

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## 物質文化としての食卓：膳の種類と歴史

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2015-11-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 植田, 啓二 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/3601">http://hdl.handle.net/10502/3601</a>

### Ⅲ 物質文化としての食卓

## 1 膳の種類と歴史

植 田 啓 司\*

### 1・1 膳のはじめから高杯へ

膳のはじまりは、土製の高い台のような形のもの、高足の土器といったものが考えられる。各地の出土品だけでなく、現在も奈良の春日大社の春日祭で神前に供される大きな土製の盃とその台がある（写真1）。

そればかりか、土製のものと木製のものをつないだもの、土製の台に板を置いた折敷高杯と呼ばれるものがある。これは『内侍所神供二十具図』（図1）に見かけられるような形のものである。

これらは「神社での祭具としては土高杯、折敷高杯、塗高杯と区別されていることが知られる。」[金光 1942:198～200]のように、呼び分けられ、使い分けられて現在

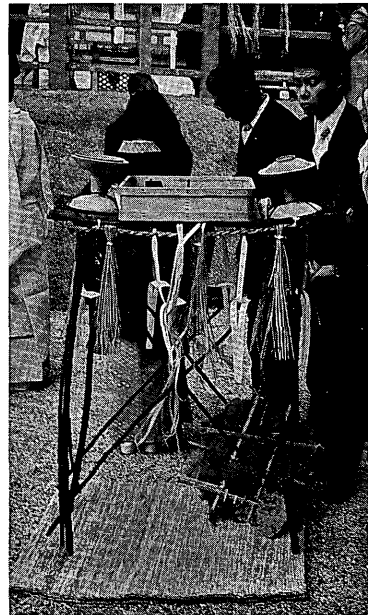


写真1 春日大社，春日祭御棚神饌予備の一台を参列者が拝見，大きな土製の盃が左右にある

\* 大阪青山短期大学

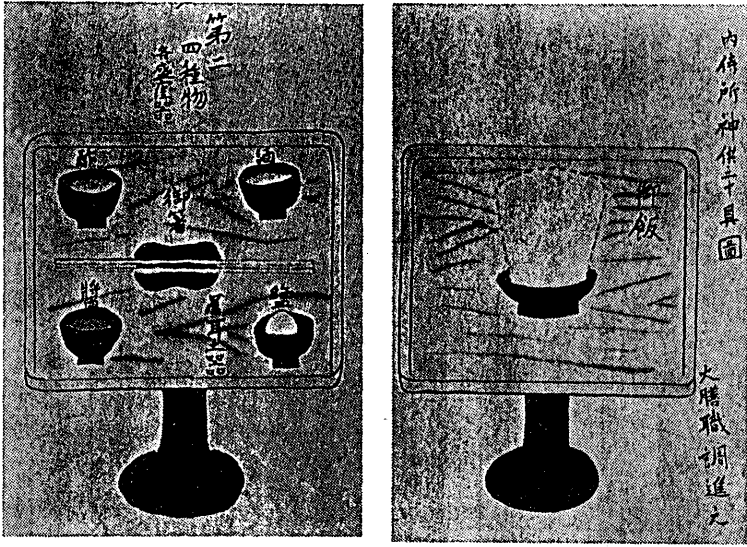


図1 『内侍所神供二十具図』より

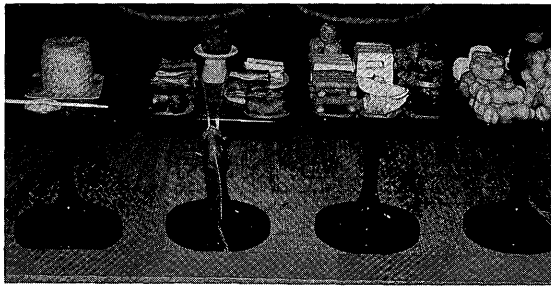


写真2 春日大社神饌を盛った塗高杯

にまで至っている。

塗高杯は神社で見られるだけでなく、時として、高盛にした菓子の器の形で町中에서도見かけられることもある（写真2）。

このように高さをつけるためのものから発達して膳のような形になってきたものとして高杯形式があり、現在にいたるまで使用されている。現在では膳というよりは、食品の台のような形にのみ限定されている。しかも、その食品は、そのまま手でつかめるようなものが、ほとんどであり、塗高杯が食器そのものの役目もしている。しかし、春日大社の神前のお供えでは、塗高杯の上に壺や台が置かれ、その中や上に食品がある。また、食品によっては塗高杯からつるされているものもある。この神前での

古い使い方は、お膳であり、それが本来の姿であった。それに比べるとずいぶん限られた使い方だけが今日残っているとと言えるだろう。

## 1・2 案の時代

私達がイメージする膳に一層近い形のものとして、案がある。ただ、現在では案といえば神具の八足と呼ばれるものをさすことが多く、大きさや高さも各種のものが生産されている。しかし、私がここでいう案は、細い木の枝をゆわえて板状にしたものに脚部をつけて高くしたものである。

東大阪市善根寺の春日神社には王代津祭（おだいつさい）と呼ばれる古式の祭の様子が伝えられている。この祭は現在では、御神酒を醸造する祭りとして知られ、その造酒斎殿・造酒具が市の民俗文化財（有形）として指定されている。この祭の記録『孔舎衝春日宮社記』が昭和15(1940)年に作成され、その中に祭典のいわれや酒造りの解説とともに神饌つまり、神前のお供えを説明している。

それによると、神饌は清の飯・栗の飯・鏡餅・草餅・洗米・勝栗・兎・雉子・御神醴酒・鯛・干魚・昆布・蓮根・大根・大豆・塩・水の17種あり、2台の「大清台」に載せられる。「この大清台といふのは当地浜の宮に生ずる川モチ柳の枝、径一寸二分のものを長さ六尺三寸に切り、平年なれば十二本、閏年なれば十三本を、十二本の葛蔓にて組み、高さ三尺八寸に作るのであります」[高松 1940:28]とあるもので、川もち柳と呼ぶ木を用いた黒木の案である（写真3）。

しかも、この神饌の品目を見ても食事が出されている。実際、撤饌つまりお供えを下げたあとで、切餅・勝栗・昆布・大根・大豆の五種を佳肴として賜酒の直会という宴会が開かれていた。現在も変更が見られるものの、清の飯や酒造り・川もち柳の箸等、古式の祭の様子がわずかにしのばれる。



