

日本における食事様式の伝承と明治の断層(承前)

—外国人のみた幕末日本の食事様式—

児 玉 定 子

目 次

は し が き	45
ペルリの眼に映った日本の食事	48
ゴンチャロフの観察	63
ハリスの記録から	80
アーネスト・サトーの体験	94

は し が き

わたくしは前篇(「日本における食事様式の伝承と明治の断層」帝京短大紀要 vol. 3, 1979年8月)において、幕末までに確立されていた伝統的な食事様式が、特異な歴史的事情のゆえに、明治の支配階層に継承されなかったこと、しかもその前代の食事様式は長い歴史的『人体実験』を経て、現代の栄養学からみても評価できる体系的なシステムとして成立していたこと、この反省の上に立って、現代の好尚と志向、そしてさらに一層進んだ科学的究明を加えて、単なる復古主義ではなく、発展的に前代のシステムを攝取し吸収しなければならないことを述べた。

本稿では、前代の食事様式のディテールを、当時日本にやってきた外国人の観察記録によって復元しようとするのである。

そこには、現代では跡かたもなくなった、前代の食事のいろいろの状況が記録され、証言されている。

つぎに、前代の食事様式の後代への伝わり方は、先進諸国のそれとの比較研究によって一般的に言って、次のように要約することができるのではないだろうか。

「18世紀後半、英国では、世界史をゆり動かした産業革命の口火がきられ、大陸ではフランス革命(1789年7月14日)が勃発した。

そして19世紀に入ると、1830年には「フランスの七月革命、英国では1832年の選挙

法改正、1848年にはフランスの2月革命が相ついで起った。

こうして16世紀の半ば以来開幕した近代社会の舞台は、ほぼ3世紀にわたる迂余曲折の数々の場面を経て、19世紀前半には、市民本位の現代社会がはじまる。

社交界の主人役は一変した。昨日までの第三身分は社会の主役となった。数代にわたって、第一身分の生活と文化を羨望し、模倣し、夢みてきたかれらは、文化的遺産を相続すると同時に、その基礎の上に、新しい生活様式と文化を創造する光栄をにうことになった。

しかし、かれら市民は、わが国の明治期の初めに言われたような、「成り上り者」では決してなかった。かれらは300年以上にわたって、伝統的な生活様式と文化を継承しつづけてきた。

例えば、英国では、抬頭してきた市民の力をある程度まで政治の中に組み入れ、のちの市民文化の前ぶれの時代であった、歴史上絶対主義とよばれる時代を築いたエリザベス女王の時代（1558年～1608年）から数えても、300年にわたって、市民は、宮廷の文化を、はじめは模倣し、継承し、消化しつづ、やがて市民独自の文化を創造してきた。

また、かりに、1688年の名誉革命までをひと区切りと考えると、市民文化の醗酵期間は130年を数えることができる。

また、クロムウェルによる第一革命（1649年の清教徒革命）から名誉革命（1688年）まででも約40年、それを1832年の選挙法改正までのばせば、約180年の、醗酵期間があった。

フランスの場合も同様であった。フランスにおいて絶対主義を完成させた「朕は国家なり」という言葉で有名なルイ十四世（1643-1715年）の時代を起点とすれば、フランス市民が、壮麗と豪華をもって世界史の話題をにぎわしたヴェルサイユ宮廷の生活、文化、風俗を摂取しつづ、それに自分たちの好尚を加えて、独自の市民文化を創造するための200年間の余裕が与えられていた。現在、パリ祭として知られている7月14日（1789年）の革命の序幕から、そのフィナーレである2月革命（1848年）の幕のおりるまでをとっても、60年間の文化の醗酵期間があった。

このように、英、仏両国とも、2～3世紀にわたる長い準備期間に、富裕な市民たちは宮廷の生活と文化の粋を吸収し、それを消化し、次代の、かれらの文化のための血肉とすることができた。

世界に冠たる美味をはこるフランス料理も、実に、このルイ14世紀の宮廷料理の伝統を承け継ぐことによって、そしてそれを市民的な好尚と志向によって再編成することによって、今日の名声を確立して行ったのである。農業国フランスのおどろ酒とパン、野菜と家畜がそれを助けたことは言うまでもない。

フランス料理が世界の美味としての地位を固めたのは、この意味では、絶対王政の下に

おける市民生活が長かったためであり、美味は絶対主義の歴史の長さ按比例する、と言えないこともない。

同じことを、わが国について考えてみよう。かりに安政の開国から明治維新（1868年）までをとってみても、わずかに14年にすぎない。

また明治維新から日清戦争（1894～5年）でその市民らしい生活が登場したころ迄をとっても25年にすぎない。

前代の支配的な生活様式（食事様式）を摂取するいとまもあらばこそというあわただしさである。

しかも、幕末・明治期の、文化の直接の担^かい手は、西欧のような市民ではなく、下層武士—官吏であった。かれらは伝統を摂取する何らの準備なしに、いわば一夜にして文化の担い手となった。別の言葉で言えば、下層武士階級の生活がそのまま「御一新」のそれになった、ということが出来る……」（拙稿「イギリス市民社会の食事様式」昭和女子大学「学苑」昭和34年10月号P.74～75）

ここに引用したような、中断された文化的な断層—前代の伝統はどんなものであったかこれを捉えること、そしてそれを歴史の流れの中で評価すること、これが前編「日本における食事様式の伝承と明治の断層」の問題であった。

その場合、前代の伝統を、いわば顕微鏡下に確定するための材料が極めて少ない。（食事だけに限ってみても、いわゆる料理書と称するものは散見されるが、それがどんな層によって使われていたか、また単なる料理の作り方ではなく、それがどんな組合わせで、どんな膳ぐみでいかなる食事様式として存在していたかを知ることのできるような文献が少ない。）しかしながら、前篇においては、少ない資料から敢て当時の食事様式を見定め、かつその栄養科学的評価を試みたのであるが、ひとつには資料不足の欠を補う傍証として、ふたつには食事をめぐるいろいろの状況を復元するために、本篇の、幕末に日本にやってきた外国人の見聞観察の記録を用意したのである。徳富蘇峰氏が本稿にも引用するゴンチャロフの「日本渡航記」を批評して「幕末日本の『活人画』をみる心地がする」とされているのは、それらの資料的価値を保証している例とすることができよう。

中断された、あるいは部分的にしか継承されなかった、前代の伝統—これを合理的、科学的に組み直して、これを次の時代に伝えて行く役目、それはついに今日以後の課題とならざるを得ないのである。

ともあれ、消え去ろうとしている、またはデフォルメされつつある、前代の原型を、幕末に日本を訪れた異邦人の観察を通して見定めておこう。

またここに引用する、当時の、歴史の証人である、紅毛碧眼の外国人たちは、ときに見当ちがいの誤りを冒しつつも、先進・市民社会の代表者としてのものの見方、観察をわたしたちに提供している。

ペルリの眼に映った日本の食事

その時代は、世界史の上からは、ひとが帝国主義の時代と区分する時代の前夜であった。

鎖国日本は深い眠りをむさぼっていたが、外の世界は激動のさ中にあった。その4、5年前には、太平天国の乱が清朝の権威をゆさぶり、その10年前には、イギリスの中国への侵透（アヘン戦争）が始まっていた。

ヨーロッパでは、すでに資本主義は成熟し、市民的文化が風びしていた。ペルリがやってきた5年前には、フランスにおける2月革命がおこった。

この10年後に南北戦争がおこるのであるが、アメリカ議会は日本を開国させ、太平洋航路の中継基地とする政策を決めた。（1850年）それから3年目（1853年・嘉永6年）に4隻の黒船からなるペルリの艦隊が、ときとしいでは「武力」（後掲書第2分冊192～3頁）の発動も辞さない積りで、東京湾を圧して、鎖国の夢を破り、幕府は上を下への混乱に見舞われるのであった。

中国に熱中していたイギリスは、黒船来たる、驚天動地の日本を遠目にみながら、その3年後には、いわゆるアロー号事件（1856年）を口実に清朝を強制して、天津条約を結び、その2年後には、インドがイギリスの植民地になった。

こういう危険な時代であった。

アメリカ議会の決議によってペルリ艦隊の日本遠征を予見した帝政ロシアも、この年（嘉永6年）ペルリの浦賀来航より約1カ月半おくれで長崎に、アメリカと同数の、4隻からなる艦隊を派遣して、長崎談判を開始した。

多事多難の嘉永6年であった。

ペルリには『日本遠征記』（提督の日記と報告書を基とし、それに随員の記録をおりこんでフランス・エル・ホークスが編集し、提督自身が校訂、アメリカ議会に提出した報告—土屋喬雄、玉城肇訳、岩波文庫4分冊）があり、ロシア側には、プーチャーチン提督の秘書としてパルラダ号に乗り組んでいた、のちの「オブローモフ」の作者、イワン・アレクサンドロヴィッチ・ゴンチャロフの筆になる『フレガート艦「パルラダ号」』（邦訳「日本渡航記」井上満訳、岩波文庫）がある。

幕末日本の、そして当時の、わが支配層の食事、生活様式を観察する、この両者の教養のちがいが、またこの2人の観察者が住んでいた社会の相異、これらが両者の観察の視野と問題意識をちがったものになっている。このちがいを吟味することも私たちの仕事である。

*

*

まず、ペルリから始める。（最近は一と表記されるが、引用文献に従う。）

かれの日本観察は、提督という立場と、畏怖と敬遠の対象であった遠征者としてのそれから、後年の公使ハリスがかなり深く日本人の生活の内面を観察していたのに比べて、外面的なものにとどまらざるを得なかった。

横浜郊外に急造された「条約館」において、神奈川条約の調印を終った嘉永7年（この年改元して安政元年）旧暦3月3日（1854年3月31日）、ペルリと士官たちは幕府側の饗応に招かれた。（このときの献立の、幕府側の公式記録は前篇に掲載してある。）

「……接待の大広間には食卓が並び置かれた。その食卓というのは、腰掛けに使用されるような巾広い長椅子以上の何物でもなく、高さも同じであった。それは赤い縮緬で覆われ、賓客と主人側との位階に応じて整然と並べられ、上席にあって他よりもやや高くなった食卓は、提督、上席の士官および委員たち〔幕府側〕にあてられた。全部着席すると、下僕が次々に速かに御馳走を運んできた。主として濃いスープ或はむしろスチューから成り、大抵は主として鮮魚でつくったものであった。それは小さい土製の壺又は茶碗ニブに入れて供せられ、四方約14吋（36センチメートル）高さ10吋（約25センチメートル）の漆塗りの台に載せて運ばれてきて、賓客1人1人の前の食卓の上に置かれた。皿毎に醤油或はその他の調味料が供せられたが、食事中は特別の瓶に入れた日本国の飲料酒、すなわち酒、つまり米から蒸溜した一種のウイスキーも多量に供せられた。色々の甘い糖菓、多くの種類の菓子が、他の物と一緒に豊富に食卓のここかしこに置かれた。宴会が終りに近づくと、焙ったざりがに（蛸姑）を入れた、皿、或る魚の揚げ物、煮た小海老23、白いジェリー・クリームのような凝固物のついている小さな四角なプディングが各人の前に置かれた。これらのものは賓客達の後から艦に送られる筈のものだとほめかされた。そして後からそれらのものが送られてきて、然るべく受領せられた。

委員達〔幕府側〕の宴会は、賓客達に著しく好ましい印象を与えた訳ではなかったが、賓客たちは主人側の款待を大いに喜んだ。主人側の鄭重と甲斐甲斐しい深切ぶりは、礼儀上遺漏がなかった。けれども賓客たちは自分等の前に設けられた異様な饗応によってほんの僅かしか満足させられない食欲を抱いたまま立ち去ったことを白状しなければならない。

神奈川では最上等の物を手に入れることが困難なために、食事が貧しいものであると弁解され、食事の貧しい理由が述べられたのは真実である。序でながら、かような弁解は、日本においては何時でもなされる特徴的なものであることが明らかになった。

パウアタン号〔ペルリの旗艦〕上で日本の委員達に饗した晩餐〔この日から4日前の3月27日にペルリが設けたもので、本稿では、洋食に対する当時の日本人の反応を説明するくだりで引用している。〕は、その皿において少なくとも、この日本人から供せられたものに20倍するものであったと思う。一言もって言えば、日本人の饗応は、非常に鄭重なものではあったが、全体として、料理の技倆において好ましからざる印象を与えたに過ぎなかった。琉球人〔ペルリは日本に来る前に琉球に立寄った〕は明らかに日本人よりもよ

い生活をしていた。」（ペルリ前掲書第3巻245～6頁）

幕末の黒船第一船、日本側にとっては初めての公式のレセプション〔ペルリは、この約9カ月前、嘉永6年～1853年7月8日に浦賀に来たときは、大統領の国書を渡し、開国の要求をつきつけるにとどまり、敢えて、一切の親密な接触を意識的に避け、碇泊10日間にして香港に立ち去った。〕に出席したペルリたちの日本料理批評は、そのどの来訪者たちのそれとはかなり対照的で、あまり芳ばしいものではなかった。

これは、一つには、かれらがふつうの市民ではなく、中国沿岸—琉球—日本を往来する「東印度、支那および日本諸海における合衆国海軍司令官」とその一行であったためでもあろうか。

この引用のかぎりでは、かれらの日本料理の観察は、本稿に引用する他の人びとにくらべて段ちがいにラフである。だが軍人らしい率直さでズバリと批評していることも否定できない。ペルリは到るところで「儀礼好きな国民」の儀礼を軽べつしている。

ちなみに、かれが「日本人よりよい生活をしている」としている「琉球」〔来日約1カ月前、1853年5月末に上陸〕の料理についてのかれの批評〔前掲第2巻94～96頁〕の中には「油で揚げた」「豚の肝臓を細かく刻んだ」「薄い豚肉の片れ」などの言葉が出ていて、中国料理系の、したがって洋食に近い琉球の料理が、長い航海中の海軍士官たちをよろこばせたものようである。

〔1853年6月初、琉球の王宮を訪問したペルリは、執政の接待をうけた〕その時の記録には次のようなくだりがある。

「約1時間後に執政は立ち上がって、今度は自分の邸宅を訪問してくれるようにと提督に申し出た。これは理屈の通った望ましいことであった。そこで行列をつくって、王宮にくる道と合している一つの道路へ進んで行った。執政の邸宅は広くて、中央の広間と庭園の方に向いて開いている翼室とがあった。この別室と広間とは僅に狭いヴェランダで隔てられているだけだった。床には立派な畳が敷かれていた。ここにはアメリカの訪客を慰めるためにいとも鄭重な用意のできていることが直ぐ判った。中央の部屋には4つのテーブルが設けられ、各翼室には3つのテーブルが設けられていて、いずれもその上には極めて贅沢な食事が一杯に載せてあった。賓客たちが入って行くとき直ぐに席につくようにと云われた。提督はブカーン艦長及びアダムス艦長と共に右側にある最上席のテーブルにつき、執政とその同僚とはそれと相対する左側に座を占めた。各テーブルの隅々には一対の箸がおかれていて、中央にはサキ（琉球人のつくった醱酵飲料物）を満した土製の瓶があり、その周囲には4つの檜のコップと大きな粗末な支那盃4つ、同じ材料でつくった不細工な匙4つと大きな茶碗4つが置いてあった。テーブルには一々色々な大きさや形をした20個の皿が置いてあった。御馳走のうちのあるものは、何でできていたか、今に至るまでア

メロカ人は誰もはっきり知らないのである。多分それは豚であったろう。けれども西洋人もよく知っている御馳走としては、紅色に色づけをして薄く刻んだ煮卵^{ゆひたまご}、魚の蒲鉾、油で揚げた魚、冷い焼魚、豚の肝臓を細く刻んだもの、砂糖菓子、胡瓜、芥子、塩漬大根の切れ、薄い豚肉の片れを揚げたもの等があった。先づお茶が配られた。その次には非常に小さいコップでサキが配られた。このサキはフランスのリキュール酒のような味があった。小さい竹の棒が供せられた。この一端は尖らされていて、賓客のうちのある者はそれを爪楊子と間違った。これは、真先に配られたスープの中から肉玉子や粉だんごを挟み取るフォークの代用になるものだった。食事は全部で12通りあって、最初の8通りはスープであった。他の4通りは生姜菓子、豆もやしと若い玉葱の根とで作ったサラダ、やや暗紅色の果物らしく見えたが、実は柔い砂糖の塊で、その上に薄い粉捏りの皮をかぶせてつくった玉なのを知った — それを一籠、それからいためた卵と香ばしい味のする白い細長い根とをませた巧みなませ物等であった。

この御馳走の献立が珍らしかつたので、遠征隊の紳士達は本当に慇懃^{いんぎん}な態度で努めて鄭重にこの食事を頂戴した。そして12番目の御馳走が済んだとき、これからまだ12通りの御馳走が出るといわれたのであったが、恭々しく立ち去つた。24通りの御馳走というのは、吾が国の人々には2倍の尊敬を払おうとする気持ちを示したものであった。王宮に於ける饗宴に定められている御馳走の数は、12通りだからである。琉球人は西洋文明の慣習には大いに慣れていないのであったが、それにも拘らず、祝盃を挙げて所感を述べる慣習を甚だよく理解していたようであった。そして実際、業々しく形式ばかりもせず親しげにまことに気軽に盃を挙げたのであって、サキはスープが8通り運ばれる間自由に廻されたのであった。提督は固形物が現われるだろうと想像した時に立ち上つて、母后及び若き太守の御健康のために乾盃することを申し出て『琉球人の繁栄を祈り、且アメリカ人と常に友人であることを望む』と附け加えたのであった。この言葉が執政に通訳されたとき、彼は大いに満足したらしく、立ち上つて琉球の礼式をもって盃を乾した。その礼式というのは、茶匙で一杯位入っている小さい盃の酒を一口で呑み乾して、盃を伏せることであった。提督はその次に執政とその同僚との健康を祝した。執政の同僚達がこれに返礼して、提督と艦隊の士官たちとの健康を祝福した。」（ペルリ・日本遠征記2巻・94～96頁）

他の、ハリスやゴンチャロフの日本料理観とその評価は、後述の引用の中で、折にふれて言及するが、かなり好意的であると云える。しかし決して全幅的支持ではない。それは当然と云える。そこにはブルジョア市民的・近代的好尚の立場からの選択が働いている。例えば、ゴンチャロフは、幕末における饗応料理の過度の「装飾性」について、これを時代遅れのものとして軽く視ている。

しかし、観察者各人の個人的なプリズムのちがいが、かれらの置かれた立場の相異があるけれども、これらの観察者に共通している指摘は、饗応を通じて表現された鄭重さや心づ

かい（「^{しんせつ}深切」ともいわれている）、礼儀正しさと言われているもの、行届いたホストぶり、食事の一定の秩序、調理の巧緻と洗練、清潔感、色彩、食器の美麗などである。

前年の6月（嘉永6年）に浦賀に来航し、日本「遠征」9ヶ月つい1月前に幕府との間に日米和親条約を締結したばかりのペルリ提督は、神奈川に碇泊中の旗艦パウアタン号から「数名の士官を伴って上陸し」、早春（安政元年、1854年4月上旬）の〔郊外踏査〕に出かけた提督と士官達とは……町長の家に案内された。この役人は非常に丁寧に立ち迎えて自分の家の饗応に招いてくれた。……この町役人の妻と妹とがごちそうをもって入ってきた……それは茶・菓子・糖菜・何時でも欠かさない酒から成るものであった。酒といっしょに温かい一種のワッフルが供せられた。それは明らかに米粉でつくったものであった。」（岩波文庫版「ペルリ提督日本遠征記」土屋喬雄・王城隆訳第4分冊12～14頁）
— このくだりとあとの引用からもわかる通り、当時の酒は、食前酒であるばかりでなく、甘味のものにも、食事の間中及び食後にも、供されていたもので、この点は外国の酒のサーブの仕方と等しく、我が国の現在の供し方とはちがっていた。

次に、それを接待する光景について述べているのを引用してみよう。

主人役である「町長自身は、これらのご馳走を分配するのに大いに努め、巧みに妻や妹の手を借りていた。この妻や妹は、外国人の面前では〔おそらく当時は外国人の面前でなくともつねに〕何時でもひざまづいたままであった。かかる不体裁な格好をしても、女たちは自分たちの働きを妨げられるようでもなかった。なぜならば銀の徳利をもって、ひじょうに敏速に走り廻っていたからである。盃が小さいために、酒を注ぐことが絶えず必要であった。2人の婦人はいつまでもいんぎんで、おもちゃの首ふり人形のように絶えず頭を下げ…絶えず賓客に微笑をもって挨拶をしていた……」（同上書14頁）

この町長の妻と娘の役柄は、西欧流のホステスではないが、単なる給仕役でもなく、現代の家庭的なパーティにおける主婦と同様である。そしてかの女らのうしろには台所と往復する下働きが別にいるわけで、こういう日本女性についてペルリは次のようなかなり過分の贅辞を呈している。（そしてそれがこの肯綮にすべてあてはまっているとは云い難いが。）

「日本の社会には、他の東洋諸国民にまさる日本人民の美点を明らかに示している一特質がある。それは女が伴侶と認められていて、単なる奴隷として待遇されてはならないことである。女の地位が、キリスト教法規の影響下にある諸国におけると同様の高さではないことは確かだが、日本の母、妻および娘は、支那の女のように家畜でも家内奴隷でもなく、トルコのハーレムにおける女のように浮気な淫楽のために買い入れられたものでもない。一夫多妻制の存在しないという事実〔？〕は、日本人があらゆる東洋諸国民のうちで最も道徳的であり、洗練されている国民であるというすぐれた特性を現わす著しい特徴である。（同上書16～17頁）

