

頼家家祭重複献立の翻刻と解説

一. はじめに

江戸後期の広島藩儒・頼春水が再興した頼家には、儒者家庭で重要な行事である家祭の献立が多数残っており、この「頼家家祭献立」について筆者らは、忌祭献立、時祭献立、その他の饗応献立として、これまでに翻刻および解説を行ってきた。家祭献立の膳は、司祭の時に祠堂に供える供物であり、祠堂での儀式が済めば皆で拝供するという家祭行事にとって重要なものである。この「頼家家祭献立」の中には、二つ、あるいは三つ重複して残されている献立がある(表1)。既報では、これら重複献立のうちどれか一つのみを代表して掲載してきた。重複献立の中には、内容がたがいに相違ないものもあったが、使用食材などが異なって記載されているものも少なくない。そこで、本稿では、これら重複献立を取り上げ、全ての重複献立を併記して翻刻することにより、献立内容や使われていた食材の確認を行うとともに、重複献立が残された理由について考察した。

翻刻は原則として表1の分類記号のアルファベット順に掲載し、紙面節約のためNとOのみ順序を入れ替えた。また、表1の*は既報で掲載した献立を示す。D⑦76382、G⑭76355、Q⑳7633、U④④76318は、いずれも後半部分が欠落しており、元々書かれなかったのか、あるいは紛失したものなのかは不明である。なお、時祭献立原簿のうち④⑤⑦⑧は横長紙面であったため、最後の到来物リストの部分を献立下部に転写したものを掲載した。

二. 重複献立の内容

「頼家家祭献立」全四〇二枚のうち、二三組(四八枚)が重複献立であった。先の「頼家家祭献立資料の分類と解説」で示したように、これらの献立は十代当主頼惟勤によって整理され、グループごとに分けられた献立一つ一つに番号が付されている。重複献立の多くが763グループに分類されるものであった。このうち、二つ重複しているもの

*₁
小竹 佐知子・大久保 恵子

が二一組、三つ重複しているものが二組であった。また、家祭の種類別にみると、忌祭献立が一四組、時祭献立が八組、その他の饗応が一組であった。この中で、重複献立同士で内容が全く同一のものは一組のみで(分類記号P)、その他の組には何らかの相違点が認められた。

三. 重複献立間の相違点

重複献立間の相違点には、いくつかの種類があった。

最も単純なものは記入食品や調理法の出順が異なるものであり、四ヶ所で認められた(D竹の子・ふき・いりこ/竹の子・いりこ・ふき、K蕨微・干大根・海老/蕨微・海老・干大根、Lいり酒・鯛さしみ・わさび/鯛さしみ・いり酒・わさび、R春きく・ひたし物/ひたしもの・春きく)。

多く見られたのは、たがいの献立に異なる食材が記されていたり、一方では書かれているものが他方には書かれていなかったり、といった食材の不一致であった。それらをまとめると表2のようになり、全部で七六組が認められ、このうちの五〇品が片方の献立での欠損であった。食材不一致の中には、さやまめ→う八豆(D)、葉付かぶ→葉付大根(U)というように、食材自体が似ているために勘違いして記入してしまったと思われるものや、うとめ↓めうと(G)と音が似ているために間違えて記入してしまったのではないかと思われるものがみられた。また、同じ食材を指しているにもかかわらず、その食材の固有名詞を使わず一般名称で表したり、一部省略して表記しているものも多かった(やき饅頭↓腰高饅頭(E)、小鯛↓鯛(H)、銘酒↓天神清水(H)、流羊羹↓蒸菓子(H)、干くハし↓御所落雁(H)、海參↓海鼠(S)、正

「キーワード」頼春水/頼梅颯/家祭/献立/江戸時代/杉の木文書

*₁ 昭和六三年度生 人間環境学専攻(日本獣医生命科学大学)

*₂ 昭和六三年度生 比較文化学専攻(都留文科大)

喜撰↓喜撰(S)、揚げ半平↓半平(U)、漬あわび↓あわび(V)、ふきの頭↓歎冬花(W)。一方、M②63、41向詰にみられる(山鳥)と(多ひ)は、②764、5肴にある(山鳥)と(多ひ)を写し間違えたものと考えられる。今後、頼家家祭献立の内容分析を計画しており、どのような食材が使われていたかを検討する予定であるが、その際には、今回調査した重複献立での異なる食材表記を考慮する必要がある。

この他の相違点を表3にまとめたが、同一の食材を漢字で書いたり、ひらがなあるいはカタカナで書いたりといった異なる表記法で書いたものが見られたり(例 葉ふき↓はふき/菓子↓くハし)、(ひたしもの)、(焼きて)といった調理法が片方には記入されていないことがあった。また、献立の最後に書かれている到来物の品名と送り主名のリストが、片方には一部しか書かれていなかったり、全く書かれていないことがあった。

四、重複献立の意味

以上で重複献立間の相違点を見てきたが、次に、どうしてこのような重複献立が残されたのかを考えてみたい。重複献立は全献立の一二%しか存在せず、一部の献立でのみしか重複がみられないのか、あるいは全ての献立が複数残されたものの、現段階では未発見あるいは未整理なため全体像を把握できていないのかは定かではないが、献立が複数作成された理由の可能性を探ってみた。

