

島原の乱、福岡藩本陣における藩主の食にみる機能と食文化

——御台所日記をとおして——

橋 爪 伸 子

はじめに

前近代の戦における食に関する研究は、主として中世から戦国期を中心に兵糧という視点で進められている。久保健一郎は兵糧を戦における最重要物資の一つとしてその機能に注目し、食糧としての側面を「モノとしての兵糧」、交換手段・利殖手段としての側面を「カネとしての兵糧」とし、戦国時代後半、戦の大規模化、長期化により、両機能の深化、錯綜が進むことを論じている。⁽¹⁾ また、中野等は豊臣政権の朝鮮侵略戦争における兵糧搬送を分析している。⁽²⁾ 一方、そのほぼ同時期の食文化史に目を転じると、日本

の食生活史と料理史上最も大きな変革期は南北朝の動乱以降とされている。室町時代武家の饗宴において本膳料理が成立し、戦国時代茶の湯の発達のなかで懷石料理が従来の精進料理と本膳料理の料理技術に食事思想が付加された料理様式として成立し、今日に通じる日本料理の基礎が成ったとされている。⁽³⁾ このような食文化の発展は、同時代の戦の食にも影響をおよぼしていることが考えられ、例えば朝鮮出兵の出兵拠点名護屋に在陣中の佐竹義宣の家臣の日記には、茶や酒席の振舞、飲食物の贈答が散見され、⁽⁴⁾ 兵糧とは異なる次元の食が認められる。しかしながら、戦の食のこの視点による研究は進んでいるといえず、食文化史の分

野でも、室町期武家の食物儀礼で出・帰陣の際の例がとりあげられているほかは、主に兵糧としての指摘にとどまっている。⁽⁵⁾

鳥原の乱に関する史料は、主として乱中または後世の編纂物とされ、一揆鎮圧に出動した幕府や他藩将士による書状・日記・問書・書上の類などが知られる。そのうち食に關しては、両従軍兵士の兵糧の調達、充足・不足や、大名をめぐる贈答品の記録等がある。⁽⁷⁾

本稿で素材とする史料は、表紙に「寛永十四丁丑年肥前嶋原一揆起候節御出陣中御台所日記」とあり、鳥原の乱に出陣中の福岡藩主二代黒田忠之の本陣台所の記録である。⁽⁸⁾所蔵元の馬奈木家については、同家の蔵する「筑肥国境脊振山争論文書」の秀村選三氏の解説をまとめると、龍造寺隆信のもとで筑前国早良郡に進出、同郡脇山院内五ヶ村を治めた。元和四年五月黒田長政より早良郡五ヶ村の代官職を授けられ、寛永一五年黒田忠之鳥原の乱出陣の際、在陣の賄方を命ぜられ、その後近世前期に帰農して脇山村の庄屋となった。⁽⁹⁾また本史料については、戦国期の小土豪層馬奈木氏が、かつての戦場の体験から本陣の賄方と物資請払の長として従軍したときの記録で、秀村氏が類書のない史

料として社会人対象の古文書講座でテキストとされ、筆者を含む受講者で読了し、史料集として刊行の準備を進めている。またそのうち平嶋浩子は本史料記載の食品を分類別に列挙して一部解説を加えている。⁽¹⁰⁾

本稿ではこの史料をとおして、鳥原の乱における福岡藩主をめぐる食の機能について、場面（本陣、滞陣中、仕寄場、陣所等）、行為（振舞、下賜、進上等）、藩主との関係性（家臣、他藩主、幕府関係者等）に注目し検討したい。またその特徴を御前と次、下々等の階層性や、戦陣における食品価格の変動から探ってみたい。

鳥原の乱に関する研究は、主として前記の史料により一揆の発端や幕府による鎮圧経過、乱後の大名・農民統制、鎖国との関連性等主に幕藩体制成立との関連における歴史的位置付に主眼がおかれた成果が蓄積されている。⁽¹¹⁾食に關しては、服部英雄、神田千里が原城に籠城した一揆軍の備蓄米や飢えの状況などを指摘している。本稿でとりあげる振舞、下賜、進上等については、戦との関連ではないが、大友一雄が近世の御鷹をめぐる贈答儀礼のなかで下賜、振舞、岡崎寛徳が同じく武家の儀礼と交際関係、原田信男が中世の主従間における儀礼的な食事と社会関係を分析して

いる。⁽¹³⁾ また近世の価格変動に関する研究は、山崎隆三が農産物・農産加工品価格の変動から物価の形成を説明している。⁽¹⁴⁾

一 福岡藩本陣台所の賄

(1) 本史料の構成と概要

鳥原の乱は寛永一四（一六三七）年一〇月鳥原の有馬で勃発し、一揆勢は一二月原城に立て籠った。幕府は上使を派遣、九州諸大名を動員し、翌年二月二七、二八日総攻撃をかけ、これを鎮圧した。福岡藩では同一五年一月二八日藩主黒田忠之が着陣、先遣にて二五日着陣していた弟の黒田長興（秋月藩）、高政（東蓮寺藩）らと合流した。⁽¹⁵⁾

本史料は同藩本陣台所による米、銀、物資の請払の記録で、主体をなすのは前半の日ごとの食品の購入・使用記録（以下、日記）と、後半の物品ごとの出納記録（以下、出納記録）である。日記は巻頭の欠損により前欠の状態であるが、一五年二月八日から三月七日まで約二八日の記録であるが、表題に「但此日記は翌十五年御陣中より御帰陣迄之処也」とあり、藩主が有馬に着陣したのが一月二八日で、本史料中「正月二十七日より三月七日まで御賄中色々遣也」の

記載が散見されること等から、起筆日は一月二七日で、本来は着陣前日から有馬在陣中と帰陣途上（三月三日～七日）を含む計四〇日間の日記と推察される。内容は食事ごとに米の種類と量、購入食品名・銀匁価格・数量及びその食品を用いた料理名、料理の使途に加え、振舞の場合は客人名、本陣以外の場合は場所も記されている。現地で日ごとに購入された、主に農水産の生鮮食品の記録である。

出納記録は、品目ごとに物品とその容器について、納入の数量と手段、使用日、使用量、使途、渡した人名と数量、廃棄の数と経緯等が記され、朱筆で納入「〇」、消費「ヽ」が付されている。納入手段については、銀での購入と人による納入の二通り、人による納入は家臣による調達と、自身の藩士、他藩主等の進上の二通りがみられる。銀購入と藩士調達による納入品は米、酒、乾物等保存可能な食品のほか、燃料、器具類で、当初領国内から搬送され、不足分を現地で補った分と考えられる。⁽¹⁶⁾ 進上による納入品は折曲物、髭籠、手樽、箱等で納められ、諸国の特産や嗜好品も多く贈答品的性格が濃い。⁽¹⁷⁾