室内の調度その他についてのペルリの観察は、ここではかれの函館における例をあげるが、次のようなものである。

「日本家屋の家具は特に貧弱で、いづれも畳で台所の道具以外には何もない。台所道具も数が少く簡単である。……一般にテーブルは使用されていないが、アメリカ人が饗応された公の宴会の際には、赤いちりめん（クレープ）でおおわれた細長いベンチを、ごちそうをならべるのに用い、ご馳走は高さ1呎（30 糎）、14 吋（約 35.6 糎）四方ある普通の漆塗りの台にのせて、賓客にふさわしい高さにされていた。日本人は畳の上に坐り乍ら、これらの高い盆から食事をするので、従って自分の食事を各自別々にするために、非社交的な習慣になるのである。食事に出される普通の道具としては、漆塗りの椀数ヶ、壺、磁器の容器、どれもこれも同じような箸、往々陶器でできている匙などがある。普通かれらは汁の上に浮んでいる魚切れをはしではさんだ後、餓えた子供がやるように直接椀からスープを飲む。手近かにある台所の火の上で何時でも煮えたっているやかんは、青銅か銀または耐火陶器でつくられている。日常の居間の中央には、^{21"}瓦をとりつけた四角な穴が1つあけられていて、砂がいっぱいになっており、その中には何時でも木炭の火が燃やされていて、火の上には三脚台で支えたやかんがぶら下げられている。かくて茶をたてるための湯がたえず一定量だけはあるのであって、来客があると誰にでも茶を供する。この飲物係を立てるにはわれわれと同じようにするのであるが、甚だ淡い。茶椀は一般に磁器で、漆を塗った木の盆がついている。茶には普通砂糖を入れない。ただし函館ではしばしば砂糖が使用された。上流階級の家屋では、木炭の火を入れて漆塗りの台にのせた金属の火鉢で暖をとるが、はなはだ不完全なものである。この火鉢は、何時でも部屋から部屋へと移される。貧民の小屋は狭小なためにほとんど換気法がなく、また煙の出場所もないために、中央の固定した炉の中で木炭を燃やすのは大変厄介である。煙の逃げる余地がたくさんあり、屋根や壁にも穴のあるより立派な建物では、木炭が完全に灼熱するまで、内に持ちこまれないのではあるけれども、この暖房法のほうがまだましである……（略）。

茶をたてる湯を沸し、酒をあたため、乾した小魚をやくのは、居間の中央にある木炭のいろりであるが、比較的大きい建物にはその他に台所があって、そこで一家の料理が調理される。普通のフランス式調理設備と同じく一般にストーブが備えつけられていて、しばしばそのストーブで薪を燃すのであるが、かれらは薪を非常に節約しながら使用している。

函館にある大抵の住居には小庭^{コート}がついている。小庭の中には台所または畜舎に使われている外屋がある。少量の野菜を植え、花卉を栽培し、遮陽樹や装飾用の灌木を植えた花園^{ガーデン}も時々ある。……所有者の他に勝る富とぜいたくな趣味とは主として綺麗な花園と心地よい庭^{グラウンド}に現われている。それらの庭には趣味豊かに果樹や遮陽樹が植えられ、またその周囲は緑の生垣にかこまれており、他方いろいろさまざまの花床がもっている華やかな色は群葉や芝生の青緑と対照をなしている。通行人の眼をさえぎって、これらのぜいたくな心地

よさを見せないようにしている高い垣根は、閑居を愛する心と、家庭内における控え目な慰楽を導ぶ潔癖心とを示すあのちつ居欲を意味するらしい。

下田と同じく、ここにも高価な財物を貯えるのに使用される大きな耐火倉庫がある…。」

*

*

次に当時の日本側、上層武士たちの洋風の接待や饗応に対する反応はどうであったろうか。引用文によって知られるかぎりでは、^①無条件降伏、の御満悦ぶりだったようである。

嘉永6年（1853年7月12日）、アメリカ合衆国大統領ミラード・フィルモアの親書を將軍の全権委員に伝達する式次第を打ち合わせる日米の代表者会談がサスクエハンナ号上で行われた。艦長ブカーナンとの交渉を終えた浦賀奉行「香山栄左衛門とその随員達は極めて上機嫌らしく、サスクエハンナ号の士官等の供した款待に快く甘えて、極めて立派な教育を示す洗練された態度でそれに答えたのであった。主人側の款待をうける時には自由に飲み食い、饗応の一部をなしていたウイスキーとブランディとが特に好きらしかったと云ってもよいだろう。奉行は特に外国製のリキュールが好物らしく、殊にそれに砂糖を混ぜたのを賞味し、大きく舌鼓を打ちながら一滴も残さず飲み乾したほどであった。通訳たちは歓楽を尽して気も楽になり、奉行の陶然たる姿を見て心も軽く笑い乍ら、栄左衛門が飲みすぎないようにとの心遣いをのべて、『もはや御顔が赤くなっている』と注意したのであった。

これ等の日本の高官たちは常に或る紳士らしい従容さと、教養の高さとを示す打ち解けぬ態度を保ってはいたが、十分に社交的にしようとする努力で、自由に愉快地談話を交へたのであった。……彼等はただに上品であったばかりでなく、その教育も悪くなかった。オランダ語、支那語および日本語に堪能だったからであり、又科学上の一般原理と世界地理上の諸事実にも無智ではなかったからである。」（ペルリ遠征記第3巻220～221頁）

かようにかれらはウイスキーやブランディ、リキュールに「舌鼓」をうつばかりでなく、獣肉料理その他すべての洋風の料理を「食欲に」受け入れたようである。

1854年（嘉永7年）、いわゆる神奈川条約（日米和親条約）の調印を4日のあとにひかえた「3月27日の月曜日は、提督（ペルリのこと）が日本委員達とその従者達とを招待した饗応の当日であった。よってその祝典のために、予め旗艦（パウアタン号）内にたくさん準備を行った。後甲板は色々な旗で飾られ、汽船のあらゆる部分は整然と片づけられた。他方、士官、陸戦隊員および水兵達は制服を着して、来艦すべき訪客達にあらゆる点で敬意を払おうと用意した。

提督は日本人に対して、アメリカの款待について好印象を与えようと決心し、よって来艦すべき多くの人々に極めて豊富な御馳走をしようとの労を惜しまなかった。その人数は、船夫や下僕をのぞいて70人を下らない数に上ることがわかっていた。日本人の作法は厳格で、高級の委員達は部下の者達に対し同じ食卓につくのを許さないことが判っていたので、

提督は2つの宴席をつくるように命じ、1つは主だった高官達のために自分の船室に設け、他の1つは後甲板の上に設けた。提督はずっと前から、日本人との協商が充分良好に転回して或る程度の宴会を催してもよくなったら、すぐに、この饗応を催そうと決心していた。そこで彼は饗宴用として、生きた去勢牛、羊の若干、および獺鳥と鶏幾羽かをとっておいたのである。肉、魚、野菜、果実等普通の船内食糧と特選した最上のブドー酒をもって、贅沢な饗宴を整えるためのあらゆる必需品がつけられた。提督附司厨長は巧な技術をもって、豊富な材料から眼を驚かし、食欲をそそるような、殆んど凡ゆる種類の料理を作った。……(中略)……

……彼等の好奇心を満足させた後に晩餐の報せがあって、5人の委員達は提督の船室に案内された。その船室には甚だ立派な宴席が設けられて彼等を待っていた。約60人に及ぶ部下の役人達は、後甲板に在る雨覆いの下で饗応に預った。そこには大きな食卓が1つおかれ、沢山の食物がその上の上のっていた。

提督は艦隊に属する艦長4人と、通訳ウィリアムズ氏及び彼の秘書を招いて委員達と食卓を共にした。日本の通訳栄之助〔森山〕は、上役の特別の^{ひいさ}最^{いさ}席で、その室の傍卓につく特権を許された。こんな低い位置についても、栄之助は心を動揺せしめず、又食欲も乱されないようであった。常に荘重にして威厳のある態度を持っていた林〔大学頭〕は、控え目に飲食をしたが、凡ての料理を賞味し、あらゆる種類のブドー酒をチビリチビリと飲んだ。その他の者は素晴らしい大食ぶりを発揮して、主席委員よりも腹一杯に饗宴に預った。松崎〔満太郎〕は一行中の元気者で、アメリカ料理について忽ち確然たる鑑識力を示し、殊にシャンペン酒が好きであることを明らかにした。けれどもその他のブドー酒や飲物も格別嫌いではなかった。リキュール酒にマラスキーノ酒は確に日本人の嗜好に適するらしく、何杯ものんだ。松崎は愉快的な男で夥しく飲んだ効き目が忽ち現われ、特に気持ちよくなってしまった。林は真面目な殿様で、呑みだくれの同僚全部が無節制に歓楽しているのに、正気でいられたのは実際林1人であった。

色々の船から集った多数の士官達に甲板に迎えられた日本人一行は、シャンペン酒、マディラ酒及びポンスをふんだんに供せられたために、すっかり賑かになってしまった。彼等はこれ等の酒が大変好きなようだった。日本人たちは、先に立上って健康を祝し乾盃して、それ等の酒を飲むことを決して控え目にしなかった。彼等は高声で叫びつけ、その叫声は活潑で、愉快的な音楽を絶えず奏でて饗宴に活気を添えている軍楽隊の音よりも高く聞えた。要するにそれは賑かな歓楽の光景であり、明らかに賓客達が大いに楽しんでいる光景であった。彼等にとっては、食物も飲物より美味しくないことはなかった。食卓の上にとっさり重ねられた沢山の色々な食物がドンドン失くなるのは、アメリカ人のうちで一番大食な者にとってさえも全くの驚異だった。日本人の食欲は猛烈で、皿を選んだり、食事の順序の見界をつける余裕など殆んどなく、魚、獣肉、鶏肉、スープとシロップ、果物と

フリカッセ、蒸し肉と煮肉、塩漬物と砂糖漬物とをゴチャゴチャに詰めこんで、驚くべき無作法さを示した。極めてどっさり食物が供されたので、賓客たちが自分達の食欲を満足させてしまったあと、御馳走の余りがまだ若干残っていた。そして日本人はその大部分を何時もの習慣通り、身の廻りに詰めこんで持って帰った。日本人は何時でも寛裕な上衣の左胸の所にある大きなポケットの中に、沢山の紙をもっている。この紙を色々の目的に使用する。即ち吾が国の絹布のように柔くて、その上極めて強靱な一種の紙は、ポケット・ハンカチーフとして使用される。他の紙は覚書を記したり、御馳走の食べ残りを包む材料とする。今回は饗宴が終ると、日本の賓客達は全部同時に長い巻紙を拡げて、どんな食物でもかまわず、手当り次第食物の残片を集めて、紙包みをつくった。酔いものや甘いもの、蛋白質のもの、脂肪質のもの、糖質のものをごちゃごちゃとその中に入れて、リービッグの化学をもってしても、又提督附のパリ仕込みの料理人の洗練な舌をもってしても、決して十分にそれを味分けられないようなものとした。これは又彼等の食欲の結果でもなく、それは同国の風習であった。彼等はこれ等のうまもない包を懐中か寛かな袖の中に入れて持って帰った。この習慣は一般的なものであって、彼等自身が何時もそうするばかりでなく、アメリカ人が日本人の饗宴に預るときも賓客にそれを強いた。提督と一部分の士官が海岸で饗応された時、辞去するに当っては何時でも残りものを詰めこんだ紙袋を持たされて、それを持って帰らねばならなかった。それは日本人の款待中で重要な一部分をなすものらしく、それを拒むと何時でも日本人の気を悪くした。

宴会の後、黒ん坊歌流しを演じて日本人を遇なした。これは水兵達数人が催したもので、彼等は顔を黒く塗って扮装し、役割を面白可笑しく演じたので、クリスチー一座に加入してニューヨークで公演しても飲客達から大いに喝采を得たことであろう。厳粛でむっつりした林も、この怪奇な演技には耐えられなかった。彼さえも、他の人々と一緒に、にせ黒ん坊の道化を狂言やユーモラスな演技に動かされて、大いに気が軽くなった。さて日没になった。日本人は飲めるだけの酒をしたたかのんで、退艦の用意をした。愉快的な松崎は腕を提督の頸にまきつけて、よろよろと抱きかかえ、両肩の新しい肩章を押しつけながら、涙ぐましい感情をもって日本語で次のように繰返した。それを英語に翻訳すると“Nippon and America all the same heart”（『日本とアメリカは同じ心である』）という意味であった。それから彼は自分よりしっかりしている同僚に助けられながらよろよろとボートに乗りこみ、そして間もなく陽気な一行全部が艦隊を去り、速力を早めて岸へ進んでいった。最後のボートがパウアタン号から離れる時、サラトガ号は17発の礼砲を発射した。」（同上書 234～238）

これは文字そのまま「無条件降伏、である」首席全権委員の林大学頭はさすがに、ある距離をおいて眼前の、海外の珍味佳肴に対しては、けれども、地位、したがって生活水準が下に行くに従って、相手方があきれるほどの「詰めこみ、ぶり」である。紅毛洋夷に対する

日頃の自尊もあらばこそ。一 権力の座にあるけれども所詮かれらは「官僚」であり、家臣であって、当時の支配的上層ではなかった。かれらは、大きな生産力を背景としたブルジョア市民文化に圧倒されたとみてよいのではないだろうか。（例えば、当時の日本では精製糖は貴重品であったから、それを豊富に用いた料理でさえもかれらの舌をとらえ、心理的に圧倒されたのではなかろうか。

このような光景は実は幕府代表ばかりではなかった。ペルリ提督の艦上における饗応は琉球政府の代表（執政と随員）に対しても行われた。日本にやってくる約10日前の6月28日（1853年、嘉永6年）の同じくサスケエハンナ号上における饗応の風景は、ほとんど全く日本のサムライたちの反応と同じであった。不思議なほどよく似ている。ここには引用を省くが、岩波文庫本第1分冊149～94頁を参照されればこの暗合の一致を発見されるであろう。

ましてこのような饗応は、ペルリ「遠征隊長」（アメリカ議会へ提出に当ってペルリが書いた序文中の提督の肩書）にとっては「……饗応等々のお芝居」（原序岩波文庫第1分冊17頁）であった。「……お芝居は、日本人のように儀式張った人民との協商経過中であっては、屢々重要な部分であった。」（全上）のである。（ここに引用した原序中の一節は編集者である神学博士、法学博士フランス・エル・ホークスの筆になり、ペルリ提督の完全なる校閲を得たものである。）

かりに鎖国という枠の中であっても、もっと生産力の発展が達成されており、それを推進し背負っている階層が存在していたならばこのような外国の文化（この場合食物）をも、もっと自己を失わずに、一定の秩序をもってガッチリと受けとめたであろう。明治の食物（文化）はこのような「無条件降伏、組、外国一辺倒のサムライ官僚たちによって形づくられることになったのである。生産力の高い文化に接した後進国の文化には、憧憬、崇拝、よく言えば好奇心、強度の模倣、一方における敗北感、挫折、強がり色が濃くあらわれるのは、止むを得ないところである。

伝統の継承という観点からすれば、伝統の断層 — 中断がおこるのである。幕末に対する明治は渾沌とした文化の断層期とみてよいのではないだろうか。

これらの封建家臣団が頑迷固陋でなかったこと、旺盛な知識欲は、ペルリやハリスとともに、高く評価してよいであろう。しかし、かれらの限界のゆえに、外国文化の移植は、ついに今日のような、コスモポリタンの、無国籍的な食物（文化）として開花するほどに達していたのであった、と筆者は考えるのである。料理や食器の美麗さ、そして何より大切な、食物のサーブの順序と構成が全く忘れ去られ、消え失せてしまった。外国の食事（文化）の輸入移植それ自体が全面的洋風化にまで達しているためには、また明治の社会状況は中途半端なものであったこともよく知られているところである。料理や食器の芸術性など（これらは食事にとって欠くことのできないもの）はそのご日本を訪れた外国人によ

って再発見され、それが「攘夷的」、「非民主々義的」な復古調の波にのって流行することになった。それはまた復古調の背景であった戦争イデオロギーの日本文化復興の一環であったから、敗戦とともにふたたび忘れ去られようとする運命におち入った。しかもふたたび、より高度な生産力を代表するアメリカ文化が洪水のように、日本のよき伝統を埋没するばかりにおしよせてき、ふたたび日本文化（食事）のコスモポリタンの性格をいよいよ強めつつある。よき伝統の発掘と承継は、こんごさらに次の時代をまたねばならぬようである。

よき、合理的な伝統の再発見については、いづれ後段でふれることにして、ここでは、神奈川条約調印の林大学頭の随員のような洋食舌鼓みグループではなく、それとは反対の、いわば強がりの国粋派の反応についても目を転じてみることにする。

それは、世に安政条約と言われる日米修好通商条約批准のためアメリカに派遣された正使新見豊前守（正興）、副使村垣淡路守（範正）らの一行である。副使村垣淡路守には「遣米使日記」と題する視察報告がある。かれは旗本の出身で当時48才、外国奉行神奈川奉行を歴任したから多少は、外国の事情にも通じていなくてはならない立場にあったが、安政7年1月18日（1860年3月9日）米艦ポーハタン号で品川を出発、「夷狄の国」へ使した。

4月1日（日本歴11日）サンフランシスコ到着、3月には市長の歓迎レセプションに臨んだ。祝辞をのべては乾盃と拍手をかさねる西洋式の歓迎に対し、村垣の日記にはこう書いてある。「サンパン酒のビンの口を切る音は砲声に等しい。席中のやかましいことは言葉につくしがたい。われもわれもと祝辞を述べていつ終るともわからない…懇親をあらわした礼とみれば真実も見えたが、またわるく言えば、江戸の市店などの鳶人足という者の酒もりもこのようなものと思われる。異境のことだからさもあるうが、これほどまで変わったもてなしは、夢路を辿る心地がする。」（村垣淡路守「遣米使日記」ノンフィクション全集14巻200～201頁）

やがてワシントンに到着した一行が、國務長官レウイス・カッスに面接したときの日記には「カスは70有余の老翁であるが、背高く温和で、さすが、事務職とみえて威厳もまたある。外国の使節にはじめて対面したのに、少しの礼もなく、平常懇親の人の来たごとく茶さえ出さずじまいであったことは、じつに胡国の名のがれがたいことと思われる。」（同上書220～221頁）

國務長官主催のダンス・パーティに招かれた夜は、はじめてみる光景に「……こっけいで……あきれるばかりであった。」が「およそ礼のない国とは云え、宰相が外国の使節を招請したにしては、無礼をとがむればきりもない話である。礼もなく義もなく、たゞ親の一字を表すとみて許すことにする。」（同上書227頁）というふうに記録している。

5月25日（わが万延元年4月3日）批准書を交換、大統領とも会見、5月26日（わが4月6日）には大統領主催の晩餐会に招かれた。そのときの記録は、次のようである。

「…ここは 10 間も 5 間もあると思われる花やかな席に食餐を設け、金の板に金の花瓶を 3 ヶ所ばかりに置いて花を挿し、金銀にかざった菓子やうのものなどたくさんある。このように美しい台に、わが国の水盤ともいうべき鉢に、ブドウのなったのを植えてある。陶器はこの国になし。染付の鉢などはないとみえる。さて食盤の中央のむこうに大統領、こなたに向いあって姪のレエン、この右に正興、左におのれ、大統領の左に忠順、次に森田、成瀬、横のほうに日高、医官〔宮崎と村山〕おのおのかたわらに婦人がつきそって、またあいだあいだには高官たちがいる。総じて 30 人ばかり食盤につき、通詞 2 人をおのれのうしろに立たせた。

やがてあつもの(スープ)を出し、さまざまの肉など、例のサンパン酒、その他種々の酒などをすゝめる。さすが大統領も対食していることであるから、少しはつつまじやかであるが、ようすも知らないの、かたわらの婦人の食べるのを色々まねするのめたいへんおかし。レエンは亭主にひとしく、何くれとはからいもてなす。権威もあって女王のごとく大統領は宰相のようにみえた。杯をすすめながら、わが国のことなどを聞いたが、かれらの風習に比較して問うので、答えられないことが多い。大君の官女は何人ばかりありしや、風俗はいかなるさまなりや、など聞かれたが、ほどよくあしらっておいた。女は御国とメリケンとはいづれが勝るかという。さすが女の聞くことはたいへんおかし、メリケンのほうが色白くてよいと答えると、喜び合っていた。愚直の性質なるべし。

さて数々皿を引きかえ引きかえ 14、5 度におよび、杯酒もすんだころ、ガラスの大きな碗に水を入れ、白布をそえて出してきた。これはどうするものかとそこらを見まわすと、レエンが手を洗い、口のあたりをそそいだので、そのまねをした。森田は手早くとって水を飲んだので、忠順がかたわらで袖を引くと、気がついて手を洗った。顔を合わせて笑いをこらえるのも苦しい。」(同上書 239～240 頁)と、赤毛唐ぶりを記している。

やがてフィラデルフィヤのホテルに着いた一行は、どうしてもなじめない洋食に次のような難儀を書き列ねている。

「薄暮に着いたが、きょうは車の中で走りながらパンを食べたままなので、だれもだれも空腹をこらえかねた。しかし美しい客舎で、器物なども金銀を用い、丁重なもので、よい料理でも出るだろうと待っていると、わが国の風も知らないの、例の肉のみであるが、ふたものに飯を出したので、これさえあればととってみるとポートル(牛の油で製す)(バター)を入れたもので、いかに空腹だからとて食することができない。通弁もさまざまに言ってポートルを断ったが、かれは怪しむのみ。やがてポートルをとったといって飯を出したが、このたびは砂糖を入れてかきませている。いかんともしかたがない。またパンを食べてすました。

宿舎に着いても茶もなく、たばこの火さえないので、けさから一杯の湯茶も飲まない。かれらは水を飲むばかりである。およそ世界じゅうの食物風俗が一様であるなかで、わが

国がひとり異なるので、異域の旅行の難儀は筆にも言葉にもつくしがたいことばかりである。」(同上書 251頁)