写真3 春日祭御棚神饌

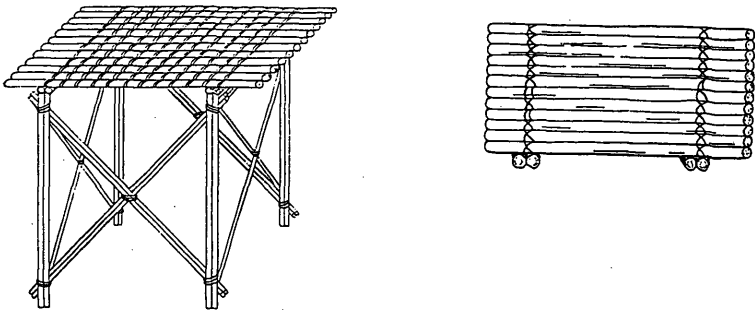


図2 善根寺春日神社神饌用具

また、大清台の他に、「平手」と呼ぶものも使用されていた。大清台と同じく浜の宮に生ずる川モチ柳の枝で、長さ八寸と短くし、板様のまま使用するものであった。これらは、三方と折敷の関係を連想させる（図2）。

また、現在も黒木の案の使用が続けられているのが春日大社の春日祭である。この春日祭では御棚神饌と呼ばれるものがある。毎年神殿の前に一台ずつ計四台が供えられている。これは高さが高く、不安定なところがあるもので、神職二名でささげもって神前に運んでいる。しかし、年によっては倒れることもあり1台は予備が用意されている。これを一見しただけでは膳とは考えにくい、御棚の上の折櫃の中には箸をはじめ、食事のための一切があり、木の葉で出来た蓋を取り、中を一見しただけで、膳と判明する。高さが高いのは、至高の存在としての神のものとして常では想像できないくらいに高くしつらえられたものと思われる。

これら枝を組んだものに代って板が用いられ、木工具も改良されて、現在見られるような八足案へと変ってきた。現在の形になる前に足の数が八本でなかったり、位置が多少異なるものもあったがいずれも案と呼ばれている。ただ、現在では案といえば神具の八足と呼ばれ、祭儀に特別に使用されるものがほとんどである。だが、ここに述べたように、本来の案は膳であったことがわかるものがある。

### 1・3 机の時代

案も広い意味の机の一種であり案と書いてつくえと読ませている例もある。しかし私は案は古式に細木を組んだものと考え、天板が平な板で作られたものを、一応机と考えることにしたい。とはいえ、神具の八足と呼ばれるものは、この兩者をつなぐ位

置にある。ここで案と机を分けて考えるのは、天板の形と共に足にも原因がある。厳密に足の長さや比率から区別は立てにくいだが、何となく、案とは、足の高さの高いものという感じがあるからである。また案は特別な足のものといったイメージさえ感じさせている。

平城京の出土品の中には机の部品と考えられるものが報告されている〔奈文研 1985:95~96〕。平城京での生活の復元考察の図等を見ると折敷あるいは木の板の上に食器を置いて食品を入れたものがある〔奈文研 1987:39〕。だが、机の上に置いた考察はされていない。机があり、食品のセットが考えられる時代に特に机を使用せずにいたとは考えにくい。しかも、次の時代になると台盤をはじめ多くの机が見られるのに、その直前の時代に机は食膳にならなかったとは思えないからでもある。もっとも、奈良時代の机には非常に多くの用途があり、榻足机（しじあしのつくえ）のように、牛車の輓（くびぎ）の台と考えられたりするものまで正倉院には残されている。その外にも事務机、写経机や読経机なども考えられるが、転用として、その他の場合に膳として使用することもあったと想像される。

机の形式の食膳の代表的なものとしては平安時代の台盤がある。大臣大饗の時のしつらいで、あるいは台盤所に置かれたりしている様が絵や文章で紹介されている。とはいえ台盤にも色々あったようである。明治3（1870）年に鴨社（下賀茂神社）が作成した『賀茂祭神饌備進員数并供進指図并品員仕立様図』なる写本がある。その中に御台盤の図があり、一つは、二台合わさったもので長さが九尺七寸、巾一尺四寸五分、高さ八寸五分のものである。もう一つは、一台で使用されるもので、長さ四尺二分、巾一尺五分、高さ七寸一分である。この他にも史料のなかには真四角なものもみえ、種々の台盤があったことが考えられ、寸法も場合に応じて様々に相違していたことと思われる。この、台盤と呼ばれるものは、宴会や高い位の人々の食事の時の膳であり、神饌を供する膳でもあった（写真4、5）。

さらに、机の形で食事に使用されたもので、現在まで使用され続けているものがある。東大寺の修二会の際に食堂で用いられ二月堂机と呼ばれているものである。なかに飯杓子を立てたオーロと呼ぶ大きな飯器を上置き、食堂作法に用いられる机としても有名なものである。いっしょに使用される日の丸盆には永仁年間（1293~1298）の銘のあるものも残されており、この形式での食事が七百年以上にわたって続けられていることが確認されている。

この二月堂机を事務机として使っている場に行き合わせたことがある。それは修二会の業をする練行衆と言う僧侶達の宿所と呼ぶ部屋であった。このように、机形の膳

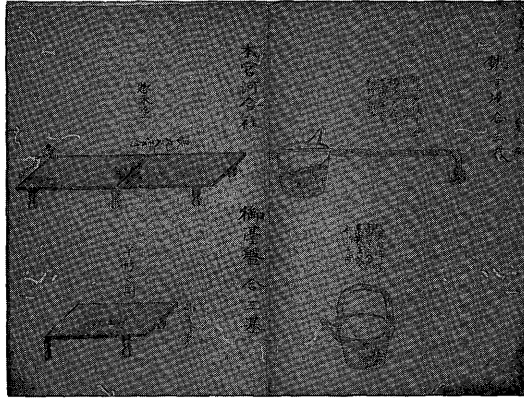


写真4 御台盤の図1  
『賀茂祭神饌備進員数并供進図并品員仕立様図』より

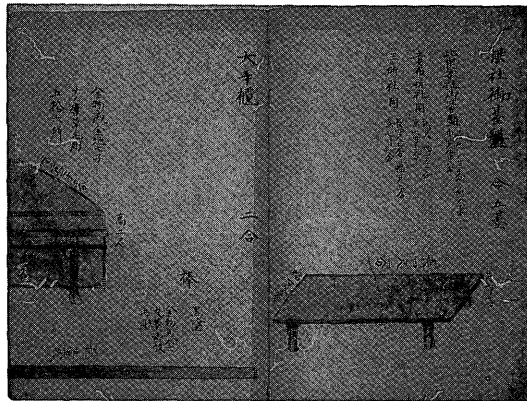


写真5 御台盤の図2  
写真4と同じ書より

は食事専用とは限らない。また逆に他の用途の机が食事に使用されることもある。特にこの二月堂机は春日卓とも呼ばれて似かよったデザインのものが各所で多く製作されており、催しの折の机や食卓として重宝されている。

