

『甲陽軍鑑』「御献立之次第」の評価をめぐる  
植月 学



図版5 『甲陽軍鑑』「御献立之次第」の復元模型（初献）



図版6 『甲陽軍鑑』「御献立之次第」の復元模型（本膳）

## 『甲陽軍鑑』「御献立之次第」の評価をめぐる

植月 学

## はじめに

山梨県立博物館では平成二十年の秋期企画展として『甲州食べもの紀行』を開催した。筆者はその際に、甲斐を代表する歴史上の人物である武田信玄に関する食文化の展示として、『甲陽軍鑑』巻十六「御献立之次第」(以下「御献立」とする<sup>①</sup>)に記録された饗宴料理の復元模型を制作した。制作時にはこの記録は武田信玄、ないしは武田家に関わるものと考え、展示図録中でもそうした見方に沿った解釈をおこなった<sup>②</sup>。

その後、本史料に関してさらに調べ進めたところ、酒井憲二氏の『甲陽軍鑑大成』<sup>③</sup>により、「御献立」を含む巻十六は写本には存在せず、版本にのみ存在する独特の部分であることを知った。氏は現存する写本と版本を丹念に調査され、巻十六を含む版本から追加された部分にはその他の部分とは異なる言語的特徴があることを示し、これらは刊行に際して追加されたものであると判断している。『甲陽軍鑑』の刊行は元和、寛永の頃、京都周辺での刊行と想定されている。氏の検討は緻密であり、残念ながら本史料が甲斐・武田氏と関連がある可能性はほとんどないと考えざるを得ない。

しかし、管見の限りでは、中世末から近世初期の武家の饗宴料理を、一過性の復元料理ではなく、復元模型として製作した例はほとんどない。また、この復元模型は企画展終了後も常設展示にてたびたび紹介していることから、改めて元となった献立の位置付けを明確にし、今後の活用に資することが小論の目

的である。

『甲陽軍鑑』の巻十六は酒井氏が指摘するとおり、前後の文章との脈絡がなく、文章自体も簡条書きで、既存の史料を寄せ集めたような印象を受ける。逆に言えば、原史料にあまり意図的な改変が加えられていない可能性が高い。特に「御献立」に登場する「屈輪くりみき儀」、「真羽煎まはね」、「和魚わけもの」、「唐送からくり」などの料理名は、今回集めた史料の中にはまったく見られない。これは他の史料がおおむね史料間で共通する料理名で構成されるのとは異質である。本来、式正の料理であればあるほど先例を重んじ、特異な名称は使わないと推測されるので、この点は『甲陽軍鑑』の際立った特徴であるといえよう。仮に『甲陽軍鑑』を出版した者が、既存の史料を参照しながら新たに創作したとすれば、こうした用語における独自性は生じないはずである。この点からも、『甲陽軍鑑』巻十六の記事は、既存の記録がある程度忠実に収録したものと判断できる。そこで、以下では、史料の性格や由来、年代について関連する時代の献立との比較を中心に検討を加えていく。

## 一 饗応を受けた人物の身分

本膳料理の膳や菜の数は饗応を受ける人物の身分によって変化する。例えば、將軍・足利義輝の三好義長亭への御成では將軍↓惣衆↓中通↓大通の順で膳の数、菜の数が減り、簡略化される(表一。資料18〜22)。同様のことは豊臣秀吉の前田利家亭、徳川家康亭への御成でも確認できる(資料36〜43)。

濱田明美氏と林淳一氏は江戸時代中期から後期の幕府による朝鮮通信使饗応料理について、こうした膳組による格式の区別を明らかにされている。両氏の分析項目は多岐にわたるが、小論ではそのうちの膳の数と菜の数に着目し、室町時代から江戸時代初期のいくつかの史料について整理をおこなった。表一に示したのが、今回集成し得た、室町將軍や豊臣秀吉、徳川將軍、天皇、大名などの御成、行幸、下向の記録である。菜の数の数え方については飯、湯漬けなどは数に含めず、汁は別に数えた。湯漬を菜として数えない根拠としては以下の史料があり、実際に除いて数えた方が縁起の良い数字である奇数になる傾向がある。

「御ゆづけハ献之數ニハ不入候間」(大内問答)『群書類従』卷四一一

「御湯つけも献の数にはならず候。おりの物あつかひの事」(伊勢貞興返答書)『続群書類従』卷六八八

汁については素材のみの表記で(鯛)、「雁」など、汁かどうかの判断が難しい場合もあるが、「汁」と明記されている場合には最下段に表記されるのが基本的な形式である。また、二の膳以下で最下段に表記されたものを汁として数えると、それ以外の菜の数が七、五、三などのやはり縁起のいい数になる場合が多いので、汁はこの方法で区別し、集計した。

膳の数については七五三の膳という用語がよく使われる。『貞丈雑記』や『四季草』、宣教師ロドリゲスの『日本教会史』などによれば、これは本来膳の数を意味していた。しかし、江戸時代以降、菜の数を表すと誤解され、定着したようである。実際に江戸時代の史料では幕府の正式な料理でも三つの膳の料理に七五三、五五三などの用語が使われている。寛永の朝鮮通信使では七五三ノ臺という用語を用いているが、これは三の膳までの菜の数を示している【57】(括弧内は表一〜三中の資料番号・記号。以下同じ)。熊倉功夫氏はこの状況を「現実には七の膳とか五の膳といった料理が供されることがなくなったことを意味」している<sup>5)</sup>と解釈している。

今回の集成でも江戸時代の初期頃までは七つの膳も見られるが、元和三年(一六一七)の秀忠の前田亭への御成のように將軍でも三の膳までの場合が見られる<sup>6)</sup>。七の膳まで見られるのは室町將軍や秀吉の御成、天皇の行幸の際に限られる(表一で「來客」に網掛したもの)。また、信長が家康を安土城に迎えた際の献立は、天正十年は五の膳までであったが、天正九年は七の膳までであった【24、28】。室町將軍でも五の膳までのこともあり【5、7、10、11】、大名では大友氏が最大五の膳まで【45、46】、毛利元就が大内氏邸に赴いた場合にいたっては三の膳までであった【12〜17】。

『甲陽軍鑑』の「御献立」は七の膳まで供されている。上記の例を踏まえれば、室町將軍に匹敵する権力者に関わる史料であったと推測できる。史料が帰属すると想定される室町時代から江戸時代初期に室町將軍に匹敵するかそれ以上の力を持っていたのは信長、秀吉、徳川將軍のみである。したがって、本史料はこれらの人物に直接関わるか、あるいは関わった料理人が残した記録に由来する可能性がある。

