

## 資料

## 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—

## Transition of the wedding banquet of the Ichikawas of Koshu

依田 萬代, 根津 美智子, 樋口 千鶴

Takayo YODA, Michiko NEZU, Chizuru HIGUCHI

## 1. はじめに

近世における婚礼は、人生儀礼の中で人と人を結ぶ、本人にとっても家にとっても一大行事で重要視されるものである。伝統的な結婚式は家で行われるのが普通であり、その家族の一員になったことを親戚、村縁者に披露するために酒宴を催している。婚礼は、当事者を村中へ披露するとともに婚礼全般に落ち度があった場合には、他所から来た嫁または婿は、村内での位置が不安定になるといった「一大事」でもある。このように婚礼儀礼は、普段の人間関係を反映したものであり、地域の中で円滑な日常生活を送るためにも必要とされた。これらの一連行事は、郷土の意識や村運営の共同労働、慣行まで密接な関係に発展するのである。

近世末から近代にかけて儀礼食の代表的な食事形態は本膳料理を中心とし、その前後に酒及び酒肴を伴っていた。本膳料理は室町時代に成立し、

江戸時代を通して、武家の饗応料理としてとり行われた。江戸後期になると本膳の形式が各地域に広がりを見せ、その多くが本膳のみか2～3つの膳程に簡略化され、各地域での婚礼儀礼食となり、昭和初期まで一定の形式が守られ伝承されてきた<sup>8),11)</sup>。そこで、婚礼献立が記載されている市川家の書跡から食構造の特性と地域性および変遷について検討を行なった。



嘉永五年 (1852) 閏二月 婚礼諸人用献立覚帳 (表紙)	嘉永五年 婚礼諸人用献立覚帳 (表紙)	市川文太郎
村呼	子團二月朔日より四日四ツ時女中共	献立
吸物	花かつほ	そうめん
井	数之子	あほみ
皿	あやしげ大根	あほみ
吸物	うと	いわたけ
大皿	きんひら	こまめ入
飯身	まくろ	糸大こん
大井	わさび	丸人じん
	千鳥飯	なまぶ

嘉永5年  
婚礼諸人用献立覚帳  
表紙  
(山梨県立博物館所蔵)





考える<sup>20)</sup>。

### 1) 食事形態の変遷

江戸時代の婚礼儀礼の特性は、儀礼に付随する供応および客の拡大である。「家」と「家」、「家」と「村」との関係でもあった<sup>1)~5), 7), 10), 16)</sup>。嘉永5年(1852)の市川家の婚礼献立は、2月1日昼の出席者は61人、翌2日昼の出席者は53人、3日昼の出席者は45人、4日の四つ時に下人・挽屋10人を始め46人、八つ時には21人と客を階層別にグループ化していた様子が読み取れる<sup>20)</sup>が、残念なことに記録は2月4日の四つ時の献立のみが記載されており、1日昼の婚礼当日の献立は記録に残っていなかった。そこで、記録してある4日の四つ時の献立から当時を推測することにした。出席者は、女性を中心とする女座敷・客6人、男座敷・客3人と出席者数が記載されており、女性を中心とした「女中」表現と男性を中心とした「重衆」表現及び村中の「子供衆」に区分されていた(表1)。子供衆には餅が振舞われ、平と焼物台引も出されていた。資料によると2月1日昼から4日間に渡り、6階層に分かれて婚礼が執り行われ、婚礼料理も振舞われていた。以上のことから、この時代の市川家の婚礼は「村」という単位を中心とした時代背景が婚礼にも大きく影響していることが伺える。階層間の供応の格差がその特徴であり、婚礼儀礼の認知が村単位、狭い地域を中心に行われていたことが伺われる。明治期の婚礼の出席者の記録は不明であるので詳細は明らかでない。また、大正期では5月4日から10日まで

