

【資料紹介】

雲州廻米御用と尾道商人

―松江城下廻勤御用と出雲藩屋敷御料理仕出御用―

森本 幾子

はじめに

広島県立文書館所蔵の「備後国御調郡尾道町橋本家文書」の中には、「雲州廻米御用」として整理されている文書群がある。これは、嘉永六年（一八五三）より「雲州廻米御用」を仰付られた橋本家に関する記録で、橋本家が松江城下へ挨拶に赴いた際の日記や尾道の出雲藩屋敷における御用など、尾道商人の出雲藩への関わり方を具体的にみることできる資料である。

これに関する史跡として広島県尾道市には、「旧出雲藩屋敷」が今なお残されている。ここは、近世期、出雲藩が広島藩領・尾道に設けた出張所として、藩米の売却を中心に、御用塩や綿の購入など藩の入用品を調達する機関でもあった。^①尾道は、当時、瀬戸内海でも有数の湊町として栄え、北前船や他国の廻船が多く入津し、広島藩の財政を支えていた。この出雲藩屋敷がいつ頃尾道に置かれたのかは不明であるが、尾道の繁栄を背景として、天保期〜慶応期には、毎年数千から一万石近くの廻米

が松江から藩の御手船によって送られていたのである。^②この御用を勤めていたのは、はじめは尾道商人のいわし屋、継いで大紺屋が引受け、やがて大紺屋の経営が不振に陥ると、嘉永六年（一八五三）より橋本吉兵衛が請負うようになった。

出雲藩のように尾道という正金銀獲得の市場を見出し、それによってまた尾道商人も繁栄するという構造は、地域市場が各地に発展する近世後期から幕末期の大きな特質であるとも言えよう。領主権力と商人の関係については、蔵米や藩専売品の売却、貸金・上納金、流通統制策の末端機構としての役割などから考察することが多く、それは、近世流通史を考える上で重要な論点である。しかし、ここではもう少し具体的に、雲州廻米御用を担当する出雲藩の「御勝手方」や「尾道詰」の役人である出雲藩士と尾道商人の関係を二つの資料から紹介したい。

まず、嘉永七年（一八五四）の「雲州廻勤之節日記」から、橋本家人が雲州廻米御用の挨拶のため松江城下へ赴いた際の出雲藩役人とのやりとりや接待の様子について紹介し、次に、尾道の出雲藩屋敷における

「毎日献立」を紹介しつつ、出雲藩士への料理仕出御用とそこからみえる藩士の勤務形態などを考えたい。

一 嘉永七年「雲州廻勤之節日記」にみる松江城下への出張

橋本吉兵衛は、「御米問屋被為仰付候義当御扶持方被下置候」のお礼を申上げるため、代人として廻米方の帯屋次郎右衛門にその重要な任務を託した。ここで紹介する資料は、代人帯屋次郎右衛門のほぼ一ヶ月余にわたる松江での廻勤の様子を綴ったものである。

帯屋次郎右衛門は、嘉永七年（一八五四）二月二十三日に広島藩に対して松江への廻勤の願を出し、三月八日から尾道を出立、寒い時節に足場の悪い山道を越えて松江の米屋重右衛門宅へ着いたのが四日後の三月十二日であった。帯屋次郎右衛門は、手代の庄平と家来の与兵衛を引連れて松江での任務にあたることとなる。そこから、出雲藩の奉行衆および役人衆と次郎右衛門の贈答のやりとりが始まるのであるが、これは、出雲藩の御用を勤める上では欠かせない一連の行事であった。

まず、松江においては、御用商人、米屋重右衛門が出雲藩の奉行衆や役人衆と帯屋次郎右衛門の間を万事取持っていた。米屋は、橋本家が「雲州廻米問屋」を勤める以前にこの御用を請負っていた大紺屋栄助の頃の進物の控を保管していることなどから、雲州廻米御用を勤める上で重要な宿であったことが分かる。また、米屋重右衛門は、大坂御蔵元や京都・下関両御用聞の宿にもなっている。

帯屋次郎右衛門が尾道を出立する前に、まず、晝表・保命酒を先に松

江藩の御手船・天福丸にて積送り、鯉節・裏絹は馬の背に乗せて持参した。保命酒は、隣藩・福山藩領納浦にて生産される酒である。そして、進物に用いる鯉箱と扇子箱は松江の御用商人・米屋重右衛門に調べてもらった。

橋本家は、松江藩の「御当職様」「御添役様」「江戸御定府様」「請口御用人様」「表御用人様」「御勝手方御奉行様」「当年尾道御出張」「御勝手方御役人様御手傳」「運送米方様」「運送米方下役人」「御勝手方小遣衆」「小船建御用聞」「尾道詰」そして万事世話になる米屋重右衛門へ進物を贈っている。進物は、いずれも扇子・保命酒・鯉節・裏絹・引通しとよばれる備後表であり、「御勝手方小遣衆」には、金百疋を贈っている。

後に紹介する出雲藩屋敷における「御屋敷毎日献立」の中にも、この「御勝手方小遣衆」の松井勝次や岩崎八百八の名前が出てくるので、尾道の出雲藩屋敷において実際任務にあたるのは、「尾道詰」の役人と「御勝手方小遣衆」であると思われる。「尾道詰之小遣衆」には特に「鯉節五本一連」が遣わされており、これは「先例之仕来り」であった。実際、次郎右衛門の松江滞在中も、尾道詰役人が次郎右衛門の宿に来て進物の先例などについてあれこれ教えている。

次郎右衛門にとって、初めての松江廻勤御用であったが、米屋と御勝手方小遣筆頭の松井勝次が丁寧にしきたりを教示してくれたらしい。先例にはなかったが、次郎右衛門は、松井勝次へ特別感謝の意を示し、自分の名前前で鯉節を贈っている。このような進物のやりとりをみても、「御勝手方小遣衆」と尾道商人の密接な関係が分かる。

出雲藩からは、目録として橋本家へ「生蠟燭」「大形紙」「大形箱折紙」

「野白揉紙」（松江郊外の野白の御紙屋にて作られた紙）を賜り、「御勝手方御役人衆」からは、帯屋次郎右衛門へ銀八拾六匁を、手代の庄平へ金百疋を、家来の与兵衛へは銭壹貫文を賜り、無事任務を終了したのであった。

この日記には、松江城下殿町の奉行衆や才賀町の役人と同席の宴会の模様が事細かに記されており、次郎右衛門は、奉行や役人と接する際のしきたりや酒・料理の頂戴の仕方まで客観的に記述している。これは、橋本家が「雲州廻米御用」を請負って初めてのことであるので、後の御用のための前例として書き留めておかなければならないことであった。

しかし、この松江への挨拶は心身ともに大変疲れる行事であったのだろう。しかも、折悪しく、藩主の御代替ということもあって、大坂御蔵元四軒と京都・下関御用聞の代人がそれぞれ松江城下に参上していたため、奉行衆や役人衆の御用が重なり、次郎右衛門の滞在が予定より延引になってしまったようだ。次郎右衛門は、三月二十七日の日記には「淋しく宿二而休足仕候尤亭主重右衛門ヲ以押而御暇之儀願出候事」と一刻も早く尾道へ帰りがたっている。

帯屋次郎右衛門は、この松江での滞在期間中、御用のない日には、「大庭の大社」「八重垣之宮」を参詣したり、玉造温泉に湯治に行つて瑠璃細工場や布志名焼を見物するなどして、旅の楽しみも味わっている。

しかし、やはり、自ら尾道の「廻米方」として、廻米御用の任務を強く意識しており、「三保関之儀者御廻米船繋キ場所之儀故何坎心得之為態々一見に罷出」との記載や、尾道への帰り際には「平田ヲ出立し杵築江着仕候而大社江参詣仕旅宿水屋へ手廻り之品預ケ置御米廻船建繋キ場

宇龍津へ一見二罷越し席二日之御崎大社へ参詣仕候而夕方杵築旅宿へ帰り一宿仕候」とあるように、日本海側の御米廻船の入津地である三（美）保関や宇龍津をわざわざ見物に行っている。

その他、帰路には一畑薬師や出雲大社を参詣し、今市・大念寺の石棺を見物に行くなど、出雲の名所についての情報を豊富に持っていたらしい。尾道を起点とする出雲道は、出雲大社へ参詣する旅人たちが行き来し、尾道と出雲間の情報交換の役割を果たしていた。