本稿ではこのうち主として飲食に関する記載をとりあげ分析する。なお献立、料理については史料の性質上、日記、

出納記録上で納入食品の使途の記載からよみとれる分のみの指摘である。

(2) 本陣の食制と台所の賄の対象

まず、本陣における食の一日の流れと、台所の賄の対象をみておこう。日記の一日は、おおよそ朝御前、朝次、昼御前、昼次、晩御前、晩次、寢酒の順序で記され、計一四八例の記録は、朝五六、晩六〇、寢酒二六、昼六例である。昼は計六例中五例は振舞を伴い、その一例は二月二八日総攻撃の朝昼、他の一例は三月五日帰陣途上の田代で、いずれも特例と考えられる。また朝、晩には米飯の記載があるが、寢酒ではみられず、肴だけが供されている。したがって通常は朝、晩の二食と、酒と肴からなる寢酒の計三回が、定例の飲食であろう。

御前と次は本陣台所の賄の対象で、御前は藩主、次はその家臣である。寢酒にはいずれの記載もないが、二六例中三例に「御前并御客人」と御前の明記があることより主に御前で、食品の使途に次へ流用の記載が二二例あるので、次にも出されたと考えられる。この戦以前の例だが、黒田長政が家臣木村市左衛門の煩の再発を案じた書状で寢酒を

諫める箇所がみえ、家臣にも一般的だったと思われる。⁽¹⁸⁾なおその習慣については、戦国時代の笑話『醒睡笑』に、京の小庵の僧がつねづね弟子にかくし「いねさまには焼味噌と号して鶏の玉子をととのへ、肴に用ひて酒をのむ」とあり、⁽¹⁹⁾元來寝る前の肴を伴う飲酒であるが、当戦陣中は寢酒後に、後記する仕寄場や陣所、番所等の巡見、守備を明方まで行い、その際にも同士で飲酒していることが、東蓮寺藩家老吉田家の記録にみえている。⁽²⁰⁾寢酒は巡見前の腹ごしらえで、また酒の身体を温め気分を昂揚させる効能も重視されていたと考えられる。⁽²¹⁾

続いて御前と次の食数を、米の使用量から試算してみよう。振舞のない事例で、御前の朝は毎度二升、晩は平均約二升九合、次の朝は約一斗四升、夜は約一斗九升と食数の大差が窺える。

一人当たりの食米量に関連する本史料の記載としては、藩主の食ではないが人足分の上白米について「一日一人二付而五合宛兵糧米二渡ス」とあり、一般的な兵士の食米量に等しい。⁽²²⁾これについて服部英雄は、一日五合は京外の精米であるが日当を含む数値で、食べる分は一人一日二・五合とされている。⁽²³⁾この量については、時代が下るが昭和一

六年米穀配給通帳制による大人一人一日当たりの配給量二合三勺を、中等程度の労作を行う成年の米消費量一日三合三・五合と比して不足とする指摘からは少ないと考えられる。⁽²⁴⁾ また江原絢子は、江戸時代の大工や商人の食米量を四合前後と算定している。⁽²⁵⁾ 副食物や活動量との関連も大きい。ここでは仮に御前、次ともに一日四合とすると、前記した二食により食事一回分一人当たり二合で、おおよその食数は御前の朝一〇、晚一五、次の朝七〇、晚九五人分となる。

また、御前、次ともに晩が朝より多いことについては、他の食材量に有意差が認められない、晩も朝同様二升の例がある、振舞は朝より晩に多い、事前に予定されていたと思われる幕府関係者五人以上の振舞では米の量が四〜五升と多いことなどから、不時の振舞に対する備えを含む分と推察される。ただし、朝一〜三人の振舞がある例でも米の量に差がないことから、厳密な食数を想定しての準備ではないだろう。

二 本陣における御前と次

― 滞陣中の食にみる階層性 ―

(一) 米と食品にみる異同

ここでは滞陣中を戦闘を行っていないという点で陣中の日常とし、そこに認められる階層性に注目したい。まず米については、二月一三日晩までは御前、次ともに上白米であるが、同一四日朝から日記の最後まで御前に上々白米、次には上白米と搗精度の異なる米が用いられている。⁽²⁶⁾ 上白米については、人足の兵糧米について「上白米五斗七升 黒米八斗一升五分にて福岡にて払」とあり、黒米(玄米)の約三割減で、上々白米はそれ以上と考えられる。

次に他の食品については、相互への流用分を含む例も多いが、品目数、経費、数量等の比較によりおおよその傾向をみると、振舞がなく対象が明記された例で、銀で購入された食品の品目数の平均は、御前が朝三・五(二〜一)、晩三・三(一〜七)に対し、次は朝一・七(〇〜三)、晩二・二(二〜四)と少なく、各食品の使途として記された料理の種類もこれに伴い少ない。経費については、御前は朝約一二、晩一七匁、次では朝六、晩八匁である。数量に

については、食数が多い次の方が少ない例も散見され、一回の食事記録中、購入品目が一種類のみで一匁以下が八例ある。例えば朝の例で、豆腐かす二升（四分）、干若布五わ（五分）、萬苴九わ（九分）、蕨二〇手（一匁）等である。なお、これらはいずれも汁にされているので、多い食数にも対応できるのだろう。多量の購入例が鯛一〇〇、大根五〇本等限られた品目で認められるが、使途に「度々遣」、「塩魚二仕度々遣」等保存や他の食事も含む。

食品の種類については、御前では多様で各々の使用頻度が低く、次では限られた種類の食品を高頻度で用いている。また、使用する食品が両者で異なる傾向があり、流用の記載分を除き一方のみで使われた主な食品をあげると、御前の榮螺、たいらぎ、鴨・鶉・鴨・雁、芹、人参、椎茸等、次の鯛、鰯、甘鯛、豆腐かす（おから）、干菜等である。これらの食材の格付を、延宝五（一六七七）年頃の刊行とされる『古今料理集』で照合すると、御前の魚鳥は概ね上魚または賞翫で、次の鯛は下魚、せいごは「賞翫に不宜」、鯉は「賞翫にも用へきか」等と記されている。⁽²⁸⁾江戸との違いを考慮する必要はあるが、おおよその共通性は参考にするだろう。

(2) 料理にみる異同

料理の種類についても、御前、次で相違が認められる。御前のみの料理は蒲鉾、蕎麦切、焼鳥等鳥料理、穀焼、人参焼・芹焼等である。蒲鉾は御前の朝、晩、寝酒に供され、原料には主として鯛、いか、鱧等が用いられている。また木具の出納記録に「御賄中ニ遣并かまほこいたニ仕捨り申候」とあり、木具を蒲鉾板に再利用した板付蒲鉾とわかる。蒲鉾は中世以来支配階層の御成等、饗応にみられる料理である。⁽²⁹⁾

蕎麦切は、主に御前の寝酒で購入された大根の使途に「そば切御用」等と記され、御前の寝酒でたびたび供されている。大根おろしの絞り汁は当時蕎麦切の一般的な薬味だった。⁽³⁰⁾材料の蕎麦粉については、出納記録で藩士が調達した「そばノ粉」に「御賄中毎日そば切二仕」とあり、同じく「小麦ノ粉」にも「右御賄中うとん、そば切二仕り、度々ニ上ケ申候」とあることより、小麦粉をつなぎにした蕎麦切を賄中でつくっていたとわかる。天和二（一六八二）年成立とされる東海地方の農書『百姓伝記』に「そばきりは田夫のこしらへ喰ふものならず」とあり、⁽³¹⁾手間のかかる料理と認識されていたことが窺える。

