

『新猿楽記』食物考 (二)

尾崎直臣

三 農事情

前報⁽¹⁾で触れたように、『新猿楽記』における食物に関連のある記載は、作品中おおむね三箇所集中している。その一つが右衛門尉の三女の夫である出羽権介田中豊益についての記事であって、彼の営農処世に関する描写の中に、当時の農業経営、耕作技術、作物などの状況をうかがうことができる。

これらの農事情から得られる知見は、食物そのものに対するものではないが、ひろい観点から当時の食生活を理解する上で必要な事柄であると考えられるので、今回は作品のこの箇所をとりあげ、食物に関係深い事項を中心に若干の論考を試みておきたい。

田中豊益は「数町戸主。大名田堵也。」と記されている。

田堵は、一〇世紀からこの作品の書かれた一一世紀において、荘園や国衙領の田地を請作経営する耕作者をさす。しかしやがてその耕作権を

通して土地に対する権利をも強化し、その耕作地は名田として私的所有権が確保されるに至って、平安後期から中世にかけては、田堵はその性格をかえて名主みょうしゅと呼ばれるようになる。

田堵が地子(地代)を納めることによって請作する土地(名)みょうは、同時に課税の単位でもあり、したがって彼らは徴税請負人でもあった。そして一方では、農民生活の主導的位置に彼らがあったことはいうまでもない。

田堵の規模は小さきまで、その請作地の面積は、小は数反から辺境では数十町におよぶものもあったが、畿内では一―三町前後が一般であったといわれている。規模の大小によって、大名田堵・小名田堵と区別された。田中豊益は血縁をもつ一族の戸主であり多数の下人を使役する大名田堵の典型として描かれているわけで、当代農業の重要要素であった田堵の一人である彼に関する記事は、当時の農事情を知る上での一つの貴重な資料である。

はじめに、この論考でとりあげる部分を中心に、原文に即して本記事

の内容を示しておく。(後述する諸検討において注目すべき箇所は、原文のままとしかつ「」を付しておいた。)

田中豊益は、水旱の年を予想しては「鋤鋤」を調べ、腴迫の地をはかつては「馬把犁」を修繕し、また「堰塞堤防溝渠畔啜」の工事において「田夫農人」をはぐくみ、「種蒔苗代耕作播殖」の営みにおいて「五月男女」を労うのが上手である。作る所の「種稔 粳 糯 荊 穎」は他人に勝れ、春法は年毎に増加する。これに加えて、「藺 畠」に蒔く「麦。大豆。大角豆。小角豆。粟。黍。稗。蕎麦。胡麻。」はかすを尽くしてみのり、春に地にまいた一粒は秋には万倍にして蔵に収納する。およそ春の作より始つて秋の収穫に至るまで、いささかも違誤がなく、常に五穀が成熟し植えつけ取入れの豊かなことによるこびをいだし、未だ「早魃。洪水。蝗虫。不熟」の損に会ったことがない。：以下、役人に対する饗応のぬかりのなさ、地子や賦課等に対して少しの未進もない様子を述べて描写をおわっている。

右のように、彼が農耕作業、労務管理、賦課への対応等において優秀で疎漏のない模範的精農であったことは、作品の簡潔な記述からも明らかである。

この田中豊益の記事を通して以下に検討を行なうが、一般の農業技術その他については、本記事にみられるいくつかの点をとりあげそれに関係する事項に対して一応の整理を行なうにとどめ、栽培されていた作物

に関しては、それが食物と直接かわるものであるので、少しく立入った考察を加えておきたいと思う。

(1) 農業技術その他

当時代のわが国の農業は、いうまでもなく水田による稲作が中心であった。したがって灌漑は不可欠の問題であり、最も力を致さなければならないことの一つであった。強力な律令体制下にあつて中央権力が支配的であつた前代においては、公水主義的思想のもとに、灌漑施設の整備と管理も原則として国家の支配下にあつた。⁽²⁾しかるに律令権力が衰微し莊園化の進んだ当時代においては、一部でなお国衙の用水支配ということはあつたにしても、国の公水主義は後退し、莊園領主、さらに田堵や地方豪族による灌漑施設の私的な開発・維持・管理が行なわれるようになった。⁽³⁾田中豊益の記事における「於堰塞堤防溝渠畔啜之功。育田夫農人。」のくだりは、田堵が灌漑工事に積極的役割を演じていたことを明瞭に示している。

