

# 幕末の麻疹と食

## —食物本草本を中心に—

畑 有紀

キーワード 麻疹絵 食物本草学 病の予防・治療 農産物 錦絵の役割

### 1. はじめに

本稿は、幕末に作成された錦絵「麻疹絵」<sup>1</sup>に示される麻疹の予防・治療に  
よい、またはよくないとされた食物を当時の日常の食物と比較・対照するこ  
とで、病の予防・治療と庶民の食との関連を探るものである。特に麻疹絵が庶民  
に対する教訓的、教育的効果をもたらす錦絵として制作された可能性を考察す  
ることを目的とする。

麻疹絵は先行研究において、主に時事や世相を伝える情報伝達媒体として捉  
えられてきた。その中で富澤達三は「時事錦絵」<sup>2</sup>という言葉を用いて、図像  
と文字とを組み合わせた麻疹絵には大量の情報を含まれている点を指摘してい  
る。このような情報を彼は発行年代順に整理した上で、麻疹絵が伝える情報が、  
呪術的情報から食物・禁忌などの情報、そして風刺的・戯画的要素を帯びてい  
くことを明らかにしている。また、加藤光男は麻疹絵中に記された情報を当時  
の麻疹養生書と対照し、それらの情報が当時の医学知識に則った、実用的情報である  
ことを指摘した。<sup>3</sup> これらを踏まえて鈴木  
則子は、麻疹医療情報の伝播の中に麻疹絵  
を位置付けて論じている。つまり中国明代  
医学書での麻疹医療情報が江戸時代の日本  
医書へと伝わり、それらの情報が麻疹養生  
書および麻疹絵に示されており、情報の読  
者が拡大されていった事実を報告してい  
る。<sup>4</sup>

しかし、先行研究者が示す情報伝達媒体、  
あるいは医療という観点だけでこの麻疹絵  
を理解することは可能なのだろうか。本



図：麻疹絵『麻疹心得之圖画』

稿では鈴木論を発展させ、麻疹絵を庶民にとっての食物と麻疹の予防・治療の相關関係において捉え、麻疹絵がより多くの庶民に対して、文字が読め、情報ネットワークを持つ知識人と同等の情報を普及させるための媒体、言わば教材であった可能性を探りたい。

ところで、幕末の麻疹流行時には以下のような特徴が見られる。

- (1)「麻疹絵」と呼ばれる錦絵が大量に作成されたこと。
- (2)麻疹の予防・治療によい、またはよくない食物が規定され、様々な図柄を持つ表現媒体として出版されたこと。

麻疹絵とは、文久二年（1862）の麻疹流行時を中心に多く作成・出版され、現在日本各地に数多く保存されている錦絵である。この麻疹絵には、麻疹の予防・治療によい食物や薬、流行時に損害を被った職業、さらにそれらが麻疹を打擲する様子などが擬人化されて描かれる。そして、そのような図像の周辺（画中詞）には、麻疹の流行年や麻疹除けのまじない方法なども文字情報として記される。この意味では先行研究者が考察するように、麻疹絵は図像と文字の両方を通して、多くの庶民に麻疹の情報を伝える情報伝達媒体であったと言える。<sup>5</sup>

なお、麻疹は幕末に限らず、江戸時代を通して最も恐れられた疫病のひとつである。『武江年表』には、元和二年（1616）から文久二年（1862）まで計14回の麻疹の流行が認められる。<sup>6</sup> 講談「大久保彦左衛門」の台詞が元となったとされる当時の諺に「疱瘡は器量定め、麻疹は命定め」（疱瘡の重い・軽いが子供の容貌を左右し、麻疹の重い・軽いが子供の健やかな成長の指標となった）とあるほど、麻疹は疱瘡（天然痘）と同様に恐れられたのである。『藤岡屋日記』では、文久二年六月から八月まで三ヶ月間の麻疹による江戸市中の死者数を14,210人（内、男6,512人、女7,698人）としており、非常に多くの死者が出たことが分かる。<sup>7</sup>

ところで、麻疹絵に記される文字情報には、麻疹の予防・治療に関する食物の記述が非常に多い。宗田文庫が所蔵する麻疹絵19点の文字部分を精査すると、作品によって差はあるものの、麻疹絵一点に挙げられる食物数は、平均するとよい食物が19.6品、よくない食物が13.6品となる。<sup>8</sup>

このように特定の病に対して、予防・治療によい、またはよくない食物が複数規定されているのは、幕末の麻疹以前には存在しない。さらに、麻疹絵のように情報伝達媒体として図像が普及した病は、ほぼ同時期に流行したコレラ以外に無い。コレラ絵の代表的なものは、安政六年（1859）に板行された三枚続き（36×77cm）の錦絵「青物魚軍勢大合戦之図」である。

この錦絵には、蚕豆、茄子、慈姑、桃、玉蜀黍、蜜柑、葡萄、真桑瓜、唐辛

子、山芋、西瓜、松茸、南瓜、冬瓜、百合根、大根といった植物が描かれている。これらの植物がコレラに罹らないための食物であり、コレラを媒介する魚類と戦っているという図である。しかしながら、この錦絵は「見立絵」であり、幕府と対立する諸藩の人物達を食物になぞらえたものである。そのため、上に挙げた二点に代表される麻疹絵の持つ特徴や目的とは大きくかけ離れている。

