

室町時代食文化の研究 そのI

——御伽草子『常盤の姥』、『猿の草子』にみる——

小林 美和・富安 郁子

はじめに

御伽草子（室町時代物語とも）は、室町時代を中心に制作された、短編小説の呼称であり、その数は、400種を優に越えている。これらの物語は、この時代に生きた日本人の精神や生活文化のあり方をリアルに映し出すという側面を有しており、この時代の食文化のあり方を知る上で、恰好の資料を提供している。しかしながら、従来、これらの物語群の研究は、国文学の領域とされ、食の分野からのアプローチは、ほとんどなされていないというのが現状である。

今日の社会的動向を鑑みるに、食の分野をはじめとして、行き過ぎた西欧化がもたらす弊害の認識から、ふたたび日本の伝統的生活文化に注目するという方向性が示されており、そうした観点に立つての研究は、ことに食の分野において、近時盛んになってきている。本稿は、こうした動向の驥尾に付すものであるが、これまで、食文化研究の分野からはあまり省みられなかった、室町の物語を原文に即して具体的に読み解き、分析することは、一定の意義を有するものと考えられる。すなわち、これらの物語群は、この時代に生きた広範な階層の人々の生活文化の様相を生き生きと描き出しているという側面を有するからである。

これらの物語が作られた室町時代を、社会史的にどのように把握するかは、本稿の枠を大きく超えた難問であるが、室町時代は、日本の食文化の大きな転換期であり、また、その近世的成熟の揺籃期と位置付けることができるであろう。山野や海浜で採集される食材を比較的素の形で食するケースも多いのであるが、その一方で、『四条流庖丁書』や『大草家料理書』などに見られるように、食品調理法が増加し、それにまつわる食事作法も整備されてきているのも事実である。さらに、茶の湯の普及、禅宗寺院を起点とする禅風食品の普及に代表されるように、外国の食文化が日本人の食生活に変化をもたらした時代ともいえる。

本稿では、数多くの御伽草子作品から、室町期の成立とされる『常盤の姥』、『猿の草子』の二作品を取り上げ、両作品に登場する食品の分析、さらにはそれを支える生活文化の考察を通して、この時代における食文化の実体と変動の様相について、考察を加えてみたい。

1. 作品の内容と成立

【常盤の姥】¹⁾

御伽草子『常盤の姥』は、長年連れ添った翁とも死別し、子供にも冷たくされる齢 90 を超えた老女が、人生の無常に気づいて、後生願いの念仏を唱え始めるが、その合間あいまに、心に沸きおこる欲望や煩悩を口にして、子供らから失笑をかうが、最後にはめでたく往生を遂げるといふ物語である。ここで扱われているテーマは、現代生活における老人問題や親子関係の問題に通底するものがあり、その意味では、今日的ですらある。

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。子供がところは近けれども、呼ぶことなければ、南無阿弥陀仏。あら寂しや。悲しや。南無阿弥陀仏。と、念仏の合間合間に、身体の痛みや飲酒への欲望を語る老女のあり方は矛盾に満ちているが、その悲哀は、現代にも通じるものであろう。そして、老女の口を通して列挙される食品と、それに対する欲求の強さは、食が人間にとって、いかに根源的なものであるかを考えさせずにはおかない。

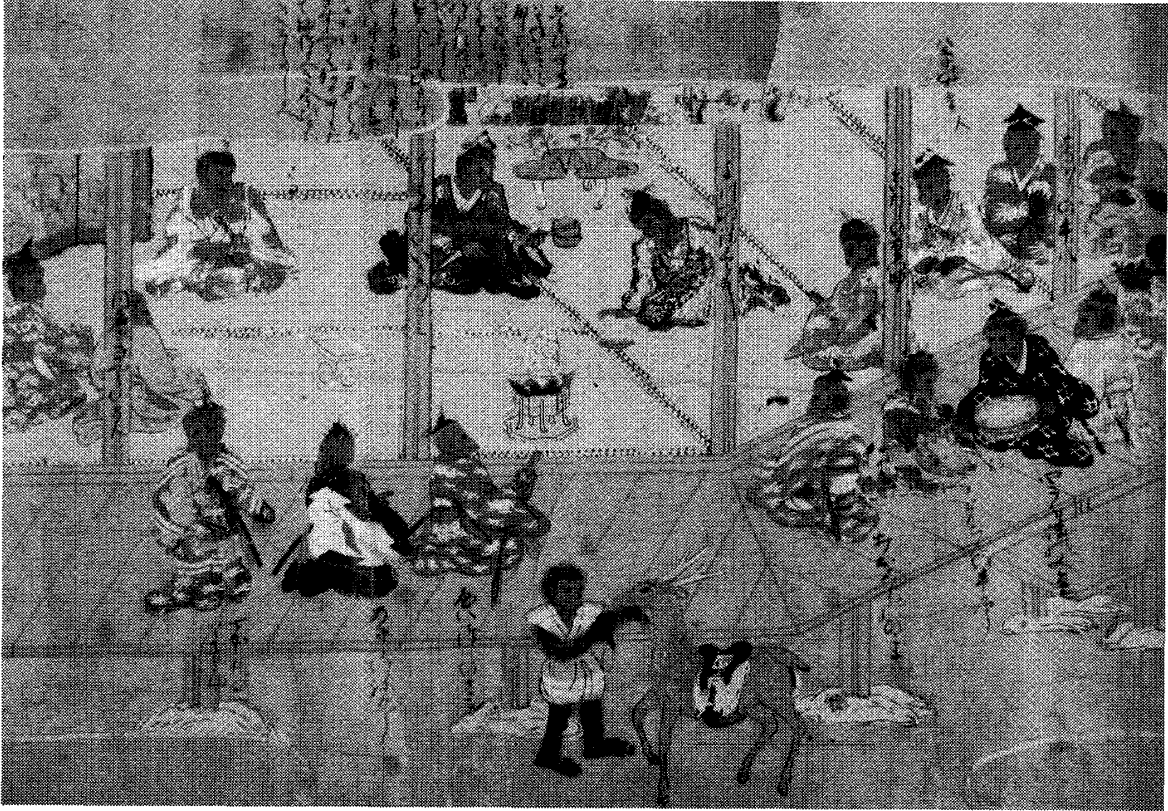
何かな食わん。やわやわとかきかな食はん。甘々と焼きたる餅のさね（硬いところ）もなき、餡にからめて食わばやな……。

