

『新猿楽記』食物考 (一)

尾崎直臣

一 『新猿楽記』と食物史

『新猿楽記』は藤原明衡の著作といわれており、漢文体の小品である。明衡(九八九—一〇六六)は一一世紀なかばの代表的な学者であって、『本朝文粹』や『明衡往来』の撰者として知られており、また和歌をもよくした文人であった。『新猿楽記』は彼の晩年、康平(一〇五八—一〇六四)ごろの作であろうと推測されている。

その内容の大部分は、ある夜、猿楽見物にやってきた西京の右衛門尉という下級貴族の一家について、その家族を紹介したものである。すなわち、猿楽に関しては上演される題目や演者の品評が導入部に述べられているだけで、主体は右衛門尉の三人の妻、一六人の娘とその夫たち、九人の息子の性格や職業の描写にある。漢文体ではあるが多分にくずれたところがあり、描写が滑稽で猥雑にわたる点が多く、いわば戯文といってもよいものであろう。

登場人物の職業はつぎのように甚だしく広範囲に及ぶものであるが、

社会的にはおおむね当時の中層に属しており、一部は下層に含められる。⁽¹⁾ いずれにしても、ここに登場する人々は一部の上流階級ではなく、大部分が一般庶民の範疇にはいるものと考えてよいであろう。

彼らの職業は、貴族、大名の田堵、受領の郎等、武者、史生、学生、楽人、医師、修験者、陰陽師、相撲人、大工、細工人、絵師、仏師、商人、馬借・車借、さらには巫女、遊女、博奕打にいたるまで多彩である。そして、これらの職業にかかわるさまざまな事物の名称や風俗の記述は、各人の性格の説明のなかにみられるそれと相まって、当時の庶民の生活や社会の様相の具体的な内容を示してくれる。この意味において、本作品は、公式な文献記録にはもちろん、その他にも資料を得ることのあまり容易でない当時民衆の生活史、風俗史、文化史、経済史の研究に貴重な材料を提供してくれるものである。

ただし、一方では、登場人物の人間像の描写が個性的でなくて、性格や職業の形容が誇張の強い辞句のつながりに終始する場合が多く、『明衡往来』とともに、のちの『異制庭訓往来』や『庭訓往来』⁽²⁾ のような教科書的な働きをもったものではないかという指摘もあり、資料とし

ての利用にあたって留意しなければならない点であろう。

ところで、わが国古代における食物あるいは食生活の実態を知ろうとする場合、上流階級のそれに関しては充分とはいえないまでも各種の資料を求め得るのであるが、庶民階級の状態を把握しようとするときには利用できる資料はきわめて乏しい。『新猿楽記』は、いま述べたように、登場人物の大部分が庶民層に属しており、かつ記述が具体的であるという点において、当時の民衆風俗を研究するにあたって参考とするには甚だ貴重なものである。しかし食物や食生活に限定するというならば、この作品はそれ自体が小品である上、食物に関連のある記載はさらにそのうちの一部に限られていること、食物関連の事項の記述は多くの場合、系統的というよりも断片的な趣きが強いこと、後に述べる右衛門尉の七女の好物のように、庶民の食物と考えることにやや疑問がある場合のあること、などの理由で、この作品を以て古代庶民階級の食生活の多くをうかがい知ることとはあまり期待できない。

しかしながら、本作品が、当時の食物や作物や物産の一般的な事情に関して、貴重な材料を与えてくれることは疑いのないところである。そこでこの論考では、いくつかの食物についての食物史上における問題点の解明、他の時代との比較を含めての作物や物産の状態の把握などを主たる目的として本作品を考えていきたい。

さて、『新猿楽記』における食物に関連のある記載は、作品中おおむねつぎの三箇所集中している。第一は右衛門尉の三番目の娘の夫であり大名の田堵である田中豊益についての記事で、当時の農事に関する記

述がみられ、稲の種類や畠作物の種類も記されている。第二は七女の性格描写の箇所であって、彼女の好んで食べる食物が列記してある。第三は四男の紹介記事で、彼は受領の郎等、刺史の執鞭であって、仕事柄、役得として彼の宅には諸国の名産が山のように寄せられる。列挙されている名産品のなかには食品も少なくない。本論考では、これら三箇所の食物関連記事を対象として順次考察を行なっていくこととする。

『新猿楽記』は『群書類従』の巻第三百三十六に収録されており、本稿における論究は『群書類従』の活字本にもとづいて行なった。ところが、活字本は版によって句点のつけ方に若干ながら異同がみられる。板本には句点はつけられていないから、句点は活字本の翻印の際につけられたものである。したがって句点の異同は各版の校の担当者の判断の相違によるものであるが、研究の材料として用いる場合には、ときにきわめて重大なかかわりをもってくる。

そこで、右の食物関連の三箇所について諸版を比較したところ、⁽³⁾三女の夫および四男の部分では、考察に影響を及ぼすような句点の異同は認められなかったが、七女の部分では、列記してあるいくつかの食物の間にどこしてある句点の位置が、版により、影響するところのきわめて大きい相違を示しており、それによって、食物として全く意味が異ってきたり、あるいは意味をなさなくなっている場合がある。⁽⁴⁾（具体的な状況に関しては後に関係の項で述べる。）問題の部分について、文中における語の使用状態等よりする一般的判断ならびに食物学のおよび食物史学的な観点からの検討を行なった結果、明治三二年刊行の経済雑誌

社版(第六輯)⁽⁶⁾および昭和三年刊行の続群書類従完成会版(第九輯)⁽⁷⁾においては納得のできる区切り方で句点がほどこされていると考えられたので(これらの両版にあっては問題の部分の句点のつけ方は全く同じである)、本研究ではこれらの版を底本として用いることとした。

二 「七御許」の好物から

『新猿楽記』のなかで、右衛門尉の七女「七御許」については、「食飲愛酒女也。」という書き出しでその好むところのものが列記されている。それにつづく説明によると、彼女は「形貌端正」ではあるが、その強烈な飲食欲を満たさんがために、妻のため必死に働いてくれる「馬借車借」をすすんで夫に選んだのであって、「我レ夫順嬌。猶如レ蔵ニ猫爪ニ。望_レ食進悶。宛如_レ舐_ニ狗牙_ニ。」といった状態にあった。

