

宮中晩餐会の歴史的考察 その（一）

—現在に続くイギリス風の導入—

長佐古美奈子

はじめに

令和元年（二〇一九）新天皇の即位を広く披露するための「即位の礼」が、一〇月二日から三十一日までの間、国の儀式として挙行された。一〇月二日には諸儀式のうち、即位礼正殿の儀と饗宴の儀が執り行われた。このうちの饗宴の儀は、「即位を披露し、祝福を受けるための饗宴^①」である。令和度は一〇月二日、二五日、二九日、三十一日の計四回、宮中で行われた。一〇月二日午後七時二〇分から宮中豊明殿で行われた第一回目の「饗宴の儀」には、二百近い外国の元首・祝賀使節が参列した。ここでは、天皇は燕尾服を着用、大勲位菊花章頸飾を身に着け、皇后はローブ・デ・コルテを着用し、上皇后から受け継いだティアラや勲章を身に着けて臨んだ。つまり天皇・皇后ともに「洋装」であった。しかし、当日振舞われた食事は【前菜】かすご鯛姿焼、海老鉄扇、鮑塩蒸、百合根、鴨錦焼、黄柚子釜、篠鮫肝、栗、胡瓜、【酢の物】魚介酢漬、スモークサーモン、帆立貝、鰯、公魚、【焼き物】牛肉アスパラガス巻、ブロッコリー、生椎茸、小タマネギ、小トマト、【温物】茶碗蒸、鱈、舞茸、三つ葉、【揚げ物】三色揚（蟹、鱈、若鶏）、紅葉麩、慈姑、銀杏、松葉そば、【加菜飯】鯛曾保呂、筍、椎茸、干瓢、錦糸玉子、紅生姜、【吸い物】伊勢海老葛打、松茸、つる菜、【果物】イチゴ、マスクメロン、パイア、【菓子】和菓子^②、と食材はともかく、古式に則った「和食」であった。このような和洋折衷様式の饗宴の儀は、平成度の踏襲である。

一方、新天皇の即位間もない令和元年五月二七日には令和初の国賓とし

てアメリカ合衆国トランプ大統領夫妻が来日した。その際には国賓をもてなす国の最高接遇、「宮中晩餐会」が宮中豊明殿で開催された。この際、天皇はブラックタイ、皇后はシースルージャケットに、ノースリーブのドレスという「洋装」、食事のメニューは【清羹】燕の巣と人参入りコンソメスープ、【平目牛酪焼】ベーコン、稚鮎の衣揚げ、青アスパラ、ソラマメ、スナッPEndドウ、オクラを添えて、【牛背肉焙焼】人参、白イモ、ズッキーニ、クレソンを添えて、【サラダ】トマト、レタス、ブロッコリー、【アイスクリーム】富士山型、【果物】メロンと巨峰、【飲み物】日本酒、白ワイン、赤ワイン、シャンパンという「洋食」・フランス料理であった。

この二種の宮中での饗宴のうち、即位の礼の饗宴の儀は紆余曲折の上になこのような形となり、もう一つ、宮中晩餐会はメニューをはじめ諸しきたりが明治初期の導入以来殆ど変化なく、現在まで続けられてきた。

筆者は平成二八年度（二〇一六）採択の科学研究助成事業基盤研究（C）「近代皇室工芸作品フロースシステムの研究—新収山階侯爵家・寺内伯爵家資料の検討—」（16K02376）^④による研究成果として「近代宮中における国産磁器洋食器の成立過程」を公表し、現在宮中晩餐会に使用されている食器はフランス・セーブル産の食器を見本として、明治一五年（一八八二）までに苦心の結果、国内で生産されたものを淵源とすることと解明した。さらにこの国産化は皇室による工芸技術や職人の保護育成政策の結果であることを指摘した。さらに「明治八年英国に発注された宮中正餐用洋食器について—近代宮中における国産洋食器の成立過程2」^⑤において、それ以前の宮中洋食器は明治八年（一八七五）に英国に発注されたものであること

を明らかにした。それらの総括として「史料より読み解く近代皇室使用の国産洋食器の成立過程」を発表し、今まで明かになっていなかった皇室使用洋食器の国産化について、学界に周知した。

また、明治三二年（一八八九）の大日本帝国憲法発布式の宮中晩餐会から正式に下賜されるようになったボンボニエール（銀製菓子器）——これも現在まで続く皇室の慣習となっている——について、継続的に調査研究を行い、「ボンボニエールと明治皇室文化」など、多くの成果を公表した。ここでも宮中晩餐会をはじめ祝宴と密接な結びつきのあるボンボニエールの制作配布は皇室の工芸品国産化による技術や職人の保護育成政策が反映されていることも指摘した。この基盤研究（C）（16K02276）の成果発表でもあった「華ひらく皇室文化——明治宮廷を彩る技と美——」展も平成三〇年（二〇一八）から令和元年（二〇一九）にかけて開催した。そして、このような一連の調査・研究・公表の中で、折に触れて宮中晩餐会の歴史的意義についても述べてきた。

ところで、これまでの宮中晩餐会に関する研究は、研究論文からエッセイまで幅広い分野でなされており、内容的にも振り幅が大きいものであった。

まずは外国賓客に対する天皇の外交儀礼についての概要を俯瞰するものとして中山和芳の『ミカドの外交儀礼』の秀逸な業績を看過することは出来ない。またそれ以前、幕末から明治へ、將軍から天皇への外交儀礼の一貫性を指摘したものとして佐野真由子の『幕末外交儀礼の研究』が挙げられる。明治一〇年代の外交儀礼については高木博志が「国際社会における天皇就任儀礼の互換性と固有性」の中で、欧州王室儀礼の皇室への導入過程を分析している。外交儀礼としての宮中晩餐会に注視したものとしてはその成立過程を詳細に分析した真辺美佐の「近代日本における皇室外交儀礼の形成過程」を確認する必要がある。また食物史の分野で明治期の西洋料理の歴史を述べたものとしては児玉定子の『宮廷柳営豪商町人の食事誌』、天皇の料理番として名が高い秋山徳蔵による『味』『舌』、黒岩比佐子の『歴史のかげにグルメあり』など数多くある。

しかし、なんといっても白眉は松平乗昌編著『宮中晩餐会』をあげるべきであろう。同著において松平は秋山徳蔵メニューカード・コレクションより饗宴内容と料理内容の双方について詳細に紹介している。これまで宮中晩餐会の料理内容の歴史とその背景について調査研究をしたものがほぼなかった中で、画期的な研究であった。

また山崎鯛介、メアリー・レッドファーン、今泉宜子による『天皇のダイニングホール』は赤坂御会食所を主題としているが、宮中晩餐会についても深く掘り下げた秀逸な論考集である。また刑部芳則は「宮中晩餐会の成立過程」において、史料を駆使し体系的に宮中晩餐会、特に御陪食に注目し、その成立過程を明らかにした。これらの論考は大変優れた内容であるが、メニューカードに残る宮中晩餐会の料理は、なぜこの内容になり、現在まで踏襲されているのか、皇室の最高接遇としての料理以外の各種のしきたりなどはどのように導入され、継続していったのか、など細部にまでは応えてはいない部分もある。

前述のように筆者はこれまでの研究の中で、宮中晩餐会の成立や役割についても随時述べてきたが、科研による調査研究が最終年を迎える今年度は、西洋料理をふるまい、外国使臣等を饗応する日本皇室の最重要外交儀礼である宮中晩餐会を中心に据え、現在まで続く日本皇室のおもてなし文化の発祥と歩んできた道程を総合的に明らかにしたい。これを明らかにすることは、皇室を模範とし、その影響を受けさらに受容してきた日本人の生活及びアイデンティティを確認することにも繋がると考える。

紙幅の制限があるため、今回は現在の宮中晩餐会にも踏襲されている「イギリス風」の導入を確認する作業を主とし、宮中晩餐会様式の確立、即位礼の饗宴については次回に稿を譲ることとする。

なお、史料引用にあたって、日本料理は和食、イギリスは英国と適宜略して記述した部分があることをご容赦いただきたい。また、史料引用にあたっては旧字やカタカナを適宜新字、ひらがなに変換して記した。

一、英国王子接遇の苦心

明治維新により、皇室は大きな変革を余儀なくされる。

明治維新の翌年、明治二年（一八六九）七月二五日には、英国皇帝ビクトリア女王の第二王子エディンバラ公^②が国賓として来日した。明治皇室、政府にとって初めての外国皇族を「国賓」として接遇することとなったのである。

王子来日の三か月ほど前、四月一〇日に英国公使ハリー・パークスと面談した三条実美は国賓接遇のために、まずは浜離宮内の延遼館を改修し、宿泊施設とすることとした。延遼館はもろん和風のしつらえであったが、室内調度品は香港より買い付け西欧風とした。^③明治天皇とエディンバラ公の謁見は皇居にて行われたが、瀧見茶屋における接待は茶菓のみで、饗応に天皇出御はなく、場所も延遼館や和歌山藩邸で行われ、八百善が用意した和食本膳でもてなした。^④

苦心の末の初接遇であったが、英国側から苦情が出た。日本が国際儀礼・プロトコルに通じていなかったためであるという。驚いた新政府は、すぐさま接遇儀礼を整えようとした。しかし今度は日本側から厚遇に過ぎると苦情が出て、岩倉具視らは対応に苦慮することとなった。この様子を『明治天皇紀』^⑤では「英国王子接遇の苦心」と頭注を立てている。ここから必死の西欧化がはじまることとなるのである。

エディンバラ公の饗応は和食であったが、それ以外では西洋料理も徐々に出されるようになっていたことが、明治三年（一八七〇）八月一二日の外国使節参内時の延遼館饗応の作法定制より判明する。^⑥

延遼館賜饗は従来西洋料理なるも、向後饗饌の式を設け、著館の際は簡易なる国風の祝酒を賜ひ、次いで食堂に召し、西洋料理を賜ふ事、又賜饗の際、接伴の者略服を用いしも、改めて礼服と為し、彼等に亦礼服を著せしむる事と為す

