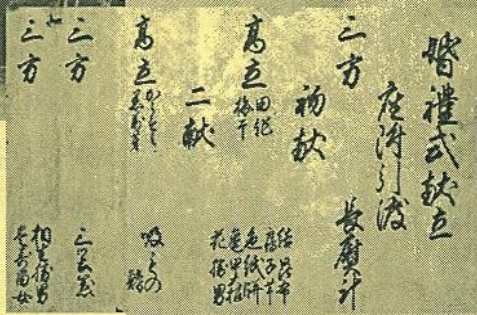


資料に見る

徳島の食



入場無料

開催期間

平成26年

4月29日(火) ~ 8月3日(日)

- 開館時間 午前9時30分～午後5時
- 場所 徳島県立文書館2階 展示室
- 休館日 毎週月曜日(月曜日が祝日の場合その翌日)、毎月第3木曜日
- 展示解説 6月1日(日)、7月20日(日) 文書館展示担当者による解説



文化の森総合公園 徳島県立文書館

Tokushima Prefectural Archives

770-8070 徳島市八万町向寺山
Tel.088-668-3700 FAX.088-668-7199
<http://www.archiv.tokushima-ec.ed.jp/>

ごあいさつ

文書館では年間4回の展示を開催しており、このうち1～2回を文書館の逸品展として、当館所蔵の貴重な資料を紹介しております。今回は、文化の森各館で「食」をテーマにした展示を行うことになり、当館では「資料に見る徳島の食」と題して、江戸・明治時代の古文書や大正・昭和時代の公文書・写真等をとおして、食にかかわる徳島の歴史の一端を紹介します。

主な展示内容については、次のとおりです。「『阿波志』に見る食」では、文化12年(1815)成立の藩撰地誌『阿波志』をとおして、江戸時代後期の阿波国内の諸産物を紹介します。同書によると、江戸時代後期の阿波には海・川・山の幸が豊富にあり、これによって現在の徳島の豊かな食材を生み出している歴史的背景をうかがうことができます。

次に、「献立に見る食」では、板野郡住吉村(現板野郡藍住町)の組頭庄屋を務めていた山田家に伝わる、明治期のものと思われる長大な「婚礼式献立」を展示し、当時の婚礼における料理名・食材を解説します。また、江戸時代終わり頃の法要時の献立もあわせて取り上げます。

つづいて「鱧(はも)と松露(しょうろ)と徳島藩」では、江戸時代に接待食として使用された鱧と松露(キノコ類)の献立を庄屋文書からそれぞれ取り上げ、藩方への饗応の様子を紹介します。また、明治時代中期の「椎茸作込置場之図」(小野寺家文書・つるぎ町貞光)は、椎茸栽培の様子を描いた絵図で、これから明治期における椎茸栽培の状況を具体的に知ることができます。

大正・昭和時代については、当時の写真から食にかかわるさまざまな光景を紹介します。昭和3年(1928)の宮中(皇室)への大根献上や戦中における食糧増産の作業及び戦後の大家族制が生きていた時代の食事の光景など、それぞれの写真には、時代的な特色が色濃く映しだされています。また、徳島県立保育専門学校附属保育所の公文書を展示して、昭和20年代後半から同40年頃までの給食の様子を紹介します。

食は、いつの時代にあっても人々の生活を支えるとともに、一方で、地域色豊かな生活文化を形成する大きな要因ともなっています。そのため、それぞれの地域には、特色ある食文化が長い歴史の中で培われてきました。生活の画一化が進みつつある現在、改めて食にかかわる歴史的な移り変わりを今一度考えてみる意義があると思います。

今回の展示が地域徳島の豊かな歴史と生活文化を伝えるとともに、新しい文化創造のための契機となり、歴史資料を後世に保存していくことの大切さを考える一助になればと願っております。貴重な資料をご提供いただいた多くの関係者の皆さまに厚くお礼申し上げます。

平成26年4月29日

徳島県立文書館長 山下 知之

「阿波志」に見る徳島の食

「阿波志」は徳島藩の儒者であった佐野山陰が11代藩主蜂須賀治昭の命令を受けて編さんに着手した阿波国の藩選地誌で、20年以上の歳月をかけて文化12年(1815)に全12巻が完成した。この中には城府(徳島城下)及び各郡の「土産」が書き上げられており、寛政年間頃(18世紀末)の阿波国内の産物を知ることができる。ここでは阿波志をもとに当時の阿波の「食」を概観してみたい。

