

資料

『元就公山口御下向之節饗応次第』および
『身自鏡』からみる戦国期毛利氏の
饗応献立の料理構成渡壁 奈央¹, 古田 歩², 鈴木 麻希², 杉山 寿美^{1, 2*}The Composition of Food Served at Banquets for Mōri Motonari
during the Warring States Period, as Shown by the
*Mōri Motonari-kō Yamaguchi go-Gekō no Setsu Kyōō Shidai and Mino Kagami*Nao WATAKABE¹, Ayumi FURUTA², Maki SUZUKI² and Sumi SUGIYAMA^{1, 2*}

We examined the composition of food served at banquets for Motonari Mōri during the Warring States period on the basis of the six banquet menus recorded in *Mōri Motonari-kō Yamaguchi go-Gekō no Setsu Kyōō Shidai* and the seasonal ingredients and cooking methods described in *Mino Kagami*.

For the main part of the banquets, a total of 15 different dishes were served. These consisted of seven dishes arranged on the main tray, five dishes on the second tray, and three dishes on the third tray. No dish was repeated during a single banquet.

Two different soups were served on each of the second and third trays. On the second tray, there was a fish soup and a vegetable or seaweed soup. On the third tray, the soups were made with wild bird and otter or abalone. *Mino Kagami* records indicate that the methods for preparing the soups varied, depending on whether the fish, wild bird, and otter that were used were raw or had been salted.

For dishes accompanying sake, *zōni* was served on the first tray, while raw fish, wild bird, and turban shell were served on the second tray. Trays with *tenshin* dishes contained high class foods such as carp, swan, crane, and dishes representing seasonal scenes, which were served as *osoemono*.

Key words : *Motonari-kō Yamaguchi go-Gekō no Setsu Kyōō Shidai* 『元就公山口御下向之節饗応次第』, *Mino Kagami* 『身自鏡』, Motonari Mouri 毛利元就, the Warring States 戦国期, the menu for the banquet 饗応献立, recreation 再現

1. 緒言

戦国期、広島県を含む中国地方は毛利氏によって治められていた^{1)~3)}。我々は、前報において1549年(天文18年)に毛利氏が周防国(山口)の大内氏を訪問した際に行った饗応献立が記録されている『元就公山口御下向之節饗応次第(以降、饗応次第)』⁴⁾⁵⁾の料理を再現し、その過程を報告した⁶⁾。毛利氏は、この饗応が行われた1549年を含め、1551年に大内義隆が陶隆房(晴賢)の謀反により自害するまで、大内氏に従属していた⁷⁾⁸⁾。大内義隆の死後、毛利元就は陶隆房を1555年に厳島合戦で破り、

中国地方全域を支配する戦国大名となっていった⁸⁾。

『饗応次第』には、二月下旬から五月中旬までの3か月間に二十数回の饗応が行われていたことが記されており、うち6回の饗応についてはその献立が記されている。桜井⁹⁾は、中世の饗応について、「宴会は一つ一つが孤立していたわけではなく連続性をもっている。ひとたび招待をうけたならば、招待をもって報いなければならない。この高次の互酬関係が次なる宴会を促し、宴会の連鎖を生むのである」と記しており、『饗応次第』に記された毛利氏と大内氏の饗応も接待主が入れ替わりながら連続的に行われた饗応である¹⁰⁾¹¹⁾。大内氏は、室町幕府儀礼の

所属機関名 : ¹県立広島大学大学院, ²県立広島大学¹Graduate School of Prefectural University of Hiroshima, ²Prefectural University of Hiroshima

原稿受付 : 2022年12月13日 原稿受理 : 2023年8月23日

* To whom correspondence should be addressed E-mail : sugiyama@pu-hiroshima.ac.jp

受容にきわめて熱心であったことから、大陸との貿易で築いた経済力によって、周防国に公家や文化人を庇護し、京の文化と大陸の文化が融合した大内文化を形成した^{12)~14)}。故に、大内氏との饗応である『饗応次第』の饗応は先例や故実に則って行われたと考えられている¹⁴⁾。

『饗応次第』に記された料理の再現の過程を報告した前報⁶⁾では、饗応の料理の提供順序に規則性が認められ、膳部では本膳に飯（御湯漬）が、二の膳および三の膳にはそれぞれ2つの汁が供されること、献部では点心である“ひや麦”，“まんぢう”，“羹”が供される献には、酒の肴となる菜である御副物（おそへもの）が組み合わせられていることを確認した。また、日々の暮らしや季節の情景を表す料理（小袖の袂が重なった様子や橘を表現した料理等）が含まれていることも報告した。

しかしながら、前報⁶⁾では、6回の饗応における式三献や膳や献の解釈、料理構成、料理の配置について報告することができなかった。本報では、『饗応次第』の料理が、毛利氏と大内氏の間で連続的に行われた饗応で供されたものであることに着目し、『身自鏡』に記された季節の食材や調理法等とあわせ考え、『饗応次第』の料理再現を通して見出された戦国期毛利氏の饗応献立の膳や献の解釈、料理構成等を報告する。

2. 方法

(1) 史料について

1) 『元就公山口御下向之節饗応次第』

『饗応次第』⁴⁾⁵⁾には、1549年に毛利元就が吉川元春、小早川隆景を伴い、周防国の大内義隆を訪問した際の饗応が記録され、「毛利殿各々え御賞翫次第」とし二十数回の饗応が行われていたことが記されている。そして、うち6回の饗応については「三月五日 御屋形様え御賞翫」「九日 青景越後守殿え御賞翫」「十六日 陶尾張守殿え御賞翫」「廿三日 陶殿え御屋形様御出の時」「四月十二日 御屋形様へ毛利殿より御一献」「十四日 毛利殿御宿へ陶殿御賞翫」として、その献立が記されている。用いた器や折敷、提供人数も記録されており、当時の饗応を検討するにあたって極めて貴重な史料である。我々が再現した6回分の饗応献立⁶⁾を、図1に示した。膳部はいずれも三膳、献部は五～十一献で構成されていた。なお、“めし（御喰）”や“しほ”，点心（麴、饅頭、羹）に組み合わせる醋菜（すさい）や粉（こ）については、6回の饗応献立すべてに必ずしも記されていないが、供されることが当然であるために記述が省略されたと解釈した。なお、醋菜は大根、とさかのりなどを酢に浸した菜であり、粉は点心に汁と共に供され、汁へ入れる山椒、肉桂、胡椒である^{15)~17)}。

2) 『身自鏡』

『身自鏡』¹⁸⁾¹⁹⁾は、毛利元就、輝元、秀就に仕えた玉木吉保が、1617年、66歳の時に秀就のために著したものである。教育、文学、料理、茶の湯、医道、交通、検地等の世事一般に渡る見聞が記されており、戦国大名にとって料理が教養の一つであったことを示している。これまでに、『身自鏡』の概要や戦史、教育史、宗教史の記述に対する考察はなされているが^{20)~24)}、料理の記述に対する検討はなされていない。