可能性①家祭の事前と事後に献立を記した

家祭を行う前に予定として書かれた事前の献立と、実際に供えられた事後の献立の両者が残されたのではない。春水自身が作成した『頼家家祭年中行事控』によると、家祭のための料理は数日前から準備しておくことが指示されている。したがって、この準備段階である程度の献立計画が出来上がり、それをまず書き記しておく。そして準備を経て、祭当日を迎えるわけだが、当然予定していた食材が全て手に入るとは限らず、実際に使った食材は、予定していたものから変更せざるを得ないこともあったであろう。そこで、事後の献立では、異なる食材が書かれるに至ったのではないだろうか。

可能性②下書きした献立を清書した

家祭行事の記録を残す意味で、きちんとした清書を残そうとしたのではない。これは、重複献立が丁寧な筆遣いのもと、乱筆で書かれているものが組み合わさっていることが多いため、下書きは乱筆で、一方、清書は丁寧に書き残した可能性がある。例えば、C⑤献立番号763、81の余白には、献立とは無関係の書付も見られ、これは下書き献立に書き込まれたものとも考えられる。

可能性③多くの来客の膳を用意するため、複数の献立表ができた

頼家家祭行事の日は来客も多かったとみられる。特に時祭の日に多数の客が頼家を訪れて膳に与る様子を、春水妻・梅颯は『梅颯日記』に記している。「(文化七年秋饗八月一〇日)時祭無滞相濟、萬四郎父子來、吉之助・數馬・六一・直次・伊助初、家内例の通來、不斗來者、江原興兵衛・高月左右衛門など來、酒飯す、ていりんもよぶ。」とあり、名前が挙がっている者だけでも一人の訪問者がいた。「(文政元年秋饗八月二八日)かいぜん丁久子、比方親子・三千・お三穂、一同に膳に居る。進藤迎、家來二人、別に早助・餞別旁、うわき申つかはし、酒飯させる。門人二人・俊平・三五、乳母・下女二人、僕大すかうは母子・多門小娘・南若黨・進藤若黨・伊助・二作、酒七升八合、御酒共、米。」では、一人が膳についている様子をうかがうことができる。また、「(文政七年春饗二月一五日)時祭、無滞相濟、一同に膳出す處、十二人・此方四人・南五人・進藤夫婦・千藏・きぬ女・駒井・梶山・山中・伊助夫婦・善三郎・玉山堂・石儀・大すか母子・条藏・母・利右衛門・直次・權藏・南下女二人・進藤下女二人・僕京寺川若黨・多門なほ。」では四六人が、「(文政八年秋饗八月二五日)時祭相濟、南翁不快、駢となく不參、南家々來に至る迄、進藤同様、四十人餘、酒七升、御備ハ別也。」では、梅颯自ら書いた四〇人余りが記録として残っている。これら大勢の客人たちに出す膳も、供え膳と一緒に準備されたと考えられる。その際、食材の数には制限もあり、大勢の客人皆に全ての膳を出すには限りがあったため、膳によっては異なる食材で料理を仕上げることもあったのではないかと想像する。そのために、違う食材による献立表が重複して残されることになったのではないだろうか。

今後、本稿で報告した重複献立の内容を踏まえつつ、頼家家祭献立の検討を行い、江戸後期の儒家家庭における食生活の様子を探ってゆきたい。

謝辞

本研究は、お茶の水女子大学ジェンダー研究センタープロジェクト「梅颯日記を読む会」（代表 大口勇次郎 お茶の水女子大学名誉教授）の活動をさらに発展させて行ったものである。頼山陽史跡資料館（広島県広島市中区袋町五番一五号）の荒木清二氏および花本哲志氏には、資料閲覧に關しまして多大のご配慮をいただきましたことを深謝する。

註

- (1) 杉の本文書…頼宗家に伝わる文書資料を指す。原本は広島県頼山陽史跡資料館所蔵
- (2) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家献立資料の分類と解説」山梨県立女子短期大学紀要、第三五卷、四一―五二（二〇〇二）
- (3) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その一 初代・二代―」お茶の水女子大学大学院、人間文化研究年報、第二六号、一一―一五頁（二〇〇三）
- (4) 大久保恵子・小竹佐知子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その二 三代およびその弟達―」お茶の水女子大学大学院、人間文化研究年報、第二七号、七―一二頁（二〇〇四）
- (5) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その三 四代―」お茶の水女子大学大学院、人間文化論叢、第七卷、一一―二二頁（二〇〇五）
- (6) 大久保恵子・小竹佐知子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その四 五代、六代―」お茶の水女子大学大学院、人間文化研究年報、第九卷、一一―一〇頁（二〇〇七）
- (7) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家時祭献立ならびにその他の饗応献立の翻刻と解説」お茶の水女子大学大学院、人間文化創成科学論叢、第一〇卷、一一―一六頁（二〇〇八）
- (8) 小竹佐知子・大久保恵子「『頼家家祭年中行事控』の翻刻および解説」山梨県立女子短期大学紀要、第三五卷、五三―五六（二〇〇二）
- (9) 木崎愛吉・頼成一共編『梅颯日記』頼山陽全書、国会刊行会、三二七、四八三、六三七、六八四（一九八三）

