

〔ミノ〕子考

著者	鑄方 貞亮
雑誌名	関西大学経済論集
巻	20
号	2
ページ	A218-A188
発行年	1970-07-20
その他のタイトル	Study of MINOMI (堇子)
URL	http://hdl.handle.net/10112/15086

藁子考

鑄方貞亮

三十数年来、筆者は日本古代の種々な穀物について研究を続けて来た。たとえば、本邦唯一の穀物神話であるといわれている日本書紀・卷第一・四神出生の段・第十一の一書、(古事記上巻にも略々同様の神話が記されている)に表われた粟、稗、稻、麦、大豆、小豆等については勿論、この神話に見えない黍についても、不完全ではあるが拙い論文を発表した。⁽¹⁾

さて、本小論で問題として取り上げた穀物は藁子である。この穀は所謂農業神話とは完全に無関係であった。初めて文献にあらわれたのは、天平五年潤三月六日の越前国郡稻帳である。⁽²⁾勿論、六国史全巻を通じて一つとして藁子の記載を見出すことは出来ない。しかも、この穀物は寺島良安の「和漢三才図会」や、新井白石の「東雅」、佐藤信淵の「草木六部耕種法」等、若し藁が栽培穀物であったならば、当然、記載されている筈の書物にも見当らない。それならば、藁は古代には栽培されていたが後世省られなくなったのであろうか。藁が栽培植物であったかどうか、又用途ならびにその実体を見出そうとするのが本小論の目的である。

藁子考(鑄方)

二

藁子がいかなる穀物に該当するかを檢べるに先だつて、その名の訓み方を知る必要があると思ふ。

先ず、源順の「和名類聚鈔」を繙けば、

藁子^{ミノ} 本朝式ニ云ク、藁子ハ「藁ハ音皇、和名美乃、案ズルニ訓釈ノ出ズル所未ダ詳カナラズ」

とあるが、彼は藁子にミノと振仮名をつけつつ、註釈の場合には子を省略して藁のみの和名をミノと訓み、その訓み方の由来は判らぬと書いている。若し、藁一字をミノと訓むならば、子の字は如何なる意味で附け加えられたのであろうか。

今、翻つて藁子以外の穀物を一瞥するに、稻、粟、大麦、小麦、大豆、小豆等については子の字をつけない。これに反して、黍、稗、胡麻、荏等には藁同様に子の字を書き添えているのが延喜式の書き方の方である。管見によれば、子は子実の子であつて元来ミと訓むべきである。例えば、荏子はエノミ、黍子はキビノミ、胡麻子はゴマノミ等であるから藁子とあればミノミと訓むべきであらう。従つて、藁一字ならばミである。荏一字ならばエ、胡麻の二字ならばゴマである。荏油がエノアブラであり、胡麻油がゴマノアブラと訓まれていることは、一層その間の事情を明らかにすると思ふ。藁をミノと訓むのは荏をエノ、胡麻をゴマノと訓むに等しい。正しい訓み方ではなく誤りである。藁子をミノと訓むことが誤りであることも亦当然である。

三

年代的に葦子が最初に記された越前国郡稻帳を左に掲げよう。天平五年潤三月六日である。⁽⁴⁾

読誦金光明経捌卷（八卷）、金光明最勝王経壹拾卷、齋会之日（食事^{サイエ}を供給して修する法会）、用稻参
 葦子参斛（三石）直稻陸拾束（六十束）

「以廿束充三斛」（二石は一石の誤か。）天平六年十二月尾張国正税帳によれば、葦子二斛の直稻は肆拾束である（束別五升）

足羽郡式拾束、坂井郡肆拾束（四十束）以下略。

これに続いて、糯米、醸酒のための稻の数量、錦、綾、羅等の機数・綜数^す、それらを織るに要する糸の数量、その糸を買う為の稻の束数等を記し、最後に塩七斗に当る稻の束数を挙げている。（値段）註(4)参照。

右は言うまでもなく金光明経・金光明最勝王経を読誦させるため僧を招き、そして法会のときの食事（おとき）の費用全てを記したものである。（註(4)参照）錦・綾・羅等衣料関係の道具・原料はしばらくおき、おときに用いられたものは、稻、葦子、糯米、酒、塩等であった。所謂、副食物的な食品が欠けていることは、それが儀式であったからであると思う。しかも、その中に葦子がみられることに注目しなければならない。

更に、天平六年十二月の尾張国正税帳に眼を転ずれば次のような記載がある。⁽⁵⁾

官奴婢食料米 貳百肆拾石（二百四十石）充穎稻肆阡捌伯束（四千八百束）

（中略）

年料荏（子を欠いている）肆斛（四石）直稻捌拾束^{束別五升}

胡麻子肆斛（四石）直稻壹伯式拾束^{斗別三束}

葦子考（鑄方）

稗（子を欠いている）伍斛（五石）直稻伍拾束東別一斗

蔓子式斛（二石）直稻肆拾束東別五升

なお引続き各郡の残簡が記入されているが、同国・葉栗郡の段に、（頭部は欠けている）

伍（もたひ） 伍式拾束

糯米顛捌拾束

胡麻子価壹拾伍束

荏子価壹拾束

皇子（蔓子） 価陸束

交易白具内鮎価壹拾束

雜掌粮伍拾參束式把陸分

依符交易馬蓑価式拾束

運雜物夫料壹阡伍伯陸拾肆束

とある。年料というのは今の言葉で言えば歳費に当るかと思う。年の入用——年の必要経費——と見ても差支えあるまい。

前者では荏四石、胡麻子四石、稗五石、蔓子二石を挙げつつその値段を、稻の束数で示し、胡麻子の場合のみ稲一束でいくらという評価、つまり逆の値段を示している。

右の四つの穀物の場合、それらが年料のわずか一部であることは云うまでもない。後者、葉栗郡の場合も同様、年

料の残簡と思われるが、ここでは前者に比して遙かに項目が多い。例えば、壺、郡で買い上げた（交易）白具内箱^{ハクキノウチ}（内の字は不要？或は剃身か。）雑役夫の食料、郡で買い上げた（交易）馬に被せる蓑、雑物を運搬する人夫の食料等が見えるが、その中に糯米、胡麻子、荏子等と同列に、皇子^{ミコ}（藁子）が記されている。稲一束は五升（官奴婢食料米、二百四十石が稲四千八百束にあたることから換算）であるから、この場合糯米は四石である。

また、胡麻子は十五束であるから五斗、（斗別三束）荏子は十束であるから五斗（束別五升）藁子は六束であるから三斗（束別五升）であったことがわかる。

さて、葉栗郡において、雑掌や運雑物夫のための経費が稲であり、最初に掲げた官奴婢の食料米さえも稲が給せられていたことを思うとき、今、一度藁子の食料としての価値を考える必要がある。

先ず、胡麻子は斗別三束であるから前掲（尾張国正税帳註(5)）稲一束では三升三合三勺強しか買えないが、稗は稲一束で一斗買うことが出来る。（前掲尾張国正税帳註(5)）荏子と藁子とは稲一束で五升買えるが、（前掲尾張国正税帳註(5)）稲一束を舂いた場合、五升の米が採れるから、稲と荏子と藁子との三者は等価であると見られよう。稗は安いにも拘らず官奴婢の食料にさえ充当していかないのは何故であろうか。（前掲尾張国正税帳註(5)）荏子は焼いて香味料とするが、（また製油の原料にするが、荏油は食料にはならない）藁子はそうではない。七種粥（後出）に用いているからこれは米、粟と同様に取扱わなければならない。稲米と同じ値段である藁子を何故、官奴婢等の食料としなかったのか、そこには何らかの理由がなければならない。

