『禁裏御膳式目』の翻刻と紹介

眞田　拓弥

はじめに

東京都立図書館に『禁裏御膳式目』という江戸時代の御所における祝儀の際に供された食事の記録が所蔵されている。天皇へ供膳された食事の細目に加えて絵図も載せられており、江戸時代の宮廷における食文化を研究する上で恰好の史料である。

小稿においては『禁裏御膳式目』の翻刻と若干の考察を行うものである。

一　『禁裏御膳式目』の先行研究

『禁裏御膳式目』を用いた論考や研究としては、児玉定子氏が幕末の宮廷の食文化を論じる際に用いており、光格天皇の時代の供膳であるとしている[1]。また、食器利用の面からは田母神克幸氏や北野信彦氏が『禁裏御膳式目』を利用している。田母神氏は『禁裏御膳式目』の記述から天皇の食器について磁器に加え漆器も用いられたと推測している[2]。北野信彦氏は公家社会における漆器の利用について論じる際に、他の史料とともに『禁裏御膳式目』を用いている[3]。

二　『禁裏御膳式目』の情報

『禁裏御膳式目』は津田宗全なる人物による著作であり、国文学研究資料館の日本古典籍目録データベースによると天保五年（一八三四）の東京都立中央図書館加賀文庫蔵の写本、文化五年（一八〇八）の二松学舎大学の竹清馬越文庫の写本の二つが存在している[4]。ただし、文化五年の『禁裏御膳式目』は『二松學舎大學附屬圖書館和書目録』を一覧してもそれらしいものは見当たらない[5]。そのため今回は、東京都立中央図書館特別文庫室所蔵の『禁裏御膳式目』を翻刻の際に底本として使用した。

加えて、本稿を執筆する過程で国立国会図書館蔵『清華閣襍編』第七三冊に『禁裏御膳式目』が含まれていることが分かった。これにより対校を行うことが可能となった。それを踏まえて『禁裏御膳式目』について若干の考察を行いたい。

1　東京都立中央図書館加賀文庫蔵『禁裏御膳式目』の特徴

この本は奥書が存在している写本であり、書写の際の様子が分かる。奥書には「都小川一条下ル所津田宗仙トテ御板ノ間ヲ二十余年勤メタル人ニ聞記タル今時ノ式也トゾ　文化五年三月廿八日江戸人」、そして改行して、「此人則津田氏ニ親シクキ、タル人也某ヨリ借得テ人ヲ雇ヒテ写サセツ　甕磨云」とある。そして、書写の際の奥書と思われる、「右者名護屋本町七丁目澤瀉屋定二郎之蔵書小塚雄風ノ写したる本歟　天保五年十二月中浣書写之畢　　高橋廣道（花押）」とある。

奥書からは、この書写を行ったのが高橋広道という人物であることが分かる。この高橋広道とは江戸時代の戯作者である笠亭仙果の本名であり、天保五年（一八三四）の十二月のなかばに書写が行われたことが分かる。[6] また、本文一行目の下部には蔵書印が存在し、「高橋蔵書」とある。この「高橋蔵書」を国文学研究資料館が公開している、蔵書印データベースで検索したところ、同じ蔵書印を笠亭仙果が使用していたことが分かる。[7] 以上より、この本は元々高橋広道（笠亭仙果）が書写し、所蔵していたものらしい。

次に書写の際に底本とされたのが「名護屋本町七丁目澤瀉屋定二郎」の「蔵書」であった『禁裏御膳式目』であり、それは小塚雄風の手による写本であったことが分かる。小塚雄風がいかなる人物かは分からず、澤瀉屋定二郎なる人物も特定できなかったが、澤瀉屋は名古屋の本町通七丁目にあたる中須賀町（現在の名古屋市中区栄）に存在していた薬屋であることが確認できる。[8] この沢瀉屋は『金麟九十九之塵』によると寛文元年（一六六一）から薬屋の商売を始めていたようである。[9] また、文政十年（一八二七）に制作された『金乃わらじ追加　栗毛尻馬』には沢瀉屋の様子が看板の挿絵とともに紹介されている。[10] 小塚雄風が書写し、名古屋の澤瀉屋定二郎の蔵書になっていた『禁裏御膳式目』を底本として、高橋広道によってこの写本が制作されたことが分かった。

