

<平成24年度助成>

## 室町人の嗜好 ―古記録からみる室町時代の食文化

伊藤 信博

(名古屋大学)

### 1 はじめに

この研究課題においては、室町人の食の嗜好研究が、資料の少なさから、文学、歴史、美術史などを含めた総合研究が不可欠であると考え、食の嗜好を古記録、絵巻や文学作品から抽出し、中世初期には、儀式の中に背景として位置付けられていた食から、「文化の担い手としての食」への過程を明らかにすることを目指した。また、室町後半から江戸初期などの料理本との比較などから、調理法、保存食、食文化史の複合的研究を行い、江戸文化において、「食」の位置が上昇する理由を明らかにしようと試みたのである。

### 2. 飢饉対策からみた室町時代の食事情

室町時代の飢饉の例として挙げられるのは、応永の大飢饉である。応永の大飢饉は、古記録によると、応永二十六年(1420)には、「天下大飢饉」(『天地根元歴代図』、「天下大旱、大飢」(『文正年代記』)、と凶作が広がり、さらに翌年も、「夏、大干魃」(『南方紀伝下』)、「天下飢饉」(『看聞日記』)と記され、この年には「祈雨奉幣」が諸所の神社で行われたことが記されている。

『日本中世気象災害史年表稿』<sup>1)</sup>を参考に、応永二十四年(1417)以降の災害記録をみると、応永二十四年、二十五年には、畿内では降雨の祈祷記録や旱魃の記録、関東では、飢饉の記録、そして洪水の記録がある。応永二十六年は、上述したような旱魃の記録もあるが、八月に京都で大洪水の他、「止雨奉幣使」(『看聞日記』)の記録、関東で

も洪水、九月には山城で、洪水、十月には、関東で洪水の記録を記す。

その翌年の応永二十七年には、大飢饉が四月から七月にかけての旱魃によってもたらされるのである。ところが、追い討ちをかけるように、八月以降は鎌倉、常陸、京都、陸奥と洪水記録が記され、翌年の応永二十八年には、全国での旱魃と疫病の流行が連記されている。

『看聞日記』応永二十八年二月十八日の条は、「(前略)去年病惱本復被果立願云々、抑去年炎旱飢饉之間、諸国貧人上洛、乞食充滿、餓死者不知数、路頭=臥云々、仍自公方被仰、諸大名五条河原=立仮屋、引施行、受食醉死者又千万云々、今春又疫病興盛、万人死至云々、天竜寺・相国寺引施行、貧人群集云々(後略)」と記し、幕府が五条河原に仮小屋を立て、周縁の国々から飢饉のため上洛してきた難民を収容し、食物の施しをするが、急に食べたのが原因であろうか、食べた施しで死者が多数出たり<sup>2)</sup>、衰弱した人々の間には、疫病が広がったりしていた事実が分かる。天竜寺や相国寺の食物の施しにも多くの難民が集まっている。また、京の人々も「食物なくして、すでに餓死に及ぶ」(『東寺廿一口供僧方評定引付』)、「洛中の人家衰微す」(『蔭涼軒日録』)などの災害に襲われている。

ところで、古記録からみる『日本中世気象災害史年表稿』には、早による「祈雨奉幣」が多数記されているが、大雨による洪水被害に関しては、洪水や大雨は事実のみを記し、何らかの祈願が行われたことは伺われない。

古代では、『続日本紀』から、雨の記録を辿る

と、698年から791年のほぼ100年の間に、雨の記録は百二十一回に及ぶが、その内五十五回は「祈雨」の記録であり、早が実際に起こった事実や人々が早を恐れていたことが分かる。そして、「祈雨」は神社で行われたケースが普通である。一方、儀式に際して、雨天であったとする記録が三十回、大雨や洪水があった記録が三十六回で、この中には、そのような大雨を鎮めるための般若心経が天下諸寺で転読された記録も記される。

また、古代から中世における請雨儀礼には動物供犠を伴うものもある。『日本書紀』皇極元年(642)七月の条<sup>3)</sup>では、雨乞いのために、牛馬を殺している。結局雨は降らず、八月一日には、天皇自らが呪術を行い、雨を降らせたと記されている。また、『日本略紀』延喜十年(910)七月十日の条<sup>4)</sup>は、日照のため、馬を川に投じたと記す。時代は下がるが、『政基公旅引付』文龜元年(1501)七月二十日の条<sup>5)</sup>は、和泉国日根荘で請雨の儀があり、降らなければ、滝壺に鹿の骨や頭を入れると雨乞いに効力があると記す。

佐伯有清氏は、請雨における動物供犠を伴う民間習俗を、大和、和歌山、福島などの例から詳細に報告する<sup>6)</sup>。このような動物犠牲祭祀によって、祈雨を祈る信仰がかなり広範囲に広がっていたのであろう。天候に関する祭祀として注目すべき他の例は、『日本書紀』天武四年四月十日(675)より始まった竜田社の風神祭である。

「竜田風神祭祝詞」によれば、この神社の祭神は「天の御柱の命・国の御柱の命」で、農作物を雨や風害から守護する神であった。『日本書紀』持等五年(691)六月の条には、京および郡国に霽が降り、夏は「陰雨」が多いとの記述がある。天候不順を理由として、この年八月には、竜田社と並んで、信濃の須波、水内社でも臨時祭祀が行われている。

ところが、上述したように、室町の古記録では、風雨による災害より、早への関心が高く、飢饉が

早によりもたらされると考えていたことが分かる。このため、早から人々を守る灌漑池の造成などにより関心があったのだろうと考えられる。

この飢饉の最中、応永二十七年(1420)に足利義持派遣使節の回礼使として日本を訪れた朝鮮官僚である宋希璟が記した『老松堂日本行録』には、「阿麻沙只に宿して、日本の事を詠ず。日本の農家は秋に耕し、大小麦を種ゑ、明年夏、これを刈る。即ち、苗を種ゑて、秋初にこれを刈り、又、木麦を種ゑて、冬初これを刈る。一番を以って、一年に三たび種ゑるは、川を塞いで、即ち水を儲えて畚川と為し、決すれば、即ち、水を去つて田と成す故なり。」と記す<sup>7)</sup>。

日本の農家が秋に大麦、小麦を蒔き、翌年の初夏に収穫し、その後に稲の苗を植え、初秋に収穫し、続いて、蕎麦を蒔き、初冬に収穫するとし、川をせき止めて水を蓄えて水田としたり、水を落として畑にしたりしていると説明しているのである。このことから、この時代には三毛作が、畿内では行われていたであろうことが想像できるのである。

文永元年(1264)四月二十六日「関東御教書」は、「諸國百姓苟取田稻之後、其跡蒔麥、号田麥、領主等徵取件麥之所當云々、租稅之法、豈可然哉、自今以後、不可取田麥之所當、宜為農民之依怙、存此旨、可令下知備後・備前兩國御家人等之状、依仰執達如件」<sup>8)</sup>と記し、十三世紀には、関東で二毛作が行われていた事実を示す。この時代には水や肥料を管理する技術がかなり進歩していたと考えて良いだろう。

また、正長元年(1428)に朝鮮使節に随行した朴瑞生は、「一、日本農人、有設水車、斡水灌田者、使學生金慎、審其造車之法。其車爲水所乘、自能回轉、挹而注之、與我國昔年所造之車因人力、而注之者異矣。」と記す。農書などによく描かれる竜骨車ではなく、自転揚水車で、川から水田へ水を汲み上げているのをみて、驚いたのであり、模型

を作らせ、朝鮮国王に献上し、普及を呼びかけてもいる<sup>9)</sup>。

『徒然草』第五十一段は「亀山殿の御池に大井川の水をまかせられんとて、大井の土民に仰せて、水車を作らせられけり。多くの錢を給ひて、数日に営み出だして、掛けたりけるに、大方廻らざりければ、とかく直しけれども、終に廻らで、いたずらに立てりけり。」と水車を記す。また、『石山寺縁起絵巻』には、宇治川の水車を描いており、水田に水を引いていたのであり、水車は鎌倉時代以降には普及していたのであろう。

以上からは、室町時代には、農業の発達から、水の重要性を重んじており、灌漑の発達と共に、天候不順による大雨より、旱をより恐れていたことが分かるのである。しかしながら、三毛作が行われていたことから、稲作耕作に必要な水が不足する春から夏の旱だけではなく、秋から冬にかけての長雨によって、麦や蕎麦の収穫がない場合に大きな飢饉が起こっている事実が上述した記録からは確認できるのである。

ところで、室町時代の農作物に関しては、平安時代と比べ、大きな変化はない。『全浙兵制考附日本風土記』<sup>10)</sup>は、十六世紀の日本の農作物を紹介するが、『延喜式』『内膳司』などの記される作物と大差がないのである(表1)。後述する十五世紀に記された精進物(植物・食物)と魚類(魚・獣・鳥類)の戦いを描き、各地の名産品を同時に記す『精進魚類物語』や食物を本草的に分類する『日用

