

小島為善献上の料理書について

笠原好美*, 綿抜豊昭**

A study of cooking books by Kojima Tameyoshi

Yoshimi KASAHARA, Toyoaki WATANUKI

抄録

江戸時代、加賀藩には主に藩主の料理を担当とする役職があり、その役職は「料理人」「料理人並」と称された。

小島為善は、明治時代に活動した俳人としてよく知られた人であるが、江戸時代は「料理人並」として加賀藩に仕えていた。小島為善は加賀藩前田家に三点の料理書を献上している。その三点とは、現在、金沢市立近世史料館に所蔵されている「御料理調進方」「真砂子集」「真砂子集聞書」であり、これまで、これらの料理書に注目した翻刻・研究はなされていない。

「御料理調進方」は、素材ごとに調理方法やその素材の特徴などについてまとめられている。「真砂子集上」では、摺身や玉子、豆腐などの加工食品の調理方法について記されており、「真砂子集下」では、公的な場合の料理の献立や、その際の作法について記されている。「真砂子集聞書」には、「真砂子集下」に記されている料理の調理方法についてまとめられている。

これらの資料は、郷土資料として、また、料理資料として貴重なものと評価できる。

Abstract

At the Kaga Clan (now Ishikawa prefecture) in Edo period, there had been official posts taking charge of cooking for their lord and his family. Staffs in these posts were called as “Ryōrinin” and “Ryōrinin-nami”.

Kojima Tameyoshi, “Ryōrinin-nami” in the Kaga Clan, who became after Meiji period well known as a poet of ‘Haiku’, had dedicated to his lord his cooking books, including “Oryōri-chōshin-kata”, “Masago-shu”, “Masago-shu-kikigaki”. These manuscripts survive in Kanazawa-shiritu-Kinsei-Shiryōkan. But hitherto these works have not been reprinted and none have studied them.

“Oryōri-chōshin-kata” described about the recipes and the food materials. The first tome of “masago-shu” described also about the recipes for processed foods, e.g. minced fishes, ‘tofu’ and eggs, and its second tome treated the menus and the table manner for the formal occasion. Finally, “Masago-shu-kikigaki” described about the recipes for the dished mentioned in the second tome of “Masago-shu”.

These works are important and valuable for us, either as local regional documents or as cooking documents.

* 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

1. はじめに

加賀藩前田家に仕えた料理人の一人に小島為善がいる。小島為善は江戸時代末期の加賀藩の料理を具体的に記した「御料理調進方」「真砂子集」「真砂子集聞書」を前田家に献上した(現在、金沢市立近世史料館所蔵)。幕末期の加賀藩前田家の料理について、素材、調理法が具体的にまとまって記された文献はこれまで知られておらず、前掲書は、江戸時代中期の舟木家の者たちが書き残した料理書「ちから草」などと比較することによって、料理の時代的変遷がうかがわれる。加賀藩前田家の料理文化にとどまらず、近世の料理文化を知る上でも、注目すべき存在と考える。しかし、為善が献上した料理書について注目した研究は未だなされておらず、翻刻もない。そこで、本稿では、前掲書の内容等について明らかにするものである。

2. 小島為善

2.1 俳人「文器」

「御料理調進方」「真砂子集」「真砂子集聞書」を献上した小島為善については、これまで加賀藩の料理人としては特に注目されなかったが、俳人としてはやくから注目されていた。俳号を「文器」という。文器は、加賀・能登地方の主要俳人についてまとめた梅雪庵梅柯編『加能俳人誌』(加越能雑誌第9年、4・5月合併号、明治24年、p11)において、大きく扱われた俳人の一人である。それには以下のようにある。

文器

姓は藤原氏は小島文化十三年二月二十八日金沢材木町に生る幼名吉三郎後文左衛門次に吉二次に為善と改称し金沢郊外笠舞に住み後ち金沢彦三一番丁に転居す文化十三年八月より旧藩主前田家の奥向を勤む天保十四年四月より官袴を帯て東武に赴きしこと凡十一回其他京都に到りしこと等数回なり公務中鶴の包丁などの式を以て紋服を賜はる明治七年一月南無庵を継席せり

『加能俳人誌』発刊時には文器が生存していたため、その没年は記されていないが、石川県俳文学協会『石川県俳壇明治百年誌』(昭和42年、北国書林、p25)には

(明治二十六年)四月十九日。南無庵文器(小島吉三郎)が没した。享年七十七。十一屋祇陀寺に葬られる。

藩に仕えたというのが詳細は不明。料理人ともいわれている。「誹諧新誌」(金沢市南町広文堂発行)には、「南無庵文器宗匠撰」として、常に本評課題を担当している。

とあり、また大河良一『改訂版加能俳諧史』(昭和49年、清文堂、p458)には

明治廿六年四月十九日享年七十七で死去し、大夢と同じ墓地に葬られた。初号を晚霞といい(加能辞彙)手録本手かこ集をのこした

とある。また『石川近代文学全集 18 近代俳句』(平成2年、石川近代文学館、p527)には

名のある俳書としては明治十五年に沢田犀居閣の編んだ『当世発句百一集』があり、十丈園一川を主とし、常丸、春樵、一景、従容、梅下、文器等が作を列ねている。明治十七年には石丸桃因が編んだ『今人百人集』がある。小春庵桃守を中心とし、常丸、超翠、亀悦、文器、甫立、幽梅、一川等の句を載せ、この二集の作風は、ほとんど変らない。天保の俳調にもあらず、嘉永の風格にもあらず、明治特有の色彩を帯びているといわれる。

とある。

文器について単独でとりあげた研究論文はないものの、以上のように加賀(金沢)の俳諧史においてとりあげられてきた。幕末から明治初期において注目される俳人の一人といえよう。

2.2 加賀藩士小島為善

前述のごとく、小島為善は俳人としてとりあげられることはあったが、料理人として注目されることはなかった。前掲の文献で特にとりあげられなかった資料で、小島為善の伝記研究において看過できぬものがある。明治3年10月に士族長に出された、小島吉二の「祖由緒并一類附帳」(金沢市立近世史料館所蔵。半紙本、写本、一冊、仮綴)である。前掲『加能俳人誌』にあるように、小島吉二とは小島為善のことである。

それによって知られる小島為善の伝記は以下の通りである。

小島為善は、加賀国で、割場附足軽伊藤半蔵の次男として生まれる。その事情は不明であるが、小島家の養子となる。加賀藩には、養父の後をつぎ、御台所附同心として召し抱えられる。その役職・御用は次の通りである。

天保 9年(1838) 7月	江戸表において留書定加入
天保11年	留書定加入, 横目仮役
天保13年	御進物上書役
弘化 2年(1845) 7月	認方定役
弘化 3年 7月	横目本役
嘉永 7年(1854) 2月	江戸表において買合役
7月	同心小頭役
安政 2年(1855) 7月	景德院御御膳所同心小頭
文久 2年(1862)10月	顕光院御入国の時, 御供仕御道中御賄方御用
元治 1年(1864)	藩主上京, 御供仕御供人一炉焚出御賄方御用
元治 2年	同右
7月19日	京都変事につき, 出張の兵糧焚出御用
慶応 1年(1865)	藩主上京, 御供仕焚出御用
慶応 2年	同右
12月28日	御料理人並
慶応 3年 12月 2日	御丸御広式御膳所定役
明治 2年(1866) 3月	御改正につき「御料理人並」廃止, 下士となる
11月	定役を免ぜられ, 士族となる

明治3年時点で年齢は54歳, 定紋は鬼蔦, 住所は御台町である。

「祖由緒并一類附帳」は, 小島為善の手によるものであり, さらに「士族」という身分になるにあたり提出された公的なものなので, 細部に記憶違いなどによる誤記の可能性はあろうが, 大方その記述を信じてよいものと思われる。とすると, 『石川県俳壇明治百年誌』に「藩に仕えたというのが詳細は不明。料理人ともいわれている」と曖昧に伝聞で記述されたことが裏付けられたことになる。

3. 御料理調進方

3.1 書誌

「御料理調進方」は, 金沢市立近世史料館に所蔵されるものが唯一のもので, 他に伝本は知られていない。

その書誌について述べると, 全二冊, 第一巻は, 袋綴, 仮綴, 共紙表紙 (12.0×16.4 cm), 49丁である。表紙中央に打つけ書で「一 御料理調進方全」とある。また, 表紙左下に「小島為善」と墨書。右下に後補の貼り紙があり, 「小島為善献」とある。この貼り紙は, 小島為善が前田家に献上したことを示す。献上した際に, 「小島

