



明
応
九
年
三
月
五
日
將
軍
御
成
獻
立



協 力

山口市湯田温泉の旅館・ホテル・保養所
かめ福グループ四季の宿 梅乃屋・KKR山口あさくら
山水園・翠山荘・セントコア山口・西の雅 常盤
西村屋・ホテルニュータナカ・湯別当野原・防長苑

出雲大社山口分院

山口県文書館

山口市・山口市教育委員会 文化財保護課
NPO法人歴史の町山口を蘇らせる会

監 修

江後 迪子

製 作
えすぶらん

企画・発行

山口名物料理創出推進会議

お問い合わせ

山口商工会議所 山口名物料理創出推進会議
〒753-0086 山口市中市町1-10 (山口商工会議所内)
TEL 083-925-2300 FAX 083-921-1555
URL <http://www.yamacci.or.jp/>

財団法人山口観光コンベンション協会
〒753-0042 山口市惣太夫2-1 (JR山口駅2F)
TEL 083-933-0088 FAX 083-933-0089
URL <http://yamaguchi-city.jp/>

大内氏の宴を再現して

監修 食文化研究家 江後 迪子



明応九年（一五〇〇）、室町幕府の第十代将軍だった足利義稙が山口の大内義興を訪問したのは、細川政元によつて将軍職を追放された間のことだつたが、そのときの大内氏側のもてなしの記録が「明応九年三月五日將軍御成雜掌注文」として残されている。大内氏は、實際は前将軍であつたにもかかわらず、表題に将軍御成とあるように、現職の将軍を迎えるような歓待ぶりだつた。

“御成り”とは宮家や攝家、將軍などが家臣の家を訪ねることをいい、公式行事としての御成りは室町時代以降に行われ、もつとも盛んだつたのは一四〇〇～一五〇〇年にかけてで、たとえば足利義持が武家へ御成りになつた回数は三十五回にも及んだ。

大内氏がもてなした献立は、献立の詳細が記録されているものではもつとも豪華なものである。初獻にはじまり二十五献と供御、御台をふくめて全部で三十二のお膳だつた。それだけのもてなしはできたのは、大内氏が対明貿易を背景に財力も大きく強力な大名だつたからである。そして、多くの御成りの記録が京都で行われたのに対し、大内氏のもてなしは地方都市山口の記録である点がひとつの特徴といえる。

料理法については中世の『庖丁聞書』（推定中世）・『りうりの書』（天正元

年（一五七三）・『四条家七五三飾方』（慶長十七年（一六一二）・有職故実について詳しい『貞丈雑記』（天保十四年（一八四三）などや中世以前の大饗、日記などを参考にした。

食具の調達も大変だつた。とくに三方のサイズが揃わぬ、今回の約一・五倍の大きさを希望したのだが、やむを得なかつた。したがつて、皿も小さくなり、盛りつける魚や海老、鳥などすべてが小さくなつてしまつた。

料理を担当してくださつた湯田温泉の旅館組合の有志の方々の感想

は、ほとんどの方がしようゆと砂糖を使わない料理のむつかしさと普段使わない素材の扱いをあげておられる。

しようゆと砂糖を使わない料理は、現代では大変むつかしいことではあるけれども、それが中世料理の特徴ともいえるのである。

鯖の背腸の再現には、『本朝食鑑』（元禄八年（一六九五）から鯖の腹わた中にあるごくわずかな黒い腸を塩からにしたもののが長州・防州名物で、江戸時代には毛利家から將軍へ献上されていたものだつたが、大量の新鮮な鯖を調達するのは大変なことだつた。しかし、中世から作られていた鯖の背腸を試作できたことは収穫のひとつといえる。

