

千葉開府の日記念

# 千葉氏フォーラム議事録

1部／講演

講師 小倉 慈司 氏(国立歴史民俗博物館准教授)

テーマ「常胤が献じたご馳走」

■平成29年6月4日(日)

■千葉商工会議所第1ホール

○小倉慈司（国立歴史民俗博物館准教授）　ただいま御紹介にあずかりました小倉慈司と申します。これから30分ほど、どうかおつき合い願います。

レジュメなんですけれども、私のレジュメをめぐっていただければおわかりになるかと思うんですが、2枚ほどありますけれども、基本的には、こちらの画面をごらんになっていただければよいようにつくってあります。もし画面が見つらいようでしたら、こちらのレジュメに要点を書き抜いてありますので、ごらんになっていただければと思います。

私は古代史を専門にしております、中世のことはよくわからないのですけれども、古代史の側から見て、常胤がどのような料理を準備したのか、可能性があるのかということについてお話ししてみたいと思います。

常胤の料理の具体的な内容につきましては、『吾妻鏡』には「千葉介常胤、椀飯を献ず。三尺の鯉魚を相具す。また上林下若その員を知らずと云々」とありまして、三尺、約90センチの鯉が出されたとあります。三尺の鯉魚というのは、中国や日本の書物を見ますと、よく出てくる表現なので、きっちり三尺というよりは、大きな鯉といった程度の意味だと思われませんが、大きな鯉も大体1メートル以上になることがあるそうですから、でたらめということではなさそうです。

上林というのは、もとは中国の長安に秦の始皇帝がつくったとされる上林苑に珍しい果物があつたというところから、その上林苑にあつた果物のことを指し、さらに酒の肴のこの意味で使われるようになった言葉です。下若というのは中国の浙江省にあつた地名で、その水でおいしいお酒がつけられたというところから酒のことを指します。今の湖州市、長興県に当たると言われています。

画面の右下に大体の位置を示しましたがけれども、上海の西、百数十キロほどのところに当たります。ただ、現在も下若という地名が残っているのかどうか、ちょっと調べてみましたが、よくわかりませんでした。要するに大きな鯉が出され、酒や魚が盛りだくさんだったということしか記されていません。これ以上のことは全くわからないということになります。

そこで、幾つか手がかりとなるものを見ていきたいと思います。1つ目は、大饗と呼ばれる貴族の宴会料理です。大饗というのは大きな饗宴、大規模な宴会ということですが、主に大臣、あるいは皇后、皇太后、皇太子が主催する宴会のことをこう呼びました。正月に行われるものと、大臣に任じられたときにお披露目として行われるものがありました。画面に出したのは、永久4年（1116年）に内大臣であつた藤原忠通という人

が自分の家である東三条殿で行った正月の大饗の絵です。『類聚雑要抄』という書物は、もともと12世紀中ごろにつくられたと考えられています。それは平面図で、画面のものは、それを江戸時代に立体図に描き直して色を塗ったものになります。もともとの『類聚雑要抄』と区別して『類聚雑要抄指図巻』と言ったりもします。

画面の右側の席が尊者といって特別ゲストが座る席で、真ん中の座席が公卿（大臣や大納言、中納言といった、位が大体三位以上。今で言えば、内閣の大臣クラスの人たち）が並ぶ席です。左側が弁・少納言の座といって、公卿よりは少し下のクラスの人たちが座ります。手前の右側のところが家主の座とありまして、主催する内大臣藤原忠通が座る席ということになります。その左側のほうは親王の座とあります。別の部屋に、さらにもっと下の人たちが座る席があります。

庭にはこういうテントが張られまして、おつきの人たちのお酒の準備がなされたりもします。その図にある右側のものは酒樽です。

こちらが実際に出された料理になります。どこに座るかによって出されるものも変わってくるのですが、ここでは公卿の人たちに出された御膳を画面に出しました。『類聚雑要抄』には左の図のように描かれていますけれども、これは向かい合って座ったときの2人分になります。真ん中の6皿については、それぞれ1皿で2人分ということになっています。こちらはレジュメのほうにも、またわかりやすく起こした図を載せておきましたので、ちょっと小さくて見づらいですが、そちらもあわせてごらんになっていただければと思います。

