文化庁の「食文化ミュージアム」に認定されました

基本展示室の御師の料理　神楽膳

神楽膳の展示

基本展示室の人の交流のコーナーでは、江戸時代に神宮へ人びとを誘った御師という存在を取り上げ　御師のもてなしの舞台となった屋敷を 30 分の 1 模型で復元するとともに、参宮客が楽しみにしたという食膳も多くの方々のご協力のもと復元しレプリカで展示しています。

ここで展示している食膳は、御師屋敷で神楽が奉納された後に出る　豪華な本膳料理「神楽膳」です。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したが、明治時代以降現在に至るまでに、ほとんど廃れてしまいました。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

主な料理の構成

①〔本　膳〕
鱠（鯛の刺身　岩茸　みょうが　赤黄の三島海苔（寒天）ホオヅキ）　汁（黄色の彩りをそえる結び湯葉・シメジ　ネギなどを刻んで彩りを添える青み）　壺（ゼンマイ　いか　しょう油であえる）

②〔二之膳〕
シギの頭部や羽に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」　汁（鯛の切り身　ゆず）　千代久（猪口）（葉にんじんのおひたし）

③〔三之膳〕
手塩皿（小皿）（名吉の皮付き刺身）　サザエとアワビの壺焼、汁（めひび）　千代久（猪口）（生姜酢）

④〔向　詰〕
〃焼物の鯛

⑤〔向　詰〕
平（えび　きんこ、ねいも、つくいも、あんず）

となっています。江戸時代、当時の料理の最高峰ともいえる本膳料理ですが、全国から来た参宮客に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りました。古典落語の祖型である江戸時代の咄本でも伊勢参りの本膳料理は取り上げられており　伊勢参りの食＝本膳料理という常識が当時の社会にはあったようです。

模型の中の神楽膳

この神楽膳については、御師屋敷の模型の中で二か所表現されています。一つは、神楽膳を参宮客たちが食する広間、もう一つは料理をつくる台所となっています。

模型の広間では、本膳から二つの向詰までが出された状態を表現しています。なお、当館で復元した神楽膳は、本膳、二之膳、三之膳を基本とし、一つの向付（与之膳、五之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 32 品を数えるものとなっています。作法では、本膳から二つの向付までを、いっきに配膳し、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ので　お膳が相当程度目の前に揃うまでは食べ始めることはできませんでした。ちなみに、残りの追加の料理は台所での準備状態を表現しています。

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いますので　一同袴で威儀を正して食事をしている表現となっています。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るべく　厳かな雰囲気で食事を始め、酒が何度も酌み交わされるうちに、だんだんとくだけ　最後はどんちゃん騒ぎとなったことは容易に想像ができます。

太田 光俊

江戸時代の三重県の宗教　文化を中心に研究。
また、戦国　織豊期の宗教についても論考があります。

神楽膳の鳥料理　鴫の羽盛

謎を呼ぶ御師の鳥料理

基本展示室の人の交流のコーナーに、御師屋敷で供された食膳の復元展示があります。タイの尾頭付きや、エビの刺身といった料理をみて「昔の参宮客は豪華な料理を食べていたんだなあ　とのつぶやきが多く聞かれます。しかし、シギの料理をみて「なんだこれは？　と疑問を抱く方も多く見られます。開館以来寄せられるこの疑問に、答えてみようと思います。

シギ料理:鴫の羽盛（レプリカ）

料理に敷く「かい敷」の一種である鳥の羽根

歴史的事項が載る料理辞典（『図説江戸料理辞典』『食生活語彙五種便覧』　で　シギ　を検索すると、鴫焼が出ますがこれはナス料理、展示のシギの料理と直接関係はありません。これらの辞典で関係する項目は「かい敷」です。今でも葉っぱを敷いてその上に料理を載せる時がありますが、その敷物がかい敷です。鳥料理のかい敷で　鳥の羽根を使う場合がありました。

その名は鴫の羽盛

このシギ料理の名は、鴫の羽盛です。『日本国語大辞典』の鴫の項には、「日本料理の盛り方の一つ。焼いたシギを、両方の翼をひろげ頭をもちあげて　飛ぶときと同じ姿に盛り付けるもの。羽盛り　と記されます。また、慶長 8（1603）年にポルトガル人宣教師が編さんした辞書の現代語訳『邦訳日葡辞書』には、「X gu no famor　シギノハモリ（鴫の羽盛）Xigu（鴫）という鳥の翼をもち上げて炙って調理する、調理法の一種」とあります。どうやら、この豪快な料理は室町　戦国時代以来の料理のようです。室町時代の料理書『武家調味故実』には、鳥の姿をそのままに木の上にディスプレイした料理の絵が収められており　当時の鳥料理の感覚にびっくりします（菅豊『鷹将軍と鶴の味噌汁』）。現在の我々が魚の姿造りに驚かないように、室町時代の人たちも鳥の姿造りに驚かなかったのではないでしょうか。延宝 8（1680）年発行の俳諧書『江戸弁慶』には「竹釘や身にも哀は羽盛の鴫」という句が載っています。江戸時代前期の段階で　「哀れ」とすでに羽盛の形式に微妙な違和感を抱く人々がいたわけで　この料理はすでに非日常的な儀礼食となっていたと思われます。なお、現在は鳥肉＝鶏肉ですが、当時は野鳥の肉が主流だったことも案外知られていません。

焼き鳥だった羽盛の肉

最後に鴫の羽盛の料理方法ですが、当時の料理書『節用料理大全』には本膳料理の解説で鴫の羽盛が登場しますが、料理法は汁や焼など一般的な料理法が載るのみです。　方　俳諧書『増補俳諧歳時記栞草』は「鴫の羽もり　千鳥の羽もり　みな料理にする事なり。切たる頭翅を以て　全体のさまをつくり　その背のところへ焼たる肉を盛る。これを鴫の羽盛といふ」と具体的に記されています。数年にわたりコツコツと大量の資料を検索した結果、羽盛についてより詳しく知ることができたのでした。

『本朝食鑑』のシギの項目　虚を補い暖まるとある