解説が必要と思われるものについて初獻から説明すると、初獻の亀足は略したが、亀足とは紙飾りのようなもので、食品ごとにその形が決まつておらず、紙ごと食品を手づかみできるようにしたものとされていて。雑煮は古いスタイルで、具にいりこ（なまこの乾物）、串あわび、里芋、鰹そして餅を取り合わせ、味はたれ味噌である。二献の鯉の子付は、鯉のさしみに熱した鯉の真子をまぶし、皮いりは鳥の皮を熱して細く切つたもので、上に根芹を置く。三献のちじみ鮑は蒸した鮑を薄く切り殻に並べたもの、供御の背腸は前に述べた。かどの物とは数の子のことである。四御台の鮒のこごりは鮒の煮こごり、五御台のふと煮はなまこの乾物をもどして煮、中に山芋を詰めたもの、いるかの汁はえいで代用した。五献のつのまたとう海草は手にいれることができなかつた。三方尖は中世の点心（おやつの）の一種である。六献のひしおいりは、雉などの身を焼き、水で

すりのばして味噌汁にしたもの、七献の饅頭は現在のように甘いあんではなくたれ味噌味の野菜あん、がざめはわたり蟹である。八献のかせはうにのこと、十献の蒸麦はうどん、羽敷うずらは羽のついたままのうずらの背にうずらの身を盛る。十三献のつべたは貝の一種、くるくるは鱈の白子の塩辛、山吹いりは魚の身に卵黄を塗つて焼いたもの、十四献の海老羹は点心の一種で海老の形をした葛ねり、ぶりこははたはたの卵、十六献の羽羊羹も点心で羽型をしたもの、十八献ののりからみは魚の身をすり、焼いたりを加えたもの、十九献の羽ふしあえは雉の羽節から先を細かくたいて味つけしたもの、つまかさねはまわし盛り（高盛り）、二十献のほろふは略。二十二献のせんばん焼きは塩味の船場煮、たちばな焼きは魚のすり身をだんご状にして煮、くちなじで黄色く染めたもの、二十五献の名吉はぼらのことである。

中世の御成りの献立には鶴がよく用いられているが、鶴はそう簡単に獲れるものではないと考えられるので、珍重されたのかも知れない。豊臣秀吉の頃になるとこの傾向は強まり、天正十五年（一五六七）正月大坂城で行われた新年の大茶会の一の汁にナマ鶴御汁という生の鶴肉を使った味噌汁が出されている。生の鳥を用いるということは、塩漬けでない新鮮なものという意味で大切なもてなしに使われたと考えている。

料理全体を見ての見学者の感想に、「野菜が少ない」というものがあつた。今回の献立で使われた野菜は、里芋、山芋、大根くらいである。野菜は自生しているものを採つて食べていたので、貴人に出すものではなかつたのか、中世以前の大饗にもほとんど見られない。

「将軍御成献立」の再現は、観光山口をさらに推進する起爆剤になればとの思いもあって、山口商工会議所の山口名物料理創出推進会議と（財）山口觀光コンベンション協会が中心となり、企画されたものである。再現当日は、献立の中から「雑煮」、「ひしおいり」、「たちばな焼」の三品が用意され、遠くは千葉県や京都、広島などから百名を超える来場者でにぎわつたことは、関係者としてありがたいことだつた。

大内氏の宴を考古学する

山口市教育委員会 北島 大輔

五百十年前の戦国時代、中世最大級の宴会が山口で開かれた！

それはそれで凄いことですが、それだけではありません。宴の献立記録をはじめ、大内氏の食文化にまつわる貴重な文献史料が現在も地元に残されており、しかも、宴の開かれた大内氏館跡を継続的に発掘調査した結果、台所跡であるとか、当時の飲食で実際に使われた食器や食材などが発見されています。つまり、中世の食文化に迫るナマの資料と情報が山口にはあるということです。こうした文献史料と発掘資料とを付き合わせることで、より具体的に生々しい実態が浮かび上がってきます。

台所跡 館跡の南東部で池泉庭園の復元整備が行われており、その北岸域では、石組籠や石敷遺構が見つかっています（写真1）。湯屋（風呂屋）の跡ではないかとの説もありますが、籠の焚口が建物の中心側を向くこと（湯屋ではその逆が一般的）、調理具の出土頻度が比較的高いことから、台所跡と考えています。十五世紀おわり頃に建てられ、十六世紀中頃に廃絶したことが分かつており、明応九年（1500）の将軍御成の宴の料理がここで作られたのかもしれません。