#### 1・4 折敷、お盆の時代

桃山時代以降盛んに製作されていた屏風等の絵に遊楽図と呼ばれる行楽その他の風俗を描いたものがある。その遊楽図で膳をさがしたが、思いのほか少なかった。それよりも、皿や箱に足をつけたようなものや、足をつけたお盆というようなものがあった。折敷やお盆も見られ、足の高さに意味のあることを示している。



ある絵では折敷の上に盃らしい土器が置かれている。特に酒や料理を楽しんでいるらしい絵には形式ばった食器の並びは見られない。むしろ、大きな浅鉢に直接食物を盛り合わせた様な形のものが敷物の上におかれ、周りにひとが座っている。そして、その鉢に足がある場合もある。折敷、お盆の中に鉢に盛り合わせたもののように見えるものもある。これは現在も料飲店で卓の上にさらに盆にのせた食べ物や酒器が出されるのと相通じるものかもしれない。また花見弁当の品々を見ても、膳と呼ぶべき形のものが付かず、盆、皿、重箱、酒器といったセットで出来ているのを見ても、遊行や行楽の食事は略式の膳として整えられているようだ。

### 1・5 折敷とその展開

折敷こそ、最も原初的な、そして簡便にして庶民的な食卓であったろう。しかし、時代が下り、高い足の膳が正規の膳となると、かえって遊行や行楽といった野外での膳に用いられたらしいことは前に述べた。同じく野外での祭、奈良の春日大社の若宮御祭におけるお旅所祭での神饌も松や鶴亀の描かれた胡粉で塗られた折敷のうえに並べて供される。

この折敷に足、あるいは台のついたものが膳として発達してきた。足あるいは台の形によって、足打折敷から、三方、供饗（くぎょう）、衡重（ついがさね）、懸盤、蝶足膳、宗和膳、猫足膳、高足膳といった形式と呼び名が生まれていく。

本当は折敷に二枚の板足の付いたものが足打折敷または足付膳である。折敷に筒状で穴の無い台をつけたのが供饗と呼ばれ、同じ曲物でも四角の筒状の台の三方向に穴のあったものが三方、他に二方や一方、四方もあったと言われている。四方に似て背の低い現象の大きなものを衡重と呼んだ。雑道具に見られる、外に大きく張りだした台の上に折敷を置いたものが懸盤と呼ばれていた。その他は本来は足の形で膳の名前が定まっていたのであるが、形と名称が正確には伝承されていず、混乱した呼び名が膳の名称として使用されることも多く見かけられる。蝶足膳、宗和膳、猫足膳といった名前だけで膳を正確に分類することはむずかしい。

一方では、胡桃足膳と呼ぶ形ばかりの足（本来、胡桃の実を折敷の底に四方に打付けたもの）を付けたものもあった。それでも足のある膳として扱われてきた。これらの膳には様々な塗りがほどこされたものもある。皆朱や惣黒、胡粉塗りといったものがあつた。また白木のままのものもあり、種々の加飾のほどこされた漆工芸品もあつた。

さらに、製作の技法として、木具（曲物）、くりもの、指物の種別があつた。これ

らの形の膳は一人用のものであった。これで、大きさを違えて二の膳三の膳として、一人に複数の膳がつくこともあった。しかし、一つの膳を複数の人間で使うことはなかった。一つの膳を複数の人間で使用したのは台盤をつないで宴会に用いた例くらいのものである。逆につないだ台盤が一人（一座の神）に用いられることもあった。また一人用の膳の形式から逆に足や台が無くなった形の膳としても発達したものもあった。硯蓋や懐石膳と呼ばれるものには足や台が全くない。一般に膳の名称は隅の形や漆の塗り方、加飾の紋様等で名前がつけられている。これは、知っている者にはどの膳であるかがわかるという形式の、識別のための名称となっているのが常である。

## 1・6 各種の史料に見る膳

膳の呼び名や種類の変化は、歴史的イベントと異なり、何年に何ができるといようなものではない。しかし、各種の膳の全貌を見わたしたり、ある年代にはどのようなものかを見るために、史料の中から各種の膳を取りあげた。膳の種類や名称は年代や地域によっても異なる。そのなかで、多くの名称についての記載があり混乱しやすいので、できるだけ絵があるものを選んだ。

### 1・6・1 商要録の膳

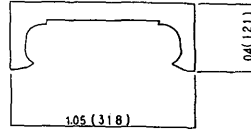
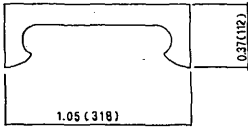
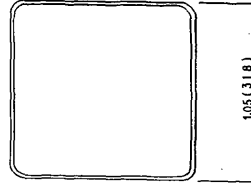
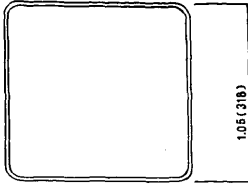
『商要録』とは「輪島市史・資料編第6巻」に収載されている文献である。同市史の解説によれば商要録は輪島の塗師仲間の組頭、中江屋利兵衛の旧蔵であった。それが、沈金職を営む長部巨家に渡って、伝えられてきた。この文書の中には「家具値段定」、つまり当時の製品の定価表が記されている。それは輪島漆器の全貌を伝えると同時に、製品の種類のすべてにわたって寸法、塗方、形態を明記したものである。

