

『楠川文書』には屋久島関係資料を調べる上で大変に世話になっているが、今回の『献建』も同文書の中からの紹介である。

提供を楠川の牧区長に頂き、解読を国文学研究資料館・史料館の渡辺尚志先生に指導を願ったので、まずは感謝する次第である。

『献建』は食事のメニューであるから、当然に材料や料理法、調味料と説明も必要で、健康のため栄養・バランスなど気になる事も多いが、その点は時代も古く、素人の現代感覚では説明もつき兼ねるので、読者におまかせするしかない。ただお膳や食器には興味があって、本膳、脇膳、硯蓋など屋久杉製と考えて詮索をこころみただが、セットで見ることが出来なかった。

云えることは、時代が江戸期末、床の掛軸から置物まで故実に従った作法であろうから、メニューは恐らく幕府か藩の関係者を接待したものであろう。島民一般のものではないことは確かである。が、屋久島の食文化を物語っていることは間違いない。

それにしても『献建』に記載の材料は豊富である。しかし四季何時でも用意出来るという品物ではないから、皿の上に示された材料の中から、その時々を選ぶものであろう。接待には苦勞し、腕の立つ包丁人がいたものと思える。『献建』の末尾に「目出度し／＼」と記した文言は、無事接待を終えた村役人の安堵の気持ちかがのぞかれてほえましい。又客人達が帰った後、二番座のメニューが用意

されていることも面白い。村役人達の食席である。

昨今鹿児島県が、屋久島環境文化村構想を進めて有識者による懇談会、地元組織の研究会を発足させ基本計画を策定中であるが、今世界的規模で環境破壊が進んでいるという時、日本の森林文化の原点で、豊かな自然を残す屋久島だけに、生物の共生を第一義とした計画であって欲しい。

この『献建』に盛られた材料を調べてみると、既に姿が消えたかと思える物もある。高々百五、六十年の間に消滅したとすれば、開発にはよほどの慎重さが要求されよう。

島にある材料で、伝統ある料理が出来ないでは、遠来の人に環境を誇り、自然一杯を謳い文句にすることも叶うまい。観光も先が思いやられる。

時にこの『献建』は、今日に通用する内容を持ち、自然の大切さも教えてくれる。郷土料理を考える上で大いに参考になろう。幻にしないで多くの人が活用して貰いたい。

※楠川文書は、藩政時代から近年までの文書・記録類（全五百七十七点）で、その時代の屋久島の政治、経済、社会を知ることのできる貴重な史料である。原文にはどちらの献建「献立」にも番号はついてないが、便宜上(一)、(二)と付した。献建(一)は、「嘉永三年」（一八五〇年）のものであるが、献建(二)には「寅十月廿三日」としか記されていない（編集部）。

文献資料

〈第21回〉

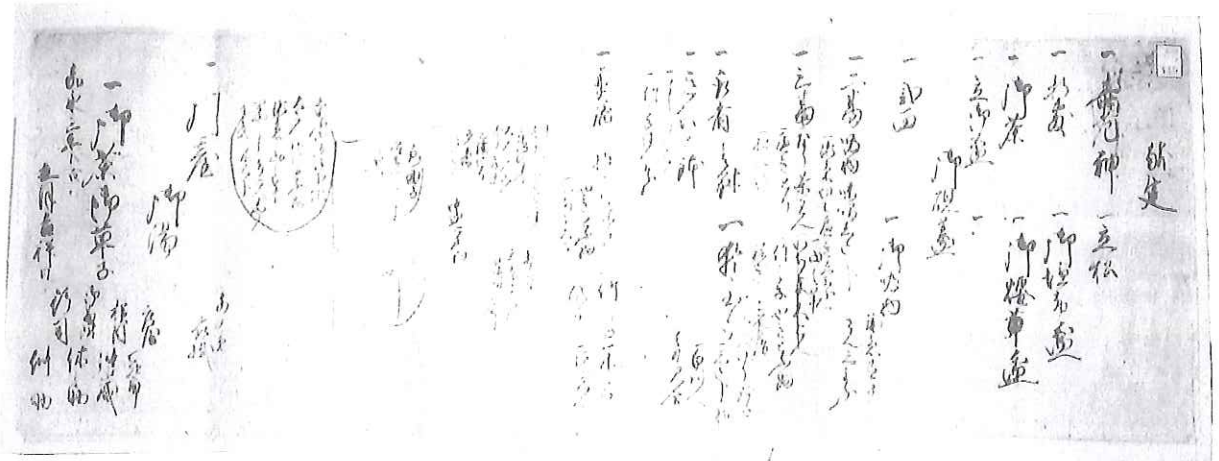
献

こんだて

建

山本秀雄

（やまもとひでお）

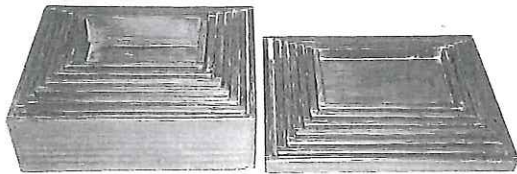


献建

献建(一)