このように延遼館においては、西洋料理饗応が通例となっていく。しかし延遼館は迎賓用の接遇宿泊施設という扱いである。では宮中はどのような動向を示していたのか。

二、宮中における西洋料理の登場

明治三年^⑦、九月二二日の天長節（天皇誕生日）に、諸外国の使臣が延遼館へ招待された。その際に和食について西洋料理が供された。

申の半刻より各国公使・書記官を延遼館に招き、先づ国風の饗饌あり、次に西洋料理を賜ひ、嘉彰親王をして参列せしめ、宴中始めて奏楽せしめらる^⑧

前年明治二年九月一日、太政官は同年の天長節の要綱を明らかにした。これに従い同月二日に天長節の酬宴^⑨が開かれた。しかし、この年が凶作であったことから質素に行うことになり、賜饌は冷酒と紙敷肴で催された。翌年の天長節では前年同様の不作であったにもかかわらずこのような大きな変更が加えられたのである。また、この際には初めて奏楽も演奏された。食事を西洋料理にただでなく、その間に音楽も奏でられ、音楽を聴きながら食事を楽しむ、という西欧風の雰囲気作りへの気遣いも生まれたことになる。もともとこの際の音楽は後述するように雅楽であったと思われる。

この宴には天皇の出御はなく、嘉彰親王が参列している。饗宴の最中に嘉彰親王は起立し、天皇の健康と海内平安への慶祝、さらに条約各国帝王の健康と治平を祈る旨を述べ、これに応えて各国公使を代表し英国公使パークスが祝詞を述べた。この方式が以降、新年や紀元節などの皇室が催す重要饗宴の基本姿勢となっていくのである。

この饗応の場所は延遼館であり、天皇の出御もなかったが、この後は宴を開催する皇室側も、もてなしに際し不作法があつてはならないとの配慮

から、西洋料理の受容に向けて様々な努力を行うこととなる。

まず、明治天皇自らが西洋料理を食し始めたと思われる日、その記事は『明治天皇紀』上では明治四年（一八七二）八月一日となる。天皇は延遼館にて、日頃の労を労うために西洋料理を臣下に振舞ったのである。

正午延遼館に臨御、召に応じて参館せる大臣・参議・諸省長次官に西洋料理の御陪食を仰付けられ、平素勉勤の労を慰したまふ、兵部省軍楽隊楽を奏し、天顔殊に麗し⁽³⁰⁾

この際には軍楽隊による音楽の演奏もされた。軍楽隊の演奏とあるので、曲目は洋楽であつたのだろう。この時には軍楽隊が演奏をしたが、その後明治七年（一八七四）二月より式部寮楽部伶人にも雅楽だけでなく、「欧州楽伝習」が命ぜられたという⁽³¹⁾。現在の宮中饗宴における演奏は楽部職員が洋楽・雅楽共に行っているが、その様式はここから始まるのである。

その三か月後、明治四年一月二日、天皇は前年に日本で初めて完成した横須賀造船所各施設を巡覧するため、浜御殿より龍驤に乗船した。龍驤は幕末慶応元年（一八六五）に熊本藩主よりイギリスへ発注され、明治三年に明治政府に献納された、当時日本海軍唯一の装甲艦である。この龍驤上で明治天皇が食した昼食は西洋料理であつた⁽³²⁾。実際にどのような西洋料理が出されたかは不明であるが、艦上で豪華なフランス料理が供されたとは考え難い。また、次に述べるように、この時期、まだ肉食（獣肉）は解禁されていないことから、メニューは獣肉ではなく、鳥か魚か、またはあくまでも推測の域を出ないが、カレーであつた可能性もあるのかもしれない⁽³³⁾。カレーであれば、鳥や魚貝を内容物とすることも可能となる。

そして、龍驤上での西洋料理による昼食の約一か月後、明治四年二月一七日には明治天皇の肉食が開始されたのである。

肉食の禁は素と浮屠の定戒なるが、中古以降宮中亦獣肉を用いるを禁じ、因襲して今に至る、然れども其の謂れなきを以て爾後之れを解き、供御

に獣肉を用いしめらる、乃ち内膳司に令して牛羊の肉は平常之れを供進せしめ、豚・鹿・猪・兎の肉は時々少量を御膳に上せしむ

カレーならともかく、通常の西洋料理を食するためには、メインとなる獣肉をまずは解禁しなければならなかった⁽³⁴⁾。もちろん獣肉食による体力増強をはかる面もあつたであろう。その後は西洋料理が明治天皇の食卓に度々上ることとなる。

龍驤による巡覧は翌年よりの明治天皇巡幸の試金石となった。この横須賀行幸が無事に成功したのを受けて明治五年（一八七二）五月二三日から七月一二日にかけて近畿・中国・九州への第一回巡幸が開始され、明治一八年（一八八五）までの間、いわゆる六大巡幸が実施されることとなったのである。

第一回巡幸は五月二三日（新暦六月二八日）に出発し、その途上六月五日には大阪造幣局を見学。権頭益田孝徳の通訳にて雇外国人首長トーマス・キンドルの説明を聴き、孝徳が西洋料理の晚餐を進献し、吉井友実に御陪食が仰せつけられた⁽³⁵⁾。六月二四日に訪れた鹿児島では紡績場技師チッセン宅にて西洋料理が供された。この日のことを後に「朕巡幸して鹿児島に在りし日、供奉数人を従へて一外国人の家に休憩することあり、老婆西洋料理・茶菓等を供して歓待甚だ厚し、但し朕の誰れなるかを知らざるが如くなりきと談笑あらせらる」と後日当時の様子を懐述しているほど天皇にとって、印象深い出来事であつた⁽³⁶⁾。

この間、明治四年一月から天皇の、一二月四日からは皇后の牛乳の飲用も始まる。ただしこれは滋養薬としての接取であつた⁽³⁷⁾。

宮内卿徳大寺責則、典侍廣橋静子を以て皇后に勧むるに、牛乳を滋養として取りたまはんことを以てす、乃ち本日より侍医に命じて之れを供進せしめたまふ、天皇亦十一月より日々兩度飲用したまひしが如し、但し後年は珈琲等に和して用いらるに過ぎざりしと云ふ

二年後、明治六年（一八七三）のこととなるが、牛乳の調達先は開拓使第三官園牧牛舎であったことが記録に残る。明治六年の『御用度録』からは六年九月二五日より一〇月一九日までに生乳四升八合を金一円八七錢三厘、一合につき三錢九厘で納めていることが判明する。一日あたりおよそ三四五ミリリットル、牛乳瓶二本弱であり、それほど多い量ではない。ここからも薬用という側面が見て取れる。

開拓使は明治二年七月に設置された。同四年九月には麻布新筈町一四番地堀田正倫邸四万七五〇六坪を開拓使用地とし、第三官園としている。一月には南豊島郡下渋谷村民有地二万九六八九坪余も買上げ、第三官園に編入。第三官園には、七一二八坪余の牧場が施設され、麻布の開拓使牧場と呼ばれた。明治一〇年（一八七七）の『東京府統計書』によれば牧畜数は牛一七匹であったという。^③

このように徐々に西洋料理を食していた天皇だけでなく、皇太后と皇后にも西洋料理を食べる機会がやってきた。明治六年（一八七三）六月二四日、皇太后と皇后は前年に創業した富岡製糸場へ行啓した。その際に同場職工首長であるフランス人ブリュナ夫妻より西洋料理のもてなしを受けたのである。^④これが契機となったのか、富岡製糸場行啓後の同年七月二日には、宮中においても「西洋料理食餌作法の稽古」が行われることとなった。稽古のため、まずは九等出仕西五辻文仲を築地精養軒に派遣し、西洋料理の作法や食べ方を学ばせ、それを皇后や女官たちに教授したのである。その後九月中旬からは、皇后の午餐には西洋料理二品が付くこととなった。

御學問所代に於て御昼饌を取らせられ、西洋料理を供進せしめらる、又本日より皇后の午餐に西洋料理二品を供進す、是の歳九月中旬以後の事なり、天皇、皇后及び女官等をして正式に西洋料理を食するの法を知らしめんとし、先づ九等出仕西五辻文仲をして其の法を練習せしめたまひ、文仲が築地精養軒主北村重威に就きて之れを習得するや、一日皇后と内廷三層の楼上に出御して西洋料理を供進せしめ、陪食の女官等をして文仲の爲す所に倣はしめらる

築地精養軒は明治五年四月に岩倉具視元家来の北村重威が三条実美、岩倉具視らの支援を受け、東京築地に精養軒ホテルを創業したことに始まる。そこに当時一四歳の西五辻文仲が派遣され、西洋料理の食べ方とテーブル・マナーを学ぶことになったのである。西五辻文仲の談話速記によれば、ある日天皇より「西洋料理を食ふ法を知っているか」「誰かに教えてもらってこい」「奥の者は誰も食ったことはないから、一遍西洋料理を食わさうと思ふ、だからお前行って覚えて来い」と命ぜられ、精養軒にて西洋料理をメニューの端から端まで一通り食べ、さらには天皇が好きそうな一番軟らかくて一番旨いものを七、八回食べる練習をし、テーブル・マナーの習得に努めた。一週間に二回、日によつては昼と夜の二回通ったこともあったという。北村よりマナーのお墨付きが出たところで、宮中における稽古が実施されたのである。「今日は西洋料理を皆一緒に食べる。西五辻が覚えて来たと云ふから、あれのする通りにせよ」との天皇の掛け声のもと、皇后、女官等で練習をしたのである。もともと、西五辻自身もマナーを習得したといつても「よく落語の噺にありますが通り伝授役がお芋を転がすと皆が転がすやうに、それと一緒にのこをしたのであります」という有様だった。この時のメイン食材は肴であったが、バターなどは臭いが強く、誰もつけなかったという。^⑤天皇は皇后に西洋料理に慣れることを希望していたのであるうか、明治一〇年一二月に皇后と共に西洋料理の午餐を取った際には「天皇「西洋料理」の御題を賜ひて皇后の歌を徴したまふ」と和歌の御題を出すこともしている。^⑥

こういった試行錯誤を経て遂に宮中で西洋料理による正餐が供される日がきたのである。

明治六年（一八七三）九月一日イタリア皇帝の甥ゼン公（ジェノバ公）が来日した。皇后を含めた最初の謁見の際には、茶菓と共に三鞭酒^{シャンパン}が出された。なお、この際の菓子は和菓子で「押物紅白菊形」の干菓子を出すことがこの年より定められた。^⑦干菓子にシャンパンの取り合わせはあまりいただけない気がするが、食前酒にオードブルのつもりであったのだろうか。この二日後の八日、天皇とゼン公が日比谷陸軍操練所飾隊式に臨んだ後に、

