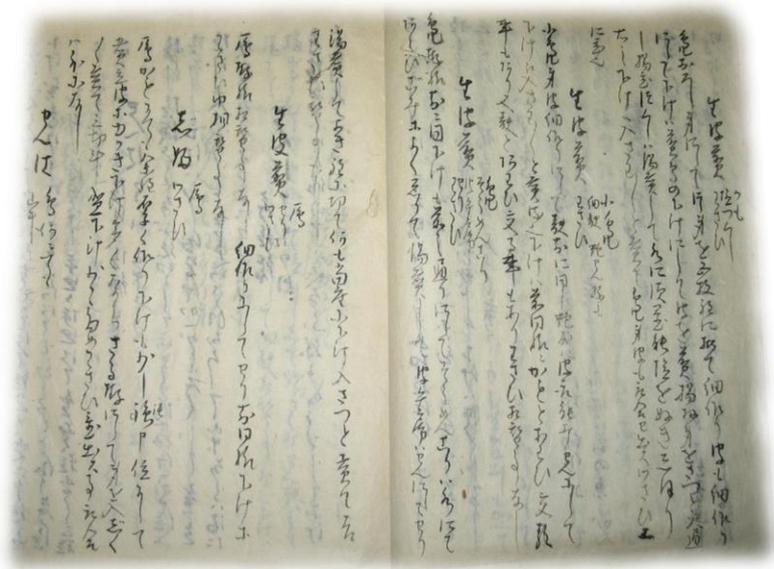


第210回企画展示

# 江戸の献立と 加賀料理



『ちから草』(内題「料理ちから草聞書」)

期日 平成25年11月30日(土)～

平成26年1月30日(木)

会場 石川県立図書館 3階閲覧室

## 展示によせて

平成 25 年 12 月公開の映画「武士の献立」には、加賀藩御料理人である舟木<sup>でんない</sup>伝内が登場します。伝内は御料理人として、藩主に仕え、寛保 3 年（1743）には、<sup>ごぜんかたとうどり</sup>御膳方棟取に任命されました。

伝内の作った料理は『ちから草』をはじめ、彼の様々な著書によって知ることができます。当館所蔵の『ちから草』は、内題に「料理ちから草聞書」とあるように、『ちから草』に取り上げられた料理の聞き書きと考えられています。

今回は、『ちから草』とともに、江戸時代に書かれた有名な料理書をご覧ください。また、現在の華やかな加賀料理についてあわせてご紹介しますので、そのルーツを感じていただければ幸いです。

平成 2 5 年 1 1 月

石川県立図書館

## 展示資料紹介

### I 江戸時代の料理書

\* 『江戸時代料理本集成』は、日本伝来の「食」の故事来歴などを資料として提供することを目的に、江戸時代の代表的な料理本のうち全 50 種 115 冊を複製したもの。  
その中から、以下の 5 冊を紹介。

1. 『豆腐百珍』 何必醇著 臨川書店 1978 〈W596/175/4-5-1〉  
原本は天明 2 年 (1782) 刊。豆腐料理の調理法 100 種類を集めた料理本。  
展示箇所では、“絶品”とされた料理が記載されている。
2. 『豆腐百珍』 続編 何必醇著 臨川書店 1978 〈W596/175/4-5-2〉  
原本は天明 3 年 (1783) 刊。  
展示箇所では、「能登の摺り豆腐」の調理法が記載されている。
3. 『料理秘伝抄』 臨川書店 1978 〈W596/175/5-1〉  
原本は寛永 20 年 (1643) 刊。著者不詳。  
江戸時代料理書の嚆矢とも言えるもので、この本をもとに多くの類書が刊行された。  
『料理物語』という書名で、江戸時代から知られているが、題箋には『料理秘伝抄』とあったと考えられている。  
展示箇所では、「しゅみせん」という料理について書かれている。『包丁侍舟木伝内』(K383/1021) には、5 代藩主前田綱紀が興味を示した料理と紹介されている。
4. 『料理山海郷』 博望子著 臨川書店 1978 〈W596/175/2-2-3〉  
原本は寛延 3 年 (1750) 刊。5 巻 5 冊本。  
展示箇所では、丸のままの鯛に赤土を塗って蒸し焼にする「蒸焼」について書かれており、これは昔からの調理法と考えられている。
5. 『万宝料理秘密箱』 器土堂主人著 臨川書店 1978 〈W596/175/5-4-1-2〉  
前篇と 2 篇からなり、前篇は、天明 5 年 (1785) 刊。5 巻 5 冊本。2 篇は、寛政 12 年 (1800) 刊。3 巻 3 冊本。  
前編の第 2 巻から第 4 巻までが卵料理で構成され、「卵百珍」とも呼ばれる。  
展示箇所では、現在の卵豆腐と考えられる「寄せ卵」の調理法が記載されている。

