

箸(はし)

監修：宮内庁御用達(株) 箸勝本店

日本の「食」は、中国をはじめさまざまな国の食文化を受容し、融合し合いながら独自の文化として発達し、現在にいたっている。

そして食文化を構成する要素は食材だけではない。その発達を支えたのは調味料や調理道具であり、食具や什器類にいたる脇役たちの存在を疎かにすることはできない。

今回は、「箸」を取り上げ、そのルーツをたどりながら日本の食文化を探ってみる。

中国と日本の箸の起源

箸の起源については、正確な発祥年を確定することはできない。その中で、もっとも古い箸とされているのが、約三四〇〇年前の中国殷朝の都だった殷墟から発掘された青銅製の二本の箸である。これは日常の食生活に使用されたものではなく、祖霊に供え物をするときの礼器と考えられている。

中国で箸が生まれた背景は、衛生面や熱い料理を取る道具としてのほか



「礼記」(京都大学附属図書館所蔵)

に、儒教の経典の中からも探ることができる。来客や目上の人の前で食事をすると、手づかみでご飯を丸めて口に入れるが、どうしても多めにご飯を取ってしまう。すると、あいつは多く食べていると思われ、一度に多く取れない食具が必要であった。そのように箸の起源を記した内容が、儒教経典『礼記(らいぎ)』に記されている。

こうして生まれた箸は、その後、長い間王侯貴族の宴席で使われたようだ。それが大衆へと広まったのは、紀元前一〇〇年前後の前漢の時代である。『礼記』に「おかずは箸、飯は匙(さじ)を使うこと。具のない吸い物も箸は使わない」と、箸使いのマナーが記されている。箸は匙の添え物として使われていたようだ。唐の時代になっても、ほぼ同じような使われ方をしていた。



放牧民の箸：紫檀、鮫皮、七宝、象牙、鼈甲などに細工を凝らしたゴビ砂漠の遊牧民のもの(文化出版局刊「銀花第39号」より転載。写真提供：小林庸浩)

中国で箸が必須の食具となるのは、麺類が普及した一〇世紀の北宋以降である。麺類は匙よりも箸のほうが扱いやすいことから、麺類とともに箸が庶民へと広がったようだ。その後、江南を拠点に天下統一を果たした明代になると、長江周辺で食べられていた粘りのある米飯に箸が最適で、ジャポニカ米の普及と並行して箸は匙の添え物ではなく、独立した食具として中国全土に普及した。

当時、中国は横向きに箸を置くのが

普通だったようだ。それが今日では縦向きに置く場合が多くなっている。いつごろ置き方が変わったのだろうか。

唐が滅び混乱の五代十国時代(九〇七〜九六〇年)、北方から遊牧騎馬民族やシルクロードからほかの民族が侵入し、漢民族の風俗習慣に大きな影響を与えた。食事の面では、羊肉をはじめとする肉食を中心とした料理となり、ナイフを必要とした。そのナイフだけがをしかねないことから、ナイフの先を体の反対側に向けるように置く

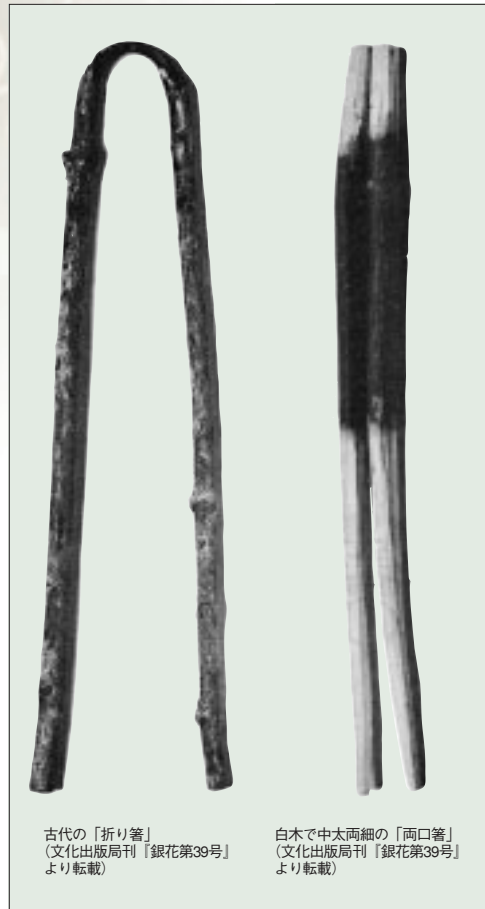
ようになり、箸も縦向きに置くようになったと考えられている。それがやがて作法として定着していったという。五代十国時代後の宋の時代（九六〇～一二七九年）になると、箸を縦向きに置くのが一般的になり、今日まで伝わっている。

