてこの日に収穫祭が行われるようになっている¹⁷⁾。この日をもって着物は、単衣から袷小袖に衣替えされた。婦女子の手習いの師匠や、琴や三味線の遊芸の師匠のもとに赴いて賀儀を述べる習慣があった²³⁾。

15) 十三夜祝儀

9月13日の月は、後の月と称して前月の十五夜と同じように十三夜の月見を行っていた。（表9参照）8月か9月の一方のみの月見を鑑賞して、

一方を見ないのは片割月といって嫌がった。『守貞漫稿』に「九月十三日を明月と云ふ。名月とも云ふ。（略）今夜供物、京坂にては塩煮の豆を供す。蓋をし枝を除き箕のまま塩ゆでなり、又今日も芒を供せず。江戸にては今夜も八月と同製の団子に絹被と号けて、皮付の小芋及び湯出栗、生柿、枝豆以上五種を供す。（略）江戸にては今夜も必ず芒を供するなり」とある。観月に芒を備えるのは江戸独特の風習によるものとしている。江戸の町が拓ける以前、武蔵野の地は茫然たる芒の密生地であった。芒と月と紫草が当時の名物¹⁷⁾であった。

表9より滝沢家でも、毎年十三夜の祝儀が行われていたことが確認された。あずき（あづき）団子、枝豆、栗、衣かつぎ芋などが記されていた。

表9 十三夜（9月13日）祝儀

嘉永2年 13日：十三夜祝儀：あずきだんご、枝豆、栗、柿、衣かつぎ芋、唐だんごきなこつけ、いも	嘉永3年 13日：十三夜祝儀：だんご、枝豆、くり、柿、芋	嘉永4年 13日：十三夜祝儀：あずきだんご、栗、柿、枝豆、衣かつぎ芋、唐だんごきなこつけ	嘉永5年 13日：あずきだんご、枝豆、いも、唐きなこだんご、衣かつぎ芋
嘉永6年 13日：あずきだんご、枝豆、いも	嘉永7年 13日：十三夜祝儀：あずきだんご	安政2年 13日：あずき団子、芋、豆	安政3年 12日：月見だんご、栗、芋豆 安政5年 13日：月見だんご

原文のまま記載

16) 冬至

「冬至冬なか冬はじめ」といわれるように、寒さは冬至を境に益々厳しさを増す。一年間で一番太陽が出ている時間が短い冬至は、旧暦の二十四節気の一つでもある。古来、中国の天体思想では冬至が暦の起点とされ、この日に厳かな儀式が行われた。とりわけ冬至が旧暦の11月1日にあたる時は「朔旦冬至」といって祝宴が行われた。この風習は日本にも伝わり、朔旦冬至の祝いは奈良時代から明治時代まで宮中の行事となっていた¹⁴⁾。11月の中頃が冬至である。『日本歳時記』（1688年）に「冬至は十一月の中なり（略）今日諸人餅を製し、家人奴僕にもあたへ、陽復を賀す」とある。日記中の嘉永5年（表10参照）にも「冬至、雑煮を製し家内で祝」とあることから、滝沢家でも餅を搗き雑煮にし陽復を願っていた風習が伺えた。

現代では「冬至かぼちゃ」と称して小豆やかぼちゃを食べる習慣もあるが、江戸の文献にはこの語彙はみられない¹⁷⁾。『東都歳時記』（1838年）には「今日銭湯風呂にて柚湯を焚く」とあることから柚湯には江戸の人も入っていたようである¹⁷⁾。柚湯に入るとひびやあかぎれが治り、その冬風邪を引かないなどともいわれていた¹⁴⁾。また、前述したように冬至に小豆粥を食す習慣もあったようであるが、日記中にはみられなかった。冬至はまた陽が甦る日とも考えられ、冬至に向かって次第に陽が短くなっていくのは、すなわち太陽がその力を弱めていき、同時に人間の魂も衰えていくことであり、冬至はそのピークとなる。しかし、冬至を過ぎれば太陽が再び力を復活させ人間の魂にも精気が戻ってくると考えたのである。冬至の食べ物では南瓜が知られるが、冬至に南瓜を食べると中風にならない。長生きをするな

どといわれる。南瓜は16世紀の天正年間にポルトガル船によって長崎に伝えられた。その後、全国に広がっていったが、冬至に南瓜を食べたという記録はない。明治以降に広がった風習である。一方、冬至には「ん」のつく食べ物を食べると幸運につながるという伝承もある³⁰⁾。れんこん、にんじん、きんかん、かんてん、うんどんなどである。これらは、栄養豊富で身体を温める作用がある。これも食の知恵であろう。また、こんにゃくも冬至の食べ物である。「とうじ こんにゃく すなはらい」¹⁴⁾の言葉もあるように、こんにゃくには身体の砂を落とす効果があるとされ、一年も終わりに近づいた冬至の時期にたまった身体の砂をはらってしまおうということから、この日に食べる習慣が定着したと思われる。