上から順に見ていきますと、左側に3つ、唐菓子が並んでいます。唐菓子というのは唐果物とも言いますが、中国から伝わった揚げ菓子のことです。餠餠かっこというのは、よくサソリや昆虫の幼虫の形をした揚げ菓子とされていますが、はっきりしません。桂心というのは冠のような形で、ニッケ、シナモンの粉をまぶした揚げ菓子だと言われています。黏臍でんせいというのはへその形をした揚げドーナツのようなものだと考えられています。このような揚げ菓子は春日大社など、幾つかの神社の神饌として今でもつくられているようです。尊者（特別ゲスト）にはこの3つに加えて、下側に出しましたが、饅饅ひら（ヒチラ）と呼ばれる菓子が加わっていました。煎餅のような形をしたものだとされています。画面の左側は、奈良の萬々堂通則というお菓子屋さんでつくられているぶと饅頭です。麦粉を使った生地で、こしあんをギョーザ型に包んで油でからりと揚げた後、砂糖をまぶしたというものです。右側は春日大社の神饌の中の唐菓子が載っている写真です。

唐菓子<sup>カラコシ</sup>の右側には3つ、木菓子（果物）が並べられていました。梨子と棗、それに柑子（在来のミカン）です。このほか、古代では栗や桃、アンズ、スモモ、柿などがよく食べられていました。棗については、尊者の御膳のほうには干棗と記されているので干したものであることがわかります。尊者にはもう1皿、コクワ（猿猴桃<sup>さるななし</sup>）というものが加わっています。これは私も食べたことないんですけども、マタタビ科で実が甘酸っぱく、キウイフルーツに似た味だそうです。

1つ手前に移りますと干物（乾き物）として焼蛸、蒸蛸、楚割<sup>そわやり</sup>が並んでいます。『厨事類記』という13世紀末ぐらいにつくられた料理書を見ますと、干物に「削物」という注記があります。その書物によれば、焼蛸は蛸を石で焼いて干して削るとありまして、『類聚雑要抄指図巻』の絵も蛸の足を切ったもののようです。蒸蛸については、『厨事類記』には蛸を蒸して干して削ったものとあります。「そわやり」「すわやり」とも言いますが、これは今は余り聞かない言葉ですけども、魚、あるいは肉を細長く切って干したものをいいます。『厨事類記』のほうには、鮭を塩をつけずに干して削ったものだという解説がつけられています。10世紀の法典である『延喜式』という史料には鯛や鯉、鮫、蛸、イカなどの楚割があったことが記されています。尊者の御膳には、これに干鳥が加わっていました。これは『厨事類記』によれば、雉をやはり塩をつけないで干して削ったものだと書かれています。『厨事類記』には、このほか干鯛といって、鯛を平切りにしたものもあったことが記されています。

干物の右側には生物としまして、雉、鯉、鯛が並べられていました。これも『厨事類記』を見ますと「膾<sup>なます</sup>」と注記があるので、細く切った今の刺身のようなイメージに近いと思われそうですが、盛り重ねるところが今と違います。尊者の御膳には、これに鱒が加わりました。『厨事類記』には、そのほか鮭や鱸<sup>すずき</sup>、鱧<sup>ほらか</sup>——鱧<sup>にべ</sup>というのはいかなるものかと言われてはいますが、そういったものが挙げられてはいて、鯉がないときは鮒、雉がないときは魚の鯉、鱸がないときは鯛の皮を盛ることもあるんだということが記されています。

さらに手前にいきますと、貝物としまして、石蔭<sup>かせ</sup>、榮螺子<sup>きざえ</sup>、貝蛸が並べられています。石蔭というのはウニのことです。貝蛸は、蛸をどのようにしたのか、ちょっとはつきりしません。尊者には、このほか「白貝」と書きまして、「おふ」とか「おう」と読みますが、これは姥貝、ホッキ貝の古い呼び名だと言われています。