と、歯がすべて抜け落ちてなお、食べることへの欲望は涸れることはない。この物語では、以下、延々と老女の食べ物尽しが続き、この時代の食文化の一端を知るに、恰好の資料を提供している。なお、この物語の成立は、室町中期とされているが、現存テキストの中では、室町末期書写の慶応大学図書館蔵本（奈良絵巻）が、年代の古いものとして知られている。

【猿の草子】²⁾

人間以外のものが主人公となる、いわゆる異類小説の一つである。物語の内容は、近江国日吉山王社の神職、猿の栗林伊賀守しぶざねの娘に、毛利、長尾（上杉）という大名から求婚があった。しかし、しぶざねは、比叡山開闢の歴史を物語りながら、由緒ある神社の神職という我が身の娘にふさわしい相手として、比叡山の奥に住む横川弥三郎吉成という猿を婿に選ぶ。やがて、この夫婦に若君が誕生し、しぶざねは、婿夫婦を招いて祝宴を開こうと、家臣たちに饗応の準備を命じた。客間・書院を飾り、魚鳥、野菜、菓子、点心、酒等、準備万端で娘夫婦の到着を待った。一行が到着すると、一七献の酒宴が催され、引出物として、駕に馬と太刀が贈られた。翌日には、連歌の会が催され、その後には、しぶざね愛蔵の名器を使って、茶の湯が立てられた。

この物語の成立は、室町時代後期の永禄 4 年（1562）～6 年の頃とされる。この作品は、今日、大英博物館蔵の絵巻一軸のみが伝わっており、他に伝本を見ない³⁾。中には、長短六図があり、猿の嫁入、婿呼びの行列や酒宴の座、料理の間、連歌会席、茶室などが描かれており、室町期の生活文化のあり方を知る上で、貴重な資料を提供しているといえる。ことに、婿呼び



大英博物館蔵『猿の草子』

(角川書店版『在外奈良絵本』による)

の祝宴の場では、馳走の食品や酒肴の名が多く列挙されており、この時代の食文化のあり方を知る上で、貴重な資料を提供しているといえる。

また、見逃してならないのは、この物語の舞台となっている近江坂本の地が、この時代、琵琶湖水上交通の要衝、門前町として繁栄した、経済・文化の一大中心地であったことである。その意味で、この時代の物流経済のあり方の一端が、物語に反映しているという点でも、興味深いものがある。

2. 『常盤の姥』、『猿の草子』所出の食品一覧とその分析

『常盤の姥』、『猿の草子』に登場する食品の一覧を次の表に示した。なお、ここでは、比較対照の資料として、従来、室町期の食文化を示す資料として諸書に引用されてきた『庭訓往来』⁴⁾、『尺素往来』⁵⁾の二書に、同じく往来物『新撰類聚往来』⁶⁾を加えて示すことにした。この比較対照により、『常盤の姥』、『猿の草子』所載の食品の傾向と、同時代食品のヴァリエーションの広がりを探ることを旨とした。

なお、南北朝後期から室町時代初期の間に編纂された『庭訓往来』は、手紙文 25 通と類別に列挙する 964 語を収録し、室町から近世期にかけて広く流布した。また、一条兼良の作とされる『尺素往来』は、正月から歳暮に至る消息文の文例集である。こうした往来物は、作文について学ぶテキストであると同時に、当時の人々の興味・関心を汲み取った、当時の社会の

食料		出典		庭訓往来	尺素往来	新撰類聚往来
		常磐の姥	猿の草子			
野菜類	牛蒡		○	○		○
	烏頭布 (うどめ) 1		○	○		
	東山蕪		○			
	茎立 2		○			
	早蕨	○	○			
	篠竹 (すす竹)		○			
	淡竹		○			
	竹の子		○			
	松茸	○	○	○		○
	平茸	○	○	○		○
	栗竹 (くりたけ) 3	○	○			
	滑薄 (なめすすき) 4	○	○			○
	椎茸	○	○			○
	舞茸		○			○
	紅茸		○			
	ところ (野老) 5	○				○
	くすのかね 6	○				
	かのした 7	○				○
	しめりたけ 8	○				○
	ねすたけ 9	○				
	ねすみたけ	○				
つきよたけ 10	○					
ささたけ 11	○				○	
果実類	梨	○	○	○	○	○
	蜜柑		○		○	
	柑子 (かうし) 12	○	○	○	○	
	橘	○	○	○	○	○
	金柑		○		○	
	温州橘 13		○	○	○	
	梅干		○	○		○
	妙旦 14		○			
	なた柿		○	○	○	○
	柿	○		○	○	○
	木練柿		○	○		
	落椎		○	○	○	○
	小栗		○	○	○	○
	瓜			○		○
	白瓜 15		○			
	鴨瓜 16		○			
	烏瓜		○			
	夕顔		○			
	姫瓜 17		○			
	かや		○		○	
	胡桃		○	○	○	○
	はしばみ		○	○	○	
	ゆかう 18	○				
石榴		○	○	○		
けんしゃくろ 19	○			○	○	
栗	○		○	○	○	

