

# 室町時代の食文化考 — 飲食の嗜好と旬の成立

伊藤 信博

## 1. はじめに

この論文では、文学、歴史、美術史などを含めた総合研究を踏まえ、室町人の食の嗜好を古記録、絵巻や文学作品から抽出し、中世初期には、儀式の中に背景として位置付けられていた食から、「文化の担い手としての食」への過程を明らかにすることを旨とした。さらに、室町後半から江戸初期などの料理本との比較などから、調理法、保存食、食文化史の複合的研究を行い、江戸文化において、「食」の位置が上昇する理由を明らかにしようと試みた。なお、この研究は 2012 年から 2013 年にかけて、浦上財団から受けた助成によって行われており、この論文は、財団への報告書を加筆、修正したものである。

## 2. 飢饉対策からみた室町時代の食事情

室町時代の飢饉の例として挙げられるのは、応永の大飢饉である。応永の大飢饉は、古記録によると、応永二十六年（1420）には、「天下大飢饉」（『天地根元歴代図』、「天下大旱、大飢」（『文正年代記』）、と凶作が広がり、さらに翌年も、「夏、大干魃」（『南方紀伝下』）、「天下飢饉」（『看聞日記』）と記され、この年には「祈雨奉幣」が諸所の神社で行われたことが記されている。

『日本中世気象災害史年表稿』<sup>1</sup>を参考に、応永二十四年（1417）以降の災害記録をみると、応永二十四年、二十五年には、畿内では降雨の祈祷記録や旱魃の記録、関東では、飢饉の記録、そして洪水の記録がある。応永二十六年は、上述したような旱魃の記録もあるが、八月に京都で大洪水の他、「止雨奉幣使」（『看聞日記』）の記録、関東でも洪水、九月には山城で、洪水、十月には、関東で洪水の記録を記す。

その翌年の応永二十七年には、大飢饉が四月から七月にかけての旱魃によってもたらされるのである。ところが、追い討ちをかけるように、八月以降は鎌倉、常陸、京都、陸奥と洪水記録が記され、翌年の応永二十八年には、全国での旱魃と疫病の流行が連記されている。

『看聞日記』応永二十八年二月十八日の条は、「（前略）去年病惱本復被果立願云々、抑去年炎旱飢饉之間、諸国貧人上洛、乞食充満、餓死者不知数、路頭ニ臥云々、仍自公方被仰、諸大名五条河原ニ立仮屋、

引施行、受食酔死者又千万云々、今春又疫病興盛、万人死至云々、天竜寺・相国寺引施行、貧人群集云々（後略）」と記し、幕府が五条河原に仮小屋を立て、周縁の国々から飢饉のため上洛してきた難民を收容し、食物の施しをするが、急に食べたのが原因であろうか、食べた施しで死者が多数出たり<sup>2</sup>、衰弱した人々の間には、疫病が広がったりしていた事実が分かる。天竜寺や相国寺の食物の施しにも多くの難民が集まっている。また、京の人々も「食物なくして、すでに餓死に及ぶ」（『東寺廿一口供僧方評定引付』）、「洛中の人家衰微す」（『蔭涼軒日録』）などの災害に襲われている。

ところで、古記録からみる『日本中世気象災害史年表稿』には、早による「祈雨奉幣」が多数記されているが、大雨による洪水被害に関しては、洪水や大雨は事実のみを記し、何らかの祈願が行われたことは伺われない。

古代では、『続日本紀』から、雨の記録を辿ると、698年から791年のほぼ100年の間に、雨の記録は百二十一回に及ぶが、その内五十五回は「祈雨」の記録であり、早が実際に起こった事実や人々が早を恐れていたことが分かる。そして、「祈雨」は神社で行われたケースが普通である。一方、儀式に際して、雨天であったとする記録が三十回、大雨や洪水があった記録が三十六回で、この中には、そのような大雨を鎮めるための般若心教が天下諸寺で転読された記録も多い。

また、古代から中世においての請雨儀礼には動物供犠を伴うものもある。『日本書紀』皇極元年（642）七月の条<sup>3</sup>では、雨乞いのために、牛馬を殺している。結局雨は降らず、八月一日には、天皇自らが呪術を行い、雨を降らせたと記されている。また、『日本略紀』延喜十年（910）七月十日の条<sup>4</sup>は、日照のため、馬を川に投じたと記す。時代は下がるが、『政基公旅引付』文亀元年（1501）七月二十日の条<sup>5</sup>は、和泉国日根荘で請雨の儀があり、降らなければ、滝壺に鹿の骨や頭を入れると雨乞いに効力があると記す。

佐伯有清氏は、請雨における動物供犠を伴う民間習俗を、大和、和歌山、福島などの例から詳細に報告する<sup>6</sup>。このような動物犠牲祭祀によって、祈雨を祈る信仰がかなり広範囲に広がっていたのであろう。天候に関する祭祀として注目すべき他の例は、『日本書紀』天武四年四月十日（675）より始まった竜田社の風神祭である。

「竜田風神祭祝詞」によれば、この神社の祭神は「天の御柱の命・国の御柱の命」で、農作物を雨や風害から守護する神であった。『日本書紀』持等五年（691）六月の条には、京および郡国に曇が降り、夏は「陰雨」が多いとの記述がある。天候不順を理由として、この年八月

には、竜田社と並んで、信濃の須波、水内社でも臨時祭祀が行われている。

ところが、上述したように、室町古記録では、風雨による災害より、旱への関心が高く、飢饉が早によりもたらされると考えていたことが分かる。このため、早から人々を守る灌漑池の造成などにより関心があったのだろうと考えられる。

この飢饉の最中、応永二十七年（1420）に足利義持派遣使節の回礼使として日本を訪れた朝鮮官僚である宋希璟が記した『老松堂日本行録』には、「阿麻沙只に宿して、日本の事を詠ず。日本の農家は秋に耕し、大小麦を種ゑ、明年夏、これを刈る。即ち、苗を種ゑて、秋初にこれを刈り、又、木麦を種ゑて、冬初これを刈る。一畝を以って、一年に三たび種ゑるは、川を塞いで、即ち水を儲えて畚川と為し、決すれば、即ち、水を去つて田と成す故なり。」と記す<sup>7</sup>。

日本の農家が秋に大麦、小麦を蒔き、翌年の初夏に収穫し、その後稲の苗を植え、初秋に収穫し、続いて、蕎麦を蒔き、初冬に収穫するとし、川をせき止めて水を蓄えて水田としたり、水を落として畑にしたりしていると説明しているのである。このことから、この時代には三毛作が、畿内では行われていたであろうことが想像できるのである。

文永元年（1264）四月二十六日「関東御教書」は、「諸國百姓苧取田稻之後、其跡蒔麥、号田麥、領主等徴取件麥之所當云々、租税之法、豈可然哉、自今以後、不可取田麥之所當、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」<sup>8</sup>と記し、十三世紀には、関東で二毛作が行われていた事実を示す。この時代には水や肥料を管理する技術がかなり進歩していたと考えて良いだろう。

また、正長元年（1428）に朝鮮使節に随行した朴瑞生は、「一、日本農人、有設水車、幹水灌田者、使學生金慎、審其造車之法。其車爲水所乘、自能回轉、挹而注之、與我國昔年所造之車因人力、而注之者異矣。」と記す。農書などによく描かれる竜骨車ではなく、自転揚水車で、川から水田へ水を汲み上げているのをみて、驚いたのであり、模型を作らせ、朝鮮国王に献上し、普及を呼びかけてもいる<sup>9</sup>。

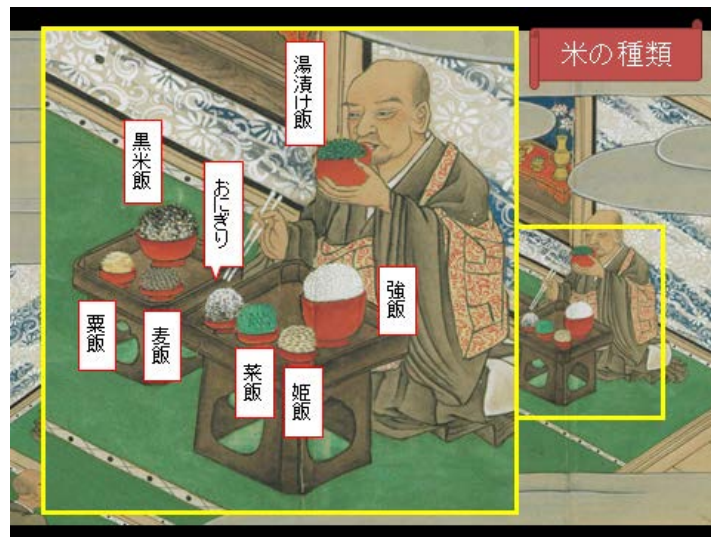


図 1、フランス国立図書館蔵『酒飯論絵巻』。第三段、部分

『徒然草』第五十一段は「亀山殿の御池に大井川の水をまかせられんとて、大井の土民に仰せて、水車を作らせられけり。多くの錢を給ひて、数日に営み出だして、掛けたりけるに、大方廻らざりければ、とかく直しけれども、終に廻らで、いたずらに立てりけり。」と水車を記す。また、『石山寺縁起絵巻』には、宇治川の水車を描いており、水田に水を引いていたのであり、水車は鎌倉時代以降には普及していたのであろう。

