



大和郡山藩 御殿様御膳 再現プロジェクト 活動報告書 2014年10月



大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト 活動報告書 目次

第1章 御殿様御膳の再現

1. 御殿様御膳の再現にあたって……………2
2. 「御殿様御膳献立帳」との出会い……………3
3. 再現料理の解説……………4
4. 再現レシピ……………5
5. 再現料理の図解……………8
6. 試食会の開催……………10

第2章 再現の根拠となった献立帳

1. 「御殿様御膳献立帳」の解説と翻刻……………12
2. 「御殿様御膳献立帳」の図版……………15
3. 「御殿様御膳献立帳」の構成表……………23

第3章 献立帳とその時代

1. 最後の郡山藩主柳澤保申……………25
2. 柳澤保申関係年譜……………26
3. 献立帳の時代背景……………27
4. 宴遊日記における隠居藩主の食生活……………29

第4章 今後の活用

1. 大名料理の再現と活用事例……………32
2. 本報告書の活用について……………33

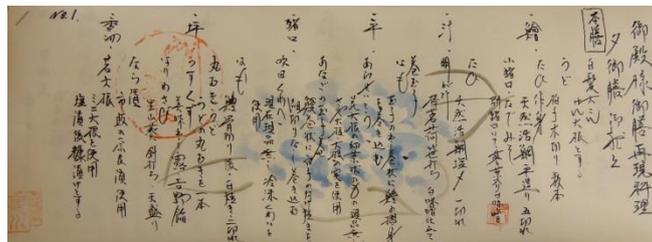
資料

1. 報道発表資料……………35
2. 各種報道……………38
3. 試食会参加者・協力者・実行委員会……………41
4. 試食会実施状況写真……………42
5. 再現に至る経緯……………44

文責・奥付

第1章

御殿様御膳の再現



再現料理の一部と品書き

1. 御殿様御膳の再現にあたって

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会は、料理旅館「尾川」を営む尾川恵宥氏の協力を得て、明治16年の「御殿様御膳献立帳」に記された料理の再現に取り組みました。実行委員の中には、調理に関わる専門的な知識を持った者はおらず、まさに手探りの状態から始まったといっても過言ではありませんでした。

今回、私たちが取り組んだ史料は明治時代のものであり、例えば生魚の運搬に関してもその鮮度はどの程度のものなのか、なかなか結論が出ない事もあり、尾川氏と数回の打ち合わせを重ねながら、少しずつ献立の詳細を決めていきました。

再現にあたって、現場の料理人を一番悩ませたのが、味付けでした。実際に再現する時の味付けの詳細がわからないため、調理に関する資料探しに時間を要しました。また、明治の食文化が、江戸時代やあるいは現在とどのような相違があるのか否かなど、その時代背景を探ることから始めなければならず、それだけでなく日ごろ多忙な調理現場の方々にとっては、私たちに翻弄され、相当のご迷惑とご心労をお掛けしたことと思います。

「御殿様御膳献立帳」に記載の献立をよく見ると、2泊3日の旅程の間に、同じ食材を何度も使用している事が分かります。「召し上がる方は同じなので、同様の食材でも調理法を変えて、うまく調理している工夫が見える」との尾川氏の見解から、再現に際しても、その点に配慮しながら調理を試みていただきました。江戸の殿様料理というと、一の膳・二の膳・三の膳と食べきれない量の料理が次々と運ばれてくるような大変豪華な様子を想像しますが、今回の殿様御膳は「食材は少ないが、殿様の栄養面を考えて丁寧に調理されている」と尾川氏は言われています。また、献立には現在では食さないものもあったので、代用食材を提示していただくなど、細かい点にもこだわってアドバイスをしてくださり、さらには器に関しても、当時のものに合うように準備いただくなど多方面に渡りお世話になり、尾川氏の努力がなければ今回のような献立再現は実現できなかったと思います。

このたびの再現にあたっては数々の困難に直面しましたが、再現を通して伝統的な日本料理とは何かを改めて考える機会にもなり、有意義な時間であったと感じています。また、普段接することのない現場の料理人の方と直にお話する機会が与えられたことは、日本料理に対する料理旅館尾川氏の世界に触れることにもなり、私たちに多くの課題を与えていただきました。明治時代に思いを馳せながら、関係者皆さんで取り組んだこのプロジェクトが、今後の奈良県の地域活性化の一助になれば、殿様御膳再現という初めての取り組みが成功したといえると思っています。

(後藤純子)



大和郡山城跡

2. 「御殿様御膳献立帳」との出会い

大和郡山には、古代から中世、近世から現代へと至る歴史の中に、奥深く、濃厚な郷土史があることを知ったのが、2012年に県立民俗博物館に勤めたことからで、当時、博物館では、地元との連携を深める一環として博物館のホームページに地域の「地元の情報」や「スタッフブログ（職員が見た触れた情報）」を掲載するコーナーとして「オススメ情報」を新設することとし、その第一号の投稿のために、改めて地元の郡山市史をひも解いてみたからです。

普段、郡山と言えば、「平城京の西市」「稗田阿礼」「矢田寺」「郡山城」「金魚」等のイメージが強く、中世から近世の歴史は、さほど強い印象も無かったものですから、奈良時代との関わりを調べていました。ところが、とんでもない事で、特に、ここ郡山には、中・近世から近代までの間に豊かな歴史があり、想像をかき立てる重厚な歴史がいっぱいあったのです。

元々、大和郡山は、京都・大坂に近く、政治的にも軍事的にも枢要な地として、織田信長により一国一城の地として指定、また、豊臣秀吉も徳川家康も、京都の皇居守護を兼務する領主の地として、郡山を重きに置き重鎮を配置してきました。以来、お城を中心として当時の著名人が往来し、近代にあっても、北原白秋等の文化人や重要な商業地として多くの人々が郡山の歴史を織りなしてきた場所で、近代奈良の商業の起点地であり、近代奈良の文化・教育のメッカと言っても過言ではない地だったのです。

ところが、こんな郡山の城下町を歩いていると史跡や遺跡、文化遺産があふれていると感じるものの、「ご当地の名物は」と聞かれると思いがたまるものが無かったのです。郡山には、食文化が残されていないものかと思ひ、名産品、料理、農産物等を探してみたが、やはり、これと思うものが無かったのです。

そんなことから、中・近世の当時の産地名産を探しているうちに、こんな資料があると教えてもらったのが「御殿様御膳献立帳」でした。

当時、この史料を見て最初に目に飛び込んできたのが「あなごの玉子巻き」でした。この「御殿様御膳献立帳」は、旧藩主が旧領内を巡回した2泊3日間の食事の献立を記したのですが、その食文化の高さに驚き、メニューを再現しようと、鹿谷氏と相談したことから、このプロジェクトが始まりました。

この史料を翻刻する過程で、当時の時代背景や民俗史また、当時の郡山の食文化が見えてくるのではないだろうかとか、地域活性化の起爆剤になるのではとかメンバーで議論を重ねました。そんな中で、柳澤保徳氏にお話しすると「おもしろいですね」とおっしゃって頂いたことから、大きく動き出しました。

献立帳の料理の再現に当たっては、時代背景からして解っているようで、解っていない不確実なことがいっぱいあり、尾川氏のご苦勞が無ければ実現は難しかったろうし、後藤・六車・的場各氏の根気の要る作業が無ければ再現は出来なかったろうと思うと、改めて感謝申し上げたい。

また、料理を再現する最終目標は、地域の活性化に繋がることにあることから、作成したレシピが広く活用されることを期待して、地域に引き継ぎたいと思います。

現在から観たら平凡かもしれませんが、当時の時代背景を重ねながら見て頂くと、この再現料理は、郡山の歴史を彷彿とさせてくれる料理だと思います。地域にある奥深い、歴史と食文化が感じていただければ幸いです。

(中川 好夫)

3. 再現料理の解説

(1) 再現料理について

・「御殿様御膳献立帳」には、昼食から始まる、昼食三食・夕食二食・朝食二食の計七食の献立と弁当の献立が記されていますが、本再現では、6月5日の夕食と朝食をベースに再現を試みました。

・ただし、再現した夕食には、本膳に坪(はも)と猪口(あなごの玉子巻き)を追加、香の物(白瓜→なら漬)を入換えました。また、酒の肴部の三の膳には、鉢(たい刺身→まなかつお)と吸い物(たい→はも)の入換えと井(はも付焼)を追加しました。(いずれも6月4日の夕食献立より)

・朝食には、汁(身蛤→はも寒ざらし)と鉢(あなご昆布巻→まなかつを付焼)が入換えています。それと鉢一つを追加(はもでんがく)しました。(いずれも6月6日の朝食献立より)

・これら一部変更は、「献立帳」が持つ料理の特徴を再現したいとの思いから行いましたが、本来の献立を確認するために、別途に全行程での食事別の献立を「御殿様御膳献立帳の構成表」として掲載しましたので、ご覧ください。

・試食会で試食していただくのは、この変更後に再現した6月5日の夕食(13品)です。

(2) 配膳について

・再現に当たったの配膳は、一汁五菜を基本に、本膳料理の配膳としました。

(一汁五菜の内容は、なます・汁・飯・香の物・坪・平・猪口・焼物になります。飯と香の物は数えないので、一汁五菜となります。)

・膳は、足高を使うところですが、テーブルでの試食会ですので、平膳としました。

・膳組は、本膳と引落(二の膳)ですが、酒の肴部を三の膳とし、焼物膳(焼き物)と吸物を別付としました。

・本式では、「飯」が終われば「酒」が出されるところですが、再現では、「酒の肴」部を三の膳のみとして組み立てました。

(3) 膳の内容の説明

・本膳には、「なます」「小猪口」「坪」「汁」「飯」「香の物」です。焼物は「焼物膳」として別に付けました。

・二の膳(引落)は、「猪口」「平」です。

・三の膳は、「酒之肴部」の「鉢」「井」です。「吸物」は別付にしました。酒は付けていません。

・「なます(鱈)は、元は膾(なます)と書き、獣肉等を刻んで、生のまま酢を加えて食べたいたものが、魚介類が主になってから鱈とも書くようになり、厚く切って調味料をつけて食べるものを刺身というようになったとのこと。

・「日本料理秘密箱」(阿部弧柳著)によりますと、「鱈」と「膾」と「なます(向付け)」があり、鱈は、饗膳の時に書く字。方法には、盛りわけ、和交ぜ、さしみに使い分けるとある。ここでは、献立帳の「作身」の通りの再現としました。

・「坪」は、煮物のことです。二の膳に付ける「坪」と分けるため、二の膳は「平」と表記されるとのことから、「平」と記載された料理は二の膳にしました。

・「汁」は、「飯につく”しるもの”をさし、酒につくものは「吸物」とされています。「献立帳」でも「酒の肴」部には、「吸物」と表記されていることから、「汁」はミソを使い、「吸物」は、ダシとしました。

・「猪口」は、飲酒用の杯や付け醤油の容器をさす場合と、酢の物、和え物など小さな器に盛る料理をさす場合がありますが、「献立帳」では「小猪口」と表記し、「だてみそ」としているの、醤油「だてみそ」の器として使いました。

・朝食には、「献立帳」に「梅椀」との表記がありましたが、内容は、玉子とうふを盛っていましたので、「献立帳」通りの「玉子とうふ」料理としました。「梅椀」とは、5種の材料を梅の花びらにたとえて梅の花のように椀に盛り、汁を注いだ料理といわれています)

・「井」とは、底の深い、井のような器をさすことから、深底の器に料理を盛りました。

(中川好夫)

【参考文献】

- ・「作法心得」著:林實 (HP より)
- ・「江戸食文化紀行」歌舞伎座資料館 著:松下幸子
- ・「日本料理秘密箱」著:阿部弧柳
- ・「江戸の食」大阪府立中之島図書館 小展示資料集
- ・「江戸時代料理本集成」(翻刻) 監修:吉井始子
- ・「料理用語辞典」編:奥田彪生他
- ・東京家政学院大学 生活文化博物館 ブログ
- ・「古典料理の研究(八)」寛永13年「料理物語」著:松下幸子他