一方で、見せることを重視し、形骸化した本膳料理は信長・秀吉の頃から次第に簡素化が進行する。その経緯はロドリゲス『日本教会史』に詳しい。すなわち、信長、太閤(秀吉)以降万事が改革され、「当世風の宴会」では「普通には三つのものを使うようになった」。また、「ただ裝飾用で見ると十分に出されたものと、冷たいものごとを棄て去って、その代わりに暖かくて十分に調理された料理が適当な時に食台に出される」というように改革され、「以前のようにほとんど見るだけのものでもなくなった」のである<sup>7)</sup>。

この流れは江戸時代にも受け継がれ、たとえば二代將軍秀忠の元和年間の御成では三の膳までしか供されていない。先述の濱田氏・林氏によれば、江戸時代を通じて本膳料理の伝統的形式をもっとも最後までとどめたとされる朝鮮通信使の饗応料理でさえ、最大で五の膳までとなっている<sup>8)</sup>。

集成した中で、江戸時代に入って唯一七の膳までの饗応がなされたのは、徳



表1 『甲陽軍鑑』と同時代史料の膳組の比較

No.	資料名	細目	来客	亭主	和膳	西膳	式三献	三献	合計 (菜+汁)	本膳	二膳	三膳	四膳	五膳	六膳	七膳	八膳	菓子	文献	
1	甲陽軍鑑	御献立之次第	-	-				軍+Z	23.5	5.1	5.2	5.2	3	3	1	1		7		
2	甲陽軍鑑 (湯漬之事)	湯漬之事	-	-					15.4	7.1	5.2	3.1								
3	甲陽軍鑑 (七ノ膳)	七ノ膳	-	-					42.8	7.1	5.1	5.1	5.1	5.1	5.1	5.1				
4	山内料理書		-	-	~明応6	~1497			11.4	5.1	3.2	3.1							古事類苑	
5	大内氏へ將軍御成		足利義隆	大内義興	明応9	1500	+	Z	19.4	7	3.1	4	3.2	2.1				9	山口県史 中世1 資料編	
6	武雑記	畠山式部少輔所へ御成時。御一献之次第	足利義隆?	畠山維広?	永正15	1518	-	Z	21.6	7	5.2	3.2	3.1	3.1					続群書688	
7	祇園會御見物御成記		足利義隆	三条	大永2	1522	+	Z	21.4	7	5.1	3.1	3.1	3.1				+	群書409	
8	宗五大双紙	常の御成	足利義隆	-	大永8	1528		Z	30.11	7	5.2	3.2	3.2	3.2	3.1	3.1			群書413	
9	浅井御前守宿所要略記		京極高峯	浅井亮政	天文3	1534	+		19.7	7	5.2	3.2	2.2	2.1				9	続群書663	
10	天文三年浅井御前守宿所要略記		足利義隆	浅井亮政	天文3	1534	+		23.2	7	5.2	5	3	3				9	古事類苑	
11	天文七年細川季御成記		足利義隆	細川晴元	天文7	1538		Z	21.5	9	3.1	3.2	3.1	3.1				5	続群書拾遺部	
12	元就公山口御下向	3月5日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			15.4	7	5.2	3.2						7	山口県史 中世1 史料編	
13	元就公山口御下向	3月9日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			10.3	5	3.2	2.1						5		
14	元就公山口御下向	3月19日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			15.4	7	5.2	3.2						7		
15	元就公山口御下向	3月23日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			15.4	7	5.2	3.2						7		
16	元就公山口御下向	4月12日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			15.4	7	5.2	3.2						7		
17	元就公山口御下向	4月14日	毛利元就	大内義隆	天文18	1549			15.4	7	5.2	3.2						7		
18	三好筑前守義長朝臣平江御成之記		足利義隆	三好義長	永禄4	1561	+	Z	27.6	7	5.2	3.2	3.1	3.1	3	3		9	群書409	
19	三好筑前守義長朝臣平江御成之記		惣衆	三好義長	永禄4	1561			17.4	7	5.2	5.2						12		
20	三好孝御成記		中通	三好義長	永禄4	1561			9.3	7	2.2	0.1								
21	三好孝御成記		大通	三好義長	永禄4	1561			5.2	5	0.1	0.1							続群書662	
22	三好孝御成記	後日 (三月二日)	御辛勞之御衆	三好義長	永禄4	1561			11.3	5.1	4.1	2.1						7		
23	朝倉孝御成記		足利義隆	朝倉義景	永禄11	1568	+	Z	26.9	6.1	5.2	5.2	3.1	3.1	2.1	2.1		11	群書409	
24	御献立集	6月15日	徳川家康	織田信長	天正9	1581		Z	33.7	7	5.2	5.1	3.1	5.1	5.1	3.1		12	信長のおもてなし (註14)	
25	御献立集	6月16日	徳川家康	織田信長	天正9	1581			15.3	7	5.2	3.1						7		
26	御献立集	6月17日	徳川家康	織田信長	天正9	1581			19.5	7	5.2	3.1	3.1	1.1				12		
27	安土御献立		徳川家康	織田信長	天正10	1582			19.7	5.1	5.2	3.2	3.1	3.1					古事類苑	
28	天正十年安土御献立	15日をもちき	徳川家康	織田信長	天正10	1582			19.7	5.1	5.2	3.2	3.1	3.1				5		
29	天正十年安土御献立	15日晚御膳	徳川家康	織田信長	天正10	1582			7.3	3.1	2.1	2.1	3?						続群書663	
30	天正十年安土御献立	16日之夕	徳川家康	織田信長	天正10	1582			20.5	7	5.1	3.2	3.1	2.1				7		
31	行幸御献立記	初日御膳	御膳成天皇	豊臣秀吉	天正16	1588			25.5	7	5.2	5.1	3.1	5.1				8	古事類苑	
32	行幸御献立記	二日目御膳	御膳成天皇	豊臣秀吉	天正16	1588			29.7	7	5.2	5.1	3.1	3.1	3.1	3.1		8		
33	行幸御献立記	三日目御膳	御膳成天皇	豊臣秀吉	天正16	1588			23.4	7	5.1	5.1	3.1	3.1				6		
34	行幸御献立記	五日目御膳	御膳成天皇	豊臣秀吉	天正16	1588			23.4	7	5.1	5.1	3.1	3.1				9		
35	天正十八年毛利孝御成記		豊臣秀吉	毛利輝元	天正18	1590	+	Z	27.10	7	5.2	5.2	3.2	3.2	2.1	2.1		12	信長のおもてなし (註14)	
36	文禄三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事		豊臣秀吉	前田利家	文禄3	1594	-	Z	23.7	7	5.2	5.2	3.2	3.1	(御引物x2)			12	群書409	
37	文禄三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事		次之御供衆	前田利家	文禄3	1594			15.4	7	5.2	3.2						7		
38	文禄三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事		次之惣通	前田利家	文禄3	1594			8.2	5	3.2									
39	文禄三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事		御女房衆	前田利家	文禄3	1594			15.4	7	5.2	3.2						7		
40	文禄四年御成記		豊臣秀吉	徳川家康	文禄4	1595	-	Z	29.12	7	5.2	5.2	3.2	3.2	2.3	4.1		12	群書409	
41	文禄四年御成記		御相伴衆	徳川家康	文禄4	1595			25.7	7	5.2	5.2	5.1	3.2				9		
42	文禄四年御成記		諸大夫衆	徳川家康	文禄4	1595			15.3	7	5.2	3.1						7		
43	文禄四年御成記		御能之時衆	徳川家康	文禄4	1595			10.2	5	3.1	2.1						5		
44	当家中作法日記	朔日ヨリ参膳組之次第	大友氏	-	~文禄4	~1595			11.4	5.1	4.2	2.1						+		
45	当家中作法日記	次第之事	大友氏	-	~文禄4	~1595			13.5	3.1	7.1	3.1	0.1	0.1				1	續年大支史料31	
46	当家中作法日記	仍膳組次第之事	大友氏	-	~文禄4	~1595			16.6	7	5.2	3.2	1.1	0.1				7		
47	七之膳十九献之巻		徳水尾天臺	徳川秀忠	寛永3	1626			35.12	7	5.2	5.2	5.2	5.2	5.2	3.2		5	京の食文化展(註9)	
48	寛永行幸之記	供御御献立之次第	徳水尾天臺	徳川秀忠	寛永3?	1626?	-	Z	33.7	6	4.2	5.1	3.1	7.1	5.1	3.1		4	古事類苑	
49	四條家法式	大献院様二条城行幸 (9/6昼)	徳川家光?	-	寛永3	1626			15.3	7	5.2	3.1	(26膳)					7	古事類苑	
50	四條家法式	晩御引替之御膳 (9/6晩)	徳川家光?	-	寛永3	1626			6.2	3.1	3.1	?	(引物、吸物3、肴3)					7		
51	四條家法式	大献院、二条城行幸 (9/7朝)	徳川家光?	-	寛永3	1626			8.3	3.1	2.1	3.1	(向詰、引而、吸物3、肴3)					7		
52	四條家法式	大献院、二条城行幸 (9/7晩)	徳川家光?	-	寛永3	1626			7.3	3.1	3.1	1.1	(向詰、引而、吸物3、肴3)					7		
53	四條家法式	大献院、二条城行幸 (9/8朝)	徳川家光?	-	寛永3	1626			8.3	3.1	3.1	2.1	(向詰、引而、吸物3、肴3?)					7		
54	四條家法式	大献院、二条城行幸 (9/9朝)	徳川家光?	-	寛永3	1626			6.3	3.1	3.1	3	(5?)	(向詰、引而、吸物、肴)				7		
55	四條家法式	御引替御本膳 (9/10朝)	徳川家光?	-	寛永3	1626			7.3	3.1	3.1	1.1	(向詰、引而、吸物、肴)					7		
56	四條家法式	?	徳川家光?	-	寛永3	1626			7.3	3.1	3.1	1.1	(向詰、引而、吸物3、肴3?)					7		
57	四條家法式	大献院様御代。二月。朝鮮人初参候時	朝鮮通信使	幕府	寛永13	1636			15.4	7	5.2	3.2	??	?				7		古事類苑
58	第七次朝鮮通信使		朝鮮通信使	幕府	天和2	1682			13.3	5.1	5.1	3.1								古事類苑
59	將軍徳川家禮典附録	例年参向公家御馳走御能之節御料理献立、三月	公家衆	將軍家	江戸				16.4	8	5.2	3.2	(吸物x3)					+	古事類苑	
60	四條家法式	五三三	-	-	?	?		軍+Z	11.3	5.1	3.1	3.1	(一ツ蓋3品)					5	古事類苑	
61	四條家法式	五三二	-	-	?	?		三蓋 軍+Z	10.3	5.1	3.1	2.1	(一蓋、吸物)					5		

