

大内義興時代の食文化

明応二年（一四九三）に管領細川政元により將軍の地位を追われた足利義植（よしき）義材↓義尹↓義植と改名）が明応八年（一四九九）の冬、大内氏を頼って周防（山口）へ下向しました。義植をまず神光寺に迎え、その後、江良に屋敷を建てて住まわせるほどの歓待でした。

その山口滞在中に「大内館」に義植を招いて接待した時の戦国大名大内義興おき家臣 篠原四郎左衛門慰勝重の記録があります。厳島合戦より五十五年前の「明応九年（一五〇〇）三月五日將軍御成雜掌注文」です

御成とは、將軍が家臣邸を訪問することを意味しますので、將軍の身分を追われていた義植であったにもかかわらず、大内氏は將軍として扱っていたということになります。また注文とは、古文書の一様式。ある事柄を調査し、その要件を明細書きとしたメモです。

義興の時代から五十五年後、弘治元年（一五五五）に、安芸国宮島で陶晴賢は毛利元就の奇襲攻撃の前に自害して果てた（厳島の戦い）。晴賢亡き後大内家内部は分裂状態となった。親族の吉見氏も毛利氏へと従属。まともな戦闘能力を失った当主大内義長は内藤隆世の守る長門国且山城に逃亡。弘治三年（一五五七）、大内義長は自害。戦国大名としての大内氏はこの時点で滅亡してしまった（防長経略）。

防長経略とは弘治元年（一五五五）十月十二日から弘治三年（一五五

七）四月三日まで行われた、安芸国の戦国大名毛利元就の大内氏領周防国・長門国侵攻作戦のことである。

大内氏栄華の世の最高のもてなしの御成の献立おなりの記録は次の通りです。

明応九年三月五日將軍御成雜掌注文

「近藤清石文庫 大石氏実録土代」巻一九 山口県文書館蔵

明応九甲庚三月五日

御成雜掌注文

御奉行杉次郎左衛門尉

御立物

式御肴三献

御手懸

御肴次第

初献

きそく 雑煮五種

二献

さしみ・鯉子付 菱喰かは煎 ゑび舟盛

三献

ちぢみあわび
ちぢみ鮑
鯉の煎物
たこ

供御

鯛の焼き物
塩引
せわた
鮎なます

供御

塩
かどのもの
干鯛
子うるか

二御台

鳥の焼き物
鮭の焼き物
鯉
さしみ鯛
御汁

三御台

大かまぼこ
雁の皮煎
かみ鮑
御湯土器重
たこみそ焼

御わけの供御

四御台

こゝり
しろうお
雁の焼物
御汁
くらげ
冷汁ほや

五御台

鮎焼ひたし
御汁あるか
ふとに

御菓子

まつき
けつり栗
こふ
みかん
ところ
あめ
串柿

くるミ
のり

四献

小かまぼこ
鮎丸煎め入
さぎえもりこほし

五献

つのみた
三ほうせん
御そへ物鵠生鳥

六献

さしみ鱸
ひしお煎
あわび

七献

とつさか
まんじゅう
御そえ物がざめ甲盛

八献

小串さし鯛
はらかの煎物
かせ

九献

ゆでにし
鶴煎物
かどの子

十献

大こん
むし麦
御そえ物羽しきうづら

十一献

さしみぶり
鮎のいり物
はまぐり

十二献

いわたけ
うんせんかり
御そえ物かき

十三献

つべた
やまぶき煎
くるくる

十四献

鳥の足
かいろうかん
御そえ物ふりこ

十五献

さしくらげ 魚のいり物 まで

十六献

はす 羽ようかん 御そえ物ほや

十七献

小串さし雁かり 雪魚たらのいり物 からすみ

十八献

さしみこち のりからみ いいだこ

十九献

こがしえび つまかさね 羽ふしあえ

廿献

ほろふ すんきんかん 御そえ物ふなこごり煮ふな

廿一献

さす(し)みはまち 鴨のいり物 はた(ら)らこ

廿二献

さわらのせんはん焼 あかほご煎物 たちばな焼

廿三献

い貝 ぶりの煎物 けづり塩引

廿四献

もみさざえ つぐみ煎物

廿五献

さしみ名吉 鮎煎物ほつけいりもの しとゝ焼

【注】

御手塩・・・おてしよ

御肴次第・・・献立の次第

規則・・・食物を串にさし、紙飾りをつけたもの

鯉子付こいこつけ・・・鯉の身の細切に熱した鯉の子をまぶした膾なます

供御くご・・・すすめる食事

せわた・・・(背腸) 魚類の内臓の塩辛

子うるか・・・鮎の真子を使った塩辛 かどのもの・・・数の子

二御台・・・二つ目の三方(台)