盛付けの器 中世において、宴のことを「はじのうつわもの」ともいつたように、素焼きの土器、すなわち土師器皿を大量に使い捨てにするのがならわしでした。大内氏館跡を発掘調査していると、数百枚から千五百枚程度に及ぶ土師器皿をまとめて捨てた土坑（ゴミ穴）が見つかることがあります。金箔を貼った土師器皿も数点ですが確認されており、館の中でたびたび盛大な宴が催されていたことが窺えます。

天文十八年（1549）に、広島の大名毛利元就らが大内氏館を表敬訪問した際の献立記録『元就公山口御下向之節饗應次第』によると、料理名に廃絶したことが分かつており、明応九年（1500）の将軍御成の宴の料理がここで作られたのかもしれません。

食材 土師器皿などを埋めた穴の土をフリイにかけて水洗いしてみると、調理に使われたとみられる貝殻や、魚や鳥などの骨が大量に見つかることがあります（写真4）。これらの種類や部位を特定したり、当時の献立などと比較したりすることで、当時の人々が何をどのように食べていただかが分かります。

大内氏館跡やその周辺の町並遺跡で最も多く見つかるのはタイ科の骨や歯です。献立記録にも鰯を使つた料理は多く確認されていますが、調理法は分かつても、生物学的にどんなタイだったのかはよく分かりません。専門家による鑑定の結果、マダイが大半を占めるようですが、ヘダイ亜科やキダイも食されていたことが分かりました。また、頭から尾にかけての骨が見つかっていることから、尾頭付で流通していたとみられます。

タイ科のほかには、スズキ属・サメ類・コイ科・ハモ属・アジ科・フサ力サゴ科・イサキ科・鳥類（小・中型）・ノウサギ・小型肉食動物・貝類なども見つかっています。骨のサイズを計測することで魚や動物の体長が推定できたり、骨に残された刃物傷を観察することで身の捌き方が分かつたりもします。大型の魚類や鳥類が食べられているはずなのに、その骨がほとんど見つからないのは、切り身で流通・調理していたからでしょうか。今回の料理の再現でも、そうした骨は少なかつたようです。

榎野川の河口から十km以上も内陸に位置する大内氏館一帯において、海産の魚介類が多く出土することを意外に思われるかもしれません。しかし、魚介類を刺身として食べていることからも、内陸部への輸送手段が整備されていたことが窺えます。また、「四條流包丁書」などの料理秘伝書によると、当時、食材には格付けがあり、海のものが上、川のものが中、山のものが下とされていました。大内氏館で出土する食材の構成も、こうした格付けに沿つたものといえるかもしれません。

ただし、それとは別の傾向を示す例もあります。大内氏の別邸築山跡に程近い大内氏関連町並遺跡五十五次調査では、十六世紀後半とみられる土坑からニホンイシガメ・イヌ・イノシシ類・ニホンジカの骨やサザエ

だけでなく、料理をのせた器や御膳の種類についても記されています。それによると、土師器皿をサイズごとに「五度人」「あいのもの」「三度入」「大小」「小中」などと京都風の呼び方で使い分けていたことが分かります。上の記述と対応します。耳皿のように、貴人にしか出さないとされる箸置も見つかっています。

本場京都では、土師器皿の作り分けについての研究がなされている一方で、使い分けの実態はほとんど分かっていません。大内氏のいた山口の場合、作り分けと使い分けの双方から検討ができるため、どのようなサイズの京都系土師器皿にどのような料理を盛り付けたかが分かるのです。
調理の器 大内氏の献立記録を見ると、煎物や汁物が多く出されています。おそらく瓦質の足鍋や鍋・中華鍋、鉄鍋、石鍋などを使って調理されたと考えられます。また、蒲鉾などの練物や、饅頭や麵類などの生地づくり、そして味噌などの調合には、備前焼や瓦質土器でできた擂鉢や捏鉢が使われたのでしょうか。瀬戸美濃陶器の卸皿も見つかっています。このほかに包丁や俎板・擂粉木・菜箸・鍋蓋・杓子なども当然使われたとみられます。が、現在のところ発見されていません。



