

『淨慈院日別雑記』にみるくらしと食（その5）

杉浦 博子、井上 亜沙美
愛知学泉短期大学

Life and Food in “Jojiin Hibetu Zakki” (Part 5)

Hiroko Sugiura , Asami Inoue

キーワード：東三河地方 East Mikawa area, 食文化 food culture, 贈答 an exchange of gifts

1. はじめに

筆者らは、近世の地域の食生活文化の特徴をとらえるため、庄屋文書などを取り上げ、検討してきた。本稿では、寺院でのくらしと食生活の関わりについて、先報^{1)～4)}に続き、雑記類より1875年～1886年（明治8～明治19）の東三河地方の食生活文化の一端を明らかにしたい。

2. 方法

先報と同様に、『豊橋市淨慈院日別雑記IV』⁵⁾『豊橋市淨慈院日別雑記V』⁶⁾より1875年～1886年の「山澄日別雑記」（以下雑記とする）を中心に地方の食文化について検討する。なお、1875年・1879年・1880年、特に1880年は欠落が多く、1877年・1878年は所在不明である。⁷⁾

また1885年は8月24日まで、1886年は5月22までの記述であり、淨慈院八世院主慈明覚禪師により記録された日記である。1887年に九世を継いだ弟子の貫通が、1886年8月3日～1887年1月14日分を書きいれている。⁸⁾

3. 結果及び考察

（1）寺院の行事と食生活節

雑記では、1875年は、4月から6月にかけて疱瘡祈祷の記録が多くみられる。また1879年は、コレラが京阪神地方に流行し、愛知県では1879年7月3日に布達が出された。豊橋地方では、東海道と平坂、前芝などから伊勢に渡る

渡船者以外は、通行禁止になっている。⁹⁾その状況を雑記では、8月9日「コレラ病流行、下地・船町コロコロ死スル者有ル」、8月14日には「コレラ予防ノ為町方も祭礼同様ノ騒ギ故云々・・・」と騒動の様子を記している。¹⁰⁾また、1882年にも魚町で死亡者があり、石炭酸を吹きかけるともあった。¹¹⁾

1883年は、弟子の恵明が病に倒れ12月晦日に死去するが、病状の進行と見舞いの品については、後述する。

1) 正月・人日の節句

暦は、1872年（明治5）12月3日以降、新暦（太陽暦）に移行する。しかし雑記では、1873年（明治6）の2月1日より新暦での記載になってはいるが、1885年（明治18）頃でも、行事等は旧暦のまま行われている。

淨慈院では、表1に示すように正月三カ日は、小食は小豆粥、齋は薯蕷汁や白飯を諸尊に供えている。

年月日	元旦		二日		三日	
	小食	齋	小食	齋	小食	齋
1875・2・6	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮
1876・1・26	小豆粥	雜煮	小豆粥	薯蕷汁	小豆粥	雜煮
1880・2・10	小豆粥	雜煮	小豆粥	薯蕷汁	小豆粥	薯蕷汁
1881・2・1	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮
1882・2・18	小豆粥	白飯	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮
1883・2・8	小豆粥	雜煮	小豆粥	薯蕷汁	小豆粥	雜煮
1884・1・28	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮
1885・2・15	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮	小豆粥	雜煮

1月7日の人日の節句には小豆1升、黒砂糖1～2斤程度求めて汁子餅の支度がなされている。1882年2月24日には、「旧七日当人日静也、愛度」「節会也、小豆一升式合四勺沢口漬アソニ致ス」「朝七草粥齋汁子餅諸尊へ供ス」とも

ある。前日に黒砂糖 2 斤を 26 錢で求め、「おのぶ明日支度酢あへ等ヲロス」¹²⁾と支度の様子を記している。この年は、七草粥も汁子餅も供えたようで、来客にも汁子餅を振舞っている。

2) 桃の節句

3月3日の桃の節句は、新暦では3月下旬から4月中旬になるが、諸尊に小豆飯が供えられている。表2のように、桃の節句には餅の到来が多く、特に、節句前日の記録が多い。餅の形状は明確ではないが、餅と節句餅と併記しての記入もみられる。そのほか、饅頭や洲浜もみられる。洲浜とは、米粉に甘味を付け蒸したすあま¹³⁾で、現在も当地方では、店頭でみられる菓子である。1881年は、本家より「雛ノ花から餅・まん中等種々一重入ル」¹⁴⁾とあるが、この「花から餅」については、今後の課題としたい。

また、1883年は、4日に新家の男児の天神の祝餅一重、翌5日にも祝餅が届けられている。女児の節句と併せて、男児の節句も行われている。餅や饅頭のほかに「すし」の記録がみられ、手製のすしと区別し「売酢シ一包」とあり、買い求めて贈られている。

表2 桃の節句

年月日	齋	到来の食品
1876・3・28	小豆飯	(25日) 餅一重 (26日) 餅一重 (27日) 餅一重・巻餅、餅一重 2件 (28日) 餅一重 3件、餅 九ツ (29日) 餅一重 2件
1879・3・25	小豆飯	(22日) 節句餅 三ツ・売酢シ 一包 (23日) 餅一重 (24日) 餅一重 6件
1880・4・12	小豆飯	(11日) 餅一重 5件 (12日) 餅一重
1881・4・1	小豆飯	(31日) 餅一重 2件 (2日) 花から餅・まん中種々 一重
1882・4・20	小豆飯	(19日) 餅一重 4件 (20日) 手製のまん中・巻ずし・洲浜 2本
1883・4・9	小豆飯	(4日) 天神祝餅 一重 (5日) 天神祝餅大 三ツ (7日) 餅一重・餅 五ツ・大餅 三ツ (8日) 餅一重 3件 (9日) 洲浜武本・まん中 一包
1885・4・17	小豆飯	(14日) 大餅三ツ・雛餅一重五ツ (15日) 餅一重 (16日) 餅一重 4件 (18日) 洲浜 三本

