

『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その1）

杉浦博子、仲村香織

Life and Food in “Jojin Hibetu Zakki” (Part 1)

Hiroko Sugiura, Kaori Nakamura

キーワード：東三河地方 East Mikawa area, 寺院 Buddhist temple, 食文化 food culture
江戸時代 Edo era

1. はじめに

筆者らはグローバル化した現代のくらしにおいて、地域の食文化の特徴の一端を捉える方法として、江戸時代中期～後期の記録を取り上げ、その変遷を辿ることを試みている。すでに三河地方の庄屋文書などから、食生活について報告をしている。^{1)～2)}

本稿では、寺の行事に加え耕作地での農作物の植え付けや収穫状況、耕作の手伝い人に支払った手間賃なども記されている寺院の日記を取り上げる。到来や贈答の品々や買い求めた品物には、食品や菓子類も多くみられ、興味深い史料である。寺院という限られた環境でのくらしではあるが、近世の東三河地方の食生活を探る一つの手がかりとしたい。

2. 方法

江戸時代の三河国渥美郡羽田村（現在の豊橋市花田町）にある多聞山浄慈院の住職や弟子によって記された『多聞山日別雑記』・『浄慈院日別雑記』・『山澄日別雑記』などは、1813（文化10）年から1886（明治19）年までの日記である。1813（文化10）年から1843（天保14）年までの日記は2007（平成19）年に、また1814（天保15）年から1860（安政7）年の日記は、2008（平成20）年にそれぞれ『豊橋市浄慈院日別雑記』³⁾『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅱ』⁴⁾として翻刻・発刊されている。

本稿では、『豊橋市浄慈院日別雑記』より、1829（文化12）年の「浄慈院日別雑記」を中心に検討したい。

3. 結果及び考察

3-1 寺のくらしと食

多聞山浄慈院は、現在は浄土宗西山禅林寺派であるが、明治以前は真言宗・天台宗・律宗の檀家をもたない寺院であった。この寺の経済基盤は、加持祈祷などの宗教的活動による収益が大きく、例えば、1829（文政12）年3月16日には「西組三右衛門来ル、孫女三才顎下より体中腫物ニ付病氣祈頼来ル」、翌17日に「札受ニ来ル、式十疋入」といった記録が連日みられる。また、地主的な農業経営も行い、下男を抱え、さらに繁忙期には近在の人々を日雇いに雇っている。同時に寺子屋を開いて子供たちを預かっていた。⁵⁾

農作業の内容も詳細に記録され、農事日誌的役割も大きい日記であるが、本稿では食との関わりにおいて、寺のくらしの様子を表1に表した。元旦の「寅之刻大鐘長打」に始まり、2月には赤飯と煮染を携えての手習登山、その際は、寺子屋の子供にも盆にいっぱい菓子振舞われている。3月の桃の節句は、1817（文化14）年には「庄屋殿へ雛見ニ行、甚だ見事也」、1828（文政11）年には、「恭山ヲ北川七蔵へ節句祝

表1 寺のくらし

月 日	内 容	食 べ 物
1・1	[元旦] ・礼人有り ・子供礼に来る ・書初張る	雑煮
2	・礼人多数有り	
3	・村方へ年礼に廻る	
5	子供節振舞	汁粉餅・酢和
7	[七草] (七草粥諸尊へ供える)	七草粥・酢和
2・8	・手習登山	赤飯・煮染
15	涅槃会	米団子
3・3	[桃の節句] ・子供礼に来る	菱切餅・落雁
4・8	誕生会法要	甘茶
5・5	[菖蒲の節句] ・子供礼に来る 祝儀有り	柏餅
6・上旬	・西羽田天王祭	
15	・祇園祭 虫干	
7・7	[七夕の節句] ・子供礼に来る 祝儀有り	小豆飯・平
13~16	施餓鬼会 ・子供礼に来る 祝儀有り	大角豆飯・菜
24	地藏尊会	
8・1	八朔 ・子供礼に来る 祝儀有り	餅
15	祭礼(羽田八幡宮)	
9・9	[重陽の節句] ・子供礼に来る 祝儀有り	小豆飯・菜
10・1	神送り 亥ノ子 小麦蒔上祝	餅・小豆餅 亥ノ子餅 小豆飯・汁
11・1	神迎え	牡丹餅・焼餅
12・8~	仏名会 煤払	
25~26頃	餅搗き	小豆餅・酢和 豆腐八はい

