

資料

下関市における江戸時代の朝鮮通信使饗応料理の再現

神田 知子¹⁾, 高正 晴子²⁾

要約

朝鮮通信使とは、江戸時代に1607年から1811年まで、約200年間計12回にわたり、朝鮮国王から幕府に派遣された総勢300~500人もの平和外交使節団である。2007年は第1回から400年目の年にあたるため、「朝鮮通信使400周年記念、しものせき馬関まつり参加事業」の一環として朝鮮通信使おもてなし（饗応）料理の再現が行われた。再現した料理は1711年8月29日に、長州藩主毛利吉元が自ら接待にあたり、「長門下之関御馳走一番（長州藩の御馳走が一番）」と評された時の饗応料理の中で、三使（正使、副使、従事官）に提供された五五三膳と引替三汁十五菜の一部である。再現料理に要した食材料の種類から、動物性たんぱく質源である魚介類が多いことがわかった。また、保存効果や抗菌効果をもつ山椒やからし、わさびなどの香辛料が多用されていることがわかった。

緒言

朝鮮通信使とは、江戸時代に朝鮮国王から幕府に派遣された総勢300~500人もの平和外交使節団である。豊臣秀吉の2度にわたる朝鮮侵攻で途絶えてしまった朝鮮と日本との国交を回復するため、徳川家康が、その修好の証拠として通信使の派遣を朝鮮に要請したのをきっかけに、1607（慶長12）年から1811（文化8）年までの約200年間にわたる計12回、平和外交使節団の使命を受けて朝鮮通信使が来日した¹⁾。朝鮮通信使の来日にあたっては、対馬から江戸までの日本各地において、盛大なもてなしが行われた¹⁾⁻⁸⁾。朝鮮通信使は交通の要所である赤間関（下関）に計11回訪れている。2007（平成19）年は第1回から数えて400年目にあたるため、「朝鮮通信使400周年記念、しものせき馬関まつり参加事業（8月25日）」の一環として朝鮮通信使おもてなし（饗応）料理が再現されることになった。

方法

1) 再現料理

再現する料理は、朝鮮通信使の来日の第8回目にあたる1711（正徳元）年8月29日に、長州藩主毛利吉元が自ら接待にあたり、「長門下之関御馳走一番⁹⁾（長州藩の御馳走が一番）」と評された時の饗応料理の中から¹⁰⁾⁻¹²⁾、三使（正使、副使、従事官）に提供された五五三膳と引替三汁十五菜の一部であった。資料の提供および指導は、高正および下関市史執筆

委員である町田一仁氏が行った。料理製作は、割烹料理みもすそ川別館の竹内正和料理長が行い、五五三膳の盛り付けの一部は、中邑房枝料理教室の中邑房枝氏が担当した。飾りに用いる造花や人形、紙・木工細工は、人形作家師範、藤井寿子氏が担当した。

2) 再現に至るまでの経緯

(1) 朝鮮通信使おもてなし料理試食会

2007年5月30日、広島県呉市下蒲刈町のトゥモローハウスにて、蒲刈における三汁十五菜¹³⁾の料理試食を行った。ならびに、朝鮮通信使の衣装や通信船の復元模型、饗応料理の復元模型などが展示されている松濤園朝鮮通信使資料館「御馳走一番館」¹⁴⁾を視察した。