以上からは、室町時代には、農業の発達から、水の重要性を重んじており、灌漑の発達と共に、天候不順による大雨より、旱をより恐れていたことが分かるのである。しかしながら、三毛作が行われていたことから、稲作耕作に必要な水が不足する春から夏の旱だけではなく、秋から冬にかけての長雨によって、麦や蕎麦の収穫がない場合に大きな飢饉が起こっている事実が上述した記録からは確認できるのである。

ところで、室町時代の農作物に関しては、平安時代と比べ、大きな変化はない。『全浙兵制考 附日本風土記』<sup>10</sup>は、十六世紀の日本の農作物を紹介するが、『延喜式』「内膳司」などの記される作物と大差がないのである（〔表 1〕）。後述する十五世紀に記された精進物（植物・食物）と魚類（魚・獣・鳥類）の戦いを描き、各地の名産品を同時に記す『精進魚類物語』や食物を本草的に分類する『日用食性』などにも、多くの農作物が記されるが、違いは少ない。また、『梁塵秘抄』巻第二には、聖の好む物として、「聖の好む物、比良の山をこそ尋ぬなれ、弟子遣りて、松茸平茸滑薄、さては池に宿る蓮の菔、根芹根蓴菜、牛蒡河骨独活蕨土筆。」と蓴や独活を含め、山菜などの食物も詠われているが、これも平安時代からの食物である<sup>11</sup>。

〔表1〕『全浙兵制考 附日本風土記』

五穀	稻	穀	大麥	小麥	荳	粟	芝蔴	蕎麥	蘆櫟	黍稷	鶯粟
	菀豆	赤豆	緑豆								
飲食	米	麵	飯	粥	茶	酒	白酒	焼酒	老酒	渾酒	麵
	糟	米圓	糕	粽子	蒸餅	糍粑	饅頭	焼餅	餛飩	餛飩素麵	羹湯
	肉	蛋	鯨	沙糖	白糖	冰糖	蜂蜜	醬瓜	笋乾		
菓子	梨	栗	棗	櫻桃	胡桃	柿	蒲萄	楊梅	橘	橙	菱
	甘藷	藕	蓮子	圓眼	荔枝	榧子	白果	松子	榛子	地栗	石榴
菜蔬	菜	瓜	茄子	東瓜	黃瓜	絲瓜	胡蘆	蘿蔔	芋子	茭白	山藥
	笋	木耳	蒜	葱	韭	薑	紫菜	苔菜	淡菜	昆布	海菜
	荳芽	白菜	青菜	菠菜	芹菜	蕨菜	蕨粉	紫蘇	五味子		

十六世紀の制作である『酒飯論絵巻』には、この表に記されたような食物が絵巻の中に描かれている。

「図1」は、律師好飯宅の食事風景であるが、米飯だけではなく、粟飯や麦飯も描かれており、主人公である好飯は、「冷やし漬け」と称する水漬け飯や湯漬け飯を好むとされる。

『類聚倭名抄』や『延喜式』に記される「飯」の種類は、「強飯」、「炊飯」、「黒米飯」、「油飯」、「糲」、「餉」、「糲米」、「粗粳」、「頓食」、「姫飯」、「水飯」、「湯漬」、「饘」、「汁粥」、「漿」、「味噌水」、「望粥」、「薯蕷粥」などがある。

「強飯」は甑で蒸して作った飯で、現在の「おこわ」であり、「姫飯」とは、米と水を釜に入れて火にかけ、沸騰後しばらく炊いてから粘り気のある白湯を取り除き、再び蒸して仕上げる方法で、「湯取り法」による飯である。『和妙抄』では「米に非ず、粥に非ず。」と記される。なお、『和妙抄』に記される「漿」はその白湯である。「饘・固粥」は粥の固いものである。『和妙抄』は「饘、和名かたかゆ、厚粥也。」と記し、『江家次第』第七巻では「蔵人御粥を供ず、堅粥也。高く之を盛る。」とし、箸を粥の上に立てるとの表現もある。また炊飯と記し、「かしきい」とも呼ぶ。

ところで、現在の飯は、「姫飯」または「饘」がその原型であると考えられる。「湯取り法」による飯の炊き方は、飯が腐敗しにくく、江戸時代においても多用されている。また、室町時代頃までは「強飯」が中心であった。鉄釜や土製釜は高価であり、甑は手作りで簡単に製作できたからであろう。

現在使われる土鍋は通常、上薬をかけ、1,200度で製作されたものである。1,200度以下で生成された土鍋では煮炊きの時、割れやすいからである。この時代にこの温度まで上げるには、登り窯で作る必要があり、上薬をかけた土鍋は庶民には高価だったであろう。

したがって、『酒飯論絵巻』の主人公の一人である好飯律師が水漬け飯を好んだとする理由も、強飯が室町における食の中心であったため、米飯は堅かったと考えられ、夏には水を入れた飯、冬であれば、茶漬けまたは湯漬けにしてご飯を食べたからであろうと考えられるのである。

一方、この『酒飯論絵巻』の第三段では、餅などを作る場面も描かれている(「図2」)。『近世節用集類』から餅の種類を挙げると、<sup>あたまけ</sup>温餅(鏡餅あるいは雑煮へ入れる丸餅、または野菜などの餡を中に入れた蒸餅)家鎮(普通の餅)、<sup>いもち</sup>糎、<sup>うもち</sup>糎(粳米と糯米の餅)、<sup>こごめもち</sup>小米餅(屑米と糯米を混ぜた餅)、<sup>しんこもち</sup>糎粉餅(粳米の粉を蒸した餅)、屑米の餅、熨斗餅、圓餅、<sup>算木餅</sup>算木餅(算木の形に切った餅)、<sup>みずもち</sup>水餅、氷餅(寒中に凍らせた餅)、草餅・艾葉餅、<sup>もち米の粉・米粉・粟粉・小麦粉を水で掻きこね餅になるまで煮たもの</sup>搔餅(もち米の粉・米粉・粟粉・小麦粉を水で掻きこね餅になるまで煮たもの)、<sup>米こうじから作った餅</sup>神麴(米こうじから作った餅)、<sup>ねぎ入り雑煮</sup>嚶粟餅、蘇方餅、山椒餅、雑煮、<sup>餅の中に鴨などの卵や野菜を煮て包み四角にした餅</sup>餅餃(餅の中に鴨などの卵や野菜を煮て包み四角にした餅)、蒸餅、焙餅、歌賃南飯(ねぎ入り雑煮)などが記されが、第三段の詞書では、草餅、松餅・笹餅、切り餅、栗餅、粽、亥の子餅(おはぎ)、鏡餅、団子または大豆餅・小豆餅、画には、粗糎、亥の子餅、苺と李、粽、菜饅頭、大唐餅(またはしとぎ餅)、越瓜、真桑瓜、姫瓜などが描かれるのである。



図2、『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第三段、厨房場面、部分

『近世節用集類』は、一般の庶民が食した食物が多く記されていることや、同時期に制作されたと考えられる唐招提寺の修正会における「餅談義」が「(前略) 根本由来を尋ぬるに、天下泰平、五穀成就、伽藍繁栄の護摩餅、闇夜を照らす鏡餅、春は吉野の花餅、夏は富貴の牡丹餅、秋にもなれば、萩の花餅、冬は雪餅、烈しき嵐に氷餅、色黒うして味わいよきは奈良原餅、近江路や大津につける寿子餅、十万分身の栗餅、いずれも優しきは取り付き餅、松にかかれる藤の花餅、年を重ねるおおち餅(後略)」と季節、地域を含め、予祝儀礼の豊穰祈願を述べ立て、五穀豊穰を祈ることから、『酒飯論絵巻』に描かれる食も一般的に食されたものであり、この当時の人々の嗜好が伺えるのである。

ところで、この時代には「大唐米」という種類の米が西日本を中心に生産されていた事実がある。この「大唐米」は粳米も赤・白、糯米も赤・白の種類があり、「大唐米」に由来する在来稲のDNA分析では、インディカ米に類別されることが明らかにされている<sup>12</sup>。

