

論文審査の結果の要旨および担当者

報告番号	※	第	号
------	---	---	---

氏 名 畑 有紀

論文題目 江戸後期文芸作品をめぐる食と養生

論文審査担当者

主 査	名古屋大学教授	福田眞人
委 員	名古屋大学教授	涌井 隆
委 員	名古屋大学教授	塩村 耕
委 員	明星大学教授	前田雅之

本論文は、食物を描く江戸後期の黄表紙、滑稽本などの草双紙、絵巻、錦絵など、いわゆる文学作品、絵画作品を対象とし、食養生の概念がこれらの文芸作品に及ぼした影響を考察したものである。当該作品に描かれた食物の位置付けを、生産や流通の状況、認知度、食物本草上の効能・害毒などの面から、当時の生活に即して実証的に検討することで、食養生が養生書や医学書などの専門書だけでなく、文芸作品にも表現されていた事実を指摘した。そして、そのような文芸作品が成立するに至るまでの文化史的背景、つまり、食物を描く文芸作品の系譜を明らかにすることで、江戸後期、食物に対する人々の関心や観点が多様化する事実を明らかにするのが、本論文の目的であった。

この論文の意義は、従前の研究において、上記のような文芸作品が、主に文学史や美術史の観点からのみ論じられ、特に食を描く作品については、歴史資料としてのみ用いられるか、あるいは看過されることが多かったことに対し、本論文で、食物を描く文芸作品を、当時の食生活、食物をめぐる文化が投影された表現媒体として位置付けたことにある。その上で、文芸作品と食物、食養生の連関を考察したことである。

本論文の構成は、序章と終章のほか、文久二年（1862）の麻疹流行に係る文芸作品として麻疹絵および滑稽本『麻疹太平記』（幕末か）を取り上げる第一部（第一章・第二章）、『和歌食物本草』（寛永七年・1630刊）など、食物本草書の表現形式の工夫を探る第二部（第三章）、食物が描かれた江戸後期の文芸作品を分類、整理し、文芸作品と食物、食養生を考察する第三部（第四章～第六章）より成る。

以下、本論文の概要を章ごとに略述した後、審査委員会による本論文の評価を記す。

第一章では、麻疹絵の詞書の、麻疹の治療・後養生によいとされる食物、ならびによくないとされる食物のほか、麻疹絵の図様とされたモチーフを分類し、それぞれについて、江戸後期の生活の中での位置付けを検証した。特に、詞書の中で治療・後養生によいとされた食物・よくないとされた食物に関する検討では、これらの食物が全国的に生産され、日常のおかずとして用いられた食物であることを論証した。さらに、それらの食物がいかなる基準で二分されたのかを、食物本草という観点から考察した。

食物本草書『食物能毒編』（弘化五年・1848刊）などから、各食物にあてはめられた効能・害毒を分析することで、画中でよいとされた食物は効能が多く、よくないとされた食物には害毒・制限が多く記述されていることを指摘した。このことから、麻疹絵が、摂取すると効能が多いものを推奨し、害毒が多いものを抑止する、食養生の情報を教示する効果をもった文芸作品であると結論付けている。

第二章では、麻疹絵と同時期の作と考えられる『麻疹太平記』を分析対象とし、作中の食物が、麻疹絵同様、日常的な食物の中から、食物本草の知識に則って選択されている点を述べた。同作は、擬人化された病と薬が合戦を行うというもので、病方食物と、薬方食物をそれぞれ、調査記録や見立番付、食物本草書を通して分析した。その結果、『麻疹太平記』に描かれた食物も、麻疹絵同様、当時の生産量、認知度が高いものであり、食物本草上の効能・害毒に則って区別されていることを明らかにした。

一方で、室町から江戸時代にかけて作られた御伽草子や黄表紙などには、魚類と鳥

類、魚類と精進類といった、食物の優劣争いが複数存在することから、『麻疹太平記』が、このような食物の優劣争いの物語の系譜上に生まれたものと位置付けている。

さらに、『麻疹太平記』や麻疹絵のような食物本草の知識を反映した文芸作品が生まれた理由として、江戸中期から後期にかけての本草学の発展を挙げ、特に、食物本草書『食物能毒編』（弘化五年・1848刊）や救荒書『民間備荒録』（宝暦五年・1755刊）といった書の記述を通じて、食の啓蒙意識が高まっていた事実を示した。

