

◎九月廿七日

①承届…（前略）

【承届】うけとどく。（『古文書用語大辞典』）「うけたまわりとどく」とも。承諾する。聞き入れる。「百姓共願之趣一々承届ケ候」百姓たちの願いの趣旨は一つひとつ聞き入れます。

この辞書は「承届」を「うけたまわりとどく」と読んでいます。「承」は「うけたまわる」に違いありませんが、これでよいのでしょうか。

【承る】（『広辞苑』）（1）謹んで受ける。（2）（目上の人の）命を受けてその通りにする。（3）謹んで聞く。拜聴する。

町奉行が書林世並屋伊兵衛の願いを「聞き届けることはあっても、「謹んで聞く」はではありません。「承届」は「ききとどく」と読んだのに違いありません。

「村々ニより切免願候義は品ニ寄聞届可被遣候事」（『吹寄青枯集』）村により切免を願出るとき、事情によっては聞き届けてつかわすこともある。

「格別を以先歎出候趣承届遣候条」（『吹寄青枯集』）特例として歎願の趣を聞き届けてつかわす。

② 用人・出頭（東城浅野家中の要職）

役名	氏名
家司	渡辺宗右衛門
用人	佐藤与三右衛門
〃	村上彦右衛門
〃	渡辺雅登
出頭	三宅吉左衛門
出頭(御膳番兼)	菅馬之進 <small>かじり</small>
用達	八木野右衛門
〃	堀尾精一郎
用達差	吉本恒之丞
勘定奉行	星野正大夫
目付	武内純介
吟味役兼代官(目付同格・勘定奉行勤向を加)	矢野源内
船奉行兼武具奉行	長束茂兵衛
割奉行兼	岩崎常介
蔵奉行加	松尾善三郎
銀奉行	小島左源太
作事奉行添役	上野彦三郎
奥付	桑原内蔵二
奥付差	松尾善三郎
台所奉行	?
書役(右筆)	野口唯蔵

嘉永6年9月までの「村上家乗」により作成（試作のため未完成）

しゅとじ
ぶつじ
ぶつじ

「承」の「謹んで聞く」の意味が、単に「聞く」になってしまったのでしょうか。

（承届）「言葉をも面白狩る」・楽天ブルグ、高橋新一

③ 闕(ケツ)：①もん、宮城の門。「宮闕」②宮城。③かける。「欠」の同義語。

④ 打込：「うち」は接頭語。⑥深く心を、寄せる。自分の気持ちを注ぎ込む。物事に熱中する。全力を集中する。

⑤ 御使者・御使：どのように使い分けるのか不明。

⑥ 〇〇役差：役職の見習いや応援のような意味で使われているか？。同様の使われ方に「〇〇加役」「〇〇定加」「〇〇加り」がある。

⑦ 御馬回り：一般的には主将の馬の廻りを警護する親衛隊。広島藩では小広間の番

や、江戸において玄関詰や使者、法事の節の作善奉行を勤める。

⑧ 中(ちゆう)小姓：一般的には、小姓組と歩行衆の中間身分で、主君に近侍して雑務を勤める小姓組に対して、主君外出の際に供奉し、祝席の配膳、酌役を勤めた。広島藩では大広間番や、江戸において玄関番や使者、主君他出の御供を勤めた。

⑨ 御年限中：あらかじめ年限を定めて実施された儉約令の期間。

⑩ 不時：予定以外の時季・時刻であること。思いがけない時であること。またそのさま。臨時。

⑪ 村方役所（東城浅野家知行所の支配系統）

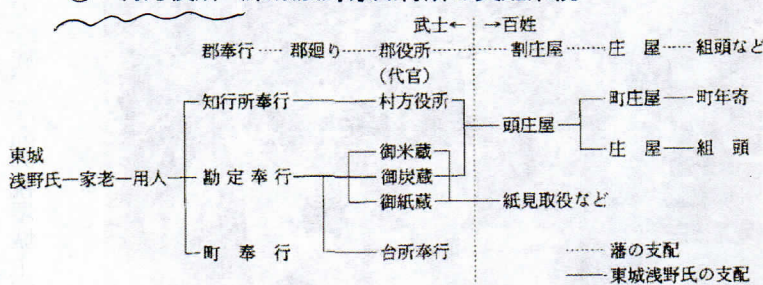


図4-5 東城浅野氏知行所の支配系統

『東城町史』自然環境・原始・古代中世・近世通史編

⑬ 三家老の家臣数 (江戸時代中期)