料理の記述の最初には、“先料理之趣書付也”“夫料理調味、非賤しき事”と記され、続いて「季節の食材」「膾（なます）になる魚、膾のつま、膾ぬた、汁のつま」「汁、膾、さしみの調理法」が記されている。そして、末文には、“右是は、田舎料理にておかしき事也。殊にちやのゆなどには、色々の料理在之也。”とある。

表1に『身自鏡』に記された「季節の食材」等を示した。「季節の食材」の食材数は、初春31、暮春37、初夏19、暮夏12、初秋15、暮秋10、初冬21、不断有物51であった（表1）。いずれの季節においても、植物と魚介類が多く、特に、初春、暮春には多くの食材が記され、ふきのとう、よもぎ、うど、小あゆ、たい等であった。また、暮秋には、鴈（がん）、鶴（つる）、白鳥が、初冬にはたぬきやかかわうそが記されていた。「膾、汁のつま」については、膾は、膾になる魚20、膾のつま34、膾ぬた12が、汁のつまは25の食材が記されていた。「汁、膾、さしみの調理法」については、汁は食材ごとに34の調理法、膾は料理ごとに11の調理法が記され、さしみは調理法と合わせる酢が記されていた。たとえば、“さしみの事、秋冬は魚能洗、こまく作、せうが・からしす吉。鯉ならば、いりさかしほ吉。さけ、食わん二はいに、しほすへ一つ、鯉一節・梅干十、右二はいを一ぱいにせんじて吉。”等である。

前述のように、毛利氏が従属していた大内氏は室町幕府儀礼の受容にきわめて熱心であったことから¹⁴⁾、『身自鏡』に記された調理法は京の調理法に従ったものと推察されるが、『身自鏡』¹⁸⁾¹⁹⁾と『大草家料理書』²⁵⁾等の同時期の調理法の記述に違いが認められ、多くの食材や調理法が具体的に記されていることから、『身自鏡』に記された調理法は毛利氏の治める中国地方のものであると推察される。

3) その他、饗応の構成（式三献、七五三）の解釈に用いた戦国期毛利氏に関連する史料

戦国期毛利氏に関係する史料として、毛利元就、隆元父子が1561年（永禄4年）に小早川隆景を訪ねた時の記録『毛利元就父子雄高山行向滞留日記（以降、滞留日記）』²⁶⁾、益田氏と毛利氏の1568年（永禄11年）の饗応記録『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文（以降、手

	三月五日	三月九日	三月十六日	三月廿三日	四月十二日	四月十四日
<p>よ獻 菜3 菜 菜 菜</p>	<p>丸貝 はらか からすみ</p>	<p>こくし いそ魚 はまぐり</p>	<p>ころるか 鮎冬いり 柴鰯</p>	<p>丸かい 鯛のしほに 鰯</p>	<p>こくし あゆ たこ</p>	<p>こかまぼこ もからみ海老 くらげ</p>
<p>五獻 点心・酢菜 御節物</p>	<p>さのまた 雲月鏡 御節物 鹿の玉鳥</p>		<p>ひやま 御ぞへ物 さしくらげ</p>	<p>とつさか やうかん 御ぞへ物 海老</p>	<p>すさい ぼろふす金鏡 御ぞへ物 たち花やき</p>	<p>どりのあし 羊羹 御ぞへ物 たらはなやき</p>
<p>六獻 菜3 菜 菜 菜</p>	<p>さしくらげ いるか あわひ</p>	<p>たこ^{※1} たいまき ころるか</p>	<p>ゑびのふなもり ひしほいり かまぼこ</p>	<p>のし とり かとの子</p>	<p>のし 卯花いり はまぐり</p>	<p>小あゆ とり はまぐり</p>
<p>七獻 点心・酢菜 御節物</p>	<p>大こん まんぢう 御ぞへ物 つまさね</p>			<p>つのみ まんぢう 御ぞへ物 かまぼこ</p>	<p>うど まんぢう しるのこ もりませ 御ぞへ物 つまさね</p>	<p>すさいつのまた まんぢう とうふじるのこ つみにこぶ 御ぞへ物 くるくる</p>
<p>八獻 菜3 菜 菜 菜</p>	<p>かまぼこ 鳥 蛤</p>		<p>わめませ^{※1} うの花いり 小鳥</p>	<p>さしくらげ うち鯛 はまぐり</p>	<p>まさきや いるか 丸かい</p>	
<p>九獻 菜3 菜 菜 菜</p>	<p>こざり いそ魚 たこ</p>			<p>塩引 鹿かたまり 小鳥</p>	<p>さしくらげ いそうほ いか</p>	
<p>十獻 菜3 菜 菜 菜</p>	<p>青輪 鹿かたまり 塩引</p>			<p>生鳥 鮭^{※2} 地</p>	<p>さわら とり そぼろあわび</p>	
<p>十一獻 菜3^{※1} 菜 菜 菜</p>					<p>くるくる えい こざり</p>	

料理名は、三坂圭治校注『戦国期毛利氏史料探』をもとに、山口県立文書館所蔵「元就公山口御下向之節饗応次第」を確認した。
^{※1} 三月九日のみ、本膳が飯と塩と菜5つ、二の膳が汁2つと菜3つ、三の膳が汁1つと菜2つであった。
^{※2} “雄焼物” “鮭鱈” は原本で確認した。
^{※3} 五獻、七獻だが点心ではないため六獻、八獻の位置に示した。
^{※4} 器が示された三月五日の饗応は十獻までである、四月十二日の饗応は十獻と同じ器と解釈した。

