



毛利食再現プロジェクトチーム（県立広島大学人間文化学部健康科学科，総合学術研究科人間文化学専攻）

1期（2017-2018年度）：渡部真子，石坂萌々，上田駿介，浦木佐歩，柏原侑里枝，鈴木彩日，吉田遥，北和貴，檀上沙梨，三原大史
 2期（2018-2019年度）：松村知歩，石津信太，作田奈優，中塩朱音，平田夕夏，水梨恵，松本茜
 3期（2019年度-現在）：渡壁奈央，梯晴子，近藤美裕貴，辻新菜，中森早紀，濱友紀，眞鍋沙穂，向井円香，上田真凛 26名

私たち3期メンバーは、先輩方が戦国期毛利氏の饗応献立再現のプロジェクトに取り組んでいることに興味を持ち、2019年夏から参加しています。参加当初は、戦国期毛利氏に関する歴史的事柄や再現の典拠史料である『元就公山口御下向の節饗応次第』『身自鏡』についてもほとんど理解できませんでした。しかし、毛利氏に関連する三原市の史跡を訪ねたり、山口県図書館で現存する470年前の『元就公山口御下向の節饗応次第』を見せていただいたりと、戦国期毛利氏や当時の食についての学修は、とても楽しく、毛利氏に関連する歴史や食文化についての理解を深めてくれました。私たちの疑問に対して、学芸員の先生をはじめとする三市町の方々丁寧に説明いただいたことは、毛利氏を身近に感じ、「毛利氏はどんな生活を送っていたのか」「当時の人々はどうな食材を食べていたのか」等、取り組みへの意欲を高める機会となりました。

2019年12月に、先輩方と共に全6回の饗応献立を再現（調理・盛り付け）した際には、料理の品数や食材の種類の多さに圧倒されました。当時の調理法は複雑ではないものの、シンプルな器に美しく盛り付けることは難しく、当時の料理人になったような気分でした。ホテルグランヴィア広島のみなさまにご協力をいただき、現代の美しい盛り付けになった饗応の料理はとても印象に残っています。再現した戦国期毛利氏の饗応献立は、単なる「昔の人の食事」ではなく、現代と当時をつなぐ懸け橋の役割を担ってくれる食事だと、今回の取り組みを通して感じています。現代の日本人々や、さらに世界の人々を魅了し、感動を与える食として、戦国期毛利氏の饗応献立が活用されることを願っています。そして、私たち自身、日本の食文化を大切に、受け継いでいきたいと考えています。（3期リーダー：渡壁奈央）

■本冊子作成にあたりご協力いただいた方々の御所属・御氏名

料理盛り付け（現代風盛り付け）：ホテルグランヴィア広島 総料理長 柏木謙一様
 日本料理“瀬戸内” 刀根義人様
 料理撮影：元（公社）広島県栄養士会会長 松原知子様

■史跡調査や研究成果の公表・活用にご協力いただいた機関等

安芸高田市：教育委員会，郡山城史跡ガイド協会の皆様
 北広島町：教育委員会，商工観光課の皆様
 三原市：経済部，教育委員会，道の駅みはら神明の里の皆様
 広島県：環境県民局 文化芸術課の皆様
 西日本旅客鉄道株式会社 広島支社地域共生室，ホテルグランヴィア広島の皆様