太線で囲んだものは一連の行事をあらわす。網掛は七の膳まで出された献立  
Z：雑煮に始まる三献。群書：「群書類従」、続群書：「続群書類従」。『古事類苑』はいずれも飲食部

川秀忠・家光が後水尾天皇を二条城に迎えた際のものである【47、48】。したがって、膳の数だけに着目すれば「御献立」が天皇に関わる可能性もないとはいえない。

次に、菜の数に注目してみる。「御献立」に記された菜の合計は二十三で、かなり多いほうだが、七の膳の献立の中ではもっとも少ない部類に属する。これは本膳の菜が五つしかなく（通常は七が多く、本膳に汁はつかない）、六・七の膳も菜が一つしかないことによる。本膳の数は、室町將軍や秀吉の御成では七つ、二の膳以下は五・五、あるいは五・三と減るのが普通であつて、「御献立」の五・五・五という形式は異質である。

「御献立」のこのような異質性は身分によるものとは考えにくい。なぜなら、より格式の低い、大名が家臣を訪問した例（例・京極氏↓浅井氏【9】、毛利氏↓大内氏【12】など）や、家来の場合（例・足利義輝の惣衆【19】、秀吉の次之御供衆【37】）ではお膳の数は減っているが、菜の数は七・五・五や七・五・三の形式を保っている。したがつて、「御献立」における五・五・五という組み方の異質性は身分差によるものではないと推測され、次節で議論するように料理が供された場面が通常の御成などとは異なる性格であつたことによる可能性が浮上する。

## 二 料理の性格と供された場面

ここでは「式三献」の内容をもとに、「御献立」がどのような場面で供されたのかについて検討を加える（表二）。

### （一）式三献の検討

まず「式三献」の性格を確認しておく。「御献立」に見られるような初献の雑煮とそれに続く二・三献について、式三献と解説している書物が見られる。筆者も展示図録を作成した時点ではその説に従つて解釈した。しかし、今回いくつかの史料からそうした見方に疑問が生じた。例えば、『朝倉亭御成記』では式

