

令和2年度福島県地域創生総合支援事業(サポート事業)

天明八年巡見使 饗応料理 調査及び再現報告書



昭和村民俗文化交流事業実行委員会

目次

刊行のごあいさつ	1
天明巡見使と昭和村（野尻組）の対応について	2
天明八年「川口様御宿品々書上控」にみる巡見使川口様の接待膳 解説	7
旧領主仙台（旧川口）山内家饗応料理について 解説	14
座談会	24
昭和村文化財保護審議会委員長 菅家 博昭	
籠太 店主 鈴木 真也	
福島の食文化研究家 平出美穂子	
天明八年巡見使饗応料理レシピ集	31

刊行のごあいさつ

この度、昭和村民俗文化交流事業実行委員会では、『天明八年巡見使饗応料理調査及び再現報告書』を発刊するはこびとなりました。本文で詳しく解説しておりますが、天明八年（一七八八）野尻組（現在の昭和村）に来訪した巡見使については、昭和村内にもその記録が残り、今回はその中に記されている内容を基に実際に出されたと想定される料理を再現しました。

また、比較資料として旧領主仙台（旧川口）山内家（実際は白石だが史料には仙台山内家となっているため、そのまま記載）の子孫が江戸時代の明和八年（一七七二）に来訪した際におもてなしを受けた料理も再現しております。仙台（旧川口）山内家は、中世に伊北郷（現在の金山町の一部と只見町）と金山谷（現在の金山町と昭和村・三島町の一部）を治めていた横田山ノ内家の分家で金山町川口を本拠地としておりました。川口・本名・下中津川等を治めており、豊臣秀吉の奥州仕置（一五九〇）の際に、伊達政宗の家臣である片倉景綱に臣従し、以降、片倉家の家臣として続いた家系です。

今回の事業では、会津若松市にある籠太の店主、鈴木真也氏に監修を、福島食文化研究家・管理栄養士の平出美穂子氏に料理の再現とレシピの作成、福島県立博物館の阿部綾子氏に翻刻で、それぞれお世話になるなど数多くの方々にご協力を賜り、並々ならぬ情熱を注いで取り組んでいただいたおかげで冊子をまとめることができました。この場を借りて御礼申し上げます。

数々の料理の再現を通し、江戸時代の記録を読み解くことによって、私たちの住む奥会津の郷土の歴史と文化を振り返る良い機会となれば幸いです。

昭和村民俗文化交流事業実行委員会

天明巡見使と昭和村（野尻組）（注1）の対応について

からむし工芸博物館 地域おこし協力隊 学芸員 松尾 悠亮

一・巡見使とは

江戸時代、將軍の代わり毎に派遣された江戸幕府の上使を巡見使といいます。全国を巡回して、幕府への謀反の企てがないか、各地がしっかり統治されているかを視察しました。江戸時代を通して十回派遣されています。巡見使は、諸大名領を対象にした諸国巡見使と幕府領（幕領）を対象にした御料巡見使の二つに分かれます（注2）。本稿では諸国巡見使を中心に説明します。

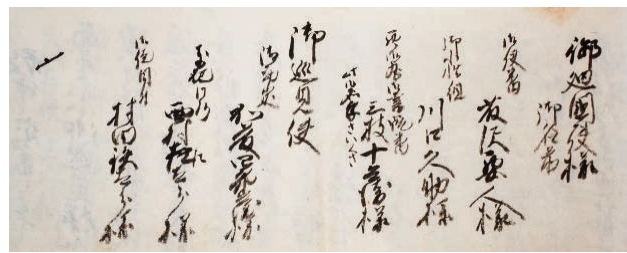
諸国巡見使は、全国を八つの地区に分け、それぞれの地区に使節が送られました。諸国巡見使では、使番、小姓組、そして書院番という役職に就いている幕臣から一人ずつ選ばれ、八つの地区ごとに計三名の江戸幕府の役人が派遣されます。

二・天明期の巡見使について

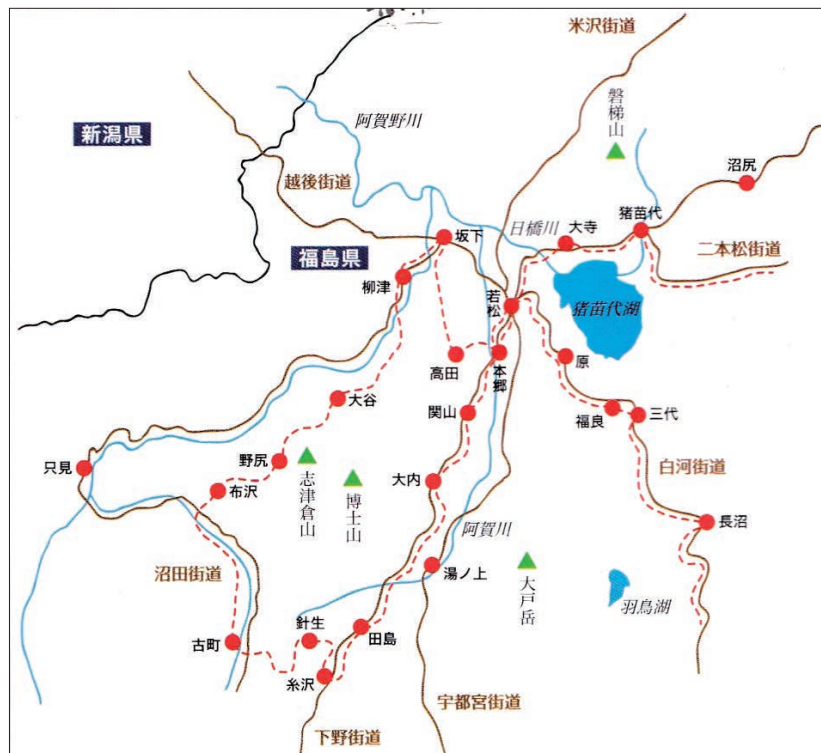
徳川家斉の十一代將軍就任（天明七年（一七八七））に伴い、天明八年（一七八八）に両巡見使が派遣されました。諸国巡見使の中でも東北地方・北海道を巡回した奥羽松前巡見使は、藤沢要人（使番）・川口久助（小姓組）・三枝十兵衛（西の丸書院番）の計三名です。御料巡見使は、加藤四郎兵衛（勘定）・西村左太郎（支配勘定）・村田鉄太郎（徒目付）の三名でした（図1）。

『川口様御宿品々書上控』（個人蔵）という史料には、諸国巡見使は約一〇名（注3）の大所帯の上、会津藩から四八名程の役人（四拾八人程 御預方）、六尺（駕籠持ちのこと、拾八人御やとい御六尺上下）が十八名いたと書かれています。

野尻組は南山御蔵入領という幕領に入っていました。南山御蔵入領は通常の幕領とは統治方法が違い、江戸幕府の直轄支配と会津藩が幕府から預かって支配する預地が繰り返されました（注4）。巡見使が野



【図1】巡見使の名前書上げ
『御巡見使御通御窺井入用大積帳』（個人蔵）

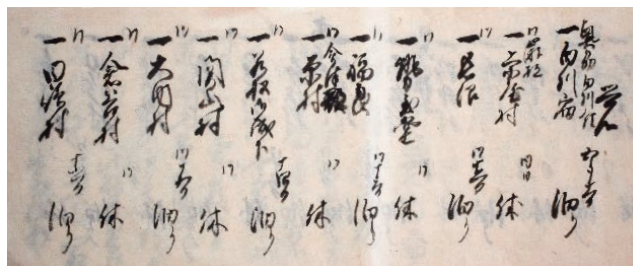


【地図】巡見使の経路（提供：平出美穂子氏）

尻組へやって来る天明八年当時、南山御蔵入地領は会津藩の預地でした。そのため、諸国巡見使・御料巡見使、双方が視察に訪れています。

天明八年五月六日に諸国巡見使一行は江戸を出発します。それから奥州街道を北上して五月十一日に白河城下に到着しています。白河以降は、白河城下―上古屋―長沼〔十二日〕長沼―勢至堂―福良〔十三日〕福良―原―若松城下〔十四日〕若松城下―関山―大内〔十五日〕大内―倉谷―田島〔十六日〕田島―糸沢―田島〔十七日〕田島―針生―古町〔十八日〕古町―梁取―布沢〔十九日〕、という道を取り、二十日に布沢から吉尾峠を越えて野尻村へ来て一泊しました（地図）。

翌日、美女峠を越えて三島・柳津方面へ向かっています（図2）。その後も東北地方・北海道（松前）の巡回を続けて、諸国巡見使は同年十月に江戸へ戻りました。一方、御料巡見使は同年九月に野尻村を訪れています。



【図2】 諸国巡見使の通行した経路（白河～本宮）『川口様御宿品々書上控』（個人蔵）

天明期の巡見使の目的は、慣例通りの將軍の代替わりにあたつて諸国を巡回するということでしたが、それ以外にも、天明の飢饉（注5）後の諸国の状況を監察するという重要な役割もありました。

三、巡見使への対応

『御上使様 御巡見様両御止宿覚書』という史料（注6）から、天明巡見使に対し、昭和村がどのような準備を行ったのかみてみましょう。

（1）巡見使来訪の予告

「申二月四日、御役所より御触有之、当四月上旬御上使様御廻候由御触有之」

天明八年二月四日、会津藩（御役所）から御触れがあり、四月上旬に巡見使（御上使様）が野尻組へやつて来ると予告されました。

「五月二日ニ御触有之、五月四日ニ江戸御発駕之由申来り掃敷罷成候」

五月四日に巡見使が江戸を出発するということが、五月二日に伝えられました（実際に出発したのは五月六日）。それから忙しくなったということです。

「慥成御日限相知不申候処、二十日晚野尻御止宿由申来り候」

確かな日時が分かっていたところ、五月二十日夜、巡見使が野尻へ宿泊することが伝えられました。

（2）宿泊所の修繕と道の普請

「二月二十七日、御本陣為御見分野尻へ御着、一渡部理兵衛方、二義左衛門、三惣助、此度家作被致候得者漸間二合申候…」

二月二十七日に、巡見使宿泊所（御本陣）三軒見分のため、若松から会津藩の役人や大工がやって来ました。宿泊所は、郷頭 渡部理兵衛宅、義左衛門宅、惣助宅です。

惣助宅です。

「三本陣共二上ノ間より二ノ間迄屋ね加べ疊痛候而戸迄万事御上之御物入地下へ御うけ不被遊候…」

三軒の宿泊所の上の間から二の間までの屋根・壁・畳で傷んでいるところは修繕が行われます。

「大石組ハ中井名主勇七殿一人ニ而道普請杖次御勤、吉尾峠より間方村制札之前迄、道ハ大石組更前二相談相極メ候所六百五人ニ而相仕舞候由…」

大石組（金山町）の援助を受けて吉尾峠から間方村（三島町）の制札（注7）前までの道の整備を行いました。杖突とは測量のことです。当初、四月下旬に来ると伝えられていましたが、延期になったため四月二十三日に普請をやめますが、巡見使の出発が伝えられる五月二日以降、忙しくなっています。

（3）食材の調達

「五月六日、本名村愿網と松山村理右衛門、野尻へ参り賄方相極、献立方大法二極」五月六日に、本名村の愿網（注8）と松山村の理右衛門が野尻へやつて来て巡見使へ提供する料理の献立が決まります。藤沢要人が宿泊する渡部理兵衛宅は、料理人頭愿網、ほか中向の源助、下町の惣助、大石の伝八が料理の準備をします。川口久助が宿泊する惣助宅では、料理人頭を沼沢の玄純がつとめ、野尻の小左衛門、大栗山の和助、中津川の孫太郎が料理の準備をしました。三枝十兵衛の泊まる義左衛門宅では、料理人頭を松山の理右衛門に、本名村市左衛門、中津川の権次が料理を担当しています。

「菓子も調義致置候得共少々御買上二被成候、此方より遣候而ハ決而御取不被成候」

巡見使の一人川口久助へ提供された料理の献立（『川口様御宿品々書上控』）には御茶菓子がかかれています。菓子は用意していたけれども買ったものもあったと書かれています。どこから買ったのでしょうか。「若松調義物代二十二両一分余外二地調義物品々」「味噌十四貫目若松調義物ノ内…」とも書かれています。味噌など若松から仕入れたものもあるそうなので、御菓子も若松から仕入れたのかもしれない。その他、川魚が中野・小ノ川（昭和ではなくおそらく柳津の小ノ川）・沼沢から調達されています（「川ざい六つまるた十中野小ノ川より太助持参致候」「沼沢鮒一疋二而四百十匁有候、其外小鮒二十六疋沼沢より参候」）

このようにして、準備は進み、十九日には若松から会津藩の役人、医者、六尺（駕

籠持ち」がやって来て翌二十日に吉尾峠山の神で巡見使は出迎えられます。

四・古川古松軒のみた野尻組

天明諸国巡見使に随行した古川古松軒（注9）は『東遊雜記』という紀行文を残しています。地理学者としての古松軒からみた江戸時代の野尻組の様子が『東遊雜記』には書かれています。

「布沢より山道三里八町といえども四里余あり、野尻に止宿、とにかくにも深山幽谷のみにして、たくさんなるものは良材・蕨・ぜんまい・独活・山芋ばかり、海魚はいうに及ばず鳥類も稀にて、生魚というは川魚にやまべ・赤腹など称せる目馴れぬ魚ばかりにて、行けば行くほど山深くして、広大なることというばかりなく、会津百万石といひならわしこと宜なり（注10）」

（現代語訳）

布沢から山道が三里八町（約十三km）あるというが、（実際には）四里余り（約十六km）ある。野尻に泊まった。とにかく深山幽谷で、たくさんあるのは良材（良い材木のことか）・ワラビ・ゼンマイ・ウド・山芋ばかりである。海の魚は言うまでもなく、鳥も稀であって、生魚は川のヤマベ（ヤマメ）・アカハラという馴染みのない魚ばかりである。行けば行くほど山深く、広大であることは言うまでもなく、俗に「会津百万石」というのはもつともである。

古松軒によると、野尻組はとて山深いところで、山菜や川魚ばかりだということとです。地理について書かれた後に、続けてからむし栽培をはじめとする野尻の習俗についても書かれています。

「この辺の田畑は、何にても生ずべき所なれども、寒中雪深きゆえ諸品生じ難く、緒にする唐むしという麻にほほ似たるものを作る、この辺にて多く作りて布に織るなり。この草およそ三年も過ぎざれば、糸の如くして縮に織ることならず、もつとも価の賤しからぬものなり。麻も多く作るなり。早稲を植うるを見るに、透間なくしげしげ植え付くることなり。また山中に入りては目なれぬ樹木あり、中にも赤毛桃という木あり、三月に実を結び、八月に紅に熟す、味わい甚だ美なりと土人いへり。北東大沼郡野尻村、南西会津郡布沢村、吉尾峠というを界とす。これより若松城下へ十三里（注11）」

（現代語訳）

この辺りの田畑は、雪が深いため作物が育ちにくい、緒（繊維）にする唐むし（からむし）という麻に似たものをつくっている。この辺りで多く作り、布に織っている。この草（からむし）は（植えてから）三年過ぎると、糸にして縮を織ることができる。値段が安いものではない。麻も多く作っている。早稲を植えているのを見ると隙間なく植えている。山の中には馴染みのない樹木がある。赤毛桃という木がある。三月に実がなり、八月には赤く熟す。とてもおいしいと現地の人は言っている。野尻村と布沢村は吉尾峠を境としている。若松城下までは十三里（約五十二km）である。

古松軒は、野尻組では雪が深く諸品生じ難く、からむしという麻に似た植物を栽培していると説明しています。続けて美女峠についても説明されていますが、当時、美女峠は楓林があったそうで、「この山は楓の木ばかりにて、人びとみな目を驚かせしなり。竜田・高雄とて昔より世に称せること、なかなかこの楓林には及ぶべきにあらず」（注12）と、紅葉の名所として古くから知られる竜田（奈良）高雄（京都）も美女峠の楓林には及ばないと賞賛されています。『東遊雜記』の記述は、古松軒自身の出身である西日本と比較する形で、東北地方がよく書かれていないことが多いですが、このように賞賛されている部分もあります。