使命を果たした一行はナイアガラ号で帰国の途についたが、7月30日(わが6月13日)の日記には、次のように外国旅行の苦しさを訴えている。

「けさ東半球にはいる。ニューヨークを出てはや30日になったが、ポルト・ガラント港は水さえなかったので、船を寄せたかきもなく出帆したから、食物は乏しく、わが国より持参した味噌も醤油もとっくになくなって、少しずつ用いてきた酒さえもない。毎日かつぶしをけずり、忠順の持ってきた切り干し大根に、少しばかりかくしてきた醤油を点じて用いるだけである。水も乏しくなったので、従者などは茶さえ十分には用いかねている。そこで集まっては食物の話になり、故郷に帰っての楽しみは、味噌汁と香物で心地よく食事をとることだと言った。かかる辛苦もあるのだから、都下で美食をして物好きを言うのは、慎しむべきことではある。入浴も30日しないのが、そんなことはつらいとも思わなくなった。」(同上書 267頁)

かくてついに11月9日(わが万延元年9月27日)無事、使命を果たして丸9ヶ月ぶりに再び品川の地をふんで帰国、「神奈川へつかわした下司が来て、わが国の食物をたずさえてきたので、人と集まって食すれば、いずれも美味あり。病後の渴の如し」(同上書 286頁)と、日の本の幸を詠歌している。

さきに引用したペリ提督の饗応にわれを忘れた人びと、あれこれ対照するとき、村垣淡路守ならずとも、海外旅行に不慣れな者ならば、現代においてすら遠いこととは考えられぬ感慨の深いものがあるであろう。

ついでを以って、洋風食事の冷静な観察者の例をあげておこう。

遣欧特使徳川民部大輔昭武の随員に加わって、フランス汽船アルヘー号上の人となった渋沢栄一(当時27才のかれは、かつては尊皇攘夷の運動に加わり、京都では西郷隆盛と会見、肉なべをつついていたことは前稿にふれた通りである。)の「航西日記」中の記録である。その9ヶ月後に大政奉還を控えた1867年2月15日(慶応3年1月11日)、横浜を出帆した船中の食事について次のように書いている。後年の日本資本主義の指導者渋沢の面目が躍如として、ここにもあらわれている。

「郵船中にて諸賄方の取扱い極めて鄭重なり。凡毎朝7時頃、乗組の旅客^{がんそう}盥漱のすみしころ、テーブル(餐盤なり)にて茶を呑しむ。茶中必雪糖を和しパン菓子を出す。又豚の塩漬などを出す。ブルという牛の乳の凝たるをパンへぬりて食せしむ。味甚美なり。同10時頃にいたり、朝食を食せしむ。器材すべて陶皿へ銀匙並に銀鋒、庖丁等を添え、菓子、蜜柑、葡萄、梨子、枇杷其他数種盤上に羅列し、随意に裁制し食せしめ、又葡萄酒に水を和して飲ましめ、魚、鳥、豚、牛、牝羊等の肉を煮熟し、或は炙熟し、パンは一食に2、3片適宜に任かす。食後カップヘーという豆を煎じたる湯を出す。砂糖牛乳を和して之を飲

む。頗る胸中を爽にす。午後3時頃又茶を飲ましめ、菓類、塩肉、漬物を出す。大抵朝と同様に、又ブイヨンという獣肉鶏肉などの煮汁を飲ましむ。パンはなし。熱帯の地に到れば水を水に和して吞ましむ。夕5時或は6時頃夕餐を出す。朝食に比すれば頗る鄭重なり。凡そ肉汁よりして魚肉の炙煮せし各種の料理と山海の菓物及びカステラの類或は糖もて製せし氷漿グラスオクリームを食せしむ。夜8、9時頃又茶を点し出す。朝より夜までに食は2度、茶は3度を常とし、其会する極めて寛裕を旨とし、尤も煙草などを吸うを禁ず。総て食事及び茶には鐘を鳴らして其期を報ず。鳴鐘凡2度、初度は旅客を頓整し、再度は食盤に就かしむるを常とす。若くは不食疾病あれば医をして診せしめ、其症に随って菓餌を加う、是等の微事を載せるは贅語なれども、緻密、丁寧、人生を養う厚き、感ずるに堪えたり。因て其畧を茲に記載せり。」（青淵回顧録」上巻147～148頁、同刊行会、昭和2年発行）前者（村垣淡路守）は異国の食物や食事様式に対して、あまりに主観的にすぎると思われるほどに、一貫して拒否している。これとは反対に、後者（洪沢）は「人生を養うの厚き、感に堪えたり」と傾倒している。全く対照的である。

前述の、ペルリとの条約交渉に当たった林大学頭とその部下との、ペルリのレセプションに対する態度の相異も同様のことを物語っている。すなわち、奉行職というような高官になると、高い生産力を背景とした外国文化（食物や食事様式）に接しても、これに対し批判的であるが、下級になると直ちにそれを受け容れる態度をとっていることがわかる。

高い文化を摂取するということは当然の、自然の流れであるが、その場合でも、長い伝統を身につけているものとそうでないものとはちがってくることは当然である。しかしながら他面、後者らが、アメリカと日本…彼我的生活様式や食事内容のちがいは当然のこととして肯定し、社会や環境によって異なる習慣が存在することを客観的に把握して、そのまゝ素朴に受けとろうとする態度はまことにあざやかでもある。これが日本の食物史上に一つのエポック - 飛躍時代をつくり、それがまた反面においては歴史の伝統に断層をつくることになった。この両側面があることを忘れてはならない。

実に、明治維新は、前時代の伝統とは縁もゆかりもない、下層武士たちによって、外国文化（食物・食事様式）が移植され、摂取されたという特色がある。この特質が、開国百年を特徴づけていると言っても言い過ぎではないだろう。

ついでながら、村垣らの遣米使節に同行して（船は、使節団の護衛艦として有名な咸臨丸で、使節団は米国軍艦）、軍艦奉行木村摂津守や、船長勝海舟らとアメリカに行った福沢諭吉（「福翁自伝」岩波文庫版）は、海外事情についての素養がありながら「一寸四方いくらという金」の絨氈に「扱々途方もないことだと実に驚いた」（150頁）り、「徳利の口を開けると怖ろしい音」がする「シャンパン」やその「コップについている氷」に驚いたり（151頁）、「お内儀^{かみ}さんが坐りこんで頻りに客の取持をする」のに、「御亭主が周旋奔走している」「丸で日本とアベコベな事」に「可笑し」がり、「豚の子の丸煮が出

た。是れにも臆を潰した。どうだ。マア呆返ったな。丸で安達ヶ原に行ったような訳だと、こう思うた。」（152～3頁）

そして、「日本を出るまでは天下独歩、眼中人なしと威張っていた磊落書生も、始めて亜米利加にきて花嫁のように小さくなって仕舞たのは、自分でも可笑しかった。」（152頁）という赤毛布あかげつとぶりの経験があり、「西洋を信ずるの念が、骨に徹して居たものと見え」（146頁）るのである。（この明治文化の指導者の緒方洪庵塾における青年時代の食生活については、すでに前篇に詳しく引用しておいた。）

ゴンチャロフの観察

後年の「オプロモフ」（1859年）の作家、ゴンチャロフ（1812～91年）は、すでに、日本に「渡航」（1853年7月、ゴンチャロフ42才）する6年前に、当時のロシアの農奴制下の地主青年層の生活力のない、ロマンチックな感傷癖を祖上にのぼせ、その対立である市民階級の姿をロシア文学史上はじめてとりあげた作品として有名な「平凡物語」の作者として文壇に認められており、かれの日本見聞記も、さすがにリアリズム流の作家らしい鋭い観察をしており、幕末日本の生活（食事）の得がたい記録になっている。

「裕福な商人の家庭に育ち、地主や実業家との交渉をもち、官僚としての経験〔大蔵省在勤17年〕を積んでいた」（引用書の訳者井上満氏による）かれの観察には、ある種の偏見が感じられる。しかしそのことがかえって当時の日本社会の停滞に対する意地悪いまでの痛烈さとして作用している。

例えば、かれは、当時の日本人を「幼稚で未開なくせに狡猾」だとみており、随処に、チョンマゲの「醜怪」さを述べている。このような、後進社会に対する無慈悲な（?）軽べつは、後段に引用する欧米社会からの来訪者たちの観察にはみられないところである。ゴンチャロフの、こういう傾向については、訳者である井上満氏も「この大国的襟度というか、優越感というか、とにかく一種の愛国心は、郷愁とからめあって、この紀行文の全巻を貫く基調をなしている」と認めており、これはロシア社会の当時の後進性のゴンチャロフ的反映と解すべきところかもしれない。この意味においては、かれのリアリスティックな記述と痛烈なまでの指摘には耳を傾けるべきであるが、当時の日本社会についての、かれの評価に対しては、一定の距離をおいて、むしろ当時のロシアの後進性を測りながら、読まねばならないようである。このような文化の後進性については、例えば、ゴンチャロフが、聡明、烟敏、練達、明知という賛辞を捧げて「尊敬」している川路聖謨全権が傍らの通訳に対して食べもののお下がりを与えている様子を「つくづくと眺めて」「この国の習慣も、わが国の古い習慣との間に驚くべき類似点があった。ロシアでも昔の旦那衆や奥様の足もとに、お気に入りの僕婢や道化師共が坐っていた。ロシアでも『お下がり』といって食物のかけらを投げてやったものである。……グリボエードフ〔アレクサンドル・セルゲエヴィッチ（1795～1829）、喜劇「智慧の悲哀」の作家〕がその喜劇の中で、この『お下がり』を辛辣にやっつけたのは、ついこの間のことではないか。わが国の幼年時代には、アジアの摇篮から我々の躰けとして幾つかの風俗、習慣が入りこんできた。そして今尚完全に拭い去られずに、ことに庶民生活の中に残っているのである。」（前掲書326～7頁）と述懐しているのは、正にこの適例である。

その年の7月16日、長崎に到着以来、江戸幕府からの全権の到着を待っていたロシア提督プーチャーチンとその一行は、5カ月後の12月14日（嘉永6年、1854年1月12日）、幕府の正使筒井肥前守および川路聖謨と長崎奉行所において会見することになった。この出席者の中にゴンチャロフもいた。

「この日の私は、日本の貴族の正餐に出たのだ！……私のみてきたことを詳しく話すから……聴いていただきたい。」とゴンチャロフは語りはじめる。幕府の選延策によって5カ月間も待たされていたロシア使節の一行は、随同行の儀仗兵を楽隊を除いて40人にするとか、礼砲をうつかどうか、日本側の全権の1人が奉行所の入口で出迎えるとか、もろもろの式の次第をめぐって、くずれかかった威厳を保とうとする幕府側と、概して西欧スタイルの儀礼をおしつけようとするロシア側との双方のくいちがう意見の調整に4、5日を費したのち、いよいよこの日がきたのである。双方の意見のくいちがいの中には「食事を供するときには〔幕府側の〕全権も列席すること」というロシア側からの提案もあった。この妙な提案が出たのは、ゴンチャロフによれば、前の儀礼的な挨拶の際に、長崎奉行の「大沢〔豊後守〕がやろうとしたように、自分が出ないで、餌だけ食わせるやり方」〔日本側から言わせると「膳をとらせておけ」というやり方〕に対する予防線であった。

「私達は朝の11時にフレガート艦から漕ぎ出すことになっていた。だが人も知るように、時間を決めるのは、その決めた時間よりどれだけ遅れるかを計るためにすぎないのが上流社会の仕来りである。だから私達も上流社会の人間らしく、零時半に乗り出した。」ほどに、かれらは封建日本の慣習にも通じていた。

前ふれなしに礼砲をうって幕府側を狼狽させ、まん幕に穴をあけて、物珍しげに一行をながめる群集の中を軍楽隊を先頭に行列は進んで行った。「着物をからげ、体面も忘れて私達の後から小走りについてきた」日本人達が「先廻りして家に入るために草履を脱ぎ飛ばして走る」中を「変な冠をつけて」「こちらの要求によって」玄関に迎えに出ていた「全権の末席」のあとについて「私達はどやどやと接見の広間に入った。」

「私達が接見の広間に入った丁度その瞬間に正面の衝立が、丁度芝居の審割のように開いて、その蔭から全権が4人も次々にしづしづとでてきた。」「全権は4人も一列に並んだ。そして双方礼を交わした。」……衣冠束帯に威儀を正した全権団が合図をすると「忽ちどこからともなく」「2匹の蛇のように全権の足もとに両方から這寄ってきた」正副2人の通訳を介して、両者は挨拶を交わし終ると、「中食の準備ができるまで御休息になって〔傍点はゴンチャロフ自身である。この日本の習慣について、かれは「どういう大事業をやったためか知らぬが、まず『御休息』をすすめられた」ことを、この前の章で、皮肉っている〕茶を一杯召上っていただきたいということであった。」「日本の食事、私はこれまで非常な憧れをもって、他所の食事、つまり他民族の食事の記事を読んで、些細な点まで無中になったものである。あなたにも支那人や日本人の家で食事をしたいという

ことを話したのを、憶えていられるだろう。だが、この私の憧れが今ぞ実現されたのだ。……『休憩室』ではお茶が出て、これはよく味っていただきたいということであった。これは最高級の碾茶で、ある山にできるものである。この山のことはケンペルが詳しく書いている。この茶の一部は将軍家とミカドの御料となり、やや品質の落ちる分は貴頭の用に供せられる。この茶は粉に碾いて、茶碗に入れて湯をかけると、それでもう飲めるのだ。茶は濃くて香気が高く素晴らしいが、砂糖を使わぬから、私達の口には合わなかった。だが私達はうんと賞めちぎってやった。

茶がすむと煙管と筒がでて、それから干菓子がでた。例によって極端に滑らかに削り上げた杉函に入れてあった。函は隅々を縫ぎ合わせたのではなくて、一枚板になっていた。実に清潔な、緻密な細工だ！しかもその函たるやほんの一時の用に作るのである。それはこの函に菓子を入れて客に出し、あとでそれを客の家に届けるためだが、客は勿論函は捨ててしまうからである。菓子は煮つめた豌豆に砂糖をかけたのや例の人參や、それと同じ種類のものが何かあった。それから魚や林檎などの形をしたものがあつた。皆んな赤と白の米の粉で作ったものである。……

半時間ほどすると式部官がきて食事の案内をした。彼は室が手狭で皆様御一緒に食事ができないので、教室に分かれていただかねばならないと詫びを言った。提督とウニコフスキー君とポシエット君と私は再び応接室へ通された。私達と一緒に食事したのは2人の上席全権だけで、あとの連中はいなかった。室は広々としていて、60人位ならゆっくりと食事ができそうであった。だが日本人達は私達の前に、1人1人に別々の食卓を置いた。全権は例の台の上に坐っていたので、食膳もその台の上に据えた。

やがて客の数だけ6人の給仕人が出てきて、それぞれ紙包みの魚か何かを盆にのせて持ってきた。彼等はその盆を据えて少しの間出て行った。出て行って、それから又入って来て盆を持って行った。私達の前には、わざわざ杉材で作った食卓が、何も掛けないままに残っていた。（だがこれはあまり家長的な風習でもないぞ、一体どういう意味だろう）と私は考えていた。『これはこちらの習慣でな』と老全権は言った。『あれをつけて食膳に出して、すぐに下げるのです。こちらではあれが友情の印です』

ところが、そのあれは、初めに私の考えたように魚ではなくて、ヴァジーガ（前菜用に鱈魚の背筋の腱を乾したものに似た一種の平打紐であった。私はそれを昆布かと思ったが、蝸牛のか何かの膜だそうで、この膜で岩に吸い着くのである。だからこそ日本では、これが好意、友情乃至は文字通り『密着』の象徴となっているのである。

又もや例の6人組の給仕が現われてきた。そうする中にも給仕人は客の1人1人に、ロシアの貴婦人の足台位の大きさの赤塗の膳を運んできた。給仕人は敬意を表わして膳を頭と同じ高さに捧げて、巧みな整った足どりで近づき、膝を折り、やはり巧者な整った動作で、静かに客の前に据えるのであった。給仕達は6度入ってきて、6つの膳を据えて行っ

た。しかし誰もまだ何にも手をつけなかった。どの膳にも漆塗りの木の碗がぎっしりと置いてあった。それはロシアの茶碗の大きさだが、把はついていなかった。椀は1つ1つにこれも木製の皿で蓋してあった。そこには青い陶器の普通の碗もあったが、それがみんな食物を盛ってあった。それから醤油の入った小さな器もあった。これだけのものに小さな棒が2本添えてあった。

（これじゃ食わずにおれという意味かな）と私は、硬いものも軟かなものも喰えそうにもない、先の鈍い、滑らかな、白い編棒を眺めながら考えていた。一体何でどんなに食べるのだろう。私の隣客のウニコフスキー君もどうやら同じ思いだったらしい。そして腹の方に催促されたらしく、2本の棒をとりあげて憂鬱そうに眺め廻していた。全権達は笑って、とうとう食事にかかることになった。その時又給仕が入ってきて、その1人1人が銀のスプーンとフォークを盆にのせて、私達に持ってきてくれた。

『差上げたものは何でも食べられるということを証明致すために』と老人は言った。『まず手前共から始めます。勝手に碗の蓋をあけて、お気に召したものをお上がり下さい』『さてと、この碗には何が入っているだろう』と私は碗をあけながら、お隣りに囁いた。それは塩気のない飯だった。塩はなかった。見当らなかった。パンもなかった。

私は飯の入った碗を両手に持って、それを元のところへ返した。『これは何だろう』と別のところへ返した。『これは何だろう』と別の碗を開けながら考えた。そこには黒い濃スープのようなものが入っていた。私はスプーンをとって試みた。美味しかった。ロシアの甜菜汁のようなもので、野菜の根も入っていた。

『手前どもは何でも御飯と一緒に戴きます。如何です。どなたかお替りなされては。』と次席全権が言った。幅の広い丸顔で、幾らか反り気味のアラビヤ型の扁平鼻をした式部官が、全権の座席の横に立って、眼配せと眼立たぬ身振りで、給仕の指図をしていた。

栄之助〔通訳の1人〕の後には2人の給仕が、1人は急須を持ち、1人は温かい飯を入れた漆器の鉢を持って坐っていた。

私達は時々言葉を交わしては、次々と碗を開けて行った。

『青い碗の海老のサラダを食べて御覧』とポシユット君が囁いた。『とても美味しいですよ。海老に擦りつぶした魚肉か、魚卵かをかけたんです。それから野菜と何かまだ入っていますよ』

『あれはみんな食べましたよ』と私は答えた。『あなたは刺身を食べましたか』

『いいえ、どれに入っています。』

『それ、その平打紐のように切っている……』

『えっ！これが刺身ですか。しまった。もう半分ほど食べちゃいましたよ！』と彼は顔をしかめて言うのであった。

次の碗にはロシアのセリヤンキ（肉や魚や野菜入りのスープ）のような、魚の吸物が入

っていた。私は5つ目だったか6つ目だったか憶えないが、その椀を開けてみた。そこには熱湯のような澄み切った汁フイヨンの中に魚の片が浮いていた。(これは魚汁ウハーだな)と思って、4匙ほど飲んでみたが、美味とは思わなかった。実際それは只の熱湯だった。

私のお隣りは箸で食べてみようとして、周りの日本人達を笑わした。私達も皆んな度々日本人を笑わした。私達が胡散臭さそうに又珍しげに食物を眺め廻して、おつおつと食べ始める様子を見て、大勢の日本人が度々袖で口を蔽うのであった。だが私は3椀目までは試食したが、あとは少しも分析しないで、手当たり次第に1本のスプーンで食べ、パンがないので頻りに飯の方へ手を出した。焼魚や牡蛎の煮物や、牡蛎のような味の軟体動物がそのほかにあったように覚えている。ゴシケヴィッチ君は海苔も出たと言っていた。何だか黒い粘っこいものを食べたが、何だか私には判らなかつた。私は甘い赤いソースをかけた梨らしいものにつかった。それから塩からい漬物が歯にがりがりと思えた。これは日本人が食塩の代りに使う、塩漬の大根である。青い陶器の椀には、卵の味のする糊のようなものが入っていた。この椀には煮た人参も入っていた。それから熱い湯の中に鴨の翼肉と野菜の煮物が浮んでいるのがあった。

こうした膳の後に1人々々に特別の膳が据えてあった。その膳には尾と頭を跳ね上げた丸焼の魚が一匹のせてあった。私はさっきからその魚を引き寄せようと思っていたが、手を伸ばしたところを次席全権に見つかった。

『その魚は、日本の正餐ではまあ附物のようなもので、殆んど必ず出ますが』と全権が言って聞かせた。『決して食べないで、菓子と一緒に客の家に届けるのです』

口に合いそうなものが1つあるかと思うと、食べないのだというのだ！ああ、あとの友情の象徴とか印などはどうとでもなれだ！

給仕が客のところへきて手を差し出した。(空いた椀を下げるのだろう)と思って3つ渡した。すると少時してその椀に前と同じ食物を盛って持ってきた。(これはどうしたものか)と私は考えたが、又吸物を食べ、又煮魚にかかろうとしていた。だが相手の方で食事をやめたので、私もやめた。主人側では私達が食べたことが大変気に入った。老全権は私達を1人々々やさしく見つめて、私の隣客が箸で食べようと骨を折っているのを、心から笑うのであった。

食事も終りに近づいた時、給仕達が湯気の立った薬籠を持って出てきた。私達は、何が入っているのだろうと好奇心をもって見つめていた。

『では酒サキを上げていただきましょう』と老全権が言った。給仕達は朱塗りの平たい盃に、温めた飲料を注いで廻った。私達は1杯ずつ飲んだ。この前来た時も、他の食料品と一緒に、この酒を幾籠か持ってきたことがあったが、その時は、私達は美味いとは思わなかつた。酒は温かい方がよい。気の抜けた弱いラム酒に似た味だ。サキは米から醸造した酒である。又酒を注いで行った。私達は辞退しようとしたが、老全権が3杯は飲まねばな

らぬと宣言した。私達は3杯目も飲み上げた。主人側でも同様に飲んだ。食事中には絶えずあたたかい飯を追いかけ出された。酒がすむと又湯気の立った菓籠を持ってきた。(また酒か)と私は思った。しかし老全権は『白湯は如何です』と言った。冗談じゃない。とんでもない食道楽を考えついたものだ!

