

1Tp-1(P) 江戸時代の饗応食からみた異文化への対応—朝鮮通信使饗応の献立構成と食品
大 坪 藤 代 (長崎女子短大)

目 的：江戸時代わが国と外交関係を有した唯一の国、朝鮮よりは慶長12年より200年の間に12回の使節が来日した。一行は 400～500 名で、対馬・江戸往復には半年以上を要し、大規模であった。食生活文化の異なる国の使節への饗応接待には困難が伴ったものと思われる。そこで、献立構成、料理、食材等より幕府、諸藩の対応について調べた。

方 法：対馬藩宗家記録（天和・享保・延享・宝暦）、黒田家文書（朝鮮人來朝記録及び帰国記録の天和・正徳・享保・延享・宝暦年度）、通航一覧等の史料より分析した。

結 果：通信使への対応は、朝鮮との外交の実務を担当し、釜山に倭館を有し、朝鮮の食文化に通じた対馬藩と他の藩ではかなりの差違があった。前者は朝鮮の様式を可能な限り加味し、後者は食品、料理面での工夫がみられた。

沿道諸藩の献立構成及び食材料提供（下行）などは幕府よりの通達で、統一されていたが、料理・食材には幅があり、通信使の嗜好等は対馬藩への聞き合わせによった。主客に対しての献立構成は、祝宴では幕府・沿道諸藩が七五三膳・高盛で、対馬藩は最初に朝鮮様の本座を置き、次いで九味九献の平盛で、椅子を用いた。続いての諸藩の引替膳は3汁15菜、対馬は坐して九味九献の酒宴であり、食器具等にも配慮がみられた。料理では共に南蛮煮、高麗煮、煎り煮など油料理を組み入れ、対馬では祝膳9献のうち3献に粥が供された。食品では肉類の使用が多く、小鳥・鶏を主に鹿・家猪、猪など肉食文化圏の使節への心使いがみられた。