

『新猿楽記』食物考 (四)

尾崎直臣

*前報においては、「四郎君」の描写のなかにみられる食品および食品関連の物産のうち、陸上植物に関係のある食品をとりあげ、とくにその産地に関して主として歴史的な変遷の観点から考察を行なったが、今回はそのつづきとして、水産食品と釜・鍋について検討を加えることとする。

*『新猿楽記』食物考(三)〔駒沢女子短期大学研究紀要〕一五号(一九八一)三九—五四頁。

鮒

漁船や漁労技術、ことに漁網の発達が発達が充分でなかった古代にあっては、漁業のなかに占める淡水魚類の比重は非常に大であった。⁽¹⁾したがって、食品としての淡水魚の重要性もそれだけ高かったものと考えられる。

鮒に関しては、古くは『養老令』(養老二年(七一八))がその貢進を定めており、しかも他の食品とは異なっており鮒の場合のみ、とくに地名を冠して「近江鮒」と規定している(巻第四賦役令第十)。⁽²⁾『延喜式』にお

いては、鮒は「醬鮒」「鮓鮒」「鮓鮒」などのかたちで貢進されている場合が多いが、それらの名称のものをもあわせて、鮒の貢進を定められている国をひろってみると、近江、美濃、筑前、筑後、大宰府となる(これらの国のうち単に「鮒」と記されているものを含むのは近江と美濃のみ)。なお、出土木簡には武蔵(「背割布奈」)、越中(「鮒雜腊」)の名がみられる。⁽³⁾

近江には和邇、勢多、筑摩の三つの御厨と田上の網代があつて(『類聚三代格』所載の元慶七年(八八三)十月二十六日の太政官符)、これらの御厨と網代はおそくとも奈良朝おそくはそれよりさらに古い時代に創始されたものと推論されている。⁽⁴⁾当時の筑摩御厨(現在の坂田郡米原町)では、地引網によって漁獲が行なわれ、鮒および鮓鮒が貢進されていたという。⁽⁴⁾

『新猿楽記』においても近江が鮒の名産地とされている。また『今昔物語集』(平安後期)には、智証大師が近江三井寺の一房に鮒を喰い散

らす老僧を見る場面がある(巻第十一第廿八話⁽⁵⁾)。さらに、『庭訓往来』も鮒は近江としている。

つぎに近世以降の若干の資料によると以下のようである。『毛吹草』は、陸奥、信濃、遠江、近江、若狭、出雲、肥後に鮒をあげているが、とくに近江については「山田丸鮒」「源五郎鮒」「同鮒」「堅田小糸鮒」の四点を記している。『和漢三才図会』には、鮒の項に「江州湖中者為第一」と述べられており(巻第四十八魚類・河湖有鱗魚⁽⁶⁾)、遠江、近江、出雲の土産のなかに鮒がみられる。『日本地誌略物産弁』には、遠江、近江、山城、播磨に鮒が記載されており、とくに近江には「鮒鮓」をも記している。『本朝食鑑』(人見必大、元禄五年)も、近江の鮒の味は他州のものにまさるとしてこれを激賞している(巻之七鱗部之一⁽⁷⁾)。以上のように、鮒の貢進地ないし名産地は全国にかなりかたよりなく分布しているが、各時代を通して、近江琵琶湖の鮒がもっとも注目されていたことは右の諸資料から明らかである。

鮒

鮒、鱒は縄文文化にとってきわめて重要な食糧資源であったといわれており、古くから食用として重きをなしてきた。⁽⁸⁾

古代において鮒が祭祀の神饌や官吏の給与などとしてさかんに利用されたことは、『延喜式』にもみられるところである。

『延喜式』の祭祀や月料などに関する規定からみた鮒の需要量を、渋沢敬三氏は年額一万隻(尾)は下らないであろうと推定しており、荒井

玄蕃氏は一万隻弱と推算している。⁽¹⁰⁾ さらに渋沢氏は、同じく『延喜式』における供給面の資料をもとに、その他の事情をも考慮すると、毎年少なくとも二万隻ないし三万隻という膨大な量の鮒が貢租として京へ運ばれたとみてよいのではないかと述べている。⁽⁹⁾

『延喜式』には、鮒および鮒に関連する食品は「生鮒」「鮒」「楚割鮒」「鮒鮓」「氷頭」「背腸」「鮒子」など、さまざまな名称で出てくるが、いまこれらのすべてを含めてその貢進国を整理してみると、越後、信濃、越中、越前、若狭、丹波、丹後、但馬、因幡、備前の諸国となる。大部分が日本海に面する国である。備前からは氷頭が貢進されることになっているが、この国の河川はいずれも瀬戸内海にそそいでおり、鮒溯上の可能性が非常に少ないから若干の問題が残る。⁽⁹⁾⁽¹²⁾

