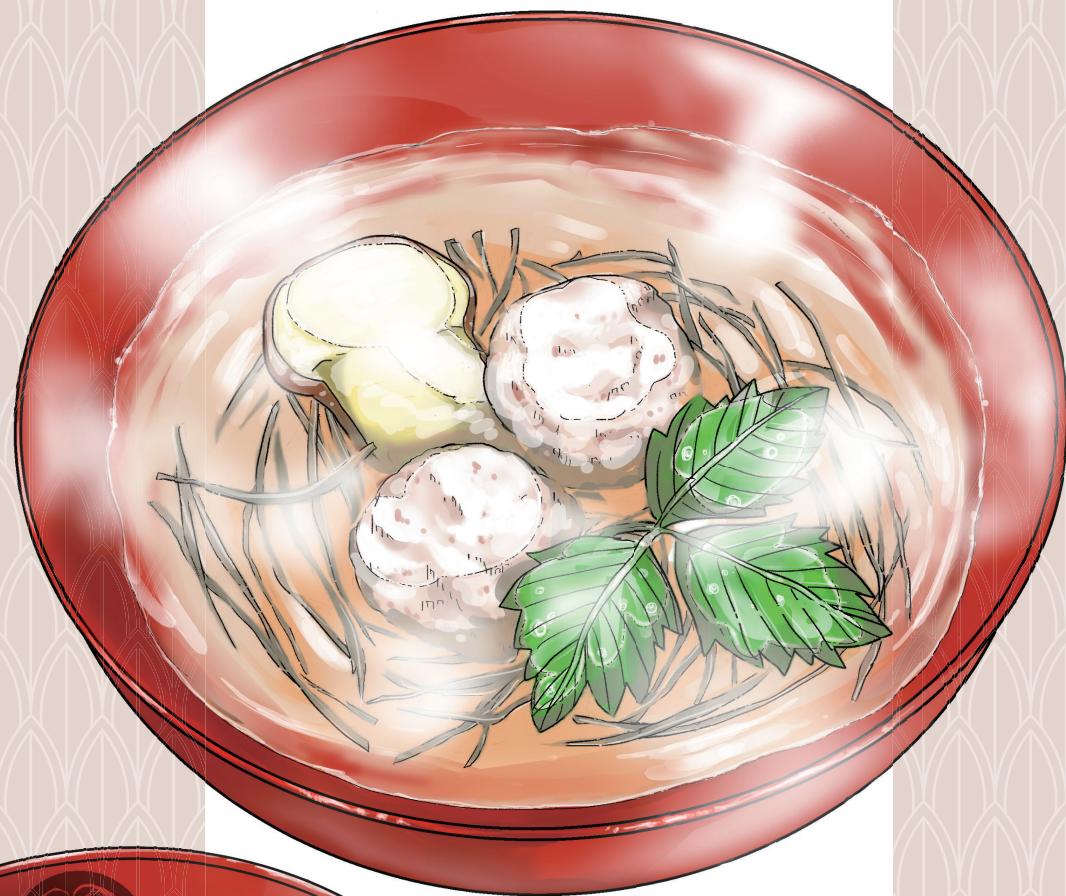


TAKE FREE

ふじのくに 味わいの歴史旅

家康公を 愉しませた 食



美味らら



しずおか
イーブックス



東アジア文化都市
2023 静岡県
Culture City of East Asia 2023 SHIZUOKA



発行: 令和5年3月 静岡県文化政策課 〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号
TEL.054-221-3506 FAX.054-221-2827

鷹狩編

家康公を愉しませた食

時は慶長12年
(1607年)

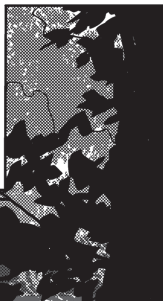


家康公は將軍職を
息子である秀忠に譲り
駿府(静岡市中部)に
移り住みました



駿府は幼少期を
過ごした
思い出の場所

温暖な気候もあって
家康公に愛されました



家康公は
駿府で
大好きな鷹狩を
楽しみました

鷹好きが
高じて

駿府城の
玄関前の門に
白鷹を彫らせて



「白鷹の門」と
称したそうです



この物語は史実に基づいたフィクションです。逸話には諸説あります。

はじめに

『ふじのくに 味わいの歴史旅』は、静岡の食文化を伝える本として刊行されました。今回は、徳川家康公の食をめぐる一冊です。

それにしてもなぜ、徳川家康公は晩年を過ごす地に駿河国(静岡県中部)を選んだのでしょうか。

静岡県には駿河湾と富士山があり、その著しい高低差のあいだに豊富な産物があります。その中には家康公の愛した献上品が今も数多く残っています。静岡県の多彩な食も、駿府城への移住を後押しした密かな理由の一つかもしれません。家康公は単純な美味よりも、滋味深く身体に良いとされる食物に関心を示しました。現代人に通じる思考ですし、まさに静岡の食に当てはまる嗜好ともいえます。

本書を通じて家康公の食を追体験しながら、静岡の食文化の一端に触れていただければ幸いです。いいえ、そんな難しい話ではなく、江戸時代にタイムスリップして、家康公と共に鷹狩や献上品を存分に楽しんでください。

そして親しい人に、この話を聞かせてあげてください。

目次

- 03 家康公を愉しませた食 - 鷹狩編 -
- 09 家康公を愉しませた食 - 献上品編 -
- 15 家康公ビール実現なるか?