「大唐米」の初見は『東寺百合文書』「教王護国寺文書二百十八号」で、延慶元年(1308)の丹波国大山荘西田井村の条である<sup>13</sup>。以降、「矢野荘公文名算(散)用状」、「矢野荘供僧方算(散)用状」、「矢野荘学衆方算(散)用状」(『東寺百合文書』)では貞和二年～寛正七年(1346～1466)、『三宝院文書』の「醍醐寺領讚岐国東長尾荘算用状」では応永四年(1397)、『安芸文書』「大忍庄内検」(土佐国安芸郡・香我美郡)では応永二十九年(1422)と記録がある。

「田植草子」には、「きのふ京からくたりたるめぐるのいねはないね三ばにな米は八石な、ふくのたねやれ三合まいては三石、かこかさし候けにちもこのいねにわ、まかうやふくのたねをは。」とあり、京から来る「目黒」稲は福の種であり、多収穫の稲を歓迎しているのである。この「目黒」は大唐米の可能性が高い。『奈良市史』民俗篇にある御田の歌謡(手向山八幡)には「唐より渡るふしくろの稲はな」と記され、「田遊び」には、「京から来るふしくろの稲はな、稲三把で米八石」とあると指摘もある<sup>14</sup>。

近世において「大唐米」と記載がある書物は『本朝食鑑』(「今本邦處處所種謂大唐米者似粳而粒小有赤白二色。其熟最早六七月収之而米亦多、恐是綱目之秈米也乎」)、『倭訓栞』(たうぼし、大唐米ともいう、秈也といへり)、『清良記』(太米之事。早大唐、白早大唐、大唐餅)、『毛吹草』(その他、香米もあり、芳米と記す)、『合類日用料理抄』(大唐餅米にて椿餅を作る)など数多い。

つまり、中世には赤米種および白米種、糯米種、粳米種もある「大唐米」(占城稲)が流入し、気候条件に左右されず、どのような土地で

も育つことから、新田開発の条件にも適し、低湿地帯や水はけが悪く、常に湛水状態の土地や洪水時に湛水しやすい土地、高冷地で盛んに栽培されたのである<sup>15</sup>。

### 3. 饗応文化としての飲酒

一方、飲酒に関しては、饗応文化の発展した室町時代では、様々な発展が起きている。義政時代には酒の特産品は河内、大津、奈良、堺など、京都以外の七つの町から京都に運ばれていたが、『毛吹草』が記す京都以外の酒の名産地は半分に減っている<sup>16</sup>。応仁の乱以降、酒は京都の特産となったのであろう。この点はお茶も同様に変化しており、『異制庭訓往来』では、お茶の産地は梅尾とするが、『尺素往来』では、梅尾のお茶が衰退し、宇治が勃興すると記すのである<sup>17</sup>。戦乱の影響で大きく変化するのであり、宇治川を使った新たなお茶流通経路が確立するのである。

また、十五世紀には、寺社から將軍の献上品に栽培植物、納豆、豆腐、公家は果樹を栽培し、献上していた事実もあるが、將軍の權威の没落とともにそうした技術も町衆に流れ、産物も町衆の流通経路で販売されたと考えられる<sup>18</sup>。

京都西郊にある嵯峨を本拠地とした角倉吉田家は酒屋・土倉であるが、その家伝文書などからは十六世紀初頭に有力商人となった記録がみえ、同業者組合の「座」の新たな形成も十五世紀末から十六世紀初頭である。混乱により地方荘園からの収入を失った公家や寺社は彼らと結びつき、新たな収入を求めたと思われるのである。『親俊日記』天文八年（1539）七月十六日、九月四日、十二月三十日の各条には、京都の下京、上京の土倉・酒屋などが幕府と交渉するのに「座」の代表が集まっている姿を記している。

そして、延暦寺の下級僧侶達が代表する土倉に対し、新たな土倉・酒屋集団が現れ、相互に抗争していったのであろうと想像される<sup>19</sup>。天文元年（1532）以来五年ほど土倉・酒屋を中心とした法華宗徒が京都を自主的に運営したのもこのような流れの中で起こったのである<sup>20</sup>。『酒飯論絵巻』は、法華宗徒と念仏宗徒、天台宗徒が争う形を取っており、この絵巻が描かれる背景にそのような争いがあったことも



ある可能性がある。

ところで、古代においての酒は、『延喜式』に以下のように記されている。

雑給酒：下級官人への給与酒と考えられる。

醴酒：米、麴を酒に仕込み、しばらくそのまま使う酒。

三種糟：「三種糟料八斗。五斗糟料。三斗三種麴各一斗料。糯米五斗。粱米五斗。小麦

三斗」（小麦もやしを使用する儀式用の酒）と記される。

御井酒：使用する水を減らし、できた醪を酒袋に入れて濾過した酒。

白貴・黒貴：白木は醪を大篩で粗越しした酒。黒貴はそれに久佐木の灰を入れた酒。

御酒：いったん発酵の終了したもろみを濾し、この酒に、さらに蒸米と米麴を入れて、再発酵させ、再び濾すという「シオリ」法で製造。

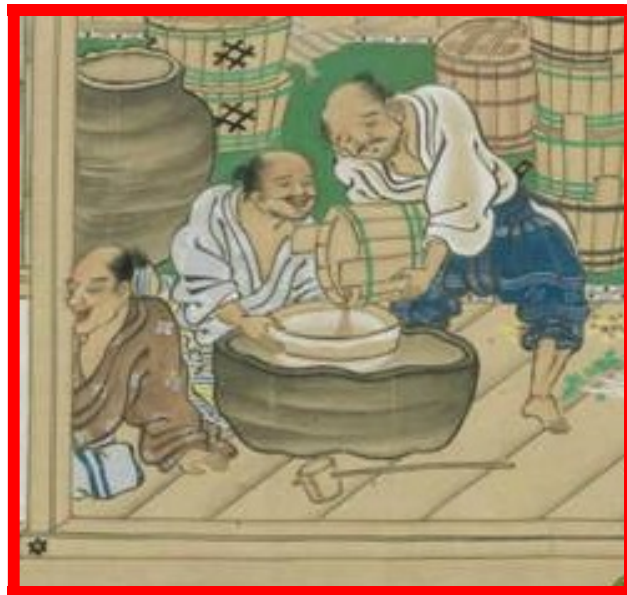


図 3、『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本 第二段、酒を漉す人々、部分

室町時代においては、『御酒之日記』（十四世紀末）が諸白作りを記し、使用するこうじ米，蒸米に白米が使われるようになった事実を示

している。そして、こうじ米だけを玄米とした従来の酒を「片白」と呼びようにもなる。また、もろみを発酵させる酵母を前培養する酒母という考え方があらわれ、様々な方法による酒母が開発される。つまり、上述した『延喜式』に記される「御酒」の製法である「シオリ」法による酒や発酵中のもろみに蒸米、こうじ、水を投入することを何度もくりかえす「醱」法によるもろみ仕込みの製造法での酒造法が確立するのである。

なお、『御酒之日記』は、上述した現在の日本酒造りの原型である酒母を熟成後、その中に麴と水を加え、冷やした蒸米を入れる「醱」方式を記すが、上述した『延喜式』（造酒司）に記される「醸しては、漉し、さらにできたお酒に蒸米を入れ、醸すを繰り返す「シオリ」法による重醸酒の製法も記す。

このように、室町時代は、発酵の終わったもろみを酒袋に入れ、圧力を加えてしぼり、粕を分離して清酒をつくることが普及し、濁酒と清酒とが明確に区別されるようにもなったのである。また、十六世紀中頃に記された『多聞院日記』では、製造した清酒を低温で加熱殺菌する「火入れ」を行い、貯蔵することを記す。火入れ法の進歩と普及は、それまで醱酵が進む夏が中心であった酒造りから、冬季の酒造りを可能にしたのである。また、杉と竹輪で大型の木桶がつくられるようになり、それまで壺やかめを使っていた醸造規模を、飛躍的に大きくした。酒の輸送容器として、杉で造った4斗樽（72リットル）も普及した。

ところで、宝永七年（1709）に刊行された『大和本草』では、大陸では糯米で酒を造るが、日本では粳米で、酒を造ると記す。一方、正徳三年（1713）頃に刊行された『和漢三才図会』十八卷の「糯」の項では、「糯は粘る性質があるので、酒に醱したり、粢にしたり、蒸糕にしたり、熬餈じょうせんあめにしたりする。また炒って食べてもよい。その種類も多い。穀殼もみ殻に紅・白の二色あって、毛があつたりなかつたりする。米にも赤・白の二色があつて、赤いものは酒に醱すと糟は少ない。一種に粒が三、四分の長さで霜しものように白いものがある。」と記し、大唐米の糯米での酒造法を記す。

