

味の素食の文化センター研究成果報告書

<2016 年度研究助成>

江戸割烹八百善をとりまく歴史と文化について

公益財団法人遠山記念館 依田徹

2018 年 6 月 30 日

<2016 年度研究助成>

江戸割烹八百善をとりまく歴史と文化について

依田徹

(公益財団法人遠山記念館)

1 研究概要

本研究は、八百善の店主である栗山家に伝えられてきた文書類を研究するものである。浅草山谷に開業した八百善は、江戸割烹を代表する料亭として知られており、歴史小説などに取り上げられる機会も多い。当主は代々栗山善四郎を名乗り、料理業界においては知名度の高い名跡の一つと言える。

八百善の創業時期については明確な史料を欠くが、八百善では享保2年(1717)のこととしている。この時期に2代目善四郎が八百屋業から仕出し屋に事業を拡張し、都市文化の成熟と歩調を合わせ、料理店として成長を遂げていく。江戸時代には将軍家の御成があり、またロシア親王の饗応料理を担当するなど、文字通り日本史上に名を残す名店となっている。

八百善は関東大震災、東京大空襲により被災を経ているものの、まだなお多数の資料が店主の10代栗山善四郎氏によって保管されている。しかしこれらの資料はこれまで目録化されておらず、全貌が確認されていない。本研究はこの八百善所蔵資料の整理作業を中心にしながら、江戸・東京の食文化史のみならず、同店に関連する歴史的人物、また歴代店主が関わった美術動向や茶道との関わりなど、多角的な視点から八百善の全貌を解明・紹介することを目的とする。

2 文書目録の作成について

本研究の最も重要な課題は、これまで未整理状態であった文書の目録化である。古文書調査は、整理→付番→撮影→仮保管→目録の手順で進めることとした。整理にあたっては、まず現状確認をおこなった。文書群は、現在は鎌倉明王院境内にある八百善店舗において、店舗2階の客室として利用していない座敷に食器類などとともに保管されていた。文書群はプラスチックの衣装ケースに

収納されており、9代目夫人恵津子氏によって文書の整理と解説が一部なされていた。恵津子氏による整理では、文書の内容を書いたメモがプラスチック製のクリップでとめられ、クリアポケットや封筒に入れて内容による簡単な分類がおこなわれていた。これまでに、代々の店主による業務上の利用や恵津子氏による随筆、あるいは宮尾登美子氏の小説の題材として古文書類が利用されてきたこともあってか、虫食いはほとんどみられなかったが、整理の過程で帳面類の綴じ紐をはずしたり、古文書の折り目を改めたりするなどの手が増えられたようである。また、古文書と恵津子氏原稿が衣装ケース内に混在していたことから、前段階として古文書と原稿の仕分けをおこなった。

次に付番であるが、古文書調査では、収納場所ごとに若い番号から順番に付与していくのが本来の方法である。今回の調査では、当初の収納場所などの保存状況は残存していないことから、八百善で所蔵する文書類のなかでも、茶の湯・料理献立・建築という特徴的な内容のものへ優先して番号を付けた。

付番作業と同時並行して、目録作成に必要な部分を中心に、デジタルカメラによる撮影を行った。撮影後は、今後の活用と保存のために1番号ごとに中性紙封筒へ封入し、さらに中性紙箱へ保管、衣類用防虫剤を同梱し、虫損防止の対策を施している。

助成前から事前調査、および撮影を進めていたが、助成を受けた2017年度は4月16日-17日、6月24日-25日、9月28日-29日と、計三回にわたる調査を行い、現在確認されている古文書、および主だった書画類の撮影を完了させた。目録作成は、共同研究者である和歌山県立文書館の砂川佳子を中心に行った。撮影した写真データより、表計算ソフトを利用して、番号・表題・差出・宛先・年号・形状・数量・備考の欄を設け、1番号ごとに入力