因に、荏子・胡麻子・藁子の三者について、尾張一國と葉栗郡との場合を対比すると次のような結果となる。

尾張国

葉栗郡

藁子考（鐙方）

五

荳子	四石	五斗
胡麻子	四石	五斗
藁子	二石	三斗

荳子と胡麻子の場合葉栗郡は尾張国の八分の一、藁子の場合約七分の一に当る。尾張国が八郡によって構成されていたことを思うとき、これらの穀物が各郡均等に買い上げられていたような気がする。

四

延喜式・民部・交易雑物の項には次のような記載がある。

大和国、大麥三石	小麥十一石七斗三合	藁子六斗	大角豆四石
河内国、大麥三石	小麥卅五石	藁子五斗	薦二千五百枚
摂津国、大麥三石	小麥卅五石一斗	藁子九斗	薦一千五百枚

「交易雑物」とは「正税を以て交易して進る。運功食は並びに正税を用う」と規定されているように、所謂税金的なものではなく、国の費用で買い上げ朝廷にたてまつる性質の物であった。

交易雑物の項には、交易国五十二ヶ国と太宰府が記されているが、藁子を進上する国は右の三ヶ国に過ぎない。しかも藁子の数量があまりにも少なすぎることに気付くのである。今試みに穀物を進上すべき国々と、それら穀物名だけを抜き出し、その数量を掲げてみる。

和泉国 小麦二十五石尾

尾張国 稗子五石 胡麻子四石 荏子四石（註、天平五年の正税帳に記された藁子が脱落しているが、この時、既に藁子は尾張国で交易されなかったものであろうか？）

参河国 荏子二十石 胡麻子三石

近江国 大豆六十石 胡麻子五石 また三年を隔てて大豆十四石をたてまつる。

美濃国 胡麻子四石 荏子十二石

丹波国 大豆三十石 胡麻子十五石

播磨国 大豆二十六石 胡麻二（三）石 小豆三石

美作国 大豆十石 小豆六石 また三年を隔てて大豆十五石をたてまつる。

備前国 胡麻子三石 小豆十九石七斗 大豆四十四石七斗

備中国 小豆一石六斗 大豆二十八石 また三年を隔てて小豆十六石をたてまつる。

備後国 大豆十六石七斗 小豆・胡麻子二石（原本、二合は二石の誤りである。訂正）

紀伊国 大豆二十石 小豆三十石 胡麻子三石

阿波国 粟二十石 小豆十六石 大豆八十石 胡麻子四石 小麦七十石

讃岐国 三年を隔てて大豆十八石をたてまつる。

伊予国 大豆十八石 胡麻子五石（原本、五合は五石の誤りである。訂正）

藁子考（辨方）

七

右のように他の穀物は凡て石単位であるのに、葦子だけは斗単位であり、先の大和・河内・摂津三ヶ国の分を合計しても、僅か二石に過ぎない。それならば、この少量の葦子は一体何に用いられたのであろうか。延喜式・神祇・齋宮の条に見えた調庸雑物の中に葦子がある。⁽⁸⁾

(前略) 庸米一千六百六十七石五斗。^{伊賀三百四十二石。伊勢四百七十三石二斗。参河五百五十九石三斗。美濃二百九十三石。} 春米一千三百三十四石八斗。^{伊勢五百三十四石八斗。}

^{中黒米三百九十一石。尾張二百石。} 糯米十石。小麦十石。大麦二石。粟三石六斗。大豆、小豆各六石。^{ヒレヤ、} 醬大豆十八石。胡麻

子一石。葦子一石。^{已上。伊勢。}(交易雑物の項に伊勢は葦子の交易国ではなかつた。) 黍子一石。^{河。参。}(後略)

さて、調庸雑物には実に種々なものが列記してあるが、それらは凡て齋宮に所屬し、その支配下にあつたことは、その冒頭に「凡そ諸国の送り納めたる調庸、並びに京庫に請い受けたる雑物は、寮庫に積み貯えて雑用に支配す」とあることよつて明らかである。若し葦子が通常の穀物であるとしたならば、——例えば庸米・春米等のように単なる食料——まるで比較にならない程、量が少ない。調庸雑物は絹・緞から始めて^{ワヅナ}莢に至るまで凡ゆるものを包含している。⁽⁹⁾つまり、そこには祭祀関係のものも、齋宮寮で使うものも大雑把に分類して記しているのである。葦子が非常に少量であることは、いかにもそれが祭祀のための、換言すれば、儀式用の穀物であつたことを想像せしめるではないか。

次に、同じく齋宮の条に表われた月料には次の記載がある。⁽¹⁰⁾

稻三十九束一把六分。粟十七束八把。^{並大炊寮 毎月供養}(中略) 糯米。大豆。小豆。小麦。黍子。胡麻子。葦子各三斗。米

二斗一升(後略)

稻三十九束一把六分は、一束が五升の米となることを当て箴めると玄米十九石五斗八升になり、粟を仮に稻に準用

した場合、八石九斗にある。このことを考慮したとき、糯米・大豆・小豆・小麦・黍子・胡麻子と共に、その数量において菓子が決して所謂主食的意味をもっていたとは考え難いであろう。

更に、同じく齋宮の条に「供新嘗料」が記されているが、この中に菓子糯ミコノホシがある。⁽¹¹⁾

(前略) 供料米二斗。粥料米二斗。粟二斗。(中略) 米。糯米各一升。大豆。小豆。小麦。胡麻子各二升。糯稻四束。糯糯一升。粟糯。菓子糯。黍子糯各二升。(後略)

註十一を見れば判るように、新嘗祭に必要とする品々は非常に多い。その中、食料関係、就中、穀物を抜粋したものが右の引用である。ここに挙げた食料が祭儀に関係あることは言うまでもないが(新嘗祭)、それにしても、供料米二斗、粥料米二斗、粟二斗と比較するとき、菓子糯二升というのは、量が少ない。最初の供料米・粥料・粟等とは別に列挙してある点——註十一参照——から考えてみても、米・糯・大豆・小豆・小麦・胡麻子・糯稻・糯糯・粟糯・菓子糯・黍子糯それぞれが決して所謂主食的なものではなく、儀式的食料であったことを推察せしめるに充分である。

ところが、ここに右の推察に疑問をいだかせる記載がある。延喜式・卷三十九・内膳司に記されている「供御月料」である。冗長ではあるが左にそれらを列挙しよう。

糯米二斗四升七合五勺。粟三斗四升五合。糯糯一斗二升七合五勺。粟糯三升七合五勺。米三斗六升四合。秣モク米一斗五升。黍子三斗。糖一斗四升二合五勺。小麦一石四斗一升。菓子七升五合。(菓子) 大小豆各二斗二升五合。胡麻子。荏子各一斗一升二合五勺。大角豆一斗三升五合。酒七升五斗。搗糟六斗七升五合。汁糟六斗。酢三斗七升七合五勺。胡麻油一斗五升。未醬一斗五升。醬八斗三升。滓醬七升五合。塩一石一斗八升五合。脯九斤。鳥腊。押年