さて、戦国時代末期まで、人気のあった天台宗天野山金剛寺で造ら

れた天野酒などは上述した重醸酒である。また、『閑吟集』で「うえさに人のうちかづく、練貫酒の仕業かや、あちよろり、こちよろよろ、腰の立たぬはあの人ゆゑよのふ」と歌われる「練貫酒」、「蔭涼軒日録」文正元年（1466）正月十日の条、『碧山日録』応仁二年（1468）正月十七日の条に記される筑前や豊後で造られた酒も重醸酒である。

これらの酒は、粳米で製造した酒を基に、さらに蒸米と麴を入れて醸すことを繰り返した酒で、かなりのアルコール度が高い酒である。この酒に関しては、元禄十年（1695）刊行の『本朝食鑑』には「年を越すものを諸白古酒と称す。甕壺に収蔵して、よく年を経つべし。その三、四、五年に至るものは味濃く、香美にして、最も佳なり。」と挙げ、日本酒を造り、その酒を新酒と名付け、その後、糯米と麴を加え、古酒（重醸酒）を製造すると記すのである。また、味醂酒は糯米で製造するが、大分県に赤酒があり、味醂酒のようなお酒であるとする話もある。

一方、名古屋大学が所蔵する孤本神宮皇學館文書「菓子類製法覚書」には、果実酒の製造法が記される。この本の成立は、卷末書写識語「享保十八年仲秋吉辰／藤親岑写之」、来田親岑書となっており、1733年の写本である。

内容の大部分は、お菓子の製法を記すが、そのお菓子に大量の砂糖の使用が記されることから、この本自体は江戸初期頃まで遡れると考えられるのである。享保年代には砂糖の輸入が禁止され、日本では砂糖製造が未発達時代あり、少なくとも大量に砂糖を輸入していた元禄頃、つまり17世紀後半頃の成立かと推定できる。この写本は、「菓子屋」の写本であるため、お酒は「忍冬酒や「梅酒」、「山吹酒」など甘い菓酒の製法が記されているが、どの酒も焼酒と糯米、そして麴で造ると記されている。

「一同方 忍冬の花の比四月造、上白餅米〈四升〉上白餅米糶〈貳升〉忍冬花〈三十匁陰干〉茨花〈三十匁陰干〉焼酒〈壺斗〉」

「一同方 慶徳玄錫流、豊後梅〈十五〉能洗ひ紙にて水気をふき候也 白砂糖壺斤古酒〈壺升〉右合壺ニ入封付置也 毎度小出候時口封候てふし口明候へは梅香失申候也」

例えば、「忍冬酒」は焼酒に麴、糯米を入れると記され、「梅酒」は

砂糖に「古酒」を入れるとされる。焼酒は、『本草綱目』などには焼酒の名があり、『和漢三才図会』でも焼酒とし、「しょうちゅう」と仮名を振る。また、今は焼酎というとも、記されているもので、「甌（こしき）ヲ以テ蒸シ、其ノ滴露ヲ取ル」（新井白石『南島志』）方式の酒で、沖縄の泡盛や鹿児島産が有名な蒸留酒である。

豊臣秀吉が行った朝鮮との戦争により、その製法が伝わったとされるが、ザビエルが日本に来て 10 年後の 1559 年に記された一枚の木札に、焼酎と記された記録が存在する。1959 年に鹿児島県大口市の大口郡山八万神社の裏屋根から発見された木札で、東大歴史資料編纂所におられた今枝愛真先生が翻刻されたものである。

そこには、「永録（禄）二歳八月十一日、作次郎、鶴田助太郎、其時座主は大キナこすでをち、やりて、一度も焼酎ヲ不被下候。何共めいわくな事哉。」と記され、神社を立てる際に、注文主が吝嗇で、焼酎の一杯も振舞ってくれなかったと大工が嘆く文言が書かれている。

江戸時代で、一番美味しいと評判が良かった日本酒は伊丹の酒で、辛口で評判であった。そして、このお酒は長期保存するために、焼酒を入れていたから、辛口になったとも言われているのである。酒造家に尋ねてみたところ、この時代においては、正統な日本酒の保存方法であると即座に回答があった。江戸の一大消費都市への供給には、腐りにくい酒を用意する必要性があったのである。

実際、明治十年に、東京大学農学部が酒の分析を行っており、現在の酒とアルコール分は変わらないが、酸味は現在の酒の 4 倍から 6 倍で、かなり辛口であったことが知られている。

ところで、「菓子類製法覚書」の「梅酒」の製法は、例に挙げたのは古酒である。しかし、他の例では、ただ「酒」とか「日本酒」となっているが、この場合、糯米での「シオリ」法による製造である重醸酒の可能性が高い。このような古酒も「日本酒」と記されるのである。長野県佐久市で、元禄二年（1689）に作られた古酒が発見され、アルコールが 24%であったことが明らかにされているが、この重醸酒はアルコールがかなり高めであったと想像される。

さらに、この重醸酒は「酎」とも言う『本朝食鑑』に記されており、江戸の文献には、「酎」の水割りという表現が表れるが、これは、

焼酒ではなく、重醸酒の水割りと考えられる。安永九年（1780）の黄表紙に『餅酒／腹中能同志』という作品があり、酒が擬人化された物語である。その主人公は、「九年酒」と記され、古酒（重醸酒）であろう。咄本である『餅酒大合戦』（江戸後期？）でも、「老松山本の判官」という酒が擬人化された人物が表現されるが、この人物も古酒の擬人化である。

また、滑稽本『滑稽五穀太平記』（弘化元年、1844）では、「醋見芥の太夫樽底」、錦絵『太平喜餅酒多々買』（天保十四年～弘化三年、1843～46）では、擬人化される酒に「一本木割無」、つまり、日本酒（重醸酒）で、水で割っていない酒や「内田三ツ割」（水割り）の洒落である人物も現れる。

こうしたお酒は、上述した戦国末期から江戸期にかけて造られた練酒（博多）など、日本酒に糯米を加えて、新酒の糖化酵素を利用し、糯米でん粉を糖化する方法を繰り返し、造ったアルコール分が高い日本酒と考えられるのである。よく似たものに、「奈良屋与兵衛法」があり、糯米と麴と地酒を加え造るが、この場合は、麴が新酒内の糖化酵素をより促進し、造酒が速かったと考えられる。

先ほど記したように、こうした糯米で造る酒には、他には味醂酒がある。味醂酒は焼酒に糯米と麴を入れて造り、『太閤記』には、「上戸にはぶどう酒、味醂酎、下戸にはかすていら、こんぺい糖」と記され、宣教師が日本人と会談する手段の一つであったとしている。

ところで、普通、糯米は粘りが強いため、麴と混ぜにくいのが普通で、日本酒を大量に作る場合、適していない。しかし、上述した、『和漢三才図会』十八巻の「糯」の項の記述は、大唐米に関して記したもので、上述したように、中世から近世にかけ、ジャポニカ米とは、相違するインディカ米である大唐米という種類が西日本から南で、かなり多く栽培され、江戸時代でも、日本の殆どの地区で栽培されているため、日本酒造りにも利用したのであろう。

先ほど例に挙げた写本には、沢山の餅の製法も記されているが、享保三年(1718)刊行の『御前菓子秘伝抄』には、大唐米を使用したお菓子（あられや餅）が、合計十五種類も記されており、この写本が作られた時代は、糯米といえば、畿内では、大唐米の糯米種を意味するこ

とは当たり前だったと想像できるのである。また、この大唐米の糯米種はジャポニカ米の糯米種と比べ、粘りが少ないのが特徴である。

近世における大唐米の記録は、既に上述したが、以下のような記録もある。

- ①『毛吹草』（大唐米種の香米もあり、芳米と記す。）
- ②『合類日用料理抄』（大唐餅米にて椿餅を作る。）
- ③『庖厨備用倭名本草』、『大和本草』、『食物知新』、『農業全書』、『好色一代女』、『世間胸算用』、『宜禁

本草集要歌』、『日葡辞書』、『食物和歌本草増補』、『包厨備用倭名本草』、『成形図説』、『書言字考節用集』など多数。

この米は、江戸時代には雑穀米とみなされ、租税はジャポニカ米であるが、一般の人の食事やお酒造りには欠かせないお米であったと想像できる。そして、大唐米の糯米で造ったアルコール分の高い日本酒を加えて造る果実酒が、『和漢三才図会』に数多く記される。「梅酒」、「葡萄酒」、「山葡萄酒」、「楊梅酒」、「イチゴ酒」など、当時の日本で栽培された殆どの果実がお酒にされているのである。