わが国における鮒の分布⁽¹³⁾については、日本海側では現在でも山口県の粟野川まで溯上がみられ、江戸時代には北九州の遠賀川にものぼっていた。太平洋側での南限は、特殊な例を除いて利根川とされている。しかし縄文時代には分布の範囲はさらに広がったであろうと考えられている。なお鮒の漁獲は江戸時代に至っても一般に河川で行なわれていた。⁽¹⁴⁾⁽¹⁵⁾

『延喜式』に見出される鮒および関連食品の貢進国は右に記したとおりであるが、これらの国のなかでは、越後の例数がもっとも多く、ついで越前、信濃、越中、丹後の順となっている。また生鮒は若狭、越前、丹波、丹後、但馬、因幡より貢進されることになっており、これらは比較的京に近い国々であって、おそらく日持ちの悪い品物の輸送上の問題のためであろう。越後からの貢進のなかに単に鮒とあるのは、他に塩引

に相当するものがみられないので、たぶん塩引をさすものと思われる。

『延喜式』におけるこれらの貢進国の多くは、後にみるように、近世以降の諸資料にあっても鮭の産地のなかにあげられているが、近世以降の資料に記されている北海道、東北、関東の国は『延喜式』では貢進国となっていない。当時の律令国家の支配範囲や輸送上の問題の故であるう。

さて『新猿楽記』では、鮭は越後の名産である。当時、鮭の名産地をあげるとすれば、まず第一は越後であったことが知られよう。すこし後の『宇治拾遺物語』（一三世紀初め）にも、越後国から馬に二〇駄ほど積んで来た鮭が京の粟田口で二本盗まれる話のついている（巻第一第一五話⁽¹⁶⁾）。また『庭訓往来』は「越後塩引」と「夷鮭^{テッサケ}」をあげている。

近世以降では、『毛吹草』に陸奥、松前、越前、若狭の鮭がみられる。『本朝食鑑』は、越後、越中、飛騨、陸奥、出羽、常州水戸、秋田にもっとも多く、総州の銚子、下野の中川、上野の利根でも産すると述べている（巻之七鱗部之一⁽¹⁷⁾）。『和漢三才図会』は、陸奥、松前、越前、若狭の土産のなかに鮭をあげており、さらに鮭の項で「干鮭^{カラサケ}」が松前、秋田で多く産出されることを記している（巻第四十八魚類・河湖有鱗魚⁽¹⁸⁾）。

『北越雪譜』（鈴木牧之、天保六一三年）には、「東北の大河の海に通ずるには鮭あり、松前蝦夷地^{エゾ}最多し。塩引として諸国へ通商^{あきなひ}は此地に限る。次には我が越後に多し。又信濃越中出羽陸奥也、常陸^{ひたち}にもありときいつ。これらの国の鮭はその所の食にあつるに足るのみ、通商^{つうしょう}する

にたらず。江戸は利根川^{とね}にありといへども稀なるゆゑ、初鮭^{はつさけ}は初鯉^{はつかつをあた}の價に比すとぞ。」の記載がみられる（初編卷之下⁽¹⁹⁾）。

『日本地誌略物産弁』は、陸前、陸中、越前、越後、但馬、因幡および北海道内の諸国の産物のなかに鮭を記している。

なお、明治二四年における県別の鮭の漁獲高をみると、一位が北海道で三二九三千貫、二位が岩手で五五四千貫、三位が新潟で一一九千貫、以下宮城、秋田、富山、山形、茨城、青森の順となっており、以上述べた古代からの産地と照らして、歴史的な変遷がうかがわれる。

鰯

『延喜式』では備中から「比志古鰯」と「大鰯」を、安芸、周防から「比志古鰯」を、備後、紀伊、讃岐から「大鰯」を、若狭、丹後から「小鰯腊」を貢進することが定められている。「比志古鰯」はカタクチイワシのことであるから、「大鰯」はマイワシあるいはウルメイワシをさしているであろう。腊^{きた}は丸のまま干したものである。このように『延喜式』における鰯の貢進国の多くは瀬戸内海沿岸の諸国であり、また日本海沿岸の国からのものは他と相違して小鰯それも加工品である腊と明示されている。なお出土木簡に、周防の「伊委之煮」、若狭の「伊和志腊」の記録がある⁽²⁰⁾。

