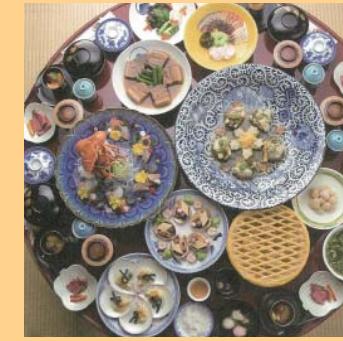


**令和 5 年度
「食文化の無形の文化財登録等に
向けた調査（卓袱料理・普茶料理）」
委託業務報告書**



令和 6 年 3 月
株式会社 T E M 研究所

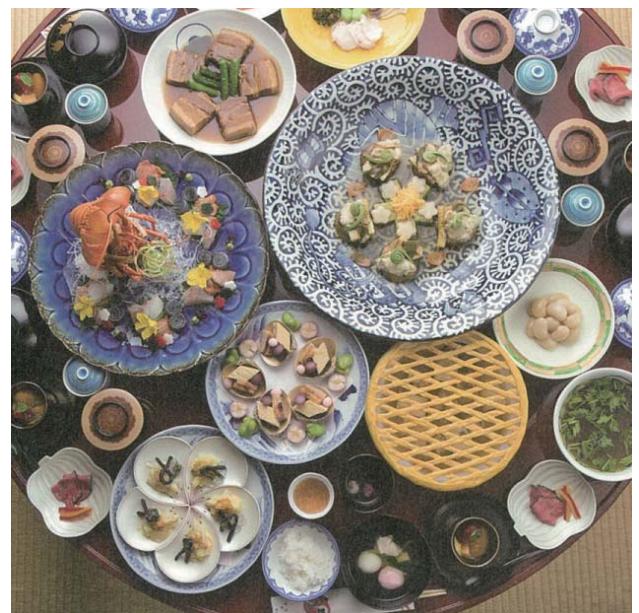
**令和 5 年度
「食文化の無形の文化財登録等に
向けた調査（卓袱料理・普茶料理）」
委託業務報告書**

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社 T E M 研究所が実施した令和 5 年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（卓袱料理・普茶料理及び河豚料理）」委託業務の成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

令和 6 年 3 月

株式会社 T E M 研究所



卓袱料理

〈写真提供：史跡料亭 花月〉



普茶料理

〈写真提供：東明山 興福寺〉

(目次)	(頁)
事業説明	3

第1章 卓袱料理と普茶料理の歴史と文化 5

1-1) 卓袱文化の伝承性について 6

1-2) 卓袱料理と普茶料理に関わる歴史年表 14

第2章 卓袱料理 17

2-1) 今日の料亭卓袱料理について 18

2-2) 卓袱料理店の調査報告 -1 (長崎県長崎市)『史跡料亭 花月』 20

2-3) 卓袱料理店の調査報告 -2 (長崎県長崎市)『料亭 一力』 38

2-4) 卓袱料理店の調査報告 -3 (長崎県長崎市)『料亭 青柳』 55

第3章 普茶料理 69

3-1) 隠元禅師が広めた普茶料理 70

3-2) 普茶料理の普及と定着 74

3-3) 普茶料理提供寺院の調査報告 -1 (長崎県長崎市)『東明山 興福寺』 80

3-4) 普茶料理提供寺院の調査報告 -2 (兵庫県神戸市)『有馬山 温泉寺』 100

3-5) 普茶料理提供寺院の調査報告 -3 (京都府宇治市)『黄檗宗大本山塔頭 宝善院』 124

3-6) 普茶料理提供寺院の調査報告 -4 (京都府宇治市)『銀杏庵』 144

事業説明

(業務名)

令和5年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（卓袱料理・普茶料理及び河豚料理）」委託業務

（注）卓袱料理と普茶料理でひとまとめ、河豚料理でひとまとめ、合計2種類の報告書を別々に作成した。

1. 業務の目的

文化庁による文化財保護法（昭和25年法律第214号）の規定に基づく無形の文化財登録等の検討のため、卓袱料理、普茶料理について、それぞれの歴史、担い手の数及び提供の型・製法・技術等を把握するための基礎調査を行うことを目的とする。

2. 業務内容

【1.概要】

（1）卓袱料理・普茶料理に関する調査等の実施

ア 歴史調査

イ 担い手の状況調査

ウ 提供の型・製法・技術等調査

エ 各調査対象の画像収集

（2）報告書の作成等

【2.業務実績の説明】

（1）卓袱料理・普茶料理に関する調査等の実施

ア 歴史調査

文献調査により調査対象の日本への定着から現代に至るまでの歴史（普茶料理においては黄檗宗の果たしてきた役割等を含む）を調査し、当該歴史を時代毎に明らかにした。

イ 担い手の状況調査

（ア）団体

〈卓袱料理〉 卓袱料理店は、飲食店として「長崎県料理業生活衛生同業組合」に所属しているが、卓袱料理の団体はなく、各料理店で状況を調査した。

〈普茶料理〉 普茶料理も料理業としての団体がないため、普茶料理を提供している寺院および塔頭で状況を調査した。

(聞き取り先)

〈卓袱料理〉 長崎県の卓袱料理店（3軒）

〈普茶料理〉 長崎県、兵庫県で1カ寺ずつ、京都府宇治市内では萬福寺塔頭1院と普茶料理専門店1軒

（イ）提供店舗等

インターネットの情報および料理店、寺院の情報により卓袱料理店、普茶料理を提供している寺院等を報告した。

ウ 提供の型・製法・技術等調査（文献調査および聞き取り調査）

聞き取り調査はイの各専門店、寺院等で実施した。

エ 各調査対象の画像収集

イ、ウで聞き取りを行った各専門店、寺院等の協力を含め、製造・技術等の一連の流れが確認できるよう、撮影・借用等し、文化庁の公表資料として利用可能な画像を収集した。

（2）報告書の作成等

卓袱料理・普茶料理の歴史及び技術の発祥と伝搬、今日に至る経緯を述べた。実地調査の報告は、料理の全献立の把握、過去の献立と変遷、各献立の材料と調理法を述べた。

なお、報告に当たっては、歴史等の解説では状況が把握できる絵図を掲載し、製法・技術については多様な献立、調理工程の概要が分かるように写真解説を多用した。

3. 実施期間

令和5年8月7日（月）～令和6年3月29日（金）

4. 實施体制

事業を進めるに当たり、専門的な知見を有する下記の方々に協力を求め、意見をいただいた。

○東四柳祥子氏

〔梅花女子大学食文化学部食文化学科教授〕

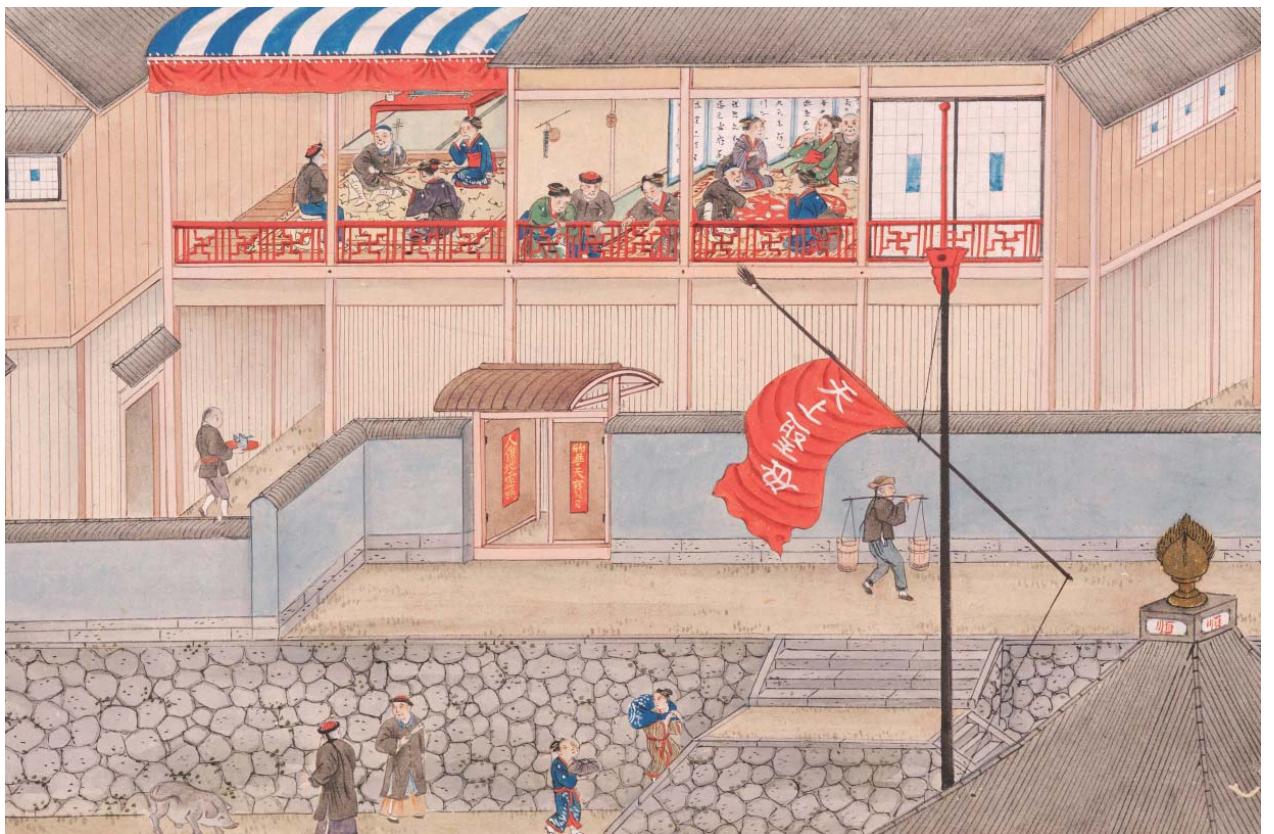
※上記の方のほか、各専門店、寺院など、本調査へご協力いただいた多くの方々に、この場を借りてお礼申し上げます。

【第一章】卓袱料理と普茶料理の歴史と文化



『唐館蘭館図絵巻』石崎融思筆 享和元年（1801）

〈長崎歴史文化博物館所蔵〉



「唐人部屋遊女遊興図」『唐蘭館絵巻』（文政期 1818～1831頃）

〈長崎歴史文化博物館所蔵〉

1-1) 卓袱文化の伝承性について

1. 「卓袱」という言葉について

卓袱とはシッポクと読み、唐音（とういん・とうおん）であり、ベトナム語だと称する長崎の史料もある。辞書類によると次のようにある。

「シッポクは中国風の食卓をおおう布、あるいは四本脚の付いた高さ1mほどの朱色の食卓をいう。卓袱料理の略である。」⁽¹⁾他の事典では次のようにある。

「長崎の郷土料理で西洋風も加味して、主客が一卓を囲む形式で、江戸中期に流行した料理である。卓袱は本来は卓をおおう布のことと、それが卓及び卓上の料理の意となった。メニューは初めは小菜（冷菜）、ついで温菜が順に出され、豚の角煮、食後の汁粉などが特徴。なお寺卓袱とは精進料理の卓袱で、普茶料理をいう。」⁽²⁾

2. 卓袱料理

「中国料理の食事形式を取り入れた長崎特有の名物料理。一つの卓を囲んで、大きな皿一つに盛った料理を各自が小皿に取り分けて食べる形式が特徴である。中国から伝わった同形式の普茶料理が精進であるのに対し、魚介、肉類を用いるのが特徴。」⁽³⁾

「江戸時代の日本化した中国料理、長崎の唐人貿易を通じて流入した中国文化の一つで、卓袱の卓はテーブル、袱はテーブルクロスの意という。長崎では早くから食べられていたが、畿内や江戸で知られるようになるのは、文人趣味が広がる18世紀後半で、「卓袱会席趣向帳」（明和8年：1771）、『普茶料理抄』（1772年）、『卓子式』（1784年）などが刊行され流行した。

19世紀に入り『料理通・4篇』（天保6年：1835）など、流行の料理書の中の1冊が卓袱料理にあてられているなど、珍しさも手伝って注目された。

しかし、『嬉遊笑覧』（文政13年：1830）には京都下河原に佐野屋嘉兵衛が亨保頃に卓袱料理を始め、京大阪に広まったが、続くものは少

なく、江戸でも流行しなかったとある。『料理通』の挿絵では、大田南畠たち4人が卓袱料理を囲んでいる様子が描かれ、尊卑の差なく一つの卓について平等に団欝する点に特徴があった。今日も長崎の卓袱料理では、皿や鉢に盛られた料理を直接各自の箸や匙を用いて取り分けて食べる。また料理は大菜5～6種、小菜7～8種を出し、油で揚げたもの、甘いものが多いのも特徴である。

なお、黄檗僧などによって伝えられた中国風の精進料理は普茶料理という。」⁽⁴⁾

卓袱料理とは「江戸時代、長崎地方から流行し始めた中国料理の日本化したもの。主として肉、魚介類を用いた各種の料理を大皿に盛って食卓の上に置き、各人取り分けて食べる長崎料理」という。⁽⁵⁾

3. 卓袱と普茶・長崎と京都

卓袱について平凡社・世界大百科事典では長文であるが、以下のようにある。

「江戸時代に招来された中国料理は、民間在俗の料理と黄檗僧などによって伝来された僧院料理の2系統があり、前者は卓袱料理と、後者は普茶料理と呼ばれた。

卓袱は「しつぽこ」「すっぽこ」と呼ぶ、卓子、食卓の字も当てられ、八櫻卓（パスエンチヨ）とも称されることもあった。卓袱はテーブルクロス、八櫻卓は方形で、8人掛けテーブルの意である。

卓袱料理は長崎で始まった。17世紀末、長崎には人口のおよそ一割を占める中国人が滞留したが、彼らは出島に隔離されたオランダ人と違って、当初は市中の居住が許され、市民との交流も放任された。一時期には中国人のための料理を業とする日本人は35～36人を数えたといい、中国人への食料供給のための生産流通に従事した日本人もかなりの数に登ったと思われる。

また元禄4（1691）年には、中国人、オラ



唐蘭館絵巻（文政期頃：1818～）
西洋料理で会食の様子、長方形の立机+椅子。

〈長崎歴史文化博物館所蔵〉



長崎名勝図絵（文政頃：1818～）
長方形の立机+椅子、中国料理による宴席の様子。

〈長崎歴史文化博物館所蔵〉

ンダ人以外の豚、鶏の食用が禁止されており、異国的情習が長崎市民の間に拡大していたことがうかがわれる。18世紀の日本は空前の中国熱高揚期で、このようなブームを背景に、享保年間（1716～36）には長崎の人、佐野屋嘉兵衛が京都に進出し、卓袱料理店を祇園の下河原に開いた。今に続く料亭「鳥居本」の祖である。

その後、各地に卓袱料理店が開業し、大阪では、野堂町の貴得斎、江戸では神田佐柄木町の山東（山藤）や日本橋浮世小路の百川（ももかわ）など有名であった。こうした店で供された料理は、おおむね日本人好みにアレンジされ、豚肉は魚や鳥で代用され、卵料理や揚物が多かったことなどが特徴だったようである。むしろ料理名や器物名を中国風に呼び、部屋も中国風にしつらえるなど、ムードを満喫させることに重点が置かれた。

特に一つのテーブルを囲んで、主客が同じ器から取り分けて食べることは銘々膳（の食事）を通常とした日本人にとって、よほど珍しかったとみえ、テーブルクロスないし、テーブルを意味する語をそのまま冠して通称とした理由であろう。

普茶は前菜というべき小菜7～8種、大菜と呼ぶあたたかい料理5～6種、多い場合小菜16種、大菜9種が供えられた。

現在では茶碗蒸し、けんちんなどに往時の姿が見られ、東坡煮〈とうばに〉（豚の角煮）などが特色とされる。」⁶⁾

4. 黄檗料理は普茶料理

「江戸時代から行われた中国風の精進料理。1654（承応3年）に来日した隱元禪師を祖とする黄檗宗の寺院から広まつたので、黄檗料理ともいいう。普茶とは、茶を立てて、一山の大衆に供する茶礼をいい、それに随伴するふるまいだったので、この名がある。

黄檗宗は（日本に）最も新しく渡來した宗派

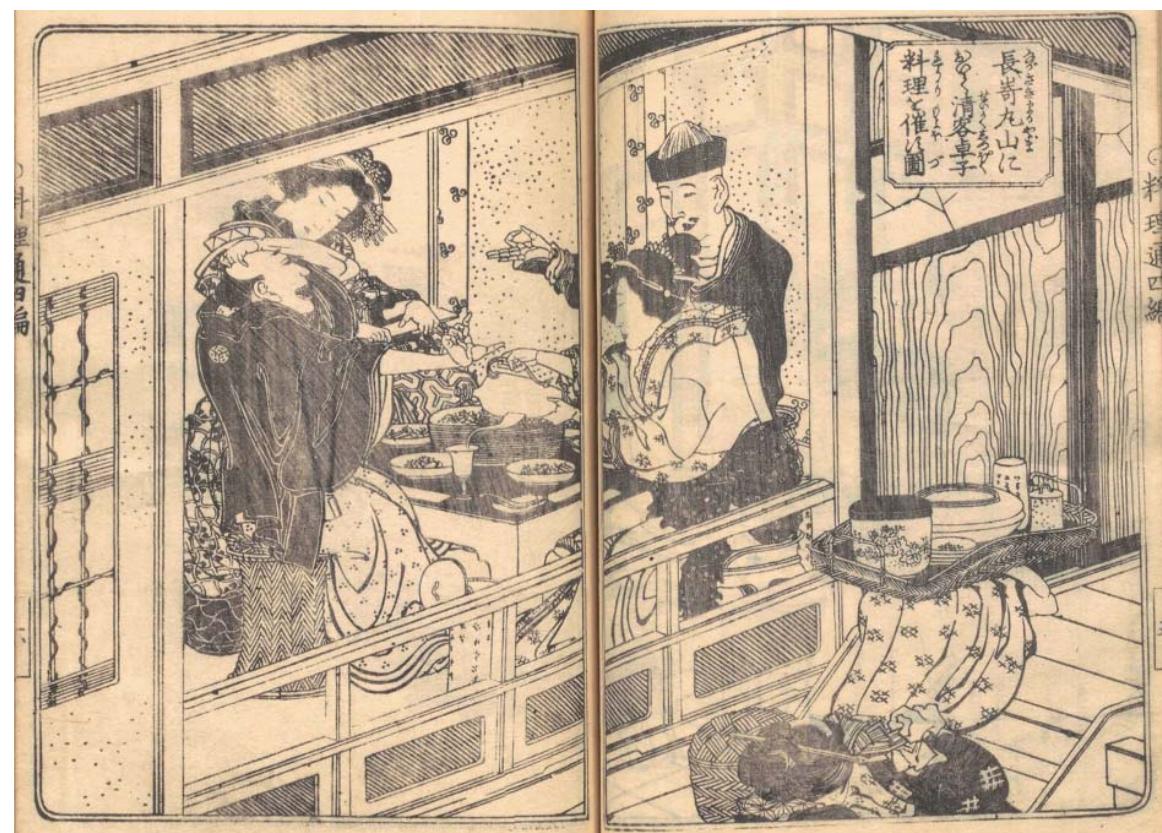


唐船入港・大久保玉珉画（明治期）
この唐船は、和船の500石積相当ほどで長崎への入港祝の札のようなものがまかれている。一隻当たり5t、7t余りの砂糖類が水揚げされたようである。

であり、それだけに普茶料理は中国の習慣、風儀をよく伝えていたが、それが鎖国下の江戸時代の人々の中国趣味に投じて普及した。料理は動物性の材料を一切使わぬものであったが、油を多用する濃厚な味付けが新奇な味覚として歓迎された。

そして、それ以上に巻煎〈ケンチエン〉、八宝菜〈ハッポウツアイ〉など、片言の中国語で料理を呼び、榻〈トウ〉に腰掛け、卓〈ショク〉の上の大皿から料理をめいめい皿に取り分けて会食することが、彼らのハイカラ趣味を満足させたようである。現在では京都宇治の萬福寺その他の黄檗宗寺院のほか、料理店の中にも、普茶料理を称する店がある。

一般的な菜单〈サイタン〉（献立）は次の通り。
澄汁〈スメ〉（ランの花などを浮かべたすまし汁）
麻腐〈マフ〉（胡麻豆腐）
雲片〈ウンペン〉（野菜炒めのあん掛け）
冷杯〈ロンペイ〉（和え物、浸し物の類）



(江戸流行) 料理通・4篇（天保6年：1835）〈共立女子大学図書館所蔵〉出典：国書データベース、<https://doi.org/10.20730/100418034>
「長崎丸山において清客卓子料理を催す図」と書かれている。低めの立机で、籐製の椅子に座って会食している。

筍羹〈シュンカン〉（野菜、乾物などの炊合せ）
油餗〈ユジ〉（野菜などのてんぷら）
素汁〈ソジュウ〉（味噌汁）
醃菜〈イエンツツアイ〉（香の物）
飯子〈ハンツウ〉（飯）といった物である。」⁷⁾

5. 普及する砂糖と油・日本登場

卓袱も普茶料理も、煮物や炒め物、汁粉を見ると、甘味に砂糖が使われ、あるいは揚げ物、炒め物には油が多用され、それまでにない、強い印象のある料理が登場したことになる。南蛮菓子にも砂糖がよく使われていて、長崎名物のカステラ、ボーロ、有平糖、キャラメル、金平糖なども、室町末期にポルトガル人、オランダ人によって伝えられたものである。そして〈毛吹草〉1638（寛永15年）には、京都の名産菓子の一つに数えられている。南蛮菓子は小麦粉とあまり使われていなかった砂糖、鶏卵、油を多用している点も卓袱料理に似ている。

これらの品々と砂糖は、室町末期にポルトガ

ル人、オランダ人によって伝えられた食品で「キリストンの宣教師が布教に利用したことで普及した。」とある。⁸⁾

《金平糖》

金平糖は「永禄12年（1569）4月、ポルトガルのイエズス会宣教師ルイス・フロイスが、織田信長に謁見した時の贈物の中にその名が見える。井原西鶴の〈日本永代蔵：元禄元年（1688）〉にも近年世間に広まり、価格も安くなり、製法を工夫した長崎の町人の話が書かれている。」⁹⁾

《カステラ》

カステラも同様に「室町末期に伝えられ、小麦粉に鶏卵、砂糖、水飴を混ぜて焼いたもので、カステラの名はポルトガル語のボロ・デ・カステラより出たとあり、（日本では）加須底羅、粕底羅などと書かれた。長崎では寛永初年（1624～44）から作られ、次第に各地に広まったという。」¹⁰⁾

《その他の砂糖を使った菓子類》

室町末期に登場したボーロ、有平糖、キャラメルにも砂糖が使われている。

ボーロはポルトガルの菓子「bolo」からの名称であり、有平糖はこれもポルトガル語のalfeloaの訛りの日本語化したもので、アルヘイ、アルヘル、アルヘイルとも呼ばれたという。

キャラメルはカラメルとも云ったポルトガル語のcaramelo（砂糖菓子）を語源としている。金平糖は、これもポルトガル語のコンフェイトconfeteから出た語である。

《砂糖・大航海時代の土産物？》

砂糖とその南蛮菓子のふるさとはポルトガルに求められる。ポルトガルが砂糖のふるさとになったのは、コロンブスの新大陸発見（1492年）の報から始まる大航海時代（15世紀末）からであった。

「砂糖開拓の場はジャマイカやカリブ海の島々で、ここで砂糖革命を起こし、サトウキビの単一栽培・加工・黒人労働のプランテーション開発の時代を迎えた。」¹¹⁾

この大開拓からポルトガルの砂糖生産と消費の歴史が始まり、ポルトガルの砂糖菓子などはインドへ運ばれ、さらに地球を旅して東アジアのフィリピン、中国、日本に至る土産物となる。

簡単に説明したが、砂糖は大航海時代に開発され産物となったといえる。砂糖や砂糖菓子が日本に至ったのは16世紀の室町末期である。「砂糖はいかなる土地においても人々の嗜好に合致する典型的な世界商品で、換金作物として、熱帯植民地の最大の生産物となつたのである。」¹²⁾ とある。

《日本の砂糖事情》

そして砂糖は日本の鎖国体制の中で、広く受け入れられていく商品となり、日本は支払う対価としての金銀の大いなる流出を恐れたためか、吉宗の砂糖の国内栽培の奨励等により、四国の和三盆や近畿、三重等での栽培といった国产化の試みが始まっている。

近世初期～中期の砂糖の国内产地には、沖縄



「唐人部屋遊女遊興図」の部分図、『唐蘭館絵巻』（文政期頃）
〈長崎歴史文化博物館所蔵〉
右側の人たちは、朱塗りで脚の低い丸い座卓で会食している。

を含む薩摩や阿波、讃岐などが挙げられる。生産量や各藩の出荷量は不明である。輸入面ではオランダ産、中国産が長崎に入荷しており、この地における金銀の大量流失の原因となっていた。長崎への砂糖の輸入は寛永14年（1637）から天保3年（1833）までは『唐船輸出入品数量一覧』（永積洋子著、創文社発行、1987年刊行）によっておおむね把握できる。この史料は長崎奉行所の調書で、毎年長崎に入港する10～20隻の唐船の積込荷量を調べ上げている。

この調書は船ごとに出港地を明記し、三番船は寧波（ねいは）船などと記し、一隻ごとの積荷を白砂糖、氷砂糖、黒砂糖、その他糖蜜、砂糖漬などに区分し、数量は斤表記している。

出港先を見ると、中国南岸の南京、寧波、広東などが多く、一隻当りの砂糖積載量は、斤を600gで換算すると、1.2tから8tとなり、各船の量はまちまちである。日本に砂糖を売り込む勢いを感じさせる様相である。また出港地



（江戸流行）料理通・初篇（文政5年：1822頃）
〈味の素食の文化センター所蔵〉
江戸の八百善2階座敷で4人が飲食に興じている。向かって右が、江戸後期を代表する文人、狂歌師の大田南畠（なんぽ）、といわれている。座卓での宴席である。近世後期は立机式と座卓式があった。

をベトナム中部のダナン周辺とする船もこの中に入っていて、東アジア一帯の砂糖生産地域が概観できる。

例えば享保20年（1735）の長崎入港唐船は全29隻であり、その半数の13隻に白砂糖、氷砂糖、黒砂糖類が積まれていて、長崎入港砂糖類は総計64t余りとなる。

この砂糖類を堺や大阪、瀬戸内海などの城下町の問屋（商社）が買付け、あるいは京都の和菓子店などが入手していた。幕末には砂糖類が駄菓子に使われていることから、この頃には砂糖類は庶民の味になっていたのであろう。

6. 隠元禪師と菜種と油

普茶料理は、承応3年（1654）に来日した隠元禪師を祖とする黄檗宗の寺院から広まったもので、この黄檗宗は最も新しく渡來した宗派であり、普茶料理は中国の習慣、風儀をよく伝えていて、油を多用する濃厚な味付けと新奇な立机と椅子を囲み、客が皆で取り分け食べると

いう食べ方が新しい様式として、歓迎されたことは先に述べた通りである。

黄檗宗は延享2年（1745）の末寺帳によると、塔頭・末寺併せ1042ヶ寺、末寺51ヶ寺に及んだが、天保14年（1843）には総末寺数962ヶ寺（黄檗本山帳）となる。

普茶料理は油を使ったてんぷらや炒めものが多いため。それまでの日本食ではこうした大量の油の使用はみられなかった。

《油》

油の使用は、初め長崎の寺に唐船が持ち込んだのであろう。日本での油の利用は、中世まではゴマ油やエゴマ油が中心で、これは寺社の灯火用が主であったようだが、近世に入ると菜種が主役になる。菜種は「花は明るい黄色で、関東地方では4月中旬から開花する。菜種は採油用として中国から伝来して、日本で昔から栽培された物である。〈菜の花や、月は東に日は西に〉と詠まれたのは本種の開花風景であるが、現在はほとんど栽培されず、セイヨウアブラナ



12人の大家族の箱膳による食事の様子

《昭和 26 年（1951）新潟県南魚沼郡六日町欠之上（現南魚沼市）撮影：中俣正義氏》



朝、小正月の小豆粥を食べる

《昭和 45 年（1970）1月 15 日群馬県吾妻郡東吾妻町本宿撮影：須藤功氏》

にとって代わられている。」¹³⁾

菜種は隱元禪師来日以後の時代に急速に日本に普及し、江戸中期には瀬戸内海沿岸や房総半島などで生産、搾油されて食用と灯火用として広く活用されることになった。

《隱元豆》

隱元禪師が来日した承応 3 年（1654）に中国からもたらされた隱元豆の関西地方での異名が、フジマメ（藤豆）であるという。関東ではゴガツササゲ、関西では藤豆の他にインゲンマメ、インゲンササゲあるいはサンドマメなどといい、普茶料理、卓袱料理で、煮豆として活用された。また「寺院で用いた院家マメと呼ぶものは、すべて隱元和尚による伝来であった」という説もある。¹⁴⁾

7. 箱膳から座卓へ

当時の日本人の食膳は、箱膳つまり銘々膳で個々の食器を個人個人が所有・管理していた。昭和 26 年（1951）12 月頃の写真的食事風景（新潟県）では 12 人の家人が車座になり、各々箱膳で食べているが¹⁵⁾、昭和 45 年（1970）8 月（群馬県）では、家人 6 人が座卓を囲んだ食事風景となっている。¹⁶⁾

潟県）では 12 人の家人が車座になり、各々箱膳で食べているが¹⁵⁾、昭和 45 年（1970）8 月（群馬県）では、家人 6 人が座卓を囲んだ食事風景となっている。¹⁶⁾

昭和 30 年代頃を境に、日本中の家族の食事に「座卓」が採用されたのである。

7 頁、9 頁の絵図のように、卓袱台はいずれも椅子と立机式が主であった。その後、10 頁、11 頁の絵図のように、畳間用の低い卓袱台が料理店（料亭）で流行した。

また、座卓の登場であるが、山口昌伴氏が「特許 1188 号、明治 24 年（1891）4 月出願、同年 5 月特許を得たもので、大正時代に急速に普及を開始したちゃぶ台の祖型の根本資料である」¹⁷⁾と述べ、四角形の座卓の図を載せている。

日本で小さな座卓が使われ始めたのは、山形県加茂町では大正期の頃で、これはモダンな茶卓として結婚の祝の品として贈られたものであった。大きな座卓もこの頃に普及し始めている。

都会の座卓の流行は、大正期から昭和初期からであった。茶の間で座卓を囲んで食事し、食後は座卓を畳んで布団を敷くと茶の間がそのまま寝室になるという簡便さが好まれていた。¹⁸⁾

それまで日本の食事風景といえば箱膳、つまり銘々膳を各自が持つて、家族が囲んで食事をし、終えたらば各人が膳棚などに納めていた。

座卓が全国へ普及し始めたのは、昭和に入つての高度成長期（昭和 35 年：1960～昭和 48 年：1973）の頃からで、あったようである。2 点の写真¹⁵⁾を見ると 12 頁の写真は家人が箱膳で、一方 13 頁の写真は四角の座卓で食事をしている。

現代流の住宅事情をいえば、立机は台所回りで、座卓は和室で使っている。いずれもかつてあった銘々膳の食事様式は消失していった。

《出典》

- ① 卓袱：日本国語大辞典 小学館 平成 12 年（2000）7 月
- ② 卓袱：百科事典マイペディア電子辞書版 日立システムアンドサービス 平成 19 年（2007）7 月
- ③ 卓袱料理：ブリタニカ国際大百科事典 少項目電子辞書版 ブリタニカ・ジャパン 平成 14 年（2002）
- ④ 卓袱料理：日本歴史大辞典 小学館 平成 12 年（2000）7 月
- ⑤ 卓袱料理：広辞苑 第六版 岩波書店 平成 20 年（2008）1 月
- ⑥ 卓袱：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑦ 普茶料理：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑧ 南蛮菓子：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑨ 金平糖：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑩ カステラ：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑪ 『砂糖の世界史』川北稔著 岩波ジュニア新書 38～60 頁 平成 8 年（1996）7 月
- ⑫ 砂糖：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑬ 菜の花：世界大百科事典 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- ⑭ 隱元豆：日本国語大辞典 小学館 平成 12 年（2000）7 月
- ⑮ 2 点とも須藤功氏提供
- ⑯ 『家庭の食事空間 食の文化 4』山口昌伴編 味の素食の文化センター編 331～332 頁 平成 11 年（1999）7 月
- ⑰ 日本生活学会編『生活学事典』TBS ブリタニカ 平成 11 年（1999）7 月 366～367 頁