写真1 大内氏館跡の台所跡



写真2 大内氏館跡の土師器皿



写真3 瓦質土器の足鍋



③魚骨などが大量にみつかる



④実体顕微鏡で観察する



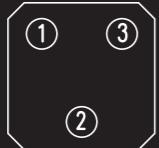
①土師器皿が大量に出土



②埋めた土をフリイにかける

写真4 動物遺存体の調査

などが発見されました。甲羅や獸骨には刃物による切傷が残されていることから、解体のうえで肉などが食されていたことが窺えます。こうした動物遺存体の調査はまだ始まつばかりですが、分析事例は着実に増えつつあります。今後も地道に調査を続け、さらに多くの発見や情報を引き出したいと思います。

二
南献初
献供
御

1. 鯛の焼物

鯛は下処理をし、化粧塩をして焼く。頭付き。

2. 塩引

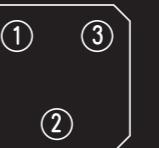
鯛は切り身にして、塩鯛にする。

3. せわた

鰯の背腸の塩辛。鰯の諸腸を取り除き、白い膜の中の黒い腸(血の固まり)を酒で洗い、丘上げをして水気を取る。塩と和え、塩辛とする。

4. 鮓なます

鮓は下処理をして、三枚卸しにする。塩を当て、酢で締めて薄切りにして盛り付ける。

三
南献

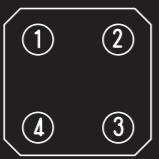
1. きそく

2. 雑煮

干しなまこと鮑は常通りに戻し、下処理をする。鰯は一度生節した後、他の食材と一緒に煮る。たれ味噌、塩、酒、蜂蜜で味付けをする。

3. 五種盛り

1. ちぢみ鮑
鮑は腸を取り、蒸し上げる。左右の耳を少し切り取り、薄造りでたたみ重ねる。
2. 鯉の煮物
鯉は下処理をして、切り身とする。たれ味噌、酒、塩、蜂蜜で味を調える。
3. たこ
鰯の吸盤・皮を取つて蒸し、薄造りとし、たたみ重ねる。

供
御

1. 鯛の焼物

鯛は下処理をし、化粧塩をして焼く。頭付き。

2. 塩引

鯛は切り身にして、塩鯛にする。

3. せわた

鰯の背腸の塩辛。鰯の諸腸を取り除き、白い膜の中の黒い腸(血の固まり)を酒で洗い、丘上げをして水気を取る。塩と和え、塩辛とする。

4. 鮓なます

鮓は下処理をして、三枚卸しにする。塩を当て、酢で締めて薄切りにして盛り付ける。



供 御

(2)	(3)
(4)	(1)

1. 塩
小皿に天日塩田塩を盛る。
2. かどもの物
塩数の子を塩抜きし、卵膜を取り、昆布だし、塩、酒で調味し浸ける。

干鯛

鯛の鱗を取り、三枚卸しにし、腹骨、中骨を取り、薄くそぎ

切りにする。2～3日風干しにして、火で炙る。

子うるか

鮎の真子、白子を取り出し、酒で洗い、塩をしてざるに上げ、塩辛にする。

三 御 台



(1)	(3)	(5)
(2)	(4)	(6)

1. 大かまぼこ
魚のすり身を焼き抜きで。
2. 雁の皮入り
雉で代用。雉の皮を細かく切り、酒塩で煎
3. 貝鮑
季節の貝を適宜。
4. 御湯
白湯
5. たこ味噌焼
ゆでたこを切り、味噌を付けて焼く。味噌と蜂蜜で味付けする。
6. わけの供御

四 御 台



(1)	(3)	(5)
(2)	(4)	(6)

1. ごごり
鮭の煮ごごり。醤油は使わずたれ味噌で。味噌、酒、塩、蜂蜜を使う。
2. 白魚
季節により、無ければ略す。
3. 雁の焼物
雉で代用。塩焼きにする。
4. 御汁
えいの汁。えいは皮をむいて使う。
5. くらげ
くらげの酢の物。黒酢、塩、水、蜂蜜で味付けをする。
6. 冷製ほや
ほやの冷汁。昆布で潮仕立てとする。



