

『新猿楽記』食物考 (三)

尾崎直臣

四 物産

『新猿楽記』において食物に関連がある事項の集中している三箇所のうち、すでに、右衛門尉の七女の好物とする食物のなからいくつかをとりあげて食物史、食文化、食品学の観点から解明を行ない、⁽¹⁾ ついで三女の夫である出羽権介田中⁽²⁾ 豊益についての記載をもとに、当時の農業技術や作物の情況に関して検討を加えた。本論考では、四男の紹介記事にみられる諸国の名産品のうち食物に係のあるものを対象として、産出地との関連において検討を行なうこととする。

右衛門尉の四男である「四郎君」は受領の郎等、刺史の執鞭であって、五畿七道いたらざる所なく、六十余国見ざるところとなしと書かれている。ついで、彼がその職務にはなはだしく有能であって、そのためにさまざまな役を兼務する旨が具体的に記されている。そして万民の追従を得るところでもあったという。

以上のような事情から、彼の宅には諸国の土産がつぎからつぎへとたくさん集められるというわけで、それらの各国の物産が書き並べられているのである。

この作品が往来物と同様な常識養成の教科書的作用を含んだものであるという見方もできるとするならば、作品のこの部分における作者の主な意図の一つは諸国の物産をあげることにあったのであり、「四郎君」を受領の郎等としたのはそのための設定でもあったと考えてよからう。また右に記したような受領の郎等についての誇大とも思われる描写も、ここでとりあげようとするテーマにとっては、問題とするところではなからう。

ここにあげられている諸国物産は多岐にわたっているが、食品および食品に関連のあるもののみを左に掲出してみる。(順序は原文に記載のまま)

美濃 柿

伊予	鯛
能登	釜
河内	鍋・味噌
信濃	梨子
丹波	栗
尾張	糰 <small>モチ</small>
近江	鮒・餅
若狭	椎子・餅
越後	鮭
備前	海糠 <small>アミ</small>
周防	鯖 <small>サバ</small>
伊勢	鯛 <small>コシノボ</small>
隠岐	鰯
山城	茄子
大和	苺 <small>イチゴ</small>
丹後	和布
飛騨	餅
鎮西 <small>フクセン</small>	米

なお、原文にみられる右の品物のうち、梨子、椎子、苺は、本論考では以後、それぞれ梨、椎または椎の実、瓜と表わす。

「四郎君」の描写において、食品および食品関連の品物は右のように

種々のものがあげられているとはいえ、『延喜式』に記載されている諸国の貢納物とくらべてみても、その数はけっして多くはない。また、食品以外のものをも含めると、産物が示されている国は、東海地方を除いてはある程度全国にわたっているものの、食品類に限定するならば、とりあげられている国には相当地域的なかたよりがみられるようである。たとえば、近畿地方や中部内陸地方の諸国については、多くの場合、食品が物産としてあげられているのに、中国地方の諸国については、食品以外のものがあげられている場合が多い。作者が、どのような規準によって国と物産とを選択したか明らかではないが、原則として一国について一物産を記すことを念頭においたようなふしもあり、いずれにせよ結果としては、食品関係のものを物産として記載している国の分布に、いささか地域的なかたよりが存するように思われるのである。

このような情況から考えると、本作品の記事にもとづいて、その時代のわが国における食品および食品関連の品物と産地との関係を、全般的な観点から系統的に論ずるのは困難でありまた適当ではない。

しかしながら、この記事は、他に名産地を教える資料のほとんどない時代のものであるだけに、きわめて貴重なものであることはもちろんである。

また、この時代が、それ以前の時代とは違って、地方的な手工業的生産のたかまりとあいまって、それ以後の時代における特産物の商品化と流通圏の拡大の萌芽期であった⁽⁴⁾というものの、この頃より地方的特産化がきわだってきた織物や金属加工品などとは異なり、ここで対象とし

ようとする物産の大部分を占める食品はおおむね一次産品であって、少なくともこの時代にあつては、これらの物の多くはなお自然環境条件によつてその生産が制約される面が強かつたとみてよいであろう。このような意味においては、本記事にみられる食品関係の品物の産地の地理的位置は、後代のそれと対照することによつて、以後の時代における政治社会経済の進展や栽培技術など諸技術の発達による産地の移動を考える場合の一つの基準資料となるであろう。

本論考では以上の諸事情をふまえて、「四郎君」の描写のなかにあげられている食品および食品関連の物産を個々にとりあげて、その産出地について検討を加えてゆくことにしたい。その際、『新猿楽記』（康平年間（一〇五八—一〇六四）と推定）の時代における物産の情況との比較の意味で、また産地の歴史の変遷を把握する目的で、いろいろな時代の模様について言及するが、その場合に参考にした資料のうちの主なものをあらかじめ左に掲げておく。⁽⁵⁾

『延喜式』内蔵式（諸国年料供進）民部式（年料春米・年料租春米・交易雑物）主計式（調・庸・中男作物）宮内式（諸国例貢御贄）大膳式（諸国貢進菓子）内膳式（諸国貢進御贄）

延長五年（九二七）、藤原時平・藤原忠平ら編
『堤中納言物語』『よしなしごと』

一三世紀ころ

『庭訓往来』四月状返

一四世紀後半ころ

『毛吹草』⁽⁶⁾ 巻第四 寛永一五年（一六三八）、松江重頼

『和漢三才図会』巻六十五—巻八十各国の記事のうち土産の箇所

正徳三年（一七二三）、寺島良安編

『日本地誌略物産弁』

明治八—一〇年（一八七五—一八七七）、床井弘
・斎藤時泰編

米

『新猿楽記』において、米に関しては鎮西として九州が一括してあげられている。

北九州に上陸した稲作が弥生文化の進展とともに次第に東漸して、西日本、それから東日本へとひろがっていったことはよく知られた事実であり、九州はわが国稲作の発祥の地である。