駿府某所

よき
鷹狩日和じゃな

はっ！

鷹狩とは鷹を使って
鳥類やウサギを狩ること
時の権力者が興じた
権威の象徴でもあります
家康公が城外に出られる
貴重なリフレッシュの
機会でもありました

今日の獲物は鶴

鷹は下へ連れて行こうとし
鶴は上空へ逃げようとする

江戸城では鶴を捕獲する鷹狩は「鶴御成つるのおなり」と呼ばれ、
京都の朝廷に献上するために、将軍自らが鷹を使って鶴を捕獲する大切な行事でした。

上意とは鷹を激励する言葉で
力声といわれていました

上意！

上意！

やがて力尽きた鶴が
地上に落ち

一目散に駆けつける
鷹匠やお供の者

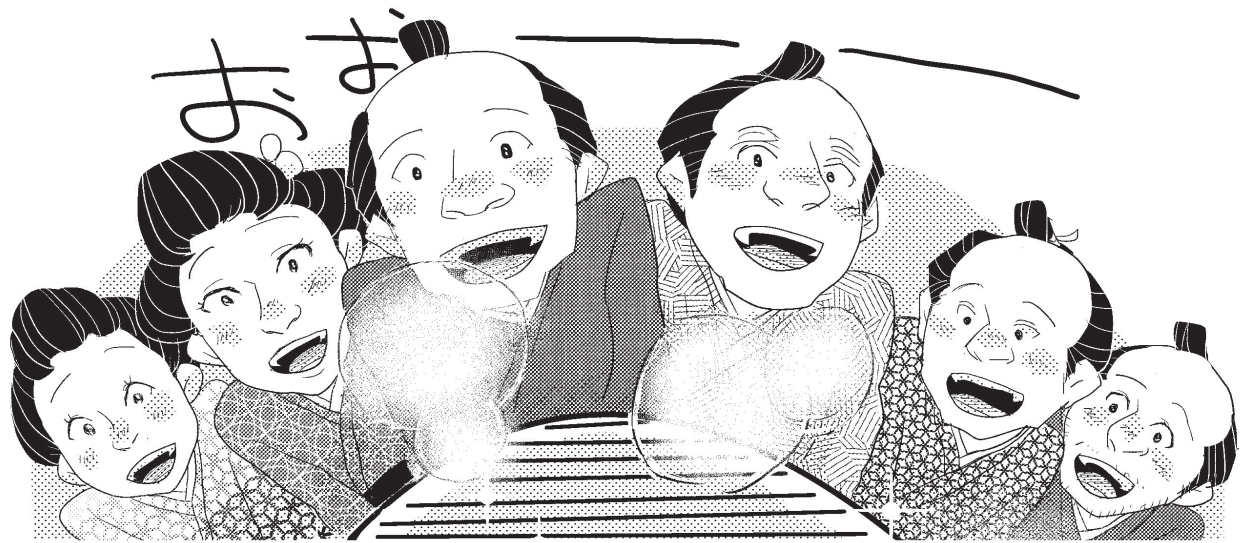
くちばしを
掴んだものが一番で
二番乗りのものまで
賞与を受けたので
みんな急いで
駆け寄りました

