

# 「庖丁人心得集／年中献立集」について

A Study of Houchonin Kokoroeshu/  
Nenjū Kondateshu

陶 智子

SUE Tomoko

本稿は、江戸時代初期の礼法家水嶋ト也の名が元奥書にある、架蔵の口伝書を翻刻紹介する。はじめに簡単にその書誌を述べる。

袋綴、一冊。花浅黄色の原表紙(二三、七×一五、七糎)。左肩に原題簽に「庖丁人心得集／年中献立集 口伝書」と墨書。本文と同筆。料紙は楮紙。全二三丁。遊紙無し。

巻末に、文化二年(一八〇五)八月吉日、武藤蔵直興門人飯守定正が写した旨が記される。武藤蔵直興、飯守定正ともいどのような人物か不明。

本書は「庖丁人心得集」「年中献立集」の二つの口伝書からなり、それぞれの奥書は、それぞれ以下のようにある。

右一卷者当家秘書也先録に／も記如く可秘々々ト云云。

水嶋ト也之成

右料理年献秘事云共依御執心／此一卷相伝申也。夢々外家江不／可見者也。

水嶋ト也之成

右を信じれば、水嶋ト也が伝えた小笠原流の料理口伝書となる。しか

し、江戸後期に、このような口伝書が礼法家によって伝えられたことは事実としても、それが水嶋ト也までさかのぼれるかは疑問である。

現存する水嶋ト也の伝書を見る限り、その奥書で「先録にも記如く可秘々々ト云云」という表現はしない。また「夢々外家江不可見者也」とある箇所は、「努々不可有他見者也」といった表現をする。また「庖丁人心得集」冒頭の書き方も、水嶋ト也以前の礼法書には見られぬものである。また本文中格助詞「は」を「わ」と表記している点も同様である。おそらく、後世の者が権威付けのために水嶋ト也の名を付したものと考えられる。

江戸時代の礼法の流派を考えると、現存する刊行物の書名を見る限り、「小笠原流」が多く用いられていることから、一般にはまず「小笠原流」を思い浮かべたと考えられる。関心度の低い者にとっては、小笠原流は小笠原流でしかないが、例えばキリスト教といっても、いくつかの派があるように、小笠原流の中にもいくつかの派がある。そうした中で、様々な内容を取り込み、変化することを余儀なくされたのが、小笠原流の一派「水嶋派」である。

「庖丁人心得集／年中献立集 口伝書」は、奥書に「小笠原」姓の者を用いず、水嶋ト也を用いたところに、この派の普及のありようがうかがわれ、また膨張する水嶋流礼法的一端がうかがわれるところに、礼法書としての価値があると考ええる。

【翻刻】

〈凡例〉

- ・明らかな誤りも原文のままとした。原文のルビは「」で示す。
- ・原文はカタカナとひらがなが混用されているが、ひらがなに統一した。
- ・わたくしに読点を付した。
- ・濁点はもとの表記にある場合に限り付した。
- ・旧漢字を新漢字にあらためるなどした。

包丁人心得集

夫包丁人は料理本式作法色々有之と云とも  
取分此口伝書相伝なき人わ上々の用多かる  
こと不叶故に此書我子渡世の愚案なる人  
の一緒心止め極させ安諸をしてよろこばむがため  
極書一卷相記者也。皆伝捨免之節是  
を口伝可有。

一盃台と押台と云事有。盃台とは島台  
のことを云。押台とは三方に草木の作り物又  
花杯肴を盛たるを云。盃台出す時は必ず  
押台を出す也。盃台を出して挟肴は不好也。  
亦は三方盃を出して押台を出すも不取合  
なり。心を聞へし。

一嶋台土箸数と云事有。島台には盃一つ  
組付ること本式也。二つは不置也。常にも三方に

出す時も壺つか又は三つ盃也。二つはなき事也。今  
膳に二つ出すは下留土器の心成るへし。亦女中方  
にては一重とて二つ組出す也。両様の替り有こと  
心掛へし。土箸の始りわ神武天皇大和の逆  
徒を征伐の時熊野山にて天望平尾を作り  
百とうの机の上にならべて神を祭り給ふ。  
是かわらけの初也。禁中にては声にて土器〔トキ〕  
と云也。尋へし。