しかし『延喜式』における米の貢進の模様をみると、貢進国は東北にもみられるが、それを除けば中部以西の諸国にほぼ一様にまたがっており、平城宮跡などよりの出土木簡⁽⁷⁾からみても情況はおおむね同様である。これは、中央に近かつ稲作の先進的な地域が貢進国として多く指定されていたということはあろうが、いずれにしてもこの時代には九州のみが米の主たる供給地であったという事情は全くみられない。一方、『延喜式』の示すものは貢納物としての米であり、また米というものがそれぞれの国においても必需品として相当量をとどめておかなければなら

らず、したがって、優良な品質の米を産する特定の国のみを貢進国とするわけにはいかなかったであろうから、『延喜式』にみられる貢進国が必ずしもすぐれた米を産する国を意味しているとはいえない。

『新猿楽記』において鎮西の米があげられているのは、当時、九州の米がとくに品質のすぐれたものとして知られていたためとも想像される。中世になっても、『庭訓往来』が米(原文「穀」)についてはやはり筑紫をあげている。⁽⁸⁾

なお、鎮西の米については、東大寺への納入をめぐってつぎのようないきさつが知られている。⁽⁹⁾すなわち、文永九年(一二七二)、東大寺の大衆は、寺家の諸供料の期日を過ぎずに本寺に納入すべき旨の起請文をつくったが、そのなかに鎮西米三五〇石が記されている。これは、この時の起請文のなかで最高の額であり、当時の東大寺の寺領収入のうちで重要な部分を占めていたらしい。東大寺の場合、鎮西米というのは、その末寺である大宰府観世音寺から送ってくる米のことで、その産地は観世音寺領のある筑前および筑後の四郷四庄である。平安末期には、これらの所領から観世音寺が収納して本寺に納入した運上米は、年間一五一八石余にも達していたという。以上のように、この時代にあっても九州の米が相応の役割をもっていたということは、先駆的な米作地としての伝統を示すものであろう。

近世以降の『毛吹草』『日本地誌略物産弁』などは、米の名産地として、東日本も含めた九州以外の諸国をも多数記しているが、これは、その後、すぐれた品質の米を産出する土地が各所に生まれたことを物語っ

ていよう。

餅

『新猿楽記』は餅を近江、若狭、飛騨の名産としてあげている。

『延喜式』に餅の貢進例はみあたらないが、各種資料から名産としての餅をひろってみると、『堤中納言物語』に「近江餅」が、ずっと下って、『毛吹草』に山城の「分餅」「粟餅」「鮭餅」「甘餅」「炙餅」、摂津の「氷餅」、近江の「袖解餅」、出羽の「霰煎餅」、土佐の「大米餅」が、『和漢三才図会』に駿河の「餅(安倍川)」、遠江の「蕨餅」、近江の「姥餅」が、『日本地誌略物産弁』に信濃の「氷餅」がそれぞれ記されている。これらから推測すると、近江は古くから近世にいたるまで、餅の名産地であったらしい。そしてこのことは、つぎに述べるように、行事用として古代より近江の餅が重用されていたこと、近江には餅に関係のある神社がいくつが存在すること、餅に関する特殊な神事が近江に残されていることなどと密接な関連を有していると思う。

『小右記』(藤原実資、永祚元年十二月二十七日の条)、『江家次第』(大江匡房、天永二年)、『世諺問答』(一条兼良著・一条兼冬補、天文一三年跋)、『花鳥余情』(一条兼良、室町中期)に、餅鏡(現在の鏡餅)、歯固などの餅に近江より献上の餅(とくに「火切のもちゐ」)を使用する旨が記されているし、『成形図説』(曾占春、天保二年)は、延喜の御代の大嘗会に近江国から奉納した餅の絵を掲げている。⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

篠原餅の産地として知られる滋賀県野洲郡野洲町大篠原には、古くか

ら篠原神社（旧称餅の宮）があり、同栗太郡下田上村里（現大津市田上里町）には、天平宝字元年に創建され郷人が餅を奉納したことによって名づけられたという毛知比神社（祭神は保食神などで餅津大明神ともいわれる）があつて、現在でも、前者からは祇園祭のさい八坂神社へ鏡餅が献ぜられているし、後者では一月九日にダイヒョウ（大餅）祭が行なわれている。⁽¹¹⁾⁽¹³⁾ また滋賀県湖北地方の諸村には、鏡餅を、神への供饌というよりも御神体そのものとして扱う「オコナイ」という年頭神事が伝承されている。⁽¹⁴⁾

『今昔物語集』（平安後期）に「近江国篠原入墓穴男語」と題して、雨宿りのために墓穴に入った男が、あとから入ってきた別の男の供えた餅を失敬して食べるという話のついている（巻第二十八第四十四話⁽¹⁵⁾）。これなども舞台が篠原であり、名産の餅との関連において語られた説話であらう。

近江の餅が古くから知られ、またその地に餅とゆかりのある神社があつたり、特殊な餅神事が存在することは、右にみたとおりである。近江餅が中央における行事にも用いられていたことには、京に近いという地理的な条件も関与していたであらうが、優良な餅の産地であつたためであることはいまでもない。いずれにしても、近江地方がいろいろな点で餅と少なからぬ因縁があるということは、そこですぐれた餅がつくられたからである。そして、すぐれた餅がつくられるためには当然、良質な糯米が産出されなければならない。

近江の糯米の品質が優秀であることは、『近江輿地志略』（寒川辰清、

享保一九年、卷之九十八土産之部）などにも記されているが、昭和初年に田所哲太郎氏⁽¹⁶⁾は、近畿地方の糯米について詳しい調査を行なっている。その一部を要約するとつぎのとおりである。

