

宴会の料理文化に 表出された類型性と個別性

Standardization and Specialization on Culinary Culture of Banquets

竹内由紀子

はじめに

- ①宴会の料理文化の地域社会への流入
- ②宴会の料理文化と膳碗類
- ③料理人に期待されたもの
- ④個別性と類型性の演出

【論文要旨】

婚礼や葬儀など人生儀礼の宴会が、標準化され規範化された地域社会のマニュアルに沿って挙行されるのか、当事者の個別な社会関係や個性に応じてマニュアルを越えて挙行されるのか。この点に注目して、人生演出の機会における類型性と個別性の位相を検討する。

宴会の料理文化は、上層や都市といった地域社会外部に由来する要素から成り立っている。しかし、地域社会が必要とし、徐々に取り込んでいったものである。料理文化の地域社会への浸透過程を検討すると、当初は上層農民によって例外的に導入されたものが、社会内部の常識として固定化されていく経緯がある。民俗調査の聞き取りの段階では、ムラごとに異なる各地域社会に固有なマニュアルに作り上げられていた。そこには、地域独自の取捨選択と変形をみることができる。

本稿は、宴会で使用された膳碗類と、宴会料理の共同調理における料理人の存在にフォーカスすることで、宴会の料理文化に対する地域社会の取捨選択、変形の具体像を追究し、類型化と個別化のモーメントを位置づける。

キーワード：人生儀礼，食文化，地域社会，共有膳碗，料理人

はじめに

婚礼や葬儀などの人生儀礼は、当事者の人生を表象する重要な場面である。儀礼の演出には、地域社会の一員として類型化された一面と、個別な社会関係や個性に応じて個別化された一面とをみることができる。ここでは、人生儀礼における宴会のあり方を探ることで、人生儀礼に表出する類型性と個別性の問題を提起してみたい。

民俗学の食文化研究においては、婚礼、葬儀といった人生儀礼の際にみられる食の場面は、典型的なハレの食が表出する機会とされてきた。婚礼の高盛り飯や葬儀の枕飯などが、儀礼の持つ意味を解説する象徴として注目された。一方、人生儀礼で催される宴会の食事は、相対的に象徴性が薄い。また、高価な食器、高度の調理技術、小笠原流礼法の影響など、地域固有の文化とは想定しにくい諸要素から構成されていた。それゆえ、ハレの食であるにもかかわらず、宴会の食事に対する民俗学の関心は比較的低かった。しかし、実際に人生儀礼を行なう当事者たちにとって、人生儀礼の宴会の食事は「一生で一番の御馳走」の機会とされ、重視されてきた局面である。こうした宴会は、昭和30年代から徐々に外部化していくが、それ以前は自宅で催されてきた。これまでの民俗調査報告では、外部化する以前の宴会の様子を資料収集しており、蓄積は少なくないが、データの分析視角が検討されないままになっている。

宴会の食文化は、その構成要素の多くが地域社会外部に由来するものではあるが、それを地域社会が取り込んでいく過程を検討することで、地域社会や儀礼の当事者たちが儀礼に何を要請したのかをみることができよう。筆者は、この視点による考察を続けている[竹内 1995, 1996, 1998, 1999, 2000]。これまでの成果と若干重複するが、論点を列挙しながら、宴会の食文化を検討することが、地域社会の構成の分析に寄与できることを示したい。

①……………宴会の料理文化の地域社会への流入

宴会の食文化は、民俗学では一般的にハレの食の典型例ととらえられている。日常は少しでも多く米を食い延ばすことが希求され、消費の抑制が行なわれていた。この抑制を解除する機会がいわゆるハレの状況であるが、日常と同じ食材、同じ調理法による米飯や餅の飽食などは、日常と同じ食の体系上にある。多くの行事食がこれにあたる。一方、宴会の食事は、食材、調理法、食器、作法など、日常の食の体系とは別の位相にある。したがって宴会の食文化は、食料の確保という生活の本質の対極にある、飽食に支えられた「遊び」ともいべき食文化の在り方と、原田信男が規定した「料理文化」[原田 1989]の領域に属するものである。