しかしながら、注目すべきはイチゴでも山葡萄でも、果実は保存に使用されたという事実である。江戸初期の寛文八年『料理塩梅集』（1668）では、山葡萄酒の製造に関し、蒸米の上に、山葡萄を重ね、麴をのせ、何重にも重ねた上、焼酒を入れると記しており（漬して、砂糖、古酒、焼酒で造る製法も記す）、イチゴ酒の製造も、梅酒、楊梅酒も同様である。また、一般にこの当時お酒につけるのは、葡萄より山葡萄が良いと『本朝食鑑』も記述する。

岸野久氏が記した『西欧人の日本発見』<sup>21</sup>は、ポルトガル語の写本から翻刻した宣教師の書簡集で、ジョルジュ・アルバレスが記した日本事情の中で、鹿児島の人々が「葡萄」を生で食べないと記す。訳者の岸野氏に確認したところ、この「葡萄」とは山葡萄と考えていると、連絡をいただいたが、この当時から、日本人は生で果実を食べる習慣はなく「生の果実の摂取は身体に適さず、干したり、漬けたりして食べる方がよいと貝原益軒も『大和本草』で勧めているのである。

梨や柿は粕漬や味醂酒に漬けて食べたり、柚子は柚青漬という漬け

方で食べたりしている。そもそも、砂糖が貴重であった時代、干して甘くなった果物は重要な食物であったのである。また、江戸後期になると、葡萄や蜜柑などは潰して、焼酒に合わせて製造したりもする（私家版の酒製造法）。当時の葡萄や蜜柑はかなり値段が高く、食べきれなかった腐りかけの果物を何とか食そうとしたのではとも考えられる。しかし、潰さずに、実のまま潰ける方法もかなり残っている。

果物を長期保存用のため、日本酒（重醸酒や焼酒）に漬ける方法が、室町後期以降に頻繁に起きた飢饉対策の一つであり、さらに、甘くして、食べるための手段であったと考えられる。したがって、果実酒と一般に呼ばれる酒は、明治に至り、西洋技術との接触で、始めて作られるようになったのであり、当時は、保存用の可能性が高い。

このように、室町後期では、今のイメージの日本酒より、アルコール分が高い日本酒が存在しており、「図 4」や慶安元年（1638）『水鳥記』「大師河原の酒合戦」のように、利き酒の大会であっても、酔いつぶれる人が続出するのも、「火入れ」をしていたかどうかの問題もあるが、古酒（重醸酒）の関係もあったと考えている。上述したように大唐米の糯米でお酒を造った場合、糖分は高めで、呑みやすく、しかも、アルコール分が高いと、酔いが早く、多少飲んだだけでも、かなり酩酊すると考えられるからである。



図 4、『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本、第二段、酒に酔う人、部分

また、この糯米で製造した古酒は色が少し褐色であったと思われ、江戸時代には日本酒のことを、「あか」と表現している事実から、室町や江戸においては、「日本酒」という表現には、今と相違し、様々な酒

の種類があったことを再認識する必要がある。畿内が中心の室町の人々は、以上から、大唐米の糯米を使用した重醸酒を中心に飲酒を行っていたことは明らかである。

#### 4. 文化の担い手としての食へ

ところで、室町時代を振り返ると、文学や絵巻の中で「背景」や「点描」として描かれていた飲食風景は、この時代の「お成り文化」により、文化の中心に位置するまでに発展する。そして、やがて、和歌に季節が詠われるように、料理にも季節感を作り出し、眼で食べるような「食の色彩」文化を生み出すのである。

大英博物館蔵『猿の草子』では、子供の誕生祝いの祝宴場面に以下のような食物を描く（山菜や果物のみを記した）。

烏頭布（独活の芽）、東山蕪、莖立（アブラナ科の若菜）、早蕨（芽を出したばかりの蕨）、篠竹、淡竹、竹の子、松茸、平茸、栗竹（茸）、滑薄、椎茸、舞茸、紅茸、梨、蜜柑、柑子、橘、金柑、温州橘、妙旦（妙丹柿）、なた柿、木練柿（こねりがき）、落椎、子栗、白瓜、鴨瓜、烏瓜、夕顔、姫瓜、かや（榧）、胡桃、榛、石榴など同様の場面を描く作品は、『鼠の草子』、『山の神草子』、『十二類絵巻』など数多い。また、食への煩悩を記す『常盤の姥』は長年連れ添った夫と死別し、子供に冷たくされる姥の話であるが、人生の無常を感じ、念仏を唱えるが、食への欲、煩悩を口にするため、子供に馬鹿にされる。しかし、最後は極楽往生を遂げる話であり、「食」への概念が「妄執」という悪の概念から、現実肯定へ徐々に変化していることが分かる。

「(前略)しろきこめかな、ひめにして、ゆをものまはや、しな／＼と、  
ゆ、かう、かんし、たちはな、  
けんしやくろ、くり、かき、なつめ、すもゝ、りんごやなし（後略）」

<sup>22</sup>と死を迎えた老婆が様々な食を

渴望する姿が描かれるのであり、「南無阿弥陀仏、酒かな飲まふ。あら、腰痛や。膝痛や。のど渴きや。」

「青海苔、あま海苔、とつさか海苔、その他万の海草、食いたやな。  
南無阿弥陀仏、あら苦し。」などと

も記される。

そして、記される果蔬は、早蕨、松茸、平茸、栗竹（茸）、滑薄、椎茸、野老（ところ）、くすのかね（葛の根）、かのした（ハリ茸科の茸）、しめりたけ（シメジ科の茸）、ねすたけ（鼠茸）、つきよたけ、さきた



け（篠茸）、梨、柑子、橘、柿、ゆこう（柚子の一種）、栗、桃、李、林檎、枇杷、山桃、岩梨、やまいちご、苧のみ（榎の実）、あおむめ、かちくり、餅、白米、かゐもちいなどである。

また、十六世紀には、『酒飯論絵巻』のように、「食」を主体的に描く絵巻も現れる。この絵巻の詞書も、「食」で満ち溢れており、室町後半において、「食」に人々の関心はかなり集まっていたことも分かるのである。この絵巻の特徴を表にすると以下のようなになる。

各場面は、季節で表現されており、「酒」はこの時代には夏に造ることがまだ一般的であったことから夏、「食」は、秋の収穫物を多く描き、米で作るお菓子などを列記する。また、冬を描く「図5」のような調理場面では、鯉や雁（または鴨）を中心に描くのである。したがって、「食」に対する季節感、つまり「旬」の意識が始まっているということが指摘できる。



図5、『酒飯論絵巻』フランス国立図書館本、第四段、調理場面、部分

しかしながら、「食」に対する「執着心」（悪）は必ずしも払拭されてはおらず、「笑」の対象となっている。例えば、『法師物語絵巻』では、吝嗇な和尚が客人用に炊く飯の量を指で合図すると小僧と約束し、合図時に転倒したため、手足の全てを開いてしまう。そして、小僧がそのため大量に飯を炊くとする場面があり、やはり吝嗇も含め、「食」がまだ、「妄執」を表す手段となっていることを示す。

お伽草子などでは、『さくらの姫君』、『あさかほのつゆ』、『花鳥風月の物かたり』など、王朝風の植物が擬人化された物語でも、その中心は、桜、山吹、藤、蓮華、つつじ、椿、青柳、卯の花、蔦、松、梅、