この本にはいくつかの註が存在していることに気付く。その種類は二つ存在しており、「甕麿云」の形で本文外に存在するもの、そして本文から線を引いて注記するものである。

まず、「甕麿云」の部分は二箇所存在している。一つ目は六丁の裏の真言にかかる注釈であり、「甕麿云、音ノ御真トタガヒタル所アルハ写誤カ又ハカクモ唱フルニカ聞アヤマシルカ」と記される。二つ目は本文の末尾、「江戸人」にかかるところで、「此人則、津田氏ニ親シクキヽタル人也、某ヨリ借得テ人ヲ雇ヒテ写サセツ、甕麿云、」と記される。この「甕麿」は国文学者の夏目甕麿と考えられ、高橋広道によってこの本が書写された天保五年段階では既に亡くなっている。[11] そのため、「甕麿云」とされる註は小塚雄風によって書写された際の底本、もしくは小塚雄風が書写した際に付けられたと考えられる。

本文から線を引き註をするものは、四丁の裏の「ふたわら」にかかる、「此所相ワカラズ」と、八丁の裏の「蓮の御飯」に関連する二つの註である。「ふたわら」は書写の際に文字が判読できなかったため註したと思われ、高橋広道は判読しているので、雄風が註を付していたものをそのまま写し取ったと考えられる。「蓮の御飯」に関わるものは、「蓮」にかかる、「此字蓬ト書有之雄風蓮ト書カユル」と、「はしかみ二ツ」にかかると考えられる、「はし紙と書有雄風ハジカミニヤト思」の二つである。前者は「蓬」と書いていたものを、雄風が「蓮」と書いた、とあり、後者は「はし紙」と書いていたところを「ハジカミ」（薑）ではないかと思う、とある。それぞれ雄風が訂正したという内容であり、この写本では訂正後の通りに記述されている。これらの註は元の写本の誤りに対して訂正した旨を雄風が付けたと考えられる。

この東京都立図書館加賀文庫所蔵の『禁裏御膳式目』は小塚雄風なる人物の写本を元に、高橋広道によって制作され、そのまま蔵書となっていたものが加賀文庫に収蔵されたものと考えられる。

2『清華閣襍編』第七三冊収録『禁裏御膳式目』

次に、『清華閣襍編』内で見つかった『禁裏御膳式目』についての情報である。

まず、『清華閣襍編』は国文学研究資料館の日本古典籍目録データベースによると小宮山南梁（昌玄・綏介）の編である。[12] この『清華閣襍編』第七三冊には『禁裏御膳式目』以外にも『家紋考』、『江戸風俗』、『田樂法師由来』等の書物が収録されている。小宮山南梁がこの『禁裏御膳式目』を制作した時期や、収録した理由は不明である。[13] この『禁裏御膳式目』の特徴として、加賀文庫本には存在する絵図や文がこの本には存在しないこともあれば、この『禁裏御膳式目』にのみ存在する本文も確認できることがある。また、加賀文庫本は仮名を多く用いるが、この写本には片仮名が多く用いられている。

奥書には、「都小川一条下ル所津田宗仙トテ御板ノ間ヲ二十余年勤メタル人ニ聞記タル今時ノ式也トソ　文化五年三月廿八日　著者不詳」とある。そして、さらにその奥には註として、「海人藻芥ニ毎日三度の供御ハ御めぐり七種御汁二種也御飯ハわりたる強飯を聞召なり　大鳥ハ白鳥鴈雉子鴨小鳥ハ小鳥ハ鶉霍雀鳴此外ハ供御ニ備へす四足ハ総て不備之」と記される。

この奥書は加賀文庫本の『禁裏御膳式目』の奥書とほとんど同じであり、「江戸人」が「著者不詳」となっていること以外の内容は同一である。ここに「甕麿云」とされる註が付いていないことから、東京都立図書館の『禁裏御膳式目』とは別の底本が書写の際に用いられたと考えられる。また、奥書後半部の註は室町時代の僧俗に関しての故実書である『海人藻芥』からの抜粋であり、この本を書写する際に南梁が付けた注釈であると考えられる。

