

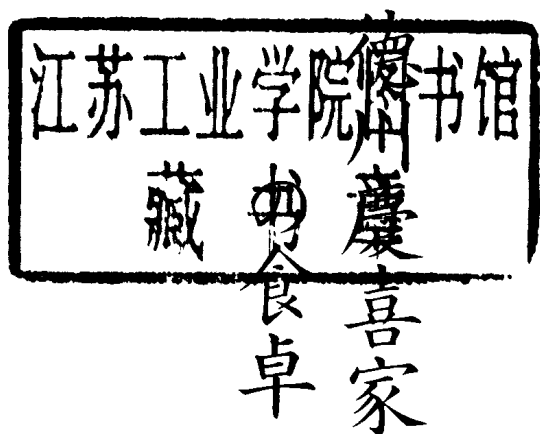
# 徳川慶喜家の の食卓



徳川慶喜家当主

徳川慶朝

文藝春秋



德川慶喜家当主  
德川慶朝

徳川慶朝（とくがわ・よしとも）

一九五〇年二月一日、徳川十五代將軍慶喜公直系の曾孫として静岡県瀬名に生まれ、東京・高輪にて育つ。広告制作会社でカメラマンとして二十年にわたって広告写真の分野で活躍後、独立。現在フリーランスで、主に徳川家に伝わる歴史的建造物や遺跡を撮り続けている。著書に『徳川慶喜家ようこそ』、監修書に『將軍が撮った明治』がある。

とくがわのよけ  
徳川慶喜家の食卓

二〇〇五年九月二十五日 第一刷発行

著者 徳川慶朝  
とくがわよしとも

発行者 白幡光明

発行所 株式会社 文藝春秋



〒102-8008 東京都千代田区紀尾井町三-二三  
電話 〇三-三二六五-一二一一

印刷所 大日本印刷

製本所 中島製本

万一、落丁・乱丁の場合は、送料当方負担でお取替えいたします。  
小社製作部宛、お送り下さい。定価はカバーに表示してあります。

ISBN4-16-367410-1

# 徳川慶喜家の食卓

## 目次

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 將軍家の質素な朝ごはん .....       | 5   |
| 第六天町の静かな食卓 .....        | 24  |
| 日本史を動かしたメニュー .....      | 44  |
| 徳川慶喜家の健康食 .....         | 63  |
| おふくろの味は知らない .....       | 82  |
| 徳川慶喜家の好きなもの、嫌いなもの ..... | 102 |
| 我が食卓の春夏秋冬 .....         | 120 |

将軍コーヒーのお味はいかがでしょうか……………144

妃殿下の高貴な食卓……………159

慶喜公に乾杯……………173

葵流ごはんのこだわり……………189

水戸黄門のラーメンはうまいか？……………200

徳川の商法はいつまでもつか……………212

あきがき……………228

装幀 坂田政則

編集協力 メディアプレス

取材協力 松戸市戸定歴史館

## 將軍家の質素な朝ごはん

### ●曾祖父は十五代將軍

呆れるくらい下手な字なのだが、自分の名前を紙に書いてみて、それをじっと眺めていると、  
——ずいぶん、大げさな名前だなあ。

と、我ながら感心したりもする。

徳川慶朝。  
とくがけいとも

なんだか戦国時代の人のようではないか。

名前のどこかにチョンマゲが生えている感じもする。

もちろん、同姓同名の人にはあったことがない（漢字が違う徳川義知氏とはあったことがあるが）。

この平和な平成の世では、わたしの名はどんな感じで受け取られるのか。他人の感想はよく



わからない。

「演歌の歌手ですか？」

と訊かれたこともある。

「本名じゃないでしょう？」

とは、よく言われる。まるで詐欺師を見るような目で。

若い女の子などは、

「嘘みたい」

とも。

嘘みたいで申し訳ないが、芸名でも筆名でもない、れっきとした本名である。

わたしの曾祖父は、徳川慶喜といった。敬愛するご先祖であるので、わたしは以後、「慶喜公」と書かせていただく。

数年前に、NHKの大河ドラマでやっていただいたおかげもあって、「よしのぶ」と読める人はだいぶ増えた。「けいき」と音読みする人もいるが、昔からそう呼ぶ人も多かったようだ。

徳川幕府の十五代将軍である。「最後の将軍」でもあった。

それから祖父、父、わたしと、代々、慶喜から「慶」の一字をもらって、名をつけられた。だから、徳川慶朝である。

これが「徳川慶一郎」とか「徳川一慶」だったら、まだ今風か。やっぱり、「徳川」が名字に来ると、下に何が来ても古風になってしまうか。だったら、「徳川・ジョン・F・慶朝」は

原书缺页

原书缺页

慶喜公が巻き込まれた境遇があまりにも劇的で、日本の社会全体を左右するものだったため、食についてのことなどはほとんど見向きもされないが、じつは慶喜公はグルメであり、食というものに多大の関心を持っていた。

わたしからしたら、そこが慶喜公の素晴らしいところだったと思っている。  
豊かな人間性を感じさせてくれるのだ。

## ●意外に質素な將軍の朝ごはん

將軍の食事というと、どんなイメージがあるのだろう。

テレビの時代劇などでは、たいそうなごちそうがズラリと並べられる。

こっちに一箸、あっちに一箸つけては、

「もう、よい。下げよ」

なんて不機嫌そうに言ったりする。

サンマが海でとれることも知らずに、

「日本橋の魚河岸から取り寄せただと。それはいかん。サンマは目黒に限る」

なんて、間抜けなことを言ったりもする。

確かに、似たような將軍もいたのかも知れない。

落語『目黒のサンマ』は、三代將軍家光いえみつがモデルだという話も聞いたことがある。

これは將軍が阿呆なのではない。

將軍が下手に世情にくわしくなったりすると、周囲も面倒なので、余計な知識は与えられなかったりした。

だから、サンマが海でとれることを知らなくても、カボチャが木に生るのだと思っただけでも、これは仕方がないのだ。

ただし、慶喜公はちがっていた。

將軍になると決まっていなかったため、直接、世情を眺めることもできず、後に投網とあみや釣りに凝るくらいだから、目黒ではサンマはとれないことだって知っていた。好奇心が豊かだから、世間の人が知らないことまで知っていた。