ちなみに、中国や韓国の箸の先が細くなっていないのも、同様に体を傷つけないためであり、凶器として使わせないと考えられている。これは、フォ

ける箸の始まりも定かではない。その中で、箸食を朝廷の饗宴儀式に採用したのが聖徳太子であるとされ、それは推古天皇によって遣隋使として派遣された小野妹子が中国から持ち帰った作法だとされている。

神様と人間の橋渡し役を担ったハレの箸

日本における箸の由来が諸説あるなか、物的証拠として今に伝わるのが平



古代の「折り箸」
（文化出版局刊『銀花第39号』より転載）

白木で中太両細の「両口箸」
（文化出版局刊『銀花第39号』より転載）

ークとナイフを使う西洋の食事マナーと共通する点だ。また、箸と、中国ではチリレンゲ、韓国では匙を合わせて使い、箸はおかずを掴む補助的な食具としての役割が大きい。

その箸が日本に伝来するのは、弥生時代末期の三世紀中頃に伝わったという説や、五五二年頃の欽明天皇の代に百済の聖明王から仏像や経典などと共に伝わったという説もあり、日本にお

城京の大内裏である平城宮跡から発掘された数百膳の杉・檜製の箸と、正倉院宝物として残されている銀製の箸がある。これらの遺品から、日本で箸が使われ始めたのは七世紀頃からで、八世紀頃からは平城宮内においても使われるようになったという説がある。

その一方で、同じく正倉院の宝物の中から発見された鉄製のピンセット状の挟子（かなばさみ）を箸の起源とし

ている説もある。神に供える酒や食物である神饌と共に神様に供える祭器として使われたとされる。

神に捧げる御箸は神の依り代となり、人間と共に食事をすると考えられている。この神箸の形状は、古代からピンセット状の竹の折り箸、もしくは白木の中太両細の両口箸である。

竹の折り箸は、弥生時代から奈良時代にかけて神事、儀式に用いられたようだ。白木の中太両細の両口箸は、神が箸に宿り人間と共に食するために作られた。片方の口で人間が食し、もう片方の口で神が共に食すると考えられて作られたものだ。この箸は、奈良時代から明治時代まで主流だった。なかでも両口の柳箸は、王朝時代の饗宴、室町時代の本膳料理、江戸以降の冠婚葬祭などで正式の箸として使われた。このハレの箸は、割り箸と同様に一回使えば捨てられる。

白木の両口箸に使われる柳は、古代から邪気と不浄を祓う霊木とされている。また、立春後にいち早く芽を出す「めでたい（芽出度い）」縁起木でもあることから重用され、今日でも結婚式や正月の祝い膳には欠かせない。

神の依り代として考えられてきた箸に対する日本人の独特な概念は、それを使う神や人の靈魂と生命力が箸にも宿る、とされる古代信仰の名残りだと考えることができよう。今日の食生活にも、それとなく息づいているのは確かである。

中太両細の両口箸は、平成二年十一

月に行われた大嘗祭で使われた神饌用具の中にも見受けられる。

箸と共に発達した日本の料理文化

平安時代になると、箸を商う箸商人が現れた。紀長谷雄（八四五～九二二）が著した『白箸翁序（しらはしのおきなのおじよ）』の中に、「白箸を売る翁は（中略）市の門に住みて常に白箸を売りにて」という記述がある。御所の東門の前にあった東の市で箸屋を営んでいたという。

この時代、貴族階級の間で行われた饗宴で出されたのは大饗料理である。もつとも古い日本料理の形だといわれ、皿に盛られた生物や干物を手前に置かれた四種器（塩・酢・酒・醬）で好みに味付けして食べたようだ。食具



