明治後期京都のある商家の食生活

－ある商家の若妻日記を中心に－

櫻井　美代子

『明治四十三年京都　ある商家の若妻の日記』を中心資料として使用した。その日記には，行事や贈答品等の食の事柄が多く記載されており，それらより明治の後期の京都における食生活の一端をみることができると思い調査・検討を行った。行事に関連した食物の中には，伝統的に受け継がれたものもみられるものの，日常の食事において西洋料理を習ったり，外食をすることで，生活の中に取り入れている様子がうかがえた。

キーワード：食生活，行事，贈答品，明治後期，日記

１．はじめに

日記中に記載する事柄には，日常の出来事や，筆者が特に強く思ったことや，非日常的な行事や特別な事柄など，数多くの内容が記述されている。そこには実際に日常に食された食事や間食の内容や，特別な日の食事や食習慣みられまた，家での食事ではなく外食した料理屋などの食事内容が記されていたり，祝儀や不祝儀，通過儀礼などの贈答品の食品･食物など様々な情報を与えてくれる。

これまでもいくつかの日記の食生活を報告してきたが，明治後期東京の上層階層の主婦が残した『穂積歌子の日記』では，食に関わる記述より，書物や外国人との交流などから使用人を中心に西洋料理を家庭に取り入れていく様子や，外食店の利用などが多くみられた[1) 2)]。また，幕末から明治期に世田ヶ谷の代官の妻が記した日記『大場美佐の日記』より，主として贈答品と行事との関係や交際範囲と贈答品としての食品・食物の特徴を報告した[3) 4) 5)]。

京都の商家を取り上げた先行研究には，大丸の「江戸後期における京都商家の生活文化－婚礼のしきたり－[6)]」があるが，結納と荷物納・婚礼時の献立がとりあげられているが，日常の食生活には触れていない。

家政学部家政学科

今回は伝統的文化の強い京都の商家の若妻が残した日記に注目し，それに記載のあった食の関連内容より，食生活を見てみたい。

２．資料について

中心の資料としては，『明治 43 年京都　ある商家の若妻の日記[7)]』刊行されたものを使用した。この後は，『若妻日記』とする。日記の巻頭に「この日記は明治 43 年（1910 年）に京都のある商家の 20 歳になる若妻の書いた生活の記録である[8)]。」とこの日記の著者の次男（この日記には登場していない）である編者が記している。

日記の著者である中野万亀子（まきこ）（戸籍ではマキ）は，明治 23 年（1890 年）7 月に，京都二条の薬種卸小売商兼薬舗営業[9)] の中尾万七の長女として生まれる。明治 41 年（1907 年）18 歳で，京都五条にある同じ薬種卸小売商である大和屋中野忠八家の七世忠八（明治 17 年（1884 年）生まれ）に嫁ぎ，3 男 1 女をもうけ 1980 年（昭和 55 年）11 月に亡くなっている。この日記は，中野家へ嫁いで 3 年目の明治 43 年（1910 年）正月から 12 月までの 1 年間の生活を著者の目を通して記述したものである。

補足の資料として，編者が中学生の時の日記『中学生のみた昭和十年代[10)]』が刊行されており，そこに親戚関係の系図[11)] が掲載されているので

これも参照した。

3．調査結果

『若妻日記』には，ほとんど毎日記載されている事柄があった。その事柄の中には行事に食品・食物が関われていたり，中尾家に来客時の食事の接待・贈答品（食品・食物）・外食の料理屋などの他に，日常の食事も多く記載されていた。それらの事柄を抜粋し，特徴をみてみたい。

