

京都商家のくらしと食一年中行事を例に一

Food and lifestyle of a merchant family in Kyoto—focus on annual events—

島崎とみ子*[§]

Tomiko Simazaki

This study reveals the lifestyle and food of common people at the end of the Edo period, based on the description of annual events in the diary of a merchant who lived in Kyoto. The largest event of the year was the New Year's holiday. It was considered important to eat and drink with people who were in contact with each other in everyday life. Seafood was abundantly provided, and many vegetables cultivated in the suburbs of Kyoto were on the menu. The menu and cooking methods were different between religious events at temples and shrines. The events were organized in different ways based on the level of importance of each, some being relatively formal, while others were simpler or approached more casually.

キーワード：食と生活 food and lifestyle；商家 merchant family；京都 Kyoto；日記 diary；近世後期 latter period of the early-modern

緒言

江戸時代の人びとが書き残した書類は、大半公的な性質のものであるが、中には日記などもある。日記には日々の行動が記され、暮らしぶりをうかがい知ることができる。

本研究は近世後期の京都呉服商人、水口屋清兵衛の日記を解読し、幕末商家の生活の一端を解明しようとするものである。この日記は、1838年から1876年の38年間のうち、16年間分残存する個人の日記である。したがって私的な生活記録であり、日常の生活と食が記されている。私的な記録などは、常にはふすまの下張りに再利用、あるいは反古となってしまうであろう。この点からも清兵衛日記は生きた町人の暮らしぶりを書き残したものであり、庶民史、生活史の素材として貴重な史料といえる。本報告は年中行事に焦点を絞り、その視点から商家の生活と食を探りたいと思う。

年中行事の食生活を取り上げている先行研究『庄屋日記にみる江戸の世相と暮らし』^{1-a)}は豪農・庄屋の暮らしで、行事食についての献立例は数例記されている。「幕末から明治維新における食生活Ⅱ」—『口訳 家例年中行事—上町大場家—』を中心として²⁾は、年中行事の料理献立と食生活を分析している。

また、祝儀、不祝儀の特別な記録や、毎日用事留めの形で種々の贈答習俗の読み取れる研究がある³⁾。江戸時代末期の日記『幕末維新京都町人日記—高木在中日記』⁴⁾は米商と質屋を営んだ町人であるが、食に関する記述は極めて少ない。また『若山要助日記』⁵⁾は村役の執務日記であり、

要助一家の動静など私的なできごとは極力省かれている。

本研究では清兵衛日記から年中行事に焦点を絞り、幕末の商家の生活と食の一端を探ることを目的とする。

研究方法

本報告は清兵衛日記を解読し、年中行事の食事記事などを抽出し、料理、献立構成、使用食品頻度を検討し、幕末京都の商家の食生活を剔出する。本報告は安政4年(1857)分を取り上げるが、それは日記の内容が充実していることに加えて、幕末の動乱に入る直前期でもあるからである。

筆者水口屋清兵衛(水口屋は屋号、以下清兵衛とする)は文政7年1月5日生まれ当年34歳、家族は4人、妻、娘、息子と他に同居人8人の乳母と奉公人である。住所は京都五条橋通烏丸西醍醐町、商売は呉服商である。また清兵衛は本家から暖簾分けをうけた筆頭別家であり、別家のまとめ役である^{6,7-a)}。町内では年寄役を担っている。

この日記の形態は縦13cm、横34cm、毛筆の筆記で、安政4年は111丁からなっている。(図1)

年中行事の範囲をどのような枠にくくるかは民俗学においても様々ではないが、参考にしたものは「年中行事の語録」^{8-a)}、「年中行事の地域性と社会性」⁹⁾である。

また年中行事は多くの視点からの研究があり、参考にした^{7-b,8-b,10,11-a,12-a)}。本稿は年中行事を取り上げるが、すでに人生儀礼出産については報告している¹³⁾。

結果及び考察

清兵衛日記に記されている年中行事を、生業と暦にもとづく年中行事と、信仰にもとづく寺・神社に関する年中行事の2つに分類し表1にまとめた。

1. 生業と暦にもとづく年中行事

暦にもとづく行事の中で、正月は特に大きな行事となっ

* 女子栄養大学

(Kagawa Nutrition University)