17) 煤払い

別名煤掃きともいう。古来宮中で行われた年末の大掃除である。特に日が定まっていたわけではない

が、江戸城の御煤払い納が12月13日に催されたため、一般もこれに倣い13日に行われることが多かったが、滝沢家では定めた日にはされていないようである。日記中では統一された日はみられなかった。嘉永6年12月8日の日記にはむしつ汁の記載があった。しかし、煤払いと記されていない年もみられたが、婿吉之助と路が座敷の掃除や障子張りを行った様子の記載があったことから煤払いは、毎年行っていたと推察する。江戸城では13日を正月事始め、正月初めなどと称して新年の準備をする日と考えられていた¹⁴⁾。城では、煤払いの休憩時間に煤餅と称する餡餅が出されたことが『東都歳事記』(1838年)に記されている。煤払いの終了時には御馳走がふるまわれたようである¹⁴⁾。

日記中(表10参照)で煤払いの食事内容が記されていたのは嘉永7年だけで、赤小豆飯、福茶のみの記載であった。煤払いの食事は手軽な握り飯や煮

表10 行事食の記載状況

年 行事	嘉永二年	嘉永三年	嘉永四年	嘉永五年	嘉永六年	嘉永七年	安政二年	安政三年	安政五年
1月15日小豆粥	○	○	○	○	○	○	○	記載なし	○
鏡開き		15日汁粉	11日、18日汁粉	18日汁粉	18日汁粉	18日汁粉	16日汁粉	11日鏡開き17日汁粉餅	17日鏡開き汁粉
雛飾りに蕎麦を添える風習		3日白酒、煮染	3日蕎麦を供	4日雛を片付けた後、榎本氏の老母が蕎麦切持参	3日蕎麦を供	蕎麦は無し	3日蕎麦を供す	3日うどんを供す	記載なし
端午の節句菖蒲を葺		4日菖蒲を葺、門外、玄関、勝手	4日菖蒲を葺	3日菖蒲をもらう	4日門、勝手口裏口に艾、菖蒲を葺	4日門、勝手口裏口に艾、菖蒲を葺	4日朝、勝手屋根に菖蒲を葺	4日朝、勝手屋根に菖蒲、艾を葺く	記載なし
節分 鬼打豆	12月22日祝食豆穀 福茶	記載なし	記載なし	1月14日節分鬼打	記載なし	12月17日節分鬼打	記載なし	記載なし	記載なし
8月15日月見	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9月13日十三夜	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11月冬至と雑煮	記載なし	記載なし	記載なし	12日雑煮あり	22日雑煮あり	3日雑煮あり	18日雑煮	記載なし	記載なし
煤払いと食	記載なし	記載なし	12月3日煤払いのみ記載	12月6日終日障子切り張り	12月8日に座敷掃除、障子8枚27日仏器を磨く	12月1日煤払いの節：赤小豆飯福茶	11月18日煤払い福茶	11月19日明日煤払い致すの記載あり	12月9日煤掃き煤取
六質汁		記載なし	2月8日記載はないが、里芋、にんじん、焼き豆腐を購入しているは12月記載なし	2月8日記載はないが、里芋、にんじん、焼き豆腐を購入している	2月は記載なし12月8日むしつ汁	2月8日むしつ汁 12月8日ことはじめむしつ汁前日にかごの用意	記載なし	記載なし	12月8日ことはじめ六質汁
屠蘇	12月26日屠蘇頂	記載なし	12月例年の如く屠蘇を服贈られる。山本氏へ屠蘇を服贈る	12月26日屠蘇を服片岡氏伏見氏に遣わす	記載なし	記載なし	12月28日屠蘇の記載あり	記載なし	記載なし

しめ、蕎麦などが準備されることが多かった¹⁸⁾。このことから赤小豆飯は握り飯にされていたのではないかと推察する。

18) 節分

平年は12月12～28、29日頃までに寒が終り、節分となる。節分の式は諸大名から民間の大店、旧家などでそれぞれの家例がある。大体は里芋、大根、焼豆腐、田作りの平盛、豆腐の味噌汁、塩引鮭の切身などの料理で酒を酌み交わす。家々では豆の枯茎へ塩鰯を刺したものと柗の小枝を家の出入り口に挿す。米や野菜を食う虫を除き、凶鬼を防ぐ呪いである。日暮れになると神前、仏前の灯明を灯し、台所で鬼打豆を煎る。煎った豆は、三方にのせ豆打ちを行う¹⁸⁾。日記（表10）には節分の記事が3回程出現していたが鬼打豆、祝食、福茶などあるだけで内容は定かではないが、毎年節分行事は行われていたと思われた。嘉永2年には祝食一汁三菜とあることから里芋、大根などの

