

——服部家文書「萬覚帳」にみられる先祖祭料理の変容①——

ノートルダム清心女大家政 ○今田節子 岡井球美子

目的：食様式は近年大きく変容したと言われる。変容実態を明らかにするため、聴とり調査を実施しているが、不明確な点も多い。幸いにも、素封家である服部家に長年に渡る詳細な生活記録が残されていたので、それを資料として食様式の変容実態を知ろうとした。

方法：服部家(岡山県邑久郡牛窓町)の生活記録である「萬覚帳」を資料とし、その中でも晴れの料理とも言える先祖祭料理を中心に調べた。

結果：先祖祭は毎年春秋2回行われている。明治36年より残されている記録によると、先祖祭料理は御看経料理・山行き料理・御料具・接待料理に分けられる。御看経料理は読経の後に出される物で、昭和17年まで「おにし・巻き寿し・和え物」など決った料理がみられ、その後、戦中の物不足を反映してか「お菓子・お茶・みかん」の「お茶じほ」と呼ばれる形になった。山行きとは山霊を祭りに登山すること、昭和10年頃まで行われていた。その後、行楽を兼ねていたせいか、世間への慮も手伝い取りやめになった。持参する行厨は「三種を越ゆることを得ず」と定められ、「おにし・押しぬき・かば焼き」が主であった。御料具とは仏様に供えられる料理で、今日まで大きな変化はなく「飯・向・平・坪・汁」の膳の形が保たれ、向：「お酢和え・寒天刺身」 平：「あげ・椎茸・人参・竹の子」 坪：「うど辛子和え・蓮根葛つり・栗きんとん」 汁：「ごくごく・芋まき」が作られている。

以上のように、戦争という社会情勢を反映し、御看経料理は簡素化、山行きは消滅していた。一方、御料具は80数年後の現在もなお原型を留めており、「祖先を祭る事こそ繁栄につながる」という考えは、伝統を維持していかうとする姿勢を生み出していると感じられた。