一三方盃之時挟肴を出す事。是は中の式也。  
三方盃とは三方に盃を載せ出すを云。挟肴  
は三方に干鱧鱈子〔ゴンキリ〕巻鯛の類を盛也。三方  
盃の時押台は不出也。替夫々の式の格有故  
相応くに出すへし。肴積方口伝。

一押台に盃を三方に載せ出し公卿の物とて三  
方に作り物をして其前に品々の肴を盛  
出す也。偕酒の末へになり取れ左右に成る時馳  
走に是にて押て今一献取召上り候様にと  
の心にて渕浜形に三輪老松杯の様躰  
を作り物にして前に様々の肴を盛出す也。  
是を押台と云。然者盃を三方に載公卿  
に物を出し押台を出す。以上三品也。  
今は三方を略して押台を盃台にして  
作り物の前に土器を置出す。是を盃台

共又嶋台とも云。三方に盃を載せ一番に出

すもやめて押台を盃台にして公卿の物を

押台として出す事も云也。能々師伝へ尋へし。

一 挟肴取肴の事。挟肴と云は巻鯛鱸子

結び昆布杯の類を盛出すを云。取肴と

わかまぼこ小串小板焼鳥杯の類にて酒の

肴に成る物を盛出すを云也。取あへずして酒

の肴を出すの心也。積方組付様尋へし。口伝。

一 公卿の物と云事。三方に森出すを公卿の物

と云。三方と云は凡下の詞也。本名は公卿と

云也。子細わ公とは大臣以上を云。卿とは宰

相に中納言大納言を云。此方々様へわ三方

に載せ出す。是より下わ夫々の位階により足

打平打敷二方杯のわけ有然とも今

俗わ押ならへて三方を用る也。天子わ四方

さま公は三方納言は二方と云り。口伝尋へし。

一 取据の肴星の物と云事。肴取据とは三方

に土居を置土箸を据夫れへ肴を盛也。土器

に高立を付るも有。土居には猪の目を明る也。

亦土居なしに奉書紙を敷其上にも置

なり。出し様わ五つ据まであらは一つ据二つ据

三つ据杯と数を取かへ出すべし。本一二三

四五と出すれば堅く見へて悪敷也。一つ据を

一つ据二つ据を二つ据と云也。料理方伊勢の

流にては是を一の星三星杯と云て星の

物と云也。口伝多し。

一 食籠真草の事。真は五色を五様に何

れも同じ高さに森立派に森又は白木に

て掛流しに食籠をするを真と云也。草わ

二つも三つも一つに盛也。尤塗食籠なり。

又飴をして出す時は蓋の間々花紅葉な

どの見ゆる様にして飴也。座敷へ出す時わ

猶以飴を高く見合見事に盛るへし。

御座敷へ持出様は小角に箸を載せ

て食籠の上に置いて持出る。女中方杯へ

出す二わ猶々時節に応し色々の花を改

敷にすへし。人前にて盛時も花を見事に

置出す也。始勝手より盛花杯を積出し

たるを替る時わ花を積へからず。其俣も

りて出す也。煮染又香の物杯盛にわ小角

の上の蓋を右の食籠にして菜類を盛

て上る也。扱又花見船遊楽芝居等之

類持参之盛物口伝。一段と多し。

一 草木之葉改敷に敷様有事。何の葉を

改敷に鋪にも外へ花の方のみゆる様に

すべし。魚鳥の類にも改敷すへし。木の枝を

用る時わ本を貴人の方へして葉先を

外へして鋪へし。草の葉も同断也。海魚

わ腹を手前へして尻尾を向の右へして出

すなり。川魚は腹を向へ進る也。又数多の

時は廻り積にいむ也。此時も同断。頭も外へ

して積也。台の時も是に同じ改鋪の草木