○海の幸・川の幸

「阿波志」の記述で目に付くのが海産物の豊かさである。タイやハモ・アジ・ブリ・サワラといった魚類。アワビ・サザエ・ハマグリ・シジミといった貝類。ワカメやヒジキなどの海草類など現在でもなじみの深い魚介類が名を連ねている。また、小松島のチリメンジャコや海部郡のウツボなど地域の特色を示す魚も書き上げられている。川の幸としても、香魚や溪鱈などと表記されているアユをはじめとして、アメゴやウナギなどの名前が挙げられている。

これら豊かな魚介類を材料として、腊魚(塩干し)、塩魚(塩漬け)・糟魚(粕漬け)が徳島城下の、干アワビや干カツオが海部郡の、トコロテンが板野郡の、ウルカ(アユの塩辛)やコノワタ(ナマコの塩辛)がそれぞれ勝浦郡と那賀郡の特産品とされている。また、幕府が輸出品として重視していたイリコ(干ナマコ)は名東郡、板野郡、那賀郡が主たる産地となっていた。

○山の幸・農産品

「阿波志」には松茸、椎茸、松露しょうろといったキノコ類や、蜂蜜・蕨・ゼンマイなどの山の幸が書き上げられている。農産品では米や麦のほかに、茶・大根・ゴボウ・サツマイモ・ヤマイモ・ソバなど、それぞれの地域の特性にあわせた作物が作られている。夏ミカン・温州ミカン・カボスなど柑橘類も豊富であるが、そのなかでも名東郡の産物としてあげられている宣母子には「郷名はスダチ、柑に似て小、醋(酢)のかわりになる」という注釈がつけられている。

○その他

藍と並ぶ阿波の国産品であった塩は、大規模な塩田が展開していた板野・名東・那賀の各郡に書き上げられている。徳島城下では素麺やそば切りが、美馬や三好では蕨粉や葛粉が作られるなど、それぞれの地域の特色が見て取れる。

このように「阿波志」を一読しただけでも、江戸時代後期の阿波には豊かな食材があふれていたことがうかがえる。

茶碗むし

大鉢

三ツ井

青鱈

平鉢

花の玉子醤油

猪口 橙醤油

しら雪大こん(大根)

鳴門

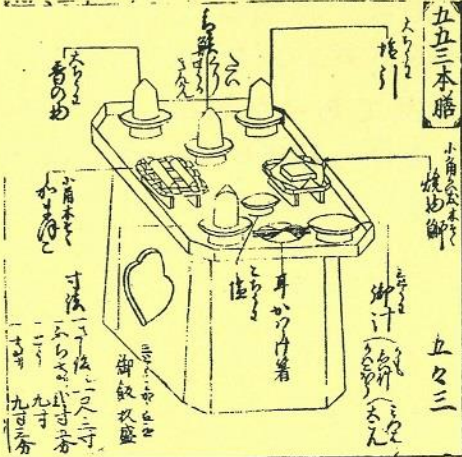
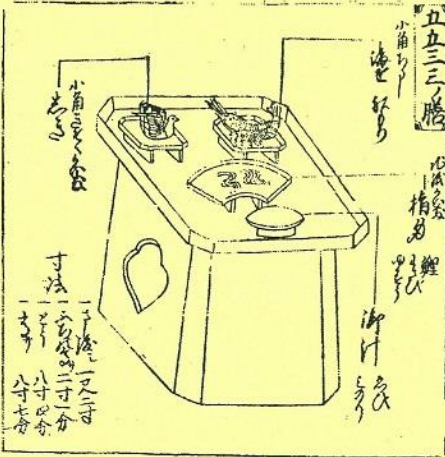
鴨すき身(透き身)
丹波くり(栗)
しめし(シメジ)
ミツから

濱やき

竹の子辛子和へ
青身鱧(はも)
山吹漬

うらしも
つくはね
がん(雁)