桃の花、リンドウ、吾亦紅、紅梅、白梅、一重桜、八重桜、山桜、椿、女郎花、紫陽花、柘植、岩ツツジ、萩、糸薄など、和歌で詠まれる植物が物語の中心となっている。

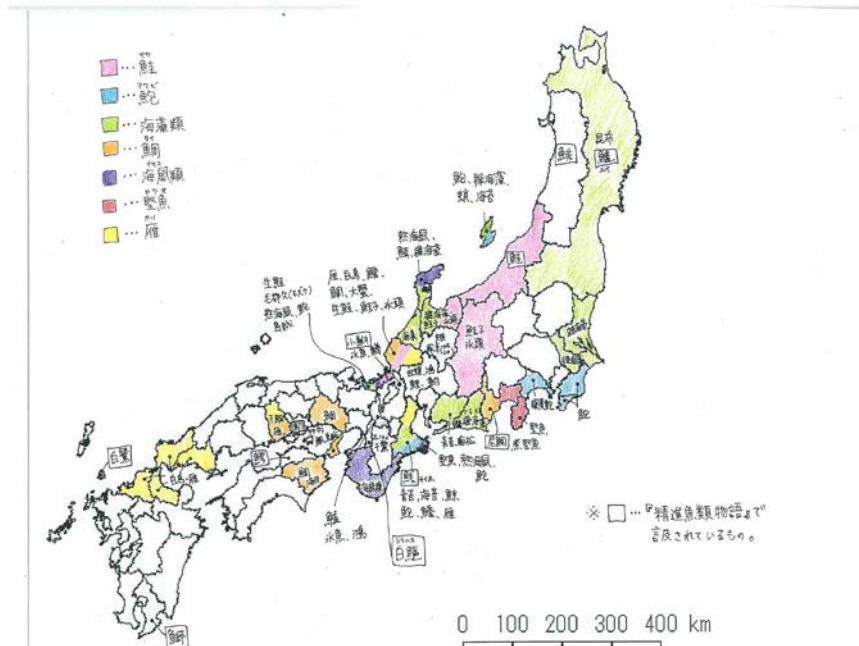


図 6、『精進魚類物語』に記される「美物」の出身地

また、能の謡曲でも、『花軍』(女郎花、白菊、草花の精)、『梅』(梅の精)、『杜若』(杜若の精)、『西行桜』(桜の精)、『墨染桜』(桜の精)、『高砂』(松の精)、『朝顔』(朝顔の精)、『六浦』(楓)、『芭蕉』(芭蕉の精)、『藤』(藤の精)、『遊行柳』(柳の精)、『定家』(鳶)が擬人化され、逆に狂言『菓争』<sup>くだあらし</sup>では、橘、九年母、柚子、蜜柑、仏手柑、金柑、栗、梨、梅、柘榴、棗、桃等の精などが擬人化され、笑いの対象となり、『宗論』でも、食べ物は笑いの対象になっている。

さらに、文明年間(1469~1487年)以前の成立とされる『精進魚類物語』は、十五世紀の食と料理をめぐる問題が擬人化され、イメージとレトリックを駆使したパロディの物語であり、その内容は、「魚鳥元年壬申の八月一日」、「御料」(将軍であるが、この場合は、飯)の大番役で出仕した魚類の中心、鮭太郎大介鱸長の子、はららごの太郎粒実(いくら)、ひづ吉(氷頭なます)の兄弟が、精進方の納豆太郎糸重より下座に座らされたのを不服とし、合戦にいたるとする物語である。つまり、ご飯の「おかず争い」として笑いの対象となる。

この物語では、御料は「強き」と記され、兄は粟の御料は「心弱き」（湯などで、混ぜて食べたため、柔らかい）と記される。つまり、強飯や粟飯も描かれ、鮭太郎大介は平清盛のイメージを持ち、鯛赤介味好の妻は磯のワカメ、義父は昆布とするなど、鯛の当時の食べ方を示す。また、この鯛が戦死し、鍋に落ちる場面などは、鯛の「潮煮」のパロディとなっており、「食」を描く場合、「笑」が中心であったことは明らかとなっている。しかしながら、前近代の食や料理文化が明らかに記されており、注目される重要な作品である。

この作品には擬人化された食物として、精進側では、大豆、蒨、粟、琪樹、桃の花、ワカメ、昆布、海松目、蒟蒻、大根、苜、蓮根、胡瓜、豌豆、茗荷、蘼、蕨、筍、冬瓜、椒、蕎麦、山芋、エビ芋、炒豆、實芥子、荒布、青苔、紅苔、鶏冠苔、水苔、山葵、茄子、瓜生、苔豆、栗、椎、桃、棗、熟柿、柘榴、柑子、大角豆、橘、李、梨、松茸、柚皮、薑、蕨、小豆、鞘豆、深澤芹、覆盆子、零餘子、椎、枇杷、興米、青蔓、入麴、納豆、摺豆腐、蕎麦、味噌、唐醬、草餅などが描かれる。さらに、その産地なども記される。

この『精進魚類物語』に記される食物は、寛正六年（1465）や文明十三年（1481）の足利義政への献上品である「美物」（おいしいもの）、つまり全国の特産品（魚類、鳥類、獣肉）が多く描かれ、将軍にそれらの食物が集中する構造も見て取れるのである。

このような物語からは、この時代のどの地方に、どのような特産品があるかが明確に知られていることが分かり、室町時代の人々、特に将軍を中心とした人々が、どのような食物を好んでいたかが明らかとなる。そして、「美物」である魚類、鳥類、獣肉の供給と確保が、将軍の取り巻く人々の重要な課題となり、特産品は「お成り」による饗膳に供され、季節により、献立が変化する姿まで、想像できる。

例えば、『教言卿記』、『山科家礼記』、『建内記』、『蔭涼軒日録』などからは、紀州干飯、近江瓜、大和瓜、丹波瓜、播磨瓜、宇治久喜、大和柿、宇治茶、伊賀茶などが好まれていたことが分かり、『御ゆとのゝ上の日記』では、特に瓜が献上品としてもてはやされていた事実が分かる。また、野菜、果実、茶は、西は播磨、東は伊賀までが中心であり、海草・魚介類は出雲、丹後、加賀、佐渡がもてはやされ、酒は畿内の寺院が製造の中心であった。

ところで、食に関する季節感は、宗教儀礼に不可欠であった餅から始まる。既に上述したように、唐招提寺の修正会における「餅談義」が良い例であり、『酒飯論絵巻』第三段の詞書は以下のように記す。

「四季おりふしの、生珍は、くゝたち、たかんな、みやうかの子、

松たけ、ひらたけ、なめすゝき、あつしる、こしる、ひやしつけ、調味あまたに、しかへつゝ、うそゝけ入の、うす小つけ、よきほとらかの、小さいしん御まへに、すへて、見さうはや、まいらぬ上戸や、おはします。」

「其後、もちゐ、色くに、やよひも、はしめの、わか草はちゝこ、はゝこの、はう子もち、手つくりからに、いたゐけや、かはらぬ色の、松もちゐ、千世とそ、君を、いのりける。ほんのうの、きつな、きりもちゐ、菩提にすゝむ、たよりあり、命は水の、あわもちゐ、世の、あたなるも、知られけり。五月五日のちまきには、屈原かむかし、おもひ出、冬のはしめの、いはひには、ゐのことなつくる、かいもちゐ、秋の鹿にはあらねとも、紅葉をしくも、いとやさし、青陽の春のはしめには、たかきいやしき、をしなへて、ことさとかゝみの祝こそ、千とせの影をは、うつしける。神社、いつれの御願寺も、壇供のもちゐ、すへてこそ、修正のをこなひ、ありときけ。」

この詞書は、四季毎にどのような食物が生産されるかを列挙しており、上述したが、四季毎の餅の種類も記すのである。江戸初期に創作された梅と竹の争いである植物を擬人化した物語である『月林草』では、畑で取れる食材を季節に併せて、大麦、小麦、麩、牛蒡、唐芋、芋の葉、芋茎、大根、蕪菜、蒟蒻、苜、土筆、露、茗荷、白瓜、アブラナ科の葉、茄、漬物、独活の芽、京菜、梅干などを記す。さらに、江戸初期の俳諧、連歌書である『毛吹草』にも野菜や名産品が季節毎に記されるのである。

このようなことから、一六世紀半ば頃にこの絵巻は制作されたとされるが、この時期には、一般的な人々も「食」に関しての「旬」や季節毎の料理も意識していたのではないかと想定できるのである。

## 5. おわりに

上述した一連のお伽草紙に描かれる擬人化された植物・食物は、江戸に入ると大きく変化する。その顕著な例は、徳田和夫氏が紹介する『合戦巻』（伝季吟筆・異類合戦物『合戦巻』）で、室町時代の多くの物語において、植物が擬人化の中心であったのに対し、江戸初期のこの作品は、半分が植物で、半分が食物となっている<sup>23</sup>。さらに時代が

進むと、植物は消え、食物が擬人化の中心となる物語が大半となる。

このような事実から、室町時代にあったような「食」への「妄執」という悪の概念から、現実肯定へ社会が明らかに変化した事実が分かる。また、「食」そのものを描くことで、「笑」の対象とすることも消える。室町時代に「食」が大きくクローズアップされる理由は、もちろん「お成り」文化が成立したことも挙げられるが、飢饉の項目で記したように、三毛作の発展などの農業（特に穀物生産）や流通の整備が一番大きく影響したことや、各地の大名が、特産品の生産に励んだことも挙げられよう。

一方、中世の寺院芸能である『多武峰延年詞章』「開口」には、鳥や山川草木、花、名所、『源氏物語』五十四帖などが、争う表現がある<sup>24</sup>。「開口名所相撲之事」は、名所が争うなど、非常に興味深い。上述した唐招提寺の修正会における「餅談義」は、名所と餅を併せて七五調で語り、『酒飯論絵巻』の詞書も七五調であり、「語る」表現形式と宗教芸能、さらに季節や名所、食を語る物語成立と宗教の関係をより明らかにしていく必要性を強く感じ、今後の研究課題としたい。