次は窪坏物と呼ばれる、底の深い器に入れられた食べ物でして、海月<sup>くらげ</sup>、老海鼠<sup>ほや</sup>、イ、

小羸<sup>しただみ</sup>、蟹蝿<sup>かにみな</sup>が挙げられています。海月は、『厨事類記』には酒と塩で洗って四角く切り、鯉を酒に浸したものを加え、酢やはじかみも入れるとあります。はじかみというのは、もともと山椒のことを指したようなんですけれども、やがて生姜も指すようになったということで、ここで言っているのは生姜のことでしょうか。老海鼠は今でも珍味として知られていますけれども、次のイというのはユムシという、ミミズのような無脊椎動物でして、珍味として知られており、韓国ではケブルとあって、今でもよく食べるそうです。小羸はキサゴともいう小さな巻き貝になります。蟹蝿というのはヤドカリのことです。尊者の御膳では、ほかにもモムキツツミ、これはムムキツツミともいいまして、『厨事類記』によれば、雉の肝、内臓を醬、調味料であえてつくねたものだと説明されています。それから、「石華」と書いて「セ」、今は一般にはカメノテと呼ばれる、文字どおり亀の手のような形をした節足動物です。昔はどう食べたかよくわかりませんが、今食べるときは塩ゆでにしたり、蒸したりして食べるそうです。それから、<sup>れいるいし</sup>靈羸子というのはウニのことですけれども、先ほどの石蔭とどう違うのか。多分料理の仕方が違うんだと思うんですけれども、よくわかりません。

最後に、調味料。これは醬と塩と酢が挙げられています。醬は、今の味噌や醤油の原型となる麴を用いた発酵調味料です。尊者の御膳には酒が加わっていますが、これは飲む酒ではなくて、調味料としての酒だと思われまゝ。古代の料理は現代とは異なり、あらかじめ味つけに工夫を加えるというよりは、食べる人が各自で調味料をつけて食べるというのが一般的でした。

実際には以上に加えて、当たり前ですけれども、お酒があります。あと汁物や焼物が別に出されたと考えられます。

尊者の御膳には鮎の包み焼き、鳥——鳥というのは恐らく雉だと思われるんですけれども、雉の足、魚か雉もしくは鮑を具にした汁膾、それから「莖立」と呼ばれる野菜が添えられたようで、ほかに鯛の半身を焼いたものなどが添えられることもあったようです。

次に、椀飯について述べてみたいと思います。椀飯というのは、先ほどの記事にも見えているものなんですけれども、これは木へんの字を書く場合と土へんの字を書く場合があります。また土へんに完全の完という字を書く場合もありますけれども、これは全部同じ意味になります。今でも気前よく御馳走したり、祝儀を配ったりすることを大盤振る舞いと言いますが、その大もとになった言葉となります。先ほど田中さんのほうからも御説明がありましたが、いろいろな場合がありますけれども、行事に参加した人たち、

あるいは働いた人たちに振る舞われたりするものようです。

先ほど紹介した『厨事類記』には殿上の垺飯と大政所の垺飯について記されています。ただし、主に記されているのは使用された食器の数や大きさなどで、料理の中身までは記されておらず、御飯や果物、汁物、菜。菜というのは野菜の菜の字ですが、ほかの例から見ると、酒の肴のようなものを指していると考えられます。それに恐らく酒が出されたということがわかるだけです。ただ、皿や窪坏があることからすれば、先ほどの大饗のように、酒のつまみになるようなものが出されたことが推測されます。

もう1つ、これは『類聚雑要抄指図卷』には描かれていないところですが、そちらにも記載があり、先ほどの大饗の1年前、永久3年（1115年）に藤原忠通が新嘗祭のときの五節舞に舞姫を出したとき、滝口を初めとした諸所に垺飯が設けられたということが記されています。こちらも大体記されているのは器ですが、御飯や交菓子ほかに鯉や雉、それから梅干しが出されたことがわかります。

