

宮廷の食事様式 (幕末・明治)

——「日本の食事様式」補遺(1)——

児 玉 定 子

目

は じ め に
孝明天皇の日常の食事 (供御)
御朝食の前の御身仕舞
御朝餉 (朝食)
昼 御 膳
夕 御 膳
お正月の御膳
賜餐のいろいろ
将軍家茂に対する賜餐
将軍の代理、所司代、御附武家の待遇
年中行事の賜宴
桜、牡丹、菊、紅葉の宴
おからのお好きな天皇、皇后
少食・“お行儀のよい”摂家たち
残りものの拝領
宮廷の外の食事状況
朝廷や五摂家の財政
困難な時代を記念する行事

次

御所の勤務者に対する食事
食器、箸、膳について
“貧乏”公家の食事
宮廷の料理人たち
幕 末 の 結 び
~~~~~  
若き明治天皇の食事環境  
日本料理を好まれた明治天皇  
宮廷と西洋の出会い  
英国王子に日本料理を供応  
皇室と西洋料理  
ホストをつとめられた明治天皇  
日常化した宮中の西洋料理  
欧化と条約改正の悲願  
明 治 の 結 び  
~~~~~  
参考・引用文献

はじめに

本稿は、もともと、これまでの研究の一部を構成するものだったが、いろいろの都合で未定稿となっていたものである。

同じく未定稿になっているものには、巨富を積んで、大名をも凌駕し「^{こうせい}控制」（三浦梅園）するまでになっていた町人階層の食事状況についての研究があるが、これは別の機会にゆづらざるを得ない。

前稿以来私の研究は幕末特に文化文政以後に限定しているが、それは私の研究の関心が近・現代の食事様式のルーツを確かめることにあるためである。食事様式の研究は本来、すくなくとも室町時代までさかのぼらなければならないが、必要な場合以外はそこまではさかのぼらない。

これらの歴史的研究はもともと調理学と公衆栄養学のための学際的研究から始まった。

孝明天皇の日常の食事（^{くみん}供御）

文化、文政の江戸文化の爛熟期のあとの天保元年（1831年）に御生誕、16歳の弘化3年（1846年）に即位、そのごはペリーの来航（1853年 嘉永6年）日米通商条約（1858年 安政5年）安政の大獄（安政6年）桜田門の変（万延元年1860年）、四国艦隊の下関砲撃と長州征伐（文久3年・元治元年 1864年）という、幕藩体制を揺るがす騒然とした時代、そして継起する王政復古（1867年 慶応3年）を前にした慶応2年12月25日、御年36歳、在位21年で崩御という御一代、幕末激動期の最後の天皇、第121代の孝明天皇の宮廷の食事様式を観察する。

当時の宮廷生活を観察するには、幸いにしてよい文献がある。それは、当時の摂家一条家の家臣で、12歳の安政4年に同家の御側席に出仕し、爾来、明治新政府樹立まで在籍新政府の下では旧学習院の後身皇学所の監察助勤を命じられ、そのご宮内省京都支庁、宮内省主殿寮出張所勤務、旧皇居および離宮の監護に任じ、大正3年69歳で退職した下橋^{とのも}敬長^{ゆきおさ}氏が、大正10年宮内省^{づしりょう}図書寮に招聘されて5日間にわたって講述した速記の刊本および翌大正11年三田史学会における2日間の講演の刊本「幕末の宮廷」である。（注

①）

同書の初版の刊行元である図書寮の緒言を借りれば下橋氏の「博聞強識」のおかげで「掌を指す」ように、当時の宮廷生活を観察できる。

御朝食の前の御身仕舞

せっかく資料があるので、朝のお身仕舞から始める。

「毎朝お目覚めになりますと………御含嗽^{うがい}を遊ばした後に、糠袋〔網袋〕を以てお洗いにします。そうしてお湯でお拭き遊ばします。………それを済ませられますと、………隔日あるいは三日目に、その時分には、主上^{しゅじょう}を始め^{どうしよう}堂上一同は、女と同様に（歯に鉄漿^{かお}（オハグロ）をお付け遊ばします。………お身仕舞はこれで済みます。」（注①5頁）

「お身仕舞が済みますと、常の御居間（常の御殿の中の間）へ還幸になられまして（四方拝などの定まった日の御拝とはちがうが）日々恐れ多くも神様、仏様、御陵（東山区泉涌寺^{せんいおうじ}）等に御自分限り（天皇家の首長という個人の資格で）御遙拝遊ばされまじ（同上6頁）

御朝餉^{あさがい}（朝食）

「まず「おあさ」〔御朝〕を献上いたします。「おあさ」と申すのは、餅でございますが……昔からの例〔48頁参照〕によって毎朝献上いたします。神様へあげると同様に、土器^{かわけ}に盛り白木の三方^{さんぼう}（三宝）に載せまして、御上の御側へ奉ります。これは御覧遊ばすだけで、昔のように召し上がりはいたしませぬ。」（同上6～7頁）

「それ〔おあさ〕を下げますと、今度はほんまの朝御膳………まことに綺麗な御膳でございます。それから、しばらく御休息遊ばされて、恐れ多くも、お手習い、お学問、お歌等を遊ばされ、昼の御膳までの間に、御煎茶、御薄茶^{うすちや}などを召し上がる、あるいは御菓子などを召し上がる。」（同上10～11頁）

昼御膳

「………今日で申す正午、12時になりますと昼の御膳を召し上がる。………その（お皿）数はなかなかたくさんで、鯛などは、御規則で目の下一尺〔約30センチ〕、毎日毎日よく揃えたものでございます。………板元〔料理人のこと50頁〕で塩焼きにして御器に載せ、お三方に載せます。立派に揃うた鯛で、鯛のつかぬことは一日もございませぬ。味噌汁は精進の味噌汁、ある時には鯛とか、お魚の入った味噌汁を添えます。

それから、午後に至りますと、しばらく御休息を遊ばして後に、薄茶、御煎茶、御菓子などを召し上がる。そうして前に申し上げましたお学問、お手習い、お歌などを遊ばす、ずいぶんお忙しい。」(同上11～13頁)

夕 御 膳

「それから夕景になりますと、今日の時刻で申しますと、午後六時か七時、日の長短で変わりますが、そのころになりまして夕の御膳を奉る。…その時には御酒(御所言葉で「オッコン」)を召し上がります。われわれの家では、焼物の徳利を用いますが、朝廷では、^す錫の御徳利^{かん}で燗をして差し上げます。もちろんお局^{つね}さんがお酌、ことに孝明天皇様は御酒が好きであらせられまして、御酒の御席がよほど長い、六時七時から召し上がりまして、十時ごろまで上がってござるというようなことを伺っております。それが済みますと………お好みによってお菓子、お茶の出ることもあと聞き伝えております。そういう次第で、御所は夜が更^あけるというのはほかではございませぬ、お酒がお長ういらっしゃるからでございます。

それから、いよいよ夜の御殿^{とど}(御寝間の部屋)へお越しになるのでありますが、たいいてい今の十二時ごろになります。」(同上12頁)

お正月の御膳

元日の朝午前3時にはじまる四方拜における天皇の拝礼に際して神前に供える神饌は、後段でもう一度ふれるが、日常の御食事を調進する板元ではなく、御厨子所預^{みすしどころあかり}という役どころの、天武天皇(673-686)以来、「高橋氏文」によって知られる世襲の高橋家が調進することになっている(注①の解説者 羽倉敬尚氏の注、183頁。同上書206頁によって裏づけられる。)が、この神事が終わると――

「夜が明けますと、常の御殿に還御遊ばされて、そこで始めてお雑煮を召し上がる、お雑煮のことを^{ぼうぞう}烹雑と申します。その烹雑と申すのは、菱形になっておる生餅が三つ、生大根が十三本、それから鯛の生を生きておる形に串に刺してつけます。そのほか二種ばかりありますが、今ちょっと記憶いたしませぬ。………お雑煮としてそういう物を差し上げますが、表向きのお雑煮は上がりはいたしませぬ。御覧遊ばすだけでございます。そうして、これは表向きに書くべきものではございませぬが、内証で、御末^{おすえ}

〔配膳の取次ぎ役の女官―後述〕が別にほんまのお雑煮を拵えて差し上げます。それは白味噌を湯で溶かしたのに餅を入れ、小芋（里芋―解説者注）、焼豆腐、大根を薄う

（短冊形に―解説者注）切って入れて雪平鍋（^{ゆきひらなべ}素焼―解説者注）か何かで煮て上げる。お茶碗につけて、ほんまの鰹節をかけて上げる。これは元日、二日、三日とも、御末が拵えて上げる。そういう恒例になっております。表向きの京雑は食べることはできませんから、内証で拵えて上げます、それはほんまに上がります。」（注①35頁）

この食べられぬほうの祝膳は、後述の料理関係の職務分担に合わせて考えれば、おそらく内膳司が調進したものであろうが、通常の御膳をつくる板元は元日から三日までは朝の御膳を全くつくらず、昼の御膳（例えば元日の親王や五摂家の年賀参内の際の賜餐）や夕の御膳だけを調進していたようにみえるが、どうであろうか。

他方、元日の朝の祝膳と祝日らしい三汁七菜の膳を合わせて供進した記録がある。すなわち職務分担的には内膳司と板元の両方が元日の朝の御膳をそれぞれにつくって配膳役にまわしたという記録がある。

それは、孝明天皇の先代光格天皇時代の供膳の記録とおぼしい、文化5年の写本「禁裡御膳式目」（注④）にある。

この御膳式目では、冒頭から「正月三ヶ日式」と題して、図入りで、祝膳とおぼしい昆布炮（原文のまま）、かちくり、大根（生）、鯛をそれぞれ三宝にのせ、餅も菱形（小豆の色付）と、白餅（丸形）の両方、「焼かちん」、数の子二つ、ごぼう七本、大根の浅づけ二切、焼豆腐の吸物、イリコ煮しめなどを入れた御重、雉の羽盛、それに御雑煮、台肴などの儀式的な御膳があつて、さらに三汁七菜、ほかに外ものという構成の朝御膳の献立が出ている。

また、この「御膳式目」の正月三ヶ日献立では昼の御膳はなく、三汁九菜の御夜食が出ている。（注④1～7頁）

わずか4～50年間に、光格天皇時代と孝明天皇時代との儀式的祝膳の構成がちがっているようである。

天皇の元日の昼の御膳については記載がないが、元日にふさわしい御膳が出たのであろう。

元日の年賀に参内するのは、「この日は、摂家五軒だけで、他の朝賀はありませぬ」（注①36頁）となっているが、参内する五摂家（近衛、九条、二条、一条、鷹司）に対し「天盃を賜わり……それから昼の御膳を賜わ……」（注①38頁）るが、その際、「殿上人（別のところでは四位、五位の殿上人という）が陪膳（お給仕）をいたします。御料理は申すまでもなく二汁五菜」（注①266頁、249頁、278頁）であったという。

賜餐のいろいろ

「幕末の宮廷」は年中行事を紹介するという立場から二月を例としてあげているが、毎月、次のような賜餐がある。

「二月一日、十五日、二十八日は俗に申すお祝日で……この日……摂家、親王、………^{せいが}清華〔家格のよい九家の公家〕の大臣、これが参内いたしまして………拝謁になります。そして………^{じやこうのま}麝香間………で、昼の御膳を賜わります。その時は、二汁五菜の御馳走を賜わります。それを賜わりましたのちまたお菓子が出ます。」（注①86頁）

また即位（弘化四年九月）後最初の新嘗祭である^{はじようさい}大嘗祭の重要な神事が終了した「御祝儀」として公家らに酒饌と茶菓を賜わったが、そのときの料理は二汁七菜であったことが記録されている。（注③孝明天皇紀 第一巻802頁）

このように、孝明天皇時代の宮廷の上層における食事は二汁五菜や七菜が一般的であったことがわかる。

天皇御自身の食事については記述はないが、先代光格天皇のそれについては、前掲書（注④7頁）に「年中御祝日は三汁九菜、常は二汁七菜、御夜食は二汁五菜」という記述がある。

將軍家茂に対する賜餐^{しきん}

十四代將軍家茂^{いさよ}の最初の上洛のときは、牛車の下乗は摂家、親王なみの待遇だったが、配膳の係は一級下の六位の蔵人が配膳し、退出の見送りのも簡略で格落ちの待遇だった、という。「しかし、その時には〔賜餐は〕御丁重で、三汁十一菜でした。」（注④221頁）

「それから二度目の御上洛、文久二年〔三年のまちがい〕でありましたが、その時には〔元の待遇に〕復旧いたしました。牛車宣下故の如し。麝香間で殿上人の配膳。宮さん、摂家も同然。それから退出の時には殿上人が送ります。……かように直りました。」（同上221頁）

