

「頼家時祭献立」ならびに「その他の饗応献立」の翻刻と解説

小竹^{*1} 佐知子 / 大久保^{*2} 恵子

一 はじめに

江戸時代後期に広島で儒教家庭を確立した頼家^{らうけ}には、儒教家庭で行う家祭行事に関する献立の記録資料が四〇二枚残されている⁽¹⁾。筆者らはこれまで、これらの資料のうち、三一九枚の忌祭献立について翻刻と解説を行った。本稿では、忌祭とは別に先祖を祭る行事として行われていた時祭献立(七六枚)の翻刻と解説を行う。さらに、献立資料の中には開催の時期や内容から、忌祭および時祭に分類できなかった饗応献立(七枚)があり、それらについても「その他の饗応」として本稿で取り上げることとした。これにより、頼家に伝わる家祭行事に関する献立の翻刻と解説は全て終了となる。

時祭献立七六枚およびその他の饗応献立七枚について、頼家第一〇代惟勤^{つとむ}氏が整理分類した番号を表1に示す。さらに、表2はこれらを年表としてまとめたものである。翻刻はこの年表に従って年代順に掲載した。また、本稿で取り上げる八三献立資料のうち、重複存在していたものが八組あり、この場合は分類番号の早いものを掲載した。

二 時祭献立

文化五(一八〇八)年頃に頼春水^{らうはるみづ}によってまとめられた「頼家家祭年中行事控」⁽⁶⁾によると、頼家での時祭は春饗二月と秋饗八月を原則として、年二回開催されていた。開催日がこの原則に従っていない場合が、春饗で四回、秋饗で三回見受けられた。このうち春饗の二回(天保一二年、弘化三年)と、秋饗の三回(文化一二年、文政一二年、天保一四年)は、それぞれ三月と九月にずれ込んで行っていたものであった。また、春饗が享和元年六月五日と享和三年六月二一日に行われたのは、両年とも春水が江戸詰めにより五月一六日に帰藩した後、遅延して行われたことが献立余白に記されていた。

時祭献立は、初めに年や日付を書き、続いて、猪口(御贍)、御汁、御平、御飯、御香物、御酒、一献(初献)、二献(重献)、三献(終献)、御湯、御菓子、御茶および到来物の

記録という書き方が基本であった(図参照)。唯一基本形式に従っていなかった献立(資料七六一—〇七)は、先に記した享和三年の春水帰藩時のものであった。献立資料の大きさは様々で、縦二四cm×横三三cmのもの(図A)、これより少し横長の縦一七cm×横四五cmのもの(図B)が主に見受けられた。横長のタイプの翻刻は紙面の都合上、末尾に書かれた余白の到来物を、翻刻原稿の下余白に寄せて書き込んだ。また、献立には惟勤氏が書き入れたメモがあり、その部分は薄字にて記載した。

享和元年の秋饗(資料七六一—〇四)は、献立資料には開催日が八月二二日と書かれていたが、実際は翌二三日の開催であることが、当時頼家当主の春水とその妻梅颯^{うめさつ}が記した春水日記⁽⁷⁾、梅颯日記⁽⁸⁾により確認できた。梅颯は晩年、京都旅行のため広島宅を留守にしているが、その間に行われた時祭献立が残されており、すなわち、梅颯留守宅できちんと時祭が行われていたことを物語っている。

三 その他の饗応

その他の饗応の七献立も、基本的には時祭と同じ形式であった。資料七六三—〇二一および〇二二を除く献立は、寛政二年から九年に催された饗応のものであり、頼家が儒教家庭を発足させてから間もない時期のものであった。資料七六三—〇二一および〇二二は、文政九年十一月晦日に行われたものであり、「時祭延引ながら、執行」と梅颯日記に記されている。春水と梅颯の娘で進藤家に嫁いだ三穂とその娘萬世がこの年の七月九日と一一日に、相次いで亡くなっており、このことが八月開催予定の秋饗を延期する理由になったと思われる。

今後これらの献立内容をさらに詳細に調査し、江戸後期の儒教家庭における食生活

〔キーワード〕時祭献立／頼山陽／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(都留文化大学)

について検討してゆく予定である。

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) 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）
- (2) 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科人間文化研究年報、第二六号、一一―一五頁（二〇〇三）
- (3) 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科人間文化研究年報、第二七号、七―一二頁（二〇〇四）
- (4) 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研究科人間文化論叢、第七卷、一一―二二頁（二〇〇五）
- (5) 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科人間文化研究年報、第九卷、一一―一〇頁（二〇〇七）
- (6) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家祭年中行事控」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）
- (7) 木崎愛吉・頼成一共編『春水日記』頼山陽全書、国書刊行会、三五―三六頁（一九八三）
- (8) 木崎愛吉・頼成一共編『梅颯日記』頼山陽全書、国書刊行会、一三、三四、四八、五一頁（一九八三）

