

近世大坂商家における追善供養と食 ——雑喉場魚問屋神崎屋平九郎家の追善供養——

森本 幾子

(生活文化遺産研究プロジェクト
研究員)

はじめに

近世の商家では、家訓や店則に記されているように、「家」の存続が最も重視されていた。とりわけ祖先祭祀は、本業である商業経営と不可分に結びつき、追善供養が滞りなく行われることは商家が継承されていることを示す何よりの証となった。町人の家の仏壇には、阿弥陀仏と祖先の位牌が祀られ、町人たちは家業存続を願い、朝夕に灯明を点じ、香花を捧げ礼拝したのである^①。

商家では、手代奉公を勤め上げた者は番頭となり、暖簾分けにより別家を構えることが許されたが、その際、本家から元手銀や道具料とともに仏壇を貰い受けた。これは、本家と同じ檀那寺に入ることを約束させる意味があったが、別家が祖先を敬うことを怠らず、家業を続かせ、本家ともに繁栄することを願ったものではないかと考えられる。

商家の仏事には、親類、同族団である分家・別家、出入の者、故人と縁のある者、町の者、同業者仲間などの参加がみられる。これらの人たちが同じ空間を共有し、ともに料理を食べて祖先の供養することは、「共食」による連帯意識を生むことになったであろう。これら血縁、地縁、同業者との円滑な人間関係の維持は、商いを継続する上でもっとも重要なことであつた。

本稿では、大坂雑喉場魚問屋神崎屋平九郎家の葬礼・追善供養を紹介しながら、発展を遂げた大坂商家における追善供養の特徴について、とくに食との関係に留意しつつ考えてみたい。

まず、神崎屋平九郎家（鷺池家）について簡単に紹介しておく。同家は、近世後期から昭和期にかけて大坂（阪）雑喉場魚市場の中心的存在として活躍した魚問屋である。図1は、弘化三年（一八四六）刊の『大阪商工銘家集』に掲載された「ざこば濱生魚荷請屋」の一覧であるが、神崎屋善兵衛に次いで神崎屋平九郎の名が挙げられている。この時期には、八四軒の魚店が存在していたが、そのなかでも特に大きな問屋であつた。

神崎屋の創業は、享保年間（一七一六～一七三六）とされ、初代平九郎（釈教雲）は宝暦十二年（一七六二）に逝去している。つづく二代平九郎（釈教圓）が当主であつた明和九年（一七七九）に幕府から雑喉場魚問屋仲間が公認され、神崎屋も仲間の一員となつていった。二代の頃は、まだ江之子島新宮屋権兵衛の借家であつたが、四代（釈教俊）の頃にはすでに家持となつており、雑喉場魚問屋仲間の中心的存在であると同時に、雑喉場町の町人としての地位をも確立していた。四代娘おていの婚礼の時には、町内へ祝儀を渡していることから、そのことがわかる^④。

なお、本稿で紹介する神崎屋の追善供養については「文化九年年忌葬式覚日記」・「天保五年二月吉日式番年忌葬式覚」（社団法人・大阪市中央卸売市場本場市場協会資料室所蔵『鷺池家文書』）の記載を中心に取り上げた。



図1 弘化三年『大阪商工銘家集』
(大阪府立中之島図書館所蔵)

一、追善供養と参加者

(参加者の特徴)

神崎屋本家の四代(釈教俊)は、天保五年(一八三四)二月二十二日に享年六十一歳で亡くなった。四代は、生前に大坂や京都の有力な商家と縁組をし、実弟を分家として独立させるなど精力的な人脈形成をおこない、「家」の発展と存続に大きく寄与した人物であった。四代の築いた人脈は、彼の葬礼や追善供養参加者にみることが出来る。神崎屋本家は、浄土真宗に篤く帰依していたので、真宗のしきたりに沿って供養をおこなっている。

表1は、神崎屋四代の追善供養参加者についてまとめたものである。参加者には上客と下客の区別があり、それぞれ出される膳の内容が異なっていた。表1の「●」は上客を、「○」は下客を示している。

まず、参加者についてみてみよう。ここでは親類、同族団である分家・別家、四代と交流が深いと思われる人物(尼崎屋新兵衛〔大坂津村北町〕・平野屋仙蔵〔山本町・北堀江五丁目〕・紙屋左兵衛〔常安裏町〕など)の継続的な参加がみられることが特徴として挙げられる。

その他の人々については、大工・手伝・左官・家根屋・畳屋などの「普請方」は初七日のみの参加となっている。町内会所・同下役は、初七日と七七日(四十九日)のほか、基本的には年回忌への参加が中心となっている。垣外は年回忌のみの参加である。同業者の魚問屋仲間、大和屋弥三右衛門一人を除いて追善供養には参加せず、年回忌も送り膳のみであった。本家の奉公人については、まとめて記されているため、それぞれの参加数は分らないが、手代・丁稚・下人・下女なども追善供養に関わっている。

次に、参加者の格についてであるが、上客とされるのは、檀那寺、親類、分家、四代と交流の深いと思われる人物、魚問屋仲間(送り膳)であった。僧侶以外の上客は、麻上下を身に着けて参加した。檀那寺を除いて、上客として参加する親類と分家は、死者との距離が最も近い人々であり、ある期間内はケガレの状態にあったため、忌中札を張り、喪に服すこ

とになっていた。下客は、別家、出入、町内、料理人、奉公人となっている。

これらは、そのまま商家における人間関係の秩序を示すものと思われる、継続的な参加にもみられるように、上客として参加する者は神崎屋本家にとって重要とされる人々であった。

他家の事例をみると、幕府の御用金を用立て、大名貸をおこなっていた大坂大川町両替商・加島屋作兵衛家(長田家)五代正直の百回忌では、関係者に対して事前に案内が出されているが、本家との関係によって案内の仕方や本家へ参上する刻限が決められており、長田家においても法要の仕方に家の秩序がそのまま反映されている⁵⁾。

神崎屋本家を中心としたこのような人間関係の秩序のなかで、とりわけ判断しにくい位置関係にあるのが魚問屋仲間である。魚問屋仲間は、葬礼・追善供養とも参加はしないが、送り膳では上客扱いにするなど、神崎屋の同業者仲間に対する気遣いが見受けられると同時に、付き合いのあり方が表されているとも考えられる。つまり、商家としての経営の立場からみれば、株仲間として利害を一致させる魚問屋仲間であるが、かれらは雑喉場魚市場で生き残りをかけた競争相手でもあり、「家」存続の視点からみれば、親類や分家・別家などの同族団とは明らかに区別すべき存在であった。見方を変えれば、商売する者に、死の忌みが掛かることを配慮して送り膳を届けるだけになっていたのではないだろうか。

岩本通弥氏は、「商人の世界は鵜の目鷹の目の競争社会・情報社会であって、最も気になるのは他人の懐ぐあいであり人の家の内実である。それは同業者でなくとも、同じ商売人の競争意識から隣人にも向けられている。しかしそれを明さまに覗くような行為は、自分のそれを探られないために、お互い慎むのが商人社会が作り上げたルールであった。」と商家の付き合いについて指摘している⁶⁾。

このように、商家における仏事の参加者は、本家との関係によってそれぞれ秩序が決められており、繰り返される追善供養は、それが再確認される場として機能したと思われる。ただし、「大公儀様御薨去二付御穩便中故遠慮致、夫々呼不申御寺様計御勤二而仕舞候事」(四代妹とき女の二七