果実類	棗		○	○	○
	李		○	○	○
	林檎		○		○
	枇杷		○	○	○
	山桃		○		
	岩梨		○		○
	やまいちご		○		○
	ゑのみ	20	○		
	あほむめ		○		○
	かちくり		○	○	○
	海藻類	海松布 (みるめ)		○	
あおのり			○		
わかめ			○		
あまのり (海苔)			○		
とつさかのり (鶏冠苔)			○		
魚介類	鯛		○	○	
	大鯛		○		
	小鯛		○		
	明石鯛		○		
	鮭		○		○
	鱈		○		○
	鯨		○		○
	鮎		○	○	○
	若鮎		○		
	伊勢鯉	21		○	
	伊勢蛸			○	
	鮒		○	○	○
	近江鮒		○	○	○
	海鼠		○		○
	海鼠腸	22		○	○
	螺 (にし)		○	○	○
	海月		○	○	○
	栄螺		○	○	○
	蛤		○	○	○
	鮑		○		○
	貝鮑	23		○	○
	あから貝			○	
	田螺			○	
	烏貝			○	
	白魚			○	○
	雑喉 (ざうこ)	24		○	○
	金頭	25		○	
	ゑい			○	
	ゑそ			○	
	名吉	26		○	○
	鱒		○	○	○
	だう亀	27		○	
	細蟹			○	
八目うなぎ			○		
あめの魚	28		○	○	
海老			○	○	

魚介類	飛魚		○			
	王余魚 (かれい)		○	○	○	
	数の子		○			
	松浦鰯		○			
	蝦夷塩引		○	○		
	乾鮭		○			
	干鯛		○			
	鱻		○			
	鱸	○	○	○	○	
	鯰		○		○	
	鯉	○		○	○	
	うぐい	○				
	鳥獸類	くぐい	29	○	○	○
菱食		30		○		
腹斑		31		○		
青鷺				○		○
小鴨				○	○	○
鳶				○	○	
烏				○		
とり			○			○
片鶉				○	○	
雀				○		
ひへ鳥		32		○		○
千鳥				○		
ささへ小鳥		33		○		
しし			○			○
兎			○		○	○
まみ	34	○			○	
うちな (貉)	35	○			○	
酒 類	酒		○			
	天野	36		○		○
	鳥酒	37		○		
	白山酒	38		○		
	菊酒	39		○		
穀 類	餅		○			○
	白米		○			
	かみもちい	40	○			○
その他	水織 (すいせん)	41	○	○	○	○
	羊羹	42	○	○	○	○
	蒸し麦			○		
	籠羹	43		○	○	○
	猪羹	44		○	○	○
	つくね羹	45		○		
	砂糖饅頭	46		○		○
	水花麺	47		○		
	鶏卵	48		○	○	
	煎豆			○		
	座禅豆	49		○		
	茶		○			
	うどん		○		○	○
まんちう		○		○	○	

その他	ひやむぎ		○			
	うんさう	50	○		○	○
	あふらもの	51	○			○
	ひきほし(引干)	52	○		○	○
	いりつけ	53	○			○
	うけこふ	54	○			

1, 独活の芽 2, 菜の臺 3, きのこの一種。クリ, ナラ, などに群生。食用とする。 4, 榎茸。 5, ヤマイモに似るが根に苦味がある。 6, 葛の根 7, ハリタケ科の茸。全体が淡黄色出, 食用になる。 8, 「しめぢだけ」に同じ。しめぢ【湿地・占地】シメジ科のきのこ。食用。美味。 9, 【鼠茸】茸の一種。食用。「ねずみたけ」「ねずて」とも。木の根元に生じる, ねずみの足に似た茸 10, ことに秋に主にブナの枯れ幹に多数重なり合ってはえ, ひだの部分は暗中で青白く光る。毒性は強く, よくムキタケやシイタケと誤って食べ, 中毒することもあるから注意を要する。日本で中毒例の最も多いキノコである。 11, 【篠茸・○茸】食用茸の一種。笹の間に生じるもの。 12, 柑子蜜柑。在来種で実は小型。 13, 温州蜜柑。果皮が薄く酸味が少ない。 14, 妙丹。平めな柿の名。 15, 白緑色の瓜。漬物用。 16, 球形で大型の瓜。 17, 真桑瓜の一品種。 18, ミカン科の常緑樹, ユズの雑種。 19, 未詳。 20, えのみ【榎の実】榎になる甘い実。 21, メナダの異名。 22, 海鼠のはらわたを塩辛にしたもの。 23, 貝殻をつけたままの鮑 24, 種々の小さい魚。ざっこ, ざっこ。 25, 頭部が大きくて角ばっている赤色の海魚。 26, ポラ, またはイナの異名。 27, スッポン。 28, ビワマス, 体側に約十個の斑点がある。 29, 白鳥の古名。 30, 大雁。 31, 雁の一種 32, ひよどり。 33, 鶯が老いたもの。 34, あなぐま。 35, うじな【猪】タヌキ(むじな)。 36, 河内長野市天野町の金剛寺で作られた酒。 37, 児島(岡山県倉敷市)で作られた小島酒か。 38, 白山衆徒の寺院で作られた酒。白山寺。 39, 味醂の一種。加賀国産が名高い。 40, ぼたもち。 41, 葛粉で作った蒸し菓子。葛きり。 42, 小豆で作った蒸し菓子。汁をつけて食べる。 43, 山芋で作った蒸し菓子。亀甲形に盛る。 44, 大豆などを用いて作った蒸し菓子。 45, つくね芋で作った羹(蒸し菓子)か。 46, 本文。 47, 麴の一種。 48, 米の粉の中に黒砂糖を包んだ小粒の蒸し菓子。 49, 黒豆を甘く煮しめた物。 50, 本文。 51, 【油物】「油の物」とも。油で揚げたり, いためたりした食品。 52, 本文。 53, 【煎付】煮汁がなくなるまで煮詰めた食品。 54, 「うがこぶ」(宇賀昆布)か?