■本プロジェクトに係る県立広島大学「地域課題解決研究」組織

人間文化学部健康科学科 杉山寿美，三浦朗，岡田玄也，石橋ちなみ，藤井保
 宮島学センター 秋山伸隆

■発行責任者・問い合わせ先

県立広島大学人間文化学部 杉山寿美

■発行日

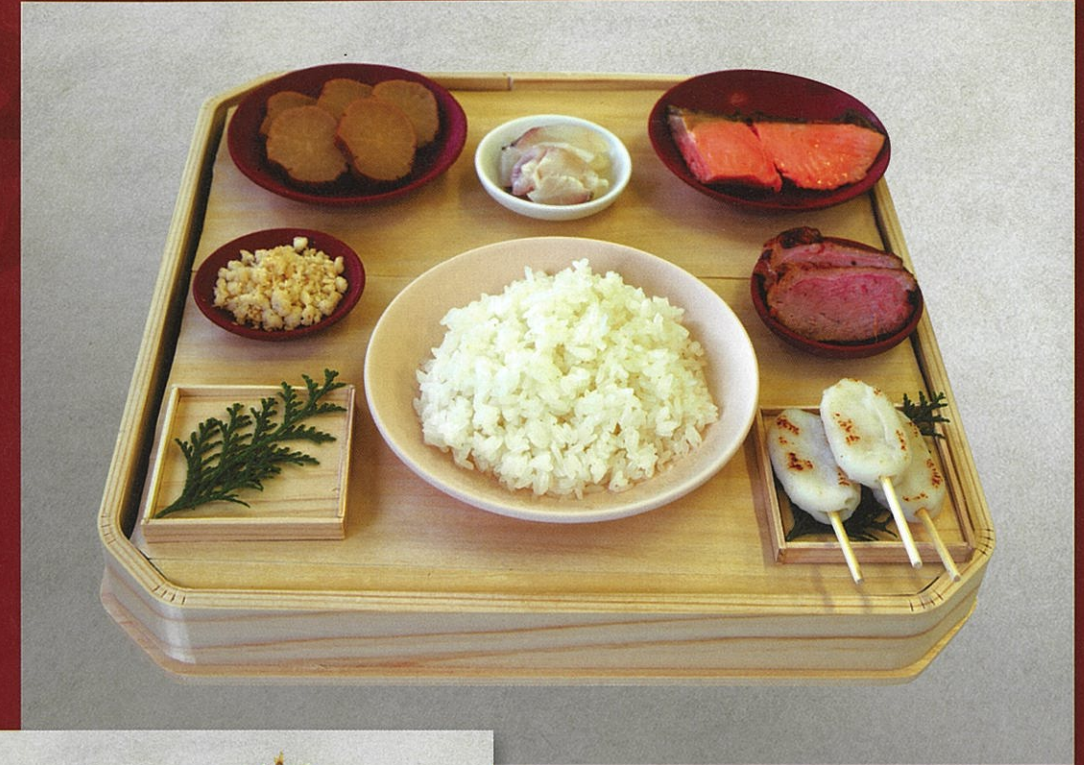
令和2年3月31日

■印刷

鯉城印刷株式会社



戦国期毛利氏の饗応献立



『元就公山口御下向之節饗応次第』 屋形様え毛利殿御一献の次第 天文十八 四月十二日

お湯漬



- 香の物 酒びて*1 塩引*2
- ふくめ鯛*3 鴨の焼物
- つさし*4 かまぼこ

*1 鯛を酒、塩、酢、だしで和える。
 *2 塩鮭を焼いたもの。
 *3 炙った干鯛をほぐし、たれみそとだして加熱し、味つけする。
 *4 不明のため、再現せず。

二



- たこ*5 あわび 小焼魚*6
- この桶 御汁*7 小海老
- ぬきくるみ入ひじき*8 鯉*9

*5 ゆでたこを生姜酢で和える。
 *6 小鮎の焼き物。
 *7 みそ汁（椀種：白鳥（鶏で代用）、妻：芹、吸い口：胡椒）。
 *8 だしとたれみそで煮て、煎ったくるみを加える。
 *9 鯉の刺身。煎酒塩でいただく。

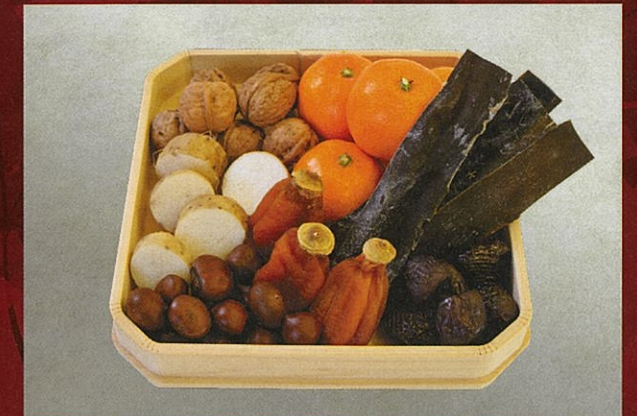
三



- しびのわた*10 にし すし*11
- 御汁*12
- 鶴かわいり*13 ごぼうの六ふ入川類*14

*10 鮪の鰭（いかの塩辛で代用）。 *11 鮎なれずし。
 *12 みそ汁（椀種：鯛、妻：ふき、吸い口：胡椒）。
 *13 鶴（鶏で代用）の皮をゆっくりと煎りあげる。
 *14 茹でたごぼうとかわうそのレバー（牛レバーで代用）を、酢と塩で和える。

