

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2021 年度研究助成>

戦国期毛利氏の饗応食再現を通じた中世の食の考察
とその継承のための教育資料の作成

県立広島大学大学院 総合学術研究科・渡壁奈央

2023 年 6 月 19 日

<2021 年度研究助成>

戦国期毛利氏の饗応食再現を通じた中世の食の考察とその継承のための教育資料の作成

渡壁 奈央

(県立広島大学大学院 総合学術研究科)

1. はじめに

戦国期の中国地方は、毛利氏によって治められており、『元就公山口御下向之節饗応次第（以降、饗応次第）』には、1549年に毛利元就が周防国の大内義隆を訪問した際の6回の饗応献立が、用いられた器や膳とともに記されている。また、『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文（以降、一献手組注文）』には、1568年に石見国の益田氏が毛利氏を訪問した際の饗応献立が記されている。戦国期には、主従関係の確認や連携関係構築の場として、饗応が相互に行われており（桜井2008）、これら2つの史料に記された饗応は、中国地方の武士の間で相互に行われた饗応である。一方、大内義隆の父である大内義興が1500年に前将軍足利義尹をもてなした『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文（以降、将軍御成）』、毛利元就の孫である毛利輝元が1590年に関白豊臣秀吉をもてなした『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記（以降、秀吉公御成）』に記された饗応は、地方の武士が国の権力者である足利氏、豊臣氏をもてなした主従関係が明確な一方向の饗応（御成）である。

我々は、これまでに、『饗応次第』に記される6回の饗応献立について、毛利氏の家臣 玉木土佐守吉保が1617年に記した『身自鏡（みのかがみ）』や、調理法が記された同時期の史料『大草家料理書』『庖丁聞書』『四條流庖丁書』『大草殿より相傳之聞書』等に基づいて料理の再現を行った（渡壁他2022）。饗応献立の再現にあたっては、『饗応次第』に用いられた器や膳が記されていることから、関係する城跡等の発掘調査記録や出土品から、器や膳の種類および大きさを推定して行った。

本研究では、これまでにを行った『饗応次第』に記された饗応献立の再現をベースとして、次の3つの検討を行った。まず、1)『饗応次第』の饗応献立再現において、調理法を参考とした『身自鏡』に五輪・五行思想についての記述がなされていたことから、『身自鏡』に記された食材と『医心方』『本草綱目』に記された食材の食や健康に関する記述を照らし合わせ、当時の食の捉え方を検討した。次

に、2)『一献手組注文』『将軍御成』『秀吉公御成』に記された饗応献立について、『饗応次第』に記された器や膳を適応させて再現し、戦国期毛利氏に関わる饗応献立の料理構成と特徴を検討した。最後に、3)現在の料理様式は主に中世（室町期）に成立したとみなされていることから（原田2016）、次世代が中世から現在につながる食文化を理解し、継承するための教育資料の作成を行った。

2. 結果と考察

1)『身自鏡』に記された五輪・五行思想について

『身自鏡』を記した玉木土佐守吉保は、毛利元就、輝元、秀就の毛利家3代に仕えており、『身自鏡』は秀就のために記されたものとされ、料理に関するのみでなく、教育や文学、医道といった世事一般にわたる見聞が記されている。

『身自鏡』の料理に関する記述の最初には、「夫料理調味、非賤しき事、天地開初しより五輪・五輪とて、地・水・火・風・空、五色に分て、青・黄・赤・白・黒也。此五色、則、春・夏・秋・冬・土用也。醋・苦・甘・辛・鹹、此五味、以天地之間有生・非形生至迄不賞と云事なし。増而人形、此五味にはづるゝ事なし」「先初春の元日にも青膾をする事、春は青輪・木色東円にとて、青く醋き事本也」と記されており、続いて、①季節の食材、②汁、膾の調理法が記されている。②汁、膾の調理法については、主となる食材ごとに、あわせる妻や粉（胡椒や山椒等）が具体的に記されている。

『身自鏡』に記された五輪思想は古代インドより日本に伝来した世界観であり、宇宙を構成する一切が「地・水・火・風・空」の五つで構成されるとするものである（小学館国語辞典編集部2006）。また、五行思想は、生活に必要な五材「木・火・土・金・水」から理論的に発展した古代中国の世界観であり、「青・黄・赤・白・黒」「春・夏・秋・冬・土用」「醋・苦・甘・辛・鹹」等、森羅万象が五つの要素から成るとするものである（小学館国語辞典編集部2006、吉野2021）。『身自鏡』には五輪思