ニ落雁上菓子九ツ持行処跡ニテ善蔵ト間違ノ由子共申故、又町へ求ニ行、落雁式枚廿八文也右分善蔵へ遣也」と節句の祝いを聞き間違え、届け直しをしている記録もみられる。節句には、寺子屋に来る子供らから祝儀が入り、毎月 25 日には、子供らが天神祭を行っている。6 月には祇園祭を見物に出掛けている。12 月の餅搗きは、前日に手伝人の手配、餅米や臼の準備し、餅つき当日の朝には、黒砂糖を買い求め 1 升の小豆を炊いて小豆餅も拵えている。小豆 1 升でほぼ足りているとあり、100 個程度の小豆餅が出来

たのではないかと推察される。そして、餅つきの手伝い人には小豆餅を持たせ、酢和えと水に酒をいれ煮立て、醤油で調味した中に豆腐を入れて煮た⁶⁾「豆腐八はい」を齋に用意している。

3—2 齋(食事)の内容

寺院での食事や法要の際の食事を齋といい精進料理であるが⁷⁾、日記中に具体的な食事献立の記載は少ない。1828(文政 11)年 8 月 9 日「九左衛門伯一周忌ニ付齋招申来ル(中略)うどんニて馳走也」など、鯉鮎や蕎麦、到来した牡丹餅などが散見される。

毎月 25 日は、天神祭りで寺子屋に来る子供らは、菓子を買い求めている。1817(文化 14)年 10 月の日待は、いもと上ヶの平、汁は大根である。1828(文政 11)年 9 月 25 日は、白飯・豆腐と菜の汁に平、里芋・人参の坪、猪口に九年坊・人参・こんにやくの白和えの一汁三菜のご馳走で天神の日待をしている。そのほか、1829(文政 12)年 4 月齋に招かれた際の献立は竹の子・ふき・上ヶ・豆ふのお菜であった。

1817(文化 14)年 11 月には、広潤師の七回忌の法要を執り行い、その際の献立は、平(小芋・椎茸・上ヶ)、猪口(こんにやく・人参の白あへ、汁(とうふ・な)であった。また、耕作地の小麦を蒔き終えた際には、大角豆や小豆のご飯に里芋や大根、アゲなどの入った汁を齋に用意し祝っている。里芋・人参・大根などのほか季節の野菜類、そして油揚げや豆腐など大豆製品が使用されている。味に変化を付けやすいために油揚げの使用頻度は高いといえる。

日記には、梅干や醤油、味噌、漬物など食品加工の記録もみられる。1828(文政 11)年には、子供らに梅を取らせ、5 月に梅を 5 升漬けている。塩を 1 升 5 合使っており、25%程度の塩分濃度になる。また、醤油の仕込みの記録も 1817(文化 14)年 6 月にみられる。

味噌については、1813(文化 10)年 12 月 2 日「味噌玉をはたく、齋後味噌を仕込」とあり、豆味噌である。しかし、1819(文政 2)年 1 月 21 日に「昼前より味噌豆煮壺斗也、夕時搗」、翌日には、「朝より味噌豆又壺斗煮ル、セツ頃ニ搗、糍、塩入□□」とあり、白味噌も作られている。しかし、1828(文政 11)年には外注し

ている記録がみられ、3月には味噌が出来たと連絡がきているが、暫く先方に保管して貰い、5月、10月に取りに出向いている。また12月には、寺で収穫された原料の大豆を、そして年が明けた1829（文政12）年1月には味噌桶を取り次ぎ先へ運んでいる。味噌の製造元と取次ぐ業者が存在していることが、1829（文政12）年の記録より窺える。

12月には沢庵を漬けており、1829（文政12）年は、3日に大根を干し、20日に二桶沢庵を漬けている。160本の大根に糠5升、塩4升で仕込んでいる。

3-3 到来物にみられる食品

日記中には多く到来の品々の記録がみられる。その中より1829（文政12）年の食品関係の到来品を表2に示した。3月の節句祝いには小豆餅、5月には柏餅、米の収穫を祝って扱き上げには牡丹餅、10月の神送り、11月の神迎えの餅など餅類の到来が多い。12月には餅を搗き、小豆餅も拵え手伝い人などに届けている。この餅については、江戸時代の風俗について詳しい『守負漫稿』⁸⁾によれば、小豆餡を餅で包んだものを餡餅といい、餅を餡で包んだものは、餡ころ餅といって餡衣餅のことだとしている。現在、家庭で餅搗きをすることも少なくなったが、三河地方では、餅を搗いた後に搗いた餅で小豆餡を包む餡餅を拵える家庭も少なくない。日記中の小豆餅は餡餅のことであろうか。また1828（文政11）年の記録には、小豆取や小豆付餅もみられ小豆を餅の外側に付けたあんころ餅も存在していたと考えられる。