し、最終的に 601 件（枝番抜き）の文書、50 点の書画類という目録の完成に至った。

3 史料概要

ここで、八百善史料について概要を示しておきたい。八百善の史料は大きく分けて、経営資料・書画類・茶の湯・家・その他の5つに分類することができた。各項目については後述するが、第一に八百善の経営に関する資料があげられる。経営資料に関しては、幕末から近代の売上を記した大福帳、料理献立、店舗の土地・設計図類、証書類、町触の写、に細分化が可能である。

次に、書画類がある。点数はさほど多くないが、八百善所蔵文書のなかでも美術史に対して史料価値の高いものといえよう。三番目は、茶の湯に関するものである。八百善は店舗内に茶室を構えていたこともあって、関係する資料がみられる。それから、家政関係として冠婚葬祭に関するものも多数伝来している。

4 個別研究

この整理作業の過程で、受託者、および共同研究者の専門に近い部分の史料に関連し、史料の翻刻等を行った。以下はその成果の簡易報告である。

1) 徳川家斉および家慶の御成について 砂川佳子（和歌山県立文書館）

八百善所蔵の文書群には、徳川幕府 11 代将軍家斉と 12 代家慶による御成の記録が 11 点伝わっている（表 1）。『続徳川実紀』文政 4 年（1821）正月 18 日条には、「両御所三河島のほとり成らせらる。」と、将軍家斉と世子家慶による御成の行われたことが簡単に記されるのみである。資料番号 25 の〔祝儀膳献立記〕、同 26 の「文政四辛巳年正月十八日御成ニ付」を見ると、供された料理の献立と御成に随行した幕府役人の役職と姓名を知ることができることから、将軍御成における饗応を考えるうえで貴重なものと言えよう。

この時、料理は正月ということもあり、白木台に長熨斗・盃台・銚子が、三方に数の子・雑煮・亀甲栗が載せられている。これが会席料理のうち、先付に当たると言えようか。それから椀物として吸物、次に嶋台が続く。将軍御成という特別な饗応料理のために加えられたのであろう。さらに刺身、茶碗、丼、焼物、鉢肴、蓋井となり、このあと本膳、二の膳が出されている。菓子は羊羹・小倉山・とりの子餅、盛菓子は落雁と有平糖であった。

安政元年（1854）のペリー来航時には、百川と八百善が料理を受け持った、と言われているが、今回の調査で直接関与を示す文書は残念ながら見

表 1 八百善への御成

通番	資料番号		年月日	西暦	御成者	続徳川実紀	備考
	献立	付随					
1	25	26	文政4年正月18日	1821	徳川家斉・家慶	○	
2		227	文政5年7月15日	1822	徳川家慶	×	
3		27	文政6年7月15日	1823	徳川家慶	○	
4		24	文政7年閏8月11日	1824	徳川家慶	○	
5		28	文政8年正月21日	1825	徳川家斉・家慶	○	
6		23	文政8年6月21日 /7月15日	1825	徳川家慶	○	
7	82	30	文政9年7月15日	1826	徳川家慶	○	
8		229	文政10年7月15日	1827	徳川家慶	×	
9		83	天保3年9月中旬	1832	徳川家斉・家慶	×	
10		321	天保4年4月吉日	1833	-	×	
11		265	天保9年閏4月吉日	1838	-	○	9日か22日
12		157	-	-	-	-	封紙〔御成之節書物入〕
13	94・96	-	明治5年10月22日	1872	-	-	
14	84	-	（明治23年カ）7月29日	1890	-	-	

当たらなかった。また、明治に入っても魯国親王や英国皇子が来日した折には、料理を提供していたことが確認できた。つまり、西洋料理が提供可能となるまで、新政府でも八百善の料理が用いられていたのである。

2) 八百善と江戸琳派 本田光子 (愛知県立芸術大学)