區別	上田家	三原浅野家	東城浅野家
知行取給人	36	77	25 (与力共)
中小姓	39	57	38
合力扶持	1		
歩行 (徒士)	60	52	45
足軽	75	140 余	47
大番組	50		
徒士以下坊主	8	94	
船手	21	50 余	9
小人	145	260 余	133
計	435	730 余	297

『広島県史』近世2表35 (東京・浅野家『御家中目印之図 宮内少輔様共三家老衆侍帖目印共 八』のうち「上田主水侍帖并目印」、「浅野甲斐侍帖并目印」、「浅野越前侍帖并目印」により作成)

⑭ 馬回り・中小姓 (東城浅野家中の格式)

格式名	氏名
与力	佐藤与三右衛門・吉田与一右衛門・深江静衛・水之源之丞・藤川每登・八木喜真太・牧野平司・名倉求馬・片岡 弘・宮崎藤九郎・堀尾精一郎・由良助三郎
その他、知行取給人	知行格、小姓組、小姓組並、中小姓、歩行組、歩行組並、刀差組、足軽など

「村上家乗」により作成 (試作のため未完成)

⑭内証：表向きにしないで内々にしておくこと。外部には知られないようにしてある考えや意向。

⑮廉(かど)：教え立てるべき箇条。条理。理由。また目につく特徴。

⑯丁半：①采の目の丁と半。奇数と偶数。②二個のさいころの目の合計が丁(偶数)か半(奇数)かを勝負する賭博。

⑰一甫流：難波一甫流は、尾張の難波一甫斎を流祖とする、拳法(狭義の柔術)、剣術・槍術・棒術・長刀・十手・分銅鎖などの総合武術である。江戸時代初頭に長州藩軍人福原九郎兵衛元綱が広島に

伝え、広島藩士矢野家で継承された。その免状を得て、沼田郡阿戸村(現広島市安佐南区沼田町)で武芸筆道を教えていた広島藩軍人宇高宗助が、文化十四年(一八一七)に、同村住人有馬平五郎に難波一甫流の免許皆伝を与え、さらにその子専三郎(一八二五〜九六、後に宇高専三郎直次と称す)へと伝えられた。広島藩歩行組の小室富右衛門からも難波一甫流拳法の奥義を学んだ専三郎は、難波一甫流を安芸国南部の各地で教え、道場は二五、門弟は一五〇〇人に及んだという。幕末、広島藩は、農村で治安維持を図るため、武芸訓練を奨励した。各村で屈強者や武芸心得のある者が調査された。例えば、文久三年に佐伯郡宮内村だけで難波一甫流の修行者が一四名あると届け出られている。このような者が、この後に農兵に取り立てられていく。

⑱貫心流：源義経が鞍馬の鬼一法眼から学び、奥義を究めた剣法と伝わる。高田郡甲立(現安芸高田市甲田町)の領主六戸家の一族、深瀬の祝屋城主六戸家俊(司箭)が鞍馬山で修行を重ねた末「兵法」を修め、管領細川政元(これを伝授した。のち、伊予の河野大藏通昭にこれを伝えると、元龜元年(一五七〇)、自在に飛行する術を用いて愛宕山へ飛び去ったという。阿波細川家の末裔である細六郎義知(一八三三、号は宗閑)は諸国を巡った後、広島藩士築山嘉平通欽から貫心流長刀・撃剣を伝授され、文化年間(一八〇三〜一八)広島城下で道場を開いた。宗閑の名声は高まり、八代藩主浅野斉賢から扶持を得るに至った。その孫、六郎(のち弥左衛門)致義(一八



明治末期の難波一甫流稽古の様子 (沼田郡阿戸村宇高家文書)