（二〇〇七年二月一日受理）

763-	762-	761-	760-	資料 グループ 番号 枚数
40枚	10枚	20枚	13枚	記載年
文化8-安政2	文化7-12	寛政11-文化6	寛政2-享和3	献立の 種類
【時】 38枚	【時】 10枚	【時】 20枚	【時】 8枚	資料 グループ 内番号
【他】 2枚			【他】 5枚	
化 9 秋	化 8 春	寛11 春		1
政 1 秋	化 8 秋	寛11 秋		2
政 1 秋	化 9 春	享 1 春		3
政 2 春	化 9 秋	享 1 秋		4
政 2 秋	化10 春	享 2 春		5
政 3 春	化10 秋	享 2 春		6
政 4 春	化11 秋	享 3 春		7
政 4 秋	化 7 春	享 3 春		8
政 4 秋	化 7 秋	化 1 春		9
政 5 春	化12 秋	化 1 秋		10
政 5 秋		化 2 春		11
政 6 春		化 2 秋		12
政 6 春		化 3 春		13
政 6 秋		化 3 秋	寛 2 他 8.25	14
政 6 秋		化 4 春	寛 3 他12.15	15
政 7 春		化 4 秋	寛 5 他11.10	16
政 7 秋		化 5 春	寛 7 春	17
政 7 秋		化 5 秋	寛 7 秋	18
政 8 春		化 6 春		19
政 8 秋		化 6 秋		20
政 9 他11.30				21
政 9 他11.30				22
政10 春				23
政10 秋				24
政11 秋				25
天 6 春			寛 8 秋	26
天 7 春			寛 6 春	27
天 7 秋			寛 6 他10.20	28
天 8 春				29
天 8 秋			寛 9 春	30
天 9 春				31
天12 春				32
天12 春			寛 9 他 4.29	33
天12 秋				34
天13 春			寛 9 秋	35
天14 春				36
天14 秋				37
弘 3 春				38
嘉 1 春			寛10 春	39
? 秋			寛10 秋	40

表 1 「時祭」および「その他の饗応」の献立資料分類番号（分類番号順）

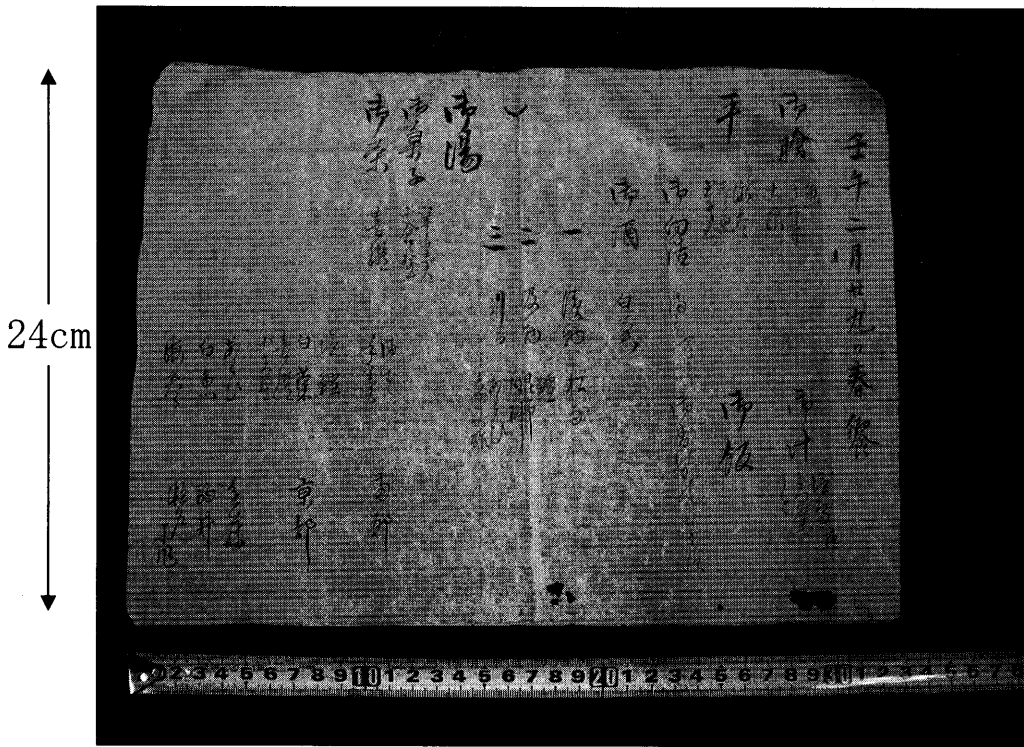
【時】…時祭、【他】…その他の饗応
 寛…寛政、享…享和、化…文化、政…文政、天…天保、弘…弘化、
 嘉…嘉永、安…安政
 春…春饗、秋…秋饗、他…その他の饗応、?…記載年不明