魚各十六斤八兩。東鰻四十五斤。薄鰻十一斤四兩。隱岐鰻四十五斤。醬鰻二十一斤。堅魚二百二十五斤。煮堅魚。熬海鼠各八斤四兩。蛸。烏賊各二十三斤四兩。鮭四十五隻。腊四斗五升。乞魚皮二十斤十三兩。堅魚煎。海鼠腸各四升五合。安房雜鰻二十三斤四兩。腸漬鰻二斗三升二合五勺。久惠脯十三斤八兩。雜鮓二斗三升二合五勺。鮎皮二十一斤十二兩。能登鯖一百四十二隻。紫菜十二兩。海松二斤四兩。滑海藻十三斤八兩。海藻二十二斤八兩。大凝菜四斤八兩。於期五斤四兩。鹿角菜十二斤。伊祇須九斤。芥子。鼓各四升五合。醬二十三顆。干棗一斗四升二合五勺。搗栗二斗九升三合五勺。干栗子七斗五升。生栗子二石二斗五升。干柿子二十九連。椎子四斗五升。吳桃子一斗五升。橘子四十五蔭。掇橘子。菱子各二斗二升五合。蓮子一斗五升七合五勺。帛七尺城金銀茶漆御採料。灯油六升盛所雜物所各三元。箸竹四百五十株。九十株山城國乙訓國。三百六十株相模郡鹿鷲園。

右月料。小月減三十分之一。

右を通観するに、先づ第一に糯米を筆頭に穀類を掲げ、次に酒等の調味料、次に脯・鳥腊（獸鳥肉の乾物）を初めとして魚介類、次に海藻類、次に芥子・鼓・醬等の香辛料および香味料、次に干棗子を初めとする菓物類、最後に食料以外の帛・灯油・箸竹等が列記されている。

右の品目の中に菓子七升五合（異本作菓）が見える。供御月料とあるが、それらの数量を見ただけでも、天子御一人の食料であるとは到底考えられない。箸を作るための竹だけでも四百五十本であることから容易に推察することが出来る。

さて問題は、七升五合の菓子であるが、ここに列記された穀物の中、粟糲三升七合五勺に比べれば、二倍の量である。とは云え、粟については、三斗四升五合が二番目に記されており、糲は加工品として特別に加えられているので

ある。質的には同じ粟に異いない。このように見ることができるならば、一斗を割っているのは藁子の七升五合だけであつて、最も數量の少ない胡麻子・荳子でさえ各々一斗一升二合五勺である。このような事情は一体何を意味するであらうか。

先に藁子が儀式的食料であつたであらうことを推察したが、ここでも同様のことが一応考え得られるのではあるまいか。万葉集にもあるように、「大君は神にし座」すのであつて、天皇のための供御は特別に儀式的意味をもたなければならなかつた。儀式的食料であるためその量も多くを必要としなかつたと解釈する。

五

ここでは、藁子が所謂主食ではなく、儀式的食物であつたことを一層明らかにするため、延喜式・主水司の条から二・三の例を取り上げたい。

踐祚大嘗会解斎七種御粥料⁽¹²⁾

米・粟・黍子・稗子・藁子・胡麻子・小豆各二斗、(三斗)鹽二顆。(下略)

聖神寺七種御粥料⁽¹³⁾

米二斗、粟・黍・稗子・藁子・胡麻子・小豆・各五升。鹽一顆。(下略)

右具^ニ備正月十五日旦^ニ、令^ニ水部送^一。

常住寺仏聖二座季料米、并正月十五日七種粥、一同^ニ聖神寺^一。

正月十五日供御七種粥料。⁽¹⁴⁾

⁽¹⁴⁾中宮
亦同

藁子考(鑄方)

一一

關西大學『經濟論集』第二十卷第二号

一一一

米一斗五升・粟・黍子・稗子・藎子・胡麻子・小豆各五升。鹽四升。(下略)

同日雑給粥料。檢し薪諸司及大舍人並内侍、内教坊女等料

米一石、小豆五斗、鹽八升。(下略)

右の引用はすべて七種粥に関するものである。最後の「雑給粥料」は薪を検する諸司、大舍人、内侍、内教坊女等の低い人達のための七種粥であつて、粟・黍子・稗子・藎子・胡麻子を省略したものであり、いわば略式の七種粥であつた。序ながら、柳田国男氏は、赤飯の起源を、日本の稻が最初は赤米であり、次第に赤米が作られなくなったので、赤い飯を作るため白米に小豆を混ぜて赤飯をつくつた儀式的慣習にあると考えておられるが、『理学博士、盛永俊太郎氏編、「稻の日本史」。(農林協会。昭和三十年。)]「赤米」中、祭祀と赤米』。筆者はそうは思わない。右のように、七種粥の簡素化——略式——と考える。

さて、踐祚大嘗会解斎、聖神寺、および正月十五日供御の七種粥の内容を見ると、米と他の六種の穀物との配合割合は少々異つてはいるが、そこにははっきり一つの公式がある。順序まで同じであるが、それらは、米・粟・黍子・稗子・藎子・胡麻子・小豆の七種であつた。そして調味料は鹽だけである。塩については、その計算が一方、顆で表わし、他方、升を用いその点多少の出入りはあるが、当時の仕来シキライと思えば、そう厳しく追求するにも当るまい。⁽¹⁵⁾塩味の七種粥は決して美味いものであつたとは考えられない。しかし、それを供え、さらにそれを頂くところに儀式の本質があつた。下級官吏の方が寧ろ美味そうな米と小豆だけの粥を食べているが、それはお供えとして作られた粥ではない。「雑給粥料」は、供御ではない。

翻つて思いみるに、右の七種の穀物の中、米はもとより、粟・黍子・稗子・胡麻子・小豆等は後代まで引続き栽培

されているにも拘らず、何故、墓子だけが記録から消え失せてしまったのか。不思議に思うのは筆者一人ではあるまい。墓子に関するかぎり、その栽培が奨励されたことはもとより、それが栽培された記録さえ全然ないのである。

例えば、承和七年五月二日（八四〇）の太政官符、「陸田を営るべき事」には次のような記載がある。⁽¹⁶⁾

右案内を検するに、去る養老七年八月廿八日（七二三）の格に称う。麦の用たる人に在りて尤も切なり。救乏の要、此より過ぎたるは莫し。……往年、詔格条章を設けたりと雖も、近代、牧宰曾て遵行すること無し。宜しく據已上一人其の吏に専当し、民をして天之時に因り地之利に就き、黍・稷・蕪・麦・大小豆および胡麻等の類を播殖せしむべし。是れ則ち国を富まし民を贍はしめ、凶年を支給せしむる所以なり。若し懈怠して勤むること無くんば、状の隨に科責す。唯斯れに因つて水田を務めず、変えて陸田と為すを得ず。

またほぼ同様の内容は、続日本後紀・巻第九、承和七年五月丙子朔丁丑（二日）に見ることが出来る。「宜しく五畿七道諸国に下知し、黍・稷・蕪・麦・大小豆および胡麻等の類を播殖せしむべし。民の急を救はんが為なり」とある。