表ー1　行事の記載

	日　付	行　事	事　柄
1	一月一日	正月	家例として仏だんにまいり、朝の挨拶をして、ぞうにを祝う。
2	一月一日	正月	おひるは赤めし（小豆入り米飯）にぶりのやきもの、蛤の汁、なます、ごまめ、かずのこ、たたきごんぼ、にまめ等、にしめにて食す。
3	一月二日	正月	朝、今日は（四世忠八＝釈宗義の命日）お精進前日とおなじく、まず雑煮を祝う。（焼いた丸い小餅と頭芋の入った白味噌仕立て、この日は鰹節の削ったものをふりかけはしない。）
4	一月二日	正月	昼、かきなます（大根と人参の細く千切りにした酢のもの、お正月の間、この日以外はは、削り鰹であえたなますをだすが、精進日のため、代わりに、干し柿をこまかくちぎったもので味をそえる。）・昆布巻き（この日はタコを巻き込んだのは出さず、ごぼう巻きのみ）、とろろのすまし汁・ふのり、にて食す。
5	一月二日	正月	店方を中心とする年始宴、例年の通り鶏肉にて（すきやきの精進おとし)､酒肴あり（店三百目、家二百目）
6	一月二日	正月	家例によりて午前五時起床、今日は初風呂、皆々雑煮を祝いて後、それぞれ掃除にかかるを例とす。
7	一月三日	正月	朝、雑煮
8	一月三日	正月	昼、ごまめ・なます・たらの汁・やきもの
9	一月六日	六日正月	六日正月で祝日　昼、いわしのやきもの、祝い菜（若い蕪の葉）のみそ汁、あかめし。
10	一月六日	七草の準備	明日は七日正月で祝菜のかゆ。こんばんからはやして塩でもんでおく。（菜は祝な三ば（カブラの葉、まだ根の小さいのを三把）七草五（代表でナズナを五把　松井品子談）
11	一月七日	七草	朝、おかゆ（ナナクサガユ)､おもち十、食べました。今日は皆さんもよくゆけた（たべた）二十人ニて、おもちの数二百三十五とは、実におどろいた。
12	一月八日	鏡開き	今日はお鏡開きで、おぞうに・水菜のすまし。餅の数、百九十。ぶつだんは（お精進だから削り鰹を使わずに）別に作りて供ふべし。
13	一月十四日	小正月の準備	備考、明日は正月十五日。おぜん、おわん出しおく。おかい（おかゆ）〔のための米〕一升程、あづき五合程。〔餅入りの小豆粥を作る用意〕
14	一月十五日	小正月	朝、祝い膳
15	一月十五日	小正月	小正月　　精進　　昼、たたきごぼう・白豆ふ汁。
16	一月二十五日	祭り	天満宮〔初天神のお祭り日〕
17	二月一日	寒餅つき	今日は寒もちつき、おかきつき（カキモチを作るための餅つき)。かきもち七枚、小もちが一うす、合計二斗。小松屋（餅・和菓子製造業）にいたわかい人が手伝う。
18	二月一日	寒餅つき	備考、祝い膳の献立；みそ汁、なます、さわらやきもの
19	二月四日	節分	節分
20	二月四日	節分	昼、いわしのやきもの、なます（ごまめ)、みそ汁。おひるから豆煎る。
21	二月四日	節分	小夜食、おすし　　かんぴょう・しいたけ・ゆば・玉子・じゃこなど入れるべし。
22	二月四日	節分	吸い物　　かしわ（鶏肉）・みづな（かしわ二百目）このすまし汁を鶴の御吸物と呼ぶ
23	二月十日	初午	初午
24	二月十一日	紀元節	紀元節
25	三月三日	雛祭り	今日は私のおひな様（嫁の私が持参した雛人形）を祭り日です。我が家は〔一ヶ月遅れにして旧暦に近づけて〕四月〔三日に雛祭りをする〕を例とす。床にはかけじのみをかける。よもぎ餅など供ふべし。
26	三月二十一日	彼岸	今日は彼岸の中日である。
27	四月二日	春の祝い贈答	今日はおだんご（ヨモギダンゴを作り春を祝う恒例）の日である。朝から〔米〕粉こねてのおこしらへ。お母様が皆してくださる。私等（お母様以外の女たち）は、おひるから、アミガサこしらへて（丸く平たい形をつくり、それを二つ折りするようにして）アン入れ。今日は、華岡様・松井様・松宮様・中尾様とへ、おくばりした。東側と宅とで中々大抵じゃない。今日〔つくった団子の量は〕､粉で六升ほどやとの事。(ヨモギはつみにいく）
28	四月三日	雛祭り	今日は神武天皇祭。 ひなの節句を旧令（例）に依りて四月三日にすることになっておりますので、今朝からいろいろと買物してのおこしらへ、巻ずしつくる人、ごもくずしつくる人、玉子（玉子にダシ汁をたっぷりまぜて、ふんわりと柔らかく薄く焼きあげた玉子巻き）やく人、お重に美しくつめる人、種々雑多。お献立〔は、例年必ずあるシジミ汁は、〕折あしくシジミうりに来ず、よぎなく、豆ふの汁。ほかに、鉄砲あへ（アカ貝、ワケギ)､サバキすし（チラシズシ)、巻ずし、取魚（トリザカナ）（マス、タマゴ、つとドーフ)、煮〆（ゆば、かまぼこ)。先ずこれ位い。今日は白菜があったので、キャベツロールをして、松宮様、松井様等のお客様にだけそれを添えて出した。朝からこしらへかけて、二時半頃出来る。