暑中見舞いには素麺、歳暮には牛蒡、里芋、柿など野菜や油揚げ、豆腐が多い。これら到来の食品は、寺院での齋に使用したり、見舞いや手土産など贈答品に廻し使いされることも多い。

また、各地の名産も届けられている。渥美郡イラゴの名物「防風」⁹⁾、善光寺土産には、小さい竹・扇・御影ツケキ・菓子、秋葉参りには、硫黄・御札・たん切などが届いている。1828（文政11）年4月には、西国参りの土産に半し一帖と一番茶、ツケキが、小坂井参りは羊羹壺本、本宮山参りの土産には、上菓子が届いている。このほか、九年坊や唐みかんなどみかんの遣り

表2 到来した食品（その1）

月	内 容
1・5	納豆、大牛房
6	菜、たまり(一壺)
9	アケ(七)
10	台引菓子
16	たん切(一袋)
18	十七夜もち(多数)
20	菓子(一袋)、蕎麦切二重、煮あへ(一重)
24	たん切(一皮)
26	菓子、庚甲餅(五)
2・6	赤飯、煮染
7	水漬餅
8	八日餅
14	丹切(二皮)
19	米切餅、栗もち、たまり(一壺)、さつま芋(七)
20	牡丹餅
27	小豆餅
29	節句餅
3・1	節句の小豆餅(多数)
2	節句餅、草餅・白餅(十三)、さつま、柑子(十七)
6	菱切もち(三)、亀ノ落雁(一)
9	粧餅(五)、齋米(三合)、アケ(三)
12	切餅
13	アケ(七つ)
16	唐豆、大こん、アケ、煮物
18	干こふ、のり(一袋)、菜
19	アケ(十一)
20	棟上餅(一重)
21	たん切(一袋)、菜、アケ(九つ)
26	金山時みそ
27	菓子(一袋)、小さい竹(一袋)(善光寺参土産)
4・1	やき米(一重)
3	饅頭(一重)
5	やき米(一重)
6	豆いり(一袋)
7	ふき、やき米(五～六合)
11	牡丹餅(二十九)
12	あけ(五)、一文餅(十五)
13	臙昆布(一袋・神宮寺僧)
14	ほうふ(一袋・伊良ご土産)、小麦粉(一重)
15	ふき(一メ)、えんどう豆、みそ
16	みそ(少々)
17	牡丹餅
19	ふき、円豆
23	牡丹餅、焼餅小(一重)
26	牡丹餅(多数)
27	アケ(多数)
28	牡丹餅・柏餅(多数)
29	柏餅(多数)、納豆、空豆
晦日	アケ(十七)、柏餅
5・1	柏餅、漉粉餅大一重(凡三十五)
2	柏餅
5	うどん(二重)
9	緑豆
14	ささげ、隠元豆

表2 到来した食品 (その2)

月	内 容
5・18	十七夜もち
21	ふき
24	もち(十)
6・14	ささげ、隠元豆
15	花まん中、四文まんちゅう
17	茄子(十八)、あめ(一皮)
26	茄子(七)、隠元豆
29	うどん(一重)、うどん粉(二重(四升))
7・1	カボチャ(一)
2	うどんこ(三升六合)、カボチャ(一)、カボチャ(一) そうめん(五手・土用見舞)
3	スモモ、白ウリ(二)、さゞげ
4	真桑瓜(十一)、茄子、いんげん豆
5	甘酒
6	カボチャ(一)
7	真桑瓜(五)、青瓜(七)
11	カボチャ(一)、齋米(一袋)、青瓜(十)
12	そうめん(七手)、あげ(七)
13	そうめん(七手)、そうめん(五手) そうめん(五手)、うり漬(三)、茄子(二)
14	小豆餅(一重づつ二軒)
16	庚甲餅(七)
17	カボチャ(一)
18	なし(五十)
19	大西瓜(一)、西瓜(二)
20	一文ふ
22	カボチャ(二)、茄子(二十三)
24	みそ(一重)
28	カボチャ(一)
29	真桑(一)、柿(五)
8・1	餅
5	砂糖漬(150文・餞別)
7	カボチャ(一)
9	うどん(六手)
10	カボチャ(二)
12	カボチャ(一)、柿(沢山)
14	餅(祭礼)
18	カボチャ(二)、茄子、柿
19	うどん
20	梨子(三)、柿
24	もち(一重)
27	小芋(一升)、カボチャ(一)、羊羹(一本)
28	米初尾(一升)、さつま芋(七)
9・2	五分羊羹(一本)
3	カボチャ(一)、さつま芋(五)、柿(七)
9	茄子(三十二)、初竹
10	うどん(二重)
11	カボチャ(一)、隠元豆
15	初竹
16	たん切
17	初尾米(一升)
18	十七夜餅
24	二十三夜餅
29	庚甲餅

