

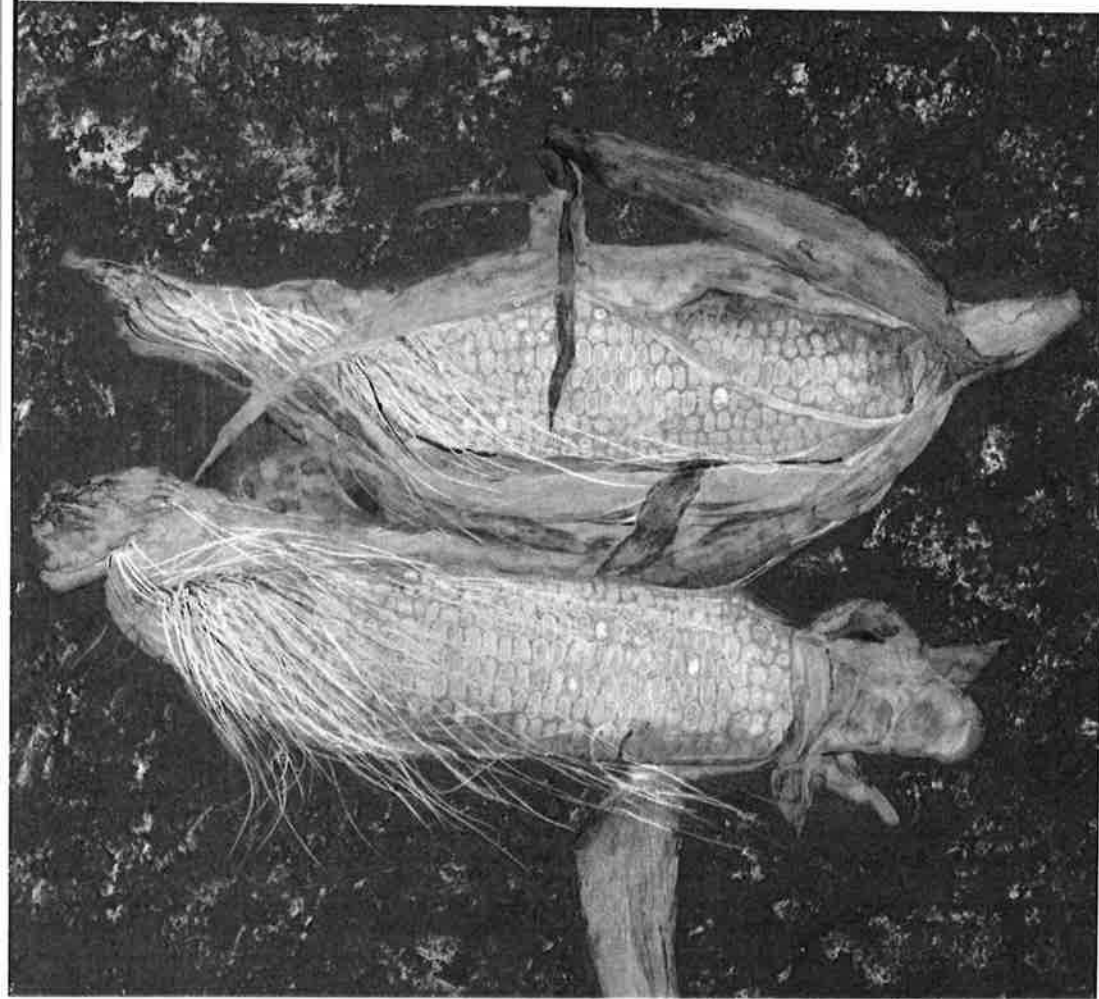
# 文藝春秋

大正十二年一月三十日第三種郵便物認可  
令和元年九月一日発行(毎月一回一日発行)  
第九十七巻第九号(八月十日発売)

芥川賞発表受賞作全文掲載

今村夏子「むらさきのスカートの女」

特別対談 菅義偉×小泉進次郎 / 特別対談 日韓宿命の激突 九月特別号



# 將軍の世紀

やまうちまさゆき  
山内昌之

武蔵野大学特任教授・  
東京大学名誉教授

〔第二十一回〕御成と檜重——消尽する將軍

五代將軍・綱吉が好んだ「贈答文化」は、  
幕府財政を破綻の危機にまで追い込んだが……



(上) 生類憐みの令で有名な徳川綱吉  
(下) 綱吉の贈答を受けた柳沢吉保

## 一、綱吉とハリスの檜重

「私が自分の部屋へついたとき、贈品がはこびこまれた。それを開くと、砂糖や、米粉や、果物や、胡桃などでつくった日本の菓子が、四段に入っているのが見られた。それらは、どの段にも美しくならべられ、形、色、飾りつけなどが、ひじょうに綺麗であった。その重量は七十ポンドほどであった。それらを合衆国に送ることができないことを、大いに残念に思う。それらは、長い航海の間に悪くなるだろうから」