表中の表現は、ほぼ『若妻日記』より抜粋したもの。〔　〕は、文中、編者が注釈を入れたもの。

29	五月八日	法事	今日は仏事。午後一時より。人数が多いので一時にはお客が出来ぬので、お経がすめば一寸中村楼まで行ってもろう事。今日の仏様は、百回忌1人、五十回忌二人、七回忌二人、十三年が一人とで、六人の仏様。十時前、お帰りになすった。皆んなで御ち走になった。今日のおあつらへ一円五十銭。
30	五月十二日	祭り	明日〔稲荷祭の還幸祭（オカエリ）の〕よみやであるののので、あづきをたきて、おこわむす。こしらへ、夜分よりもち米を一度煮立てたあづき汁につけをく。あづきは、ざるに入れてひきあげをく。二度目の汁は、うち水にのこしをく。きょうは、さばにすし、播清より取よせる。今年は四十四本。まつりの時の、おとり魚をあつらへておく。数三十三だけ。
31	五月十四日	祭り	今日は皆さまおまち兼のお祭りである。座敷へもうせんしいて皆んなで赤いおぜんで、ふきのみそ汁に鯛の煮付け、先生方には鯛のコとふきの煮付け合わせで。まつりの帰宅後、御ち走。さばのすしに鯛の作り、鯛のうしを煮、取り魚、おこわ、いろいろと出る。店へもおなじく御馳走。
32	七月二十一日	土用	今日は土用の入りなので、例によってあんころをたべる。毎年松井家で土用に入りあんころ餅をお祝いなさる。
33	八月一日	八朔　贈答	今日から、どこの学校でも休暇である。今日八ツさく（八朔）とやらにて、旧（徳川時代の慣例）を守るところでは家々へ礼にまはる。例によりて（月例行事）別家衆よりお礼に来らる。片岡様（仲人）が御ていねいにお礼にきてくださいました。ヨーカンの箱入をおみやげに下すった。
34	八月十四日	盆	今日、おひる例年の通り、のっぺー（ノッペイ汁）の御ち走。こいも、かんぴょう、ごんぼ等（暑気あたりをよけるための食生活上の年中行事）。午後早々、またまたそうめんゆでゝ、三時半ころか四時ごろに食す。（8月15日に食す、書き間違い）
35	九月二十五日	御発願	あすはおじい様のお日柄（命日）であるし、おはちがん（御発願）でもあるから、おはぎでも明日にとおもふたが、にわかに今日することになった。松宮様、松井様、平岡様〔の本家・分家〕両家へおくばりして、秀さん（弟）、友達、〔おはぎが役立った。量も。〕三人で丁度よろしかった。おはぎ飯三升八合ほどに壱升七・八合アズキ、もち米と米と半々にてよろし。塩少し入れて、米よりかたひ位にて。
36	十一月十七日	亥の子	今日はゐのこ（亥の子）でおはぎをこしらへることになって、朝からあんのこしらへして大急ぎでこしらへた。今日はこしあんで美味しくできた。
37	十一月十七日	亥の子　贈答	松井様、谷井様、中尾、松宮様、秀さんとこ（弟の下宿）、東がわそれぞれにくばった（おはぎ）。大受けであった。
38	十一月十七日	亥の子　接待	姉様・おくにさんがいらっしって、またおはぎ食べていらっした。皆々中々すきだわ。私でも四ツもたべてよ。
39	十二月十一日	（煤払いと思われる）	今日は店の掃除。おひるは一寸さけでもやいて、みそ汁。夜分には一杯付けてたいかぶら（鯛と蕪の煮合わせ）の御ち走で、皆ほくほく。
40	十二月十三日	事始め　贈答	いよいよことはじめ。今日は松井〔治助様〕へお鏡餅をそなへた。〔方広寺前広場西詰の〕大仏餅〔店に註文して〕三升一重。先日、松井様おこしなされて、今年は私方より、来年は松井様よりそなへる事となたので、朝早くもたせてやった。
41	十二月十三日	贈答	今日は別家衆から鏡もちがそなわる。
42	十二月十四日	鏡開き　贈答	今日は鏡びらき、おひるはみづなのぞうににきまって。東がわへ壱重、谷井様へ壱つ〔鏡餅をもたせてやる〕（本家は「お事始め」に分家・別家へ、その内一重を配りそれでも余るほどなので婚戚で家計の小さい家へも配る。松井家とは隔年方式交換）。赤沢のおじ様いらっして、またひとつ、其後は、小もち（普通は小餅は搗きたてを小さく丸めたものだが、それと同量になるように「切り餅」にしたもの）とあられ（アラレ用にサイのメにきったもち）に、すこし計りきる。おぜんに（餅用の盆）に一杯あればよろしい。
43	十二月十四日	餅屋	「今日は吉川もち（餅屋）へ小餅四升、鏡餅壱升、注文した。」小餅四升ではたらない、五升でないと。（これも、主婦の年中行事上の役目の覚書きである）。
44	十二月二十三日	冬至	今日は冬至だ。おひるはおぜんざい。年中行事で西村の定おっさんがきられることになってゐる。其時には今ばんのたらを貰ふことにきまっている。
45	十二月二十三日	冬至　おひたき　接待	松宮様、松井様、おくにさんがいらっしゃった。松井様からかもを下すったので夕飯はかもの御ち走。
46	十二月二十三日	おひたき	おひたき。（行事）火がもえいるうちに、みかん、まんじゅう、おこしをわける。店へも皆々。それがすむとおすしがでる。たらのすまし汁で、店の人は一寸一杯のむ。
47	十二月二十五日	餅つき	二十七日、餅つき。今日〔その前日〕ひるから米三升つけをく。ウルモチニナル。
48	十二月二十六日	餅つき準備	今日餅つきの下ごしらへ。午後走り元（流し台や井戸などのあたり）片付ければ、早速、もち米をかして、ひとだるへ（四斗樽）とうつしみずをはりをく。東がわも一しょなれば、下女手伝いくる。
49	十二月二十七日	餅つき	さて今ばんはいよいよ餅つき。朝からむしおけ・たるなど出して洗ひ、おけはもらぬ様〔よく水を滲ませ板がふくらみタガがしまるように〕注意す。夕食後、直に取かゝる様に、釜の下もやしをく。むす方のおけにはふちに切れを（布）まく事わすれざるべし。〔うすどりの上手な〕加藤さん（店特別家の妻）、〔出入りの〕善さん、うさぎ屋（餅屋職人）、向かいの看護婦だち（小餅まるめ役の加勢）まあ二十人あまりも。十時に片づいた。
50	十二月二十七日	餅つき　接待　贈答	御酒の用意。今日は、播清から、さわら一尾、御祝儀にくれたので、かぶらたいて、今日から長ぐきの漬物を出す。（ココロミの餅とて、さいごの一回分の餅は、その場に居合わせた人々に、搗きたての小餅を、醤油で味付けした大根おろしにまぶしたもの、および餡でうるんだものの二種類つくって銘々皿にのせて供し、試食をたのしませる慣例がある。）そのため、あづき一升三合計りたいて、まだたらなかった。
51	十二月二十九日	正月準備	今ばんみそすり。すり鉢やれんげをだしおく事。みそおけは台所へもち出し、はちにうつすべし。すりたれば、さかひ重（堺の重箱）の大につめおくべし。もしみそのかたときは、酒にてゆるむべし。昨夜の通り、餅やき店へ出すべし。

52	十二月三十日	正月準備	午後よりかしらいも（ヤツガシラ）四十五、三十銭、ごんぼ一束、九銭、くろ豆、五合に、入れる、にんじん二本、一銭五厘、こんまき（昆布巻）のあげ五等買いあつめる。豆は今日よりたきおく。かしらいも、こいも、大根は夜分皮などむきて、あす白水（米のとぎ汁）にてたきおく。今ばんこぶまき作る。グ（具）はごんぼ、あげどうふにて、白豆を入れて精進にてたく。今ばん一たきして、うまかしておく（熟させておく）。
53	十二月三十一日	正月準備	あさのうちにおぶつだんをかざる。御めい様（御影）を出して、善、碗、重箱、火鉢、びょぶなど取り出しておく。おひるはんはお上（家長の家族の分）だけぬりわんにていはし（鰯）のやきものに□菜のみそ汁に定まる（きまりになっている）。大きなおなべにて、かしらいもをゆでる。白水にて、こいも、大根、前日前日に、入用だけゆでる。ごんぼ〔の白ゴマあえ〕、ごまめ〔あめだき〕に、まめ（黒豆に凍りこんにゃくの細切りを少量加えて甘く煮たもの）等それぞれつめる。昆布巻は朝一たきして、またひるからたきて味をつける。夜分はとうふすまし汁、
54	十二月三十一日	正月準備	勘定後、例に依りてうどんをたべ、はじがみ（箸紙）（正月の善のみに用いる。各人の名を書いたものの外に「海山」と書いたものを一つ。山海の珍味の意味、これは重箱からの取り箸に用いる）を〔主人が〕書き終われたれば午前六時なりき。あゝ四十三年もうかうかと夢の間にたちぬ。