二 御 台

(2)	(3)
(4)	(1)

1. 鳥の焼物
雉の塩焼き。
2. 鮭焼物
鮭を塩焼きにする。

鯉

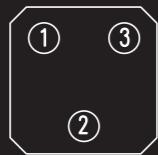
鯉の鱗を取り、塩焼きにする。

さしみ鯛

鯛を刺身にし、山葵を添える。

御汁

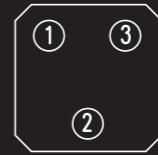
鳥の身あしらい。酒、塩で味付けし、木の芽を添える。



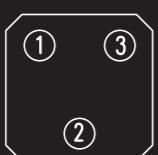
四

献さん

1. 小かまぼこ
板かまぼこを5切れ盛りとする。
2. 鮒丸煎め入
鮒を素焼きし、酢、酒、水で、2~3時間骨が柔らかくなるまで煮る。味噌、蜂蜜で味付けする。
3. さざえ盛こぼし
さざえを酒、塩でつぼ焼きとし、3個盛りとする。

五御台おんたい

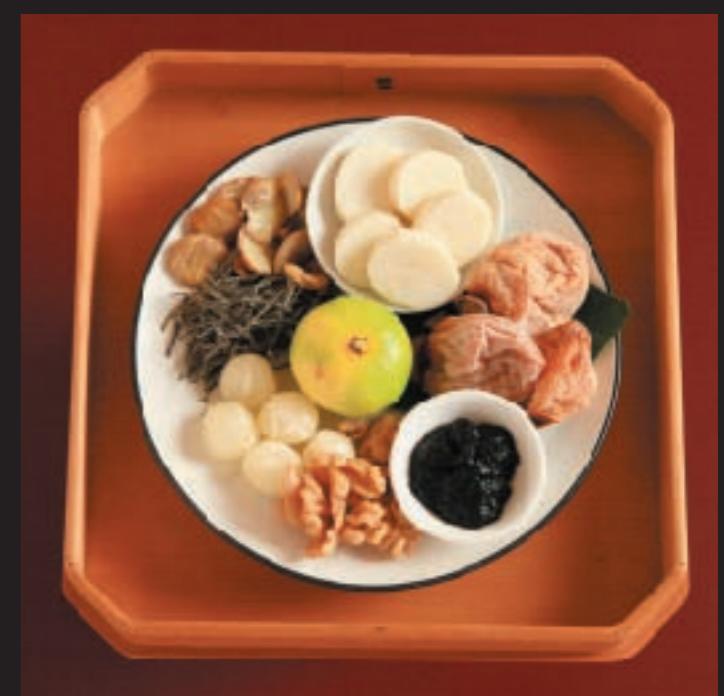
1. 鮒焼浸
小鮒の丸体を素焼きにし、酒、昆布だしで骨が柔らかくなるまで焼き、味噌、水飴、蜂蜜で味付けする。
2. 御汁いるか
えいで代用。卸して皮を剥ぎ、一口サイズに切り、霜降りする。出し汁でえいを炊き、塩で味付けし、三つ葉、木の芽をあしらう。
3. ふと煮
きんこ(なまこの乾物)を2日位かけて戻し、水煮する。牛蒡、人参、うど、山芋を千切りにし、味噌煮する。野菜をきんこに詰める際、すり卸した山芋と小麦粉をつなぎにし、味噌煮にする。



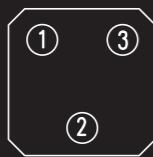
五

献さん

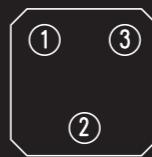
1. つのみた
つのまたが無い場合は赤めの海草または生海苔で代用。
2. 三方尖
吉野葛を練り、くちなし等で3色(黄・白・赤)に染め、山状に固める。くるみ味噌を添える。
3. 添物こうのとり生鳥
さざえを酒、塩でつぼ焼きとし、3個盛りとする。