\* 上で紹介した資料の翻刻として、『翻刻 江戸時代料理本集成』より、以下の 2 冊を展示。

6. 「豆腐百珍」 続編 何必醇著 臨川書店 1980 〈596/180/5〉
7. 「料理秘伝抄」 臨川書店 1978 〈596/180/1〉

## II 加賀料理を紹介した図書・雑誌

8. 『石川・富山ふるさと食紀行』北國新聞社 2013 〈K383/1020〉  
舟木家の料理書をもとに再現した料理の数々。
9. 『家庭画報』2002年3月号  
鯛の唐蒸しなど。『ちから草』にも、鯛を用いた料理が記載されている。  
鯛は食材としては用いられていたが、加賀藩御料理人が書き残した料理書には、鯛の唐蒸しの料理法は見られない。
10. 『金沢・加賀・能登 四季の郷土料理』青木悦子著 主婦の友社 1982 〈K596/11〉  
鮎鱈料理。『ちから草』にも、鮎鱈を用いた料理が記載されている。
11. 『味の旅』第8巻 鈴木武夫[ほか]編 イーゼル社 1973 〈K596/5〉  
ごり料理。『ちから草』にも、ごりを用いた料理が記載されている。
12. 『かが・のと・かなざわ四季の料理』北国新聞社出版局編・刊 1993 〈K596/34〉  
鱈料理。『ちから草』にも、鱈を用いた料理が記載されている。

## III 舟木家と料理書

13. 『加賀藩料理人舟木伝内編著集』大友信子編 桂書房 2006 〈K596/1041〉
14. 『ちから草』2（内題「料理ちから草聞書」） 舟木伝内原著 〈K095.9/2〉  
舟木伝内が記した『ちから草』（全5巻）にとりあげられた料理に関する聞き書き。  
当館所蔵資料は、巻3、4、5の一部の聞き書き。  
展示箇所では、じぶ煮の料理法について記載されている。
15. 『加賀藩の武家料理と菌部流』宮腰松子著 神戸女学院大学 1973 〈K596/4〉  
加賀藩の御料理頭と四条菌部流との関わりについて書かれている。
16. 「北國新聞」2013年1月18日  
「武士の献立」にちなんだ連載のうち、「じぶ煮」に関する記事。江戸時代と現在のじぶ煮の比較がされている。
17. 「北國新聞」2013年11月5日  
舟木家の墓と思われる場所が確認された記事。

#### IV 中世・近世の料理に関連する資料

18. 「七十一番職人歌合」(『江戸科学古典叢書』6 青木国夫[ほか]編 恒和出版 1977)  
〈402.1/67/6〉  
明応9年(1500)頃成立した、職人を題材とした歌合。  
職人の姿絵と職人同士の会話や口上も描かれている。  
展示箇所は、料理を職業としていた「庖丁師」と「調菜」の図。
19. 「延享4年5月6日 前田重熙<sup>しげひろ</sup>金澤に着す」(『加賀藩史料』第7編 前田育徳会編 清文堂出版 1970) 〈K209.5/29/7〉  
前田重熙が新藩主として江戸から金沢へ戻った際に家臣に御料理をふるまった記録。
20. 『越中魚津猟業図絵』写 1736 〈K664/1〉  
当時の様々な漁法を図で表したもの。  
展示箇所は、『ちから草』にも食材として挙げられている鯛や鱈を捕まえる図。『料理無言抄』には、鯛は、加賀では冬になると越中からも届いていた、と書かれている。
21. 『年頭規式等之記』森田平次写 〈K383/1〉  
元旦に金沢城中で行う行事、鶴の包丁の規式・献立等を記したもの。宝暦8年(1758)・14年(1764)の例を記す。
22. 『寛永六年旧記』任田久佐衛門著・写 〈K383/2〉  
正月並びに節句等吉事の際の献立を記したもの。