[§] 連絡先 女子栄養大学栄養学部 〒170-8481

東京都豊島区駒込3-24-3

TEL 03(3576)2726 FAX 03(3576)2726

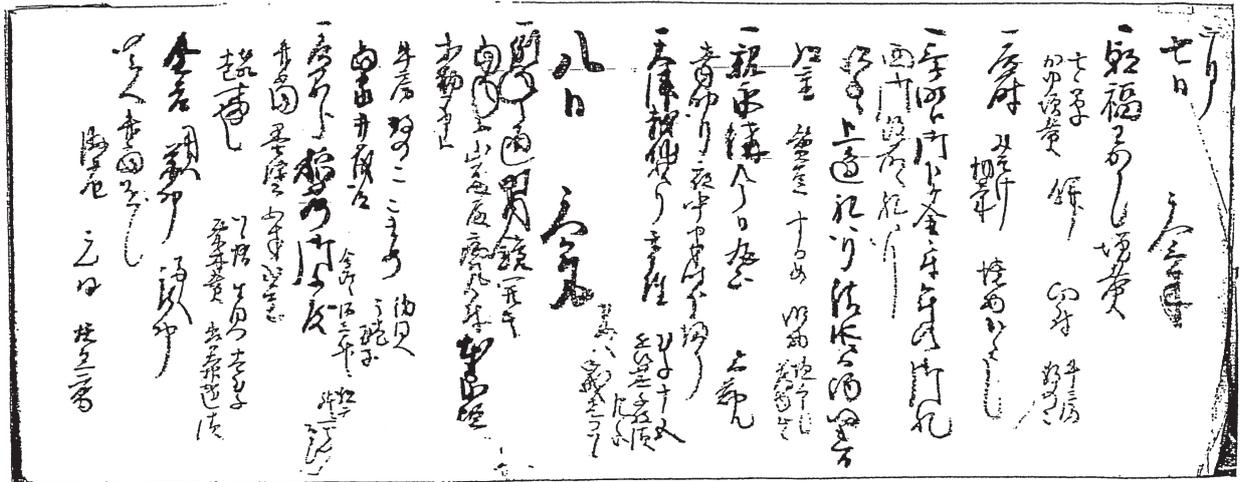


図1. 『水口屋清兵衛日記』安政4年(1857)年正月七日・八日

表1. 清兵衛日記にみる年中行事

月 日	生業関係	寺・神社関係
元旦～14日	正月	
14日	節分 小正月	
23日		二十三夜待
25日		稻荷箱渡し
2月 12日		稻荷初午参り
3月 18日		稻荷神事
4月 13日		明神講
6月 3日	祇園	
7月 14～16日	盆	
17～18日	代呂物付替	
8月 5日	彼岸	
17日		報恩講 (香勘=香具屋勘○○の略)
19日	番帳置上ケ	
29日	〃	
9月 9日	重陽の節句	
10月 3日		亥の子
10日		蛭子講
12日		十夜講 (玉甚=玉屋甚兵衛)
15日		亥の子
16日	甲子天赦・火焚	
20日		蛭子講御灸頂戴
11月 7日	冬至	
13～14日	新嘗祭	
16日	町内稻荷講御火焚	
25日	通帳閉め	
27～28日	大掃除	
15日	代呂物勘定	
20～22日	代呂物付替	
20日	節分	
24日	餅搗	

3月3日の記述はなし 5月5日は他家忌中につき初節句祝執り行なわない

ており、元旦から小正月の14日頃をまとめて扱い、次に盆・彼岸、その他の行事とする。

1) 正月の暮らしと食

「正月と食生活」として、元旦から14日までの状況と料理の献立構成を表2に示した。元旦から小正月の14日頃までは、日常とは異なった生活がうかがえる。正月の行事は行事を通して人と人とのつながりの再認識、再確認の機会ともなっている。それは飲食を共にすることで、その意義を果たしている。

元旦は男奉公人と祝い膳を囲み、2日は儀式的な仕事始めの棚卸しを行い、5日には帳簿整理の作業をし、実質仕事をした後、夕食を全員でとっている。7日は七日正月、8日は鏡開き、9日は節分、その後の14日までは出入りの者の挨拶や、親戚との顔合わせなどで明け暮れている。

① 元旦

例年の通り増煮餅とある。この祝い膳は奉公人の男4人と共に食している。増煮は白みそ仕立てであり、頭芋、小芋、大根、花かつおを添えている。向付としてごまめ、数の子の二種肴である。上記の儀礼的な献立に「ひぜんにて栗餅だんご沢山仕也」とある。肥前の食器で栗餅とだんごが若い者に十分に振舞われたのであろう。

昼、清兵衛の食したものは汁と焼物の小鯛片身とあり、

半身を残している。さらに稲穂とゆずり葉が添えられるのも正月かざりである。残した鯛半身は翌日に食している。

日暮には、別家3人が清兵衛宅にて飲酒を共にしている。料理は一汁三菜の献立である。取肴^{註1)}、組重^{註2)}、初肴、吸物であった。当時の商家では、封建制の身分秩序が奉公人制度の中にあり¹⁴⁾その上下関係は、絶対的権威を振うという封建的な身分秩序があったという¹⁵⁾。このような時代背景の中で、元旦の朝は、主人と奉公人が一緒に、という新たまった食事をすることに意義があったと推察される。

② 2日

朝は昨日と同じ増煮餅で、昼時は棒鱈の汁と薄雪(とろろこんぶ)焼物は鯛の跡半分とある。さらに鱈の値が今年が高いと食品価格の動向も記している。

2日は仕事始めとして棚卸しを行っている。別家の2人が手伝いに来ており、手みやげに持参したものは干瓜、菓子などの食品である。この日、妻の実家の挨拶に持参した品も食品や料理であった。ある町内仲間の挨拶にも、干菓子一包と記している。

③ 5日

「大福帳置上げ」があり、いわゆる帳簿整理の仕事を別家が集まり行なう。作業終了後に、一汁五菜の新年の振舞

表2. 正月と食生活(元旦~14日)

時	場所	状況	料理の献立構成と特徴
元旦朝	自宅	新年 家族と奉公人	増煮餅・向付(ごまめ 数の子) 栗餅 増煮 白みそ仕立 頭芋・小芋・花かつお 器 肥前
昼	自宅		一汁一菜 汁(蛤・胡椒) 焼物(鯛にいわしをのせたもの 鯛片身残す) 稲穂とゆずり葉
夕	自宅	新年の挨拶(別家3人) 別家としての挨拶が恒例 手みやげ持参	酒・一汁三菜 取肴(いた・玉子・みかん) 組重(にしめ) 初肴(ぶり・畑菜) 吸物(蛤)
2日朝	自宅		増煮餅
昼	自宅		汁(棒鱈・薄雪) 焼物(鯛 昨日残したもの) 持参したもの 有平糖・ごまめ・かずのこ・かや・かち栗
5日	自宅	清兵衛・別家 「大福帳置上げ」の仕事初め の作業の後、共食	一汁五菜 組重・取肴(いた・たこ・みかん) 鉄砲あへ(ねぎ・くじら) 初肴(いな・かぶら) 吸物(白みそ・鱧・大根) 大平皿(赤みそ・鮎・あら) 作り身(鮎・子付)
6日	本家	清兵衛を含む別家の当主 「大福帳置上げ」の仕事初め の作業後、共食	汁含めて五菜 組重・取肴(いた・玉子・くわひ) 初肴(ぶり・畑菜) 吸物(塩ぐじ・薄雪) 付焼(いな) 作り身(ぶりこ・大こん)
7日朝	自宅		福わかし増煮・七草がゆ餅・牛蒡・数の子
昼	自宅		一汁一菜 みそ汁(畑菜) 焼物(いわし)
8日	町内会所	町内会の鏡開き 酒と肴追加差し入れ	酒・取肴5種(牛蒡・数の子・ごまめ・釣貝・う巻玉子)
9日	自宅	節分	酒・吸物(鶴) 残り物いろいろ
14日	親戚宅	年酒 妻の実家	一汁五菜 組重(すし) 取肴(海老・もろこ・生貝・栗甘煮・うと) 吸物(赤みそ・ふな) 初肴(ぶりこ・せんまい) 大平皿(鴨・畑菜) 作り身(ふな・みかん)

