

## 日記にみる幕末豪農の食生活Ⅱ

— 『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

前回、幕末に九州筑前の豪農吉田家に残された日記である、『筑前国宗像郡 吉田家家事日記帳<sup>(1)</sup>』に記載されていた献立のなかの食品・食物と料理との関係を中心に調査を行った。

日記中客に振るまわれた食事のなかの食品・食物を穀類、魚介・海藻類、獣鳥肉類・玉子、豆・豆製品、嗜好品、その他に分類し、その特徴や料理との関係を報告した<sup>(2)</sup>。

吉田家の立地から、玄界灘近海で得られた多種類の魚や海藻類を料理に使用されており、獣鳥肉類の鯨も同様と考えられる。また野菜や果物の農作物も吉田家やその近郊で作られたものを材料として使用していた。それらの料理は、村の散使が材料などを調べ、料理人が調理していたことが窺えた。

吉田家には、榜示奉行・御山奉行などの藩の役人、吉田家は、宗像家の家臣であったことなどから、近隣の神社の大宮司や寺の僧侶・その他 修験者、近隣の大庄屋、親戚関係、妻の栄が具合が悪いときには何人も医者や往診に来ていたりなど、さまざまな人々が訪問している。吉田家に訪問した折に、食事が出され、その記述が多く残されている。今回は接待時の献立と料理との関係や特徴見てみたいと考えた。資料は前回同様翻刻された『筑前国宗像郡 吉田家家事日記帳』を用いた。

### 2. 結果及び考察

来客時に食事前のほとんどに、御茶と香物がだされ、食事はその後から供されている。茶の形態は茶の湯で扱われてきた、抹茶の薄茶・濃い茶な

のか、また煎茶・番茶・ほうじ茶などの茶なのか記載がないのでわからない。

これらの中には、食事の最初だけでなく、最後にも「御茶と干柿や菓子・香物」が出されていた。茶を中心にした食事形態である茶懐石では、食事の終了後に御菓子と薄茶や濃茶を飲むこと、浜田氏らの幕府の朝鮮信使の報告には、「茶と菓子は饗応のしめくくりとして供される。菓子は縁高に盛って一度に出し薄茶が供される場合と茶菓子と後菓子の二度に分けて出し薄茶と濃い茶が供される場合があった。<sup>(3)</sup>」とある。また、幕末から明治初期の讃岐渡辺家の資料より秋山氏の報告に、御代官の初出の饗応時に酒肴の部の三宝長熨斗に菓子・茶の記載がある<sup>(4)</sup>。その他婚礼における饗応の膳組構成の一部にも酒礼に菓子・茶の記載がみられ、膳組構成の中には、茶菓の部（休息）の記載もあり、本膳の食事前に菓子と茶の例が、讃岐でみられた<sup>(5)</sup>。熊倉氏によると「饗膳の内容はその時代によって大きく変化するが飯汁を中心とした食事で、菓子と後には茶をともなっている。<sup>(6)</sup>」

このようなことから菓子と茶は、饗応の際には、茶の形態などのように食事後に出されることが多くみられるが、中には酒礼の際に出されたり、膳部と酒宴の間の休息時に出されることもあったと考えられる。

茶の湯の懐石では食事の最後に「湯・香の物」が出されている<sup>(7)</sup>。その時の湯は、番茶・白湯ではなく、いわゆるこげ湯<sup>(8)</sup>で、食事の最後に口の中をすすぎ、食器を洗う。その時の香の物は主に沢庵漬を四季を通じて使われている<sup>(9)</sup>。日本食生活全集『聞き書 福岡の食事』に、「味噌漬の中でも、寒漬の古くなったものを漬けたものを、

家政学部家政学科

特にこうのもん(香のもの)って好んで食べる。<sup>(10)</sup>とあり、寒漬は、干した大根にからからに乾かした柿の皮とぬか・塩・こしょうを交互に入れて、上に重石をかけたものである<sup>(11)</sup>。ぬかずけの沢庵のような物である。

これらのことから、献立中の香物は、日記中とは時代が違うものの、聞き書に書かれていた沢庵を味噌漬にしたものを、香物の一部として食されていたのではないと思われる。吉田家では、菓子よりも香物のほうが御茶と共に多く記載されていたが、香物の位置付けが、御飯と共に食される菜に近いものであるのか、お茶うけ的な位置にあるのかは、今後調査を続けていきたいと考えている。

日記中多くの献立が記載されていたが、それらを大まかに接待相手別に、山奉行や榜示奉行のような藩の役人は表-1に、神社の宮司や寺の僧侶や修験者は表-2に、日記後半に当主である丈次郎の妻栄の身体の調子が悪く、吉田家には大勢の医者が往診にみえている。それらの医者に接待を行ったときの献立を表-3にまとめた。妻の栄は、陵巖寺村近隣の大庄屋の娘で、実家とよく行き来をしている。その他の近隣の大庄屋もよく訪ねてきており、その時にふるまった献立を表-4にまとめた。それぞれの献立を、酒肴の部分と食事の膳部と思われる部分に分けて載せ、○は献立中最初に茶・香物が出されていたものに付け、◎は、本膳料理の汁・飯・菜が献立の最後にくるものに付けた。