1-2) 卓袱料理と普茶料理に関する歴史年表

元号	西暦	できごと	出典	
			一般事項、海外の料理の導入、卓袱料理のこと	特に普茶料理に関わること
永禄 12 年	1569 年	ポルトガル人宣教師ルイス・フロイスにより、南蛮菓子コンフェイストス（金平糖）が織田信長に献上された。	「サライ」 2021 年 2 月号	
元亀 2 年	1571 年	長崎の町は南蛮船の来航とイエズス会の神父たちの手によって全く新しい異国風の町として開かれた。	『長崎卓袱料理』 p.70	
慶長 5 年頃	1600 年頃	長崎に唐船が入港するようになる。僧侶達の長崎進出、仏教寺院の建立がはじめられた時期と軌を一にしている。	『長崎卓袱料理』 p.83	
慶長 17 年	1612 年	幕府直轄領のキリスト信教禁止。	『日本史年表・地図』 p.21 宗教 吉川弘文館	
慶長 19 年	1614 年	この頃、長崎に教会があり、キリスト教布教の時代を「南蛮文化」の時代といった。この時代には牛肉が食べられ、その風習は次第に全国にも普及していった。	『長崎学・食の文化史』 p.18 ~ 19	
元和 6 年	1620 年	唐人の手によって唐寺興福寺を寺町に建立した。この年、長崎へ来航した唐船は 93 艘であった。	『長崎学・食の文化史』 p.67	
元和 6 年頃～	1620 年頃～	隱元和尚が「八升豆」の種子を南京寺（興福寺）に植えたことから流布する。隱元豆、南京豆という。	『長崎学・食の文化史』 p.26	
元和 6 年頃	1620 年頃	この頃、唐寺で行われた精進料理は、江戸時代に広く行われた黄檗普茶料理の原点となっている。	『長崎学・食の文化史』 p.68	
元和 7 年	1621 年	長崎の町から貿易品として積み出すことが出来た製品。ビスケット、麦粉、豚の足、油樽など。	『長崎学・食の文化史』 p.43	
～寛永 11 年	～ 1634 年	長崎市内にポルトガル人居住可。	『長崎卓袱料理』 p.66	
寛永 12 年	1635 年	長崎港が唯一の貿易港に指定され、唐人屋敷の整備に至る。海外渡航禁止令が出る。	『料理書と近代日本の食文化』 p.77	
寛永 16 年	1639 年	ポルトガル船の来航が禁止され、寛永 18 年にはオランダ商館を長崎の出島に移転させ鎖国が完成した。長崎 1 港のみ、唐船とオランダ船の来航を許した。	『長崎学・食の文化史』 p.19	
寛永 19 年	1642 年	「延宝板長崎土産」によると、丸山・寄合町に遊女屋（計 74 軒）が集められ、遊里が形成される。	『長崎卓袱料理』 p.87	
承応 3 年	1654 年	黄檗宗開祖 隱元禪師が長崎興福寺住持逸然性融等の懇請により、日本へ招かれる。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88	
明暦元年	1655 年	隠元禪師、妙心寺の龍溪宗潜の請に応じて、摂津の普門寺に入門。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88	
万治元年	1658 年	隠元禪師、摂津の普門寺を出发し、江戸の天沢寺に到着。四代將軍・徳川家綱と面会する。	『長崎と隠元—黄檗文化の広がり』 p.29	
寛文元年	1661 年	隠元禪師、幕府から山城宇治に寺域を賜り、黄檗山萬福寺を開創。その後、門下僧たちにより江戸などに寺院が建立される。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88	
寛文 7 年	1667 年	隠元禪師は、奈良の東大寺・春日大社・興福寺などを訪問した。	『長崎と隠元—黄檗文化の広がり』 p.31	
～元禄元年	～ 1688 年	これまで唐船の人たちは、長崎市内に居住することが許されていた。	『長崎卓袱料理』 p.66	
元禄 2 年	1689 年	唐人屋敷が完成。 長崎市外十善寺村に設けられた唐人屋敷には、市中の半数の中国人（約 5 千人）が収容されていた。	『長崎卓袱料理』 p.87 『料理書と近代日本の食文化』 p.77	
元禄元年頃	1688 年頃	元禄初年の頃には、唐土風の料理を心得、料理人として唐人のために料理をなすこと以って職業としていた者が 35 ~ 36 人もいた。そのうち東古川町の小左衛門、古町の五郎左衛門、福済寺住長右衛門などは重立ちたるものであった。その他に長崎には唐風料理を心得ていた者も多かった。	『長崎卓袱料理』 p.86	
	17 世紀末	長崎人の家庭における食事の風習が、卓袱台で食べるにより、卓袱料理へと発達し普及していった。	『長崎卓袱料理』 p.94	
	17 世紀頃	長崎の人達が用意した卓袱と、唐人屋敷の中で唐人達が用意した卓子（卓袱）とは大いに相違していた。	『長崎卓袱料理』 p.100	

元号	西暦	できごと	出典
元禄 10 年	1697 年	『和漢精進新料理抄』出版。日本で中国料理を採録した最初の料理書。上方で刊行。普茶は先菓子と生茶をならべ常に茶を飲みながら進める形式であることがわかる。江戸においても広まる契機となった。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88、89、98
享保 15 年	1730 年	『料理綱目調味抄』『巻織』普茶料理と関係が深いと思われる内容。	『料理書と近代日本の食文化』 p.101
寛延 2 年	1749 年	『料理山海郷』「黄檗いり出」普茶料理と関係が深いと思われる内容。	『料理書と近代日本の食文化』 p.101
寛延 3 年	1750 年	『花菫交市治聞記』に「御菓子屋除砂糖発端之事」として寛延 3 年より氷砂糖（4.77t）、上砂糖（3.63t）、阿蘭陀砂糖（7.92t）と記してある。	『長崎卓袱料理』 p.70
宝暦 11 年	1761 年	「八遷卓宴式記」卓袱料理の最古の記述とされる。清国人・吳成充が山西金右衛門を船に招き、中国式の料理でもなした。	古賀克彦「長崎くんち料理に関する考察」（長崎女子短大紀要 39 号 H26 年度）
明和元年	1764 年	『料理珍味集』「長崎麻駄 胡麻豆腐ともいふ」普茶料理と関係が深いと思われる内容。	『料理書と近代日本の食文化』 p.101
明和 4 年	1767 年	水戸藩・長久保赤水の「長崎行役日記」に、長崎の町家で用意された卓袱の献立の記述がある。卓袱献立は日本料理を小菜と大菜・丼・鉢などに入れて出している。	『長崎卓袱料理』 p.102
明和 8 年	1771 年	『新撰卓袱会席趣向帳』献立内容。最初に酒宴向きの酒肴が供され、最後に飯が供される江戸中期に定着する料理屋の食事形式「会席料理」とほぼ同じ形であることがわかる。	『料理書と近代日本の食文化』 p.81
明和 9 年 (安永元年)	1772 年	『普茶料理抄』主要な江戸料理書の 1 つ。上方で刊行。版元は京都の西村市郎右衛門。料理書にみる最初の普茶料理献立も紹介されている。格式ばった日本料理とは異なり、堅苦しさのない宴会形式である。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88、p100
天明 2 ~ 4 年 頃	1782 ~ 1784 年頃	橋南谿著、『西遊記』。上方で卓袱料理を楽しむ風潮がみられるとの記述。	『料理書と近代日本の食文化』 p.81
天明 2 ~ 6 年	1782 ~ 1786 年	橋南谿著、『西遊記』。「黄檗宗の寺院には、不茶とて精進ながら「卓子」料理をすることなり」とある。	『料理書と近代日本の食文化』 p.88
天明 4 年	1784 年	卓子法を研究し『卓子式』を出版した。田中信平著。	『長崎卓袱料理』 p.98 『料理書と近代日本の食文化』 p.78
天明年間	1781 ~ 1789 年	江戸にも卓袱料理店が登場。「浮世小路の百川」「神田佐柄木町の山東」「深川土橋の尾花屋」「大橋新地樂庵」など。	『料理書と近代日本の食文化』 p.81
寛政 5 年	1793 年	唐船 10 艘が積渡った砂糖は十一万斤（110,000 × 600g = 66t）。（長崎会所五冊物）	『長崎卓袱料理』 p.69
江戸中期以後		長崎料理に砂糖が多く取り入れられて来た。出島内に「砂糖蔵」があった。	『長崎卓袱料理』 p.70
寛政年間	1789 ~ 1800 年	橋南谿（近代医学の先駆者）著の「西遊記」に卓子の記載あり。	『長崎卓袱料理』 p.86
寛政 12 年	1800 年	広川獣（かい）「長崎聞見録」刊行。「もやし」は長崎を中心に行流し、長崎料理に多用。原料の綠豆は唐船が持ち込み、製法も唐の人たちに習った。	『長崎学・食の文化史』 p.28 ~ 29
享和元年	1801 年	『筑紫紀行』、尾張商人・菱川平七著。卓袱献立は日本料理を、小菜と大菜・丼・鉢などに入れて出している。	『長崎卓袱料理』 p.103
享和 2 年	1802 年	『料理早指南』醍醐山人著。第三篇出版。献立に「略式」を採用。普茶料理は、精進料理であるが、油を多用すると「佳味」という特徴を示す。食具は中国風のものを楽しむ。	『料理書と近代日本の食文化』 p.93 ~ 95
文化 2 年	1805 年	『橘庵漫筆』、田宮仲宣（橘庵）著。「京師祇園の下河原」に佐野屋嘉兵衛が、長崎から上京し、初めて「大椀十二」の「食卓料理」を料理し、広めようとした。上方の卓袱が流行するきっかけとなった。	『料理書と近代日本の食文化』 p.80
文化 3 年	1806 年	『料理簡便集』、「精進卓子略」普茶料理と関係が深い内容。田中信平著。寺院料理を広く社会に知らしめる。	『料理書と近代日本の食文化』 p.101

【第一章】卓袱料理

元号	西暦	できごと	出典
文政 4～天保 12 年	1821～1841 年	「甲子夜話」。肥前国平戸藩第 9 代藩主の松浦清の隨筆集。異国趣味の薩摩の島津重豪は、卓袱にて 2 回にわたり九鬼長門守、水野左近将監などを招いた。料理次第記載あり。	『長崎卓袱料理』p.100
天保 3 年	1832 年	『料理通』著者である料理屋「八百善」の主人は、京都南禅寺、東福寺、黄檗山萬福寺、大阪の瑞龍寺（鉄眼寺）、一心寺をめぐり、老僧の下で教えを請けた。	『料理書と近代日本の食文化』p.101
文政 5 年～天保 6 年	1822～1835 年	『料理通』江戸一の料理屋「八百善」の主人が手掛けた大作。19 世紀に普茶料理の流行が江戸にまで及んだ。普茶料理は寺院料理ではなく料理屋の酒宴料理の性格がみえる。長崎、上方でも会席と略して普茶料理が流行した。	『料理書と近代日本の食文化』p.97～100
～天保 4 年頃	～ 1833 年	唐船時代の終焉。唐船で運ばれた中国の雑貨類は多く、中には新渡と呼ばれた卓袱用具の陶磁器もあり、今でも小丼や大鉢、染付の皿を見ることができる。	『唐船輸出入品数量一覧（1637～1833）』p.328 『長崎学・食の文化史』p.68
天保 6 年	1835 年	『料理通』第四篇、手に入り易い食材で、日本の調味料を使い、中国風と日本風の融合のものに変化してきた。料理屋では床に直に座り食事を楽しむ。	『料理書と近代日本の食文化』p.95、p.97
文政 5 年	1822 年	『料理通』。特に文人趣味の発達は、中国趣味的な食事、卓袱料理の発達をうながし流行させ、日本的に変化し大衆化していった。同書には丸卓を囲んで太田南畝、綿華他 2 人が円卓を囲んで卓袱を食べている図あり。	『長崎卓袱料理』p.99
安政 6 年	1859 年	唐人屋敷が、安政 6 年の開国後廃屋化すると、中国より多くの華僑が長崎に渡り、新地方面に店を構え、明治 26 年（1893）に孔子廟を創り中華街を形成した。チャンポン、皿うどんが登場した。	『長崎学・食の文化史』p.69
明治 33 年	1900 年	「本山四一代目（虎林禪師）晋山接客普茶献立、千左照」の記録には、現在に見る普茶料理、菜单にそっくりな大菜、小菜の品名になっている。	『普茶料理の歴史』p.62
明治末期	（1912 頃）	『普茶料理抄』に図示された器物は、すべて中国皿や器でそれに習っていたが、大本山萬福寺では青磁色の瀬戸物（日本製の器）を利用するようになった。	『普茶料理の歴史』p.70
昭和 20 年	1945 年	昭和 20 年 8 月 9 日、長崎に原子爆弾が投下される。8 月 15 日終戦。三福寺とも被害が出る。	興福寺、聞き取りによる
昭和 20 年、戦後数年後	（1945～）	各地の黄檗寺院が、一般を対象として普茶料理を提供し始めた。	『普茶料理の歴史』p.51
昭和 20 年以降	1945 年～	戦後になると、長崎在留の貿易商たちは、中国料理店経営に営業方針を変え、本格的な中国料理や福州料理を作った。さらに長崎の料亭では、唐船時代の中国料理が伝えられており、それらを長崎名物の卓袱料理として宣伝するようになった。従来の卓袱料理に工夫と変化が加えられていった。	『長崎学・食の文化史』p.69
昭和 50 年代初期～	1975 年～	普茶料理を壇信徒に無料提供していたのは、全国 30 数ヶ所ほどのようなようであった。 普茶料理を提供する料亭は、東京に 2 駅、大阪に 1 駅、京都に 3 駅であった。	『普茶料理の歴史』p.49～51、p.52～53

《出典》

越中哲也著「長崎の料理」『長崎卓袱料理』ナガサキインカラー発行 昭和 60 年（1985）10 月発行

越中哲也著（長崎純心大学博物館研究第四輯）『長崎学・食の文化史』長崎純心大学博物館発行 平成 7 年（1995）9 月発行

東四柳祥子著『料理書と近代日本の食文化』同成社発行 令和元年（2019）10 月発行

長崎県『長崎と隠元一黄檗文化の広がり』（長崎県 歴史・文化ポータルサイト）長崎県文化振興課・世界遺産課

児玉幸多編『日本史年表・地図』（第 19 版）吉川弘文館発行 平成 25 年（2013）4 月発行

古賀克彦著「長崎くんち料理に関する考察」『長崎女子短大紀要 39 号（平成 26 年度）』平成 27 年（2015）3 月発行

永積洋子著『唐船輸出入品数量一覧（1637～1833 年）』創文社発行 昭和 62 年（1987）2 月発行

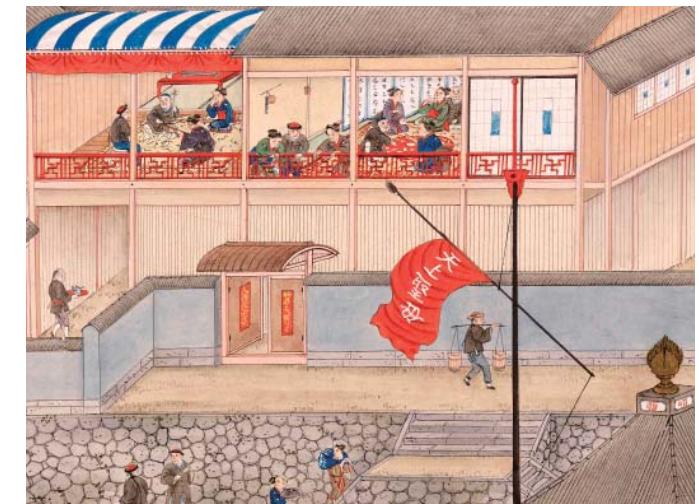
長田泰嶺著『普茶料理の歴史』長田泰嶺発行 昭和 53 年（1978）10 月

「サライ 2021 年 2 月号」小学館発行 令和 3 年（2021）1 月

2-1) 今日の料亭卓袱料理について



「肥前長崎丸山廊中之風景」文久 2 年（1862）《長崎歴史文化博物館蔵》



「唐人部屋遊女遊興図」『唐蘭館繪卷』（文政期頃）
〈長崎歴史文化博物館所蔵〉



「長崎青貝細工卓袱台・梅に孔雀図」《長崎歴史文化博物館蔵》

1. 本膳と卓袱料理の献立

卓袱料理は銘々膳ではなく、大きな器に盛り込む形式であり、それを各自が直箸や匙で、好きなだけ取り分ける食事法である。この食事法に不慣れな日本人は多く、卓袱料理が正式な接待には用いられなかったようである。長崎でも同様だが、商家などの接待の場合、先ず本膳にて鰯を出し、引き続き馳走として、卓袱料理を用意することはあった。

商家などの来客接待の場合、まず茶菓子、盃、舟盛、吸物（鰯椀）などの膳部を出し、その後に卓袱台で卓袱料理を出していたと思われる。その一例として、享和元年（1801）に長崎を訪れた菱屋平七が「筑紫紀行」に卓袱料理の献立を書き留めている。献立は次のとおりである。

※かっこ内は料理名と材料名が混在している。

【膳】

- 茶菓子（丸ぼふる、雪輪、状桂）
- 一、舟盛
- 一、吸物（鰯ひれ、こんぶ、もち）
- 一、吸物（味噌、大かん、肉梅）

【卓子】

- 一、小菜（鰯切身なます、白うり）
- 一、小菜（香のもの、大根、瓜）
- 一、小菜（かまぼこ、しそつけ大根、すえび）
- 一、小菜（山桃）
- 一、小菜（黒豆）
- 一、鉢（けんちえん、しいたけ、はすいも）
- 二、丼（くず、竹の子、揚かまぼこ）
- 三、鉢（すゞき、胡椒、みそかけ）
- 四、丼（花えび、なすび、金ひれ）飯
- 五、吸物（味そ、椎茸、ごま豆ふ）
- 六、丼（さとう入り つくばね）

①

2. 現在の料亭の卓袱料理

今日、料亭で卓袱料理を食べると、まず女将が「お鰯をどうぞ」と勧める。これは江戸期に

① 越中哲也著「長崎の料理」『長崎卓袱料理』ナガサキインカラー
昭和 60 年 10 月、100 ~ 103 頁

出されていた【膳】の吸物の名残と思われる。丸山の史跡料亭花月では近年まで茶と茶菓子を「待合」で振る舞い、その後「本席」の円卓で卓袱料理が出されたという。

また【膳】には舟盛が含まれている。造り（刺身）であろう。【卓子】には現在も献立に見られる黒豆（豆の蜜煮）が見られ、普茶料理の定番で湯葉を用いた料理の「けんちえん」もある。大鉢の盛り合わせだろう。さらに水菓子（果物）と思われる山桃も加わっている。そして最後の丼は砂糖入りのツクバネ（注1）もある。現在の鰯椀（汁粉）と同様に砂糖を使った献立である。

次に昭和 60 年（1985）発行の資料より、伝統的な卓袱料理の献立の一例を掲載する。

【伝統の卓袱料理】

- お鰯（鰯、鶏しんじょ、竹の子、菜の花ほか）
- 小菜・満女（まめ）（白インゲン）
- 小菜・三品盛（車海老、伊達巻、紅白羊羹）

（注1）ツクバネ 実の先端に 4 枚の大きな苞（ほう：つぼみや実を守る葉）が残り、その姿が羽根突きの衝羽根（つくばね）に似ているところから名が付いた。

小菜・口取（あわびチーズ焼き、紅差からあげ、うど、はまぼうふう）

小菜・刺身（鰯、ヒラマサ、わさび、つま）

小菜・湯引（アラ、ほうれん草、赤蕪甘酢漬、ポン酢、もみじおろし）

お味噌（甘鰯、百合根、柚子、白味噌仕立て）

中鉢（東坡〈とうぱ〉肉）※豚の角煮

小菜・取肴（ひりょうず）（人参、菜の花）

大鉢・蒸物（鰯しんじょ、日の出鶏、くわい、海老ゴーレン、銀あんかけ）

丼・煮物（勝男菜、銀杏、揚玉、きくらげ、鶏）

小菜・香の物

梅椀・汁粉 ②

※御飯は省略している。

【現在、伝統的な卓袱料理を提供している専門店】
※創業年

『史跡料亭 花月』長崎市丸山町 2-1 ※寛永 19 年（1642）

『料亭 一力』長崎市諫訪町 8-20 ※文化 10 年（1813）

『料亭 青柳』長崎市丸山町 7-21 ※昭和 23 年（1948）

『料亭御宿 坂本屋』長崎市金屋町 2-13 ※明治 27 年（1894）

『料亭 橋本』長崎市中川 1-4-5 ※昭和 27 年（1952）会社設立

『長崎卓袱 浜勝』長崎市鍛冶屋町 6-50 ※昭和 43 年（1968）開店
他
(株) リンガーハットの経営
(店名は順不同)

② 「伝統的卓袱料理」：『日本料理秘伝集成 / 第十三巻 異国風料理』
奥村彪生編 同朋舎出版 昭和 60 年（1985）7 月 口絵より

2-2) 卓袱料理店の調査報告 -1

史跡料亭 花月

所在地 長崎県長崎市丸山町 2-1
 創業 寛永 19 年 (1642)
 話者 代表取締役社長 中村由紀子氏
 昭和 33 年 (1958) 生まれ
 料理長 橋本正彦氏
 昭和 34 年 (1959) 生まれ
 調査日 令和 5 年 (2023) 12 月 8 日



花月の入り口



竜の間（2階）の外観、左側にある庭が高台になっていて、2階座敷から同じ高さの目線で見える。



竜の間の床の間。床柱の刀傷は、花月を好んだ坂本龍馬が、酔つて打ち付けてできたものといわれている。

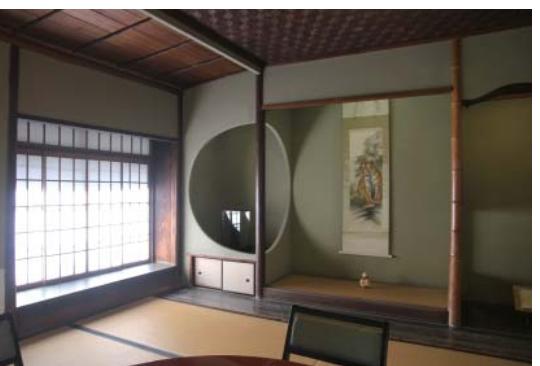
※昭和 35 年 (1960) 長崎県文化財（史跡）に指定された。

花月は寛永 19 年の創業で、花街として誕生した丸山の太夫屋「引田屋」の流れを汲む茶屋の名で、文政元年 (1818) 頃、庭園内的一部を開いて茶屋（料亭）を新築し花月楼と称した。大正末年引田屋は廃業したが、花月の名称と庭園、建物は現在まで引きつがれている。

現在の女将が 24 代目で、17 代までは「山口家」が世襲で運営していた。



竜の間（2階）の内部。外の庭が床続きに見える。



花月には広間ばかりでなく、文人たちが長逗留した小ぢんまりとした部屋もある。全部で 9 室ある。



春雨の間。タイル張りの部屋で、天井には格天井が組まれ、扉は中国からの輸入、ランプやタイルが西洋から来たものといわれ、卓袱料理と同じく、「和華蘭」となっている。天井絵は文久 2 年 (1862) 頃に、天台宗行満寺の住職「覚順」によって描かれたとされている。



春雨の間。柴田花守（肥前小城の藩士）が、この部屋で「春雨」を詠んだ（弘化 3 年：1846 年）ので、「春雨の間」となった。建設当初からの造りと調度品といわれ、椅子などは、当時の日本人にあわせて、低く造られているという。日本初の洋間ともいわれている。



卓袱料理

花月の卓袱料理の構成

お鮓	5～7種の具
小菜5品	造り（季節の魚介類） 湯引き（アラ、鯨など） 三品盛（海・山・里の食材料理） 取肴（各種冷製料理、かつては伊達巻など甘味の料理を含めた） 満女（まめ：蜜煮した豆）
凌ぎ	（味噌汁）※近年は取肴などの一品料理に変わった。
変り鉢	焼き物（主にパステイ）
大鉢	（長崎信上、甘鯛、菊芋等の炊合せ）
中鉢	角煮
食事	煮物（鶏出汁スープ）、 御飯、香の物
デザート	水菓子、梅椀
※呼び方の変化や作られなくなったものはあるが、構成は伝統を踏襲している。	

(献立の変化)

この献立では、昭和の献立で見られた「味噌」（味噌汁）がなく、取肴が2種類になっている。



卓袱料理の内訳

『卓袱料理のしおり』（文化庁）より、資料写真提供：史跡料亭 花月



【三品盛】

【パステイ】献立では「パステー」と書かれることもある。

当頁の写真3点提供：史跡料亭 花月



卓袱料理の一例、季節や会食の目的、価格等により、献立は異なる。2枚の皿は、まず重ねたままで使う。皿に刺身等を取って、醤油を掛けて食べる。ツマで醤油を拭きとて、同じ皿で食べていく。温かいものが来た時に、2枚目の皿を使う。卓袱は2枚の皿で全部の料理を食べるのが作法である。料理は直箸（じかばし）で取る。

写真提供：史跡料亭 花月



【お鰐】客が席につくとまず、女将が「お鰐をどうぞ」とすすめる。宴のあいさつも乾杯も、お鰐を飲み終えてからである。



【造里】「つくり」と読む。



【満女】「まめ」と読む。煮豆は十八寸豆（とはっすんまめ）、十六寸豆（とろくすんまめ）黒豆などを用いる。



【湯引き】赤いのは鯨のベーコンである。



【大鉢】卓袱では大鉢以降に、温かい料理が出てくる。「銀あん」というあんが掛けられている。合わせ出汁、あんは料理長が調理する。



【ハトシ】（左）海老ハトシ、（右）鰻ハトシ。



【煮物】ヒカド・スープは卓袱の「煮物」の一つである。黒胡椒が入り、西洋風のティストである。ヒカドはオランダ語で「小さく切る」という意味という。



【三品盛】



【三品盛】



【角煮】豚の角煮は2日間油抜きをしてから蒸し、蒸したものに味を入れる。蒸したほうが味がよく染みるという。角煮は縦に切って赤味と脂身と一緒に食べるようにすすめている。国産の皮付きの豚肉の入手に、苦労しているという。お鰐のほかに、満女（まめ）、豚の角煮、梅椀（汁粉）は、砂糖を多く使う長崎らしい料理なので、これからも残していくという。

「ハトシ」を除き、当頁の写真3点提供：史跡料亭 花月



取り分けた煮物と、香の物、ご飯。香の物は碗の蓋に取る。



【水菓子】かつては季節の果物であったが、現在はパンナコッタ(ムース)、果実のコンポート等が主になっている。



煮物は、温かいご飯にかけて食べても良い。

《パステイを作る》

パステイの具は次のとおりである。

- ①出汁が染み込んだフカヒレ
- ②スッポンの肉の煮こごりの湯葉巻き
- ③玄米麩（湯葉と麩は京都から入手）

スープは、合わせ出汁に塩、醤油、赤酒^(注1)を加え、味を整えた。

パイ生地は強力粉、薄力粉、五島の椿油が少々と塩が少々入る。パイ生地を伸ばして格子を作る。縁を一巡りしてから、はみ出した部分を切り揃える。

パイ生地を貼り終えると、卵の黄身を塗って焼く。提供するタイミングを見計らって、数回に分けて焼く。パイがパリパリになり、具が温まる食べ頃になる。

20年ほど前に、現在の具に改良された。



【パステイ - ①】鉢に加工した具を並べる。



【パステイ - ②】3種の具を入れ、スープをかける。



【パステイ - ③】寝かせておいた生地を伸ばしていく。



【パステイ - ④】包丁で切り揃える。



【パステイ - ⑤】具とスープを入れた鉢の縁に、パイ生地を格子状に貼り付けていく。



【パステイ - ⑥】最後に幅広の生地で縁を巻き、格子を固定する。



【パステイ - ⑦】縁からはみ出した格子の生地を包丁で切り取る。格子を張り、卵の黄身を塗りながら、オーブンで焼く。

(注1) 赤酒は、製造途中で木灰（きばい）を入れるのが特徴の発酵食品で、料理酒として使われる。「灰持酒（あくもちざけ）」とも呼ばれ、行事や正月には、お神酒やおとそとして用いられている。（出典：農林水産省、にっぽん伝統食図鑑 <https://traditional-foods.maff.go.jp/menu/akazake>）



ハツシに用いる黄身、これは海老ハツシ用である。



加工したクワイ。12月から早春まで用いる。



海老ハツシのミンチづくり。エビ、卵にすり身（エソなど）が加わる。



ムカゴの磯辺揚げ。松葉を刺して仕上げる。



材料をミキサーにかける。出来上がったミンチに粗切りのエビをさらに加え、歯ごたえを出す。



穴子煮こごり。対馬のブランド「黄金アナゴ」を使っている。



スッポンは部位に切り分けて全て使う。肉もうまいが、甘みがある良質の出汁がとれる。和食の食材であったが、卓袱でも用いるようになった。



円卓、2名～6名で使用する。朱塗りに網目模様の円卓も多く見かける。かつては座布団と共に用いていたが、日本人の生活様式の変化、足が悪い高齢者への対応として、座布団に座るのではなく、低い椅子を用いるようになった。多くの料亭で円卓の脚は、高さを調整している。



卓袱料理は「和華蘭」料理といわれるが、現在の料亭では、部屋のしつらいは和風の座敷である。そこには床の間があり、掛け軸、焼き物、生花などが飾られている。花月は、客間が9室あり、客間以外も含め、生花は週に1回以上、掛け軸は384点ほどの中から年に6～7回掛け替えていくという。女将の仕事である。



卓袱料理を含む料亭料理では、食器も重要な道具立てである。特に漆器は、新調も修復も高価である。産地も少なくなった。
花月では「お椀の講習会」を社内で開き、扱い方、洗い方、保存の仕方を教育している。

当頁の写真 10 点提供：史跡料亭 花月

《献立例（花月提供）》※記載は原本に準じている。（ ）のよみがな、「注」は調査者が加筆した。

【平成 22 年（2010）新春卓袱】

雑煮	鯵の身・寒竹・金子（きんこ）・日の出人参・亀甲大根・鳶菜・焼餅 注：「きんす」乾燥なまこ
造里（つくり）	旬の物、紅白剣・水前寺海苔
湯引き	あら湯通し、鯨茹で物
三品盛	蟹袱紗（ふくさ）焼、むかご（やまのいも）磯辺揚げ、絵馬慈姑（くわい）、手綱巻
祝い肴	数の子西京漬け、千社唐（ちしゃとう）味噌漬け、田作り、梅百合根 注：「かいし」からし菜の種子
満女（まめ）	黒豆と千代呂喜（ちよろぎ）
変り鉢	小鯛木の芽焼、寒竹、菊花蕪
凌ぎ	新海鼠腸（このわた）、茶碗蒸し 注：「このわた」なまこの腸の塩辛
大鉢	海老芋新挽き揚げ、穴子黄味揚げ、市松田巻き、菜の花、梅麩（ふ）
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	（汁物）
食事と香の物	
水菓子	パンナコッタラフランスコンポート・苺・メロン 注：「パンナコッタ」イタリアの生クリームを煮詰めた菓子 「コンポート」果物をシロップやワインで煮込んだフランスの保存食

【睦月（むつき）用卓袱平成 23 年 1 月】

御雑煮	鯵の身・日の出人参・亀甲大根・金子・日の出人参・鳶菜・焼餅
造里	車海老、寒鰯（かんびらめ）、間八（かんぱち）、あしらい物
湯引き	あら湯通し、鯨茹で物、新若布（わかめ）
祝い肴	氷頭膾（ひづなます）
三品盛	鰆龍皮巻（ひらめりゅうひまき）、 昆布籠に梅麩（ふ）・葛苣塔（ちしゃとう）味噌漬、叩き牛蒡（ごぼう）、 慈姑（くわい） 注：「りゅうひまき」昆布で酢締めした白味魚と生姜を巻く、京都の伝統的祝い料理
満女	黒豆
焼き物	あら味噌柚庵焼（ゆうあんやき）、和風ローストビーフ
大鉢	鰯の白子蕪蒸し、海老芋、手毬麩、長ひじき・紐人参、 石蓴あん（あおさ）
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事	七草粥、香の物
水菓子	パンナコッタと季節のコンポート
梅椀	御汁粉

【如月（きさらぎ）2月卓袱（★）】注：年大不明

御鰯（おひれ）	七ツ鰯
造里	平目薄造り
湯引き	あら湯通し、鯨三種
三品盛	平目龍皮巻き（りゅうひまき）、唐墨（からすみ）大根、蚕豆 土佐煮、慈姑阿蘭陀（くわいおらんだ）、百合根梅
取り肴	針魚と春野菜木の芽酢
満女	紫豆
変り鉢	長崎パステー、鱈鰯（ふかひれ）・すっぽん湯葉巻き・麩（ふ）・長葱 白子蒸し
凌ぎ	
大鉢	伊勢海老具足煮 筍 落（ふき） 注：「具足煮」はエビ、カニを殻付きのまま切って、煮た料理。
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	
水菓子	マンゴプリン、苺、ラ・フランス蜜煮
梅椀	お汁粉

【平成22年（2010）水無月（みなづき）6月 卓袱献立】

御鰯	五ツ鰯
造里	車海老、石鯛、間八（かんぱち）、鰐（はも）落とし、あしらい物
湯引き	あら湯通し、鯨茹で物
三品盛	鯛の子煮凍り、合鴨燻製、玉蜀黍糸紗（とうもろこしふくさ）焼き、 酢取り茗荷（みょうが）、石川小芋、小メロン昆布締め
取り肴	寄せとまと、芋茎（すいき）、ミニ陸蓮根（おかれんこん） マンゴ酢 注：「すいき」里芋の葉柄のこと。
変り鉢	長崎パステー、鱈鰯（ふかひれ）・すっぽん東寺巻・長葱・麩（ふ）
凌ぎ	尊菜（じゅんさい）とろろ 注：「じゅんさい」ぬまや池に自生するスイレン科の植物。夏期が旬。
大鉢	賀茂茄子博多 淡竹薄衣揚げ 冬瓜（とうがん）翡翠（ひすい）煮 蚕豆土佐煮 麩（ふ）
中鉢	角煮 伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	
水菓子	和風パンナコッタと季節のコンポート
梅椀	御汁粉