⑴ 行事について

日記は，年始めの正月から正月を準備する年末まで，大小の行事が記載されていた。それらをまとめたものが表－１である。これをみると，正月は元日から３日まで雑煮を食している。雑煮は焼いた丸い小餅と頭芋の入った白味噌仕立てで，上にかつおぶしをのせている[12)]。雑煮の他に，元日のお昼には，赤めしにぶりのやきもの，蛤の汁，なます，ごまめ，かずのこ，たたきごぼう，にまめ，にしめで食している。雑煮だけでなく昼に赤飯（ここでは，うるち米でないかと思われる）が，食されている。

六日正月にはいわしのやきもの，祝い菜の味噌汁，赤めしであった。今でも食べ続けられているにしめや・ごまめ・なますなどの正月料理が多く登場している。

節分には，お昼にいわしのやきもの･なます（ごまめ）･味噌汁，小夜食にかんぴょう・しいたけ・ゆば・たまご・じゃこなどが入ったすしに，鶏肉とみずなのすまし汁を食している。文中ではこれを鶴の御吸物とよぶとある。鶏肉を鶴の肉とみなしていると思われる。これらの料理は手作りで食している様子である。

「聞書／京の食生活の行事の料理に「白味噌仕立の雑煮に，碗に一杯になるほど大きな頭芋を中央におく。小餅，小芋，大根，花かつを添える[13)]。」とあり京室町にある西陣の老舗の雑煮である。中野家とほぼ同様の頭芋の入った白味噌仕立ての雑煮である。

また，六日には鰯のやきもの菜の味噌汁，七日の七草粥，十五日あづき粥は，亥の子におはぎ，十二月十三日の事始め，お火焚きの日にちが違うが，みかん・まんじゅう・おこしを配ることは，西陣の商家と同様のものであった[14)]。

雛祭りは，中野家では旧暦の４月に行われており，巻きずし・ごもくずし・だし巻き卵・豆腐の汁・赤貝とわけぎの鉄砲あえ・サバキすし（ちらしすし）・取魚（ます・たまご・つと豆腐）と巻きすしやちらしずしなどのすしが多く登場し，お客様だけには白菜があったのでキャベツロールと記載されている料理を出している。すしに材料は白菜でロールキャベツと称して西洋料理を添えて出し，和洋折衷の献立が興味深い。マキは自分の雛祭りとして新暦の３月３日に自分が嫁ぐ時に持参した雛を飾っている。行事は新旧どちらの暦でも混在して行われている様子である。

旧暦で行われた雛祭りの前日には春の祝いと称して「よもぎだんご」をたくさん作り，親戚・縁者に配っている。

祭りの日は赤飯を蒸し，さばすしを近くの料理屋「播清」より取り寄せ，祭りを楽しんでいるようにうかがえた。赤飯その他は手作りで，毎年さばすしを料理屋に注文しているようである。ここでの，赤飯は蒸しているため，もち米を用いていると思われる。

12 月に入ると正月に向けての準備に餅つきがあるが，雑煮に食する餅を 12 月 27 日に餅屋の職人や店の使用人の妻などと大勢で搗き，最後の１回分は手伝いの人全員でおろしやあんで搗きたてを食している。お供えの鏡餅は，親戚同士で遣り取りしており，その時は餅屋のものである。

