

郡山藩最後の藩主、柳沢保申

『御殿様御膳献立帳』

再現  
料理

レシピ集



明治16年、旧藩主と領民は幕末・維新を経て再会した

和やかな、語らいの御膳を再現

# はじめに

平成26年6月、大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会は、大和郡山市料理旅館尾川にて、御殿様御膳再現試食会を開催いたしました。

当実行委員会は、食から地域活性化を目指す目的で結成され、再現の元になった史料は柳沢文庫に長らく所蔵していた明治16年の『御殿様御膳献立帳』になります。

この史料は大和国郡山藩、最後の藩主であった柳沢保申（やすのぶ）が明治16年6月に旧藩領を2泊3日に渡り訪問した際に提供された、食事の献立を書き留めたものです。

今回は『献立帳』から19品を選定し、御殿様御膳を再現いたしました。

このレシピ集には16品の再現料理を紹介するとともに、各店舗やご家庭でも調理できるよう、その手順を添えました。

料理は、作り手によって多彩なアレンジが可能になります。

今回は、ご協力いただきました尾川氏の手順を記載しておりますが、様々な調理で再現料理の一品一品が広く地域に活用され、大和郡山市の地域活性化の一助になれば幸いです。

今から約130年前の明治の時代に思いを馳せながら、大和郡山市制60周年の本年、今一度、足元の歴史を見つめ直すきっかけとなり、新たな郷土料理の創作に広くこのレシピ集が活用されることを願っています。

平成26年8月

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会

---

## 目次

はじめに	1
ハモ入り巻玉子 鯛のみょうがたけ汁	2
揚げ鯛 山椒しょうゆ ハモのあんかけ	3
玉子豆腐のあんかけ ハモ寒さらし汁	4
鯛のお造り 煮梅	5
あなごの玉子巻 まなかつお山椒しょうゆ焼	6
ハモ湯引き ハモ田楽	7
ハモのすまし まなかつお付焼	8
はも付焼 巻玉子 あるのみ	
あゆ塩焼き なすび田楽 引茶ようかん	9
殿様御膳の再現にあたって	10

## ハモ入り巻玉子【巻玉子 はも あらせと】

現在の巻玉子は卵液を少しずつ入れ、巻き込みながら太くして焼き上げますが、江戸時代の料理書には薄焼き卵に魚のすり身を塗りつけて巻き、蒸すか煮る調理法も記載されています。

〈作り方〉

- ①ハモをすり身状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、半生の時にハモのすり身をのせて巻き上げた後、蒸す。
- ③季節の野菜を添える。



メモ

▼『御殿様御膳献立帳』には添え野菜として「あらせと(あらせいとう)」の記載があります。あらせいとうは、現在は草花の「ストック」にあたり江戸時代には煮物の材料に使用され、野菜として食された記録が残っています。再現料理では、花大根の実を使用しました。

