

【論文】

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

——明治三年の蓮池藩を事例として——

岩淵 令治*

目次

- はじめに
- 一、藩財政の概要と史料批判
 - 1 蓮池藩の藩財政と台所料
 - 2 検討史料作成の背景と概要
 - 二、当主嫡子尚丸の食生活
 - 1 通常の食事
 - 2 臨時の食事
 - 3 嗜好品
 - 三、出入商人・職人
 - 1 出入商人・職人の概要
 - 2 商品の内容と経営形態
- おわりに

はじめに

城下町に住む商人・職人にとって、武家が有力な顧客であったことはいうまでもない。幕府の総城下町江戸には、大名を筆頭に多くの武士が居住し、彼らを相手に多くの者が生業なりわいを立てていた。都市社会、都市経済における武家地の位置付け、そして江戸の商人・職人史を論じる上で、こうした出入商人・職人の実態を明らかにすることは、近世都市史研究において不可欠であろう。

こうした江戸における武士層の消費の問題は、戦前から藩の窮乏を説明する素材としてとりあげられた。特に伊達研次は都市史の視角から藩邸の消費に注目している^①。また、一九六〇年代の幕藩制構造論の中では、藩政史の側から藩財政に占める江戸経費の割合の高さが指摘されてきた^②。しかし、従来の藩財政の検討では、領内の生産構造の解明に力点がおかれ、江戸における消費の内容に検討が及ぶものが少なく、商人・職人との取引を具体的に分析したものは見られない。

キーワード

藩邸 蓮池藩 消費 食生活 台所 出入商人・職人
近世考古学

* 当館専門研究員

一方、都市史研究では、近世考古学の成果に刺激されつつ、一九八〇年代後半から武家地が研究対象として浮上してきた。吉田伸之は、「都市社会を部分的にはあれ編成、統合する磁極のような要素」

に注目して巨大城市下町江戸の社会構造を検討し、藩邸によって形成される「藩邸社会」をその要素の一つとして位置付けた。吉田は、藩邸社会は国許の城下町と相似たものであるとした上で、この社会が町人社会への全面的依存によって成立していることを指摘し、加賀藩を素材に出入商人・職人の類型化、及び商人・職人と藩の個別的・契約的・対自的關係性を論じている。^③ 筆者も高田藩を事例に藩邸と周辺地域が形成した関係について、江戸詰足軽の家の相続などと並んで出入商人・職人の分布を検討した。また場末の酒仲間商人の個別分析の中で、武家奉公人との取引関係を指摘している。^④ しかし現状では、こうした出入商人・職人の経営の実態については、金融・呉服といった職種以外は、ほとんど不明である。^⑤

このような研究状況をふまえ、本稿では、藩邸における消費の内容と、これを支えた出入商人・職人の実態を明らかにしたい。分析対象は、蓮池藩（佐賀藩支藩）の東京邸の台所方が明治三年（一八七〇）四～六月に担当した当主嫡子の食生活とする。同事例を選んだ理由は、①消費の内容すなわち食事の献立の記録とこれに対応した商人・職人の代金請求書の両者が残存していること、②従来分析が行われてきた金融・呉服商人とは異なった商人および職人を検討できること、③武家の食生活の検討については近世考古学との協業が可能であること、^⑦の三点である。分析対象とする明治三年の段

階ではまだ藩財政の基本的な構造は変わっておらず、また後述するように、藩邸の機能が復活していることから、近世期と近似的なものとして検討が可能である。

なお大名の日常の食生活については、①吉良流などの流派に属した料理人によって將軍家に準じたものが作られ、初期は質素であったが次第に奢侈になった、②しかし奢侈の程度は当主や時期によってまちまちであった、③「料理の内容はそれほどではなく、案外質素だった」^⑧、等の指摘が見られる。しかし、これらは奢侈禁令や、儉約に努めた「名君」のエピソードで説明されることが多い。^⑩ 特に、③についてよく典拠とされるのは三田村鳶魚による旧広島藩主浅野長勲からの聞き取りであり、^⑪ 管見の限り、藩邸における大名家の食生活の実状については、宮腰松子による二万二五〇石の武蔵国の譜代藩、岡部藩上屋敷における藩主の慶応二年（一八六六）分の食事の献立「御献立帖」の分析が唯一のものである。よって、食生活の検討については、宮腰の分析に学びつつ進めたい。^⑫

まず、蓮池藩の藩財政の概要と台所料の位置付け、および史料批判（一）を行った上で、当主嫡子の食生活を検討し（二）、最後にこれを支えた出入商人・職人の実態を請求書から明らかにしていきたい（三）。

一、藩財政の概要と史料批判

1 蓮池藩の藩財政と台所料

蓮池藩は、寛永十六年（一六三九）、佐賀藩初代藩主勝茂の三男直澄を初代藩主として成立した佐賀藩の三支藩の一つである。表高は五万二六二五石（正保二年（一六四五）以降）の外様小藩であるが、本藩から与えられた領地は山裾や辺地にあり、五郡の飛地からなっていた。¹⁵⁾

藩財政は創設当初から苦しく、佐賀藩―蓮池藩・小城藩―鹿島藩の組み合わせによる隔年の参勤交代、江戸城門の門番、勅使接待役、長崎警護役などの幕府勤役に加え、たび重なる旱魃・風水害などによって、特に元禄期から悪化した。藩では、幕府に参勤交代免除をたびたび願い出るとともに、本藩に借財を願った。宝永元年（一七〇四）以降は、藩士に対して扶持米の借り上げを恒常的に命じている。¹⁶⁾ また年貢米の換金を行う大坂商人からの借用金は膨大で、明和四年（一七六七）には大坂藩邸は借財の抵当となり、寛政年間には領地の多くも負債の抵当となったという。文政期には財政はやや好転するが、天保十三年（一八四二）から明治四年（一八七一）の間に御用達鴻池伊助から借り入れた金子は金二万―一三三四両、銀五六六七貫にのぼった。今回検討する明治三年の前年には、奥羽越列藩同盟との戦争による軍事費が支出に加わり、借財は二二五〇石、四万二二五一両に及んでいた。¹⁷⁾

一方、江戸での支出は参勤交代の経費や生活費のみならず、神田

橋門番や火消といった課役によって莫大なものとなっていた。天明元年（一七八一）十一月には、「累年国库欠乏ヲ告ケ江戸・大坂ノ費用皆負債ヲ起シ弁用シ莫大ノ負債ト為リ、斯ノ如キハ永久継続之道無ク」として財政改革が行われ、以降は豊凶にかかわらず全貢租収入米二万一五〇〇石のうち一万五〇〇〇石をもって国許・江戸・大坂を賄うこととされた。その内訳は、「江戸之用度ハ八千石、大坂ハ千石、蓮池ハ二千石、残余五千石ヲ以テ藩士ノ禄米ト為ス」というもので、江戸の支出の大きさがうかがわれる。¹⁸⁾ 寛政八年（一七九六）の段階では「江府用金ハ毎年六千石ノ回米ヲ以テ、飾屋次郎兵衛其外之ヲ受ケ送金ヲ約シタリ」とされるように、江戸分の年貢米は大坂で換金され、送金されていた。¹⁹⁾ ちなみに、大坂の飾屋は五人扶持九石、その子六兵衛は十五人扶持二十七石を与えられていた。文化十年（一八一三）段階には飾屋に銀一五〇〇貫もの借財があり、毎年二〇〇〇石を渡しても利子分を返すのがやっとであった。蔵方部元締の鶴田伝右衛門は直接大坂に談判に向き、「新ニ白衣ヲ調シ決死ノ準備ヲナシ」したため、恐れをなした飾屋は「金員ノ為ニ人ヲ殺スニ忍スト」利子をあきらめ、三十六年賦の返済を承諾したという。²⁰⁾

では、藩財政の内訳をみてみよう。表1は、西国一帯で発生した享保十七年（一七三二）の蝗害による大飢饉の翌年十月、幕府への参勤交代免除願の口添えを頼むために、蓮池藩が本藩佐賀藩に提出した藩財政の収支書から作成したものである。Aは物成米の収支であり、この年は地米（全貢租米）二万一〇五〇石（①）のうち、飢饉のため四割程度しか収入がない（⑤）。これら地米は国許の先代藩

表1 享保17年(1732)10月～同18年9月 蓮池藩收支書(『日誌』より作成)

A 米収支(単位 石)

| | |
|--|------------------|
| ① 物成米 | 21050 |
| ② 荒地・落米ほか | 13177.13 |
| ③ 残余米(実収入) | 7872.87 (①-②) |
| ④ 六部口米 | 472.372 (③×0.06) |
| ⑤ 総額 | 8345.242 (③+④) |
| ⑥ 支出総額 | 12344.6 |
| (隠館料米 500 / 連喜女料米 200 / 吉姫料米 100 / 久美女料米 100 江戸・大坂・京都・長崎給米 230 / 寺社領 130 / 会所料米 940 丑年家中介抱料米 3401.6 / 子秋丑春乃至先納代米 1733 子暮家中介抱米支出 976 / 当物成前納売付代米 1034 大坂回漕米 3000) | |
| ⑦ 不足米 | 3999.358 (⑤-⑥*1) |

B 銀支出(「丑暮銀概算」、単位匁)

| | |
|--|--------------|
| ⑧ 参勤料半額 | 188750 |
| [全額377500(往来路費 伊万里～大坂ほか 79291 / 幕府へ献品、諸贈答等屋敷ニ係ル一切ノ費 178209 / 幕府門衛及ヒ防方諸具新調并修繕費 120000*2)] | |
| ⑨ 江戸屋敷留守居料 | 35000 |
| ⑩ 会所并修理方料 | 39800 |
| ⑪ 台所料 | 7000 |
| ⑫ 納戸料 | 15400 |
| ⑬ 大坂屋敷料并家賃銀利子 | 5800 |
| ⑭ 江戸借銀利子并諸買物支出 | 45000 |
| ⑮ 合計 | 336750 (⑧～⑭) |
| ⑯ 大村寺井ニテ支出サレタル幕府ノ回米代 | 133225 |

註 *1 原文は3909.358であるが、この額が正しい。

*2 原文では102000だが、合計額より逆算すると、この額が正しい。

表2 関連年表（『日誌』より作成）

| | | |
|-----|------|---|
| 明治元 | 3 | 藩邸から撤収、徒士辻田孫助のみ藩邸に残る。 |
| | 10 | 羽州へ出兵。 |
| | 11 | 永田雄助を情報の収集のため東京へ派遣。 |
| | 12 | 京都に朝廷公議所を設置し、各藩に公議人を出させる。 |
| 2. | 1 | 藩主直紀が上京のため、東京藩邸を修繕。 |
| | 2/1 | 太政官より東京藩邸を下付される（屋敷は、上屋敷＝麻布龍土町 下屋敷＝芝二本榎のまま）。 |
| | 4 | 藩主、藩邸に着。鶴田文吾を公用人、永田をその助役兼執付とする。 |
| | 5 | 版籍奉還。 |
| | 6 | 藩主、蓮池藩知事を命じられる。 |
| | 7 | 藩主帰国。用人成富新を藩邸頭人、永田雄助を公議人として藩邸におく。 |
| | 8 | 京都公用所を廃す。公用人鶴田空太夫を京都より東京にうつす。東京衆議院を開会する。 |
| 3. | 4/10 | 世子・尚丸、長崎より西洋船に乗船、横浜より上陸後、東京藩邸に入る。 |
| | 5 | 成富新を公議人とする。 |
| | 5/20 | 尚丸、従五位に叙せられる。 |
| | 5/22 | 尚丸、元服を認められ、昇殿を許される。明治天皇と会い、天盃を受ける。 |
| | 6 | 参朝を済まし、横浜より西洋船に乗船して帰国。 |
| | 6 | 太政官の布告により、麻布邸を官邸に、二本榎邸を私邸とする。 |
| 4. | 2 | 東京西久保の朽木籠八の邸を購入。二本榎邸を上地し、麻布邸を藩知事の私邸とする。 |
| | 9 | 当主一家、旧藩地を去り、東京へ移住。 |

主の隠居料のほか、藩主妻連喜・姉吉・妹久美女の生活費²¹⁾、家中の扶持にあてられ、残った米は主に大坂で換銀された⁽⁶⁾。こうして得た銀収入は、Bにみるように、¹⁰⁾国許の会所や修理方を除き、⁸⁾参勤交代や江戸城神田橋門の門番役、⁸⁾・⁹⁾江戸藩邸の経費、および¹³⁾大坂・¹⁴⁾江戸での借財の返済にあてられた。参勤交代の経費が半額であるのは、四代藩主直恒が享保十七年四月十八

年六月に在府していたためである。また、この年の臨時支出としては、飢饉のために幕府から購入した廻米代⁽¹⁶⁾がある。さて、¹¹⁾台所料とは用人部の台所役、¹²⁾納戸料とは用人部の小納戸の出費と思われる。両者は藩主の近習である側役の指示によって、藩主の食事・衣服を担当する役職であり、会計年度の三分の二にあたる藩主在府の十月～六月分は、江戸での出費と考えられる。このうち¹¹⁾台所料は、¹⁴⁾の「諸買物」との関係は不明だが、本稿で扱う台所の消費の全額を示したものであろう。なお、台所料は銀支出合計¹⁵⁾の二%にあたるが、本藩佐賀藩では、享保十年（一七二五）で「台所遣料」・「中下台所料」が銀支出の〇・五%、宝暦十年（一七六〇）で「在府下国台所遣料」・「御膳米並中下台所遣料」・「殿様部屋住内下台所遣料」・「大殿様下台所遣料」が銀支出の八%を占めていた²²⁾。

2 検討史料作成の背景と概要

さて、本稿で検討するのは、九代当主嫡子尚丸（一八五八年生、本藩藩主三男で養子、のち十代目当主直柔）が、明治三年四～六月に東京上屋敷に滞在した際の「御台所」の購入品と料理である。前述のように「御台所」は当主・家族とその客の食事を担う部局と考えられ、側役の管轄のもと、台所役三ないし四名と配下の「台所仲元」がその任にあたった。仲元は「平民ヲ

表3 明治3年 尚丸上京の経費

| 帳簿 | 金額(単位：匁) |
|------------------------------|-----------|
| 御在府司貨勘定帳 (進物、衣裳、土産物、料紙ほか) | 165269.9 |
| 御在府御馬方勘定帳 | 9806.79 |
| 御在府中野愛三買帳 (台所方) | 19662.4 |
| 御上下御道中勘定帳 | 167871.77 |
| 合計 | 362610.86 |

註「御在府司貨大目安」(佐賀県立図書館所蔵)より作成

選テ之レニ充ル²⁵⁾とされ、いわゆる料理人が抱えられていたものと思われる。

ここで、尚丸上京の状況をおこころ(表2)。江戸藩邸は、明治元年(一八六八)三月にはいったん閉鎖されたものの、東京遷都、藩邸の下付、東京衆議院の設置などによって政治的機能が復活した。こうした中で、三年四月、世子尚丸が明治天皇への元服の挨拶のため上京したのである。²⁶⁾上京したのが当主ではない点、短期滞在、転換期における商人・職人の変化、元服の挨拶成就に伴う饗応などを考

慮すれば、やや特殊な事例ではあるが、藩主参勤中の状態と近似的なものと考えたい。

尚丸の上京から帰国まで要した費用の内訳は表3の通りであり、藩邸での台所方の支出は全体の5%に当たる。さらにこの「東京御台所」の出費の内訳を示したのが次の史料である(棒線は筆者加筆²⁷⁾)。

明治三年庚午四月も同六月迄東京御台所諸遣方勘定帳目安

一、銀七貫八百六拾弍匁分

右者諸勘定帳壹品并¹⁾

御膳図別帳壹品

一、同拾壹貫八百匁分

右者臨時方右同断帳壹品并²⁾

御膳図別帳壹品

合銀拾九貫六百六拾弍匁四分

外帳數弍品

外二

御膳図別帳弍品

右銀高帳數目安壹品^二而儲^二相納申候、以上

辛未四月 中野愛三[㊦]

野中延平殿

ここに示された四冊の帳簿はいずれも現存し、傍線部1には「東京諸調帳」(以下帳簿1と略記)、1'には「御地道御膳図整帳」(帳簿1')、2には「東京御台所諸御遣方勘定帳目安」(帳簿2)、2'には「御臨時御膳図并諸拝領整帳」(帳簿2')がそれぞれ対応している。²⁸⁾「御膳図」二冊(帳簿1'・2')は、尚丸が東京に到着した四月十日夜から六月二十六日昼の発駕まで麻布上屋敷の台所方²⁹⁾が担当した食事の内容の記録、「諸勘定帳」二冊(帳簿1・2)はこれに要した食品などに関する諸商人・職人からの代金請求書の綴りである。

帳簿1'には、在京中の尚丸の食事二二九回のうち、約八割にあたる計一七八回(朝食六十八回・昼食五十九回・夜食五十一回)の通

表4 帳簿2'「御臨時御膳図并諸拝領整帳」の概要

| | | 朝 | 昼 | 夕 | 夜 | 計 |
|-----|--------|----|----|----|----|----|
| 御臨時 | 臨時の食事 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 |
| | 宴会 | 0 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| | 追加分・間食 | 18 | 16 | 15 | 38 | 87 |
| | 外出弁当 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| 拝領 | 外出 | | | | | 21 |
| | 公用 | | | | | 20 |
| | 下付 | | | | | 36 |
| | 来客 | | | | | 25 |

註1 本表の類型は、内容から執筆者が設定した。

2 「拝領」の「外出」先は、溜池屋敷（佐賀藩上屋敷か）10件、駒場原の諸藩練兵見物・王子権現ほか遊歩が8件、参内2件、菩提寺1件となっている。

常の献立が記載されている。
一方、帳簿2'は「御臨時」（尚丸の臨時の食事、宴会、追加分・間食、外出の弁当）と、家臣や来客への「拝領」分の献立である（表4）。このうち家臣の拝領は、尚丸の外出が延びたために供の者に支給した弁当（「公用」）、尚丸の晩酌・宴会の相伴や勤務精勤の褒賞（「下付」）からなっている。

こうした台所方が、商人・職人に支払った材料代等の請取書を綴ったものが、帳簿1・2「諸勘定帳」である。ともに前欠ないし後

欠であるが、前者については総額の約九割分にあたる請取書三十一通が、後者については総額の約三分の二に相当する二十八通の請取書が確認される。これらは中野愛三によって帳面に仕立られ、会計役の諸石小平次と八戸右伝太の確認の上、公議人成島新、公用人永田雄助の承認をうけた。ちなみに寛政八年（一七九六）の蔵方部の規定では、「江戸会計吏員ヨリ銀方ニ領収書ヲ送致スルトキハ其分目簿ヲ副ユル可シ。而シテ江戸藩邸在勤者ノ執政・用人・大目付・勝手方ノ捺印ヲ要ス可シ。其分目簿ハ証書ニ副ハ上帳ス可シ。」とされており、さきに引用した「勘定帳目安」や帳簿1・2も同様の性格を持つものと考えられる。ただし、商人への支払は通帳で一括して済ませるのが一般的と考えられ、個別に請取書で支払いを行っている本事例は、尚丸上京のみの特別会計として処理された可能性が高い。

なお、請取書に見られる商人・職人の全てが、恒常的に鑑札を与えられて藩邸に出入りする者と断定はできない。また、藩の料理人が臨時に出向いて購入する場合も想定される。しかし、本稿では藩の台所方と取引関係を持ったことをまず重視し、出入商人・職人として一括して検討をすすめたい。

二、当主嫡子尚丸の食生活

では帳簿1'・2'より、台所方が担当した尚丸の食生活を、1通常の食事、2臨時の食事、3嗜好品に分けて検討しよう。実際の献立

については、論文末の付表1にサンプルとして五月の最初の一週間分を示したので、御参照頂きたい。なお、冒頭でふれた岡部藩上屋敷「御献立帖」は、藩主とその来客の食事を担当した「御内証方」の記録であり、各食事には、平膳（通常の食事）、祝膳、非時（忌日の食事）の区別が記されている。よって、本事例との比較検討も適宜行っていきたい。

1 通常の食事

まず、帳簿1より通常の食事の内容をみていこう。一七八回の食事で飯に添えられた菜・汁は、香の物を除いて二四八品である。表5には、飯（または茶粥）、嗜好品（酒・菓子）を除いた通常の食事の構成を示した。最も多いのは飯・一菜・香の物（表5の一菜+香、もしくは一菜+皿）で全体の六〇%、次いで多いのが飯・一汁・一菜・香の物（一汁+一菜+香、もしくは一汁+一菜+皿）で全体の一五%を占めている。前者は朝食・夜食、後者は昼食によくみられる。幕末の岡部藩邸では、大体朝は一汁一菜、昼夜は一菜であるが、本事例では朝は茶粥で、汁は昼食に出ることが多い。

料理に用いられた食品は四八一件で、一回の食事で用いられる食品数は、朝食が二・五、昼食が三・四、夜食が二・二となっている（表6）。岡部藩の場合は、朝食が二、昼食・夜食が一・五であり、本事例の方が食品数はやや多い。食品の種類は、I魚貝類が二八%、IIその他の動物性食品が一四%、III植物性食品が二二%、IV植物性食品の加工品が三五%となっている。