これらのように，中野家では行事の時の祝いと

して，伝統的な料理や餅菓子を手作りで行うこと　　様子がうかがえた。
が多いが中には料理屋などに注文して賄っている

表−2　贈答品の記載

	日　付	品　物	贈･貰	事　　柄	備 考
1	一月五日	みかん　きりぼし	貰	みやげ　富野荘村よりおみかん・きりぼし	
2	一月五日	鯨のあぶら	貰	播清（料理屋）より鯨のあぶらを貰うたので、もちくじら（鯨のアブラ身の乾物、湯がくと餅のような噛みぐあいのものになる）のみそ汁、ごんぼのさゝがき、さけのやきもの。	
3	一月五日	仕出し膳	貰	夕方　若宮八幡（五条坂の神社）よりハリ清〔の仕出し膳を〕送り来る。	
4	一月八日	本松（砂糖）	贈	みやげを贈る　本松（「三本松」、砂糖、「三本白」の少し赤いの、お総菜の味つけ用、品子談）	
5	一月十八日	まんじゅう	貰	婚礼祝いを町内中で差し上げる。返礼　みやげのまんじゅう　現金二十五円（その代金に当たる寄付）	
6	一月二十六日	お芋のまるむし	貰	夜二条の父よりお芋のまるむしもってくる。	
7	二月三日	カステラ	貰	薬師寺様もおみまひにいらしって下さった。カステラを頂戴した。	
8	二月四日	玉子	貰	甘糟さまがいらっした。玉子貰う	病気見舞い
9	二月五日	うる餅	貰	山梨からお米の入ったうる餅（餅米にうるち米を入れてついた餅）を貰ったので皆んなで御馳走になった	回復祝い
10	二月十日	玉子	貰	森口、山田（両別家、通勤番頭の家）から病気見舞いに玉子五十もらったので、回復祝いかつを節（八十五銭）三本づつ。	病気見舞い
11	二月十日	かつを節	贈	森口、山田（両別家、通勤番頭の家）から病気見舞いに玉子五十もらったので、回復祝いかつを節（八十五銭）三本づつ。	病気見舞い
12	二月十日	カステーラ　バナナ	貰	薬師寺さんよりカステーラ・バナヽ（三十入り）を貰ったのでこれにも同じく勝尾節を送る。（病気見舞い）	
13	二月十日	かつを節	贈	薬師寺さんよりカステーラ・バナヽ（三十入り）を貰ったのでこれにも同じく勝尾節を送る。（病気見舞い）	
14	二月十二日	菓子　おこわかしわ	貰	東側分家に里帰りのみやげに菓子・おこわ・カシワ貰う　せっかくのカシワを御馳走に加える	
15	二月十七日	お重（するがやの菓子）	貰	弟の友達より、お重（するがやの菓子）・おふくさ（綴り織）の土産。	
16	二月十八日	ネーブル	貰	平岡様よりねーぶるのかご入り（武藤さんご持参）のみやげですとをもらう。	
17	二月二十日	砂糖豆	貰	古い別家よりおみやげに砂糖まめいただいた。	
18	三月十五日	牛肉	貰	今日森口さん（通い別家）の本復祝ひで牛肉がきたので、ビーフ会、夕食に。	
19	三月二十五日	鯛　えび	贈	今日、掛見様帯のお礼に、たい、ゑびももたせた。（大連の兄万三からの言づての手紙をもってくる）	
20	四月二日	よもぎだんご	贈	今日はおだんご（ヨモギダンゴを作り春を祝う恒例）の日である。朝から〔米〕粉こねてのおこしらへ。お母様が皆してくださる。私等（お母様以外の女たち）は、おひるから、アミガサこしらへて（丸く平たい形をつくり、それを二つ折りするようにして）アン入れ。今日は、華岡様・松井様・松宮様・中尾様とへ、おくばりした。東側と宅とで中々大抵じゃない。今日〔つくった団子の量は〕、粉で六升ほどやとの事。ヨモギはつみにいく）	春の祝い
21	四月四日	かに	貰	ひるまへ、中尾から若狭（兄万三の嫁（婚約者）の生家）よりとてカニを一尾くれた。丁度二条（実家）からカニを貰ったので、千匹にした（ほごして他の蟹肉と合わせて、或は玉子にまぜて、「千」倍にして皆が少しずつでも食べられるようにすること。）。	
22	五月九日	乾物	贈	（五月八日仏事）一寸心やすき人や出入りの人には、白木綿一反、又は、匹にてなせり。富野〔荘村の西村家より〕は誰もこられませんでしたので、カンブツ（乾物）箱入り。	
23	六月十日	玉子　月餅	貰	松宮様のお母様おこし下され、玉子五十と月餅一箱（二十五入）とを下した。	
24	七月五日	若め	貰	今日は私の誕生日である。二十一回目の。谷井さまより若メ沢山送って下すった。東がわへもおすそわけしました。早速に頂戴しました。中々やわらかくて味のよろしきこと。	
25	七月五日	若め	贈	今日は私の誕生日である。二十一回目の。谷井さまより若メ沢山送って下すった。東がわへもおすそわけしました。早速に頂戴しました。中々やわらかくて味のよろしきこと。	
26	七月十二日	せんべい	貰	武藤誠蔵様より小包来る。先日の年回（年忌法要）の節のおそなへ。大きなおせんべい一箱。	法事
27	八月一日	ようかん	貰	今日から、どこの学校でも休暇である。今日八ツさく（八朔）とやらにて、旧（徳川時代の慣例）を守るところでは家々へ礼にまはる。例によりて（月例行事）別家衆よりお礼に来らる。片岡様（仲人）が御ていねいにお礼にきてくださいました。ヨーカンの箱入をおみやげに下すった。	八朔

