

# 近世前期日本における柑橘利用の一考察

—薩摩藩「御献立留」の分析を中心として—

花木宏直・清水克志・小口千明

- I. 問題意識と本稿の目的
- II. 近世の薩摩藩領における柑橘栽培
  - (1) 産地の展開
  - (2) 温州蜜柑の位置づけ
  - (3) 品種と栽培方法
- III. 「御献立留」にみる柑橘利用
  - (1) 「御献立留」の記載内容
  - (2) 柑橘利用の実態
  - (3) 柑橘利用の特性
- IV. 結論～温州蜜柑—無加工—手食の成立をめぐる若干の考察～

## I. 問題意識と本稿の目的

現代日本において慣習化し、伝統的と認識されている食文化の中には、意外にも成立時期が新しく、かつては大きく異なる様相がみられたものも多い。そのような食文化を対象として、価値志向の時代差や地域差と、その相違をめぐる地理的要因をみいだしていくことは、現代日本における食文化のあり方の一端を相対的に捉え直すことにつながると考えられる。

柑橘は日本で最も利用される果実の1つといえる。柑橘の利用について、現代では温州蜜柑を無加工のまま手で皮をむいて生食することが一般的となっているが、そのような食べ方の成立経緯については不明点が多い。歴史的にみると、現代とは大きく異なる柑橘利

用がみられた可能性が高く、温州蜜柑の普及以前における動向の解明が待たれる。

そこで、まず、近世の柑橘利用の大きな特色である、江戸における紀州産小蜜柑の普及に関する論考に注目したい。近世前期より紀州藩は蜜柑方を設置し、産地に組、江戸に紀州蜜柑問屋株を定め、紀州産小蜜柑の江戸への流通を確立した<sup>1)</sup>。ただし、近世後期には紀州藩の財政窮乏や、江戸幕府による株仲間の解散もあり、柑橘の流通統制の衰退や紀州蜜柑問屋の特権的地位の低下がみられた<sup>2)</sup>。この点に対して、塚本は、近世中期以降の江戸では小商人の隆盛が紀州藩による柑橘の流通統制を解体したことで、柑橘が水菓子(果物)として普及し大衆食品化につながったと捉え直した<sup>3)</sup>。そして、江戸周辺や地方においても、紀州産小蜜柑の流通が進んだ様子を示した<sup>4)</sup>。

一方、消費に注目すると、塚本は近世中期に鍛冶屋仲間のふいご祭りで柑橘を投げて子どもに拾わせる行事が成立し、みかん籠が捨子の容器に利用されるほど、柑橘の大衆食品化が進んでいたと指摘する<sup>5)</sup>。しかし、万延元～文久元(1860～61)年に江戸詰の紀州藩下級武士が作成した日記や小遣帳をみると、嗜好品や見舞用として梨や柿の購入が散見されたが、柑橘では柚を1回購入したのみであった<sup>6)</sup>。この資料は、紀州藩士が作成したため、あえて特産の柑橘を購入しなかったと

キーワード：柑橘、多面的利用、近世、薩摩藩、御献立留

も考えられるが、江戸において大量の柑橘が流通しつつも消費が盛んであったとはいえない可能性を示唆している。江戸周辺や地方についても、柑橘の流通量は少なく、主に儀礼などに利用されていた<sup>7)</sup>。つまり、近世において柑橘は日常の嗜好品であったとはいえない。そして、塚本のいう柑橘の大衆食品化は、日常の嗜好品としての小蜜柑の需要を想定しているが、当時の柑橘利用の実態についてより詳細な検討が必要である。

次に、江戸以外の動向を扱う論考に注目したい。松村は肥後国の河内蜜柑を事例に、柑橘生産や流通の通時的展開を検討した。そして、近世前期より小蜜柑の商品化と生産の普及がみられ、熊本(現・熊本市)や高瀬(現・玉名市)など周辺地域へ流通したことや<sup>8)</sup>、明治期以降は李婦人橘りふじんまつすなわち温州蜜柑が導入され、生産の増加や有明海沿岸各地へ販路拡張がみられたことを明らかにした<sup>9)</sup>。花木は和歌山(現・和歌山市)を事例に、町人や武士の妻が作成した日記<sup>10)</sup> などをもとに、柑橘の消費のあり方を検討した。そして、近世中期より小蜜柑などを正月の装飾や歳暮をはじめ儀礼や贈答に利用した一方で、温州蜜柑は種子が少なく子孫繁栄に反し不吉なため儀礼や贈答に不適として忌避されていたことを確認した。また、近世後期から明治前期には温州蜜柑など品種が多様化し、流通量や購入機会が増え、日常の嗜好品としての利用が高まった様子を示した<sup>11)</sup>。

これらの論考を通じて、近世から近代前期にかけて小蜜柑から温州蜜柑へと主要品種が変化し、柑橘の生産や流通が拡大する中で、柑橘の大衆食品化が進んだ様子が明らかにされた。あわせて、温州蜜柑を無加工のまま手で皮をむいて生食する習慣は、早くても明治期以降に発生したと位置づけられた。しかし、近代移行期を中心とした動向は解明されつつあるが、近世を通じた柑橘利用の実態は不明な点が多い。

なお、柑橘品種の中にはユズやスダチ、カボスをはじめ主に酸味料として利用する香酸柑橘も存在する。これらは近世以前より栽培されていたが、生産や需要の拡大は第二次世界大戦後である<sup>12)</sup>。関連して酢にも注目すると、近世より産地が形成され、近世中期には粕酢の登場に伴い江戸のすしをはじめ利用が普及したとされる。しかし、本稿で扱う薩摩藩領では特産の福山酢(いわゆる「黒酢」)が近世後期に成立したように、地方においては酢の醸造開始が遅く、第二次世界大戦後における合成酢の登場が実質的な酢の需要拡大の端緒となったため、歴史的に酢の利用が盛んとはいえない<sup>13)</sup>。近世の地方では香酸柑橘と酢の利用がともに少なかったと推察されることから、たとえば小蜜柑を酸味料にも利用するなど、柑橘品種の特性に応じた利用の分化ではなく1つの品種を多面的に利用した可能性が想定されよう。

以上の点を踏まえ、本稿は近世から近代前期にかけての柑橘利用について、小蜜柑から温州蜜柑への品種の変化と需要の拡大という単純な捉え方ではなく、多様な品種の存在や、日常の嗜好品や儀礼、贈答にとどまらない多面的な利用に注目し、その展開を明らかにすることを目的とする。

研究方法として、薩摩藩の「御献立留」を活用する<sup>14)</sup>。この資料は尚古集成館(鹿児島市)に所蔵され、同館の紀要に翻刻と解説が掲載されている。作成時期は寛文7(1667)年から元文2(1737)年であるが、大半は貞享4(1687)年までの内容となっている。藩の御膳所の包丁師である石原氏が作成し、あくまで大名の行事などでの本膳料理の流れを汲む料理の献立を記したものであるため、庶民の日常の食生活の様子をうかがうことはできない。しかし、近世前期という古い時期の食事の一端が判明する点で貴重である。献立の内容についても肉食や南蛮菓子、泡盛などが登場し、中国大陸や琉球、西欧の影響を受

