

5. 宿泊と食事・饗応食・숙박과 식사・향응식

A. 宿泊と昼休憩・숙박과 점심, 휴식

海路では港近くに宿泊と昼休憩に使える適当な寺院がある赤間関、鞆、牛島などが主な宿泊所や休憩所とされました。

また通信使来日の度に、藍島などでは三使の宿泊のための御茶屋を新築し、蒲刈では上官、中官、下官の宿舎を新築しました。

日本本土最初の寄港地が赤間関でした。赤間関での客館は阿弥陀寺と引接寺で、阿弥陀寺では三使はじめ上官は浜本陣と呼ばれる大商人宅に、中・下官はその他の商家や集会所、僧は阿弥陀寺に分宿しました。

大坂町奉行は第1回は片桐貞隆が接待しました。和泉岸和田藩岡部氏は第1回は片桐貞隆、第2回は堺奉行と大坂の豪商が接待を担当しました。

大坂での主な宿は西本願寺津村別院(通称北御堂)でありました。その他は第1回は寺沢広高(肥前国唐津藩主)の大坂屋敷、第7回は東本願寺難波別院が宿所に使用されました。

京都での主な宿は本国寺です。本国寺以外にも大徳寺(第1回-第3回)や本能寺(第9回)が宿所に使用されました。

守山宿では1636(寛永13)年以降、膳所藩主・石川忠総が御馳走役(世話役)となり、1655(明

바닷길에서는 항구 근처에 숙박과 점심시간에 사용할 수 있는 적절한 사원이 있는 아카마가세키, 토모, 우시마도 등이 주요 숙박 장소 또는 휴게소가 되었다. 또 통신사가 방일할 때마다 아이노시마 등에서는 삼사의 숙박을 위한 숙소를 신축하고, 카마가리에서는 상관, 중관, 하관의 숙소를 신축했다.

일본 본토 최초의 기항지가 아카마가세키였다. 아카마가세키에서의 객관은 아미타사와 인접사로, 아미타사에서는 삼사를 비롯한 상관은 하마본진(본진은 에도시대 지방영주, 막부 관리, 칙사 등만이 이용 가능한 숙소로 지정된 곳)으로 불리는 대상인의 집에서, 중·하관은 기타 상인의 집이나 집회소, 승려는 아미타사에 나뉘어 숙박했다.

오사카에서는 제1회는 카타기리 사다다카가 접대했다. 제2회는 사카이부교(堺奉行)와 오사카의 대상인이 접대를 담당했고, 제7회부터는 이즈미 기시와다 번 오카베 씨가 담당했다.

오사카에서의 주된 숙소는 니시혼간지즈무라벳인(통칭 기타미도)이었다. 별도로 제1회때에는 데라자와 히로타카(히젠 국 가라쓰 번주)의 오사카의 저택을, 제7회는 동본원사(히가시혼간지)난바별원을 숙소로 사용했다.

교토에서의 주된 숙소는 본국사(혼코쿠지)였다. 본국사 이외에도 대덕사(제1회, 제3회)와 본능사(제9회)를 숙소로 사용했다.

모리야마 숙소에서는 1636년(간에이 13년) 이후 제제 영주·이시카와 타다후사가 대접 역(뒷바라지 역할)이 되었고, 1655년(메이레키 원년) 이세 가메야마 번에 진출 임명된 후에도 이시카와 씨가

曆元)年伊勢龜山藩に転封となった後も石川氏が御馳走役を務め、以降は代々の龜山藩主がこの役目を仰せつかいました。1719(享保4)年板倉重治が馳走役となった朝鮮通信使接待に係る詳細資料が龜山市歴史博物館にあり、それによると「三使(正使・副使・上使)、及び上上官士・学士・医師は東門院に、上官・次官は大光寺に、中官は九郎右衛門方、伴僧は浄土寺に、下官は常行寺・円光寺に、通史は守山宿の町人宅」に分宿しました。