表5 通常の食事の構成（帳簿1'より作成）

| 料理の数 | 朝 | 昼 | 夜 | 合計 |
|----------|----|----|----|-----|
| 香のみ | | | 1 | 1 |
| 皿のみ | 1 | | | 1 |
| 1菜+香 | 34 | 9 | 21 | 64 |
| 1菜+皿 | 24 | 8 | 14 | 46 |
| 1菜+香+皿 | | 1 | | 1 |
| 1汁+香 | | 1 | 1 | 2 |
| 1汁+1菜+香 | 2 | 15 | 3 | 20 |
| 1汁+1菜+皿 | | 6 | 2 | 8 |
| 1汁+2菜 | 1 | 2 | | 3 |
| 1汁+2菜+香 | | 3 | 1 | 4 |
| 1汁+3菜+香 | | 1 | | 1 |
| 2菜 | 3 | 3 | 2 | 8 |
| 2菜+香 | 2 | 4 | 6 | 12 |
| 2菜+皿 | 1 | 5 | | 6 |
| 2菜+香+皿 | | 1 | | 1 |
| 食事の回数の合計 | 68 | 59 | 51 | 178 |

註1 数字は回数を示す。
 2 砂糖、菓子、酒は除く。
 3 平・皿・向・鍋などを1菜とした。ただし、漬物の皿は、香と同様「+皿」として別記した。
 4 干白魚・梅干・浅草のりは、便宜的に「香」として計算した。
 5 朝食の茶粥は飯として、計算からは除外した。

表6 通常の食事に用いられた食品

| 区分 | 番号 | 食品名 | 朝食 | 昼食 | 夜食 | 合計 | 割合 | 参考 | |
|-----|------|---------------------|---------|-----|-----|-----|------|------|-----|
| I | 1 | 一塩鯛 | | 9 | 4 | 13 | 2.7 | | |
| | | 鯛 | 3 | 3 | 5 | 11 | 2.3 | 0.6 | |
| | | 焼塩鯛 | | 3 | 5 | 8 | 1.7 | | |
| | | 潮煮鯛 | | 4 | 3 | 7 | 1.5 | | |
| | | 火取鯛 | 2 | 2 | 1 | 5 | 1.0 | | |
| | | 塩鯛 | | 2 | | 2 | 0.4 | | |
| | | 味噌煮鯛 | | 1 | 1 | 2 | 0.4 | | |
| | | 焼小鯛 | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | 2 | 鰯 | 1 | 9 | 8 | 18 | 3.7 | | |
| | 3 | 鮑 | | 4 | 5 | 6 | 15 | 3.1 | |
| | 4 | 酢鮑 | | 1 | 1 | 2 | 0.4 | | |
| | 5 | 鮎 | | 12 | 2 | 14 | 2.9 | 0.6 | |
| | 6 | 伊勢海老 | 1 | 2 | | 3 | 0.6 | | |
| | 7 | 車海老 | | 3 | 1 | 4 | 0.8 | 5.9 | |
| | 7 | 海老 | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | 8 | すずき | | 3 | | 3 | 0.6 | | |
| | 9 | あじ | | 2 | 1 | 3 | 0.6 | 0.6 | |
| | 10 | いか | | 2 | 1 | 3 | 0.6 | | |
| | 11 | 畑白 | | 1 | 2 | 3 | 0.6 | | |
| | 12 | 白魚 | | 2 | | 2 | 0.4 | | |
| | 13 | きす | | 1 | | 1 | 0.2 | | |
| 14 | いざし | | | 1 | 1 | 0.2 | | | |
| 15 | 塩焼福子 | | | 1 | 1 | 0.2 | | | |
| 16 | いさき | | 1 | | 1 | 0.2 | | | |
| 17 | どじょう | 1 | 3 | | 4 | 0.8 | | | |
| 18 | 鯉 | 1 | | 1 | 2 | 0.4 | | | |
| 19 | 穴子 | | 1 | | 1 | 0.2 | | | |
| 20 | 川貝 | | 2 | 1 | 3 | 0.6 | | | |
| 21 | しじみ貝 | | | 1 | 1 | 0.2 | | | |
| | | 動物性食品合計 | 13 | 74 | 48 | 135 | 28.0 | | |
| II | 1 | かつお | 10 | 24 | 5 | 39 | 8.1 | | |
| | 2 | 花かつお(鯉節) | 4 | | | 4 | 0.8 | | |
| | 3 | 玉子 | 6 | 5 | 10 | 21 | 4.4 | 11 | |
| | 4 | 干白魚 | 2 | 1 | 1 | 4 | 0.8 | | |
| | | その他の動物性食品合計 | 22 | 30 | 16 | 68 | 14.1 | | |
| III | 1 | 山芋 | 7 | 9 | 3 | 19 | 4.0 | | |
| | 2 | せり | | 10 | 2 | 12 | 2.5 | | |
| | 3 | 冬瓜 | 8 | 3 | 1 | 12 | 2.5 | | |
| | 4 | 芋の子 | 5 | 3 | 1 | 9 | 1.9 | | |
| | 5 | 菜 | 1 | 5 | 3 | 9 | 1.9 | | |
| | 6 | くわい | 5 | 4 | | 9 | 1.9 | 3.5 | |
| | 7 | 長芋 | 4 | 1 | 1 | 6 | 1.2 | 2.9 | |
| | 8 | ごぼう | | 2 | 2 | 4 | 0.8 | 4.6 | |
| III | 9 | わらび | | 3 | | 3 | 0.6 | | |
| | 10 | うど | 1 | 1 | 1 | 3 | 0.6 | | |
| | 11 | しょうが | | 1 | 2 | 3 | 0.6 | | |
| | 12 | 根芋 | | 1 | 2 | 3 | 0.6 | 3.5 | |
| | 13 | れん | 2 | | | 2 | 0.4 | | |
| | 14 | いんげん豆 | 2 | 1 | | 3 | 0.6 | 1.9 | |
| | 15 | 胡瓜 | | 1 | 1 | 2 | 0.4 | 1.1 | |
| | 16 | 茗荷 | | | 2 | 2 | 0.4 | | |
| | 17 | 芋 | 1 | | | 1 | 0.2 | | |
| | 18 | 茄子 | | | 1 | 1 | 0.2 | 1.1 | |
| | 19 | 竹の子 | | | 1 | 1 | 0.2 | 1.4 | |
| | 20 | 東瓜 | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | 21 | ふき | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | 22 | じゅんさい | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | 23 | ねぎ | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| | | | 植物性食品合計 | 36 | 45 | 27 | 108 | 22.5 | |
| | IV | 1 | 黒豆 | 49 | 1 | 3 | 53 | 11.0 | 4.0 |
| | | 2 | 生豆腐 | 10 | 7 | 3 | 20 | 4.2 | |
| | | 3 | 焼豆腐 | 1 | | | 1 | 0.2 | 1.1 |
| | | 4 | 豆腐 | 1 | | 2 | 3 | 0.6 | 4.9 |
| | | 5 | 椎茸 | 5 | 4 | | 9 | 1.9 | 0.4 |
| | | 6 | 若布 | 3 | 2 | 2 | 7 | 1.5 | 3.5 |
| | | 7 | 浅草のり | | 5 | 1 | 6 | 1.2 | |
| 8 | | 初霜昆布 | 1 | 2 | 2 | 5 | 1.0 | 2.5 | |
| 9 | | 水前寺のり | | | 1 | 1 | 0.2 | | |
| 10 | | かじめ | 1 | 2 | | 3 | 0.6 | | |
| 11 | | 麩 | 3 | | | 3 | 0.6 | | |
| 12 | | 餅麩 | 2 | 1 | | 3 | 0.6 | | |
| 13 | | こんにやく | | 1 | | 1 | 0.2 | 4.2 | |
| 14 | | 氷こんにやく | 1 | | | 1 | 0.2 | 1.7 | |
| 15 | | 沢庵 | 15 | 17 | 7 | 39 | 8.1 | | |
| 16 | | きゅうり漬 | 3 | 5 | 1 | 9 | 1.9 | | |
| 17 | | 茄子漬 | 1 | 2 | 1 | 4 | 0.8 | | |
| 18 | | 菜漬 | | 1 | | 1 | 0.2 | | |
| 19 | | 梅干 | | 1 | | 1 | 0.2 | | |
| | | 植物性食品加工品ほか合計 | 96 | 51 | 23 | 170 | 35.3 | | |
| | | 総計 | 167 | 200 | 114 | 481 | 100 | | |
| | | 1回あたりの食品数(総計/食事の回数) | 2.5 | 3.4 | 2.2 | 2.7 | | | |

註1 帳簿1'より作成

2 食品の区分は宮腰松子論文を参考にした。

3 割合の項には、食品全体に占める割合をパーセントで示した(「合計」/「総計」×100)。また、参考は岡部藩邸で4月～6月に用いられた食品全体に占める割合である。

I 動物性食品は全て魚貝類であり、二十一種が確認される。伊勢海老や鯛、鮑あわびなど高級品が目につく。最も多く利用されたのは鯛であり、食品全体の一〇%を占めている。汁・菜二四八品のうち四十九品で確認されることから、五品に一品は鯛が出ていた勘定になる。これに続いて、鰯こち、鮑、鮎あじの利用が多い。岡部藩邸では四十種の魚貝類が確認されるが、四、六月の食事で用いられたのは十六種であり、車海老が圧倒的に多く、以下、貝、うなぎ、まぐろ、さわら、鯛、あじ、鮎の順となっている。本事例における鯛や鮑の多さは、元服の挨拶のための上京という特殊性に起因する可能性もあろう。

II 魚貝類以外の動物性食品では、玉子、鰹節、干白魚がある。鰹節は、大半が汁のだしとして用いられている。また、玉子の利用は二十一回で高い頻度を示している。ちなみに玉子の流通は十八世紀中ごろより盛んとなり、武家を中心に特に文政以降に消費が増加したことが指摘されている³⁵。また、岡部藩邸では、酒の肴として玉子を追加注文（「別段御好」）しており、春・夏・秋には一ヶ月に二十回以上も料理に用いられたことが確認される。よって、本事例にみる玉子の利用の高さは例外的なものではない。なお調理方法は、焼玉子三回、玉子とち十一回（向一、平九、鍋一）、茶碗蒸一回、汁の摺り流し・淡雪玉子四回、生玉子二品となっている。

一方、III 植物性食品は二十三種が確認される。主に山芋・長芋・根芋・くわい・ごぼうといった根菜類のほか、冬瓜・胡瓜などの瓜類、せり・菜といった菜類、わらび・うど・じゅんさいなどの山菜類がみられる。岡部藩邸と構成は似ているが、同藩で通年最多の大

根は本事例ではみられない。

IV 植物性食品の加工品は十九種が確認されるが、黒豆、豆腐、沢庵が目立つ。黒豆は、朝食の茶粥の具としてかなりの頻度で登場している。また豆腐は、生豆腐が汁の具で六回、平で付け合わせとして十四回、焼豆腐が平などで付け合わせとして出されている。

2 臨時の食事

次に、帳簿「臨時方」に記された祝宴、尚丸の臨時の食事と追加分の食事内容を検討しよう。

まず、祝宴の内容を示したものが表7である。構成は二汁四菜から八菜と、当然のことながら、皿数、食品数とも通常の食事に比して格段に贅沢である。ちなみに岡部藩邸の祝膳は二汁を基本とし、菜については三つの段階があるが、このうち本事例の祝膳は正月三ヶ日など皿数の多い段階に相当している³⁶。ここで注目したいのは、約二十種類の食品のほとんどが通常の食事で確認できる点である。魚類の鮮度など、食品の状態について明らかにすることはできないが、通常の食事でも食品自体は、こうした祝膳とさほど差がなかったのである。

つづいて尚丸の臨時の食事四回・追加分八十七回のうち、嗜好品（酒・菓子）以外の食品をみよう（表8）。追加分は、酒の肴といったケースが多く、特に魚貝類の頻度が高い。中でも高級品の鯛・鮑および鮎が目立つ。なお植物性食品のうち胡瓜は初物であったが（帳簿2）、これは尚丸が愛玩した「松虫」の「餌食」であった。

表8 「臨時方」で用いられた食品（尚丸の食事分のみ）

| | 品目 | 総計 |
|---------------------|------|------|
| I 動物性食品 (魚貝類) | 鯛 | 1 |
| | 焼鯛 | 1 |
| | 潮煮鯛 | 4 |
| | 塩コチ | 1 |
| | 鮑 | 9 |
| | 鮎 | 8 |
| | 伊勢海老 | 1 |
| | どじょう | 1 |
| | 鯉 | 1 |
| | 酢貝 | 1 |
| II 動物性食品 | 塩貝 | 3 |
| | 鰹 | 2 |
| | 玉子 | 3 |
| III 植物性食品 | 豚鍋 | 2(2) |
| | せり | 1 |
| | しょうが | 2 |
| | 胡瓜 | 2 |
| IV 植物性食品加工品ほか | びわ | 1 |
| | 浅草海苔 | 1 |
| | 麩 | 1 |
| | 椎茸 | 1 |
| | 木の子 | 1 |
| | 蕎麦 | 1(1) |
| うどん | 1 | |
| | 合計 | 57 |

註1 帳簿2'より作成

2 数字は登場回数を示す。()内はそのうちの請負分

表7 祝宴における藩主の食事

| 月日 | 内 容 |
|------|--|
| 4.10 | 夜<到着祝> 鱈(作り酢鯛・大根・赤のり)、汁(山芋・鰹)、香、煮物(火取鯛・山芋・初霜昆布・巾椎茸・菜)、飯、焼物(小鯛・色付)、菓子上干50匁、吸物(味噌・鯛・ひれ)、銚子5合、取肴(削節・坪塩)、口取(蒲鉾・鮑・巾椎茸・山芋・氷昆若)、刺身(作り酢鯛・大根・赤のり)、蠟燭1丁 |
| 5.03 | 夜<鶴田礼作掃藩につき、成富新・永田雄平・家従方へも拝領> 口取(吉田屋請負)、煮肴(請負)、刺身(請負)、銚子2升 |
| 5.22 | 昼<初参内が首尾よく済んだ祝い> 鱈(鯛・大根・赤のり)、汁(大根・鰹)、香、坪(葛懸細切鯛・山芋・花麩)、飯、煮物(火取鯛・山芋・大椎茸)、焼物(小鯛・色付)、菓子上干50匁、湯、吸物(味噌・鯛・ひれ)、銚子1升、取肴(鰹・坪塩)、平煮染(鮑・牛房)、皿刺身(鯛・生姜す) ----- 夜 続き 吸物(鯛・茗荷)、銚子、口取(吉田屋請負)、鉢肴(吉田屋請負)、刺身(酢鮑)、茶漬、平(一塩鯛・水茸)、汁(水前寺のり・鰹)、香、飯、蒸菓子20ツ |
| 6.26 | 昼<四つ時発駕祝> 鱈(作りす鰹・冬瓜・赤のり)、汁(東瓜・鰹)、香、煮物(一塩鰹・初霜昆布)、飯、焼物(小鯛・色付)、菓子(上干50匁)、湯、吸物(鯛・ひれ)、銚子3合、平に(鮑・山芋)、皿刺身(鯛・作り酢)、取肴(削節・坪塩) |

特に目を引くのは請負分として()で示した蕎麦屋、および料理屋の仕出である。料理屋の請負については、この夕食の追加(豚鍋・刺身)のほか、外出の際の尚丸の弁当が一例、家臣の弁当が二例、家臣への下付が五例、宴会が二例、来客のための注文が四例、となっている^{註2}。ただし、最も重要な着府・発駕の宴会では仕出料理を用いておらず、また初参内成就の宴会でも、正式な料理が終わった後の追加注文である。仕出は尚丸の晩酌、および来客や大量の弁当の注文に限られているといえよう。

こうした藩邸での仕出料理の注文は、特殊なものではない。例えば、八百善では江戸城大奥のほか、文政期には水戸家、天保期には彦根藩井伊家の出入を許されたという^{註3}。また岡部藩邸でも、近辺の料理屋梅本に仕出料理を一年間に十回注文している。この注文の内容は、藩主の酒の肴としての追加料理の注文(「別段御好」)五回、祝膳一回、非事一回、来客二回、供人一回とほぼ本事例と同様の傾向を示している。本事例の方が頻度は高いが、少なくとも幕末期には、大名藩邸の台所では近辺料理屋へ仕出料理を注文することは一般的だったと考えられる。

3 嗜好品

最後に帳簿1・2に見られる嗜好品、酒と砂糖・菓子類について検討しよう。

まず、表9には、飲酒の回数を示した。その多くは臨時方（帳簿2）に属している。酒は「御銚子」と「諸白銚子」の二種類であり、前者は尚丸用、後者は家臣用の酒であることがわかる。「御銚子」の場合、一回あたりの量は三合から五合で、夜食に付けられることが多い。ちなみに岡部藩邸でも酒を夜食に付けることが多く、注文は一ヶ月二十回以上と本事例を大きく越える。本事例で酒の登場が少ないのは、尚丸の年齢に起因するであろうか。なお、シャンパンの飲用は、時期を反映した特殊なものと考えられる。

次に表10には、同じく嗜好品である砂糖・菓子類の状況を示した。砂糖・菓子類は、朝・昼が目立ち、「臨時方」での摂取が多い。砂糖は、「砂糖」、「白砂糖」、「太白砂糖」の三種類の表記で帳簿1・2に登場する。三十七回のうち半数は、「皿 黒豆 砂糖」と表記されており、料理用と考えられる。また残る半数は、菓子などと共に尚丸の「御手元」へ出されたものであり、菓子と同様に食べられたようである。特殊なものとしては、牛乳に添えられた例が一例確認される。

一方、菓子類の摂取の回数は五十八回であり、客や家臣への下付と、尚丸自身の摂取はほぼ同数である。東京滞在中の約二ヶ月半の間、尚丸が菓子類ないし砂糖を摂取した日数は四十六日にのぼり、三日に二日は甘いものを食べていたことになる。岡部藩邸では、菓

子は行事食以外は、女中や藩主夫人らへの下付に限られており、尚丸の個人的嗜好がうかがわれよう。また菓子の種類は、岡部藩邸では、羊かん・巻せんべい・千鳥せんべい・餅菓子・干菓子・そば万頭に限られているのに対し、本事例では十五種類とバラエティに富んでいる。なお、下付で用いられる菓子の大半は上干菓子であった。

以上、本節では、尚丸の食生活について検討した。通常の食事は皿数は少ないものの、用いられている食品は当時としては贅沢なものであった。祝宴の食品数は豊富であるが、食品の面ではむしろ日常の食事也大差はない。従って、本事例においては通常の食事は「質素」ではなかったのである。また一七八回の食事のうち、約半数については、嗜好品としての酒、菓子・砂糖、および酒の肴の追加が見られ、菓子の頻度が高いこと、酒の肴としての追加料理は自邸の台所の料理のみならず料理屋の仕出が利用されたこと、が判明した。宮腰松子は岡部藩主の食事より、大名の日常食の献立の特徴として、1天ぶらや寿司、田楽といった流行食は用いられず、あくまで式法にのっとった料理でまとめられていること、2一食の食品数は少ないが、玉子や魚類をほぼ毎日使用していることから、当時としてはかなり贅沢な食事であったこと、を指摘している。基本的には、本事例もこの岡部藩の分析結果と合致する。ただし食品に関しては、ほぼ同時期でありながら特に魚類や嗜好品において顕著な違いが見られる。当主の年齢・体調や個人的な嗜好、さらに領地の食生活によって、どの程度食品が選択されていたのか、今後事例を増やして検討する必要がある。

表9 飲酒の回数 (帳簿1'・2'より作成)

| 品目 | 朝 | 昼 | 夜 | 下付 | 合計 |
|-------------|------|-------|--------|--------|--------|
| 御 銚 子 | 2合 | | | 1(1) | 2(2) |
| | 3合 | 1(1) | 4(1) | 17(16) | 22(18) |
| | 5合 | | 5(4) | 11(10) | 16(14) |
| | 6合 | | | 3(3) | 3(3) |
| | 8合 | | | 1(1) | 1(1) |
| | 1升 | | 1(1) | | 2(2) |
| | 1升3合 | | | 2(2) | 2(2) |
| | 3升 | 1(1) | | | 1(1) |
| | 5升 | 1(1) | | | 1(1) |
| | 量不明 | | 2(1) | 7(5) | |
| 有合 | | 1(1) | 5(4) | 4(4) | 10(9) |
| 到来 | | 2(0) | 3(0) | | 5(0) |
| 銚子合計 | 3(3) | 15(8) | 50(42) | 6(6) | 74(59) |
| 諸 白 | 5合 | | | 1(1) | 1(1) |
| | 1升 | | | 4(4) | 4(4) |
| | 2升 | | | 3(3) | 3(3) |
| | 4升 | | | 2(2) | 2(2) |
| | 7升 | | | 2(2) | 2(2) |
| 量不明 | | | 3(3) | 3(3) | |
| 諸白合計 | | | | 15(15) | 15(15) |
| しゃんぱん 1瓶 | | | | 1(1) | 1(1) |
| ぶどう酒 1升 | | 1(1) | | | 1(1) |
| 総計 | 3(3) | 16(9) | 50(42) | 22(22) | 91(76) |

