

## 室町時代食文化資料としての 『鼠の草子絵巻』その①

— 調理場面を中心として —

小林 美和・富安 郁子

### はじめに

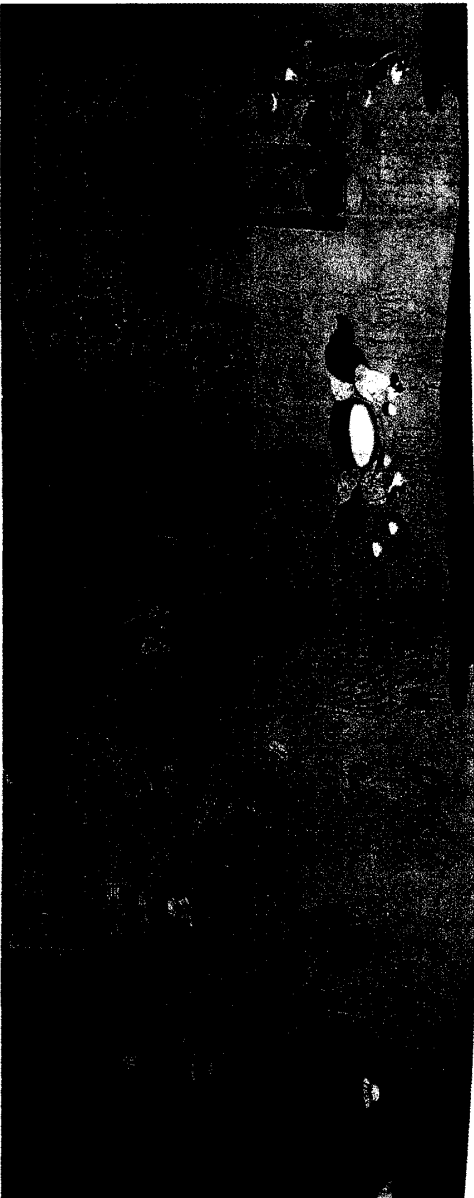
室町時代を中心に数多く製作された御伽草子（室町時代物語）の内容は、その素材を民間の説話伝承に仰いだものが多く、人間以外の動植物が物語を繰り広げる異類物に代表されるように、荒唐無稽な世界を描いたものとされがちである。しかし、一面、そこにはこの時代の生活文化の濃厚な反映が伺われ、この時代の人々の暮らしを知る上で重要な資料を提供している。しかも、それらの多くは詞書（本文）とともに絵が付されることが多く、文字からは伝わらない多くの情報をわれわれに与えてくれる。その意味で、詞書と挿絵は、一種の補完関係にあるといえ、これらの絵に注意深く目を凝らすことによって、この時代の生活の様相がいきいきと立ち上がってくる。

そして、さらに注目せねばならないのは、これらの御伽草子作者の高度な学芸的知識という点である。従来、御伽草子作者としては、二条良基、一条兼良、さらには連歌師宗祇等々の名が取り沙汰され、最近では、三条西実隆、山科言経などが御伽草子の制作に深く関わっていたことが明らかになってきている。彼らは、伝統的な公家社会が蓄積してきた学芸教養の体現者であり、御伽草子の創作に関しても、その知の蓄積を遺憾なく発揮している。その意味において、御伽草子の世界はある種マニアックともいえるべき情報の精緻さを示す場であったといってもよい。

ここで取り上げる御伽草子『鼠の草子』は、詳細な挿絵を伴った絵巻としていくつかの種類が今日伝わっているが、そこに描かれる生活風俗には、予想外に綿密な考証と、旺盛な表現力が読み取られ、室町時代から近世にかけての生活文化研究における恰好の資料といえることができる。ことに、婚礼の祝宴の調理場面の挿絵は、かなり詳細であり、挿絵に付される会話部分とともに、当時の食文化のあり方を生き生きと伝えている。そこで、彼らが交わす会話は、今ここで見る風景のように、鮮やかなイメージを喚起してくれる。

従来、室町期の食文化研究の絵画資料としては、しばしば『酒飯論絵巻』が取り上げられてきたが、そういう角度から『鼠の草子絵巻』が対象とされたことはほとんどなかったといってよい<sup>註1</sup>。しかし、仔細に検討すれば、本作品の生活文化研究とりわけ食文化分野における資料的価値は、絵に付された詞書の部分と相俟って、かなり重要なものと考えられる。

以上の観点から、本稿では、『鼠の草子絵巻』の調理場面を中心に、作品をできるだけ詳



サントリー美術館本「鼠の草紙絵巻」



天理図書館本「鼠の草紙絵巻」別本



酒飯論

細に読み取ることにより、日本の室町時代食文化研究の一端とし、あわせて、室町時代食文化研究資料としての本作品のもつ意義について言及したい。

## 1. 『鼠の草子絵巻』の食文化研究における資料的意義

本稿では、テキストとして、主に①天理図書館蔵『鼠の草子絵巻』、②サントリー美術館蔵『鼠の草子絵巻』、③天理図書館蔵別本の3種類のものを使う<sup>※2</sup>。このうち、③はほぼ婚礼祝宴の台所場面みの絵巻断簡であるが、その挿絵の絵柄は、他に比しても相当に詳細なものである。これらのテキストの成立年代については、奈良絵本国際研究会編『御伽草子の研究』<sup>※3</sup>の分類により、一応、①の天理図書館蔵本は室町時代後期、②のサントリー美術館本は室町後期から近世初期（同系統の東京国立博物館蔵本はサントリー美術館本よりやや古く室町後期の作とされる）、③の天理別本は江戸初期という基準に従っておく。