【平成22年（2010）皐月（さつき）5月 卓袱献立】

御鰯	五ツ鰯
造里	赤足海老、鯛、平寿（ヒラマサ）、あしらい物
湯引き	あら、鯨茹で物、青さ寄せ
三品盛	平目、鮮龍皮巻、合鴨低温ロース、菜種糸紗（ふくさ）焼き、蚕豆土佐煮
取り肴	ホワイトアスパラお浸し、ラデシユ、干し子 注：「ほしこ」なまこの卵巣を干したもの。
満女	紫花豆蜜煮
変り鉢	甘鯛木の芽焼、絹かつぎ、新蓮根酢取り 注：「きぬかつぎ」さといもの小芋を皮付きのまま蒸して、皮を剥いて食べる。
大鉢	岡部鰻、牛蒡（ごぼう）、小袖巻き、筍、スナック豌豆（えんどう）
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	
水菓子	マンゴゼリー、枇杷（びわ）コンポート、桜桃
梅椀	お汁粉

【平成24年（2012）夏の卓袱】

御鰯	五ツ鰯
造里	鮑薄造り、鯿（こち）洗い、戸石の海胆（うに）
湯引き	間八（かんぱち）、車海老洗い、あしらい一式
三品盛	鰐（はも）落とし、鯨茹で物三種、寄せ青さ
取り肴	鱸（すずき）龍皮博多、唐糸（とうきび）カステラ焼き、合鴨燻製 小メロン昆布締め、石川小芋、酢取り茗荷（みょうが）
満女	白芋茎（すいき）、陸蓮根（おかれんこん）、マンゴ酢
焼き物	長崎パステー、すっぽん東寺巻・鱈鰯・麩・長葱
凌ぎ	青さ吸引物、玉子豆腐、振り柚子
大鉢	伊勢海老具足煮、篠独活（しのうど）、松茸、スナップ豌豆（えんどう）、針生姜、 木の芽
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	縮緬山椒・水茄子一夜漬・胡瓜粕漬
水菓子	抹茶パンナコッタマンゴレモンゼリー
梅椀	御汁粉

【卓袱献立 平成 22 年（2010）秋】

御鰯	五ツ鰯
造里	車海老、鯛、縞鯛（しまあじ）、あしらい物
湯引き	あら湯通し、鯨茹で物
三品盛	むかご磯辺揚げ・銀杏翡翠（いちょうひすい）、鱸（すずき）菊花巻き、 継子寄せ、合鴨真空ロース
取り肴	白芋茎（すいき）、小メロン昆布締め、針ラデシユ、胡麻クリーム
満女	紫豆蜜煮
凌ぎ	白味噌仕立て、滑茸（なめたけ）豆腐、茗荷
焼物	長崎バステー、すっぽん東寺巻き・鱸鰯・麩・長葱 注：「とうじまき」湯葉で他の材料を巻いて調理したもの
大鉢	冬瓜（とうがん）翡翠（ひすい）煮、子持金子（きんこ）、 唐黍（とうきび）鹿の子揚げ、隠元（いんげん）
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	
水菓子	マスカット羹（かん）
梅椀	お汁粉

【霜月（しもつき）11月卓袱】

御鰯	五ツ鰯
造里	車海老、鯛、間八、あしらい物
湯引き	あら湯通し、鯨茹で物、寄せ若布（わかめ）
三品盛	鳴門穴子、鶏（うづら）松風、昆布籠に萬葉塔（ちしゃとう） 味噌漬け・公孫樹甘薯（いちょうかんしょ）・紅葉麩、松笠慈姑（くわい）
取り肴	柿の白和え、銀杏・黒皮茸
満女	紫豆蜜煮
変り鉢	長崎バステー、すっぽん東寺巻・鱸鰯・葱・麩
大鉢	帆立飛竜頭（ひりゅうず=がんもどき）、海老芋含ませ煮、舞茸焼煮 木の葉人参、隠元（いんげん）豆
中鉢	角煮、伏見唐辛子
煮物	南蛮スープ仕立て
食事と香の物	
水菓子	パンナコッタと季節のコンポート
梅椀	御汁粉

昭和（後期）の献立

【冬の卓袱料理 昭和 59 年（1984）12 月 5 日】

（ ）よみがな、（ ）内は具など

お鰯	七ツ鰯 (四方鯛、玉半片、竹の子、椎茸、白菜、焼き鶏、羽二重餅)
造り	鯛松葉造り、平寿重ね造り (白髪大根、大葉、紅蓼（べにたで）、山葵（わさび）、菊花） 注：「こうじん」は高麗人参の加工品
湯引	活鱈（あら）湯通 (道具物、波蘋草（ほうれんそう）、ラディッシュ、薬味）※「道具物」とは内臓などのこと
三品盛	車海老旨煮、小鮑、伊達巻
取肴	紅差南蛮漬、甲州栗、牡丹玉子
満女	十八寸豆蜜煮
味噌	吉野甘鯛（蓴菜（じゅんさい）、木の芽）※味噌汁→一品料理へ
焼物	バステー (鶏万年煮、長芋、銀杏、きくらげ、萌（もやし）、瓢亭玉子)※具の変更
大鉢	長崎信上、子持海鼠、甘鯛カステラ揚げ、菊芋、手鞠麩、ブロッコリー (錦糸玉子、イクラ、銀あん)
中鉢	角煮 (溶き辛子)
御飯	白飯
煮物	勝男菜、きくらげ、銀杏、揚げ玉
漬物	白菜、沢庵、赤蕪、昆布有馬煮
水菓子	蜜柑
梅椀	お汁粉（白玉団子、けしの実、塩桜花）

●赤字は作られなくなった献立や
使われなくなった具材。

1. 卓袱料理の変化…砂糖の甘さ

卓袱料理の献立は、人々の食生活や趣向の変化に伴って工夫され、変わってきてている。平成以降の変化は、甘さの軽減と高級食材への転換である。

長崎の料理は本来、砂糖をふんだんに使うものが多く、砂糖が少ないと「長崎の遠か」や「今日の料理は長崎の遠うございまして」などと言われてしまう。ところが 20～30 年前からその傾向も薄れ始め、花月の卓袱料理も砂糖を控え、食材の旨味を重視する方向に転換したという。

それでも卓袱料理の伝統は重視し、出汁の香

りを味わう「お鰯」、砂糖を使う「満女（まめ）」「中鉢」の豚の角煮、最後に出される「梅椀」（汁粉）は、卓袱料理のあるべき献立として、今後も変わらず提供していくという。

2. 変わりゆく献立

特徴的な甘い料理を残す一方で消えてゆくものもあった。

はじめの「お鰯」は温かいが、「満女」までは冷製で、客が席に付く際には既に配膳されている。これらは、酒宴の酒の肴（オードブル）の役割が重視され、変化してきた。かつての冷製「三品盛」には必ず寒天、羊羹、伊達巻など

甘い料理が含まれていたが、現在は見られなくなった。「取肴」の車海老や小鮑をみりんで煮る料理やベニサシ（ヒメジ）の甘酢なども姿を消した。

後半になると、温かい料理として出される「大鉢」は、冬場のエビイモから春先からのナス類等と野菜の煮物が軸となり、蒸したり煮た鮑など魚介類が加わる。型にエビと鰻を放射状に並べ、上からつくね芋と魚のすり身を流して蒸し上げる「長崎信上（しんじょう）」も大鉢の代表的な料理であったが、現在はほとんど作られなくなってしまった。

さらに「大鉢」には「長崎てんぷら」も出されていた。「長崎てんぷら」は衣に砂糖が加えられる料理であるが、献立から外されている。

かつては温かい料理が登場する直前に「味噌」（吉野甘鯛やナメコ、夏なら蓴菜（じゅんさい）などの味噌汁）が出ていたが、平成の初め頃からは、変化のある「取肴」として胡麻豆腐、ミルク豆腐等に変わった。現在はローストビーフにパプリカ甘酢を添えることもある。季節の和え物など、練り物なども「取肴」として献立に加わった。

3. 食材の変化

①パステイの具の変化

「焼き物」として扱われるパステイは、卓袱料理だけに登場する献立である。和洋折衷で、パイ焼きの中に煮物が入っている。

平成の初め頃まで、花月のパステイの中は和風の煮物で、鶏の万年煮（鶏を甘辛く煮たもの）、もやしの煮物、瓢亭玉子（ひょうていたまご）が入れられ、パイ生地の網を張って焼き上げられていた。この煮物には結構な量の砂糖が使われていたという。

現在は中華の三大珍味のフカヒレ、和食のネギや麩を入れ、スッポンとホタテとエビを合わせた出汁を使っている。その上に西洋風に小麦のパイが乗る。砂糖の甘味がスッポンなどの出

汁の甘味に置き換えられ、旨味が重視される料理に工夫がなされた。

卓袱料理は酒宴の料理から、様々な旨味を味わう料理に変化し、より多様化しつつある。

②お鰨のキンコ（干しナマコ）

最初に出されるお鰨には、普通の「五つ鰨（いつづびれ）」、祝の時の「七つ鰨（ななづびれ）」、正月などの「九つ鰨（ここのづびれ）」がある。四方鯛、羽二重餅などが正式の具材で、「九つ鰨」にはキンコが含まれていた。ところがこのキンコは高級食材となり入手が困難で、加工に手間がかかり扱える職人も少ないという。時代にはそぐわない食材になり、姿を消していった。

ちなみに法事のお斎（とき）等では、「お鰨」の代わりに胡麻豆腐などを入れた「味噌」（味噌汁）を出す。その時の女将の挨拶は「お鰨をどうぞ」ではなく「お味噌をどうぞ」となる。

③ベニサシ（ヒメジ）とアラ

卓袱料理や長崎のおせち料理といえば、「ベニサシ」（ヒメジ）の南蛮漬けがあげられる。ところが沿岸小漁の低迷で、養殖できる高級魚以外の沿岸魚種の入手が難しくなった。

その一方で、湯引に用いるアラは高級食材で入手が困難であったが、五島列島での養殖が軌道に乗り、近年は入手しやすくなったり。

4. 宴席の概要

かつては客が到着するとまず「待合」と呼ばれる部屋に通し、茶と菓子でもてなした。そして準備が整うと「本席」と呼ぶ座敷の円卓に案内した。現在は、直接円卓に案内している。円卓には冷製の料理が並んでいる。

料理は1時間半で一通り出せるが、ゆっくりと飲食してもらうため、現在宴席は2時間となっている。長い場合は3時間になる。

宴席は女将の挨拶でお鰨が振る舞われ、皆が食べ終わると「乾杯」になる。芸妓が呼ばれてい

る座敷では、芸妓は乾杯の時から酒を持って座敷に入る。そして芸を披露し、現在でも最後には、「送り三味線」で客を送り出すという趣向になっている。

5. 料亭の経営形態

①経営形態と女将

長崎の料亭は、創業家などの世襲と会社組織等で経営されている。

花月は株式会社のため、女将の後継は、取締役が面談を行い決めていく。会社形式になってからの女将は、内部の人ではなく、外から呼んでくる形である。昔は、いわゆる仲居頭と呼ばれた人が、女将を引き継いだということもあった。

②調理人の現状と後継者の育成問題

花月の厨房では、1日で80～100人の予約が入ると、本来は8名の調理人が必要であるが、現状は料理長を含めて6名で切り盛りしている。調理場の手伝いは2～3名いる。

卓袱料理は、一つ一つの料理に手間が掛かるので、時間を掛けて若い後継者に技術を教えなければならない。現在は、高校の調理科の卒業生を中心に新人を募集している。他の店の流儀に染まらない若手に来てもらい、育てていくという考え方である。

ところが近年は高校を回って説明会を行っても、卓袱料理を知っている学生がほとんどいないという。それでも毎年3名ほどが入社するが、1年後には1人しか残らないのが実情である。

その要因は拘束時間が長いことであるという。残業はないが、休憩の時間が1～3時間あり、朝の8時から夜の8時まで、12時間の拘束となってしまう。料理が本当に好きでないと卓袱は務まらないという。人を集めるために苦労する時代になった。

③仲居の教育

社員としての仲居は4名雇用しているが、繁忙期の10月～11月、結婚式が多い3～5月には、最大25～26人の仲居が必要になる。花月では1テーブルに1名の仲居が付くことを前提にしているため、パートを募集する。

卓袱料理を提供する際に大切にしていることは、料理の説明である。卓袱は多様な料理なので、料理名や食材、食べ方など一つ一つを説明して提供している。特に家族などの食事では、説明すると喜ばれるという。

提供する料理について、仲居に勉強するよう伝えている。仲居のパートには、近年は大学生等を多用している。大学生は、歴史を好み、料理にも興味を持ち、覚えるのも早い。常時4名ほど来てくれている。

仲居は着物の着付けから学ぶが、興味のある学生は、着付けをインターネットで調べ、自らきれいに着こなし、女将を驚かせるという。

6. 卓袱料理の藝術性

卓袱料理での藝術性は、料理と器が醸し出す「豪華さ」である。豪華絢爛な丸山遊郭の文化が、円卓を満たす料理にも現れているという。

数ある料理の中では「お鰨」が印象的である。お鰨の濃い出汁の温度調整は難しく、冷めると生臭くなるし、沸騰させることもできない。したがって卓袱料理では、挨拶よりも乾杯よりも、まず「お鰨をどうぞ」となるわけである。蓋を開けたときの香り、一口飲んだ濃厚な味わいに、卓袱料理を伝えてきた料理人のこだわりがうかがえるという。

2-3) 卓袱料理店の調査報告 -2

料亭 一力

所在地 長崎県長崎市諫訪町 8-20
 創業 文化 10 年 (1813)
 話者 7 代目 (女将) 山本きよみ氏
 昭和 40 年 (1965) 生まれ
 山本卓氏
 昭和 63 年 (1988) 生まれ
 調査日 令和 6 年 (2024) 2 月 13 日



料亭一力は、2社 14 寺が一列に立ち並ぶ寺町通りにある。

文化 10 年 (1813) 創業で、以来山本家が経営している。卓袱料理は創業以来続けられると伝えられ、店主が厨房に立つオーナーシェフを代々続けている。

現在の建屋は大正末年から造られ、日本画家・伊東深水の掛け軸には「祝一力新築落成 昭和五年十二月吉日」とある。



料亭一力の全景。常磐津家元・三藏と、日本画家の伊東深水が一力の湯に浸りながら口ずさんで作った有名な「小唄辰己」の碑が門前にある。(画面右下)



料亭一力の入り口



厨房の様子



焼き物は有田焼の蛸唐草 (たこからくさ)、先代から使用している。

【令和元年 (2019) の献立】※写真は 5 人前



多様な献立が並ぶ卓袱料理 (御飯を除く)。



【お鮓】



【取扱】



【取扱】



【取扱】(黒豆)、丹波篠山の黒豆。一力は十六豆は使わない。

当頁の写真 5 点提供：料亭 一力



【刺身】



【中鉢】(角煮)



【中鉢】角煮とブロッコリー



【煮物】鶏皮で出汁をとった清湯（ちんたん）風のスープで、胡椒と薄口醤油で味付けしている。御飯にかけても美味しい。煮物とは「煮物丼」の略称。



【香の物】



【揚物】周囲が紫陽花揚げ、中央がハトシ。紫陽花揚げは、グラタン状のソースの水分を一晩かけて抜き固まらせ、サイコロパンを付けて揚げる。かつての紫陽花揚げは現在より大きかった。

当頁の写真 2 点提供：料亭 一力



【湯引】鯨のベーコン、さえずり（舌）、尾羽（中央の器）。鯨を出すときはポン酢と酢味噌で、ポン酢は、かつお節を醤油で煮切り、ダイダイ酢を混ぜて漬す。



【大鉢】全体にあんがかかっている。里芋は「里芋六方」と呼び、白薄（醤油の色が薄いもの）とみりんと砂糖で炊く。



【梅椀】(汁粉)

当頁の写真 8 点提供：料亭 一力

調査日のメニュー（令和6年2月13日）〈〉内は具など

温 お鰯	〈鰯身（鯛）、千代結び、椎茸、菜の花、小餅、酢橘（すだち）〉
取肴	南京寄せ
冷	海老黄身寿司 ナマコポン酢 黒豆
刺身	ヒラス（ヒラマサ）、鮪
揚物	紫陽花揚げ、ハトシ
温 中鉢	角煮、芽キャベツ
冷 酢物	鯨酢味噌和え
大鉢	鰻真薯（しんじょ） 信田巻き
温	水晶海老 里芋六方、獅子唐
留椀	赤出汁（豆腐、石蓆（アオサ）、小葱）
御飯	白飯
香の物	大根、昆布
冷 水菓子	イチゴ、黒豆寄せ
温 汁粉	白玉

《献立の概要》

卓袱料理の献立は「お鰯」（温かい汁椀）に始まり汁粉で終わる。円卓には客の人数に合わせて配膳する。

実際の配膳は取肴から刺身までの冷製料理が並べられており、客が席につくとお鰯が出され、食べ終えたところから、宴の挨拶や乾杯となる。

取肴はかつては「三品盛」「口取り」となどと呼ばれていたが、現在は「取肴」に統一され、複数の器が並ぶようになった。

一段落すると揚物以降の温かい料理が並べられ、最後に食事、デザート、そして汁粉で終える。



【南京寄せ - ③】切り分ける。



【取肴・ナマコポン酢 - ①】生ナマコは大村湾のものが良質である。



取肴の黒豆をよそう。



【取肴・ナマコポン酢 - ②】縦に切れ目を入れる。



取肴の海老黄身寿司を仕上げる。エビの上にマヨネーズを乗せ、とんぶりを乗せる。黄身寿司の玉子に酢が入っている。



【取肴・ナマコポン酢 - ③】コノワタを取り去る。



取肴の盛り付け。黒豆の味付けは砂糖だけで鉄粉を入れる。



【取肴・ナマコポン酢 - ④】きれいに洗い、一定の幅に刻んでいく。

【調理の材料や手順等】



石造りの流し場、中央に槽がある。「ふね」と呼ぶ。



【南京寄せ - ①】冷蔵庫から取り出す。



まな板は、熱湯を掛けてから、酸性電解水で殺菌消毒、アルカリ電解水で油分を除く。



【南京寄せ - ②】容器を返してまな板に取り出す。



【取肴・ナマコポン酢 - ⑤】次々に刻んでいく。



使用している刺身包丁は、大阪の堺打刃物製。伝統的な打刃物は、長崎市南部の蚊焼（かやき）包丁、大村には松原包丁などがある。



【ハトシ - ④】さらに半分に切る。



【ハトシ - ⑧】170度ほどの温度で揚げる。



【取肴・ナマコポン酢 - ⑥】器に盛り、ポン酢をかける。



【ハトシ - ①】パンに挟む具は、白身魚のすり身とぶつ切りのエビ。



【ハトシ - ⑤】パンに具を挟んだら蒸して具を固め、一旦冷凍して作りためる。



【ハトシ - ⑨】きつね色になるまで、ていねいに揚げる。



刺身、ヒラス（ヒラマサ）を盛り付ける。



【ハトシ - ②】パンの耳を取り取る。パンは厚さ7mmにスライスしたもの購入する。



【ハトシ - ⑥】紫陽花揚げを作る。中はグラタンで、冷蔵庫で一晩水分を抜いたものにサイコロパンを付けて揚げる。



【ハトシ - ⑩】揚げ上がったハトシと紫陽花揚げ



刺身、マグロを切る。



【ハトシ - ③】パンを対角に、三角形に切る。



【ハトシ - ⑦】ハトシと紫陽花揚げを解凍してから油で揚げる。



【ハトシ - ⑪】油を切り、配膳する前に90度のスチームコンベクションオーブンで温度を上げる。



大鉢の水晶海老は、片栗粉を付けて、八方地（だし汁）^(注2)で煮ると、エビの回りにとろみが付いて輝く。とろみの付いた八方地は、濾して大鉢のあんにする。



鯨のベーコンとさえずりで作った鯨酢味噌和えを盛り付ける。



【刺身】ヒラス（ヒラマサ）、マグロ



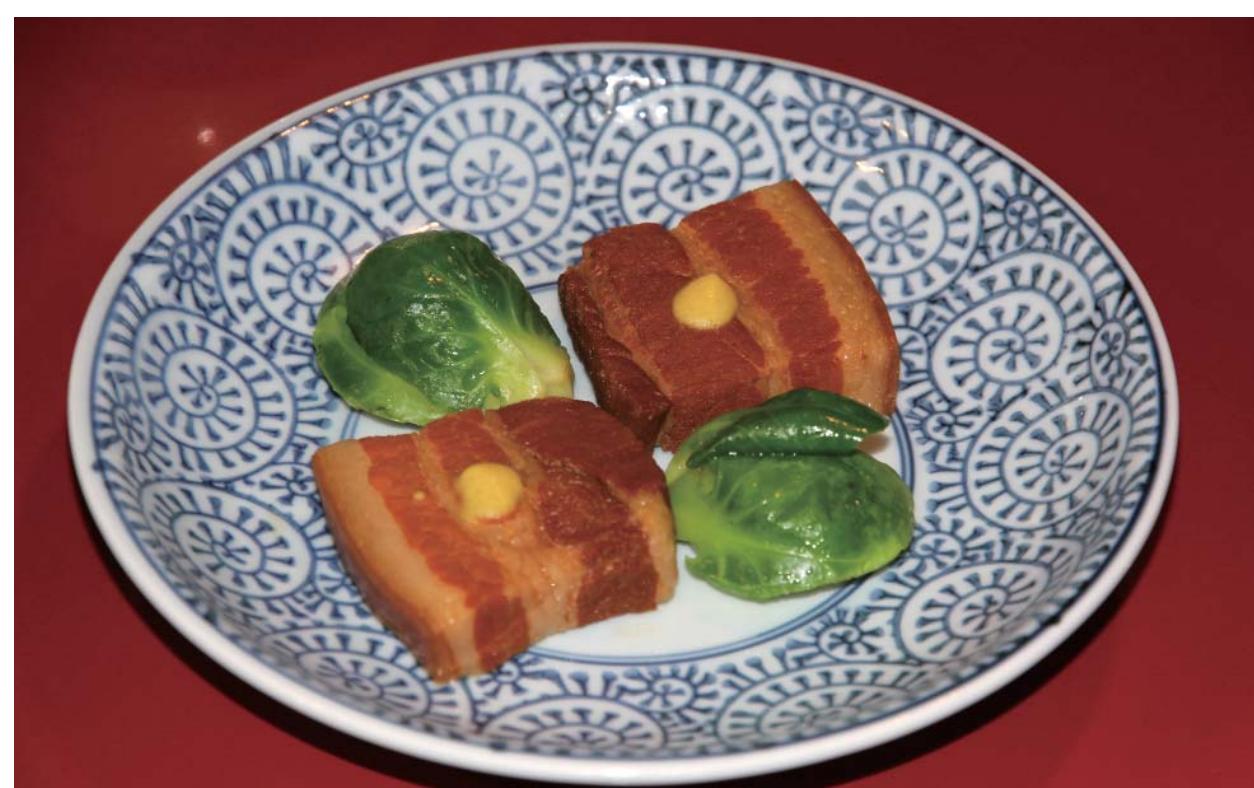
【揚物】ハタシ、紫陽花揚げ

【令和6年（2024）2月の卓袱料理】

※写真は2人前



【お鍋】具は鰯身（鯛の切り身）、千代結び（はんぺん=かまぼこ）、椎茸、菜の花、小餅、酢橘（すだち：香りつけ）。かつては鯛の胸鰓を湯がいで入れていた。尾鰓は入れない。



【中鉢】豚の角煮と芽キャベツ



【取肴】黒豆、海老黄身寿司、南京寄せ、梅の小枝が添えてある。南京寄せは、卓袱に季節感を取り入れるために取り入れた新しい料理。



【取肴】ナマコポン酢



芽キャベツはバターと薄口醤油、塩胡椒して湯がく。



【酢の物】鯨酢味噌和え。鯨はベーコンとさえずり。鯛皮のポン酢和えになることもある。昔は酢の物を小菜として先に出していた。

^(注2)「八方地（はっぽうじ）」は、かつお節、薄口醤油、みりん、砂糖でつくる基本的な出汁で、多くの焚き物に使う。



【大鉢】鰻真薯、信田巻き、水晶海老、里芋六方、獅子唐が並び、あんが掛けられている。



【大鉢】中央が鰻真薯である。



【留椀（とめわん）】赤出汁で、豆腐と石蓀（あおさ）、小葱が入る。奥が香の物：出汁の昆布、大根の皮などで作る。



【水菓子】イチゴと黒豆寄せ（注3）、黒豆から作る。



【梅椀】汁粉で白玉が入っている。卓袱料理の最後の献立である。夏は冷たい汁粉を出す。



広間：天井が高いのは、披露の席があると、龍踊りも行われるからという。四角いテーブルが並ぶ。



8畳の座敷：床の間があり、座敷からは庭が望める。（次頁参照）料亭一力では円卓を用いる場合、座布団と座椅子を用い、椅子は使用していない。

（注3）「黒豆寄せ」は、黒豆を炊いたときに皮が破れたものを集め、ミキサーにかけ、蜜で割り、ゼラチンで固めたもの。



和室に隣接した坪庭の景観。



客間「巴」：角テーブルで椅子を使用する。



輪島塗の赤漆椀



同左、内側



廊下に伊東深水の作品（昭和4年）が飾られている。



「巴」の襖の一角を開けると神棚があらわれる。婚礼を含め、神事に利用できるようになっている。



輪島塗の黒漆椀。輪島塗の多くの塗師は、能登半島地震で被災したため、今後の修理・新調が難しい状態になっている。



黒漆碗の内側には、一力を経営する山本家の家紋「八つ丁子（やつちょうじ）」が描かれている。



床の間を飾る伊東深水の掛け軸（昭和5年）。



「巴」の竿縁天井。



屏風も準備等の衝立としても有用なしつらいである。

1. 料亭一力の卓袱料理の献立

卓袱料理は、中華料理やオランダ料理が日本の料理に取り入れられたものである。砂糖を多く使うこと、小麦・玉子を用い、調理に油を用いるのは西洋料理の影響という。それらをアレンジして現在の卓袱料理が出来上がっている。

昭和60年2月の献立と今日の献立を比較してみる。

《昭和60年（1985）2月の献立》

- お鰯 <四方鰯、餅を含み5品ほど入る。>
- 小菜1 刺身 <生鯛、イカ菊造り、サヨリ、わさび、紅タデ>
- 小菜2 酢の物 <松前鯛、鯖卵の花和え、赤かぶ、茗荷、ほうれん草>
- 小菜3 取肴 <真砂子羹、牛肉八幡巻、チシャトウ粕漬け>
- 小菜4 口取り <福砂焼、鯵黄身寿司、うど三杯酢>

- 小菜5 揚物 <パン挟み揚げ、カニ磯辺揚げ>
- 小菜6 木の芽和え <木の芽、筍、ウド、イカ>
- 小菜7 香り物
- 中鉢 豚の道明寺蒸し
(この時は角煮ではない)
- 大鉢 鰻錦糸巻き
甘鯛けんちん巻
紅葉海老
南京、キヌサヤ、筍の煮物
- 煮物 <筍、きくらげ、鶏のスープ仕立て>
- 水菓子 <イチゴ、キウイ>
- 梅椀 <紅白の白玉、塩桜>

現在は「小菜」を略して献立名で呼ぶことが多い。この献立では、「角煮」が「豚の道明寺蒸し」になっていたり、「黒豆」がなく「木の芽和え」にと異なるが、小菜が現在より1皿多く、それぞれの器を見ても、今日より盛りが多い。

かつての卓袱料理はボリュームがあり「こんなに食べられない」というイメージがあったという。

さらに最初から「真砂子羹」(小菜3 取肴)のように寒天で固めた羊羹のように甘い料理が並べられていた。砂糖をたくさん使うのが最高のもてなしといわれていた。現在の卓袱料理の献立は次のような考え方で作られているという。

- ①卓袱料理は、本来は体にやさしい料理であるので量と味を工夫する。
- ②黒豆や梅椀など、長崎の砂糖文化を踏まえ、消化を助ける小豆などは継承する。
- ③料亭一力では卓袱料理と会席料理を提供しているが、会席料理では季節ごとに献立を変えていく。卓袱料理の基本的な献立は変えない。黄身寿司、黒豆は提供する。
- ただし、取肴の数や内訳、角煮などに付けるブロッコリー等の野菜、副菜（添えるもの）を工夫して季節感を出していく。現在のナマコポン酢も季節感が出る料理である。
- ④現在は食品ロスを減らす時代である。料亭においても同様で、材料に無駄が出ないようにしている。
- ・鯛の皮やあらの活用。一力の卓袱料理では「お鱈」と「刺身」に鯛が使われる。
- 鯛のあらも多く出るため出汁を活用し、鶏スープの「煮物」を鯛の出汁の「赤出汁」にしている。

- ・大根の皮、出汁を取った昆布で「香の物」を作る。
- ・「黒豆」を炊いたときに皮が破れたものを「黒豆寄せ」にして「水菓子」で出している。
- ・水晶海老の八方地を大鉢のあんにする。
- ・ハトシを作る時に出たパンの耳は、マーガリンを乗せてオーブンで焼き、シロップをかけて「まかないのおやつ」としている。
- 等々である。

2. 現在の卓袱料理と会席料理、季節と客層

料亭一力では昼と夜のコースに分かれ、昼は卓袱料理が2コースと弁当、会席は2コースになっている。夜は、卓袱も会席も2コースずつとなっている。

卓袱料理を注文する客は、観光客が多い。地元の人たちが卓袱を吃るのは、結納、顔合わせ、孫の初節句、お宮参り、餅踏み、賀寿（年齢に関する祝いの総称）などの祝の席、厄入りなど慣習に関わるものなどである。

長崎では40歳で厄に入るときに、厄の期間を短くするために、長崎くんちの行事である小屋入りの儀式のある6月に厄入りが行われ、厄を家に持ち帰らないよう日付が変わるまでは厄入り者を家に帰してはならないという慣習がある。

料亭一力は、2社14寺が一列に立ち並ぶ寺町通りにあるため法事の席も多い。10月の長崎くんちでは、観光だけでなく、親戚や友達を連れて卓袱を吃る地元の人、企業の接待等もある。

長崎くんちの期間には、伝統的なくんち料理である「ざくろなます」を猪口に盛り甘酒を添えて出す。「ざくろなます」は、短冊に切った大根を三杯酢で和え、赤く鮮やかなざくろの実を散らしたもので、江戸時代から食されてきたといわれている。

なお現在、卓袱料理は一般家庭では作らない。

3. 現在の料理人

一力の調理場は、料理長1名、料理人3名でまかなっている。もともとは3名の時代が長かった。

仕事の分担は、板の仕事、煮方、仕込みなどに分かれているが、4名中3名は、基本的にどの仕事でも対応できるようにしている。

料理長は50歳代で30年近く一力の味を守っている。山本卓氏を含む30歳代が2名（10年経験）、20歳代の新人が1名である。個人差

はあるが、5～6年で本格的には料理づくりの段階に入る。跡取りである山本卓氏は、大学卒業後、福岡の料亭で約2年修行してから入店した。

4. 技術伝承

料亭一力では、初代から跡取りが調理場に入っている。

大正15年生まれの山本昭夫（あきお）氏（卓氏の祖父）が5代目で、様々な献立、ランチメニューを開発し、女性でも気軽に訪れる料亭にした。

山本昭夫料理長から、前述の「昭和60年2月の献立」を作った料理長、そして次の料理長に一力の味が伝えられている。現在は、料理長が技術指導という立場で、山本卓氏が仕入れから献立を決めている。

一力では、跡取りが調理場に入るため、小さい時から店の献立を食べ、店の味で育つ。舌は小さい時から鍛えねばいけないという。

卓袱料理は店ごとに味が違うため、一力の味を残すことが大切である。次の世代が一力の味を引き継げるようになると、料理の数値化を試みて、記録を作成している。

ただし、同じ分量でも同じ味にならぬことは多く、料理人の舌も鍛えておかねばいけない。薄いと思った時、何が薄いのか突き詰める技は、料理人の舌から生まれるという。

5. 各料理について

《刺身》

刺身はマグロとヒラス（ヒラマサ）を通年出している。いずれも養殖で、養殖技術の向上により品質が安定し扱いやすい。マグロやクエは五島で養殖している。養殖地の拡大により、長崎の海産物はより豊富になっている。

マグロは大トロは使わず、背で頭に一番近いところを使う。長年付き合いがある仲卸から購入する。魚介類は2軒の仲卸と付き合いがあり、もう1軒はカラスミ、鯛の真子、鯛の白子を仕

入れている。野菜も2軒の仲卸と取引している。

《揚物のハトシ》

ハトシもすり身を使う。エビのすり身を使うことが多いが、一力では白身魚のすり身にぶつ切りにしたエビを混ぜ、小葱を入れ、薄口醤油と塩胡椒で味を付ける。

パンで挟んで蒸し上げて、さらに油で揚げる。

《長崎てんぷら》

現在、てんぷらの献立はないが、「長崎てんぷら」は衣に味が付く。衣に砂糖などを入れ、冷めても美味しく食べられるように工夫されている。ぱってりしていて、そのまま食べる。

《角煮》

下茹段階では、豚肉にネギと生姜を入れ1.5～2時間炊く。さらに3時間重しを入れて強火で炊き、一旦冷凍保存する。客の予約時間の数時間前から再び炊いて、ベっ甲色に仕上げる。醤油、みりん、酒、砂糖が入っている。冷凍にするとときは汁を切り、出汁は冷蔵する。