図1 再現した『元就公山口御下向之節饗応次第』（1549年）の饗応献立（つづき）

表1 『身自鏡』に記された季節の食材等

		食材名	
季節の食材	初春 (31)	植物 (17)	ふきのとう, よもぎ, よめの萩, 紅のは, 河ちしゃ, たんぽゝ, けしのは, うすひら芽, からしのは, なづな, ひる, 芹, ひとつし, わうれん, 河も付, 松露, すいば
		魚介類・藻類 (11)	しろ魚, ひほ, わかめ, ふくの魚, せと貝, この子, せいこ, めばるの子, かじかのこ, にべ, 鮑の口
		不明 (3)	たひらこ, ひつり, もとく
	暮春 (37)	植物 (22)	うど, くこ, わさび, つまみな, わらび, なら, あざみ, かきのは, くさき, はふき, 土筆, たらめ, あかさ, ひらな, にんにく, 山升のめ, し竹の子, まゝこな, むうが, のひる, 藤な, さゝたけ
		魚介類・藻類 (10)	たにし, 赤貝, 小あゆ, ます, たい, なまづ, うみたけ, まで, あまさき, あけかい
		その他 (2)	たつくり, かいひしを
		不明 (3)	やふそは, れうほ, にせこい
	初夏 (19)	植物 (9)	竹の子, そは, 馬ひゆ, とま, なきいものくき, ひゆ, 柚, はつな, たて
		魚介類・藻類 (6)	さわら, いか, こち, 生かつを, さば, ふか
		鳥獣類 (2)	青さき, こいさき
		その他 (1)	心太
		不明 (1)	ねこのみみ
	暮夏 (12)	植物 (7)	きうり, さゝげ, 夏めうが, 夕がほ, うり, 茄子, かもうり
		魚介類・藻類 (4)	すゞき, あゆ, ごり, 糸い
		その他 (1)	くろしほ
	初秋 (15)	植物 (11)	大こん, とうくわ, 青豆, 松茸, いぐち, かわたけ, 鼠たけ, いも, しる茸, かぶ, しめち
		魚介類・藻類 (3)	なまいわし, めしろの子, かに
		不明 (1)	ぬかこ
	暮秋 (10)	植物 (2)	せうか, 菊の花
		魚介類・藻類 (3)	鮭, 鮠 (にしん), あめのいほ
鳥獣類 (5)		鴨, 鴈, 鶴, 白鳥, 水鳥	
初冬 (21)	植物 (6)	ちさ, せり, かき, の大こん, ひとつし, とくくわつ	
	魚介類・藻類 (11)	のり, はへ, ふくとう, もづく, はまち, ふり, たら魚, 鯉の子, なまこ, こたら, ど丁	
	鳥獣類 (4)	まみ, たぬき, つぐみ, かわうそ	
不断有物 (51)	植物 (5)	な, ほしいものくき, 山のいも, ごぼう, かんびやう	
	魚介類・藻類 (25)	こぶ, こぶのり, あらめ, おこ, ほや, たなご, くらげ, 糸そ, たい, かます, くじら, たこ, はまぐり, あわび, はも, 糸そ, くらげ, いか, にし, さゞい, からすみ, せはた, 糸い, うるか, と丁	
	鳥獣類 (8)	うさぎ, 河おそ, ひばり, はと, きじ, うづら, すゞめ, けり	
	その他 (12)	うは, ひしほ, とうふ, ふ, こんにやく, ほし物, しんだ, しほ引, 鳥かまほこ, すし, 鳥ひしほ, かまほこ, 其外	
	不明 (1)	めばり	
膾になる魚 のつま 膾のつま 膾ぬた 汁	膾 (66)	魚 (20)	なまづ, はも, うわし, こち, 鯛, 鮭, きすこ, 鮓, 鱈, くらげ, 鮎, かに, うなぎ, はも, □ ^{*2} , はへ, かんそ う, こち, 鯖, 雉
		つま (34)	大こん, うと, せんこ, □ ^{*4} , もみな, ひとつし, ちさのくき, きうり, せり, わうれん, ほとう, にんにく, は す, とうくわ, 青まめ, くり, 松たけ, ふき, とつさか, なし, ざくろ, ひたらのね, そばのくき, とつさか, な し, ざくろ, わさび, つくつくし, きうり, むうが, にんにく, うり, くり, たて
		ぬた (12)	さけのかす, からし, せうが, まめのこ, しんだ, たて, くるみ, はしはみ, やきくり, かや, けし, 車前子
	汁のつま (25)	無塩鳥 (4)	かき, のり, な, 河ちさ
		鳥汁何にも (18)	ごぼう, せり, ふき, にんにく, ひとつし, とうくわ, うり, 夕がほ, 茄子, とうふ, まつたけ, 竹のこ, うど, なづな, 蕨, 土筆, 大こん, 其外茸ノ類
汁 膾 さしみの調理法	汁 (34)	鳥 (7)	鴈・鶴・白鳥, 青頸鴨, くら鴨・小鳥, 鴨, 鳩, 鶉・ひばり・けり, 雉
		獣 (2)	狸, 獺
		魚介類 (18)	鯨, 白魚, 鱈, 鯉, こち, めばる, ぶり, 小鮎, 鮠, ふくとう, 鯛, 土丁, はへ・さこ・鯉子・ふなこ, 干物・か らさげ・干鱈, 鰻, 鮭, いか, くらげ
		植物 (7)	蔓・ちさ, な, 生芋茎, とろも, なとう, 精進の汁のだし, ぬかみそ
	膾 (11)	れうり膾, ぬた膾, ゆなます, こなます, からし膾, 鮎膾, かそう膾, 鰻なます, さば膾, うなぎ, はも	
さしみ ^{*1}	秋冬の魚-せうが・からしす, 鯉・ます-いりさかしほ, 鴈・鶴・白鳥・鴨-せうがす, □ ^{*3} ・鱈-たてす		

*1 食材と酢が記されている。 *2 魚編に因の字 *3 魚編に就の字 *4 史料 (文献18) で判読できず, 翻刻文 (文献19) では□と表記。
()内の数字は、『身自鏡』に記された食材数を示す。

組注文)』²⁷⁾²⁸⁾がある。『滞留日記』²⁶⁾には複数回の饗応が行われていたことが記されており、そのうち三月廿八日の御賞翫では、御座、式御肴、御湯漬、初献～九献の順に、献ごとに御酌の人物が“式御肴 御酌 小泉與一”“初献 御酌 天野五郎 二献 御酌 包久佐馬助・・・九献 御酌 裳縣次郎四郎”等と詳細に記されている。一方、献立については、“七五三膳組在別紙同御菓子九種”と記されているのみであり、“別紙”の存在が不明であるため、その内容は明らかではない。『手組注文』²⁷⁾²⁸⁾には『饗応次第』と同様に、饗応の献立が初献、御引渡、御湯漬、二の膳、三の膳、御菓子、御肴～七献の順に記されている。これらの記述に基づき、後述の饗応の構成（式三献、七五三）の解釈の検討を行った。

3. 結果および考察

(1) 『饗応次第』に記された饗応献立を設えた雑掌人

『饗応次第』⁴⁾⁵⁾には、6回の饗応献立を設えた雑掌人の氏名が記されている（図1）。篠原左馬允、大野次郎右衛門尉、佐藤々兵衛尉、越智七郎直道、三田三郎左衛門尉である。大野次郎右衛門尉は三月五日、三月九日、四月十四日の3回、佐藤々兵衛尉は三月五日、三月廿三日の2回の饗応を設えている。緒言で述べたとおり、当時の饗応は連続性をもっており⁹⁾、毛利氏と大内氏の饗応も接待主が入れ替わりながら連続的に行われた饗応である¹⁰⁾¹¹⁾。三月五日、九日を含む3月の4回は大内氏側から毛利氏側への饗応、四月十四日を含む4月の2回は毛利氏側から大内氏側への返礼としての饗応であり⁶⁾¹¹⁾、大野次郎右衛門尉は饗応する側とされる側が異なる饗応のどちらの雑掌人も務めているが、大野次郎右衛門尉等の雑掌人がどちらの側であったのかは不明である。接待主が異なる3回の饗応献立を設えた大野次郎右衛門尉の存在は、当時の饗応の設えが、規式に基づいて、実施されていたことを推察させ、図1に示した6回の饗応の類似性を説明するものである。