將軍の代理、所司代、御附武家の待遇

朝廷と幕府の関係を調整するために將軍の使者がやってくる。恒例の正月の年賀や將軍

の任官や襲職の御礼などがこの例である。

徳川將軍の正式の呼称は、征夷大將軍内大臣徳川………で、代理の使者には二種類あり、大名の藩主が代理としてくる場合は上使と称し、幕府の餞礼、接待、応待の担当者である高家が代理の場合は御使と称する由で、

「所司代が連れて御所へ参内せられます。………〔献上のことがあって〕………小御所におきまして、天顔を拝し奉って天盃を戴きます。そして次へ退りまして、時刻になりまして、あの御膳を下さります。この御膳は結構です。………これは五摂家と同じように二汁五菜、所司代も高家も結構な物です。大納言以下のお公卿（公家）さんはこんなものは食べはしませぬ。〔食べられはしない、という意味〕（注①94－5頁）

このほかにも、二汁五菜の供応にあずかったご常連がいる。これは同じ二汁五菜でも「賜餐」ではなかった。この供応のご常連は、幕府から派遣されて、京都所司代に属しながら官廷に詰めていた御附武家であった。かれらは旗本クラスの出で、宮中の勝手向きを担当する役人を総括する立場にあり、その人事にも目を光らし、また臨時的な予算の追加の場合には所司代経由で老中まで決裁を仰ぐ取次ぎ役で、万事は官廷の武家伝奏とつねに接触していた。宮中の詰所は祇候間^{しこうのま}で、事あるごとに武家伝奏を呼びつけるという見識をもっていたという。かれらが詰所に入ると「徳川さんの御威勢で二汁五菜、五摂家、宮さん」（注①147頁）と同等の昼の御膳の供応にあずかっていた。

年中行事の賜宴

年中行事として恒例化した行事は、官廷の生活様式の中に織りこまれ、他の社会階層の生活様式に伝播する文化要因をひめていた。その意味において、それらの行事の果たしている社会的機能やその生活上の意味を注意深く観察する必要があるが、今はそこに立ちどまる余ゆうがない。すぐ後段に出てくる踏歌^{とうか}などはもともと隋や唐の民間行事が導入されたもので、足をふみならして歌い舞う舞踏で、現代の舞踏会に通ずるものである。

きて、元日には前述のごとく五摂家の年賀があったが、日が暮れると松明をとぼして参内し、庭に篝火^{かがりび}をたき、紫宸殿^{ししいん}に蠟燭^{ろうそく}を立てつらねて群臣に冷酒を賜わるという元日の節会^{せち}（注①42頁）、白馬の節会^{あまうま}（注①64－5頁）、踏歌の節会（同上68－9頁）、端午の節会（注③第一巻914頁）、重陽^{ちようよう}の節会（菊の節句）（注③第一巻23頁ほか）、豊明^{とよあかり}の節会（新嘗祭の翌日開かれる）（注③第一巻745頁）が恒例の行事で、酒饌を賜わる定めである。

このほか、出席者に制限があるが新年の御歌会（詠進者は堂上に限り、且つ人数の制限があった）（注④69－70頁）も恒例の宴のある行事であった。

また、陰陽^{おんよう}からみた、よい年廻りを祝う御有卦^{おうけい}入の内宴（注③第一巻81－82頁、同第二巻544頁）もあった。

桜、牡丹、菊、紅葉の宴

天皇の花見は、豊臣秀吉が催した醍醐の花見（慶長3年3月）のような政略の必要がなかったもので、内輪のものであった。

編年体の孝明天皇紀によれば、即位以前の親王時代（天保9年3月24日）に観桜のことがあり、廷臣らに「賜宴」のあったこと（注③第一巻40頁）が見えており、安政6年3月18日のように御一人でなさった花見の記録もある。（注③第三巻230頁）

後者、安政6年の花見について次のような記録がある。

「三月十八日 今日参内殿御花御覧に付御重の物ふな長はし〔長橋局〕より進上ほかに別たん〔だん〕三種の御よせさかな〔文久元年3月7日にも同様の進上があったが、その時は御まぜさかなという表現がある〕進上御夕御膳参内殿にて上らせられ七時半過〔5時すぎ〕参内殿へ成らせられ御一こん〔献〕参」（同上）

先代光格天皇時代の「禁裡御膳式目」にも御花見の料理の記述があり（注④13頁）、「結構なる御馳走数々御吸物十品御肴廿種斗〔ばかり〕」をつくった、とある。

桜花のほかには安政2年10月7日の紅葉の宴（注③第二巻426頁）安政3年4月4日の牡丹の宴（同上546頁）、安政4年9月15日の菊花賜宴（同上676頁）などが催されている。

これらの半ば恒例化しているが、いわば臨時の行事は孝明天皇の時代には少なくなったように見受けられる。これは経費節約のためでないことは後段の朝廷の御料の考証から明らかで、もっぱら幕末の激動期を反映した政務多端のためであったようである。

おからの好きな天皇皇后

板元が調進した天皇の食事は板元吟味役、御膳番を経て、女官室に渡すが、この御膳を受取る役は御末という役で、御膳は御末から命婦^{おすえ}、ついで内侍局、次に典侍局を経て天皇に給仕される。

「この御末は七人おります。御末の一番頭が^{かしら}尾張と申します。これは四位、五位、六位の有位有官の娘で、表向の御用のほかに、天子の召し上がり物を拵えます。つまり奥御膳番であります。そうでございますから、御末をした人は、^{にたま}煮炊が上手でございます。板元から上げるほかに、御末が拵えて上げます。それで、妙なことがございます、御末をした人で隠居した心安い人がありましたから、よく参りましたが、いろいろな物を煮て食べさせてくれます。なかなかおいしい、ことに東京では何と申しますか、京都では「から」と申します、上品に言うとは卵の花、これなどは、私は御末の宅でよばれましたが、なかなかおいしい、私どもの宅では、とてもああいうおいしい「から」は食べられませぬ、それで『こういう物を天子様へ上げますか』と聞きましたら、『上げます、天子様もお好き、皇后様もお好きです、それで、こういう工合においしく煮て上げます。表向きに上げることはできぬによって、わざわざ豆腐屋へ買いにやる、椎茸、湯葉、銀杏、麻の実、そういう類を入れて煮ますからおいしいはずです。そうして、私の手許から上げますが、それはほんまによく上がります』と笑っております。」（注①20－21頁）

現代のように組織が整然とし、管理がやかましくなった社会では、ここに引用したようなことは考えられないことである。

おから料理という発意はだれがしたのであろうか。おそらくは女官室の発案であろう。

そして、それを注文さえすれば、専属の板元は日本料理の伝統の中にある後述のような卵の花料理を供膳したのであろう。だが当時の上層には“下に対する遠慮”もあったであろうから注文は出さなかったのではないだろうか。

いずれにしても、その美味（または珍味）の発見は、豊かさの中のロマンチズムであり、大海の中のさざなみであろう。

ちなみに、日本料理の伝統の中には古くから卵の花料理がある。例えば室町時代末期の長享年間（1487，88年）に書かれた「四条流庖丁聞書」の中にもすでにイカを細かく切って入れた卵の花熬^{いう}が出ており、注②の料理法大全50頁には卵の花煎玉子、卵の花汁など食品の組み合わせの妙を示す料理が出ており、78頁には卵の花の中に魚鳥や野菜を漬けるという調理法も掲げてある。

宮廷の板元がどの流派に属そうが、おから・卵の花、雪花菜・きらず・豆腐粕の料理法を知らないはずはないのである。

ちなみに、「キラス」（キラズ）を豊明の節会（39頁）の神饌に、白豆入の玄米飯、鯛、いわし、大根、豆腐と共に供えた（外に神酒、みかん）例が「宮中御料理年中行事式」に記録されている。

少食・“お行儀のよい” 摂家たち

「幕末の宮廷」の講述者、下橋敬長氏は、親王、摂家、大臣に対する賜餐の配膳をしたことのある山科言綏という殿上人の経験談を紹介している。

この経験にもとづく観察は「実際配膳をしました人は、誰も今日は生きておりませぬ」ので大変貴重な観察記録である。この事実の中には極めて重要な示唆が含まれている。

「山科さんの御話を聴くと、『五摂家、宮さんは三杯（御飯のこと）は上がらぬ。たいがい二杯ぐらい。あとお湯を上がったら、それで宜いのです。二汁五菜を、味噌汁でもちっとぐらい吸わせられる。他のものでも一箸ぐらい着けられるが、立派な鯛などは減多に^{むし}巻りなさることはない。恐れながらお行儀なものだ』と申されました。」（注④ 90頁）山科さんの話はなおつづく。

「『なかなか、宮さんでも、五摂家でも、食べやしない。食べても、二汁五菜御膳は皆残っておる。そうすると、内々番所へ持って行って、私らは皆戴く。お菓子は虎屋のお菓子、五摂家、大臣、宮さんへ七つ出る、皆私らがもらう。それを楽しみに配膳するのだ』と笑って言いました。」（注④ 88頁）

このような五摂家などの「お行儀」のよい食事ぶりは、このほかにもしばしば紹介されている。このことはどう解釈したらよいだろうか。

戦前の中国にみられたような、また奴隷制や封建制の社会で逸話のタネとなったような身分の下の方や従者などのために、わざと食べ残してやるという、“大人らしい”配慮に基づくものであったろうか。

下橋氏の講述の中には、こういう見方と符節を合わせるかのごとくに、おあまりの「拝領」やいろいろな役目の「余得」、またそれを予期して待ちうけている状況が数多く紹介されているから、そのような見方はあながち無稽とは言えない。

そういう見方をする場合にも、その背景には、二汁五菜という料理の構成が、かれらの高位高官の間ではふつうの食事として普及していたということがある。

また、かれら高位高官は二汁五菜には飽きていたとか、かれらの例えば運動不足などによる食欲不振などという解釈も一応成り立つ。

しかしこの解釈は十分ではない。なるほどかれらの食欲ひいては必要栄養量に対しては二汁五菜の分量は相対的に大きすぎる、ということはいうなづける。

しかし、日本料理が飽きるほどマンネリ化した料理でないこと、それどころか、海のもの、山のもの、野のもの、里のもの、川のもの、沼のものと多種多様の食品を盛ることは、伝

統的日本料理の約束になっていること、またその調理法も炊く、煮る、焼く、汁、生、蒸すなどの多様な技法を駆使することも、伝統料理の約束ごとになっていることについては前稿に詳しく検討した通りで、あたらないことである。また百歩ゆずっても、賜餐のときはつねに飽きた状態にあるとは考えられないことである。

こうみてくると、かれら高官たちの食欲や所要栄養量に比べて二汁五菜の料理が多すぎはしないかという解釈だけが残された検討に値いする問題である。

賜餐における二汁五菜には、客に持ち帰らせる台引物や口取りはないものと了解されるが、前稿でも指摘したように、西洋料理の正餐とちがって、コース料理ではなく最初から並べてあるので、その中から好みのものを食べるという配膳であるから、多少の余りが生ずるのが一般である。高官たちの場合はそれが通常に比べて多いということであろう。

言い換えれば、高官たちの前に出された賜餐は、かれら長袖族の生理的要求を充足してあまりがある食事が供膳されていたことを意味する。そしてかれら高官たちが自分の必要を心得て、自己調節をしていたことを意味している。ここに、かれらの生活様式の変化が始まり、食事様式の合理化や簡略化が始動するならば、それは社会の近代化と言われる変化であるが、そのときにはこの二汁五菜も、かれらの自己調節の方向で簡略化されるにちがいない。この意味で二汁五菜を選択的に食べたかれら高官たちの自己調節は、簡略化の先取りの実験であると言える。

当時、上、中層武士階級と上層の商人階層の間では会席料理という、やや簡略化された日本料理が流行していた。もっともこれが宮廷の高官たちの自己調節と同じではなかったが、しかし同じような簡略化、合理化の流れであったとすることができる。しかし、この簡略化の功罪は別のことである。（45 頁参照）

残りものの拝領

孝明天皇のお膳の残りはどうだったか。

「…………〔御上が〕お膳を済ませられますと、旧^{もと}の通りに〔配膳から供膳までの順序に従って〕下げまして、一番終わりに御末が受け取ります。御残り物は御末の拝領でございます。御末と申す女官は七人ありますが、七人が平等に分配いたします。もっとも御末^{かしら}の頭を尾張と申しますが、どうしても、これがよけいに戴きまして、あと六人が平等に分配します。三度三度御末の方へ下りまして、それを御末が戴きますから、わが家なり親族に向けて、毎日それを遣ります。私〔下橋氏〕ももらいましたことがございますが、まことに綺麗な御膳でございます。」（注①11頁）