三献は寝殿、雑煮以下は会所へ場を移したとはっきり区別されている（引き続き本膳以下が運ばれる）【コ】。同様に、年不祥だが「奉公覚悟之事」という史料でも主殿にて式三献、会所にて雑煮以下という区別が見られる【ネ】。『宗五大双紙』の式の御成に関する説明でも、雑煮以下は「式三献あがり候て」の後に出てくる【ハ】。

そのような目で見ると、実は式三献と雑煮以下が別物であることを示すいくつかの証拠が見つかる。ひとつは、式三献と明記された史料に「式御肴三献、御手懸【エ】」「御手かけ、二重、瓶子、をき鳥、をき鯉【カ】」のように、雑煮以下と内容を区別して記載している例があることである。表ではこれらを「式＋Z（雑煮）」と分類した。逆に、雑煮以下から始まる例では式三献の記載がまったく見られない例もある【ク、ケ、ク、シ、ス】【Z】＝雑煮のみと分類）。

第二に、式三献について解説した故実書類の【チ、ヌ】には雑煮以下はまったく登場せず、いずれも熨斗、梅干、海月（もしくは昆布、勝栗）↓鯉の打身（＝刺身）↓腸煎りを挙げていることである。これらが式三献と呼ばれた正式のものであつたと考えられる（「式」と分類）。

雑煮以下の前に「式三献」とのみ書く史料もあるが、この「式三献」は雑煮以下の三献を指すのではなく、上記のように式三献の内容が定型的かつ自明のことであつたために、内容が省略されたとも解釈できる。

### （二）「御献立」の三献

式三献と雑煮以下の三献をこのように区別した上で、「御献立」の初めの三献を見直すと、それは中間的な内容であることが指摘できる。「御献立」初献の引渡（熨斗、勝栗、昆布。「引渡」は熨斗を意味する）の内容は上記の式三献として記載されることもあるタイプである【テ】。ところが、通常は二献目が鯉の打身、三献目が鯉の腸煎りと続くべきところが、「御献立」では雑煮の膳、鱸の吸い物の膳と続くのである。

このような差は何に起因するのだろうか。雑煮の膳を初献に据える「定型的」

表2 式三献の比較

分類	記号	資料名	題目	著者	亭主	和暦	西暦	式三献	初献	二献	三献	四献以下	備考	文献
式十二	甲	甲藤軍儀	御成立之次第						御粟五、粟斗五、昆布五	焼鳥、御さらばに、五種亀ノ甲	小鯛御刺付、角之子、鯛			
御成立記など	イ	畠山守御成記		足利義隆	畠山	永正15	1518	+						群書22
式	イ	細川守御成記		足利義隆	細川尹賢	大永4	1524	+						群書23下
	イ	浅井前守居所書儀記		京極高基	浅井亮政	天文3	1534	+						群書23下
	エ	大内氏へ將軍御成		足利義隆	大内義興	明応9	1500	+	式御肴三献、御手懸	きそく、さうに、五しゆ	さしみ、要成かば煎、及び舟盛	ちんちん鮓、鯛の煎物、たこ		山口県史
	オ	依願御見物御成記		足利義隆	三条	大永2	1522	+		とり、さうに、五しゆ	ひや炙、御そへ物、なまとり	ござし、たい、くらげ		群書22
式十二	カ	三好筑前守義長朝臣幸江御成之記		足利義隆	三好義長	永禄4	1561	+		とり、さうに、亀のかよ	のし、鯛、つへた	するめ、ひしほいり、たこ		群書22
	キ	天文十八年毛利季御成記		豊臣秀吉	毛利輝元	天文18	1590	+		焼鳥、御雑煮、亀甲五種	中海老、鯛、海月	若煎、鯛、巻鯛		信長のおもてなし
	ク	武藏記	畠山式部少輔所へ御成時。御一献之次第	足利義隆	畠山建広?	永正15	1518	-		亀甲、雑煮、烏	冷炙、添煮、鯛の羽盛	ござし、鯛、くらげ	御湯漬	群書24下
	ケ	天文七年細川守御成記		足利義隆	細川勝元	天文7	1538	-		コウシノモノ、サウニ、亀ノコウ	ノシ、鯛、ウラケ	はむ、こい、はらっこ	御湯漬	群書22
	コ	朝倉守御成記		足利義隆	朝倉義景	永禄11	1568	-		とり、さうに、亀のこウ	したつみ、ひしほ煎、まきずるめ	はむ、こい、はらっこ	信長のおもてなし	群書22
	サ	御成立集	六月十五日於安土	豊臣秀吉	細川利家	文禄3	1594	-		小さき、御湯灌(雑煮)、かすり物	からずみ、くらげ、貝盛	ささき、鯛、はやり	信長のおもてなし	群書22
	シ	文禄四年御成之事		秀吉	徳川家康	文禄4	1595	-		ござし金巻のしゆ、五種亀の甲、御さうに(雑煮は行儀いか)、ワラシもの	かすの子、かいあはび、たい、さしみ(鯛は汁か)	すし、おけ、鯛、ひたら(鯛は汁か)		群書22
	ス	文禄四年御成記		秀吉	徳川家康	文禄4	1595	-		小串、亀甲、御雑煮、そき物(雑煮は社授いか)	鯛、栄鯛、鯛、鯛子(鯛は汁か)	鯛、鯛、干鯛(鯛は汁か)		群書22
	セ	寛永行幸之記	供御御成立之次第	後水尾天皇	徳川秀忠	寛永3	1626	-		ござし亀甲、御さうに、(御手懸)、けつりもの	くらげ、かいもり、御すい物、からずみ	煮つ物、鯛		古事類苑
式三献	イ	中原忠高軍陣問書	出陣時祝			永正8	1511	-		からぐり七/五、よろこぶ五/三、打あはび五/三	かちぐり七/五、よろこぶ五/三、打あはび五/三			群書23
	イ	備陣時祝				永正8	1511	-		打あはび五/三、よろこぶ五/三、からぐり七/五				群書23
	チ	よむわかへの事	しき三こんのまのへの事			1463-1521	1521	+		くらげ、ひきわたし、むめぼし五	しお、うち身(鯛、樽入には鯛)、はじかみ	(わたいり?)		群書23
	ツ	宗五大次紙	式三献のこしらへやう			大永8	1528	+		くらげ、打あはび五/五、梅ぼし五/七	鯛のうちみ	鯛のうちみ		群書22
	チ	式三献のこしらへやう				大永8	1528	+		のしあはび、からぐり数五、こんぶ	〃	〃		群書22
	ト	伊勢貞親返答書	式三献のこしらへやう			大永8	1528	+		のしあひの五本、こんぶからぐり数五	〃	〃		群書22
	ニ	式三献のこしらへやう				元亀3	1572	+		おろししやうか、うちみ、なましほ	おろししやうか、うちみ、なましほ	鯛のちみ		群書22
	ス	式三献七五三膳御成	式三献之事			慶長11	1606	+		潮月、梅干	梅ぼし五、うちあはび十二、くらげ	鯛のうちみ		群書22
	ズ	奉公覚悟之事	式三こんの肴ハ			?	?	+		梅ぼし五、うちあはび十二、くらげ	鯛のうちみ	鯛のうちみ		群書22
	ネ	奉公覚悟之事	御成申ゆの之時			?	?	+		さうに、五種けつり物	(てんじん、御さかま三献)	鯛のうちみ		群書22
	ノ	式三献七五三膳御成				慶長11	1606	-		さうに、五種けつり物	さうに、五種けつり物	鯛のうちみ		群書22
	ハ	宗五大次紙	式の御成(式三献あがり候)			大永8	1528	-		烏(きじ)、鯛、へいし、刺	烏(きじ)、鯛、へいし、刺	鯛のうちみ		群書22
	ヒ	宗五大次紙	常の御成(金仙寺等)			大永8	1528	-		烏(きじ)、鯛、へいし、刺	烏(きじ)、鯛、へいし、刺	鯛のうちみ		群書22
	フ	四藤家社式				大永8	1528	-		烏(きじ)、鯛、へいし、刺	烏(きじ)、鯛、へいし、刺	鯛のうちみ		群書22
	フ	四藤家社式				大永8	1528	-		烏(きじ)、鯛、へいし、刺	烏(きじ)、鯛、へいし、刺	鯛のうちみ		群書22
	ヘ	五三二				?	?	-		烏(きじ)、鯛、へいし、刺	烏(きじ)、鯛、へいし、刺	鯛のうちみ		群書22