熊倉氏は「飲食を中心にみたときに、宴会は三つの部分よりなりたっている。式三献の名残の酒礼、飯・汁を中心とした食事、菓子とのちには茶をともなっている饗膳(膳・本膳)、酒宴の三部構成である。<sup>(12)</sup>」と記述している。(秋山氏は婚礼の饗応ではそれをもう一つ多く茶菓をくわえている<sup>(13)</sup>)また、懐石は酒礼と饗宴(本膳)を一体化し、茶菓の部分が極端に拡大されたもので、本来の三部構成の献立は本膳料理より江戸時代の会席料理に引き継がれ、饗宴と酒宴を一体化したかたちで今日に伝わっていると記述している<sup>(14)</sup>。

これをふまえ表-1から表-4までの献立構成をみると、ほんの一部に酒礼・本膳・酒宴の

形がみられるが、そのほとんどが本膳料理と酒宴がまざりあい会席料理に近い形ではないかと思われる。

これら献立を料理した者は、名前の記載はあるものの、具体的な記述はないため料理屋経験があるものなのかは、今後調査をすすめたいと考えている。

次に表-1から表-4まで具体的に見てみたいと思う。

#### (1) 藩役人に対する接待

表-1の嘉永四年十一月十三日・十四日の食事内容をみると、御山奉行一行五名が、吉田家に宿泊をしている。十三日の食事は奉行には、菜は鯛とあさしで、里いも・ちくわ・青ミ・大こんが入った汁と飯その後大皿に牛房・こんにやく・鶏・里いも・大こん・生姜入りのいり鶏、鉢に鯛と大根の煮ごごりと思われるもの、鯛とねぎの鍋、最後に御茶と香物が出されている。香物を菜としていれて一汁五菜で、同じく付け衆には、一汁五菜(香物共)で、ほとんど同じ材料で同じ料理と思われ、汁などは、ちくわがない汁であったり、鍋鉢に鯛が奉行には使用されているが、鉢さしみであっても、サザエの刻んだものに大根・小葱が付き味噌で食されている。この時代魚介の中では、サザエより鯛の方が上であるため、鯛は奉行に出されたものと思われる。

次の日の朝飯では、奉行には、付け衆の白飯に対し麦飯を出し、奉行の汁の具は竹輪と素麺のりに対し付け衆は里芋・竹輪・大根である。その食事に奉行だけは、酒を飲んでいる。このように、付け衆より奉行には一手間かけている様子が窺える。

嘉永六年正月廿三日・廿四日の記載に、毛利様二十六人一行の接待をしている。その2日前の廿一日には、「粕屋郡新原より毛利様御泊御先触参候事<sup>(15)</sup>」と毛利氏が泊まりことを前もって知らせが来ていたことになる。また、前日には仁助・清吉が買い物をして、竹輪を夕方まですって作っている。

その献立をみると、まず御茶に香物と菓子が出され、鯛や玉子・大根・ひのりなど8種類の

材料で作られた鱈、汁は豆腐・うけ・こぶのり、平はたくりと竹輪、飯、次に酒が出され、鯛の味噌仕立ての吸物、茶碗（鶏・牛房・菊らけ・つくし・青ミ）、鉢（鯛浜焼）、鉢さしみ（鯛・若め・玉子・こぶのり・せり）、大平にはいり鳥（鶏・れんこん・牛房・こんにゃく）の二汁七菜（香物共）で、上役の三人には寝酒が出されている。

次の間の十八名には、鯛の浜焼きはないがほぼ同様の内容である。人数も多く、藩の重役の一行であるためか、料理人は仁助・清吉の二人で、賄い人も昼十人・夕飯十一人の記載があり、前日からかなりの人手を要している。次の日一行が出立した後に丈次郎の妻栄が疲れて休んでおり、毛利様への接待に緊張していたのではないかとと思われる様子が見える。

この時料理に使用された竹輪は前記した様に、魚を買い求め、魚をすり手作りをしていたことになる。前記した山奉行の訪問した際の記載に、竹輪は奉行には加えられていたが、付け衆の汁には入れられていなかったことから、竹輪は手作りの品で、手間がかかり何日も前に作り置きができず、貴重な品であったと思われるため、奉行の料理には出されても付け衆のものには使用されなかったと思われる。