彦根においては、三使・上上官は宗安寺に、中官は大信寺、下官は明性寺、伴僧等は善照寺・江国寺・長松院などに分宿しました。

접대 역을 맡았고, 이후는 대대로 가메야마 지방 영주가 이 역할을 지시받았다. 1719년(교호 4년) 이타쿠라 시게하루가 접대한 조선통신사 향응에 관한 상세 자료가 가메야마시 역사박물관에 남아있다. 그에 따르면 "삼사(정사, 부사, 종사관) 및 상사관·학사·의사는 동문원에, 상관·차관은 다이코지에, 중관은 쿠로우에몬에, 동반한 승려는 조우도지에, 하관은 조코지·엔코지에, 통사는 모리야마 숙소의 마을사람 집'에 나누어 숙박하였다.

히코네에서는 삼사·상사관은 종안사에, 중관은 대신사, 하관은 명성사, 동반한 승려 등은 선조사·강국사·장송원 등에 나누어 숙박하였다.



赤間関通信使屋近辺図(岩国徴古館蔵) 通信使の館所となった阿弥陀寺、引接寺の部屋割.
아카마가세키 통신사숙소 주변그림(이와쿠니초코간소장) 통신사 숙소인 아미타사와 인근 절의 방 배분

朝鮮通信使の関西地域接待大名・조선통신사 간사이지역 접대 영주

地名·지명	接待大名·접대영주
播磨室津 하리마 무로쓰	姫路藩 히메지번(마츠다이라)
摂津大坂 셋쓰 오사카	尼崎藩、大坂町奉行 아마가사키번(아오야마, 마츠다이라), 오사카마치부교
摂津大坂 셋쓰 오사카	大坂町奉行、和泉岸和田藩岡部氏 오사카청사, 이즈미기시와다번 오카베
山城淀 야마시로 요도	山城淀藩 요도번(마츠다이라, 나가이, 이나바)
山城京都 야마시로 교토	京都所司代 교토 쇼시다이
近江守山 오미 모리야마	膳所藩 제제번
佐和山(彦根)番 사와야마(히코)네	膳所藩石川氏、伊勢亀山藩石川氏他 제제번 이시카와, 이세가메야마번 井伊直孝 히코네번

朝鮮通信使関西地域宿舎・조선통신사 간사이 지역 숙소

宿所 숙소	年代											
	慶長 12年	元和 3年	寛永 元年	寛永 13年	寛永 20年	明暦 元年	天和 2年	正徳 元年	享保 4年	寛延 元年	宝暦 14年	文化 8年
	1607	1617	1624	1636	1643	1655	1682	1711	1719	1748	1764	1811
播磨室津藩、御茶屋(迎賓館) 차야(번의 영빈관)											■	
浜本陣および阿弥陀寺等 하마모토진, 아미타사											■	
西本願寺津村別院(北御堂) 니시혼간지츠무라베츠인 (기타미도우)		■	■	■	■	■		■	■	■	■	
東本願寺難波別院(南御堂) 히가시혼간지난바별원 (미나미미도우)							■					
京都、本国寺 교토 혼코쿠지				■	■	■	■	■		■	■	
京都、大徳寺 교토 다이토구지	■	■	■									
京都、本能寺 교토, 혼노지									■			
近江守山、東門院等 오미모리아마 투우몬인 등	■								■			
佐和山(彦根)宗安寺等 사와야산(히코네) 소우안지 등	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	

B. 食事・식사

朝鮮通信使の滞在中の食事については第7回目の天和度をみると、江戸への往路の各地で三使と上々官七五三、上官に五五三、そして中官と下官には常食を提供しました。七五三とは、七五三の数にちなんで、本膳に七菜、二の膳に五菜、三の膳に三菜を出す祝儀の馳走。また、七つ、五つ、三つの膳部を馳走することを意味します。江戸からの復路には三使、上々官、上官には食料を提供し、中官と下官には常食を提供しました。このように朝鮮通信使の食事には日本料理による饗応と供給食料による自身賄いがありました。