註1 数字は合計回数を、()内の数字は、帳簿2'「臨時方」に記されていた分を示す。

2 「有合」は、前回の残りを飲んだ回を指す。

では、「御台所」に宛てて出された請取書の綴り(帳簿1・2)から、こうした食生活を支えた出入商人・職人の様相を見ていこう。なお両帳の全容は、本稿末の付表3に示した。

三、出入商人・職人

1 出入商人・職人の概要

表10 砂糖・菓子類の摂取 (帳簿1'・2'より作成)

| 品目 | 朝 | 昼 | 夜 | 下付 | 合計 | |
|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 砂 糖 | 砂糖(料理用) | 5(0) | | 1(0) | | 6(0) |
| | 砂糖 | 8(8) | 1(1) | | | 9(9) |
| | 白砂糖(料理用) | 5(1) | 1(0) | 1(0) | 1(1) | 8(2) |
| | 太白砂糖(料理用) | | 1(0) | 4(4) | | 5(4) |
| | 太白砂糖 | 5(5) | 2(1) | 3(3) | | 10(9) |
| 小計 | 23(14) | 5(2) | 9(7) | 1(1) | 38(24) | |
| 菓 子 | 白せんべい | | 3(2) | 1(1) | | 4(3) |
| | 巻せんべい | 3(3) | 3(3) | | | 6(6) |
| | 有明巻 | 1(1) | 1(1) | 1(1) | | 3(3) |
| | 有明巻せんべい | 1(1) | | | | 1(1) |
| | 朝日せんべい | | 1(1) | | | 1(1) |
| | 杉田せんべい | | 1(1) | | | 1(1) |
| | 唐草せんべい | | 1(1) | | | 1(1) |
| | 丸ほうろ | | 1(0) | | | 1(0) |
| | 粕ていら | | 1(0) | | 1(1) | 2(1) |
| | 金平糖 | | 1(0) | | | 1(0) |
| | 百夜香 | | | 1(1) | | 1(1) |
| | 上干菓子 | 2(2) | 2(2) | 1(1) | 21(21) | 26(26) |
| | 蒸菓子 | 3(3) | 2(2) | 2(1) | | 7(6) |
| | 葛餅 | | | 2(2) | | 2(2) |
| ところてん | | | 1(1) | | 1(1) | |
| 小計 | 10(10) | 17(13) | 9(8) | 22(22) | 58(53) | |
| 合計 | 33(24) | 22(15) | 18(15) | 23(23) | 96(77) | |

註 数字は合計回数を示し、()内の数字は、このうち帳簿2'「臨時方」に記されていた分を示す。

まず、出入商人・職人以外から食品がもたらされるケース、贈答品(「御到来物」)について検討を加えておこう。表11にはその内訳を示したが、鯛が半数をしめ、次いで鮑四品となっている。通常の食事に用いられた食品四七六品(表6)、追加の食事の五十七品(表8)、祝宴の七十品(表7)、計約六百品のうち、贈答品は七%にあたる四十三品にすぎない。また、家中への下付でも八品しか確認で

表11 「御到来物」一覧

| | | | |
|------|---|------|---|
| 鯛 | 7 | 酢貝 | 1 |
| 潮煮鯛 | 9 | 鯉 | 3 |
| 一塩鯛 | 4 | 銚子 | 3 |
| 味噌漬鯛 | 2 | 穴子 | 1 |
| 塩鯛 | 1 | あじ | 1 |
| 焼鯛 | 1 | 玉子 | 1 |
| 鮑 | 3 | 竹の子 | 1 |
| 酢鮑 | 1 | 伊勢海老 | 1 |
| 塩貝 | 2 | 木の子 | 1 |

帳簿1'・2'より作成。数字は回数を示す。

きない。したがって、食品の大半は、出入商人・職人を通じて入手されていたのである。

表12には、請取書を差し出した商人・職人計二十三人を示した。

各職種につき商人・職人はほぼ一人ずつであり、特定の商人・職人が台所方と関係を結んでいたことがうかがえる。このうち三人は江戸方の進物御用も受けている。

1 鍋釜問屋釜屋以外の者は『諸問屋名前帳』で確認できず、問屋

株を所持しない商人・職人と思われる。彼らは、A仲買・小売(2・3 魚屋、4・5 八百屋、6 酒屋、7 米・雑穀、8・9 炭薪仲買、10 油、11 道具、12 紙)、B 商品を自ら生産する職人(13—16 菓子屋、17・18 豆腐屋、19 塗師、20 桶屋)、C 料理屋(20—23)に大別できよう。

また、請取書の印鑑や番付類より居所が確定できるのは八人であり、麻布宮下町、西久保、麴町、浜松町、芝、麻布永坂町、麻布と、いずれも屋敷の近辺に居住していた(図1)。なお、同時期の台所方以外の出入商人も、納戸方の呉服屋の岩城枡屋(麴町)など近辺に居住している。^④

このように、台所方には主に近辺の特定の仲買・小売、職人、料理屋が出入りしていたのである。

2 商品の内容と経営形態

次に彼らが藩邸に納めたこれらの商品から、彼らの経営形態を検討してみよう。論文末の付表2は、彼らが藩に出した請取書に記載された商品を、品目順に並べたものである。

A 仲買・小売 (表12 1・2・12)

魚屋については、1 堺屋弥兵衛・2 魚屋清兵衛の二名の請取書が確認されるが、堺屋のものが大半を占める。堺屋は、「進物方」でも鯛を納めるなど、出入関係は強かったようである。芝金杉には魚市場があり(図1)、彼らはこの市場にかかわって営業していたと推測されるが、問屋株所持者の中には両名を確認することはできないことから、仲買の可能性が高い。一日の取引は、台所方に限れば「鯛半身」(付表3 22401)に見られるようにさほど多くない。品目では、鯛、鮎、鮒が目立つ。前章で指摘したように、鯛・鮎は通常の食事でも多く用いられていた。

また、鮮魚以外に刺身のツマに用いられる水前寺海苔や、蒲鉾・むき身・鰹節といった加工品も確認できる。特に注目したいのは、玉子が堺屋の請取書に見出されることである。市中の玉子の流通は、幕府への上納をテコに玉子問屋が独占しており、幕府崩壊直後の当該期にあってもその流通機構は一定程度持続していたと思われる。堺屋は藩側の注文に応じて問屋より玉子を入荷していたのであろう。^⑤

八百屋については、4 八百屋磯右衛門と5 丹波屋徳兵衛が確認されるが、納品の大半は前者が行っている。品目はそれぞれ別個の流通組織を持つ土物・青物・水菓子(枇杷)、特化された個別の品種に

表12 出入商人・職人の概要

| No. | 商人 | 商品の概要 | 総額 (銀) | 総額 (金) | 総額 (銭) | 番号 | 居所 |
|-----|-------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|---|-------------------------------|
| 1 | 釜屋権兵衛 | 深川無じ釜(御地道御台所釜) | 21.45 | | | 12700 | 「浜松町1丁目 鍋釜問屋」 ●権右衛門 |
| 2 | 堺屋弥兵衛 | 鮮魚 玉子 | 3645.47 | | | 10100、10700、11500、20500、21100、21800、22000 | ★ |
| 3 | 魚屋清兵衛 | 鮮魚 鯛刺身 | | 1.0.2 | 350 | 22400 | |
| 4 | 八百屋磯右衛門 | 野菜 土物・青物、水物・椎茸・長芋 坪塩・箸ほか | 1157.79 | | | 10200、10300、10900、11400、20400、21000 | |
| 5 | 丹波屋徳兵衛 | 野菜(ねぎほか) | | | 672 | 21400 | |
| 6 | 万屋庄兵衛 | 酒、醤油、酢ほか | 1533.55 | | | 10600、11100、11200、20100、20700、21700、22100 | |
| 7 | 万屋伝七 | 布(掃除、ふきん用) 御膳米 大豆(味噌用) | 1850.29 | | | 11700、12600、13000 | ★ ○番組人宿五番組・六組飛脚問屋大芝組 葺手町 |
| 8 | 近江屋金次郎 | 檜木槓、雑木槓(めしたき、湯沸かし用) | | 1.0.0 | | 12100 | ○炭薪仲買六番組 麻布宮下町家主 |
| 9 | 栗原林平 | 槓(御飯焚用) | | 5.0.2 | | 11800、11900、12300、12400 | |
| 10 | 山本屋半兵衛 | 油、付木 | | | 22288 | 12900 | 印は「@小徳」(小西屋徳兵衛なら炭薪仲買五番組千駄ヶ谷町) |
| 11 | 出雲屋武兵衛 | 盃ほか | 93.00 | | | 22200 | |
| 12 | 紙屋惣七 | 紙 硯石、筆ほか(役場用) | 81.60 | | | 10500、12200、21500 | ★ * (麹町区麹町4-9 三浦惣七か) |
| 13 | 壺屋忠三郎 | 菓子(丸ぼうるほか) | 4287.50 | | | 10400、20300、20900、21600 | ●御菓子製所 西久保壺屋出羽掾藤原兼英 |
| 14 | 松葉屋藤兵衛 | 菓子7品 | 27.50 | | | 22600 | |
| 15 | 三州屋善蔵 | 菓子(干菓子) | | 1.0.0 | | 22800 | |
| 16 | 三河屋政治 | 菓子(干菓子) | | 0.2.0 | | 22700 | |
| 17 | 松葉屋松吉 | 豆腐(やき) | | | 2000 | 21300 | |
| 18 | 松葉屋銀次郎 | 豆腐(やき、生) | | | 7564 | 10800、11100、11300、20600、21900 | |
| 19 | 塗師福松 | 平ほか塗り直し | 58.50 | | | 11600 | |
| 20 | 桶屋権兵衛 | 桶(あらい桶、肴あらい桶、米あらい桶) | 93.30 | 0.0.1 | 36 | 12000、12500 | |
| 21 | 会友(ナンキン御料理) | シャンパン 壺本代 | | 3.0.2 | | 22300 | 「芝三島町中横町」 |
| 22 | 更科 | 蕎麦 | | 0.1.0 | | 22500 | ●御前 信州蕎麦所 麻布長坂高いなりまへ 木屋太兵衛 |
| 23 | 吉田屋幸八 | 料理(煮肴、刺身、ぶた鍋ほか) | 979.00 | | | 20200、20800、21200 | 「麻布よしだや」(「献立競」) |

註1 Noは、図1と対応。

2 番号は、請取書の出典を示す(付表3と対応)

3 金額の単位 銀=匁 金=両・分・朱 銭=文

4 居所の出典 「」=請取書の印文 ●=「江戸買物独案内」 ○=「諸問屋名前帳」 * =「東京商人録」 ★=「進物方」の請取書が確認できる者「明治三年午四月同六月迄 御進物方書出調帳」(蓮池鍋島家文庫 347-34-3)



図1 商人・職人の分布（『江戸復元図』東京都、1989年より作成）

□ = 大名屋敷 ▨ = 旗本屋敷 ■ = 町人地 ▩ = 蓮池藩上屋敷

註1 Noは、表12と対応

2 ⑬壹屋の居所は、『東京盛閑図録』（本文註50）の記載「西久保八幡町」による。

3 ⑳吉田屋の居所は、麻布のどこか確定できなかった。

応じて幕府への上納を行う納人組織¹¹問屋仲間が形成される。「特化品種」(椎茸・長芋)にわたっている。彼らは、藩邸に近い青山久保町や本芝四丁目の青物市場(図1)と関係したと推測されるが、魚屋と同様に問屋株の所持は確認できず、これらの商品を問屋から仕入れていたと考えられる。また扱う品目が、種々の漬物、麩、玉子、茶、葛、こんにゃく、水仙寺海苔、狸々海苔、昆布、どじょう、茶、さらに箸・木勺子といった道具類、坪塩などの調味料に及んでいる点は注目される。これらは魚屋の玉子と同様に、藩側の注文に応じて入荷していた可能性があろう。

なお、坪塩とは二度精製を行った上質の塩であり、従来は儀礼や宴会の際に用いられるという見解が一般的であった。しかし、前述の「御膳図」によれば、宴会の際の「取肴 削節 坪塩」といった形は三回にすぎず、むしろ通常の朝食の「茶粥 黒豆 坪塩」という形が三十六回を数える。藩邸跡の発掘調査において焼塩壺が頻繁に検出されるのは、こうした通常の食事での利用も反映しているのであろう。また箸は、四月十六日朝の駒場野の練兵見学の際の伴の弁当、五月二十二日昼・夜に行われた初参内成就の宴会につけられたほか、通常の食事でも用いられたと推定される。ちなみに冒頭に述べた広島藩主の語る¹⁸ところでは、藩主の箸は杉の白箸で、一回一回とり捨てられたという¹⁹。

酒屋(6)は、扱った一五四品のうち八十六品が酒であり、「諸白」より「御銚子」の方が高価となっている。後者は、特に三合・五合といった少量での購入が目立つ¹⁸。この価格差は、前節で述べたよう

に、「諸白」が祝宴などでの藩士の酒、「御銚子」が藩主用の酒であることによるのであろう。このほかにぶどう酒が納品されている。一方、酒以外では、醤油、酢、みそ、塩、白砂糖といった調味料や、沢庵も品目の中にみられる。

米屋(7)は、月単位で御膳米を納めるほか、「御味噌方」の米・大豆を納めている。味噌は酒屋から製品を買ったともに、邸内でも製造していたことがうかがわれる。また、こうした米・雑穀のほか、飯蒸用などの布巾・雑巾の調達も行っている点も注目される。なお、万屋は幕末の『諸問屋名前帳』では、人宿として登場しており、近世段階から米商売を行っていたのかどうかは不明である。

炭薪仲買(8・9)は、飯焚用・湯沸し用の楨を、山本屋(10)は役場の有明行灯などの油を付木・灯心とともに納めている。

出雲屋(11)は、焼物を扱う仲買・小売と思われる。ここでは藩主用の徳利のほか、下賜用の徳利・盃を納めている。また紙屋(12)は、紙とともに役場用の硯、筆、小刀を調達している。台所方では、紙は来客に出された干菓子の水引にも用いられた¹⁹。

B 職人 (表12 | 13 | 20)

Bで食品にかかわった者として、菓子屋(13 | 16)、豆腐屋(17 | 18)があげられる。

菓子の注文の大半は西久保の壺屋(13)が占めている。菓子の種類で目立つのは、干菓子、有平巻、煎餅であり、また白砂糖も納品されている。丸ボタル、カステラ(粕庭羅)といった菓子も南蛮菓子として十八世紀には菓子屋のメニューに定着しており、入手はた

やすかったようである。なお、壺屋は近世中期に元飯田町の本店から分れて成立した菓子屋である。武家屋敷を得意としていたため、維新後に町菓子屋になるのをきらっていったん廃業したが、得意であった勝海舟の説得で再び営業を再開したという。⁵⁰ ちなみに、日本橋本石町と上野山下に店舗のあった金沢三右衛門は、江戸城本丸の御用を勤めるほか、水戸家、一橋家、福井藩、薩摩藩、加賀藩、徳島藩、松江藩、仙台藩、南部藩、久留米藩、岡山藩、広島藩、姫路藩、庄内藩、高松藩、松山藩、岡崎藩、上野寛永寺等の御用を勤め、鑑札を与えられてそれぞれの屋敷に出入りしていた。⁵¹ 壺屋も金沢家と同様、青山・麻布・芝界隈の武家屋敷と出入関係を結んでいたのであろう。例えば、文化期から幕末にかけて、豊後臼杵藩上屋敷(図1)の奥向では、本事例と同様、壺屋の「大福餅」・「ようかん」・「白うば玉」・「唐煎餅」・「木のは煎餅」などを邸内や外出先で嗜好品として消費していた。さらに、迎春のための「御居餅」の餅つき(十二月二十一日)、初午の赤飯(二月)、雛節句の菱餅、端午の節句の柏餅、亥猪(十月)の祝の餅といった年中行事で用いる菓子、他家の凶事の見舞といった贈答用の菓子、祝膳の赤飯も壺屋に注文していたのである。蓮池藩でも日常の嗜好のみならず、こうした年中行事や贈答の際に壺屋の菓子をを用いていたと思われる。⁵²

このほか、Bの出入職人としては19塗師・20桶屋が確認される。

特に新規の製品の納品のみならず、塗り直し、金紋付、輪替など修繕を行っていることに留意したい。

C 料理屋 (表12・21・23)

C料理屋(21・23)は、前章で検討した仕出料理屋である。22更科そばの布屋太兵衛は、寛政元年(一七八九)あるいは享和元年(一八〇一)創業で、三田稲荷の前に店を構えていた。蜀山人が狂歌にも詠んだように、当時食通の間では評判となったようであり、壺屋も同様、同店の顧客には、大名も多かったと思われる。⁵³

以上、本節では、商品の検討から、①一回あたりの商品の購入は小規模であること、②A仲買・小売商人の扱う商品はいずれも多岐にわたり、八百屋のように本来扱っていないと思われる商品の調達も行っていること、③食品のほかに、台所の維持にかかわるものとして油、楨、桶、釜、筆記具関係の商人が存在し、また藩は新規購入のみならず、修理のため、職人を抱える必要があること、を確認した。なお③は、藩邸跡の発掘調査で検出される遺物に残された修繕の痕跡を裏付けるものといえよう。

おわりに

旧広島藩主浅野長勲は、藩主時代の江戸屋敷の食事について三田村鳶魚に次のように語っている。⁵⁴

「道中ばかりではない、平常でも大名の食事は奢るとるだろうといいますが、私の方は極めて質素なもので、朝は焼味噌に豆腐くらいです。昼と晩が一汁二菜です。好みなどということはいつでもありません。台所から前日に板を書いて持って来る。ろくに見たことはないが、それでよしよしということになる。」

それから多く食ったり、少く食ったりすることも出来ない。食
い方が減りでもすると、何か調進^(マツ)の仕方が悪いのではないかと
いうようなことを、台所奉行が調べる。二ぜんなら二ぜんの飯
に對して、おおよそ菜をどのくらい食うということがきまっ
てる、それ以下も以上もすっかり食えんのです。」

「夜物を喰うことはありません。酒は午^ひは出もせず、好みもし
ませんが、夜は好めば持つて来ます。」

冒頭で述べたように、この逸話は「名君」の儉約ぶりとあわせて、
大名の日常の「質素な」食生活を語る場合に引用される。しかし、
本事例については、食事の基本構成(皿数)はこの逸話に合致する
ものの、実際に用いられた食品は決して「質素^{質素}」なものとはいえな
い。また、浅野は自身の嗜好を律していたようであるが、本事例で
は酒と肴や菓子を追加として「御手元」へ頻繁に届けられている。

一方、岡部藩の事例においても、食事の皿数の少なさと食品の高
価さ、「別段御好」としての追加注文や、仕出料理屋の注文が確認さ
れる。しかし、通常の料理・嗜好品の内容については、本事例と、
同じ季節でありながら違いが認められる。大名の食生活は、藩財政
の状態とともに個人的な嗜好に大きく左右されたのである。また、
幼少期を江戸で過ごしたとはいえ、大名の食生活は領地の食生活(地
域性)も反映していたと思われる。

この点では、発掘調査において武家屋敷で検出される動物遺存体
の種類にはそれほど差がないがその割合にはかなりの相違がある、
あるいは藩士の日常の食生活に国許の習慣が反映していた、といっ

た近世考古学の成果が想起される。こうした消費における嗜好が、
都市江戸の市場にさまざまな物品をもたらしたのである。また、逆
に江戸で入手できる食材によって、武家の食生活がある程度制約さ
れた側面も想定されよう。以上の点に留意して、今後も藩邸におけ
る食生活を検討していく必要がある。

次に、本稿で扱った台所方の出入商人・職人には、仲買・小売、
職人、料理屋があり、居所が判明する者はいずれも屋敷近辺に居住
していたことが判明した。これは、藩邸を磁極とした「藩邸社会」
の範囲の一端を示したものと見えよう。こうした商人・職人の存在
形態は、おそらく職種や藩との関係(扶持・鑑札の有無)によって
異なっていることが予想されるため、今後さまざまな出入商人・職
人の分析が不可欠である。また仲買・小売は、藩邸との取引におい
て多様な商品を扱っていたことが明らかとなったが、こうした経営
のあり方が、藩邸との関係のみに限定されるのか否かは、検討課題
である。

今後も、都市江戸の社会、経済を考える上で、藩邸の消費と商人・
職人の実態をさまざまな局面で検討していく必要があるだろう。

〔註〕

(1) 伊達研次「江戸における諸侯の消費生活について」(一)・(二)『歴
史学研究』二二・三二、一九三五年。

(2) 例えば、藩制史研究会編『藩制成立の総合的研究 米沢藩』(吉川
弘文館、一九六三年)、四頁、七八八―九〇頁など。同書で伊藤多三
郎は、従来の藩政史で江戸藩邸の存在が無視されてきたが、「どの藩