茶碗むし	鴨すき身(透き身) 丹波くり(栗) しめし(シメジ) ミツから
大鉢	うら白(裏白) しめかさり(注連飾り) 猪口 橙醤油 濱やき
三ツ井	竹の子辛子和へ 青身鱧(はも) 山吹漬
青鱈	うらしも つくはね がん(雁)
平鉢	しら雪大こん(大根) 鳴門 猪口玉子醤油 まくろ(鮪)



お膳の図
『当流改正節用料理大全』より

献立に見る「食」

日本の料理様式は、古くは「神饌料理」(神への供え物)に始まり、「大饗料理」(奈良時代に中国から伝わった食様式が、平安時代に宮中や貴族の饗応料理として発展)となり、「本膳料理」(大饗料理がさらに内容・形式共に充実され、民間にも正式饗応料理として膳立・献立の形式が定められたもの)、さらに「懐石料理」(室町時代茶道が盛んになるに伴って発展)・「会席料理」(連歌・俳諧を嗜む人々が会席したことに起源を有し、文化・文政期以降盛んになり現在も多く用いられる客膳形式)へと変遷する。

今回紹介する板野郡住吉村(現藍住町)の山田家文書の『婚礼献立』は、「式三献・本膳料理」ではないかと思われる。「式三献」とは、一献・二献・三献と酒肴を変えて盃事を進めるもので、現在の婚礼時の三三九度はその名残である。この時、一献目から三献目の各酒肴はその都度変える。「本膳料理」には、七五三膳・五五三膳・五三二膳があり、この数字は一の膳(本膳)・二の膳・三の膳の各菜の数である。ここまでに出来る料理には、形式的に箸を付ける程度で食すものではなく、この後の膳部でやっと宴席となる。

展示の文書には「五五三」と書かれた上包があるので五五三膳と思われる。残念ながら「膳部」と書かれた以降の大部分が欠落しているので献立の全貌は不明だ。それでもさすがに組頭庄屋を務めた家柄だけあって、高価な食材をふんだんに使用した豪華な料理が並んでいる。しかしながら、本膳料理も江戸時代後期から各地方・各層に広がるにつれて簡略化等が進んだとみられ、この文書でもどこまでが儀礼的な膳なのかわかりづらい。「膳部」の前、「色直し」の後に書かれた料理も並べただけとはとても思えない内容の上に、料理の構成面でも膳上にどのようなならべられたのか疑問が残る。

ちなみに、これらの食材及び料理名を記したものが「献立」で、現在我々がお店等に入ってまず手に取る、料理名を羅列したものは「お品書き」である。

そのほかの展示資料としては、『当流改正節用料理大全』がある。これは正徳4年(1714)に出版され、総合的な料理書として辞書的な使われ方をしたと考えられる。名西郡高川原村(現石井町)の板東家文書と那賀郡百合村(現那賀町)の勘田家文書に残されている。見返しに「四条家高島氏撰」とあり四条流の流れをくむものと思われる。四条流とは料理の流派で、室町時代初期には既に包丁の家として著名だった。内容は、前述の「式三献」や「五五三膳」等が図入りで記載されているほか、魚・鳥・野菜の効能や各月献立等が載っている。藩の中老を務めていた武藤家文書の『魚之名所之事』はこの本を参考にしたものか。

祝儀とは逆に不祝儀の献立には、板野郡三俣村(現鳴門市)の永家文書から『諦成院様一周忌』(文久2年)及び『浄雲院順正妙諦法事二付』(安政6年)がある。不祝儀なので当然ながら、精進料理となっている。『諦成院様』の方は、客の人数は21人、食材は木津の「八百仙」から調達したと書かれている。後半にその食材の値段が記されているのがちょっと興味深い。

鱧と松露と徳島藩

食には大きくわけて、生命を維持するための食と、人と人との交流のための食がある。前者は日常食であり、後者はハレやケの場での共食であり、接待食である。文書の中に残りやすいのは後者である。そこで、その食材を二品紹介したい。

○鱧(ハモ)

鱧は小骨の多い食材である。鱧が縄文時代から食べられていたことは貝塚からも明らかであるが、それが庶民の食材となるためには、「骨切り」という調理方法の確立が必要であった。「骨切り」は、大分県中津市小祝の漁民が考案したという説が有力である。そこは、慶長5年(1600)、中津城二代目城主となった細川忠興が、今井浦の漁師を移住させた地でもある。

