東京家政学院大学紀要　第 44 号　2004 年　人文・社会科学系　抜刷
（2004 年 8 月発行）

日記にみる幕末豪農の食生活

―『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳』を通して ―

櫻　井　美代子

日記にみる幕末豪農の食生活
－『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳』を通して－

櫻　井　美代子

１．はじめに

日記中には，筆者の心情やスケジュール的なもの，その日に起こった行事や人の訪問などで筆者が印象に残った事など，公的・私的な出来事や事柄が記載されていることが多い。その中には，日記の筆者が食した非日常食や訪問客からの贈答品など日々の暮らしの中の食品・食物が記載されていることもある。その記載されている食品・食物を調査・検討することで其の時代の食生活の一端が垣間見られると考えられる。

これまでに明治後期に上流階層の主婦が記したものでは，夫の外食先や雑誌や家庭教師・料理人からの食生活への西洋料理移入の一事例[(1)(2)]や幕末から明治期にかけて世田谷の代官の妻が記した日記では，贈答品や年中行事での食生活の特徴をみることができた[(3)(4)(5)]。また紀州藩篤学の妻の日記では，贈答品より地方都市和歌山の立地から魚介類・野菜・果物類等の地域の特徴をみることができた[(6)]。

今回は，幕末に九州筑前の豪農吉田家に残された日記を資料として，食生活の一端を見てみたいと考えた。

２．資料について

今回使用した資料である『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳[(7)]』（以下『吉田家家事日記帳』とする）の原本は，解題によると筑前国宗像郡陵厳寺村（現在福岡県宗像市陵厳寺）の吉田家「家事日記帳」嘉永四（1851）年（正月元日より嘉永五年正月廿六日まで）・嘉永五（1852）年（二月三日より十二月廿八日まで）・嘉永六（1853）年（正月元日より嘉永七年正月十七日まで）・文久四（1864）年（五月十二日より十二月二日まで）に一年分（文久四年は「年中行事」五月十二日より十二月二日）づつ四冊が残されている[(8)]。

この日記を書き綴った者は，解題によると十代当主六郎がほぼ記録し残したもので，九代丈次郎も記載した形跡があると推察している。この日記は，個人が公務・日常の出来事や事柄を書き残したものもあるものの，吉田家の記録としての意味合いもあったと考えられる。

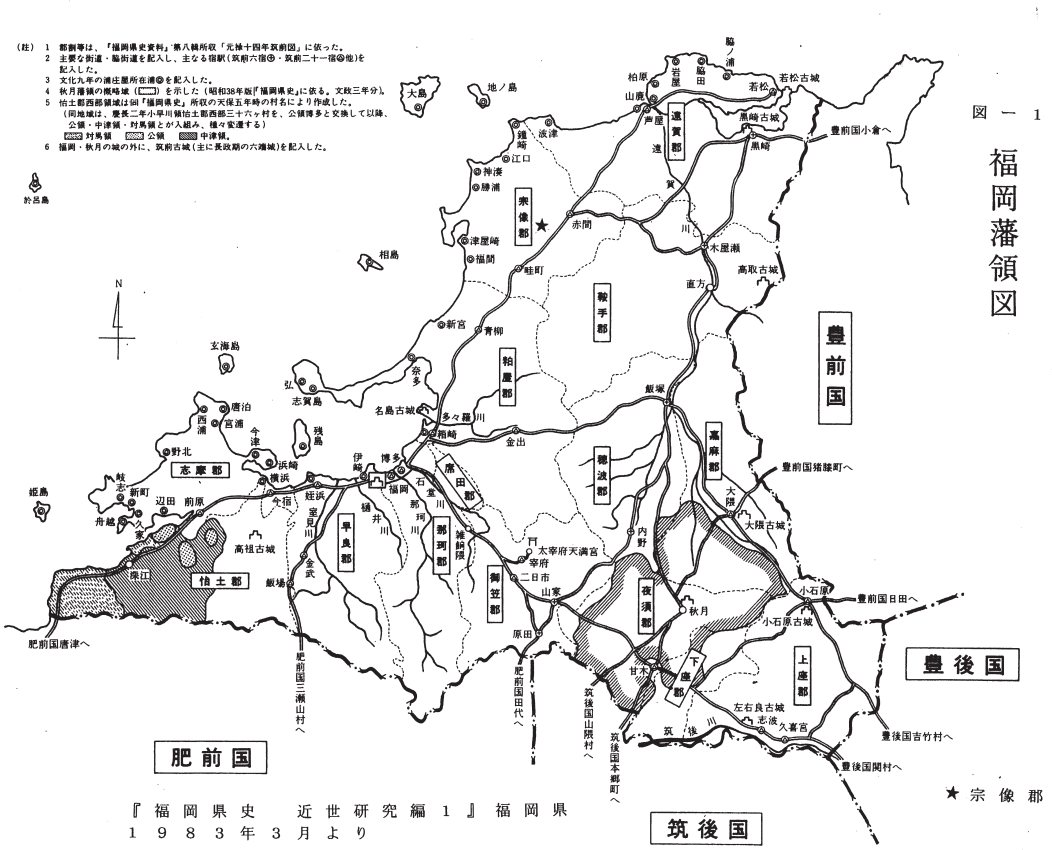
吉田家は宗像（大宮司）家の家臣であったが，宗像家滅亡後は陵厳寺村松崎に土着し，慶安年中より代々陵厳寺村庄屋を勤め，日記が残されている時代の当主は九代丈次郎と十代六郎である。丈次郎は，陵厳寺村の北方東郷村尾園善助の長男で（文政四年頃生誕（推定）），吉田家に養子に入り，九代当主を継いでいる。その妻栄は遠賀郡下底井野村大庄屋有吉与右衛門の長女である。九代丈次郎と栄の間には子どもが無く，十代六郎（天保四年頃生誕（推定））は，分家（新宅）幸作の二男（元之助・良勝）であり，吉田家本家に養子に入る。その妻は丈次郎妻栄の妹鶴（有吉与右衛門の八女）である[(9)]。

