

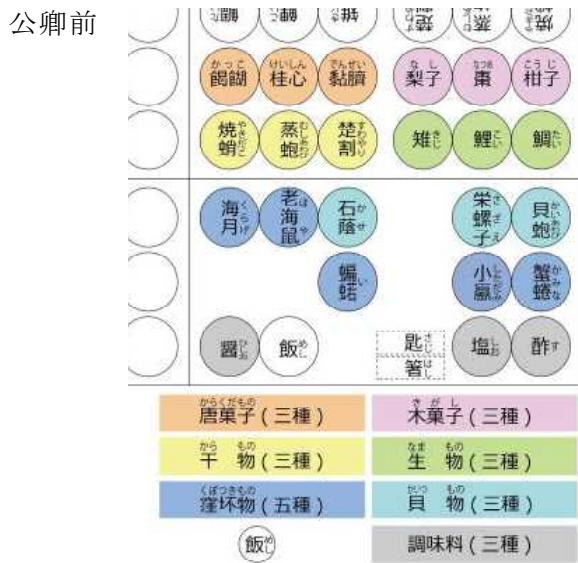
# 常胤が献じたご馳走

2017年6月4日 国立歴史民俗博物館 小倉慈司

『吾妻鏡』治承5年(1181)正月11日条「三尺の鯉魚を相具す。又、上林下若その員を知らず」

## 1古代貴族の宴会料理

### (1) 大饗 『類聚雑要抄 指図巻』 永久4年(1116)内大臣藤原忠通の正月大饗より



(図: 清武雄二氏作成)

唐菓子……飼鯛・桂心・黏臍 (・餌籠)

木菓子……梨子・棗・柑子 (・猿猴桃)

干物 (『厨事類記』には削物とも注記される)

……焼蛸・蒸鮑・楚割 (・干鳥)

生物 (『厨事類記』に膾と注記)

……雉・鯉・鯛 (・鱈、鮭・鱸・鱈)

貝物……石蔭・栄螺子・貝鮑 (・白貝)

窪坏物……海月・老海鼠・蝙蝠・小瀛・蟹

(・もむきつつみ・石華・靈瀛子)

他に酒・汁物・焼物・茎立など

### (2) 梗飯 (おうばん)

『類聚雑要抄』永久3年(1115)五節の際の殿上梗飯

……鯉・雉・塩梅

『山槐記』治承3年(1179)正月6日条 皇太子(言仁親王)五十日の祝の殿上梗飯

……酢・塩、菜20杯中1杯は蕪、残り19杯は魚(繕切盛 中に零陵子焼) 他に交菓子・酒

『世俗立要集』武家ノサカナノスエヤウ

……ウチアワビ、クラゲ、ムメホシ、ス、シホ

### (3) 『今昔物語集』より

卷26「利仁將軍若き時、京より敦賀に五位を將て行くこと第17」

芋粥

卷28「寸白、信濃守に任じて解け失すこと第39」

郷土の特産品でもてなす

## 2古代千葉のご馳走

### (1) 『延喜式』に見える千葉の食材

アワビ、(長)海松、カツオ、凝海藻、雑臍、カラシ、麻の実、蘇

### (2) 木簡に見える千葉の食材

アワビ、若海藻、猪脂、荏油

### (3) 千葉の遺跡から出土した千葉の食材

ハマグリ・アサリ・マガキ・オキシジミ・タニシなど

クロダイ・コチ・フグ・ヒラメ・スズキ・鯉など

犬・鹿・牛・雉など

栗・スモモ・桃・梅・ナス・ヒヨウタンなど

(千葉県史料研究財団編『千葉県の歴史』通史編古代2 千葉県 2001年、参照)

### (4) 景行天皇の東国巡狩伝承に見える千葉の食材 (『本朝月令』所引高橋氏文逸文)

高橋氏の祖神磐鹿六雁命、安房の浮島宮においてカツオ・白蛤を料理し、景行天皇の食膳に供す

安房大神を御饌神として祭るよう

### (5) 平常重による相馬御厨の寄進

大治5年(1130)下総權介平經繁(常重)が相馬郡布施郷の地を伊勢神宮に寄進(相馬御厨)、

以後、干雉100羽と塩曳鮭100尾を納めることを約束

◎『徒然草』……鯉・雉・松茸は高級品 鰹は昔は食べなかつた(?) 鮭も供御には進らせず

#### (付) 鎌倉出土の食料遺物一覧表

	遺体出土で証明できるもの (太字は特に出土例が多いもの)	絵画等の傍証から
植物	米、小麦、大麦、粟、大豆、小豆、ソバ、瓜、ナス、栗、胡桃、梅、桃、柿、……	蕪または大根
獣類	鹿、猪、狸、狐、アナグマ、野兎、狼、牛、馬、犬、ネズミ、モグラ……	
海獣類	鯨(マゴンドウ、ハナゴンドウ)、イルカ(マ、バンドウ、カマ)、アシカ、……	
鳥類	雁・鴨類、ヒシクイ、オオハクチョウ、アオサギ、キジ、鶴(ヒメ、ウミ)、トビ、ハト、ニワトリ、カラス(?)、……	鶴、オシドリ
魚類	真鯛、石鯛、黒鯛、鮫(メジロ、アオ、カス)、ウツボ、ボラ、 <b>スズキ</b> 、ハタ、ニベ、ヘダイ。フエフキダイ、ブリ、 <b>マグロ</b> 、鰯、マカジキ、コブダイ、マフグ、カサゴ、コチ、イラメ、鯉、……	鮭
貝類	<b>サザエ</b> 、 <b>アワビ</b> 、トコブシ、 <b>アカニシ</b> 、ツメタガイ、ヤツシロガイ、ボウシュウボラ、ミガキボラ、ツノマタナガニシ、バティラ、スガイ、クマノコガイ、コシダカガニガラ、バイ、ダンベイキサゴ、イボキサゴ、 <b>ハマグリ</b> 、チョウセンハマグリ、アサリ、カガミガイ、シオツキ、シオフキ、サルボウ、ベンケイガイ、イタヤガイ、マガキ、イタボガキ、イガイ、ヒバリガイ、ウニメンガイ、クチベニ、シジミ、……	
その他	アオウミガメ、モズクガニ、コウイカ、ムラサキウニ、……	海老、蟹、(蛸)

河野真知郎『中世都市鎌倉』(講談社学術文庫 2005年)所収表による。同「都市鎌倉における動物」(小野正敏ほか編『動物と中世—獲る・使う・食らう—』高志書院 2009年)を参考して一部改変。

その他参考文献: 千葉県史料財団編『千葉県の歴史』資料編古代 千葉県 1996年

千葉県資料財団編『千葉県の歴史』通史編中世 千葉県 2007年

虎尾俊哉編『(訳注日本史料)延喜式』中 集英社 2007年