1日3回、毎日毎日このようなお下がりがあるということは、前述の五摂家の場合と形こそちがえ、その本質は同じで、やがていつの日にか食事の簡略化が行なわれる誘因が胚胎していることを意味している。

このような合理化がもし行なわれたとしたら、日本料理の近代化はいっそう促進され、近代的な生活様式にマッチするいっそう合理的な日本料理の普及と発展を主導することになっただろう。しかし歴史の実際はこのようには展開しなかった。

また料理人である板元を監督する立場にあるものたちのあり方は近代の感覚からは遠いものがあつた。すなわち――

「御上の召上がり残りは御末が戴きますが、御料理の余分や材料の残りは、御膳番と板元吟味役とで分けますから、この両役もなかなか役得があります。」（注①310頁）

ちなみに明治の料理人の間では、主上が鯛をあまり召し上がらないので、維新前の宮廷では木彫の鯛を飾って代用にしたとの取沙汰もあつたが、下橋氏の「鯛のつかぬことは一日もございませぬ」（注①11頁）という前出の客観的な観察によってそういううわさは打ち消されている。

官廷の外の食事状況

孝明天皇が即位した弘化4年から17年ほどさかのぼった天保の初め（1830年）ごろからは、上、中層の武士階級や富裕な町人階層の間に会席料理が流行するようになった。

この会席料理については、別の機会に発表する予定で、そこで詳しく扱うが、本稿では宮廷との対照として見ておく。

喜多川守貞（伝不詳）は天保8年（1838年）に筆を起し、嘉永6年（1853年）までの17年間に「守貞漫稿」（注⑤）を書いたが、その中からふたつの引用をする。

「江戸にては近年会席風と号け其客の人数に応じ余不足無之唯僅に余るべき程に出し価を減ぜり然も肴数は減ぜず唯京坂の如く各肴を多くせず先第一みそ吸物次は口取肴次に二つ物次に差身次にすまし吸物或茶碗もの以上酒肴備り次に一汁一菜の飯或は一汁二菜の飯なり是にて一人分極上品の店にて銀十匁ばかり或は五六匁なり然も前後とも上々の煎茶に上製の口取菓子を添え又需に応じて美なる浴室にて浴させ肴は笹折に納めて客の携帰るに備へ夜に至れば用ひ捨の小田原提灯を出す是皆一人大略銀十匁以下の費用也」（注⑤113頁）

「江戸料理茶屋も先年は京坂と同様にて今の如く会席料理には非ず皆各余計に出し口取肴も硯蓋に多く積み台にのせ浜焼も全身の鯛を出せし也故に価も大略一人分金一分許りを下らず天保初比以来会席料理と云こと流布す会席は茶客調食の風を云也口取肴など人数に応じ出之て余肴の数を下さす其他肴も准之前年の如く多食の者の更に余肴無之腹も飽に至らず而て調理は益々精を競へり今世会席茶屋にて最初煎茶に蒸菓子も人数限り一つも多く出さず口取肴も三種にて織部焼などの皿に盛り最も数を限り余計無之口取肴の前に坐付味噌吸物次に口取肴次に二つ物と云て甘煮と切焼等各一鉢次に茶碗盛人数一碗宛次に刺身以上酒肴也膳には一汁一菜香の物」(注⑤114頁)

この会席料理を売る料理茶屋の起こりは、有名な「嬉遊笑覧」の著者喜多村信郎(天明4年-安政3年)が注⑥の「武江年表」に加えた次の補正によって、ほぼ享和年間(1801~3年、流行した天保の初めよりはほぼ30年前)に始まったとみてよいだろう。すなわち文化・文政期の1~2年前に始まったことになる。

「又会席料理といふ事は、^{やげんぼり}薬研堀に川口忠七と云ふ者始む。」(注⑥の(2)29頁下段)

また、「守貞漫稿」の「天保初比」^{ころ}から数えて18年後の嘉永元年には江戸市内の会席料理屋の数は108店を数えるに至ったのである。(注⑦に拠り筆者が数えたもの)また、このころは有名な八百善や^{もめわ}百川なども「貸座舗」を兼ねていた。

この、天保の初めごろから幕末まで、約37年間にわたって江戸市中に流行した会席料理は、幕府をはじめとする支配層の、専属の料理人や仕出し屋(注⑧38-43頁)の手になる本膳料理を中心に据えた食事様式をまねようとしたもので、本膳料理の大衆化または簡略化の試みであった、とみることができる。この限りにおいては、前節でみた、五摂家などの二汁五菜の賜餐に対する「御行儀」のよさという「禁欲ぶり」・栄養摂取の体験に基づく自己調節(この事実が語り伝えられているばかりでなく、記録されていることを私は、それが初歩的ではあるが基本的に必要な、観察という手段による、行き届いた観察記録、科学的記録である、と評価する)が投げかけている問題(簡略化への志向)と江戸の中流階層の試みとは、「振動数の等しい物体の間における共鳴現象」のような関係で、人間は同じような生理的要請をもっているものである、と考えられる。私は、この点に、本膳料理の現代化(馴化)への契機がある、と考える。

しかし、会席料理の膳の組み方は、「酒肴」が中心で、「一汁一菜の飯或は一汁二菜の飯」が酒宴のあとに出されるというもので、現代の栄養学からみた本膳料理のよさ(注⑧の拙著で随処に述べている)を保存するものではなかった。それは酒饌の部だけを取り入れたものであった。これでは動物性たん白質の摂取過剰や食塩のとりすぎを招くものであ

った。それは本膳料理の長所を生かした簡略化ではなかった。それは本末顛倒の模倣であった。

そうなったのには理由があって、当時、会席料理の料理茶屋が普及した背景には、封建制に特有の「密室の内での談合」のための酒宴が必要だった、という事情があったからである。（供应を目的とする宴会が初期アメリカにはなかったという史実や先進諸国のオープンな宴会については注⑨の拙著164頁その他を参照）

ちなみにこの酒宴料理としての会席料理は、明治の初めには衰微し、明治の20年代以後に復活、大正昭和と勢を加え、やがて戦時下の食糧統制や価格統制の結果、昭和15年9月1日からは影をひそめることとなったのは下に掲げる永井荷風の日記の通りである。現代では一部の料理店で人気をもち返しているが、こんごは、酒宴料理ではなく、一汁数菜の、本膳料理の文字通りの簡略化に値いする形式を確立し、酒は西洋料理と同様、食後に、いわば席を移して飲むというスタイルに改め、料理店だけではなく、一般家庭にも普及するような工夫が必要になるだろう。

「来月朔より市中料理店膳部の値段きまると云ふ。これが為市中には昔の八百膳〔ソノママ〕伊予紋などにて出したる二ノ膳付の会席料理は其跡を断つことになるなり」(注⑨昭和十五年八月廿四日の日記)

なお会席料理のルーツの問題や発音の同じところから茶の湯の懷石料理との同一視に対する異論（ある時代に交流のあったことは事実であるが、別物である）などは別の機会「商人階層の食事様式」にゆずる。

・ 朝廷や五摂家の財政

五摂家の財政状態は次のように裕福なものであった。

「近衛さんは二千八百〔六十〕石で、池田、伊丹という良い場所であるから〔実収は〕一万石から上がります。九条さんは三千石になりましたけれども〔「水損旱損がございますによって」〕二千石ははいりはいたしませぬ。伏見〔宮〕さんは……千何石〔千三、四百石〕で四百石ははいりはいたしませぬ。一条さんは二千四十四石であります、八百石よりはいいませぬ。」(注⑩149頁)

「二条家〔の家領〕は千七百八石余、鷹司家は一番少なくて千五百石です。……〔実収は〕ザッと三分の二ぐらいの収入です。そこで子女を寺院へ入れられたり、御縁家の大名にお手伝いを御依頼になったりする。〔下橋氏の〕旧主一条家の如きも、毎年紀州

から千石、水戸から五百石か三百石、肥後から千石、備前から千石、そのほか一橋・越前・伊予西条からソレソレお手伝いがありまして、お手伝いの方が御家の表高より遙かに多うございました。もっとも閑白になりますと役料として年に正米五百石、氏の長者の禄が年に正米五百石合わせて千石は否でも応でも年々入ります。家禄以外に正米千石の収入といえは大したもので、それに閑白職を持っておれば、また諸方から色々入るものがあります。維新前鷹司家は頗る有福であるとの評判が立ちましたが、まんざら評判ばかりでもなかったようです。」（注①253頁）

賜餐を与えるほうの朝廷の御料〔御賄〕はどうだったか。

「朝廷の御賄と申すものは十万石でございます。そのうち三万二十一石六斗だけが、恐れながら主上の御日常費でございます。……それで、恐れながら天子様の召上がり物から、御衣類から、毎月朔日に、摂家、親王、あるいは大臣に下される御馳走、議奏や伝奏、その他御所へ出ます者の三度の御膳から、典侍さん始め雑仕に至るまでの女官の給金から、御所で食べさせます御膳、口向の武士、下僕に至りますまで御所に勤めます者の三度の食事、それらを三万二十一石で賄います。そうしますと、御所とはほうもない好いことはございませぬけれども、貧乏で天子様の上がる物が無いというようなものではありませぬ。御所はゆっくりいたしております。天子様もなかなか御馳走を上げてござる、宮様、摂家、大臣などに下される御膳などもなかなか御馳走がでございます。……そうして御大名、徳川様始め薩州さん、長州さん、土州さん、細川さんその他紀州さん、尾張さん、そういう御大名から官位昇進の節には一簾の御礼が上がります。そういう訳で、朝廷は決して御不自由のことはございませぬ。」（注①32－3頁）

「朝廷の三万二十一石六斗、これは水損旱損がございまして、徳川さんからはそれだけきっちりくれます。それから天子様が御隠居遊ばすと仙洞御所におられる。そうすると、一万石というものが、徳川さんからつきます。大宮さん（大宮御所）〔太皇太后、皇太后の御所〕ができますと、徳川さんから五千石つきます。前の仙洞さんの親御さんですとやはり一万石つきます。仙洞さんがお二人ありますと、一万石づつ、大宮さんが御二方ありますれば五千石づつ、御二方で一万石、そういうものは常に要りませぬから、それを以て天子様の方を補いますから、天子の御料は、水損旱損なしに三万二十一石六斗が、ちゃんと上がります。」（注①151頁）

このほか「女御〔皇后に次ぐ高位の女官〕二千石、東宮〔皇太子〕御賄米二千俵（四斗俵ゆえ八百石）があり……」（注①解説384頁）解説者羽倉敬尚氏が元宮内省図書寮の芝葛盛氏の調査を要約して、朝廷の三万二十一石六斗に、上記のような「皇族、摂家、女

房らの分を合わせると、概算の表面額は本書〔「幕末の宮廷」〕に記すとおり十萬石、あるいはそれ以上になったとみられる。随時の補助増献を加算して、十二萬石余との推定もなされている。」（注①384頁）としている。

また羽倉氏によれば、桃園天皇の宝暦2年（1752年）にこのように決まるまでにはいろいろの増減があったが、そのご「文久三年（1863年）家茂將軍入洛後は、年々十五萬俵（六萬石）を増献されて明治を迎えた。」としている。

また「以上は経常費のみであって、慶祝、葬祭や災後の復興等の臨時出費は別途〔幕府から〕支弁された」（同上）とのことである。

困難な時代を記念する行事

下橋氏によれば、室町幕府の末期、正親町天皇の時代には、大変窮乏された一時期があったとのことである。

「足利家におきましても、遂には天子をお養い申すどころの話でない。……〔將軍自身が〕十二、三年も彼方^{あちこち}此方と逃げてござる時分でございますによって……自分の三度の食事もしかねておる。なかなか天子をお養い申すどころの話ではありませぬ。従って御上においても、恐れ多くも、殊のほか御難渋を遊ばされまして、召し上がる物がございませぬ。ところが河端道喜という、これは俗に申す餅屋でございますが、桓武天皇様が……山城国長岡（長岡京）へ御遷都の時から御供をして来た……格別の御由緒がございますから「おあさの餅」というものを拵^{こしら}えまして献上いたします。……数六つを献上いたしまして……朝廷御難渋のころには『朝のものはまだ来ぬか』とおっしゃって……主上がお待ちかねであったということでございます。そのご……昔からの例によって毎朝献上いたします。……これは御覧遊ばすだけで、昔のように召し上がりはいたしませぬ。……その餅を御維新まで上げておりました……」（注①6～7頁）

これが朝餉の前の「おあさ」の由来であるという。

御所の勤務者に対する食事

「すべて御所に出勤する者には食事時になれば食事は御所で下さる。唯今のように弁当持参などということは夢にもない。宿直の節は銘々自宅から寝道具を持参したものです。」（注①278頁）