表2 「時祭」および「その他の饗応」の献立資料分類番号（年代順）

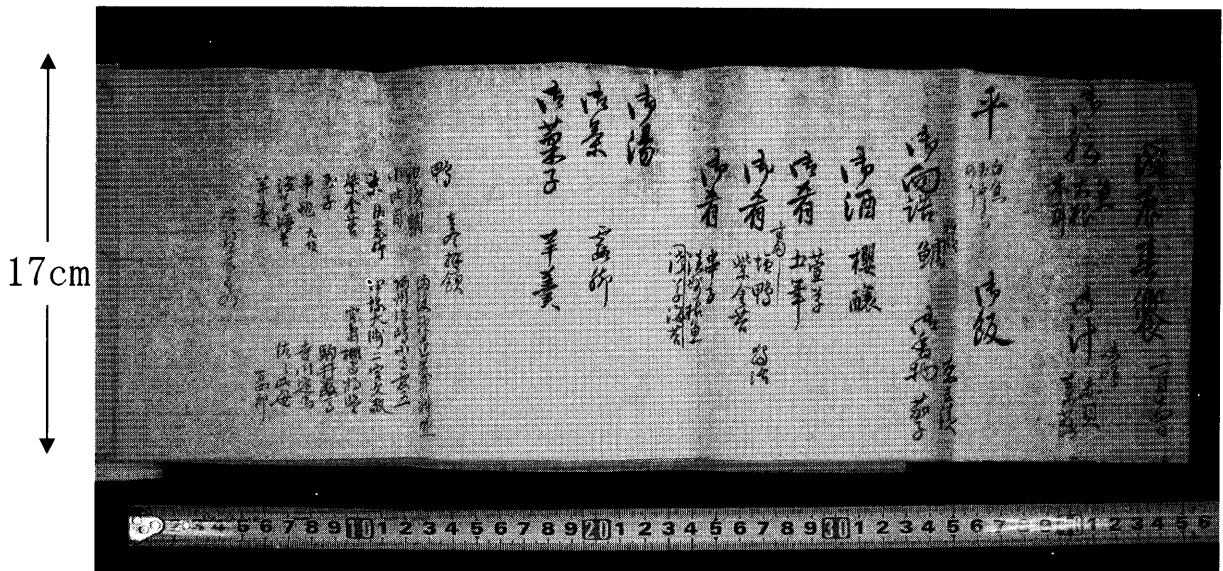
その他	秋饗（原則8月）	春饗（原則2月）	干支	和暦	西暦
資料番号（開催日）	資料番号（開催日）	資料番号（開催日）			
760-14 (8/25)			庚戌	2	1790
760-15 (12/25)			辛亥	3	1791
			壬子	4	1792
760-16 (11/10)			癸丑	5	1793
760-28 (10/20)		760-27 (2/20)	甲寅	6	1794
	760-18 (8/25)	760-17 (2/15)	乙卯	7	1795
	760-26 (8/25)	(2/25)	丙辰	8	1796
760-33 (4/晦日)	760-35 (8/25)	760-30 (2/25)	丁巳	9	1797
	760-40 (8/11)	760-39 (2/20)	戊午	10	1798
	761-2 (8/27)	761-1 (2/21)	己未	11	1799
		(2/8)	庚申	12	1800
	761-4 *(8/23)	761-3 (6/5)	辛酉	1	1801
	761-6 (8/4)	761-5 (2/29)	壬戌	2	1802
	761-8 (8/24)	761-7 (6/21)	癸亥	3	1803
	761-10 (8/5)	761-9 (2/22)	甲子	1	1804
	761-12 (8/29)	761-11 (2/25)	乙丑	2	1805
	761-14 (8/11)	761-13 (2/16)	丙寅	3	1806
	761-16 (8/12)	761-15 (2/12)	丁卯	4	1807
	761-18 (8/21)	761-17 (2/14)	戊辰	5	1808
	761-20 (8/22)	761-19 (2/22)	己巳	6	1809
	762-9 (8/10)	762-8 (2/21)	庚午	7	1810
	762-2 (8/21)	762-1 (2/21)	辛未	8	1811
	762-4, 763-1 (8/22)	762-3 (2/21)	壬申	9	1812
	762-6 (8/22)	762-5 (不明)	癸酉	10	1813
	762-7 (8/29)		甲戌	11	1814
	762-10 (9/11)		乙亥	12	1815
			丙子	13	1816
			丁丑	14	1817
	763-2, 3 (8/28)		戊寅	1	1818
	763-5 (8/25)	(2/14)	己卯	2	1819
	(8/25)	763-6 (2/26)	庚辰	3	1820
	763-8, 9 (8/26)	763-7 (2/29)	辛巳	4	1821
	763-11 (8/25)	763-10 (2/29)	壬午	5	1822
	763-14, 15 (8/25)	763-12, 13 (2/29)	癸未	6	1823
	763-17, 18 (8/28)	763-16 (2/15)	甲申	7	1824
	763-20 (8/25)	763-19 (2/25)	乙酉	8	1825
763-21, 22 (11/晦日)		(2/25)	丙戌	9	1826
	763-24 (8/25)	763-23 (2/27)	丁亥	10	1827
	763-25 (9/1)	(2/22)	戊子	11	1828
		763-4 (2/24)	己丑	12	1829
		(2/25)	庚寅	1	1830
			辛卯	2	1831
	(8/28)		壬辰	3	1832
			癸巳	4	1833
			甲午	5	1834
	(8/28)	763-26 (2/28)	乙未	6	1835
	763-28 (8/25)	763-27 (2/29)	丙申	7	1836
	763-30 (8/30)	763-29 (2/29)	丁酉	8	1837
		763-31 (2/28)	戊戌	9	1838
	(8/29)	(2/25)	己亥	10	1839
	(8/29)	(2/28)	庚子	11	1840
	763-34 (8/25)	763-32, 33 (3/晦日)	辛丑	12	1841
		763-35 (2/28)	壬寅	13	1842
	763-37 (9/15)	763-36 (2/15)	癸卯	14	1843
			甲辰	1	1844
			乙巳	2	1845
		763-38 (3/不明)	丙午	3	1846
			丁未	4	1847
		763-39 (2/29)	戊申	1	1848
	763-40 (8/28)		開催年不明		