鷹狩で最も
格が高いのは
鶴の捕獲

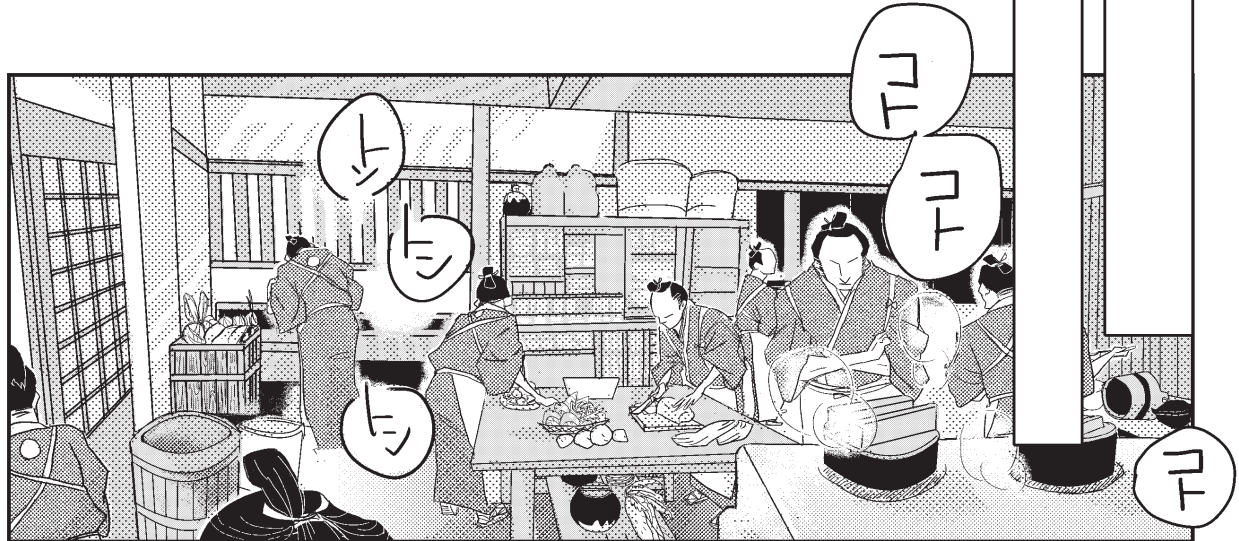
家臣にとっても
鶴を下賜される
ことは最高級の
名誉でした

ういやつじや
この鶴を吸い物にせよ

ははっ、
ありがたき
しあわせ！



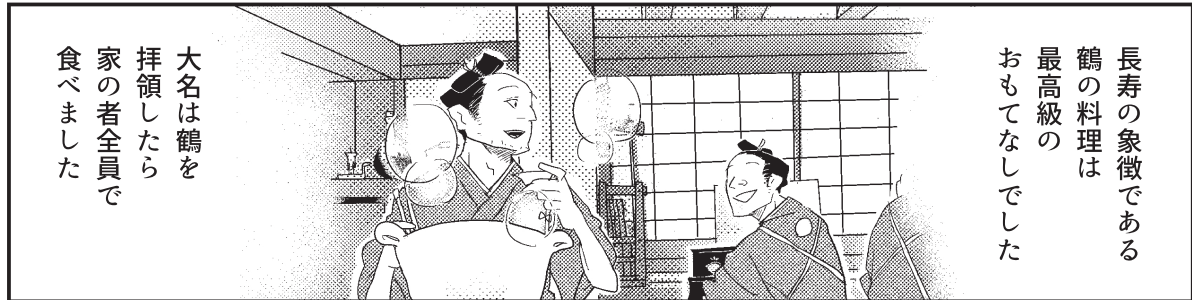
江戸時代に食されていた鶴は、ナベツルやマナヅル、黒鶴。私たちが思い描くタンチョウツルではなかったようです。



鶴の吸い物の
作り方

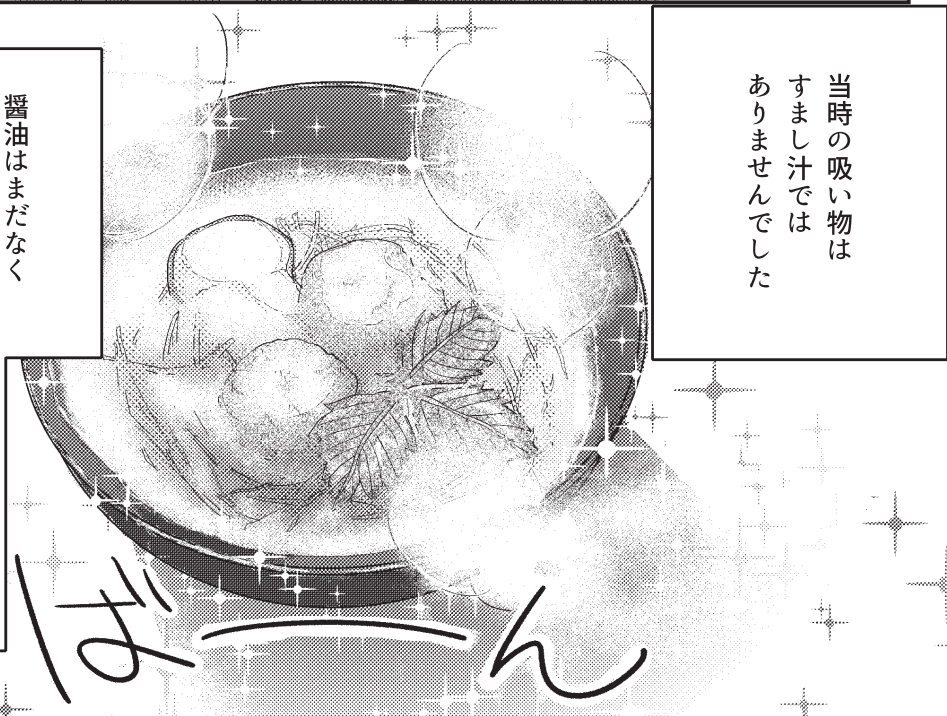
鶴の骨を煮出した
だし汁で鶴の肉を
煮て白味噌を加える
ごぼう、松茸などの
野菜を入れ、酒も
調味料として加えた
鶴の香りが
逃げないように
鍋の蓋は
開けなかった

