

神楽膳について

神楽膳について

神楽膳とは、御師屋敷で神楽が奉納された後に出る、豪華な本膳料理のことをさす。本膳料理とは、室町時代の武家の礼儀作法をもとに、江戸時代に発展確立した料理の形態である。しかし、明治時代以降現在に至るまでに、ほとんどすたれてしまい、現在では婚礼の際の三々九度など、冠婚葬祭の儀礼的な料理にその面影が残るのみである。江戸時代、当時の料理の最高峰ともいえる本膳料理を、全国から来た参宮客は楽しんだ。その記憶は献立が配布されたり、参宮者自らが道中記に記録することで全国に広まった。

模型の中の神楽膳

参宮者たちが楽しんだ神楽膳について、模型の中で表現される場面が二か所ある。一つは、神楽膳をつくる台所であり、もう一つは神楽膳を参宮客たちが食する広間である。今回依拠した神楽膳は、本膳、二之膳、三之膳を基本とし、二つの向付（与の膳、五の膳と称することもある）、その他追加の料理、を含めておよそ三二品を数えるものである。

模型の広間では、本膳から二つの向付までが出された状態を表現している。本膳料理の作法では、本膳から二つの向付までを、いつきに配膳し、その後膳を下げながら追加の料理などを配膳していく形式をとるためである。そして、残りの追加の料理は台所で準備されている状態を表現した。なお、神楽の後に出る神楽膳には、神事の参加者一同で共に飲み共に食べる儀礼、すなわち直会の意味も込められている。そのため、一同袴で威儀を正して食事をしている表現

とした。実際本膳料理の作法書などの挿絵は袴で書かれていることが多い。人々は少々複雑な本膳料理の作法に従い、神事の最後を締めくくべく、厳かな雰囲気です食事をはじめたと考えられる。とはいえ、のちに酒が何度もくみかわされ、くだけた余興となることは想像に難くない。

料理復元で依拠した資料

基礎となったのが、三日市大夫次郎邸で供された料理で使用された食器の写真（基本展示室でパネル展示）である。この食器の写真は『神宮御神楽資料展覧会目録』と対応しており、膳の寸法の一部が掲載されていたため、ここから数値を割り出し、本膳を三六〇mm四方、二の膳を三二〇mm四方とした。器に関しては三日市大夫次郎邸由来のものを探し求めることが出来なかったため、豊富な食膳を今に伝える丸岡宗大夫邸保管のものを利用した。また、この食器に対応する、三日市大夫次郎邸に由来する絵入りの献立はないため、別の御師邸で供された詳細な描写がある献立を利用した。これが、近隣の久保倉大夫邸で出された食膳を細かに描写した「伊勢太々神楽講図絵」（國學院大學図書館蔵・三重県総合博物館三重県総合博物館資料叢書No.11参照）である。なお、食膳の復元に関しては模型復元とは別個に、原田信男氏（国士館大学教授）に歴史学的料理監修を、福田浩氏（なべ家主人）に江戸時代の料理復元の監修をいただき、料理の再現には愛知県一宮市の料理店末木にお世話になった。料理の構成は以下の通りである。

料理の構成

まず、神楽膳の最初に出される、本膳から向日詰までは以下の通りである（写

真①。

〔本膳〕

鱈として、鯛の刺身と岩茸、みょうが、赤黄の三島海苔（寒天）、ホオヅキが載る。汁には黄色の彩りをそえる結び湯葉、シメジと、ネギなどを刻んで彩りを添える青みが入る。壺にはゼンマイといかをしよう油であえたものが入る。

〔二膳〕

シギをその姿のまま飾り付けて調理したシギの肉を盛りつけた「しぎの羽盛」、背の高い籠のなかに菓子を盛りつけた「かや」といった特徴的な料理が載る。また、汁には鯛の切り身とゆずが入る。縁起を担いで「千代久」と書かれる猪口には、葉にんじんのおひたしが盛りつけられる。

〔三膳〕

「手塩皿」とよばれる小皿に「なごしかハ付さしミ」が載る。なごしは、名吉すなわちボラのことだと解釈し皮付き刺身を再現した。隣には、サザエとアワビの壺焼、汁にはめひび（芽かぶの根を乾燥させて刻んだもの）が入る。めひびは「とろゝに似て味なし」と記録されており、同じ膳に載る「千代久」（猪口）に入った生姜酢と合わせて食べたかも知れない。

〔向詰〕

焼物の鯛が載る。普通の宴会では、鯛などは引き物として、手をつけず持ち帰ったといわれるものの、旅行先の場合はどうしたかが分かりません。

〔向詰〕

平とよばれる器に、ゑび（エビ）、きんこ、ねいも、つくいも、あんずが盛りつけられる。つくいもは、つくねのような丸い長芋の一種で、伊勢いもとして現在も多気町の名産。ねいも（根芋）とは、里芋の芽のこと。きんこは、志摩特

産の干芋、きんこいもが連想されるものの、料理のバランスから海鼠（なまこ）の一種きんこを想定した。

向詰以降の料理

向詰まで出された後、食事が進むと膳が引かれ、以下の食事が順次出てくる。吸物と酒杯が数度出されているので、吸物を中心とした酒肴が三度進められる形式だったと想定される。その際は、吸物膳という形で膳に乗せられ配膳されたか、折敷などで順次器がもってこられたかと考えられる。特に、この献立で特徴的なのが、三尺五尺の大島台である。島台は、その中に和歌の名所など景色を作りこみ愛でるものであり、現在も結納品などにその名残が残る。これを、三尺五尺という大きさを食品でつくったところに、おもしろさがある。しかし、参宮客は「ぶさいく」と記しており、美しいものではなかったようである。これも、実際に宇治山田の御師邸で出された食事を紹介するために、模型でも再現した（写真②）。

〔そのほか追加の料理〕

ぬつへい はも・れんこん・くしら角切

あわひ ふくらに

昆布

吸物 ミそ・こち・さんしやう

てしほ しいらのすし・しそ

吸物 鶴・うスミン・しゆんさい

大盃

香物 てしほ もり口たくあん引

貝割 紅かんでん すひたし
塩煮大かまぼこ
肴 千代久 塩から
湯
木具の嶋台
盃ひの舟盛
くも金かわらけにて酒納メ也
茶
菓子 あるへイ 霜ふり 松かせ
松竹 生のものつるかめ作りもの
二見台物 三尺五寸 立石のり 磯茶 しめ わりな 紙かんひやう

食膳の実際の復元

食膳は三重県総合博物館の展示でも利用するため、実際に料理屋で作成し、レプリカを作成した。それとともに、撮影を行い、その写真をもとに模型内の食膳を再現した。なお、神楽膳についての調査研究は別途まとめていく必要があると考えており、ここでは模型に表現された食膳に関わる部分のみ抽出し記述したことをお断りしておく。

なお、主な参考文献は以下の通りである。

西角井正慶『神楽研究』(壬生書院、一九三四年)

『神宮御神楽資料展覧会目録』(神宮文庫・神宮神部署・神宮徴古館農業館、一九三四年)

『お伊勢さんと武蔵霞会館資料第三十輯』霞会館、二〇〇七年所収)



写真①



写真②