(2) 朝鮮通信使おもてなし料理再現第1回検討委員会

2007年7月7日、下関市にて、下関市における朝鮮通信使おもてなし料理再現事業の主旨説明と取り組み状況の説明が行われた。

(3) 朝鮮通信使おもてなし料理再現第2回検討委員会

2007年8月6日、下関市にて、再現料理の試作と展示会場についての確認と協議を行った。

(4) 朝鮮通信使おもてなし料理再現展示

2007年8月25日（11時30分~19時）、シーモール下関のピアモールにて、おもてなし料理の展示を行った。

¹⁾ 山口県立大学看護栄養学部 栄養学科 ²⁾ 梅花女子大学短期大学部

結果と考察

1. 歴史上の主な出来事と朝鮮通信使の来日

朝鮮通信使と日本の歴史上の主な出来事との関連を表1に示した(表1)。江戸時代は、塩、味噌、酢、砂糖、醤油、味醂、かつおぶし、昆布、などの調味料が広く使われるようになった時代である。江戸時代に完成した本膳料理は、平安時代にその原型ができ、室町時代から江戸時代にかけて次第に豪華なものとなった^{15), 16)}。本膳料理は、膳や料理の数などの形式を優先させ、料理の規模によって家柄や地位、権力の程度を示す役割があった。江戸時代の封建的な身分制度のため、料理の品数は身分によって異なり、朝鮮通信使の饗応に対しても格差の統一が図られた⁶⁾。当時の農民は白米すら食べられず雑穀中心の食生活を強いられていたが、朝鮮通信使のための饗応経費は莫大であった。1811(文化8)年の記録によると、1回の饗応料理における経費は、最高額

が485万円、最低額が73万円であり、総額では11億円を超えた⁴⁾。これは朝鮮通信使の接待が、幕府にとってどれだけ重要であったかを物語っている。

2. 再現料理：五五三膳と三汁十五菜

再現した五五三膳と三汁十五菜の献立を図1に示す(図1)。五五三膳は儀礼膳といい、儀式用の料理であるため、実際には口にされなかった³⁾(図2)。本膳は五菜とめし、二膳は五菜と二汁、三膳は三菜と二汁から構成されるため、五五三膳という。献立の中で再現を行ったのは本膳(図3)、二膳(図4)、三膳(図5)、嶋台、押であり、その料理の詳細を表2に示した(表2)。とりわけ特徴的な技法は材料を高く積み上げる廻し盛であった。これは片方の厚さを1cm、もう片方の厚さを5mmの花びら型に切った食材を1枚ずつ重ねながら15cmの高さになるまで美しく積み上げていくというものであり、繊細な技術と根気が要求された。

表1 歴史上の主な出来事と朝鮮通信使の来日

	西暦(年)	歴史上の主な出来事	西暦(年)	食生活の主な出来事	西暦(年)	朝鮮通信使来日
安土・桃山時代	1573	長篠の戦い				
	1576	織田信長が安土城を築く		ぶどう酒が伝来する		
	1582	本能寺の変				
		山崎の戦い		南蛮菓子が普及する		
		太閤検地が始まる		砂糖の輸入が増加する		
	1585	豊臣秀吉関白となる	1587	牛肉、馬肉の食用が禁止される		
	1590	秀吉が全国を統一する				
	1592	秀吉の朝鮮侵略が始まる				
		朱印船貿易がはじまる		北海道で昆布の採取が始まる		
	1600	関ヶ原の戦い				
江戸時代	1603	徳川家康が征夷大將軍となる		本膳料理が完成する	1607	慶長12年
	1615	武家諸法度が制定される	1610	黒砂糖の製造が始まる	1617	元和3年
	1635	参勤交代の制ができる		醤油の製造が盛んになる	1624	寛永元年
	1637	島原の乱		普茶料理が完成する	1636	寛永13年
	1639	いわゆる鎖国が完成する		すし屋が開業する	1643	寛永20年
					1655	明暦元年
					1682	天和2年
					1711	正徳元年
	1716	享保の改革が行われる		備中ぐわ、千歯こきの普及	1719	享保4年
	1787	寛政の改革が行われる		近海捕鯨が盛んになる	1748	延享5年
幕末	1833	天保の大飢饉が起こる	1735	青木昆陽、さつまいもを栽培	1764	宝暦14年
	1841	天保の改革が行われる		会席料理が完成する		
	1853	ペリーが来航する		町人に外食の風潮が広まる	1811	文化8年
	1866	薩長同盟が成立する	1836	飢饉に備え、そばやじゃがいもの栽培が奨励される		
	1867	江戸幕府が滅びる	1867	屠殺場の開設、牛肉の販売開始		