前者は地域的に不明確のようであるが、據以上の役人一人が専任とある。（據は守・介・據・目の中、三等官）他の規定も後者に比して詳細であり、これが全国的なものであったであろうことは殆んど疑う余地はあるまい。そして、穀物の種類において、当然のことではあるが、両者は完全に一致している。ところが、両者とも墓子については全然触れていない。墓子の播殖を命じて、「国を富まし民を贍はす所以」とならなかったし、また「民の急を救う」ことにもならなかった。

管見によれば、藁子は一般庶民と無関係の穀物であったからに他ならない。若し、直接庶民の食料として扱われていたならば、当然播種せしめるに直した筈である。藁子が儀式的な穀物であり、その故に栽培されない穀物のままであったとする筆者の考察は誤りであろうか。

六

古くから栽培された記録はなく、後世になつてはその名さえも忘れられたかに思われる藁子とは、一体どんな穀物であったのか。藁子が栽培植物でなかったとすれば、それは野生植物でなければならぬ。

正宗敦夫編纂校訂の延喜式・民部・交易雑物に見える藁子の註には、⁽¹⁷⁾「爾雅。皇は守田^レなり。(郭璞云々、燕麦に似て子彫^ミ胡米^コの如し。食う可し。廢田の中に生ず)」とある。この註に関するかぎり皇(藁と同じ)は廢田の中に生ずるとあるから野生植物であると思われる。

また彫胡米とは、和漢三才図会がマコモノミと振り仮名をつけているように、⁽¹⁸⁾菰の子実である。この註によれば、藁は燕麦に似て、その子、即ち藁子は菰子^ミに似ていて食用となる。序ながら菰はシナでは古くから六穀の一つに数えられている。⁽¹⁹⁾六穀の一として記されているところを見ると、シナでは二世紀頃、既に菰が栽培されていた可能性が強い。藁子が菰子に似ているということは、飽くまで似ているまでのことであつて、異つたものであることを意味している。

眼を転じて、大槻文彦博士の大海を見ると、次のような解説がある。

みの(名) 藁子・茵草「其芒、藁ニ似タレバ云フカト云フ」禾木科ノ一年生草本ノ名。廢田ナドニ生ズ。苗、麦

ニ似テ小サク、高サ一二尺許リ、葉ハ叢生ス。夏ノ初、葉間ニ穂ヲ抽キ、米ヲ結ブ、糊トシ、又、飯トスベシ。又、ミノゴメ。

更に、金沢庄三郎博士の広辞林に眼を移せば、略々同様の解説に当面する。

みの(名)「植」みのごめ。——ごめ(名)「植」禾本科の一年生草本、水田・池沼に自生す、茎は平滑にして直立し高さ一二尺、葉は叢生し扁平にして粗糙、四五月頃、葉間に花穂を抽く、種子は食用に供せらる。

前者の「其の芒、莖に似たれば云ふか」と云うのは、谷川士清の「和訓栞」に「みの、倭名鈔に藁子をよめり。実の毛の莖に似たるなるべし。今みのごめともいへり」とあるのに根拠したと思われるし、「又みのごめ」(広辞林も同様)とあるのは一層その感を深めよう。また、「廢田などに生ず」は、先に掲げた(註17)爾雅の「廢田の中に生ず」を参考にされたと思われる。

さて両者を比較してみると、肝腎な箇所は全部一致している。例えば、禾本科の一年生草本、高さ一二尺、葉は叢生、四五月頃(夏の初)出穂、種子が食用となること等、また、水田池沼に自生すとあるに對し、廢田などに生ず(この文言からも栽培したとは到底考えられない)とあることを思うとき、藁という植物が明治・大正時代に一応はつきり知られていたと思わざるを得ない。

それにしても、和訓栞(文化二年、一八〇五年)はともかく、明治・大正時代に知られていた藁子が、何故、和漢三才図会(正徳二年、一七二二年)上梓当時から省かれていたのであろうか。読者先刻御承知のように、寺島良安は、野生の穀類の中、食用になる穀物として、菰⁽²¹⁾(まこも)、雀麦⁽²²⁾(からすむぎ)、稔⁽²²⁾(いぬきび)、狼尾草⁽²²⁾(いぬあわ)等を挙げてゐる。

最初の菰については、和漢三才図会も、大言海も広辞林も略々同様の記載であるから省く。(菰とは関係がない) 雀麦は大言海にはないが、字こそ異っているが——烏麦・燕麦——広辞林あるいは大百科事典(平凡社)とは共に三才図会と大同小異であるから、これまた省略する。

さて、大言海と広辞林には菰はあるが、稷と狼尾草とがないのに反し、三才図会は稷と狼尾草を記しながら、菰を欠いている。ここで筆者が試みようと思うことは、或いは稷か狼尾草の何れかが菰と同一植物ではなかったかということである。和漢三才図会の解釈を引用してみよう。

稷(いぬきび) 本綱。稷は水田の中及び下湿地に生ず。葉は稻に似たり。但し差々短し。(又萊黍「筆者註不明」に似る) 八九月茎を抽く。三稜有りて、水中の蘆草(筆者註カヤツリグサの一種)の茎の如し。細花を開き、簇簇穂を結ぶこと粟の穂の如くにして数岐に分かる。鷹の爪の如きの状の内に細子あり。(筆者註、美しい赤色、あるいは良い赤色の実) 其の稈は甚だ薄く、米に擣きて粥を煮、飯を炊ぎ、麵に磨きて、皆宜し。

狼尾草(いぬあわ) 本綱。狼尾草は沢地は生ず。粟の如くにして穂あり。色紫黄にして毛あり。又茅に似て、以て屋を覆うべし。(筆者註、屋根を葺く) 荒年には采食すべし。

ここで植物学の大家、牧野富太郎博士の説に耳を傾けよう。「新日本植物図鑑」によれば、みの、いぬきびは見当らない。みのと関係ありそうなものとして、かずのこぐさ(みのごめ)と、むつおれぐさ(みのごめ、たむぎ)とを挙げる事が出来る。いぬあわという項はあるが、三才図会のそれとは全く似ていない。先ず、いぬあわに就いて。

二九六〇、いぬあわ、*Setaria Chondrachne* Honda 原野の草地にはえる緑色の多年草本で高さ一米以上になり普通分枝しない。地下茎は横にはい、粗大な側枝を出し、密に鱗片でおおわれている。茎は硬くやせ、平滑で基部

は通常節が曲る。葉は長く、線状で皮針形、ゆるく尖り、長さ三〇糎内外、幅一二糎位、葉の縁に細いきよ歯(筆者註鋸齒)があり、長い鞘を持つ。秋、茎の頂に狭長円錐花穂をつけ、長さは三〇糎位ある。小分穂は一花と不稔花穎とを持ち、花下に剛毛がある。小穂は一花からなる。第一包穎はごく小さく、第二包穎と護穎はほぼ同長で花はなく、無毛とともに軟骨質である。雄しべ三個と雌しべがある。穎果は長さ二・五糎位。「日本名」犬粟はその穂が多少粟に似ているが、役に立たないものであるからいう。

三才図会には、「狼尾草イヌアヲは沢地に生ず」とあるが、図鑑には、「原野の草地にはえる」とあり、そもそも出発点から喰い異っている。三才図会の「粟の如くにして穂あり」は、図鑑に「その穂が多少粟に似ている」とあるのと同じであるが、前者に「荒年には采食すべし」とあるのに対し後者は「役に立たないもの」即ち、食用にならぬことを説いている。名は同じではあるが、異った植物であると思わざるを得ない。