「嘉永七年 甲寅三月

雲州廻勤之節日記」^③

覚

一 雲州御廻米問屋橋本吉兵衛蒙

仰候二付廻勤二罷出候尤御扶持方被下置候二付

両様相兼御禮罷出可申筈所差支在之候而廻米方帯屋次郎右衛門代勤二

罷出候事

一 二月廿三日 廻勤罷出候出立日限治定二相成旅行願差出し候事

一 尾道出立諸道具左之通 人足式人 本馬壹疋

尾道町笠本屋太郎分附出ス

年月日
雲州廻勤手扣帳

年月日 出立
人馬帳
橋本吉兵衛

雲州某
雲州某

一 代勤

帶屋次郎右衛門

手代として

升取塩屋由兵衛悻

庄平

家来として

与兵衛

一進物送り方豊表・保命酒等者前以雲州御手船天牖丸喜助船積入差送り候事

但し 右進物相願候ニ付保命酒五合入壺陶船頭喜助殿江送ル

一鯉箱・裏絹等者馬ニ而持参いたし候事

一鯉箱・扇子箱等者前以而松江米屋重右衛門殿へ相願調置もらひ候事

一進物持参硯蓋・帛沙等者不残米屋ニ而借用之事

一三月八日昼前出立人馬帖之手筈仕候事

三成

市村

人馬繼所

公文坂鳥越坂式ヶ所有り

甲山

人馬繼所

谷間計ニ而甚夕悪しき道也

吉舎

人馬繼所

三次

人馬繼所

河之辺ニて不宜敷

布野

人馬繼所

室市

從是南備後国

從是南藝州領

山坂計り

三次郡横谷村

赤名

人馬繼所

随分悪しき道也

頓原

人馬繼所

掛合

人馬繼所

奥道ニしてハよろしき

三刀屋

人馬繼所

右同断

宍道

人馬繼所

此所者殿様御通行之場所故甚夕宜敷道

湯町

人馬繼所

松江

一八日 晴天 尾道出立 市村 仁井屋武平へ泊ル

一九日 曇天 夕方雨ニ成ル 三次五日市 金道屋与之丞へ泊ル

二十日 雨天 頓原 田辺屋市郎右衛門へ泊ル

二十一日 雨天八ツ時より晴天 三刀屋 鍋屋嘉右衛門へ泊ル

二十二日 晴天 松江 米屋重右衛門殿へ着

尤湯町辻亭主重右衛門代与して林市殿迎二見へル

二十二日 夜 米屋今当地着届ケ御役所江申出ニ相成候処尾道今

之御用状差出し候様御沙汰在之早速差出し候所御勝手方小遣衆

松井勝次様御出ニ而萬事御深切ニ御相談在之候故宜敷願置候尤

此節

御国主 松平出羽守様御代替ニ附

京都 御用聞

湍長兵衛悴

湍権治郎

天王寺屋五兵衛

代九右衛門

大坂御蔵元四軒屋

嶋屋市兵衛

代人病氣ニて途中今引取

鴻池栄三郎

代七郎兵衛

泉屋栄之助

代喜作

下関 御用聞

伊藤波八

代今井四郎八

右御用聞方角今御恐悦ニ罷出候ニ付御用宿米屋重右衛門宅混雜仕

候ニ付私共之旅宿和田見町竹内屋小三郎裏ニ階座敷仕構在之趣亭

主代林市殿今挨拶在之候而夫今酒ヲ被出候一応済ム

十三日 朝飯後荷物等旅宿江持運ひ私共右竹内屋江罷出候米屋今附人亭

主代林市殿・支配方弥右衛門・料理人忠助・手遣之寅三郎右四人ヲ被附

置丁寧ニ御取持在之候夫今進物支度ニ取懸り候所御役所今差出し物之扣

内見いたし度趣御沙汰在之候所私共在之候所私共扣与先大紺屋栄助進物

扣米屋重右衛門方ニ在之候分与ハ畳表式拾枚ト拾枚ト之相違在之尚又裏

絹差出し候方角御当職様ヲ始メ御役人様方込与在之候故是以相違仕候右

ニ付扣御役所江差出し候事者亭主重右衛門殿も折節留守中之事故四人帰

宅之上相談仕候而差出し可申旨相答置候所夜ニ入候而松井勝次様御出被

成御断合仕明日差出し可申与答置候

十四日 雨天 引続進物支度仕候夫今米屋・沢屋・大浦屋右三軒之土産

物ヲ為持遣又昼後二米屋重右衛門帰宅致候ニ付右進物之断合いたし候

所同人申候二者先例之通ニ御取計ひ被成候方宜敷様被申候ニ付無余儀任

其意ニ先例之通仕候事ニ治定之返事いたし候扱其後明後十六日八ツ時今

桑原灘座敷ニおゐて御役人様方御出会之御案内在之右ニ付廻動進物等之

儀差急キ候得共明十五日 御国主様御発駕被為遊候ニ付明日昼後今才賀

町御役人様方江罷出候様御沙汰在之候

十五日 晴天 御国主様御発駕拜見罷出申候昼後進物不足之品手筈仕候所八ツ時分八八八様見舞ニ御出被成御役所向之儀内々承候所進物之儀者先例之通取計ひ候儀至極之趣内々為知被呉候其内ニ重右衛門殿も見へ酒ヲ始メ豊表之儀者切手ニ而相濟候故裏絹丈ヶ不足之分ヲ御買調被成候様被申候付早速呉服屋へ相調ひ支度仕候

(進物の熨斗絵あり)

一 小遣衆土産物之儀者小遣頭取勝次様方込一緒ニ差送り候外ニ勝次様此度別而深切ニいたし被呉候ニ付鯉節五本つれ次郎右衛門名前前ニ而相遣し置候向後之例ニ者相成不申候尾道詰小遣加藤市助様へ先例之仕来在之候間是も鯉節五本つれ別段ニ遣ス

進物帳写之覚

大野舍人様
三谷権太夫様
大橋茂右衛門様
御当職様
乙部九郎兵衛様
小田隼人様
垂水伊織様

進物

一 扇子三本入 壹箱

一 保命酒壹升入 壹箱

一 鯉節拾本入 壹箱

右者御廻米問屋相定候ニ付御禮与して廻勤献上物差出し候事

但し 此進物者江戸御留守ニ而も差出し候事

別進物

一 裏絹 壹反宛

右者御扶持方被下置候ニ付御禮与して差出候事

但し 江戸御留守ニ候得者差出し候ニ者不及其内江戸御

定府之分者進物別進物両様共差出し候者不及候事

脇坂源五左衛門様

黒沢三右衛門様

今村修禮様

御添役様
赤木文左衛門様

仙石城之助様

高橋九郎左衛門様

三谷内蔵之助様

團 仲様

間瀬源蔵様

大野三八様

江戸御定府
廣田右馬様

一 扇子三本人 壺箱

一 保命酒壺升入 壺箱

一 鯉節拾本人 壺箱

右同断

別進物

一 裏絹 壺反宛

右同断

大塚久太夫様

請口御用人様

高橋紋右衛門様
樋野弥次兵衛様

進物

一 扇子三本人 壺箱

一 保命酒壺升入 壺陶

一 引通し表 式拾枚

一 鯉節拾本人 壺箱

右同断

別進物

一 裏絹 壺反宛

右同断

表御用人様

早田彦兵衛様
小田佐一兵衛様
星野小右衛門様

進物

一 扇子三本人 壺箱

一 保命酒壺升入 壺陶

一 鯉節拾本人 壺箱

右同断

別進物

一 懸川袴地 壺反宛

右同断

井上五太夫様

岩佐千太夫様

富谷門蔵様

中溝兵左衛門様

福井順助様

御勝手方
御奉行様
須山丹三郎様

進物

一 扇子三本入 壹箱

一 保命酒壹升入 壹陶

一 引通し表 貳拾枚

一 鯉節拾本入 壹箱

右同断

別進物

一 裏絹 壹反宛

右同断

林原豊八郎様

間宮臺之助様

藤井藤五郎様

西尾和一郎様

岸野源四郎様

天野嘉兵衛様

伊原惣蔵様

仲村唯七様

船越金左衛門様

当年尾道御出張

進物

一 扇子三本入 壹箱

一 保命酒壹升入 壹陶

一 引通し表 貳拾枚

一 鯉節五本連ニて 貳連宛

右同断

別進物

一 裏絹 壹反宛

右同断

一 御勝手方御役人様御手傳

和田義八郎様

進物

一 扇子三本入 壹箱

一 保命酒五合入 壹陶

一 鯉節五本連 貳連

右同断

別進物

一 懸川袴地 壹反

右同断

富岡理助様

候

運送米方様

片山其左衛門様

松原惣四郎様

進物

一 鯉節五本組 壺連宛

右同断

御勝手方小遣衆

金百疋宛

運送米方下役人

田村才兵衛様

森豊次様

進物

一 扇子三本入 壺箱宛

右同断

一 扇子三本入 壺箱

一 保命酒五合入 壺陶

一 鯉節五本組 壺連

し候事

一 扇子三本入 壺箱

一 保命酒壺升入 壺陶

一 鯉節五本組 壺連

尾道御米問屋橋本吉兵衛

進物差出し扣

尾道詰 澤弥蔵様

右之通半紙横ニして書写し米屋重右衛門の小遣筆頭松井勝次様へ差出し

一 扇子三本入 壺箱

小船建御用聞

岩崎八百八様

原 敬助様

戸田平治郎様

小林定助様

伊藤嘉助様

加藤市助様

福田忠蔵様

遠藤甚之助様

深津敷蔵様

松井勝次様

一 鯉節五本組 壹連

大浦屋為十様

一 鯉節五本組 壹連

松井勝次様

此者此度別而御深切ニ預リ候事故例二者無御座候得共遣置候尤
帶屋治郎右衛門名前ニて遣し置候間後之例二者相成不申候事

一 鯉節五本組 壹連

尾道詰メ 加藤市助様

但し 是者先例之仕来リ尾道詰之小遣衆へ者遣し来候様子ニ相聞候
ニ付遣し置候

十六日 晴天 早朝分進物之品不殘釣台へ乗セ才賀町御奉行様御役人様
方廻勤ニ罷出ル

上下

治郎右衛門

袴羽織

庄平

かんばん

与兵衛

案内として袴羽織

重右衛門

但し 御米問屋御扶持方頂戴之御礼者口上等之儀者重右衛門分委
細申上候事

右御奉行様御役人様方廻勤相濟歸り道之事故澤屋・大浦屋へ挨拶ニ罷
出候事

昼後八ツ時分桑原灘座敷江罷出ル尤重右衛門との案内被致候事

上下

治郎右衛門

但し 庄平儀者手代なれハ參候事

無御座候得共升取由兵衛代 上下

ニ而案内在之候由ニ勝次 庄平

様ヨリ御咄御座候

かんばん

与兵衛

袴羽織

重右衛門

右灘座敷玄関へ罷出候所松井勝次様御挨拶在之罷通候所御次之間迄西尾
和一郎様御奏者在之本座敷へ通り候様御挨拶在之随仰ニ罷出座席先例之
御定メも在之由候煙草盆・火鉢等居被置候付其席江罷出ル

