

『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その2）

杉浦博子、稲吉真子

Life and Food in “Jojin Hibetu Zakki” (Part2)

Hiroko Sugiura, Mako Inayoshi

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

1. はじめに

筆者らは、近世の地域の生活文化、中でも食生活文化の特徴を捉えるため、庄屋文書などから考察を試みている。本稿では、寺院のくらしについて1820年代（文政年間）を中心に報告した第一報¹⁾に続き、同じく寺院に残されている雑記類より、東三河地方の食生活文化の特徴の一端を明らかにしたい。

2. 方法

第一報と同様に、『豊橋市浄慈院日別雑記』²⁾『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅱ』³⁾より1831年～1844年の「浄慈院日別雑記」に基づき、1830年代の地方の食文化について検討する。

3. 結果及び考察

3-1 振る舞いにみる食

3-1-1 天神日待

「浄慈院日別雑記」（以下雑記とする）には、寺院での斎や法要での食事内容や筆子への振る舞いの内容についても記されている。

1837年（天保8）正月元旦には筆子23人が書初めを台所に張り、5日には汁粉と酢和えの振る舞いを受けている。出席した筆子は22人、餅は、「子供分餅凡百枚、小豆ハ一升二合ニ而加げんよし」（1837・1・5）とあるように、ひとり当たり餅が4枚、小豆が5勺（40g）程度に

なり、碗の大きさを考慮しても2、3杯は口にできたのではないかと推察する。

筆子は、毎月25日に天神祭りを行っている。表1に示すように、9月には振舞いの献立の記録がみられ、小豆飯（白飯）に煮しめ、時には汁物が付くこともあった。この日待には、筆子ひとりあたり米を三合と、大根を2本持参している。（1842・9・25、1844・9・25）

表1 天神日待の斎

年月日	内 容
1831・9・25	平・猪口（十三人）
1832・9・25	（二十一人）
1837・11・15	白飯・平（大こん、上ケ、里いも） 汁（大こん、とふふ）
1839・9・25	めし・平（二十五人）
1842・9・25	小豆めし・菜（芋、上、大こん、 こんにゃく）
1843・9・25	小豆飯・煮染
1844・9・25	小豆飯・煮染（上ケ、大こん、芋、 こんにゃく）

また、1837年（天保8）の日待は、11月15日に執り行われている。この年は全国的に飢饉のあった年で、日記中にも6月に入り、「大ニ暑シ」「雨乞かゝる」「今日は雨乞」などと日照りの状況が記されている。9月25日には、「今日は天神日待延引、米不出来故也」とあり11月に引き延ばされたのである。

浄慈院では、毎年豆味噌を仕込んでいる。11月には白味噌を仕込み、12月の仏名会用に準備

している。しかし、1837年（天保8）は9月に入り、前日の26日に大豆1斗3升を大釜で煮、翌日に仕込んでいるが、「朝みそ搗こなし、豆壺斗三升・麦ぬか四升・塩六升五合入直ニ仕込」と塩分濃度の高い味噌を用意しており、米を始めとして農作物の不作に備え、救荒用の保存食としての準備であろうか。

3-1-2 田植え・麦蒔き上げ

日記中には、毎年5月20日頃から6月にかけて、田植えの記録がみられる。手伝いに2～3人、苗を植える女性2～3人が出ているが、これらの人々には、茶漬けや白飯を齋や小時飯に用意している。1839年（天保10）5月23日の田植えには、「昼飯・小重飯出し、昼飯半麦・小時飯白飯也」とある。また、10月下旬には、麦を蒔き終えたことを祝い齋が用意されており、表2のような内容である。1837年（天保8）は、11月8日に麦蒔上げと田刈上げを兼ね、振舞われている。1844年（天保15）は、「今日ハ庚申旁昼ハ下迄惣惣白飯・上ケ・いも・菜也」とあるが、ほかに献立の記録はなく、時期的なことを考慮しても、麦を蒔き終えた祝いも兼ねての振舞いではないかと考えられる。

表2 麦蒔上の齋

年月日	内容
1837・11・8	白飯 平（大こん・上ケ・こんふ）
1839・10・21	白飯・菜
1842・10・22	赤めし・いも
1844・10・27	白飯 菜（上ケ・いも）

3-1-3 法事

淨慈院で行われた法事や得度式の際に用意された食事は、表3に示す通りである。使用されている食品は、季節的なこともあり一様ではないが、猪口は白和えと調理法は定まっている。精進であるため、材料は大豆や豆腐、油揚げ、苞豆腐など大豆の加工品や、いも・野菜・きのこ類であるが、限られた材料の中でも食品が重なり合わないような、工夫がみられる。