【表1】重複献立の一覧

内容		開催日	西暦	和暦	資料番号	識別番号	識別記号	
二代	道喜	10月24日	1815	文化12	*711-4	①	A	忌 祭 時 祭 他
					763-142	②		
二代妻	妙喜	9月6日	1822	文政5	763-116	③	B	
					*769-8	④		
三代妻	妙意	3月18日	1817	文化14	763-81	⑤	C	
					*767-1	⑥		
			1821	文政4	763-82	⑦	D	
					*767-6	⑧		
			1835	天保6	*763-84	⑨	E	
					763-85	⑩		
四代	亨翁	2月1日	1816	文化13	*765-10	⑪	F	
					766-4	⑫		
			1828	文政11	*763-54	⑬	G	
					763-55	⑭		
			1834	天保5	*763-58	⑮	H	
					763-59	⑯		
四代妻	妙蓮	4月17日	1819	文政2	*768-2	⑰	I	
					768-7	⑱		
五代	春水	2月19日	1817	文化14	*763-66	⑲	J	
					766-6	⑳		
			1825	文政8	763-68	㉑	K	
					*766-2	㉒		
			1826	文政9	763-69	㉓	L	
					*766-5	㉔		
六代	景讓	1月28日	1821	文政4	763-41	㉖	M	
					*764-5	㉗		
			1822	文政5	763-42	㉘	N	
					*764-1	㉙		
			1855	安政2	764-6	㉚	O	
					*763-47	㉛		
		763-48	㉜					
秋饗		8月22日	1812	文化9	*762-4	㉝	P	
					763-1	㉞		
秋饗		8月28日	1818	文政1	*763-2	㉟	Q	
					763-3	㊱		
秋饗		8月26日	1821	文政4	*763-8	㊲	R	
					763-9	㊳		
春饗		2月29日	1823	文政6	*763-12	㊴	S	
					763-13	㊵		
秋饗		8月25日	1823	文政6	*763-14	㊶	T	
					763-15	㊷		
秋饗		閏8月28日	1824	文政7	*763-17	㊸	U	
					763-18	㊹		
春饗		3月30日	1841	天保12	*763-32	㊺	V	
					763-33	㊻		
その他の饗応 (冬饗)		11月30日	1826	文政9	*763-21	㊼	W	
					763-22	㊽		

(「頼家献立資料の分類と解説」²の表3を改変)

*は既報³⁻⁷掲載献立

【表2】重複献立における相違食材名

識別記号	食品	項目	食品	識別記号	分類記号	No.	
②	つく口子	汁	—	①	A	1	
⑧	う八豆	平	さやまめ	⑦	D	2	
	玉子煮ぬき	肴	—			3	
	うつらやき	菓子	—			4	
⑩	竹の口	平	さや豆	⑨	E	5	
	—	—	めばる			6	
	清水	酒	—			7	
	腰高饅頭	菓子	やき饅頭			8	
⑭	めうと	汁	うとめ	⑬	G	9	
⑯	干かぶ	汁	—	⑮	H	10	
	焼とうふ		—			11	
	葉ふき		—			12	
	山芋	平	しいたけ			13	
	鯛	向詰	小鯛			14	
	天神清水	酒	銘酒			15	
	—	肴	蝦			16	
	玉子		—			17	
	すし		—			18	
	きく		干菊			19	
	すせうゆ		—			20	
	蒸菓子		菓子			流羊羹	21
	干くハし	御所落雁				22	
⑱	盧橘	菓子	—	⑰	I	23	
⑳	くるまふ	汁	とうふ	⑲	J	24	
	あわび	平	—			25	
	からつけ瓜	香の物	—			26	
	雪魚	肴	—			27	
	うすゆき昆布		—			28	
㉒	塩鴨	汁	塩鳥	㉑	K	29	
	小倉野	菓子	—			30	
	網代木	茶	—			31	
	山吹		—			32	
㉔	—	肴	うと	㉓	L	33	
	—		くわひ			34	
	—		はらひ/わらひ			㉕	35
	—		さや豆				36
㉗	みつは	汁	—	㉖	M	37	
	—	向詰	(山鳥)			38	
	—		(ゑひ)			39	
㉙	—	汁	みそ	㉘	N	40	
	—		あかゝい/あかゝひ			41	
	—		葉ふき			42	
	—	平	鯛切身			43	
	—	向詰	鯰			㉚	44
	—	香の物	なら漬				45
	白干鮎	肴	干鮎				46
㉛	よめな	猪口	—	㉛	O	47	
	うとめ	汁	—			48	
	竹の子	—	—			49	
	めばる	向詰	あいなめ			50	
	—	香の物	なすひ			51	
	—	酒	丹釀			52	
	ひよ鳥	肴	ゑひ			53	
	—		みつ葉			54	
—	す醤油		55				
㉞	—	汁	みそ	㉞	R	56	
	—	菓子	干菓子			57	
④⑩	海鼠	平	海參	③⑨	S	58	
	きのめ		—			59	
	喜撰		茶			正喜撰	60
④②	小鳥	汁	ゑひ	④①	T	61	
	—	初献	はりしよか			62	
④④	葉付大根	汁	葉付かふ	④③	U	63	
	—		しめし			64	
	半平	平	あけ半平			65	
	—	向詰	小鯛			66	
④⑥	—	香の物	瓜	④⑤	V	67	
	—	二献	菜			68	
	あわひ	三献	漬あわひ			69	
	干くハし	菓子	唐菓子			70	
④⑧	きん柑	膾	—	④⑦	W	71	
	紅ハた	汁	いたらかい			72	
	—	一献	はりせうか			73	
	針せうか	二献	—			74	
	款冬花	三献	ふきの頭			75	
	干菓子	菓子	唐菓子			76	