がされている。6日には本家の大福帳置上げがあり、清兵衛ら別家仲間が行い、やはり食事が振舞われている。この行事は仕事初めの儀礼的要素を持つものであり、恒例の自家、別家の身分関係の確認ともいべき行事であろうと考えられる。

④ 7日

朝は福わかし増煮で七草と餅が入っている。他の菜は午房と数の子である。昼時には畑菜のみそ汁、いわしの焼物であった。

⑤ 8日

町内の鏡開きがあり、町内会の初顔合わせでもある。料理は取肴5種であったが、酒と肴が足りなかったらしく、途中で清兵衛は酒1升と料理鉢1杯届けさせている。

⑥ 9日

節分で恵方参りに清兵衛は北野天満宮へ行く。日暮に福わ内を行い、晩に鶴の吸物と外に残物いろいろで酒を呑んでいる。当時、庶民は鶴を捕獲することが禁止されていたので、従来ならば鶴を食したことは記さなかったであろう。

⑦ 11日

御所の侍が花びら餅と御所豆持参で挨拶に来る。清兵衛は身分を越えて、侍との交際があった。またこの日、大塚家、糺屋（呼びすてにしている）が「昼前に参り」と日頃出入りの者の来訪を記し、酒と一汁三菜の料理を供している。他に「昼飯二ぜん出し」とあるので酒の後に飯も供している。14日にも別のこのような例がみられ、同様の接待をしている。

地域町人仲間のつきあいでは、町役であり能などの趣味仲間宅にふらりと出かけて飲食の接待を受けている。地域の趣味仲間の交際である。清兵衛は鱧の付焼など一汁三菜をごちそうになっており、手みやげには近江蕪の千枚漬を持参している。

⑧ 14日

新年会として清兵衛は妻実家宅へ、親戚筋の者と招かれた。料理は一汁五菜の献立である。組重、取肴、吸物、初肴、作り身、大平皿。大平皿の鴨は鴨じゃじゃと記されているが、鴨の脂で炒りつける料理の形容であろう。

組重のすしは何のすしか記していないが押しずしと推察する。すしの記述は限定しており、鮎なれずし、鯖ずし、巻きずし、にぎりずしなどがみられる。この時代にはこけらずしなどの押しずしが一般的であったと考えられる。『名飯部類』（1802）刊には、まだにぎりずしの記載はない¹⁶⁾。

正月の食事をまとめてみると、元旦は白味噌仕立ての雑煮であり、祝い肴は2種、縁起物の食べ物を揃えている。仕事始めの料理は一汁五菜、食品数は10~11品を数え、行事として重きを置いているといえる。親戚の新年会に招待された食事は一汁五菜、食品数は13品使われている。正月の料理に使われた食品とその頻度を表3に示す。魚介鳥肉類は22種類と清兵衛を取り巻く食品の種類は豊富で

表3. 正月元旦から14日までの献立中の食品出現頻度 (献立数15回)

	食品名			食品名		
	自宅	他家		自宅	他家	
魚介鳥肉類	卵	6	野菜類	ホリカワゴボウ	1	
	カズノコ	3		ユリネ	1	
	フナ	3		ウド	1	
	カキ	3		ゼンマイ	1	
	ツリガイ	3		ハタケナ	2	1
	ハナガツオ	2		ゴボウ	2	
	ハマグリ	2		ダイコン	4	
	ゴマメ	2		コンブ	1	
	タイ	2		ウスユキ	1	
	イワシ	2		ミカン	4	1
	ブリ	2		カシライモ	2	
	ホウボウ	1		コイモ	1	
	カマボコ	1				
	ウナギ					
	ハモ					
	スルメ					
	シオグジ					
	クイナドリ					
	エビ					
	アワビ					
	カモ					
	モロコ					

あるといえよう。正月に欠かせない縁起物の数の子、ごまめなども記されている。また季節のもの鮎、牡蠣、鯛が4~5回、鳥類では鴨、くいなどりがある。また鱧が使われているが、1月の鱧の使用例が他に7回あり、冬でも京都では鱧を食している事がうかがえる。野菜類は12種類で堀川ごぼうなど京都地のものがみられる。また、正月行事を意識した頭芋、小芋などがある。

正月は生活にけじめをつけるという、食を通してあらためて意識することになる。行事は同族のきずなを確認する機会ともなっていると考えられる。元旦、2日は、生業を支える奉公人と共に飲食をし、また自家における別家との共同飲食にも、同様に一族のきずなを再確認する場ともなっている。また、親戚や町内会でのそれも、親戚の、あるいは地域社会のつながりを共食することによって、深めることになっているといえよう。

2) 盆・彼岸

① 盆

盆は1年の折り返しの時期であり、先祖の供養の行事ではあるが、生活にけじめをつけるという点においては、正月と並ぶものである。盆行事と供え物は表4に示す。

清兵衛の盆中の食事はお供えと同じ精進献立である。また盆中に配った牡丹餅の返礼には、それぞれ干菓子などを持参して挨拶に来ている。お盆供養は、先祖供養と他のお霊来様と称される精霊送りも合せて行なっていることがうかがえる。この節奉公人も自宅に帰ることを許されている。

② 彼岸会^{11-b)}

盆と並ぶ先祖の供養であり、清兵衛は菩提寺である大泉寺へ、例年通り白あえを寄進している。表5に彼岸の寄進品と供養を示す。

「寺より昼飯志出ル、」とあり、清兵衛は一汁三菜の精進献立を供された。清兵衛は菩提寺である大泉寺を、檀家として経済的にも支えており、日頃から行き来が少なくない。

3) 正月、盆、彼岸以外の暦にもとづく年中行事

年中行事の正月、盆、彼岸の他に、京都地域特有の行事に、祇園祭、甲子天赦^{7-c)}、火焚などがある。この他には、重陽の節句、冬至、新嘗祭、節分などが記されている。正月15日以後暦と生業にもとづく年中行事を表6に示す。