- でも、その体制の完全な理解のためには、藩邸の研究を除外することはできない」として、藩財政の全構造を検討するために「藩財政支出における江戸藩邸の存在を採り上げ」た。
- (3) 吉田伸之「巨大城下町——江戸」（『岩波講座日本通史』第一五巻、岩波書店、一九九五年）。
- (4) 『龍岡町遺跡』文京区遺跡調査会他、一九九五年、第IV章第4節・5節。「江戸住大商人の肖像——場末の仲買 高崎屋の成長」（『新しい近世史』3、新人物往来社、一九九六年）。
- (5) 例えば、勘定所御用達となった両替商の貸付先については竹内誠「寛政改革と『勘定所御用達』の成立（下）」（『日本歴史』二一九、一九五九年）、貸付の詳細については田中康雄「寛政期における江戸両替商の経営」（『三井文庫論叢』二、一九六八年）がある。
- (6) この時点では藩主は藩知事となっているため、以下、当主と表記する。
- (7) 近世考古学の側で武家の食生活について論じたものとしては、桜井準也「近世大名屋敷における食生活——港区郵政省飯倉分館構内遺跡出土の動物遺存体を中心に——」（『史学』五七一、一九八七年）、秋元智也子「加賀藩上屋敷『御貸小屋』における食生活の一端」（『江戸の食文化』吉川弘文館、一九九二年）、桜井準也「遺跡出土の動物遺体からみた大名屋敷の食生活——動物遺体分析の成果と問題点——」（同前）などがある。
- (8) 明治三年（一八七二）九月の布告で、藩知事家禄を藩高の十分の一、残りの十分の一を陸海軍費にするように定められ、藩主家族に関する支出の構造は著しく改変された（長野暹「肥前蓮池藩の藩体制とその解体過程」（一）（二）『佐賀大学法経論集』一〇一・一一、一九六二年）。
- (9) 武士生活研究会『近世武士生活史入門事典』柏書房、一九九一年、一九六・七頁。
- (10) 安立勇『近世日本食物史』高橋書店、一九五五年、二三九―二四四頁。渡辺実『日本食生活史』吉川弘文館、一九六四年、二四〇頁。
- (11) 「浅野老侯のお話」（『三田村鳶魚全集』第二巻、中央公論社、一九七五年）、一七一頁。これは非常に貴重な記録であるが、無批判に援用するのは問題であろう。例えば、一般向けに書かれた『ピクトリアル江戸2 大名と旗本』（学習研究社、一九八九年、四四頁）では、この記録に基づいて「質素な大名の一日を再現」した絵を載せている。
- (12) 宮腰松子「江戸後期武家の食事について」（『神戸女学院大学論集』一四一―三、一九六八年）、同「幕末ある大名の『御献立帖』」（『風俗』一〇一―一、一九七一年）。原史料の「御献立帖」は戦災で焼失したが、『聿斎叢書』第二編第五集「調味料理の菜」六（一九二八年刊）に全文が翻刻されている。同史料には藩名は記されていないが、慶応二年「武鑑」によれば、史料中に登場する「小菅十郎兵衛」とは岡部藩の御用人であり（橋本治『大武鑑』中巻、名著出版会、一九六五年、一〇六五頁）、また「米倉様」とは当時の藩主安部信發の実家である武蔵金沢藩米倉家と考えられる。当初、宮腰氏は同史料を仙台藩のものとして推定していたが、後稿で岡部藩と訂正している。桜井氏は前掲論文で仙台藩のものとして検討しているが、同史料は岡部藩の史料と考えて間違いないだろう。
- (13) 蓮池藩については、長野前掲註（8）論文、『藩史大事典』第七巻（雄山閣出版、一九九三年）、福岡博編『蓮池藩日誌』（蓮池商工会、一九八一年、以下『日誌』と略記）を参照。
- (14) 「出米」率の変化については長野前掲註（8）論文参照。
- (15) 長野前掲註（8）論文。
- (16) 同藩は四ツ成であり、現収入（地米）は五万二千二百五石〇・四＝二万一千五〇〇石となる（『日誌』、七五五頁）。
- (17) 『日誌』、二〇六頁。各内訳の総計と合計額は一致しないが、原史料の表記に従った。
- (18) 『日誌』、二七六頁。
- (19) 『日誌』、四一〇頁、三四〇頁。
- (20) 『日誌』、六七頁。

- (21) 藩主直恒は、享保七年(一七二二)に祖母、妻、当時独身だった姉妹の館を国許に設けている(『日誌』、五三頁)。この収支書作成年には、姉は歿え年で三十三歳、前年の享保十六年三月に日野大納言と再婚していた。妹は歿え年三十歳の独身であった。(『鍋島家譜』、東京大学史料編纂所蔵)。
- (22) この銀収入に、山林などの諸運上を管轄する懸視方からの収入が含まれているかどうかは保留しておきたい。ちなみに本稿が検討を加える会計年度の翌年(明治三年十月〜四年九月)の収入は、歳入約二万石のうち販売分が七六〇〇石余(金で約五万両)、このほか口米・反米・夫料が計二〇〇石余、そして茶や陶器・材木等の運上が二一〇〇両余となっている(長野前掲註(8)論文)。なお、本来なら享保十八年よりこの年度の支出を検討すべきであるが、明治三年九月の布告で藩知事家禄の支出が制限されたため(前掲註(8))、近世期の藩主の消費を検討するには適さない。
- (23) 『日誌』三一五頁参照。会所とは、蔵方部の部署である銀会所・米会所と思われる。なお、同藩の政務は、請役所・用人部・目付部・蔵方部・塩田役所・成章館の六部で構成されていた(七二三頁)。
- (24) 長野運『幕藩制社会の財政構造』大原新生社、一九八〇年。
- (25) 『日誌』、七二九頁。
- (26) 『鍋島家譜』(前掲註(21))。
- (27) 「東京御台所諸御遣方勘定帳目安」(佐賀県立図書館所蔵蓮池鍋島家文庫八三〇一〜一一)。
- (28) 「東京諸調帳」(前掲蓮池鍋島家文庫八三三二〜二六)、「御地道御膳図整帳」(同八八二〜一三)、「東京御台所諸御遣方勘定帳目安」(同八三〇一〜一二)、「御臨時御膳図并諸拝領整帳」(同八八二〜一四)。
- (29) 「御膳図」には、外出先を下屋敷があることから、尚丸は上屋敷に居住し、台所方も同所に存在したものと思われる(帳簿2、四月二十六日夜、五月二十一日夜の項)。
- (30) 「右者成富新公義所出勤二付拝領」「右同断二付若党老人、馬取老人、式人拝領」(五月四日朝)、「右者溜池御出之末被御閑入二付、御草履取老人、御馬取老人、式人拝領」(五月九日夜)。なお、台所方から家臣や足軽・草履取へ弁当を支給することは、この時期固有のシステムであった可能性もある。
- (31) 帳簿1自体には約半額分にあたる十八通しか残存していないが、他の前後欠の請取書の綴「諸代金受取証文」(前掲蓮池鍋島家文庫八三三〜一七)が差出・宛先・時期・形態から考えて、帳簿1の前欠部分の一部に相当すると思われる。よって、本稿ではこの十三通も分析の対象とした。
- (32) 各請取書には、八戸と永田の印が押されている。「明治三年庚午十月惣着到」(『佐賀藩着到帳集成』佐賀県立図書館、一九八一年)によれば、中野愛三の扶持は一四・九九九九石(父市次、上卒)、諸石小平次は二四・七三三三三石(会計局弁事任職中補米ヲ以三〇石、午五月家從転任右同断)、八戸右伝太は六九・六一五石、成島新は四八・七三三三三石(権大参事任職中補米ヲ以一〇〇石)、永田雄助四七・三二六六六石(少参事任職中補米ヲ以六〇石)、また請取状の差出、宛先にみられる野中延平は四〇・八三三三三石で、当時は東京邸の納戸方であった(明治三年午四月も同六月迄 御進物方書出調帳)、前掲蓮池鍋島家文庫 三四七〜三四一三)。
- (33) 『日誌』、二八五頁。
- (34) 以下、岡部藩邸のデータは、宮腰前掲註(12)論文、および「御献立帳」による。
- (35) 江後迪子「江戸期の卵・砂糖の流通と消費」(『別府大学短期大学部紀要』第一四号、一九九五年)。白杵藩邸の「祐筆日記」、「馬琴日記」、生麦村(現横浜市)の豪農関口家の日記の分析による。
- (36) ちなみに岡部藩の正月の膳については、再現が試みられている(松下幸子・榎木伊太郎『再現江戸時代料理』小学館、一九九三年)。
- (37) 弁当の事例は四月十六日朝、駒場野の連兵見物の当主・供の弁当、四月十七日朝、駒場野の連兵見物の供の弁当、家臣への下賜は四月二十九日夜の鍋ぶた・刺身、五月十日夜の鍋ぶた・刺身、五月十二日・十五日・十六日夜の刺身である。また宴会の事例は五月三日夜

- の少参事鶴田礼作帰国の酒宴、五月二十二日夜の初参内成就の宴会である。来客の事例としては、四月十三日夕の吸物・刺身、六月三日夜の吸物・煮肴・刺身・煮物、五月十一日昼の刺身・煮魚、五月十五日夜の煮染肴がある。
- (38) 江守奈比古『八百善物語』新文明社、一九六二年、二四・二五頁。
- (39) 梅本は、文久元年(一八六一)「魚尽見立評判会席献立料理通」(前掲註(36)、一一二頁)に「赤坂梅本」とある料理屋のことであろう。
- (40) 太白砂糖は、白砂糖の中でもよく精製された砂糖で、工藤平助『報国以言』(天明期)によれば、「貴人方御菓子料」に用いられたという。しかし同書によれば、これよりランクが下の「中白砂糖」は、すでに江戸の「下賤の者とも」の「日用慰みの食物」となっていた(岩生成「江戸時代における砂糖貿易について」『日本学士院紀要』三一―一、一九七三年)。さらに開港後には良質の精製糖が大量に輸入されている(真栄平房昭「砂糖をめぐる生産・流通・貿易史」『新しい近世史』3、新人物往来社、一九九六年)。したがって、この時期には白砂糖は特に贅沢品ではなかったと思われる。
- (41) 「明治三年午四月同六月迄 御進物方書出調帳」(前掲註(32))に御納戸役人宛での「岩城料屋藤三郎」の請取書が収められている。
- (42) 加藤貴「寛政改革と江戸名主」(『国立歴史民俗博物館研究報告』第一四集、一九八七年)、吉田伸之「日本近世の巨大都市と市場社会」(『歴史学研究』六一二号、一九九〇年)。
- (43) なお、江後迪子は、明和期の絵画資料で八百屋の店先に玉子が描かれていることを指摘しているが(前掲註(35)論文)、魚屋で通常も玉子の小売を行っていたかどうかは不明である。
- (44) 吉田前掲註(42)論文。
- (45) 「駒込青物問屋文書」(東京大学法学部法制史資料室所蔵)。
- (46) このうち、四月十六日の夜食のみ、「茶煮 黒豆 坪塩」という記載になっているが、ここには飯の記載が見られないことから、茶粥の誤記と考えられる。
- (47) 「食事の箸は杉の白箸で、何も入れずと、膳の上に置いてありました。これは無論、一回一回取り捨てます」(前掲註(11))「浅野老侯のお話」、一六三頁。
- (48) 酒の搬入については、近世考古学の側で注目されているいわゆる貧乏徳利との関係が興味深い、いかなる容器が用いられたのかわからない。なお六月三日昼の項では、「但びん入ニメ 御銚子 五合」という記載がある(帳簿2)。
- (49) 「杉原紙水引刎 菓子上干 八拾匁三盛」といった形で十四品について見られ(帳簿2、四月十五日昼)、このうち十三品が来客用である。
- (50) 同店は第二次世界大戦中に休業し、現在は白山支店が壺屋総本店を襲名している。同家の歴史については壺屋総本店主人倉芳郎氏に御教示を賜った。なお、明治期の同店の店先の様子については、一八八五年刊『東京盛閑図録』(『明治期銅版画 東京博覧図 全三巻 東京盛閑図録』湘南堂書店、一九八七年、二九頁)を参照。
- (51) 森銃三・金澤復一共編『金沢丹後文書』1 東京美術、一九六八年。
- (52) 江後迪子「白杵藩稻葉家年中行事に用いられた食品・食物——同藩祐筆日記を資料として——」(『日本家政学会誌』四六―四、一九九五年)、および入倉氏の御教示による。なお、玄猪とは、十月の亥の日に行われる行事で、屋敷ではこの日に炬燵開きも行われた。また、他家の凶事の見舞の例としては、弘化三年(一八四六)九月の「堀田様奥方様御逝去」の見舞として六箇所に、天保十五年(一八四四)七月の「酒井光随院様御二七日」として十二箇所に白蒸菓子を贈っている。
- (53) 興津要「江戸食べもの誌」作品社、一九八一年、七二頁。『麻布區史』、一九四一年、三五七頁。同店は、現在も永坂更科として営業を続けている。
- (54) 前掲註(11)「浅野老侯のお話」、一六三頁、一七一頁。
- (55) この場合、浅野のいう「質素」とは、大名としては質素だということ。

のであって、当時の庶民や、ましてや現代の食生活と比較しているわけではないのである。

(56) 桜井前掲註(7)論文、秋元前掲註(7)論文。もちろん、桜井氏が述べるように、発掘調査で検出された遺存体については、藩邸内のいかなる階層の者の食生活に属するのか、といった検討が不可欠である。

〔付記〕

本稿は当館都市歴史研究室における一般研究「近世都市江戸における武家地および商人の研究」の一環として、一九九六年一月に実施した調査の成果である。史料の閲覧および撮影を御許可頂いた佐賀県立図書館に謝意を表します。

なお脱稿後(一九九六年九月)、明治初年の蓮池藩の請取書について、台所方以外のものも検討し、「明治初年の旧大名家の消費と東京の商人・職人」と題した報告を行った(一九九六年十二月開催「江戸遺跡研究会第十回大会」)。その結果、多くの出入商人・職人は屋敷近辺に居住しているものの、近接する町には少ないことが判明した。この点については、後稿に期したい。

