

目的 江戸期の御所から注文された菓子の調査によって、菓子の発達過程を探る。また、各御所で菓子がどのように用いられてきたかを明らかにする。

方法 菓子老舗虎屋に残る、禁裏・仙洞・大宮・女院・新女院の五つの御所の菓子御用控帳（天明3年）から得られた菓子注文についてデータベースを作成した。各御所の注文日数と件数、出現した菓子の種類、総価格などを比較し、さらに、注文件数の多い菓子15種の注文の特徴を分析して、各御所の菓子利用の様子を検討した。

結果 菓子注文1310件の各御所の内訳は、禁裏 297、仙洞 255、大宮 364、女院 225、新女院 169件である。注文日数と件数では大宮御所が最も多く、最も少ない新女院御所の約2倍である。月別の注文件数は各御所間でまちまちである。菓子の種類は全体で297種（内不明31種）、各御所とも100種前後であるが、各御所に共通する菓子は10種にすぎず、菓子の好みは御所によって差がみられる。年間総価格は最も多い禁裏御所で約8990匁、最も少ない女院御所の約5倍で、禁裏御所では高価な菓子を一度に大量に注文している。注文の多い菓子は、うきうき、漉小豆、温鈍の粉、御汁、源氏飴、御好大饅、温鈍、見肥、大饅、小干菓子などで、上位15種の注文件数は全体の42%をしめる。15種のうち、最高はうきうきの75件で大宮御所だけの注文である。うきうきと漉小豆、温鈍と御汁、源氏飴と見肥とは一緒に注文される場合が多く、源氏飴、御好大饅、玉手箱、梅の花餅は他の菓子数種と組み合わせで注文される。菓子の利用は各御所によって特徴があり、質量ともに充実した禁裏御所と仙洞御所、干菓子や粉類が多い他の三つの御所の二つに大別される。