五・昭和村に残る巡見使の古文書

昭和村にも巡見使に関連した古文書が残っています。紙幅の都合で全部は紹介できませんが、今回は四点に絞って解説します。

（1）「川口様御宿品々書上控」

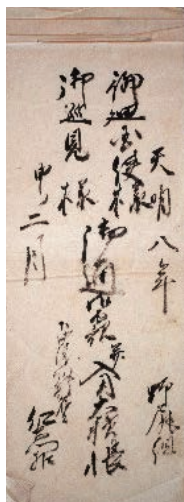
個人蔵 天明八年申五月 野尻定番名主仁右衛門

諸国巡見使の一人川口久助の宿所で準備された品々、巡見使や家臣の名簿、巡見使の巡回した経路等が書かれています。今回、再現した料理はこの資料に書かれている献立を元にしました。

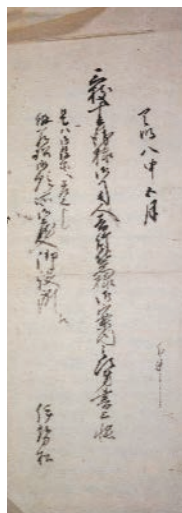
（2）「三枝十兵衛様御用人音竹喜右衛門様御案内之次第書上帳」（図3）

個人蔵 天明八申五月 伊勢松

巡見使の来訪時、下中津川名主本名仁右衛門伴の伊勢松が音竹喜右衛門を案内しました。音竹喜右衛門は巡見使の一人三枝十兵衛の家来（御用人）です。本資料には、天明八年五月二十日に吉尾峠山の神で巡見使を出迎えてから五月二十二日に西



【図4】



【図3】

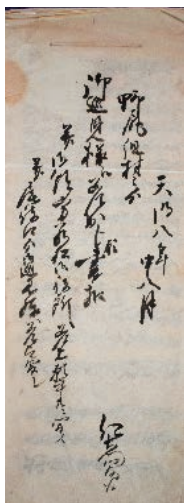
勝峠手前で伊勢松が巡見使一行と別れるまでの、音竹からの質問や応答などが書かれています。本資料からは、吉尾峠から美女峠の間では、牛首城のこと、野尻川のこと（川魚のこと）、野尻村の村高（注13）、六十里・八十里越のことなどが質問されていることが分かります。巡見使からの質問と応答に関しては、「案内手鑑」という記録が残っている地域もあり（注14）、何を聞かれてどう答えるのかは事前に用意されていたようです。本資料は、『三島町史』第三卷（資料編二近世）（二〇一八年）に翻刻・活字化されたものが掲載されています。

（3）「御廻国使様御巡見様御通御覧并入用大積帳」（図4）

個人蔵 天明八年申ノ二月 野尻組下中津川村名主仁右衛門控

特に興味深いのは、接待の方法や接待する時の服装についての取り決めが延享・宝暦期のもの（注15）と合わせて書かれていることです。

まず、巡見使を案内する時の取り決めについて。案内するにあたり、三人の巡見使（「御三方様」）へは名主が一人ずつ付き、御用人（巡見使の家来）へは名主か百姓代が一人ずつ付くこと。案内する人は全員「御案内手鑑」を持ち、羽織・脇差・股引を着て案内すること。延享期には、巡見使へは郷頭が、御用人へは名主が一人ずつ付くこと。郷頭は袖、脇差、股引を着用し、刀は供人に持たせること（注16）、名主は木綿の羽織、脇差、股引を着用すること、これらのことが決められていました。巡見使の宿所では、麻の袴を着て接待すること。これは延享・宝暦時と同じ。火の番について。宝暦時は二組に分けて行っていました。一組につき、名主・一人と人足二十人が昼夜見廻ること。名主は「かち羽織」の類、脇差、股引を着用すること。



【図5】

延享時は、郷頭・倅を上役、名主を下役にして、人足二十人を二手に分け、郷頭・倅は大小（刀）を着用、名主は羽織・脇差を着用、夜中は「高ちやうちん」（提灯の一つ）を下げて見廻ることと決められていました。

本資料からは、巡見使の対応にあたってそれぞれの場面に応じた服装や接待の取り決めがあつたことが分かるのは勿論、身分に応じた服装の差（郷頭は帯刀出来るが、名主までは脇差までしか持てない等）もあつたことまで分かります。

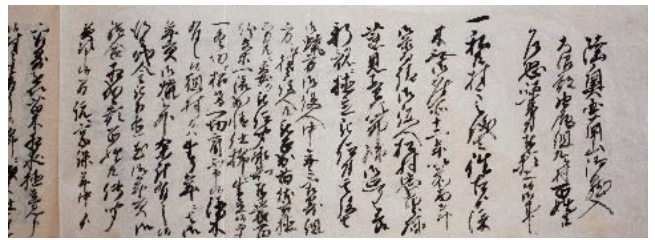
（4）「野尻組村々々御巡見様江差出申候願書控」（図5）

個人蔵 天明八年申八月 仁右衛門写取

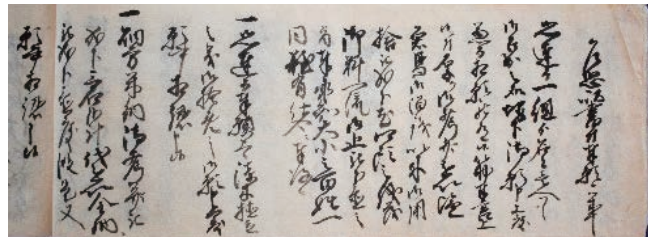
①「陸奥国南山御蔵入大沼郡野尻組九ヶ村百姓共乍恐以書付奉願上候御事」②「乍恐以書付奉願上候御事」③「乍恐以書付奉願上候（尾岐郷方御巡見使様へ差上候写）」の三点がまとめられた古文書です。

これらは巡見使通行にあたり作成された願書の写しですが、この願書がどのような経緯で作成されたのかは、『御上使様御巡見様御止宿覚書』という史料（注17）に書かれています。天明八年五月の諸国巡見使の受け入れ後、次の御料巡見使への対応のため、各組から一人ずつ名主が会津若松へ呼び出されます。七月十八日、野尻組からは松山村名主和右衛門が若松へ行き、八月一日に戻って来しました。若松では、各組の名主から会津藩へ郷頭制廃止等の願書が提出されています。会津藩への願書提出と併せて、九月の御料巡見使へ提出予定の願書も会津藩へ提出されました。内覧することで、各組から会津藩へ事前伺いを立て、巡見使への願の取次を申し出ています。

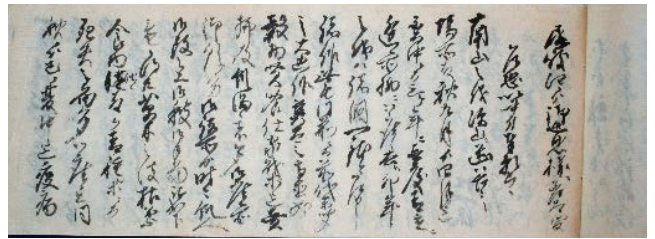
②は、御料巡見使へ提出する予定の願書（会津藩へ事前に伺いを出したもの）と会津藩へあてた願書です。七月末の各組名主達と会津藩の間で行われた交渉の過程で作成された願書かと思われます。御料巡見使への願いとしては、漆植え立ての取り止め、年貢金納の許可の二ヶ条が書かれています。会津藩への願書には、拝借米について、初穀拝借について、夫食米についての三ヶ条が書かれています。



①「陸奥国南山御蔵入大沼郡野尻組九ヶ村百姓共年恐以書付奉願上候御事」



②「年恐以書付奉願候御事」



③「年恐以書付奉願上候（尾岐郷方御巡見使様へ差上候写）」

①③は、このような過程を経て九月に御料巡見使へ提出された願書です。①は野尻組が作成、③は尾岐郷が作成した願書です。①には、七月末に会津藩へ内覧した通り、漆植え立ての取り止めと年貢金納の許可についての二つの願いが書かれています。③の内容は、年貢の支払い方法と漆植え立ての二点です。年貢の金納の願い出等に、訴えを出す理由として「卯年以來之凶作」という言葉が出てきます。「卯年」とは天明三年のこと、つまり「卯年以來之凶作」とは浅間山噴火で起こった天明の飢饉のことです。

会津藩との交渉を経て、郷頭制の休止が決まりました。ところで、なぜ各組の名主は会津藩と交渉して願書を提出することができたのでしょうか。当時、野尻組をはじめとする南山御蔵入領は、会津藩が幕府からの預地という形で治めていました。領内の人々が巡見使へ直接訴え出てしまうと、会津藩の統治がうまくいっていないと巡見使に判断されてしまう場合があります、そうすると会津藩へ処分が科される可能性がありました。巡見使を盾にとりこのような状況をうまく使ったことで、各組名主は会津藩と交渉ができたのです。

（注1）「組」とは、江戸時代、「村」の上に置かれた行政単位です。両原・喰丸・小野川・

大芦・佐倉・小中津川・下中津川・野尻・松山、九ヶ村をまとめて野尻組といっていました。村をまとめる人が名主、組をまとめる人が郷頭です。

（注2）諸国巡見使は、古文書では「大巡見」「御廻国使」と書かれます。御料巡見使は、古文書では「小巡見」「御巡見（使）」と書かれます。

（注3）史料中には「都合百拾人 上下二而」と書かれていますが、内訳を足すと一一〇名には合わないので正確な数は分かりません。

（注4）山口孝平『近世会津史の研究』下巻 歴史春秋社、一九七八年、参照。

（注5）天明二年（一七八二）～天明八年、東北地方の冷害がきっかけとなった飢饉。天明三年の浅間山（長野県）噴火が拍車をかけたとされています。

（注6）『三島町史』第三卷（資料編二近世）（二〇一八年）、所収。

（注7）江戸時代の村には、幕府や藩からの布達（制札）が立てられる場所がありました。制札場は、村の入口など皆が通る場所の場合が多いです。

（注8）本名村の渡邊愿網（一七四三～一八〇七）のこと。小笠原流札法に通じていた人物（平出美穂子『古文書にみる会津藩の食文化』歴史春秋社、二〇一四年、参照）。

（注9）古川古松軒（一七二六～一八〇七）、江戸時代の地理学者。備中国下道郡新本村（今の岡山県総社市）の出。九州を旅した紀行文『西遊雜記』、天明巡見使に随行して見聞をまとめた『東遊雜記』の著者として知られています。巡見使随行の後、老中松平定信に登用され、武蔵国（今の東京・埼玉）の地理調査も行いました。

のち、故郷の岡田藩に登用されています。

（注10）古川古松軒『東遊雜記』（平凡社、一九六四年）、より引用。

（注11）前掲、『東遊雜記』、より引用。

（注12）前掲、『東遊雜記』、より引用。

（注13）村高とは、一村における年貢高の総計のことです。本資料には、野尻村の村高は、七六八石五斗二升五合と書かれています。

（注14）昭和村には、延享三年（一七四六）・天保九年（一八三八）の巡見使の「案内手鑑」が残っています。

（注15）延享三年・宝暦十一年（一七六一）に巡見使の巡回がありました。

（注16）郷頭は特権として名字帯刀が認められていました。

（注17）前掲、『三島町史』

天明八年「川口様御宿品々書上控」にみる 巡見使川口様の接待膳 解説

福島県食文化研究家 平出美穂子

一・巡見使について

巡見使は、将軍が代わる度に、全国の諸藩に派遣された通常は幕府直轄の役職に
ついている武士団のことで、諸藩の不正や藩内の実状等を細部に査察しました。会
津地方には十回ほど訪れています。このたびの巡見使はお使番藤沢要人とその家臣
四十四名、お小姓番川口久助とその家来四十三名、御書院番三枝十兵衛とその家臣
三十二名の総勢百二十名の一行で、その中に、当時地理学者で有名だった古川古松
軒（六十三才）が随行しました。天明八年五月六日に江戸を出発した一行は、五月
十一日に白河藩に到着。

その後、会津藩領内を十二日かけて査察していきました。会津藩領御預地となっ
た南会津の名主たちは白河でどのような接待膳がされるのか、あらかじめ調査に
行き、それと同じような献立でもてなしています。

また、公務であるため、一泊二食付きの一汁一菜の宿代を払い、ご馳走はせず、
酒や肴は特別注文として対応することと決められていました。さらに巡見使様の精
進日（忌日）があり、この日は、各本陣一行すべて精進料理をお出ししなければ成
りませんでした。ちなみに、藤沢様は、十一日・十二日・十五日、川口様は二日・
三日・十四日・二十五日、三枝様は十日でした。

宿では基本料金だけいただいて、道普請、荷物運び、料理人など、あわせて千人
以上を動員して精一杯接待しています。また、案内人は、村々の詳細について記さ
れた「手鑑」を持ち、ここに記載されていないことは「知らぬ、存ぜぬ」で対応し
ました。さらに美女には、おてつきにならぬように巡見使の目に触れないようにし
ました。

このたびの接待作法や献立に関しては、小笠原流礼法者の渡邊愿綱が総括しました。

二・古川古松軒について

地理学者である古松軒は、この度の随行記『東遊雑記』の中で、会津の風俗や接
待膳、見聞した厳しい感想、会津藩主と白河藩主の比較など詳細に記しています。
田島周辺では「食事、大いに悪く、毎日、山の芋と豆腐の他はなく、味噌、醤油の

味悪い悪く（略）茶づけにしてくれと言えは湯漬けにして出す、各各台所に出て用
事を自弁するなり。（略）そして、野尻村周辺では「とにもかくも、深山幽谷のみ
して、たくさんなるものは、良材、蕨、薇、うど、山芋ばかり。海魚は言うに及ば
ず、鳥類もまれにて、生魚というは、山女、赤腹など見慣れぬ魚ばかり。（略）ま
た、猪苗代周辺では「会津君とても、御在国の時、生魚を食い給うこと希なるよし
（略）」と記し、最後に「飽きしもの かじか あかはら、まてこ、はや、山坂、た
まご、わらび、どぶろく」と記し、会津十二日間の巡見の旅を終えました。帰国後、
『東遊雑記』は、老中松平定信に献上され高く評価されました。

三・天明八年五月二十日 野尻泊、

御小姓番川口様ご一行様の献立 解説

申 五月二十日 晩 御泊まり 献立

● 熨斗 三方

床の間には三方に熨斗鮑をのせてお迎えします。※今回は熨斗いかで再現。

● 御茶 あし久保

川口様ご一行がお着になったのでお茶をお出ししました。このお茶は現在の静岡
県足久保のお茶です。静岡県葵区足久保は、阿部川の支流足久保川の流域にあり、
お茶の発祥地とも言われて、古くから茶業が栄えた所です。

八百年前、鎌倉時代の僧侶、聖一国師が宋（現在の中国）から持ち帰りこの地に
広めたといわれています。徳川家康から代々献上品として用いられてきました。足
久保は、日照時間が短く、昼夜の寒暖差が激しく朝霧が立ちこめやすいため、深み



熨斗 三方



お茶（あし久保） 御菓子



五月二十日 御中飯

のある味わいが楽しめるお茶として現在も有名です。

● 御菓子

① こんぺい (金平糖)

金平糖は戦国時代にポルトガル人によってもたらされた氷砂糖に水を加えて煮詰め、鍋を回転させながら、ざらめなどに少しずつその液を絡めてつくる飴菓子です。語源は糖菓子をポルトガル語のコンフエイトに由来します。

② あるへいとう (有平糖)

有平糖は、金平糖と同じく南蛮菓子の一つで砂糖に水を加えて煮詰め、火から下ろして、固まらないうちにいろいろな形に細工された飴です。語源は砂糖のことでポルトガル語のアルヘロアに由来します。

③ 松風

菓子の表面が、けしで飾られ焼き色がついていますが、裏は白く寂しいところから「浜の松風うらさびしい」と語呂合わせから松風といわれました。小麦粉、砂糖、水飴を混ぜて鉄板にのぼして板状に焼き上げたもの。江戸時代には朝廷や幕府に献上され、嘉祥菓子の一つとされました。このたびは日本一薄いといわれる熊本県正観堂の松風を用いました。

④ 飛蝶

蝶は婚礼などでも雄蝶雌蝶で一对とされ、めでたい膳には欠かせないものです。ここでは、有平糖でつくられた一对の蝶にして用いました。

⑤ かた桜 (硬桜か)