- 一、寿老神
- 一、折敷
- 一、御茶
- 一、立御盃
- 御硯蓋
- 一、式面
- 一、御吸物
- 一、立松
- 一、御塩け盆
- 一、御煙草盆
- 茂魚すまし
- さんしよふ
- 一、二番吸物 味噌したじ
- 一、瀬魚切ミへきしようが
- 一、山之芋
- 一、三番一なら茶わん
- 一、へきどり
- 一、松たけ
- 一、いちよ木こん
- 一、竹之子 やきとふふ
- 一、ねぎ
- 一、ばん房
- 一、にんしん
- 一、取肴巻封
- 一、井五ツ
- 一、いりふた
- 一、じたら物
- 一、白あへ
- 其外見合
- 一、ぎんいと鉢
- 一、すじかんでん
- 一、竹之子
- 一、はんくふ
- 一、煎鍋巻枚
- 一、にわ鳥
- 一、竹之子
- 一、木之子

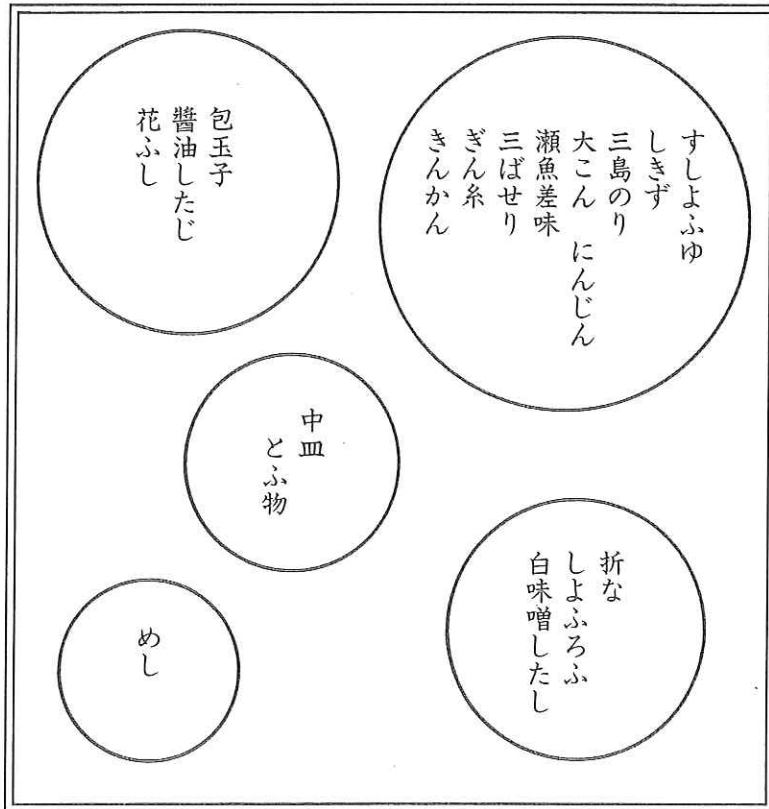
硯蓋〔七重一組〕▶



(収納時の状態)



しよふゆ酒塩下地
大こん、あげとふふ
瀬魚、山之芋
をやし、水こんにやく
なすび、木くら



一、やきとふふ 一、ひる 一、にんじん
一、いちよ大こん

献建

一 壽老神

一 立松三重

一 折敷

御座附

一 御茶

一 御茶菓子

一 御茶

御座附

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一 御茶

一、引台

御湯

一、御茶菓子

あめ魚

衣掛

嘉永三年戌

九月吉祥日

庄屋

七次郎

横目

仲藏

御番附

休之助

行司

仲助

献建(二)