『吉田家家事日記帳』を用いた先行研究には，管見の限りでは解題に日記についての他，記載されている食品・食物について触れられている。また『宗像市史通史第二巻』に吉田家日記帳のことが記載されている[(10)]。

図－１は福岡藩の領図を示し，★印は吉田家のある陵厳寺付近を示す（推定）。吉田家のある宗像郡陵厳寺村（現在福岡県宗像市陵厳寺）は，筑前の国福岡藩に属し，筑前二十一宿の一つ赤間宿に隣接していた[(11)]。

日記中には，村役としての公務や村行事・役人への接待や会合などに加え，神社・寺との関係，

家政学部家政学科



図一　1

福岡藩領図

『福岡県史　近世研究編1』福岡県
1983年3月より

図一1　福岡藩領図

親戚との会合，日記後半は妻栄の体が弱く医者への接待など多くの人が吉田家への出入りをしている。その時の食事が多く記載され，その当時の食品・食物の特徴がみられる。そこで今回は日記中に現れた食品とその料理との関係を中心に調査しそのその特徴を考察した。

3．結果及び考察

日記には，山奉行・榜示奉行等の役人や村役人，他の村の庄屋，医者，神社・寺関係，親戚等多種類多勢の訪問客があり，その客ごとに食事や酒をふるまいその時の献立が，事細やかに記載されている。

表一1は日記中に客に振る舞われた食事のなかの食品・食物を食品群別に分け，頻度が10回以上登場した品を挙げた。

＜穀類＞

穀類では，飯・白飯と多く用いられ，献立の最後に飯と香物が記されている事多く見られる。すし・酢飯も出されており，この他に表にいれてはいないが，しび[(12)]飯・鶏飯・鯨飯・鰤飯・ごもく飯・魚飯・小豆飯・赤飯など多種類の御飯が記述されている。

鰤飯は春菊入で臨時に村役人にぶりと大根のぬたあへ，大根とこんにゃくぶりの煮物と思われる菜と大根木のすまし汁の献立で振るまわれたり，赤飯は大宮司に初午の祭りに酒・鯛の汁等と共に出されたり，一族中の集まりににしめやひたし・汁等と赤飯を出している。