『新猿楽記』はやはり瀬戸内海の伊予の鰯を名産にあげており、その後、『庭訓往来』は「松浦鰯^{マツライワシ}」（松浦は肥前）を記している。

伊予の鰯は、潮流などの関係から豊後水道に沿う宇和郡あたりが中心

で、平安時代末期にはすでに網による漁獲が行なわれていた。⁽²¹⁾ とくにウルメイワシはこの付近でよくとれ、マイワシにくらべて脂肪含量が少なく、干物などにしても油揚げをおこしくく貯蔵性が高いので、大坂城の兵糧庫には秀吉以来三年交替で宇和島のウルメイワシが貯えられたという。⁽²²⁾

右のように鰯の利用がみられるが、一方では鰯は下魚とされていたよう⁽²³⁾⁽²⁴⁾で、庶民のあいだではある程度食べられていたであろうが、中世の諸資料にはあまり登場していない。⁽²⁵⁾ しかし江戸時代に入ると、食用としての需要増加もさることながら干鰯、鰯粕が肥料としてさかんに利用されるようになって、鰯の漁業は東北から九州までの各地にいちじるしく発展した。⁽²⁶⁾ 近世になると一般に、淡水魚や貝類、藻類の比重が古代や中世にくらべて低くなり、かわって海水魚がきわめて重要となったのであるが、とりわけ鰯漁業、つづいて鯨漁業が非常に発達し、元文元年（一七三六）においては、大坂港の水産物輸入額のうち干鰯が約半分を占めていたという。⁽²⁷⁾

大坂干鰯問屋の記録によると、江戸中期から後期にかけての主要な鰯漁業地は、

東国漁場	相模・武蔵・安房・上総・下総・常陸
奥羽漁場	南部・仙台・磐城
西国漁場	阿波・土佐・伊予・豊後・筑前・肥前・日向・対馬・長門・紀州
北国漁場	出雲・因幡・越後・越中・若狭

となっており、これらのほかに尾張、三河、加賀、能登などでもかなりさかんであった。⁽²⁸⁾

鰯漁業が近世になって大発展をした下地は、室町時代に摂津、紀伊、丹後などで比較的大規模な鰯網漁業が開始されたときに充分つくられており、それが日本各地に伝播したのであるが、近世における鰯漁業のなかでも、九十九里浜の地引網をはじめ、房総、肥前の八手網、さらに伊予の船引網は代表的なものである。⁽²⁹⁾

近世以降の若干の資料から鰯を名産とするところをひろってみると、『毛吹草』に摂津、若狭、丹後、伊予が、『和漢三才図会』に摂津（干鰯問屋）、丹後、伊予が、『日本地誌略物産弁』に北海道、常陸、上総、下総、越中、加賀、丹後、石見、安芸、讃岐、伊予がそれぞれ見出される。なお『和漢三才図会』は、『干鰯』（肥料用）が房州にもっとも多く産出されること、「鰯鰓」は予州宇和島、常州水戸の産がよく、肥前松浦、丹後由良のものも知られていることを記している（巻第四十九魚類・江海有鱗魚）。⁽³⁰⁾

鯖

『延喜式』は能登、周防、讃岐、伊予、土佐の各国より鯖の貢進を規定している。また出土木簡は越中、伊予、大宰府（筑前）を記録している。⁽³¹⁾ 瀬戸内海周辺の国が比較的多い。

『新猿楽記』『庭訓往来』も鯖を周防の名産として記しているところをみると、古代から中世にかけて周防の鯖はよく知られていたものと思われる

る。

近世以降で鯖の名産地を示すものとして、『毛吹草』の能登(鯖、同背腸)、『和漢三才図会』の大和(鯖鮓)、能登、『日本山海名産図会』(木村孔恭撰・蔀関月画、寛政十一年、卷之三)⁽³¹⁾の丹波(後)、但馬、紀州熊野、能登、『日本地誌略物産弁』の安房、若狭、隠岐がある。大和の鯖鮓は別として、これらはいずれも外洋に面する諸国であり、古代から中世において重要な産地であった瀬戸内海沿岸の国は含まれていない。

元来、鯖は全国各地でとれる魚であるが、きわめて鮮度がおちやすいものである。⁽³²⁾ 古代ないし中世における産地に瀬戸内海がみられたのは、中央との地理的關係からいって、輸送にさいしての鮮度保持の上から有利であることが一つの理由であったのではなからうか。