4. 再現レシピ

①御殿様御膳（夕御膳）

(本膳・二の膳) 一汁五菜

- 【鱈】 白髪大根
うど
たい作身
たでみそ**
- ①鯛を3枚におろし皮を引き、引き造り（平造り）とする。
②大根を白髪（しらが）にし、うどは拍子木切りにする。
③たでみそは蓼葉（たでは）を摺りおろし、白味噌を和える。
- 【汁】 たい
みょうが竹**
- ①鯛を塩ヅメとする。
②竹みょうが（棒みょうが）を小さめに笹打ちとする。
③味噌は白味噌を使用する。
- 【平】 巻玉子
はも
あらせと**
- ①ハモをすり身にして出し汁でのばし、うす味付けとする。
②溶き卵を味付けして、半生（はんなま）の時にハモのすり身をのせて巻き上げた後、蒸す。「あらせと（あらせいとう）」は現在のストック。江戸時代には煮物の材料に使用。現在は食せず。再現では花大根の実を使用。
- 【猪口】 あなごの玉子巻
吹田くわい**
- ①卵は出し汁で割り、味付けとする。
②穴子は、たれ付焼きとして細切りにし、巻き込む。鰻巻き状に巻き上げる。
③くわいは含め煮とする。
吹田くわいは現在入手できず、再現では青くわいを使用。
- 【坪】 はも
丸むきうど
うすくず

はりわさび**
- ①ハモは骨切りをして、白焼きにする。
②うどは丸むきにして、適当な長さに切る。
③ハモ、うどを器に盛り込み、調味だし汁に吉野葛を加え、とろみを付けてあんかけとする。
④生わさびを針打ちとし、天盛りにする。
- 【香の物】
奈良漬
若大根**
- ①抜き大根を、ぬか漬けとする。
- 【焼物】 たい**
- ①鯛は氷ヅメにする。
②姿・塩焼きとする。

御酒肴部、三の膳

- 【鉢】 あい塩焼
なすびでんがく
ひき茶ようかん
- ①あゆ塩焼きの鮎は化粧塩をして、姿塩焼きとする。
②なすび田楽は、小切りなすを赤味噌にて田楽焼きにし、ケシの実をのせて仕上げる。
③ひき茶ようかんは、赤・白のこし小豆を寒天にて固めたものに抹茶（挽茶）を入れて仕上げる。
- 【鉢】 揚たい
山正しょうゆ
- ①鯛の上身にうす塩をして、そのまま唐揚げにする。
②山椒しょうゆは、濃い口醤油を煮切り酒で割り、かつおを入れて一晩置く。その後、叩き木の芽を入れ、木の芽醤油とする。
- 【鉢】 まなかつお山正醤油焼
はじかみ生が
- ①まなかつおを、上身とする。適当な大きさに切る。皮目（皮付き側の身）に丸くならないよう切込みを入れる。
②山椒しょうゆは、濃い口醤油を煮切り酒で割り、かつおを入れて一晩置き、ガーゼで濾（こ）す。その後、木の芽をたたき込み、3回たれ焼きする。
③はじかみを添える。
- 【井】 はも付焼
巻玉子
あるのみ
- ①はも付焼のハモは骨切りをして、魚たれにて3回たれ焼きにする。
②巻玉子は現在の作り方の出し巻玉子（だし汁でのばし味付け）を細巻きにする。
③果物の梨。今回の再現が6月で、市場に出回り期でないため、再現はせず。
- 【吸物】 すまし
はも
口山正
- ①ハモの中骨を素焼きにして煮出して、だし汁を取る。
②骨切りをしてぼたんハモにし、焼き目を付けて湯する。
③香りとして木の芽を添える。

②御殿様御膳（朝御膳）

本膳（一汁三菜）

- 【猪口】煮梅（にうめ）** ①青梅を針打ちし、塩水に3日余り漬ける。
大白（たいはく）かけ ②黄色くなれば銅鍋にて緑青色に色出しして、塩気を抜く。
 ③蜜煮して味を整える。
 ④煮梅の上に、一般的な上白糖を掛ける。
- 【汁】 はも** ①ハモは切り落として団子状にして蒸す。
寒さらし ②白玉団子は、団子に丸めて指で押さえて平らにする。
青菜 ③味噌は白味噌を使用する。
 ④田芹（たせり）を添える。
- 【梅椀】 玉子豆腐** ①絹豆腐を摺り、卵と混ぜ合わせ、調味だし汁を加えて流し缶にて蒸す。
あんかけ ②その後、適当な大きさに切るか、すくい豆腐とする。
わさび ③調味だし汁に葛を加え、とろみをつけて豆腐の上に掛ける。
 ④生わさびを摺りおろし、盛る。
- 【香の物】**
きうり 共にぬか漬けとする。
なすび

酒の肴部

- 【鉢】 はも田楽** ①ハモを上身とし、骨切りする。
はじかみ ②適当な大きさに切り、白焼きとする。
 ③その後、田楽みそを作り（赤みそにて）、白焼きしたハモにぬって一度火であぶる。上にケシの実等をのせる。
 ④はじかみは、筆はじかみとして添える。
- 【鉢】 まなかつお付焼** ①まなかつおの骨を取り、上身とする。適当な大きさに切る。
 ②皮目（皮付き側の身）に焼いた時に丸くならないよう、切込みを入れる。
 ③濃い口醤油を煮切り酒で割り、かつおを入れて一晩置く。
 その後、裏ごしして掛けたれとして焼く。
- 【鉢】 はも湯引** ①ハモを上身として骨切りをして、湯引きする。
わさび醤油 ②うどを拍子木状に切り、ハモのあしらいとする。
うど ③わさび醤油は、付け醤油にわさびを溶かし込む。

(尾川恵有・後藤純子)

5. 再現料理の図解

①御殿様御膳（夕御膳）



- | | | | | | |
|-------|-------------|------------|----------------|-----------------|------|
| ① 鱧 | なます
白髪大根 | うど | つくりみ
たい作身 | 小猪口 | たでみそ |
| ② 汁 | たい | みょう
明が竹 | | | |
| ③ 平 | 巻玉子 ※1 | はも | あらせと ※2 | (再現では他の食材を代用) | |
| ④ 猪口 | あなごの玉子巻 | 吹田くわい | (再現では、青くわいを使用) | | |
| ⑤ 坪 | はも | 丸むきうど | うすくず | はりわさび | |
| ⑥ 香の物 | なら漬 | 若大根 | | | |
| ⑦ 焼物 | たい | | | | |
| ⑧ 鉢 | あゆ塩焼 | なすびでんがく | 引茶ようかん | | |
| ⑨ 鉢 | 揚たい | 山椒醤油 | | | |
| ⑩ 鉢 | まなかつを山椒醤油焼 | はじかみ生が | | | |
| ⑪ 井 | はも付焼 | 巻玉子 | あるのみ ※3 | (出回り期外のため、膳に出ず) | |
| ⑫ 吸物 | すまし | はも | 口山正 | | |

※1 江戸時代の料理書『合類日用料理抄』（1689年刊）に記載のある料理。
鱧のすり身を薄焼卵に塗りつけて巻き、蒸す。

※2 江戸時代の料理書には野菜として記載されている。

※3 あるのみ（有りの実）とは、果物の梨と思われる。

②御殿様御膳（朝御膳）



- ①猪口 ちよこ 煮梅 にうめ ※1 大白かけ たいはく
- ②汁 かん はも 寒さらし ※2 青な
- ③梅椀 うめわん 玉子とうふ ※3 あんかけ わさび
- ④香の物 こうもの きうり なすび
- ⑤鉢 はもでんがく はじかみ
- ⑥鉢 まなかつを付焼
- ⑦鉢 はも湯引 わさび醤油 うど

※1 江戸時代の料理書『料理無言抄』(1729年成立)に記載あり。

※2 寒さらしとは、白玉(粉)と思われる。

※3 江戸時代の料理書『万宝料理秘密箱』(1785年刊)に記載あり。卵に豆腐をすりまぜて蒸す。

6. 試食会の開催

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクトの試食会は、下記の通り実施された。

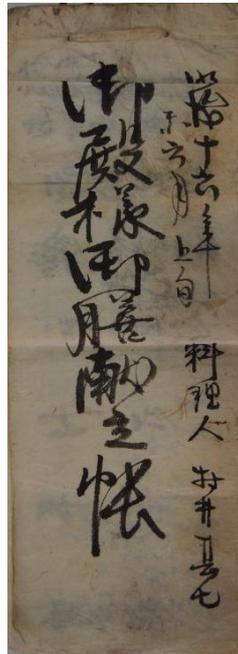
- (1) 日 時 2014 (平成26) 年6月24日 (火) 17時～18時
- (2) 場 所 料理旅館 尾川 (二階大広間)
大和郡山市雑穀町16番地
- (3) 試食参加者
- ・上田 清 (大和郡山市長)
 - ・柳澤保徳 (帝塚山学園学園長)
 - ・柳澤とも子 (公益財団法人郡山城史跡・柳沢文庫保存会理事長)
 - ・吉村安伸 (大和郡山市観光協会会長)
 - ・尾立純子 (帝塚山大学教授)
 - ・小山 豊 (k-pool Project代表)
- (4) 主 催 大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会
- (5) 協 力 料理旅館 尾川 公益財団法人郡山城史跡・柳沢文庫保存会
柳澤家

(6) 次 第

中川好夫(再現プロジェクト代表)が司会進行し、開会と趣旨説明を行なったうえで、試食会の参加者を紹介した。さらに今回の試食会の会場提供から調理まで一切の協力をいただいた料理旅館尾川の代表尾川恵宥氏と実行委員の一人である後藤が料理再現についての説明を行なった。その後試食者6名に平膳三つ(本膳2膳と酒肴1膳の夕御膳)が配膳され、試食会が開始された。大広間の奥には、報道用の料理一式(朝御膳、夕御膳)と関係写真パネルが並べられ、取材陣に事前公開された。5時から始まった会は、和やかな雰囲気の中予定通り6時過ぎに終了したが、その後も試食参加者にインタビューなども行なわれた。なお、試食会の状況は資料4.(p42)を、新聞、テレビ、雑誌、大和郡山市関係者等の取材状況は資料2.(p38～40)を参照いただきたい。また再現に至る経緯等は資料5.(p44)に掲げる通りである。

第2章

再現の根拠となった献立帳



明治 16 年御殿様御膳献立帳の表紙

1. 「御殿様御膳献立帳」解説と翻刻

翻刻した史料「御殿様御膳献立帳」（公益財団法人郡山城史跡・柳沢文庫保存会所蔵）は、大和郡山藩最後の藩主であった柳澤保申（弘化3<1846>年～明治26<1893>年）が、明治16（1883）年6月4日から6日まで旧領地である良福寺村（現香芝市良福寺）、長尾村（現葛城市長尾）、疋田村（現葛城市疋田）、五位堂村（現香芝市五位堂）、下田村（現香芝市下田）を巡った際の食事献立を記録したものである。

本史料の表紙に、「料理人村井甚七」の署名があることから、村井氏が考案した御殿様のための献立帳が残されたものであることが分かる。だが、現在のところ村井氏については分かっていない。

食事内容は、平成の現代から見れば特筆すべきことがないように思われる。しかし明治16年に、

- ・卵料理が頻出している
- ・一日の食事のうち、必ず一食は刺身が出される

ことが注目される。当時の配送や生産を考えると、卵を食べられたこと、また海のない奈良県で生魚を食べられたことは珍しかったのではないだろうか。また、旧藩主の巡見であったことから、村人達の饗応を受けた可能性が十分に考えられる。

なお、本史料における特記事項は以下の4点である。

まず、6月4日（十三丁裏～十四丁裏）の献立のみ、明らかに他と筆跡が異なっている。そのため、この一日のみ何らかの事情によって別人が代筆したものと思われる。

次に、「あるのみ」（四丁表・八丁表）とは、梨のことである。6月5日の中通様献立に「なし（梨）」（九丁表）との記載があることから、「無し」という音を嫌った「ありのみ」の方言「あるのみ」で記されていると判断した。

また、「引茶よふかん」（十丁表）であるが、引茶とは抹茶のことである。また、練羊羹は『嬉遊笑覧』（天保元<1830>年）や『北越雪譜』（天保13<1842>年）に、寛政年間（1789～1801）に江戸で作られたとあり、その後、羊羹が全国に流行している。このことから、「引茶よふかん」は、抹茶羊羹であると判断した。

最後に、「七人様拵」（十四丁裏）とあることから、7人のお供を連れての巡見であったことがわかる。奈良県が大阪府に編入されていた明治16年当時、保申は県令職にあったわけではない。旧藩主がなぜ旧領地を巡見したのか、歴史的背景については今後の課題である。

〔書誌事項〕

底本の書誌は、以下の通り。

写本。一冊。表紙共紙。横長本。仮綴。縦12.0cm×横34.0cm。料紙、楮紙。全墨付14丁。

表紙「明治十六年／未六月上旬／料理人村井甚七／御殿様御膳献立帳」（墨書・右肩から中央・打付書）。

内題なし。

〔凡例〕

- 一、翻刻に際しては、以下の事項を除き、原本の表記に従うことを原則とした。
- 一、旧字・異体字・清濁・改行は本文通り記した。但し、体裁の都合上、改行した箇所は／で示した。
- 一、字間・行間・改行については原本に従わなかったところがある。
- 一、丁送りは（ ）を付して記した。