一九七七一、号は鉄腸愈は諸国を遊歴、江戸の斎藤弥九郎に入門し神道無念流を極めて帰国、文久三年（一八六三）藩の小姓組に抜擢され、剣道師範となつた。広島流の剣術各流派（二刀流、新陰流、円明流）は、いずれも他流に観覧を許さなかつたが、致義は流派にこだわつては実用に適さないと来観を許し、後には旧習を破つて、門人が互いに往来して技を競うようになったという。門弟の人数は藩内で右に出るものはなく、その名声は関西に聞こえた。明治元年には広島藩士の剣術を一手に任された。

⑫・⑬は県立文書館平成28年度収蔵文書の紹介展「広島の武道―江戸時代のスポーツ―」、参考文献は、森本邦生「貫心流・司箭流の研究(1) その道統と貫心流剣術の伝書について」、『広島県立廿日市西高等学校研究紀要』第8号、平成11年度、森本邦生「難波一甫流の研究(1) 広島市安佐南区沼田町宇高家文書を中心として」、『広島県立廿日市西高等学校研究紀要』第9号、平成12年度」

⑲偏頗（へんぱ）：（へんぱ）とも）かたよつて不公平なこと。えこひいきすること。また、そのさま。

⑳吉本繁石衛門：家老東城浅野家士で外記流砲術師範。嘉永六年三月六日に出頭役を免じられ、砲術指南に力を入れるよう命じられる。十一月に火薬製造中の事故で死去。

㉑石井寿兵衛：家老東城浅野家士で、園蔵の子。嘉永七年七月、五月に死去した父園蔵の家督を継ぎ、切米一二石二人扶持、弓術師加役。安政二年五月御側詰（日参）、同三年十一月知行格、出衛様御側方頭取。万延元年（一八六〇）八月御用達御膳番兼帯。慶応二年（一八六六）二月出頭次席同格御養子様（守之進）御附。

㉒石井園蔵：東城浅野家の日置流弓術師範。嘉永七年五月二十九日に七十四歳で死去。子は寿兵衛。

㉓吉本恒之丞：家老東城浅野家士で、繁石衛門の子。嘉永五年六月御次詰より兒小姓、嘉永六年三月六日に御用達差、同年十一月に父繁石衛門が死去し、同七年一月に家督。安政二年（一八五五）二月知行格、御側詰次席。同年五月砲術

師加役、同六年六月御用達差、慶応二年（一八六六）二月出頭加。彦右衛門は安政四年四月に恒之丞から砲術の免許状を受けた。

㉔久野幾馬：家老東城浅野家士。貫心流剣術師範。安政二年二月御小姓組本格御番入、同六年三月御次詰日参、同年六月兒小姓差。

㉕田宮嘉仲太：家老東城浅野家士。嘉永六年九月出衛様御側差。同七年閏七月御次詰加、安政五年二月同役免、小姓組本格。安政六年九月子政之進が跡目相続。

㉖三宅吉左衛門：家老東城浅野家士。嘉永七年（一八五四）八月までに用達役、その後出頭役（嘉永六年二月も出頭役）。安政三年十一月佐藤共之丞二男猶人（益登）を養子に迎え、慶応二年（一八六六）二月隠居。

㉗堀尾精一郎：家老東城浅野家士。幾之進（勝登）と敬次郎（文久三年に村上彦右衛門養子）の父。嘉永五年（一八五二）十二月に御暇、奉公構いとなつた千賀九郎右衛門に代わり与力に命じられる。安政三年十一月に精一郎から善大夫と改名。号は笑石。同年五月用達役より用人役。文久三年八月に隠居し勝登に家督を譲る。慶応元年（一八六五）七月に嘉膳と改名。

㉘長束六左衛門：家老東城浅野家士。御用達役。嘉永六年十一月に養子藤祐をその不祥事で離縁し、安政三年八月に死去。九月に森助（守之助）が同家を相続。守之助はその後「重キ御咎」となつたが出奔し、文久二年（一八六二）四月に芸備領分から追放となる。