【表3】重複献立における相違表記

あかゝい		あかゝひ	
あけはんへい		あけはむへい	
あゆ子		あいこ	
あわび		あわひ	
糸かうたけ		いとかうたけ	
うすら	う寿羅	うずら	
えび		えひ	
おりへ大根		をりへ大こん	
喜撰		きせん	
慈姑		くわい	
くわ豆		くわまめ	
す醤油	すせうゆ	酢しうゆ	酢しやうゆ
すはま		すはま	
すりみ		すりミ	
鯛		たい	
鯛子		鯛の子	
大根		大こん	
土筆		つくし	
なすび		なすひ	
海苔		のり	
葉つきかぶ		はつきかぶ	
葉ふき	はふき	はぶき	
ほうれん草		ほうれん	
干蕪菁		干かぶ	
水な		みつな	
みつ葉	みつは	ミつば	
めばる		めはる	
餅		もち	
やきとうふ		やきとふふ	
山吹		山ふき	
柚		ゆ	
わさび		わさひ	
蕨薇	わらび	わらひ	ハラひ
猪口		ちよく	
猪口なます		御膾	
香物	香の物	香のもの	かうの物
肴		さかな	
肴		糸目	
初献		一	
垂献		二	
終献		三	
菓子		くハし	
糸目		一	
さきて		一	
したしもの	したし	一	
すまし		一	
なます		一	
にしめ		一	
ひたし物	ひたしもの	ひたし	一
やきて		ひとりて	
やきて		塩やき	
焼て	やきて	一	
到来物		一	

食 品 名

項 目 名

調 理 名

他

(資料771-4)*

乙亥十月廿四日 竹原御留守

柚味噌 御汁 すり芥子 蕨香

平 御飯

山芋 観音 香茸

御向詰 鯛 御香物 なら漬瓜

御酒 御肴 あなご焼て

御湯 御菓子 茶巾餅 芋 南

御茶 柚 青木氏

乙亥十月廿四日 竹原御留守

柚味噌 御汁 すり芥子 蕨香

平 御飯

山芋 観音 香茸

御向詰 鯛 御香物 なら漬瓜

御酒 御肴 あなご焼て

御湯 御菓子 茶巾餅 芋 南

御茶 柚 青木氏

① A 二代 道喜 (文化二二) 一八二五年一〇月二四日

②

(資料763-142)

乙亥十月廿四日 竹原御留守

柚味噌 御汁 すり芥子 蕨香

平 御飯

山芋 観音 香茸

御向詰 鯛 御香物 なら漬瓜

御酒 御肴 あなご焼て

御湯 御菓子 茶巾餅 芋 南

御茶 柚 青木氏

乙亥十月廿四日 竹原御留守

柚味噌 御汁 すり芥子 蕨香

平 御飯

山芋 観音 香茸

御向詰 鯛 御香物 なら漬瓜

御酒 御肴 あなご焼て

御湯 御菓子 茶巾餅 芋 南

御茶 柚 青木氏

(資料763-116)

九月六日 壬午

猪口 こんにあやく 御汁 ちせ ちつきかふ

平 御飯

くくつし 松たけ 御香のもの なら漬瓜

御向詰 鯛切身 御酒 御肴 鯛さしみ

御湯 御菓子 御茶

九月六日 壬午

猪口 こんにあやく 御汁 ちせ ちつきかふ

平 御飯

くくつし 松たけ 御香のもの なら漬瓜

御向詰 鯛切身 御酒 御肴 鯛さしみ

御湯 御菓子 御茶

③ B 二代妻 妙喜 (文政五) 一八二二年九月六日

④

(資料769-8)*

九月六日 壬午

ちよく こんにあやく 御汁 ちせ ちつきかふ

平 御飯

すまし 木な 松たけ 御香物 なら漬瓜

御向詰 たい切身 御酒 御肴 鯛さしみ

御湯 御菓子 御茶

九月六日 壬午

ちよく こんにあやく 御汁 ちせ ちつきかふ

平 御飯

すまし 木な 松たけ 御香物 なら漬瓜

御向詰 たい切身 御酒 御肴 鯛さしみ

御湯 御菓子 御茶

(資料763-81)