そこで本稿では、宗田文庫蔵の麻疹絵を中心に、麻疹の予防・治療によい、あるいはよくないとして描かれたり、文字情報として記されたりした食物を分類し、一覧表を作成する。その上で、中国の本草学の影響によって数多く作成された「食物本草本」に記される同食物と比較、検討を加え、各食物が持つ効能・害毒を明らかにする。こうした比較・対照によって麻疹絵が日常の食物の中から、麻疹の予防・治療によい、あるいはよくないとされていた食物が意図的に選択されていることが明白になり、教育的効果をもつ情報伝達媒体としての麻疹絵の存在を浮き彫りにできるであろう。

## 2. 麻疹絵に見られる食物

まず宗田文庫所蔵の麻疹絵19点（表1参照）<sup>9</sup>から、文字情報を分類した。その結果、麻疹の予防・治療によい食物を記した作品は12点、よくない食物を記したものは8点に上った。少なくとも、この19点中13点にはどちらかの記載が認められる。残りの6点には食物に関する記載こそ無いが、麻疹除けのまじないや流行年一覧、麻疹流行史などの情報が記され、将来の流行年を予測するよう促している。

麻疹絵一点に挙げられる食物数は、多いもので『麻疹心得之圖画』（図）が54品、少ないものでは『はしかまじないおしえ寶』が1品と差異は見られるが、平均すると30.5品である。さらに、麻疹の予防・治療によい食物とよくない食物、それぞれの平均を計算すると、よい食物が19.6品、よくない食物が13.6品であった。よくない食物よりも6品ほどよい食物の方が多く示されている。

### 2.1 麻疹の予防・治療によい食物とよくない食物

そこで、次に「食物本草本」を通して考察対象の麻疹絵に記された具体的な食物を麻疹の予防・治療によい食物とよくない食物に分けてみた。19点の麻疹絵に記される麻疹の予防・治療によい食物は、75品に上る。<sup>10</sup>

表2が今回精査した麻疹絵で、よいとされた食物上位10品である。75品の食物の中で最も多く記されるのは「干瓢」と「人參」で、19点中10点の麻疹絵に

表1：本稿で参考とした麻疹絵一覧

名称	作成年	作成者
はしか養生草	文久二年（1862）	歌川芳艶
麻疹養生之傳	文久二年（1862）	歌川芳虎
麻疹を軽くする傳	文久二年（1862）	初代歌川芳宗
麻疹禁忌	文久二年（1862）	歌川芳藤
出雲國麻疹除御神	文久二年（1862）	月岡芳年
麦殿大明神	文久二年（1862）	歌川芳盛
麻疹手當之事	文久二年（1862）	歌川芳艶
大津ゑぶし	不明（18--）	不明
麻疹流行年数	文久二年（1862）	初代歌川芳宗
麻疹養生之傳	文久二年（1862）	歌川芳虎
麻疹軽くする法	文久二年（1862）	歌川芳種
はしかのまじなひたらやうの葉	文久二年（1862）	歌川芳艶
はしかのまもり	文久二年（1862）	歌川芳艶
麻疹後の養生	不明（18--）	歌川芳虎
はしかよけ	文久二年（1862）	歌川芳畿
はしかまじないおしえ寶	不明（18--）	歌川芳艶
はやるはしかも今日翌ばかり	不明（18--）	不明
麻疹心得之圖画	文久二年（1862）	歌川芳種
妙医甲斐得本麻疹之来記	文久二年（1862）	岳亭春信 歌川芳藤

見出される。以下「小豆」（アズキ・ショウズ）、「昆布」、「長芋」<sup>11</sup>、「百合」<sup>12</sup>が8点で、「大根」、「冬瓜」（トウガン・トウガ）が7点である。<sup>13</sup>

麻疹の予防・治療によい食物が75品挙げられていたのに対し、よくない食物は56品である。よくない食物の上位8品が表3である。<sup>14</sup>そこで表2、表3に挙げた食物を本稿の考察対象の食物としたい。<sup>15</sup>

## 2.2 麻疹絵に現れる食物の一般性

全国42地域においてどのような物産が生産されていたかを調査・分類した『享保・元文諸国産物帳』<sup>16</sup>から、前節に挙げた食物を精査すると、麻疹の予防・治療によいとされる食物である人参、小豆、長芋、大根、冬瓜、よくない食物と指摘されたそば、里芋、唐茄子、もろこし、ねぎが江戸中期に多くの地域で生産されている事実が分かる。