* 開催日のゴシック体表記は、梅颯が京都旅行中
 梅颯日記および春水日記では二三日開催の記録があるが、献立には二二日と記されている

図 時祭献立の写真



(A) 文政5(1822)年春饗献立 (資料 763-10)



(B) 文化5(1808)年春饗献立 (資料 761-17)

(頼山陽史跡資料館所蔵)

時祭(1) 寛政六年(一七九四)～寛政一〇年(一七九八)

寛政六年(一七九四)

(資料 760-027)

寛政六年 甲寅時祭 二月二十日	御膳 大こん 御汁 よめなほ 御香物なら漬	御平 あはひ 御飯 主膳	御向詰 ばら 万四郎 主膳	初献 主人 こん茶 お膳	二献 主婦 玉子 お膳	三献 久太郎 お膳	御湯 御くハシ やうかん 御茶 来
-----------------------	-----------------------------------	-----------------------	------------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-------------------------------

寛政七年(一七九五)

(資料 760-017)

乙卯 時祭 二月十五日	御膳 大こん 御汁 赤貝 御香物なら漬瓜	御平 白魚 御飯	御向詰 つけやき ばら	初献 きんこ	二献 わらび	終献 こんにやく	御湯 御くハシ 糸山 御茶
-------------------	----------------------------------	----------------	-------------------	-----------	-----------	-------------	------------------------

寛政八年(一七九六)

(資料 760-018)

寛政七年 乙卯八月廿五日 叔父大人至自竹原	御膳 大こん 御汁 兼付大根 御香物なら漬茄子	御平 きんこ 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 牛房計 万	三献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 梨蜜	御茶 来
-----------------------------	-------------------------------------	-----------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-----------------------	---------

(資料 760-026)

寛政八年 丙辰八月廿五日	御膳 大こん 御汁 なほ 御香物なら漬	御平 はんへい 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 すし お膳	終献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 魚石煎茶	御茶 来
-----------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-------------------------	---------

(資料 760-035)

寛政九年 丁巳八月廿五日	御膳 大こん 御汁 なほ 御香物なら漬	御平 はんへい 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 すし お膳	終献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 魚石煎茶	御茶 来
-----------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-------------------------	---------

(資料 760-040)

寛政十年 戊午八月十一日	御膳 大こん 御汁 なほ 御香物なら漬	御平 はんへい 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 すし お膳	終献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 魚石煎茶	御茶 来
-----------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-------------------------	---------

(資料 760-030)

寛政九年 丁巳二月廿五日	御膳 大こん 御汁 なほ 御香物なら漬	御平 はんへい 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 すし お膳	終献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 魚石煎茶	御茶 来
-----------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-------------------------	---------