為善献」の貼り紙が付された。

第二巻は, 袋綴, 仮綴, 共紙表紙 (12.0×16.6 cm), 34丁である。表紙中央に打つけ書「二 御料理調進方全」とある。また, 表紙左下に「小島為善」と墨書。右下に後補の貼り紙があり, 「小島為善献」とある。

内題, 序文, 跋文はない。

3.2 成立

為善が養子に入った小島家は「御台所附同心」とはいえ「料理人」ではない。為善は「御膳所同心小頭」「焚出御用」などを勤めて, 「御料理人並」となったのは慶応2年 (1866) の暮であり, その任に当たったのは, それが廃止されるまでの, わずか一年三ヶ月ほどである。「料理人」と「料理人並」の藩における地位についてであるが, 小島為善が「料理人並」となった慶応2年から約50年前の文化年間 (1804～1817) の加賀藩では, (藩主)・人持組頭・人持組・平士 (へいし)・与力 (よりき)・御徒 (おかち)・足軽とあるうち, 「料理人」が与力に相当し, 「料理人並」はこれ以下の御徒か足軽に相当する。

『加能俳人誌』に「公務中鶴の包丁などの式を以て紋服を賜はる」とあることについては, 他にこれを記すものを確かめ得ないが, 事実とすると, 鶴の包丁式を伝授され, それを公務中に披露できる段階までに至っていたことになる。「御料理人並」に任命されてから「鶴の包丁」の伝授を受けたと考えるよりは, それ以前に伝授を受け, そうしたことが認められたからこそ「御料理人並」に任命されたと考える方が妥当性がある。

「御料理調進方」についても, 「御料理人並」に任命されてから書き写されたと考えるよりは, 「御料理人並」になるにあたって学習されたものと考え方が妥当性がある。そのように考えられるならば「御料理調進方」は, 小島為善が「料理人並」になる以前, つまり, 遅くとも慶応2年12月までには成立したものと考えられる。

3.3 内容

「御料理調進方」に書かれている項目は, 全部で473ある。このうち, 1項から302項までが第一巻に書かれ, 303項から473項までが第二巻に書かれている (表1参照)。

魚類 (350項目), 鳥類 (76項目), 貝類 (47項目) の順で書かれ, 海産物に関する記述が大半を占めていることがわかる。本文中には, 例えば魚類であれば「鯛類」「鯉」「鮒」, 鳥類であれば「鳥類 鶴」などのように見出しが立てられている。

魚類で多く記述があるものは、鯛(29項目)、鮭(29項目)、鯉(22項目)、鰻(21項目)である。また、魚類の中には海鼠も含まれている。

鳥類では、鴨(30項目)、小鳥類(11項目)、雉子(9項目)、鷺(8項目)、鶴(7項目)などについて多く書かれている。

貝類では47項目中、最後の項目が「みるがい」について書かれたもので、これ以外の項目は全て蛸(あわび)に関する項目である。

各見出しのうちの多くは、その見出しに立てられた食材についての様々な調理方法について書かれている。例えば、鯛類の最初の5項目は、「かき鯛」「たいすり身」「二の汁」「同二の汁」「鯛ウシホ煮」とある。調理方法以外には、大きさや色などの食材の特徴についての記述や、その食材を用いた加工食品についての記述なども見られる。例えば、鯉の部分では、「小川たゞき」といったさしみ・なますという調理の他に次の記述がある。

酒盗 一名 けんせう共云。但酒盗は右二とりの中へ鯉のたゞきを少し交たるもの也。酒の肴にして能さけ呑が故此名を付んと有之。

今日にも食される鯉の塩辛である。こうした加工食品の場合、その食品が何をどのように加工したものであるかや、どこの産地のものが良い、などということが記されていたりもする。

また、魚類の項目では鳥類や貝類に比べて、その項目数が多いという理由もあるが、食材の名称や使い方、品質などについて「御国にては」「江戸にては」といった説明が多く見られる。例えば、鯉の部分では

御国にては身の色白きを賞翫す。江戸表にては赤きを賞翫す。

とあり、また「はちめ」の部分では

ナメラハチメ 江戸ハアイナメ共云。
柳八目 但江戸にてはメバルト云。

とある。

料理人は、国許の加賀国だけでなく、藩邸のある江戸でも勤務することがあるため、その違いは重要なことである。そのため、こうした注記がなされたと考えられる。

またこうした記述は、加賀国と江戸との違いを知る資

料となりうる。以上の点で「御料理調進方」は料理資料として貴重な資料と高く評価されるべきものと考えられる。

4. 真砂子集

4.1 書誌

「真砂子集」は、金沢市立近世史料館に所蔵されるものが唯一のもので、他に伝本は知られない。

その書誌について述べると、上・下二冊、上巻は、袋綴、仮綴、共紙表紙(22.8×17.4cm)、69丁である。表紙中央に打つけ書で「真砂子集上」とある。また、表紙左下に「小嶋蔵」と墨書。右下に後補の貼り紙があり、「小島為善献」とある。「嶋」の字が異なるものの、小島家所蔵ということの意味しよう。

下巻は、袋綴、仮綴、共紙表紙(22.8×17.4cm)、32丁で、表紙中央に打つけ書で「真砂子集下」とある。また、表紙左下に「小嶋蔵」と墨書。右下に後補の貼り紙があり、「小島為善献」とある。

内題、序文、跋文はない。

4.2 成立

「真砂子集」は、次に取り上げる小島為善の「聞書」がある。したがって、「真砂子集」そのものは為善の著したものではない。その著者は不明である。ただし、為善が「聞書」したということは、「真砂子集」は為善の「料理の師匠」のもとにあったことを意味する。それを書き写したものが「真砂子集」である。したがってその著者は為善の「料理の師匠」か、その師匠の師匠筋の者の手によって成ったことになる。為善の書写した時期については、伝書を書写する許可が与えられ、後述のように、慶応3年の時点で、その聞書がなされる段階まで学習が進んでいたと考えられる。つまり、慶応3年以前に写されたものと考えられる。

4.3 内容

「真砂子集上」と「真砂子集下」では、書かれている内容が大きく異なる。上巻が調理法であるのに対し、下巻は公的な月毎の料理内容と、食器等の出し方のきまり事など、食に関する作法といったものが記されている。

ただし、食材など共通するものがあるため、「真砂子集上」において記述のあるもののうち、「真砂子集下」の献立に記載があるものは24項目ある。

4.3.1 真砂子集上

「真砂子集上」は、様々な加工食品の調理方法などについて書かれている。「御料理調進方」同様に、その内容は11の見出しに分類され、分類の中は一つ書きで書かれている。これらの一つ書きを一つの項目として数えると、全部で321項目ある。

全項目の内訳を述べると、最初から順に、摺見之部(55項目)、玉子之部(22項目)、麩の部(35項目)、豆腐の部(98項目)、塩辛の部(31項目)、漬物の部(11項目)、柚の部(11項目)、梅乃部(14項目)、味噌の部(17項目)、香の物部(21項目)、醬の部(7項目)となる(表2参照)。

漬物の部では、鯖や鮎、鰯などの魚を塩漬けなどにする方法が書かれている。また、漬物の部の後半部分では、これらの魚の漢字の表記についても触れられている。香の物部では、大根や瓜、茄子などの漬け方について書かれている。味噌の部には、一項目ずつ「醤油の法」「酢の法」について書かれている。醬の部には納豆の記述も見られる。

4.3.2 真砂子集下

「真砂子集下」は、各月の献立と、膳部、後段、御餅菓子の出し方について書かれている。献立は4月から始まり、1年分書かれているが、最後の3月と4月の記述の順番が入れ替わっている。3月には「御花見御慰の折物」の献立も併せて書かれている。

献立の部分は、例えば、「四月 壺汁三菜」というように、月と、その月の汁と菜の数についてまず書かれている。この記述の後に、御汁、鱈、香の物というように献立の記述が続く。献立は、材料や料理名のみが記述され、実際の調理方法に関する記述は見られない。また、これら以外の記述には、様々な状況ごとの、汁数菜数、器、出し方などについての細かい注意がある。

膳部、後段、御餅菓子の出し方に関する部分では、供するものが、その順番にならって一つ書きで書かれ、それぞれにきまり事が書かれている。これらのきまり事は、三方についてのものや、供する位置について、一人ずつ供するか否かなどの供する数について、また、何と引き替えに供するのかなどの下げ方についての作法が記されている。

項目数について述べると、献立は335項目、膳部、後段、御餅菓子の出し方については、一つ書きを一つの項目として数えると、膳部に34項目、後段に14項目、御餅菓子に11項目の記述がある(表3参照)。