鳥料理は、食材の購入、使途の記載ともに御前に限定され、振舞でも多用されている。また、出納記録では鶴、鳧、塩雁等が進物として納められている。前出した『古今料理集』の格付でも鳥類は賞翫とされていることから、食品自体の格が高いと考えられる。なかでも鶴は、元禄一〇（一六九七）年刊『本朝食鑑』に一六〇〇年姿が変わらない多寿の仙禽とあり、その汁は武家社会の食膳を格付ける最上位の料理だった。³³

殻焼は貝類を殻ごと焼く料理で、栄螺、こう貝等でみられる他、焼蛤、焼海茸等も同類の料理と思われる。食材の貝類も日記での購入記録が御前に限定され、出納記録では螺、栄螺、蛤等が髭籠入りで進上され、後述する振舞では貝尽しが供されるなど、鳥と同様価値の高さが窺える。しかし調理法をみると、酢貝（鮑、海茸）や膨煎（鮑）等は次でも散見されることから、貝は鳥と異なり種類や調理法との組合で料理の格付が左右されたと考えられる。

次のみの料理では、まず酢煎は煮あがりに酢を加えて生臭さをかくす魚料理で、近世の料理書では鰯、鯖などにみられるが、本史料では鯛、鱈、めばる等に用いられている。また煉味噌も次で頻度が高く、材料は鱈の例が多いが、味

噌も同じく矯臭効果をもつことが青魚の味噌煮等で知られている。このように生臭さをかくす料理法が次で多用されていることより、御前と次では使用する食材の鮮度も異なる可能性がある。実際、出納記録に藩士から請けた鯉二喉を「右ハくさり申二付三月六日晚次ノすい物二仕」とあり、鮮度によって御前、次の使い分けをしていることが窺える。あるいは本来格の高い食品でも鮮度を理由に次で使うことも可能だったのかもしれない。

以上、滞陣中の本陣における御前と次の食を検討した結果、米の質、食品および料理の品数、経費、種類等に明確な違いが認められた。概して御前では次に比して経費が高く、品目数が多く、毎度多様な料理が出されていた。またそれぞれに限定される料理もあった。そこには、原田信男が中世の事例から「特定の場における食事内容の格差は、身分制的な秩序意識の最も端的な表現」と指摘する³⁴とおり、長期戦での滞陣中、主従の秩序意識を維持する機能を窺える。

福岡藩全体で階層性をみるには、御前、次以下の大多数の食についても比較検討する必要があるが、その具体的な実態は本史料では知り得ない。そこで、以下藩主から家臣

への下賜や振舞の例をとおし、その一側面を藩主の食の機能との関係で探ってみたい。

三 前線における藩主と家臣―下賜と共食―

(1) 仕寄場への下賜

戦場では幕府軍の諸藩が山麓の丘陵上にそれぞれ本陣をおき、各陣場から原城塀際まで仕寄（竹束や楯を設置し攻撃から身を守りながら塀際まで進む仕掛）を分担構築した。⁽³⁵⁾福岡藩の陣場は原城の搦手、大江口で、浜手の低湿地地帯のため仕寄工事に難渋し、さらに二一日未明の一揆軍による夜襲で荒らされて完成が最も遅れたとされる。⁽³⁶⁾

日記には、この仕寄場に飲食物が下賜された二例が認められる。いずれも寝酒の後の記載で、二月八日は「上白米□斗壹升 やき食二仕、銀拾六匁 干かます貳百代 さかな二仕」、二月一日「上白米四斗壹升 めし」とある。米の量を一日の例でみると通常の次の晩の二倍以上で、常の対象以外の分も含むと考えられる。一日の記載は米のみであるが、同一〇日朝次で干かます二五〇を「度々遣、御仕寄場共」、出納記録で酒三斗を「但御仕寄場へ被遣候酒不足二付而如此候」、練酒の使途に「御仕寄は方々二遣」、

同じく鯛に「御賄中度々御仕寄場共二遣」とあり、これらも下賜されたことがわかる。

『黒田統家譜』（以下、『家譜』）には、忠之が仕寄場を毎日、ある時は夜中にもひそかに巡検して下知をなしていたとあり、その際にもこの事例同様飲食物が遣わされた可能性がある。またそれ以前、忠之が有馬に着陣した際には、長途を経て疲労空腹の家臣に、家老の黒田一成が吠に糕を入れて手ずから配り与え、忠之が感心したと記されている。⁽³⁷⁾戦陣中上級者による飲食物の下賜が重視されていた意識が窺える。

(2) 陣所における共食

二月二十七日、総攻撃が開始された。『家譜』によれば黒田勢は天草丸をその日の内に乗っ取り、未の下刻には本丸の城戸口まで押し詰めたが、日暮になり上使の下知で戦いを中断し、その夜は諸士備に従い忠之の陣を囲んで宿陣し、篝火をたいて徹夜で守った。「食は陣屋より持おくりて飢を助く」と、飲食物が本陣から運ばれた記載がある。翌二八日は夜明から本丸攻略が決行され、城乗は卯の刻に始まり、巳の刻に終わった。⁽³⁸⁾

この間の状況を日記にみると、二七日晩御前では上々白米の飯、鱈（鯛・防風）、蒲鉾（鯛）、栄螺殻焼等、通常どおりであったが、晩次では忠之を警護したと思われる鉄砲頭衆の振舞に、二斗七升の上白米と、八品目、六一匁三分の食材が購入されている。『家譜』による忠之の備定は、旗本の傍鉄砲は地内貞右衛門、黒田清太夫の二名で、それぞれに五〇丁の備えである。³⁹このときの料理は、鉄砲頭衆へ蛇膨煎、鱈（鯛・うど）、蒲鉾（鯛）、焼物（小鯛・いとより）、煉味噌（えい）、酢貝（蛇）、次へ鱈（鱈・いか・防風）、蒲鉾（いか）等が出されている。御前、鉄砲衆、次で、料理や材料、料理数などが異なるが、部分的に共通している。特に蒲鉾は前記のとおり通常次には出ないが、この時は御前と異なる材料で供されている。同晩はこの後陣所にも食事が運ばれ、御前へ上々白米一升の飯と蛤の煮貝が、下々へ上白米の粥と梅干が出され、御前と下々が同じ陣所で内容の異なる夜食を共食している。

肥松の出納記録には「以上六把 右ハ二月廿一日、廿七日夜御陣所通二灯申候」と、夜襲を受けた二一日と、総攻撃の両晩、陣所に灯されたことがみえる。『家譜』の記載どおり藩主ともども前晩より陣所で夜を明かし、二八日朝

も藩主は引き続き陣所での食事である。その時間帯は不詳ながら、前記の総攻撃再開の時刻から勘案すると戦闘中と推察されるが、御前に出された朝食は、鯛の「二ノ御汁」の記載より、膳は少なくとも二つ出ており、戦闘中簡易に調えられた食事とは考えにくい。これに対し次以下は、朝昼の分として、飯と芋茎の汁が出されており、こちらは戦闘の合間に摂った簡易食と推察できる。