一、壽老神

一、立松三重

一、折敷

御座附

一、第一御たばこ盆

一、三御茶

右三行銘々差上

御吸物

五壺献

一、生魚 すまし下地

すりしやうが

一、七硯蓋品数々

九式献

一、肴味噌下地 三しやう

御盃改御肴

一、二御しおけ盆 但し三品

一、四御くわし

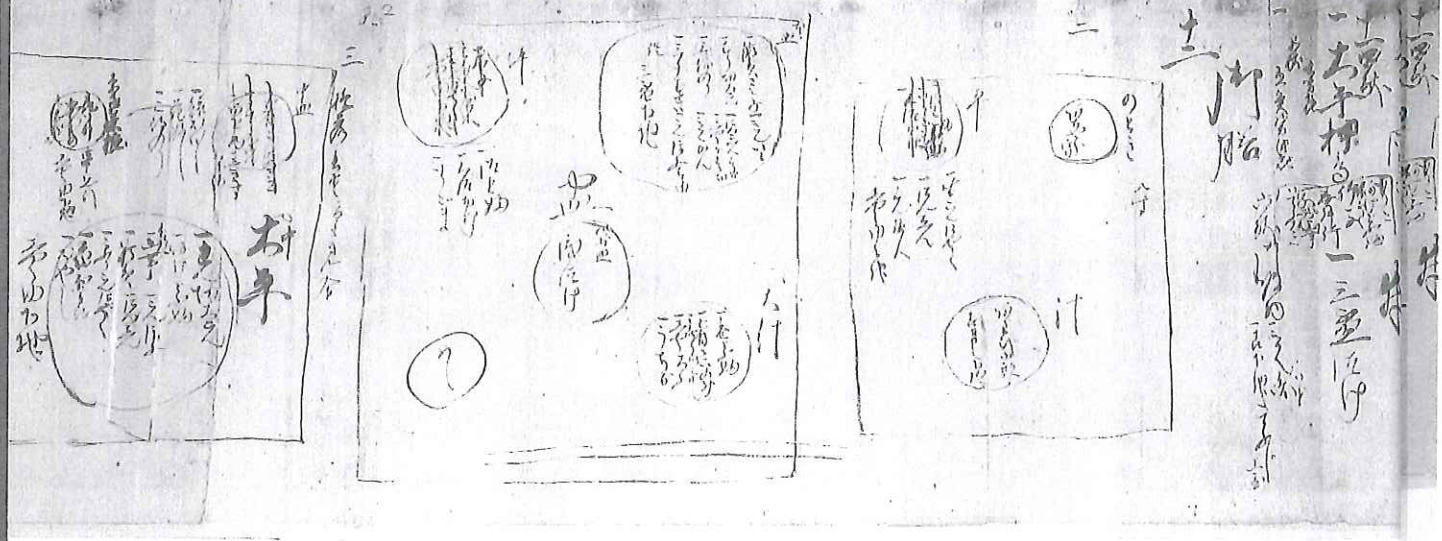
一、六御盃立重

一、八御肴数々

十三献

一、伊勢海老 しやうゆ下地

御盃同断 一、三ツばせい



井

一、くらげ 花ふし すしやうゆ下地 一、御あへ物 但シ 五品

はりしやうが

一、くじらほい 右断

一、竹はかまぼこ

一、いりふた

一、いてう大こん

一、いり着

一、なべ物庭鳥

一、やきとふふ

一、ひる 一、にんしん

其外見合

一、なべ物 しつ

- 一、こぼふ 一、大こん
- 一、白な 一、
- 一、花いとうい (いととうり)

十一 四献

井

一、大平押鳥

味噌下地

いりこ

あけとふふ

一、三盃つけ

ねぎ

竹子

舞竹

へぎ山芋

にんじん

いてふ大こん

一、五献 有魚醤油下地

六献 御吸物

一、きん糸

一、す下地こふじ上置

十二 御膳

三 挽落□□□ニ而も見合

中皿

中
 〇中
 (大平)

花ふし
 □□めもの
 味噌下地

肴りつやき
 す木こん
 しきす
 あを物口酒

串えび
 しゃうゆ下地

わん切大こん
 あけどふふ
 はり山芋
 瀬魚
 こふりこんにやく
 花なます
 おやし

十三 一、挽台串着

十四 一、五段 落入御盃 相添 差上

但シニ汁挽替

十五 一、口取御吸物 きんいと 酢下地

十六 一、御茶

十七 一、後御くわし

目出度くく

御立次第

一、御吸物不着すまし下地

一、御茶飯 一、庭鳥汁 一、小皿浅つけ

一、なます皿

右銘々本膳

寅十月廿三日