

目的 御所（宮廷）の本膳料理は、当時の最も正式のものであり、将軍家へも影響を及ぼしたし、その後の日本料理の発展に大きく影響した。その御所につかえた公卿従三位藤原公長が、日記『寶永二年』を遺している。宝永2年（1705）には御所の領地の増地があり、増地祝いが行われた年である。『寶永二年』を通して御所の増地祝いなどの宮廷生活の一端を知り、加えて饗応献立より日本料理の追求を試みた。

方法 御所の増地について『徳川實記』にその記述が見られる、また川端道喜が御所の御用を勤めた記録『御用永代要聞記』にも記録されているので、『寶永二年』と対比した。『寶永二年』に記述のある増地祝いの饗応献立と、他の行事の饗応献立との比較をした。

結果 『徳川實記』の正月28日より3月11日、『御用永代要聞記』の2月28日、『寶永二年』の2月13日より4月20日、以上の記録より徳川幕府と御所においての増地関連行事を明らかにした。『寶永二年』の饗応献立は、増地関連の献立3回、他の行事の献立2回の計5回の記載がみられる。献立の料理数は、2月28日は（14）、4月13日は（30）、4月16日は（25）、後（閏）4月11日は（25）、12月18日は（21）である。2月28日の増地祝いは内祝で、1080名に赤飯が配られたが、その饗応献立は質素であった。幕府より将軍名代を迎えた4月13日の献立は絢爛豪華であった。献立に記載されている食品は、穀類（12）、いも（1）、菓子（15）、種実（4）、豆（2）、魚介（52）、鳥肉（4）、卵（1）、野菜（31）、果実（7）、きのこ（6）、藻（4）、嗜好飲料（5）、調味料（7）、不詳（6）の計157種である。現在さらに同時代の他資料と比較検討中である。