1837年（天保8）2月21日に執り行われた法事は、前々日の19日に材料の買い物や料理人を頼みに出向き、前日の20日には供物の餅を搗き、昼過ぎから料理に取り掛かっている。また、27日の利吉の得度に際しては、齋後に赤飯を蒸し、22人の筆子にも振舞まわれている。

3-2 贈答の品

3-2-1 うどん粉

日記中には、食品の到来や贈答が多くみられる。その中でもうどん粉やその加工品のうどんの出現頻度は高い。1831年（天保2）7月1日には、「助九郎よりおのよ、齋前来る、うとん二重来るル、齋ニ沢山ニ用、残ゆへ権六へ為持遣也」とある。

また、うどん切手（はがき）も神宮寺から到来している。「うとん切手二枚来る、本町角忠也」（1831・5・19）とあり、1ヶ月程後の6月23日に「朝子共二人本町忠吉へはかき二枚為持うとん取二遣、七手来る」とある。うどん切手二枚でうどんを七手入手している。うどん屋の名前も挙げられており、角忠（忠吉）は、うどんの名店であろうか。

5月から6月にかけて収穫したうどん粉でうどんを打ち、齋などに用いている。特に表4に示すように、1844年（天保15）は5月、6月には、うどん粉やうどんの到来が多くみられる。到来のうどん粉でうどんを打つが、「今日はうとん式升打、甚みじかし、齋用」「齋うとん、手拵みじかし」ともあり、上手に打てない様子が記されている。

うどん粉でうどんを打つほかに、「ふの焼」にも拵えたことが1839年（天保10）6月24日「うとんこふの焼き致し廿五助九郎へ為持遣也」にみられる。このふの焼は、溶いたうどん粉をたらし薄く焼いたところへ、刻んだくるみや味噌などを入れ巻いたもので、⁴⁾ 千利休も好んで茶会で用いた菓子であった。

表3 齋の献立

年月日	内 容	備 考
1831・2・16	平 (飛龍頭・牛蒡・椎たけ) 酢和え (大こん・か□・三つ葉・人参・□・椎茸) 猪口 (九年坊・人参・白あへ) 坪 (菰とうふ・人参・里いも) 香物	智現十三年忌法事 供物 〔花まん 二十〕 〔五文餅 七つ〕 〔一文菓子 〕
1837・2・21	平 (人参・椎茸・上ケ・牛蒡・長芋) 坪 (里いも・牛房・菘とふふ) 酢和へ (上ケ・大こん・人参・椎茸・な) 猪口 (人参・こんにゃく・□□) 汁 (とふふ・青ミ) 菓子 (大もち二・まん中三)	法事 〔慶潤師二十七年〕 〔隆照師 三年〕 〔恭山 一年〕
8・27	平 (上ケ・牛蒡・里いも・しい竹・隠元) 猪口 (さつま・かキ 白あへ) 香物	利吉得度 (僧名戒浄)
1842・2・7	坪・平・猪口・茶わん・酢和へ 茶菓子 (まんちう五ツ)	二十三回忌

表4 うどん粉・うどんの到来

年月日	内 容	送り主
1844・5・19(田植)	うどん 一重	(新田) 治助
	うどん 一重	権右衛門
20	うどんこ 一重	(新田) おしけ
22(野休日待)	うどん 二重	平五郎
23	うどんこ 一重	(北川) 伝次郎
24	うどん 一重	平三郎
25	うどんこ	三作
28	うどんこ 二袋	茂右衛門
6・1	うどんこ 一重	治作
3	うどん 一重	(新田) 金三郎
8	うどんこ 一袋	市作
10	うどん 二重	(八ねイ) 和平
	うどん 一重	富蔵
14	うどんこ 一重	(八ねイ) 十作
16	うどんこ 一重	(八ねイ) 久作
17	うどんこ 二袋	平四郎 (暑中見舞二)
	うどんこ 一重	孫太郎
20	うどん 二重	助九郎
	うどんこ	(八ねイ) 兵左衛門
25	うどん	浅吉
28	うどんこ 二袋	久左衛門 (暑中見舞い二)
晦日	うどん 沢山	源右衛門