さて、挙げられている彼女の好物は左のとおりである。

鶉_{ウツラメ}目之飯。暮_{カハヤキ}眼之粥。鯖_{サバ}粉切。鰯_{イサナ}酢煎。鯛_{タイ}中骨。鯉_{コイ}丸焼。精進物者。
腐_{クサシナザ}水葱。香_{カハヤキ}疾大根。脊_{セキ}塩辛納豆。油_{コキユデ}濃茹物。面_{ミヅクキ}穢松茸。菓_ミ物者。無_レ核温餅。勝_{カゲル}粉团子。熟_カ梅和。胡_コ瓜黄。酒_{ハモロミ}濁膠。肴_ハ煎豆。

彼女の夫の生業である馬借・車借は当時の社会としては下層のものの職業とみられており、⁽¹⁾したがってその妻の飲食物もまた下層の人々のそれであったということにもなるが、果してそうであろうか。ここに挙げ

られている食物を食品の種類という点から眺めてみると、飯、粥、鯖、鰯、鯛、鯉、水葱、大根、塩辛納豆、茹物、松茸、等々であつて、⁽⁹⁾いずれも食品として特別なものは含まれていないようである。しかし、これらのもののなかには、下層に属する人々が日常しばしば口にしていたとは考え難いものもいくつかある。作者がここで食物を掲出するにあたって、食品の種類の選定については、明衡自身の属していた貴族社会における食生活のなかでなじみの深いものからという、安易な選択が無意識のうちにも行なわれたことが想像され、したがってここには、普通は貴族階級の食膳にのぼるような種類のものが含まれていると考えておいた方が無難であろう。すなわち、これらの食品を以て当時の庶民の食事情一般を類推することに危惧を覚える所以である。

つぎに、食品の種類の問題ではなく、ここに記載されている具体的な食物に関して、是非考えておかなければならないことがある。それは、ここに並べられている食物は、煎豆のような尋常なものはむしろ例外であつて、大方は一見してわかるように奇異なものであるということである。(煎豆なども、貴族階級である作者の感覚からすれば尋常な食物とはいいい難かつたのではなからうか。)実体の明確でないものもあるが、それらも語感から受ける印象ではやはりいかもの的な色彩が濃厚である。いずれにしても、これらの食物のなかには、少なくとも普通の食物に比べてとりわけ品のよいすぐれたものは含まれていない。七女の飲食欲の異常さを象徴するために、普通には食べないような異様なものを、作者が意図的にとりそらえたものと思われる。この点は、以下の考察に

あたつてとくに念頭においてかからなければならぬことである。

以上のような諸理由から、この項では、ここに掲げられている食物を材料としてその時代の食生活を検討するということは避け、これらの食物のなから特定のいくつかを選んで、食物史上における問題点の考察と説明を試みることにしたい。

(1) 鯉の丸焼

洪沢敬三氏は「式内水産物需給試考」のなかで、陰陽寮や大学寮などの祭祀にみられるわずかな例を除いて、鯉が祭祀に用いられていないことを指摘し、『延喜式』における鯉の用途の広くないことはいささか意外であると述べている。⁽¹⁰⁾

『延喜式』のなかには、中男作物として鯉を定めた例（『延喜式』巻第二十四主計上 美濃国の条）もあるが、⁽¹¹⁾貢納物としての記載もほとんどなく、したがって古代においては、鯉は祭祀への用途がきわめて限られていただけでなく食品としても特別には尊重されておらず、一般にその食用はそれほど多くなかったことが推察される。

ところが、中世になると鯉が料理として最高のものとされるようになる。

例えば『徒然草』⁽¹²⁾に、

鯉の羹食たる日は、鬚そけずとなん。膠にも作るものなれば、ねばりたるものにこそ。

鯉ばかりこそ、御前にても切らるゝものなれば、やん事なき魚なり。鳥には雉、さうなきものなり。（以下略）（第百十八段）

とあるように、鯉と雉が最も高貴な食品としてあげられている。また室町時代に成った『四条流庖丁書』⁽¹³⁾、『食物服用之巻』⁽¹⁴⁾、『武家調味故実』⁽¹⁵⁾、『大草家料理書』⁽¹⁶⁾、『庖丁聞書』⁽¹⁷⁾、『大草殿より相伝之聞書』⁽¹⁸⁾等の料理書や食事作法書の類には、いずれも鯉の料理の記載があり、しかも、左に引用した『四条流庖丁書』（多治見貞賢、長享三年）の記事にみられるように、鯉はやはり雉とともに最高の部類に列せられている。

一美物上下之事。上ハ海ノ物。中ハ河ノ物。下ハ山ノ物。但定リテ雉定事也。河ノ物ヲ中ニ致タレトモ。鯉ニ上ヲスル魚ナシ。乍去鯨ハ鯉ヨリモ先ニ出シテモ不苦。其外ハ鯉ヲ上テ可レ置也。（中略）山ノ物下ト定タレトモ。鷹ノ鳥ニハ如何ナル白鳥成トモ。上ヲスベカラス。雉ノ鳥ニ必可レ限。何ニテモ鷹ノ取タル鳥ヲハ賞翫勝タルベシ。（以下略）

一美物ヲ拵テ可レ出事。可レ参次第ハビブツノ位ニヨリテ可レ出也。魚ナラバ鯉ヲ一番ニ可レ出。其後鯛ナト可レ出。海ノモノナラバ一番ニ鯨可レ出也。水鳥ナラバ白鳥菱喰雁ナド様ノ次第ニ参ラス可シ。但鷹ノ鳥ノ事ハ双ベキ物不レ可有之。

それでは、鯉はどのように調理して食用とされていたのであろうか。

古代におけるわずかな例としては『日本霊異記』に、ある男が自度僧の乞食を迫害した報いで、翌朝、鯉を煮て寒癡（にこごり）としたものを食べ酒を飲もうとしたところ吐血して死んだ話があり（下巻 撃沙弥乞食⁽²⁰⁾以現得惡死報⁽²¹⁾縁 第十五）、鯉が煮食されたことを示している。

またさきに引用した『徒然草』では、羹として食べられたことが知られる。『厨事類記』⁽²¹⁾（左馬権助紀朝臣、推定一二九五年頃）には、鯉にするものとしてあげられている魚のなかに鯉がある（同書調備部）。さらに、前記の室町時代の料理書類には、鯉の料理として、さしみ、なます、すい物、汁物、煮物などの名がみえる。