丁丑
三月十八日

猪口 こんにやく
御汁 つらしいたけ

御平 さいのめ
いきりこ
うわ豆
御飯

御向詰 めはるひらき
御香物 なら漬

御肴 玉子 夢呼
御酒 遊楽年々 枝啼
御湯 飛紅辨々
御茶 如一學 桂樽殊愁
御くハし もろこし餅 陰 聴流響鏡

丁丑
三月十八日

猪口 こんにやく
御汁 つらしいたけ

御平 さいのめ
いきりこ
うわ豆
御飯

御向詰 めはるひらき
御香物 なら漬

御肴 玉子 夢呼
御酒 遊楽年々 枝啼
御湯 飛紅辨々
御茶 如一學 桂樽殊愁
御くハし もろこし餅 陰 聴流響鏡

⑤ C 三代妻 妙意 (文化一四)
一八二七年三月一日

(資料767-1)*

丁丑三月十八日

猪口 こんにやく
御汁 つらしいたけ

御平 さいのめ
いきりこ
うわ豆
御飯

御向詰 めはるひらき
御香物 なら漬

御肴 玉子
御酒 さまめ
御湯 たまご 南
御茶 ふき 後園
御菓子 もろこしもち

丁丑三月十八日

猪口 こんにやく
御汁 つらしいたけ

御平 さいのめ
いきりこ
うわ豆
御飯

御向詰 めはるひらき
御香物 なら漬

御肴 玉子
御酒 さまめ
御湯 たまご 南
御茶 ふき 後園
御菓子 もろこしもち

⑥ D 三代妻 妙意 (文政一四)
一八二二年三月一日

(資料763-82)

辛巳三月十八日

ちよく こんにやく
御汁 結ゆはけ

平 すまし
竹のこ
いきりこ
さいのめ
御飯

御向詰 煮ひ焼く
御香物の物 なら漬 瓜

御肴 玉子煮ぬき
御酒 御湯 御茶

辛巳三月十八日

ちよく こんにやく
御汁 結ゆはけ

平 すまし
竹のこ
いきりこ
さいのめ
御飯

御向詰 煮ひ焼く
御香物の物 なら漬 瓜

御肴 玉子煮ぬき
御酒 御湯 御茶

⑦ D 三代妻 妙意 (文政一四)
一八二二年三月一日

(資料767-6)*

辛巳三月十八日

ちよく こんにやく
御汁 結ゆはけ

平 すまし
竹のこ
いきりこ
さいのめ
御飯

御向詰 煮ひ焼く
御香物の物 なら漬 瓜

御肴 玉子煮ぬき
御酒 御湯 御茶

辛巳三月十八日

ちよく こんにやく
御汁 結ゆはけ

平 すまし
竹のこ
いきりこ
さいのめ
御飯

御向詰 煮ひ焼く
御香物の物 なら漬 瓜

御肴 玉子煮ぬき
御酒 御湯 御茶

⑧ D 三代妻 妙意 (文政一四)
一八二二年三月一日

⑨ E 三代妻 妙意

(天保六) 一八三五年三月一日

乙未三月十八日 曾祖母様
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

(資料763-84)*

乙未三月十八日 曾祖母様
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

⑩

F 四代 亨翁

(文化一三) 一八二六年二月一日

乙未三月十八日 曾祖母様
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

(資料763-85)

乙未三月十八日 曾祖母様
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

⑪

丙子二月朔
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

(資料765-10)*

丙子二月朔
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

⑫

丙子二月朔
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

(資料766-4)

丙子二月朔
 猪口 けんじやく 御汁 せそく
 平 御飯 御向詰 御酒 御肴
 御湯 御菓子 御茶

⑬ G 四代 亨翁

(文政一八二一)
一八二八年二月一日

戊子二月朔日
猪口 湯
平 飯
御向詰 御飯
御酒 劍菱
御肴 煎海鼠
御湯 御菓子
御茶 煎茶

(資料763-54)*

戊子二月朔日
猪口 つよめな
御汁 あかひ
平 山鳥やきて
御飯
御向詰 鯛やきて
御肴 煎海鼠
御酒 劍菱
御肴 煎海鼠
御湯 御菓子
御茶 煎茶

⑭

⑮ H 四代 亨翁

(天保一八三四)
一八三四年二月一日

甲午二月朔日
猪口 湯
平 飯
御向詰 御飯
御酒 天神清水
御肴 蝦さき
御湯 御菓子
御茶 煎茶

(資料763-55)

甲午二月朔日
猪口 つよめな
御汁 あかひ
平 山鳥やきて
御飯
御向詰 鯛やきて
御肴 煎海鼠
御酒 劍菱
御肴 煎海鼠
御湯 御菓子
御茶 煎茶

⑯

⑰ H 四代 亨翁

(天保一八三四)
一八三四年二月一日

甲午二月朔日
猪口 湯
平 飯
御向詰 御飯
御酒 天神清水
御肴 蝦さき
御湯 御菓子
御茶 煎茶

(資料763-58)*

甲午二月朔日
猪口 つよめな
御汁 すりみ
平 山鳥やきて
御飯
御向詰 鯛やきて
御肴 煎海鼠
御酒 劍菱
御肴 煎海鼠
御湯 御菓子
御茶 煎茶

⑰

(資料763-59)