料理文化の村落社会への流入については、近世社会史において成果があげられている。料理書と料理屋の在り方をもとに料理文化の展開を検討した原田は、江戸の料理文化の本格的開化は、宝暦～天明期にはじまり、化政期に爛熟を示して、天保から幕末にかけて転換期を迎えるとまとめている[原田 1989]。こうした料理文化の村落社会への波及は、地方旧家に残る近世後期の婚礼献立や旅日記、慶弔帳などに示されている。都市で出版された料理本、地方に礼法や料理技術などを伝え

て歩く商売人[原田 1989], 都市から来る役人の接待, 領主や寺院が上納金を求めて有力者に対して行なう接待, 村役人レベルでの寄り合い[塚本 1992]などが契機となって, 料理文化が広まっていった。料理本や献立書きなどの文書を利用する歴史学の成果が示すのは, 上層農民を担い手として, 都市・上層由来の料理文化が村落社会に流入する姿である。

しかし, 民俗学の調査が収集してきた資料における宴会は, すでに上層農民にとどまらない, 村落の全成員に共有される文化であった。近世後期には, 上層農民に例外的にみられた現象である料理文化の導入が, 民俗学調査が対象とした近代においては, 村全体に共有されていたのである。

宴会の構成要素は地域社会の外部に由来すると規定できるものの, 全体の構成に関しては「うちのムラのやり方」として, 各地域社会ごとに偏差が存在する。宴会のはじまりに, 「土地の習慣によってやらせてもらいます」[大和市教育委員会編 1982]と挨拶したり, 「土地の習慣もあることですから, よろしくお取り計らい願います」[武蔵野市編集委員会編 1968], 「ご当地のならわしによって, おすすめ願いたい」[東村山市史編集委員会編 1971]とのやり取りが定式化されていた地域もあったように, 当事者間でその相違が認識されてもいた。村ごとにスタンダードが定められていたのである。

料理文化の宴会へ導入が上層農民に限定されていた時代は, 宴会は個人や家の個性性を表現していたが, 「ムラのやり方」がスタンダードとして示される時代に至ると, 人生儀礼や宴会は地域社会によって類型化された人生を表現することに転じていると考えられる。宴会が, 手本を同じくする都市・上層文化の模倣, 遵守によって行なわれているのならば, このような地域間の偏差は生まれ得ないだろう。各地域社会で, 宴会料理の導入に関する取捨選択が異なっていたり, 地域に合う形に変形させたりするなどの措置が取られたと考えられる。こうした変形の過程は, 当該地域の社会や文化の独自性を考察する材料となるだろう。料理文化の地域社会への流入と定着のプロセスは, 膳碗類の所蔵の実態, 食事を準備する共同調理の担い手, の2点にフォーカスすることで分析が可能である。

②……………宴会の料理文化と膳碗類

宴会の料理文化において, 豪華な膳碗類は重要な構成要素である。宴会の開催に不可欠である膳碗類は, 箱書きに紀年銘が残されていることがあり, 購入の記録が残っていることもある。年代確定が難しい民俗調査において, 導入過程を絶対年代に比定することができる貴重な存在である。産地や流通経路, 当時の食器名などを知る可能性もある。また, 食器の組合せによって, 記録にない料理の内容や, 供卓作法などが推測できる。

民具学の須藤護によれば, 漆器類を一般庶民が所有できるようになったのは比較的新しく, 早いもので寛政年間(1789-1801)で, 化政期(1804-1830)になると少しずつ増加し, 幕末から明治初期になると豪商・豪農クラスでは所有が一般的になるという[須藤 1992]。筆者が参加した関東民具研究会の共同研究では, 東京都・神奈川県・埼玉県の紀年銘のある膳碗類を可能な限りデータ化し, データベースを作成した[大藪・赤野編 1999]。図1は, このデータベースから1909年までの紀年銘件数をグラフ化したものである。同時に購入されたものも, 紀年銘ごとに1件ずつ数えた。