場面は異なるが、もう一例藩主と家臣の共食をみよう。総攻撃以前の一八日晚御前には、御前分の「上々白米三升 御食二仕」に続き「上白米三斗二升 御家中衆御振廻并次 共食二仕」とあり、御家中衆の振舞分と次の分も合わせ、一五品目、計一二二匁四分の食材が購入されている。御家中衆は、後出する老中と組頭衆だろう。通常とは異なり次が別記されていない表記から、藩主、御家中衆、次、下々の共食と考えられ、各食事内容に異同がよみとれる。米飯については、御前へは上々白米の、次と御家中衆へ上白米の飯、料理については御前は鶴の汁、鱈（鯛・うど）、焼物（小鯛・いとより・黒鯛）、青酢（たかな）、煮物（蛇）、蒲鉾（いか）、御家中衆は鶴の汁、鱈（鯛・鱈・うど）、焼物（小鯛）、次は鱈（鱈）、下々は汁（若布）、鱈（鱈・わけ

ぎ)等とある。特に御前と御家中衆に出ている鶴の汁については大友一雄が、前記した多寿の仙禽の藩主から家臣への振舞は藩主が家臣の健康と長寿を授ける儀式と指摘している⁽⁴⁰⁾。しかもここでの鶴は、出納記録で対馬藩主宗義成から進上されている「真鶴志羽」と推察され、同藩の鶴は、後述するように後に時献上となる品でもある。この事例は先の蒲鉾同様上級者の食べものの上級者との共食に加え、食材自体の格付、神聖観念、藩主からの恩恵、藩主が他藩主から受けた進物、将軍家への献上等多様な価値を含み、家臣にとつては戦時ならではの、特別な食体験であろう。

以上の下賜、振舞は、御家中衆、鉄砲頭衆、下々等階層によつて異なる料理が出されるが、それを受ける家臣にとつては、戦場という非日常的な場面での、通常とは異なる食べもの、藩主と共食等、ハレの食であり、それ自体が、戦意の昂揚を促す要因となり、特に下層ほどその意義はより大きなものであつただろう。また、原田信男の指摘のとおり、上級者の献上の一部が下位の家臣に振舞われる、内容の違うものを共食する等の部分的な共食は、集団的な同一性を保ちながらも身分制的な秩序が維持される機能をもつていたと考えられる⁽⁴²⁾。

四 藩主の振舞にみる食を通じた外交

(1) 福岡藩関係者

日記には振舞の記録が二二例あり、うち二〇例は人名が記載され対象が具体的に判明する。ここでは藩主の振舞を陣中における食を通じた外交として注目し、食材や料理の品目数・経費・種類等から、対象との関係性、藩主の食の機能を考えてみたい。なお食材の品目数・経費については他の振舞のない食事への流用分を含む例が多いので、ここでは食材・料理の種類を特に重視する。

回数が多い人物は黒田高政二二回、次いで長興一回である。両者は忠之の弟で、元和九(一六二三)年一月、忠之が遺領を相続するとき、初代藩主長政の遺言によつて長興(長政三男)に秋月領五万石、高政(同四男)に東蓮寺領四万石を分知し、支藩秋月・東蓮寺(のち直方と改称)両藩を創出した。秋月藩は成立時における本藩との対立関係もあり、その不和は忠之死後の万治元(一六五八)年、長興と三代光之との間に和睦が成立するまで続いたとされるが、日記からはその様子は窺えない。両者揃つて兄弟だけの振舞が二月八日昼、同九日晚、一日晩、一

五日晩、一八日寝酒、二六日朝、三月五日昼の七例あり、後述する幕府関係者の振舞でも三兄弟で同席している。

次に黒田一成は、本史料上では家臣で唯一振舞を受け、鮎鯨進上の記録もある。福岡藩政初期以来の重臣で、三奈木黒田家と呼ばれ、黒田騒動では忠之と対立する局面もあったが、その後は国の仕置を担当し、幕末まで一萬石以上の高禄を保持し筆頭家老の地位におかれた。⁽⁴⁾振舞は二例みられ、夜襲を受けた二月二一日の寝酒では両兄弟と、原城落城後の二月二八日昼は高政と二人で受けている。なお夜襲の時刻は、『家譜』によれば忠之が宵より仕寄場を巡見して本陣へ戻った後の丑の刻、また東蓮寺藩家老吉田家の記録によれば、吉田重成・知年父子が長興、高政の陣所、番所を巡見した後、二番鶏の後とあり、時差があるが、その時分に三兄弟は別行動だった。寝酒の時間はそれ以前とわかる。

以上、兄弟や家老等一族のみの振舞では、米は朝二升、晩三升、食材の品目数と経費の平均は朝四、一四匁、晩四・三、一二・七匁で、食材の品目数・経費、料理の種類ともに振舞のない御前と顕著な違いはみられない。

(2) 他藩主

まず、回数が最多の小倉藩主小笠原忠真は、正保四(一六四七)年に娘が黒田光之(忠之嫡男)の室となった人物である。振舞は計三例で、二月九日昼は「小笠原様御陣所二而御ふるまい次共」とあり、上白米三斗五升及び一〇品目、計一〇三匁六分の食材が購入され、忠真へ汁(塩雁)、鱈(大鯛・鮑貝・みょうが)、蒲鉾(大鯛・ほら)、焼物(小鯛)、二ノ汁(めばる)、焼鳥(鶉)、肴(鮭子籠)等、次へ汁(めばる)、焼物(小鯛)、鱈(ほら)等が供されている。同二九日晩は単独で、振舞のない御前との顕著な相違はみられない。三月二日晩は両兄弟や目付と同席の振舞であり、後でとりあげる。

次に、延岡藩主有馬直純の二例は、いずれも寝酒で単身である。寝酒での藩外者の振舞は唯一で、他の例は同藩関係者に限られている。娘が黒田高政の正室で縁戚関係もあり、忠之にとつて兄弟や重臣に近い関係性が考えられるが、内容をみると、二月一三日は七品目、計一六匁三分の食材が同晩御前の食材とともに、吸物(しゃくなぎ・筍・うど)、穀焼(螺)、膨煎(たわらこ)、さしみ(鱸)等、二月一九日は五品目、計七匁四分の食材が吸物(筍)、貝尽し(つ

べた・小さ(さ)え・蛤)、焼蛤、わさび和え(たいらぎ)、酢貝(蛸)等で供されている。鳥類や貝類は前記した高級食材で、特に種々の貝を使う貝尽しや、有明の干潟に渡来するしやくなぎの料理は、日記中で他に例がなく明らかに特別な食膳で、相手を重視する意識が窺える。元日野江藩主で地理に明るく、一揆軍中の元有馬家中の牢人への矢文による投降交渉を上使に提案した人物であることなどから、有益な情報や幕府との関係性がある要因かもしれない。

参陣諸藩のなかで振舞を受けた両藩主には、福岡藩主との縁戚関係、本陣の位置関係等の共通性が認められる。黒田の周辺に注目すると北に寺沢、その後に有馬、黒田・有馬の後に小笠原勢⁴⁸⁾で、北隣の寺沢以外は振舞を受けている。

(3) 幕府関係者

幕府関係者では、豊後府内目付、福岡藩の軍監林勝正が四例で、兄弟に次いで多い。二月一日昼は単身で、夜襲直後の二二日朝は報を受けて暁天には駆けつけ、両兄弟とともに振舞を受けており、通常の御前と同様の食膳である。他の二回は複数の幕府関係者と同席であり、後述する。