以上の諸例から、鯉は生食するか、あるいは汁物を含めて煮食するのが普通の食べ方であったと考えられる。

しかしながら、『厨事類記』⁽²¹⁾には注目しておかなければならない語句がある。同書の供御次第を記したなかに「焼物業料二坏。」とあって、その下に「鯛一坏。一坏鯉鱸等。」と割書がなされている（同書第一御膳部）。そして後の方では、零余子焼（ぬかごやき）⁽²²⁾なる料理をあげて左のように説明している（同書調備故実）⁽²²⁾。

零余子焼。鯉ノミヲ皮ニ二分許ツケテ。スキテ。ソレヲヒロサ五分許

ニ切天。串ニサス。スリビシホツケテアフルベシ。
或説クルミヲツケテアフルベシ。

或説云。サス事四切ニハスグベカラス。盛コト又四クシナリ。（以

下略）

『厨事類記』は平安時代から鎌倉時代にかけての貴族の食事の故実を伝えたもので、執筆者は御厨子所などの関係者と想定されている⁽²³⁾。したがって、タブーにふれるような食物がとりあげられているとは考え難い。つまり古い時代にあつては、時には焼いて食べることも鯉の調理法の一つであつたものと思われる。

なお『四条流庖丁書』⁽¹³⁾には「蒲鉾ナドニモ鯉ニテ拵タルコソ。……」という記事があり、鯉がかまぼこの原料として使用される場合のあつたことがうかがわれる。しかも初期のかまぼこの加熱方法は焼くことが多かったようであるが、高度な加工食品であるかまぼこにおいては魚の原形が全く失なわれていること、香辛料や調味料が副原料として用いられていたこと⁽²⁵⁾などから、たとえ鯉を原料とした場合であっても、感覚的にもそれが鯉の焼物として意識されたとは思われないので、かまぼこはこの場合の焼物の対象からは除外しておくこととする。

さて、ここで問題になるのが『新猿楽記』の例である。さきに示した原文にみられるように、七女の好物のなかに「鯉丸焼」がある。はじめに述べておいたように、そこに列挙されている食物は彼女の異常な食欲を説明するための悪食的な性格を有していると考えられるから、鯉の丸焼だけが尋常な食物であつては不自然である。洪沢氏もさきの論考⁽¹⁰⁾のなかで『新猿楽記』のこの部分に触れ、同様な考えのもとに、鯉の丸焼はむしろ普通には料理せぬものとしてあげたものと思うと述べている。要するに、鯉を焼いたものには、この場合は一種のいかものとしての意味が含まれていると解釈するのが順当である⁽²⁶⁾。

ところで、川上行蔵氏は『風俗』誌上において、日本風俗史学会食物史部会の東京月例会で行なった『料理物語』（寛永二〇年）の講義の際の話題をいくつかとりあげて、講義と討論の経過を報告されているが、⁽²⁷⁾その一つに鯉の焼物がある。同氏はこの報告でつぎのように記している。すなわち、講義の際、日本料理では鯉は絶対に焼物にはしないことになっており、舟木伝内（享保・宝暦の頃に活躍した庖丁人）が鯉を焼物にしようと子供がままごとで話しているのを耳にして叱りつけたこと、江戸時代の料理書にも鯉の焼物がみあたらないこと、しかし唯一の例外として、『料理物語』に鯉を材料とする料理名が「さしみ、なます、汁、浜やき、すし、こざり、小鳥焼、すい物」（同書第三川魚の部）と記されており、浜やき、小鳥焼（現在のすずめ焼）がみられること、などを述べ、鯉の焼物のタブーは『料理物語』のできた寛永時代にはまだなかったのか、あるいはその著者が料理の素人でこのタブーを知らなかったのかという疑問を述べたというのである。そして同氏は、この会に出席した平野正章氏から、鯉を焼物にしない理由として、江戸時代、上位の武士が切腹を命ぜられる際は最後の食膳に鯉の焼物を出すことになっており、したがって不吉な料理であったこと、鯉を焼くときに死人を焼く臭いがあることがあげられたと記している。⁽²⁸⁾さらに同報告の末尾に、『屠竜工随筆』（小栗百万、安永七年）に鯉の焼物のタブーについて掲載されていることを知った旨が追記されている。⁽²⁹⁾

右のように、川上氏は鯉の焼物のタブーは寛永の頃にはまだなかったのだろうかという疑問を投じている。しかし、それよりはるか以前の

『新猿楽記』における鯉の丸焼に対する悪食観は、タブーといえるほど強力なものではなかったにしても、鯉の焼物に対する忌避観念の萌芽とみてよいであろう。

それでは、鯉の焼物についての意識は歴史的にどのような変遷をしたのであろうか。以上の諸例からみて、一貫してそれをとらえることは容易ではない。十分な説明ではないが、ここでは、おおよそつぎのような経過をたどったと考えておくこととする。

古くより鯉は生物、煮物、汁物として食用とされるのが普通であったが、時には焼物として食べられることもあった。しかし一方では、何らかの理由によって、まだタブーとはいわないまでも焼物を尋常な食物とはみない傾向も一部に派生していた。したがって、古式を重んずる貴族の故実を記した『厨事類記』には焼物が料理としてなおそのまま掲載されているのに、『新猿楽記』にみられるように、平安時代にすでにそれが悪食の意味をこめて用いられる場合もあった。そして時がすすむにつれてタブー的傾向が強くなったため、次第に鯉は焼物の対象としてはとられなくなり、江戸時代になると、まだ初期の『料理物語』の場合のような異例は別として、タブーとしてすっかり定着してしまった。⁽³⁰⁾

なお、鯉の焼物のタブーの発生理由にかかわる問題は、日本人の食物観や食物文化を考える場合に関連する可能性のある事柄の一つであるので、機会をみてすこし掘り下げた検討を試みたいと思う。

(2) 香疾大根

「香疾大根」⁽³¹⁾については、それがどのようなものを意味するのか実体を明らかにする必要がある。以下述べるように、各面からの検討を加えて問題点を整理するとともに、実体に対する私見を提示しておく。

香疾大根を考えるに当っては、まず「かばやき」(蒲焼)なるものの語源について認識をもっておくと都合がよい。

かばやきは、もと鰻を丸のまま縦に串刺にして焼いたものの名称であったが、後に開いて味噌醤油でつけ焼にするようになっても旧称をそのまま伝えており、あなご、どじょう、はもなど、長身の魚を開いてつけ焼にする調理をもすべてかばやきと呼ぶようになった。⁽³²⁾