招待客ありとの記録があるのみで、詳細な客層の区分は記録からはわからなかった。増田の研究<sup>11)</sup>では、江戸後期から明治期の地方の婚礼儀礼と供応食客の階層区分と供応食の格差において、近世では3~4区分であった婚礼供応の客の階層区分は、明治期には6~7段階に細分化されていたことから、明治期の市川家においても当主が隆盛期であったことを考えると細分化していたと推察できる。「家」が社会の基礎単位として存在し、「家」と「家」の結びつき、親族・姻族の社会的機能が重要な時代には、婚姻手続き・離婚手続きの公然化が必須であり、婚姻は「家」と「家」の関係だけでなく「家」と「村」との関係であり、儀礼が社会的側面、家相互の儀礼から両家の親類はもとより村全体の承認、認知を要する外的儀礼の側面をもっていたと考えることができよう。大正期になると招待客が婚礼日の前に記されていることから、遠くの親戚などと考えられるので明治期に比べ客層区分は少なくなってきたのではないかと推察される。

江戸期婚礼献立の形態の特徴は、武家の婚礼献立に習い式三献と呼ばれる酒の儀礼に始まり、雑煮、本膳料理、酒肴、二の膳へと供される形態が多い。また、近世・近代における婚礼食の代表的な食事形態は本膳料理を中心とし、その前後に酒と酒肴を供してきた。元来、酒は飯を食べ終わってから飲むもので、食事の最後に出されていた。そして、吸物が出されると酒が振舞われることになっていた。これを「吸物膳」と呼んでおり、酒を出す合図でもあった。その後、酒は飯を食べ終

表1 膳部の構成

和暦(西暦)	対象者	酒の礼儀	膳	種類	膳	種類
嘉永5年 (1852) 閏2月	女中	吸物、井、鮎、皿、大皿、大鉢、手塩引、大井、硯蓋	本膳	膾皿けん、坪汁、飯、香の物	二之膳	台引、汁
	重衆	吸物、井、鮎、皿、坪引、中皿、大鉢、硯蓋	本膳	膾皿けん、坪汁、飯、香の物	二之せん	猪口、平、焼物、台引、汁
	子供衆 村中			餅振舞、平、焼物 台引		
明治16年 (1883) 旧暦2月	親戚、縁者	吸物、口取小皿引、平引、小皿引寿し茶碗蒸、台重、井、吸物、大鉢、茶碗中鉢、大平、小皿銘名引、硯蓋折引	本膳	膾皿、汁、坪、飯	二之膳	猪口、汁、平、笋羹盛 焼物、台引
大正12年 (1923) 5月	親戚、縁者 招待客	吸物、肴、口取、作り身、酢の物 茶碗蒸、鉢肴、井物、茶碗盛 小鉢、寿志	本膳	膾皿、坪 汁、飯、香の物	二之膳	猪口、平、焼物、 茶碗盛、鉢、井、 御引菓子

わってからでなく、二の膳に二の汁（すまし汁）から盃事へと移るようになったとされたことから吸物は酒肴として位置づけられていたと考えられる。嘉永5年（1852）の市川家の献立（表1）には雑煮の出現は見られず、婚礼の式事の記載もなかった。しかし、先に述べたようにこの献立は婚礼4日目の村中の下層区分の献立であり、子供衆に餅が振舞われていたことから正式な婚礼献立には雑煮が登場した可能性は高いと推察される。増田らの研究<sup>8)</sup>では式三献の酒肴として用いられる代表的な吸物、雑煮がこの時代に山間地域の名主クラスにも定着していたことから雑煮も酒肴として供された可能性は高いと考えられる。明治期になると、吸物は継承しているものの雑煮の記載は見られなくなっていた。

婚礼献立の形態には、「酒の儀礼の次に本膳料理が供され、その後酒宴と酒肴が続く武家の饗宴形態」と「酒宴とその酒肴が本膳料理などの食事の前に出される形態」の2つがみられる<sup>8)</sup>。市川家の3時代の献立には、必ず吸物が供されており吸物が酒宴の酒肴として定着していることが伺え、増田らの天保3年（1832）（甲斐国、依田家）と明治31年（1898）（甲斐国、市川家）の酒宴を中心とした食事形態の事例<sup>8)</sup>においても、酒の儀礼→酒宴→膳部（→茶・菓子・引物）であったことから定着性が確認される。明治期、大正期では式三献の儀礼献立は少し変化し、類似とみられる三宝が献立上に出現していた。また、膳部の構成は、3時代の献立とも本膳料理（1汁3菜）と二の膳から構成されていた。表2の婚礼の食事形態の構成では、嘉永5年（1852）には硯蓋が、明治16年（1883）には、口取り小皿引と硯蓋折引が献立上にみられた。口取りは古く、饗膳の最初に座つき吸い物とともに出された昆布、のしあわび、勝栗などの祝儀の肴であったもので、しだい

