

藤村家・年中行事録

香川明善短大・秋山照子 清野佐保

目的 食の伝承の中から先人の知恵を知ることは、多様化し、複雑化する現代の食生活の見直しに欠かせない。香川県下に現存する江戸時代の文書から、日本料理の完成期ともされる同時代の郷土の食生活の実態を見るため、今回は、藤村家・年中行事録を対象として調べた。

方法 藤村家文書は、香川県豊浜町、藤村家第三代主人・直道氏により文化年間に書かれたものと推定される。縦33cm、横11cm、86頁の大福帳で、同家の年中行事が詳細に記されている。大部分の行事は食と密接にかかわるため、内容も食に関する記述が大半を占めている。書中の全献立を抽出し、献立一覧表を作成し、同時代の食生活の特色を見る。

結果 (1)年中行事は正月、雑祭、端午の節句、七夕、盆、八朔節句、重陽日などの一般的行事と藤村家独自のものとがあり、使用された料理献立は晴と曇、上下肉の差が明らかである。(2)晴の献立パターンは鱈、汁、飯、平皿、焼物、吸物、硯蓋、井の一汁三菜肴三種を定法としている。(3)菜に使用されている食品は野菜類、豆腐及び大豆製品、貝貝類、海藻類の順である。(4)使用されている調理法は煮物が最も多く、次いで汁、吸物で、鱈、焼物、和物、酢物、浸物、揚物などはわずかである。(5)献立名は釜の名称(平皿、硯蓋、茶碗、井、壺、小皿、菓子碗、猪口)が最も多く、次いで調理法の種類(汁、吸物、鱈、焼物、煮物、筍煮、こくしふ、和物、浸物)で、料理の性格、使われる位置を表現したものの(肴、向)はわずかである。(6)その他主食、餅、漬物、調味料に関しても調べた。