御菓子おかし

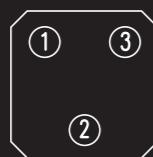
1. まつき
かち栗の鬼皮に切れ目を入れ、塩をして焼き、皮を剥ぎ削る。
2. 削栗
7~8cm程度の長さで千切りにする。
3. 昆布
7~8cm程度の長さで千切りにする。
4. みかん
5. ところ
山芋の皮を剥ぎ、ボイルして塩で味付けする。
6. 飴
今日は水飴を使用。
7. 串柿
干し柿。
8. くるみ
9. のり
板海苔を水で戻す。



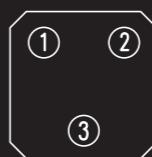
八

献
こん

六

献
こん

九

献
こん

七

献
こん

1. 小串さし鯛
鯛を切り身にして、串に刺し、塩焼きにする。
2. はらかの煎物
鰯を三枚卸しにし、酒、昆布、塩、水で味付けをし、焚く。
3. かせ
生ウニを小桶に盛る。

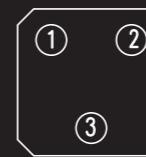
1. さしみすずき
すずきを三枚卸しにし、中骨を取り、皮をすき、そぎ切りとする。酢味噌で。5切程度盛る。
2. ひしおいり
雉肉を焼き、すり鉢で水を加えながらすりのばし、味噌を加え、冷や汁とする。
3. 鮑
鮑は水で良く洗い、酒を振りかけ、大根を入れて、軟らかくなるまで水煮する。3切程度盛る。

1. とつさか
赤のりを塩抜きにし、昆布だし、塩、蜂蜜で味を調え、皿に盛る。
2. 饅頭
小麦粉、黄身(少々)、昆布だし、塩を入れ練る。南瓜を昆布だしで炊き、塩、蜂蜜で味を調え、裏ごしにかけ、鍋に入れ湯煎にかけ、耳たぶくらいの固さに仕上げたものを中に入れ、丸めて蒸す。白味噌を鍋に入れ、昆布だしで伸ばし、蜂蜜で味を調え、あがりに粉山椒を入れ、味噌汁くらいの軟らかさで仕上げる。
3. 添物がざめ甲盛
渡り蟹を洗いはかまに塩をあて、蒸す。甲羅を外し、蟹味噌や蟹の子を取り出し、甲羅を綺麗にする。蟹身を取り出し、蟹味噌や蟹の子と合わせて甲羅にこんもり盛る。

1. ゆでにし
ニシ貝を酒、塩で茹でる。
2. 鶴煎物
数の子を塩抜きし、酒、塩、昆布でだしを作り、浸ける。
3. かどの子



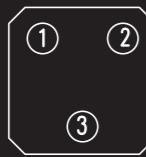
十
献



1. だいこん
大根を切り、水、酢、塩、蜂蜜でだしを作り、冷めたら大根を浸ける。
2. むし麦
乾燥うどんを茹でる。昆布、水、乾燥椎茸、塩、酒でだしを作り。昆布、水、乾燥椎茸、塩、酒でだしを作り。
3. 添物羽敷うずら
鶏を姿のまま背を少し開き、酒、塩をふって蒸した身を背中に盛る。



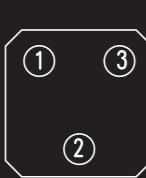
十二
献



1. 岩茸
岩茸をぬるま湯で戻し、石づきを綺麗にする。適当なサイズに切り、鍋に入れ、昆布だし、塩、蜂蜜で煮詰め、皿に盛る。
2. うんせんかり
岩牡蠣を殻から取り出し、さつと洗い、水気を取る。昆布を敷いて、身を上に置き、塩と酒をふって蒸す。殻に盛る。
3. 添物牡蠣
岩牡蠣を殻から取り出し、さつと洗い、水気を取る。昆布を敷いて、身を上に置き、塩と酒をふって蒸す。殻に盛る。