鰯

『新猿楽記』が伊勢の名産に鰯(コノシロ)をあげているところからすると、当時、伊勢の鰯がよく知られていたのであろう。

ほかに鰯の産地に関連する資料は各時代を通じてきわめてとぼしいが、『出雲国風土記』に記載があり、⁽³³⁾『万葉集』には大伴家持の歌に「……松田江の浜行き暮し鰯(都奈之) 取る氷見の江過ぎて……」⁽³⁴⁾とある(巻第十七、四〇一一)。(ツナシはコノシロの異名、氷見は越中の地名)。近世のものでは『本朝食鑑』が富士山麓の入江にそそぐ大河に鰯が多いと述べており(卷之八鱗部之二)、⁽³⁵⁾『和漢三才図会』も「富士山麓

江河之交多有鰯」と記している(巻第四十九魚類・江海有鱗魚)。⁽³⁶⁾

このように鰯の産地について記載した例は少なく、しかも右のように『新猿楽記』以外はとくに名産としてそれをあげているわけではないので、『新猿楽記』の記す伊勢の鰯の例は貴重なものといつてよい。

海糠

『風土記』『延喜式』には海糠(アミ)の産地を示す記載はみあたらない。

『新猿楽記』は備前の名産に海糠をあげている。また『山家集』(西行、平安末期)に「立て初むる糠蝦採る浦の……」の一首があり、その題詞に「備前国に小嶋と申島に渡りたりけるに、……」とある(下雑)。⁽³⁷⁾ (日本古典文学大系本は頭注に「備前国に小嶋―岡山県児島郡児島。當時は島であった。」と記している。)

近世以降の資料について海糠の名産地を示すものを求めるならば、『毛吹草』の備前、肥前、『本朝食鑑』の備前、備中、備後、肥前、肥後(卷之九鱗部之三)⁽³⁸⁾がある。さらに、『和漢三才図会』は備前の土産のなかにそれをあげているほか、海糠魚の項で、「夏糠鰕」が備前に多く塩辛にすること、「秋糠鰕」は豊前中津に多く備前にも産することを記している(巻第五十一魚類・江海中無鱗魚)。⁽³⁹⁾ また『日本地誌略物産弁』が備前をあげている。

わが国では、海糠は霞ヶ浦、東京湾、伊勢湾、浜名湖、瀬戸内海、有明海で多く漁獲されるが、岡山県(備前)児島湾産のものが、その干拓

事業が進捗するまでは、塩辛などとして群をぬいた品質を誇っていた⁽⁴¹⁾。

『新猿楽記』の記載は、各時代とも注目されてきた備前の海獺が、平安時代ごろまでさかのぼり得ることを示してくれる。

鰻

鰻(アワビ)は、鰻または鮑と書くのが一般的である。

『延喜式』の諸祭祀にみられる神饌のうち水産食品の主体をなしているものは、鰻、堅魚、腊、海藻(ワカメ)、塩であって、これが水産神饌の基本型となっており、他の水産食品は普遍的ではなく祭神によって供える場合と供えない場合がある⁽⁴²⁾⁽⁴³⁾。

『延喜式』にみられる鰻は、加工法の違いなどによって、「鰻」「薄鰻」「短鰻」「御取鰻」「鮓鰻」その他きわめて多種にのぼり三〇種をこえている⁽⁴²⁾。いまこれらの種類にこだわらずに貢進国をあげてみると、常陸、上総、安房、相模、志摩、佐渡、若狭、隠岐、出雲、石見、長門、阿波、伊予、大宰府、杵岐、筑前、豊後、肥前、肥後、日向の諸国となる。このように、鰻はその種類の多岐にわたる点からいっても、広い範囲の多くの国から貢進されていることからいっても、いかに重要な水産品であったかということがわかる。

『延喜式』における貢進国のうち出現例数をもっとも多いのは筑前の一五例であって、以下、大宰府九例(大宰府は九州一円を統括するわけであるから、実際には大宰府の例数は九州内のそれぞれの国に振り分けられなければならない)、豊後八例、肥前八例、安房七例、阿波六例の

順となっており、九州が圧倒的に多い。

鰻は常陸、出雲、肥前、筑前の各国風土記に記載がみられるが、なかでも『肥前国風土記』には、小近、大近ふたつの島の土蜘蛛が、「長鰻」「鞭鰻」「短鰻」「陰鰻」「羽割鰻」などの見本をつくって、これらの鰻を御贄として奉ることを約したと記されている⁽⁴⁴⁾。『延喜式』においても、肥前をはじめその近隣の諸国の貢納物のなかにこれらの名称の加工した鰻がみられ、この地方からは古くよりこのような鰻が貢進されていたことがわかる。