鱧料理は、京都の祇園祭の食として有名である。それは、鱧が生きたまま京都に輸送可能な魚であり、「骨切り」が普及していたことと無縁ではない。

徳島県において鱧は、近年「阿南井」として注目をあつめたものの、それほど一般的な食材ではない。ただ、漁獲高は国内でも上位を占めており、近世においては、徳島藩でも注目される食材であった。

和田島の森家文書によると、紀伊水道の鱧は、淡州沼島浦・泉州佐野浦などの漁師が捕獲している。その記録が宝永3年(1716)から文政4年(1821)までの地元との「出入の文書」として残っている。鱧の需要が多かったことの証である。

寛政7年(1795)、『海鰻(はむ)百珍』として鱧の料理本が京都で出版された。鱧漁は地元漁民も行ったようで、森家文書の文政4年6月13日「御鷹方様御出献立」は、鱧づくしである。こうした鱧へのこだわりは、「鱧料理」が「京都」という背景を得て、高級料理としての地位を確立していた証拠であろう。

○松露(ショウロ)

松露は、今日ほとんど目にしない。しかし、徳島藩の地方史料をみると、随所に登場する食材である。

松露は春と秋の二回発生する。落ちた松葉の少ない若いクロマツ林に多い。形は小さなじゃがいもに似ており、白と茶色があるが白が上物とされる。さわやかな香りと心地よい歯触りで、煮物、炒め物、あえ物、汁物の実として使われた。松の根の周辺の窒素を利用してアミノ酸をつくるため、よいダシが出る。

和田島の森家文書には、藩主やその子が松露を取りにやってきましたり、松露や松露の生える松3本を献上したりし、寛政12年(1800)、那賀郡代の手代に向けて、藩主へのお目見えの希望を出したという史料がある。

和田津新田の栗本家文書「御鷹方御用并諸願一卷控帳」の中にも、松露の献上と松露を使った料理の献立がある。これによると、鷹方60人余りの中で、上分とされる人々20人程の汁の実は「松露」、下分とされる人々40人程の実は「とふ麩(豆腐)」となっており、松露が食材として重宝されていたことがわかる。これは、食材が地位の表現としても存在するということである。

徳島県立保育専門学院附属保育所の給食

戦後のベビーブームの中、昭和26年(1951)7月に保母資格者養成施設として創設された「徳島県立保育専門学院」は、名東郡国府町岩延(現徳島市)に開設された。当地には農村と製糸工場などが混在しており、保育施設が切望されていたため、同年12月学院生の実習の場を兼ねた県立保育所である附属保育所を開設した。開設当初は、物資が不足がちな時代であり、脱脂粉乳などの援助物資が幼児の栄養状態改善に役立っていた。ここでは、当時の様子を具体的に知ることができる、保育専門学院附属保育所の給食に関する公文書を紹介する。

○栄養出納簿

K200300859ほか

この帳簿は、幼児に与える日々の給食の栄養管理をした台帳で、昼の献立と間食ごとに、食材名・摂取量・熱量(カロリー)・タンパク質・脂肪・炭水化物・カルシウム・鉄・リン・食塩・ビタミン類などの量が書き上げられている。

開設当初である昭和26年度から41年度まで残されており、毎日の給食がきちんとした栄養管理の下に出されていたことを知ることができる。

○給食材料月計簿

K200300874ほか

主な給食の材料の受領量と残量を月ごとに締めた帳簿。昭和27年度から41年度まで残っている。援助物資である脱脂粉乳やうずら豆のほか、バター・小麦粉・油・醤油などが書き上げられている。

○給食材料購入決議簿

K200300871ほか

給食材料購入のための帳簿。昭和27年度から購入材料の品名・数量・単価・金額・購入先などが書かれており、事務担当者・出納者・所属長などの回覧印が押されている。当時の物価を知ることができる資料でもある。

○保育所給食献立表

G200500230ほか

月ごとに一年間の給食の献立を書き上げた表。昭和30年度、35年度、36年度、43年度の表が残っている。献立だけではなく、材料・分量・熱量(カロリー)・タンパク質量が書き上げてあり、一部レシピや注意事項まで書かれている。また、給食献立や間食献立をカード化したものも残されている。