に食味本位へと変化して海、山、里のものを浅皿（口取り皿）に盛り合わせるようになった。また品数も増え広蓋に盛り、各自硯蓋に取り分けて食べるようになり、それが江戸時代に硯蓋として出現したもので、卓袱料理や砂糖の普及とも絡み特異な献立であるといわれている。当初は、硯の蓋に供されたもので、本膳の肴として供されたといわれ、硯蓋に出される料理は、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物が多く、これらは賓客が持ち帰る慣わしであった。

明治時代以降の献立からは次第に硯蓋は姿を消していったと考えられ、市川家の大正時代の献立には硯蓋の記載は見られなかった。増田らの研究<sup>8)</sup>より明治時代の婚礼形態の構成を市川家と他の家との献立を比較すると市川家は当主の隆盛期でもあったためか、充実した献立内容であった。

## 2) 婚礼献立と海産物

3000 m級の山々に囲まれた甲州は、固有の地域性から海の幸を積極的に取り入れようとしてきた。海産物は中道往還と呼ばれる「右左口路」などの『魚の道』によって運ばれたとして今日言い伝えられている<sup>9)</sup>。その経路は、駿河湾や相模の国から富士の西麓を通過し、精進湖を抜け古閑、右左口に、又は富士北麓から御坂・若彦路を経て甲府盆地の玄関口である住吉村に到着する生魚の輸送ルートが確立されていた。これらの道は人々の日々の営みを支えて、地の利を生かし次々に新しい文化の交流が盛んに行われ、食生活にも大きな影響を与えてきた。

天保3年（1832）に甲州にもたらされた鮪は伊豆国、現在の沼津市の記録に残っている。「この辺りへは江戸並びに駿府、甲州から魚を商うものが来て、魚が取れたと聞くと、ただちにそこに

表2 婚礼の食事形態の構成

和暦(西暦)	盃の儀	吸物	井	鉢	硯蓋	茶碗蒸	口取・刺	刺身	皿	坪	焼物	平	汁	その他
嘉永5年(1852)閏2月		○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	手塩引、猪口、台引、坪引、汁
出現数		6	3	2	2			4	5	2	3	3	2	
明治16年(1883)旧2月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	猪口、羊羹盛、台引
出現数	1	7	2	4	1	1	1	1	2	1	1	3	2	
大正12年(1923)5月	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	猪口、大多福豆、茶碗盛
出現数	2	3	2	3		1	1	1		1	1	1	1	

行って、漁師頭と値段の交渉をする」<sup>6)</sup>と記されているので甲州人の鮪好きはこの時代からのものであろう。明治から大正にかけて沼津の神社には大漁や安全を祈願した絵馬が多く残されている。甲州人にとって駿河湾や相模の国の海は最も近い海であり、大漁の鮪などの魚類は刺身や他の魚料理としハレの日のおごっそうとして登場したのである<sup>17)</sup>。

3) 婚礼料理に出現した魚介類及び海産物の内訳  
市川家の婚礼料理の中の魚介類及び海産物について検討したところ、甲州の西郡では山地にも関

わらず、魚介類の使用が多いことが特徴として見られた。婚礼には魚介類および海産物が嘉永5年(1852)には43品目、明治16年(1883)49品目、大正12年(1923)41品目、総数で133品目が登場していた。その内訳は、海魚が明治16年(1883)では50%、嘉永5年(1852)、大正12年(1923)では共に42%であった(図1)。表3によると結婚式は「目出度い」の語呂合わせの為に鯛の出現数が17回と最も多かった。鯛は江戸時代以前から上魚とされ、武家の中では儀礼として欠かせない食材であり、重要視されており、山地部の豪農での儀礼食の中でも高価な食材であったと思われる。

