

# 『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その4）

杉浦博子<sup>1</sup>、稲吉真子<sup>1</sup>

<sup>1</sup>愛知学泉短期大学

## Life and Food in “Jojin Hibetu Zakki” (Part4)

Hiroko Sugiura, Mako Inayoshi

キーワード：東三河地方 East Mikawa area, 食文化 food culture, 行事食 ceremonial foods  
和菓子 Wagasi, 贈答 an exchange of gifts

### 1. はじめに

筆者らは、近世の地域の食生活文化の特徴をとらえるため、庄屋文書などを取り上げ、検討してきた。本稿では、寺院のくらしと食の関わりについて、先報<sup>1)~3)</sup>に続き、同じく雑記類より、1860年～1874年（安政7～明治7）の東三河地方の農村部の食生活文化の特徴の一端を明らかにしたい。

### 2. 方法

先報と同様に、『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅱ』<sup>4)</sup>、『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅲ』<sup>5)</sup>、『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅳ』<sup>6)</sup>より、1860年～1874年の「多聞山日別雑記」「山澄日別雑記」を中心に検討する。

なお、1866年は7月から11月まで、明治と改元される1868年の日記は不明、1872年は2月末からの記録で、途中3月中旬から4月中旬まで欠落している。

### 3. 結果及び考察

#### (1) くらしと食生活

##### 1) 1860年（安政7・万延元）

1860年は、城主奥方病死<sup>7)</sup>のため6月16日に、「穩便ニ付天王社今日より明日祭礼也」とあり、17日に、「今日ハ天王社祭礼也、西羽田若者甘酒

入ル」とある。<sup>8)</sup>8月14日に、常陸からも届いている。<sup>9)</sup>この常陸とは、浄慈院と同じ羽田村八幡宮の宮司で、八幡宮の祭礼には、12日から14日にかけて甘酒を仕込んでいる。<sup>10)</sup>

「多聞山日別雑記」の著者の一人第七世普門覚圓師は、1813年から1847年まで、浄慈院の住職を務め、1859年6月6日に没している。<sup>11)</sup>この覚圓師の一周忌の法事を、翌年の1856年に、執り行っている。前日には、上たまり・みりん・うとんこ・胡椒・のり・生かななどを買い求め、当日は四人掛かりで、一斗二升程の粉でうどんを打ち、齋に用いている。<sup>12)</sup>

4月以降には、疱瘡の祈祷が多くみられるようになるが、特に、10月には18件、11月は21件、12月は11件もの、当才から13才の子供の祈祷記録がみられる。<sup>13)</sup>その悲惨な状況は、「忒才男子疱十二日目死と申来、土砂遣ス、七才ト五才ト右三人疱ニ而死ス、氣之毒也」<sup>14)</sup>「疱ニ而七日ノ内ニ三人子供死ス」<sup>15)</sup>からも窺い知れる。そして快気の神立祝いには、赤飯が届けられている。この年は、特に物価高騰の様子が読みとれる。例えば、1月2月には5合270文程であった燈油が、8月には1升624文、年末には5合368文にもなっている。また、8月には、求めた油揚げが4文になり、「諸色高値也」<sup>16)</sup>と記している。

##### 2) 1864年～1867年（文久4～慶応3）

この時代は、国内では禁門の変や第一次幕長

戦争などが勃発している。また、吉田藩にとっても激動の時代であり、藩主松平信古は、1859年に神社奉行、1862年に大坂城代に登用、さらに1865年には、幕閣の顧問職にあたる溜間詰となっている。<sup>17)</sup>

1864年は、土用の入りの6月16日には、赤飯を炊いて祝っているが、6月～8月中旬まで雨らしい雨が降らず、本宮山や龍拈寺、そして浄慈院でも雨乞の護摩修業を行っている。<sup>18)</sup>

また、1860年と同様に、11月から翌1865年5月にかけて、疱瘡の祈祷の記録が多い。2月に「六才男子疱祈廿疋入、玉あられ一箱入」<sup>19)</sup>、3月に入り「礼参り、疱大快方云、十疋入」<sup>20)</sup>とも記されている。この年は稲荷堂の普請がされ、3月には、寺子も手伝っての地突<sup>21)</sup>、8月1日に棟上を行い、前日から投餅用に五升五合、備餅式升を搗いている。また、薦豆腐等を拵えて、齋の準備もしている。棟上当日は、「大ニ賑敷投餅、扇五十本共投ル」と、その賑いの様子が記されている。<sup>22)</sup>