「御所で下さる食事は、摂家・大臣・親王が二汁五菜……議奏・伝奏・職事は一汁三菜……また非蔵人並びに口向諸役のうち執次以下小間使に至るまで土分の者には一汁二菜の食事を、仕丁には一汁一菜の食事を賜わります。」（同上）

以上のうち、議奏以下職事までの一汁三菜組の祝日の食事は、

「これは^{ひど}酷いものです。味噌汁に御膳、焼物、煮物、香物ぐらい、酷いものです。どんと落としたもの。」（同上 91 頁）

ちなみに、維新後太政大臣、大勲位、公爵となった三条実美も^{さねとみ}清華の公卿であったから中級の身分で、幕末勅使として江戸に下ったこともあったが、職分は議奏でこの一汁三菜組であった。

一汁二菜組の食事は

「御膳に干物や刻昆布に揚豆腐が入れてあるときは上等です。焼豆腐が半分ぐらい切^たって入れてある。そうして醤油でない塩で煮いてある。味噌汁は毎日くれますが、味噌汁の中へ何か入れる、一日になると、お祝いでございますから、その上に魚がつきますが、^{かきす}師がついたら上等で、潤目（ウルメイワシの干物）がついたら宜いのです。」（同上）

食器，箸，膳について

「御上の御食膳は白木の三方，御食器は白に藍の染付の御茶碗，蓋は土器，御箸は楊^{やなぎ}箸と承っております。……真に御用になったものは御側で折ってお下げになります……」（注① 310 頁）

「御飯，お汁の器などは全部白地の陶器で，花びら十六枚の菊の模様が青色の呉須〔薬として用いる藍色顔料〕であしらっており，多くは京の東山清水焼だったようである。」（同上書 15 頁）

「摂家・親王・大臣以下六位以上の分は皆茶碗で食べ，七位以下または無位無官の分は皆椀で食べる。……食膳は御上・摂家・親王・大臣は白木の三方，以下はすべて白木の平付〔ひらずけ〕を用いました。」（同上書 278 頁）

“貧乏”公家の食事

一日、十五日、二十八日の祝日には賜餐もあるが、各自めいめいも「皆お宅でお祝をする。」ならわしであった。ふつうの公家でも「常は焼物がなくても、この時には焼物がつく、^{かます}鯛とか^{はも}鰻の切身〔解説者の羽倉氏は「祝膳には必ず尾頭つきの魚が焼物としてつく」と解説している〕とか、そういうものがつきます。」（注①82頁）

このような祝日の食事について、“貧乏”公家の出自である岩倉具視が維新後に下のように述懐していた、とのことである。

「『私の所は貧乏で、一向食べる物は^{うく}儉な物は食べておらぬ。しかし一日、十五日、二十八日は難渋をしていた中にでも、^{にしん}鯨と^た刻み昆布とを煮いて食べた。それが主人始め家来に至るまでのお祝だ。御維新後、これを忘れてはいかぬによって、他の御馳走がたくさんあっても、その時のお祝の一日、十五日、二十八日だけは、これを必ずつけた。』という。……そういう訳で、お公卿〔解説者は上級のものと区別して（公家）と補注している〕さんでも、またわれわれのような輕輩の者でも、この三カ日はちょっとのお祝をいたします。味噌汁と^{あずきめし}小豆飯を炊く時もあり、また小豆飯を炊きまして、味噌汁、今の〔岩倉のくだりで出たの意〕鯨に刻み昆布ぐらいでもつける。朝廷などでも、従ってそういう風で、下々のお公卿（公家）さん、お公卿（公家）さんは下々とは申しませぬが、お公卿（公家）さん以下士分に至るまで、ちょっと、^{かます}鯛あるいは鯛ぐらいを、この三カ日だけはつけました。」（注①82－83頁）

宮廷の料理人たち

宮廷の料理人には四つの分担があるようである。

羽倉敬尚氏が集められた「御内儀侍分（口向）職務概略」（注①374～382頁）によれば、まず、民間で言う板場又は板前に当たる、宮中の板元の職務概略は次の通りである。（これは文政十三年六月改の資料のようである。）

「一、板元役 日常供御及宮中御宴等料理ノ事ヲ掌ル

但シ板元役ハ庖丁ノ業ヲ掌ル職ニヨリ、家ヲ定メラレ他ヨリ採用セス。又〔板元〕吟味役ニ就職スル外、他職ニ転セサルナリ。維新ノ際御使番ヘ復帰合一ニセラル。」

これを下橋敬長氏についてみれば、

「板元吟味役三人、板元若干名、板元表掛若干名、板元見習若干名、総称して板元と称えます。これは御上の御料理をいたす家柄で、総計十五軒、家禄は五石二人扶持で、見習のうちは役料を貰ひませぬけれど、表掛以上に出世すると三石の役料があります。見習のうちは御料理の稽古をするばかりで、真に御上の召し上がる物は板元が板元表掛を使って調進し、それを板元吟味役が一々吟味して御膳に渡し、御膳番が三方の上へ並べる間立ち合います。板元十五軒は父子孫三人が出勤することができますから、総計ではかなりの人数で、それが三番に分かれて出勤いたします。板元一同は御所内でも全く独立した一団でした。」（注①312頁）

また別のところでは――

「板元に限りましては、親子三人あれば三人とも出るのです。親が出、息子が出、孫が出、三人とも御扶持を下されます。次三男ではいけませぬが、長男であれば出られます。……板元は十二歳ぐらいから出勤をいたしまして御魚の料理から、御膳の飲み様から、精進物の煮様を、皆稽古して、皇后様の御口に合う拵え方、天子様の御口に合う拵え方を、上の人に教えてもらう。……見習の間に稽古をしますのです、料理は上手です。」（注①163－4頁）

ここにみるように、天皇皇后の日常の供御（食事）はすべて板元の役目であり、その役目は事実上世襲的であった。

つぎに内膳司、大膳職、御厨子所預という職務をみななければならない。令制の改正についての文献資料が発見しがたく、ここでも下橋敬長氏の講話に耳を傾けざるを得ないことを了解していただきたい。

（明治以後は、これらの職制の大幅な改正があったから、対照の便宜上、ここに挿入しておく。まず明治3年3月28日、宮内省に内膳司がおかれ、「天皇の食事及び臣下への賜餐の事を掌る」ことになったが、これは明治6年7月17日に廃止され、やがて明治19年2月4日、大膳職が置かれ（宮内省官制）、「大膳職は御膳及び饗宴・賜饌の事を掌る」ことになり、そのご明治22年7月の宮内省の官制改正があり、明治40年11月には大膳寮と改称された。（注①第二巻287頁 第三巻69頁 第六巻541頁その他参照。現在は宮内庁大膳課。）

「……内膳司……これは浜島一軒、朝廷の晴の御膳（儀式の時の形式的な祝膳）を掌る。食べる物はありませぬ。生の大根や、生の鯛、塩鯛、そういう晴の御膳の方を掌ります。臣下の御膳の方は大膳職で晴の御膳は内膳司と極ておりました。」（注①

205頁)

儀式のときは内膳司ということは以上によってはっきりしているようだが、臣下の御膳は大膳職ということだと、前掲の羽倉氏の資料による板元の職務概略の中には「宮中御宴」も入っておるから、天皇がお出ましになる宴は板元で、御出座のない、臣下に対する単なる賜餐は板元ではない大膳職の役目という区別になるのであろうか。

つぎに「御厨子所預、これは高橋一軒。……御厨子所は高橋が日々供御を献上します。(羽倉氏の注では「神殿に供える日供を調進する」とある)これも食われるものではありません。」(注①206頁)という職務である。

ここに出てくる高橋とは、料理の祖とされている磐鹿六郎命(注⑧35頁)の十一代の孫が代々御食の料理人をつとめてきた家柄の確認を求める上申を行い、改めて高橋朝臣の姓を賜ったという「高橋氏文」という逸文があったとされている、世襲の家柄で、羽倉敬尚氏の脚注によれば、「……預の高橋宗恒、宗直は、食品調理の研究から、古来の朝儀、有職故実に通じていた。」(注①183頁)とされている。

高橋家には神饌を調進するほかに、毎年正月高橋家伝来の秘技である鶴の庖丁を行う役目があった。四条流もこの秘技を高橋家から教えを受けたと言われている。(注②の2頁)

「一月十九日になりますと鶴の庖丁。御厨子所預の、名字が高橋、官はその時々でございまして、近ごろのは高橋左京権亮と申しました。位階は従四位下でございまして。それから、御厨子所の番衆と、御厨子所の小預、高橋は御厨子所預、小預というものは大隅というのが二軒です。番衆と小預とが、その高橋に付属しました鶴の庖丁を高橋がいたしまして献上いたします。」(注④70頁)

この鶴は將軍の献上であつたが、羽倉氏の脚注によれば「鶴の肉の塩漬を料理して食用に供せられる。江戸幕府から献上のことあり、小御所の東の御庭で料理があつた。」(注①110頁)とのことである。

幕 末 の 結 び

幕末の宮廷の上層においては、本膳料理の二汁五菜乃至七菜の食事様式が、長い歴史を通じて守られてきたことは本稿にみる通りである。

当時の宮廷の外界との交流は、將軍やその代理の大名や使者ぐらいに限られ、その限りにおいては、宮廷の生活様式や食事様式の伝播力は限られていた。外国の宮廷の場合にはその支持階層との宴会や舞踏会、時にはスポーツなどを通じて結ばれた社交の中から、宮廷の生活様式や食事様式の模倣が始まり、その継承が行なわれ、かれらの取捨選択を通じ

て現代のようなディナーが確立して行った。このことについてはすでに拙稿（注⑩）があり、その集約が拙著（注⑧）の中にある。

この幕末の宮廷の生活と食事様式が、明治の支配層の間にどんな影響を与えることになるか、それが次の問題である。

（当時、未定稿であった、この論文に基づいて、すでに⑧の拙著が成立している。）

若き明治天皇の食事環境

孝明天皇の第二皇子であった睦仁親王（明治天皇）は、前出のような幕末の宮廷における二汁五～七菜の食事様式の中で、幼少年期を過ごされた。

おそらくはそのせいであつたろうが、慶応3年1月9日 御年16才で踐祚^{せんそ}されたのちも、日常の御食事（供御^{くご}）はもちろん群臣に対する賜餐、すべての行事も先例を踏襲された。（注⑪第一巻の随処）

先例の一部を省略したり、範囲を拡大したりされた例もあるが基本はもとのままであった。例えば明治5年正月5日に行はれた新年宴会の記録である。（注⑪第二巻621～2頁）そこでは従来は五摂家だけに対する賜餐（前出5頁）が、勅任官奏任官そして判任官にまで拡大されている。

「応仁の乱〔戦国時代の始まり1467～77〕後中絶すること二十余年、其後再興すと雖も、毎年之れを行ふこと能はざりしが、天正の末〔織豊時代1580年代〕よりは絶ゆること無し、天皇踐祚の後、明治元年は特に勅旨を以て之れを停め、翌二年始めて之れを行はせらる、然れども三年・四年は此の儀なし、蓋し東幸中宮殿の異なるのみならず、百度一新の時、旧儀を整ふること能はざりしを以てなり、然れども歳首に於て宴を群臣に賜ふことは千有余年来行はるる所なるを以て、旧典に拠りて其式を新たにす、其の期日を変更して是の日之れを行ひ、新年宴会と称せらる、而して正月元日朝拝の式畢りて親王及び諸臣に祝酒を賜ふの慣例を停めらる……」

親王及び大臣・参議以下在京勅奏任官を召し、大広間に於て始めて新年宴会を行はせらる、午前十時太政大臣三条実美等^{さねとみ}各々^{ひたたれ}直垂を著して参内す、十一時群臣列座の後、^{のう}直衣^しを著して出御、御帳台^{みちやうだい}の御座に著きたまふ、群臣^{けいせつ}幣折す、太政大臣進みて宣命^{せんみょう}を捧読す……

尋^もいで初献を供す、以下順次御饌を供す（但し初献以外は予め供す）次に臣下に饌を賜ふ（予め之れを居る）、御箸下るや臣下之れに応ず、此間伶人、国栖〔大和吉野の山奥の村人で他の村落と交通せず、古俗を保持して奈良平安時代に宮中の節会に参加、簀を献じ、笛を奏し口鼓を打って風俗歌を奏す〕の歌笛及び春庭楽、還城楽を奏す、畢り

て入御あらせらる、群臣^{けいせつ}磐折す。

是の日、屈外人及び判任官以下に各々酒饌を其の官庁に於て賜ふ。

賜饌色目は、勅任官は、取肴・酢物・酢・煮肴・吸物（鯛・昆布）・作身・水物・浸し物・温物（鰯・糸豆腐）。

奏任官は取肴・酢・煮肴・吸物・作身・浸し物・温物

判任官は酢・取肴・作身、等外官は酢・取肴・吸物（蛤）にして、勅奏任官は折敷に之れを載せ、判任・等外官は折詰なり。

古来正月の朝饌に元日節会あり、三節会の一にして元日宴会とも称す、元日の夜、紫宸殿に於て宴を群臣に賜ふ饌にして、一献に国栖の奏あり、三献に舞楽を奏す、宴將に終らんとするに臨みて、宣命の^{たいふ}大夫宣命を捧読するや、群臣殿を下りて拝舞し、禄を賜はりて退出するを例とす」

