

FOOD CULTURE

キッコーマン【フードカルチャー】

No.18
2009



食の国際交流と豊かな食生活をめざして

キックマン国際食文化研究センターは、わが国をはじめ世界の国々の食の歴史と食文化の紹介を通して「食の国際交流」や「食育」に貢献できるよう、努めていきたいと思ひます。



閲覧コーナー

図書コーナー

メディアコーナー

企画展示コーナー

キックマンの故郷 — 野田の町並みに調和させた野田本社

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キックマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

キックマン FOOD CULTURE 第18号

新連載

野菜の利用と江戸時代の食生活(二)

—江戸に暮らす大名の食事と野菜—

江戸期では、肥料や農具の発達により穀類はもとより多品種の野菜が生産されていた。大根を例にとってみても、収穫時期や産地、形などを示す百六十四種類もの異なる名が付けられ全国で生産されていた記録もある。第一回は、江戸中屋敷で隠居生活をおくる大名の日常食と行事食を通して、食卓にのぼる野菜の種類と季節ごとの摂取回数などを、十か月に亘る歴史資料から検証する。

江原 絢子(東京家政学院大学名誉教授)

麺類ではじまるわが国の粉食史(三)

—小麦栽培が促す弱小農民の自立—

鎌倉中期、弱小農民達は租税対象外の小麦を山林原野を開墾して栽培し、手持ちの挽臼と寺社で会得した麺類への加工と食法で米以外の食糧を手にすることを覚える。小麦(麵)は市場性を持ち、彼等に富と貨幣をもたらすが、この生活環境の変化は荘園主や領主・名主との隷属関係を根本から覆すことになる。

寺方蕎麦 銀座長浦当主 伊藤 汎

食文化を支える脇役たち(三)

—組板(まないた)の役割と変遷—

既刊号で「箸」と「膳」の発展を検証した。今回は、脇役のひとつである「組板」について、その役割と変遷を検証する。「組板」の字の偏(部首)の「欠」は、当時食べ物にしていた鳥獣や魚などを神前へ献上していた肉の意である。「且」はその供物を載せる厚みの「白」の意味であった。その後の調理技術の発達に伴い、いまのような平な「板」に変化し、更にはプラスチック製の「組板」へと進化した。

監修・小川 浩(昭和女子大学講師)



表紙の解説

五風亭貞虎作「豊年萬作之圖」

農耕図は古くから絵巻物、屏風図、掛軸、浮世絵、繪馬、磁器などに描かれ全国各地に農業史料として遺されている。この「豊年萬作之圖」は、稲作の全工程を、一図に凝縮して描く画法が用いられている。絵巻物のように右から中そして左へと「種を日に干す」→「種を時く」→「田を均らす」→「苗取り」→「田植え」→「草取り」→「水引き」→「稲刈り」→「脱穀」→「調製」→「蔵入れ」と、米作りを一目瞭然と理解できる絵図である。家族総出で米作りに出る農村の人々の表情にも笑みが輝き、豊かな実り愛を愛する雰囲気も滲み出ているのよに見受けられる画面である。日本民族が培ってきた「日本型食生活」の原風景が見事に描かれていると感ぜられる。

初代歌川国貞の高弟の一人である貞虎は、五風亭とも称している。彼の作画期が文政から天保期(一八一四)以外、詳しい履歴は分かっていない。版元の高屋重三郎の初代は写楽や歌麿の錦絵の刊行で名高い。この貞虎の作品は、天保(一八三〇)〜四四年の後期ころの出版ではないかと推測される。(個人感)

野菜の利用と江戸時代の食生活(一)

江戸に暮らす大名の 食事と野菜

江原 絢子 (東京家政学院大学名誉教授)

はじめに

現在使われている野菜の多くは、各時代に海外から伝来したもので、日本を原産としているものは、うど、みつば、みょうが、ふき、やまいもなどわずかである。古代には定着して栽培されていたかぶ、大根、ねぎ、からし菜、うり類、なすなども中国大陸、朝鮮半島を経て伝来したものを栽培種としたものである。

その後、十六世紀に南蛮貿易により伝来したとされるかぼちゃ、すいか、とうがらし、甘藷(さつまいも)などや明との貿易で伝来したとされる人参、セロリ、ほうれんそう、春菊なども日本の自然環

境にあつて栽培が促進された。

江戸時代には、肥料や農具の発達により、稲、麦の栽培だけでなく野菜類の大量生産がおこなわれるようになる。

享保二〇年(一七三五)から元文三年(一七三八)にかけて本草学者丹羽正伯が各地に調査させた農産物を見ると「穀類」「菜類」「瓜類」「菓類」に分類され、各地に何種類もの品種を含めきわめて多くの名が挙げられている。大根だけみて三四か国七九郡の資料に、一六四種類の異なる名称がみられる。夏大根、秋大根、三月大根、四月大根などのように時期を示す名称。江戸大根、練馬大根、尾張大根、秦野大根などのように産地名



を示す名称。ねずみ大根、細根大根のような形状を名称にした大根など様々な名称がみられる。なすも丸なす、長なす、ひょうたんなす、赤なす、白なす、黒なす、はりなす、きんちゃくなすなど多様である。

ある野菜類の供給は、それぞれの都市の周辺地域の農村が中心となつた。

江戸を含む武蔵の国の産物を記した『武江産物志』(次ページ写真(一八三四)には、産物地と野菜類の関係を記している。「大根・人参」(練馬)、「秋菜」(小松川)、「つけ菜」(三河島)、「水菜・水芹」(みつば)、「春菊」(千住)、「ごぼう」(岩槻)、「青芋・紫芋」(葛西)、「なす」(駒込・千住)、「とうもろこし」(内藤宿)などのほか、各種の「瓜類」「らっきょう」「にら」「みょうが」など多様な野菜がみられる。

また果物も多く記載され「梅、杏子、桃、梨、柿、枇杷、柚、いちじく」など各種が栽培されている様子がかがえる。四季折々に収穫できる異なった野菜類は、人々の食生活を豊かなものとしたと考えられる。

本稿では、江戸時代の人々の食



江原 絢子
(えはら あやこ)

1943年 島根県に生まれる
お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業。博士(教育学)、東京家政学院大学教授を経て、現在、同大学名誉教授・客員教授。
(社)日本家政学会食文化研究部会会長、農林水産省技術会議委員。
著書は、「高等女学校における食物教育の形成と展開」(単著 雄山閣 1998年)があり日本風俗史学会江馬賞受賞。
共著は「食生活と文化」(弘学出版 1988年)、「近代料理書の世界」(ドメス出版 2008年)、「日本食物史」(吉川弘文館 2009年)など。
編著は「食と教育」(ドメス出版 2001年)、「近現代の食文化」(弘学出版 2002年)、「日本の食文化」(アイ・ケイコーポレーション 2009年)など。

生活に野菜類がどのように利用されたのか、できるだけ具体的な食べ方を通して当時の食生活における野菜類の位置づけを考えてみることにしたい。

しかし江戸時代の人々と一口にいつても、階層により当然食事は異なると考えられる。上流階級の食事と庶民層の暮らしとは使う野菜類もその料理も異なっているかもしれない。また、日常の食事と、行事や婚礼などの儀礼的食事とはまったくその内容や規模が異なるので、日常と行事などの特別食とを比較しながら、野菜類の利用の特徴を明らかにしたい。さらに、魚介類に比較して野菜類の価格は格安であったこと、野菜の加工品である漬物類の重要性、豆腐、油揚げなどの日常食に多用された安価な加工品の製造、販売などについても触れたい。

今回は江戸に暮らした隠居大名の食事内容を紹介しながら、野菜類の利用、季節性などについてみてみることにしよう。

一、史料『御膳日記』について

庶民層はもとより上流階層の食事記録についても、儀礼食などについては残されることも多いが、日常の食事については残ることは



『武江産物志』(文政7年(1824) 岩崎常正著 東京家政学院大学附属図書館蔵 筆者撮影)

まれである。

本稿で用いた中心史料である『御膳日記』は、寛政十二年(一八〇〇)十一月から翌年享和元年(一八〇二)九月までの約十か月、ほぼ毎日の食事内容を記録した史料である。この史料は国文学研究資料館に所蔵されているが、最初は誰の食事記録か不明であった。

記録の中にわずかに記される「御前様」、「大殿様誕生二付」などを手掛かりに調査したところ、その史料は、信州松代藩の六代藩主真田幸弘の隠居後の食事記録で、幸弘とその夫人に用意された食事を四名の御膳番によって交代で記録されたものであるとわかった。それが判明する経緯については、紙

幅の関係で省略するが、謎解きのようなワクワク感を味わった。

真田家の系譜によれば、幸弘は元文五年(一七四〇)一月二日に生まれ、宝暦二年(一七五二)、父信安が三十九歳で死去したために、十三歳の若さで父の後を継ぎ藩主となり、寛政十年(一七九八)五十九歳で隠居している。文化十二年(一八二五)、当時としては長寿といえる七十六歳で死去した。これからみると『御膳日記』の記録は、幸弘が隠居して二年から三年後にかけてのものといえる。