《大鉢の鰻真薯：うなぎしんじょ》

鰻真薯は、白身魚の練り物、卵白、山芋（ヤマトイモ）を混ぜて味付けし蒸したものである。味付けは薄口醤油、みりんで行い、鰻を敷いた上にすり身を乗せて蒸し、返して一旦冷まし、客に出す時にもう一回蒸す。

《大鉢の信田巻き》

大鉢の炊き合わせの料理で、白身魚のすり身に角煮の豚肉を整形した残りを刻んで入れ、モヤシ、人参、椎茸、グリーンピースと混ぜて、薄い揚げ（油揚げ）で巻いて蒸す。

信田巻きは、普茶料理の影響も受けているという。

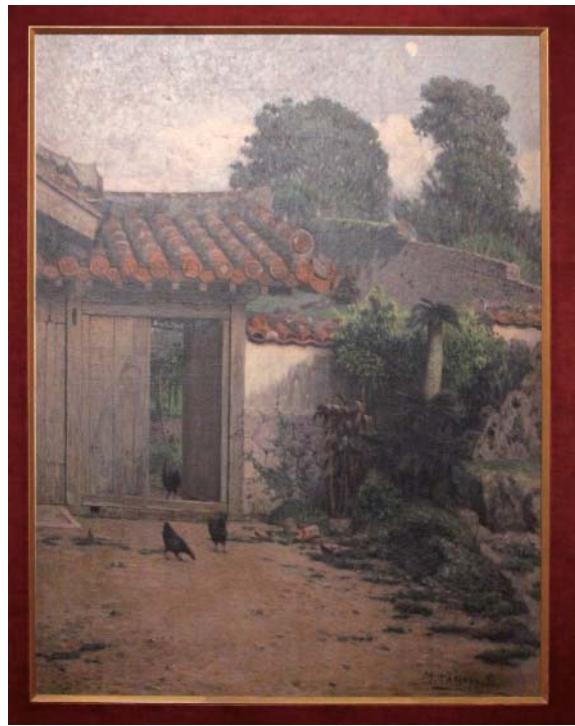
《大根の皮の香の物》

細く刻んだ大根の皮を塩で揉み水分を抜き、水洗いしてから再びしづり鍋で炒める。炒めながら醤油とみりんで味を付けて、最後にかつお節を和える。かつお節も出汁を取った後のもので、水分を飛ばしてパリパリに戻してから粉々に碎いて入れる。

6. しつらい・漆器と円卓

焼き物は有田焼の蛸唐草模様である。祖父の代から使っている器なので、同じものが入手できるかは定かでない。器はほとんど変えない。

椀や円卓などの塗り物は輪島塗である。能登半島地震以前は、3か月に1回ほどの頻度で輪島から漆器類の様子を見に来ていた。コロナ禍前に漆器類、円卓の塗り直しを行ったが、出入りの漆器店も能登半島地震で被災し、今後が見



山本森之助（1877～1928）
明治10年、料亭一力の長男として生まれた。
東京美術学校洋画科を卒業し白馬会に席を置いた。文部省美術展覧会に第1回から連続入選し、フランスに留学し、アマン・ジャンについて学び、帰国。
明治神宮聖徳記念絵画館の壁画献上に際し、宮内省より製作を依頼され、「明治天皇西国中国御巡幸長崎御入港図」を完成させる。

通せない状況という。

建物も大正末～昭和初期の建設のため、修理をしつつ使用している。

掛け軸、生け花、個室の維持も今後の問題であるという。

7. 卓袱料理の芸術性

卓袱料理は、中華料理と同じように丸く盛る。丸く綺麗に盛るところを特に重視している。丸い卓で、丸い器に料理を丸く盛る。客も丸くなつて食べる。この丸が幾重にも重なっていく姿が卓袱料理の特徴であり、芸術的であるといふ。

2-4) 卓袱料理店の調査報告 -3

料亭 青柳

所在地 長崎県長崎市丸山町 7-21
創業 現在地では昭和23年（1948）
話者 5代目 山口広助氏
昭和45年（1970）生まれ
女将 山口梅美（うめみ）氏

調査日 令和6年（2024）2月14日



青柳は、丸山本通りを望む坂の上にある。（注4）



石段を登り切ると青柳の門になる。



門の内側から路地を見る。



青柳の玄関

（注4）坂下の丸山本通りの突き当りは、丸山の中心地で、寄合町の遊郭があつたが、昭和18年（1943）の「丸山の火事」で消失し、現在は公園等になっている。



青柳の卓袱料理、夕食・宴会の料理である。



【お鮓】鯛の鰓（ひれ）が立てられている。



【小菜・酢の物】赤貝と湯引きのアラ、ポン酢で食べる。夏はハモが出される。



【小菜・刺身】冬の魚が並ぶ。



【小菜・口取物】現在は取着と呼ばれる。サーモンで柿の形を模したもの、玉子に見えるイカ・からすみ、子持ち昆布。冷製で出される。

当頁の写真5点提供：料亭 青柳



【小菜・三品盛】現在は取着と呼ばれることが多い。鯨、アワビなど冷製提供され、口取物とともに酒の肴となる。



【小菜・十六寸】季節により使われる豆の種類が異なる。正月は黒豆のこともある。写真は紫花豆で、いずれの豆も甘く煮る。



【パティ】温かい料理の先頭はパティである。上面は小麦粉等のパイ生地で覆われているが、中は煮物である。パイ生地は黄身が塗られて焼かれたため、黄色く輝いて見える。



【中鉢・角煮】添えられる野菜は季節により異なる。



【小菜・てんぷら】衣に砂糖で味を付けるのが「長崎てんぶら」の特徴といわれているが、近年は酒の肴として、砂糖を控え、酒、塩、ゴマ油などで味付けしている。

当頁の写真5点提供：料亭 青柳



【大鉢・炊合せ】エビは玉子の黄身などで衣を付けている。生麩、揚げたうずらの玉子が入っている。炊合せではあんをかける時もある。平成の中頃から甘さを抑えるようになったが、70～80歳の世代は、煮物が甘くないと、「長崎が遠かねえ」という。長崎は砂糖が豊富であった。



【小菜・果物】



【梅椀】紅白の白玉と塩桜、最後に提供される。桜の塩漬けが入っているのでいい塩梅（あんぱい）ということで「梅椀」と呼ぶようになったといふ。



【鰻の蒲焼】

青柳には、豚の角煮の代わりに鰻の蒲焼が入る「鰻卓子（卓袱）」という献立がある。創業当時の鰻料理の技術を伝承してきたもので、関西の直焼きと関東の蒸し焼きが合わさった調理法である。背開きで裂いた鰻を長いままの状態で素焼きと直焼き（タレを付けて焼き方）をする。それを切って「ぬくめ」と呼ぶ、赤い樂焼の器に蒲焼を入れる。飯は入れない。ぬくめは二重底になっていて、湯を入れて、火にかけてわずかに蒸す。鰻をふっくらと暖かく食べる工夫である。**(注5)**

(注5) 講早では「楽焼ウナギ（らくやきうなぎ）」という料理法で蒲焼が出されることが多い。楽焼ウナギは、独特な形をした京都の楽焼の器を用い、仕上げにウナギの入った器ごと熱してから提供される。長崎と同じ調理法である。なお「柳川の鰻」は飯ごと蒸す。

当頁の写真4点提供：料亭 青柳



【お鰯 - ①】お鰯と梅椀の椀を準備する。



【お鰯 - ②】お鰯に立てる鯛の鰆を準備する。湯がいて掃除してを何回も繰り返して骨だけにして、乾したもの。



【お鰯 - ③】下ごしらえした具を入れる。



【お鰯 - ④】四方鯛に鯛の鰆を刺す。



【お鰯 - ⑤】具を入れ終わる。出す直前に出汁を入れ、蓋をする。



【刺身 - ①】鯛のサクを切る。



【刺身 - ②】エビを盛る。尾側は生で、頭側は炊き込んである。



【刺身 - ③】マグロのサクを切る。



【刺身 - ④】胡瓜を桂剥きする。



【刺身 - ⑧】食用花の金魚草（黄色）で飾る。



【パステイ - ③】伸ばした生地を切って、格子状にする。



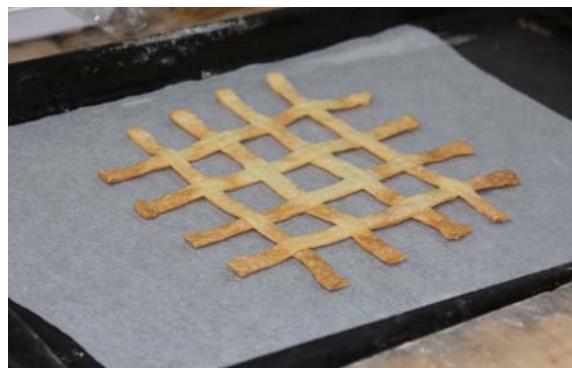
【パステイ - ⑦】オーブンに入れて焼く。



【刺身 - ⑤】丸めて切り、飾りにする。



【刺身 - ⑨】刺身が仕上がる。和食の技術である。



【パステイ - ④】上面の格子は、先に火を入れ、固めておく。



【パステイ - ⑧】13分ほど焼いたら、オーブンから取り出す。



【刺身 - ⑥】胡瓜の飾りを盛り付ける。



【パステイ - ①】パステイの具。手羽先・玉子・きくらげ・もやし・長芋・銀杏。



【パステイ - ⑤】具に、焼き固めた格子をかぶせる。



【パステイ - ⑨】パイ生地に玉子の黄身を刷毛塗りする。



【刺身 - ⑦】わさびを龜にする。包丁の先で、龜の甲羅のように筋目を入れる。



【パステイ - ②】パイ生地を打つ。生地は強力粉とバター、牛乳、玉子で作る。



【パステイ - ⑥】器の縁を生地で巻いて、格子と一緒にする。



【パステイ - ⑩】再びオーブンに入れて焼く。



【パティ - ⑪】約10分で、再びオーブンから取り出す。



【酢の物 - ①】鯨のベーコンを切る。



大鉢の炊合せやお鰯の準備。温かい料理はタイミングを見て盛り付けていく。



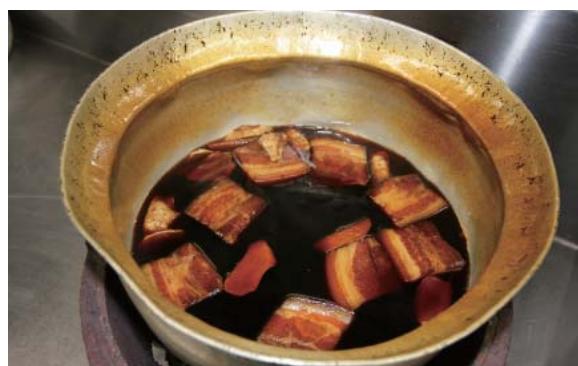
鰯用の赤楽。卓袱料理に鰯の蒲焼が加わることもある。



【パティ - ⑫】2回目の黄身塗り。重ね塗りするときれいな黄色になる。



【酢の物 - ②】唐辛子を和えた大根おろしを添えて、酢の物が出来上がる。



豚の角煮



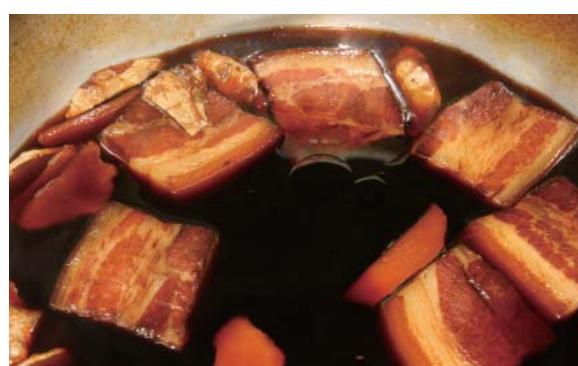
厨房の一角に生きた鰯専用の立て場があり、新鮮な水を掛け続けている。



【パティ - ⑬】再びオーブンに入れて焼く。



三品盛などの食材が準備される。



豚の角煮の調理。



厨房の片隅に、台所の神様である荒神様を祀る。水場には龍神も祀っている。



【パティ - ⑭】約10分で、再びオーブンから出す。ほぼ完成で、提供する直前にオーブンに入れ、数分で温め、生地を硬く仕上げる。



刺身、酢の物、三品盛、十六寸（豆）など、前半に提供する冷製料理を盛り付ける。



揚げ物。大鉢用のうずらの玉子揚げ（左）と三品盛のハトシ（右）。ハトシは揚げてから切る。



厨房の様子



円卓に並ぶ卓袱料理。2枚の皿で料理を食べる。

1枚は醤油とポン酢を使うもの。皿に刺身を全部取って醤油をさす。もう1枚で汁気のないものを食べる。写真は主に冷製の料理で、食べたところから皿を引き（片付け）、温かいものを並べる。



【お鮓】四方鯛、玉はんぺん、小餅、椎茸、ツルナ、ゆず、鯛の骨を立てる。鯛を使って料理を作ったことの証である。



【刺身】マグロ、鯛、エビの頭（炊き物）と尾（生）



【酢の物】アオナ（アオハタ）、鯨のベーコン、胡瓜、ミニトマト、もみじおろしと小葱



【三品盛-1】サーモンのカブ巻、ホタテカラスミ焼き、アオサの真薯（注6）

（注6）真薯（しんじょ）＝日本料理の一つで、魚介類のすり身などにヤマイモ、卵白などを加えて蒸したり、茹でたりした料理。長崎では「しんじょう」と呼ぶことが多く、店ごとに漢字を当てている。



【三品盛-2】ハトリ、サケの昆布巻き、松風（注7）



【十六寸（とろくすん）】この豆を10個並べると6寸（約18cm）になる。今回は白ハナマメであるが、季節によって白インゲンマメを用いることもある。



【パティ】手羽先、玉子、きくらげ、もやし、長芋、銀杏、パイ生地、スープ。パティ以降、次々と温かい料理が出されていく。



パティは上面の格子をレンゲで崩し、中の煮物ごとすくって皿に取る。



器の縁のパイは手ではがし、スープに浸して食べる。

（注7）松風＝日本料理の一つで、鶏挽き肉などに玉子を加え味付けし、型に入れ、芥子の実を散らして焼き上げたもの。卓袱料理は、日本料理の献立や技術が多く用いられている。



【中鉢】豚の角煮、ほうれん草。添えものの野菜は季節などにより異なる。



【大鉢】鶏団子、人参、ブロッコリー、うずら玉子揚げ、南京、炊いたエビ



大鉢を違う角度から見る。青柳の大鉢にはあん（とろみ）が掛かっていないが、献立により掛けることもあるという。



【煮物】きくらげ、三つ葉、フカヒレ、鶏のガラと野菜のスープ



煮物を丼から皿に分けていく。



煮物は御飯（白飯）に掛けて、さらさらと食べてもよい。



最後に梅椀（左）と水菓子（果物：メロン）が出される。メロンから食べる。



梅椀は紅白の白玉と塩桜が入った汁粉で、小豆は消化を助ける作用があるので、ぜひ食べるようすすめられる。



客間は基本的に畳の座敷で床の間があり、円卓である。近年は、椅子式が求められるため、円卓の脚を高く改良し、低めの和室用椅子で対応している。



床に花を活けているのは女将で、長崎が中心である文人流を習っている。



円卓は無地のものもあるが、網目模様のものが多く見られる。漆椀とともに輪島塗である。



円卓の脚の改良。店ごとに工夫している。



座敷に面した庭。片隅に正一位稻荷が祀られている。

【第三章】 普茶料理

【卓袱料理の献立比較】

夏の卓袱（平成 16 年：2004 頃）

(種別)	(料理名)	(調理・食材など)
お鰯	(吸い物)	四方鯛、羽二重餅、玉半片、椎茸、蔓菜（じゅんさい）
小菜	1. 造り	伊佐木（イサキ）、鮪、烏賊、さえずり（鯨の舌）
	2. 酢の物	アラ、茗荷、若布（ワカメ）、玉ねぎ、紅葉おろし、葱
	3. 取肴	床節（とこぶし）旨煮、車海老、擬製豆腐（ぎせいとうふ）
	4. 口取（パステイ）	手羽先、きくらげ、もやし、長芋、銀杏
	5. 豆物	花豆（煮物）
小菜	6. 長崎てんぶら	海老団子、鰻、ししとう
中鉢		豚角煮、水菜
大鉢		鶏饅頭、椎茸二身、うずら玉子、もろこし団子、ブロッコリー
煮物	鶏スープ	きくらげ、チンゲン菜、葱
香物	三種盛り	
（御飯）		白飯
水菓子		メロン、チェリー
梅椀		寒ざらし粉の紅白団子と塩桜のしるこ

※夏の卓袱参考資料『長崎料理』脇山順子著
平成 17 年（2005）7 月発行 長崎新聞社

冬の卓袱（令和 6 年：2024）2 月

(種別)	(料理名)	(調理・食材など)
お鰯	吸物	四方鯛、玉はんぺん、小餅、椎茸、ツルナ、ゆず、鯛の尾びれの骨を立てる
小菜	1. 刺身	マグロ、鯛、エビの頭（焼き物）と尾（生）
	2. 酢の物	アオナ（アオハタ）、鯨のペーパー、胡瓜、ミニトマト、もみじおろしと小葱
	3. 三品盛 -1	サーモンのカブ巻、ホタテカラスミ焼き、アオサの真薯
	4. 三品盛 -2	松風、ハトシ、サケの昆布巻き
	5. 十六豆	シロハナマメ
パステイ		手羽先、玉子、きくらげ、もやし、長芋、銀杏、パイ生地、スープ
中鉢		豚の角煮、ほうれん草
大鉢		鶏団子、人参、ブロッコリー、うずら玉子揚げ、南京、炊いたエビ※銀あんはなし。
煮物		きくらげ、三つ葉、フカヒレ、鶏のガラと野菜のスープ
香物		
（御飯）		白飯
水菓子		マスクメロン
梅椀		汁粉

1. 卓袱の献立

卓袱料理は、はじめに小菜が 5 盘あり、後からパステイを含めて温かいものが 3 盘来る、さらに食事として煮物（スープ）と御飯が出て、最後に梅椀で終わるのが基本的な献立である。かつての夕食や宴席の場合、小菜は 6 ~ 7 盘あり、豪華であった。呼び方も「三品盛」「口取」「取肴」とそれぞれであったが、現在は温かい料理が出る前の冷製の「取肴」としてまとめらる傾向にある。もちろん注文があれば小菜は増える。

2. 卓袱料理の食べ方

卓袱料理は「お鰯」から始まり、円卓に並べられた冷製の料理から食べる。皿は 2 枚ですべ

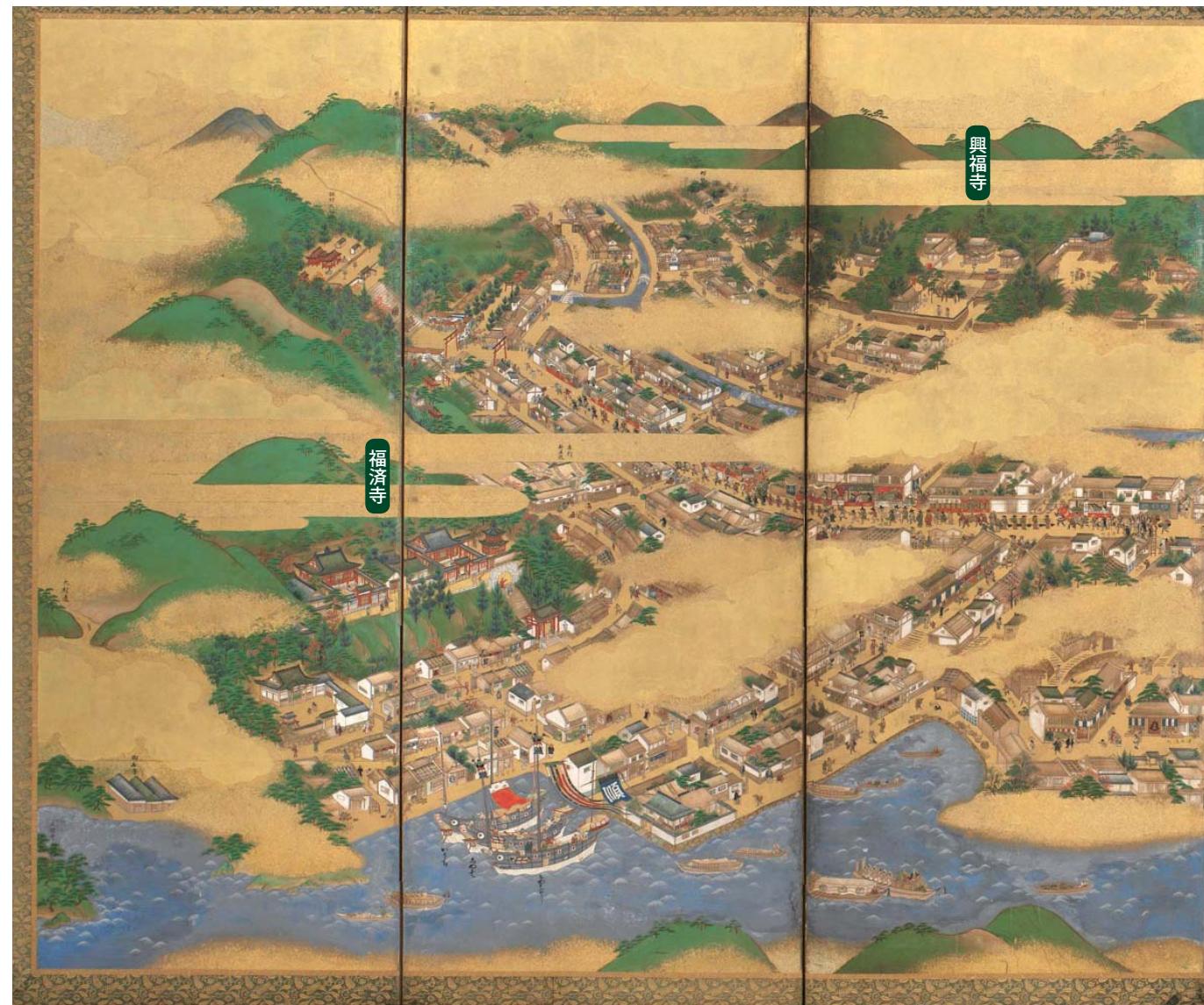
ての料理を食べなければならないなどしきたりがある。

器に盛られる料理は、人数分に分かれている。役職の上下のものが同席しても、上の者に気遣いなく、直箸で自分の料理を取って良いことになっている。初対面でも最後には仲良くなっているという。卓袱は平等で平和な料理といわれている。

3. 卓袱料理で重視すること

卓袱料理で重視していることは、料理の多様さと豪華さであり、配膳時にあがる客の歓声に驚きが現れている。円卓なので、どの客から見ても料理が正面になるように置くのが要点である。

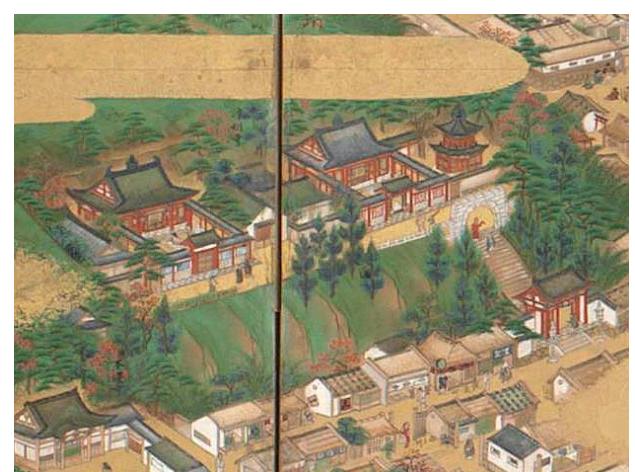
3-1) 隠元禅師が広めた普茶料理



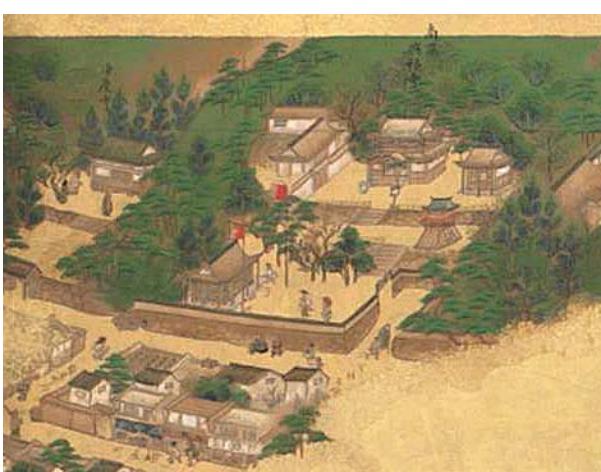
寛文長崎図屏風 17世紀末
国際貿易都市長崎の景観と風俗を描いた都市図屏風である。景観年代は、寛文13年（1673）から貞享4年（1687）年頃である。
出島周辺には、他国の貿易船が停泊し、市中にも賑わいが見れる。



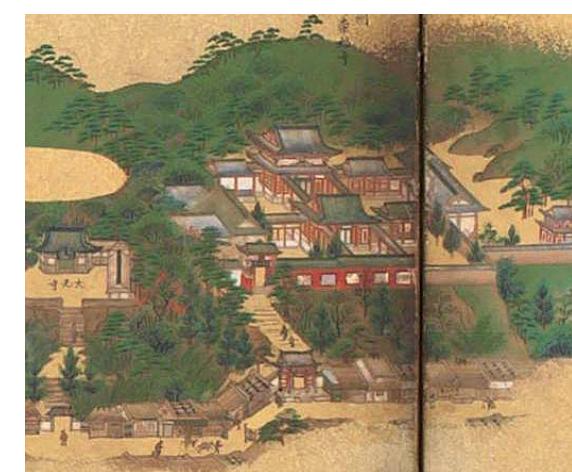
〈長崎歴史文化博物館所蔵〉



福濟寺〈別名・漳州寺〉
風頭山麓に長崎港を一望する所に建立
開山堂 大雄宝殿 観音堂 鐘楼堂 円通門などが描かれている。



興福寺〈別名・南京寺〉
興福寺の伽藍の様子である。船客達は媽祖（まぞ）像を船から降ろし
寺に安置し祭祀するが、境内などで一日自由に遊ぶ事が許された。



崇福寺〈別名・福州寺〉
大雄宝殿 護法堂 媽祖堂 第一峰門などが描かれる。

隠元禅師が降り立った貿易都市長崎

寛永12年（1635）に中国貿易が長崎港に一元化されてから38年以上経ている様子である。唐人屋敷設置以前は、唐船で来航した唐人達は、長崎市中に雑居していた。

屏風図には、隠元禅師を支えた三福寺（興福寺、福濟寺、崇福寺）や唐人達が市中を散策する姿、滞在施設の船宿でくつろぐ姿などの様子が描かれている。

元禄2年（1689）に唐人屋敷が完成すると唐人屋敷の警備は厳しく、自由に出歩く事はできなかった。

三福寺の写真



興福寺 大雄宝殿。元禄2年（1689）に再建された。中国工による純粋な中国建築である。巧緻な彫刻、華麗な色彩が見事である。（国指定重要文化財）



興福寺 媽祖堂（天海司命堂）。船から媽祖像を降ろし祀った後の祭祀には多くの唐人達が集つた。（県指定有形文化財）



福濟寺。原爆投下前の福濟寺全景。昭和20年（1945）8月の原爆投下で焼失した。

（長崎歴史文化博物館所蔵）



福濟寺。原爆投下前の大雄宝殿

（長崎歴史文化博物館所蔵）

隱元禅師の晋山までの足取り

長崎から普門寺まで 明和元年（1655）

明暦元年（1655）8月9日、隱元は弟子の僧と通詞劉宣義を伴って興福寺を出発。9月6日に摂津の唐崎に到着した。龍溪や禿翁らに迎えられ、陸路一里余りを経て普門寺に入つた。



8月10日 銅島勝茂が用意した船で渡る

8月14～16日滞在

諫早江を佐賀藩主

鍋島勝茂が用意した船で渡る

下関

小倉

広島

都和池島

佐賀県

長崎

長崎県

開善寺

福聚寺

正法寺

室津

瀬戸内海を航行

9月5日 大坂の川口に到着。そ

の夜小舟に乗りかえて淀川を遡上。

9月6日、龍溪とその弟子たちの

迎えを受け普門寺に晋山。

寛文元年（1661）閏8月29日、

浮かべ放生をおこなつた。

（琵琶湖）（諸信士（信者）の求めに応じて船を

招きで宿泊

岡崎城主水野監物（忠善）

（大坂周辺、隱元ゆかりの地）

佛日寺、伊勢寺、天王寺

金龍寺、箕面山、龍潭

應頂山勝尾寺、阿威山

（天海司命堂）

永源寺

勝尾寺川口

萬福寺

近江（石山寺、淨念寺など）

隱元晋山。

（ゆかりの地）

奈良を訪問

寛文7年（1667）春、隱元は香林という信者の案内で奈良を

訪問。それぞれに紀行文を著した。

（ゆかりの地）

薬師寺、唐招提寺、西大寺、興福寺、春日大社、東大寺



崇福寺 三門（楼門）。
中国趣味の濃厚なこの門は、すべて日本人技術者によって造られた。
嘉永2年（1849）再建。



崇福寺 媽祖堂。海上守護神である媽祖像は、停泊中の船から降ろして祀っておく。

長崎県文化振興課「隱元禅師と黄檗文化」<https://tabinaga.jp/ingen/ground/> より作図



奈良を訪問

寛文7年（1667）春、隱元は香林という信者の案内で奈良を訪問。それぞれに紀行文を著した。

（ゆかりの地）

直指庵、大覚寺、清涼寺、天龍寺、仙寿院、妙心寺、龍華院、桂宮院、西芳寺、臥龍院、南禪寺、清水寺、大仏寺、戒光寺、泉涌寺、東福寺、法光院、宝藏院、朝日山興聖寺、平等院、八幡山

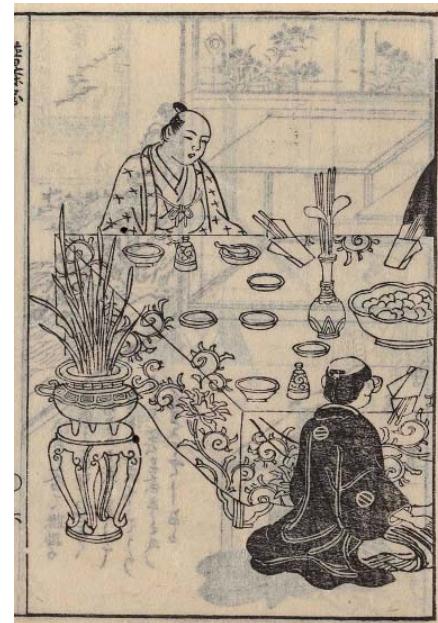
（1）三福寺の開山と隱元禅師の来日

長崎では、江戸幕府が慶長17年（1612）～慶長18年（1613）の2度に渡って発令した禁教令後、長崎市中に居住または滞在していた唐人達が、キリストンではない事を証明する為に、次々に唐寺を開創した。各寺院の縁起にもそう記述されている。

元和6年（1620）に真円が東明山興福寺を開山すると、寛永5年（1628）には風頭山麓に長崎港を一望する形で、覚悔が分紫山福濟寺を開山した。その後も、寛永9年（1632）に、鍛冶屋町に超然が聖壽山崇福寺を開山した。唐寺には唐船に祀られてきた媽祖（まぞ）像を滞在中預かり、在留唐人の葬儀を執り行うなど重要な役目もあった。

それぞれの唐寺には、住宅唐人（帰化した唐人）や舶來中国商人達が集まり、寺の財政は唐船の船主や船頭などによる寄進によっていた。興福寺の檀越は浙江省、江蘇省出身の人々が多くいた。福濟寺は、泉州や漳州出身の檀越に支えられ、崇福寺は福建省福州府出身の大檀越らが帰依し支えた。[（1）](#)

隱元隆琦禪師（1592～1673）が、東明山興福寺第三代住持を努めていた逸然性融の再三の呼びかけにより、承応三年（1654）に来日し興福寺に晋山すると、開創当時、宗派が決まっていなかった三福寺が、隱元法系に連なる黃檗寺院となつた。これ以後、三福寺は幕末まで黃檗宗の活動拠点であり、唐寺を支えていた檀越達も隱元禪師を支える存在になつていつた。[（1）](#)



「普茶の図」『普茶料理抄』 明和9年（1772）
〈京都大学附属図書館所蔵〉
4人が一卓で食する共同膳。酒器もある。「小菜六椀菓子左右二盛是（これ）にて八椀とするべし多
い時は取りかへて出す」とある。