さて大槻文彦博士も金沢庄三郎博士も同様にみの、(筆者はみと訓むべきであると先刻説明した)につき、みの、ごめ、であるとしておられるのであるが、牧野富太郎博士は、かずのこぐさ(23)とむつおれぐさの両者にみの、ごめを一応当ておられる。少々冗長にすぎるが、それら両者を引用する。

二九〇五、かずのこぐさ(みのごめ)

Beckmannia ercaefornis Host

水田面および田の畔等に多くはえる二年草で鮮綠色、茎はやや軟かくかつ無毛平滑で三五——五〇糎位ある。茎は叢生し、やや太く中空の円柱形、単一で節はやや高い。葉は幅広い線形で先は鋭く尖り、葉面はざらつき、細いきよ歯(筆者註鋸齒)があり、長さは一五——二〇糎位、幅五糎内外あり、葉鞘は茎の節間より長い。春、茎の頂に

長い緑色の円錐花穂をつけ、長さ一〇——二〇糎位、側枝は短かく上向し、その片側に二列に密に穂を並べる。小穂は長さ二——三耗、一——三花からなる。内外の二包穎は左右から圧せられ、両者同形でやや袋状となり内部に花を包み、護穎の尖った先端は短かく両包穎の上に突出する。鱗皮は二個、雄しべ三個子房に二花柱がある。穎果は極めて小さい。「日本名」数の子草は小穂の並列する状態があたかもニシンの卵に似ていることに基いて名づけられ、この草の穀粒はその外廓をなしている。包穎の大きいのに拘らず、極めて小形で食用にならない。従来この植物をミノゴメと呼んでいたが、本当のミノゴメはムツオレグサのことであるから、著者が新たにカズノコグサの名をつけた。

二八六〇、むつおれぐさ。(みのごめ・たむぎ) [いね科]

Glyceria acutiflora Torrey

各地水田や溝の中に繁茂する多年草で叢生する。茎は秋に既に株本から二——三条に分かれ、葉は線形で紅紫色となり軟かく、水面に浮かんで越冬し、春が来れば茎は更に叢生して土中を横にはい、各節から枝、茎、ひげ根を出し、それ等はのびて五〇糎内外となる。葉は互生し線形で先は尖り、長さは五——一〇糎程で平滑であり、小舌は白膜質で広く、円頭をなし、葉鞘は完全な筒状である。五月には茎の頂に細長い緑色の花穂を出し、分枝は小穂とともに直立するので一見細い単一の穂のようである。小穂は線状円柱形で長さ三糎内外、八——九個の花が規則正しく互生し、熟すると落ち易く、遂には穂軸を残すだけである。包穎は長さ三——五耗の卵形膜質である。護穎は卵状皮針形、長さ七——八で耗先は尖り、上部は二裂する。穎果は長楕円形、大形の緑色で平滑、食用とする人もある。「日本名」ムツオレグサは、ばらばらに折れ易い意味で脱落し易い穂に基いていわれ、ミノゴメは米の

意、田麦は田んぼの麦の意味で食べられる穀粒という意味でいわれる。

ここで先ず牧野博士が「みのごめ」であるとされる「むつおれぐさ」と、大槻・金沢両博士が「みのごめ」であると考えておられるものとを試みに比較してみよう。「」内は金沢博士広辞林のみ。

みの(みのごめ) 大槻・金沢両博士

(一)禾本科の一年生草本。廃田【水田・池沼】に自生

す。

(二)「茎は平滑にして直立し」高さ一二尺

(三)葉は叢生し「扁平にして粗糙」。

四初夏「四五月頃」葉間に「花」穂を抽く。

(四)糊とし又飯とすべし。「食用に供せらる。」

右の簡条書によって直ちに判るように、両者が禾本科植物であること、四五月頃、又五月に花穂をつけること、食用になること以外はすべて異っている。従って、これらが、同一の植物であったとは到底考えられない。

さらに「かずのこぐさ」(みのごめ)を前者に做って比較してみよう。

大言海・広辞林

みの(みのごめ)

「」内は広辞林

藁子考(鐫方)

むつおれぐさ(みのごめ) 牧野博士

(一)いね科。各地の水田や溝の中に繁茂する多年草。

(二)茎は……土中を横にはい各節から枝・茎・ひげ

根を出しそれらはのびて五〇糎内外となる。

(三)葉は互生し先は尖り、長さ五——一〇糎程で平滑。

四五月には茎の頂に細長い緑色の花穂を出す。

(四)食用とする人もある。

新日本植物図鑑

かずのこぐさ(みのごめ)

(一)禾本科の一年生草本。廢田「水田・池沼」に自生す。

(二)「茎は平滑にして直立し」高さ一二尺。

(三)葉は叢生し「扁平にして粗糙」

(四)初夏「四五月頃」葉間に「花」穂を抽く。

(田)糊とし又飯とすべし。「食用に供せらる」。

右のうち、(一)では一年草と二年草の違いはあるが、自生する場所は殆んど同じ。(二)・(三)は略々同様であり、(四)については時期は凡そ同じであるが、花穂の出場所が異っている。(田)に至つては全然異なる。言語学者であつた大槻・金沢両博士ふかといふ」とは何か関連がありそうな気もする。(田)に當てたと思われる。両者の間に稍々類似性が存在するは、従来称されていたミノゴメを、(和訓葉)カズノコグサに當てたと思われる。両者の間に稍々類似性が存在するからである。はっきり言えば、カズノコグサの子実が食用にならない以上、兩博士のミノに関する説明は、誤りであつたということである。

(一)水田面および田の畔等に多くはえる二年草。

(二)茎はやや軟かくかつ無毛平滑で高さは三五—五〇。穂位ある。

(三)葉は幅広い線形で先は鋭く尖り、葉面はざらつく。

(四)春茎の頂に長い緑色の円錐花穂をつける。

(田)この草の穀粒はその外廓をなしている包穎の大きいに拘らず極めて小形で食用にならない。従来この植物をミノゴメと呼んでいたが、本当のミノゴメはムツオレグサのことである。

それならば、蔓子（みのみ・みのごめ）について一言も触れていない和漢三才図会の場合は如何。食用になる菰、雀麦、狼尾草については、すでに若干触れた。今、ここではまだ手をつけていない稗（いぬきび）について、それをムツオレグサと比較してみよう。カズノコグサの子実は食用にならぬから省く。