【出典】大名の暮らしと食—江後迪子
『徳川將軍家の演出力』安藤優一郎



長寿の象徴である
鶴の料理は
最高級の
おもてなしでした

大名は鶴を
拝領したら
家の者全員で
食べました



当時の吸い物は
すまし汁では
ありませんでした

醤油はまだなく
味付けは味噌や塩

味噌汁の
上澄みの場合も
ありました

ばーん

家康公を愉しませた食
献上品編

将軍家への献上品
権力者に納める
義務であった献上品も
太平の世では
「将軍様に
評価されている品」
として価値が
大いに上がりました

ここ駿府(静岡市中部)にも
沢山の献上品が
ありました



また早く鷹狩に
行きたいものだ



鷹狩の折には
大名の屋敷や寺社に
家康公が立ち寄る
こともあったようです
家臣とも意外に近い
距離感だったのですね



山椒の実

折戸なす

足久保のお茶

有東木のわさび

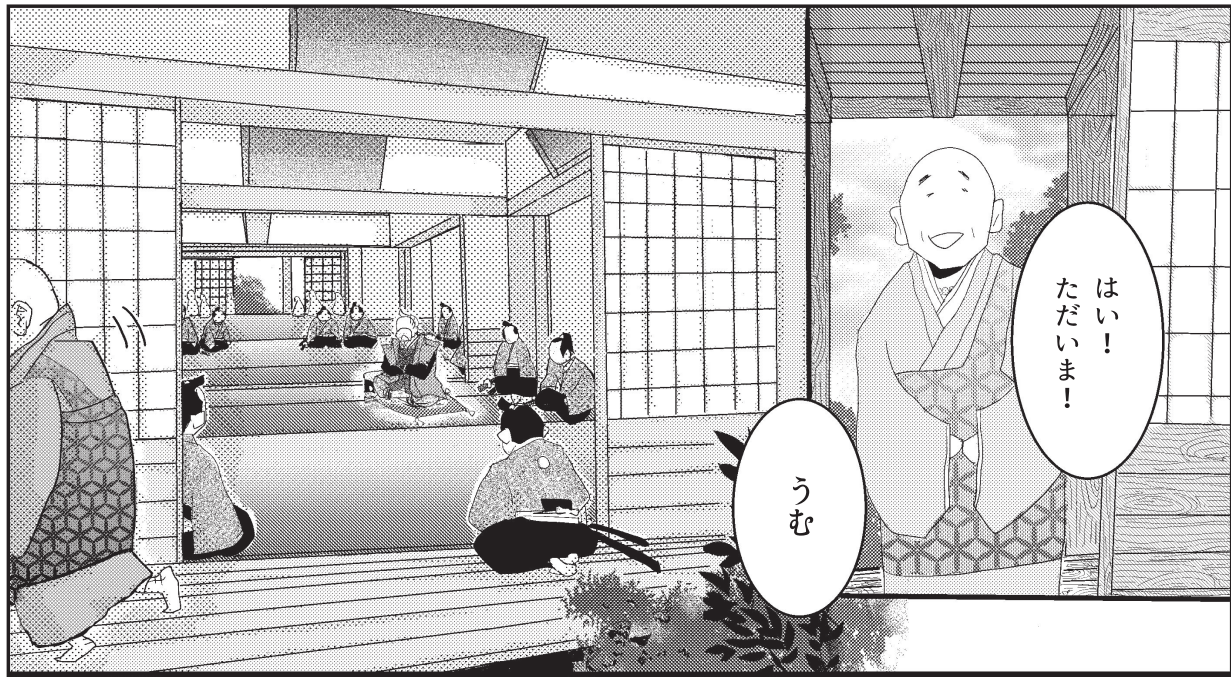
朝比奈ちまき

この物語は史実に基づいたフィクションです。逸話には諸説あります。

お帰りなさい、駿河国へ

鷹狩を行うためには、大変な労力が必要でした。まず静岡市北部の井川や梅ヶ島にあった巢鷹山(すだかやま)で鷹の雛が孵るのを待ち、大きくなった雛を大切に持ち帰って、鷹匠がそれを育てます。いざ、鷹狩となれば、何日も前から近隣の農村にはお触れが出回り、当日は家臣が護衛につきました。不審な者が近寄らないよう見張る忍びの者もいたかもしれません。家康公に関する書物を紐解くと、鷹狩に出かける記述が頻出します。鷹狩そのものにも興じたでしょうが、町や農村、人々の暮らしを視察する意味もあったのでしょう。駿府城で暮らした晩年は大御所政治を行いながらも、気心の知れた家臣に囲まれ鷹狩を心ゆくまで楽しみ、波乱万丈の前半と比べて至極穏やかなものだったはず。麻機沼の蓮根や麦飯など、素朴で滋味深い食物が豊富にあり、温暖で暮らしやすい駿河の國は、歳を重ねた家康公の心に郷愁とともに安寧をもたらしたのではないのでしょうか。

参考文献:『駿國雜志』著・阿部正信、校注・解説・編集・中川芳雄、安本博、若尾俊平 / 吉見書店 『徳川将軍家の演出力』著・安藤優一郎 / 新潮新書
『大名の暮らしと食』著・江後迪子 / 同成社江戸時代史叢書 『たべもの日本史総覧』著・西山松之助ほか / 新人物往来社 『江戸の献立』著・福田浩、松下幸子、松井今朝子 / 新潮社
『江戸文化の華 料亭八百善を追う』著・松井今朝子 / 幻冬舎



うむ

はい!
たいま!