もっとも、賜饌の対象をひろげる一方においては、明治2年9月4日には「こんご節朔参賀の祝酒は聖誕日（天皇誕生日）、歳旦、歳末」だけに限ることとした（注⑩第1巻）のであるが、これは同年5月24日の御下問書の付属資料によれば、国庫の収支不足分は「現米 百廿六万五千三百十石余」に達したための節約である。（同上書及び法令全書第一巻）

新年の祝酒であるおきじ（雉子酒）を古式にもどしたことも宮廷の復古への配慮の例である。

「〔東京遷都以前の明治2年の1月2日正午〕御学問所に於て輔相・議定・五官知事・参与第一・辨事第一・京都府知事等に天盃を賜ふ、未の半刻〔午後2時〕小御所に於て勤番の公卿・藩主・小番御免・未勤及び在京諸藩主に饗を賜ふ、四等官以下の諸臣亦参賀す、乃ち酒饌を賜ふ、従来下賜の雉子酒、別品を以て雉子に代へしが、今年特に雉子を用ゐらる（維新以前、朝廷に於ては、毎年正月御雉子とて茶碗の中に焼豆腐二切を入れ、温酒を差して臣下に賜ひしものなり、こは本来雉子肉の焼きたるを用いらるべくも、当時朝廷の御賄御不自由なるより、焼豆腐を以て雉子に代へられたるなり）」（注⑩第2巻3頁）

ちなみに、慶応2年の1月8日賀陽宮のところで、代用品の雉子酒を賜わった鳥取藩京都留守番、安達清風は「殆不可食の品」であつたと書いている。（史籍協会の「清風日記」558頁）

日本料理を好まれた明治天皇

ここまで見てきたような環境で成人された明治天皇が日本料理を好まれたことは理の当然であった。

また、次の記述もそのことを間接に証明する。すなわち、明治6年8月15日、明治天皇は皇后とおそろいで箱根宮ノ下の行在所におられたが、

「〔箱根町〕堂ヶ島河流に於て魚を網せしめ、又行在所館主安藤兵治をして其の培植せる里芋を掘りて献らしめたまふ、里芋は天皇の好ませらるゝ所なり、……………」(注⑩第3巻114頁)

万葉時代から食用になっており、日本料理の花形食品である里芋は明治天皇におかれても好物であったということがのべられている。

また、鯉という新語ができた由来も明治天皇に関係がある。この魚はヒガイのことで、関西から九州にかけて分布している淡水魚であるが、琵琶湖には特に多く、びわ湖のものはトウマルとよばれており特に美味とされている。今では、霞が浦や諏訪湖にも放流されている。このヒガイを明治天皇が大変お好きであったので鯉というあて字が生まれたという。味噌醤油の附焼、甘露煮、刺身として珍重されている。

宮廷と西洋との出会い

大政奉還(慶応3年10月14日)、「王政復古」の宣言(同年12月9日)によって成立した明治新政府の諸外国への通告は、成立から1ヵ月以上も後れ、翌明治元年の1月15日、その成行を固唾をのんで見守るために神戸に集まっていた六カ国の公使に対し通告された。

この各国への通告を担当したのは新政府の外国事務係であった伊達宗城^{むねなり}と東久世通禧^{みちとみ}であった。これには伊藤俊輔の次のような裏話があったので、そこからも帰納できるように新政府の外国事務は幕末の洋行組や在日外国人とつきあいのあった少数の者が知識と情報を持ちよって処理したもののである。今日からみれば国の進路に対する路線論争もなく、個人的な見解での事務処理が目立ち宮廷もその影響を受けざるを得なかった。

伊藤俊輔が明治元年の1月11日に国元から神戸に出てきて「前から心易い」パークスに会ったところがパークスから「幕府を亡して新たに政府が出来たと言っても新政府から挨拶に来るでもなし未だその事を言って来ぬのは実に怪しからぬと云ふ話」(注⑨249～50頁に出ていた伊藤の談話)を聞かされて「宜しい私が三日の中に始末を付けるからと云

って直ぐ大阪へ行て」当時外国事務総裁をかねていた小松宮嘉彰親王〔仁和寺宮とも言い、のちの東伏見宮〕のところにいた東久世ら（後藤象二郎、五代友厚、寺島宗則）に伝え「新政府宣言の勅詔を拵え……御裁可を得て」1月「十五日の十二時運上所〔開港場の税関〕にて会見となり、卿〔東久世〕は岩下〔佐治右ヱ門〕、寺島以下を従えて出席し」（同上）〔伊達宗城も出席〕仏英伊米普蘭の6カ国公使に新政府の成立を通告した。「是が明治政府が外国の代表者と応接の皮切りである。」（同上）

そのごの外国との応待は外国事務総裁（嘉彰親王）とふたりの事務総督、伊達宗城と東久世通稱によって行なわれた。ことに宮廷の対応は東久世によって先導されることが多かった。

このふたりの経歴については後述するが、伊達はアーネスト・サトウと肝胆相照らす仲でパークスとも親しく、東久世は長崎の窓を通して外国を垣間見ていた。そしてかれらの部下というかブレーンというべきか、長崎で、兵器ブローカーのグラバーなどと往来していた五代才助（友厚）、幕末洋行組の伊藤、寺島宗則、パリ万国博薩摩藩使節団長、家老岩下佐治右ヱ門などがいた。

この東久世と伊達はどんな人物であったか。東久世は文久3年8月討幕計画に失敗して、長州藩を頼って落ちのびた三条実美以下の七卿落のひとりで「公卿中に於て最も微々たる家禄で、幕府時代には三十石三人扶持、かく小禄の公家は……〔東久世以下〕十七人で……最下級の禄であった」（注⑤267頁）家柄は村上源氏久我家庶流の流れであった。宮中賜餐の場合は一汁一菜組であった。

当時「攘夷は口に唱ふれども已に海外の事情をききたる人々は到底攘夷の行はれざるを知り……攘夷を唱え〔る一方〕……舶来の武器を購入」する状況であった。（同上225－6頁）また「伊藤、井上が〔英国から〕帰りし時、三条卿を洋行させんと……し、……勤めていたる事もあり、少しく時勢を知る者の着眼は同一なり、卿〔東久世〕もまたいかにもして西洋の事情を知りたく……せめては長崎に至りて外国の事情を探らんことを思い立れしなり」（同上）とて、慶応3年11月22日潜伏先の太宰府を発ち薩摩藩士の名をかりて長崎に入り、薩摩藩の五代才助らの周旋をうけて「外国商船へいたり軍艦を見たり蒸気機械の組立を見たり蘭人ボヅドイン、米人フルベツキ支那人林雲達、高栄などと交りまた西洋の鉄砲で最新式の物数挺を求め藩州邸で試発をしたり兵式の調練なども致した、僅に十余日の滞在であるが見聞する処は皆新奇の事で大いに学問になったのである。」（同上228頁）

折柄、この1カ月前の10月14日には慶喜の大政奉還があり、1カ月後の12月9日には王政復古が宣言され、12月19日には七卿の帰洛（京）が実現した。

かくて明治新政府の成立により東久世は「外務の要路にたちて外国応接の任を担当せられたる也、公卿中外人と応接をなしたる経験あるものは他に一人もなければなり」（同上

30石3人扶持の東久世は明治2年9月には勲功により「一二五四石一斗」（同上268頁）の外国事務総督になった。

東久世が最初にやった仕事は、伊藤の情報と助言によって6カ国公使に対する新政府成立の通告であったこと前述の通りだが、東久世はついで6カ国公使の天皇による謁見を実現し、西洋式の立礼と握手という作法を宮廷に導入した。これは当時としては難事業であった。

「〔明治元年二月〕十三日卿〔東久世〕は三条卿に建議して、各国と御交際相成る上は、天皇陛下親く各国公使に拝謁を賜はる様に致したい、彼等から申出てから御許しに相成ては不都合である、明日にも御決定の上仰出されたと云ふ主意であった、今日を以て考ふれば各国公使謁見などは当然の事で少しも異議のある筈はない。然るに当時は決して然うではない、公卿の目にも勤王家の目にも一般士民の目にも外国人は人間と少し違た種類で禽獣半分人間半分であるかの様に心得て居る、之を外国人とは云はず異人と称し其文字の如く人に異った動物と云ふ考で居た、その異人が朝廷へ参内して天子が御面会に相成ると聞ては愕かすには居られぬ、流石に三条岩倉両卿の如きは各国普通の礼節でさうあるべきことと思ても、老人の公卿堂上人、諸藩士中の国学者など大に沸騰して反対を唱えた、卿〔東久世〕は必ず反対が出るで有らうと思ひ伊達宗城、松平春嶽、山内豊信の如き進歩的の大名とは打合せも致し周旋も頼んであるから此人々が尽力して朝廷の反対者は押へ付て十四日の会議で公使謁見の事は決定したが、天皇陛下公使と握手すると云ふ事になってまた大議論が生じた、いかに西洋の風なりとも吾国の臣民の手さへ握り給はぬ陛下が異人の手を握り給ふは余りに勿体なき御事なり、天照皇大神宮へ対し御申訳があるまいと云ふ論だ、此騒ぎで夜に入っても纏らず、そこで陛下の御裁可を仰ぐ事になって漸く極った、是で表の方は通過したれど今度は奥の宮女が大反対で、中山慶子〔明治天皇の御生母〕が主動者で奥は総体に於て根本から不同意、第一異人を御所へ召す事から不服で天皇御対面なぞは以ての外のと皆泣て騒ぎ立てる……〔説得を頼まれた東久世は〕中山慶子初め尚侍典侍など云ふ重立た宮女を呼び出し……いかにも御尤な意見である吾等も実は……甚だ好ましからぬ事である、然るに之を断れば彼等は……自国の天子の御耻辱になる、君辱めらる時は臣死すべき筈なれば、六ヶ国の兵隊を引つれ直ちに京都へ打て入る……京都は焼き立てらるるは必定也……余儀なく各国普通の礼によって謁見を賜り無事を繕ふ外あるまい……と懇ろに話されて……奥の方は忽ち鎮静に及んだ」（注⑨256～259頁）

こうして西洋式の近代的生活様式がしだいに導入されることになった。導入に当っては、

そのつど欧化・近代派と保守・国粹派とが対抗していた。

生活様式という、多分に人びとの志向と好尚に左右されることの多い分野では、近代的なものが古いそれにとって代わるのが一般であった。それは、古い近世的な生活様式に比べて、近代的なそのほうが科学の進歩を反映して、いっそう合理性があり、かつ多数者が参加してでき上っているために、より洗練された合理性があるためであった。

しかし生活様式の中でも好尚や志向の比重よりも、人間の自然環境に対する生理的適応の結果として、合理的に成立している食事様式の場合には、それが近代化する場合にも過去の伝統を継承するかたちをとることが先進諸国の例で証明されているように、外国のそれがストレートに移植され代置されることは一般ではなかった。（注⑥第10章参照）

次項以下にみられるように、宮廷の場合も西洋の食事様式の浸透は意外に遅々としており、宮廷はむしろ古来の伝統を保存する役割を果たしていた。

後段にみるように、食事様式をふくむ生活様式全般の欧風化を、結果的には明治44年までかかった。不平等条約の改正を悲願とし、また近隣諸国に対する政策に列強の支持をとりつけるために、少数の官僚群が、その手段として、すなわち外国使節との“内談”の機会をつくることを目的とし、旧幕時代の請託の場合と同様の感覚で西洋式宴会を、奨励するまでは欧風化は全面化しなかった。

また外国使節に対する新政府の立場は、明治元年、1月15日の新政府の成立通告から、天皇の謁見までのわずか2カ月足らずの間に攘夷派の暴漢が外国軍隊やパークス公使に斬りつけるという「実に不容易事出来いたし……被悩宸襟」「廟堂大いに驚く」事件が3回も発生し、そのつど各国公使団をなだめなければならなかったのも、新政府の対外態度は畏縮せざるを得なかった。つねに協調的有和的態度が必要であった。

さて伊達宗城は、幕府の不興をこうむって形式上隠居した前の宇和島藩主で、英邁をうたわれた公武合体論者であった。慶応2年7月にはパークス公使とも会って兵庫を開港場にする問題も話し合っているし、慶応3年1月6日にはアーネスト・サトウの来訪もうけて8日まで宴会につぐ宴会の席を設け肝胆相照している。宗城がそのとき「自分の考えでは、日本を天皇を元首とする連邦国（confederated empire）にしたほうがよいと思うし、これには薩摩も長州も同意していると言った。」ことがサトウの「一外交官のみた明治維新」（上巻217～225頁）にも出ているほどで、藩主中の外国通であった。