また真田家の江戸屋敷についてみると、上屋敷は溜池に、中屋敷が赤坂南部坂に、下屋敷が深川にあり、幸弘は隠居後、赤坂中屋敷に住んでいたことが別の日記類からわかる。

この屋敷跡は六本木に程近く、石垣と屋敷跡の前に現存する水川坂の途中にある水川神社が当時を物語る。

幸弘は氷川神社によく参詣し、その先の真田家菩提寺の一つ盛徳寺にも出かけていたが、現在、寺は伊勢原市に移転し、今はない。屋敷の横にある南部坂は現在も残っているが、この坂はむしろ「忠臣蔵」で大石内蔵助が浅野内匠頭夫人瑤泉院を訪ねた「南部坂雪の別

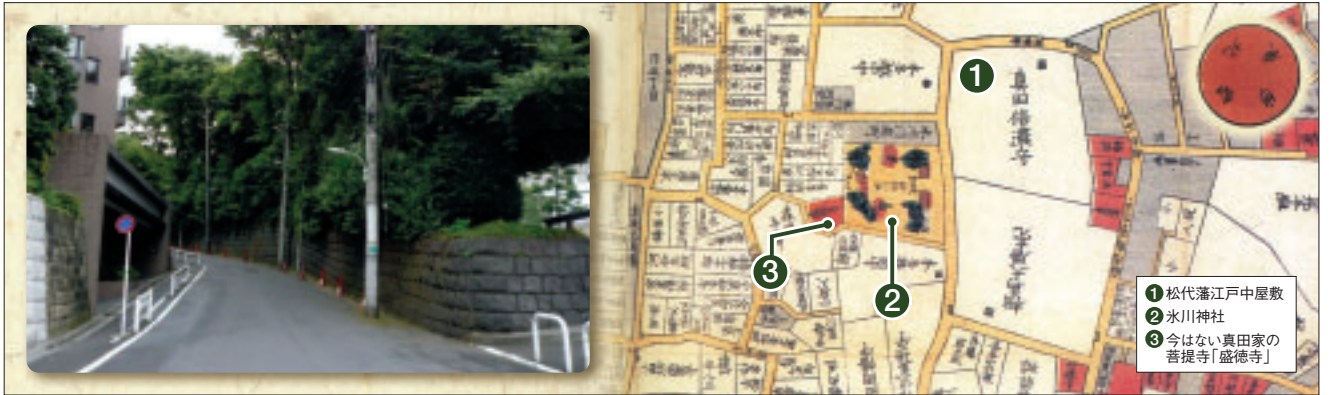


写真 幸弘が暮らした松代藩江戸中屋敷跡と当時の面影を残す石垣。その西を通る氷川坂の途中に幸弘がよく参詣した氷川神社と、その境内奥に真田家の菩提寺「盛徳寺」があった。

絵図 『江戸切絵図と東京名所絵 29増補改正・赤坂繪圖』(白石つとむ編 株式会社小学館より転載。嘉永三年(1850)頃の作成図)

れ」で知られている。南部坂の解説書などもそのことには触れているが、ここに真田家中屋敷があり、幸弘がかつて上り下りしたことなど今では誰も知る由もない。

一、日記に見る日常食と儀礼・行事食の割合

『御膳日記』に記載されている毎日の食事記録「寛政十二年十一月から翌享和元年八月(一八〇〇〜一八〇二)」をみると、ほぼ一日三回ごとの食事が毎日記録されている。それは「御朝」「御夕」「御夜食」のように区分されている。

夕食の時間を真田家の同時代の日記である『家老日記』の該当日事で見ると、一月十一日、幸弘が上屋敷に夕食に出かけたのが四つ半刻であり、また一月二十三日に盛徳寺にでかけて食事を振る舞われたのが、やはり四つ半刻とある。この時刻は午前十時半から十一時頃になるであろうか。

ほかに九つ刻(四月十五日)、九つ半刻(一月二十八日)と記されたものもあり、これは正午から午後一時頃になる。

これらのことからみると、日記に記された「御夕」の献立は、現在でいう昼食にあたるものと考えてよいであろう。また「夜食」は、

七つ刻(午後四時頃)というのもあれば、夜四つ(十時頃)というのもあり、かなりの幅があると思われるが、今の夕食か夜食ということになる。

三田村鳶魚の『江戸の食生活』をみても、江戸時代の夕食の時間は時と場合とにより、かなりの幅があり、早いものでは午前十時もあり午後二時、午後五時など、史料によりさまざまであつたことがうかがえる。

「朝・夕・夜食」の記載は、武士が二度食であつた名残と思われ、すでに実質は三度食となつていといえよう。

朝食の時間については、『御膳日記』には明確に示されていないが、真田家の『御側御納戸日記』をみると、朝の目覚めが五つから六つ刻頃(午前五時から七時頃)なので、

朝食はその後、七時から八時頃である。

これらの食事は、ある一定の決まった形式をとっている。その形式は、大きく分ければ二つに分けられる。その一つは飯、汁、菜が一種から二種類と香の物(漬物)が組み合わせられた食事で、一汁一菜から一汁二菜程度の簡素なもので、通常、酒やその酒肴を伴わ



『御膳日記』寛政13年1月(1801)(八田家文書)(国文学研究資料館蔵 筆者撮影)

ない食事である。

もう一つは、酒の儀礼や酒宴などに伴って本膳料理が供される場合で、本膳料理は、その規模によっても異なるが、通常二から三膳が供され、『御膳日記』でも一汁三菜から三汁七菜まで供され、これに加えて酒の酒肴が加えられる。

前者の形式をとる場合を日常食として考え、本膳料理や酒・酒肴が供されるものを儀礼・行事の食ととらえ、それぞれの特徴をみてみることにしたい。

まず、日常食と儀礼・行事食（外出先で食事をとった日を含む）の割合をみるために、十か月間の食事記録を三食に分け、その中で日常と行事等の食事に分けて、それぞれの回数をまとめてみると、十か月二九四日のうち、日常食は朝食が二九〇日分、夕食は二五九日分、夜食は二六四日と圧倒的に日常食が多い。ざっといえば、一週に一度くらいは日常とは異なった食事や酒が供された、と推察できるのであろう。

記録を見る限り幸弘の外出の機会は少なかつたようにみえるが、『家老日記』をみると幸弘は比較的よく外出しており、『御膳日記』に記された食事は実際は食べてい

ない場合もあり、陰膳かげぜんとして準備されたものも含まれるか、夫人のみの場合もあったと思われるが、この点はさらなる調査が必要であらう。

三、使用食材のなかの野菜

十か月間の日常の食事記録から野菜類の利用についてみてみることにしたい。ここで野菜類とは、植物性食品全体としてとらえ、豆、芋、果物などもこれらに含めて考えることにする。野菜の食事中の位置づけをみるためには、魚介類など他の食品についてもみてみる必要があるため、まず日常食の具体的な一日の食事献立をみることにしたい。

一日三食とも儀礼や行事のない日の一月と六月の献立を一つずつあげてみると下のとおりである。

この例にあげたような献立がほぼ毎日続いている。この例には「石がれい」や「小鯛」の焼き物などがみられるが、これは毎日ではなくむしろ魚介類が使用されることは少ない。一月は「大根、かぶ、うど、榎茸」などの野菜が見え、六月の献立には「茄子、みょうが、冬瓜とうがん」などがみられ、季節に応じた野菜が使われている。平皿はほとんど野菜、茸きのこ、芋類の煮

寛政十三年 一月十八日

●御朝 御飯汁（うど）

平皿（百合根・青菜・平鰹濃焦くろしやう（豆腐・おとし玉子））
香物

●御夕 御飯汁（かぶ菜）

平皿（縮緬麩・小口里芋・榎茸・薄葛引）
石がれい色附焼
香物

●御夜食 御飯汁（大根せん注1）

平皿（さわさわ豆腐・松茸）
香物

寛政十三年 六月五日

●御朝 御飯汁（糸瓜）

平皿（茄子 割あらめ）
煎り豆腐（切りくるみせん生姜 あんかけ）
香物

●御夕 御飯汁（豆腐・平鰹）

平皿（楡形茄子・みょうが・漬初茸焼物（泰し小鯛・こま塩かけ））
香物

●御夜食 御飯汁（冬瓜・平鰹）

平皿（八盃豆腐・平鰹）
香物

注1=せんは大根千切りのこと

物であるが、例にあげた献立の野菜の煮物、「八盃豆腐」にそえられた「平鰹」は、鰹節を薄く削つたものをかけたもので、幸弘の食事にはきわめて多く使われている。また二つの献立からも想像できるように一年を通して、豆腐はほぼ毎日の献立に登場しているといつてよいほど多用されている。

そこで十か月間の日常食に使用された食品の種類を調査し、一か月あたりの平均の使用数を多い順に並べてみると、図1のグラフに示すとおり豆腐はもっとも多く、月平均六十五回使われている。日常食は一か月平均八十回ほどであるため、豆腐はほとんど毎日複数回使われていることになり、事例のように朝、夕、夜食のいずれにも豆腐が使われることも珍しくないといえる。