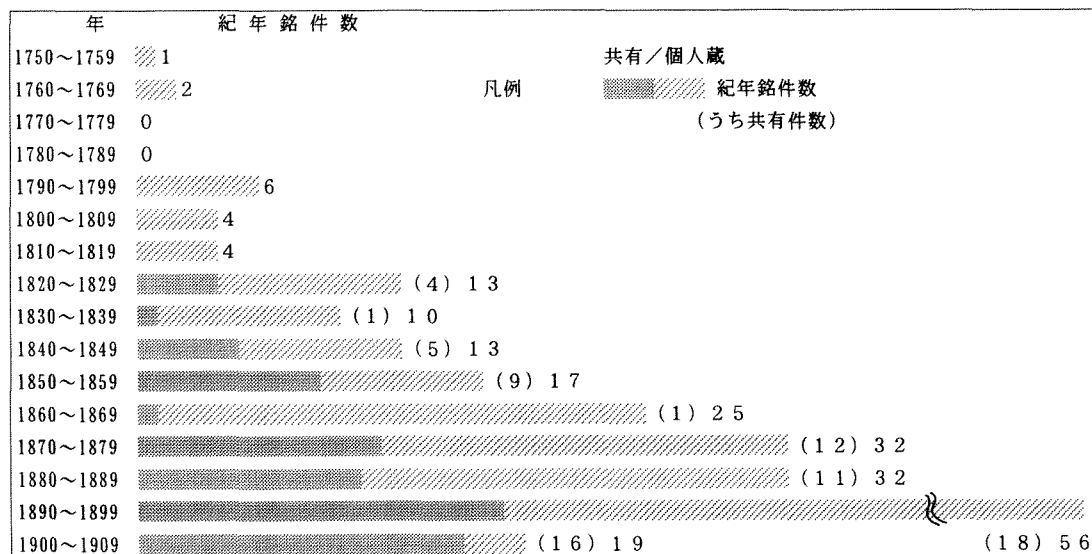


図1 確認できる南関東地域の紀年銘件数

紀年銘を持たない膳碗類は除外されるので、実際の購入実態とは必ずしも一致しないが、流通の時代性について、おおよその傾向を知ることができよう。グラフを見て分かるとおり、早いもので1750年代からみられ、1820年代から徐々に増加していく。1890年代は紀年銘件数が56件にも上っている。

宴会の膳碗類は日常の食器と異なり、単価が高価で、数十人分が必要とあって、購入には相応の経済力が必要である。一般庶民が単独で所有するのは難しかった。そこで、富裕層・本家などから借りるという方法があった。本分家で数十人分ずつ所有し、宴会の際に持ち寄った例もある。また輪島塗の生産者は、化政期から頼母子講を利用して広範囲に漆器販売を展開したとされる。

一方で膳碗類を共同購入によって入手した例が少なくない。膳碗類を共同で購入・所有し、共同使用する「共有膳碗」の例は全国に散見する。関東民具研究会の共同研究では、東京・神奈川・埼玉・千葉における共有膳碗の実態を把握しようと努めた『南関東の共有膳碗』編集委員会編1999。その結果、共有する集団は、ムラの下位集団である講中、組合といった地縁集団が多数を占めたが、イケ・ジレイといった系譜集団や、庚申講などの信仰集団で所有している例もみられた。こうした共有集団の成立は、地域社会の組織化という主題について重要な問題を提起している[田中1990, 小川1994, 神1995]。今日では、個人や個別の家が人生儀礼を主催する主体となっているわけだが、この点を再考する手がかりになると思われる。

図1には、紀年銘データベースから、紀年銘に共有の事実が記されている、確実に共有が確認できる件数も示した。早いものは、1820年代にはじまっている。1900年代では、84%が共有物である。共有の開始に注目すれば、以前は所有者から借りていたが、ある時点から共同所有・共同使用を開始したという言い伝えを持つ例が多い。しかし、図1に示したように、比較的早期にも共有の開始が認められる。小川直之は、借用から共有へという単系的な展開だけでなく、地域の社会構造と関連しながら、個人所有と共有とが同時並行的に広まっていったのではないかと推測している[小川1999]。