想と五行思想が共に記されており、戦国期の武士にとって、料理に関しても五輪・五行思想に基づく知識が必要であったと考えられた。すなわち、「春は・・・青く醋き事本也」は、春、青、醋がいずれも“木行”に配当される五行思想に基づく記述であることから（表1）、春には醋の食材を補うのがよいと解釈することができる。

表1. 五行配当表

五行	五時	五味	五色	五方	五臓
木	春	醋	青	東	肝
火	夏	苦	赤	南	心
土	土用	甘	黄	中央	脾
金	秋	辛	白	西	肺
水	冬	鹹	黒	北	腎

そこで、『身自鏡』に季節ごとに記される食材のうち、『医心方』『本草綱目』に記された食材のもつ五味で分類した（表2,表3）。その結果、季節ごとに記された食材は、必ずしもその季節に配当される味（醋、苦、辛、鹹）に分類されなかった。

表2. 『医心方』による『身自鏡』の食材分類

	春	夏	秋	冬	不断有物	計
醋	4	1	0	1	5	11
苦	5	1	1	3	7	17
甘	10	6	10	4	9	39
辛	7	2	2	2	7	20
鹹	8	6	2	3	13	32
計	34	16	15	13	41	119

表3. 『本草綱目』による『身自鏡』の食材分類

	春	夏	秋	冬	不断有物	計
醋	5	4	0	1	6	16
苦	13	2	3	4	3	25
甘	22	16	12	11	13	74
辛	17	5	5	2	6	35
鹹	4	8	2	3	14	31
計	61	35	22	21	42	181

これは、いずれの季節でも“甘”味をもつ食材が多いこと、また、五行思想では、相克の循環（木が土を抑える、土が水を抑える）、相生の循環（水が木を生み出す、木が火を生み出す）の考え方があ

ることから（図1）、五行思想に基づき料理を調えることは容易ではなく、五行思想と食材のもつ味を理解した上で、食材を選択することが求められていたと推察された。

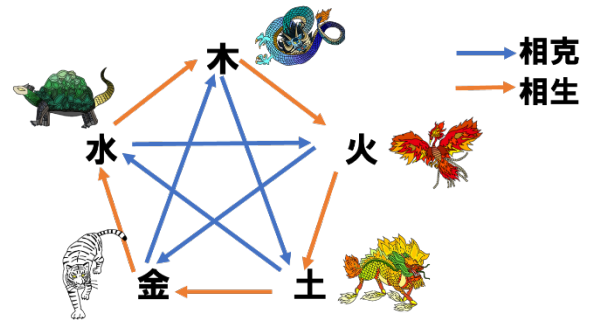


図1. 五行相克説と五行相生説

2) 饗応献立の再現を通じた料理構成の考察

本研究で再現を行った『一献手組注文』『將軍御成』『秀吉公御成』には用いられた器や膳が記されていない。当時の饗応は主従関係の確認や連携関係構築の場であり（桜井2008）、『饗応次第』を含め、4つの史料に記される膳数、献数は異なるものの、いずれの饗応献立も、飯、汁、菜が供される“膳部”，酒の肴や点心が供される“献部”，“御菓子”で構成され、それぞれの膳や献に配置される汁や菜の数が類似していた。そのため、『饗応次第』に記された器や膳を他の3史料の献立に適応させて、料理再現を行った。

図2に再現した膳部を示した。『饗応次第』『一献手組注文』『將軍御成』『秀吉公御成』の膳の数はそれぞれ3, 3, 5, 7であった。本膳は、いずれの饗応においても、めしと菜7つであった。二の膳は、御汁2つと菜5つであった。御汁については、『饗応次第』『一献手組注文』では、左にひじき等の海藻、右に鯉、あつめになが配置された。それに対し、『將軍御成』『秀吉公御成』では、二の膳も含め、その後の膳においても、ひじき等の海藻の御汁は認められなかった。三の膳以降については、『一献手組注文』は『饗応次第』と同じく、御汁2つと菜3つであり、御汁は鰻と鳥（雁）であった。『將軍御成』では、三の膳は左の汁の位置に飯が配置され、よの膳は汁2つに菜3つ、五の膳は汁1つと菜2つであった。この三の膳の飯の配置は、手前中央に“御ゆ土器重”，手前左に“御わけの供御”と記されていることから決定したものであるが、我々が調べた限り、他の饗応にこれらの記述は認められなかった。

“わけの飯”と記された配膳図は、『山内料理書』に“三ど入 下に重候はあいの物。下土器は汁にもつけ。又湯をも可呑ため也。”との記述とともに示されており、また、『式三献七五三膳部記』にも“かわらけニツかさなる。下のかはらけにては湯を参申候也。御するかけ食。”と記されている。あいの物、三度入は土器の名称であり、あいの物は三度入より一回り大きい(中井 2011)。「饗応次第」では汁があいの物で供され、本研究においても汁にはあいの物を用いている。これらのことから、“御わけの供御”“御ゆ土器重”は、飯を盛った三度入があいの物に重ねられていたと解釈した。