続く第二部、第三章では、食物本草書そのものの表現に着目し、江戸初期、『和歌食物本草』（寛永七年・1630刊）をはじめとする和歌形式を用いた食物本草書が成立した理由を、本草書や医学書の伝統や、教訓和歌の系譜から考察したのである。

『和歌食物本草』の成立に関係したと考えられる医師曲直瀬道三の著書からは、彼が、複数の著作において、漢詩や和歌など特殊な形式での記述を行ったことを指摘した。漢詩形式の利用は、明清代における本草書や医学書に多く、道三の記述形式もこれらの書からの影響を受けたものと指摘し、また、本草書や医学書への和歌や漢詩形式の利用が、江戸初期から後期まで受け継がれた事実についても論じている。

なお、室町時代から江戸初期にかけては、和歌や連歌の形式を用い、日常の訓戒、家職や芸の教訓を詠んだものが多いため、和歌形式の食物本草書が生まれた可能性についても言及し、さらに五七五七七という和歌の韻律だけでなく、定数歌、いろは歌といった伝統的な和歌文化が、知識の暗記、暗唱に活用されていた点も明らかにした。

しかし、文芸作品のみに注目した場合、江戸後期までの作品において、食物が主体として描かれた例は少なく、第三部では、食物が描かれた江戸後期の文芸作品を分類、整理し、文芸作品と食物、文芸作品に描かれた食養生を考察した。

第四章では、室町時代から明治初期まで、さまざまな文芸作品の題材とされた「酒餅論」、すなわち、酒と菓子（餅）の優劣争いを描く作品を取り上げた。黄表紙『餅腹中能同志』（刊年不明）、錦絵「太平喜餅酒多々買」（天保十四年～弘化四年・1843～1847刊）をはじめとする、江戸後期の当該作品に表れた、酒や菓子に関する語に着目した。

これらの語を一覧化した上で、「酒餅論」作品中の酒と菓子に関する語について、酒に関する語の方が、作品間での共通度が高いことを指摘し、その背景として次のような点を挙げた。まず、江戸の菓子屋で、各店の名物たる菓子が生まれるのは、江戸中期以降のことであり、江戸時代以前から南都、伏見、伊丹などの名産地が知られた酒に比べて、菓子に関する知識があまり共有されていなかった点である。

さらに、江戸後期でも砂糖は高価なものであったから、国内で砂糖生産が増加するのは、江戸中期から後期であり、砂糖を大量に使用する飴菓子や金平糖の類は、多くの人々の生活のなかでは一般的でなかった点である。以上の理由から、「酒餅論」作品間で、酒に関する語に比べて、菓子に関する語が共通していないことが論じられた。

また、酒を題材とする見立番付「銘酒づくし」、絵双六「新版伊丹銘酒品目」などの情報との比較を通じ、作中の語が、見立番付・絵双六に繰り返し挙げられていることを示し、「酒餅論」などに挙げられた語を、江戸への下り酒の流通状況と対照した。

なかでも、池田酒の没落と、灘酒の台頭が、「酒餅論」作品や見立番付に反映されていない点から、これらの版本に描かれた情報が、当時の酒の流通量や評価とは合致し

ていないことを論証し、「酒餅論」作品は、人々の間で既に普及していた認識を反映してはいるが、最新の情報や流行を取り入れた文芸作品ではなかったと結論付けた。

第五章では、室町時代の『酒飯論絵巻』に始まる、食物同士の優劣争いを描く文芸作品と、食物本草との関連について検討した。『酒飯論絵巻』は、初めて食物を主体的に描いた文芸作品とされるが、描かれた食物の選択にあたって、食物本草からの影響は窺えなかった。他方、江戸後期の文芸作品のうち、食物を擬人化し、それらの優劣争いを主題とする複数の作品に、食物本草からの影響が窺えるものがあり、食い合わせを題材とする黄表紙『腹京師食物合戦』（安永八年・1779 刊）や、麻疹の治療・後養生によいとされる食物とよくないとされる食物の合戦を描く錦絵「麻疹能毒合戦図」（安政六年・1859 刊）を例として示している。