関西市場において近畿地方の優良糯米とされているものは、滋賀県に産する近江糯と兵庫県に産する兵庫糯である。⁽¹⁷⁾⁽¹⁸⁾ このうち近江糯には、野洲郡篠原産の篠原糯と高島郡産の宮野糯あるいは飛生水と称する優良種がある。両者ともに粘性が強く、とくに前者の篠原糯は、餅をつくった際に表面が非常になめらかで鏡のようであり、鏡餅の原料としてもっとも適している。以上のような粘性が大で良質な糯米を産しかつその収量の多い土地は、一般に砂質壤土よりなり水の透過性が良好で排水のよい土性の土地である。

右のように、近江の餅が古来知られていたのは、自然条件が良質な糯米の生産に適していたためであり、さらに京に近いという立地条件もあずかっていたものと思われる。

『新猿楽記』には近江のほかに若狭と飛驒の餅が記されているが、前者はともかく、後者のような山国での餅というのは理解が困難である。産物のとぼしい地であるので、米以外の材料を用いた特殊な餅をあえて名産としてあげたのかもしれない。いずれにしても、この二国の場合、餅が名産とされたのにはいかなる事情があつたのであらうか。

糰

つぎに『新猿楽記』が尾張の名産としてあげている糰であるが、これ

にはコメと振仮名がどこされている。しかし、ここに記されている粗は粗粒すなわちオコシコメを指すものと考えるのが至当であろう。⁽¹⁹⁾同じ『新猿楽記』がしかも同じ物産の列举のなかで、「鎮西米」のように、穀物としての米の場合には米の字を用いている点からみても、粗は米と同一視することはできない。

粗粒は唐菓子的一种であって、『倭名類聚抄』(源順、承平年間)に「以蜜和米煎作也」(卷第十六)⁽²⁰⁾とあるように、今日のオコシに相当するものである。もっとも現在のオコシは、米(粟の場合もある)を煎つて、飴や砂糖でかためてつくる。⁽²¹⁾しかし蜜のかわりに飴を使用することは、すでに正倉院文書(天平十一年、伊豆国正税帳)に、布留料(布留は粗粒のこと)として飴が記されている点から、古くより行なわれていたものと考えられる。

さて、『新猿楽記』に尾張の粗粒があげられているわけであるが、原料である米、蜜、飴のいずれについても、尾張においてとくにその産出がすぐれているという資料はみあたらない。当時、尾張が粗粒の名産地とされていたとすれば、いかなる理由があったのであろうか。この食品の歴史的問題を示唆する記事として留意しておくべきであろう。

正倉院文書の淡路国正税帳(天平一〇年)および伊豆国正税帳(天平十一年)には、浮船餅や布留(いずれも粗粒のこと)がみらる。⁽²²⁾

はるかに下って江戸時代になると、『毛吹草』は伊勢の名物のなかに「宇治興米」^{ウヂノコメ}を記しており、『和漢三才図会』にも伊勢国の土産のなかに粗粒があげられている。尾張と伊勢は隣接しており、粗粒が『新猿楽

記』の時代において尾張の名産であったことと、時代がへだたてはいるが江戸時代に伊勢の名産であったことは、あるいは何か関連があるかもしれない。なお、粗粒は伊勢神宮の神饌には関係がなく、⁽²³⁾したがって伊勢の名産としての粗粒にも神宮とのゆかりはないものと考えられる。江戸時代末期の『守貞漫稿』(喜田川守貞、嘉永六年)は、大坂と江戸のオコシを紹介している。⁽²⁴⁾今日では各地で名物としてオコシがつくられている。⁽²⁵⁾

味噌

味噌ないし味噌の前身とみられる食品に対して、古くは未醬(あるいは未醬)、味噌などの字があてられていた。⁽²⁶⁾いずれもやはりミソと読む(『倭名類聚抄』卷第十六「未醬」の項)。⁽²⁷⁾

さて『新猿楽記』は味噌を河内の産物としてあげているが、ここでは、古代にあって味噌(未醬などを含む)および味噌と類縁の食品と考えられる醬(穀醬)、豉の産地を示しているものを諸資料からひろってみることとする。(醬大豆は醬の料として大豆ではなく、萍醬に塩を混ぜたもののなかに大豆を漬け込んだものであるとする説もあるが、⁽²⁸⁾ここでは醬の料として大豆と解釈し調査の対象からはずした。)

『養老令』(養老二年(七一八))の職員令大膳職の条に、主醬の担当する事項として「掌造^三雜醬豉未醬等事。」という注がみられるように(卷第二職員令第二)、⁽²⁹⁾醬、豉、未醬は古くから中央において製造されていた。したがって、地方からの貢納物としてのこれらの調達量は必

ずしも多かったとは思われないが、それでも、つぎのように、正倉院文書、木簡、『延喜式』などに若干の例がみられる。

正倉院文書によると、醬や末醬が各地から貢進されていたことが、天平二年の尾張国正税帳を最初として、隱岐、駿河、長門、豊後、但馬、伊豆の諸国の正税帳に記録されている。⁽³⁰⁾さらに醬が備前から、⁽⁷⁾政が武蔵から貢進されたことを出土木簡から知ることができる。『延喜式』には、政が相模および武蔵の交易雑物のなかに規定されている。

また『倭名類聚抄』の末醬の説明のなかに、

有志賀末醬飛驒末醬志賀者近江国郡名各以其所出国郡名為名也

とある。⁽²⁷⁾当時この両地の末醬が知名のものであったのであろうか。

味噌は昔から日本人に欠かすことのできない重要な食品であったし、材料や製法には地方差があつて、製品には土地によつてそれぞれ特徴がみられ、現在その種類はきわめて多く、名産として知られているものも少なくない。⁽³¹⁾古代にあつては事情は今日のようにではなかったであろうが、しかし若干の名品は話題にのぼつたであろう。『新猿樂記』における河内の味噌もその例と思われるが、右に述べたように、正倉院文書、木簡、『延喜式』あるいは『倭名類聚抄』にみられる味噌および味噌類似食品の産地のなかには、河内の名はあがっていない。また現在をも含めたその後の時代においても、河内が味噌の産出にとりわけすぐれていたという事実はないようである。『新猿樂記』がひとり河内のみを味噌