共有の成立は、家々の平等意識、有力者からの独立を意図した動きととらえることができる[田中 1990]。その一方で、節約・生活改善の一環として共有を開始した事例もある[加藤 2000, 神近刊]。地域社会の経済的な底辺を底上げして一様に人生儀礼を挙げるために、膳碗類の共有がはじめられたのが、平等意識に支えられた共有の例だといえよう。対して、節約・生活改善のために行なわれる共有は、突出を抑制する目的で行なわれたものだといえる。共有膳碗の目的は、地域や時代によって一律ではない。すなわち、こうした膳碗類を用いて行なわれる宴会自体も、経済的な問題を克服して一般同様の宴会を行なおうというものと、経済的にはより豪華な宴会が可能だが一律に抑制した宴会を行なうという2面が想定できるのであり、調査資料の示す宴会の状況がどちらの性格を持つのか注視する必要がある。

所有する膳碗類の品揃え、食器の規格・名称・使用法などを比較検討することで、料理文化の浸透の状況を知ることができる。比較的高価な漆器類の産地は、全国でも限られるので、規格・名称・使用法などの地域差が小さいことを予想させる。しかし、実際には食器の名称と実態には、錯綜した状況がみられる。ここには、文化の源は同一でも、それを受容した地域社会ごとに独自の文化の運用が行なわれた跡をみることができる。

例を挙げて検討してみよう。新潟県村上市では、ダイカイ（大海）と呼ばれる料理が作られるが、料理の名称は、これを入れる直径30センチメートルほどの蓋付き、漆蒔絵の大碗の名称に由来する[矢部 1989, 竹内 1996]。このほかダイカイという名称の食器は、神奈川県央部で冠婚葬祭の際に贈答する赤飯を入れる容器がある[大野 1996 ほか]。神奈川県の大ダイカイは、村上の大ダイカイ容器とは形状が異なっている。神奈川の大ダイカイについては、同類の容器を周辺地域では異なる名称で呼んでいることに注意したい。他の地域では、ダイカイという名称はみられないが、村上の大ダイカイと同様の容器を確認することができる。もっとも多く用いられている名称は「大平」である。長崎県対馬では、直径25センチメートルほどの蒔絵漆塗の大平碗[宮本馨太郎 1973]、栃木県那須地方の一部では「大きな会津塗の黒塗ふたつきの平わんである大平」[君塚ほか 1988]がある。東京都新宿区落合でも確認できる[新宿区立新宿歴史博物館編 1995]。他には、東京都青梅市で御飯や煮物を入れるというハッスン（八寸）[青梅市教育委員会編 1972]や、府中市の菓子碗などがある。ダ



図2 新潟県村上市の大ダイカイ容器

イカイ容器をめぐるこうした状況は、類似した規格の食器が異なる名称で呼ばれていたり、同じ名称で異なる容器を指している例があることを示している。

ダイカイ料理は、食器の名称が料理の名称に転用された例である。こうした例には、栃木県那須地方に大平に入れて出すオオピラと称する料理があり[君塚ほか 1988]、また長野県にも料理の大平がある[向山ほか 1986]。オヒラという名称の料理は全国各地に存在する。これらの料理は、当の食器と分離して別の食器に盛られても、食器の名称に由来する料理名が使われ続けている。これらの事例は、食器の導入と料理の導入が同時に行なわれたことを推測させる。従来使用されていなかった食器類が導入される時、どのような料理を盛るべきかという知識が同時に必要となる。食器の名を持つ料理は、こうした導入の状況を示しているのではないか。

