

「御用永代要聞記」に見える菓子と宮廷行事
同志社女大家政 林 淳一 梅花短大 高正晴子

目的 江戸期は菓子が素朴な形から 現在の和菓子に近い洗練された形まで発展した時期である。菓子は主として京都で発展したが、それは 宮廷、社寺、茶道および観光者の要求に応えたためである。今回は 川端道喜の注文請帳である「御用永代要聞記」を通して 宮廷行事と菓子との関連を追求した。

方法 延宝4年(1676)より嘉永7年(1854)までの177年間、川端道喜が宮廷に納めた品物を記したものが「御用永代要聞記」として遺されている。この「御用永代要聞記」にあらわれた 日付、品目、数量、その時の行事を取り上げ、宮廷行事に用いられる菓子を分類し、特定の行事との関連性を追求した。また「御定式御用品雛形」により 各品目の形態なども調べた。

結果 「御用永代要聞記」に記載されている行事は 主に奥向きの行事であるが、即位など公式行事、出産・婚姻など通過儀礼、年中行事、葬礼、法事、住居、陰陽、世事、娛樂にわたっている。記載されている品目は計118種で、のべ1955件の注文を受けているが、年間の注文件数は年により異なり、その年の政治的・経済的影響があらわれている。品目のの中では赤飯が最も多く、祝い事全般に用いられ、次は白粽で法事、祝い事に用いられている。注文件数を品目で大別すると 飯類34%、餅34%、粽24%、その他8%である。飯にはこわ飯、もっそう飯など、餅には小餅、押餅、沓形餅、小載など、粽には白粽、砂糖粽、外良粽などがあり、その他には餅挽割、粳米粉、漚小豆などがある。各行事とそれぞれの品目との関連を見出し、その意味を考察した。