けた薩摩藩特有の食文化の検討に適した資料として注目されている<sup>15)</sup>。

一方、「御献立留」には柑橘の利用も頻繁にみだせる。そして、後述するように小蜜柑を「葉ミかん」や「むきミかん」と書きわけけるなど、利用の実態がかいまみえる内容が含まれている。また、旧薩摩藩領の柑橘栽培を概観すると、温州蜜柑の栽培発祥地が存在するが、近世に同種の栽培が盛んであったとはいいがたい。一方、近世より桜島の小蜜柑や阿久根（現・阿久根市）の文旦などが特産であり、近代以降は台湾よりポンカンが導入され垂水（現・垂水市）で産地化したことをはじめ、本州や四国などの主要柑橘産地とは異なる多くの特徴がみとめられる<sup>16)</sup>。「御献立留」および薩摩藩領に注目することで、小蜜柑から温州蜜柑への品種の変化と需要の拡大という、紀州藩領や江戸などの主要柑橘産地や消費地に依拠したこれまでの知見を相対化し、近世以前の多面的な柑橘利用の実態解明につなげることができよう。

## II. 近世の薩摩藩領における柑橘栽培

### (1) 産地の展開

はじめに、「御献立留」の分析に先立ち、近世の薩摩藩領における柑橘栽培の動向を確認する。柑橘栽培について、近世前期まで遡上し、把握することは困難であるが、近世中期については元文2年作成の「三州物産絵図帳」より当時の柑橘品種が判明する<sup>17)</sup>。同資料には、「大隅国産物絵図帳秋冬部下書扣」に「唐九年母」と「ふくゆ」、「日向国諸県郡産物帳扣」に「柚子」、「橙」、「蜜柑」、「金柑」、「橘」、「九年母」、「温州橘」、「唐九年母」、「ふくゆ」、「薩摩国産物絵図帳春夏部扣」に「りうきつ」と「ゆう」が登場した。

また、「三州物産絵図帳」では主な物産に絵画が添えられており、柑橘では「唐九年母」と「ふくゆ」（「大隅国産物絵図帳秋冬部下書扣」分）、「りうきつ」、「ゆう」でみられ

た。このうち、「唐九年母」は「本草綱目所載之朱欒<sup>さぼん</sup>歟」すなわち文旦に相当するが「味九年母より稍劣れり」<sup>18)</sup>、「ふくゆ」は「樹葉花実柚に等」しいが「風味稍劣れり」と解説されていた<sup>19)</sup>。品種に対する評価の低さから、栽培が盛んなものというより特徴的な品種を取り上げた可能性が推察される。また、「日向国諸県郡産物帳扣」は他の資料に比べ絵画が少ないなど、絵画や説明の有無には資料的な制約も関わっていた。しかし、当時の柑橘品種は温州蜜柑のように生食に適したものというより、装飾や加工などに用いられる品種が大半を占めていた様子がうかがえる。

近世後期については、天保14（1843）年作成の「三国名勝図会」より薩摩藩領内の郷ごとの動向が判明する<sup>20)</sup>。図1は同資料をもとに柑橘品種や柑橘加工品の分布を示したものである。郡や郷の境界については、『鹿児島県の歴史』に収録された江戸時代の郡郷図を参照した<sup>21)</sup>。なお、同資料では「橘」と記して「みかん」とルビを振ったものや、「乳柑」や「香橙」と記して「くねんぼ」とルビを振ったものなど、現代とは異なる品種の表記がみられ、かつ資料内でも表記のずれやルビの有無がある。図1の作成にあたり、「橘」を小蜜柑、「乳柑」や「香橙」を九年母とみなすなど、筆者で適宜判断し品種名の統一を図った。

「三国名勝図会」には、「物産」の中の「果実類」や「山果類」の項目に小蜜柑や九年母、橙、金柑、柚、欒<sup>らんるい</sup>類、「葉種類」や「葉種類」の項目に枳殼<sup>からたち</sup>などが登場する。これらはおおよそ、薩摩地方北西部から大隅半島南部にかけての沿岸部と、甌島や黒島、竹島の周辺島嶼部、日向国諸県郡の一部に分布している。大隅郡佐多郷（現・南大隅町）の7種や桜島の6種、小根占郷（現・南大隅町）の5種をはじめ、1か所で多数の品目が登場する事例もみとめられる。

品種別産地数の1位は枳殼の63か所であ



図1 薩摩藩領における柑橘の分布

注) その他は以下の通り。額娃=開聞橘, 桜島=陳皮, 青皮, 佐多=京橘, こんちゃい木。  
 『三国名勝図会』(1843), 『鹿児島県の歴史』(1999) より作成。

り, 2位の小蜜柑や九年母の11か所を大きく上回っている。図1からも, 薩摩藩領全域で枳殻が栽培されていたことが確認できる。寛政4(1792)年に作成された「薩州産物録」によれば, 枳殻は「近來数十万斤大阪へ出ス」と記される<sup>22)</sup>。枳殻は近世には薩摩藩領の特産となっており, 領外への移出も盛んであった様子がうかがえる。また, 「薬品類」には桜島の「陳皮」や「青皮」もみいだせ

る。陳皮は小蜜柑などの熟果の皮, 青皮は未熟果の皮を乾燥させたものであり, 生薬や香料に利用される<sup>23)</sup>。

「三国名勝図会」には一部の品種について解説が記されている。このうち, 特徴的なものとして, 佐多郷の「京橘」は「琉球より渡り, 漢土福州閩県の辺に多き者なり(中略)漢土の人蜜漬又は糖漬に用ゆる」, 「こんちゃい木」は「漢名詳ならず, コンチャイは

漢音なり、琉球より渡れり」と説明される<sup>24)</sup>。また、出水郡阿久根郷(現・阿久根市)の「漢種乳柑」、すなわち文旦は「寛保(1741~44年、筆者補注)の頃、当邑に唐土の船来着す、時に当邑の唐通事原田喜右衛門といふ者、唐客より漢種の乳柑を得て帰り、其実を蒔き、是より繁植す」、こちらも文旦の一種とみられる「漢種橘」は「此種も漢客より得たり」とある<sup>25)</sup>。薩摩藩領では沿岸部を中心に、中国大陸や琉球との交流の中で伝来したとされる柑橘が少なからず栽培されていた。

## (2) 温州蜜柑の位置づけ

一方、近世中期の「三州物産絵図帳」には「温州橘」が登場するが、近世後期の「三国名勝図会」の「物産」には温州蜜柑が登場しない点は注目される。ところで、温州蜜柑の沿革については諸説あり、寛永18(1641)年に豊後国蔵富村(現・津久見市)で栽培された記録が最古とするものもある<sup>26)</sup>。さらに、薩摩藩領にも日本における温州蜜柑の栽培発祥地とされる場所が複数存在する。

1か所は出水郡長島郷鷹巣村(現・長島町)であり、一説に近世前期に中国大陸より伝来した柑橘より温州蜜柑が偶然実生したとされる。昭和前期に台北帝国大学の農学者である田中長三郎や鹿児島県の農林技手である岡田康男らが訪問し、発祥地と比定した<sup>27)</sup>。しかし、「三国名勝図会」の長島郷には枳殻しか登場せず、温州蜜柑をはじめ他の柑橘に関する記述はなかった。

