

江戸時代末期における京商家の正月

正月は一年の最初の月であり、何もかも新しくなるめでたい月としてきた。正月の行事は元日を中心とその近くの日々に集中している。清兵衛周辺の行動を通して、京都商家の様子から、当時の人々の過ごし方を見ていきたいと思う。

今の正月と昔の正月

昔の正月は立春の頃だった。冬至から約一カ月位後である。明治六年に太陽暦が採用されて、一カ月近く早く正月が来るようになった。月の満ち欠けによる一巡りを一カ月とし、また太陽の陽の長短とも鑑み合わせて、太陰太陽暦を生み出し、立春前後に正月が来るように定めたものだった。冬至は一年で一番短い陽の短い日であり、もの皆衰える時である。立春の頃になると、新しく蘇る頃でもある。賀状に迎春と書かれるのも自然の事だった。正月には神様が我々のもとにやってきてこれからの一年を事祝いてくれると考え、その神様を迎えるために、門松を立て神餅、神酒が供えられた。自然に規制されるのが大きかった生活、「農業」生活が中心だった時代に適合していたと考えられる。

正月祝い 元旦

元旦は例年朝の献立がほぼ同じであって、「例年の通り」が決まり文句になっている。

安政六（一八五九）年正月元旦 朝と昼

「一例年之通 増煮餅

餅

頭芋

子芋

向付 たたき牛蒡

大根

かつのこ

花かつを

一昼時

汁 蛤

焼物 ならみ小鯛 小鯛半分焼喰ふ

いわし」

雑煮餅の餅は丸小餅、白みそ仕立て、動物性の食品は花かつお節、後は野菜で親芋子芋と大根である。そして祝い肴はたたき牛蒡と数の子。たたき牛蒡というのは、ごぼうを茹でて、すりこ木などでたたいて味が染み込みやすくして胡麻酢や甘酢につけたもの。たたきごんぼともいう。お昼は汁の実がはまぐり。はまぐりは暮れに贈答し合っているし、大蛤今年は大高値、というのも見えるので、縁起物のはまぐりは少々値段が高くても食したのであろう。汁に吸口が記されていないが、安政四（一八五七）年に蛤 胡椒が記されているので、この時も何らかの吸口はあったと思われる。薬味としての胡椒は

当時の料理書にも数多くみられる。焼物はにらみ小鯛、いわしが付いている。これこそ縁起物の鯛である。焼いた鯛の半身を元旦に食べる、とある。表身を残して裏身を食すのか、半分は次の日用なのである。雑煮は白い餅であるが、外に奉公人には栗餅をたくさん用意している。

安政六（一八五九）年正月元旦 夜

「一日暮時年酒

うるめ

焼豆腐

組重 かつのこ

つり貝

にしめ

椎茸

たたき牛蒡

にんしん

吸物 鶴

せり」

日暮れ時になって初めて酒が出てくる。しかも重箱にはうるめいわし、数の子、たたき牛蒡、つり貝。煮しめた焼豆腐、椎茸、にんじんと意外と質素である。

ただ吸物に鶴があるのは、この年特別のようだ。他の年にはあまり見られない。武士との交際もあるので、何らかの到来品かもしれない。鶴は将軍への献上品のはずである。一般には鶴の狩猟が禁じられているが鶴に関しては一言も触れられていない。

忌中の年の嘉永五（一八五二）年、精進料理で、一切動物系のものはない。客が来

ているが、やはり精進料理で通している。

新年挨拶

新年挨拶は、元旦から出向いているし、また来てもある。しかし忌中だったり、何か不幸なことが起こった場合などには中止している。

安政六年の年には前年の災害のため、

「一当年は類焼ニ付 出札町一統止め」

と新年の挨拶は町（ちょう）全体で出札（でれい）取り止めということになった。

清兵衛も何人もの元奉公人を年酒と称して呼んでいるが、元旦に呼ぶのは大変なようでのこの習慣は変化しているようだ。慶応四（一八六五）年の記述に

「年酒 元旦は御互ニ呼れ合有之候間 来巳年占為御節五日ニ招キ可申候事」

と、元旦はお互いに呼ばれたり呼んだりしているので、来る巳（み）年の来年から、五日に招くと伝えたとある。元旦には招かれた方も大変なことである。元旦は挨拶をするべきところには顔出ししている。本家や医者など、挨拶すべきところには出向くのが通例だったようだ。妻も本家には清兵衛とは別に挨拶しに行っている。その折、下女下男には年賀として手拭壺本づつなど記されている。働く者には気配りをしたようだ。出入りすれば、何かと大変なのは下女下男だからである。