朝鮮人が好物であるため日本料理による饗応でも獣肉料理はだされました。『信使来聘記從壹州大坂迄所々御馳走献立』によると明暦度には猪料理、豚肉の南蛮料理、鹿のじぶなど、『壬戌信使記録三十』と『壬戌信使記録三十二』によると、天和度は鹿のさしみ、いり鹿など、『辛卯信使記録下書六十二』によると正徳度は豚の南蛮煮などが供されました。江戸時代には獣肉をとりあげている料理書に『料理物語』がありますが、その後の刊行された料理書には獣肉料理は見当たらずせん。

조선통신사의 체류 중의 식사는 1682년 제7회 방문했을 때를 보면, 에도로 가는 길 곳곳에서 삼사와 상사관은 시치고산 밥상(七五三膳 상관은 고고산 밥상(五五三膳), 그리고 중관과 하관에는 일상식을 제공했다. 시치고산 밥상은 7, 5, 3의 수를 따서 첫 상에 나물 7종, 두 번째 상에 나물 5종, 세 번째 상에 나물 3종을 내놓는 축하의 대접상이다. 또는 일곱, 다섯, 세 가지 상차림의 대접을 의미한다. 에도에서 돌아오는 길은 삼사, 상관, 상관에게는 식재료를 제공했고, 중관과 하관에게는 평상식을 제공했다. 이처럼 조선통신사는 일본 요리를 접대받거나, 제공받은 재료를 요리해 먹기도 했다.

야생고기 요리는 조선인들이 좋아하는 음식이기 때문에 일본요리를 대접할 때도 나왔다. 『신사래빙기종일주대판홀소소어치주헌립』에 의하면 1655년에는 멧돼지 요리, 돼지 고기의 남만(스페인, 포르투갈) 요리, 사슴요리 등이, 『임술신사기록30』과 『임술신사기록32』에 의하면 1682년에는 사슴 회, 구운 사슴고기 등이, 『신묘신사기록하서62』에 의하면 1711년에는 돼지의 남만 조림 등이 대접되었다. 에도시대에는 야생고기를 다루고 있는 요리서로 『요리아기』가 있지만, 그 후의 간행된 요리책에서는 야생고기 요리는 찾아볼 수 없다.



七五三の膳の内一本膳
본상



七五三の膳の内二之膳
두 번째 상



七五三の膳の内三之膳
세 번째 상

C. 饗応食・향응식

朝鮮通信使の各地に於ける接待は饗応の競争の観があります。

広島藩では1711(正徳元)年、藩主浅野甲斐以下通信使接待役を定め、御馳走、酒、菓子、蠟燭(ろうそく)奉行、諸道具奉行、肴、青物奉行、船頭、通訳、医師、料理人759人が没頭しました。九月の蒲刈到着に備えて各藩の饗応食偵察(ていさつ)の使者を正月に対馬、三月と六月には福岡藩の藍島、長州藩の赤間関と上関へ派遣しています。

沿海諸藩中、最大雄藩である広島藩の饗応食は新井白石が「我朝の天使を待せ給う所といえども其例なし」と憤慨せしめた程、豪華でした。対馬藩の国書改ざん事件が解決し、朝鮮外交が正常化した1636(寛永13)年の通信使の従士官黄漫浪の『東槎録』によると、蒲刈の飲食器や皿の全てが金色でした。活雉百羽分が竹籠に入れられて食膳に出され、雉一羽につき三両を要したと副使金東溟が使行録に記したように、広島藩の饗応は朝鮮人の好物に対して格別の気配りをしていました。

1711年の通信使往来には、公儀より所々の御馳走の次第についておたずねがあり、一行を藩衛案内した対馬の宗氏からは「安芸蒲刈御馳走一番」と注進がありました。趙泰億ら三使に対して、朝夕膳は「七五三」の膳、昼は「五五三」の膳、引き換えに「三汁十五菜」の料理を出しています。なお、この場合の「馳走」とは接待全体をさしています。

조선통신사의 접대는 각 지역에서 향응 경쟁을 보였다.