Z:雑煮に始まる三献、軍:軍陣の三献、式:式三献  
文献の略称は表1に同じ。 +:記載あり -:記載なし

な献立(乙)は取り上げた各時代にわたっており、年代的な差とは考えられない。また比較史料の多くは京都を中心としたもので、『甲陽軍鑑』が刊行されたのも京都周辺とすれば、地域的な差とも考えにくい。前節で示したように、「御献立」の特異性が身分差を示すものでもないとするれば、残る可能性として性格の差(出された場面の違い)が浮上する。

そこで、その性格を特定するために、同様に初献・引渡→二献・雑煮→三献・吸物となっている例を探索してみた。しかし、御成記や室町將軍の年中行事、大友氏の年中行事に関する史料にはこの三種が肴となる例は見出せなかった。したがって、これらは御成や通常の年中行事に関わるものではないと考えられる。

現段階までに見つけることができた類似する史料は以下のものである。

①『七之膳十九献之卷(行幸御成之御膳部)』寛永三年(一六二六)【47】

徳川秀忠・家光が二条城において後水尾天皇の行幸を迎えた際の料理を描いたと伝わる巻物である。

絵を見る限りでは、式三献の初献は海月や梅干である。その後七之膳までと菓子が続く。その次の「初献・引渡」、「二献・雑煮」、「三献・鱒之物」と続く部分が「御献立」と類似する。二献の雑煮を雑煮と同一視して良いか問題が残るが、背後に焼鳥と五色の削り物が並ぶ点、初献の勝栗、熨斗、昆布が各五個(本)である点まで良く似ている。

②『冠婚抄』(『古事類苑』禮式部十一)という史料には以下の記述がある。

式三献、附タリ出様の事、第一眞の引渡、第二鯉のうち身、第三鯉の腸煎なり

雑煮三献之事、第一に行の引渡、第二に雑煮、第三に鱒の吸物、出様の次第、式三献同然、軽重をいふ時は、式三献重し、雑煮三献かろし

後者の「雑煮三献」はまさに「御献立」と同じ内容である。「御献立」の三献の形式が「雑煮三献」と呼ばれ、式三献よりも軽く位置づけられていたことが

わかる。なお、この項は元服に関する説明で、元服において雑煮三献が用いられていたことも知れる。

③『將軍徳川家禮典附録』(『古事類苑』禮式部十一、寛政九年・一九七九)

家慶の元服式の記録である。初献は御引渡、二献は御雑煮、三献は御吸物でやはり「御献立」と一致する。

④『四條家法式』五三三(『古事類苑』禮式部二、年不祥)【60】

「初献・引渡」(昆布・熨斗・勝栗) ↓ 「二献・雑煮」(梅干・五種・餅) ↓ 「三献・吸物」(鱒・数子・鯛鱒)

太字で示したように、各膳の名称、菜の内容ともに「御献立」と共通する部分が多い。

⑤禮容筆粹(『古事類苑』禮式部十三、享保二年・一七一七)

婚礼について述べる。「條々官家高家の御儀式」として、「搗栗、こんぶ、のし」 ↓ 「内躬」 ↓ 「腸煎」 ↓ 「ひれの吸物」 ↓ 「色直し」 ↓ 「雑煮」 ↓ 「吸物」の順で三三九度、菓子茶、七五三の本膳と続く。これに対して「民間之作法之事」として、引渡、雑煮、ひれの吸物の三献があげられる。膳は「大方五五三」とあり、前者よりも略式である。ここでも、いわゆる「雑煮三献」の位置づけは低いが、婚礼との関わりを見る事ができる。

これら類似史料の性格を検討すると、①は言うまでもなく、行幸の際の献立である。しかし、「御献立」はすでに述べたように、七膳の本膳料理としては全体の菜の数が少なく、かつ本膳の菜が五つしかない。十二汁三十五菜という寛永期行幸の豪華な献立と比較すると、天皇を迎える料理としては不十分である点は否めない。また、本膳の後に雑煮以下が出てくるという順序も異なる。したがって「御献立」との直接的な関連は薄いと推察される。

②以降は年代が不明のものもあるが、いずれも江戸時代の、より年代がくだるものと考えられる。「御献立」の式三献は「雑煮三献」とも呼ばれ、元服や婚礼に用いられた事がわかる。正式な式三献に比べて略式であるという記述も散



見されるが、将軍家の元服式で用いられていることから(3)、そのまま受け入れる事はできない。

④は婚礼とは明記していないが、「色直之献」とあり、婚礼の際のものであることを示している。さらに、史料の記述順序から見て、色直は一ツ盃、御菓子に続いておこなわれたと考えるのが自然である。二木謙一氏は『よめむかへの事』(室町幕府政所執事・伊勢貞陸の著)にもとづき、中世においては婚礼三日目に色直が行われたことを示し、盃事が済んだ直後におこなわれた近世との違いを指摘している。つまり、本史料も江戸時代以降のものだと判断できる。