表2：麻疹の予防・治療によい食物

食物名	出現数
干瓢	10
人参	10
小豆	8
昆布	8
長芋	8
百合	8
大根	7
冬瓜	7
焼き麩	6
焼き塩の白粥	6

表3：麻疹の予防・治療によくない食物

食物名	出現数
そば	6
糠味噌	6
梅干	5
里芋	5
椎茸	5
唐茄子	5
ねぎ	5
もろこし	5

たとえば、よい食物である大根は、陸奥・盛岡領から日向・諸縣郡まで42地域全てで生産されており、中でも美濃では60品種、尾張で41品種が作られている。また、よくない食物の里芋も38地域で生産されている。さらに、加工品として麻疹絵に挙げられていたものについて、その原材料の生産高も高い。具体的には、干瓢（夕顔）、焼き麩（小麦）、焼き塩の白粥（稲）、糠味噌（稲や豆）<sup>17</sup>、梅干（梅）がある。このことから、これらの食物も江戸中期には非常に一般的な食物であったことが窺える。

なお『享保・元文諸国産物帳』の調査には、江戸での生産物が含まれていない。そこで関東地方の生産量の目安として、常陸国水戸領、下野国芳賀郡および同河内郡を参照すると、昆布と椎茸を除く全ての食物・原材料が生産されていることが分かる。そして『武江産物誌』<sup>18</sup>によれば、上述したような食物が江戸後期に江戸近郊でも生産されている事実が分かる。

また、明治初期の『府県物産表』<sup>19</sup>によると、東京府だけで、人参、小豆、大根、冬瓜、そば、梅干、里芋、唐茄子、ねぎ、もろこしが生産されている。小麦、米、豆の生産高も多く、焼き麩や糠味噌などの加工品の原料となつたであろうことが想像できる。

このように『享保・元文諸国産物帳』、『武江産物誌』および『府県物産表』の記載からは、麻疹絵に挙げられる食物が、江戸中期から明治初期にかけての一般的な食物であったことは明らかである。干瓢や焼き麩などの加工品についても、原材料となる食物が生産されていたことから、該当する食品に加工されていたであろう。このことから、麻疹絵に挙げられた食物の幕末の庶民への認知度は非常に高かったと言える。

さらに、これらの食物がいかに使われていたかを見立番付から知ることができる。江戸後期に出版された番付表を集めた『浪花みやげ』<sup>20</sup>には、「青物料理の献立」や「庖丁里山海見立角力」、「日用おかつ見立」など、頻繁におかずとして使用された食物の番付表が所収されている。麻疹絵中の食物から、この3点の番付表に見られるものだけで、人参、小豆、長芋、百合、大根、昆布、冬瓜、梅干、里芋、椎茸、唐茄子、ねぎが挙げられる。このような番付表からも、麻疹絵に見られる食物が日常的に庶民の食卓に上っていたことが推測される。また、昆布に関しては諸国の特産品を集めた番付表「諸国産物大数望」<sup>21</sup>の東の大関に「陸奥 松前昆布」との記述があり、陸奥で生産された昆布が江戸で認知されていたことが分かる。

したがって、麻疹の予防・治療によいとされた食物とよくないとされた食物は、生産量も使用頻度も同等だったのである。そこで、次章において、当時これらの食物に与えられていた効能・害毒という点に注目し、「食物本草本」の比較を行うことで、よい食物・よくない食物の差異を考察したい。

### 3. 食物本草本における食物の意味

前章では、麻疹絵から麻疹の予防・治療によい、またはよくないと考えられていた食物を抽出し、当時これらの食物が一般に認知されていたことを明らかにした。本章では幕末の人々がこれらの食物に対して想定していた効能・害毒を「食物本草本」から検討する。「食物本草本」は中国の本草学の影響によって数多く作成された書物である。その中に挙げられる物品は、薬品として用いられるものではなく、庶民が食事として一般的に食していた食材に特化しており、各食物に対する記述が短文で簡潔に記されている。

その中でも『和歌食物本草』は、ひらがなで記され、和歌形式を取っている。<sup>22</sup>食物はいろは順に並べられ、様々な人々に広く親しまれた食物本草本のひとつであると考えられている。<sup>23</sup>また現在『和歌食物本草』は、刊行年が明らかかなものだけで寛永七年(1630)板、寛永十九年(1642)板、天保三年(1646)板、承応三年(1654)板、寛文十一年(1671)板、元禄七年(1694)板が残されている。このように版を重ね、そこに記される食物が庶民により認知され、使用頻度の高い食物に限定されていったことが既に指摘されている。<sup>24</sup>

上記の通り、『和歌食物本草』は江戸初期に複数回改訂され流布したが、同書を種本にしたと考えられる和歌集が「重宝記」<sup>25</sup>にも収録されており、江戸時代を通して庶民に知られた書物であったと言える。

そこで本章では、麻疹絵に記された食物を考察するにあたって、次の3種類の食物本草の記載を比較する。寛永七年板『和歌食物本草』（1630）、文政六年板『醫 永代調法記宝庫』（1823）中にある「食物本草要歌 いろはよせ」、そして弘化五年刊『食物能毒編』（1848）である。以下において、麻疹絵中に予防・治療によい、あるいはよくないとされた食物の効能・害毒を、これらの資料から考察する。