片桜は花びらか堅桜か不明であったため、京都産の和三盆で作った桜にしてみました。おそらく五品とも干菓子で盛り付けたと思われます。

● 五月二十日 御中飯

① 手塩 (奈良漬け・煮大豆)

手塩皿 奈良漬けは瓜と会津丸なすの酒粕漬けと、柔らかく煮た大豆の煮豆は醤油味としました。煮大豆は五目煮豆にしてみました。

② 平 (生豆腐 くずため)

豆腐のあんかけ煮は、鍋に三角の大切りした豆腐を、ひたひたのだし汁を入れ弱火で沸騰させ、醤油で味を調えてから水溶きくず粉を廻し入れ一煮立させて仕上げました。



生豆腐 くずため



奈良漬け



南良茶づけ



煮大豆

③ 南良茶づけ（奈良茶飯）

奈良茶飯は、元来奈良の興福寺などのお寺で作られたもので、米に煎った大豆や黒豆、小豆、かち栗等を入れ、ほうじ茶や番茶で炊いた飯でした。やがて江戸時代になると、江戸に伝わり、この茶飯に豆腐のあんかけや煮豆や奈良漬けがつけましました。今で言う奈良茶飯定食のようになり、大流行し、宿や茶屋で提供されるようになりました。このたびの御中飯（小昼のようなもの）は、まさに江戸でもてはやされている奈良茶飯セットをそのまま奥会津の野尻組でおもてなしをしたのです。このことは、小笠原流礼法家の渡邊愿綱の才覚があったからと思われます。古川古松軒の『東遊雜記』によると田島周辺で、お茶づけをたのんだのに湯漬けをもってきたとあきれた様子が記されていますが、もしかするとこの情報が渡邊愿綱に、伝わっていたのかもしれませんが。またこの中飯は野尻の宿となった所はすべて同じ内容だったようです（別表…天明八年巡見使接待膳一覧参照のこと…三島町史・本資料より作成）。

ここでは、まず大豆と黒豆を別々に同割れするまでから煎りをします。かち栗は一晩水につけて柔らかくします。小豆は、胴割れを防ぐため水煮します。白米には少し餅米を混ぜて洗米します。水の代わりにほうじ茶を煎じて材料を全部入れて普通の御飯にして炊きあげ、いただく時にほうじ茶をかけていただきます。

● 五月二十日 夕食 本膳

① 小皿 前述の御中飯と同様の小皿です。

かうのもの（香の物）

奈良漬と即席漬けにしてみました。

煮大豆

ここでの煮豆は昆布と大豆の煮豆にしてみました。

② 平（山芋・しいたけ・串貝・わらび・皮ごぼう）

現在の奥会津周辺で食べられているお平と同じです。花鰹でだし汁を作ります。山芋の鬚根は、薬を燃やした火にあぶり取り除き、三センチ位の輪切りにします。

串貝は、あわびを細長く切り、串に刺して干したものです。江戸時代は保存方法も確立されていなかったため、こうして加工した鮑は日本海から入荷していました。明治以降になると串貝としての加工品は減少していきました。

串貝（干し貝代用）は水に浸してやわらかく戻してから、別鍋でだし汁と醤油で

さつと煮ます。皮ごぼうは、太いごぼうを三センチ程度の長さに切り、湯煮してから芯を残して外皮の部分をくるとむき、食べやすい幅に切り(短冊切り)ます。干し椎茸は水で一晩もどしてから適切りします。

たれ味噌とは、味噌一升に水三升を併せて布袋にいれ、つるし、したたる液のことです。

塩漬けわらびは、銅鍋で色出ししてからさつと湯がいて三センチに切ります。鍋にだし汁を入れ山芋と椎茸、皮ごぼうを加えて軟らかく煮、たれ味噌と酒、みりんで味をととのえます。平椀に向こうから山芋、椎茸、皮ごぼう、手前に串貝、わらびと盛り付けます。

③ 汁 (潮汁仕立て) (鯛・青菜)

日本海から入荷した塩鯛でしょうか。鯛のアラでだし汁を作り、そぎきりした鯛の切り身を入れ塩、醤油で味を調えます。青菜は茹で、三センチに切り、椀に盛り付けます。あえて川魚を使わなかったのも大内宿や田島宿での好ましくない情報を得ていたものと窺う事が出来ます。

④ 飯

白飯にしました。

● 五月二十一日 翌日 朝食膳

① 梅湯

出かける時には、必ず梅湯を飲んで旅の無事を祈る事は、現在でも行われています。梅漬けた梅を刻んでふたつき茶碗に入れて熱湯を注ぎます。

● 御本膳

② 手塩 香の物

ここでは人参とウリの栴漬けにしてみました。

③ 汁 (味噌仕立て) (焼き豆腐・ぜんまい)

鍋に花鰹のだし汁を入れサイコロ切りの焼き豆腐と下ごしらえしたぜんまいを三センチに切り鍋に入れ一煮立ちさせ、たれ味噌と味噌で味をととのえます。

④ 飯

記載されていませんが白飯でしょう。

⑤ 平 (焼きひたしか煮びたしか不明) (鯛・青山椒)



平 (山芋・しいたけ・串貝・わらび・皮ごぼう)



かうのもの (香の物)



飯



汁 (潮汁仕立て) (鯛・青菜)



煮大豆

鯉（鮒の代用）は、三枚におろしてから、内蔵をとりよく水洗いし、半日〜一日位天日に干してから、ごま油でから揚げにしてみました。さらに油抜きをしてから、ひたひたの水を入れてみりん、酒、醤油を合わせた調味液を少しずつ入れて煮含めます。最後に鯉の臭みをとるためにたれ味噌を少し加えて煮含めました。盛りつけ時に青山椒をきざんでふりかけます。

以上のようにおもてなしをしましたが、川口様はお酒を召し上がりませんでした。が、家臣の者達には夕食の時に、お茶と称して湯飲み茶碗にお酒をつけるように申し請けましたのでそのように取り計らい、肴はお付けしなかったようです。

四・復元料理を終えて

奥会津地方の町村史をみますと江戸時代の食については、このたびの巡見使に随行した古川古松軒の『東遊日記』に記してある「飽きしもの かじか、あかはら、までこ、はや、山坂、たまご、わらび、どぶろく」が多く引用されていることが窺えます。それほど、この時の見聞が当時の食の形態を表しているのかもしれない。しかし、白河藩での食事でも会津藩での食事でも大差なくほとんど同じような内容でしたが、なぜか会津見聞に対しては批判的です。前述しましたが、古川古松軒は、巡見後、白河藩主で老中の松平定信に『東遊雑記』を献上していますからなおさら比較したのかもしれませんが。いずれにしても山菜と川魚が中心であったことは確かですが、この時代にあわびや鯛を使用し、さらに、当時江戸で流行していた奈良茶飯もお出しして、飢饉直後とはいえ精一杯のおもてなしをしていたことを窺うことができます。

このたびの復元料理は、三本陣の料理（天明八年巡見使接待膳一覧参照）の中で際立っているところから、同じ川口様御本陣の中でも、川口様とそのほか上層部数名が召し上がった料理でないかと推測します。

当時の巡見使一行のお膳や主な食器類は、持ち回りで翌々日の宿に届けられていたようですが、ここでは本名信一家の食器を使わせていただきました。また、わらびやぜんまいにつきましてもご協力をいただきました。ありがとうございます。足久保のお茶は事務局よりおとりよせいただきました。

当時に近い料理が復元できたことに感謝いたします。



汁（焼き豆腐・ぜんまい）



梅湯



平（鮒・青山椒）



手塩 香の物

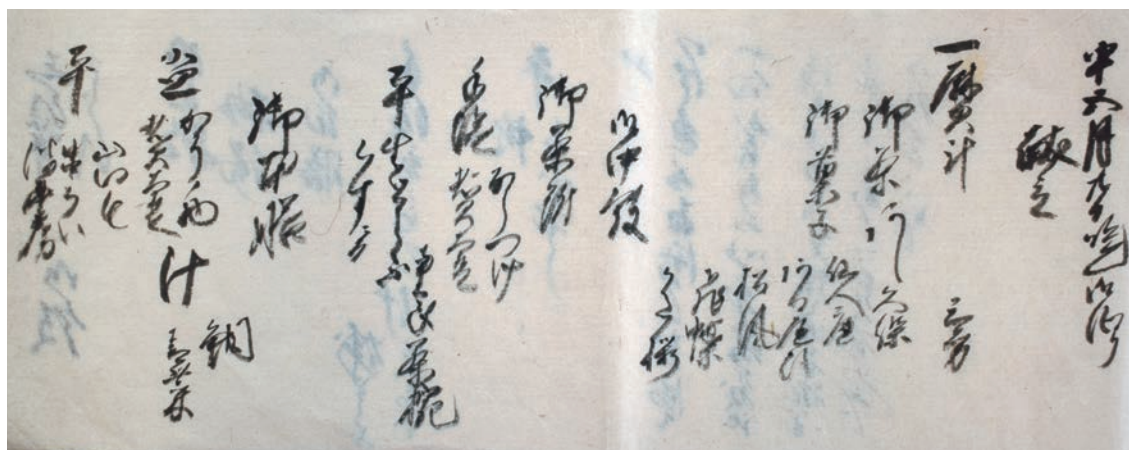
【別表】 天明8年巡見使の3本陣の接待膳一覧

本 陣	藤沢様御一行 渡部理兵衛宅	川口様御一行 惣助宅	三枝様御一行 田中幸八宅
料理担当	渡邊愿綱（料理頭） 中向源助 下町惣助 大石伝八	沼沢玄純（料理頭） 野尻小左衛門 大栗山和助 中津川孫太郎	松山理右衛門（料理頭） 本名村市左衛門 中津川権次
5月20日 中 飯	○3ヶ所3品 一汁一菜の他 奈良茶付け	○布沢より早く到着する ので中飯 奈良茶付け 手塩：奈良漬け 手塩：煮豆 平椀：豆腐くず留	○他に山芋・豆腐くわいの3品、こくしょうで平椀・飯は蓋つき碗 奈良茶付け
5月20日 夕 食 膳	平椀：大鯛のこくしょう 手塩：奈良漬け 手塩：煮豆 小豆粥 ○御次～下部 平椀：まるたこくしょう 手塩：奈良漬 手塩：煮豆 食後お菓子300文	平椀 上：大汁・わらび お次：鯛こくしょう 下部：川才すりみ こくしょう 大汁：豆腐・鱒 漬物・煮豆 平椀：山芋・串貝・蕨 椎茸 汁：鯛のうしお汁	○上から下部まで 平椀：大鯛こくしょう 大汁：ゆわな・わらび 手塩：奈良漬け ※大鯛は、下役人に見せた後、夜の酒の肴にお吸い物にしてお出した。
5月21日 朝 食 膳	上下同じ 平椀：ゆわな・しいたけ 大汁：かじか・薇 手塩：たくあん 手塩：煮豆	上から下まで 平椀：八杯豆腐くず留 すり生姜 大汁：わらび 平椀：鯛・山椒 汁：焼き豆腐・薇	平椀：山芋・茸の煮物 大汁：どじょう汁 手塩：奈良づけ

※「川口様御宿品々御書上控」及び『三島町史』第三巻〈資料編二 近世〉「第2節巡見使」84頁～110頁を参考に作成

※ 赤字は「川口様御宿品々御書上控」を基に再現した料理

天明八年巡見使饗応料理史料
川口様御宿品々御書上控（個人蔵）



申五月廿日晚御泊り

献立

一熨斗 三方

御茶 あし久保

御菓子 個んへ

あるへひ

松風

飛蝶

かた桜

御中飯

御茶附

手塩 ならつけ
煮大豆

南良茶碗

平生とうふ

くす二而

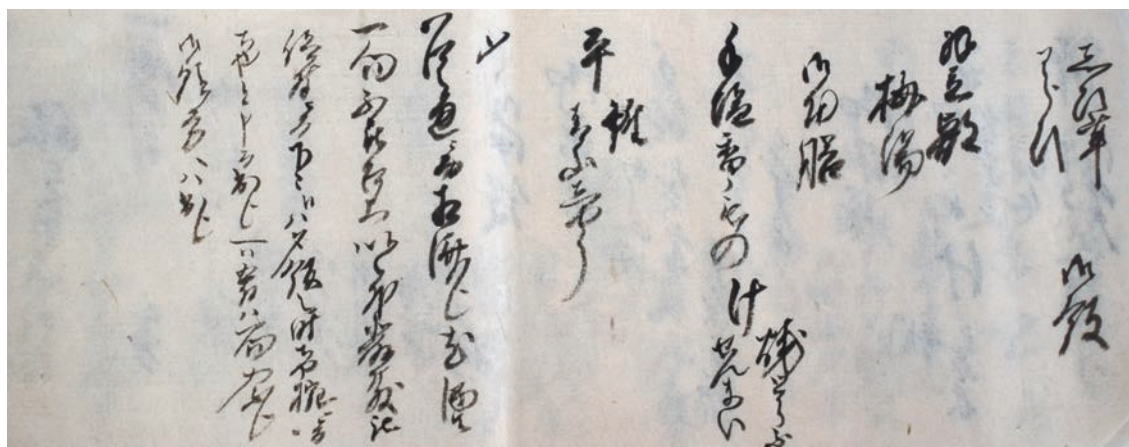
御本膳

小皿 かうノ物
煮大豆

汁 鯛
青菜

平 山いも
串かい

皮牛蒡



わしひ茸 御飯

翌朝

梅湯

御本膳

手塩 香ノもの 汁 焼とうふ
せんまい

平 鮎
青山しやう

メ

右之通二而相済申候尤酒者

一向不被召上以之外嚴敷被

仰付二付下々江ハ夕飯之時ちや椀二而

ちやと申而出申候へハ肴ハ一向入不申候

御賄方へハ出申候

旧領主仙台（旧川口）山内家饗応料理について 解説

福島の食文化研究家 平出美穂子

一、本膳料理について

本膳料理には、本膳（一の膳とは言わない）、二の膳、三の膳、四の膳、五の膳まであり、一汁三菜から始まり三汁十五菜まであります。このたびの饗応料理は四月十七日が本膳料理の二汁五菜に中酒のおもてなし料理が記されたものです。四月十八日の朝食も二汁五菜となっています。この本膳料理のいただき方は、はじめにお椀に盛り付けたご飯をいただきますが、この時には本膳のお菜をいただき、二杯目のご飯をいただくときには二の膳のお菜をいただき、三杯目のご飯をいただくとときには脇膳のお菜でいただくことが一般に伝わっているいただき方です。

まず、本膳の汁（料理としての御汁とお吸い物の違いは、御汁は、飯に添える副菜なので濃いめに味付けし、お吸い物は酒にあうように薄味にします）をいただき、ご飯をいただき、次いで汁をいただき、ご飯をいただいてから鰯をいただきます。次いでご飯、鰯、ご飯で、煮物をいただき、またご飯、煮物といただき、菜から菜へは箸は移さず、必ずご飯から汁、ご飯から菜と箸をすすめます。

二の膳のいただき方は、おかわりしたご飯を一口いただいてから二の膳の汁をいただき、ご飯、汁、ご飯から平皿（壺）、ご飯、平皿、ご飯、次いで猪口といただきます。次いで、略式ですが、引き替といつて一の膳に給仕により通い盆でお平が持ち運ばれるのでこれをいただきます。こうして飯をいただいているうちに薦められるのが、中酒で、中酒を飲む時にいただく酒の肴を中酒肴といいます。吸い物と中皿肴と猪口肴の三種が中酒肴です。

最後には後段と云つて蕎麦などが供されその後、水物といつて果物やお菓子が運ばれます。

二. 復元料理の解説

本来この料理は旧暦四月十七日・十八日の料理ですが、復元した時期が十一月上旬であつたために、うこぎや、クコなどが手に入らず、昭和村産の野菜で代用させていただきました。