御役人様方御壺人宛御挨拶在之候間御米問屋被為仰付候義当御扶持方被
下置候御禮御壺人宛へ申上候当日御亭主ハ西尾様御勤被成候由御挨拶在
之惣体座席之儀者別紙ニ書記ス

最初小遣衆御茶ヲ汲菓子ヲ差出しニ相成候夫分熨斗ヲ引鯉之吸物出ル御
挨拶在之候而右之吸物を喰し其後三ツ盃持出ル祝蓋・銚子持出候而御
役人様御挨拶在之盃ヲ始メ候様御申被成候間御辞退申上候処御筆頭分御
始メニ相成夫々御盃を頂戴仕候尤其度毎御先方分御肴被下候間私分御肴

仕候而御先方之座席江持出ル手代皿者一切無御座候折紙ニ而仕候事其形
チ（図あり）

右御盃相濟候上一心御納盃ニ相成干菓子ヲ持出夫々小遣衆薄茶持出候右
薄茶頂戴いたし候而一心休足仕候様重右衛門の挨拶被致候而次之茶席江
引取ル上下ヲ取り袴羽織ニ而又候本座敷へ罷出ル是の者盃ニ成御肴御酒
等持出酌取之婦人外二千代寿与申盲女罷出ル宿主重右衛門御相伴ニ而
色々御取持厚ク御座候而夜九ツ半時ニ引取候其後御役人様方跡の押懸ケ
相見へ和田見へ参り候御馳走数々在之

候事故猷立者別紙ニ有

十七日 晴天 朝飯（後ヌケカ）才賀町御役人様方へ前夜之御礼ニ罷出
候事其後殿町御当職様ヲ始メ御一統様江廻勤ニ罷出夕方宿元へ帰候尤才
賀町へ御出之節者袴羽織ニ御座候 供かんばん

殿町廻勤者上下ニ而御出被成候事

（座敷図あり）

十八日 曇天 朝飯後年始状へ添而保命酒ヲ為持遣又昼後ニ成市助様御
見舞ニ御出被成候ニ付酒ヲ出ス

十九日 晴天 両三日者御用無之候ニ付何連成共罷出候様御役所の重右
衛門ヲ以御沙汰在之候付早朝ヨリ支度仕候而大庭之大社并ニ八重垣之宮
へ参詣仕候而夫々玉造り湯治場江参り一宿仕候

廿日 晴天 玉造之御茶屋拜見仕夫の湯船之社江参詣いたし花泉山登り
此山土中ヨリ水晶・瑪瑙出申候玉造ヲ出立仕候而湯町瑪瑙細工場へ行布
志名焼物ヲ一見仕候夕方ニ宿元江帰候事

廿一日 晴天 早朝米屋の御役所江帰宿之由届ケ被呉候事昼後重右衛門
殿相見へ明後廿三日虎屋灘座敷ニおゐて御奉行様・御役人様御出会之由
被申夫ニ付明廿二日ニ前礼与して夫々御屋敷へ御出被成候様嘶置候而引
取候

尤案内之儀者私の仕候様重右衛門申帰候

廿二日 雨天 昼後ヨリ御奉行様始メ御役人様方之屋敷江前礼ニ罷出候
尤袴羽織供かんばん 米屋料理人利兵衛の事

廿三日 雨天 昼前の晴ル 昼後八ツ時分ニ御案内在之候間上下ニ而罷
出ル尤重右衛門袴羽織ニて案内被致候虎屋へ罷出候所扣所として裏二階
ヲ構へ上之間八畳次之間四畳此所江案内在之暫時休足仕候而夫々灘座敷
へ案内在之候間玄關へ罷出候所西尾様御奏者在本座敷江罷通り御役人
様方へ当日之挨拶仕候内唯今御奉行衆御挨拶在之候間丁寧に被成候様与
西尾様の挨拶在之其内ニ御奉行衆不殘入込ニ相成此節者御役人方一統平
伏被致候故私も同様仕候然ル所御奉行衆御老人宛御挨拶在之其内ニ御
盃・銚子・肴等持出井上様の一心始メ候様御申被成候間御辞退申上候所
夫の井上様御始メ被成御盃頂戴仕候尤此節者私座席の御奉行様之前へ進
ミ出頂戴仕候御肴被下候も同様御先方へ上盃仕御肴をも差上申候御奉行

様不残右様御盃相濟候而御挨拶在
之席御退キニ相成候夫分御役人様

方座席相替り改而又候御祝盃御壺

人宛在之候此節者座を進ムニ不及

尤盃看之儀者御壺人宛前江持參仕

候而例盃相濟候所前編之通り御菓

子并薄茶を被下一心休足仕候此時

上下ヲ取ル袴羽織ニ而又候罷出ル

夫分御酒宴ニ相成中場頃ヨリ酌取

之婦人・盲女罷出酒宴相重り候後

御奉行様分御挨拶在之候而二之膳

付本膳出ル夫分小遣松井勝次様

内々相願挨拶不仕引取候所御役人様方壺兩人宿元へ送ル御出被成候付又

候宿元ニ而酒始ル

取持之盲女并酌取之婦人へ表通り花料遣し候儀者先例も在之宿主重

右衛門分取計候事尤其席之場合ニて追花遣し候儀者直ニ遣し候事

(下写真屋敷図)

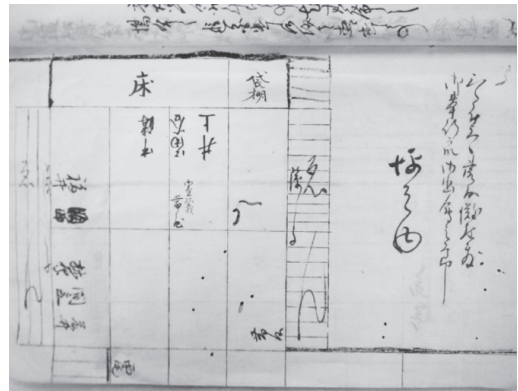
廿四日 晴天 昼飯後前夜之御礼与して

御奉行様・御役人様方屋敷へ廻勤ニ罷出候事

但し袴羽織ニ而供かんばん 案内重右衛門代林市

右廻勤相濟候後亭主重右衛門ヲ以私義為差御用向無御座候得ハ御暇被下

度段御役所江願出候事



夕方御役所小遣衆見舞に御出被成候二付御酒ヲ出し取持候所酌取ヲ御好
二付兩三人相願候事

廿五日 晴天 御立山御茶屋拜見仕候様御沙汰御座候二付四ツ時頃分茶

船ニて御立山へ參ル夕方帰り候

廿六日 晴天 御用向休日ニ付寺院參詣仕候

廿七日 雨天 淋しく宿ニ而休足仕候尤亭主重右衛門ヲ以押而御暇之儀

願出候事

廿八日 晴天 三保関之儀者御廻米船繫キ場所之儀故何坎心得之為態々

一見に罷出候所折悪敷西風強ク帰候事六ヶ敷無抛一宿仕候

廿九日 晴天 船ニて帰候所又候昼前分風悪敷相成守山分陸地いたし漸

ク夜五ツ時に帰宿仕候

四月朔日 晴天 朝飯後重右衛門見へ候而明二日御役所ニおゐて

御目錄頂戴夕方御殿分之進物至來之咄被致候明後三日御役人様方御暇乞

之御出会在之候由被申夫分出立之日積り相談いたし書附ヲ以御役所へ差

出ス

二日 晴天 朝飯後御役所分御沙汰在之候ニ付早速御役所へ罷出御目錄

頂戴仕候尤座席等者別紙ニ在之候

銀二枚

次郎右衛門江

金百疋

此分手代江被下候

上下

次郎右衛門

かんばん

与兵衛

袴羽織にて案内

重右衛門

右者本人罷出候節者銀五枚

被下候筈ニ候得共代人之儀

故銀式枚被下候由内々承り候

外ニ鳥目壺貫文家来へ被下候

此分口上にて御申渡被成候事

此手代之分者扣処にて西尾様

へ次郎右衛門へ御渡被成候事

(御勝手方御役所の屋敷図あり)