かばやきの語源説について、内山一也⁽³³⁾氏の紹介しているところを要約すると以下のようである。

第一は香疾説であって、『骨董集』(山東京伝、文化一一―一二年)に、

(前略)新猿楽記に香疾大根といふ名見えたり。こはかうばしき香の疾く他の鼻に入るの謂なるべければ、鰻鱺の香疾はよく相当したる名なり。鰻鱺を焼るほど香疾ものは又あるべからず。(以下略)

とある。鰻を焼くにおいが早くやってくるから香疾^{かはやき}すなわちかばやきだとするもので、この説は『松屋筆記』(小山田与清)が支持している。

第二は『書言字考節用集』(元禄一年)にある、その色が樺の皮に似ているためとする樺焼説で、『本朝世事談綺』(菊岡沾涼、享保一九

年)もこれによっている。第三は蒲焼説であって、例えば『近世事物考』(久松祐之)にみられるように、古くは鰻を丸のまま串にさして焼いたので、その形が蒲の穂に似ていることから蒲焼というとするものである。『瓦礫雑考』、『傍廬』、『守貞漫稿』等の文政以降の諸書はおおむね蒲焼を用い、これが現在に及んでいる。語源説としてはこれらのほかに、『料理早指南』四編(醍醐山人、文化元年)の、よしの山のふもとで^{さくら}柗の皮をすいて竹の串のわりかけにはさんでうる、さくらの皮をかば^{さくら}というので、その形に似ているところからかばやきというとするものもある。

以上が内山氏の述べているかばやき語源説の概要であるが、第二説以下はここでは直接関係がないのでおくとして、問題は第一の香疾説である。すなわちさきに引用した文の前半の部分で、『新猿楽記』の香疾大根を説明している。それによると、『新猿楽記』にみられる香疾大根はこうばしいかおりのはやくつたわってくる大根という意である。また『嬉遊笑覧』(喜多村信節、文政一三年)は、「『新猿楽記』に香疾大^{かはやき}根とあるは香物なるべし」(巻十上⁽³⁵⁾)と述べており、言わんとするところはやはり、大根の香の物のよいかおりが早くつたわるという意味から香疾大根なる言葉が使われたということらしい。⁽³⁶⁾

右のように、『新猿楽記』の香疾大根をかおりのよい大根、したがってとくに大根の香の物と理解することは、その限りにおいてはまことに素直な解釈である。しかし問題は、前に述べたように、七女の好物として並べられている食物は意図的に悪食的なものが多く、少なくともすぐ

れて品のよいといったものは含まれていないとみななければならない点にある。したがって、香疾大根をよいかおりのするすぐれた食物と解釈したのは、この場にそぐわないものになってしまう。

内山氏はさきの論説⁽³³⁾⁽³⁴⁾のなかで、『新猿楽記』の香疾大根に言及し、文の前後からみてやはり香疾はよい香の早くやってくるという意味にはとり難いとして、つぎのように解釈している。すなわち、「疾」の字は疾風の疾ではあるが、また疾病の疾でもあるから、その語意には人間に害毒を与えるという意があり、したがって嫌な香のする大根ということになると述べている。これならばたしかに、並べられている他の食物との釣合いがとれて前後との不自然さはない。

ただし、はじめに掲げた原文にみられるように、香疾には「カハヤキ」と仮名がふられている⁽³⁷⁾。これは当然、『群書類従』が底本とした『新猿楽記』の写本（弘安九年）にそのように振仮名がつけられているためと考えられるが、明衡による自筆本が残っていない現在では、振仮名が作者によってつけられたものか、あるいは後世になってつけられたものかを判断することができない。しかし著者の実見した別の写本（弘安三年、尊経閣文庫所蔵）にも同様に振仮名がどこまでおきかれており、また江戸時代の諸文献もこれをカハヤキと読んで解釈しているから、香疾をカハヤキと読むのが一般であったろうと思う。疾をハヤキと読むならば内山氏の論理は成り立たないことになるが、とはいっても、作者が香疾に仮名をふらず、しかも疾を人間に害毒を与えるという意味で使用したという可能性もあるのだから、内山氏の所説も一つの解釈として尊重す

べきであろう。

さて、推理の仕方を少しく転換して、さきに引いたかばやき語源説の第一説とは逆方向の論法をとり、『新猿楽記』の香疾大根の香疾が鰻のかばやきに由来するというように考えることはできないであろうか。つまり、鰻のかばやきのかばやきが、大根を焼いたものに転用され、かばやきに香疾の字をあてて、かばやき様に焼いた大根すなわち香疾大根と称したと考えてはどうであろうか。

大根を焼いて食べるということは全く例がないわけではない。例えば『徒然草』に、ある押領使が大根を薬として毎朝焼いて食べていたために、その信の深さに大根の精が盗賊の難を救ってくれたという話がある⁽³⁸⁾（第六十八段）。また最古の咄本といわれる『醒睡笑』（安楽庵策伝、元和九年）には、鰻^{えそ}をほぐに包んで焼いていた僧が、檀家の者にみつかりそれをふるまったが、後になってまずかったと思って、今度は大根を包んで焼いたのを食べさせようとした話がついている⁽³⁹⁾（卷之三）。これらの話にみられるように、大根を焼いて食べるのはその薬効のためであったり⁽⁴⁰⁾、また後者の場合にしても、どうも大根を焼くということが普通に行なわれていたことのように受けとれない。大根を焼いたものがこのように尋常な食物ではなかったということであれば、香疾大根を焼いた大根と解釈すると、奇異なものということになってこの場にふさわしい食物となる。

しかし右の推理も、鰻あるいは魚類を焼いたものに対してかばやきという名称が、『新猿楽記』の頃にすでに存在していたという前提の上でな

りたつ話である。『鈴鹿家記』の応永六年（一三九九）六月十日の条に「鱸カバ焼」とあるのがかばやきの最も古い記録であり、一六世紀以降になるとしばしばこの言葉が文献にあらわれ、とくに一八世紀以後には頻出する⁽⁴¹⁾。『鈴鹿家記』の初出より三百数十年前の『新猿蓑記』の書かれた時代に、右のような意味でのかばやきという言葉が存在しなかったとはいえないが、その可能性はきわめて少ない。そうだとすれば、そのかばやきから名称が転用されて、焼いた大根のことを香疾大根といったと推測することも困難だということになる。