3) 菖蒲の節句

5月5日の菖蒲の節句は、桃の節句と同様、表3に示すように、新暦では5月下旬から6月中旬になり、諸尊には白飯、小豆飯が供えられる。桃の節句と同様、節句の前日の柏餅の到来が多くみられるが、1885年のように、節句の時期以外にもみられる。

この地方では、この菖蒲の節句には凧を揚げ

る習慣があるが、その様子もみられる。¹⁵⁾ ¹⁶⁾

表3 菖蒲の節句

年月日	到来の食品
1876・5・28	(5月14日) 柏餅、餅一重 3件 (17日) 餅 2件 (24日) 柏餅 2件 (26日) 柏餅 (27日) 柏餅一重 7件、柏餅 (28日) 柏餅 2件 (6月23日) 柏餅十
1879・6・24	(5月25日) 柏餅一重・餅一重 (27日) 柏餅十三 (28日) 柏餅一重、餅一重 (30日) 柏餅一重 (31日) 柏餅一重、柏餅 七ツ (6月 1日) 柏餅一重 (4日) 柏餅一重、餅一重 (13日) 柏餅一重 (24日) 柏餅一重 3件、柏餅七ツ、柏餅
1880・6	(6月 2日) 柏餅一重 (13日) 柏餅一重 (16日) 柏餅一重 (23日) 柏餅十三
1881・6・1	(5月10日) 柏餅十一、七ツ (17日) 柏餅一重 2件 (18日) 餅十一 (21日) 柏餅一重、餅一重 (22日) 餅一重、柏餅十一 (23日) 柏餅一重 (26日) 餅一重 (28日) 柏餅一重 (31日) 柏餅一重 7件 (6月 7日) 柏餅十一 (12日) 柏餅一包(十五) (5月26日) 柏餅一重 (27日) 餅一重、柏餅
1882・6・20	(6月10日) 柏餅二重 (11日) 柏餅十三、十五 (12日) 柏餅一重 (14日) 柏餅一重 (17日) 柏餅一重 (18日) 柏餅一重 2件 (19日) 柏餅一重 3件、柏餅 (20日) 柏餅一重、柏餅 (6月 5日) 柏餅一重 (8日) 柏餅一重 3件、柏餅沢山 (9日) 柏餅一重 2件 (10日) 柏餅沢山 (24日) 柏餅
1883・6・9	(5月23日) 柏餅一重、唐ノ柏餅一重 (24日) 柏餅一重 (28日) 柏餅一重 4件 (29日) 柏餅一重 3件
1884・5・29	(3月 1日) 柏餅一包 (6月 2日) 柏餅六ツ (6日) 柏餅一重 (11日) 柏餅一重 (16日) 柏餅一重 2件
1885・6・17	註)1880年は、6月3日以降12日まで脱落のため日付は空欄とした。

4) 七夕の節句・中元の節句

七夕の節句は、新暦では8月にあたり、齋には、小豆飯¹⁷⁾や餡飴¹⁸⁾、そして、入麺¹⁹⁾が用意されている。

中元の節句は、8月の中旬から9月にかけて行われている。七夕同様、齋は餡飴や素麺であり、当日の来客にも振る舞われている。

(2) 病気見舞いと食べ物

1) 病状と食べ物

淨慈院の弟子である恵明は、7月ごろより体調を崩した様子で、「・・・病臥中□□旧五月下旬より食事ツカへ病ノ初メ、満廿才ニ而命果可惜哉可嘆哉・・・」²⁰⁾ とあり、12月31日に死去している。

この恵明の病気療養中に、届いた見舞の食品を表4に示した。白砂糖が最も多く、次いで羊羹、利休饅頭や米饅頭などの饅頭や、蒸し菓子などの菓子類である。特に、助十郎からは、二度も砂糖漬の菓子が届いている。紺屋町の池田屋製の立派な品物であると記されているが、病の重さ、贈り主の病人に対する想いが、うかがわれる。また、甲州葡萄や病人の好物であろうか、柏餅もみられる。また、白味噌を買い求め、餅を煮て食べさせてもらっている。²¹⁾

表4 病気見舞い(その1)

年月日	名前	食 品	備 考
1883-8-11	赤一郎	水砂糖一袋(七十五匁)	一(子供)筆一本
13三平		シリ鉢 一鉢	
14平吉		白砂糖 一袋 (四半斤 ノヨ)	
15三九郎(内)		温純 一重	一 菓子
16源右衛門 (三相)平三郎ノミナ		蒸菓子 一箱	
21龍運寺		あけ 一重	一 菓子
22(浦川)富太郎		練羊かん 一本	
		白砂糖 一袋 (四半斤ノヨ)	そうめん 出ス・茶 出ス
			扇子・筆 一本
23勝次郎		菜 一鉢	
26三平(内)		柏餅 十	
28信真寺		白砂糖 一箱	
平四郎		そめん 一包	手製
瑞林		奈良漬	
30利一郎		金米糖 一袋(廿三匁)	
(竹意軒)賀順		金米糖 一袋(六十五匁)	
31 強一郎		白砂糖 一袋	
9・左半右衛門		まん中 一袋	
隆吉		蒲陶	
三吉		蒸菓子 一箱	
猪作		金米糖 一箱	
庄三郎		白砂糖 一袋	
4(仁連木)林作		水砂糖 一袋	
(西田)熊太郎		白砂糖 一袋(半斤)	
柳原(内)		水砂糖 一袋	
(中村屋)松坂喜一(母)		甲州清陶一盆 沢山	
7勝次郎		菜 一器	
9利右衛門(内)		温純 一重	一 菓子
14賀次郎・松五郎		金米糖 一箱	
15勝次郎		温純 一重	一 菓子
(花園町)銀造		練羊かん 一箱	
18勝次郎		菜之類 一器	
22龍運寺		白砂糖 半斤	
25秀文平		練羊かん 一本	
28浦川重右衛門		温純 一重	一 菓子
29いせ家		白砂糖(三半斤)	
新家		柏餅 一包(廿五)	
		香の物 一包	猪作方二而 貴ヒ物