御役所御勝手方詰メ之玄関へ罷出重右衛門案内にて扣所へ居り夫々重右

衛門小遣筆頭勝次殿へ罷出候趣申上候早速西尾様扣処へ御出浮ニ相成一

応御挨拶在之御目錄頂戴之いたし様萬事御差図在之御引まとのにて頂戴

之席江罷出候右相濟候後御札之廻勤直様ニ罷出候

袴羽織にて

次郎右衛門

かんばん

与兵衛

重右衛門

林市

尤昼後ニ相成候事故殿町丈ケ相廻候夕方帰宿仕候

御殿へ被下物重右衛門宅江為御持ニ相成次郎右衛門義廻勤留守中ニ付重

右衛門受取置申候御出之人別左之通

御殿へ

毛坊主衆 壺人

小人 貳人

御役所へ

小使衆 四人

小人 三人

一毛坊主衆并小人中江定例之通小使衆与一席にて振舞仕候儀毛坊主

衆・小人衆差支在之候ニ付被下物引渡し相濟候後直様被引取候ニ付振

舞料差出し候事

小遣衆四人者借座敷竹内屋小三郎宅ニ而夕方方々振舞仕候料理向

之儀者先例も在之候事故米屋へ相願候事

目録

一生蠟燭 七拾挺 当職中

一大形紙 貳百枚

一生蠟燭 五拾挺 添役中

一大形箱折紙 貳百枚

一野白揉紙拾五束 用人中

一箱折紙 七束 御勝手方奉行

押合

以上

覚

井上五太夫

岩佐千太夫

一拾五匁掛生蠟燭五拾挺

富谷門蔵 中溝兵左衛門

福井順助

須山丹三郎

以上

一野白揉紙拾束

一拾五匁懸生蠟燭七拾挺

林原豊八郎
間宮臺之助
藤井藤五郎
西尾和一郎
岸野源四郎
伊原惣蔵
船越重左衛門

一拾五匁懸生蠟燭貳拾挺

和田義八郎

一野白揉紙三束

富岡理助
片山其左衛門
松原惣四郎

以上

右御殿并御役所より被下物受取候節者亭主上下二而挨拶仕候引渡し
儀者手代袴羽織にて仕候宿重右衛門萬事取計ひ候

一、毛坊主衆・小遣衆江振舞仕候節者萬事手代引受御盃ヲ差出し取持可
申候尤中場之主人袴羽織にて挨拶ニ罷出候事

但し 酌取之婦人江全躰者御先方ヨリ花料御遣し候筈ニ御座
候得共御先方柄故当方ハ花遣し候

三日 晴天 朝飯後才賀町御役人様方へ御礼廻勤ニ御出候事

尤此礼者御目錄之御礼ニ御座候
八ツ時分虎屋へ罷出候

上下

次郎右衛門

上下

庄平

但し 庄平儀者升取由兵衛忰ニ而

御振舞相成候手代なれば此

儀者無御座候

かんばん

与兵衛

重右衛門代案内

林市

(表屋敷御暇乞之節の図あり)

虎屋へ罷出最初若亭主書助殿へ挨拶ニ罷出夫座敷通り次之間込西尾様
御挨拶ニ御出被成候而本座敷へ罷出前偏之通御茶菓子引続吸物居り御盃
出御取持相成候尤此日者同家灘座敷にて大坂御蔵元御振舞在之候付御役
人様双方へ分れて御取持御座候尤一応之挨拶者御一統様御出浮にて御座
候例御盃相済候得者上下ヲ取袴羽織にて罷出候此所へ薄茶出候而夫御
酒宴ニ相成書助殿相伴被致盲人城喜代・酌婦罷出追々乱酒ニ相成節者御
役人様何連も御出被成候而大はづみニ御座候夜九ツ時に引取申候

盲人・酌婦花料之儀者宿重右衛門分取計ひ呉候事

床鏝附唐物之机・唐金之兎・香炉机下ニ椎朱之香合・掛もの狩野周信三
幅対中人物左右山水・違ひ棚ニ硯箱紙竹之獅々口之生筒生花つつじ・屏
風縁金出し画山田道庵・上之間壺置引込有て九疊夫分次之間八疊都合十
七疊次之間床養川法眼之横物墨画地袋之上ニ盆石在之三方ニ熨斗鏝附
有・茶席棚物茶碗 赤楽・朝鮮イラボ式ツ有・なつめ黒水指・南京ゴス
デ染附奈良風呂四方釜西尾様分此度御出浮長逗留ニ相成御氣之毒ニ候得
共折悪敷大坂御蔵元参り差支候事故唯右様延引相成候而御氣之毒ニ者御
座候得共此義者用捨いたし呉候様御挨拶在之候尤此度之御仕向者是迄大
紺屋栄助通して御座候由其内橋本被罷出候得者御殿にて御料理ヲ被下其
外御立山御茶屋にて御酒ヲ被下候筈ニ候得共代人之事故右様之取計ひ之
由ニ御座候乍併外代人なれば御暇乞之御出会者無之候由ニ御丁寧ニ御挨拶
在之候

四日 晴天 朝飯後前夜之御礼并御暇乞之廻勤両様兼而袴羽織にて罷出
候 供かんばん

覚

銀八拾六匁

御目錄ヲ以

右之通被下置候を難有儘ニ受取奉申上候以上

寅四月

備後尾道御米問屋

橋本吉兵衛代

次郎右衛門

御勝手方

御役人衆中様

参詣平田にて一宿仕候

覚

金百疋

手代庄平江

錢壹貫文

家来与兵衛江

右之通被下置候を難有慥ニ受取奉申上候以上

寅四月

備後尾道御米問屋

橋本吉兵衛代

次郎右衛門

御勝手方御役人衆中様

五日 晴天 朝飯後殿町へ御暇乞廻勤ニ罷出候

西尾和一郎様在江戸被仰付候由承候間鯉ヶ尾・酒壺升為持遣し候

六日 晴天 西尾様江戸御出府之御歛ニ罷出候昼後分出立之仕度いたし

候夜ニ入小遣嘉助様御用状持参在之候間酒ヲ出ス

七日 朝飯後諸祝儀米屋算用等相濟候荷仕舞いたし候而夕方暇乞之酒ヲ始メ夜ニ入目出度相濟候

八日 曇天 目出度出立仕候出立之趣早速御役所江相届ケ候松江大橋普請にて仮橋出来今日より大橋通行ヲ止メ仮橋ヲ渡候事夫分一畑薬師様へ

九日 晴天 平田ヲ出立し杵築江着仕候而大社江参詣仕旅宿水屋へ手廻り之品預ケ置御米廻船建繫キ場宇龍津へ一見ニ罷越し席ニ日之御崎大社へ参詣仕候而夕方杵築旅宿へ帰り一宿仕候

十日 晴天 杵築ヲ出立いたし今市大念寺地中之塩谷判官之石棺堀出し候所御座候ニ付一見ニ参り候所珍敷物御座候三刀屋へ一宿仕候

十一日 晴天 三刀屋出立 頓原にて一宿仕候

十二日 晴天 頓原出立 三次にて一宿仕候

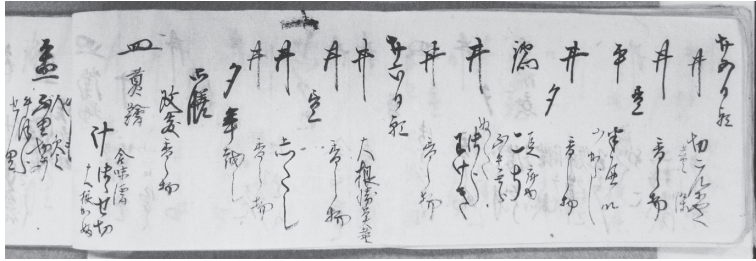
十三日 雨天 三次出立 甲山にて一宿仕候

十四日 雨天 甲山出立 夜ニ入尾道着

一一 出雲藩屋敷における毎日献立

続いて、尾道の出雲藩屋敷における「御屋舗毎日献立」⁽⁴⁾を紹介しよう。尾道商人にとって「雲州廻米御用」の中の大きな役割の一つが、出雲藩屋敷における毎日の料理仕出しであった。ここでは、商人の仕出しによる料理から出雲藩士の食生活とそこからみえる勤務の状況などを考えた⁽⁵⁾。

近年、残された日記や献立の記録から大名家や武士の暮らしと食文化が明らかにされている⁽⁵⁾。出雲藩屋敷は藩の出張所なので、ここで出され



「御屋舗毎日献立」

る料理を藩士の日常的な食生活と考えてもよいのかどうかは疑問であるが、どのようなものを食していたのかを考えるために、また、出雲藩屋敷での勤務形態を考えるために貴重な資料であることは確かである。

