

# 「頼家忌祭献立」の翻刻と解説

## —その四 五代・六代—

前稿に引き続き、頼家に伝わる忌祭献立資料を翻刻紹介する。頼家の忌祭は、安芸藩儒となった春水が儒教のしきたりに則り、四代前に遡った先祖を初代として始めたもので、これまでの三回の報告で四代の先祖の忌祭献立を全て翻刻紹介した。本稿では五代以降の献立を取り上げる。すなわち、第五代春水、春水の息子山陽、春水の最初の養子景讓、第六代余一の妻良善の計四名である。なお、これで頼家忌祭献立の翻刻と解説のシリーズは終了となる。

山陽は第五代春水の嫡男として生まれたが、脱藩騒ぎを起して廢嫡となり、春水の弟春風の子景讓が養嗣子となった。しかし景讓が春水より先に亡くなり、山陽の長男余一（聿庵）が六代目を継いだのである。

春水の忌祭献立（一七献立）は、全て一汁三菜の本膳と、それに吸い物膳でなく酒の肴一種が付いた形である。この形式は、これまでに紹介した他の先祖の献立の中でも最も多く見受けられた。なお、献立の末尾に記されている到来物の品数が、春水の場合は他の先祖に比して多かつた。

山陽の忌祭献立は一五通伝わっているが、春水の忌祭とは異なり、形式は一樣ではない。最も格式の高い三献立は一汁三菜の本膳（汁を含む）に吸い物膳が付く。右の献立の吸い物膳の代わりに酒の肴一種が付く形は春水を初めとする頼家の忌祭献立に最も多く見られるもので、四献立が認められた。また、本膳に吸い物膳は付くが本汁を省略した形が七献立ある。このほか、きちんとした献立の体裁の整っていないものが一通見られた。なお、山陽の忌祭では御飯に「新米」と記されているものが四通あつて注目される。

景讓（二三献立）と良善（三献立）の献立形式は、資料七六四・二（景讓、記載年不明）を除いて、全て一汁三菜の本膳に吸い物膳でなく酒の肴一種が付いたものであつた。

### 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。また、本研究は、財団法人日本食生活文化財団「平成一三年度食生活文化に関する調査研究」助成に基づいて行われました。関係各位に深く感謝いたします。

### 註

- (1) 小竹佐知子・大久保恵子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その初代・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）
- (2) 大久保恵子・小竹佐知子「頼家忌祭献立の翻刻と解説―その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）
- (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―二頁（二〇〇五）

（二〇〇六年二月一日受理）

\*<sub>1</sub> 大久保 恵 子 / 小 竹 佐知子

〔キーワード〕 忌祭献立 / 頼山陽 / 江戸時代

\* 1 都留文科大学 \* 2 日本獣医生命科学大学

五代 春水(その1) [文化一三年(一八一六)二月九日没]

文化十四年(一八一七)

文政元年(一八一八)

文政二年(一八一九)

文政三年(一八二〇)

文政五年(一八二二)

(資料766-6)

丁丑二月十九日

猪口	けしあへ 千人こん	御汁	かぶら くらまふ 三ツ葉 淡草海苔
平	すまし わらひも 山のいも ゆばめ あわび	御飯	なつつけ からつけ 瓜 竹葉 進藤彦介
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて 百井千右衛門 櫻山六 香嵐老大人 吉野老大人 寺川庄助 栗原返策 口まじり 薄寄昆布 三葉子色 子葉子色 二葉子色
御茶	御香のもの	御酒	淡草海苔
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-7)

戊寅二月十九日

猪口	けしあへもの うと	御汁	きめ きはら かぶら
平	しひたけ わらひやう かんひやう	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて 御香のものから漬
御茶	御香のもの	御酒	巖根松
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔
木具御菓子	御香のもの	御湯	淡草海苔

(資料766-8)

己卯二月十九日

猪口	したしもの おりにこん	御汁	天王寺かふ 葉ふき
平	山の子 三ツ葉 うとめ	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛よりしほ焼
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-9)

庚辰二月十九日

猪口	したしもの ありへこん	御汁	やきとふ かひやう
平	山の子 三ツ葉 うとめ	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛よりしほ焼
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料763-67)

壬午二月十九日

猪口	よめな ほし大根	御汁	松露 しめたけ 天王寺かふら うとの小口
平	山の子 くわひ わらひも	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて
御茶	御香のもの	御酒	白雪
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-1)