ところで、さらに思考を転じて、「香」という語自体を、芳香ではなくはつきり悪臭と解釈してしまつてはどうであらうか。その場合には、「香」の語意について確認しておく必要がある。『大漢和辞典』⁽⁴²⁾には、「香」の説明のなかに「鼻に感ずる芳馥の氣。」という記述があり、また『日本国語大辞典』にも、「香^か」は「よいにおいにも悪いにおいにもいうが、現代では多くよいにおいについていう。」とあつて、たしかに香は、とくに古い時代にあつては悪い方のおいを指す場合にも用いられることがわかる。

その一例として『源氏物語』「帚木」につぎのようなくだりがある。⁽⁴⁴⁾
藤式部丞の語る話として、彼が妻の家を訪れたところ、女が「月頃、風病重きにたへかねて、極熱の草薬を服して、いと、くさきによりなむ、え対面給はらぬ。……」というので立ち去ろうとすると、女は「この香失せんん時に、立ち寄り給へ」といったとある。草薬は小ひる（にら）、大ひる（にんにく）などを乾燥したもので、解熱用の煎じ薬である。こ

の薬を服用していくさいから、そのにおいがなくなるころお立ち寄りの下さいということで、香が悪いにおいの意味で使用されている。

一方、「疾」に関しては、振仮名のハヤキを率直に受けとるならば、右に解釈した香すなわち悪臭とともに、香疾大根というのは悪臭のはやく伝わる大根ということになり、これならば、明らかに奇異な食物として理解できる。なお『岩波古語辞典』の「はやし」の項の説明によると、これには「動きの速度が大きい。」といった通常の意味のほかに、「（香りなどが）強い。強烈である。」あるいは「はげしい。激烈である。」等の意味もある。⁽⁴⁵⁾この場合、疾にこれらの意味をもたせて解釈しても、香疾大根は悪臭の強い大根となつてもちろん問題はない。

いずれにしても右の解釈によつて、香疾大根は悪臭のはやくただようあるいは悪臭の強烈な大根ということになり、列記されている他の異様な食物と釣合ひもとれるし、疾も振仮名の示すとおり意となる。

では悪臭のある大根というのは、現実にはどのようなものであるかということになるが、大根の煮物とか漬物をそれにあてはめてみてはどうであらうか。それらにおいては、人による好悪もあるであらうが、受けとりによつては決して快いものではないし、かなり臭気の強烈な場合もある。そもそも大根には成分としてメチルメルカプタンが含まれている。メルカプタン臭は一般に悪臭であつて、大根の臭気もこれによるところが大きいといわれている。⁽⁴⁶⁾大根の古い品種には、この臭気成分の含有量の多いものがあつたということも考えてよいのではないかと思う。とにかく、大根の煮物や漬物でとくにこの臭気のはげしいものを念

頭において、作者が香疾大根という言葉を用いたのではなからうか。

香疾大根について、以上、種々考察を試みたが、悪臭のはやくただよ
うあるいは悪臭の強烈な大根とする最後の私見を、一説として提示して
おきたい。

(3) 春塩辛納豆

「春塩辛納豆」⁽⁴⁷⁾なるものについては、その実体は字面からおおよそ想像できるのであるが、これをまとめた一語としてしたがって一つの食物として取扱うことの可否に関する問題と、七女の好物として他の食物とともに登場していることの必然性に関する問題について、検討を加えておく必要がある。

納豆と称する食品には二つのタイプのものがある。春塩辛納豆を考察するにあたっては、まずこの両納豆について、その概略を頭に入れておくことが適当である。なお、納豆という名称の文献上の初出は『新猿楽記』であり、『新猿楽記』を除けば、納豆の語がみられるもののうちでは『庭訓往来』(南北朝後期―室町初期)⁽⁴⁸⁾が古い方であろう。

さて、第一のタイプの納豆はいわゆる糸引納豆であって、煮た大豆に納豆菌を繁殖させてつくったバクテリア納豆である。粘り気が強く糸をひくので糸引納豆といわれ、今日では単に納豆という場合にはこちらの方を指すのが普通である。

糸引納豆の起源についてはいろいろな言伝えがあるが、『納豆沿革史』⁽⁴⁹⁾を参考にして整理すると以下のようなになる。最も有名なものは源義

家伝説である。義家伝説にもニュアンスの相違するいくつかがあるが、前九年の役、後三年の役で奥州遠征の際、食糧または馬糧の煮豆が俵やかますの中で、あるいは馬糧の切り藁と接して糸をひくようになったのが発見の端緒だというのが、多くの場合の筋書である。このような伝説が東北地方から関東地方北部にかけての義家軍が通過した地方に点々と残っており、現在でも糸引納豆の嗜好と消費は圧倒的に東日本に多い。また、前九年の役で敗れた安倍宗任が太宰府に流され、その関係で九州(熊本県下)には今日でも糸引納豆(コルマメと称する)が存在するし、後三年の役の義家軍に参加した兵士に丹波地方の出身者が多かったことから、帰還に際してその製法がもたらされ、この地方にも糸引納豆がみられるという。糸引納豆の起源については、このほかに、聖徳太子の笑堂伝説(滋賀県下)、朝鮮出兵時における加藤清正伝説(熊本県下)など多くのものがある。

右のように、糸引納豆の起源に関してはさまざまな伝承があるが、その内容に共通してみられるのは、煮た大豆と藁との出会いである。藁には納豆菌が多く付着しており、煮豆が藁と接触した場合、温湿度の条件がととのいさえすれば自然に納豆ができる。『納豆沿革史』⁽⁵⁰⁾も指摘するように、本格的に稲作の行なわれた弥生時代には、煮豆と藁とが接触するという機会はきわめて豊富に存在し、したがってその時代からすでに納豆が存在した可能性は大きいであろう。納豆の起源についての伝承があちこちに多数みられるということ自体、わが国の生活において古くからそのような環境が常に存在していたことを物語っているのではな

からうか。近藤弘氏は、さらにさかのぼって、東北日本における縄文文化のなかに糸引納豆の起源を求めている。⁽⁵¹⁾

とにかく、伝説は伝説として、糸引納豆の起源はかなり古く、少なくとも弥生時代くらいまではさかのぼり得るものと考えた方がよいかもしれない。

第二のタイプの納豆は、塩辛納豆、寺納豆、唐納豆などと呼ばれるもので、具体的には現在の大徳寺納豆あるいは浜納豆と考えてよい。これは一般に大陸伝来の豉を母型とするものとされており、糸引納豆とちがって、麴菌によって製するカビ納豆である。