橋本家文書に所蔵されている「御屋舗毎日献立」は、天保十年（一八三九）亥年の十月～十二月、天保十一年（一八四〇）子年の正月～四月、十一月、十二月、天保十二年（一八四一）の正月、二月の計十一ヶ月分である。この時期、出雲藩屋敷において料理仕出しの御用を勤めていたのは、尾道商人の大紺屋佐兵衛である。嘉永六年から橋本家が「雲州廻米御用」を勤めるようになったのを期に、大紺屋の献立記載が橋本家に渡され、そのまま橋本家文書の中に所蔵されているものと考えられる。内容は、朝・昼・夕の詳細な料理献立の記録であり、中には、「軻行重」「軻より御かへり」の記載のように、福山藩領・軻浦への廻米御用のため、藩士が尾道の出雲藩屋敷を拠点として尾道から軻へ出張に出向いたと考えられるものもある。

表1～表4は、天保十年（一八三九）、同十一年（一八四〇）と推定される亥十二月、子正月～三月の出雲藩屋敷における毎

日の料理献立についてまとめたものである。

表1の天保十年（亥年）極月二十六日には「年越し御膳」が出され、料理も平日より多少豪華になっている。また、同月晦日にも「御膳」が出て、年の暮れまで、藩士が滞在していたことになる。さらに、十四日の昼には「井 けんちん牛ほう 井 香の物 煮染壺人前 あなこ五本 けんひ牛ほう一はい 八百八様道中用」という記載があり、この日の昼は、「八百八様」一人分の道中用弁当であった。「八百八様」とは、前述の「嘉永七年 雲州廻勤之節日記」にも登場する出雲藩「御勝手方小遣衆」の岩崎八百八のことであると考えられる。続く表2は、年明けの天保十一年（子年）の料理献立であるが、正月には、重組が出され、一の重では、紅蒲鉾・小くわい・香茸・金かんなど、二の重では、ほら・せんまい、三の重では、から馬・田作り、四の重では、煮豆・氷りこんにゃくが出された。このような「御せち」料理は、正月三が日まで続き、四日からは、通常の料理に戻されている。ちなみに、この「御屋敷毎日献立」の通と思われる資料「子正月 御料理仕出し御通 雲州御屋舗」の記載をみると、この正月料理の代銀は、元日が四十七匁（上用重四ツが二十匁、膳部が十二匁、数の子が一匁、治用重四ツが十四匁）、二日が十二匁、三日が十九匁、四日は、九匁となっている。米一石をおよそ銀六十匁として見積もると、正月元日の料理代銀は割合高いものと考ええてよいであろう。そして、表2の子年正月七日の朝には「七草雑吸」、表4の子年三月一日夕には「鉢 かね・千代口二梅酢并 鯛の子・わさひ 御膳 皿 うと・糸うを・ほうれん 汁 ミそ・大勝魚・若布 平 皿 海老・椎茸・湯波」、三月二日夕には「鉢うと・さし身・三ツ葉・

千代口たまり・わさび 井 蒲鉾・香茸・久年・くわい・海老 大平
ゆば・切身・松露 吸物 鯛塩煮 汁味噌・あふらめ・ちさ 井 香之
物」、三月三日朝には「雑煮部 大根・あなこ・青ミ 井 香のもの
御膳 改敷香之物 皿 代々酢・めうが・たいらき・葉わさび 汁ミ
そ・わた・人參干 平皿 あふらめ・若布・松露 鉢 鱒塩焼」などが
出され、上巳の節句を祝う膳の記載がみられる。おもしろいのは、屋敷
の中では、節句を大事にしているということである。

また、この月にも、十八日に「軻行重四ツ 一 いろ附 二 組もの
三 ぬた 四 くね」、二十一日には、「軻より松井様御かへり 井 ほ
らぬた 井 飯たこ」の記載があり、「松井様」が軻へ出張していたこ
とが分かる。「松井様」とは、出雲藩「御勝手方小遣衆筆頭」の松井勝
次であろう。前述の岩崎八百八の記載と合わせて考えると、出雲藩御勝
手方小遣衆が尾道に詰めることが多く、尾道商人との関係も密にしてい
たことが想像できよう。二十二日夕には、「重三ツ軻行 一 生貝 せ
んまい 二 あなこ 三 三塩漬」、二十七日には「軻行重四ツ 一
おばけ 二 あなこ・せんまい 三 組物 四 おかす」とあり、軻浦
出張が多かったことが分かる。ちなみに十八日の「軻行重四ツ」の代銀
は九匁、二十二日の「軻行重三ツ」の代銀は六匁五分、二十七日の「軻
行重四ツ」の代銀は七匁五分であった。⁷⁾この軻出張は、だいたい二〜三
日の日程で済まされている。

さらに、表2の正月十八日昼の「平皿 ほらいろ附六人前」や表3の
子年二月三日の昼「皿 たこ桜煮 生か 井 香之物 右四人前」の記
載から、尾道の出雲藩屋敷に詰めている藩士の人数がだいたい四〜六人

くらいであると推定できる。また、表2の子正月七日夕「皿 鱈 あな
こ・おろし 汁 目豆腐・のり 平皿 大根・切身・せり 鉢 白髪大
根・さし身・千代口たまり・わさび 井 あへ物・にし・れんこん
みりん式合 豆腐式丁 醤油壺合 わさび 大壺本」の記載からは、この
日の料理に使用した調味料の分量が判明する。この食材からどのように
調理をするのかは別に研究をしなければならないが、それほど多い人数
ではなさそうである。

食材は、瀬戸内という風土にめぐまれているためか、魚類をはじめ、
旬のものが大変豊富である。

- 魚類……鰹・鯛・黒鯛・鯛の子・かれい・穴子・鱒・鯛・鯛・細魚・
糸細魚・鯉・鰻・鱒・このしろ・油魚(鮎魚女)・鱒・鱧・めばる・
赤魚(あこう)・糸魚・鰻・鯖・鯉
- 魚介類……ちりととり貝・たいらぎ・とり貝・あけ貝・海鼠・生貝・
飯蛸・大蛸・にし・もみにし・海老・蠣・あさり・大蛤・烏賊・蟹
- 海藻類……もずく・若布・ひじき・長ひじき・昆布
- 肉類……鴨・雁・鳥・つぐみ鳥・鯨(尾の身・おばけ)
- 加工品……干瓢・水こんにやく・切こんにやく・半ぺい・豆腐(焼
豆腐・絹ごし豆腐・目豆腐)・湯葉・素麺・蒲鉾(紅蒲鉾・千蒲鉾)・
干大根・寒天・うどん麩
- 野菜類……牛蒡・芹・平茸・香茸・椎茸・大根・大濱大根・大根か
ぶ・夏かぶ・ねぎ(ねぶか・白髪・小口)・ふきのとう・山椒・生姜(紅
生姜)・山葵・うす芋・里芋・芋・山芋・長芋・せんまい・独活・菊菜・
百合根・水菜・わけぎ・人參・椎茸・うの花・小くわい・茗荷・ちさ・

川ちさ・木くらげ・蓮根・木の芽・三ツ葉・松露・竹の子・松葉・えんどう・豆・なすび・たてしそ・めじそ

○その他……玉子・金かん・柚・梅・かすていら

○調味料……味噌(合味噌・赤味噌・白味噌・ごま味噌)・醤油・砂糖・からし・酢(代々酢・二塩酢・三塩酢・からし酢)・いり酒・味噌

○漬物……なら漬・朝漬大根・香の物

料理の方法をみると、魚類では、塩焼・刺身・棒だら・切焼・田作り・いり附・吸物・鍋・味噌汁・塩煮・あらなど、魚介類では、鍋・味噌汁・酢のもの・煮物・桜煮・刺身・山椒煮、野菜類では、茶碗蒸・味噌汁・鰯煮・味噌和え・吸物・鍋・煮染・雑煮・酢漬・味噌漬、肉類では、鴨の茶碗蒸・うさぎ鍋・鳥鍋・鴨鍋・つくみ鳥焼立・鯨湯引・おぼけ汁・おぼけ酢和えなどが確認できる。穴子や蠣は、現在でも瀬戸内海の名産であるが、資料にみられるように、この地域では、それら魚介類のさまざまな料理法が近世期にはすでに生み出されていたものと考えられる⁸⁾。このように、あらゆる食材と調理法が記載された「御屋舗毎日献立」は、藩士の出張記録であると同時に、近世期瀬戸内の食文化を考えるための重要な資料として位置付けることができるであろう。

註

- (1) 拙稿「出雲藩屋敷と尾道商人〜尾道・旧出雲藩屋敷を訪ねて〜」(『阡陵』No.五五、二〇〇七年九月)。文久三年「雲州御用塩買入代勘定寛」(『塩代銀請取目録』「松永塩買仕切」、万延十年「雲州御屋敷雪印練綿御買入

仕切書控」(備後国御調郡尾道町橋本家文書二六五・一・二二六九・一、広島県立文書館所蔵)

- (2) 西向宏介「近世後期尾道商人の経営と地域経済―橋本家文書の分析をもとに」(『海と風土―瀬戸内海地域の生活と交流』地方史研究協議会編 二〇〇二年)