## (2) 神社・寺関係への接待

表-2は、神社・寺関係をまとめたものである。大宮司は、竈祭りや病気見廻祈禱などで度々訪れている。

嘉永四年正月廿四日に竈神祭りに来訪し、その時の料理には鱈（かきあへ）・汁（若め・松露）・平（鯛・根木）・飯の一汁二菜のものである。

嘉永六年四月廿八日には正方寺・妙湛寺などに酒の接待をしているが、やはり最初に御茶・香物・菓子を出し、次に料理に移ってゆくが、吸物（味噌仕立て焼とふふ・椎茸）、鉢さしみ（浪花・難波麩・白芋・ひのり・たて・しそ・酢味噌）、三ツ組大平（れんこん・小口切麩・かぶ・ふきのくず掛）・井（牛房・ふき・氷こんにゃく・木くらげ・三ばい漬）、鉢（梅大根漬）、蓋茶碗（寒とふふ・椎茸）、吸物、五ツ組大平、井（かんでん）、平（焼とふふのけし酢味噌漬）、鉢（寒とふふ・こふた

け）、井（素麺のり）、吸物（難波麩）、鱈（かきあへ）、汁、香物、平（蓮根・氷こんにゃく）、飯が出され、三汁十三菜（香物共）の豪華な献立である。この間に酒の記述はないが酒宴も催されていたと思われる。最後に御茶・御菓子がもてなされている。この時の料理は料理人と思われる仁助が朝から来て用意をしており、材料はすべて精進であることがわかる。

また嘉永五年十一月六日の献立記載では、正方寺の和尚のみ料理は精進で、他の人は鯛・鴨などの材料が使われ、接待相手により料理内容を替えていたことが窺える。このように接待相手に合わせて料理の内容を決めていたと思われる。

## (3) 医者に対する接待

表-3は日記後半、丈次郎の妻栄の様態が良くなく、嘉永六年五月から六月の約二ヶ月間はほぼ毎日のように医者達の訪問が多くなるが、それをまとめたものである。

河東養謙老・三省老・野田養謙老・亮才老などの名前が頻繁に登場し、真療と記載されているので、栄に対して診察をしてその後医者達にもてなしをしていると思われる。その内容をみていると一汁一菜の食事だけから食事が無い酒を伴った接待をしている。また、五月末や六月に冷やし素麺を献立にいれている時もある。果物では干し柿以外にみかん・梨・山桃などが登場していた。これらの医者に対しては他の接待相手よりは、質素なものであったと思われる。

## (4) 吉田家近隣の大庄屋への接待

表-4は、吉田家近隣の大庄屋などが訪問した時のものや、組頭など大勢が集まる役所開きなどをまとめたものである。

役所開きは、嘉永四年・五年・六年には正月七日に行われ、安政元年には十一日に行われている。例年村役人などが集まり、料理の内容も豪華なものが出されており、嘉永五年の時は息子に当たる元之助（六郎）の元服祝いもかねていた。

これら四回をみると、最初に年盃で酒が出され、御茶と香物・のし、あへもちかあん餅、鉢さしみの材料に鯨、井に数の子、平に鯛、汁に豆

腐が共通に使用されていた。四回共仁助が料理を担当していることもあり、共通する材料や料理が多くなっていると思われる。その他妻栄の実家の父が来訪した時は正月の月でもあるが、鯛・鰯・あわび・ほら貝・俵子などの魚介類が料理に使用され、豪華にもてなされている。

また妻栄の実家の一家が何日か宿泊して、山田地蔵に参詣した時の弁当や連日の食事を清吉・仁助が用意をしていることなど、栄の実家に対し神経を使っている様子が窺える。この訪問の意味を解題では、丈次郎の息子に当たる六郎（分家からの養子）と栄の妹の鶴と内輪の婚約が決まったと推測をしている<sup>(16)</sup>。

### 3. まとめ

以上『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』より献立とその料理の特徴をみてきたが、吉田家には、山奉行や榜示奉行などの藩の役人やその家臣、近隣の神社の宮司や寺の僧侶や修験者、医者、大庄屋や村役人、その他親戚など大勢の人々が訪問し、酒や食事の接待をしていた。献立の特徴として、茶懐石や本膳形式の形態では、御菓子と御茶は食事や酒が供された後に出されることが多いが、吉田家ではそのような形態もみられたが、御茶と香物が最初に供されることが多かった、これは今後さらに調査をすすめて解明していきたい。

また一汁一菜から三汁十三菜の料理がだされ、献立の形態はこの日記が幕末の時期に記載されていることもあり、本格的な饗応の献立は少なく、本膳と酒宴が一体化したかたちの会席料理に近い形のものであったと思われる、本膳形式の献立の品数は、藩役人ではそれらの食事は、近隣の漁港で捕獲された魚介類や近隣で収穫された野菜や果物で料理人が調理を行い、来客に振る舞っていた。同時期に訪問した上役と家臣とでは、身分により献立や材料に差がみられ、寺の和尚には精進の料理が出され、それぞれの接待相手によって料理や材料を替えて出されていたことが窺えた。五節句

