

『四季御献立并御料理仕立様』について

○橋爪伸子* 江後迪子

(*香蘭女短大)

<目的> 杵築藩政研究会久米氏所蔵の『四季御献立并御料理仕立様』(成立年代不詳)は、江戸時代杵築藩松平家のものであり、著者は不明である。内容は主として料理献立並びに作り方が書かれている。そこで本報は、本書の構成並びに記載の料理および食品・本書の書かれた意図・他の料理書との比較・杵築藩の地域的特徴・成立時期の推定などについて検討を行うことを目的とした。

<方法> 中世後期および江戸期の料理書並びに関連書を資料として比較検討を行った。

<結果・考察> 本書は上下二巻から成り、総項目数およそ860点の内実質的な料理法の記述項目は約680点である。本書の構成はまず飯の調理法(飯・調味飯・鮓・強飯・粥等計29項目)があり、以降は本膳料理の形式に沿って本汁・鱈・煮物、二の汁・刺身・煎酒・猪口物、三の汁・向詰・焼合・平皿物・貝焼・鍋引・吸物・肴硯蓋鉢肴・香物・茶請・後菓子・後段・酒、提重重詰などの分類ごとに、四季別に魚鳥一般と精進の料理に分けて作り方が詳細に記されている。随所に供し方、盛りつけ方や器、取り合わせ等に関する諸注意の具体的な記述もみられ、本書は藩主への饗応の参考書であり、内容の詳述の程度から庖丁人によって記されたものと推察された。

杵築特有の料理および食品の特定はできなかったが、他書にみられないと思われる料理(三川煮、野人煎、蜜煎酒等)、および九州地方の食品名(肥後高菜、水前寺海苔、薩州早筍、長崎模大海等)がいくつかあった。一方本書記載のすし14点中11点は酢酸すしであった事、調味に醤油を用いる料理が多かった事等より、成立年代は江戸時代後半と推定した。