28	八月十二日	西瓜	貰	営子（妹）が来る。（お土産に西瓜を持って来たが）本年は西瓜ばかりもろふ。また西瓜二ツもろふ。〔井戸へ下げて冷やしおき明日店と奥と皆で一斉に食べることにして、今日のオヤツには〕そうめんに、おいもの御ち走。東がわより、営子にとて、玉子のまきやきを頂戴す。	
29	八月十二日	玉子のまきやき	貰	営子（妹）が来る。（お土産に西瓜を持って来たが）本年は西瓜ばかりもろふ。また西瓜二ツもろふ。〔井戸へ下げて冷やしおき明日店と奥と皆で一斉に食べることにして、今日のオヤツには〕そうめんに、おいもの御ち走。東がわより、営子にとて、玉子のまきやきを頂戴す。	
30	九月二日	辛板（菓子）	貰	二条の父主人に用事があり来られた。めずらしきからいた（辛板）〔という名の〕御菓子頂戴す。久しぶりにて、からいたを戴く。	
31	九月六日	小豆重に入れ （本当は鏡餅） かつを節	贈	（九月一日に東がわふさ子さま男子出産）今日東がわの六日だれ（出産ご六日の祝い）、朝から丁稚手伝ひいってゐる。お母様もいらっしゃる。ほんとは男子なれば鏡餅二重（かさね）を同家から贈られるのが慣例）のところなれども、暑さのため、あづきお重に入れ、かつを節をつけておくばりもの。とうほうへは、おひるにとてハモのやきものと赤飯とを下した。よだれかけがちっともないので、今井（商店）へ電話をかけ早速とりよせた。三枚で七十五銭だった。	出産 贈答
32	九月六日	はやのやきもの　赤飯	貰贈	（九月一日に東がわふさ子さま男子出産）今日東がわの六日だれ（出産ご六日の祝い）、朝から丁稚手伝ひいってゐる。お母様もいらっしゃる。ほんとは男子なれば鏡餅二重（かさね）を同家から贈られるのが慣例）のところなれども、暑さのため、あづきお重に入れ、かつを節をつけておくばりもの。とうほうへは、おひるにとてハモのやきものと赤飯とを下した。よだれかけがちっともないので、今井（商店）へ電話をかけ早速とりよせた。三枚で七十五銭だった。	出産
33	九月六日	梨	貰	〔富野荘村から〕御到来の梨、み事なので、十二郎梨に薄雲とやら中々梨でもすいな（粋）名。	
34	九月十日	鮮魚代（金二円）	贈	富野荘村篤さん、出営（除隊）祝いに一度御ち走（料理店）へ案内しようとしてたあｇ、折りが無く、そのかわりに金二円鮮魚として〔書いて〕差し上げた。	除隊祝い
35	九月十八日	茶の子	貰	赤沢様の満三（先代六世忠八の兄の子）、お茶の子（法事の香奠かえし）くばりにて宅へもふろしき下すった。	法事
36	九月十九日	おすし	贈	今日、二条（実家）へおるすみまひにゆけよと母様がおっしゃって下すった。おすし壱円、おりずめとして下さった。午後早く出かけた。（父十四日から富山に行く）	
37	九月二十日	あゆずし　九谷焼き おもちゃ　はがき	貰	今日父帰ったとて、おひるからあゆずしと九谷やきとおもちゃとはがき、みやげとして下さった。	富山土産
38	九月二十四日	おすし	貰	お彼岸の中日。町内のおせがき〔の御配りもの〕で、おすしのおく養（供養）。	
39	十月七日	朝御飯　お菜	贈	朝御飯とお菜を丁稚にもたせてらり、ついでに手伝いもいって来られるはず。（谷井家の引っ越しの手伝い）	
40	十月二十二日	鯛	贈	平岡様と岡本様とへ、鯛壱尾づゝそへて、返礼（婚礼の）としてゆく。	
41	十月二十三日	いわしずし　松茸ずし 小鳥のやきとり 菊花かぶ たいのうの花詰め	貰	松宮様より大変お手ま入りの御ち走をいたゞいた。一重と二重は、いはしすし、三重め松茸ずし、四重は小鳥のやきとりに、かぶらにて菊の花、五重目は、たひの〔腹の〕中へうの花のつめてたきたるもの、皆々おとらず結こうな味なりき。	
42	十一月四日	なすのなら漬	貰	夜分、おくに様（十月十三日に嫁いだ義理妹）おこしなされた。おなすのなら漬、沢山いたゞいた（松井家は酒造家ゆえ、自家用の酒粕で漬物を作る）。	
43	十一月十七日	おはぎ	贈	松井様、谷井様、中尾、松宮様、秀さんとこ（弟の下宿）、東がわそれぞれに（おはぎ）くばった。大受けであった。	亥の子
44	十一月二十六日	ひりょうず　水菜	贈	今日はお祖父様（五世忠八）のお日柄で、宴重寺（旦那寺）へやり、例の通り〔供養料を納める〕。そして、大谷講寄講中へひりょうず五十（二銭の）と水な（菜）五かぶほどとを、おひる十時までにもたせてやる。前の晩より豆腐屋へ〔ひりょうずを買いに〕やる。	贈答
45	十一月二十六日	おまんじゅう	貰	たけちゃん（谷井毅夫）遊びに来た。おまんじゅうを沢山おみやげに貰った。	贈答
46	十二月十三日	鏡餅	贈	いよいよことはじめ。今日は松井〔治助様〕へお鏡餅をそなへた。〔方広寺前広場西詰の〕大仏餅〔店に註文して〕三升一重。先日、松井様おこしなされて、今年は私方より、来年は松井様よりそなへる事となたので、朝早くもたせてやった。	事始め
47	十二月十三日	鏡餅	貰	今日は別家衆から鏡もちがそなわる。	鏡開き
48	十二月十四日	鏡餅	贈	今日は鏡びらき、おひるはみづなのぞうににきまって。東がわへ壱重、谷井様へ壱つ〔鏡餅をもたせてやる〕（本家は「お事始め」に分家・別家へ、その内一重を配りそれでも余るほどなので婚戚で家計の小さい家へも配る。松井家とは隔年方式交換）。赤沢のおじ様いらっして、またひとつ、其後は、小もち（普通は小餅は搗きたてを小さく丸めたものだが、それと同量になるように「切り餅」にしたもの）とあられ（アラレ用にサイのメにきったもち）に、すこし計りきる。おぜんに（餅用の盆）に一杯あればよろしい。	
49	十二月十七日	みかん	貰	富野からみかん送ってきた。	

50	十二月十八日	鯛	贈	二条へお歳暮にゆく、お母様より、いとより鯛二尾もってゆけよとて頂戴す。	歳暮
51	十二月十九日	玉子	贈	午後松井様へ、玉子三十、かご入壱円、お歳暮としてゆく。	歳暮
52	十二月十九日	かつおぶし　さとう　黒砂糖	贈	篤さん、おばさんへ例年の通り封じ物、松魚（かつをぶし）一連（壱円位）、さとうと（白）、多賀（西村家の婚戚）の方へ黒（砂糖）一斤とを、持って帰ってもろう。	歳暮
53	十二月二十二日	シェリー酒　サラダ油	貰	夕けい松宮様〔芳年〕、いらっした。セリー酒（シェリー酒）、サラダ油下すった。	贈答
54	十二月二十三日	かも	貰	松宮様、松井様、おくにさんがいらっしゃった。松井様からかもを下すったので夕飯はかもの御ち走。	冬至 おひたき
55	十二月二十七日	鰆	貰	御酒の用意。今日は、播清から、さわら一尾、御祝儀にくれたので、かぶらたいて、今日から長ぐきの漬物を出す。（ココロミの餅とて、さいごの一回分の餅は、その場に居合わせた人々に、搗きたての小餅を、醤油で味付けした大根おろしにまぶしたもの、および餡でうるんだものの二種類つくって銘々皿にのせて供し、試食をたのしませる慣例がある。）そのため、あづき一升三合計りたいて、まだたらなかった。	餅つき