出土木簡に示されている鰻の産地としては、上総、下総、志摩、阿波、大宰府(筑前)がある⁽³⁾。

『新猿楽記』に「隠岐鰻」^{フキアワビ}、『庭訓往来』に「隠岐鰻」とあるところからすると、数ある産地の鰻のなかでも、隠岐のそれは名産として聞こえていたのであろう⁽⁴⁶⁾。『延喜式』にも、新羅の客が筑紫に來たときに出す酒肴に隠岐鰻をそえることが定められていたという⁽²¹⁾。

なお『今昔物語集』の説話には、能登の鬼の寝屋という島に河原の石のように鰻が多くあるという記述がある(巻第三十一第廿一話)⁽⁴⁷⁾。

つぎに近世以降の若干の資料から鰻の名産地をあげてみると、『毛吹草』に出羽、上総、伊豆、伊勢、隠岐、長門、伊予、豊後、筑前、肥前、『和漢三才図会』に出羽、上総、伊豆、伊勢、伯耆、隠岐、長門、伊予、筑前、肥前、対馬(「乾鰻」^{クシフヘ})は隠岐、佐渡のもの最佳とある(巻第四十七介貝部)⁽⁴⁸⁾、『日本地誌略物産弁』に北海道、陸中、陸奥、伊豆、伊勢、志摩、佐渡、隠岐、出雲、長門、対馬、肥前、大隅がある。『延

『延喜式』における貢進国では佐渡が北限であったが、近世以降における名産地は北海道、東北から九州南端にわたる、外海に面する日本全域にひろがっている。

和布

わが国では、和布（ワカメ）をはじめ各種の藻類を、古くから多量にかつ巧みに利用してきた。

和布は、紀伊半島南部と四国の太平洋沿岸から九州東岸太平洋側へかけてを除いた本州、四国、九州の各地と、北海道西岸に分布している。⁽⁴⁹⁾

蛸の項で触れたように、『延喜式』によると、和布も水産神饌の重要な要素となっている。⁽⁴²⁾ また正倉院文書からの考察によると、和布は他の海藻類より上等であって、上下の人々に広範囲にしかも頻繁に食用とされていたものと考えられている。⁽⁵⁰⁾

『延喜式』では、和布は「海藻」「釋海藻」「稚海藻」などと書かれており、ほかに「海藻根」（茎部に生ずる肉厚でひだの多い部分、いわゆるメカブ）がある。これらを含めてその貢進国をひろってみると、下総、相模、遠江、三河、伊勢、志摩、佐渡、能登、越前、加賀、越中、若狭、丹後、但馬、因幡、伯耆、隠岐、出雲、石見、長門、紀伊、讃岐、阿波、伊予、筑前となっており、東北地方以北、九州南部を除き、主として外洋に面するきわめて多くの国にまたがっている。

また、正倉院文書には伊勢、長門の名がみられ、出土木簡には、常陸、下総、尾張、志摩、丹後、但馬、因幡、隠岐、出雲、長門、阿波、

筑前の諸国がみられる。⁽³⁾

『新猿楽記』が「丹後和布」をあげ、『堤中納言物語』も「天の橋立の丹後和布」を名産としているところからすると、古代から中世初めの頃は、各地の和布のなかでも丹後のそれがとりわけ名を知られていたものと思われる。

近世以降においては、『毛吹草』が遠江、三河、伊勢、志摩、若狭、隠岐、長門、紀伊、阿波、肥前を、『和漢三才図会』が武蔵、遠江、三河、伊勢、若狭、隠岐、出雲、紀伊、阿波を、『日本地誌略物産弁』が北海道、若狭、因幡、隠岐、紀伊、淡路を、それぞれ名産地としているが、これらのなかには丹後の名はみられない。

釜・鍋

釜、鍋は『倭名類聚抄』（源順、承平年間）ではいずれも金器類のなかに入れられており、とくに鍋については、金属製のものを「鍋」、土製のものを「埴」というと説明されている（巻第十六）。⁽⁵²⁾ したがって、釜、鍋ともに金属製ということになるが、実際には土製のものに対して、もこれらの字をあてる場合がかなりあったものと思われる。