表2 到来した食品 (その3)

月	内 容
10・1	餅、小豆餅(多数)、大小餅(二十七)
4	初尾米(一升)、茄子
14	亥ノ子餅
11・1	焼餅(神迎え)
2	漬茄子(二皮)
10	牡丹餅(一重)
13	牡丹餅
22	米の粉(二袋)
24	牡丹餅
25	牡丹餅(一重(十三)・こき上げ)
26	牡丹餅(一重)、牡丹餅(大食籠=一櫃)
27	牡丹餅(一重)、白米
28	備餅(七)
29	牡丹餅(一重十一)
晦日	庚甲餅(十七)
12・4	荘餅
6	蕎麦切(一重・見舞)
8	八日餅
28	みかん(三十)
下旬	(歳暮) 蕎麦粉(二升)、柿(二十本)、齋米(一升) 里いも(一苞)、小牛蒡(一束)、豆腐(二丁) アケ(七)、アケ(九)、柿(二十本)、牛蒡(一束) 唐ノ芋(五)、柿(十本)、米(一升)、柿(二十本)

取りも頻繁にみられるが、みかんの収穫期の繁忙の様子は、11月の日記内容からも読み取れる。

3-4 贈答の遣り取り

前項で食品関係の到来の様子を示したが、特に山本助九郎からの到来物が多く見られる。浄慈院と山本家との金品を除いた品物の遣り取りの様子を表3に示した。この山本家と浄慈院との関係については、浄慈院の中興の祖といわれる慈明覚禅師は、1818(文政元)年に羽田村の素封家山本助九郎家に生まれ、¹⁰⁾ 1828(文政11)年2月8日に浄慈院で得度している。この得度以降の山本家と浄慈院の親密さは、品物が頻繁に遣り取りされていることや、その内容からも窺い知る事が出来る。得度に先立って、前日の7日に助九郎は、小僧用の衣類や得度祝いの糯米、小豆を持参し、料理の準備がされている。得度当日は、赤飯に酢和えで祝っている。

食品の遣り取りを具体的にみると、1829(文政12)1月「助九郎来ル、蕎麦切二重、煮あへ一重持参、(中略) 其後重取ニ来ル、浅漬・納豆

『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その1）

表3 山本家と浄慈院との遣り取り（その1）

月日	山本助九郎		浄慈院	備考
1・6	菜、たまり 一壺	→		
		←	柿 五本	
16	硫黄 一束、御札、たん切一袋	→		秋葉土産
18	十七夜餅	→		
20	蕎麦切二重、煮あへ一重	→		
		←	漬物、納豆	重箱を返す際に
2・7		←	赤飯	手習登山の赤飯
	水漬餅	→		
14	丹切 二皮	→		
15		←	花まんじゅう 十七	開浴、助九郎来る
3・1		←	小豆餅 二十一	節句
2	草餅・白餅 十三 さつま、柑子 十七	→		おのよ(助九郎娘)持参
		←	菓子	
13		←	沢庵 五本、スモモ小苗 二本	
	アケ 七つ	→		
16	煮物	→		重箱に入る
17		←	御菜	重箱返す
18	干こふ、のり 一袋、菜	→		
21	菜、アケ 九つ	→		
27	半し 五帖、菓子 一袋	→		(おのよ)善光寺参土産
		←	米まんちう 二十八	
4・3	饅頭 一重	→		
6	豆いり 一袋	→		剃髪、袷裁って貰いに行く
7	ふき、やき米 五〜六合	→		
11	牡丹餅 二十九	→		
15	ふき一メ、えんどう豆、みそ	→		
19	ふき、円豆	→		
5・1	澱粉餅 大一重(凡三十五)	→		
2		←	古牛蒡 七、粕餅 十一	
5	うどん二重	→		斎用
24	もち 十	→		
6・14		←	団一本	田草取頼行く
	ささげ、隠元豆	→		初成り
15	四文まんぢゅう	→		
		←	たん切、茄子 五	
24		←	小豆もち、丹切	見舞
26	茄子 七、隠元豆	→		
29	うどん粉 二重(四升)	→		晦日にうどんに打って 呉るように頼に行く
7・1	カボチャ 一	→		
2	カボチャ 一	→		
6	カボチャ 一	→		
11		←	青こんぶ 六十四文	盆祝儀
17		←	そうめん 七手	盆参り
	カボチャ 一	→		
18	なし 五十	→		風で落ちたもの
20		←	大西瓜 半分	到来物
	カボチャ 一	→		
22	カボチャ 二、茄子 二十三	→		
29	真桑 一、柿 五、鶏頭、干日講	→		
		←	葡萄	