### 3) 1869年(明治2)～1874年(明治7)

1869年は、藩籍奉還により吉田藩も豊橋藩と改称された。雑記には、寺の食事を始め家事全般、時には、農作業も手伝う通いの女性の日々の仕事の内容も克明に記されている。1月～2月は、「菜ゆてに来ル」「菜ゆて干シ等致」、そして干菜にして贈答に用いたりしている。<sup>23)</sup>また、2月には、唐シを蒔きに来て、<sup>24)</sup>7月7日の七夕の節句には、餛飩を打ち、寺子達にも振舞っている。<sup>25)</sup>

1871年には、豊橋藩は豊橋県と改称されている。1月4日の節会には、毎年寺子に汁粉を振舞まっているが、この日は、浄寺院の下寺で中世古にある観音堂の漉餡も用意している。<sup>26)</sup>ここでの汁子とは、漉餡の汁子である。5月には、「火付」が四回も有り、「粥二升煎キ見舞ニ遣ス」などしている。<sup>27)</sup>

1872年には、暦の改定がなされる。12月3日には「神武天皇御即位日ニ付紀元ト成、今日明後六年一月一日御政也」、「村内も急ノ紀故思々ニ而門松立ル所も有立ヌも有云、礼人等もなし、只氏神詣位之事と云事也」<sup>28)</sup>と戸惑いの様子が窺い知れる。雑記では、1873年の2月1日より、

新暦での記載にはなっているが、節句などの節目の行事は、旧暦で行われている。このころより、食品の流通記録が多くみられるようになるが、このことについては、後述する。

また、1872年には、学制が発布されるなど教育面でも変革期を迎えるが、暮らしの中にも新しい時代の流れが読みとれる。12月には、参詣に来た片はみ屋が、「イギリスノねブカーツ見セニ持参ス、丸キ者也、仲々オモシ」とも言っている。<sup>29)</sup>

1873年11月末には、「ハシカ大流行也」<sup>30)</sup>で、小僧の左市も「朝よりハシカ少口顔手へ出ル、食事不進也」<sup>31)</sup>ともあり、翌1874年1月には、ハシカ立願の記録が数件みられる。

保存食としては、干菓のほか年末から年始にかけては、切干大根を拵えている。1872年には、瓜漬(奈良漬)が贈られているが、寺でも粕と塩を買い求め、奈良漬を作っている。<sup>32)</sup>

1874年も日常の暮らしは、旧暦で行われている。旧暦の正月の2月17日には、小食に小豆粥や齋を諸尊に供え、「在方ハ内々多分正月致ス、礼人も大分来」<sup>33)</sup>、また、旧暦の9月9日に当たる10月18日には、小豆飯を炊いている。<sup>34)</sup>

## (2) 食品の流通

### 1) 調味料について

浄慈院では、1月下旬ごろに4斗程の大豆を煮、搗き丸めた味噌玉を吊している。その後に味噌玉をこなし、豆味噌を仕込む状況については、すでに報告しているが、<sup>35)</sup>1860年以降も同様に、行われている。<sup>36)</sup>また、12月の仏名会や<sup>37)</sup>普門覚圓師の七回忌の法事用には、白味噌も仕込んでいる。<sup>38)</sup>このほか、なめ味噌である菜味噌も自給し、<sup>39)</sup>醤油の仕込みもみられる。

溜りや白味噌の購入や贈答について、表1に示した。溜りは、買い求めている記録も多く、購入先も一定していたようである。1873年・1874年になると、それ以前に比べ、浄慈院でも白味噌を買い求めている記録が多くみられる。そして、自給できる柑橘類の端境期にあたる夏季には、酢の購入みられる。白味噌は、贈答用に購入した記録もあるが、豆味噌に加え白味噌の食生活への広がりが見えるといえる。

## 『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その4）

表1 調味料の購入と贈答(その1)