二人は馬車に同乗し皇居に向かった。そして皇居内吹上御苑内瀧見茶屋にて、午餐が供せられたのである。⁽⁴⁵⁾ ついに皇居内での饗応となった。この際の食事は西洋料理と思われるが管見では史料は見つかっていない。⁽⁴⁶⁾ また、瀧見茶屋という場所を考えると正餐ではなかったのかもしれない。二か月後の同年一月三日の天長節には延遠館に於いて各国公使等に酒饌が下賜された。明治三年の段階で料理は和食について西洋料理が出されることに規定されたが、この年より西洋料理のみに改め、予算も規定の酒饌料七五銭にこだわらないこととなった。

さらに準備を整え、万全を期して翌明治七年（一八七四）九月二二日の天長節に、天皇は初めて外国公使を招いての宮中晩餐会を赤坂仮皇居内の小御所代にて開催したのである。外国では佳節祝宴に条約締結国の公使を招き、共に食事することが恒例であったことから、これに従いイギリス、アメリカ、フランス、ドイツ、オランダ、ベルギー、イタリア、スペインの各国公使等を招待し、御陪食となったのである。⁽⁴⁷⁾

曩に外務卿寺島宗則、列国と交誼を厚くせんがため、各国の例に倣ひ、締盟国の公使に御陪食を仰付けらるゝの例を開かんことを建言す、天皇、其の議を可とし、是の日、英吉利・亜米利加合衆国・仏蘭西・独逸・和蘭・白耳義・伊太利・西班牙諸国の公使等を召して午餐に陪せしめたまふ、公使等の参内して小御所代二の間及び八景間の休憩室に入るや、小御所代に出御、公使等を誘ひて御学問所代の食卓に著きたまふ、此の間庭上に於て軍楽隊の奏楽あり、畢りて小御所代に復御、（中略）公使御陪食の事新例に属し、宮内省頗る注意する所あり、文部少丞畠山義成・太政官五等出仕栗本貞二郎・外務省七等出仕長田銈太郎の三人に通訳を命じ、更る更る、玉座の後に侍立せしむ、又玉座の左右に在る者、外国人のみにては窮屈を感じたまふこと無きかとして、右大臣も焦思する所ありたりと云ふ

外国公使御陪食という新事例のため、宮内省は大変な気の使いようであつ

た。畠山義成、栗本貞二郎、長田銈太郎の三人に通訳を命じ、代わる代わる天皇玉座の後ろに立せ、和やかに話が出来るように心がけるなど、明治二年の英国王子接遇で叱責を受けた右大臣岩倉具視が気をもんでいる様子が伝わってくる。

この際の料理は刑部論文によれば横浜居留地のグランド・ホテル初代料理長フランス人のルイ・ベギューによるもので、牡蠣、鮭の冷製マヨネーズ、ルーアン地方産の小鴨、田しぎのポーピエット洋酒煮、子牛の心髄肉ゼリーかけ、アスパラガス、雉、白鳥、羊の鞍下肉、セロリのサラダ、チョコレートのババロア、バナアイスクリーム、デザートの盛り合わせ、コーヒートリキュールなど全二二品であり、刑部は「とても食べられる量ではないから、各国の人がそれぞれの好みに応じたものをつけてもらえるようにとの配慮としか思えない」と記しているが、そもそも宮中晩餐会は現在我々が食べるようなフランス料理のサービスのさ方ではないことをまずは理解しておく必要がある。⁽⁴⁸⁾ 現在のフランス料理店で行われている配膳方は調理場で料理を皿に盛り付け、お客にサービスする方式で、プレート盛・皿盛り・アメリカンサービスなどと呼ばれる。高級レストランを除いて、ほとんどのレストランがとっているやり方と言われ、厨房で一人前ずつプレートに盛られ、ウェイターが客席まで運ぶために、迅速なサービスが行える長所があるという。⁽⁴⁹⁾ 美しい盛り付けが出来ることもこのサービス方式隆盛の一因であろう。一方宮中晩餐会では給仕人が料理を丸ごと盛り付けた銀製大皿を持って回り、来客は各自で取り分ける。これが本来のフランス料理のサービス方式となる。一見不親切にみえるこの方式だが、この方式であれば賓客に好きな料理を好きなだけ食べてもらえる、というもてなす側の配慮からのサービスなのである。

このサービス方式はこの明治七年九月二二日の宮中晩餐会以来（恐らくはその前の延遠館における御陪食時から）、トランプ大統領夫妻を招いて執り行われた令和元年五月二七日開催の直近の宮中晩餐会まで、同じ方式で続いているのである。

三、皇室オリジナル洋食器の登場

西洋料理がある程度の頻度で供されるようになれば、その器も当然洋食用のもの―洋食器―が必要となる。迎賓施設である延遼館には明治初期より洋食器が、しかも国産の洋食器が備えられていたことが判明している。明治四年（一八七二）に当時延遼館を管轄していた外務省より伊万里窯へ発注された二五〇〇円分の食器発注書が佐賀県立図書館にて確認されている⁽³⁾。そこには

皿茶碗其他之品共 大凡見本之通ニ製造致シ可申
器物之裏へ一枚毎ニ

延遼館備

其脇カ又位置ヨキ処へ

伊万里窯

右八字ヲ記銘可致事

表面ハ多ク彩色ヲ加ヘス 白地ノ方西洋ノ風習ニアヒ可申歟 乍去日本風ハ自ラ日本風ノ模様アルヘケレハ職方ノ見込ニ任セ可申事

画様ハ古代ノ大和人物禽獸草木花卉又ハ雷紋シツホウ隅切角等惣テ其手

馴候形ニ任ス 外国人物唐人ノ姿等見合可申事

金色ヲ彩色ニ加ヘ候事可成余計ニ用可申事

辛未十一月

外務省

とあり、具体的な仕様も確認できる。またこれに該当する「延遼館備」「伊万里窯」との銘が入った色絵金彩人物花鳥文食皿も実在するのである【図1】⁽³²⁾。この色絵金彩人物花鳥文食皿は「表面ハ多ク彩色ヲ加ヘス」「西洋ノ風習」に合うように見込み部分には白地に草花と蝶のみを描き、周縁部には「古代ノ大和人物禽獸草木花卉」「雷紋シツホウ」など「手馴」れたものが描かれている。この意匠は近世期にヨーロッパで好まれていた輸出陶磁器によく見られるものであり、西洋人の好みを意識していたことが窺える。また金彩部分も多く、発注書通り忠実に製造されていたことが確認で

きるのである。なお、この食器については「華ひらく皇室文化展」とその図録においては明治五年と比定しているが、この史料から今後は製作年代を明治四年以降とすべきと考える。この他にも「延遼館備」との裏銘がある幹山伝七製色絵金彩花鳥文大皿・食皿の存在も確認出来ている。



【図1】 色絵金彩人物花鳥文食皿（個人蔵）

早い段階から国産で洋食器を備えていた延遼館には各省より借用依頼が寄せられていた⁽³⁴⁾。むしろ借用依頼の実態があったから、それを見越して「延遼館備」を明記したとも考えられる⁽³⁵⁾。

このように延遼館を舞台として西洋料理による食事文化が進んでいったが、延遼館は賓客のプライベートな食事や、天皇の出御のない佳宴、天皇と臣下との陪食の場であり、天皇出御のある正餐の場ではなかった。前節でみたように明治七年九月二二日に至り、外国公使を招いて、赤坂仮皇居小御所代にて宮中晩餐会を開催したわけであるが、仮皇居内で宮中晩餐会を開催するための洋食器状況はどのようなものであったのであろうか。

前述の西五辻文仲の談話速記によれば、明治六年七月二日の「西洋料理食餌作法の稽古」の際には築地精養軒主北村重威をはじめとする洋食屋が

食器を宮中へ運んでいたという。

食器やら煮焚の器具を運んで（中略）其の時の食器が岩倉が特命全權大使で欧州各国を廻られた時分に、西洋料理の食器をどれ程ですか、それは私が出る前ですから分かりませぬが、一打ですかお土産に献上になりました。私の兄も珈琲の器物を献上しました。所がそれを見ると大変に大きなナイフとフォークです。迎もお役に立ちそうにないので精養軒のをといふと、それには又精養軒と彫込んであります。吾々はそれでも宜しいが、両陛下のだけは具合が悪いからと云ふことになって、矢張金色のしたお土産の分を使ふやうにしようと思ふことになって、それを両陛下に差上げて其の他の者は精養軒のものを使ひました。⁽⁵⁷⁾

ところがこの稽古の際に、天皇・皇后ではなく、女官から他人が使用した食器を使用するのは汚いとの苦情が出た。こうなるとやはり宮中独自で洋食器を備える必要性が出てくるわけである。宮内省調度寮の購入物品に関する会計記録である『御用度録』では、明治六年以降になると、具体的な洋食器の購入記録が確認できる。⁽⁵⁸⁾この稽古にあたって岩倉が献上した食器の詳細は不明であるが、岩倉と共に差遣されていた東久世侍従長に対しては、明治六年六月三日に西洋食器代（葡萄酒コップ、水次瓶などガラス器）六人分六〇円が支払われたとの記載がある。⁽⁵⁹⁾

しかし、稽古や少人数の御陪食の際には数人分の洋食器の備えて済むが、宮中晩餐会を開催するとなると、数十枚から数百枚の食器が必要となってくる。先に述べた宮中晩餐会のサービス方式では、料理ごとに食器（同じ大きさ・形の食皿）を何回も取り換える必要がある。⁽⁶⁰⁾そこで、西欧式正餐に欠かせない洋食器の大規模な発注がなされた。それが明治八年（一八七五）に発注された食器群である。

この食器群については前稿で詳細を論述しているので、こちらを参照されたいが、現在も宮中で用いられている陶磁器製食器類のうち、英国・ミントン社製のティーセット（色絵金彩御旗御紋瓊瑤文洋食器⁽⁶¹⁾）、同社製コ

ンポート等（青地御旗御紋裝飾洋食器⁽⁶²⁾）の製作年代について、メアリー・レツドファーンはこれらが明治八年（一八七五）に英国ミントン社へ発注された食器群であること、そしてそれは英国王室が使用しているものと同じ意匠であり、そこに日本皇室を表す「御旗御紋⁽⁶³⁾」を上絵裝飾するという、初めての日本皇室オリジナル洋食器群であったことを、英国側の史料より確認したのである。⁽⁶⁴⁾さらに筆者も『御用度録』の再精査より、レツドファーンが確認したものの他に日本皇室オリジナルデザインに御旗御紋が付された食皿を実物・宮内省記録共に確認し、その発注記録も英国ミントン社に存在することをレツドファーンが追確認した。また現在も宮中晩餐会に用いられているグラヴユール裝飾により御旗御紋が描かれている水瓶をはじめとするガラス器が、明治八年に発注され、翌九年（一八七六）に英国W・モートロック&サンズ社により納品されたものであると比定した。⁽⁶⁵⁾