㉙岩崎常介：家老東城浅野家士。良之進の父。万延元年七月知行格、勘定奉行添役・奥奉行兼帯。文久元年十一月三日死去。法名は一乘院。

㉚小倉甚左衛門：東城浅野家士。蔵奉行等を経て安政二年二月吟味役同格。安政六年八月五日に六十歳で死去。

㉛桑原内蔵二：家老東城浅野家士。天保十年（一八三九）二月中小姓組並に取立てられ、作事奉行、嘉永六年（一八五三）三月までに奥附、安政五年（一八五八）二月台所奉行・奥附兼帯、万延元年（一八六〇）八月奥附兼帯免。

㉜由良保人：家老東城浅野家士。辰太郎の父。文政十二年（一八二九）に逼塞となり東城住となるが、嘉永五年（一八五二）四月に免じられ、書院御供使、同年六月書院台所詰筆頭、同七年閏七月中小姓より奥付。

令和七年九月例会資料（七月份後追い）
家乗嘉永六年 九月廿一日〜九月廿六日途中

一、先月の解説文活字読みの確認点 なし

二、指摘・意見・質問・他

○ P115・3行目『侍坐』 例会時説明済み
侍坐 じざ「名」(スル)主人・客など上位の人に従ってそばに座ること。また、その人。
(大辞泉 他)



古文学習網 (中国)
論語文言文原注釈翻訳方
『四子侍坐』
孔子とその弟子?

○ P115・4行目『直書』 例会時説明済み
直書 じきしょ ①《名・ス他》自筆。直筆(じきひつ)。または自筆の文書。
②《名》直接主君から臣下にあてた書状。

○ P116・8行目『品能召仕候者不及申』
前回資料に④品能(しなよく)：都合がよい。ぐあいがよい。うまいぐあいである。とあります。それでも良いとは思いますが、次に「末々卑賤之者といへども」と対比していることを考えると・・・

古語辞典を見ると『品』には①階段。段。②階級。身分。家柄。③品格。人柄。等々の意味があります。漢和辞典でも、くらい(位)、官位の順序等の意が・身分・家格よく仕える者は勿論の事、末々身分の低い者といへども忠勤を尽すことが武門の本意・・・と云う意味ではないでしょうか？

以下今日の範囲

○ P117・8行目『可成』

可成 かなり… ある程度に達している様子。ふつう期待される程度を超えた状態。(国語辞典)

可成 かなり… どうかこうか相当に間に合わせることに、一通り、まずまず。

可成 なるべく… できるだけ。なるだけ。(歴史民俗用語辞典)

○ P117・14行目『是以』

漢文では：是以は、読み(ここをもって)意味(こういう訳で・この故に)

以是は、読み(これをもって)意味(このような方法で・これによって)と違いがあるようですが、ここではどうなのでしょう？

○ P119・5行目『仕成』

仕成 しまし

為成し・為做し しまし①しきたり。風習。②もてなし。仕業。(古語辞典)

(為做す…(わざとそのような状態に)する。(そのように)作り上げる。)

○ P119・10行目『夜嘸』

夜嘸 よばなし 《名詞》①夜、談話すること。また、その談話。やわ。

《季語・冬》「日葡辞書(1883-84)」②「よばなし(夜話)の茶事。」

三、報告・お知らせ

◇ 来月は席移動月です。席移動をお願いします。班単位で今月より1つ宛前にお進み下さい。一番前の班は最後列へお廻りください。

◇ 次例会は、十月十八日(第3土曜日)午後一時半からです。

当日の会場当番は、A5班及びB6班です。

十一月例会は、十一月十五日(第3土曜日)

十二月例会は、十二月六日(第1土曜日)

一月例会は、一月十日(第2土曜日)です。

二月例会は、二月廿八日(第4土曜日)です。

どうでもいいことだけれど (by テツ&トモ)

廿二日 頭書 『縮めん麩』

日本農書全集第52巻農産加工3』(1986:30 農山漁村文化協会)の中に記された『麩口伝書』(麩の作り方伝書 網かけ部分)、他江戸時代の麩の料理が記された料理書に見る麩の種類