表1 神崎屋四代追善供養・年回忌参加者

	神崎屋本家との関係／業種／役職ほか	居住	死明	初七日 逮夜	二七日 逮夜	七七 日 逮夜	百ヶ日 逮夜	一周忌	七回忌	十三回 忌	十七回 忌
			天保 5 (1834) 2.22	同 2.26	同 3.3	同 4.8	同 5.晦日	同 6 (1835) 2.20	同 11 (1840) 2.20	弘化 2 (1845) 4.2	嘉永 2 (1849) 4.20
寺											
教詮寺・家来				●		●		●			
浄徳寺・御供僧						●		●	●	●	●
親類・初代からの「一家分」											
神彦（神崎屋彦兵衛）	分家	石津町				●4人	●4人	●9人	●7人	●5人	●5人
薩伊（薩摩伊兵衛）	親類	石津町		●	●	●5人	●5人	●5人	●4人	●	●
大久（大嶋屋久兵衛）	親類	枉町		●	●	●2人	●	●	●	●	●
沢田（沢田源吾）	親類	石津町・中濱		●	●	●2人	●	●2人	●	●	●
大善（大和屋善兵衛）	親類	雑喉場町		●	●	●2人	●	●	●	●	●
灘屋利三郎	親類	南久宝寺		●	●	●	●2人	●3人	●2人	●2人	●2人
富久（富田屋久兵衛）	親類	綿袋町		●	●	●3人	●3人	●3人	●	●	
長濱屋幸助	親類	石津町・上町		●	●	●	●	●2人	●2人		
木次（木屋次兵衛）	親類			●	●	●	●	●	●	●	●
天王寺屋	親類			●	●	●		●	●	●	●
薩摩屋伊右衛門	親類カ	石津町		●		●	●	●	●		
灘（屋利兵衛）	親類カ	京橋六丁目				●					
紙嘉（紙屋嘉兵衛）	初代からの「一家分」			●		●					
紙屋喜兵衛	初代からの「一家分」／吉田・百間町兼帯年寄／役義出精御褒美（弘化2）	吉田町		●							
鍵太（鍵屋太郎兵衛）	初代からの「一家分」	石津町		●		●	●	●			
竹勘（竹屋勘兵衛）	初代からの「一家分」	石津町				●					
別家											
神両（神崎屋両藏）	別家			○5人	○	○5人	○5人	○5人	○6人	○4人	○4人
神次（神崎屋次兵衛）	別家			○3人	○	○3人	○3人	○4人	○6人		○
神又（神崎屋又兵衛）	別家			○3人	○	○3人	○3人	○3人	○4人	○3人	○2人
神又 利右衛門・安右衛門				○							
神定（神崎屋定兵衛）	別家			○3人	○	○3人	○3人	○4人			
神弥（神崎屋弥兵衛）	別家			○	○	○2人	○2人	○3人			○
神伊（神崎屋伊兵衛）	別家						○	○	○2人	○3人	○3人
出入											
松利（松野屋利右衛門）				●	●	●	●	●	●	●	●送
みや・かの				○	○	○	○	○	○	○	○
よつ				○	○	○	○	○			
きく				○	○	○	○				
おふじ				○		○		○			
与介・与兵衛（大工）・藤兵衛（大工）・七兵衛（手伝）・安兵衛（左官）・彦兵衛（家根屋）・豊屋・新介（寄進所）	普請方・寄進所			○							
大久おきさ・大角・のり卯・梶市・梶又・新介・茶八・茶八平兵衛・のと嘉・茶も・茶久・茶市・ミの喜（美濃屋喜兵衛）・紅次・合屋	茶屋・出入その他			○							

四代と交流の深いと思われる人物											
尼新（尼崎屋新兵衛）	御値段引下商 二付 御 賞 美 (天保13)	津村北町		●	●	●	●	●	●	●	●
平仙（平野屋仙蔵）	嘉永臨時川浚 掛	山本町・ 北堀江五 丁目		●	●	●	●	●	●	●	●
紙左（紙屋左兵衛）	本両替／買米 御用／銭相場 引立尽力	常安裏町		●		●	●	●	●	●	●
壺屋利兵衛	年寄	津村南町		●	●	●	●				
泉屋吉右衛門	月行司・郷中 惣代	孫左衛門 町		●	●	●	●				
塗屋斎兵衛	買米御用／大 坂 永 上 納 金 (天保14)	天満三丁 目		●							
塩屋善兵衛	年寄／富田屋 久兵衛親類	立売堀西 之町				●					
河内屋小右衛門	御用金上納	久之助町 一丁目				●					
多田嘉（多田屋嘉兵衛）	非本両替	雑喉場町								●	●
町内											
町内会所	会所	雑喉場町						○	○	○	○
儀介・金兵衛	会所下役	雑喉場町		○				○	○	○	○
源太	会所下役	雑喉場町		○		○		○	○	○	
亀	会所下役	雑喉場町		○		○		○	○		
助	髪結	雑喉場町						○	○	○	
久・定	髪結	雑喉場町									○
垣外		雑喉場町						○	○	○親方	○親方
垣外長兵衛		雑喉場町								○	○
次介（石津町会所）・儀八（石津 町会所下役）・平兵衛（石津町会 所下役）	会所	石津町		○							
永来十（永来屋重兵衛）		雑喉場町		○				○			
魚問屋仲間											
蛇八（蛇草屋八右衛門）	魚問屋仲間	雑喉場町						●送	●送	●送	●送
尼伝（尼崎屋伝兵衛）	魚問屋仲間	雑喉場町						●送	●送	●送	●送
大弥三（大和屋弥三右衛門）	魚問屋仲間	雑喉場町						●送	●	●	●
阿波卯（阿波屋卯兵衛）	魚問屋仲間	石津町						●送	●送	●送	●送
はり市（播磨屋市右衛門）	魚問屋仲間	山田町						●送	●送	●送	●送
神善（神崎屋善兵衛）	魚問屋仲間	敷屋町						●送			
料理人											
神崎屋武兵衛	八百屋	油掛町							○2人	○3人	○2人
その他関係者（奉公人を含む）											
神武（東）・由兵衛・徳兵衛・定 吉・留蔵・おきよ・むめ・										○	
泉久・正助・覚兵衛・徳松・和 助・勇蔵・嘉助・お竹・よし・き さ・寺家来・他家来										○	○
九兵衛・竹蔵・松蔵・徳蔵・喜 介・とめ・つき・いそ・たを											○
				ほか内 20人余	ほか内 20人余						
合計			150人	120人	60人	120人	凡70人	上55人 前、下 60人前	上40人 前、下 65人前	上40人 前、下 60人前	上50人 前、下 65人前

注1) 「文化九年年忌葬礼覚日記」、「天保五年式番年忌葬式覚」、「弘化四年五月吉日年忌帳」（『鷺池家文書』）、『大阪市史』第1～第5、『資料大阪水産物流通史』より作成。

注2) 三七日連夜、四七日連夜、月忌連夜、五七日連夜、六七日連夜、五十日連夜、三回忌については、参加者の記録なし。

注3) 四代との関係が判明する人物を中心に上げたため、関係が不明の人物については省略した。

注4) 表中「●」は上客を、「○」は下客を示し、膳の内容が異なる。また、「送」は、「送り膳」であることを示す。

日（嘉永六年（一八五三）八月二日）（「弘化四年五月吉日三番年忌帳」『鷺池家文書』）とあるように、将軍が薨去した場合は（この時は十二代將軍徳川家慶）、追善供養で人を呼ぶことを遠慮し、檀那寺のみが経をあげるしきたりとなっていた。

（床鋸と家格）

商家の追善供養では、床鋸によって空間が演出され、出される精進料理には、その場に相応しい器物が使用された。神崎屋本家の記録のなかで、追善供養の場での床鋸や器物の詳細がみられるようになるのは、弘化三年（一八四六）の年回忌からであり、それまでの追善供養ではみられない。その後もつづけて嘉永期、安政期ともに床飾や器物に関する記録が記されている。

ただし、葬礼の後、百ヶ日までの追善供養の場では床鋸はなされず、一周忌や三回忌などの年回忌において確認されるので、百ヶ日までの追善供養と年回忌では、家にとって仏事としての意味が異なっているものと考えられる。

年回忌が営まれる座敷には、著名な書家や絵師の手による額や屏風が飾られ、来客たちの目を惹いた。例えば、安政三年（一八五六）四月三日におこなわれた神崎屋本家三代子駒吉（釈智隆）七十回忌、五代妻吟女（釈理正）十三回忌、七代子才治郎（釈浄立）七回忌の追善供養では、「床信明院様竹画讃」・「卓 青貝香炉 猩々」・「屏風 光琳」・「額 皆川」・「家具 溜塗」・「菓子椀 黒絵□」・「茶碗 櫻」・「贈椀 南京山水」・「猪口 南京人物」・「銚子 巴画」・「小皿 なまこ皿」・「引替 水亀」・「吸物 椀 す（寿）之字」・「菓盆 こま」と記載されている。床には、信明院（本願寺十九代宗主・本如）の描いた竹画讃が飾られ、卓（灯明・花瓶・香炉を置くもの）の上には、青貝（螺鈿）が散りばめられた猩々絵の香炉が据えられた。屏風は（尾形）光琳、額は皆川（淇園）とある。精進料理が盛られる器物は溜塗で、例えば、吸物椀に「寿之字」がほどこされたものを使用するなど、仏事とは言っても祝い事のような空間が演出されていた。