食性』などにも、多くの農作物が記されるが、違いは少ない。

また、『梁塵秘抄』巻第二には、聖の好む物として、「聖の好む物、比良の山をこそ尋ぬなれ、弟子遣りて、松茸平茸滑薄、さては池に宿る蓮の蕾、根芹根蓴菜、牛蒡河骨独活蕨土筆。」と蓴や独活を含め、山菜などの食物も詠われているが、これも平安時代からの食物である<sup>11)</sup>。

十六世紀の制作である『酒飯論絵巻』には、この表に記されたような食物が絵巻の中に描かれている。図1は、律師好飯宅の食事風景であるが、米飯だけではなく、粟飯や麦飯も描かれており、主人公である好飯は、「冷やし漬け」と称する水漬飯を好むとされる。

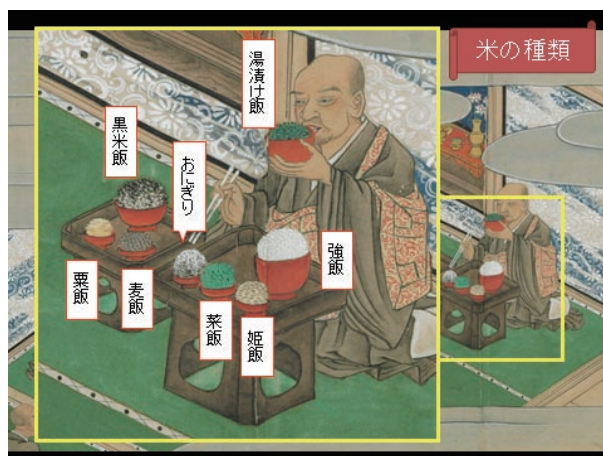


図1 フランス国立図書館本『酒飯論絵巻』第三段、部分

『類聚倭名抄』や『延喜式』に記される「飯」の種類は、「強飯」<sup>かしきかて</sup>、「炊飯」<sup>あぶらいひ</sup>、「黒米飯」<sup>ほしい</sup>、「油飯」<sup>あぶらいひ</sup>、「糍」<sup>ほしい</sup>、「餉」<sup>かれい</sup>、「糯米」<sup>やきごめ</sup>、「粗糲」<sup>おこしごめ</sup>、「頓食」<sup>とんじき</sup>、「姫飯」<sup>ひめいひ</sup>、「水飯」<sup>ひめいひ</sup>、

表1 『全浙兵制考 附日本風土記』

五穀	稻	穀	大麥	小麥	荳	粟	芝蔴	蕎麥	蘆	黍稷	鶯粟
	菀豆	赤豆	緑豆								
飲食	米	麵	飯	粥	茶	酒	白酒	焼酒	老酒	渾酒	麴
	糟	米圓	糕	粽子	蒸餅	糍粑	饅頭	焼餅	餛飩	餛飩素麵	羹湯
	肉	蛋	鯨	沙糖	白糖	冰糖	蜂蜜	醬瓜	笋乾		
菓子	梨	栗	棗	櫻桃	胡桃	柿	蒲萄	楊梅	橘	橙	菱
	甘藷	藕	蓮子	圓眼	荔枝	榲子	白果	松子	榛子	地栗	石榴
菜蔬	菜	瓜	茄子	東瓜	黄瓜	絲瓜	葫蘆	蘿蔔	芋子	茭白	山藥
	笋	木耳	蒜	葱	韭	薑	紫菜	苔菜	淡菜	昆布	海菜
	荳芽	白菜	青菜	菠菜	芹菜	蕨菜	蕨粉	紫蘇	五味子		

「湯漬<sup>かたかゆ</sup>」、「饘<sup>こずみ</sup>」、「汁粥<sup>みそうず</sup>」、「漿<sup>もちかゆ</sup>」、「味噌水<sup>みそみづ</sup>」、「望粥<sup>もちかゆ</sup>」、「薯蕷粥<sup>もろとろ</sup>」などがある。

「強飯<sup>こしき</sup>」は甑<sup>こしき</sup>で蒸して作った飯で、現在の「おこわ」であり、「姫飯<sup>ひめいひ</sup>」とは、米と水を釜に入れて火にかけ、沸騰後しばらく炊いてから粘り気のある白湯を取り除き、再び蒸して仕上げる方法で、「湯取り法」による飯である。『和妙抄』では「米に非ず、粥に非ず。」と記される。なお、『和妙抄』に記される「漿<sup>こみづ</sup>」はその白湯である。「饘<sup>かたかゆ</sup>・固粥<sup>かたかゆ</sup>」は粥の固いものである。『和妙抄』は「饘、和名かたかゆ、厚粥也。」と記し、『江家次第』第七巻では「蔵人御粥を供ず、堅粥也。高く之を盛る。」とし、箸を粥の上に立てるとの表現もある。また炊飯と記し、「かしきい」とも呼ぶ。

ところで、現在の飯は、「姫飯」または「饘」がその原型であると考えられる。「湯取り法」による飯の炊き方は、飯が腐敗しにくく、江戸時代においても多用されている。また、室町時代頃までは「強飯」が中心であった。鉄釜や土製釜は高価であり、甑は手作りで簡単に製作できたからであろう。

現在使われる土鍋は通常、上薬をかけ、1,200度で製作されたものである。1,200度以下で生成された土鍋では煮炊きの時、割れやすいからである。この時代にこの温度まで上げるには、登り窯で作る必要があり、上薬をかけた土鍋は庶民には高価だったであろう。

したがって、『酒飯論絵巻』の主人公の一人である好飯律師が水漬け飯を好んだとする理由も、強飯が室町における食の中心であったため、米飯は堅かったと考えられ、夏には水を入れた飯、冬であれば、茶漬けまたは湯漬けにしてご飯を食べたからであろうと考えられるのである。

一方、この『酒飯論絵巻』の第三段では、餅などを作る場面も描かれている(図2)。『近世節用集類』から餅の種類を挙げると、温餅<sup>あたたけ</sup>(鏡餅あるいは雑煮へ入れる丸餅、または野菜などの餡を中に入れた蒸餅<sup>かちん</sup>、家鎮<sup>いもちうるもち</sup>(普通の餅)、養<sup>いもちうるもち</sup>、養<sup>いもちうるもち</sup>(粳米



図2 『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第三段、厨房場面、部分

と糯米の餅)、小米餅<sup>ここめもち</sup>(屑米と糯米を混ぜた餅)、粳粉餅<sup>しんこもち</sup>(粳米の粉を蒸した餅)、屑米の餅、鬘斗餅、圓餅<sup>さんぎもち</sup>(算木の形に切った餅)、水餅<sup>みずもち</sup>、氷餅(寒中に凍らせた餅)、草餅・艾葉餅、搔餅<sup>かいちもち</sup>(もち米の粉・米粉・粟粉・小麦粉を水で掻きこね餅になるまで煮たもの)、神麴<sup>しんきく</sup>(米こうじから作った餅)、罌粟餅<sup>けしもち</sup>、蘇方餅<sup>すほう</sup>、山椒餅、雑煮<sup>べいだん</sup>、餅餃(餅の中に鴨などの卵や野菜を煮て包み四角にした餅)、蒸餅、焙餅、歌賃南飯<sup>かちんなんぼ</sup>(ねぎ入り雑煮)などが記されるが、第三段の詞書では、草餅、松餅・笹餅、切り餅、粟餅、粽、亥の子餅(おはぎ)、鏡餅、団子または大豆餅・小豆餅、画には、粗糶、亥の子餅、苺と李、粽、菜饅頭、大唐餅(またはしとぎ餅)、越瓜、真桑瓜、姫瓜などが描かれるのである。

『近世節用集類』は、一般の庶民が食した食物が多く記されていることや、同時期に制作されたと考えられる唐招提寺の修正会における「餅談義」が「(前略)根本由来を尋ぬるに、天下泰平、五穀成就、伽藍繁栄の護摩餅、闇夜を照らす鏡餅、春は吉野の花餅、夏は富貴の牡丹餅、秋にもなれば、萩の花餅、冬は雪餅、烈しき嵐に氷餅、色黒うして味わいよきは奈良原餅、近江路や大津につける寿子餅、十万分身の栗餅、いずれも優しきは取り付き餅、松にかかれる藤の花餅、年を重ねるおおち餅(後略)」と季節、地域を含め、予祝儀礼の豊穰祈願を述べ立て、五穀豊穰を祈ることから、『酒飯論絵巻』に描かれる食も一般的に食されたもの

であり、この当時の人々の嗜好が伺えるのである。

ところで、この時代には「大唐米」という種類の米が西日本を中心に生産されていた事実がある。この「大唐米」は粳米も赤・白、糯米も赤・白の種類があり、「大唐米」に由来する在来稲のDNA分析では、インディカ米に類別されることが明らかにされている<sup>12)</sup>。