いま1か所は大隅郡小根占郷川北村である。「三国名勝図会」では小根占郷の「物産」に温州蜜柑は登場しないが、「旧跡」に「橘山」として「小根占村川北にあり、此地古昔禰寝重長別業にて、漢土(漢土の誤記カ、筆者補注)の温州橘(温州橘は、今本藩にも処々植たる家あり、其色味尋常の橘と異なり)を植置たり」と記されていた<sup>28)</sup>。「色味尋常の橘と異なり」という表現が気になる

が、形状が「橘」すなわち小蜜柑と異なり大きいことを示すとみれば温州蜜柑の説明に合致する。大正6(1917)年に刊行された『鹿児島県の園芸』にも口碑として、永禄7(1564)年に禰寝氏が殖産興業を奨励し、中国大陸南部や琉球と交流する中で温州蜜柑の苗木を取り寄せ、「蜜柑山」に試植したと説明される<sup>29)</sup>。

「三州物産絵図帳」の記述やさまざまな伝説から、温州蜜柑は文旦などと並び中国大陸や琉球との交流に伴い伝来した柑橘品種の1つであり、近世以前より薩摩藩領に存在したことは確実といえる。しかし、当時は小蜜柑や枳殻をはじめ装飾や加工に適した品種が有益とされていたため、温州蜜柑は主力品種とは位置づけられず、「三国名勝図会」には登場しなかったと考えられる。

## (3) 品種と栽培方法

近世の薩摩藩領における柑橘品種の特性については、詳細の判明する資料をみいだせない。一方、『鹿児島県の園芸』では「第2編 果樹」の「第1章 主なる果実」に、「桜島蜜柑」をはじめ主要な品種が取り上げられている。表1は同資料をもとに、近代前期の薩摩・大隅地方における主な柑橘品種と産地を示した。なお、同資料には大隅諸島や奄美群島の柑橘も取り上げられているが、本稿で対象とする九州本土や周辺島嶼部とは品種の特性が大きく異なるため割愛した。多くの品種は近世以前より栽培されており、同資料を通じて近世の柑橘品種の特性を概観することができる。

表1より、成立時期の最も古い品種として、文禄年間(1592~96)より「桜島蜜柑」すなわち小蜜柑がみられた。福山村(現・霧島市)の小蜜柑についても「所謂福山蜜柑と称するは小蜜柑にして桜島蜜柑及黒島蜜柑と称するものなり」<sup>30)</sup>と記されることから、同一品種と位置づけられる。「長島蜜柑」につ

表1 薩摩・大隅地方における主な柑橘品種と産地—近代前期—

品種名(別名)	主な産地	規格	皮	味	種子	成立時期	栽培方法	収穫	備考
桜島蜜柑	鹿児島郡西桜島村	小	薄	甘	多	文禄年間(1592~1596)	宅地の周囲に大木、柑橘園	10月中旬~1月中旬	12月中旬以降に収穫したものは3月頃まで貯蔵可能も腐敗多、自己小売または仲買商や小売商へ販売
阿久根文旦	出水郡阿久根村	大	厚	甘酸	多	元禄年間(1688~1704)	宅地や畑の周囲で粗放的栽培	11月中旬~12月上旬	自家や販売用、文旦漬に利用、熊本・長崎県へ移出
小蜜柑(桜島蜜柑、黒島蜜柑)	始良郡福山村	小	薄	甘	多	近世後期以前カ	粗放的栽培、近年は柑橘園	12月上旬~1月下旬	苗木植栽後3~4年は麦や粟、大豆などを間作
川畑蜜柑(川畑九年母)	川辺郡	中	厚	淡泊	多	天保7(1843)年以前	宅地の周囲に数本~数十本栽培	10月上~中旬	加世田村川畑地区原産、貯蔵不適、郡内へ移出
川畑蜜柑	肝属郡百引村	中	厚	淡泊	多	慶応前年(1860年代)	副業として栽培	10月上~中旬	—
薩摩蜜柑(金九年母)	揖宿郡、鹿児島県各地	中	厚	酸	多	—	宅地内に数本~数十本栽培	2月	明治28~29(1895~1896)年、加納鹿児島県知事の栽培奨励で増加
神殿蜜柑(夏蜜柑)	川辺郡知覧村	中	厚	酸	多	—	防風籬の代用	4~6月	5~6月頃には成熟とともに種子減、甘味強へ
長島蜜柑	出水郡東長島村、出水郡各地	小	薄	酸	多	—	宅地や畑の周囲で粗放的栽培	11月下旬~12月中旬	加熱すると甘、貯蔵不適、郡内や天草地方の仲買商へ出荷、共同販売も有

注) 地名は大正6(1917)年時点のものである。

『鹿児島県の農業』(1917)、『日本柑橘図譜 下巻』(1948)より作成。

いても、品種の形状や収穫時期をはじめ共通点が多く、管理の不十分さゆえ品質が低く酸味の強い小蜜柑であったと推察される。

小蜜柑の特性として、桜島をはじめ沿岸部各地で栽培されていたことや、小型で種子が多いものの甘味が強く、10~1月に収穫するが3月まで貯蔵可能という点がみとめられる。なお、「三国名勝図会」には桜島の「橘」について、「其味甚甘美にして核少し」と記されていた<sup>31)</sup>。小蜜柑は温州蜜柑のようにほぼ種子がないわけではないが、比較的種子が少ないことも甘味の強さに並ぶ特性とされた様子がうかがえる。

次に、元禄年間(1688~1704)に「阿久根文旦」すなわち文旦が伝来した。先述の通り「三国名勝図会」には「漢種乳柑」すなわち文旦の伝来時期が寛保年間とされ、年次に大きな相違がみられるが、おおよそ近世前~中期に伝来した可能性が高いと推察される。11~12月に収穫され、大型で皮が厚く酸味や苦味があるため、現代でも皮の砂糖漬をはじめ

加工品として利用される。

また、近世後期以前より川畑蜜柑が栽培されていた。原産地は加世田郷川畑村(現・南さつま市)とされ、川辺郡周辺で栽培が盛んであり、出身者の移住に伴い大隅半島の百引郷(現・鹿屋市)にももたらされた<sup>32)</sup>。10月に収穫され、薩摩・大隅地方における早生品種の代表といえる。酸味や甘味が少なくすっきりとした食味をもつが、種子が多くて皮が剥きにくく、貯蔵に不適である<sup>33)</sup>。

さらに、成立時期が不明な品種として、薩摩蜜柑と神殿蜜柑がみられる。このうち、薩摩蜜柑は別名「金九年母」といい、揖宿郡をはじめ各地で栽培されていた。2月に収穫され、晩柑の代表といえるが、種子の多さや酸味の強さがあり、貯蔵に不適である。なお、明治28(1895)年に鹿児島県は産業振興の一環として「金九年母、夏橙、金柑、温州、ネーブルオレンジ等の順序に奨励の歩を進め」<sup>34)</sup>ており、当時は温州蜜柑などよりも薩摩蜜柑が有益と位置づけられていた。背景と

して、鹿児島県特有の在来種かつ晩柑を選択することで、品種の独自性や販売時期の差別化をはかったと推察される。「金九年母」という別名にも、薩摩蜜柑に込められた期待の大きさがうかがえよう。