## 鯛のみょうがたけ汁【たい 明が竹】

みょうがたけは、みょうがの若い茎を食用としたものです。奈良県はみょうがの年間出荷量が全国第2位です。



〈作り方〉

- ①鯛を塩〆とする。
- ②みょうがたけを小さめに笹打ちとする。
- ③味噌は白味噌を使用する。

## 揚げ鯛 山椒しょうゆ【揚たい 山正しょうゆ】

鯛は古来より「魚の王様」とされ、珍重されてきました。  
『献立帳』には調理法を変えて鯛が頻出しています。  
鯛本来のうまみが引き立つ一品です。



〈作り方〉

- 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。
- ③たたき木の芽を入れ、木の芽醤油とする。



メモ

▼原典に記載はありませんが、彩を添えるため青唐辛子を加えました。  
煮切り酒とは、お酒を煮立てアルコール分を飛ばすことです。

## ハモのあんかけ【はも 丸むきうど うすくず はりわさび】

大和特産の吉野葛を使用したあんかけ料理です。  
天盛りした針わさびが、ほのかな彩を添えています。

〈作り方〉

- 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。

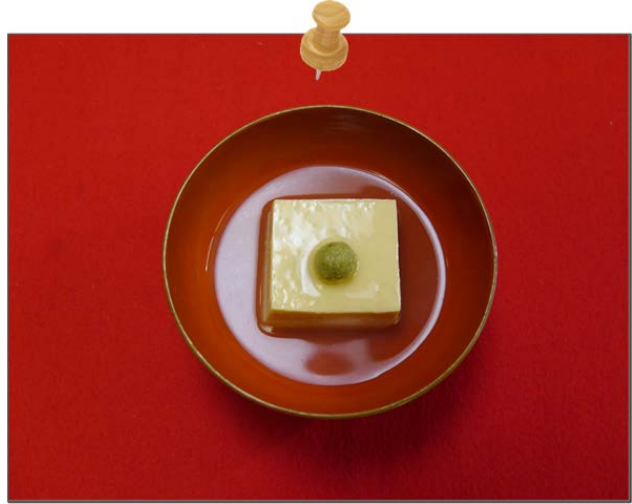


## 玉子豆腐のあんかけ【玉子豆腐 あんかけ わさび】

江戸時代の料理書に記載の玉子豆腐は、卵に豆腐をすりまぜて蒸したものです。現在の玉子豆腐とは違った食感です。

〈作り方〉

- ①絹豆腐をすり、卵と混ぜ合わせ調味だし汁を加えて、流し缶にて蒸す。
- ②適当な大きさに切るかすくい豆腐とする。
- 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生わさびをすりおろし、盛る。



## かん ハモ寒さらし汁【はも 寒さらし 青な】

寒さらし(粉)とは、白玉粉のことを指しています。

江戸時代の料理書には、寒さらしの製法が紹介されています。



〈作り方〉

- ①ハモは切り落として団子状にして蒸す。
- ②白玉団子は、団子に丸めて指で押さえて平らにする。
- ③味噌は白味噌を使用する。
- ④田芹たせりを添える。



## 鯛のお造り【白髪大こん うど たい作身】 【たでみそ】

明治16年の『御殿様御膳献立帳』には、鯛をはじめ12種類の魚が使用されています。  
海から遠い大和では、新鮮なお造りは人々のあこがれでした。

〈作り方〉

- ① 鯛を3枚におろし、皮を引き、引き造り(平造り)とする。
- ② 大根を白髪にし、うどは拍子木切りにする。
- ③ たでみそは蓼葉を摺りおろし、白味噌を和える。



メモ

▼現在、お造りはわさび醤油でいただきますが、ここでは「たでみそ」を使用しています。

原典に記載はありませんが紅たで、防風を添えました。

## に うめ 煮梅【煮梅 たいはく 大白かけ】

たっぷりの砂糖を掛けて食べると青梅の香りと酸味に甘みが加わり、食欲をそそります。  
初夏に似合う一品です。

〈作り方〉

- ① 青梅を針打ちし、塩水に3日あまり漬ける。
- ② 色が黄色くなれば銅鍋にて緑青色に色出して塩気を抜く。
- 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。



メモ

▼柳沢、郡山藩2代藩主の日記『宴遊日記』にも煮梅が登場します。

江戸時代前期には大部分輸入されていた砂糖は、後期には国産のものが使用されました。  
たっぷりの砂糖を掛けて食べるのが、おすすめです。

## あなごの玉子巻【あなごの玉子巻 吹田くわえ】

明治初期でも卵は高価なもので、貴重なタンパク源でした。

吹田くわいは現在、なにわの伝統野菜に指定され、えぐみが少なく甘いことが特徴でくわいの中では一番美味とされています。



### 〈作り方〉

- ①卵は出し汁で割り、味付けとする。
- ②穴子は、たれ付焼として細切りにし、巻き込む。  
※今で言う、鰻巻き状に巻き上げる
- ③くわいは含め煮とする。

### メモ



▼吹田くわいは現在入手不可のため、再現料理では青くわいを使用しました。

吹田くわいは江戸時代から明治維新まで約200年間、吹田から京都御所へ献上されていました。

## まなかつお山椒しょうゆ焼

【まなかつお山正醤油焼 はじかみ生が】

### 〈作り方〉

- ①まなかつおを上身とする。適当な大きさに切る。  
皮目（皮が付いている側の身）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。