また、調味料については、当時行われていた、たれ味噌といつて味噌一升に対し



て三倍の水を入れて布袋に混ぜ合わせ上から吊したたる液を用い、この液と花鰹のだし汁を合わせて吸い物や煮物用とし、味噌を加えて汁ものとし醤油は使用しませんでした。

(1) 四月十七日

● お手付熨斗 三方 お茶・お菓子は省略

●
御盃

この料理は今風に言えば前菜のようなもので、現在、結婚式場で披露宴が始

四月十七日 御盃



砂鉢 うこぎの浸し物



御吸い物 (かも・わらび・葉山椒)



巻きするめ・揚げ玉子

まる前のお酒のつまみで料理を軽くいただきますが、そのような料理と言えます。

① 御吸い物 (かも・わらび・葉山椒)

肉食が禁止されていた江戸時代には、家畜や鶏は禁止されていましたが、かも・きじ・山鳥・うさぎなどは食べてもよいとされていました。花鰹とかも肉のだし汁にたれ味噌で調味し、塩抜きしたわらびと山椒の葉を盛り付けました。葉山椒は、摘んだ葉をそのまま使用したものです。

② 御さかな

一人前ずつでなく八寸（二十四センチ位）皿や大きな鉢に盛り付けてそこから各自、取っていただきます。

・巻きするめ

この料理は室町時代からある古い料理です。当時、するめは、長崎県の五島列島の最高級（ご献上品）するめが北前船より会津に運ばれてきました。江戸時代の

会津の婚礼膳に多くみられます。するめの足を取り、それを芯にして身で硬く巻き、さらに薬で硬く巻いて半日くらいに茹でて冷ましてから薄く輪切りにします。味付けは何もしません。

・揚げ玉子

現在の厚焼き玉子のことです。玉子を溶きほぐし、酒、だし汁・塩を入れて薄焼きしながら巻いて焼いたものです。江戸時代の厚焼き玉子は、魚のすり身を入れた卵焼きを言います。

・砂鉢のうこぎの浸し物

うこぎは、飢饉対策にもなるため会津地方では主に垣根として、家の周辺に植えました。春の山菜の一つで、茹でてケシの実で和えます。うこぎご飯にしても食べられました。今回はみつばの胡麻あえて代用しました。味付けはたれ味噌です。

● 本膳

江戸時代の武家料理の基本で、接待膳、冠婚葬祭膳として位置づけられてきました。最初に出される膳を一の膳といわず本膳といいます。

ここでは本膳の配置どおりに記され、鱈・煮物にご飯と汁物が食されました。

① 鱈 (なます) (小魚・うど・しし茸・三つ葉・栗・生姜・けん)

江戸時代には、やや深めの中皿で中央が山のようにやや高くなった鱈皿に盛り付けました。小魚は鮓を用い、糸鱈といって三枚に下ろしてから細く切り、酒びてと言っただし汁・酒・塩の混ぜた液に浸しておきます。うどは線切りにします。乾燥ししたけは、水に入れ沸騰寸前で火をとめ、清水になるまで水をとるかえてからみりん・塩・酒で下味をつけます。みつばは、さつとゆがいて切ります。生栗としゅうがは繊切りにします。これらを水切りしてから、煎り酒（古酒一升到梅干し二十個を入れて沸騰させ、漉したもの）で和えて盛り付けます。現在の刺身のつまやけんと一緒に和えたようなものです。本来生栗は鱈用の生の貝類の毒消しとして用いられましたが、次第に江戸時代中期になると鱈用の魚介類であれば栗と生姜がセツトになって使われるようになったようです。

② 壺 (ごぼう・たけのこ・うど・くず留)

ごぼうは三センチ位の長さに切り、米のとき汁で煮てから水3…みりん4…たれ味噌3の割合で煮て汁が半分になったら、やや強めに水溶きしたくず粉を回し入れ一煮たちさせます。竹の子（根まがりたけ）とうどは花鰹のだし汁とたれ味噌で別々に味付けします。平椀に盛り付け、その上からごぼうのくずあんをかけます。ごぼ

うの葛留も江戸料理書に多く見られます。

③ ご飯

糧の入らない米だけの白飯です。

④ 御汁（鰯・焼き豆腐・わらび・だし汁・味噌）

鰯（かじか）は、美味しいだしが出るので、細かく刻んでからすり鉢で摺りつぶし、豆腐、くず粉を入れてつみれにします。焼き豆腐とわらびは適切りし、だし汁に鰯のつみれを入れ、少し煮込んでから焼き豆腐、わらびをいれ、味噌仕立てにします。

● 二の膳

二の膳は本膳より一回り小さな膳です。本膳の右側に置かれます。

⑤ 猪口（うどの胡麻あえ）

うどは皮をむき三センチの長さの短冊切にし、だし汁で軟らかく煮ます。胡麻は、



四月十七日 本膳



ご飯



鰯（なます）（小魚・うど・しし茸・三つ葉・栗・生姜・けん）



御汁（鰯・焼き豆腐・わらび・だし汁・味噌）



壺（ごぼう・たけのこ・うど・くず留）

すりごまにしておからみりと味噌とたれ味噌を摺りあわせて和えます。

⑥ 手塩（かうの物 からし）

手塩とは手塩皿のことです。室町時代には、本膳の中央左縁に手に乗るくらい小さな皿に塩を盛り付け、料理を食べてむせたり、のどがつまったりした時にさつと塩をなめるようにしたところから手塩皿といえます。現在のこづゆ碗の大きさです。また、漬け物は、味噌の香りと酒粕の香りがするところから香り物といわれました。奇数で数品を盛り付けます。ここでは小菊南瓜の奈良漬・人参と青菜の味噌

漬けたものを辛子和えにして盛り付けました。

● 御汁

通常の二の膳は、すまし仕立ての醤油味の吸い物ですがここでは味噌仕立てです。鴨肉はロースの部分の大切りにしてだし汁で軟らかく煮ます。漬けしめじは塩出ししてから用います。皮ごぼうは、江戸時代多く使われた食べ方で、太めのごぼうを三センチに筒切りし、さつと酢を入れて湯煮てから縦に切れ目を入れ、皮をむき取り、この皮を短冊切りにしたものを汁の中に入れて煮ます。鴨肉・しめじ・ごぼうの味が味噌に融合して風味豊かです。

● 引而（ひきかえ）平（椀）

二の膳の料理が食べ終わる頃になると給仕がお盆にのせて平椀を運び一の膳などの空いているところに置いていきます。



四月十七日 二の膳

この引き替え料理はお頭つきでお平椀に盛り付けられますが、奥会津地方ではこの料理自体を「ひつけい」ともいわれています。江戸時代の引き替えが由来と思われる。

まず、焼き干したイワナで出汁をとり、いったんイワナは引き揚げて、このだし汁に竹の子を入れて時間をかけて含め煮し、イワナを再び入れて最後に味噌で仕上げます。茹でた青菜を添えます。

● 御さかづき



猪口（うどの胡麻あえ）



御汁（かも・しめじ・ごぼう）



手塩（かうの物 からし）



引而 平（イワナ・竹の子）

まだまだ宴がつづきます。お吸い物が出てからは、銘々膳でなくなり八寸皿や砂鉢に人数分盛り付けて運ばれます。

① 御吸い物（ひしぎ玉子・うど・青山椒）

ひしぎ玉子は、ゆで玉子を熱いうちに皮をむきまな板とまな板にはさんでひしぎ（おしつぶし）ます。うどは皮をむき三センチに切って丸煮にします。青山椒とは塩2・水4で沸騰させ冷ました中に漬け込んだものです。使う時は塩出しして使います。花鰻でだしをとり、たれ味噌で味を調えます。吸い物椀にひしぎ玉子・うどの白煮をいれ汁をそそぎ、青山椒を添えます。

ちなみに、秋のお吸い物の時には、ひしぎ玉子を中央から一センチ位の長さの五ミリ間隔で切れ目を入れ最後に二つ割にして菊の花の形にして盛り付けたりします。

② 御肴（八寸 巻きイカ）

巻きするめと同じです。八寸皿に盛り付けてそこから取っていただきます。

③ 小魚（焼きひたし）

小魚が不明であったので鰻（ハヤ）を用いました。鰻の焼き干ししたものを煮



四月十七日 御さかづき

崩れしないように一匹ずつ昆布に包んでから鍋に入れ、ひたひたのだし汁にみりん・煎り酒・酒を適量あわせて沸騰させ、弱火にして煮汁が半分になるまで煮詰めます。盛り付けるときは昆布をはずして、残りの煮汁をかけます。

④ 浸し物（くこ・けし）

江戸時代には、薬草でもあるくこの葉を用いて浸し物や、干して保存食とし、味噌汁にももちいたようです。今回は三つ葉と針生姜で代用しました。

● 御夜食

① 蕎麦

当時の会津地方では、蕎麦米



御吸い物（ひしぎ玉子・うど・青山椒）



小魚（焼きひたし）



浸し物（くこ・けし）



御肴（八寸 巻きイカ）

を日常食（ケの食）として、そば粉にして食べる事は、粉にすると量（かさ）が減り、余計に食べてしまうところから御法度とされ、特別の食（ハレの食）にだけ食べるのが出来ました。また当時のつけ汁は、醤油でなく味噌だれが多くみられます。また薬味としては葱や梅干しを用いていました。せっかくながら用意しましたが、ここでは、お召し上がらなかつたようです。

② だんご こしあづき

だんごは、米粉で作りました。こしあんは、砂糖は入れず、塩味にしてみました。江戸時代には、会津身知らず柿の皮を乾燥させて粉にしたものを砂糖の変わりとしてゆべしやきなこにまぜて使われていましたので、この餡に柿の皮粉が入っていたかも知れません。

③ 手塩 摺り大根

だんごを食べた後、消化吸収効果のある大根おろしが添えられています。

（2）十八日 朝御膳

● 本膳

③ 冷汁（くり・みょうが・くるみ・のり）
冷や汁はひやし汁ともいわれ冷たく冷やした味噌汁で平安時代から鎌倉時代に書かれた「厨事類記」にも記載された古くからの汁物です。山形県の冷や汁とは、材料が異なりますが郷土料理として位置づけられています。
栗は土埋めのものは渋皮をむいて、かち栗の場合もどしてから柔らかく煮ておきます。みょうがは、小口切りにします。魚肉は使われていませんから昆布のだし

② 平（椀）（大和芋・中魚・まいたけ）
大和芋は皮をむかず、鬚根はあぶって取り除き二センチ位の筒切りにします。鍋に花鰻のだし汁と焼き干した鮠をいれ一煮たちさせ、鮠はいちど引き揚げて、舞茸と大和芋をいれて柔らかくなったたら鮠をもどし入れ、酒・みりん・たれ味噌で味つけをします。平椀に、奥に大和芋、舞茸、手前に鮠を盛り付けます。舞茸は、舞い上がるとして縁起のよいものとされてきました。

① 鱈（やまべ・うど・ししたけ・青味）
ヤマメは三枚におろしてから皮をはぎ、振り塩をして昆布にはさみ、三時間ほどしてから取り出し繊維切りにして酢洗います。うどは三センチほどに切りかつらむきにしてから斜めに切ってよりうどにします。ししたけは前回同様になります。青みは三つ葉をさつと湯がいて三センチに切ります。これらを布巾につつんで水分をとってから煎り酒で和えます。



蕎麦



だんご こしあづき 手塩 摺り大根



冷汁（くり・みょうが・くるみ・のり）



鱈（やまべ・うど・ししたけ・青味）



十八日 朝御膳 本膳



御飯



平（椀）（大和芋・中魚・まいたけ）

汁にたれ味噌・味噌を加えた冷たい汁を、摺ったクルミの中にすこしずつ流し入れコクのある冷やし汁をつくりまします。お椀に栗を入れ、クルミ入りの冷や汁を注ぎ入れ、みょうがと繊維きりしたのりを散らし入れます。

④ 御飯
糧の入らない白飯です。

● 二の膳

① 手塩（かうのもの からし）
瓜の辛子漬けと人参の味噌漬けと会津丸なすの奈良漬けにしてみました。

② 猪口（ぜんまい・白和え）
会津地方のぜんまいは江戸時代、重

要な換金物でした。冠婚葬祭膳にはぜんまいの白和えが多く見られ、現在では会津地方の郷土料理の一つとして位置づけられています。

干しぜんまいはたつぷりの水から煮て沸騰寸前で火を止め、水がきれいになるまで流水にします。三センチ位に切ってからひたひたの水にたれ味噌・酒を入れ下味をつけます。豆腐をかたく絞ってからすり鉢ですり、この中にくるみを入れてさらに搾り、最後に味噌で味付けをし、さらに搾り合わせてから下煮したぜんまいを和えます。

③ 御汁（生豆腐・中魚・青山椒）

中魚は鮮魚のヤマメを用い、筒切りにします。花鰹のだし汁にヤマメを入れアタを取りながら火を通し、次いで豆腐は食べやすい大きさでほぼ三角形になるように削り切りし、たれ味噌で味付けをします。青山椒は前回同様、塩出したものを盛り付けます。

④ 引而 蓋茶碗（ふわふわ）

ふわふわは、ふわふわ玉子か、ふわふわ豆腐かと思われます。江戸時代のふわふわ玉子には、何も入らない茶碗蒸しのようなもの、かき玉汁のようなものがありました。またふわふわ豆腐には、豆腐と玉子を搾り合わせてふわふわ煮にしたもの、あるいは玉子とすりおろした山芋を合わせた中に沸騰しただし汁をいれたものなどがありました。ここでは蓋付き茶碗とあるので、玉子3..だし汁1の割合にして、一人前用の茶碗蒸にしました。

● 御起の節 御肴

お吸い物（中魚・うど・青山椒・省略）

（3）十七日夜 御盃事被

遊候節

● 御さかつき 御肴

ここでは田夫（でんぶ）（料理をのせるちゃぶ台）に大皿や砂鉢に盛り付けた料理を乗せ、宴会の中央に設置してここから取り分けていただきます。

① 巻きいか
巻きすることです。（前記詳細あり）

② ふわふわ
砂鉢に盛り付けられていますから、蒸し物ではないと思います。ここでは玉子と同量の豆腐をよく搾り合わせ火にかけ沸騰したら火を止めて塩胡椒味にしてみました。

③ 浸し物
ここでは三つ葉の浸し物にすり胡麻をかけてみました。

④ うどせんばん
うどを荒織切りにしてえごま油で炒め、たれ味噌と味噌で味付けをしました。せんばんとは、稲穂を脱穀する時に使う千歯という農具のことです。この形に由来し、織切りよりも荒く、短冊切りよりも細かい切り方です。このせんばん料理は奥会津地方の金山町と昭和村と新潟県阿賀川（元会津藩領）周辺にみられる料理です。西



十八日 朝御膳 二の膳



御汁（生豆腐・中魚・青山椒）



手塩（かうのもの からし）



引而 蓋茶碗（ふわふわ）



猪口（ぜんまい・白和え）

会津町には見られないところから、江戸時代、塩の買い出しに金山町水沼周辺から大峠を越えて行きましたからその峠をはさんだ周辺の料理と思われる。

三、復元料理を終えて

この料理の時代背景を考えると、宝永七年（一七一〇）四月十四日に巡見使の野尻村での接待膳では鰹の刺身を、大谷村では塩鯛などが馳走されていますから購入できないわけではなかったと思われます。が、このたびは、ほとんど地元食材で賄っており、しかも、数種類の川魚を調理方法に変化をつけていることは、地元の食材を使っておもてなしをするという接待の基本であることが良く現れています。また玉子にしても、揚げ玉子、ひしぎ玉子、ふわふわ玉子など、当時江戸でもはやされた料理も馳走されており、当時の料理人の技術が高度であったことが窺う事が出来ます。

さらに、現在奥会津地方の郷土料理の「おひら」や「ひつけい」の推移を窺うことが出来ます。それぞれ本膳や引き替え膳や二の膳に「平椀」盛りに少しずつ材料が盛りつけられていましたが、現在はそれらが合わさり五品、七品と多くなり盛り



十七日夜 御盃



浸し物うどせんばん



巻きいか



ふわふわ



浸し物

付けられています。これは、会津地方を代表するこづゆの推移とよく似ており、こづゆも初めは材料が三品位ずつ、ばらばらで一のこづゆ、二のこづゆと言って酒の肴として盛りつけられていましたが、現在はこれらが合わさって一つのこづゆ椀に七品、九品と盛り付けられています。いずれも、当時は少ない材料で、上手に組み合わせる品数を多くしたものと思われる。

