

加賀藩お抱え料理人の鯉料理

笠原 好美*, 綿 拔 豊 昭**

Carp food of the personal cook of the Kaga clan

Yoshimi KASAHARA, Toyoaki WATANUKI

抄録

加賀藩に召し抱えられた料理人によって書き留められた料理書には、藩主とその家族に供される料理が記されている。これらは、加賀地方における最上級の料理であり、縁起の良い食材を選び、形式的に整った料理を作るなどの行為は、文化的な面が色濃く出たものといえる。すなわち、お抱え料理人が書き記した料理書は、加賀藩の食生活にとどまらず、食文化を知る上で欠かせない資料になりうる。本稿は、「賞翫なるをもって饗応に欠くべからず」（『式正膳部集解』）とされた「鯉」が、加賀藩お抱え料理人の残した料理関連書に、どのように記されているかを整理し、その嗜好について考察を加えるものである。

調査の結果、以下が判明した。江戸時代を代表する料理書である「料理物語」には鯉料理として、さしみ、汁物、すし、焼き物などが見られるが、加賀藩では焼き物とすしは作られなかった。「小川たゝき」は、饗応で鯉が続けて供される場合に配慮した料理であった。鯉の身に関しては、江戸では赤身が食されたのに対し、加賀藩では白身の脂気の薄いものが好まれた。「料理無言抄」には淀鯉の記述が見られ、加賀藩における鯉の嗜好は、関西圏の味覚に通ずるものであったといえる。

Abstract

The personal cook of the Kaga clan called “Ryōrinin” wrote some cooking books. These books treated the cooking of their lord and his family. These cooking are the superlative one in the Kaga clan. When “Ryōrinin” cooked, they chose auspicious material and straightened the form. These acts show a cultural characteristic. From these cooking books which “Ryōrinin” wrote, we can know not only the eating habits of the Kaga clan but also the food culture. This report sorts out descriptions of the carp in the cooking books which “Ryōrinin” wrote and considers the taste of the carp in the Kaga clan.

In “Ryōri-monogatari”, which is one of the representative cooking books of the Edo era, sashimi, soup, sushi, and grilled carp are written in “Ryōri-monogatari” as the carp food. However sushi and grilled carp were not cooked in the Kaga clan. “Ogawatataki” was cooking in coordination with the contents of the menu. People ate the carp of the red meat in Edo. However in the Kaga clan the carp of the white was liked. The taste of the carp in the Kaga clan is like the taste of Kansai area.

* 筑波大学大学院図書館情報メディア研究科博士前期課程
Master's Program
Graduate School of Library, Information and Media studies, University of Tsukuba

** 筑波大学大学院図書館情報メディア研究科
Graduate School of Library, Information and Media studies, University of Tsukuba

はじめに

加賀藩に召し抱えられた料理人によって書き留められた料理書がある¹⁾。それらに記される料理は、藩主およびその家族などが食する事を前提にして作られるものである。藩主の御前料理は、この地方における最上級の料理といっても過言ではあるまい。それらは単に空腹を満たす、または栄養をとるといった、生物的行爲のためだけに作られるものではない。縁起のよい食材を選ぶ行為、形式的に整った料理を作る行為などは、文化的な面が色濃く出たものといえよう。すなわち、お抱え料理人が書き記した料理は、加賀藩の食生活にとどまらず、食文化を知る上で欠かせない資料になりうる。

本稿は、「賞翫なるをもって饗応に欠くべからず」(「式正膳部集解」²⁾)とされた「鯉」という食材が、加賀藩お抱え料理人が残した料理関連書に、どのように記されているかを整理し、その嗜好について考察を加えるものである。

なお、原文の引用にあたっては、適宜、句読点、濁点を付し、旧漢字を新漢字にあらためるなどした。また、二字分のおどり字は「／＼」で示す。

1. 鯉料理

「料理無言抄」³⁾に、鯉の大きさに関して、以下のよう

鯉の寸

歳を以て云。寸斗云事はなし。大小と云も是に同。秘事也。

当歳は八九寸。二歳は尺より尺一寸位迄。三歳は尺二三寸。四歳は尺三四寸。五年者は尺五六寸。六年已上を年を不云大鯉と云。三尺已上を尺の鯉と云。極秘の寸法は別紙に有て爰に略す。

「極秘の寸法は別紙に有」とあるように、鯉は寸法が極秘になるほど特別な魚であった。

では、そうした鯉は、どのように料理されたのか。江戸時代初期の寛永年間に刊行され、後の料理書に多大な影響を与えた、江戸時代を代表する料理書である「料理物語」⁴⁾には以下のようにある。

鯉

さしみ、なます、汁、浜やき、すし、こまり、小鳥

焼、すい物

江戸時代の主な鯉料理がうかがえる。しかし、加賀藩では、「御料理調進方」⁵⁾に「鯉やき物とは先は不致」とあり、鯉の焼き物の作り方は、加賀藩お抱え料理人の料理書には見られない。当然ながら「料理物語」にある「浜やき」「小鳥焼」という料理については記されていない。