また、他にもこの本にのみ見られる注釈として、三丁表の「一雉ノ羽盛」の頭注「水戸家ニテ廟祭に用ヰル雀モ此形ノ如クニテ段ツキナシ」や、六丁表の「鶴の庖丁」の頭注「有諸書御実紀速水私記醇堂放言談海光台一覧」などが存在している。この内前者は水戸藩出身の小宮山南梁が自らの経験から註を付したと考えられる。また、後者に関してはいずれも書名であり、「御実紀」（徳川実紀）以下書名が列記されているが、この中でも「醇堂放言」は大八木醇堂が明治になって記した『醇堂放言』と考えられる。[14] 小宮山南梁は他の列記された本とともに、『禁裏御膳式目』の写本を制作する際にこの「醇堂放言」を参照にしたことになる。このことから、詳しい年代までは分からないが、この『禁裏御膳式目』は加賀文庫の写本よりも新しい時代のものということが分かる。

まとめ

東京都立中央図書館加賀文庫の写本は奥書から高橋広道によって天保五年の十二月半ばに制作された写本であることが分かった。また、清華閣雑編七三冊の『禁裏御膳式目』はより新しい時代に制作された写本であることが分かった。また、それぞれの写本での奥書の記述の違いや註の有無、本文での異同等からは書写の際に用いられた底本が別のものであったことが分かった。翻刻の際には東京都立中央図書館特別文庫室所蔵本を底本として『清華閣襍編』を用いて校訂を行うことができた。

拙い文章であり不十分この上ないものであるが、ご活用いただければ

幸いである。

【註】

(1)児玉定子『宮廷柳営豪商町人の食事誌』（築地書館、一九八五）

(2)田母神克幸「宮廷をめぐる食卓文化―普段使いの器を探る―」（『冷泉家展―近世公家の生活と伝統文化―』、冷泉家時雨亭文庫編、二〇〇二）

(3)北野信彦「社会階層別の近世出土漆器　□四公家社会」（『近世出土漆器の研究』、吉川弘文館、二〇〇五）

(4)国文学研究資料館・日本古典籍総合目録データベース（https://base1.nii.ac.jp/~tkoten/）にて、「禁裏御膳式目」で検索。（参照二〇二〇年二月一五日）

(5)『二松學舍大學附屬圖書館和書目録』（二松學舍大學附屬圖書館編、一九八八）

(6)「笠亭仙果」　江戸後期の合巻作者。本姓高橋。名は次房、広道。字は子由。通称橘屋彌太郎。号桃の舎、合一堂など。名古屋の人。江戸に出て柳亭種彦に入門。合巻・読本・滑稽本・人情本などを多く書いた。師没後二世種彦を名乗ったが、のち種秀と改名。代表作に、合巻「雪梅芳譚犬の草紙」「古今草子合」、読本「三都妖婦伝」など。文化元～慶応四年（一八〇四～六八）。（『日本国語大辞典』、JapanKnowledge、https://japanknowledge.com、参照二〇二〇年二月一五日）

(7)国文学研究資料館・蔵書印データベース（http://base1.nii.ac.jp/infolib/meta_pub/G0038791ZSI）にて、「高橋蔵書」で検索。（参照二〇二〇年二月五日）

(8)「中須賀町」（『日本歴史地名大系』、JapanKnowledge、https://japanknowledge.com、参照二〇二〇年二月一五日）

(9)『金麟九十九之塵』巻第五十九（『名古屋叢書第七巻　地理編（二）』、名古屋市教育委員会、一九六〇）

(10)『金乃わらじ追加　栗毛尻馬』（『膝栗毛文芸集成』第三十二巻、ゆまに書房、二〇一六）

(11)「夏目甕麿」　江戸後期の国学者、歌人。遠江国（静岡県）の人。通称、喜右衛門。号は萩園。加納諸平の父。内山真龍・本居宣長・同春庭の門下で、古学を修めた。著作に古道を論じた「古野の若菜」や「万葉摘草」などがある。安永二～文政五年（一七七三～一八二二）。（『日本国語大辞典』、JapanKnowledge、https://japanknowledge.com、参照二〇二〇年二月一五日）

(12)国文学研究資料館・日本古典籍総合目録データベース（https://base1.nii.ac.jp/~tkoten/）にて、「清華閣襍編」で検索。（参照二〇二〇年二月一五日）

(13)「小宮山南梁」一八二九―一八九六。幕末・明治時代の漢学者。文政十二年生まれ。小宮山楓軒（ふうけん）の孫。常陸水戸藩校弘道館の助教として「国史志表」編修に従事。幕末の藩内抗争のため幽閉され、維新後は東京府につとめる。明治二十三年皇典講究所の「古事類苑」編修に参加した。日記「南梁年録」をのこす。明治二十九年十二月二十四日死去。六八歳。名は昌玄。字は伯亀。通称は綏介。（『日本人名大辞典』、JapanKnowledge、https://japanknowledge.com、参照二〇二〇年二月一五日）