히로시마번에서는 1711년, 영주 아사노 카이 이하 통신사 접대역을 정하고 식사 접대, 술, 과자, 촛불 담당 부교, 도구 담당 부교, 안주, 야채 담당 부교, 사공, 통역, 의사, 요리사 등 759명이 동원되었다. 통신사의 9월 카마가리 도착을 대비해 각 번의 향응 접대가 어떤지를 알아보기 위한 사신을 정월에 쓰시마에, 3월과 6월에는 후쿠오카번의 아이노시마, 죠슈번의 아카마가세키와 카미노세키에 파견하였다.

연해안에 위치한 여러 번 가운데 가장 큰 번인 히로시마번의 향응식은 아라이 하쿠세키가 우리 황실의 칩사를 접대하는 곳이라 해도 이러한 경우는 없으며 분개했을 정도로 호화로웠다. 쓰시마번의 국서 위조 사건이 해결된 후 조선 외교가 정상화된 1636년의 통신사의 종사관 황만량의 『동차록』에 의하면, 카마가리의 음식 그릇과 접시 모두가 금색이었다. 살아있는 꿩 백마리가 대나무장에 담겨 밥상에 나오며 꿩 한 마리당 3냥을 소요했다는 기록이 있을 정도로 히로시마번의 향응은 조선인들이 좋아하는 음식에 대해 각별한 배려를 했다.

1711년의 통신사 왕래 때, 공의(公義)로부터 각지의 접대 절차에 대한 문의가 있었고, 일행을 안내한 쓰시마 소 번주는 “아키 카마가리의 접대가 최고”라고 했다. 조태역 등 삼사에 대해, 아침 저녁 상은 “시치고산”의 상, 점심은 “고고산”의 상, 교향 상은 “3가지 국에 15가지 채소”요리를 냈다. 이 경우 “접대”란 접대 전체를 말한다.

후세에 문화유산으로 남기려고 향응 음식을 중심으로 조선통신사자료관을 건립 중인 시모우라

後世へ文化遺産を残そうと饗応料理を中心として朝鮮通信使資料館を建設した下浦刈町が苦勞したのは「二膳」にでている「鯨足」でした。

千葉房総に伝わる「鯨足(くじらのたれ)」ークジラの肉を薄く切って干したものに似たサメ肉の干し肉が再現されました。

饗応食には沿道諸藩ばかりでなく、江戸幕府も朝鮮人の好む肴を直轄領から供出させています。

1711年の名古屋性光院で出された肴は伊那の直轄領を支配した飯島役所代官からのものでした。

尾張藩の下級奉行職の朝日文佐衛門重章の日記には「正使への下行(たまもの)を予見るに、雁一、真鴨一、このしろ五、章魚一、鰻一、鯛一、右一台此外鹿足一本、鳥に羽生鳥。忍苳酒、味醂酒、酢、油、醤油、徳利一つ宛。塩は箱に入。味噌は子桶に入。白米は盒に入、副使、従事にも同じ」と記録されています。

通信使に供給される酒は、1711年の場合をみると、一人前一日分は三使上々官に二升、上官に一升と、中官と下官に五合としていますが酒の種類は饗応場所により異なったようです。

京都における1711年の饗応食の道具には二条城の二の丸の行辛古道具を使用しています。將軍家光が後水尾天皇を二条城にむかえあた時に使用された道具です。

카리초가 고생한 것은 “두번 째 상”에 제공된 “고래 다리”였다.

치바의 보충에 전해지는 “고래다리”(고래의 고기를 얇게 썰어 말린 것)와 비슷한 상어고기 건육이 재현 됐다.

향응식에는 통신사 일행이 지나가는 길에 위치한 번들 뿐만이 아니라 에도막부도 조선인들이 좋아하는 안주로 사용되는 부식을 직할령으로부터 공출시켰다.

1711년의 나고야 세이코우인에서 내어진 안주는 막부 직할령인 이나(伊那)를 지배한 이이지마야 쿠쇼(飯島役所) 다이칸(代官)이 보낸 것이었다.