### 3.1 寛永七年板『和歌食物本草』と文政六年板『醫 永代調法記宝庫』 「食物本草要歌」

『醫 永代調法記宝庫』（以下『永代調法記宝庫』）は現在、元禄八年（1695）板、宝暦十年（1760）板、天明七年（1787）板、そして文政六年（1823）板の各版が認められる重宝記である。その内容は日常生活全般の指針を示したものである。たとえば巻之一第三には「當用諸礼之大方」と題する項目があり、「客方心得の事」、「亭主方心得の事」、「給仕人心得の事」などといった作法が示されている。

その巻之四第三が「食物本草要歌 いろはよせ」（以下「食物本草要歌」）で、『和歌食物本草』を参考にして作成されたと考えられる。二つの内容はほぼ一致しており、前者は後者の抜粋または改訂版と見なされるためである。たとえば人參に関する歌は、以下のように全く一致している。<sup>26</sup>

『和歌食物本草』：

人參はあさゆふしよくしゑきぞある五さうおぎなふものとするべし

「食物本草要歌」：

にんじんハあさ夕しよくし益ぞある五さうおぎなふものとするべし

このように全く同一の歌が収められた食物は、人參の他にはどじょう・粥の二品しか無い。しかしながら以下に引用する食物の記述からも、「食物本草要歌」の和歌が『和歌食物本草』の和歌の一部を省略、接合して成り立っていることは明らかである。

以下に、麻疹絵に示されていた食物に関する歌を数例挙げる。『和歌食物本草』、「食物本草要歌」には、本稿で対象とする予防・治療によい食物10品目から9品（百合の記載なし）<sup>27</sup>、よくない食物8品目から6品目（もろこし・唐茄子の記載なし）<sup>28</sup>が記載されている。ここでは、その中から5品目を取り上げる。なお引用した歌には適宜通し番号を振る。

## 【そば】

『和歌食物本草』：

- (1)蕎麦あまく平寒のものきりよくます大ちやう胃のふこはくするもの
  - (2)そばつねにおほくしよくすな風うごくまゆけもひけもぬけて目ぞまふ
  - (3)そばはた、ちうぶかつけのどくとしれあをそばは又はらくだるもの
- 「食物本草要歌」：

- (I)蕎麦はたゞきをますものぞちうぶ又かつけにもどく風をうごかす

## 【里芋】

『和歌食物本草』：

- (4)芋こそはあぢはひからく平のものしよびやうのどくぞふかくつ、しめ
  - (5)いもはた、ふゆばかりくへよの月はしよくすべからずやまひおこれり
  - (6)いもをこそ久しくくへばきよらうじてちからもおつるものとするべし
  - (7)いもはた、腸胃ゆるくし氣をくだすきよををぎなひて血をやぶる也
  - (8)いもはた、風をうごかす過しよくせばきのとゞこりて脾をそくるしむ
  - (9)いもをた、おさなき人にいましめよるのきとゞこりめぐらざるもの
- 「食物本草要歌」：

- (II)いもハ平ふゆばかりくへよの月ハしよびやうのどくぞやまひ起これり
- (III)いもをこそ久しくくへばきよらうしてちからをおつるものとするべし
- (IV)いもをた、おさなき人にいましめよ氣のとゞこほりめぐらざるもの

麻疹絵においてよくない食物とされていたそば、里芋も上記の引用から明らかなように、「食物本草要歌」が『和歌食物本草』を基に作られたことが分かる。「食物本草要歌」(I)に含まれている「きをますものぞ」は『和歌食物本草』(1)の「きりよくます」に由来していると考えられる。また同様に「かつけにもどく」(I)は「かつけのどく」(3)、「風をうごかす」(I)も「風うごく」(2)といったように、双方の記載が酷似している。このことは、以下に挙げるそば以外の食物についても同様であり、本稿で対象とした食物では、『和歌食物本草』にない効能・害毒が「食物本草要歌」に記されるのは、後に挙げる昆布以外にない。

ただ、この二品を記す和歌からは、『和歌食物本草』に見られる効能・害毒が「食物本草要歌」では減少、または削除されている。すなわち、そばについて『和歌食物本草』(1)に「きりよくます」、「大ちやう胃のふこはくする」とされていた効能が、「食物本草要歌」(I)では「きをますものぞ」という効能のみで省略されているのである。

さらに里芋に対しては『和歌食物本草』において六首中(7)に唯一記述される



効能「腸胃ゆるくし氣をください」、「きよををぎなひて血をやぶる也」が「食物本草要歌」では削除されている。これらの食物については、害毒や制限などの記述が多いのである。