年・月・日	入ル/求ル	内容
1860・1・29	求ル	たまり 二升 貳百文(篠束)
2・26	求ル	たまり 一升(篠束二而)
閏3・22	求ル	たまり 百文(前芝二而)
5・19	求ル	たまり 一升(小坂井二而)
8・3	求ル	たまり 一升 百文(篠束二而)
10・10	求ル	たまり 百文(篠束二而)
12・4	求ル	たまり 二升(篠束二而)
1869・2・21	入ル	たまり 一升配書 壹貫文
1871・1・2	求ル	酢 貳百文
5・2	求ル	たまり 一口 壹貫五百文(渥美二而)
6・1	求ル	たまり 二升(篠束)
7・12	求ル	たまり 壹貫三百(小原長屋二而)
13	求ル	たまり 三合 五百五十(小原長屋二而)
9・8	求ル	たまり
11・14	求ル	たまり
1872・3・5	入ル	醤油 一徳利
5・1	入ル	溜り 一徳利(手製ノ)
6・18	求ル	酢
20	求ル	酢
7・6	求ル	たまり
13	求ル	たまり 一壺
15	求ル	たまり
14	求ル	たまり 一升
8・4	求ル	酢
25	求ル	酢
12・23	入ル	上溜り 一升(手製)
1873・7・4	求ル	白みそ 貳百文
11	求ル	白みそ 貳百文
15	求ル	白みそ 貳百文
17	口口	白みそ 貳百文
19	求ル	白みそ
22	求ル	白みそ, 酢
8・1	求ル	酢
9	求ル	白みそ
14	求ル	酢
9・29	求ル	白みそ 百文
10・4	求ル	白みそ 貳百文
5	求ル	たまり 五合 四百文
13	求ル	酢

表1 調味料の購入と贈答(その2)

年・月・日	入ル/求ル	内容
10・4	求ル	白みそ 貳百文
5	求ル	たまり 五合 四百文
13	求ル	酢
11・30	求ル	白みそ 百文
12・4	入ル	白みそ 一包(看板二枚認メ願)
1874・1・2	入ル	たまり 一徳利(歳暮)
7・5	入ル	たまり 一陶(名附ル願)
8・14	求ル	酢
20	求ル	酢
24	入ル	たまり 一徳利
9・21	求ル	白みそ 百文
24	求ル	たまり 四合 五百六十文
26	求ル	白みそ 百文

## 2) 納豆・豆腐・油揚げについて

納豆については、吉田名産の寺納豆のことであり<sup>40)</sup>、この地方では、八橋納豆<sup>41)</sup>や角納豆、丸納豆<sup>42)</sup>とも称されていたようである。浄慈院でも年始や寒中見舞いなどに、寺院の間で贈答に用いられることが多くみられたが、1860年以降も同様である。1940年代には、羽田村に隣接する牟呂村でも、納豆を造る農家はみられたようである。<sup>43)</sup>

1873年・1874年は、表2に示すように、寺院に於ける食事の基本食材のひとつであり、重要なたん白質源でもある豆腐や油揚げなど、大豆加工品の購入・贈答の記録が多くみられる。豆腐を求めた記録が圧倒的に多く、小僧や家事手伝いの女性らが吉田の町まで行き、200～300文程度買い求めて来ている。

さらに、1874年2月には、浄慈院でも豆腐作りを試みている。借り物の道具を使い、2升5合の豆を引き豆腐を作るが出来ず、20日に「とふふ拵え直ス」、23日によやく2升の豆で作直し、「具合能出来ル」、25日には、半紙一状添え「とふふ拵道具弥次郎へ返」<sup>44)</sup>と、悪戦苦闘の様子が窺える。そして、3月2日には、浄慈院での豆腐造りを手伝った新家から「手製ノとふふ」が届けられている。互いに、豆腐の出来具合について、情報を交換し合う場であったかもしれない。

表2 豆腐と豆腐加工品の購入と贈答(その1)