「大唐米」の初見は『東寺百合文書』「教王護国寺文書二百十八号」で、延慶元年(1308)の丹波国大山荘西田井村の条である<sup>13)</sup>。以降、「矢野荘公文名算(散)用状」、「矢野荘供僧方算(散)用状」、「矢野荘学衆方算(散)用状」(『東寺百合文書』)では貞和二年～寛正七年(1346～1466)、『三宝院文書』の「醍醐寺領讃岐国東長尾荘算用状」では応永四年(1397)、『安芸文書』「大忍庄内検」(土佐国安芸郡・香我美郡)では応永二十九年(1422)と記録がある。

「田植草子」には、「きのふ京からくたりたるめくろのいねはないね三把ばにな米は八石な、ふくのたねやれ三合まいては三石、かこかさし実候けにちもこのいねにわ、まかうやふくのたねをは。」とあり、京から来る「目黒」稲は福の種であり、多収穫の稲を歓迎しているのである。この「目黒」は大唐米の可能性が高い。『奈良市史』民俗篇にある御田の歌謡(手向山八幡)には「唐より渡るふしくろの稲はな」と記され、「田遊び」には、「京から来るふしくろの稲はな、稲三把で米八石」とあると指摘もある<sup>14)</sup>。

近世において「大唐米」と記載がある書物は『本朝食鑑』(「今本邦處處所種謂大唐米者似粳而粒小有赤白二色。其熟最早六七月収之而米亦多、恐是綱目之秈米也乎」)、『倭訓栞』(たうぼし、大唐米ともいう、秈也といへり)、『清良記』(太米之事。早大唐、白早大唐、大唐餅)、『毛吹草』(その他、香米もあり、芳米と記す)、『合類日用料理抄』(大唐餅米にて椿餅を作る)など数多い。

つまり、中世には赤米種および白米種、糯米

種、粳米種もある「大唐米」(占城稲)が流入し、気候条件に左右されず、どのような土地でも育つことから、新田開発の条件にも適し、低湿地帯や水はけが悪く、常に湛水状態の土地や洪水時に湛水しやすい土地、高冷地で盛んに栽培されたのである<sup>15)</sup>。

### 3. 饗応文化としての飲酒

一方、飲酒に関しては、饗応文化の発展した室町時代では、様々な発展が起きている。義政時代には酒の特産品は河内、大津、奈良、堺など七つの京都以外の町から京都に運ばれていたが、『毛吹草』が記す京都以外の酒の名産地は半分に減っている<sup>16)</sup>。応仁の乱以降、酒は京都の特産となったのであろう。この点はお茶も同様に変化しており、『異制庭訓往来』では、お茶の産地は梅尾とするが、『尺素往来』では、梅尾のお茶が衰退し、宇治が勃興すると記すのである<sup>17)</sup>。戦乱の影響で大きく変化するのであり、宇治川を使った新たなお茶流通経路が確立するのである。

また、十五世紀には、寺社から將軍の献上品に栽培植物、納豆、豆腐、公家は果樹を栽培し、献上していた事実もあるが、將軍の権威の没落とともにそうした技術も町衆に流れ、産物も町衆の流通経路で販売されたと考えられる<sup>18)</sup>。

京都西郊にある嵯峨を本拠地とした角倉吉田家は酒屋・土倉であるが、その家伝文書などからは十六世紀初頭に有力商人となった記録がみえ、同業者組合の「座」の新たな形成も十五世紀末から十六世紀初頭である。混乱により地方荘園からの収入を失った公家や寺社は彼らと結びつき、新たな収入を求めたと思われるのである。『親俊日記』天文八年(1539)七月十六日、九月四日、十二月三十日の各条には、京都の下京、上京の土倉・酒屋などが幕府と交渉するのに「座」の代表が集まっている姿を記している。

そして、延暦寺の下級僧侶達が代表する土倉に

対し、新たな土倉・酒屋集団が現れ、対抗関係になって行ったのであろうと想像されるのである。天文元年(1532)以来五年ほど土倉・酒屋を中心とした法華宗徒が京都を自主的に運営したのもこのような流れの中で起こったのである<sup>20)</sup>。

ところで、古代における酒は、『延喜式』に以下のように記されている。

- 雑給酒：下級官人への給与酒と考えられる。  
 醴酒：米、麴を酒に仕込み、しばらくそのまま使う酒。  
 三種糟：「三種糟料八斗。五斗糟料。三斗三種麴各一斗料。糯米五斗。粱米五斗。小麦三斗」(小麦もやしを使用する儀式用の酒)と記される。  
 御井酒(みいのさけ)：使用する水を減らし、できた醪を酒袋に入れて濾過した酒。  
 白貴・黒貴：白木は醪を大篩で粗越しした酒。黒貴はそれに久佐木の灰を入れた酒。  
 御酒：いったん発酵の終了したもろみを濾し、この酒に、さらに蒸米と米麴を入れて、再発酵させ、再び濾すという「シオリ」法で製造。

室町時代においては、『御酒之日記』(十四世紀末)が諸白作りを記し、使用するこうじ米、蒸米に白米が使われるようになった事実を示してい

る。そして、こうじ米だけを玄米とした従来の酒を「片白」と呼びようにもなる。また、もろみを発酵させる酵母を前培養する酒母という考え方があらわれ、様々な方法による酒母が開発されるようになる。つまり、上述した『延喜式』に記される「御酒」の製法である「シオリ」法による強い酒や発酵中のもろみに蒸米、こうじ、水を投入することを何度もくりかえす「とう」法によるもろみ仕込みの製造法での酒造法が確立するのである。

なお、『御酒之日記』は、現在の日本酒造りの原型である酒母を熟成後、その中に麴と水を加え、冷やした蒸米を入れる「<sup>とう</sup>酸」方式を記すが、上述した『延喜式』(造酒司)に記される「醸しては、漉し、さらにできたお酒に蒸米を入れ、醸すを繰り返す「シオリ」法による重醸酒の製法も記す(図3)。

このように、室町時代は、発酵の終わったもろみを酒袋に入れ、圧力を加えてしぼり、粕を分離して清酒をつくるのが普及し、濁酒と清酒とが明確に区別されるようになったのである。また、『多聞院日記』(十六世紀半ば)では、製造した清酒を「火入れ」(低温で加熱殺菌)し、貯蔵することを記す。火入れ法の進歩と普及は、それまで醱酵が進む夏が中心であった酒造りから、冬季の酒造りを可能にしたのである。また、杉と竹輪で大型の木桶がつくられるようになり、それまで壺やかめを使っていた醸造規模を、飛躍的に大きくした。酒の輸送容器として、杉で造った4斗樽(72リットル)も普及した。

ところで、宝永七年(1709)に刊行された『大和本草』では、大陸では糯米で酒を造るが、日本では粳米で、酒を造ると記す。一方、正徳三年(1713)頃に刊行された『和漢三才図会』十八巻の「糯」の項では、「糯は粘る性質があるので、酒に醸したり、<sup>もち</sup>黍にしたり、<sup>むしだんご</sup>蒸糕にしたり、<sup>じおうせんあめ</sup>熬錫にしたりする。また炒って食べてもよい。その種類も多い。<sup>もみがら</sup>穀殻に紅・白の二色あって、毛があつたりなかつたりする。米にも赤・白の二色があつて、赤



図3 『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第二段、酒を漉す人々、部分

いものは酒に醸<sup>かも</sup>すと糟<sup>かす</sup>は少ない。一種に粒が三、四分の長さで霜のように白いものがある。」と記し、糯米での酒造法も記すのである。

ところで、戦国時代末期まで、人気のあった天台宗天野山金剛寺で造られた天野酒などは上述した重醸酒である。また、『閑吟集』で「うえさに人のうちかづく、練貫酒の仕業かや、あちよろり、こちよろよろ、腰の立たぬはあの人ゆゑよのふ」と歌われる「練貫酒」、「蔭涼軒日録」文正元年(1466)正月十日の条、『碧山日録』応仁二年(1468)正月十七日の条に記される筑前や豊後で造られた酒も重醸酒である。

これらの酒は、粳米で製造した酒を基に、さらに蒸米と麴を入れて醸すことを繰り返した酒で、かなりのアルコール度が高い酒である。この酒に関しては、元禄十年(1695)刊行の『本朝食鑑』には「年を越すものを諸白古酒と称す。甕壺に収蔵して、よく年を経つべし。その三、四、五年に至るものは味濃く、香美にして、最も佳なり。」と挙げるが、日本酒を造り、その酒を新酒と名付け、その後、糯米と麴を加え、古酒(重醸酒)を製造するとも記すのである。また、味醂酒は糯米で製造するが、大分県に赤酒があり、味醂酒のようなお酒であるとする話もある。