（的場美帆・六車美保）

【翻刻】

明治十六年 料理人村井甚七
未六月上旬

御殿様御膳献立帳 (表紙)

(見返し)

六月四日

良福寺村／御中飯献立

御殿様御膳

鱈 白髪大根

小猪口 たひ／作身

汁 わさび醤油

平 たひ

小かぶら

大椎竹

根いも

はも

玉子かけ (二丁表)

焼物 たひ

香の物 なら漬

夏大根

酒の肴

鉢 たひ／付焼

はじかみ

生が

あひ塩焼

吹田くわへ

すずき／作身

きょうり

わさび醤油 (二丁裏)

御中通り様／献立

焼物 たひ／切身

糞附

汁 たひ
小かぶら

猪口 たひ

きょうり

すみそあへ

香の物 なら漬

若大根

玉子かけ

はも

根いも

大椎茸 (二丁表)

酒の肴部

手塩引 あひ／塩焼

吹田くわへ

同手塩引 すずき／作身

きょうり

わさび醤油

手塩引 たひ／付焼

はじかみ生が (二丁裏)

長尾村御泊／献立

御殿様／夕御膳／献立

鱈 たひ／作身

きょうり

岩たゆす

わさびす

結きすこ

順さひ

あん平ふ

たひ

白瓜 (三丁表)

あなごの玉子巻

吹田くわへ

はも

丸むきうど

うすくず

坪

香の物 はりわさび

なら漬

若大根

焼物 たひ

御酒肴の部

鉢 まなかつを

山正醤油焼 (三丁裏)

はじかみ生が

まなかつを／作身

はり明が竹

わさび醤油

はも／付焼

井 巻玉子

あるのみ

鉢 花かつを

あひ／あま煮

吸物 すまし

はも

井 口山正 (四丁表)

松竹

糞ほし

御中通り様献立

焼物 たひ／切身

塩焼

汁 結きすこ

順さひ

平 あん平ふ

たひ

白瓜 (四丁裏)

猪口 あなご／玉子巻

吹田くわへ

香の物 なら漬

若大根

御中通り様

御肴手塩引

酒の肴部

手塩引 まなかつを／附焼

かつを／作り

同 はり明が

わさび醤油

同 はも付焼

あひあま煮

吸物 はじかみ生が (五丁表)

はも

五日朝御膳／献立

御殿様

御中通り様

猪口 糞梅

大白かけ

汁 身蛤

若な

梅椀 玉子とうふ (五丁裏)

あんかけ

口わさび

香の物 きょうり

なすび

御殿様 酒の肴／献立

鉢 はも／湯引

わさび醤油

うど

あなご

昆ぶ巻

はじかみ

御中通り様

御肴手塩引

(六丁表)

前の拵へ同断事
 一 茶山行／弁當の香
 たひ／塩焼
 二 きすご／塩焼
 小椎竹
 卷玉子 (六丁裏)
 三 かつを／作り
 うと
 わさび
 きうり
 まなかつを
 四 山正醤油
 付焼 (七丁表)
 五日御中飯／足田村
 御殿様献立
 鱈 たひ
 白髪うど
 小猪口 わさび醤油
 大椎竹
 たひ
 自ねんいも
 赤みそ
 こひ
 明加竹 (七丁裏)
 汁 香の物 なら漬
 若大根
 焼物 たひ
 御酒の肴部
 ぜんまひ
 いか

卷玉子
 あるのみ
 たひ／作り
 きうり
 わさび醤油
 はも 付焼 (八丁表)
 はじかみ
 同
 御中通様／献立
 猪口 きうり
 かつを
 すみそあへ
 赤みそ
 こひ
 明が竹
 たひ
 椎竹
 自ねんいも (八丁裏)
 香の物 なら漬
 若大根
 焼物 切身
 生さわら
 あんかけ
 御酒の肴部
 手塩引
 ぜんまひ
 いか
 卷玉子
 なし
 はも付焼
 はじかみ
 たひ／作身
 きうり
 わさび (九丁表)
 六月五日

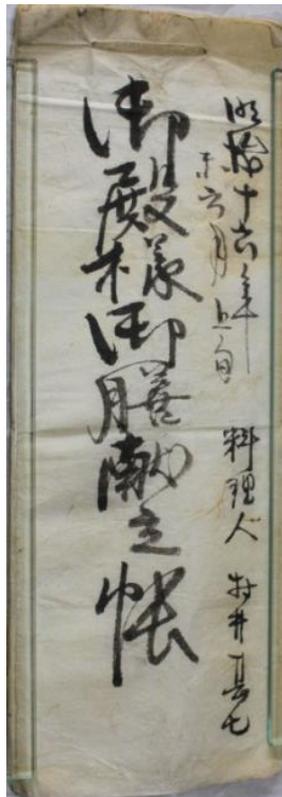
五位堂村御泊り／献立
 御殿様拵へ／夕飯
 鱈 白髪大こん
 うど
 たひ／作身
 小猪口 たでみそ
 たひ
 明が竹 (九丁裏)
 卷玉子
 はも
 平 香の物 あらせと
 白瓜
 若大こん
 焼物 たひ
 酒の肴部
 鉢 あひ／塩焼
 なすび／でんがく
 引茶よふかん (十丁表)
 揚たひ
 山正醤油
 たひ／作り
 松葉うど
 わさび
 たひ
 すまし
 吸物
 中通り様／夕飯拵へ
 猪口 あなご／付焼
 たひ
 明が竹 (十丁裏)
 はも
 平 卷玉子
 あらせと
 白瓜
 若大こん
 香の物

焼物 むし
 たひ／切身
 あんかけ
 酒肴の部
 手塩引 あひ／塩焼
 なすび／でんがく
 引茶よふかん
 たひ作り
 松葉うど (十一丁表)
 わさび
 手塩引 付焼 たひ
 吸物 たひ
 すまし
 六日 朝御膳
 御殿様献立
 猪口 みつば
 かつぶし
 はも
 寒さらし
 青な (十一丁裏)
 茶碗むし 卵
 はり牛蒡
 さくらけ
 玉子はり
 なら漬
 若大こん
 香の物
 酒の肴部
 鉢 はも／でんがく
 はじかみ
 まなかつを／付焼
 まなかつを／みそ漬
 作り身 (十二丁表)

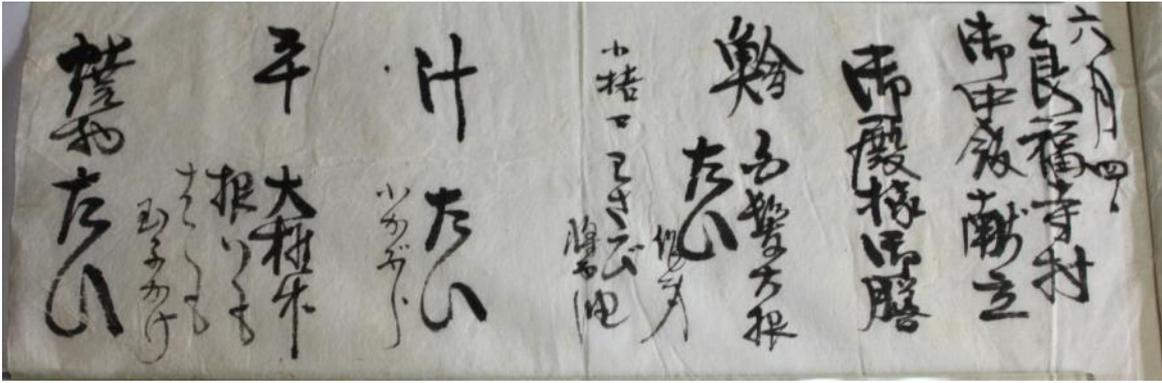
焼物	梅碗	汁	鱈	向附	六日中飯／下田村 御殿様献立	手塩引	手塩引	酒肴の部	香の物	茶碗むし	汁	猪口	中通り様／献立	白髪大こん たでみそ
丸たひ	卵	はも	木瓜	うと		まなかつを 作り	はも／でんがく はじかみ	若大こん	玉子はり	卵	はも	みつば		
	なら漬	根いも	たひ	木瓜					なら漬	かんさらし	かつぶし			
	白瓜	はも	わさひす	木瓜					きくらげ (十二丁裏)	はり牛蒡	はも			

焼物	梅碗	汁	向附	中通り献立	井	七人様拵	同	焼物	梅碗	汁	向附	井	七人様拵	同	焼物	梅碗	汁	向附	中通り献立	井	
あひ／塩焼	卵	はも	うと		青玉子	あひ／塩焼	あひ／塩焼	たい／切身	卵	はも	うと	青玉子	あひ／塩焼	あひ／塩焼	たい／切身	卵	はも	うと		青玉子	あひ／塩焼
	根いも	わさひす	木瓜		はしかみ生が			白瓜 (十四丁表)	根芋	わさひす	木瓜	はしかみ生が			白瓜 (十四丁表)	根芋	わさひす	木瓜		はしかみ生が	
	青梅																				

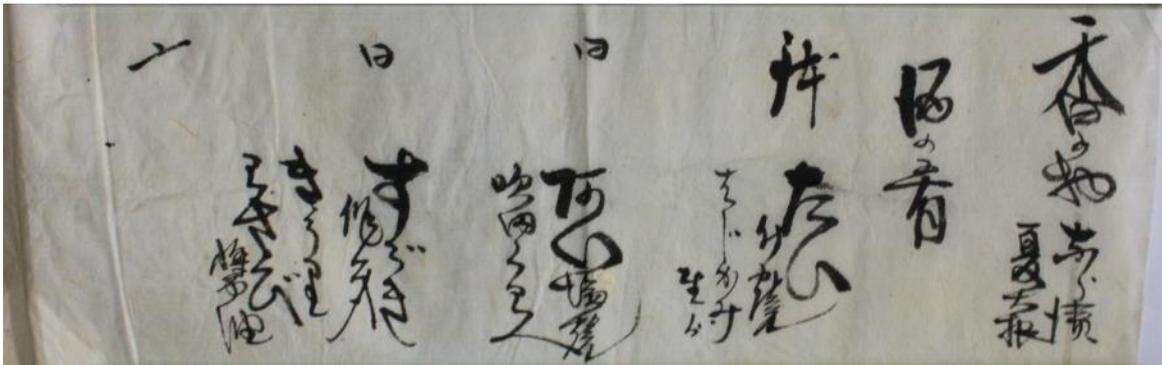
明治16年「御殿様御膳献立帳」



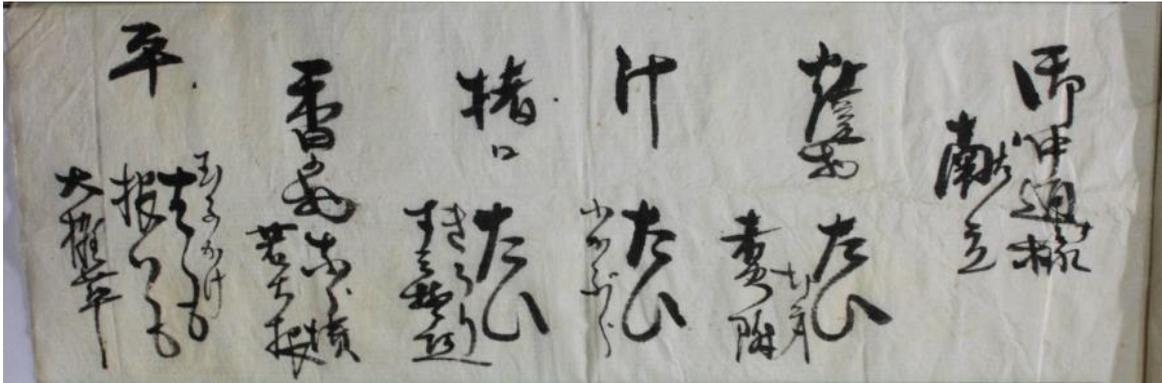
(表紙)



(一丁表)



(一丁裏)



(二丁表)