年・月・日	入ル/求ル	品名
1873・3・3	求ル	とふふ、あげ
6	入ル	とふふ 一、あげ 二
	入ル	とふふ、あげ
24	求ル	とふふ
31	求ル	とふふ
4・19	求ル	とふふ
29	求ル	あげ 二、とふふ
5・1	求ル	とふふ、あげ
2	求ル	あげ、とふふ
3	入ル	とふふ 二丁
	求ル	あげ 四百文
21	求ル	あげ 三百文
29	求ル	あげ
6・20	求ル	あげ 二、とふふ
23	□□	あげ、とふふ
25	求ル	豆腐 二丁
29	求ル	とふふ
7・5	求ル	とふふ
8	求ル	豆腐
24	求ル	とふふ 百六□□
30	求ル	あげ 二、とふふ
8・1	入ル	焼とふふ、七ツ
6	求ル	とふふ
15	求ル	豆腐
9・7	求ル	あげ
17	求ル	とふふ 二丁 三百文
18	入ル	焼とふふ□□
21	求ル	とふふ 二丁
25	入ル	焼とふふ、九ツ
10・4	求ル	とふふ 二丁
5	入ル	あげ 九ツ、とふふ
8	求ル	とふふ 三百文
10	求ル	とふふ 三百文
12	求ル	とふふ 三百文
19	求ル	とふふ 三百文
23	求ル	とふふ 三百文
25	入ル	とふふ 二丁

表2 豆腐と豆腐加工品の購入と贈答(その2)

年・月・日	入ル/求ル	品名
29	求ル	とふふ 三百文
11・9	求ル	とふふ 四百文
30	求ル	とふふ 四百文
12・31	求ル	とふふ 三百文、□あげ 三百文
1874・1・4	入ル	とふふ 二丁
11	求ル	とふふ 三百文
	入ル	あげ 七ツ
20	求ル	とふふ 三百文
21	求ル	あげ 三百文
23	入ル	龍飛(飛龍)頭 二ツ
2・15	入ル	とふふ 二丁
16	求ル	あげ 百文
24	入ル	とふふ、こんにやく 三ツ
4・6	求ル	とふふ 四百文、あげ 三百文
17	求ル	あげ 三百文
5・7	求ル	とふふ
6・13	求ル	□け 百文
14	求ル	あげ 三百文
7・4	求ル	豆腐 三百文
11	求ル	とふふ 三百文
14	求ル	とふふ 三百文、あげ 百文
22	求ル	揚豆腐 三百五十文
8・6	求ル	とふふ 二丁
7	求ル	とふふ 百文
8	求ル	とふふ 百文
19	求ル	豆腐 三百文
9・4	求ル	あげ 三百文
7	求ル	焼とふふ、三百文
24	求ル	豆腐 四百文、揚 三百文
10・10	求ル	豆腐 四百文
16	求ル	豆腐 四百文
25	求ル	豆腐 三百文
30	求ル	とふふ
11・16	求ル	とふふ 三百文

3) 麩・蒟蒻・海苔について

納豆や豆腐、油揚げなどの大豆加工品のほか、寺院での食材は、小麦のたんぱく質である麩、蒟蒻や海藻そして、野菜類が中心である。表3に示すように、麩では、麩のみの記録が多いが、観世麩や扇麩もみられ、1872年4月には、わざわざ

ざ「名古屋出来ノふ一袋入ル」<sup>45)</sup>と書き加えている。

また、荒布や海苔の到来もみられるが、三河国渥美郡は古くから海藻の産地が多く<sup>46)</sup>、和地もそのひとつである。

地主的農業経営を行っている寺院であり、野菜類は自給し、作物の収穫期には、到来する作物の量も多い。しかし、1873年・1874年になると、生姜や人参を買い求めている。また、「川サキ庄次郎野菜五百文入」<sup>47)</sup>ともあり、野菜類は農村部においても、商品作物として流通していることが窺える。

羊羹・生姜糖、そして、ギフト券に当たる「まん中配書」「菓子配書」が入っている。到来した菓子類は、他所へ遣い廻したりもされている。1872年9月15日には、到来の「窓の月」23ケの内、13ケを翌16日に見舞に遣し<sup>48)</sup>、9月25日には、悔みに行き入った「玉あられ」を、10月14日に書物返却の礼に遣わしている。<sup>49)</sup> 病気を始めとする見舞品に、菓子類が用いられていることはすでに報告したが、<sup>50)</sup>「鹿蔵入来、柏餅沢山ニ入ル、菓子一包遣ス」<sup>51)</sup>「恵明・おのふ昼より大村年玉配ニ行、藤右衛門母へ菓子一袋遣、八十二オト云」<sup>52)</sup>のように謝礼や、手土産としても多く用いられている。