一方、名古屋大学が所蔵する孤本神宮皇學館文書「菓子類製法覚書」には、果実酒の製造法が記される。この本の成立は、卷末書写識語「享保十八年仲秋吉辰／藤親岑写之」、来田親岑書となっており、1733年の写本である。

内容の大部分は、お菓子の製法を記すが、そのお菓子に大量の砂糖の使用が記されることから、この本自体は江戸初期頃まで遡れると考えられるのである。享保年代には砂糖の輸入が禁止され、日本では砂糖製造が未発達時代であり、少なくとも大量に砂糖を輸入していた元禄頃、つまり17世紀後半頃の成立かと推定できるのである。この写本は、あくまでも「菓子屋」の写本であるため、

お酒は「忍冬酒」や「梅酒」、「山吹酒」など甘い菓酒の製法が記されているが、どの酒も焼酒と糯米、そして麴で造ると記されている。

「一同方 忍冬の花の比四月造、上白餅米〈四升〉上白餅米糶〈貳升〉忍冬花〈三十匁陰干〉茨花〈三十匁陰干〉焼酒〈壹斗〉」

「一同方 慶徳玄錫流、豊後梅〈十五〉能洗ひ紙にて水気をふき候也 白砂糖壹斤古酒〈壹升〉右合壺二入封付置也 毎度小出候時口封候てふし口明候へは梅香失申候也」

例えば、「忍冬酒」は焼酒に麴、糯米を入れると記され、「梅酒」は砂糖に「古酒」を入れるとされる。焼酒は、『本草綱目』などには焼酒の名があり、『和漢三才図会』でも焼酒とし、「しょうちゅう」と仮名を振る。また、今は焼酎というとも、記されているもので、「甌(こしき)ヲ以テ蒸シ、其ノ滴露ヲ取ル」(新井白石『南島志』)方式の酒で、沖縄の泡盛や鹿児島産が有名な蒸留酒である。

豊臣秀吉が行った朝鮮との戦争により、その製法が伝わったとされるが、ザビエルが日本に来て10年後の1559年に記された一枚の木札に、焼酎と記された記録が存在する。1959年に鹿児島県大口市の大口郡山八万神社の裏屋根から発見された木札で、東大歴史資料編纂所におられた今枝愛真先生が翻刻されたものである。

そこには、「永録(禄)二歳八月十一日、作次郎、鶴田助太郎、其時座主は大キナこすでをち、やりて、一度も焼酎ヲ不被下候。何共めいわくな事哉。」と記され、神社を立てる際に、注文主が吝嗇で、焼酎の一杯も振舞ってくれなかったと大工が嘆く文言が書かれている。

江戸時代で、一番美味しいと評判が良かった日本酒は伊丹の酒で、辛口で評判であった。そして、このお酒は長期保存するために、焼酒を入れていたから、辛口になったとも言われているのである。酒造家に尋ねてみたところ、この時代においては、正統な日本酒の保存方法であると即座に回答

があった。江戸の一大消費都市への供給には、腐りにくい酒を用意する必要性があったのである。

実際、明治十年に、東京大学農学部が酒の分析を行っており、現在の酒とアルコール分は変わらないが、酸味は現在の酒の4倍から6倍で、かなり辛口であったことが知られている。

一方、「梅酒」は例に挙げたのは古酒であるが、他の例では、ただ「酒」とか「日本酒」となっているが、糯米での「シオリ」法による製造である重醸酒の可能性が高い。このような古酒も「日本酒」と記されるのである。長野県佐久市で、元禄二年(1689)に作られた古酒が発見され、アルコールが24%であったことが明らかにされているが、この重醸酒はアルコールがかなり高めであったと想像される。

さらに、この重醸酒は「酎」とも言う『本朝食鑑』に記されており、江戸の文献には、「酎」の水割りという表現が表れるが、これは、焼酒ではなく、重醸酒の水割りと考えられる。安永九年(1780)の黄表紙に『餅酒／腹中能同志』という作品があり、酒が擬人化された物語である。その主人公は、「九年酒」と記され、古酒(重醸酒)と考えられる。咄本である『餅酒大合戦』(江戸後期?)でも、「老松山本の判官」という酒が擬人化された人物が表現されるが、この人物も古酒の擬人化であろう。

また、滑稽本『滑稽五穀太平記』(弘化元年、1844)では、「醋見芥の太夫樽底」、錦絵『太平喜餅酒多々買』(天保十四年～弘化三年、1843～46)では、擬人化される酒に「一本木割無」、つまり、日本酒(重醸酒)で、水で割っていない酒や「内田三ツ割」(水割り)の洒落である人物も現れる。

こうしたお酒は、上述した戦国末期から江戸期にかけて造られた練酒(博多)など、日本酒に糯米を加えて、新酒の糖化酵素を利用し、糯米でん粉を糖化する方法を繰り返し、造ったアルコール分が高い日本酒と考えられるのである。よく似た

ものに、「奈良屋与兵衛法」があり、糯米と麴と地酒を加え造るが、この場合は、麴が新酒内の糖化酵素をより促進し、造酒が速かったと考えられる。

先ほど記したように、こうした糯米で造る酒には、他には味醂酒がある。味醂酒は焼酒に糯米と麴を入れて造り、『太閤記』には、「上戸にはぶどう酒、味醂酎、下戸にはかすていら、こんぺい糖」と記され、宣教師が日本人と会談する手段の一つであったとしている。

ところで、普通、糯米は粘りが強いため、麴と混ぜにくく、日本酒を大量に作る場合には適さない。しかし、上述した、『和漢三才図会』十八巻の「糯」の項の記述は、大唐米に関して記したものである。中世から近世にかけ、ジャポニカ米とは、相違するインディカ米である大唐米という種類が西日本から南で、かなり多く栽培され、江戸時代でも、日本の殆どの地区で栽培されている。

先ほど例に挙げた写本には沢山の餅の作り方も記されているが、享保三年(1718)刊行の『御前菓子秘伝抄』には、大唐米を使用したお菓子(あらねや餅)が、合計十五種類も記されており、この写本が作られた時代は、糯米といえば、畿内では、大唐米の糯米種を使用することは当たり前だったと想像できる。この大唐米の糯米種はジャポニカ米の糯米種と比べ、粘りが少ないのが特徴であるため、日本酒を作る場合、そう粘らなかつたと考えられる。

近世における大唐米の記録は、既に上述したが、以下のような記録もある。

- ①『毛吹草』(大唐米種の香米もあり、芳米と記す。)
- ②『合類日用料理抄』(大唐餅米にて椿餅を作る。)
- ③『庖厨備用倭名本草』、『大和本草』、『食物知新』、『農業全書』、『好色一代女』、『世間胸算用』、『宜禁本草集要歌』、『日葡辞書』、『食物和歌本草増補』、『包厨備用倭名本草』、『成形図説』、『書言字考節用集』など多数。



この米は、江戸時代には雑穀米とみなされ、租税はジャポニカ米であるが、一般の人の食事やお酒造りには欠かせないお米であった。そして、大唐米の糯米で造ったアルコール分の高い日本酒を加えて造る果実酒が、『和漢三才図会』に数多く記される。「梅酒」、「葡萄酒」、「山葡萄酒」、「楊梅酒」、「イチゴ酒」など、当時の日本で栽培された殆どの果実がお酒にされているのである。

しかしながら、注目すべきはイチゴでも山葡萄でも、果実は保存に使用されたという事実である。江戸初期の寛文八年『料理塩梅集』(1668)では、山葡萄酒の製造に関し、蒸米の上に、山葡萄を重ね、麴をのせ、何重にも重ねた上、焼酒を入れると記しており(潰して、砂糖、古酒、焼酒で造る製法も記す)、イチゴ酒の製造も、梅酒、楊梅酒も同様である。また、一般にこの当時お酒につけるのは、葡萄より山葡萄が良いと『本朝食鑑』も記述する。

岸野久氏が記した『西欧人の日本発見』は、ポルトガル語の写本から翻刻した宣教師の書簡集で、ジョルジュ・アルバレスが記した日本事情の中で、鹿児島の人々が「葡萄」を食べないと記す。訳者の岸野氏に確認したところ、この「葡萄」とは山葡萄と考えていますと、連絡をいただいたが、この当時から、日本人は生で果実を食べる習慣はなく「生の果実の摂取は身体に適さず、干したり、漬けたりして食べる方がよいと貝原益軒も『大和本草』で勧めているのである。

梨や柿は粕漬や味醂酒に漬けて食べたり、柚子は柚青漬という漬け方で食べたりしている。そもそも、砂糖が貴重であった時代、干して甘くなった果物は重要な食物であったのである。また、江戸後期になると、葡萄や蜜柑などは潰して、焼酒に合わせて製造したりもするが(私家版の酒製造法)、当時の葡萄や蜜柑はかなり値段が高く、食べきれなかった腐りかけの果物を何とか食そうとしたのではとも考えられる。

