

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な「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・国立国会図書館所蔵)

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）