(註)備考の矢印は、返礼として淨慈院から贈られた品物である。

恵明の病状については、毎日克明に記されている。8月上旬に「日々咳増ス」²²⁾、「晚方咳出血ル」²³⁾。そして、診察の結果は、「肺ノ方重シ」²⁴⁾とある。数人の医者に診てもらい、薬も処方されているが、病状は悪化の一途をたどる。12月中旬以降「脾ノ粥朝少食ス、蒸菓子も一両日ハ甘過テ惡し」²⁵⁾、「朝粟餅焼只少々食ス」²⁶⁾、「大ニヨワル、薬品も不進也、乳計り也、唐みかん也、ジル飴位ニ而腹張故不進也」²⁷⁾とある。そして、晦日には、「夜に入ル頃ニ飯食スと云、

溜り落シ桜飯ニ致し、あけ入レ勧スル処、小一膳程味ク食ス、米白味噌煮て悦ひ食ス」²⁸⁾とあり、その後、臨終を迎えている。

重病の恵明が、最後に口にした桜飯は、ご馳走だったことは、祭礼にも出されることからも、うかがわれる。9月15日(旧暦の8月15日)は八幡社の祭礼であり、神楽が舞われ、酒も甘酒も沢山あった。体調の優れない恵明も14日の宵祭りには、「保養ナカラ」神樂見物に出かけている。この15日の斎には、前日の14日に7銭5厘で求めた溜り5合を使い、桜飯と煮〆の支度をしているのである。²⁹⁾

表4 病気見舞い(その2)

年月日	氏 名	食 品	備 考
1883-10-1	平六	米まん中 一包(十五)	
3(岸)又ハ		練羊かん 一本	
善吉		練羊かん 一箱	
常滑(内)		まん中 十	小倉屋ノ 一 菓子
7伝四郎		温純 少	
10(瓜獨)久左衛門		阿波そめん 三わ	
11勝次郎		菜之類	
17喜与		喬麦 一重 沢山	
19(新田)伊作		利休まん中廿六	
(羽根井)柳蔵		温純 一重 沢山	
23久三郎		茄子稽付け 四つ	
(新田)猪作(内)		さく芋、柿	
27隆吉		まん中 十	
11・3(成沢)要吉		練羊かん 一箱	茶漬出
7閑屋たつ		力キ餅 一袋	
11隆吉		ゴモク飯	
13三九郎		白砂糖(四半斤)	
14(三次郎)母		白砂糖 一袋(四十匁)	
庄三郎		梨 四つ	
18綱屋		奈良漬 三舟	立派ノ品也 (紺屋町・池田常裁製)
19勝次郎		唐みかん 五	
24助十郎		砂糖漬 一箱	
26(御堂門前)善作		白砂糖 一袋(六十五匁)	
要吉(成沢)		練羊かん 一箱	
龍運寺		練羊かん 一箱	
27新家		唐みかん	
29平六(内)		蒸麦切 一重	
30勝次郎		唐みかん	
12・2 弘一郎		白砂糖 一袋(三十匁)	
3ちか		甘酒 一重	一 菓子
6源右衛門(内)		蒸菓子 二十入一箱	一 菓子
7新家		唐みかん 八	
9新家		唐みかん 八	
10新家		唐みかん 八	
11中安太郎		菓子 一袋	
三吉(後家)		柏餅 一包	
(西羽田)金作(母)		白砂糖 一袋(三十三匁)	
七歳		そらうん 一包	
12周吉		柏餅 九	
(野依)惣平		白砂糖 一袋(六十匁)	
(仁連木)林作(母)		白砂糖 半斤	
13蒸菓子 一箱		白砂糖 一箱	
14富作		白砂糖 一袋(六十匁)	
15(北)平作		蒸菓子 一箱	
哲太郎		白砂糖 一袋(三十匁)	
17伝四郎(内)		白砂糖 一袋(一斤)	
喜三郎		白砂糖 一袋(一斤)	
18市右衛門		そらうん	
19金田 喜右衛門		あけ 十三	
(新田)七兵衛(内)		白砂糖 一袋(廿匁)	
20おゆき		羊かん 一本	
兵蔵		菓子 一袋	
新家		唐みかん 三十三	(紺屋町・池田や製)
21助十郎		菓子砂糖漬 一箱	
22龜次郎		白砂糖 一袋	
25新家		唐みかん	
26新家		唐みかん	
27八五郎		白砂糖 一袋(六十匁)	
政平		援(同子) 一重	
28善八(内)		白砂糖 袋(三十五匁)	
29勝次郎		上菓子 一袋	
庚申寺		白砂糖 袋(八十匁)	
平六(内)		まん中 一袋(十)	
31龍運寺		温純 一重	
弥一郎		金米糖 一箱	
		まん中 一包	

(註)備考の矢印は、返礼として淨慈院から贈られた品物である。

2) 牛乳の飲用について

病に臥す恵明には、10月18日から伯母にあたる関屋の「たつ」から牛乳を入手し、飲ませている。その量は、当初5勺であったが、21日からは1合に、31日からは、また5勺に戻っている。亡くなる2日前の12月29日まで牛乳を取りに行って記録がみられるが、「乳の印シカ嫌(元)気も少出来ル様也」³⁰⁾ともあるよう、体調も一時は安定したようである。その後2ヶ月余り飲用している。牛乳の値段は、1合5銭で、11月1日に57銭5厘支払っているが、³¹⁾桜飯用に求めた溜りと比べても、高価なものである。

日本の飲用乳については、1869年に嶺岡牧場が宮内省の御料牧場となるが³²⁾、すでに、1851年水戸蘭方医『方庵日記』に「牛乳服用始」ともある。³³⁾また、幕末の1862年には、肺病の治療に牛乳を飲用しており、1合の値段が1分であったという。³⁴⁾浄慈院では、弟子の恵明の病気治療には、当時としては最高の手当てをしている。体調を崩してからは、医者も替て延べ四名の医者の診察を受けているが、8月には「帝ノ御典医ニ而異国修行人」³⁵⁾の診察も受けている。恵明の体力回復のために、牛乳の効用が認められていたのであろうか。