5. 真砂子集聞書

5.1 書誌

「真砂子集聞書」は金沢市立近世史料館に所蔵されているものが唯一のもので、他に伝本は知られない。

その書誌について述べると、全一冊、袋綴、仮綴、共紙表紙(11.8×16.4cm)、57丁である。表紙中央に打つけ書で「真砂子集聞書」とある。また、表紙左下に「小嶋蔵」と墨書。また、右肩に「慶応三丁卯仲秋」と墨書。この左に後補の貼り紙があり、「小島為善献」とある。

内題、序文、跋文はない。

5.2 成立

表紙に「慶応三年丁卯仲秋」とあるので、慶応3年8月までに書写されたものと考えられる。

5.3 内容

書名の「聞書」とは、師匠に「聞いて」教えられたことを「書き」とめたという意味である。「真砂子集」とりあげられたことについて、師匠から聞いたことを書きとめたものが「真砂子集聞書」である。

「真砂子集聞書」は、主に「真砂子集下」の献立の部分に対しての聞書である。しかも、4月から始まり翌年2月までの献立で聞書は終わっており、この2月に続く3月と4月の聞書はない(表3参照。「真砂子集下」とりあげられた料理等で「真砂子集聞書」にみられるものを「○」で示す)。

なお「真砂子集下」の献立にとりあげられた食材などの説明が、「真砂集上」にもある場合には、その聞書もなされている。

また、「真砂子集聞書」と「真砂子集下」では、記述の順序に異同が見られる部分もある。「真砂子集下」では9月の献立とされている「指身」から「后御くわし」までの17項目中6項目が、聞書では11月の部分に書かれている。同じく「真砂子集下」では10月の献立とされている「鯛焼て」から「御茶請」までの18項目中5項目が、9月の部分に記述されている。さらに、「真砂子集下」では11月の献立とされている「鱈」から「后御くわし」までの、18項目中13項目と、11月の献立の多くが、聞書では10月の部分に書かれており、9月から11月の献立について、異同が見られる。

五節句といった特別な場合を除き、月毎の料理はその食材の入手によって異なると考えられるので、一ヶ月ほどのずれはありうると考えられるが、聞書は、実際に料

理しながら伝授されたものを書き留めたため、異同があり、また、伝授がなかった月は聞書がなかったと考えられる。

聞書に書かれている項目数は、「御汁」や「鱈」などのように、一つの料理を一つの項目として数えるとする、全部で124項目ある。この一つの項目の中では、材料ごとの切り方や味付けなどについてそれぞれ書かれている。例えば、4月の献立にある「やき鱈(あゆ)」を用いた汁を見つめる。まず「真砂子集下」には以下のようにある。

四月 壺汁三菜

御汁 やき鱈、根芋、塩初茸

但本汁は何時にてもみそに限るべし

「真砂子集聞書」には以下のようにある。

御汁 やき鱈、根いも、塩初茸

右鱈は腹をあけ、あと割きをきり、小串に指焼宜候。
右根芋は青ずいきの様の物。それを長さ壺寸五六分計にきり、薄みそで湯煮して、揃て小口切宜候。
右初たけは二日計水に漬、数返洗、三つ四つ割にして湯煮してよし。

汁認方、白みそ壺舂計、赤みそ式合五匁計入、摺漉にして式番出しにて延、水漉にてこし、煮立宜候。

以上のように、「真砂子集下」と同様の形式で料理名が書かれ、次いで、鱈、根芋、初茸の処理の仕方が書かれ、汁の味付けについて説明している。

5.3 「真砂子集」との関係

「真砂子集下」に書かれている献立のうち、聞書には汁物、鱈、煮物などの料理に関するもののほかにも、御茶請などの項目が取りあげられている。

聞書に記述があるもののうち、「真砂子集上」にも記述が見られるものは10項目あり、重複しているものを除くと8項目になる。これら8項目のうち7項目が「摺身之部」に、残りの1項目は「玉子之部」に記述があるものである。ただし、「真砂子集上」ではそれぞれの項目を一つの料理として単独で扱っているのに対し、聞書ではある料理の材料の一つとして扱われているため、項目の重みが多少異なる。

重複しているものの名称を具体的に挙げると、「橘焼」「熨斗半餅」「苞半餅」「小板かまぼこ」「白玉摘入」「大板かまぼこ」「早蕨半餅」「玉子せんべい」である。ただ

し、「小板かまぼこ」については、聞書の本文に「右小板かまぼこ付方の儀知る人に習べし」とあるのみで、具体的には記されていない。このうち記述に違いが見られたのは「白玉摘入」である。

以下、「真砂子集上」の「白玉摘入」の記述である。

一 白玉摘入。摺身摘入より少しかたく拵、橘やきの如く中不窪様に丸く取、小板に付蒸申也。汁に認。

次に、「真砂子集聞書」の「白玉摘入」の記述である。

右白玉摘入り、摺み真那板に厚五歩計にのり付、包丁にてねり出し、手早く取湯煮してよし。

「真砂子集上」では蒸すとあるのに対し、聞書では湯煮するとある。「真砂子集」の著者、成立年は不明であるが、少なくとも慶応2年頃には、「真砂子集」とは異なる料理法を用いることがあったことがうかがわれる。

なお、残りの6項目については、「白玉摘入」のような料理法の違いが見られるものはないが、聞書の方が、材料や調味料、切る時の厚さなどについて細かく書かれている。例えば、「熨斗半餅」について、「真砂子集上」では、

一 熨斗半餅。湯せん崩とも云。右摺身かたくめにして俎に薄く付、熱湯をかけ、又冷水懸ひやし、庖丁にておこし、ほどよく渡し湯に入、よく火通申也。汁、浸物、煎物、吸物等なり。

一方、「真砂子集聞書」では

右のし半餅、常摺身を真那板に厚さ五厘計にのり、湯をながし、水をながし、包丁にておこし、湯煮して切形いたすべし。

とある。「薄く」とは、具体的にどの程度の薄さなのかが聞書で記されている。実際に料理をする際にどうしたらよいか疑問にもたれた箇所が聞かれ、それに対する答えが記されたと考えられる。

先にも述べたように、「真砂子集上」では、一つの項目を一つの料理として扱っているため、上に挙げた「真砂子集上」の「熨斗半餅」にもあるように、項目の最後では汁物や浸物によるしい、というような料理例が紹介されている場合も多く、ある意味では応用のきく書き方がされている。一方、聞書では、特定の料理の材料の一

つという位置づけであるため、汁物なら汁物の、その料理に特化した記述といえよう。

6. 「じぶ」の変遷

6.1 先行料理書

加賀藩前田家の料理について記した資料としては、「ちから草」(東京都立中央図書館加賀文庫所蔵)「ちから草聞書」(石川県立図書館所蔵)および「料理の葉」(東京都立中央図書館加賀文庫所蔵)がある。これらの料理書は江戸時代の中期に成立したと考えられるもので、いずれも小島為善同様に、加賀藩前田家に仕えた料理人、舟木伝内によるものである。舟木伝内の名は世襲の名で、「ちから草」は初代伝内の著作であり、「料理の葉」は二代目伝内によるものかとされている。「ちから草聞書」は「ちから草」に対する聞書である。

これらの資料の成立年については後述する。なお、今回比較にあたっては、「加賀藩料理人舟木伝内編著集」に所収の「ちから草」「ちから草聞書」を用いた。

これらと「御料理調進方」に共通してとりあげられた項目を比較することによって、何が変わり、何が変わらなかったといった、加賀藩前田家の料理の変遷の一端をみることが可能である。

「御料理調進方」全473項目中、「ちから草」「ちから草聞書」と重複する項目数は60項目、「料理の葉」と重複する項目数は76項目である。また、これらの重複する項目のうち、「ちから草」「ちから草聞書」と「料理の葉」の両方に記述が見られた項目は29項目である。これらの委細について述べるためには、多くの紙数を要するため、ここでは一例として、「じぶ」をとりあげる。

「じぶ」は、「御料理調進方」「ちから草」「ちから草聞書」「料理の葉」の全てに記述がある。また、今日、代表的な「加賀料理」の一つであり、その説明に不可欠なものである。

6.2 比較

後述するが、「じぶ」は「麦鳥」と混乱して今日に至るので、その両項目をみることにする。

まず「ちから草」(享保5年(1720)頃に成る)であるが、以下のようにある。

麦鳥 雁鴨雉子にても、わさび
じぶ 鴈鴨等、わさび

次に「ちから草」に関しての聞書「ちから草聞書」(成

立年不明)である。「ちから草」でとりあげられた事項について、より詳しく説明されている。

麦鳥 雁 鳧 雉子 わさび

右いづれもよきほどに作りて、麦の粉をよく付け申すなり。下汁、出汁に、煎じ酒、醤油加へ、少々強めにして。皮等ゆがきて、さて、身をさっと煮申し候。わさび、盛りがたして、上に置く。下汁は少々、ためてよし。鳥三切れ盛りくらいなり。