神奈川県の場合では、かつて平椀に盛っていた筍・蓮根・椎茸などの煮物を折に入れて引出物にするようになってオヒラと呼び、さらに筍や蓮根等を型どった打ち菓子の折をもオヒラといい、こうした打ち菓子自体をオヒラというようになった状況が看取される[竹内 1998]。食器・料理の導入に際し、オヒラの名称が食器の名称としてよりも、料理の名称としての印象が強かったことによるのではないだろうか。こうした事例は、外部からもたらされた食器についての情報を遵守するのではなく、地域社会の独自の運用によって、柔軟に変形させていく受容過程のあったことを示している。

膳椀類の所有に関する文書資料を見ると、膳椀類の購入が一回だけではない事例が多い。すなわち、途中で買い足しや買い替えを行なっている。品揃えの中で、途中で使用が廃れていったと推測される食器類があることに気付かされる。硯蓋の使用は、東京都多摩地域では近世末から明治期にとどまり、大正・昭和期に使用された例はみいだされていない。また、大皿も、他の食器類が使用されなくなる以前に使用が廃れている[竹内 1997]。最初から各自に供卓される銘々膳とこれに設置される銘々の食器類と異なり、硯蓋と大皿は数人分の料理を盛り、各自の間を取り廻したり、オキウジなどと称される配膳人が客ひとりひとりに取り分けるといった供卓方法を取る食器類である。硯蓋・大皿の使用が廃れたということは、取り廻しや取り分けする供卓方法が廃れたこととみてよいと思われる。取り廻しや取り分け式が廃れて、宴会は終始、銘々の膳の銘々の食器に事前に盛り分けられた方式で行なわれたといえる。埼玉県入間市でも「でかい皿ではお客さんが取りづらから、銘々皿になった」という説明が紹介されている[三浦 1999]。

喜多川守貞は『近世風俗志(守貞漫稿)』において、江戸の料理茶屋で、天保(1830-1843)初めに、硯蓋に肴を盛って出す供卓法式から、各自の膳に盛り分けた会席料理に主流が移行したと記している[喜多川 1996]。多摩地域の供卓方法の変化は、江戸の料理茶屋での変化の遅い普及とみてよいのであろうか。新潟県村上市でも、昭和初期まで、ダイカイ容器や大皿、大鉢などをギョウダイと称する膳の上に並べ、これを客に取り分けていた。それが戦前に廃れ、当初から銘々に盛った供卓方法に変化している。多摩地域とは変化の時期が異なっている。取り廻し・取分け式が、全国各地で一様に廃れたわけではなく、高知県などの皿鉢料理のように現在も残っている例もあり、変化の方向が絶対的ではないことが分かる。

皿鉢料理のような取り廻し・取分け方式は、高知の特殊例ではなく、かつては全国的に見ることのできた供卓方法だった。宮本常一は「民間では各自の所有する食器の数はきわめて少なく、いく

つもの食物を別々の食器に盛ってお膳に載せるということではなく、別の大きな器に多量の食物を盛り、これを互いの食器に盛り分けて食べるのが古い形であったと思う」と仮説を提示している[宮本常一 1977]。岩井宏實によれば、長野県津南町見倉にはヒラバチという一種の盆があり、料理を盛った丼をヒラバチ載せ宴会の客座の間を滑らせて送り合い、取り廻したという[岩井 1994]。このヒラバチは自給自製民具であり、地域社会外に由来しない宴会の構成要素である。取り廻し・取分け方式に関する資料は、宴会の料理文化の展開史に新たな可能性を開くと考えられる。

③……………料理人に期待されたもの

宴会が外部化する以前、宴会の料理は、当事者の家で互助組織の人々による共同調理によって担われてきた。この互助組織は、親族関係に基づく組織もあれば、近隣の地縁集団である場合もあるが、ここでは問わない。宴会に際しての共同調理で注目すべきは、そのメンバーの構成である。互助組織の成員のみで行なわれる場合もあるが、婚礼などの際には、互助組織外から専門家と目された人物を依頼する例が多い。こうした専門家には、①日常は他の村人同様に、農業などに従事し、冠婚葬祭の宴会に際して専門家として依頼される素人料理人、②魚屋、③料理屋・仕出し屋など、料理技術によって生計を立てているプロの料理人、の例がある。以下、総称して料理人と記す。