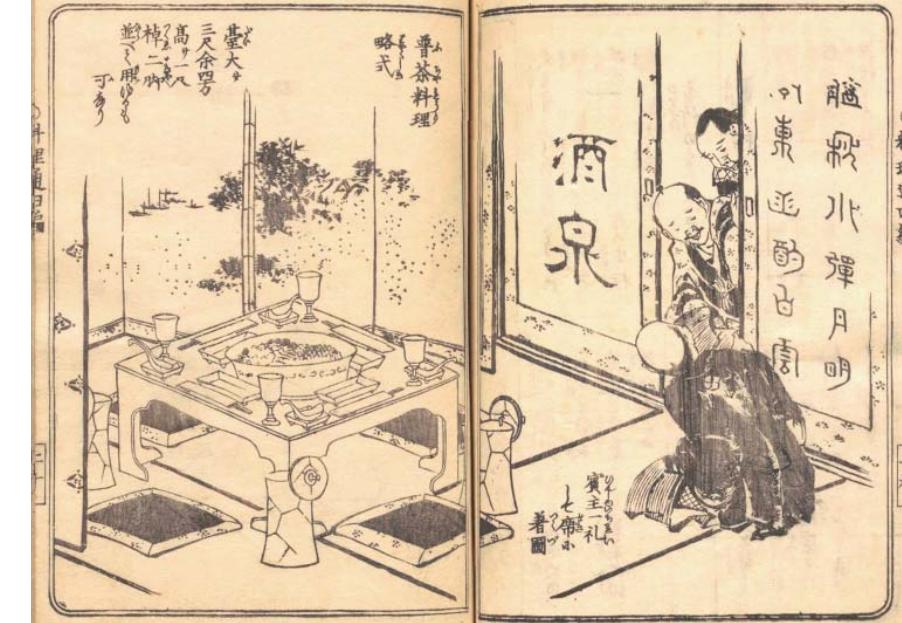
〈京都大学附属図書館所蔵〉



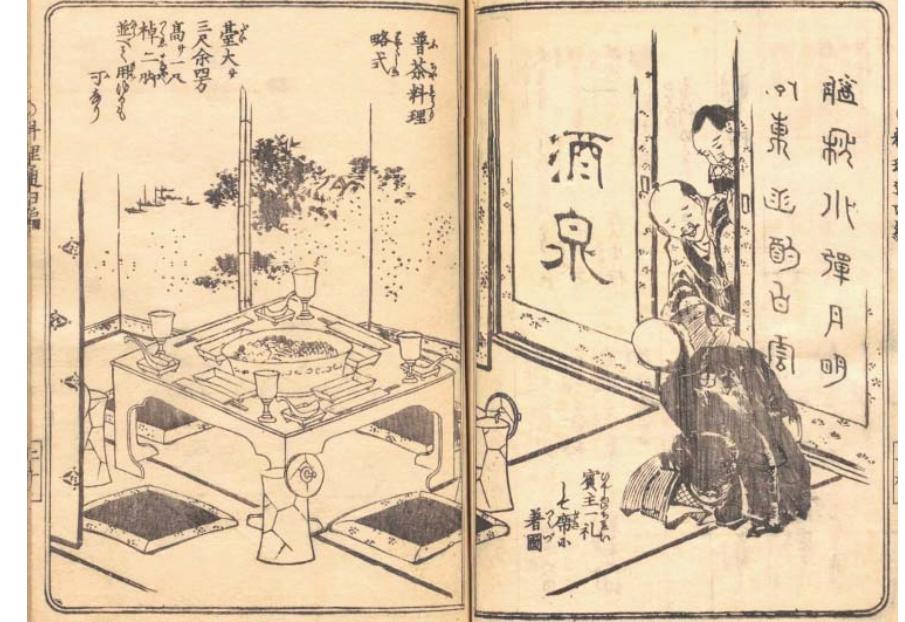
「清人普茶式」『料理通』第四篇 天保6年（1835）
床は磚（せん）、椅子式である。卓上のしつらいは、



〈共立女子大学図書館所蔵〉
大鉢を中心く共同膳。



「普茶料理略式」『料理通』第四篇 天保6年（1835）
畳に座布団を敷き、座す。普茶料理を食べる卓上は、中国の普茶式と同じ。



〈共立女子大学図書館所蔵〉

（2）隱元禪師の進出と普茶料理

隱元禪師は中国福建省の黃檗山に住持していたが来日に当たり、多くの宗門の弟子をはじめ、工匠、彫刻家、法衣、靴を作る工人達など30名ほどの大集団で渡来し、念佛禪の教化活動はもとより、大陸文化の移入に大きな役割を果たした。

その中の一つに「普茶」がある。黃檗寺院内で用いられている「素菜（スーツアイ）」、つまり中国精進料理のことであり、これを「普茶料理」、略して「普茶」と呼んでいる。

昔から黃檗山内では、一山の住僧や寺院経営に携さわる役職の僧達と普（あまね）く茶を供にするところからそう呼ばれたという説がある。もう一つは禪門独特の儀式である「茶礼（されい）」に赴くという意味の「赴茶（ふちゃ）」が「普茶」となったものではないかとも考えられている。黃檗宗ではこの儀式後の茶礼の後に、儀式が無事遂行できたことに対する全山の僧への感謝と労をねぎらうための会食をした。そして、食事は仏前のお供えものを取り下げる作られた。この形が隱元禪師が日本に伝えた普茶料理の原点であり、日本の食文化にも影響を与えていった。^②

食材では、インゲン豆、すいか、蓮根、もや

しや茶葉を湯に浸してそのエキスを飲む煎茶などが、隱元禪師によてもたらされた。これらは黃檗宗の僧だけではなく庶民の間にも普及していった。

来日後の隱元禪師は、弟子達を伴って大阪や京都、奈良、さらには江戸へ進出した。

明暦元年（1655） 長崎の興福寺を出発して大阪の慈雲山普門寺へ入る。大阪周辺の寺院を訪問する。

万治元年（1658） 普門寺を出発して、天澤寺（現天澤山鱗祥院）に滞在する。四代将軍徳川家綱に謁見後普門寺に戻る。

寛文元年（1661） 黃檗山萬福寺を京都府宇治に創建。住持となる。

萬福寺の住持となる前後も隱元禪師は京都や奈良の多くの寺院を訪問している。また、参勤交代で萬福寺に訪れた大名達を普茶でもてなしたとも言われている。隱元禪師とその弟子達の活動とともに普茶料理も伝搬していった。^③（隱元禪師の晋山までの足取り：72～73頁参照）

3-2 普茶料理の普及と定着

（1）江戸時代の普茶料理の形式

普茶料理は、日本の中でどのように受け入れ

られていったのだろう。

中国料理を最も早く紹介した『和漢精進新料理抄』〔元禄10年（1697）〕が刊行されたのは、隱元禪師が遷下されてから24年後のことである。京都二条通の永澤平兵衛、大阪心斎橋筋北久太郎町の小島勘右衛門の書肆から出版され純然たる中国式普茶料理が上方で紹介されている。『和漢精進新料理抄』の記述から見ていくと下記のようになる。

- ① 最初から菓子や生野菜が供され、4～5回常に茶を飲みながら進める形式であった。
- ② 煮菜類が2、3種、饅頭や菜包（野菜を具にした餃子）などの小食類が出され茶とともに食す。

とあり普茶は茶を飲みながら進める形式である事が特徴であると記している。^④

次に『普茶料理抄』〔明和9年（1772）〕によると、普茶料理が卓袱料理の精進料理であり、「普茶饗応」というとある。尊い仏僧を招く際の仏式の食事だということだけでなく客への馳走として茶の湯や会席にも進めている。献立の中には、小菜（前菜）10種の後に「酒」が入り、煮菜10種で持て成すものもあり終始茶で持て成す形式から変化してきた事が分かる。

普茶料理仕様目録には、52種の料理が記さ

れており、その作り方が記されているが、食材では、豆腐や葛粉が多く、麩の種類も増えていった。野菜では、牛蒡、椎茸、青菜、人参、大根の使用頻度も高く、巻煎（ケンチャン）、胡麻豆腐、蘭花、唐揚など現在の普茶料理に通じる料理方法が記されている。^⑤

また、『普茶料理抄』の挿絵「普茶の図」（74頁上参照）を見ても、黃檗宗の普茶料理は、他宗のように伝統的な銘々膳による本膳料理や懐石料理ではなく共同膳料理である事が分かる。一卓に4人で座るというのが一応の基準であるが、席に上下の隔もなく適宜着席してよいというものであった。

しつらいは、中国趣味の皿、鉢等が並び、菜箸立、テーブルクロス、花生けを使用している。菜箸立は、中国人の食卓にはないが、日本の風俗に合わせたもので、亭主の考案で用いない場合もある。

各人の箸で自由に取って食べ、汁はちり蓮華ですくって飲む。銘々の箸は箸置きが無く、使用的する箸の先を卓の外に出す様に置いている。さらに自由に席を立ってもよく、堅苦しさから解放された気楽な宴会形式であった。^⑤

(2) 普茶料理の流行と略式化

『料理早指南・第三篇』[享和2年(1802)]の「黄檗料理普茶式」から19世紀の普茶料理について見てみると、「普茶は精進にて凡て油をもって佳味(かみ)とす」と記してある。料理の「揃え方仕やうの部」を見るとほとんどが油を使う調理方法である。この料理法については、『普茶料理抄』にある献立についても同様であった。⁽⁶⁾

「黄檗料理普茶式」の献立の構成は、先に煎茶による儀礼を済ませ、蒸し菓子が出される。菜籠を挟んだ後、饗盤という共同膳となるが、やはり「名酒、酒瓶」が出されている。形式としては普茶饗応であり、料理屋の献立形式になっている。⁽⁷⁾

また、『料理通・第四篇』[天保6年(1835)]によると、日本の食材や調味料を使い味は日本式だが、器は中国の物を使い中国式を楽しむ意匠にするなど、普茶料理は略式化され「普茶料理略式」として紹介された。この書物に書かれた挿絵は、「普茶料理略式」(75頁右参照)の様子である。器やグラスなどは中国式であるが、畳に座布団を敷いて座し、普茶料理を楽しむ様子が紹介されている。⁽⁸⁾

もう一枚の挿絵「清人普茶式」(75頁中央参照)は、中国人が共同膳で中国料理を食べる様子である。大鉢を中央に置き、銘々皿やグラス、自箸などのしつらいは同様だが椅子式である。共同膳で食べる異国の食文化を紹介し、同様の食事形式で普茶料理を提供していたが、床座という日本文化はそのまま残り、日中折衷様式となっていた。⁽⁸⁾

『料理通』を著した八百屋善四郎は江戸の料理茶屋の主人である。善四郎は『料理通・第四篇』刊行の3年前、天保3年(1832)に、僧坊料理であった普茶料理を学ぼうと長崎を目指し、後に京都の南禅寺、東福寺、黄檗山萬福寺、大阪の瑞龍寺(鉄眼寺)、一心寺などを巡り普茶料理を探求し、老僧から様々な仕様を教わった事を記している。⁽⁸⁾

19世紀半ばには、普茶料理の流行が江戸の

料理茶屋にまで及んでいた。地方から江戸に向いて来た役人達も普茶料理を食べ、調理法が書かれている本を買って帰った。⁽¹⁰⁾

黄檗宗の僧侶による茶礼後の会食から始まった普茶料理は、江戸初期から様々な書物に取り上げられ、上方や江戸で出版されることによって、少しづつ形を変えながら日本社会の中に浸透していった。

(3) 明治時代から戦後の普茶料理

上方や江戸の市中では、普茶料理は形式を変えながら流行していったが、明治期になってもその流行は続いていた。黄檗山萬福寺の普茶料理はどうであったか見ていく。

① 献立内容の変化

『普茶料理抄』の献立をみると、大菜、小菜がありそれが交互に出され、大皿に盛られたものの全体を表す料理名はなかった。(74頁左参照)いつ頃から現在のような単菜(献立)の呼び名できたのだろう。萬福寺にて典座長を務めた永田泰嶺氏によると、明治33年(1900)、「本山第四一代住持虎林嘆嘯 普山接客普茶献立、千左照」の記録の中に現在の普茶料理と似ている菜单名が出てくるという。⁽⁹⁾

<普山接客普茶献立>

大菜 唐揚(トアゲ):針生姜

味噌煮:玉子湯葉、冬瓜、山の芋、二見麩、

木干椎茸、ふきのとう

筍羹(シュンカン):大紅葉麩、酢蓮根、

せんまい、巻ゆば、長芋、大椎茸

麻腐(マフ):わさび

寿免(スメ):しめじ、芋巻、みつば、

木の芽

引菓子:じょよまんじゅう

小菜 揚物:薩摩芋、松葉こんぶ、豆腐干、

蟹牛蒡、蜜柑

浸物:新菊、小梅、黒八

生盛:岩茸、大徳寺麩、湯葉、

巻煎、羊羹、紅葛切、しらが

雲片(ウンペン):銀南、葛切、松茸、



黄檗山萬福寺総門。ランタンフェスティバルの飾り門が置かれている。



黄檗山萬福寺。大雄宝殿。明時代末期頃の様式。



黄檗山萬福寺。弥勒菩薩(布袋)坐像。范道生作。寛文3年(1663)造立。像高110.3cm。



隱元隆琦禪師。喜多元規画。

〈長崎歴史文化博物館所蔵〉

蓮根、木耳

香物（ヒヤンウ）：千枚漬、奈良漬、沢庵
この献立を見ると、筍羹は大皿に6種の料理が盛られ、揚物も5種盛られている。麻腐（マフ）、寿免（スメ）、雲片（ウンペン）、香物（ヒヤンウ）などの呼び名もあり、明治後期には現在の献立の形式に変わりつつあった。また、萬福寺では、『普茶料理抄』に図示された器物がすべて中国式であることから、それに倣っていたが、明治末期（1912頃）には、青磁色の瀬戸物を利用するようになったという。萬福寺から唐僧が減少していくにつれ、普茶料理の内容も日本化していった。^⑨

②萬福寺での需要の高まりと現状

明治39年（1906）、文部省発行の『尋常小学国語讀本十一卷』に「鉄眼の一経」の話が掲載された。また、大正12年（1923）から昭和20年（1945）まで文部省発行の尋常小学校国語讀本国定教科書に「鉄眼と一切経」の話が掲載されていた。

話の内容は下記のようである。

《鉄眼道光禪師は、宇治にある黃檗山萬福寺の僧であり、「一切経」を出版するための資金を募っていた。しかし、大阪の大洪水や近畿地方の大飢餓で甚大なる被害に遭遇し、何百万人もの難民を救済するため、喜捨した人々に志を告げ、資金を全て救済に充てた。その後、17年掛けて一切経6,956巻の出版をやり遂げた。》^⑩

この不屈の精神力、人のためになるという事はどういう事かを子供達に教育する為に、教師達の役割を重要視し、教師達の修練場所として萬福寺が選ばれた。萬福寺には、京阪神の師範学校などから沢山の教師志望者やって来た。寺の質素な生活の体験をするのが目的だが、そのプログラムの最後の日に普茶料理が出された。文部省が国策として始めた事だが、萬福寺は非常に賑わい普茶料理も知名度を上げた。これが戦前まで続いた。^⑪

この普茶料理の流行にあやかり、終戦から数

年後、黃檗山萬福寺だけでなく、末寺も含めた黃檗寺院は一般を対象として普茶料理を提供し始めた。^⑩ 昭和30年代（1955～）から50年代（1975～）は、高度経済成長期から始まった観光ブームで、萬福寺を始め黃檗寺院の普茶料理の需要は高まり、献立形式も僧坊料理として整っていった。

昭和50年代初期、普茶料理を壇信徒に無料で提供するだけでなく一般人に提供していた末寺や塔頭は、全国30数ヶ所ほどあった。その頃、普茶料理を提供する料亭は、東京に2軒、大阪に1軒、京都に3軒であった。^⑨

黃檗山萬福寺が隆盛を誇っていた頃、3,000～4,000あった末寺は、現在、300ほどになった。かつては、萬福寺で修行した雲水僧が、典座僧として働き普茶料理を覚え、末寺に帰ると普茶料理を提供していたが、現在は典座として修行するのを好まない雲水も増え、普茶料理を提供できる末寺も減っている。

今、萬福寺が取り組もうとしているのは、戦後の復興期に寺が取り組んだメニューを再現することであるという。^⑪

参考文献

- ① 長崎歴史文化博物館『長崎の黄檗 隠元禅師と唐寺をめぐる物語』展示会図録 令和4年（2022）10月発行 7、28、199、200、201、204頁
- ② 仏教料理研究会編『精進料理大辞典2』寺院伝統行事料理編 鎌倉～江戸 雄山閣 昭和58年（1983）6月 172、173頁
- ③ 隠元禅師と黄檗文化 長崎県文化振興課 [bhttps://tabinaga.jp/ingen/ground/](http://tabinaga.jp/ingen/ground/) 26、27、28、29、30、31頁
- ④ 『和漢精進新料理妙』〔元禄10年（1697）〕原本元禄10年刊 江戸時代料理本集成（原装と本影印復刻）臨川書店 昭和53年（1978）2月 複製版
- ⑤ 吉井始子編『普茶料理抄』『翻刻 江戸時代料理本集成』第四巻 臨川書店 昭和54年（1979）6月 239、240、242、255、269、270頁
- ⑥ 東四柳祥子著『料理書と近代日本の食文化』同成社 令和元年（2019）88、89、96、97、98、99、100、101頁
- ⑦ 醍醐山人著『黄檗料理普茶式』『料理早指南第三篇』享和2年（1802）
- ⑧ 八百屋善四郎『料理通 第四篇』天保6年（1835）
- ⑨ 永田泰嶺『普茶料理の歴史』昭和53年（1978）10月 49、50、51、52、53、62、63、64、70頁
- ⑩ 黄檗山宝蔵院ホームページ www.hozoin.net/tetsugenzenji
- ⑪ 黄檗山萬福寺化主 田中智誠和尚聞き取り



黄檗山萬福寺。釈迦如来坐像 京大仏師兵部作 寛文9年（1669）造立。
木造：像高2.5m



黄檗山萬福寺。韋馱天
よく走る神。伽藍を守る神とされる。



黄檗山萬福寺。石條（せきじょう）
正方形の平石を菱形に敷き、両側を石條で挟んだ特殊な形式。
龍の背の鱗をモチーフにしている。



黄檗山萬福寺。飯梆（はんぼう）
寺の日常の行事や儀式の時間を知らせる法器。口に食わえた丸いものは煩惱を表す。



黄檗山萬福寺。ランタンフェスティバル。中国で製作されたものを使い、飾られる。



黄檗山萬福寺。ランタンフェスティバル。色彩豊かなランタンは、唐寺らしい景観である。

3-3) 普茶料理提供寺院の調査報告 -1

東明山 興福寺

所在地 長崎県長崎市寺町 4-32
 創建 元和 6 年 (1620)
 話者 第三二代住持 松尾法道氏
 昭和 25 年 (1950) 生まれ
 坂井法泉氏 (後継者)
 昭和 42 年 (1967) 生まれ
 調査日 令和 5 年 (2023) 12 月 12、13 日

【興福寺の風景】



興福寺山門（長崎県指定有形文化財）



鐘鼓樓（しょうこうろう）・重層に梵鐘と太鼓を置くものとなっている。梵鐘は太平洋戦争中に供出されて設置されてなかったが、令和 3 年 (2021) 福建省から寄贈された。



大雄宝殿・寛永 9 年 (1632) に第二代黙子如定が建立したが焼失、元禄 2 年 (1689) の再建。幕末に暴風で大破。明治 16 年 (1883) 竣工。（国指定重要文化財）

当寺は、南京船主達が主となり航海安全の祈願所として小庵を造ったのが始まりである。

第三代住持の逸然（いつねん）は禅法興隆の志願を遂げたいと、福建省の黃檗山萬福寺の隱元禪師を招請した。隱元禪師は、承応 3 年 (1654)、長崎に入り興福寺に入寺した。以後第九代住持まで中国僧であった。中国僧達の食した精進料理が普茶料理と呼ばれ、黃檗寺院に普及していった。



天井には上海から運ばれ、堂内で組み立てた瑠璃燈がある。（長崎市指定有形文化財）



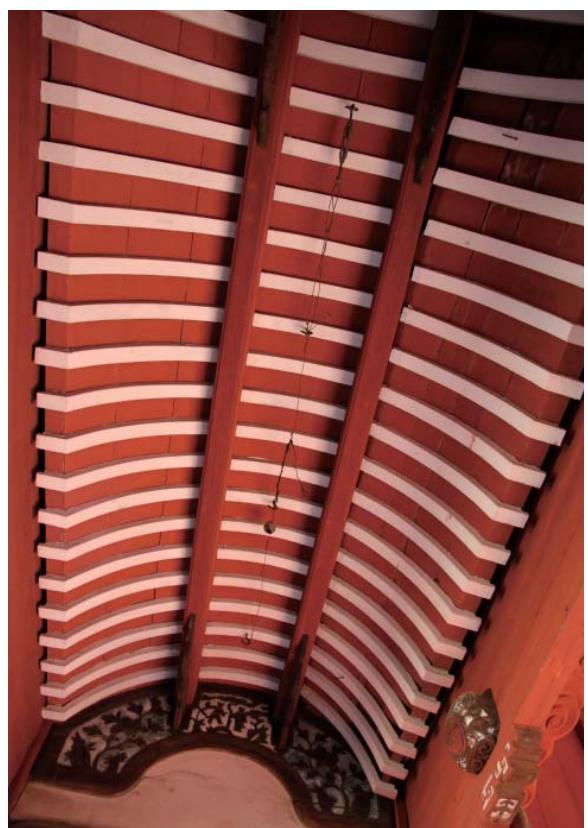
大雄宝殿の正面は唐風蔀で開放的である。巧緻な彫刻、氷裂式組子の丸窓など珍しい。



飯梆（はんぼう）の鰯魚（けつぎょ）を叩き、僧達に日常の食事や儀式の時間などを知らせた。口を開けている鰯魚は雄である。鰯魚は揚子江にいる幻の魚である。



口を閉じた鰯魚は雌である。日夜目を閉じない魚をもって、仏道修行の心得を現している。木魚の原型といわれている。



外陣部天井は黃檗天井であり黃檗寺院の特徴である。蛇腹のような天井が続いている見事である。



媽祖堂（まぞどう）・長崎の唐寺にはなくてはならぬ建物。唐人達の航海安全を祈る神を祀る。



媽祖像。「媽祖」とは、中国福建語で「母屋に在る」という意味があり、温かく受け入れてくれる母性を感じさせる。

1. 興福寺から始まる唐寺の創建

興福寺は南京船主達が主となり航海安全の祈願所として現在地に小庵を造ったのが始まりとされる。その後、元和6年（1620）に真円が興福寺を開創した。一説では真円は商人として元和6年（1620）に長崎に渡来し、3年後に僧となり開創に至ったともいわれている。^(注1)

17世紀の初め頃の日本は、中国との貿易が盛んであった。江戸幕府の政策により、寛永16年（1639）に鎖国が始まったが、唯一の海港地であった長崎では、舶來し在住する唐人達の数も増えていった。

しかし、慶長17年（1612）に発布された禁教令が日々厳しくなり、その残徒を捕獲し、一人の信者も残さないようにと、幕府はキリスト教弾圧に務めていた。こうした中、唐人達にもキリシタンの疑いがかかり、しばしば厳しい取り調べを受けた。唐人達は大いに恐れて、キリ



隱元禪師の像。高齢でありながら、興福寺に入寺し日本文化に影響を与えた。

^(注1) 真円については諸説ある。江西省饒州浮梁県の商人として元和6年（1620）渡来したが、元和9年（1623）に僧となり、1年後の寛永元年（1624）に興福寺を創建したともいわれている。また正保2年（1645）に第三代住持となった逸然（1601～1668）は、寛永18年（1641）に浙江省の薬種商として渡来し、第二代住持黙子如定に帰依して出家している。寛永12年（1635）に第二代住持となった黙子如定が諸堂の建立に着手した。⁽¹⁾ [※右頁参照](#)

^(注2) 大檀越（だんおつ）とは、寺に大口の布施をする施主。

シタンではないことを証明するため、祖先の菩提と寺を創建した。こうして、長崎における中国寺（唐寺）の歴史は始まった。

興福寺が創建されると、浙江省・江蘇省の出身者が大檀越（だんおつ）として支えた。^(注2)

その後も福濟寺、崇福寺、聖福寺と次々に唐寺が創建されていった。

2. 隱元禪師の招請と興福寺への入寺

「南京寺」とも呼ばれた興福寺は、初代より九代まで唐僧である。第二代住持黙子如定は、日本における中国明朝式石橋としては最初の「眼鏡橋」の架設に尽力し、第三代住持の逸然は絵に秀で、特に仏像や人物を得意とした。

第三代住持逸然の頃、日本の佛教界、特に臨済、曹洞の二派は、いずれもその法式正伝が殆ど絶えそうになっていたので、これを何とかして再興したいと考えていた。ちょうどその時期、中国の福建省の黃檗山萬福寺の隱元禪師が、法化を盛んに行い有名であった。そこでこれを招請して禪法興隆の志願を遂げたいと、逸然を中心とした長崎の人達の要請が三度に及んだ。最終的にその懇請により渡海の決心をし、承応3年（1654）、長崎に渡来後興福寺に入寺した。

興福寺の山門に掲げられている「初登宝地」の額は、中国から東方の日本に旅立った禪師が、初めて布教の旅に出た喜びを表したものであり、日本を「初めて登る宝の地」と表現したものである。



山門に掲げられた額。日本を「初めて登る宝の地」と表現している。

3. 隱元禪師に影響を受けた食文化

隱元禪師の渡来によって、日本の文化は大きな影響を受けた。隱元禪師を慕って多くの中国僧達が来日するが、書画に優れた者もいて、中でも、二大弟子である木庵や即非は特に書に優れていた。

とりわけ隱元禪師が伝えたものの中に豆があり、これが後には「インゲン豆」と呼ばれるようになる。そのほかにも、茄子、金針菜、落花生、蓮根、すいか、もやしなどもこの時にもたらされたものである。こうした食物の伝来とともに、中国料理が移入されたのも自然なことであった。隱元禪師やその弟子の中国僧らが食していた精進料理は普茶料理と呼ばれ、他の禅宗寺院の精進料理とは少し異なっている。日本料理は個人ごとの膳が正式とされているが、この普茶料理は、数人が一卓で一器に盛られた料理を上下の差別なく互いに分け合って食する中国式精進料理といえる。調理法としては、豆腐、野菜、植物油を多用し、胡麻合えや胡麻豆腐、けんちん汁、精進揚げ等があり、現在、和食として我々の食卓を賑わしている。

精進料理を大別すると下記のようになる。⁽²⁾

高野山、永平寺…和式精進料理（銘々膳）

大徳寺…茶懷石料理（銘々膳）

黃檗寺院…普茶料理（共同卓）

4. 興福寺の普茶料理の特徴

禅宗寺院の儀式に「茶礼（されい）」というものがある。これは法要や行事が行われる際に、僧達が一同に集合し、お茶を頂き、事前の打ち合わせを行ったり、法要後に施主がお礼を述べたりする反省会などの儀式をいう。黃檗寺院では、法要終了後の茶礼の後に食事を行うのである。この時に仏前に供えられた野菜などを調理した精進料理を上下の区別なしに和気あいあいといただくのが普茶である。

第三二代住持の松尾法道氏は、21歳から1年8ヶ月間、黃檗山萬福寺で修行をした。その間、典座として、雲水や和尚の食事を作り経

⁽¹⁾ 長崎の黃檗—隱元禪師と唐寺をめぐる物語（展覧会図録）長崎歴史文化博物館 令和4年（2023）10月

⁽²⁾ 第三二代住持・松尾法道氏の資料による。

験を積んだ。先代住持旭峰氏は、普茶料理に精通しており、材料の使い方や味付けなどのアイディアを記した献立帳を残している。

興福寺が、僧侶や檀家以外の一般の方々に、普茶料理を提供し始めたのは、昭和30年～40年頃（1955～1965）のことであった。

調理法の特徴は植物油を巧みに使い、揚げたり、炒めたりして野菜等の持つうまみを出すことが中心である。また、葛を取り入れたり、豆腐を素材の中心として、栄養のバランスをうまくとっている。飛竜頭（ひりょうず）や鰻の蒲焼、玉子焼などのように擬（もど）き料理（魚や肉などに似せた料理）が多いのも特徴である。

下記が興福寺の基本的な菜单（ツアイタイ：献立）である。みそ汁が最初に振る舞われること、もやしやその出汁を使った黄檗素麺が大鉢であること、砂糖を使う十六寸豆蜜煮、桃饅頭の揚げ物などに特徴がある。

5. 興福寺の普茶料理の今後

坂井法泉氏は在家から興福寺に入った。33年間興福寺で修行し松尾法道氏から普茶料理を学び後継者といわれている。法泉氏は4年前に得度し、令和4年（2022）に、黃檗山萬福寺で雲水として1年半修行をしてきた。現在九州には、普茶料理を提供する唐寺が興福寺以外はない。

《興福寺の普茶菜单の例》

大菜	一、丂味噌	…	みそ汁
	一、旭 煮	（キョクニ）	豆腐角煮
	一、大 鉢	…	黄檗素麺
小菜	一、盛合せ	…	玉子焼、飛竜頭 中夜揚げ
	一、"	…	白仙梅、ゆべし
	一、巻 煎	（ケンチャン）	湯葉巻き
	一、麻 腐	（マフ）	胡麻豆腐
	一、十六寸豆蜜煮		
	一、冷 拌	（ロンパン）	・和え物
	一、曇 片	（ウンペン）	・野菜の吉野煮
	一、油 鮨	（ユジ）	・東明揚げ=山芋 コロッケ
	一、醃 菜	（エンサイ）	・香の物
	一、飯 子	（ハンツウ）	・ご飯
	一、水 果	（スイゴ）	・果実
	一、巴饅頭	…	桃饅頭の揚げ物

【平成 24 年（2012）3月の献立】※写真は 5 人前

普茶料理・興福寺



3月の献立である。丸テーブルを使用し、大菜 3 品、小菜 6 品が置かれる。各自、小皿 2 枚と猪口 1 つで料理を食する。十六寸豆、巴饅頭は長崎ならではの料理である。



床の間には掛け軸が掛けられ、置かれている花器には季節の花が一輪差してある。



【丂味噌】味噌汁 みそ汁が最初に出るのが興福寺の特徴である。



【盛合せ 1】白仙梅、ゆべし (この献立のみ 2014 年 12 月)

当頁の写真 4 点提供：東明山 興福寺



【盛合せ 2】 摺き料理三種（玉子焼、中夜 = 鰻の蒲焼、飛竜頭（ヒリョウズ=がんもどき）



【巻煎（ケンチエン）】湯葉巻き



【麻腐（マフ）】胡麻豆腐



【大鉢】黄檗素麵



【曇片（ウンベン）】野菜の葛とき



【十六寸豆（トロクスン）】豆の蜜煮



【大鉢】黄檗素麵



【巴饅頭】桃饅頭の揚げ物

当頁の写真 8 点提供：東明山 興福寺



12月の献立である。丸テーブルは長崎の唐寺の特徴である。テーブルクロスは本来は掛けないものである。



【丼味噌】みそ汁 出汁は干し椎茸、昆布。長崎の白味噌を使用。



丼味噌を皿で食す。粟麩、椎茸、春菊が入る。



【盛合せ】食用菊のお浸しとゆべし。



ゆべし=からすみもどき。長期保存食品。(注3)



【巻煎（ケンチエン）】もやしの湯葉巻き。もやしも隱元禪師がもたらした。



【麻腐（マフ）】胡麻豆腐



【旭煮（きょくに）】豆腐角煮
先代住持松尾旭峰（きょくほう）氏のオリジナル料理。



【油磁（ユジ）】蓮根餅の吉野煮。中央にインゲン豆が入る。



もってのほか。紫色の食用菊を食べる。天皇家の御紋である菊を連想させることが由来である。出汁と塩で味を付ける。



【盛合せ】 摊き料理三種（玉子焼、中夜、飛竜頭）
興福寺は、玉子焼が有名である。



【大鉢】黄檗素麵。ビーフンを使っていたものを、先代から素麵にしている。もやしから出た出汁を使うほど、もやしを活用している。(注4)

(注3) ゆべしの作り方：中身をくりぬいた柚子の中に赤味噌、島原の白味噌、刻んだくるみ、柚子の絞り汁、砂糖を入れ蒸す。その後、さらしにくるんで、紐で括り、軒下で3ヶ月干すことで完成する。冷蔵庫で長期間保存できる。

(注4) 黄檗素麵の作り方

- (1) 揚げた押し豆腐と椎茸を千切りにしたものを油で炒め、券煎に使ったもやしの炒め汁を加えてしばらく煮る。
- (2) 昆布と椎茸の出汁にほんの少しの塩と酒を入れて沸騰させ、茹でた素麵を入れて温める。
- (3) (2) を器に盛って、上に炒めたもやし、椎茸と千切り豆腐をのせ、茹でた千切りの人参とグリンピースを散らす。
- (4) 最後に(1)の煮汁を素麵に回しかけ、胡麻油を垂らす。