の名産地としてあげなければならなかった理由はどこにあるのであろうか。当時の事情を知ることができれば、産業史や食物史の上からも興味ぶかいことである。

柿

『新猿樂記』は柿を美濃の名産としている。

柿に関しては、野生種、栽培種、中国よりの渡来種相互の関係はどうであるか、甘柿はいつ成立したか、もっぱら干柿や熟し柿として食べられていた渋柿に脱渋技術が開発された時期はいつか、など、物産の見地から柿を考える場合にも念頭においておいた方がよい問題が少なくないが、これらについては異説もあり充分にわかっていない面も多いし、にわかに明確にすることも困難であるので、ここでは深く立ち入ることを避けたい。

『新猿樂記』の名産のなかにあげられている果実類（堅果類を含む）は柿、梨、栗、椎の四種であるが、これらのうち梨、栗、椎は『延喜式』においていくつかの国が貢進国として規定されているのに、柿が貢納物とされている国はみあたらない。一方、延喜内膳式は雑菓樹をその園地に栽培することを定めているが、そのなかに柿、梨それぞれ百株が含まれている（『延喜式』卷第三十九内膳司⁽³²⁾）。内膳式には解斎料、供御月料、供奉雑菜などのなかに柿や干柿が記載されているのをはじめ、『延喜式』にはそのほかにも柿の用例がみられるが、それにもかかわらず柿の貢進を定められた国がないということは、中央での需要が園地での栽培

や市場からの購入などでまかない得たのか、あるいは柿については当時地方から円滑に調達でき難い事情があったのか、理由は明らかでない。

なお『風土記』をみると、これらの果実類のうち栗と椎については多くの国の風土記にかつ多くの箇所に記載があるが、柿と梨はどの風土記にも記載されていない。⁽³³⁾『風土記』や『延喜式』のみならず、柿の産地を教える資料は古代についてはほとんどない。わずかな例として、『今昔物語集』が、信濃国の山寺に迷い入った盲僧が、倒れてきた梨と柿の木から大きな実をとって食べたところ、非常に美味で飢えがおさまったという話をのせている（巻第十三第十八話）⁽³⁴⁾。

近世以降では、『毛吹草』『本朝食鑑』（人見必大、元禄五年、巻之四菓部）⁽³⁵⁾『和漢三才図会』『日本地誌略物産弁』など諸資料に多くの柿の産地が示されており、それらのなかに美濃があげられている。また現在でも岐阜県は柿の名産地、主産地の一つにかぞえられている。⁽³⁶⁾⁽³⁷⁾

しかし柿の名産地として美濃のみをあげている『新猿楽記』の記載は、それが古代であるだけに貴重なものとすべきであろう。『新猿楽記』の柿がいかなる種類のものを指しているのか不明であるが、当時、美濃の柿がもっとも高く評価されていたことを示すものとみてよいのではないだろうか。

梨

『日本書紀』持統天皇七年（六九三）三月の条に、

詔。令^テ天下^ノ勸^ム殖桑^{カラムシ}紵^フ。梨栗^{アヲナノ}。蕪菁^{アヲナノ}等^ノ草木^ヲ。以^テ助^セ穀^ノ上^ヲ。

とあり（巻第三十）⁽³⁸⁾、また柿の項で述べたように延喜内膳式に園地に梨を植えることが定められていること⁽³²⁾から、梨は古くから栽培が行なわれていたことがうかがわれる。

『延喜式』は、信濃、甲斐、因幡から梨（甲斐は「青梨子」）を貢進することを定めている。『日本三代実録』仁和三年（八八七）二月九日の条によれば、信濃国から「梨子。大棗。呉桃子。雉腊。」を貢獻するの⁽³⁹⁾が当時の例となっていた（巻第五十）。また『宇津保物語』（平安中期、「蔵開」中）⁽⁴⁰⁾や『堤中納言物語』に「信濃梨」がみられるし、『今昔物語集』⁽³⁴⁾には、柿の項で引用したように信濃の美味な梨のことが述べられている。

『新猿楽記』は梨を信濃の名産としてあげているが、右の諸例とあわせて、古代より中世はじめにかけて信濃の梨が有名であったことがわかる。

近世以降では、『毛吹草』が伊勢、丹波、肥前の名物のなかに梨を記載しており、『和漢三才図会』は津軽、秋田、江州、山城、肥前にそれぞれ特徴のある梨を産することを記している（巻第八十七山果類）⁽⁴¹⁾。『重修本草綱目啓蒙』（小野蘭山、天保一四年）には梨の条に勢州、越後、丹後、雲州の名がみられる（二十一山果）⁽⁴²⁾。また『日本地誌略物産弁』は下総、武蔵、甲斐、駿河、丹後の産物のなかに梨をあげている。

これらの近世以降の諸資料のなかには、古代において非常によく知られ

ていた信濃や『延喜式』にある因幡の名はみられない。

しかし最近の統計によると、梨（日本梨）の産額は鳥取県においてとくに著しく、茨城、千葉、福島、埼玉、長野の諸県も生産量が多い⁽⁴³⁾。このように、現在再び信濃（長野県）が梨の主要な産地の一つとなっており、また因幡（鳥取県）が今日ではわが国随一の生産地となっているのは興味ぶかい。

栗

『新猿楽記』では丹波の名産を栗としている。

他の諸資料から栗の産地をひろってみるとつぎのようである。

『延喜式』にみられる貢進物としての栗は、「栗子」「平栗子」「搗栗子」「甘栗子」のように、場合によってさまざまな名称で記されているが、それらの貢進国は山城、丹波、伯馬、因幡、播磨、美作、備中の各国であり、しかも丹波はこれら四種の名称の栗のいずれをも貢進することが定められており、その総例数も八例と他をひきはなしている。そしてこれらの国は山城ならびに畿内より西の近国および中国の一部であって、栗を貢進していたのはもっぱら丹波を中心とする地方であったといつてよい。