この図をみるとわかるとおり、動物性食品は鰹節を削つた「平鰹」と卵のみである。この図にのせた食品はごくわずかであるために、魚介類が全く出ていないが、使用されていないわけではない。鯛・小鯛、かれいなどは比較的使われてはいるが、それでも月平均では、三から五回で、あとは十か月間一から五回程度すぎ、かます、きす、あじ、かまぼこなどが使われ

ている。これを見るだけでも、幸弘の日常食は植物性食品が中心であったことがわかる。

三番目に多く使用されているのは、「茄子」であるが、その使用月を図2でみると四月から八月までに集中して使われ、他の月にはまったく使用がみられない。とくに五から七月は各月五十回使用されており二回に一回以上の食事に使われていることになる。前記の事例でも、朝食、夕食のいずれにも「茄子」が使われている。また、

図1の四番目に多い「焼き豆腐」については、説明が必要であろう。江戸の豆腐は、一丁が現在の標準的豆腐の五から六倍の大きさで、五十五から六十文であり、一丁が大きいために二分の一丁、四分の一丁売りもあった。当時のそば一杯の値段が十六文であることを考えれば、豆腐は庶民的な食品であった。

丁を十二等分して作られていたために、一つ五文ほどであった。隠居大名とはいえ、十萬石の真田家で金銭的な問題はなかったはずであるから、豆腐、焼き豆腐が多用されたのは日常食を簡素にする習慣であったか、幸弘の好みが影響したのかもしれない。

春にかけて多用され、「大根」は六、七月を除き年間使われている。大根ははじめにも述べたとおり、各種の品種を時期を変えて栽培することで、年間を通して使えるよう工夫がおこなわれている。幸弘の食事には料理への大根の使用は多くはないが、実際には香の物の多くは大根であったことが推察される。幸弘の食事記録には、香の物の食材については記載がないために、その内容は不明であるが、江戸時代、上層下層を問わず、

図1 食材の月平均使用回数(日常食)

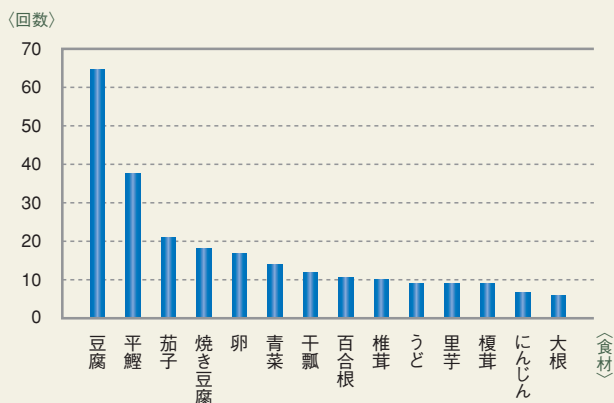


図2 野菜の使用回数と季節

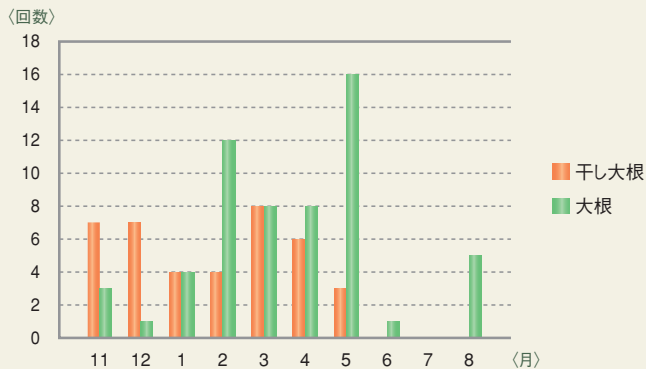
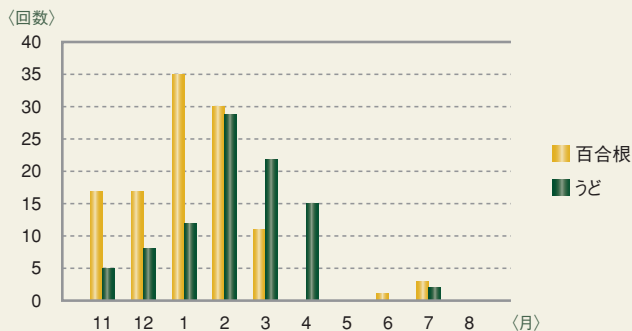
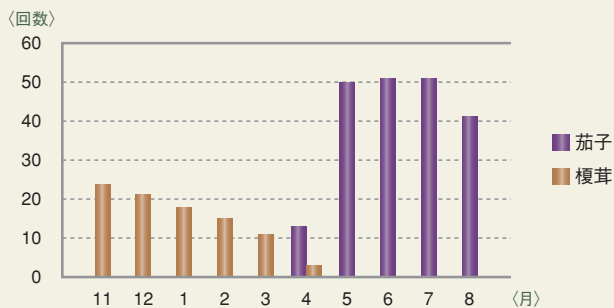


図1・図2のグラフは、『御膳日記』内で食事に使用された食材から筆者が算出してグラフを作成した。図2の「月」は、旧暦で表示している。

また日常、儀礼食のいずれにも大根の浅漬け、たくあんが広く普及していたからである。

図で示した以外にも野菜、芋類、果物類は数多く使われている。

それらを挙げてみると「ごぼう」「みょうが」「貝割り菜」「みつば」「ささげ」「いんげん」「唐茄子(とうなす)」「かぼちゃ」「冬瓜」「糸瓜」「つる菜」「ふき」「ぜんまい」「わらび」「夕顔」「藤豆」「せり」「しそ」「しょうが」「ごま」「さんしょう」「わさび」「筍(たけのこ)」「さつま芋」「長いも」「自然薯」「くり」「岩茸」「松茸」「のり」「ひじき」「昆布」「氷豆腐」「こんにゃく」「麩」など多様である。見落としもあるかもしれないが、ねぎやにんにく、にら、あさつき、らっきょうなどいわゆる五辛類がみられないのは、大名であるためであろうか。さらに調査してみたいと思っている。

四、野菜類とその加工品の調理

日常食の野菜類の多くは、汁の実か煮物として使われている。調味料などは記されていないのはつきりしないが、味噌か醤油をベースとしたものである。

この時代には、煮物に砂糖などで甘味をつける習慣はほとんどないので、甘味はなかったと考えられる。

しかし、幸弘の食事記録が書かれた時代以降になると、料理屋の料理に甘味をつけるところもあり、高級料理屋で有名な八百善主人が刊行した『江戸流行料理通』などでは、みりんで甘く味付けする料理を多数紹介している。

幕末の『守貞謄稿』でも江戸のかば焼きは、みりんと醤油を用いるとし、料理屋の料理は、京・大坂では鰹節のだしに酒と醤油で味をつけるのに対し、江戸では鰹節だしにみりん酒や砂糖と醤油で味をつけた、口に甘い食品の味を損なうものの、すでに習慣になっていると述べている。

江戸を中心とした料理に甘味をつける習慣は、明治になると一般化し、煮物や和え物、魚の照り焼きなどにも使われるようになる。幸弘が多用した豆腐は、どのような料理が多かったであろうか。

もっとも多いのは特に名称のない汁に入れる場合であるが、料理名らしいものとしては、「崩し豆腐」がもっとも多く、次が「湯豆腐」でいずれも朝食に供されているものが多い。とくに「湯豆腐」はそのほとんどが朝食に出されており、今日の習慣とは異なっているといえよう。

そのほか「ちまき豆腐」「煮拔

き豆腐」「すり豆腐」「つと豆腐」「八盃豆腐」「ふわふわ豆腐」などがみられる。

献立の例にもある「八盃豆腐」は、江戸時代の百珍物として有名な『豆腐百珍』(一七八二)によれば、絹ごし豆腐を細長く切り、水六杯、酒一杯、醤油一杯の煮汁で煮た料理で、大根おろしをおくところがある。これは、当時の本草学に大根おろしが豆腐の毒を除去とあることにも由来しているのであろう。

「つと豆腐」は、豆腐をよく搾り、甘酒をすり混ぜ竹簀(たけ)に巻いて蒸した後、小口切りにしたもの。「ふわふわ豆腐」は、卵と豆腐を半分ずつ加えてふわふわの煎り豆腐をつくり胡椒をふる、と同じく『豆腐百珍』に説明がある。

同様の書に「煮抜き豆腐」もあり、鰹だしに一日煮込んで鬆(しほ)をたてたものとある。

このように、ほとんどの料理が料理書にあり、当時の幸弘の料理人も豆腐料理に変化をつけるために、当時流行した『豆腐百珍』を利用したのかもしれないと想像することもできよう。

献上上の他の野菜類の多くは、豆腐ほど料理名が判明できるものは少なく、「煎菜ふわふわ」などは珍しいものであろう。煎菜は、

江戸時代の料理書『料理綱目調味抄』(二七三〇)によると、水菜の中側の柔らかく細いところばかりを切り、これをゆでてから、調味した煮汁で煮るとあるから、そこから推察してみると「煎菜ふわふわ」は、水菜の卵とじのようなものであるか。