大嘗祭で使われた神饌用具一式。取り箸以外は柳の木で作られている。右から両口箸、楊枝、匙、両口箸、杓子、飯杓子、竹の取り箸（株）箸勝本店所蔵 写真：井口 匡

は、箸と匙が膳の手前に置かれている。この頃はまだ匙も使われていたことが分かる。

調理法は複雑なものではなく、材料の切り方が料理人の腕の見せどころだった。『今昔物語集』の中に、藤原家成という貴族が崇徳天皇（在位一一二三～一一四二）の勧めによって鯉料理を披露し、その鮮やかな包丁さばきに一同が見入った、という話が取められている。調理人は、高貴な人が召し上がる素材に触ってはいけないとされ、包丁と真魚箸（まなばし）でさばいたと考えられる。真魚箸は平安時代に登場し、包丁で魚や鳥を割いたり切ったりするだけでなく、盛りつけるために使われた。当時は、主人が竹を削って真魚箸を作り、客の前で包丁さばきを披露してもてなす習慣があったようだ。

この習慣が後に形式化され、四条流、大草流、進士流などの流派を生み、切る・見せるを基本とした日本独自の調理法ができた。現在でも調理時には、竹や金属製の真魚箸が使われている。さらに、食材自体の香りが移らないように、野菜用には菜箸が使われる。

鎌倉・南北朝時代に入ると、中国から帰国した学僧達が持ち込んだ肉食の穢れを嫌う思想とともに精進料理が普及した。同時に物流が発達し、各地の名産物が京都に入ってくるようになった。なかでも蝦夷地（今日の北海道）から入ってくる昆布と、堅魚（現在の鯉節の意）が使われるようになったことで、出汁を基本とした日本料理の基礎が作られ始めた。その後室町時代に本膳料理として完成する。

安土桃山時代には、本膳料理の形式と調理法を受け継ぎ、精進料理の影響

も受けた懐石料理が登場した。懐石料理を創り出した千利休は、茶会の日には赤杉の四角い箸材を取り寄せ、客の数だけ小刀で削って箸を作ったという。その箸は、両端を細く丸みをもたせ、中心部は平たく持ちやすい中平両細の形をしていた。現在も「利久箸」として伝えられている。「利休」ではなく「利久」と書くのは、商いをする人間が「利を休む」ことはいけないという考え方に由来するという。

江戸で開花した日本の食と箸文化

江戸時代になると、江戸に集った単身者のための外食産業が発達した。寺社の門前や名所、祭り・縁日、盛り場など、人が集るところに屋台や店が出て天ぷら、蕎麦、寿司、鰻の蒲焼などを売った。また、江戸市中には居酒屋や一膳飯屋が並び、庶民の胃袋を満たした。一方、庶民には縁遠い高級料理店も軒を並べ、会席料理を売り物にした。前の時代から受け継がれた本膳料理や懐石料理も、確実に根を下ろし、今日の日本料理の礎を築いた。

そのような社会状況のもと、江戸初期には、塗り箸が考案された。若狭塗がもつとも古く、貝殻などを埋め込んで塗りを重ねた高級品として、大名や武家の間で使われた。その後、輪島塗、津軽塗、秀衡塗、会津塗、飛騨春慶塗など、漆器の産地で作られるようになった。こうした高級品の塗り箸が一般に普及するのは、明治中期以降のことである。

もう一つ、江戸時代中期に考案された画期的な箸がある。木や竹の割裂性を利用した便利さと清潔さを併せもち、自然の木目の美しさをそなえている割り箸だ。この時代の割り箸は「割りかけ箸」もしくは「引裂（ひきさき）箸」と呼ばれる竹製のもので、とくに江戸の鰻屋で珍重された。その後、吉野杉で作る酒樽の端材で作る割り箸が考案された。塗り箸と違い、この端材から生まれた割り箸は一回使っただけで捨てられるものだったが、リサイクルの発達していた江戸社会ではそんなもったいない使い方はしなかったようだ。



江戸・浅草の蕎麦屋の様子（『金草鞋』より。三樹書房蔵）

まず、割り箸以外の上等な箸は使用済みになると、「箸処」と呼ばれていた箸屋に集められる。箸屋ではこれを削り直し、白木の丸い箸に仕立てて蕎麦屋などの店に再販する。この使用済みから再生された箸は、蕎麦屋などで使用されて後、再度箸処に集められる。最後は漆を塗られ並品の塗り箸として、一膳飯屋などに売られる運命をた