一方、『鹿児島県の園芸』には温州蜜柑が単独の項目として取り上げられていなかったが、「薩摩郡に於ける柑橘」の箇所にて断片的に言及されていた。薩摩郡は新興の柑橘産地であり、明治期に上東郷村（現・薩摩川内市）などで温州蜜柑の古木を畑地に栽植して栽培を開始した。その後、長崎県伊木力（現・諫早市）や福岡県浮羽郡、大阪府より苗木を導入し、郡内でも苗木の養成を行い、ネーブルオレンジなどと組み合わせて生産が拡大した<sup>35)</sup>。ただし、鹿児島県全体でみると小蜜柑をはじめ在来種の栽培が維持されていたため、同書では温州蜜柑の記述が少なくなったと推察される。

栽培方法にも注目すると、桜島の小蜜柑については柑橘園もみられたが、品種や産地に

関わらず大半が宅地や畑地の周囲での粗放的栽培となっていた（表1）。図2には『鹿児島県の園芸』の口絵写真より、桜島の小蜜柑と揖宿郡の薩摩蜜柑の栽培状況を示した。両者とも大人の背丈以上の樹高をもち、枝葉が広範囲に繁茂しており、現代における小規模な果樹を密植する栽培方法とは異なる様子うかがえる。

表1に示したものの以外にも、当時の薩摩・大隅地方では加治木村（現・始良市）の天狗蜜柑や鹿児島市の三月蜜柑をはじめ、各地でさまざまな品種がみられた。これらは麓集落や鹿児島市街の旧武家屋敷内で趣味の園芸の一環として庭先栽培されていた<sup>36)</sup>。明治15（1882）年に植物・民俗学者の田代安定が編纂した「鹿児島県柑橘図」にも「薩摩国鹿児島産」すなわち鹿児島市街産として「キンクネンボ」や「ウコンノタチバナ（カワバタミカン）」など多数の品種が登場し<sup>37)</sup>、鹿児島市街での柑橘の庭先栽培の存在を裏付けられる。このように、近代前期には多様な品種を

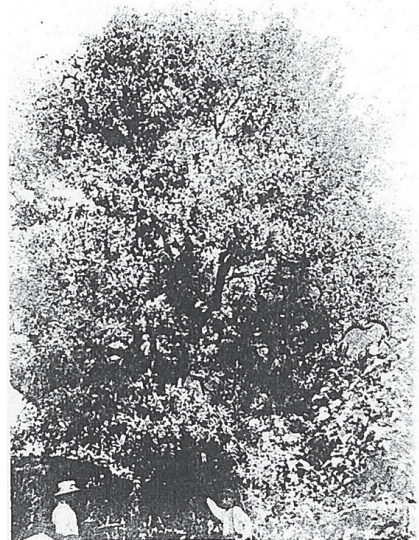
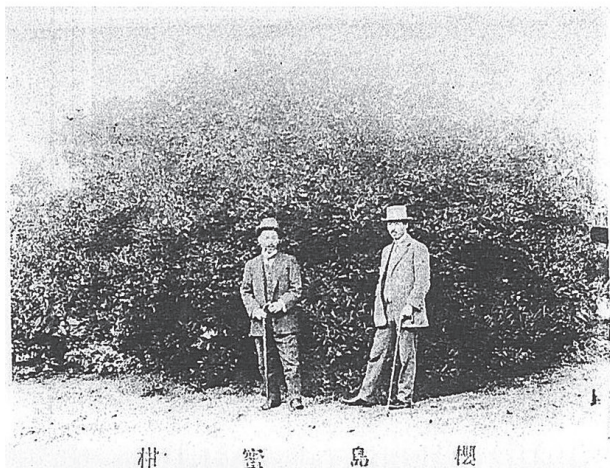


図2 柑橘の栽培方法の例  
『鹿児島県の園芸』（1917）より転載。

畑地や庭先で粗放的栽培することが一般的であり、近世においても同様な状況であった可能性が高いと考えられる。

### Ⅲ. 「御献立留」にみる柑橘利用

#### (1) 「御献立留」の記載内容

次に、「御献立留」をもとに、近世前期における柑橘利用を具体的に検討する。薩摩藩の「御献立留」は先述したとおり、藩の御膳所の包丁師である石原氏が作成した島津家の行事などでの本膳料理の流れを汲む料理の献立を記したものである。本膳料理とは、室町時代に武家の式正しきしょうの饗宴において成立したものである。その最も正式な型は、七つの膳を並べた七の膳とされるが、五の膳、三の膳、二の膳など簡略な型も存在する<sup>38)</sup>。

「御献立留」に記載された献立の多くは、五の膳、あるいは三の膳で構成されていた。表2は寛文10(1670)年11月24日における「修理太夫様へ琉球衆より御膳上時」、すなわち琉球衆が薩摩藩3代藩主島津綱貴に対して饗応した際の献立についてまとめたものである。この場合の本膳料理は、一の膳にあたる「御本」から「御五つめ」までの五の膳で構成されている。

本膳料理に続く「御引而」はいわゆる「引物」にあたるが、これは引き出物として出された別菜という意味だけでなく、ひとつの器に盛ったものを取り回すという意味もある<sup>39)</sup>。「御引而」の後には、「御茶くわし」(御茶菓子)と「御間の御菓子」が記されている。

「御献立留」には、膳や引物を構成する「御食」(飯)、「御汁」,「煮物」,「鱈」,「あへ物」,「さしミ」,「すし」,「御肴」などの料理に加え、それぞれの料理に用いられた主な材料が記録されている。これらの料理のうち、柑橘を含む果物の利用についてみると、一の膳の「鱈」に「金かん」(金柑)、「御茶菓子」に「水くり」(栗)、「御間の御菓子」に「なし」(梨)と「ミかん」(蜜柑)が確認できる。

表2 薩摩藩における本膳料理の具体例  
(寛文10年11月24日)

膳など	料理	食材
御本	御食	
	御汁	鴨・とつくわツ・榎たけ・松露・いちやう大根
	香の物	
	煮物	まで・たいらき・くしこ・よめな・わり山升
	膾	たい・もゝけ・なまこせん・くりはしかミ・わさひ・ <b>金かん</b>
御二	御汁	小菜・里いも
	御汁	塩鱈・こんぶ
	切焼物	鯛・いり酒
	杉焼	たい・いなのうちす・ねき
	あへ物	とつくわツ
御三	御汁	にく・牛房
	貝焼	鮑
	煮物	よせとうふ・くす溜り・花ふし
御よつめ	さしミ	ふな・かき鯛・ゆ引あら・煎酒・はしす
御五つめ		あま鯛 一塩
御引而	かまほこ	
	煎鳥	かも・菜入テ
	すし	たて・鮑・漬たて
	御吸物	あんかう・すり山升
	御肴	大かき・にし・たいらき・にしめふ・かうかい・ひしき・からすミ
御茶くわし		より水・山芋・水くり
御間ノ御菓子		なし・さつさもち・ <b>ミかん</b> ・やうかん・椿もち

注) 果物を太字で示した。  
「御献立留」より作成。

#### (2) 柑橘利用の実態

##### ①利用の動向

表3は「御献立留」に登場した柑橘の記述を、品種別・利用方法別に集計したものである。集計にあたり、名称は筆者で適宜統一した。「御献立留」には柑橘類が計185回登場する。これを品種別にみると、金柑が84回で最も多く、小蜜柑を示すとみられる「蜜柑」(詳細は次節で検討)が60回、柚が37回、九年母が3回、橙が1回であった。蜜柑のうち「葉蜜柑」、「剥蜜柑」と表記される例がそれ



