

## お膳(食卓)の起源と変遷

監修・昭和女子大学講師 小川 浩

日本の「食」は、中国をはじめさまざまな国の食文化を受容し、融合し合いながら独自の文化として発達し、現在にいたっている。

そして食文化を構成する要素は食材だけではない。その発達を支えたのは調味料や調理道具であり、食具や什器類にいたる脇役たちの存在を疎かにすることはできない。

今回は、「お膳」を取り上げ、古代から今日までの変遷をたどりながら、日本の食文化を探ってみる。

### 「膳」の文字は神話から

まず「膳」の文字の初出は『日本書紀』である。

『日本書紀』によると、第十二代景行天皇が皇子・日本武尊の東国平定の際、安房国(現在の千葉県南西部)の水門に行幸された折に、侍臣の盤鹿六雁命が、弓の弦で釣った鰹と、浜辺で採った白蛤を膾に仕立て献上したところ、天皇は大いに賞讃されて、その料理の技を厚く賞され、盤鹿六雁命は膳大伴部の名を賜ったことが、盤鹿六雁命の子孫高橋氏の「高橋氏文」に書き残されている。



小分けに盛られている

またこの功により、盤鹿六雁命は若狭国と安房国の長と定められ、以降代々子孫に「膳の職」が引き継がれている。

また宮中の醫院では、盤鹿六雁命を大いなる瓶(かめいべ)に例え、醤油醸造・調味料の神「高倍神」として祀っている。醬には、穀物を塩漬けにして発酵させた穀醬、野菜を塩漬けにして発酵させた草醬、魚などを発酵させた魚醬があった。

今でいう、味噌・醤油、漬け物、塩辛であるが、これは日本料理の基礎をなすものであり、盤鹿六雁命が料理の祖神とされる由縁である。

漢字の「膳」は大和言葉で「かしわで」と読んでいた。これは古代に柏の葉に食物を盛ったことの名残りだが、漢字の「膳」が伝来した折には「かし

わで」と読む訓があてられたのである。後世になると、この訓は廃れ使われなくなり「膳」の音読みだけが、以下の要領で使われ続けてきている。(一) 箸をはじめ食器や飲食物を載せる台(食膳)の総称として、(二) 食物を供える、喰う、食たべる行為に、(三)

一の膳、二の膳といった料理の種類や豪華さの象徴として、(四) 食器に盛った飯の数や一对の箸の数、そして(五) 「お膳を用意する、お膳を片付ける、配膳をする、お膳を跨がない、お膳をひっくり返す」などの生活の所作や、さらに(六) 「上げ膳」や「据え膳」、「お膳立て」などの言葉にいたっては、社会生活全般に欠くことのできない慣用語となつて、今日でも幅広く使われているのである。

### 高坏の登場と手食

わが国でも箸食が普及する以前に、手食(食物を指で摘んで口にする方法)の習慣があったと考えられる。弥生期(三世紀の初頭)邪馬台国の女王卑弥呼の時代。中国(西晋時代)の陳寿という人物により三世紀末頃に書かれた文献『魏書東夷伝』の本文中に、当時のわが国の先人たちの生活の一部を垣間見ることができると記述がある。

「倭の地は温暖で、冬も夏も生野菜を食べる。居室もあり、父母兄弟は寝たり休息をとったりする場所を異にする。飲食には高坏を用い手で食べる」とある。時代は弥生時代の後期で、住まいは高床式であったことから、板張

りの床に直にあぐらをかいて座り、高坏に盛ったであろう飲食物を指で直接口に運んでいたものと思われる。

『魏書東夷伝』にある高坏は奈良時代までは土器が主体であり、他の坏や皿や碗と同様に食器であった。その坏に高い脚を付けた高坏が大陸から伝来したところから、わが国のお膳や食卓の歴史が始まった。少しでも床から高い位置に置くことによつて衛生的になることもさることながら、高いことが権威や礼儀を表すようになり、尊重されるようになったのである。



奈良時代の食事風景(『病草紙(伝春日長画)二人の間に方形の板(板折敷)が置かれ、飯碗と汁椀と菜物が載せてある(国立国会図書館所蔵)