これを見るとどのような形の膳を製作していたか、その呼び名はどうであったかがわかると共に、総図鑑として名称と形の対応をとらえることができる。

その中から膳の名称だけを抜き書きしてみた。

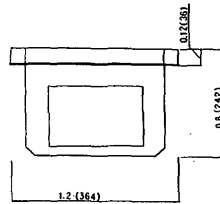
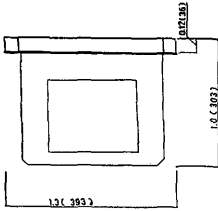
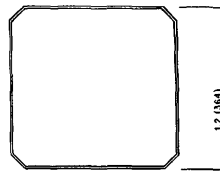
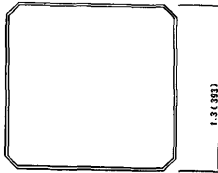
宗和本膳・弁当台・本掛盤御膳・隅切二枚足御膳・蝶足御膳・蝶足常器膳・八隅御膳・高惣和本膳・壺供膳・二枚足壺供膳・会席膳・角丸夜喰膳・角吸物膳・三味線同形・角切吸物膳・角丸板足吸物膳・角切吸物膳・入角形吸物膳・雪斎形吸物膳・雪斎形操足吸物膳・唐折敷形御膳

この夫々に二の膳がついたり、五段重ねだったりしている。また、それを示す図もあった。そこで、図と寸法を利用し、車政弘氏の手をわずらわせずに、現代の図面に書き直してある（図面 No. 1～24, 単位 尺, ( ) 内 mm）。



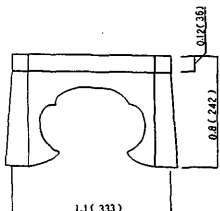
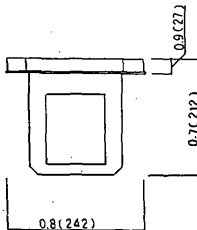
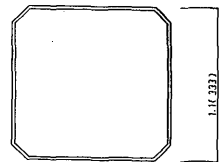
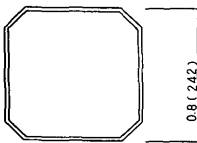
No. 1 宗和本膳

No. 2 宗和本膳



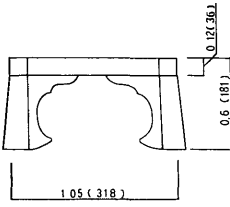
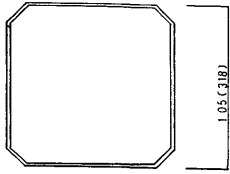
No. 3 隅切二枚足御膳

No. 4 角切二枚足膳

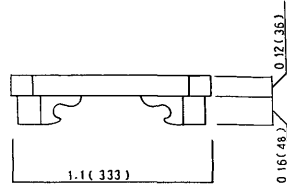
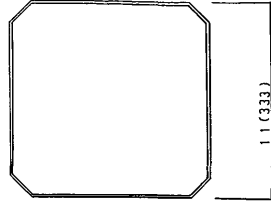


No. 5 角切二枚足御膳

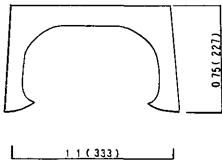
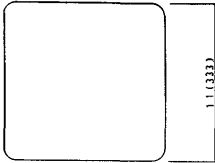
No. 6 蝶足御膳



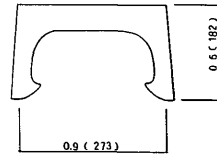
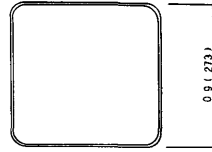
No. 7 蝶足常器膳



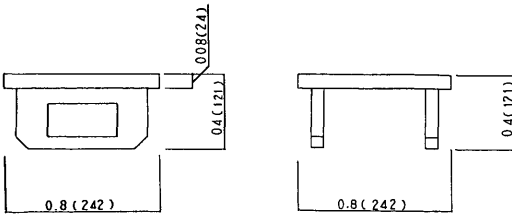
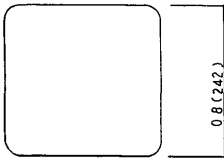
No. 8 八隅御膳



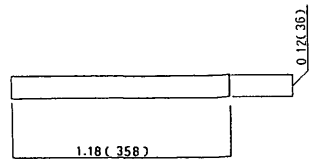
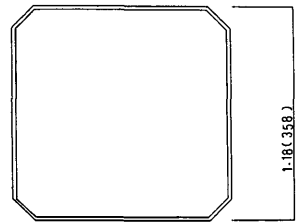
No. 9 高惣和本膳



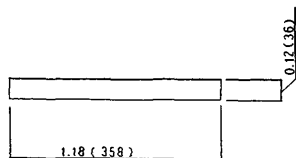
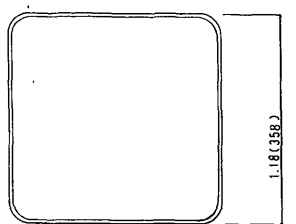
No. 10 靈供膳



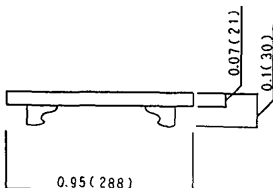
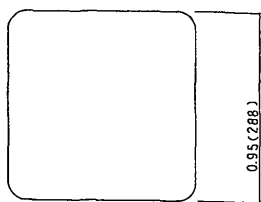
No. 11 二枚足靈供膳



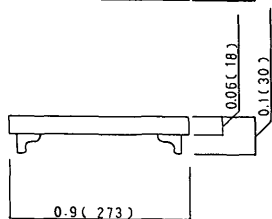
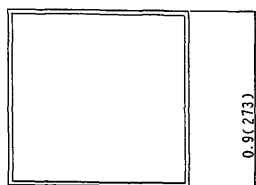
No. 12 会席膳



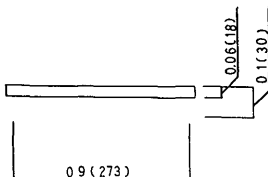
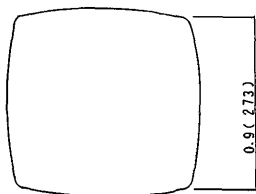
No. 13 会席膳



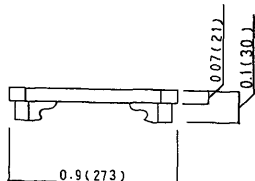
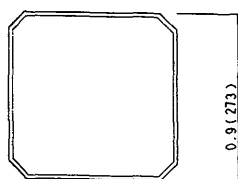
No. 14 角丸夜喰膳