前述の新政府成立通告の前には、パークスから伊藤俊輔とともに昼飯に呼ばれて、暴漢問題の了解工作もしており他の5カ国公使とも会談している、（注⑥705頁）など随時各国公使と会っていた。（同上707頁その他）

英国王子に日本料理を供応

戊申戦争が完全には終わっていない（終了は5月18日）明治2年の4月10日に 右大臣三条実美が英国公使パークスと会った際に、公使から英国艦隊の艦長として世界周遊の途にあるビクトリア女王の第2王子、エジンバラ公アルフレッドが、来たる7月22日に横浜に入港するが、7月25日に明治天皇を訪ねたいとの申入れをうけた。（注⑩第2巻159頁）

これは明治新政府の外賓第1号であり、「外国皇族の我が国に来航する是れを以て嚆矢と為す」（同上160頁）ものであったから、「勅を下して国賓の礼を以て王子を遇せしめたまふ」（同上）ことになり、「浜殿〔のちの浜離宮〕延遠館を修補して其の旅館に充て、又新に領客使を置き、……其の接伴に当らしめ、公使と協議して待遇に遺憾なきを期せしむ」（同上）ることとなった。

外賓を迎える初めての経験であったばかりでなく、攘夷思想がなお根強く残っていたので、迎える施設の準備を始める一方、まず外賓を迎えることについての啓蒙から始めなければならなかった。これには岩倉具視の建白が動機となった。岩倉は世間一般は尊王攘夷は討幕のための口実であったと思っているから、時勢の変化を知らしめなければならないと言うにあった。（注⑩第1巻）

そこで明治2年5月24日「御下問書」という形の、次のような啓蒙が行われた。

「夫宇内ニ国スルモノ内外親疎ノ別アリト雖トモ安ソノ相往来セサルノ理アラシヤ既已ニ往来ス亦盟約ノ信ヲ固クセサルヘカラズ故ニ信義ヲ尋ネ条理ヲ追ヒ愈以独立自主ノ体裁ヲ確立候儀交際上ノ準的ト被思召候間意見無忌憚可申出候事」（注⑩および法令全書第1巻の該当日附の記録）

こういう配慮にもかかわらず「外国皇族接遇の令を発するや、在野の士は其の礼遇厚きに失すと為し、論難攻撃して已まず、遂に大臣・納言・参議に謁し、朝議の在る所を開かんことを請ふに至る、岩倉具視等、論すに朝旨を以てし、始めて鎮静すと云ふ」（注⑩第2巻169頁）という状況であった。攘夷思想がつづいたので「開国」に転換することは容易ではなかった。

迎賓館を整備するほうは、新政府がすでに接收していた旧甲府徳川家の別邸であった御浜御殿を海軍局の所管から外務省（のちに宮内省）に移し、石造の建物を補修することにした。これが明治2年7月9日に「延遠館」と命名された明治の迎賓館であった。（注⑩第3巻、注⑩139～40頁）

新政府は初めての外賓の警備に気を配り、俄に浜御殿の入門規則などを設ける一方、勅

使を派遣してその「平安を祈願する」「祭事」を行った、という記録がある。

謁見の場所やその次第、随員の席次、当時駐留していた英国軍の儀仗兵の扱い方などの儀礼の決定は難事業であった。英国公使は事ごとに「異議を唱へ、我が王子を遇するに之れを薄しとするものの如く、頗る不平の色あり、当時要路の官人西洋の儀礼に通ぜざりしため、朝廷の苦心は蓋し想像の外に在りしなり」（注⑩第2巻169頁）という有様であった。

そうこうするうちに、最初の外賓が到着した。明治2年7月25日 エジンバラ公は延遠館に入り、28日午後2時宮中に参内した。

「天皇、大広間に出御……奏楽あり、……天皇立御、御対面御会釈あり、……王子と俱に椅子に御す、次に随員に謁を賜ふ、礼畢りて入御、王子退下す、次いで領客使〔接待役の長〕王子を吹上御苑紅葉御茶屋に導き茶菓を饗す。既にして天皇、瀧見御茶屋に臨御、王子を招き、椅子に御して談話あらせらる、実美侍す、茶菓の饗あり、是の時王子の献品を受けたまふ、申の刻頃〔午後4時〕王子辞去せんとするや、立御御会釈あり、実美は階辺に、宣嘉〔沢、外務卿〕庭外に送る、王子帰館して後、天皇、嘉彰親王〔仁和寺宮、小松宮ともいう、のちの東伏見宮、当時外国事務総裁〕を遣はして答礼せしめたまふ」（注⑩第2巻163頁）

会見の時間が予め調節されていて、現代のような「御会食」はなかった。

時に、天皇は御年18才、三条実美は33才であった。

延遠館に滞在していたアルフレッド王子が西洋式の食事を供膳されていたことは特記されていないが、後年（明治3年8月12日）の「延遠館賜饌は従来西洋料理」云々の記録（注⑩第2巻324頁）によって、ほぼ明らかであるが、一回だけ日本料理を供した記録がある。

すなわち、明治新政府は「王子遠来の旅情を慰めんため」連日、槍剣試合、太神楽、奇術、放鷹、舞踊、相撲、烟火、奏楽、打毬、曲芸、漁簞、席画を台覧に供し、増上寺に案内したりしたが、参内の翌29日には、「赤坂和歌山藩邸〔のちの赤坂離宮、現在の迎賓館の地〕にて能狂宮を台覧に供し、且日本料理を饗す」（注⑩第2巻165頁）との記録がある。

この日本料理も王子の旅情を慰める趣向のひとつで、天皇の御名代が陪席したものであろう。

記録に関する限り、これは、明治政府が外国の賓客に対し日本料理を供した最初にして最後の記録である。

因みに江戸時代からつづいている老舗の八百善の主人の談話によれば、この日本料理は

八百善が請負ったもので、酒饌と二汁五菜の本膳料理であったとのことで、その献立も発表しているが、同店は震災によって記録を焼失したと同店の主人自身が述べているので、献立の明細までは実録かどうかはさだかでない。

また、同店主人は明治5年10月17日に来訪したロシア皇帝の第三皇子に対しても注文をうけて日本料理を出したとしておられるが、宮内省側の記録ははっきりしないので、今後の考証にまたねばならない。本稿ではこれを取りあげない。

皇 室 と 西 洋 料 理

皇族の中で最初に西洋料理と出会ったのは嘉彰親王（のちの東伏見宮）であった。

それは明治2年8月3日、前出の英国王子の帰国に際し、明治天皇の御名代として、浜御殿から小蒸汽船で品川沖にある本艦に王子が移乗するまでお見送りした。その際、親王は参議の大久保利通、広沢真臣らと共に英国軍艦の中を巡覧、「会食の後辞去」（同上）翌々5日には「王子の招待により」（同上）親王、伊達宗城、大久保利通は横浜の英国「公使館に於て饗応」をうけたのである。

明治天皇は、明治4年8月15日、延遠館において西洋料理をお摂りになった。この日天皇は騎馬で――

「先づ実美〔^{さねとみ}三条〕の新ッ橋の邸に著し、実美を引見して其の勤労を嘉したまふ。少頃にして同邸を発御、浜離宮に幸して放鷹・網打ち等を天覧あらせらる、正午延遠館に臨御、召に応じて参館せる大臣・参議・諸省長次官に西洋料理の御陪食を仰付けられ、平素勉勵の労を慰したまふ、兵部省軍楽隊を奏し、天顔殊に麗し、午后五時四十分還幸仰出され、途上ノ聖駕を馬場先門内に駐めて具視の邸に臨ませられ、優渥なる勅語を具視に賜ふ………」（注⑪第2巻528頁）

このことは陪食にあずかった木戸孝允日記その他にも出ている。（注⑩140頁）

この日が、明治天皇が西洋料理をとられた最初の日である。

この日の前に西洋料理をとられた記録はないし、またそのための食事作法を練習されたという記録もない。（皇后がこの練習をされたことは64頁の通りである。）天皇の場合はこの日忽然として西洋料理をとられたことになっている。

また、この日から約4ヵ月後に牛乳や獣肉を初めてとられたことが記録されているから、この日の西洋料理はロースト・ビーフなしのそれであったものと解される。

すなわち、牛乳や獣肉については以下の記録がある。

明治4年12月4日「宮内卿徳大寺実則、典侍広橋静子を以て皇后に勧むるに、牛乳を滋養として取りたまはんことを以てす、乃ち本日より侍医に命じて之れを供進せしめたまふ。

天皇亦11月より日々兩度飲用したまひしが如し、但し後年は珈琲等に和して用いるゝに過ぎざりしと云ふ」(注⑩第2巻604～5頁)

また肉食については、明治4年12月17日「肉食の禁は素と浮屠〔梵語、仏陀又は僧侶の意〕の定戒なるが、中古以降宮中亦獸肉を用いるを禁じ、因襲して今に至る、然れども其の謂われなきを以て爾後之れを解き、供御に獸肉を用いしめらる、乃ち内膳司に令して牛羊の肉は平常之れを供進せしめ、^{ゑな}家・鹿・猪・兎の肉は時々少量を御膳に上せしむ」(同上607頁)

この宮中における肉食解禁をうけて、政府は、この1ヵ月後の翌明治5年1月24日示達を出して肉食の禁を解き、それを公認することになった。(注⑩111～2頁)

この明治4年の延遠館における「群臣との西洋料理の会食」の前年には4カ国もの外国使節が来日し、謁見その他の内規を決め、この翌年には明治天皇がゲストとしてまたホストとして初めて外賓と会食した年になったことを考え合わせると、この群臣との会食は、こんごの外賓の接遇のリハーサルの意味をもつものだったのではないだろうか。

すなわち、この前年の明治3年には、スペインの使節(2月7日)、3月にはイタリア(15日)そしてオランダ(20日)の使節が相ついで来日、8月12日にはデンマークの使節がやってきた。いずれも幕府との和親条約にもとづく国書の奉呈のためであった。これらの使節は宮城で天皇に謁見し、延遠館で賜餐が供された。それは天皇の名代がとりしきり、天皇が使節と席を同じくすることはなかった。

8月のデンマーク使節の来日を期として、外国使節との謁見の作法や相手国元首の呼び方、勅語、応待等の順序次第について「従来……其の儀注略々定まれりと雖も尚未だ確定せざるを以て、外務省をして調査せしめ、内規を定む」(同上第2巻323～4頁)ることとし、整備をはかった。このあたりから会食の準備を心がけたものと思われる。

この新しい外賓の接遇が適用されたのは明治5年のロシア皇帝の第三王子を迎えたときからであった。

だがその前に、明治天皇が西洋料理をとられる機会があった。それは地方巡幸の際で明治5年6月24日、鹿児島巡幸のときであった。この日「島津氏の経営する」工場を視察され「正午磯に著御、紡績場技師チッセンの家に於て西洋料理の御昼饌を供進す」(同上第2巻718頁)とあるのがそれで――

「後年臣僚に御陪食を仰付けらるゝの際、當時を想起したまひ、朕巡幸して鹿児島に

在りし日、供奉数人を従えて一外国人の家に休憩せることあり、老婆西洋料理・茶菓等を供して款待甚だ厚し、但し朕の誰れなるかを知らざるが如くなりきと談笑あらせらるゝこと数々ありと云ふ、蓋しチッセンの家に於ける午餐の事の茫乎として御記憶に存せるなるべし」（同上719頁）

ホストをつとめられた明治天皇

明治5年には、天皇が主賓（the guest of honour）として西洋料理の午餐に招かれる機会が到来した。（後出）

翌明治6年には天皇がホストとして西洋料理を供応することになる。（次頁）

これはやがて西洋料理が日本の公式の正餐として本膳料理にとって代わる起点となった。

明治5年10月17日、来日したロシア皇帝の第三王子アレキシー親王が参内、翌18日には天皇自ら、答礼のため宿舎の延遠館を訪問するという前例のない西洋式の儀礼が行なわれ、「天皇、玉盃を取りて立御し、皇子並びに露国皇帝の安泰を祝し、又親しく贈品目録を皇子に授け」（注⑩第2巻772頁）21日には露国皇子と馬車に同車されて日比谷原頭における近衛兵の親閲式に臨み、終って宮城に還御された天皇は「皇子を御学問所代に延き茶菓を供せらる、皇后亦出でて皇子に面接したまふ」（同上774頁）とあり、皇后も亦初めて西洋式の応待をされた。