幕府関係者複数の振舞が二例あり、いずれも晩である。

二月一六日晚御前では計六名、両兄弟、林勝正と、上使石谷貞清、長崎奉行で佐賀藩軍監神原職直、同じく熊本藩軍監馬場利重、忠之が有馬を発つ前日の三月二日晚御前では計五名、両兄弟と林勝正、小笠原忠真、上使の井上政重が客人である。前例は一〇品目で一二八匁八分、後例は四品目で二八匁六分で、前例は特に食材の種類・量・経費ともに多く、盛大な宴席と推察される。この時は続けて「御家中 御老中 組頭衆 御振廻」と記され、上白米二斗五升及び一二匁四分四厘の食材と同晚御前の食材で、汁(鯛)、鱈(小鯛、海鼠、うど)、煮物(蛸)、焼物(小鯛)等が供されている。幕府関係者を藩主と家臣一同で接待し共食することで、会食者全員の連帯性と戦意を強めたのではなからうか。なお『家譜』にはこの宴席に関する記載がなく、背景等は不詳である。また『家譜』には「島原落城後、忠之の陣屋にて水野日向守・同美作守(勝俊、勝成子)・小笠原右近将監忠真等を饗応」とあるが、本史料で落城後の饗応として唯一該当する三月二日晚にも、他の振舞にも、水野勝成・勝俊親子の名はみえず、本史料と『家譜』の記載は必ずしも一致しない。

上使の松平信綱、戸田氏鉄については、二月二九日寢酒、

三月一日朝御前に、それぞれ購入した鶉、筍の使途として「伊豆様左門様御振廻ノ御用意」とある。三月一日晩には「御前并御客人御用意 木具」とあり、八品目、六八匁二分の食材が購入されていることより、これが二月二十九日より準備されていた振舞を指すと考えられるが、客人名は記されておらず、対象や実現の実際は不詳である。この他に、二月一四日晩次で大鯛の使途記録に「伊豆様左門様御振廻ノねりミそ二調申候へ共不被成御出ニ付而次ニ遣也」、同日寢酒で赤貝の使途記録に「伊豆様左門様御振廻ノ御用ニ貝やき仕候へ共不被成御出ニ付而次ノさかなニ仕」とあり、二月一四日にも上使振舞を計画しながら実現しなかったことがわかる。また二月一九日朝次ではこのわた一升を八匁八分で購入しているが、受け取られていない。他に熊本藩の例でも、上使への振舞や進物が実現していない例が散見されることより、三月一日の振舞も実現していない可能性が高い。

(4) 蟄居者 牢人

二月二〇日晩「水野紀伊守様へんたう」として、紀伊守及びその家臣、次と下々へ、上々白米二升、上白米五升の

飯と、一一品目、三五匁の食材で二汁（めばる・あこ）、鱈（鯛・栗・うど）、焼物（小鯛・さびぐえ）、蒲鉾（鯛）等が供されている。加えて出納記録には調達された臈に「水野紀伊守殿御弁当焼鳥二仕ル」とあり、客人用の特別な食材、料理で調えられた弁当とわかる。

この水野紀伊守は、『寛政重修諸家譜』によれば福山藩主水野勝成の次男成言で、寛永九年不祥事を起こし京都へ逼塞となっており、島原へ出陣した記録もみられない⁽⁵²⁾。ところが、二月二十九日水野勝成から同藩家老黒田一成への返信書状に「随而せかれ紀伊守事かせき申躰被仰越候、忝存候」とあり、不通の息子成言が島原の乱に黒田忠之のもとで戦功をあげた知らせを喜んでゐる。水野勝成は実戦経験豊富な古強者で、幕府の要請により、嫡子勝俊、嫡孫勝貞を伴い、幕府上使、九州の大名以外で唯一参陣した。松平信綱は勝成の到着を待つて総攻撃を実行し、軍議でも助言を求めたとされる⁽⁵⁴⁾。忠之は勝成を幕府に直結する実力者として重視し、表向には活躍できない事情をもつ子息を陣中で厚遇し、勝成へはその活躍を知らせたと考えられる⁽⁵⁵⁾。なお、勝成親子の有馬来着は、前記振舞後の二月二三日で、成言とは別行動であった。

このように家中の内紛、関ヶ原の戦いや改易で主家を失った者等、多くの牢人がつてを頼って幕府軍諸藩に参陣し、福岡藩で抱えた牢人の数は約三〇〇人に達したとされる。⁵⁵⁾

以上、福岡藩主の振舞の食をとおして次のことを指摘できる。振舞は大きく二分でき、福岡藩関係者のみの場合には、振舞のない時と顕著な違いはなく、回数が多さから共食自体が重視されたと考えられ、『家譜』を初めとする他の様々な歴史史料からはみえてこない、近親の意思疎通、共同意識の確認、連帯性の深化等の機能が窺えた。一方、他藩主、幕府関係者の場合は、対象による食材、料理の違いに、相手との関係性や時々の振舞の目的、懇親、連帯性の強化、政治的外交等藩主の食としての機能が表れていた。藩主にとつての陣中の食は、藩の将来を左右する政治の一手段であったと考えられる。特に島原の乱が起こった一七世紀前期は、一五世紀後半から始まる戦国の動乱期の最終段階とされ、⁵⁶⁾軍功を立てる貴重な最後の機会であった。なお、陣中において忠之が受けた振舞については本史料から知り得ないが、家臣、他藩主からの進上は、振舞と同様多様な目的をもつと考えられる。藩主が受けた食の機能、下賜との双方向性等分析が必要であるが、今後の課題とし

たい。

五 戦陣における藩主の食の特徴

(1) 戦陣の食品価格と価格変動

以上の検討をとおしてきてきた島原の乱における福岡藩主の食は、滞陣中は朝、晩、寝酒と三度の飲食を定例とし、それは上々白米の飯と、海山の食材を用いて調えられる多様な菜、肴から成り、いわゆる戦陣食とは異なる様相を呈していた。ここでは改めてその特徴を考えてみたい。

まず、本史料の戦陣の食品価格を、平時のそれと比較する。本史料の日記は、戦陣における食品約九〇種類の物価が時系列で連続して判明する史料であるが、前記のとおり農水産の生鮮食品を主とし、食品ごとに購入回数、価格変動が不均等なので、戦陣の価格例として事例の多い食品を選ぶ。また、対比する同時代の平時の史料は見出せないの⁵⁷⁾で、可能な限り近い時代の史料から同じ食品の価格事例を抽出し、おおよその傾向をみてみたい。なお、以下単位は銀匁、括弧内は同じ食品の本史料上の平均価格である。

同じ九州の事例では、前出した福岡藩家老三奈木家の天和、貞享年間(一六八一―一六八八)の日記に、大鯛一・

六(六・六)、小鯛〇・二(〇・四)、大鮑〇・五(一・一)、一番鴨五・四(六・四)とみられる。⁵⁸⁾また京都の事例であるが、寛永一三〜一六年、大根〇・〇一(〇・一)、若布一把〇・〇五(〇・七)、豆腐〇・〇九(〇・五)、蒟蒻〇・〇五(〇・三)、塩一升〇・二(〇・三)、酢一升〇・四(一・四)とあり、三奈木の例では一・二〜四倍、京都の例では一・五〜一四倍と、全体的に戦陣が高値である。このうち若布、豆腐、蒟蒻は、一単位の量や大きさの違いが一因と考えられる。

