

香川明善短大

○秋山照子

清野佐保

目的 前報までと同様に、香川県における近世、近代の食構造を庄屋文書を資料として検討する。

資料 讃岐国阿野郡北青海村（現、香川県坂出市青海町）渡辺家文書。本報では、同家の「御拾禮御献立 明治13年 辰旧9月」を主な資料とし、7日間に及び、拾礼の記録から、「対象別拾禮献立表」を作成し、慶事（拾礼）における、献立構成、調理法、食品などを分析した。更に、関係文書、聴取り調査を参考に考察した。

結果 ①資料中、最も、品数の多い献立構成（当日・客用）は下記のとおりであり、以下日数の経過及び、対象により品数が減少する。

膳部	[本膳]	皿・汁・坪・飯	[二の膳]	小皿・猪口・平皿	[三の膳]	大皿	鋪紙
中酒		引盃・銚子・冷酒・取肴・湯桶・饅頭引・煎茶					
酒肴		吸物・硯蓋（7種）・平鉢・大盆（井、井）・吸物・大鉢（猪口、猪口）					
		大平・大鉢・茶碗物・小盆（平鉢、井、井）・水の物					以上14品

(2) 食生活の階級づけは、献立の品数、食品、調理法、食器、卓袱作法など全ての面に及びその差の顕著なことが、対象別献立表により、具体的に把握できる。(3) 献立構成は、客用では、膳部は一定で、酒肴の部のみ変化し、内々用では、膳部、酒肴の部共に変化する。(4) 食品名、料理名などの各所に祝儀の趣向がみられる。(5) 代表的な祝儀用食品の鯛は、素麺を組み合わせて、郷土料理の鯛麵（とりの肴、湯鯛）として用いられる。(6) 膳部、酒肴の一部は土産用とした。