- (3) 嘉永七年「雲州廻勤之節日記」(橋本家文書一七〇六、広島県立文書館所蔵)

- (4) 「御屋舗毎日献立」(橋本家文書九三四、広島県立文書館所蔵)

- (5) 江後迪子『大名の暮らしと食』(同成社、二〇〇二年)では、近世を通じて島津家の食と生活について、同『萩藩毛利家の食と暮らし』(つくばね叢書、二〇〇五年)では、大内家から毛利家の食と文化についてそれぞれ膨大な史料を用いて明らかに描き出している。

- (6) 橋本家文書九二一、広島県立文書館所蔵

- (7) 註7に同じ。

- (8) 三原沖では、たこ・穴子、鞆では鯛、広島ではかき・小いわし、安芸津や仁方では、ほら、蒲刈ではいかが豊富にとれる。(『日本の食生活全集34聞き書 広島島の食事』農山漁村文化協会、一九八七年)

表1 天保10年 極月「御屋舗毎日献立」

支極月	朝	昼	夕
朔日		茶碗蒸(かも・笹次牛房・せり・くすし・平茸・大こん・豆腐・玉子メ)汁(合味噌・五歩切ねき・から引・かつ魚)井(香之物)	钵(湯引・せり・猪口からし酢)大平(ふくら生子・富貴のとふ)吸物(塩煮・たいの目・針袖)井(かつ奥煮・富貴とふ)井(香之物)
2日	井(かつ魚煮・かんひょう)井(香之物)	平(丸切大根・たひ)井(香之物)	ちりとり貝・かす・かやく 汁(合味噌・丹ちやく大こん・鴈わた・豆腐・ねき・からし)井(香之物)井(こまあへ・したし)
3日	井(氷りこんにやく・かつ魚煮)井(香之物)	向(焼もの)井(香之物)	鍋(煮鱈・大こん・わた・ねき・みしん袖)钵(鯛塩焼)井(焼とうふ・かつ魚煮)井(香之物)
4日	平(花かつ魚・うとん豆腐・かやく)井(香之物)	井(かつ魚煮・こんにやく)井(香之物)	菓子椀(あんかけ・大角しんちやふ・からし)井(香之物)井(山柘味噌あへ・き■りたこ)井(大根おろし・わさひ)
5日	平(花かつ魚・うとん豆腐・かやく)井(香之物)	井(煮染)井(香之物)	向(いり出し・かれない・せうか)井(香之物)鍋(たいらき・とうふ)井(おろし大根・わさひ)
6日	井(煮豆沢山)井(香之物)	平(煮さい・とり貝・つき大根・みしん袖)井(白味噌あへ・かれない・大こん)大平(あんかけ・半へい・からし)井(こまあへ・したし・長■(芋カ)・ほうれん)	
7日	井(かつ魚煮・うす芋)井(香之物)	汁(合味噌・たいらき・ほうれん・ふきとう)井(香之物)	きぬこし豆腐(六丁)ねきみそ(沢山)井(香之物)
8日	井(香之物)	向(焼もの)香之物	钵(うと・鯉糸作り・子附・菊な・千代口いり酒・わさひ)井(五部切ね・あけ貝・から)吸物(合味噌・山柘・鯉あら・ちさ)
9日	井(香之物)	井(からうま)井(香之物)しょうゆ(十合)	井(酢のり・わさひ)皿(いり附・大はて・三■附・生か)井(香之物)鍋(ねふか・うさき・豆腐・牛ほう・たきく)
10日	井(香之物)井(割な・煮染)	井(香之物)	鍋(ねき・牛ほう・鴨・豆腐・せり・平茸・玉子すり)井(たら・せんまい)井(代々酢・なまこ・わさひ)井(香之物)井(香之物)井(あなこ・百合根)
11日	井(香之物)	井(香之物)汁(合味噌・たいらき・水菜)	钵(代々酢・生貝さし身・うと)鯛鍋焼立
12日	井(香之物)	汁(こち・大こん・かすら)小皿(かやく・ちんひ)	吸物(鯛塩煮・ふきとふ)井(飯たこ)
13日	井(里芋・せんまい)井(香之物)	皿(鯛焼物)井(香之物)	井(なまこ・わさひ)井(飯たこ)鍋(ほら・ねふか)井(たら・百合根)井(香之物)
14日	平(花かつうを・豆腐・かやく)井(香之物)	井(けんちん牛ほう)井(香之物)煮染(壺人前・あなこ(五本)けんひ牛ほう(一はい)八百八様道中用)	鉢(いり附・大はて・生か)鍋(湯豆腐)かやく(花かつうを・わさひ・おろし・わけき・のり)井(香之物)
15日	井(人參ふと煮)井(香之物)	皿(鱈)平(平茸・かすていら・青ミ)汁(みそ・貝豆腐・もつく)	鉢(せり・さし身・白髪・千代口たまり・わさひ)井(からしあへ・まで・水菜)大平(半へい・小からし)吸物(あこう・ほうれん・ふきとふ)井(香之物)井(煮染・いも・たら・牛ほう)
16日	井(香之物)井(したし)	小皿(香之物)菓子椀(うと・金子・湯波)汁(みそ・半へい・ほうれん・からし)	井(かずのこ)鍋(豆腐・鳥・せり)井(かんひやう・かつうを煮)井(香之物)
17日	井(香之物)平皿(水菜・ひりやうす・花かつうを(四人前))井(土佐煮・棒たら)	井(煮染・うつ芋)井(香之物)	鉢(湯引・せり・千代口代々酢)皿(いりもの)井(香之物)
18日	平(花かつうを・うとん豆腐・かやく)井(香之物)	井(人參勝魚煮)井(香之物)	井(塩焼さより)井(砂糖煮・金かん)鍋(豆腐・こち・せり)井(香之物)
19日	井(香之物)平(花かつうを・豆腐・かやく)井(生貝・せんまい)	ねふか・味噌・うつうす(壺本)	汁(かす汁・こち・大根)小皿(かやく)
20日	蠣・せり・しょうゆ 井(香之物)	椀(芋掛豆腐・のり)井(香之物)井(あなこ)	大鍋(そうめん・にし・椎茸・かまほこ・せり・えび)鉢(代々酢・わさひ・生貝指身・うと)井(干栗)井(煮染・山芋・こんにやく)井(香之物)
21日	井(煮豆)井(香之物)	汁(合味噌・らいらき・せり)井(香之物)鍋(蠣・豆腐)井(たら)豆腐(二丁)	蓋物(たこ桜煮)井(煮染)井(香之物)

亥極月	朝	昼	夕
22日	丼(けし・酢牛ほう) 丼(香之物)	平皿(大濱大根・こち切かさね) 丼(香之物)	鍋(半へい・からし) 丼(酢蠣・生か) 丼(香之物)
23日	丼(氷りこんにやく・かつうを煮) 丼(香之物)	皿(焼物) 汁(赤味噌・あさり・小口ねぎ) 丼(香之物)	丼(あなこ・うの花・おのみ・紅生か)
24日	丼(人参ふと煮) 丼(香之物)	皿(ほらいり附) 丼(香之物)	茶碗蒸(切身・焼くり・金子・生麩・海老・平茸・焼あなこ・玉子メ) 丼(鍋あへ・たこ・わけき・こま味噌) 丼(香之物)
25日	丼(切こんにやく・煮染) 丼(香之物)	平(半へい・小からし) 丼(香之物)	鍋(豆腐・こち・ふきとふ) 丼(ぬた・ほら・わけき) 丼(香之物)
26日	丼(大根勝魚煮) 丼(香之物)	丼(したし) 丼(香之物)	年越し御膳 改敷香之物 皿(煮鱈) 汁(合味噌・ほらせ切・大根かふ) 平皿(いも・人参・ふり切身・牛ほう・せり) 鉢(白髪大根・ほら指身・せり・千代口たまり・わさび) 丼(飯たこ) 丼(つぐみ鳥焼立) 吸物(すめ・結さより・神葉草)
27日	丼(煮豆) 丼(香之物)	—	丼(丹し坪煮) 汁(合味噌・こち・かふな)
28日	たし・せり	皿(ふり切焼) 汁(みそ・目豆腐・せり) 鉢(塩焼物) 鍋(ねぎ味噌・豆腐)	—
29日	丼(したし) 丼(香之物)	丼(煮染) 丼(香之物)	鉢(湯引・せり・千代口代々酢) 鍋(ねふか・鴨・豆腐)
晦日	丼(したし) 丼(香之物)	丼(煮染) 丼(香之物)	御膳 鱈・汁(みそ・半へい・青ミ) 平皿(三木大根・切身・結こんふ) 鉢(せり・指身・白髪大根・千代口たまり・わさび) 鍋(牛ほう・鴨・豆腐・ねぎ) 丼(ふきとう・煮ころし)