その一方では、奈良時代に食器を載せる板だけの方形の「板折敷」なるものが出てきて、平常の食事に用いられた。おそらく衛生的、利便性などから考えだされたのであろう。その様は春日光長が描いたと伝えられる『病草紙』に見られるが、後世のお盆のような物と見てよい。板折敷は檜の削木(薄い板)で作られ、食器が落ちないように板





鎌倉時代の台所風景（『春日権現記絵巻』高階隆兼画） 厨房で調理の済んだ料理が、四角い高坏の上部に（国立国会図書館蔵）

そのうちの一つの台盤の上に白木の「折敷高坏」二台、もう一つの台盤の上に白木の「御盤」三台が載っており、食べ物が高盛りになっている。

こうした高坏に折敷を載せただけの折敷高坏はやがて一体となって木製高坏や塗高坏となり、これが主流となっていく。それらは「信貴山縁起」（伝鳥羽僧正）にある四角い漆高坏のように、普通は上面が朱漆塗、外側と脚は黒漆塗りであった。『春日権現記絵巻』（高階隆兼）第十三の、勧修院寺晴雅律師の実家の厨房にも四角の高坏に料理を盛ってある。また『伴大納言絵詞』（常磐源二光長）下巻では大納言家の漆塗りの「円高坏」を描いているので、高坏には円い高坏と四角い高坏があったようである。

の周りに縁を付けた。語源については、古代において柏などの木の葉を折り敷いて食器としたところから「折敷」という説と、食し物を載せる敷物という意味の「敷敷」という説がある。形状は、四角な「平折敷」、四隅を切った「角切折敷」、後代の膳のように脚の付いた「足打折敷」（木具膳）などがあった。当然ながら脚の付いた物は目上の人に用いていた。

そして、このお盆のような折敷はやはり高い脚を求めてか、土器の高坏に載せられて、「折敷高坏」となった。『紫式部日記絵詞』（伝藤原信実）には中宮彰子の室の、面が朱色で脚は黒塗りの台盤三脚の上の「折敷高坏」や「御盤」が描かれている。「台盤」とは今でいうテーブルか机のような物で、

せる台である。なお、当時は「懸盤」が「衝重」より高級調度品だった。

また、『年中行事絵巻』巻五「内宴」では、仁寿殿における献詩被講の場面に朱塗りの「台盤」が描かれている。台盤は四脚横長の机のような物で、幅広の縁が付いていて、表面は朱漆塗りである。『宇津保物語』、『源氏物語』（須磨の巻）、『栄花物語』などにも登場し、大きさ二二〇センチの一人用の「切台盤」、大きさ二四〇センチの二人用「長台盤」、その中間の一八〇センチの「弘台盤」があったが、いずれも儀式用であり、普段は「折敷」「高坏」「三方」「懸盤」だけが用いられていた。

こうした食器を載せる台は、公家は漆製、寺社では白木製を使っていた。また銘銘で使用する物ではあるが、その際は一人一台とはかぎらず、一人の前に数台置くこともあった。

これら高坏、三方、懸盤など食器を載せる台は、当時すでに台盤やあるいは仏事関係の立派な机のような物が存在していたにもかかわらず、全て薄い板を使っていた。その理由は、さらに古代において薄い柏の葉一枚が膳だったころの名残だといわれている。

ともあれ、このような食器を載せる台は檜などの薄い削木板を折り曲げて作っていたのを総じて「曲物」または「檜物」と言い、それを作る職人を檜物師と称していた。しかし、次の時代には替わって挽物師（木地師）、指物師たちが登場することになる。

## 膳の登場

質実剛健さが新時代を切りひらく原動力となった鎌倉時代、その武家たちの食事は簡素なものであった。宗教にあっては、簡明実行的な新仏教、とくに禅宗が好まれたが、それは修行によって心身を鍛錬するという厳しいものであった。とうぜん食事を作ることも、頂くことも修行とされ、内容は一汁一菜に香の物というのが基本であった。