徳島県立保育専門学院附属保育所は、昭和39年に徳島市城東町に学院が移転後も国府町にて継続し、バスで通う実習は学院生達の楽しみでもあったようだ。しかし、施設の老朽化などもあり昭和44年(1969)3月惜しまれつつ廃止された。

展示資料一覧

No.	表 題	年 代	備 考
阿波志に見る「食」			
1	阿波志 四冊	(近世)	イワム00531～534
2	倭漢三才図会	(近世)	ニシノ02945～03481
3	蛸の図(閑々子画)	(近世)	ムトウ03506001
4	松茸の図(閑々子画)	(近世)	ムトウ03506002
天保飢饉への対応			
5	御触帳	天保8年(1837)正月	タケタ00111
6	仕ル御請書之覚(食事の回数を減らす件)	天保8年(1837)2月	アヘケ00037
献立			
7	婚礼式献立	(明治期)	ヤマ200775
8	婚礼配役	(明治期)	ヤマ200776
9	諦成院様一周忌献立書写(材料及び代金算用書)	文久2年(1862)正月	トミナ02700
10	献立(法事)	安政6年(1859)3月	トミナ02651
11	当流改正節用料理大全	正徳4年(1714)9月	カンダ00110
12	当流改正節用料理大全	正徳4年(1714)9月	ハント00032
13	魚之名所之事	(近世)	ムトウ04567
14	吹田家家紋入 膳と碗	不詳	徳島県立博物館蔵
鱧(ハモ)と松露(しょうろ)			
15	御鷹方様御出献立	文政4年(1821)6月	モリ3-01946
16	乍恐申上ル御訴訟之事	宝永3年(1706)5月	モリ3-00543
17	御糺二付申上ル覚	安永3年(1774)6月	モリ3-00542
18	覚 (沼島浦鱧釣猟師出入二付右浦庄屋中より巻札)	安永5年(1776)11月	モリ3-00573
19	乍恐奉申上覚	寛政10年(1798)8月	モリ3-00078
20	乍恐奉願上覚	寛政12年(1800)	モリ3-00249
21	乍恐奉申上ル覚	寛政7年(1795)8月	モリ3-03809
22	御鷹方御用並諸願一卷控帳	文化5年(1808)10月	クリモ-01267
旅日記			
23	旅日記法農桜	嘉永3年(1850)3月	サカイ00087
24	さくら卯の花旅日記	安政5年(1858)3月	サカイ00254
25	おかげ参り心得	文政13年(1830)3月	サカイ00460
椎茸の栽培			
26	覚(椎茸積み下げ手配の件)	(近世)	ツユク00138
27	書附ヲ以申上覚(椎茸受帳の提出について)	(近世)	ツユク00889
28	林方代官(触書、椎茸作方制道について)	(近世)	ツユク00887
29	椎茸用木伐倒ノ図	(明治中期)	オノテ00466
30	椎茸作場ノ図	(明治中期)	オノテ00467
31	徳島県(通達、第4回内国勸業博覧会出品椎茸宮内省買上の通達)	明治28年10月23日	オノテ00555
徳島県立保育専門学院附属保育所の給食			
32	栄養出納簿	昭和26年(1951)～	K200300859
33	給食材料月計簿	昭和27年(1952)～	K200300874
34	給食材料購入決議簿	昭和30年(1955)～	K200300871
35	保育所給食献立表案	昭和30年(1955)	G200500231
36	給食献立カード	昭和	G200500229
徳島の食・写真コーナー			
37	結婚披露宴	昭和34年(1959)	文書館所蔵写真
38	食生活を支えたかまど	昭和30年代	文書館所蔵写真
38	餅つき	昭和初期	文書館所蔵写真
39	灰干しわかめ	昭和28年(1953)	文書館所蔵写真
40	レンコンの出荷	昭和30年頃	文書館所蔵写真
41	いただきさん	大正13年	文書館所蔵写真

*資料保存のため、期間中展示品が替わることがあります。

☆担当職員による展示解説 (文書館2階講座室)
日時:6月1日(日)・7月20日(日) 1時半より

文書館の逸品展
「徳島の食」
平成26年4月29日発行
編集・発行 徳島県立文書館