事物に関する教養書としての性格⁷⁾ももっていたことに注意すべきである。すなわち, これらは時代の世相を映し出す鏡としての役割をも担っていたということである。

(1) 食品の種類について

『常盤の姥』(以下「常盤」と表記)にあげられている食品数は67種, 『猿の草子』(以下「猿」と表記)は106種である。このうち最多は「猿」にあげられている魚介類で42種にのぼる。「常盤」は12種である。野菜類では「常盤」14種, 「猿」15種, 果実類は「常盤」は17種, 「猿」は21種, 海藻類は「常盤」は4種, 「猿」は1種, 鳥獣類は「常盤」5種で, 「猿」は鳥類だけで12種であった。酒類は「猿」のみで4種, 米とその加工品は「常盤」のみで3種, その他点心・茶の子等加工食品は「常盤」で11種, 「猿」も11種があげられている。

以下食品について注目した点は次の諸点である。

【食品の種類】

室町時代にはいって, 日常食品の種類は著しく増加する。これまでの各種食品の蓄積の上に, 禅宗が新しい食品と加工法を持ち込み普及一般化したからである。鎌倉時代の食生活は質素なものであったが, この時代にはいって様相は一変しはじめる。領主層を中心に食に贅を尽くすものも現れる。「常盤」より「猿」の方に食品数が多数記載されているのは, 「猿」の成立期が室町末期とやや時代がさがり, より食品が豊かになったためだろうか。

【食品の掲出順位】

室町時代における上味の順位は, 淡水魚, 鹹水魚, 貝類, 鳥類, 哺乳類, 植物性のものとさ

れていた⁸⁾。「猿」に魚介類の記載が多いのは、聲呼びの饗応のため当時として最高の食材をそろえたということになるのだろうか。

その魚類の掲出の順序は「常盤」では「こい、ふな、わかあゆ、ます、うくひ」とまず“こい”を一番にして淡水魚をあげ、次いで「たい、すすき」と鹹水魚になっている。これは当時魚では鯉が第一のものであったからであろう。鎌倉末期の『徒然草』⁹⁾118段に、「鯉ばかりこそ、御前にも切らるるものなれば、やんごとなき魚なれ。」とあり、一方、海魚の鰹については、続く119段に「此の魚、おのれらが若かりし世までは、はかばかしき人の前に出づること侍らざりき」と、下種の魚としている。また『家中竹馬記』¹⁰⁾にも「魚の中にも鯉は第一なり」とされている。

一方「猿」には多数の魚類が記載されているが、掲出の順序は「大鯛、小鯛、明石鯛、鮭、鱒、鯨、鮎の魚、伊勢鯉、伊勢蛸、近江鮎…」となって、鯛が第一にあげられ、ついで鮭、鱒など鹹水魚が淡水魚より先にあげられている。室町期の『庖丁聞書』¹¹⁾には、「出門に用る魚鳥、鯛・鯉・鮎・鮑・かつほ・数の子・雉子・鶴・雁の類を第一とす」とあって門出の祝膳の魚鳥の第一には鯛があげられている。また時代がさがって江戸時代の『本朝食鑑』には鯛は魚類の第一のものとされている。つまり「常盤」と「猿」は魚類の第一が鯉から鯛への転換期をはさんで成立したものと考えられる。

【野菜・果実】

野菜、果実類は、鎌倉時代からの農業技術、農具の進歩等により、収穫量が増加するとともに栽培品種が多種類となっていった。「常盤」では「ところ、さわらび、くすのかね」とあげた後、11種の茸が続いている。“ところ(野老)”はやまいもの一種、であるが、茸の種類が多いのが特徴である。鹿舌、栗茸、湿地茸、鼠茸、篠茸等、いずれも『易林本節用集』、『日葡辞書』等、この時代の辞書によって、食用に供されたことが確認できる。ちなみに、『新撰類聚往来』では、これら茸類を「茶子菓子類」としている。ただし、「常盤」では、一般に毒茸とされる「つきよたけ」が登場しているが、その意味については不明。

「猿」にも茸類は7種あげられているが、牛蒡、東山蕪、莖立、烏頭布など栽培植物の名前があがっているのが特徴である。

【諸国名産】

全国から京都へ物産が集まるようになり、食品にも名産品として著名なものがあつた。「猿」では近江鮎、松浦鯛(『庭訓往来』)をはじめ地名のついた食品が8種、記載されている。また酒も各々生産地が特定できる有名な酒の名をあげていて、「猿」の饗応の宴が贅沢で、情報力という点ではレベルの高いものであつたことが伺える。

(2) 米について

室町時代に入って、米の常食化が成立した。鎌倉時代以来荘園制を基にして農業が著しく発展した結果、米の増産が可能となり、武士の米常食の習慣が一般に及んだといえる。貧困の場合を除いて、米の常食は普及していった。といっても、ムギ、アワ、ヒエ、クリ、野菜等を炊

き込んで米の不足を補っていた。

白米への精米も行われたが、米の多くは黒米すなわち玄米または半搗米であった。これを今の飯にあたる姫飯にして食べた。姫飯は確実に一般化して、上流社会でも米を蒸して食べる強飯こわいはほとんどなされなくなり、儀式行事の際のみに残るほどになっている。