また、年回忌における器物は、故人ゆかりの品が使用される場合もあつたらしく、例えば、四代の一週忌（天保六年（一八三五））には、四代が氣に入って住吉橋堺屋松之助から銀一貫目で購入した根来家具が用いられている。

このように、行事に使用される品々は当主によって収集され、この時期にはそれが年々増加したものと思われる。そのためか、神崎屋本家は、安政期に蔵（三階建の内土蔵、二階建の向土蔵があった）に所蔵している屏風・額・軸装・書画・器物などを整理し、所蔵品すべてを「安政二年五月吉日 道具番組帳」（『鷺池家文書』）にまとめている。前述の屏風や器物もその中に記されており、とくに書画については、「春之部」「夏之部」「秋之部」「冬之部」に分類され、行事の時節に合わせたものを使っていたらしい。所蔵の品物は、錫・ギヤマン・春慶塗・根来塗・溜塗など高価なものが目立っている。

このような床鋸・器物の精力的な収集は、神崎屋本家が家持として、また雑喉場魚問屋として、その地位が安定するようになった時期（弘化期（安政期）と一致する。仏事など、親類・同族団・地域の人々が参会する場において珍しい所蔵品を披露することは、神崎屋本家の商家としての家格を来客たちに示す機会となった。

二、追善供養の食

（精進料理の発達）

つぎに、神崎屋本家の追善供養に出された献立について検討したい。十七世紀から十九世紀にかけて食生活への関心が高まるにつれ、さまざまな料理書が刊行された。十七世紀には、式正庖丁家が執筆したものが多かったが、十八・十九世紀には、町の庖丁家や書籍商、文人による執筆が増えていく。大坂や京都では、元禄十年（一六九七）刊の浪花住吉岡氏著『和漢精進料理抄』・文政二年（一八一九）刊の『精進献立集』・浅野高造著『素人庖丁』（初編・享和三年（一八〇三）、二編・文化二年（一八〇五）、三編・文政三年（一八二〇））など精進料理を扱った出版物

もみられ、これらが精進料理の発展に大きく寄与した。弘化三年（一八四六）刊行の『大阪商工銘家集』にも、難波新地戎橋南溝の側「朝日野」や博労町稲荷社西の門前「武蔵野」などの精進料理専門店の名がみられる。

大坂の商家では、仏事などの際には料理人を家に呼び、料理人は、施主の意見や嗜好を取り入れながら、献立を考えたのである。大坂の商家では日常の食事は家内でまかなうが、ハレ（晴）の食事は早くからこのように専門家に任せるやり方が一般化したらしい⁸。近世後期には、このような料理人は都市部のみならず地域によつては農村部においても存在しており、この時期の食文化の発達をみることができる⁹。

（献立の特徴）

大坂の商家における追善供養の場ではどのような献立がみられたのだろうか。追善供養に限らず、近世の儀礼の場における献立については、身分や地域によつて異なることが明らかにされている。例えば、江後迪子氏は、公家・将軍家・大名家・武家・商家・農民それぞれの雑煮の具を比較し、身分による違いを明らかにしている¹⁰。身分制と食の関係は、近世の食文化を考える上で欠かせない問題であるため、このような研究は今後も重要であろう。

表2は、他家や京都と比較するため、大坂雑喉場魚問屋・神崎屋（鷺池家）、大坂鞆干鰯問屋・助松屋（奥野家）、京都薬種問屋・近江屋（岡田家）それぞれの追善供養における献立を取り上げたものである¹¹。また、表3は、神崎屋および助松屋の年回忌と、宝永年間（一七〇四～一七一〇年）の有徳人による大坂の料亭での五十回忌献立である。追善供養の参加人数は、商家の規模を表していると思われる、例えば、初七日の参加人数をみると、神崎屋は約一二〇人、助松屋は四十五人、近江屋は四十五人となっている。

出されるのは精進料理であるため、獣肉・魚肉はみられない。全体に共通しているのは、椎茸・麴（あげ・さがら・唐きび・あん平・せんべい・大つと・かが・とび・かやく・粽・大徳寺・常安・おほろ・うどん・紅

葉・もろこし）・豆腐（ばくち・すり・ごま・すな・せん切・かみなり・焼き・うす焼き）・湯葉（かやく・結・巻・うず巻・くだ・おろし・千枚）・浅草海苔・きくらげ・岩茸・牛蒡・大根が多く使用されていることである。麴や豆腐などはよく使われる食材であるため、切り方や種類が豊富で、重複を避けることを意図しているようにも考えられる。

次に、百回忌までの追善供養および年回忌におけるそれぞれの献立の特徴について簡単に紹介しよう。

まず、神崎屋の場合であるが、天保五年（一八三四）二月二十二日に四代の葬式があり、その後四十九日までの七日毎の追善供養と五十回忌および百回忌が営まれている。この法要では、五十回忌を除くすべての逮夜における献立が記されている。料理人は、八百卯・大坂堀江の八百屋佐兵衛・大坂油掛町の神崎屋武兵衛である。献立をみると青物を中心とする多くの食材が使用されているが、二月～五月にかけての追善供養であるため、竹の子・うど・木の芽・松露など春～初夏の食材が目立つ。一方、年回忌も二月および四月であるため、やはり、ぜんまい・松露・防風など春の野菜がみられる。表には取り上げていないが、神崎屋二代葬儀（文化元年（一八〇四）八月五日）の死明献立では、「京かも瓜」など京都から流通したと思われる青物もみられる。そのほか、虎屋白羊羹・虎屋紅餅白あん入・丹後白羊羹桜模様・卯の花・練羊羹など大坂三郷の菓子屋で調達したものが出されているのが特徴であろう。

そして、献立のなかでとくに注目したいのが、「もやし」である。天保十三年（一八四二）、天保の改革を実施した老中水野忠邦は、物価騰貴を取締るため、きゅうり・茄子・いんげん・ささげ・もやしの時候外れの売買を禁止している。

天保十三年四月十一日 水野越前守殿御渡 大目付江

野菜もの等季節にいたらさる内売買致す間敷旨、前々相触候趣茂有之候処、近來初物を好ミ候儀増長いたし、殊更料理茶屋等二而者競合買求、高直之品調理いたし候段、不埒之事二候、譬者、きゅうり、茄子、ゐんけん、さ、けの類、其外もやしものと唱、雨障子を懸、