稲作に関しては、直播より田植への移行および収穫に際しての穂刈から根刈への移行が、平安時代までにおける重要な技術的変革のなかに数えられるので、つぎにこの点について触れておきたい。

『皇太神宮儀式帳』、『止由気宮儀式帳』にみられる神事としての農事の記述から、わが国の稲作においてかつては直播がひろく行なわれていたことが推察されるのであるが、『万葉集』に直播があつたことを思わせるようないくつかの歌はみられるものの、明らかに田植をあらわすと

考えられる歌が多く存在すること、他に田植を新たな事柄としてことさらに示すような資料が存在しないことなどから、奈良時代にあつては田植はすでに一般的に行なわれていたものと考えられる。⁽⁴⁾ 平安時代になると、各種の文学作品のなかに苗代や田植をみることで、田中豊益の記事においても水田稲作がそれらをともなうことが当然のこととして扱われていることは、さきに引用したところにみられる通りである。

直播より田植への移行に比べると、収穫法が穂刈から根刈へ転換した時期は多少おくれるのではなからうか。石庖丁や穂のままで一塊となった稲束が出土すること、古慣習を保存していると考えられる神事において抜穂が行なわれているのが『皇太神宮儀式帳』にみられること、などから、弥生時代のような古い時代においては穂刈が行なわれていたことが知られるが、奈良時代には根刈もなされるようになっており、根刈、穂刈の両者が存在したようである。奈良時代に穂刈もなお行なわれていたことの証左として古島敏雄氏は、諸国の正税に穀稲のほかに穎稻⁽⁶⁾も納められていたこと、同時代の文書の多くに脱穀の過程について何の記載もなく、穎稻についてもその後の作業に要する費用として搗白費だけを記したものが多く、また粃の段階にある稲実の記載がほとんどなく、穎稻より稲穀への換算も束から直ちに米に換算されていること（穂首を臼に入れて杵で搗ぎ脱穀と同時に脱稃する、したがって粃の段階を経ない。根刈した稲ではこの作業に無駄な多くの搗く労力を要してしまう）、をあげている。⁽⁷⁾

平安時代の収穫の情況について同氏は、後に引用するように根刈収穫

法の一般化をこの時代の稲作技術の特徴の一つとしながらも、一方では、『枕草子』（長徳・長保（九九五—一〇〇三）ころ）が根刈の有様とくに入念に描写しているのを見ると、この時代においてさえも根刈は常識とはなっていないかったことを知り得ると述べている。⁽⁷⁾ しかしこの点に關しては疑問をさしはさまざるを得ない。『枕草子』の作者は、太秦への参詣の途上にみた稲刈のさまを、「……これは男どもの、いとあかき稲の本ぞ青きを持たりて刈る。なににかあらんして本を切るさまぞ、やすげに、せまほしげに見ゆるや。いかでさすらむ。穂をうち敷きて並みをもをかし。……」（二七段）⁽⁹⁾とたしかに至極入念に描いているが、日常の事象をとりあげてのこのような書きぶりはこの作品の随所にみられるところであつて、かかる描写を以て根刈が当時、収穫法としてまだ常識とはなっていなかったと考えるのは妥当とは思われないからである。鉄製農具の普及の趨勢からいっても根刈用の鎌の使用の一般化は当然考えられることであつて、根刈はこの時代においては普通のことであつたとみてよいのではなからうか。『枕草子』より下ること六、七十年の『新猿楽記』のころにあつてはなおさらのことである。

田中豊益の記事は、さきに引用したように、稲の収穫を「荳穎^{カリカヒ}」なる言葉で表わしている。「穎」は本来、穂とくに稲の穂をさす。⁽¹⁰⁾ すなわち、字義どおりに解釈する限りでは穂刈が行なわれたということになる。しかし、右のような一般的情勢や、豊益が有力田堵でありしかも熱心な農業人として古い技術に固執するようなことがなかったであろうことを考慮するならば、収穫は当然、根刈によつていたものと考えるのが順当で

ある。したがって、「荊穎」は収穫を表わす古くからの常套語であり、作者は象徴的にこの語を用いて収穫の営みを表現したに過ぎないと解釈した方がよいであろう。ただし、この語の使用から考え得る当代における穂刈残存の可能性は、それを完全に否定してしまうことなくとどめておきたい。