また、旬の山菜も多く用いて、それぞれの特徴を活かした料理が作られています。こうした心温まり、優れた料理技術による接待膳の背景には、室町時代の武家故実の礼法者の小笠原長時から伝授された会津小笠原流礼法者で、本名家とはゆかりのある、現在の金山町本名の渡邊愿網氏（当時三十才位）の教示もあったのではないかと推測出来ます。最後に、このたびの料理を復元するに当たっては、本名信一家に伝わるお膳及び器を使用させていただきました。

また、鰻（カジカ）やヤマメの川魚や山菜や茸類は、昭和村の本名信一氏と只見町の吉田晃男氏のご協力によるものです。鰻がなかなか見つからず、捕獲された時の一報が脳裏に残っています。本当に有り難うございました。当時と変わらない食材で復元させていただいたことに大変感謝いたします。

旧領主仙台（旧川口）山内家饗応料理史料
山内清右衛門様御品々覚帳（個人蔵）

明和八年卯四月十七日御泊

御献立

御手附熨斗 三方

御茶

御くわし 煮まめ

御盃

御吸物 かも
わらひ
葉山升

御さかな

八寸

一 卷するめ

同

一 揚玉子

砂鉢

一 浸物 うこき
けし

御本膳

小魚

うと
し、たけ

三ツ葉

ま、たひけん

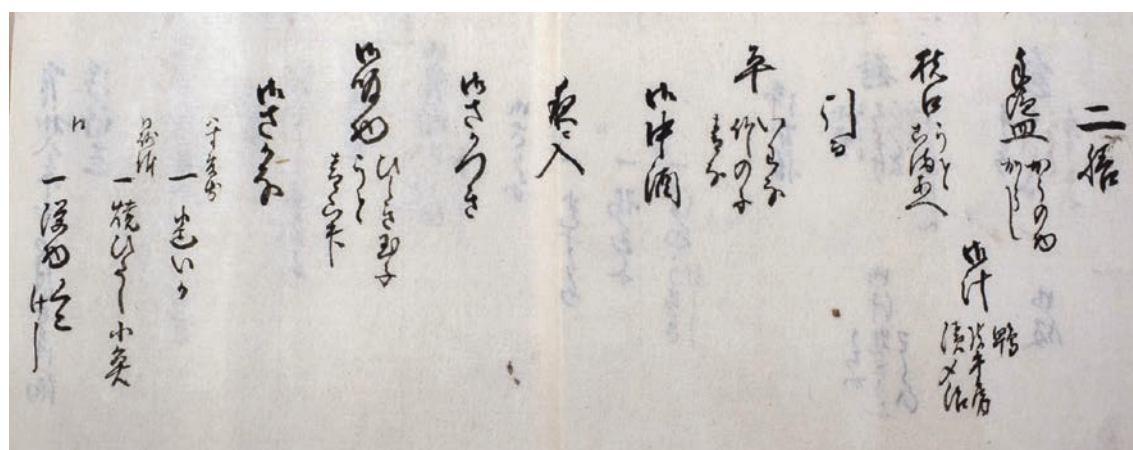
牛房

竹の子

くすため

御飯

御汁
かちか
焼とうふ
わらひ



二膳

手塩 かうの物
からし

御汁

鴨
皮牛房
漬メ治

猪口 うと
こまあへ

引而

平 いわな
竹の子
青な

御中酒

夜二入

御さかつき

御吸物 ひしき玉子
うと
青山升

御さかな

八寸敷帋

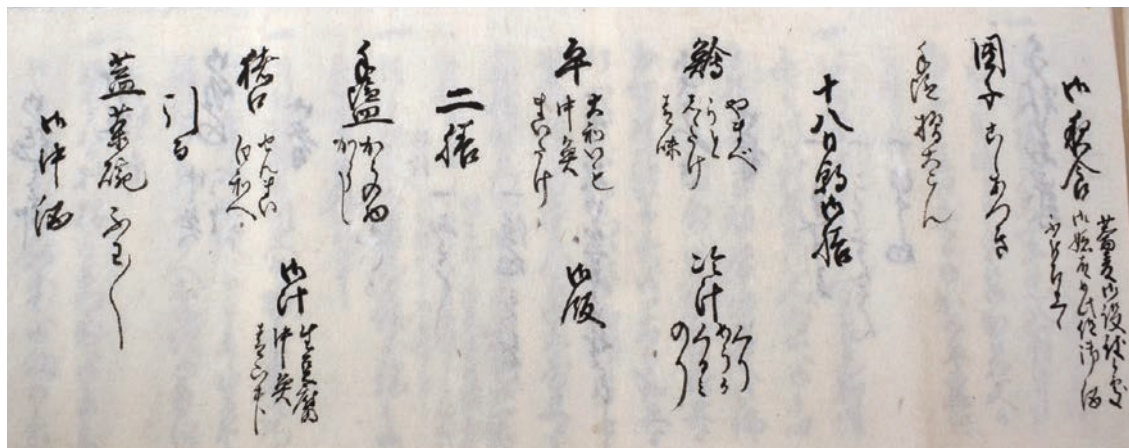
一 巻いか

同砂鉢

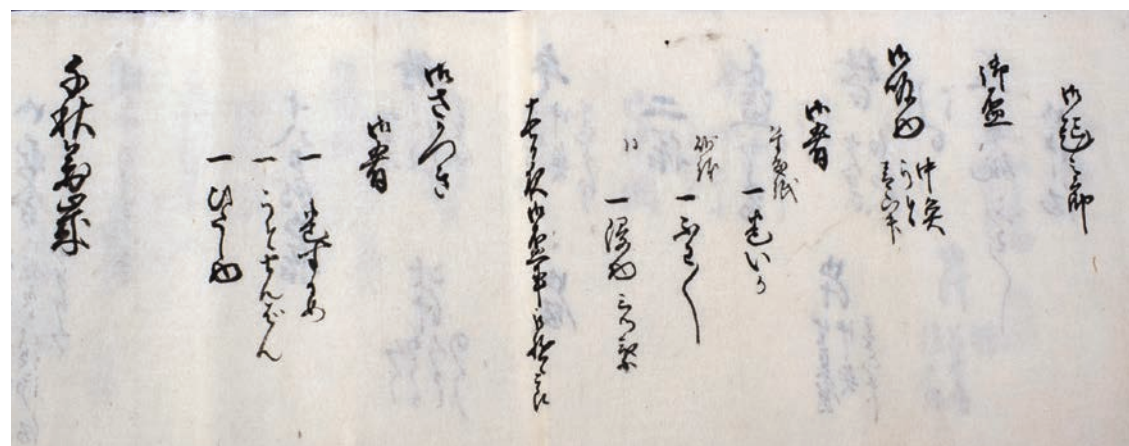
一 焼ひたし 小魚

同

一 浸物 くこ
けし



御夜食	蕎麦御設致候處 御嫌故如此但御酒 不被召上候
團子	こしあつき
手塩	摺大こん
十八日朝御膳	
鱈	やまべ うと 青味
平	大和いも 中魚 まいたけ
二膳	
手塩	かうの物 からし
猪口	せんまい 白和へ
引而	
蓋茶碗	ふわく
御中酒	
	御汁 生豆腐 中魚 青山升
	冷汁 めうか くるミ のり
	御飯



御起之節	
御盃	
御吸物	中魚 うと 青山升
御肴	
八寸敷紙	
砂鉢	一 卷いか
同	一 一 浸物 三ツ葉
御さかつき	
御肴	一 卷するめ 一 うとせんばん 一 ひたし物
千秋萬歳	
十七日夜御盃事被遊候節	

座談会

日時・場所

令和三年二月十日

会津若松市 籠太

参加者

菅家博昭（菅家）

昭和村文化財保護審議会委員長

（司会）

鈴木真也（鈴木）

籠太 店主（監修）

平出美穂子（平出）

福島県食文化研究家（料理再現）

根本崇範（根本）

実行委員会事務局（録音・編集）



昭和村文化財保護
審議会委員長
菅家博昭

福島の
食文化研究家
平出美穂子

籠太 店主
鈴木真也

菅家 今回料理の復元でこういう状況（コロナ禍）の中できちんとやっていただいたことに感謝いたします。

今回は報告書に書けなかったこととか、苦勞したこや、これまでの料理の復元に色々な形でかわって来た、経過についても、後で若い人たちが次の時代どういう風にしていけばいいということを後半ですね、伺うようにいたしますのでよろしく願います。

まず今回の事業の説明を事務局から簡単に説明をお願いします。

根本 今回は、前々から村内で巡見使について記録があり、その中に料理の史料があるということが分かってはいたんですが、古文書を読める人がいなく、しばらく活用はしたいと思いつつ手をこまねいていた部分があるんですけども、地域おこし協力隊で松尾悠亮君という古文書を読める人が配置されたということで、彼がある程度解説をして、さらに県立博物館のご協力を得て、中身の復元をどうもできるようだということが分かりまして、この料理の復元を通して昭和村の今まであった文化の見直しを含めて、今後はレシビを再現していこうということになりました、この度事業を行う事となりました。

さらに、比較資料として旧川口（金山町）の山内家来訪時の饗応料理も再現しました。この方、史料では仙台山内家となっておりませんが、実際は白石の山内家です。かつて川口・本名・下中津川等の領主であった川口の山内家の方が、伊達政宗が侵攻の際に臣従していたんですが、奥州仕置で豊臣秀吉が伊達政宗から会津を没収した時に、伊達政宗の家臣であった片倉景綱の

家臣になって、白石の方に移りました。その方が江戸時代になって、明和の頃（江戸時代の中期）、元の領地であった場所を訪問されたことがあり、その時の料理について、元々古文書の持ち主の方が平出先生にご相談していたということで、一緒にこの料理も再現しようということになりました。

菅家 はい。ありがとうございます。あと本題に入る前に自己紹介を兼ねて私の方からお話をいたしますが、ちょうど四十年前の昭和五十六年（一九八一）三月二十三日、柳津町柳津の虚空蔵様下の「ふくま」に私は参りました。そこでキクイモの味噌漬けを鈴木真也さんが出されたんですね。その時にキクイモの説明を聞いて、昔から食べていたと。ただ、固いから料理をする時に工夫がいるということで、その時が、私が真也さんに会った初めての時なんです。その後、会津若松に移転し、籠太を開かれ、ずっと話を伺っています。その中で真也さんが、福島民友新聞に平成二年（一九九〇）に会津の食について連載されて、奥会津書房の遠藤由美子さんが、その新聞記事が散逸することがもったいないということで、ホームページで三十三回分がここに、掲載されてあるんですね。これを今回改めて読み返してみると、一つ一つの料理、素材について、フィールドワークというか会津の各地を歩いて、一つ一つ丁寧に、引き当てをされているんですね。今回キーワードになってくるのが、金山町本名の渡邊愿綱という小笠原流の方がおり、そのことについても二十八回目の連載の中で横田の松前寺の御住職から渡邊愿綱という人がいるということ、ここに書いてある

んですよ。ここに、漢字は分からないけれど書いてあります。直接その人から聞いて名前をきちんと書いてあるというものがですね、素晴らしいんです。これが今回の、天明八年の野尻組、現在の昭和村に来た時の経過を書いたもので、多分、野尻組から出たものですが、三島町史にちょうど今回、載っています。

平出さんが会津藩の食文化に渡邊愿綱さんのことについてかなり詳しく書いているんですが、これは同時代の天明八年の史料で下の方に「五月六日本名村愿綱と松山村理右衛門、野尻へ参り賄い方相極め、献立方大法に極（め）」たててことが書いてあるんですね。だから平出さんは愿綱が深くかわって献立を決めていたと言ったことがここにも書いてあります。実際に当日は、渡部理兵衛という方と泊まった藤沢要人の料理を料理頭として愿綱が帯同している。三か所に分かれて料理をしているんですが、やっぱり一番のいい人のところは、愿綱がやっていたということがここに書かれています。文献と実際の料理と平出さんと鈴木真也さんが繋いでくれて、それが今、昭和村で再現ができるって言うことは、これまでの蓄積っていうのがかなり素晴らしいなということを私の方で申し上げます。そして、平出さんは、郡山女子大に行かれて、そこでかなり研究というんでしょうか。この本の出版があり、昔の伝統や伝承がきちんと伝わってきたと思っておりま。

鈴木真也さんにお話をしていたきたいのは、なぜこうなったのかということですね。柳津で調理を始めてこういうものに会って、それにずっと入っていきますよね。

鈴木 やっぱ私が一番先に興味を持ったのは、実は食器からなんですよ。当時、ある漆器店に昔の、江戸時代の食器が並んでいたんですよ。ところが、これに何を盛ったんでしょうと聞くと、分からないんですよ。それは、色々なそれに付随する、例えば皿を載せる器もそうだけど、腰高の三方のようなものも何に使っていたのか、その売っている人たちが分からないというのはどうということなんだろうと思って、調べ始めてみたら、色々聞き取りをやっているうちにね、どうも古い時代の料理を知っているっていう話を、引き当てたんだよね。その人を探したんですよ。その当時は菊地ドレスメーカーのおばあちゃんだったということが分かって、ちょうど今ですね、鈴善さんの近くだと思んですけど、そこに訪ねて行ったら、実はこういう事なんですって言うってね。私一人で行くのもつたいなかったんで、当時知り合いになつた伝承料理研究家の奥村彪生さん、女子栄養大学（当時）の島崎とみ子先生とか、何人か当時の知り合いの先生を誘って一緒に行くという話になったんですよ。奥村さんは予定が合いませんでしたが、代わりに私と島崎さんと、数人の短大の先生で行ったかね。その人たちと一緒に行って、彼らは三十代の私にね、何も知らないんだという前提で私は話をしてたんですけど、実際にお借りした古文書を持って行って、これは何ですかって全部聞いたんですよ。その方いなかったら、多分ね、前に進まなかったでしょうね。つまり、奥村さんとか島崎さんとか、中央で活躍されている先生じゃないですか。表現の仕方とか記録の仕方とか違っていて言うんですよ。会津独特だってい

うのが分かってね。それで、会津独特の献立の書き方なんだっていうことがなんとなく分かってきたんですよ。特に私たちが分かんなかったのは「重」って書いてあるやつが分からなかったの。これなんですかって聞いたたら、面白かった。これ小づゆだつて言ったんですよ。これはびっくりしましたね。その時私たちはね全員で顔を見合わせました。小づゆだつてことだね。つまり献立っていうのは食器の名前で書きますから、なんで「重」と書くんだろうって。そこで出たのが、おそらく重箱に入っていたんじゃないかという話が出たんですよ。つまり、煮物なんだなって。だけど時代が下がると、汁が多くなつてきたんで汁にあった様な器に移つていったんじゃないのかって事をその後考えるようになったんですよ。だけど基本的なところでは、例えばその鱧（なます）の盛り方とかね、そういうことを、このおばあちゃんがいなかったら多分わからなかったんだろうね。平出さんが再現の時にやってきたように、「あいませ」っていうのと、それから要するに言うのかな。陰陽五行に従って、盛り付けるやり方があるって言うことは、私らは想像していなかったんですよ。後になって分かってくるんですよ。ところが鱧のところにも鬼灯（ホオズキ）って書いてあるんですよ。これ何に使ったんだろうっていう話になったんだけど、そしてたらそのおばあちゃんが、鬼灯は、塩漬けにして取っておくんだと。そしてそれを水に戻すと、ぼんと膨らむ。それに櫛の枝を刺して、真中に盛るんだっていうことを教えたんですよ。これは、多分、やった人たちにしか分からないですよ。写真が残って

いるわけでも何でもないんだから。あのおばあちゃん、キノエさんって言いましたけど、私が会った時に、八十何歳だったんで、最後のチャンスだったんですよ。その時になって「あれ、面白いな」って思ったんですよ。その後に巡見使の料理を横田新さんが、小さな豆本の中に書いていたのを参考にして、山都の堂山って言うところに訪ねました。文書を見たらそれ以外の江戸時代の食事記録がたくさん残っていたんですよ。郷頭ですから、肝煎の上にいるわけですよ。金山奉行が来たとか。その時私たちが非常にラッキーだったのは、当時、小澤さんがいたんですよ。