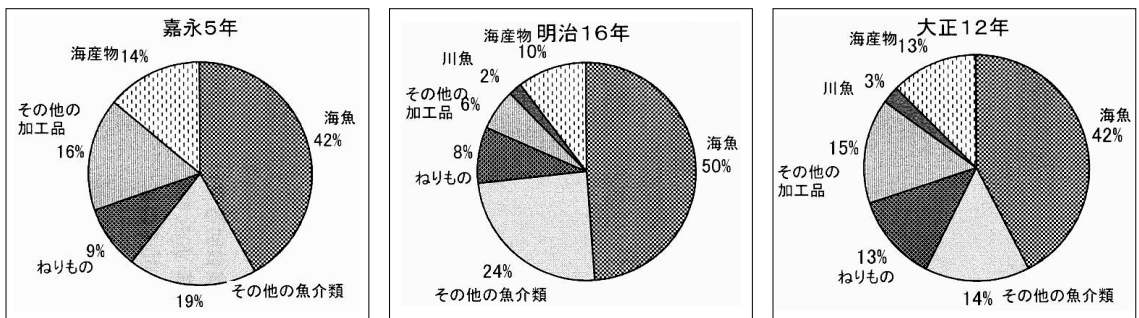


図1 魚介類および海産物の内訳

表3 魚介類および海産物の内訳 (名称と頻度 (出現数))

名称 年号	まぐろ	ふり (いなだを含む)	鯛	ひとり魚	すすき	あら	このしろ	さは	小くし魚	えび	針魚	嶋鯨(糸)
嘉永5年	5	3	3	2	1	1	1	1	1	1		
明治16年	2		8								1	1
大正12年			6	1								
名称 年号	いわし	さより	うなぎ	さわら	ひらめ	石持	たら	子持鮎	子じめ魚	細魚(鱈)	塩むし	
嘉永5年												
明治16年	3	2	1	1	1	1	1	1				1
大正12年	1	2	1	1					1	1		
名称 年号	いか (生ずめを含む)	えび	たこ	赤貝	蛤	生子	みる貝					
嘉永5年	4	2	1				1					
明治16年	4	4	1	1	1	2						
大正12年	3	3		2	1		1					
名称 年号	かまぼこ	半へん	数の子	するめ	花かつお	つみれ	ちくは	魚そうめん				
嘉永5年	2	2	2	2	2							
明治16年	2		1		1	1	1					
大正12年	3		2	1	3	2		1				

名称 年号	こんぶ	のり
嘉永5年	5	1
明治16年	5	1
大正12年	2	3

1度の婚礼の膳に重複して使われていた。嘉永5年(1852)、明治16年(1883)とも食材は市川大門村にある魚問屋(鳥屋金次郎および肴屋甚甫)からほぼ調達していたと考えられる。大正12年(1923)では古文書の最終に記載されている甲府桜町四丁目三省楼の料理人に全て委託したとみられる<sup>20)</sup>。

また、その他の魚介類はたこや海老、いか、蛤が多く明治16年(1883)が24%、嘉永5年(1852)19%、大正12年(1923)14%であった。海産物も多く、昆布の使用が主であった。

はんぺん、ちくわ、かまぼこ、つみれ等の練り物では、大正12年(1923)の13%が他の年と比較すると若干多くなっていた。その他の加工品には数の子や鰹節等があり、嘉永5年(1852)と大正12年(1923)は同様傾向で、明治16年(1883)はその半分以下の出現割合であった。

食品の入手は魚市場、青物市場が設置された為大量の食品が各地から集められ、甲府、市川の間屋から前もって注文し調達している。当時の多くの絵図にみられる行商による振り売りによって買い求める事も多かったようである。

#### 4) 婚礼料理に出現した芋類、種実類、野菜類、きのこ類などの内訳

芋類、種実類、野菜類、きのこ類などの出現数をみると嘉永5年(1852)は72品目、明治16年(1883)60品目、大正12年(1923)45品目で総数は177品目であった(表4)。

嘉永5年(1852)の大根の出現数が膾炙けん、皿など11回と最も多く、『甲州文庫』<sup>18)</sup>によると甲斐国の名物から布施・花輪の大根の名が挙げられている。