この明治八年にはその他に銀器や家具も英国王室御用達の商店へ発注がなされていた。先の『御用度録』には食機の発注として「極上其巴西マホガニー食卓 壹 ボッキンハム王宮現在之卓ニ模造シ卓一脚」との記述があった。明治皇室としては、皇居内で西欧式正餐食卓を誂えるにあたり、まずは英国王室の意匠様式を備えたものが選択されて発注されていたことが確認されたことになる。納品年からこれらが実際の宴席に供されたのは明治九年以降となる。ところが、翌明治一〇年（一八七七）に第一回内国勸業博覧会が開催されると、皇室ではすぐさま食器の国産化を志向することとなるのである。

日本で初めての内国勸業博覧会は明治一〇年八月二日から一月三日まで、東京上野公園において開催された。内国勸業博覧会は「勸業」の名が示す通り、産業奨励の面を前面に押し出すものであったが、これは「（日本）固有の工芸日々衰廃し、国産年々声価を損す」と国内産業の衰退に危機感を募らせていた初代内務卿大久保利通の強い要望による開催であった。⁽⁶⁶⁾

この第一回内国勸業博覧会終了直後の一二月には明治天皇より国産品の使用奨励「内国勸業博覧会の出品徴するに、国産物を以て外来品に代用し

得べき見込みあり、よりて太政官以下各省等に於ける用品は、力めて本邦製を用いることに内欠す、是の日又地方長官に諭して、庁中の需用品は力めて国産を用いしむ⁽⁶⁹⁾」が出されるに至った。

これを契機に、宮内省でも洋食器の発注を国内各地に出している。翌明治一年（一八七八）には、京都府の幹山伝七、愛知県瀬戸、長崎県香蘭社に、明治二年（一八七九）には石川県に洋食器の発注が行われた。しかし『御用度録』にしばしば登場する納期延納願が、その制作に悪戦苦闘していたことを物語るのである⁽⁷⁰⁾。

洋食器国産化への動きは、この後さらに本格化していく。詳細は前々稿に述べたので、ここでは概略に留めるが、明治三年（一八八〇）三月から舶来品を祖型とする本格的な洋食器国産化プロジェクトが開始されたことを再確認しておく。

同年三月三日宮内省より長崎県へ「舶来現品」と「模様寸法絵図」が渡された⁽⁷¹⁾。「舶来現品」は後日の記録から「仏国セーブル製食器⁽⁷²⁾」であったことが判明している。「模様寸法絵図」は二月七日に宮中出入りの宮川長右衛門に対して発注が出された「陶器御食器画形 七十二通り」のことである。その内容は「一、陶器御皿類御現品 拾九通り 全図写取下々書一、右御画図本紙写上江 桐御紋菊形雷紋墨書仕上ケ」と「一、右同断御画図葡萄鳥獸写シ 藍書二仕上ケ」、つまり見本となる食器類（舶来現品⁽⁷³⁾）の形一九通りをまず写画させ、その上に桐御紋菊形雷紋を墨書させたものと葡萄鳥獸を藍書させた図面二種を作成させ長崎県へ送ったのである。

これを受けた長崎県では香蘭社と精磁会社に見積り依頼を出した。その結果、「葡萄鳥獸写シ藍書二仕上ケ」が精磁会社が発注されることとなった⁽⁷⁴⁾。その後完成に至るまで様々な困難を乗り越え、明治一五年（一八八二）一月に精磁会社はこれらをようやく完成させ納品を遂げたのである⁽⁷⁵⁾。この完成した食器群は、『饗宴⁽⁷⁶⁾』に掲載されている「精磁会社謹製」銘を伴う葡萄唐草鳥獸文食器セットと考えると間違いない。現在も宮中における文化勲章受章者などの懇談会などの際に同様式のものが使用されており、また、明治一三年以来現在に至るまで同意匠品が各窯に発注され続けている

ことも確認している⁽⁸⁰⁾。

この染付葡萄唐草鳥獸文食器の類例が米国・フィラデルフィア美術館にも収蔵されている⁽⁸¹⁾。生産者は精磁会社とされ、グラント將軍が明治一二年に来日した折、明治天皇から贈られたものとの来歴が伝わっている【図2】。



【図2】 染付葡萄唐草鳥獸文スープチュリーン（フィラデルフィア美術館蔵）

確認した通りこの様式が完成を見るのは明治一五年頃であることから、筆者はフィラデルフィア美術館の作品解説来歴に従来疑義を抱いていた。しかし明治一三年から宮内省式部官として、宮中の諸儀式の西欧化に努めた長崎省吾の談話速記から、解説がある意味では間違いではないことが判明したのである。

長崎の速記には、明治一六年（一八八三）「米国ニ参リマシテ、華盛頓^{ワシントン}ニ於テ「グラント」將軍ニ 天皇陛下ヨリ御贈リニナリマシタ食器ヲ渡スヨウニト云フコトデアリマシタ」との記述があるのである。おそらくは明治一二年に將軍が来日した際には、天皇より將軍に目録の形で国産食器が贈られていたであろう。それが明治一六年に至って現物を贈呈出来る運びとなったので長崎が持参した。このように考えれば、この時間差も理解することが出来るのである。それと同時に明治天皇が初の国産正餐用食器

に対していかに深い思い入れがあったかをうかがわせるエピソードともなる。

精磁会社は、その後に発注を受けた「桐御紋菊形雷紋」洋食器も、明治一五年七月に至り納品を終え、ここに洋食器国産化プロジェクトは完成を見たのである。⁽⁸²⁾これが現在も宮中晩餐会に使用されている陶磁器製洋食器（金彩菊御紋パールメット文洋食器、【図4】参照⁽⁸³⁾）の淵源—金彩桐御紋パールメット文洋食器【図3】となる。⁽⁸⁴⁾



【図3】金彩桐御紋パールメット文洋食器（個人蔵）

この完成を受け、明治八年に当時の邦貨にして九八〇円余（現在の価値に換算すると一千万円前後か）を費やして英国ミントン社から購入した食皿は、わずか七年後に表舞台から消える運命となったのである。⁽⁸⁵⁾但し、ガラス器においては、陶磁器製食器に見られたような、その後の国産品への転換という現象は明確に認められず、前述した通り水瓶など一部製品は現在に至るまで宮中晩餐会で使用され続けている。この点に関しては、既に数百年の制作蓄積があった陶磁器と違い、近代に至ってようやく本格的に立ち上がった日本のガラス生産の歴史も勘案する必要があるだろう。

日本のガラス生産は、明治九年に官立「品川硝子製造所」が設立された

ことを画期とする。その後、明治一二年に英国人ガラス技術者ジェームス・スピードを雇入れ、同一六年には「品川ガラス製造所」にては追々精工な品が出来るに付此ほど宮内省より洋食の器物を沢山御注文になりしといふ」という新聞記事が掲載されるようになるが、⁽⁸⁶⁾現在でもその技術を復元することは難しいと言われるグラヴユール装飾を容易くできるようになったとは考え難い。⁽⁸⁸⁾そのため、ことガラス器に関しては、初期に輸入した様式が色濃く残ったまま現在へ継続していると考ええる。

四、導入された西洋料理—イギリス風

このように陶磁器製食器は国産で整った。次は宮中において本格的な西洋料理を作ることが課題となる。

明治六年七月二日の宮中における「西洋料理食餌作法の稽古」の際に料理を作ったのは精養軒であった。この際のメニューはメインが肴料理と言うこと以外不明であるが、明治八年に来日したクララ・ホイットニーは精養軒の料理について「精養軒の食事はイギリス風、フランス風、日本風の混合で、栄養的でもないし値段も張る」と述べているから、それほど評価できるものではなかったのかもしれない。⁽⁸⁹⁾

明治七年九月二日の初めての外国公使を招いての宮中晩餐会、この際の料理は前述の通り横浜居留地グラント・ホテル初代料理長フランス人のルイ・ベギューによるもので、オーソドックスなフランス料理が並ぶメニューであった。⁽⁹⁰⁾この時期まだ宮中では西洋料理を調理することが出来ず、外部の料理人が料理を作っていたことは前述した。しかし、同じ頃（明治四、五年）の『御用度録』には例えばアイスクリーム機や焼肉用鉄串の購入記録⁽⁹¹⁾などが散見され、また『牛乳考』『牧牛説』や『西洋料理通』などの書籍の購入も確認出来る。⁽⁹²⁾仮名垣魯文による『西洋料理通』は具体的な料理の調理方法が河鍋曉斎の画付で出ており、今でも料理が再現できそうなほど詳細である。西洋料理を宮中においても調理しようとの意識の表れによる購入だったのであろうか。明治八年には宮内省内膳司松岡立男が横浜居

留仏人ボナンのもとで西洋料理修業もしている。⁽⁹⁴⁾

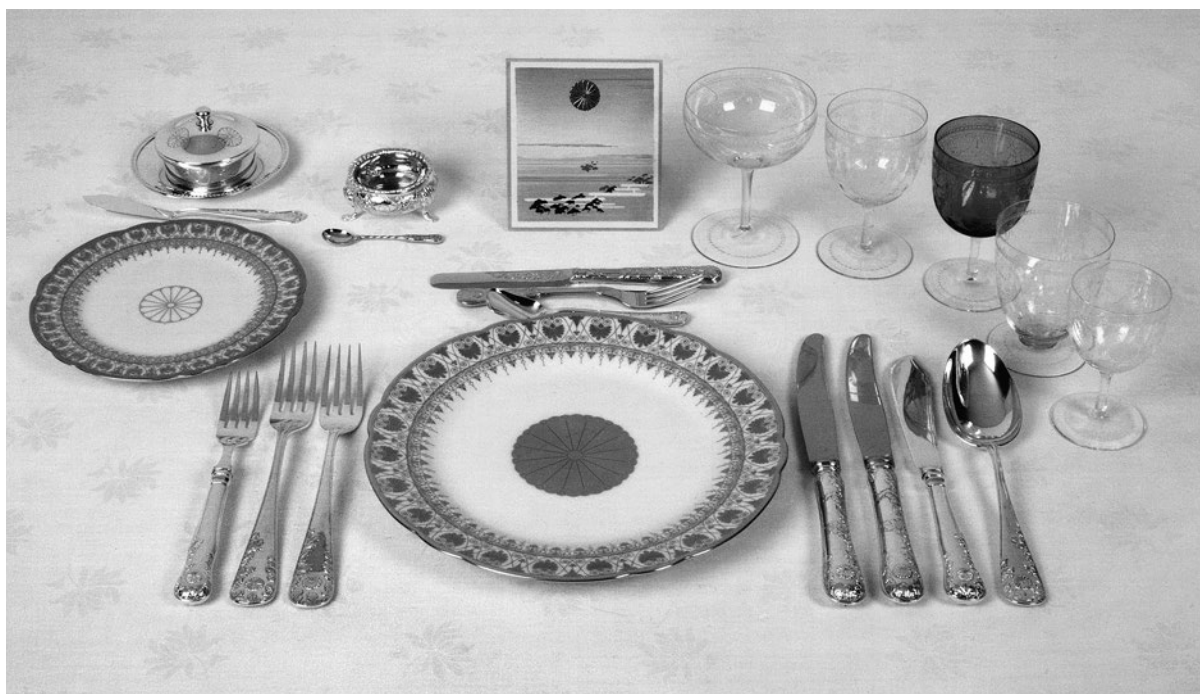
しかし、残念ながらすぐには宮中で西洋料理が調理できるようにはならず、明治九年の元旦の新年朝拝の際の料理も横浜の料理店が賄った。この際の様子をフランス人法学者ブスケが記している。⁽⁹⁵⁾