しかし『新猿楽記』の場合には釜、鍋を名産品の意味であげているわけであるから、金属製にくらべれば粗末な土製のものをいっているとは考えにくい。また同じ『新猿楽記』が、四女の夫で鍛冶師であり銀金細工を業とする金集百成の描写において、各種の鋳物製品のなかに釜と鍋を記しているから、この点からも「四郎君」の場合の釜、鍋も金属

製のものであると考えてよからう。しかも金集百成の箇所のこの説明でもわかるように、それらは鑄造品である。以下、本稿でも金属製の釜、鍋を主たる対象として考察を行なう。(ただし、ここで検討する資料にみられる釜、鍋のなかには、金属製かどうか判定のつかぬものもあるが、それらのものも一応あげていくこととする。)

釜、鍋の産地に関して諸資料はつぎのような地を記している。

『延喜式』では河内、大和より鍋の貢進が規定されている。⁽⁵³⁾

『新猿楽記』は能登の釜、河内の鍋を名産としているが、本書はその他の金属製品として播磨の針、備中の刀、武蔵の鍔をあげ、さらに備後の鉄を記している。

『堤中納言物語』の「よしなしごと」は、ひとりの僧が山寺にこもるからといって、必要な品々をある娘に無心する話であるが、そのなかに釜や鍋の産地を示すつぎのくだりがある。

けぶりが崎に鑄るなる能登がなへにても、まつちがはらに作るなる讃岐釜にもあれ、石上にあなる大和鍋にてもあれ、筑摩の祭にかさぬる近江鍋にてもあれ、楠葉の御牧につくるなる河内鍋にまれ、いちかとにうつなるさがりにまれ、とむ片岡に鑄るなる鉄鍋にもあれ、飴鍋にもあれ、貸し給へ。

右の引用箇所についての日本古典文学大系本の頭注および補注によると、「能登がなへ」の「かなへ」は釜、「筑摩の……近江鍋」および「楠

葉の……河内鍋」は土鍋の公算が大、「いちかと」は市門(京都七条猪隈)説と市原(近江蒲生郡)の誤写説があるが未詳、「さがり」は懸釜、「とむ」「片岡」ともに大和の地名、である。

すなわち「よしなしごと」には、釜の産地として能登、讃岐、京都(または近江)、鍋の産地として大和、近江、河内が記されている。それらのなかには土製と思われるものも含まれているが、当時の釜、鍋の産地を知るよい参考となる。

やや時代が下って『庭訓往来』は『新猿楽記』と同じく能登の釜と河内の鍋をあげている。さらに『七十一番職人歌合』(室町末期)には、「播磨鍋」「筑摩のなへ」が歌われており、鍋売の口上のなかに「はりまなべ」がみられる(六番)。⁽⁵⁴⁾(ただしこの場合も「筑摩のなへ」は、右に述べた『堤中納言物語』における日本古典文学大系本の注からすると土製かもしれない。)

つぎに、近世の資料によって釜、鍋の産地をひろってみると、『毛吹草』には、山城の「黒柿杓鍋」、近江の「辻村鍋釜」、播磨の「野里鍋」、筑前の「芦屋釜」が名産として記されており、⁽⁵⁵⁾『和漢三才図会』には、摂津(道頓堀)の釜、鍋、近江(辻村)の釜、鍋、播磨(野里)の鍋、筑前(芦屋)の釜が土産としてあげられている。『和漢三才図会』はさらに釜の項で、釜の鑄造は歴史的に河州の丹治郡が古く、ついで江州の辻村、近時は摂州大坂で多く行なわれていると記している(巻第三十一庖厨具)。⁽⁵⁶⁾

明治初年の『日本地誌略物産弁』は、岩代、下野(佐野)、武蔵(東

京深川、足立郡川口村）の産物のなかに釜、鍋をあげている。

以上のようにみえてくると、時代の推移にともなう釜、鍋の主要な産地の消長をほぼ把握することができるとおもわれる。すなわち、古代から中世にかけては河内、大和、能登が多く、また播磨、近江などもみられ、近世では播磨、近江のほかに筑前、山城、摂津が産地となっている。明治初期になると、さらに、岩代、下野、武蔵のような東日本へとかなり様変りをしていく。