最後に、字数の関係で、調理法、保存食に関して、多く論じることができなかったことを非常に残念に思っている。なお、参考として、『毛吹草』の季節毎の食物や名産品リストを論文の最後に記すこととする。

## 注

- 1 藤木久志編、高志書院、2007年。
- 2 一般には、空腹で、粥を急に食べたからと思われているが、粥を作ったという記録はない。この当時は炊き出しであっても、強飯であった可能性が高く、そのために死者が続出したと考えている。
- 3 「戊寅。羣臣相謂之日。随村々祝部所教。或殺牛馬祭諸社神。或頻移市。或禱河伯。既無所効。蘇我大臣報曰。可於寺寺轉讀大乘經典。悔過如佛所説。敬而祈雨。（後略）」
- 4 「日來炎旱。詔諸國神社山川奉幣投牲。又掩骸埋骨禁獵制漁。又赦天下。」
- 5 九条政基、宮内庁書陵部編『政基公旅引付』、養徳社、1961年。
- 6 佐伯有清「歴史学研究」二三四号、137～138頁、1958年。後に『日本古代の政治と社会』、吉川弘文館に所収、1970年、および『牛と古代人の生活』、231頁、日本歴史新書、至文堂、1967年。
- 7 『日本庶民生活史料集成』第二十七巻、38頁、三一書房、1981年。
- 8 『鎌倉遺文』、第十二巻、335頁、竹内理三、東京大学史料編纂所編、東京堂出版、2008年。
- 9 『李朝實録』第七冊、世宗 巻46、676頁、学習院東洋文化研究所、1956年。

- 1 0 侯継高撰、高橋情報システム、出版年数不明。
- 1 1 『梁塵秘抄』卷第二 425『新日本古典文学体系』56 卷、岩波書店、1993 年。
- 1 2 大越昌子他「マイクロサテライトマーカを用いた日本の在来イネの分類」『育種学研究』6、125～133 頁、2004 年。
- 1 3 黒田日出男「中世農業技術の様相」、『講座・日本技術の社会史』第一卷、74 頁、日本評論社、1983 年。
- 1 4 同書、75 頁。
- 1 5 江戸時代でも、享保三年（1718）板『御前菓子秘伝抄』における大唐米を使用した菓子の種類は、十五種類にも及んでいる。梅村市郎兵衛（水玉堂）編、（別名：古今名物御前菓子秘伝抄、諸国名物御前菓子秘伝抄）、『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003 年。
- 1 6 春田直紀「モノからみた 15 世紀の社会」『日本史研究』546、36 頁の[表 4]「特産物の品名と出現傾向」を参照。日本史研究会編集、2008 年。
- 1 7 石川松太郎監修『往来物大系』第 10 巻および第 6 巻、大空社、1992 年。尺素往来では「宇治者当代近来之御賞翫 梅尾者此間雖衰微之体候 名ノ下虚之諺 不可被思食忘者乎」と記す。
- 1 8 橋本素子「室町時代農村における宗式喫茶文化の受容について」『年報中世史研究』二十七号、中世史研究会編集委員会、2002 年を参照。
- 1 9 中島圭一「室町時代の経済」『一揆の時代』、142～155 頁、吉川弘文館、2003 年を参照。
- 2 0 豊田武「中世商業の展開」『流通史』1、『体系日本史叢書』13、100～111 頁、山川出版社、1969 年を参照。
- 2 1 吉川弘文館、1989 年。
- 2 2 『室町時代物語大成』第十、128 頁上、角川書店、1982 年。
- 2 3 植物は、朝顔、華鬘草、篠、桜、糸薄、旗薄、葦、蘆、帳吊草、芝、萩、杜若、忘れ草、松、桂、鳥兜、菖蒲、駒繫ぎの草、百合、相撲取草、菊、小桜、灯台草、母子草、麻、芭蕉、吾木香、小車花、莖、藤、葵、槇、矢筈草、桔梗、女郎花。食物は、落、蕨、蕙苳、苜、末摘花（ベニバナ）、鏡草（大根）、夕顔、鬼燈、薺、榎、木耳、朝菜、夕菜、葛の葉、薊、卵の花、鎧草、蓮、薺、繁縷、靱草、土筆、錦草、ゆきのした、筍、瓢箪、蕪、仏の座、岩梨、杉菜、稲、蒜、犬蓼、巴豆、芹、蓼、鼓草、えび葛（葡萄）、茗荷、壁生草、深見草(牡丹)である。
- 2 4 『続日本歌謡集成』巻二、52～64 頁、東京堂出版、1961 年。

## 『毛吹草』 俳句

正月	平岡御粥	廿日團子	具足餅	鏡餅	雑煮	大ぶく	にしきかな	數子	掛鯛	はたはら	かち栗
	串柿	代々柚柑	柑子橘のみ	野老	芋頭	ひらきまめ	しだ	ゆつるは	はぜ	山椒の皮	白梅
	黄梅	鐘梅	飛梅	倫旨梅	行幸梅	好文木	福壽草	元日草	根白草	水菜	莖立
	鶯菜	野大根	芥子の若は	ふきのたう	よめかはき	あをのり	あまのり	櫻苔	於期苔	ひじき	白魚
	目ざし	干鱈									
二月	くはみ	天花菜	杉菜	うと	たんぼゝ	薊	おにあさみ	野老	鬼ところ	苜	川苜
	沢苜	山葵	蒜	野蒜	大岑んにく	あさつき	にら	青からし	菜大根のはな	蓮根	海雲
	もろこ	鯉のこ	飯蛸	しじみ	たにし						
三月	蓬餅	草もち	うこき	春菊	三葉芹	みようか竹	三月大根	ぜんまい	蕨干	蕨餅	ひょうな
	櫻鮓	櫻鯛	鱒								
四月	煮酒	竹子	落	蓼	りこんさう	青麥	岩梨	蓮のはみ	鮒鮓	飯鮓	
五月	菖蒲酒	粽	こもまき	青山椒	桑の實	小梅の實	杏子	楊梅	枇杷	鬼百合	盆覆子
	木いちこ	天蓼	早松茸	麥飯	切麥	麥粉	越瓜	淺瓜	かりき	菟	あかざ
	荒和布	柳の葉魚	小鯉	つばす	水鱧	水鯪					
六月	氷餅	干飯	ところてん	朝生酒	甘酒	醤油	早桃	すもゝのみ	林檎	河骨	青芋
	紫蘇	蒜の根	から瓜	眞桑瓜	胡瓜	姫瓜	青瓜	あこた	囊荷	ゆふかふ	茄子
	小角豆	海月	鯖	鯉							
七月	蓮の飯	焼米	冷麥	あつ麥	桃のみ	木瓜のみ	蓮のみ	へちま	指鯖	鱈	
八月	黄	葡萄	通草	からす瓜	冬瓜	瓢箪のみ	牛房	芋	芋莖	芋頭	山のいも
	ぬかご	葛根	鬼灯	白雁	野雁	海雁	鳴	田鳴	うば鳴	山鳴	鶴鳴
	川原鳴	ぼと鳴	鶉	ひえ鳥	かし鳥	ましこ	列鳥	豆鳥	虫くひ鳥	つぐみ	まめ鳥
	ひたき	むく鳥	山雀	日陵	四十陵	こがらめ	ほあか	るり	目白	ひわ	ひすい
	連雀	せきれい	鷓鴣	川せみ	あつ鳥	みそさんざい	江鮭	鮭	鱸	小鯛	ひしこ
九月	今年米	新酒	古酒	葡萄酒	豆名月	木練	きざはし	熟柿	甘干	筆がき	しぶかき
	柿づき	蜜柑	金柑	久年母	まるめろ	柚	佛手柑	果李のみ	柘榴	銀杏	榎
	胡桃	棗	ありのみ	いか栗	柴栗	橡の實	とち飯	櫟	榛	團栗	ひよん
	棕の實	さいかしのみ	枳殻	梅檀のみ	椿の實	だもの實	南天のみ	梅もどき	みづき	柘のみ	菌豆
	ぶんとう	蕈	椎茸	松茸	平たけ	鼠茸	ト治	いくち	岩茸	べにたけ	舞茸
	黒皮茸	松子	松露	尾越の鴨	紅葉鮒	鯛の黒漬					
十月	菜飯	莖菜	納豆汁	蕎麥	すゞ鴨	赤頭	たかべ	黒がも	さき	霜ふり	眞鴨
	鴨鷹	棹鷹	はやふさ	鱈	鱈	老海鼠	生海鼠	このわた			
霜月	霽酒	霽酒	葱	根深	鯨	初鯨	鯨	鯨	石花		
極月	みのわだ鯉	八目鰻	寒作の酒	鏡餅	餅花	氷もち	天使鮓				