表2 追善供養献立

商家	大坂雑喉場魚問屋 神崎屋（鷺池家）	大坂・靱干鰯問屋 助松屋（奥野家）	京都・衣棚竹屋町薬種問屋 近江屋（岡田家）
故人	四代平九郎（釈教俊）	六代弥平衛（釈了貞）	初代傳次郎後妻（釈尼誓因）
葬式	天保5（1834）. 2. 22 正八ツ時	天保10（1839）. 12. 朔日 正八ツ時	文化13（1816）. 6. 19
死明献立	平（さがら麩・椎茸・三つ葉）、汁（ばくち豆腐）、猪口（あさしたし）／凡150人前（316文）／料理人：八百卯（大島屋出入）	天保10（1839）. 12. 朔日 晩 猪口（胡麻味噌和え（人参・こんにやく・さつまいも））、坪皿（薄葛（さから麩・きくらげ））、汁（とふ・ただきな）、御飯、香之物（大根）、平皿（ひりうす・こんぼ・水菜）、初献（九年坊・くわへ）、弔（からし（こんにやく・大根・さしみ））／80人前／料理人：南藤（大坂順慶町）	
初七日逮夜	天保5（1834）. 2. 26 八ツ時 平（寄くわへ・椎茸大二枚・茸の子）、汁（うす焼・ふき）、猪口（独活・百合根・青あへ）、臺引（長芋衣掛・あげもの・水引昆布）、吸物（松露・木の芽吸口）、したし（三つ葉）／凡120人前／料理人：神崎屋武兵衛（大坂靱油掛町）	天保10（1839）. 12. 4 八ツ時 猪口（ほうれんそ・胡麻醬油）、汁（ちさ・うすやきとふ）、坪皿（こくしょう（くわへ・干かぶら・結湯葉））、御飯、香之物（白大根・奈良漬・茄子）、平皿（さから麩・椎茸・せり）、初献（臺引（せんべいあけ・香茸）、二（大つと麩・さとうだき）、三（ほうれんそ・したし物））／45人前／料理人：南藤（大坂順慶町）	文化13（1816）. 6. 25 猪口（もろみあへなすび・かもうり）、汁（おとしからしねいも）、平（あげさがらふ・つぶしいたけ・じゅんさい）、飯、香之物、酒三献、台引（よこぐも・あさくさのり）、重引（うすくずつけ・松たけ・ゆりね）、硯蓋（あげなまゆば・さやまめ・紅しょうが・いわたけ・もも）、井（新きく・くり）／45人前／料理人：八百屋善兵衛（京都竹屋町衣棚東入ル）
二七日逮夜	天保5（1834）. 3. 3 八ツ時 平（湯葉・独活・椎茸）、汁（もずく）、猪口（あえまぜ）、臺引（八百屋羊羹・朝鮮くわへ）、吸物（すりいも・うかし・青のり）、したし（嫁菜・はかはか／60人前）／料理人：神崎屋武兵衛（大坂靱油掛町）	天保10（1839）. 12. 11 八ツ時 猪口（黒豆・生か汁・さとうだき）、汁（高野とふ・浅草のり）、坪皿（おほろ麩・ぎんなん）、御飯、香之物（なすび・大根）、平皿（巻湯葉・椎茸・ほうれんそ）、初献（あけ昆布・長芋・さとうたき）、二（九年坊）、したし物（水菜）／23人前／料理人：南藤（大坂順慶町）	
三七日逮夜	天保5（1834）. 3. 10 八ツ時 平（こくしょう（唐きび麩・くわえ・長芋・きくらげ・くり）、汁（松露・豆腐・めじそ・すまし）、猪口（たけのこ・ぎんなん・肉あへ）、台引（ゆ饅頭・浅草のり）、吸物（しゅんさい）、したし（嫁菜・もやし）／70人前／料理人：神崎屋武兵衛（大坂靱油掛町）	天保10（1839）. 12. 18 八ツ時 猪口（おろし大根・かき・あふらあけ・すじよゆう）、汁（からし・ちさ）、坪皿（薄葛生姜入（うとん麩・粒椎茸））、御飯、香之物（新大根）、平皿（かみなり豆腐・大つと麩・栗・こんぼ・きくらげ・くわへ・をのミ）、初献（こんにやく・生姜・味噌かけ）、二（ねぜり・油あけ・たき出し）、三（山の芋・おとし・浅草のり・三杯酢）／上25人前／料理人：南藤（大坂順慶町）	
四七日逮夜	天保5（1834）. 3. 17 平（くり寄・わらび・椎茸）、汁（ゆりね・小ごみ）、猪口（おろし・なます・かき・めじそ）、台引（衣かけ あおのり・あげせんべい）、吸物（そば・あさ草）、したし（からし・はつきかぶら）／70人前／料理人：神崎屋武兵衛（大坂靱油掛町）	天保10（1839）. 12. 25 八ツ時 猪口（ちさ・ごま・したし物）、汁（刻しいたけ・あふらげほそ切）、御飯、香之物（大根）、平皿（よせくわへ・しいたけ・せり）、初献（高野とふ・きおんぼう）、二（あちやら・出し昆布ほそ切り・うとせん・きくらげ・つと麩）、したし物（ミつば、是ハ内ニて致し候）／20人前／料理人：南藤（大坂順慶町）	
初月忌逮夜		天保10（1839）. 12. 28 セツ時 猪口（水な・したし物）、汁（干かぶら・焼とふ）、御飯、香之物、平皿（ひりうす・牛房・くわへ）、御酒、鉢（へしくわへ）、二（黒豆・水こんにやく）、三（みかん）／料理：内にて致候	文化13（1816）. 7. 18 猪口（金山寺みそあへ・新ゆり根・なた豆・木くらげ）、汁（かも瓜たんざく・黒ごま）、平（かせ生ゆば・椎茸・牛蒡さがき）、飯、香之物（浅うり・大根）、坪（小さい・漬しめじ・はしき豆くず引）、中酒、台引（横□ち・糸わかめ）、重引（角の麩・葛引・わさび）、硯蓋（こう竹・嬉し野・新さつまいも揚・小茄子・紅はじかみ）、吸物（松露・みる）、浸し物（かいわりな・栗の小あらめ）／60人前／料理人：八百屋善兵衛（京都竹屋町衣棚東入ル）

初月忌	天保5 (1834). 3. 20		文化13 (1816). 7. 19 納骨日
	汁(ずいき・すり豆腐)、平(あん平麩栗入・かいわり菜・椎茸)、菓子椀(ゆりねしん上・きんなん・岩茸)、猪口(独活・せんへい麩・きくらげ)、台引((ころもかけ) あけまんぢう・花さんしょう)、吸物(もやし・砂糖漬瓜)、ひたし(ほしきぐ?) / 引受: 内より詠		猪口(いんげん豆・天王寺かぶら・めうが・経山寺ミそあへ)、汁(ねいも・黒豆・すりごま)、平(揚げゆば・椎茸・ごぼうささかき)、飯、香之物(大こん)、菓子椀(うどん麩・小いも・岩たけ・くず引・せん生り)、中酒、台引(うず巻・浅草のり)、重引(かも瓜・くず引・わさび)、浸し物(ささげ) 【この間行水】 八寸台(つと麩・高野豆腐)、平(干瓢・岩茸・はじかミ)、平(さつまいも・牛蒡・菊の葉 三色とも衣つけて揚げもの)、鉢(なすびいり出し・とうふいり出し・わさび醤油)、大平(素麺・長芋・もちし麩・木くらげ・生が)、刺身鉢(斬り身まかびくづ・浅うり・糸ミル・からし酢味噌)、浸し物(つくばね・したし・海もずく)、水のもの(桃・りんご・浅うり)、小鉢もの(観心寺さとう) / 20人前 / 眼阿弥(京都円山料亭)
五七日速夜	天保5 (1834). 3. 24	天保11 (1840). 正. 3	
	黒豆飯・竹の子・大つと麩・ぜんまい 凡100人前	膾皿(大根刻・かき・きくらげ)、汁(初しも・つぶしいたけ)、御飯、香之物(新大根)、菓子椀(ねり味噌・山のいも・大つと麩・うと)、初献(祇遠坊・九年坊)、二(吸物・そば・浅草苔)、三(したし物・青とうからし・砂糖づけ・すかけ) 20人前 / 料理人: 南藤(大坂順慶町)	
六七日速夜	天保5 (1834). 4. 朔日	天保11 (1840). 正. 10 九ツ時	
	汁(独活丸切・浅草のり)、平(太報ゆば・長芋せん・椎茸)、菓子椀(なし)、猪口(さや豆・若根・きのめあへ)、吸物(せんへい麩うすくず)、台引(あけゆりね・氷りこんにやく細切)、ひたし(ねいも) / 70人前 / 料理人: 神崎屋武兵衛(大坂靱油掛町)	猪口(水な・からし・醤油)、汁(とふ・干かふら)、御飯、香之物(浅漬大こん)、菓子椀(まきゆば・皮むきこんぼ・しいたけ)、初献(大角麩・かうたけ・砂糖煮)、二(ゆり根・にくあへ)、したし物(ミつば) 20人前 / 内にてこしらへ	
七七日速夜	天保5 (1834). 4. 8 正九ツ時	天保11 (1840). 正. 17 四ツ時	
	上客分: 汁(じゅん才・すべ豆腐)、平(寄竹の子・椎茸・あらせいと)、刺身(ねり羊羹・きうり・岩茸)、菓子椀(とび麩・松露・みょうが茸・すまし)、猪口(なし)、壺(こしあんゆりねしん上・□はめ)、台引(天門冬・そうめん・つと包みあげ・菓子こんぶ)、ひたし(もやし)、吸物(青そば・浅草のり) / 上55人前、下65人前(壺なし・刺身はあへませになる) / 料理人: 神崎屋武兵衛(大坂靱油掛町)	膾皿(あへませ・しいたけ・つと麩)、汁(へぎ椎茸・焼豆腐)、御飯、香之物(なら漬瓜・新大根)、平皿(かやく湯葉・うとせん・しいたけ)、菓子椀(さから麩・しめじ・長いも)、台引初献(かまほこ・あさくさのり)、二(したし物・ほうれんそ)、吸物(竹の子・わかめ・きのめ)	
五十日速夜			
百ヶ日速夜	天保5 (1834). 5. 晦日 正八ツ時		
	汁(つぶ椎茸・みょうがの子)、平(椎茸・かやくゆば・かもり)、猪口(なすひ煎出し)、台引(わさびあへ・日光とうからし)、吸物(あけかんでん・くじらまがい)、ひたし / 凡70人前 / 料理人: 神崎屋武兵衛(大坂靱油掛町)		