多くの接待に振る舞われた飯は，白飯と思われ，たまに味付け飯と思われる鰹めしや鰤飯・鶏飯・ごもく飯・しび飯など多種類の飯が出され，味に

表一１　吉田家日記帳にみる頻度（10 回以上）

穀類		魚介・海藻類		獣鳥肉類・玉子		豆・豆製品		野菜・果実類		嗜好品		その他	
飯・白飯・にぎり飯	327	鯛・切身・焼・ひれ	423	鶏・生身・塩	80	豆腐	173	大根・おろし・塩付・干	203	菓子・干	23	香物	136
すし（にぎり）	24	塩鯛・小鯛・数鯛		とり・鳥・皮		焼豆腐	17	鹿ノつめ・梅大根漬		酒	238	奈良漬	
酢飯	13	しばの葉鯛・鯛の子		玉子・ふわふわ・生	42			寒大根		濁酒		味噌漬	
麩・くわんせ麩・小口麩	10	竹わ・花ちくわ	59	すり・落・あわ雪・湯かき				根木	90	白酒			
難波麩		ぶり(切身)	51	玉子とじ				大根木	52	冷酒			
		やす(塩・焼・切身)	50	鯨（のし・百尋）	66			小根木	32	酒粕			
		かつを	32					青み	72				
		数の子	24					こんにゃく	56				
		若目	24					氷こんにゃく	15				
		鮪（しび）	23					こつば	65				
		あわび	17					牛蒡・干・金比羅	64				
		いわし・焼	13					蓮根	62				
		あこ	12					茄子・なすび	51				
		ふぐ・干	11					しいたけ	50				
		素麺のり	11					かぶ（白・夏・菜）	48				
		いつさき	10					たで	46				
								白いも	46				
								里いも	33				
								山芋・すり芋	19				
								しんきく	31				
								ふき・せんふき	31				
								しか（山うど）	22				
								人参・菜	23				
								菊らげ	20				
								竹の子	19				
								せり・	18				
								水菜	18				
								生姜	16				
								みようが・花	14				
								めの菜	14				
								ちしゃ・ちさ	13				
								菜	10				
								不断草	10				
								らんきょう（らっきょう）	11				
								あさじ	10				
								柿・干柿・漬柿・湯柿	16				
								みかん	11				

変化をもたらせたと思われる。

＜魚介・海藻類＞

魚介・海藻類の中では，鯛が他の魚類より圧倒的に多く出現している。これは１回の食事中に，汁や平・鱠などの多種類の料理に何回も用いられていることにもよると考えられる。鯛は，１年中用いられ，汁・吸物・味噌汁・さしみ・鱠・酢ひたし・ぬたあへ・酢漬・浜焼・雑煮・すし・湯とうふ・鍋・鍋焼・醤油焼・味噌煮・いり付・雑煮など多種類の料理に使用されているようすがうかがわれる。

その他の魚介・海藻類は多くの種類が登場し，その食べ方も鯛同様の汁・吸物・鱠・さしみなどさまざまな料理に使用されている。

『日本山海名産図会』に「筑前宗像平戸五島に網する事夥し[13]」とあり，筑前宗像にも魚漁が盛んであった考えられる。また『宗像市史通史第二巻』によれば，「宗像郡の漁業は近世を通じて網による漁業が中心であった。しかしそのルーツは鐘崎・大島のあわびを中心にした蜑漁にある。[14]」とあり，ここ陵厳寺は玄海灘に面した漁港にそれほど遠くないこともあり，新鮮な魚や貝・海藻が手に入りやすかった思われる。日記中に勝浦の船頭が年始めの挨拶に来ていることもあり，吉田家と漁民との深い関わりがあったと考えられる。

＜獣鳥肉類・玉子＞

獣鳥肉類では，鳥・鶏・とり肉が最も多く 80 回記載されている。鯨は，次いで 66 回玉子は 42 回登場している。鶏・鳥・玉子が多く使用されていることは，『宗像市史』に「福岡藩は藩財政の窮乏を補うために蝋と卵を藩の専売制下において，それを販売して収益をあげることを目指した[15]。」とあり，吉田家がある陵厳寺付近でも家禽飼育をしていたと考えられ，鶏肉や玉子は身近にある材料として料理に使用されていたと考えられる。鶏肉を使用した料理では，根菜類などの野菜と共に

いり鳥や鶏飯が日記中多く登場していた。玉子では，玉子ふわふわやあわ雪玉子・玉子とじ等に用いられている。中には寝酒に湯かき玉子との記載もあり卵酒の様なものを寝酒に呑んでいた思われる。

くじらは鯨肉だけではなく，百尋・のし[15]が使用され，さしみ・鯨飯・鍋焼・汁・吸物の料理に用いられていた。特にくじらをさしみで酢味噌や山椒味噌で食していた様子が窺われたり，鯨の内臓（百尋）もさしみとして記載されていたが，百尋は「鯨肉調味方」では「煎焼（なべやき）によし・野菜取合・すましににてよし・揚もの・湯煮して生醤油・いり酒・三杯酢にてよし[16]」とあり，生ではなく湯がくなど何らかで火は通していた思われる。

鯨漁は玄界灘沖の壱岐や五島で行われており[18]，新鮮な鯨も手に入ったと思われる。また日記より鯨を食している様子を見ると，近い日にちで食しており，近海で捕れた魚介類の様に毎日定期的にいつでも手に入ったのではなく，壱岐や五島の近港に鯨があがった時にまとまって入手調達した物を使用していたと思われる。