⑵　贈答品ついて

中野家においての贈答品の中では，ほとんどが食品・食物であった。贈答品の中の食品・食物をまとためたものが表－３である。

これをみてみると，行事の関係のものや，祝い事・病気見舞いでの贈答品のほか，土産やおすそわけの物などで中野家へ贈られたり，他家へ贈ったりしている。なかでも，１月末から２月初旬に夫が熱を出し寝込んでしまい，その時病気見舞いに卵やカステラ・バナナなどを貰っているが，そのお返しにかつを節を贈っている。通いの番頭が，病気であったのであろうか本復祝いには牛肉を中野家へ贈っている。中野家では，古い慣習に基づいてのかつを節を返礼し，通いの番頭は，牛肉を返礼しているのが興味深い。

また，全快祝いの会を親しい人々を招待して開いているが，その時の献立は，前日に夫婦でたて，病気の時に柔らいものを食べていたのをもじって，流動食と称してスープ・パン・玉子牛乳のふわふわにあんかけ・スチウの洋風のような献立に加え，さしみ・かしわとつと豆ふのあま煮の日本料理の記載があり，和洋折衷の献立で興味深い。かしわは親戚からの貰い物で，「せっかくのかしわ」と急遽献立に加えている。このことから牛肉同様に鶏肉も貴重な品であったと思われる。

その他には１回だけであるが近くの料理屋から１月５日に鯨の脂身が送られ，味噌汁にしている。鯨が京都でも使用されていたことになる。

表―3　料理屋の記載

	日　付	料 理 屋	事　柄
1	一月三日	播　清	今日別家の年始（宴に来られる日）午後四時の案内　御馳走は播清（近くの大黒町通り五条下ルの料理屋）ニテ九十銭のあつらえ。約10人
2	一月五日	播　清	昼、播清（料理屋）より鯨のあぶらを貰うたので、もちくじら（鯨のアブラ身の乾物、湯がくと餅のような噛みぐあいのものになる）のみそ汁、ごんぼのさいがき、さけのやきもの。
3	一月五日	播　清	夕方　若宮八幡（五条坂の神社）よりハリ清〔の仕出し膳を〕送り来る。
4	一月五日	松　定	新年会御池の松定（料理屋）にて、都合五人一円のおあつらひにて。
5	一月八日	美濃吉	夕方主人薬そう会の新年会　美野吉（濃）料理店、三条街道の粟田口
6	一月十三日	播　清	五時播清にて招待。おあつらへ一円二～三十銭ぐらい（明日旅順へ出発）
7	一月十九日	中村楼	薬剤師会中村楼で宴会。
8	三月二十日	澤　文	久留嶋〔武彦〕先生、澤文（料理屋）午後宴会。
9	三月二十一日	平野屋	久留嶋〔武彦〕先生・主人昼食は〔円山公園の〕平野屋の芋ボー（棒）との事。
10	四月十五日	だんご屋	円山の花見。芝にすわりて弁当をしょくするものもあり、上等客は平野屋、だんご屋などへぞろぞろと。京大阪は食いだをれとやら、ほんとうにいやしんぼだわ。しかし今日は私も一寸其中間（仲間）へはいった。だんご屋へ。
11	五月一日	中村楼	万三兄の結婚式。午後三時、平安神宮。およめ様四時三十分位。〔祇園〕中村楼へくり出した。
12	五月五日	東　屋	今日は二条の仏事があるので〔中尾家へ行った〕。祖母の三年、ちとはやいが母の一周忌。午前十時から、一寸昼飯をさし上げましたので、三時頃みなさまおかへり。一寸秘密ですが、其夜、兄様とお雪さん（兄嫁）と〔私と〕三人で東屋（アズマ）へ行った。ソップ、エビのフライ、チキンチャップ、パンケーキ、紅茶。一ぺん夕飯すましていったので、おなかがぽてぽて。
13	五月二十二日	柳　屋	二条（実家）より石山迄遊びにゆこうとて、私と誠さんと忠二さんと三人、お父様、兄さん、雪さん、嘗ちゃんの四人、石山の柳屋で昼食をたべた。
14	六月二十一日	魚　寅	主人午後より徳盛会ゆき、帰りは魚寅とやらにて夕飯。
15	七月六日	五条倶楽部	谷井幸太郎様一緒に夕飯でも食べましょうと五条くら部〔レストラン〕へいらしゃいました。
16	七月二十五日	中村楼	昨日東京から長井先生がいらしゃったので中村楼で御ち走。
17	十一月二十日	共楽館	二条母上様の壱周期。姉・父・妹・ふみ子・私5人にて一寸新高雄へもよりて、帰途、共楽館にて夕飯を戴きて帰宅した。

⑶ 料理屋について

日記中の料理屋の利用についてまとめたものが表－３である。

これをみると正月３日の記載をみると，通いの使用人への年始の宴に，近くの料理屋から仕出しを頼み出している。

マキの兄万三が大連から帰国して，五月一日に平安神宮で結婚式をあげ，その後披露宴があるのであろうか中村楼に行っている。中村楼・平野屋・美濃吉は今現代でも続いている京都の有名な料理屋である。

『都の魁』の料理商の部に祇園二軒茶屋中村屋が記載され，日本・西洋御料理と載っており，日本料理だけでなく，西洋料理も出していたと思われる[15]。中村屋は中村楼の前進である[16]。また洛東丸山ふもと平の家も記載されている。丸山名物おたふく豆とあり[17]，芋棒の他におたふく豆も有名であったのであろうか。

その他近くの料理屋播清から仕出しを取ったり，暮れの餅つきにさわらを一本届けてくれたりしている。現代でも京都気質で，人にもてなす時には料理屋の仕出しすし等を取り，家庭料理は出さないという[18]。近くの料理屋の播清は，中野家に近く手頃な料理であったと思われる。