表3 山本家と浄慈院との遣り取り（その2）

月日	山本助九郎		浄慈院	備考
8・1	餅	→		
7	カボチャ 一	→		
10	カボチャ 二	→		
18	カボチャ 二、茄子、柿	→		
20	梨子 三、柿	→		
24	もち 一重	→		
26		←	ぶどう 少々	
27	カボチャ 一、鶏頭花	→		
	羊羹 一本	→		
9・3	カボチャ 一、さつま芋 五	→		
	柿 七			
9	茄子 三十二、初竹、鶏頭、 干日草	→		
10	うどん 二重	→		
11		←	煮さつま芋 五	
	カボチャ 一、隠元豆	→		
15	けいとう、初竹	→		
16	たん切	→		
24	莊餅	→	さつま 五	父親の二十三回忌
10・1	大小餅 二十七	→		
14	亥ノ子餅	→		
11・1		←	唐みかん十三	
	漬茄子 二皮	→		
22	米の粉 二袋	→		
		←	まん中、菓子、菜	助九郎へ見舞 齋二
26	牡丹餅(大食籠二一櫃)	→		
晦日	庚申餅 十七	→		
12・26		←	小豆餅 十五	餅搗手伝い
28		←	串柿 十本、里いも 一升余	歳暮
	みかん 三十	→		

入テ遣也」、3月には重箱に入った煮物が届いているが、その重箱に芋や人参のお菜を入れて返却している。7月、8月には、季節的に南瓜が多くみられる。また、貰い物を回し使うことも頻繁にみられる。7月には、到来物の西瓜の半分を助九郎に届け、助九郎からは南瓜を貰ってきている。また麦の収穫期には、うどんやうどん粉の到来もみられる。浄慈院では、助九郎から到来の四升のうどん粉を本人自身に打って貰い、「齋二沢山ニ用、凡五人前沢山ニ有」とある。また、寺からは盆の祝儀として青昆布が、歳暮には 串柿・里芋が遣わされている。

3-5 菓子について

日記中には、来客に「菓子出也」、「菓子遣」、さらに「町へ菓子求ニ行」、「一文菓子」や「上

菓子」、そして「花まん中」「米まん中」「巻せんへい」など具体的な菓子の名称もみられる。寺院という環境から来客も多く、その接待用の菓子や到来する菓子の出現頻度も高い。浄慈院が買い求めた餅や菓子を表4に表した。

寺子屋の子供らにとっては、毎月25日の天神祭には菓子は欠かせ供物であり、吉田の町まで、一文菓子などを買いに行っている。子供たちは、手習い事以外に寺の手伝いをしているが、菓子も含めて度々吉田の町まで買い物に出向っている。子供た にとって、天神祭は菓子を口に出来る待ち通しい日であったろう。

ところで、買い求められた菓子類は、一文菓子や煎餅、飴などの駄菓子や上菓子で、購入金額や個数の記録がある。駄菓子は黒砂糖や飴で甘みをつけた一般庶民の菓子でありその種類