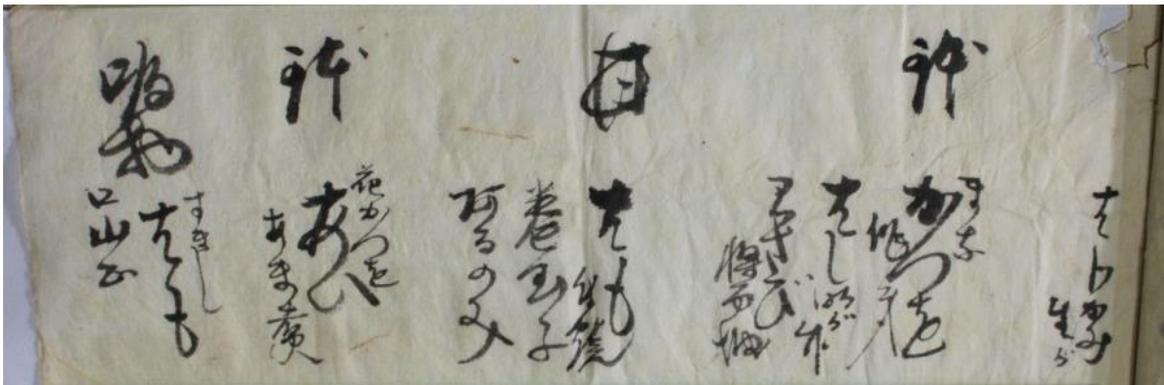
(二丁裏)



(三丁表)



(三丁裏)



(四丁表)



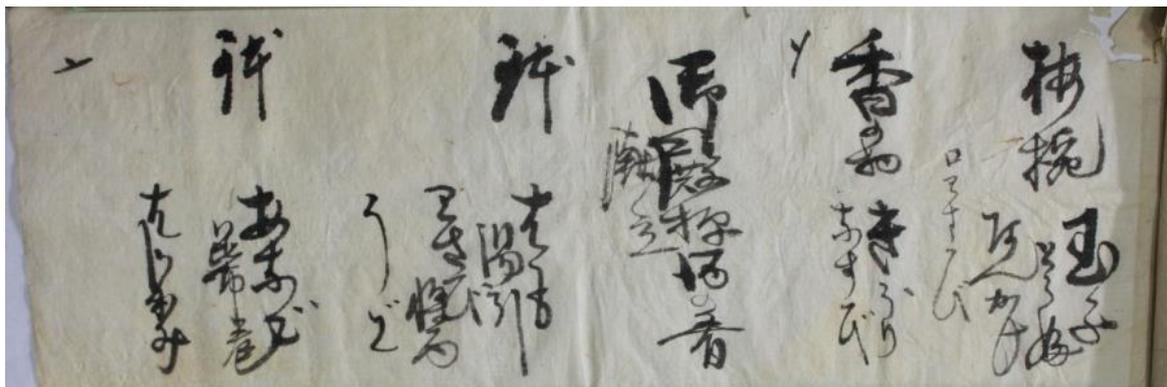
(四丁裏)



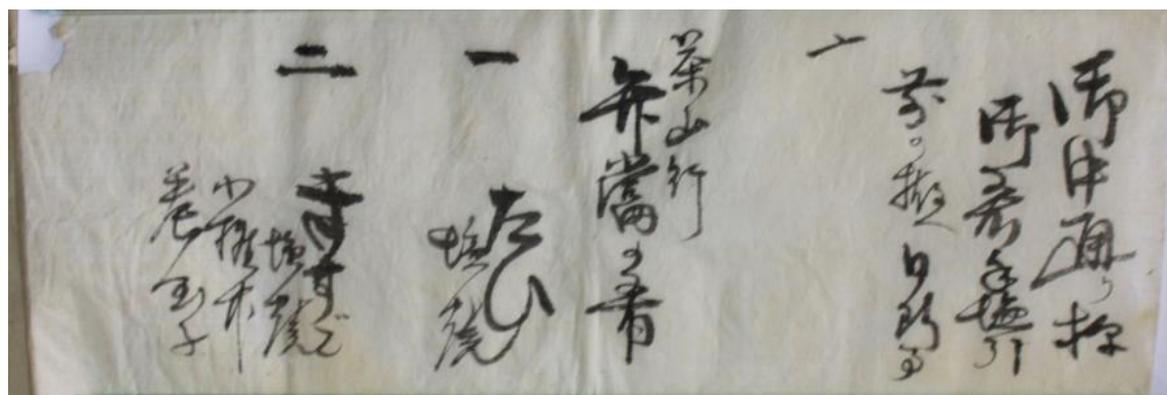
(五丁表)



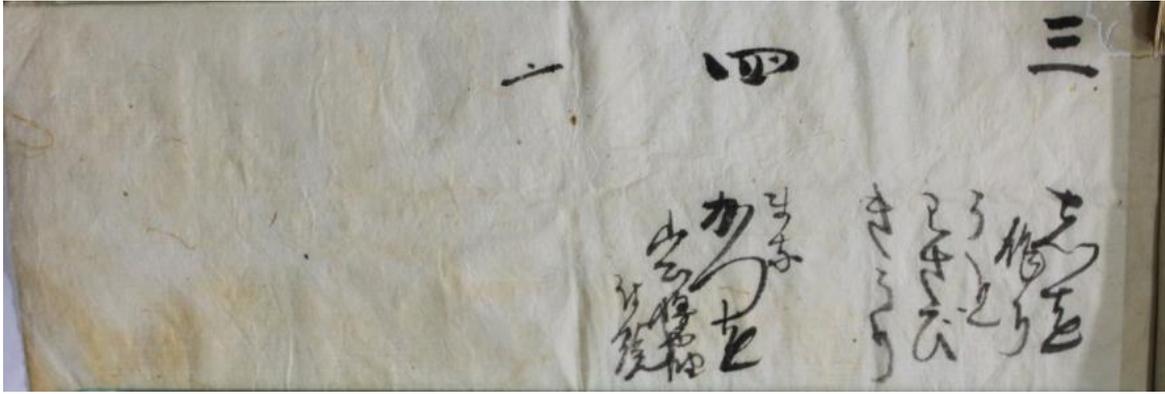
(五丁裏)



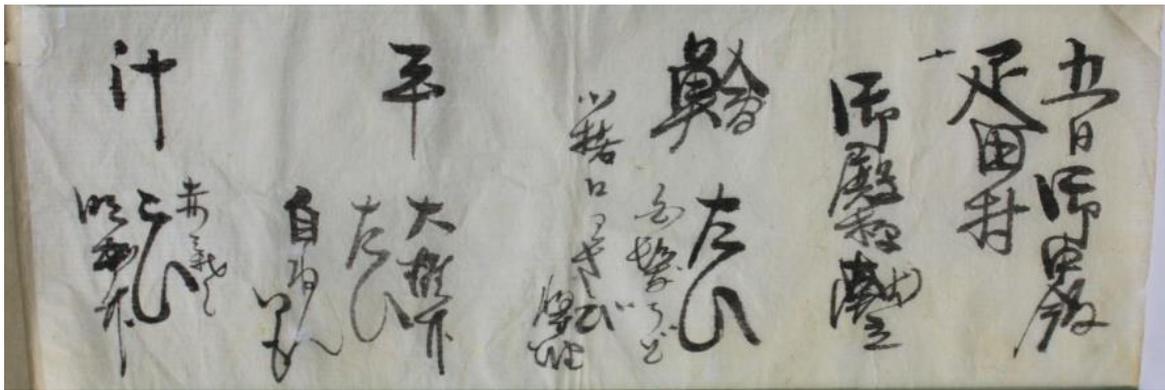
(六丁表)



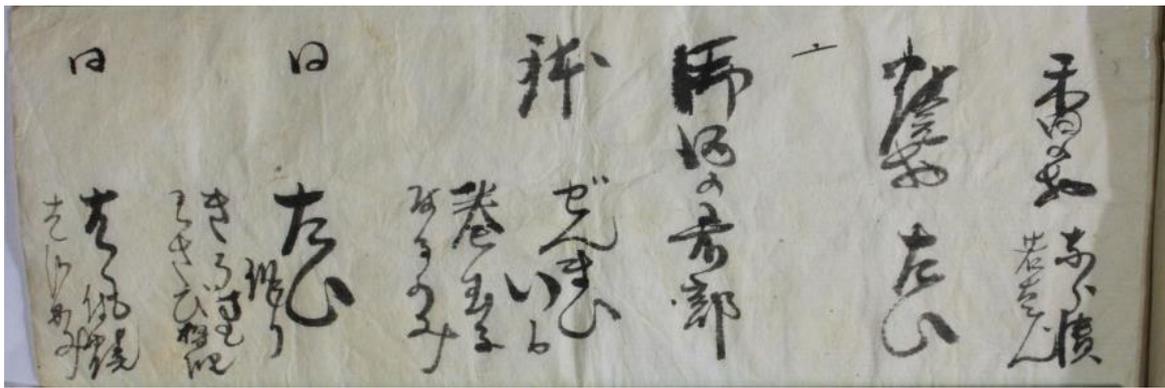
(六丁裏)



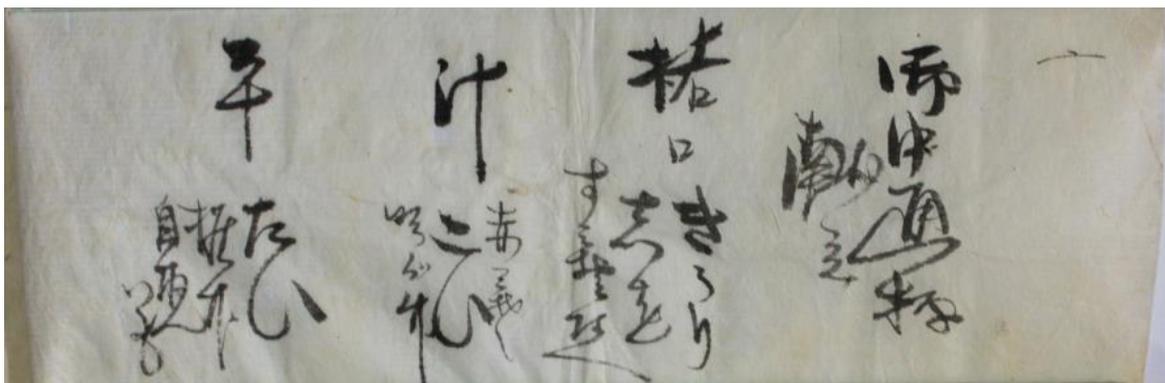
(七丁表)



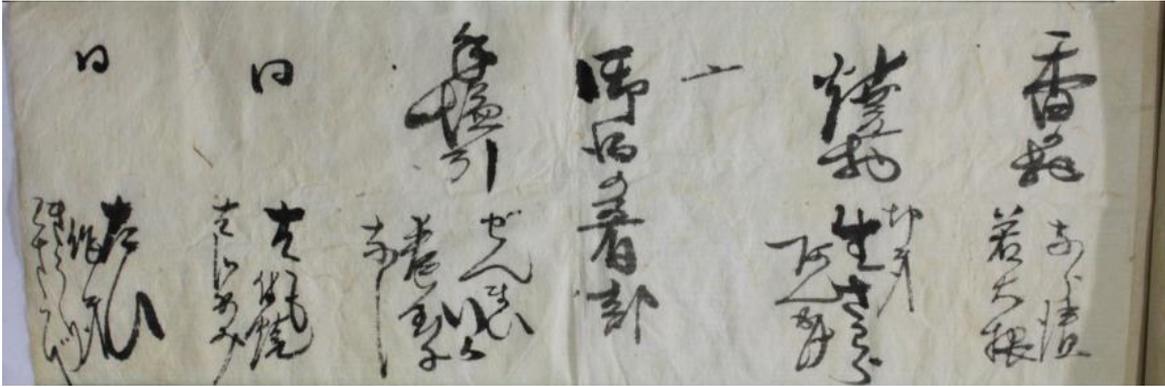
(七丁裏)



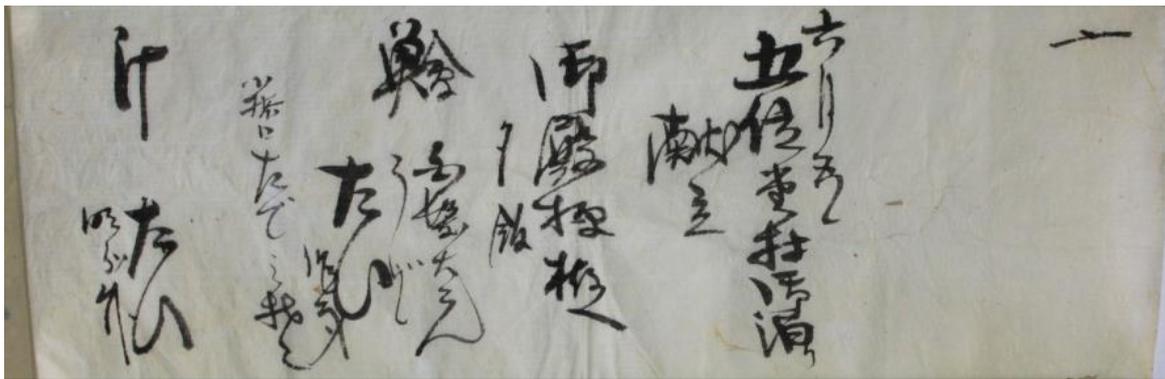
(八丁表)