五、儀礼・行事食における野菜類

食事記録にみられる儀礼・行事食は、十二月から一月にかけてもつとも多く、十二月二十一日のすす払い、同月二十九日の歳暮祝儀、元旦の歳改祝儀は三の膳まで出される豪華な食事と酒の儀礼、本膳料理のあとに続く酒宴に酒肴が出されている。またそのほかでは、一月二・三日、一月二十一日の幸弘の誕生祝いなどに二の膳つきの食事と酒・酒肴が供され、花見、初午、上巳、端午、七夕の節句、仏事、月見などでは一汁三菜の本膳料理と酒や菓子がふるまわれている。

幸弘の誕生日祝いから宴席の流れをみると次ページにある献立表のようになっている。

内容を略してあるがかなりの食事と酒肴が用意されたことがうかがえ、日常食と儀礼食がいかに異なるものであるかもわかる。「臓

酒の儀礼

田作り 梅干 吸物(鯛・ひれ)

臛煮(餅・串貝・里芋・大根・

臛豆腐・青菜・青昆布・平鰹

(後略)

胡麻塩御赤飯

本膳料理

本膳 御飯

汁(つみ入れ・榎茸・嫁菜)

鱈(鯛造り・赤貝・くり

しょうが・青のり・金かん

坪(小鴨・松露・粟麩)

二の膳 汁(鱸・青昆布)

平皿(車海老・生椎茸)

猪口(みつば・うどつくし)

焼物(小鯛)

酒肴

硯蓋(かまぼこ・あわびきす・

蒸しくわい・くねんぼ・

酢漬しょうが・さがらめ)

刺味(ひらめ・貝割り菜・うど

台物(小鯛・ひじき・みつば)

御重詰め

菓子類

酒宴

吸物 大平 井鉢 煎鳥 大梅盆

(内容略)

煮」とは、雑煮のことで現在は正月に用意されるが、酒の儀礼として代表的なものである。日常食には少なかった魚介類やその加工品が使われていることが特徴で鯛、すずき、ひらめなどをはじめ、あわび、串貝、するめ、数の子、からすみ、つみ入れなどがあるが、野菜類も必ず使われている。

うど、大根、椎茸、里芋、せり、みょうが、くねんぼなどが多く、これらは日常食にも使われているが、くわい、梅干しは日常食にはみられなかった。しかし香の物に梅干しが供されていた可能性はある。また儀礼食にはみられなかった野菜類としては、さつま芋、かんぴょう、なすなどがあつたが、これらの野菜が儀礼食に用いられないものとはいえないであろう。

まとめ

今回検討した史料は、一人の元大名の食事記録である。魚介類を日常にそれほど頻繁には食べなかったのは、幸弘の食習慣との関係によるとも考えられる。

そこで、幕末の慶応二年(一八六六)の食事記録のある岡部藩藩主(後に三河半原藩主)安部信発の江戸屋敷の食事をみると、同じく豆腐はもつとも使用回数が多く、幸弘

の記録にはみられなかった油揚げも多くみられる。魚介類より野菜類の使用が多いという点では、ほぼ共通し、大根、ごぼう、里芋、さつま芋、百合根、にんじんなどが多くみられるが、なすは比較的数量が少ない。信発の好みで卵が多いこと、一日の食事に魚介類とその加工品であるちくわやはんぺんなどが比較的多い点なども違いといえよう。

例えば、幸弘でみたと同じ月の六月の日常献立をみると、朝食は汁(はんぺん)、氷こんにやく(おそらく煮物)、昼食は、あじの塩焼き、厚焼き玉子にワサビをつけて酒が供され、夜食にはゆば、ごぼうの煮物で汁なしと幸弘に比べて皿数が少ないが、刺身などは比較的多く登場し、鮪の刺身など江戸後期以降に評価されるようになった魚も登場し、この時代になると、「御昼」が使われている。

また、信発は酒が好きだったように、夜食に汁はないものの、刺身、うなぎ、あわびの酢貝など酒肴が多いのが特徴である。しかし興味深いのは、夫人は酢貝が好みではなかったように「奥方様 水貝」とあり、時々信発とは異なるものが供されている。日常食だからできたことだったのかもしれない

いが、淡々と記録された食事記録からも当時の人々の好みがあがえて興味深い。

このように時代の違いもあるが、それぞれの食習慣の違いもあり、日常食の野菜と儀礼・行事の野菜にも違いがある。しかし大名クラスの食事といえども、日常食には野菜類を中心に一汁一から二菜の比較的簡素な食事を摂っていたといえよう。

ただ豆腐料理でもみたように、単純な料理ばかりではなく、いろいろな料理を工夫しようとした点では、料理人がいたからこそ幸弘の食事だったともいえよう。幸弘の食事を精査することで、上流階層の日常食の一端をみることもができる。

これらを通してみると、江戸には季節ごとにきわめて多種類の野菜類が供給され、日々の食卓を豊かにしていたことを改めてうかがうことができる。

※文中にある「御膳日記」などの「月」は、旧暦で表示しています。

参考文献
・「武江産物志」(岩崎常正著、一八二四年)
・「日本食物史」(江原鯉子・石川尚子・東四柳祥子共著、吉川弘文館、二〇〇九年)
・「近世風俗志」(喜田川守貞著、岩波書店、一九九六年)
・「調味料理集」(木津三辰著、一九二八年)
・「全集日本の食文化」第十巻、日常の食・労賃登・石川寛子監修、雄山閣出版、一九九七年

麵類ではじまるわが国の粉食史(三)

小麦栽培が促す弱小農民の自立

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

ことで、小麦栽培は苦悶し、食法は大きなゆがみを生じたのである。古代の粉食は、通説とは違って失敗しており、文化足りえなかつたと考えられる。

小麦栽培を喚起した粉食

こうした観点から鎌倉時代の粉食を鳥瞰すると、当時のわが国には麵類という食法が存在し、挽臼である「磨」も存在する。もはや小麦栽培は必然であるが、意外にも小麦栽培に関する史料文献は、挽臼同様極めて少ない。承和七年(八四〇)の麦作奨励策を最後に、「馬草禁止令」も「麦作栽培令」などの法令もぶつくりと途絶えている。

十世紀初頭の『延喜式 卷二十三』の「交易雑物」条に、「山城国 大麦三石 小麦三十石 大和国 大麦三石 小麦十一石七升三合

粉食文化とは

このシリーズのはじめに、粉食の成立には、小麦栽培と挽臼と食法の三要素が不可欠であることを述べ、古代の粉食は、その一要素である挽臼を欠落したために成立しなかつたと述べた。

従来からの通説によると奈良、平安時代に、食法としての索餅、餛飩があり、八種唐菓子、餛飩(ワンタン)もある。また元正天皇は、小麦ばかりか蕎麦の栽培も奨励している。それ以前、推古天皇の御世に、唐朝粉食の隆盛もたらせた製粉用具の碾磑も作られており、古代、奈良時代に粉食は成立している、としている。

この通説が誤りであることの詳細は後述するが、ここでは粉食が成立していない、という要点のみを述べて話を進める。

まず、小麦粉で作られるはずの餛飩や八種唐菓子が、小麦粉ではなく米粉で作られていることであ

る。また挽臼であるはずの碾磑は、搗き臼であつた。さらに、元正天皇をはじめとする小麦栽培奨励策は、農民に苦痛を与えるのみで定着せず、失敗に帰している。つまり古代の粉食は、成立してはいなかつたのである。

粉食成立に不可欠の小麦栽培、挽臼、食法の三要素は、粉食という食事形態を媒体としてのみ存在しうる。単独または二要素だけでは存在することは不可能である。さらにそれらの要素は、その要素に関連する多くの人と道具類の介在によって構成されている。小麦栽培をする農民は、鉄製の犁、鋤を所有していなければならぬ。挽臼を作る石工の手には、石を刻む鋼鉄製の鑿が握られていなければならぬ。調理人の手には刃物があり、調味料があり、鍋や釜がなければならぬ。これら諸道具を作る人々も存在していなければならぬ。

粉食は、こうしたさまざまな人

と物との密接な組織体として成立している。あたかも生命体のごとくである。細胞から臓器が作られ、互いに作用しあつて、これを維持しているのである。粉食をこのような生命体として認識するとき、粉食は文化として成立するのである。粉食文化とは、まさに生命体なのである。どの一部分が損傷しても、痛みを感じるし、もしその一部分が切り取られるようなことになれば、粉食文化は死滅するのである。古代における粉食文化は、挽臼という重要な部分を欠落した



伊藤 汎
(いとう ひろし)

1938年 東京向島に生まれる
1963年 慶応義塾大学商学部卒業
現在、寺方そば「長浦」の二代目当主。
「寺方そば」とは、尾張一宮の妙興寺に伝わる覚書をもとに復元したそば料理のことである。
著書に、『つるつる物語』(築地書館刊)がある。
先代の収集した全国各地の名刹に残されている史料や日記等から、近世日本の「食」のあり様を研究。本業のかたわら、その事実解明をライフワークとしている。
愛知県妙興寺に三笠宮様のご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。