などの行事との関連については、詳しい記載が少なかったため、今回は省略した。

最後に、本稿を記述するにあたり、ご助言くださいました江原絢子教授に深く感謝致します。

### 【註】

- (1) 秀村選三校注・解題代表『筑前国宗像郡 吉田家家事日記帳』文献出版 2003 年
- (2) 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―東京家政学院大学紀要第 44 号 2004 年 85～90 頁
- (3) 濱田明美、林純一「江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態」日本家政学会誌 Vol. 40, No. 12 1989 年 1073～1081 頁
- (4) 秋山照子「古記録にみる讃岐の食の史的研究(第 18 報) 香川県域・江戸末期～明治初期の供応献立―渡邊家古記録を史料として―」香川県明善短期大学研究紀要第 32 号 2001 年 18 頁
- (5) 秋山照子「古記録にみる讃岐の食の史的研究(第 14 報) 料理用語の時代および地域の差異について・三つ井、五つ井」香川県明善短期大学研究紀要第 28 号 1997 年 24 頁
- (6) 熊倉功夫「日本料理における献立の系譜」『論集 東アジアの食事文化』平凡社 1985 年 617～639 頁
- (7) 木村豊次郎『茶料理』河原書店 1966 年 60～61 頁
- (8) 前掲書 (7) 60 頁
- (9) 前掲書 (7) 61 頁
- (10) 前掲書 (7) 61 頁
- (11) 「日本食生活全集 福岡」編集『聞き書き 福岡の食事』1987 年 141 頁
- (12) 前掲書 (6) 638 頁
- (13) 秋山照子「古記録にみる讃岐の食の史的研究(第 17 報) 山口家・仏事献立―その 2―」香川県明善短期大学研究紀要第 31 号 2000 年 29 頁
- (14) 前掲書 (6) 638 頁
- (15) 前掲書 (1) 298～299 頁
- (16) 前掲書 (1) 540 頁

表-1 (藩役人を中心に)

日付	接待相手	献立構成	
		酒肴	善部
嘉永四年 正月廿九日	稲元宇三	酒・吸物・鍋焼・	長皿・根木焼・すし・吸物
二月十五日	大音若党五人	茶・香物・酒・さしミ・井・大平・吸物・茶碗・井・皿・	汁・平・飯
二月十六日	早朝大音立	茶・香物	汁・皿・飯
二月十六日	御山奉行四人	奉行 酒・二ツ組(大平・大平)・ 付衆 酒・二ツ組(鉢・大平)・大平・	汁・平・飯 汁・平・飯
二月十七日	御山奉行 雨天に付御滞溜		皿・平・飯
二月十八日	御山奉行御立		皿・香物・汁・飯
三月二日	脇坂茂平次・稲元荘治郎御止	酒・吸物	平・飯・さし(さしみ)
三月三日	脇坂茂平次	朝 昼 夕 吸物・鍋・三ツ組(大平・大平・井(酒がぬけていると思われる)) そうめん、さしみ重亭ツ(新宅より見舞)・	汁・皿・飯 小皿・香物・平・飯 小皿・香物・飯
四月廿六日	御出役	御茶・香物・鉢・酒・鉢・井・吸物	
七月廿日	奉行田見分	昼飯	皿・飯 かきあへ・飯
九月十五日	喜多村九人	御茶・香物・酒・鉢	香物・飯・平・鉢さしみ
九月十六日	喜多村御滞溜 山田地蔵尊参 詣	朝 昼 夕 御茶・香物 鉢(さしみ)・鉢・酒	飯・平・汁 弁当(にぎり飯・にしめ・酒) 汁・平・魚飯
九月十七日	喜多村早朝御立 (朝)	昼飯	平・飯 飯・にしみ
九月廿五日	前田喜太夫式人	酒・鍋焼・鉢さしみ	汁・平・飯(一升)
九月廿七日	前田喜太夫御滞溜	昼 夕飯 九月廿七日朝 昼飯	汁・平・飯 香物・飯・平・飯 香物・飯 汁・中皿・麦飯 鍋・平・香物・飯
九月廿七日	蒔田平太夫様八人	飯蓋茶碗・皿いり鳥鉢・鉢さしみ・大平・吸物・鉢・井 生玉子并酒	鱈・汁・平・香物・
九月廿八日	蒔田早朝御立		汁・平・飯
十一月七日	前田様御使	昼飯	皿・飯・皿(香物)・汁・飯
十一月十三日	御山奉行五人御止	奉行 付衆 式ツ組(大平・鉢)・鍋鉢・盃酒・御茶・香物 鉢さしみ・式ツ組(大平・鉢)・酒・御茶・香物	平・汁・飯 汁・平・飯
十一月十四日	御山奉行五人御立	奉行 付衆 御茶・香物・酒	汁・皿・麦飯 汁・皿・飯
嘉永五年			
三月廿七日	奉行他六人 昼飯 献立は別紙書記有	酒	平・汁・飯
四月三日	榜示奉行八人 料理人清吉・内夫久助・太平	酒・御茶・香物・吸物・鉢さしみ・平・井あへもの・平・蓋茶わん	汁・平・飯 弁当 菜・飯
四月四日	榜示奉行		汁・皿・飯
四月廿一日	御山奉行他八人	御茶・香物・酒盃・鍋・味噌汁・鉢さしみ・長皿・井・鉢・	汁・皿・麦飯
九月五日	御山方柴田一作	御茶・香もの・酒盃・鉢さしみ・井・	平・汁・飯
九月六日	柴田一作今朝御立 料理仁助昨夜より入込	酒・平・御茶・香物	汁・平・飯
十二月三日	御山奉行五人御宿泊	御山奉行 付衆 料理 藤右衛門・利七・仁助・清吉 御茶・香物・鍋・大平・吸物 (酒が抜けていると思われる) 三ツ組(大平・井・鉢)・吸物 (酒が抜けていると思われる)	汁・平・飯 平・汁・飯
十二月四日	御山奉行五人御滞溜	朝 昼飯 夕飯 酒 鉢さしみ・鍋湯とふふ・大平・鉢・吸物・井 (酒が抜けていると思われる)	平(皿)・汁・飯・ねぎやき 小皿煮豆・平・汁・飯 汁・平・飯
十二月五日	御山奉行	御茶・香物	汁・皿・飯