じぶ 雁 わさび

雁。鴨にても。よほど厚く作り、下汁も少しはり申すくらいにして煮立て、皮などゆがき、下汁多くならざるこしらへにして、身を入れ、じくじく煮て、三切ればかり盛り、下汁少々ため、わさび置き出す事。取り合わせ外になし。

次に「料理の葉」(成立年不明)には以下のようにある。

一麦鳥。雁鴨 白鳥

麦鳥を誤りて「じゅぶ」といふ。同じ事にはあらず。「じゅぶ」と麦鳥は違ふなり。「じゅぶ」は次にしるす。

麦鳥は、下汁少なく、手早にしたため申すべきなり。下汁は、よく煎り、酒に、よき濃き出汁加へ、醤油にて加減し、しっばりと、強きあんばいにして。鳥、大平に作り、一枚一枚麦の粉を付けて、上に落つる麦の粉は落とし、さて、下汁へ、一、二枚づついれ、盛り出すほどいれ、火通り候はば、早速に出すべし。久しく煮すぎ候へば、よろしからず候なり。もつとも、取り合わせ、これなし。すりわさび、上に置くばかりなり。

一熟鴨は麦鳥とは違ふなり。「じゅぶ」も取り合わせ、これなし。鴨に限りたるなり。鴨の鍋焼きと心得申すべきなり。下汁、しっばりと、強き下汁少なくして。醤油に「溜まり」加へ、煎り酒にてあんばいし、さて、鴨の作り身を鍋のうちにて、この下汁付けて、下汁の、これなき所にて焼き付ける心得にて。また下汁では、下汁の、これなき方にて焼き付け、鍋の内にて色づけに□(註・難読。「す」歟)る。火通りしだい、五切ればかり盛りて、下汁、いたって少なくてためて、わさび置きて出す。

「ちから草聞書」は舟木包早(宝暦4年(1759)没)著「ちから草」に関する聞き書きで、成立年次は明らかではない。しかし、「ちから草」は、東京都立中央図書館加賀文庫所蔵本序文により、享保4年(1719)に第一巻

が成立したことが明らかである。残りの巻もその頃に成立したと考えられるので、その聞書は、「ちから草」より後に成立したことは確かである。

「料理の葉」も成立年次については明らかではないが、舟木安信（安永6年（1779）没）によるものとされており、成立は「ちから草」よりも後で、安永6年（1779）以前になる。

とすると、長く見積もって、およそ60年の間に、あえて「麦鳥を誤りて「じゅぶ」といふ」と注意しなければならぬ状況になっていたことがうかがわれる。

また「ちから草」の段階では「じぶ」であったものが「じゅぶ」となっている。これについては次に述べることにする。

さて次に「御料理調進方」には次のようにある。

じゅぶ。

但し熟臈なり。中略して「じゅぶ」といふ。したため様は、「せんぱん」と同じ事。せんぱんはしたため申し候「器物」の名なり。下汁、強くしたため、煎じ、酒もひかへ、随分強くしたため候。右臈の身を下汁へ漬け、鍋のふちにて焼き、小皿盛等、下汁随分少し、酒、わさび等置き合はす。

また、雁臈等のじゅぶ。

鳥の身、大平に作る。麦の粉薄く付け、下汁、常の「煎り鳥」よりはよほど強くして、多くこしらへ、右麦の粉付け候をいれ、煮て、まづは取り合わせなし。すりわさび、またはすりしょうが、取り合はす。

まず「じゅぶ」は「熟臈」（じゅくぶ）の略であるとす。「ちから草」には、なぜ「じぶ」とするかについては説明されていない。しかし、「ちから草聞書」に「じくじく煮て」とあることから、その煮る様から「じぶ」とした可能性が指摘できる。今日でも、たとえば『図説江戸料理事典』（平成7年、柏書房、p133）に

名の由来には諸説あるが、じぶじぶと煮るところからであろうか。

とあるように、その語源を煮る様にもとめることがある。

実際に「じぶ」と発音していたのか、「じゅぶ」と発音していたかは不明であるが、今日、石川県金沢市では、人にもより、口跡にもよるが、知る限りでは、大方「じぶ」と発音している。

次に注目されるのが「雁臈等のじゅぶ」の記述であ

る。これが「ちから草」のいう「麦鳥」であり、今日の「じぶ」にあたる。

以上をまとめると、初期は、麦鳥と「じぶ」は異なり、小麦粉を付けるという点で、麦鳥が、今日の「じぶ」に近い。それが混乱され、わざわざ麦鳥と「じゅぶ」は同じではないと注記されるようになる。しかし、その混同は正されることなく、幕末になって、小麦粉を付けた雁臈等を用いるものが「雁臈等のじゅぶ」として認知されるようになる。

現在の「じぶ」は、小麦粉を付けて煮た鴨肉（鳥肉）に野菜やすだれ麩が取り合わされている。「ちから草」などに、わさび以外の取り合わせは記されていない。ということは、私的にはともかく、公的には「御料理調進方」が成立した幕末以後に、野菜やすだれ麩を取り合わせた「じぶ」が作られるようになったと考えられる。

7. まとめ

「御料理調進方」では、素材ごとに調理方法や素材の特徴などが、「真砂子集上」では、加工食品に重点を置き、それらの調理方法が、「真砂子集下」では、月毎の公的な料理の献立や作法が、「真砂子集聞書」では、「真砂子集下」にある料理の具体的な調理方法がまとめられている。

本稿でとりあげた資料は、これまで、その内容について述べられることなく、見過ごされてきた資料である。しかし、これらの資料により、幕末期の加賀藩前田家で食された料理の、素材別または加工食品の調理方法と、公的な場合の献立とその調理方法、またこうした料理の時代的変遷が明らかになる。これはまた、大名前田家の食文化、および加賀地方の食文化研究の一資料となることを意味する。

本稿では、「御料理調進方」と「ちから草」の比較を行ったが、これ以外にも舟木家の者が著した料理書や、小島為善が著した料理書の内容の比較、食材ごとの比率の比較を行い、さらには他藩の料理書との比較を行うことによって、大名前田家の食文化および加賀地方の食文化について、より明らかにすることが、今後の課題としてあげられる。

【謝辞】

本稿をなすにあたり、貴重な資料を閲覧、調査させてくださいました、金沢市立近世史料館に厚く御礼申し上げます。また、ご指導を賜りました諸先生方に厚く御礼

申し上げます。

参考文献

- ・加能俳人誌. 加越能雑誌第9年, 4・5月合併号, 1891, 53p.
- ・石川県俳文学協会. 石川県俳壇明治百年誌. 金沢, 北国書林, 1967, 246p.
- ・大河良一. 加能俳諧史. 改訂版, 大阪, 清文堂出版, 1974, 489p.
- ・石川近代文学館. 石川近代文学全集18 近代俳句. 金沢, 石川近代文学館, 1990, 599p.
- ・松下幸子. 図説江戸料理事典. 東京, 柏書房, 1996, 444p.
- ・大友信子. 舟木家の料理書の研究—『ちから草』を中心として—. 筑波大学, 2005, 修士論文.
- ・綿拔豊昭ほか. 加賀藩料理人舟木伝内編著集. 初版, 富山, 桂書房, 2006, 294p.
- ・川上行蔵, 小出昌洋. 日本料理事物起源. 東京, 岩波書店, 2006, 805p.
- ・綿拔豊昭. 加賀料理資料集. 綿拔研究室, 2007, 114p.