和泉国 小麦二十五石
摂津国 大麦三石

小麦三十五石一斗
小麦七十石

と、あるように、小麦栽培は、四国の阿波国は特別として、畿内に限られて存続はしている。後述するが、この小麦の用途は醬製造のために使用され、わずかながら索餅さくぺいに使用されるという状況であった。

こうした状況が、鎌倉時代に入ると一変する。五穀の内容に変化が現れている。古代の五穀は、「米、粟、黍きび、大豆、麦」であった。これが、前回でも触れたように、「米、大麦、小麦、緑豆、胡麻」と様変わりしている。大麦と小麦は明瞭に区分され、五穀中の二穀に数えられている。大麦と小麦の食法の違いが明確に認識され、小麦は重要穀物として独立したのである。

元仁二年（一二二五）五月四日、現在の岡山県備中新見庄で、麦の課税問題で争いが起きている（『備中国新見庄史料一』「造東大寺養得奉書案」）。

後鳥羽上皇の建てた寺、最勝光院の所領に、鎌倉幕府の下級役人、管符生がたふしやうが田所名の麦畠を檢注しようとしたところ、名主の忠国は

「麦畑は檢注有らざるべき也」と断固拒否し、抵抗している。それでは田に作る麦には課税するとうと、「畠地の麦に課税がなく、米を作り終えた乾田に作る麦にのみ課税するのは違法だ」とこれもまた拒否している。奈良平安時代の麦作奨励策の遺功であろうか。慣例として畠地の麦に課税することとはなかった。忠国はこの慣例を盾に抵抗したのであろう。

奈良、平安時代の度重なる麦作奨励策も無視し続けていた農民が、鎌倉時代に入ると麦栽培

を自発的に行い、さらに莊園領主、あるいは守護、地頭などの管理者と課税問題さえ引き起こしている。

曖昧に「麦」と書かれてはいるが、禅林のみならず旧仏教寺院にいち早く普及していく麵類、饅頭まんとうなどの原材料の「小麦」を指していると考えていい。畿内、あるいは僧院に浸透する粉食が小麦の需要を喚起したのである。

こうした領主と農民との課税争いは、各地で頻繁に多発していたはずである。

『関東御教書』

諸国百姓苧取田稻之後、其跡蒔麦、号田麦、領主等徵取件麦之所当云々、租税之法、豈可然哉、自今以後、不可取田麦之所当、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

文永元年四月廿六日

執権 武蔵守判（北条長時） 連署 相模守判（北条政村）

因幡前司殿

（長井泰重）

諸国百姓、田稻を苧り取るの後、その跡に麦を蒔き、田麦と号して領主等くだんの麦の所当を徵取すと云々。租税の法、豈に然るべけんや。自今以降、田麦の所当を取るべからず、宜しく農民の依怙たるべし。この旨を存じ備後、備前兩國御家人等に下知せしむべきの状、仰せに依り執達くだんの如し。

【関東御教書】文永元年四月廿六日条（『日本史史料2「中世」』〈歴史学研究会編 岩波書店〉より転載）

挽臼ひきうすの存在を示す『力王丸田畠家財讓状』（前出）は、一二六一年の文書だが、奇しくもその三年後、備後、備前の幕府の御家人に對して一通の命令書が通達されている。

『関東御教書』文永元年（一二六四）四月二十六日の条である。

「諸国の百姓が、稻を刈り取った後に麦を作り田麦と称しているが、この田麦に課税すること、以後、禁止する。田麦は百姓の収入とせよ。この旨を備後、備前兩國の御家人等に下命せよ」と、いうもので、執権北条長時と連署北条政村による裁定書である。

この文書によれば、備中のみならず諸国の農民が、稻の刈り取り後の田に麦を栽培していることがわかる。前述の新見庄名主忠国のように、莊園領主や守護との課税問題で、頻繁に争いが起きていることをも示している。そして、幕府の裁定は、

「田に作る麦に課税してはならぬ」というものであった。当然、畑地の麦も無税という結論である。

この文書は、榮西、道元の導入した挽臼と食法が、小麦栽培を喚起し、粉食は文化として成立したことを証するに余りある貴重な文書なのである。

社会変動を引き起こす粉食

一文化が誕生するということ
は、大なり小なりの社会変動を引
き起こすものである。粉食文化の
成立は、新たな食料の誕生である。
決して小さな問題ではなく、大き
な問題である。社会問題となるこ
とは歴然としている。

中世史研究家は鎌倉時代中頃か
ら、畿内の農村部に前代とは明ら
かに異なる変化が起きていること
を認識している。その変化を黒田
俊雄氏は『日本の歴史 8』（中央
公論社）の中で、詳細に述べてお
られる。
「鎌倉中期ごろまでは、多くの荘

園では下層農民は年貢の正式な
負担者としてまともな領主の台
帳に記載されなかったが、鎌倉
中期から南北朝時代にかけての
ころ、多くの荘園では、いまま
で文書や帳簿に姿を見せなかつ
た下層の弱小農民が、あるいは
年貢の負担者として、あるいは
村の農民の連署状（連名で署名
した文書）にぞくぞくと名前を
あらわすようになる。とくにそ
れは、畿内やその周辺のような
社会・経済の先進地帯に顕著で
ある。これは当然なんらかの社
会的変動があったものと考えざ
るをえないのである」

それまで領主からの課税は、
田を所有する富裕な名主に課さ
れ、田を持たぬ弱小農民への課
税は名主の裁量に任されていた。
生殺与奪の権を名主が握ってい
たのである。中世史研究家は、
この弱小農民層の変化を見てい
るのである。氏はこの弱小農民
の変化を、さらに詳細に述べて
おられる。

現京都府宇治市の南、木津川
の東岸にある綴喜郡多賀という
村落での出来事である。

「文永九年（一二七二）の事、古び
た高神社を改築し、完成を祝
つて、京都から呼び寄せた猿
楽師一座の愉快な演技を村人
一同が楽しんだ。このときの
改築費、神事と猿楽師に支払
われた費用は、ほぼ三九貫文
であったが、殿原と呼ばれる
名主たちが二七人で二〇貫文
を出し、里人一三二人が十九
貫文を出している。

さらに、正安二年（二二〇二）、
村の禅定寺の鐘が壊れたため
に、新しい鐘を造りなおしてい
るのだが、このときの費用は、
僧侶達が三五貫文、零細な村人
からは三貫文が集められ、この
銅銭をそのまま鑄込んで釣鐘を完
成している。

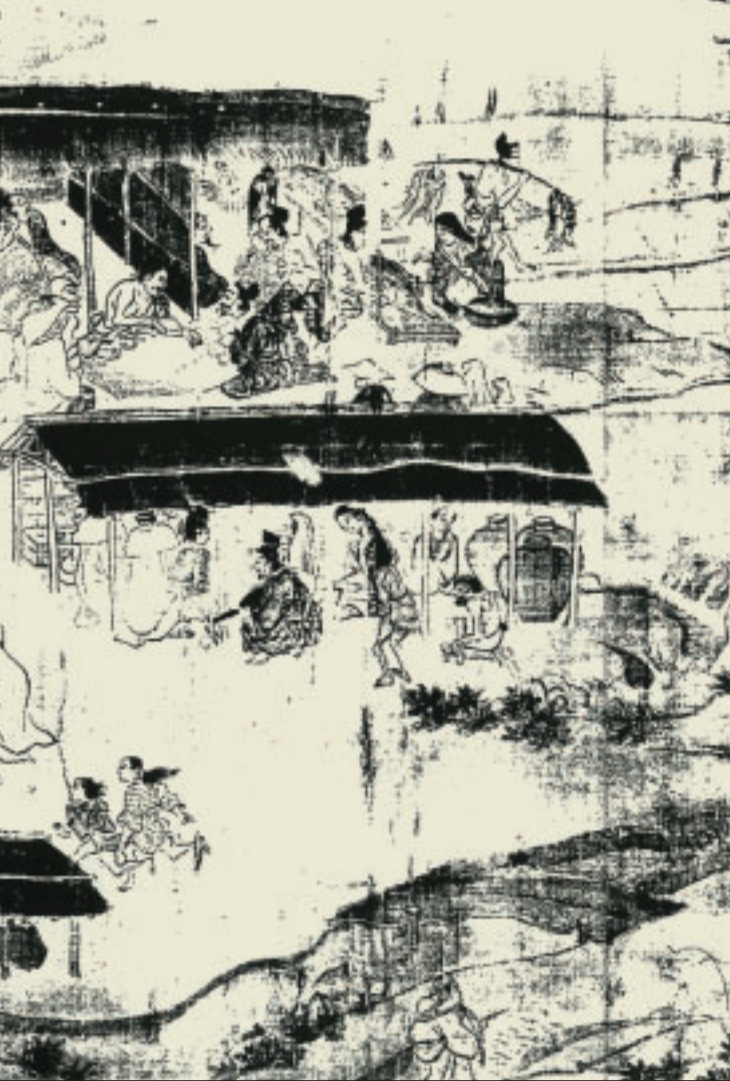
鎌倉初期までの農民は、鉄製
品や塩以外は、すべて自給自足
のはずが、一体、何を売って貨
幣を手に入れたのか。自給自足
の農民、それも零細な、田を持
たぬ農民が、名主と肩を並べて
銭を出している。この金を彼ら
はどこから手に入れたのか」
と、黒田俊雄氏は考え込むのであ
る。そして、