嘉永六年

正月廿三日	毛利二十六人 二町茶屋 次ノ間勝手座敷 十八人前 勝手九人分	御茶・香物・菓子・酒盃・吸物・茶碗・鉢・鉢さしミ・大平いり鳥 三人前 御寢酒(塩・湯かき玉子十五)・大平 御茶・香物・菓子・吸物・鉢さしミ・酒・大平 皿・酒	鱈・汁・香物・平・飯 御茶・香物・菓子・鱈・汁・香物・平・飯 昼拾人賄い・夕飯拾人賄い 鱈・汁・平・飯
正月廿四日	毛利様今朝御立 御上三人前 次勝手座敷 勝手 朝飯 利三郎・芳吉 清吉・仁助他十人賄	(酒が抜けていると思われる) (酒が抜けていると思われる) (酒が抜けていると思われる)	皿・汁・平・飯 汁・平・飯 平・汁・飯 菜・吸物・さしミ
二月三日	御山奉行様植立御見分 御山にて昼飯 夕飯	酒 吸物・鍋焼・大平・井・井・蓋茶碗・酒 御奉行 御役所 吸物・鉢さしミ・井・大平・井・酒	菜・にぎり飯・御茶・香物 汁・平・飯 汁・平
二月四日	御奉行 料理清吉 朝 昼 御役所	酒 酒 御立掛酒 鍋焼・酒・御茶・香物	汁・皿・飯 汁・菜・飯 汁・皿・飯
			弁当 菜・飯・香物
二月七日	柴田久内・石松三郎平・普請 方十平・郡屋守善六	御茶・香物・吸物・鉢さしミ・鉢・蓋茶わん・酒	
十月十四日	御奉行・御免用 御夕食上下共一所 御夜食 御奉行 その他 十五日朝	御のし・御茶・香物・菓子 盃酒・雑煮・吸物・鉢さしミ・大平 蓋茶碗・鉢・香物 御茶・香物・菓子・白砂糖	小皿(奈良漬)・平・飯  小皿・汁・皿・飯
十一月十一日	御鷹方 十二日朝	御茶・香物・せんへい・鍋・酒	平・汁・飯 汁・平・飯・
文久四年			
五月十四日	榜示方名護屋猪平・柴田信八	吸物・大平・井(かきあへ)・酒御茶・香物	
六月廿五日	花房喜三右衛門様上下十五人 昼飯 夕 翌朝 弁当 料理人仁助		飯・香物 さし三鱈・汁・平・飯・茶わん・鉢・大平・大平 平・汁・飯 菜(いり鳥)・飯
八月廿八日	田久御地頭安藤様・熊沢様若 殿他二名 夕 翌朝 弁当		平・中皿・汁・飯 平・汁・飯・茶わん・大平 菜(いり鳥)・飯
十一月十二日	御山方中村茂吉殿御免用材木 御渡		汁・平・飯・井・鍋焼
十一月十三日	御山方三丸様 弁当		汁・平・飯 にしめ
十一月十三日	小倉御出張大組様 岡田半兵衛・伊藤正右衛門・ 花房喜三右衛門・郡金右衛門 上下廿四人 翌朝 弁当 旦那様 御家来 料理人仁助	御茶・香物 奥御四人 鍋焼・酒	汁・平・飯 中皿・飯 鶏煮 香の物
十一月十六日	十三日夕之通小倉表御出張御 引き 上下拾八人 翌朝 料理人仁助	酒	汁・平・飯 平・香物・飯

表-2 (寺・神社関係を中心に)