地域や機会によっては、料理人を頼まずに、互助組織の人々だけで調理を行なうこともある。この場合は、とくに専門性が必要とされていない調理であって、用意される料理の構成要素が日常の食事の体系から隔たっていないとみなされるからではないか。宴会料理の担い手とされる料理人たちに、どのような能力が要求されているのか検討することは、当該社会の人々が宴会に何を求めたかを分析するポイントとなろう。

料理人が活躍する共同調理の報告から、料理人に課せられた役割を抽出してみよう。互助組織の人々と料理人の作る料理が別になっており、両者が役割分担している例がある。多くの場合、料理人は「本膳料理」を担当するとされ、互助組織の人々は赤飯・うどん、餅や煮物などの調理を行なう。後者は日常の食と同一の体系にあるハレの食であり、一方、料理人が担う本膳料理は体系を異にしていることが看取できる。本膳料理の名で指示される内容は、地域によって多少の偏差があるが[竹内 1995]、飯椀・汁椀・坪椀・平椀といった形式の食器の使用が含まれる。こうした日常に使用するものとは異なる食器のセットが導入された際に、どの器にどんな料理を盛るべきかという知識を持った専門家が必要とされたと推察される。しかし、葬儀の際の食事は、こうした椀類を使用しながら、互助組織内の調理で事足りている例が多い。器と料理に関する専門知識は、常に専門家に独占されたものではなく、互助組織の人々に周知されていった。また、師匠から巻物を授けられる素人料理人の例が報告されている[増田 1998]一方で、とくに師匠を持たず修行もせず、見よう見まねで技術を習得したという料理人も少なくない[竹内 2000]。

また、料理人に期待される技術として、鮮魚の扱いに注目できる。従来の農村部では、日常消費が可能であったのは、塩蔵品か干物であって、いわゆる無塩の鮮魚類や刺身が日常的に消費されるようになるのは、地域差が大きいものの近代以降と考えられる。このような状況では、一部漁村地帯を除いては、鮮魚の調理、刺身の作成に対して不慣れであり、これらの技術に長けた専門家を要



図3 旧家に残る婚礼献立（新潟県村上市坪根）

請した。半農半漁の神奈川県大磯町でも刺身は魚屋から買うもので自家製ではなかった[大磯町編 1997]。筆者の調査では、純漁村である宮城県牡鹿郡牡鹿町前網でも、刺身にするような大きな魚の扱いは、年輩の姑世代よりもパートで水産加工に従事した嫁世代の方がうまいという。同様に純漁村の同郡女川町出島の素人料理人、メンバンの男性は、鮮魚をさばく能力の高さから宴会調理に必要とされている[竹内 2000]。前網では、刺身はサクドリするため不経済な調理法であり、日常では行なわない調理法であったという。伝統的な日本の食文化では、女性は鮮魚の扱いに慣れていたようにみなされがちだが、実態は必ずしもそうではないことが分かる。

神奈川県の事例では、魚屋は鮮魚料理のみならず、口取りの調理や、宴席に飾る蓬莱山の作成、膳碗類や調理用具の調達なども行なった[竹内 1998]。口取りは、蒲鉾や卵焼き、寒天の寄せものなどを美しく盛り付ける。口取りや、大根や芋類・筍などを使ったムキモノの類、蓬莱山の例で分かるように、料理の内容だけでなく、見た目の美しさ、宴会の演出といった要素も料理人に期待された重要な役割であった。

蓬莱山などは上層文化の流入と考えられるが、栃木県南部の婚礼には、ハウライサンといって近所の若衆が大根で男女器を型どったものを三方に載せたものを出す地域があるといい[君塚ほか 1988]、神奈川県座間市では松竹梅、鶴亀、爺姥などを配し蓬莱山を置いたが、以前は隅に大根で作った太いリングを立てたという例がある[語り伝え聞き取り調査団 1981]。蓬莱山のような上層文化の模倣の典型とみられる現象についても、受容の背景は単純ではないことが理解される。