(資料 760-039)

寛政十年 戊午二月廿日	御膳 大こん 御汁 なほ 御香物なら漬	御平 はんへい 御飯	御向詰 酢漬 万四郎	初献 主人 焼鳥 万四郎	二献 主婦 すし お膳	終献 久太郎 お膳	祝 御吸物 塩烏計	飲福 御湯 御菓子 魚石煎茶	御茶 来
----------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-----------------	-------------------------	---------

時祭(2) 寛政一二年(一七九九)〜文化元年(一八〇四)

寛政一二年(一七九九)

(資料 761-001)

寛政十年 庚申春季食卓粉失
己未二月廿一日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 山のみ

平 なまはち 御飯 なすひ
白魚 わさひ 御飯 なすひ
御香物 なら漬 茄子

向詰 そこへ やきて

一 こち こんぶ
二 かま やきて
三 すり しょうか
もつく

御湯 御くハシ やうかん
御茶 葛粉 昆布 海雲 諸所より
鳥 竹原より 到来

享和元年(一八〇二)

(資料 761-003)

享和元年辛酉五月十六日御供にて燗家後
御祭京より黒木具來初て相用
六月五日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 山のみ

平 かまほこ 御飯 なすひ
しいたけ 香物 なら漬 茄子

向詰 いり さいは
はすいも

初献 金海鼠 いりて
二献 玉子 にぬき
三献 さ けひたしもの

御湯 御菓子 乾柿餅 松子砂糖漬 薩州寒砂糖 江戸清砂糖
御茶 備中船井有壽手製 尾上 江戸谷文晁所製 松子 高砂 小野愿堂 所贈

享和二年(一八〇二)

(資料 761-005)

壬戌二月廿九日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 赤貝いも

平 なまはち 御飯 なすひ
白魚 こせう 御香物 なら漬 茄子

向詰 たい ます やきて

一 すまし 三ツ葉小口
二 せうか もつく
三

御湯 御菓子 まんちう 白あん
御くハシ やうかん
御茶 酒 藤原 藤原 藤原 藤原
酒 右邊方到來 酒 竹原綿屋製 千輪壽參

享和三年(一八〇三)

(資料 761-007)

享和三年癸亥江戸燗宅
六月廿一日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 山のみ

平 なまはち 御飯 なすひ
白魚 なすひ 御飯 なすひ

御香物 大こん 江戸燗
御酒 天御清水
御香 玉子 漢云んしょう 木曾福馬

御菓子 まんちう 白あん
御茶 加茂茶 備中職方産
大江戸燗後祭奠八時祭
より手輕礼計之事

文化元年(一八〇四)

(資料 761-009)

甲子二月廿二日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 赤貝いも

平 なまはち 御飯 なすひ
白魚 なすひ 御飯 なすひ

御向詰 調 きりみ
御香物 なら漬 茄子

御酒 わらひ 御飯 なすひ
三 三 三ツ葉小口
もつく

御湯 御菓子 やうかん
御茶 備前立原大進より來
備前立原大進より來
二文字所製

【秋 饗】

(資料 761-002)

寛政十年 庚申春季不見この三月江戸詰罷越
己未秋饗 八月廿七日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 鳥

平 はん かい 御飯 なすひ
すりやが 御香物 なら漬 茄子

御向詰 酢 あゆ
初献 ひたしもの 菜
二献 あび
終献 すまし け

御湯 御くハシ やうかん
御茶 御くハシ なしかき

(資料 761-004)

享和元年辛酉 八月廿二日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 鳥

平 はん かい 御飯 なすひ
すりやが 御香物 なら漬 茄子

御向詰 酢 あゆ
初献 ひたしもの 菜
二献 あび
終献 すまし け

御湯 御くハシ やうかん
御茶 御くハシ なしかき

(資料 761-006)

壬戌秋饗 八月四日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 鳥

平 はん かい 御飯 なすひ
すりやが 御香物 なら漬 茄子

御向詰 酢 あゆ
初献 ひたしもの 菜
二献 あび
終献 すまし け

御湯 御くハシ やうかん
御茶 御くハシ なしかき

(資料 761-008)

癸亥八月廿四日 秋饗

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 鳥

平 はん かい 御飯 なすひ
すりやが 御香物 なら漬 茄子

御向詰 酢 あゆ
初献 ひたしもの 菜
二献 あび
終献 すまし け

御湯 御くハシ やうかん
御茶 御くハシ なしかき

(資料 761-010)