- 観世麩 庄内麩 大名麩 白渦麩 京渦麩 鴨麩 かすてら麩 角錦麩 縮細麩
- 唐人麩 たいこ麩 飛龍頭麩 青簾麩 巻錦麩 きんちやく麩 揚麩 土佐麩
- 雪輪麩 相良麩 思案麩 つと麩 酒麩 きんかん麩 にしき麩 丸麩 大徳寺麩
- 寄麩 焼き麩 なると麩 まつまえ麩 紅葉麩 すだれ麩 安平麩 養老麩 車麩
- 筋世麩 玉川麩 扇子麩 音羽麩 松露麩 す巻麩 羽衣麩 鳴門麩 結麩 蛤麩
- 小角麩 俵麩 粟麩 唐黍麩 丁字麩 花麩 色麩 よもぎ麩 常盤麩 伊皿子麩

等がみられる (https://ameblo.jp/ofuzukijisan お麩じいのブログ)

(家乗には右の太字の他に 玉麩 かやく麩 あけ花麩 角麩 にしき麩 小倉麩 白玉麩 吉野麩 色紙麩 露麩 竹輪麩など出て来ます。)

麩の種類・名称は、切が無いですね)

右『麩口伝書』中、ちりめん麩のつくり方

十一、ちりめん麩

生麩百目二うどん粉百目合せて引々いたし、此位(注:図10)に拵へ、塩をまぼし、しゃくしに入、にへ湯の中へちよと入、直二取上ケ板の上二置、なべ蓋にてオサヘテハ、又かやし、分サヘテ薄くのへ、又なべに入て湯で上ケ水二入置也、

代六文うり、※菓子椀物・※台引二よし

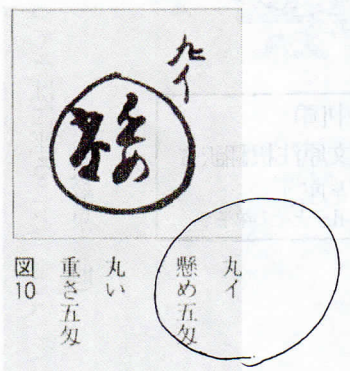


図10 重さ五匁

※菓子椀 料理の献立の一つ。魚・鶏肉・野菜

などを入れた具の多い料理で、儀式などの正式な料理に用いられた本膳形式では「平」にあたる。懐石料理で煮物椀。江戸で椀盛りにあたるものを上方で菓子椀という。

※引もの 引出物。饗応の膳に添えて出す肴・菓子などで、招待者への土産をあらわすものとしても使われる。

(日本農書全集第52巻農産加工3D)

江戸時代の麩

麩は今日のような小麦粉ではなくふすま(注:小麦の表皮部分)からつくるのが一般的であった。ふすま(又は小麦粉)に塩と水を加えよくこねてねかし、もちつきのようにつき、水中でもみ洗うとかすが取れる。その後、湯の中で煮えたたないよう水をさしながらゆでる。このようにして取り出した生麩(グルテン)は、小麦粉または米粉をつなぎに加えて加工・調製して仕上げる。その違いによってさまざま名称がつけられている。・・・略・・・

『麩口伝書』の麩は、焼いて乾燥した「焼麩」の庄内麩、観世麩を除けば、いづれも生の状態でこれを蒸す、ゆでるなどしたいわゆる「生麩」と油で揚げた麩「揚麩」である。・・・略・・・

現在の麩には、ベーキングパウダーなどの膨化剤を加えて焼き上げた乾物が多いが、『麩口伝書』ばかりでなく、江戸時代の多くの料理書に見られる麩の多くは生麩である。

(https://ameblo.jp/ofuzukijisan お麩じいのブログ)



「人倫訓蒙図彙」(元禄3年刊)に描かれた麩師。桶に入れた小麦粉のふすまを踏んで麩を出している。(日本農書全集 第52巻)

(チヨットよう食べんかも!?)

表具作業や文化財の修復に、そして勿論古文書の補修にも欠かせぬ接着剤のひとつである「しようふのり」は「正(生)麩糊」のことである。小麦粉或いはふすまから麩をつくる時に水に溶け出すでんぷんで、沈殿したものを乾燥させてつくる。水を加えて加熱するとのり状になる。たんぱく質(グルテン)を除去しているのでカビが生じにくい。

以上、どうでもいいことでした