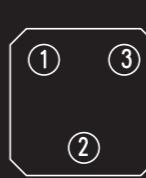
十三
献



1. つべた
生のつべた貝を塩のみで煮る。
2. やまぶき煎
鯛の切り身に薄塩をして焼き、仕上げに卵黄を皮目に塗つてさつと焼き、黄身焼きとする。
3. くるくる
鯛の白子に、たっぷりと塩をまぶし、10日間置く。余分な塩を酒で洗い流し、小桶に盛る。



十一
献



1. さしみ鮭
ぶりの刺身。
2. 鮎の煎物
酒、塩、昆布、酢で茹でる。味付けをし、2匹程度盛る。
3. はまぐり
酒、昆布、塩で茹でる。

十四 献 こん

① ②
③

1. 鳥の足
2. 海老羹
3. 添物ぶりこ

雉の足の骨付き肉を、酒に塩(少々)を加えた酒塩に一時
間程度漬けて焼く。
水800ccに、あらかじめくちなしで色を付け、蜂蜜100cc、
酒100cc、塩ひとつまみと葛粉80gを加え、火に掛けて
約45分練り合わす。練り合わせた物を熱いうちに型に流
し込み、一晩置いて固める。海老の型に。

生のはたはたの卵を、酒に塩少々加えたものに漬け、一
晩以上置く。

十六 献 こん

① ②
③

1. はす
蓮根をよく洗い、鍋に入れて水と酢(少量)を加え火を通して、
水に落とす。皮を剥いで、縦に切り、3mm程度の厚さにスラ
イスし、鍋に入れて昆布だし、酢、蜂蜜、塩で味を調える。
2. 羽羊羹
葛を水、塩、蜂蜜で固めに練り流し、缶に流して羽の形に抜く。
3. 添物ほや
ほやを塩抜きし、水気を切る。適当なサイズに切り、塩、蜂
蜜、酢、昆布だしで味を調える。

十七 献 こん

① ③
②

1. 小串さし雁
雁(鴨で代用)一口サイズに切り、酒で洗い、串刺しにして
塩焼きする。
2. たらの煎物
たらを切り身にし、酒、塩、蜂蜜と酢をだしで焚いて、3切
程度盛る。
3. からすみ
からすみを5mm程度の厚さに切り、3mm程度に中心を高く
重ねて盛る(高盛り)。

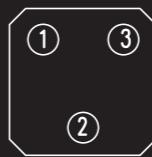
① ③
②

1. さしくらげ
水100cc、酢50cc、酒25cc、蜂蜜25ccに塩ひとつまみを鍋
で一煮立ちさせ、冷ましておき、生のクラゲの細切りと和
える。上に糸かつおを置く。
2. えいの煎物
えいの切り身を霜降りして、冷水に落とし皮を剥ぎ、水気
をよく切り、酒で煮る。
3. まで
殻付きのまで貝をひたひたの酒で酒煎りにする。

十五 献 こん



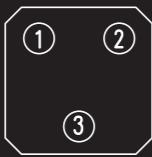
十八 献 こん



1. さしみこち
こちを三枚卸しにし、中骨を取り、そぎ造りとしてあしらい式。
2. のりからみ
いかは細造りにして、酒煎りして、季節の野菜は湯通しして包丁しておき、いかとのり、野菜と合わせ、水、酢、蜂蜜、塩の合わせ酢で合わす。
3. いいだこ
いいだこを下処理し、ボイルして酒、蜂蜜、塩を強めの出汁で煮る。



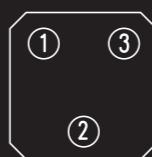
廿 献



1. ほろふ
2. 寸金羹
水の中に吉野葛を入れ、よく混ぜて蜂蜜を入れ、15分程度練り上げる。
3. 添物ごごり煮鮓
鮓の煮ごごり。醤油は使わずたれ味噌で。味噌、酒、塩、蜂蜜を使う。