① 祇園祭

6月3日は祇園祭で、京都の人にとっては大きな行事と思われるが、細かい記述は記されていない。6月7日、娘は下女を連れて、山鉦の行列をお弁当持って観に出かける。弁当は赤飯と二菜で、下女は赤飯と一菜であった。

同日、清兵衛は町内の者と自宅で酒を飲んだ。奉公人が1人家に残っていたが一緒には飲まなかったと記している。酒の肴は4種である。そのうちの茶わんむしは、鱧と鰻の入ったもので、玉子だしは入っていない蒸し物^{註5)}であろう。

② 9月9日

重陽の節句の文字は記してはいないが、年中行事として意識していることがうかがえる。小豆飯と一菜用意されている。親戚宅へふらりと出かけ、酒、肴で御馳走になっている。肴は4品である。夕方は別家の3人と自宅で飲んで

表4. 盆行事と供え物

月 日	盆行事	供物の献立内容
7月7日	七日盆	墓掃除又は墓参り
11日	施餓鬼	大泉寺にて勤める
13日	精霊迎え	経木塔波を墓又は仏壇に祀る
14日	牡丹餅配り	(別家・親戚)
	供物：朝、	牡丹餅(註3)、そば、した地
	昼、	平皿 玉子ゆば、椎茸、小芋
		膾皿 ずいきなます
		漬物 奈良漬
	夕、	御茶湯
15日	供物：朝、	汁 かも瓜
		平皿 かも瓜 白みそ
		漬物 茄子の漬物
	昼、	そうめん
	三時、	水花(すいか)
	夕、	白むし(もち米の白蒸し)
		にしめ 高野豆腐 干瓢
16日	供物：朝、	八ばい汁
	精霊送り	鐘楼流し

表5. 彼岸の寄進品と供養

月 日	寄進品	供養
8月5日	清兵衛寄進	白豆腐 5丁
		こんにゃく白あえ
		八幡(註4) 2丁、明かとう、菊らけ
	寺より	汁 赤みそ 猪口 人参したし
		大平 かも瓜 上豆腐(揚げ豆腐)
		にしめ

表6. 暦にもとづく年中行事と食生活(1月15日~12月)

時	場所	状 況	料理の献立構成と特徴
6月7日	山鉦見物	祇園祭	お弁当 娘 赤飯と二菜 下女 赤飯と一菜
	自宅	娘と下女で出かける 町内の友人との二人で飲食する	酒・肴 はもときゅうりの酢の物・はもわたと丁字麩・冷やっこ・茶碗むし
9月9日朝	自宅	重陽の節句	小豆飯・一菜 鯖・大根
	親戚宅	ふらりと出かけてごちそうになる	酒・四菜 はも・松茸・ひると水なのお浸し・作り身(鯖) 食材は季節の旬のものが出ている
	夕	別家3人と飲食	酒・一汁一菜 吸物(はも・松茸) すし(鯖ずし)
11月7日夕	自宅	冬至	酒・三菜
11月8日		行事に関わる記述なし 火焚	黒豆・ほら・大根・にんじんしたし 共食しているがその内容の記載はない
11月13日	自宅	町内大神宮御火焚出動す 新嘗祭 町内で火の用心見廻りした が共食なし	酒・一菜 水な・鯨いりから
12月20日	自宅	節分年越	町内稲荷明神様へ膳を奉能 一汁二菜 汁(白みそ仕立) 飯(麦飯) 大平皿(いか) 焼物(いわし)
		義弟(妻の弟)と共飲食	酒・吸物(鶴)・三菜 鮎昆布巻、からす貝・つぐみ付焼き・赤貝酢の物

いる。肴は鯖ずし、吸物である。

③ 甲子天赦

京都では甲子の日に飾りかまどを新調する風習があり、清兵衛も新調している。夕方、大工と左官職人2人に酒と肴を振舞っている。

④ 冬至

冬至には特別の行事食記載はないが、3種の肴で酒を飲んでいる。肴の「にんじんしたし」は葉にんじんのしたしと推測される^{註6)}。

⑤ 火焚

11月8日京都は年中行事であり、町内で共食しているが、その献立・料理は記されていない。他に火焚の記事は「町内大神宮御火焚出勤す」「おみね様火焚に付酒壺升遣す」と個人のものもある。

⑥ 新嘗祭

11月13日この祭祀は宮廷のものであるが、町内の火の用心の喚起のため火の廻りの習慣にしているようである。晩に清兵衛は鯨いりがらと水菜で酒を飲んでいる。

⑦ 節分

12月20日 節分年越の日、清兵衛は町内の稲荷明神様お供えの御膳番だった。料理献立は家内中同じで、昼食に麦飯と白みそ汁、焼物にはいわしを食した。この日記には麦飯と明記したものは節分以外には見当たらない。夕暮れに福わ内をし、歳取り儀礼をする。義弟が夕方参ったので酒を出した。汁は鶴の吸物、肴は四菜である。

4) 生業にもとづく年中行事

生業にもとづく年中行事をまとめて表7に示した。

商家では商品の値札の付替、棚卸しや通帳閉めなどは年2回行う年中行事である。この時期は、帳簿、在庫品の点

検などの作業を行なう。この作業は本家、分家の共同作業であり、商家としての最大の行事といえる。これに続いて大掃除、餅搗きで暮の作業はしめくくられる。

① 番帳置上げ

番帳置上ケは8月19日、清兵衛が病気であったため、「延引仕候尤是内計り」^{註7)} また8月29日にも「晩ニ番帳置上ケ仕候」とあり、2日間に渡って行なわれ、この時は一汁三菜が振舞われたが、そばを京都で食されている点に注目したい。『近世風俗志』¹⁷⁾ 喜田川守貞によると「京坂は饅頭を好む人多く、また売る家もこれを専らとし云々」とあり、また同書でそばは江戸で好まれていることも記している。