寺島良安（三才図会）

稗（いぬきび）

(一) 水田の中及び下湿地に生ず。

(二) 葉は稲に似たり。

但し差々短し。

(三) 八九月茎を抽く。

三稜ありて、水中の蘆草アブラカヤの如し。

四 細花を開き、簇ウツク穂ホを結ぶこと粟の穂の如くにして数岐に分かる。

(四) 鷹の爪の如き状の内に細子あり。黍粒アハヒの如くにし。

蔓子考（鑄方）

牧野富太郎博士（新日本植物図鑑）

むつおれぐさ

(一) 各地の水田や溝の中に繁茂する。

(二) 葉は互生し線形で先は尖り、長さは五——一〇程。

(三) 茎は秋に既に株本から二——三条に分れ、……

春が来れば茎は更に叢生して土中を横にはい、各節から枝・茎・ひげ根を出し、それ等はのびて五〇糎内外となる。

四 五月には茎の頂に細長い緑色の花穂を出し、分枝は小穂とともに直立するので一見単一の穂のようである。

(四) 護穎は卵状皮針形、長さ七——八糎で先は尖り、

て細赤色なり。

(丙)米に擣きて粥を煮、飯を炊ぎ、麵に磨きて、皆宜し。

上部は二裂する。穎果は長楕円形、大形の綠色で平滑。
(丙)食用とする人もある。

右のうち、(一)は略々同じ。(二)稻の葉は互生ではない。長さ五——一〇糎ならば稻の葉とは差々どころでは無く、大變短い。(三)「八九月莖を抽く」は「莖は秋に既に株本から二三条に分れ」とあるのに似ているが、アブラガヤの莖は「土中を横に」這わない。四「細花を開く」点略々「細長い綠色の花穂出す」と同じかと思われるが、「簇簇穂を結ぶこと粟の穂の如くにして数岐に分る」と、「分枝は小穂とともに直立するので一見単一の穂のようである」とは同一内容と解することは出来ない。五「鷹の爪の如き状」は、「護穎は卵形皮針状形、長さ七——八糎で先は尖り、上部は二裂する」を思わせるが、その実が「黍粒の如くにして細赤なり」とあるのは、「穎果は長楕円形、大形の綠色で平滑」と全く異なったものであることを示している。(丙)については説くまでもあるまい。

(一)と(丙)とは略々同じであるが、他は、これら両者が決して同一植物を指しているのでは無いことを知らせるのである。

すなわち、稔(いぬきび)と、むつおれぐさ(みのごめ)とは別の植物であった。

更に、諸橋徹次博士の大漢和辞典によれば、(卷九)「商、みのごめ。むつおれぐさ。水田・沼沢の浅水中に自生す。莖は直生で平滑。葉は狭線形。花は淡綠色円錐形で春開く。其实を飯にする。【爾雅翼】黍米可_レ為_レ飯。生水田中、苗子似_二小麦_一而小、四月熟、久食不_レ飢、爾雅所謂_レ皇_レ守田也」とあるが、莖の字は見当らない。諸橋博士はみのごめをむつおれぐさと解しておられるが、これは牧野博士説であり、他は金沢・大槻・牧野三博士の説を適當に取

り入れておられるようである。例えば、「蔦」は大槻博士の「蔦」、「葦は直生で平滑」は金沢博士、「葉は狭線形」は牧野博士等。要するに諸橋博士のむつおれぐさは前述のように牧野博士のむつおれぐさは似ていないのである。このような事情は諸橋博士がむつおれぐさそのものを御存知無いかを意味すると同時に、みのごめについても同様、その実物を御存知なかったことを証拠だてると思う。蔦という字があつたので止むを得ず説明されたとは思えない。

七

ここでは、「和漢三才図会」（正徳二年・一七一二年）に載せられなかった蔓が、何故、「和訓栞」（文化二年・一八〇五年刊）そしてまた、「大言海」や「広辞林」に記されたのかについて述べてみよう。

先ず「和訓栞」が「和名類聚鈔」（九三二年——九三七年）と「新撰字鏡」（八九八年——九〇〇年）を利用してゐることは、「倭名鈔に蔓子をよめり、実の毛の裏に似たるなるべし。今みのごめともいへり。新撰字鏡に莠を田のみの、蔓にあるみのとよめり。」とあることによつて明らかであろう。そして両者は延喜式完成（九二七年）と略々同時代である。「今みのごめともいへり」という説明はしばらく描くが、国学者である谷川士清は、和名鈔・新撰字鏡等を読み、そこに蔓子を見出し説明を試みたものではあるまいか。延喜式に（四・五参照）蔓子が記されているのであるから、略々同時代に著された和名鈔・新撰字鏡に、それが記載されていることは寧ろ当然であると思う。

広辞林（金沢博士）には出所を何も記していないが、大言海には「倭名抄、一七^三麻類「蔓子、美乃」字鏡五十三『董、田在美乃』同五十四『莠、田乃弥乃』齋官寮式『糯米、大豆、小豆、小麦、黍子、胡麻子、蔓子各三斗』とあ

るように、和名類聚鈔、新撰字鏡、延喜式・神祇・齋宮の条に原資料があることを示している。言語学者である大槻博士が、これらの書籍から藁子を解説しようとして試みられたであろうことは殆んど疑う余地はあるまい。両博士ともに「みのごめ」への執着を脱し得ず、遂に、牧野博士の云われる「かずのこぐさ」(みのごめ)を(従来云われているみのごめ)を、みに当ててしまわれたと考える。言語学的には正しいかも知れないが、植物は異なるので、歴史的に見た場合、矢張り誤りという他はない。

他方、和漢三才図会に藁が記載されていないのは、如何なる理由によるのであろうか。食用になる動植物は勿論、食用にならない多くの動植物にまで丹念に言及している寺島良安が、藁を記載していないことは、全く不可解である。同時に、稭(いぬきび)が「新日本植物図鑑」に記載されていないことも不思議である。(狼尾草すなわち、いぬあわという名称は図鑑にはあるが、内容は異質のものであった)寺島良安が藁を、そして牧野富太郎博士が稭(いぬきび)を失念されたとは思われない。野生植物が僅か数百年のうちに消滅する筈は無いのである。

なお、このような事情を臆測することが許されるならば、次のような解釈は如何なものであろうか。(藁だけについて)

藁は野生植物であり、藁子はその種子であった。

藁子はおもっぱら儀式用の食料であり、一般日常に用うる食料ではなかった。例えば、七種粥の場合でも、それを直会ナオワイあるいはおとぎとしていたdakの高位の人々であり、その儀式に参加した低い位の人々は、七種粥の代用品とでもいふべき米と小豆、二種の粥を給されている。

ここで注意すべきは、七種の穀、すなわち、米・粟・稗子・黍子・小麦・胡麻子・小豆・藁子の中、藁子だけが

野生植物の子実であり、他の穀はすべて栽培植物の子実であったことである。

七種粥の内容は時の変遷とともに変化する。例えば拾芥抄（十五世紀後半）によれば、七種粥は「米・小豆・大豆・黍・粟・藎子・署預ヤマイモ」（代二大角豆）⁽²⁴⁾。或は白穀・大豆・小豆・粟・柿・藎子ニ（代大角豆）とあるように大変乱れて来る。例えば前半では、穀物ならぬ署預ヤマイモが入り、括弧内の大角豆を署預の代りに入れたら六種にしかならぬ。後半では穀物ではない粟・柿等が混つてくる有様である。これは七種粥を用うる儀式が衰えて来た場合、寧ろ当然のことと思われる。

これに引き換え、初め代用品的食料であった米と小豆、二種の穀物で造った粥が、漸次、本格化し、元来、正統であった筈の七種粥は儀式の衰退に伴って行われなくなった。こうなれば、儀式に関するかぎり、米・小豆以外の他の五穀は不要となって来ざるを得ないではないか。

このような場合、藎を除く四穀、粟・稗・黍・小麦は、古くからの栽培植物であるから、儀式と関係が無くなって、引続き栽培されたことは寧ろ当然であった。庶民の食生活に重大な関係があったからである。これに引き換え、最初から野生植物であり、庶民の食生活と縁遠かった藎は、中世以降七種粥の儀式が漸く廢れるとともに、その名さえ忘れられるに至った。和漢三才図会や本草六部耕種法等に藎が記されなかった理由も、この辺にあるのではあるまいか。