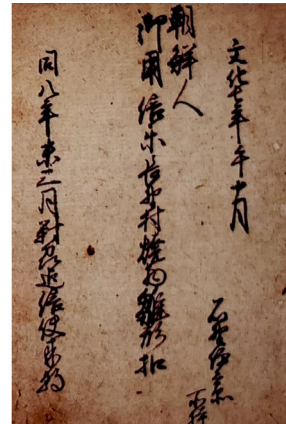
오와리 번의 하급 부교직 아사히 분사에몬 시게아키의 일기에는 “정사에게 내려진 것을 내가 본 바로는, 기러기 하나, 청둥오리 하나, 전어 다섯, 문어 하나, 송어 하나, 돔 하나, 오른쪽 품목이 한 상 차려졌으며 이외에, 하뉴산 닭 둘, 인동주, 미림주, 식초, 기름, 간장, 정종 한 병이 한 사람 앞에 놓였다. 소금은 상자 안에 들어 있고, 된장은 작은 통에 들어있고, 백미는 함에 들어 있었다. 부사, 종사에 게도 마찬가지로”라고 기록돼 있다.

통신사에 제공되는 술은 1711년 경우 1일 1인분으로 삼사와 상상관에게 2되, 상관은 1되, 중관과 하관은 반 되를 주었고 술 종류는 접대장소에 따라 달랐다.

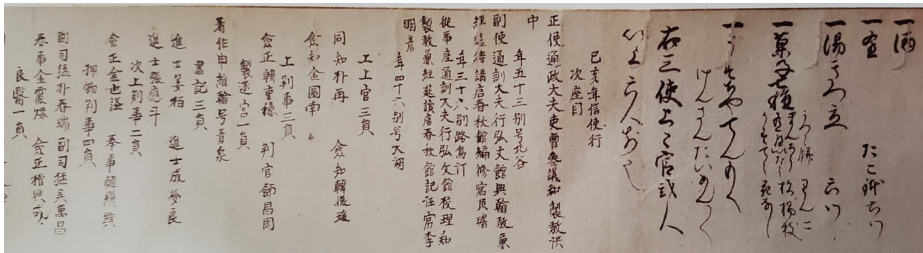
교토에서의 1711년 향응식 도구에는 이조성(니쵸쵸)의 니노마루에 일왕이 행차했을 때 사용한 도구를 사용하고 있다. 장군 이에미쓰가 고미즈노오 일왕을 이조성으로 맞이할 때 사용했던 도구이다.



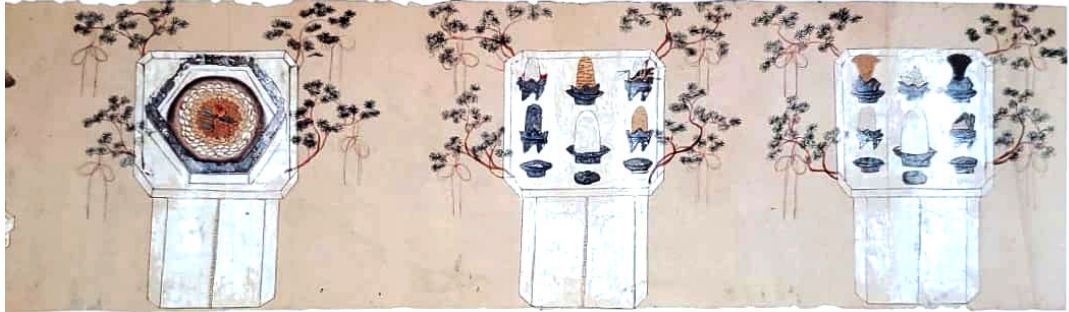
七五三の膳の内一饗応食(広島県呉市浦刈町で復元した朝鮮通信使饗応)
향응식(히로시마현 구례시 카모가리초에서 복원한 조선통신사 향응)