また、愛知県での搾乳の歴史は、1882年では、県全体で69頭の乳牛の飼育がみられ、渥美郡では、6頭が飼育されていた。³⁶⁾また、同年には、牛乳搾取販売規則も公布されている。³⁷⁾明治中頃までは、牛乳を買うと病人がいると思われたようで、健康人の飲用物ではなかったようである。³⁸⁾

(3) 贈答と食品

1) 年末・年始の挨拶

年末や年始には、多くの品物のやりとりがみられる。その内容は、表5に示すとおりである。浄慈院へは、豆腐や油揚、串柿、蒟蒻、海苔、薯蕷、牛蒡などの食品類が多く届けられているが、弟子の恵明にも、足袋が届いている。このほか、羊羹や蒸し菓子などの菓子類などもみられる。そして、浄慈院からは、年末・年始には、寺で収穫されたみかんや半紙の類を、各方面に贈っている。

表5 年末・年始の品物のやりとり(その1)

年	月	日	名前	内 容	備 考
1876	1・25		本家 久右衛門 猪左衛門 伝次郎 五郎兵衛 新家 源次郎 七蔵 利右衛門 平六(内) 堅次郎 三平 三次郎 平吉 惣助 政平 権四郎 彦太郎 常清 三九郎 芳太郎 伝次郎 (牛川)本多 間瀬木 開口 五郎兵衛 平六(内)	薯蕷 一苞・祝儀 一苞 → 五錢 配書・海苔 十枚 ← 半紙 五枚 ← 半紙 五枚 ← 半紙 五枚 ← 半紙 五枚 人参 沢山 → 菜 一粒(練) ← 米 一升 ← 米 一升 ← 半紙 一状 あけ → 半紙 一状 豆腐 二丁 → 墨一筆 二本 豆腐 二丁 → 半紙 一状・筆 二本 豆腐 二丁 → 半紙 二状 豆腐 二丁 → 米 一升・黄 一玉・筆 二本 米 一升・薯蕷 一苞 → 里も一盆 → みかん 一束 豆腐 二丁 → みかん 一束(五十) さつま芋・薯蕷 → 小みかん 一籠 足袋 一足(恵明) ← 海苔 十枚・豆腐 二丁 黒砂糖 老升余 → 海苔十枚 → 利休 まん中 一箱 → 筆 四本 手拭 一筋 → みかん 五十 手拭 一筋 → みかん 一束三十、蒸菓子 一箱 ← 紙 箸、みかん 五十	(旧)12-29
28					
31					
2-8					子供・両人
9					年玉

(註)矢印は、先に贈ったことを表す。

表5 年末・年始の品物のやりとり(その2)

年	月	日	名前	内 容	備 考
1880	2・3		定年 忠右衛門 龍運寺 政平 慎真寺 竹意軒 庄三郎 平六(内) 権右衛門 豊 平六(内) 交作 源右衛門 半左衛門 久三郎 三九郎 新家 本家 弥一郎 横田屋 三次郎 三平 喜三郎 堅次郎 利右衛門 ちか 伝次郎 久三郎 勝次郎 伝次郎 七蔵 清六(内) 栄之助 俊次 孫太郎 権太郎 富田惣太郎 柳吉 横田屋 新家 本家 源右衛門 森吉 龍雲寺 惣左衛門 新田 喜三郎 常清 長七	さつま芋 → みかん 一束 さつま芋 → みかん 一束 ← 上みかん 五十 手拭 一筋 → みかん 一束 葉子 一箱 → みかん 一束 ← みかん 五十 足袋 一足 → みかん 一束五十 ← 半紙 二状 ← みかん 二束 ← 葉子料十二錢五厘 足袋 一足 → みかん 一束五十 こんにゃく 十五 → 小豆 一升・牛房 → 唐みかん 廿 ← 半紙 三帖 ← 竹林墨 一挺 ← たまり 一升 ← たまり 一升 ← たまり 一升 ← 半紙 三状 さとふ 一袋 → 上みかん 七十 豆腐 二挺 → 半紙 二状 ← 半紙 二状 足袋 一足 → 小唐みかん・小みかん 凡四升 豆腐 二挺 → 半紙 一 ← 半紙 二 あけ + 米 一升 串柿廿本 → 握月 一本 蒸菓子 一箱・海苔 十枚 → 握月 一本 砂糖 一重 → (恵明)足袋 壱足 → こんにゃく 九ツ → 米 一升 とうふ 二挺・蒸麦粉 一袋 → 握月 一本・墨 一挺 串柿 廿本 → こんにゃく 十 → 墨 一挺 草り 四足 → 小みかん 一束五十 豆腐 二挺 → 半紙 一状 米 一升・牛房 一束 → 葉子 一袋 → 黒さとふ 壱袋 → みかん 七十 人参 五本 → 串柿 十本・こんにゃく 七ツ → 四錢八厘 → 五錢菓子配書 → 納豆 一箱 → 祝儀 一苞 → ← 千歳ニ恋の月 十六 ← 千歳ニ恋の月 十六 らう 七丁・半紙 二状 → みかん 七十 藤倉 一足 → 上みかん 一束	(旧)12-23 年玉 梅の花 受ル 子供 代金支払い (旧)1-1 参詣 年玉 年礼 (恵明)年頭二行 (恵明)年頭二行 參詣 年頭
2-9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					

(註)矢印は、先に贈ったことを表す。

『淨慈院日別雜記』にみるくらしと食（その5）

また、久三郎が、横浜の糸問屋から、年玉に貰ったブリキ缶入りの海苔を、淨慈院が貰い、珍しい品である³⁹⁾と記しているのも興味深い。

この品物のやりとりについては、特に1884年は、前年の12月31日に弟子の恵明が亡くなり、葬儀・初七日の法要などがあり、多忙な様子が読みとれる。淨慈院からは、「恵明見舞ヲ受、葬式等ニ取持礼」⁴⁰⁾など、弟子の恵明への病気見舞や葬式などで、世話になったことに対しての謝礼の意を込めた贈答も多くみられる。