表2 天保11年 子年正月「御屋敷毎日献立」

子正月	朝	昼	夕
朔日	丼(数の子) 重組■(治カ) 二組 一組物(紅蒲鉢・小くわい・香茸・金かん・丹し煮■ 二(ほら・せんまい) 三(から馬・田作り) 四(煮豆・氷りこんにやく) 右上■(治カ) 同 雑煮部(大こん・千蒲鉢・若菜) 小皿(田作り・五豆)、御せち 鱈(わけき・糸う) 汁(みそ・目豆腐・青のり) 平皿(人参・いも・丹し・牛ほう・こんにやく)		
2日	せんさい・小皿(田作り・五豆)、御せち 鱈(俵子) 汁(勝うを・ねふか) 平皿(椎茸・切身・水菜)		
3日	雑煮部(いも・焼あなこ・若菜) 小皿(田作り・五豆)、御せち 鱈・汁(合味噌・かふ菜・小からし) 菓子椀(湯波・蒲鉢・せり) 鉢(生貝指身・うと・千代口代々酢)		
4日	平(うとん麩・かやく) 丼(香之物)	丼(したし) 丼(香之物)	皿(いり附・かれない・生か) 丼(ぬた・かれない・わけき) 吸物(すめ・たいらき・めうが)
5日	丼(割菜・勝うを煮) 丼(香之物)	御膳 鱈(せり・かれない) 汁(合味噌・大根たんさく・大かつうを) 平皿(あんかけ・切身・生か) 鉢(鱈塩焼) 鍋(豆腐・鴨・せり) 吸物(蠣・もつく)	
6日	丼(煮染・こんにやく) 丼(香之物)	皿(このし焼立) 丼(香之物)	鉢(生貝指身・うと・千代口代々酢) 鍋(半へい・小からし)
7日	七草雑吸・丼(棒たら)	丼(牛ほう・煮染) 丼(香之物)	皿(鱈(あなこ・おろし)) 汁(目豆腐・のり) 平皿(大根・切身・せり) 鉢(白髪大根・さし身・千代口たまり・わさび) 丼(あへ物・丹し・れんこん) みりん(武合) 豆腐(武丁)・醬油(壺合) わさび(大 壺本) たし・ねふか
8日	丼(かつうを煮・焼豆腐) 丼(香之物)	汁(貝・小口ねぎ) 丼(香之物)	鉢(ほら・ねふか・千代口酢味噌酒) 鉢(代々酢・生貝指身・うと)
9日	丼(人参ふと煮) 丼(香之物)	平(水菜・蠣) 丼(香之物)	丼(飯たこ) 丼(富貴とう煮附) 豆腐(武丁)・ねふか・牛ほう・せり
10日	丼(煮豆) 丼(香之物)	皿(いり附・かれない・生か) 丼(香之物)	丼(ぬた・ほら・わけき) 丼(煮染・里芋) 丼(香之物)・椎茸・たし・みりん・醬油
11日	かつうを・水菜・丼(香之物)	丼(したし) 丼(香之物)	鉢(ふり切焼) 鍋(蠣・木くらけ・玉子メ)
12日	丼(大根勝魚煮) 丼(香之物)	丼(煮染・こんにやく) 丼(香之物)	皿(ほらいり附・生か) 丼(香之物) 鉢(湯引・おこふ■(ぐカ)・せり・千代口代々酢)

子正月	朝	昼	夕
13日	井(煮染・割菜)井(香之物)	皿(焼もの)井(香之物)	井(飯たこ)井(ぬた)しょうゆ(貳合)・豆腐(貳丁)たし・せり
14日	井(煮染・焼豆腐)井(香之物)	井(からむま)井(香之物)	皿(ほらいり附・生か)井(香之物)田楽(豆腐・こんにやく)
15日	井(煮染・香之物)	鱈・汁(みそ・目豆腐・せり)平皿(椎茸・蒲鉾・いも)	
16日	井(煮豆)井(香之物)	汁(たいらき・もつく)井(香之物)	井(煮染・うと)吸物(合味噌・ほら・■ふ)井(香之物)
17日	井(煮染・焼豆腐)井(香之物)	井(から馬)井(香之物)	鍋(豆腐・さより)鉢(■塩焼)
18日	井(煮染・うつ芋)井(香之物) 弁当煮染・なら漬瓜	平皿(ほらいり附(六人前))井(香之物)、軀行重四ツ(一いり附 二組もの 三ぬた 四くね)	
21日	軀より松井様御かへり 井(ほらぬた)井(飯たこ)		
22日	平(花かつうを・豆腐・かやく)井(香之物)	皿(いり附・あふらめ・生か)井(香之物)	重三ツ軀行(一 生貝・せんまい 二 あなこ 三 塩漬)
23日			軀より御かへり 鉢(生貝指身) 大平(しんちやう・若布)井(香之物)
24日	平(かつうを・豆腐・かやく)井(香之物)	井(煮染)井(香之物)	吸物(あふらめ・ちさ)鉢(いり附・かれい・生か)
25日	井(煮染)井(香之物)	皿(焼もの)井(香之物)	鍋(こち・豆腐)鉢(鯨ゆ引・せり・千代口からし酢)
26日	井(煮豆)井(香之物) 鉢(白髪・さし身・しんきく・千代口たまり・わさひ) 井(あなこ・れんこん) 井(長芋・生貝・かすのこ)		
27日	軀行 重四ツ(一 おばけ 二 あなこ・せんまい 三 組物 四 おかす)		
29日			軀より御かへり 鍋(あふらめ・若布) 井(飯たこ) 吸物(みそ汁・さより・青ミ)

表3 天保11年 子年2月「御屋敷毎日献立」

子2月	朝	昼	夕
朔日	井(煮染・長ひしき)井(香之物)	あな茶	鉢(■塩焼)井(白あへ・丹し・連こん)吸物(すめ・生貝・めうが)
2日	井(したし)井(香之物)	皿(ほらいり附・生か)井(香之物) 軀参り 鉢(川ちさ・さし身・うと・千代口たまり・わさひ) 井(生貝・ひしき) 組物(かまほこ・香茸・久年・くわい・あつ焼玉子) 大平(しんちやふ・若布) 煮染(かんひやう・椎茸・れんこん・生貝煮附) 吸物(合味噌・切身・ちさ)	
3日	井(芋煮附)井(香之物)	皿(たこ桜煮・生か)井(香之物)(右四人前)	
4日	井(煮染・こんにやく)井(香之物)	汁(ミそ・ねふか・おばけ・豆腐)井(香之物)	鉢(黒鯛塩焼)鍋(たいらき・若布)井(香之物)
5日	井(牛ほうふと煮)井(香之物)	皿(いり附)井(香之物)	鉢(代々酢・生貝・うと)鍋(かれい・豆腐)玉子(五ツ)
6日	井(煮豆)井(香之物)	吸物(こち・若布)井(香之物)	鉢(うと・さし身・ミツ葉・千代口たまり・わさひ) からし味噌・れんこん・牛ほう・ぬふか・豆腐(貳丁)
7日	井(煮染・割な)井(丹し・百合根)井(香之物)	井(煮附・焼豆腐)井(香之物)	鉢(焼もの)井(ぬた)
8日	井(したし)井(香之物)	汁(ミそ・あふらめ・青ミ)井(香之物) 鉢(代々酢・生貝指身) 鍋(たこ・ねき)井(香之物)	
9日	井(煮染・氷りこんにやく)井(香之物)	井(したし)井(香之物)	鉢(いり附)井(白あへ・にんしん・こんにやく・丹し・れんこん・せんまい)井(香之物) 醤油