なお『風土記』では、常陸、出雲、播磨、日向の各国風土記に栗の記載がみられるが、これらのうち『播磨国風土記』のみがその実のことに触れており⁽⁴⁴⁾、他は樹木としての栗が生えていることを述べているだけである。

時代が下って、『今昔物語集』は播磨国の雪彦山にこもった僧が百顆の栗を以て一夏を過したという話をのせており（巻第十三第廿七話⁽⁴⁵⁾）、『堤中納言物語』は丹波の栗（「いかるが山の枝栗」）を、『庭訓往来』は宰府（大宰府）の栗を記している。

近世以降のものでは、『毛吹草』が下総、飛騨、丹波、備中の栗を名産としてあげ、『和漢三才図会』が下総、甲斐、飛騨、丹波、紀伊の土産のなかに栗を記載しており、また『日本地誌略物産弁』では上総、信濃、丹波、美作、安芸、土佐の産物に栗が加えられている。

右のように、古代においては丹波を中心とした地域が栗の産地として知られており、近世以降では産地として広範囲の地があげられるようになってはいるものの、各時代を通じて丹波の栗は多くの資料に登場し、それが注目されていたことがわかる。丹波の栗の特徴は大粒の点にある⁽⁴⁷⁾⁽⁴⁸⁾といつてよい。

最近の栗の県別生産額をみると、茨城県がもっとも大で、以下、愛媛⁽³⁷⁾県、熊本県、埼玉県、大分県の順となっており、丹波の地を含む京都府および兵庫県の産量はとくに高くはないが、丹波栗の名は今日でもなお人口に膾炙している。

椎

椎の実、他の堅果類とともに、縄文時代をはじめなお採集への依存度の強かった時代には大切な食料であったし、⁽⁵⁰⁾後世には、木菓子として用いられ、また救荒食としても重要であった。⁽⁵¹⁾椎はドングリや栃の実と

ちがって、食用に際しあく抜きを必要としない。⁽⁵⁰⁾

椎にはツブラジイとその変種であるスダジイなどがあり、おおむね関東以西に分布している。⁽⁵²⁾ 諸資料からその産地をひろってみるとつぎのようになる。

弥生時代の椎の実の出土遺跡は、紀伊半島および東海地方に分布がみられる。⁽⁵⁰⁾ 『風土記』では、常陸、出雲、播磨、豊後の各国風土記に椎の木が生えていることが記されており、とくに前二者には記載箇所が多い。⁽³³⁾ 『延喜式』では、河内、伊勢、越前、丹後、丹波、播磨、因幡、伯耆を椎の実の貢進国として定めている。

『新猿楽記』は椎の実を若狭の名産としている。『堤中納言物語』および『庭訓往来』もまたともに「若狭椎」をあげている。若狭は『延喜式』にはみられないが、古代末から中世にかけては椎のすぐれた産地として知られていたであろう。

なお近世のものでは、『毛吹草』が椎を対馬の名物のなかにあげ、『和漢三才図会』が丹後、伯耆に産するものを良品としており（巻八十七山果類）、『草木六部耕種法』（佐藤信淵、天保三年）は伊豆諸島に椎の実を多く産し、肥前に白椎という非常に味のよいものがあると述べている（十九需実）。

茄子

茄子はインドの原産で、中国を経て八世紀かそれ以前にわが国に伝来したものであろうといわれている。⁽⁵⁵⁾

茄子に関する記載は正倉院文書に多く、『延喜式』からも漬物その他として利用されたことが知られる。また正倉院文書に園地より進上した旨を記録したものがあり、⁽⁵⁶⁾ 延喜内膳式も園圃に茄子を栽培することを記している（『延喜式』巻第三十九内膳司⁽³²⁾）。しかし貢進国の規定のような、産地を示す記事は『延喜式』にはみあたらない。生鮮蔬菜類は遠地からの輸送が困難であり、貢進の対象になりにくかったものと考えられる。

『新猿楽記』は茄子を山城の名産としてあげている。他に茄子の産地を示す資料は多くないが、近世のものでは、『毛吹草』が山城の名物のなかに茄子を記載しており、山城の地誌である『雍州府志』（黒川道祐、貞享元年）も良質の茄子を産することを述べている（六土産⁽⁵⁷⁾）。このように、山城の茄子はいずれの時代にも名産として知られていた。京都の茄子として、山城茄子、加茂茄子、もぎ茄子などの名前がきかれる所以である。

『新猿楽記』の七女の夫は馬借・車借を業とする津守持行であるが、作者は彼の足を描写するのに、

踵^{クビソノアキ} 輝^{アカリ} 如^ニ山城茄子^{ヤマトナシ} 相^シ霜^{シロ}。脰^{ヘダ} 塚^{ツツミ} 如^ニ大和菰^{ヤマトコ} 向^{ムカフ}日^ヒ。

と記している。身体部分のたとえにまで用いられているところをみると、この時代すでに、山城の茄子は大和の瓜とともに、人びとに充分親しいものとなっていたということであろう。

山城は、京への蔬菜供給地として、古くから都市近郊農業が発達していたものと考えられる。

以上のほかに、近世の『続江戸砂子』(菊岡沾涼、享保二〇年)が茄子を江戸近郊の名産にあげており、⁽⁵⁷⁾仙台の長茄子、山形庄内の民田茄子なども知られている。⁽⁵⁹⁾なお、茄子については促成・早熟栽培も比較的はやくから行なわれており、三保半島(静岡県)では促成茄子を駿府城の家康に献じた記録があり、また京都のもぎ茄子などの促成栽培はさらに古く、四〇〇年程度の歴史があるであろうと想像されている。⁽⁶⁰⁾さきに述べた『毛吹草』の山城の茄子も、その下に「外ヨリ早シ」と書ききしてある。