果物を長期保存用のため、日本酒(重醸酒や焼酒)に漬ける方法が、室町後期以降に頻繁に起きた飢饉対策の一つであり、さらに、甘くして、食べるための手段であったと考えられる。したがって、果実酒と一般に呼ばれる酒は、明治に至り、西洋技術との接触で、始めて作られるようになったのであり、当時は、保存用の可能性が高い。

このように、室町後期では、今のイメージの日本酒より、アルコール分が高い日本酒が存在しており、図4や慶安元年(1638)『水鳥記』「大師河原の酒合戦」のように、利き酒の大会であっても、酔いつぶれる人が続出するのも、「火入れ」をしていたかどうかの問題もあるが、古酒(重醸酒)の関係もあったと考えている。上述したように大唐米の糯米でお酒を造った場合、糖分は高めで、多少甘く、呑みやすく、しかも、アルコール分が高いと、酔いが早く、多少飲んだだけでも、かなり酔っ払うと考えられるからである。

また、この糯米で製造した古酒は色が少し褐色



図4 『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第二段、酒に酔う人、部分

であったと思われ、江戸時代には日本酒のことを、「あか」と表現している事実から、室町や江戸においては、「日本酒」という表現には、今と相違し、様々な酒の種類があったことを再認識する必要がある。畿内が中心の室町の人々は、以上から、大唐米の糯米を使用した重醸酒を中心に飲酒を行っていたことは明らかである。

#### 4. 文化の担い手としての食へ

ところで、室町時代を振り返ると、文学や絵巻の中で「背景」や「点描」として描かれていた飲食風景は、この時代の「お成り文化」により、文化の中心に位置するまでに発展する。そして、やがて、和歌に季節が詠われるように、料理にも季節感を作り出し、眼で食べるような「食の色彩」文化を生み出すのである。

大英博物館蔵『猿の草子』では、子供の誕生祝いの祝宴場面に以下のような食物を描く(山菜や果物のみを記す)。

烏頭布(独活の芽)、東山蕪、莖立(アブラナ科の若菜)、早蕨(芽を出したばかりの蕨)、篠竹、淡竹、竹の子、松茸、平茸、栗竹(茸)、滑薄、椎茸、舞茸、紅茸、梨、蜜柑、柑子、橘、金柑、温州橘、妙旦(妙丹柿)、なた柿、木練柿(こねりがき)、落椎、子栗、白瓜、鴨瓜、烏瓜、夕顔、姫瓜、かや(榧)、胡桃、榛、石榴など

同様の場面を描く作品は、『鼠の草子』、『山の神草子』、『十二類絵巻』など数多い。また、食への煩惱を記す『常盤の姥』は長年連れ添った夫と死別し、子供に冷たくされる姥の話であるが、人生の無常を感じ、念仏を唱えるが、食への欲、煩惱を口にするため、子供に馬鹿にされる。しかし、最後は極楽往生を遂げる話であり、「食」への概念が「妄執」という悪の概念から、現実肯定へ徐々に変化していることが分かる。

「(前略)しろきこめかな、ひめにして、ゆをも

のまはや、しな／＼と、ゆ、かう、かんし、たちはな、けんしやくろ、くり、かき、なつめ、すもゝ、りんごやなし(後略)」<sup>21)</sup>と死を迎えた老婆が様々な食を渴望する姿が描かれるのであり、「南無阿弥陀仏、酒かな飲まふ。あら、腰痛や。膝痛や。のど渴きや。」「青海苔、あま海苔、とつさか海苔、その他万の海草、食いたやな。南無阿弥陀仏、あら苦し。」などとも記される。

そして、記される果蔬は、早蕨、松茸、平茸、栗竹(茸)、滑薄、椎茸、野老(ところ)、くすのかね(葛の根)、かのした(ハリ茸科の茸)、しめりたけ(シメジ科の茸)、ねすたけ(鼠茸)、つきよたけ、ささたけ(篠茸)、梨、柑子、橘、柿、ゆこう(柚子の一種)、栗、桃、李、林檎、枇杷、山桃、岩梨、やまいちご、ゑのみ(榎の実)、あおむめ、かちくり、餅、白米、かみもちいなどである。

また、十六世紀には、『酒飯論絵巻』のように、「食」を主体的に描く絵巻も現れる。この絵巻の詞書も、「食」で満ち溢れており、室町後半において、「食」に人々の関心はかなり集まっていたことも分かるのである。この絵巻の特徴を表にすると以下のようなようになる。

各場面は、季節で表現されており、「酒」はこの時代には夏に造ることがまだ一般的であったことから夏、「食」は、秋の収穫物を多く描き、米で作るお菓子などを列記する。また、冬を描く図5のような調理場面では、鯉や雁(または鴨)をメインに描くのである。したがって、「食」に対する季節感、つまり「旬」の意識が始まっているということが指摘できる。

しかしながら、「食」に対する「執着心」(悪)は必ずしも払拭されてはおらず、「笑」の対象となっている。例えば、『法師物語絵巻』では、吝嗇な和尚が客人用に炊く飯の量を指で合図すると小僧と約束し、合図時に転倒したため、手足の全てを開いてしまう。そして、小僧がそのため大量に飯を炊くとする場面があり、やはり吝嗇も含め、



図5 『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第四段、調理場面部分

「食」がまだ、「妄執」を表す手段となっていることを示す。

お伽草子などでは、『さくらの姫君』、『あさかほのつゆ』、『花鳥風月の物かたり』など、王朝風の植物が擬人化された物語でも、その中心は、桜、山吹、藤、蓮華、つつじ、椿、青柳、卯の花、鳶、松、梅、桃の花、リンドウ、吾亦紅、紅梅、白梅、一重桜、八重桜、山桜、椿、女郎花、紫陽花、柘植、岩ツツジ、萩、糸薄など、和歌で詠まれる植物が物語の中心となっている。

また、能の謡曲でも、『花軍』(女郎花、白菊、草花の精)、『梅』(梅の精)、『杜若』(杜若の精)、『西行桜』(桜の精)、『墨染桜』(桜の精)、『高砂』(松の精)、『朝顔』(朝顔の精)、『六浦』(楓)、『芭蕉』(芭蕉の精)、『藤』(藤の精)、『遊行柳』(柳の精)、『定家』(鳶)が擬人化され、逆に狂言では、『菓争』<sup>このみあらそい</sup>(橘、九年母、柚子、蜜柑、仏手柑、金柑、栗、梨、梅、柘榴、棗、桃等の精)、『宗論』でも、食べ物  
は笑いの対象になっているのである。

さらに、文明年間(1469～1487年)以前の成立とされる『精進魚類物語』は、十五世紀の食と料理が擬人化され、イメージとレトリックを駆使したパロディの物語である。その内容は、「魚鳥元年壬申の八月一日」、「御料」(将軍であるが、この場合は、飯)の大番役で出仕した魚類の中心、鮭太郎大介鱈長の子、はららごの太郎粒実(いくら)、ひづ吉(氷頭なます)の兄弟が、精進方の納

豆太郎糸重より下座に座らされたのを不服とし、合戦にいたるとする物語である。つまり、ご飯の「おかず争い」である。

この物語には、御料は「強き」と記され、兄は粟の御料は「心弱き」(湯などで、混ぜて食べたため、柔らかい)と記される。つまり、強飯や粟飯も描かれ、鮭太郎大介は平清盛のイメージを持ち、鯛赤介味好の妻は磯のワカメ、義父は昆布とするなど、鯛の当時の食べ方を示す。この鯛が戦死し、鍋に落ちる場面などは、鯛の「潮煮」のパロディとなっており、「食」を描く場合、「笑」が中心であったことは明らかとなっている。しかしながら、食や料理文化と文学の結合が注目される重要な作品である。

この作品には擬人化された食物として、精進側では、大豆、蕨、粟、琪樹、桃の花、ワカメ、昆布、海松目、蒟蒻、大根、苜、蓮根、胡瓜、豌豆、茗荷、蕨、蕨、筍、冬瓜、椒、蕎麦、山芋、エビ芋、炒豆、實芥子、荒布、青苔、紅苔、鶏冠苔、水苔、山葵、茄子、瓜生、苔豆、栗、椎、桃、棗、熟柿、柘榴、柑子、大角豆、橘、李、梨、松茸、柚皮、薑、蕨、小豆、鞘豆、深澤芹、覆盆子、零餘子、椎、枇杷、興米、青蔓、入麴、納豆、摺豆腐、蕎麦、味噌、唐醬、草餅などが描かれる。さらに、その産地なども記される。