明治九年の元旦には燕尾服の侍従が特別に招待された者たちを旧式の肘掛椅子の並べであるサロンに迎え、自分が断乎として採用した刺繍のある服を着たミカドの前に導いたのである。そして陛下はひとりひとりと挨拶を交された。しかし、これと奇妙な対照をなして、天皇の脇に立っておられた皇后は全く型通りの古風の宮中の服装であった。（中略）公式の食事は横浜の料理店の手によりイギリス風で行われた⁽⁹⁶⁾

ここで注目すべきものは「イギリス風」という言葉である。フランス人であるブスケが、料理はフランス風ではなく「イギリス風」と称しているということはフランス料理であってもフランス風とイギリス風があったということを示唆していると考えられる。クララ・ホイットニーも「精養軒の食事はイギリス風、フランス風、日本風の混合」と述べているから、一般的にも「イギリス風」なるものが認知されていたのであろう。前章で見たように明治八年の段階で明治皇室としては、西欧式正餐食卓を詠えるにいたり、まずは英国王室の意匠様式を備えたものが選択されて発注されていたことを確認した。こういった英国王室様式の食器を使用するからには当然「イギリス風」の食事であったのであろうが、この「イギリス風」とは何なのかをもう少し説明する必要がある。

現在の宮中晩餐会での食器の並べ方は【図4】⁽⁹⁷⁾の通りである。

この写真ではカトラリーは先端が上向きとなっている。この置き方をした場合に見えるような配置で御紋も描かれている。この置き方はイギリス式で、フランス式では先端を下向きに置くという⁽⁹⁸⁾。その他、スープのすくい方、料理途中・終了時のカトラリーの置き方などにもイギリス式とフランス式の違いがあるが、現在一般的に行われている方式は概ねイギリス式



【図4】 宮中晩餐会のテーブルセッティング（宮内庁蔵）

である。

料理内容もフランス式とイギリス式では差異がある。かつて正統なフランス式は前菜、スープ、アントレ、ローストなど全てを食卓の上に並べ、ある程度料理がなくなると第二弾として冷製ローストやサラダ、第三弾としてお菓子、果物などが出され豪華さを演出した。しかし、この方式では料理が冷めてしまうことから、料理を一品ずつ運ぶロシア式が一九世紀には主流となった。その方式の中でイギリスではローストビーフや羊肉の丸焼きなどを大皿に載せて運び、(本来は主人が)客の前で切り分ける料理が盛行したという⁽⁹⁾。明治七年九月二二日の初の宮中饗宴後の宮中西洋料理メニューで現存している最も古いものは、明治八年の赤坂仮皇居での臣下との陪食の際のものとなる⁽¹⁰⁾。その際のメイン料理は「冷物丸焼豚子菜」であった。まさに大皿上に丸焼き料理なのである。

先に挙げた『西洋料理通』、その第一章は「英国料理の製方」であった⁽¹¹⁾。これも日本に導入された西洋料理はイギリスから、正確に言えばイギリス経由のフランス料理であった証左となる。この「英国料理の製方」が導入され、普及していった痕跡は実は現在の我々の食生活にも見受けられる。例えば料理・食材を表す際に牛肉を「ビーフ」、鶏肉を「チキン」と呼ぶ。西洋料理がフランスから直接入ってきたのであれば、フランス語の仔牛「ヴォー」、鶏「ヴォライユ」となるはずである。この時代の西欧化がいきなり庶民レベルに直接作用するとは考え難く、上層部から浸透したと考えれば、当然宮中の料理もイギリス経由のフランス料理であったと考えられる。その傍証として、現在宮中晩餐会で供されているパンについては「バケットは明治の頃にイギリスで習ってきた製法そのままでも今でも作られている⁽¹²⁾」という。

現在の宮中晩餐会では宗教上の理由などからメイン料理は羊肉であることが多いが、大皿にて供されることは前述した通りである。また料理数は時間と健康に配慮し、数品少なくなっているが、基本的には明治期のメニューを踏襲している。つまりイギリス風フランス料理の饗応が継続しているのである。

このイギリス風は料理だけではなく、当然飲み物にも反映されている。次はワインについて確認しておこう。

五、ワインとその銘柄

前稿で述べたように現在宮中晩餐会で現用されているガラス器は、明治九年に英国より輸入・納品されたものが基になっている。その証としてあげた史料⁽¹³⁾中には「赤フトウ盃 カラレツイ」「ブドウ酒入ノ事 カラレツト瓶」「カラレット 葡萄酒瓶」などの表記があることが確認できる。この「カラレツイ」「カラレット」はいずれもクラレット(Carlet)のことと思われる。このクラレット(Carlet)とは何のことであるのか。

現在、ワインの生産量ではイタリアが、葡萄の栽培面積ではスペインがそれぞれ世界一とのことであるが、ワインの品質の高さや知名度などから、ワイン産地としてはやはりフランスが高く評価されている。これは、フランスの気候・風土が、ワイン用葡萄の栽培に適していることが一番の理由である。その中で代表ともいえるのがボルドー地方である。

中世期、ボルドー地方はアキテーヌと呼ばれていた。一一五二年、領主アキテーヌ公の娘アリエノールが、後にイギリス王となるヘンリー二世と結婚した。アキテーヌ公の死後、アリエノールがアキテーヌ地方を遺産として受け継いだことからこの地方は数百年間、イギリス領となった。当時、寒冷なイギリスでは、ワインはほとんど造られていなかったこともあり、アキテーヌ産のワインがボルドー港から英国へと大量に運ばれた。このアキテーヌ産赤ワインは「Carlet」と呼ばれた。英語読みはクラレット。当初はクリアーな水のような軽い赤ワインを指していたが、この呼び名はやがてボルドーワイン全体を示すようになったという⁽¹⁴⁾。

つまり、英国より輸入された「赤フトウ盃 カラレツイ」「ブドウ酒入ノ事 カラレット瓶」はボルドーワイン用のガラス器であったのである。そして明治皇室で実際に購入されていたワインもボルドーワインであったことが史料より判明する。

時代が下るが、明治二一年〜三九年の大膳課の記録『予備品録』⁽⁹⁶⁾には、宮中使用葡萄酒の銘柄が明記されている部分がある。明治二六年度に予備品として購入された葡萄酒は「仏国製赤葡萄酒百箱 一七五〇円」で、内容は「一八八五年 仏国ボルドー府キエルシエー及びアデー商会」より「シャトーラローズ」を百箱、翌年には「三鞭酒外六品」を一二六九円七〇銭で横浜市若松町二丁目一八番山田善三郎より購入している。購入した三鞭酒は「モエーシャンドン五箱」で一七六円、その他「シャトイケン一五箱」四九五円、同じく「シャトイケン二三瓶」五七円五二銭を購入している。シャトイケンとは「シャトー・ディケム（＝イケム）」のことと思われる。シャトー・ディケムは極甘口の白ワインで、世界最高の貴腐ワインと言われる。その生産地はボルドーである。その他「オールドシエリー四箱」八一円六二銭、「ポルトワイン二種」計一二箱三九六円、「アンゼット二箱」三九円六〇銭と続く。アンゼットはアンゼットのことであろう。アンゼットは薬用植物アニスをベースにして、シナモンなどのスパイスやオレンジピールの風味をきかせたりキユール。これもボルドーで誕生したという。

明治二九年度は「仏国赤葡萄酒七八〇瓶外一品 予備品トシテ購入」内容は赤葡萄酒五箱二〇〇円で「一八七五年シャトウツール」「一八八七年シャトーラローズ」を五〇箱一二〇〇円、「一八九二年サンステップ」を一〇箱一七九円。その他「メリゼット一箱」二二四円、「プリエネール六瓶」を一九円九八銭で購入している。さらに明治三〇年度は供御饗宴予備品としてボルドー府醸造人ラリエールフレール醸造の一八八七年の赤シャトーラローズ一〇〇箱一二〇〇瓶を二六〇〇円で購入していることが確認出来る。このように多くのワイン、特に赤ワインはやはりボルドー産であった。まさに「クラレット」であったのである。

ボルドーワインが明治皇室で用いられていたことを物語る逸話は他にもある。学習院長であった乃木希典が明治天皇崩御の後、夫人と共に自決したことは明治の終わり・大正の始まりの衝撃的な事件であった。その自決前に乃木は夫人と最後の盃を交わしたのであるが、その酒は明治天皇より

下賜されたボルドーワインであったのである。⁽⁹⁶⁾

もちろんフランスからボルドーワインを直接輸入しているわけであるから、それが即ちイギリス式であるとの証左にはならないだろう。しかし、フランスには他にブルゴーニュ地方という主要なワイン産地があり、その赤ワインを使用することも選択肢としてあったはずである。

六、洋装の導入

明治維新後、新政府内では外国人を迎える公式の場で何を着るべきかの混迷が起こる。天皇の洋装化については拙稿「明宮嘉仁親王（大正天皇）所用学習院制服を巡る一考察」⁽⁹⁷⁾で概略を述べたので、そちらを参照されたい。また洋装化については、次稿以降でも述べる予定であるのでここでは概要に留める。