「料理物語」には「浜やき」や「小鳥焼」など鯉の焼き物の作り方が書かれているのに対し、なぜ加賀藩では焼き物にされなかったのだろうか。その理由の一つに、鯉が伝統的な食材であることがあげられる。鯉は祝事の宴会で用いられる縁起の良い食材で、四条流では、將軍家に御覧に入れる御前料理は鯉に限られ、それに焼き物はなかった。加賀藩では、そうした伝統に従い、新奇な料理は行わなかったものと考えられる。

二つめには、「料理無言抄」に「鯉を焼煙目を損ず」と記述されていることがあげられる。料理人はただ単に料理を作ればよいのではなく、食材に関する知識を学び、その効能や食べ合わせ、故実などを考慮して膳を組み立てねばならなかった。それらの知識は、料理の師匠から伝授される部分もあったであろうが、本草書の類も参考にされていたと考えられる。本草書を参考にしていたことは、「料理の栞」から知ることができる⁶⁾。また、「料理無言抄」に関しても、川上行蔵は、「本朝食鑑」とも通ずる本であると評価している⁷⁾。「本朝食鑑」とは、江戸時代中期の本草書である。「料理の栞」からは、「本草綱目」⁸⁾や「大和本草」⁹⁾を参考にしていたことがわかるが、これらの本草書の鯉の項目には、特に毒や焼き物についても記述はみられない。そこで、本草書に類似したものとして「和漢三才図会」(正徳二年(1712)成立)を見てみると、以下のようにある。

鯉の脊上の両筋および黒血には毒がある。〔鯉を炙るには焔(あつい火)を使つてはいけない。目にそれが入ると目の光りを損じる〕¹⁰⁾

「料理無言抄」にある「鯉を焼煙目を損ず」の記述は、この部分を受けてのものではないだろうか。

また「鮓」に関しては、「料理無言抄」に「鯉の鮓 賞翫ならず。認むべからず」とあり、「鮓」も焼き物同様に見られない。

また「鱠」に関しては「料理無言抄」に「鯉鱠 賞翫ならず。但乳汁を能通す」とあり、藩主の御前料理としては賞翫されなかったようであるが、薬効をもとめてか、料理の記述はある。

その他の「刺身」「膾」「汁・すい物」「ごり」については料理の記述がある。以下、これらについてみていくことにする。

2. 刺身

「料理無言抄」には鯉の刺身について以下のようにある。

さしみ

いとづくり，ひらづくり，皮つき，かわ引

周知のように，刺身は関西では「づくり」という。ごく細く切る「糸作り」と，包丁を寝かせてひらりと切る「平作り」があり，また皮を付けたままの「皮付き」と，皮をとった「皮引き」があるということである。

「糸作り」に関しては「ちから草」¹¹に以下のようにある。

鯉糸作り子付

黒くらげ，わさび，なんてんば，くね母，ちよくいり酒。

「子付」は鯉の卵をまぶすことである。盛るときに，黒くらげ，山葵，南天葉，九年母を添え，猪口に入った煎り酒¹²に付けて食べるのである。

「糸作り子付」は，「真砂子集」¹³には，二月の料理として以下のようにある。

鯉糸作子付

たら子切重，唐くらげ，燕巢，はす根，石茸，九年母，わさび，熊ざゝ，いり酒。

「黒くらげ」が「唐くらげ」に，「南天葉」が「熊笹」に変わり，たら子切重，燕巢¹⁴，はす根，石茸が付け加わっている。

「ひら作り」に関しては「ちから草」に

こい平作り子付

薄塩鯛切重，糸んず，わさび，くねんぼう，なんてん葉，ちよくいり酒。

とある。先の「ちから草」の「鯉糸作り子付」と異なるのは，「黒くらげ」ではなく，「薄塩鯛切重」「燕巢」である点である。「真砂子集」の十一月の料理として以下

のようにある。

鯉子付

塩引，きんし，燕巢嫌，石茸，久年母，熊笹，南天葉

「ちから草」とはかなり異なっている。「きんし」は「ふかのひれの筋」のことである。「燕巢嫌」は「燕巢」に見立てたものである¹⁵。この料理に関しては，「真砂子集聞書」¹⁶に以下のようにある。

鯉子付

塩引，きんし，燕巢嫌，いり酒，いわ茸，九年母。右鯉に子付，虱身にして，四つ身し，皮引，薄身かき，薄身は細作りにし，身は平作りにして，子は紙に包，湯煮し，薄下汁にてあじ付，から鍋を火に懸，よく子の下汁取，から／＼にして，平鉢に子いれ，其中へ身にを入，子付て宜。右塩引，小口より，切重にして宜候。

右の鯉の子の調理法は，具体的で注目される。

また「子付き」でない糸作りを「鯉そうめん」といった。「料理無言抄」に「鯉そうめん 糸作り子付ざる時をいふ」とある。「料理の栞」には以下のようにある。

鯉のいと作りは皮の方二枚斗は薄くへぎて心のまゝにへげ申也。上身は中々へげがたし。上身はたてにはマセまく中より両はしへへぐ也。扱へぎ取直いかほども手ぎわ次第作に細く。これを世間に鯉そうめんと云はあし候。いと作りと可言。