『秀吉公御成』の膳部は、7つの膳で構成されていた。本研究で再現した他の3つの饗応の膳数は7ではないが、『永禄四年三好亭御成記』『朝倉亭御成記』『文禄四年御成記』の膳数は7である。宣教師ジョアン・ロドリゲスは、『日本教会史(1598年)』の中で、「三つの食台(三の膳)の宴会」「五つの食台(五の膳)の宴会」「七つの食台(七の膳)の宴会があることを記しており(金子 2017)、膳数が多いほど儀式としての重要度が増すとされている。そのため、時の権力者をもてなす御成の膳数が多いと考えられた。

なお、ふくめ鯛、はむ、あわび、くらげ、かまぼこ、かうの物、この子、塩引が4つの饗応すべてで供され、かうの物はいずれにおいても本膳の左向うに配置されるなど、配置や器が共通していた。



図2. 史料に記される饗応献立(膳部)

右から左の順に本膳から三〜七の膳を示す。

献部の献の数は、『饗応次第』の6回の饗応では

5〜11、『一献手組注文』『将軍御成』『秀吉公御成』ではそれぞれ7, 25, 5であり、饗応ごとに著しく異なっていた。また、初献は雑煮、二献以降は点心の献と点心が供されない献で構成され、その構成が類似していた。さらに、いずれの饗応でも、季節の情景を表現した料理が供されていた(青膾、卯花いり、やまふき煎、たち花やき等)。

3) 次世代に食文化を継承する教育資料の作成

小中学校において食に関する指導を行う際には、具体的な目標を「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の六つの視点に基づいて設定することが重要である(文部科学省 2019)。「食文化」は、“日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活(地場産物の活用)、食料自給率等を理解し尊重しようとする”資質・能力を育てる視点である。

そこで、食に関する指導を行う栄養教諭等が、中世から現在につながる食文化を指導しやすいよう、論理的かつ具体的に「戦国期毛利氏の饗応献立」を示した教育資料の作成を行った(図3)。



図3. 作成した教育資料(一部抜粋)

作成した資料は2部構成とし、第1部は、『饗応次第』『一献手組注文』『将軍御成』『秀吉公御成』の饗応献立の再現写真を史料とともに掲載し、当時の饗応献立を具体的に理解できるようにした。第2部は、学習指導要領に示された教科等の目標・内容に沿って、その目標達成の実現の過程に「食文化」の視点を位置づけた意図的な食育が実施できるよう、「戦国期毛利氏の饗応献立」の活用例を示した。すなわち、『小学校学習指導要領:平成29年度告示』(文部科学省 2018)に記された生活科、

理科, 家庭科, 社会科, 総合的な学習の時間, 特別活動といった各教科等の目標・内容, 教科用図書の単元名を整理したうえで, 学習指導案 3 例 (第 2 学年生活科, 第 3 学年社会科, 第 6 学年総合的な学習の時間) を記した。作成した資料は, 広島県および県内 23 市町の教育委員会に送付した。

3. おわりに (成果と今後の課題)

本研究では, 戦国期毛利氏の饗応食再現を通して中世の食の考察を行い, さらに食文化継承のための教育資料の作成を行った。

『身自鏡』に五輪・五行思想が記されていたことから, 同じく記された季節の食材を『医心方』『本草綱目』から五味に分類することで, 五輪・五行思想に基づき季節に応じて「食」を調えることが容易ではなく, 当時の武士の教養であったことを感じさせられた。また, 毛利氏に関連する複数の饗応献立の再現を行った結果, 地方の武士の間で相互に行われた饗応, 地方の武士が国の権力者をもてなす一方向の饗応に関わらず, 饗応の形は大きくは変容せず, 規則性が維持されていることが明らかとなった。すなわち, 戦国期毛利氏の饗応献立で供される料理や料理の提供順序には, 饗応を確実に設えるための規則性が存在していた一方, その規則性の範囲内で, 季節に応じた特徴ある饗応が設えられていることが示された。さらに『將軍御成』にのみ, 『山内料理書』『式三献七五三膳部記』に記された“御わけの供御”“御ゆ土器重”が認められたことから, 大内氏が京都の武家儀礼や故実の受容に熱心であり, 先例を重んじていたことが推察された。教育資料の作成においては, 学習指導要領に記された内容や発達段階に応じた単元ごとの児童生徒の学びに, 「戦国期毛利氏の饗応献立」が有効に活用されるよう検討を繰り返し, 教育課程の中に位置づけることが可能であることが確認された。