(平成19年4月26日受付)

(平成19年7月12日採録)

表1 「御料理調進方」

項目	部類	項目	部類	項目	部類
1 かき鯛	鯛類	55 紅葉鮒又源五郎鮒	鮒	109 イワナ	鱒
2 たいすり身	鯛類	56 大鮒子籠鮓	鮒	110 ヤマメ	鱒
3 二の汁	鯛類	57 かばやき	鰻	111 甘漬方	鱒
4 二の汁	鯛類	58 うなぎ味噌づけ	鰻	112 鱒鍋焼	鱒
5 鯛ウシホ煮	鯛類	59 うなぎこくせう	鰻	113 鱒せんば	鱒
6 むし鯛	鯛類	60 宇治丸鮓	鰻	114 鱒油揚	鱒
7 煎だい	鯛類	61 うなぎかばやき	鰻	115 塩鱒当座鮓	鱒
8 酒浸	鯛類	62 鱧料理	鱧	116 塩鱒当座鮓	鱒
9 しぼり身	鯛類	63 チハモ	鱧	117 鱒の筋	鱒
10 浜焼鯛	鯛類	64 サケノ字	鮭	118 朝鮮漬鱒	鱒
11 湯鯛	鯛類	65 ねりはらゝに	鮭	119 塩鱒	鱒
12 干鯛	鯛類	66 鮭焼とねりはらゝ	鮭	120 塩鱒粕に	鱒
13 寒鯛	鯛類	67 鮭ぼたんやき	鮭	121 朝鮮つけ	鱒
14 鯛ふるめ	鯛類	68 鮭でんぶにわさび等	鮭	122 朝鮮つけ	鱒
15 駿河煮	鯛類	69 鮭鍋やき	鮭	123 初鱒	鱒
16 高麗煮煎鳥鍋にて浜焼	鯛類	70 鮭あぢ焼	鮭	124 タケウヲ	鱒
17 鯛	鯛類	71 同あぢ焼	鮭	125 土器焼	鱒
18 鼻おれ鯛	鯛類	72 鮭焼鱈	鮭	126 貝焼	鱒
19 にしき鯛	鯛類	73 鮭雉子焼	鮭	127 鮫鱈第一本汁	鮫鱈
20 大魚	鯛類	74 蒸鮭	鮭	128 鮫鱈湯いたし候事	鮫鱈
21 川鯛	鯛類	75 鮭わた汁	鮭	129 鮫鱈獅師汁	鮫鱈
22 鯛高麗煮	鯛類	76 あど汁	鮭	130 鮫鱈すまし	鮫鱈
23 鯛のとろゝ汁	鯛類	77 鮭煎物	鮭	131 鮫鱈の筋	鮫鱈
24 阿蘭陀焼	鯛類	78 鮭塩引	鮭	132 鮫鱈こく醬	鮫鱈
25 琉球焼	鯛類	79 塩引定家焼	鮭	133 ふき和	鮫鱈
26 定家脛の故実	鯛類	80 塩引に物に	鮭	134 あんこうおろしみ	鮫鱈
27 鯛か香	鯛類	81 塩引煮和	鮭	135 鱒本汁	鱒
28 鯛もしほに	鯛類	82 塩引すあへに	鮭	136 鱒焼物	鱒
29 鯛源煮	鯛類	83 鮭な舟	鮭	137 鱒切つけ	鱒
30 鯉	鯉	84 鮭そ割	鮭	138 むか漬鱒	鱒
31 糸作り子付	鯉	85 鮭当座塩	鮭	139 生たらさし味	鱒
32 さらし鯉	鯉	86 鮭塩引秘伝	鮭	140 鱒摺身	鱒
33 鯉の風袋	鯉	87 奥州子籠鮭	鮭	141 干鱒	鱒
34 鯉鱗	鯉	88 鮭の披	鮭	142 鱒福目	鱒
35 鯉やき物	鯉	89 塩引手入候事	鮭	143 酒煮干鱒	鱒
36 鯉の頭骨	鯉	90 鮭黒漬	鮭	144 もゝか	鱒
37 鯉浮腫の葉喰に	鯉	91 塩引風み	鮭	145 塩鱒の子	鱒
38 塩鯉	鯉	92 三なもと	鮭	146 もみ鱒	鱒
39 鯉ごどり	鯉	93 鱒鍋焼	鱒	147 糠づけ鱒	鱒
40 ごどりに	鯉	94 鱒でんぼに	鱒	148 鱒二種	鱒
41 鯉の塩子	鯉	95 鱒あら塩焼	鱒	149 湯引鱒	鱒
42 鯉の子	鯉	96 鱒味噌づけ	鱒	150 蒸鱒	鱒
43 小川たゝき	鯉	97 鱒の鮓	鱒	151 味噌づけ鱒	鱒
44 小川たゝきを煎物にも	鯉	98 鱒当座鮓	鱒	152 鱒田がく	鱒
45 煎鯉	鯉	99 早鮓鱒	鱒	153 鱒当座酢	鱒
46 鯉鱈	鯉	100 鱒巻ずし	鱒	154 鱒	鱒
47 鯉くわんぜ汁	鯉	101 鱒糠漬	鱒	155 魴	魴
48 鯉の汁	鯉	102 鱒酒浸	鱒	156 刺味	魴
49 鯉の吸物	鯉	103 鱒のさし身	鱒	157 みそづけ	魴
50 鯉観世煮	鯉	104 鱒鱈	鱒	158 粕づけ魴	魴
51 鮒	鮒	105 鱒そ割	鱒	159 魴	魴
52 本汁	鮒	106 塩鱒	鱒	160 鯉	鯉
53 鮒の吸物と松のみどり	鮒	107 ヨシベ	鱒	161 刺味	鯉
54 鮒焼浸	鮒	108 鯉	鱒	162 鯉霜降	鯉

項目	部類	項目	部類	項目	部類
163	鯉煎物	218	イサキバチメ	273	鯖の背腸
164	鮎子焼鯉	219	赤バチメ	274	せわた
165	なまりがつを	220	キヂンハチメ	275	政宗塩辛
166	目近	221	柳浦ハチメ	276	鯖の切漬
167	かつほ御国にては	222	ノドグロハチメ	277	鯖の塩辛
168	真鯉	223	ムクシハチメ	278	塩ふり焼
169	節がつほ	224	小麦ハチメ	279	やきあゆ汁
170	くつわ	225	キジハチメ	280	鱈鱠
171	餅かつほ	226	ナメラハチメ	281	葛柴焼
172	鯉のたゝき	227	四十ハチメ	282	あいぎやう
173	けんせう	228	アイコハチメ	283	鮎の鮓
174	かつをのたゝき	229	トチコハチメ	284	漬込様
175	鯉のいろり	230	柳八目	285	鮎当座ずし
176	かつをのたゝき認様	231	狐ハチメ	286	鱈の煮塩
177	鯉のほろみそ	232	イサキバチメ	287	桂干あゆ
178	二とり	233	赤魚	288	鱈塩ぬり
179	酒盗	234	はた白	289	ツルベ鮓
180	二とり	235	きし端白	290	小鱈の鮓
181	小川たゝき	236	こくせう	291	土ウルカ
182	鯿	237	味噌にて吸物	292	芸州摺ウルカ
183	味噌漬	238	やき物	293	子ウルカ
184	摺身	239	のつぺい	294	取交ウルカ
185	鮓又当座ずし	240	くゝりす	295	メ干鱈
186	めなだ	241	あいなめ	296	鮎内子塩引
187	小伊勢鯉	242	石首魚	297	備前の日置伊織殿より
188	曲鮓	243	うぼぜ	298	サキ鱈
189	いせこい浜やき	244	つのし	299	鯰
190	うす	245	白魚	300	みそづけ
191	ボラノ子	246	蒸白うを	301	シイラ
192	鯨	247	焼白魚	302	鱈
193	鯨本汁	248	すまし吸物	303	五三煮
194	鯨に物	249	白魚摺身	304	九万匹
195	さしみ	250	白魚煎物	305	ムツノ魚
196	かぶら骨	251	白魚当座鮓	306	すり身
197	紀州の鯨	252	そうめんごり	307	鱈
198	鯨の桜筋	253	干白魚	308	焼物
199	鯨、鯢	254	白魚当座干	309	こくつう
200	鮎、鯿	255	平め	310	ふり塩焼
201	かながしら	256	口細かれい	311	ふくらぎ
202	ふぐ嫌汁	257	さがれい、蒸がれい	312	鱈
203	鱈	258	もがれい ほか	313	鰻
204	生干鱈	259	赤がれい	314	わらさ
205	味噌漬	260	雀がれい	315	はまち
206	きすてんほろ焼	261	油がれい	316	しほのこ
207	鱈品々当座鮓 ほか	262	小石がれい	317	ヒラマサ
208	巻きす	263	蒸がれい	318	鰻筋
209	皮ぎす	264	其外諸国に有之	319	酒煮鰻
210	虎きす	265	生鯖	320	酒浸
211	はぜ	266	初鯖	321	かゝりいわし
212	鱈	267	刺鯖	322	氷見いわし
213	生干さより	268	酒浸	323	田作り
214	みそづけさより	269	刺鯖の汁	324	鯰
215	やから	270	鯖の子	325	京都には
216	鯿	271	酒浸	326	数の子
217	みやうみやう鯿	272	二の汁	327	松雲院様御代