表3 柑橘の利用方法

(回)

区分	品目	金柑	蜜柑		柚	柚		九年母	橙	計
			葉蜜柑	剥蜜柑		ゆべし	柚味噌			
料理	鱈	41	11	10	1	6			1	70
	酒浸	28	1	5		3				37
	汁					20				20
	搔鯛	7		1						8
	あえませ	7		1						8
	肴						3			3
	焼物					2				2
	柚味噌							2		2
	刺身								2	2
	うけ入	1								1
煎麩					1				1	
菓子	後菓子		20						1	21
	間菓子		7							7
	菓子		3							3
計	84	42	17	1	32	3	2	3	1	185

「御献立留」より作成。

ぞれ17回、1回登場する。また、柚のうち「ゆべし」、「柚味噌」と表記される例がそれぞれ3回、2回登場する。なお、唐九年母ないし文旦などの薬類については、早くても元禄年間に伝来したとされるため、大半が貞享年間以前に作成された「御献立留」には登場していない。

## ②料理への利用

利用方法に注目すると、料理が154回と8割以上を占め、菓子への利用は31回であった。柑橘の利用方法を調理方法別にみると、鱈が70回で最も多く、以下、酒浸が37回、汁が20回、搔鯛、あえませ各8回などが続く。このうち、鱈やあえませは魚や野菜を酢などで和えた料理、酒浸は魚や野菜を酒に塩を加えた中に浸した料理とみられる。また、搔鯛はタイの身をそいで細切りにしたものである。

近世前期に作成された「古今料理集」<sup>40)</sup>によれば、鱈の説明として、「けん<sup>41)</sup>にはきんかん、青ゆ、ほうつき、あおみつかん等なり」や、「みつかん、けん<sup>42)</sup>に用る、そのまゝ

かわ共にあつき二分はかりに輪切りにして用へし、よこむきにもすへし」と記されている。つまり、鱈には熟果の皮を剥いて果肉を混ぜたことや、未熟果を皮ごと薄く輪切りにしてけんとして添えたことが推察される。なお、剥蜜柑の使用例は、寛文11年2月25日の加治木巡見の際に供された献立のうち「鱈ひうち はまきり むきミかん」と登場する。「ひうち」はヒウチダイ、「はまきり」はハマボウフウにそれぞれ比定され、これらの食材を袋から取り出した蜜柑の果肉と和えたものとみられる。

酒浸は「さかひて」、「酒ひて」などと表記され、たとえば寛文9(1669)年1月28日の鶴披露での献立には、「さかひて □□□(判読不能)一塩鯛 同鮑 くらげ よりふし きんかん」と登場する。酒浸には「一塩」つまり薄く塩を振り余分な水分が除いた生のタイやアワビを主材料とする場合が多く、これにクラゲ、「よりふし」(詳細不明)とともに金柑が組み合わせられる。別の例では、「一塩鯛」と「同あわひ」(一塩鮑)など

とともに「葉ミかん」が組み合わせられる例（寛文10年8月25日）もある。葉蜜柑は主に鱈や酒浸に登場し、その表現から葉付きの小型の未熟果をそのまま料理の装飾に用いたことや、食べる前に搾って果汁をかけて用いた可能性が推察される。

あえませ（「あへませ」）は、酒浸と異なり干魚や乾物類を水で戻したものを主材料とする和え物のことである。ただし、「御献立留」では8回とも寺社参詣時に登場したため、魚を主材料とするものはみられなかった。たとえば寛文10年1月24日に大乘院（島津家祈願所）へ参拝した際の献立には「あへませ しめふ くりはしかミ いわたけ はまきり 金かん」と登場する。あえませは、「にしめふ」（煮しめ麩）を示すとみられる「しめふ」を主材料とし、「くりはしかミ」<sup>42)</sup>やハマボウフウなどとともに金柑が用いられる場合が多い。

以上の分析から、近世前期の本膳料理における柑橘の利用方法としては、鱈や酒浸、あえませなどの調理方法で、主材料となる魚などと和えることや、果汁をかけて用いる方法が大部分を占めていたことがわかる。

### ③菓子への利用

一方、菓子への利用31回の内訳は、「後菓子」すなわち食後の菓子が21回、「間菓子」すなわち食間の菓子が7回、たんに「菓子」と記録されたものが3回であった。なお、茶菓子には柑橘が登場しなかった。菓子に利用される柑橘の品種は、後菓みに橙が1回登場することを除けば、すべて蜜柑であった。「御献立留」における蜜柑の登場回数は葉蜜柑や剥蜜柑を含め60回であるから、料理と菓子ともに利用されていたといえる。これは、蜜柑以外の金柑や柚子、九年母などの品種が専ら料理用として登場することとは対照的である。

島津家に関する資料を得られなかったため、正徳4（1714）年に四條流高嶋家が作成

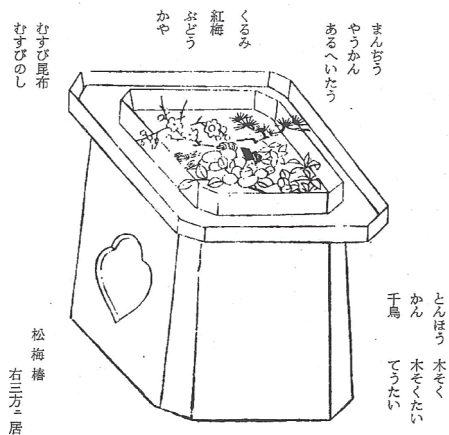


図3 本膳料理における菓子の盛り付け例

『当流節用料理大全』（『翻刻江戸時代料理本集成 第三巻』（1979）所収）より転載。

した「当流節用料理大全」<sup>43)</sup>より、近世中期の本膳料理における菓子の盛り付け例を示した（図3）。果実では「くるみ」と「ぶどう」、「かや」が登場するが、柑橘はみられない。ただし、右下にある「かん」は「ミかん」の誤記の可能性があり、盛り付けの下部にも葉付きの小蜜柑らしきものが確認できるようにもみえる。「御献立留」に登場する菓子は今日のような嗜好品あるいは西洋料理における食後のデザートとは異なり、装飾としての側面も大きかったと類推することができる。

### ④利用時期と提供場所

表4は、「御献立留」における柑橘の登場回数を月別・品種別に示したものである。これにより柑橘は、通年利用されていたことが確認できる。品種別にみると、金柑は1月17回、2月13回、10月10回などとなっており、1月から3月の収穫期以外の未熟果も料理に利用していた可能性が推察される。また、蜜柑は7月に菓子6回、料理4回、葉蜜柑は7月に料理10回、剥蜜柑は2月に料理1回などである。一方、10月から3月にかけての収

表4 柑橘の利用時期

(回)

区分	料理								菓子		計
	金柑	蜜柑	柚		九年母	蜜柑	橙	計			
			葉蜜柑	剥蜜柑				ゆべし	柚味噌		
1月	17	5			2				4	1	29
2月	13			1	1			1	4		20
3月	4	1						1	4		10
4月	9							1			10
5月	3				9						12
6月			1								1
7月	5	4	10		5		1		6		31
8月	4		4		5	1			1		15
9月	3		2		2				1		8
10月	10	1			5		1		1		18
11月	8	1			2				3		14
12月	5				1				5		11
不明	3					2			1		6
計	84	12	17	1	32	3	2	3	30	1	185