子2月	朝	昼	夕
10日	丼(から馬牛ほう)丼(香之物)	丼(人参ふと煮)丼(香之物)	鍋(牛ほう・鴨・豆腐)丼(飯たこ)丼(おろし)
11日	丼(あなこ・れんこん)丼(あへ物)丼(香之物)	平皿(九よら牛ほう・鯛切身・百合根)丼(香之物)	鉢(代々酢・生貝指身)大平(かれい・若布)丼(三塩漬)丼(香之物)
12日	丼(土佐煮・里芋)丼(香之物)	平皿(糸こんにやく・鱈切身・生か)丼(香之物)	鉢(鱈塩焼)鍋(半へい・若布)丼(香之物)
13日	丼(煮染・かんひやう)丼(香之物)	丼(煮染)丼(香之物)	皿(ほらいり附・生か)鉢(湯引ちさ・千代口代々酢)
14日	汁(ミそ・あふらめ・青ミ)汁(おばけ・ねふか)丼(組もの)鉢(川ちさ・かれい指身・白髪大根・千代口たまり・わさひ)丼(生貝)丼(三塩漬)吸物(すめ・たいらき・めうが)		
15日	丼(したし)丼(香之物)	丼(酢あへ)丼(香之物)	向(しんきく・糸作り・めうか)汁(ミそ・大勝魚・若布)平(鱈切身・椎茸・うと)鉢(生貝・うと・千代口代々酢)丼(連根煮附)
16日	丼(煮染)丼(香之物)	丼(煮染)丼(香之物)	皿(いり附・生か)丼(飯たこ)丼(香之物)
17日	丼(したし)丼(香之物)	丼(煮染・こんにやく)丼(香之物)	鍋(生貝・若布)鉢(湯引・せり・千代口代々酢)丼(ぬた)丼(香之物)
18日	丼(煮染・うつ芋)丼(丹し・せんまい)丼(香之物)	平(いり菜・貝)丼(香之物)	鉢(鱈塩焼)汁(たいらき・青ミ)丼(香之物)
19日	丼(煮染・割な)丼(香之物)	平(かつうを・豆腐・かやく)丼(香之物)	鉢(いり附・はも・生か)なべ(ひこじり・こんにやく)
20日	丼(煮染・長ひしき)丼(香之物)	皿(焼もの)丼(香之物)	丼(たこ鍋あへ)吸物(こち・木のめ)丼(巻玉子・百合根)丼(香之物)
21日	丼(したし)丼(丹し・れんこん)丼(香之物)	汁(味噌・さより・とうふ)丼(香之物)	鉢(川ちさ・さし身・うと・千代口たまり・わさひ)丼(金かん煮附)
22日	丼(煮染)丼(香之物)	菓子椀(うと・切身・椎茸)丼(香之物)	鉢(竹の子・めはる焼)吸物(たいらき・青ミ)丼(香之物)
23日	丼(煮染)丼(香之物)	丼(煮豆)丼(香之物)	鉢(酢醤油・大たこ指身)皿(あなこ)汁(ミそ・切身・青ミ)丼(香之物)
24日	丼(煮染・こんにやく)丼(香之物)	丼(煮染)丼(香之物)	鉢(いり附)丼(もみ丹し・うと)丼(香之物)
25日	丼(煮染)丼(香之物)	丼(煮染・香茸・れんこん)丼(香之物)	
26日	丼(煮染)丼(香之物)	汁(ミそ・あふらめ・ふき)丼(香之物)	鍋(けんちん・豆腐・ねふか)鉢(代々酢・生貝指身・うと)丼(香之物)
27日	丼(長芋・氷りこんにやく・香茸)丼(香之物)	丼(煮染・割菜)丼(香之物)	鍋(あなこ・豆腐)鉢(かれい・指身・三ツ葉・千代口たまり・わさひ)丼(香之物)
28日	丼(煮染・こんにやく)丼(香之物)	丼(したし)丼(香之物)	鉢(塩焼物)丼(めうが・かれい・木のめぬた)丼(したし)御膳 鱈・汁(ミそ・ちさ・大勝魚)平皿(わさひ・あこふ切身・竹の子)
29日	丼(煮豆)丼(香之物)	丼(酢牛ほう)丼(香之物)	鉢(おばけ・千代口からし酢)皿(生か・かれい・いり附)豆腐(武丁・醤油(壺合)・丼(あなこ・玉子・くわい)

表4 天保11年 子年3月「御屋敷毎日献立」

子3月	朝	昼	夕
朔日	丼(煮染・かんひやう)丼(香之物)	丼(から・あけ貝・ねき)豆腐(二丁)丼(香之物)	鉢(かね・千代口二梅酢)丼(鯛の子・わさひ)御膳 皿(うと・糸うを・ほうれん)汁(ミそ・大勝魚・若布)平皿(海老・椎茸・湯波)
2日	丼(したし)丼(香之物)	丼(貝山拵煮)丼(香之物)	鉢(うと・さし身・三ツ葉・千代口たまり・わさひ)丼(蒲鉾・香茸・久年・くわい・海老)大平(ゆば・切身・松露)吸物(鯛塩煮)汁(味噌・あふらめ・ちさ)丼(香之物)
3日	雑煮部(大根・あなこ・青ミ)丼(香のもの)	丼(煮染)丼(香之物)	御膳 改敷香之物 皿(代々酢・めうが・たいらき・葉わさひ)汁(ミそ・わた・人参平)平皿(あふらめ・若布・松露)鉢(鱈塩焼)
4日	丼(勝魚煮・焼豆腐・香之物)丼(香之物)	あな茶	鍋(牛ほう・おばけ・玉子すり)丼(香之物)
5日	丼(煮染・里芋)丼(香之物)	丼(したし)丼(香之物)	丼(鯛の子)丼(からしあへ・竹の子)汁(赤味噌・貝・小口ねき)丼(香之物)

子3月	朝	昼	夕
6日	井(煮染・氷りこんにやく)井(香之物)	井(煮染・ひしき)井(香之物)	皿(焼もの・あふらめ)鉢(糸さより・若布・千代口二塩酢)井(香之物)
7日	井(したし)井(香之物)	井(勝魚煮・干大根)井(香之物)	吸物(大蛤・木のめ)井(ばていり附・生か)井(香之物)
8日	井(煮染・割な)井(香之物)	向(こちいり附・生か)井(香之物)	井(はて・生か)井(ぬた・うと・かれい・めうが)吸物(鯛あら・木のめ)井(竹の子)
9日	平(かつうを・豆腐・かやく)井(香之物)	井(したし)井(香之物)	井(生貝・いり豆腐)大平(半へい・小からし)井(香之物)
10日	井(竹の小・香茸)井(煮豆)井(香之物)	汁(みそ・あこふ・ちさ)井(香之物)	鉢(うと・さし身・三ツ葉・千代口たまり・わさび)井(木のめあへ・いか)井(竹の子)井(香之物)
11日	井(煮染・こんにやく)井(香之物)	平(松露・■・松葉)井(香之物)	鉢(塩焼物)豆腐ひきすり井(香之物)
12日	井(煮染・えんとう)井(香之物)	汁(すめ・あこう・木のめ)井(香之物)	鉢(ゆ引・こち・わかめ・千代口代々酢)井(竹の子)井(香之物)
13日	井(煮染・ふき・氷り豆腐)井(香之物)	あな茶・漬もの	井(いり附・はて・生か)大平(くさ■(掛か)糸こんにやく)
14日	井(したし)井(香之物)	井(あけ貝・から)井(漬もの)	井(木のめあへ・いか・うと)鍋(鯛あら・豆腐・木のめ)井(香之物)
15日	井(漬もの)井(したし)	井(煮染・牛ほう)井(漬もの)	鉢(代々酢・かに)井(おしこあへ・金子)御膳皿(三ツ葉・鯛の糸・めうが・千代口たまり・わさび)汁(鯛あら・目わた・木の子め)
16日	井(煮梅)井(漬もの)	井(煮染・焼豆腐)井(香之物)	井(鱈)大平(半へい・からし)焼物(めばる)井(漬もの)
17日	井(朝漬大根)	井(煮染・えんとう)井(漬もの)	蓋物(焼鳥)井(かんでん・砂糖)汁(合味噌・くろはげ・夏かふ)
18日	井(味噌漬・大根・なすび)	井(煮染・ふき)	鉢(酢漬うと・鯛平作り・めうが・たてしそ)井(竹の子)皿(いり附・こち・生か)井(漬もの)
19日	平(かやく・豆腐・花かつうを)井(香之物)	井(煮染・竹の子)井(漬もの)	井(二塩酢・ちさ・めうか・糸たい・木のめ)田楽・井(砂糖煮・金かん)井(漬もの)
20日	井(したし)井(香之物)	井(煮染・こんにやく)井(香之物)	鉢(いり附・あこう・生か)井(酢若布)菓子椀(くすかけ・蒸玉子・松露)井(漬もの)
21日	井(煮染)井(香之物)	井(煮染・かんひやふ)井(漬もの)	鉢(うと・指身・三ツ葉・千代口たまり・わさび)井(木のめあへ・いか・うと)吸物(すめ・鯛・木のめ)井(香之物)
22日	井(したし)井(香之物)	井(煮染・かんひやふ)井(香之物)	井(鯛の子)井(巻玉子・竹の子)菓子椀(あこう)井(香之物)
23日	井(煮染・椎茸・氷りこんにやく・くわい)香之物	井(人參勝魚煮)井(漬もの)	鉢(酢漬めうか・鯛・うと・たて・しそ)井(金かん砂糖煮)汁(みそ・黒はげ・ちさ)井(漬もの)
24日	井(したし)井(香之物)	井(勝魚煮竹の子)井(香之物)	井(木のめあへ・いか・うと)豆腐・おろし・しょうゆ 皿(焼物)井(漬もの)
25日	井(煮染・えんとう)井(香之物)	井(したし)井(漬もの)	井(あなこ・かかこかし)菓子椀(うなき)井(香之物)
26日	井(朝つけ)	井(勝魚煮焼豆腐)井(香之物)	井(木のめあへいか・うと)井(竹の子)鉢(白髪・差身・三ツ葉)井(香之物)
27日	井(かつうを煮・ふき)井(香之物)	井(白あへこんにやく)	鉢(さば焼物)井(たこ桜煮)吸物(はげ・ちさ・木のめ)井(香之物)
28日	井(煮染・えんとう)井(香之物)	井(したし)井(漬もの)	鉢(めしそ・鯛指身・いと・千代口たまり・わさび)井(丹し・れんこん)大平(こち・ふき)吸物(鯛塩煮・木のめ)井(香之物)
29日	井(煮染・割な)井(香之物)	井(煮染・里芋)井(漬もの)	鉢(かれいいり附)井(酢漬・生貝・めうが)井(かんでん・砂糖)吸物(すめ・しんさい・こち・柚のめ)井(香之物)
晦日	井(なら漬)井(香之物)	井(したし)井(香之物)	鉢(鯛塩焼)井(かに)井(香之物)