豉（シ、和名クキ）は、鑑真和上入朝（天平勝宝六年）の際の船に積まれていた食品のなかに含まれていたことが『唐大和上東征伝』（淡海三船、宝亀一〇年）に記されているというが、⁽⁵²⁾それよりはやく、養老職員令大膳職条註にその名がみえ、天平九年の駿河国正税帳に豉料大豆の記載があり、また平城宮跡出土の木簡（天平一八年・同一九年、武蔵国よりの貢納物）に名が記されている。⁽⁵³⁾いずれにしても、奈良時代にはすでにわが国に伝来していたことは間違いない。

豉は要するに煮た大豆にカビを生やしこれを熟成させたものであって、その製法は時代とともに次第に手のこんだものになったようであるが、⁽⁵⁴⁾現在行なわれていると思われる方法を『中国食品事典』にみると、⁽⁵⁵⁾蒸熟した大豆に小麦粉を混合、種麴を加えてつくった麴に加水して醗酵させ、塩を加えて醗熟させてつくとあり、製品は黒褐色で光沢があり、豆はやわらかくしかも粒状を保持していると解説されている。ま

た、豉には塩を用いないものと塩を用いた塩豉の二種があるといわれ、いずれももっぱら調味用として使用されていたようで、『齊民要術』（北魏・賈思勰、六世紀）では塩に次いで用例の多い調味料となっている。⁽⁵⁶⁾このように彼の地における豉の本来の用途は調味料であつたらしい。

豉から発してわが国でつくられるようになったとされている塩辛納豆は、『本朝食鑑』（人見必大、元禄五年）によるとその製法の骨子は、煮た大豆に炒った麦の粉をまぶし、これを麴となし、この麴に塩水を加え熟成させるのであつて、⁽⁵⁷⁾⁽⁵⁸⁾基本的には豉の製法と同様である。

近藤氏は、中国大陆のカビのパターンから類推すると豉は本来おそろくリゾープス系の醗酵食品であり、それが日本にもたらされてリゾープスからアスペルギルス（麴カビ）におきかわったに違いなく、味の方も次第に変化して、やがて名称も豉から唐納豆へとなったのではないかと述べている。⁽⁵⁹⁾同氏は名称の変化の経緯についてさらに付言し、わが国にはもともと納豆と呼ぶ食品があったところへ豉が中国より渡来し、日本の風土に適応してその内容に変化を来したが、納豆に類似していたために⁽⁵⁹⁾⁽⁶⁰⁾いつのころからか唐納豆と名づけられたのであろうと記している。

さて『新猿楽記』の納豆であるが、永山久夫氏が執筆を分担した『納豆沿革史』では、「春塩辛納豆」を一語として扱い、したがってこの納豆を塩辛納豆と解しているのに、⁽⁶¹⁾その一年後の同氏の著書『たべもの古代史』においては、「春塩辛」と「納豆」とを切りはなして二語とすることによって両者を別個の食物とみなし、そしてこの納豆をつぎの理由によって糸引納豆と解釈している。⁽⁶²⁾⁽⁶³⁾すなわち、『新猿楽記』のなかのこ

のくだりでは奇妙な食物を列挙してあるが、この納豆を鼓風の塩辛納豆だとすれば、当時それは上流階級の食物として定着しており珍しいものではなくってしまふ。しかるにこれを糸引納豆だとすれば、当時の上流の人々にとってはそれは下賤なげなものということになり、したがって前後にある食物と並ぶにふさわしい奇異なものとなるからである、と。

はじめに述べたように、七女の属する社会層は夫の職業からみて下層であり、したがってその限りでは彼女の好む食物も下層階級のものとということになるのであるが、列記されている食品の種類が作者の生活環境に影響されて選択されているとするならば、むしろ一般には上流階級のものであるということになる。したがって、敢えてここに加えた糸引納豆は、下賤なるがゆえに奇異な食物の一つということになり、そのような意味では、右の永山氏の所説は、上流階級に属する人間としての作者の意識を体して解釈し得たということになるであらう。なおこの場合、一方で春塩辛という食物が残るわけであるが、「春」の意義については別途考える必要があるとしても、塩辛という食物の名称がその時代にすでに使われていたことは『今昔物語集』に鱈の塩辛がみられることから明らかであり(同書巻第二十八第五話)⁽⁶⁴⁾、したがってこの点に關しても、春塩辛と納豆とを切りはなしてそれぞれ別個の食物とする永山氏の考えに異存はない。

このように、右の吟味の範囲においては、『たべもの古代史』における永山氏の推論は一応妥当なものと考えられ、一つの解釈であるという

ことになるであらう。しかしそこには、つぎのようにいくつかの問題がある。

第一は、はじめに記載した原文をみてわかるように、腐水葱から面磯松茸までは精進物としてあげられているのである。(春)塩辛納豆を一語としてとらえるならば、これは植物性食品であるから精進物の一つとして全く問題はないが、二つに切りはなして塩辛と納豆という二種の別個の食物とした場合には、前者の塩辛の方は生臭物であるから精進物ではなくってしまふ、したがって文意が通らなくなる。第二は、塩辛と納豆が別個の食物として挙げられているとした場合には、両者がこの順序でしかも相次いで記載されているのは偶然すぎるのではなからうか。それよりも、塩辛納豆とつづけて書かれている以上、作者がこれを一つの食物として取扱ったとみる方が自然であらう。

以上の諸理由、とくに第一の理由によって、(春)塩辛と納豆は切りはなさず一語として考えなければいけないということになる。それでは、春塩辛納豆という食物について、この場合にふさわしい妥当な説明はどのようなにされ得るであらうか。

「春」は臼でつくという意である。したがって春塩辛納豆は塩辛納豆をつきつぶしたものであることになる。塩辛納豆は粒のままつまんで食するのが普通の食べ方であったと考えられる。それをわざわざつきつぶして食べるというのであるから、春塩辛納豆は奇異な食物ということになり、そこに並べられている異様な食物の一つとして前後のものとの釣り合いもとれる。

このように、つきつぶした塩辛納豆と単純に受けとることによって説明がつくので、これを以て一応の結論としておきたい。ただし、春塩辛納豆についてはつぎのような解釈も可能であると思われるので、付言しておく。