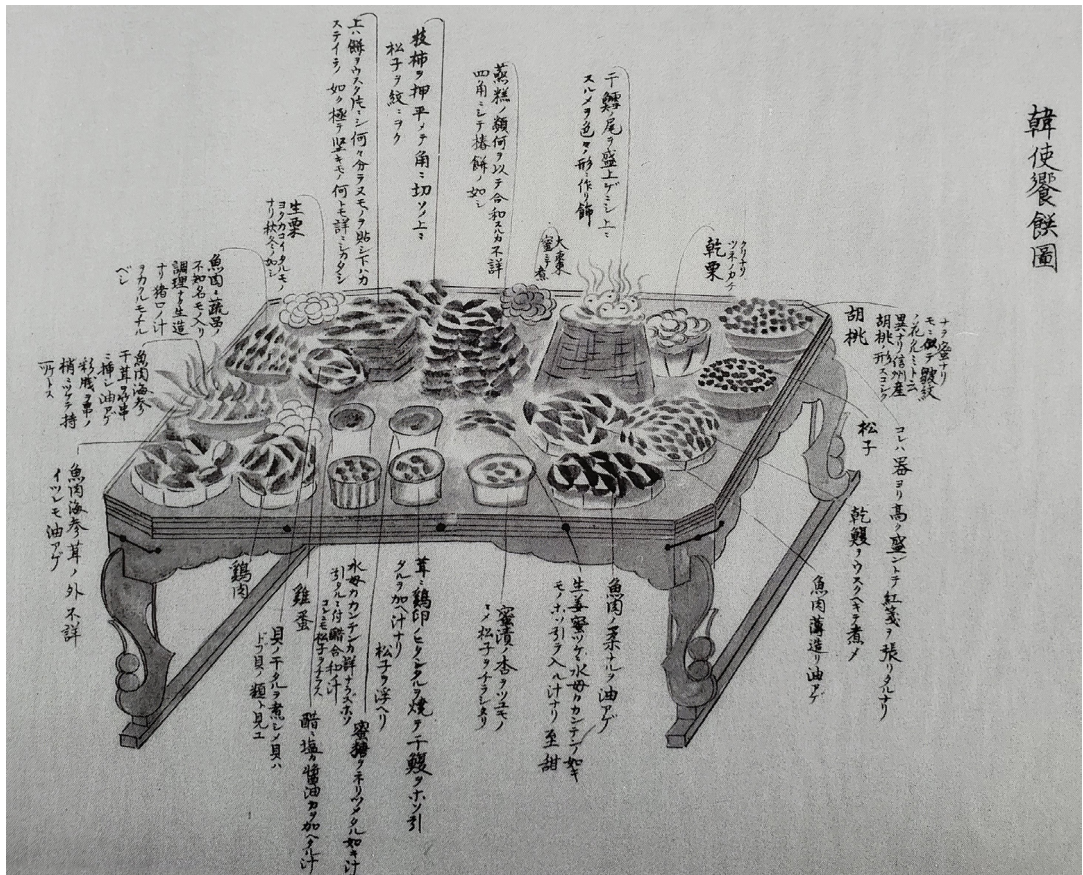
朝鮮人御用信樂長野村焼き物雛形控(個人蔵)
통신사 접대용 시가라키나가노에 그릇을 주문한 기록



室津での饗応料理を記した文書(加古川市, 円照寺蔵)
무로쓰에서의 향응요리를 기록한 문서(카코카와 엔쇼지 소장)



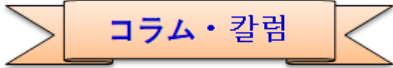
饗応食集雅堂、岡田一郎蔵・향응식 집아당(오카다이치로 소장)



「韓使饗饌圖・한사향찬도」

대坂의 津村別院의 調理場で, 羊의 丸焼き, 鳥와 猪의 馳走가 作られて 있는 (本大系第六卷「戊辰延享度」参照) これを 配膳し, 三使와 上々官에 供した の であろう. この 馳走의 特徴は, 江戸時代의 日本では 使用されて いなかった 大きな 食卓을 用いている ことである. 「韓使饗饌圖」には 出来上がり의 料理를 描いている が, その 内容가 よく 分からない. 「魚肉海參茸의 外不詳い つれも 油揚げ」「蒸糕의 類何を 以て 合和する か不詳. 四角にして 椿餅の 如し」と みられる.