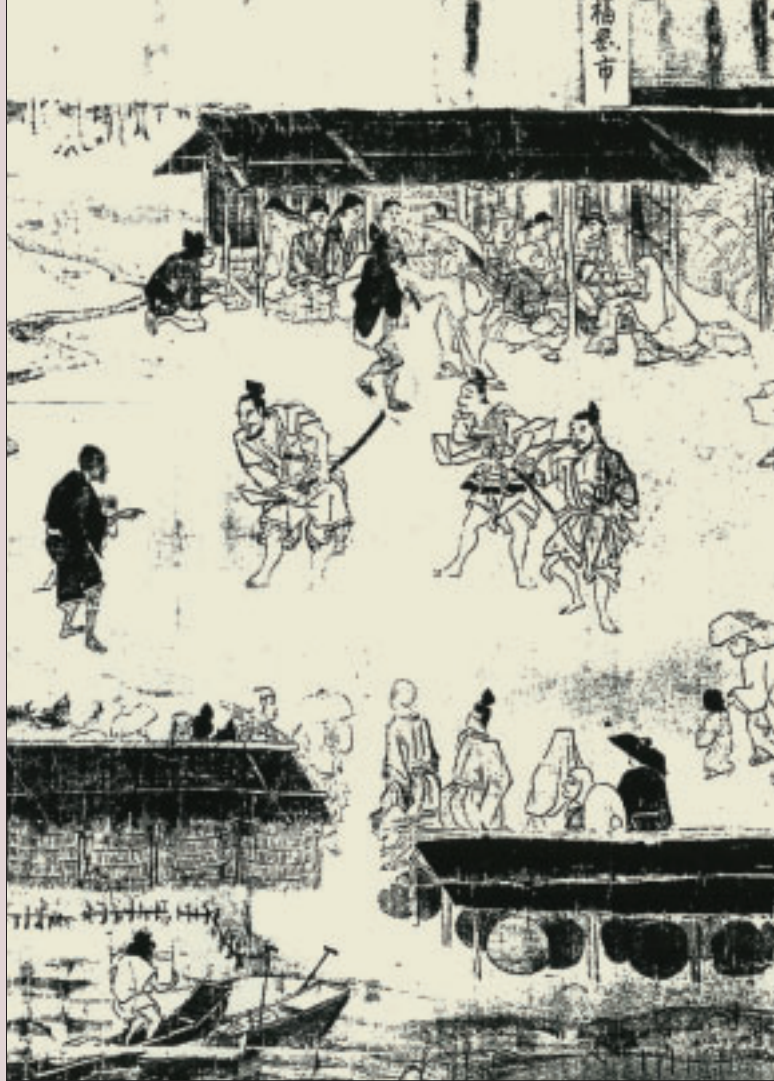
「水田の開発が容易ではなく、ま
た買い取る力もない弱小農民に
とって、与えられた唯一の活路
はわずかずつでも荒地を畑に開
墾すること、ないしは田に麦な
どの裏作をする事であったと思
われる。（略）

畑作物を作り、これを市場で売
り、金銭を得るしかないのだが、
これほどの金銭に換えうる作物
があるのだろうか」

と、さらに首をひねるのである。
中世史研究家の問題とする変化
とは、これまで、名主に完全隷属
してきた田を持たぬ弱小農民が、
鎌倉中期以降、金銭収入を確保し、
その隷属から独立をはたしつつあ
る状況と考えるべきか否か、とい
う問題である。

粉食史という観点から私見を述
べれば、こうした社会変動は予想
内のできごとであり、氏の推察ど





荘園内の市場風景（『一邇聖絵巻』 国立国会図書館蔵）

おり、弱小農民の貨幣収入源は、荒地の開墾畑と田の裏作に作る小麦にあったのである。しかし粉食の出現は、米に変わる新たな食料の出現という大きな問題である。

今日に例をとれば、粉食の普及は米食をしのぐ勢いである。そのために減反を強いられる農民の苦痛は、鎌倉中期の弱小農民が小麦栽培から得る収入の喜びと好対照なのである。麺類の普及は、小麦の新たな大きな需要を引き起こし、払底するほどの市場価値を持ったのである。

『中世の商業』（吉川弘文館）の

著者の佐々木銀弥氏は、

「貨幣経済は、鎌倉時代の中ごろから、都市のみならず農村にも波及し、荘園内にも市が立つようになる。」

と指摘し、建長二年（一二五〇）頃から急速に各地農村で増加していく状況を年表で示されている。これもまた、挽臼の普及を示す『力王丸田島家財讓状』の年代と符合するのである。

田を持たぬ弱小農民の自立

鎌倉幕府は、田に作る小麦も、畑に作る小麦も無税とした。その

結果、田を持たぬ弱小農民は刈入れ後の田に小麦を蒔き、あるいは山林に入り、麦畑をどんどん開墾しはじめる。

さらに彼らを喜ばせたのは、小麦が春と秋の二度の収穫があったことである。この小麦を市場に持っていけば、いい値で売れることもできた。これまで、手付かずの山林の開墾は、隣村の農民も同様に進めている。その結果、隣村の開墾地とぶつかり合う。必然的な争いとなり、境相論（境界争い）が頻発するのも鎌倉中期からである。

黒田俊雄氏は、前述した禪定寺の村民が隣村の曾束荘（現滋賀県大津市大石曾束町）との境界争い（嘉元元年（一一三〇））で、小山村というところへなぐりこみをかけているという。こうした争いは、田を持たぬ弱小農民唯一の収入源を賭けた争いであった。村人は一味同心し、共同団結してこの争いに対したのである。

これまで、領地問題は領主同士が争うものであったのが、このたびは、農民自らが主役となる初めての争いでもあった。これは注目すべき問題である。領主や管理者を無視したこれまでにない行動であり、農民の意識の変革である。

田を持たぬ弱小農民は、この段階で、名主の隷属から経済的にも意識的にも完全に独立する端緒となり、独自の判断で行動するという規範を習得したのである。

一致団結の妙味と銭を手にした農民の中からは、武器を持つ地侍と呼ばれる者たちも現れる。彼らは隣村と連携をはかり、地頭や領主に対し課税減免運動へと誘導するようになる。鎌倉末から室町時代にかけての世相が利益優先、伝統無視と力（武力）による支配者層との相克へと発展する。下克上である。幕府の麦作非課税の裁定は、幕府崩壊のまさに蟻の一穴であったといわざるをえないのである。

管理者である幕府も領主も稲田の管理にのみ目を奪われ、畑作物の小麦の重要性を見落としていた。課税対象の米に係わる文書記録は数多く残存するが、非課税の小麦記録は極めて少ない。

同様のことが中世研究の分野に対しても言えそうである。米の研究は広く深く行われ、多くの業績が残されているのは、周知のとおりである。しかし、米同様の重要な小麦や粉食についての研究はほとんど目にしない。これは鎌倉幕府同様の大きな「目こぼし」と言わざるをえないであろう。

『日本書紀』の碾磑記録は誤った

さてここで、改めてわが国の粉食文化の成立について、話をもどす。奈良時代にわが国の粉食は成立しているという通説の論拠は、挽臼の存在を示す『日本書紀』の記述である。すなわち、

「推古天皇十八年（六一〇年）高麗の王、僧曇徴、法定を貢上る。曇徴は五経を知れり。またよく彩色及び紙墨を作る。あわせて碾磑を作る。碾磑を作るのはこの時に始まる」

碾とは穀物を脱穀、精臼すること。磑とは、精臼した穀物を粉末にする挽臼である。この碾磑



復元された「唐臼」。水碓(みずうす)あるいは槽碓(そうず)とも呼ぶ(佐賀県有田町役場提供)

は、隋代から唐代にかけて、水車を動力源とする大量製粉を可能にし、低価格の小麦粉が提供され、唐代の粉食全盛期を現出させたのである。この碾磑を高麗の僧・曇徴が、わが国で作りに上げたという。

『養老令』（七五七年）の官撰注釈書『令義解 卷一』（八三三年）には、「主税寮頭一人。倉庫。出納。諸国の田租。春米。碾磑を掌る」と、碾磑を管理する役人も存在している。

さらに『令義解 卷十』の雑令の「取水灌田」条には、碾磑を設置する際には下流から行え、と灌漑用水確保のための注意事項まで定めている。碾磑はかなりの数で作られている状況である。

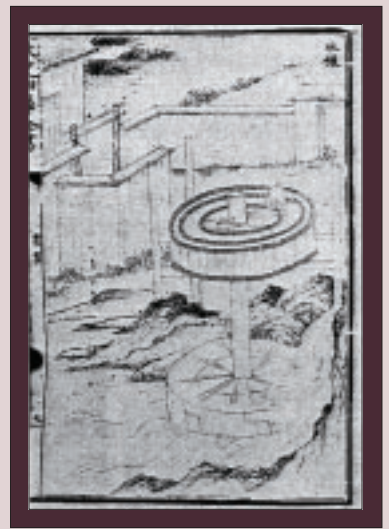
こうした記録から、通説は唐朝の碾磑を想定し、水車動力による挽臼が作られ、稼動していたと判断してきたのである。しかし、この判断と異なる碾磑記述がいま一つある。私撰注釈書の『令義解 卷四』（八五九〜七七年）（注一）の「職員令」には、