菅家 当時、山都町教育委員会におられた小澤弘道さんですね。今も活躍されています。

鈴木 そうですか。あの方が、基本的なデータを整理していたというのがすごかったですね。

菅家 私もよく知っていて、今もよく電話のやり取りをするんですけど。優秀な人です。

鈴木 あれをやっていたら、その後、史料は見つからなかったでしょうね。

菅家 平出さんの方でお話してもらいますけど、この料理と出会って、その栄養士みたいなところに行くっていうのはどういう切っ掛けだったんですか？

平出 宇都宮から会津に嫁いで来たら全然食が違ふということと、私が短大の助手をしていた昭和五十三年（一九七八）ころかな。そのころ、会津の年中行事を調べていて、平成二年（一九九〇）頃でしたかね。それから平成三年（一九九一）ころ（鈴木さんの記事が）福島民友に連載されていて、

それを栄養士会でご講演なさって、すごい、こんな人が会津にいらんだって。それまでも誰に聞いても分かりませんでした。

うちの蔵の中に江戸の後期の文獻、古文書があったのです。奥会津書房の遠藤由美子さんと、とにかくすごい先生がいるって言うことで、鈴木真也先生を訪ねました。武家料理はこうだよって食べさせてくれて、それから色々柳津のお寺、あそこの古文書の読解をしてくれたり、一年くらい勉強会をしましたかね。

鈴木 そうですね。

平出 年中行事の研究をやっている、昔、二十八市町村ありましたね。その中に必ず江戸時代の料理って言うとか古川古松軒の『東遊雜記』がでていますよね、奥会津の町村史に、江戸時代の料理って「本当？」って言うところで疑問を持った時に、鈴木先生の方から素晴らしい料理なんだよって言うことを勉強会させていただき、色々と連れて行ってもらったり、教えてもらったりました。器から入ったって先生おっしゃったけど、ここでお料理に出すお水を毎朝、汲みに行ってたんですよ。

鈴木 東山に行き、水を汲みました。

平出 それで煮炊きをして食べさせて下さったので、そこで鈴木先生がいたから、色々巡見使の事、面白いことができて、興味をもちました。たまたま本名の愿綱さんご子孫の方が郡山女子大学の近くにいられて、それで知り合って、あら、うちのおばあちゃんいるから（去年亡くなったんですよ）、なんていうことで愿綱さんのことを調べました。それから只見町の新国勇さん、あの方が教育委員会にいた時に、それなら全部ここに巻物があるって言うことで、そ

ここに行つて、すごいなあと。そのお墓に行つたり、五十嵐直次さん（小笠原流ユルシトリの一人）のお墓に行つたり、その直次さんのご子孫が榮養士さんで、昔は組み立て式でバタバタやつてとか、読めなかつた小笠原流の三十六の動物を描いて、朝起きたら必ず、今日は行くときにまず焼き塩を作る時の、その鉢みたいなものを見せてもらつて、それを四方に盛つて、それから今日のお料理が、上手くいきますようにつてやるんだなんて、おじいちゃんでしたね。小笠原流の。そんなことを聞いてますます愿綱さんつてすごいんだつて、先生の方から愿綱さんのお話を聞いて、巡見使も愿綱さんの影響力つて、すごいだと思つていたところですね。鈴木先生がいらつしやらないと分からなかった。

鈴木 当時の渡邊愿綱の話しを一番初めに誰から聞いたかつて言つたら、元の中央病院の理事長だつた星源孝さんですね。うちに史料があるから見に来て、当時、十数回通つた記憶があるんですよ。必ずお風呂に入らせてもらつたりして。

その時の蔵書は、どこに行つたのか今は分かんないんですけど、その史料の中に小笠原流のものが沢山あつたんですよ。一番驚いたのは、小笠原流つていうものは、料理だけの世界かと思つていたら、そうではないんですよ。つまり、仏事、婚礼の式次第、それに由来についての説明とか、それから、もう一つは、花の飾り方とかね、そこまで言っているわけですよ。これは、踏み込むと大変なことになると思つてきて、外から眺めていたようなところがあるんです。なぜかと言うと、私はその当時、あちこちに残っている小笠原流の巻物

を見ましたら、日本に入つてきた教養を、片っ端からかき集めただけで、一種のプロデュサー的なものかと感じたわけですよ。つまり、一番先に、須弥山伝説が出てくるんですよ。その次出てくるのは古事記伝説でしょ。古事記伝説が出てきたら、陰陽五行の話が出てきたりするんですよ。これは、ちよつとね、触れないですよ。最初はこれはね、自分たちの権威付けのために、色々とかき集めて、密教の梵字まで書いている。これはそう言うことにしか使われなかつたとした私は解釈しなかつたんですよ。ところが十何年間そういう史料を眺めて思つたのは、「まてよ、これは、そんなに浅いものじゃないな」と、ちよつと深すぎるよと、ちよつと怖いなつて言う印象でした。正直な話して。

菅家 只見の調査については、神奈川大学の日本常民文化研究所でも、かなり詳しい分析をして、なぜそういう由来が書いてあるのかとか、詳しいことをかなり書いているんですよ（『神奈川大学日本常民文化研究所調査報告書 第二〇集 奥会津地方の職人巻物 書承と口承』）。大工の職人巻物とか、茅葺きとかね、いろんなものが沢山ある中で、文字が読めたのかつて問題がかなりあるんですよ。あと、巻物を開くと目が潰れるつて言う伝承が、只見にはかなりあつて、文字の持つ呪術性つて言うのと、中身のコンテンツの問題が別にあるんですが、価値づけと言うか、プライドにつながるような問題を含んで、自分たちの厳しい労働を支えると言う意味ではかなり重要です。この十年ぐらい偽文書つて言うものが歴史的な問題ではなくつて、その人のアイデンティティーを支えるつていう意味で、

非常に価値が高かつたつて言う評価になつていて、それがあつたから、日々の労働が、耐えられたみたいところがあると思ひます。

鈴木 私も菅家さんの意見に大賛成なんですよ。中身がどうこう言うよりも、それをよりどころにする気持ちの方が大事だつて言うことですよ。

菅家 それがなぜ、奥会津で保持できたのか。会津藩と御蔵入領、二つあつて、会津藩は比較的統制が厳しい、御蔵入領は緩い、緩いつて言うことは逆に、自分たちを律しないと、継続できないですよ。

鈴木 自治意識の問題ですよ。

菅家 そう言うのがあつたんでしょうね。

鈴木 それは、感じますね。

菅家 平出さんの本でも、最初、古川古松軒からこう始まつてます。彼が見たものは、演出されてますよね。あんまり派手にしない事になつてますから。でも、裏方の人たちの努力を見ると、素材の調達とか、色々な苦労をしていてますよね。私は、今回、昭和村の料理の復元ができ、鈴木真也さんや平出さんが、これまでのまとめみたいだと思ひます。

鈴木 私は、郷土料理研究家になるつて言う意識は全くなかつたんですよ。そう言うところで自己主張をしようとなつて気持ち更々なかつたしね。私が実際に興味があつたのは、地域つて、どうしたら良くなるのかなつてしかなかつたんですよ。頭の中に。つまり、全国の市町村の中でも、生き生きとして伸びていく地域と、どんどん衰退していくところ。この差は何だろうな。確かに私は、ライフワークとしては古文書を見るとか、郷土料理の研究はしてましたけど、

それが自分の郷土史家としての目的ではなく、そちらの方でした。

私は、代わりにそういうことをやつてくれる人がいないかなと思つていたら、平出さんが出てこられたんですよ。それは奇跡なんですよ。

菅家 私もそう思ひますね。

鈴木 だつて、私調べてみるよつてやり始めたわけだから。これはすごいですよね。

菅家 中身がきちつとしますから、積み上げて、いろんなものがね。だから、その辺は、平出さんは、継続できた、モチベーションはどうなんですかね。

平出 それは、いっぱい調べておいて、子ども達が大学に入るまで、それまでできるだけ集めておいて、それから子どもが大学に入つたら、よし、本を書いて後世に残そうと。いつも思うのは書くつて言うことは、後世に残るので、過ちはいけないと。だから、古文書に書いてあること、実際自分で聞き取りに行ったことは書けます。それ以外は書けないので、やつぱ真実を伝えていかなければならない。その二つだけを守りながら、こうやつていこうかなと。

鈴木 当時の学問の環境つて言うのは、男に対しては、そうでもないんだけど、女性に対してはかなり辛辣なんですよ。私は大学の非常勤講師をやつたことがあるので良くわかるんですよ。

そういう困難を乗り越えてね、こうして本にするエネルギーにはちよつと、私も正直驚きましたね。こんな人が現れるなんて思ひなかつたから。だつて、私は平出さんだけに教えたわけじゃないんですよ。色々な所で喋つたりしているわけなんですけど、自分も調べてみますなんて言う人、一人も

出てこなかったんですよ。多分ね、百人喋ってもそれを理解してくれるのは一人か二人だろうとしか思っていなかったんだけど。そういう人がいるって言うことは、とんでもなくその地域にとっては、宝のようなものなんですよ。

他のところの、こういうグループのね、栄養士さんたちのグループなんかについて、何度と呼ばれたりしてお話する機会もあったんですよ。でも、そこから、平出さんのような人は出てこない。その結果どうなったかと言えば、県内にある他の城下町に、城下町料理が出てこないでしょ。結局はそれが、町が寂れていく大きな要因になっっていくんですよ。だから、やっぱり大事なことなんですよ。いるかないかってね。

菅家 平出さんは、読売新聞に平成十一年（一九九九）から連載をしています。あれは現地を訪ねて？

平出 そう。歩けない山道を、大内宿への峠道、道なき道を栃沢から入った時に、大きなヒガエルがいたのが忘れられない。ここを登らないとそこに出かけられない。やっぱり、現地が重要です。

菅家 でも、メ切がありますよね。毎週一回とか。

平出 大体半分ぐらいは原稿が溜まっていた、半分くらいはあって、たまたま読売さんに講演会を頼まれて、面白いから、これ連載したいって言われて、後半は大変でしたよ。

鈴木 歩いて空気を吸いながら見て行くっていう感覚と、車で通っていく知識や本だけで集めた情報って言うのは、雲泥の差がありますよね。

平出 そこに行くと、その当時になるんですよ。江戸時代に自分がいるの。特にその道を歩いているとね。それは、肌で感じますね。

菅家 あの記事を本にする予定はありますか。

平出 どうせならば、中通りの方や、浜通りの鹿島街道も通っておりますので、まとめてあれは最後の仕事だなあと主人にも言われまして、今歩かないと歩けませんので、今後、本にしようと思います。

菅家 真也さんが民友に載せた時のモチベーションはどうでしたか。毎週書くとかね。大変でしたよね。

鈴木 溜まってましたからね。私はそれどこにも発表するなんて意識が無かったんですよ。だけど、自分が日記のように書いていたやつですから、それを新聞に連載しようなんて夢にも思っていなかった。したら、たまたま私の店に来たお客さんが新聞の記者で、そういう話をちらっとね、調べてんだと話をしたら、「これ、連載しましょうよ」となったのがきっかけですね。ただ、書けば書くほど、その何というのかな、関連性が出てくるじゃないですか。例えば巡見使の料理を見てもね、例えば昭和村あたりで鯛の料理が出てきたりすると、何で鯛なんだろう？なんでこれ、何で鯛が必要なんだろうって言う話になってくるじゃないですか。鯛ってどうやって運んだんだろうとかね。古文書は好奇心をくすぐるだけじゃないんですよ。そこから深みに引きずり込む畏のようなものを持っていますよね。

菅家 今回、平出さんが復元した中で、五島イカについていう五島列島の乾物なんですけ

れども、やっぱり御馳走だったということなんですかね。その珍しいものと言うのは。

鈴木 五島スルメは、めっちゃくちやうまいですよ。普通の、真いかのスルメとは全然味が違いますよね。味が濃いつて言うのかな。だから、江戸時代の人って言うのは、スルメの一等と言うと五島イカの事だつていうふうに捉えていたのはね、自然な形な気がするんですよ。食べてみりゃ分かるんですからね。当時は格付けつて言うのが、記録にはあんまり残ってはいないんですけど、どうもあるらしくて、イカならここが一番とかね。昆布ならここが一番とかあるんですよ。つまり格付けがね。それはいわば業界の常識みたいなもので、あまり表には出てこないんですよ。だから、おそらく五島イカなんて言うものは、長崎県の沖合で獲れたやつをね、スルメにしたやつを、北前船とかに乗せて、新潟まで来たやつを会津へ運んでくる訳ですが、かなり高価なものです。これは、現地の十倍倍もしたと思います。食材によってはかなり高価だつて言うことが分かりますよね。私が面白いなと思ったのは、気づかいと言うか、日本人独特の感性の気づかいっていうものが献立の中に出てくることがあるんですよ。

菅家 あと、天明八年（二七八八）の料理を復元する際に、野菜等で何か気になった物とかありましたかね。

平出 野菜は少ないですね。大根と山芋、牛蒡と大根と青菜ですね。山菜は出て来ますけど。

鈴木 この辺の献立とは違うんだけど、これは天保年間に来るのかな、諸国金山奉行というのがきましてね、それが山都の黒森金山の跡地と視察するんですけど、その時

にいわば内緒で掘ってないかとかね、それを調べに来るんですけど、その中に意味の分からない言葉がいっぱい出てきたんですよ。その典型だったのが「わかい」っていうね、平仮名で書くんだけど、これずっと分からなかったんですよ。それから十年ぐらいたつた時に、ある人にその話をばつとしたらね、「それって、きのこだ」つて言うんですよ。そうすると、その他の材料から見るとね、これなんか、きのこの吸い物なんだつて分かってくるんですよ。時間がかつちやったりする場合もありますよね。例えば食材にもよるけどね。そして同じヒラタケでも、ウスヒラタケっていう品種は、ちょうど巡見使が来る五月頃に山でなるんですよ。ヒラタケは秋の方なんですよね。

平出 私も「わかい」が分からなかったんです。その時、米沢の農協から講演依頼が来たので行つたんです。お土産に「わかい」つてきのこの缶詰をもらつて、驚いたんです。ヒラタケの事だったんですね。

菅家 今回大変だったのは御菓子、それはなかなか難しいですよ。

鈴木 私がお菓子の事で、今から十何年前に、歴史春秋社から本書いてるんですよ。

『会津』というね。その中に、じゃあ、何を参考にしたのかつて言ったら、私は、森川家に残っていた「茶会記」だったんですよ。石州流のお茶会の記録ですね。つまり床の間に何を使った、だれだれの書を使つたとか言うのがあって、汁が出て、道具はどういうものを使つたつて言うのが出てくるんですよ。そうすると、言わばそれは一種の証拠物件ですよ。つまり、こう言うものが会津にあったんだつて言う証拠物件な

わけですね。例えば、床の間に利休の書巻が書いてあるって言うのは利休の書巻があったんだなって分かるじゃないですか。その中に最後に菓子って書いてあるんですよ。最後のころにね。菓子何々って書いてあるんだけど、ずうっと拾って二百種類ぐらい出たと思いますよ。その中から分かったのは三分の一です。後は分からない。それから、言葉の書き方とかもね。例えば、「牡丹餅」って書いてあるんですよ。調べたある時にすれば「ぼたもち」だって。なるほどと思いましたね。

菅家 会津だと干し柿とかもありますけど、それは菓子に入りますかね？
鈴木 元々、菓子って言うのは、でんぶんを加工した何かって言うのはずっと後で、それ以前は、みんな木の実を干したやつですよ。だから、利休の百回忌なんか見ても、殆どが果物ですよ。

ただ、菓子に関しては系譜がはっきりしているんですよ。会津の場合には。つまり会津の記録の中に、小國屋がね、京都で修行して、こっちに帰ってきて、暖簾にと京司って書いてあるんですよ。つまり京菓子司って書いてあるんですよ。と言うことは、京都の影響というものがもろにあったでしょうね。もう一つそれを裏付ける資料が、米沢藩士の記録で、吉田綱富（一七五六～一八四九）という上杉鷹山の時代の下級武士なんですけど、会津藩に役目で持ってきてね、町の中で菓子を買っているんですよ。そこに「会津之製美なる事、江戸ニも劣らず」って書いてあるんですよ（『見聞雑記』）。で、米沢に同じような菓子が出てくるのは数十年後だって書いてあるんですよ。書いたのは引退した後、八十五歳の時