	駿河	久野蜜柑	三穗松露	富士苔	黄芪	大井川萹	瀬戸染飯	宇都山十團子	善徳寺酢	澳津鯛	澳津白砂干
		神原鮎鮫									
	甲斐	小梅	姫胡桃	生澤川鮎							
	伊豆	良姜	椎茸	打鮑	柄川酒						
	相模	鎌倉柴胡	紅花	鼠大根	海老	江嶋江豚	小田原海雀	透頂香	秦野野大根		
	武蔵	江戸葵瓜	根深	蕎切	芝雜喉	川口蜆	蛤	長辛螺	海松喰	礮物	常伏
		蛎	鮫鱈	筋鯉	鯛	白魚	金川海鼠	津久美野老	久我素麩		
	阿房	小湊苔	ハゞ苔	生家ノ紐苔	浪子	目黒鯉					
	上総	長南紅花	ヲダキ鮑	鯛	東金蛤						
	下総	三度栗	葛西苔								
常陸	當歸	比鮫	養和田鯉	水戸浮龜	蒼木						
東山道	近江	鯛大豆	納小豆	昆元丹	湖水鮭	鱒	鯰	鱒	鹹	ワタカ	鯉
		似鯉	山田丸鮎	源五郎鮎	源五郎鮎鮓	コノ濱エビ	堅田小糸鮎	煎餅	和邇崎鮎	舟木大溝紅葉鮎	舟木大溝骨拔鮎
		越川モロコ	志賀山中大根	袖解餅	坂本練	柳團子	膳所米	蜆貝	鱧	田上氷魚	日野餛飩
		當歸	山葵	獨活	兵主菜	小山鳥子	觀音寺納豆				
	美濃	山梔子	赤豆	眞桑瓜	宮代根深	八屋釣柿	木練	岐阜アユ	墨俣鯉		
	飛騨	鹽硝	搗栗								
	信濃	小人參	芍藥	杏仁	小梅	串柿	干蕨	蕎切	諏訪湖鱧	鮎	
	上野	利根川鯉									
	下野	(該当なし)									
	陸奥	繡	大蕪	練	石花	金鼠	子籠塩引	大鮎	岩城宇尔		
出羽	最上紅花	秋田紫根	干蕨	霰煎餅	ハタ／＼鮎	田部煎海鼠	串鮑	昆布	庄内米	ウトフ	
北陸道	若狭	白朮	芍藥	蒺藜子	蓮肉	香附子	厚朴	小濱酒	洲先目指	尾崎鮭	小松原ツノ字
		鼻折小鯛	蹲ザメ	蒸鮎	耳塩貝	高濱尺八烏賊	味方堀アマサギ	鮎	鱧	大嶋ソカヤ	青井堅苔
		若和布									
	越前	黄連	疋田鮎	三久邇鱒	鮭	鱒	鱒	蒸鮎	老海鼠	大蛸	丸岡素麩
		大野酒									
	加賀	菊酒	煎餅	黄連	白山硫黄	淺野川鮎					
	能登	鯖	鯖背腸	烏賊黒漬	クマビキ	内海鱈	経紐苔	和嶋素麩			
	越中	鹽硝	黄連	松波鮎	鮎	九万疋					
	越後	白兔	白菘	米山當歸	彌彦黄連	糸魚川糸魚	直江川八目鱧				
	佐渡	細辛	黄連	弦藻	小鯛						
松前	塩鶴	干鮭	練	練	數子	炙鯨	昆布	獵虎	水豹	胡貳	

		ネツフ	アモシツヘイ	臘臍臍	干獨活	干豆腐					
山陰道	丹波	前胡	桔梗	茯苓	柴胡	欸冬	似人参	松茸	又旅	獨活	大納言小豆
		林檎	木瓜實	梨	鮎	山椒魚	龜山花落米	筆柿	煎茶	胡桃	父打栗
		山椒	山椒皮								
	丹後	蒲黄	胡麻	切門文珠貝	伊禰浦鱒	鰯	老海鼠	海鼠	目指	久美海松	内堅苔
	但馬	小人參	芍薬	黄連	白朮	粒半夏	干蕨	朝倉山椒			
	因幡	海素麩	アユ白干	細川梅							
	伯耆	熊膽	大山黒皮茸								
	出雲	杵築酒	友嶋鱒	白瀉鱒	松江鱸	鯉	鮎	タチ貝	十六嶋苔	加々浦加々布	
	石見	白蜜	防風								
	隠岐	和布	串鮑	鰯	海馬						
	幡摩	煎茶	老海鼠	蠣	高砂飯蛸	二見蜘蛛	明石赤目張	碁石貝	阿古鹽	龍野米	津田穂蓼
	美作	塩硝									
	備前	海月	海隸魚	白魚	ソコニベ	マナガツオ	ハイ貝	藤戸苔	川口鱸	鯉	牛窓烏賊
		下津井蛸	堅浦白藻	小嶋酒	岡山素麩	石戸米					
	備中	蒸栗									
	備後	尾道酒	三原酒	田嶋鯛							
	安藝	塩硝	豆腐姥	雷師	蒲苺塩辛	野路浮鯛	新城山葵	西條柿			
	周防	菟蓐玉	アユ	菟蓐	湯田二月筍						
	長門	蜜柑	長府素麩	下關鯨	蛸	横首煮	向津奥苔	隼人明神和布苺	埴生烏賊	火打鮑	三嶋貝
		吉見川搜アユ									
紀伊	青皮	陳皮	枳殻	楊梅	蜜柑	若山忍冬酒	延命酒	宮崎麥粉	紀伊川鯉	烏帽子貝	
	玉津嶋蠣	松江浦蛤	蛸	サ、ラ貝	雑賀塩	鯛	マナガツオ	筋鯉	大鱧	大鯰	
	若浦海雲	鹿尾藻	鳥足	鼠藻	堅苔	三穂荒和布	賀太浦賀太和布	熊野白蜜	海羸	酢貝	
	子安貝	鯨油	蕪骨	粉凝草	布苔	鮎白干	大野穂蓼	日高松茸	高野岩茸	干蕨	
	蒜										
淡路	苦竹	煎餅餚	武嶋女郎	辛螺	榮螺	トベタ					
阿波	鹿尾藻	鳴門和布	撫養ハマグリ								
讃岐	石蛤	忘貝	魚嶋鯛	鱈	小豆嶋煎海鼠	引田海鼠腸	八嶋平家蟹	志渡浦濱松			
伊豫	半夏	胡麻	豆腐菽	一本瀬米	松山素麩	嶋後酒	宇和嶋鰯	嶋曲鮑	ムロ鱈	來嶋白藻	
土佐	節鯉	シクチ	シクチ塩引	シクチカラスミ	猿貝	流貝	海蘿	大米餅	ハツタイ	本川青苔	
西海道	筑前	野雁	玉嶋川鮎	金崎鮑	鮪	名濱塩	博多練酒	松露			
	筑後	紅花	菘	芳米	塩鴨	海茸	三条鯉				
	豊前	芳米	小倉酒	湯嶽硫黄							

## 158 伊藤 信博

豊後	塩硝	海蘿	麥	小豆	豆腐菽	青皮	陳皮	麻地酒	榎葉魚	魴
	イダ	宇智山芥子	佐伯梅							
肥前	白大米	蜜漬生姜	佛手柑	マルメロ	蜜柑	久我梨	蒲萄	蓮芋	水瓜	ボブラ
	鳳蓮草	五嶋鯛	宇尔	鮪	文鯨魚	節鯉	鯨油	若和布	松苔	海蘿
	楊梅皮	平戸串鮑	赤鼻魚	野茂小鯛	寺井海茸	海月	海鱈	シクチ	マナガツヲ	ムツノ魚
	メクハジヤ	アゲマキ								
肥後	野雁	鼈	潮煮貝	八代蜜柑	アイギヤウ	アイギヤウ切ウルカ	長洲腹赤鯛	エズ鮎	菊地苔	百足苔
	胡麻	砥持茶	久保田野大根							
日向	赤大米									
大隅	(該当なし)									
薩摩	髭人參	我朮	藥鬱金	小腦	硫黄	桂心	紫根	白蘭	紅花	蘇鐵
	椎茸	大名竹子	紅芋	水瓜	鳳蓮草	杓子貝	螺	アハモリ酒		
壹岐	宇尔	鰯								
対馬	椎	椎茸	コフ苔	鰯						