「常盤」で姥が、「しろきこめかな、ひめにして・・・」と述べているのは。この時代の米食の状況を反映している。米の加工品の種類も増えているが、「常盤」では、“もち”、“かいもちい”をあげている。“かいもちい”とは、ぼたもちのことである。

(3) 肉食禁断思想について

鳥獣肉の記載について、「常盤」と「猿」を比較すると、明確な違いがある。「常盤」には姥の食べたいものとして、「しし」、「うさぎ」、「まみ」、「うちな」と獣肉があげられている。「まみ」とは「猫」即あなぐまを指し、『日葡辞書』では、「マミ。山犬のような動物」と説明している。また、「うちな」とは「うじな」(猪)即むじなを指す。

一覧表にみられるように、『庭訓往来』には「兎」、『尺素往来』には「猪」、「兎」、「猫」、新撰類聚往来には「兎」、「猫」、「猪」と「常盤」と共通した名称があげられており、室町時代にはこれらの四足の獣肉を食べることが一般化していたことを示していて、肉食禁断思想が弱まっていることが窺われる。「常盤」にはその傾向が表れているのである。

一方、「猿」のほうには、獣肉の記載は一切なくその代わりに鳥類については12種類と多種類があげられている。「くぐみ」は白鳥の古名、「菱食」は大雁、「腹斑」は雁の一種、「ひえ鳥」は鶉ひよどりのことである。「猿」の成立期が室町後期で「常盤」よりも時代がさがることを考慮すると奇異な感じがするが、「猿」が日吉神社の神職の物語であることに関係しているのだろうか。

『海人藻芥』¹²⁾によれば、室町初期の禁中においては「大鳥は白鳥、雁、雉子、鴨、其外は供御に備へざるなり。小鳥は、鶉、鶴、雀、鳴、此外は供御に供へず」とあり、獣肉は供されていない。「猿」に記載の鳥類はおおむねこれらと一致している。

(4) 点心について

鎌倉時代に始まった禅風の食物（禅宗の伝来に伴って渡来した中国風食品と調理法および食法）の普及が室町時代にはさらに進み通俗化した。羹類、麺類、餅類は、当初、禅寺院で点心てんじんという、勤行の合間に食した軽い食物として普及した。（点心は従来の朝、夕二度食から三度食への習慣づけの基礎となった。）

『庭訓往来』、『尺素往来』には点心として各種の羹類、麺類、餅類があげられているが、これらは名から想像されるような甘味のものではない。元来中国では、獣鳥肉、魚肉、野菜、穀類等を材料としたものであったが、日本の禅寺院では魚肉食を禁じられていたので、小豆や大豆などの豆類や穀物を材料としたものに改められた。のちにさらに普及、通俗化して甘味のものに変化していくのであるが、本稿の時代では、むしろ精進料理の軽食という性格のものであ

った。「常盤」では点心は6種類、「猿」では9種類があげられている。一方「常盤」にでてくる、「ちやのこ（茶子）」は今の茶請けのようなもので、喫茶の際のつまみものとされ、食事や点心のあいまに随時食べられた。”ひきほし”など4種類があげられている。

「常盤」「猿」の食料一覧表において、これら点心、茶子を除外すると掲出の食料はほとんど素材というべきもので、加工または調理品は梅干、かち栗、干鯛など乾物、塩干物でその数は僅かである。加工・調理食品の中で点心・茶の子の類がこれだけの数、あげられているのは点心が軽い空腹を満たすものとして、当時は禅寺院外の人々にも食されていたと考えられる。このことは寺院食も特殊な存在でなくなったことを示しているともとれる。

点心の羹類、麺類、餅類は調理・加工法の多様・複雑なこと、製品の多彩なこと、主原料が米・麦等穀類であることから軽食となりやすいこと、中国渡来の食品であること等から流行普及したものと考えられる。

【すいせん】

[水織]、[水煎]、[碎蟾] 『庭訓往来』で一番目にあげられている点心。葛粉を水で練り、加熱して糊化させたものを油でぬぐった平らな銅の鍋に流しいれて、冷やして短冊形に切り、甘い汁をかけて食べる¹³⁾。または細く短冊に切ったものを煎り、酒に浸して食べる¹⁴⁾。くちなしの汁で黄色く色をつけたものと、つけないものとの二色を混ぜて盛り、その色合いから水仙羹といった。現在の「葛きり」のようなもの。

【やうかん・べっかん・ちよかん】

[羊羹]・[鼈羹]・[猪羹] 「羹」は本来中国では魚鳥獣肉や野菜を煮込んだ料理で汁物あるいはどろどろの状態になったものをさす。禅僧が日本へもたらしたが、魚肉食を禁じられていたので、小豆や大豆などの豆類や米や小麦をはじめとする穀物を粉にして練り、羊、魚、猪などの肉に見立てて成型した蒸し物に汁をかけて食した。精進の見立て料理、もどき料理であった。鼈羹は亀甲に切っていたものであろう。時代が下がり1603年刊行の「日葡辞書」には、「羹」は「日本の甘い菓子的一种」とあり、16世紀半ば頃より「羹」は菓子として認識されたようである¹⁵⁾。

【まんちう・砂糖饅頭】

[饅頭] 饅頭は鎌倉時代以降、禅僧によって日本にもたらされた。当初は野菜や豆を入れて塩味の中身であったが、しだいに甘味餡に代わっていった。

古代より甘味料としては、^{あまづらせん}天葛煎が一般的に用いられていて、砂糖は非常な貴重品であった。室町初期になり、砂糖がこれまでのように薬用としてばかりでなく、菓子の甘味料として使用されるようになったが、まだ極めて貴重な食品であったので、砂糖を使用していることを強調して砂糖饅頭といった。同様のことが砂糖羊羹にもいえる。