当時は鷹狩の
帰りに寺社に
寄って
一休みする
こともあった
ようです

風の音が
食ころう

ホフホフ



どうぞ

ん?

!



この葉は
なんだ?

山椒の葉に
ごまいます

コト



はっ!

実に見事
じゃったな
終いにしよう

庵原郡興津
家康公と家臣は
またしても鷹狩へ

しるへなき
興津の濱に
なく田鶴の
聲をあはれと
神も聞くらん

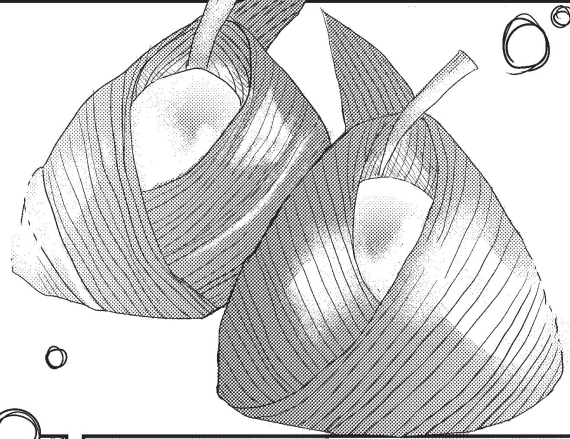
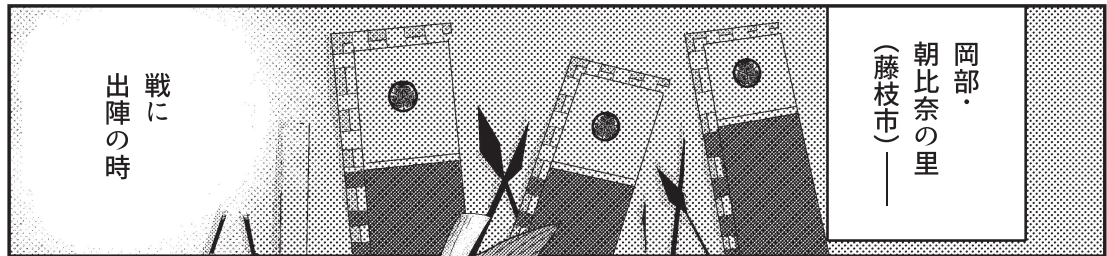
と、兼好法師が
詠んだように
古来、興津は
鶴が多い
場所でした



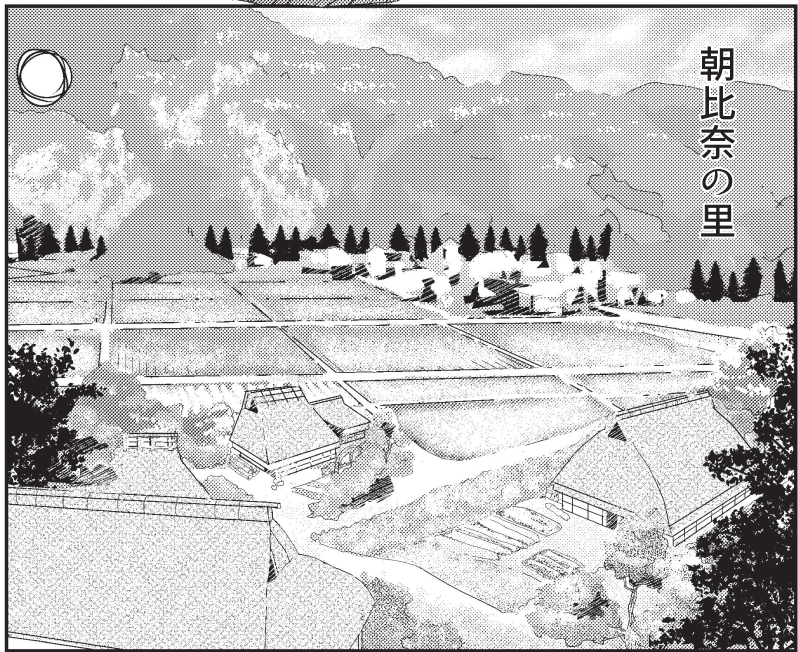
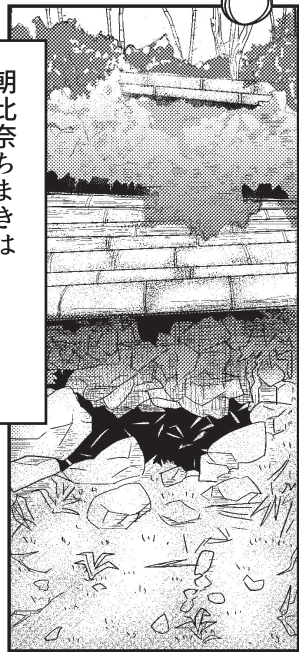
庵原郡東山寺
(現在の静岡市
清水区由比)
林香寺