この『精進魚類物語』に記される食物は、寛正六年(1465)や文明十三年(1481)の足利義政へ

の献上品である「美物」(おいしいもの)、つまり全国の特産品(魚類、鳥類、獣肉)が多く描かれ、将軍にそれらの食物が集中する構造も見て取れるのである(図6)。

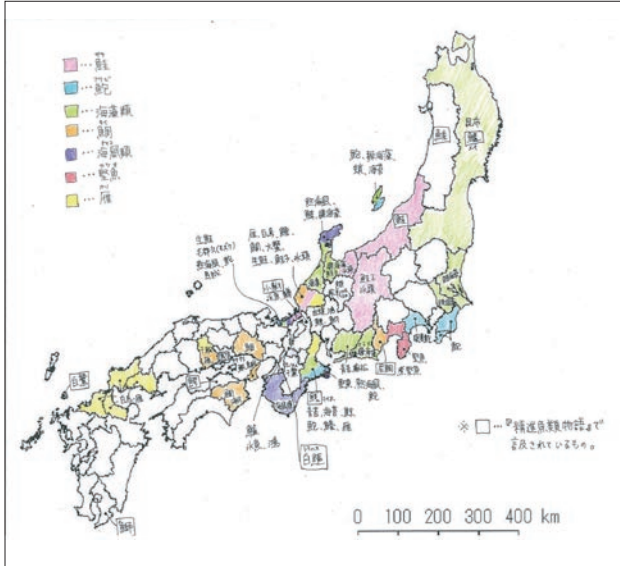


図6 『精進魚類物語』に記される「美物」の出身地

このような物語からは、この時代のどの地方に、どのような特産品があるかが明確に知られていることが分かり、室町時代の人々、特に将軍を中心とした人々が、どのような食物を好んでいたかが明らかとなる。そして、「美物」である魚類、鳥類、獣肉の供給と確保が、将軍の取り巻く人々の重要な課題となり、特産品は「お成り」による饗膳に供され、季節により、献立が変化する姿まで、想像できる。

例えば、『教言卿記』、『山科家礼記』、『建内記』、『蔭涼軒日録』などからは、紀州干飯、近江瓜、大和瓜、丹波瓜、播磨瓜、大和柿、宇治茶、伊賀茶などが好まれていたことが分かり、『御ゆとのゝ上の日記』では、特に瓜が献上品としてもてはやされていた事実が記される。また、野菜、果実、茶は、西は播磨、東は伊賀までが中心であり、海草・魚介類は出雲、丹後、加賀、佐渡がもてはやされ、酒は畿内の寺院が製造の中心であった。

ところで、このように食に関する季節感は、宗教儀礼に不可欠であった餅から始まる。既に上述

したように、唐招提寺の修正会における「餅談義」が良い例であり、『酒飯論絵巻』第三段の詞書は以下のように記す。

「四季おりふしの、生弥は、くゝたち、たかんな、みやうかの子、松たけ、ひらたけ、なめすゝき、あつしる、こしる、ひやしつけ、調味あまたに、しかへつゝ、うそゝけ入の、うす小つけ、よきほとらかの、小さいしん御まへに、すへて、見さうはや、まいらぬ上戸や、おはします。」

「其後、もちゐ、色くに、やよひも、はしめの、わか草はちゝこ、はゝこの、ほう子もち、手づくりからに、いたるけや、かはらぬ色の、松もちゐ、千世とそ、君を、いのりける。ほんのうの、きつな、きりもちゐ、菩提にすゝむ、たよりあり、命は水の、あわもちゐ、世の、あたるも、知られけり。五月五日のちまきには、屈原かむかし、おもひ出、冬のはしめの、いはひには、ゐのことなつくる、かいもちゐ、秋の鹿にはあらねとも、紅葉をしくも、いとやさし、青陽の春のはしめには、たかきいやしき、をしなへて、ことさとかゝみの祝こそ、千とせの影をは、うつしける。神社、いつれの御願寺も、壇供のもちゐ、すへてこそ、修正のをこなひ、ありときけ。」

この詞書は、四季毎にどのような食物が生産されるかを列挙しており、四季毎の餅の種類も記すのである。江戸初期に創作された梅と竹の争いである植物を擬人化した物語である『月林草』では、畑で取れる食材を季節に併せて、大麦、小麦、麩、牛蒡、唐芋、芋の葉、芋茎、大根、蕪菜、蒟蒻、苜、土筆、蓴、茗荷、白瓜、アブラナ科の葉、茄、漬物、独活の芽、京菜、梅干などを記す。さらに、江戸初期の俳諧、連歌書である『毛吹草』にも野菜や名産品が季節毎に記されるのである。

このようなことから、一六世紀半ば頃にこの絵巻は制作されたとされるが、この時期には、一般

的な人々も「食」に関しての「旬」や季節毎の料理も意識していたのではないかと想定できるのである。

## 5. おわりに

上述した一連のお伽草紙に描かれる擬人化された植物・食物は、江戸に入ると大きく変化する。その顕著な例は、徳田和夫氏が紹介する『合戦巻』(伝季吟筆・異類合戦物『合戦巻』)で、室町時代の多くの物語において、植物が擬人化の中心であったのに対し、江戸初期のこの作品は、半分が植物で、半分が食物となっている<sup>22)</sup>。さらに時代が進むと、植物は消え、食物が擬人化の中心となる物語が大半となる。

このような事実から、室町時代にあったような「食」への「妄執」という悪の概念から、現実肯定へ社会が明らかに変化した事実が分かる。また、「食」そのものを描くことで、「笑」の対象とすることも消える。室町時代に「食」が大きくクローズアップされる理由は、もちろん「お成り」文化が成立したことも挙げられるが、飢饉の項目で記したように、三毛作の発展などの農業(特に穀物生産)や流通の整備が一番大きく影響したことや、各地の大名が、特産品の生産に励んだことも挙げられよう。

一方、中世の寺院芸能である『多武峰延年詞章』「開口」には、鳥や山川草木、花、名所、『源氏物語』五十四帖などが、争う表現がある<sup>23)</sup>。「開口名所相撲之事」は、名所が争うなど、非常に興味深い。上述した唐招提寺の修正会における「餅談義」は、名所と餅を併せて七五調で語り、『酒飯論絵巻』の詞書も七五調であり、「語る」表現形式と

宗教芸能、さらに季節や名所、食を語る物語成立と宗教の関係をより明らかにしていく必要性を強く感じ、今後の研究課題としたい。

最後に、字数の関係で、調理法、保存食に関して、多く論じることができなかったことを非常に残念に思っている。なお、参考として、『毛吹草』の季節毎の食物や名産品リストを論文の最後に記すこととする。

## 謝 辞

(公財)浦上食品・食文化振興財団から過分な助成をいただきましたことにより、本研究「室町人の嗜好―古記録からみる室町時代の食文化」が進展しましたこと、心より感謝申し上げます。

この研究は資料も少なく、各地の図書館を訪ね、資料を翻刻しながら、研究を続ける必要があり、今回の助成により、新しい展開があったことを大変ありがたく思っております。

日仏会館主催の国際研究集会「ワインをめぐる人と風景」に、研究成果の一部である「江戸初期の酒造法について」と題する発表題目を提出したところ、採択され、2013年12月13日に発表も致しました。

また、名古屋大学国際研究集会助成にも採択され、「日本における食と災害文化史研究」を主催し、「室町・江戸時代における農産物と飢饉対策」について、2014年2月22日に発表できたのも、この助成があったからです。