御菓子七種



御菓子七種*15

*15 みかん、干柿、栗、昆布、胡桃、なつめ、山芋

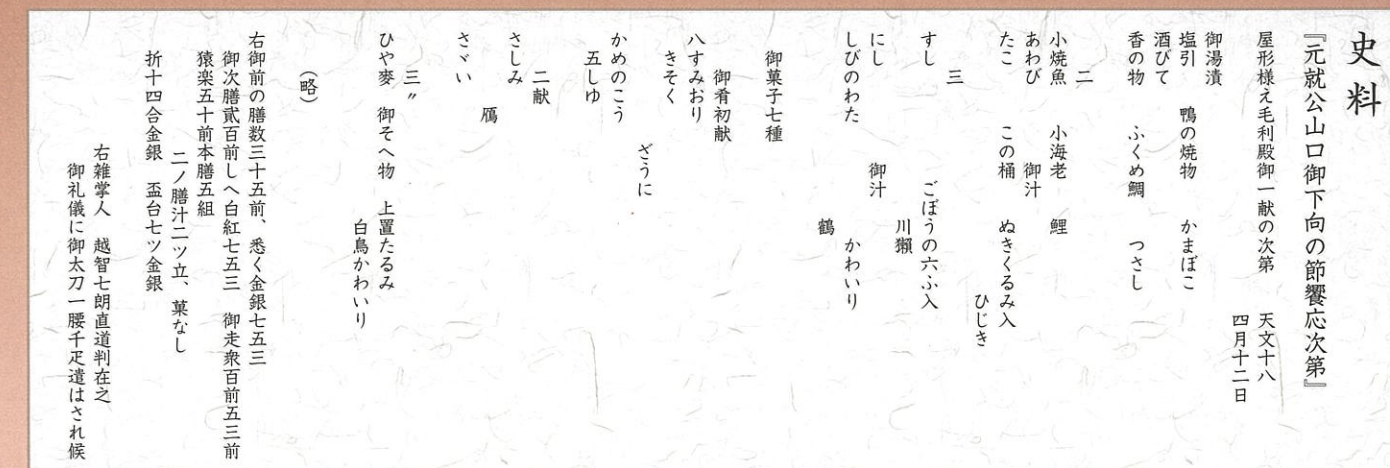
典拠史料

『元就公山口御下向の節饗応次第』三坂圭治校注『戦国期毛利氏史料撰』マツノ書店 1987年

毛利元就が吉川元春、小早川隆景を伴って、1549年に山口の大内義隆を訪問した際の6回分の饗応献立が同行した家臣によって記録されている。巻末に「毛利殿各々え御賞翫次第」として二十数回の饗応が行われていたことが記録されており、2月下旬からの3か月間で、大内義隆をはじめ、陶隆房、青景隆著等の諸将と連日のように饗宴を行っていることがわかる。6回分の饗応献立は「三月五日 御屋形様へ御賞翫、九日 青景越後守殿え御賞翫、十六日 陶尾張守殿え御賞翫、廿三日 陶殿え御屋形様御出の時、四月十二日 御屋形様へ毛利殿より御一献、十四日 毛利殿御宿へ陶殿御賞翫」と記されている。また、三月五日の献立については、大中、小中、五度入、十二文あしうちなどの食器具も記されており、料理再現における食材重量の決定に有益であった。また、6回の饗応献立の料理はその順序や配置に規則性があり、三月五日の食器具を全6回の料理再現に適応させた。この小冊子で示した献立再現は、以下に示した四月十二日の献立であり、食材の組み合わせや調味料は『身自鏡』や同時期の史料から推察した。