3-2-2 納豆について

年礼や寒中見舞いに、寺院からの到来した品物は、表5に示す通りである。扇子やみの紙と一緒に納豆が多くみられる。この納豆については、すでに報告したように⁵⁾ 濱名納豆であり、寺院で作られるので寺納豆とも云われるものである。⁶⁾ 贈答主は、大福寺、神宮寺、坂津寺などであった。特に、遠州浜名の大福寺での納豆製造の歴史は古い。浄慈院では、この納豆を業者に委託していたようで、1843年(天保14)8月に「衣屋元吉来ル、納豆竹意軒へ頼由来ル、豆五升分頼」とあり、大豆5升を渡し、11月に入り、「□□□□衣屋へ遣ス、頼置候納豆五升取来ル」と、大豆を渡してから約3ヶ月後に納豆が出来上がり、取りに出向いている。

表5 到来した納豆

年月日	品名	送り主
1831・1・7	御礼、 <u>納豆</u> 、扇子二本	(年玉)神宮寺
12	<u>納豆一曲</u>	(年玉)坂つ寺
13	<u>納豆一重</u>	神宮寺
11・3	<u>納豆一袋</u>	坂つ寺
9	<u>納豆一箱</u>	大福寺
12・6	みの紙二帖、 <u>納豆一袋</u> 、高野とうふ売箱	大福寺
1832・1・8	<u>納豆一曲</u> 、御礼、人參三本	神宮寺
2・16	白さとう一曲、浅草海苔十枚、 <u>納豆一箱</u>	大福寺弟子
12・8	<u>納豆</u> 、蕎麦粉一袋	財賀寺
1839・1・23	白雪糖一ツ、 <u>納豆一包</u>	(年玉)龍拈寺
12・7	<u>納豆一箱</u>	(寒見舞)観音堂
1843・1・4	<u>納豆</u>	(年礼)悟真寺善忠院
5	御礼、納豆、扇子二	(年礼)神宮寺使僧
10	<u>納豆</u>	坂つ寺御礼
閏 9・7	<u>納豆一箱</u>	浜名大福寺院主
12・4	<u>納豆一箱</u>	(寒中見舞)観音院
6	<u>納豆一袋</u>	半右衛門

3-2-3 餅や菓子類について

到来や買い求めた餅や菓子類については、1829年(文政12)を中心すでに報告したが⁷⁾1830年代になると、さらに菓子の種類も増加し、詳細な記載もみられる。

餅類については、十七夜や二十三夜餅、庚申餅、年忌の餅、祭礼の餅、節句の餅、特に柏餅は4月中下旬から5月の節日にかけて相当数届けられている。記録されている数だけでも1839年(天保10)には178個、1842年(天保13)には258個にもなっている。

そして、10月1日の神送り、11月1日の神迎いの焼餅、そして、10月には亥の子の餅、11月には稲刈りが終わり、収穫を祝う牡丹餅の到来が多い。このほかには、「源七より髪置餅二ツ来ル」(1831・11・13)、「源七新屋家堅メ悦餅大二ツ入」(1837・12・5)、「西ハタ次郎兵衛家移りもち大二ツ来ル」(1843・3・6)、「おのよ帯祝餅大二ツ入」(1839・8・8)、などと祝儀の餅や、「源六より篠束つよ来ルニ付土産餅二ツ入」(1832・6・17)、「晩助九郎来ル、内のよめノ土産餅二ツ入」(1839・8・9)、「平四郎より土産餅式ツ入」(1843・2・29)と嫁が里帰りした際の土産の餅も散見される。

次に到来した菓子類を年代別に表6に示した。1829年(文政12)では、菓子の種類も少なく、上菓子・菓子・一文菓子とあるのみで具体的な内容は、明確にはされていなかった。まんじゅうやせんべいもみられたが、饅頭については、花饅頭・米饅頭、せんべいは、巻きせんべいがみられるのみであった。⁸⁾

1830年代に入り、菓子の種類も増え、具体的な菓子名も記録されている。また、上菓子屋の名前も記録されている。

千歳草の名前がみられるが、15個から20個を箱に入れて贈答に用いられている。1832年(天保3)には千歳まん中一箱、千歳袋一袋ともあり、千歳草は饅頭であろうか。饅頭では、1832年(天保3)閏11月14日には、「朝慈明西宿弥三郎へミかん五十為持遣也、とらやまん中五ツと半し三十枚余受来ル」とあり、とらや製の饅頭を返礼に貰ってきている。この饅頭は、『守貞漫稿』によれば、「大坂ハ、高麗橋通三丁目虎屋大和太掾藤原伊織ナル者、諸国ニ名アリテ

頗ル巨店也。饅頭、出島白サトウ制、一ツ價五錢也。虎屋饅頭ト称シ、大坂モ諸所此店アリト雖ドモ、虎屋制ニ非レバ、客ニ饗シ、贈物等ニハ、他制ヲ用フルコトヲ恥ズル也⁹⁾とあるように大坂の名物饅頭である。