往時、食用の塩をつくるには煎ごうによって得たかたい塊をつき砕いて粉末状にしたと考えられ、これを春塩と呼んでいたようであって、正倉院文書（天平宝字六年、錢用帳）にその名がみられる⁽⁶⁵⁾。春塩辛納豆の春塩をそのようなものとしてとらえるならば、これは春塩を多く用いた非常にからい納豆ということになり、悪食的な食物という意味も含めて、意が通らないことはない。

註

- (1) 西岡虎之助「上代に於ける中層民及下層民の生活」『歴史教育』八巻七号（一九三三）二九—四八頁。
- (2) 武者小路穂「新猿楽記」永積安明・松本新八郎編『国民の文学古典篇』御茶の水書房（一九五三）六二—六六頁。
- (3) 『群書類従』の底本は弘安九年書写のものであり、その末尾には正応六年に重ねて多本を以て点じたと書かれている。
- (4) 活字本では句点、読点はどちらも「。」を用いているので、ここでは句点、読点をあわせて句点と呼んでおく。
- (5) 『群書類従』の活字本である明治二六—二七年刊行の経済雑誌社版、明治三一—三五年刊行の経済雑誌社版、昭和初年刊行の続群書類従完成会版と内外書籍株式会社版（『新校群書類従』）の四種について比較を行なった。ほかにも、太平洋社版、酣灯社版というのがあるが、これらはいずれも続群書類従完成会版を踏襲したものであって、改変の跡は認められないとのことである。
- (6) 『群書類従』第六輯 経済雑誌社（一八九九）九九—一〇〇二頁。
- (7) 『群書類従』第九輯 続群書類従完成会（一九二八）三四〇—三五二頁。
- (8) 陸上運輸業者である馬借・車借は、中世になってはじめてその存在が一般化したものとされているが、『新猿楽記』では七女の夫の描写を通してその生態が具体的に説明されており、一世紀においてすでにその活動が事実上行なわれていたことがわかる。（むしやこうじ・みのる『新猿楽記』のふくむもの）『国語と国文学』四一卷四号（一九六四）一一七—一二三頁。）
- (9) 食品と食物とを区別して云々する場合には、食品の方は材料的な意味合いが強く、食物は食品を調理して食べられる状態にしたものを指すから、飯、粥、茹物などは当然食物であるが、ここでは説明の便宜上、鶏目、墓眼、油濃などの修飾部分を除いたものを食品とした。その他のものについても便宜的に扱った。
- (10) 渋沢敬三「式内水産物需給試考（一）」『渋沢漁業史研究室報告』第一輯（一九四二）二五三—二七九頁（うち鯉に関する論考は二五六—二六〇頁）。
- (11) 『延喜式』中編（新訂増補国史大系）吉川弘文館（一九七二）六〇八頁。
- (12) 西尾実校注『方丈記・徒然草』（日本古典文学大系）岩波書店（一九五

七) 一八五頁。

- (13) 『群書類従』卷第三百六十五、『群書類従』第二輯 経済雑誌社(一八九四) 八五六―八七三頁。
- (14) 『統群書類従』卷第五百六十四、『統群書類従』第一九輯下 統群書類従完成会(一九二五) 三〇七―三三四頁。
- (15) 『群書類従』卷第三百六十六、『群書類従』第二輯 経済雑誌社(一八九四) 八七四―八八四頁。
- (16) 『群書類従』卷第三百六十六、同右八八五―八九三頁。
- (17) 『大草家料理書』はしばしば室町時代のものでされているが、むしろ江戸時代初期に書かれたものであろうといわれる。(川上行蔵編『料理文献解題』柴田書店(一九七八) 一四頁、二八二頁。)
- (18) 『群書類従』卷第三百六十六、『群書類従』第二輯 経済雑誌社(一八九四) 八九三―九〇二頁。
- (19) 『群書類従』卷第三百六十七、同右九〇三―九四六頁。
- (20) 遠藤嘉基・春日和男校注『日本霊異記』(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六七) 三五六―三五九頁。
- (21) 『群書類従』卷第三百六十四、『群書類従』第二輯 経済雑誌社(一八九四) 八一五―八四五頁。
- (22) 『厨事類記』は永仁三年(一二九五)頃のものとして推定されるが、調備故実の部分は室町中期以後に書かれたのではないかといわれている。(川上行蔵編『料理文献解題』柴田書店(一九七八) 二二三頁。)
- (23) 江馬務「風俗史とその研究の発展(第二回)」『風俗』二卷四号(一九六二) 五四―五七頁。
- (24) 清水亘『かまぼこの歴史』日本食糧新聞社(一九七五) 七九頁。
- (25) 同右 六六頁。
- (26) この場合、鯉を丸ごと焼くことが尋常な調理法でなかったという可能性もないわけではないが、ここでは鯉の焼物自体に悪食視される何ものかがあったと解釈しておくこととする。その方が、後世、鯉の焼物がはつきりタブーとして確立したことも符合して自然である。
- (27) 川上行蔵「料理物語のところどころ―十回の講義を終って―」『風俗』一三卷二・三号(一九七五) 六三―七二頁。
- (28) 鯉の焼物も一般にタブー視されているが、平野氏から、下層武士の切腹の際は鯉の焼物が出される旨の発言があった由である。しかし江戸時代の料理書をみても、こちらの方はしばしば記載があり、たいしたタブーではなかったらしいとのことである。(川上行蔵 右掲報告) また、鯉も焼くと死人を焼く臭いをするといわれている。
- (29) 『屠竜工随筆』(存採叢書(一八八五) 所収) について、著者が直接披見したところ、切腹の人の膳に鯉を焼物にして付けるのは血をおさむるものであるよし(鯉の場合も同様)、と記されてあった。
- (30) なお『本朝食鑑』(人見必大、元禄五年)には鯉の焼物の効能が述べられているが、これは本草書として薬理的な効果をうたったものであるし、この部分は李時珍の説に依っているようであるので、ここでは問題の対象とする必要はないものと考ええる。
- (31) 香疾大根の前後の句点のつけ方が、『群書類従』の明治二六年経済雑誌社版では「腐水葱香疾。大根春塩辛。納豆。」、内外書籍株式会社版では「腐水。葱香。疾大根。春塩辛。納豆。」となっていて、いずれも適

