

目的 江戸時代の中期から後期にかけて日本料理は完成の域に達するが、その完熟期である文政年間の徳川将軍の献立記録を通して、当時の最高権力者の食事を知る。

方法 国立国会図書館所蔵の『調理叢書』に記載されている将軍の献立記録により、その構成の検討をし、献立形式や料理について考察する。『調理叢書一』～『調理叢書六』は祝儀や佳節の献立記録であり、『調理叢書七』～『調理叢書十八止』は、1月から12月までの12カ月間の献立記録である。このうちの『調理叢書七』～『調理叢書十八止』により献立形式や料理を知る。この内容が当時ではどの程度のものかを知るため、江戸詰めの大名の献立記録や下級武士の日記等との比較を試みる。

結果 『調理叢書』は奥付に文政6年(1823)とあり、11代将軍徳川家斉の献立記録である。『調理叢書七』～『調理叢書十八止』にみる12カ月間の献立数は、朝食(朝)353、昼食(御二度目)351、夕食(御三度目)352であり、その他酒肴や弁当等がある。献立の形式は、朝食では〔置合・汁・香の物・煮物・飯・湯豆腐〕の様な1汁4菜が最も多くついで1汁5菜、昼食でも〔置合・汁・香の物・煮物・飯・煮立〕の様な1汁4菜が多く、夕食は〔赤貝焼・飯・香の物・煮物・色付焼〕の様な4菜が多い。江戸詰の大名の食事〔朝食は汁と猪口の1汁1菜・昼食は平の1菜・夕食は皿の1菜〕、下級武士の食事〔朝食は飯と汁・昼食と夕食は飯と1菜のみ〕に比べると豪華な食事内容である。季節による料理や食品の違いについては検討中である。