天皇の大礼服・通常礼服は明治五年（一八七二）十一月一二日に制定された。⁽⁹⁸⁾ここから天皇の洋装化が始まるのであるが皇后の洋装化は明治一九年（一八八六）まで待たなければならない。前述のブスケの記には「自分が断乎として採用した刺繍のしめる服を着たミカドの前に導いたのである。そして陛下はひとりひとりと挨拶を交された。しかし、これと奇妙な対照をなして、天皇の脇に立つておられた皇后は全く型通りの古風の宮中の服装であった。」とあった。西洋化の中で外国賓客と接見しなければならない天皇にとって洋装化は喫緊の課題であった。

一方、皇后が天皇と共に外国賓客の前に姿を見せるのは明治六年一月一日、その後新年拝賀や観桜会、観菊会などの機会が徐々に増えていくが、皇后の服装は宮廷和装であった。この天皇と相対する古式ゆかしい姿は外国人を魅了もしていた。フランス海軍大尉であったロチは明治一八年（一八八五）の観菊会で皇后に謁見した際の心持ちを「私を茫然自失させ、私を魅惑してしまう」と吐露している。⁽⁹⁹⁾しかしロチを魅了した和装姿での皇后はこれが最後となった。翌明治一九年八月一日に皇后は初めて洋装で外国人の前に姿を現す⁽¹⁰⁰⁾こととなる。婦人服制はすでに明治一七年に制定

されていたが、「洋装は時に応じて」程度であった。元々明治天皇は皇后の洋装化には反対であったが、遂に洋装化を推進する伊藤博文宮内大臣の熱望が叶い、明治十九年六月二三日に皇后も洋装化することが公となったのである。

これにより翌二〇年の新年拝賀からは皇后は洋装大礼服マントー・ド・クールで臨むこととなった。マントー・ド・クールはデコルテが大きく開いた、袖なしに短い袖のドレスで、腰か肩から長いマント（トレーン）をつける。皇后着用のトレーンは長さが三九〇cm、幅二四〇cmと決められていた。この数日後に皇后は「婦女服制についての思食書」を出す。その内容は、洋装は、日本古来の衣・裳と同じ構造であり、これは立礼に適し、動作にも便利であるので洋装化は理にかなっている、しかしその製造には必ず国産を用いること、というものである。しかし国産で製造するにしても洋装には多額の費用がかかるため、皇后は各親王妃等へ各々五千円を下賜している⁽¹⁰⁾。ここから皇族妃・華族夫人の洋装化が進んだのである。この明治二〇年皇后の洋装大礼服に関しては、ドイツ・ベルリンに発注したことが、判明している⁽¹¹⁾。ここにはオットマール・フォン・モル夫妻の影響を考える必要がある。

皇后が洋装にも慣れ、国産洋食器の数も揃った。いよいよイギリス風のフランス料理、ボルドーワインによる宮中晩餐会が、竣工されたばかりの明治新宮殿豊明殿で開催されることとなる。それは明治二二年（一八八九）二月一日、大日本帝国憲法発布式であった。

おわりに

明治維新後、西欧化を余儀なくされた皇室は、見た目の西欧化、つまり洋装を取り入れ、饗応のために必要不可欠な食事―西洋料理を食することをはじめ。しかしその道程には紆余曲折と困難があった。

饗応の最高接遇は宮中における正餐、宮中晩餐会であるが、その西洋料理は英国王室を模倣したイギリス経由のイギリス風フランス料理の形式で

あったことが、今回、食卓用品・食器、料理、テーブル・マナー、ワインより確認することができた。

幕末以来の政治的交流があり、何より王室を抱く、世界に冠たる大英帝国は手本とすべき国であった。宮内公文書館に残る末松謙澄による『英国諸礼観察報告書』や『今世交際礼法』⁽¹²⁾等の存在もそれを物語る。イギリス王室御用達の食器、テーブル・マナーでイギリス風の料理を食することが日本皇室のなすべき道であったことは、当然のことであった。しかし今まではそれを漠然と感覚的に捉えていたのではないだろうか。今回、史料的に確認したことは、近代の皇室としての「創られた伝統」を考える上では意味がある。

ここで一つ疑問となるのは、現在も宮中で使用されている国産洋食器の祖型が「仏国セーブル製」であったことである。明治八年に英国王室と同じ意匠のもの及び日本皇室オリジナルデザインものをミントン社に発注して、納品・使用しているのだから、それを模倣することも出来たはずである。その理由として考えられることはいくつかある。一つはミントン社製の食器のうち青地御旗紋装飾コンポート類は乳白色のキューピット像や三美神が皿をいだくようなデザインであったことである⁽¹³⁾。

宮中和食器は清楚な染付磁器を使用し続けており⁽¹⁴⁾【図5】、食器といえはその清廉なイメージで暮らしてきた皇室の人々にとってキューピットが皿を抱く造形意匠は聊かそぐわなかったのかもしれない。そしてさらにこのミントン社製食器群は実は「オールド・セーブル」と言われる様式に属するものである。イギリス王室が当時最高峰と言われたフランスのセーブル焼に範をとったものをミントン社で作らせていたわけである。

英国王室自体もセーブル窯製品を購入し、最高のもてなしの際に使用している。時代が下がるが、大正一〇年（一九二一）に皇太子裕仁親王が英国を訪問した際の歓迎公式晩餐会では「平常ウインザー宮殿に宝蔵する純金製食卓用器具を食器戸棚、食卓上などに備え、また約百年前にジョージ三世によって購入されたセーブル食器を供用する」という最高級接遇がなされた。当時より「英国王室の最高級陶磁器食器はセーブル」であるとの

認識があったことは間違いないであろう。しかし、セーブルと言えは「国王の青」と呼ばれる濃い釉薬が特徴のロココ趣味のものであった。



【図5】三笠宮崇仁親王所用 波兔文染付皿
(当館蔵)

前述のように皇室では現在に至るまで和食器は白磁に染付のものを使用し続けている。また儀式の際の神器は白木である。そういった中で志向されたのが、セーブルでも白地に金彩のアンピール様式の金彩バルメット文食器であったのは、ある種必然とも言えよう。⁽¹⁰⁾そして、その金彩バルメット文食器セットに当時と変わらぬ銀製大皿に載せられた「イギリス風」フランス料理が現在も供されているのである。

一方、宮中晩餐会で現用されているガラス器は、明治九年に英国より輸入・納品されたものが基になっていることは何度も述べた。同じ器を使用していることは同じ飲料を飲み続けている、と推測するまでもなく、令和の即位礼饗宴の儀の際に供されたワインは白がブルゴーニュの「コルトン・シャルルマーニュ2011」、赤がボルドーの「シャトー・マルゴー2007」であった。この際のワイン購入について、宮内庁により「参加者の有無を確認する公募手続きに係る参加意思確認書の提出を求める公示」が令和元年八月三〇日に出されている。それによれば饗宴の儀の際に

調達する「白葡萄酒（七五〇ml瓶詰） 八〇本 赤葡萄酒（七五〇ml瓶詰） 八〇本」の銘柄は「宮中で供している葡萄酒（白葡萄酒はブルゴーニュ地方のグラン・クリュ、赤葡萄酒はメドック地区の一級の格付け）をそれぞれ八〇本同一の銘柄で年号を揃え、飲み頃を迎えた、良質な物を納品できる」者が入札に公募出来るとしている。宮内庁としては饗宴に常に供している赤葡萄酒はボルドーのメドック地区産のものであることを公示しているのである。

皇室が恒常的に同じような銘柄のワインを提供し続けていることについては、実は既に国会においての質問事項となっていた。平成二二年（二〇一〇）四月一五日の第一七四回衆議院本会議において、自由民主党の谷公一議員より「宮中晩餐会等において用いられる酒類に関する質問主意書」が提出されている。⁽¹¹⁾内容は宮中晩餐会等の乾杯になぜ日本酒を導入しないのか、というものであった。これに対しての答弁は外国からの賓客を招いて行われた宮中晩餐及び午餐においては、基本的には日本酒を含む酒類を供してきたところであるが、乾杯の際には、慣例によりシャンパンが用いられてきたところである。政府としては、外国から賓客や要人の接遇の際、慣例、賓客等の嗜好等も勘案しつつ、日本の食文化の紹介の観点も踏まえ、引き続き日本酒の活用に向けてまいりたい、という漠然とした内容であったが、国会で問題となるほど宮中晩餐会ではフランス産酒類が恒常的に供されていたということをここでは指摘しておきたい。

この結果として現在は国賓饗応の時のみ日本酒が供されるようになり、トランプ大統領の宮中晩餐会の飲み物には日本酒が出された。しかし今まで通りワインもサービスされ、白ワインは「ピュリニー・モンラッシェ2002」そして赤ワインは「シャトー・ラフィット・ロートシルト1996」、というやはりフランス・ボルドー産のものが用いられた。⁽¹²⁾

皇室の外交について多くの著書がある西川恵は、皇室は誰に対しても公平・平等に、最高のもてなしをする、そのため前回の国賓接遇と違うものを出し、差をつけることはしない、という。⁽¹³⁾

この姿勢こそが宮中晩餐会においては、明治以来の「イギリス風のフラ

ンス料理・フランスワインを同じ器で供し、饗応する」ことを続ける大きなファウンデーションとなるのであろう。そしてこれこそが日本の近代皇室様式美・伝統なのである。

今回は紙幅の都合上、宮中晩餐会成立へ至る過程確認の論考に留まったが、次稿では、明治二二年憲法発布式の宮中晩餐会様式確立とそこから派生するボンボニエールについて論じる予定である。

謝辞

本稿を成すにあたり、左記の方々をはじめ、多くの方々からご教示と高配を賜りました。記して感謝申し上げます。

天皇陛下

彬子女王殿下

相田二寿夫、荒川正明、飯島正弘、井上暁子、今泉宜子、岩壁義光、植木淑子、上野秀治、打越孝明、内田ひろみ、牛久豊、大垣圭史、大久保洋子、小島温子、大塚雅裕、太田彩、岡里崇、岡本隆志、尾崎葉子、蒲地孝典、河合恵美、北白川道久、北白川慶子、北島徹也、君塚直隆、倉谷良一、黒川廣子、小久保美葉子、小松大秀、五味聖、齋藤晴子、佐藤進、坂元暁美、篠木隆史、鈴田由紀夫、高木博志、高橋要三、立花昭、田中潤、谷津明、千葉功、手塚栄、戸矢浩子、永井都、長佐古真也、中尾千穂、中橋知子、那須香織、西川恵、長谷川秀樹、深川巖、深川泰、深川祐次、藤井和史、藤原友子、松田文恵、松原貞弥、松花菜摘、真辺美佐、水野勝之、■■■■メアリー・レッドファーン、村上伸之、村田博文、村田光子、森知己、森下愛子、森谷美保、吉廣さやか