次いで野菜のあおみが10品目であり、人参7品目、蓮根6品目が出現している。あおみとしては旬の葉菜類が使用されていたと考える。その他に

もうど、みかん、せり、柚子、ゆり根等、旬の季節感あふれる野菜が登場している。芋類では、里芋が4回と中でも出現数が多かった。明治16年(1883)は3献立のうち最も出現総数が多く、ゆず、きんかん、うど、くわい、三つ葉、せり、ゆり根等、季節感あふれる食材が多く登場した。わさびが6回も出現しており、『甲州文庫』では「身延町大城の山葵」と記録されていることからすでに生産地が決まっていたと考えられる。竹の子は3回出現し、その時代では貴重かつ高価な食材として登場したと思われる。

松竹梅、花、宝、寿、福、赤などの婚礼に欠かすことの出来ない祝いの固有名詞が多く登場している。また勝栗は3献立に登場し、『甲州文庫』の名物の事』によると、小屋敷・後屋敷の打栗・<sup>からくり</sup>就栗が記され、現在の山梨市、甲州市は当時栗の名産地であったことが伺える。

栗は古代から食糧として『古事記』などの書物に載っており、他の食品に比べきわめて濃厚な栄養価を保持している。奈良県の飛鳥地方では平安時代から「ひらぐり」(蒸して粉にしたもの)や「かちぐり」(乾燥し皮をとったもの)などを保存食として利用し、地域の特産品となっている。また、『甲陽軍艦』<sup>19)</sup>にみられる式三献には「勝って(勝栗)喜ぶ(昆布)」の意味を表す縁起物の一つとして、栗が膳の上に盛られて出されている。江戸後期から明治・大正時代の甲府盆地内の献立婚礼には決まって出現しており、地域性豊かな保存食として整えられていたようである。

大正12年(1923)は5月の婚礼であったことからうどが4品、木の芽、さやまめ、嫁菜など春の食材が登場し、山葵は卸し、和え物など複数の調理法が記されていた。

梅の肉、梅ぼし、小梅、しばり生芽、奈良漬、菊漬などの塩蔵品は食品の貯蔵方法として最も古くから行われている方法で作られたものである。

表4 婚礼料理に出現した芋類、野菜類、きのこ類、果物類の内訳(出現数)

種類 和暦(西暦)	芋類	種実類	野菜類					きのこ類				果実類		その他	合計 (177)
		栗	大根	人参	蓮根	山葵	その他	岩茸	しいたけ	きくらげ	その他	みかん	ゆず		
嘉永5年(1852)閏2月	6	2	11	7	6	2	25	3	2	2	0	3	1	2	72
明治16年(1883)旧2月	1	3	5	0	2	6	28	2	3	2	0	0	3	5	60
大正12年(1923)5月	2	2	2	0	0	2	27	1	2	1	2	0	0	4	45

浸透圧により食品の水分を脱水し、これにより細菌の繁殖と自己消化作用を抑えることができたので利用されることも多かったと考える。

きのこ類では、3 献立に岩茸、椎茸、木くらげが登場している。岩茸はその時代、富士山麓や御岳山地が主産地であった。断崖絶壁に着生し、日光と霧を光合成の源とした厳しい環境下で成長速度が遅い為、採取には大きな危険を伴う。このため高級食材であったことから極めて貴重価値があり、新客に印象付けることができたのではないかと考えられる。江戸後期から明治時代にかけて甲府盆地の婚礼献立には必ず吸物には岩茸が使われていた。岩茸、椎茸、木くらげは乾燥品として長期保存ができ、他の食材と合わせ吸物、坪引、平引等に用いられていた。大正12年（1923）にはしめじたけ、松茸が登場しここでも祝儀に相応しく祝膳を盛り立てていた。

芋類は、大正12年（1923）には平に鶴長芋と井物に八頭が登場し、これらは産地が固定していたものと思われる。また、初めて鴨大身、鴨皮引が登場し、『甲州文庫』では甲斐国内の漁として釜無・荒川・笛吹の3河には鴨漁を専業とする人々がいたようである。甲州では、岩茸、山葵、鴨、蓮根、栗などは特産品として生産され、四季折々に収穫される柚子、ゆり根、竹の子、松茸などが祝儀を一層華やかな食材として盛り立てていた。

以上のことから、魚介類及び海産物と比較すると野菜類などは甲州国内での産地がある程度決まった調達圏であったと考えられる。

婚礼膳を盛り立てるために山の物、海の物、初物など天の恵みを受けて産する食材が豊に使われていた。献立には出世や子孫繁栄を願って頭付の魚や八頭、昆布、数の子など数々の縁起物が登場していたことも特徴的である。