煮しめや塩引鮭の切身も食卓に登場したのかもしれない。

19) 嘉永4年 7月14日 盆献立の再現

行事食の中でも献立内容が比較的詳細に記載されていた嘉永4年7月の盆献立を再現した。

盆の飾りについては前述の『守貞謄稿』の記載を参考とした。現在でも盆棚の造りは宗派により多少の違いはあるがさほど変わっていないことからそれらも考慮して配膳を行った。写真1の盆棚の前に霊供膳（現代の表現）を置くのが一般的である。

献立内容は「朝料供 平里いも、あげ、汁とうふ、香の物白瓜ひと塩、昼料供 平ずいきあへ、汁白みそ、冬瓜、椎茸、めうがのこ、香の物白瓜ひと塩、昼後 あんころもち、煮茶、香の物胡瓜、もり物桃、梨子、夕方 あげもの、煮茶、香之物豆鮎、夜にひやしどうふ、神酒を供す」の記載があり、それに沿って製作を試みた（写真1～7）。

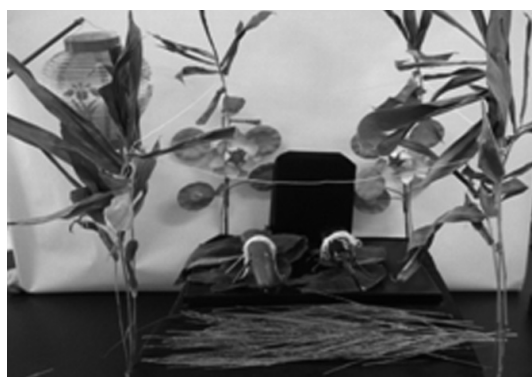


写真1 盆棚



写真2 朝の霊供膳
平：里芋と油揚げの煮物 汁：豆腐、唐茄子



写真3 昼の霊供膳
平：ずいきあへ 汁：白みそ、冬瓜、椎茸
みょうが 香の物：白うり浅漬け



写真4 昼後の霊供膳
あんころもち 香の物：きゅうり
盛物：桃、梨



写真5 夕方の霊供膳
あげもの 香の物：鉾豆



写真6 夜の霊供膳
冷やし豆腐 神酒



写真7 お供え

毎年、7月の盆の霊供膳が昼後や夜食を含めて詳細に記載されていたことから盆供養が重要な行事であったといえる。当時の夏の主食材であった茄子、白瓜、かぼちゃが多くみられた。間食にはあんころもちと果物、夜食には冷奴と酒が必ず出されていたことが特徴的であり、3食のみでなく昼後、夜食にまで供え物をささげていたことから神仏への感謝の気持ちの大きさがみてとれる。

備え菓子として、ぼた餅やおはぎという名称ではなく「あんころもち」の記載で必ず登場していた。鉾豆の漬物など鉾豆の記載が多くみられるが現在では鉾豆の入手は難しい。嘉永5年から安政5年にかけて西瓜の記載があったが江戸時代の西瓜が今日のものと同様であったのかは不明である。夕方の霊供膳では「あげ物」としか記載がみられなかったが精進であることを考慮し野菜のてんぷらとした。

4. まとめ

江戸時代後期の資料、『路女日記』の食記事から行事食を分析し以下の結果を得た。

- 1) 滝沢家の正月は雑煮餅、屠蘇酒、節料理、福茶などがほぼ毎日登場していた。雑煮が正月の食べものとして定着したのが室町時代で、正月三が日の祝いの料理になったのは江戸後期のことである。日記から三が日は雑煮で正月を祝ったことが確認できた。
- 2) 現在ではあまり飲まれなくなった屠蘇酒が正月元旦から三が日間みられた。この時代には薬草数も少なくなり簡単なものになっていったようであるが、滝沢家では屠蘇を頂いたり、遣わしたりしていた。また、「例の如く」との記載から毎年知人からも頂いていたことが伺えた。
- 3) 福茶は、正月元旦から3日間と6日にも飲まれていた。江戸では福茶に小粒の甲州梅、いわゆる甲州小梅が用いられていたことが文献から

