

## 第 33 回 松江藩御台所を取材した明治の新聞記事

「山陰新聞」明治 43 年 3 月 15 日から 22 日の紙面に、「松江藩の料理」と題した 5 回の連載記事が掲載されました。御台所(おだいどころ)というのは城内の食事を取り仕切る役職で、松江城三の丸にありました。この記事は「温故知新の材料」として、存命する 2 名の元料理人船越氏・加田氏から聞き取ったものです。

御台所の概略、分担、料理の内容や調理法などを詳しく取材し、いかに藩主の食事が贅を尽くしたものであったか、という観点から書かれています。語り手や記者の主観が多分に含まれているかもしれませんが、維新後 40 年余り経た明治の人々の興味を引く記事であったのでしょう。また、藩主の食事になど生活に関わる文献史料が少ない中で、貴重な史料と言えます。

御台所には奉行 2 人、添奉行 2 人が勤めましたが(「旧藩事跡」、当該記事によるとこのほか約 150 人が勤めたそうです。以下面白い記載をいくつか挙げてみましょう。(▲は新聞記事の見出し、内容は簡潔に現代語訳しました。)



### ▲分担の仕方

御台所は塩梅(あんばい)役・御料理人・板前・御飯方・汁方...など細かく分担がありました。塩梅役は江戸の名店で研究を重ねた料理人が勤め、味見や毒見をしました。藩主の献立はこの塩梅役と侍医が健康状態や前日の箸の付け方を見て決めたそうです。最も難しいのは料理人で、「真那箸(まなばし)」を使って食材に手を触れず調理をするという、高度な技術を持っていました。

### ▲料理法

城内の食事は大体において贅を尽くしたものでありましたが、特に鶴の料理、鯉のすがた見、袋鴨、鯉の糸作りといった料理が上等で、これらの料理は真那箸を使いました。

### ▲箸で皿を洗ふ

ある時藩主の船遊びがあった時、佐藤という料理人が有名な皿を真那箸で挟んで洗ったので、藩主は「おいおい危ない、よせよせ佐藤」と声をかけられたそうです。まるで曲芸のようです。

### ▲四條家流切揃

藩主の望みにより、塩梅役中の手腕家が魚や鳥を流儀の通りに切り揃えるという事を行いました。ただし生のままなので食べることはできず、ただご覧に入れるだけだったようです。(※四條家流とは日本料理の流派の一つで、真那箸を使った包丁式もこの四條家流のものです。)

#### ▲柱立

柱立とは膳に乗せる汁・皿の数を定めたもので、藩主は通常一汁五菜、特別な日は最高の三汁十菜でした。正月は最も贅美を尽くし、初献から三献までの御式(始めは生で出し、後の御引替膳を召し上がる)の後、御高盛といってまた初献から三献までを行い、その後やっと三汁十菜の御引替膳を自由に召し上がる事ができました。献立の後には御居間にて御側小姓もしくは中奥小姓が膳を供しましたが、これは小笠原流によったそうです。

#### ▲饗膳

藩主一代に一度か二度しか行わない飾り付けの凝った料理で、御婚礼の時はこの饗膳が出されたそうです。贅沢入費も相当なものでありましたが、その内容は今の古老も殆ど知らないそうです。

(平成 26 年 5 月 15 日 松江市史料編纂室 和田美幸)