正月二日 三日の食卓

安政六（一八五九）年正月二日の例では

「一朝増煮餅昨日之通り

一昼時 汁 棒鱈 焼物 昨日之小鯛

薄雪 片身

朝の増煮は元旦と同じであるが、昼の焼物は昨日の小鯛片身、とある。元旦の鯛、残してあったものである。鯛は主人にのみ用意されたものである。主人でさえ鯛一尾を二日に分けて食しているのである。「正月には尾頭付の魚」にこだわっていたのである。二日の汁の実ははまぐりではなく、棒鱈ととろろこんぶになっている。元旦、二日は同じように用意するといっても材料が少し異なっている。三日になると献立は継承しているものの材料はかなり異なる。

安政六（一八五九）年正月三日の例では

「一朝増煮餅 水な

すまし

一昼時 汁 白みそ 焼物 いわし

くじら

牛蒡

三日朝の増煮は水菜一種で白みそ仕立てではなくすまし仕立てである。京都の増煮

はすべて白みそ仕立てではない事の例である。昼の汁はくじらとあるが、くじら尾羽で白きのこのような歯触りのものである。ごぼうを合わせ白みそを使っている。焼物が三日にはいわしである。

仕事初め

「一代呂物付替いたし候」

安政六年は前年類焼の災害があつて、暮れの中の仕事が間に合わず、正月早々の仕事になつたかとも思ったが、安政四年でも二日に代呂物勘定したことが記されているし、嘉永五年では三日に「今日方代呂物 番帳付かへ」、四日にも「代呂物付かへ」があつて外の年も三日には仕事を始めているようだ。

奉公人の藪入り

正月の客の出入りが落ち着くころになつてやつと奉公人の休暇が取れる。およそ四日または五日位から順に交代で自宅へ帰ることになる。待ちに待った藪入りである。

安政六年正月四日の例で

「一乙次郎 藪入いたし候

鏡餅 壱重 扇子 ◎百文遣し

外に 仕着せ たび」

奉公人乙次郎に持たせたものは、正月であるので鏡餅一重ねとあるので二個、外には

扇子、お金百文と足袋である。足袋は新年に仕着せとして支給されるのが習わしである。（仕着せとは主人から奉公人へ時候に応じて衣服を与えること）休み期間は二三日が多いが、決まっていないようだ。奉公人の藪入りと称して実家に帰れるのは年二回である。戻って来る時には手みやげを持参することが多い。この時は

「土産 うば玉三十式到来

又 店江 うば玉三十式

小共 下女江 おこし五ツツツ」

土産は主人宅へ、お店の奉公人へとうば玉のお菓子を、丁稚や下女にはおこしをという気遣いがあった。このような気遣いは必要だったようである。

七日正月

「一朝例年之通 増煮餅

一昼時 にしん 昆布

一初寅二付 帳上書致し候」

七日正月の増煮は七草福わかし粥増煮である。小餅と記している年もあるので、若水で七草がゆを作り、小餅を入れたと思われる。小豆の増煮は十五日の朝である。昼は昆布巻きにしん、とまだ正月料理である。初寅の日に帳簿を書き始める習わしがあった。

この日の夕方、清兵衛は妻実家の弟宅へ呼ばれてご馳走になっている。

八日 町内鏡開き

「一例年之通御鏡開キ町内於会所

但し 会所普請中荒増出来いたし、未壁上塗出来不仕候得共 其序ニテ寄合いたし候

年寄方方 組重ニ卷玉子

茶番山弥殿 昼半時退席

一昼後早々 稻荷御千度

当度も名々弁当 町内弁当なし

酒トみそ汁ハ町内方出ル

内弁当 あなご付焼 玉子ゆば

ぜんまい 握り飯

共定吉行 にんじん

焼豆腐

たこ

例年町の鏡開きは八日に会所（町内の自治会所）で行われる。町人総勢十八人。会所の普請中で、あらまし出来ているが、まだ壁の上塗が出来ていない。が、会所が使われた。年寄方からの重箱に入れられた卷玉子の差し入れがあった。お茶当番は今回山弥殿

であるが、昼過ぎには帰っていった。昼後早々に稲荷御千度参り、今年もお弁当は各自持参、町内では酒とみそ汁が用意された。清兵衛は家でこしらえた弁当持参。あなごの付け焼きと玉子ゆば、ぜんまいの煮物に握り飯。お供の小共定吉の弁当はにんじん、焼豆腐、たこの煮物と記している。

慶応元（一八六五）年の町内鏡開きには大亀という料理屋から組重で取り寄せている。組重には「ごまめ 数の子 牛蒡 つり貝 う巻玉子」であるが、清兵衛は「この頃よろずにて肴類なし」と不満のようである。いずれにしても町内の鏡開きは主人全員集まり、貴重なコミュニケーションの場となっていたと考えられる。

【参考文献】

- 福田アジオ・他『日本の年中行事事典』吉川弘文館 平成二十四年
- 佐藤健一郎・他『暦と行事の民俗誌』八坂書房 平成十三年
- 小川直之『日本の歳時伝承』KADOKAWA 平成二十年
- 柳田国男『定本柳田国男集 第十三卷』筑摩書房 昭和四十四年