「子付き」ではない「平作り」の料理が「真砂子集聞書」の九月に以下のようにある。

鯉平作り

はづし海老，唐すみ，三しまのり，巻はす，青久年母，わさび，南天葉，いり酒。

右鯉は，虱身にし，薄身かき，四つ身にし，皮去，平作りにしてよし。

今日，鯉の料理としてよく知られるものに「鯉の洗い」がある。「洗い」としては「真砂子集」に四月の料理として以下のようにある。

洗鯉

みる喰、唐くらげ、水仙寺のり、巻はす、わさび、熊笹、南天葉、煎ざけ。

これとは別に「さらし鯉」という料理がある。「御料理調進方」に以下のようにある。

さらし鯉

上身少取、小口より薄作り。但そうけの中へ箸を置。其上へ作り身置、さらしてよし。子付き少し厚めに作りてよし。あまり薄く候へば、さらし候と切申義有之。さらしごい。夏向の料理也。

右には夏向きの料理とあるが、「真砂子集」には七月の料理として以下のようにある。

さらし鯉

淡菜喰、黒くらげ、白かく天、連こん、久年母、熊笹。

「真砂子集聞書」には、右の聞き書きとして以下のようにある。

右さらし鯉は、虱身にして、薄身かき、薄身は糸作りにして、身平作りにし、水漉に入て、水を懸、身がちじくになればよし。

以上の他には「ちから草」に以下のようにある。

こい、かきたい、みる、わさび、くまざゝ、ちよくいり酒。

鯉（糸作り子付、平作りさらし）、そめうり、わさび、くまざゝ、ちよくいり酒。

また「真砂子集」の三月の料理に以下のようにある。

鯉子付、燕巢嫌、久年染ほろく、いり酒、熊笹。

とある。

3. 小川たたき

刺身の一種「小川たたき」は、「料理物語」に見られる料理で、以下のようにある。

生がつほをおろし、よくたゝき、杉いたにつけ、にえ湯をかけ、しらめてつくりたゝみ候。右のかきだい（注・この条の前に「搔き鯛」がとりあげられている）にもりあはせよし。鯉にてもつかまつり候也。同いり酒。

「小川たたき」とは、肉の切り口の表面を、熱湯をかけることによって白くした刺身のことである。「鯉」は「鯉にても」とあるように、主は「鯉」の刺身である。加賀藩の料理においてはこれにとどまらない。

「料理の栞」¹⁷には以下のようにある。

小川たゝき。古実の料理とす。鯉のかき身を杉板に付、かまぼこのごとくならして、湯に入て、霜ふりにして、水にひやし、右の白めよりを壹分位の切重にして、さしみの置合にする。小形してよし。又一種鯉のかき身を以右の通にも致す也。

小川たゝきは秘事とする也。鯉の身をかき鯛のごとくにして、湯を引、しらめ、霜ふりにして、手早に水に入、揚置て、盛合。此時のさしみはきわめて鯉のさしみの時は不用。鯉も続け又鯉不出もいかゞと思ふ時取合に出すべし。但かき鯛は三葉かきね付る。小川たゝきには一葉を右の通にして盛合す。

前半は鯉の小川たたきであるが、後半は秘事として鯉の小川たたきについて述べている。鯉料理を続けて出さねばならないときに、調理法を変えて、料理に変化を持たせるという、単なる調理技術ではなく、料理の構成とかわるために秘事ということになったと考えられる。

また「式正膳部集解」には以下のようにある。

小川たゝきの事。鯉は賞翫なるを以饗応にかくべからず。然共鯉の指味続て出候時は同認方も如何なれば其時鯉を小川たゝきにして指味に出す也。依而常の料理にむさと出間敷ために秘事とする事は初心の了簡をおそれて也。鯉をかき鯛のごとく大形に薄擦身にして一枚宛是をつよく霜ふりにして鯉の所へ盛合也。

又一種鯉の擦身よくたゝきてすり不申にかまぼこのごとく板に付て蒸切重也。其の内へ子を交申也。此認は誤より如是也。

又小川たゝきもどきにかつを魚にて擦たいのごとくにして湯引にして用也。

右によれば、「小川たたき」には二種類あり、饗応のときに鯉の刺身を続けるわけにもいけないので、調理法

を変えたものを出す。その調理法が「小川たたき」というのである。いま一つは、すり身を板にかまぼこのように付けて、それを蒸し、切り重ねたものである。注目されるのは、鯉が主になっており、鯉の場合は「小川たたきくもどき」となっていることであろう。饗応の御前では、鯉は鯉よりも重きがおかれていたことが知られる。