なお、藎が野生植物であったとすれば、僅か千年足らずの間に絶滅したとは到底考えられない。野生植物が生き続けるという立場をとるならば、理屈は兎も角、一応現在のむつおれぐさあたりに藎を当てるべきであるかも知れぬ。

註

- (1) 本邦古代に於ける稲の問題に就いて、經濟史研究、第一三卷第三号、昭和一〇年
 「日本古代麦考」、「農業と經濟」、第六卷第一二号、昭和一四年
 本邦古代の稲に関する二三の問題、「農業經濟研究」、第一六卷第四号、昭和一五年
 日本古代の麦に就いて、——特にその由来——、「農業經濟研究」、第一七卷第四号、昭和一六年
 本邦古代小豆考、「社會經濟史學」、第一五卷第二号、昭和二四年
 本邦大豆栽培の起原、「日本史研究」、第一〇号、昭和二四年
 上代大豆考——用途を中心として——「人文科學論集」（關西大學）第一号、昭和二四年、
 本邦古代黍考——栽培の由来——「經濟論集」（關西大學）第一卷第三・四合併号——昭和二六年
 本邦古代稗考、「經濟論集」、第五卷第一号、昭和三〇年
 古邦古代粟考、——特にその由来——「關西大學七〇周年記念論集」、昭和三〇年
 日本稻の起原について(一)——南方伝來說批判——、「經濟論集」、第七卷第一号、昭和三二年、
 日本稻の起原について(二)——南方伝來說批判——、「經濟論集」、第八卷第二・三合併号、昭和三三年、
 なお次の論文を参照していただきたい。
- 古代における南朝鮮の農耕——特に穀物を中心として——「社會經濟史學」、第八卷第四号、昭和一三年
 朝鮮における稻栽培の起原——稲由來說批判——「朝鮮學報」、第十八輯、昭和三六年、
 三國史記にあらわれた麦と麦作について、「朝鮮學報」、第四十八輯、高橋亨先生記念号、昭和四三年
 「孝女知恵」と「貧女養母」——そこに記された米・粟・租・穀を繞る諸問題——關西大學東西學術研究所紀要、第二輯、昭和四四年
- (2) 大日本古文書一
- (3) 和名類聚鈔・卷第十七・稻穀部第二十五・麻類第二百二十
 大日本古文書一。
- (4) なお墓子に続いて次の記載がある。

糯米參拾斛料稻陸伯束廿束別

足羽郡捌拾束 大野郡肆拾束

江沼郡貳伯捌拾束 加賀郡貳伯束

醸酒料稻參伯伍拾束

丹生郡漆拾束 足羽郡漆拾束

大野郡漆拾束 江沼郡漆拾束

加賀郡漆拾束

錦綾羅機合老拾參具、綜老伯老拾肆条、錦機別廿八条 羅機別二条 綾機別六条 料糸老伯參拾捌斤捌両、直稻參千肆伯陸拾貳束伍把斤別廿五束

錦機貳具、綜伍拾陸条機別廿八条 料糸肆拾貳斤

羅機貳具、綜肆条機別二条 料糸玖斤

綾機玖具、綜伍拾肆条機別六条 料糸捌拾漆斤捌両

大野郡老仟捌伯束 江沼郡老仟陸伯陸拾貳束伍把

塩漆斗直稻參拾伍束以五束充一升

敦賀郡五束 丹生郡老拾伍束

坂井郡伍束 江沼郡伍束

加賀郡伍束

(5) 大日本古文書一

(6) 倭名類聚鈔・卷第五、国郡部・第十二、東海郡・第六十一

尾張国、管八、海部、中島、葉栗、丹羽、春部、山田、愛智、智多、

延喜式・卷二十三・民部下。

(7) なお五十二ヶ国は次の通り。

五畿内 山城 大和 河内 和泉 摂津 東海道 伊賀 伊勢 志摩 尾張 参河 遠江 駿河 伊豆 甲斐 相模 武蔵 安房

墓子考(辨方)

關西大學『經濟論集』第二十卷第二号

二八

上総 下総 常陸

東山道 近江 美濃 信濃 上野 下野 陸奥 出羽 (飛騨を欠く)

北陸道 若狭 越前 加賀 能登 越中 越後 (佐渡を欠く)

山陰道 丹波 丹後 但馬 因幡 出雲 石見 (伯耆隱岐を欠く)

山陽道 播磨 美作 備前 備中 備後 安芸 周防 長門

南海道 紀伊 阿波 讃岐 伊予 土佐 (淡路を欠く)

(8) 廷喜式・卷五・神祇五・齋宮

(9) 同右

絹繩七百疋。絲三百約。庸綿一千一百屯。布一千段。庸布八百五十段。倭文二疋。木綿三百斤。麻四百斤。熟麻一百斤。熊皮八張。龜甲十二枚。履三十兩。紙一千張。筆二百二十管。両面三疋三丈。(不明)緋帛七疋三丈。錦一丈七尺六寸。油紬八疋一丈。菓五十六種。白綿六百屯。歛二百三十五口。鉄五十延。砥八顆。墨十九延。(次に本文引用の庸米………黍子一石が入る)塩八十石。胡麻油三石。櫻椒油四斗四升。東饅三百斤。堅魚五百斤。煮堅魚一百四十四斤。堅魚煎汁四斗。猪膏三斗。楚割鮭一百二十隻。煮塩年魚二石。鮪年魚一石。醬鮪三石。烏腊十斤。鯛楚割九十斤。貽貝鮪一石八斗。鯛枝乾一百斤。雜腊五石。腸漬鮪七斗。鮪十石。熬海鼠一百斤。鮪饅二石。雜饅三百四十四斤。海藻三百九斤十四兩(一斤は十六兩)。凝海藻三百四十斤。芥菜十圓。甘藷煎一斗。芥子五斗。山薑二斗。陶器六百九十六口。贊直稻日別二束。馬秣稻百廿束。藷四千八百圓。

(10) 同右。全文は左の通り。

小月物別減。
月料。三十分之一。

稻三十九束一把六分。粟十七束八把。並大放寮 每月給供東饅三十四斤六兩。雜饅。煮堅魚各十一斤四兩。鳥賊。押年魚各七斤八兩。乞魚皮十五斤。(大言海に乞魚を鮫の一種とあり、いかにもその皮とも思われるが、ここは水産食料を列べてある箇所なので食用でなければならぬ。鮫の皮は食えない。——鰯の皮かも知れぬ。)鰯魚汁一斗五升。腸漬鮪。胎貝鮪各一斗五升。堅魚二十四斤六兩。鯛楚割。鮫楚割各七斤八兩。大鮪九十隻。雜魚鮪六斗。芥子。堅魚煎汁各三升。口味直錢。(不明)紫菜。海松各二斤十三兩。海藻。凝海藻各十一斤四兩。塩。搗栗各三斗。生栗六斗。鼓六升。醬二斗四升。醬瓜三十顆。味噌一斗二升。糖一斗五升(本文引用の糯米………米二斗一升までがここに入る)酢一斗二升。酒二斛四斗。汁糟一斗五升。油二斗四升。燈塙三十口。大塙十合。