【様々な献立の作り方】

普茶料理・興福寺



【冷拌（ロンパン）】白蕪と柿の和えもの。



【飯子（ハンツウ）・醃菜（エンサイ）】ご飯と香の物（ぬか漬け赤かぶ、大根、胡瓜）



【四万十】巴饅頭。桃饅頭の揚げ物。最後は甘い物でもてなす。



【水果（スイゴ）】りんごと長崎のイチゴ



【掻き料理・中夜 - ①】擂粉木棒（すりこぎぼう）とすり鉢を用意する。



【掻き料理・中夜 - ⑤】左手に木のへらを持ち、上に海苔を置く。



【掻き料理・中夜 - ⑨】さらに形を整え、豆腐と海苔を密着させる。



【掻き料理・中夜 - ②】押し豆腐を作つておく。（注5）



【掻き料理・中夜 - ⑥】海苔の上に粘り気の出た豆腐を乗せていく。



【掻き料理・中夜 - ⑩】海苔ごと揚げる。



【掻き料理・中夜 - ③】押し豆腐をすり鉢に入れる。



【掻き料理・中夜 - ⑦】包丁で形を整える。



【掻き料理・中夜 - ⑪】植物油が中温になったら入れる。



【掻き料理・中夜 - ④】すり鉢でそそこのすり加減にする。味付けは塩と砂糖。



【掻き料理・中夜 - ⑧】中国では、饅は開かずぶつ切りだったため、興福寺では、ぶつ切りの形になるように整える。



【掻き料理・中夜 - ⑫】焼いた饅のようになるまで揚げる。

(注5) 押し豆腐の作り方

押し豆腐は、普茶料理の基本である。豆腐を、キッチンペーパーで包み、重しを乗せて2時間ほど掛けて水切りする。豆腐の厚さが半分位になるまで絞る。豆腐店に依頼する場合もある。



【擬き料理・中夜 - ⑯】すくい網で上げる。海苔がぶつ切り鰻の皮のように見える。



【擬き料理・玉子焼 - ①】



【擬き料理・玉子焼 - ④】興福寺では、長芋などのつなぎは使わないのが特徴である。



【擬き料理・飛竜頭 - ①】



【擬き料理・中夜 - ⑯】植物油で揚げるものが多い。油はコクを出してくれる。



【擬き料理・玉子焼 - ③】1日目は、180°C程度の油で軽く揚げる。



【擬き料理・玉子焼 - ⑤】蒸しているので、形は崩れない。

【擬き料理・玉子焼 - ⑥】2日目にもう一度揚げ、玉子焼のような色に仕上げる。



【擬き料理・中夜 - ⑯】木べら、菜箸、すくい網

押し豆腐をすり鉢でしっかりとすりおろし、砂糖と塩で少し濃いめの味付けをする。
ウコンで黄色く色付けし、缶箱に入れて形を整え、20分ほど蒸す。



【擬き料理・玉子焼 - ②】一度蒸したものを植物油で揚げる。

【擬き料理・飛竜頭 - ②】

飛竜頭(ひりょうず) = がんもどき

豆腐はそこそこのすり加減で、塩をほんの少し入れる。人参の角切り、ささがき牛蒡、もどした青切り昆布、麻の実を入れて、棒状に形を整えて15分ほど蒸してから揚げる。

昆布と椎茸の出汁に酒と塩で味付けし、飛竜頭を20分ほど煮る。一晩寝かせて、翌日再び煮る。他寺院では、銀杏が龍の目、ひじきが髭を表すとしているが、興福寺では、麻の実と青切り昆布で目と髭を表している。

つなぎを使わずに蒸す

興福寺では、つなぎを使わず、焼く前に蒸す点も特徴である。豆腐は鰻の蒲焼や玉子焼にするなど、使い方によってすり鉢もすり加減も変える。

煮るときや味付けの出汁は、昆布(羅臼昆布)と椎茸のもどし汁であり、時には、もやしの煮汁や飛竜頭などを煮た煮汁を使うこともある。もやしからは、良い出汁が出る。調味料は、塩、砂糖、酒が主であり、醤油はほとんど使わない。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ①】水、水に溶いた小麦粉、湯葉を用意しておく。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑤】乾燥湯葉を使う場合は、湿気を与えて柔らかくしておく。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑨】湯葉を傷つけぬよう注意する。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑬】てんぷら鍋の中に入るサイズにする。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ②】もやしに酒と塩を加え、くたくたになるまで炒めた後、絞って水分を除く。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑥】広げた湯葉の上にもやしを置く。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑩】最後は、水に溶いた小麦粉をノリのよう使い留める。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑭】180°C程度の油で揚げる。形が崩れぬように二人で挟んで揚げる。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ③】炒めたもやしをしっかり搾る。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑦】もやしを均一に広げる。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑪】同じ位の太さに仕上げる。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑪】同じ位の太さに仕上げる。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ④】もやしの絞り汁は、良い出汁になる。黄檗素麺などに利用する。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑧】下に敷いた布を利用して湯葉を巻き始める。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑫】半分の長さに包丁で切る。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑯】こんがりと褐色になったら上げる。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑯】高温の油で揚げた物を食べ易い大きさに切る。



【巻煎・もやしの湯葉巻 - ⑰】からし醤油を掛けて食べる



【旭煮・大根と豆腐角煮 - ①】茹でておいた大根と角揚げ豆腐を昆布と椎茸の出汁で炊き、塩と酒で味を付ける。角揚げ豆腐は豚の角煮に見立てる。



【旭煮・大根と豆腐角煮 - ②】もどして煮たキクラゲを加え、器に盛つて、銀杏と針生姜を盛って出す。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ①】蓮根をすり下ろし、刻んだ蓮根も入れシャキシャキ感を出す。味付けは塩のみである。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ②】良く練って粘りを出して丸める。揚げたときに破裂しないようにへそを作る。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ③】バットに並べる。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ④】低温の油で揚げる。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ⑤】同様



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ⑥】褐色になるまで揚げる。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ⑦】この後、銀杏型の人参、餅を乗せて蒸す。



【油磁・蓮根餅の吉野煮作り - ⑧】すり下ろした蓮根の汁に含まれるでんぶんでとろみを付けて掛ける。インゲン豆は、3秒茹である。



【巴万十・巴饅頭作り - ①】小判型の桃饅頭2個を抱き合わせて重ね、丸く形を整える。(注6)



【巴万十・巴饅頭作り - ②】一晩置いておく。慶事や仏事には桃饅頭を供える習慣がある。



【巴万十・巴饅頭作り - ③】小麦粉に砂糖と酒を加えた衣で揚げる。



【巴万十・巴饅頭作り - ④】低温の油でこんがりと仕上げる。



【巴万十・巴饅頭作り - ⑤】二つの饅頭は離れることなく揚がる。



【巴万十・巴饅頭作り - ⑦】甘い桃饅頭は、おもてなしの一品として生まれ変わる。



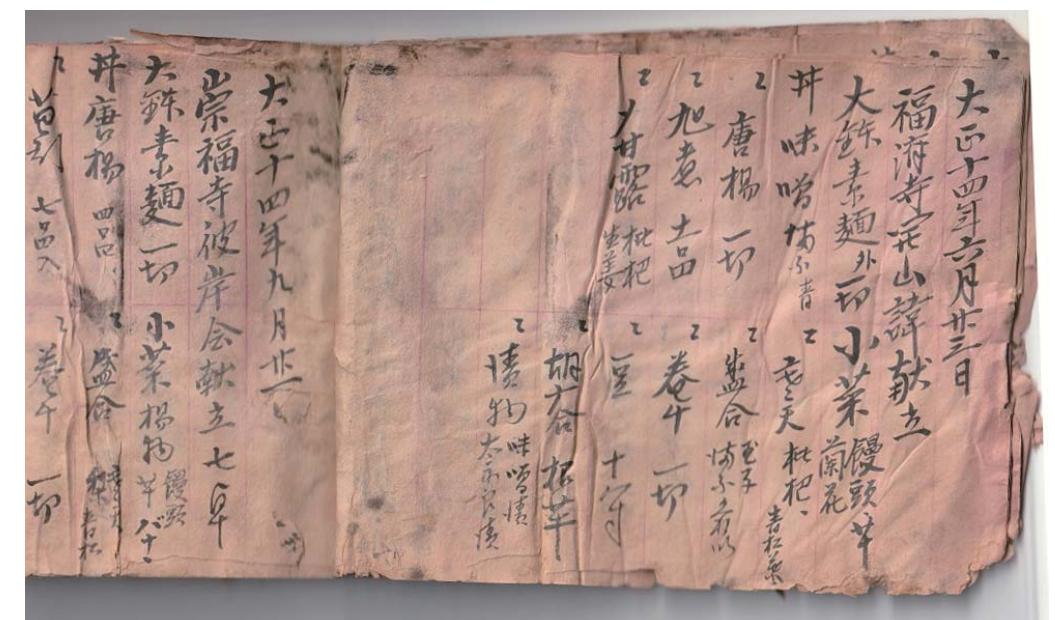
【巴万十・巴饅頭作り - ⑥】同上



【巴万十・巴饅頭作り - ⑧】真ん中から切って、切り目が巴になるようにする。餡の黒と桃の赤い色が特徴的である。



「もってのほか」とゆべしは、もみじや銀杏で飾られ風情があり、丼味噌、擬き三種の盛合せ、もやしの湯葉巻きなど、興福寺ならではの料理が並んだ。特別な作法はない。丸い円卓を囲って座り、大皿や丼に盛られた料理を皆で分ける。取り箸や替え箸は使わず、自分の箸で取り分ける。現在はコロナ禍の影響で取り箸が置かれている。

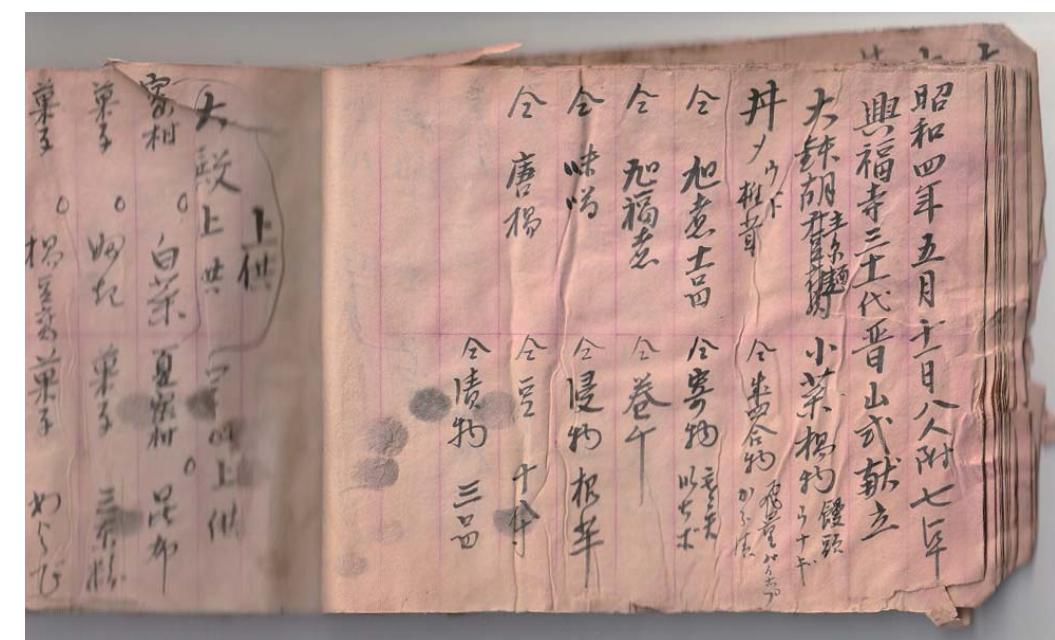


大正 14 年 (1925) 6 月 23 日

福濟寺開山譁獻立

先代考案の擬き料理、旭煮が既に入っている。豚の角煮の代わりに、豆腐の角煮を入れ針生姜で味を増した。本人の名前から旭煮と名付けたものである。また唐揚やそら豆を蘭の花のように揚げた蘭花は、江戸時代中期からの料理である。

献立には、大鉢素麺、丼味噌（みそ汁）、盛合せには擬き料理玉子焼などがあり、一世紀に渡り受け継がれている料理である事が分かる。また、寒天料理、甘露、十八寸など砂糖味の料理も多く見られる。漬け物には、味噌漬け、奈良漬けが使われていた。長崎市内の唐寺から依頼があると普茶料理を提供していた。



昭和 4 年 (1929) 5 月 11 日

興福寺第三十一代晋山式献立

寺の重要な行事の後に、普茶料理を食している。小菜の揚物には、饅頭や擬き料理の饅頭が、盛合せには飛竜頭が見られる。擬き料理も当時から好まれる料理であった。大鉢には、ビーフンが使われていたが、第三世代住持から素麺を使うようになった。

興福寺の食材と調味料の使用状況

料理名	材料	調味料								出汁	備考
		油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩	味噌		
【大菜】											
1 丂味噌											
味噌汁	粟麩、椎茸、春菊、柚子			●	●			●		羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	長崎の米味噌を使用。
2 旭煮											
大根と豆腐角煮	押し豆腐	●									角煮は、豚肉に見立てる。
	大根、豆腐、銀杏、きくらげ、針生姜			●			●			羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	
3 大鉢											
黄檗素麵	素麵、押し豆腐、椎茸、もやし、人参、グリンピース、胡麻油	●		●			●			羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	もやしの炒め汁が出汁になる。
【小菜】											
4 盛合せ	(擬き料理 3 点)										
卵焼き	押し豆腐、ウコン、	●		●	●	●					蒸してから揚げる。
飛竜頭(がんもどき)	押し豆腐、人参、牛蒡、青切り昆布、麻の実	●		●		●				羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	蒸してから揚げて煮る。
中夜揚げ(鰻)	押し豆腐、焼き海苔	●		●	●	●					擬き料理(中夜揚げ)のつなぎには山芋を使わない。
5 盛合せ											
「もってのほか」(お浸し)	紫色と黄色の食用菊					●				羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	
ゆべし(からすみもどき)	柚子、赤味噌、白味噌、胡桃、				●			●			柚子の絞り汁を入れる。自家製長期保存食品。
4 卷煎	(具材を湯葉や薄揚げで巻いて油で揚げたもの)										
もやしの湯葉巻き	もやし、干し湯葉	●		●		●					
5 麻腐(マフ)											
胡麻豆腐	胡麻、葛粉、わさび			●		●					
6 冷拌(ロンパン)	(和え物)										
白蕪と柿の白和え	木綿豆腐、白蕪、柿、胡麻ペースト、ピンクペッパー				●			●			白味噌を使う。
7 油懶(ユジ)	(揚げ物)										
蓮根餅の吉野煮	蓮根、人参、餅、インゲン豆、蓮根の絞り汁、菊の花びら	●				●				羅臼昆布と椎茸の戻し汁の出汁	
8 醤菜(エンツトイ)	香の物										
ぬか漬け	大根、胡瓜、赤蕪、糠(ぬか)					●					
9 飯子(ハンツウ)											
白米	米										
10 水菓(スイゴ)	(果物)										
果物	りんご、長崎いちご										
11 巴饅頭											
桃饅頭の揚げ物	巴饅頭、小麦粉	●			●		●				

食材と調味料の状況

(1) 興福寺の卓上には、からし醤油が置かれる。

《からし醤油の作り方》

①和からしを練る。1時間置いて、さらに30分練る。

②香りが立ったら、醤油と混ぜる。

(2) 調味料はほとんどが酒と塩であり、醤油は使わない。砂糖を使うものが多く、長崎では各家庭でも砂糖の消費量が多いという。

(3) ニンニク、ニラ、葱は使わない。精力剤であり僧侶たちの修行の妨げになったからである。

(4) 基本出汁の作り方

基本の出汁は、昆布(羅臼昆布)と椎茸である。一晩水に浸けて、4~5時間ほどとろ火で煮る。時には、もやしの茹で汁や炒め汁、飛竜頭などの煮汁を使う。

【様々な献立】※興福寺提供、献立名は原本の通りである。

平成29年(2017)9月22日

秋彼岸法要後の食事、50名ほど

1) 丂味噌:絹ごし、三つ葉、青柚

2) 盛合:擬き料理3種(飛竜頭、卵焼き、鰻)

3) 十六寸

4) 券煎

5) 水芋、菊花、茗荷—かぼすで

6) 冬瓜冷製

冬瓜の皮を薄めにむいて、塩と重曹でこする。熱湯で10~15分茹でて冷やす。出汁に醤油、砂糖で味付けして冷やしてから、冬瓜を漬ける、一晩。別に出汁を作り冷まして、器に冬瓜、上からオクラ、枝豆をぱらりと掛け、生姜絞り汁でトロ味付けた冷製出汁を掛ける。好評。

7) 旭煮

8) 黄檗素麵

9) 巴饅頭

10) 梨

※漬け物は、白菜と自家製柴漬け

平成31年(2019)11月13日、米国より8名

1) 丂味噌:紅葉麩

2) 盛り合わせ:擬き料理3種(飛竜頭、卵焼き、鰻)

3) 栗渋皮煮 梨と蓮根の翡翠和えミルフィーユ・お猪口で

4) 券煎

5) 麻腐

6) 旭煮

7) 蓬餅・黒酢和え

蓬餅を朝から揚げておき、間際に再度、からっと油で揚げる。

黒酢、千鳥酢、昆布だし、片栗粉、醤油、砂糖を混ぜておいてフライパンで和える。皿に黒酢、蓬餅、上から二色パプリカ、隠元、蓮の実を散らしてブラックペッパーを掛ける。

8) 十八寸蜜煮

9) 人形芋と無花果白和え・穂紫蘇

10) 黄檗素麵

11) 白キクラゲの温スープ・白キクラゲ、蓮の実、干し無花果、干しナツメ・チャイの器(デザート)

12) ご飯・ムカゴご飯

13) 柿、キウイ

平成30年(2018)年3月22日

彼岸法要後の食事、40名ほど

1) 丂味噌:あおさ、絹ごし

2) 盛合:擬き料理3種(飛竜頭、卵焼き、鰻)

3) 十六寸

4) 旭煮

5) 卷煎

6) おこげ:空豆、蓮根、櫻人参、牛蒡、芽キャベツ

7) 蓬根と松の実胡麻和え

8) 油懶:バナナとこんにゃくの天ぷら=五色あられ

9) 黄檗素麵

10) 巴饅頭

11) 莓羹

・5~6年前の春と秋の献立である。一つ一つ工夫が見られる。

・丂味噌は季節により具を変えるが、擬き料理の3種、卷煎、旭煮、黄檗素麵、巴饅頭は、興福寺の献立の特徴としてえていない。

・米国の客には、ブラックペッパーやパプリカなど、目先を変えた料理を出していることがわかる。

・バナナ、こんにゃくをてんぷらにしている。

3-4) 普茶料理提供寺院の調査報告 -2

有馬山 温泉寺

所在地 兵庫県神戸市北区有馬町 1643
 創建 神龜元年（724）と伝わる。
 話者 住持 浅野英俊氏
 昭和 29 年（1954）生まれ
 浅野昌俊氏
 昭和 62 年（1987）生まれ
 調査日 令和 5 年（2023）11 月 7、8 日

【温泉寺の風景】



石造五輪塔。石質は花崗岩。二基の五輪塔は、鎌倉時代中期～後期の作である。左塔は平清盛塔、右塔は慈心房尊恵の塔と言われている。（神戸市指定有形文化財）

縁起によると 8 世紀の初め、僧行基によって創建され、六甲山系愛宕山の中腹に薬師如来を本尊として開かれたが、有馬を襲った洪水や大火などで損壊を繰り返した。現在の本堂は天明元年（1781）に再建された。

当寺では座禅を体験することができ、現住持が自ら調理した普茶料理を頂く事が出来る。普茶料理の由来や食し方も伝授してもらえる。



薬師堂（本堂）は天明元年（1781）再建された。
 本尊の薬師如来及び両脇侍（日光菩薩・月光菩薩）を祀っている。

「木造毘沙門天立像」写真提供：有馬山 温泉寺



薬師堂（本堂）の天井絵。中央に龍を配し、八咫鳥など鳥や花々が色彩豊かに描かれている。



本堂には、薬師如来像と日光・月光菩薩の三尊が安置され、それを守護する十二神将像、さらに釈迦如来（向かって右端）、毘沙門天が祀られている。十二神将像の一つである木造波夷羅大將立像は、室町時代の作で写実的な躍動美のある作品であり国指定重要文化財である。

当頁の写真 2 点提供：有馬山 温泉寺



秋の献立である。筍羹（シュンカン）が大皿と中皿に分かれている。種類が豊富である。
油懶（ユジ）は7種あり、凝き料理が2種含まれる。秋の献立には、凝き料理の越栗（いがぐり）揚げが欠かせず、食欲をそそる食卓になっている。



【麻腐（マフ）】わさびで食する。



【中皿、筍羹（シュンカン）】管牛蒡、しめじ、人参の銀杏。



【大皿、筍羹（シュンカン）】季節の野菜や乾物の煮物。揚げ巻や鮑の凝き料理など手の込んだ物が多い。



【小菜、筍羹】凝き料理。鰻の蒲焼は鰻を開いた形になる。



【小菜、筍羹】本物のような越栗揚げ。



【油懶（ユジ）】凝き料理の蒲鉾、紅しょうがの沢蟹。梅干しなどを揚げている。



【雲片（ウンペン）】野菜の葛煮。調理で出た野菜の切れ端を利用した料理。食材の全てを頂くという仏道の極みの料理。



【冷拌（ロンパン）】和え物。インゲン豆が使われている。



【醃菜（エンツアイ）】香の物である。大根のうさぎ



【飯子（ハンツウ）】炊き込みご飯



【寿免（スメ）】澄まし汁である。唐揚汁



【水果（スイゴ）】果物である。葡萄、グレープフルーツ



普茶料理を頂く部屋は、掛軸や襖絵が水墨画で統一されている。器も落ち着いた色彩である。



【麻腐（マフ）】胡麻豆腐



【筍羹（シュンカン）】素材のまま煮るものや、揚げてから煮るものがある。



【小菜・筍羹】 摺き料理である。撋粟揚げは、秋の定番メニューである。栗の渋皮煮に手間をかけている。



【小菜・筍羹】 摺き料理である。鰻の蒲焼。



【油懶（ユジ）】蒟蒻、梅干し甘露煮、長芋の蒲鉾、りんごなどの天ぷらの7種。



【冷拌（ロンパン）】柚子金。ほうれん草、松茸、菊菜が入っている。



【冷拌】 柚子金。柚子を掛けて食べる。



【雲片（ウンペン）】素麺を揚げて、上に炒めた野菜をあんかけにして掛ける。あんかけ料理が最後の方が皿が汚れない。



【飯子・醃菜・寿免】寿免は土瓶で出る。箸は箸置きがないので、置き方に決まりがある。



【飯子（ハンツウ）】松茸炊き込みご飯。



【醃菜（エンツアイ）】香の物である。大根のうさぎ、芝漬け、矢羽根胡瓜。



【寿念（スメ）】土瓶蒸し。



唐揚、三つ葉、松茸が入る。



汁には、少しうろみを付ける。



【水果】柿、葡萄、寒天（グレープフルーツ）。

有馬温泉と温泉寺

行基上人が創設した温泉寺は、その後、洪水で損壊する。鎌倉時代に大和国吉野から來訪した仁西（じんせい）上人が再興させた。温泉寺の下には、湯治客のための温泉宿として、薬師如来を守る十二神将になぞらえ 12 の坊舎を建てた。その後、天正年間（1573～1591）に火災で焼失を繰り返したが、薬師堂（本堂）は、豊臣秀吉の夫人によって再建された。温泉宿も豊臣秀吉によって 8 坊が追加され、慰安や接待、代傷病兵の治療ために利用された。

天正 18 年（1590）に豊臣秀吉が、有馬大茶会を開催した地でもある。現在の温泉寺の薬師堂は江戸時代中期に再建され、温泉宿と共に歩んできた。

当初は真言宗温泉寺であった。明治初期の廃仏毀釈で廃寺となり堂塔は取り壊しとなったが薬師堂（本堂）は残った。その後、黄檗宗清涼院が寺籍を継ぎ現在に至っている。

黄檗宗温泉寺と普茶料理

現住持の浅野英俊氏は、黄檗宗大本山萬福寺で 23 歳から雲水として修行した。その後、普茶料理を担当する典座僧^(注1)として経験を積み、典座長を 10 年余勤めてきた。

自坊は三田市の式蘆山大舟寺だが、阪神淡路大震災があった平成 7 年（1995）に、大本山萬福寺の勧めで有馬山温泉寺と兼務となった。大舟寺では、求めがあれば法要にあわせて、普茶料理を振る舞っていた。温泉寺で普茶料理を始めたのは、平成 30 年（2018）秋頃からである。

始めるきっかけは、地元の企業が「有馬温泉の第三の魅力を開発する」試みの中で、歴史ある寺の別の顔を紹介する企画を打ち出したことであった。温泉寺の企画は、「座禅体験と普茶料理を楽しむ」というものである。座禅体験は心に静寂が訪れるのを感じることができると好評で、これを機に有馬温泉を訪れる多くの人が、普茶料理を知ることになった。

^(注1) 典座（てんぞ）。僧侶たちの食事を掌る重要な役職である。そこで働く僧を典座僧といい、典座長は、その組織全体を司る職である。

普茶料理の現状と継承

子息の浅野昌俊氏は、黄檗山萬福寺で 28 歳から 2 年間修行した後で、典座僧を 5 年勤め、令和 3 年（2021）に三田市の大舟寺に戻ってきた。檀家の求めがあると法要の後に、父である英俊氏を手本として普茶料理を提供しているという。

昔は萬福寺の典座で修行をした後、末寺に戻って普茶料理を提供する僧侶が多かったが、現在は、典座僧として台所で働くのを嫌がる修行僧も多くなり、普茶料理を提供する末寺も数少なくなっているのが現状である。

昌俊氏は、予約客が多い時には温泉寺に手伝いに入るなど、普茶料理の後継者として活躍している。

温泉寺の普茶料理の特徴

普茶料理を食べに来るのはほとんどが観光客であり、外国人も多いという。

材料は、豆腐や湯葉、麸、季節の野菜だが、

有馬温泉街では手に入らない事もあるという。味付けに使う醤油や味噌は、地元の会社の製造したものを使うなど、新たな試みもしながら地元でも喜ばれる普茶料理を提供している。

鰻や蒲鉾、干しあわび、毬栗りなど擬き（もどき）料理が得意で観光客を楽しませている。

<温泉寺の菜单（献立）>

麻腐（マフ）・胡麻豆腐

筍羹（シュンカン）・季節の野菜や乾物の煮物の大皿、10種

小菜（擬き料理）・鰻の蒲焼き

冷拌（ロンパン）・和え物、柚子釜

小菜（擬き料理）・毬栗揚げ

油懶（ユジ）・味付け天ぷら、7種

雲方（ウンパン）・野菜の葛煮

素汁（ソジュウ）・澄まし汁、土瓶蒸し

醃菜（エンツアイ）・香の物

飯子（ハンツウ）・松茸の炊き込みご飯

水果（スイゴ）・柿、葡萄、寒天（グレープフルーツ）



三羽の鳥の襖絵（水墨画家 中田美風作） 有馬温泉は古く神代の頃、大己貴命と少彦名命の二神が、三羽の傷ついたカラスが湧き出た泉で傷を癒しているのを見つけたことで、温泉を発見したという言い伝えがある。

参考文献

内藤喜昌筆「有馬温泉寺縁起」江戸期

鈴木健郎「日本の山岳信仰と温泉」『専修大学社会科学研究所月報』No.671 令和元年（2019） 11～12 頁

【様々な献立の作り方】



包丁三種は常にそばに置き、細工により使い分ける。

普茶料理・温泉寺



【麻腐 - ④】練り具合を擂粉木棒で確認する。



【麻腐 - ⑫】最後に出汁醤油を掛ける。



【麻腐（マフ）- ①】胡麻 80g は、ペースト状にする。ペースト状の胡麻、葛 30~40g、水 120cc を鍋に入れて火に掛け、擂粉木棒（すりこぎぼう）でよく掻き混ぜる。



【麻腐 - ⑤】練り具合を見て長方形のバットに移す。



【麻腐 - ⑬】麻腐は、大皿に盛らず、銘々に小鉢で提供する。コロナ禍以降、料理の提供の仕方も変化してきた。



【麻腐 - ②】掻き混ぜながら練り具合を確認し、酒を入れながら調整する。



【麻腐 - ⑥】冷ます。



【麻腐 - ⑩】用意した小鉢に盛り付ける。



【麻腐 - ③】焦がさないことが重要である。鍋の中の様子を見ながら手の感覚で練る。



【麻腐 - ⑦】しばらくしたらラップを掛ける。



【麻腐 - ⑪】南天の葉とわさびを乗せる。

普茶料理・温泉寺



【麻腐 - ⑧】平たいバットに水を張り、麻腐の入ったバットを入れて冷やす。



【麻腐 - ⑫】最後に出汁醤油を掛ける。



【麻腐 - ⑨】バットから取り出した麻腐をまな板の上に乗せて切り分ける。



【麻腐 - ⑬】麻腐は、大皿に盛らず、銘々に小鉢で提供する。コロナ禍以降、料理の提供の仕方も変化してきた。



【麻腐 - ⑩】用意した小鉢に盛り付ける。



【第羹・飛竜頭 - ①】押し豆腐を使う。刻んだ牛蒡を入れる。



【麻腐 - ⑪】南天の葉とわさびを乗せる。



【第羹・飛竜頭 - ②】さらにすり下ろした長芋も入れ、押し豆腐、牛蒡と一緒にすり混ぜる。



【笋羹・飛竜頭 - ③】きくらげを刻んで入れる。



【笋羹・飛竜頭 - ⑦】押し伸ばす。



【笋羹・飛竜頭 - ⑪】揚げたものを切って盛りつける。



【笋羹 - ①】里芋を松茸のよう形に切る。(注2)



【笋羹・飛竜頭 - ④】人参、椎茸を刻んで入れ、砂糖と塩で味付けする。へらでまんべんなく混ぜる。



【笋羹・飛竜頭 - ⑧】簀形を整える。



【笋羹・飛竜頭（龍の頭型） - ⑫】龍の頭の形のように曲げた専用のおたまとを利用して揚げる方法もある。



【笋羹 - ②】モミジ歛、生歛、松茸もどき 管牛蒡など、それぞれに味を付けた出汁で煮合めている。



【笋羹・飛竜頭 - ⑤】手に取って丸める。



【笋羹・飛竜頭 - ⑨】150～160℃の油で揚げる。



【笋羹・飛竜頭（龍の頭型） - ⑬】龍の頭の形に出来上がったもの。



【笋羹 - ③】茄子の田楽味噌、味を付けて煮たしめじ。



【笋羹・飛竜頭 - ⑥】シートを敷いた簀（す）の上に乗せる。



【笋羹・飛竜頭 - ⑩】低温の油でゆっくり揚げる。

笋羹（シュンカン）は普茶料理の華

笋羹という大皿料理は、旬の野菜や乾物などの煮物であり、温泉寺では10種類を調理する。10種の調理には、細かい細工と下準備が要る。飛竜頭など油で揚げるものの、ゆべしのように何ヶ月も掛けて作られる擬き料理、揚げ巻や管牛蒡のように手間をかけ煮たり巻いたりして美味しい見せるもの、里芋の松茸、毬栗揚げ、かぼちゃの銀杏など、見て楽しみ、味付けの異なるものがあり、食べる人を飽きさせない料理となっている。

(注2) 里芋の松茸擬き料理: 里芋は、皮付きのままきれいに洗い、松茸の、傘部分と軸部分に見立てる割合を決めて、切り込みを入れ、皮をむいて形を作る。鍋に出汁と酒を入れて煮て、醤油で味を付ける。串が刺さるくらいになったら出来上がり。



【笋羹 - ④】味を付たしめじに芥子の実を付ける。



【笋羹 - ⑤】生麩は、一度揚げてから煮る。芥子の実付きのしめじ。



【笋羹 - ⑨】中心には、揚巻を盛り付ける。切り口が美しい。



【笋羹 - ⑥】油揚げの中身は、ほうれん草、人参、椎茸である。出汁、砂糖、塩、醤油などで味をしっかり付けている。



【笋羹 - ⑩】品数を多くして豪華な食卓とする。



【笋羹 - ⑦】揚巻。それぞれの素材を昆布と干し椎茸の出汁で煮で味を付け、油揚げで巻き、味を付けた出汁で煮合ませる。



【笋羹 - ⑪】かぼちゃで作る銀杏の葉にも味が付いている。美しさと同時に味のバランスを重視する。



【笋羹 - ⑧】大皿にバラン（注3）を敷いて盛り付ける。

(注3) バランはもともと植物の名称で、漢字では「葉蘭」と書いて「ハラン」とも読む。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ①】押し豆腐をすり鉢ですったものに、すり下ろした長芋（1cmほど）と刻んだ牛蒡を入れてさらにすり、ボウルに移す。味付けは醤油とみりん。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ②】焼き海苔を適当な大きさに切って、まな板の上に置く。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑤】中央に包丁でくぼみ線を入れる。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑥】170°C程度のサラダ油で揚げる。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ③】へらで豆腐を塗り形作る。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑦】こんがりと揚がったら取り出す。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ④】温泉寺では、大ぶりな鰻の開きを作る。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑧】中央に線が入り、鰻を開いたように見える。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑨】オーブントースターを使い、醤油とみりんでつくったタレを塗りながら焼目を付ける。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑩】鰻を切り分ける。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑪】皿に盛って、はじかみしょうが等を添える。