癸未二月十九日

猪口	したし よめな ほし大根	御汁	白雪魚 胡麻
平	山の子 ゆたけ ふき	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-3)

甲申二月十九日

猪口	ほうれんそう ほし大根	御汁	塩鴨 三ツ葉 干から
平	山の子 ゆたけ ふき	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-2)

乙酉二月十九日

猪口	おみつ葉 おりに大根	御汁	塩鴨 かふき
平	山の子 ゆたけ ふき	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛よりしほ焼
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料766-5)

丙戌二月十九日

猪口	ほうれんそう ほし大根	御汁	塩鴨 三ツ葉 天王寺かふ
平	山の子 ゆたけ ふき	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛よりしほ焼
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

(資料763-71)

天保辛卯二月十九日

猪口	すしうゆ わらひ	御汁	白雪魚 めんとこ
平	山の子 ゆたけ ふき	御飯	
御湯	御香のもの	御向詰	鯛やきて
御茶	御香のもの	御酒	
御菓子	御香のもの	御肴	淡草海苔

文政六年(一八二三)

文政七年(一八二四)

文政八年(一八二五)

文政九年(一八二六)

天保二年(一八三一)

# 五代 春水 (その2)

天保五年(一八三四)

(資料763-72)

猪口	つくし	みつは
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

天保一〇年(一八三九)

(資料763-73)

猪口	みつは	御飯
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

天保一二年(一八四〇)

(資料763-74)

猪口	みつは	御飯
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

弘化元年(一八四四)

(資料763-75)

猪口	みつは	御飯
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

記載年不明

(資料763-76)

猪口	みつは	御飯
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

記載年不明

(資料760-77イ)

猪口	葉ふき	御汁
御平	御飯	御肴
御向	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴

記載年不明

(資料763-77ロ)

猪口	よめな	御汁
御平	御飯	御肴
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴
御湯	御茶	御飯
御向詰	御酒	御肴
御肴	御肴	御肴



山陽(その2)

安政二年(一八五五)

(資料763-128)

乙卯九月廿三日

御献立

一花

一猪口 五ツ皿分袖味噌

御吸もの 松たけ

一御汁 松たけ 小鳥たゝき  
(此分御後江屋し候事)

一御平 半平(め) わさび

一御飯 (右半平山芋八大願 寺五菜分) 玉川にて調

一御向詰 はせいりもの わき

一御香物 菜塩つけ

一御酒 梅ぼも飛水

一御肴 小鳥付やき 九年母

一御つき 例年之通り  
はまち 大魚之内  
いとぐち  
菜塩味相調  
可申候事  
梅干を一ツ  
入れ候事

一御茶 羊羹

一御湯

記載年不明

(資料763-129イ)

九月廿三日

猪口 袖味噌

汁 薬付大根  
小鳥たゝき

平 松たけ  
玉子とち  
みかんわきり  
九年母

御飯

記載年不明

(資料763-129ロ)

九月廿三日

皿 袖味噌

御汁 味噌  
あびし

平 すまし  
松たけ

御飯 御香物

御向詰

御酒 井筒  
小鳥

御肴 巻玉子

御湯 茶  
ねき  
とうがらし

御茶 唐菓子  
くくり

御菓子 唐菓子

記載年不明

(資料763-130)

九月廿三日

御皿 ゆみそ  
たねみとも  
すり入  
太白人

御飯 新米

平 半平  
わさびあん

御香物 平くき  
しを漬

御向詰 (はせ入物  
とうがらし  
ねき)

御酒 是まくり茶  
おろし大根

御肴 小鳥  
たゝき  
せり小口

御湯 せり小口

御茶 羊羹

御菓子 羊羹

記載年不明

(資料763-131)

九月廿三日御献立

袖味噌 砂糖漬

御汁 小鳥たゝき  
薬付大根  
きくのほ

御飯 御香物 なら漬  
茄子

平 すまし  
せり  
せり

御向詰 いろいろもの  
はせいなめ  
こり  
根か小口  
葛根口

御酒 岩清水

御肴 玉子おろし  
わさび

御湯 玉子おろし  
すまし  
あけ半平房  
うめめ

御茶 喜撰  
餅きなこ付

御菓子 砂糖漬  
到来

以上

到来

俊成定家為家  
唐郭子饅ト同シ憂ナキ  
人長寿高官子ノ先死  
ナシ

○為家後家定家之婦也  
此阿仏也

不知夜ト云  
○江戸十六夜日記  
此時江戸ハ誰ナルヤ  
奈良を出て

きくの夕つき夜

芭蕉

看

高橋口五郎

# 山陽(その3)

記載年不明

(資料763-132)

