

目的 日本料理の形態の変化を追求する研究の一環として、江戸中期から後期にかけての江戸幕府の公式行事の饗応に用いられた膳組について検討した。

方法 宝永期から文政期までの5回(1710~1825)の勅使参向の記録、天和度から文化度までの4回(1682~1811)の朝鮮使節来聘の記録から、膳組の形態を分析した。

結果 参向の勅使一行約100人は、身分によって大まかに勅使、中通、下部の3段階に区別され、饗応には三汁十一菜から一汁三菜の膳組が用いられた。また、朝鮮使節一行約400人は、三使、上々官、上官、次官・小童、中官、下官の6段階に区別され、七五三から二汁七菜の膳組が用いられた。参向と来聘を比較すると、参向が国内行事であるのに対し、来聘が外交行事であるという差が、その時の饗応に用いられた膳組の種類と、膳組の中の菜の数え方の差となってあらわれている。すなわち、参向の場合には、平盛で料理内容を重視する「何汁何菜」と呼ばれる膳組が用いられ、来聘の場合には、それまでの伝統を残し、装飾された高盛の菜が並べられる「七五三」の膳組がおもに用いられた。また、来聘では、汁と菜の数え方に統一性がみられたが、参向では統一性がみられなかった。この差は、香の物の扱いの差によるものである。この2種の膳組の形態は、さらに11段階に細分化されており、これらの膳組の格式を区別する要素としては、基本的な汁と菜の他に、それに続く菜の数、菓子数、膳や器の種類、材料の差があげられる。このように、江戸幕府は饗応の目的によって、「七五三」と「何汁何菜」の2種の形態の膳組を使い分け、さらに客の身分・役職に応じて適当な格式の膳組を用いて饗応を行った。