ただ客膳料理は、その枠をこえた饗応が行われたのであるが、そこから現在の日本料理の芽生えともいえる「精進料理」が生まれた。その特色は、動物性食品を用いず、蛋白質源に大豆製品や種実類を多用するが、食器を載せる台は前代と変わらぬ物が使われていた。

『酒飯論絵巻』（伝掃部助久国）は、酒好きの男と、飯好きの男、そして酒も飯もほどほどに好む男の三人が、



室町時代の武家の食事風景（『酒飯論絵巻』伝掃部助久国画）（国立国会図書館蔵）



酒・飯についての持論を展開するとい  
う有名な絵巻であるが、ひとつの場面  
では、僧侶と稚児が畳敷の間で食事し  
ている。白木の三方に載せられている  
赤い食器は漆塗りで、ご飯は大盛りだ  
が、食材に生臭いものはなさそうであ  
る。おそらく精進料理だろう。漆器の  
鎌倉彫はこのころから始まったが、こ  
の時代の食器は木製で、挽物師（轆轤  
師、木地師）と呼ばれる職人が作って  
いた。

続く足利氏は京に都をおいて文化の  
高揚につとめたため、料理法や食事作  
法、配膳などが進展していき、食器も  
変化あるものが多くなってきた。そし  
て南北朝期になると饗応料理としての  
「本膳料理」が確立した。前述の『酒  
飯論絵巻』のもうひとつの場面である  
武家の書院座敷では、白木の膳に朱塗  
りの椀、そして「本膳」の両脇に「脇  
膳」が並んでいる。この本膳料理は儀  
礼的な側面からの食膳であるため、歴  
史に残る場面を伝える膳が幾つかあ  
る。

その一つが、明智光秀の謀反の遠因  
とも言われている、天正十年（一五八  
二）に織田信長が安土城で徳川家康を  
もてなした本膳から五の膳までの饗応  
料理である。二つ目は、徳川家の権威  
と権力が確立したとされる、寛永三年  
（一六二六）の後水尾天皇の二条城行  
幸のときの献立などが広く知られてい  
る。そこでは白木あるいは胡粉で塗ら  
れた「木具膳」や、「四方」、「三方」、  
「饗応膳」が用いられていた。「四方」、

「三方」は穴があいた物、「饗応膳」は  
まったく穴のあいてない物である。本  
膳料理が完成するこの時代、料理その  
ものも「膳」と称したが、食器を載せ  
る台も「膳」と呼ばれるようになる。



天正10年（1582）、織田信長が安土城で二日間にわたり徳川家康をもてなした饗応料理を再現したもの。本膳から五の膳まである膳や食器も華美なものばかりだ（朝日新聞社提供）

一方では、このころから「折敷」、  
「高坏」、「三方」、「懸盤」などの曲物  
を作る檜物師に替わって、食器を作っ  
ていた挽物師や、家具を作っていた指  
物師が膳の類を作るようになっていっ  
た。挽物とは、挽物師（木地師）が枡  
や栗の木を轆轤で挽いて作った物であ  
る。当初は「丸膳」とか、「木地膳」  
と呼ばれていたが、これが食器を載せ  
る膳の始まりである。今までの削木板  
を使った曲物とは異った台が登場して  
きたのである。大きさは、直径三十六  
センチ、高さ十二センチの物に、内朱外  
黒に塗った。高級品には紫檀、黒柿も

あった。指物とは、樺や杉、檜などの  
材を組み合わせて作った四角い物に、  
漆を塗った物である。指物には「四足  
膳」、「両足膳」、「平膳」、「箱膳」など  
があった。

「四足膳」には、祝儀用の「蝶足」  
（内朱外黒塗りの物）、略式用の「銀杏  
足」（黒塗りの物）、同じく略式用の  
「猫足」（黒塗りの物）、客用の「宗和  
足」（茶人の金森宗和が好んだ内外と  
もに朱か黒塗りの物）、召使いや下人  
用の「胡桃足」の物などがあった。い  
ずれも、二十八・五〜三十六センチ平  
方、縁は一・五〜三・六センチ、高さ  
六・六〜一〇・五センチの大きさであ  
った。