④には引替膳の記載がある。引替膳とは本膳料理が形骸化し、食べられる部分が少なくなったために、食べるために出されたお膳である。大坪藤代氏、秋山照子氏は朝鮮通信使における饗応料理が伝統的な七五三の本膳料理を用いたために、引替膳が用意されたことを論じている。今回の集成で「引替」の用語が見られるのは、信長が安土城に家康を迎えた際(天正九年・一五八一)のものが最古であり、室町時代には見られない。この頃が引替膳の出現期であるとすれば、やはり本史料が江戸時代を大きくさかのぼるものでないことを示す。

なお、④が四条流に関わる記録であることは明らかである。①についても「幕府の儀式・吉例は主として四条流によつていた」ことや、『古事類苑』に収録された四条流法式の中に寛永三年二条城行幸に関連すると思われる史料がいくつか収録されていることから、四条流との関わりが考えられる。①との献立の共通性はこのため、料理が提供された場面の共通性によるものではない可能性がある。

以上により、「御献立」が(ア)元服や婚礼の際の献立である可能性と、(イ)四条流に関連した記録である可能性が指摘できる。

### (3) 『甲陽軍鑑』にみる婚礼と軍陣の共通性

『甲陽軍鑑』巻十六の中にも、「御献立」が婚礼に関わる可能性を示す記事が

存在する。そもそも巻十六が版本で追加された際に、単一のまとまった史料群から引用されたと考える根拠はない。むしろ、文章自体は前後の脈絡がなく、既存の史料を寄せ集めたような印象を受ける。しかし、少なくともまったく異なる流派、時代、地域の史料を集め、書き写すというような不自然な状況を排除するならば、「御献立」の解釈に、巻十六の他の部分を参考とするのに大きな誤りはないであろう。

まず「御献立」の前に「軍陣之時引渡之次第」という項目がある。これは出陣や帰陣の際の盃事について解説した部分である。そこに示された肴は搦栗勝栗、熨斗(打鮑)、昆布であり、よく知られるように「勝テ討テ悦」(出陣)、あるいは「討テ勝テ悦」(帰陣)という縁起をかついだ内容である。『大草殿より相伝之聞書』(『群書類従』巻三六七)の「出陣御肴集養の事」では打鮑の次に、二献目に勝栗五ツ、三献目にこぶ五ツとされ、二、三献の肴は『甲陽軍鑑』と数も同じである。『随兵之次第事』(『群書類従』巻四一九、明応九年・一五〇〇)や、『中原忠高軍陣聞書』(『群書類従』巻四一九、永正八年・一五二一)などの軍陣の作法に関する故実書にも同様の記載がある(ただし肴の順番は出陣と帰陣で『甲陽軍鑑』とは逆)。

『甲陽軍鑑』では各肴の数については昆布は二とも五とも七とも、栗は三か五七とあり定まらないが、「摠別軍陣、よめ取、鞆取之時ハ大栗五ツ、置候て可然也」と書かれている。「御献立」の各肴の数は五ずつである。つまり、軍陣か婚礼ということになる。しかし、先の軍陣の作法に関する故実書には盃事に続いて雑煮などの肴、あるいは本膳料理が出るようなことはまったく書かれていないし、現実に出陣・帰陣の場に菓子を含む豪華な料理が並ぶとも考えにくい。したがって、この一文も「御献立」が婚礼の料理であるとする推論を裏づける。なお、これはまったくの想像であるが、先述のように「御献立」の本膳から三の膳の五・五・五という菜の組み方は特異であった。初献の肴の数との共通性を考慮すると、これは婚礼に特有の数であったのかもしれない。

「御献立」を含む料理に関する記事の後には婚礼(智取・婚)に関する項目が続く。その中に次のような文章がある。

引渡過テ雑煮、々々過テ吸物以上三献也。其上飯也。

初者婚には、曳渡ノ時三ツ盃出シテ、待女房始也。

二度目雑煮ノ時ノ盃始。三番目吸物ノ時ノ盃ヲ男始也。盃之台供饗也。

初めの文の引渡↓雑煮↓吸物の三献、その後飯という順番は「御献立」と同じである。二番目の文章に示された待女房を含めた三献の儀は二木謙一氏によれば室町期の特徴で、近世になると媒酌人としての仲人を定めるといふ変化が現れてくるという<sup>15)</sup>。つまり、この三献の儀も「御献立」が婚礼に関わることを示唆し、かつ江戸時代でもそれほど下らないという年代的位置づけにも合致した内容である。

この部分に銚子に関することとして「右軍陣又智取・婚三献ノ時斗也」の一文がある。先の初献・引渡における共通性と合わせて考えるならば、軍陣と婚礼におけるこうした盃事の共通性は、戦への出発と人生における新たな門出という共通の意識から発生したものと考えることができるだろう。元服との共通性も同様の意味を持っていたと考えられる。なお、先に雑煮三献の類例で見たように、「御献立」が元服に関わる可能性も残るが、巻十六には元服に関する記述が一切出てこない事から、その可能性は低いと考えている。

### 三 年代

最後に献立内容から「御献立」の年代をさらに絞り込めるかを検討する。なお、すでに述べたようにその下限は『甲陽軍鑑』が刊行された元和・寛永の頃と考えることができる。

#### (1) 「三献」の内容

年代の上限を押さえるのに参考となるのが「御献立」の三献の内容である(表一「三献」の項)。「御献立」の二献は雑煮の膳であるが、江後迪子氏は雑煮が

「二四〇〇年代はじめには見られず『山内料理書』(一四九七年)に「初献の雑煮五度土器に入れる」とあるのが初見」と指摘されている<sup>16)</sup>。

今回の集成史料はほとんどがこれ以降の年代のものだが、これに近い明応九年(一五〇〇)に足利義尹(義種)が大内義興亭に御成をした際に「さうに」が見られるのを初めに【5】、頻繁に見られる。さらに、雑煮はほとんどの場合、初献で出されているが、それとセットで出されるのが鳥と五種亀の甲である。鳥の場合は「きそく」とあるのもおそらく同じ意味である(『式三献七五膳部記』【ノ】に「とりきそく」の表記がある)。亀の甲とは五色の乾物を細かく削って盛るものであり、「けづり物」、「そぎ物」などと表記されるのも同義と推測される。これらを含めるとほぼ常にといいほど、雑煮とこの二品はセットになっている。同じ三品は「御献立」でもまったく同じセットで出されており、これにより、「御献立」の上限は十六世紀初め頃とすることができよう。