『身自鏡』米原正義校注『戦国期中国史料撰』マツノ書店 1987年

毛利元就、輝元、秀就の三代に仕えた玉木土佐守吉保が、1617年、66歳の時に著した自叙伝。巻頭に「土佐が一世の事は、身自鏡と名付く、意は身上に見え来る事を、有の儘に書尽きたれば、自からのかみと云意也。仍て惟を自讀して、身自鏡と名付」と記されている。教育・文学・料理・茶の湯・医道・交通・検地などの見聞が豊富に記されており、料理が戦国武士にとって必要な知識であったと考えられる。「夫料理調味、非賤しき事」の記述に続いて、青黄赤白黒、季節の食材、汁・膾・さしみの調理法、食材の組み合わせが記されている。鯉のさしみには「いりさかしほ吉」と記されるなど、使用する調味料の決定にも有益であった。



『地域課題解決研究：戦国期毛利氏の饗応献立の再現』と『学部プロジェクト：食文化史の学修』

戦国期毛利氏の饗応献立の再現は、平成29年8月に「毛利三兄弟のふるさと連携協議会」に依頼されたことに始まります。戦国期毛利氏（毛利元就と3人の息子、毛利隆元、吉川元春、小早川隆景）の支配地域である広島県安芸高田市、北広島町、三原市は、平成28年8月に「毛利三兄弟のふるさと連携協議会」を設立、三市町の有する文化財等の資源を活用し、毛利三兄弟のふるさとの魅力を共同発信する事業を展開しています。一方、戦国期毛利氏の食に関しては、1549年に毛利元就が山口の大内義隆を訪問した際の饗応献立が『元就公山口御下向の節饗応次第』に、当時の食材や調理法が毛利氏の家臣、玉木土佐守吉保によって『身自鏡』に記されています。加えて、当時の膳や器の大きさ等が、『吉川元春館跡-第1～5次発掘調査概要-』、広島県教育委員会から推察可能な状況にありました。

依頼を受けた後、約半年の準備期間を経て、平成30年度より「地域課題解決研究」および「学部プロジェクト」として、『元就公山口御下向の節饗応次第』に記された6回の饗応献立を再現すべく、『身自鏡』『吉川元春館跡-第1～5次発掘調査概要-』に加え、他地域の同時期の史料や先行再現事例等に基づいて検討を開始しました。「学部プロジェクト」として参加した学生26名（毛利食再現プロジェクトチーム）は、安芸高田市の郡山城跡、北広島町の吉川元春館跡、三原市の新高山城跡等の史跡を訪れ、地域が有する文化財を活用することの意義を確認、現在も饗応献立の再現に主体的に取り組んでいます。料理再現時に必ず使用しているお揃いの手拭いは枝宮八幡神社でいただいたものです。

この小冊子では「屋形様え毛利殿御一献の次第」として記された四月十二日の饗応献立を紹介しています。学生は、これまでに多くの史料の確認を行い、食材や調理法を考え、検討を重ねてきました。考えていた食材や調理法が新たな史料の確認により覆されることも多く、一喜一憂の経験が続けてきました。しかし、食器具が記された『元就公山口御下向の節饗応次第』、五行五色の視点等が記された『身自鏡』の2つの史料を典拠とし、さらに、吉川元春館跡で発掘された当時の食器具を実際に確認して行った、この饗応献立の再現は、学生を戦国期の饗応へ導いてくれました。

饗応献立は、雑煮等の儀礼的な料理を含みながらも、料理の組み合わせや順序への配慮がなされ、当時の人々の心遣いを感じられます。また、当時の饗応の料理は必ずしも食されないとの解釈もありますが、白鳥や鶴、川類（かわうそ）など、貴重で多様な食材が供されていることから、料理はすべて食されたと解釈して再現しています。「地域課題解決研究」に「学部プロジェクト」として学生が参加した結果、再現された毛利氏の饗応献立が、三市町を含む広島県の教育、観光分野で広く活用されるとともに、戦国期の食文化史の研究の一助となることを願っています。



御肴初献



ごしゆ*16 きそく*17
ざうに*18

- *16 青黄赤白黒に見立てた5種の削り物。青:するめ, 黄:鯛(鬚斗), 赤:鰹, 白:あわび(はも), 黒:干海鼠(蛸)
- *17 雉(鶏で代用)の焼物
- *18 庖丁問書の「雑煮上置之事 串鮑, 串海鼠, 大根, 青菜, 花鰹, 下置に里いも」に従い, 鮑, 海鼠, 大根, ちしゃ, 鰹節とした。みそ汁でいただく。