『いや結構です』とこちらは答えた。しかし私は日本式に食事をするなら、完全にやらねばならぬと思って、その白湯も飲んでみた。やっぱり不味い。ロシアの食卓でやってみても同様だろう。

『では御飯にお湯をかけて食べて御覧になっては如何です』と老全権がすすめた。いやそれも沢山ですと辞った。しかし両全権は底の浅い茶碗を出して、白湯を注がして飲んだ。2人とも白湯で渴を医すのだと説明した。(同上書 288～295頁)

「食事がすむと、一種独特の香のするお茶が出た。見ると、底の方に釘の頭のような茶殻が沈んでいる - 茶の国ともあろうに、何という野蛮さだ! (同上書 296頁)

「私達は歓迎のお礼を言い、食事を賞めた。こちらでは或る食物はヨーロッパのと似ていると思うとか、日本人は秩序を好む民族で厨房を軽んじないのだと意見を言った。実際白ソースをかけた魚など立派なものだった。これにパンがついていたら、腹一杯食えるのであった。パンがないと胃の中が何となく変であった。満腹とも言えないが、それかと言ってもう何も食えないのである。食後にいつものように睡気につかないで、ただ物思いだけが残るのである。しかし私は日本の食事について書いてあることを思い出して可笑しくなった。中には日本人が蓖麻子油で食物をいためるかのように説いてある本もある。実際は日本人が植物油を使うのは稀で、それも野菜と一緒に使うのである。他のものは何でも水に酒と醤油を混ぜて焼いたり煮たりするのである。それから私達は主人側にこう言った。

『わが国では、物の本によると、極東の諸民族のうちで、日本人は生活ぶりから言っても、風俗の洗練されている点から言っても、第一に位するものだと認めているが、今私達は経験によってそれを覚ることができました。』(同上書 296～7頁)

「ついに食事は終わった。何もかも取り下げて、5分後には茶と、もう顔馴染の例の函入りの菓子が出た。函の中には氷砂糖製の竹の枝やリボン型、ハート型の菓子や、乞食から貴族に到るまで日本食のアルファでありオメガである魚の形をした菓子や、それから豌豆か何かに砂糖をかけたのや、米の菓子などが入っていた。」「(同上書 297頁)

「1時間後には私達の艦室には箱を一杯持ち込んできた。大きな函には、さっき食事の時に出了、例の見覚えのある魚が入っていた。次の函には甘くて、大変美味しいパンが入っていた。そして3番目の函には菓子が入っていた。」「(同上書 299頁)

以上は、決して正確な記録という種類のものではないが、六の膳の食事のふんいきが写し出されている。そして美味と感ずるまでには行かないまでも、一応は、かれらの舌を日

本料理はパスしたとみてよいのではないだろうか。碾茶や菓子、そして酒の出し方、また食後に白湯を出す様式などは現在とかなりちがう習慣であったようである。

同行した儀仗兵たちにはどんな食事が出たか。ゴンチャロフの部下の「ファヂューエフ」は従卒の中に入ってきていたが、今度は立派な御馳走だったと言っている。

「お前達には何が出たかネ」と私は訊ねた。

「赤い粥と白い粥が出ました。それが胸も張り裂けるようでありました。」

「どうしてだネ」

「魚はまるでチェリーのようで、塩もパンもないのであります！」（同上書 298 頁）

従者たちには、別室で、おそらく赤飯と普通の米飯のようなものが出たようである。穀類を煮炊して食べる場合、諸外国では、バターとか食塩、又は砂糖、牛乳等で味がついているのが通例であるから、「胸も張り裂ける」という表現は、おそらく、芳しからぬ触覚、味覚の表現とみてよいようである。

また、困ったことには、このパン食い人種のロシヤ人にはパンのないことがよほど心残りであったらしい。

前回の奉行所訪問から、4日後の、嘉永6年12月19日（1854年1月17日）、長崎奉行所の全権のところで、幕府の老中からの返書が渡された。そのとき「……書翰を入れた櫃と賜物が全部片づいたところで、式部官が又入ってきて、將軍閣下の命によって、皆様に中餐を差上げます、と言った。中餐はいかにも贅沢にできていた。こんどは6つではなく、1人々に12の膳が出た。その膳にはそれぞれ食物が2碗、3碗、或はそれ以上であった。そのほかに玩具のような、小さな台や函が色々置いてあって、それには野菜や布で大変上手にできた造花が挿してあった。その造花の下が前菜で、大変美しい黄色の圧搾魚卵のきれや、刺身や、赤い果汁菓子や、それから何かしら魚で作ったチーズのようなものなどがあった。

特別の小さな台の上には、羽も頭もついた、自然のまま鶺鴒のような小鳥が一羽、小さな棒にとまらせてあった。（こんどは何を食べようか）と迷っていると、式部官の中村為彌が私のところにやってきて、その小鳥を指して食べて御覧なさいとすすめた。（羽のついたままどうして食うんだろう）と思いながら、手に取ってみた。だが羽の間に鳥の焼肉を小刻みにしたのが入っていた。鳥は大変美味しかった。私は全部食べてしまった。中村は手真似でお代りをたずねた。私は「うん！」と肯定の身振りをした。給仕が駆けよって、その小鳥の載っていた台を引いて、別のものを持ってきた。私はそれから別なものにも目を止めた。いくらかマカロニにも似たところのある小団子入りの甘い吸物も食べた。それから何があったか、もう一々覚えていない。丸のまま煮た茸の汁や、鰯かけの魚や、ソースをかけた魚や、野菜の煮物、海老や牡蠣の煮物、いろいろな野菜の塩物、漬物などが、

第1回の時と同じようにあったが、今度は随分おまけがついていた。頭と尾のはね上がった魚は、第1回の時と同じように出ていたが、ただこの前よりずっと大きかった。それは肉つきのよい赤い魚で、オランダ語では steinbrassen と言い、日本語ではタヒと言って、日本では美味しい料理で、実際また結構であった。

造花や羽つきの野鳥は、古いヨーロッパの凝った厨房を思わせるものがあった。ヨーロッパでも、昔、こうした装飾で贅を誇ったものである。だが現代の美食法は、味覚を悦ばさぬ装飾を捨てるようになった。美食の目的は眼を楽しませることではない。そしてハムで干菓子を作ったり、マヨネーズで花壇を作ったりするような小手先の技巧を蔑しているのである。

こんども私達は酒を飲んだ。日本人達はその上白湯も飲んだ。こんども甘い物が出た。ただこの前よりずっと沢山出た。主人側では豆か何かで作った甘い練物を特に熱心にすすめた。青や白や赤の菓子があった。味から言えば馬鈴薯に似たのと 割燕麦に似たのと半々であった。粟も一役勤めてはいるが、米が第一で、星形、三角形、平行四辺形などを作ってあった。練物の中にはパンケーキのようなもので、甘蔗から搾ったままの原始的な砂糖を餡にしたものもあった。ねばねばした拵ち棒などもあった。それからチョコレートのように泡立った高価な碾茶も出た。

殊に私としては、この日本料理に植物油を全く使っていないので辛抱できた。日本人は1日に3度食事をとるが、それは非常に摂生を守った食べ方である。朝の起床時（彼等は大変な早起で、夜明け前のこともある）と、正午頃と、最後は晩の6時である。食事の量は非常に少いので、食欲の旺盛な者には、日本の正餐では前菜にも足りないほどである。日本人の食事をする茶碗は大変小さくて、それも一杯盛って出すのではない。一つの碗に小さな魚が1切れ、もう1つの方には茸が3つ湯の中に浮んでおり、こちらの皿にも一口分のない魚にソースがかけてあるという風である。ゴロヴニン〔ワシリー・ミハイロビッチ、海軍中將で、1811～13年に函館に幽閉されていた。当時のことを「日本幽囚記」に書いている〕が、彼と一緒に投獄された水兵達には、食物を少ししか呉れなかったと言っているのは、本当だ。日本人は十分にやっているつもりでも、こちらには足りないのである。

あとで聞いたことだが、この素晴らしい料理を作るために、島原侯お抱えの料理人を招聘したそうである。島原というのは野母岬の向う側にある大きな湾で、長崎から20 湊位である。島原侯が参観する時は、この料理人もお伴して、その妙技を凝らすのだと日本人が言っていた。」（同上書 320 頁）

こんどは、将軍からの招待という格式の中餐で、12の膳が出たわけであるが、それでも日本料理は、かれらからみれば、西洋料理の前菜程度のヴォリューム感しかなかったよう

である。

その後にもまた招待をうけたときのことのようなのだが、ゴンチャロフの1854年3月14日（太陽暦26日）付のアイコフ宛の手紙には、日本の御馳走を批評して「2, 30杯も食べてきたが、少しも腹にたまらないので、艦に帰ると又いつものように物が食える」と書いている。（同上書解説400～1頁）

この点については、ゴンチャロフに先立つこと43年前、1811年（文化8年）に松前藩につかまったワシリー・ミハイロビッチ・ゴロヴニン（当時海軍中佐、のちに中将）も、軟禁された不自由な状態の中で「通詞や番卒たちとの会話によって蒐集した」情報を「2人または3人の日本人が時を異にして、同じような話をした事柄のみを尊重」という方法で調査した当時の日本の様子を「日本幽囚記」（岩波文庫版井上満訳）によって伝えている。その中で「日本人はヨーロッパ人に比べると、食が大変に細い。われわれは監禁中、運動しなくても、1人で日本人の2人前は食べていた。また旅行中はこちらの水兵1人前でおそらく日本人の3人が満腹する位であったろう。」（前掲書下巻105頁）（同書中巻69～70頁にも同旨）と書いている。生理的にも、また気候的にもロシア人ほどの栄養摂取の必要はなかったであろうが、脂肪摂取の少ない日本食は、かれらには満足感を与えず、いかにも粗末に、輪をかけて見えたことであろう。

しかし、日本人の食事、特に上層の食事について、量的に不十分だという感想を述べているのは、そのご日本にやってきた外国人、例えばタウンセンド・ハリスやアーネスト・サトウにはみられないところである。（厳密を期すれば、サトウが阿波藩を訪れた際に、わびしい食事だったので宿舎に帰ってから、軍艦から持参の食料で食べ直したことが書いてある。あとにもさきにもこれだけである。）（サトウ「一外国人のみた明治維新」下巻56頁）

ここにあげた2人のロシア人が偶然同じような感想をもらしているのは特徴的である。例えば、こんどの大戦中に、満洲のロマノフカ村の白系ロシア人の食事を調査した労働科学研究所の資料では、かれらは平均7,000カロリー前後をとっていたことが報告されている。寒い国柄のせいもあって、脂肪の摂取は多く、量も極めて大食の傾向である。かれらも「パンを沢山たべる国民、であると自任していることは一般に知られている。こうみると、ゴンチャロフやゴロヴニンの日本食に対する批評もうなずけるものがある。

それはともかく、この大名お抱えの料理人による客膳の装飾性については、封建趣味の旧さが、商人階級出身のゴンチャロフによって指摘されている。資本主義的・市民社会の好尚には、この大名料理のような装飾性が合わないことは洋の東西を問わず同様である。

ここにゴンチャロフが「装飾性」を指摘している日本料理は、本格的な「式正料理」のようである。

あとで引用するように、タウンセンド・ハリスが幕府から受けた饗応料理も、式正料理

であったことが、幕府の記録によって明らかになっているが、アメリカ的民主主義者ハリスは、そこにロシア宮廷の前時代的なゴテゴテした装飾性との類似のみを発見したゴンチャロフとちがって、むしろ、アメリカの合理化された相対的に簡素な料理とくらべてみて、言ってみれば異国的な、色彩感にあふれた、洗練された美しさを、そこにみたようである。一面からみれば、ゴンチャロフの場合の長崎と、将軍のいる江戸（ハリスの場合）との、土地柄によるちがいが、この2人の観察を左右していたかもしれない。

当時の日本料理の、あるいは装飾性、あるいは色彩感、そしてあるいは清潔さについては、事実としてうなずけるが、この伝統は、会席料理にも受け継がれて行った。このことは、薩摩、長州、土佐藩のサムライたちに誘われて、しばしば、大阪、下関、江戸の料理屋の客となった、イギリス公使館員、アーネスト・サトウの体験記録（後段に引用）の中にも散見している。

この日本料理（式正および会席）の視覚性、食欲を新鮮にする色彩感の伝統は、明治初期の欧風化の奔流（注）の中を、料理職人と料理屋の手に受けつがれて、明治20年代の復古調の抛りどころとなった。

日本料理の伝統は、そのご日本を訪れる、教養の高い（ということは偏見の少ない、ものごとをその合理性にさかのぼって理解しようとする、またその観察が自然に国際的比較という方法をとっている）外国人によって、指摘され、あるいは「再発見」されるのであった。

しかし、それら外国人たちの指摘や再発見は、日本人われわれの食事をいかに合理的なものにすべきか、という主体的な立場からすれば、いわば無責任な、また超歴史的な、ときにはひどく感性的な発言や批評におち入る危険性を、自然に内包していた。例えば、手のこんだ、労働集約的な料理を、何らの条件なしに支持するような傾向がそれである。しかし他方では、国際的比較的方法の利益を、かれらの発言や批評は、日本人にもたらずのであった。そのかぎりにおいて、それは新鮮な見方であり、メスのきいた分析であった。

例えば、太平洋戦争（第2次大戦）の序曲がすでに始まり、復古的、フェシズムの傾向が、日本と世界をおおいはじめていた1933年（昭和8年）にナチスの圧迫をのがれてわが国に亡命したドイツの世界的建築家、ブルノー・タウトである。かれは日本文化の洗練さについてするどい観察を下し、日本人の中に多くの崇拜者を獲得したのであるが、日本人の食事についても行き届いた観察を下している。

会席膳そのものではないが、タウト夫妻がやがて滞日2年余りをすどすこととなる群馬県高崎市近郊の萬屋の人となったその日の、家庭的な接待料理について、次のようにみてる。

「小さな室の囲炉裡には鉄瓶がたぎって、囲炉裡のそばにはもう夕食の卓が用意してあった。 — 然し用意してあるといってもテーブル・クロスが掛けてあるわけではない。食卓の上にはいろいろの料理を別々に入れた容器が置いてある。汁をいれた漆塗りのお椀、この椀によく調和している非常に控え目な色の釉薬をかけた不規則な形の皿には銘々に魚がつけてある。これとはまた形の変った皿に盛られた白と赤の刺身、刺身につける醤油を入れた小皿、サラダ風の野菜をつけた皿、御飯にそえて食べる香の物の小鉢、蓋のついた御飯茶碗と小さな酒杯、袴に入れた陶器の小さなお銚子は卓子の真中に置いてある。女中さんは座布団を敷いた席の前にお椀や魚などを1人前ずつ丁寧に並べた、それから彼女自身も卓の傍に坐って例のごとく顔を畳まで下げて私達に挨拶した。

とりわけ妻は食卓に並べられた美しい料理に心をうたれた様子であった。日本人の食欲というものはもっぱら視神経を通してそえられるのではあるまいか。実際この食卓は、一幅の絵である。儘田氏も日本料理の最もすぐれた点は、料理そのものの質のほか、その優雅な視覚的取合せにある、つまり魚にせよ野菜にせよ特に立派な容器に盛って全体が美的な、すなわち絵画的な効果をあげるようにしてあるという意味のことを説明してくれた。料理の手前に置かれた箸の先は陶器の小さな箸台にのせてあるが、2本の箸の構成する並行線は全体の配置に対して特に見事な効果をあげている。……………日本食はたべたあとで胃にもたれるということがなく、私たちの嗜好に非常によく合っている。」(タウト全集第2巻27～29頁)

芸術家的センスのある観察者は、タウトと同様、日本料理の視覚性を指摘する例が多い。

終戦後にアメリカ政府派遣の交換教授として日本にやってきた芸術心理学専攻のルドルフ・アインハイム教授は、日本にきて1カ月後の印象記(朝日新聞、昭和34年12月7日号「日本の第1印象」)で日本料理(この場合かなりデフォルメされた日本料理)を「小さな静物画」として表現している。

「日本人の感覚の幅の広さや微妙さ……は、夕食の卓の、まるで印象派の絵のような色どりに現われている。青みがかった真珠色からピンクにまでいたる、さまざまな生の魚肉の小片の、灰いろの陰影、ウニの黄土いろ。ショウガの赤、野菜のすがすがしい緑。キノコの濃カッ色。少量の白米を、まるでペンで輪郭を書くようにして包んでいる黒ずんだ海藻。小さな草や、皮をむいたり切ったりしているトマト、キウリ、玉葱などのたいへん複雑な形、こういう絵画的な材料は、すべて、時間をたっぷりかけ、想像力を働かせて、念入りに仕上げられているのだ。その味わいと触感は言葉では表現しにくい。西欧の言語がそのための訓練を受けていない領域にまで、それが広がってしまっているし、またそれはあまりに微妙すぎるのである。同じようなことは食事の際の器具についても言い得る。ほそい木製のハシは、指を一種の触手のようなものに変えてしまふし、少量の食物を味わい分けるのに適している。(そしてわれわれのスプーンとフォークは、多量の食物を口に運

ぶのにふさわしい)」

タウトはまた、茶の湯や懐石料理、そして料亭について、次のような賛辞を呈している。

「日本の料亭や住宅で、外国人にとって非常に快適な雰囲気をかもし出す源泉としては、まず第1に茶の湯を挙げねばならない。叙情詩的に洗練の極致に達した茶室建築のなかで、一切の煩動を遠離し清逸と観照とを恣にしながら、伝統的な作法に従い伝来の道具を用いて、いかにも日本の物産らしい緑色の碾茶を嚙するのは、実に驚嘆すべき社交形式である。これはトルコ人の厳肅なモカ嚙応をいささか想起せしめる。実際、碾茶は長く後味を残す点においてトルコのモカに似たところがある。然し茶の湯や主人の閑雅な態度、接待や茶室などが、すべて厳肅でありながら、しかも取りつくろわぬ調和を保ち、この雰囲気の中にあって風雅の友が茶会を楽しむ日本的形式、ここに会する人々が静黙のうちに相共に見かつ味う、この悦楽は、まことに文化の長い発達の結果である。それだから茶の湯は、自然的であり自由無礙なのである。また茶礼につづく懐石の頂戴も、これによって独自の日本の風格を帯びる。茶室建築は、実にかかる事情から生じた当然の帰結である。

日本の料亭とヨーロッパの料理屋とは、実に甚しい相違を示している。日本料理に関する叙述は、それだけで優に一章を成すに足りるであろう。いずれにせよ日本料理はヨーロッパ人にとってこの上もなく清新であり、まことに味覚の喜びである。日本の割烹は自然のままの材料を食膳に供する。すべての料理が、栄養豊富でしかも美味な刺身ほどでないにせよ、いずれも明快、単純、純粹であることを特色とする。海産物や野菜類の多種多様なことは驚くばかりである。また鋤焼や水たきになると、食味は一層豊富になる。このような料理では、客自身が自分の前に置かれた食卓で、牛肉、鶏肉を各自の好みに応じて煮るのである。私はここで日本の割烹のいろいろ変った料理をすべて数えたてる必要はない。このような料理の中には、特に天婦羅（海老や魚の揚げ物）や冷たい米飯をデザート風に調理して種々の添えものをした寿子などがある。いずれにせよ、日本料理は一目瞭然たること、また時には客の目の前で調理すること、料理法の洗練されていることを特色とし、その根本的性格は常に「単純」である。然しそれにもまして食事の仕方はヨーロッパの料理屋に比べてはるかに優っている。食事をする人の食卓は大きいにせよ小さいにせよ一室を独占するから、広間で一つのテーブルの物音が他のテーブルにそのまま伝ったり、或は室全体が食欲を減退させ社交の楽しみを妨げるような騒音で充たされることがない。そればかりでなく、西洋の料理店ではボーイが皿をガチャガチャ鳴らしながらあちこち歩き廻ったり、給仕や勘定を請求する叫声が聞えたりして、騒々しさはますます甚しくなるのである。ところが日本の料亭では、女中さんの物静かな実に礼儀正しい給仕のおかげで、このような喧騒はまったく生じない。女中さんは元来「給仕」女などと呼ばれるべきでない。食事の間、お客と同じように少しも無理のない様子で畳の上に坐り、むしろ主人役のように何くれとなく振舞うのである。これもまた「ヨーロッパ人の眼でみた日本」である。この

ような場合にも、日本人にとってはいろいろ批判の余地があるかもしれない。然し、室、調度、掛物、池のある庭などの趣味が高尚で非常に古い雅致のある料亭では、全く非の打ちどころがないのである。しかも平凡なものに影響を与えるのは、常に最高級の業績である。いずれにせよ、あらゆる事物が巧緻な趣味を具えているのは、驚くべきことである。例えばこのような料亭には概ね前庭があり、その入口の門は実に洗練された趣味を具えている。勿論このほかにも低級な料理店は数多くあり、そこでは床の間が上に述べたようないかものであったり、或は型にはまった骨董品が沢山ならべてあったりする。このような料理屋は結局うわべだけが日本的で実はそうではないから、却って西洋から来た新来者の目を惹くのである。河や湖のそばの掛茶屋には時として非常に美しいものがある。軽快な仮普請の建物には店名を認めた旗を掲げ、低い縁台には真赤な毛氈が敷いてある。然しこのような掛茶屋は周囲の景色の中にすっかり溶けこんで少しも厭味なところがないばかりか、却って所在の風光を美化しているのである。ヨーロッパ人としては、壮大な瀑布などよりはむしろかかる掛茶屋のほうをカメラに収めたくなる。人間の自然性に存する自然のほうが、自然そのものよりも我々の興味をそそるのである。私はこのような掛茶屋をめぐる生活の自然性を賛美する。神社や仏閣の池に棲む魚や亀に、また奈良ならば公園の神鹿に餌をやる様には、実にえもいわれぬ趣がある。」(同上書 279～283頁)