(14)大八木醇堂に関しては、玉林晴朗「十九、大八木醇堂と醇堂叢稿」（『傳記と文化』、六甲書房、一九四二）及び、野口武彦「江戸のヨブ」（『群像』一九九八年五月号、講談社、一九九八）を参考にした。

史料翻刻

【凡例】

・翻刻の際には東京都立中央図書館特別文庫室所蔵の『禁裏御膳式目』を底本として用いた。

・翻刻の際にはできる限り異体字を通用字体に改めた。

・翻刻の際には東京都立中央図書館所蔵加賀文庫本を同志社大学歴史資料館でトレースした絵図・線を用い、原本にできる限り忠実に翻刻・配置を行った。

・本文には適宜読点を加えた。

・『清華閣襍編』七三冊所収『禁裏御膳式目』（符号㊀）によって、〔㊀〕を用いて校合並び補訂を行った。

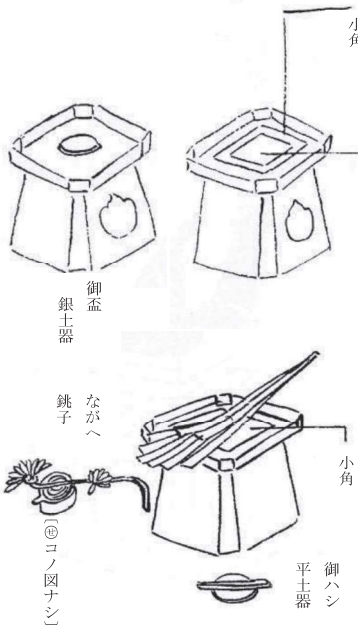
・原本の各帳面の始まりの部分に（　）で囲み丁数並びに表・裏を示した。

（二表）

禁裏御膳式目　〔ゟ正月三箇日〕

正月三ケ日式

一御昆布蛇



（二裏）

一御三ツ肴

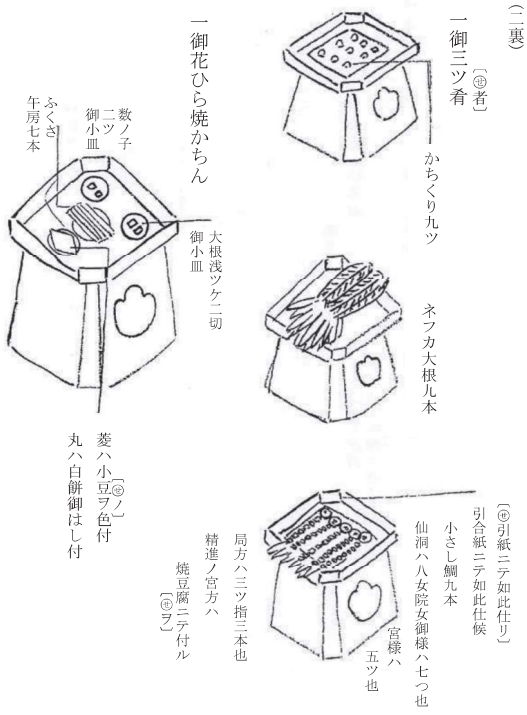


図１

（三表）

一御吸物きし焼豆腐

豆腐一丁ヲ八ツ切ニシテ串ニサシ、焼豆腐ニシテ大晦日ニ二百丁余拵セイロウニツメ塩ヲ〔ゟリ〕フリ二丁斗蒸候えハ、豆〔ゟ腐〕フヨクシマリ候時、茶碗ニ二切入酒ヲヨクカンヲイタシ右ノ茶碗ニ八分目入出ス、