『異制庭訓往来』には「砂糖饅頭」がある。

【うんそう】

[紅糟]、[温糟] 『庭訓往来』には温糟、「尺素往来」には、「寒更の紅糟は臘入の仏供」とある。味噌と酒糟をいれた粥で12月8日の晩に食した。



煎じ物売（群書類従より）



一服一銭（群書類従より）

【ひきほし いりつけ あぶらもの】

〔引干〕, 〔煎りつけ〕, 〔油物〕 いずれも“茶の子”という今でいう茶請けのようなものである。点心より軽いもので、食事や点心の前後に食べられた。

引干は干物で、海藻などを日光に乾かしたものだ。

(5) 茶について

鎌倉時代に、僧栄西が中国から茶の種子と製法を伝えたが、禅宗の渡来と普及につれて茶の飲用がひろまり、茶の栽培も盛んとなった。室町時代になり、僧珠光が茶を規範化して茶道を確立し、これに伴って懐石料理が発展していくことになる。

飲料としての茶の普及の様子を知るものとして、室町時代の街頭の物売りを歌合せにした『七十一番職人歌合』に「一服一銭とせんじ物売り」がある。ともに抹茶を売っている。一服一銭は、法師が茶筌で茶を立てていて、法師の周囲には湯釜や水桶がおかれている。一碗の抹茶を一銭で売ったので一服一銭と呼ばれた。せんじ物売りは、天秤の前に茶釜と燃料、後ろに茶箱と水桶を吊るしている。ひき茶を煎じ茶筌で立てたものを売ったらしいが、身分としては、一服一銭のほうが上ようでせんじ物売りは傘をかぶって覆面をしている。

「常盤」の姥は、公家奉公のときに体験したのか、物売りから買って味わったのかは不明であるが、「わかくてのみし、ちやもほしや・・・」と述べている。

3. 生活文化史的考察——絵と詞から——

【常盤の姥】

前述したように『常盤の姥』は、夫に先立たれた老婆の孤独、そして生の煩惱と信仰との間で揺れ動く心を綴った作品であり、その成立はおおよそ室町時代中期とされている。そして、ここに示される老いというテーマは、そのまま現代社会にも通じ合うものがあるといつてよいであろう。その意味で、この物語は、この時代における老人生活のあり方の一端を照らし出すも

のとみることもできよう¹⁶⁾。

室町後期の書写とされる慶応義塾大学図書館蔵本は、本文の途中の挿絵で、数珠をおし揉みながら念仏とともに、食物尽くしをする姥の姿を描き、その後方では、姥の様子を窺う子供たちや嫁、さらには孫の姿がある。彼等は、互いに姥との接触を押し付け合っているようであり、姥の傍へとの親の言葉に、孫たちは「あらおそろしや。嫌なふ」などと、嫌悪をあからさまにしている。このように、姥はまったく身寄りのない独居老人というわけではない。しかし、それでもなお、或いはそれゆえに姥の疎外感と孤独感は一層深い。姥はいう。子供を多く儲け、あんなに大事に育てたものを。今は誰一人近づこうともしない。こんなことならばいつそ死んでしまいたい。しかし、また、こうもいう。九十過ぎてまでも生き長らえているのだから、子供たちに憎まれるのもしかたがない…。

このように姥は生きることに絶望する。しかし、その一方で、食への欲望はふつふつと姥の口から湧き出てくる。姥が食べることを望んだ食物は別表の通り夥しい数にのぼる。老いて歯がすっかり抜け落ちた姥は、これらを歯茎で食いたいという。このことは、食への欲望の根源性を物語ると同時に、一方で死を望む姥の存在が矛盾に満ちたものであることを語ってやまない。その中でも注目すべきは、

若くて飲みし茶欲しや。茶の子もさらに忘れず。水織、饅頭、冷麦、紅糟、羊羹、油物、引乾、煎付、うけこふ食わばやな。古、食ひしものとも、忘れればこそ、弥陀仏、南無阿弥陀仏なむあみだぶつ。

と、姥が若かりし頃飲んだと言う茶や、昔食べたという茶の子（茶菓子）を上げている点である。物語の中では、姥の経歴は必ずしも明らかでないが、かつては「楽しみ栄へ」ていたとしている点や、後半部分で源氏物語をはじめ古典作品への素養を披瀝しているところからみても、けっして庶民階層に属する者とはいえない。むしろ、往年は、上層社会との交流のあった人物とみることができる。その意味で、ここに上げられた茶の湯や、点心は、この時期、まだ禅宗寺院や上流階層の食物であったことが窺われる。

なお、右の引用文の中で、「うけこふ」とあるのは不明であるが、或いは、「うけいり」（受入）の誤写の可能性があるとすれば、『日葡辞書』にいう、「魚肉を刻んで作った肉団子のような料理の一種」を指すことになる。また、「宇賀昆布」（宇賀は函館周辺の地名で、昆布の名産地）の可能性もある。

【猿の草子】

この物語には、本文とは別に、作中、長短六図の挿絵が描かれており、当時の生活文化の様態を知る上で、興味深い。その中には、しぶざね娘の嫁入り行列の場面と、しぶざねに招かれた弥三郎一家の婿入り行列の場面がある。室町時代以降、公家、武家階層にあっては嫁入婚が一般的になったとされ、妻の親によって婿として遇されることを婿呼びという。『猿の草子』における嫁入りおよび婿呼び場面は、こうした社会の状況を反映したものと見える¹⁷⁾。