わ時々応し敷へし。魚鳥又海河山野

の物積様仕方の卷を見知るへし。猶口伝有。

一打重箱代り有事。打には一色ならてわ

不盛也。十合には十様の物を盛也。一つの事を

一合と云也。打は白木掛流し重箱は塗

たるを云也。蒔絵梨子地様々の模様有。

是は白木の折よりわ略儀也。折塗れば則

重箱と云也。

一折食籠盛物之事。打とわ角有物を

打と云也。四角又六角也。大きは五寸七寸

九寸也。高立を角へ付る也。台は折に応

じする足わ三つ足也。食籠とわ丸きを云。

丸か又わ爪の形にても食籠と云也。盛

物は打に盛は魚類鳥類也。一合には魚を

類一合には饅頭の打と如此盛也。一合の

内に品々わ盛らぬ物也。一合に一色盛也。  
食籠にわ魚類鳥類わ盛らぬ物也。

口伝。

一惣して盛物饒物は色々口伝有之故共

陰陽の心をしり積盛饒時は心案す

るに不及。極分師伝尋其道をたよるへし。

古実の根本也。口軽には伝授不叶。日夜

朝暮に心苦あれば其明利なること師伝

へ通し本文の俗解口伝其身へ移し

我親子よりも深し。左あれば御家流婚

礼の奥書替伝後世末々の重々宝

たる事如神。包丁人は此道を猶以て

明しわさ有時わ忠政か魚鳥の庖丁を

目先に有と云々。

料理方口伝集

右一卷者当家秘書也先録に

も記如く可秘々々ト云云。

水島卜也之成

年中式献立集

一正月七日粥之事。本式は十二種大内にての式

なり。俗に七種粥と云也。七種粥は先せりな

つな母子草よめな田平子の替り昆布を

入若菜大根此七種を以かゆに焚出す也。白木

具土器尺の箸菜海月千大根鯛酢和

香の物何も土器土居を敷出す。先此日人

日とて五節句の初也。鏡餅を飭出す。公卿に

紙敷餅二重上の餅青く是は下の餅より

は五分廻り小く下の餅上より五分大きく

上に熨斗五筋昆布五筋末広一本一集

に紙に包中にひだを壺つ取水引にて結

なつな本俵草包に包二品共に餅の

上にのせ出す也。終つて粥を出す尺の箸耳

かわらけ付出す也。

一十五日小豆粥の事。此日は望日の初故先長

熨斗を出す。三方に紙を敷出す也。扱小豆の

かゆを出す。白木具土器尺の箸耳土器付

出す。菜は数の子二つ是も土器左の向に梅干

香の物付出す。土居を敷也。古へは七種の五壳

以たき出とあれとも今わ其沙汰なし。吸物

酒肴を出す。終つて本膳を出す也。

一同廿日具足餅祝之事わ此日軍神の日

なれは武家にて軍神へ神酒御鏡餅を備也。

飭様裏白貳本昆布五筋紙に包水引

にて結かうじ三つ三枝松立る時是を用いる。立

ざる時わ根松何も一本本俵熨斗五筋か

み包水引にて結枝柿三つみつかん三つ栗三つ

是を御鏡餅二重の上へ載せ出す也。御鏡も

ちわ随分足高に拵へ飭也。公卿寸法図の

如く致し御鏡餅割様わ先臈煮にして出す

時はゆて、弓弦を十文字にあて割へし。

夫よりは庖丁にて勝手次第に細に割也。

先臈煮出様は白木具土器尺の箸耳

土器付出す。菜甲の大豆と大豆をすま

しにて煮揚葛粉に交せ日に干夫れを甲

の大豆と名付香の物付出す。香の物随分

あら高に切出すへし。又数の子付さするも有。

臈煮は清しにてうわ置に青菜平鱈

里芋串蛇串酒釐昆布蕨是をのせ

出す。又青菜一色も出す。又割たるまゝにて