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(16)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-------------------|----|---------|--------|-----|-------|--------------------|
| 21720 | 623 | 諸白 4升 | | 58.00 | | | | |
| 21800 | 600 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 312.09 | 5.0.3 | | 136 | 御台所御役人衆中様 |
| 21801 | 604 | 鯰 1本 | | 11.36 | | | | |
| 21802 | 604 | せりな 3把 | | 1.50 | | | | |
| 21803 | 610 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 21804 | 617 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 21805 | 600 | 鯛 2枚 | | 37.13 | | | | |
| 21806 | 600 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 21807 | 623 | 鯉節 300目 | | 36.00 | | | | |
| 21808 | 625 | 鯰 10本 | | 113.60 | | | | |
| 21900 | 502 | 松葉屋銀次郎 | 18 | | | | *1832 | 御用 |
| 21901 | 417 | やき 2丁 | | | | | *664 | |
| 21902 | 410 | 4丁 | | | | | *532 | |
| 21903 | 410 | 1丁 | | | | | *132 | |
| 21904 | 426 | やき | | | | | *500 | |
| 22000 | 600 | 堺屋弥兵衛 | 2 | | *0.3.3 | 4.5 | | 御台所御役人衆中様 |
| 22001 | 626 | 鯛 1枚 鯰 2本 | | | *0.3.3 | 4.5 | | |
| 22100 | 626 | 万屋庄兵衛 | 6 | 86.31 | | | | 御台所御役人衆中様 |
| 22101 | 625 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 22102 | 625 | 酢 1合 | | 0.90 | | | | |
| 22103 | 626 | 諸白 2升 | | 29.00 | | | | |
| 22104 | 626 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 22105 | 626 | みそ 半斤 | | 1.51 | | | | |
| 22106 | 626 | 沢あん 1本 | | 1.50 | | | | |
| 22107 | 626 | 諸白 3升 | | 43.50 | | | | |
| 22200 | 419 | 出雲屋武兵衛 | 11 | 93.00 | 1.2.0 | | 500 | 上 |
| 22201 | | 箱入銀楼徳利 1本(御銚子焼付用) | | 29.00 | | | | |
| 22202 | | 染付徳利 4本(拝領用) | | 23.00 | | | | |
| 22203 | | 金張三ツ組盃 1組(御酒三ツ用?) | | 14.50 | | | | |
| 22204 | | 大猪口盃 10ツ(拝領用) | | 18.50 | | | | |
| 22205 | | 猪口盃 10ツ(拝領用) | | 12.00 | | | | |
| 22300 | 419 | 会友(ナンキン御料理) | 21 | | *3.0.2 | | | ? |
| 22301 | 419 | シヤンパン 1本 | | | *3.0.2 | | | |
| 22400 | 400 | 魚屋清兵衛 | 3 | | *1.0.2 | | *350 | 上 |
| 22401 | 423 | 鯛 半身 | | | *1.0.2 | | *350 | |
| 22500 | 424 | 更科 | 22 | | *0.1.0 | | | 上 |
| 22501 | 424 | さらしなそば | | | *0.1.0 | | | |
| 22600 | 424 | 松葉屋藤兵衛 | 14 | 27.50 | 1.0.3 | | 40 | 上 |
| 22601 | 424 | 御菓子 7品 | | 27.50 | | | | |
| 22700 | 413 | 三河屋政治 | 16 | | *0.2.0 | | | 上 |
| 22701 | 413 | 御干菓子 | | | *0.2.0 | | | |
| 22800 | 405 | 三州屋善蔵(カ) | 15 | | *1.0.0 | | | 上 |
| 22801 | 405 | 御干菓子 | | | *1.0.0 | | | |
| | | (小 計) | | 7548.74 | | | | ／後欠 総額11800.2(2/3) |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(15)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------------|----|---------|--------|-----|-----|-----------|
| 21501 | | 岩城紙 1束 (御膳図并注文其外整用) | | 28.00 | | | | |
| 21502 | | 杉原 3帖 (御菓子土産御包用) | | 12.00 | | | | |
| 21600 | 600 | 壺屋忠三郎 | 13 | 1040.00 | 17.1.1 | | 208 | 中野様 |
| 21601 | 602 | 紅梅餅 10 | | 45.00 | | | | |
| 21602 | 602 | 吉野古 10 | | 35.00 | | | | |
| 21603 | 606 | 時雨夜 10 | | 20.00 | | | | |
| 21604 | 606 | 蒸羊かん 10 | | 20.00 | | | | |
| 21605 | 607 | 雪太白 1斤 | | 30.00 | | | | |
| 21606 | 607 | 白砂糖 1斤 (御臨時用) | | 15.00 | | | | |
| 21607 | 609 | 有平巻 50本 | | 75.00 | | | | |
| 21608 | 611 | 紅葉狩 10 | | 40.00 | | | | |
| 21609 | 611 | 葛陸頭 10 | | 20.00 | | | | |
| 21610 | 613 | 雪太白 1斤 | | 30.00 | | | | |
| 21611 | 614 | 時雨夜 10 | | 20.00 | | | | |
| 21612 | 614 | 紅葉狩 10 | | 40.00 | | | | |
| 21613 | 616 | 白煎餅 50枚 | | 50.00 | | | | |
| 21614 | 616 | 粕庭羅 半釜 | | 60.00 | | | | |
| 21615 | 616 | 干菓子 三人前 | | 90.00 | | | | |
| 21616 | 617 | 初霜 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 21617 | 621 | 小豆巾純 (きんとん) 10 | | 20.00 | | | | |
| 21618 | 621 | 初雪陸頭 | | 20.00 | | | | |
| 21619 | 621 | 白煎餅 50枚 | | 50.00 | | | | |
| 21620 | 621 | 干菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 21621 | 623 | 干菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 21700 | 625 | 万屋庄兵衛 | 6 | 221.10 | 3.2.2 | 3.6 | | 御台所御役人衆中様 |
| 21701 | 531 | 諸白酒 (御善酒用) 5合 | | 7.25 | | | | |
| 21702 | 602 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21703 | 603 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21704 | 604 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21705 | 604 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21706 | 605 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21707 | 606 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21708 | 609 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21709 | 610 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21710 | 612 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 21711 | 614 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21712 | 617 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 21713 | 618 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21714 | 619 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21715 | 620 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21716 | 623 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 21717 | 623 | 次正ゆ 2升 | | 15.00 | | | | |
| 21718 | 623 | 御銚子 1升 | | 16.50 | | | | |
| 21719 | 623 | 諸白 3升 | | 43.50 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(14)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------|----|--------|-------|-----|-------|----------|
| 20927 | 531 | 三保の浦 10 | | 30.00 | | | | |
| 20928 | 531 | 山吹巾純(きんとん) 10 | | 30.00 | | | | |
| 20929 | 531 | 雪太白 1斤 | | 30.00 | | | | |
| 20930 | 531 | 御干菓子 2盛 | | 60.00 | | | | |
| 21000 | 531 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 102.40 | 1.2.3 | | 256 | 中野愛三様 |
| 21001 | 513 | 初木瓜 5本 | | 3.60 | | | | |
| 21002 | 518 | 初木瓜 5本 | | 3.60 | | | | |
| 21003 | 522 | 大根 4本 | | 1.20 | | | | |
| 21004 | 522 | 午旁 5本 | | 3.50 | | | | |
| 21005 | 522 | 茗荷竹 1本 | | 0.15 | | | | |
| 21006 | 522 | 根芋 7本 | | 2.45 | | | | |
| 21007 | 522 | 長芋 1本 | | 3.50 | | | | |
| 21008 | 522 | 水仙寺海苔 1枚 | | 15.00 | | | | |
| 21009 | 522 | 次箸 5袋 | | 3.00 | | | | |
| 21010 | 525 | 大玉上批把 10わ | | 40.00 | | | | |
| 21011 | 525 | 極上葛 半斤 | | 26.20 | | | | |
| 21100 | 500 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 480.98 | 8 | | 160 | |
| 21101 | 503 | 福子 1本 | | 20.50 | | | | |
| 21102 | 505 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 21103 | 510 | 玉子 10 | | 9.00 | | | | |
| 21104 | 511 | 鯛 1枚 | | 14.87 | | | | |
| 21105 | 514 | 鮑 2盃 | | 12.27 | | | | |
| 21106 | 516 | 玉子 10 | | 9.00 | | | | |
| 21107 | 518 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 21108 | 521 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 21109 | 522 | 鮑 5盃 | | 30.81 | | | | |
| 21110 | 522 | 鯛 1枚 | | 64.00 | | | | |
| 21111 | 522 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 21112 | 500 | いさき 25本 | | 113.75 | | | | |
| 21113 | 500 | 玉子 15 | | 13.50 | | | | |
| 21114 | 500 | 鱧節 500目 | | 60.00 | | | | |
| 21115 | 524 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 21116 | 524 | 鮎 半籠 | | 18.75 | | | | |
| 21200 | 600 | 吉田屋幸八 | 23 | 39.00 | 2.2 | | 416 | 御役人衆中様 |
| 21201 | | 御吸もの 2ツ | | 9.00 | | | | |
| 21202 | | 御刺ミ | | 15.00 | | | | |
| 21203 | | 御煮肴 | | 15.00 | | | | |
| 21300 | 600 | 松葉屋松吉 | 17 | | | | *2000 | 御用 |
| 21301 | 600 | やき 6丁 | | | | | *2000 | |
| 21400 | 600 | 丹波屋徳兵衛 | 5 | | | | *672 | 御台所御役人中様 |
| 21401 | 521 | ねき | | | | | *100 | |
| 21402 | 521 | 白箸 | | | | | *72 | |
| 21403 | 613 | 山芋 1本 | | | | | *500 | |
| 21500 | | 紙屋惣七 | 12 | 40.00 | 0.2.2 | 2.5 | | 中野様 |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(13)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-----------------|----|---------|-------|---|-----|-------|
| 20741 | 526 | 御醬油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 20741 | 527 | ぶとう酒 1升 | | 37.50 | | | | |
| 20742 | 527 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20800 | 500 | 吉田屋幸八 | 23 | 475 | 7.3.2 | | 416 | |
| 20801 | 429 | 御刺ミ | | 20.00 | | | | |
| 20802 | 429 | 御ふた鍋 | | 15.00 | | | | |
| 20803 | 503 | 御口取 御焼肴 御刺身 7人分 | | 165.00 | | | | |
| 20804 | 510 | 御刺ミ | | 20.00 | | | | |
| 20805 | 510 | 御ふた鍋 | | 15.00 | | | | |
| 20806 | 511 | 御刺ミ | | 45.00 | | | | |
| 20807 | 511 | 御煮肴 | | 50.00 | | | | |
| 20808 | 512 | 御刺ミ | | 20.00 | | | | |
| 20809 | 515 | 御刺ミ | | 20.00 | | | | |
| 20810 | 515 | 御煮染 | | 20.00 | | | | |
| 20811 | 516 | 鯛刺ミ | | 25.00 | | | | |
| 20812 | 522 | 上御口取 | | 35.00 | | | | |
| 20813 | 522 | 上御鉢肴 | | 25.00 | | | | |
| 20900 | 500 | 壺屋忠三郎 | 13 | 1905.00 | 31.3 | | | 中野様 |
| 20901 | 501 | 有平巻 100本 | | 150.00 | | | | |
| 20902 | 504 | 百夜くわ(香) 1斤 | | 100.00 | | | | |
| 20903 | 504 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 20904 | 508 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 20905 | 509 | 有平巻 100本 | | 150.00 | | | | |
| 20906 | 512 | 山吹巾純(きんとん) 18 | | 115.00 | | | | |
| 20907 | 512 | 宇治の里 20 | | 70.00 | | | | |
| 20908 | 515 | 遠州模様 20 | | 70.00 | | | | |
| 20909 | 515 | 有平巻 100本 | | 150.00 | | | | |
| 20910 | 516 | 有平巻 40本 | | 60.00 | | | | |
| 20911 | 518 | 狸々桂 10 | | 40.00 | | | | |
| 20912 | 518 | 八重山吹 10 | | 40.00 | | | | |
| 20913 | 518 | 柴の雪 10 | | 40.00 | | | | |
| 20914 | 518 | 東雲巻 10 | | 45.00 | | | | |
| 20915 | 518 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 20916 | 520 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 20917 | 520 | 上御干菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 20918 | 522 | 水仙巻 10 | | 30.00 | | | | |
| 20919 | 522 | 紅葉狩 10 | | 20.00 | | | | |
| 20920 | 522 | 上御干菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 20921 | 524 | 極別製入念 有平糖 1斤 | | 150.00 | | | | |
| 20922 | 524 | 有平入干菓子 1盛 | | 40.00 | | | | |
| 20923 | 524 | 狸々桂 10 | | 40.00 | | | | |
| 20924 | 524 | 葛鹿の子 10 | | 35.00 | | | | |
| 20925 | 524 | 上御干菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 20926 | 524 | 鳴戸巻 10 | | 30.00 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(12)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|----------------|----|--------|-------|------|-------|-----------|
| 20602 | 521 | やき 1束 | | | | | *3332 | |
| 20603 | 522 | やき 1束 | | | | | *1000 | |
| 20604 | 524 | 生とうふ 1丁半 | | | | | *200 | |
| 20700 | 500 | 万屋庄兵衛 | 6 | 457.92 | 7.2.2 | 0.42 | | 御台所御役人衆中様 |
| 20701 | 501 | 諸白 5合 | | 7.25 | | | | |
| 20702 | 503 | 御銚子 2升 | | 33.00 | | | | |
| 20703 | 505 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20704 | 505 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 20705 | 506 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20706 | 508 | 諸白 5合 | | 7.25 | | | | |
| 20707 | 509 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20708 | 509 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20709 | 509 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20710 | 510 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20711 | 511 | 御銚子 1升 | | 16.50 | | | | |
| 20712 | 512 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20713 | 512 | 諸白 5合(御善酒用) | | 7.25 | | | | |
| 20714 | 513 | 酢 2合 | | 1.80 | | | | |
| 20715 | 513 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 20716 | 513 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20717 | 514 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20718 | 514 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 20719 | 514 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20720 | 515 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20721 | 516 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20722 | 518 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20723 | 518 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20724 | 519 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 20725 | 520 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20726 | 522 | 次正油 3升 | | 22.50 | | | | |
| 20727 | 522 | 諸白 4升 | | 58.00 | | | | |
| 20728 | 522 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20729 | 522 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 20730 | 522 | 諸白 2升 | | 29.00 | | | | |
| 20731 | 522 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20732 | 522 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20733 | 523 | 御銚子 5合(3合の誤りか) | | 4.95 | | | | |
| 20734 | 523 | 塩 2升 | | 2.37 | | | | |
| 20735 | 524 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20736 | 524 | 酢 2合 | | 1.80 | | | | |
| 20737 | 525 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20738 | 525 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20739 | 525 | 諸白 5合 | | 7.25 | | | | |
| 20740 | 526 | 醤油 | | 1.50 | | | | |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(11)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------|----|---------|-------|-----|-------|-----------|
| 20209 | 417 | 煮肴15人前 | | 45.00 | | | | |
| 20300 | 400 | 壺屋忠三郎 | 13 | 1067.50 | 17.3 | 2.5 | | 中野様 |
| 20301 | 413 | 干菓子 | | 30.00 | | | | |
| 20302 | 413 | 干菓子 | | 15.00 | | | | |
| 20303 | 414 | 朝日煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 20304 | 414 | 杉田煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 20305 | 414 | 雪太白 1斤 | | 30.00 | | | | |
| 20306 | 415 | 唐草煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 20307 | 419 | 丸ポヲル 1斤 | | 35.00 | | | | |
| 20308 | 421 | 巻煎餅 150枚 | | 150.00 | | | | |
| 20309 | 421 | 白砂糖 1斤 (御臨時用) | | 7.50 | | | | |
| 20310 | 424 | 巻煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 20311 | 425 | 上千菓子 1斤半 | | 120.00 | | | | |
| 20312 | 425 | 有平巻 100本 | | 150.00 | | | | |
| 20313 | 425 | 雪太白 半斤 | | 15.00 | | | | |
| 20314 | 426 | 雪太白 半斤 | | 15.00 | | | | |
| 20315 | 426 | 巻煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 20400 | 429 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 55.85 | 0.3.2 | | 556 | 中野愛三様 上 |
| 20401 | 410 | 長芋 3本 | | 10.00 | | | | |
| 20402 | 410 | 大椎茸 15ツ | | 12.00 | | | | |
| 20403 | 410 | 水昆若 10ツ | | 0.90 | | | | |
| 20404 | 410 | 狸々海苔 1枚 | | 0.30 | | | | |
| 20405 | 410 | 大根 1本 | | 0.35 | | | | |
| 20406 | 410 | 坪塩 3ツ | | 0.60 | | | | |
| 20407 | 416 | 次箸 30人前 | | 1.80 | | | | |
| 20408 | 416 | 沢庵 5本 | | 7.50 | | | | |
| 20409 | 425 | 上葛 半斤 | | 16.80 | | | | |
| 20410 | 426 | 次箸 10人前 | | 0.60 | | | | |
| 20411 | 426 | 沢庵 1本 | | 1.50 | | | | |
| 20412 | 426 | 蓮根 1本 | | 3.00 | | | | |
| 20500 | 400 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 183.80 | 3.0.1 | 8 | | 御台所御役人衆中様 |
| 20501 | 410 | 鯛 1枚 | | 22.16 | | | | |
| 20502 | 410 | 鯛 1枚 | | 14.16 | | | | |
| 20503 | 410 | 蒲鉾板付 1枚 | | 18.75 | | | | |
| 20504 | 410 | 鮑 5ツ | | 22.75 | | | | |
| 20505 | 410 | 鯉 45目 1丁 | | 6.00 | | | | |
| 20506 | 411 | 鯉 200目 5本 | | 24.00 | | | | |
| 20507 | 417 | 鯛 3枚 | | 17.82 | | | | |
| 20508 | 417 | 鮑 3ツ | | 16.74 | | | | |
| 20509 | 423 | 鰺 5本 | | 26.25 | | | | |
| 20510 | 423 | あじ 5ツ | | 11.85 | | | | |
| 20511 | 423 | むきみ 5合 | | 3.32 | | | | |
| 20600 | 500 | 松葉屋銀次郎 | 18 | | | | *5200 | 御用 |
| 20601 | 518 | やき 2丁 | | | | | *664 | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(10)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------------|----|---------|-------|------|-----|---------------------|
| 13002 | 600 | 大豆 3升3合3夕3才 | | 53.33 | | | | |
| 13003 | 600 | 御米 1斗5升(1升につき16.7匁) | | 250.50 | | | | |
| 13004 | 600 | 大豆 1斗 | | 147.01 | | | | |
| 13100 | 600 | 野中延平 | | 66.60 | | | | 中野愛三殿 |
| 13101 | 600 | 蠟燭 68丁 | | 66.60 | | | | |
| 13200 | 600 | 野中延平 | | 36.37 | | | | 中野愛三殿 |
| 13201 | 600 | 炭 4俵(御煮立方用) | | 36.37 | | | | |
| 合 計 | | | | 7862.20 | | | | /前欠 残存分は銀3686.782+α |
| 20100 | 400 | 万屋庄兵衛 | 6 | 494.75 | 8.0.2 | 8.25 | | 御台所御役人衆中様 |
| 20101 | 410 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20102 | 410 | 上千五拾分? | | 12.00 | | | | |
| 20103 | 410 | 赤味噌 2斤 | | 5.00 | | | | |
| 20104 | 410 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 20105 | 410 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 20106 | 410 | 白砂糖 1斤 | | 11.50 | | | | |
| 20107 | 412 | 諸白 4升 | | 58.00 | | | | |
| 20108 | 412 | 次正ゆ 1升 | | 7.50 | | | | |
| 20109 | 412 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20110 | 413 | 諸白 4升 | | 58.00 | | | | |
| 20111 | 414 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20112 | 414 | 諸白 3升 | | 43.50 | | | | |
| 20113 | 416 | 御銚子 5升 | | 82.50 | | | | |
| 20114 | 417 | 御銚子 3升 | | 49.50 | | | | |
| 20115 | 417 | 次正油 1升 | | 7.50 | | | | |
| 20116 | 417 | 沢あん 3本 | | 3.00 | | | | |
| 20117 | 418 | 諸白 2升 | | 29.00 | | | | |
| 20118 | 420 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 20119 | 421 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20120 | 423 | 御銚子 2升 | | 33.00 | | | | |
| 20121 | 423 | 次正油 1升 | | 7.50 | | | | |
| 20122 | 424 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20123 | 426 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20124 | 426 | 諸白 1升 | | 14.50 | | | | |
| 20125 | 429 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 20126 | 429 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 20200 | 400 | 吉田屋幸八 | 23 | 465.00 | 7.3.0 | | | 御役人衆中様 |
| 20201 | 413 | 御吸物 5ツ | | 15.00 | | | | |
| 20202 | 413 | 御刺身・御煮肴 | | 50.00 | | | | |
| 20203 | 413 | 汁・平・香物 | | 45.00 | | | | |
| 20204 | 413 | 平・煮染・香之物 | | 40.00 | | | | |
| 20205 | 413 | めし | | 15.00 | | | | |
| 20206 | 416 | 上御口取・御鉢肴 | | 75.00 | | | | |
| 20207 | 416 | 煮肴40人前 | | 120.00 | | | | |
| 20208 | 416 | 煮肴20人前 | | 60.00 | | | | |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(9)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---|----|---------|--------|------|--------|--|
| 11800 | 429 | 栗原林平 | 9 | | 1.0.2 | | | 上様 |
| 11801 | 429 | 真木代(御飯焚用) | | | 1.0.2 | | | |
| 11900 | 429 | 栗原林平 | 9 | | 1.2.0 | | | 上様 |
| 11901 | 429 | 真木代(御飯焚用・御行水用) | | | 1.2.0 | | | |
| 12000 | 400 | 桶屋権兵衛 | 20 | 93.30 | 1.2.0 | | 250 | 野仲様 |
| 12001 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | | 2.30 | | | | |
| 12002 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | | 1.80 | | | | |
| 12003 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | | 1.30 | | | | |
| 12004 | 404 | 大水樽 3荷 | | 13.20 | | | | |
| 12005 | 404 | 肴あらい桶 1ツ かわしふへ(マ マ)直し〔 〕 | | 16.00 | | | | |
| 12006 | 404 | 米洗桶 1ツ 新き | | 14.00 | | | | |
| 12007 | 404 | 大ひしやく 1本 新き | | 7.50 | | | | |
| 12008 | 404 | 御前大水桶 1ツ 新き | | 35.50 | | | | |
| 12009 | 404 | おきよ小かへ1ツ みかき〔 〕 | | 1.70 | | | | /おきよ=御清=下女 |
| 12100 | | 近江屋金次郎 | 8 | | *1.0.0 | | | 御役人衆中様 |
| 12101 | | 榎木薪32束・雑木薪42束 御飯焚・ 御湯沸二用 | | | *1.0.0 | | | |
| 12200 | 500 | 紙屋惣七 | 12 | 22.60 | 1.2.1 | | | 野中様 |
| 12201 | 414 | 御硯箱 1ツ 役場用 | | 3.00 | | | | |
| 12202 | 414 | 御現石 1ツ 役場用 | | 2.80 | | | | |
| 12203 | 414 | 御筆 1対 役場用 | | 2.00 | | | | |
| 12204 | 414 | 御墨 1挺 役場用 | | 9.00 | | | | |
| 12205 | 414 | 小刀 1本 役場用 | | 3.50 | | | | |
| 12206 | 414 | 千枚通し 1本 役場用 | | 2.30 | | | | |
| 12300 | 604 | 栗原林平 | 9 | | 1.2.0 | | | 上 |
| 12301 | 604 | 真木代(御台所薪) | | | 1.2.0 | | | |
| 12400 | 604 | 栗原林平 | 9 | | *1.0.0 | | | 上 |
| 12401 | 604 | 真木代(御台所薪) | | | *1.0.0 | | | |
| 12500 | 600 | 桶屋権兵衛 | 20 | | 0.0.1 | | *36 | 御台所 |
| 12501 | 600 | 大あらい桶 1ツ わかへ | | | 0.0.1 | | *36 | |
| 12600 | 600 | 万屋伝七 | 7 | 1168.60 | 19.1.3 | 2.43 | | 埜中延平様 |
| 12601 | 400 | 御膳米 1斗8升(4/10-29 1日9合ずつ納 め 2割5分減し 1升につき18.17匁) | | 327.00 | | | | |
| 12602 | 500 | 御膳米 5斗4合(5/1-6/26 1日9合ずつ納 め 2割5分減し 1升につき16.7匁) | | 841.60 | | | | |
| 12700 | 600 | 釜屋権兵衛 | 1 | 21.45 | 0.12 | | 172 | 上 |
| 12701 | 600 | 深川無じ(蒸し?)釜(御飯焚用) 1 升1ツ。磨入 | | 21.45 | | | | |
| 12800 | 600 | 藩内での出金額(領収書12900に関して) | | | | | *22288 | 中野愛三→八戸右伝次・諸石小原次→ 成富新・永田確助<許可>→野中延平 |
| 12900 | 600 | 山本屋半兵衛 | 10 | | | | *22288 | 中野様 |
| 12901 | 400 | 油1升3合3タ2才(役場有明行灯1、御次通 り之間・御煮立所有明行灯半夜2つ分) | | | | | *6206 | |
| 12902 | 400 | 付木・灯心代(4/10-29分) | | | | | *176 | |
| 12903 | 500 | 油 2升(同前) | | | | | *8400 | |
| 12904 | 500 | 付木・灯心代(5月分) | | | | | *264 | |
| 12905 | 600 | 油 2升(同前) | | | | | *8400 | |
| 12906 | 600 | 付木・灯心代(6/1-25分) | | | | | *220 | |
| 13000 | 600 | 万屋伝七 | 7 | 541.69 | 9 | 1.69 | | 野中延平様 |
| 13001 | 600 | 御米 5升(御味噌方20日分、1升に つき18.17匁) | | 90.85 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(8)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-------------------------------------|----|--------|-------|-----|-----|--------|
| 11512 | 609 | いか 3つ | | 15.00 | | | | |
| 11513 | 609 | 鮓 3本 | | 34.08 | | | | |
| 11514 | 609 | 鯉節 300目 | | 36.00 | | | | |
| 11515 | 610 | 鮓 2本 | | 20.68 | | | | |
| 11516 | 610 | 玉子 15 | | 13.50 | | | | |
| 11517 | 611 | 鮓 2本 | | 15.76 | | | | |
| 11518 | 611 | 志ちめ(しじみか) 3升 | | 4.50 | | | | |
| 11519 | 612 | いか 3ツ | | 15.00 | | | | |
| 11520 | 612 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11521 | 613 | 鮓 2本 | | 14.85 | | | | |
| 11522 | 613 | 鮎 2ツ | | 11.50 | | | | |
| 11523 | 614 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11524 | 614 | 鮓 2本 | | 22.72 | | | | |
| 11525 | 615 | 車海老 20 | | 23.00 | | | | |
| 11526 | 615 | 畑白 1枚 | | 16.88 | | | | |
| 11527 | 616 | 水仙寺海苔 1枚 | | 15.50 | | | | |
| 11528 | 616 | 鯉節 500目 | | 60.00 | | | | |
| 11529 | 616 | いさき 3本 | | 13.65 | | | | |
| 11530 | 617 | 鮓 3本 | | 34.05 | | | | |
| 11531 | 618 | 鮓 4本 | | 27.00 | | | | |
| 11532 | 619 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11533 | 619 | 鮎 2盃 | | 11.50 | | | | |
| 11534 | 620 | 車海老 20 | | 23.00 | | | | |
| 11535 | 621 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11536 | 622 | 車海老 20 | | 23.00 | | | | |
| 11537 | 622 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11538 | 622 | 鮓 3本 | | 29.47 | | | | |
| 11539 | 623 | 鮓 2本 | | 22.72 | | | | |
| 11540 | 623 | 鯉(さば・あおさば) 1本 | | 24.10 | | | | |
| 11541 | 624 | 車海老 30 | | 34.50 | | | | |
| 11542 | 624 | あじ 4本 | | 11.85 | | | | |
| 11543 | 624 | 鯉節 560目 | | 77.20 | | | | |
| 11544 | 624 | □ 2本 | | 24.10 | | | | |
| 11545 | 624 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11600 | 600 | 塗師福松 | 19 | 58.50 | 0.3.3 | | 372 | 御役人衆中様 |
| 11601 | 600 | 御平 2組(黒塗直し、金御紋付、金御掛付<塗代15匁、金紋代35匁>) | | 50.00 | | | | |
| 11602 | 600 | 御杓子 1本(塗直し、金御紋付) | | 8.50 | | | | |
| 11700 | 300 | 万屋伝七 | 7 | 140.00 | 2.1.2 | 2.5 | | 野中延平様 |
| 11701 | 513 | 御布巾用上晒布 10尺 | | 40.00 | | | | |
| 11702 | 513 | 板前布巾用花色木綿 5尺 | | 15.00 | | | | |
| 11703 | 513 | 掃除用雑巾木綿 1丈 | | 20.00 | | | | |
| 11704 | 321 | 御布巾并御飯蒸しき用上晒布 10尺 | | 40.00 | | | | |
| 11705 | 321 | 次布巾用花色木綿 10尺 | | 20.00 | | | | |
| 11706 | 324 | 御布巾并御飯蒸用晒布 2尺5寸 | | 10.00 | | | | |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(7)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------|----|---------|--------|---|-----|-------------------------|
| 11222 | 618 | 御醬油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11223 | 618 | 沢あん 2本 | | 2.50 | | | | |
| 11224 | 619 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11225 | 620 | 御醬油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11226 | 621 | 沢あん 2本 | | 4.50 | | | | |
| 11227 | 622 | 御醬油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11228 | 622 | 諸白 5合(御善酒用) | | 7.25 | | | | |
| 11300 | | (松葉屋か) | 18 | | | | | 後欠 |
| 11301 | 605 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11302 | 605 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11303 | 605 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11304 | 605 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11305 | 609 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11306 | 611 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11307 | 612 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11308 | 612 | 1丁 | | | | | 132 | |
| 11400 | 625 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 353.35 | 5.3.2 | | 140 | 中野愛三様/前欠(約1/3 銀 112.1分) |
| 11401 | 600 | どぜう 5合 | | 13.00 | | | | |
| 11402 | 600 | 上茶 半斤 | | 15.00 | | | | |
| 11403 | 600 | 黒豆 5合 | | 3.50 | | | | |
| 11404 | 600 | 初霸昆布 50目 | | 8.00 | | | | |
| 11405 | 618 | 長芋 2本 | | 10.00 | | | | |
| 11406 | 618 | 和か布 20わ | | 5.00 | | | | |
| 11407 | 619 | 冬瓜 1つ | | 5.50 | | | | |
| 11408 | 620 | 長芋 1本 | | 3.50 | | | | |
| 11409 | 620 | 御箸 5袋 | | 5.00 | | | | |
| 11410 | 622 | 新芋之子 2本 | | 27.00 | | | | |
| 11411 | 622 | 塩 2升 | | 7.00 | | | | |
| 11412 | 622 | 坪塩 3ツ | | 0.60 | | | | |
| 11413 | 623 | 冬瓜 1ツ | | 5.50 | | | | |
| 11414 | 624 | 御箸 3袋 | | 3.00 | | | | |
| 11415 | 624 | 菜 5□□ | | 1.00 | | | | |
| 11500 | 600 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 1205.77 | 20.0.1 | | 332 | 御台所御役人衆中様 |
| 11501 | 601 | 鰯 4本 | | 27.00 | | | | |
| 11502 | 602 | 鯛 2枚 | | 29.55 | | | | |
| 11503 | 602 | 鮑 2盃 | | 12.27 | | | | |
| 11504 | 600 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11505 | 600 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 11506 | 606 | 大鰯 1本 | | 17.24 | | | | |
| 11507 | 607 | 畑白 1枚(まはたの別名) | | 29.52 | | | | |
| 11508 | 608 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 11509 | 608 | 大飛鮑 2盃 | | 45.00 | | | | |
| 11510 | 608 | 上海苔 20枚 | | 27.00 | | | | |
| 11511 | 608 | 玉子 15 | | 13.50 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(6)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-------------|----|--------|-------|---|------|-----------|
| 11004 | 507 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11005 | 508 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11006 | 508 | 赤味噌 2斤 | | 6.08 | | | | |
| 11007 | 511 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11008 | 511 | 沢あん 1本 | | 1.50 | | | | |
| 11009 | 516 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11010 | 519 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11011 | 519 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11012 | 521 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11013 | 521 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11014 | 521 | 御銚子 2合 | | 3.30 | | | | |
| 11015 | 522 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11016 | 525 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11017 | 525 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11018 | 528 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11019 | 528 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11100 | 502 | 松葉屋□□郎 | 18 | | | | *464 | 御用 |
| 11101 | 410 | 豆腐 1丁 | | | | | *132 | |
| 11102 | 410 | 豆腐 1丁 | | | | | *132 | |
| 11103 | 423 | 豆腐 1丁 | | | | | *132 | |
| 11104 | 423 | やき 4ツ | | | | | *132 | |
| 11105 | 425 | 1丁 | | | | | *132 | |
| 11200 | 600 | 万屋庄兵衛 | 6 | 125.80 | 2.5.8 | | | 御台所御役人衆中様 |
| 11201 | 430 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 11202 | 430 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11203 | 601 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11204 | 601 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11205 | 602 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11206 | 603 | みそ 1斤 | | 3.03 | | | | |
| 11207 | 605 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11208 | 605 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11209 | 607 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11210 | 608 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11211 | 608 | 諸白 5合(御善酒用) | | 7.25 | | | | |
| 11212 | 608 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 11213 | 609 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 11214 | 609 | 沢あん 2本 | | 3.00 | | | | |
| 11215 | 611 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11216 | 612 | 酢 3合 | | 2.70 | | | | |
| 11217 | 613 | 沢あん | | 3.00 | | | | |
| 11218 | 613 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11219 | 616 | 御銚子 5合 | | 8.25 | | | | |
| 11220 | 616 | 御醤油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11221 | 617 | 沢あん 2本 | | 2.50 | | | | |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(5)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------|----|-------|-------|------|-----|-----------|
| 10921 | 508 | 初茄子漬 | | 8.00 | | | | |
| 10922 | 508 | 長芋 3本 | | 10.50 | | | | |
| 10923 | 508 | 初大冬瓜 2ツ | | 28.00 | | | | |
| 10924 | 509 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10925 | 509 | 初茄子漬 | | 4.00 | | | | |
| 10926 | 510 | 守口大根 2本 | | 3.00 | | | | |
| 10927 | 510 | 花丸漬 3本 | | 2.40 | | | | |
| 10928 | 510 | 三ツ葉芹 5手 | | 1.00 | | | | |
| 10929 | 511 | 初白瓜漬 3本 | | 3.48 | | | | |
| 10930 | 511 | 初茄子漬 | | 8.00 | | | | |
| 10931 | 511 | 大玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10932 | 512 | 乾芋 2ツ | | 8.00 | | | | |
| 10933 | 513 | 初茄子漬 | | 10.00 | | | | |
| 10934 | 513 | 黒豆 5合 | | 3.50 | | | | |
| 10935 | 514 | 初茄子漬 | | 10.00 | | | | |
| 10936 | 515 | 塩 3升 | | 10.50 | | | | |
| 10937 | 515 | 沢庵 2本 | | 3.00 | | | | |
| 10938 | 515 | 三ツ葉芹 4手 | | 0.80 | | | | |
| 10939 | 516 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10940 | 516 | 三ツ葉芹 5手 | | 1.00 | | | | |
| 10941 | 517 | 沢庵 2本 | | 3.00 | | | | |
| 10942 | 518 | 根芋 5本 | | 1.50 | | | | |
| 10943 | 518 | 長芋 2本 | | 7.00 | | | | |
| 10944 | 519 | 御箸 5袋 | | 5.00 | | | | |
| 10945 | 520 | 坪塩 5ツ | | 1.50 | | | | |
| 10946 | 520 | 根芋 7本 | | 2.75 | | | | |
| 10947 | 520 | 黒豆 5合 | | 3.50 | | | | |
| 10948 | 520 | 白胡麻 3合 | | 3.30 | | | | |
| 10949 | 521 | 長芋 1本 | | 3.50 | | | | |
| 10950 | 521 | 沢庵 2本 | | 3.00 | | | | |
| 10951 | 522 | 沢庵 1本 | | 1.50 | | | | |
| 10952 | 522 | 塩 3升 | | 10.50 | | | | |
| 10953 | 523 | 長芋 2本 | | 7.00 | | | | |
| 10954 | 524 | 初大冬瓜 2ツ | | 25.00 | | | | |
| 10955 | 525 | 上茶 半斤 | | 15.00 | | | | |
| 10956 | 525 | 根芋 10本 | | 3.50 | | | | |
| 10957 | 526 | 長芋 2本 | | 7.00 | | | | |
| 10958 | 527 | 新芋之子 1升 | | 27.00 | | | | |
| 10959 | 527 | 白瓜漬 4ツ | | 4.64 | | | | |
| 10960 | 528 | 黒豆 5合 | | 3.50 | | | | |
| 11000 | 500 | 万屋庄兵衛 | 6 | 83.81 | 1.1.2 | 1.33 | | 御台所御役人衆中様 |
| 11001 | 502 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 11002 | 505 | 赤味噌 2斤 | | 6.08 | | | | |
| 11003 | 506 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(4)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-----------|----|--------|-------|---|------|-------|
| 10722 | 515 | 鯛 1枚 | | 34.00 | | | | |
| 10723 | 516 | 鯪 3本 | | 33.78 | | | | |
| 10724 | 517 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 10725 | 517 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10726 | 518 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10727 | 519 | 鯪 3本 | | 33.78 | | | | |
| 10728 | 519 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 10729 | 520 | 鯛 2枚 | | 39.20 | | | | |
| 10730 | 521 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 10731 | 521 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 10732 | 524 | 鮑 3盃 | | 18.47 | | | | |
| 10733 | 524 | 鮎 半分 | | 18.75 | | | | |
| 10734 | 526 | 鮑 6盃 | | 37.50 | | | | |
| 10735 | 527 | 鯪 4本 | | 27.00 | | | | |
| 10736 | 528 | 鱈節 535目 | | 64.20 | | | | |
| 10737 | 528 | 鯛 2枚 | | 33.76 | | | | |
| 10738 | 529 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 10800 | 500 | 松葉屋銀次郎 | 18 | | | | *532 | 御用 |
| 10801 | 501 | 1丁 | | | | | *132 | |
| 10802 | 513 | 半丁 | | | | | *64 | |
| 10803 | 520 | 1丁 | | | | | *132 | |
| 10804 | 521 | 半丁 | | | | | *64 | |
| 10805 | 524 | 1丁 | | | | | *132 | |
| 10900 | 530 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 368.74 | 6.0.2 | | 240 | 中野愛三様 |
| 10901 | 501 | 初院元小角豆 6わ | | 5.40 | | | | |
| 10902 | 501 | 初木瓜漬 3本 | | 2.76 | | | | |
| 10903 | 501 | 長芋 3本 | | 10.50 | | | | |
| 10904 | 501 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10905 | 502 | 根芋 5本 | | 1.50 | | | | |
| 10906 | 502 | 菜漬 2手 | | 0.60 | | | | |
| 10907 | 503 | 初院元小角豆 6わ | | 5.40 | | | | |
| 10908 | 503 | 初木瓜漬 4本 | | 3.68 | | | | |
| 10909 | 504 | 椎茸 20 | | 8.00 | | | | |
| 10910 | 504 | 菜 1手 | | 0.20 | | | | |
| 10911 | 504 | 坪塩 5ツ | | 1.50 | | | | |
| 10912 | 504 | 初木瓜漬 4本 | | 3.68 | | | | |
| 10913 | 504 | 塩 1升 | | 3.50 | | | | |
| 10914 | 506 | 初木瓜漬 4本 | | 2.70 | | | | |
| 10915 | 506 | 三ツ葉芹 7手 | | 1.40 | | | | |
| 10916 | 507 | 上茶 半斤 | | 15.00 | | | | |
| 10917 | 507 | 初木瓜漬 3本 | | 2.70 | | | | |
| 10918 | 507 | 黒豆 5合 | | 3.50 | | | | |
| 10919 | 507 | 御箸 5袋 | | 5.00 | | | | |
| 10920 | 508 | 木瓜漬 2本 | | 1.85 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(3)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|---------------|----|---------|--------|------|-----|-----------|
| 10310 | 427 | 守口大根 1本 | 4 | 1.50 | | | | |
| 10400 | 400 | 壺屋忠三郎 | 13 | 275.00 | 4.2 | 5 | | |
| 10401 | 413 | 丸ポヲル 1斤 | | 35.00 | | | | |
| 10402 | 413 | 粕庭羅 半釜 | | 60.00 | | | | |
| 10403 | 413 | 白煎餅 100枚 | | 100.00 | | | | |
| 10404 | 413 | 金平糖 1斤 | | 50.00 | | | | |
| 10405 | 413 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 10406 | 413 | 白砂糖 1斤 | | 15.00 | | | | |
| 10500 | 500 | 紙屋惣七 | 12 | 19.00 | 0.1.3 | 1.75 | | 中野様 |
| 10501 | 413 | 岩城紙 1束(御膳区整用) | | 19.00 | | | | |
| 10600 | 400 | 万屋庄兵衛 | 6 | 63.86 | | | | 御台所御役人衆中 |
| 10601 | 410 | 赤味噌 1升 | | 9.50 | | | | |
| 10602 | 412 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10603 | 414 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10604 | 418 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10605 | 423 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10606 | 425 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10607 | 426 | 御銚子 3合 | | 4.95 | | | | |
| 10608 | 426 | 赤味噌 2斤 | | 6.08 | | | | |
| 10609 | 429 | 御正油 5合 | | 5.00 | | | | |
| 10610 | 429 | 赤味噌 2斤 | | 6.08 | | | | |
| 10611 | 429 | 諸白 5合(御膳酒用) | | 7.25 | | | | |
| 10700 | 500 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 1135.28 | 10.3.2 | 457 | | 御台所御役人衆中様 |
| 10701 | 501 | 極上干白魚 10把 | | 57.50 | | | | |
| 10702 | 501 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 10703 | 502 | 川貝 2升 | | 3.00 | | | | |
| 10704 | 503 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10705 | 503 | 福子 2本 | | 41.00 | | | | |
| 10706 | 504 | 川貝 2升 | | 3.00 | | | | |
| 10707 | 505 | 鯉節 500目 | | 60.00 | | | | |
| 10708 | 505 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10709 | 505 | 鯛 1枚 | | 34.00 | | | | |
| 10710 | 505 | 玉子 10宇 | | 9.00 | | | | |
| 10711 | 505 | 川貝 1升 | | 1.50 | | | | |
| 10712 | 507 | 鮎 1籠 | | 37.50 | | | | |
| 10713 | 508 | 鯛 1枚 | | 47.76 | | | | |
| 10714 | 509 | 鯛 1枚 | | 34.00 | | | | |
| 10715 | 511 | 鯛 半身 | | 14.77 | | | | |
| 10716 | 512 | 玉子 10宇 | | 9.00 | | | | |
| 10717 | 512 | 鯨 4本 | | 23.50 | | | | |
| 10718 | 513 | いさき 2本 | | 9.10 | | | | |
| 10719 | 513 | いか 2枚 | | 15.50 | | | | |
| 10720 | 514 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10721 | 514 | 鯉節 500目 | | 60.00 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(2)