오사카의 츠무라 별원의 조리장에서 양의 통구이, 새와 멧돼지로 접대 음식이 만들어졌다.(대계 제6권 “무진엔쿄도” 참조) 이를 삼사와 상상관에 접대로 제공한 것이다. 이 접대 음식의 특징은 에도시대의 일본에서는 사용되지 않았던 큰 상을 사용하고 있다는 점이다. 그림 '한사향찬도' 에는 완성된 음식을 그려 놓았는데, 그 내용을 파악하기 어렵다. '생선과 고기, 해삼, 버섯 외에는 알 수 없지만 모두 기름에 튀긴 것', '무엇을 넣었는지는 알 수 없는 찐 떡 종류, 사각형의 츠바이모치(동백나무 잎으로 찐 떡)같은 것'으로 보인다.



♣사쯔마이모伝来・고구마 전래♣

사쯔마이모(甘藷)は日本から朝鮮へ伝播した食材で、1764年度の通信使の正使趙曦がこのサツマイモを伝える役割を果たしたとされます。

鄭相淳に代わって正使となり対馬に到着した趙曦が対馬のサツマイモを発見し、対馬からサツマイモ栽培法、加工法、保管法について詳しく問い、記録し、提供されたサツマイモを持ち帰国しました。使行録『海槎日記』使行録-『海槎日記』には「対馬には、根を食べる甘藷あるいは考子麻(コグマ)がある。ヤマノイモ、カブラ、ウリ、里芋のよう形をしており、形は一樣でない。(中略)味はヤマノイモよりややしっかりしており、くりのようでもある。生でも、焼いても、煮こんでもよい。粥に入れてもよく、チュングワや餅を作ることもでき、ご飯にいれてもよい。救荒作物なに適している。甘藷は南京から日本に伝わり、日本各地の陸地や諸島でつくられ、なかでも対馬で盛んに作られる。」と記しています。以前、東萊府使を歴任した趙曦は、対馬と土壤が似ている点に着目し、釜山に植えました。そのあと済州島へ伝播しました。その時朝鮮で救荒作物として栽培し、現在には80種余りが栽培されています。

さつまいもは中央アメリカ原産の芋で、日本には近世の初頭に伝わり、1711年度の通信使には藍島で「赤根芋」や「赤芋」を供給したと伝わっています。

고구마는 일본에서 조선으로 전파된 식재료로, 1764년 통신사의 정사인 조엄이 고구마를 전하는 역할을 했다고 여겨진다.

정상순(鄭尙淳)을 대신해 정사가 되어 쓰시마에 도착한 조엄은 재배중인 고무마를 발견하고, 고무마 재배법, 가공법, 보관법에 대해 자세히 배우고 기록하고, 제공받은 고구마를 가지고 귀국하였다. 그의 사행록인 「해사일기」에는 「쓰시마에는 먹는 뿌리인 감저 혹은 고구마라는 것이 있다. 참마, 순, 오이, 토란처럼 생겼고 모양은 한 가지가 아니다. (중략) 맛은 참마보다 약간 더 알차고, 밤 같기도 하다. 날것도, 구워도, 삶아도 좋다. 죽에 넣어도 좋고, 정과나 떡을 만들 수도 있고, 밥에 넣어도 좋다. 구황작물로 적합하다. 고구마는 난징에서 일본으로 전해져 일본 각지의 육지나 제도에서 재배되었으며, 그 중에서도 쓰시마 섬이 왕성하게 재배한다」고 적고 있다. 동래부사를 역임한 조엄은 쓰시마와 토양이 비슷한 점에 착안해 부산에 먼저 심었다. 그 후 제주도로 전파했다. 조선의 구황 작물로 재배한 것이 지금은 기호식으로 80여종이 재배되고 있다.

고구마는 중앙아메리카가 원산지로서, 일본에는 근세 초에 전해졌고, 1711년 조선통신사에게는 아이노시마에서 「붉은 뿌리 고구마」와 「붉은 고구마」를 제공했다고 전해진다.