このほか土用見舞いには、季節を感じさせる葛細工菓子や葛切り、水羊羹の到来もみられる。羊羹も練り羊羹、羊羹、三十二文羊羹、五十文羊羹などと記され、種類や価格にも差異がみられる。

また、「白雪糕」や「玉あられ」の到来もみられる。「玉あられ」については、吉田藩の最後の藩主松平信古が贈答用に度々用いていたこと、

三河の名物の菓子であったことは、すでに報告している。¹⁰⁾

菓子屋の名前もみられるが、葛細工菓子や葛切りは「菊屋」製のものでありで、1837年（天保8）11月2日には、「菊屋にて千年草十五箱為持入」とあり、下男が千年草を携え、神宮寺へ使いに出向ている。さらに、「横田や」の符もみられる。

日記中には、筆子らが様々な寺の使いを頼まれている記録が、多く見られる。「子共式人灯油・せんへい求ニ行、代払」（1831・5・5）、「子共まつ香三升取来ル」（1831・11・15）、「子共式人みのやへ菓二帖取ニ遣」（1837・9・9）、

表6 到来の菓子（その1）

年月日	品名	備考
1831・1・14	上菓子 一袋	
15	千年草 十五（箱入）	井戸神へ上ル
2・20	卷せんへい 二十四文	盆礼
7・28	羊羹 一本	城主御供下向にて
9・27	五十羊羹 一本	
1832・1・19	千歳まん中 一箱（二十入）	
2・6	千歳まん中 一箱	法言寺来ル（法事）
3・11	千歳袋 一袋（二十二入）	（中せこ）観音院来ル
4・21	たん切 一袋	施入
6・20	まん中	仏前参ニ行受而来ル
27	四文まん中 一袋	三上参土産
（閏）11・14	とらやまん中 五ツ	（西宿）弥三郎へみかん五十為持遣、受来ル
12・28	まんちう 一袋	歳暮
1837・2・14	まん中 （二十四）一重	
15	四文まん中 十五	見舞
6・26	千歳草 一箱	暑気見舞
	葛細工菓子 十九	土用見舞
7・5	みとれ菓子 一箱	
16	白雪糕 一本	
26	上菓子 一袋	盆礼
9・18	横田や菓子符 一枚	神宮寺より
11・10	千歳草 一箱	
12・18	千歳草 一箱（二十）	（観音堂）寒中見舞
29	まん中切手 一	歳暮

表6 到来の菓子（その2）

年月日	品名	備考
1839・1・9	金米糖 一曲	(悟真寺) 年礼 (観音堂) 年礼 嵩山恵因 (龍拈寺) 年礼 婚礼祝義礼 観音堂 (清原寺) うわ敷返 疱瘡神立 (菊や) 土用見舞 土用見舞 土用見舞 (正円寺) 盆礼 病気全快礼 神宮寺 歳暮
	まん中切手 一	
	14 千才草 一箱	
	20 玉あられ 一箱	
	23 白雪糖 一ツ	
	24 三十二文よふかん 一本	
	29 まん中 一袋	
	2・24 練よふかん 一本	
	3・5 ゆこふ糖 一袋	
	4・6 一文菓子 一箱	
	6・11 葛切り 十三	
	19 ゆこふ糖 一袋	
	上菓子 小一箱	
	8・20 上菓子 一箱	
10・14 箱菓子 一		
11・11 練よふかん 一本		
12・28 千歳草 一箱		
1842・1・5	みとれ菓子 一箱	(正円寺) 礼 (清源寺) こま勤頼 (常陸) 暑中見舞 (菊屋) 土用見舞 (清源寺) (中せこ観音) 寒中見舞
	15 上菓子 一袋	
	16 たん切	
	2・10 上菓子 十五六	
	6・16 千才草 一箱	
	17 たん切	
	20 水ようかん 十五	
	7・13 まんちう葉書 一	
	12・8 みとれ菓子 一箱	
	1844・1・16	
柚香糖 一袋		
19 千才草 一袋		
2・4 柚香糖 一		
22 白雪こふ 一		
3・28 羊寒 一本		
4・3 まん中 一袋		
12 まんちう 十二		
8・6 菓子箱		
13 よふかん 一		
14 まんちう 一		
26 三文まんちう 七		
9・5 ュこふ糖 一		
11・9 ゆこふ湯 一本		
一文菓子配符		