通い帳閉め 11月25日に別家が参り、奉公人と共に一汁三菜が振舞われている。大鯛を初肴と吸物に使われていると思われる。

商家の本家の棚卸しや商品の値の付替えなど大作業には、別家が参加する慣わしがあり、食事も振舞われている。

② 大掃除^{註8)}

清兵衛宅では11月27日、28日と大掃除をする。娘は妻実家へ掃除のために泊りがけで手伝いに行く。清兵衛宅の夕食は、一汁二菜、家内一同で食しているが、別家から到来物の川ごこを高野豆腐と炊き合わせて使っている。汁にくじらが使用されているが、先の世田ヶ谷領代官大場家、讃岐での煤払い、正月、節分、年越しの時にもくじらの汁の例が報告されているので、広地域でくじらが使われていたと思われる。

③ 餅搗

12月24日は餅搗をし、本家や同別家へ餅配りしている。餅配りは恒例の習慣ではあるが、ごく親しい者は互いに届

表7. 生業にもとづく年中行事と食生活

時	場所	状 況	料理の献立構成と特徴
8月19日	自宅	番帳置上げ	一汁三菜
夕		7月に行うべきものであったが清兵衛病気で引きのばしになっていた。作業終了後、家族と奉公人のみの共食	吸物 (はも・松茸) 荒みそこんにゃく・棒鱈・さや豆
8月29日	自宅	番帳置上げ	一汁三菜
夕		家族と奉公人 作業後共食	吸物 (はも・松茸) 生ぶし・そば したし (松茸・はも) さや豆
11月25日	自宅	通い帳閉め	一汁三菜
夕		店の奉公人と別家二人 作業後共食	吸物 (白みそ・鯛・豆腐) 作り身 (ぶりこ・大根おろし) 肴2種
11月27, 28日	自宅	大掃除 家族と奉公人	一汁二菜
夕			汁 (白みそ・大根・くじら) 膾 (大根・かつお) 焼物 (棒鱈) 酒・三菜 川ごこ・高野豆腐 いな・かぶら 鉄砲あえ (くじら・ねぎ) 柿
12月15日	自宅	代呂物件替	酒・二菜
~20, 21, 22日		家内全員、作業後の食事	鮎昆布巻 近江蕪あんかけ
			21日夕 酒・二菜 鯛・あら・豆腐
			22日夕 酒・吸物・肴3種 吸物 (赤みそ) 赤貝 からす貝 王餘 (カレイ)

けないことを申し合わせている。餅はどこの家でも搗くことを知りながら、本家、別家、親戚、町内会など、恒例の互酬習慣が止められない。暮は商家にとっては商売上の区切りでもあり、奉公人ともども多忙で省略したい習慣もあったと思われる。

④ 代呂物付替 (しろものつけかえ)

12月15日、20～22日は代呂物付替である。初日の20日は節分の献立だったが、21日は二菜、22日は、酒、吸物、肴3種で奉公人一同に振舞われている。

暦と生業にかかわる行事食において、献立構成は一汁二～三菜の構成が多い。

2. 信仰にもとづく寺・神社に係る年中行事

信仰に基づく行事は数多く、またその扱いは軽重の差異が見出せる。敬重に取り行われているものに、明神講^{註9)}、報恩講^{註10)}、十夜講^{註11)}(じゅうやこう)がある。また、本来の信仰行事としての意味は失われ、娯楽的要素を含むものには、猪の子、十日夜講^{註12)}(とうかんやこう)、廿三夜講^{註8-c)}、蛭子講^{註13)}(えびすこう)などこれらは、町内仲間、あるいは商売仲間、縁者との相互の交流の場としての意味合いが強い。また、信仰に名を借りた遊楽性を帯びた物見遊山もある。信仰・娯楽的要素を含む寺・神社関係の年中行事を表8にまとめ料理の献立構成と特徴を示した。

1) 信仰にもとづいて行われた年中行事

① 明神講

清兵衛は例年2月に催すべきところ、事情があり、4月13日に取り行なうことになったと記している。

献立はかなりの振舞の二汁五菜であり、特に季節の旬のじゅんさい、ふき、うどなどが使われている。汁に鮎が使われ、すしは握りすしが記されている。前述したように握

りずしは当時江戸から京都に伝わっていたことがうかがえる。また大平皿にいちご上ヶ^{註16)}がみられる。明神講と称して会を催す場合、かなりの振舞いをするようであり、この時に招かれた町内の客1人は清兵衛を同程度の振舞い返礼をしている。

② 神事

神事と称して記されているものはいくつみられる。神事は内神様を祀り、友人・知人を招いて会食をする慣わしである。

4月9日 神事宵宮(前夜)、趣味仲間宅へ招待された。料理は小鯛の味噌漬1疋づつ、吸物は鯛とみる、と記されている。みるはみるがいの場合もあるが、鯛との組み合わせでもあり海藻の、みるであろう。吸物では、動物性蛋白質のものが1種と、野菜か又は海藻が1種、または野菜と海藻を合わせて記されている。動物性蛋白質が2種使われていて、その他に何も記されていない吸物は見当たらない。またみるがいの場合はみるくいと称することが多かった¹⁸⁻²¹⁾。焼物は鯛の木の芽焼き、また鯖ずしと作り身は鯛とますである。

本年の神事は清兵衛宅では本家の忌中のため、執り行わない予定であったが、親戚が突然やってきたため、一汁二菜の献立を用意する。みそ汁に膾と平皿の煮物であったが、この客両人にはさらに焼物のぼらがつけられた。習慣化している行事は家の行事であれ、なかなか止めることは難しく、止めたことを知らずに来る客がいて急遽振舞わなければならなかった。ただ神事は簡略化の傾向がみられ、例えば商売仲間より「鱧1本到来」また「赤飯到来」あるいは「鯖すし一本到来」など神事祝が記されている。この事は簡略に、形式的に済ませている表れである。