表3 麩・蒟蒻・海藻類の購入と贈答

年・月・日	入ル/求ル	品名	備考
1871・1・10	入ル	こんにやく 九ツ	横田屋
2・3	入ル	和地のり 二枚	幸吉
4・28	入ル	御膳製ノ海苔	龍吉
6・10	入ル	荒和布キザミ 一カサ	
7・2	入ル	切あらめ 一袋	
12・26	入ル	切あらめ 一カサ	茂里蔵
29	入ル	こんにやく 十一	七蔵
晦日	入ル	こんにやく 十三	常
1874・2・3	求ル	こんにやく 百文	
	入ル	こんにやく 五ツ	(平六)内
	入ル	こんにやく 九ツ	七蔵
8・23	入ル	観世ぶ 三十七本	堅次郎
24	入ル	麩 四十七	七蔵
27	入ル	扇麩 三十一	
10・20	求ル	こんにやく 貳百文	
30	求ル	こんにやく 五百文	

表4 菓子類の購入と贈答(その1)

年・月・日	入ル/求ル	品名	備考
1860・1・6	求ル	上菓子 貳百文	
	入ル	菓子配書 一	(植田) 半右衛門ト定平
12	求ル	上菓子	
14	求ル	落雁 百五十文	
16	入ル	みとれ菓子 一箱	(佐藤)豊次郎
19	入ル	まん中 一袋	
	求ル	上菓子 貳百文	
23	求ル	上菓子 貳百文	
晦日	求ル	上菓子 貳百文	
2・11	入ル	菓子配書 一	(半右衛門)仏参
12	求ル	上菓子 貳百文	
14	求ル	千歳草小形 百文	
17	求ル	上菓子 貳百文	
22	求ル	上菓子 貳百文	
25	求ル	上菓子 八百文	
	入ル	よふかん配書 二枚	清源寺
29	求ル	上菓子	
3・4	求ル	上菓子 貳百文	
8	求ル	上菓子 貳百文	
11	入ル	千歳草 二箱	神宮寺
19	求ル	上菓子 貳百文	
閏3・21	求ル	上菓子 貳百文	
25	求ル	上菓子 貳百文	
27	求ル	上菓子	
29	求ル	上菓子 貳百文	

### (3) 菓子類の購入と贈答

浄慈院が買い求めたり、到来した菓子類を表4に示した。1860年以降は、菓子類を買い求めた記録が多くみられるようになる。特に、1872年以降は、頻繁に購入しており、なかでも上菓子や煎餅が多い。上菓子だけの記録で具体的な菓銘はないが、供物用に求めたものも多いと推察する。このほか「柚香糖」や「千歳草」「たん切」「蒸菓子」などがみられる。

また、到来した菓子類には、利休饅頭や米饅頭などの饅頭類が多くみられるが、煎餅・外郎・

表4 菓子類の購入と贈答(その2)

表4 菓子類の購入と贈答(その3)

