

高橋大隅両家秘伝供御式目

資料名にある「供御(くご)」とは広く貴人の食膳のことですが、ここでは特に天皇の御膳を意味しています。「式目」とは規則や決まりのことで、正月の「歯固め」や「元服」等の宮中の行事の際の御膳を復元して描いた絵巻物です。享保6(1721)年に大隅信時が「[類聚雜要抄](#)」「[山槐記](#)」等の古記録を参考にして作成しました。

巻首に、櫛笥(くしげ)前大納言(中御門天皇の外祖父、櫛笥隆賀か)の命令により作成したところ、中御門天皇の叡覧に備えられることになったことが記されています。



まず冒頭には「歯固め」の御膳が描かれています。「歯固め」の儀式は、正月に、長寿を祈るために、天皇に餅や押鮎、大根、瓜などを献上する儀式で、「歯」は「よわい」と読み「齢(よわい)」に通じることから、固い食べ物で歯の根を固めて年齢を重ねることを願ったものと考えられています。

下図が、「御歯固」の部分です。



蓋付きの酒杯、押鮎、鯛等が並べられ、左下には「御鏡餅」が描かれていますが、この鏡餅は、現代とは趣が違います。鏡餅の由来は『[本朝食鑑](#)』に「大円塊に作って鏡の形に擬(なぞら)える」とあり、神鏡の円形を擬えたものとされています。鏡は神社の御神体とされることもあり、それを模した鏡餅も神聖なものと考えられていました。

鏡餅の絵の横に、「置鏡餅上物」として、餅の上に載せられている物の説明があります。鏡餅は、初めは鏡のように掛けるか吊していたのではないかと考えられていますが、「置鏡餅」と記されていることから、それを推察することが出来ます。

上に載せる物として、まず、「粒葉(ろうは?)二枚」とあります。この「粒」という字は、本来「折れた木」を意味しますが、描かれている葉の軸が赤いことから、ゆずり葉(譲葉、樅葉)ではないかと思われます。次に、蘿蔔(すずしろ、大根)一株、押鮎一雙(双)、橘三成と記されていて、橘については、「近代一成用之」と補記され、古い時代には3つであったものが、近代(江戸時代)には、ひとつになったことがわかります。現代の鏡餅には飾られない大根と鮎が人目を引きませんが、大根は、鮎と同じくらい大きさですので、「雑煮大根」とか「祝い大根」と呼ばれている小振りの大根だ

と思われます。雑煮大根は輪切りにして雑煮椀にいれるとちょうどよい大きさで、京風の雑煮の具として用いられています。押鮎は、「年の魚」ともいい、塩漬けにして重しをかけた鮎のことです。橘は、直径 3cm ほどの柑橘です。最後に、「調進之日衣冠或狩衣」とあり、これらを調進する日は衣冠や狩衣を身につけたことがわかります。

さて、美しく盛りつけられた御膳は、平安時代中期以降は箸をつけるだけで実際に食べることはありませんでした。箸をつけることで食べたことに見立てたのです。

なお、高橋家と大隅家は、御厨子所預という天皇の朝夕の御膳を供進し、節会などの酒肴を担当する役職を世襲する地下官人(下級の公家)で、この巻物には「御厨子所預印」「(高橋)宗孝之印」という蔵書印が押印されていることから高橋家が保管していたものと推測できます。

(2016 年 1 月 4 日公開)