これに対して、麻疹絵中でよいとされていた食物には全く反対の特徴が見られる。例として、長芋と昆布を挙げる。

### 【長芋】

『和歌食物本草』：

(10)薯蕷あまくうんなり又は平じんををぎなひきりよくます也

(11)やまのいもひじんきよするにくすりなりひさしくしよくし氣をふさぐもの

(12)やまのいもらうさひによし小べんのしきりにしげき人はしよくせよ

(13)やまのいもものわすれする人によしやせたる人のはだへうるはず

「食物本草要歌」：

(V)山のいもひじんのくすりおり／＼ハ物わすれする人やらうさい

### 【昆布】

『和歌食物本草』：

(14)昆布こそはあましははゆく寒のものかさはれものやすひしゆにぞよき

(15)こぶはた、やはらかににてしよくすべしあぶらあげこそびやうにんにどく

「食物本草要歌」：

(VI)昆布はた、水道を利し悪瘡や面の腫をひかせこそすれ

長芋について害毒、あるいは制限と見なせる部分は『和歌食物本草』(11)の「ひさしくしよくし氣をふさぐもの」のみで、「食物本草要歌」(V)では害毒部分は削除されており、効能に関する記述が多い。この部分以外は、長芋の効能を記す部分である。昆布についても『和歌食物本草』(15)において「やはらかににてしよくすべし」と食の制限が記されるが、「食物本草要歌」(VI)では削除されている。

ここで、『和歌食物本草』、「食物本草要歌」という二つの「食物本草本」の比較から得られたことをまとめると、次のようになる。すなわち、文政六年板「食物本草要歌」は、寛政七年板『和歌食物本草』を基礎として、内容を省略、接合して成立している。そして、麻疹絵において麻疹の予防・治療によくないとされた食物については、害毒・制限に関する記載が多く、反対によいとされた食物には、効能が多く記載される傾向がある。なお、この傾向は『和歌食物本草』よりも「食物本草要歌」に強く表れており、ここに挙げた以外の食物に

ついても同様の傾向が見られる。

ただし、昆布の記述は例外である。「食物本草要歌」(Ⅷ)の「悪瘡や面の腫をひかせこそすれ」は、『和歌食物本草』(14)における「かさはれものやすひしゆにぞよき」との類似性がみられる。しかし「水道を利し」(Ⅷ)は、『和歌食物本草』(14)、(15)のどちらにも挙げられていない効能である。

言い換えれば、『和歌食物本草』には見られない新しい効能が「食物本草要歌」には付け加えられていることになる。したがって、『和歌食物本草』の成立した江戸初期には考えられていなかった効能・害毒が、新たに「食物本草要歌」の作られた江戸後期に生じた結果と言えるであろう。

そこで、次節において江戸後期の食物本草本である『食物能毒編』と「食物本草要歌」を比較し、江戸後期の食物本草学が、麻疹絵中で麻疹の予防・治療によい、あるいはよくないとされた食物をどのように定義していたのかを考察したい。

### 3.2 文政六年板『齋 永代調法記宝庫』「食物本草要歌」と弘化五年刊『食物能毒編』

『食物能毒編』は弘化五年(1848)に出版された食物本草本である。前述の『和歌食物本草』や「食物本草要歌」とは異なり、和歌形式を取ってはいない。しかし、振り仮名を付した漢字交じりの文章で表記され、いろは順に並べた食物に数行ずつの記述を行う形を取っていることから、読み易さを考慮して記されたと想定される。

一方、「食物本草要歌」は前節で指摘したように、『和歌食物本草』を原型としており、内容を省略、または接合して成立している。ただし、例外として昆布のみが『和歌食物本草』に無い効能が記載されている。このことからこの節では、最初に昆布に関する記述を取り上げてみる。

「食物本草要歌」:

(Ⅷ)昆布ハた、水道を利し悪瘡や面の腫をひかせこそすれ

『食物能毒編』:

能十二種の水腫を治し癩聚を破り水成を利し悪瘡面腫を治す諸病によし能煮て用ゆべし油揚ハ百病にいむなり

前節では、「食物本草要歌」(Ⅷ)中の「水道を利し」という部分が『和歌食物本草』には見られないことを指摘した。そして、この一節と非常に似た「水成を利し」という記述が『食物能毒編』に認められる。このことから、『和歌食

物本草』の作成された江戸初期には想定されていなかった昆布に対する効能（利尿作用）が、「食物本草要歌」や『食物能毒編』が出版された江戸後期に広まっていたのは明らかである。

また「悪瘡や面の腫をひかせこそすれ」（「食物本草要歌」(VI)、「悪瘡面腫を治す」（『食物能毒編』）が共通していることから「食物本草要歌」と『食物能毒編』が江戸後期の食物本草学の傾向を示すものと言えるであろう。

ただ、『食物能毒編』の「油揚ハ百病にいむなり」という制限は、『和歌食物本草』(15)にも見られる制限である。<sup>29</sup>そのため、江戸初期の食物本草学と江戸後期の食物本草学にそれぞれ全く異なる傾向があるとは言えない。むしろ、江戸初期に生まれた食物本草学の伝統を江戸後期の食物本草学も踏襲しているのは、以下に挙げる食物からも窺える。

### 【人参】

「食物本草要歌」:

にんじんハあさタシよくし益ぞある五さうおぎなふものとするべし

『食物能毒編』:

五さうを補ひ朝夕しよくして益多し

### 【里芋】

「食物本草要歌」:

(II)いもハ平ふゆばかりくへよの月ハしよびやうのどくぞやまひ起これり

(III)いもをこそ久しくくへばきよらうしてちからをおつるものとするべし

(IV)いもをたゝおさなき人にいましめよ氣のとゞこほりめぐらざるもの

『食物能毒編』:

諸病の毒なり冬ハ毒すくなければ食しても宜し然し多く食ふべからず冷物なり小児ハはなハだいむべし

麻疹絵中で、人参はよい食物、里芋はよくない食物である。これらの食物の「食物本草要歌」および『食物能毒編』における記述には、ほぼ変化が無い。人参については言うまでも無いが、里芋も「食物本草要歌」(III)の「久しくくへば（中略）とするべし」は、言い換えれば『食物能毒編』の「多く食ふべからず」と見なせる。

さらに、人参に関する記述はどの本も効能のみであり、里芋に対しては害毒・制限のみである。つまり、麻疹絵中で予防・治療によいとされた人参は、江戸時代を通して効能が強調され、よくないとされた里芋は、害毒・制限が強調されているのである。

元来「食物本草要歌」の内容は『和歌食物本草』を簡略化したものである。また上述した例から『食物能毒編』、「食物本草要歌」、そして『和歌食物本草』の記載が酷似していることに鑑みれば、江戸後期の食物本草学が初期の伝統を維持していると言えるであろう。このことは人参や里芋だけでなく、干瓢、小豆、大根、昆布、そばといった食物についても同様である。

ところで、「食物本草要歌」と『食物能毒編』の記述が異なる食物に長芋（麻疹絵ではよい食物）、椎茸（同よくない食物）などがあり、江戸後期の食物本草学の発展傾向も見逃せない。

### 【長芋】

「食物本草要歌」:

(V)山のいもひじんのくすりおり／＼ハ物わすれする人やうさい

『食物能毒編』:

諸病のくすりくわしくしるしがたし

### 【椎茸】

「食物本草要歌」:

しむたけのなまなるハどくむしてほしふるきハさのミ人になゝらす

『食物能毒編』:

血をやぶり酒をよハしむ

これらの食物についてそれぞれ、共通する記述は見られないが、食物に与えられている印象が近似していることが読み取れる。長芋については「食物本草要歌」、『食物能毒編』の双方に「くすり」という表現が見られる。前者では物忘れ、労瘵（結核）といった具体的な症状・病に用途を限定しているが、食用を推奨しているようにも感じられる。一方の椎茸に関しては、「食物本草要歌」で生食を制限した上で、蒸して干し、古くなったものは「さのみ」害は無いとされている上、『食物能毒編』では血流を良くし、飲酒時の摂取を制限している。この二つの記述に共通点は無いが、椎茸の食用を戒める傾向が感じられる。

また「食物本草要歌」および『和歌食物本草』には記載がなく、『食物能毒編』に挙げられ、よくないとされている食物として、唐茄子がある。唐茄子に対しては「毒なし飢を療し多くくらへバ気をふさぐ温瘡の後くるふべからず」と、飢餓時の食用こそ認められているが、多食や温瘡罹患後の食用が制限されている。

なお今回対象とした食物の中で、百合、冬瓜、梅干、もろこしについては『食物能毒編』に記載が見られなかった。そのため、これらの食物に対する検討は

できておらず、今後の課題としたい。

以上、『和歌食物本草』、「食物本草要歌」そして『食物能毒編』の比較・対照から明らかになったのは、以下の点である。

- ・麻疹絵中に示された人参、里芋などは、江戸時代を通して評価の変化があまりない点。
- ・これらの食物について、食物本草本で効能を強調されていたものは、麻疹絵中でもよいとされており、害毒が強調されていた食物は、よくない食物として取り扱われている点。
- ・長芋、椎茸などは、江戸初期にあてはめられていた効能・害毒表現が江戸後期では異なっているが、いずれも効能・害毒の変化がない点。
- ・江戸初期の効能・害毒が不明な唐茄子は江戸後期にはよくない食物として取り扱われている点。

以上『和歌食物本草』、「食物本草要歌」および『食物能毒編』に記される食物の効能・害毒について検討した。その結果、これらの食物本草本に記された効能・害毒と麻疹絵中のよい、またはよくないとされる食物には明確な関連性があることが明らかとなった。つまり、効能を強調される食物はよい食物、逆に害毒を強調される食物はよくない食物に分類されているのである。

#### 4. おわりに

本稿では、麻疹絵に示された麻疹の予防・治療によい、またはよくないとされた食物を、当時の生産量、使用頻度などの統計を取り、認知度を調べ、さらに効能・害毒といった観点から食物本草本との比較により考察した。

まず、『享保・元文諸国産物帳』、『武江産物誌』および『府県物産表』からこれらの食物の生産量を計り、麻疹絵に示された食物が江戸後期から明治初期にかけて非常に多く生産されていることを明らかにした。さらに「青物料理の献立」などの番付表から、生産量の多い食物ほど江戸後期の庶民のおかずとしてしばしば用いられていたことも明白となった。したがって、麻疹絵に挙げられていた食物は、予防・治療によいものも、よくないものも当時の一般的な食物から選ばれたものだったのである。