(2) 『饗応次第』に記された饗応の式三献の解釈

式三献は公家文化と武家文化の融合の産物とされている²⁹⁾。三枚に重ねた盃で主人と客人が交互に酒を飲む献杯儀礼であり、主人が一番上の盃をとって酒を飲んだのち、その盃で客人が酒を飲む所作が一献であり、二献目、三献目はそれぞれの順序を逆にして盃がやりとりされる¹⁴⁾。酒肴は形式的で実際には食べられていなかったとされている³⁰⁾。この献杯儀礼は主従関係の確認であり、戦国期において室町幕府の饗応での所作（献杯儀礼や饗宴の様式）が各地の大家や国人層に受け入れられていた¹⁴⁾。

図2に『饗応次第』⁴⁾⁵⁾の「廿三日 陶殿え御屋形様御

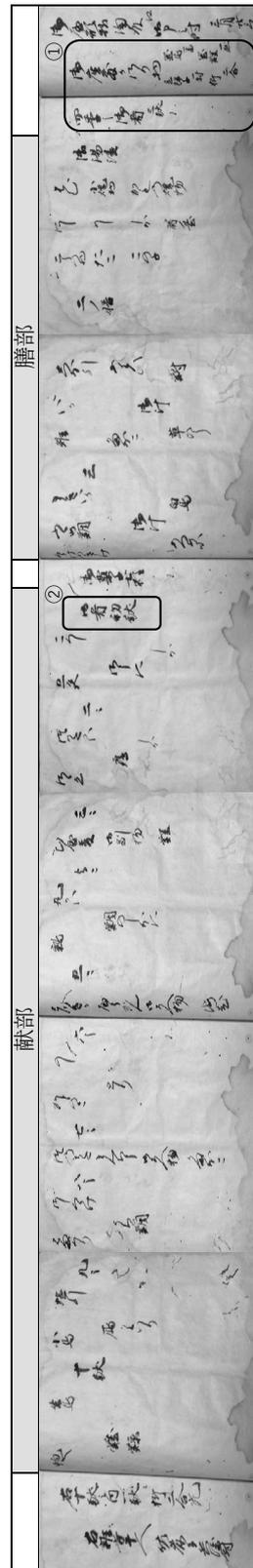


図2 『元就公山口御下向之節饗応次第』(山口県文書館所蔵を改変)

『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された、陶隆房のもとで大内義隆と毛利元就が行った三月廿三日の饗応。
①膳部の前に、“御座敷かざり物 置鳥一番 置鯉一懸 立瓶子一對 折二合”“四季の御肴三献”と記されている。
②献部の最初に、“御肴初献”と記されている。

出の時」を示した。6回の饗応は、いずれも膳部、御菓子、献部で構成されるが、大内義隆と毛利元就が陶隆房のもとで行った廿三日の饗応のみ、膳部の記述の前に、“御座敷かざり物 置鳥一番 置鯉一懸 立瓶子一對 折二合”“四季の御肴三献”と記されていた（図2-①）。

また、雑煮を含む初献は、“御肴初献”と記されていた(図2-②)。この雑煮を含む初献は、図1のとおり、三月廿三日の饗応のみでなく、6回の饗応のいずれでも供されている。

後述の献部の料理構成と配置、季節を表す菜の調理法の検討に先立ち、式三献の解釈について、ここで整理しておく。

『饗応次第』は、毛利氏と大内義隆らとの饗応が記されたものであるが、大内義隆の父である大内義興と將軍足利義植の1500年の饗応を記した『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文(以降、雑掌注文)』³¹⁾について、江後³²⁾は「雑煮と五種の肴がでる初献、そして、二献、三献という式三献の様式から始まる。・・・その次に式三献に続く四献から二五献までが出された」と記しており、雑煮を含む初献、二献、三献を式三献と解釈している。また、熊倉³³⁾も『永祿四年三好邸御成記(以降、三好邸御成記)』³⁴⁾に記された1561年の將軍足利義輝の三好義長邸での饗応について、雑煮を含む初献、二献、三献を式三献と解釈している。一方、原田³⁵⁾は、この『三好邸御成記』の饗応について、「寢殿での式三献の儀と会所における饗宴との二つの行事次第からなり・・・」として、雑煮を含む初献、二献、三献を式三献とは異なることを述べており、金子³⁶⁾も同様に記している。さらに、中井³⁰⁾は「まず將軍は式三献を行い、三好義長が御盃を頂戴した。つづいて別間へ席を移して酒宴が・・・」とし、式三献が足利義輝と三好義長の間で行われたこと、続く酒宴は公家衆を含む8名であったことを記している。

この式三献の異なる解釈について、植月³⁷⁾は詳細な検討を行っており、式三献と雑煮以下が区別されて記されていること、式三献を解説した故実書に雑煮以下が記されていないこと等から、雑煮を含む御肴初献と、続く二献、三献は式三献ではなく、式三献の内容が定型的かつ自明であるために、式三献の内容が省略されたものと考察している。また、楠瀬³⁸⁾は、九州の戦国大名である島津氏に関する史料から式三献が酒宴において必ずしも行われていないことを示している。

加えて、前述の毛利氏に関する史料『滞留日記』²⁶⁾においては、三月廿八日の御賞翫の式御肴の御酌を小泉與一、初献の御酌を天野五郎が務めており、『手組注文』²⁷⁾²⁸⁾においては、三ツ盃とも言われる式三献の代用である御引渡(式三献では一献ごとに肴が出される一方、三ツ盃では一つのみ¹⁴⁾)が、初献とは別に記されている。

これらのことから、我々は、『饗応次第』『滞留日記』『手組注文』の式三献は、雑煮を含む初献とそれに続く二献、三献は異なるものであり、『饗応次第』に記された「廿三日 陶殿え御屋形様御出の時」の饗応のみ、式三献によって主従関係の確認がなされたと解釈した。また、

『饗応次第』の6回の饗応献立に記された雑煮を含む初献とそれに続く二献、三献は、形式的で食べられない式三献ではなく、食された献部の料理であると考えた。なお、『饗応次第』では、雑煮を含む初献から三献は、膳部の後に記されているが、『雑掌注文』『三好邸御成記』を含むいくつかの史料においては、式三献に続いて、雑煮を含む初献とそれに続く二献、三献が膳部の前に記されており、史料によって記述位置が異なっている。

(3) 膳部の料理構成、配置、汁の調理法

1) 膳部の料理構成(七五三の解釈)

『饗応次第』⁴⁾⁵⁾の膳部は、6回の饗応すべてで三の膳までで構成されていた(図1)。提供された献立は、「三月九日 青景越後守殿え御賞翫」を除き、本膳はめしと塩と菜7つ、二の膳は汁2つと菜5つ、三の膳は汁2つと菜3つであった(三月九日の菜は、それぞれ5つ、3つ、2つ)。また、『饗応次第』の四月十二日の献立には“膳数三十五前、悉く金銀七五三 御次膳貳百前しへ白紅七五三 御走衆百前五三前 猿楽五十前本膳二組二ノ膳汁二ツ立、菓なし”、十四日の献立には“七五三金銀膳数三十五前”と記されていた。