なお、平安時代の稲作技術の特性・発展面として、古島敏雄氏は、播種前の浸種、犁耕の普及、田植労働の組織・性質、揚水機の利用、根刈収穫法の一般化、稲架による乾燥法の採用、脱穀過程の分離、等をあげているが、このうち稲架による乾燥法の採用や脱穀過程の分離は、根刈の一般化に対応して進展し得る技術である。

右のように田植労働の組織・性質が当代稲作の特質の一つとされており、文学作品などにみられるように、この時代の田植は集団労働によって行なわれた。そして当時の和歌によると、労働を相互に交換提供する村落共同体的な組織であるいわゆる結の出現が認められる⁽¹²⁾。しかし豊益の記事の「勞ニ五月男女ニ之上手也。」という表現から推察すると、労働従事者の取扱いはなかなかむづかしい問題であつたらしく、それからすれば結はまだ一般的ではなかったように考えられる。同じく多数の労働力を必要とする収穫作業においても事情は同様であつたであろうし、さらに灌漑工事などの場合も下人の使役によるのが通常であつたろうことが、やはりはじめに引用した「育ニ田夫農人。」からうかがうことができる。

さて田中豊益の記事には、農具として鋤、鍬、馬把、犁が記されてい

る。

鉄製農具の出現が、農業の進歩にいちじるしく貢献したことはいうまでもない。鉄製農具の使用が多くなりはじめたのは副葬品の場合などからみて古墳時代後期のころからと考えられ、奈良時代には鍬、鋤、鎌などがかなり普及していったとみられるが、最も基本的な農具である鍬ですらその所有は多く貴族や富農層に集中しており、一般の農民は自由にそれを使用することはできなかったようである⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾。平安時代になるとこれらの鉄製農具はさらにゆきわたったものと思われるが、さきに記したように犁耕の普及がこの時代の特徴の一つにあげられている。耕耘用具である犁はすでに奈良時代にもその存在が知られているが、平安時代になると、『宇津保物語』（「吹上」上の絵解）の紀伊の長者の場合や、この田中豊益の記事にみられるように大名田堵の場合に限らず、『今昔物語集』（巻第二十六第十話）の土佐の下衆の農具のなかにまで描かれており、犁のようなものでさえ広範囲な層において所有されていたことがわかる⁽¹⁵⁾。代掻の用具である馬把についても事情は同じと考えられる。このように、この時代になると、各種の鉄製農具が優秀農家にはかなりひろくゆきわたっていたようである。

牛・馬にひかせて作業を行なう畜力農具である犁や馬把が右のように普及したということは、この時代に牛馬の飼養がひろくなされるようになったことを示している。少なくとも、これらの家畜は一般民衆にとって非常に身近なものとして存在するようになっていたことであろう。さきに筆者は、わが国古代における鶏肉・鶏卵の食用について論考を行な

(16) そのなかで肉食一般についても紙数をさいておいた。とくに庶民の食生活における肉食の事情を考える場合、右のような環境要因も充分考慮しなければならぬと思う。今後の課題としておきたい。

ところで、模範的な耕作者である田中豊益は、常に多くの収穫をあげただけでなく、「未_レ会_二旱魃_一。洪水。蝗虫。不熟之損。」といったきわめて安定した経営状態にあった。この記述から、当時の農業災害を代表するものが、やはり旱害、水害、虫害、それに寒冷や病気による成熟不良であったことがわかる。このなかで「蝗」は現今では一般にいなごと解されているが、『倭名類聚抄』(承平年間(九三一—九三七)) (巻第九)にもみられるように、⁽¹⁷⁾ 稲の害虫の総称であるとするのが正しい。田中豊益の記事は、稲作に関連する諸事を述べた後に畑作作物について記している。栽培されている作物に関しては後にまとめて考察を加えるので、ここではその栽培場所(原文では「藺畠」と書かれている)のことについて当時の状況を概観しておきたい。

奈良時代にあつては、雑穀栽培地を陸田あるいは畠、桑や漆、さらに蔬菜類を栽培するところを園地と称するという原則的な区別があつたようであるが、実際には相互の名称と実態との間にはかなりの混用があつたものと想像されている。⁽¹⁸⁾ 奈良時代から平安時代初期にかけて、政府による畑作奨励策と相まって、かなりの陸田や園地が存在したものとと思われるが、当時の食生活の中心が米にあつて雑穀をそのまま主食の一つとして利用することが少なく多くは加工して食用とされていたこと、陸田や園地が一般に租徴収の対象地ではなく困窮農民は容易にこれを売却し