表8. 信仰・娯楽的要素を含む寺・神社関係年中行事

時	場所	状況	料理の献立構成と特徴
4月13日	自宅	明神講 町内氏子仲間4人、義弟(妻の弟) 魚介類の豊富な振舞	二汁五菜 汁(白みそ 鮎) 吸物(鯛の子) 焼物(ぼら) 塩焼き(鯛) 作り身(鯛) にぎりすし(赤貝・卵) 大平皿(海老・いちご上ヶなど) 魚介類の種類の豊富さが目立つ
8月17日	実家	報恩講(十夜講) 親戚・縁者・町内の一部	二汁七菜 精進料理 精進料理の献立で味覚を満足させる献立構成にするのは難しい。しかし吸物には松茸や油を使ったものなど組み込まれている。
10月10日	自宅 自宅	亥の子・十日夜 蛭子講としての共食なし 品物を贈る 家族と奉公人	共食なし 牡丹餅は親戚・縁者に配る 本家 ぶりこ 義弟、別家4軒に鱧など 一汁一菜 汁(白みそ・大根) 平皿(はも・ねぎ)
	夕 自宅	蛭子講の行事ではなく、菊見会に本家・別家・親戚など6名を招待	酒・二汁五菜 みかんを含む 吸物(鯛) 小吸物(鴨) 作り身(鯛) 大平皿(鱧わた) 肴2種(鱧・鯛)
正月23日	自宅	二十三夜待ち 下女・友人・知人・縁者の遊楽的な集まり	精進料理 飯・二菜・酒宴・四菜 高野豆腐・飛龍頭・ゆばなど
1月25日	料理屋 (大新)	稲荷神社氏子2組の町内会相互の会食	二汁五菜 吸物(白みそ・鯛いも巻き) 肴(はも) 茶碗蒸(はも・あわび・えそ) 大平皿(鯛あら) 飯 汁(すまし・椎茸) 猪口(かぶら・くき)

表9. 報恩講料理献立 8月17日

献立名	料理名・材料
猪口	青みそ ゆりね さつま芋
汁	白みそ めいも
平皿	角飛龍ス ^{註13)} せんまい
菓子椀	玉子ゆば 長いも 椎茸
台引	
重引	牛蒡太煮
したし	水な
吸物	松茸
取肴	栗衣かけ 油上げ 高茸 にしめ
引菓子 ^{註14)}	柿二ツ

③ 報恩講・十夜講

報恩講と称し、家の行事としての例が2例みられた。明神講は動物性食品が使われているのに対し、報恩講・十夜講は植物性食品で成り立たせている精進料理である。報恩講に注ぐ信仰心の厚さは、献立構成と料理内容から察することができる。義弟宅での報恩講を取り上げ表9に示す。

報恩講は、精進料理で二汁七菜に引菓子として柿2つである。この振舞は招ねかなかった妻と娘に送り御膳としても届けている。この日に清兵衛は松茸が豊作であることを記している。報恩講の他の例は、9月1日に清兵衛は町内の者に招待されたが断っている。しかし、送り御膳として精進料理の一汁三菜と御所柿が届けられた。清兵衛自身は招待を選択し、欠席の節は物を贈って、礼を失することがないようにしている。

2) 相互交流、娯楽の要素を含む年中行事

① 亥の子・十日夜

親戚・縁者に牡丹餅を作り配っている。また別家仲間からも牡丹餅が届き、互酬が行われている。返礼の例には白砂糖3かたまり、葛菓子がみられた。この行事はすでに京都都市部では共食は行なわれなくなっていて、物の贈答互酬に変容しているとみてよいであろう。

② 蛭子講

清兵衛日記では本来の蛭子講の意味よりは、むしろ奉公人や出入りの者の慰労の宴となっている。これは交際の機会としての意味が強い。一般にさまざまな年中行事は、村では行事が自然との対応であるのに対し、人を相手に生計をたてる町の人達は人間との対応といえる。清兵衛は菊見会を断ってきた人を蛭子講代わりに招いたと記している。蛭子講などは簡素化を計っているが、この日菊見会を催しており、あらたな年中行事が生まれているともいえる。菊見は恒例になってきており、二汁五菜の豊富な魚介類を組み入れたもてなし献立であった。また、蛭子講替りとして、魚（鱧）などを配って済ます例が多くみられた。清兵衛のみならず、選択しながら催しに応じていることがうかがえる。

③ 二十三夜待

年中行事の中には、本来の儀礼的な催しの意味は薄れ、共同飲食か、饗宴が主な目的になっているものが多い。二十三夜待ちの献立は、ご飯と二菜である。客は下女、友人・知人・縁者男女の集まりである。

後は酒席となり、肴は四菜となっている。神事、仏事では濃美平野の行事の献立でも腥さ物と精進物とが区別されている。「庄屋日記にみる江戸の世相と暮らし」には講が同家で催された場合が23回あるが、いずれも仏教関係の行事では一切魚介類は用いられていない。また貴重な植物性蛋白質源として、豆腐、麩、湯葉は当時の食事には欠かせない食材である^{1-b)}と記している。

幕末京都の状況を「主人は町内寄合に参加するが、婦子女に至ると外出もまれである」^{12-b)}とあるが、清兵衛日記における京都都市部の町家においては、隣近所の交際は決して浅くはない。しかしながら贈答慣行の簡素化が親しい間でみられ、変容する過程と考えられる。

④ 稲荷

地域共同体の氏神を祀る神社は氏子集団が結成する講で、自治体の組織そのものでもあり、川浚いなど行政機能の一部分を町人が担っている^{註17)}。共同飲食を行うという、慰安の親睦こそが主義主張を越えて、講的結集を持續させる要因といふべきなのであろう^{11-c)}。清兵衛の町組には稲荷箱渡し（当番替え）が1月25日に料理屋で行なわれた。

出席は13名で代金は「四貫文がえ詠也」とある。「此頃肴類大年にて高直に御座候」と、肴類の物価高も記している。料理の中の吸物はいも巻き^{註18)}となっている。この会は氏子同志の共食・饗宴であり、料理は二汁五菜の献立であった。コミュニケーションをとる親睦の会となったと思われる。

⑤ 稲荷参詣

清兵衛日記には、神社仏閣の参詣が数多く記され、友人知人寄り集まって出かけるさまは、ひとつの遊興であった。参詣はお弁当持参または、料理屋で食事をしたり、信仰に名を借りた娯楽、遊楽性の濃いものであったようにうかがえる。

3. 食品頻出度について

清兵衛は京都の都会に生活する豪商ではないが、ゆとりのある町人の階層である。日記に記されている食品頻出度を日常食も含めて一年間の主な食品について表10にまとめた。一年間での食事記録は全体で380回あり、そのうち40%は行事食で、残りの60%が日常食である。

