

草津宿歴史ぎやらりい vol. 10

豪商と皇女の食事

草津宿街道交流館では、宿場町草津をはじめとする全国の街道や旅の文化について、多くの方に知っていただけるよう、工夫を凝らした資料の展示・解説を行っています。

例えば、文化10年(1813)、仙台へ商用のため下向した大坂の豪商枡屋平右衛門が草津宿で宿泊した際の夕げ・朝げならびに文久元年(1861)10月、皇女和宮が降嫁に係り田中七左衛門本陣でとった昼食を当時の記録に基づいて再現、展示を行っています。

さて、升屋平右衛門の食事ですが、夕げは「飯・白飯」・「汁・生湯葉、ほうれん草」・「焼き物・塩あじ」・「平付・かんぴょう、ごぼう、かまぼこ」、朝げは「飯・白飯」・「猪口・梅干し、赤しそ」・「汁・合わせみそ、かぶら、水菜」・「焼き物・甘鯛干物」・「平付・水菜・生湯葉・干しいたけ」であり、現代の私たちからみても贅沢な食事を感じさせるものです。升屋はグルメとして知られており、この先仙台までの間、行く先々で趣向に富んだ食事をとっていますが、復元した彼の食事からは、彼の食へのこだわりを見て取ることができます。

一方、皇女和宮の食事は、「膾^{なます}、わん(煎酒酢)-蓮根口切、紅葉ふ、白髪大こん、山吹湯葉、洗生姜」・「汁・合せみそ、つまミ口、浅草海苔」・「平・人参、相良ふ、しいたけ、長いも、ぎんなん」・「皿盛・三井寺豆腐、焼栗、かんぴょう(み淋煎)」・「香の物・なすび、なら漬、たくわん大こん」・「飯・白飯」と、淡泊な精進料理風の献立の中に優雅さを感じさせたいかにも公家の女子らしい食事となっています。

このように、現代まで保存がかなわない当時の食事を記録より復元・展示することで、文字のみでは窺い知ることのできない様々な情報を提供することができ、食をはじめとする当時のさまざまな文化を理解する手助けとなっています。

(2010年2月)



皇女和宮の再現昼食