注) 「文化九年 年忌葬礼覚日記」「天保五年二月吉日式番年忌葬式覚」(社団法人大阪市中央卸売市場本場市場協会資料室所蔵『鷺池家文書』)、近江晴子校定『助松屋文書』、森田登代子『近世商家の儀礼と贈答』(岩田書院、2001年) p81～p92 より作成。

表3 年回忌献立

年回忌	大坂雑喉場魚問屋 神崎屋	大坂鞆干鰯問屋 助松屋	大坂 料亭
	四代平九郎（釈教俊）	六代弥平衛（釈了貞）	有徳人 ※五十回忌
一周忌	天保6（1835）. 2. 20 差身（凡四分位ニ付角■■■（虫損）盛虎屋白羊羹・から茸・きうり・わさび）、汁（高野豆腐・から汁・薄あげ・こんにやく・□□からし）、香之物（西瓜なら漬・千枚しそう・長露き塩漬）、坪（こしあんごま豆腐・さや豆・松露）、猪口（うどう・もろみ漬）、平（常安麩・せん切とふ・雪子椎茸・くわんぞう）、菓子椀（おろしゆば・なめ茸・たけのこ）、茶碗（五分八り替 虎屋紅餅・白あん入也・おし□□当・わらび）、台引（白挽茶・フカレ・みる・葉付かぶらみそ漬）、したし（菊な・つく■■■（虫損）、吸物（きのめそばの粉・くしらまかへ・なめ茸・ずくさき）／上之分55人前、下之分60人前／料理人：八百左（大坂堀江）／経費：金2両（青物値段）	天保11（1840）. 11. 28 正四ツ時 向臈（砂糖酢（白髪大根・大角麩・祇遠坊・岩茸・川ちさ）、汁（つお椎茸・焼とふ）、香之物（奈良漬瓜・大根・花しお）、坪皿（薄葛（紅葉麩・長芋・ぎんなん）、御飯、平皿（かやくくり・湯葉・高山牛蒡・椎茸）、菓子椀（けんちんくり・油あげ・ねぜり・しめじ）、初献（わさび入（青もち・大報くわへ）、二（したし物（ほうれんそう））、吸物（なめ茸・浅草のり）／上之分30人前、下之分14人前／料理人：八百屋南藤（大坂順慶町）	宝永期（1704～1710） 7月 膳部 香物（細大こん・ふり・小なす・なた豆・なし）、和交（はへ・川茸・めうが・くり・はしかみ・けし酢）、汁（しら玉・しめし・ひゆ敷く）、坪（粕漬（付焼長芋・岩たけ・きんなん 但日酒ニ而拵）、飯／ニ 差味（白ふの焼・海そうめん・かいふのり・わさび・直いり酒）、汁（漬松茸・青こんふ・しきし）／引而 大皿煮浸し（油上包麩・笹・ささけ・煮むめ・身くるミ？）、平（浅煮たうふ（此たうふ煮かけん大事）・ゆ味噌掛）、初献 台引（付焼牛房・付焼堺せんへい）、□引 浸し物（すいき・ゆ作掛）／後段（菓子盆（もろこし餅・あわもち・わらひ餅（右三種餅一つツ・付出し、重箱三重品々入出、御客望之者代り盆）、ふくさ吸物（上椎茸・せりこなら）、さかな（かつし瓜・せうかす）、すまし吸物（けんち□ん・浅草のり）、肴（里いもてんかく・唐からしミそ）、押水の物
	天保11（1840）. 2. 20 刺身・いり酒（丹後白羊羹紅さくらもよう・岩たけ・紅たで・きうり・くわんぞう）、汁（こぼうせん切・めじそ・焼目どうふ・葉付小芋・きんなん）、香之物（葉付大根・なら漬・花塩）、坪（うすくず（麩・松露・ずいき）、平（竹の子・しい竹・寄ぐり）、菓子椀（巻ゆば・葉ふき・しめじ）、茶碗（尾州大ゆりね・白あつきあん・積松茸・梅肉）、台引（りうひ巻・青のりかけ）、猪口（あちやら）、したし（もやし）、吸物（きのめなめ茸）／上之方40人前、下之方65人前		
	弘化2（1845）. 4. 2 飯、向附（揚麩・あらせいと・こう茸）、汁（角切丸焼豆腐・浅草のり）、香物（奈良漬葉付大根）、坪（こしあんゆりねしん上）、平（かぎぜんまい・しい茸・揚かやく麩）、菓子椀（結びゆば・坊風・松露）、菓子椀（うの花）、初献（台引（ぎうひ巻・みそつけはしかみ）、二（したし）、三（しめし・花ゆう）／上之分40人前、下之分60人前（茶碗減し、向はあへませ也）		
十三回忌			
	嘉永2（1849）. 4. 20 正五ツ時 向（東雲堂此方内より買練羊羹・水くわい・川茸・紅たで・きうり）、汁（粒椎茸・順才）、坪（挽茶真如・長芋丸むき・きくらけ）、平（かが麩・椎茸・根芋）、菓子椀（千枚湯葉・白瓜・岩茸）、茶碗（東雲堂此方内より買卯の花、紅□□・日光唐からし）、猪口（百合根・うど・若根・梅みそあへ）、台引（ちまき麩・紅はしかみ）、ひたし（もやし・きうり）、吸物（松露・平そば・さんしょ）／上之分50人前、下之分65人前（向あへませ・茶碗なし・坪なし・猪口なし）		
十七回忌			

注）「文化九年 年忌葬礼覚日記」「天保五年二月吉日式番年忌葬式覚」（社団法人大阪市中央卸売市場本場市場協会資料室所蔵『鷺池家文書』）、近江晴子校定『助松屋文書』、『年中取組献立』（東京大学図書館所蔵）より作成。

芥にて仕立、或者室之内江炭団火を用養ひ立、年中時候外れに売出候段、奢侈を導く基二而、売出し候もの共も不埒之至二候間、以来もやし、初物と唱候野菜類、決而作出し申間敷旨、在々江茂相触候条、其旨を存しかたく売買いたす間敷候、尤、魚鳥之儀者、自然之漁獵二而売出し候ハ格別、人力を費し、多分之失却を掛飼込仕立置、世上江高価ニ売出候儀者、是又堅不相成候、若相背候もの有之二おゐてハ、吟味之上急度咎可申付候、

右之通、町触申付候間、御料者御代官、私領者領主、地頭より可相触候、

但、在所之品、前々より献上之類ハ、只今迄之通可被心得候右之通、可被相触候、

四月

〔幕末御触書集成〕四〇二七

この触れをみると、「もやし」は、「雨障子を懸、芥にて仕立」「室之内江炭団火を用養ひ立」とあるように、温暖な環境によって家のなかでも促成栽培がなされていたようである。このように、幕府が統制にのりだすほど投機性の高いもやしであったが、十八世紀後半の料理書である『四季料理献立』には、家での栽培方法が紹介されるなど、庶民の需要が拡大していたことをうかがわせる。^⑫

原田信男氏は、天保改革時に出されたこの触れについて「大都市の近郊では料理屋の需要に応じて野菜類の温室による促成栽培が、江戸に限らず大坂でも行われて、採算が取れていたことを示しており、こうした法令が各地の農村に向けられたこと自体、近郊農村における生産活動の在り方が、化政期おそくとも天保初年には、料理文化の性格からくる新しい需要に応じて変化していたことを示す」と述べ、食文化の発達による都市部の需要が農村部における生産にも大きく影響していることを指摘している。^⑬繰り返される商家の法要は、食文化の発達と相俟って、このような需給関係にも影響を与えたものと思われる。

神崎屋の献立では、保存食としての香の物以外にも夏のきゅうりが二月

に使われたり、時節に関係なくもやしがみられるなど、「時節外れのもの」が出されている。時節外れの野菜は高価なものであったため、このような食材を出すことは、商家の財力や家格を示すこととなったと思われる。神崎屋は、多忙な節季を避けるためか、故人の祥月命日に関係なく、四月頃に年回供養をおこなうことが多いため、春の食材がふんだんに使われた膳が出され、人々の目を楽しませた。

