

目的 現在の茶事の懐石は、一汁三菜(向付、煮物、焼物)及び吸物、八寸のほぼ一定の形式により構成されており、大部分の茶書、料理書の懐石もこれによっている。このような懐石の献立は、どのように推移して今日に至っているのか、懐石献立の変遷を知る一過程として、茶道がほぼ確立した江戸時代に焦点をあて、元禄時代の茶書、茶湯献立指南を対象に、同時代の会席の傾向をみるべく本研究を行なった。

方法 茶湯献立指南(遠藤元閑著、1696年・元禄9年)の1年間、71回(全72回の献立中、正月二日之晩大服の献立は除く)の献立中の全ての料理を抽出、分類し、懐石献立を構成する献立名、調理法、品数、内容等について調べた。更に、各献立を品数、調理法別のパターンに分け、それぞれを比較検討した。

結果 ・献立名には調理法の種類(焼物、煮物、鱈、酒漬、指身、茹物、和物)、器の名称(平皿、坪皿、中皿、直、縁高、八寸)、料理の性格を表現したもの(肴)が併用されている。 ・全献立は一汁二菜、一汁三菜、一汁四菜の三つのタイプに分類され、各々に吸物と肴が加わったもので構成されている。 ・約200例の菜の調理法中、使用頻度の多いものは焼物、煮物でこれらが全体の半数以上を占め、次いで鱈、酒漬、指身の類、茹物、和物の類の順であった。 ・器名による献立名には調理法がほぼ一定しているもの(平皿、坪皿、八寸)と調理法にかなりの巾があるもの(中皿、直)がある。