次に、戦陣における価格変動をみたい。本史料上全食品の滞陣中の価格記録から、分類ごとに事例が最多で、御前・次、振舞時のいずれにもみられ、単位数量が明確な農水産物として、魚類の鯛(二四例)、介類の鮑(二八例)、海茸(一六例)、蔬菜類の大根(二三例)をとりあげ、時系列の価格変動に注目する。

それぞれの平均(±標準偏差)は、鯛一喉三・三一(±一・三七)、鮑一つ一・一八(±〇・二五)、海茸一〇本〇・七〇(±〇・一一)、大根一本〇・一二(±〇・〇二)である。鯛は変動の振幅が一・五〜六・五と大きいが高値の五〜六匁は大鯛の価格五〜九匁とほぼ一致し、またそ

の全例で前記した藩内関係者以外の振舞で購入されているので、大鯛と考えられる。鯛以外については、身分や場面、戦陣中の時期(前期・後期、総攻撃等)と、価格変動の間に相関関係は認められない。また、海茸、大根は一回の購入数量の上下幅が大きい、特にその幅が一三〜一四五本と最大の海茸で価格変動との関連をみると、大量購入ほど安いというような傾向はみられず、一回の購入数量の多寡と価格変動は対応していない。なお、加工食品は農水産物とは異なる傾向を示し、例えば一〇例以上事例がある豆腐は〇・五、蒟蒻は〇・三と変動の振幅が小さく安定している。

平時の農産物の市場価格については、山崎隆三が、一年のうちの季節、作柄の豊凶、地域的に不均等な需給事情による地域的格差等が変動の要因と述べている。⁶⁰⁾これを戦陣の事例に直結させることはできないが、一指標として参考にする、季節についてはいずれも収穫期である。作柄については、一揆隆起当時当地は深刻な飢饉に見舞われていたとされるが、米は本陣では藩士が調達し、現地で購入している記録はない。他の農産物については、他地域からの輸送に伴う価格上昇も考えられる。

戦陣における諸商品の価格変動を指摘するにとどまり、その特徴と要因を具体的に分析することはできなかったが、以上のことを踏まえて戦陣における農水産物の需給状況を勘案し、価格変動の要因を考察してみたい。戦陣では正月下旬から二月初旬にかけて着陣した総勢一二万七〇〇〇人の幕府軍を中心に急激に発生した不安定な戦時市場に支配され、安定供給のできない農水産物は特に、ときどきの需給関係の変化による価格の変動を受けやすかったと考えられる。不安定な需給関係による不足や余剰も頻発し、その際例えば、鮮度の落ちたものは安値で売られる等の状況も推測できる。また、当地では従来の低生産性に加え飢饉の影響、需要人口の急増を受けて、全体的には供給不足の状況にあり、周辺地域からの輸送を要したが、その際産地の違いによる輸送費、鮮度なども価格に反映したと考えられる。

(2) 食文化史的特徴―異文化導入と交流―

本戦陣の食と比較対照する平時の具体的な事例は見出せないが、慶長一九（一六一四）年二月一二日、忠之一二歳の時、守役の林五介へ長政が宛てた書判に、忠之の鷹野行

の弁当について「汁壺ツ・さい式可申付候事」とある例は、振舞ではないという点で日常に比較的近いといえるかもしれない。また儉約令に類するが、近世前期武蔵川越の商人榎本弥左衛門の覚書によれば、飢荒につき武士に出された天和元（一六八二）年二月二〇日定書に「平生之膳皿一汁一菜宛自分ニへらし酒等一切禁申候間」とある。⁶² 振舞については、伊豫松山藩主松平定行治世、寛永一二（万治元（一六三三）一六五八）年の法令で「二汁三菜此外香物、酒三遍たるへし」、⁶³ 寛文三（一六六三）年の儉約令に「雖為国持大名、不時之振舞ハ二汁七菜たるへし」とあり、⁶⁴ 儉約令以前にはそれ以上の料理が出されていたと考えられる。

これに対し本史料上にも戦陣の日常食の献立については、日記で藩主滞陣中の購入食材の用途の記載から汁、菜の数で推測すると、朝一九例中、汁の記載があるのは一六、うち六例は二ノ汁も有、汁以外の菜数は平均二・八、同じく晩二九例では汁が一四、うち二例が二ノ汁も有、菜数は二・九である。また振舞では、晩で八例中汁八例、うち五例が二ノ汁有、菜数五・四で、二ノ汁の例、菜数とも多い。晩は前記のとおり不時の振舞準備も含むことをふまえると、二ノ汁は毎度つく可能性が高く、参陣中の日常食は概

ね二汁三菜前後、振舞は同五菜以上で調えられたと考えられ、前記した平時の例と大差はないといえる。

その食文化史的特徴としては次の四点を指摘したい。

一点目は新しい食文化の導入である。本史料上の蕎麦切や、てんぶら（二月二六日晚御前、蛸）は、食文化史上初見とされている事例と同時期またはそれ以前とみなせる。例えば、蕎麦切の文献上初見は、天正二（一五七四）年信濃定勝寺で酒とともに振舞われた「ソハキリ」とされるが、本史料にみられた小麦粉入の蕎麦切は、料理書では寛永二〇（一六四三）年刊『料理物語』にはみられず、寛文八（一六六八）年の『料理塩梅集』に「夏はそばひね申候故」小麦粉を少し混ぜるとあるが、江戸での販売は元禄末か享保後半からとされ、⁽⁶⁷⁾本史料の記録はかなり早いといえる。小麦粉を混ぜる目的については、寛延四（一七五二）年の『蕎麦全書』、宝暦一三（一七六三）年成立の「遠野古事記」等によれば、蕎麦の収穫後の継時的老化に伴い、特に四、五月以降に技術上必要となるつなぎとされる。⁽⁶⁸⁾本史料の时节にはつなぎは必須ではなかったと考えられるが、江戸で普及する以前につくられていた背景には、別の伝播経路、嗜好性等に加え、新しい食文化をいち早く導入する志向が

窺える。

二点目は異文化の積極的な導入である。例えば賄中でつくられ、また家臣から進上されていた「くわすり」は、小麦粉・胡麻油・蜂蜜等を材料とする揚菓子で、一六世紀朝鮮から対馬経由で伝来した。一七世紀前期まで織田信長、豊臣秀吉等の茶会や御成で流行するが、南蛮菓子の伝来後は対馬藩を中心とする日朝外交の場を残して食文化史上から消失し、福岡藩では朝鮮通信使の饗応で対馬以外で唯一出されていた。⁽⁶⁹⁾一方前記のてんぶらや、藩士の調達や他藩主の進上、振舞に散見される種々の蜜漬、砂糖漬は、伝来後約九〇年未満の南蛮由来の食文化であり、本史料にみる両文化の共存に異文化の積極的導入が現れている。

