

研究テーマ：戦国期毛利氏の饗応食の多面的活用と戦国期の食文化に関する研究	
研究代表者：地域創生学部地域創生学科（健康科 学科コース）教授 三浦朗	連絡先：miura@pu-hiroshima.ac.jp
共同研究者：健康科学コース 教授 杉山寿美，教授 藤井保，助教 岡田玄也， 助教 石橋ちなみ，助手 渡部真子 / 宮島学センター 特任教授 秋山伸隆 大学院総合学術研究科 鈴木彩日，松本茜	
【研究概要】 戦国期毛利氏については、饗応献立や料理・食材に関する史料が現存している。これらの史料を検討し、30年度に「元就公山口御下向の節の饗応次第」の一五四九年三月五日の饗応献立の再現を行った。31年度の研究目的は、30年度の研究を発展させ、 【①当時の毛利氏の支配地域である三市町での「毛利食」提供の具体化に対してレシピ説明等の支援】 を行うこと、三市町の学校給食等での活用や地域住民が地域を理解する機会の定着を目指し 【②再現した料理レシピの冊子を作成し、三市町における教育・観光面での活用の支援】 を行うこと、三月五日以外の5回の饗応献立の再現を含め、30年度同様に 【③毛利氏に関する史料や同時期の他地域の史料から、饗応食の献立、器、食事様式等の読み解き】 を重ね、「毛利食」の活用を学術的に裏付けることである。以下に、研究の概要と成果を示す。	

【研究内容・成果】

1) 戦国期毛利氏の饗応献立のレシピ作成

- 料理の食材の組み合わせ等が記された「玉木吉保 身自鏡（戦国期中国史料撰）」や他地域の史料、戦国期の調理法・食意識等の食文化に関する先行研究（書籍、論文）を参考に、「元就公山口御下向之節饗応次第（戦国期毛利氏史料撰）」に記された6回分の饗応献立のすべてのレシピを作成した。
- 昨年度の再現において、器の大きさ等に課題が残ったため、「吉川元春館跡 一第1～5次発掘調査概要一」等の当時の器について記された先行研究（書籍、論文）から、料理を盛り付ける折敷、土師器、食事様式等について考察、その大きさや料理との組み合わせ等を決定した。料理の量を決定するうえで折敷と器の大きさを決定できたことは31年度の重要な成果である。

2) 戦国期毛利氏の支配地域（北広島町、安芸高田市、三原市）の史跡等の調査、山口県文書館での現存する470年前の典拠史料の確認

- 三市町の協力を得て、9月4～5日に北広島町・安芸高田市（参加学生7名）、9月12～13日に三原市（参加学生10名）の毛利氏に関する史跡等を調査した。この調査により、発掘調査で出土した折敷、器等を実際に確認できたことは饗応献立再現の大きな推進力となった。
- 饗応献立のレシピ作成、後述の調理等の取り組みを行う中で、レシピを確定できないいくつかの料理があったことから、翻刻された「元就公山口御下向之節饗応次第」ではなく、現存する470年前の史料そのものを、山口県文書館・和田秀作先生に見せていただき、解説いただいた（1月15日）。翻刻史料で不明であったいくつかの点を確認できたことは有益であった。あわせて、毛利氏の饗応相手である大内氏に関する史跡等の調査も行い、饗応には相手があること、当時の饗応ルールを確認する必要性を改めて認識した（参加学生7名）。

3) 食文化史の研究としての情報交換

- 日本調理科学会全国大会（8/27：福岡）、支部大会（10/12：広島）において、成果を発表し、関係する研究者との情報交換を行った。食文化史に関する学会活動により、饗応献立の再現と活用の方向性を定めることができた。なお、全国大会においては、渡部が若手研究者発表奨励賞を受賞した。
 - 全国大会： 「元就公山口御下向の節饗応次第」 に記された戦国期毛利氏の饗応食の再現
 - 支部大会： 戦国期毛利氏の饗宴における器の使用及び料理の提供規則