七五三については、膳、献、饗(きょう)の数という考え方¹⁶⁾³³⁾³⁹⁾と、本膳、二の膳、三の膳の菜の数という考え方³⁹⁾⁴⁰⁾がある。『饗応次第』の膳はいずれも三の膳まで、献は五～十一献であり、膳の数が七、献の数が五ではない。毛利氏に関する他の史料『滞留日記』『手組注文』においても前述のとおり、膳の数が七、献の数が五でなく、戦国期毛利氏の饗応においては、七五三は膳部における菜の数を示していると考えられた(図1)。なお、『豊臣秀吉御成日記(天正十八年毛利亭御成記)』⁴¹⁾⁴²⁾(1590年)では、式三献に加え、膳の数が七、献の数が五であり、七五三は膳、献、饗の数を示していると考えられた。この饗の数が何をさすのかは不明であるが、宮腰⁴³⁾は、吉良流献立の解説において、饗膳は、平安時代は饗膳部をさしたが、室町以降は婚礼の飭膳をさし、夫婦へ上盛を少し進めるものとし、本膳とほぼ同じ飯や菜、汁から構成されるかざりを施した高盛の膳の図を示している。

2) 膳部の菜とその配置

表2に膳部および献部で供された菜の提供回数を示した。膳部では6回の饗応で26種(延べ85品)の菜が供されていた。6回の饗応で1回しか供されなかった菜は延べ85品のうち9種のみであり、“かうの物(こうの物、香の物)”“かまぼこ”“蛸(あわび)”等は6回の饗応すべてで供されていた。一方、1回の饗応で菜の重複は認められず(図1)、七五三の菜、すなわち7品、5品、3品の計15品の異なる菜が供されていた。

表2 『饗応次第』に記された菜の提供回数

	膳部		献部			
	菜(飯, 御汁は除く)	御汁	初献, 二献	点心	御副物	菜 (初献, 二献, 点心, 御副物を除く)
6回	かうの物(かうの物, 香の物), かまぼこ, 鮑(あわび), ふくめ鯛, 大鯖(たこ, 鯖), この子(このわた, この桶, このおけ)	-	ごうに	ひや麦	-	-
5回	しほ引(塩引), 辛螺(にし)	-	五しゆ(五色, 大気いり物), さしみ(鯛さしみ, 鱈さしみ), 榮螺(さゝゑ, さゝい)	つのみた(すさいつのみた, さのみた)	-	蛤(はまぐり)
4回	雉焼物(雉), 小焼魚(小焼物), はも(はむ), 巻鳥賊(まきいか), つさし	鯉(こい)	小さし(こくし, 小くし)	まんぢう	-	鳥(とり)
3回	鴨の焼物(かもの焼物), 鮎鮓(すし)	白鳥, 川瀬(ごぼうの六ふ入川瀬, 瀬二大こん入), ひじき(ぬきくるみ入ひじき)	-	やうかん(羊羹)	-	かまぼこ(こかまぼこ), さしくらげ, いそ魚(いそうほ), たこ, 丸貝(丸かい)
2回	くらげ(くらげふきかけ), あへませ	くしあわび(あつめに), 鴈(かんふ入)	鶴(鶴かわいり), 鴈(鴈かわいり)	-	つまかさね, たち花やき(たちはなやき), 鴈の生鳥(なまとり)	鴈かわいり, 小鳥, こくし, 塩引, いるか, 鮑(あわび), のし, こうるか, こやり, うの花いり(卵花いり)
1回	ゆで鳥, 榮螺, いか, 小海老, くるくる, しびのわた, からすみ, 酒びて, こやり	鯛しほに, 鮓, 鶴かわいり, わらび, わかめ, 草ひう	のし, 雉の焼もの, 焼物, きそく, つめたかい, いそ魚, かわいり	雲月羹, ほうふ寸金羹, すさい, とつさか, とりのあし, 大こん, うど	白鳥かわいり, 鶴かわいり, 鯉, 海老, くるくる, さしくらげ, かまぼこ, こやり, 歿冬いり	生鳥, 鴨, 鯛のしほに, うち鯛, たいまき, 鮓鮓, さわら, えい, あゆ, 小あゆ, いか, まきいか, くらげ, もがらみ海老, えびのふなもり, 榮螺, そぼろあわび, かとの子, はらか, からすみ, くるくる, 青鱈, ひしほいり, わりませ, 歿冬いり
	26種(延べ85品)	12種(延べ23品)	14種(延べ36品)	11種(延べ25品)	12種(延べ15品)	42種(延べ69品)

菜の配置については、6回の饗応すべてで供されていた“かうの物”は、いずれも本膳の左向う(左奥)に配置されていた(図1)。また、“かまぼこ”は三月廿三日では二の膳の左中央に配置されていたが、他の5回では本膳の右手前に配置されていた。“にし(辛螺)”は本膳、二の膳、三の膳の中央向うに、“しほ引(塩引)”は本膳あるいは二の膳の左向うあるいは右向うに配置され、それぞれの菜の配置に一定の規則があると推察された。すなわち、膳部において供される菜、およびそれぞれの菜の配置は、厳密ではないもののある程度既定されていることが示された。

3) 汁の食材と配置, その調理法

二の膳、三の膳で供される御汁の食材について述べる。6回の饗応において、魚は鯉が4回、鯛、鮓がそれぞれ1回、山菜や海藻は、ひじき3回、わらび、わかめ、草ひうがそれぞれ1回であった(表2)。二の膳の御汁はいずれも魚と山菜や海藻であり、いずれの饗応でも膳の右に魚、左に山菜や海藻が配置されていた(図1)。また、三の膳は、鳥や川瀬(かわうそ)、あわびの汁が組み合わせられ、白鳥が3回、瀬が3回、くしあわびが2回、鴈が2回、鶴かわいりが1回であった(かんふ入は、麩を合わせた鴈の汁、あつめには、くしあわびと同じと解釈した)。膳における鳥、川瀬、あわびの配置は6回の饗応で統一されていなかった。

これらの汁のうち、『身自鏡』¹⁸⁾¹⁹⁾に記されていた調理

法を表3に記した。鯉の汁では“ふゑんならば”、“しほこいならば”、鴈、鶴、白鳥の汁では“生ならば”、“しほ鳥ならば”瀬の汁では“ふゑんならば”、“塩したらば”とあり、塩による保存の有無で調理方法を変えていることが確認された。また、鯉の汁、鴈、鶴、白鳥の汁において、“しほこい”、“しほ鳥”を用いる時は、“うすたれ”がよいとされており、食材の塩味にあわせて調味していた。また、鯛については、鯛汁に加え、うしほに、わたいり、夏鯛についても記され、いずれの汁でも主となる食材に合わせた妻や吸い口(野菜や香辛料)が記されていた。