また「庖厨調飪規矩」¹⁸も次のように同様のことを記している。

小川たゝき。一名二種。一押立候料理に鯉も続て指味に難出。左あれば鯉除候時は饗応薄きと申時に可出。一種は鯉をかきたいのごとく二葉三葉重候を湯引にして盛合す。一種は鯉のかき身に子交て大板かまぼこのごとくすらずに板に付て湯煮又は蒸かして切重にして盛合す。

「御料理調進方」には次のようにある。

小川たゝき。鯉を摺身にして、鯉の子湯に致ししぼり、子付の通り水のふにてふるい、板の上にて交合せ、はべん形に付、湯にして冷申時、長さ五六寸計に糸作りの位に切揃ても乱ても盛形いたす。いり物にて、さしみの処へ出す。是は少口伝。但子は少交てよし。子多入候へば細く切候て切易き方に候。右小川たゝきを煎物にも仕義有之。又小川たゝき鯉にて認る。本小川道きと有之。末々かつをの所にも記。

「煎物にも仕」といった、これまであげたものとは異なる点が注目される。

また「料理無言抄」に以下のようにある。

鯉の鰯 風袋。佃作り、湯してさしみ、浸物に。

風袋に関しては「御料理調進方」に以下のようにある。

鯉の風袋 湯いたし細作りにして指味に取合申義も有之。

これらも湯を使用した刺身である。

「小川たゝき」は饗応の膳には欠かせない料理である。鯉が続けて供される場合を配慮した料理で、加賀藩独自のものといえるだろう。料理の作り方のみならず、膳の形式などの文化的な面を知ることができる点、注目される。

4. 汁・吸物

鯉の汁物は、「ちから草」には「本汁」として鯉があるが、具体的なことは何も書かれていない。

「御料理調進方」には以下のようにある。

鯉の汁。但本汁の前也。本汁には二汁三輩位迄或は夜食等。

右煮様白みそ、赤みそ少加へ候て、出しは不用共宜位候煮立める。余程休ませ申候。又説本汁だし越、鯉入、に立める休せ置。又火にかけあつくして盛出す。右るい認方相違。前に有之分当時之認様々。

「真砂子集」には八月の料理として以下のようにある。

御汁。鯉、ほね、細やき豆ふ、山椒。但本汁は、鯉出候時、さし味杯に心得方有べし。

右に対応する「真砂子集聞書」の記述は以下のようにある。

御汁。鯉、ほね、細やき豆ふ、山椒。
右鯉鰯身にして、薄身をかき、四つみにして、うまくしる時は、薄身を、長壺寸三分計にして、細く切宜候。右子は湯煮し、切形してよし。右細やき豆ふは、壺丁の豆ふを、立に拾六計に切、夫をあと先切、細串にさして、やきてよし。右山椒は、茅を三つ計枝に付て、盛形せし上に置申べし。

「料理無言抄」に以下のようにある。

吸物 みそにて吸口に松のみどり

吸物 骨頭、鯉の毛

吸物について、「ちから草」には「鯉、すり山升」とあるだけだが、「ちから草聞書」に以下のようにある。

鯉、すり山椒。

鯉はうろこを引、壺のひれと二のひれの間をあげ、いを取、せ切に致ても吉。又鰯身にして、切形いたして。第一は薄身を骨を去り用る。摺山升は前段の通り也。みそかげんは、白みそ斗にて能すり、出しにてのべ越して、ほつとりと成申様にしてよし。赤みそは様子により用る事也。