つぎに、助松屋（奥野家）であるが、天保十年（一八三九）十二月朔日に六代弥兵衛の葬式をおこない、その後七日毎の連夜で料理が振舞われた。料理人は、大坂順慶町南藤である。献立をみると、大根・ほうれん草・ちさ・こんにやく・湯葉・油揚げなどのほか、九年母・祇園坊（大形の果実で品質のよい柿のこと。洪柿とされる）・みかんなど水の物が目立つ。助松屋の献立では、「砂糖たき」・「砂糖漬」・「砂糖煮」のように、砂糖を使って調理しているものが多いことが特徴である。おそらく、他家の場合もこのように砂糖を使って青物を調理していたのであろう。一方、年回忌は、十一月の事例であるが、白髪大根・川ちさ・油揚げ・ほうれん草・祇園坊がみられ、助松屋では、大根・ほうれん草・祇園坊などが好んで使われていたようである。

つぎに、森田登代子氏の研究に依拠して、京都の近江屋（岡田家）の場合をみてみよう。近江屋の初代傳治郎後妻の葬式は、文化十三年（一八一六）六月十九日におこなわれている。初七日建夜・初月忌建夜の献立は、京都竹屋町衣棚東入ルの八百屋善兵衛がつとめ、初月忌は納骨のため京都円山料亭の眼阿弥での会食となっている。近江屋（岡田家）は、浄土真宗大谷派に属し、本山と東大谷廟に参詣し、納骨するならわしとなっていたらしい。森田氏は、近江屋では、初月忌建夜会食酒宴・翌日午前中骨納め・参詣後昼食・昼寝と連鎖し、行水して精進落としの宴会を再開しており、納骨行事という悔やみの行事でさえも、もてなしの雰囲気醸し出し交歓の場となっていたことを指摘している。^⑭ 献立をみると、かも瓜・浅瓜・なすびなど夏の青物のほか、桃・りんごなどの水の物、よこぐも（*1）・歡心寺さとう（*2）などの菓子もみられる。眼阿弥での膳には、天王寺かぶらがみられ、大坂から流通してきたと思われる青物もあ

り、前述の「京かも瓜」の事例と合わせて考えると大坂―京都間の青物流通が多かったことが想像できよう。

さいごに、大坂の料亭で行われた有徳人の五十回忌についてみてみよう。江後迪子氏によると、この有徳人の法要は宝永期（一七〇四―一七一〇）とされている。¹⁵この法要も七月におこなわれており、献立は海そうめん・なしなどがみられる。その他、もちし餅・栗餅・わらびなどの餅類も出されているのが特徴であろう。この法要の様子をみた料亭の主人は「五拾年忌故座中大酒客方より謡御座候よし」と記録している。弔い上げのためか、五拾年忌には、「大酒」「謡」など盛大な祝宴を催しているようである。「有徳人」とあるため、故人の五十回忌がつづけられるほど商家が維持されていることを祝う意味が込められているのだろう。

近世中期頃の出版とされる『商家見聞集』¹⁶には、商家の法事の膳についての心得を記しているので紹介しよう。

右法事・追善のとき、膳の上にいろ／＼の馳走のうち、時ならぬもの、或いは珍物等を調味するあり。これらは実に霊へ馳走にあらず、客人の目を驚かし、あるいは料理自慢のこゝろよりする人多し。是また不実也。霊への志のあつきをもつて馳走すべし。莊嚴等も同やうなり。華美を好むものにあらず。馳走は第一にして、こゝろを直にし、身を清め、霊への供物は自身にあため清むべし。料理は第一飯に念を入れべきなり。菜は飯をすゝめん為なり。煮加減、味はひの塩梅をよくするを馳走とす。珍物は好むべからず。いかにとなれば客人の中に食後腹痛、あるいは外病気のおこるまじきにもあらず。さやうの時は常々喰ひなれぬ珍物、時ならぬものあらば、其のものに中てられたると病人はおもひ、ほかの人もさおもふなり。其の時は、不興不馳走となる。つね／＼喰ひなれたるもの、よく／＼煮へたるものには、さはおもはぬなり。好みすぎたる時、ねぢけ松を好むこゝろに同じく、よく／＼心得べき事なり。

これを見ると、時節外れのものや珍しいものを出すのは、客人の目を驚

かせる料理自慢の気持ちからすることであると戒めている。また、煮加減、味わいの塩梅をよくすることこそが馳走であり、日頃食べ慣れないものを食べ、客人に腹痛や外の病気がおこるのは、不興不馳走になると述べている。つまり、近世中期頃から商家の法要では、時節外れの料理や珍しい料理が出されていたため、戒めとしてこのような教訓書に書かれているのであろう。

以上、四つの追善供養の例をみてきたが、商家によって使用する食材に違いみられることが指摘できる。これは、追善供養が行われる時節や商家の嗜好や家格と関係しているものと考えることができよう。

（配膳役割と料理人）

繰り返しされる商家の法要にとつて、料理人との関係は欠かせないものであった。神崎屋本家に入出入りする料理人は、料理を作るだけでなく年回忌には施主へ贈答品を届けているし、神崎屋からは、仏事に際して料理人へも料理代とは別に志を遣わしている。神崎屋本家のように、毎年のように追善供養を営む商家では、料理人との関係が重要視されたのであろう。

神崎屋本家の料理人は、二代の追善供養の時は大坂堀江の八百屋左兵衛、四代の追善供養の時は大坂油掛町の神崎屋武兵衛がそれぞれつとめている。このことから、料理人は、「家」よりも、当主との個人的なつながりによって出入りしていたと考えられる。

商家の追善供養では、料理の出し方や配膳の役割などが決まっており、料理人もその役割を担っていた。神崎屋本家で営まれた弘化三年（一八四六）の元祖平九郎女房つや（釈妙雲）五十回忌、二代平九郎後妻はつ（釈妙圓）五十回忌、五代平九郎先妻吟（釈理正）三回忌の法事では、献立順序と法事の給事人役割について記されている。法事におけるこのような記載の開始は、前述の床鋸の記載の開始と同じ時期であることに注目したい。

第一膳	第二飯櫃	此所にてあいさつ	第三坪
第四平	第五菓子碗	第六茶碗	

汁 香之物

第七 初献 第八 二献 第九 三献 第拾 湯桶

台引 したし物 吸物

此所にて飯 汁物

第十一 脇取 第拾二 菓子 第十三 茶

メ

法事給仕人は、それぞれの献立ごとに役割が決められており、施主である当主の平九郎が初献および二献の給事を、料理人の神崎屋武兵衛が銚子・湯桶の給事をそれぞれつとめているのが特徴である。施主である平九郎が配膳の役割を負うのは、来客への挨拶と法事を取り仕切る者としての責任からではないかと思われる。また、熊倉功夫氏によると、京都では、家の人にかわって座敷に料理を運び、客と料理人と両者の呼吸をよくこころえ、間違いない、雰囲気よく料理を運び出し、進行を按配するのが配膳の仕事であるとし、主人・客・料理人・配膳の四者の協同作業で運ぶあたりに京料理の伝統があると指摘している^①。近世後期の大坂の商家でも、法要などの会席の場における配膳の役割は重視されていたのであろう。

前述の『商家見聞集』には商家の法事の会席の場における作法についても触れており、近世中後期には商人身分でも法要の場での仕来りが整えられていったものと考えられる。

（献立の費用）

それでは、これらの法要における献立には、どのくらいの費用を要したのだろうか。神崎屋の百ヶ日までの追善供養と年回忌は、主に油掛町の八百屋神崎屋武兵衛が料理人をつとめた。追善供養、年回忌とも、その費用のほとんどは献立に宛てられている。献立にかかる費用は、親類と神崎屋本家によってまかなわれた。神崎屋四代の追善供養献立の費用とその負担内訳を示したのが、表4である。これをみると、二七日・三七日・四七日・月忌・六七日・七七日の追善供養速夜にかかった献立費用三四二匁五

表4 神崎屋四代追善供養料理代
(八百屋神崎屋武兵衛へ支払)

速夜	人数	料理代	
二七日	60人前	36匁	
三七日	70人前	42匁	
四七日	70人前	42匁	
月忌	70人前	56匁	
六七日	70人前	42匁	
七七日	55人前（上客）	66匁	
	65人前（下客）	58匁5分	
合計 ①		342匁5分	出銀者
内訳		2 歩 2 朱	灘屋利三郎
		2 歩 2 朱	薩摩屋伊兵衛
		2 歩 2 朱	富田屋久兵衛
		2 歩 2 朱	沢田源吾
		2 歩	大嶋屋久兵衛
		2 歩	長浜屋幸助
		1 歩	升屋
		2 朱	紙左
		2 朱	升喜
		2 朱	沢田源吾
内訳合計②		4 両 2 朱 (261匁9分4厘)	
差引 (①-②)		80匁5分6厘	内より出銀