〔ゟ蒔絵梨子〕高まきえなし地福寿草也

一御重肴　上ノ重イリコ煮〆　下ノ重さかな

一雉ノ羽盛

〔ゟ（頭注）水戸家ニテ廟祭ニ用ヰル雀モ此形ノ如クニテ段ツキナシ、〕

（三裏）

一御雑煮

御小皿

数ノ子二切

何れとも〔ゟモ〕御ふた三度共かわらけ也

御茶碗　餅　常の餅に寒晒（サラシ）の粉を半分まぜ山高する也、

御小皿

浅漬二切

雑煮　頭イモ
小串
近江かぶら

皿

上置　花かつを〔ゟラ〕
いりこ
くし貝

〔ゟ一〕御吸物　鯛ひらめ

御内奉公人分ハ

菱花ひら二重つゝ　吸物濱くり

図２

（四表）

一台肴

下草葉の上へ銀はくをちらす

〔㊟酢牛蒡〕

〔㊟数ノ子〕

一朝御膳

けん金かんいり酒酢

御鱠 赤貝 たい

御汁 白うを ふきのとう

御煮物 白がくり くらけ

やきめたい 大椎茸 さから麩

御香物 なた豆 うり ならつけ

御飯

御飯米三升つつ也、壱升ツヽ三釜ニたき申候、其内御塩飯或ハ赤小豆飯或ハ赤小豆の色付めし有之、又ハ〔㊟メ〕あし色御飯黒豆をせんし認申候、又ハ千葉の色付も有之候、右出来豆敷を差上申候、一日の御飯米白米九升つゝなり、

（四裏）

弐

三

御指味 まひ いか きすこ 岩茸 糸山吹

敷葛あん

杉箱 もうを いりこ 長いも きんなん

御猪口 いり酒 わさひ

御汁 すまし 塩たら 青こんふ

御汁 うしを ふかしたい

向附

〔㊟向敷〕 向附 ふな 雀やき

御引物 根人参 白あへ

御脇 したし ふめな わたあへ 〔㊟フロナ〕

外物

御焼物 かけ汁生か 生小鯛

御蓋 むしんづけ ふたわら たんさく昆布 〔㊟ホンタハラ〕 此所相ワカラズ

同 生がいの わたあへ

同 紅葉鯛 山枡みそ てんがく

同 ごまめ でんぶ〔㊟コンブ〕

同 生ふり 近江蕪

此外物ハ何れも壱品づゝ八寸の御台ニノスル、右之通御膳之方ハ何れも御替り三ツつゝニ而御吸物ハ替りなし、

図３

（五表）

一御夕方の御節

膳部右之通ニ而御料理方不残替申候、尤御汁は穂長に限り申候、鶯菜弐本葉を御茶の〔㊟懸〕外出シ掛申候、

一御夜食〔㊟一御夜食～御茶わんなりナシ〕

弐汁七菜也 年中御祝日ハ三汁九菜也、常ハ弐汁七菜也、御夜食ハ二汁五菜なり、

右は弐重ぐりの御三宝、御茶碗ハいまり焼也、尤御茶碗一ヶ月限毎月朔日ニ替り申候、将又毎月御精進日三日有之候、其節御かけぼんになしの御茶わんなり、

四日

一御買物始

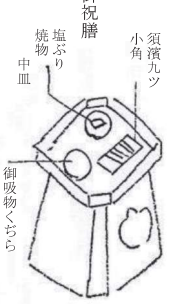
〔㊟一両〕

壱番の御買物始、枕草紙一冊御調（ドウ）へ局方も不残御調へ被成、封の俱左りのたもとに御人被成候、夫方小間物人形類袋物類御調也、

（五裏）

〔㊟局〕

奥向口向不残御雑煮頂戴仕候、御祝酒被下、吸物ハ濱ぐりかわらけ肴数の子牛房也、



御祝膳

重肴 数の子 壱重 牛房 壱重

同日

一鏡開

御鏡餅 上壱斗弐升取 下壱斗三升取

上様 御吸物 右斧ニ而割随分大キニ致し醤油付焼局方始侍分〔㊟方〕迄被下候事、

重肴

七日

一七種御粥

数の子 水菜餅入 浅漬 御かゆ 御酒 御吸物鯛 ひれ 重肴 いりこ 牛房

図４

（六表）

十五日
一小豆粥　　右ニ同

十六日
一鶴の庖丁

三汁九菜也　本汁（つる）　かぶら　白が　午　房

右鶴は関東将軍御手つから御取被成候を献上被致候、右料理は大隅高橋隔年ニ被相勤尤左りの片身を残し右の片身を関東へ被為進候、〔ゆ附〕御所方五ヶ門宮方儀奏伝奏迄御呼れ候故鶴は五羽御調有之候、