この贈品とは檜重という四重物一組のことだ。幕末、アメリカの初代総領事タウンゼント・ハリスの追憶である。七十ポンドはおよそ三十二キロ弱に当たるので数字の誤りかもしれない(坂田精一訳『日本滞在記』下)。縦一尺五寸(四十五センチ)、横一尺三寸(三十九センチ)もある四重物が檜台に載せられ、真田打紐で結ばれた優美な外見と中味はハリスの目をそばだてるに十分であった。しかも、その代金は六十五両にもなる。一両で米が六斗(一俵半)も買えた時代なのだ。ずいぶんと高値であろう。幕府御菓子御用の本丸表用達を務めた大久保主水と宇都宮内匠の気合が入った菓子を虎屋が復元した写真

真がある。干菓子と蒸菓子を眺めるだけでも日本の菓子製造技術の高い芸術性を見る思いがする。一段目は干菓子の「若菜糖、翁草、玉花香、紅太平糖、三輪の里」、二段目は干菓子が続き「大和錦、花沢瀉、庭砂香、千代衣」、三段目は蒸菓子となり「紅粕庭羅卷、求肥餡、紅茶巾餅」、四段目はやはり蒸菓子で「難波杣目羹、唐饅頭」となる(虎屋文庫編著『和菓子を愛した人たち』)。

贅沢な檜重が毎日のように儀礼と贈答、献上と下賜が繰り返された時期こそ、五代將軍綱吉の時代である。宇都宮は裏方(大奥)の御用も務め、御台所の寛永寺や増上寺御成の際に下された饅頭は五万個に上った(「御菓子御用」『徳川「大奥」事典』。中山圭子「江戸時代の和菓子デザイン」)。六月十六日に菓子を食べて厄を払う嘉定(嘉祥)の儀式は、徳川の世が斜陽に向かう天保四年(一八三三)でさえ豪儀であり、將軍は大広間中段に着座して国主大名に手ずから菓子を渡した。菓子は大広間二

之間と三之間に燭台六本と不寝番を付けて並べられた。饅頭三ツ盛・百九十六膳・惣数五百八十八、羊羹五切盛・百九十四膳・惣数九百七十切、鶉焼五ツ盛・二百八膳・惣数千四十、阿古屋十二盛・二百八膳・惣数二千四百九十六、金飴十五盛・二百八膳・惣数三千二百二十、寄水三十盛・二百八膳・惣数六千二百四十、平糶五ツ盛・

百九十四膳・惣数九百七十、熨斗二十五筋盛・百九十六膳・惣数四千九百筋。合わせて千六百十二膳、つまり三万个以上の菓子が本杉の葉を敷いた片木(盆)に並べられ、前日から大広間に置かれた光景は、綱吉の時代ではさぞ見栄えがしたに違いない(『徳川礼典録』上巻)。ちなみに、鶉焼は真ん中をふくらませ餡を包んだ餅を鍋で焼いた菓子、阿古屋は拳型貝状の餅に餡をつけた蒸菓子、寄水は蒸して搗いた餅を細い棒状にして二本縄のように縫り合わせた菓子である(『近世菓子製法書集成』1・2)。

綱吉の「將軍側近」いわゆる側用人を務めた柳沢吉保の公用日記『樂只堂年録』は、檜重を数え切れぬほど下賜されたことを記録に留めている。吉保に賜った檜重の多さは綱吉の贅沢と濫費をしのげるものだ。小納戸役だった吉保は、元禄元年(一六八八)十一月十二日に一万石を増され大名の列に加わり、將軍側近となった後、ほとんど毎日のように城で宿直していた。それを嘉して頻繁に「御菓子」を拝領し、格別に檜重を拝領する機会も次第が増えていく。三年二月一日になると、自らも檜重一組・鮮鯛一折を献上する一方、將軍から同日に檜重一組を拝領する。將軍実母・桂昌院や側室お伝からも檜重を拝領し、それを他人にも裾分けしていた。綱吉こそ、権力者は物を蓄積することで権力を示し、それら