表5 年末・年始の品物のやりとり(その3)

年月日	名前	内 容	淨慈院	備考
1881-1-28	久三郎	蒸葉子	→	歳暮
	三九郎	半紙 五帖	→	
	三次郎	半紙 二帖	→	
	弥一郎	半紙 三帖	→	
	利右衛門	豆ふ 二挺	→	
	七歳	米 一升	→	
	平六	半紙 二帖	→	
	源右衛門	半紙 三帖	→	
29	俊次郎	豆ふ 二挺	→	
	新家	人參 十五本	→	歳暮
	久三郎	納豆 一重、三枚、菓子配書	→	歳暮
	三九郎	串柿 十本	→	歳暮
	松之助	大牛房 三本	→	
	庄三郎(母)	牛房 沢山	→	
	松助	豆ふ 二挺	→	歳暮
	伝次郎	楳口 箱、串柿十本	→	墨 一挺
	笑助	手拭 一筋	→	歳暮
	政平	手拭 一筋	→	みかん 七十、
30	富平	蒸葉子 大一箱	→	小ツみかん一袋
	(牛川)本多	帛糸 一年玉 一包	→	
2-1	喜三郎	薯蕷芋 沢山	→	(日)1-3年玉
	賀次郎	半紙 二帖、葉子 一包	→	
	開屋	みかん 五十	→	年玉
	拙庵	みかん 五十	→	年玉
	(丹長)次郎	みかん 五十、著・紙	→	年玉
	口三郎	中みかん 五十・紙二著	→	
	鍛音院	半紙 三帖	→	
5	いせ	あけ 十二	→	年玉
	三口	十錢	→	歳暮
6	辻平	祝儀 一包、蒸葉子 一箱	→	年札
7	恵明	みかん 五十	→	旧里へ 年賀
	瑞林	年玉 十錢・抽香糖 一本	→	年札
	平六(内)	串柿 十本・祝儀	→	葉子 一包
8	秀	金米糖 一箱	→	年札
	春	抹茶かん 一本	→	年額
	本家	串柿 五本、葉子 一袋	→	年額
	新家	串柿 五本	→	年額
	喜三郎	みかん 一束・半紙 一束	→	年額
	彦太郎	みかん 七・半紙 一束	→	手伝礼
	庄三郎	みかん 七	→	
	伊作	みかん 七十	→	さつま芋 受ル
	平吉	櫻搾 一本	→	大根 沢山
14	八五郎	みかん 五十	→	歳暮
	横田屋	あけ 七ツ 葉子	→	
	三次郎	豆ふ 二挺	→	葉子
	俊次郎	豆ふ 二挺	→	半紙 二帖
15	平六(内)	豆ふ 二挺	→	半紙 二帖、墨
	喜三郎	足袋 一足	→	歳暮
	本家	串柿 十本	→	
	新家	人參 沢山	→	
16	清次郎	さつま、豆ふ 二挺	→	半紙 二帖
	三平(内)	豆ふ 二挺	→	半紙 二帖
	亀次郎	豆ふ 三挺	→	半紙 二帖・細筆、
	久三郎	串柿 廿・納豆 一重	→	豆ふ 二帖
17	平十	豆ふ 二挺	→	葉子 一包
	(続次郎)(母)	牛房 七本	→	子供
	三吉	牛房 沢山	→	金貨賞
	久三郎	牛房 沢山	→	清凡茶 一袋(廿七勺)
	猪左衛門	半紙 二帖	→	
	三次郎	半紙 二帖	→	
	利右衛門	豆ふ 二挺	→	
	伝次郎	半紙 三帖	→	
	源右衛門	半紙 三帖	→	
	七歳	米 一升	→	
	平吉	米 一升	→	
19	熊太郎	葉子 一袋	→	扇 一本
	三九郎(内)	串柿 十本・精一重	→	年玉
	口平	葉子 一箱・祝儀	→	歳暮
3-1	(成沢)要吉	金米糖 一箱	→	年札
5	助十郎	あけ 十八	→	紙 二帖
	亀次郎	祝儀	→	年玉
	直次郎	海苔 三帖	→	年玉
20	伊藤さと	祝儀一包・金米糖一袋(一斤)	→	半紙 二帖・筆 一
	本家	袖香糖	→	年額二行
	新家	袖香糖	→	名参

(註)矢印は、先に譲ったことを表す。

表5 年末・年始の品物のやりとり(その4)