八百善第四代当主善四郎の活躍した文化文政期前後には、多くの文化人が八百善を舞台に交流した。善四郎が文政5年(1822)から順次刊行した

『江戸流行料理通』には亀田鵬斎、^{おおたなんぼ}大田南畝、酒井

抱一、谷文晁、^{くわがたけいさい}鋏形蕙斎、^{けいさいいせん}葛飾北斎、^{いせいえいせん}溪斎英泉ら
 錚々たる文人墨客に人気絵師が序文や絵を提供している。出入りの一人、抱一は姫路藩藩主の家に次男として生まれ、37歳で出家の後は浅草から下谷根岸付近という徒歩圏内で住居を転々としながら俳諧や絵事に携わり、尾形光琳百回忌を通して光琳の顕彰につとめた。文化2年(1805)からしばらくは新吉原に近い八百善の隣近所(浅草山谷)にも住んでいる。二人の交流は、戊年生まれという善四郎が抱一に描かせて西新井大師に奉納した「洋犬図絵馬」(総持寺蔵)や、文政10年(1827)将軍家斉が鷹狩りの途中八百善の別荘に足を止めて鶴三羽を松に掛けた様子を記念して描かせた「鶴懸けの松」(個人蔵)に見て取ることができる。八百善には度重なる災害や家財を擲つての再出発の際に失われた画軸も多いが、抱一やその門弟の遺作が僅かながら伝わり往時の親交が偲ばれる。抱一の揮毫による看板や、晩年の弟子田中抱二の「六歌仙図」、高弟鈴木其一の次男誠一による金地に竹の小襖(襖から剥がしたまくりの状態)等は、八百善と江戸琳派の絵師との長い付き合いを示すものだろう。昭和2年(1927)には八百善で抱一一百回忌が開かれた。その様を描く一幅によると壁には多くの軸が掛かり、宴席の奥に八代目栗山善四郎と親しい茶人高橋義雄(箒庵)が座る。これまで明治初年度の東京茶道界の記録はほとんど見つかっていないため、近代茶道史の欠損部分を補う一級史料と評価できる。

その他八百善には歴代当主の肖像画や文晁らの寄せ書き、季節物の軸などが所蔵されている。

3) 茶会記に見る八百善の懐石 依田徹 (公益財団法人遠山記念館)

八百善の古文書の中に、2冊の茶会記がある。八百善と茶道の関係は、大名茶人として著名な松平不昧がしばしば来店したという逸話にはじまり、6代目善四郎より茶をたしなんだとされる。特に8代目善四郎は近代の著名な茶人たちと交流をもち、東京の茶道界の中心的人物であった益田孝(鈍翁、三井物産創業者)などは八百善を手本とする江戸風の懐石を用いていたことが、諸資料に見えている。

この茶会記は7代目栗山善四郎の他会記と推定され、メモ書きからの浄書本と見られる。

明治10年(1877)から20年まで、計135会の記載がある。明治前期の茶会記については、これまで安田善次郎(松翁)の日記から書き起こされた『松翁茶会記』(1927)の他に史料のない状態であったため、欠損部分を補う重要史料と位置付けられる。登場している人物についても、旧大名家をはじめ東京の文化人として重要な人物が登場しており、本史料の登場により、明治初期の東京の茶道界について具体的な記述が可能となった。下に挙げるのは、本茶会記に登場する主だった亭主たちである。

主な亭主 旧大名家

- ・旧杵築藩主 松平親良(瓢々庵) 16会
- ・旧平戸藩主 松浦詮(心月庵) 12会
- ・旧長尾藩知藩事 本多正憲 3会
- ・旧岡山藩主 池田茂政 2会
- ・旧龍野藩主 脇坂安斐 1会

主な亭主 町人

- ・官僚 渡辺驥(無物庵) 7会
- ・道具商 千葉勝五郎 5会
- ・古筆鑑定家 古筆了仲 4会
- ・実業家 益田克徳(非黙) 4会
- ・日本橋材木商 川村傳左衛門(迂叟) 2会
- ・道具商 伊丹元七 2会
- ・料亭主人 駐春亭幸二郎 2会
- ・実業家 安田善次郎(松翁) 2会
- ・実業家 馬越恭平(化生) 1会