項目	部類	項目	部類	項目	部類
328 染数の子	鰯	383 鴨雁等のもしほの仕様	鳥類 鴨	438 もみ蛸	貝類 蛸
329 みそづけ数の子	鰯	384 鴨雁等の類風身塩仕様	鳥類 鴨	439 当座干蛸	貝類 蛸
330 よせ数の子	鰯	385 南蠻煮	鳥類 鴨	440 酢貝	貝類 蛸
331 数の子	鰯	386 雁鴨飼口改め申事	鳥類 鴨	441 水貝	貝類 蛸
332 数の子	鰯	387 小がも骨抜	鳥類 鴨	442 蛸くるみ和	貝類 蛸
333 数の子	鰯	388 雉子	鳥類 雉子	443 蛸わた和	貝類 蛸
334 江戸表	鰯	389 雉子の焼鳥	鳥類 雉子	444 蛸貝焼	貝類 蛸
335 沖鱈	鰯	390 山陰汁	鳥類 雉子	445 鍋やき蛸	貝類 蛸
336 大鰯	鰯	391 はづし鳥	鳥類 雉子	446 蛸貝餅	貝類 蛸
337 汁、すまし、吸物	鰯	392 漢楚鱈	鳥類 雉子	447 粕漬蛸	貝類 蛸
338 汁	川ごり	393 雉子竹焼	鳥類 雉子	448 味噌つけ蛸	貝類 蛸
339 やきごり	川ごり	394 さき雉子	鳥類 雉子	449 味噌づけ	貝類 蛸
340 御膳への出し方	川ごり	395 雉子青がち仕立	鳥類 雉子	450 塩蛸	貝類 蛸
341 江戸表	川ごり	396 鴨いり鳥	鳥類 雉子	451 批蛸	貝類 蛸
342 どぢやう	どぢやう	397 鴨	鳥類 鴨	452 蛸細作り	貝類 蛸
343 ウグイ	ウグイ	398 鴨焼鳥	鳥類 鴨	453 のぶすま	貝類 蛸
344 ミゴイ	ミゴイ	399 アイ黒	鳥類 鴨	454 あわび生にて認候	貝類 蛸
345 ミゴイ	ミゴイ	400 ムナ黒	鳥類 鴨	455 むし貝	貝類 蛸
346 鱒	鱒	401 青鷺	鳥類 鷺	456 熨斗	貝類 蛸
347 串海鼠	海鼠	402 鷺煎鳥	鳥類 鷺	457 大熨斗	貝類 蛸
348 くしこにやう	海鼠	403 大鷺	鳥類 鷺	458 熨斗吟味致すには	貝類 蛸
349 金海鼠	海鼠	404 タイ鷺	鳥類 鷺	459 中熨斗	貝類 蛸
350 このわた	海鼠	405 かねこ鷺	鳥類 鷺	460 丸のし	貝類 蛸
351 鶴	鳥類 鶴	406 五位鷺	鳥類 鷺	461 蛸の塩から	貝類 蛸
352 マナヅル	鳥類 鶴	407 鷺類	鳥類 鷺	462 爪貝の塩から	貝類 蛸
353 黒ツル	鳥類 鶴	408 青鷺の汁	鳥類 鷺	463 とこぶし	貝類 蛸
354 マナヅル	鳥類 鶴	409 鷓	鳥類 鷓	464 熨斗の進物	貝類 蛸
355 黒鶴	鳥類 鶴	410 認方	鳥類 鷓	465 本ふくだみ	貝類 蛸
356 細くり	鳥類 鶴	411 みそづけ、焼鳥等	鳥類 鷓	466 蛸みそに貝認様	貝類 蛸
357 生鳥、塩鳥	鳥類 鶴	412 大鷓	鳥類 鷓	467 蛸和らかに	貝類 蛸
358 鴨煎鳥	鳥類 鴨	413 水鷓	鳥類 クイナ	468 蛸みそ貝焼	貝類 蛸
359 煎鳥又認様	鳥類 鴨	414 鶉	鳥類 鶉	469 蛸腸貝焼	貝類 蛸
360 じゅぶ	鳥類 鴨	415 焼鳥	鳥類 鶉	470 生干蛸	貝類 蛸
361 せんば	鳥類 鴨	416 雲雀	小鳥類	471 鳴門あわび	貝類 蛸
362 焼鳥	鳥類 鴨	417 焼鳥、ひばり塩辛	小鳥類	472 蛸しんじよ	貝類 蛸
363 鴨板焼	鳥類 鴨	418 懸爪等の事	小鳥類	473 みるがい	みるがい
364 鴨みそ漬	鳥類 鴨	419 小鳥風味宜品	小鳥類		
365 鴨糍漬	鳥類 鴨	420 ヲボト、センニウ	小鳥類		
366 鴨のつべい	鳥類 鴨	421 シメ	小鳥類		
367 鴨の濃醬認様	鳥類 鴨	422 ムク	小鳥類		
368 生皮の煮	鳥類 鴨	423 小鳥下品成は	小鳥類		
369 皮煮	鳥類 鴨	424 塩小鳥の焼鳥	小鳥類		
370 鴨茹鳥	鳥類 鴨	425 小鳥衣かけ焼	小鳥類		
371 鴨しゝに	鳥類 鴨	426 ころころ又認様	小鳥類		
372 鴨扣き取合	鳥類 鴨	427 蛸	貝類 蛸		
373 麦鳥鴨	鳥類 鴨	428 蛸煮貝	貝類 蛸		
374 鴨とろゝ	鳥類 鴨	429 蛸白煮貝	貝類 蛸		
375 鴨の和物	鳥類 鴨	430 蛸のこくせう	貝類 蛸		
376 新ふすま	鳥類 鴨	431 味噌に貝	貝類 蛸		
377 塩鳥	鳥類 鴨	432 打蛸	貝類 蛸		
378 鴨かまぼこ	鳥類 鴨	433 蛸ふくら煎	貝類 蛸		
379 ころころ羽衣	鳥類 鴨	434 味噌焼蛸	貝類 蛸		
380 小鴨骨抜	鳥類 鴨	435 蛸田楽	貝類 蛸		
381 漬鳥	鳥類 鴨	436 色付焼	貝類 蛸		
382 寒水漬鴨	鳥類 鴨	437 やき蛸	貝類 蛸		