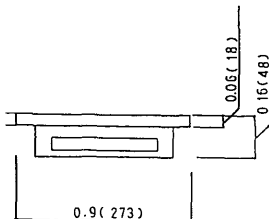
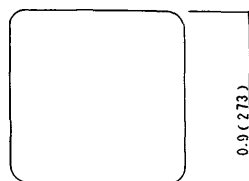
No. 15 角吸物膳



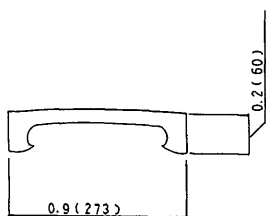
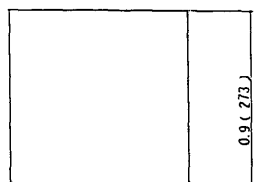
No. 16 三味線同形



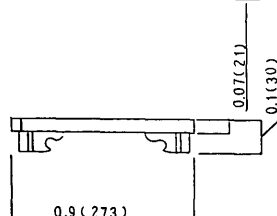
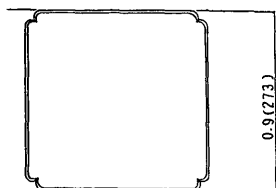
No. 17 角切吸物膳



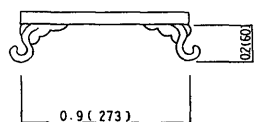
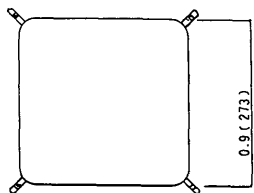
No. 18 角切板足吸物膳



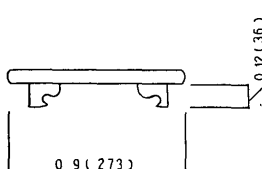
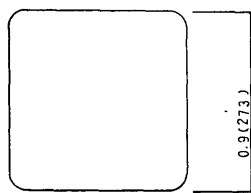
No. 19 角切吸物膳 (上縁串峯形)



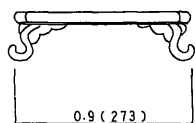
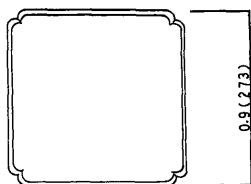
No. 20 入角形吸物膳 (羽根足)



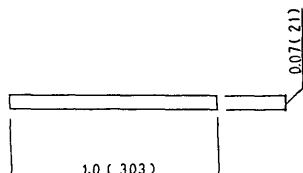
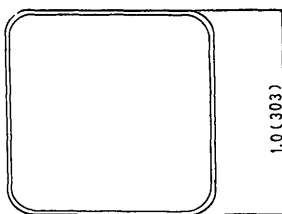
No. 21 雪斎形吸物膳



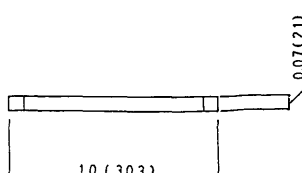
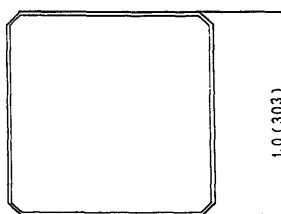
No. 22 雪斎形操足吸物膳



No. 23 唐折敷形御膳小形



No. 24 折敷



### 1・6・2 軽井沢宿の世帯道具

万治三（1660）年に分与された世帯道具の一覧表がある。これは信濃国佐久郡軽井沢宿の佐藤家文書の中にあるもので、万治三年六月二日付の「庄右衛門へ分与の世帯道具」として NHK-TV の放送の中で紹介されている。軽井沢宿の間屋役の家から、分家する子供に分与した世帯道具の一覧表である。分家とはいっても、幼少の弟に問屋役を継がせるためであり、問屋役とはいえ、知行地を与えられているほどの家の分家での生活必需品の一切が列挙されている一覧表である。世帯道具全体の中で膳がどれ程の量になるかをも含めて見ることのできるように、文書全部を引用する。

#### 庄右衛門方へくれ申候せたいノ道具

一 大かま	壱口	一 重はち 下	二くミ
一 小かま	壱口	一 すりはち	壱ツ
一 大なべ但八升たき	壱ツ	一 さはち 大小	二ツ
一 中なべ但二升たき	壱ツ	一 そはきりまないた	壱枚
一 汁なべ	壱ツ	一 物こね木はち	壱ツ
一 大こが水入	壱ツ	一 てつ上候ゆとの道具	壱くミ
一 そうず桶	壱ツ	猶敷たいう一 ゆ桶一	
一 すやな	壱ツ	一 ほうちやう箱一ツ	
一 しほゆやな	壱ツ	但そハ切ほうちやう一まい	
一 かうやな水入	十一	一 うすは	壱まい
一 手桶	三ツ	一 まなはし	一せん
一 酒入五升樽	壱ツ	一 なきりほうちょう	一まい
一 しほゆ樽	壱ツ	一 ごとく	壱ツ
一 す樽	壱ツ	一 めしひ	三ツ
一 いほ付ふね	壱ツ	一 めしひつ 上下	二ツ
一 肴入物桶	壱ツ	一 みそ半分入候桶但下人ノ分	一ツ
一 酒柳樽	壱ツ	一 ぼん 上々	十人まい
一 たちうす	壱ツ	一 ぼん 中	四まい
一 いしうす	壱ツ	一 折敷 下	三十人まい
一 み	壱ツ	一 わん 上下共ニ	三十人分
一 ふるい上下共	三ツ	一 つぼ ひらさら	十人まい
一 いさり	壱ツ	一 馬ふね 四四分	
一 酒づき ほん共ニ	壱くミ	一 あんどん	三ツ
一 酒入 わたし	壱ツ		

万治三年

子六月二日ニ庄右衛門方へくれ申候事

以上のように最大の数は、三十人分の膳と食器があり、壺や平皿は、ぼん上々とともに、十人前ずつある。この家の日常には、ぼん、中四まいとあるものを使ったのかとも想像され、この家にあった膳は、十四枚のぼんと、三十人まえの折敷となる。そして、この家では、膳と共に使用される日常の食器のセットはわんだけしかなかく、壺や平皿は上々のぼんと共に特別な食事に使用されたと考えられる。