吹散小角に載せ出すも有。吸物鯉こえな

き時わ鮎鯛も能き也。酒肴田作り数の子

乾鮑出す也。終つて大引渡熨斗鮑五筋

昆布五筋勝栗五つ小角か吹散にのせ三つ

金輪に出す也。是は軍神を祭る祝ひ日成れ

は何れの品を出すとも随分荒高に拵出すへし。

御鏡餅公卿寸法

【図】

- 一 射初乗初書初仕立初鋸初庖丁初のこと。
- 一 先射初は御神酒一对蝶花形に包嶋台
- 一 押台三つ土器三方也。数土器を出足打に
- 一 吹散を載せ其上に数土器一つ載せ出す。射
- 一 初終りて主人へは大引渡吸物酒肴出す也。
- 一 外へは吸物酒肴斗りにて祝儀相済也。
- 一 乗初は陣にて有之。御神酒一对出す。終て屋
- 一 形にて大引渡吸物酒肴出す也。
- 一 書初は御神酒一对三方に土器壺つ長熨斗
- 一 敷紙して出す。是にて祝儀相渡也。
- 一 仕立初は納戸にて有之。是も御神酒一对三
- 一 方に米わら長熨斗付出す。終つて納戸
- 一 役人仕立方へ吸物酒肴出す。鋸初わ
- 一 御神酒一对鶴のまな板一面出す。終りて
- 一 大工へ吸物酒肴出す也。
- 一 庖丁初は鶴のまな板一面鯉のまな板鯛
- 一 のまな板一面三面出す。鶴の庖丁まなばし
- 一 は別に有り。千年の庖丁鶴也。長久の
- 一 庖丁鯉也。宝来の庖丁鯛也。舞鶴瀧
- 一 登経上包丁人秘事也。終つて主人より

上下小袖目録にても出す。吸物酒肴出す也。

一 二月八日事初之こと。是は役人へ吸物さけ肴出す也。

一 三月三日の祝の事。先公卿に紙敷丸餅二重

ひし餅十青五つ白五つ熨斗桃白枝紙に

包水引にて結出す。主人へは雑煮菜は酢菜

香の物付出す。終つて吸物桃花酒銚子に桃

の枝を紙にて包水引にて銚子先へ結付出す。肴

干鱈外に魚田の類、懸に載出す。終りて

本膳出す也。

一 五月五日祝の事。是も三方に紙敷粽貳抱に

熨斗五筋しやうぶよもぎを一集に包て水引

にて結び出す。主人へは粽をむきて縁高に盛砂

糖豆の粉付代りは重箱に入出す。終つて本膳を

出す也。是も銚子の先へ二品を紙包水引にて

結び出す。酒はしやうぶ酒也。肴は時の物よろしき也。

一 七月七日之祝事。公卿に素麵土器五斗つ

たなし改敷は梶の葉向に酢和かじめの類にて

汁わ清しからしの粉付出。何も土器御神酒

一对蝶花形に包出す。茶坊主方へ渡す也。主人

へも素麵出す。吸物酒肴にて終る。

一 七月十五日蓮の飯の事。先公卿に紙敷刺鯖

二つ蓮の葉包尾頭出す。貳様包水引にて結び

蓮の餅を蓮の葉に包四角を取りつばめて水引にて十文字に結び出。主人へは蓮の食を出す。芳飯文通。

一八朔朔日之祝事。公卿に是も紙敷丸餅二重小さく丸くして八つ何もの白餅也。上に熨斗五筋紙包水引にて結び出す。主人へは吸物酒肴出す也。丸餅八つは八星を表す也。此星を祝斗りの日也。

一九月九日祝事。是も公卿に紙敷餅二重熨斗五筋菊花式本紙にて包水引にて結出す。主人へは菊酒銚子の先にも菊の花紙に包水引にて結出す也。拵様其外料理口伝書に此余を記也。

右料理年献秘事云共依御執心  
此一卷相伝申也。夢々外家江不可見者也。

水島卜也之成  
武 藤蔵直興  
門人

文化二年

丑八月吉日 飯守九郎左衛門定正 (円印)

写之