表2 「真砂子集上」

項目名	部	項目名	部	項目名	部
1 摺身	摺身之部	55 薄ふわふわ	摺身之部	109 色かん麩	麩の部
2 大板かまぼこ	摺身之部	56 玉子ふかふか	玉子之部	110 仙洞様麩	麩の部
3 常かまぼこ	摺身之部	57 かき玉子	玉子之部	111 すだれ麩、苞麩	麩の部
4 小板かまぼこ	摺身之部	58 花玉子	玉子之部	112 輪宝麩	麩の部
5 細かまぼこ	摺身之部	59 柿玉子	玉子之部	113 豆腐の法	豆腐の部
6 まくりかまぼこ	摺身之部	60 美の煮玉子	玉子之部	114 吉野豆腐	豆腐の部
7 時雨かまぼこ	摺身之部	61 蒸玉子	玉子之部	115 平野豆ふ	豆腐の部
8 舟越蒲鉾	摺身之部	62 細玉子	玉子之部	116 今出川豆ふ	豆腐の部
9 佐竹かまぼこ	摺身之部	63 包玉子	玉子之部	117 祇園豆ふ	豆腐の部
10 板目蒲鉾	摺身之部	64 玉子まき	玉子之部	118 南禅寺豆ふ	豆腐の部
11 鱈かまぼこ	摺身之部	65 玉子煎餅	玉子之部	119 三井寺豆ふ	豆腐の部
12 海老かまぼこ	摺身之部	66 厚焼玉子、ふの焼玉子	玉子之部	120 珠光豆ふ	豆腐の部
13 蟹かまぼこ	摺身之部	67 淡雪玉子	玉子之部	121 霊山豆ふ	豆腐の部
14 巻かまぼこ	摺身之部	68 猪口玉子	玉子之部	122 幾たま豆ふ	豆腐の部
15 袖かまぼこ	摺身之部	69 玉子土器やき	玉子之部	123 織部豆ふ	豆腐の部
16 鳥蒲鉾	摺身之部	70 おとし玉子	玉子之部	124 みそ煮豆ふ	豆腐の部
17 鷹の羽はぺん	摺身之部	71 散し玉子	玉子之部	125 泡雪豆ふ	豆腐の部
18 菊水半餅	摺身之部	72 こはく玉子	玉子之部	126 茶碗豆ふ	豆腐の部
19 真羽焼	摺身之部	73 合玉子	玉子之部	127 ふかふか豆ふ	豆腐の部
20 錦半餅	摺身之部	74 吹よせ玉子	玉子之部	128 煎豆ふ	豆腐の部
21 山吹重	摺身之部	75 玉子とじ	玉子之部	129 煎付豆ふ	豆腐の部
22 苞はぺん	摺身之部	76 袖玉子	玉子之部	130 あんかけ豆ふ	豆腐の部
23 角半餅	摺身之部	77 玉子さく	玉子之部	131 真羽焼豆ふ	豆腐の部
24 簾半餅	摺身之部	78 麩の仕様	麩の部	132 松前豆ふ	豆腐の部
25 早蕨半餅	摺身之部	79 ちりめん麩	麩の部	133 鱈豆ふ	豆腐の部
26 若菜巻	摺身之部	80 雪仙麩	麩の部	134 鱈嫌豆ふ	豆腐の部
27 熨斗半餅	摺身之部	81 米麩	麩の部	135 雫子焼豆ふ	豆腐の部
28 巻玉子	摺身之部	82 栗麩	麩の部	136 きし豆ふ	豆腐の部
29 相生巻	摺身之部	83 かつを麩	麩の部	137 伊勢豆ふ	豆腐の部
30 面巻半餅	摺身之部	84 千鳥麩	麩の部	138 卯の花豆ふ	豆腐の部
31 和布巻	摺身之部	85 山吹麩	麩の部	139 うどん豆ふ	豆腐の部
32 白藤	摺身之部	86 和か麩	麩の部	140 細豆ふ	豆腐の部
33 加須庭伊羅半餅	摺身之部	87 薯蕷麩	麩の部	141 けし豆ふ、たゞき豆ふ	豆腐の部
34 細半餅	摺身之部	88 合麩、麩とうふ	麩の部	142 細焼豆ふ	豆腐の部
35 吹よせ半餅	摺身之部	89 土佐麩	麩の部	143 茶礼豆ふ	豆腐の部
36 玉の井半餅	摺身之部	90 酒麩	麩の部	144 かた切豆ふ	豆腐の部
37 摘いり、火取つみ入	摺身之部	91 白煮麩	麩の部	145 冬夜豆ふ	豆腐の部
38 細つみいり、長つみ入	摺身之部	92 輪宝麩、東輪麩	麩の部	146 隠元豆腐	豆腐の部
39 橋焼	摺身之部	93 丸山麩、揚麩	麩の部	147 観世豆腐	豆腐の部
40 白玉摘入	摺身之部	94 さわさわ麩	麩の部	148 湯煮豆ふ	豆腐の部
41 梅焼	摺身之部	95 煮しめ麩	麩の部	149 花形豆ふ	豆腐の部
42 しんじよ	摺身之部	96 やき麩	麩の部	150 苞豆腐	豆腐の部
43 ふがし	摺身之部	97 本清寺麩	麩の部	151 にしめ田楽	豆腐の部
44 はづれ雪	摺身之部	98 麩でんがく	麩の部	152 しゆふ豆腐	豆腐の部
45 緑雪	摺身之部	99 包麩	麩の部	153 結豆ふ	豆腐の部
46 鯛摺流し	摺身之部	100 御所麩	麩の部	154 摘いり嫌	豆腐の部
47 みぞれ崩	摺身之部	101 糸麩	麩の部	155 酒煮豆ふ	豆腐の部
48 霜降菜、霜降紫蘇	摺身之部	102 みそ煮麩	麩の部	156 包豆ふ	豆腐の部
49 雪菜	摺身之部	103 雪の下麩	麩の部	157 小鳥嫌	豆腐の部
50 鯛ふかふか	摺身之部	104 粕煮麩	麩の部	158 玉子豆ふ、ふかし豆ふ	豆腐の部
51 山吹糝薯	摺身之部	105 土佐麩	麩の部	159 焼鳥嫌	豆腐の部
52 鯛とろとろ	摺身之部	106 さから麩	麩の部	160 生皮煎嫌	豆腐の部
53 霜降木海月	摺身之部	107 牡丹麩	麩の部	161 湯豆腐	豆腐の部
54 水かまぼこ	摺身之部	108 にしき麩	麩の部	162 木の芽田楽	豆腐の部

項目名	部	項目名	部	項目名	部
163 うに田楽	豆腐の部	218 鯖背腸	塩辛の部	273 砂糖漬杏子	梅乃部
164 色付田楽	豆腐の部	219 烏賊黒作	塩辛の部	274 酒浸の杏子	梅乃部
165 葛かけ田楽	豆腐の部	220 いかのかきこみ	塩辛の部	275 梅醤 ほか	梅乃部
166 朝鮮田楽	豆腐の部	221 醬蝦塩辛	塩辛の部	276 祇園漬梅、しそ漬の梅	梅乃部
167 雪丸豆ふ	豆腐の部	222 栄螺塩辛	塩辛の部	277 葛みそ	味噌の部
168 しみ豆ふ	豆腐の部	223 石決明塩辛	塩辛の部	278 陳皮みそ	味噌の部
169 義情豆腐	豆腐の部	224 めばる塩辛	塩辛の部	279 紫蘇味噌	味噌の部
170 唐豆腐	豆腐の部	225 海峯腹	塩辛の部	280 蒧の花みそ	味噌の部
171 素麺豆腐	豆腐の部	226 鯛塩辛	塩辛の部	281 南京味噌	味噌の部
172 かまぼこ豆ふ	豆腐の部	227 瀬越塩辛	塩辛の部	282 ほろみそ	味噌の部
173 蒸豆ふ	豆腐の部	228 鮭の背腹	塩辛の部	283 鳥ほろみそ	味噌の部
174 ちりめん豆ふ	豆腐の部	229 筋子	塩辛の部	284 鯉ほろみそ	味噌の部
175 しんじよ豆ふ	豆腐の部	230 蟹の塩辛	塩辛の部	285 にんにくみそ	味噌の部
176 豆ふ玉子	豆腐の部	231 小海老の塩辛	塩辛の部	286 そうあんみそ	味噌の部
177 豆ふ定家焼	豆腐の部	232 志築塩辛	塩辛の部	287 ぬるみそ	味噌の部
178 切みそ豆ふ	豆腐の部	233 ふくたみ塩辛	塩辛の部	288 五斗みそ	味噌の部
179 冷し豆ふ	豆腐の部	234 鯛の子塩辛	塩辛の部	289 唐みそ	味噌の部
180 焼湯豆ふ ほか	豆腐の部	235 海膽	塩辛の部	290 赤みその法	味噌の部
181 引すり豆ふ	豆腐の部	236 埕の塩辛	塩辛の部	291 白みその法	味噌の部
182 わりばく豆ふ	豆腐の部	237 辛螺の塩辛	塩辛の部	292 醤油の法	味噌の部
183 黒大豆豆ふ	豆腐の部	238 口海峯	塩辛の部	293 酢の法	味噌の部
184 巾着豆ふ	豆腐の部	239 鯉の塩辛	塩辛の部	294 味噌漬干枚漬	香の物部
185 豆ふてんほろ焼	豆腐の部	240 正宗塩辛	塩辛の部	295 味噌漬大根	香の物部
186 せんたく豆ふ	豆腐の部	241 青花魚切漬	漬物の部	296 みそ漬平瓜	香の物部
187 肴豆ふ	豆腐の部	242 香魚切漬	漬物の部	297 味噌漬花丸瓜	香の物部
188 鍋やき豆ふ	豆腐の部	243 鱈の切漬	漬物の部	298 粕漬平瓜	香の物部
189 横雲豆ふ	豆腐の部	244 海鱧	漬物の部	299 花丸瓜	香の物部
190 大かめ豆ふ	豆腐の部	245 甘漬	漬物の部	300 丸舁漬なすび	香の物部
191 立花豆ふ	豆腐の部	246 黒漬	漬物の部	301 生漬	香の物部
192 鯨もどき	豆腐の部	247 鱈	漬物の部	302 甘漬茄子	香の物部
193 茶屋田楽	豆腐の部	248 鯖	漬物の部	303 大根甘漬	香の物部
194 旅田楽	豆腐の部	249 鰯	漬物の部	304 凌漬	香の物部
195 龍眼肉嫌	豆腐の部	250 鯛	漬物の部	305 沢庵漬	香の物部
196 鮑豆ふ	豆腐の部	251 鮭	漬物の部	306 やたら漬	香の物部
197 衣懸豆ふ	豆腐の部	252 柚厭	柚の部	307 当ゆあん漬	香の物部
198 昔豆ふ	豆腐の部	253 当座柚べし	柚の部	308 塩漬なす	香の物部
199 紅葉豆ふ	豆腐の部	254 柚みそ	柚の部	309 当座交漬	香の物部
200 細湯豆ふ	豆腐の部	255 筑後伝柚みそ	柚の部	310 干うり	香の物部
201 松葉豆ふ	豆腐の部	256 皮取柚みそ	柚の部	311 なり瓜、のし瓜	香の物部
202 頭巾豆ふ	豆腐の部	257 あみ笠柚みそ	柚の部	312 砂漬なす	香の物部
203 茶せん豆ふ	豆腐の部	258 柿柚みそ	柚の部	313 芝漬	香の物部
204 旦茶豆ふ	豆腐の部	259 宗碩伝柚みそ	柚の部	314 ぬか漬 他	香の物部
205 ふぐ嫌豆ふ	豆腐の部	260 柚味噌に鴨細作り	柚の部	315 金山寺醬	醬の部
206 山瀬豆ふ	豆腐の部	261 柚玉子	柚の部	316 醬	醬の部
207 六条	豆腐の部	262 松かぜ柚べし	柚の部	317 大麦醬	醬の部
208 豆腐皮、うば	豆腐の部	263 浅香梅	梅乃部	318 豆香醬の法	醬の部
209 きらす、うのはな	豆腐の部	264 更紗梅、紫蘇のたゝき	梅乃部	319 正木醬	醬の部
210 雲雀塩辛、雲雀の押	塩辛の部	265 甘露梅	梅乃部	320 からなとふ、きつき納豆	醬の部
211 小鳥塩辛	塩辛の部	266 梅干砂糖漬	梅乃部	321 常の浜納豆	醬の部
212 鶉の塩辛	塩辛の部	267 粕漬の梅	梅乃部		
213 当座小鳥塩辛	塩辛の部	268 青漬の梅	梅乃部		
214 切ウルカ	塩辛の部	269 青梅漬	梅乃部		
215 取交鱧鱗	塩辛の部	270 しそ包梅	梅乃部		
216 土うるか	塩辛の部	271 青漬の梅、神仙梅	梅乃部		
217 子うるか	塩辛の部	272 さとう漬の梅	梅乃部		