二献



さまい*19 さしみ*20
鴈*21

- *19 蒸して身を取り出し, だしとみそで煮て, 殻に盛りつける。
- *20 鯛の刺身。からし酢でいただく。
- *21 酒, 水, 鰹節に浸けた鴈(鴨で代用)を焼き, 酢をかけていただく。

三献



ひや麥*22
白鳥かわいり*23

- *22 うどん。みそ汁と粉(胡椒)でいただく。
- *23 白鳥(鶏で代用)の皮をゆっくりと煎りあげる。

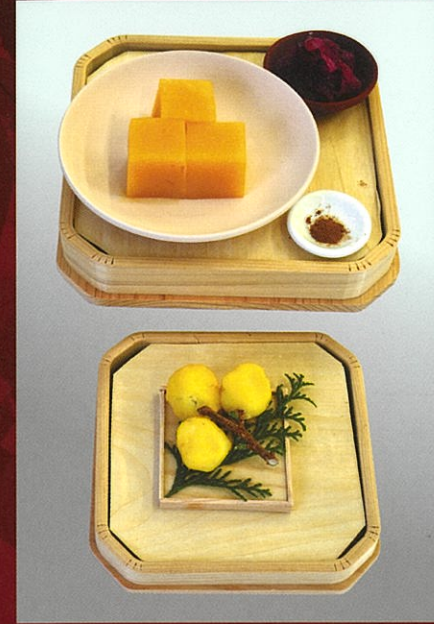
よ献



たこ*24 こくし*25
あゆ*26

- *24 みそと蜂蜜をたこに塗って焼く。
- *25 串焼きのこくし。塩鯛とした。
- *26 素焼きして, 酒, 酢, 水, たれみそで煮る。

五献



すさいほうふ寸金羹*27
たち花やき*28

- *27 茹でて裏ごした南京を葛, だし, 塩で寄せる。みそ汁と粉(シナモン)でいただく。すさいは, とさかのり, 大根などの酢のもの。
- *28 魚のすり身を丸め, くちなしで黄色く煮あげて枝にさす。

六献



はまくり*29 のし
卯花いり*30

- *29 酒蒸し。蒸し汁でちしゃを煮て, 蛤と和えて殻に盛る。
- *30 いかをたれみそと酒で煮て, 大根葉を加え, 煮あげる。

七献



まんぢう*31 うど*32
しるのこもりまぜ*33
つまかさね*34

- *31 甘酒で練った生地でねぎ味噌をつつみ蒸したもの。みそ汁と粉でいただく。
- *32 すさい。うどの酢の物。
- *33 粉(粉切物)。山椒, 肉桂, 胡椒, からしなど。
- *34 四条家法式の「妻重は鮭の肉と雉の肉と盛合する。赤きと白きとにて, 小袖のつまお重たる如也」に従い, 鮭と雉(鶏で代用)の焼き物とした。

八献



丸かい*35 まきいか*36
いるか*37

- *35 ムール貝の酒蒸し。
- *36 いか(半干し)をたこ糸で巻いて, 酒とたれみそで煮る。
- *37 いるか(鯨で代用)と白ねぎをたれみそ, 蜂蜜, 酒, 水で煮る。