【擬き料理・鰻の蒲焼 - ⑫】断面も本物の鰻のようである。



【柚子金 - ①】庭の柚子を利用している。柚子を客の数だけ用意し、水平に半分に切る。



【柚子金 - ②】柚子の中に入れるお浸しの具を準備する。
具のほうれん草、菊菜、松茸は茹でておく。



【柚子金 - ③】柚子の下半分を割りぬく。薄口醤油と塩で味を付けたお浸しを柚子の中に入れる。



【柚子金 - ④】柚子の上半分は割りぬかない。



【柚子金 - ⑤】柚子に蓋をして皿に盛る。



【柚子金 - ⑥】蓋を開けて、柚子を搾り入れて食す。



【擬き料理・毬栗揚げ - ①】茶素麵は、3cmほどに切ってボウルに入れておく。



【擬き料理・毬栗揚げ - ②】すり潰した豆腐に、山芋とごぼうをまぜたものを2cmほどの団子にする。



【擬き料理・毬栗揚げ - ③】水で溶いた小麦粉を付けた団子の周りに、茶素麵を付ける。

毬栗（いがぐり）揚げ

温泉寺では、秋の献立の定番料理である。普茶料理では、春夏秋冬の季節を感じさせることによって、食べる人を和ませながら食卓を豊かにする一品が、重要な要素となっている。

毬栗の毬の部分は、茶素麵を利用し油で揚げることで、季節感を増す色合いとなる。毬の上に美味しそうに載っているのは、栗の渋皮煮である。栗の渋皮煮は手間がかかる料理である。

栗の渋皮煮の作り方

- ①栗は渋皮を傷付けぬるように鬼皮だけをむく。
- ②渋皮を付けたまま、たっぷりの水に重曹を耳かき2杯分入れて茹でて灰汁抜きする。一度火を止めて冷まし、栗のひだに入っている渋みを指で擦って取り除く。
- ③茹でお湯を捨て、新しい水に替えて再度茹でることを8回繰返し、渋みを取って柔らかくする。
- ④渋が抜けたら、砂糖を入れて煮る。最後に醤油を数滴垂らして仕上げる。



【擬き料理・毬栗揚げ - ④】手の平に乗せて丁寧に付けていく。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑧】冷ましておく。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑤】4cm ほどの球体を作る。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑨】栗の渋皮煮を用意しておく。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑥】形が崩れないようにバットに並べる。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑩】揚げた毬に、半分に切った栗の渋皮煮を載せ、少し押し込む。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑦】高温の油できつね色に揚げる。



【擬き料理・毬栗揚げ - ⑪】栗の枝葉を敷いて皿に盛る。



【油滋 - ①】林檎は塩水に付けておき、砂糖、醤油、塩で軽く煮る。その後揚げる。



【油滋 - ②】梅干しは、3日間塩抜きをした後、甘露煮して揚げる。蒟蒻、牛蒡などは、醤油とみりんで煮た後揚げる。



【油滋 - ⑤】180°C以上の高温で揚げていく。



【油滋 - ⑥】植物油を多用する。



【油滋 - ⑦】てんぶらは全て薄衣で仕上がった。



【油滋 - ④】揚げる料理が多いため、菜箸で油の温度を確認する。



【油滋 - ⑧】高野豆腐煮揚げ：高野豆腐を煮たものにアーモンドスライスをまぶし油で揚げたもの。

高タンパクな栄養食

油餃はすべての材料が山野に育つ植物であるが、植物油を多用することで、高タンパクな食事になっている。

カラッと揚げるには、出来るだけ短時間で、高温の油で揚げる事が大切である。

油餃にも擬き料理があり、長芋を使った蒲鉾などがある。



【油滋・擬き料理蒲鉾 - ④】大皿には7種の天ぷらがのった。



【雲片 - ④】出汁と醤油で味を付ける。



【雲片 - ⑧】素麺にとろみを付けた野菜を掛ける。



【油滋・擬き料理蒲鉾 - ①】あらかじめ切った長芋を出汁と醤油で煮ておく。次に粉を溶いて食紅を入れ、長芋をくぐらせる。



【雲片 - ①】材料は余った野菜を利用して作る。材料のすべてを使い切るのも普茶料理の特徴である。最初に刻んだ野菜を茹でる。



【雲片 - ⑤】葛粉でとろみを付ける。



【雲片 - ⑨】芥子の実を振りかける。



【油滋・擬き料理蒲鉾 - ②】180°Cで揚げ、さっと取り上げる。赤い色を残すためである。



【雲片 - ②】鍋に移しゴマ油で炒める。



【雲片 - ⑥】同上



【雲片 - ⑩】一度茹でた野菜を炒めることで、炒める時間が短くなり、野菜の色を美しく仕上げる事が出来る。



【油滋・擬き料理蒲鉾 - ③】揚げてから切ると断面が白い紅色の蒲鉾が出来る。



【雲片 - ③】昆布と干し椎茸で作った出汁を用意する。



【雲片 - ⑦】一度茹でて水切りした素麺をサラダ油で揚げておく。

寿免（汁物）と飯子

出汁は、利尻昆布と干し椎茸で時間をかけて作ったものを基本とする。みそ汁を作る時も同様の出汁を使う。

飯子については様々な炊き込みご飯がある。春は、桜、竹の子ご飯などがあり、秋は松茸や栗ご飯などになる。持鉢（じはつ）に入れて提供する所もあったが、コロナ禍以降は変化してきた。



【寿免・土瓶蒸し（具の唐揚を含む）-①】押し豆腐に長芋を入れてすり鉢で良くする。味付けは醤油。次にボウルに移し黒胡麻を入れる。



【寿免・土瓶蒸し（具の唐揚を含む）-②】3～4cm幅、長さ30cmほどのへらに①を乗せ、三角形に形を整えた後、包丁の腹で2cmほどに切りながら天ぷら鍋に入れていく。



【寿免・土瓶蒸し（具の唐揚を含む）-③】180℃で揚げる。



【寿免・土瓶蒸し（具の唐揚を含む）-④】黄金色になったら上げる。



【寿免・土瓶蒸し（具の唐揚を含む）-⑤】唐揚（とあげ）が出来上がる。



【寿免・土瓶蒸し-⑥】土瓶に中に、唐揚、茹でおいた三つ葉、松茸を入れる。



【寿免・土瓶蒸し-⑦】土瓶の中の様子。



【寿免・土瓶蒸し-⑨】とろみを付けた出汁を土瓶の中に入れる。



【寿免・土瓶蒸し-⑩】飯子（松茸ご飯）と香の物とともに出す。



【醃菜・香の物-③】胡瓜を矢羽根切りにする。矢羽根蓮根の応用である。



【醃菜・香の物-④】矢羽根胡瓜



【醃菜・香の物-①】大根のべったら漬けを細工する。



【醃菜・香の物-⑤】しば漬けを加え三種を盛る。



【醃菜・香の物-②】しば漬けを挟んでうさぎの耳に色を付ける。



【水菓】寒天グレープフルーツ（注4）

(注4) 隠元禪師と寒天：普茶料理では水果として果物と寒天が出る。よく溶かした寒天に季節の果物を浮かべて固めたり、抹茶を練り込んだりした料理である。「寒晒しのトコロテン」が海藻臭さのないおいしい食べ物であることを気に入った隱元禪師が「寒天」の名付け親であると言われている。

【調度としつらい】



達磨大師の掛軸の前で普茶料理を頂く。



取り皿（一枚）、茶碗、箸。箸置きはない。



茶碗に牛の絵が描かれている。



揃いの漆器

普茶料理・温泉寺



黄檗普茶料理のために製作した器。



素朴な焼き上がりになっている。



瑞龍寺（通称 鉄眼寺）（大阪市）
大阪での黄檗布教の拠点になる瑞龍寺（通称 鉄眼寺）から押領した白磁の大皿。



鉄眼寺の名が入っている。

温泉寺の食材と調味料の使用状況

順位	料理名	材料	調味料							出汁	備考
			油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩		
1	麻腐（マフ）	（胡麻豆腐） 胡麻豆腐 胡麻、葛粉、わさび 出汁醤油						●	●	●	利尻昆布と干し椎茸の出汁 出汁醤油をかけて食べる。
2	筍羹（シュンカン）	（季節の野菜や乾物を煮物、揚げ物、焼物にして大皿に盛り付けたもの） 揚巻（信田巻き） 油揚げ、人参、ほうれん草、椎茸 飛竜頭 豆腐、大和芋、牛蒡、きくらげ、人参、椎茸、グリーンピース						●	●	●	利尻昆布と干し椎茸の出汁
3	生麸の含め煮	生麸	●	●							利尻昆布と干し椎茸出汁 サラダ油で低温で揚げる。
4	管牛蒡	牛蒡、干湯葉、椎茸、人参、インゲン豆	●		●			●			同上
5	里芋の松茸	里芋		●							同上
6	茄子の田楽味噌	茄子	●					●		●	同上 田楽味噌をかける。
7	紅葉麸含め煮	紅葉麸	●	●							同上
8	しめじ含め煮	しめじ、芥子		●							同上
9	人参紅葉	人参		●							同上 型抜きする。
10	かぼちゃの銀杏	かぼちゃ		●				●			同上 型抜きする。
11	【小菜】摺き料理	（魚や肉に似せた料理を作る）									タレは醤油とみりんで作る。
12	鰯の蒲焼き	豆腐、山芋、牛蒡、海苔	●	●				●			
13	4 冷拌（ロンパン）	（和え物）									柚子を掛けて食べる。
14	柚子釜	柚子、ほうれん草、菊菜、松茸		●					●		
15	5 【小菜】摺き料理										
16	穀粟揚げ	茶素麵、豆腐、山芋、牛蒡、小麦粉、栗 渋皮煮（甘露煮）	●	●			●	●			渋皮煮は砂糖で煮ている。
17	6 油磁（ユジ）	（材料や衣に下味を付けて揚げたてんぶら）									食卓に調味料を置かないため、具に味を付ける。
18	りんご	りんご、小麦粉	●	●			●	●		●	利尻昆布と干し椎茸の出汁 煮て下味を付けておく。
19	大根	大根、小麦粉	●	●			●	●		●	同上 同上
20	高野豆腐	高野豆腐、アーモンド、小麦粉	●	●	●		●	●			同上 同上
21	こんにゃく	こんにゃく、小麦粉	●	●				●			同上 同上
22	牛蒡	牛蒡、小麦粉	●	●				●			同上 同上
23	蒲鉾（摺き料理）	山芋、食紅、小麦粉	●	●							同上 同上
24	眉寿	しそ漬け梅の甘露煮、小麦粉	●				●				
25	7 雲片（ウンベン）	（残り野菜のあんかけ）									
26	素麺の野菜あんかけ	素麺	●								胡麻油を使用する。
27		人参、牛蒡、きくらげ、銀杏、枝豆、蓮根、葛粉、胡麻油	●	●							利尻昆布と干し椎茸の出汁 同上
28	8 素汁（ソジュウ）	（すまし汁）									
29	唐揚汁	唐揚（豆腐、黒ごま）	●						●		
30		松茸、みつ葉、生姜の千切り			●						利尻昆布と干し椎茸の出汁
31	9 醤菜（エンツアイ）	（香の物）									
32		矢羽根胡瓜、大根のべったら漬け（ウサギの形）、しば漬け							●		利尻昆布と干し椎茸の出汁
33	10 飯子（ハンツウ）	（季節の食材の炊き込みご飯）									
34		松茸の炊き込みご飯	松茸、昆布	●					●		利尻昆布と干し椎茸の出汁
35	11 水菓（スイゴ）	（果物）									
36		柿、葡萄									
37		寒天	寒天、グレープフルーツ					●			

3-5) 普茶料理提供寺院の調査報告 -3

黄檗宗大本山
塔頭 宝善院

所在地 京都府宇治市五ヶ庄三番割 34-3
 創建 元禄 3 年 (1690)
 話者 秦 旭光氏
 昭和 23 年 (1948) 生まれ
 秦 貴子氏
 昭和 23 年 (1948) 生まれ
 調査日 令和 5 年 (2023) 10 月 29 日



宝善院の山門



山門に掲げられ扁額には、「宝善庵」とある。



黒松は枯れてしまったが、廣化庭（こうかてい）には新しい松が植樹され、見事な松樹となっている。

高僧隱元禅師は、承応 3 年 (1654) に多くの門人、文化人などを伴い来日した。純粋な中国の臨済禪を日本に伝承し、後水尾法皇や徳川幕府の尊信を得たのち、寛文元年 (1661)、山城宇治の地に寺領十万坪を与えられ黄檗山萬福寺を創建した。

その黄檗宗大本山の塔頭（たっちゅう）[\(注1\)](#)の一つが宝善院である。当院には、法事のお礼[\(注2\)](#)の料理として普茶料理が伝わっていて、檀信徒と共に神仏の恵みを食し衆生に感謝する。



陰と陽のある回遊式庭園になっており、白砂、苔地、飛び石などが見られる。菱形の敷き石は、大本山萬福寺の特徴である。



縦上供（たてしゃんこん）と呼ばれる法要のときの供物であり黄檗宗独特のものである。板に串や棒を差し、それを供物の支えにして立てる供え方である。供物の色も決まっていて、右手から青（青菜）、黄（厚揚げ）、赤（さつま芋）、黒（茄子）の四本立てになっている。法事が終わると下げられ、普茶料理の材料として使われる。[\(1\)](#)



法事が終り普茶料理を頂く檀信徒の方々。一つの卓を囲み、大皿に盛られた筍羹（シュンカン）という野菜の煮物を、鉢々の皿に取り分けながら食す。

[\(注1\)](#) 塔頭とは、宗祖隱元禅師が創建した、黄檗山萬福寺の近隣に建てられた寺院を指し、主に本山護持の役目を持つ。

[\(注2\)](#) 大きな法事の後には、檀信徒たちからのお供えものを使って料理し、檀信徒と共に神仏の恵みを食し感謝し合った。

[\(1\)](#) (参考文献) 田谷昌弘『長崎・聖福禪寺の普茶料理』 万寿山聖福寺大雄宝殿修復協力会 平成 24 年 (2012) 6 月 24 頁



干支の守本尊、千手觀音（子年）。無限の慈悲の力を持ち千の手と眼で人々を救う仏様である。



干支の守本尊、阿弥陀如来（戌・亥年）。無限の光明を持って浄土の世界に導く仏様である。



陰の庭には、黒石が敷き詰めてある。干支の守本尊、普賢菩薩（辰・巳年）。慈悲・徳行の実践を説く仏様である。

宝善院の黒松と守本尊八仏

元禄3年（1690）に独振性英（1610～1694）は宝善庵を開基する。独振性英は、長崎の崇福寺の一峰門や中川橋などのアーチ橋の建立に尽力した僧である。当初の宝善庵は明治8年（1875）に陸軍省の火薬貯蔵庫建設用地として政府に接収され、現在の地に移転した。本尊には釈迦牟尼佛、脇侍に独振性英と黄檗山萬福寺第二十三代住持蒲庵淨英（ほあんじょうえい）（1722～1796）を祀っている。[\(2\)](#) [\(3\)](#)

干支を守護する守本尊八佛が陰陽のある回遊式庭園、「廣化庭（こうかてい）」に安置されている。廣化庭は、様々な風景が見られる庭園である。

かつて境内には宇治市の名木百選にも選ばれた、樹齢300年以上の黒松があった。樹高約6m、幹囲1.2m、8mの長さの枝が3本伸びており、寺の宝物だった。宝善院の普茶料理に使用する皿や茶碗などの器には、この黒松が絵付けされた清水焼が使われている。平成15年（2003）に急に葉や幹がしおれて艶がなくなり、樹医や庭師に頼んで治療を試みたがその甲斐なく、赤くなり枯れてしまった。

黒松が枯れてしまった廣化庭には、同じ場所に新しい松が植樹された。現住持秦旭光（きょくこう）師は、「松樹千年翠」という禅語を「私たちの大事にしている言葉」として発信している。「松の翠（みどり）は、千年も万年もいつま

でも翠の輝きを放っている、禪門では、松樹を仏（釈尊）と見て、翠をその教え（森羅万象の心理）とし、また、輝くすべを説法ととらえた。檀家や家族や物事が松の緑の如く千年も万年も栄えて欲しいとの願いだが、寺と檀信徒の繋がりもまた、いつまでも樹（寿）であるようにと仏教の教えを大切に日々を実践している。」といふ。

また庭には、妻、貴子氏の勧めもあり干支を守護する守本尊八佛が安置されている。訪れる人が一人でも多く幸せになるようにという思いであり、普茶料理にも同じ願いが込められている。[\(4\)](#)

唐僧直伝の普茶料理

献立には、貴子氏の心配りで秋のコスモスの絵が描かれており、訪れた人を喜ばせている。

箸袋の裏には、「五觀の偈（げ）」が記されていて。これは修行僧が食事をするときの心得であり、食事の作法について戒めている。普茶料理にも通じているということであろう。

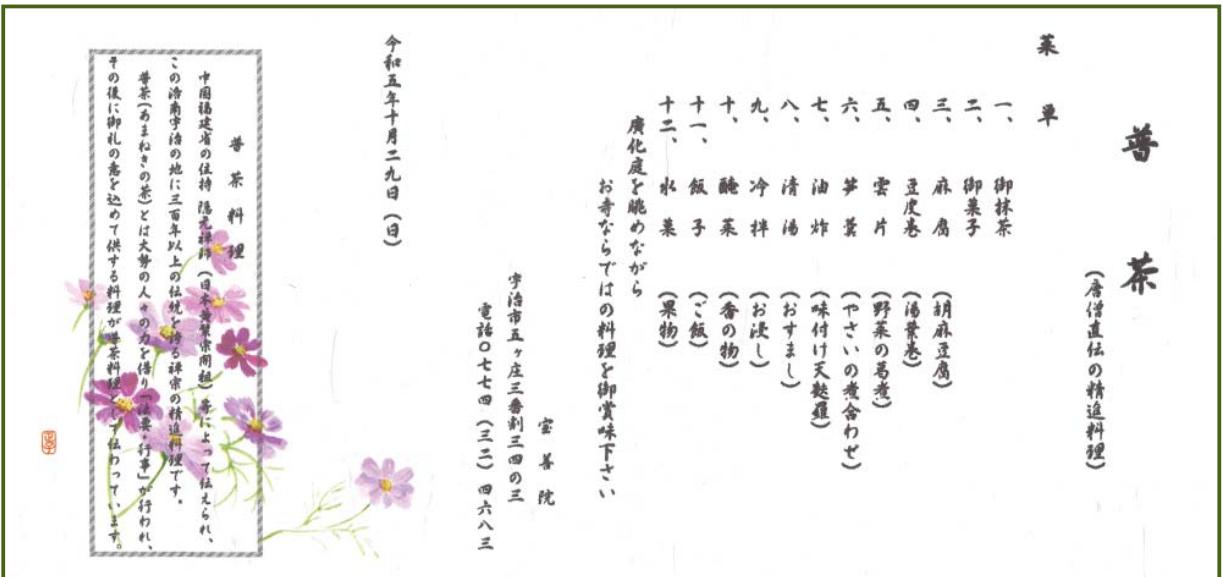
その内容を解り易く記してみる。

【五觀の偈（げ）】

一、巧の多少を計り彼の来処を量る。

[\[この食事ができることを考え、多くの人に感謝する。\]](#)
二、己が徳行の全闕を付て供に応ず。

[\[自分の行いがこの食事を頂くに値するか反省する。\]](#)
三、心を防ぎ過を離るる事は、貧等を宗とす。



卓上にあった献立である。菜单（献立）には、最初に1.御抹茶と2.御菓子と記され、3.麻腐（胡麻豆腐）4.豆皮巻（湯葉巻）5.雲片（野菜の葛煮）6.筍羹（野菜の煮合せ）7.油炸（味付け天ぷら）8.清湯（おすまし）9.冷拌（お浸し）10.醤菜（香の物）11.飯子（ご飯）12.水果（果物）の順となっている。

【誤りを避けるため美食や暴食の過ちをしない。】

四、正に良薬を事とすることは形枯を療ぜんが為なり。

【食事は良薬であり、正しい健康を養うために頂く】

五、道業を成せんが為に應にこの食を受くべし。
【この食事を頂くのは、己の道を成し遂げるため】

普茶料理の修行が暮らしを支えた

現住持秦旭光氏は75歳であり、26歳頃から普茶料理を始めて50年ほどになる。23歳の時に萬福寺に雲水として修行に入った。

1年修行をして、24歳から典座（修行僧の食事や祖師などの供膳を司る役職）になり2年半勤めた。先輩の典座からはさまざまな普茶料理を教えて貰い、夜は調理師学校に通って学んだ。

先代の時には檀家は一軒しかなく、父は勤め人をしながらこの寺を支えていた。旭光氏が跡を継いでからは、典座の経験を生かし兄弟や母に手伝ってもらいながら普茶料理を提供することで寺の経営を安定させた。

昭和50年代（1975～）は、黄檗山萬福寺の普茶料理人気と高度経済成長期の観光ブームが重なって、萬福寺にも多くの参拝者が訪れた。団体客の昼食には普茶料理が提供され賑わった。当時は萬福寺の近隣に普茶料理を提供する

塔頭や料亭が、3、4軒あった。

普茶料理に込められた願い

昭和55年（1980）、32歳の時に貴子氏と結婚し協力者を得ると、普茶料理専用の食器を清水焼で30人分揃えて、普茶料理の提供を開始し、現在まで作り続けてきた。材料を吟味し、ほぼ自然にある食材を使い、見た目も美しく楽しめる料理を提供するために、旭光氏自らが味付けをしている。予約が多い時は早朝から台所に入り手間を惜しまない。また、食べに來てくれた人が、気持ちよく食べて気持ち良く帰る事を心掛けている。

普茶料理の継承と問題点

子息の秦崇志氏〔昭和61年（1986）生〕は、現在萬福寺で典座長を勤めているものの、普茶料理の継承は難しいという。

その理由は、材料費の高騰や食の多様化もあり、自然素材を生かして、食べる人を楽しませる料理に手間と時間を掛けると赤字になってしまうからである。コロナ禍を経験した事で、一つの皿を囲んで直箸で分け合うやり方にも変化が生じている。

（参考文献）

[\(2\) 田谷黙雷『槅林集』昭和42年（1967）8月](#)

[\(3\) 黄檗宗資料集 黄檗宗僧呂名鑑
http://www.biwa.ne.jp/~m-sumita/BAKUSOU.html](#)

[\(4\) 黄檗宗大本山 塔頭宝善院ホームページ
https://www.hozan.or.jp](#)



【令和 5 年（2023）10 月の献立】



取り皿が 2 枚、ご飯茶碗 箸が献立とともに置かれている。



御菓子は、半生落雁「宝泉」。食前には、ちょうど良い大きさである。



御抹茶には宇治の高級品が提供される。



【麻腐（マフ）】すり下ろしたばかりのわさびの風味で食べる。

当頁の上段写真提供：黄檗宗大本山塔頭 宝善院



【豆皮卷】湯葉巻とさつま芋のレモン煮、青梅の氷砂糖漬けが乗る。



【豆皮卷】湯葉巻の中身は、銀杏、きくらげ、百合根。



【雲片（ウンペン）】ちりれんげが添えられていた。



【雲片（ウンペン）】えび芋の上に野菜あんかけを掛ける。



【筍羹（シュンカン）】11種類の季節の野菜や生麩の煮物が大皿に盛り付けられる。



【筍羹（シュンカン）】信田巻、利休麩（注2）はレモンを挟んで盛り付ける。



【筍羹（シュンカン）】揚げ茄子、かぶらの菊花。



【清湯（スメ）】おすましには、唐揚、椎茸、三つ葉が入る。



【筍羹（シュンカン）】味噌と砂糖で味を付けた利休麩は肉を連想させる。



【筍羹（シュンカン）】花型の蓮根、紅葉麩。



【冷拌（ロンパン）】お浸しは、わさび和え。



【油炸（ユジャ）】6種の味付け天ぷらと、揚き料理の鰻が大皿に乗っている。



【飯子（ハンツク）】行堂に入った炊き込みご飯。



【飯子（ハンツク）】栗ご飯。栗、人参、舞茸入り



【醤菜（エンツカイ）】香の物はかぶら、かぶらの葉、しば漬け



【水果（スイゴ）】果物はシャインマスカット

行堂（ヒンタン）（注3）に入った炊き込みご飯

宝善院の普茶献立では、4人分の飯子（ご飯）が行堂に入れられて運ばれてきた。普茶料理の頂き方は、出てきた料理を分け合って食べることなので、それぞれが行堂から茶碗にご飯をよそって食べるのが作法である。

その際、行堂の柄を持って、次の人に回しても良し、隣の人がよそい易いように、柄を持って傾けてあげてもよいという。回す時には、少しだけ食べたい人から始め、最後の人は行堂を空にするのが礼儀である。

（注2）利休麩の作り方：大願寺麩ともいわれるこの麩は、肉の代わりとして作られた。鍋に昆布出汁、醤油少々、砂糖、味噌を入れて煮る。煮立ったら火を止めて味を含ませる。

（注3）行堂とは、萬福寺の雲水（修行中の僧）たちが、ご飯や汁物を運ぶのに使用している柄の付いた桶のことである。

【様々な献立の作り方】



【豆腐 - ①】胡麻 120g、水 400cc、葛粉 60g が 8 人分になる。ペースト状にした胡麻を十分攪拌した後流し缶に移し、冷蔵庫で 5 時間寝かせたものである。



【豆腐 - ②】流し缶に水を流し、取り出し易くする。



【豆腐 - ③】豆腐を取り出し、まな板の上に乗せる。



【豆腐 - ④】包丁で切り分けていく。2等分する。



【豆腐 - ⑤】さらに 4 等分する。



【豆腐 - ⑥】形が崩れぬよう 8 等分に切り分けた。



【豆腐 - ⑦】生わさびをすり下ろす。



【豆腐 - ⑧】小皿に盛り付け、南天の葉とわさびを乗せる。



【豆皮巻 - ①】湯葉巻の盛り付け



【豆皮巻 - ②】湯葉巻は昆布出汁、薄口醤油で味を付けて煮る。それを油でさっと揚げ、煮汁に 2 時間半浸けておく。



【豆皮巻 - ③】湯葉巻、さつま芋のレモン煮、青梅の氷砂糖漬けが乗っている。



【雲片 - ①】使用した野菜の残りを切り置く。銀杏、百合根、人参は、後から入れる。



【雲片 - ②】沸騰した鍋の中に入れて煮る。椎茸、竹の子、蓮根、きくらげを入れ、銀杏、百合根、人参を入れる。グリンピースは最後に入れる。



【雲片 - ③】味付けに、醤油、酢、酒、砂糖を入れる。水で溶いた葛粉を 30g ~ 40g 入れてとろみを付ける。



【雲片 - ④】とろみが付くまで搔き混ぜると出来上がる。

①湯葉巻：銀杏、きくらげ、百合根は、味を付けてずに湯葉に巻いて湯葉の端を水で溶いた小麦粉で止める。昆布と椎茸の出汁に醤油で味を付けて煮る。湯葉からも旨味が出る。

②さつま芋のレモン煮：さつま芋は、輪切りにして砂糖とレモンで味を付けて煮る。

③青梅の氷砂糖漬け：青梅は、今年（令和 5 年）に採った物を使っている。青梅に楊枝で穴を開け、10 日程水につけて灰汁抜きし、1 回煮る。水分を切った梅を氷砂糖で 1 か月漬ける。



【雲片 - ⑤】面取りしたエビ芋を、昆布出汁に柚子を加えて煮る。



【笋羹・揚げ茄子 - ①】茄子は、高温の油で素揚げする。



【雲片 - ⑥】煮ておいたエビ芋は、直前に高温の油でさっと揚げる。



【笋羹・揚げ茄子 - ②】揚げ茄子に乗せた甘味噌は、八丁味噌、酒、みりん、砂糖で作り1年寝かしておいたものである。



【雲片 - ⑦】エビ芋を最初に盛り付ける。



【笋羹・揚げ茄子 - ③】茄子の変色を防ぐには事前に水にさらしておく。時間が経っても変色しない。



【雲片 - ⑧】エビ芋の上に野菜入りあんかけを乗せ、エビ芋の雲片掛けが出来上がる。



【笋羹 - ①】様々な煮物。手前から生麩、焼き麩、紅葉麩^(注4)、かぼちゃ、しめじ。昆布出汁に醤油とみりんで味付けして煮ている。それぞれで味付けを変える。煮た後は調味した出汁に浸けて置いておく。



【笋羹 - ②】かぼちゃの含め煮。皮を少し削る事で味が染みこみ易くなる。皮が剥がれてしまわないよう良質のかぼちゃを使う。



【笋羹・かぶら菊 - ①】かぶらに十文字に包丁を入れて捻ると花の形になる。出汁に酢と砂糖で味を付けて少々煮る。その後、そのまま浸けて置く。



【笋羹・かぶら菊 - ②】盛り付けのとき、両手で絞り形を整える。



【笋羹・巻煎 - ①】もやしなど5種の野菜を湯葉で巻き、油で揚げている。



【笋羹・巻煎 - ②】焦げ過ぎないようにさっと揚げる。



【笋羹・巻煎 - ③】まな板の上に並べる。



【笋羹・かぶら菊 - ③】刻んでおいた赤唐辛子を中心に乗せる。



【笋羹・巻煎 - ④】切り揃えて盛り付ける。

(注4) 様々な麩：麩は小麦粉の中のグルテンという粘りのある成分を抽出して作られた加工品である。グルテンを蒸した物が生麩、小麦粉やベーキングパウダーなどを加えて焼いた物が焼き麩である。麩は、中国伝来の食べ物で、禅宗の広まりとともに日本の食卓に浸透したと考えられる。(5)

(5) 《様々な麩：参考文献》

田谷昌弘『長崎・聖福禪寺の普茶料理』 万寿山聖福寺大雄宝殿修復協力会 平成24年(2012)6月 47頁



【笋羹・巻煎 - ⑤】中に入れた野菜は、きくらげ、椎茸、もやし、メンマ、青じそ。味付けはゆず胡椒だけである。



【笋羹・信田巻き - ①】油揚げは、醤油と酢、砂糖で味付けして煮る。煮汁を搾ってから開き、彩りを考えて3種の野菜を簞（ラップなど）を使ってきっちりと巻き、形を整えて高温の油でさっと揚げる。



【笋羹・飛竜頭 - ①】豆腐と長芋をすり、刻んだ野菜を混ぜて団子状にし、高温の油で揚げてから、昆布出汁に味を付けて煮る。(注5)



【笋羹・飛竜頭 - ②】黒ごまを乗せておくと見栄えが良い。



【笋羹・飛竜頭 - ③】人参、牛蒡、グリンピース、百合根、椎茸、きくらげが入っている。



【笋羹・信田巻き - ④】生の胡瓜、醤油と砂糖で味を付けた人参、椎茸が入っている。



【笋羹・擬き料理 鰻 - ①】切った海苔の上に、水分を抜いた豆腐に山芋と牛蒡を加え混ぜたものを乗せ、鰻を開いたように細工し油で揚げる。



【笋羹・擬き料理 鰻 - ②】蒲焼き風の色にするため2回揚げる。



【油炸・眉寿 - ①】砂糖液に漬けておいた梅。



【油炸・眉寿 - ②】笊に取り出す。



【笋羹・擬き料理 鰻 - ③】醤油、砂糖、山椒で甘辛タレを作つて塗る。



【油炸・眉寿 - ③】水気のあるものは、打ち粉をする。



【笋羹・擬き料理 鰻 - ④】本物の鰻のように見える。



【油炸・眉寿 - ⑤】2分程度、さっと揚げたもの。



【油炸・磯辺揚げ - ①】味を付けた昆布出汁で煮た蓮根を刻み、切った海苔を並べて蓮根を乗せていく。



【油炸・磯辺揚げ - ⑤】高温でさっと揚げる。



【油炸・青じそ包み揚げ - ③】高温の油でさっと揚げる。



【油炸・眉寿 - ⑥】完成した眉寿。



【油炸・磯辺揚げ - ②】海苔で包む。



【油炸・磯辺揚げ - ⑥】カリッと揚がった磯辺揚げ。



【油炸・青じそ包み揚げ - ④】青じそ包み(右)。青唐辛子(左)。

身近な素材で作る油炸（ユジャ）

宝善院の味付き天ぷらには、身近な野菜が使われるが、眉寿（びじゅ）は、しそ漬けにした梅を植物油で揚げたものである。修行した萬福寺の献立にも登場する素材である。

〈眉寿の作り方〉

- ①梅漬けの表面に楊枝で穴を開けてから水にさらすやり方もあるが、宝善院では、穴を開けないで、水に3日さらす。さらすことで塩が抜け、酸味は少し残る。
- ②鍋に砂糖2、水1の割合で入れ、水気を拭き取った梅を入れて弱火で煮る。
- ③2~3日付けておくと梅が沈んでくる。沈んできたら出来上がる。このシロップは、捨てずに、継ぎ足しながら使う。
- ④シロップに漬けておいた梅を笊に取り出し水気を切る。
- ⑤打ち粉をしてから、水で溶いた粉に潜らせて、高温で揚げる。2分程度でさっと上げる。



【油炸・磯辺揚げ - ③】水溶き片栗粉で口を閉じる。



【油炸・磯辺揚げ - ④】包み終えたもの。



【油炸・青じそ包み揚げ - ①】市販の納豆に醤油で味を付け、青じそで包む。



【油炸・青じそ包み揚げ - ②】包んだら水溶き片栗粉で止める。



【油炸・青じそ包み揚げ - ⑤】薄衣でカラッと揚げる。

海苔、青じその包み揚げ

海苔や青じそを利用して素材を包んで揚げる。海苔や青じその風味を生かした天ぷらは、宝善院の定番になっている。

家庭でも作れると説明されたが、薄衣でカラッと揚げるには、技術が必要である。



【油炸・紅しょうが -①】紅しょうがを用意する。



【油炸・紅しょうが -⑤】紅しょうがの赤が彩りとなる。



【油炸・紅しょうが -②】打ち粉をしてから水で溶いた小麦粉を付ける。



【油炸・粟麩と青唐辛子】粟麩は、昆布出汁に醤油味で煮たもの。青唐辛子は塩味で煮たもの。



【油炸・紅しょうが -③】たっぷりの油で、高温で揚げる。

【清湯 -①】唐揚。水分を絞った豆腐をすり鉢で、黒胡麻を入れ塩味を付けて揚げたもの。[\(注6\)](#)