4) 戦国期毛利氏の饗応献立の調理

- 昨年度再現を行った一五四九年三月五日の献立（3膳10献）を含め、「元就公山口御下向之節饗応次第」に記された全6回の饗応献立の再現を12月3日に行った。再現にあたっては、昨年度決定した以下のルールを踏襲した。
 1. 折敷・食器は可能な限り、史実に沿った特徴、大小関係に従う。
 2. 調理方法・使用食材は、「身自鏡」「大草家料理書」等を参考とする。
 3. 青黄赤白黒の視点も含め、当時の饗宴の料理・食材として適切か、入手可能か等を検討・決定する。
 4. 史料の記録に沿った料理の配置とする。

【研究区分：地域課題解決研究】

5. 分量は、食器の大きさに相応しい量、現在の調理実習書に沿った調味割合（％）とする。
 6. 盛り付けは当時の流儀に従うとともに、現代の私たちから見て、美しいと思う形とする。
 7. 飾られるのみの料理もあるとの文献もあるが、すべて食する事を前提とする。
- 後述の冊子作成のため、料理写真の撮影は（公社）広島県栄養士会 元会長 松原氏、現代風盛り付けはホテルグランヴィア広島総料理長 柏木氏、日本料理瀬戸内 刀根氏の協力を得た。

5) 得られた成果の三市町における活用とその支援

- イベント：10月20日に北広島町の「吉川戦国まつり2019」に参加，3品を来場者30名に試食いただいた（参加学生4名）。
- 教育：3月2, 3, 4日に，三原市全域での学校給食での提供が，栄養教諭との連携で予定され，学生とともに久井小・中学校を訪問予定であった（給食センターごとで別日）。教科と連携した学習教材となるよう，給食日より等の作成支援等を行ったが，COVID-19感染症拡大防止として3月2日からの小中学校一斉休校のため中止となった。
- 観光：三原市において，インバウンド誘致に向けた観光コンテンツ「SAMURAI-GOZEN」として，2月23日に欧米向けモニターツアーでのレシピ説明，3月上旬にリーフレットの確認を行った。リーフレットへ本学ロゴと本学の研究成果であることが記され，4月1日より販売が開始された。



6) 戦国期毛利氏の饗応献立の冊子作成

- 再現した料理写真を整理するとともに，他地域の史料，先行研究等を確認，当時の食に関する考え方や学生の取り組みを入れた8頁の小冊子1600部を作成した。当初は，全6回分の料理と解説を中心とした研究成果としての冊子（20頁程度）を予定していたが，地域で活用されやすい，わかりやすい小冊子に変更した。
- 上述のように，写真撮影を松原氏に，戦国期と現在をつなぐ盛り付けを柏木氏，刀根氏にお願いできたことで，観光・教育面での活用が想像しやすい冊子になった。



7) まとめと今後の取り組み

- 協力学生と共に進めた2年半の取り組みは，研究と教育が一体化し，かつ地域に学生が貢献する新たな形での研究となった。COVID-19感染症拡大防止の観点から，今しばらくは観光・教育面での活用は困難な状況にある。しかし，活用の基盤を構築することができ，定着の手前まで到達していると感じている。本研究の提案者である安芸高田市，北広島町，三原市をはじめとした地域やメディアから，研究成果に対して高い関心がもたれていることも実感しており，今後の活用の可能性は高いと考えられる。地域住民（県民）に，地域資源である毛利氏について，身近な「食」からみる機会を提供できる成果が得られたことは，意義深いと考えている。
- 本研究は人間文化学部健康科学科，総合学術研究科人間文化学専攻の学生26名が，主体的に活動してくれたことで大きな成果が得られた。当初の目標を超える達成度であると考えており，学生に感謝したい。一方，史料に基づいて情報を整理し，学術的に戦国期の「食」を導き出す過程を学生は経験することになり，教育効果も高かったと考えている。今後も，第3期メンバー10名と，研究成果としての冊子作成，学会誌への投稿等，地域が活用するための学術的根拠を積み重ね，提示したい。