年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考	年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考
4・1	入ル	柚香糖 五十文	おつね	6	入ル	菓子配書 一	見舞二
6	求ル	上菓子 貳百文		7	求ル	上菓子	
7	求ル	千歳草小形	(貳百文)	9	求ル	上菓子	
10	求ル	上菓子 貳百文		14	求ル	巻せん 百文	
	求ル	巻せん 百文		18	求ル	上菓子	
13	求ル	上菓子 貳百文		24	求ル	上菓子	
15	求ル	上菓子 四百文		26	入ル	菓子 一袋	勝蔵親来ル
18	求ル	上菓子 貳百文		11・5	入ル	まん中配書 一	留守見舞二
	求ル	巻せん 百文		7	入ル	菓子 一袋	手習登山
26	求ル	上菓子、巻セン		27	入ル	菓子 貳匁配書	土産ノ挨拶
28	入ル	柚香糖 一本	(三十二文)	12・17	入ル	菓子配書 一	留守見舞
5・20	入ル	油菓子 廿五	おちの	23	入ル	菓子 一袋	下山ノ願
29	求ル	上菓子		30	入ル	柚香糖 二本	常陸
6・3	求ル	上菓子、あり平		1873・2・4	入ル	蒸菓子 一箱	
9	入ル	菓子配書 一	暑見舞	14	求ル	柚香糖 六百文	
10	求ル	上菓子		21	入ル	菓口 壹袋	
12	入ル	箱菓子 一折	礼ニ参詣	25	入ル	菓子 壹箱	(源右衛門)
15	求ル	上菓子 貳百文			求ル	柚香糖	院主病氣見舞
18	入ル	菓子 一袋	暑見舞		入ル	玉あられ	(鹿蔵)
19	入ル	菓子 一袋	暑見舞	27			院主病氣見舞
21	入ル	まん中 一袋	暑見舞		求ル	蒸菓子	菊屋二而
7・11	入ル	羊かん配書 壹本	平十	28	求ル	蒸菓子 貳匁程	菊屋二而
23	求ル	千歳草小形	地藏堂ノ供物	3・3	求ル	上菓子	
24	入ル	菓子配書 一		5	求ル	せんべい 六百文	
8・1	入ル	菓子 一箱	倫岡	6	入ル	玉つはき 廿入壹箱	(甚助)病氣見舞
4	求ル	上菓子 貳百文		7	求ル	菓子	
10	入ル	柚香糖 壹本	甚右衛門	10	入ル	菓子 一箱	間瀬木氏
14	求ル	巻せん 百文		13	求ル	上菓子	
24	求ル	巻せん		14	求ル	千歳 六百文	釈迦尊供物
25	求ル	巻せん		15	求ル	上菓子	
9・12	求ル	上菓子 貳百文		24	求ル	上菓子	
14	求ル	上菓子 貳百文		26	求ル	上菓子	
	求ル	まきせん 百文		28	求ル	せんべい 六百文	
19	求ル	上菓子 貳百文			求ル	上菓子	
22	求ル	上菓子 貳百文		29	求ル	せんべい 三百文	
26	求ル	まきせん 百文		31	求ル	上菓子	
28	入ル	菓子 一ふく口		4・7	求ル	上菓子	
	求ル	上菓子 貳百文			入ル	柚香糖 一本	中根氏
30	求ル	まきせん 百文		10	求ル	上菓子	
10・3	求ル	上菓子 貳百文			入ル	菓子 一袋	(しげ) 登山

## 『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その4）

表4 菓子類の購入と贈答(その4)

年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考
17	入ル	蒸菓子 一箱	常滑(内)参詣
	求ル	上菓子, たん切	
21	求ル	せんべい	
5・3	求ル	千歳草 三百文	
	求ル	上菓子	
4	入ル	菓子 一袋	(弥太郎) 登山
	求ル	上菓子	
5	入ル	せんべい 一袋	(たけ) 登山
15	求ル	上菓子	
19	求ル	せんべい	
20	求ル	上菓子	
25	求ル	上菓子	
	求ル	せんべ 三百文	
	求ル	柚香糖 三百文	
26	求ル	小せんべい 六百文	
	求ル	柚香糖 六百文	
30	入ル	せんべい 廿四枚	(幸吉) 柏餅一重遣ス
6・4	求ル	上菓子	
13	求ル	上菓子	
25	求ル	柚香糖 六百文	
	求ル	せんべい 三百文	
27	求ル	上菓子	
7・4	求ル	せんべい	
5	求ル	上菓子	
22	求ル	上菓子	
25	入ル	利休まん中	いし
29	求ル	上菓子	
31	入ル	利休まん中 廿一	紙屋
	入ル	菓子 一箱	(菊治) 暑見舞
8・4	求ル	上菓子, せんべい	
6	求ル	上菓子	
13	求ル	上菓子	
	入ル	口口練羊かん 一箱	(久左衛門) 暑見舞
14	求ル	せんべ	
16	求ル	上菓子	
22	求ル	上菓子	
25	求ル	上菓子, 柚香糖	
28	求ル	上菓子	
9・2	求ル	上菓子	

