

古典料理について

—島津家の婚礼規式と饗膳—

○高正晴子* 江後迪子**

(*梅花短大,**元別府大短大)

(目的) 従来、日本料理の形式は中世にほぼ出来上がり、江戸時代中期に完成したとされてきた。ところで、どのような形式のものがどのように変化して、完成したかを明らかにした研究をまだ見ない。そこで、日本料理の形式の変化をたどり、完成に至った過程を明らかにすることを目的として本研究をおこなった。ここでは、薩摩藩島津家の婚礼規式により、島津家の婚礼規式の変化と、それに伴う饗膳の変容を明らかにすることを目的とした。

(方法) 尚古集成館所蔵の「島津家文書」の規式・料理文書を資料として、薩摩藩島津家の婚礼規式を明らかにした。また島津家の規式の特徴を知るために、尾張徳川家・紀伊徳川家・臼杵藩稲葉家等の婚礼規式、『群書類従』その他の婚礼規式・料理書等を資料とした。

(結果) 「島津家文書」の規式・料理文書のうち、婚礼日記載のある文書は ①1611年 ②1666年 ③1723年 ④1729年 ⑤1759年の5点で、これらのうち、①は四条流、②以下は大草流であった。膳部は、①式三献・十一献・五膳、②式三献・九献・五膳、③式三献・五献・三膳、④式三献・三献・服紗膳、⑤式三献・三献・服紗膳で、年代につれ次第に簡略化された。また、式三献は初献：海月・梅干・熨斗、二献：うちみ、三献：わたいり等であったが、料理数は簡略化されている。続いて初献：雑煮・五種の削物・雉子等、二献：吸物・数の子・小鯛等であったが、雑煮の饗されたのが、島津家では婚礼膳部の特徴であった。また、初献に必ず雑煮の饗されたのは島津家独特のものであった。床飾は、五色けつり物、五色の米、瓶子、置鳥、置魚等であったが、これら床飾、饗膳その他の特徴等については検討中である。