九月廿三日 三宗ノ事××

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

記載年不明

(資料763-133)

九月廿三日

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

記載年不明

(資料763-134)

九月廿三日

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

(資料763-135-2つ折のうちの1番目)

記載年不明

廿三日備物

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

(資料763-135-2つ折のうちの2番目)

記載年不明

三つ物 汁 飯 向 酒 湯 茶

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯

御湯 御茶 御酒 御肴 御飯 平 御向詰 御汁 御飯



# 景讓 (その2)

記載年不明

(資料764-2)

ちよく <small>にやく</small> 白 <small>まあへ</small>	正月廿八日	汁 <small>うとめ</small> 茶 <small>すながまほこ</small> 薬 <small>ささ</small>
平 あけはんへい しいたけ ほうれん草		飯 かうの物 なら漬
御酒 さかなまひ		向 鯛切身
茶くハシ 千菓子 茶巾餅		

記載年不明

(資料764-3)

御ちよく <small>大こんげ</small> 三つは	正月廿八日	御汁 <small>やまじょうふ</small> 青 <small>み</small>
御平 水 <small>みな</small> しいたけ あひ		御飯 香物
向話 ほら 付 <small>つき</small> やき		いり酒 二 <small>に</small> て
御茶 かれいさし <small>みちさ</small> ま <small>ま</small> り <small>い</small> ま <small>ま</small> ち <small>ち</small> ま <small>ま</small> いり酒		
御くハシ やままん頭		

記載年不明

(資料764-4)

御ちよく <small>よめな</small> つくし	正月廿八日	御汁 <small>めうと</small> ち <small>ち</small> さ <small>さ</small>
御平 山鳥 <small>やまどり</small> あふりて 三つは しいたけ		御飯 御香物 なら漬
向 めはる		
御酒御肴 あひ		
御酒御菓子 まん頭		
山鳥 三つは よめな つくし 開舞		
饅頭進藤		



# 六代妻 良善

〔天保五年（一八三四）三月二十六日没〕

天保七年（一八三六）

弘化四年（一八四七）

記載年不明

(資料763-103)

丙申三月廿六日大祥

猪口 芥子あぶく  
二んにやく 御汁 塩梅分  
ゆはたき  
うとめ

平 すまし  
山のいも  
海苔たけ  
巻玉子  
きのめ 御めし 御香物なら漬

御向詰 小鯛やきて

御酒

御香 たご  
きのめす

御湯

御くハし 口口到来物

御茶 笋  
産母

(資料763-104)

丁未三月廿六日

猪口 わらび  
ごますせうゆ 御汁 みや豆腐  
しいたけ  
青み

平 すまし  
竹の子  
ふき  
さや豆 御飯 御香物なら漬

御向詰 十せうゆ  
したて

御酒

御香 玉子にぬき

御菓子 松風

御湯

御茶 喜撰  
さや豆  
後園

(資料763-105)

己三月廿六日

猪口 もみな 御汁 みそ  
せわかめ

平 すまし  
鯛切身  
ふき  
しいたけ  
きのめ 御飯 御香物なら漬

御向詰 鯛やきて  
中山中ちき

御酒 清水

御湯

御香 鯛の子  
たて

御くハし 砂糖  
もち

御茶

# A Reprint and Description of Menus for the Anniversaries of the Deaths of RAI Family Members :

## Part IV, The Fifth and Sixth Generations

OKUBO Keiko and ODAKE Sachiko

### abstract

A reprint of menus for the anniversaries of the deaths of the fifth and sixth generations of the Rai family is presented as follows: Shunsui as the fifth generation; Sanyo, the son of Shunsui; Keijo, the son-in-law of Shunsui; Ryozen, the wife of the sixth generation Yoichi. All menus of Shunsui consisted of the principal course of a dinner (a soup bowl and three side dishes) with one extra side dish. This type of menu is the most typical pattern presented in other members of the family. The number of the list food gift written at the end of the menus were greater than the other members' ones. There were 15 menus left for Sanyo. The menu pattern did not show uniform: three 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; four menus were the same pattern as the other members. It was noted that 'new rice' was only used for Sanyo's menu. Menu pattern of Keijo and Ryozen were all the same pattern as the other members.

Keywords : menus for the anniversaries of the deaths, Sanyo RAI, Edo period