三汁十五菜は、三種類の汁物と十五種類のおかずによって構成される豪華な食事である。三汁十五菜の膳は五五三膳と異なり、実際に三使（正使、副使、従事官）が供食した料理である。主材料以外の作り方や分量の記録が残されていないため、料理長の経験とアイデアが活かされた料理が出来上がった。三汁十五菜の再現で用いられた食材料を食品群別に分けてみると（表3）、動物性たんぱく質源である魚介類の種類が多かった。江戸時代は牛肉・馬肉食が禁止されていたためであろうか（表1）、肉類では野鳥の利用が多かった（表3）。豆類は味噌や醤油などの調味料として広く用いられたようである。冷蔵庫がないため、調味料を多用し、食べ物の保存性を高め

たことが考えられる。高濃度の食塩や砂糖は、食品の抗菌作用、保存性を高める効果を持ち、鮭に用いられた酢も強い殺菌作用を持つ¹⁷⁾。このことから当時の饗応料理は味の濃い料理であったことが想像できる。また、葉しょうが、山椒、わさび、からし、たでなどの香辛料の使用も多くみられた（表3）。奈良時代から平安時代にかけて使用が盛んになった香辛料は、食あたりを防ぎ保存性を増す効果がある¹⁸⁾。また、刺身の盛付に用いられた、くまざさは、葉に含まれる有機酸、フェノール類やアルデヒド類などの抗菌効果を持つ¹⁸⁾。これらの食品による抗菌効果は、経験的に伝えられ、活用されていたことが想像できる。