頻出度の高い食品は鯛で160回、次に鱧が144回、鮒33回、鯖、鰯が各31回あった。次に鱈、鰻、鮎、もろこ、鯉となっている。鯛は姿が美しく、白身であるがゆえに鮮度が落ちにくく、重宝された魚であったと思われる。鱧は京都では好まれた食材で、この日記でも冬季には少ないものの年間を通して使われている。鯖は日本海側から、塩を

表 10. 1年間の魚介類頻出数(行事食日常食すべて含む)

月	タイ	ハモ	フナ	サバ	ブリ	サワラ	ウナギ	アユ	モロコ	コイ	グジ	タラ	ボラ
1	10	7	7	0	14	2	0	0	1	0	2	3	0
2	3	0	0	0	3	0	1	1	2	2	0	0	2
3	4	0	2	1	1	5	0	6	4	0	2	0	2
4	37	1	5	2	0	5	0	1	5	1	0	2	4
5	22	19	7	0	0	6	0	2	0	0	2	0	1
6	2	22	1	0	0	0	2	3	1	0	0	0	0
7	3	10	1	0	0	0	1	2	0	1	0	0	0
8	11	29	1	15	1	0	3	2	2	5	0	2	1
9	19	22	0	11	1	2	2	2	2	2	1	3	0
10	18	23	4	1	2	2	4	1	1	3	5	1	0
11	19	10	2	0	6	2	8	0	0	3	1	3	2
12	12	1	3	1	3	0	0	0	1	0	3	2	3
合計	160	144	33	31	31	24	21	20	19	17	16	16	15

その他

イナ 13 ナマガイ 12 カキ 11 ホウボウ 10 クジラ 6 以下 1 回 アンコウ イワシ エイエソ カマス カマツカ
カレイ コケ サゴシ シイラ シラウオ スズキ タチウオ チリメンサコ ハス ニシン ハゼ ヒカイ ヒラメ
マス モウオ

野菜

大根 65 ウリ類 48 ゆりね・嫁菜各 30

して運ばれる塩鯖は特に秋に利用されている。淡水魚は鮎、鯉、鮎、鰻、もろこなど上位を占めている。当時は地域の河川、湖などの産物が利用されていた。また魚種の多彩さは魚介類の鮮度保有が可能であったことを示している。この状況は水運の発達と円滑な輸送が可能になっていたことでもある。野菜類では大根が65回と最も多い。これは大根の品種が多く、四季を通じて使いやすい野菜であった。

まとめ

- 1) 年中行事の中で、最大のものは正月で、日常の交際関係者との対応で費やされている。共同飲食の行為が伴う事が多く、料理献立は一汁三菜～一汁五菜が多い。使われている食品は鯛、淡水魚を含めた魚介類、野菜類では大根が最も多い。他に掘川牛蒡など京都近郊の産物もみられる。
- 2) 商品棚卸しや帳簿しめは商家として年二度、本家・別家協力して行なわれ、作業後に一汁三菜～一汁五菜の振舞がなされる。
- 3) 節分の汁は鶴の使用がみられた。
- 4) 寺・神社に関する年中行事は軽重の差異がみられる。重きを置くものに報恩講・十夜講・明神講がある。報恩講・十夜講は精進料理、明神講は魚介類が使われ、献立構成はいずれの場合も二汁五菜～二汁七菜である。
- 5) 催しが共同飲食の親睦・遊楽の目的になったと思われるものには、二十三夜待、稲荷参詣がある。蛭子講は共同飲食をせずに食品などを贈答して済ます例が多い。省略化・簡略化の例もみられ、取捨選択して行動している。

- 6) 本来なかった菊見の会がさかんに催されて、新たな年中行事化している。
- 7) 京都地方特有の行事に、天子甲赦・火焚があるが共同飲食の記述はみられない。また新嘗祭・庚申についても仔細の記述はない。

最後に本研究の資料とした清兵衛日記は港区古文書研究会島山雄三所蔵のもの、解説にあたりましては同会大迫徹郎氏に多大なご助力をいただきました。両氏に衷心よりお礼申し上げます。なお本研究は、女子栄養大学栄養科学研究所の奨励研究助成を受けておりますことを報告いたします。

註

- 1) 酒の肴としての食べもので組肴と同様2～3種類を組み合わせる。吉文字屋市左衛門(1808)、当世料理筌、「翻刻江戸時代料理本集成8」、臨川書店、京都、p.201による。
- 2) 組引重、組重は重箱の一種。五段重ねもあり数種の料理は煮しめものや取肴、組肴として焼物が使われる。杉野駿華(1803)、新撰包丁梯、「翻刻江戸時代料理本集成8」、臨川書店、京都、p.11による。
- 3) 牡丹餅の小豆あんは黒砂糖が主で白砂糖を少し加えたものと他にきなこを用意した。
- 4) 八幡は近江八幡こんにやくでレンガ色のこんにやく。
- 5) 「茶わんむし いろいろ具をもちよせ とうふをすくひうへにかけ よくむして くずたまりかけ わさび」に、筆者・刊年不記、当流料理献立抄、「翻刻江戸時代料理本集成6」、臨川書店、京都、p.33に記されている。他に同様の例は、浅野高造、(1803)、「翻刻江戸料理本集成7」、臨川書店、京都、p.118、p.121、p.156にもある。