甲子八月五日

猪口 うを 御汁 みそ
大こん 鳥

平 はん かい 御飯 なすひ
すりやが 御香物 なら漬 茄子

御向詰 酢 あゆ
初献 ひたしもの 菜
二献 あび
終献 すまし け

御湯 御くハシ やうかん
御茶 御くハシ なしかき

時祭(3) 文化二年(一八〇五)〜文化六年(一八〇九)

文化二年(一八〇五)

【春 饗】

(資料 761-011)

乙丑二月廿五日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

文化三年(一八〇六)

(資料 761-013)

丙寅二月十六日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

文化四年(一八〇七)

(資料 761-015)

丁卯二月廿二日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

文化五年(一八〇八)

(資料 761-017)

戊辰春饗 二月十四日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

文化六年(一八〇九)

(資料 761-019)

己巳二月廿二日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

【秋 饗】

(資料 761-012)

乙丑八月廿九日秋饗
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

(資料 761-014)

丙寅八月十日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

(資料 761-016)

丁卯秋饗 八月十七日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

(資料 761-018)

戊辰八月廿一日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

(資料 761-020)

己巳秋饗 八月廿二日
猪口 大こん
御湯 大こん
御飯 赤貝
御向話 赤貝
御酒 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝
御湯 赤貝
御菓子 赤貝
御茶 赤貝

時祭(5) 文化二二年(一八一五)〜文政四年(一八二二)

文化二二年(一八一五)

文政元年(一八一八)

文政二年(一八一九)

文政三年(一八二〇)

文政四年(一八二二)

【春 饗】

(資料 763-006)

庚辰二月廿六日春饗

御膳	魚	味噌
御湯	羊羹	御汁
御菓子	羊羹	御飯
御茶	新米	御酒
平	白魚	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風
御菓子	羊羹	進藤
御湯	羊羹	京
御菓子	羊羹	金山重左衛門
御茶	新米	南郷
平	白魚	海風
御向詰	塩魚	さい
御酒	白蜜	進藤
一	漬物	京
二	吸物	金山重左衛門
三	引て	海風

(資料 763-007)

辛巳二月廿九日春饗

御膳	魚	味噌
御湯	羊羹	御汁
御菓子	羊羹	御飯
御茶	新米	御酒
平	白魚	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風
御菓子	羊羹	進藤
御湯	羊羹	京
御菓子	羊羹	金山重左衛門
御茶	新米	南郷
平	白魚	海風
御向詰	塩魚	さい
御酒	白蜜	進藤
一	漬物	京
二	吸物	金山重左衛門
三	引て	海風

【秋 饗】

(資料 762-010)

乙亥九月十一日秋季

猪口	魚	味噌
平	羊羹	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風

(資料 763-002, 003)

文政元年八月廿八日 秋饗

猪口	魚	味噌
平	羊羹	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風

(資料 763-005)

文政二年八月廿五日 秋饗

猪口	魚	味噌
平	羊羹	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風

(資料 763-008, 009)

文政四年八月廿六日 秋饗

猪口	魚	味噌
平	羊羹	御飯
御向詰	塩魚	御香物
御酒	白蜜	御香物
一	漬物	よめな
二	吸物	をろしやふか
三	引て	三ツ菜
御菓子	羊羹	海風
御湯	羊羹	さい
御菓子	羊羹	進藤
御茶	新米	京
平	白魚	金山重左衛門
御向詰	塩魚	南郷
御酒	白蜜	海風
一	漬物	さい
二	吸物	三ツ菜
三	引て	海風

時祭(6) 文政五年(一八二二) ~ 文政一〇年(一八二七)

文政五年(一八二二)

【春 饗】

(資料 763-010)

壬午二月廿九日春饗

御膳	魚	御汁	塩鳥
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	白菊		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 漬物 松な
二 吸物 胡麻布
三 引て あわび

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

文政六年(一八二三)

癸未二月廿九日

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	玉の井		
御菓子	紅ちくめ		
御茶	正真撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

文政七年(一八二四)

甲申二月望春享

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	方代		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

文政八年(一八二五)

乙酉二月春饗

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 はりなしたし
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

文政一〇年(一八二七)

文政一〇年丁亥春饗

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	ひたしもの		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

【秋 饗】

(資料 763-011)

文政五年壬午八月廿五日 秋饗

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

(資料 763-014、015)

文政六年癸未八月廿五日

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

(資料 763-017、018)

甲申閏八月廿八日秋享

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

(資料 763-020)

文政乙酉八月廿五日秋饗

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

(資料 763-024)

文政十年丁亥八月廿五日秋饗

御膳	魚	御汁	みそ
平	きぬめ	御飯	うと
御向詰	ますやきて	御香物	瓜
御酒	天神清水		
御菓子	羊羹		
御茶	喜撰		

一 ひたしもの
二 御吸物
三 こせう

御香物 瓜

御飯 南
御菓子 京都
御茶 京都

時祭(7) 文政一二年(一八二八)〜天保八年(一八三七)

