



より道紀行

# 中世最大級の宴! 大内氏が前将軍をもてなした 御成献立の料理復元

室町時代、山口を拠点に西国一の勢力を誇った大名・大内氏。その大内氏が室町幕府の前将軍を山口で盛大にもてなした当時最大級の宴の献立を再現する取り組みが行われました。どんな豪華な宴だったのか、ご紹介しましょう。

●文／網野ゆかり

【明応九年三月五日將軍御成雜掌注文 献立復元模型】 山口市教育委員会 提供 皿は、出土した土師器の実物

約200年にわたって西国一を誇った大内氏。歴代で最も栄華を極めた当主の1人は、大内義興でした。

その義興を頼ったのが、細川政元によって京都から追われ、越中・越前を経て1499(明応8)年11月、周防国(現 山口県)へ下向してきた室町幕府10代将軍足利義植(義材)でした。

前将軍義植はそれから約3カ月の1500(明応9)年3月5日、山口の大内氏館に招かれ、義興から盛大な宴でもてなされています。その時の貴重な献立記録が「明応九年三月五日將軍御成雜掌注文」として残っています。

## ■32膳、料理は110以上！ 中世最大級の御成だった

献立記録のタイトルにある「御成(おなり)」とは、將軍など位の高い人物が家臣などの館を訪ねることです。

明応九年三月五日將軍御成雜掌注文によれば、前將軍の義植はその日14時ごろ大内氏館に入り、朝4時ごろに帰っています。その間、義植は「初献」「二献」：と32膳からなる献立で饗応され、その料理は確認できるだけで110以上のほりです。

御成は、主客と招いた当主や世継ぎなどの少人数による主殿での儀式「式三献」と、家来結果、最も多いのが魚介類です。当時、食材では、海の物が上、川の物が中、山の物が下とされた。ただし川のコイは最上のものと格付けされていました。

前將軍の義植をもてなした献立でも海の物が多く、最上のものとされたコイもあり、当時の格付けと一致し、大内氏の期待ぶりがうかがえます。

## ■2012年春、将軍をもてなした御成献立をあなたも味わえます

2012年春、山口——。大内氏が前將軍を歓待した室町時代の料理の一部を、期間限定で実際に食べることが出来ます。2011年春には、その第二回目の企画が行われました。

魚のすり身を塩・酒で煮てクチナシの実で色付けして丸めた黄金色の「たちはな焼」。

小麦粉に裹(こ)したジャガイモ・黄身・昆布だし・塩を加えて練り、昆布だしで炊いたカボチャに塩・蜂蜜を加え裹(こ)して丸めて蒸し、それに白味噌・昆布だし・蜂蜜などで整えた汁をかけた「饅頭」。

刺身には、酒と梅干を煮詰めて塩や香りづけに炒り米を加えて濾して作った「煎り酒」を添える。等々。どれも丹念に手かけた料理は奥行きがあつて

も同席した会所(大広間)での饗宴という二部構成から成っていました。

その將軍御成雜掌注文には、式三献の記述は省略されていることから、その日の御膳は合計で32膳以上だったことは確実です。そうしたことから、大内氏が前將軍をもてなした御成は中世最大級だったと考えられています。

## ■珍味三味！ツルの煎物、イルカの汁物、サバの背わたの塩辛……

では、どんな料理が出されたのか。記された料理名を見るだけでも豪華さは伝わってきます。

雑煮、刺身鯉子付、海老舟盛、ちぢみ鮑、鯛の焼物、せわた、鯛なます、かどの物敷の子、鳥(雉)の焼物、さしみ鯛、大蒲鉾、たこ味噌焼、くらげの酢の物、むし麦(うどん)、鮎の煮物、岩茸、牡蠣、マテ貝の酒煎り、たら煎物、からすみ、鴨の煎物、さしみはまち、はたらこ(いくら)、鱈せんばん焼、ぶりの煎物、もみさざえ、つくみ煎物等々……