「御料理調進方」には以下のようにある。

鯉の吸物

大方本汁に同事。鯉一尺二三寸位までは背越にする。右より大き成は風み角切、或は薄身又子取合宜候。

鯉鱗

吸物には可用。其外は難用。八月より三月迄可用。此外は不用。但鱗を毛と云。

「真砂子集」の三月の料理には以下のようにある。

御吸物

鰯同子、甘だい、山柑、柚、すゞき、鯉、露の頭、すり山柑、かき鯛、蛎、岩たけ、生わか布、青山柑。

「料理物語」に「鯉の観世汁」が載る。以下のようにある。

こいをおろし、ちいさくきりて、たうふをあぶり、きり入、中みそにて吉。けし、さしせうのあんをかけて出してよし。

加賀藩でも作られたようで、「料理の葉」に以下のようにある。

こいのくわんぜ汁

鯉、角小形にして、焼どうふ壺つに、中みそにてふかせ、けし、山升のあん懸る。是にに物の代に出す。此二品汁には不用。

なお、右は汁物だが、「鯉観世煮」という煮物もある。「庖厨調飪規矩」に

鯉観世煮

鯉風身、角切にして味噌にて久敷煮、下汁不入様にして、けし、みそ、わさび味に山舂の内懸る。

とあり、ほぼ同様の記述が「御料理調進方」に以下のようにある。

鯉観世煮

おろしみ、角切、濃きみそ汁にて久敷にる也。盛付申時、下汁不入様にして別々に山舂みそ、わさびみそに付申也。

現在の「鯉こく」であろう。

5. なます

鯉の鱈について「料理の葉」には以下のようにある。

鯉鱈

二枚にへぎて、薄作にして、酢は煎酒多入、水は大方くわへ不申。美にして和成酢に認置懸て出す。けんは針せうが又はわさび酢にしてよし。

鯉の鱈

ふな同事。いり酢にせんじ、さけ加へ、酢和、美に致してよし。いり酒にてかげんするも〔 〕わさび酢尚以よし。鯉は尺位迄の小こ〔 〕大こいはあまりせうぐわんならず。

また、「御料理調進方」には以下のようにある。

鯉鱈

鯉大に候へば、皮を引候を式枚に批、小口より随分薄く作り、酢と塩加へ、さつと洗、水のふへ揚置。酢は煎酢、中おち頭等を入にて和らか成酢、細骨等を取上、土鍋をかたむけ、酢の上に浮申魚の油を流し申候。扇にてあをぎて流水去。右の酢にわさびかき交、右鯉の作り身を、さつと和て盛形致し申候。

右のように記述はあるが、「料理無言抄」には「鯉鱈賞翫ならず。但乳汁を能通す。」とあり、料理としては賞翫されなかったようである。

6. 煎鯉

煎り物にはついては、「料理の葉」に「いり物は、に物とすましの間の物也」とある。

鯉の煎りものについて「ちから草」には「煎鯉、ゆ、梅干」とあるだけだが、「ちから草聞書」¹⁹に以下のようにある。

煎鯉

ゆ、梅ぼし。鯉おろし身にして、背筋其俣、厚さ二三分斗に切懸、二三枚程つゞけて、下汁、だし、酒、醤油加へ、軽き塩梅にして、色付は悪し。煮立、鯉を入、さわ／＼と煮るなり。梅ぼし、ゆ相替事なし。しかしゆは舟形杯よし。

「料理の栞」には以下のようにある。

いりこい

おろし身を、皮共に壱分斗宛に、尾形より小口作りにして、子は別に湯煮して置。子の湯煮の仕様。袋をたてに刀め入て煮候へば、むけまり子和にてよし。扱下汁は、至てよきだしにせんじ、酒くわへ、醤油塩少くわへ、美成あんばいにして、煮へ立候ば、先身を入。追付わきへ子も入。少火を細くして煮る。身のこわれ不申様にとの事也。薄くかるくあんばいすべし。しぼり汁。

「御料理調進方」には以下のようにある。

煎鯉

皮付候て、厚さ二分計に作る。皮は細く作るがよし。尤小口作り也。好次第切重にする。子取合すもよし。又外の取合も有べし。又取合なく、其大かた梅干、枝山椒、又青山舂、山舂のめ杯置合す。

「真砂子集」には正月料理として「煎鯉。枝山椒」とある。その聞き書き「真砂子集聞書」には以下のようにある。

熬鯉。枝山舂。

右熬鯉、膚身にし、細作りにしても、又角にしても。煎物、下汁にて煮上宜候。右枝さん舂は、盛形して、上へ置てよし。

「料理物語」の煎り鯉を見てみると、さしみより少し厚く作り、煎り酒に酢を落として少し煮立て、出すときに子も入れる、とある。加賀藩でも、鯉をさしみのようにおろし、子を取り合わせている点は同じであるが、煮汁に煎り酒と酢ではなく、だしや醤油を用いている点が異なっている。

7. こごり

「こごり」については「御料理調進方」に以下のようにある。

鯉こまり

鯉の大小によらず切形好次第。能だしの中へ正ゆ多加へ、つよき塩梅にして、頭骨等を先へ入、少煮、扱身所を入煮候て鉢へ上げ、尤下汁よき程湯こまら

せ申候。但あつき物さめるとこまり申物也。右鉢へ入申時こまり候上取よき様に心得して可入。骨頭等も一方へよせ入置もよし。翌日こまり申上用る。酒少しにても入候へばこまり不申候。但こまりとは鯉鮓に限り候。其外何魚にても煎り付置候へばこまり候へ共こまりとは不申、煎付と申候。

こまりに

右の通り切形、骨頭は不入。下汁の内へ角てん割入に夏向相認。右こまり切形鯉を鱗迄引候て腹は不明して輪切にする。此時鯉の胃を切らぬ様にわたりにする。併わた悪敷は取捨。又おろしみにいたす時は薄身賞翫、子取合す。但下汁多くいたし候へばこまり様かひなし。

この他の料理書にとりあげられていないところをみると、加賀藩ではあまり作られなかった料理の可能性がある。

8. 胃煎

「鯉のゐ煎汁」は、「料理物語」にすでにみられ、以下のようにある。

まづゐをとり、ゐとほそわたをよくたゝき、なべに入、きつね色にいりて、かすをとり、酒にてもだしにても、なべをながしすて後、だしを入、煮申候。こいは三枚におろし、うろこともにきり入候。夏はうろこ入事あしく候。口伝在之。しほかげん大事也。又ゐをすりて、さけにてのべ、別に置、にがみのかげん、すい合出す流も在之五左伝。同鯉みそ汁にては鮓のことく仕立候。