## 江戸の料理・加賀料理関連資料

No.	書名	著者名	出版者	出版年	請求記号
1	日本の食生活全集 17		農山漁村文化協会	1988. 6	K383/10
2	伝承写真館日本の食文化 6	農文協 編集	農山漁村文化協会	2006. 7	K383/1011
3	<加賀料理>考	陶智子 編	桂書房	2009. 4	K383/1016
4	包丁侍舟木伝内	陶智子 著	平凡社	2013. 10	K383/1021
5	金沢味の四季	山崎利一 [ほか] 著	北国出版社	1971	K596/2
6	金沢・能登の味	角川書店 編	角川書店	1977	K596/8
7	加賀の田舎料理	井上雪 著	講談社	1986. 3	K596/19
8	ホテル百万石<梅鉢亭>タべのもてなし	ホテル百万石 著	柴田書店	1992. 6	K596/35
9	日本の宿かよう亭の料理	上口昌徳 著	柴田書店	1994. 8	K596/36
10	点心振舞	河田三朗 著	柴田書店	1995. 1	K596/38
11	伝統食品・食文化in金沢	横山理雄 編著	幸書房	1996. 12	K596/46
12	北陸の漬けもの	北村綾子 著	北国新聞社	1992	K596/1002
13	いしかわ旬の食材	石川県農林水産部農政課 [編集]	石川県農林水産部農政課	[2001. 3]	K596/1015
14	石川の四季のさかな	石川県漁業協同組合連合会 [編]	石川県漁業協同組合連合会		K596/1024
15	金澤加賀野菜料理集		金沢市農林局農業振興課	2009. 1	K596/1089
16	いいね金沢 加賀野菜	小畑文明 [編著]	小畑文明	2000. 8	K626/1003
17	ほっと石川 加賀野菜	小畑文明 [編著]	小畑文明	2001. 10	K626/1005
18	いいね金沢 加賀野菜	小畑文明 [編著]	小畑文明	2004. 3	K626/1007
19	加賀野菜それぞれの物語	松下良 著	橋本確文堂	2007. 4	K626/1008
20	加賀野菜	金沢市農産物ブランド協会 監修	金沢市農林局農業振興課	20--	K626/1013
21	江戸料理史・考	江原恵 著	河出書房新社	1986. 6	383. 8/98
22	江戸の料理史	原田信男 著	中央公論社	1989. 6	383. 8/118
23	巨大都市江戸が和食をつくった	渡辺善次郎 著	農山漁村文化協会	1988. 11	383. 8/123
24	江戸の食文化	江戸遺跡研究会 編	吉川弘文館	1992. 1	383. 8/157
25	江戸あじわい図譜	高橋幹夫 著	青蛙房	1995. 6	383. 8/205
26	江戸の庶民が拓いた食文化	渡邊信一郎 著	三樹書房	1996. 4	383. 8/229
27	江戸風流「食」ばなし	堀和久 著	講談社	1997. 3	383. 8/10005
28	たべもの噺	鈴木晋一 著	平凡社	1986. 3	383. 8/10045
29	江戸のファーストフード	大久保洋子 著	講談社	1998. 1	383. 81/10009
30	江戸の食生活	原田信男 著	岩波書店	2003. 11	383. 81/10069
31	江戸たべもの歳時記	浜田義一郎 著	中央公論社	1977. 12	383. 81/10084
32	江戸っ子は何を食べていたか	大久保洋子 監修	青春出版社	2005. 2	383. 81/10085
33	完本大江戸料理帖	福田浩 著	新潮社	2006. 3	383. 81/10104
34	江戸の台所		人文社	2006. 7	383. 81/10108
35	大江戸美味(むま)草紙	杉浦日向子 著	新潮社	1998. 10	383. 81/10133
36	江戸の旬・旨い物尽し	白倉敬彦 著	学研	2008. 3	383. 81/10140
37	近代料理書の世界	江原絢子 著	ドメス出版	2008. 7	383. 81/10143