たであろうこと、などのために、一般農民層において畑作がどの程度行なわれていたかはなほ疑問であるといわれている。⁽¹⁹⁾ しかし一、二世紀のころになると、粗放な栽培方法であつたとはいえ畑作がかなり普及したことが各種の史料から明らかであるし、⁽²⁰⁾ 陸田と園地との区別も存在しなくなつて一律に畠として扱われるようになった。

(2) 作物について

当時の政治・経済の体系のなかにあつて、稲が正租としてまた主食として格段に重要な作物であつたことは言をまたない。

稲の種類としては、すでに奈良時代に早稲、晩稲、粳、糯の存在したことが知られているが、平安時代になると「なかくて」という語もみられるようになり、⁽²¹⁾ 若干ながら品種名もあらわれてくる。

田中豊益の栽培した稲は「^{ワセオクタンシ}植^{ワセセチヨネ}種^{ワセセチヨネ}粳^{ワセセチヨネ}糯」と記されている。『大漢和辞典』によると、「⁽²²⁾ 植」ははやまきのいね(説文に植、早種也)、「⁽²³⁾ 種」はわせ(後にうえて先に熟するいね)(説文に種、疾熟也)、「⁽²⁴⁾ 粳」はうるち、「⁽²⁵⁾ 糯」はもちごめである。したがって植、種、粳の三字については、ここで底本としている『群書類従』本の振仮名は妥当を欠いているということになる。『類聚名義抄』(平安末期)では、「⁽²⁶⁾ 植」はワセノタネ、「⁽²⁷⁾ 種」はオクテ・ワセとなつており、これも意味するところが曖昧かつ不適当である。ところで『新猿楽記』の弘安三年の写本(尊経閣文庫所蔵)では、この部分は「⁽²⁸⁾ 種^{ワセオクタンシ}種^{ワセセチヨネ}粳^{ワセセチヨネ}糯」となっている。「⁽²⁹⁾ 種」「⁽³⁰⁾ 種」はそれぞれ「⁽³¹⁾ 種」「⁽³²⁾ 種」をいっているのであろう。『大漢和辞典』にみられる

ように、「種」はおくて（集韻に種、先種後熟為種）であるし、「稔」はすでにみたとおわりわせであって、弘安三年本では字義と振仮名とが両者逆になっていることになる。

右のような情況から判断すると、この部分に関しては、書写や振仮名をほどこす段階において、錯誤ないし混乱があったことが想像される。さらに、ことによるとその際、脱字がおこったことも考えられる。なお、『群書類従』本の場合、「種」「稔」をそれぞれワセ、オクテと読んでいる点については、それが『類聚名義抄』の和訓と共通しているところがみられることから、同抄あたりを参考にして後に振仮名がつけられたという可能性も否定できない。

このように、田中豊益についてのこの箇所に関しては問題はあるものの、当時、稲に成熟の遅速による種類の相違が存在したこと、粳、糯の両種のあったことがこの記事からも明らかであり、しかもそれがかかる作品にあらわれていることは、粳、糯のみでなく早稲、晩稲のような稲の種類さえ、もはやごく一般的な存在であったことを思わせる。

ちなみに、当時、粳、糯の生産あるいは作付の割合はどの程度だったのであろうか。またこれと関連して、飯の材料としての粳米、糯米の問題がある。古代における少なくとも上流階級の正式の主食は、米を蒸した強飯^{（25）}であったことが知られている。そして強飯の材料として用いられた米は、粳米ではなく糯米の方が普通であったとする意見がときにあるが、^{（25）}いかなるものであろうか。『延喜式』（延長五年（九二七））では、貢出すべき年料春米の国別負担額を民部式に定めているが（巻第二十三民