「両足膳」は、盤の両側に板を付け  
た膳であり、格狭間風の窓をあけるこ  
ともあった。大きさは、三〇〜三十三  
センチ平方、縁は一〜三センチ、高さ  
三・六〜二十八センチ、樺に朱の透塗  
りが多く、地方の農村では客用や男膳  
に使われた。

「平膳」は、足がない膳、「オシキ」  
とか、「へぎ」などとも呼ばれた。大  
きさは、二十五〜三〇センチ平方、縁  
は六ミリ〜一・五センチ、高さ一・五〜  
二・一センチ、朱と黒の漆塗り、また  
は朱の透塗りが多く、農村では女膳、  
あるいは下人用とされた。

「箱膳」は、大きさ三〇センチ平方、  
高さ一〇〜二〇センチの蓋付きの箱様  
で、抽斗を付けた物もあり、中間や奉  
公人用として使われた。  
こうして、食器を載せる台に様々な

物が出揃い、江戸時代になってからは  
公家は伝統の「折敷」、「高坏」、「衝重」、  
「懸盤」、武家は「三方」、「蝶足」を、  
町人は「蝶足」、「足折」、「宗和」など、  
身分の低い武家や町人は新しい膳を用  
いる傾向にあり、またそのなかでも上  
司や主人は足の高い物、部下や使用人  
は足の低い物を使った。



江戸期に武家が執り行う、本膳料理の調理場風景図（『七難七福図巻（福寿）』円山応挙画）日本料理の源流とされる武家の本膳料理は、要人等を招き豪華な饗応を繰返すことで、幕藩体制や主従関係の秩序維持のために、武家に課せられた重要な儀礼であった。（相国寺所蔵）



理、「懐石料理」、「会席料理」と変遷していき、そこで膳が段々と使われ始めたのであるが、江戸時代になると経済力を身につけた町人たちも日常において膳を使うようになった。そして、江戸後期になるとこれまでの料理に異国料理が加わった。中国料理には黄蘗宗の精進料理（普茶料理）と庶民の中国風日本料理（卓袱料理）があり、南蛮料理の最初はポルトガル人の食事であった。これら外国料理が伝わることによって、曲物や膳など銘銘の台を使う風習のわが国に座式、椅子式を問わず、幾人かが食卓を囲んで食事のできる「食卓」が入ってきたのであった。

### ちゃぶ台そして食卓・テーブルの時代へ

これまで見てきたように、平安時代から明治までの「曲物」の時代は千年と長く、そのため形の変遷も経て、「折敷」、「高坏」、「衝重」（三方）、「懸盤」と種類も多かった。そうした歴史を踏まえたうえで江戸時代から新しい膳が浸透していった。だが、曲物にしろ、膳にしろ、われわれ日本人が愛用してきたのは、「銘銘」に使用する、いわゆる「お膳」であったことには変わりはない。

ところが、文明開化と呼ばれた時代に、「共有」という異質の文化をもつ食卓が入ってきたのである。そこであらためて世界の人々の食事様式を見てみよう。おそらく次のように分類できるだろう。

(い) 床に座って食べるか、(イ) そ

れとも椅子に腰掛けて食べるか。

(ろ) 銘銘に配膳してあるか、(ロ) それとも共有の物を分けて食べるか。

(は) 食べ物全て並べてあるか、(ハ) それとも食べる順に出てくるか。

日本人の場合は、基本的には(い)(ろ)(は)の食事様式であった。この様式のなかで銘銘の曲物や膳を使用してきたのである。



ちゃぶ台。昔の食卓は低く、15~18センチから高く27~30センチ程度 (昭和のくらし博物館蔵)

そんなところへ共有の座式食卓などが入ってきて使われ出しても、一般的には(い)(ろ)(は)の食事様式が崩れることはなかった。明治中期から昭和三〇年代ごろまで使われたちゃぶ台にしてもそうであった。ちゃぶ台というのは折りたたむことのできる脚が付いた飯台のことである。語源としては、中国語の「茶飯=cha-fan」「卓袱=chō-fū」↓チャブとされているが、ちゃぶ台そのものは日本の発明であり、挽物の技術に洋風家具の様式が加わっているため、横浜近辺で生まれたとされている。