甲午二月朔日
猪口 ひたしもの
御汁 すりみ
平 山鳥やきて
御飯
御向詰 鯛やきて
御肴 煎海鼠
御酒 劍菱
御肴 煎海鼠
御湯 御菓子
御茶 煎茶

甲午二月朔日
猪口 湯
平 飯
御向詰 御飯
御酒 天神清水
御肴 蝦さき
御湯 御菓子
御茶 煎茶

1 四代妻 妙蓮

(文政二) 一八一九年四月一七日

17

己卯閏四月十七日

ちよくもみな 御汁 やきとうふ
しいたけ ふき

平 御飯

御向詰 三しまのり 御香のもの なら旗
しそ たて酢 瓜

御酒 鯛の子塩から

御湯 御さかな

御くハシ うすら

御茶 御手製新茶 南第
唐人手子 五勝樓
鯛子塩から 音喜蔵

(資料768-2)*

己卯閏四月十七日

ちよくもみな 御汁 やきとうふ
しいたけ ふき

平 御飯

御向詰 三しまのり 御香のもの なら旗
しそ たて酢 瓜

御酒 鯛の子塩から

御湯 御さかな

御くハシ うすら

御茶 御手製新茶 南第
唐人手子 五勝樓
鯛子塩から 音喜蔵

18

己卯閏四月十七日

ちよくもみな 御汁 やきとうふ
しいたけ ふき

平 御飯

御向詰 三しまのり 御香のもの なら旗
しそ たて酢 瓜

御酒 鯛の子塩から

御湯 御さかな

御くハシ うすら

御茶 御手製新茶 南第
唐人手子 五勝樓
鯛子塩から 音喜蔵

(資料768-7)

己卯閏四月十七日

ちよくもみな 御汁 やきとうふ
しいたけ ふき

平 御飯

御向詰 三しまのり 御香のもの なら旗
しそ たて酢 瓜

御酒 鯛の子塩から

御湯 御さかな

御くハシ うすら

御茶 御手製新茶 南第
唐人手子 五勝樓
鯛子塩から 音喜蔵

J 五代 春水

(文化一四) 一八一七年二月一九日

19

丁丑二月十九日

猪口 うと 御汁 干かぶら
干大こん とうふ
三ツ葉 浅草のり

平 御飯

御向詰 浮鯛やきて 御香のもの ならつけ瓜

御酒 御米目 雪魚 うすゆき昆布

御湯 御くハシ

御茶

(資料763-66)

丁丑二月十九日

猪口 うと 御汁 干かぶら
干大こん とうふ
三ツ葉 浅草のり

平 御飯

御向詰 浮鯛やきて 御香のもの ならつけ瓜

御酒 御米目 雪魚 うすゆき昆布

御湯 御くハシ

御茶

20

丁丑二月十九日

猪口 うと 御汁 干かぶら
干大こん とうふ
三ツ葉 浅草のり

平 御飯

御向詰 浮鯛やきて 御香のもの ならつけ瓜

御酒 御米目 雪魚 うすゆき昆布

御湯 御くハシ

御茶

(資料766-6)*

丁丑二月十九日

猪口 うと 御汁 干かぶら
干大こん とうふ
三ツ葉 浅草のり

平 御飯

御向詰 浮鯛やきて 御香のもの ならつけ瓜

御酒 御米目 雪魚 うすゆき昆布

御湯 御くハシ

御茶

① K 五代 春水 (文政八) 一八二五年二月十九日

乙酉二月十九日

猪口	みつは	御汁	塩鴨
おりにへ大根		かふき	
平	すまし	御飯	
蕨 蕨 蕨		御香物	から漬
干大根			
海老			
きのめ			
御向詰	鯛切身		
御酒	白菊		
御肴	鯨骨		
御湯	小倉野		
御菓子	丹敷		
御茶	山吹		
	同菓子		
	かふき		
	塩鴨		
	忠平		
	辻邸恒藏		

(資料766-68)

乙酉二月十九日

猪口	みつは	御汁	塩鴨
おりにへ大根		かふき	
平	すまし	御飯	
蕨 蕨 蕨		御香物	から漬
干大根			
海老			
きのめ			
御向詰	鯛切身		
御酒	白菊		
御肴	鯨骨		
御湯	小倉野		
御菓子	丹敷		
御茶	山吹		
	同菓子		
	かふき		
	塩鴨		
	忠平		
	辻邸恒藏		

(資料763-2)*

乙酉二月十九日

猪口	みつは	御汁	塩鴨
おりにへ大根		かふき	
平	すまし	御飯	
蕨 蕨 蕨		御香物	から漬
干大根			
海老			
きのめ			
御向詰	鯛切身		
御酒	白菊		
御肴	鯨骨		
御湯	小倉野		
御菓子	丹敷		
御茶	山吹		
	同菓子		
	かふき		
	塩鴨		
	忠平		
	辻邸恒藏		