## ハモ湯引き【はも湯引 わさび醤油 うど】

ハモ湯引きは梅肉ではなく、わさび醤油でいただきます。

〈作り方〉

- ①ハモを上身として骨切りをして、湯引きする。
- ②うどを拍子木状に切りハモのあしらいとする。3本ほど添える。
- ③わさび醤油は、付け醤油にわさびを溶かし込む。



メモ

▼原典には記載はありませんが、大葉の繊切りと紅たでを添えました。  
醤油が一般的に使用されるのは、江戸時代中期以後になります。  
醤油が普及するまで調味料といえば、塩・みそ・酢などが主流でした。



## ハモ田楽【はもでんがく はじかみ】

田楽といえば元々、豆腐田楽を指しましたが、江戸時代には豆腐を使用しない田楽が次々と登場しました。



〈作り方〉

- ①ハモ上身とし、骨切りする。
- ②適当な大きさに切り、白焼きとする。
- ③田楽みそを作り(赤みそにて)  
白焼きしたハモに塗り一度火であぶる。  
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。



## ハモのすまし【すまし はも くちさんしょう 口山正】

〈作り方〉

- ①すましは、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そえる。

メモ

▼口山正(口山椒)について

「口」とは吸い口の略で、吸い口は吸い物や味噌汁などの汁物に添える香りのものとされます。再現料理では、木の芽を使用しました。



## まなかつお付焼【まなかつお付焼】



〈作り方〉

- 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。皮目(皮が付いている側の身)に焼いた時に丸くならないよう、切込みを入れる。
- ②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、裏ごして掛けたれとして焼く。

# はも付焼 巻玉子 あるのみ

【はも付焼 巻玉子 あるのみ】

〈作り方〉

- ①はも付焼のはもは骨切りをして、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を細巻きにする。



メモ

▼あるのみとは梨のことを指しています。

「あるのみ」は「有りの実」の方言であると思われ、「無し」という音を嫌ったものと考えられます。

「するめ」を「あたりめ」と言うように、縁起を担ぐ言葉として今日でも使用されています。

再現時期は6月のため、梨は入手不可により再現料理には反映されていません。



# あゆ塩焼き なすび田楽 引茶ようかん

【あい塩焼 なすびでんがく 引茶ようかん】



『献立帳』には酒の肴として記載されています。  
引茶ようかんとは、抹茶ようかんを指しています。

〈作り方〉

- 鮎はのぼり串にて化粧塩をし、塩姿焼とする。
- 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。
- 引茶ようかんは、赤・白のこし小豆を寒天にて固めたものに抹茶(引茶)を入れて仕上げる。



メモ

▼のぼり串とは姿焼きにする際の串の打ち方の一つ。

泳いでいる姿を模して魚体を曲げて打つやり方で躍動感のある姿焼きになります。

## 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、料理旅館尾川氏の協力を得て、柳沢文庫が所蔵する明治16年『御殿様御膳献立帳』の料理再現に取り組みました。実行委員会のメンバーの中には、調理の専門的な知識を持った者はなく、まさに手探りの状態から出発しました。今回、私たちが取り組んだ史料は明治時代のものであり、生魚の運搬状況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、現場の料理人の方が一番悩まれたのは、味付けでした。「味付けの詳細がわからない」という事で、味付け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に差があるのか否かなど、時代背景を探ることから始まりましたので、調理の現場で多忙な尾川氏や料理人の方にとっては、私たちの調査に翻弄されることもあり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』に記載の献立を見ると、2泊3日の行程の間に、同じ食材を何度も使用している事に気がつきます。尾川氏は「召し上がる方は同じなので、同じ食材でも料理法を変えて、うまく調理している工夫が見える」との見解から、再現に際しては、その点に配慮しつつ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状況を想像すると、とても豪華に思いますが、今回の献立は「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」とのことでした。また、献立には現在は食べないものもありましたので、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、当時に合うようにご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このような機会は到底、実現できなかつたと思います。

今回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となり、さらに明治の時代に思いを馳せながら取り組んだこのプロジェクトが地域活性化の一助となればと思っています。

### 明治16年『御殿様御膳献立帳』

#### 再現料理レシピ集

大和郡山藩御殿様御膳再現プロジェクト実行委員会

中川好夫 鹿谷勲

的場美帆 六車美保 後藤純子

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