文政一二年(一八二八)

文政一二年(一八二九)

天保六年(一八三五)

天保七年(一八三六)

天保八年(一八三七)

【春 饗】

【秋 饗】

(資料 763-025)

戊子九月朔日秋享

猪口	大こん 魚	御汁	小塩しき
平	あけ半 黄をろし ゆたけ	御飯	
御向詰	年魚 酢	御香物	なら漬
御酒	白きく		
一	ひたしもの はりせうか		
二	竹原酢		
三	すまし あひ小 めろたけ		
御湯	つまみ羊羹 新上香茸 吾洲熊川香粉 京		三次
御くへし	柿実紅のかげ 塩栗 結実		進康
御茶	きせん 新庄松茸		駒井 秋電
	なら漬		手製

(資料 763-004)

文政己丑春饗 二月廿四日

贈	うを 木くらげ 木取	御汁	塩かき 塩かき 塩かき
御平	すまし 木の子 木の子	御香物	なら漬
御向詰	鯛やきて		
御酒	剣差		
一	すまし あひの切身		
二	海參 わらび		
三	唐菓子 唐菓子 唐菓子		
御湯	つまみ羊羹 唐菓子 唐菓子		芝川 京
御菓子	唐菓子 唐菓子		羊羹 三次
御茶	唐菓子 唐菓子		喜撰 片岡道二

(資料 763-026)

乙未春祭

御贈	魚くらげ 大根	御汁	塩かき 塩かき
平	白魚 すまし	御飯	
御向詰	鯛やきて		
御酒	板清水 何れ二あるや		
一	漬物 三ツ葉		
二	御成物 胡麻		
三	引て 海參 わらび 口もち		
御湯	羊羹 羊羹		
御菓子	羊羹 羊羹		
御茶	きせん さや豆 わらび あわび きのみ		

(資料 763-028)

天保七年丙申八月廿五日秋享

猪口	なます 大こん 魚	御汁	小塩しき
平	あけ半 黄をろし ゆたけ	御飯	
御向詰	年魚 酢	御香物	なら漬
御酒	白きく		
一	ひたしもの はりせうか		
二	針せうか		
三	竹原すし		
御湯	つまみ羊羹 京		京都すはま
御菓子	唐菓子 唐菓子		
御茶	きせん 新庄松茸		松たけ ゆまかも すはま 京都

(資料 763-027)

丙申二月廿九日春饗

猪口	なます 大こん 魚	御汁	小塩しき
平	あけ半 黄をろし ゆたけ	御飯	
御向詰	年魚 酢	御香物	なら漬
御酒	白きく		
一	ひたしもの はりせうか		
二	針せうか		
三	竹原すし		
御湯	つまみ羊羹 京		京都すはま
御菓子	唐菓子 唐菓子		
御茶	きせん 新庄松茸		松たけ ゆまかも すはま 京都

(資料 763-030)

秋饗 天保丁酉八月廿日

猪口	なます 大こん 魚	御汁	小塩しき
平	あけ半 黄をろし ゆたけ	御飯	
御向詰	年魚 酢	御香物	なら漬
御酒	白きく		
一	ひたしもの はりせうか		
二	針せうか		
三	竹原すし		
御湯	つまみ羊羹 京		京都すはま
御菓子	唐菓子 唐菓子		
御茶	きせん 新庄松茸		松たけ ゆまかも すはま 京都

(資料 763-029)

丁酉春二月廿九日春享

猪口	なます 大こん 魚	御汁	小塩しき
平	あけ半 黄をろし ゆたけ	御飯	
御向詰	年魚 酢	御香物	なら漬
御酒	白きく		
一	ひたしもの はりせうか		
二	針せうか		
三	竹原すし		
御湯	つまみ羊羹 京		京都すはま
御菓子	唐菓子 唐菓子		
御茶	きせん 新庄松茸		松たけ ゆまかも すはま 京都

時祭(8) 天保九年(一八三八) 弘化三年(一八四六)

天保九年(一八三八)

天保十二年(一八四二)

天保二十三年(一八四三)

天保二十四年(一八四三)

弘化三年(一八四六)

【春 饗】

(資料 763-031)

天保九年戊戌春饗 廿八日	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	きせん	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

(資料 763-032、033)

辛丑三月春享	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

(資料 763-035)

天保壬寅春享 二月廿八日	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

(資料 763-036)

天保癸卯二月望春享	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

(資料 763-038)

弘化丙午三月春饗	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

【秋 饗】

(資料 763-034)