図1 正徳元年 三使饗応献立

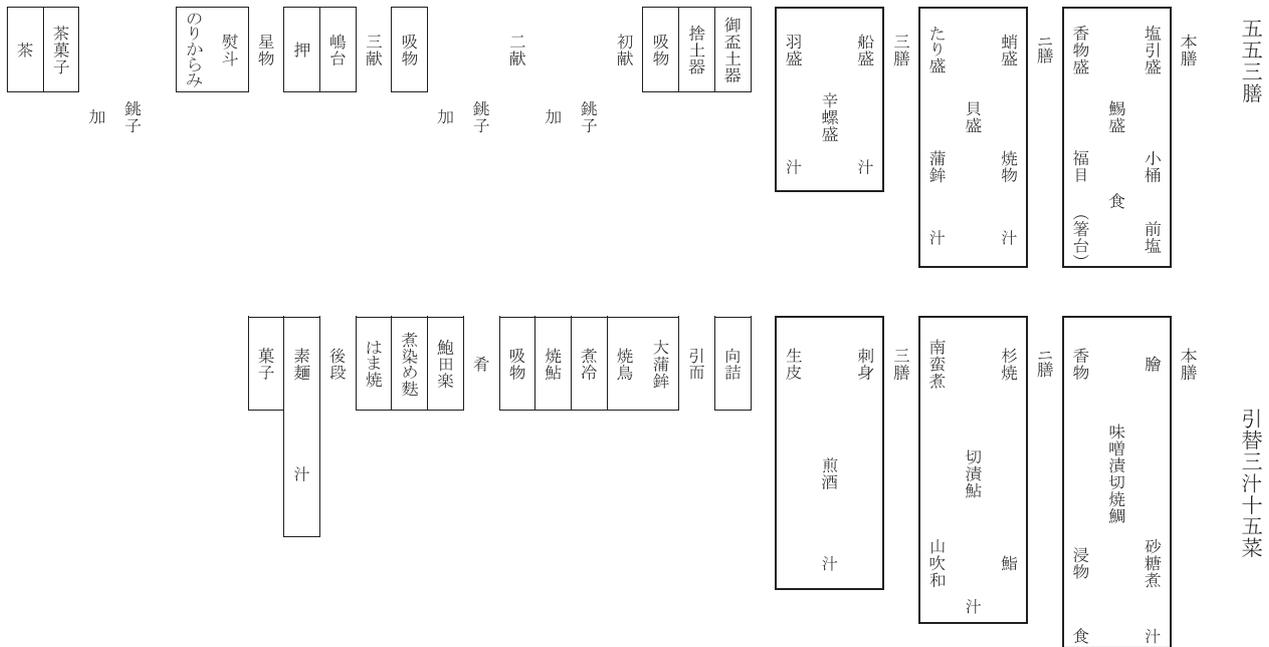


図2 本膳・二膳・三膳（五五三膳）の展示風景



図3 本膳（五五三膳）



図4 二膳（五五三膳）



図5 三膳（五五三膳）



表2 正徳元年長州赤間関 三使饗応献立 五五三の膳

料理	盛り方	説明
本膳		
塩引盛	廻し盛	塩引鮭を干物にして花びらに形どる
鯛盛	渦盛	鯛の身の部分を隙間のできないよう堅く巻いて茹で、小口切にする
香物盛	廻し盛	味噌漬大根を花びらに形どる
福目	福目形	鯛の身を茹でて湯煎鍋でほぐしたものを福目形に貼り付ける
小桶		梅びしお
前塩	宝珠形	焼き塩
食	ふくさ盛	ご飯
二膳		
蛸盛	廻し盛	蛸の足は塩干しし、2.5cm前後に小口切りにして、花びらに形どる
たり盛	廻し盛	たりは鮫の身を柏木のように形どりし、塩をして干したもの。たり→鱈
焼物		焼き物二つを盛る。亀足（紙で作った飾り）三つを飾る
蒲鉾		金の亀足付きの小板の蒲鉾を2本縦に置き、次に銀2本を亀足を右にして置く 最後に金を真ん中に縦に置く
貝盛	廻し盛	鮑の貝殻に金をかける。金の亀足を添える
汁（塩鶴）		すまし汁。酒煮した塩鶴、松茸、麩せん、竹の子はそれぞれ味付けする。汁は多すぎないように、各品を2切盛る。塩鶴→鴨
汁（鯛背切）		背切（魚の頭を落とし、薄身の部分を切り取ってから筒切り）した鯛を、塩煮にして2切盛る
三膳		
船盛		伊勢海老を船盛にして、内に身を盛る
辛螺盛		貝の中には何も入れず、3つ盛にする。金銀の亀足を添える。ニシ貝→サザエ
羽盛	廻し盛	小嶋（しぎ）の羽をとって吉野紙で張り、金色に染める。鳥の背の内に鳥の肉を干したものを盛る。鳴→和紙で細工
汁（鯉）		ふくさ味噌仕立て。筒切りの鯉を酒煮にし2切盛る。汁は多すぎないようにする
汁（鱸）		鱸
嶋台		
押		小口切りのからすみを7枚盛る

太字は変更点を示す

3. 現代の日常食との比較

現在の日常食は表4に示すように¹⁹⁾ (表4)、一汁三菜を基本献立としている。主食として米から炭水化物の摂取、主菜として肉類、魚類、卵類、豆類からたんぱく質および脂質の摂取、副菜や汁物として野菜類からビタミンやミネラルを摂取することで、

栄養的なバランスをとることが可能となる。朝鮮通信使の宴の席では三汁十五菜の他、吸物、鮑田楽、煮染め麩、かば焼き、素麺、菓子が提供された(図1)。これらの品数の料理がどのくらい食されたどうかは不明であるが、動物性たんぱく質の摂取と野菜類によるミネラル・ビタミンの摂取は、長旅の疲労

表3 再現された三汁十五菜の使用食材料

食品群	本膳	二膳	三膳	向詰	大蒲鉾	焼鳥	煮冷	焼鮎
魚介類	鯛 クラゲ つみいれ 花かつお	鮎 ふし→×	エビ 鯛 ぼら→平目	鮎→鯛	白身魚		サザエ つべた(貝) →×	鮎 くしこ(干な まこ)→鮎
野菜類	かぶ	ねぎ くわい→×	青豆 小葉				竹の子 ぜんまい	
肉類	塩鶴→鴨	家猪	鶏皮			うずら ひばり→×		
種実類	くり くるみ	ぎんなん						
果実類	梅 さんかん		九年母					
きのこ類	しいたけ	きくらげ						
穀類	飯							
その他	香の物 葉しょうが	山椒	からし わさび くまざさ				山椒	たで
豆類	味噌, 醤油など調味料として使用							
いも類	記載なし							
卵類	記載なし							
乳類	記載なし							
藻類	記載なし							