乙酉二月十九日

猪口	みつは	御汁	塩鴨
おりにへ大根		かふき	
平	すまし	御飯	
蕨 蕨 蕨		御香物	から漬
干大根			
海老			
きのめ			
御向詰	鯛切身		
御酒	白菊		
御肴	鯨骨		
御湯	小倉野		
御菓子	丹敷		
御茶	山吹		
	同菓子		
	かふき		
	塩鴨		
	忠平		
	辻邸恒藏		

⑬ 五代 春水 (文政九)

一八二六年二月一日

⑳

丙戌二月十九日

猪口 ほうれんそう 御汁 塩雄 三ツ葉 天王寺かふ

平 海鼠 御飯 御香物 から漬

御湯 丹製 御酒 丹製

御肴 鯛さしみ くらわひ かわらひ さいや豆

御茶 小倉野 丹製 南野

御菓 小倉野 丹製 京都

御向詰 ますやきて

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

㉑

丙戌二月十九日

猪口 ほうれんそう 御汁 塩雄 三ツ葉 天王寺かふ

平 海鼠 御飯 御香物 から漬

御湯 丹製 御酒 丹製

御肴 鯛さしみ くらわひ かわらひ さいや豆

御茶 小倉野 丹製 南野

御菓 小倉野 丹製 京都

御向詰 ますやきて

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

㉒

丙戌二月十九日

猪口 ほうれんそう 御汁 塩雄 三ツ葉 天王寺かふ

平 海鼠 御飯 御香物 のもの から漬

御湯 丹製 御酒 丹製

御肴 鯛さしみ くらわひ かわらひ さいや豆

御茶 小倉野 丹製 南野

御菓 小倉野 丹製 京都

御向詰 ますやきて

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

御肴 小倉野

御湯 小倉野

御茶 小倉野

(資料763-69)

(資料763-70)

(資料766-5)*

②6 M 六代 景讓

(文政 四) 一八二二年一月二八日

辛巳正月廿八日
 ちやく つくし
 平 しら魚
 御湯 山鳥
 御肴 山鳥
 御酒 山鳥
 御向話 山鳥
 御飯 山鳥
 御茶 山鳥

(資料764-41)

辛巳正月廿八日
 ちやく つくし
 御汁 やきとふ
 平 しら魚
 御飯 山鳥
 御向話 山鳥
 御酒 山鳥
 御肴 山鳥
 御湯 山鳥
 御茶 山鳥

②7

辛巳正月廿八日
 ちやく つくし
 御汁 やきとふ
 平 しら魚
 御飯 山鳥
 御向話 山鳥
 御酒 山鳥
 御肴 山鳥
 御湯 山鳥
 御茶 山鳥

(資料763-5)*

辛巳正月廿八日
 ちやく つくし
 御汁 やきとふ
 平 しら魚
 御飯 山鳥
 御向話 山鳥
 御酒 山鳥
 御肴 山鳥
 御湯 山鳥
 御茶 山鳥

③1 O 六代 景讓

(文政 五) 一八二三年一月二八日

安政乙卯正月廿八日
 猪口 ほうれん草
 御湯 山鳥
 御肴 山鳥
 御酒 山鳥
 御向話 山鳥
 御飯 山鳥
 御茶 山鳥

(資料763-47)*

安政乙卯正月廿八日
 猪口 ほうれん草
 御湯 山鳥
 御肴 山鳥
 御酒 山鳥
 御向話 山鳥
 御飯 山鳥
 御茶 山鳥

③2

乙卯正月廿八日
 ちやく つくし
 御汁 やきとふ
 平 しら魚
 御飯 山鳥
 御向話 山鳥
 御酒 山鳥
 御肴 山鳥
 御湯 山鳥
 御茶 山鳥

(資料763-48)

乙卯正月廿八日
 ちやく つくし
 御汁 やきとふ
 平 しら魚
 御飯 山鳥
 御向話 山鳥
 御酒 山鳥
 御肴 山鳥
 御湯 山鳥
 御茶 山鳥

②8 N 六代 景讓

(安政一二) 一八五五年一月二十八日

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 御汁 薬ふき
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向詰 鯛やきて 御酒 御肴 干鮎 御湯 干菓子 山吹 御茶 土佐産干鮎 南 瀬戸幾三郎 鯛 干菓子 瀬戸幾三郎

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 御汁 薬ふき
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向詰 鯛やきて 御酒 御肴 干鮎 御湯 干菓子 山吹 御茶 土佐産干鮎 南 瀬戸幾三郎 鯛 干菓子 瀬戸幾三郎

②9

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 汁
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向 御肴 白干鮎 御酒 御肴 干菓子 御湯 干菓子 山吹 御茶 干菓子

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 汁
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向 御肴 白干鮎 御酒 御肴 干菓子 御湯 干菓子 山吹 御茶 干菓子

(資料764-1)*

③0

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 御汁 薬ふき
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向詰 鯛やきて 御酒 御肴 干鮎 御湯 干菓子 山吹 御茶 土佐産干鮎 南 瀬戸幾三郎 鯛 干菓子 瀬戸幾三郎