〔ゆ（頭注）有諸書、御実紀、速水私記、醇堂放言、談海、光台一覧〕

廿日
一団子始

御団子　上様〔ゆリ〕斗寒サラシ餅粉金かん
程に丸め小豆のこし粉なり　御吸物たひ　重肴
ひれ

一節分　御鱠（ごまめ）　大こん　金かん　御汁　穂長菜

（六裏）

開豆

御焼物（赤）　いわし　御飯　麦めし　三粒置也

御香物由

御吸物　たい　ひれ　御重肴　上重つむき焼鳥拾二羽　下重しんごん　拾二羽〔ゆ同〕

此真言の儀ハ牛房大キサ壱寸二分まはりニ遣申候、長サハ高々指の中を三たけ取候而切放シ十二本拵置御膳ニ而御夜食の時分長火鉢ニ而火を沢山ニおこし金網ニ掛ケ十二本一時ニ焼立申候、其砌板元役当番之者火鉢へ相なほり候而真言を高らかに唱へ申候、則

〔ゆヲンアボキヤアベイロシヤノマニハントウメジンハラハラハリタヤラン〕
ヲンアボキヤベロシヤノマカモダラマニハンドウメジンバラハリタヤウン

（頭注）甕麿云、音ノ御真トタガヒタル所アルハ写誤カ又ハカクモ唱フルニカ聞アヤマシルカ、

右くり返し〳〵牛房の焼候迄となへ候事也、扨焼上り候上又十二に切候て御重箱ニ人差上申候、　大晦日　六日年越　十四日年越　御膳式同断但シ真言なし、日暮早々御居間不残豆うち御座候、紫宸殿清涼殿御常の御殿学文所小御所等者当官の大納言殿之御児豆うち在之候、福ハ内弐声鬼ハ外へと一声にて候、其外車寄客殿等ハ其夜之宿番中将宮豆打有之候、局方御茶之間等ハ取次之当番衆相勤申候、口向ハ仕丁頭はやし申候、勿論疫払等御銘々有之候、

図5

（七表）

〔ゆモ〕
何れ共山伏ニ而御座候、将又鬼役之者在之豆打はやし候時、先へ逃行を跡ゟ追々ニはやし立御台所門迄打候時鬼門外へ出候也、〔ゆル〕何れ共豆打役人江御酒御吸物頂戴仕候、〔ゆモ〕鬼役之者ハ黒米五斗頂戴仕候事、

一初庚申

田楽　葛あん胡ま味噌両様取合、豆ふ二百丁斗一挺を廿四ニ切、串ニさし錫の大鉢に入奥江遣シ申候、男末之出末衆女郎衆焼取申候、

上様始局方奥女中不残頂戴被成候

上様ハ御吸物鯛ひれ御重肴まて長いも

〔ゆ（頭注）福引〕

此夜庚申籤有之、御内不残其外諸出入之者皆々掛申候、　上様始奥女中方〔ゆ慰〕御歴振籤被成替物被遣候、仕合なる物ハ結構の品戴申候尤甲子ニも同様有之候へは、此砌ハ御内斗ニ而御座候、其外庚申度毎ニ田楽ハ如此有之候え共、籤は初庚申斗也、将又仙洞女院御所様は此夜音曲乱舞有之、三味線浄るり幷ごぜ舞子参上候而御なくさめ申上候、