「庖厨調飪規矩」には「鯉の胃煎」として以下のようにある。

胃と腸と細にたゝき、煎、かすを除置、跡を酒にてすゝぎ、扱だしを入、せんじ、酒、醤油、くわへ、あん梅して、鯉切形して入、煮出す時に、煎揚置候胃を少入。苦味好人には多入。湖舂粉加味して出す。

この場合の「胃」は「胆」であろう。また「料理の栞」には「鯉のゐ煎汁」として以下のようにある。

古実の料理也。先鯉のゐを取。ゐと細わたをくみそ少くわへてもよしゝよくたゝき、なべに入て、きつね色

にいりて、かすを取置て、其なべはよく洗て、又さけにすゝぎ捨て後に、だし水にせうゆ少くわへせんじ、酒もくわへ、塩にてすましのあんばいして煮立、[] 三枚におろしす。い切にして、右の中へ入て煮立。うろこは五七枚もつゝき候様にして取合、煮て、椀盛して、椀の内へ、右のたたきいりおきたるゐを、少くわへ申也。此くわへかげんにて、にがみのあんばい心得べし。取合無之。又はみつば、かさいな、せり[] も。こせうのこはさし合と云也。

「庖厨調飪規矩」よりも記述が詳しいが、「胡椒」を入れるか否かの違いがある。鯉の食べ合わせについては後述するが、鯉と胡椒は食べ合わせが悪いとする説があったようである。「調飪禁忌弁略」には、「鯉に…(中略)…俗説に曰く、胡椒」とある。これは加賀藩に限った認識ではないようで、「本朝食鑑」にも「近俗に、「胡椒と一緒に食べると死ぬ」といわれる」²⁰とある。「庖厨調飪規矩」で胡椒の粉を加えていることから、おそらく鯉と胡椒を合わせても害は無いのであろうが、「料理の葉」の記述はこうした俗説に配慮したものと考えられる。

また、「食生活語彙五種便覧」²¹によれば、鯉の胃煎汁は、「料理物語」とこれを転載した「料理秘伝記」以外には見られないもので、「料理物語」独特の料理とある。その「料理物語」独特の料理が、「料理の葉」と「庖厨調飪規矩」に詳しく記述が見られることは、料理史において注目されよう。

9. 塩鯉

享保十五年刊「料理綱目調味抄」²²に以下のようにある。

江府にて元旦用之。上方にて淀鯉名物也。差味子付洗、こけら鮓子共ニ、羹、こまり。

とある。ほぼ同じころに成る「料理無言抄」に以下のようにある。

塩鯉 江戸にて末々の者音信物にす。

また、「御料理調進方」には以下のようにある。

塩鯉。江戸にては年頭の進物にする。其外一切賞翫ならず。

「料理綱目調味抄」に「江府にて元旦用之」とあるのは「塩鯉」のことであろう。「江戸にて」はとあることから、加賀では塩鯉を進物に用いることがなかったと思われる。

10. 葉・食べ合わせ

鯉の鱸に「乳汁を能通す」と薬効が求められていた他に、鯉は葉としても食された。「料理無言抄」には「鯉の胃」について以下のようにある。

目の葉なり。虫葉なりと云て酒にて吞人あり。

また以下のようにある。

鯉の目 乳汁のたらざるに挽茶にまぜて婦人に吞せてくすり也。

葉ということに関してはこの他に「御料理調進方」に以下のようにある。

生鯉鱸引て、腹を少明て、此处よりわたをとくと抜取洗て、此处より小豆を入、口をとじふさぎて、丸の俣鍋に入、みそ汁多くして、炭火にて久敷煮、小豆和らかに成候節食す。幾度にてても可用。浮腫の葉也。

鯉は葉にもなるが、食べ合わせが悪いと毒にもなる。それに関しては以下の記述がある。

「調飪禁忌弁略」

一鯉、不可多食。溪澗水中の鯉背上に両筋有。鯉黒血有。鯉是皆不可食。天行病の後或は宿?有る人不可食。鯉を焼烟目に入れば眼を損す。

一芥子。雉子。鰯、兎、鼈、鯉、鮒は発水腫。田螺同食殺人。酒後不宜。俗説に云、鰻同食三人一度に死す。葉は大葉成るを可食。細葉毛有るもの害人。

一麦醬に。鯉、雀。

一砂糖。筍、消ぜず。或は癥をなす。身重からしむ。蝦、鮒、鯉、葵菜、草、薺。

一葡萄に。鮓、樞、鯉。

一胡椒。解一切魚肉鼈黿之毒。馬葉莧に反す。殺人。胡椒之毒を解には緑豆を用べし。私に曰、俗説に鯉但此儀書々に見へず。良医を知らずと云々。然共是又俗説に習て不可同食物也。但こせう火を忌。

