

目的 通信使の9割（約400名）を占める中官以下の陸路での食事は、沿道諸藩の支供によったが、毎食多種多様の食材料を必要とした。従って使用頻度の高い食品、調理法は当時の庶民の食構造を反映していると思われる。そこで身分格差を見ると共に、宝暦信使と比較することにより時代特性を検討した。

方法 第7報に同じ

結果 (1) 使用頻度上位の食品からみた調理法別の内容は次の通りであった。①汁物；魚介類ではつみいれを最高に鯛、こちの順である。獣鳥肉類（鴨、鶏など）の使用は他の調理法より多い。野菜では大根を中心に牛蒡、葱、その他椎茸、豆腐などが取り合わせられる。②鱈；いなだ、ぼら、ひらめ、なまこが高く、添えには大根と共に栗、生姜、けんとして蜜柑、柚子、金柑の柑橘類が用いられた。③焼き物；鯛、鰯、鯖、いなが上位で、調味にはかけ汁、かけ塩が、薬味としては生姜が使われた。④煮物；魚介類ではあわび（干鮑）、たこ（干蛸）、串なまこ（煎海鼠）が高く、以下芋類（里芋、山芋）、牛蒡などの取り合わせである。(2) 宝暦信使との比較では以下の違いが認められた。①干物類（串鮑、干蛸、串海鼠、煎海鼠、串貝）が煮物に多い。②鶏、卵が煮物に少ない。③汁物に小鳥の使用が多く鶏が少ない。以上の差違の原因は、饗応の季節（正徳；9月末～12月下旬・宝暦；1月下旬～4月始）による食材料の相違、50年間の時代の推移による影響などが考えられる。(3) 同一調理法内での使用食品の分散がみられ、宝暦信使に比して、調理内容の定型化傾向が少ない。