九献



いか さしくらげ*38
いそうほ*39

- *38 くらげを酒と鰹節で和える。
- *39 めばると焼豆腐をたれみそで煮る。

十献



そばろあわび*40 さわら
とり*41

- *40 鮑を茹でて刻み, たれみそと蜂蜜で煮て, ししとうも加える。
- *41 たれみそにつけた雉(鶏で代用)を焼く。

十一献



こごり*42 くるくる*43
えい*44

- *42 鯛(鰯で代用)の煮凝り。
- *43 鯛の白子を茹でる。
- *44 えい(かれいて代用)をたれみそで煮る。

煎酒塩

酒(1カップ), 塩(大さじ1), 鰹節(10g), 梅干し(4こ)を火にかけ, 半量(1/2カップ)になるまで煮詰めて, 濾す。



たれみそ

味噌100gに水2カップを入れてかき混ぜ, 1.5カップになるまで加熱して, 布で濾す。



元就公饗応献立 1549年から2020年へ



丸貝

ムール貝の酒蒸し。

からすみ

うすく切る。

巻烏賊

いかの半干し(1ぱい)をたこ糸で巻き、酒(大さじ1)とたれみそ(大さじ1~2)で煮る。冷めてから、糸を外し、1cm幅に切る。

蛤

蛤を酒蒸しにし、身を半分に切る。蒸し汁でちしゃ(蛤の半量)を煮て、蛤と和え、殻に盛る。

小焼魚

小鮎の塩焼き。

はも

湯引きはもに、木の芽味噌を塗って炙る。

こごり

鮒(鱈1切れで代用)をたれみそ(大さじ1)、はちみつ(小さじ1)、水(1.5カップ)で煮る。鱈を取り出して、皮を取り除き、身をすり鉢でほぐす。煮汁にふやかしたゼラチン(10g)を加えて、煮溶かす。流しかんで鱈と煮汁を固める。

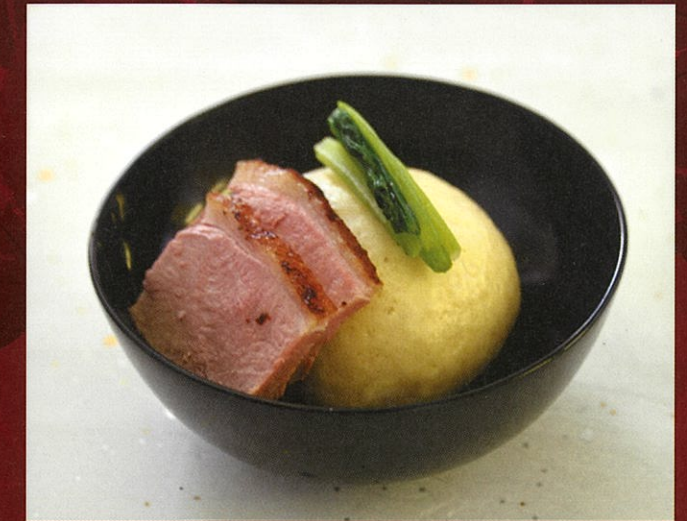
そばろあわび

あわび(80g)をゆでて刻み、たれみそ(小さじ2)、はちみつ(小さじ1)で煮て、ししとう(適量)も加える。



御汁

鯛(60g)をグリルで焼き、ふき(40g)を茹でて皮をむく。だし(1カップ)、味噌(大さじ1)、酒(小さじ2)を火にかけ、ふき、鯛を加えて、一煮立ちさせる。椀にふき、鯛を盛り付け、汁を注ぐ。(千切り大根を茹でて天盛りにする。)



鴨の焼物

鴨(50g)を酒(大さじ1)、水(大さじ3)、鰹節(2g)に浸ける。大きいまま焼いて、薄く切る。

まんぢう

薄力粉(50g)に甘酒(40-50g)を加えて練る(ベーキングパウダー(2g)を入れてもよい)。青ネギ(30g)を小口切りにし、少量の水で煮て、味噌(大さじ2)を加えてねぎみそとする。生地で包み、蒸し器で、強火で5分、弱火で3分蒸す。(ゆでた大根葉を天盛りにする。)たれみその汁、からし粉でいただく。



ふくめ鯛

干鯛(50g)をグリルで炙り、粗熱がとれたら、フードプロセッサーで細かくする。だし(適量)、たれみそ(小さじ1)と、弱火にかけて、そばろにする。

欽冬いり

欽冬はふきのこと。ふき(30g)を茹でて、皮をむいて細く切り、だし(適量)と少量の塩で煮る。鯛(刺身用60g)を細く切り、塩(少量)と酢(小さじ2)で和え、ふきと合わせる。

卯花いり

いかを卯の花に見立てた料理。いかの胴(100g)に細かい切れ目を入れ、茹でる。たれみそ(大さじ1~2)と酒(大さじ1~2)でいかを煮る。いかを取り出す直前に、大根葉(50g)を加えて、煮あげる。