### 1・6・3 婚礼道具諸器形寸法書の膳

これは国会図書館の所蔵になる『婚礼道具諸器形寸法書』と題された写本で、「寛政五癸丑（1793）年秋八月 斎藤玉山」の奥書がある。これの写本が東京芸術大学にあり、日本古典文庫に採録されたのはこの芸術大学のものである。国会図書館のものの方が文字が読みやすく、書物の版形も大きいので、わかりやすい。これは天地人の三冊にわかれ、婚礼道具の品々を書きつらねてある。各種の婚礼道具図があるが、その中でもこれは生活に必要な品々をこれ以上考えることができないのではないかとと思われる位多く書きだしてある。しかも婚礼道具をしつらえるための手引書、或いは注文のための参考書とも考えられるもので、諸器形について、一品ずつ寸法の記入があり、さらに形までがよくわかるようにくり形や足の部分の図などが添えられている。この寸法書を利用すれば、記載の品物が正確に製作できるようになっている。その多くの道具の中から膳を書き抜いてみると以下のようなになる。

七五三本膳・二之膳・三之膳・五五三本膳・二之膳・三之膳・同式三献膳・同饗之膳・七五三足付本膳・同二之膳・同三之膳・五五三足付本膳・同二之膳・同三之膳・式三献足付本膳・二重手掛台・同下ノ台・掛盤（本膳・二之膳・三之膳）・蝶足膳（本膳・二之膳・三之膳）・猫足膳（本膳・二之膳・三之膳）・宗和膳（本膳・二之膳の組の場合の寸法）・宗和膳（本膳・二之膳・三之膳）とあって、品物によっては寸法が二通以上あるものもある。図は、現代の図面から見ると少しわかりにくい点もあるが、元の図の記載がわかるようにそのままを引用した（図3～11）。

### 1・6・4 守貞漫稿の膳

喜多川守貞なる人物が天保八（1837）年から嘉永六（1853）年にわたって書きつづった草稿が国会図書館に所蔵されている。内容は当時の社会の状態を広くあらゆることにわたって書き留めたもので、当事の生活を知る良い資料となっている。



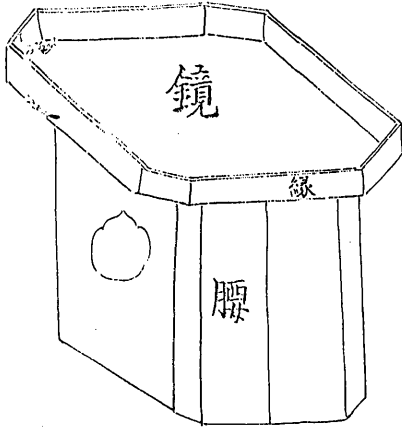


図3 七五三本膳・五五三本膳

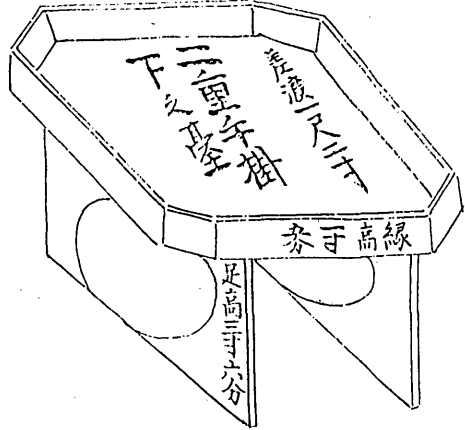


図4 足付本膳

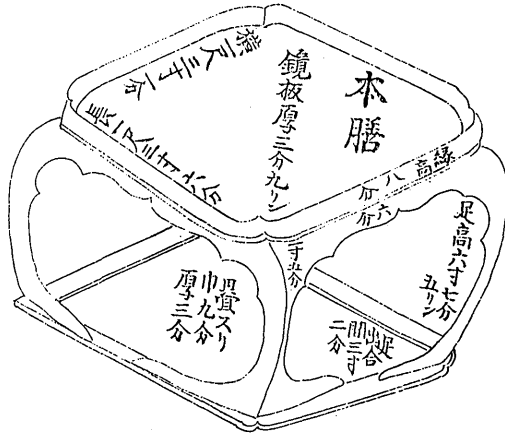


図5 掛盤

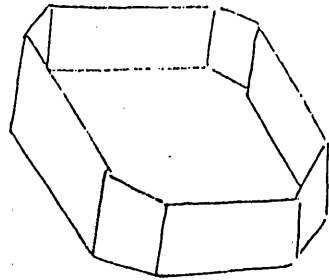


図6 縁高

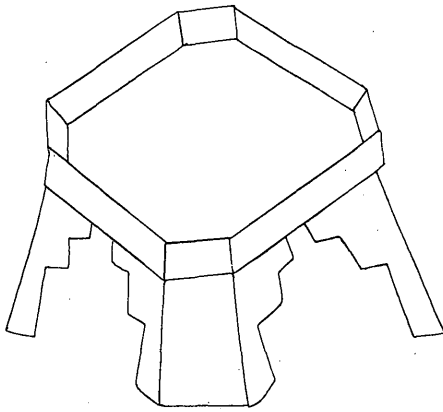


図7 蝶足膳

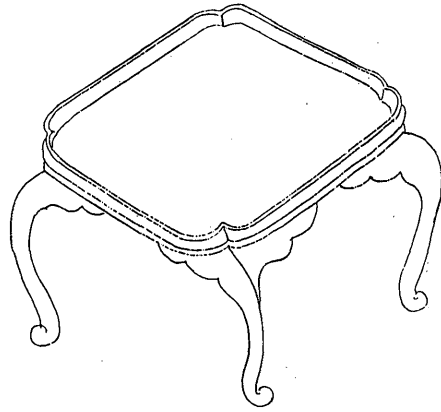


図8 猫足膳

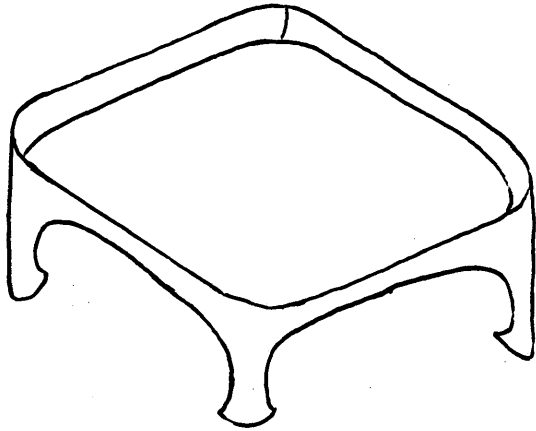
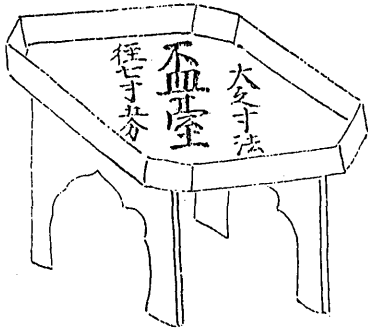
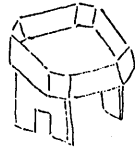