表4 菓子類の購入と贈答(その5)

年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考
3	求ル	せんべい	
4	入ル	練羊かん 一本	(万屋出来) 常口
7	求ル	上菓子	
	入ル	上々菓子 一袋	祝儀二
	入ル	上菓子 一袋	横田より
25	求ル	柚香糖 三百文	
	求ル	せんべい	
26	求ル	柚香糖 六百文	小川権六へ三百文分 本家・新家へ 百五十文ツつ遣ス
29	求ル	上菓子	
10・1	入ル	蒸菓子 一箱	(俊次)内
4	求ル	せんべい 三百文	
	入ル	柚香糖 百五十文	
	入ル	一朱ノまん中配書	
6	入ル	外朗 一本	(常滑)参詣
	入ル	たん子 廿一	高石氏
13	求ル	上菓子	
19	求ル	上菓子	
	求ル	柚香糖 三百文	
11・3	求ル	上菓子 六百文	
9	求ル	上菓子 六百文	
20	求ル	上菓子	
	求ル	せんべい	(三百三十文)
29	求ル	上菓子 六百文	
	求ル	たん切 五十文	
30	求ル	米まん中 百文	
	求ル	たん切 貳百文	
12・4	求ル	上菓子 四百文	横田屋二而
10	求ル	上菓子 六百文	横田二而
28	求ル	せんべい 六百文	
1874・1・2	求ル	上菓子 六百文	
5	入ル	青洲浜 一本	
10	求ル	せんべい 五百文	
11	求ル	上菓子 六百文	
16	求ル	上菓子 六百文	
21	求ル	せんべい 三百文	
22	入ル	まん中配書	(三百文)
3・2	求ル	上菓子	
	求ル	柚香糖 六百文	

表 4 菓子類の購入と贈答(その 6)

年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考
6	求ル	せんべい 五百文	
15	求ル	上菓子	
4・1	求ル	上菓子 六百文	
	求ル	千歳草 四百文	
3	求ル	上菓子	
6	求ル	上菓子 六百文	
17	求ル	上菓子 六百文	
24	求ル	口口子 六百文	
30	求ル	上菓子	
5・5	求ル	上菓子	
	求ル	たん切 百文	
12	求ル	せんべい 四百文	
14	入ル	みたれ松葉 一袋	
17	求ル	上菓子	
22	求ル	上菓子	
	求ル	柚香糖 三百文	
	求ル	千歳草 三百文	
23	入ル	まん中 セツ	虎之助
28	求ル	上菓子	
31	入ル	蒸菓子 一箱	久左衛門
6・10	求ル	上菓子	
13	求ル	柚香 六百文	
14	求ル	柚香糖 四百文	
26	求ル	上菓子	
7・3	求ル	上菓子	
14	入ル	菓子 一箱	
27	求ル	せんべい 三百文	
8・10	求ル	上菓子 六百文	
14	求ル	上菓子 六百文	
20	求ル	上菓子 六百文	
22	求ル	上菓子 六百文	
	入ル	利休まん中 廿一	紙屋
25	求ル	上菓子	
29	入ル	菓子 一箱	中せこ
31	入ル	菓子 壱箱	(田原) 繁之助
9・4	求ル	上菓子	(五百文)
	求ル	与(千)歳草	見舞二遣ス (五百文)
7	求ル	上菓子	見舞二遣ス

表 4 菓子類の購入と贈答(その 7)

年・月・日	入ル/ 求ル	品名	備考
10	求ル	せんべ	(貳百六十文)
15	求ル	柚香糖 六百文	
	求ル	上菓子	
18	入ル	まん中 一袋	喜右衛門
21	求ル	蒸菓子 四百文	
	求ル	上菓子	
26	求ル	上菓子	
10・1	求ル	たん切 百文	
2	求ル	上菓子	
7	求ル	上菓子	
	求ル	せんべい 三百文	
	求ル	たん切 貳百文	
8	求ル	上々ノ菓 七百文	
10	求ル	上菓子	
	求ル	柚香糖 六百文	
	入ル	菓子 一箱	盆ノ祝
15	求ル	上菓子	
19	求ル	上菓子	
24	求ル	せんべい 三百文	
	求ル	上菓子	
11・1	求ル	玉あられ 三百文	
	求ル	上菓子	(七百文一包)
11	求ル	上菓子	
12	求ル	菓子 四百文	
16	求ル	上菓子	