太字は変更点を示す

を回復するために役立ったことであろう。

結語

再現料理には仕込みを含めて3~4日が費やされ、食材料費は試作だけでも十数万円を要した。特に五五三膳の廻し盛には沢山の食材料と繊細な技術を要するため、史料通りに再現することが難しかった。饗応料理の再現に携わって、江戸時代の人々が、冷蔵庫もない時代に沢山の食材料を調達・保存し、手間のかかる料理を仕上げるのが、いかに大変だったかを想像することができた。また、交通機関の要所としてだけではなく、国際交流の場として赤間関(下関)が果たした歴史的役割を実感することができた。今後は日本各地で、朝鮮通信使の来日をもたらした日本の食文化への影響がさらに明らかにされ、両国の文化交流がより一層深まることが期待される。

参考文献

1) 高正晴子：朝鮮通信使の饗応，明石書店，東京(2001)

- 2) 大坪藤代，秋山照子：江戸時代の朝鮮通信使供応食の研究(第1報) - 下分および通詞供応にみる食品：獣鳥鯨肉類 -，日本家政学会誌，50(4)，349-359(1999)
- 3) 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(14)，45-53(1990)
- 4) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第4報) - 文化信使における饗応経費 -，長崎女子短期大学紀要(16)，1-12(1992)
- 5) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第6報) - 正徳信使五所路宴にみる三使饗応 -，長崎女子短期大学紀要(19)，121-127(1995)
- 6) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第7報) - 公儀及び道中饗応食の膳組の推移 -，長崎女子短期大学紀要(19)，129-135(1995)
- 7) 高正晴子：朝鮮通信使の饗応について - 新井白石の聘礼改変とその後の変様 -，日本家政学会誌46(11)，1063-1068(1995)

表4 日常食の献立構成

献立構成		構成する食品群*1		主な食品の1食の適量*2 (g)	
主食		穀類		米・麺 (乾物)	80-90
		いも類		パン	60-80
副食	汁物	野菜類	藻類	汁の実	10-20
		肉・魚介・卵・豆類	きのこ類	汁の液量	150
	主菜	肉・魚介類	油脂類	肉・魚介	50-80 (100)
		卵類	種実類	卵	25 (50)
	副菜2品	豆類	乳類	豆・豆製品	20
		野菜類	油脂類	野菜類	100-200
		肉・魚介・卵・豆類	種実類		
		藻類	乳類		
デザート		果実類	乳類	果物	50-80
		菓子類	し好飲料	菓子・飲料	砂糖量として10

文献19を改編

*1 太字は主な食品を示す

*2 () は1種類だけ使用する場合を示す

8) 高正晴子：朝鮮通信使の饗応について－大坂における饗応－，日本家政学会誌49 (9)，1011-1019 (1998)

9) 早川純三郎編：通航一覽第二，国書刊行会，東京，168-169 (1912)

10) 辛卯信使記録下書六十二（慶応義塾大学図書館蔵）

11) 赤間関信使其外御饗応献立写（岩国徴古館蔵）

12) 下関市史・資料編VI：下関市市史編集委員会，下関市，山口，634-636 (2001)

13) 下蒲刈町文化財保護委員会 柴村敬次郎編：ふるさと下蒲刈（その15）安芸蒲刈御馳走一番 朝鮮通信使饗応料理「七五三の膳」と三汁十五菜，下蒲刈町，広島 (1989)

14) 下蒲刈町文化財保護委員会 柴村敬次郎編：ふ

るさと下蒲刈（その20）朝鮮通信使資料館 御馳走一番館－収蔵品図録No.1－，下蒲刈町，広島 (1994)

15) 桑畑美沙子：調べて学ぶ日本の衣食住 日本人は何を食べてきたか，大日本図書株式会社，東京，34-49 (1997)

16) 早坂千枝子，角野幸子編著：調理学実習―献立と調理－弘学出版，神奈川，10-12 (2002)

17) 杉田浩一，田島眞，平宏和，安井明美編：日本食品大事典，医歯薬出版株式会社，東京 (2003)

18) (独) 食品総合研究所：食品大百科事典，朝倉書店，東京，519-520 (2001)

19) 三輪里子，吉中哲子編著：あすへの調理，弘学出版，神奈川，2-3 (1998)

Title: Reproduction of Banquet Menus for the Banquet Held in Shimonoseki-city for Korean Delegations to Japan during the Edo Period

Author: Tomoko KODA, Haruko TAKAMASA