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|-----------|----|-------|-------|---|-----|-------|
| 10220 | 414 | 久輪井 15 | | 6.00 | | | | |
| 10221 | 415 | 芹 8手 | | 1.80 | | | | |
| 10222 | 416 | 大木勺子 2本 | | 4.50 | | | | |
| 10223 | 418 | 長芋 2本 | | 7.00 | | | | |
| 10224 | 418 | 銀南 1合 | | 0.90 | | | | |
| 10225 | 418 | 大玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10226 | 418 | 芹 3手 | | 0.60 | | | | |
| 10227 | 418 | 半へん麩 10ツ | | 2.00 | | | | |
| 10228 | 420 | 生か 2合 | | 0.70 | | | | |
| 10229 | 420 | 半へん麩 10ツ | | 2.00 | | | | |
| 10230 | 421 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10231 | 421 | わらび 3手 | | 0.90 | | | | |
| 10232 | 421 | 芹 3手 | | 0.60 | | | | |
| 10233 | 422 | 長芋 2本 | | 7.00 | | | | |
| 10234 | 422 | 芋之子 1本 | | 3.20 | | | | |
| 10235 | 422 | 椎茸 10ツ | | 4.00 | | | | |
| 10236 | 423 | 沢庵 1本 | | 1.50 | | | | |
| 10237 | 423 | 芹 5手 | | 1.00 | | | | |
| 10238 | 424 | 芋之子 1本 | | 3.20 | | | | |
| 10239 | 424 | 長芋 3本 | | 10.50 | | | | |
| 10240 | 425 | こんにゃく 3丁 | | 0.60 | | | | |
| 10241 | 425 | 若布 30わ | | 7.50 | | | | |
| 10242 | 425 | 椎茸 10ツ | | 4.00 | | | | |
| 10243 | 425 | 院(隠)元豆 5合 | | 11.00 | | | | |
| 10244 | 425 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10245 | 426 | 菜 1手 | | 0.20 | | | | |
| 10246 | 426 | わらび 3手 | | 0.90 | | | | |
| 10247 | 426 | うど 5本 | | 1.75 | | | | |
| 10248 | 426 | 牛房 7本 | | 4.90 | | | | |
| 10249 | 427 | 芹 3手 | | 0.60 | | | | |
| 10250 | 427 | 玉子 10ツ | | 9.00 | | | | |
| 10251 | 428 | 蓮根 2本 | | 6.00 | | | | |
| 10252 | 429 | 味噌漬茄子 1ツ | | 2.00 | | | | |
| 10253 | 429 | 木瓜 5本 | | 3.90 | | | | |
| 10300 | 429 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 53.50 | 3.0.2 | | 164 | 中野愛三様 |
| 10301 | 410 | 守口大根 3本 | | 4.50 | | | | |
| 10302 | 413 | ふな漬瓜 1舟 | | 8.00 | | | | |
| 10303 | 416 | ふな漬瓜 1舟 | | 8.00 | | | | |
| 10304 | 418 | ふな漬瓜 1舟 | | 8.00 | | | | |
| 10305 | 419 | かす漬茄子 1ツ | | 2.50 | | | | |
| 10306 | 420 | かす漬茄子 1ツ | | 2.50 | | | | |
| 10307 | 421 | ふな漬瓜 1舟 | | 8.00 | | | | |
| 10308 | 423 | かす漬茄子 1ツ | | 2.50 | | | | |
| 10309 | 425 | ふな漬瓜 1舟 | | 8.00 | | | | |

付表3 蓮池藩台所方宛請取状一覧(1)

註1 番号の桁の表記は右の通り

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| □ | □ | □ | □ | □ |
| ① | ② | ③ | | |

- ① 冊番号(1=帳簿1、2=帳簿2)
 - ② 請取状の番号(綴られた順、なお帳簿1の場合は13までが833-7、14以降が833-26に対応する)
 - ③ 品目の順(掲載順、00には各請取状の見出しとして、差出日・差出人・宛先と合計額を示した)
- 2 日付 番号の末尾2桁00の日付は差出日、ほかは納品日。なお、月のみのものは日を「00」で示した。
- 3 品目名は基本的に原史料の表記に従った。また、Noの項は表12のNoの項に対応。
- 4 金額の単位 銀=匁(毛以下は切り捨て) 金=兩・分・朱 銭=文なお、*以外は銀を換算した値である。

| 番号 | 日付 | 差出・品目 | No | 値段 | 金換算 | 銀 | 銭換算 | 宛先/備考 |
|-------|-----|----------|----|--------|-------|---|-----|--------------|
| 10100 | 400 | 堺屋弥兵衛 | 2 | 327.54 | 5.1.3 | | 212 | 御台所御役人衆中様/前欠 |
| 10101 | 414 | 鮑 3ツ | | 12.90 | | | | |
| 10102 | 414 | 鯛 1枚 | | 29.55 | | | | |
| 10103 | 415 | 白魚 5合 | | 30.90 | | | | |
| 10104 | 416 | きす 5本 | | 12.75 | | | | |
| 10105 | 416 | 平貝 2枚 | | 12.20 | | | | |
| 10106 | 418 | 鯛 3枚 | | 17.82 | | | | |
| 10107 | 419 | 鮑 2ツ | | 11.16 | | | | |
| 10108 | 420 | 鯪(こち) 2本 | | 13.50 | | | | |
| 10109 | 421 | 鯛 2枚 | | 22.16 | | | | |
| 10110 | 423 | 伊勢海老 3ツ | | 11.25 | | | | |
| 10111 | 424 | ふつこ 3本 | | 15.50 | | | | |
| 10112 | 425 | 鯛 2枚 | | 11.88 | | | | |
| 10113 | 426 | 鯛 1枚 | | 22.16 | | | | |
| 10114 | 426 | 鯛 1枚 | | 32.00 | | | | |
| 10200 | 429 | 八百屋磯右衛門 | 4 | 223.95 | 3.23 | | 448 | 中野愛三様 |
| 10201 | 410 | 木勺子 3本 | | 5.40 | | | | |
| 10202 | 410 | 塩 5升 | | 17.50 | | | | |
| 10203 | 410 | 御箸 5袋 | | 5.00 | | | | |
| 10204 | 410 | 御やうじ箸 1袋 | | 0.70 | | | | |
| 10205 | 411 | 菜 2手 | | 0.40 | | | | |
| 10206 | 411 | 浅草海苔 10枚 | | 6.00 | | | | |
| 10207 | 411 | 若布 30わ | | 7.50 | | | | |
| 10208 | 411 | 次箸 1袋 | | 0.60 | | | | |
| 10209 | 411 | 花焼布 80ツ | | 8.00 | | | | |
| 10210 | 411 | 宇津焼布 30ツ | | 4.50 | | | | |
| 10211 | 412 | 沢庵 1本 | | 1.50 | | | | |
| 10212 | 412 | 芹 7手 | | 1.40 | | | | |
| 10213 | 413 | 久輪井 10ツ | | 4.00 | | | | |
| 10214 | 413 | 白胡麻 2合5夕 | | 2.75 | | | | |
| 10215 | 413 | 薦菜 2合 | | 4.00 | | | | |
| 10216 | 413 | 物煎 1枚 | | 1.00 | | | | |
| 10217 | 414 | 長芋 4本 | | 14.00 | | | | |
| 10218 | 414 | わらび 4手 | | 1.20 | | | | |
| 10219 | 414 | 独活 5本 | | 1.75 | | | | |