壬午正月廿八日
 ちよく 白こまあへ 御汁 薬ふき
 平 しょうれん しいたけ 鯛切身 御飯
 御向詰 鯛やきて 御酒 御肴 干鮎 御湯 干菓子 山吹 御茶 土佐産干鮎 南 瀬戸幾三郎 鯛 干菓子 瀬戸幾三郎

(資料764-6)

P 文化九年秋饗

一八二二年八月二三日

33
壬申秋饗 八月廿二日
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

(資料762-4)*

壬申秋饗 八月廿二日
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

34
壬申秋饗 八月廿二日
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

(資料763-1)

壬申秋饗 八月廿二日
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

Q 文政元年秋饗

一八二八年八月二八日

35
文政元年八月廿八日 秋饗
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

(資料763-2)*

文政元年八月廿八日 秋饗
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

36
文政元年八月廿八日 秋饗
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

(資料763-3)

文政元年八月廿八日 秋饗
猪口 膳 大こん 海老 御汁 兼付大根
平 煎餅 御飯
御酒 白菊 御香物 なら漬 茄子
御湯 羊羹 干菓子 二種
御菓子 柿 羊羹
御茶 芦久保 羊羹
酒 奈長 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹
山梨 干菓子 柿 羊羹

R 文政四年秋饗

一八二二年八月二十六日

37

文政四年八月廿六日 秋饗

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

(資料763-8)*

文政四年八月廿六日 秋饗

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

(資料763-9)

辛巳秋饗 八月廿六日

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

38

辛巳秋饗 八月廿六日

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

S 文政六年春饗

一八三三年二月二十九日

39

癸未二月廿九日 春饗

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

(資料763-12)*

癸未二月廿九日 春饗

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

(資料763-13)

文政六年癸未春饗 二月廿九日

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

40

文政六年癸未春饗 二月廿九日

猪口 大こん 御汁 木くらげ

平 海參 御飯 木くらげ

御湯 羊羹 御菓子 紅もくめ

御茶 正高撰 羊羹

御向詰 ますやきて 御香物 なら漬

御酒 玉の井 御香物 なら漬

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

羊羹 紅もくめ

御菓子 羊羹

御茶 正高撰

御向詰 ますやきて

御酒 玉の井

一 ひたしもの

二 御吸物

三 昆布

丁 文政六年秋饗

41

(資料762-14)*

文政六年癸未八月廿五日

猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 天神清水 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

文政六年癸未八月廿五日
 猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 天神清水 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

一八二三年八月二五日

(資料763-15)

文政六年癸未八月廿五日 秋饗

猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 天神清水 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

文政六年癸未八月廿五日 秋饗
 猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 天神清水 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

(資料763-17)*

文政甲申閏八月廿八日秋享

猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 密柑酒 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

文政甲申閏八月廿八日秋享
 猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 密柑酒 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

U 文政七年秋饗

43

(資料763-18)

文政七年甲申閏八月廿八日秋享

猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 密柑酒 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

文政七年甲申閏八月廿八日秋享
 猪口 なます 御汁 ミミそ
うを根 きくらげ あけはんへい 牛房煎かき 御飯 なら漬
すまし 御向詰 鮎やきて 御酒 密柑酒 初献 ひたし物 御湯 羊羹 御茶 茶

一八二四年八月二八日

V 天保一二二年春饗

一八四二年三月三〇日

④5
 辛丑三月春享
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

(資料763-32)*
 辛丑三月春享
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

④6
 辛丑三月春享
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

(資料763-33)
 辛丑三月春享
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

W 文政九年その他の饗応

一八二六年一月三〇日

④7
 丙戌冬饗 十一月晦日
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

(資料763-21)*
 丙戌冬饗 十一月晦日
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

④8
 文政九年丙戌冬饗 霜月晦日
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

(資料763-22)
 文政九年丙戌冬饗 霜月晦日
 御膳 魚木くらげ
 御汁 鯛新生房
 平 すまし
 御飯 唐人の子
 御向詰 御香のものなら漬
 御酒 紫菜
 一漬物 三つ葉
 二吸お 粟飯
 三引く 松たけ
 御湯 唐菓子
 御菓子 干くハシ
 御茶 花梅

A reprint and description of overlapped menus of the Confucian household festivity of the RAI family

Sachiko ODAKE and Keiko OKUBO

abstract

The Rai family, Confucians in Hiroshima, kept 402 pieces of Confucian household festivity menus from the Edo Period, some written in duplicate or triplicate. Twenty three overlapped menu sets, 21 sets in duplicate and 2 sets in triplicate, were investigated to find differences between/among them. A single set showed consistency in their contents. In other sets, differences were found in order of food appearance, in food ingredients themselves, in omissions of food names, and in writing format (Kanji or Hiragana-Katakana). The reason for the overlapped writing was considered: menus were written before and after the festivities, one was a draft and the other was a final copy, or multiple ingredients were used because of numerous guests.

Keywords : Shunsui Rai, Baishi Rai, Confucian household festivities, menu, the Edo era, Suginoki documents