「御献立留」より作成。

穫期や貯蔵可能時期以外にも、とくに夏季に菓子に利用される機会が少なからずみられた。

図4は、「御献立留」において柑橘が提供された場所を示した。柑橘が提供された場所の大半は鹿児島城下であり、城下以外では参勤交代や巡見、馬追、関狩などの際に移動先で提供されていたことがわかる。

利用方法ごとの詳細をみると、料理の内容は城下とそれ以外で大差がみられないものの、例外として、柚を用いた鱈や焼物だけは、城下以外のみで提供されていた。一方、菓子については、川辺郷と日向国高城郷<sup>たかじょう</sup>の2回を除き、大半は城下で提供されていた。図1で確認したように、鹿児島郷内では柑橘栽培が少なかったが、栽培の盛んな桜島に近接しており、柑橘の入手は比較的難しくなかったと推察される。

### (3) 柑橘利用の特性

このように、「御献立留」を通じてみえる柑橘の利用方法として、1つめに菓子より料理が圧倒的に多かった点が注目される。とくに

に、柑橘を魚と組み合わせ、酸味料や装飾用としての需要が大きかった様子がみいだせる。

この点について、現代においてもユズやスダチ、カボスをはじめ香酸柑橘の酸味料としての利用が一般的にみられる。しかし、「御献立留」にはユズも登場したが、多くは「蜜柑」すなわち小蜜柑や金柑という香酸柑橘ではない品種が利用されていた。詳細をみると、7月の小蜜柑や10月の金柑をはじめ、収穫期以前の酸味の強い未熟果を利用することが多かった。しかし、それだけでなく2月に「むきミかん」が登場し、小蜜柑の熟果の果肉も料理に利用した様子がみいだせた。背景として、小蜜柑は甘味が強いことが特性の1つであるが、近世前期は粗放的栽培のため管理が不十分であり(表1)、品質の低い小蜜柑とみられる長島蜜柑に限らず現代より酸味が強かったと想定される。一方、I章で確認したように、近世前期の薩摩藩領では酢の利用が盛んであったとはいえ、未熟果より酸味が少ない熟果も酸味料に利用したと考えられる。

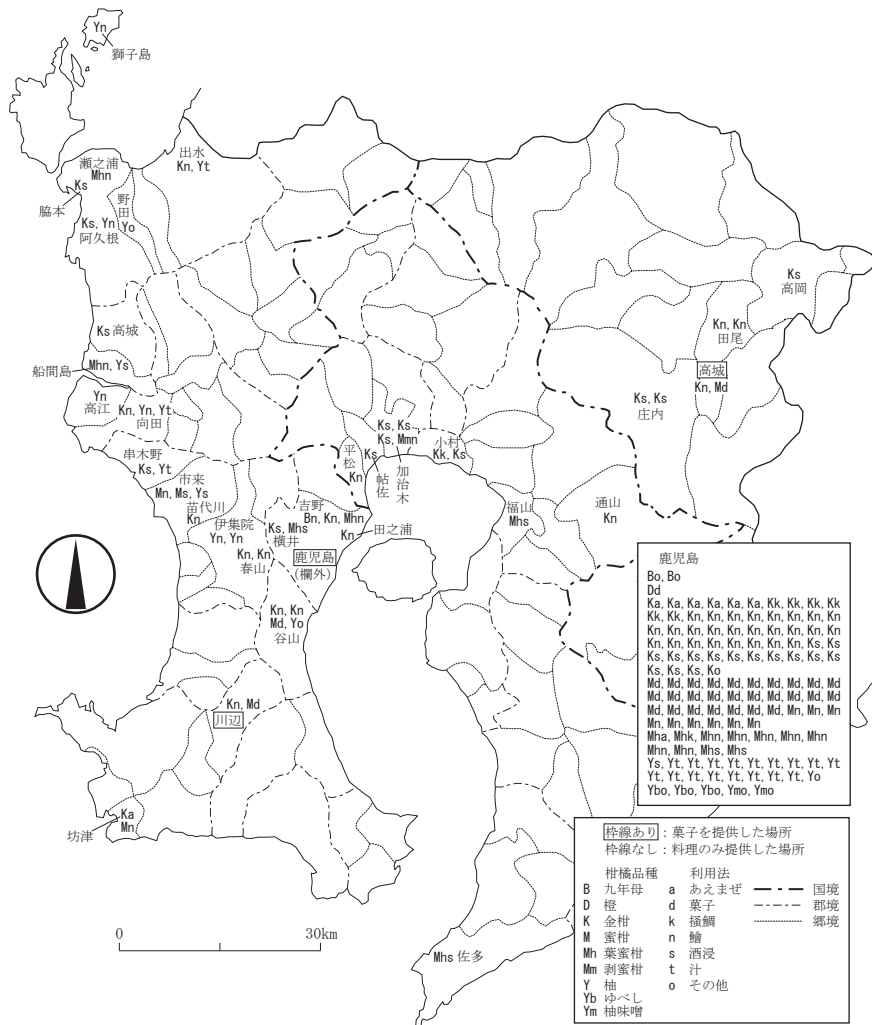


図4 柑橘の提供場所

注) その他の内訳と品数は以下の通り。鹿児島=九年母・刺身2, 金柑・うけ入1, 柚・煎麩1, ゆべし・肴3, 柚味噌2, 谷山=柚・焼物1, 野田=柚・焼物1。  
 『御献立留』、『鹿児島県の歴史』(1999)より作成。

つまり、近世前期の薩摩藩領では少なくとも、柑橘は水菓子(果物)というより食材として普及していた可能性が高いと推察される。また、枳殻の特産化や、桜島における陳皮や青皮の製造をはじめ、葉種への利用も盛んであった。そして、香酸柑橘は食材、甘味のある柑橘は嗜好品、苦みの強い柑橘は葉種のように、品種の特性に応じて利用が明確に

分化していたのではなく、小蜜柑が食材や菓子、葉種の原料のすべてに利用されるなど、1つの品種を多面的に利用していた。近世前期の薩摩藩領の状況は、現代における嗜好品としての果実の利用への特化とは大きく異なる、「水菓子(果物)」概念の成立以前における果実の多面的利用の一端を提示したものと位置づけられる。

2つめに、柑橘の菓子への利用は冬季にもみられたが、夏季に鹿児島城下で利用する機会が多かった点が注目される。品種は橙1回を除き、すべて小蜜柑であった。

この点について、本稿では「蜜柑」を小蜜柑と位置づけたが、仮に「蜜柑」は柑橘の総称を示すと捉えれば、晩柑を用いた可能性が考えられる。しかし、「三国名勝図会」では「橘」を「みかん」と読ませ小蜜柑を示していたとみられるように、近世ではたんに「蜜柑」といえば小蜜柑を指すことが多く、「御献立留」の「蜜柑」も小蜜柑とみることが妥当であろう。そこで、比較的保存性の高い小蜜柑を長期貯蔵し、夏季に利用した可能性も考えられる。しかし、貯蔵期間は3月までとされ(表1)、「御献立留」は旧暦表記であることも勘案すると、旧暦7月(新暦8月)まで熟果が提供できたとみることが難しい。一方、「御献立留」の内容はあくまで近世の大名の本膳料理の流れを汲む料理であり、「菓子」は食間や食後の嗜好品というより装飾という側面も強かった。つまり、必ずしも菓子を食べる必要がないため、小蜜柑といっても未熟果を用いた可能性も想定される。これらの柑橘の産地については、近接する桜島の小蜜柑や、藩領各地の晩柑を城下へ移送したこと、鹿児島城下で庭先栽培した柑橘を用いた可能性などが想定される。