ここでわが国における鋳物製造地の歴史について、いくつかの成書⁽⁵⁷⁾⁽⁵⁸⁾の記述から簡単に要約してみるとおよそつぎのとおりである。

わが国の鋳造技術は古く大陸から伝わったものであるが、とくに仏教の伝来に関連して朝鮮より渡来した工人によって急速に進歩した。河内国⁽⁵⁹⁾の丹南郡は鋳物に好適な土質であったためか、昔から鋳物師が多く定着していたようであり、河内鋳物師の伝統は非常にふるい。鋳物業者の系譜によれば、天命白置明神という鋳物師が孝靈天皇の時代にこの地に居住し、その子孫が代々鋳物師として業を伝えたと伝承されている。その後、大宝三年（七〇三）には藤原の姓を授けられたという。そして、彼らの技術はわが国の鋳物業の一つの源流となった。後世になると、彼らは各種の特権を獲得、また諸国の鋳物師も彼らに由来するものが多いという。河内の鋳物師は梵鐘の製造や寺社造営の工事にも従事し、釜、鍋、鍬のほか種々の雑貨類を各地に売り歩いていた。大和は河内にくらべると技術的には劣るが、やはり早くから鋳物師の居住地であった。播磨の野里もかなり以前から鋳物業の中心であったようである。鎌

倉時代から室町時代にかけて製鉄技術が大幅な進歩をとげたが、鋳物の生産技術はとくに発達した。南北朝のころになると、河内、大和、播磨以外にも、下野の天命、筑前の芦屋など各地に鋳物業の中心ができた。さらに京都の釜座、摂津我孫子の鋳物師も知られている。ほかに越中なにし能登の鋳物師についても種々の記録が残されている。たとえば能登の中居には鋳物工人集団があり、加賀藩の茶釜や寺院の鐘の製造にかかわっている。

なお、今日知られている埼玉県川口の鋳物業は、その発生はおそらくも一六世紀と考えられており、鋳型に使用する川砂が豊富であったことや、大消費地の江戸をひかえていたこと、原料や製品の運搬に荒川が利用できたことなどによって、江戸時代を通じて次第に発展したもので、幕末においては釜や鍋が大きな比重を占めていた。

さきに諸資料からみた釜、鍋の産地の歴史的推移の状況は、右のような鋳物製造地の事情とくらべてみると、おおむねその流れが合致していることが認められる。

註

本報における引用文献のうち、左記のものは前報の本文四一頁および註(5)参照。

『延喜式』

『堤中納言物語』

『庭訓往来』

『毛吹草』

『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）

『日本地誌略物産弁』

- (1) 山口和雄『日本漁業史』東京大学出版会（一九五七）一一頁。
- (2) 井上光貞ほか校注『律令』（日本思想大系）岩波書店（一九七八）二四九頁。
- (3) 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。
- (4) 地方史研究協議会編『日本産業史大系』6 近畿地方篇 東京大学出版会（一九六〇）二九五頁。
- (5) 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）一一〇―一二二頁。
- (6) 寺島良安編『和漢三才図会』（上）東京美術（一九七九）五三五頁。
- (7) 人見必大、島田勇雄訳注『本朝食鑑』3 平凡社（一九七八）二五九頁。
- (8) 市川健夫『日本のサケ―その文化誌と漁』日本放送出版協会（一九七七）七〇頁。
- (9) 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（一九四一）二五三―二七九頁（うち鮭についての記載は二六五―二七九頁）。
- (10) 荒井玄蕃『延喜式の鮭の数量』『食の科学』四八号（一九七九）一一―一二四頁。
- (11) 楚割は一般に魚肉を細く切り塩干したものをいう。氷頭は頭部の軟骨である。背腸は腎臓（脊椎骨に沿って付着する）、その塩辛をめふんと
(12) 福島好和氏は、あるいは交易によるものであったのかとも述べている。（福島好和「古代諸国貢納水産物の分布について―その歴史地理学的考察―」『人文地理』二三巻五号（一九七二）二九―五九頁。）
(13) 市川健夫 前掲書 二〇―二八頁。
(14) 市川健夫 前掲書 七六頁。
(15) 山口和雄 前掲書 二六二頁。
(16) 中島悦次校註『宇治拾遺物語』角川書店（一九七〇）三四―三六頁。
(17) 人見必大、島田勇雄訳注 前掲書 二七九頁。
(18) 寺島良安編 前掲書（上）五三六頁。
(19) 平山敏治郎・竹内利美・原田伴彦編『日本庶民生活史料集成』第九巻 三一書房（一九七二）四一頁。
(20) 山口和雄 前掲書 二八四頁。
(21) 地方史研究協議会編『日本産業史大系』7 中国四国地方篇 東京大学出版会（一九六〇）一九頁。
(22) 小幡弥太郎『日本人のたべもの』河出書房新社（一九六二）一六〇―一六一頁。
(23) 日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』雄山閣（一九七八）二一頁。
(24) 矢野憲一『魚の民俗』雄山閣（一九八一）七四頁。
(25) 山口和雄 前掲書 一八頁、六一頁。
(26) 山口和雄 前掲書 六二―六三頁。
(27) 地方史研究協議会編『日本産業史大系』1 総論篇 東京大学出版会（一九七〇）一六六頁。