喉が渴いた
水を所望する

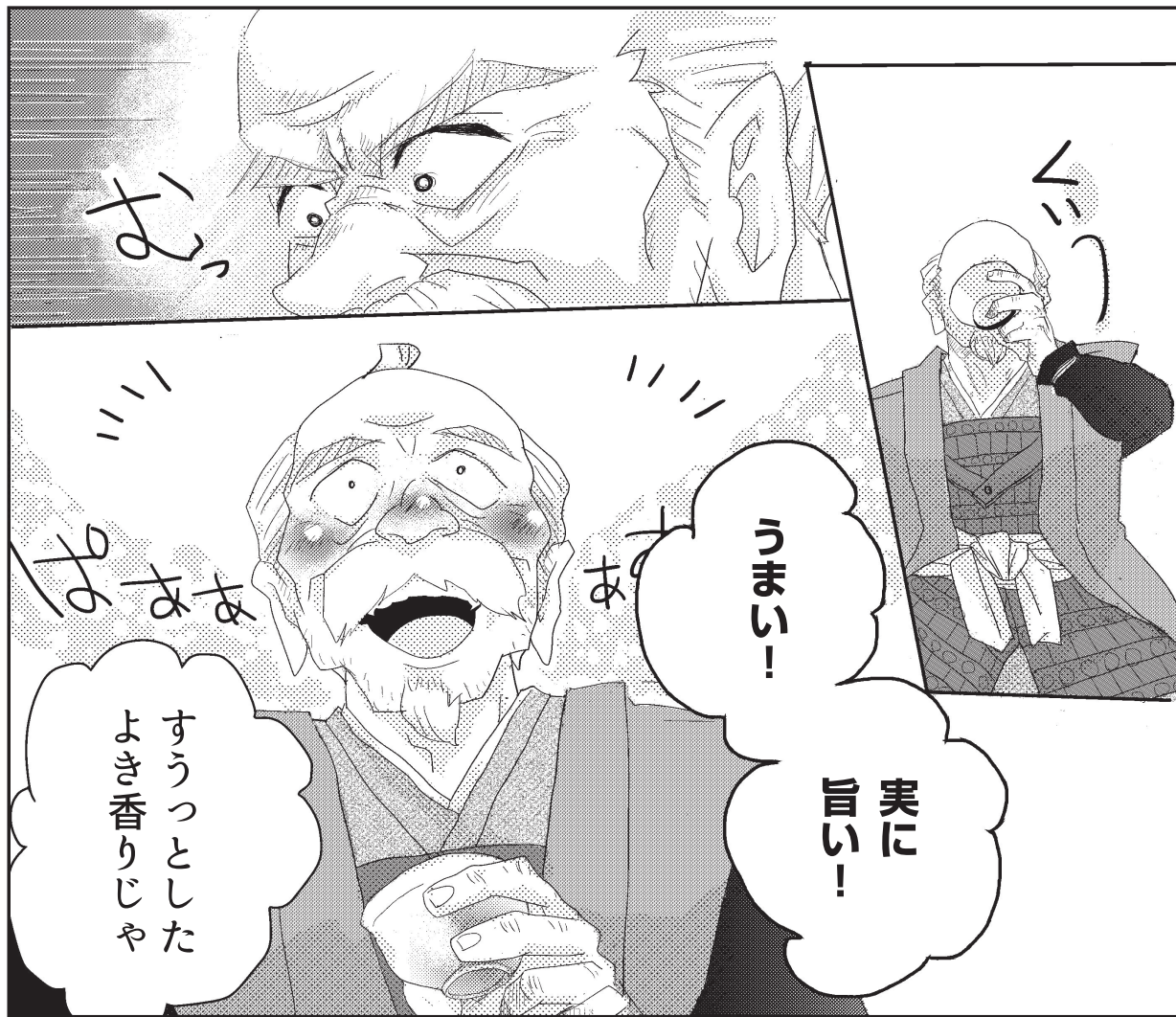
西湖山



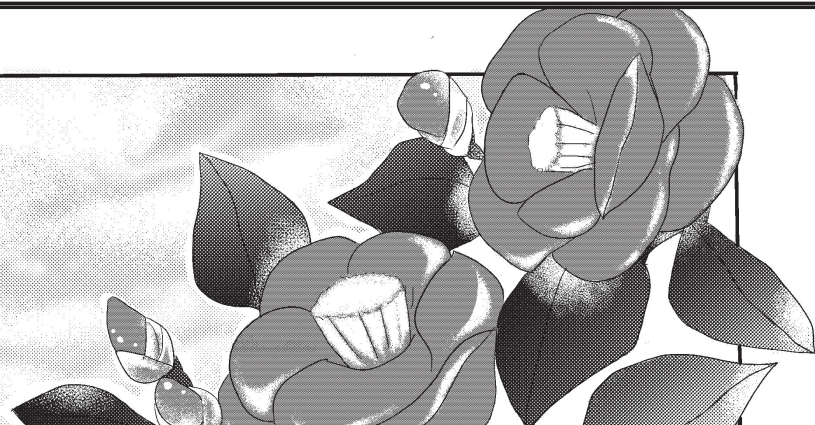
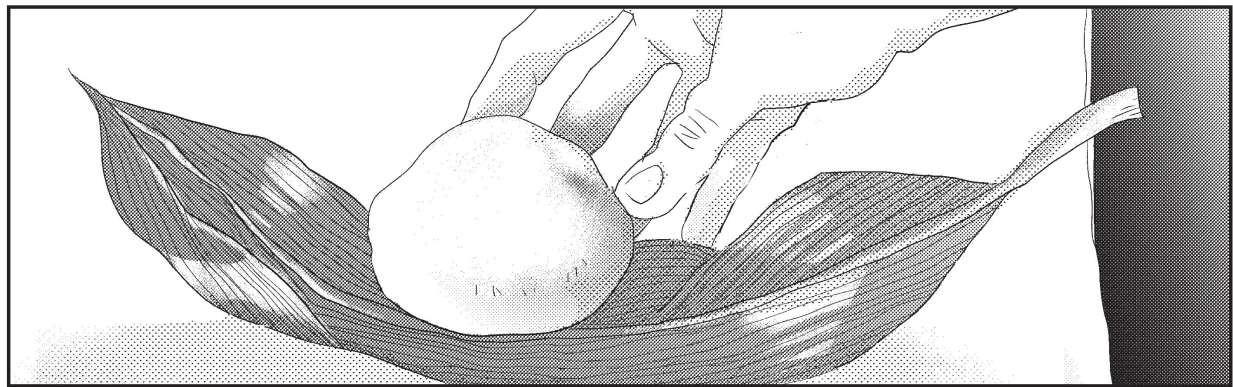
食べると
気力体力が増すと
いわれた



榎の木の灰汁にもち米を「晩浸し」、今も残るちまきの井戸の水を使って作った朝比奈ちまき。江戸時代は細長い真菰(まこも)の葉で巻いていたようです。



以降
林香寺は
毎年夏に將軍家に
山椒の実を
献上することに
なりました
健康志向の
家康公は
山椒の薬効を