瓜

『新猿楽記』では「苺」の字を用いてウリと振仮名をほどこしている。「苺」は本来はマコモであるが、『字彙』(醒誤)に「瓜、瓜果之一瓜、今誤作^レ苺。」とあるように、⁽⁶¹⁾「瓜」とすべきところを「苺」と書いたのである。

わが国に古くからあった主な瓜の由来⁽⁶²⁾に関しては、マクワウリ(甜瓜、甘瓜、真桑瓜、熟瓜)は、アフリカのメロンがインドに伝わったものから分化してでき、東方にひろまって、日本へは弥生時代にすでに入っていたといわれ、さらに応神朝のころ朝鮮から入ったという。シロウリ(越瓜、菜瓜、白瓜、浅瓜)は、やはりインドにおいてメロンから分化してでき、主に南方に伝わり、日本へは中国を経て六―七世紀に伝来

したといわれている。キュウリ(胡瓜、黄瓜)の原産地はヒマラヤ南麓で、中国を経て六世紀ころ日本へ伝わったとされている。(かっこ内の漢字名は『食用植物図説』⁽⁶³⁾によったが、歴史的には必ずしも適確な用法といえない場合もある。)

正倉院文書に瓜類の記録は数多くみられ、園地でつくられたことを示すものもあるが、名称は青瓜、菜瓜、生瓜、熟瓜、黄瓜、冬瓜などさまざまであって、これらのなかには今日のいかなる種類に比定すべきか明確でないものも多い。⁽⁶⁴⁾平城宮跡からは、キュウリ、シロウリ、マクワウリなどの種子が出土している。⁽⁶⁴⁾『延喜式』にも瓜の記載は多く、園圃での栽培が行なわれていたことも示されているが(『延喜式』卷第三十九内膳司⁽³²⁾)、茄子の場合と同様、貢進国についての記事はみあたらない。⁽⁶⁵⁾やはり輸送の困難が一つの理由だったのではないかと思われる。

ところで『新猿楽記』のように単に瓜と記されている場合、いかなる瓜をさすのであろうか。

延喜内膳式の「漬年料雑菜」中の瓜などはその用途からみてシロウリをさすと考えられるが、古代の資料において単に瓜と称せられたものは一般にはマクワウリの場合が多いといわれている。⁽⁶⁶⁾その後の時代にあってもマクワウリの重要性は高く、都市近郊における代表的な農業生産物であったことが、古島敏雄氏⁽⁶⁷⁾の左の記述にみられる。

中世以後、近郊集約農業の一中心をなしたものに、甜瓜(熟瓜・真桑瓜・真瓜)栽培がある。これは現代における諸種の果実の地位を占

めるものであり、京都においては、夏の季節物として朝廷の儀式、民間の季節の行事とも結びついて不可欠のものとなっている。京都には東寺の真瓜——判の瓜を中心として各地の名産物が消費されているが、各地においてもそれぞれの中心都市の需要に対して名産地が成立するに至っている。

甘味の少ない時代にあつて、甘いマクワウリは大へん魅力があり珍重されたものと思う。

一方キュウリは、今日でこそ主要な蔬菜の一つとなっているが、明治以前は重要視されなかった。⁽⁶⁸⁾『菜譜』(貝原益軒、宝永元年、巻之中)、⁽⁶⁹⁾『本朝食鑑』(巻之三菜部)など、キュウリを下品、不味とし、さらに毒性ありと述べている。

『新猿楽記』は大和の名産に瓜をあげているが、右にみたところによると、その瓜はマクワウリと考えるのが至当であろう。漬物などに用途のあつたシロウリの可能性もあるが、名産としてあげるからには少なくともキュウリであつたとは思われない。

ともあれ、当時、大和の瓜がもっとも知られていたであろうことは、茄子の項で述べた七女の夫の身体描写によって一層明らかである。『今昔物語集』は、河内から馬に瓜を負わせて売りに行く話や(巻第二十第廿九話⁽⁷¹⁾)、大和からやはり馬に積んで瓜を京に運ぶ話(巻第二十八第四十話⁽⁷²⁾)をのせている。さらに時代が下ったところでは『異制庭訓往来』(虎関師鍊か、一四世紀中ごろ)に「大和瓜」がみえるし、⁽⁷³⁾中世の諸資

料にしばしば大和や山城の瓜がみられる。⁽⁷⁴⁾なお、『堤中納言物語』には「こまつかもとのいか乾瓜^{ほしうり}」が記されているが、日本古典文学大系本の頭注によると、一説にこれは小松(伊勢国三重郡)加太(同鈴鹿郡)の伊賀乾瓜のことであり、同書はさらに補注で、小松、加太はともに伊賀、伊勢、近江方面の物産の集産地であつたらしいという山岸氏説を紹介している。

『毛吹草』『和漢三才図会』をはじめ近世の諸資料⁽⁷⁵⁾によると、瓜は全国かなり多くの土地の名産となっているが、マクワウリについては美濃がほとんどすべての資料において産地にあげられ、大和も多くの資料が産地に加えており、山城の名も比較的多くみられる。なおマクワウリ⁽⁷⁶⁾の名称は、美濃国真桑村に由来するものであると一般にいわれている。

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—一二六頁。
- (2) 尾崎直臣「新猿楽記食物考(二)」『駒沢女子短期大学研究紀要』一三号(一九七九)五一—六二頁。
- (3) 武者小路稷「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。
- (4) 遠藤元男・児玉幸多・宮本常一編『日本の名産事典』東洋経済新報社(一九七七)九九二頁、九九八頁。
- (5) これらの資料の参照にあたってはそれぞれ左記を利用した。
『延喜式』…日本史用語大辞典編集委員会編『日本史用語大辞典』柏書房