年月日	名前	内 容	淨慈院	備考	
1883-2-4	樺右衛門	← 半紙一束・蜜柑 一束	→	歳暮	
	伊作	← みかん 一束	→		
	庄三郎	← みかん 一束	→		
	恵明	ツクね芋 一束	→	東五十	
5	(開屋)はる	樺茸 一袋	→	蜜柑 七十	
	助吉	→	みかん束		
	拙庵	海苔 十枚	→	蜜柑 一束	
	久三郎	→	半紙 五帖・葉子 一指		
	猪左衛門	→	半紙 五帖		
	俊次郎	→	半紙 三帖		
	三次郎	→	半紙 二帖		
	伝次郎	→	三帖		
6	喜三郎	足袋 一足、蒼米 一升、こま切尾芋	→	みかん 二袋	
	勝次郎	人參 沢山	→	人參 沢山	
	賀次郎	豆ふ 二丁	→	半紙 二帖	
	平六	豆ふ 二丁・こま切穂米	→	半紙 二帖	
	平吉	豆ふ 二丁	→	米 一升	
	久三郎	蜜柑 廿本	→	半紙 二帖	
	四西郎	ツクね芋 二つ	→	みかん 一束	
	助十郎	黒砂糖 一袋一斤	→	みかん 一束	
	柳屋(内)	串柿 廿本二切米束	→	みかん 一束・小ツ 一袋	
	久三郎	串柿 廿本	→		
	三平	豆ふ 二丁	→	半紙 二帖	
	鶴太郎(使)	米 一升・蜜芋 一苞	→		
	三次郎	あけ 十一	→	葉子	
	七歳	あけ 十一	→	米 一升	
	伝次郎	半紙 一束・蒼米 一升	→	葉子 一包	
	本家	串柿 廿本	→	半紙 五帖	
	善太郎	里も一盆	→	みかん 一束・不換金 一本	
	源右衛門	里も一盆	→	半紙 三帖	
7	久三郎	四季花 名古屋産・器入	→	(日)1-2年礼	
	直次郎	竹葱軒	→		
	竹葱軒	こんじょく サラ・箸・筆木	→	年礼	
	10	小沢熊太郎	栗子 一袋	→	みかん 三十
	柳吉	栗子 一袋	→	年礼	
	清涼寺	箸	→	年玉	
	11	つね	祝儀 一包	→	
		金木糖 一箱	→	年頭	
	20	(成沢)要吉	ツクね芋	→	
	28	利右衛門	祝儀 煙羊羹 一箱	→	
3-7	辻平	祝儀-(伊多屋)まん中一箱(十五)	→	年礼	
15	三次郎	祝儀 一包	→		
1884-1-26	佐吉	煙米	→		
	弥一郎	豆ふ 二丁	→	葉子・蒸葉子 一箱(十二)	
	三次郎	豆ふ 二丁	→	半紙 三帖	
	三吉(後家)	小豆 一袋	→	みかん 一束(五十)	
	吉吉	小豆 一袋	→	みかん 一束	
	哲太郎	小豆 一袋	→	惠明病氣見舞ヲ買	
	常滑	小豆 一袋	→	惠明病氣見舞ヲ買	
27	3-平(内)	豆ふ 二挺	→	半紙 二帖・半紙 二帖	
	久三郎	豆ふ 二挺	→	半紙 五帖	
	平吉	豆ふ 二挺	→	米 一升	
	七歳	こんじょく 十	→	半紙 二帖・半紙 二帖	
	七歳	こんじょく 十	→	年玉	
	小庄	烟米	→	惠明見舞・葬儀取持礼	
	本家	大牛房 三本	→		
		→		(日)1-1	
2-3	喜三郎	手製/納豆 一袋	→	(日)1-3年玉	
	柳藏	串柿 十本	→	茶・餅 出	
	2-3	樺右衛門	← みかん 二束・半紙 口束	歳暮	
	庄三郎	← みかん 一束(五十)	→		
	猪作	← みかん 一束(五十)	→		
	喜十	← みかん (六十七)	→		
5	中根	← みかん 一束	→	(日)12月 夜除せ	
	龍運寺	← みかん 一束	→	惠明見舞・葬儀取持	
	綱又	← みかん 一束	→		
	惣太郎	← みかん 一束	→		
	惣左衛門	← みかん 一束	→		
	久左衛門	← みかん 一束	→		
8	和右左衛門	納豆 一重	→		
	(源)樺右衛門	← 半紙 三帖・半紙 三帖	→	(日)1-18歳暮	
	庄吉	祝儀	→	年頭	
	林作	串柿 十本	→	年頭	
	14	中根正甫	← みかん 一束	(日)1-29歳暮	
	喜三郎	祝儀 蒸芋かん (二本入) 一本	→	年頭	
	平六	半紙 一束	→	巻幕失念二付	
	15	瑞林	串柿 廿本・十錢	→	
	1885-1-21	柳屋	串柿 廿本	→	
2-13	本家(こひ)	豆ふ 二丁	→	(日)12-30歳暮	
	14	久三郎	納豆 一袋	→	
		三平	豆ふ 二丁	→	
		三九郎	納豆 一袋	→	
		喜三郎	豆ふ 三丁	→	
		平吉	四錢	→	
		中太郎七	晒木絹 六尺	→	
		樺四郎	豆ふ 三丁	→	
		勝次郎	常鳴 一足	→	
				歳暮 貢通へ	

(註)矢印は、先に譲ったことを表す。

2) 盆礼・中元の挨拶

盆には、表6に示すように、素麺の贈答が最も多くみられ、その量は100~200匁程度である。観世麺や地紙麺、扇麺など麺も多く、そのほか南瓜や瓜類、牛蒡などの野菜類や蒟蒻もみられる。蒟蒻は、新城のものであると产地も記している。また、「あげ酢シ」もみられる。

表6 盆礼の品物のやりとり(その1)