ヨーロッパと日本との比較における両者のクラスの相異が無視されているクライがあるけれども(ヨーロッパにも高級なところもある!)、それはそれとして、日本の料理や料亭の特色の一面が捉えられている。

文献があるので、もう1人の観察者に登場していただく。

明治10年ごろ東京帝国大学に招かれて来日した、アメリカの動物学者で、大へんな親日家、また大森の貝塚遺跡の発見者として知られているエドワード・シルベスター・モース博士も、当時の日本の料亭について次のように記している。

明治11年(1878年)の6月2日、「晩がたはやく、日本の料理屋へ食事にこないかという招待には喜んで応じた。われわれは2階に通され、部屋々々の単純な美と清潔とを目撃する機会を得た。……………」

正餐の前にお茶と寒天質のものに囲まれた美味な糖菓とがもち出されて……………食事はすばらしく、私もおいおい日本の食物に慣れてくる。私は砂糖で煮たユリの球根と、塩にしたショウガの若芽とを思い出す。日本のヴェルミセリ(西洋そうめん)を盛った巨大な皿が出て、これはめいめい自分の分をとって廻した。カブの一種を薄く切ってつくった、大きな彩色した花は、非常に自然に見えたので、私はそれを真正の花にちがいないと思った。日本人は食事のためにこのような装飾的な細工を考え出して、彼らの芸術的技巧を示す。彼らの食物はつねにこのこのもしいありさまで給仕され、町で行商されている食物にさえも、同様な芸術が現われている。」(「日本その日その日」石川欣一訳、平凡社「現代教

養全集第7巻所載223～4頁)

明治10年代の料亭には、会席料理の伝統が流れていたようであるが、当時の料亭は上層の支配階層ではなく、中流階層の利用するところであったようである。上層には西洋料理の影響が多かれ少かれ流れていたようである。

国際的視野の広い外国人が指摘するような日本料理の伝統的特質は、当の日本人はややもすれば見のがしがちな特色である。

この伝統は承けつがれ保存さるべきものの1つであろう。だが、これらの特色を生み出す技術は、料理ということの性質上、かなり手間がかかる。こういう労働の密度の濃い技術を、小規模調理以外の分野にまで、応用ができるように作業を分解して行くこと、(そのためには例えばまず献立、組み合わせの再確認、そこで使われる材料の大量的な事前処理(プレファブ)、またはレディメード化などの、これがこんどの課題として、わたくしたちに与えられているのである。(こういう考え方やこんどの調理の発展方向については、高木和男との共著「調理学」昭和31年柴田書店上下、特に下巻、昭和女子大「学苑」昭和30年10月号、昭和31年10月号参照)

ところで、話はもとに戻って、ゴンチャロフのために、幕府の正使筒井肥前守と川路聖謨両全権の設けた送別の午餐会(安政元年1月4日、1854年2月1日)は「内容豊富で立派なものであった。醤油と薬味で味をつけた葱の吸物は美味かった。その中には肉団子が浮んでいた。ただ何の肉で作ったかは分らなかった。私はこんども赤い庄搾魚卵やソースをかけた魚肉を美味しく食べ、熱い飯を2杯食べた。中村はこちらを真似て絶えず一同のところへやってきては、接待これ努めるのであった。」(ゴンチャロフ同上書338頁)

奉行所での第1回目の食事のときにも、味噌らしき「黒い濃いスープのようなもの」を今回の葱の吸物同様、ゴンチャロフは美味だと書いている。

彼のこのほかの日本の食事や食物についての観察を拾い集めておこう。

「食後に『バンケット』が出た。背磁の大皿には干菓子が輝いていた。黄色の、赤色の、米の粉をかけたのなど何でも揃っていた。それが1つも食べはしないのだった。それを全部皿ごと包んで届けてくれた。ファヂェーエフ〔従卒の名まえ〕の正月だ！」(同上書339頁)

一般に、菓子類はゴンチャロフのお気に召さなかったようである。

長崎入港後最初の、長崎奉行訪問の際にも、まず緑茶が出て、日本式の煙管と煙草が出て、「莢を吸いやめるとすぐ又給仕がでてきて、只の函だが滑かに削って、非常に美事な木の函を1人々々もってきた。それを私達の前に、1つずつ置いた。上席の者には脚つきのを、その他の者には脚のつかないのである。あけてみると、菓子だ。トルトのような大きなのが一切、それから捏粉かジェリーのようにねっとりしたもので、ハート型に作ったのが1つ、それから安砂糖で作って色をつけ、油か何か塗った魚が一匹、最後が小さな干

菓子で砂糖漬の果物や人参まであった。まさに放蕩無双な製菓術ではあるまいか。だが食べてみると、別に悪くもない。わが国の民間で『砂糖漬なら靴底までも』という諺があることを考えると、人参位は勿論問題じゃない！また鎖国をしていると大した発明はできない。いや砂糖漬の人参から火薬に至るまで、何を発明するか分ったものではない。それはこんな品を発明した支那人と日本人が証明する通りだ。」(同上書 121～2頁)とさんざんの批評をしている。

ついでながら、当時の日本の調理の仕方の特徴的なことの1つとして「日本では甜瓜と西瓜のほか〔の野菜〕は生で食べないで、かならず煮て食べる。われわれが酢と塩をつけて胡瓜を生で食べているのを見ると、日本人たちはびっくりしていた。」(前掲ゴロウニン「日本幽囚記」下巻 142頁)ことが記されている。

たしかに、生野菜を食べる習慣は、漬物以外は、欧風のしかも市民的な、特に現代的な料理において確立したのである。当時はきうりは煮て食べる例が多かったようである。(たとえば、汁の実、あんかけなど)

果物も生のままで食べることはあまり盛んではなく、塩漬、砂糖漬が多かったようである。

このほか例えばたまごについては次の記録がある。

「日本人は鶏卵が大好きで、固く茹でて、果実を食べるように、丸のまま啣ったり、時には密柑と一緒に食べたりする。われわれには野菜と一緒に吸物に入れてくれた。貴人の用には屋内に鶏を飼い、米ばかりをやり、家の中を歩き廻らせている。貴族や官吏は、戸外を歩き廻って、手当たり次第に不浄なものをついばむような鶏の卵は食べようとしないのである。」(同上書 145頁)

食肉については次のような報告が見えている。

「鶏と家鴨は食用に供する唯一の日本の家畜である。とはいえ日本人のうちでも家畜を食べるものは滅多にない。」(同上書 144頁)

「家畜としては……馬と牛のほか……豚……を飼っている。豚は肉食さしつかえなしとする教派の食料になっている。」(ゴロウニン同上書 143頁)

前章のペルリの報告中には、函館の「町には……牛肉、豚肉、又は羊肉はなく鶏肉は極めて少しばかりある。」(ペルリ前掲 102頁)と書いてある。

「野鳥のうちで、日本人が食用に供するのは、各種の雁と鴨だけである。」(同上書 148頁)このほかの野鳥、例えば雉などについては後段のハリスの記録を参照されたい。

2年2カ月の監禁生活から釈放されたその夜(1813年10月6日、文化10年)、ゴロウニンは函館の軟禁されていた宿舎で日本側から送別の宴をうけた。

「その夜通詞たちは奉行の命令で、われわれの家の2階の部屋で、一同に晩餐を接待した。夕食は9品か10品で、いろいろに調理した上等の魚肉や鳥肉や雁や鴨であった。この晩

餐の席上では上等の日本酒が出た。」(ゴロウニ中巻 226～7頁)

また、「野生の動物のうちで、ある意味で日本人に有益なのは野猪と熊と鹿と野生の山羊と野兎で、肉食を許す宗派の者はこれを食料に供するほか、日本人全体は熊と鹿について特別の使い方をする。」(同上書 145頁)

基本的に、牧畜農業の欠けている日本の場合、宗教的戒律と相まって肉食の習慣が確立していなかったこと、しかしながら菓餌として年に数回の狩猟により、また地方的には北海道やまた幕末に近づくに従って都市の下層や下層武士階級の間に次第に肉食が普及して行ったことについては筆者もしばしば述べた通りである。

しかし、こういう時代でも、知識人の間では、こうした戒律の拘束力が低下しつつあったことは自然の道理である。

例えば、ゴンチャロフの乗艦にやってきた通訳たちである。「かれらには後部甲板で中食を出し……日本では肉は食わないというけれども、かれらは牛肉入りの肉饅頭や鶏のスープを食ったのだから世話はない。」(ゴンチャロフ「日本渡航記」井上満訳、岩波文庫)

1854年1月4日(嘉永6年12月18日)、この3日前のロシア使節の訪問に対する答礼のために、プーチャチン提督の乗船にやってきた幕府の全権一行に対し食事が出されたときの光景である。「日本側では欧風の食事を希望していた……」これは何です、と彼等は1皿ごとにとたずねた。どうやら何かを待っているらしかった。出し物は魚が多かった。しかし通詞の話では、彼等は滅多に食えない肉を待っているのがあった。彼等は肉がきらいではないばかりか、大いに好んでいるのである。食べないのは、労役に使う家畜がなくて、肉を食えという命令がないからである。艦では彼等のためにわざと羊肉とハムと、それだけの肉飯^{ピツフ}を用意しておいた。丁度その時艦には牛肉が切れていた。あとの料理は魚か鳥であった。彼等は喜んで牛肉を食った。殊に4人目の全権〔古賀謹一郎〕がそうであった。1皿平げると彼は手づから給仕に皿を渡した。お代りの合図である。」(同上書312頁)

ロシアの艦にやってくる日本人にごちそうを出すと「日本人は殊に喜んで肉を食へ、桜酒を飲んだ。」(同上書 331頁)とも報告されている。

安政元年の旧暦の正月(1854年1月29日)に「提督〔プーチャチン〕は両首席全権に年賀として名刺と進物を贈られた。進物は桜酒、リキュール酒、牛肉、生菓子などで、そのあとから小さなオルガンと絵画と画帳などを送ってやった。」(同上書 331頁)

このロシア使節に先んずること1カ月半前、浦賀に来航したペルリ提督は、1853年7月14日(嘉永6年)浦賀奉行香山栄左衛門とサスクエハンナ号上で艦長ブカーナン(提督ペルリは幕府の全権委員としか会わないという方針を一貫していた)を会談させたが、「彼とその同僚たちとは何か飲みものをとるようにすすめられると、すぐに承諾して、やがて眼の前にならべられた手軽な間食を旺盛な食欲をもって賞味し始めた。この時……横付け

になった……日本役人を……招いて、船室内の饗応に加えた。次いで全く陽気な場面が展開し、その間に、たくさんのハム、軍艦ビスケットその他の食物とたくさんのウイスキーとがとられて、どんどん無くなった。御馳走は大いに彼らの気に入ったらしく、通訳たちはひどく愉快になって……満腹したのにも満足しないで、大きな袖にパンやハムを入れて持って行った。」（ペルリ「日本遠征記」第3巻19頁、土屋喬雄、玉城登訳、岩波文庫版）

最初の黒船来航の場でさえ、当時的高级官僚の間では「四つ足」の戒律も問題にならない。ムシャムシャと食って「どんどん無くなった」ばかりか「頂いて」帰ったのである。

事実、長崎奉行所の判決記録である「犯科帳」によれば、安政元年（1854年）の開国を契機として、外国人用に一定の斤数を限って鑑札を発行し、牛や豚の屠殺を許していたが、その許可を濫用して密殺するものがあり、刑罰を課さねばならなかったという実状の一端がみえている。（岩波新書、森永種夫著「犯科帳」121頁による）

このような鑑札による屠殺許可は、おそらく長崎以外の地方でも外国人との往来のひんぱんなところでは行われていたであろうし、またその濫用も亦行われていたかもしれない。

このほか、福沢諭吉や西郷隆盛、渋沢栄一のような下層武士階級の間では、「栄養のあるごちそう」として肉食が貴重視され賞美されていたことは、筆者がすでに引証した通りである。こういう下地の上に明治の初期における牛なべの普及が開花したのは見やすいところであろう。

次に、当時の食事のマナーやエチケットを見ておこう。

さきに述べた答礼のロシア船訪問の食事の際（嘉永6年12月18日、1854年1月4日）に、〔クリームケーキのような軟かな〕生菓자에ビスケットをつけたものがでた。〔全権〕川路〔聖謨〕は食べてみたが、きっと気に入ったのであろう。ポケットから1枚の紙を出して、皿に残ったものを全部それに移して、懐に蔵いこんだ。『これを何処かの美人に持って行くのだと思って貰っては困ります』と彼は言った。『いや、家来共にとらせるのです』（同上書313頁）という習慣も同書中にたびたび観察されている。

目下の者に食事の「お下^さがり」を与える習慣については前述した通りである。

宴たけなわになると、話題が下落して行く傾向のあったことは、洋の東西を問わず、例えば、イギリスのブルジョア階級のディナー・パーティの場合でも（但し、この場合はレディたちを別室に送り、ゼントルマンばかりになったあとでのことであるが）既述の通りであるが、人が人を支配する封建社会ではそれがいっそうひどい傾向にあったことは、ゴンチャロフやハリスによって、観察記録されている。

ハリスの記録から

タウンSEND・ハリス、この米国型民主主義者は、1856年（安政3年）8月末米国軍艦サン・ジャシント号で下田に入港、1862年（文久2年）に帰国するまで滞日5年9ヶ月、彼の51才から57才まで、幕府と將軍家茂より留任と再訪を懇請された程の親日家の初代駐日米国公使として、その間、万延元年の桜田門外の変、日米修好通商条約締結のための遣米使節の派遣、水戸浪士の英国公使館襲撃等の、物情騒然たる幕府の江戸（2年10ヶ月）、および下田に住んでいたその5～6年後に明治維新を控えた世相を親しく観察、極めて几帳面で、克明な日記（岩波文庫「日本滞在記」上中下・坂田精一訳）によって、当時の貴重な記録を残し、南北戦争2年目のアメリカに帰って行った。幕末日本の証人として、これほどの適任者を求めることは困難である。

但し、彼の場合は、彼の日記にも屢々記されているように病身（「消化不良に起因する胃酸過多」（同上書238頁及247、257頁）がちであったから、食事に関するかぎりは、時として舌よりは眼で味わう傾向のあることを予め心得て読まねばならない。またついでながら、彼と下田の唐人お吉との交渉は、史家によって架空の物語りとされていること及彼は生涯独身であったことを読者の誤解をさけるために一言しておく。

ハリスの日本食との最初の出会いはかれの日本到着4日後の安政3年旧7月25日（1856年8月25日）に始まった。その日かれは艦長らと秘書を伴い、礼砲とどろく中を下田奉行所に儀礼訪問した。その日の様子は幕府側の記録によれば――

「此方（備後守）

粗末ながら有合せの酒飯差進せ候間、今暫く相待れ候（酒肴出す）

彼方（ハリス）

御料理至極結構に御座候。参上前一同食事いたし候えども、餘り美味故強て頂載仕り候。」（「幕末外国関係文書」ノ14所収、前掲書中巻25頁）とある。

この日のことをハリス自身は、次のように日本および日本人に対する好印象を語っている。「日本式の茶菓が供せられた。料理は立派なもので、見る目も至って綺麗なものであった。私は、彼等の料理に甚だ好い印象をうけた。」（同上書中巻23頁）……「我々の訪問は2時間ばかりつづいた。そして我々一同はみな日本人の容姿と態度とに甚だ満足した。私は、日本人は喜望峰以東のいかなる民族よりも優秀であることを、繰りかえして言う。」（同上書24頁）

ハリスの場合は、ゴンチャロフが輕蔑感を以て書いているチョンまげの異様さも、眠そうな眼も、妙な衣服も、格段の異様さを以ては映らない。ハリスは資本主義の世界人らし

く、この点では作家ゴンチャロフは当時のロシアの後進性のとりこであったようだ。しかし、このゴンチャロフも、当時の中央集権的封建制の爛熟期にあった日本人の、アジア人の間においては抜きん出ている洗練さについては、一定の評価を与えている。ともかく、ハリスは当時の開国にふみ切った時代の日本および日本人に好感を抱いたらしい。

前章までに引用した外国人たちは、いずれも外からの進入者又は賓客として、開国を待っていた時代の日本人に接したのであるが、ハリスと次章のサトウは5～6年にわたる滞日生活を通して、日本人と交際することになるのである。

老中のハリスあての返書を持って、江戸表から帰ってきた下田奉行の岡備後守が、「自分と〔井上〕信濃守とを私邸に訪れてくれるように言った。私〔ハリス〕はそれを承知した。彼は私に、西洋料理にするか、それとも日本料理がよいかと問うた。私〔ハリス〕は後者をえらんだ。」(同上書 166頁)そしてその翌日、1857年2月24日(安政4年2月1日)火曜日、ハリスは奉行を訪ねて行った。

「……座褥や火鉢などを用意した奥の間へ案内された。1杯の茶をのみ、煙草を3服すったあとに、今度は嬰^ま応の間へ案内された。その部屋には、私をもてなすために、椅子とテーブルが設けてあった。私の前にあるテーブルの上には、煙管、煙草、火鉢などがあつた。

私の席は奉行の左で、床の間、すなわち神聖な場所の直ぐそばにあつた。したがって、上座であつた。

食事は、できるだけ日本風に料理された魚と、魚の生肉からなつてゐた。後者は大きな魚から切りとられたもので、その魚をもつてきて、私に見せてくれた。それはマストと帆の装飾のある大きな皿にのせてあつたが、帆の色は歓迎の意を表わすものであつた。

海老でつくつたパテは大変うまかつた。野菜は、色々な形で料理された甘薯と大根とであつた。案外なことに、米もパンも皿には盛られてこなかつた。10通りほどの品が出たが、その全部が艶のある漆塗りの椀に盛つて出された。部屋の下手に置かれたテーブルの上には、大根を刻んで美しく彩色した^{ストーブス}鶴をあしらつた、杉の盆栽(註・松であろう)があつた。この鶴は巻針金のスプリングでその木に結いつけられ、その索は長い間動きつづけていた。生花や造花も、これ亦、テーブルにのつてゐる菓子やボンボンなどの皿の飾付けに用いられてゐた。鶴は私の長寿をねがうものであり、色々な花は、日本人の間では祝賀の意をもつものであると聞かされた。魚の皿が全部終ると、塩も、その他の調味料もついでにない米が供せられた。飲料は酒であつたが、私は身体が悪いからとつて、茶を飲んだだけであつた。食事の主な部分がすんだとき、信濃守が、これまで私の見た一番美しい愛用の茶道具を自分のところへ運ばせた。それは滑らかな白木の箱に納めてあつた。それを開くと、湯沸し用の小さい窯、花瓶、2つの茶椀、茶壺、それに茶瓶と茶椀の數物、茶をくむ長柄杓、茶を湯の中に入れる前に火にかけて茶を熱する珍らしい道具があらわれ

た。それから信濃守は、湯をわかし、茶を皿って熱し、それを茶瓶の中に入れて熱湯をそそぎ、それから茶碗について、手づから私に渡してくれた。すると一座の日本人から、ひどく感歎の声がおこった。それから、そのことについて、次のように私に説明してくれた――すなわち、信濃守によって茶がたてられ、彼自らの手で供せられたのは、高位の身分、高い地位の人々に対してのみ与えられる友誼のしるしであるから、そういう目でみてほしいというのであった。ここにおいて私は、そう考えることに同意した。すると信濃守が、このこと全体を彼の大きな敬愛の証拠として私に認めてほしいと頼んだので、私はそれも承知した。」(同上書 166～168 頁)

こうみえてくると、ハリスは、国を代表する国際人の外交官らしく、任地の日本の食事を全体として受け入れたようで、料理の中のあるものは、彼の気に入ったようである。洗練された調理技術は、偏見なしに接する人びとには、とにもかくにも受け入れられ、愛好されるものだというよい例ではないだろうか。

料理に使われる材料(食品)は、昔のように封鎖的な時代には、土産のものによって制約されることは当然で、国粋ぶりのムードを固執しない人びとなら、そのことを当然のこととして、技術的な処理が完成されていさえすれば、制約を超えて異国のものを異国のものとして受け入れるものようである。

そのときの献立や膳ぐみがどんなものだったかは、ハリスの日記だけでは明らかでないが、ここで言えることは、当時の日本の食事も、封建的な形式主義や装飾性などを、次の資本主義的市民が批判的に継承したとすれば(それをする階層が欠けていたのであるが)ひきつづき現代まで原型が残り、現代の用に耐えるものであったであろうということである。そのことをハリスが教えているのである。

そればかりではない。茶の湯が奉行の井上信濃守によって、手さばきも鮮かに、たてられたのである。そしてそれは、客をするときの、ホストの、かくも普遍的な行事として、日常生活の中にとけこんでいたことがわかる。

1857年11月30日(安政4年10月14日)、ハリスは日本に到着以来1年と3ヶ月目に、下田から江戸に赴いて将軍家定に謁見する許可があり、1週間前に下田を出発、この日、宿舎に指定された九段下牛ヶ淵の蕃書取調所に旅装を解いた。その時の記録として彼はこう書いている。

「豪華な食事(日本式の)がやがて私とヒュースケン君に供せられた。ヒュースケン君の膳の高さは4吋。私のための膳の高さは10吋であった。食事が済んでから私は信濃守に、食事の費用などは一切、私に支払わせてもらいたい。そうするのが、世界各国の慣習である。そうでないと、自分の最も好きな食品を勝手に注文しかねることになるし、出されたものを何でも黙って食うことは、気苦勞なことだと告げた。これに対し信濃守から、饗応の分に対しては支払いを受けることは出来ないが、貴下が下田から連れてきた料理人に調

理させ度いと思うものを、貴下の使用人が購入することは、何ら差支えないと考えるとの返答があった。これは私の正に望むところであったから、私は十分に満足した。かくて信濃守は、この重要にして多事なりし日の疲労と昂奮から私を休息させるために辞去した。」(同上書下巻 43 頁)