次に、食物本草本である『和歌食物本草』、「食物本草要歌」および『食物能毒編』を通して、各食物の効能・害毒と時代ごとの評価を探った。麻疹絵中でよいとされた食物に対しては、それぞれの食物本草本では効能がより多く示され、よくないとされた食物には害毒・制限が多くあてはめられている。

江戸初期の『和歌食物本草』から「食物本草要歌」が江戸後期に作成されるまでに、麻疹絵でのよい食物の害毒が削除、あるいは省略され、反対によくない食物の効能が削除されている事実が上述した対照によって明らかとなる。このことから、麻疹絵におけるよい食物には効能が、よくない食物に害毒が多いという傾向は、食物本草学の影響下にあり、その中でも江戸後期の食物本草学により強く影響されていると言える。

さらに「食物本草要歌」は『和歌食物本草』を基にして成立した書物であるが、江戸後期出版の『食物能毒編』の記述と対照し、麻疹絵に示された食物に対する、江戸時代を通しての効能・害毒を検討した。その結果、麻疹絵に挙げられる食物の江戸時代を通じた効能・害毒の同一性は少なく、より発展性が垣間見られた。しかし、江戸初期と江戸後期における各食物の評価に大きな変化は見られず、麻疹絵において麻疹の予防・治療によい食物は効能が多く、よくない食物は害毒・制限が多かったのである。

以上から、本稿で導かれる結論は次のようなことである。麻疹絵に挙げられている食物は全て、幕末の庶民にとって一般的な食物であり、一般的な食物の中から食物本草学上の効能・害毒に則って選択された食物が、麻疹絵で取り上げられていることである。

このことから、麻疹絵は麻疹の予防・治療という効果に関わらず、摂取すると効能が多いものを庶民に推奨し、害毒が多いものを抑止する働きがあったと見なすことができる。また、食物に関する情報以外にも、麻疹絵に示された麻疹除けのまじないや流行年一覧、麻疹流行史などが、流行年の予測を促していることを総合して考察すると、麻疹絵には教育的効果を庶民にもたらすために作成された可能性が導き出される。

つまり、情報伝達媒体と一般に考えられている麻疹絵が、室町時代後半から続く古往来物の伝統を受け継ぐ、教育目的の錦絵であった可能性が高いということである。

最後に今後の研究課題として、二点を挙げる。まず、麻疹絵に示された食材の調理法である。本稿では基本的に食材を、その効能・害毒という観点から考察したが、調理の仕方によってそれらの食材が分類され得ることが予想される。たとえば、麻疹絵でよいとされた食物のほとんどが加熱処理されていることは『料理物語』<sup>30</sup>などの記載から明らかである。調理法については現在、『料理物語』や『年中番菜録』<sup>31</sup>など、江戸時代の各時期を代表する料理書から、食物ごとの調理法のデータベースを作成中である。

そして、麻疹絵に記される予防・治療によくない行為も課題である。具体例としては、房事、髪月代（髪結い）、灸、入湯、風にあたることなどである。

中でも風にあたることは、体を冷やさないようという警告のために示されたものだと考えられる。このような意図がその他の行為に対しても働いているのを探ることを次回の課題とし、麻疹絵の教育的効果という点で研究を継続したい。

## 注

- 1 錦絵とは、明和二年（1765）に鈴木春信らによって創始された多色刷りの版画である。画題となったのは、主として美人絵・名所絵・役者絵であったが、時代が下るにつれて武者絵・戯画・合巻の挿絵などへも及んだ。幕末には社会的な事件を題材とし、世相や体制への風刺が含まれる作品も作成された。安政の大地震（安政二年・1855）後に流行した「鯰絵」もよく知られている。
- 2 富澤は、麻疹絵を含めた「巷間の重大事件を継続的に伝えた錦絵」（弘化・嘉永年間に描かれた江戸の流行神、慶応年間に戊辰戦争を題材として描かれた「子供遊絵」など）を「時事錦絵」と定義している（富澤達三『錦絵のちから 幕末の時事的錦絵とかわら版』、157頁～162頁）。文生書院 2005年
- 3 加藤光男「文久2（1862）年の麻疹流行に伴う麻疹絵の出版とその位置づけ」、『埼玉県立文書館紀要』15号、68頁。埼玉県立文書館 2002年
- 4 鈴木則子「江戸時代の麻疹と医療—文久二年麻疹騒動の背景を考える」、『日本医史学雑誌』50巻4号、539頁～540頁。日本医史学会 2004年
- 5 錦絵の購買層は主に江戸の庶民であり、その他、周辺地域や名古屋、大阪などの大都市へも伝わっていた（前掲書〔注2〕、163頁）。
- 6 『増訂 武江年表1』および『増訂 武江年表2』による。平凡社 1968年
- 7 『近世日本庶民生活資料 藤岡屋日記 第十巻』、398頁。三一書房 1991年
- 8 麻疹の予防・治療によくないとされたものは、食物のみに限らず、月代・灸・入湯・房事などの日常的な行為に関する記述が見られるが、本稿ではこのような行為に関する考察は省略した。
- 9 宗田文庫所蔵資料については、国際日本文化研究センター 宗田文庫目録編集委員会編『宗田文庫目録 図版篇』付属CD-ROMによった。今回使用したのは、同目録に収録されている麻疹絵19点全てである。国際日本文化研究センター 2002年
- 10 この数字は「大根」と「大こん」などの表記ゆれについては同一の食物と