次に、平安末期の『山槐記』という日記を見てみます。治承3年（1179年）正月6日条には、時の高倉天皇の皇子である言仁親王（後の安徳天皇）が生誕50日目の五十日の祝を行なったことが記されています。そのときに儲けられた殿上垺飯の記事を見ると、酢や塩が準備されたほか、菜20坏が準備されたそうですけれども、そのうちの1坏は蕪で、残りの19坏は魚でした。中にむかご焼きというのもあったということが記されています。

一方、鎌倉時代の『世俗立要集』という書物には、承久以降の武家ノサカナノスエヤウとして、ウチアワビ、クラゲ、梅干し、酢、塩が挙げられていました。

以上に加えて、院政期の説話集である『今昔物語集』に見える話を少し御紹介したいと思います。巻26に「利仁將軍若き時、京より敦賀に五位を將て行くこと」という話があります。芥川龍之介の『芋粥』という短編小説のもとになった話です。大臣のところまで長年働いて五位の位をもらった男、多分年配の人だと思いますが、その男が大饗が終わった後、残り物をみんなで食べているときに芋粥を飲みつつ、芋粥を飽きるまで食べてみたいものだと思いついたところ、それを聞いた利仁という若者が、その男を自分の地元の敦賀まで連れていき、芋粥を見るのが嫌になるくらい食べさせたという話です。利仁というのは10世紀初め、915年に鎮守府將軍になった武人として有名な人物ですが、その人の若いときの話という設定です。きょうのお話で関係するのは、大饗のときに芋粥が出されたというところで、山芋を削って甘葛を煮詰めてつくった味煎という甘味料で煮てつくった、いわばデザートのようなものです。甘葛については、清少納言が『枕草子』の中で

かき氷にかけて食べるということを記しています。

もう1つ御紹介するのは巻28の「寸白、信濃守に任じて解け失すること」という話です。「すんぱく」、「すばく」とも言いますけれども、これは寄生虫のサナダムシのことで、サナダムシがお腹にいる女が産んだ子供が成長して、今の長野にあたる信濃の国司になって赴任したときの話です。国司が赴任したときには、国に入ったところで地元の役人が出迎えて歓迎する坂迎えの主というのが行われましたが、その料理はクルミづくしでした。それを見た国司は気分が悪くなってしまいますが、地元の役人が無理にクルミをすって入れた酒を飲ませると国司は溶けて消えてしまいました。クルミはサナダムシ退治の薬とされていましたが、それを飲んだためにサナダムシの生まれ変わりであった国司が溶けてしまったという話です。この話からは、国司が赴任してきたときに地元の料理でもてなすという風習があったことが読み取れます。

以上、古代の貴族の宴会料理ということでお話ししてきましたが、次に2として、それでは古代の千葉にはどのような食材があったのかという話をさせていただきます。食材について記した古代の料理というと、まずは『延喜式』が挙げられます。これは式と呼ばれる役所の施行細則を修正した法典で、10世紀の初めの延喜年間に編さんが開始されたところから延喜式という名前がつけられました。『延喜式』には全国の神社の帳簿や役所の門の開閉時刻など、さまざまなことが記されていますけれども、安房、下総、上総から中央に納められている食べ物を探しますと、幾つかの食べ物が見つかります。

有名なのが蛸です。蛸は安房国と上総国から貢納されています。恐らくはのし蛸といって、蛸を長く削って、干して乾燥させて、それを運んだものと考えられます。

次に挙げた<sup>みろ</sup>海松というのは、松の葉のような形をした海藻です。今の日本では余り食べていませんけれども、これも韓国ではキムチの材料にしたりしているそうです。安房国から長海松というものを貢納しているんですが、長海松がどんなものかはちょっとわかりません。『今昔物語集』には、摂津国で、男が海松がくっついたハマグリを見つけて女のもとに届けるという話がありますが、その話によると、海松は酢に入れて食べるものだったそうです。鰹は皆さん御存じだと思いますけれども、生のままではなくて、細かく切って干したり、あるいは今の鰹節のように、一旦煮てから干したりして加工したようです。