今後も室町から江戸初期における「食」に関する研究を続け、日本人の食文化の原点を明らかにしたいと考えております。本当にありがとうございました。

『毛吹草』 俳句

正月	平岡御粥	廿日團子	具足餅	鏡餅	雑煮	大ぶく	にしさかな	數子	掛鯛	はたはら	から栗
	串柿	代々柚柑	柑子橘のみ	野老	芋頭	ひらきまめ	しだ	ゆつるは	はぜ	山椒の皮	白梅
	黄梅	鐘梅	飛梅	倫旨梅	行幸梅	好文木	福壽草	元日草	根白草	水菜	莖立
	鶯菜	野大根	芥子の若は	ふきのたう	よめかはき	あをのり	あまのり	櫻苔	於期苔	ひじき	白魚
	目ざし	干鱈									
二月	くはひ	天花草	杉菜	うと	たんぼゝ	薊	おにあさみ	野老	鬼ところ	苞	川苺
	沢苺	山葵	蒜	野蒜	大岑のんにく	あさつき	にら	青からし	菜大根のはな	蓮根	海雲
	もろこ	鯉のこ	飯蛸	しじみ	たにし						
三月	蓬餅	草もち	うこき	春菊	三葉芹	みようか竹	三月大根	ぜんまい	蕨干	蕨餅	ひょうな
	櫻鱒	櫻鯛	鱒								
四月	煮酒	竹子	蒨	蓼	りこんさう	青麥	岩梨	蓮のはひ	鮒鮓	飯鮓	
五月	菖蒲酒	粽	こもまさ	青山椒	小梅の實		杏子	楊梅	枇杷	鬼百合	盆覆子
	木いちこ	天蓼	早松茸	麥飯	切麥	麥粉	越瓜	淺瓜	かりき	莧	あかさ
	荒和布	柳の葉魚	小鱈	つばす	水鱈	水鱈					
六月	水餅	干飯	ところてん	朝生酒	甘酒	醤油	早桃	すもゝのみ	林檎	河骨	青芋
	紫蘇	蒜の根	から瓜	眞桑瓜	胡瓜	姫瓜	青瓜	あこた	囊荷	ゆふかふ	茄子
	小角豆	海月	鯖	鯉							
七月	蓮の飯	焼米	冷麥	あつ麥	桃のみ	木瓜のみ	蓮のみ	へちま	指鯖	鱒	
八月	萋	葡萄	通草	からす瓜	冬瓜	瓢箪のみ	牛房	芋	芋莖	芋頭	山のいも
	ぬかご	葛根	鬼灯	白雁	野雁	海雁	鴨	田鴨	うば鴨	山鴨	鶴鳴
	川原鴨	ぼと鴨	鶉	ひえ鳥	かし鳥	ましこ	列鳥	豆鳥	虫くひ鳥	つぐみ	まめ鳥
	ひたき	むく鳥	山雀	日陵	四十陵	こがらめ	ほあか	るり	目白	ひわ	ひすい
九月	連雀	せきれい	鶇胡	川せみ	あつ鳥	みそさんざい	江鮭	鮭	鱸	小鯛	ひしこ
	今年米	新酒	古酒	葡萄酒	豆名月	木練	さざはし	熟柿	甘干	筆がき	しぶかき
	柿づき	蜜柑	金柑	久年母	まるめろ	柚	佛手柑	果李のみ	柘榴	銀杏	榎
	胡桃	棗	ありのみ	いか栗	柴栗	椽の實	とち飯	樺	榛	團栗	ひよん
	棕の實	さいかしのみ	枳殻	梅檀のみ	椿の實	たもの實	南天のみ	梅もどき	みづき	柩のみ	菌豆
	ぶんとう	蕈	椎茸	松茸	平たけ	鼠茸	ト治	いくち	岩茸	べにたけ	舞茸
十月	黒皮茸	松子	松露	尾越の鴨	紅葉鮒	鯛の黒漬					
	菜飯	莖菜	納豆汁	蕎麥	すゞ鴨	赤頭	たかべ	黒がも	さき	霜ふり	眞鴨
	鴨鷹	柿鷹	はやふさ	鯨	鱈	老海鼠	生海鼠	このわた			
霜月	糞酒	霰酒	葱	根深	鯨	初鯨	鮒	鮒	石花		
極月	みのわた鯉	八目鱧	寒作の酒	鏡餅	餅花	氷もち	天使鮒				



毛吹草 諸国名産品

畿内	山城	屠蘇白散	半井龍腦丸	延壽院延齡丹	施藥院牛黃清心圓	盛方院鳳髓丹	竹田牛黃圓	上智院蘇香圓	兼康元康菌藥	大蛇亮産藥	道生解毒
		外郎透頂香	曇花院殿干瓜	鳥甲	味酥耐	消耐	南蠻酒	筆柿	非田院白味噌	大峯辻子前鬼豆腐	冷泉通南蠻菓子
		半女桃	山川酒	鯉鱈	煎餅	醃井	分餅	八條淺瓜	九條直桑	九條青瓜	九條芋
		九條扣散	九條水菜	大宮通葡萄	饅頭	おこし	烏丸内裏粽	麩炙	鹿茸	麩	氷麹蒟
		牛房	山崎油	酒	桂糖	西京青菽	麴	宮司梅干	茶屋栗餅	眞盛衣大豆	浄福寺納豆
		大徳寺蒸素麵	龍安寺山松茸	内野蕪菜	連蔓野大根	嵯峨葡萄	木練柿	大井川鮎モトキ	水尾柚	愛宕粽	梶尾茶
		鞍馬草薺	山椒皮	カジカ	鮎	加茂川鮎	イシフシ	フイカハ	御手洗團子	田中鮎餅	吉田大根
		茶屋豆腐	甘餅	丸山醬	梅漬	清水坂炙餅	滋柿	楊梅	甘干柿	大佛餅	地黄煎
		稻荷染團子	唐菘	深草糸瓜	茶屋鶉餅	竹田蔞	烏羽瓜	伏見雑喉	眞菰	淀川サゴシ	名吉
		宇治川小白魚	ヒヨ	鱸	鯉	鱸鮓	茶	圓柿	狗越瓜	茄子	薯蕷
		ヌカゴ	牛房	蜜柑	柑子	金柑	柚柑	代々	久年母	當歸	地黄
		山薬	干姜	生姜	紫蘇	荊芥	青皮	薄荷	陳皮	牡丹皮	山城米
	大和	法論味噌	漬香物	溜糖	饅頭	鯉鮓	僧坊酒	興福寺銀杏	敷木練柿	西大寺豐心丹	葛粉
		御所柿	松茸	岩茸	前胡	枸杞子	煎茶	國酒魚	鮎白干	釣瓶鮓	三輪素麩
		箸中糖粽	山邊米	空菽	梵天瓜						
河内	青皮	地床子	鶏頭實	菱	河骨	白黒烏芋	蓮根	蓮葉	大菽	干瓢	
	小角豆	石川郡楊梅	錦郡柿	往生院柘榴	引飯	毛利口漬香物	石戸米	天野酒	平野糖	産藥	
	芹谷野老										
和泉	酒	醬油溜	返魂丹	付硫磺	目薬貝	貝香	海藏	鳥貝	前魚	湊壺塩	
	芥子	防風	軸松瓜	海會寺鬼煎餅	貝塚麥粉	岡田干鮎	石津神馬藻	ヤスマサ蛤	花落米		
攝津	天満宮前大根	雀鮓	野里川鳴村蟹	ハゼ	蕪	住吉御成團子	松露	酢ハマグリ	木津瓜	難波干瓢	
	今宮千生瓢箪	遠里小野油	鉦割阿仙藥	粒半夏	川口鮎	鮎	尼崎餅貝	蛤	爪白蟹	西宮水鱈	
	水鱈	小鯛	烏帽子糖	兵庫簾干小鯛	兵庫簾鮓	牛舌	赤貝	須磨濁酒	藜蘆	生木香	
	香薷	防已	木通	菊花	葛根	勝尾寺冰餅	伊丹酒	富田酒	漬物	三島江大根	
伊賀	紅花	松茸									
伊勢	神仙丸	海老	蛸	帆立貝	蠣	鮎	フクダメ貝	鮎	鮎	桑名蛤	
	馬瀨青苔	二見坊風	海松	海蘿	國崎若和布	國崎和布耳	荒和布	鹿尾藻	甘苔	生浦梨	
志摩	川俣谷串柿	椎茸	煎茶	宇治興米	合道湯	素麩	庄野俵米				
尾張	井貝	鶏冠苔	和布	烏羽鱈							
	蒲黄	尾張大根	尾張干大根	那古屋藻魚							
三河	刺	海鼠腸	苜屋白魚	岩堀菱	伊羅期碁石貝	稚海藻					
遠江	干姜	茜	紫根	濱松蜜柑	ケガ耐	掛川搗和布	西坂葛餅	濱名納豆	菊川酒	糖	
	荒井鱸										

東海道



駿河	久野蜜柑	三穗松露	富士苔	黄茱	大井川黄	瀬戸染飯	宇都山十團子	善徳寺酢	濃津鯛	濃津白砂干
甲斐	神原鮎鮫	姫胡桃	生澤川鮎							
伊豆	小梅	椎茸	打鮎	柄川酒						
相模	良姜	紅花	鼠大根	海老	江嶋江豚	小田原海雀	透頂香	秦野野大根		
武蔵	鎌倉柴胡	根深	蕎切	芝雜喉	川口靱	蛤	長辛螺	海松喰	磯物	常伏
	江戸葵瓜	鮫鱈	筋鯉	鯛	白魚	金川海鼠	津久美野老	久我素麩		
	蛎	ハバ苔	生家ノ紐苔	浪子	目黒鯉					
阿房	小湊苔	フダギ鮎	鯛	東金蛤						
上総	長南紅花	葛西苔								
下総	三度栗	比鮫	藁和田鯉	水戸浮龜	著木					
常陸	當歸	納小豆	昆元丹	湖水鮭	鱒	鮎	鱒	鹹	ワタカ	鯉
近江	鯛大豆	山田丸鮎	源五郎鮎	源五郎鮎鮓	コノ濱エビ	堅田小糸鮎	煎餅	和蓮崎紗	舟木大溝紅葉鮎	舟木大溝骨抜鮎
	似鯉	志賀山中大根	袖解餅	坂本練	柳團子	膳所米	蜆貝	鱈	田上米魚	日野鯉鮎
	越川モロコ	山葵	獨活	兵主菜	小山鳥子	觀音寺納豆				
美濃	當歸	赤豆	眞桑瓜	宮代根深	八屋釣柿	木練	岐阜アユ	墨俣鯉		
飛騨	山梔子	搗栗								
信濃	鹽硝	芍藥	杏仁	小梅	串柿	干蕨	蕎切	諏訪湖鱈	鮎	
上野	利根川鯉									
下野	(該当なし)									
陸奥	糰	大蕪	鯨	石花	金鼠	子籠塩引	大鮎	岩城宇尔	昆布	ウトフ
出羽	最上紅花	秋田紫根	干蕨	霰煎餅	ハタノ／＼鮎	田部煎海鼠	串鮎	庄内米	尾崎鮭	小松原ソノ字
若狭	白朮	芍藥	蕨藜子	蓮肉	香附子	厚朴	小濱酒	洲先目指	大鳴ツカヤ	青井堅苔
	鼻折小鯛	蹲ザメ	蒸鮎	耳塩貝	高濱尺八烏賊	味方堀アマサギ	鮎	鱈		
	若和布									
越前	黄連	疋田鮎	三久運鱒	鮭	鱒	鮎	蒸鮎	老海鼠	大鮎	丸岡素麩
	大野酒									
加賀	菊酒	煎餅	黄連	白山硫黄	淺野川鮎					
能登	鱒	鱒背腸	烏賊黒漬	クマビキ	内海鱒	経紐苔	和鳴素麩			
越中	鹽硝	黄連	松波鮎	鮎	九万疋					
越後	白兔	白松	米山當歸	彌彦黄連	糸魚川糸魚	直江川八目鱈				
佐渡	細辛	黄連	弦藻	小鯛						
松前	塩鶴	干鮭	鯨	鯨	數子	炙鯨	昆布	獵虎	水豹	胡貍
	ネツフ	アモシツハイ	臘脯鱒	干獨活	干豆腐					