一般社団法人霞会館、上野の森美術館、宮内庁、佐賀県有田町歴史資料館、佐賀県立九州陶磁文化館

株式会社香蘭社、カガミクリスタル株式会社、CBCテレビ、乃木神社、扶桑社、深川製磁、株式会社明治屋

本研究は JSPS 科研費 JP16K02276 の助成を受けたものです。

註

(1) 政府広報オンライン「天皇陛下の「即位の礼」に関するお知らせ」
<https://www.gov-online.go.jp/sp/gosoku/index.html>

(2) 二〇二〇年一月四日最終閲覧。
産経新聞オンライン

(3) <https://www.sankei.com/life/photos/191022/1910220095-p4.html>
二〇二〇年一月四日最終閲覧。
産経新聞オンライン

(4) <https://www.sankei.com/life/news/190527/191905270045-n1.html>
二〇二〇年一月四日最終閲覧。

(5) 研究代表者 長佐古美奈子／研究分担者 千葉功・吉廣さやか

(6) 長佐古美奈子・長佐古真也「近代宮中における国産磁器洋食器の成立過程」(『学習院大学史料館紀要』第二三三号、二〇一七) 一〇九～一三八頁。

(7) 長佐古美奈子・長佐古真也「明治八年英国に発注された宮中正餐用洋食器について―近代宮中における国産洋食器の成立過程2」(『学習院大学史料館紀要』第二四四号、二〇一八) 一七五～一八八頁。

(8) 長佐古美奈子「史料より読み解く近代皇室使用の国産洋食器の成立過程」(『近代陶磁』一九号、近代国際陶磁研究会、二〇一八) 一一頁。

(9) 長佐古美奈子「ボンボニエールと明治皇室文化」(『神園』一七号、明治神宮国際神道文化研究所、二〇一七) 一一～一八頁

「華ひらく皇室文化―明治宮廷を彩る技と美―」展(小松大秀監修、華ひらく皇室文化展実行委員会主催)は全五会場を巡回し、各会場合計で一〇万人以上の入場者を得た。多くの研究協力者と共同執筆作成した「展覧会図録『華ひらく皇室文化―明治宮廷を彩る技と美―』」(小松大秀編、青幻社、二〇一八)において、明治皇室関連の工芸品と皇室によるその保護育成政策について周知することが出来た。当館展覧会場で行った来場者アンケートの結果分析については、本

- 紀要二一九～二三六頁を参照。展覧会の成果報告として、シンポジウム「明治の美術工芸と皇室の果たした役割」（第八回学習院大学史料館講座、二〇一九年四月二七日）も開催。シンポジウムの総括として長佐古美奈子「工芸に関する御用品、下賜品、御贈与品等の御用を時々堪能の技術家に仰付けらるべき」をシンポジウム登壇者発表概要と共に『明治の美術工芸と皇室の果たした役割』（学習院大学史料館、二〇一九）に掲載し、基盤研究（C）（16K02276）の課題成果報告冊子ならびにシンポジウム配布資料として刊行した。
- (10) 中山和芳『ミカドの外交儀礼』（朝日新聞社、二〇〇七）。
- (11) 佐野真由子『幕末外交儀礼の研究』（思文閣出版、二〇一六）。
- (12) 高木博志「国際社会における天皇就任儀礼の互換性と固有性」（『近代天皇制の文化史的研究 天皇就任儀礼・年中行事・文化財』校倉書房、一九九七）一一四～一四〇頁。
- (13) 真辺美佐「近代日本における皇室外交儀礼の形成過程」（『明治期の天皇と宮廷』梓出版、二〇一六）一〇一～一四一頁。
- (14) 児玉定子『宮廷柳宮豪商町人の食事誌』（築地書館株式会社、一九八五）。
- (15) 秋山徳蔵『味』（中央公論新社、二〇〇五）。
- (16) 秋山徳蔵『舌』（中央公論新社、二〇〇八）。
- (17) 黒岩比佐子『歴史のかげにグルメあり』（文藝春秋、二〇〇八）。
- (18) 松平乗昌編『宮中晩餐会』（河出書房新社、二〇一二）。
- (19) 現在は味の素食の文化センター食の文化ライブラリーに収蔵されており、「秋山徳蔵メニニューカード・コレクション」としてCD販売されている。
- (20) 山崎鯛介、メアリー・レッドファーン、今泉宜子『天皇のダイニングホール』（思文閣出版、二〇一七）。
- (21) 刑部芳則「宮中晩餐会の成立過程」（松尾正人編『近代日本成立期の研究』政治・外交編、岩田書院、二〇一八）。
- (22) アルフレッド・アーネスト・アルバート（Alfred Ernest Albert）『エディンバラ公爵。A. B. ミットフォード著『英国外交官の見た幕末維新』（長岡祥三訳、新人物往来社、一九八五）一七五頁。東京都公文書館編『延遠館の時代 明治ニッポンおもてなし事始め』（東京都、二〇一六）六三頁。
- (25) 『明治天皇紀』二、明治二年八月二二日条（吉川弘文館、一九六九、以下『明治天皇紀』と略）一六九頁。
- (26) 『明治天皇紀』二、明治三年八月二二日条、三二四頁。
- (27) 前掲『宮中晩餐会』五〇頁では明治二年とあるが、『明治天皇紀』（次註）の記述から明治三年と考える。
- (28) 『明治天皇紀』二、明治三年九月二二日条、三四一頁。
- (29) 天子が臣下や人民に賜う宴のこと。前掲『宮中晩餐会』四七頁。
- (30) 『明治天皇紀』二、明治四年八月一八日条、五二八頁。
- (31) 塚原康子「十九世紀の日本における西洋音楽の受容」（多賀出版、一九九五）一二三頁。
- (32) 『明治天皇紀』二、明治四年十一月二二日条、五九四頁。
- (33) 現在も海上自衛隊ではカレーを週末に食べる習慣があると言う。その理由について、海上自衛隊サイトでは以下のような説明がされている。「明治初頭、創設間もない日本海軍はイギリス式の兵式を採用して最新の軍事技術の習得を行う一方、慢性的な栄養不足から脚気に悩まされおり、兵食改革も喫緊の課題でした。そんな中、既にイギリス海軍で採用されていたカレーは、「栄養豊富」、「大量調理が容易」、「美味」と三拍子揃った大変優秀なレシピでした。」
<https://www.mod.go.jp/msdf/kameshi/tip2.html> 二〇二〇年一月四日最終閲覧。
- (34) 明治五年刊行の敬学堂主人著『西洋料理指南』にはカレーの製法が記されている。
- 『明治天皇紀』二、明治四年二月一七日条、六〇七頁。翌明治五年一月二四日には国民に対しても肉食の禁が解かれた。

- (35) 『明治天皇紀』二、明治五年六月五日条、七〇二頁。
- (36) 『明治天皇紀』二、明治五年六月二四日条、七一八〜七一九頁。
- (37) 『明治天皇紀』二、明治四年一月四日条、六〇四頁。
- (38) 宮内公文書館蔵『御用度録 明治六年 購入八 調度寮』（識別番号8886）以下所蔵館略。
- この直前の明治六年六月、それまで大蔵省より牛乳を調達していたが、同省が乳牛飼育を廃止するため、その乳牛を購入したい旨の願が出ていた（『例規録 明治六〜十一年 大膳寮』識別番号3058）が、結局購入には至らなかったということであろうか。
- (39) 東京都港区役所編集『新修港区史5』（港区、一九七九）一〇七頁
- (40) 『明治天皇紀』三、明治六年六月二四日条、八七頁。
- (41) 『明治天皇紀』三、明治六年七月二日条、九七頁。
- (42) 『男爵西五辻文仲談話速記』（『明治天皇紀』談話記録集成』第三巻、ゆまに書房、二〇〇三）一六八〜一七五頁。
- (43) 『明治天皇紀』四、明治一〇年二月九日条、三二七頁。明治天皇自身は西洋料理は好まず、鯉や鰻など淡泊な日本料理を好んだ。唯一自分から好んで食べた西洋料理は「ライスカレー」位であったという。『子爵藪篤磨談話速記』（『明治天皇紀』談話記録集成』第三巻、ゆまに書房、二〇〇三）四九頁。
- (44) 『例規録 明治六〜十一年 大膳寮』第一五号（識別番号3058）
- (45) 『明治天皇紀』三、明治六年九月八日条、一二六頁。
- (46) 児玉定子前掲書二一七頁。「こうして明治六年九月八日は、天皇が初めて、西洋料理での午餐会のホストをつとめた記念すべき歴史的な日となった。この日を境として、以後は外国の賓客に対する接待はすべて西洋料理（フランス料理）で西欧の礼式に従って行われることになり、それは現代に至るまでつづいている。すなわち、この日は西洋料理が日本の正餐となった日である、と言ってよいのではないだろうか」と記しているが、料理内容と根拠史料は不明である。駐日イタリア公使バルボラーニの報告書には、「パリで最高級の調理技術を学んだ日本人コックの手になるもの」との記述があるが、これは一八九七九年の二回目の来日の際のことである。（『大日本全名所一覧』イタリア公使秘蔵の明治写真帖』／マリア・ディ・ルッソ、石黒敬章監修、平凡社、二〇〇一）二九九〜三〇〇頁。
- (47) 『明治天皇紀』三、明治七月九月二二日条、三〇九〜三一〇頁。なお、「各国の例に倣ひ」とあるが、伊藤薫『日本のフランス料理史 ビジュアル版』（エービーシー・パブリッシング、二〇一）四四頁記載の史料では「英国」となっている。
- (48) 刑部芳則「宮中晩餐会の成立過程」（松尾正人編『近代日本成立期の研究』政治・外交編、岩田書院、二〇一八）三三二頁。
- (49) 渡辺誠『もしも宮中晩餐会に招かれたら―至高のマナー学』（角川書店、二〇〇一年）一〇七頁。
- (50) 日本ホテル教育センター『ホテル観光用語辞典』（プラザ出版、二〇〇一）。一六頁。
- (51) 『延遼館備伊万里焼発注書』（『佐賀県明治行政資料 外務・工部・兵部 明治四年』佐賀県立図書館蔵 前掲『延遼館の時代』より翻刻）。個人蔵。
- (52) 前掲『華ひらく皇室文化―明治宮廷を彩る技と美』七六頁。
- (53) 防衛省防衛研究所蔵「公文類纂 明治一〇年 前編 卷二六 本省公文 外事部3」（アジア歴史資料センター C0911237710074か）二〇二〇年一月四日最終閲覧。
- (55) 本品のような役所備品が一般に出回っている理由として「物品払下」が想起される。例えば明治二五年（一八九二）三月一日付読売新聞には外務省会計課の広告として各種調度品、西洋食器、馬車などの払下広告が出されている。
- (56) 西五辻文仲の兄、五辻安仲は岩倉使節団に同行していた。
- (57) 前掲『男爵西五辻文仲談話速記』一七三〜一七四頁。
- (58) 皇居炎上の際には洋食器類を焼失し、金、銀、銅製食器が焼けた黒

