

②4 婚姻献立

明治26年（1893年）4月

県北部の山間地域で行われた婚礼で供された祝膳の献立です。伝統的な婚礼における祝膳は「本膳料理」といわれる武家礼法に基づいた形式を簡略化したものが多く、品数も非常に多くなるのが特徴です。史料を見ると、多種多様な食材を用いていることや、上州の山間地域にもかかわらず、さしみ用の「まぐろ」をはじめ、生の海産物の使用が多いことに驚かされます。祝宴に用いる大量の海産物を山間部に運ぶ流通網がこの時期に既に整備されていたことが窺えます。

石田侃家文書 P8002 No.58-1-11

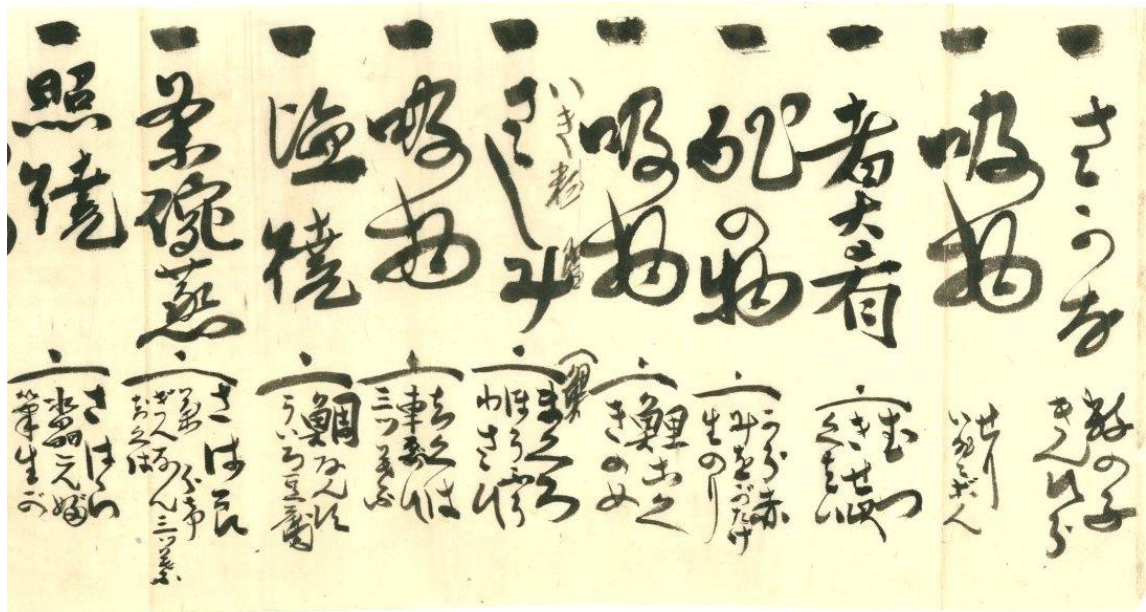
(沼田市奈良町)

【②4】 婚姻献立

〔釈文〕

婚姻献立

- 一 火鉢
- 一 煙草盆
- 一 御菓子
- 一 座附



一 さかな 数の子
(きんぴら)

一 吸物 きんぴら

一 煮肴 せり
(糸こんに)

一 酔の物 いとごん

一 吸物 せり
(慈姑)

一 吸物 かつお

一 さしみ みるかたけ
(茗荷たけ)

いき料理 生のり

一 吸物 鯉こく

一 塩焼 きのみ

一 茶碗蒸 鯉
(鮭)

一 照焼 まくろ
(鮪)

一 吸物 ほうふう
(防風)

一 煮肴 わさび
(山葵)

一 吸物 ちくは
(竹輪)

数の子

きんぴら

せり

いとごん

かつお

みるかたけ

生のり

鯉こく

きのみ

鯉

まくろ

ほうふう

わさび

ちくは

ちくは

さかな

吸物

煮肴

酔の物

吸物

いき料理

さしみ

吸物

塩焼

茶碗蒸

照焼

吸物

煮肴

酔の物

吸物

吸物
 研蓋
 中坐
 膳
 温鈍
 平
 皿
 中置
 組物
 中置
 御段
 御銚子
 御盃
 御さかな
 右之通千鶴
 萬亀愛度
 叶
 明治廿六年
 四月吉辰日

一吸物
うしを

一研蓋
からたま
きんとん大板

なかし物
煮引玉子

車急び蓮
筍

一中坐
一膳

青菜、きじ
干瓢、人参、椎茸

一皿
こま、かつほふし

のりこ、からし、ちんひ
くるみ汁

一組物
ほふほふ

からはま
みをか茸

御段

一御銚子
一御盃
一御さかな

一御条
一御折菓子

右之通千鶴
万亀愛度

叶
明治廿六年
四月吉辰日