東山道

北陸道



イダ	宇智山菓子	佐伯梅	マルメロ	蜜柑	久我梨	蒲萄	蓮芋	水瓜	ボブラ
肥前	蜜漬生姜	佛手柑	鮠	文鱈魚	箭鱈	鯨油	若和布	松苔	海蘊
	五嶋鰯	宇尔	野茂小鯛	寺井海茸	海月	海蘊	シクナ	マナガソヲ	ムツノ魚
	平戸串鮑	赤鼻魚							
	アゲマキ								
肥後	臈	潮煮貝	八代蜜柑	アイギヤウ	アイギヤウ切ウルカ	長洲腹赤鯛	ユズ鮓	菊地苔	百足苔
	砥特茶	久保田野大根							
日向									
大隅	(該当なし)								
薩摩	我朮	薬艶金	小脳	硫黄	桂心	紫根	白蘭	紅花	蘇鐵
	椎茸	紅芋	水瓜	鳳蓮草	杓子貝	螺	アハモリ酒		
豊岐	宇尔								
対馬	椎茸	コフ苔	鱒						

注

- 1) 藤木久志編、高志書院、2007年。
- 2) 一般には、空腹で、粥を急に食べたからと思われるが、粥を作ったという記録はない。この当時は炊き出しであっても、強飯であった可能性が高く、そのために死者が続出したと考えている。
- 3) 「戊寅。羣臣相謂之日。随村々祝部所教。或殺牛馬祭諸社神。或頻移市。或禱河伯。既無所効。蘇我大臣報曰。可於寺轉讀大乘經典。悔過如佛所說。敬而祈雨。(後略)」
- 4) 「日來炎旱。詔諸國神社山川奉幣投牲。又掩骸埋肉禁獵制漁。又赦天下。」
- 5) 九条政基、宮内庁書陵部編『政基公旅引付』、養徳社、1961年。
- 6) 佐伯有清「歴史学研究」二三四号、137～138頁、1958年。後に『日本古代の政治と社会』、吉川弘文館に所収、1970年、および『牛と古代人の生活』、231頁、日本歴史新書、至文堂、1967年。
- 7) 『日本庶民生活史料集成』第二十七巻、38頁、三一書房、1981年。
- 8) 『鎌倉遺文』、第十二巻、335頁、竹内理三、東京大学史料編纂所編、東京堂出版、2008年。
- 9) 『李朝實録』第七冊、世宗 巻46、676頁、学習院東洋文化研究所、1956年。
- 10) 侯継高撰、高橋情報システム、出版年数不明。
- 11) 『梁塵秘抄』巻第二 425『新日本古典文学体系』56巻、岩波書店、1993年。
- 12) 大越昌子他「マイクロサテライトマーカーを用いた日本の在来イネの分類」『育種学研究』6、125～133頁、2004年。
- 13) 黒田日出男「中世農業技術の様相」、『講座・日本技術の社会史』第一巻、74頁、日本評論社、1983年。
- 14) 同書、75頁。
- 15) 江戸時代でも、享保三年(1718)板『御前菓子秘伝抄』における大唐米を使用した菓子の種類は、十五種類にも及んでいる。梅村市郎兵衛(水玉堂)編、(別名：古今名物御前菓子秘伝抄、諸国名物御前菓子秘伝抄)、『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003年。
- 16) 春田直紀「モノからみた15世紀の社会」『日本史研究』546、36頁の[表4]「特産物の品名と出現傾向」を参照。日本史研究会編集、2008年。
- 17) 石川松太郎監修『往来物大系』第10巻および第6巻、大空社、1992年。尺素往來では「宇治者当代近來之御賞翫 梅尾者此間雖衰微之体候 名ノ下虚之諺 不可被思食忘者乎」と記す。
- 18) 橋本素子「室町時代農村における宗式喫茶文化の受容について」『年報中世史研究』二十七号、中世史研究会編集委員会、2002年を参照。
- 19) 中島圭一「室町時代の経済」『一揆の時代』、142～155頁、吉川弘文館、2003年を参照。

- 20) 豊田武「中世商業の展開」『流通史』1、『体系日本史叢書』13、100～111頁、山川出版社、1969年を参照。
- 21) 『室町時代物語大成』第十、128頁上、角川書店、1982年。
- 22) 植物は、朝顔、華鬘草、篠、桜、糸薄、旗薄、葦、蘆、帳吊草、芝、萩、杜若、忘れ草、松、桂、烏兜、菖蒲、駒繫ぎの草、百合、相撲取草、菊、小桜、灯台草、母子草、麻、芭蕉、吾木香、小車花、堇、藤、葵、楨、矢筈草、桔梗、女郎花。食物は、露、蕨、蕒苳、苳、末摘花(ベニバナ)、鏡草(大根)、夕顔、鬼燈、薺、榎、木耳、朝菜、夕菜、葛の葉、薺、卯の花、鎧草、蓮、薺、繁縷、靱草、土筆、錦草、ゆきのした、筍、瓢箪、蕪、仏の座、岩梨、杉菜、稲、蒜、犬蓼、巴豆、芹、蓼、鼓草、えび葛(葡萄)、茗荷、壁生草、深見草(牡丹)である。
- 23) 『続日本歌謡集成』巻二、52～64頁、東京堂出版、1961年。

## Agricultural Products and Measures Against Famines Between the *Muromachi* and *Edo* Periods

Itō Nobuhiro  
Nagoya University

### Abstract:

This study examines culinary tastes of the *Muromachi* period from the perspectives of literary, historical, and art historical documents, and aims to clarify the status of food as a bearer of culture, situated within medieval ceremony. Moreover, it seeks to shed light on the reasons why the status of food was elevated in *Edo*-period culture, through comparative research of recipe books dating from the latter *Muromachi* to early *Edo* periods.

The study begins with an examination of famine records dating from the *Muromachi* period for indications of what kinds of food were produced during this time, coming to the conclusion that particular importance was attached to cereal production — namely, rice, wheat, and buckwheat noodles. Moreover, as regards production of vegetables, there seems to be no major differences from *Heian* period agriculture.

Next, the study takes up the theme of *sake*, which was indispensable to the gastronomic culture of the *Muromachi* period, and advances research into *sake* brewing methods based on old records. Unlike *sake* as it is known today, *sake* of the *Muromachi* period was brewed from glutinous rice and rice malt, using brewing methods that had been passed down since antiquity. Records of the time make clear that this *sake*, which was high in alcohol, was brewed using glutinous indica rice and was the beverage of choice.

Lastly, the study shall examine how food is depicted in picture scrolls and anonymous fables of the *Muromachi* period—which is not to say, however, that “food” is the central theme of these works, for comedy appears to have been their principal aim. Rather, this study examines, with reference to its connections to religious ceremony, how the seasonality of rice cakes and vegetables — that is to say, the notion of their “being in season” — was represented.

As is the case today, people of the middle 16<sup>th</sup> Century possessed a keen sense of the seasonality of food, and expressed this in works of literature. By the *Edo* Period, the status of food had been elevated to new heights, such that it came to overshadow humor as a central theme.

**Keywords:** Japan, agricultural productions, *Muromachi*, Indica rice, high alcohol, Concept of a “season”