表7 購入した菓子（その1）

月・日	品名	行先
1・16	(下男) 上菓子二品三百文	
26	(子共) 袖香一本	
2・1	(子共) 上菓子	町
14	(子共四人) 千才草百文	町
19	(子共) 上菓子	
27	(子共) 上菓子二百文	
3・1	(下男) 千才草百文	きくや
12	上菓子	
15	(子共二人) 上菓子	
19	上菓子百文	
20	(子共) 上菓子・千才草合三百文	
21	(子共) 有米糖・よふかん三本	
28	(子共二人) 上菓子二百文	
4・4	(子共) 上菓子二百文	
15	(子共二人) 上菓子二百文	
21	(子共二人) 上菓子百文	
27	(子共二人) 上菓子	
5・18	(子共) 上菓子二百文	町
28	上菓子二百文	
6・14	上菓子二百文	
17	(子共) 上菓子二百文	
22	(子共) 上菓子二百文	
晦日	上菓子二百文	
7・12	(子共) 上菓子	町
18	(子共二人) 上菓子	
23	(子共二人) 千歳草（地藏尊供物）	
8・8	(子共) 卷せん五十文	
18	(子共) 上菓子	
25	上菓子二百文	
9・6	(子共) 上菓子	
10	(子共) 上菓子	
21	(子共) 上菓子百文	
10・1	上菓子二百文	
9	(子共) 上菓子二百文	
14	(子共) 上菓子	
25	(子共四人) まんちう	町
26	(子共) 上菓子	

表7 購入した菓子（その1）

月・日	品名	行先
11・9	(子共) 上菓子	
12	(子共) まんちう三百文	
13	(子共二人) まんちう百	
18	(子共) 菓子百文	
	(下男) 上菓子二袋二百文	きくや
26	(子共二人) 上菓子二百文	
12・4	(子共二人) 上菓子	
5	(子共二人) 卷せん廿四文	町
10	(子共二人) よふかん三本	
12	上菓子二百文	
16	上菓子	
19	(子共) 上菓子二百文	

「昼後子共上菓子・壺文菓子合三百文求ニ行、弥平にてろうそく百文取」（1839・4・29）、「子共式人江戸屋へ向、はり仁取次ニ而楠葉向慈明へ返事状遣也」（1843・10・10）など食品に限らず、様々な寺の必要品を求めたり、手紙を届けるなど寺の手助けをしている。

1844年（天保15）には、菓子類を買い求めた記録が多くみられる。表7に示すように、筆子数名が町まで菓子類を求めに行っている。多い月は3月の7回、少ない月でも2回の記録がみられる。買い求めた菓子類が、どのように利用されたかは明確に出来ないが、1844年（天保15）以前の日記の内容から、寺院であり来客も多く、それらの人々の接待や、病氣見舞い、返礼などに用いられてようである。2月27日には、「上菓子式百文・夏大こん種求」、同日に「長十へ子共ノ病氣見舞ようかん一遣也」とあり、求めた上菓子のなかには羊羹もあったのであろうか。

3. おわりに

第一報に続き「浄慈院日別雑記」より、1830年～1845年（天保年間）の吉田藩羽田村にある寺院や、その周辺の農村地域のくらしについて、検討を試みた。

寺院での振舞いの食事の基本パターンは、飯

と菓であり、法事の内容により平・酢和え・坪・猪口が加えられる。また農村地帯であり、小麦の収穫時期には、うどん粉や加工したうどんが多く到来し、寺でもうどんを打っている。

菓子類については、1820年代に比べ種類も増加し、具体的な菓子屋の名前も挙げられている。菓子屋の名物菓子の定着化、あるいは菓子屋の格付が出来上がっているものと考えられる。

浄寺院の寺子屋に通う子供達は、読み書きなど本来寺子屋で学ぶこと以外に、買い物など寺の用事を助け、労働の一端を担っている。労働を通しての学ぶ機会になっているのであろう。寺院は、地域の生活文化の発信元であり、農村地域に於いては、その影響力はさらに大きいものと考えられる。

今後は、引き続き1850年代の雑記を検討し、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 仲村香織『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食(その1) 愛知学泉大学・短期大学紀要第44号, 33-40 (2009)
- 2) 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)
- 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10集『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅱ』あるむ(2008)
- 4) 鈴木晋一訳 原本現代訳132『古今名物御前菓子秘伝抄』教育社41 (1988)
- 5) 杉浦博子『吉田藩日記』にみる食について 愛知学泉大学・短期大学紀要第41号, 125-133 (2006)
- 6) 朝倉治彦 柏川修一編:『守貞謄稿』第五卷 東京堂出版44 (1992)
- 7) 1) に同じ
- 8) 1) に同じ
- 9) 6) に同じ 73
- 10) 5) に同じ