辛丑八月廿五日秋享	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

(資料 763-037)

癸卯九月望時祭	御湯	御茶	御菓子	御向詰	御酒	平	猪口	御汁
木くらげ	唐菓子	唐菓子	ゆめはるひらき	丹敷	白魚	白魚	木くらげ	木くらげ
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨
山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨	山梨

【秋 饗】

【春 饗】

時祭(9) 嘉永元年(一八四八)・記載年不明

嘉永元年(一八四八)

小竹/大久保 「頼家時祭献立」ならびに「その他の饗応献立」の翻刻と解説

(資料 763-039)

戊申二月廿九日春饗
 御膳 魚きくらげ 御汁 赤貝 味増
 大根 薬ふき
 平 白飯 御飯 なら漬
 小麦粉 瓜のしき
 御向詰 ます 御香物
 御酒 漬物 三つ葉
 一 漬物 三つ葉
 二 吸物の塩がも 昆布のめ之内
 三 引て 竹の子 竹の子
 御湯 御菓子 わらび餅
 御茶 きせん

(資料 763-040)

○だし ○花
 八月廿八日御献立
 御膳 大根 御汁 薬付かふ
 木くらげ ますし
 御平 はもすりみ 御飯 新米
 ゆばらさかき 御香のもの なら漬
 瓜
 御向詰 あゆやきて
 御酒 薄の糖
 一 ころたけいと
 二 胡椒せうゆ はまち糸
 三 小島たつき しめじ
 御湯 御茶 きせん
 御くハし 柿実

記載年不明

その他の饗応

寛政二年(一七九〇)

(資料 760-014)

寛政二年
庚戌八月廿五日安置一祭
御本膳 主人代ル
御位御膳 千餘
神厨御膳 万四郎
御焼物 千餘 猪口膳 けん 香の物なら漬
御平 万四郎 御汁なら漬
初献 主人 焼物御膳
御平 主人 松葉菜目 お蒸 御平 主人 御平 主人
三献 主人 御平 主人 御平 主人
御湯 主人 御湯 主人 御湯 主人
御茶 主人 御茶 主人 御茶 主人

文政九年(一八二六)

(資料 763-021、22)

丙戌冬養 十一月晦日
膾 大根 いたらかい
御汁 角かき
平 さましはんへい
御飯 御香のものなら漬
御向詰 小鯛やきて
御酒 天神清水
御湯 一 したしもの 春きく
二 はりせうか いらり子
三 飯焼むしりて さまし さまし
御菓子 喜撰 喜撰 喜撰
御茶 喜撰 喜撰 喜撰
御茶 喜撰 喜撰 喜撰

寛政三年(一七九二)

(資料 760-015)

寛政三年
十一月十五日祭礼食卓
猪口膳 大こんおろし 香の物なら漬
焼物 たい 御飯
平 大こん
初献 主人 御湯 主人
二献 主人 御茶 主人
三献 主人 御茶 主人

寛政五年(一七九三)

(資料 760-016)

寛政五年
十一月十日献立
膾 大こん 汁 青かき
平 大こん 飯
向詰 たい 運こん
初献 主人 御湯 主人
二献 主人 御茶 主人
三献 主人 御茶 主人

寛政六年(一七九四)

(資料 760-028)

寛政六年
十月廿日
御膾 大こんおろし 御汁 兼しめし
御平 はんへい 飯
向詰 酒蒸 竹原一炊之所贈
初献 主人 御湯 主人
二献 主人 御茶 主人
三献 主人 御茶 主人

寛政九年(一七九七)

(資料 760-033)

寛政九年
四月晦日祭御飯立
膾 切身 飯
坪 香の物 汁 兼しめし
平 竹の子 二汁 兼しめし
初献 主人 御湯 主人
二献 主人 御茶 主人
三献 主人 御茶 主人

A Reprint and Description of Menus for the
Seasonal Festivities of the RAI Family
ODAKE Sachiko and OKUBO Keiko

abstract

A reprint of seventy-six menus for the seasonal festivities of the Rai family is presented. In addition, seven event-menus which were not identified as the anniversaries of the deaths of ancestors nor seasonal festivities are introduced. The seasonal festivities were generally held twice in a year, spring festivity in February and autumn festivity in August. Four spring festivities and three autumn festivities were not held in February and August, and all these were prolonged. Two of them were prolonged because Shunsui returned from Edo to Hiroshima on May, and at that time the spring festivities were held in June. Almost all menus were the highest grade, i.e. the grand dinner consisting of the principal course of a dinner with the second course containing another soup bowl.

Keywords : menus for the seasonal festivities, Sanyo RAI, Edo period