年月日	名前	内 答	内 容	備 考
1878-8-27	久左衛門	← 半紙、五五枚・奈良鏡(庚) 三舟	温託一重 沢山二入 → 奈	
	猪左衛門	← 奈良鏡 三舟・唐扇 一本	白瓜 三本・真桑 四枚 → 茄子 一包	
	三次郎	← 奈良鏡 三舟	菊/露茶 一袋 →	
	後次	← 奈良鏡 三舟	茶 一袋・あげ酢シ七枚 →	
	三平	← 奈良鏡 三舟	真桑 五本 → 鮎串 三本	
	利右衛門	← 奈良鏡 三舟	← 半紙 三枚	
28	新田	← 素麺 廿わ・瓜 三舟	← 半紙 三枚	
	柳吉	← 唐扇 一本	← 半紙、式状・董香	
	樺右衛門	西瓜 一ツ ← 素麺 甘把	← 半紙、式状	名古屋行土産
29	(新田)口太郎	カホチャ 二ツ・唐瓜 一ツ・豆小豆 一升 → 茄子	新家	名古屋行土産
	樺右衛門	米 一升・白瓜 三本 ← 細筆 三本	三平	名古屋行土産
	孫太郎	草り 五足 ← 半紙 三帖・瓜 三舟	三平	名古屋行土産
	五郎兵衛	← 細筆 三本	鶏 五丁 → 唐扇 一本	
	久左衛門	素麺二 扇ぶ → 唐扇 一本	鶏 五丁十升 → 摂月 一本	
	三次郎	餅六挺 → 茄子	そうめん(百廿三匁) → 唐扇 一本	
	三平	素麺 → 売 一・細 二	本家	名古屋土産
	平三郎	牛房 一束 →	そうめん一持り(百五三匁) → 真桑	
	与平	(十錢) → 米 四升・瓜 一本・花壇・素麺	彦太郎	金札
	七蔵	ふ 四十五 → 素麺・墨 口・細筆 二	亥作	カホチャ 一ツ・真桑 五本 →
	平吉	ふ 米 一升・豆 一玉	政平	そうめん(百三十三匁) → 唐扇 一本・攝月 一本
31	三九郎	(十錢) →	七蔵	鶏 三十七升 → そめん 十わ
	平六(内)	ふ 五十二 → 瓜 二舟	平六(内)	こんにゃく五升 → 唐扇 一本
	平吉	(一錢) →	忠太郎(使)	資米 一升・瓜 十七本 →
	秀	素麺 →	久三郎	そうめん(百廿二匁) → 唐扇 一本
	彦太郎	柿 →	三吉	瓜 六升 → 真桑
	助十郎	半紙 五帖 →	平吉	猿豆ふ カジリ → 茄 一玉
3	つね	祝儀 一包 →	佐次郎	团飯餅 七枚 → 真桑 二本
4	懐真寺	→ 三錢 配書	樺右衛門	そうめん(百五匁) → 唐扇 一
	竹意軒	→ 二錢 配書	平助	そうめん(百三十匁) →
5	梅	蒸葉子 一箱(二錢) →	新家	← 二錢、菓子 一包
				盆礼

註) 1)(旧)は旧贈を表す。

2)矢印は、先に贈ったことを表す。

表6 盆礼の品物のやりとり(その2)

年月日	名前	内 答	内 容	備 考
1879-8-29	源三郎	← 茄子 一包	利一へ	
	三平	← 茄子 一包		
	猪左衛門	← 茄子 一包		
	三吉	カホチャ ニツ・唐瓜 一ツ →		
	久三郎	素麺 一わ → 摂月 一本		
	弥一郎	← 半紙 五帖		
	三九郎	← 半紙 三帖		
	勝助郎	扇、米 一升		
	いせ	牛房 五本・さつま芋 →	盆礼	
30	猪左衛門	素麺 一わ → 不換金・細筆 二本	(旧)7-13	
	後次	素麺 一包 → 茄子		
	三平	ふ 五十 → 扇 二本・道中記一函	子供	
	房吉	素麺 十五枚 → 道中記・扇 二本		
	平吉	素麺 一わ → 米 一升		
	七蔵	ふ 四十 → 素麺 十一わ	子供に団扇一本	
	平六(内)	觀音ふ、五十 → 扇 一本		
	政平	地紙ふ、五十五 → 半紙 二帖	子供に摂月 一本	
	源右衛門	← 半紙 二帖・菓子 一包		
	平吉郎	← 茄子 一包		
	清七・半右衛門	← 茄子 一包		
	猪作	→ 小豆 一升・唐瓜 一ツ・茄子		
	彦太郎	← 半紙 四帖・扇 一本		
	猪作	← 茄子 一袋		
31	新家	餅一重 沢山 →	(旧)1-14	
	ちか	飯团餅 →		
	源右衛門	→	(旧)7-15 盆礼	
	本家	→	盆礼	
	幸作	白砂糖 半斤 → 扇 一本		
	新家	素麺 一わ・温託 一重 →		
	栄助	← 素麺十一わ・手拭 布筋・菓子一包		
	半左衛門	素麺 一わ →		

註) 1)(旧)は旧贈を表す。

2)矢印は、先に贈ったことを表す。

表6 盆礼の品物のやりとり(その3)

年月日	名前	内 答	内 容	備 考
1881-8-2	喜与	温託一重 沢山二入 → 奈		
	彦太郎	白瓜 三本・真桑 四枚 → 茄子 一包		8-1は(旧)7-7
3	妻吉	菊/露茶 一袋 →		
	直次	茶 一袋・あげ酢シ七枚 →		
4	三次郎	真桑 五本 → 鮎串 三本		
5	久三郎	← 半紙 三枚		
	三九郎	← 半紙 三枚		
	俊次	← 半紙、式状・董香		名古屋行土産
	三次郎	← 半紙、式状		名古屋行土産
	源右衛門			
	新家			
	三平			
	後次	鶏 五丁 → 唐扇 一本		
	平十	鶏 五丁十升 → 摂月 一本		
	本家	そうめん(百廿三匁) → 唐扇 一本		名古屋土産
	彦太郎	← 半紙 三枚		盆礼
	亥作	カホチャ 一ツ・真桑 五本 →		
7	政平	そうめん(百三十三匁) → 唐扇 一本・攝月 一本		
	七蔵	鶏 三十七升 → そめん 十わ		
	平六(内)	こんにゃく五升 → 唐扇 一本		新城出来ノ
	忠太郎(使)	資米 一升・瓜 十七本 →		
	久三郎	そうめん(百廿二匁) → 唐扇 一本		
	三吉	瓜 六升 → 真桑		
	平吉	猿豆ふ カジリ → 茄 一玉		名古屋行土産
8	佐次郎	俵袋(百四十六匁)・そうめん(百八匁) → 唐扇 一本		
	秀	金米穀 一箱 → 唐扇 一本・菓子 一箱		盆礼
	孫次郎	草り 四足 → 扇 一本		
	龍運寺(使)	扇鶏 五十 → 茄子		
	松助(内)	あけ 七枚 → 茄子 沢山二瓜一本		
	瑞林	(十錢) 二包 → 米 三升・茄子 沢山・白瓜 一本		盆礼
18	喜太郎(母)	祝儀 一包 →		盆礼
	米作	菓子 一箱 →		
	辰農(母)	餡鶏一重 沢山 → 茄子		盆礼