切ではない。底本とした明治三二年経済雑誌社版および統群書類従完成会版では、さきに転記した原文のように「香疾^{カハヤキ}大根。」を以て一語となしている。

(32) 本山荻舟『飲食事典』平凡社（一九六四）一一一頁。

(33) 内山一也「天鉄羅・京伝・蒲焼」『風俗』二巻四号（一九六二）三六一—三八頁。

(34) 内山一也『食物歳時記』桜楓社（一九七四）七七—七九頁。

(35) 浜野知三郎編『改訂嬉遊笑覧』下 六合館（一九三二）一〇六六頁。

(36) 『貞丈雑記』（伊勢貞丈、天保一四年）は、「香の物は味噌^{カサ}づけを本とする也味噌の事を古は香と云味噌につけたる物故香の物と云味噌はにをひ高き物ゆへ異名を香ともいひしなり」（巻之六飲食之部）と述べている。（増訂故実叢書編輯部編『貞丈雑記』（増訂故実叢書）吉川弘文館・日用書房（一九二八）二二三頁。）また『南嶺遺稿』（多田義俊、宝暦七年）に、「古来の香物は大根に限る大根にて口中の臭気を消し臭^{くさ}をとる故香物と云ふ」とある。（『類聚名物考』巻二百十五飲食部第四総類雑品に所載、山岡俊明編・井上頼因・近藤瓶城校訂『類聚名物考』第四冊 近藤活版所（一九〇四）六三二頁。）

(37) 掲げた原文は『群書類従』の活字本からの転記であるが、板本にももちろん同様に振仮名がつけられている。

(38) 西尾実校注 前掲書 一四五—一四六頁。

(39) 安楽庵策伝・鈴木棠三校注『醒睡笑』上巻 角川書店（一九六四）一五六—一五七頁。

(40) 薬効を目的として大根を焼いて服用することは『宜禁本草』のような本

草書にみえる（「菜菔根 辛甘温無毒、散服及炮煮服、……」）。

(41) 松井魁『うなぎの本』柴田書店（一九七七）九八頁、一〇八—一二七頁。

(42) 諸橋轍次『大漢和辞典』巻一二 大修館書店（一九六八）四四五頁。

(43) 日本大辞典刊行会編『日本国語大辞典』第四巻 小学館（一九七三）一九〇頁。

(44) 山岸徳平校注『源氏物語』一（日本古典文学大系）岩波書店（一九五八）八三頁。

(45) 大野晋・佐竹昭広・前田金五郎編『岩波古語辞典』（一九七四）一〇五七頁。

(46) 横山正実『食品化学通論』三共出版（一九七五）一八三頁。

(47) 香疾大根のところで註（31）に記載した原文にみられるように、本品についても、『群書類従』の明治二六年経済雑誌社版では一見ただけで句点のつけ方が不自然であり、また内外書籍株式会社版でも「春塩辛」と「納豆」とを切りはなしてしまつては、後に詳述するように矛盾や説明困難な問題が生じてくる。このように右両版はやはり句点のつけ方が適切ではないと考えられ、この場合も、明治三二年経済雑誌社版あるいは統群書類従完成会版にしたがって、「春塩辛納豆」を以て一語とするのが適当であると判断される。

(48) 石川松太郎校注『庭訓往来』平凡社（一九七三）二六六頁、二八一頁。精進の菜の一つとして納豆があげられている。

(49) フーズ・パイオニア編『納豆沿革史』全国納豆協同組合連合会（一九七五）三〇—四七頁。

- (50) 同右 二三―二五頁。
- (51) 近藤弘『日本人の味覚』中央公論社(一九七六)一〇八―一〇九頁。
わが国では大豆は縄文時代の遺跡から出土しているが、作物としては弥生時代初期に中国から伝来し栽培されたものであろうといわれており(星川清親『栽培植物の起原と伝播』二宮書店(一九七八)五五頁)、したがって納豆縄文起源説にはやや難点がある。
- (52) フーズ・パイオニア編 前掲書 二六―二七頁。
- (53) 関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館(一九六九)二〇五―二〇六頁。
- (54) 石毛直道・大塚滋・篠田統『食物誌』中央公論社(一九七五)三一―三二頁。
- (55) 田中静一ほか編著『中国食品事典』書籍文物流通会(一九七〇)三〇―三一頁。
- (56) 賈思勰撰・西山武一・熊代幸雄訳『校訂訳註齊民要術』下 アジア経済出版会(一九六九)一〇七―一〇八頁。
- (57) 人見必大・島田勇雄訳注『本朝食鑑』1 平凡社(一九七六)一〇〇―一〇一頁。
- (58) ただし『本朝食鑑』では、納豆の項の後段で唐納豆をとくに別途解説しており、それによると、麴をすり臼でひき塩水でねったものを、乾燥しては搗くことをくり返して製するという(右掲書一〇一頁)。しかし一般に塩辛納豆の製造にあたっては、他書の記述をみても、いま本文で引用した『本朝食鑑』の納豆の項の前段にあるように、大豆は磨砕したり搗いたりすることなく、粒状のまま保たれるのが普通である。
- (59) 近藤弘「日本列島の味覚構造9」『食の科学』四〇号(一九七八)一〇九―一一三頁。
- (60) 『新猿楽記』において納豆に塩辛を冠して塩辛納豆といっているのも、糸引納豆がその時代にすでに存在していたために、それと区別する意味で当時そのような呼び方がされていたのではなからうか。ただし、豉に塩を用いないものと塩を用いた塩豉とがあったのだから、豉由来のカビ納豆にも初期には塩の有無による二種が存在したことも考えられないことではなく、そうだとすればその二者を区別する意味で、塩を用いた方は塩辛を冠して塩辛納豆と呼んだという可能性もある。
- (61) フーズ・パイオニア編 前掲書 二八頁、七一頁。
- (62) 永山久夫『たべもの古代史』新人物往来社(一九七六)一四八―一四九頁。
- (63) はじめに記した原文は『群書類従』活字本からの転記であり、前述のように、句点は『群書類従』活字本翻印の際に校の担当者が自分の判断でどこにしたものであるから、「春塩辛」と「納豆」の間に句点をつけ、両者を切りはなして別のものとする読み方もあってよいわけである。
- (64) 山田孝雄ほか校注『今昔物語集』五(日本古典文学大系)岩波書店(一九六三)六四頁。
- (65) 関根真隆 前掲書 一八七頁。