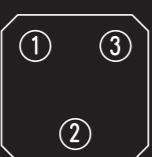
廿一 献 こん



1. こがし海老
車海老を串に刺し、塩焼きする。2本盛る。
2. つまかさね
鯛の子を2箇所位切り、湯通しして、酒、塩、蜂蜜で煮いて盛る。山葵を添える。
3. 羽ふしあえ
雁(雉で代用)の羽節から先を細かくたたき、酢を合わせて盛る。山葵を添える。



十九 献 こん



1. さしみはまち
はまちを三枚卸しにし、平造りとする。あしらい一式。
2. 鴨の煎物
鴨の肉を筋引きし、酒、塩で蒸し煮する。
3. はたらこ
鮭の真子(いくら)を小桶に盛る。

①
②

1. もみさざえ
さざえをよく洗い、身を抜いて塩で揉み、スライスする。
2. つぐみ煎物
つぐみ(鶏で代用)を塩焼きにする。



廿四献

①
③
②

1. 鱈せんばん焼
鱈を三枚卸しにし、作取りし船場汁にする(塩吸物)。
2. あかほご煎物
あかほご(赤かさご)をつぼ抜きし、通り串を打ち、煎り酒で煮る。
3. たちばな焼
魚のすり身を淡い塩味にし、小丸にして、塩、酒で煮て、くちなしで黄色に染める。小枝にさして皿に盛る。



廿二献

①
③
②

1. さしみ名吉
ばらを三枚卸しにし、切り身にする。血合いを避ける。
2. ほつけ煎物
ほつけを開いて、薄塩をして焼く。
3. しとと焼



廿五献

①
③
②

1. い貝
紫い貝を酒蒸しにする。
2. ぶりの煎物
ぶりを作に取り、荒塩焼きとする。
3. けずり塩引
鮭を薄くそぎ切りにし、塩焼きにする。



廿三献

あとがき

山口名物料理創出推進會議 議長 大原 敏之

平成十七年、山口商工会議所では、食育・地産地消・観光振興というテーマを掲げ、新たな地域の食文化を高めることを目的として、「山口名物料理創出推進会議」を立ち上げました。

材をふんだんに利用した、一年を通じて食べられる鍋料理「山口しつちよる鍋」を新たに創出し、現在まで、その普及推進を図っております。

いうテーマにおきましては、大いに貢献しているのではないかと思つて



明応九年三月五日將軍御成獻立再現お披露目会の様子

いいます。しかし、当推進会議では、「山口しつちよる鍋」の他、さまざまな地元の名物となり得る料理の調査・研究等を行つてきましたが、未だテーマのひとつに揚げています、山口市の観光振興にはなかなか繋がつてないのが現状です。

このような中、平成二十一年八月に、山口市教育委員会文化財保護課の北島氏より、「大内氏が何を食べていていたのか」というテーマについて、お話を伺う機会がございました。このことが、本事業に取り組むきっかけとなり、平成二十二年五月下旬、食文化研究家であります、江後迪子先生を大分市に訪ね、この一大プロジェクトの監修をご快諾いただきました。そして、この度、大内氏が前将軍を饗應した、「明応九年將軍御成雜掌注文」の全献立を、忠実に再現させていたゞくこととなり、去る九月二十二日、山口市菜香亭にて、無事、お披露目会を開催することができました。これも偏に、江後先生や北島氏をはじめ、実際に料理を再現していただきました、湯田温泉の旅館・ホテルの「四季の宿梅乃屋」、「KKR山口あさくら」、「山水園」、「翠山荘」、「セントコア山口」、「西の雅常盤」、「湯田温泉西村屋」、「ホテルニュー・タナカ」、「湯別当野原」、「防長苑」の各料理人の方々や、その他多くの関係者各位のご協力の賜物と存じます。この場をお借りしてあらためて御礼を申し上げます。

「山口名物料理創出推進会議」としては、前述いたしました通り、地元の観光振興に繋がることが最終目的です。再現した将軍御成献立を工夫して、観光客の皆様に振る舞えるようなメニューや「平成大内御膳」の創作を、近々予定しております。この冊子を読まれた方が、「平成大内御膳」に関心を持たれ、山口にお越しいただく一助となれば幸いです。