さて、25日には熈仁親王、太政大臣らを従えて新橋から汽車で横浜に向ひ、礼砲とどろく中を、皇子とともにわが海軍の竜驤に乗艦、やがて

「端艇を以て皇子と俱に露国軍艦スウェットラーナ号に転乗したまふ……皇子御昼饌を供進す」（同上775頁）

これは天皇を主賓とする午餐会であって、こういう食事をされることは歴史上はじめてのことであつた。

そしてついに翌明治6年9月8日にはふたたび歴史上初めてのことが起こつた。この日明治天皇は折柄訪日中のイタリアー皇帝の甥と同車して日比谷陸軍操練所を一周、近衛・東京鎮台等の「飾隊式」に臨まれ――

「^{おわ}畢りて、皇甥等同車のまま……宮城に幸し、皇甥を吹上御苑紅葉御茶屋に誘ひて氷水を取り、苑内を御逍遙、瀧見御茶屋に於て午餐を共にしたまふ……〔日本側のおとも皇甥の随員、各国公使等に対しては〕酒饌を賜ふ、海軍楽隊奏を奏して清興を添ふ、畢りて紅葉御茶屋に復し、珈琲・利久酒〔リキュール〕等を饗し〔た〕……」（同上

第3巻126頁)

こうして明治6年9月8日は天皇が初めてホスト役をつとめられた歴史的な日となった。イタリー皇甥がお別れの挨拶に参内した10月13日にも、岩倉視察団の欧米回覧から1カ月前の9月13日に帰国した伊藤博文と岩倉具視を交えて、ふたたびホストをつとめられた。

「正午天皇、皇甥と俱に食堂（御学問所代を用ゐる）の卓に著きたまひ……（出席者等）に御陪食を仰付らる、畢りて大広間に復御あらせらるゝや、皇后出でて皇甥に御対顔あり」（注⑩第3巻138頁）

この明治6年は宮廷が西洋式の食事作法や応接の仕方などを摂り入れることに忙しかった年であった。

イタリーの皇甥を迎えられる2カ月前の7月2日には

「御学問所代に於て御昼饌を取らせられ、西洋料理を供進せしめらる、又本日より皇后の午餐に西洋料理二品を供進す」（同上97頁）

とのことがあり、また次の記録がある。

「是の歳九月中旬以後の事なり、天皇、皇后及び女官等をして正式に西洋料理を食するの法を知らしめんとし、先づ九等出仕西五辻文仲をして其法を練習せしめたまひ、文仲が築地精養軒主北村重威に就きて之を習得するや、一日皇后と内廷三層の樓上に出御して西洋料理を供進せしめ、陪食の女官等をして文仲の為す所^{なら}に倣はしめらる」（同上）

とのことがあり、前出の伊太利皇甥に対するお別れの午餐会の前日の10月12日には

「内廷に於て西洋料理の御昼餐を取りたまふ、又午后五時四十分皇太后、皇后と内廷三層樓上に出御、西洋料理を供進せしめ、女官三人に御陪食を仰付けらる」（同上138頁）

この年の9月13日には、明治4年の11月に出発した、米欧回覧の岩倉使節団がほぼ2年ぶりに帰国し、復命報告をすることがあり、外国の使節との交際を、幕府が結んだ不平等条約の改正のための新政府の戦略の中に位置づけた。

ちなみに、この「戦略」はやがて鹿鳴館の建設（井上馨が条約改正会議開催を提議した翌14年に建設に着手、その予備会議が終った翌16年に開館）、そしてやがて始まった条約改正会議（19年5月から翌20年7月まで27回開かれ外国人裁判官の採用などの英仏共同提案を議了）と形影相伴うように開かれた総理大臣官邸における仮装舞踏会（後出68頁）にまで発展し、欧化主義は頂点に達したが、英仏案の秘密条項がスクープされ反対運動が高まり、政府は事実上の中止を意味する条約改正会議の無期延期を各国に通告せざるを得なくなった。（20年7月）改正会議の経過は近代的司法権の確立に重点があったようで、欧化主義と条約改正との間には整合性がなく、西洋料理や舞踏会は、結果論ではあるが、功を奏さなかった。（実際に条約改正ができたのは、明治27年のイギリスとの締結、30年の15カ国との新条約、さらに関税自主権をふくむ全面的改正の完了は明治44年であった。）

さて、明治6年の12月28日、皇室の歳末行事の日にあたり、群臣に賜わる賜餐を伝統的なものに代えて西洋料理とし、またこの日はじめて皇后とおそろいでの賜餐であった。これで西洋式の応待はすべて整った。伝統的な食事で育たれた明治天皇が西洋料理になじまれるまでには長い年月が必要だった。これに引きかえ「群臣」のほうは、清華の公卿の出自で、議奏という役目では、一汁三菜の賜餐組であった三条実美はもとより「貧乏公卿」（岩倉公爵自身の表現）や下層武士の出自だったので、日本料理へのなじみがうすく、西洋料理への転身は比較的容易であった。

「午后五時皇后と俱に御学問所代に出御、西洋料理を供進せしめ、右大臣岩倉具視・参議大久保利通・同大隈重信・同寺島宗則・同伊藤博文・同勝安房に御陪食を仰付けらる。宮内卿徳大寺宗則・宮内大輔万里小路博房・同少輔吉井友実・侍従長東久世通禧亦陪す。畢りて御手づから羽二重二匹・コップ一箱を各々に賜ふ、太政大臣三条実美・内閣顧問島津久光・参議大木喬任亦召されしかど事故ありて拝辞す」（同上180頁）

これはいわゆる「明治6年政変」（10月23日の参議西卿隆盛の辞表提出につづいて24日には板垣退助、江藤新平、後藤象二郎、副島種臣ら4参議も辞表を提出）のあとの歳末行事であった。

日常化した宮中の西洋料理

明治9年3月24日には各国公使を延遠館に招いて午餐会（注⑩第3巻578頁）、8月25日には延遠館で烟火大会を観覧させ会食をする（同上691頁）などがあり、明治11年1月25日には「延遠館に於て各国公使に新年の宴を賜ひ、大臣・参議・宮内卿をして

接伴せしめたまふ」(注⑩第4巻366頁)そして明治14年1月5日「新年宴会、其の儀例の如し、但し今年より各国公使を招請したまふ、又祝宴を小御所代に開きたまふ」(同上第5巻256頁)について同年2月11日の「紀元節、皇霊を祭りたまひ宴を群臣に賜ふこと例の如し、但し是の歳より各国公使を祝宴に招請」(同上275頁)同年11月3日には「天長節祝宴に外国公使を召したまえるは今次を以て始と為し、三大節宴会を新築の御会食所に於て行ひたまえるは之れを以て嚆矢と為す」(同上571頁)、又同年11月16日には青山御所御苑内で観菊会(同上575頁)があり、明治20年4月21日には観桜会の立食パーティ(同上第6巻734頁)が行われた。

欧化と条約改正の悲願との交錯

明治初期、ことに岩倉使節団の米欧回覧以後、そして特に「内外人の交情をして親密ならしめんがため……晩餐会・夜会等を各自に開くこと」を大臣・参議の間で申し合わせた(後出)13年から、鹿鳴館時代を経て、条約改正会議の中止に至る20年までの間は、不平等条約改正の悲願を達成するためには社会風俗の欧化特に宴会政策が重要な役割を果たす、という考え方が、指導的官僚層の間で支配的であった。そして結果論としては、この両者の間には問題解決のための論理的整合性はなく、必要なことは三権の近代化と列国の利害の対立に裨さず外交であったことは、歴史学者の分析に従って前段にスケッチしたが、列国を満足させる近代化が遅々としていたが故にかえって宴会政策に頼らざるを得なかったようである。

この結果、指導的官僚の間における欧化、食事の欧風化は普遍的になった。

そしてこの官僚層に追隨する明治の財界人の欧化への傾倒もはじまった。(次にふれる事実のほか注⑧の133頁以下参照)

井上馨が各国に条約改正会議の開催を呼びかける前年の明治13年6月3日の(明治天皇記)によれば――

「曩に大臣・参議等相謀り、内外人の交情をして親密ならしめんがため、時々晩餐会・夜会等を各自に開くこととせり、〔天皇の側近で当時〕元老院副議長佐々木高行、参議大木喬任郎における夜会の頗る豪華なりしに驚き、是の日書を右大臣岩倉具視に呈し、国庫空乏を告げ都鄙窮苦を訴ふるの時、深く勤儉の聖旨を奉体せざるべからざるを論じ、華美なる宴遊を慎むべきことを説く、然れども其の言行はれざりしものの如くにして、十二月二十七日参議兼外務卿井上馨〔翌〕明治十四年に於ける大臣・参議主催の晩餐会・夜会・園遊会等の予定表を作り、之れに、欧米諸国の交際場裡に於て行はるゝ諸種の慣例・通規を一編と為し、内外交際宴会礼式と題せるを添へ、大臣・参議に回送して其

の同意を要めしことあり」(注第5巻76頁)

これには不平等条約の改正をとりあげようとする伊藤・井上内閣の工作がからんでいた。すなわち当時の外務大臣井上馨の伝記によれば「外資の来朝が……相踵き、政務の多くは国際的儀礼に終始した観があった。従来これが待遇には一定した礼式がなく、前例に則り時宜に従って程よく行って来たものに過ぎなかった。併し将来その来朝が頻繁となることは明らかなので、その接遇方法を定めて置くことは必要であった。……〔かくて〕外資接遇礼式を定める議が起った。これは当時問題になっていた条約改正を有利に導く一手段であるばかりでなく、我が国が世界の文明諸国と伍して国際場裡に乗出す為にも必要なことであった。それで公〔井上〕が〔明治〕十二年十月四日にその取調委員長を仰付けられた。……かくて十三年十二月に至って公私の諸礼式を完成」(注⑦第6編126～7頁)したのであるが、この作業を拍車したのは、この調査委員会を開く1カ月前の9月3日に「官民の款待を受けて、好感をもって」帰国したアメリカ大統領グラントとの宴会で「伊藤等と琉球問題〔その年日本帰属を決定したばかりで国際的支持が望ましかったのであろう〕に就いて内話〔内談又は密談〕する所があった」(同上125～6頁)ことが外国高官に対する宴会・贈答政策の重要性を痛感させたようである。

「公〔井上〕の編纂した内外交際宴会礼式には……十八箇条に別って交際上心得べき事柄を説明している。此等の諸作法は外資を接遇するのに慣熟を要するので、春秋二季に於て各大臣省卿が交互に宴遊会・夜会・舞踏会等を催して宴会訪問の礼を修めていた。」(同上第7巻769～771頁)

この外国人との宴会、夜会の「特訓」計画は次の通りであったことが、同上の注に記してある。

十四年	会主、設会ノ次第	
一 月		
中 旬	晩餐会・夜会	三条大臣
	但シ食後ニ夜会ヲ開クトモ、又ハ夜会ノ日ヲ別ニ撰ムトモ各其便ニ随フ。	
下 旬	晩餐会・夜会	岩倉大臣
	但書同断。	
二 月		
十日前後	晩餐会・夜会	大隈参議
	但書同断。	
二十日前後	晩餐会・夜会	寺島参議
	但書同断。	

三 月

十日前後	晚餐会・夜会	伊藤参議
	但書同断。	

二十日前後	晚餐会・夜会	西郷参議
-------	--------	------

四 月

上 旬	園遊会・夜会之内一回	黒田参議
-----	------------	------

中 旬	園遊会・夜会之内一回	山縣参議
-----	------------	------

下 旬	晚餐食	河村参議
-----	-----	------

五 月

上 旬	園遊会・夜会之内一回	大木参議
-----	------------	------

中 旬	晚餐会	山田参議
-----	-----	------

十 月

上 旬	晚餐会	黒田参議
-----	-----	------

中 旬	晚餐会	山縣参議
-----	-----	------

下 旬	園遊会・夜会之内一回	河村参議
-----	------------	------

十一月

上 旬	園遊会・夜会之内一回	山田参議
-----	------------	------

下 旬	晚餐会	大木参議
-----	-----	------

これは公〔井上〕が案出したものであるが、この表中に公の割当のないのは、公は外務卿として、新年宴会・天長節祝日その他臨時に外国修交官を接待するので除外した訳である。（注⑩第7編773～5頁）

この文脈から推測するとこれらの外国人を招いた会合は内閣の経費で開かれていたもの
のようである。

一方、有名な鹿鳴館の建設は明治14年の1月に着工され、16年11月28日開館されたが、これは上記のような個別的宴会の合理化、効率化をはかったものである。この意味において鹿鳴館外交はすでに明治13年から始まっていたと言える。