です。つまり、当時の文化・文政（一八〇四～一八三〇）の頃の会津の菓子文化って言うのは相当な域まで行ってたんじゃないかって言う事が読み取れるわけですよ。

鈴木 御菓子に関しては、古文書を解読して復元しようとした人がいなかったのが悲劇ですね。御菓子は、その地域の文化のレベルを推察できる重要な要素じゃないですか。それが近代化に翻弄されながら、伝統が消えてしまったって言う、昭和の、戦後の歴史がちらつと見えるんですよ。最近までは、郡部の方の菓子屋に痕跡はあったんですけど、完全に消えましたね。

京都や金沢もそうなんですけど、お茶の仲間になってる菓子屋さんには、家伝口伝がいっぱいあるんですよ。記録に残しているんですよ。そこがすごいんですよ。
菅家 あと、今回の復元で平出さんがおっしゃったんですけど。玉子料理。

平出 玉子百珍ですよ。

菅家 当時、ご馳走だったと思うんですが、玉子料理も今回何種類かあつて。

平出 ひしぎ玉子や、厚焼き玉子、ふわふわも。古文書に「ふわふわ」しか書いてなくって、豆腐もふわふわ豆腐って言うのがあるし、玉子ふわふわもあるし、玉子ふわふわの中にも三種類ぐらいあるので、はてはて？茶碗蒸しタイプと、かきたま汁みたいにしてふわつとするタイプと、それら焼くものがありますね。ふわふわって名前の付く豆腐の方も豆腐と玉子で、半々にして、ぶちぶちちゅって蒸すもの。どれだろうと。何れにしても玉子と豆腐だから間違いはないかなと思って。

鈴木 確かにその通りなんです。私たちが料理を再現すると言った時は、調べてい

る時に、献立によっては何種類も料理があったりするんですよ。特に豆腐・玉子料理に多いんですよ。

菅家 それ、どうしてなんですかね。

鈴木 はっきりと私は分からないんですけど、どうも、料理の流れのようなものがあつたような気がするんですよ。つまり精進系なのか、幕府の台所料理の四条園部流ですよ。その流れなのか、あとは町方の、江戸の八百善を中心にした町方料理の流れなのかって言う、この三つの流れの影響って言うのは大きいと思いますよ。

私が新潟に行った時に、村松藩の料理人だった人の家に行ったことがあるんですよ。今でも割烹をやっていますけど。どこで修業してたのって聞いたら会津で修業しているのね。

平出 村松藩の会津の小笠原流礼法の巻物を持った人が免許を会津藩からもらって床飾りを勉強したって言う事がありました。

鈴木 明治のものは、記念写真が撮ってあつて、ちゃんと羽織袴でね、料理人様たちが全員出てくる。どうも今でいう板前さんとは、色々な意味で雰囲気は違いますよ。

菅家 プロデューサーですかね。何か総合的に…。

鈴木 総合プロデューサーですよ。当時の料理人と、今の料理人とは、どうも性格が違うようです。当時の料理人から今の料理人を見ると、だいぶ違う感じに見えるんじゃないんですか。

菅家 全体像だとか。しつらえだとか、あと素材とかもある。

鈴木 当時の料理人と、今の料理人って言うのは、どうもなんかね。性格がちがう。
菅家 今の料理人は狭い範囲。

鈴木 そうですね。かなり狭くなっていますね。

平出 今は専門性が出ているんですよ。今はきつとね。

鈴木 分化しちゃったんですよ。

菅家 今回、実際に昭和村下中津川の名主家にある膳や椀類を、提供いただいて盛り付けしているんですよ。今年の八月に同じ集落の家も、土蔵の中を全部処分することになって、私たち文化財保護審議会にも連絡があつて、江戸時代に漆器、お椀が二十客ぐらい入ったものが二十箱ぐらい。買った時期がみんな違うんですけども、丸膳・まるゆ、お盆みたいなものが全部箱に入つて、そっくり出てきたんですよ。当時使っていたと思うんですが、冒頭に真也さんがこの器に何を盛っていたのかって言われてましたが、どれはどうなんですか。こう言う器を見て、何か感じるがありますか。
鈴木 多分、巡見使の記録なんかを見ていると、一軒では、揃わないんで、貸し借りしてですよ。

同じようなことが村の中で起きていると思うんですよ。例えば、婚礼の時に、どこかの家のものを借りてきて使うって言う事は当然あったと思うんですよ。どういう流れでやったのか、分からない部分もありますね。ただ、食器が私たちの想像する以上に意味を持っているんだって言う事だけは間違いないんですよ。

菅家 今回、土蔵の器を寄託する方は、昭和二十六（一九五二）年に昭和村の下中津川がほぼ全焼して百四十戸ぐらい焼けたんですよ。土蔵だったから残ったんですよ。今回提供を受けた御宅は、昭和二十六年に焼けて、家を建てました。お金がないので、

大工にお膳をやっているんですよ。この器のセットを賃料として。その器を預かった人が、同じ下中津川の木工だったんですけども、今になって、使わないからということ、また、そこに戻しているんですよ。財産なんですね。担保価値のある。

あと私の昭和村の地区、小野川というのですが、江戸後期から明治期は、漆器の注文取りの関東商いというのをやっていた。村には木地小屋があって、それを会津城下に、荒型を挽いて出荷する。その販売先として北関東、白河方面を回って注文を取る。それは、茅葺きの人たちがまず入っている、婚札が近いとか、あの家では。そこに行つて注文を取って、二十客、三十客と言うことで、注文を取ってそれを、若松城下に繋いで塗ってもらって、それを届ける。比較的、南会津は茅出の人がそれを兼ねている人が多くて、茅葺きに行つてその家の経済事情が分かり、婚札があるとか、そこに会津漆器をこう、納めると言うか販売すると言う事をやっているんですね。その時に、漢方薬の原料になるようなものとか特殊なきのことか、熊の胆とか。それは、小遣いを稼ぐために持って歩いていました。だから会津若松城下の漆器の取次その他、必要だと漢方薬のようなものを、ちよつと販売するようになって、その中に一つスグリみたいな、緑色の、ヤシヤビシヤクつて言うものがあった、うちの祖母（明治生まれ、故人）の話なんです、それは一個で、宿屋に一泊できたそうです。

鈴木 寄生するんですね。山の木にね。

菅家 あと、樫の木に生えていた藓苔類のサルオガセ（猿尾柵、猿麻袴）、標高一〇〇〇mぐらいから上に、樫の木にあり、

昭和村では木海苔と呼ばれていました。**鈴木** 木生海苔の事ですね。食べたことがあります。

菅家（昭和村には）もう無いんですよ。風の流れが変わったんです。山に湿度が必要なんで。山になくなってしまつて。

鈴木 木生海苔は、海藻とも違うんだけど、海藻のような味がしたつて言う記憶がありましたね。クルミあえにしてありましたよ。

菅家 天保九年（一八三八）の若松城下の巡見使のやつで、山都の文書ですけども、岩茸とかね、非常に珍しいものが、出てきてるんですね。

菅家 話を戻しますけども、昭和村としてなんですが、今回の料理を通して、将来にどうつなげるかと言う事があります。それについて、最後に助言と言うかアドバイスがあればと思うんですが。

鈴木 私は、フェイスブックに書いたことがあるんですけども、食べ物としての献立の復元は、ものすごい情報の中から、ピックアップしたような感じですよ。それと、今の現代に伝わっている郷土料理つて言うのを繋いで行くかですよ。

例えば栃尾又温泉には、そういう料理が普通に出てくるんですよ。鮎は無い。それでもつて予約が取れないって状況が生まれてるんですよ。それだけで、人を呼べるわけではないんですがね。そういう魅力は、しつらえだったり、雰囲気だったり、照明の使い方だったり、古民家の活かし方だったり様々な複合的な要素じゃないですか。それつて、そう言うものに訴えかける力つて言うものは、ちよつとハードルが高いんだと思つてはいるんですよ。要するに美学が分からないとできないつて言う世界なんですよ。

すよね。

つまり、提供の仕方、演出さえうまければ、十分に人は呼べるし、お客さんの満足にこたえられる要素があるなと思つていますね。平出さんは、どう思いました？

平出 私は、この山の中で奈良茶漬けが出てきたのは、驚きました。奈良茶漬けは、当時、江戸ではやっていました。今、奈良茶漬けつて、若い子どもたちが十六穀米とか言つて、楽しんでるじゃないですか。

この献立がそのまま現代に生かせるなど思ふんですよ。みんな土地のものだし。後は、野菜そのものはそんなになかったけれども、山菜が豊富に使われていて、それを上手に。山内家の方もほとんど肉とか、こういうよそ物をあまり使わないで、川魚をふんだんに使うということで、本当にオラが昭和村の、ご先祖様の食事だつて言う感じがしますね。

だから素材とか、さつきも先生がしつらえ、雰囲気とかおっしゃいましたが、そういうのと合体すれば、昭和村には十分それがあります。食材もこれだけあるんだから是非やつてもらいたいですね。

鈴木 近年、会津若松の中で日曜日に、町の中を歩く人たちの多くは観光客なんですよ。十何年前には考えられなかったことなんですよ。

彼らは何が目的かと言うと、食べ物です。例えば、どここのソースかつ丼がうまい店つて行列ができてちゃつてるんですよ。市内にいっぱいあるんです。私たちはそれ分かつていて、地域をどのように変えていくかと。新しく施設を作つたり、特産品を作つたり、ゆるキャラ作つたり、そう言つたものでは、人は呼べないつて見てるんですよ。

すよ。つまり、食べて「あつ、おいしい」つて言うものでないと人を呼べないと思つてゐるの。

私たちは十年ぐらい前から言つてるんだけど、会津をグルメの地域にしよう。その中の位置づけとしてね、山菜料理のゾーンがあったり、お酒の、夜居酒屋を回れるゾーンがあったり、蕎麦のゾーンがあったりつて言う様々なゾーンがあるつて言う事を、想定して、会津を日本のサン・セバスチャンにしよう。

ご存知かもしれませんが、そこは、スペインのグルメ都市ですよ。世界中から観光客を集めるの。年間で三千万です。人口はたつた十八万しかない。つまり喜多方と若松を合わせた人口ぐらいしかない。お酒をベースにしながら会津をグルメ地帯にする構想ですよ。

多分ね、会津つて言うのは明確な高度成長が終わつて、その社会構造が崩れ去ろうとした時に、会津は面白くなつてきたなつて思うことがあります。以前は、白河とか中通りの方から会津は取り残されたと思つてたんですよ。今、逆になつてますよね。今具体的に面白いなつて思っているのは、郡山の接待つてうちでやっているつて言うケースが多いんですよ。つまり、東京の人たちは、郡山と会津つて隣だつて思っているから。

私が今日、平出さんと、よかったねと思うことは、どうもなんかね、私たちがやってきたことは無駄じゃないんだと思うことがあるんですよ。

会津が、食べ物とお酒を中心に、地域が元気になつてきたつて言う感じがするんですよ。

菅家 やっぱり各道の駅とかね、直売所が、土地のもので、加工品を作ってますよね。それも平出さん、かなり関わって、助言してますよね。やっぱり土地で採れたものに価値があつて、それを、提供するつて言う事が普通になってきました。それは、大きな社会変化。

鈴木 私も今から十何年前にね、浜通りのある直売所の指導に行つたことがあつて、そこにお土産コーナーがあつただけで、瓶詰・缶詰はそんなに売れないよつて言つたんですよ。それで、ここで一番売れるものは何ですかつて聞かれたので、バックに詰めた弁当が売れるよつて言つたら、案の定そうだった。バスから降りてきたお年寄りがホッキ飯十個ちようだいとか言うんですよ。「そんなに買ってどうするの？」つて聞いたたら、「これは孫の分だ、隣の家の分だ」つて。

菅家 オコワみたいなんですよね。

平出 安くておいしいですからね。

鈴木 切り口なんですよ。そういう時代のニーズと言うものを、どうとらえるかが、大切ですよ。

物を考える場所つて言うのは実は大事です。私は地元で物を考えないつて言う習慣があつて、地元で考えると良いアイディアが浮かばないんですよ。私が一番物を考える場所は、東京ですよ。「この人たちを、会津に呼ぶためにはどうしたら良いのか？」とかね。「会津に来た時に何を期待するんだ」つて言う、いわば期待価値を見つけて来るんですよ。会津に来る人達が、頭の中にある妄想にちゃんと答えられる

かつて言う、期待することに価値があるつて言う考え方が、大事なんですよ。昭和

村に来て埼玉と同じではがっかりしますよね。大内宿は見事に期待価値に応えたんですよ。景観がね。あそこにリーダーがいたつてことがよかつた。彼らは、分かつてた。

菅家 根本君は今回、担当になって、どうでしたか。大変なこともあるんですけど。

根本 そうですね。今まで地方の文書つて言うのを実際に触る機会があつたんですけど、あんまりじっくり見ることも無くて、この中にこんなにたくさん、料理一つつても、色々な情報が入っているんだつて言う事を改めて知るいい機会になりました。村の人にもこういうのは大事だから、残しておく、もしくは、村に寄託するという選択肢もあると言う事を、しっかりと伝えていきたいと思っています。

菅家 今回この器を提供した本名信一君と私は文化財の保護に関わっています。彼は良いことを言つてまして「ここにあるんだから価値があるだつて」。例えばよく土蔵から出てくる絵ですが、有名な人が書いていないんですよ。それを処分の際に古物商を呼んでみるつて言う人がほとんどなんです。だからそう言う中で、村に残す価値が重要となります。鑑定してもらつて。ところが、誰も持つて行かないんですよ。だからそういう中で、村である価値、村に残す価値つて言うのが重要ですよ。

鈴木 私はね、平出さんがどんなものを作つてくるのか、興味持つてたんですよ。だけどね、正直言つて脱帽しましたね。例えば、玉子ふわふわにしても、どれにしようか迷つたんだつてことは、想像がつくじゃないですか。御菓子は何ともしようがないけど。

ただ、私はそれ以上に気になっていたの

は、これから、この地域に、昭和村と言うものを含めて、会津全体の食文化をどうしていくかつて言うところですよ。

昭和村に食でもつて、地域の魅力でもつて、人を呼ぶにはどうすればいいかつて言う事は、やっぱり東京で考えてみるのも一つの手ですね。はつきり言つて地元の人だけでは商売成り立ちませんよね。私の店がそうですから。今回、新型コロナウイルスの関係で店はやってないですがテイクアウトを行つてます。注文に来るのは全部県外の人です。それも、コアな常連ですよ。決して、

地方が固定客を作れないつて言うのは絶対嘘で、会津大好きでしょうがないつて言う人がいっぱいいるんですよ。それは、私らが自分たちの良さをよく理解して、磨きをかけて行けば必ずそれは良くなると思うんですよ。私、マーケティング業界の人たちには、お店がはやらない、売り上げが伸びない、会社の業績が良くない事には、理由は無いよつてハッキリ言うんですよ。やつている事の質が悪いんだつて言うんですよ。そこに目をつぶり、どうしたら儲かるかを考えているからダメなんだつて話をしています。だけど自分たちが楽しくて磨きがかかつていけば、必ず人が寄つてきますから。そこに注目してないと、いつまでたつても、良い意味でのプライドという

か誇りが生まれてこないですよ。

菅家 平出さんは色々なところのアドバイザーで、新しい動きのところに関わっていますよね。

平出 私、年四回ぐらい京都に行くんですけど、五時半からのバスコースがありまして、あちこち回ります。会津でもそれができるといいですね。

みんなで会津全体を一つのエリアとして考えて、観光作りとか、地域おこしも、やつたらいいなと感じますね。全体としてオラがではなくて、オラのも会津としての全体の。そうすると、地域おこしもうまくいくなつて。感じているところなんですよ。

鈴木 期待価値をどういう風に高めていくかつて言う事では、会津には実例がいっぱいあるんですよ。その典型は大内なんですよ。分かりやすい言葉で言うと、景観がダメなところはダメだつて言う発想ですよ。それから、土地の誇りと言うか、文化をきちんと持つていない地域も弱いんですよ。私は、そのことに気づいたので、うちの店のキャッチコピーを、この春から「城下町料理」にします。例えば鮫の煮たものとかさ。甘酒入った玉子焼きとかね。昔は砂糖が無いから甘酒が入つてたわけ。そんな風にして、要するに城下町の料理を出すんですよ。だから、期待価値の創造つて言うのはやっぱりテーマつて感じがしているんですよ。