一 以上のことを日本側の記録では次のように書いている。

「巫人へ下され候御料理の儀、御代官竹垣三右衛門取扱いにて、日々下され候ところ、日本風の料理故、口に適い候品を取り除き、餘は小遣えもの等へつかわり居り候ところ、それも如何の事につき相断り、一両日このかた全く止め切りに相成り、但し飯茶麩、水菓子類はいただき候こと。麩は大好物ゆえ、食毎に相賜り候よし。最初より全食料は手賄にいたし、日々2喰、朝4ツ時頃と夕7つ時頃、或は夜に入り喰い申し候。手賄に買調え候品々には重に鶏、猪にこれあり候よし」(高麗環雑記)。〔前掲書「幕末外国関係文書」38〕

この翌日、幕府の接待委員が挨拶の儀礼にハリスを訪れ、ついで、將軍の使者が贈物をとどけてきた。

「〔將軍の〕贈品がはこびこまれた。それを開けると、砂糖や、米粉や、果物や、胡桃などをつくった日本の菓子が入っているのがみられた。それらはどの段にも美しく並べられ、形、色合、飾りつけなどが、すべてひじょうに綺麗であった。その重量は70ポンド(約8貫4百匁)訳註によれば「あるいは数字の誤りか」とある。)ほどであった。私は、それらを合衆国に送ることができないのを非常に残念に思う。それらは、長い航海の間に悪くなるだろうから。」(同上書下巻 50 頁)

このときの日本側の記録は次の通りである。

「桧重1組(4重物1組、長1尺5寸、横1尺3寸、但し外桧合付、真田打紐付)

干菓子(若菜糖、翁草、玉花香、紅太平糖、三輪果)

干菓子(大和錦、花沢瀉、庭砂香、千代衣)

蒸菓子(紅カステラ巻、求肥飴、紅茶巾餅)

蒸菓子(難波空目羹、唐饅頭)

大久保主水地、御次菓子師、宇津宮内匠製之、代金六拾五兩」(嘉永明治年間録)。〔以上、前掲「幕末外国関係文書」38〕(同上書 53 頁)

干菓子と蒸菓子、しかも、これなら外国人の嗜好に合いそうな品ぶれのようなのである。ハリスは「合衆国に送り度い」ほど傾倒している。

ここで想い出されるのは、前章のゴンチャロフの日本の「製菓術」に対する反撥であるこれはおそらく、江戸と長崎の、当時の文化的洗練のちがいが、そしてゴンチャロフとハリスのセンスのちがいを意味しているのであろう。

將軍家定との謁見、大統領の親書の捧呈の式次第を打合わせたとき、幕府側との間に、

午餐の饗応の仕方、欧米の習慣と封建日本のそれとのはっきりした対照が、日記中にみられる。

「殿中で、私1人、あるいはヒュースケン君とだけで、午餐をとってくれと、日本人たちに頻りに勧められた。私は、これを謝絶した。そして、もしも大君の家族の1人が宰相かが、私と食事を共にするならば、それを請けようと申入れた。彼らの習慣がそうすることを禁じていると、私は言われた。私は、「我が国の習慣では、主人かその代理者が食卓を共にしない家では、決して食事をしてはいけない事になっている」と答えた。とうとう、この件は、私の宿所へ膳部を届けさせるということで、落ち着いた。」(同上書79頁)

実は、この点は、単なる彼我の習慣のちがいと云った以上のものであった。幕末はおろか現在でもまだ西欧流の習慣が十分に理解されていないところを見ると、ここに指摘されている事実が最も根本的な、彼我の食事観の相違点であり、かつまた今後克服されるべき要点のようである。当時の日本人にとって、そしてまた現在でもなおそう言って差支えないと考えるが、上からの「被下物」としての食事は「過ぐるものなき栄誉」であった。そして上のものとしても食事を「巫人へ下され候」儀は、当時の欠くことのできない儀礼の1つである、これをうけるほうはまた「有が度く拝領」すべきものであった。「してはいけないこと」などとはもってのほかのことであった。ましてや上のものが下のものと食事を共にすることは必要なことではなく、物を下賜すれば十分であった。

しかし、資本主義的市民文化にあっては、物は相互的に贈りあうものであり、食事は共にすべきものである、という考え方が確立していたのである。食事は対等の立場にある市民の交際の手段にすぎなかった。

従って「ごちそうさまでした」という感謝の仕方は彼等にとっては禁句であり、こういう場合には「大変愉快な時を過ぎさせて頂きました」という言い方をすることが礼儀になってくるのは当然である。また食事の席では黙々として食べるようなことはしないで、適切な社交的な会話をはさみながら食事をするのがエチケットになってくるのも自然の成り行きである。

このようなエチケットについては、外国人の接待には極度に敏感だった当時の幕府の外交官たちでさえややもすると忘れがちであった。ましてや主従という考え方に固執している人びとにとってははいよいよ理解しがたい点があった。この外国の習慣についてはこのときよりも4年前の1854年(嘉永7年)に、すでにペリ提督が、日本側の外交全権委員たちに告げている。

嘉永6年(1853年)黒船をもって幕府を驚かせたペリは、そのとき將軍に伝えた米國大統領の開國要求の親書に対する返事を求めて、予告した通り翌1854年(嘉永7年)3月初め再び江戸湾にやってきた。そしてやがて、その月の31日に調印される神奈川条約の細部の交渉が、幕府が神奈川に設営した条約館において、全権委員の林大学頭、井戸

対馬守、伊沢美作守、鶴殿民部少輔らとペルリ提督の間で行われていた。その3月8日、「提督と士官たちとは酒や果物と菓子やスープと魚とから成る饗応に招かれた。」かれらは「この招きに応じたが、もし委員達が提督や士官達と会食してくれれば、アメリカ人の歓待の心にもっと調和することになるだろう。合衆国においては、他の多くの国におけると同様に、共にパンを分けあうのが友情の証拠と考えられているからであると言ってきかせた。日本人はそれに答えて、われわれは外国の習慣をよく知らないのだが、喜んで会食しようと言った。……間もなく……委員が引返してきて、すでに並べられていた食事に親しく加った。」（前掲ペルリ日本遠征記(3) 191頁）

ゴンチャロフの一行も長崎で同様の経験にぶつかった。嘉永6年8月（1853年9月）プーチャーチン提督がパルラダ号から上陸して長崎奉行の大澤豊後守と会見する式次第の打合わせが、日本側の通訳たちと提督秘書のゴンチャロフとの間に行われていた。

『『さても一つ』と彼等〔通訳たち〕は頼んだ。『御奉行は皆様に中食の饗応を致し度い思召しで、御受け願ひ度いとのことです』『よろこんでお受けします』と提督は返事を命ぜられた。『要談が終ったら』と吉兵衛は続けた。『御奉行は自室に引取って休息致されるので、そちらでも別室に引取って御休息願ひたい』と彼は椅子の上で身をゆすぶって、ひきつるように笑いながら、付け加えた。『その上で……中食を召上っていただき度い』『こちらだけでですか』とこちらは訊ねた。『あなたは気でも狂ったのではありませんか。ヨーロッパではそんなことはしませんよ！』」（前掲ゴンチャロフ「日本渡航記」93頁）

「気でも狂ったのではないか」というゴンチャロフの拒絶を当時の通訳たちは理解しなかった。そして「おおそれは大変な頼み方であり、拝みようであった。……両の頬に汗を流し……ぺこぺこ頭を下げて、見苦しい笑い方をし……作り笑いをしていた。だが私達は屈しなかった。通訳達は悲観して終った。彼等は溜息をついて別の問題に移るのであった。」

（同上書 94頁） さらに「翌8日、又やってきて例の如く、中食の饗応をうけてくれと……拝み倒そうとやってみたが、物にならなかった。（同上書 96頁）とどのつまり、奉行との会見の当日まで、問題の解決は持ち越されるのであった。奉行との会見を終えて「例の休憩室を通る時、通詞達が私たちを呼びとめた。彼等は行手をふさいで、食事をして行ってくれと言った。その室には大きな卓をしつらえて、大小様々の皿や瓶や、マデラやボルドー酒など、万端の支度ができていた。しかも万事がヨーロッパ式であった。きつと卓も、食器も、酒も、そして食物までも、オランダ人より借りてきたのだろう。提督は例の絶対条件、つまり奉行が食事に列席するという条件を繰返すように命じられた。〔通詞の〕吉兵衛はお辞儀をしたり、両手を広げたり、引きつるような笑い声を立てたりして、だんだん食卓のほうに近づいて躍起となって私達を招じ入れるのであった。他の者も吉兵衛におくれじと、笑ったり、膝を曲げたりしたが、何にもならなかった。私達は食卓をちらと見やったが、通訳達の言うことに耳をかさず、断乎として通りすぎた。」（前掲 130頁）

というてんまつになるのであった。

話が前に帰って1857年12月7日(安政4年10月21日)、ハリスが江戸城において將軍との謁見が終り、退出して「宿所に着いて間もなく、膳部がはこびこまれた。それは、日本式の料理法によって、たいへん美しかった。膳の中心装飾が麗しく盛られていた。長寿の象徴である山形の樅の木(fir trees)と亀と鶴が、歓迎と尊敬のしるしをもって一際美しく飾つけてあった。」(同上書下巻81頁)

その膳部の幕府側の記録は帝京短大「紀要」VOL. 3 P. 84に収載してある。

この料理についてハリスは次の如くかいている。「私は身体の具合がひどく悪かったので、一口も食えることができず、ただそれを眺めただけであった。」(同上書下巻81頁)が「……送り届けられた正餐は、約40乃至50の白木の膳に載せてあった。これらの膳の高さは、私の分は11吋、ヒュースケン君のものは約5吋であった。献立の品は、普通の塗椀に盛られていた。この膳やその他の器は、私の使用後は、他の如何なる人によっても決して使用されることができぬことになっていた。それ故、白木で作ってあったのだが、これは高貴な身分の人などに食物を供する場合の日本の慣習であると聞かされた。」(同上書下巻83～84頁)

幕府側の記録にあるような料理材料と料理仕様、膳ぐみはその後、いつの間にかうすれ、現代の食事の中に、承け継がれているものは少ない。現代の高級料亭の料理の中にもこのような構成をもったものは殆どみられない。

生活様式や生活の信条が変われば、嗜好も好尚も変わり、食事も古い時代のものが、淘汰され、新しいものがつけ加えられることは当然であるけれども、日本の場合のように、前時代の型がほとんど崩壊してしまった例は西政諸国にはみられない。それは前のものを継承する階層が、前代の胎内で成熟していなかったことを意味している。これは文化の断層ともいうべき現象である。

昼間に他家を訪問した場合の応待の例としては次のような記録がある。これはその数日後に、ハリスが「大君」と呼んでいた將軍(家定)に大統領の書翰を捧呈する式次第の打合わせのため、老中首席堀田備中守正睦を公式に訪問したときである。

1857年12月4日(安政4年10月18日)「私は直ぐに一室に案内された。そこには、ヒュースケン君と私のため、我々の型に似せて作った椅子が燃えている木炭を1杯についだ気持ちのよい火鉢と共にあった。

直ぐに、卓子が2つ運ばれた。その上には、煙管と炭と火入れがのせてあった。それから間もなく、日本式の高尚な茶の贅沢なもてなしがあった。

それは、ごく上等な茶を粉末にしたもので、それに熱湯をそそいで、茶の薄粥ともいうべきものをつくるのである。その味は、見かけよりも大いによかった。」(同上書下巻61～62頁)

「間もなく、数人の家僕によって、卓子がはこばれた。彼らはできるだけ高く持ちあげ、堂々とした歩みを慎重な調子で進みながら、それらを運んだ。その後から、煙管、蓆、茶、菓子盆がはこばれた。宰相と私の盆は同じ高さで、ほかの者に供された盆よりも数吋高かった。宰相〔老中首席堀田備中守正睦〕は丁寧に私に茶菓をすすめた。そして自分は蓆を用いないので、喫煙しないことを容赦願いたいと私にいった。それから彼は、私はブドウ酒やサケを、それを避けるときには飲まないことを知っているので、酒を私に出さないのであるといった。」（同上書下巻 62 頁）

当時のサムライたちの食卓のマナーについては、前のゴンチャロフ同様ハリスも次のように賞めている。1856年10月30日（安政3年10月2日）、この日はじめて下田の奉行一行が、玉泉寺にハリスを訪問、ハリスの饗応をうけたが、一同はシャンペンに「すっかり酩酊して……陽気になった。〔しかも〕彼等はいささかも食べすぎしたり、飲みすぎしたりしなかった。そして訪問中の全般に亘っての振舞は、上品な人々のそれであった。」（同上書中巻 99 頁）

その1ヶ年後の安政4年の9月14日（1857年10月30日）、この日はハリスによれば、下田奉行が彼の下田の玉泉寺の総領事館を正式に訪問した1周年の記念日なので、関係者を招待し、ディナー・パーティを開いた。出席者は奉行の中村出羽守、副奉行柿崎村村長、下田町長などであった。

「……上位の者だけを私の私室へ通した。歓談1時間の後に、我々は西洋式に設けられた、ひじょうに上等な食卓についた。彼らは飲み食いとともに、私の十分なもてなしをうけた。

これがすむと、皿が片づけられた。こんどは日本流の御馳走を彼らに供した。なおも彼らは食べたが、もはや満腹になっていた。彼らは出来るだけ飲み食いしたが、もはや最初の飲み食いにはずっと及ばなかった。彼らは午後5時に、十分飲をつくして、上機嫌になって辞去した。彼らの食事の振舞は、ニューヨークやパリ、ロンドンの如何なる社交界においても及第したであろう。」（同上書中巻 326 頁）

*

*

珍らしいものは「いただいて帰る」習慣も、ペルリやゴンチャロフ同様にハリスも次の通りに観察しているが、以下、角度を変えて、当時の食品材料についての記録を拾っておこう。

獣肉はもはや10年後に明治維新を控えたこの頃になると上役のサムライたちの好物にまでなっていたようである。安政3年8月4日（1856年9月2日）ハリスが下田に入港して12日目、下田の奉行たちの一行が、米艦サン・ジュシエント号を訪問した。「彼らの飲み食いするやり方は注目に値した。食べなかったものは持ち去った。ハム、舌肉、塩牛肉、それから船中で使用する貯蔵食物、その悉くが、彼等の食欲にかなうように見うけ

られた。」(同上書中巻 49 頁)前章のゴンチャロフの観察のくだりで関説したように、幕末の知識人(上層下層の両極の武士階級)と都市の貧民の間では、肉食はすでに合理性と親密性を獲得していた。江戸では四谷見付に獣肉の市場ができ、大阪でも難波橋南詰と新町の廓の側(岩波文庫「福翁自伝(88頁)」)に牛なべ屋があった。

アメリカや英国から沿岸の測量を申出でられた幕府は国防上の重大問題として上を下への大騒ぎで、本件の担当通詞森山多吉郎も、万一測量を強行されれば、ハラキリものだと夜も寝られない苦悩をつづけていた。それに対し、海図や測量図は、欧米では書店で販売しているほどで、貿易上萬国とも公開していることをハリスが説明してやったので、〔通訳の〕「森山〔多吉郎〕はこの問題の〔沿岸測量の問題〕ため 50 日間も精進していたのであったが、私〔ハリス〕の説明によって大いに安堵し、たらふく肉を食べた。彼は、彼らに対する私の親切な態度に心からの感謝をしめし、跪坐して、私の幸福を懸命に祈った。来客たちは少しの遠慮もせず茶葉(アメリカ風に調理されたもの)を喫した。その食べぶりからみて、彼らの口に適したものであることが推察された。彼等はポンス、ブランデー、ウイスキー、チェリ・パウンズ、シャンペン、甘露酒を飲んだが、ポンスとシャンペンは、彼等が特に好んだ飲物であった。」(同上書中巻 99 頁) この「たらふく肉を食べた」のは安政 3 年 10 月 2 日(1856 年 10 月 30 日)の記録である。

ついでながら「アメリカ式の茶葉」は従来の例からいうと、ミルクくさい、バターくさいというのが日本人一般の受けとり方であったが、この点も、文明開化に頭の切りかわった人びとにとっては問題にならなかったのであろう。ちなみに当時は牛乳が飲用として顧みられなかったことは、次の記録がある。安政 3 年 8 月 8 日(1856 年 9 月 6 日)の「幕末外国関係文書」34 によれば —

「此方 (森山多吉郎)

このほど当時勤番の者へ、牛乳の儀申立てられ候趣をもって、奉行へ申聞け候ところ、右牛乳は、国民一切食用致さず、殊に牛は土民ども耕耘、その外山野多き土地柄故、運送のため飼いおき候のみにて、別段繁殖いたし候儀更にこれなく、稀には、児牛生れ候儀これあり候とも、乳汁は全く児牛に与え、児牛を重に生育いたし候こと故、牛乳を給し候儀一切相成りがたく候間、断りにおよび候。」(同上書中巻 56 頁)

当時の獣肉や鳥肉については、ハリスは以上のほか次のように報告している。これらの獣肉や鳥肉は、当時の日本人にも食用となっていたことは明らかである。「……日本人は、彼らが猪とよんでいるものの肉を、今までに 3 度私に届けてくれた。……その肉は独得なもので、たいへん軟く、汁気があって、すぐれた芳香を有し、美味な犢の肉と豚の腰肉の中間あたりの味がする。寒い季節の間十分に供給してくれるという約束をえた。それは私の家事に対して、大きな助けとなるであろう。」(同上書中巻 81 ~ 83 頁)(安政 3 年 9 月 24 日、1856 年 10 月 22 日の日記)「日本人が…獣の丸一匹の死骸をもってきてくれたが

…ワイルド・ホッグ（猪）〔である〕ことが判明する。」（同上書中巻 86 頁）（安政 3 年 9 月 26 日，1856 年 10 月 24 日の日記）「今日、私のところへ見事な猪がとどけられた。私はその鞍下肉を食べる。それは世界中で最も結構な屠肉である !!!」（同上書中巻 102 頁）（安政 3 年 10 月 7 日，1856 年 11 月 4 日の日記）「私たちは、野豚のハム、若干の鹿肉、たくさん見事な金雉、それに大きくて、結構な野兎を十分に供給されている。」（同上書中巻 159 頁）（安政 3 年 12 月 20 日，1857 年 1 月 15 日の日記）「今日の午後、彼らは鹿の本当の脛肉を 1 つ持ってきてくれた。それは結構なもので、軟かくて汁気が多く、風味がよかった。」（同上書中巻 99 頁）（安政 3 年 10 月 2 日，1856 年 10 月 30 日の日記）「今夕日本人が、私がこれまで見たことのなかったような見事な牡の金雉をもってきてくれた。私は明日その目方を量ろう。嘴から尾羽の端まで 44 吋 尾は 30 吋、両の翼は、翼端から翼端まで、（胴体を合せて）26 吋ある。」（同上書中巻 116 頁）（安政 3 年 10 月 19 日，1856 年 11 月 16 日の日記）「私は、1 羽 16 セントもする見事な雉をしばしば持ってきてもらっている。それは大変大きく、1 羽でヒュースケン君と私自身の食卓を十分にみたしてくれる。」（同上書中巻 227 頁）（安政 4 年 3 月 24 日，1857 年 4 月 18 日の日記）

安政 5 年の 1 月初旬に、老中堀田備中守との間に、日米修好通商条約の交渉がまとまり、日本側が勅許を得た上で調印しようというところまで漕ぎつけていた際に、ハリスは発病した。そして汽船で下田に帰ったのち重態におち入った。チブスの徴候だったようである。

当時の病氣見舞の品についての珍しい記録がある「大君と閑老会議の面々は、ハリスの病状を憂慮する懇篤な見舞状をよせ、長崎でオランダの医学をおさめた最も有力な医師 2 名を下田へ急派し、大君の夫人の調えた手厚い見舞の品々をハリスの病床に届けた。」（同上書下巻 195 頁、その後のハリスの消息と日記の一部・坂田精一氏による追補）その時の見舞品は次の如きものであった。

1 月 29 日〔安政 5 年，1858 年 3 月 14 日〕下田奉行宛の老中書簡「亜墨利加使節病氣勝れざるに付、お尋ねのため、奉書を以て、御提重一組、鶏卵三百入一箱下され候旨、其段達せらるべく候、尤も鶏卵は、道中にて損じ候程も計りがたく候に付、箱計り差越候間、其地にて支度申付け、相達し候よう致さるべく候。以上。松平伊賀守

久世大和守

門藤紀伊守

脇坂中務大輔」

（結通信全覽類輯）

1 月 29 日，若年寄より賄頭へ、米国総領事病氣見舞の品の件

「亜墨利加使節へ被下

葛粉

砂糖

但 筒共

右支度の事

正月 29 日 」。。

「下田在留亜墨利加使節へ被下

梅に鶴蒔絵

一 提重 四重物一組

内二重 葛粉二升詰

二重 太白砂糖

六斤四十匁詰

一 玉子 三百 箱入

(高麗環雜記)。〔以上前掲「幕末外国関係文書」之十九(以上はいづれも同上書下巻 195～7 頁による)〕

*

*

さて、あとで引用するような「欲望の少ない国民」であった当時の日本人は、きびしい公租や年貢を課せられていた封建制の胎内においてすら発展する生産力の結果として、次にくる体制をあたかも待ちうけ、催促するかのごとく、相対的に高い生活水準(それがその時代々々の欲望充足の程度であるとすれば)のくらしを楽しんでいたであろう。こういう意味での「充たされた国民」を開国し、資本主義世界体制の中にまきこむことが果してよいことであろうかという感じ方を、多感なハリスは、このくだりだけでなく、下田の玉泉寺の最初の総領事館に国旗を掲げた日にも、このように反省している。(同上書中巻 53～4 頁参照)