茶道史上の新知見としては、大審院検事長、貴族院議員などを歴任した^{わたなべすむ}渡辺驥が、号「無物庵」の名前で活動していることが確認された。渡辺は

明治19年には、遠州流宗家から清拙正澄墨跡「平心」、瀬戸茶入「在中庵」など、180点の茶道具を四千円で購入したことで知られており、特に有栖川宮熾仁親王に額字の揮毫を願っている。八百善茶会記によると7会開催していたことが明らかとなった。

本史料の中で問題となったのが、最多の15会を催している不詳の茶人・松平瓢々庵の特定であった。これは今回の調査の過程で、『古今茶湯集』（山本寛編／1817）の情報により、豊後杵築藩主であった松平親良であることが判明した。親良名義の茶会と合わせて、16会が確認され、親良について茶人として顕彰することが可能となった。これまで親良はあまり名物を持たず、「瓶茶」と呼ばれる簡易な茶会を催していたと記録されていた。しかし八百善の茶会記では、松平周防守家伝来の金花山手茶入「松島」、松平伊賀守家伝来の井戸茶碗「忘水」、土屋蔵帳掲載の堅手茶碗「かすがひ」などの名品を所持し、華やかに茶会を催している姿が確認される。特にその内の1会では、八百善の献立でも特に名声のあった「松皮真薯」を椀盛に用いていた。

現在この茶会記の翻刻を進めているが、懐石については現状のものといくつもの相違点を確認できる。その一つの特徴が、味噌汁における八丁味噌の多用である。これについて八代善四郎の聞き書きである『八百善物語—江戸料理とお茶の話』（江守奈比古／1962）では、家康の故郷である岡崎の味噌を使うと説明している。

この汁は江戸前では岡崎の八丁味噌を使います。多分徳川様の頃にはお国自慢で柳營の御宴会にお国から取り寄せてお使いになったのが町家に流行したのでしょう。1)

また八百善茶会記の向付では、白身魚を乱作りにし、甘酢がけ、わさびを添えるのが基本となっている。現行の茶懐石で主流の昆布メは見られないが、これは昆布メが内陸の京都において、鮮魚を食べるための工夫であったものと推測される。

なお、戦後の八百善のレシピ本では、鮪を胡麻醤油和えにするなどの、味付けに工夫した技巧的な刺身が多く紹介されている。これらは八百善茶会記に登場しておらず、本膳用と懐石用のレシピを分けていたのか、あるいは戦後の変化であったのかを検討する必要がある。

また懐石の目玉となる椀盛について、江戸系の

出汁は鯉節を利かせるのが特徴で、昆布を主体とした京都風と対照的であったとされる。八百善の煮物椀（椀盛）は主になる椀種に添え物が2種程度であり、5種程度が盛られる現行の煮物に対し、古風を見せている。

このように本茶会記に登場する献立は、関西の懐石から影響を受ける前の、江戸・東京系の懐石を記録したものとして大きな意味を持ってくる。八百善は明治30年代の東京を代表する茶人グループ「和敬会」の懐石を担当しており、益田孝の懐石が八百善系であったのも、先述したとおりである。このように八百善の献立は、関東の財界人茶人（近代数寄者）を通じて戦前の東京茶道界に影響を与えていたはずであるが、昭和期に関西の懐石の影響を受けて変貌していったと推測される。なお、関西の懐石にてんぷらが登場するのは、逆に江戸料理からの影響であった。夏場の汁に八丁味噌を使うのも、東京から京都への波及である可能性が高い。現在の懐石は、昭和期に東西の相互影響によって形成されたものとして捉える必要もあるだろう。

5 総括

本調査により、八百善文書の全体像が把握された。作成した目録、および写真データは、ハードディスクに保存し八百善に納品した。また目録については、研究機関においてデータの形で公開することを検討している。本活動における目録の整備により、八百善史料の活用と様々な研究の進展が期待される。

- 1) 江守奈比古『八百善物語—江戸料理とお茶の話』新文明社、1962、106頁

参考文献

- 江守奈比古（1962）『八百善物語』新文明社
 栗山恵津子（1985）『食前方丈』講談社
 安田善次郎（1927）『松翁茶会記』私家版
 山本寛（編）（1817）『古今茶湯集』慶文堂