註) 1)(旧)は旧贈を表す。

2)矢印は、先に贈ったことを表す。

表6 盆礼の品物のやりとり(その4)

年月日	名前	内 答	内 容	備 考
1882-8-21	瑞林	(十錢)・豆腐 二挺 → 米 五升・味噌 一重・瓜 五本		盆礼
23	後次、三次郎、平吉、三	← 茄子 一包		
25	久三郎	そうめん(百八十匁) → 上扇 一本		
	久三郎	← 半紙 状		
	松助	大あけ 七枚 → 半紙 二枚		
	三九郎	← 半紙 三枚		
	弥一郎	← 半紙 三枚		
	三次郎	← 半紙 二枚		
	源右衛門	← 半紙 二枚		
	平十	そうめん(百十匁) → 茄子		
	唐瓜 一ツ・カホチャ 一ツ →			
	本家	素麺(百四匁) → 半紙 三		
	善太郎	素麺(百三匁) → 唐扇 一本・攝月 一本		子供 菓子
	樺右衛門	そうめん(百二十匁) → 上扇 一本		
	七蔵	そうめん(百六十匁) → 上扇 一本		
	龍運寺	そうめん(百六十匁) →		
	伝四郎	資米 一升・素麺(百八匁) → 茄子 一包		
	三平	鶏 五十 → 唐扇 一本		
	賢次郎	素麺(百五匁) → 半紙 一		
	三次郎	素麺(百匁) → 半紙 一		
8-27	新家	飯团餅 一重 →		子供 緞革 二本
	平吉	素麺 九わ・飯团餅 一重 → 茄 一玉・菓子		
	猪左衛門	素麺(百廿五匁) → 茄子 一包		
	柴作	← 三錢・菓子 一包		
28	勝次郎	素麺・瓶漬 一箱 → 半紙 五枚・扇 一本		盆礼
	助十(内)	← 素麺・瓶漬 一箱 → 半紙 二枚		
	辻平	蒸葉子 一箱 →		
	久三郎	祝儀・菓子 一箱 →		盆礼

註) 1)(旧)は旧贈を表す。

2)矢印は、先に贈ったことを表す。

素麺を買い求めた記録もみられ、素麺1箱が72銭、箱代が3銭であった。⁴¹⁾また、餼飴も多く用いられているが、淨慈院でも盆礼や中元には、餼飴を打ち、斎には来客にも振舞っている。収穫した小麦を粉に挽いてもらった記録もみられるが、小麦3升を粉にするのに、挽貨は1銭8厘であった。⁴²⁾

4. おわりに

「山澄日別雜記」より、1875年～1886年にかけての地域の食文化について、検討した。明治初期から中期の社会的にも大きな変動期があり、中央の事件なども度々記されている。贈答品の中にもその様子がみられる。

この時期で特筆すべきことは、愛弟子、恵明の病死であろう。病に臥してからは、日々の病状を克明に記し、最善の手当てを施している様子が読みとれる。そして、多くの見舞いの品々、主に食品類が届けられている。また、東三河地方としては早い時期に、一部の人々ではあるが、養生のため牛乳を飲用していたことに、注目したい。

引用文献

- 1) 杉浦博子、仲村香織：『淨慈院日別雜記』にみるくらしと食（その1）、愛知学泉大学・短期大学紀要、44、33-40（2009）
- 2) 杉浦博子、稻吉真子：『淨慈院日別雜記』にみるくらしと食（その2）、愛知学泉大学・短期大学紀要、45、25-32（2010）
- 3) 杉浦博子、稻吉真子：『淨慈院日別雜記』にみるくらしと食（その3）、愛知学泉大学・短期大学紀要、46、77-85（2011）
- 4) 杉浦博子、稻吉真子：『淨慈院日別雜記』にみるくらしと食（その4）、愛知学泉大学・短期大学紀要、47、27-35（2012）
- 5) 愛知大学綜合郷土研究所：愛知大学綜合郷土研究 所資料叢書12集『豊橋市淨慈院日別雜記IV』あるむ、（2010）
- 6) 愛知大学綜合郷土研究所：愛知大学綜合郷土研 究叢書13集『豊橋市淨慈院日別雜記V』あるむ、（2011）
- 7) 5) に同じ 解題
- 8) 6) に同じ 解題
- 9) 豊橋市史編纂委員会：『豊橋市史第三卷』、1113、（1983）
- 10) 5) に同じ 338
- 11) 5) に同じ 341
- 12) 6) に同じ 19
- 13) 「日本の食生活全集 愛知」編集委員会：『日本の食生活全集 23 聞き書 愛知の食事』農村漁村文化協会、256、（1989）
- 14) 5) に同じ 451、
- 15) 5) に同じ 467
- 16) 6) に同じ 284
- 17) 5) に同じ 270
- 18) 5) に同じ 347
- 19) 6) に同じ 172
- 20) 6) に同じ 228
- 21) 6) に同じ 198
- 22) 6) に同じ 168
- 23) 6) に同じ 169
- 24) 6) に同じ 173
- 25) 6) に同じ 222
- 26) 6) に同じ 224
- 27) 6) に同じ 225
- 28) 6) に同じ 228
- 29) 6) に同じ 184、185
- 30) 6) に同じ 199
- 31) 6) に同じ 203
- 32) 江原絢子、東四柳祥子編：『日本の食文化史年表』、吉川弘文館、142、（2011）
- 33) 32) に同じ 132
- 34) 32) に同じ 136
- 35) 6) に同じ 173
- 36) 愛知の酪農史編纂委員会編：『愛知の酪農史』、愛知県酪農業協同組合連合会、31、（1971）
- 37) 36) に同じ 33
- 38) 36) に同じ 73
- 39) 6) に同じ 18
- 40) 6) に同じ 247
- 41) 6) に同じ 270
- 42) 6) に同じ 347