部^{（26）}下）、大部分は粳米であって糯米はたかだかその数パーセントに過ぎない。このような点から考えても、強飯は粳米でつくられていたと考えるのが順当と思われるが、しかしこの問題はわが国の食生活史にとってきわめて重要な事柄であるので、将来さらに検討を重ねることにしたい。つぎに、田中豊益によって作られた畑作物として「麦。大豆。大角豆。小角豆。粟。黍。稗。蕎麦。胡麻。」の九種があげられている。『倭名類聚抄』などに徴するまでもなく、前三者はそれぞれ、むぎ、だいず、ささげ、であり、後五者はそれぞれ、あわ、きび、ひえ、そば、ごま、であるが、「小角豆」はいかなる作物を指すか明らかでない。そこでまず、この点を明確にしておくことが必要である。

『毛吹草』（松江重頼、寛永一五年）は、河内の名産のなかに「干瓢^{（27）}小角豆^{（27）}」を記載している（巻第四）。また『倭漢三才図会』（寺島良安編、正徳三年）は大豆の項中に奴僕豆^{（28）}をあげ、その説明の末尾に「小角豆^{（28）}亦有^{（28）}如^{（28）}此者」と記している（巻第四百菽豆類）。すなわち、両者とも小角豆をささげにあてている。しかしささげは大角豆と書くのが一般であるし、『新猿楽記』の場合、直前に大角豆が記されているのであるから、小角豆をもささげと読んだのでは意をなさなくなってしまう。なお管見の限りでは、小角豆なる作物名は右にあげた資料以外には記載がない。

ところで、『延喜式』の交易雑物の条では国別に貢納物とその貢納量とが定められているが（巻第二十三民部^{（29）}下）、そのなかから大角豆と小豆（あずき）をひろってみると、大角豆は山城六石、大和四石、小豆は播

磨三石、美作六石、備前一九石七斗、備中一石六斗・隔三年一六石、備後一石七斗、紀伊三〇石、阿波一六石である。大角豆の貢進国は二カ国のみで貢納量の合計もわずかに一〇石に過ぎないのに対し、小豆の貢進国は七カ国、合計量も毎年七八石・隔三年一六石の多きに及んでいる。このことは当時、小豆が大角豆よりはるかに需要が多くしたがって重要であったことを物語っている。

『新猿楽記』に畑作物として大角豆が記されていないが、食品として類似しておりしかも右のように重要度の高い小豆があげられていないとすれば、それはむしろ不自然なことといってよいであろう。一方、小豆を除いては、当時の重要穀類で小角豆に表記の似かよったものは他に考えられない。そこで、記事中、作物名として不明であった「小角豆」はあずきを指していると考えるのが順当であり、そのように解して間違いないさそうである。本作品で作者が辞句の対比やつながりに意を用いている点を考慮すると、大角豆について小豆とすべきところを故意に小角豆として配したと想像することもできよう。なお、『新猿楽記』の弘安三年本（前出）では、小角豆にアツキと振仮名がほどこされている。振仮名は後年何人かによってつけられた可能性が大で、必ずしも作者の意図と一致しているとは限らないが、やはりあずきとするのが妥当であると考えられたからであろう。以上検討の結果、「小角豆」は「小豆」と読みかえて論をすすめることにする。

さて、田中豊益の記事には畑作物としてさきの九種類が記載されているが、それらは雑穀類が中心であって、蔬菜類は全く含まれていない。

野菜類の自然採取がな多かったとはいえ、当時にあつてはすでに各種の蔬菜類が畑地で栽培されていたことは想像に難くない。現に本作品の他の箇所にも大根、茄子、瓜が記されており、茄子、瓜はそれぞれ山城、大和の名産として描かれているほどである。⁽³⁰⁾延喜内膳式の耕種園圃の条では、そこに記載されている作物のうちに二〇種類の蔬菜を数えることができる⁽³¹⁾（巻第三十九正親・内膳）。必ずしもそれらのすべてが一般農民の耕作の対象とはならなかったとしても、当時多くの種類の蔬菜類が存在したことが知られよう。

『新猿楽記』の作者が豊益の作物のなかに蔬菜類を加えていないのは、記紀の農業の起源に関する神話や五穀といった表現からもわかるように、古くよりわが国では穀類が食料の中心であると考えられており、また租税も米を主として穀類が対象とされてきたことなどから、穀類が最も重要な作物であるという意識があつたからであろう。なお胡麻は穀類とはいいい難いが、それに類するものとして加えたのであろう。⁽³²⁾