碾（うす）と為し、木を以って杵と為す。麵を作るを磑といい、臼杵共に石を以って作る也」とある。

碾磑とは、水碓のこと、円運動をする挽臼ではなく、上下動する搗臼だというのである。通説はこの記録を見落としていると考えられる。

碾とは、杵を手につかわり、テコの原理を利用して、足で踏みつけ、杵を上下させる搗臼である。『和名抄』は、これを「賀良字須」と読み、韓白、辛碓と書いている。

水碓（みずうす）とは、足で踏みつける代わりに水の重みを利用する。足で踏みつける部分に水槽を取り付け、水の重みで杵を上下させるのである。これを槽碓（そうず）ともいう。「ししおどし」を想い描けばいい。この「ししおどし」の名称は古来より「僧都」と書いている。曇徴は、円運動をする挽臼の碾も磑も作ってはいなかった。動力源の水車も作ってはいない。上下動する水碓を碾磑と誤解して、これを作り、奈良朝人に披



元の水碓(すいてん)の図(『王禎農書』国立国会図書館所蔵)

露していたのだろう。推古朝の時代は挽臼はなく、水車も作られていなかったと考えるべきである。

この挽臼の欠落が小麦栽培の失敗へと導いて行くと考えられるのである。

注1 『私撰注釈書の「令義解」』養老令の私撰注釈書。五十巻（現存三十五巻）。明法家の惟宗直本（これむねおもと）の撰。貞観（八五九〜八七七）頃の成立。それまでに令を注釈した諸家の私説・古事を集大成した書。（三省堂「大辞林第二版」より）

〔引用〕「トドカルチャ」第十七号の訂正
 三頁「聖一 国師像」写真説明中
 ◎翌年入束 ↓ ◎ 三三五年入束

参考文献
 ・つるつる物語（伊藤沈著、築地書館）
 ・日本の歴史8（黒田俊雄著、中央公論社）
 ・中世の商業（佐々木銀弥著、吉川弘文館）
 ・日本書紀（倉人親王の撰、全三十巻、系図一巻）
 ・現代語訳 日本書紀（浮田文庫、養老四年（七〇〇））
 ・養老令（全十巻三十三篇、大正元年（七〇））
 ・令義解（吉川弘文館、天長十年（八三三））
 ・和名抄（十巻本、廿巻本、承平年間（九三〜九三八））
 ・関東御教書（日本書紀、中世「歴史研究会編、岩波書店（二〇〇）年）
 ・令義解（『新訂増補国史大系』十三 令義解 上、吉川弘文館、天徳十年（八八八）頃）

俎板(まないた)の歴史

監修・小川浩(昭和女子大学講師)

古い時代、我われの先祖は魚介類だけではなく、肉類、野菜類の副食全てを「肴」と呼んでいた。なかでも動物系だけは本格的な食べ物という意味合いで「まな(真魚)」と言っていた。この「真魚」を料理し、神前に供えるために用いた板や台が「まないた」で、字は「俎」、「俎板」、「まな板」となる。つまり「俎」の偏(部首)の「夂」は肉を、つくりの「且」は神前に肉を供える台を意味している。

「俎板」は、私たちの調理に欠かせないものだが、その割にはわが国での生い立ちや由来について馴染みが薄い存在だ。今回、その歴史的推移を検証してみることにする。

中世期にみる俎板と庖丁

現在の「俎板」は平たい板が一般的だが、元来は厚みのある「台」が元の形であった。史料絵画に描かれているものの中に、厚みのある外形で表面が蒲鋒状に膨らんだものが登場するが、これが「俎板」の古い形と考えられている。

かつて朝廷の料理人は「切机」とも呼ばれる台を用いて、座机

(机の前で正座する姿勢)の様式で調理を行っていた。このような姿勢で分厚い肉や骨を切り刻むのはかなり無理があることは明瞭である。そこで、座つた姿勢でも庖丁に力が入るよう

「切机」の中心部に蒲鋒状の膨らみをつけ、その稜線を巧みに使い、庖丁への力を一点に集中させて、平坦面では切りえない動物や魚の堅い骨や筋を碎いた

り、切り離すのを容易にしていたと推察することができる。

奈良時代の法典『延喜式』(九二七年)によると、天皇の御前を司っていた内膳司には、長さ三尺(約九〇・九センチ)、奥行一尺七寸(約五十二・五センチ)、高さ八寸(約二四・二センチ)、厚さ八分(約二・四センチ)の俎板が十六種も常備されていたという。それらは和え物、肴、鮮魚、菜、菓子(唐菓子や栗、橘、柿等の木菓子)など七つの用途に分けられていて、座机の様式で使われていた。こうしたことから、「切机」と呼ぶこともあった。この様式は、平安貴族の宴会(饗宴)で鯉庖丁や雉庖丁を演じる台(脚付の俎板)としても登場している。

それでは時代を追って、その時代に描かれた史料絵画を参考に、俎板の形状と調理の方法などを観察してゆく。

最初に紹介するのは、史料絵画の中で俎板が登場する初期のものとして知られている『粉河寺縁起・一段』(平安時代後半の

作)の場面は、奈良時代後期の紀伊国(現在の和歌山県)である。獵師の家に脚の付いた大きな平坦面の俎板が据えてあり、獵師が獲物の鹿を調理していることが分かる。

男は左手に箸を持ち、俎板の右端には庖丁が置かれている。俎板の上で鹿を解体したのではなく、鹿肉の一部を調理しているであろう。

次に紹介する絵では、表面が蒲鋒状の俎板が登場する。

絵仏師・大輔法眼尊智作『松崎天神縁起・巻五』(鎌倉時代



『松崎天神縁起 巻五』(絵仏師・大輔法眼尊智 国立国会図書館所蔵)

後期の作)で、銅細工師の家で口髭をたくわえた男が組板の上で魚を切り刻み、それを五徳の上に鍋が置かれた囲炉裏の縁に立てている。この組板は表面が蒲鉾のように丸みをもっている。家族なのか、串を削る男と、囲炉裏の火の番をしている子どもや、女性の姿も部屋の間際に描かれている。

高階隆兼画の『春日権現験記絵・巻十三』(鎌倉時代後期の作)では、栗田口(京都)の青蓮院に稚児奉公する少年の自宅の厨房で使用人たちが調理中である。鍋をかけた囲炉裏の脇では、表面が平らな組板の上に載せた蓮根を直接手で抑え庖丁で切っている。これは、おそらく野菜専用の組板であろうかと思われる。

その理由は、当時動物を手で直接触って調理することは不浄とされていたが、野菜類は関係ないという解釈からなのだろう。

沙弥如心画の『慕帰絵詞・巻五』(観応二年(一二五二)の作)には本願寺三世覚如の屋敷の厨の絵がある。多くの使用人や弟子たちが饗応の準備におおわらわである。一人は

反った形で低い脚が付いた正方形の組板の上で、まな箸と庖丁を使い鯉を捌いている。その様子は庖丁儀式の仕草と同じようにみえる。

庖丁師と庖丁式の出現

中世前期の武家社会になると鳥獣を調理する行為自体が儀礼化して定着した。そして、室町時代には庖丁師なる専門職人が輩出し、調理法も単に「割」

(切る)だけから、「割」と「烹(煮る)」による調理へと広がった。

この庖丁師による儀礼化の元祖といわれるのが、『四條流庖丁書』である。この書は、延徳元年(一四八九)に、四條中納言藤原山蔭が定めた庖丁式を多治見備後守貞賢が編纂したものとして残っている。これにより、調理が儀式的な作法により、切る様式調理だけでなく、見せる様式調理に

変化したと考えられる。

そして派生する各流派の特徴は、作法や仕来りのみならず、組板の寸法にまで及んでいた。

例えば四條流は長さ二尺七寸五分(約八三・三センチ)、大草流は三尺三寸五分(約一〇二・五センチ)という具合である。この庖丁儀式は現代でも報恩寺(東京・台東区)で一月の「組開き」行事などに継承されている。

伝・掃部助久国『酒飯論絵詞』(室町・桃山時代の作)は、地位の高い武士層のための宴会の準備を描いたものである。

まず、組板が三つ置かれている。手前で作業している人物は、縁側に腰掛けて平たい組板の上で鳥の羽をむしっている。

部屋では二人の庖丁師が、脚の付いた組板で宴会用の調理を始めていて、一人は鳥を、もう一人は魚を調理している。庖丁師の脇には、内臓が取り出され鱗も削り取られて下拵えが済んだ魚が容器に置かれている。