くしあわび、あつめについては、『身自鏡』の干物汁と解釈した。『天正十年安土御献立』⁴⁴⁾(1582年)には、あつめ汁の材料が記されており、“いりこ、くしあわび、ふ、しいたけ、大まめ、あまのり”である。表3に示した『身自鏡』の干物汁には“串鮑・くしこ・豆符・干鯛・大根・茄子・夕顔・なのくき、時々物を見合て可入”とあることから、干物汁をあつめに、くしあわびの汁と考えた。

(4) 献部の料理構成と配置, 季節を表す菜の調理法

1) 献部の料理構成

『饗応次第』⁴⁾⁵⁾の献部について述べる。6回の饗応において、献の数は、四月十二日の十一献が最も多く、三月五日、三月廿三日が十献、三月十六日、四月十四日が七

表3 『身自鏡』に記された汁の調理法

『饗応次第』の汁	『身自鏡』に記された調理法
鯉	鯉汁は、味噌いかにもこく、だし少入て、ふゑんならば、妻かきのは、くさき・ちさなど吉。しほこいならば、うすたれも吉。こぶなど入て吉、山升・ゆのは、はなつべし。
鯛	鯛汁、無塩ならばおろして、したゝかにしほをかけ、其間にふくさにたて、魚に塩入候はゞ洗上可入。同うしほに、酒一ぱいに水三ぱい入てにたて、魚入べし。同わたり、鍋にわたをいり付て、だしをこし、又、わかみそを能すり、餅のごとくつくねて、ほどくるほどにたて、魚入、二返りほどにたて、さかしほをさすべし。夏鯛炙て、ふくさにて吉。妻、なすび・な・いもくきよし。
鮒	はへ・さこ・鯉子・ふなこ、何の河魚調味、さけにてはいらず。水にて洗上、入べし、妻無し。
鴈・鶴・白鳥	鴈・鶴・白鳥の汁 生ならばふくさ吉。作りて酒に浸し、だし成共、立入るゝ也。妻にはまつたけ ちさせり つけな 大こん ごぼう せうが・わさび・こせう、好にはなつ也。しほ鳥ならば、うすたれ吉、竹子・ひともし・うど・ふ・めうが・しる茸吉。
獺*	四足なれども、ふゑんなれば、ゆとるべし。塩したらば、水にて一夜しほを可出。つま右に同じ。四足の類には、山升吉。こせう・せうがはたゝる也。
ひじき・わらび・わかめ・草ひう	蔓・ちさ汁、其外精進は能々にべし。な汁にだし悪、ちさにはさしてよし。
くしあわび あつめに	干物汁、能水にかし、如何にも和に煮、へりを切除、うすたれ・ふくさ澄み候はゞ何吉。柚のは・山升のめ立入よ。串蛸・くしこ・豆符・干鯛・大根・茄子・夕顔・なのくき、時々物を見合て可入。

*つま右に同じは、獺の前に記された狸のつまをさし、ごぼう、大こん（夏は茄子・ふき）と記されている。

献、三月九日が五献であった。四月十二日は毛利氏側からの大内氏側への返礼としての饗応であるために、十一献と多く、三月五日は大内氏側からの最初の饗応、三月廿三日は式三献が行われた饗応であるために、十献と多かったと考えられた。

6回の饗応の献部における料理を比較・確認すると、二献では(図1)、6回のうち5回が右向こうは“さしみ”、手前は“鶴かわいり”、“かわいり鴈”等の鳥、左向こうは“榮螺(さざえ、さざい)”であり、強い規則性が認められた。このことは、当時の饗応が、一定の規式に基づいて、実施されていたことを推察させる。

2) 御副物の料理と季節

点心に添えられる菜である御副物について、前報⁶⁾で季節の情景を表す料理が含まれていることを報告している。表2、図1をみると、橘を表現した“たち花やき”は四月十二日、十四日の饗応で供されているが、三月には供されていない。一方、季節の食材である欸冬(ふき)を用いた“欸冬いり”は三月五日に供され、三月十六日のよ献でも供されているが四月には供されていない。1549年の三月～四月は、現在の暦では四月～五月にあたり、連続した饗応の中で、季節の移り変わりに応じて、欸冬から橘へと料理を変化させていたことが推察された。

また、“鴈の生鳥”“白鳥かわいり”“鶴かわいり”“鯉”等も供されていた。『四條流庖丁書』⁴⁵⁾には、“美物上下之事。上ハ海ノ物。中ハ河ノ物。下ハ山ノ物。・・・河ノ物ヲ中ニ致タレドモ。鯉ニ上ヲスル魚ナシ。”“鷹ノ鳥ニハ如何ナル白鳥成モ上ヲスベカラズ。雉ノ鳥ニ必可

限。・・・鷹ノ鳥ニテハ非トモ白鳥ノ事一種タチニテ可参。”と記され、魚では鯉が、鳥では鷹狩りで得た鳥を除き、白鳥が上位であることが記されている。さらに、鴈は『身自鏡』で暮秋の食材とされているにもかかわらず(表1)、三月の饗応においてしほ鳥ではなく、“鴈の生鳥”が用いられていたことは、饗応で用いるために用意された貴重な食材であることを示している。これらのことから、“御副物”は、季節の情景を表す料理や、上位とされる食材を用いた料理であると考えられた。

3) 初献、二献、点心の献を除く献部の料理

表2に示したように、6回の饗応の初献、二献、点心の献を除く23の献で、42種(延べ69品)の料理が供されていた。6回の饗応すべてで供された料理はなく、“蛤”が5回、“鳥”が4回、“かまぼこ”“さしくらげ”“いそ魚”“たこ”“丸貝”が3回供されていた。二献においてはさしみや鶴、榮螺が、点心の“御副物”においては鯉や白鳥、鶴が供されていたことと比較すると、表2に示したこれらの献の料理は、二献や御副物との重複もあるものの、鯉や白鳥といった最上位の食材よりも下位の食材が用いられていた。また、御副物の“たち花やき”と同様に、季節の情景を表す料理としては三月十六日、四月十二日に“うの花いり”が供されていた。“うの花いり”は、『庖丁聞書』¹⁷⁾に、“いかを切、薄たれにて煮なり、青味を入べし”と記されており、卯の花を表現した旧暦四月(卯月)の料理と考えられた。

表4に、これらの菜の食材と配置を示した。これらの菜は“あい物”または“三度入”と呼ばれる器¹⁴⁾²⁹⁾で

表4 『饗応次第』に記された献部の菜の配置

配置	菜（初献，二献，点心，御副物を除く）	
向う (46)	鳥 (4)	小鳥 (2), 鶇, 生鳥
	魚類 (4)	塩引 (2), 小あゆ, さわら
	貝類 (14)	蛤・はまぐり (5), 丸貝・丸かい (3), のし (2), 蛸・あわび (2), そぼろあわび, 栄螺
	くらげ, えび等 (10)	さしくらげ (3), たこ (3), くらげ, いか, まきいか, 蛸のふなもり
	その他 (14)	かまぼこ・こかまぼこ (3), こくし (2), こごり (2), こうるか (2), かとの子, からすみ, くるくる, 青鱈, わりませ
手前 (23)	鳥 (6)	鳥・とり (4), 鴈かわいり (2)
	魚類 (12)	いそ魚・いそうほ (3), いるか (2), 鯛のしほに, たいまき, うち鯛, はらか, あゆ, えい, 鮭鯨
	貝類 (0)	-
	くらげ, えび等 (1)	もがらみ海老
	その他 (4)	うの花いり・卵花いり (2), 欸冬いり, ひしほいり