その他に日記中鯨油の配給が何回か記載があった。『福岡県の歴史』によると「福岡藩の農業の特色の一つとして害虫駆除のための鯨油の使用が他藩より早かった。五島地方の捕鯨事業の発達が，地理的に近い福岡における鯨油の利用を促進したのであろう。[19]」とあり鯨の利用は肉だけでなく，鯨油は米作の害虫駆除にも使われるなどからみて，鯨がこの地の生活と深くかかわっていたと考えられる。

＜豆・豆製品＞

豆・豆製品では大豆の加工品である豆腐・焼豆腐の使用がほとんどであった。他の豆類では，頻度が低かったので表にはないが，ささぎや黒豆・とんきん豆が登場していた。

豆腐・焼豆腐は，鯛やかつを・ぶり・ひらすなどの魚類や鯨・竹輪などの動物性の食品と椎茸・大根・春菊・かぶ・里芋・ねぎ等の野菜類と共に汁や吸物に使用され，味付けは味噌や醤油・すましの記載があった。その他に湯豆腐では鯛，鍋焼では鯛・鯨などと食されていた。その他正月に人参・ごぼう・椎茸・肴・こんぶ・青みと焼豆腐を雑煮にして食していた。豆腐は淡泊な食品のためどの様な食品とも相性良く料理に使用されたと思われる。

＜野菜・果物類＞

野菜類では，大根やかぶ，牛蒡・人参などの根菜類，芋類などの多種類野菜が用いられていた。最も多かったものは，大根で汁や吸物・煮物などの料理して使用されていたり，おろし大根[20]との記載もあり生での使用もあったと思われる。その他では根菜類が頻繁に登場していた。『宗像市史』によると，「明治３年には吉田家で稲や大麦小麦などの雑穀類，里芋・大豆・牛蒡・なすび・胡麻・辛子等を作っていた[21]。」とあり，時代は違うが大根・牛蒡・里芋など野菜類は吉田家の周りで収穫されたものや山いもやきのこ類は，山から採取したと思われる。

果物では蜜柑・柿・梨・栗が記載されており，食事の終わりに出されていたり，茶と共にだされていた。柿では漬柿の記載があり，『聞き書き福岡の食事』によると渋柿を塩湯をかけ軽い重しをして漬けておくようである[22]。

＜嗜好品・その他＞

嗜好品では菓子・砂糖の記載はあったのみであった。砂糖は餅に添えられて食されていた。茶受けには，菓子よりも香物が添えられていた。

その他酒はほとんどの場で用いられ，中には冷酒・濁酒・白酒の記載もあった。料理には酒粕を汁や吸物に用いられていた。吉田家は隣村赤間に店を持っており，そこで酒を造っていたようである[23]。

＜料理人について＞

日記には，饗応食作りにかかわった料理人の記述がみられ興味深い。

日記中に「正月七日の役所開に仁助料理に参る[24]」・「大庄屋の接待の時に料理仁助・清吉参候事[25]」・「榜示奉行一行の接待の時料理人清吉・内夫久助・太平参候事[26]」・「泊客の接待時利平殿料

理ニ参候事　朝四ツ頃より夕四ツ頃迄[27]」などから料理人の名や接待に関わっている人の名も記されている。料理を行う時は朝から夕までかかる時もあり，嘉永五年九月六日の記述に「料理仁助昨夜より入込候事[28]」とあり，朝飯を御山方の役人に出しているので，時には泊まり込みで料理を作っていたと思われる。『宗像市史通史』に「公的な客事には村役の散使が一切を整える[29]」とあり，その様な時は妻の栄は料理の準備はしなかったと思われる。『吉田家家事日記』の解題[30]や『宗像市史通史』でも指摘されている[31]が，鍋焼[32]や鯛浜焼[33]・玉子ふわふわ[34]など江戸時代の料理書『料理物語』に記載のあるような料理名が登場していることから料理人は，料理書に記載されている料理の仕方や料理の知識があったのではないかと考えられる。