しかし、この「幸福」は所詮は、質素、勤儉、節約によってもたらされたものであった。「勤儉」「節約」の背景には、身を粉にする勤勉によって、物と人と金を惜しむ人間の労力のおびただしい損耗があった。それは、人間労力の湯水のような浪費とも言える。逆説的に云えば、勤儉と節約は、一面において人間労力のぜいたくであった。すべての国の封建時代と同じように、大ぜいの家臣と召使の群が随伴していた。当のハリスでさえ、ヒューズケンと 2 人だけのくらしに、当時のシナの労賃の 3 倍〔同上書中巻 226 頁〕の労賃で、30 人の召使〔同上書中巻 223 頁〕を雇わなければならなかった。このような論理は今では何びとも疑わない。節約は動機ではなくて、余儀なくされた結果であった。

「勤勉」や「清潔さ」については、前章ゴンチャロフも指摘しているが、ハリスも一再ならず、そのことにふれている。勤勉については前述のようだが、この清潔さも、実は、高湿高温の気候のせいもあるが、少ない持物を大切に使うために、長持ちさせるために、貧困が編み出した一種の正当防衛の知恵であっただろう。

日本の地をふんで2ヶ月あまり経った秋晴れのある日〔1856年11月5日、安政3年10月8日〕ハリスは下田の郊外一帯を散歩がてら歩いてみた。路上からみたおそらくは農民の生活に、ハリスは傍観者らしく傾倒している。「—この土地は貧困で、住民はいずれも豊かではなく、ただ生活するだけで精一杯で、装飾的なものに目をむける余裕がないようである。それでも人々は楽しく暮しており、食べただけ食べ、着物にも困っていない。それに家屋は清潔で、日当たりもよくて気持ちがよい。世界のいかなる地方においても、労働者の社会で下田におけるよりもよい生活を送っているところはあるまい」（同上書中巻103頁）

これは日本晴れとよばれる秋晴れのせいばかりではないようである。その証拠には、訪日以来1年経ってのちのハリスが次のように観察している。將軍家定に謁見するために下田から江戸に向う途中、1857年11月28日（安政4年10月12日）、ハリスをのせた駕籠は神奈川から川崎に近づいてきた。

「—見物人の数が増してきた。彼らは皆よく肥え、身なりもよく、幸福そうである。一見したところ富者も貧者もない—これが恐らく人民の本当の幸福の姿というものだろう。私は時として、日本を開国して外国の影響をうけさせることが、果して人々の普遍的な幸福を増進する所以であるか、どうか、疑わしくなる。私は質素と正直の黄金時代を、いづれの他の国におけるよりも、より多く日本において見出す。生命と財産の安全、全般の人々の質素と満足とは、現在の日本の顕著な姿であるように思われる。」（同上書下巻26頁）

そしてついに行列は品川から江戸市内に入った。（安政4年10月14日、1857年11月30日）ここでもハリスは—

「人々はいずれも、さっぱりした、よい身なりをし、栄養もよさそうだった。実際、私は日本にきてから、まだ汚い貧乏人を一度もみたことがない。」（同上書下巻40頁）

しかし、この場合私たちは、ハリスの江戸行きについては、老中堀田正睦名で、「一乞食、非人の類、通行道筋に差出し申すまじく候」というおふれを出していたことを忘れてはならないのであるが（同上書下巻45頁より）「質素」と「満足」のかもし出す雰囲気、ハリスを心地よく扱っていたようである。

「日本人は清潔な国民である。誰でも毎日沐浴する。職人、日雇の労働者、あらゆる男女老若は、自分の労働を終わってから、毎日入浴する。下田には沢山の浴場がある。料金は銭六文すなわち1セント八分の1である……富裕な人々は、自宅に湯殿をもっているが、労働者階級は全部、男女、老若とも同じ浴室〔例の節約がみられる〕に入り、全裸になって身体を洗う。」（同上書中巻95頁）（安政3年10月1日、1856年10月29日の日記から）

ハリスは安政4年2月1日（1857年2月24日）に岡田備後守と井上信濃守の居宅（中

村屋敷とよばれていた)に招待をうけて行った。この際の観察を3月17日になってからかいている。

「私は、また、奉行の居宅の内部の模様を書きもらした。これらは一つの広大な境内にある20から30くらいの家屋で、それらはみな奉行所の色々な役人たちの住居になっている。家屋はすべて瓦葺きの屋根を有する木造である。各部屋の側面には6呎ばかりの高さの一連の紙窓かみまど(Paper windows)があり、暴風や寒気の時にそれらを防ぐために雨戸(Sliding Shutters)がある。家屋はひじょうに開放的で、ただ、木炭火鉢によって暖をとるだけである。部屋には、たいへん軟かくて綺麗な敷物がしかれている。これらの敷物の寸法は日本中同一の規格で、すなわち縦6呎、横3呎である。日本人は屋外に自分の草履や草鞋をぬぎ、ストッキングのまま屋内へはいる。したがって、敷物はいつも清潔である。その敷物は昼間は坐席となり、夜間は寝床となる。寒い季節には、袖のついた厚い綿入れの布で身体をつつむ。3吋ほどの高さの木枕が頸部(頭部ではない)をささえて、頭髪のみだれるのを防ぐ。

食事のときには、高さ約1呎、約18呎四方の、漆塗りの木でつくられているスタンドが、各人の食卓として使用される。彼らの食物はすべて木製の容器にもられるが、茶と酒だけは陶器のコップで吞まれる。ソファ、椅子、テーブル、食器棚、その他の道具類は部屋の中に見うけられない。寝室には若干の箱や箆笥があって、着物や、武具類、書籍などを納めている。

壁は往々にして木や花や鶴などの描かれた壁紙で装飾されることもあるが、普通は彩色のない木か、あるいは簡単な模様のある紙である。彼らの衣裳戸棚は一般に、奢侈禁止法によって許されている範囲の必要な衣類を入れるにすぎない小さいものがある。私は、日本人のように飲食や衣服について、ほんとうに儉約で簡素な人間が、世界のどこにもあることを知らない。宝石は何人にも見うけられない。黄金は主として、彼らの刀剣の飾りに用いられている。ある特殊な場合は、金糸の入った錦織が緋や黄色のものとともに用いられるが、そんなことは滅多にない。それらは例外であって、法則ではない。着物の色は黒か灰色である。貴人のものだけが絹布で、その他すべての者の布は木綿である。日本人は至って欲望の少ない国民である。」(同上書中巻195～196頁)

ハリスは、初夏(1857年6月2日)(安政4年5月11日)の下田郊外の伊豆岬の方に日課になっている散歩に出かけた。「— あらゆる可能の土地が耕され、養い得られるだけの多くの人間が住んでいる。けわしい山腹の、ジャングルとしか思えないような土地が、実際には全部植樹されているのを見いだす。樹林、竹林、藪林など。それらが使用のために伐採されるや、すべて新たに植林される。少しの土地も捨ててはおかれぬ。私はこれまで、容貌に窮乏をあらわしている1人の人間をも見ていない。子供たちの顔はみな「満月」のように丸々と肥えているし、男女ともにすこぶる肉づきがよい。(そ

の人々を見たら)彼らが十分に食べていないと想像することは些かもできない。」(同上書中巻 261 ~ 262 頁)

「栄養のよさ」については、前段の品川から江戸に入った駕籠の中から人垣の観察のくだりでもふれているが、信じがたいようであるが、おそらく事実だったかもしれない。けだし、利用した食品の多様性と伝統によって経験的に確立した膳ぐみの優秀さは、おそらくは庶民の間にまで、影響を与えていたであろう。不味であると否とにかかわりなく、全面的ではないまでも、ある程度は経験的な合理性を確立していたかも知れない。穀類多食の習慣はその当時もそうであったとしても、精白度の低い、また混食の習慣を確立していたことであろう。

しかし、忘れてならないことは、徳川期には商品流通が高度化していたが、世界市場が確立した資本主義時代には論理的には存在し得ない飢饉という現象がしばしばみられたことである。また、伝染病その他による死亡率も高く、例えば、ハリスが、安政4年10月11日(1857年11月27日)、江戸への行列の途次、藤沢にとまった際の日記には「なお、特に小児の病気の本当の治療法について日本人が無知なことは〔中村〕信濃守の私に語った怖るべき話によっても明らかだ。生れた子供百人の中で、満身に20才まで寿命を保つ者は30人に足りないという。」(同上書下巻 24 頁)という記録がみられる。

アーネスト・サトウの体験から

黒船の来訪と、それに引きつづく安政の開国、そしてその後にきたいわゆる尊皇攘夷をスローガンとした倒幕運動が、天下を騒がせていた文久2年（1862年）、米国公使タウンセンド・ハリスが帰国した4カ月後の9月、アーネスト・サトウは若冠20才の青年外交官（最初は通訳官）として駐日英国公使館に赴任した。彼が横浜到着後1週間目に生麦事件なまむぎがおこり、冒頭から革命期の風雲の中に巻きこまれるのであった。当時、貿易並びに外交の面で日本を支配、していたイギリス公館（この頃米国は南北戦争の混乱の渦中にあった）を背景に、サトウは攘夷の白刃をかいぐり、文字通り砲煙弾雨にさらされながら、日本国内を縦横に旅行し、特に西郷隆盛、木戸孝允、伊藤博文ら、薩摩、長州の青年武士と膝を交えて語り、身を以て明治維新を体験したその記録（邦訳・岩波文庫「一外交官の見た明治維新」上下・坂田精一訳）は、日本近代史の最も貴重な資料とされている。この証人は5年後に明治維新が迫る文久から明治2年に一たん帰国するまでの転換期の日本を体験談によって語るのである。

かれは、日本滞在5年半ののちに、ついに「子供の時から食べつけている食物と同じほど、日本料理が好きになる」のであるが、彼の体験記録に従って、まず、幕末の上層階級の間に行われていた食事の様式を確かめてみよう。

1868年5月上旬（慶応4年4月）当時すでに大政奉還が行われ、政権の交替に伴う混乱がつづいていた。

「江戸では、パンや牛乳が手に入らなかったし、また私には、洋式の料理所をつくるだけの余裕もなかったので、すぐ近くの評判のよい日本料理の店から食事を取り寄せることにしていた。そうしている中に、子供の時から食べつけている食物と同じほど、日本料理が好きになったのである。」（同上下巻P. 194）

入国後4年あまりの、慶応2年の12月2日（1867年1月8日）サトウは宇和島藩の客となった。藩主と交歓したのち、「……一同は城外にある御殿、すなわち藩主の御屋敷へおもむいた。5百年も前からの古い建物だったが、建築の様式には特に取り立てていうほどのものもなかった。大玄関からではなく、庭園から直接縁側に上がる仮階段から招き入れられた。松根老人〔宇和島藩の首席家老〕はここで私たちを出迎えて、一つの長い部屋へ案内した。部屋には、金箔の立派な折りたたみ式の屏風が四方に立てまわしてあった。部屋の一隅に特に大きな屏風があったが、これは偉大な太閤様から自分の祖先が拝領した品であると、藩主が説明した。部屋の中央にテーブルがおかれ、その右側に隠居〔伊達宗城〕と藩主〔伊達宗徳〕と松根のかける椅子があり、その左側にラウンドとその部下の士

官達が着席した。私は会話をうまく取運ぶために、テーブルの上席についた。

見事な御馳走が用意されていた。料理は一皿ごとに美しく装われていたが、中でも一番趣向をこらしたのは、羽毛がそっくり生えたままの野鴨であった。その鳥は、泳いでいるとも、また飛んでいるとも思わせるような仕組みになっていて、ぴんとはね上った両翼の間の背の上に、焙った肉の細かく刻んだのがのせてあった。別の皿には、大きな伊勢蝦や、儀式には付きもの大きな鯛の焼き物がついていた。

私たちは磁器製の大きな盃で酒を飲んだ。燗をした酒が、平たい急須テイボットのような、長い口のついている白鐵製の容器で注がれた。前藩主は、ラウンド、それから私、次いで2人のイギリス士官と、かわるがわる盃の交換をした。そのあとで、藩主と家老の松根老人との間で、同様の儀礼が行なわれた。

食物と酒がうんと出たあとで、隠居は赤塗りの浅い大盃を私にすすめた。私は一気に飲みほさなければならなかった。」（同上書上巻 221～222 頁）

同じ日、前の宇和島藩主で、そのとき隠居していた伊達宗城が、いわゆる公武合体論を主張して、サトウの意見を叩いたのに対し、サトウはそれを支持する論文を書いたことを告げた。すると……「『おお』と、隠居は声を放った。『私はそれを読みましたよ』。それは、前に述べた私の論文〔ジャパントイムズに寄稿した論文をアレンジして「英国策論」というはじめは寫本、のちに印刷されて読まれた〕の翻訳を指したものだ。

『女どもをよんで、何か音曲をやらせようじゃありませんか。艦長は、自分の帰ったあとで、私が貴方のために女を出したと聞いたら、さぞうらやましがるだろう。あの人には言いなさんなよ。しかしもしあの人知ったら、酔っぱらって何も知らなかったと言うんですね』。

そのとき、人妻や、そうでない女も交った美しい女性の一団、ハレムの美女たちが入ってきたので、話は中断された。子供たちも、みんな入ってきた。私は全部の婦人を相手に酒を飲まねばならなかった。しまいには、頭がどうにかかなりはせぬかと、心配になりだした。楽器がはこばれた。どンドン酒が出て、親睦と歓楽は大いに増したが、おかげで政治的意見の交換はふっとんでしまった。隠居は歓楽に有頂天になって、もう話をしようとはしなかった。しかし、あとでふと気づいたように、『私がアーガス号へ行ったということ』を新聞に出してはいけませんよ。病気という理由で、京都の集会にも出席を断っているのだし、また、幕府の耳へ入れたくないから。私は今のところ、京都へ行き度くないのですと言った。艦長を送り出して戻ってきたアーガス号の一士官が日本の踊りをやっているのが目についた。私がホーンパイプを踊ってくれというと、彼はさっそくやり出した。すると、49才という分別ざかりの前藩主〔すなわち隠居〕が立ち上って、ふらふらと士官の前へゆき、袴を両手でたくし上げて、足取りをまねようとした。この戯れは、2人の家老にまで伝染した。この2人が前藩主にかわって、3人手を組みながらリール踊り（訳註スコ

ットランドの舞踊の一種。この場合は、千鳥足でふらふら踊るの意か)をやり出した。

2人の^{プリンス}殿様と、婦人たちを相手に酒をしこたま飲んだあとで、私は松根老人に彼の私宅へ運ばれ — いや案内された。そこでも、また酒が出て、松根一家の人々とも近づきになった。1時間ほど話しこんでから寝についたが、熱い酒が頭にききかけていたので、気持ちよく眠った。林〔後の林謙三〕と松根の息子〔松根内蔵〕、それにもう1人の日本人と私と一緒に部屋に寝た。」(同上書 223～224頁)

サトウは、はっきりした年月は書いていないが、前後から判断して、それは慶応3年の5月〔1867年6月〕ごろの江戸でのことであった。幕府は、薩長両藩の家臣とサトウとの親交を妨げようとして、外国奉行にイギリス公使館員と親睦を計るよう命じた結果、外国奉行のごちそう政策がはじまった。

「私は外国奉行の面々につぎつぎと招待され、日本式の食事をごちそうになった(中略)……こうして日本の役人の多くはずい分質素な暮らしをしていた。饗応の部屋は、きまって2階にあった。おそらく縦、横12フィート以上のものではなかったのだが、部屋には家具らしいものが置いてないので、席のゆとりは充分にあった。先方の家へつくと、まずきわめて細い階段をのぼって、せまい入口から部屋に通される。〔岩波文庫・アーネスト・サトウ著・坂田精一訳一外交官のみた明治維新・下巻5頁〕

……しばらくは礼儀の競争がつづけられる。もちろん私は、その結果上席、すなわち部屋の最も奥まった(床の間)の前にすわられるのだが、野口(サトウの用人)は始めから敷居のすぐ内側にすわったままにいる。私の関節はまだ日本人のそれのように柔軟なので、いつもあぐらをかくことを許された。(同上書6頁)

…… …… …中 略 …… …… ……

〔ついでふろしきから進物を出し、「まことに粗末な品ですが」という口上をのべ、或は「初めて拝顔する栄を得ます」「御高名はかねがね承って居ります」などの挨拶が交換される〕……このような平身低頭がすむと、小さな煙草盆が客の前に出される。そのあとからお茶と菓子が運ばれる。まあこんな具合で1時間はすぎる。というのは、家庭で料理の仕事をする召使は飯のたき方と普通の煮物しかできないので、ごちそうは料理屋から取りよせる。したがって時間がかかるのだ。それに、当時は一般の人々は時計を持たなかったし、また時間の厳守ということもなかったのである。2時に招かれたとしても、1時に行くこともあり、3時になることもある。もっとおそくなる場合もよくある。……中略…

そのうちに、ようやく階下に静かに皿のふれ合う音がきこえはじめる。茶碗、焼菓子、砂糖菓子などが片づけられる。四角な膳に漆器の蓋づきの椀をのせ、先をきれいに紙に包んだ箸をそえて、各人の前におかれる。同時に少女が、水を半ば満たした水盤(訳註杯洗)を座敷の真中に置き、そのかたわらに平たい小杯を幾つも重ねたのを添えておく。主人が杯の1つをとって、細長い陶器の瓶から少量の熱い酒を少女につがせる。これを飲みはず

と、静かに杯を水盤に入れてすすぐ。よくすすぎおわると、客の方へ^{しつこう}膝行し、丁寧にお辞儀をして、自分の重ね合せた掌の上に杯をのせて、客に差出す。客はお辞儀をして、両手でそれを受取り、まず畳の上におき、そのあと、すぐにそれを少女の方に差出して、酒をついで貰わねばならぬ。もし主人が、または客の1人が杯をすすめる場合、大いに丁寧を期そうとするなら、相手の前に両手をついたまゝ、相手が杯を飲みほすか、少くとも充分に口をつけるまで待っているのである。

このような礼式が客人に対してひとわたりすむと、主人は吸物椀の蓋をとり、同時に客にもそれをすすめる。客は吸い物を少し飲み、中味にさわるふりをして箸の先をちょっとぬらすと、また椀を下において、蓋をする。魚肉煎餅（訳注 蒲鉾、はんぺんの類か）、白豆の砂糖煮、生魚、焼魚、煮魚、刻んで煮た鶏肉、野鴨の焼肉などを盛った皿がつぎつぎに出る。これらは小さい皿、すなわち受け皿で出され、鶏卵と鯖と大粒の銀杏とでこしらえた一種のプディング（訳注 茶碗蒸か）が各自の膳につく。生魚はたいてい鰹か、鯛で、刺身にしてあり、醤油と生海苔（海草）、すり下した^{わさび}山葵などをつけて食べる。^{わさび}山葵は horse-radish と同種類の植物の根で、味もこれに似ている。

饗応の終りに近づくと、二番目の吸物が出て、鰻の蒲焼か何かも出る。料理の皿は片づけられることなく、ごちそうが出つくすまで膳の上や客の膝もとの畳の上におかれる。客はこれを1口、あれを1口、量にすればわずかしか食べないものだが、酒はたら腹、これ以上飲めぬというところまで、時としてはそれ以上無理をしてまで飲む。宴席に雇われた本職の奏する楽器や唄で陽気になり、2、3時間談笑した後、もう充分に酩酊したところで、客は主人に御辞儀をして、飯を所望する。これで、お話はよく了解したという合図だ。飯を盛った大きな漆器の椀と、さらに2つの吸い物椀、それに、鯛という儀式用の魚をつけた新しい膳が運ばれる。鯛が大きければ、大きいほど、客に対する敬意も大きいとされている。客は椀に飯を盛ってもらうが、爛をした酒をうんと飲んだあとだから、食欲はほとんどなく、あまりたべられない。そこで、2口3口食べてから椀を女中に渡すと、女中はそれに極く薄い茶を、本式には白湯をついでくれる。客はこれを、塩漬けの大根か、酒糟につけた瓜の1片をおかずにしながら、どうにか喉へかきこむのである。それがすむと、各自が、めいめいの椀に注意ぶかく蓋をして、1、2フィート先へ膳を押しやり、主人に対し深い感謝をこめた御辞儀をする。残ったごちそうは階下へ下げられ、持ち帰ることのできる食物はみな折箱につめて、伴の者がおれば、それに渡して家まで届けさせる。入れたての茶が出される。それを飲み終ると客は主人にごちそうの礼を述べて辞去するのであるが、その時は家の者がみな門口まで送って行って、客が馬か^{かど}駕籠に乗る前に、できるだけ低く^{かど}こ下げて、丁寧な御辞儀をするのである。」（同上書6～9頁）

1年後に大政奉還を控えた、このころになると、上層の家庭内における、招待のパーティも正餐というよりも、より宴会式のものに変ってきていることがうかがえる。前章のハ

リスの観察中の例では、サトウが招待された外国奉行よりは上の身分のものの招宴についてであったけれども、より儀式的な順序を追った食事様式であった。それに比べて、この外国奉行の催した宴会は、市中の料亭における宴会にちかひものとなっていたことは、後に引用する料亭のそれと対照すればわかる。最初から酒が出され、市中の料理屋からとりよせられるところなどは特徴的である。このころには料理職人が独立の職業として成立しており、ふだんは料理屋や魚屋などの専属の職人として働いていたことは、すでにハリスが経験した將軍の賜餐の、幕府側の記録にも見えている。

料理の内容は、現在の料亭におけるものと同じものようである。

慶応3年8月4日（1867年9月1日）サトウはパークス公使について徳島の阿波藩主蜂須賀斉裕の客となり、城内の饗宴の間に入った。

「位階順に紹介されてから藩主が先に立って一同を食卓に案内した。第一食卓は楕円形だった。これは客はミットフォードと私の2人だけのつもりで数ヶ月前に作ったものだ。その他の食卓はみな四角だった。藩主とその世子の椅子は精巧に彫刻された古風のもので、私たち以外の随行者には、ぐらぐらしてすわりの悪い、座部が半月形としている三脚椅子があてがわれた。われわれは、「床の間」を背にして着席した。これが上座だからである。」