世情を知っていただけでなく、無意味な贅沢も嫌った。

慶喜公の朝ご飯のメニューが残っている。

メニューは將軍の個性や年齢、季節などによつてさまざまだが、これは慶喜公の、とある春の朝の食事である。

お膳はたった二つ。

まず一の膳には、味噌汁と豆腐を薄く切ったもの、それに置合おきあわせといつて蒲鉾かまぼこや昆布やクルミなどを寒天で寄せたもの。この三品が載っている。

もうひとつの二の膳には、ホウボウという魚の焼き物と、海苔のりで巻いた玉子焼き、これにお新香という三品が載っている。

一汁五菜。これにご飯を加えたものが慶喜公の朝食である。

量も多くはなく、現代でもこれくらいの朝食を食べている人はたくさんいるだろうし、旅館やホテルに泊まったときの朝食ときたら、この数倍ほどのごちそうが出る。

ただ、これは儉約精神が旺盛だった慶喜公だったからで、十一代將軍の家斉いえなりあたりは、それこそ豪華ホテルの朝食のようだったはずだし、逆に八代將軍吉宗よしむねなどは一汁一菜という質素なものだった。

慶喜公は、子どもの頃、父・斉昭なりあきにきびしいしつけをされていて、食事のことも決して贅沢などさせてもらえなかった。

渋沢栄一の『徳川慶喜公伝』にも、ある年寄りの談話からとして、慶喜公の幼年期の食生活がこう書かれてある。

「毎日三度の食膳も、一汁・一菜の蔬菜・そさい糲飯れいはんにて、膳に魚肉を供するは三箇日に限られたり。故に大藩・名門に普通なる美服・珍膳は、諸公子が夢にも知られざる所なりき」

サカナや肉はひと月に三回しか食べさせてもらえない。

水戸領は食べ物がおいしいところである。だから、慶喜公よりも家来たちのほうが、絶対にいいものを食べていたはずである。

## ●日本の満漢全席

「なんだ。日本の將軍なんて、その程度のものか」  
なんて、がっかりされた方もいるかもしれない。

慶喜公の名誉のために付け加えよう。

將軍がどこかの大名家などに招かれたりするときがある。

いわゆる、

「將軍さまの御成りーい」

というやつである。

このとき、將軍を迎えるために相手が用意する食事のメニューを見たら、將軍の權威が実感できるはずである。

まず、最初に入った御数寄屋で歓迎の宴が催された。

最初に本膳が出される。

これは、酒漬の鰯、鮑、鯛、栗生薑、縊り鰹、蜜柑、昆布、椎茸煮染めの六菜に、汁物が鰯と土筆の二椀、そして飯がついた。

つづいて二の膳が出る。

これは、ウルカ（鮎の内臓）の和え物、鴨の焼き物、平貝、切り蒲鉾、塩山椒の香の物の五菜に、汁物が鱈と昆布の二椀、酒の肴でこのわた、さらにキントン、水栗、御楊枝、豆の子、黒胡麻、砂糖、山芋煮染めの七つの菓子添えてあった。

すでに、ゲップが出るような気分になってきたかもしれないが、このあたりはほんの序の口である。

場所が書院に移され、お祝いの席となる。

徳川慶喜公は天保8年（1837）9月29日、水戸藩九代藩主徳川斉昭の七男として生まれた。幼名は七郎麿。この肖像画は天保14年（1843）、七歳のときのもの。一橋家相続後、将軍家慶の「慶」の字を賜り、「慶喜」に



将軍家茂の死去により、慶応2年（1866）12月5日、第十五代将軍に就任。二条城で将軍宣下を受けたのちも京都に滞在し、大政奉還から王政復古に至るまで、約一年間の将軍在職中、江戸に帰ることはなかった。



お祝いでは式三献しきさんけんといつて、めでたい食べ物が三度にわかれて出される。

初献は、亀足の鳥と雑煮、亀甲に盛られた餅あられ、荒布、スルメ、菜、鰹の五種に、芋一重、餅五切、小串鮑、平鰹。

二献は、塩引き、鰯ひれの物など五種。

三献は、カラスミ、スルメなど三種。

ここはお酒が主体で、縁起のいいものをずらつと並べたという感じだろう。

この後、贈答の儀礼や、能狂言の見物などがあり、いよいよ本格的な七五三と呼ばれるお膳が出される。

本番はここからなのだ。

まずは本膳。

塩引き、蛸、蒲鉾、和交あえまぜ、香の物、含め鯛、桶の七菜に湯漬。

次に二の膳。

巻き鰻するめ、削ぎ物、貝盛、からすみ、くらげの五菜に、集め汁に鰹汁の二汁。

さらに三の膳。

羽盛、船盛、鰯の物という飾り立てた三菜に、白鳥汁など二汁。桜煎さくらいりと福良煮のお吸い物。

このほか、焼き麩、饅頭、姫胡桃くるみ、蜜柑、羊羹、豆飴、御楊枝、結び昆布、柿かき、千鳥の十一種のお菓子がついた。

これと御酒が三献出され、ふたたび、献立を変えた新たな御膳が出される。