確認できた。滝沢家では11月の煤払いや節分にも福茶が飲用されていた。

- 4) 嘉永3年の正月料理に「節」という文字は出現していなかった。前年の10月に息子太郎が没したことが影響しているか定かではないが、翌年から毎年節の文字はみられた。当時、正月は膳に盛られた料理と重に詰められた料理が出されていた。膳料理を「お節」と呼び、節一汁三菜などと記載されている内容は、膳料理と考えられる。明治以後は膳料理の「お節」と「食積」との融合が進み、重箱に詰められた正月料理を「お節」と呼ぶようになったことが解った。
- 5) 七草粥、小正月の小豆粥、月見祝儀、重陽祝儀、十三夜の祝儀は毎年行われていたが、詳細な献立の記載はなかった。
- 6) 事始め・事納は、2月8日にむしつ汁の文字が多く出現していた。このことから、行事を行っていたことが確認できた。また、毎年の記載は無いが12月8日も行っている年があるので毎年、両日行っていたと思われた。
- 7) 雛祭りの上巳祭、端午の節句も毎年行われていた。3月1日には、豆煎が雛に供され、3日には白酒も登場していた。また、雛を仕舞う日に蕎麦が振舞われたという名残からか蕎麦の登場が確認された。5月に入ると柏餅のやり取りが行われ、4日には菖蒲、艾などを買い求めて軒先に挿し、両節句を一汁一菜か二菜で祝っていたことが確認できた。
- 8) 行事食の中で、最も詳細な献立内容が記載されていたのは盆料理であった。生身魂、刺鯖の風習の名残からか蓮の飯は毎年登場していた。
- 9) 冬至、煤払い、節分は年により記載にばらつきがみられたものの、毎年行なわれた行事と思われた。現在ではみられなくなっている冬至に餅を搗いて陽復する行事が滝沢家での雑煮の記載から確認できた。
- 10) 盆の膳献立の再現を試みた。その時代にそった季節の食品をふんだんに用い、間食には果物やあんころ餅、夜食には冷奴と酒を霊供膳に供える丁寧なもてなしをしていたことが特徴的であった。このことから神仏に対する謝恩の気持ち、崇高さを感じた。

<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(1997)
- 2) 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(2013)
- 3) 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(2014)
- 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3報):山梨学院短期大学研究紀要第35巻(2015)
- 5) 根津美智子,樋口千鶴,依田萬代,鈴木耕太:『路女日記』の食記事に関する分析調査(第4報):山梨学院短期大学研究紀要第36巻(2016)
- 6) 柴田光彦,大久保恵子:瀧澤路女日記:中央公論社(2013)
- 7) 暉峻康隆他:馬琴日記第1巻:中央公論社(1973)
- 8) 暉峻康隆他:馬琴日記第2巻:中央公論社(1973)
- 9) 暉峻康隆他:馬琴日記第3巻:中央公論社(1973)
- 10) 暉峻康隆他:馬琴日記第4巻:中央公論社(1973)
- 11) 熊倉功夫:和食-日本人の伝統的な食文化-:農林水産省(2012)
- 12) 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-江戸後期から大正期の家文書の一考察-:山梨学院短期大学研究紀要第31巻(2011)
- 13) 石川寛子編著:論集江戸の食くらしを通して:株アイ・ケイコ・ポレイション(1994)
- 14) 新谷尚紀:日本の「行事」と「食」のしきたり:青春出版社(2004)
- 15) 高橋千劔破:江戸の食彩 春夏秋冬:河出書房新社(2011)
- 16) 樋口清之監修:江戸事情(第1巻)生活編:雄山閣出版(1991)
- 17) 渡辺信一郎:江戸の庶民生活・行事事典:東京堂出版(2000)
- 18) 三谷一馬:江戸年中行事図聚:中公文庫(1998)
- 19) 石川寛子:江戸時代における食をとりまく諸風俗についての研究:食文化振興財団(1992)
- 20) 松下幸子:錦絵が語る江戸の食:株遊子館(2009)
- 21) 熊倉功夫,川端晶子:献立学:建帛社(2007)
- 22) 小木新造:江戸東京学事典:三省堂(2003)

-
- 23) 笹間良彦：大江戸復元図鑑：株 遊子館（2004）
 - 24) 江後迪子：隠居大名の江戸暮らし-年中行事と食生活-：吉川弘文館（1999）
 - 25) 筆者不明，松村明監修：事典「江戸大節用」：小学館（1995）
 - 26) 友次淳子：黒大豆の食文化的考察と現状：大阪城南女子短期大学研究紀要第1巻（1996）
 - 27) 下関民俗歳時記編集会：下関民俗歳時記：下関市教育委員会（1956）
 - 28) 俳句文学館編：入門歳時記：角川書店（1980）
 - 29) 棚橋正博,村田裕司：絵でよむ 江戸のくらし風俗大事典：柏書房株式会社（2004）
 - 30) 金子万平：信州そばのはなし：銀河書房（1975）