知っていたの
でしょう





1.清水区にある家康公ゆかりの寺、海長寺から採取した梅を培養液に浸します。
2.久能山東照宮や駿府城公園の梅や桜を採取。3.真剣に培養液を注入していきます。

家康公ビール 実現なるか？

合言葉は
「酵母」を探せ

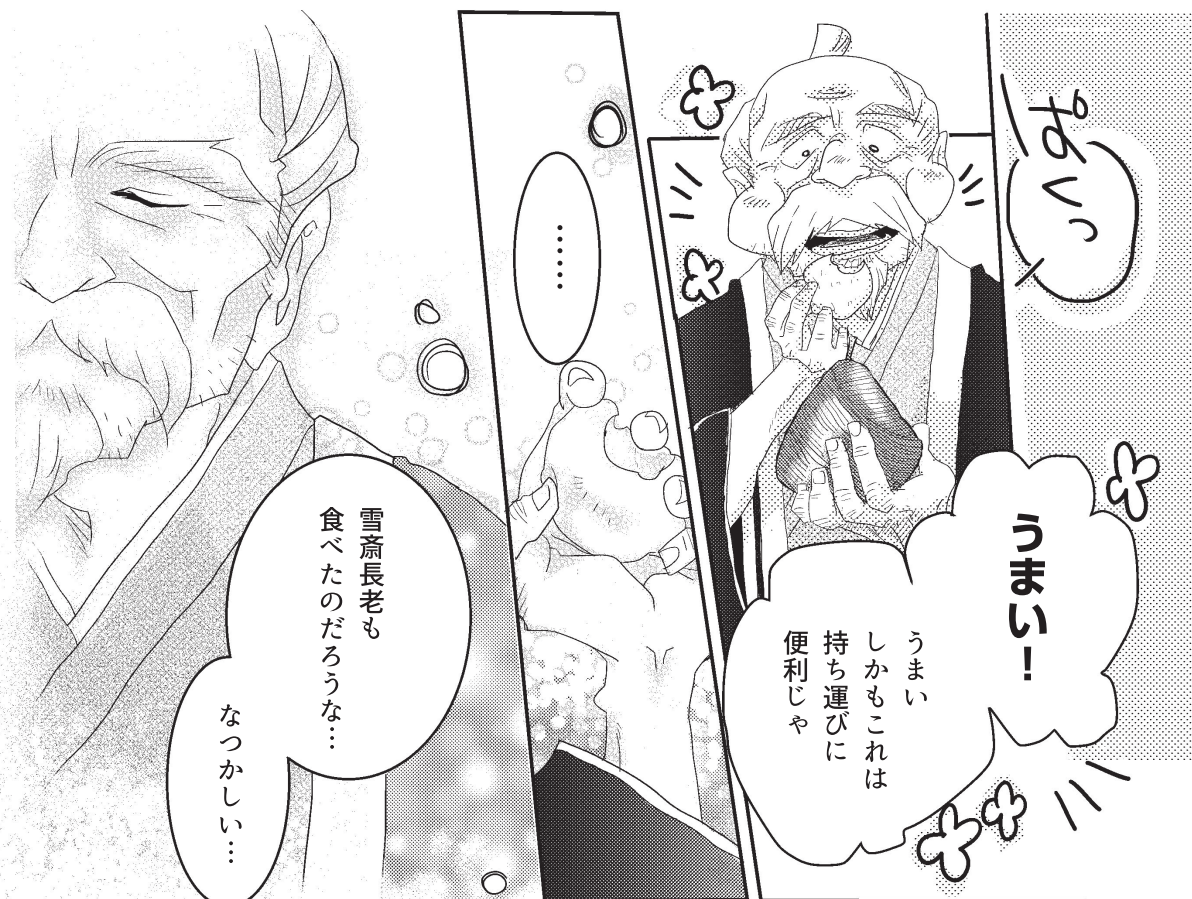
現在、「家康公」と「クラフトビール」を結びつけた研究開発が静岡大学で行われています。中世史、酵母、植物学、法学等のスペシャリストが集結してのプロジェクトは総合大学ならではの。学部を横断し、教授・学生入り混じって「家康公クラフトビール」の完成を目指します。