一菱に。鯉。

一豆霍。鯉、鮓。
一紫蘇は。解魚蟹之毒。鯉には忌。
一葵菜に。丹黍、鮓、鯉、鯖、沙糖。
一天門冬に。鯉。
一鯉に。豆藿成消渴。鯉を炙る其の煙り眼に入は目の光を損す。鯉の黒血に毒あり。繁縷、葵菜、紫蘇、沙糖、鶏、菱、毒瘡を生ず。芥子、葡萄、麦醬、咽に瘡を生ず。天門冬緑豆、俗説に曰く、胡椒。

「ちから草」

合禁。鯉に鰯、紫蘇。
合禁。鶏に蒜、韭、芥子、糯、鯉。
合禁。葡萄にかや、鯉、鮓。

「料理の葉」

生魚に蓼、鯉に紫蘇、禁るなり。水中の鯉死せんとするに紫蘇をもみてのませよみがえる。鯉の指味に紫蘇と食合候へば其指身の鯉こなさずと有之。

「調飪禁忌弁略」の最初の項目の記述や、先に触れた胡椒との食べ合わせに関しては、本草書等の記述と一致するものである。

11. 加賀藩の鯉料理

寛文九年（1669）の「料理食道通」に、鯉の名産地として加賀国の「浅川」があげられている。現在の浅野川のことであろう。では、加賀藩お抱え料理人たちはどのように考えていたのであろうか。「料理無言抄」に以下のように記されている。

加州。粟ヶ崎、八田、才田、北間などの潟にて被揚候鯉肉白く味ひ勝て吉。
加州。小松、芝山潟にて被揚候ハ身の赤くさんざんあしく候。

粟ヶ崎、八田、才田、北間などで獲れる鯉はすぐれ、小松、芝山潟のものはよくないというのである。「料理の葉」には

金沢にて、はつた、斎田より出る物、如此用てよしとす。

とある。八田、斎田（才田）が「料理無言抄」と共通する。

では、粟ヶ崎、八田、才田、北間の鯉はよいもので、小松、芝山潟のものが悪いとされる基準は、どこにあるかといえ、白身か赤身かの違いがまず第一にあげられる。

「無言抄」に、武州のものは、加賀国のようにではなく、「身赤くねばり、骨こわくさんざんあしく候」とある。また「料理の葉」には

江戸にては、いかにも大き成作りて、色の赤きをよしとす。但江戸にても、鯉のこへてわかくつやゝか成魚はよし。又やせて黒々とひねたるは色も黒赤く、こわく指味にして味あし。

とあり、「御料理調進方」には以下のようにある。

御国にて身の色白きを賞翫す。江戸表にては赤きを賞翫す。

このように加賀藩では白身が好まれた。では、何故「白身」が「赤身」よりすぐれたと思われたのであろうか。それは「無言抄」にあった「身赤くねばり」というところが着目される。鯛の身はねばりけのないものがよいとされたのである。

関連して脂がのっているか、否かも問題される。脂がのっているものは「ねばり」があり、それは鯉の味覚としてはよしとしない。「料理食道記」において国の名物としてとりあげられている淀の鯉について、「料理無言抄」は以下のように記す。

淀鯉 山城の国の名物。日本無双の名物。第一色白めにてうるわしく、歯に付気なし。脂軽く煎酒の内へ油浮事なし。

「脂軽く煎酒の内へ油浮事なし」とあるように、脂気が薄く、脂の粘りが無いので「歯に付かない」というのであろう。

なお、天文二十一年（1552）に成る「塵塚物語」²³に

他国の鯉は作りて酒に浸す時、一両箸に及べばその汁濁れり。淀鯉は然らず。いかほど浸せども汁は薄くして濁りなし。これ名物のしるしなり。

とあるのも「料理無言抄」と同様のことを示していよう。

加賀藩では、鯉に関して、ねばりのない、あぶらのな

いものが好まれた。それは関西圏の味覚に通ずる物であったといえよう。

12. まとめ

加賀藩お抱え料理人が著した料理書から、鯉に関する記述を抜き出して整理することによって、以下のことがわかった。「料理物語」には、「小鳥焼き」や「浜やき」などの鯉の焼き物が記載されているが、鯉の伝統的料理抄を重んじてか、焼き物にはなされなかった。「小川たゝき」には、料理事典に解説されているような一般的な料理法と、加賀藩独自の料理法がある。これは、膳の構成に配慮したものであり、饗応に欠かせない鯉を供するための形式的な折り合いを知ることができる。また、鯉の身に関しては、加賀藩では、ねばりのない、あぶらのないものが好まれており、関西圏の味覚に通ずるものといえる。

なお、今後の課題として、本稿で取りあげた鯉の他に、鯛や鳥などの主だった食材について同様の調査を行い、加賀藩の食文化全体について考察を深めていきたい。また、加賀で鯉の白身が好まれた理由をさらに明らかにするために、上方料理との関係や、風土との関係を明らかにすることがあげられる。

