

——服部家文書「萬覚帳」にみられる先祖祭料理の変容②——

ノートルダム清心女家政 ○岡井球美子 今田節子

目的：先祖祭料理の中でも接待料理は、仏事後に一族の親睦を計る意味をもっているため、この地方の客膳料理とみなすこともできる。今回は、接待料理をとりあげ、この地方の食様式の変化をみていくことにした。

結果：接待料理は、春秋二回、二日間に渡り行われる先祖祭に参列した者に出す一日めの夕食と二日めの昼食であり、客用の物、裏方の手伝い用の物の上下に分けて記載されている。この料理は、第二次世界大戦を境に大きく変容している。戦前は、会席膳(向・平坪・汁)の形で二日間とも接待しており、向：「さしみ」平：「煮物(野菜・芋・茸・えび)」坪：「知え物・くずつり」汁：「さくさく・芋まき」が作られ、前報の御料具と類似したものである。戦中の物資不足の時期は、膳の形式にこだわらず主食と副食が一緒になった「あなご飯」・「どんぶり飯」のような混ぜご飯が中心で、他には手近にある材料を用いた「おにし」・「ひたし」が多くみられた。戦後は、物が豊富になったものの、生活改善運動などの影響や手伝い人の減少から接待の仕方も簡素に合理的にとり行われるようになった。まず、接待も一日だけになり、料理も手づくりから一部は外へ頼む形に、そして手づくりは全く姿を消し幕の内などの仕出し料理へと変化し、最近では、外で食事をするようになった。接待料理は本来、「はれの料理」として重視され先祖祭の中で大きな位置を示めていたと考えられるが、戦争物資不足生活改善経済成長等の社会情勢をうけ、次第に簡素化形式化されてしまった。

これらの行事食の簡略化という現象は、服部家先祖祭だけにみられるものでなく、時期的には多少のずれはあるものの牛窓一帯の行事食の変容とみなすことができると思われる。