いずれにせよ、そもそも「御献立留」にみられる菓子を今日的な嗜好品としては捉えきれないことや、未熟果の利用も想定されることに留意する必要がある。その上で、少なくとも近世前期の薩摩藩領では、地域ごとに多様な柑橘品種が粗放的に栽培され、冬季に限らず年間を通じて提供されたことで、夏季に菓子への利用も可能になったと指摘できよう。

#### IV. 結論～温州蜜柑―無加工―手食の成立をめぐる若干の考察～

本稿は、薩摩藩「御献立留」の分析を通じ

て、近世前期日本における柑橘利用のあり方を検討した。その結果、1つの品種の多面的利用が常態化していたことや、熟果や未熟果に関わらず料理や菓子、装飾、葉種へと通年利用されたことが明らかになった。

最後に、本稿が問題意識として掲げた温州蜜柑を無加工のまま手で皮をむいて生食することの成立経緯について、得られた知見をもとに若干の考察を加える。

まず、前提として、現代にみられるような菓子ないし嗜好品としての「果物」概念が確立しない限り、無加工のまま手で生食は成立しえない。しかし、既往研究や資料より近代以前の様相をかえりみると、たとえば近代日本では各地で野菜の砂糖漬が製造され、秋田県では山菜であるフキを栽培化し名菓としてフキ砂糖漬が誕生したように、現代では主に食材に位置づけられる野菜が近代以前は嗜好品に利用される機会も多かった<sup>44)</sup>。また、柑橘品種の中にはユズの味噌漬であるゆべしをはじめ、食材としての利用が一般的なものもあるが、近代の料理書には「柚子の醤油漬」と並び「九年母の味噌漬」が登場するなど、主に嗜好品として利用される品種も食材として加工された様子うかがえる<sup>45)</sup>。

一方、近世について、塚本は柑橘をはじめ果実の水菓子(果物)すなわち嗜好品としての利用への特化や、利用頻度の増加をみだそうとしていた<sup>46)</sup>。しかし、I章での塚本の論考の再検討と、III章での「御献立留」の分析を通じてみえたように、そのような状況は地方だけでなく江戸においてもみいだしにくいことは確実である。

つまり、近代前期以前には、野菜と果実、採集と栽培、食材と薬品と嗜好品の未分化がみられ、「果物」概念の曖昧さが存在していた。このような価値志向が、近世において柑橘品種の特性に応じた利用の分化ではなく、1つの品種の多面的利用につながっていたといえる。その典型例として、本稿でも小蜜柑

が料理や菓子、装飾、葉種へと多面的に利用されていた様子を示した。そして、近世以前には柑橘をはじめ果実の多面的利用が一般的であったが、近代以降に「果物」概念が確立し、利用が嗜好品へと収斂していく中で、温州蜜柑が皮の薄さや種子の少なさゆえ「果物」に適した品種として注目されていた、という現段階の仮説を提示できよう。

今後の課題として、まず、柑橘ないし果実の種子に対する認識について検討を深める必要がある。既往研究によれば、近世の和歌山では小蜜柑などを儀礼や贈答に利用する一方で、温州蜜柑は種子が少なく子孫繁栄に反し不吉なため儀礼や贈答に不適として忌避していた<sup>47)</sup>。しかし、II章3節で述べたように、薩摩藩領では「三国名勝図会」において、桜島の「橘」を「其味甚甘美にして核少し」と記していた。つまり、前者は小蜜柑を種子が多く子孫繁栄につながるとして儀礼や贈答に利用し、温州蜜柑をその逆に位置づけていたが、後者は小蜜柑を種子の少ない品種とみなし多面的に利用していた。近世における、柑橘の利用方法に応じた種子の多寡に対する認識、さらには種子の少なさを不吉と認識することの地域差についての検討が必要である。

次に、本稿で明らかにした柑橘の通年利用の実態解明を深める必要がある。「果物」概念を検討する上で、熟果を嗜好品として生食する際に「旬」の「果物」の存在が前提となる。現代において温州蜜柑を手で生食する場合も、冬季における「旬」の熟果が対象である。しかし、近世以前においては果実の多面的利用がみられ、成熟度に応じて柔軟に通年利用していたため、現代に比べ「旬」という感覚が成立していなかったことが指摘できる。さらに、「旬」じたい、生食の普及と密接に関わった歴史的に新しい価値志向である可能性が推察される。これらの点に注目しながら、柑橘をはじめ果実の利用を通じた、現代日本における食文化のあり方および価値志

向のさらなる検討を進める必要がある。

(琉球大学・秀明大学・筑波大学・名誉教授)

#### 〔付記〕

本稿は2019～2022年度科学研究費補助金（基盤研究(C)，課題番号19K01168)「〔種無し＝子種無し〕の凶兆認識に着目した明治期無核果実普及の新解釈」（研究代表者：小口千明）にもとづく成果の一部である。論文全体の構想（構成）を小口が行い、I・II・IV章を花木、III章を清水が執筆した。著者の1人である小口千明先生は、共同課題報告に向け準備を終えた矢先、2021年4月に逝去された。謹んでお悔やみ申し上げるとともに、この小稿を小口先生の御霊前に献げたい。

#### 〔注〕

- 1) 安藤精一「近世紀州蜜柑の流通構造」経済理論127-131合併号、1972、107-144頁。
- 2) 安藤精一「江戸紀州蜜柑問屋の性格」経済理論133、1973、1-17頁。
- 3) 塚本 学「江戸のみかん—明るい近世像—」国立歴史民俗博物館研究報告4、1984、29-54頁。
- 4) 前掲3) 36-39頁。塚本 学「江戸のみかん補遺」国立歴史民俗博物館研究報告14、1987、233-237頁。
- 5) 前掲3) 38頁。塚本は文政5(1822)年の武蔵国埼玉郡小林村(現・久喜市)の香取社と安政2(1855)年の埼玉郡瓦曾根村(現・越谷市)の照蓮院における、年中行事の準備のため「みかん」や「だいたい」を購入した事例の紹介にとどまっている。文久元～2(1862)年に埼玉郡忍(現・行田市)の下級武士が記した絵日記をみても、果実の利用は正月の鏡餅の上に橙らしきものが1か所登場するのみである(大岡敏昭『新訂 幕末下級武士の絵日記—その暮らしの風景を読む』水曜社、2019、190頁)。
- 6) 島村妙子「幕末下級武士の生活の実態—紀州藩一下士の日記を分析して—」史苑32-2、1972、56頁。以下の資料も参照した。東京都江戸東京博物館都市歴史研究室編