『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その1）

表4 購入した餅や菓子類

月 日	品 名	月 日	品 名
1・14	一文菓子 150 文	10	上菓子 100 文
	上菓子 50 文	13	菓子
	口文もち 150 文	15	氷砂糖 100 文
28	花まんじゅう 25	19	上菓子
2・13	上菓子、一文菓子	20	菓子 50 文
29	上菓子	21	上菓子、一文菓子 計 300 文
3・1	菓子 32 文	22	菓子
6	上菓子 150 文	26	一文もち 30
13	上菓子 100 文	晦日	菓子
20	卷せんへい 32 文	9・1	一文もち、菓子 150
4・20	菓子 32 文	3	花まん中 24 文
26	米まん中 70		上菓子、一文菓子
27	花まんじゅう 40	14	羊羹
晦日	菓子 150 文	21	一文菓子 24 文
5・13	卷せんへい 24 文	24	菓子 100 文
18	卷せんへい 24 文		菓子 32 文
29	上菓子 100 文	25	菓子
6・3	上菓子 100 文	10・2	菓子 72 文
16	菓子	10	菓子
22	もち・たん切 24 文	13	菓子
24	小豆もち 48 文	20	菓子
	丹切 24 文	25	菓子（天神祭供物）
27	上菓子 48 文	11・11	菓子
7・2	上菓子	12	一文もち、卷せんへい
12	菓子	15	もち、せんへい
23	菓子	18	(白)一文もち 30
8・5	上菓子 50 文	25	菓子（天神祭供物）
7	菓子	12・20	菓子（正月用）

は多い。¹¹⁾ 上菓子は、京都で生まれた菓子で甘みは白砂糖でつけ京菓子ともいわれるが¹²⁾ 具体的な菓子名の記録はされていない。

2月の涅槃会には、花饅頭を拵えている。その準備の様子は1828（文政11）年の日記に詳しい。前日の14日に、米3升5合を叩き蒸して団子にし、漉し餡を包んでいる。15日当日は、前日に拵えた団子を、借り物の花饅頭の型に入れ饅頭を拵えている。花饅頭は、漉し餡入りの団子である。翌年の1828（文政12）年には、「田町にて花まんちうノ形壺ツ求百八文払」とあり花饅頭の型は1個108文値であった。また、買い求めた花饅頭は、病気見舞いや留守見舞いに遣っている。この花饅頭については、江戸では、享保十年秋頃から売り始められたといわれている¹³⁾ が、この地方と同一のものであったのか定かではない。

菓子や餅類の購入先については、4月に「弥

七へ土産物調二行、団十三本・風呂敷一ツ外米まん中七十求也」、12月には、「弥七ニ而正月入用物半し壺貫・墨・筆・水引・こんふ・中ノリ・美濃紙等求、外ニ菓子も求」ともある。日記からは菓子を専門に商う店としては確認出来ないが、「弥七」での買い物記録が頻繁にみられ、文具類や食品と一緒に菓子も商われていたとみられる。

4 おわりに

三河地方の近世の食生活について検討するため、「浄慈院日別雑記」より1829（文政12）年を中心に、くらしと食の関わりについて検討した。

寺院という限られた環境ではあるが、東三河地方の農村部の食文化の一端を垣間見ることが

出来た。また、寺院という環境もあり、買い求める菓子や餅も多くみられた。浄慈院自身が地主的農業経営を行っている寺院でもあり、農村部であることも関わってか、祝い事の到来品には、内拵えの牡丹餅などの餅類が多くみられた。

今後は、天保年間以降の日記を検討し、地域的な食文化の特徴を明らかにしたい。

引用文献

- 1) 杉浦博子 「宗門人別改」にみられる饗応献立について(その1)ー刈谷町庄屋留帳よりー 愛知学泉大学研究論集 第34号,107-113 (1999)
- 2) 杉浦博子 「宗門人別改」にみられる饗応献立について(その2)ー刈谷町庄屋留帳よりー 愛知学泉大学研究論集 第35号,125-134 (2000)
- 3) 愛知大学総合郷土研究所編:愛知大学総合郷土研究所資料叢書第9集 『豊橋市浄慈院日別雑記』あるむ (2007)
- 4) 愛知大学総合郷土研究所編:愛知大学総合郷土研究所資料叢書第10集 『豊橋市浄院慈院日別雑記II』 あるむ (2008)
- 5) 3)に同じ 591-608 (2007)
- 6) 原田信男他編:「豆腐百珍」『日本料理秘伝集成第九巻』 同明舎出版 33 (1985)
- 7) 尚学図書編 『国語大辞典(新装版)』 小学館 1770 (1989)
- 8) 喜田川守貞 朝倉治彦他編:『守貞謄稿』第五巻 東京堂出版 70 (1992)
- 9) 久曾神昇他編:「三河国二葉松」『近世三河地方文献集』 図書刊行会 78 (1986)
- 10) 3)に同じ 600
- 11) 細川潤次郎他編:「嬉遊笑覧」『古事類苑飲食部』 吉川弘文館 665 (1971)
- 12) 中山圭子:『事典和菓子の世界』 岩波書店 280 (2006)
- 13) 8)に同じ 74 (1992)