当初、日本人はちゃぶ台も前代の膳

と同じように使うたびに持ち出し、使わないときは片付けていた。したがって、私たちは曲物、膳、ちゃぶ台のことを今も「お膳」と総称しているのは、使用しないときは常に片付ける物という性格からくるのである。

しかし、共有の食卓を知るや、われわれはそれを日常的に備え付けるようになった。つまり畳から床へと住宅構造が変化すると相まって、食堂にテーブルを設置するスタイルに変えていったのである。こうして、日本伝統の「たたむ文化」は膳を初めとしてすべての物を追放した。それが戦後の高度経済成長であった。

ただし注目すべきことは、日本人は、柏の葉↓土器↓曲物・刳物↓膳↓ちゃぶ台↓テーブルへと変化しても、先に述べた(い)(ろ)(は)の食事様式や箸や飯碗は固有のものという日本古来の食文化は守り続けているのである。このことは誇るべきことであろう。

- 参考文献
- ・『大事記』(倉野書局校注・岩波文庫)
  - ・『日本書紀』(二) (坂本太郎・家永三郎・井上光寛・大野晋校注・岩波文庫)
  - ・『新編 魏志倭人伝・後漢書倭伝・宋書倭国伝・隋書倭国伝』(石原道博編訳・岩波文庫)
  - ・『あし・みそ・はし・わね』(倉本繁太郎著・岩崎美術社)
  - ・『日本食生活史』(渡辺実著・吉川弘文館)
  - ・『台所・食器・食卓』(芳賀登/石川寛子監修・山園)
  - ・『時代思想・制度を反映するお膳と食卓』(日本の料理) (平野重和著・淡交別冊)
  - ・『図説日本のつわ』(神崎宣武著・河出書房新社)
  - ・『和風たべかた辞典』(小野重和著・農文協)
  - ・『世界大百科事典』(小野重和著・平凡社)
  - ・『日本大百科事典』(小野重和著・小学館)
  - ・『式内社』(高家神社) (高家神社奉賛会)



表紙の解説

歌川国貞作「神無月はつ雪のそが」

(静嘉堂文庫蔵)

旧暦では十月(神無月)は、もつ冬である。現在のよう「暖冬」などというこはなかったのだらう。冬は夜、初雪が降りしきっている。一時の暖を求めて、「そが」たちが蕎麦売りの屋台に食べに寄ったところである。「そが」というのは上方の言葉で、江戸では「夜鷹」となる。彼女たちがよく利用したので、夜の蕎麦の屋台店を「夜鷹蕎麦」と呼ぶようになったとの説もあり、秋から春までの間の商売だった。上方では、うどん好きが多かったことから、同様の店を「夜啼きうどん」と呼んだ。

『明和話』によると「風鈴そばといふて家台の廻りへ風鈴をさげてあり蕎麦、うつわもきれいにし、価一せん十二文つゝに商、流行す」とある。最初のうち「風鈴そば」は「夜鷹蕎麦」と区別されていたが、後にはほとんど区別がつかなくなり、「夜鷹蕎麦」の屋台でも風鈴を一つの習俗になつたという。表紙の画にも、その風鈴が描かれている。

作者の歌川国貞(二七六九〜一八六四)は、江戸・本所五ツ目の渡船場(経営の家の出身で、十代なかばで歌川豊國の門に入り、二十代前半には浮世絵界の第一線で活躍。残した作品の数は多く、万を超すともいわれている。弘化元年(一八四四)に、二代豊國を名乗るが、そのときすでに豊國の養子豊重が二代を名乗っていたため、国貞は「三代豊國」と呼ぶことになった。彼は、文化文政年間(一八〇四〜三〇)、自分の生家になんで「五波亭」と名乗っているが、この時代の作品のテーマは、庶民の日常生活の中のものが多い。庶民感覚にあふれている。表紙の画も「五波亭国貞」とあって、化政期頃の作品である。「屋台」「蕎麦」「つわ」「な」、庶民の日常の「コマ」を捉えている。