嫁入り行列の場面では、お供の猿たちが、枝豆をめぐって言い争う場面があり、「十文字に

結い付けたる枝豆はよく実の入たる豆なり」などと言っている。枝豆は、文字通り、枝についたままの熟しきらない大豆を指し、室町時代に食用とされたことは、たとえば、『教言卿記』応永12年(1405)9月29日条には、

ミヤゲニ栗ノコノ餅一鉢、枝豆一束、ユデ栗一鉢持参¹⁸⁾。

などと見えており、他家を訪問する際のみやげの品として用いられており、それは、この『猿の草子』の場合も同様で、嫁入りに際しての、みやげの一品として用意されたのである。ちなみに、「栗ノコノ餅」は、栗粉を糯米にまぜて蒸した餅、もしくは、表面に栗粉をまぶした餅を指し、『日葡辞書』では、「栗の粉を上にかけた餅」と説明している。

また、猿が姫君の輿を担ぐ場面では、猿が酒を欲しがるとの台詞や、今宵は大酒が呑めるから安心しろという猿の詞が入っている。また、後の祝宴の場面では、しぶざねが、銚子を手にして婿の弥三郎に酒を勧める絵があり、その傍らには、蓬萊飾りや饅頭を山のように盛った折敷が描かれる(別掲図版参照)。饅頭が酒肴とされたことについては、室町期の料理書『大草殿より相伝之聞書』に詳細な作法の記述がある。

さらに、猿たちが酒に酔う場面、弥三郎は柿九献が好物だから、強く勧めろなどと言っている。柿九献とは、柿で作った酒の意である。この時代、酒を九献と呼称するようになったことについては、室町期成立の『海人藻芥』に、

後光厳院御愛酒にて御坐しける程に、常に御酒宴有りて、数献立に及ぶと云々。其の御世より献数加増して、或ひは五献七献九献まで聞こし召されたり。依りて近比は、酒の名を九献とぞ申し合ひける。

とあるのが、参考になる。つまり、従来は、祝宴での酒は三献ときまっていたが、北朝の後光厳院が愛酒家で、次第に献数が増えていき九献まで嗜むようになったため、酒のことを九献というようになったという。『猿の草子』においても、酒好きの猿の酒宴が場面が描かれ、すっかり酔いつぶれてしまった猿も描かれている。これも、室町期における飲酒文化の一端を知る資料となるであろう。

また、本作品には婿呼びの祝宴のために、舅のしぶざねが諸国からさまざまな食品を取り寄せる場面があり、室町時代の物流のあり方を窺わせて興味深い。この物語では、猿の栗林伊賀守しぶざねは、日吉山王神社の神職という設定となっている。日吉山王社は、琵琶湖に面する滋賀県大津市坂本にある神社であり、古くから天台宗守護の護法神として、比叡山延暦寺の興隆とともに信仰を集めた。元亀2年(1571)には織田信長の焼き討ちによって一旦灰燼に帰したが、後、豊臣秀吉などの援助により復興している。本作品は、信長による焼き討ち以前の作品ということになり、その成立には、日吉山王社周辺の人物が擬せられている。

この日吉社のある坂本は、古くから門前町として発展し、琵琶湖の湖上交通の要衝として、経済・文化両面でその繁栄を誇った。『猿の草子』では、舅のしぶざねが、祝宴の準備のため、兵庫、尼崎、さらには越前敦賀、若狭小浜から「美物」(美味なもの)を取り寄せたとし、様々な海産物を列挙している(別掲一覧表参照)。その中で、注目されるのは、明石鯛、伊勢鯉、伊勢蛸、近江鮎、松浦鰯、蝦夷塩引などの諸国名産品を上げている点である。なお、

この中で、伊勢鯉は、淡水魚の鯉ではなく、伊勢鳥羽の海浜で多く採れる鯉の異称であり、形・味が鯉に似ていることからの呼称である¹⁹⁾。

琵琶湖は、古くから北陸と畿内、淀川水系を結ぶ交通路であり、勢多津（勢多）、比良湊、大津、塩津など多くの津・湊を経由する舟運がきわめて活発であった。14世紀から15世紀にかけては、大津、坂本、堅田等々の港湾に関が設定され、年貢・商品の輸送、廻船人の活動によって活気にあふれる湖上交通の統制が行われた。これらの諸関、湖上交通の支配をめぐっては、延暦寺をはじめ、天皇家、北条得宗、室町幕府などの間での競合がみられたが、ことに、廻船による山陰・北陸・東山道諸国におよぶ交易活動を通じて有徳になった堅田の海民は、湖の強力な水軍、海賊としても活躍し、16世紀には湖の覇者、琵琶湖の覇者としての立場を固めるに至った²⁰⁾。

堅田海民の活躍した堅田は、物語の舞台坂本のほど近くにあり、『猿の草子』の挿絵の一場面には、琵琶湖畔で漁具を載せた船を操る猿が日吉山王社に向かって漕ぎ寄せている図がみられる。物語に登場する諸国の海産物は、こうした琵琶湖の経済や文化のあり方を反映していると考えられる。この点について、網野善彦氏²¹⁾は、

昔、堅田ニ有得ノ人ハ、能登・越中・越後・信濃・出羽・奥州、西ハ因幡・伯耆・出雲・岩見・丹後・但馬・若狭へ越テ商ヲセシホドニ、人ニモナリ経廻モセリ。

という『本福寺跡書』の一節を紹介し、琵琶湖の漁労や交易に特権的な地位を得ていた堅田供祭人の活動が、相当に広範なものであったことを指摘している。この点は、物語に登場する花婿が比叡山横川の弥三郎吉成とされることを考え合わせると興味深い。