（同上書 52頁）

— サトウによれば、この日の城内への訪問は「身分のある外国人が日本の大名貴族の城壁内で接待をうける最初の機会であった。

〔その日の〕日本料理の膳は、いつもの順序を逆にしたかたちで、まっ先に飯と吸い物と焼き肴が出た。これらの料理が下げられると、次いで酒になり、朱塗りの杯がまずハリ一卿に呈せられた。私はハリ一卿に、杯洗をとって杯をすすぐようにとささやいた。卿が杯を藩主に返すと、藩主はそれを提督と艦長のヒューエットにさした。ついでスチーブソンまで杯がまわり、彼から藩主へ返された。面前にずらりと並んでいるさまざまなごちそうがつつき荒され、酒が大いに全身へまわった。……（中略）

しばらくすると、演劇の始まることが知らされた。演技がよく見えるように、椅子を部屋の一隅へ移すと、皿や杯の載っている食卓も前へ移された。」（同上書 53頁）

「この狂言〔三人片輪〕がすむと、われわれは幾つかの小さいテーブルを囲んで、酒杯を自由に手から手へまわした。阿波守〔藩主〕は、提督を父、ハリ一卿を兄とよんだ。淡路守〔藩主の世子〕も同じく情味のこもった態度で、思うことをわたしに話した。翌日観兵式をやることに話がきまり、風雨がやわらいだ真夜中に暇乞いをして、午前1時に宿所の寺院にもどった。進物は召使の全部にまで漏れなく行き渡っていたので、召使の者にまで心を配っていたということがわかった。だれ1人として進物に漏れた者がなく、まことに素晴らしい歓待ぶりであった。

言い忘れたが、一行が城へ向かって出発する前にハリ一卿のもとへ、鶏卵をつめた長さ

3 フィート、深さ1 フィート、幅1 フィートの箱と、粟麴をいっぱいに入れた同じ大きさの箱と、それに魚籃1つをそえて、丁寧な歓迎のメッセージが届けられたのであった。私たちが喜ばせようとする先方の苦労は大抵なものではなかった。それに、客の人数がふえたことを知ってからの苦労や骨折りは言うまでもない。寝台や食卓を作ったり、湯殿を設けたりすることまでもやったのである。」（同上書 54 ～ 55 頁）

最も典型的な饗応であったことがわかる。おそらく料理もこの地方都市では、まだ崩れない、古いしきたりにしたがっていたであろうと思われる。

また酒の出し方も、オーソドックスな方式で食事そのものと、食後の享楽とをたてわけした考えかたが貫かれている。

翌日は上天気であった。

「私たちは特別席ともいうべき場所での演習を見物したが、面前の食卓にはいろいろな珍味が盛りあげてあった。もちろん、酒がごちそうの一部をなしていた。ヒューエットは、上きげんな赤い顔をしていたおかげで、藩主から特に目をつけられ、一行中の一番の大酒飲みにされてしまった。この日は異口同音に、酒はすばらしい液体だ、少しも悪い影響が残らない、それだからこそ、昨夜は身も心も幸福につつまれながら帰られたのだと語り合った。」（同上書 55 ～ 56 頁）

（中略）……練兵場からの帰途、眺望のゆたかな丘の上の寺院に案内され、同寺で昼食をふるまわれたが、こんな場合にそなえて、横浜から仕入れてきたまずいシャンペン酒が、食事を喉へ流しこんでくれた。

……（中略）……宿舎へ帰ってから、私たちは軍艦から持ってきていた食料によって実質のある昼食をとったのであるが、それはとにかく饗応者は帰るといふ私たちを無理にひきとめて、用意した最後のごちそうの席にたった5分間だけでも着かせて別杯をあげさせ、藩主の別れの言葉を受けさせねば承知しなかったのである。

……（中略）……

……ハリ一脚を送って4名の重役がバジリスク号までついてきた。ヒューエットは艦内で、それらの役人に上等なシャンペン酒をふるまった。彼らは、心から別れを惜しみながら艦を立ち去った。」（同上書 56 頁）

— 半ば強制的に酒をのませ、送って行ってまた飲むといういわゆるハシゴをしないと気がすまない、という徹底ぶり、それは外国でも、市民社会の合理的精神が支配的になるまでは、至るところでみられた光景であって、わが国では、そのご長く、その風習は残り、現在においてもまだ残っているのであるが、やがてそれは消滅すべき運命を辿っているのである。

それはそれとして、日本酒は外国人の舌とのどにも十分うけ入れられる性質をもっていることが、この例でもわかる。

慶応3年8月11日（1867年9月9日）の真夜中、土佐の須崎に停泊していたサトウのところへ〔後藤象二郎〕の使いが、前大名〔山内豊信・容堂〕と近づきになるようにという招待の手紙を持ってきたのである。そのとき…「私のために引き船をよこしてくれていた。そこで、大急ぎで茶漬をかきこみ、4時にさっそくその船にのった。〔迎えの船とはちがう土佐の汽船の中のことである〕（同上書・下・62頁）と述べている。

容堂と後藤は、……憲法や国家の機能、選挙制度などについて質問した。「やがて、肴の大皿が、いくつも卓上に運ばれた。御殿風の仰々しい髪を結った侍女たちが酒のお酌をした。飲み、かつ談じ〔た〕（同上書65頁）

— 外人の「茶漬」もめずらしいが、それはともかく、この日の会合は「飲みかつ談じる」酒宴が中心である。

ついでに、酒について、サトウの観察には次のような卓抜なものもある。

1867年8月26日（慶応3年7月27日）、將軍慶喜は、ハリー・パークス公使を大阪城に引見した。やがて……「私たちは、次の間に退いた。そこえ日本式の昼食と冷酒がでた。この冷酒というのは、だれも杯を重ねると思われぬような場合に出されるものであった。」（同上書38頁）

慶応3年7月12日（1867年8月11日）駕籠と徒歩の国内旅行の途中、サトウは金沢に入り、加賀藩がとってくれた宿舎の人となった。風呂から出て、加賀の前田氏の特使との「……挨拶がすんでから〔その宿で〕、饗宴に移った。それは、これまでに述べたものと同じだが、豪華な点と料理の品数の多いことにかけては、はるかに前述のものをしのいだ。」（同上書23頁）

— 現在なお、日本料理の伝統がゆたかに保存されている金沢は、さすがにサトウを驚かしたようである。

維新前夜にもなると、外国人との往来がひんぱんになっていた要路の人びとの間では、洋式を加味した席を設けて、外国人を接待するようになった。

慶応3年3月25日（1867年4月29日）將軍慶喜は、大阪城においてイギリス公使ハリー・パークスを引見した。「私たちは、こうして、將軍が待ちうけている奥の広間へ着いた。將軍は、ハリー卿と握手をして、長いテーブルの上座に腰を下した。その右側にハリー卿、左側に総理大臣ともいべき板倉伊賀守（訳注 老中板倉勝清の事）が席をしめた。属僚は、ハリー卿の次ぎにそれぞれ着席し、私は卿と將軍との間の腰掛けにかけた。

（同上書254頁）

………

……（中略）……会談が終ってから、一同は洋式の晩餐が用意されている小室へ席を移した。將軍は、食卓の上座についたが、その態度はきわめて慇懃^{いんぎん}であった。周囲の壁に、三十六歌仙の絵がかけてあった。ハリー卿がそれをほめると、將軍は1枚を卿に贈った。食

事のあとで、ウイスキーと水がでた。私は、この偉い人のために、それを調合する光栄をになった。」(同上書 254 頁)

こういう晩餐会になると、このころではすでに洋式のそれがはじまっていたのである。外国の様式の移植が、このような暦の間で、より長い時間をかけて、ゆっくりと行われて行ったならば、日本の現在の食事の様式も、もっとちがったものになったであろう。この時の西洋式の接待についてはすでに前篇(P.66～70参照)でその委細を引用している。

幕府最後の将軍、一橋慶喜が大阪で各国の使節を引見するとのことで、イギリス公使ハリー〔パークス〕卿の命をうけて、サトウは1867年2月11日(慶応3年1月7日)仮公使館設営のため、兵庫から騎馬で大阪に行った。

「〔幕府の〕役人たちは最善をつくして、われわれの宿泊準備をととのえていた。私たちは、長い騎馬旅行の塵埃を気持ちのよい浴室で洗い流してから、西洋式をまねた食卓についた。卓上にはフランスの葡萄酒もつき、また、残念ながら1本だけではあったが、ラローズ(Larose)の瓶もあった。」(同上書 236 頁)

1年後に明治維新を迎える文字通りの前夜、日本では、洋風の食卓に本格的洋食が出るまでになっていた。洋酒も舶載されていた。

この記録よりも3、4ヶ月さかのぼった、薩摩藩の記録も同じような接待を物語っている。当時の薩摩藩は琉球を中継して貿易を行い、藩の直営で、「ガラス工場、弾丸工場、大砲鑄造所、鍋釜製作所など」があり、「文明の技術に長足の進歩をとげつつあるように見うけられた。」(同上書 216～7 頁)

すなわち、慶応2年11月28日(1867年1月3日)鹿児島についたサトウの一行は、薩摩藩の代表と会見したが、やがて「……櫻応の宴席についた。ごちそうは酒と2、3品の日本料理ではじまったが、飲みものにはシェリー酒、シャンパン、ブランディなども出され、次ぎ次ぎと洋食の皿が運ばれた。」(同上書上巻 213 頁)

家老の家にさえもビールがあった。慶応2年11月29日(1867年1月4日)、「島津家の家老宅をサトウが訪問したときのことをこう書いている。」「あたりはもう暗くなっていた。新納〔刑部・島津家の家老〕は手厚く、そして心から親しく迎えてくれた。茶、密柑、ビール、菓子などが出て、1時間半も話しあった。」(同上書上巻 216 頁)

さきに城内における藩主の招宴の例を引用した阿波藩の場合でも、宿舎では、サトウが到着したその日は、外国人であることを考慮したためであろうか、怪しげな洋食を出したのである。

慶応3年8月3日(1867年8月31日)、パークス公使は阿波藩主蜂須賀齊裕を訪問すべく徳島に入った。宿舎のある寺院であった。「善良な阿波の友、たちは、私をできるだけ楽しませようとして、ヨーロッパ式の晩餐を出すのに苦心したが、それにしても、ひどくわびしいごちそうだった。不体裁な皿につけた食べられぬような魚、未熟な葡萄やメロ

ンの山、固くて、まずいカステラなどが出された。また、それを食べるために粗末な黒い柄のついたナイフとフォークが添^そえてあった。水夫になって合衆国にわたり、下等な英語の片言をききかじってきたという下品な男が、もったいらしく推挙されて、私のそばに待した。」（同上書50頁）

越前藩でも同じだった。これは貿易港をもっていたためのようである。1867年8月15日（慶応3年7月16日）サトウは金沢から越前藩に入ったが、同藩では、「内心から私たちを歓迎する気持ちは全然なかった。なるほど食事と宿舎には気をつけて、その点は至って行き届いてはいたが、藩士はいずれも冷淡な態度をとって、私達をなるべくさけるようにしていたのだ。その夜泊った金沢では、全部が歓迎の色提灯で明るく、大通りには見物人が大勢集って、これまでのようにうやうやしい態度でひざまづいていたのだが。

ある寺院では、私たちを大変きれいな客間に泊めた。そこには椅子やテーブルまでも用意してあった。異常なまでに厳肅にふるまう2人の美少年が私たちのうしろにすわって、団扇で蚊を追ってくれた。加賀に比べて、この地方の文化や資源がすぐれていることは、ビールやシャンペン酒が出されたことからもうかがわれた。」（同上書28～29頁）

サトウの記録の中で、一番古い「洋食」のそれは、英国帰りの伊藤俊輔（のちの博文）が催した夕食会であった。下関事件の講和成立後の1864年（元治元年）の9月27日（日本暦では8月27日）、長州藩に所用があって上陸したサトウは「……用をすませたあとも陸にのこって、伊藤〔俊輔、のちの博文で、井上らと共に英国に留学中、下関事件の急を知って帰国〕と会食をした。伊藤はわざわざヨーロッパふうの食事を用意しようと、大いに骨折っていた。まず7フィート、幅3フィート半の食卓をつくり、外国ものの生地で、少々粗いが少しは見れるような布をその上にかぶせ、よく切れる長いナイフと、凹みの少ない、平べったい真鍮のスプーンとを置き、一對の箸をそのわきに添えた。4品の皿がでた。最初の皿は煮たロックフィッシュ（くろはぜ）の料理で、切るのに大変苦勞した。その魚の頭にとがった箸をさしこみ、スプーンで肉をはがして、まあ何とかやってのけた。食卓には、醤油、米飯を盛った大井、荒ら塩を盛った小皿などがあった。2番目に出たのは鰻の焼いたやつ、それにつづいてすっぽんのシチュー。その両方とも、大変にうまかった。鮑の煮たのと、そのあとに出た鶏肉の煮ものは全くお話にならなかった。切っ先のないナイフで鶏肉をどうして切るかが問題だった。それにナイフの刀身は今にも柄から抜けそうだった。私はそれを断念して、鶏の胸からとった薄い肉片を連れの者にすすめた。つぎに、米でつくった甘いビール（味醂）につけた未熟な柿を、皮をむいて四つ切りにしたのが出たが、これは業敵にうまかった。この饗応は、日本のこの地方で洋風の食事を出した最初のものだったにちがいない。あるいは、日本の国内で最初のものだったかもしれない。」（同上書161～162頁）

サトウは、明治維新史の舞台に登場するような、当時の青年下層武士階級の人物としばしば会談しているので、その方面の記述が多い。しかも、その会談の場所はきまって料亭である。密議とってわけるければ、会談はすべて料亭でというわけである。すなわち、維新史は料亭で作られた感が深い。そこでこの角度から、サトウの記録を整理して、当時の青年武士群像との関係を観察してみよう。

サトウののっていたアーガス号は、1867年1月11日（慶応2年12月7日）、宇和島から兵庫についた。「その翌日私は西郷〔隆盛〕自身が兵庫へやってくるだろうということを知ったので、それまでの間、林〔謙三〕の案内で上陸して、入浴し、日本式の昼食をとることにした。浴後、私は木綿のガウン（浴衣）に着換えたが、涼しい感じがした。浴衣の着心地のよいのを初めて知った。私たちが食事の席につくや否や、西郷が到着したとの知らせがあったので、急いで飯をかきこみ、すぐに薩摩人の別の定宿にかけつけた。…〔サトウは西郷が「薩摩の指導者中の第一人者であることを知って、会ってみようとしていた。〕…「この人物は甚だ感じが鈍そうで、一向に話をしようとせず、私もいささかもてあました。しかし黒ダイヤのように光る大きな目玉をしているが、しゃべるときの微笑には何とも言い知れぬ親しみがあつた。」（同上書226頁）とサトウは書いている。サトウの方からフランス皇帝から將軍あての書翰^{かん}のことや一橋慶喜の將軍職就任等の政治情報を問いただし、話は大分はずんだ。途中西郷は退席し、「このとき、酒と肴（酒の添えもの）が運ばれて、五代（友厚）の情婦といわれる美貌の若い女性が酌をしてくれた。」（同上書231頁）西郷が中座したあと「酒宴がふたたび始つた。何度も料理が運ばれたのち、林〔謙三〕と私は7時半ごろアーガス号に帰つた。」（同上書231頁）

このように武士階層の間では、現代の料亭風景のような形の談合が、この頃から行われていたことがわかる。

そのご明治政府の顯官、要職についた下層武士出身の政治家、上層官吏の間に、このような料亭における宴会形式の会合が承けつがれて行つたのは当然である。市民の抬頭とその政治権力の掌握がおくれたこともあつて、宴会政治、四疊半の待合政治が、明治・大正そして昭和の支配的な型となつて行つたことはうなづかれるものがある。これが西欧なら邸宅におけるパーティ、やがてクラブやホテルでのパーティという形をとつたはずのものである。英国の市民革命の画策はコーヒー店で行われたこと〔拙著、イギリス市民社会の食事様式・参照〕と対照すれば、明治維新は料亭の密談にはじまつたといふことができる。

公使館の中へは諸藩の家臣が自由に出入しにくいので、サトウはわざわざ公使館の外の門前院という寺に部屋を借りて情報を集めやすいようにした。「ここでは、数ヶ月の間全然日本食で過したのだが、食事は、われわれの友人である薩摩の人々が繁々通つてい^{まん}る万^{せい}清という料理屋から日に3度ずつ運ばせていた。」（同上書249頁）（1867年4月、慶応3年2月のころであつた）

またサトウは、門良院のあとで、江戸湾を見渡す高台に、部屋数6間、風呂場と台所つきの2階建ともう1棟の2階建からなる、高屋敷とよばれる1軒の家を借りていた。ここで住みはじめたのは1867年10月下旬（慶応3年9月下旬）のことであった。「私の食事は純日本式で、万清という有名な料理屋から運ばせていた。もっとも、イギリスのビールだけは別だったが。」（同上書80頁）

一戸を構えたので、日本語の勉強と日本人との親しい交際に打ちこんだ。「おかげで、日本人の思想や見解に精通するようになったので、全く心が楽しかった。私の日記には、〔1867年〕11月6日（慶応3年10月11日）に新橋付近の三汲亭で中村又蔵と一緒に晩飯を食べ、もちろん芸者が酒の酌をし、音楽や陽気な会話に打ち興じたと書いてあり、7日には、外国語学校（開成所）の教師柳河春三と一緒に靈巖橋の大黒屋で鰻飯を食べたとある。」（同上書80頁）

こうして、かれは前に引用したごとく、「子供の時から食べつけている食物と同じほど、日本料理が好きになった。」のであった。（同上書194頁）

食事という一つの、リラクゼーション、またそれが高等動物である人間の消化器管に持ちこまれる手づき次第としてのセレモニーの合理性、また膳組み、配分について、当時の日本のそれらが、いかなるものであったか、その証人の1人として、別の人物に聞いてみよう。

初代の駐日英国公使として、またアーネスト・サトウ氏の上司として幕末の日本に、やってきた（1859年、安政6年）ラザフォード・オールコックは、日本の産物や習慣について詳細な記録を残しているけれども、当時の食事の仕方についての記述がひじょうに少ないのであるが、かれの第2回目の国内視察旅行 — 長崎から江戸までの旅行の途中、文久元年の5月中旬（1861年6月下旬）奈良から笠置への中途中で、「われわれの」と彼は書いている……「荷物と食料は、かなりおくれていた。それに4時間も馬にのったために食事が欲しかったので、われわれは日本式の朝食を出させた。

食事は、少量の各種の料理からなっており、わたしの好みからすれば、たいへんおいしいものもあったし、またその反対のものもあった。しかし、食事の出し方はひじょうに優雅なものだった。ひとりひとりに重さ1フィートのお膳があって、3品ついていた。第1に輪切りのタケノコ、これは柔らかく煮ると大変おいしいものである。つぎに塩魚、そしてご飯、それに醤油その他のちょっとした調味料があり、さらに消化を助けるための酒が1本ついていた。これだけで天保銭3枚、すなわち、約3ペンスというバカみたいな値段であった。」（オールコック著・山口光朔訳「大君の都」・岩波文庫版中巻412頁）

朝食に酒という、酒の自由自在な使い方、フランス料理におけるブドー酒のごとく、こういう点にも、日本の食事の伝統が現代において変貌していることがわかる。

本篇の引用文献（引用順）

- * ベルリ（ペリー）「日本遠征記」 土屋喬雄，玉城隆訳 岩波文庫4分冊
これは提督の日記と報告書を基とし，それに随員の記録をおりこみ，フランス・エル・ホークスが編集し，提督自身が校訂してアメリカ議会に提出した公式の報告書である。
- * イワン・A・ゴンチャロフ「フレガート艦「パルラダ」号」（邦訳名「日本渡航記」井上満訳 岩波文庫
これは帝政ロシアのプーチャーチン提督の秘書としてパルラダ号に乗組んでいた，のちの「オブローモフ」の作者で，当時すでに6年前に「平凡物語」を発表していたゴンチャロフの日本渡航記である。
- * 村垣淡路守「遣米使日記」 ノンフィクション全集 14巻 万延元年の遣米使節のアメリカ訪問記である。
- * 渋沢栄一「航西日記」
遣欧特使徳川民部大輔昭武の随員としての27才の渋沢栄一の日記である。
- * ワシリー・エム・ゴロヴニン「日本幽囚記」 井上満訳 岩波文庫
- * アーネスト・サトウ「一外国人のみた明治維新」 坂田精一訳 岩波文庫上・下
- * ピエール・ロチ「江戸の舞踏会」 村上菊一郎，吉永清訳 平凡社 世界教養全集第7巻「秋の日本」から
これは，明治18年フランス海軍の練習艦々長として来日した，のちの「お菊さん」の作者，海軍大尉ピエール・ロチが5カ月間の滞日中に天長節の佳き日に鹿鳴館の舞踏会に招待されたときの一文である。ロチにはこのほか「観菊御宴」という赤坂御所での園遊会に招待されたときの一文もある。
- * ブルノー・タウト「日本雑記」 篠田英雄訳（タウト全集第2巻）
- * ルドルフ・アインハイム 「日本の第一印象」 朝日新聞昭和34年12月7日所載
- * エドワード・シルベスター・モース「日本その日その日」 石川欣一訳 平凡社「現代教養全集」第7巻
- * タウンSEND・ハリス「日本滞在記」 坂田精一訳 岩波文庫上，中，下
- * 光太夫漂流物語 山崎桂三著
- * アメリカ彦蔵回想記 中川努訳 世界ノンフィクション全集第14巻
- * 森永種夫「犯科帳」 岩波新書
- * 幕末外交関係文書三十八
- * ラザフォード・オールコック「大君の都」 山口光朔訳 岩波文庫上，中，下
(本学教授，公衆栄養学・栄養指導・調理学担当)