料理人の印象として、字がうまく、立派な献立書きを書いたことが記憶されている例が少ない。各地で大きな巻紙などに献立を記し、これを玄関や宴会が行なわれる座敷、台所などに貼り出した。新潟県村上市では、村上大祭の際に、各家に雇われるプロの料理人は、矢立てを腰に挿した姿が記憶されている。庖丁に象徴されるような調理技術だけでなく、出される料理自体に直接関わらない、文字を書くといった技術・知識の所有についても重視されていたことが分かる。

④……………個別性と類型性の演出

料理人によって作成された献立類は、幕末から明治期までの旧家のものは全国的によく残されている。これらは、宴会の料理文化が上層に独占されていた時代の資料である。宴会の料理文化が広く一般に普及して以降の献立書きは、毎回ごとに作成されていたにも関わらず、ほとんど残されていない。この理由として、献立の内容が地域社会のスタンダードを定めることによって、個々の宴会ごとの相違が認識されず、献立書き自体の希少性が喪失したことによると思われる。

旧家に残る献立書きと、同一地域の聞き取りで復元される宴会料理には、位相の差がある。残された史料は、婚礼が人生の最大の画期かつ家同士の結合の機会であり、家と家の釣り合い、兄弟姉妹の格差などを考慮するため書き残す必要があったと指摘されている[原田 1989]。この時点では、婚礼等の宴会には家や当事者の個性が表出していたといえる。対して、民俗学調査で報告される宴会には、「ムラのやり方」として標準が定められ、地域社会内で均質化、類型化されていた。しかし、その中にも、出される吸物の回数（着替える着物の数）、ガンモドキの大きさ、引出物の折の大きさ、引出物の菓子の質などに、家や個人の格差が演出されてもいた[竹内 1998]。

今日、外部化して以降の人生儀礼における宴会は、当事者個々の事情が優先し、地域社会の制度の外にあるとみなされ、民俗学の関心は薄い。ところが、以上にみてきたように、近世後期から戦後に至る宴会の料理文化の導入と展開には、人生儀礼における個性と類型性の表出をめぐる極端なまでの振幅がある。この背景には、近代の平等思想や「個人」観念の普及といった問題が関わっているのかもしれない。料理文化の定着過程の追究において、一見例外にみえる個別事例を地域社会の文脈に位置づけなおしてみることで、人生儀礼に表出された個性と類型性の振幅を具体的にとらえることができるのではないだろうか。そしてこの作業は、近代において、一個人がいかなる次元に位置づけられるべきとされてきたのか、その変遷をたどる筋道ともなるのではないか。

参考文献

- 岩井宏實 1994 『民具の博物誌 増補版』河出書房新社
 青梅市教育委員会編 1972 『青梅市の民俗 2』
 大磯町編 1997 『大磯町史民俗調査報告書 4 大磯の民俗 (1) 東小磯・西小磯地区』
 大野一郎 1996 『ダイカイ考』鎌田久子先生古稀記念論集編集委員会編『民俗的世界の探究——かみ・ほとけ・むら——』慶友社
 大藪裕子・赤野あゆみ編 1990 『データベース『紀年銘のある膳碗類』』編集委員会編『南関東の共有膳碗——ハレの食器をどうしていたか——』関東民具研究会
 小川直之 1994 『講中とその構成』『綾瀬市史研究』1
 1999 『講中共有膳碗—綾瀬市の場合—』編集委員会編『南関東の共有膳碗——ハレの食器をどうしていたか——』関東民具研究会
 語り伝え聞き取り調査団 1981 『座間の語り伝え 産育・婚姻編』座間市
 加藤隆志 2000 『上磯部・下村講中における共有道具成立の様相——昭和初期・経済更正計画と民俗——』『相模原市立博物館研究報告』9
 喜多川守貞 1996 『近世風俗志 (守貞漫稿) 1』岩波文庫
 君塚正義ほか 1988 『日本の食生活全集 9 聞き書栃木の食事』農山漁村文化協会
 神かほり 1995 『ムラのツキアイ——「碗倉」と「講中」東京都八王子市の事例——』『民具マンスリー』28-9