ここで、雑穀類として当時どのようなものがあつたかを知るために、『倭名類聚抄』（巻第十七）が稲穀部に記載しているところを左に掲げてみる。⁽³³⁾（稲穀部には左記のほか稲類および米類が含まれているが省略した。）

麦類	麦・大麦・小麦・麦奴 ⁽³⁴⁾ ・蕎麦・横麦
粟類	粟・丹黍・秬黍・秠・梁米
豆類	大豆・烏豆・鵲豆・珂孚豆・大角豆・小豆・野豆・藎豆

麻類 胡麻・荳・香葉・蕓・薑子

右のように、かなり多くの種類が知られていたことがわかる。

粟、黍、蕓、蕎麦、胡麻が畑作物としてあげられていることから、これら九種のものが当時における主要な雑穀（等）であったと受取ってよいと思う。

しかし、『新猿楽記』の田中豊益の記事に、麦、大豆、大角豆、小豆、

さきにも引いた『延喜式』の交易雑物のなかから、穀類（それに類するものを含む）の貢進国名と貢納量を整理してみる

作物	貢	進	国	貢納量（石）
大 麦	山城・大和・河内・摂津			一二
小 麦	山城・大和・河内・和泉・摂津・阿波			二〇六
大 豆	近江・丹波・播磨・美作・備前・備中・備後・紀伊・讃岐・伊予			二五三・隔三年三五
醬大豆	近江・丹波・但馬・因幡・美作・備前・備中・備後・紀伊・阿波・讃岐・伊予			三二七・隔三年八二
秣料大豆	阿波			八〇
大角豆	山城・大和			一〇
小 豆	播磨・美作・備前・備中・備後・紀伊・阿波			七八・隔三年一六
粟	丹波・阿波			三〇
黍	参河			二〇
蕓	尾張			五
胡麻子	山城・尾張・参河・遠江・近江・美濃・丹波・播磨・備前・備後・紀伊・阿波・伊予			四九
荳子	山城・尾張・美濃			二〇
薑子	大和・河内・摂津			二

註 (1) 醬大豆は醬の料として大豆ではなく、滓醬に塩を混ぜたもののなかに大豆を漬け込んだ一種の加工品であるとする説がある。

(2) 貢納量は、作物ごとに各国の貢納量を合計して得た総量を以て示した。記載にあたって斗以下は切捨てた。

ものを含む）の貢進国名と貢納量を整理してみる。と表のようになる。この表にあらわれたところを以て、ただちにそれが当時の一般の需要や生産の実態を反映しているものと考えすることはできない。しかし豊益の畑作物はおおむね交易雑物の穀類と一致しており、やはりそれらが当時の代表的な雑穀類であったと考ええてよいであろう。

交易雑物の貢納量を表からみると、麦と大豆が圧倒的に多く、ついで小豆、胡麻が多い。したが

って、これらが雑穀類のなかでもとりわけ重要なものであったと一応は考えられる。しかし、これはあくまで交易雑物という中央政府の需要にかかわる数字からの推察であるので、補正の意味を兼ねて、以下に若干の考察を行なっておきたい。

貢納量からすると、麦のうちの大部分は小麦であって大麦はごく少量に過ぎない。この点は、正倉院文書中にみられる麦類のほとんどが小麦であることもよく対応している。⁽³⁵⁾しかし、小麦は粉にして索餅その他に加工するといったような手のこんだ食べ方が普通であったから、当時の段階では一般農民の間でどれほど食料の対象とされていたであろうか。おそらく穀物中における比重は、交易雑物の場合をいちじるしく下まわっていたのではないかと考えられる。これに反して大麦は、農民の食料として重きをなした後世ほどではないにしても、一般での消費割合が交易雑物の場合のように少なかったかどうかは疑問である。同様な意味で、加工原料としても用途の大きかった大豆の一般需要は交易雑物の場合の比重を下まわり、一方、粟、黍、稗の農民食料としての比重は交易雑物の場合のそれよりは大きかったのではなからうか。

粟は前代においてすでに、備荒貯蓄用の倉庫である義倉に収めるべき穀物として定められていたこと、租稲の代りに輸送することを認める旨の詔が出されていたこと、民戸に貸与した畑地の地子とされていたことなどから、⁽³⁶⁾雑穀のなかでは古くからきわめて重要な政治的意味をもっていたことがわかる。それだけに、実際の農作における雑穀中での比率は、中央での消費である交易雑物のなかにおける比率を上まわっていたこと