#### 4. おわりに

1860年～1874年の東三河地方の食文化について、寺院の雑記類より考察を試みてきた。特に農業経営を行う寺院であり、農村部に立地する環境からも、5月から6月頃には枇杷や揚梅が、そして、9月から翌2月頃にかけては、商品作物として商われていた九年母や唐みかんなどの柑橘類が、寺院からの歳暮や手土産として多く用いられてきた。しかし、1870年代になると金銭を投じて買い求める食品類が多くなり、購入頻度も高く、特に菓子類についてその傾向が顕著にみられる。農村部においても、菓子類が、手軽な贈答品のひとつとして流通し始める時期で



『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食（その4）

あったことが窺える。

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、44、33-40(2009)       | 25) 5)に同じ  | 307     |
| 2) 杉浦博子、稲吉真子：『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食(その2)、愛知学泉大学・短期大学紀要、45、25-32(2010)       | 26) 5)に同じ  | 347     |
| 3) 杉浦博子、稲吉真子：『浄慈院日別雑記』にみるくらしと食(その3)、愛知学泉大学・短期大学紀要、46、77-85(2011)       | 27) 5)に同じ  | 378     |
| 4) 愛知大学総合郷土研究所：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、愛知、(2008)           | 28) 5)に同じ  | 490     |
| 5) 愛知大学総合郷土研究所：愛知大学総合郷土研究所資料叢書第11集『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅲ』あるむ、愛知、(2009)           | 29) 5)に同じ  | 495     |
| 6) 愛知大学総合郷土研究所：愛知大学総合郷土研究所資料叢書第12集『豊橋市浄慈院日別雑記Ⅳ』あるむ、愛知、(2010)           | 30) 6)に同じ  | 69      |
| 7) 4)に同じ   | 31) 6)に同じ  | 70      |
| 8) 4)に同じ   | 32) 6)に同じ  | 48      |
| 9) 4)に同じ   | 33) 6)に同じ  | 92      |
| 10) 羽田野敬雄研究会（代表田崎哲雄）編：『幕末三河国神主記録-羽田野敬雄「萬歳書留控」-』清水堂出版、大阪、359-360、(1995) | 34) 6)に同じ  | 144     |
| 11) 愛知大学総合郷土研究所：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、愛知、564、(2007)       | 35) 3)に同じ  | 77-85   |
| 12) 4)に同じ  | 36) 4)に同じ  | 560     |
| 13) 4)に同じ  | 37) 4)に同じ  | 625     |
| 14) 4)に同じ  | 38) 5)に同じ  | 78      |
| 15) 4)に同じ  | 39) 5)に同じ  | 288     |
| 16) 4)に同じ  | 40) 杉浦博子：『吉田藩日記』にみる食について、愛知学泉大学・短期大学研究論集41、125-133、(2006)    |         |
| 17) 豊橋市史編纂委員会：『豊橋市第二巻』、愛知、1089-1092、(1975)                             | 41) 4)に同じ  | 186     |
| 18) 5)に同じ  | 42) 4)に同じ  | 425-426 |
| 19) 5)に同じ  | 43) 成城大学民俗学研究所編：『日本の食文化-昭和初期・全国食事習俗の記録-』、岩崎美術社、東京、372、(1990) |         |
| 20) 5)に同じ  | 44) 6)に同じ  | 92-94   |
| 21) 5)に同じ  | 45) 5)に同じ  | 444     |
| 22) 5)に同じ  | 46) 久曾神昇・近藤恒次編：『近世三河地方文献集「三河国二葉松」』、国書刊行会、78、(1986)           |         |
| 23) 5)に同じ  | 47) 6)に同じ  | 122     |
| 24) 5)に同じ  | 48) 5)に同じ  | 475     |
|  | 49) 5)に同じ  | 477、480 |
|  | 50) 3)に同じ  | 77-85   |
|  | 51) 6)に同じ  | 29      |
|  | 52) 6)に同じ  | 88      |