- (28) 清光照夫『漁業の歴史』至文堂(一九六六)一三九頁、一五〇頁。
- (29) 山口和雄 前掲書 六四―六五頁。
- (30) 寺島良安編 前掲書 (上) 五四九―五五〇頁。
- (31) 千葉徳爾註解『日本山海名産名物図会』社会思想社(一九七〇) 一二二頁。
- (32) 桜井芳人編『総合食品事典』同文書院(一九八〇) 三七五―三七六頁。
- (33) 武田祐吉編『風土記』岩波書店(一九五八) 一〇八頁。
- (34) 高木市之助・五味智英・大野晋校注『万葉集』四(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六三) 二三八―二三九頁。
- (35) 人見必大、島田勇雄訳注『本朝食鑑』4 平凡社(一九八〇) 一〇四頁。
- (36) 寺島良安編 前掲書 (上) 五四八頁。
- (37) 風巻景次郎・小島吉雄校注『山家集・金槐和歌集』(日本古典文学大系) 岩波書店(一九六七) 二三六―二三七頁。
- (38) 人見必大、島田勇雄訳注(35) 掲出書 三四九頁。
- (39) 寺島良安編 前掲書 (上) 五六七頁。
- (40) 『原色食品図鑑』建帛社(一九七四) 九四頁。
- (41) 本山荻舟『飲食事典』平凡社(一九六四) 一四頁。
- (42) 洪沢敬三「延喜式内水産神饌に関する考察若干」小野武夫博士還暦記念論文集刊行会編『日本農業経済史研究』下 日本評論社(一九四九) 一―四九頁。
- (43) このような水産神饌のパターンは、現在の伊勢神宮の場合をみても大きく変ってはいない(洪沢敬三(42)掲出書)。
- (44) 武田祐吉編 前掲書 七七頁、七九頁、一一四頁、一四二頁、二五四―二五六頁、三六六頁。
- (45) 武田祐吉編 前掲書 二五六頁。
- (46) 隠岐は、江戸時代中期以降、長崎よりの輸出品であるいわゆる俵物(煎海鼠(いりこ)、干鰯、魚翅(ふかのひれ))の西日本における重要な生産地となった(地方史研究協議会編(21)掲出書二六二頁) ことも忘れてはなるまい。
- (47) 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) 二八五―二八六頁。
- (48) 寺島良安編 前掲書 (上) 五二三頁。
- (49) 『原色食品図鑑』前掲 二二六頁。
- (50) 関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館(一九六九) 八九頁。
- (51) 関根真隆 前掲書 九四頁。
- (52) 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 一(裏)、二(裏)、八(表)。
- (53) 大和よりは鍋のほかに竈子の貢進が定められている。竈子は竈および甌とセットにして使用され、釜に相当するものであるが、土製と考えられる(関根真隆 前掲書 三六三―三六四頁)。
- (54) 「七十一番歌合」(群書類従巻第五百三、雑部五十八)『群書類従』第二十八輯 続群書類従完成会(一九五九) 四六四―六〇六頁(鍋についての記載は四七四―四七五頁)。
- (55) 『毛吹草』にはこれらのほかに大和の「早鍋」があるが、「わさなべ」は「あさなべ(浅鍋)」の変化した語で、底の浅い素焼きの土鍋、炮烙のことである(日本大辞典刊行会編『日本国語大辞典』第二〇巻

- 小学館（一九七六）六四〇頁。
- （56） 寺島良安編 前掲書 （上）三八一頁。
- （57） 『世界大百科事典』2 平凡社（一九七五）四四〇頁、四四六頁。
- （58） 豊田武編『産業史』I（体系日本史叢書）山川出版社（一九六九）四三六―四四一頁。
- （59） 窪田蔵郎『鉄の考古学』雄山閣（一九七三）一一二―一二三頁。
- （60） 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）二四五頁、三六六頁、五八〇頁。
- （61） 地方史研究協議会編 （4）掲出書 二〇―二二頁。
- （62） 地方史研究協議会編『日本産業史大系』4 関東地方篇 東京大学出版会（一九五九）二一〇―二二八頁。