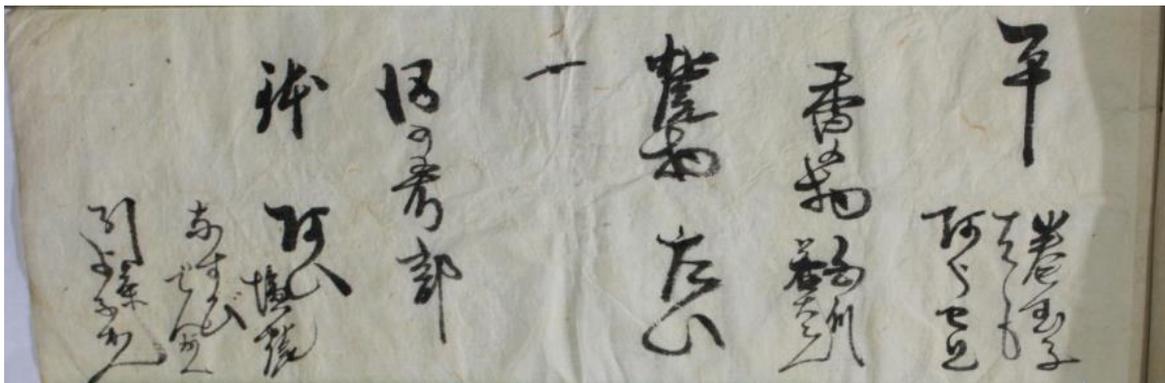
(八丁裏)



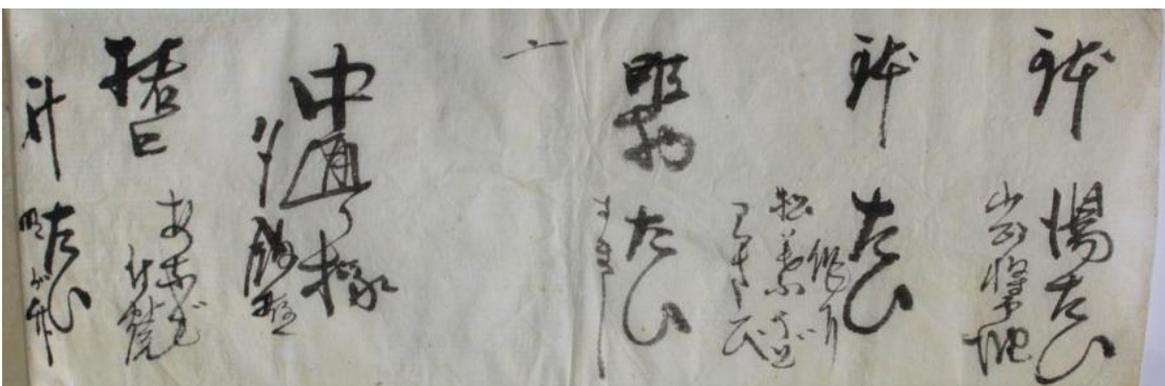
(九丁表)



(九丁裏)



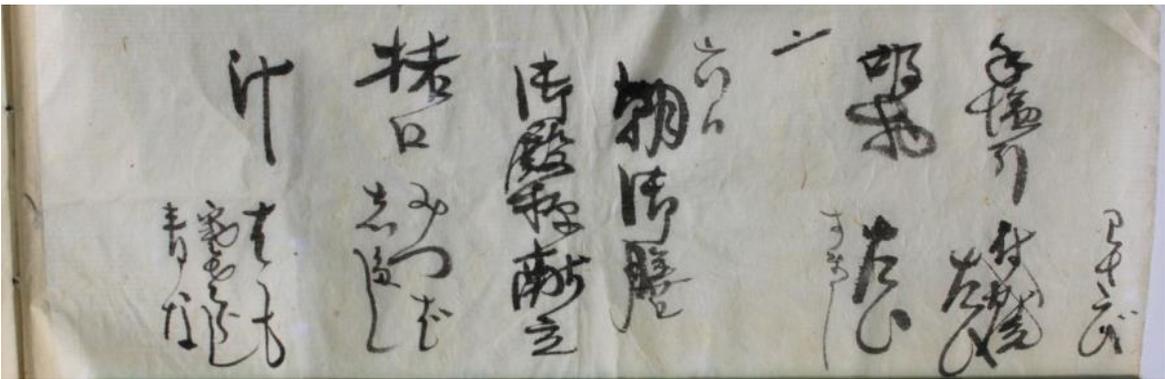
(十丁表)



(十丁裏)



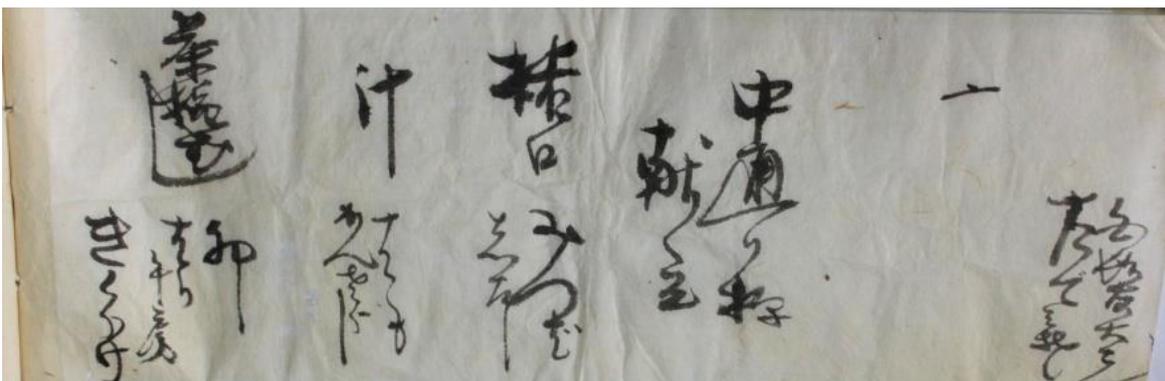
(十一丁表)



(十一丁裏)



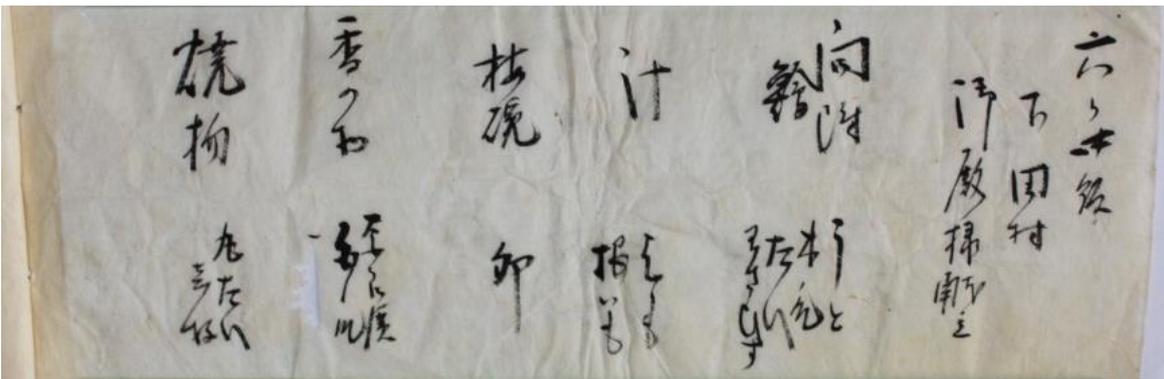
(十二丁表)



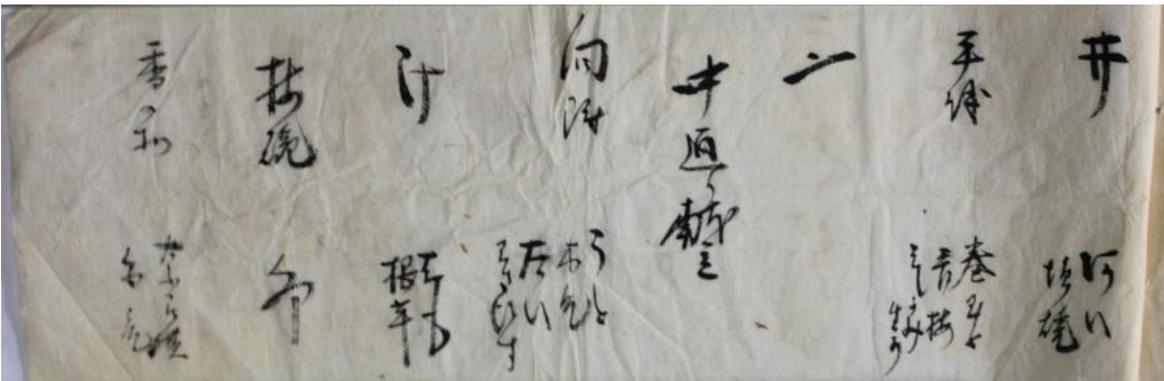
(十二丁裏)



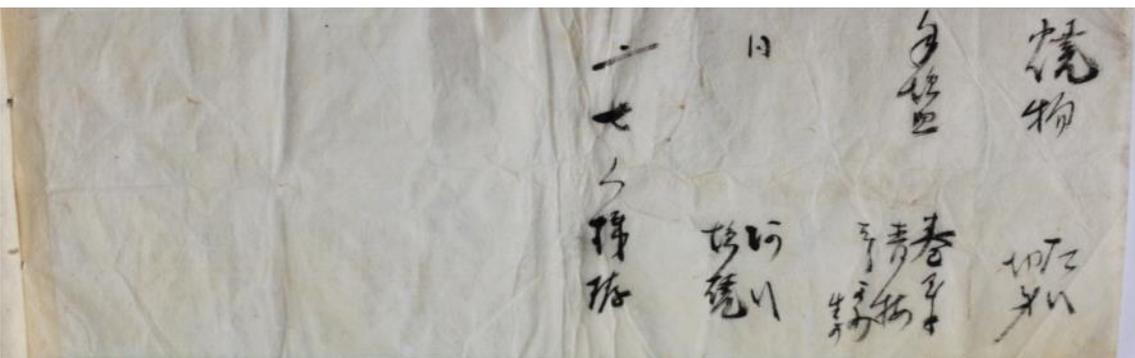
(十三丁表)



(十三丁裏)



(十四丁表)



(十四丁裏)

3. 「御殿様御膳献立帳」の構成表

区分	御殿様御膳献立帳の構成表											品(皿)数				
	場所	酒の有献立														
日付	御膳献立															
	なます	小猪口	汁	猪口	平	坪	香の物	焼き物	計	鉢1	鉢2	鉢3	井1	井2	吸物	計
6月4日	屋 良福寺村	なます たい作身 わさび醤油 わかぶら	たい わかぶら	たい わかぶら	たい わかぶら	たい わかぶら	なら漬 夏大根	たい	6	たい わかぶら	あゆ形焼 あけ田くわい	なすき作身 あけ田くわい わさび醤油				3
	夜 長尾村	たい作身 梅たゆす まゆり	細きすご じゆんさい あなごの玉子巻 あけ田くわい	あん平ふ たい 白瓜	はも れもきうど うまぐす はりわさび	はも れもきうど うまぐす はりわさび	なら漬 若大根	たい	8	はなかつお 山しよ はじかみ生が	はなかつお あゆあま煮 あけ田くわい	松竹 にぼし はも付焼 巻玉子 あるのみ			すまし はも 口山しよ	6
6月5日	朝 長尾村		身給 若な	素焼 大白かけ	梅碗 玉子どうふ あんかけ 口わさび		きゅうり なすび		4	はも焼引き わさび醤油 はじかみ	あなご臣布巻き はじかみ					2
茶山行弁当 ①たい塩焼②きすご塩焼・小さいたいけ・巻玉子③かつを作り・うど・わさび・きゅうり④まなかつお醤油付焼																
	屋 下田村	たい 白髪うど	赤みそ こい みょうが竹	たい みょうが竹	たい みょうが竹	たい みょうが竹	なら漬 若大根	たい	6	ぜんまい 巻玉子 あるのみ	たい作り きゅうり わさび醤油	はも付焼 はじかみ				3
	夜 五位堂村	たい作身 白髪大根 うど	たい みょうが竹	巻玉子 はも あらせと			白瓜 若大根	たい	6	あゆ形焼 なすびでんがん 引茶ようかん	梅たい さんしよ醤油	たい作り 松葉うど わさび			たい すまし	4
6月6日	朝 五位堂村		はも煮ざら 青な	みつば かつまふし			茶碗蒸し 卵		4	はもでんがん はじかみ	はなかつお付焼 あゆ大根 たでみそ	はなかつお なすき作身 白髪大根				3
	屋 下田村	たい まゆり わさび	はも 煮いも	梅碗 卵			なら漬 白瓜	たい1枚	6	平鉢 巻玉子 青備 はじかみ			あゆ塩焼			2