日付	接待相手	献立	
		酒肴	善部
嘉永四年 月二日	正 大宮司 (御初穂丁神納)	年盃・取肴 (鉢・鉢・井)	
正月廿四日	大宮司 龜神祭り		鱈・汁・平・飯
正月廿六日	東郷延楽寺	酒・さしみ・鍋焼	
二月廿七日	長門守殿・半右衛門他二名	酒・いり付・ぬたあへ	
二月廿八日	伊賀長門守 大明神様祭り	酒・取肴・井・長皿・吸物・すし	
五月五日	大宮司他六人 六日朝	吸物・井・井・大平	平・小皿・飯
五月廿五日	大宮司 龜神祭り		鉢・平・汁・飯
六月十五日	大宮司 御獅子祈祷	酒・小皿	皿・飯
七月十日	太宰府真寂坊上下五人 二人 私宅 十一日朝 昼	茶・香物	平・香物・飯
		三人 町茶屋	汁・平・飯
		御茶・香物	弁当・飯・香物
七月廿一日	世尊院	酒・鉢・井	
八月十六日	大宮司	蕎麦あへ・弁当 (飯・菜・酢漬)・酒	
八月五日	世尊院 天満宮祭り	酒	汁・平・飯
十一月二十五日	世尊院 天満宮祭り	酒・香物・皿	汁・平・飯
十一月廿七日	大宮司 龜神祭り 昼飯	同じ日に組頭等米割方のため昼飯ほとんど同じ 酒・鍋焼・井	皿・飯
十二月二日	世尊院	茶・香物・酒・鍋焼	
子正月三日	長門守 年礼	年盃・取肴 (井 (数の子)・鉢 (許ひたし)・井 (煮豆))	

## 嘉永五年

二月八日	浅木大宮司父子	酒・鉢・鉢	平・汁・飯
二月九日	浅木大宮司御止	茶・香物・菓子・香子・飯・盃・吸物・鍋焼・吸物 ・大平・長皿・井・蓋茶碗	鱈・汁・平・飯
三月廿四日	世尊院他三人 夜喰	吸物・大平・三ツ組(長皿・鉢さしみ・大平) ・井・蓋茶碗	平・皿(香物)・飯
四月十二日	大宮司 疫病除願	酒	汁・平・飯
四月廿九日	延楽寺	酒・盃・井	井・香物・飯
五月三日	正法寺 念仏	夕飯 酒・にしめ 夜喰 茶わん酒	汁・平・菊らけ飯 汁・平・小豆飯
五月四日	楞光院・正方寺・妙湛寺・一族中 年回法事の事	御茶・香物・干菓子・鱈猪口・汁・茶わん酒	平・飯・蓋茶わん 二十(干し)菓子一箱充
六月七日 五月廿八日雨乞祈禱献立	大宮司	夕飯 茶・香物・相撲・酒・にきり飯・木瓜塩付	皿・飯
(五月廿九日)	大宮司・役人衆 大宮司	朝 酒・にきり飯・木瓜塩付くすかけ・さしみ・にしめ	皿・飯
六月十五日	大宮司 朝	酒・いり付・吸物・すし・茶・香物 御茶・香物	飯
七月三日	大宮司 竈祭り 夕	酒 酒・らんきう・なすび・やき魚・香物	汁・平・飯
十一月朔日	世尊院	御茶・香もの・干柿・鍋・酒	
十一月六日	正方寺檀家寄 和尚様 別之人	吸物・井 吸物・井・鍋焼・御茶もの・干柿・漬柿	飯
十一月九日	正方寺他	鍋焼・長皿・酒・御茶・香もの・干柿・菓子	
十一月十九日	大宮司稲荷社祭り	吸物・酒	平・汁・飯・
十一月廿五日	世尊院・他三名 天満宮祭り	酒・鱈・御茶・香もの 昼夕米二升	平・汁・飯
十一月廿九日	大宮司 竈神祭り	酒・茶・香もの	平・汁・飯

## 嘉永六年

正月廿八日	浅木大宮司 茶礼	御茶・香物・吸物(塩鯛)・酒	
正月晦日	大宮司 竈神祭り	御茶漬飯・酒・皿	汁・平・飯
二月七日	大宮司 初午御祭り	酒・ 伊平・清吉参候て肴拵	汁・皿・赤飯
二月廿八日	大宮司 廿八日祭り	御茶・香物・酒・鉢さしみ	平・小皿・飯・
四月廿八日	正法寺・妙湛寺・御隠居・小僧	御茶・香もの・菓子・吸物・鉢さしみ・三ツ組(大平・ 井・鉢)・蓋茶わん・吸物・五ツ組(大平・井・平・鉢・井) 吸物・鱈かきあへ・御茶・御菓子	汁・香物・平・飯
五月七日	大宮司 竈神祭り	御茶・香物・酒 障除御願御祈禱	汁・平・飯
五月廿三日	浅木大宮司他二名 母病氣見廻 御祈禱	御茶・香物・菓子・鉢・鉢さしみ・酒盃 酒盃・平・井・井	小皿・汁・平 鱈皿・汁・飯
六月十五日	大宮司 獅子祈禱	井・酒	平・皿・飯
七月廿七日	大宮司 厩御祈禱	朝 昼 夕	弁当・香物・飯 弁当・菜 あへもの・飯・御茶
八月廿一日	東郷遠楽寺・奴山法蓮寺	酒・いり付(あら・あご) 庄屋等酒肴持参	
十月廿六日	世尊院 御祓御祈禱	酒・鍋	汁・平・飯