この鹿鳴館スタイルの外交は明治20年4月20日に頂点に達した。この日

「内閣総理大臣兼宮内大臣伯爵伊藤博文其の官邸に仮装舞踏会を催す」（注⑪第6巻732～4頁）

この仮装舞踏会は従来鹿鳴館で行なわれたと書いているものが多い。例えば石井研堂氏の「明治事物起原」がそうだし、私も注⑧143頁でそう書いた。しかし「明治天皇紀」

では総理大臣の官邸で行なわれたとあり、伝聞で書くことを例としていた当時の新聞記事とちがうところがあるので長い引用になるが前出につづけて次のように書いてある。

「維新開国以来所謂欧化思想盛に行はれ、我が固有の風を化し、俗を変じ、欧羅巴の如くせんと欲す、以為らく、日本は最^{さいじ}爾たる東洋の一孤島、民智未だ進まず、民力未だ伸びず、如何にして欧米強国の間に伍して其の独立を全うし、文明を増進し得べきか、是れ孤立自立の能く為す所にあらず、唯欧洲協調の班に列し、国際法の保護に浴するにあるのみ、現今欧羅巴諸国には国際協調なるものあり、之に列するの諸国は、小弱国と雖も、列国交際法なるものに依りて、其の独立を全うすることを得るなり、我が国亦之れに倣ふあるのみ、而して其の班に列するの道は、我が国を化して彼の国たらしむるにありと、仍りて又曰く、政治に欧羅巴の如く為すべし、法律は泰西主義に則るべし、宗教は基督教に由るべし、英語を以て国語と為すべし、衣は西洋に、食は西洋に、住も亦西洋の如くなるべし、西洋婦人を娶り以て日本人種を改良すべしと、蓋し政治及び社会一切の旧事物を盡^{ことごと}く一洗して、総て欧羅巴の如くならしむべしと云ふなり、既にして博文及び外務大臣伯爵井上馨の条約改正の業を成就せんとするや、欧化政策を採りて其の達成に資せしめと欲し、盛に其の主義を鼓吹せり、仍りて鹿鳴館を建築し（明治十六年十一月二十八日開館す）以て宴樂の場と為し、内外貴紳情を結ぶの便に供し、又東京倶楽部を設け（十七年五月十四日第一回を開く）以て修好の媒介を謀り、内外国人の交際を親密ならしめんとし、或は臨時建築局を設け（十九年二月十七日）宏壮なる中央官衙を設置して輪^{りんかん}舞の美を誇らんとす、其の他施設する所、一に欧羅巴文明を模倣扮飾するものにあらざるはなく、昼遊夜讌〔宴に同じ〕、舞踏音楽会等亦盛に行はる、是の年に至りて其の風最も甚し、是の夜博文は永田町総理大臣官邸に於て仮装舞踏会を催す、参集する者内外の貴紳淑女四百余名、其の扮装は千差万別なり、皇族・大臣・勅奏任官・各国公使・警視總監・帝国大学総長等盡く異装を為して踊る、頗る人目を驚かす、其盛なること嘗て見ざる所なり。

尋いで五月五日の夜熾^{たるひと}仁親王〔有栖川宮の第一王子、征東大総督、元老院議長、陸軍大将〕亦其の邸に皇族・大臣・勅奏任官及び各国公使等四百九十名を会して舞踏会を催し、深夜に至りて止む、斯く宴安逸樂の風起りてより、貴紳淑女に関する醜声汚聞往々にして外に洩るゝものあり、是に於て其の為す所の、外を重んじて内を輕んじ、財力を糜して民力を竭し、賦税を重くするを難じ、欧風文明を促進するに急にして、固有の美風を破壊して省みざるを譏る者多し。

五月正四位伯爵勝安芳は時弊二十一条を掲げて、宴集夜会盛にして淫風起り、奢侈輕薄的の俗を為すを指摘し、為に下民困窮して往々訛伝を生じ、其の社会風俗に影響すること少からざるを力説して、以て大臣らを誡む。

又農商務大臣子爵谷干城^{たてき}の歐洲より帰朝するや、時弊を痛嘆し、七月意見書を閣員に呈す、中に輕佻の弊と題し、欧化政略の甚しきを論じ、以て国家の大患と為し、尋いで之れを闕下^{けつか}〔天子の御前〕に伏奏す。

宮中顧問官元田永孚^{えいふ}等民力を殫して土木を起し、遊宴を事とするを慨し、屢々博文に説かんと欲して未だ果さず。

在朝の重臣既に此の如し、在野の人士憤起して其の弊を論ずる者漸く多きは蓋し怪むに足らざるなり。

幾ばくもなく条約改正の議中止せらるゝに会して〔外国人裁判官をして涉外訴訟の裁判を行ふなどの秘密協定が洩れて、内外の反対が生じ、政府は七月に条約改正会議の無期延期を各国に通告〕遂に抑止すべからず、所謂三大事件の建白と為りて朝野を震駭するに至れり」(同上)

これは内閣総理大臣以下の行政府の欧化政策に対する天皇府の評価と批評である。このくだりの文章は勝、谷、元田らの建白書はもとより熾仁親王自身の報告や当時の各方面の批判を参考にして書かれている。

この欧化策は、この発案者の思惑に反して、不平等条約の改正に役立たなかったことは前述の通りであるが、条約改正のためという合言葉のもとに、指導的官僚層の生活様式と食事様式の欧風化が燎原の火のように燃えひろがり、官僚層に密着していた財界人の間にまでひろがって行った。

社会風俗や服装などの欧風化は実害を与えなかったが、食事という生理的適応の分野には見のがしがたい実害を与え、食事様式の伝統を中断した。(このことの歴史的反省のために注⑥の拙著がささげられている。)欧化の本質である近代化の意味における科学的合理主義の観点からの明治文化の再吟味が必要である。

指導的官僚の私邸における西洋式食事については、明治9年4月4日の岩倉邸への明治天皇の行幸に際し「具視献る所の西洋料理」(注④第3巻585頁)、また4月14日の大久保利通邸への行幸に際し「利通西洋料理を供進」(同上591頁)などの記録がある。

財界人については、前掲の総理官邸における仮装舞踏会の出席者中には渋沢栄一、大倉喜八郎の名がみえており(新聞集成明治編年史のやまと新聞の4月22日紙面)、また明治20年5月7日の東京日日新聞(同上)によれば、5月5日同盟銀行25行主催の幣制整理感謝の会が大蔵大臣松方正義を主賓にして鹿鳴館において開かれ「暫くして奏楽あり、夫より西洋料理の饗応あり、……〔主催者代表渋沢栄一の松方伯頌徳の演説、松方の答辞があり〕楼上にて更に珈琲の饗応あり、九時に到て各退散せられたり」「此夜退散の斯く早かりしは予て有栖川宮の御夜会〔前掲熾仁親王の舞踏会〕ありて夫^{それ}へ赴かるゝ方々多ければなり」と伝えている。

財界人の西洋式宴会のかけもちの記録である。

結 び

西欧の食事様式（西洋料理、会食、乾杯、奏楽、午餐会、晩餐会、舞踏会、ガーデン・パーティ、食卓のマナー）が明治の指導層の間に広くかつ急速に普及したのは、それが外交を進めるために必要であるとの、上級官僚（のちに「輔弼」の全責任を有することが憲法に明記された官僚）の判断に端を発したことは、本稿の引用した記録によってほぼ明らかになったと思う。

当時の判断によれば、幕府が列強と結んだ安政条約の不平等（治外法権、関税）の改正のためには、外交使節や外国人との親密な交際、また西欧と同質の社会文化が日本に現出していることをかれらに印象づける必要があるというにあった。

この社会風俗の欧風化と科学技術の摂取を優先し、西欧の民主主義的諸制度の摂取の優先順位を後廻しにした。この判断が必ずしも功を奏さず、条約改正は終局的には明治44年にはじめて実現したことはさきに閑説したが、国の費用で開いた外国人との西洋式宴会がそのごの日本の食事様式に及ぼした影響は深刻で、前代までつづいてきた正餐としての本膳料理の伝統は中断され、日本人の食事に対する生理的適応もまた中断されるに到ったのである。その結果、今日では、西洋料理があたかも日本の正餐であるかのごとき印象を与えかねない状況になった。

しかも、伝統的本膳料理の食事構成が、最新の現代栄養学に照らして最もすぐれていると評価されている（注⑥拙著参照）ことを考えると、明治の判断は妥当ではなかったと言わざるを得ない。

こうして伝統的本膳料理の継承とその現代化は、現代の課題とならざるを得なかった。

外国使節との応待にはすでに前例があって、安政4年（1857年）2月13日に下田奉行岡備後守がハリスを私邸に招待するに当り、和洋いずれの料理を選ぶかを問うている。（注⑧拙著121頁）

また本稿前出のごとく英国の王子に対し「遠来の旅情を慰めるために」日本料理を出している。

これらを考え合わせると、明治の高官たちの判断は、幕藩体制下における請託のための宴会という考え方に堕していたように思えてならない。

ちなみに、現代の皇室では「朝食はオートミール、トースト、サラダそれにお茶など」（注⑭144頁）で、夕食の「最近の献立は、これまでの長い間の洋食、和食の一日交代がくずれて、和食の分が多く、洋食は朝食（養のミスプリント？）が多すぎるのが理由です。お酒とタバコはあがりません。」（同上145頁）とのことで、また「天皇お催しの皇

室宴会に和食洋食といろいろあるが、ご一生に一度という即位の礼とか、大婚式といった国家的慶典に際しては旧法令などに特に「大饗」の用語例を見るほどで日本料理の宮中宴会としては最高のものである。一方西洋料理では、やはり国賓歓迎晩餐会をあげねばなるまい。次いで立太子礼、皇太子結婚式などの饗宴（和食）と用語別をしているほどである。毎年恒例の宴会中で主なるものは天皇誕生日の宴会である。天皇のお言葉、総理大臣の賀詞があつて開宴となるが、鯛付の折詰付というご馳走。それから新年元旦の祝賀の儀に際しての正月料理は、折箱に入れて持ち帰るようになっている。また国会関係、日本学士院、日本芸術院関係などの恒例午餐会（ご陪食）は、すべて洋食（フランス料理）が用いられ、中国料理は全然用いられない。」（注③90頁）とて、昭和3年11月の即位礼に際しての大饗第1日の和食と第2日の洋食の献立（同上92頁や午餐会（洋式）や園遊会（洋式）の献立（同上93頁）また日英皇室の相互ご訪問におけるバッキンガム宮殿（昭和46年10月5日）および豊明殿（昭和50年5月7日）の献立が掲げてある。（同上91～92頁）

参 考 文 献 (引用順)

- ① 下橋敬長述 羽倉敬尚解説「幕末の宮廷」平凡社 1979年
- ② 石井治兵衛著 石井泰次郎校 清水桂一訳補「日本料理法大全」第一出版 昭和40年
- ③ 宮内省編「孝明天皇紀」五巻 平安神宮 昭和46年版 42年版に同じ
- ④ 禁裏御膳式目（奥書に拠れば「津田宗仙トテ御板ノ間ヲ二十余年勤メタル人、聞記タル今時ノ式ナリトゾ、文化五年三月江戸人〔空白〕此人則津田氏ニ親シクキ、タル人 某ヨリ借得テ人ヲ雇ヒテ写サセツ」其れを更に天保五年書写したもの由）東京都立中央図書館蔵
- ⑤ 喜多川守貞著「類聚近世風俗志」（原名「守貞漫稿」） 上下
日本図書センター 昭和52年複刻（明治41年刊の複刻）
- ⑥ 齋藤月岑著 金子光晴校訂「武江年表」 ①、② 平凡社 1968年
- ⑦ 江戸名物 酒飯手引草 嘉永元年 東都蒼光堂蔵板
- ⑧ 拙著「日本の食事様式」 中公新書 昭和55年
- ⑨ 荷風全集 第四巻「断腸亭日乗」 岩波書店
- ⑩ 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、12月号、昭和35年2月号
- ⑪ 宮内庁編「明治天皇紀」 全12巻 吉川弘文館 昭和52年
幕末の宮廷については参考文献として、このほか、「宮中御料理年中行事式」「宮中御清間年中行事」「宮中諸儀次第」いずれも宮内庁書陵部所蔵を参照した。
- ⑫ 石井良助編「太政官日誌」 6巻 東京堂 昭和55年
- ⑬ 藤樫準二著「皇室事典」 毎日新聞社 昭和40年 明玄書房 昭和51年
- ⑭ 朝日通信社編「皇室大百科」 昭和50年
- ⑮ 東久世通禧述「竹亭回顧録」 明治44年 博文館
- ⑯ 伊達宗城在京日記 昭和47年 東大出版会
- ⑰ 世外井上公伝 全五巻 昭和43年 原書房

明治の宮廷の食事についての記録である「内膳課日記」および「供御日録」は非公開のため引用できなかった。

（本学教授 公衆栄養学・栄養指導・調理学担当）