明治後期のほぼ同じ時代に書かれた『保積歌子の日記』でも多くの料理屋等が記載されており，その中にはやはり料理の仕出しを利用していた[19]。

大勢の接待などには，手作りの料理だけでは賄いきれず，また前記したように，京都では家庭料理ではもてなさないこともあり，外食利用も多かったのではないかと思われる。

⑷ 西洋料理の移入について

若妻マキは，知り合いで小学校校長の松宮家で３月から「西洋料理のおけいこ」と称して西洋料理を義理の妹の国子と共に習う。先生は都ホテルのコック長で谷川という人との記載がある[20]。

都ホテルは，明治 23（1890）年に吉水園として創業し，明治 33（1900）年園内に都ホテルを開業する[21]。西洋料理を習っているホテルのコックは，明治 35（1902）年春では７名いる内の一人だと思われる[22]。

お稽古の料理は，別ノートに記載しているようで，内容の記載は少ないものの，スープやシチウ・カステーラを習っている。また稽古の帰りに義理の姉の家に寄り出来上がった料理を３人（マキ・国子・姉）で食したり，アイスクリームを習ったその日に二条の実家に寄り，アイスクリームをこしらえ，大変うまくできたと喜んでいるようすである[23]。

また，月に一回第一土曜日にビーフの会と称してすき焼きを食べている。牛肉をビーフと呼び，楽しみにしている様子である。牛肉だけではなく，１月２日夜には店方を中心の年始では，その日は先代の四世忠八の命日のため，精進料理であったため，精進おとしで例年の通り鶏肉でもすきやきとして食している。

先に記した病気の回復祝いの宴では，西洋料理と日本料理が混在した献立である。

このように，西洋料理を習いに行ったり，和食の献立の中に西洋料理が混ざった形の献立であったり，牛肉や鶏肉を御馳走として扱っており，西洋料理が日常の生活にも受け入れられている様子である。同じ時代の東京の保積家では，雑誌からの影響や外国人の家庭教師にお菓子を習ったりしていた。

これらから京都においても，明治後期には西洋料理への関心も高まり少しづつ家庭内に取り入れられていったと思われる。

中野家で料理を作る時の手配や実際の料理の担いては，姑のミネが取り仕切っていたと思われる。一月十四日の記載に「いつもお母様お料理で」や一月二十日には沢庵つけをするが「私はのんきに，みてをる計り，母上様・主人でなして下さる」や二月十二日に回復祝いをするがその時の記載に「お母様，朝から買物して，いろいろとおしへて下さる。おひるからぽつぽつとおこしらへ。〔お母様〕お一人で，ほんとうにお気の毒。」とあり，女中もおり，嫁も手伝ってはいるが母が一人で料理の手配や作っている様子である。

４．まとめ

京都の薬種卸小売商の中野家に嫁いだ若妻の日

記より，行事関係・贈答品・外食の料理屋・その他として，食品・食物を採りあげその特徴をみてみた。行事では，正月や雛祭りなどの行事で伝統的な料理を手作りで祝っていたようすがみられたが，一部法事や宴会では手作りではなく近くの料理屋に依存している部分もみられた。

贈答品にもかつを節や赤飯・餅など伝統的な品が扱われていたが，中には数は少ないもの牛肉や鶏肉・かも・鯨なども扱われていた。

外食では，結婚の祝いで現在でも残っている料理屋を利用し，仕出しでは近くの料理屋を使用していて，用途に合わせた利用をしていたと思われる。

そのほか西洋料理を義理の妹と共にホテルのコックに習い行っていた。病気の回復祝いでの献立には，日本料理と西洋料理が混在した献立であったり，ビーフの日が月に一回あり，すき焼きをたのしみにしていたり，誕生日に魚が手に入らないためすき焼きで祝っていたりした。

伝統的な料理や食品・食物の中に，西洋料理が少しづつ生活の中に取り入れていく様子がうかがわれた。

これらの料理の担い手は大所帯であるので，嫁いで三年目の嫁であるマキも手伝っていたが，中心は姑のミネが采配を振るっていた。日記中覚えとしての記載もみられることから，手伝いながら伝統的な行事や慣習を伝えていく過程であると思われる。

今後は，本文では主に行事関係・贈答品・料理屋からの食生活の特徴をみてみたが，それらがその他周辺地域での特徴であるか，より具体的に今後調査を深めていきたい。

註

1）櫻井美代子「明治後期の都市の食生活－上層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），25-34 頁

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），1-8 頁

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』39 号（1999 年），29-35 頁

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），57-68 頁

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』第二四号（2003 年）36-52 頁

6）東郷富規子「江戸後期における京都商家の生活文化－婚礼のしきたり－」『園田学園女子大学論文集 26』（1992 年），13-22 頁

7）中野卓編『明治四十三年京都　ある商家の若妻の日記』（新曜社 1981 年）

8）前掲書 7）1 頁

9）石田有年編輯『都の魁』（1883 年）229 頁

10）中野卓『中学生のみた昭和十年代』（新曜社 1989 年）

11）前掲書 7）はじめに x － xii

12）前掲書 7）4 頁

13）村井康彦編著『京料理の歴史　シリーズ食文化の発見 4』（(株）柴田書店 1979 年）144 頁

14）前掲書 13）144-149 頁

15）前掲書 9）67 頁

16）前掲書 13）134 頁

17）前掲書 9）63 頁

18）岩上力『京のあたりまえ』（光村推古書院（株）2000 年）58-59 頁

19）前掲書 2）

20）前掲書 7）63 頁

21）㈱都ホテル『都ホテル 100 年史』（1989 年）1 頁

22）前掲書 21）15 頁

23）前掲書 7）125 頁

（2007.3.30 受付　2007.5.28 受理）