塊も見つかっているとの記録があることから、それ以前より洋食器

が備えられていたことは確実である（前掲『例規録』）。明治六年六月には「食皿九拾式、ハン皿貳拾四、ライス皿貳拾七、ソップ皿貳拾五」を始めとする洋食器類を洋銀七〇六枚で購入している。『御用度録 購入一二（炎上） 明治六年 調度寮』（識別番号68893）

8

(59) 『御用度録 購入二 明治六年 調度寮』（識別番号68883）

(60) その代わりに陶磁器食器の種類は、食皿・スープ皿・菓子皿兼果物皿のみとなる。パン皿は昭和四〇年代になってから登場したという。

(61) 前掲「明治八年英国に発注された宮中正餐用洋食器について—近代宮中における国産洋食器の成立過程2」。

(62) 『饗宴—近代のテーブル・アート』（宮内庁三の丸尚蔵館、二〇〇〇）九頁。長佐古E群と称。

(63) 前掲『饗宴』一〇頁。長佐古F群と称。

(64) この紋章は明治を代表する金工家・加納夏雄の図案により明治四年（一八七二）発行された金貨の「御旗文」の転用と考えられる。

(65) メアリー・レッドファーン「食卓の外—明治天皇の洋食器と意匠を巡る戦略—」前掲『天皇のダイニングホール』六一—一二七頁。

(66) 『御用度録 購入一一 明治一〇年』（識別番号68979）

(67) 現在ワイングラス等の銘々器は破損等のため同型のものを国内製造しているが、水瓶に関しては当時のものを使用し続けている。

(68) 『明治天皇紀』三、明治一〇年七月一八日条、六七九頁。

(69) 『明治天皇紀』四、明治一〇年二月二五日条、三三五頁。この他明治一三年には「近來硝子器之外陶器金物等和製品用候事」（『御用度録 外国製品購入三十 明治十三年』（識別番号69021）「洋食器

内国製を以て弁用方」（防衛省防衛研究所 海軍省公文備考類 公文備考）など各省庁で国産化が推進された様子を確認することが出来る。

(70) 『御用度録 積書二 明治一〇年 調度寮』（識別番号68881）。洋食

器は、器面上にて料理を切る動作を行うため、器面が平らである必要がある。また同じ大きさのものを数十枚単位で揃える必要があることから、和食器製造に慣れた職人にも制作は難しい面があったと思われる。

(71) 前掲「近代宮中における国産磁器洋食器の成立過程」

(72) 『御用度録 購入五 明治一三年』（識別番号69036）

(73) 有田町立歴史資料館蔵「百田家文書」（018、139）、『繭糸織物陶漆器共進会審査報告』（農商務省農務局工作局、一八八六）

(74) 『御用度録 購入一 明治一三年 調度寮』（識別番号69032）この他に、「一、御珈琲茶碗粧色画図」も作成させている。これはミントン社製のティーセット（色絵金彩御旗御紋環珞文洋食器：長佐古E群）の模作のための見本にあたと比定。

(75) 『御用度録 購入五 明治一三年 調度寮』（識別番号69036）。

(76) 『御用度録 購入一 明治一五年 調度寮』（識別番号69102）。

(77) 前掲『饗宴』一五頁。

(78) 長佐古B群と称。

(79) 共同通信ニュース。令和元年一月五日配信。https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20191105-00000107-kyodonews-soci 110110年一月四日最終閲覧。

(80) 香蘭社本社にて実見確認。

(81) https://www.philamuseum.org/collections/permanent/296060.html?mulR=9805666852 110110年一月四日最終閲覧。

(82) 有田町立歴史資料館蔵「百田家文書」（018、139）

(83) 金彩菊御紋バルメット文洋食器。長佐古A1群と称。

(84) 金彩桐御紋バルメット文洋食器。長佐古A2群と称。個人蔵

(85) 納品されたこれらの食器の宮中における使用状況であるが、『御用度録 明治二〇年』には、「西洋食皿 仏国金桐模様、肥前金桐模様 焼次修復」との記載があり、フランス製の金桐模様食皿と肥前製金桐模様食皿が共に破損したため、これを同時に焼次修復してい

ることがわかる。同時に修復しているということは、使用においても舶来・国産の区別が希薄であったことも示唆し、さらには舶来品に遜色ない出来栄であったことも示している。

- (86) ミントン製御旗御紋ティーセット・コーヒーセットだけは、精磁会社他の国産複製品が確認されており、しばらくの間併用されていた様子が窺える。『明治天皇紀』でもしばしば確認できるように、茶菓接待、正餐の後の場所を変えてのコーヒー・リキュールふるまいなどが正餐とは別にあり、このような場において使用されていたのかもしれない。

- (87) 『読売新聞』明治一六年二月二一日付。

- (88) カガミクリスタル株式会社 グラヴユラー長谷川秀樹氏のご教示による。

- (89) クララ・ホイットニー『勝海舟の嫁クララの明治日記(上)』一又民子、岩原明子、高野フミ、小林ひろみ訳(中央公論社、一九九六)三七頁。

- (90) 前掲刑部芳則「宮中晩餐会の成立過程」、前掲『日本のフランス料理史ビジュアル版』四一〜四四頁。

- (91) 『御用度録 購入三 明治五年』(識別番号68881)、『御用度録 購入一 明治五年』(識別番号68879)

- (92) 『御用度録 購入一三 明治六年』(識別番号68894)

- (93) 仮名垣魯文編・河鍋晩齋画『西洋料理通』(萬笈閣、一八七二)早稲田bunko11_a1925_0001、二〇一〇年一月四日最終閲覧。

- (94) 横浜市役所編『横浜市史稿 風俗編』(臨川書店、一九三二)七〇八頁。明治五年に日本政府に招聘されて来日したフランスの法学者。司法省法学校においてボワソナードとともに教育にあたり、また立法事業にも参与した。

- (96) ジョルジュ・イリエル・ブスケ『ブスケ 日本見聞記(一)―フランス人の見た明治初年の日本』野田良之、久野桂一郎訳(みすず書房、一九七七)八一〜八二頁。

- (97) 『宮中の食器』(毎日新聞社、一九九九)八〜九頁。

- (98) 遠藤明『至高のレストランのテーブル・マナー』(河出書房新社、一九九九)一〇一〜一〇二頁。

- (99) 日本ホテル・レストランサービス技能協会『西洋料理の食卓作法』(BABジャパン、二〇〇八)一三五〜一三七頁。

- (100) 前掲『宮中晩餐会』一四頁。

- (101) 前掲『西洋料理通』一七頁。また同書、前掲『西洋料理指南』共に掲載されている「カレー」レシピは、いずれも小麦粉を使用する方法で、これはイギリス伝来の製法であるという。

- (102) 前掲『もしも宮中晩餐会に招かれたら―至高のマナー学』一一五頁。

- (103) 『御用度録 購入一 明治一〇年 調度寮』(識別番号68979)

- (104) 山本博『歴史の中のワイン』(文藝春秋、二〇一八)六二〜六八頁。

- (105) 『予備品録 明治二年〜三九年 大膳課』(識別番号3020)

- (106) 乃木神社蔵。前掲『華ひらく皇室文化』一七六頁。

- (107) 「明宮嘉仁親王(大正天皇)所用学習院制服を巡る一考察」(『学習院大学史料館紀要』第二四号、二〇一八)一〜一四頁。

- (108) 『明治天皇紀』二、明治五年一月二二日条、七八五頁。

- (109) ピエール・ロチ『秋の日本』(角川書店、一九五三)村上菊一郎、吉水清訳二三七〜二三八頁。

- (110) 明治神宮監修『昭憲皇太后実録』(吉川弘文館、二〇一四)上巻三八一頁。

- (111) 上野秀治「香川敬三が見た明治宮廷の欧風化」(『皇學館大学史料編纂所所報』第二一八号、皇學館大学史料編纂所、二〇〇八)三九頁。

- (112) 『明治天皇紀』六、明治一九年六月二三日条、六〇二頁。

- (113) 前掲『天皇のダイニングホール』一三九〜一四〇頁。

- (114) 『英国諸礼観察報告書一〜三』(識別番号71729〜71731)、『今世交際礼法一〜四』(識別番号77595〜77598) これは『泰西礼法』と同じと思われる。

- (115) 前掲『饗宴』九頁。

(116) 現在も宮中で使用されている和食器については『宮中 季節のお料理』（扶桑社、二〇一九）各頁参照のこと。

(117) 『昭和天皇実録』大正一〇年五月九日条。一〇五頁。

(118) この祖型となった舶来食器の入手元については、前々稿において、明治一八年に開催された『蘭糸織物陶漆器共進会審査報告』中に「仏国巴里府某製造所の製、白磁金紋の仏式食器一副」「食器八十六種を一副とし、六十客の費用とす、明治六年の製」とあることから、恐らくは明治九年に長門屋吉永安右衛門が帰国する外国人から買い上げたものを宮内省が購入したのではないかと推測した。依然として確たることは判明していないが、明治九年三月二四日付の読売新聞には、開拓使仮学校教頭から大蔵省紙幣寮に移ったアメリカ人化学者アンチセルの家令が、アンチセル帰国に付、西洋家財並びに食料道具を販売したい旨の広告が掲載されており、当時帰国外国人がこのような調度品を販売していたことがわかる。

(119) 東京新聞オンライン

<https://www.tokyo-np.co.jp/article/national/list/201910/CK2019102302000105.html> 二〇二〇年一月四日最終閲覧。

(120) 衆議院質問第三九三号。

(121) 前掲産経新聞オンライン。

(122) 西川恵『知られざる皇室外交』角川新書（角川書店、二〇一六）三六頁。