注)「天保五年二月吉日 式番年忌葬式覚」(『鷲池家文書』)より作成

分を親類（灘屋・薩摩屋・富田屋・沢田・大嶋屋・長浜屋・升屋・升喜）で負担していたことがわかる。親類は、法要において喪家を経済的に扶助していたのである。実際は表4中に「内より出銀」とあるように喪家も四分の程度の負担（追善供養速夜にかかった料理代合計（表4①）から親類による負担の合計（表4②）を差し引いた代銀）はしていたようである。

追善供養献立のなかで一番費用がかかったのが、七七日（四十九日）速夜の献立で、一二四匁五分である。銀六十匁を一両として計算すると、約二両余もの費用がかかっている。さらに、一周忌の献立も、青物の料理だけで二両の経費がかかっている。米一石を銀約六十匁（一両）として換算した場合、一人一日一合の米を食べたとして、約三年分の量となる。したがって、二両は一人分の飯米約六年間の費用ともなる。大坂雑喉場の商家

の法要における献立費用は、莫大なものであったと言つてよい。

（日常食との比較）

大坂の商家では、婚礼や法要などハレの日には、趣向を凝らした料理を食べるが、日頃は質素な食生活であつた。船場では「朝粥や、昼一菜に夕茶漬」というくらい簡単なものを常食としていたらしい。¹⁸大坂の商家では、日常食で香の物が重宝され、十二月には女衆がおくもじ（細い大根を葉ごと塩だけで漬けたもの）とお香々（たくあん）を漬けていた。¹⁹また、江戸の漬物問屋小田原屋主人、花笠文京が著した天保七年（一八三八）刊の『四季漬物塩嘉言』のなかでは、挿絵に以下のような文が添えられており、大坂の日常の食文化がうかがえて興味深い。

過し頃 浪花にありたるとき

米粥に くもじということ 花笠文京

濁江の なにはなしとも 朝茶粥

ゆがみもじにて たうべたりける

文中の「ゆがみもじ」とは、歪文字のことで、平仮名の「く」の字のことであり、くもじ（茎漬）を指す。大坂では、朝茶粥を茎漬で食べていたというのである。²⁰雑喉場の神崎屋では、天満青物市場の大根屋や桜ノ宮かすがい村から大根漬を購入していた。大根漬には塩と糠を必要としたが、近世の大坂へは播州地域で生産された良質の赤穂塩（真塩）が移出されたため、神崎屋の購入する大根漬も赤穂塩が使用されている。神崎屋には大根漬に関する記録が残されているので紹介しよう。

大根漬

弘化貳年乙巳極月五日灘理引合にて天満大根屋方買入

漬方之事

一、赤穂炭焼上塩九升、糠五升能々交合せ置、香之物壺丁二付凡五六

合計之振塩といふものをつもり置、まつ香物漬候時、樽之底へ交り糠入れ其上へかのふり塩見合はら／＼と振り、其上へ大根いかにもよく／＼つめ漬込、夫より又交糠を入れ、又振塩いたし其上大根を漬込事如此に漬申候時ハ極宜敷塩加減也

凡例

たとへハ廿丁漬候へハ廿式丁計右之通り九升塩二而漬る事、其余ハ見計二而甘塩二漬込候事也

商家で消費される大根の需要は大きかったため、大坂周辺地域の農村で生産される大根がすべて天満青物市場へ送られ、販売されていたとは考えにくい。十八世紀後半の難波村においては、天満青物市場に出荷するほかに、道頓堀周辺へ持ち出して売る方法と、難波村内の畑に商人がやつてきて買う方法がとられていたという。このような動向が背景となり、天明年間から文化年間にかけて天満青物市場から難波村に対し再三、村内での青物売場の差し止要求が出された。また、天満青物市場や近隣の大坂市中の橋や町でも青物売買がおこなわれていたという。²²このようなことは、大坂における多様な商人の存在形態と関わって議論されるが、大坂市中および周辺地域における庶民生活の向上による需要の拡大とそれともなう食文化の発達という視点から天満青物市場の変容について考えることも重要なのではないだろうか。

三、追善供養と菓子

最後に、追善供養の場で重要な役割を果たした菓子について少し触れておこう。

板橋春夫氏によると、近世期には地域によって葬儀に赤飯を使用していたが、幕末期に饅頭が出現し、明治初年には赤飯使用の慣習が消滅していくとされている。同氏による群馬県内における調査では、全体的な傾向として山間部では赤飯の使用が残り、町場では比較的饅頭の使用が多いとさ

れている。赤飯を使用する地域では、近親者が自家で調整し、饅頭を使用する地域では菓子屋などの専門業者に饅頭を注文している。このように、近世では葬儀もハレであるという考えから葬儀に赤飯を使用する地域が多かったらしいが、大坂のような都市部では早くから葬儀や法要には饅頭が使用されていたと考えてよいだろう。

さて、神崎屋の追善供養に用いられた菓子についてみてみよう。表5は、神崎屋四代の年回忌の引菓子について取り上げたものである。前述の追善供養の献立の箇所でも触れたように、菓子は他の食材と組み合わせられて膳に出されており、神崎屋の場合、とくに年回忌の会席膳にとって欠かせない食材となっていたらしい。

表5をみると、購入先の菓子屋は、高麗橋四丁目の「虎屋」、西横堀舟町の「高岡丹後」、島之内の「河作」、大手御門筋の「東雲堂」などがみられる。なかでも「東雲堂」は、『守貞謾稿』によれば「文政中、城西大手筋と云ふ処にこの店を開き東雲堂と号し、饅頭大にて価十文、精制なり。これは大手まんぢうと称し、人にも贈り客にも呈し行はれしが、虎屋の盛んなるに及ばず、天保末に亡ぶ。菓子も製せしなり。」と記されている。この記載によると、東雲堂は文政年間に店を構え、場所柄のためか「大手まんぢう」と称され、贈答用に使われていたが、虎屋には及ばず天保末にほろんだとある。しかし、神崎屋四代の十七回忌の嘉永二年（一八四九）の時期においても、神崎屋は「東雲堂」から菓子を購入しているので、『守貞謾稿』に記されているのは、店のことではなく、虎屋に及ばないため饅頭をつくるのを止めたという意味で捉えたほうが良いのではないかと思われる。菓子は、青餅・虎屋白羊羹・虎屋山吹羊羹・虎屋紅餅・皮むき長棹饅頭・虎屋饅頭・ひなの里・卯の花（※3）・伊勢之海・玉形・焼餅・練羊羹など種類が豊富である。青餅や焼餅は中座の菓子として用いられた。四代の一周忌、七回忌、十三回忌、十七回忌にはできるだけ同じ菓子を出不さないよう配慮されている。

そして、年回忌において引菓子の種類がこのように多様化するのには弘化期以降であり、これも前述のように床鋸が開始された時期とほぼ重なっていることに注目したい。

また、四代一周忌の虎屋白羊羹・虎屋山吹羊羹・虎屋紅餅の合計代銀は、五十八匁八分三厘となっており、六十匁を一両として換算すると、約一両となり、追善供養にかかる菓子の費用もかなり大きかったことがわかる。ちなみに、神崎屋四代一周忌の献立にかかった費用は、前述のように

表5 神崎屋四代年回忌引菓子

年回忌	年月日	引菓子	個数（代銀）	店
一周忌	天保6（1835）. 2.20	青餅（休息菓子） 虎屋白羊羹 虎屋山吹羊羹 虎屋紅餅	60（6匁） 5本（25匁） 1本（6匁） 53 58匁8分3厘 （※虎屋白羊羹・ 同山吹羊羹・同紅餅）	松野屋 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】
七回忌	天保11（1840）. 2.20	上之方：皮むき長棹饅頭 下之方：虎屋饅頭十ヲ入 上之方、下の方：羊羹	38本（38匁） 55包 8本（30匁）	丹後（高岡丹後大目藤原福信（錢屋文右衛門））【大坂西横堀舟町】 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】
十三回忌	弘化2（1845）. 4.2	新製好一文菓子五種取合（ひなの里） 卯の花 虎屋饅頭十ヲ包 虎屋饅頭七ツ包	7斤（32匁5分） 40（3分5厘替、14匁） 15 20	高岡（高岡丹後大目藤原福信（錢屋文右衛門））【大坂西横堀舟町】 河作【島之内】 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】 虎屋大和大掾伊織【高麗橋四丁目】
十七回忌	嘉永2（1849）. 4.20	伊勢之海／玉形 卯の花 焼餅（中座菓子） 練羊羹（刺身遣ひ）	30人前（8分替、24匁） 40人前 35ツ 棹6本	東雲堂（吾妻屋近江大掾）【大手御門筋】 東雲堂（吾妻屋近江大掾）【大手御門筋】 東雲堂（吾妻屋近江大掾）【大手御門筋】