注

- 1 大友信子他編『加賀藩料理人舟木伝内編著集』（2006年、桂書房）に紹介されている。
- 2 『加賀藩料理人舟木伝内編著集』（前掲）に紹介されている。
- 3 東京都立中央図書館所蔵。写本。舟木幸包・安信編、享保十四年（1729）成る。
- 4 本文は平野雅章編『日本料理秘伝集成／第一巻』（1985年、同朋社出版）に拠る。
- 5 金沢市立玉川図書館近世史料館所蔵。小島為善写。
- 6 「料理の葉」の以下の項目に、「本草」の単語が見られる。537項の記述に関しては、「ちから草」（舟木包早著）にも同様に記述が見られる。
・ 123
鵜 クイナより二かきも大にて…（中略）…本草綱目に不出もの。
方目 本草に出。大和本草も出て鵜 []
・ 317
本草に糸びのすし人をころすと有。
・ 537

鮭。此字はふぐの一名にてさけにはなし。…（中略）…大和本草にさけと出る。内山覚中に曰是は貝原が誤り也と。

- 7 川上行蔵『料理文献解題』（1978、柴田書店）。
- 8 中国の本草書。明の李時珍撰。万暦二十四年（1596）刊。日本には慶長十二年（1607）に伝来した。
- 9 江戸時代中期の本草書。宝永五年（1708）刊。貝原益軒著。
- 10 本文は、島田勇雄、竹島淳夫ほか「和漢三才図会7」（1978、平凡社、東洋文庫 471）に拠る。
- 11 『加賀藩料理人舟木伝内編著集』（前掲）に紹介されている。
- 12 煎り酒の作り方についてはいろいろあるが、舟木安信写とされる「料理の葉」（東京都立中央図書館所蔵）に以下のようにある。
一煎酒は江戸にては、との印酒、金沢にては上々の古酒、何れにても、壺升にかつほぶし、小平かつほにてけづりたる、かき五合斗入て、すみ火に懸て、ふた取、せんじ、八合斗にもへり申時おろし置て、さめてより、こしてよし。是にて七合斗候成。扱右の八合斗にせんじつまり、おろし可申と得る時に、せうゆは壺合斗くわへ、跡は焼塩にてあんばいして、少にて、扱おろし置可申也。鯉鱈に合候いり酒は、右を六合斗にもせんじつめ申也。然者ねばり申位にて、味しだるきに付、中梅干洗て貳つ斗入てよし。薄めなるいり酒には、梅干は不入。
一いり酒は、鯉のさしみのいり酒は、との印か又加の印のよき酒に、かつほぶしのしん見はからひ、よほど多入。一あわせんじおろしてさめて、又かけ二三度もケ様に致し候へば、つまり申也。其時醤油たまりもくわへ、しつぱりとつよくしてよし。梅干或は塩にてあんばい、このまざる也。去共古法に、五合のいり酒の内へ中梅干貳つ斗も洗て入、少すみ出るを用る事あり。塩もやき塩くわへあんばい致す事も。塩かげん又魚の油の躰にもよるべし。
- 13 金沢市立玉川図書館近世史料館所蔵。小島為善写。
- 14 「料理の葉」に以下のようにある。
一燕巢。海つばくらの巢也。そうな白もなどにて岩の横に付て巢に作る也。水にひやかし置候へばほどけ申也。これを指味に取合用る也。水にひやかし候ばよく刻たるかくてんのごとし。丸の形は（図）如此。二十五分斗の長みには、壺寸二三分有之。一方は岩付の所あり。廻りは壺分位に丸し。中少くぼみたる物也。過分高直（註・ママ、「値」か）なる物也。壺 [] 付銀七八十目位。色は白く水色也。先

年水に浸置候内に鳥の毛とち合有之を見申也。小鳥の巢に違不申也。

燕巢は海ツバメの巢。井原西鶴『万の文反古』に「吸物，燕巢にきんかん麩，いづれも味噌汁の吸物無用に候」とあり，それなりに知られた食材であったと考えられるが，別な箇所「燕巢もどき」とあるところからすると，本物の海ツバメの巢であったかは疑問である。

¹⁵ 「真砂子集聞書」の十月に，以下の記述がある。
右糸んず嫌，つばめのすに，糸んずと嫌は，白角天水に漬，和らかにして，さく／＼と切宜候。

¹⁶ 金沢市立玉川図書館近世史料館所蔵。小島為善著。

¹⁷ 東京都立中央図書館加賀文庫所蔵。著者は舟木安信とされる。明和八年（1771）頃に成立か。

¹⁸ 東京都立中央図書館加賀文庫所蔵。舟木安信編。安永七年（1778）頃に成立か。

¹⁹ 『加賀藩料理人舟木伝内編著集』（前掲）に紹介されている。

²⁰ 本文は，島田勇雄「本朝食鑑3」（1978，平凡社，東洋文庫340）に拠る。

²¹ 川上行蔵著，小川昌洋編『食生活語彙五種便覧』（2006，岩波書店）。

²² 本文は平野雅章編『日本料理秘伝集成／第一巻』（1985年，同朋社出版）に拠る。

²³ 本文は『改訂史籍集覧』に拠る。

（平成20年3月19日受付）

（平成20年8月19日採録）