（七裏）

二月
一初午　御祝式

御鱠（たい）　大こん　金かん　御汁　長いも　青　み　御吸物　鯛ひれ

御煮物（菜）　あけどうふ　御焼物　若菜　小たい　御飯　小豆粒入　高　盛　御重肴　あわひ　酒　ふ

御引物　水菜辛味噌　〔ゆハナシ〕此日ハ奥向不残口向侍中煮物引者頂戴仕候、〔ゆ局〕

〔ゆ三月〕

一弥生節句　御祝式

御膳　三汁九菜　御吸物　たい　ひれ　御重肴　巻するめ　豆くわゐ　御酒　桃花　御のし七本

御雛祭　拾二対御膳二ノ膳迄付申候其外重詰数多有之外々へも被為進候奥女中口向侍迄赤飯壱升当ニ頂戴仕候尤吸物蛤台肴にて御酒被下置候〔ゆ有之〕

図6

（八表）

一御花見　桜開き次第

上様始宮方摂家儀奏伝奏其外仙洞女院御所局方不残参内有之候、〔㊟モ〕何れ結構成御馳走有之、

御吸物十品御肴廿種斗、納りハ水の物出申候、錫の大鉢に作り花御好有之、花ぐり金かん

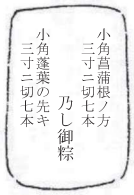
〔㊟ホ〕・・・・〕

黒くわゐなしはす等あり、巨敷長閑に候得ハ、上様始不残御庭江御慰みに御為て、おひろ

ひろニ而御成被遊候、婦女菜蓬土筆草杯御自身ニ御摘取被遊候勿論候、御庭ニ御茶屋御座

候、其所ニ而御茶弁当杯御座候、其上ニ御泉水ニは船を浮め種々御遊奥御座候、

一端午節句　御祝式



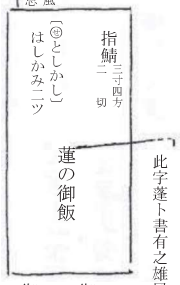
御吸物（たい ひれ）

御重肴（まて 酒麩）

菖蒲枕（金指四寸ニ切十二本 ニ所水引ニテクヽリ申候、）　菖蒲むしろ（五寸ニ切四方 水引ニテあミ申候、）

（八裏）

一盆　御祝式



御吸物（たい ひれ）

御重肴（するめ 午房）

〔㊟局〕

奥女中口向侍中御飯頂戴、又御内奥口奉公人之内に両親有之候者ハ十四日ニさし鯖二折半

頂戴仕、則十四日ニ御礼申上候、御片親之分ハ其儀なく御礼のみ十五日ニ申上候事、

内御吸物　御重肴

〔㊟御局〕

奥女中口向仕丁迄、そうめん頂戴

仕候、尤御酒吸物台肴頂戴之、十五日

〔㊟局〕

飯ニ奥女中口向不残加子こんにゃくのさしみ頂戴仕候、

十種御肴

生ふし　でんがく　小いも　ひはも　はしかみ

かます　青まめ　塩　あわひ　青まめ

氷こんにゃく　からすひ〔㊟くミ〕　平かんひやう

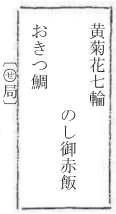
右十種一品つゝ蓮の葉ニ包観音

十花葉十筋つゝ皆三方ニつみ差上候〔㊟申〕

図7

（九表）

一菊の節句　御祝式　菊御酒



御吸物　鯛ひれ

御重肴（いりこ 麩）

〔㊟局〕

奥女中口向局侍中、赤飯御吸物御酒台肴頂戴仕候、

先荒増如此ニ候、其外正月御事始、御幸、行啓、千寿万歳、大和万歳、猿廻し、

御修法、護摩、右（左ナルベシ）〔㊟左〕儀長、初卯、桜の御能、御蔭祭、御田殖、土用入、氷室、祇園

会、御嘉祥、七夕、聖霊祭、大文字送り火、八朔、御霊祭、放生会、菊御能（之）、御

〔㊟（蔵ノ右）元ノマヽ〕

蔵附、御茶口切、御火焼、冬至、御亥猪、新嘗会、寒之入、御煤払、御誕生日、

〔㊟〔うけむけ〕〕

御年忌、うけむけ、毎月神参、内侍所頭蔵、

〔㊟（頭注、「うけむけ」ニ対応）有気無気〕

（九裏）

御歌始、御手習始、御学文始まり始、御湯殿始、御逢始、所司代始テ之参内、御

上使参内、公家上使参内、伝奏方御下り、御附武家町奉行始而参内、鶏合、御灯

籠、

右之外、月々御祝議数多有之候へ共、巨細之儀ハ筆紙難尽候、

都小川一条下ル所、津田宗仙トテ、御板ノ間ヲ二十余年勤メタル人ニ聞記タル

今時ノ式也トゾ、　文化五年三月廿八日　〔㊟著者不詳〕江戸人

〔㊟此人則ヨリ広道（花押）ナシ〕　此人則、津田氏ニ親シクキヽタル人也、某ヨリ

借得テ人ヲ雇ヒテ写サセツ、

甕麿云

右者　名護屋本町七丁目澤瀉屋定二郎之蔵書、小塚雄風ノ写したる

本歟、　天保五年十二月中浣書写之畢、　高橋広道

〔㊟海人藻芥ニ毎日三度の供御ハ、御めぐり七種御汁二種也、御飯ハわりたる強飯を聞召なり、

大鳥ハ白鳥鴈雉子（鴨）、小鳥ハ鶉雀（ヒバリ）鳴、此外ハ供御ニ備へす、四足ハ総て不備之〕

図8