が推測できる。

胡麻はもちろんそのかたちでも食用とされたであろうが、胡麻油が当時の食用油や灯油の中心であったことから、⁽³⁷⁾当然、搾油用にもかなりの量があてられたと考えられる。油脂の使用は、本来のわが国の調理体系のなかにはほとんどみられないところであり、当時においては、油脂は、中国文化の影響を強くうけた中央あるいは上流階級においてのみ、唐菓子⁽³⁸⁾の製造などに多く利用されたものと思われる。また灯油としての利用もこれら一部の人々に限られていたであろう。このような状況からすると、胡麻の需要も一般にあつてはそれほど多くなかったものと推察される。

田中豊益の記事に記載がなく交易雑物の方にあげられているものに、荏子⁽³⁸⁾（えごま）と薑子（みの、これが現在の何に相当するかについては定説がない）がある。荏子の貢納量は胡麻子の半量弱であつて、⁽³⁹⁾はなはだしく少ないというほどではない。荏子は主として搾油原料とされるが、荏油は乾性油として食用以外の用途が大きかったと考えられ、したがって、作者がとりあげなかったのは食用作物としての意識があまりなかったためかもしれない。薑子は貢納量からみても需要は微々たるものであり、食料ないし作物としての重要性はきわめて少なかったであろう。栽培はとくに行なわれず、野生のものの採取によつていたとも思われる。なお、薑子は祭祀的あるいは儀式的食料としてその用途がきわめて限られていたのではないかという説もある。⁽³⁹⁾

蕎麦は、豊益栽培するところの作物にあげられているにもかかわらず

交易雑物では対象となっていない唯一のものである。また正倉院文書のなかにも、他の八種の作物は多かれ少なかれその例がみられるのに、蕎麦に限って全くあらわれていない⁽⁴⁰⁾。

蕎麦は記紀の農業神話の穀物のなかにも含まれておらず、文献における初出は、備荒の目的で禾、大小麦とともにその栽培を督励せしめた養老六年（七二二）の詔であり（『続日本紀』巻第九）、そのころ雑穀畑作はしばしば政府の奨励するところであったにもかかわらず、蕎麦に関しては承和六年（八三九）ようやく再び勧植がなされた（『続日本後紀』巻第八）に過ぎない⁽⁴¹⁾。しかしこの事実から、八世紀以後には、蕎麦が作物として栽培の対象となっていたことは間違いない。

右の情況に対して鐔方貞亮氏は、『延喜式』における祭祀の月料や供御の七種の粥の料などをも検討し、蕎麦は政府の祭祀ともまた財政とも無関係の穀物であったという見解を述べている⁽⁴²⁾。

以上のように、当時の蕎麦が、中央ないし上流階級にあってはいちじるしく有用性のとばしい食品であり、また農業政策上も政府があまり力を用いない作物であったにもかかわらず、『新猿楽記』において他の主要な穀類と同列に作者がとりあげていることは、一般農民の間では、おそらくとくに救荒食料としてその意義が認識され、栽培も必ずしも限られたものではなかったことを示すものと考えられる。このような意味で『新猿楽記』は貴重な資料を提供していると思う。

なお参考までに付記するならば、後世、蕎麦は蕎麦切として現在のような細い線状の形態でさかんに食べられるようになるが、それまではも

っぱら粒食するか粉にひいて蕎麦掻のようなかたちで食用とされていた。

註

- (1) 尾崎直臣「新猿楽記食物考(一)」『駒沢女子短期大学研究紀要』一二号（一九七八）一〇一—一六頁。
- (2) 豊田武編『産業史』I（体系日本史叢書）山川出版社（一九六九）一三五—一四九頁。
- (3) 豊田武編 前掲書 一四九—一六〇頁。
- (4) 古島敏雄『古島敏雄著作集』第六卷（日本農業技術史）東京大学出版会（一九七五）一〇五—一〇九頁。
- (5) 古島敏雄 前掲書 五八—六〇頁、一一〇頁。
- (6) 穀稲は脱穀した稲粃であり、穎稲は茎つきのものである。穎稲の方が穀稲より発芽の情況がよく、出挙の場合に用いられるのは穎稲とされている。根刈と穂刈の存在はあるいはこのことと関係があるかもしれないといわれている。（豊田武編 前掲書 一八四頁。）
- (7) 古島敏雄 前掲書 一一四—一一五頁。
- (8) 能因本には「かたなか何にかあらん」とある。もちろん鎌であろう。
- (9) 池田亀鑑・岸上慎二・秋山虔校注『枕草子・紫式部日記』（日本古典文学大系）岩波書店（一九七四）二五七頁。
- (10) 諸橋轍次『大漢和辞典』巻八 大修館書店（一九七一）六二九頁。
- (11) 古島敏雄 前掲書 一五八頁。
- (12) 古島敏雄 前掲書 一六二—一六四頁。