注）「文化九年年忌葬礼覚日記」、「天保五年二月吉日式番年忌葬式覚」（『鷺池家文書』）、『大阪商工銘家集』（弘化三年）より作成。

青物代二両と、この菓子代約一両の合計約三両もの費用がかかっていることになる。

さらに、七回忌の例でみられるように、膳と同様に引菓子にも客によって「上之方」と「下之方」の区別があり、渡される菓子は、「上之方」が「皮むき長棹饅頭」、「下之方」が「虎屋饅頭十ヲ入」となっている。法要の際には、菓子切手や饅頭切手が神崎屋本家へ贈られているが、引菓子はすべて現物が来客に配られたようである。

おわりに

以上、大坂商家における法要と食について簡単に紹介した。このような追善供養の資料からは以下のような論点が見出せると思う。

まず、商家における仏事と家格の問題である。西木浩一氏は、商家における葬礼の華美化の現象は、地域における喪家の家格・立場の問題と密接に関連していることを指摘している²⁵。商家において、繰り返し立派な法要が営まれることは、地域の人々に商家の家格を示す機会となったであろう。大坂雑喉場魚問屋の神崎屋の場合は、弘化期以降、床鋸や器物、法要の食材、菓子などの記載がみられるようになるが、これは、この時期に同家が雑喉場魚問屋として、また雑喉場町の町人として安定した地位を確立したことの象徴であると考えることができる。

つぎに、身分との関係についてである。近世の身分制社会のなかでは商人は、武士のように俸禄が与えられるわけでもなく、農民のように土地をもつわけでもない。だからこそ、商人は本家を取りまく人間関係の再生産を重視したものと考えられる。そのために家訓・店則をつくり「家」の発展と維持を何よりも望んだ。本稿で取り上げた追善供養および年回忌も、このように商人身分として「家」の維持・発展につながる営みとしてとらえることができよう。そして、繰り返し法要が営まれるなかで、親類、同族団は「家」を維持する一員であることを再認識し、秩序が守られたのである。

さいごに、食材から考える商品流通についてである。本稿でもとりあげ

たように都市部の需要と農村部における生産の関係は、食文化の発達と大きく関係している。近世大坂では諸国から移出されるさまざまな物が消費されたので、生産地との関係を都市部における需要の視点から捉えなおすことが重要ではないかと思われる。

今後は、このような点に留意しつつ、他地域や他身分と比較しながら近世大坂商家の特徴について考えていきたい。

注

- (1) 『宮本又次著作集 第八卷 大阪町人論』講談社、一九七七年
- (2) 拙稿「近世大坂商家の婚礼―雑喉場魚問屋・神崎屋平九郎家を事例として―」『なにわ・大阪文化遺産学研究センター二〇〇七』、関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター、二〇〇八年
- (3) 『資料 大阪水産物流通史』三一書房、一九七三年
- (4) 町の自治的立法としての町式目にしたがって、家屋敷の売買・譲渡・婚姻・養子・元服・家守代判の際に、町内の年寄・月行司・町代・小者・髪結およびこれらの妻に祝儀をつかわす慣わしとなっており、この町礼を出さないと、町内では売買・婚姻・養子なども認められなかったとされる。このように、町式目を守ることは正式な町の構成員としての義務であった。宮本又次『近世大坂の経済と町制』文献出版、一九八五年
- (5) 『安政五戊午年五月九日御征当御仏事順法院了齋好居士靈百回忌草稿』（国文学研究資料館所蔵『加島屋長田家文書』一三五四）
- (6) 岩橋通弥「商家の仕組みと営み―商人の日常的世界―」『日本民俗文化体系第十一卷 都市と田舎―マチの生活文化―』小学館、一九八五年
- (7) 川上行蔵「江戸時代の料理書に関する研究」『全集日本の食文化』第七巻、一九九八年
- (8) 近江晴子「軒をつらねる食の専門店、多彩な料理屋」『大阪の歴史力』農山漁村文化協会、二〇〇〇年
- (9) 宮田満「村の料理人―十九世紀後半西武州畑作地域の食生活―」『全集日本の食文化』第七巻、雄山閣、一九九八年
- (10) 江後迪子「雑煮についての一考察」『風俗史学』第十一号、一九九九年、同『大名の暮らしと食』同成社、二〇〇二年、同『萩藩毛利家の食と暮らし』つくばね舎、二〇〇五年、江原洵子「益田郡中呂の大前家の儀礼食」『全集日本の食文化』第七巻、雄山閣、一九九八年などがある

- (11) 助松屋については、近江晴子校定『助松屋文書―大阪・軒干鰯商の記録―』(一九七八年)を参考にした
- (12) 『日本料理秘伝集成』第七卷、同朋社、一九八六年
- (13) 原田信男「江戸と地方の料理文化―近世後期の利根川流域を中心に」『全集日本の食文化』第七卷、雄山閣、一九九八年、この天保十三年の法令については戸沢行夫氏の研究がある。戸沢行夫「もやし初物考」『飲食史林』第六号、一九八五年
- (14) 森田登代子『近世商家の儀礼と贈答』岩田書院、二〇〇一年
- (15) 江後迪子「大坂の料亭と町人文化」『日本の風と俗』つくばね舎、二〇〇〇年
- (16) 『商売繁盛大鑑 日本企業経営理念¹⁸』同朋社、一九八五年
- (17) 熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館、二〇〇七年
- (18) (1)に同
- (19) 『日本の食生活全集27聞き書大阪の食事』農山漁村文化協会、一九九一年
- (20) 『四季漬物塩嘉言』『日本料理秘伝集成』第十四卷、同朋社、一九八六年
- (21) 『日本塩業体系(稿)』日本専売公社、一九八二年
- (22) 八木滋「青物商人」『身分的周縁と近世社会3 商いがむすぶ人びと』吉川弘文館、二〇〇七年
- (23) 板橋春夫「葬儀と食物―赤飯から饅頭へ―」『葬儀と墓の現在―民俗の変容―』国立歴史民俗博物館、二〇〇二年
- (24) 喜田川守貞著・宇佐美英機校訂『近世風俗志(守貞謄稿)(五)』岩波書店、二〇〇二年
- (25) 西木浩一『都市紀要三十七 江戸の葬送墓制』東京都、一九九九年

(※1) 横雲。さつま芋を塩蒸しにし、皮をむいてすり碎き、うどん粉と白砂糖を入れてよくすり混ぜる。それらを二等分し、一方はそのまま、あとの半分は青どりの粉を入れて色をつける。まな板の上にぬれふきを広げ、芋のすったのを平にのばし、その上に青く色付けしたのを置いてのばして手前から巻きずしのように巻く。それをふきんで包んで蒸籠で蒸して小口切りにしたもの。浅草海苔を四角に切り、火であぶって出す。『精進献立集』、『日本料理秘伝集成』第十二卷、同朋社、一九八六年

(※2) 観心寺寒曝。白玉粉のこと。糯米の粉を寒水に晒したもので、団子や菓子などの原料に用いる。古く河内の観心寺でつくられたの

で、観心寺粉ともいう。『豆腐百珍続編』、『日本料理秘伝集成』第九卷注参照、同朋社、一九八六年

(※3) 氷おろし(氷砂糖を薬研でおろし、ザラメ糖くらいの粗い粉末にしたもの)に水を少しいれ、微塵粉を加えてよくもみあわせ、そのあとに、はぜ(爆米。糯米を蒸して煎ったもの)を入れ器ごと動かして軽くまぜ合わせ、杵に入れて押す。好みでどのような形にしてもよい。『菓子話船橋』、『日本料理秘伝集成』第十六卷、一九八六年

(付記)

筆者は、研究ノート「近世大坂商家の婚礼―雑喉場魚問屋・神崎屋平九郎家を事例として―」『なにわ・大阪文化遺産学研究ゼンター二〇〇七』(二〇〇八年刊行)のなかで、神崎屋の「別家家内出入方祝儀銀」について、これを別家・出入方・町内から神崎屋に贈る祝儀銀であると誤って記述しました。正しくは、神崎屋から別家・出入方・奉公人・町内へ渡される祝儀銀のことです。筆者の勉強不足による間違いであるため、誌面をお借りして訂正とお詫びを申し上げます。