平出 あと一つだけ。『昭和村のあゆみ』を読ませていただいて改めて、これを見てたらば、和紙も作つていたんですよ。そのじいちゃん、ばあちゃんの記憶、持つている人も、まだいるんですよ。あんなに和紙を作つていたとは、思わなかったんですけど、あの和紙の文化をぜひ復活してもらいたいなと思つてます。

菅家 まだまだお話ししたいことは色々ありますが時間になりましたので、これで終わらせたいと思います。今回は、忙しいところ、有難うございました。

－ 天明八年巡見使饗応料理レシピ集 －

1. 奈良茶づけ

奈良茶飯は元来奈良の興福寺などのお寺で作られたもので、米に炒った黒豆や小豆、搗栗(かちぐり)などを入れほうじ茶や番茶で炊いた飯です。

江戸時代には江戸で大流行し、宿や茶店でも提供されました。5月20日の野尻での中飯は奈良茶飯のお茶づけと奈良漬、豆腐のあんかけ料理は、三本陣のどの宿でも同じ料理が出されました。

●材料(4人分)

白米 …… 350g もち米 …… 50g
 黒豆 …… 50g 大豆 …… 50g 小豆 …… 20g
 かち栗 ※ない時はゆで栗 …… 8粒位
 ほうじ茶 ※炊飯用 …… 600cc
 ほうじ茶 ※茶づけ用 …… 適量

●作り方

- ① 白米ともち米は洗って30分位水切りしておく。
- ② 黒豆と大豆はそれぞれさっと洗って水気をとり胴割れするまで炒る。
- ③ 小豆は、ひたひたの水から煮て沸騰したら水を加えて八割程度の硬さに煮る。
- ④ かち栗は一晩水に戻して柔らかくしておく。
- ⑤ 米、豆、小豆を全部合わせた重量の1.25倍のほうじ茶で炊く。
- ⑥ 熱いほうじ茶をかけていただく。



2. 大豆煮豆(五日豆)

このたびの5月20日の川口様御本陣では、中飯(おやつ)と夕食に大豆の煮豆が出されています。おおよ同じものと思われませんが、二種類の大豆煮豆を作ってみました。ここでは五日煮豆にしてみました。

●材料(4人分)

大豆 …… 1カップ ごぼう …… 100g
 人参 …… 100g 蒟蒻 …… 半分
 昆布 …… 10cm だし汁 …… 2カップ位
 みりん …… 大さじ4杯 醤油 …… 大さじ3杯

●作り方

- ① 大豆は一晩たっぷりの水につけておく。次の日、汁ごと鍋に入れて、さし水をしながら柔らかく茹でる。
- ② ごぼう、人参は豆大のサイコロ切りにし、ごぼうは、熱湯でさっと湯がく。蒟蒻もサイコロきりして三分ほど下ゆでをする。昆布は濡れ布巾でふき、はさみで野菜と同じ7、8ミリの大きさに切る。
- ③ 鍋に①、②の材料を入れてだし汁をひたひた程度に入れ火にかけ中火で軟らかく煮、さらにみりと醤油を加えて味加減をし、煮汁が少なくなるまで煮含める。



3. 生豆腐葛ため

5月20日の3時頃の川口様御本陣の中飯(おやつ)のお平椀です。南会津郡布沢から、少々けわしい吉尾峠を越えて野尻村にご到着しました。夕飯までには時間があるので小昼(こびる)をおだしました。奈良茶づけと豆腐の葛あんと奈良漬けです。この当時の豆腐は現代の木綿豆腐よりも堅かったかもしれません。

●材料(4人分)

木綿豆腐 ※絹豆腐も可・・・1丁
はながつおのだし汁・・・3カップ 醤油・・・大さじ4杯
すりわさび・・・・・・・・少々 片栗粉・・・大さじ2杯
水・・・・・・・・大さじ3杯

●作り方

- ① 鍋にだし汁を入れふっとうさせる。
- ② 豆腐は大きめの斜めきりにしながらなべに静かに入れていく。弱火にし、豆腐が少し浮いてきたら醤油を入れて味加減をする。
- ③ 次いで水溶き片栗粉を鍋にまわしながら入れる
- ④ おたまで静かに全体をかき混ぜ、一煮立ちしたら熱いうちに椀盛りし、わさびを添える。



4. 平椀盛

5月20日、川口様御本陣の夕食の本膳料理のお平椀です。巡見使の料理は一汁一菜が基本となっていますので、余計な料理はお出しすることができませんでした。そこで材料にこだわったようです。ここではあわびの干した串貝が使われています。串貝はあわびの腸などを除いて、竹や木を削った串に挿して干したものです。

明治以降はあまりみられません、当時は正月の雑煮の材料としても使われました。また、皮ごぼうは、江戸時代によく用いられた料理法で、ごぼうの芯を除いた部分を千切り、短冊、ひし形に切り用いられました。

●材料(4人分)

あわび貝 ※串貝の代わり・・・8個
ごぼう・・・・・・・・・・・・1本 山芋・・・・・・・・1本
だし汁・・・・・・・・・・・・4カップ たれ味噌・・・4カップ
みりん・酒・・・・・・・・・・各大さじ2杯 味噌・・・・・・・・大さじ2杯
わらびの塩漬け・・・・・・・・12本 干し椎茸・・・4枚

●作り方

- ① 山芋は皮のまま、ひげ根だけ火にあぶって取り除き2、3センチの輪切りにする。
- ② ごぼうは皮をむき、3センチの長さの筒切りしさと湯煮してから、縦に切れ目を入れて芯を残して皮をむく。これを皮ごぼうという。皮ごぼうは短冊切りする。わらびの塩漬けは、銅鍋でさっとゆがいて3センチに切る。干し椎茸は戻す。
- ③ 鍋にだし汁、山芋、あわび、椎茸、皮ごぼうを入れてキッチンペーパーで落とし蓋にし、野菜が柔らかくなるまで中火で煮含め、その後みりん、酒、たれ味噌を加えて、味噌で味加減をする。盛り付けは、椀の向こうに山芋、あわび貝、皮ごぼう、椎茸の順に盛り付け、手前にわらびを盛り付ける。



5. 鯛のうしお汁

この時代は生の鯛でなく塩鯛だったと思われます。日本海から津川湊を経て運ばれたと思われます。鯛は江戸時代には魚の中で第一の縁起ものとして扱われました。

5月20日の川口様御本陣の夕食の汁ものとして出されました。当時としては豪華な汁ものです。

●材料(4人分)

鯛 …………… 1匹 塩 …………… 適量
木の芽か三つ葉 …… 少々 たれ味噌 …… 適量
針生姜 …………… 少々

●作り方

- ① 鯛は鱗をとり3枚におろす。
- ② おろした鯛にふり塩をして10分間おいてから4等分する。さらに、食べやすい大きさに、そぎ切りにする。
- ③ 鍋にたっぷりの水を入れ、鯛のアラを入れてアクをすくいながら、弱火で1時間ほど煮詰めて、だし汁をとる。
- ④ なべに5カップほどの鯛のだし汁を入れ沸騰させ、鯛の切り身を入れ弱火で十分ほど煮る。たれ味噌と塩で味加減をする。
- ⑤ 椀に鯛と汁を盛り、木の芽か三つ葉を添える。
- ⑥ 針生姜をその上に添える。



6. 小豆粥

巡見使の藤澤様一行が、5月20日の夕食に召しあがった小豆粥です。一番偉い藤沢様ご本陣は、小笠原流礼法者で本名村の渡邊愿綱氏が料理頭をつとめました。

当日、藤沢様のご指示が小豆1合に米1合5勺の粥をお出しするようにとありましたが、通常では小豆が多すぎて考えられない分量であったため、愿綱氏は、小豆の量を少なくして通常の小豆粥をお出したところ、小豆が少なすぎるとおしかりをうけました。

ここでは一般に作られる小豆粥にしてみました。小豆粥は5月15日などに食べられます。

●材料(4人分)

米 …… 300g
水と小豆のゆで汁 ※米の五倍 …… 1500cc
小豆 …… 50g 塩 …… 小さじ2分の1

●作り方

- ① 小豆にひたひたの水を入れ沸騰させ、次いで 水をタププリ入れて八分とおりに柔らかく煮てから小豆とゆで汁にわけておく。
- ② 米は洗ってから、小豆のゆで汁に水を加え1500ccにしてこの中に30分程度浸水しておく。
- ③ ②の中に塩と小豆を加えて中火で沸騰させ、吹きこぼれないように蓋をずらし弱火で20分程度煮る。食べる時にざっくりと混ぜる。



7. 鯉のこくしょう

このたびの復元料理は、川口様本陣のものですが、このほかに、総大将の藤沢様本陣、と古川古松軒が随行した三枝様本陣があります。この大鯰のこくしょうは5月20日夕食膳に藤沢様御本陣や、三枝様御本陣で出されたものです。こくしょうは、江戸時代初期からあり、塩気の少ない味噌をタツプリ使って、濃く溶いて、魚や肉や、野菜を煮たものです。大鯰のこくしょうとはお平に盛り付けた鯉こくつまり鯉の味噌汁のようなものです。鯉こくは会津の郷土料理の1つで、出産するとお乳の出がよくなるようにとお姑が作ってくれたものです。

●材料(4人分)

大鯰 ※今回はかわりに鯉を使用。・・・1匹
たれ味噌 ……2カップ 味噌 ……大さじ4杯
生姜 ……1かけ 豆腐 ……1丁
キクラゲ ……5、6枚

●作り方

- ① 大鯰はうろこをとってから、肝をとり、まるのまま5、6切れにする。
- ② キクラゲはもとしてから、一口大にちぎる。
- ③ 豆腐はやや大きめのサイコロ大に切る。
- ④ 生姜は針生姜に切る。
- ⑤ 鯉は沸騰したお湯をぐらせ、鍋に1000ccの水を入れ沸騰したら鯉を入れて10分ほど煮る。
- ⑥ 次いでキクラゲ、豆腐を入れて弱火にし、たれ味噌を加えてから味噌で味加減をする。
- ⑦ 盛り付け時に針生姜を添える。



8. 焼き豆腐の汁もの

この料理は、翌日の5月21日川口様御本陣の朝食の汁ものです。ぜんまいの戻し方は、干したぜんまいを、鍋に入れてたっぷりの水を入れて沸騰直前で火を止めさます。これを3回ほど繰り返すと、水が清んできます。そのまま1日位水にさらしてから用います。巡見使の御馳走には、豆腐類がふんだんにつかわれています。当時は卵1個と豆腐3丁が同じぐらいの値段でした。

●材料(4人分)

焼き豆腐 ……1枚 戻しぜんまい ……100g
だし汁 ……4カップ たれ味噌 ……1カップ
味噌 ……大さじ1杯
青味 ※三つ葉や茎立菜など ……少々

●作り方

- ① 焼き豆腐は三角形かサイコロ切にする。
- ② 戻したぜんまいは3センチ長さに切る
- ③ 青味の茎立菜はゆでて3センチに切る。
- ④ 鍋にだし汁を入れて沸騰させ、豆腐、ぜんまいを入れ、たれ味噌を入れてひと煮立ちさせ、味噌で味加減をする。
- ⑤ 椀に盛り付け時に青味を添える。



9. 鯉の揚げ浸し

5月21日川口様御本陣の朝食のお平碗に鮓が出されました。他の宿では、まるた(マルタウグイ)や川ざい(小魚)は中野・小野川産のもの、鮓や小鮓は沼沢産のものです。ここでは、鮓の料理名が記されていません。焼きひたしにしたのか、揚げひたしにしたのか分かりません。このたびは、鮓の代わりに鯉を干してから揚げて、煮びたし風にしてみました。鯉などは、どぶろくと味噌に漬け込んでもたべられていたかもしれません。ちなみに川ざいは、骨が多いところからつまれにして食べられていたようです。

●材料(4人分)

鯉 …… 1匹 片栗粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量 酒・みりん・醤油 …… 各大さじ5杯
たれ味噌 …… 1カップ 味噌 ※水同量で溶く …… 大さじ1杯
山椒の葉 …… 10枚位 針生姜 …… 1片分

●作り方

- ① 鯉は鱗をとってから3枚におろし、1日天日に干す。少し、水分が抜けたら片栗粉をつけて、油で揚げる。
- ② 酒・みりん・醤油、たれ味噌を合わせてひと煮立ちさせた中に鯉を入れ煮汁が少なくなった頃、水溶きした味噌を全体に振り入れ臭みをとる。最後に山椒の葉を荒みじん切にして全体に振りかける。



10. 八杯豆腐

八杯豆腐は、このたびの復元した料理の川口様一行の宿で出された5月21日の朝食の料理です。同じ川口様ご一行でも身分によって少しずつ異なっているようです。

八杯豆腐とは、豆腐を細長く拍子切りにして、水6杯、酒1杯、醤油1杯の合計8杯の煮汁で煮た料理で、煮汁の八杯に由来するものです。ここでは八杯豆腐の葛溜めしょうがのすりおろしと記されていますが、現在奥会津地方でたべられている八杯汁にしてみました。

●材料(4人分)

豆腐 …… 1丁 だし汁 …… 600cc～800cc
酒 …… 50～100cc 醤油 …… 50～100cc
きくらげ …… 4～5枚 油揚げ …… 2枚

●作り方

- ① 豆腐は拍子切りにする。
- ② きくらげはもどしてから縦切りにする。
- ③ 油揚げは縦半分に切ってから縦切りにする。
- ④ 鍋にだし汁と酒を入れて縦切りにした油揚げときくらげを入れて一煮たちさせ、ついで豆腐を静かに入れて弱火にして沸騰させてから醤油で味加減をする。



11. たれ味噌

たれ味噌は、醤油が普及する前の調味料として用いられていました。この時代は、醤油が高価であったことから、煮物や吸い物に多く用いられていただいていたと思われます。

●材料

味噌 …… 1kg

水 …… 3kg

5000ccほど入る晒しの袋

●作り方

- ① 味噌と水を良く混ぜ合わせて、晒しの袋に入れてそのまま袋を吊るす。
- ② 下に容器を置いてしたたる液を取り入れる。
※ 吊るすところがない場合には、大きな笊に袋を入れその下に、袋がひたらない空間を作ってください。



12. 煎り酒

室町時代からある調味料で、古酒に鰹節と梅干し、たまり(味噌の上澄み)を少し入れて煮詰めてこしたものです。醤油の普及以前には刺身や鱈(なます)の調味料として、また煮物などにもつかわれました。

●材料(4人分)

はながつお ※酒の4～5% …… 40～50g

梅干し …………… 16～20個

古酒 ※2年位過ぎた酒 …… 1ℓ

●作り方

- ① 鍋に材料を全部入れて、中火にかけふっとうさせ水分量が70%くらいになったら火を止める
- ② これを布袋(キッチンペーパー)で静かにこす。
- ③ 吸い物、酢の物、鱈(なます)に使う。



この料理の調査及び再現にご協力いただいた機関や団体

- 監修
籠太 店主 鈴木真也
- レシピの再現・翻刻・写真提供・執筆
福島の食文化研究家 平出美穂子
- 翻刻
からむし工芸博物館学芸員 松尾悠亮
- 協力
福島県立博物館 阿部綾子（翻刻）
（有）富士写真工房（写真撮影）
本名信一（資料・食材提供等）
吉田晃男（食材提供）
- 編集
昭和村民俗文化交流事業実行委員会
昭和村（事務局：総務課からむし振興室）
昭和村教育委員会
昭和村文化財保護審議会
（株）奥会津昭和村振興公社
昭和村からむし後継者育成協議会
（一社）昭和村観光協会

天明八年巡見使饗応料理調査及び再現報告書

発行日 2021年3月25日
発行者 昭和村民俗文化交流事業実行委員会
〒968-0103
福島県大沼郡昭和村大字下中津川字中島 611

発行者 北日本印刷株式会社
〒965-0844
福島県会津若松市門田町大字一ノ堰字村西580-11



昭和村民俗文化交流事業実行委員会