#### (2) 食材による検討

今回の集成により、食材に使われる鳥の種類によってもある程度年代を絞り込める見通しを得た。当時の料理に用いられた鳥のランクについての記録として有名なのが、宣教師ロドリゲスが『日本教会史』に記した以下の文章である<sup>17)</sup>。

(汁物には)日本人の間で非常に尊重している鳥の肉を使う。たとえば、第一位にあげられるのが鶴、第二が白鳥、第三が野鴨であって、このことは今も変わらない。

鶴は日本でもっとも珍重されている鳥であって、冬に野鴨、白鳥その他多くの種類の無数の鳥と一緒にタルターリアから飛来する。(中略)第二の汁は白鳥のものである。こうして、日本で最も貴重な鶴と白鳥の二つの料理は、この種の宴会に荘重さを加える。

値段についても記載があり、新鮮な鶴は六十テール、白鳥は十テール、塩漬の鶴は十テール、白鳥は四テールとある。つまり、もっとも貴重な鳥は鶴で、

その値段は白鳥の二倍から六倍もしたというのである。したがって、格式の高い宴会ほど白鳥よりも鶴が重んじられたと推測される。ところが、どの時代においてもそうであった訳ではなさそうである。

江後迪子氏は天正十五年（一五八七）に秀吉が大坂城で催した大茶会において生鶴の汁が振舞われたことに注目し、鶴が高貴な鳥としてあがめられるようになったのは、この茶会以降と推測している。また、『お湯殿上の日記』によれば、宮中で毎年正月に「鶴の包丁」がおこなわれるようになったのもこの年だという。

『古事類苑』飲食部の「鶴包丁」の項の『諸国凶解年中行事体制』には、「或記云、中頃豊富太閤、年始に鶴を献ぜられしより始ると云々」とあり、『御水尾院当年中行事』（江戸時代初期）という資料にも鶴包丁の記事が見える。

では、それ以前ではどうなのだろうか。表三に集成資料の中で鶴と白鳥が登場するものを年代順に整理した。これを見ると、基本的にこの両者の汁は三の膳に置かれることが多いことがわかる。しかし、両者が前後する場合があることや、出される宴会のランクの違いにより、微妙な位置づけの差を見出すことができる。

まず、秀吉の時代には毛利亭【R】と前田亭【S】の御成において鶴（三献）が白鳥（三の膳）に先行して出されている。その後の徳川家康亭への御成でも三献で出された【Y】（ただし、白鳥はない）。御陽成天皇を聚楽第に迎えた際には両種共に見られるが、唯一七の膳まで出されたもともと豪華な献立で使われたのは鶴であった【O】。江後氏が指摘するように秀吉の時代における鶴の珍重を示すといえる。

献立において先に出されるものがより高級であると判断する根拠は鳥については確認できていないが、例えば『四条流包丁書』（『群書類従』卷三六五）には魚について、上位に位置づける海の物を川の物より先に、ただし鯉は別、さらには鯨は鯉より先でも良いといった記述があり、こうした見方を裏付ける。

表3 鶴と白鳥の位置づけの比較

記号	資料	来客	亭主	和暦	西暦	菜：汁	初献	二献	三献	四献	五献	本膳	二膳	三膳	四膳	五膳	六膳	七膳	本膳後肴
	甲陽軍鑑（御献立之次第）	?	?	?	?	23:5						●							
	甲陽軍鑑（湯漬之事）	?	?	?	?	15:4							○						
A	大内氏へ將軍御成	足利義種	大内義興	明応9	1500	21:4													●
B	浅井備前守宿所饗應記	京極高峯	浅井亮政	天文3	1534	19:7													●
C	元就公山口御下向	毛利元就	大内義隆	天文18	1549	19:2								○					●
D						19:2													●
E						19:2								○					●
F						19:2								●					
G						19:2								○					
H	朝倉亭御成記	足利義昭	朝倉義景	永祿11	1568	26:9								○					
I	御献立集	徳川家康	織田信長	天正9	1581	33:7								●					
J						15:3								●					
K						19:5								○					
L	天正十年安土御献立	徳川家康	織田信長	天正10	1582	19:7								●					
M						20:5								○					
N	行幸御献立記	御陽成天皇	豊臣秀吉	天正16	1588	25:5								○					
O						29:7							●			○			
P						23:4							○						
Q						23:4							●						
R	天正十八年毛利亭御成記	豊臣秀吉	毛利輝元	天正18	1590	27:10			●					○					
S	文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事	豊臣秀吉	前田利家	文祿3	1594	23:7			●					○					
T			次之御供衆			15:4								●					
U			次之惣通			8:2							○						
V			御女房衆			15:4								○					
W	当家中作法日記	大友氏	—	～文祿4	～1595	11:4								●					
X		大友氏	—			16:6								●					
Y	文祿四年御成記	豊臣秀吉	徳川家康	文祿4	1595	29:12			●										
Z	四條家法式（9/6晩）		徳川家光	寛永3	1626	6:2													●

●：鶴 ○：白鳥

さかのぼって信長が家康を安土城に迎えた天正九、十年の二度の宴会では、いずれも三の膳で鶴と白鳥がそれぞれ違う日に出されている【I-M】。両者同格にみえるが、天正九年についてはお膳の数も汁・菜の数も多い初日の宴会で鶴が出されている【I】。天正十年の二回の宴会は御膳の数は同じで、汁・菜数にも大差ないため、どちらとも言いがたい。この時点においては同格か鶴のほうがやや珍重されていたとみなせようか。

それ以前の時代で同じ宴会で両者が登場するのは、毛利元就が大内亭に下向した際の複数の宴会記録である【C-G】。これらは膳の数、汁・菜の数はいづれも変わらない。三の膳では白鳥三回、鶴一回と白鳥の方が多し。さらに、白鳥が三の膳で出された二回を含む三回では、鶴は本膳が終わった後の酒宴の肴として出されている。大内亭に將軍の御成がおこなわれた明応九年（一五〇〇）の宴会でも鶴は酒宴の肴として後の方に出てくる【A】。

以上は大内氏が鶴に重きを置いていなかったことを示すだけで、年代的な特徴ではないという見方もあろう。ただ、浅井氏が京極氏を迎えた宴会でも鶴は同様の位置づけである【B】。また、足利義昭の朝倉亭への御成の三の膳で供されたのもやはり白鳥であった【H】。比較資料が十分とは言えないが、この時点では白鳥により重きが置かれていた可能性が高い。

