

整理作業でみつけた「なるほど」な情報を、一早くご紹介！

# この資料「ここがみどころ、ここがツボ!!」-整理作業の最前線から「蔵出し」最新情報/File.007-

博物館には「収蔵資料整理」とよばれる、資料を世に出すにあたり基礎となり不可欠な作業（点検・ナンバリング・収納・補修など）があります。この作業では、規模の大小はあれ、日々「新（あるいは再）発見」と「感動」と「謎や問いかけ」があり興味が尽きない一方、コツコツと根気強くやるしかない地味で辛く大変な作業です。

ここでは、そんな整理作業の過程で得られた資料にまつわる「なるほど」で「ほほう」な情報をご紹介しますので、皆さんも情報を通じてこの大事な作業の「協働者」になって頂けると幸いです。

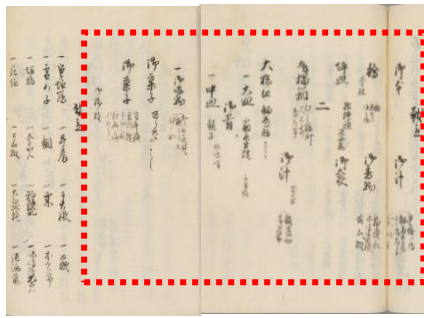
というわけで、今回皆さんにご紹介したい新（再）発見資料はコレです！

■資料名：朝鮮通信使資料『對州御下向海陸日記(往路)』

■資料のひとことPR:小倉到着まであと少し！忠固一行は長州上関で山海の珍味を揃えたごちそうに預ります。

■資料写真：同書第155・156丁目 上関

## 《史料翻刻》



御菓子	御菓子	大猪口	丸箱	坪皿	金柑	鯛	御本
御楊枝	御楊枝	大皿	香たけ	砂糖漬	張海鼠	交わり	献立
紅千代輪	増り美わし	鱈巻	くわい	二	御食	粕漬瓜	寒塩雁
松風焼	御吸物	小鯛色付焼	むし鶏卵	御食	御香物	干大こん	鞍馬牛蒡
有平糖	ひれ	かけ塩	敷の醬	御食	御香物	ハラヒ	干大こん
小みとり	卵の花貝		青昆布		御香物	塩漬大根	



▲御馳走膳の例/イラストは担当者による

### ■史料解説：小笠原忠固一行、(閏二月十六日)の御側役(秘書)メモの意訳

献立には2種類の汁物と貝の御吸物、膾(なます)、御香物、海鼠(なまこ)の砂糖漬け、蒸し鶏卵、鱈(ぼら)の巻き寿司、鯛の塩焼き、鱈の酢味噌和え等に加え有平糖や松葉焼などのお菓子も供されました。

献立の材料はご当地の魚介類が多く、山海の珍味を集めた豪華な饗応料理である「三汁十五菜」に近い品数となっています。新鮮な野菜なども豊富だったことがわかります。付立(帳面)には食材の他、江戸時代になり普及しはじめた醤油や味噌、酢、酒等調味料の他、干山椒や穂紫蘇などの香辛料も記載され、当時のお殿様の「食」事情が感じられます。

## ■資料データ File

- ・形状/材質/分量：和本(對州御下向海陸日記/和綴じ冊子/タテ27.2cm\*ヨコ19.8cm\*厚さ3cm\*本文230丁)
- ・制作年代/時代背景：文化8(1811)年/ロシアの進出等でアジア情勢が緊迫、通信使はこれで最後となった。
- ・注目ポイント：本書は、貴重な善隣外交の記録として、ユネスコの「世界の記憶」遺産に登録されています。

## ■資料メモ

大坂から御召船・天祥丸に乗り出港した小笠原忠固一行は、瀬戸内海を西へ進み、閏2月16日(太陽暦では4月半ば)午後4時頃に上関へ到着すると、ここで毛利斉熙(長州藩・第10代藩主[1784~1836])から饗応のもてなしをうけました。通常、通信使では一港先の下関で大盤振る舞いをし、往年の通信使から「長州国(下関)御馳走一番」の評価をうけた程の一大宴席を設けるのが常でしたが、「節約」をモットーとした今回の通信使でこのもてなしをやるのは、幕府や人目をはばかったのか舟通も少ない上関で、忠固一行を「こっそり」おもてなししたようです。これは、歴代通信使から高評価を得たブライドとともに、この頃の長州藩は幕末とは異なり幕府に従順だっただけに「ここで機嫌をとっておかねば…」という下心も働いたようです。「こっそり」とはいえそこは「御馳走一番の長州藩」。本膳に二の膳・果物・菓子を加えた「節約型御膳」でぜいたくを擬装して忠固をもてなしており、そういう意味でも「手の込んだ」おもてなしだったようです。

## ■整理担当者のつぶやき

御馳走膳は、「おもてなしの心」満載でおいしそう！経費削減の旅だったので「節約しなければいけないのに、食べなければいけない」忠固公の、うれしいような困ったような顔が浮かんできそうです。

注) 1. 本文作成にあたっては、主に以下の資料を参考とさせていただきます。

- ・朝鮮通信使接幕府上使小笠原忠固公 對州御下向海陸日記 文化八辛未年二月十九日 至同年七月廿五日 朝鮮通信使を読む会編
2. 本文の情報は令和4年10月現在のものです。その後の究明や新資料の発見により見解が改められることもありますので含みおき下さい。
3. 本書に掲載の写真や文章を無断で転載することは禁じられています。