三点目は特産の進上による諸国間の異文化交流である。出納記録には同藩内外からの進上により、多様な品が納められていた。このうち、福岡藩士小河内蔵允の練酒、小倉藩主小笠原忠真の九年母蜜漬、田代の庄屋の五嶋鯛、人吉藩主相良頼寛の鮎粕漬、対馬藩主宗義成の真鶴等は参陣諸藩の特産である。練酒は一六世紀末より博多の名酒としての記載がみえ始め、⁽⁷⁰⁾正保二（一六四五）年刊『毛吹草』で諸国名物に筑前の「博多練酒」とあり、蜜漬、五嶋鯛は同

じく肥前名物とある。⁽¹⁾ 鶴は前出の『本朝食鑑』に対馬が朝鮮鶴を江戸に貢献するとある。⁽²⁾ これらのうち博多練酒、鮎粕漬、朝鮮塩鶴、鯛は、明和期以降の武鑑では、それぞれ福岡、人吉、対馬、五島各藩から幕府への時献上となる。⁽³⁾

このように、後に諸国名物や、諸藩の時献上として知られる特産品が、藩主をめぐる進物として用いられ、戦陣で食膳に上っていた。練酒は福岡藩から幕府や他藩への進物にもなったことだろう。

また、陣中の食行動の全体をとおして散見されるさまざまな手数も、もうひとつの特徴といえるだろう。例えば本膳や二ノ膳、木具、客人の菓子入として三ノ足打の使用や、今焼茶碗、楊枝、たき炭の出納記録にみられる茶湯の記載等はこれまで戦陣食の特徴とされてきた調理及び飲食の簡便性を条件とする食とは相反するものだったことを示している。⁽⁴⁾

おわりに

鳥原の乱で本陣における藩主をめぐる食は、幕府（上使）、諸藩主、家臣等との関係性のなかで、身分制的秩序の維持、連帯性の強化、近親感の深化、政治的外交等さま

ざまな機能をもっていた。攻防中の体力補給を主な機能とする家臣の兵糧とは異質のもので、精神的、社会的な機能がより大きく、藩の将来を左右する政治的手段としての側面が極めて重要だったと考えられる。

その食の特徴としては、まず階層性を指摘できる。藩主と家臣で、食材および料理の種類、品数等に顕著な差異が認められた。そして藩主の食は、領国内から輸送、現地で調達、進上された食材で、平時の日常同様あるいはそれ以上の食膳が調えられていた。そこには戦時下の諸制限や簡便性の追求はみられず、手数をかけた料理、異国由来の珍しい食べもの、成立後間もない名産等が供され、平時における支配階層の饗応にみられるような同時代の食文化の最先端を映していたともいえる。上使、目付、他藩主への振舞、進上の状況から、上使を中心に周辺に諸大名が位置する戦場が、江戸城を中心に繰り広げられる幕藩社会の日常に近似していたことも窺えた。また、同じ敵に対抗する主従、大名同士の振舞、陣場巡見等は、互いにより密接な関係性をもたらし、そこでの共同飲食は平時以上に大きな意義をもっていたと考えられる。

一方、実質的な戦力となる大多数の家臣の食は、本史料

からは藩主との関係性でしかみることができなかったが、この時代における戦の食は、階層ごとに多面的に再検討していくことが今後の課題であろう。また、価格変動に関しては十分な分析ができなかったが、今後同様の史料が発掘されて研究が進めば、同時代の地方、戦陣の価格変動の比較材料となる可能性があるだろう。

〔付記〕 本稿作成にあたり、馬奈木治六氏に史料の使用について同意を得た。また、史料の閲覧と調査で元福岡県地域史研究所久恒真由美氏、山口信枝氏、九州大学記録資料館九州文化史資料部門梶嶋政司氏に、現地調査で南島原市教育委員会松本慎二氏に大変お世話になった。九州大学名誉教授秀村選三先生、久留米大学江藤彰彦先生に貴重な御助言をいただいた。ここに記して感謝の意を表します。

- (1) 久保健一郎「戦争経済と兵糧・軍隊」(池享編『室町戦国期の社会構造』吉川弘文館、二〇一〇年)二〇六～二二六頁、同「戦国時代の兵糧」(『歴史評論』七五五、二〇一三年)一九～三二頁。
- (2) 中野等『豊臣政権の対外侵略と太閤検地』(校倉書房、一九九六年)。
- (3) 熊倉功夫『日本料理の歴史』(吉川弘文館、二〇〇七年)七四、一九～二七頁、原田信男『江戸の食生活』(岩波書店、二〇〇三年) v～vii頁。

- (4) 小葉田淳「大和田近江重清日記(一)～(三)」(『日本史研究』四四～四六、一九五九～一九六〇年)。
- (5) 江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』(吉川弘文館、二〇〇九年)六一～六三頁。櫻井秀・足立勇「戦争と食物」(『日本食物史』上、雄山閣出版、一九九四年、四〇三～四〇八、四三七～四七九頁)は、陸軍糧秣本廠編『日本兵食史』(下、有明書房、一九八七年、四六二～五二三頁)と大概同内容である。
- (6) 中村質「島原の乱に関する一考察」(藤野保編『九州と一揆』国書刊行会、一九八五年)一八二頁。主な史料集は林銑吉編『島原半嶋史』(長崎県南高来郡市教育会、一九五四年)、鶴田倉造編『原史料で綴る天草島原の乱』(熊本県本渡市、一九九四年)等。
- (7) 例えば九州諸藩の兵糧米は佐賀藩の「有馬御陣兵糧渡帳」(佐賀大学図書館小城鍋島文庫)、熊本藩の「有馬御陣御人数兵糧米請払目録」(熊本大学図書館永青文庫)等、上使等への進物については久留米藩の「原陣温故録全」に「御在陣中御音物払帳」(前掲『島原半嶋史』中、二五三～四頁)、熊本藩の「部分御奮記」に「有馬一件二付他所御音物之事」(『熊本縣史料』近世編三、熊本県、一九六五年、四六～六二頁)等。
- (8) 馬奈木家文書(馬奈木治六氏蔵)。
- (9) 秀村選三「監修のことば」(大賀舜之助他校訂『筑肥国境脊振山争論文書』九州大学出版会、二〇〇一年)一六頁。