No.	書名	著者名	出版者	出版年	請求記号
38	錦絵が語る江戸の食	松下幸子 著	遊子館	2009. 7	383. 81/10172
39	宮中のシェフ、鶴をさばく	西村慎太郎 著	吉川弘文館	2012. 5	383. 81/10201
40	江戸の献立	福田浩 著	新潮社	2013. 1	383. 81/10210
41	日本の郷土料理 6	石毛直道 [ほか] 編	ぎょうせい	1986. 2	596. 1/68/6
42	豆腐百珍	何必醇 原著	教育社	1988. 7	596. 1/71
43	江戸流行料理通 上	栗山善四郎 原著	教育社	1989. 2	596. 1/72/1
44	江戸流行料理通 下	栗山善四郎 原著	教育社	1989. 2	596. 1/72/2
45	料理物語	平野雅章 訳	教育社	1988. 5	596. 1/74
46	料理山海郷	博望子 原著	教育社	1988. 8	596. 1/75
47	万宝料理秘密箱	器土堂主人 原著	教育社	1989. 3	596. 1/76
48	江戸期料理人の記録	海野岩美 著	新宿調理師専門 学校出版部	1994. 12	596. 1/103
49	再現江戸惣菜事典	川口はるみ 編	東京堂出版	1995. 12	596. 1/108
50	料理百珍集	原田信男 校註・ 解説	八坂書房	1997. 9	596. 21/10004
51	江戸のおかず帖美味百二十選	島崎とみ子 著	女子栄養大学 出版部	2004. 5	596. 21/10091
52	宮部みゆきの江戸レシピ	福田浩 料理・解 説	ぴあ	2006. 3	596. 21/10111
53	おいしい江戸ごはん	江原絢子 著	コモンズ	2011. 11	596. 21/10180
54	池波正太郎の江戸料理を食べ る	野崎洋光 著	朝日新聞出版	2012. 3	596. 21/10184
55	江戸料理読本	松下幸子 著	筑摩書房	2012. 9	596. 21/10188

### 舟木伝内（?～宝暦9年〈1759〉）

- 元禄 15 年（1702） 加賀八家奥村家の平料理人。  
宝永 4 年（1707） 「御料理人」として藩に出仕。  
宝永 5 年（1708） 5 代藩主綱紀の子である利章の「御部屋御膳方」となる。  
宝永 8 年（1711）頃 綱紀の「御膳方」（藩主の御膳を用意する）となる。  
綱紀の没した享保 9 年（1724）まで続く。  
享保 10 年（1725） 6 代藩主吉徳の「御膳方」となる。  
寛保 3 年（1743） 「御膳方棟取」となる。

著書：『ちから草』成立年不明

『舟木伝内随筆』享保 10 年（1725）

『料理無言抄』（長左衛門との共著）享保 14 年（1729）

『調飪禁忌弁略』ちようじんきんきべんりやく享保 18 年（1733）

『料理方故実略伝』享保 17 年（1732）

### 舟木長左衛門（?～安永8年〈1779〉）

舟木伝内の次男。

- 元文 4 年（1739） 御料理人として藩に出仕。  
延享 4 年（1746） 「政所様御料理人」となる。  
宝暦 4 年（1754） 10 代藩主重教の「御膳方定役」となる。  
明和 3 年（1766） 「御料理頭」となる。

著書：『料理の菜』成立年不明

『五節句集解』ごせつくしゅうげ安永 4 年（1775）

『式正膳部集解』しきしょうぜんぶしゅうげ安永 5 年（1776）

『庖厨調飪規矩』ほうちゅうちようじんきく安永 7 年（1778）

### 参考文献

『加賀藩料理人舟木伝内編著集』 大友信子編 桂書房 2006

『包丁侍舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人』 陶智子著 平凡社 2013

『石川・富山ふるさと食紀行』 北國新聞社 2013

第210回 企画展示

「江戸の献立と加賀料理」

平成25年11月30日

編集 石川県立図書館展示委員会

発行 石川県立図書館