今後の課題は, 饗応において多くの人数に供する料理をどのように調理し, 提供していたのか等について検討することである。『饗応次第』に記される饗応の 1 つには“膳数三十前, 御次膳式百前, 御走衆百前, 猿楽五十前”と 380 人分の食事が用意されたとあり, 他の饗応でも多くの食数が供されている。主従関係の確認や連携関係構築の場としての饗応において, その設えは極めて確実に行われなければならない。本研究で確認された饗応

献立の類似性や規則性の存在は, 饗応を確実に設えるために重要であったと考えられる。また, 『身自鏡』の調理法と『大草家料理書』等の調理法は類似しつつも, いくらかの違いが認められた。戦国期における調理法の地域差についても検討したい。

謝辞

本研究は, 公益財団法人味の素食の文化センターの助成により行いました。助成いただきましたことで, 本研究を大きく進めることができました。厚く御礼申し上げます。また, 本研究の遂行にあたっては, 県立広島大学 古田歩助教, 鈴木麻希助教にご協力いただきました。杉山寿美教授には饗応献立再現, 論文執筆等に, 熊谷陽子客員教授には教育資料作成にあたって多大なご指導, ご助言をいただきました。心より感謝申し上げます。

史料

- 『元就公山口御下向之節饗応次第』(1549) 山口県文書館所蔵
- 『明応九年三月五日將軍御成雜掌注文』(1500) 毛利博物館所蔵
- 『益田藤兼・同元祥安藝吉田一獻手組注文』(1568) 東京大学史料編纂所所蔵
- 『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』(1590) 毛利博物館所蔵
- 『身自鏡』(1617) 東京大学史料編纂所所蔵, 原蔵: 玉木正行

史料 (翻刻)

- 三坂圭治校注 (1987) 「元就公山口御下向の節饗応次第」『戦国期毛利氏史料撰』マツノ書店: 219-241
- 東京大学史料編纂所 (編) (2003) 「益田藤兼・同元祥安藝吉田一獻手組注文」『大日本古文書 家わけ第二十二 益田家文書之二』東京大学出版会: 20-26
- 東京大学史料編纂所 (編) (1970) 「八六五 豊臣秀吉御成日記」『大日本古文書 家わけ八ノ三 毛利家文書之三』一般財団法人東京大学出版会: 114-130
- 山口市 (編) (2010) 「明応九年三月五日將軍御成雜掌注文」『山口市史 史料編 大内文化』山口市: 206-210
- 米原正義校注 (1987) 「身自鏡 (玉木吉保)」『戦

- 国期中国史料撰』マツノ書店：498-506
- 塙保己一（編）（1929）「大草家料理書」『新校 群書類従 第十五巻』内外書籍：862-866
- 塙保己一（編）（1929）「庖丁聞書」『新校 群書類従 第十五巻』内外書籍：867-871
- 塙保己一（編）（1929）「四條流庖丁書」『新校 群書類従 第十五巻』内外書籍：846-855
- 塙保己一（編）（1929）「大草殿より相傳之聞書」『新校群書類従 第十五巻』内外書籍：872-898
- 塙保己一（編）（1924）「山内料理書」『続群書類従』続群書類従完成会：294-306
- 塙保己一（編）（1924）「式三献七五三膳部記」『続群書類従』続群書類従完成会：289-293
- 丹波康頼（1993）『医心方 卷三十 食養篇』槇佐知子（訳），筑摩書房
- 李時珍（1933）『新註 校定 國譯本草綱目 全十五冊』木村康一（監），春陽堂書店

参考文献

- 金子拓（2017）『戦国おもてなし時代』淡交社
- 小学館国語辞典編集部（編）（2006）『精選版日本国語大辞典 第一巻』小学館：1968-1969, 2054
- 桜井英治（2008）「宴会と権力」『宴の中世』小野正敏・五味文彦・萩原三雄（編），高志書院：219-240
- 中井淳史（2011）『日本中世土師器の研究』中央公論美術出版
- 原田信男（2016）『和食文化ブックレット5 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 和食の歴史』一般社団法人和食文化国民会議（監），思文閣出版
- 文部科学省（編）（2019）『食に関する指導の手引—第2次改訂版—』
- 文部科学省（編）（2018）『小学校学習指導要領：平成29年告示』
- 吉野裕子（2021）『陰陽五行と日本の民俗』人文書院
- 渡壁奈央他（2022）「『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された戦国期毛利氏の饗応献立の再現とその活用」『会誌食文化研究』18巻：27-38