付表2 出入商人・職人と商品(8)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|----------------|-----|-------------------------------------|------------|-------|-----|-----------------|-----|
| 11308 | 612 | 1丁 | **132 | 20808 | 512 | 御刺ミ | 20 |
| 19 塗師福松 | | | | 20809 | 515 | 御刺ミ | 20 |
| 11602 | 600 | 御杓子 1本(塗直し、金御紋付) | 8.5 | 21202 | | 御刺ミ | 15 |
| 11601 | 600 | 御平 2組(黒塗直し、金御紋付、金御掛付<塗代15文、金紋代35文>) | 50 | 20811 | 516 | 鯛刺ミ | 25 |
| 20 桶屋権兵衛 | | | | 20202 | 413 | 御刺身・御煮肴 | 50 |
| 12001 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | 2.3 | 20803 | 503 | 御口取 御焼肴 御刺身 7人分 | 165 |
| 12002 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | 1.8 | 20807 | 511 | 御煮肴 | 50 |
| 12003 | 404 | あらい桶 1ツ みかき〔 〕 | 1.3 | 21203 | | 御煮肴 | 15 |
| 12009 | 404 | おきよ小かへ1ツ みかきくわへ | 1.7 | 20810 | 515 | 御煮染 | 20 |
| 12008 | 404 | 御前大水桶 1ツ 新き | 35.5 | 20209 | 417 | 煮肴15人前 | 45 |
| 12005 | 404 | 肴あらい桶 1ツ かわしふへ(マヤ)直し〔 〕 | 16 | 20208 | 416 | 煮肴20人前 | 60 |
| 12501 | 600 | 大あらい桶 1ツ わかへ | *0.0.1**36 | 20207 | 416 | 煮肴40人前 | 120 |
| 12006 | 404 | 米洗桶 1ツ 新き | 14 | 20812 | 522 | 上御口取 | 35 |
| 12007 | 404 | 大ひしやく 1本 新き | 7.5 | 20206 | 416 | 上御口取・御鉢肴 | 75 |
| 12004 | 404 | 大水樽 3荷〔 〕 | 13.2 | 20813 | 522 | 上御鉢肴 | 25 |
| 21 会友(ナンキン御料理) | | | | 20802 | 429 | 御ふた鍋 | 15 |
| 22301 | 419 | シャンパン 1本 | *3.0.2 | 20805 | 510 | 御ふた鍋 | 15 |
| 22 更科 | | | | 21201 | | 御吸もの 2ツ | 9 |
| 22501 | 424 | さらしなそば | *0.1 | 20201 | 413 | 御吸物 5ツ | 15 |
| 23 吉田屋幸八 | | | | 20203 | 413 | 汁・平・香物 | 45 |
| 20801 | 429 | 御刺ミ | 20 | 20204 | 413 | 平・煮染・香之物 | 40 |
| 20804 | 510 | 御刺ミ | 20 | 20205 | 413 | めし | 15 |
| 20806 | 511 | 御刺ミ | 45 | | | | |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表2 出入商人・職人と商品(7)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|-------|-----|---------------|-----|--------------|-----|--------------|--------|
| 20312 | 425 | 有平巻 100本 | 150 | 21602 | 602 | 吉野古 10 | 35 |
| 20901 | 501 | 有平巻 100本 | 150 | 10405 | 413 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 20905 | 509 | 有平巻 100本 | 150 | 20903 | 504 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 20909 | 515 | 有平巻 100本 | 150 | 20904 | 508 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 20310 | 424 | 巻煎餅 100枚 | 100 | 20915 | 518 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 20315 | 426 | 巻煎餅 100枚 | 100 | 20916 | 520 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 20308 | 421 | 巻煎餅 150枚 | 150 | 10406 | 413 | 白砂糖 1斤 | 15 |
| 21613 | 616 | 白煎餅 50枚 | 50 | 20309 | 421 | 白砂糖 1斤(御臨時用) | 7.5 |
| 21619 | 621 | 白煎餅 50枚 | 50 | 21606 | 607 | 白砂糖 1斤(御臨時用) | 15 |
| 10403 | 413 | 白煎餅 100枚 | 100 | 14 松葉屋藤兵衛 | | | |
| 20304 | 414 | 杉田煎餅 100枚 | 100 | 22601 | 424 | 御菓子 7品 | 27.5 |
| 20303 | 414 | 朝日煎餅 100枚 | 100 | 15 三州屋善藏 *1 | | | |
| 20306 | 415 | 唐草煎餅 100枚 | 100 | 22801 | 405 | 御干菓子 | *1 |
| 20919 | 522 | 紅葉狩 10 | 20 | 16 三河屋政治 | | | |
| 21608 | 611 | 紅葉狩 10 | 40 | 22701 | 413 | 御干菓子 | *0.2 |
| 21612 | 614 | 紅葉狩 10 | 40 | 17 松葉屋松吉 | | | |
| 20928 | 531 | 山吹巾純(きんとん) 10 | 30 | 21301 | 600 | やき 6丁 | **2000 |
| 20910 | 512 | 山吹巾純(きんとん) 18 | 115 | 18 松葉屋銀次郎 | | | |
| 21617 | 621 | 小豆巾純(きんとん) 10 | 20 | 10802 | 513 | 半丁 | **64 |
| 10401 | 413 | 丸ポヲル 1斤 | 35 | 10804 | 521 | 半丁 | **64 |
| 20307 | 419 | 丸ポヲル 1斤 | 35 | 10801 | 501 | 1丁 | **132 |
| 10402 | 413 | 粕庭羅 半釜 | 60 | 10803 | 520 | 1丁 | **132 |
| 21614 | 616 | 粕庭羅 半釜 | 60 | 10805 | 524 | 1丁 | **132 |
| 20911 | 518 | 狸々桂 10 | 40 | 11105 | 425 | 1丁 | **132 |
| 20923 | 524 | 狸々桂 10 | 40 | 21903 | 410 | 1丁 | **132 |
| 21603 | 606 | 時雨夜 10 | 20 | 11101 | 410 | 豆腐 1丁 | **132 |
| 21611 | 614 | 時雨夜 10 | 20 | 11102 | 410 | 豆腐 1丁 | **132 |
| 20912 | 518 | 八重山吹 10 | 40 | 11103 | 423 | 豆腐 1丁 | **132 |
| 20902 | 504 | 百夜くわ(香) 1斤 | 100 | 21902 | 410 | 4丁 | **532 |
| 20926 | 524 | 鳴戸巻 10 | 30 | 21904 | 426 | やき | **500 |
| 20922 | 524 | 有平入干菓子 1盛 | 40 | 20602 | 521 | やき 1束 | **3332 |
| 10404 | 413 | 金平糖 1斤 | 50 | 20603 | 522 | やき 1束 | **1000 |
| 21601 | 602 | 紅梅餅 10 | 45 | 20601 | 518 | やき 2丁 | **664 |
| 20927 | 531 | 三保の浦 10 | 30 | 21901 | 417 | やき 2丁 | **664 |
| 20913 | 518 | 柴の雪 10 | 40 | 11104 | 423 | やき 4ツ | **132 |
| 21618 | 621 | 初雪陸頭 | 20 | 20604 | 524 | 生とうふ 1丁半 | **200 |
| 21616 | 617 | 初霜 1斤半 | 120 | 18 (後欠 松葉屋か) | | | |
| 21604 | 606 | 蒸羊かん 10 | 20 | 11301 | 605 | 1丁 | **132 |
| 20918 | 522 | 水仙巻 10 | 30 | 11302 | 605 | 1丁 | **132 |
| 20914 | 518 | 東雲巻 10 | 45 | 11303 | 605 | 1丁 | **132 |
| 20907 | 512 | 宇治の里 20 | 70 | 11304 | 605 | 1丁 | **132 |
| 20908 | 515 | 遠州模様 20 | 70 | 11305 | 609 | 1丁 | **132 |
| 20924 | 524 | 葛鹿の子 10 | 35 | 11306 | 611 | 1丁 | **132 |
| 21609 | 611 | 葛陸頭 10 | 20 | 11307 | 612 | 1丁 | **132 |

付表2 出入商人・職人と商品(6)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|----------|-----|---|--------|-----------|-----|--------------------------------------|--------|
| 10601 | 410 | 赤味噌 1升 | 9.5 | 11801 | 429 | 真木代(御飯焚用) | *1.0.2 |
| 10608 | 426 | 赤味噌 2斤 | 6.08 | 10 山本屋半兵衛 | | | |
| 10610 | 429 | 赤味噌 2斤 | 6.08 | 12902 | 400 | 付木・灯心代(4/10-29分) | **176 |
| 11002 | 505 | 赤味噌 2斤 | 6.08 | 12904 | 500 | 付木・灯心代(5月分) | **264 |
| 11006 | 508 | 赤味噌 2斤 | 6.08 | 12906 | 600 | 付木・灯心代(6/1-25分) | **220 |
| 20103 | 410 | 赤味噌 2斤 | 5 | 12903 | 500 | 油 2升(5月分) | **8400 |
| 11206 | 603 | みそ 1斤 | 3.03 | 12905 | 600 | 油 2升(6/1-25分) | **8400 |
| 22105 | 626 | みそ 半斤 | 1.51 | 12901 | 400 | 油1升3合3夕2才(役場有明行灯1、御次通り之間・御立所行灯半夜2つ分) | **6206 |
| 11217 | 613 | 沢あん | 3 | 11 出雲屋武兵衛 | | | |
| 11008 | 511 | 沢あん 1本 | 1.5 | 22203 | | 金張三ツ組盃 1組(御酒三ツ用?) | 14.5 |
| 22106 | 626 | 沢あん 1本 | 1.5 | 22202 | | 染付徳利 4本(拝領用) | 23 |
| 11011 | 519 | 沢あん 2本 | 3 | 22204 | | 大猪口盃 10ツ(拝領用) | 18.5 |
| 11015 | 522 | 沢あん 2本 | 3 | 22205 | | 猪口盃 10ツ(拝領用) | 12 |
| 11016 | 525 | 沢あん 2本 | 3 | 22201 | | 箱入銀樓徳利 1本(御銚子焼付用) | 29 |
| 11018 | 528 | 沢あん 2本 | 3 | 12 紙屋惣七 | | | |
| 11203 | 601 | 沢あん 2本 | 3 | 10501 | 413 | 岩城紙 1束(御膳図整用) | 28 |
| 11208 | 605 | 沢あん 2本 | 3 | 21501 | | 岩城紙 1束(御膳図并注文其外整用) | 28 |
| 11214 | 609 | 沢あん 2本 | 3 | 21502 | | 杉原 3帖(御菓子土産包用) | 12 |
| 11221 | 617 | 沢あん 2本 | 2.5 | 12201 | 414 | 御硯箱 1ツ 役場用 | 3 |
| 11223 | 618 | 沢あん 2本 | 2.5 | 12202 | 414 | 御現石 1ツ 役場用 | 2.8 |
| 11226 | 621 | 沢あん 2本 | 4.5 | 12203 | 414 | 御筆 1封 役場用 | 2 |
| 20116 | 417 | 沢あん 3本 | 3 | 12204 | 414 | 御墨 1梃 役場用 | 9 |
| 20734 | 523 | 塩 2升 | 2.37 | 12205 | 414 | 小刀 1本 役場用 | 3.5 |
| 20106 | 410 | 白砂糖 1斤 | 11.5 | 12206 | 414 | 千枚通し 1本 役場用 | 2.3 |
| 20102 | 410 | 上千五拾分 | 12 | 13 壺屋忠三郎 | | | |
| 7 万屋伝七 | | | | 20311 | 425 | 上千菓子 1斤半 | 120 |
| 12601 | 400 | 御膳米 1斗8升(4/10-29 1日9合ずつ納め 2期5分減し 1升につき18.17匁) | 327 | 20917 | 520 | 上御干菓子 1斤半 | 120 |
| 12602 | 500 | 御膳米 5斗4合(5/1-6/26 1日9合ずつ納め 2期5分減し 1升につき16.7匁) | 841.6 | 20920 | 522 | 上御干菓子 1斤半 | 120 |
| 13003 | 600 | 御米 1斗5升(1升につき16.7匁) | 250.5 | 20925 | 524 | 上御干菓子 1斤半 | 120 |
| 13001 | 600 | 御米 5升(御味噌方20日分、1升につき18.17匁) | 90.85 | 20930 | 531 | 御干菓子 2盛 | 60 |
| 13004 | 600 | 大豆 1斗 | 147.01 | 20301 | 413 | 干菓子 | 30 |
| 13002 | 600 | 大豆 3升3合3夕3才 | 53.33 | 20302 | 413 | 干菓子 | 15 |
| 11701 | 513 | 御布巾用上晒布 10尺 | 40 | 21620 | 621 | 干菓子 1斤半 | 120 |
| 11704 | 321 | 御布巾并御飯蒸しき用上晒布 10尺 | 40 | 21621 | 623 | 干菓子 1斤半 | 120 |
| 11706 | 324 | 御布巾并御飯蒸用晒布 2尺5寸 | 10 | 21615 | 616 | 干菓子 三人前 | 90 |
| 11705 | 321 | 次布巾用花色木綿 10尺 | 20 | 20313 | 425 | 雪太白 半斤 | 15 |
| 11703 | 513 | 掃除用雑巾木綿 1丈 | 20 | 20314 | 426 | 雪太白 半斤 | 15 |
| 11702 | 513 | 板前布巾用花色木綿 5尺 | 15 | 20929 | 531 | 雪太白 1斤 | 30 |
| 8 近江屋金次郎 | | | | 20305 | 414 | 雪太白 1斤 | 30 |
| 12101 | 000 | 樫木薪32束・雑木薪42束 御飯焚・御湯湧二用 | *1.0 | 21605 | 607 | 雪太白 1斤 | 30 |
| 9 栗原林平 | | | | 21610 | 613 | 雪太白 1斤 | 30 |
| 12301 | 604 | 真木代(御台所薪) | *1.2 | 20921 | 524 | 極別製入念 有平糖 1斤 | 150 |
| 12401 | 604 | 真木代(御台所薪) | *1 | 20910 | 516 | 有平巻 40本 | 60 |
| 11901 | 429 | 真木代(御飯焚用・御行水用) | *1.2.0 | 21607 | 609 | 有平巻 50本 | 75 |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表2 出入商人・職人と商品(5)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|-------|-----|----------------|------|-------|-----|---------|------|
| 20710 | 510 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10602 | 412 | 御正油 5合 | 5 |
| 20712 | 512 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10603 | 414 | 御正油 5合 | 5 |
| 20719 | 514 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10604 | 418 | 御正油 5合 | 5 |
| 20721 | 516 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10605 | 423 | 御正油 5合 | 5 |
| 20723 | 518 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10606 | 425 | 御正油 5合 | 5 |
| 20728 | 522 | 御銚子 5合 | 8.25 | 10609 | 429 | 御正油 5合 | 5 |
| 20731 | 522 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11001 | 502 | 御正油 5合 | 5 |
| 20733 | 523 | 御銚子 5合(3合の誤りか) | 4.95 | 11005 | 508 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20735 | 524 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11007 | 511 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20737 | 525 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11009 | 516 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20738 | 525 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11010 | 519 | 御醬油 5合 | 5 |
| 21710 | 612 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11012 | 521 | 御醬油 5合 | 5 |
| 21712 | 617 | 御銚子 5合 | 8.25 | 11017 | 525 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20711 | 511 | 御銚子 1升 | 16.5 | 11019 | 528 | 御醬油 5合 | 5 |
| 21718 | 623 | 御銚子 1升 | 16.5 | 11205 | 602 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20120 | 423 | 御銚子 2升 | 33 | 11207 | 605 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20702 | 503 | 御銚子 2升 | 33 | 11215 | 611 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20114 | 417 | 御銚子 3升 | 49.5 | 11218 | 613 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20113 | 416 | 御銚子 5升 | 82.5 | 11220 | 616 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20701 | 501 | 諸白 5合 | 7.25 | 11222 | 618 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20706 | 508 | 諸白 5合 | 7.25 | 11225 | 620 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20739 | 525 | 諸白 5合 | 7.25 | 11227 | 622 | 御醬油 5合 | 5 |
| 11211 | 608 | 諸白 5合(御善酒用) | 7.25 | 20104 | 410 | 御醬油 5合 | 5 |
| 11228 | 622 | 諸白 5合(御善酒用) | 7.25 | 20715 | 513 | 御醬油 5合 | 5 |
| 20713 | 512 | 諸白 5合(御善酒用) | 7.25 | 20729 | 522 | 御醬油 5合 | 5 |
| 10611 | 429 | 諸白 5合(御膳酒用) | 7.25 | 20741 | 526 | 御醬油 5合 | 5 |
| 21701 | 531 | 諸白酒 5合(御善酒用) | 7.25 | 20108 | 412 | 次正ゆ 1升 | 7.5 |
| 20123 | 426 | 諸白 1升 | 14.5 | 20115 | 417 | 次正油 1升 | 7.5 |
| 20124 | 426 | 諸白 1升 | 14.5 | 20121 | 423 | 次正油 1升 | 7.5 |
| 20709 | 509 | 諸白 1升 | 14.5 | 21718 | 623 | 次正ゆ 2升 | 15 |
| 20720 | 515 | 諸白 1升 | 14.5 | 20726 | 522 | 次正油 3升 | 22.5 |
| 20722 | 518 | 諸白 1升 | 14.5 | 20740 | 526 | 醬油 | 1.5 |
| 20725 | 520 | 諸白 1升 | 14.5 | 22102 | 625 | 酢 1合 | 0.9 |
| 20732 | 522 | 諸白 1升 | 14.5 | 20714 | 513 | 酢 2合 | 1.8 |
| 20117 | 418 | 諸白 2升 | 29 | 20736 | 524 | 酢 2合 | 1.8 |
| 20730 | 522 | 諸白 2升 | 29 | 20118 | 420 | 酢 3合 | 2.7 |
| 22103 | 626 | 諸白 2升 | 29 | 11201 | 430 | 酢 3合 | 2.7 |
| 20112 | 414 | 諸白 3升 | 43.5 | 11212 | 608 | 酢 3合 | 2.7 |
| 21719 | 623 | 諸白 3升 | 43.5 | 11216 | 612 | 酢 3合 | 2.7 |
| 22107 | 626 | 諸白 3升 | 43.5 | 20105 | 410 | 酢 3合 | 2.7 |
| 20107 | 412 | 諸白 4升 | 58 | 20704 | 505 | 酢 3合 | 2.7 |
| 20110 | 413 | 諸白 4升 | 58 | 20718 | 514 | 酢 3合 | 2.7 |
| 20727 | 522 | 諸白 4升 | 58 | 20724 | 519 | 酢 3合 | 2.7 |
| 21720 | 623 | 諸白 4升 | 58 | 20741 | 527 | ぶとう酒 1升 | 37.5 |