また、「青物魚軍勢大合戦之図」（安政六年・1859 刊）など、食物同士の優劣争いを描く幕末の錦絵には、政争風刺、時事情報の伝達といったものがあり、このことから、食物の優劣争いという主題は、『酒飯論絵巻』や「酒餅論」作品など、室町時代の文芸作品の枠組みが継承されたものでありながら、江戸後期には、名物や名産といった物産情報のほか、食物本草の知識をふまえて描かれるまでになったとの結論に至った。

第六章では、養生を主題とする錦絵「飲食養生鑑」、「房事養生鑑」（刊年不明）を取り上げ、両画の詞書を翻字し、『長命衛生論』（文化九年・1812 刊）、『養生手引草』（安永五年・1858 刊）といった、当時の養生書の記述との対照を行った。その上で、黄表紙『十四傾城腹之内』（寛政五年・1793 刊）、錦絵「心学身之要慎」（江戸後期）など、体内の臓腑を擬人化した物語を描く、先行する文芸作品の内容と比較している。

これらの考察から、飲食や房事に対する戒めが明示されていること、そして、当時の最新の科学知識に則った臓腑の全体像を示すことが、二画独自の特徴であることを明らかにした。また、「房事養生鑑」については、従来、過度の房事の戒めを説いた画とされてきたが、むしろ妊娠や出産時の女性の身体の解説が主となっていることを指摘し、その背景としての蘭学を含めた、解剖学や産科学の発展を挙げている。

同章では、本研究の今後の方向性として、明治期の食養生関連書と、江戸時代の食物本草書との記述の比較も行った。これにより、江戸と明治の食養生には明確な差異があるものの、明治の食養生関連書は、江戸の食物本草書の形式や本草的な食物の解釈を踏襲しており、江戸の伝統が完全に排除されたとはいえないと論じた。そして、江戸から明治、さらには室町から江戸、明治に至る「食」と「養生」の連続性、それを表現する文芸作品について、継続して研究を行う必要があるとした。

以上、本論文では、江戸後期の文芸作品と食物、特に、食による養生との連関について、作品に描かれた食物の生産や流通、認知度、食物本草上の意味といった観点から、当該食物の生活のなかでの位置付けを明示しながら、考察を行った。そして、江戸後期の人々の食物に対する関心が多様化している事実を明らかにすることで、室町後期に生まれた、食物を描き楽しむ文化は、食物の種類、産地、身体への影響など、食に対するさまざまな認識を反映させながら、江戸後期に至るまで享受されていったことを示した。

別紙 1 - 2

本論文は、従来、研究の俎上に乗せられることのなかった、文芸作品のなかに描かれる食や養生に着目し、多彩な資料を用いて、その様相を考察したものである。本論文の特徴は、文芸作品を「実用的」、つまり、養生の上で「役に立つ」ものとして捉えた点であり、従来の文芸作品研究の枠を超え、新たな研究の余地を示すものとして、高く評価されるべきである。また、草双紙や錦絵など、使用された資料の多くは未発掘のものであり、本論文によって新たな資料価値が見出された点も重要である。

その一方で、本論文の改善点として、江戸前期の文芸作品や俳諧、狂歌への言及がなされていないこと、また、料理書との関連が明らかにされていないことが挙げられた。食が文芸作品のなかに見られ始めるのは江戸初期のことであり、西鶴作品を含めたこの時期の文芸作品を検討することで、より厚みのある論にすることができたと考えられる。また、上記したように「実用的」とも取れる江戸後期の文芸作品と、『精進魚類物語』などに見える中世のアレゴリカルな世界との違いとを区別して捉える必要性についても指摘された。このほか、本草だけでなく、民俗学的な知見からの検討をすべきであったという意見も出された。

ただし、これらの指摘は、論者の今後の研究によって解決されるべき課題であり、本論文の価値を些かも損なうものではない。以上の評価から、本審査委員会は、本論文が博士学位論文として十分にその水準に達していると判断した。