※屋3食・夜2食・朝2食 計7食+弁当
 ※X印は、再現しなかった料理。○印は、6/5日以外の再現した料理。
 ※矢印は、再現した料理の移動元・先を示す。
 ※この表は、御殿様御膳の献立のみを標記。

第3章

献立帳とその時代



柳澤保申(明治10年前後か)

1. 最後の郡山藩主柳澤保申 —明治10年代の保申—

柳澤 保徳

香芝町史史料編に、大庄屋黒松喜左衛門が書き留めた「御領主松平甲斐守巡見接待記録」が翻刻・掲載されています。明治維新の頃まで、柳澤家は松平姓を賜っており、この松平甲斐守は、最後の郡山藩主であった柳澤保申、今回の『殿様御膳』の主役とってよいでしょう。保申は弘化3（1846）年に郡山城中で生まれ、わずか3歳で父の遺領を継ぎました。領内の巡見は在国藩主の務めであり、慶応元（1865）年4月下旬、良福寺、長尾、疋田、五位堂、下田の各村を訪れ、御小休と御昼のために大庄屋宅に立寄りしました。当時、保申は19歳。先代の頃に比べて簡素になったとはいえ、供回り80人余を連れての大がかりなものでした。

本史料「御殿様御膳献立帳」（柳沢文庫収蔵）によれば、明治16（1883）年、保申はこの地を再訪することになります。当家の伝承によれば、當麻寺に参詣するにあたり旧藩領であった村々の重立った人々の招待を受けての訪問であったようです。幕末・維新という激動期を経ての再会、立場は違えど積もる話もあったことでしょう。

明治10年代、奈良県は堺県に併合された（明治9<1876>年）後、大阪府に編入され（明治14<1881>年）、明治16（1883）年頃には旧大和国内で「奈良県再設置運動」が高まりつつあった時代、悲願であった再設置が叶ったのは明治20（1887）年のことです。

当時、保申は家族とともに東京に居住していましたが、地元郡山の殖産興業について常に気にかけていたようです。明治11（1878）年には自らが主唱した「第六十八国立銀行」（その後、吉野銀行・八木銀行等との合併を経て、今年創立80周年を迎える南都銀行に至る）の設立とともに、藩校の伝統を受け継ぐべく、生涯にわたって中等教育機関の設置に支援を行います。旧制の県立尋常中学校（現県立郡山高等学校）の開校は明治26（1893）年でした。また、明治20年代には旧藩士らの自立支援を旨とする士族授産事業にも郡山城内に桑園を設けるなど養蚕業の育成を試みています。

最後に、保申の信条を示すものとして、彼が好んで揮毫した言葉を紹介します。

『在知人在安民』は「人を知るに在り民を安ずるに在り」と読み下します。出典は、藩祖吉保の儒臣でもあった荻生徂徠の「太平策」のようです。「安民」とは民の一生を安穩として暮らせるようにすることであり天子諸侯の職分であること、「知人」とは良き人、賢者を知り（得て）ともに政治を行うことを意味しています。また、『不戦而屈人之兵』（戦わずして人の兵を屈するは、善の善なる者なり）の書も残しています。孫子の『兵法』からのものですが、いずれも危機の時代に直面した藩主として自らの心の糧とした言葉だったのでしょう。

明治維新を21歳で迎えた保申は、明治4（1871）年夏の廃藩置県以後、公職を辞し郡山に直接関わることはなくなりましたが、明治26（1893）年に郡山の地で没するまでかつての領国に物心両面の惜しみない支援を行いました。

（奈良教育大学名誉教授）

2. 柳澤保申関係年譜

年号	西暦	事項	関係事項
弘化3	1846	3月26日、郡山城内で柳澤保申（やすのぶ）誕生	
嘉永元	1848	父、保興（やすおき）の死により保申、3歳で藩主となる	
嘉永6	1853		ペリーが浦賀に来航
安政元	1854	大地震、郡山でも被害甚大	日米和親条約成立
安政2	1855	大地震で江戸郡山藩邸焼失する	安政大地震
文久3	1863	天誅組の変に際し、郡山藩に出兵令出る	8月、天誅組の変
元治元	1864	浦上キリシタン郡山藩預けとなる	禁門の変
慶応3	1867		大政奉還
明治元	1868	戊辰戦争への従軍 5月19日 奈良県誕生 7月29日 奈良府と改称	鳥羽伏見の戦い
明治2	1869	6月17日 版籍奉還 保申、郡山藩知事となる 7月17日 再び奈良県と改称	東京遷都
明治4	1871	7月14日 廃藩置県により保申は藩知事を免じられ、東京に移住する 11月22日、大和国の諸県が廃止され、初めて大和国全体を統括する奈良県が成立	
明治9	1876	4月18日 奈良県、堺県に合併される	
明治11	1878	10月8日 第68国立銀行創立許可される	
明治12	1879	立本社を設立	
明治14	1881	2月7日 堺県、大阪府に編入される	
明治15	1882	12月 奈良県再建につき大和出身府会議員、有志ら立ち上がる	
明治16	1883	6月4日～6日 柳澤保申 旧領地訪問	①気象災害が相次ぐ 2月7日の大雪 5月～9月まで全国的な旱魃と 9月11日の風雨洪水 ②5月9日 富山・佐賀・宮崎各県の分離独立が認められたことが大和にも伝わり、再度の奈良県設置請願の動きに拍車がかかる
明治17	1884	7月 柳澤保申、伯爵となる	
明治20	1887	11月4日 奈良県再設置 保申、柳沢養魚研究場を設立	
明治22	1889		大阪鉄道 湊町～柏原間開通
明治23	1890	旧郡山藩士族就産所を設立し 養蚕業をはじめ	奈良県で初めての鉄道 王寺～奈良間開通
明治24	1891		王寺～高田間開通
明治25	1892		湊町～奈良間全通
明治26	1893	10月1日 県立尋常中学校（現郡山高等学校）開校 10月2日 保申、郡山旧邸内で没（48歳） 永慶寺に葬られる	高田～桜井間開通

※『奈良県の歴史』（山川出版社 2003）、『大和郡山市史』（柳沢文庫専門委員会編 1966）をもとに作成。

3. 献立帳の時代背景

(1) 郡山の社会情勢

- ・明治16年の郡山の社会情勢は、明治維新による社会体制の激変と新政府が打ち出す近代化、殖産興業に、必死に対応しようとしていた状況にあった。そんな中でも旧郡山藩は、全国の中小規模の旧藩の中でも、その激変する時代への対応が奏効した数少ない藩でもあった。藩士の生活を救済するために設置される「立本社」や「錦鱗社」(両明治12年)やそれらを支援するための銀行の設立等々を旧藩主と共に行い、生活基盤の確立を計ろうとしていた。しかし、一方では、交通機関の発達と奈良への地政的な変動が進むなかで、郡山の置かれている情勢は、近代社会へと変わり行く、厳しい過程の中にあった時代と想像する。
- ・明治初期に政府が各県に作成させた幕末時点での領主と石高が記録されている「旧高旧領取調帳」がある。それによると、奈良県には郡山藩の他に他国の伊勢津藩を始め11藩の支配地があり、その他に幕府領(奈良奉行)や寺社領と楽人領などが有った。
- ・柳澤氏が藩主になる22年前の元禄15年(1702)の「大和国郷帳」(『奈良県の歴史』山川出版社2003)と比較しても、この支配関係は大きく変わらず、大和の支配者は一村を複数の領主が支配する相給の村も少なくなかったことを考え合わせると総数は数十を数え、大和国は、細分化された中で犬牙相制する、複雑に領知された地域であったといえる。
- ・また、大和国の石高50万余石からの支配状況をみるも幕府領が39.6%、藩領が38.7%、寺社領が7.8%で、その中で郡山藩は、19%(9.3万石(大和国の石高))を占めていることから(参3)、群雄割拠する中で、大和では郡山藩は政治的に安定した存在であったと言える。
- ・こうした中で、当時の都市機能の形成は、時の幕藩領主の施政に大きな影響を受け、領主がそれぞれの本拠とする都市を整備し、その結果として城下町や陣屋町等が発展していくのであるが、その領主の嗜好に都市機能は大きな影響を受けていたと思われる。
- ・郡山藩は、藩財政の1/3を近江国などの他国からの収入を加えた15万石の財源であったことから、1.5倍の藩領施策を行うことが可能であったと想像でき、それが故に人々の往来や都市機能の形成がなされ、近世末期には、城下に豆腐町・紺屋町・塩町・魚町・茶町・雑穀町・鍛冶町・大工町・材木町・車町等の約20の町割がある城下町として、また、領主の文化人としての嗜好からも文化的な街として繁栄していた。
- ・ところが、大政奉還(慶応3)により時代が変わり、旧郡山藩も時の荒波の中に呑み込まれ、明治政府が行う改革、改正としての版籍奉還(明治2)・廃藩置県(明治4)・藩主の在京命令(明治4)・徴兵令(明治5)・廃城令(明治6)・地租改正(明治6)・秩禄奉還(明治9)等々の矢継ぎ早の政策は、藩士並びに町民の生活条件を激動させるのであるが、明治18年に内閣制度を発足させるなど安定していく中央政府に比べ、地方の郡山の生活は、明治16年頃ではまだまだ、先の見えない厳しい状況にあったと想像される。
- ・その様な情勢の中でも、旧藩主柳澤保申は、明治4年に藩士宛に「告諭書」を出し「煽動に惑わされないように」と出す一方で、明治12年には生活の糧を失った旧士族の救済ために、頭取衆を頂点に議員や組頭などで構成した組織(立本社)を設立。郡山城跡の土地を資産として活用し、旧藩士への資金融資などを行っていた。明治19年には困窮する旧藩士の救済を政府に求めると共に、翌20年には金魚養殖所の設立、また、23年に旧藩士族就産所を設立する。明治23年に国鉄郡山駅が開設されるや、明治26年には、紡績会社を設立、学校用地の提供など地域復権のため尽力している姿を見ると、当時の時代背景としての「旧藩主と旧領民」の関係だけではない、それを越えた人間関係が見えてくるようである。
- ・一方、当時を人口の変化で見ると明治6年の郡山の人口が14,988人であるのに対し、明治20年には13,242人まで回復するものの、明治17年には8,322人まで減少する。反対に奈良は、21,158人(明治6)から23,288人(明治20)へと増加していくという時勢の変化という現実があった。