(一九七八) 八二六―八五五頁(「延喜式にみる諸国貢進物」)。

『堤中納言物語』…松尾聡・寺本直彦校注『落窪物語・堤中納言物語』(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六六) 四二六―四三〇頁、四四八―四五三頁。

『庭訓往来』…石川松太郎校注『庭訓往来』平凡社(一九七三) 一一―一二五頁。

『毛吹草』…新村出校閲・竹内若校訂『毛吹草』岩波書店(一九七六) 一五七―一八七頁。

『和漢三才図会』…寺島良安編『和漢三才図会』(上・下) 東京美術(一九七九) 七六六―一三三九頁。

『日本地誌略物産弁』…床井弘・斎藤時泰編・榊原芳野訂正・土方幸勝再訂『日本産物誌』八坂書房(一九七九)。

(6) 『毛吹草』巻第四の物産の記述にあたって、著者松江重頼は「但シ庭訓ニ用分ハ除_レク之ヲ」旨の注記を行なっているが、『庭訓往来』と照合してみると、『庭訓往来』所載のものが『毛吹草』にとりあげられていないわけではない。

(7) 日本史用語大辞典編集委員会編『日本史用語大辞典』柏書房(一九七八) 八五六―八五七頁。

(8) 『庭訓往来』に記されている諸国名産のなかのいくつかは、『新猿楽記』を参考あるいは踏襲したのではないかと思われるふしもある。

(9) 地方史研究協議会編『日本産業史大系』8九州地方篇 東京大学出版会(一九七二) 一〇頁。

(10) 山中裕「歯固・餅鏡・戴餅」『風俗』三巻二号(一九六三) 三八―四〇

頁。

(11) 古川瑞昌「餅の宮」『風俗』九巻一号(一九七〇) 一六―二二頁。

(12) 大津市の名物菓子である「初鏡」は、正月に宮中で行なわれた歯固の餅にちなんで行なわれたものである(遠藤元男・児玉幸多・宮本常一編 前掲書 五二六頁)。

(13) さきに引用した『堤中納言物語』の餅も「野洲・栗本の近江餅」と書かれており、野洲・栗本は日本古典文学大系の頭注に「近江国野洲郡・栗本(栗太)郡」と考証している。したがって『堤中納言物語』の餅の産地、野洲、栗本はそれぞれ篠原神社、毛知比神社の所在地であろう。(なお古川瑞昌氏の論文では毛知比神社の旧所在地を栗田郡と記してあるが、栗太郡の誤りと思う。)

(14) 吉野裕子『蛇―日本の蛇信仰』法政大学出版局(一九七九) 一一五―一二四頁。

(15) 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) 一二七―一二九頁。

(16) 田所哲太郎『米の研究』第一輯 成美堂書店(一九二九) 四〇七―四一四頁。

(17) 『和漢三才図会』には播磨(兵庫県)の土産のなかに糯米があげられている。

(18) 滋賀県は耕地面積中に占める水田面積の割合が多く、近畿地方の穀倉として品質のよい江州米を産し、兵庫県も近畿地方における有数の米産県である(遠藤元男・児玉幸多・宮本常一編 前掲書 五二二頁、五八三頁)。

- (19) 諸橋轍次『大漢和辞典』巻八 大修館書店(一九七二) 八九一―八九二頁。
- (20) 正宗敦夫編纂・校訂『倭名類聚鈔』風間書房(一九七〇) 卷第十六 十六(裏)。
- (21) 守安正『増訂新版お菓子の歴史』白水社(一九六五) 三四一頁。
- (22) 関根貞隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館(一九六九) 二八〇―二八一頁。
- (23) 山下晃四郎『上古の倭菓子』(日本菓子発達史 巻二) 日本菓糖新聞社(一九五八) 一八三―一九五頁。
- (24) 喜田川守貞『類聚近世風俗志』魚住書店(一九七〇) 下巻―四四〇頁。
- (25) 守安正 前掲書 三四二―三四六頁。
- (26) 『新猿楽記』の場合、群書類従本では「味噌」であるが、尊経閣文庫本(弘安三年)では「味噌」と書かれている。
- (27) 正宗敦夫編纂・校訂 前掲書 卷第十六 二十二(表)。
- (28) 鑄方貞亮『日本古代穀物史の研究』吉川弘文館(一九七七) 一六三―一六六頁。
- (29) 井上光貞ほか校注『律令』(日本思想大系) 岩波書店(一九七八) 一七八頁。
- (30) 全国味噌工業協会編『味噌沿革史』全国味噌工業協会(一九五八) 七五―七七頁。
- (31) 川村渉・辰巳浜子『みその本』柴田書店(一九七四) 一〇五―一二〇頁。
- (32) 『延喜式』後篇(新訂増補国史大系・普及版) 吉川弘文館(一九七二) 八六四―八八一頁。
- 「雜菓樹四百六十株。⁽⁴²⁾ 統梨百株。桃百株。柑柑株。小柑柑株。柿百株。橘廿株。大棗廿株。郁卅株。」
- (33) 武田祐吉編『風土記』岩波書店(一九五八)。(栗は五八、六〇、六三、七七、一五四、一九一、二一〇、四〇〇頁、椎は五八、五九、六〇、六一、六八、七七、九五、九七、一〇七、一〇九、一一九、一二七、一三八、一四〇、一六一、二〇三、二三四頁。)
- (34) 山田孝雄ほか校注『今昔物語集』三(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六一) 二三二―二三四頁。
- (35) 人見必大、島田英雄訳注『本朝食鑑』2 平凡社(一九七七) 四四―四七頁。
- (36) 本山荻舟『飲食事典』平凡社(一九六四) 九一―九三頁。
- (37) 農林水産省経済局統計情報部編『第五次農林水産省統計表(昭和五二―五三年)』農林統計協会(一九七九) 一一八頁。
- 本書の統計によると、岐阜県は和歌山、奈良、山形、福岡、愛知の諸県とともに柿の生産量がとくに多い。
- (38) 『日本書紀』後篇(新訂増補国史大系) 吉川弘文館(一九六七) 四一八頁。
- (39) 『日本三代実録』後篇(新訂増補国史大系・普及版) 吉川弘文館(一九七九) 六二六頁。
- (40) 河野多麻校注『宇津保物語』二(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六一) 三六五頁。
- (41) 寺島良安編 前掲書(下) 一二二―四頁。
- (42) 『古事類苑』植物部一 吉川弘文館(一九七二) 三五―一頁。