#### 4. まとめ

江戸時代後期から大正時代まで記録が残されている市川家の婚礼献立の古文書に示されている献立形式と食材から各時代の食の特性を調べてみた。市川家は西郡の山地という立地条件を生かし、外に対し情報や文化を積極的に吸収しようとする意欲が旺盛であったようである。婚礼は、村社会の承認・認知を得、対外関係にも重大性を含

むものとして他の通過儀礼とは大きく異なっており、一大事業であることから江戸後期では披露宴に客層区分がみられ、何回かに分けてお披露目をしている。

婚礼形式をみ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、二の膳の形式となっており、その後も規模は違うが形式は踏襲されていた。

その宴にはその時代のできる限り的高级食材や食品数が出されていた。なかでも明治16年（1884）の婚礼は社会的に知名度が高く、人とのネットワークが密に築かれたいた当主のものであったことから食材の品数が多く、山地部であるにもかかわらず鯛の出現数が高かった。この頃からお茶とお菓子の記載が見られる。このように婚礼膳は季節、産地、調達、入手、食材などが時代の変容を取り込みながら料理様式を洗練させる働きを持つと同時に、社交の場を盛り上げるものとして、また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てきたことが伺える。それぞれの時代の思想的背景や社会的要請を受け、形成や変容を繰り返しながら定着し、これらは次第に日常の生活の場や食習慣にも影響を及ぼしていったと考えられる。

毎日の労働に明け暮れる平凡な生活に区切りをつけ、ハレの日の婚礼膳をいただくことは刺激と満足感が得られ、それが精神的・肉体的にも生きるエネルギーとなっていたのであろう。

#### 謝辞

資料を提供していただきました山梨県立博物館学芸員植月学氏、翻刻頂いた宮澤富美恵氏に感謝申し上げます。

#### 〈参考文献〉

- 1) 社団法人農山漁村文化協会：人づくり風土記⑱ ふるさとの人と知恵山梨，19刊，（1997）
- 2) 樋口清之：ヴィジュアル百科 江戸事情 第一巻 生活編，雄山閣出版株式会社，1刊，（1991）
- 3) 芳賀登他：台所・食器・食卓，雄山閣出版株式会社，9刊，（1997）
- 4) 山梨郷土研究会：山梨郷土史研究入門，山梨日日新聞社，（2000）

- 5) 熊倉功夫他：21世紀の調理学 2 献立学，株式会社建帛社，(1997)
- 6) 山梨県立博物館：甲州食もの紀行—山国の豊かな食文化—，株式会社小國民社，(2008)
- 7) 石川寛子他：近現代の食文化，弘学出版株式会社，(2002)
- 8) 増田真祐美他：婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷—江戸期から大正期の家文書の分析を通して—，日本調理科学会誌 Vol. 38, No 4, P 333-342 (2005)
- 9) 山梨日日新聞社：山梨百科事典，P 67，(1989)
- 10) 熊倉功夫：日本料理の歴史，株式会社吉川弘文館，(2009)
- 11) 増田真祐美他：古橋家の婚礼献立—天保六年未二月十一日～同月十三日—，会誌食文化研究 No 4, 1-12, (2008)
- 12) 峡中俳家列伝：甲州志料集成，第7巻 P 130-P 133. P 246-P 247, (1932-1935)
- 13) 角川日本地名大辞典山梨県：角川書店，(1984)
- 14) 萩原為次：山梨県紳士録，山梨県紳士録刊行所，P 75-P 76, (1938)
- 15) 池原鍊昌：甲斐俳壇と芭蕉の研究，近代文藝社，P 188-P 209, (1987)
- 16) 松下幸子他：再現江戸時代料理，株式会社小学館，(1993)
- 17) 社団法人農山漁村文化協会：日本の食文化⑤甲信越，(2006)
- 18) 功刀亀内：甲州文庫，山梨県立博物館，(1927)
- 19) 高坂弾正他：甲陽軍艦甲斐志料刊行会，(1934)
- 20) 山梨県立博物館資料：市川家文書，(2010)
- 21) 人事興信録：人事興信所編，第3版，(1911)