- (11) 同右
 供新嘗料^{ト二八男}
 鏡形二百口。片盤四百口。枚片^{ヒラカタク}六百口。竈^{カマド}坏三百八十口。酒臺^{サカス}。酒台各十五具。碗七十合。竈^{カマド}坏六十口。布四尺三寸五分。松明三百把。薪五千四百斤。炭二十四石。藁三十捆。紙七十張。^{五十張雜用料。二十張主神所料。}筆三管。^{二管雜用料。一管主神所料。}龜甲一枚。竹二十株^{モト}。

供新嘗料^{ト二八男}

- 絹二丈。絲二兩。紵一丈二尺。細布一丈六尺。曝^{サラ}布一丈二尺。調布三段一丈。木綿二斤四兩。土盤十口。手洗二口。片梳十口。高盤十口。洗盤六口。塙^ヌ十口。登^{キト}四口。手湯盆二口。已上寮^{イササカ}。宮十四合。鹿宮二合。明檀三合。供机十枚。本文引用の供料米二斗から粟二斗までここに入る。白黒二御酒料稻二十束。御酒一石。匏^{フズ}十八柄。酒垂^{サレ}四口。榲^{ツカ}四俵。漆刻柄^{シキ}刀子二枚。長刀子十枚。短刀子十枚。土火炉二枚。木刺植二柄。砧木二枚。蝦蟇槽二口。日影葛二荷。輿籠二脚。^{已上土國}。理五口。(不明)平居躰^{ヒラツカ}五口。都波波四口。(不明)匣^{ハス}八口。小坏八口。陶白二口。宮坏二十口。陶碗八口。多志良加四口。(不明)躰六口。陶鉢八口。盤二十口。高坏十口。酒臺十口。油三升。切机二脚。^{叩盆四口。已上美濃}東饅^{トウモロコシ}二斤十兩。薄饅。隱岐饅各二斤。堅魚五斤。煮堅魚十斤。鳥賊。螺各十兩。鮪饅二斤十兩。干海松^{サシ}二斤。紫菜^{ムラサキ}一斤。海松繩。(不明)饅一升。煮塩年魚。醬^{カシ}各二升。干鹽二兩。清酒。濁酒各二升。(本文引用の米以下黍子糲^{カシ}が入る)椎子。菱子各五升。蓮子。干鹽各一升。生粟一斗。搗粟^{カキ}六升。干柿二升。橘子^{トカ}。十蔭。(不明)干榲^{ツカ}三俵。弓絃^{ユヅル}菜一荷。^{已上寮}輿籠^{ウツ}一脚。^{充之。國}
- (12) 廷喜式・卷四十・主水司、全文は左の通り。踐祚大嘗会解斎七種御粥料。
 米。粟。黍子。稗子。藁子。葛子。胡麻子。小豆各二斗。塩二顆。陶盆。塙^ヌ各七口。土碗七合。鏡形。片坏各十口。阿世利盤^{アセリ}七口。(不明)洗盤四口。麻笥盤二口。中取案。切案各二脚。(不明)陶白。土火炉各二口。炭二斛。白米九升。漿料着^シ足土碗四合。登三口。炭六斗。^{親王已下五位}
 炭二斛とあり、同列に炭六斗とあるのは如何なる意味か判らない。
 同右。全文は左の通り。
 聖神寺七種御粥料。
 米二斗。粟。黍(子)。稗子。藁子。胡麻子。小豆各五升。塩一顆。土盤七口。鏡形二十口。片盤十四口。阿世利盤。登。塙各七口。陶洗盤四口。白一口。匏七柄(杓の類か)柏二十把。炭二石。

藁子弟(鑄方)

二九

關西大學「經濟論集」第二十卷第二号

三〇

右具備正月十五日ノ且、令ニ水部送一。
アシタ シム モヒトリベラ

(中略)

常住寺ノ仏聖二座ノ季料米。並ニ正月十五日ノ七種粥一ヲ同ニ聖神寺ニ。

(14) 同右。全文は左の通り。

正月十五供御七種粥料。中宮 亦同

米一斗五升。粟。黍子。藨子。藎子。小豆各五升。塩四升。土盤七口。碗形五口。片盤十口。阿世利盤三口。瓮。塙各

七口。陶洗盤。麻笥盤各二口。白一口。匏八柄。柏二十把。炭二石。

匣日雜給粥料。檢レ薪諸司及大舍人 並内侍。内教坊女等料。

米一石。小豆五斗。鹽八升。柏二十把。薪三百六十斤。

(15) 踐昨大嘗会解斎の七種粥の場合、七種の穀物の合計は一石四斗。塩二顆。

聖神寺七種粥の場合、米二斗、他の六種の穀物の計三斗。總計五斗。塩一顆。

正月十五日供御七種粥の場合。米一斗五升。他の六種の穀物の計三斗。總計四斗五升。塩四升。

同日雜給粥の場合、米一石、小豆五斗。總計一石五斗。塩八升。

前の二者はそれぞれ一石四斗に対して塩二顆、五斗に対して塩一顆、後の二者はそれぞれ四斗五升に対して塩四升、一石五斗に対して塩八升を使用しているから、一顆は約四升前後とみれば誤りはあるまい。また、この粥であるが、これは主水司と關係が深いからという訳ではないが、決して「メシ」ではない。水をたっぷり入れた「オカユ」である。塩の量と穀物の量とを対比した場合「メシ」では辛くて食べたものではない。

(16) 類聚三代格・卷八・農桑事

(17) 正宗敦夫編纂校訂・日本古典全集・廷喜式・第四・廷喜式・卷二十三・民部下・交易雜物・藎子の註。

(18) 和漢三才図会・卷第百三・穀類

寺島良安は、彫胡米をマコモノミと訓みながら、菰トモの項では彫胡米をサゴベイと訓み（同書・卷第九十七・水草）更に西国米にサゴベイと振り仮名をつけているが、西国米はサゴヤシの皮から製造したものであって、菰子とは別物である。訓み方がヤヤコシイ。混同しているようである。

(19) 松本洪。「支那ニ於ケル饑倉及社会・四民生活・耕地制度・穀物ノ名称ノ研究」社団法人・日本米穀協会。

其ノ六穀ヲ説クヤ、鄭玄(筆者註一二九—二〇〇。後漢の大儒)八周禮ノ膳夫(天官ニ属シ、王ノ食飲膳羞ヲ掌ル)ノ下ニ注シテ

稌・黍・稷・粱・麥・苽(菰)

ト曰ヒ、小宗伯(同禮ノ春官ニ属シ、国ノ神位ヲ建ツルヲ掌ル官)ニ注シテハ

黍・稷・稻・粱・麥・苽(菰)

ト曰ヘリ。稌ハ稻ト同物異名ナレバ、二者ハ全ク相同ジ、苽ハ菰ノ實ナリトイフ。

(20) 和訓栞・前編。広文庫より引用。

(21) 和漢三才図会・卷第九十七・水草

(22) 同右・卷第百三・穀類

(23) 牧野・新日本植物図鑑、編集者、前川文夫・原寛・津山尚、北隆館

(24) 拾芥抄・下末、飲食部・第廿八

(本稿は四十五年五月卅日、東西學術研究所の例会で発表。その後幹事の諒解を得て寄稿したものであることを申添えます)