- (43) 農林水産省経済局統計情報部編 前掲書 一一五頁。
- (44) しかも、『播磨国風土記』の栗の記載二箇所のうち一箇所は「味栗」と記している(味栗は味のよい栗、うまき栗(武田祐吉編 前掲書 二二〇頁 脚注))。
- (45) 山田孝雄ほか校注 (34) 掲出書 二四三―二四四頁。
- (46) いかるが山は丹波国何鹿郡(日本古典文学大系本頭注)。
- (47) 『古事類苑』植物部一 前掲 一七四―一七九頁(『倭訓栞』『重修本草綱目啓蒙』『和漢三才図会』『草木六部耕種法』『新編常陸国誌』)。
- (48) わが国の栗(日本栗)は自生する柴栗からしだいに栽培、改良されたものであると一般にいわれているが(星川清親『栽培植物の起原と伝播』二宮書店(一九七八)二四〇頁)、為国末幸氏は、わが国で栽培される大粒の優良な栗は、古く朝鮮より皇室に贈られ、皇室の勢力の強かった地域で栽培がひろがったのではないか、あるいは朝鮮から地理的に近い西日本にもたらされてその地方にひろまったのではないかと想像している(為国末幸『クリの栽培と経営』誠文堂新光社(一九六九)二〇―二二頁)。
- (49) 茨城県を全国一の栗生産地にしたのは、いまから五、六〇年前の八木岡新左衛門の功績によるとされているが(青木恵一郎『さくもつ紳士録』中央公論社(一九七四)七一頁)、栗の記載がみられる前記の四風土記のうち、その記載数が他の三者では一、二にすぎないのに、『常陸国風土記』にあつては四例をかぞえるところから、古くより常陸(茨城県)が栗と因縁がふかく、栗の生育に適していたのではないかと考えられる。
- (50) 佐々木高明『稲作以前』日本放送出版協会(一九七二)七〇―七四頁。
- (51) 人見必大、島田勇雄訳注 前掲書 九〇―九三頁(巻之四菓部)。
- (52) 上原敬二『樹木大図説』第一巻 有明書房(一九五九)一の七三―一の七二〇頁。
- (53) 寺島良安編 前掲書 (下) 一二三八頁。
- (54) 『古事類苑』植物部一 前掲 一八二―一八三頁。
- (55) 星川清親『栽培植物の起原と伝播』二宮書店(一九七八)八二―八三頁。
- (56) 関根真隆 前掲書 七〇―七一頁、四七三―四七四頁、五一六頁。
- (57) 『古事類苑』植物部二・金石部 吉川弘文館(一九七二)五二―五二三頁。
- (58) 草川俊『野菜博物誌』日本経済評論社(一九八〇)一二二―一二三頁。
- (59) 草川俊 前掲書 一一三―一一五頁、一二二―一二三頁。
- (60) 農学大事典編集委員会編『農学大事典』養賢堂(一九七二)四六六頁。
- (61) 諸橋轍次『大漢和辞典』巻九 大修館書店(一九七二)五九五頁。
- (62) 星川清親 前掲書 七二―七五頁。
- (63) 女子栄養大学出版部編『食用植物図説』女子栄養大学出版部(一九七二)四六頁、四八―四九頁。
- (64) 関根真隆 前掲書 六四―七〇頁。
- (65) 典薬式には、「諸国進年料雑薬」として瓜蒂を下総、武蔵、相模、伊豆、伊予から、土瓜を武蔵、近江、阿波、大宰府から貢進することが定められている(『延喜式』巻第三十七典薬寮(『延喜式』後篇 前掲 八二八―八四三頁))。
- (66) 木原均ほか『黎明期日本の生物史』養賢堂(一九七二)一一〇頁。

- (67) 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) 四二七—四二八頁。
- (68) 木原均ほか 前掲書 一一一頁。
- (69) 益軒会編『益軒全集』一卷 国書刊行会(一九七三) 二四〇頁。
- (70) 人見必大、島田勇雄訳注『本朝食鑑』1 平凡社(一九七八) 二二九—二三〇頁。
- (71) 山田孝雄ほか校注『今昔物語集』四(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六二) 一九二頁。
- (72) 山田孝雄ほか校注 (15) 掲出書 一二一—一二二頁。
- (73) 『古事類苑』植物部二・金石部 前掲 六二〇—六二四頁(近世については『食物知新』『雍州府志』『国花万葉記』『張州府志』『続江戸砂子』『貞丈雑記』など)。
- (74) 古島敏雄 前掲書 二二八頁。
- (75) 清水桂一編『たべもの語源辞典』東京堂出版(一九八〇) 二七一頁。
- (76) 中村浩氏は、真桑村がもとなってマクワウリという名ができたのではなく、マクワウリは本来の瓜という意味の真瓜(マクワ)が転じてできた名称であって、これが後になってたまたま発音の同じ真桑村に結びつけられたのではないかと述べている(中村浩『植物名の由来』東京書籍(一九八〇) 六六—七一頁)。

〔物産の部未完。本稿では陸上植物に関係ある食品について検討したが、水産食品および庖厨具は次回とする。〕