- (10) 平嶋浩子「島原の乱における黒田忠之本陣の陣中食―とくに食材について―」(『福岡県地域史研究』二〇、二〇〇三年) 一一一―一二五頁。
- (11) 主な研究は、藤野保編『九州と一揆』(国書刊行会、一九八五年)、服部英雄「原城の戦いと島原・天草の乱を考え直す」(丸山雍成編『日本近世の地域社会論』文献出版、一九九八年)、神田千里「島原の乱」(中央公論新社、二〇〇五年)、大橋幸泰「検証島原天草一揆」(吉川弘文館、二〇〇八年)等。
- (12) 前掲「原城の戦いと島原・天草の乱を考え直す」一一〇頁、前掲「島原の乱」一九七―一九八頁、前掲『日本兵食史』下、五三三―五四〇頁等。
- (13) 大友一雄『日本近世国家の権威と儀礼』(吉川弘文館、一九九九年)二〇二―二六五頁、原田信男「食事の体系と共食・饗宴」(『日本の社会史』八、岩波書店、一九八七年)五〇―九六頁、岡崎寛徳『近世武家社会の儀礼と交際』(校倉書房、二〇〇六年)等。
- (14) 山崎隆三『近世物価史研究』(塙書房、一九八三年)。
- (15) 『福岡県史』通史編福岡藩一(西日本文化協会、二〇〇〇年)四八七―四九七頁。
- (16) 久留米藩「原陣温故録全」の「御在陣中御音物払帳久留米より参候数」、「御在陣中銀子払帳」等にも同様の記載がある(前掲『島原半嶋史』中、二五一―二五四頁)。
- (17) 盛本昌広「贈答と宴会の中世」(吉川弘文館、二〇〇八年)一三〇―一二二頁。
- (18) 『福岡県史』近世史料編福岡藩初期上(同前、一九八二年)二二二頁。
- (19) 鈴木棠三校注『醒睡笑』上(岩波書店、一九八六年)二三四頁。
- (20) 「島原一件野村宗理覚書全」(吉田家文書五、九州大学記録資料館九州文化史資料部門蔵)。
- (21) 前掲『日本兵食史』下、五一七―五一九頁。
- (22) 前掲『日本兵食史』下、一一四―一一九頁。
- (23) 前掲「原城の戦いと島原・天草の乱を考え直す」一一〇頁、服部英雄「原城発掘」(荒野泰典編『江戸幕府と東アジア』吉川弘文館、二〇〇三年)三〇五頁。
- (24) 木原芳次郎・谷達雄「科学的に見た最近十年間の食糧の変遷」(農業技術協会、一九四七年)三九―四一頁。
- (25) 前掲『日本食物史』一八二―一八五頁。
- (26) 宇和島藩で寛文と天和期の「萬御掟永代帳」に、「御春屋定」として「上白米三合減、次上白米式合五勺減」とある(『家中由緒書』中、近代史文庫宇和島研究会、一九七九年、五、四六五頁)。
- (27) 二月二八日晚御前に一例のみ「生鯛」の購入があるが、鮮度や品質が異なるものと考えられる。
- (28) 吉井始子編『江戸時代料理本集成』二(臨川書店、一九七八年)一五―四八頁。
- (29) 『宗五大紳紙』(『群書類従』二二、統群書類従完成会、一九五九年)五三七―六二六頁。
- (30) 島田勇雄訳注『本朝食鑑』一(平凡社、一九七六年)

七四～七五頁。

(31) 古島敏雄校注『百姓伝記』下(岩波書店、一九七七年)一八四頁。

(32) 前掲『本朝食鑑』二(平凡社、一九七七年)一五一頁。

(33) 前掲『日本近世国家の権威と儀礼』二一七～二三二頁。

(34) 前掲『食事の体系と共食・饗宴』七六頁。

(35) 前掲『島原の乱に関する一考察』二〇七頁。

(36) 前掲『福岡県史』通史編福岡藩一、四九七頁。

(37) 川添昭二・福岡古文書を読む会校訂『黒田家譜』二(文献出版、一九八二年)五七、四七頁。

(38) 前掲『黒田家譜』九二～九三、一五九頁。

(39) 前掲『黒田家譜』五三頁。

(40) 前掲『日本近世国家の権威と儀礼』二五七～二五八頁。

(41) 柳田國男は戦を「臨時食物のある日」としている

『定本柳田國男集』二一、筑摩書房、一九六二、三四二頁。

(42) 前掲『食事の体系と共食・饗宴』八四～八六頁。

(43) 木村楚・蔵野保・村上直編『藩史大事典』七(雄山閣出版、一九八八年)、三五頁。

(44) 前掲『福岡県史』通史編福岡藩一、三六五頁。

(45) 前掲『島原一件野村宗理覚書全』。

(46) 『筑前國産物帳』(西日本新聞社、一九九五年)二九二頁。

(47) 前掲『島原の乱』一八七～一八八頁。

(48) 前掲『黒田家譜』五五頁、前掲『島原の乱に関する一

考察』二〇六～二〇七頁。

(49) 前掲『黒田家譜』六三、六五、八一、八二、一五九～一六〇頁。

(50) 前掲『黒田家譜』八二頁。

(51) 『部分御奮記』軍事部六(前掲『熊本縣史料』五三～五五頁)。

(52) 『寛政重修諸家譜』六(続群書類従完成会、一九六四年)四四～四五頁。

(53) 『水野勝成書状写』(三奈木黒田家文書)『福岡県史』

近世史料編福岡藩初期下(同前、一九八三年)二六六頁。

なお、同書では紀伊守の傍註に水野勝貞とあるが、勝貞

は水野勝成の嫡孫で、寛永一七年備前守、明暦元年日向

守となるので(前掲『寛政重修諸家譜』四四～四五頁)、

誤記と思われる。

(54) 『徳川実紀』三(吉川弘文館、一九六四年)九三頁。

(55) 前掲『島原半嶋史』中、三三頁。

(56) 山本博文『江戸城の宮廷政治』(講談社、二〇〇四年)二六二～二六四頁。

(57) 前掲『島原の乱』一三九頁。

(58) 『甘木市史資料』近世編七(甘木市、一九八五年)二一九、三〇五、三一四、三三〇、三三三、三四九頁。

(59) 京都大学近世物価史研究会編『二五～一七世紀における物価変動の研究』(読史会、一九六二年)八二、八八、九六頁。

(60) 前掲『近世物価史研究』二四～二六頁。

- (61) 前掲『福岡県史』近世史料編福岡藩初期下、二四一頁。
- (62) 大野瑞男校注『榎本弥左衛門覚書』（平凡社、二〇〇一年）九二頁。
- (63) 景浦勉校訂『松山藩法令集』（近藤出版社、一九七八年）五頁。
- (64) 高柳眞三・石井良助編『御觸書寛保集成』（岩波書店、一九三四年）五五〇頁。
- (65) 「定勝寺文書」三月一六日条（『信濃史料』一四、信濃史料刊行会、一九五九年、一二頁）。
- (66) 松下幸子・吉川誠次「古典料理の研究(二)」(『千葉大学教育学部研究紀要』第二五卷第二部、一九七六年) 一九六頁。
- (67) 新島繁『蕎麦史考』（東京書房社、一九八一年）六八頁。
- (68) 新島繁校注『蕎麦全書』（東京書房社、一九八一年）五〇頁、『南部叢書』四（南部叢書刊行会、一九三二年）五四八～五四九頁。
- (69) 拙稿「埋もれた朝鮮菓子―「くわすり」を事例として―」（『風俗史学』三三、二〇〇六年）二二～二四頁。
- (70) 拙稿「萬菓子作様并香物漬様薬酒造様之夏」について―くわすり、牛蒡餅、玉子素麵、博多練酒―（『香蘭女子短期大学研究紀要』四七、二〇〇五年）一六頁。
- (71) 竹内若校訂『毛吹草』（岩波書店、二〇〇〇年）一八三、一八四頁。
- (72) 前掲『本朝食鑑』二、一五一頁。
- (73) 拙稿「時献上から名菓への変遷―熊本のかせいたを事例に―」（『香蘭女子短期大学研究紀要』四九、二〇〇六年）二四～二七頁。
- (74) 石川寛子編『食生活と文化』（弘学出版、一九八八年）二一九～二二〇頁。
- 受付日 二〇一三年九月三〇日／受理日 二〇一三年一〇月九日
- (はしづめ のぶこ・同志社大学経済学部非常勤講師)