【油炸・紅しょうが -④】薄衣で短時間で揚げたもの。



【清湯 -②】昆布出汁に塩味を少々入れ、唐揚、醤油味で煮た椎茸、三つ葉が入っている。



床の間には、掛軸と一輪差しが置かれていた。卓は4人で囲み、普茶料理を頂ける大きさである。



黒松の模様入りの普茶用食具は、40年程前に清水焼で揃えた。



皿の裏には、宝善院の名が入っている。



左奥には本尊を祀る仏間がある。手前は法要後、檀信徒が庭を眺めながら普茶料理を楽しめる座敷になっている。



清水焼の大皿。寺の宝物であった黒松の模様が目を引く。



名木百選にも選ばれた樹齢300年以上の黒松。樹高約6m、幹囲1.2m、幹から8mの長さの枝が3本伸びていた。



普茶料理では箸置きがない。使用途中の箸は、箸先を卓の外に出して置くのが作法である。

(注6) 唐揚（とあげ）の作り方：水気を絞った豆腐をすり鉢で滑らかになりますって山芋、黒胡麻を入れて混ぜたものに塩を加える。棒状に伸ばして断面がひし形になるように成形し、端から小さく切って、油で揚げる。

宝善院の食材と調味料の使用状況

	料理名	材料	調味料							出汁	備考
			油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩		
1 御抹茶	抹茶（宇治）										
2 御菓子	半生落雁 宝泉（商品名）										
3 麻腐（マフ）	(胡麻豆腐)										
	胡麻豆腐	胡麻、葛粉	●	●	●	●				薄口醤油	
4 盛合せ：豆皮巻											
	湯葉巻含め煮	湯葉、銀杏、きくらげ、百合根	●							利尻昆布と干し椎茸の出汁	
	さつま芋のレモン煮	さつま芋、レモン			●						
	青梅の氷砂糖漬け	青梅、氷砂糖			●						
5 雲片（ウンペン）	(残り野菜のあんかけ)										
	エビ芋入り雲片	エビ芋、柚子	●							利尻昆布と干し椎茸の出汁	揚げた後に煮ておく。
		椎茸、人参、竹の子、蓮根、きくらげ、銀杏、百合根、グリーンピース、葛粉	●	●	●	●	●			薄口醤油	
6 筍羹（シュンカン）	(季節の野菜や乾物を煮物、揚げ物、焼物にして大皿に盛り付けたもの)										
	揚げ茄子の甘味噌かけ	茄子	●		●	●	●	●	●		八丁味噌使用。
	飛竜頭	豆腐、人参、牛蒡、グリーンピース、百合根、椎茸、きくらげ、長芋、黒ごま	●	●		●			●	利尻昆布と干し椎茸の出汁	人参、牛蒡、椎茸、きくらげに味付けをしている。
	かぼちゃの含め煮	かぼちゃ		●						同上	薄口醤油
	生麸の含め煮	生麸	●				●			同上	
	焼き麸の含め煮	焼き麸		●			●			同上	
	紅葉麸の含め煮	紅葉麸		●						同上	
	しめじの含め煮	しめじ、芥子		●						同上	
	かぶら菊	かぶら、赤唐辛子		●		●					
	巻煎	湯葉、もやし、椎茸、きくらげ、メンマ、青じそ	●								味付けは柚子胡椒のみ。
	信田巻き	油揚、人参、椎茸、胡瓜（生）	●	●	●		●			利尻昆布と干し椎茸の出汁	人参、椎茸は醤油と砂糖で煮である。
	利休麸レモン添え	利休麸、レモン		●		●			●	同上	醤油は少々。
	蓮根酢	蓮根		●		●					
7 油炸（ユジャ）	(材料や衣に下味を付けて揚げたてんぶら)										食卓に調味料を置かないため、具に味付けをする。
	青唐辛子	伏見とうがらし、小麦粉	●					●			
	青しそ巻き	青じそ、納豆、小麦粉	●	●							
	磯辺揚げ	焼海苔、蓮根、小麦粉	●	●			●			利尻昆布と干し椎茸の出汁	蓮根は醤油と砂糖で味付けて煮ておく。

料理名	材料	調味料							出汁	備考
		油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩		
紅しょうが	紅しょうが、小麦粉	●								
眉寿	しそ漬けの梅、小麦粉	●				●				
粟麩	市販の粟麩、小麦粉	●	●							利尻昆布と干し椎茸の出汁
擬き料理・鰻	豆腐、山芋、牛蒡、山椒、海苔	●	●			●		●		山椒入り、甘辛のタレを掛けれる。
8 清湯（チンタン）	(おすまし)									
唐揚汁	唐揚（豆腐、黒ごま）	●						●		
	椎茸、三つ葉		●				●			利尻昆布と干し椎茸の出汁
9 冷拌（ロンパン）	(お浸し)									
	山菜のわさび和え	ブラウンしめじ、ほうれん草、ひらたけ、わさび		●		●	●			
10 醃菜（エンツァイ）	(香の物)									
かぶらの塩漬け	かぶら、かぶらの葉、							●		昆布入り
しば漬け										西田屋（市販）
11 飯子（ハンツウ）	(季節の野菜や花などの炊き込みご飯が多い)									
栗の炊き込みご飯	栗、人参、舞茸		●		●	●				利尻昆布と干し椎茸の出汁
12 水菓（スイゴ）	(果物)									
	シャインマスカット									

食材と調味料の状況

- (1) この献立では、油を使用した料理は、14種類あり半数であった。
- (2) 醤油を使用した料理は18種類あり、薄口醤油を使用する。味噌を使用する料理は2種類あった。
- (3) 利尻昆布と干し椎茸の出汁を使用する料理は14種類あった。出汁が基本である。
- (4) 材料には、豆腐やきくらげ、百合根、麩、椎茸の使用が多い。

3-6) 普茶料理提供寺院の調査報告 -4

黄檗山
境内

銀杏庵

所在地 京都府宇治市五ヶ庄三番割 22
 創業 昭和 60 年 (1985)
 話者 家永 宣勝氏
 昭和 16 年 (1941) 生まれ
 家永 澄子氏 (料理について)
 昭和 20 年 (1945) 生まれ
 調査日 令和 5 年 (2023) 10 月 18 日



黄檗宗大本山塔頭天真院の表門を入ると築地塀で囲まれた庭となり銀杏庵へと続く。

黄檗山萬福寺の境内にある銀杏庵は、塔頭である天真院の茶室として建てられた。建物の周りには銀杏の木が多く、秋には庭一面、銀杏の落ち葉で埋め尽くされる事から銀杏庵と名付けられた。昭和 50 年代 (1975 ~) には、萬福寺を訪れる人々に、茶と菓子を提供していた。

普茶料理を提供するようになったのは、昭和 60 年 (1985) 頃からである。季節の野菜をふんだんに使う笋羹は、盛り付けにも工夫を凝らしている。



地窓からの借景が季節ごとに変化し客を楽しませている。



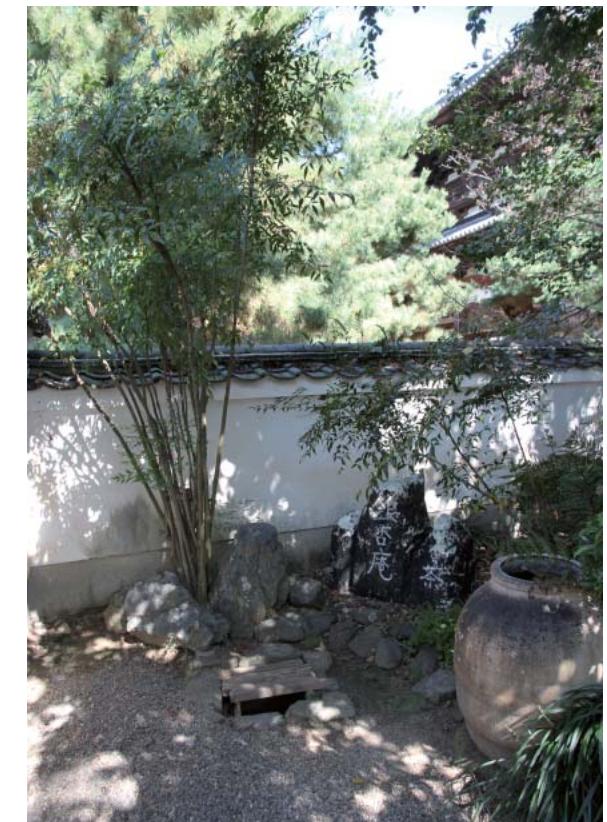
銀杏庵の店先。玄関を入ると右側に普茶料理を頂く座敷がある。16名から20名ほどを受け入れる事ができる。左側奥が台所になる。



銀杏の木の枝は、びっしりと銀杏の実を付けていた。



緋毛氈の掛けられた床几の周りは、すぐに銀杏の落ち葉に覆われた。



築地塀の途中に造られたアーチ門をくぐると「銀杏庵」と刻まれた石が置かれて道標になっている。

天真院の開祖は了翁道覚

黄檗宗大本山の塔頭である天真院は、元禄7年（1694）に、了翁道覚（りょうおうどうかく）によって創建された。了翁道覚は、隱元禪師が来日することを聞き付け、来日の2年も前に江戸を発ち、長崎に駆け付けて入門した僧である。また、長崎にある興福寺の第二代住持默子如定が夢のお告げにより处方を授かったといわれる万病薬「錦袋圓（きんたいえん）」を販売した人物である。その益金により全国21ヶ所の寺社に大蔵經を寄進するなど貢献し、さらには勸学講院も開設したことでも知られている。元禄5年（1692）には、萬福寺に巨額の淨財を寄進し大本山の伽藍整備にも貢献している。天真院は明治19年（1886）に土蔵と表門以外を焼失したが、明治39年（1906）に再建された。⁽¹⁾⁽²⁾

現在の住持家永宣勝氏は第十五代である。第十四代住持の父秀峰氏は佐賀県出身で、親戚の寺の紹介で弟子として天真院に入った。昔は田舎の農家から弟子として入ってくる人が多かった。第十三代住持までは初代了翁道覚と同じ鈴木姓だったが、第十四代住持から家永姓になった。

萬福寺での普茶料理修行

宣勝氏は昭和16年（1941）に天真院で生まれ、高校卒業後、4年間会社員として働いた。その後、昭和38年（1963）から萬福寺で雲水僧として3年ほど修行した。

昭和39年（1964）は、日本で初めてオリンピックが開催されるなど高度経済成長期のまつた中で、萬福寺は、観光で訪れる多くの参拝客に普茶料理を提供していた。当時は、11月頃が一番忙しかった。宗派など関係なく、稻刈りを終えた農家の人は、婦人会、修学旅行の学生などが観光バスで訪れ、食事をして帰った。

宣勝氏も連日、台所に入り、200人～300人ほどの普茶料理作りを手伝い、盛り付けもした。忙しい日々を送りながら、典座長や先輩か

ら普茶料理の技術を叩き込まれたのである。

天真院で普茶料理の提供を始めた

宣勝氏が萬福寺で典座僧として3年間ほど勤め、普茶料理を覚えて天真院に戻ったのは25歳頃である。昭和40年代後半～50年代（1970～1975～）は、萬福寺の普茶料理の人気が続いている時期で、天真院でも客を受け入れる事になった。

塔頭で普茶料理を提供するとなると、卓や椅子、食具等を揃え、食材調達などの準備が大変だったが、天真院の座敷を使用し、母しげ子氏や妹達の手伝いもあって、15、6年間普茶料理を提供し続けた。

当時の天真院の献立表（147頁右下、昭和50年〈1975〉頃の献立）を見ると、「珍味（ロンミ）」というのが目に留まる。観光バスで来た客の中には、酒を要求する方々もいて普茶料理に酒を出していたという。普茶料理は「普く（あまねく）大衆に茶を供する。」という意味を示す言葉から生まれたともいわれるが、萬福寺の塔頭では普茶料理で酒を楽しむ事ができた。

宣勝氏が40歳の時、萬福寺に典座長として呼び戻され、天真院での普茶料理の提供は止めるを得なくなった。

開業から40年になる銀杏庵の今後

銀杏庵は、天真院が茶室として造った建物を利用し、普茶料理を提供している。地窓越しに庭が眺められ好評であり、以前は茶と菓子が楽しめた。

宣勝氏が天真院での普茶料理提供を止めた後、昭和60年（1985）頃から、宣勝氏の妹澄子氏、東暉子氏が天真院の茶室を借りて営業を始め、40年間続いている。

献立や調理内容は、宣勝氏が運営していた頃とは違っているという。食材や味付け、盛り付けなどは普茶料理の基本的なものを残しながら、京料理の要素を取り入れている。食具も地

《参考文献》 ⁽¹⁾ 天真院〔萬福寺〕, Tenshin-in Temple "Kyotofukoh" - 京都風光
<https://kyotofukoh.jp/report1599.html>

⁽²⁾ 黄檗宗資料集 黄檗宗僧侶名鑑
www.biwa.ne.jp/m-sumita/BAKUSOU.html



天真院表門。萬福寺の総門と同形の表門には、火除けの守り神とされる鯱が付いている。



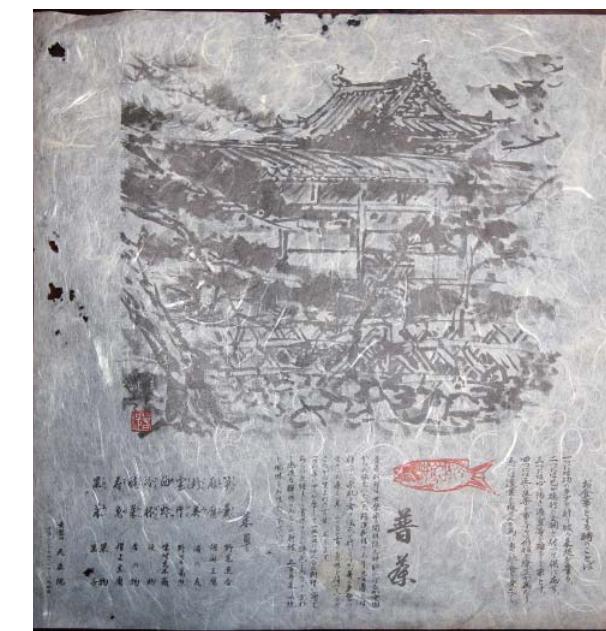
黄檗宗の経中の梵唄では、鐘や太鼓を鳴らし、リズムを刻む。



妙鉢（みょうばち）。法要の開始や終了を伝える。



天真院で普茶料理を提供していた頃、客間として使用した座敷。一枚板で作られた卓や調度も見事である。



天真院が普茶料理を提供していた頃の献立には、酒の友が入っている。右から筍羹（野菜煮合）、麻腐（胡麻豆腐）、珍味（酒の友）、雲片（野菜葛懸）、油炸（味付てんぶら）、冷拌（浸し物）、醃菜（香の物）、寿免（摺上豆腐）、果菜（果物、菓子）

（昭和50年（1975）頃の献立）

【平成 21 年（2009）6 月、春の献立 3 人分】



竹の子、わらびなどの含め煮。春の野菜が入っている。

【令和元年（2019）7 月、夏の献立 3 人分】



ガラス容器も入り夏らしいが、柚子金、アフリカ牛蒡の含め煮など、定番料理も揃っている。

【令和 5 年（2023）10 月、4 人分】



青緑色の岩石のような色合いの大皿は直径 60cm ほどある。地元の炭山陶芸の物を利用している。笋羹は 16 種あり、調理法や盛り付けに工夫があつて飽きさせない。回転盤によって大皿を回して取り分けることができる。

当頁の上部写真 2 点提供：銀杏庵



【笋羹（シュンカン）】焼き万願寺唐辛子、エノキ乗せ。万願寺唐辛子は、素焼きしてポン酢に漬らせ、上に茹でたエノキを乗せる。



【笋羹】ヒシの実は塩を少々入れ、水の時から入れて茹でるのがコツである。



【笋羹】白胡麻団子は白玉粉をこね、中に葱と生姜を混ぜ塩味を付け、団子にして、白胡麻を付けて油で揚げる。



【笋羹】中玉トマトを湯剥きして、野菜ドレッシングを掛ける



【笋羹】茄子の含め煮は、塩を振っておき、昆布出汁と醤油で煮る。



【笋羹】柚子団子は、百合根を蒸して潰し、団子にする。もちもちして美味しい。



【笋羹】小芋の串刺しは、里芋を昆布出汁と醤油、砂糖、塩を入れて煮合せ串に刺す。

柚子団子

百合根を蒸してから潰す。次に黄色の食紅を入れ、砂糖と塩を入れ団子にする。もちもちの食感を楽しむ料理である。南天の葉を付けると柚子のようになる。

煮含めるということ

含め煮は、味が染みにくい素材や煮崩れし易いものを、時間をかけ、煮汁に浸したまま冷まして味を含ませる調理方法である。出汁の旨味で美味しい味わうものが普茶料理には多い。



【笋羹（シュンカン）】冬瓜の含め煮は、昆布出汁に醤油と酢を入れて煮る。最後に生姜を乗せる。



【笋羹】蓮根酢は、灰汁抜きし酢水で茹でる。イチゴジャムに漬ける。



【小菜・擬き料理】鰻の蒲焼き（作り方 157～158 頁参照）。焼き銀杏。



【茗荷】茗荷寿司。茗荷は薬味として利用される事が多く、茗荷の香気と食感を楽しむ料理である。



【笋羹】くみあげ湯葉。温めた豆乳の上に湯葉が薄らと張る瞬間のもの。わさび醤油を掛ける。



【小菜・擬き料理】鰻の蒲焼きでは、海苔を付けて鰻の皮に見立てる。昆布と椎茸を入った出汁に醤油と砂糖を入れたタレを掛ける。



【笋羹】管牛蒡は、太いアフリカ牛蒡の中心に信田巻きが入っている。



【笋羹】柚子金は、お湯で茹でた食用菊と松茸をポン酢で味付けし、すり下ろした柚子の皮を混ぜて割りぬいた柚子に入れる。



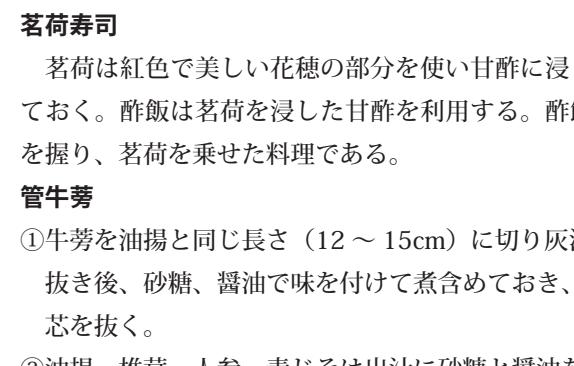
【生野菜】赤ピーマン、青ピーマン、大根を千切りにする。無花果をジューサーに入れ液状にしサラダ油と酢を入れ混ぜる



【笋羹】芋の蔓の含め煮は、一本ずつ蔓の皮を剥ぎ、水にさらして灰汁抜きしてから醤油で味を付け昆布出汁で煮含める。



【笋羹】丹波栗の渋皮煮は、手間と時間をかけて渋皮を取り除き、昆布の出汁に砂糖と塩で味を付けて煮る。銀杏を焼き、殻を外して串に刺す。



- 茗荷寿司**
- 茗荷は紅色で美しい花穂の部分を使い甘酢に浸しておく。酢飯は茗荷を浸した甘酢を利用する。酢飯を握り、茗荷を乗せた料理である。
- 管牛蒡**
- ①牛蒡を油揚と同じ長さ（12～15cm）に切り灰汁抜き後、砂糖、醤油で味を付けて煮含めておき、芯を抜く。
 - ②油揚、椎茸、人参、青じそは出汁に砂糖と醤油を入れ、それぞれに煮含めておく。
 - ③油揚で椎茸、人参を簀巻きし、牛蒡の穴に入れ、切って断面が見えるように盛り付ける。



【冷拌（ロンパン）】和えもの二種と焼き松茸が大皿に盛り付けられた。



【冷拌】焼き松茸は、ポン酢と柚子を搾って食べる。



【冷拌】インゲン豆の胡麻和えは、インゲン豆を茹で、刻んだ昆布を入れ、練り胡麻に醤油と酢で味を付けて混ぜる。



【冷拌】イグチダケのみぞれ和えは、イグチダケを茹でて、大根おろしにポン酢、柚子の汁を入れて混ぜる。



【麻腐（マフ）】胡麻豆腐は、わさびと出汁醤油で食べる。（作り方
155～156頁参照）



【小菜・第羹】押し豆腐を潰し、山芋を入れてすたものに刻んだ野菜を混ぜ、醤油と砂糖で味を付け丸い形にして油で揚げる。



【油餃】ムラサキズキン（京野菜の枝豆）



【飯子（ハンツウ）】半切り桶に入った炊き込みご飯。



【巻織（ケンチャン）】蒸し団子は、じゃがいもを茹でて潰した中に、大願寺麩を刻んで入れみりんと醤油で味を付ける。団子にした物におかきを碎いてまぶして油で揚げる。



【小菜・第羹】中身は、枝豆、人参、椎茸、牛蒡。



【油餃】マコモダケ（マコモの若い茎）



【飯子（ハンツウ）】昆布出汁に塩、醤油を入れ、油揚げ、松茸を入れ、炊き込む。



【巻織】たっぷりのあんかけが入っている。馬上杯は炭山陶芸で作った陶器である。



【油餃（ユジ）】秋の味覚が揃う。銀杏庵では、てんぷらの材料には味付けせずに塩で食べてもらう。



【油餃】かぼちゃ



【寿免（スメ）】昆布出汁に昆布、豆腐、梅、柚子を入れている。



【小菜・第羹】飛竜頭（がんもどき）は、籠盛りで出される。



【油餃】松茸



【油餃】穂じそ



【寿免】梅は塩漬けにしたもの。

【様々な材料】



【醤菜（エンツアイ）】香の物（茄子、胡瓜、赤大根、キャベツと人参、赤かぶと青菜）は全て塩漬け。昆布の佃煮。



【御菓子】さつま芋と栗餡の松茸風



【水果（スイゴ）】メロン、シャインマスカット

さつま芋と栗餡の松茸風

蒸かしたさつま芋で松茸の柄の部分を作る。

栗で餡を作り、松茸の頭の部分にする。松茸の根の部分に芥子の実を付ける。

《栗餡作り》

①栗の鬼皮と渋を剥いて水にさらし、灰汁抜きした後1時間ほど煮て笊に上げる。

②栗を裏漉ししてから火にかけて練り上げる。

③蜂蜜を入れると出来上がる。

【様々な献立の作り方】

普茶料理・銀杏庵



丹波栗は大きくて食べ応えがある。栗の渋皮煮を作るため水にさらしている。



無花果サラダの材料



松茸は、焼き松茸、てんぷら、松茸の炊き込みご飯に使う。



赤唐辛子は常備している。

【麻婆・胡麻豆腐 - ①】

20人分の握り胡麻、練り胡麻を用意するのは、手間と時間がかかるので、胡麻を炒るのは専用の機械を使っている。練り胡麻（市販）は瓶1本分を使用する。水と吉野葛も入れる。



【麻婆・胡麻豆腐 - ②】擂粉木棒で掻き混ぜる。



【麻婆・胡麻豆腐 - ③】掻き混ぜることによって固くなってきたら、自分で量で酒を入れる。



【麻婆・胡麻豆腐 - ④】鍋から目を離せない。

【麻婆・胡麻豆腐 - ⑤】

鍋に塩、砂糖、みりんを入れて味を付けて掻き混ぜる。



【麻婆・胡麻豆腐 - ⑥】焦がさないように掻き混ぜ続ける。



【麻婆・胡麻豆腐 - ⑦】胡麻の色合いや手応えが良くなったら完成する。



【麻腐・胡麻豆腐 - ⑧】鍋から一気に流し缶に移す。



【麻腐・胡麻豆腐 - ⑩】流し缶に入れて少しあらます。



【麻腐・胡麻豆腐 - ⑨】へらで均して形を整える。



【麻腐・胡麻豆腐 - ⑫】固まり具合を見ながら冷やし続ける。



【麻腐・胡麻豆腐 - ⑬】普茶料理の代表的献立であり、できたてを提供する。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ①】押し豆腐を用意し、切っておく。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ②】ボウルに押し豆腐を入れて潰し、すり下ろした山芋を入れてつなぎとする。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ③】すり下ろした牛蒡を混ぜると香ばしくなる。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ④】幅7cmほどに切った焼き海苔を用意する。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑤】準備しておいた豆腐をボウルから取り出し、海苔の上に置く。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑥】海苔の上で伸ばしていく。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑦】鰻を開いたような形に整える。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑧】竹串で斜めに線を入れて蒲焼きのリアル感を出す。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑨】斜めの線を最後まで入れる。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑩】海苔の付いた面を下にして、中温の油でゆっくり揚げる。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑪】豆腐を乗せた面も揚げる。



【冷拌・和えもの - ①】インゲン豆の胡麻和えを盛り付ける。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑫】一度揚げたものは、まだ、色が薄い。



【冷拌・和えもの - ②】出汁を取った後の昆布も入れ、旨味を出している。

昆布出汁は普茶料理の基本

普茶料理の出汁は昆布で取る。昆布の中でも利尻昆布が上質であるという。値段は高いが料理の基本になる味である。干し椎茸等を加えて基本の出汁とする場合もある。

前日から長時間水に浸けておく方法など、基本の出汁を作るのに時間をかける。また、出汁を取った後の昆布や椎茸は、醤油味で佃煮にしたり、和えものや信田巻きなどに入れて活用する。合理的で無駄がない。



【擬き料理・鰻の蒲焼き - ⑬】一度揚げたものは、まだ、色が薄い。



床の間の掛軸。花瓶にはススキなどの秋の野草が生けてあつた。



10人以上が卓を囲み普茶を頂くことができる。一枚板の大きな卓が目を引く。



紫色が映える銘々皿も炭山陶芸の物が使われていた。中央にあるのは、大皿を回して食べるための回転盤である。



上部の下地窓から明かりがあり、地窓からは四季折々の景色が見える。落ち着ける個室である。



庭から見ると下地窓や地窓が茶室であった事を物語っている。



床の間の脇の明障子を開けると、花器や皿などの陶器を飾る調度が見える。

銀杏庵の食材と調味料の使用状況

	料理名	材料	調味料							出汁	備考
			油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩		
1 篠羹（シュンカン）	(季節の野菜や乾物を煮物、揚げ物、焼物にして大皿に盛りつけたもの)										
焼き唐辛子のエノキ 乗せ	万願寺唐辛子、エノキ	● ● ●					●				ポン酢使用。
茹でヒシの実	ヒシの実						●				水から茹でる。
白胡麻団子	白玉粉、葱、生姜、白胡麻	●					●				
トマトのドレッシング掛け	中玉トマト										野菜ドレッシング使用。
茄子の含め煮	茄子		●				●				利尻昆布と干し椎茸の出汁
柚子団子	百合根、食紅（黄色）				●		●				
小芋の串刺し	小芋	●			●		●				利尻昆布と干し椎茸の出汁 小芋は煮ておく。
冬瓜の含め煮	冬瓜、生姜	● ●									同上
茗荷寿司	白米、茗荷		●		●		●				寿司飯にする。
管牛蒡	アフリカ牛蒡	●			●						利尻昆布と干し椎茸の出汁
	油揚、椎茸、人参、しそ	●			●						同上 しそ以外は煮ておく。
芋の蔓の含め煮	芋の蔓	●									同上
蓮根酢	蓮根、ジャム		●								イチゴジャム使用。
くみあげ湯葉（市販）	くみあげ湯葉、わさび	●									
柚子金	食用菊、松茸、柚子の皮	● ●									ポン酢で和える。
丹波栗の渋皮煮	丹波栗				●		●				利尻昆布と干し椎茸の出汁
焼き銀杏	銀杏						●				
2 精進風鰻の蒲焼き	擬き料理 鰻										
	鰻の蒲焼き	押し豆腐、山芋、牛蒡、焼き海苔	● ●		●		●				利尻昆布と干し椎茸の出汁 タレを掛けて仕上げる。
3 生野菜											
	無花果のサラダ	赤ピーマン、青ピーマン、大根、無花果	●		●						無花果はミキサーにかけ、サラダ油を使用。
4 盛 野菜の和え物	(山菜の和え物)										
焼き松茸	松茸		●	●							
インゲン豆の胡麻和え	インゲン豆、昆布、練り胡麻	● ●									
イグチダケのみぞれ和え	イグチダケ、大根、柚子の汁	● ●									ポン酢で和える。
5 麻腐（マフ）	(胡麻豆腐)										
(胡麻豆腐)	胡麻、葛粉、わさび			●	●	●	●				
6 卷織（ケンチャン）	(季節の野菜の蒸しものや煮合めたもの)										
じゃがいも団子	じゃがいも、大徳寺麩、おかき、片栗粉	● ●		●		●					利尻昆布と干し椎茸の出汁 蒸してから揚げて、あんかけを掛ける。
7 籠盛											
飛竜頭	押し豆腐、山芋、枝豆、人参、椎茸、牛蒡	● ●			●						野菜はそれに味付けをする。
8 油餃（ユジ）	(季節の野菜を揚げたてんぷら)										具に味付けはない。
松茸	松茸、小麦粉	●									塩で食べる
ムラサキズキン	ムラサキズキン、小麦粉	●									
マコモダケ	マコモダケ、小麦粉	●									
かぼちゃ	かぼちゃ、小麦粉	●									

	料理名	材料	調味料							出汁	備考
			油	醤油	酢	酒	砂糖	みりん	塩		
	穂じそ	穂じそ、小麦粉	●								
9 寿免（スメ）	すまし汁										
	豆腐汁	昆布、豆腐、塩漬け梅、柚子の皮							●		利尻昆布と干し椎茸の出汁
10 酢菜（エンツァイ）	香の物										
	茄子塩漬け	茄子							●		
	胡瓜塩漬け	胡瓜							●		
	赤大根の酢漬け	赤大根、柚子			●				●		柚子の汁を入れられる。
	キャベツと人参の塩漬け	キャベツ、人参							●		
	赤かぶと青菜の塩漬け	赤かぶ、青菜							●		
	昆布の佃煮	出汁に使った昆布		●			●	●			利尻昆布と干し椎茸の出汁 昆布を利用。
11 飯子（ハンツウ）	(季節の具材の炊き込みご飯)										
	松茸の炊き込みご飯	松茸、油揚げ	●						●		利尻昆布と干し椎茸の出汁
12 御菓子とお薄									●		餡に蜂蜜を入れる。
	さつま芋と栗の松茸風	さつま芋、栗、芥子									
	抹茶										
13 水菓（スイゴ）	(果物)										
	果物	メロン、シャインマスカット									

食材と調味料の状況

- (1) この献立では、油の使用は、11種類、醤油の使用は15種類、酢の使用は12種類と多く、様々な調味料を利用している。
- (2) アフリカ牛蒡は、太さ6~9cmほどに育つ牛蒡の商品名である。

参考資料

現在、普茶料理を提供している寺院等

寺院・店舗	住所	創建
黄檗宗大本山 萬福寺	京都市宇治市五ヶ庄三番割 34	寛文元年（1661）
宝善院（萬福寺塔頭）	京都市宇治市五ヶ庄三番割 34-3	元禄3年（1690）
銀杏庵	京都市宇治市五ヶ庄三番割 22	昭和60年（1985） (注1)
白雲庵	京都市宇治市五ヶ庄西浦 30	大正6年（1917）
福聚山 海寶寺	京都市伏見区桃山町正宗 20	享保年間（1716～1736）
瑞芝山 閑臥庵	京都市北区烏丸通鞍馬口東入ル 278	寛文11年（1671）
長興山 紹太寺	神奈川県小田原市入生田 303	寛文9年（1669）
初山 宝林寺	静岡県浜松市細江町中川 65-2	寛文4年（1664）
長窪山 西願寺	静岡県駿東郡長泉町下長窪 386	貞享3年（1686）
有馬山 温泉寺	兵庫県神戸市北区有馬町 1643	明治初年（1868～）以降 (注2)
東明山 興福寺	長崎県長崎市寺町 4-32	元和6年（1620）
祥光山 星巖寺	佐賀県小城市小城町畠田 3111-1	元禄3年（1690） (注3)

(注1) 前身は天真院（塔頭）であり、銀杏庵として普茶料理の提供を始めたのは昭和60年（1985）頃である。

(注2) 当初は、真言宗温泉寺であったが、明治初年の廃仏毀釈で廃寺となり、その後、黄檗宗清涼院が寺籍を継いた。

(注3) 星巖寺に伝わった普茶料理を伝承する「おぎ春香会」が、平成3年（1991）に復活させ、毎年春と秋に普茶料理を食べる会を行っている。（小城市役所文化課が連絡先）

令和5年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
(卓袱料理・普茶料理)」委託業務報告書

令和6年（2024）3月29日
発 行 文化庁参事官（生活文化連携担当）
〒 100-8959
東京都千代田区霞が関3-2-2

調査・作成 株式会社T E M研究所
〒 191-0024
東京日野市万願寺5-7-2
☎ 042-587-7800