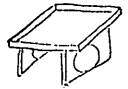
図9 宗和膳



盃 台



菓子縁高



向詰木具

図10

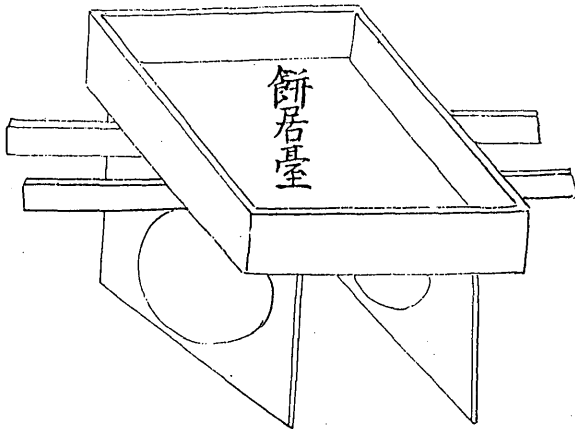


図11 餅居台

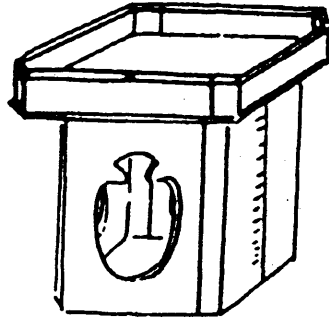
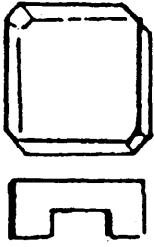