() 内の数字は、6回の饗応で供された回数を示す。

膳の手前に配置される菜と、これらよりも小さい器（“小中”または“へき”）で膳の向う（奥）に配置される2つの菜で構成される（図1）。表4に示したように、手前に“鳥・とり”、“いそ魚・いそうほ”等の鳥や魚、向うに“蛤・はまぐり”や“丸貝・丸かい”等の貝類、たこやくらげ等が配置されていた。また、手前の料理が“あゆ”“とり”であるのに対し、向うの料理は“小あゆ”“小鳥”であった。加えて、“うの花いり”や“欸冬いり”は、手前に配置されていた。

これらのことから、献部では、提供される菜の順序や、初献、二献で供される菜が規式に従っている一方で、初献、二献以外は、点心の御副物を含め、季節の食材や季節の情景を表した様々な菜が供されていたと考えられた。

4. おわりに

本稿では、『饗応次第』⁴⁾⁵⁾の6回の饗応献立について、『身自鏡』¹⁸⁾¹⁹⁾に記された季節の食材や調理法とあわせ考え、再現を通して見出された戦国期毛利氏の饗応献立の膳や献の解釈、料理構成等を報告した。

『饗応次第』の膳部の菜は、本膳7、二の膳5、三の膳3であり、戦国期毛利氏の饗応においては、七五三は菜の数を示していると考えられた。また、1回の饗応で菜の重複は認められなかった。その一方、“かうの物”、“かまぼこ”、“あわび”等は6回の饗応すべてで供されていた。御汁は、二の膳、三の膳で2つずつ供され、二の膳では、魚（鯉、鯛、鮒）の汁と、山菜または海藻の汁、三の膳では鳥（白鳥、鶴、鴈）の汁と、川瀬またはあわびの汁であった。これらの汁の調理法は、『身自鏡』に記載されており、鯉、鳥、川瀬の汁では、食材の塩による保存の有無で調理方法を変えていること、鯉、鳥の汁にお

いて、“しほこい”、“しほ鳥”を用いる時は、“うすたれ”がよいとされていた。

献部については、初献で“雑煮”、二献で“さしみ”“鳥”“栄螺”が供され、規式に従って供されていると考えられた。三献以降の献においては、点心の献の御副物では上位の食材とされる鯉、白鳥、鶴や、季節の情景を表した料理である“欸冬いり”“たち花やき”が供されていた。その他の献では上位の食材とされる鯉、白鳥、鶴よりも下位の鳥や魚が膳の手前に、貝やくらげ、たこ等が膳の向うに配置されていた。すなわち、食材の格の高さや季節の情景を表した料理が、配置も考慮されて供されていた。なお、初献、二献および点心の献を除く23の献で供された料理は、42種（延べ69品）であり多様な料理が供されていた。

また、饗応する側とされる側が異なる饗応を同じ雑掌人が務めていたことは、当時の饗応の設えが規式に基づいていたことを示しており、膳部、献部で供される料理およびそれぞれの料理が供される膳や配置に規則性が認められた一方で、特に献部において季節の食材や季節の情景を表した料理が提供されていた。1回の饗応で提供される料理に膳部、献部を通して重複は認められなかったことも、雑掌人の饗応への配慮と考えられた。すなわち、規式に基づいて行われる戦国期の饗応において、饗応を設える雑掌人が規式を崩さない範囲で、季節に応じた料理を組み込み、柔軟に饗応を設えることで、毛利氏が内氏と3か月間で二十数回の饗応を行っていたように、互酬関係によって連続する宴会を一つ一つの饗応として成立させていたと推察された。

本研究の限界は、毛利氏が関係する他の饗応の献立構成や料理との比較を行っていないことである。膳部の前

に雑煮を含む初献とそれに続く二献、三献が記された『雑掌注文』³¹⁾『三好邸御成記』³⁴⁾の饗応や、七五三が膳、献、饗の数を示していると考えられる『豊臣秀吉御成日記(天正十八年毛利亭御成記)』⁴¹⁾⁴²⁾の饗応と比較し、戦国期毛利氏の饗応をより明らかとしたい。また、互酬関係によって連続的に行われた当時の饗応には、集団としての同一性の維持や、身分の上下関係の確認の場としての意味があったとされており⁴⁶⁾、多くの人数に供する料理をどのように調理し、提供していたのか等についても、今後、検討する必要があると考えている。

付記

本研究の一部は、公益財団法人味の素の文化センターによる2021年度「食の文化研究助成」を受け実施したものである。また、本研究の遂行にあたり多大なご助言、ご協力を頂きました県立広島大学大学院 檀上沙梨さん、北和貴さん、三原大史さん、鈴木彩日さん、松本茜さんに深く感謝いたします。