まとめと展望

以上、本稿では、従来食文化研究の分野からはあまり注目されてこなかった御伽草子の作品群の中から、『常盤の姥』（以下「常盤」）、『猿の草子』（以下「猿」）という2作品を選び、そこにみられる食文化のあり方に検討を加えてみた。いうまでもなく、食は広くその時代の生活文化の一環として成立するものであり、その時代の食のあり方を捉え、その意味を明らかにするためには、その基盤をなす文化の質にまで言及する必要があるであろう。その観点から、本稿では、論述の過程においては、出来るだけ史料原典にあたり、その引用をすることに留意した。一見、迂遠のようでありながら、それが着実な方法と考えるからである。

冒頭でも述べたように、室町時代は、日本人の食生活の転換期・変動期にあたるといわれる。換言すれば、今日に継承される日本的食文化の濫觴がこの時期にあるとあってよいと考えられる。その意味において、「常盤」、「猿」という2作品の間においても、そこに登場する食品の差異が見られるのは、注目すべきことであろう。その成立については、室町末期の「猿」に対して、「常盤」は室町中期まで遡るものであり、両者の差異には、室町時代における食文化の転換の様相が示されていると考えられる。

この点について、本文で検討した内容の一部を摘記しておく。「猿」には、おびたしい数

の海産魚介類が登場するが、「常盤」では、淡水魚が目立つ。そして、上味の順位についても、「常盤」では、淡水魚から記しているのに対して、「猿」では、鯛を第一とする鹹水魚から記している。このことは、日本社会における食料としての魚介類に対する価値観の転換を示す一資料と位置付けることも可能であろう。また、「猿」における豊富な海産物の列挙には、諸国間の物流の発達という状況の反映とも受けとめられる。

また、野菜類については、「常盤」では、ほとんど自生植物が上げられるのに対し、「猿」では、「牛蒡」、「東山蕪」など、いくつか栽培野菜の名が上がっている。この相違の意味については、たとえば、同じく御伽草子の作品ではあるが近世の成立とされる『月林草』²²⁾と比較すると、興味深い。『月林草』では、種々の食品を上げる中で、ことに「畑のもの」という項目を設け、

大麦、小麦、麩、牛蒡（たたき牛蒡、茶の子）、唐芋（きぬかつぎ）、芋の葉、芋茎、大根（膾、酢菜）、蕪菜（莖立の酒煎）、蒟蒻、苴、土筆、落、茗荷、蓼、白瓜（東門）、五色、茄子（茄子漬）、漬物、香の物、独活芽、京菜

などの、名称および調理法を記している。このあたりも、栽培農耕文化の展開を示す資料となるであろうか。

さて、従来、中世の食文化のあり方を示す指標として、諸書に引用されてきた『庭訓往来』等の往来物と比較して、本稿では、御伽草子の2作品に登場する67種（『常盤』）、106種（『猿』）の食品を検討の対象とすることで、室町時代に流通した食品のヴァリエーションをいくらかでも広げることができたと考える。もとより、これらと往来物との響き合いにも配慮すべきであるが、その種類の豊富さは、室町期の人々の食への指向が相当に高まっていたことを表すものと思われる。

そして、本稿では、転換期とされる、室町期における食文化の展開の様相を、その一端なりとも解明することに意を用いた。ただ、この試みは、いうまでもなく、いまだ端緒に過ぎず、今後に進展を期するものである。たとえば、今回取り上げた御伽草子2作品には、ほとんど食品調理法が登場せず、この点については、次回以降、資料を改めて検討することになる。

注

- 1) 慶応義塾大学図書館蔵本『常盤の姥』（『室町時代物語大成』巻所収のものを使用し、同時に、『室町時代物語集成』所収の影印本、群書類従本を参照した）。なお、本稿の各種引用文については、読みやすくするため、原典の表記を一部改めた。以下、同。
- 2) 大英博物館蔵本『猿の草子』（岩波新日本古典文学大系『室町時代物語集』下所収のものを使用し、『在外奈良絵本』所収の写真版を参照した）。
- 3) 『猿の草子』の成立年代等については、岩波新日本古典文学大系『室町時代物語集』下解説参照。
- 4) 『庭訓往来』（平凡社東洋文庫所収本）。
- 5) 『尺素往来』（群書類従本）。
- 6) 『新撰類聚往来』（群書類従本）。
- 7) 『国文学 解釈と教材の研究』特集号「面白の室町文芸」（平成17年10月号）参照。
- 8) 樋口清之『新版日本食物史』1959年、柴田書店）。

- 9) 『徒然草』(岩波新日本古典文学大系)。
- 10) 『家中竹馬記』(群書類従本)。
- 11) 『庖丁聞書』(群書類従本)。
- 12) 『海人藻芥』(群書類従本)。
- 13) 青木直己『和菓子の今昔』(淡交社, 2000年刊)。
- 14) 伊勢貞丈『庭訓往来諸抄大成扶翼』(東洋文庫『庭訓往来』の注による)。
- 15) 青木直己『和菓子の今昔』(淡交社, 2000年刊)。
- 16) 沢井耐三「御伽草子『常盤の姥』の世界」(『国語と国文学』2004年12月号参照)。
- 17) 田村千鶴「室町時代物語『猿の草子』をめぐって」(『国語国文』2000年4月号)参照。
- 18) 『教言卿記』(資料纂集本)。
- 19) 『本朝食鑑』(平凡社東洋文庫)参照。
- 20) 『日本史大事典』第5巻(平凡社, 1993年刊)参照。
- 21) 網野善彦『日本中世の非農業民と天皇』(岩波書店, 1984年刊)参照。
- 22) 『月林草』(『室町時代物語大成』巻4所収)。