- 『東京都江戸東京博物館調査報告 第23集 酒井伴四郎日記』東京都江戸東京博物館, 2000。青木直己『幕末単身赴任下級武士の食日記 増補版』筑摩書房, 2016。
- 7) 前掲3) 33-34頁。
  - 8) 松村祝男「近世中・後期における柑橘の「商品化」過程と生産構造—熊本県河内町の事例—」歴史地理学160, 1992, 21-42頁。
  - 9) 松村祝男「明治前半期における熊本県河内町の柑橘栽培について—資料分析をとしてみた産地実態の素描—」文学部論叢16, 1985, 1-18頁。注8)や注9)は以下の書籍も参照した。松村祝男『果樹作と庶民と地域の近代化—河内みかん発達史—』龍溪書舎, 2007。
  - 10) 沼野 峯「日知録」(和歌山市史編纂委員会編『和歌山市史 第5巻 近世資料1』和歌山市, 1975), 994-1098頁。川合小梅(志賀裕春・村田静子校訂)『小梅日記 1(東洋文庫256)』平凡社, 1974。川合小梅(志賀裕春・村田静子校訂)『小梅日記 2(東洋文庫268)』平凡社, 1975。川合小梅(志賀裕春・村田静子校訂)『小梅日記 3(東洋文庫284)』平凡社, 1976。
  - 11) 花木宏直「近世後期～明治前期における柑橘品種と需要—和歌山市街及び周辺地域を事例に—」地理空間3-2, 2010, 96-112頁。
  - 12) 酒井宣昭「北限のユズ産地における産地形成過程と生産流通構造」アジア文化史研究7, 2007, 21-51頁。豊田哲也「徳島県におけるすだち栽培と産地形成」徳島大学総合科学部人間社会文化研究10, 2003, 131-144頁。松村祝男「近年のわが国における香酸柑橘類の生産動向について—日園連編「果樹統計」等を資料として—」地理誌叢45-2, 2004, 22-37頁。香酸柑橘の生産拡大の背景には、養蚕業の衰退や米の減反、温州蜜柑の生産調整等に伴う転作や、行政による支援などが関わっていた。
  - 13) 石垣 悟「酢と味醂—酒から調味料へ—」(石垣 悟編『日本の食文化5 酒と調味料, 保存食』吉川弘文館, 2019), 55-65頁。
  - 14) 松尾千歳「—資料紹介—『寛文七末年ヨリ御献立留』」尚古集成館紀要18, 2019, 7-60頁。
  - 15) 江後迪子『大名の暮らしと食』同成社, 2002。
  - 16) 村上節太郎『柑橘栽培地域の研究』松山印刷, 1966, 598-616頁。
  - 17) 「三州物産絵図帳」, 盛永俊太郎・安田 健編『享保・元文諸国産物帳集成 第14巻 薩摩・日向・大隅』科学書院, 1989。
  - 18) 前掲17) 64頁。
  - 19) 前掲17) 65頁。
  - 20) 「三国名勝図会」は国会図書館デジタルコレクションで公開されている明治38(1905)年版を用いた。
  - 21) 原口 泉・永山修一・日隈正守・松尾千歳・皆村武一編『鹿児島県の歴史』山川出版社, 1999, 193頁。
  - 22) 「薩州産物録」は国会図書館デジタルコレクションで公開されている原典を用いた。
  - 23) 桜島では現在でも地域振興の一環として、「小みかんスパイス」という商品名で陳皮が製造されている。
  - 24) 「三国名勝図会」巻之四十六, 26頁。引用は適宜内容を抜粋し句読点を付した。品種の来歴については資料により内容の相違がみられるが、本章では基本的に「三国名勝図会」の説明に依拠し記した。
  - 25) 「三国名勝図会」巻之十五, 15頁。
  - 26) 前掲16) 554頁。これは、以下の郷土誌を典拠としている。宮本佐太郎『津久見の柑橘』津久見町役場, 1921。木村好兵衛編『津久見柑橘史』津久見柑橘史刊行会, 1943。なお、旧蔵富村のあった津久見市青江地区は早生温州の栽培発祥地でもある(前掲16) 555-557頁)。
  - 27) 田中諭一郎『日本柑橘図譜 下巻』養賢堂, 1948, 428頁。前掲16) 598-599頁。
  - 28) 「三国名勝図会」巻之四十五, 18頁。補足説明の部分には丸カッコを付した。
  - 29) 鹿児島県編・発行『鹿児島県の園芸』, 1917, 20頁。ただし、1960年代までに開墾され、形跡がみられなくなっていた(前掲16) 609-610頁)。
  - 30) 前掲29) 66頁。
  - 31) 前掲28) 23頁。

- 32) 前掲29) 67頁。
- 33) 川畑蜜柑は九州南部を原産とする日向夏や黄金柑と同じ系統と推定されている。現代では栽培が減少している(橋口 亘「川畑ミカンについての一考察—“Citrus aurea”黄金の柑橘の由来」南日本文化財研究36, 2021, 1-21頁)。
- 34) 前掲29) 21頁。
- 35) 前掲29) 53-63頁。
- 36) 花木宏直「近代日本の旧城下町における武家の庭の役割—柑橘栽培の近代化との関わりに注目して—」琉球大学教育学部紀要86, 2015, 19-24頁。
- 37) 原典は国立台湾大学図書館(台北市)に所蔵されているため、鹿児島県立図書館所蔵の明治17(1884)年の写しを参照した。「薩摩国鹿児島産」の意味について、たとえば「トウクネブ」(唐九年母)は「薩摩国鹿児島郡吉野村産」と記されることから、鹿児島郡ではなく鹿児島市街産を示すと位置づけられる。鹿児島産には他にも「ジャガタラ」や「キンダイダイ」、「二度ナリミカン」、「トウミカン」、「中島ミカン」、「チクゴクネブ」、「仏手柑」、「クハクハツガユ(ヤマミカン)」が登場した。
- 38) ①熊倉功夫「日本料理における献立の系譜」(石川寛子・芳賀 登編『全集 日本の食文化7 日本料理の発展』雄山閣, 1998), 15-40頁。②熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館, 2007, 68-90頁。なお、七・五・三という数字の解釈については、膳の数とする節のほかに、お菜の数とする考え方があり、両論が併存している。
- 39) 前掲38) ②82-83頁。
- 40) 「古今料理集7巻」(江戸初期刊)、吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成 第二巻』臨川書店, 1978, 148頁。
- 41) 刺身にあしらう「つま」の中でも野菜などを細く切ったものを「けん」という。
- 42) 「くりはしかミ」の詳細も不明であるが、「くり はしかミ」すなわち栗とはじかみ(生姜)の併記を誤って1単語として翻刻した可能性や、「くりはしかミ」(栗生姜)すなわち栗を細切りにしたけん、「はりはしかミ」(針生姜)すなわち「く」を「者(は)」の誤訳とみれば生姜を細切りにしたけん、などの可能性が推察される。
- 43) 「当流節用料理大全」、吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成 第三巻』臨川書店, 1979, 135頁。
- 44) 花木宏直「近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開・試論」琉球大学教育学部紀要93, 2018, 8-17頁。
- 45) 川崎 甫『漬物のつけ方』泰文館, 1931, 149頁。江原絢子編『食材別 料理書集成 第三巻 野菜・果物の料理』クレス出版, 2017, 所収の復刻版を用いた。同書には「爪哇薯(ジャワイモ(ジャガイモ))の砂糖漬」や「蓮根の砂糖漬」、「蒨の砂糖漬」、「冬瓜の砂糖漬」も登場し、野菜を嗜好品として利用する様子もみいだせた。
- 46) 前掲4) 231-232頁。
- 47) 前掲11) 110頁。