表-3 (医者を中心に)

日付	接待相手	献立構成	
		酒肴	膳部
嘉永四年 七月十一日	河東養謙老見廻・三省老	御茶・香物・御酒・吸物・鉢さしみ・井・鉢・井	平・小皿(香物)・飯
嘉永五年			
十月十四日	原町医師 村内子供え抱瘡植有	御茶・香物・干柿	平・小皿(香物)・飯
嘉永六年			
五月八日	河東養謙老・三省老見廻	御茶・香物・酒・鉢さしみ・井	平・小皿(香物)・飯
五月九日	養謙老・三省老見廻	御茶・香物・干柿・菓子・酒・吸物・皿(酢飯) 鉢(にきり酢飯)・鉢さしみ	
五月十日	養謙老・三省老見廻	御茶・香物・酒	中皿・飯・鉢さしみ
五月十二日	野田養謙老・三省老 栄儀見廻	御茶・香物・酒盃・吸物・中皿(酢飯) 鉢(にきり酢飯)・鉢さしみ・井	
五月十四日	野田養謙老・三省老見廻 御泊り	御茶・香物・菓子・鉢・鉢・	小皿(香物)・飯
五月十五日	養謙老	御茶・香物	平・小皿(香物)飯
五月十七日	河東養謙老見廻	酒・井・長皿・食籠(山桃)	中皿・小皿(香物)・飯
五月十八日	三省老 田神祭り 夕		汁・中皿・飯
五月廿一日	養謙老見廻		御茶・香物・平・鉢さしみ・煮豆・飯
五月廿五日	野田養謙老見廻	御茶・香物・鉢さしみ・酒	平・小皿(香物)・飯
五月廿八日	野田養謙老・三郎丸道俊老・三省老	御茶・香物・冷シ素麺・錫鉢・鉢・酒盃	御茶・飯
五(六)月二日	養謙老見廻	酒	皿・飯・井・山桃
六月六日	野田養謙老見廻	いり付・酒・黄瓜かき	香物・飯
六月十二日	河東養謙老	御茶・香物・冷シ素麺・長皿・大平・酒	
六月廿一日	河東養謙老栄儀見廻	御茶・香物・冷シ素麺・みつ焼酒・かれいり付・菓子	
七月十六日	津屋崎医師・野田養謙老	御茶・香物・白砂糖・長皿・井(水梨子)	
十月十三日	道俊老見廻	酒・ぬたあへ・入り付	
十一月三日	三省老見廻 俊庵老見廻	鍋・酒 吸物・小皿・酒・御茶・香物・みかん・井	
十一月八日	玄見老 亮才(宮田)老御真療 玄見老朝飯 御兩人昼飯 夕俊庵老御出見廻御泊り		皿・飯 平・小皿(香物)・飯 夜喰 香物・飯
十一月九日	俊庵老昨夜御泊り 朝 亮才老真療		中皿・汁・飯 中皿・汁・飯
十二月十日 (十一)	玄見老・亮才・三省老・他都合六人見廻	吸物・鉢さしみ・酒御茶・香物・菓子	中皿・飯
十一月十四日	玄見老 亮才老真療	吸物・鍋酒・御茶・香物 御茶・香物	飯
十一月十七日	亮才真療		中皿・飯

表-4 (庄屋を中心に)