割り箸の材料として再利用されているのは、江戸期と同じである



奈良県吉野熊野山系の檜林：杉や檜の間伐材は建材として使用された後、その端材は写真提供（株）箸勝本店

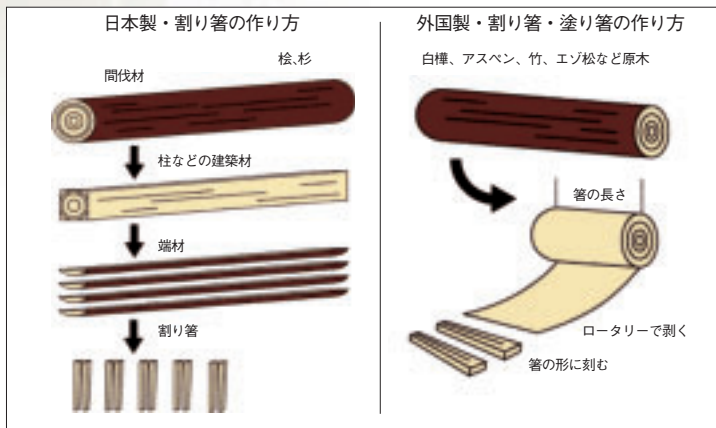
どる。庶民が使ったであろう並品の割り箸は、三度の命を与えられていたことになる。

日本の箸文化の精神が地球環境を守る

日本は国土の約七割が森林である。この環境が日本の箸文化を、竹や象牙から箸を作った中国、金属製の箸を作った韓国と違う方向へと導いた一因でもあるだろう。とくに、近世における割り箸の登場は画期的だったといえる。

その割り箸も今日では、使い捨てにされる点、国産より輸入製品が占める割合が高い点において、環境保護運動を展開する団体や有識者からの非難の原因にもなっている。割り箸は中国の砂漠化を進め、東南アジアの国々の森林を破壊しているという。たしかに、現在使われている割り箸の九割以上が輸入であるという調査もある。その一

方で、国産の割り箸の消費量は伸び悩んでいる。



また国産の割り箸を使うことは、日本の森林を守ることもつながる。健全な森林を守るためには、優良木の邪魔になる木を間引きしなければならぬ。そのときに出た間伐材を利用して作る割り箸は、山を守り、森林を守るためにも貢献している。吉野杉を使った割り箸を考案し、割り箸の発祥の地として有名な奈良県吉野郡下市町では、山を大切にすることが受け継がれている。吉野の山々の美しさは、木の文化を守り育ててきた職人達の心の表れでもある。

日本の割り箸のほとんどは、杉、檜、白松、えぞ松、しなのき、竹などで作られる。たとえば杉や檜は、間伐材を建材として柱や板などに製材し、そこで出てきた端材を割り箸の材料として使う。この製法は、割り箸が考案された江戸期の製造方法と同じである。端材までも生かして新たな命をそそぐ。木の文化の中で育まれてきた日本の箸文化の精神が受け継がれ、息づいているという訳だ。

取材協力
宮内庁御用達（株）箸勝本店
参考文献
「江戸の料理と食生活」（原田信男・編 小学館）
「和食と日本文化」（原田信著 小学館）
「箸（はし）」（色八郎著 保育社）
「世界地図から食の歴史を読む方法」（江原康夫 河出書房新社）
「銀花」（一九七九・第三九号）「箸のはなし」本田総一郎著
日本料理技術叢書「箸の本」本田総一郎著 柴田書店



表紙の解説

「文月西陣の星祭り」

（五渡亭国貞 三代歌川豊国 画）

七夕（棚機）は、陰暦七月七日の夜、天の川の東西にある織女星と牽牛星が年に一度会うという中国の伝説と、乞巧奠（ぎっこうてん）の風習が奈良時代に伝わり、それに日本独自の棚機津女（たなばたつめ）の信仰が合体して始まったもので、女子の手芸の上達を願う行事である。

江戸時代、この七夕祝い（星祭り）の「馳走」には夏の果物やもち米と小麦粉から作る素麺（そうめん）が用意された。江戸城内や京都の公家社会の七夕の膳にもこの素麺が供され、一般庶民にも広く食べられていたといわれている。

表紙の画（部分使用）は三代豊国が文政期（一八一八〜三〇）に描いたと伝えられ、左側に機を織る女性（織女星）を、右側には牛をつれた男性（彦星）らしき姿が配されている。

所蔵：たはこ塩の博物館