-
- 近刊 「共有膳椀の『成立』をめぐって」『民具研究』123
- 新宿区立新宿歴史博物館編 1995 「落合の民具」新宿区教育委員会
- 須藤 護 1992 「漆椀の製作と民俗」江戸遺跡研究会編『江戸の食文化』吉川弘文館
- 竹内由紀子 1995 「調理担当者からみた食生活——料理人を中心に——」田中宣一・松崎憲三編『食の昭和文
史』おうふう
- 1996 「器と料理文化——新潟県村上市のダイカイを事例に——」『民具マンスリー』29-9
- 1997 「硯蓋と大皿」小川・後藤・佐藤・増田・関東民具研究会編『多摩民具事典』たましん地域文化
財団
- 1998 「饗宴の食文化再考——神奈川県事例から——」『民俗学論叢』（相模民俗学会）13
- 1999 「川崎市多摩区長尾の共有膳椀——大谷戸講中を中心に——」編集委員会編『南関東の共有膳
椀——ハレの食器をどうしていたか——』関東民具研究会
- 2000 「近代村落社会における調理担当者」竹井恵美子編『食とジェンダー』ドメス出版
- 田中宣一 1990 「共有物・膳椀類の成立とムラ」『民俗』（相模民俗学会）137・138
- 塚本 学 1992 「生きるための知恵」塚本学編『日本の近世 第8巻 村の生活文化』中央公論社
- 原田信男 1989 『江戸の料理史——料理本と料理文化——』中央公論社
- 東村山市史編纂委員会編 1971 『東村山市史』東村山市
- 増田昭子 1998 「祝言の料理人と巻物」『会津の民俗』（会津民俗研究会）29
- 三浦久美子 1999 「入間市域の共有膳椀——坊七人組膳椀組合の事例——」編集委員会編『南関東の共有膳椀——
ハレの食器をどうしていたか』関東民具研究会
- 『南関東の共有膳椀』編集委員会編 1999 「南関東の共有膳椀——ハレの食器をどうしていたか』関東民具研究会
- 宮本馨太郎 1973 『めし・みそ・はし・わん』岩崎美術社
- 宮本常一 1977 『食生活雑考 宮本常一著作集 第24巻』未来社
- 向山雅重ほか 1986 『日本の食生活全集 20 聞き書長野の食事』農山漁村文化協会
- 武蔵野市編纂委員会編 1968 『武蔵野市史 続資料編1』武蔵野市役所
- 矢部キヨ 1989 「食の生活」村上市編『村上市史 民俗編上巻』
- 大和市教育委員会編 1982 『大和市文化財調査報告書 第8集』大和市教育委員会

(成城大学民俗学研究所)

(2001年2月28日 審査終了受理)

Standardization and Specialization on Culinary Culture of Banquets

TAKEUCHI Yukiko

Whether are the banquets of ceremonial occasions like wedding or funeral held according to a standardized and normalized manual of a community, or beyond the manual, according to specialized social relationship or individuality of the persons concerned? Paying attention to this point, this paper discusses the phases of standardization and specialization in life presenting occasions.

The culinary culture of banquets consists of the factors derived from outside of a local community such as the upper classes or urban communities. However, local communities were in need of the culture and it has been gradually introduced into the communities. When we consider its penetrating process into communities, we notice that at the beginning it was introduced exceptionally by upper class farmers, then it has been fixed as standards in a community. At the stage of hearing in the fieldwork, a specific manual of each community which is different from village to village has been made up. There we can find individual adoption or rejection and variation of a community.

This paper focuses on the banquet tableware and the existence of cooks for collective banquet cookery. Then it examines communities' adoption and rejection of the culinary culture of banquets, and definite forms of variation, and it positions the momentum of the standardization and specialization.

key words: wedding and funeral banquets, food ways, rural community, common property of banquet tableware, cooks for collective banquet cookery