そこには、当時最高級の食材とされたツルの煎物や、イルカの汁物、サバの背わたの塩辛といった珍しいものもあります。

おいしく、大いに楽しませてくれるものでした。二回目はどんな料理をいただけるのか、期待がふくらみます。

## ■大内義興を後ろ盾として 將軍の座に返り咲いた義植

ところで、將軍の座を迫られて下向してきた義植は、その後どうなったのでしょうか。山口で8年間を過ごした後、前將軍義植は、大内義興の大軍勢を後ろ盾に京都へ上り、將軍の座への返り咲きを果たしたのでした。



「2010年9月再現された將軍御成献立の一膳」山口商工会議所提供



前將軍への御膳が一堂に並べられました山口商工会議所提供

將軍御成献立再現を見に来た多くの人が訪れました

## ■中世に忠実な味や盛り付けを目指した本格的な再現へ

2010(平成22)年9月、山口市で、可能な限り、そのほぼすべての献立が食文化史研究家や考古学研究者、湯田温泉のホテル旅館等の料理長などの協力により、山口商工会議所の主催で再現されました。

その料理再現は食文化史研究家の監修のもと、中世に忠実な味や盛り付けを目指して行われました。

室町時代、まだ砂糖は一般的ではなく、醤油もありませんでした。当時なかった、そうした調味料や食材は使わず、当時の料理秘伝書を参考に、甘みに蜂蜜を使用したり、たれ味噌を作ったり、細やかに手を使った本格的な中世の料理再現への挑戦は、お披露目の当日、全国各地から食の研究者が駆け付けたほど、大きな注目を集めました。

## ■正式な宴に欠かせなかった雑煮

料理名が同じでも、当時の料理は現在と異なるものもあります。例えば「雑煮」もその一つ。当時、正式な宴に欠かせないものでした。その雑煮は、たれ味噌などで調味した汁に、具は小さな里芋に餅を重ね、干しナマコ



「平成大内御膳義興コース」山口商工会議所提供



「平成大内御膳義植コース」山口商工会議所提供

- 参考文献  
・北島大輔「大内氏は何を食べたか」『動物と中世 獲る・使う・食らう』2009  
・江後迪子「萩藩毛利家の食と暮らし」2005  
・同「信長のおもてなし」2007  
・山口名物料理創出推進会議「明応九年三月五日將軍御成献立」2011など

や鯉の生節を添えて再現されました。  
將軍御成雜掌注文には、ようかんも記されています。今回、そのようかん「寸金羹」は、吉野葛に水・塩・ハチミツを加えて練りあげて作られました。

特徴として、16世紀になると、従来のろくろを使って作る皿から、大半が手づくねの京都系土師器皿に代わることが挙げられます。

京都の上流社会では当時、高貴な客人をもてなす際、清浄の証しとして、一度使ったら捨てる土師器皿や白木の膳を用いることを、最もフォーマルな格の高いもてなしとしていました。

大量に捨てられた京都系土師器皿が大内氏館跡から出土したことは、大内氏が当時の都の上流社会の食文化を学び、実践していたことを物語ります。



■「大内氏館跡出土 華南産四耳付壺」山口市教育委員会蔵 中国や朝鮮王朝と盛んに交易した大内氏。館跡から、將軍家の座敷飾の秘伝書に紹介された唐物(中国産)の壺も見つかっています



■「大内氏館跡出土 京都系金箔土師器皿」山口市教育委員会蔵 大内氏館跡から金箔を貼った皿も出土



■「大内氏館跡池泉庭園」山口市教育委員会 提供 発掘調査で池泉庭園の遺構が見つかり、2011年8月に復元

## ●お知らせ

「平成大内御膳」第2弾となる「二献」が、2012年3月3日(土)~4月8日(日)に開催される「山口お宝展」の期間中、山口市湯田温泉で提供されます。この機会にぜひ、室町幕府將軍が楽しんだ貴重な料理をお楽しみください。

平成大内御膳についてのお問い合わせ  
山口商工会議所  
TEL (083) 925-2300

■義興(よしおき)コース (5,250円)  
雑煮、さしみすずき、あかぼ煎物、干鯛、小串さし雁、はまぐり、はす、さしくらげ、ところ、三方尖 以上10品

■義植(よしたね)コース (2,100円)  
御汁、やまがき煎、たら煎物、こがし海老、蒸麦、だいこん、くらげ、寸金羹 以上8品