表3 「真砂子集下」および「真砂子集聞書」

真砂子集 下		聞書	真砂子集 下		聞書	真砂子集 下		聞書
四月	一汁三菜		七月	海膽	○	十月	御汁	○
	御汁	○		魚斬	○		向詰	
	鱈	○		熬酒	○		鯛焼て	○
	香の物			鯛讚岐塩やき	○		外御引菜	○
	御食			御盃			御肴	○
	煮物	○		御銚子			御吸物	○
	金頭披色付焼			御肴	○		御茶請	○
	御盃			御吸物	○		后御菓子	
	御銚子			御茶請	○		三汁八菜	
	御肴	○		后御菓子			御汁	○
	茶請	○		二汁七菜			鱈	○
	后菓子			御汁	○		香の物	
	一汁五菜			薄熬酒	○		煮物	○
	御汁	○		香の物			御食	
鱈	○	御食		二				
香の物		二		杉曲物	○			
御食		杉箱	○	御汁	○			
杉形椀 熱物	○	御汁	○	栗紅梅	○			
浸物	○	大猪口 当座鮓	○	三				
あゆなめみそ漬焼	○	杉かた椀 熱物	○	斬	○			
御盃		一つ焼たい		御汁	○			
御銚子		御引菜	○	いり酒				
御肴	○	御盃		向詰				
御吸物	○	御銚子		たい焼て	○			
御茶請	○	御肴	○	御引菜	○			
后御菓子		御吸物	○	御肴	○			
又一汁五菜		御茶請	○	御吸物	○			
御汁		后御くわし		御茶請	○			
鱈		二汁八菜		后御くわし	○			
香の物		御汁	○	三汁九菜				
御食		生盛鱈	○	御汁	○			
煮物		香の物		鱈	○			
いり物		御食		香の物				
ちよく物類		煮物	○	酒麩	○			
御茶うけ		二		御食				
后御くわし		杉曲物	○	二				
二汁五菜		御汁	○	杉やき	○			
御汁	○	中猪口 菊味	○	御汁	○			
沖鱈	○	杉地紙 刺身	○	浸物	○			
香の物		向詰		三				
御食		一つやき鯛	○	さし味	○			
二		御引菜	○	いり酒				
重物	○	御肴	○	御汁	○			
御汁	○	御吸物	○	杉かた椀 薄下汁煮	○			
水大豆	○	御茶請		向詰				
小鯛やきて	○	后御くわし	○	小鯛やきて	○			
御盃		三汁七菜 外引菜		御台引	○			
御銚子		御汁	○	御肴	○			
御さかな	○	鱈	○	御吸物	○			
御吸物	○	香の物		御茶請	○			
御茶請	○	煎蛎 胡椒の粉	○	后御くわし				
后御菓子		御食		三汁十菜				
二汁六菜		二		御汁	○			
御汁	○	杉やき	○	鱈	○			
鱈	○	御汁	○	香の物				
香の物		梅煮ふし	○	煮物	○			
御食		三		御食				
杉箱	○	地紙台 舟盛	○	二				
御汁	○	いり酒		杉曲物	○			

真砂子集 下	聞書	真砂子集 下	聞書	真砂子集 下	聞書
正月	ちよく 柚煉 ○	御吸物		四月	御茶請
	御汁 ○	御盃			后御菓子
	蛎貝焼	御銚子		三月	三汁十菜
	三	御さかな			御汁
	盛こぼし ○	御茶請			鱈
	御汁 ○	錫御皿 后御菓子			香の物
	熬鯉 ○	御中入御膳具			杉形椀 鯛ふかふか
	向詰	御汁			御飯
	鯛やきて ○	生盛鱈			二
	御引菜 ○	香の物			杉箱
	御肴 ○	杉かた椀 熟物			ちよく 梅か香
	御吸物	二			御汁
	御茶請	杉やき			貝焼
	后御菓子	御汁			三
二月	三汁十一菜	太白猪口 酒浸			魚斬
	御汁 ○	三			いり酒
	生盛鱈 ○	杉地紙 さし味			御汁
	香の物	煎さけ			平皿 煮物
	煮物 ○	御汁			向詰
	御食	坪皿、平皿の内 煮物			鯛やきて
	二	向膳			台引
	飯櫃かた 杉やき ○	ひとつやき鯛			御肴
	御汁 ○	御引菜 大板かまぼこ			御吸物
	ちよく 田夫 ○	御盃			附後段
	まき鮓 ○	御銚子			薯蕷
	三	御さかな			御下汁
	斬 ○	御吸物			御茶請
	いり酒	橋の台 菊台 難波台			後御くわし
	御汁 ○	のし瓜			盃盛 にしめ
	蟹ふかふか ○	老松台 巢籠台			御椀盛 御簀御くわし
	向詰	高砂の台 割梅干			ちよく さとう
	小鯛やきて	西王母台るい			御再進塗御重
	青髭籠 ○	鶴亀の台御土器			御吸物
	若松	押			御盃
	椿	長柄 御銚子			御銚子
	御引菜 ○	同 提			御肴
	御肴 ○	杉縁高 御茶請			御茶請
	御吸物 ○	錫 后御くわし			后御菓子
	御茶請	後段			御皿 熟瓜
	後御菓子	紅切かさ			御再進御盛替
四月	御三献并三汁九菜	御下汁			御重詰
	熨斗	御吸物			上 煮染
	初献	御盃			二 洋かん、京鹿の子
	小角 昆布 熨斗	御銚子			さん 枸杞煉、春の野
	小角 勝栗	御肴			与 黄龍饅頭
	二献	御縁 御茶請			包のし
	亀甲香立 馬盛	御皿 后御菓子			御提重
	土器下桶 御雑煮	御小漬 二汁七菜			上 煮染
	亀甲香立 五種	御汁			二
	三献	和交			三
	御吸物	香の物			与
	御土器	御飯			徳利
	御長柄御銚子	二			御肴重
	同提	煮物			餅菓子等出方
	御取肴	坪皿ふた 細和			にしめ
	御下捨土器	御汁			椀盛 御餅菓子
	御能之内 盃 煮染	杉かた椀 煎物			ちよく さとう
	御椀盛 御餅菓子	鱈昆布巻			御再進黒塗御重
	ちよく 砂糖	御肴			硯蓋
	御再進黒塗御重	御吸物			同

真砂子集 下		聞書
三月	名酒	
	御猪口	
	御吸物	
	御銚子	
	御盃	
	御花見御慰の折物	
	須浜かた地紙か	
	台の物	
	御吸物	
	御さかな	
	すまし	
	御吸物	
	御さかな	
	赤みそ仕立	
	御吸物	
	猪口	
	御吸物	
	錦ずし	
	うしほ	
	御吸物	
	御肴	
	薄みそ仕立	
	御吸物	
	いり酒	
御吸物		
御取肴		
膳部出かたの事		
後段出かた		
御餅菓子出かた		