付表2 出入商人・職人と商品(4)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|----------|-----|----------|-------|---------|-----|--------|-------|
| 10919 | 507 | 御箸 5袋 | 5 | 21403 | 613 | 山芋 1本 | **500 |
| 10944 | 519 | 御箸 5袋 | 5 | 21402 | 521 | 白箸 | **72 |
| 11409 | 620 | 御箸 5袋 | 5 | 6 万屋庄兵衛 | | | |
| 20410 | 426 | 次箸 10人前 | 0.6 | 11014 | 521 | 御銚子 2合 | 3.3 |
| 20407 | 416 | 次箸 30人前 | 1.8 | 10607 | 426 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10208 | 411 | 次箸 1袋 | 0.6 | 11003 | 506 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 21009 | 522 | 次箸 5袋 | 3 | 11004 | 507 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10204 | 410 | 御やうじ箸 1袋 | 0.7 | 11013 | 521 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10227 | 418 | 半へん麩 10ツ | 2 | 11202 | 430 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10229 | 420 | 半へん麩 10ツ | 2 | 11204 | 601 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10210 | 411 | 宇津焼布 30ツ | 4.5 | 11209 | 607 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10209 | 411 | 花焼布 80ツ | 8 | 11210 | 608 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10913 | 504 | 塩 1升 | 3.5 | 11213 | 609 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 11411 | 622 | 塩 2升 | 7 | 11224 | 619 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10936 | 515 | 塩 3升 | 10.5 | 20111 | 414 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10952 | 522 | 塩 3升 | 10.5 | 20122 | 424 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10202 | 410 | 塩 5升 | 17.5 | 20125 | 429 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 11412 | 622 | 坪塩 3ツ | 0.6 | 20703 | 505 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 20406 | 410 | 坪塩 3ツ | 0.6 | 20705 | 506 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10911 | 504 | 坪塩 5ツ | 1.5 | 20707 | 509 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10945 | 520 | 坪塩 5ツ | 1.5 | 20708 | 509 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10916 | 507 | 上茶 半斤 | 15 | 20716 | 513 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10955 | 525 | 上茶 半斤 | 15 | 20717 | 514 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 11402 | 600 | 上茶 半斤 | 15 | 20742 | 527 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 11406 | 618 | 和か布 20わ | 5 | 21702 | 602 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10207 | 411 | 若布 30わ | 7.5 | 21703 | 603 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10241 | 425 | 若布 30わ | 7.5 | 21704 | 604 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 21011 | 525 | 極上葛 半斤 | 26.2 | 21705 | 604 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 20409 | 425 | 上葛 半斤 | 16.8 | 21706 | 605 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 20403 | 410 | 氷昆若 10ツ | 0.9 | 21707 | 606 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10240 | 425 | こんにゃく 3丁 | 0.6 | 21708 | 609 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10214 | 413 | 白胡麻 2合5夕 | 2.75 | 21709 | 610 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10948 | 520 | 白胡麻 3合 | 3.3 | 21711 | 614 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10222 | 416 | 大木勺子 2本 | 4.5 | 21713 | 618 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10201 | 410 | 木勺子 3本 | 5.4 | 21714 | 619 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 11401 | 600 | どぜう 5合 | 13 | 21715 | 620 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10219 | 414 | 独活 5本 | 1.75 | 21716 | 623 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10216 | 413 | 物煎 1枚 | 1 | 22101 | 625 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 20404 | 410 | 狸々海苔 1枚 | 0.3 | 22104 | 626 | 御銚子 3合 | 4.95 |
| 10206 | 411 | 浅草海苔 10枚 | 6 | 11219 | 616 | 御銚子 5合 | 8.25 |
| 21008 | 522 | 水仙寺海苔 1枚 | 15 | 20101 | 410 | 御銚子 5合 | 8.25 |
| 11404 | 600 | 初霸昆布 50目 | 8 | 20109 | 412 | 御銚子 5合 | 8.25 |
| 5 丹波屋徳兵衛 | | | | 20119 | 421 | 御銚子 5合 | 8.25 |
| 21401 | 521 | ねき | **100 | 20126 | 429 | 御銚子 5合 | 8.25 |

旧大家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表2 出入商人・職人と商品(3)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|-------|-----|-----------|------|-------|-----|----------|------|
| 10942 | 518 | 根芋 5本 | 1.5 | 10950 | 521 | 沢庵 2本 | 3 |
| 10946 | 520 | 根芋 7本 | 2.75 | 20408 | 416 | 沢庵 5本 | 7.5 |
| 21006 | 522 | 根芋 7本 | 2.45 | 10920 | 508 | 木瓜漬 2本 | 1.85 |
| 10958 | 527 | 新芋之子 1升 | 27 | 10902 | 501 | 初木瓜漬 3本 | 2.76 |
| 11410 | 622 | 新芋之子 2本 | 27 | 10917 | 507 | 初木瓜漬 3本 | 2.7 |
| 10234 | 422 | 芋之子 1本 | 3.2 | 10908 | 503 | 初木瓜漬 4本 | 3.68 |
| 10238 | 424 | 芋之子 1本 | 3.2 | 10912 | 504 | 初木瓜漬 4本 | 3.68 |
| 10235 | 422 | 椎茸 10ツ | 4 | 10914 | 506 | 初木瓜漬 4本 | 2.7 |
| 10242 | 425 | 椎茸 10ツ | 4 | 10302 | 413 | ふな漬瓜 1舟 | 8 |
| 20402 | 410 | 大椎茸 15ツ | 12 | 10303 | 416 | ふな漬瓜 1舟 | 8 |
| 10909 | 504 | 椎茸 20 | 8 | 10304 | 418 | ふな漬瓜 1舟 | 8 |
| 11407 | 619 | 冬瓜 1つ | 5.5 | 10307 | 421 | ふな漬瓜 1舟 | 8 |
| 11413 | 623 | 冬瓜 1ツ | 5.5 | 10309 | 425 | ふな漬瓜 1舟 | 8 |
| 10923 | 508 | 初大冬瓜 2ツ | 28 | 10925 | 509 | 初茄子漬 | 4 |
| 10954 | 524 | 初大冬瓜 2ツ | 25 | 10921 | 508 | 初茄子漬 | 8 |
| 21001 | 513 | 初木瓜 5本 | 3.6 | 10930 | 511 | 初茄子漬 | 8 |
| 21002 | 518 | 初木瓜 5本 | 3.6 | 10933 | 513 | 初茄子漬 | 10 |
| 10253 | 429 | 木瓜 5本 | 3.9 | 10935 | 514 | 初茄子漬 | 10 |
| 10243 | 425 | 院(隠)元豆 5合 | 11 | 10310 | 427 | 守口大根 1本 | 1.5 |
| 10901 | 501 | 初院元小角豆 6わ | 5.4 | 10926 | 510 | 守口大根 2本 | 3 |
| 10907 | 503 | 初院元小角豆 6わ | 5.4 | 10301 | 410 | 守口大根 3本 | 4.5 |
| 10231 | 421 | わらび 3手 | 0.9 | 10305 | 419 | かす漬茄子 1ツ | 2.5 |
| 10246 | 426 | わらび 3手 | 0.9 | 10306 | 420 | かす漬茄子 1ツ | 2.5 |
| 10218 | 414 | わらび 4手 | 1.2 | 10308 | 423 | かす漬茄子 1ツ | 2.5 |
| 10213 | 413 | 久輪井 10ツ | 4 | 10929 | 511 | 初白瓜漬 3本 | 3.48 |
| 10220 | 414 | 久輪井 15 | 6 | 10959 | 527 | 白瓜漬 4ツ | 4.64 |
| 20405 | 410 | 大根 1本 | 0.35 | 10252 | 429 | 味噌漬茄子 1ツ | 2 |
| 21003 | 522 | 大根 4本 | 1.2 | 10906 | 502 | 菜漬 2手 | 0.6 |
| 20412 | 426 | 蓮根 1本 | 3 | 10927 | 510 | 花丸漬 3本 | 2.4 |
| 10251 | 428 | 蓮根 2本 | 6 | 10225 | 418 | 大玉子 10ツ | 9 |
| 21004 | 522 | 午旁 5本 | 3.5 | 10931 | 511 | 大玉子 10ツ | 9 |
| 10248 | 426 | 牛房 7本 | 4.9 | 10230 | 421 | 玉子 10ツ | 9 |
| 10228 | 420 | 生か 2合 | 0.7 | 10244 | 425 | 玉子 10ツ | 9 |
| 10247 | 426 | うど 5本 | 1.75 | 10250 | 427 | 玉子 10ツ | 9 |
| 21005 | 522 | 茗荷竹 1本 | 0.15 | 10904 | 501 | 玉子 10ツ | 9 |
| 21010 | 525 | 大玉上批把 10わ | 40 | 10924 | 509 | 玉子 10ツ | 9 |
| 10932 | 512 | 乾芋 2ツ | 8 | 10939 | 516 | 玉子 10ツ | 9 |
| 10224 | 418 | 銀南 1合 | 0.9 | 10918 | 507 | 黒豆 5合 | 3.5 |
| 10211 | 412 | 沢庵 1本 | 1.5 | 10934 | 513 | 黒豆 5合 | 3.5 |
| 10236 | 423 | 沢庵 1本 | 1.5 | 10947 | 520 | 黒豆 5合 | 3.5 |
| 10951 | 522 | 沢庵 1本 | 1.5 | 10960 | 528 | 黒豆 5合 | 3.5 |
| 20411 | 426 | 沢庵 1本 | 1.5 | 11403 | 600 | 黒豆 5合 | 3.5 |
| 10937 | 515 | 沢庵 2本 | 3 | 11414 | 624 | 御箸 3袋 | 3 |
| 10941 | 517 | 沢庵 2本 | 3 | 10203 | 410 | 御箸 5袋 | 5 |

付表2 出入商人・職人と商品(2)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 | 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|-------|-----|---------------|--------|-----------|-----|--------------|--------------|
| 20504 | 410 | 鮑 5ツ | 22.75 | 10105 | 416 | 平貝 2枚 | 12.2 |
| 21109 | 522 | 鮑 5盃 | 30.81 | 10104 | 416 | きす 5本 | 12.75 |
| 10734 | 526 | 鮑 6盃 | 37.5 | 21802 | 604 | せりな 3把 | 1.5 |
| 20505 | 410 | 鯉 45目 1丁 | 6 | 10110 | 423 | 伊勢海老 3ツ | 11.25 |
| 20506 | 411 | 鯉 200目 5本 | 24 | 20503 | 410 | 蒲鉾板付 1枚 | 18.75 |
| 11514 | 609 | 鯉節 300目 | 36 | 11518 | 611 | 志ちめ(しじみか) 3升 | 4.5 |
| 21807 | 623 | 鯉節 300目 | 36 | 20511 | 423 | むきみ 5合 | 3.32 |
| 10707 | 505 | 鯉節 500目 | 60 | 11510 | 608 | 上海苔 20枚 | 27 |
| 10721 | 514 | 鯉節 500目 | 60 | 11527 | 616 | 水仙寺海苔 1枚 | 15.5 |
| 11528 | 616 | 鯉節 500目 | 60 | 11544 | 624 | □ 2本 | 24.1 |
| 21114 | 500 | 鯉節 500目 | 60 | 3 魚屋清兵衛 | | | |
| 10736 | 528 | 鯉節 535目 | 64.2 | 22401 | 423 | 鯛 半身 | *1.0.2 **350 |
| 11543 | 624 | 鯉節 560目 | 77.2 | 4 八百屋磯右衛門 | | | |
| 21103 | 510 | 玉子 10 | 9 | 10949 | 521 | 長芋 1本 | 3.5 |
| 21106 | 516 | 玉子 10 | 9 | 11408 | 620 | 長芋 1本 | 3.5 |
| 10710 | 505 | 玉子 10 | 9 | 21007 | 522 | 長芋 1本 | 3.5 |
| 10716 | 512 | 玉子 10 | 9 | 10223 | 418 | 長芋 2本 | 7 |
| 11511 | 608 | 玉子 15 | 13.5 | 10943 | 518 | 長芋 2本 | 7 |
| 11516 | 610 | 玉子 15 | 13.5 | 10953 | 523 | 長芋 2本 | 7 |
| 21113 | 500 | 玉子 15 | 13.5 | 10957 | 526 | 長芋 2本 | 7 |
| 11525 | 615 | 車海老 20 | 23 | 11405 | 618 | 長芋 2本 | 10 |
| 11534 | 620 | 車海老 20 | 23 | 10233 | 422 | 長芋 2本 | 7 |
| 11536 | 622 | 車海老 20 | 23 | 10239 | 424 | 長芋 3本 | 10.5 |
| 11541 | 624 | 車海老 30 | 34.5 | 10903 | 501 | 長芋 3本 | 10.5 |
| 10718 | 513 | いさき 2本 | 9.1 | 10922 | 508 | 長芋 3本 | 10.5 |
| 11529 | 616 | いさき 3本 | 13.65 | 20401 | 410 | 長芋 3本 | 10 |
| 21112 | 500 | いさき 25本 | 113.75 | 10217 | 414 | 長芋 4本 | 14 |
| 10719 | 513 | いか 2枚 | 15.5 | 10226 | 418 | 芹 3手 | 0.6 |
| 11512 | 609 | いか 3つ | 15 | 10232 | 421 | 芹 3手 | 0.6 |
| 11519 | 612 | いか 3ツ | 15 | 10249 | 427 | 芹 3手 | 0.6 |
| 21101 | 503 | 福子 1本(すずきの幼魚) | 20.5 | 10237 | 423 | 芹 5手 | 1 |
| 10705 | 503 | 福子 2本 | 41 | 10212 | 412 | 芹 7手 | 1.4 |
| 10111 | 424 | ふつこ 3本 | 15.5 | 10221 | 415 | 芹 8手 | 1.8 |
| 10711 | 505 | 川貝 1升 | 1.5 | 10938 | 515 | 三ツ葉芹 4手 | 0.8 |
| 10703 | 502 | 川貝 2升 | 3 | 10928 | 510 | 三ツ葉芹 5手 | 1 |
| 10706 | 504 | 川貝 2升 | 3 | 10940 | 516 | 三ツ葉芹 5手 | 1 |
| 11542 | 624 | あじ 4本 | 11.85 | 10915 | 506 | 三ツ葉芹 7手 | 1.4 |
| 20510 | 423 | あじ 5ツ | 11.85 | 10215 | 413 | 蔦菜 2合 | 4 |
| 10701 | 501 | 極上干白魚 10把 | 57.5 | 10245 | 426 | 菜 1手 | 0.2 |
| 10103 | 415 | 白魚 5合 | 30.9 | 10910 | 504 | 菜 1手 | 0.2 |
| 11526 | 615 | 畑白 1枚 | 16.88 | 10205 | 411 | 菜 2手 | 0.4 |
| 11507 | 607 | 畑白 1枚(まはたの別名) | 29.52 | 11415 | 624 | 菜 5手 | 1 |
| 10717 | 512 | 鯿 4本 | 23.5 | 10956 | 525 | 根芋 10本 | 3.5 |
| 11540 | 623 | 鯿(さば・あおさば) 1本 | 24.1 | 10905 | 502 | 根芋 5本 | 1.5 |

旧大名家当主嫡子の食生活と東京の商人・職人

付表2 出入商人・職人と商品(1)

註1 番号は付表3、商人のNoは表12に対応

2 値段 無印=銀(匁)、*=金(両、分、朱)、**=銭(文)

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|---------|-----|--------------------------|--------|
| 1 釜屋権兵衛 | | | |
| 12701 | 600 | 深川無じ(蒸し?)釜(御飯焚用) 1升1ツ 廢入 | 21.45 |
| 2 堺屋弥兵衛 | | | |
| 10715 | 511 | 鯛 半身 | 14.775 |
| 10704 | 503 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 10708 | 505 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 10709 | 505 | 鯛 1枚 | 34 |
| 10713 | 508 | 鯛 1枚 | 47.76 |
| 10714 | 509 | 鯛 1枚 | 34 |
| 10720 | 514 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 10722 | 515 | 鯛 1枚 | 34 |
| 10725 | 517 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 10726 | 518 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 11505 | 600 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 20501 | 410 | 鯛 1枚 | 22.16 |
| 20502 | 410 | 鯛 1枚 | 14.16 |
| 21102 | 505 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 21104 | 511 | 鯛 1枚 | 14.875 |
| 21110 | 522 | 鯛 1枚 | 64 |
| 21111 | 522 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 22001 | 626 | 鯛 1枚 鰯 2本 | *0.3.3 |
| 10113 | 426 | 鯛 1枚 | 22.16 |
| 10102 | 414 | 鯛 1枚 | 29.55 |
| 10114 | 426 | 鯛 1枚 | 32 |
| 10109 | 421 | 鯛 2枚 | 22.16 |
| 10112 | 425 | 鯛 2枚 | 11.88 |
| 10729 | 520 | 鯛 2枚 | 39.208 |
| 10737 | 528 | 鯛 2枚 | 33.76 |
| 11502 | 602 | 鯛 2枚 | 29.55 |
| 21805 | 600 | 鯛 2枚 | 37.136 |
| 10106 | 418 | 鯛 3枚 | 17.82 |
| 20507 | 417 | 鯛 3枚 | 17.82 |
| 10733 | 524 | 鮎 半分 | 18.75 |
| 21116 | 524 | 鮎 半籠 | 18.75 |
| 10702 | 501 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 10712 | 507 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 10724 | 517 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 10738 | 529 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 10730 | 521 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11504 | 600 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11508 | 608 | 鮎 1籠 | 37.5 |

| 番号 | 日付 | 品目 | 値段 |
|-------|-----|--------|--------|
| 11520 | 612 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11523 | 614 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11532 | 619 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11535 | 621 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11537 | 622 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 11545 | 624 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 21803 | 610 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 21804 | 617 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 21806 | 600 | 鮎 1籠 | 37.5 |
| 21801 | 604 | 鰯 1本 | 11.36 |
| 10108 | 420 | 鰯 2本 | 13.5 |
| 11515 | 610 | 鰯 2本 | 20.688 |
| 11517 | 611 | 鰯 2本 | 15.76 |
| 11521 | 613 | 鰯 2本 | 14.85 |
| 11524 | 614 | 鰯 2本 | 22.72 |
| 11539 | 623 | 鰯 2本 | 22.72 |
| 10723 | 516 | 鰯 3本 | 33.78 |
| 10727 | 519 | 鰯 3本 | 33.78 |
| 11513 | 609 | 鰯 3本 | 34.08 |
| 11530 | 617 | 鰯 3本 | 34.053 |
| 11538 | 622 | 鰯 3本 | 29.475 |
| 10735 | 527 | 鰯 4本 | 27 |
| 11531 | 618 | 鰯 4本 | 27 |
| 11501 | 601 | 鰯 4本 | 27 |
| 20509 | 423 | 鰯 5本 | 26.25 |
| 21808 | 625 | 鰯 10本 | 113.6 |
| 11506 | 606 | 大鰯 1本 | 17.24 |
| 11509 | 608 | 大飛鰯 2盃 | 45 |
| 10107 | 419 | 鮑 2ツ | 11.16 |
| 11522 | 613 | 鮑 2ツ | 11.5 |
| 11503 | 602 | 鮑 2盃 | 12.276 |
| 11533 | 619 | 鮑 2盃 | 11.5 |
| 21105 | 514 | 鮑 2盃 | 12.276 |
| 10101 | 414 | 鮑 3ツ | 12.9 |
| 20508 | 417 | 鮑 3ツ | 16.74 |
| 10728 | 519 | 鮑 3盃 | 18.474 |
| 10731 | 521 | 鮑 3盃 | 18.474 |
| 10732 | 524 | 鮑 3盃 | 18.474 |
| 21107 | 518 | 鮑 3盃 | 18.474 |
| 21108 | 521 | 鮑 3盃 | 18.474 |
| 21115 | 524 | 鮑 3盃 | 18.474 |

付表1 尚丸の食事献立の例

| 日付 | 朝 | 昼 | 夜 |
|-----|---|---|---|
| 5/1 | 平 (れん・院元豆・椎茸) 香、飯 | 向 (鮎・作り酢)、汁 (生豆腐・ かつを)、皿 (胡瓜漬)、飯、 干白魚 ●巻煎餅100 (お手元へ) | |
| 5/2 | 皿 (花鱈・御正油)、皿 (胡瓜 鱈)、飯、干白魚 ●皿 (砂糖) | 向 (鮎・作り酢)、汁 (椎茸・ かつを)、皿 (菜漬)、飯 | |
| 5/3 | 平 (玉子とち)、皿 (胡瓜漬) 飯、干白魚 | 平 (+あぢ・山芋・院元豆)、 汁 (川貝・かつを)、皿 (胡瓜 漬)、飯、干白魚 | ●宴会→表7参照 |
| 5/4 | 平 (花鱈・御正油)、香、飯 | 平 (+一塩鯛・菜)、皿 (胡瓜 漬)、飯 ●砂糖 (お手元へ) | |
| 5/5 | | | 平 (+一塩鯛)、汁 (川貝・赤 みそ)、香、蠟燭1 ●銚子3合、鉢 (塩焼鯛・生 姜)、刺身 (鯛・作り酢)、鉢 (+鮑 詰合家従方へも)、百 夜香1斤 (お手元へ) |
| 5/6 | 皿 (黒豆・砂糖)、香、茶粥 (黒 豆・坪塩) | 平 (火取鯛・山芋・せり)、皿 (胡瓜漬)、飯、御銚子 ●白煎餅 (お手元へ) | 向 (塩焼鯛)、汁 (川貝・赤み そ)、皿 (胡瓜)、飯、生玉子、 御醤油、蠟燭1 ●銚子6合、鉢 (+塩貝 詰 合家従方へも)、蠟燭2 |
| 5/7 | 皿 (黒豆・砂糖)、皿 (胡瓜 漬)、茶粥 (黒豆・坪塩) | 向 (鮎・作り酢)、汁 (川貝・ 赤みそ)、皿 (胡瓜漬)、飯 | 御銚子、向 (鮎・作り酢)、汁 (摺流し玉子・かつを)、皿 (胡 瓜漬)、飯、蠟燭3 ●菓子 (有平、お手元へ) |

無印=通常の料理 (帳簿1')

●=追加、宴会 (帳簿2')

+ =贈答品