図12 片木折敷

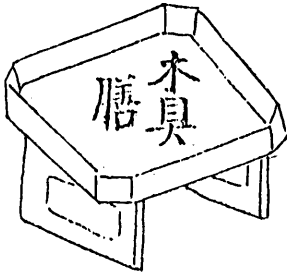


図13 木具膳

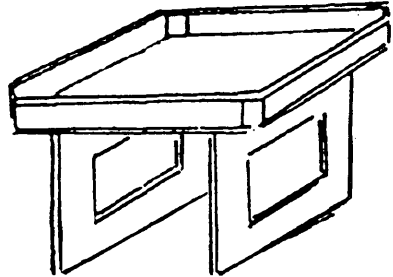


図14 木具膳

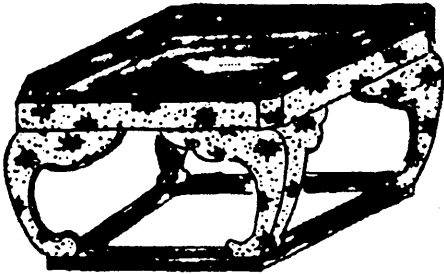


図15 懸盤

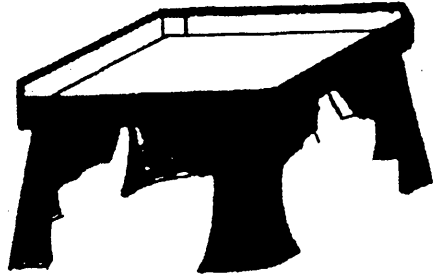


図16 蝶足膳

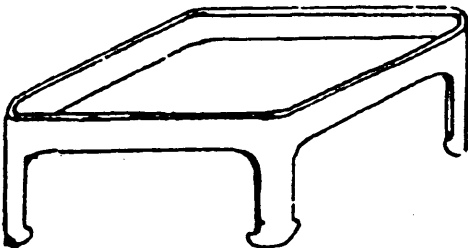


図17 宗和膳

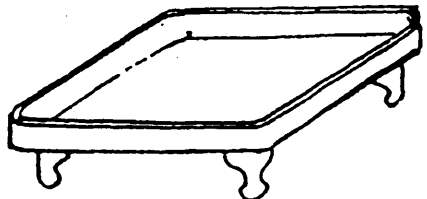


図18 中足膳

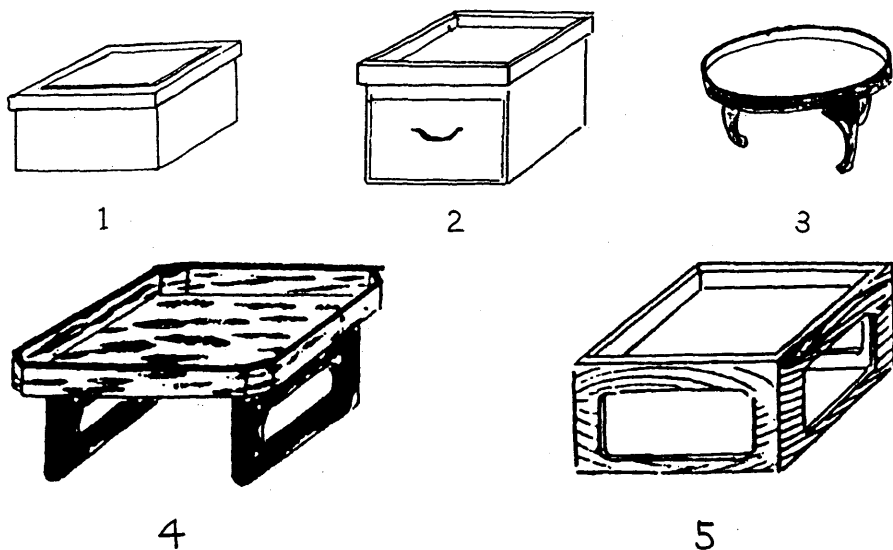


図19 飯台五種

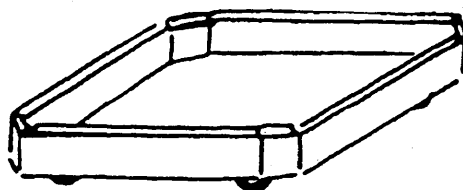


図20 胡桃足膳

それを明治41(1908)年に編集し『類聚近世風俗志』と題して出版された。その第28編に食類という編があり、膳という項目で食器と膳を解説してある。

この守貞漫稿に見られる膳は以下の通りである(図12~20)。

三方・木具膳・懸盤・蝶足膳・宗和膳・中足膳(猫足膳)・飯台・胡桃足膳

#### 1・6・5 助松屋文書の膳

この助松屋文書というのは、大阪は鞆の干鯛商であった助松屋(奥野家)という家にあった文書で、昭和53(1978)年にこの家の血筋にあたる近江晴子氏が『助松屋文書』として出版された本に拠った。この本に紹介された文書の中に、「史料一七二 諸道具売捌帳」と題されたものがある。それは書かれた年号から、慶応二(1866)~三(1867)年の文書で、これらの年にこの家の道具が売り立てられた時のリストである。この売り立て目録の前半が食器、食膳の類で、この時代の道具とはどのような物であ

ったかがわかるとともに、この家が所持していた膳や食器にはどのようなものがあったかと呼ばれていたかを明らかにしてくれる。この「史料一七二 諸道具売捌帳」の中から膳碗類を抜き出して表にしてみると次の様になる（表）。

ここには大量の膳や碗の名前が出てくる。助松屋（奥野家）がこんなにも多くの膳や碗を所有していたのは、売捌帳の書きかたからみれば、特別なことでもないようである。大阪の商人であればこのように多くの膳や碗を所有するのが常であった。さらには大阪には、多くの膳や碗を所有して、貸すことを商売としていた者もあったと聞く。「現在その商売の名称は覚えていないが、膳や碗の一回の使用料金が料理の料金とほぼ同額であった」と明治29年生まれ祖母が言ったことがある。「膳や碗を借りると専属の手入れをする人が来て洗ってちゃんと持って帰ったもので、塗りを扱いつけないようなおなごしにはさわりもさせなかったものだ」とつけたして話してくれた。助松屋の場合は、膳碗の貸出しをやっていたわけではないが、こうした多量の膳碗の所持あるいは膳碗の貸出し業の存在の背景には、都市であれば仕出し屋の発達が当然想定されよう。現在にちがうのは、仕出し屋が膳碗類を所持していなかったことで、基本的には出向いた先の家の食器を用いて盛りつけまでをしたのである。

表 「助松屋文書」に見る膳碗類一覧

膳碗類の名称	数量	膳碗類の名称	数量
朱家具 式付 五箱入	二十人前	手塩皿 藍模様	三十
朱家具 御寺様分	一人前	手塩皿 替り草花模様	三十
脇取盆	二十枚	手塩皿 縁金膳付	二十人前
吸物膳 内朱梅蒔絵	二十人前	手塩皿 ふじ越竜模様	四拾枚
吸物膳 黒若松蒔絵	二十人前	手塩皿 織部	二十人前
けや木朱盆	二十枚	手塩皿	拾人前
吸物膳 朱七草模様	十人前	手塩皿 染付藍模様	二十
角膳 黒縁朱	十人前	錦手塩皿	四拾枚
黒家具 縁金	二十人前	手塩皿 絵替り模様	二十人前
角切膳 黒縁朱	二十人前	手塩皿 金模様	二十人前
吸物膳 黒縁金橋蒔絵	二十人前	手塩皿 縁金かきつ模様	二十人前
吸物膳 黒替り模様	二十人前	今里猪口 唐草模様	二十
朱家具 ニ付	二十人前	猪口 藍模様	二十
高足硯蓋 黒縁蒔絵 箱入	壹枚	のぞき猪口 三色模様	三十
硯蓋 四ッ足付 箱入	一枚	茶積茶碗 藍模様	十ヲ
硯蓋 玉川蒔絵 箱入	壹枚	茶積茶碗 にしき	二十人前
硯蓋 松竹梅蒔絵 箱入	二枚	茶積茶碗 錦	二十人前
だい引 黒蒔絵付 箱入	二枚	茶積茶碗 藍模様	二十人前
境重 黒内朱但し壹ッ紋付	二つ	瀬戸物茶積茶碗 粟田焼	拾人前
吸物碗 朱梅模様	二十人前	茶呑茶碗 藍模様	二十人前
吸物碗 黒内朱下ふじ蒔絵	二十人前	茶呑茶碗 今里藍模様	二十人前
吸物碗 黒替り模様	二十人前	茶呑茶碗 新渡馬人物模様	二十人前
吸物碗 青ひつ内朱替り模様	二十人前	大茶呑茶碗 藍模様	十ヲ
吸物碗 朱橋蒔絵	二十人前	むし茶碗 染付藍模様	二十人前
吸物碗 黄色牡丹蒔絵	二十人前	小菓子碗 黒蒔絵付	二十人前
吸物碗 黒あをい蒔絵	十人前	なます皿 縁金	二十人前
吸物碗 黒菊蒔絵	二十人前	茶碗むし 茶碗藍模様	十ヲ
吸物碗 黄色竹ニ雀蒔絵	二十人前	中皿 今里藍模様	二十人前
吸物碗 黒やり梅蒔絵	二十人前	なます皿 にしき	二十人前
吸物碗 会津形蒔絵付	五つ	大焼物皿 錦	十七
吸物碗 為色紅葉模様	二十人前	焼物皿 藍模様	二十人前
小吸物碗 会津形蒔絵	五つ	焼物皿 今里縁金	二十人前
吸物碗 会席	五つ	白なます皿	十二枚
菓子碗 青ひつ桐松葉蒔絵	二十人前	南京焼物皿 藍模様	八枚
大平 朱牡丹蒔絵 箱入	壹ッ	盆皿 染付藍模様	二十
大平朱 のし扇蒔絵 箱入	壹ッ		
大平 黒梅蒔絵 箱入	壹ッ		
大平 角黒楠玉蒔絵 箱入	壹ッ		

## 文 献

金光槌爾

1942 『祭式大成』

奈良国立文化財研究所編

1987 『平城宮跡資料館図録』奈良国立文化財研究所

近江晴子

1978 『助松屋文書』

高松

1940 『孔舎衙春日宮社記』

坪井清足・奈良国立文化財研究所監修

1985 『平城京再現』新潮社

輪島市史編纂専門委員会編

1973 『輪島市史・資料編』(第6巻) 輪島市史編纂専門委員会