文献

- 1) 広島県教育委員会. “広島県の文化財—毛利氏城跡—”. <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/bunkazai/bunkazai-data-106120050.html> (閲覧 2022.11.20).
- 2) 広島県教育委員会. “広島県の文化財—小早川氏城跡—”. <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/bunkazai/bunkazai-data-106120070.html> (閲覧 2022.11.20).
- 3) 広島県教育委員会. “広島県の文化財—吉川氏城館跡—”. <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/bunkazai/bunkazai-data-106120170.html> (閲覧 2022.11.20).
- 4) 元就公山口御下向之節饗応次第. 山口県文書館所蔵, 1549.
- 5) 三坂圭治校注. “元就公山口御下向の節饗応次第”. 戦国期毛利氏史料撰. マツノ書店, 1987, 219-241.
- 6) 渡壁奈央, 河野知歩, 石橋ちなみ, 岡田玄也, 杉山寿美. 『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された戦国期毛利氏の饗応献立の再現とその活用. 会誌食文化研究, 2022, Vol. 18, 27-38.
- 7) 小郡勇二. “大内氏への帰属”. 毛利元就小伝. 郷土史調査会, 1955, 12-13.
- 8) 池亨. “戦国大名への飛躍”. 知将毛利元就 国人領主から戦国大名へ. 新日本出版社, 2009, 87-136.
- 9) 桜井英治. “宴会と権力”. 宴の中世. 小野正敏・五味文彦・萩原三雄編. 高志書院, 2008, 219-240.
- 10) 北島大輔. “大内氏の宴を再現する”. 大内氏館跡Ⅲ. 山口市教育委員会編. 山口市教育委員会, 2013, 207-234.
- 11) 江後迪子. “西ノ京山口”. 萩藩毛利家の食と暮らし. つくばね叢書, つくばね舎, 2005, 8-28.
- 12) 北島大輔. “大内氏は何を食べたか—食材としての動物利用—”. 考古学と中性史研究 6 動物と中世—獲る・使う・食らう—. 小野正敏・五味文彦・萩原三雄編. 高志書院, 2009, 129-154.
- 13) 米原正義. “大内文化の興隆”. 大内義隆 名将が花開かせた山口文化. 戎光祥出版, 2014, 155-182.
- 14) 中井淳史. “饗宴文化と土師器—儀礼の受容と器物の価値—”. 宴の中世. 小野正敏・五味文彦・萩原三雄編. 高志書院, 2008, 123-152.
- 15) “今川大双紙”. 新校 群書類従 第十八巻. 塙保己一. 内外書籍, 1932, 33-76.
- 16) 島田勇雄校注. “貞丈雑記 卷之六 飲食の部”. 貞丈雑記 2. 伊勢貞丈. 平凡社, 1985, 99-165.
- 17) “庖丁聞書”. 新校 群書類従 第十五巻. 塙保己一. 内外書籍, 1929, 867-871.
- 18) 玉木吉保. 身自鏡. 玉木正行(秋田市)原蔵. 東京大学史料編纂所データベース.
- 19) 米原正義校注. “身自鏡(玉木吉保)”. 戦国期中国史料撰. マツノ書店, 1987, 498-506.
- 20) 三浦周行. 或る戦国武将の自叙伝(上): 玉木吉保の身自鏡の研究. 史林, 1920, Vol. 5, 11-21.
- 21) 三浦周行. 或る戦国武将の自叙伝(中): 玉木吉保の身自鏡の研究. 史林, 1920, Vol. 5, 167-183.
- 22) 三浦周行. 或る戦国武将の自叙伝(下): 玉木吉保の身自鏡の研究. 史林, 1920, Vol. 5, 304-316.
- 23) 筈谷真智子. 「身自鏡」について. 史窓, 1957, Vol. 12, 34-43.
- 24) 奥野中彦. 「身自鏡」論—ある戦国武士の生活観〔毛利家玉木吉保自叙伝〕. 歴史評論, 1973, Vol. 274, 51-59.
- 25) “大草家料理書”. 新校 群書類従 第十五巻. 塙保己一. 内外書籍, 1929, 862-866.
- 26) 東京大学史料編纂所. “四〇三 毛利元就父子雄高山行向滞留日記”. 大日本古文書 家わけ八ノ二毛利家文書之二. 財団法人 東京大学出版会, 1922, 62-84.
- 27) 益田藤兼・同元祥安藝吉田一獻手組注文. 東京大学史料編纂所所蔵, 1568.
- 28) 東京大学史料編纂所. “三四四 益田藤兼・同元祥安藝吉田一獻手組注文”. 大日本古文書 益田家文書之二. 財団法人 東京大学出版会, 2003, 20-26.
- 29) 高橋照彦. “器からみた宴—古代から中世へ—”. 宴の中世. 小野正敏・五味文彦・萩原三雄編. 高志書院, 2008, 35-68.
- 30) 中井淳史. 武家儀礼と土師器. 史林, 2000, Vol. 83, 380-423.
- 31) 明応九年三月五日將軍御成雑掌注文. 毛利博物館所蔵, 1500.
- 32) 江後迪子. “天下人のおもてなし”. 信長のおもてなし 中世食べもの百科. 吉川弘文館, 2007, 11-53.
- 33) 熊倉功夫. “日本料理の成立”. 日本料理の歴史. 吉川弘文館, 2007, 68-127.

- 34) “永禄四年三好亭御成記”. 続群書類従 第貳拾参輯下. 続群書類従完成会, 1924, 234-249.
- 35) 原田信男. “II 食事の体系と共食・饗宴”. 日本の社会史 第8巻 生活感覚と社会. 岩波書店, 1987, 50-96.
- 36) 金子拓. “おもてなしの普及と変化”. 戦国おもてなし時代 信長・秀吉の接待術. 淡交社, 2017, 42-52.
- 37) 植月学. 『甲陽軍鑑』「御献立之次第」の評価をめぐって. 山梨県立博物館研究紀要. 2010, Vol. 4, 37-47.
- 38) 楠瀬慶太. 戦国期島津氏における酒食饗応儀礼—「式三献」と「かわらけ」—. 比較社会文化研究. 2007, Vol. 22, 23-33.
- 39) 大久保洋子, 島崎とみ子, 富岡典子, 中澤弥子, 橋爪伸子. “本膳料理”. 日本の食文化「和食」の継承と食育. 江原絢子・石川尚子編. アイ・ケイコーポレーション, 2016, 94-95.
- 40) 原田信男. “本膳料理”. 和食の歴史. 和食文化国民会議監修. 思文閣出版, 2016, 29-34.
- 41) “八六五 豊臣秀吉御成日記”. 大日本古文書 家わけ八ノ二毛利家文書之三. 東京大学出版会, 1922, 114-130.
- 42) “天正十八年毛利亭御成記”. 続群書類従 第貳拾参輯下. 続群書類従完成会, 1924, 272-277.
- 43) 宮腰松子. 吉良流祝膳の献立(その二). 神戸女学院大学論集. 1969, Vol. 16, 49-79.
- 44) “天正十年安土御献立”. 続群書類従 第貳拾参輯下. 続群書類従完成会, 1924, 269-272.
- 45) “四條流庖丁書”. 新校 群書類従 第十五巻. 塙保己一. 内外書籍, 1929, 846-855.
- 46) 原田信男. “古代・中世における共食と身分”. 国立歴史民俗博物館研究報告. 1997, Vol. 71, 497-515.

『元就公山口御下向之節饗応次第』および 『身自鏡』からみる戦国期毛利氏の 饗応献立の料理構成

渡壁 奈央¹, 古田 歩², 鈴木 麻希², 杉山 寿美^{1, 2*}

戦国期毛利氏の饗応献立について、『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された6回の饗応献立記録と、『身自鏡』に記された季節の食材や調理法から、饗応献立の料理構成を検討した。

膳部の本膳, 二の膳, 三の膳の料理の数は, それぞれ7, 5, 3であり, 異なる15の料理が供されていた。また, 1回の饗応で料理の重複は認められなかった。

一方, “かうの物” “かまぼこ” “あわび” 等は, 6回の饗応すべてで供されていた。御汁は, 二の膳, 三の膳で2つずつ供され, 二の膳では, 魚(鯉, 鯛, 鮒)の汁と, 山菜または海藻の汁, 三の膳では鳥(白鳥, 鶴, 鴈)の汁と, 鰻またはあわびの汁であった。『身自鏡』には, 塩による保存の有無で魚, 鳥, 鰻の汁の調理方法が異なることが記されていた。

献部では, 初献で“雑煮”, 二献で“さしみ” “鳥” “栄螺” が供されていた。点心の献には, 上位の食材とされる鯉, 白鳥, 鶴や, 季節の情景を表した料理が, “御副物” として組み合わせられていた。