日付	接待相手	献立構成	
		酒肴	善部
嘉永四年 正月七日	例年役所開き 組頭その他 料理仁助	年盃・酒・のし・御茶(香物)・茶碗・三方・肴・吸物・鉢さしみ・茶碗・ 五ツ組(大平・井・長皿・大平・井)・糸目・鱈	汁・平・香物・飯
二月十七日	石松伴蔵	酒・吸物・大平・大平・吸物・さしみ	皿・飯
三月廿五日	石松伴蔵他九名	さしみ・酒 ○茶・香物・酒盃・吸物・鉢さしみ(但武鉢)・蓋茶碗・三ツ組(井・ 長皿・大平(いり鳥))・吸物・鉢(すし)・大平・井・大平・吸物	汁・小皿(香物)・飯 ○鱈・汁・香物・平・飯
三月廿六日	大庄屋・延楽寺 酒 出候事	○御茶・香物・焼飯・酒	汁・皿・さしみ・飯・三ツ組(大平・井・大平)
十月廿一日	大庄屋石松伴蔵 料理人仁助	酒・鍋焼・鉢さしみ	○汁・小皿・飯
嘉永五年			
正月七日	役場開 仁助買物・料理	御のし・御茶(香物)・茶碗・冷酒・三方・取肴・吸物・酒盃 鉢さしみ・茶わん・五ツ組(長皿・井・井・大平・鉢)・糸目・硯蓋・吸物	○鱈かきあへ・汁・平・飯
二月十四日 (三)	大庄屋他三名 料理仁助・清吉	○御茶・香もの・菓子・酒盃・吸物・鉢さしみ・蓋茶わん・吸物 武ツ組(鉢・大平)・吸物・鉢(すし)・吸物・井・井・吸物	香物・飯
六月六日	伴蔵他三名	○御茶・香物・水たんこ(白砂糖)・鉢さしみ・吸物・大平・蓋茶碗 井・ひや蒸・酒	香物・飯
八月十四日	石松伴蔵他三名 利平殿料理 朝四ツ頃より夕四ツ頃迄	○御茶・香物・酒盃・吸物(川魚汁)・五ツ組(平・長皿・井・平・鉢) 蓋茶碗・鉢(すし)・吸物・湯とふふ	○平・香物・飯
八月十五日	伴蔵他二名 滞溜	○御茶・香もの・酒・井・大平・吸物	汁・平・飯
十一月六日	有吉與右衛門 福岡帰 栄父	○御茶・香物・酒・鉢	○汁・平・魚飯
十一月七日		朝 御茶もの	皿・汁・飯
嘉永六年			
正月七日	役所開き	御闘斗・御茶・香物・香物・吸物・長皿・三方土器盃・井 冷酒・かん酒・鉢さしみ・蓋茶碗・五ツ組(大平・井・大平・井・長皿) 吸物・井	○鱈・汁・平・白飯
正月十二日	浅木與右衛門 福岡帰 栄父	○御茶・香物・干柿・そふに・冷酒(数の子・酢ひたし鱈)・吸物・鉢さしみ 蓋茶碗・五ツ組(大平(いり鳥)・鉢・長皿・大平・井)・吸物	○鱈・汁・平・白飯
正月十三日	有吉與右衛門 栄父	御茶・香物・焼飯	汁・平・飯
正月十九日	伴蔵殿・勘次郎殿 朝被引取	御茶・香物・数の子・酢ひたし・鍋焼・三ばい酢すり芋・長皿・酒 料理清吉	鱈・汁・平・飯
三月廿三日	浅木一家 栄実家 夕飯	○御茶・香物・干柿・皿(香物)・茶わん・御茶もの 酒盃・三ツ組(長皿・大平・鉢さしみ)	○平・飯 鱈・汁・平・魚飯
三月廿四日	浅木一家 弁当 夕飯 朝飯(廿五日)	酒 山田地蔵参詣 引付盃冷酒・引付・蓋茶わん 吸物・硯蓋・茶わん・五ツ組(大平・井・鉢・長皿・大平) 酒	にしめ・にきり飯・さしみ・あへもの・はりはり 鱈・汁・香物・平・飯・ 塩鯛一・白砂糖一斤 平・香もの・飯
三月廿五日	浅木一家 料理仁助・清吉	○御茶・饅頭・香物・吸物・皿(すし)・五ツ組(大平・井・長皿・大平・大平) 吸物・吸物・二ツ組(井・井)・酒	香物・飯 集平・飯
三月廿六日	浅木客人 朝 昼飯 料理仁助	酒	御茶・焼飯・平・汁・飯 吸もの・飯・大平・鉢さしみ・井・
五月廿一日	浅木與右衛門朝飯	御茶・香物・菓子 御茶・香物・焼飯・鉢さしみ・井酒	長皿・平・煮豆・飯・鉢 小皿・汁・平・飯
八月廿七日	福元庄屋・田久庄屋 夕飯	鉢さしみ・井・皿(す飯)・酒・吸物	焼鯛・飯(かつを・牛房)
九月六日	大庄屋・福元庄屋	鍋(湯とふふ)・井(かきあへ)・酒	皿・飯
九月廿七日	大庄屋・養育方他都合 八人	御茶・香物・柿・大平・鉢さしみ・鉢こぞおり・酒盃	平・汁・飯
九月廿八日	福元・土穴・田久・須恵庄屋 朝 昼 夕	吸物・皿(飯酢)・酒盃・鉢 御茶・香物(金山寺味噌)・湯柿(酒が抜けていると思われる)	汁・皿・飯 汁・皿・鶏飯・鉢さしみ・鉢・大平
十月廿日	石松伴蔵・瀬口源次郎	鍋(湯とふふ)・井(ぬたあへ)・吸物・酒	
安政元年			
正月十一日	役所開 料理 仁助・清吉	御のし・御茶・香物・小皿・茶碗・吸物・長皿・三方土器・井・かん酒 鉢さしみ・蓋茶碗大平・井・大平・井・吸物扣へ盆・盆	○鱈かきあへ・汁・平・白飯
九月六日	伴蔵	吸物・鍋(湯とふふ)・長皿・吸物・酢飯・酒	