その次は凝海藻、これはテングサのこととされています。煮ると固まる場所からの名前と言われまして、ココロブトという別名もあります。

次のは雑腊。腊というのは魚や鳥を丸干ししたもののことです。雑というのは「いろいろ

ろな」という意味で、具体的に何を干したもののなのか記されていませんが、恐らくは魚と  
思われます。ほかの国の事例では、鯛や鱸、クエ、アジなどの例が確認されます。

次いでカラシ、これはカラシナの種を粉にしたものと考えられています。

麻の実、これは日本大百科全書という辞書には、この麻の実について、カリッというか  
んだときの快感とピリッとくる辛味が特徴と書いてありました。油をとることもあったよ  
うです。

最後に挙げたのが蘇です。これは乳酸品で、具体的にどのようなものであったのかとい  
うのははっきりせず、クリームであるとかチーズ、あるいはバターのようなものである可  
能性も考えられるのですが、画面の一番端のほうに挙げたのは奈良県のお菓子屋さんがつ  
くって販売しているもので、これは牛乳を煮詰めてつくったものだそうです。このとお  
りのものであるかどうかは、実際のところ、わかりません。国内各地から納められること  
になっており、安房、上総、下総にも割り当てがありました。

次に、千葉から都に運ばれた木簡の中から食品関係を探してみますと、やはり鮑があり  
ます。それから若海藻。これはワカメなんですけれども、古代ではワカメのことを「海  
藻」と書いて「メ」とか「ニキメ」と読んだので、それに「若」という字がついていると  
ワカメの新芽のことになります。

3つ目はイノシシの脂です。脂にこの字を使うときは固まった固形物のようで、『延喜  
式』では薬として用いられているようです。

最後はエゴマの油です。エゴマはシソ科で、ゴマと同じように用いられ、搾って油をと  
ることもあります。いろんな利用方法がありますが、食用にする可能性もあるので一応挙  
げてみました。

あと、遺跡から出土する骨や種によってわかるものもあります。貝類でもハマグリ、ア  
サリ、マガキ、オキシジミ、タニシなど、魚ではクロダイやコチ、フグ、ヒラメ、鱸な  
ど、動物では犬、鹿、牛、雉、果物では先ほど言った栗やスモモなどです。そういったも  
のが千葉県の遺跡から出土しているそうです。

ところで、千葉の食材にかかわる有名な伝承があるので、ここで御紹介しておきたいと  
思います。それは『本朝月令』という平安時代の書物に引用された話で、もとは『高橋氏  
文』という、8世紀終わりぐらいに編さんされた書物に記されていました。この本を見る  
と、ヤマトタケルのお父さんである景行天皇が東国をめぐったときの話が記されていま  
す。景行天皇が上総国の安房の浮島宮にやってきたとき、高橋氏の祖神であった磐鹿六雁



命がカツオと白ハマグリを料理し、天皇の食膳に供しました。天皇は大変喜び、以降、磐鹿六雁命の子孫が天皇の料理担当になったという話です。

もう1つ、さきに田中さんのほうからもお話ありました相馬御厨の話を書いておきたいと思います。相馬御厨は千葉県の北西部、我孫子市、柏市、鎌ヶ谷市あたりから茨城県の取手市あたりにあった伊勢神宮領で、大治5年（1130年）6月に常胤のお父さんである常重が伊勢神宮に寄進したことにより成立しました。この御厨を最初に伊勢神宮に寄進したときの解文において、御厨から米のほか、干した雉100羽と塩曳鮭100尾を納めることを約束しています。塩曳というのは塩漬けのことです。古代では、千葉県のあたりでも鮭がいたということはいろいろ知られています。

以上、常胤が献じた料理の参考になりそうな史料を紹介しました。このほか、中世ですと『徒然草』にも話が出てくるのですが、もう時間がありませんので、メモだけレジュメに挙げ、またおまけとして、河野真知郎さんという方が作成された中世鎌倉出土の食料遺物一覧表をつけておきました。御参考になさっていただければと思います。

以上、まとまりのない話でしたけれども、御清聴ありがとうございました。（拍手）