- (13) 古島敏雄 前掲書 七三―七七頁、一三二頁。
- (14) 豊田武編 前掲書 二〇六―二〇九頁。
- (15) 古島敏雄 前掲書 一四三―一四五頁、一六〇―一六一頁。
- (16) 尾崎直臣「わが国古代における鶏肉・鶏卵の食用」『駒沢女子短期大学研究紀要』一一号(一九七七) 六九―九二頁。
- (17) 正宗敦夫編纂・校訂『倭名類聚鈔』風間書房(一九七〇) 卷第十九 二一六(裏)。
- (18) 豊田武編 前掲書 一六三―一六四頁。
- (19) 豊田武編 前掲書 一六五―一六九頁。
- (20) 豊田武編 前掲書 一七九―一八一頁、一九六頁。
- (21) 古島敏雄 前掲書 一一七頁、一六九―一七二頁。
- (22) 諸橋轍次 前掲書 五九四頁、五九二頁、九〇四頁、九二九頁。
- (23) 正宗敦夫編纂・校訂『類聚名義抄』第一卷 風間書房(一九七〇) 七六七頁。
- (24) 諸橋轍次 前掲書 六三二頁。
- (25) たとえば、中尾佐助『料理の起源』日本放送出版協会(一九七二) 一三頁。
- (26) 『延喜式』中編(新訂増補国史大系・普及版) 吉川弘文館(一九七二) 五八四―五八五頁。
- (27) 新村出校閲・竹内若校訂『毛吹草』岩波書店(一九七六) 一六三頁。
この岩波文庫本では干瓢と小角豆をきりはなさず一つのもので扱っている、そのまま引用した。
- (28) 寺島良安編『和漢三才図会』下 東京美術(一九七〇) 一四四九頁。
- 『和漢三才図会』においても、ささげの項ではそれを「大角豆」と記している。(同一四五二頁)
- (29) 『延喜式』中編 前掲 五九一―五九四頁。
- (30) 七女の好物のなかに香疾大根、胡瓜があげられており、受領の郎等である四男の宅に贈られる諸国の名産のなかに山城の茄子、大和の瓜が記されている。また山城の茄子、大和の瓜は、馬借車借である七女の夫の身体部分の形容にも用いられている。
- (31) 『延喜式』後編(新訂増補国史大系・普及版) 吉川弘文館(一九七二) 八七八―八八一頁。
- (32) すぐ後に述べるように、『倭名類聚抄』では、胡麻は蔴とともに麻類に分類している。このように胡麻は蔴と同類であるという認識があったとすれば、『新猿楽記』の作者が蔴とともに胡麻を加えていることがこの点からも首肯できる。
- 豆類は現在では穀類に加えない方が普通であるが、古くはしばしば穀類として扱われた。
- (33) 正宗敦夫編纂・校訂『倭名類聚鈔』風間書房(一九七〇) 卷第十七 (表)―一七(表)。
- (34) 麦奴は黒穂病のことであって、作物名ではない。
- (35) 関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館(一九六九) 二四―二五頁。
- (36) 鑄方貞亮『日本古代穀物史の研究』吉川弘文館(一九七七) 三〇―三三頁。
- (37) 関根真隆 前掲書 二二四頁、三〇二―三〇三頁。

- (38) 鑄方貞亮 前掲書 二〇七—二二七頁。
- (39) 鑄方貞亮 前掲書 一九八—二〇七頁。
- (40) 閔根貞隆 前掲書 三五頁、「大日本古文書(編年文書一—二五) 食料
・厨房用具類品名索引」一三一—一四頁。
- (41) 鑄方貞亮 前掲書 三〇四—三〇八頁。
- (42) 鑄方貞亮 前掲書 三〇八—三一頁。