このように、食材の種類別(鳥獣、魚、野菜など)に専用の組板が使用されていたことが推測できる。

『豊国祭礼図』(十七世紀初頭

での公開が禁じられております。

ができませんのでご了承ください。

港(三軒屋)にあった遊里の賑わいを描いた屏風絵である。当時の産業、建築、漁労、船舶そして人間模様や風俗、食文化など、

の作)は、慶長九年(一六〇四)の豊国臨時祭を描いたものとされている。野外に設営された幕の内で祭礼、もしくは饗宴の準備が行なわれている風景である。

そこで庖丁師が四本脚の組板で鯉を調理している姿が描かれている。庖丁式が屋外で催されている例である。

次の絵(右下)は、様々な組板の使用や調理の場面が一つの屏風(十曲一隻)に描かれている貴重な史料絵画としてご紹介する。

『川口遊里図屏風』(十七世紀中葉の作)は、大坂・木津川河口の港にあった遊里の賑わいを描いた屏風図で、絵巻物のような雄大な光景である。

屏風全体では、組板を使っている場面が九例も描かれており、いずれも宴席での料理を専門に扱う庖丁師が携わっているが、この誌面では、その一部分(二軒の板場での調理風景)について検証する。

川に面した遊里の板場では、襖ひとつ隔てた揚屋への仕出しの準備に大わらわの料理人の様子が克明に描かれている。調理

所蔵権の関係でホームページ上

したがって当PDFで掲載すること

『川口遊里図屏風』(十曲一隻)は、江戸時代前期(明暦3年・1657)に誕生した新町に統合移転される以前の、大坂木津川河口の近世の活力を読み取ることができる貴重な絵画史料である。大阪市指定文化財(大阪歴史博物館所蔵)

しき器を素足でかかえながら練り物を調理している男や、白い角張った調理済みの料理をお盆に載せて運ぶ男、中央では水桶を運ぶ女性の姿や扇子を手に上半身を肌け、火の上の焼き物の焦げ具合を見守っている男がいる。一方、右の部屋の奥で、焼き物用の炭を扇子と火箸で火を熾している姿などからも、この絵は江戸時代初期大坂の食の豊かさのみならず、庶民文化の逞しさなど多くのことを活写していることが判る。

江戸庶民文化と組板

開府後の江戸の町は、京の文化とは異なる様相を呈することとなる。徳川家康による天下普請の大工事を皮切りに、全国から土木、大工などを中心とする様々な専門職人達の流入を促進させ、各種産業の勃興と経済の発展を促した。

やがては江戸が百万を surpass 巨大消費都市へと変貌していくなかで、料理をはじめとする食文化の豊かさが大いに花ひらいていった。

その好例として、わが国初の料理本とされている『料理物語』

に携わっている人たちはだれも武士の装束をしていないことから、市井の専門職としての庖丁師たちであることが判る。

まず左の部屋の庖丁師は、長方形でやや大型の表面が蒲鉾型の脚付き組板の上で、まな箸を使い鯉を調理している。切断された魚の頭は組板の隅に作法通りに立てて置いてある。

右の部屋には二つの脚付き組板が描かれている。そこで一人

は大きな魚を調理し、もう一人は根菜類と思われる物を切っている。

同じく右の部屋の片隅では、丸みを帯びた組板らしき台が使われている。それは丸い台のようでもあり、現在でも中国料理の厨房で目にする木の切り株のようだ。その上で二人の男が素手で血だらけの鳥を捌いている。奇妙な光景である。

左の部屋の片隅には、すり鉢播鉢ら



『女諸礼綾錦』(宝暦5年(1755)・石村眞一著「まな板」より転載)

これまでは組板の形状や寸法等を中心に絵を紹介してきたが、次に江戸町人が生活や仕事を通して身につけた組板の便利な使用方法をご紹介します。

左図は葛飾

北斎の『東海道彩色摺 五拾三次 いしべ』(享和く文化期の作)に描かれた組板である。この場面は琵琶湖に近い「石部

(寛永二〇年(一六四三)の作)では、「庖丁きりかたの式法」によらず」とあり、これは室町時代に出現した庖丁式や庖丁師の仕来りを否定するものである。そしてその後に出版された『女諸礼綾錦』(宝暦五年(一七五五)の作)や、『女寿蓬菜』(文政二年(一八一九)の作)では、それまで女性の庖丁師は皆無であり女性がまな箸を使って魚を調理する姿もなかったが、この絵でもわかるように女性が庖丁とまな箸の使用をいかにも奨めるかのように描かれている。このような女性を対象とした料理等に関するハウツー本が多く出版される時代となった。



『東海道 彩色摺 五拾三次 いしべ』(葛飾北斎・墨田区蔵)

宿」を描いたもので、女性が片膝を立て組板の上で野菜の類いを調理している。下駄の歯のような形の脚付き組板だが、その下には桶が置いてある。桶を使用する理由は、調理しやすい高さの調整なのかも知れない。そして山東京伝の『四季交加』(寛政十年(一七九八)の作)の初鱈売りは、小振りでも厚みも薄い組板を籠に載せて持ち歩いている。商売上裏長屋の狭い路地を行ったり来たりするには便利のように工夫を凝らしたものであろう。

法橋関月の『日本山海名産図会』(寛政十一年(一七九九)の作)



『四季交加』(寛政10年(1798) 北尾紅翠斎・国立国会図書館蔵)

でも、土佐の漁村で漁民たちが総出で鱈を調理している。彼らは桶の上に脚のない組板を渡して動きやすい立ち姿で作業をしているのである。また大蔵永常著の『日用助食竈の賑ひ』(天保四年(一八三三)の作)や漬物屋の主人が著したという『漬物早指南』(天保七年(一八三六)の作)では、ありふれた庶民の生活を表現したもので、下駄の歯のような形をした脚を付けた小型の組板で調理をしている。これは今までの庖丁師が使用していたものとは比較にならないほど小型になっている。



『漬物早指南』（天保7年(1836)・石村眞一著
『まな板』より転載）

新時代の組板

脱亜入欧を旗印に、西欧化の道を突き進んだ明治政府は、国民の生活にも机・椅子の普及を推進させたのだが、明治の後半までは都市部であってもその大半は、いまままで通りの正座式で組板を活用していた。

それでも新時代は、(1)女性の家事労働の軽減、(2)衛生観念の徹底、(3)母から娘へ伝えられてきた調理から、学校などで学ぶ調理へと移行していった。いわゆる台所革命である。この波は大正、昭和の時代を迎えるとともにますます本格化していった。

つまり膳文化（本誌前号に記載）で見てきたとおり、一般家庭内でのテーブルや椅子などの普及により日本人の生活が、「座る」から「立つ」生活へと

変化が起こっていた。

一方組板は、今まで素材が木製のものが主役であったが、昭和四十年代に入ると脚も厚さもなくなり、プラスチックを素材とする小型なものが主流となって今日に至るのである。

組板進化論

現在、キッチンコーナーなどの売り場を注意深く観察してみると、最近では切った食材を手で掴まず、組板から直接鍋などに投入することのできる、折れ曲がる素材の「組



正座式流しの台所風景（石井泰次郎『四季料理』より・国立国会図書館所蔵）

板」が登場している。

さらに、絵を描くときのパレットのような小型の「組板」もある。そこに親指を指し、豆腐などをこまめに切り分けてそのまま鍋に入れてしまう。その光景は、割烹着の母親が掌の上で豆腐を賽の目に切り、それを味噌汁鍋に入れていた姿を彷彿とさせるものがある。若い主婦や単身者に評判が良いという。

最後に、「組板の歴史」をまとめてみると、どんな料理にも食材を加工調理する段階が必要



文化住宅の立ち流し台所風景（『アサヒグラフ昭和4年8月7日号』より・国立国会図書館所蔵）

となる。このときの道具が作業台（組板）と庖丁である。

つまり庖丁を用いて食材を切るなど調理をする際、必ず台（組板）上で切らなければ、目的通りの料理は作れないだろうし、ひいては満足な食生活を営むことができないだろう。しかしその一方で、調理するという行為の中で組板だけが独立して存在するものではない。あくまでも庖丁と一体化して存在するものである。そのように考えると、私たちが満足のいく食生活を送るうえで、庖丁と共に組板の存在は意外に重要な存在であることが判る。

たかが「組板」、されど「組板」なのである。

- 参考文献
- ・『まな板』（石村眞一著、法政大学出版局、二〇〇六年）
 - ・『日本絵巻大成（小松茂美編、中央公論社、一九八六年）
 - ・『続日本絵巻大成（小松茂美編、中央公論社、一九九〇年・一九九一年及び一九九二年）
 - ・『日本大百科全書（小学館、一九九四年）
 - ・『世界大百科事典（平凡社、一九八六年）
 - ・『群書類従巻第三百六十五（四條流庖丁書）（講談社、書類従完成会、一九四二年）
 - ・『料理物語（平野雅章訳、教育新書、一九八八年）
 - ・『魚食の民』（長崎福三著、講談社学術文庫、二〇〇二年）

FOOD CULTURE

キックマン国際食文化研究センター
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

『FOOD CULTURE』No.18

2009年9月30日発行 発行人:長原 歩

発行:キックマン国際食文化研究センター 編集:FOOD CULTURE 編集部
〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

*本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

