

只見の伝統食と文化 ②

只見に残る 小笠原流婚禮膳

塩沢の矢沢太一郎さんは、「許し取り」という小笠原流礼法の免許を持つ料理人です。今では町内に残る最後の一人となつてしまいました。只見町では、昭和四十年代まで結婚式は家々で行われていたので、数名の小笠原流料理人によつて冠婚葬祭がとりしきられていました。

そもそも小笠原流とは何でしょうか。会津地方が芦名盛氏によつて治められていた頃、長野県の深志（今の松本市）城主だった小笠原長時は、足利将軍に礼儀作法、手紙などの書き方、冠婚葬祭のしきたりなどを教えていました。しかし武田信玄との戦いに敗れて、会津の殿様を頼つて会津にやってきました。そこで長時は、会津藩士の人たちに小笠原流礼法を教え、やがて日新館の中でも取り入れられていきました。一方、武士だけでなく小笠原流礼法を勉強したい男性も学んでよいとされ、武士か

ら医師や庶民へと伝授されていきました。江戸時代後期になると、只見地方の一五歳以上の男性も冬期、一〇年間ほど学ぶと小笠原流礼法の免許がとれるようになり「許し取り」と言われました。こうして小笠原長時から始まった会津地方の小笠原流礼法は四〇〇年以上も脈々と伝授されてきたのです。「許し取り」は、礼儀作法、封書の書き方、熨斗袋の折り方、冠婚葬祭膳の作り方、婚礼で使う島台や富貴台の作り方、謡など、さらにはいろいろな神様が宿る庭づくりまでも学びました。授業の開始は論語の朗読から入り、女性の人たちは学び舎から聞こえてくる論語に耳をかたむけたりしていたといえます。このように学ぶことも多きびしかつたため途中でやめてしまふ人も多くいました。

小笠原流の料理作法は、婚禮膳だけでなく、幕府から役人が来た時なども「許し取り」が中心となり食事に関することを取り仕切っていました。もちろん、江戸時代の將軍様の結婚式も小笠原流礼法にもとづいた婚禮膳であり、白木三方に乗せて食事が盛り付けられ

ました。ちなみに、九代会津藩主・松平容保公が、安政三年（一八五六）に江戸屋敷で行われた敏姫との結婚式も小笠原流礼法にもとづいた婚禮膳でした。この容保公の結婚式には、会津から武士の料理人が二名出向いています。これも小笠原流礼法の料理人でしょう。この容保公の婚禮膳を記録していた人は、容保公の小姓で、容保公が亡くなるまで日記をつけていました。これは会津藩士の料理人と小笠原流とのかかわりを知ることができる貴重な資料です。

このような中で、只見町には二〇〇数名の小笠原流「許し取り」の巻物が現存しています。献立内

容も会津地方の限られた食材を上手に取り入れて料理が作られています。また、礼法の中には、現在で言う「食育」についても細かく記されています。ほかにも、あいさつの仕方、両親や目上の人への礼儀の仕方、お箸の持ち方、お椀の持ち方、食べる順序、ふすまや障子の開け閉め方、立居振舞方なども教えています。このような素晴らしい教材を、只見町の御先祖の方々が残してくれています。只見町でしか紐解くことのできない何物にも勝る尊い伝統文化を、ぜひとも只見町から発信してほしいのです。



小笠原流の巻物



祝言でつかうジョートンパの掛け軸と富貴台（左）、島台（右）