- 6) 「胡麻しやうゆしたしもの上品なり」と葉にんじんがしたしに使われている。千馬源吾 (1849), 年中番菜録, 「翻刻江戸時代料理本集成 10」, 臨川書店, 京都, p. 256 に記されている。『年中番菜録』は幕末, 京都で著わされた料理書で, 同書の「にんじん」にはしたしは記されていない。
- 7) 「是内計り」と記しているのは, 家内だけで行ない別家には声をかけなかったことを意味する。
- 8) 商家では煤払いと称す年中行事の一つといってよい。本家や親戚へ手伝いに行き, また食事も用意される。
- 9) 明神講は, 自宅で年 1 回催すことが恒例の行事である。
- 10) 仏教信仰の重きがおかれていた。下中邦彦 (1976), 暦と祭事, 「日本民俗文化大系 9」, 平凡社, 東京, pp. 267-268 による。
- 11) 宗派の相異により浄土真宗は報恩講, 浄土宗はお十夜と呼ぶ。
- 12) 民俗習俗には 10 月の亥の日, 10 月 10 日は「亥の子」あるいは「十日夜」と称し, いずれも稲を刈り上げた時の行事で, その民俗習俗は元来収穫行事である。
- 13) 蛭子講は商売繁昌を願って神棚を祭り, 親戚・同業者を招いて盛宴をはったものである。
- 14) ヒリュウズの材料をうすい杉箱に入れて蒸して固めておき, 適度の大きさに切って油で揚げたもの。醒狂道人何必醇 (1782), 豆腐百珍, 「翻刻江戸時代料理本集成 5」, 臨川書店, 京都, p. 16 による。
- 15) 持ち帰り用として配られるお菓子。
- 16) いちご上げはくわいやまいもをすりおろし, いちごほどにまるめてさっと油で揚げたもの。山音亭 (1819), 精進献立集, 「翻刻江戸時代料理本集成 9」, 臨川書店, 京都, p. 187, p. 215 による。他の例に池田東籬亭輯並書, 菱川清春画; 早見献立帳, (1834), 「翻刻江戸時代料理本集成 9」, 臨川書店, 京都, p. 285 がある。
- 17) 稲荷はもとは稲作との結びつきであったが, 後世は商売繁盛の守り神ともされた。清兵衛日記にみられる稲荷神社との関わりは地域共同体の象徴のような存在といえる。桜井徳太郎 (1980), 信仰伝承, 「日本民俗学講座 3」朝倉書店, 東京, pp. 86-96 による。
- 18) いも巻きは, 江戸時代の料理の本に数種類の作り方が記されている。吸物, 煮物の使い方による相異もある。ここでは吸物なので「すい物 すましいもまき」として, 山いもをすりおろして, 箸にまきて取り, 椀に入る, と解する。山音亭 (1819), 精進献立集, 「翻刻江戸時代料理本集成 9」, 臨川書店, 京都, p. 77 による。
- 3) 森田登代子 (2001), 「近世商家の儀礼と贈答」, 岩田書院, 東京
- 4) 内田九州男, 島野三千穂 (1989), 「幕末維新京都町人日記—高木在中日記—」, 清文堂史料叢書, 30, 清文堂, 大阪, pp. 64-84
- 5) 京都市歴史資料館 (1997), 「叢書 京都の史料 1 若山要助日記 上」
- 6) 宮田登 (1985), 都市と田舎マチの生活文化, 「日本民俗文化大系 II」, 小学館, 東京, p. 204
- 7-a) 竹田聴洲 (1973), 「日本の民俗 京都」, 第一法規, 東京, p. 115
- b) pp. 223-255
- c) p. 47
- 8-a) 桜田勝徳 (1976), 年中行事 総説. 「日本民族学大系 7, 生活と民俗 II」, 平凡社, 東京, PP. 1-14
- b) pp. 56-66
- c) pp. 56-58
- 9) 郷田洋文 (1976), 年中行事の地域性と社会性, 「日本民族学大系 8」, pp. 167-172
- 10) 田中宜一 (1984), 年中行事の構造, 「日本民族文化大系 9 暦と祭事」, 小学館, 東京, pp. 69-126
- 11-a) 桜井徳太郎 (1980), 信仰伝承, 「日本民俗学講座 3」, 朝倉書店, 東京, PP. 86-96
- b) pp. 90-91
- c) p. 97
- 12-a) 福田アジオ・宮田登 (2005), 時間の民俗「日本民俗学概論」, 吉川弘文館, 東京, PP. 70-80
- b) p. 238
- 13) 島崎とみ子 (2007), 近世後期の京都商家のくらしと食—人生儀礼出生を例に—, 会誌食文化研究 3, 日本家政学会食文化研究部会, 66-76
- 14) 木村礎 (1974), 幕末制下の生活の展開, 「体系日本史叢書 16 生活史 II」森末義彰, 寶月圭吾, 木村礎編, 山川出版社, 東京, pp. 247-248
- 15) 土肥鑑高 (1974), 町人の生態, 「日本生活文化史 6 日本人的生活の完成」西山松之助編, 河出書房新社, 東京, pp. 118-119
- 16) 杉野権兵衛 (1802), 「翻刻江戸時代料理本集成 7」, 臨川書店, 京都, p. 300
- 17) 喜田川守貞 (1853), 「近世風俗志 一」, 岩波書店, 東京, pp. 200-201
- 18) 嘯夕軒宋堅 (1730), 料理綱目調味抄, 「翻刻江戸時代料理本集成 4」, 臨川書店, 京都, p. 48, p. 53
- 19) 著名不明 (1643), 料理物語, 「翻刻江戸時代料理本集成 1」, 臨川書店, 京都, p. 6
- 20) 杉野駿華 (1803), 新撰包丁梯, 「翻刻江戸時代料理本集成 8」, 臨川書店, 京都, p. 74
- 21) 著名不明 (1674), 古今料理集, 「翻刻江戸時代料理本集成 2」, 臨川書店, 京都, p. 45, p. 151, p. 217,

(平成 20 年 4 月 2 日受付, 平成 21 年 4 月 13 日受理)

文献

- 1-a) 成松佐恵子 (2000), 「庄屋日記にみる江戸の世相とくらし」, ミネルヴァ書房, 京都
- b) p. 150
- 2) 櫻井美代子 (2004), 幕末から明治維新における食生活 II—『口訳 家例年中行事—上町大場家—』を中心に—東京家政学院大学紀要, 40, 57-68

和文抄録

本報告は幕末の京都に住む商人の日記をもとに、暮らしと食を年中行事に絞り、その一端を明らかにしようとしたものである。

その結果は、年中行事の中、最も大きな行事は正月であった。彼は日常に交際ある人々を大事に考え、飲食を共にしている。料理は豊富に魚介類が使われ、野菜類は京都近郊の物が多い。

また、信仰にもとづく行事では、寺と神社で料理・食品の使い方が区別されていた。行事の扱い方には差違がみられる。敬重に行なわれるもの、簡略化あるいは遊興的に変化したものがあった。