待望の春、家康公ゆかりの花から酵母はとれるか

「家康公クラフトビール」プロジェクトが立ち上がったのは2022年夏のこと。静岡大学人文社会科学部で中世スペイン史を専門とし、「中世ビールの再現」を試みた大原志麻教授と静岡市が「家康公ゆかりの地である静岡をPRできるビール」を目指し、開発がスタート。静岡大学は複数の学部があり、専門家が揃っている総合大学。大原教授は法学が専門の横濱電也教授、日本史が専門の松本和明教授や、酵母をよく知る木村洋子教授（農学部）、丑丸敬史教授（理学部）ら、同僚の教授たちと議論を重ねました。

「おいしいビール造りに欠かせない酵母を家康公ゆかりの花から採取する」。議論の末にたどり着いたこの命題。家康公ゆかりの花から、ビールをおいしく造れるという酵母「サッカロマイセス・セレピシエ」を探す旅が始まりました。

プロジェクトの本格的な始動が真夏だったこともあり、酵母探しは困難を極めました。「虫が飛び回る

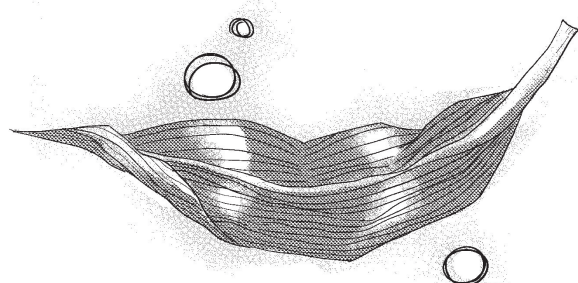


雪斎長老も
食べたのだろうな…
なつかしい…

うまい
しかもこれは
持ち運びに
便利じゃ

うまい！

家康公への
献上品の中には



数々の思い出に
まつわるものも
あったのでは
ないでしょうか

献上品はおいしさの先まで

『駿國雑志』によると、林香寺の山椒の木は「是西湖の種也」。西湖とは静岡県の友好都市である中国・浙江省にある有名な湖のこと。浙江省から持ち帰った山椒の種が静岡の寺の庭で芽吹き、実をつけるまでに根付いたとは、古来、ご縁があったのですね。現在は、朝比奈ちまき保存会によって復元されている朝比奈ちまき。合戦に持参すると全戦全勝だったことにあやかって、受験シーズンには験を担いで食べる受験生が多いとのこと。献上品を少し紐解くだけでも、静岡県のいたるところで今も息づく「家康公好み」を感じることができます。静岡の食に触れ、「これ、おいしい」、「健康的だな」と思ったら、ぜひ由来を尋ねてみてください。思わぬところで家康公に繋がる歴史があるかもしれません。

朝比奈ちまき 問い合わせ先：朝比奈ちまき保存会事務局 TEL.054-668-0508

花々が酵母採取に適しているんです」と木村教授。夏は暑すぎ、冬は寒すぎ、花々の間を虫がほとんど飛んでいませんでした。秋の花は春の花ほど勢いがなく、苦肉の策で秋冬は葉から酵母採取することに。そうしているうちにやがて、皆が待ちわびた春がやってきました。

2023年2月3月、咲き誇る花を相手に、木村教授と丑丸教授の研究室は大忙しでした。「久能山東照宮の梅林には年が明けてから5回は行っています」。梅や早咲きの桜、椿などを手分けして採取し、次々と培養液に浸していきます。これまでの採取はなんと約1200サンプル。しかし、「サッカロマイセス・セレピシエ」はなかなか見つかりません。開発に携わる学生は、「駄目だった時は悔しいですが、開発自体はとも楽しい。これは酵母では？と思うものが見つかる嬉しくてたまりません」と笑顔になりました。

結果発表は5月。教授、学生、静岡市。関わった人たちが総力を上げ、真剣な眼差しで取り組んでいます。