室町幕府の伝統的な価値観の中では白鳥がより珍重されていた証拠として、將軍家への進物を加えておきたい。幕府の年中行事について記した『慈照院殿年中行事』（永正六年・一五〇九）、「年中恒例記」（『群書類従』巻六六〇、年不祥）には將軍への進物が記録されている。白鳥は前者で6回、後者では4回登場する。逆に、鶴の進物は一度もない。

さらに、『宗五大草紙』（『群書類従』巻四一三）には毎年正月二日に細川殿への御成はじめに進士が白鳥を切ったとの記事がある。『年中定例記』（『群書類従』巻四〇七）という別の資料によれば、この正月二日細川亭での進士による白鳥包丁は応仁の乱以前までであった。先の『年中恒例記』にも正月二日と二月一

日に御前において進士が白鳥を切ったとの記録がある。この史料でも二月について「むかしは」と書かれている。秀吉の時代（天正年間）以降に宮中で鶴の包丁が行なわれるようになったのとは対照的である。

以上のように、鶴と白鳥の位置づけの差異は単なる個人や特定の大名の嗜好ではなく、一種の流行と捉えることができる。それは時代による変化、場合によつては時代の権力者に重んじられた流派の違いを表しているのかもしれない。それ以外の要因、例えば環境的な要因により獲れなかつたとは考えにくい。なぜなら室町記の資料にも鶴が登場することがあり、しかも白鳥より下位に置かれている場合があつたからである。

先に引用した宣教師のロドリゲスは信長・秀吉の時代から江戸時代初期にかけて（一五七七一六一〇）日本に滞在しており、秀吉とも親交があつた。彼が白鳥よりも鶴が重んじられると記述しているのは、室町以来の伝統的な価値観ではなく、同時代の価値観を反映したものであると推測される。

鶴の位置づけに関して長々と検討をおこなってきたが、肝心の『甲陽軍鑑』との比較をおこなわなければならない。鶴は「御献立」ではもともと豪華な本膳で出されている。これは鶴が非常に珍重されていた時代の産物、つまり秀吉の大坂城の大茶会（天正十五年・一五八七）頃以降である可能性を示している。実は同じように鶴を本膳に据えている例は今回の集成では一例しかない。それは徳川秀忠・家光が二条城に天皇を迎えた寛永三年の「四條家法式」である【乙】。したがって、鶴の位置づけからは「御献立」は秀吉の時代（天正年間）以降、寛永年間までである可能性が考えられる。鶴の評価のみから年代が判断できるかは問題もあるが、少なくともこの年代観は前節で式三献について指摘した同行幸の献立との類似性という特徴とも矛盾しない。

なお、『甲陽軍鑑』の別の記事（湯漬之事）では白鳥が二の膳に据えられている。この記録自体はよりさかのぼる可能性もあるが、「御献立」の年代に影響を与えるものではない。

#### 四 まとめ

以上の検討結果をまとめると、『甲陽軍鑑』『御献立之次第』の献立については以下のような位置づけが可能である。

- ① 武家の中でも相当身分の高い人物に関わる料理である。
- ② 料理が供されたのは婚礼に際してであったと考えられ、流派としては四条流、もしくはその流れを汲むものであった可能性が高い。
- ③ 年代は十六世紀から十七世紀初頭頃だが、特に天正年間から『甲陽軍鑑』が刊行された寛永年間頃までの間である可能性が高い。

#### おわりに

「武田信玄のお膳」として制作した展示模型は信玄とはほとんど関係のないものであることが判明した。担当者として不勉強を深く恥じ入る。しかしながら、今回のささやかな考察によって、その真の年代、性格に迫ることができたのではないかと思っている。もしここで示した天正年間から江戸時代初期の武家の婚礼料理という位置づけが妥当であるならば、非常に珍しい資料であり、模型として製作した意義も小さくはないと考える。もとより文献史学にはまったくの門外漢であり、重要な文献の見落としや方法的な誤りも多々あるかと危惧している。しかし、従来の『甲陽軍鑑』の研究の中では、当該部分は後世の付け足しとしてあまり詳細に検討された事例もないようなので、浅学を顧みず無謀な検討をおこなってみた次第である。先学諸賢のご叱正、ご指導を賜れば幸いである。

二本謙一先生（国学院大学名誉教授）には関連文献についてご教示をいただいた。また、北島大輔氏（山口市教育委員会）、長直信氏（大分市教育委員会）には文献入手に際して便宜をはかっていただいた。末筆ながら記して感謝申上

げる次第である。

#### 註

- (1) 磯貝正義・服部治則（校注）『甲陽軍鑑』（下）人物往来社 一九六六年
- (2) 植月 学 「復元—信玄の食膳『甲州食べもの紀行—山国の豊かな食文化—』山梨県立博物館 二〇〇八年 四二—五八頁。巻頭図版参照。なお、同図録には初献から三献、および本膳から五の膳、菓子の模型の写真と解説を収録しているので合わせて参照されたい。
- (3) 酒井憲二「甲陽軍鑑の後加部分の言語的特徴」『甲陽軍鑑大成 第四巻 研究編』汲古書院 一九九五年 二六五—二七〇頁
- (4) 濱田明美・林淳一「江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態」『日本家政学会誌』四〇—一二 一九八九年（全集 日本の食文化）七 雄山閣 一九九八年 七一—八八頁に再録
- (5) 熊倉功夫「日本料理の歴史」吉川弘文館 二〇〇七年 七四頁
- (6) 小笠原清務「十六式図譜」一九〇三年
- (7) ジョアン・ロドリゲス（江間務ほか訳）『日本教会史 上』岩波書店 一九六七年 五二—五三頁
- (8) 註4に同じ
- (9) 京都文化博物館『京の食文化展—京料理・京野菜の歴史と魅力—』二〇〇六年 四六—四八頁
- (10) 二本謙一「中世武家の作法」吉川弘文館 一九九九年 二四七—二四八頁
- (11) 大坪藤代・秋山照子「朝鮮通信使饗応食（第2報）七五—三本膳料理と引替」『長崎女子短期大学紀要』十四 一九九〇年（全集 日本の食文化）七 雄山閣 一九九八年 八九—一〇五頁に再録
- (12) 渡辺 実『日本食生活史』吉川弘文館 一九六四年 二六三頁
- (13) 二本謙一「中世武家の作法」吉川弘文館 一九九九年 二四二—二四四頁
- (14) 江後迪子「信長のおもてなし 中世食べもの百科」吉川弘文館 二〇〇七年 一六九頁
- (15) 註7に同じ 五四九、五五一頁
- (16) 註14に同じ 五二、一三四頁

（山梨県立博物館）