４．まとめ

以上福岡藩庄屋吉田家の接待時などの食事内容等をみてきた。献立に使用された食品・食物の中でも特徴あるものは，魚介類で多種類の魚・貝・海藻などが料理に使用されていた。その魚介類は玄界灘の近海で得られたものを使用していたと思われ，鯨も同様と考えられる。野菜・果物の農作物は吉田家やその近郊で作られた物を材料として料理に使用していた。同一の材料を味や料理法を変え献立にしていた様子がうかがえた。それらの料理は，公的な客の接待には，妻などが賄うのではなく，村の散使が調え料理人が調理しており，吉田家での接待ではあるが村としての接待の様子がうかがえる。今後は行事等の関係や対人関係や社会的関係の違いなどより具体的な献立内容の調査分析をしたいと思っている。

最後に，本稿を記述するに当り，ご助言いただいた江原絢子教授に深く感謝致します。

【注】

（1）櫻井美代子「明治後期の都市の食生活－上流階層の主婦の日記を中心に－」東京家政学院大学紀要第 36 号 1996 年

（2）櫻井美代子「明治後期の都市の食生活（Ⅱ）－外食の利用と主婦の役割を中心に－」東京家政学院大学紀要第 37 号 1997 年

（3）櫻井美代子「幕末から明治期における食生活の一考察－主婦の日記を中心に－」 東京家政学院大学紀要第 39 号 1999 年

（4）櫻井美代子「幕末から明治期における食生活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第 40 号 2000 年

（5）櫻井美代子「幕末から明治期の贈答品にみる江戸近郊の食－江戸近郊の主婦の日記を中心に－」『風俗史学』第 24 号 2003 年 7 月

（6）櫻井美代子「主婦の日記にみる幕末から明治期の食生活－『小梅日記』を中心に－」日本食生活文化調査研究報告集 20　2003 年 11 月

（7）秀村選三校注・解題代表『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』（株）文献出版 2002 年 9 月

（8）前掲書（7）531 頁～ 532 頁

（9）前掲書（7）534 頁～ 532 頁

（10）宗像市編纂委員会『宗像市史通史編第 2 巻（古代・中世・近世）』宗像市 1999 年 3 月 946 頁～ 997 頁

（11）平野邦男・飯田久雄『福岡県の歴史』（株）山川出版社 1974 年 4 月 170 頁

（12）鮪（しび）は『日本山海名産図会』に東にてまぐろと云うとあるのでしびはまぐろと同じ魚と思われる。『日本山海名物図会』『日本図会全集三期二巻』日本随筆大成刊行会 135 頁

（13）前掲書（12）135 頁

（14）前掲書（10）902 頁～ 903 頁）

（15）前掲書（10）849 頁

（16）くじらのし
鯨の肉を打のばし乾かしたもの
『日本国語大辞典』より

（17）「鯨肉調味方」12 頁三枝博音編纂『日本科学古典全書』朝日新聞社 1944 年 3 月 630 頁

（18）藤口健二「玄界捕鯨・聞書き」谷川健一編『日本民俗文化資料集成第 18 巻』369 頁
鯨は，秋になると繁殖のため日本列島沿いに温水域へと南下し，春には食餌のため冷水域へ北上する。江戸時代になると鯨のこの季節的な回遊コースに対応して各地の浦に藩の保護をうけた鯨組といわれる捕鯨集団が成立した。大村・五島・壱岐などの鯨組が出組したところである。

（19）福岡県総務部総務渉外課編『福岡県の歴史』福岡県

111 頁
(20) 前掲書（7）101 頁
(21) 前掲書（10）953 頁
(22)「日本食生活全集福岡」編集委員会編『聞き書　福岡の食事』(社) 農山漁村文化協会 138 頁
(23) 前掲書（10）954 頁
(24) 前掲書（7）3 頁
(25) 前掲書（7）151 頁
(26) 前掲書（7）176 頁
(27) 前掲書（7）228 頁
(28) 前掲書（7）237 頁
(29) 前掲書（10）961 頁
(30) 前掲書（10）557 頁・560 頁～ 561 頁
(31) 前掲書（10）995 頁
(32)『料理物語』吉井始子翻刻代表『翻刻江戸料理本集成第一巻』(株) 臨川書店 1975 年 10 月 22 頁
煮物之部なべやき　みそ汁にてなべにて其まゝに申候也　たい　ぼら　こち　何にても取あはせ候
(33) 前掲書（32）24 頁～ 25 頁
焼物之部はまやき　大鯛のうろこばかりふき竹にてはさみ　かたなめを入塩をふりやき候てさか塩ニかけをおとしかけ候て出し候也
(34) 前掲書（32）27 頁
さかなの部玉子ふわふわ　たま子をあけて玉子のかさ三分一だしたまりいりざけをいれよくふかせて出し候かたく候へばあしく候　いなのうす　鳥のもゝげなどいれ候へば野ぶすまともいふ