(2) 郡山の経済と流通

- ・江戸中期の俳人森川許六は「菜の花の中に城あり郡山」と詠んだ。奈良盆地では、菜種が稲の裏作として盛んに作付けられていたもので、米納年貢制下で水の少ない奈良盆地にとっては、高い収入源であった。また、江戸後期には、綿が「和州第一之売物」「御年貢第一之手宛」と言われる程になり、綿作りが大和の重要な商品作物となっていた。
- ・収穫された綿は、郡山城下や近辺の在郷町の綿繰屋・綿繰問屋を経て、綿買集商人によって全国へ販売されて行った。こうした商品の加工地・取引拠点として郡山は、重要な役割を担っていたのである。しかも、大和の中心をなす城下町としての郡山は、幕末までは、各種問屋・両替屋・旅籠屋・風呂屋・書物屋等々の諸商・諸職が集まる経済・流通の拠点となっていた。
- ・明治4年の廃藩置県で事実上、統一された奈良県(石高50万余石、人口約42万人)の県庁が興福寺旧一乗院に設置されてからは、大和の中心は、奈良へと変わっていく。明治8年に経済振興策の一つとして開催される奈良博覧会は、東大寺大仏殿で開催され、会期80日間で約17万人(『奈良県の歴史』山川出版社より)が集まる大盛況であったと言う。そのため明治23年まで引き続き開催されて行き、観光地としての奈良が有名となっていく。
- ・一方、産業の近代化状況は、明治21年の県議会(奈良市)で「奈良県内の物産のうち、繊維・製茶・繭糸(絹糸のこと)の3業は最も重要な地位をしめるが、いまだこの改良が考えられず、奨励もなされていない。」と「近代社会に対応するために新たな努力が必要」な状況にあったようである。(『奈良県誕生物語』奈良県)
- ・明治25年に大阪鉄道株式会社による奈良・湊町間の鉄道の開通までは、「天下の台所」の大阪への物流経路は、陸路では北の清滝街道(現国道163号線)・最短距離の暗峠奈良街道(現308号線)・龍田越奈良街道(現25号線)があった。また、江戸末期までに発達した舟運は、大和川が物流の大動脈として活躍していた。
- ・『大阪府誌』(明治36年)によれば、暗峠奈良街道は「往時は諸般の交通一に本道に取るもの多しかりしが後奈良街道の開築あり」以来「其の状況を一変せり」としている。また、龍田越奈良街道については、「全線の幅員廣潤にして地勢、概、平坦なり。實に大阪奈良間に於ける最捷至便の要路」としている。また、「明治23年大阪奈良間鉄道の布設ありて以来大いにその交通を減少」としているところから、明治7年の亀ノ瀬峠の開通以降は、龍田越奈良街道が大阪との流通の主要道となっており、明治16年頃は、ここを使っていたのではないかと想像する。
- ・郡山も、交通の要所として発展してきたが、明治時代の近代化の中で、地政的な役割が変質していく過程にあった。新たに鉄道の整備に伴い明治23年には、郡山駅が設置(奈良・王寺間)され、それに合わせるがごとく同年に養蚕業の開始、同26年の郡山紡績所の設置等々、商工業の中心として一時代を築くが、近代化の過程の中では、かつての様な文化を支える勢いはなく、地域経済としては、激動する苦しい時代でもあったと想像される。

【参考文献】

- ・『青山四方にめぐれる国 ー奈良県誕生物語ー』奈良県 1987
- ・デジタル版 日本人名大辞典+Plus の解説
- ・国立歴史民俗博物館 研究成果・論文目録データベース『旧高旧領取調帳』を集計
- ・『奈良県の歴史』
- ・『国勢調査以前の日本の人口統計』ウィキペディアより
- ・『大阪府誌』(明治36年第4編) 国立国会図書館 近代デジタルライブラリー

4. 宴遊日記における隠居藩主の食生活

贈答の文化

日本には、実に多くの菓子がある。特に和菓子は繊細で美しく、日本人の美的感覚を満たすだけでなく、その豊かな甘みは人の気持ちを和ませてくれる。郡山藩2代藩主柳澤信鴻(のぶとき)は安永2年(1773)、50歳で藩政をその子保光(やすみつ)に譲り江戸駒込の下屋敷で隠居生活を送った。隠居後、彼が書き記した『宴遊(えんゆう)日記』には、「甘糕(こう)や干糕(こう)」と記される生菓子や干菓子の、近親者や諸藩の大名との贈答記述が非常に多く見える。贈り物を頂いたらまた、丁重にお返しをするというやり取りは、特に大名などの上流階級で盛んに行われ、それは江戸期の菓子の発展を押し上げたともいえるだろう。今も昔も、感謝やお詫びの気持ちを伝える時、人々は菓子を通して互いの気持ちを交わしてきたのである。

年中行事に見る「食」

生活スタイルや食の流通システム向上により、私たちの食生活は多様化し、特に行事と食の関わりは年々変化を遂げている。『宴遊日記』には、次のような記述がある。

- ・安永2年6月16日「嘉定祝 お永より嘉定の饅頭貰、お隆へも来」
- ・安永3年6月16日「嘉定祝 お永より嘉定祝菓子貰ふ」
- ・安永5年6月16日「上邸より嘉定の祝物来 嘉定祝に十六銅の砂糖を喫ふ」
- ・安永10年6月16日「嘉定頂戴ののし・しんこ餅も貰ふ お永より嘉定祝の品貰ふ 嘉定の数氷砂糖喫例年如此」

上述のように、6月16日には嘉定(かじょう)祝いを行っている。「嘉定」とは江戸幕府が制度化した行事であるが元々は、菓子を神前に供えて疫除けを願うものとして室町時代から宮廷や庶民の間で盛んに行われていた。幕府は、菓子の持つ魅力を利用し嘉定を藩主が登城して菓子を賜り、忠誠心を誓わせる行事に作り上げ諸大名を統制した。大名にとって嘉定の行事に付随する「食」は、非常に重要な位置を占めていたのである。また7月には生身魂(いきみたま)の祝いを行った。生身魂とは、現存する父母に対して贈り物をする習慣のことで、生魚を送ることが多い。『宴遊日記』には毎年7月11日にお祝いの記述がみられ、例えば安永4年7月11日には「お永より生身魂祝干鯛来」とあり、保光の室である永子より干鯛が贈答されている。また安永3年7月11日には「生見魂祝みて妙仙院より海鮮貰ふ、新堀より御目六、干平魚披下」とあるように、信鴻の養女、近子(妙仙院)からも魚が贈答された。この行事は、盆に先祖の御霊を迎えるのに対して行われたので、生き盆ともいわれた。

このように年中行事は、日常(ケ)と特別な日(ハレ)を区別するもので、食生活や暮らしのリズム整えるものとして江戸期には、四季折々の様々な行事が執り行われた。『宴遊日記』においても慶事には鯛や餅、和菓子などの祝いの食が盛んに使用されるように、その食の持つ食生活上での社会性は私たちに脈々と受け継がれ、食文化が多様化する現代においてその根底を支えているといえる。

隠居藩主の食生活

隠居後の信鴻は、供の者を連れて外出し、当時江戸の街で流行していた店へ出掛けたり、大名間で好んで食された蕎麦などの食品を屋敷に取り寄せたりするなど、流行に敏感な一面も覗かせている。社会の安定は庶民の食生活を向上させ、江戸の街にも多くの美味が登場した。現在のような情報伝達手段が乏しい当時、自分の目で見て舌で感じることに人々は積極的に行動したのだろう。彼の隠居後の食生活

は、年中行事や人生儀礼に規則正しく刻まれる一方、自由で行動的な生活を送るという、極めて生き生きとしたリズムカルなものであったと想像できる。13年間に渡る緻密でユーモアあふれる日記の記述態度は、彼の好奇心あふれる食生活ぶりを彷彿とさせる。

(後藤純子)

宴遊日記にみえる茶飯

大和では古くから茶粥が食べられていたが、この影響のもとに江戸時代には江戸で奈良茶飯が流行し「奈良茶」と呼ばれた。『料理物語』に見られるように、「奈良茶飯」は既に17世紀前半には知られているが、江戸の明暦の大火(1675)後に、浅草金龍山門前の茶店で茶飯に豆腐汁や煮豆などに添えて出したのが流行したもので、これがわが国の外食産業の起りこりとされている。その評判から奈良茶は、遊里の食べ物となり、井原西鶴の浮世草子や松尾芭蕉の俳諧などにも登場する。江戸で流行した食は京都や大阪にも伝わり、淀川の三十石船の船客に「奈良茶」を売る煮売り船「奈良茶船」も現れる。さらに奈良茶飯の容器として磁器製の蓋付飯茶碗が用いられ「奈良茶碗」として売られ全国的に広まった。

こうした茶飯の流行は、江戸期の各種の随筆類で触れられているが、宴遊日記は、茶飯が珍しい食べ物として、いつどのように遣り取りされ、振る舞われていたことが具体的に分かる資料である。宴遊日記は、郡山藩の第2代藩主柳澤信鴻(のぶとき)が引退後、江戸六義園に住んでその日その日の出来事を記した日記である。その記事は多方面にわたり、江戸期の支配者層の暮らしぶりの具体的な姿がよく判る。日記には「年寄用人雛酒饗応」などの年中行事に際しての使用人の饗応や、盆の「生身魂」や「産綱を掛る」などお産に関わる記述も見え、民俗的な興味を抱かせる記述も多いが、食生活に関する記述が豊富である。なかでも「茶飯」の記述は、例を挙げると

- ・安永2年(1773)正月13日(立春)九過安信来、春日野茶飯ふる廻
- ・ " 正月21日 暮すきより家老友諒・英直出、茶飯振回
- ・ " 2月 1日 夕かた六本木より重内かへり、茶飯・煮物・漬物を賜ふ
- ・ " 2月 4日 姉君より重内奈良茶漬物等賜ふ
- ・ " 2月 9日 姉君より茶飯を給ふ
- ・ " 2月14日 姉君より茶飯を給ふ
- ・ " 3月 2日 六本木より茶飯下さる

のように記され、「茶飯」や「奈良茶」の呼称で、来客に対しての振舞いや、身内同士の物の遣り取りにも盛んに登場する。こうした茶飯の流行は、明治になっても続き、年の暮れに屋台で茶飯を売る者の姿が、『風俗画報』などに描かれている。茶粥及び江戸における茶飯(奈良茶)の流行については、拙稿「大和の茶粥」(1)(2)(3)、『奈良県立民俗博物館だより』96号・98号・105号、2006・2007・2014)を参照いただきたい。

(鹿谷 勲)



六義園(東京都文京区本駒込)

第4章

今後の活用



旧柳澤邸(現柳沢文庫)車寄せ

1. 大名料理の再現と活用事例

熊本城（熊本市）は、平成 19 年に築城 400 年の節目を迎え、記念事業の一つとして熊本の食文化を掘り起こし、地域の新たな魅力として活かそうとの思いから、熊本に伝わる料理秘伝書などをもとに、『熊本藩士のレシピ帖』を作成するプロジェクトを実施した。この本には熊本の食文化を物語る料理のレシピが収録され、写真も多く挿入するなど、再現料理が地域や家庭で活用できるよう工夫されている。また同書をもとに、かつての大名が食していたと思われる料理を創作し、「熊本城本丸御膳」として、熊本城を訪れた観光客に大名料理を提供している。

料理の再現において重要点のひとつとして「味付け」が挙げられる。文献に料理の献立が詳しく記述していても、具体的な味付け等の説明はほとんどなく、調味の時代考証を慎重に行わないと再現の時代に合わなくなり、全体の調和は失われてしまう。仮に記述通りの調味を行ったとしても、現代人の味覚には合わない恐れもある。調味に関しては再現する時代性に配慮しながらも、料理はやはり目で見て味わう要素も求められ、食材が入手できない場合もあり大名料理の再現は想像以上に難しい。

熊本城の例では上記の点をバランスよく配慮し、大名という私たちが想像する華やかなイメージを、いろどりや盛り付けや器で表現しつつも、往時を彷彿とさせる素朴な味付けをうまく表現し提供している。また季節ごとに献立を変更するなどアクセントを付ける事により話題性に富むよう工夫し、一年を通じて観光客を誘致する仕組みを作り上げている。さらに、地域に古くから伝わる名物も取り入れ熊本を初めて訪れた方でも、大名料理を食することで、その土地の風土や歴史の一端を食から学ぶことができるようになっていく。

『熊本藩士のレシピ帖』をもとに熊本城周辺の各店舗において独自の大名御膳を開発し、観光客に食事を提供している。レシピを地域に還元することにより熊本城だけでなく、市全体の活力を押し上げることに繋げている。

さらに大名料理以外の事例になるが、静岡県袋井市の取り組みを挙げてみたい。袋井市では市内にかつて袋井宿本陣が置かれたが、本陣での朝食に出されたと記述がある江戸時代の名物料理「たまごふわふわ」を再現し、さらに地域の各店舗でこの料理にアレンジを加えた創作料理をお客様に提供し、袋井市の新たな名物としている。玉子を使用した素朴な料理であるが、ジャンルの異なる店舗の参画によってひとつの料理が幾通りものレパートリーを持ち、袋井市を訪れる観光客を楽しませている。

以上、熊本市などでの具体的な活用事例を述べたが、平成 22 年に福井県若狭町の弘誓寺の 33 年振りの本尊開帳のうちに、地区の女性が殿様料理を再現したり、平成 25 年に青森県八戸市で、伝統行事えんぶりにまつわる藩政時代の殿様料理をもとにした「えんぶり御膳」が創作されたりなど、全国各地で「食」の視点から地域の新たな魅力探しに取り組む団体が多数活動している。昨年、「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されたおりから、今後も食から街おこしを目指す動きは、ますます多くなると思われる。

（後藤純子）

2. 本報告書の活用について

本報告書で述べているように、今回の御殿様御膳再現プロジェクトは、地域活性化のために、食文化の領域で眠っている遺産を発掘し活用し、その基礎資料を作成し、広く各方面で活用していただきたいと念じて企画実施したものである。

