

第三回 日本料理の歴史と様式 目次

第二項 日本料理の歴史

一	縄文時代	1
二	弥生から古墳時代	2
三	飛鳥・奈良時代	4
四	平安時代	8
五	鎌倉時代	12
六	室町時代・安土桃山時代	15
七	江戸時代	18
八	明治・大正時代	24
九	昭和時代以降	28
		31

第二項 日本料理の様式

一	本膳料理	33
二	袱紗料理	36
三	精進料理	42
四	普茶料理	43
五	懷石料理	46
六	会席料理	48
七	その他の料理様式	52
		54

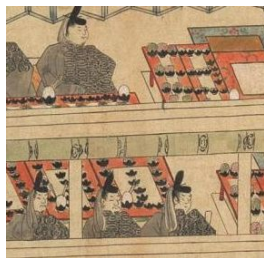
一 本膳料理

本膳料理完成までの流れ

本膳料理の起源は、神前に供える神饌しんせんと、それを下げていただく直会なおらいにあります。入手した食料をただ調理して食べていた頃には考える必要のなかった料理様式は、神に神饌を供えるようになるを意識されるようになり、それが天皇の食事に反映し、徐々に公家、貴族へと降りてくることとなります。

まず、平安時代に宮廷などで行事や饗応に供される大規模な料理「饗応膳料理だいきょう（大饗料理）」が考えられました。これは米の飯を主食とし、副食の菜を数多く並べて食するもので、神饌の様式に似ています。この数々並べるところから菜はおかずと呼ばれるようになりました。大饗料理では調味料である四種器が目の前に置かれており、生物・干物などを好きなように味付けして食するという形式でした。

その後、大饗料理などの公家の仕来りを取り入れ、室町時代に、武家の儀



東京国立博物館蔵

『年中行事絵巻（模本）
大臣家大饗』部分

Image:TNM Image Archives Source:<http://TnmArchives.jp/>

*式正料理（しきしようり
ようり） 儀式の目的、
性質などを前提に、厳格
な仕来りに則って供され
る儀式料理の総称。杯事
である「式の膳」（式三献）
と儀式の饗応料理「饗の
膳」からなる。

*有職故実（ゆうそくこじ
つ） 公家や武家の礼式
や仕来り、故実のこと。

*本膳料理 元々は式正
料理の饗の膳に出る一の
膳のことであった。

*袱紗料理（ふくさりよう
り） 袱紗とは簡略とい
う意味。袱紗袴に着替え
た時の料理という説もあ
る。

式料理「*式正料理」が確立されます。これは、武家社会には公家のようなも
てなしの様式が確立されておらず、武家が公家に対抗するために必要であつ
たために作られたものです。その確立には*有職故実に詳しい庖丁流派が重要
な役割を果たしました。

それがその後洗練され、左手前に飯、右手前に汁、右向こうに膾などの仕
来りの整った「*本膳料理」となり、正式な日本料理の膳組みとされるようにな
りました。

本膳料理は日本料理を代表する最も格式の高い料理ですが、儀式性の強い
料理様式で作法も厳しく定められていたため、江戸後期には敬遠され、簡略
化した「*袱紗料理」が生まれました。

現在では一部の冠婚葬祭の際にしか見ることができません。

本膳料理は、質素で「侘び」を重視する茶懐石とは対極にあるといえるで
しょう。

公家の式三献 (式正料理)



▲式三献は正式の接待饗応に用いたもので、宴の最初にこの三献をもって盃事をした。

写真右から、

初献 (蒸し鮑、くらげ、梅干)

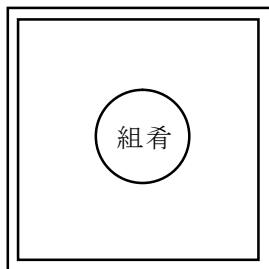
二献 (ふなの子つき脍、酢)

三献 (鯉の石畳 (刺身)、塩、酢)

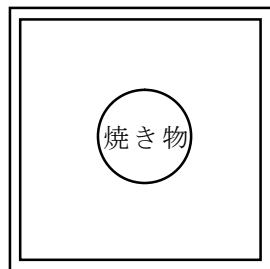
本膳料理の配膳

(三汁七菜)

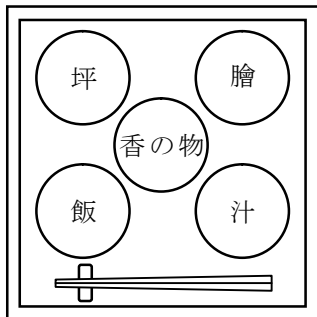
五の膳



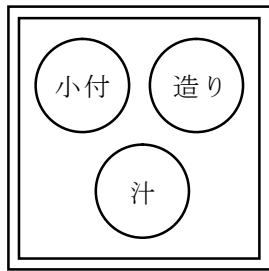
与の膳



本膳



三の膳



二の膳