三御台・・・三番目の台

皮いり・・・鳥の皮を煎り調味しただしを加え鳥肉とつまを入れて煮る

御わけの供御・・・不詳

こごり・・・魚の煮汁を固ませたもの

ふと煮・・・ごぼう・にんじんなどを太いま煮る

まつき・・・不詳

ところ・・・山芋の一種

鮎丸いりめ入・・・不詳

つのもた・・・海草の一種　三方せん・・・不詳　鶺鴒くぐい・・・白鳥

ひしお煎・・・雉などの身を焼き、水ですりのぼし味噌汁としたもの

とつさか・・・海草の一種　がざめ・・・わたりがに

はらか・・・鱒(ます)　かせ・・・柴うにの異名

かどの子・・・数の子

いり物・・・魚介類・野菜などを汁気少なく煮た料理

うんせんかり・・・不詳

つべた・・・貝の一種　やまぶき煎・・・材料に卵黄を塗って焼いた

もの　くるくる・・・鰯(ぶり)の腸

かいろうかん・・・(海老羹)　平安時代、遣唐使によってもたらされた中

国の羹あつものとは羊肉を細かく切って汁に浮かべたものが羊羹ようかんだ

った。動物の肉を嫌った日本では小豆の粉、山芋、小麦粉、

葛粉などを使いさまざまな動物の形に切って蒸し、吸い物

の中に入れた。海老羹、白魚羹、羊羹などの羹あつもののうち羊羹

が鎌倉、室町時代、点心として利用されるようになった

さしくらげ・・・不詳

羽ようかん・・・羽根型の羊羹(ようかん)　か

小串さし雁かり・・・串刺しの雁肉　雪魚たら・・・たら　からすみ・・・

ボラの卵巣を塩漬けにし、塩抜きして圧搾・乾燥したもの

さしみこち・・・牛尾魚こち・鯛ほ、性転換をし、初めは雄で、成長すると雌に

なる「こち」の刺身

のりからみ・・・海苔揚、魚のすり身に青海苔を入れて茹ゆでたもの

つまかさね・・・まわし盛

羽ふしあえ・・・雉の羽節から先を細かくたたき調味したものである

ほろふ・・・不詳

すんきんかん・・・(寸金羹)　室町時代の点心

はららこ・・・鮭の子

せんばん焼・・・船場煎　あかほご・・・かそご

たちばな焼・・・魚の身をすり、くちなしで黄色くし丸め、からたちの枝に

刺したもの　い貝・・・ムール貝

けづり塩引・・・塩引き魚を削ったもの

もみさざえ・・・さざえのあえものか

名吉・・・なよし　ぼらの幼魚　いな

しとと焼き・・・不詳

延べ食品数106種

魚　43種

鯛・鯉は3回

鮒は4回

延べ魚種59

珍しい食材

産地から取り寄せ

ほやの冷汁

いるかの汁

かどの子(数の子)

ほっけ

からすみ

山口辺産物

背腸せわた このわた(海鼠腸様)

たこ

赤ほあかほ

こうした酒宴は、大内義興よしおきが再び足利義植よしきを将軍に擁立すべく、前祝えいしよいの感で盛り上がったのではないかと思われます。はや時すでに七年経過えいしよ、永正四年(一五〇七)義植よしきは義興よしおきとともに上洛し、翌永正五年(一五〇八)義植は、将軍に復活したのです。

【参考文献】

「山口県史 資料編 中世1 六三八頁―六四二頁

「萩藩毛利家の食とくらし」 江後迪子

【参考WEB】

① フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

② [//kyushuhttp.yomiuri.co.jp/magazine/rekishikou/008/re_008_040925.htm](http://kyushuhttp.yomiuri.co.jp/magazine/rekishikou/008/re_008_040925.htm)