したが、「大根」と「冬大根」、「白瓜」と「白瓜の新漬け」など、同じ食物でも用途や時季による限定があるものは、異なる種類の食物として数えている。よって、今後詳細な検討を行う上でこの数は前後することが予想される。

- 11 なお、以降本稿では特別な記載が無い限り「長芋」を「山芋」と同種のものとして論を進める。『和漢三才図会』（正徳二年・1712頃出版）の「薯蕷」の項に、「ながいも」「やまのいも」の両方のかなが振ってあること、さらに同項に家種のを「ナガイモ」、山中に生えるものを「ヤマノイモ」と区別していることによる（『和漢三才図会18』、86頁～87頁）。平凡社 1991年
- 12 「百合」は百合根のこと。
- 13 「焼き麩」、「焼き塩の白粥」については、特別な記述が無い限り、それぞれ「麩」、「粥」（「白粥」）として扱うこととした。
- 14 前注同様、「里芋」を「芋」として、「唐茄子」を「南京瓜」または「南瓜」と見なす。前者は『和漢三才図会』の「芋」の項に「さといも」と振りがながされていることによる（前掲書〔注11〕、82頁）。後者は「南京瓜（なんきん）」の項に俗称「唐茄子」と明記され「南瓜（ほうぶら）」の一種とされているためである（同、16頁）。
- 15 なお「辛いもの」、「油っこいもの」といった具体的な食物が想定できないものは、今回は考察対象から除外した。
- 16 享保二十年（1735）から元文三年（1738）編纂。本稿では、盛永俊太郎・安田健編著『江戸時代中期における諸藩の農作物—享保・元文諸国産物帳から—』を参考とした。日本農業研究所 1986年
- 17 『和漢三才図会』によると、糠味噌は「煮豆に糠や塩をまぜて収蔵」したものと定義されている（前掲書〔注11〕、115頁）。
- 18 文政七年（1822）刊。本稿では、『江戸後期諸国産物帳集成 第4巻』の影印本を使用した。科学書院 1999年
- 19 明治七年（1874）編纂。本稿では『明治前期産業発達史資料 第1集』によった。明治文献資料刊行会 1959年
- 20 大阪府立中之島図書館蔵。
- 21 大阪府立中之島図書館蔵。
- 22 和歌形式を取るという特徴は、往来物にも見られる。たとえば『八體いろは』（寛政年間頃刊）には、いろはを覚えるために各句が同じ文字で始める和歌が用いられており、知識を定着させるため、つまり教育目的に和歌形式が用いられるのは特別なことではなかったと言える。



- 23 石川松太郎・小林俊「食生活史上における『和歌食物本草』の意義と役わり ―魚介食品を中心として―」、『和洋女子大学紀要』第12号、10頁。和洋女子大学 1967年
- 24 前掲書 [注22]、13頁。
- 25 重宝記とは江戸時代から昭和まで刊行された、実用書、教育書、百科事典などと言うべきものである。『家内重宝記』、『咒咀調法記』、『農家調宝記』、『女重宝記』など様々なジャンルのものがある。
- 26 『和歌食物本草』は『食物本草本集成 第二巻』、1頁～154頁（臨川書店 1980年）を、『永代調法記宝庫』については『重宝記資料集成 第二巻』、89頁～374頁（臨川書店 2004年）の影印本をそれぞれ使用した。
- 27 前述のように番付表に度々記され、『和漢三才図会』にも「蒸してもよく煮てもよい。肉にまぜると一そうよい。乾いたのを粉にして食べると大へん身体に益がある。」とされている百合が、何故記載が無いのかは現段階でははっきりしていないため、今後の課題と言える。しかし、「畿内ではただ花を賞美し、根を食べるものは多くはない」と記していることから、地方によって百合の用いられ方に差があったのかも知れない（前掲書 [注11]、92頁～93頁）。
- 28 もろこしと唐茄子は16世紀に日本に伝来したものであるため、『和歌食物本草』が出版された江戸初期には未だ一般的な食物ではなかったと思われる。しかしながら「食物本草要歌」にもこれらの記述が追加されなかったことについては、前注の百合と併せて今後の研究の課題としたい。
- 29 前項『和歌食物本草』(15)を参照のこと。
- 30 寛永二十年（1643）刊。
- 31 嘉永二年（1849）刊。

## 図版の出典

図は、国際日本文化研究センター 宗田文庫目録編集委員会編『宗田文庫目録 図版篇』（国際日本語文化研究センター 2002年）、付属CD-ROMより引用した。

## 付記

掲載許可を頂きました国際日本文化研究センターには篤く御礼を申し上げます。