

小島為善献上の料理書について*

笠原好美（学籍番号 200721524）

研究指導教員：綿拔豊昭

1. はじめに

江戸時代末期、小島為善は「料理人並」として加賀藩前田家に仕え、料理人として修業を重ねる過程で、『御料理調進方』『真砂子集』『真砂子集聞書』（いずれも、金沢市立玉川図書館近世史料館所蔵）の三点の料理書を書き残した。これらの資料は、幕末期の前田家で食された料理の調理方法について書かれた貴重な資料であるが、これまでに翻刻や研究はなされていない。本研究では、これら三点の料理書の翻刻を行い、内容を明らかにする。また、江戸時代中期に前田家に料理人として仕えた舟木伝内の料理書ともあわせて、食材や料理ごとに分析を行い、料理の時代的変遷や嗜好の特徴等についても考察する。

2. 小島為善について

小島為善は、「料理人並」としては注目されてこなかったが、俳人としては早くから注目されていた。俳号を「文器」という。

為善の経歴は、明治三年（1870）に士族長に提出された、為善の手による「祖由緒并一類附帳」（金沢市立玉川図書館近世史料館所蔵。半紙本、写本、一冊、仮綴）によって知ることができる。為善は文化十三年（1816）に生まれ、明治二十六年（1893）四月十九日に没した。享年七十七歳である。為善が「料理人並」になったのは、慶応元年（1865）十二月であるが、「料理人並」は明治二年（1869）に廃止されたため、在任期間は僅かである。

3. 『御料理調進方』について

*“A study of cooking books by Kojima Tameyoshi” by Yoshimi KASAHARA

『御料理調進方』には、魚介類と鳥類について、食材ごとに特徴や調理方法が記されている。全部で 468 項目あり、魚類が 347 項目、鳥類が 73 項目、貝類が 48 項目である。海産物が大半を占めている。魚類で特に記述の多いのは、鯛、鮭、鯉、鯉、鮎である。食材の特徴や調理方法の他に、加賀と江戸での名称の違いが記されている項目も見られる。鳥類では、鴨、小鳥、雉子等が多く見られる。雉子の羽盛や山陰汁など、鳥料理には故実や供する際の決まり事が存在する場合があります、それらに関する記述も見られた。貝類は 1 項目を除き、全て蛸に関する記述である。蛸を用いた料理の他に熨斗に関する記述もある。

4. 『真砂子集』について

『真砂子集』は上下巻から成り、上巻と下巻では内容が大きく異なる。

上巻には、加工食品の調理方法がまとめられている。項目数は全部で 321 項目ある。加工食品の種類としては、項目数の多い物に、豆腐、摺り身、麩、塩辛、たまご等がある。摺り身の加工食品とは、蒲鉾やはんぺんの類である。

下巻には、約一年分の公的な場合での料理の献立が月ごとに示され、巻末には配膳の作法に関する事柄も併せて記されている。献立部分は、その月の汁数菜数とともに、料理名と材料のみが記されている。配膳の作法では、何をどのタイミングでどの位置に出し、それと同時に引き替えに何を下げるか等が詳しく書かれている。

5. 『真砂子集聞書』について

『真砂子集聞書』は、『真砂子集』下巻の献立に対する聞き書きで、献立の調理方法について、材

料の切り方や下処理の仕方、味付け等が、具体的に記述されている。「聞書」とは、師匠に聞いて教えられたことを書き留めたという意味である。

ただし、聞き書きは『真砂子集』下巻にある献立の全てに対応しているわけではなく、『真砂子集』下巻の末尾二ヶ月分の献立に対しては聞き書きがなされておらず、九月から十一月の記述に関しては、『真砂子集』の下巻の献立内容と異同が見られる部分もある。

6. 食材、料理別の分析

食材や料理別の分析は、鯉、鯛、麩鶴、じぶ煮の五点について行った。

6.1 鯉

鯉は饗応の膳には欠かせない食材とされていた。加賀藩では、なます・さしみ料理の一つである「小川たたき」には、事典類に解説される一般的なものと加賀藩独自のものの二通りの調理法が存在した。これは、饗応の膳に鯉を続けて出す場合に配慮して考案されたものであった。鯉の身に関しては、脂気の少ないものが好まれていた。

6.2 鯛

鯛については、江戸時代を代表する料理書である『料理物語』よりも多くの鯛料理が存在していた。また、鰭のない鯛は毒があると認識されていたようで、鯛の吸物には無毒の証明として鰭を一緒に供する習慣が見られる。

6.3 麩

麩は加賀藩と縁の深い食材である。今日の加賀料理の代表であるじぶ煮に欠かせない「すだれ麩」は舟木伝内が考案したものである。舟木家の料理書にも、為善の料理書にも「すだれ麩」の作り方は示されていなかったが、中世から改善されることのなかった麩の欠点を克服する方法が記される等、麩の発展史においては注目すべき記述が多く見られる。

6.4 鶴

鶴、特に丹頂鶴は長寿の象徴として貴ばれてき

たが、食用にされたのは黒鶴や真鶴であった。鶴の種類に関しては、加賀藩では成長段階でも名称が分けられており、本草書類や図鑑類よりも多くの種類が存在した。鶴の料理では、『料理物語』には、汁物や酒浸があげられているが、加賀藩では汁物にされる事が主だったようで、煎鳥の他に酒浸等の記述は見られなかった。

6.5 じぶ煮

前述の通り、じぶ煮は今日の加賀料理の代表である。じぶ煮は、それとよく似た料理である麦鳥と内容が混乱して今に至る。

江戸中期に成立した『ちから草』の頃、両者は混乱されることなく存在していたが、麦鳥の方が現在のじぶ煮に近いものであった。『料理の栞』の頃になると混乱が見られ、両者は別物であるという注記がなされている。両者の混乱は訂正されることなく、幕末に成立した『御料理調進方』では、『ちから草』にあったじぶ煮と麦鳥の内容が入れ替わっていた。また、今日ではすだれ麩や野菜が取り合わされているが、当時はわさび以外の取り合わせは見られなかった。

7. おわりに

以上、述べてきたように、為善の料理書は、幕末の加賀藩前田家の食について詳しく知ることができる資料であるだけでなく、舟木家の料理書とあわせることによって、食材に対する加賀藩独特の考え方を知ることや、料理内容の変遷をたどることもでき、加賀料理を研究するうえで貴重な資料であるといえる。

参考文献

- [1]大友信子ほか:加賀藩料理人舟木伝内編著集. 桂書房, 2006, 296p.
- [2]川上行蔵, 小出昌洋:日本料理事物起源. 岩波書店, 2006, 805p.