今後の普及のために、デジタル版報告書を作成し、関係者関係機関に配布することとした。必要に応じて、本報告書をコピーまたは印刷して利用いただけたらと考えている。県内各地にまだまだ料理関係史料等が伝存していると考えられるので、今後さらに調査研究が進むことを期待している。また郷土料理への注目とこれを応用した新しい献立が現れることも期待している。料理関係史料に関わらず、本県の豊かな文化遺産は多方面にわたる展開や資料の蓄積が見られるものの、正当な評価を受けているのは、まだまだほんの一部であると思われる。県内各地で、多くの人々が真摯に地域活性化に取り組んでいるが、改めて足元の文化を注意深く見直し、活用することが必要であると考えます。本プロジェクトはその小さな実践に過ぎない。

なお、本報告書の活用にあたっては、以下のことにご留意くださるようお願いしたい。

- 1 本報告書を活用して、独自の再現料理や応用料理を生み出すことを期待しています。
- 2 その際、本報告書を参照した旨の表示をどこかでしてください。
- 3 本報告書に掲載された史料写真や料理写真は、今回当実行委員会として撮影したものです。報告書全体または再現レシピ集の個人的コピーやその利用は随時行っていただいても構いませんが、他の媒体（印刷物、HP等）への転載等にあたっては、出典を明示の上、利用ください。但し、写真のみの利用などは、下記の著作権者に照会してください。

4 照会先

①献立帳に関しては、

公益財団法人 郡山城史跡・柳沢文庫保存会
〒639-1011 大和郡山市城内町2-18 0743-58-2171

②再現料理に関しては、

尾川恵宥 (料理旅館 尾川)
〒639-1150 大和郡山市雑穀町16 0743-52-2162

③再現プロジェクトに関しては、

中川好夫 (学校法人帝塚山学園 地域連携推進室)
〒631-0034 奈良市学園南3-1-3 0742-41-4509

資 料

1. 報道発表資料

報道資料の提供

2014（平成26）年6月16日
大和郡山藩御殿様御膳
再現プロジェクト実行委員会

大和郡山藩御殿様御膳の再現試食会について

わが国の食文化がユネスコの無形文化遺産に登録され、大和郡山市が市政60周年を迎える記念の年であることから、旧大和郡山藩の御殿様御膳を再現しました。再現料理の試食会を下記の通り開催しますので、取材いただきますようお願いします。

記

1 催事名称

大和郡山藩御殿様御膳再現試食会

2 趣旨と概要

大和郡山藩の足跡を伝える柳沢文庫に、明治16年（1883）の「御殿様御膳献立帳」が所蔵されていることが昨年確認された。これは版籍奉還後、郡山藩最後の藩主柳澤保申（やすのぶ）公が、旧領内を2泊3日にわたって巡った時の献立を書き記したもので、今回尾川恵宥氏のご協力により献立の一部を再現し、当時をしのぶとともに、新たな郷土料理創作の一助となるよう翻刻史料を公開し、地域活性化につなげようとするものである。

3 時期 2014（平成26）年6月24日（火）17時～18時

4 場所 料理旅館 尾川
〒639-1150 大和郡山市雑穀町16番地
電話 0743(52)2162（代表）
Fax 0743(52)3162

5 出席予定者 大和郡山市長・柳澤家・市観光協会・地元NPO代表等 計6名

6 主催 大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会

7 協力 柳沢文庫、料理旅館 尾川

8 連絡先 中川好夫（実行委員会代表） 0742(41)4509

(1) 明治16年(1883)年『殿様御膳献立帳』

- ・写本、1冊、横長本。縦21.0センチメートル、横43.0センチメートル、全墨付14丁。
表紙に「明治十六年／未六月上旬／料理人 村井甚七／御殿様御膳献立帳」とある。
柳沢文庫所蔵。
- ・今回献立再現に使用した史料は、大和郡山藩最後の藩主であった柳澤保申(1846～1893)が、明治16(1883)年6月4日から6日にかけて、旧領地である良福寺村(現香芝市良福寺)、長尾村(現葛城市長尾)、疋田村(現葛城市疋田)、五位堂村(現香芝市五位堂)、下田村(現香芝市下田)を巡見した際の食事の献立を記録したもの。「料理人 村井甚七」については、詳細不明。
- ・したがってこの献立帳は、普段の城内のものではなく、巡見途上の出先の食事である。平成の現在から見れば特筆すべきものではないように見えるかもしれないが、当時の庶民の食生活は茶粥や野菜中心で、魚類は盆、正月、祭礼など年に数えるほどの機会にしか食べられないのが通例で、当時出先で毎食刺身が出され、卵料理が頻出する献立は、やはり特段の階層の食事というべきものである。
- ・なかでも献立の基調は鯛で、はも・あなご・すずき・まなかつお・鮎・鯉など他の魚類を交え料理法を変えることで、変化を付けている。中世においてもっとも重要な魚は淡水魚の鯉であったが、近世以降は鯛が王座を占め、料理書でも鯛が巻頭に置かれるようになる。今日にまで及ぶ鯛の珍重がこの献立にも反映しているものと考えられる。また、出先におけるこうした各種の料理法と魚類の豊富さは、普段の城内でのさらに豊かな食生活を推測させる。
- ・史料の「引茶よふかん」(10丁表)とは抹茶の羊羹のことと思われる。練羊羹は『嬉遊笑覧』(喜多村信節、天保元(1830)年刊)や『北越雪譜』(鈴木牧之、天保11(1841)年二編刊)に、寛政年間(1789～1801)に江戸で作られたとあり、その後全国に流行したものである。
- ・明治16年に旧藩主が旧領地を巡見した理由は定かではないが、当麻寺参詣後の私的な巡見であったと思われる。なお、保申公の旧幕時代慶応元年(1865)の巡見時の接待記録が『香芝町史』に収載されている。

(2) 最後の大和郡山藩主柳澤保申

- ・大和郡山藩の第6代の藩主。弘化3年(1846)3月生まれ。
- ・第5代藩主柳澤保興の3男。嘉永元年(1843)に3歳で家督を継ぐ。
- ・明治2年、版籍奉還により知藩事。明治4年の廃藩置県で免官。
- ・明治12年、教導職試を拝命後、芝公園東照宮祠掌、龍田神社宮司、日光東照宮宮司、久能山東照宮宮司を歴任。
- ・明治17年伯爵。
- ・明治20年、柳澤養魚研究所を設立、金魚の研究を奨励。
- ・明治26年、郡山紡績会社を共同で設立。同年10月、郡山旧邸において48歳で没。
- ・廃藩置県以後は、産業の発展、旧士族の救済に努め、教育の振興も図った。

(3) 今回の献立再現の方針

- ・再現は、3日間のうち朝御膳と夕御膳の各1食分とした。
- ・再現は史料にもとづき食材と調理を当時のものとしたが、調味の方法は不明であるので、現代的に再現した。

⑩6月27日 大和郡山市のホームページのまちかどレポート368に「市制60周年を記念した殿様御膳の再現」として概要掲載（レポーター丸山 章）



⑪8月1日 雑誌『narantō』2014年秋季号に「再現御殿様御膳」として概要掲載（P72～73）
（文 久保田説子 写真 中島雅彰）



3. 試食会参加者・協力者・実行委員会

試食参加者

- ・上田 清 (大和郡山市長)
- ・柳澤保徳 (帝塚山学園学園長)
- ・柳澤とも子 (公益財団法人郡山城史跡・柳沢文庫保存会理事長)
- ・吉村安伸 (大和郡山市観光協会会長)
- ・尾立純子 (帝塚山大学教授)
- ・小山 豊 (k-pool Project 代表)

協力者

- ・料理旅館 尾川 尾川恵宥
- ・公益財団法人 郡山城史跡・柳沢文庫保存会
- ・柳澤家

実行委員会

- ・中川好夫 (代表)
- ・鹿谷 勲
- ・後藤純子
- ・的場美帆
- ・六車美保

⑫10月17日付 読売新聞で御殿様弁当の報道

セ 2014年(平成26年)10月17日(金曜日) 読売

殿のメニュー 詰め合わせ

郡山藩ゆかり弁当販売 帝塚山大など

帝塚山大(奈良市)と食品製造会社「味の大和路」(大和郡山市)は、郡山藩最後の藩主、柳沢保申(1846〜93年)が食べたとされる献立の一部を取り入れた「御殿様弁当」を共同開発した。18、19日に大和郡山市内で販売する。

弁当のおかず17品のうち、7品が再現メニュー。藩ゆかりの歴史資料を所蔵する柳沢文庫で見つけた「御殿様御膳献立帳」

同献立帳には、当時庶民では食べることが少なかった魚料理が多く記され、御殿様らしい食生活がわかる。ただ、栄養バランスが偏っているとして、同大生現代生活学部の尾立純子教授らが、野菜の煮物を加えるなどしてアレンジした。

18、19日に「金魚サミット」が開かれるやまと郡山城ホール南側で、各日100食を1000円(税込み)で販売する。同大学は「おもてなしの心が感じられる献立が再現された弁当を通して、歴史と文化を感じてほしい」とアピールしている。問い合わせは味の大和路(0743・56・5561)。

柳沢保申の献立を一部再現した御殿様弁当

4. 試食会実施状況写真



開会前



懇談風景



試食風景①



試食風景②



試食風景③



試食風景④



試食風景⑤



試食風景⑥



取材風景①



取材風景②



実行委員会代表あいさつ



試食会后



パネル展示



朝御膳



夕御膳



料理旅館尾川 玄関

5. 再現に至る経緯

2013年

- 8月28日(水) 地域活性化策として「地域グルメの創作」を「郡山良い食品の会」に提案
 10月29日(火) 柳沢文庫へ赴く、食に関する文献資料を照会。「御殿様御膳献立帳」を確認
 その後再現のための活動開始、料理再現の企画原案作成
 11月8日(金) 柳沢文庫より調査及び写真撮影許可を得て、同所で調査と写真撮影
 大和郡山市内の料理旅館「尾川」の尾川恵宥氏に提案

2014年

- 1月14日(火) 実行委員会の立ち上げ・企画資料作成・案内
 1月25日(土) 第1回実行委員会開催(於 料理旅館尾川)
 2月12日(水) 尾川氏との打ち合せ
 3月18日(火) 第2回実行委員会開催(於 帝塚山大学地域連携室)
 3月24日(月) 尾川氏・間瀬料理長との打ち合せ(於 尾川)
 4月22日(火) 尾川氏との打ち合せ(於 尾川)
 5月7日(水) 第3回実行委員会開催(於 帝塚山大学地域連携室)
 5月14日(水) 大和郡山市長に殿様料理再現計画の趣旨を説明
 5月14日(水) 柳沢文庫へ史料再調査
 5月27日(火) 第5回実行委員会開催(於 尾川)
 5月30日(金) 料理人村井氏についての聞き取り調査①(奈良市 村井氏)
 6月4日(水) 第4回実行委員会開催及び事前試食会(於 尾川)
 6月10日(火) 第6回実行委員会開催(於 尾川)
 <新聞発表資料作成>
 6月16日(月) 報道発表(県庁教育文化記者クラブ、郡山市記者クラブ)
 <当日配布資料作成>
 <当日展示パネル作成>
 6月23日(月) 第7回実行委員会開催(於 尾川 最終打ち合せ)
 6月24日(火) 試食会開催
 7月3日(木) 関係者及び団体へ挨拶
 7月7日(月) 第7回実行委員会開催(報告書編集打ち合せ)
 7月22日(火) 料理人村井氏についての聞き取り調査②(大和高田市「辻甚」)
 9月12日(金) 第8回実行委員会開催(報告書編集打ち合せ)
 <活動報告書の作成>
 10月25日 報告書完成

※10月 御殿様弁当の開発、金魚サミット(10月18、19日)での販売(帝塚山大学・味の大道)

報告書担当

第1章

1. 後藤純子
2. 中川好夫
3. 中川好夫
4. 尾川恵宥・後藤純子
5. 後藤純子
6. 中川好夫・鹿谷 勲

第2章

1. 六車美保・的場美帆
3. 中川好夫

第3章

1. 柳澤保徳
2. 後藤純子
3. 中川好夫
4. 後藤純子・鹿谷 勲

第4章

1. 後藤純子
2. 中川好夫・鹿谷 勲

写真提供 柳澤家

写真撮影 鹿谷 勲・後藤純子・的場美帆

編集協力 奈良民俗文化研究所

※報告書編集に際しては、一部を除いてほぼ原稿通りとしたため、体裁は統一されていない。

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト活動報告書

2014年10月25日

編集及び発行

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会

代 表 中川好夫（帝塚山大学 地域連携推進室）