さて、この稿の具体的目標は、以上の3種のテキスト、および他資料の読み取り、比較対象を通して次の諸点を明らかにし、あわせてその資料的価値に言及することにある。

- (1) 『鼠の草子絵巻』の成立時期と室町の酒宴文化
- (2) 『鼠の草子絵巻』の祝宴料理と武家社会の饗宴料理
- (3) 『鼠の草子絵巻』にみる台所風景
- (4) 『鼠の草子絵巻』にみる厨房器具
- (5) 『鼠の草子絵巻』にみる食品・食材

## 2. 『鼠の草子絵巻』の内容

ここで、あらかじめサントリー美術館蔵本に従って、『鼠の草子絵巻』の物語の内容を紹介しておきたい。

京都四条堀川に住む古鼠の権の守（ごんのかみ）は畜生道を逃れ、人間の娘と結婚することを願い、五条油小路の柳屋三郎左衛門の一人娘との結婚を清水寺に祈願する。一方、柳屋でも娘が縁遠いことを悩み、清水寺に参詣する。清水の観音は権の守に対し、音羽の滝に参詣する女房を妻にするようにとお告げを下し、その出会いによって、権の守と柳屋の娘の縁談が整う。娘が嫁入りをすると、そこは、庭には柳桜の咲き匂う理想の館であった。幸福な結婚生活が続いた。ところが、ふとしたことから権の守の正体が鼠であることを知った娘は、乳母とともに鼠の館を逃げ出す。しばらく後、傷心の権の守は、娘との再会復縁を望んで、安倍晴明の末裔にあたる者に占わせると、娘は都の人と結婚をしており、しかも、どんな鼠をも獲って喰ってしまう猫を飼っているの、諦めるようにと告げる。権の守は、しばし思い悩むが、出家を決意し、剃髪して高野山をめざす。途中、件の猫に出会い肝を潰すが、猫もすでに齢200歳を越え、同じく出家して高野山

をめざすところであった。二匹は仲良く高野山奥の院に登り、仏道修行に励んだ。

これは、鼠と人間が結婚するいわゆる異類婚姻の物語である。鼠を主人公とする御伽草子としては、他に、同じく鼠と人間の娘の結婚と破局を描いた『鼠草子』や、京都東寺にすむ白鼠の漂泊と出世を描いた『弥兵衛鼠』等が知られ、室町時代においては、鼠という生き物がなかなかの人気者あったことをうかがわせている。このこと背景には、富や出世或は享楽を求める室町時代人の現世主義的思考があると思われる。鼠は多産を以って知られる動物であり、そのことが豊饒や致富、或は子孫繁栄をイメージさせたことは想像に難くない。それは、一人の爺が偶然訪れた鼠の世界から宝物を得て帰るとい昔話「鼠浄土」の物語からも窺われる。大島建彦氏は、<sup>註4</sup>鼠の多産や群れ行動、さらにはヨメという鼠の異名などが、嫁入りの物語や鼠の豊饒な隠れ里を描く背景となっていると説いている。

### 3. 『鼠の草子絵巻』成立の時代と室町の酒宴文化

『鼠の草子絵巻』の諸テキストの成立時期を推定しておくことは、挿絵等に示される風俗の時代性を考える上で重要である。『鼠の草子』の成立年代は、室町時代前期とされるが、今日伝存するテキストとしては、成立年代の古さから天理図書館蔵絵巻が注目され、成立時期は室町を下らないとされている<sup>註5</sup>。この天理図書館本絵巻の中で興味深いのは、婚礼の祝膳を準備する鼠たちの会話の中で、鼠の一人が、この祝言の料理が「東山殿の御成」の時よりすばらしいと述べている点である。また、式庖丁を使う鼠の横で、他の鼠が「それがしも小笠原様、大草様存知候が、その方の真魚箸の達者、庖丁の持ち様、さりとは見事なり。奇特、奇特」とほめたたえているのも興味深い。大草流は、室町時代、進士・四条両流とともに料理の家として栄え、四条流が公家社会に勢力を持っていたのに対し、大草流は、武家社会に浸透していた<sup>註6</sup>。大草流の料理書としては、今日『大草家料理書』、『大草殿より相伝聞書』などが残っており、一方、礼式の家小笠原流の伝書としては、室町期成立の『食物服用之巻』等が現存している。

さて、「東山殿の御成」の部分は、この物語の時代性をリアルに反映する言葉と受け止められ、作品成立の時期を暗示しているといつてよい。東山殿とは、室町幕府第8代將軍足利義政（1435-90）を指すと考えて間違いはないであろう。義政は、幕府財政の窮乏も顧みず、物見遊山、酒宴などの栄華風流の生活に耽溺した將軍として知られるが、その義政が東山殿と呼ばれるようになるのは、文明15（1483）年、京都東山に山莊を構築して移り住んで以降のことである。この点も、天理絵巻の制作年代の上限を示唆するものとして興味深い。

また、「御成」とは『貞丈雑記』<sup>註7</sup>に「將軍の御出を御成と云、御成と書く事は室町殿の比よりの事か」とあるように將軍の外出を指す。代々の足利將軍の「御成」は著名なことであり、そこでは盛大な饗宴が催された。桜井・足立『日本食物史』は、この御成の饗宴について、足利義輝の三好筑前守義長邸への御成（永禄4年）の際の献立を詳細に紹介している。

その時の献立によれば、式三献に続き、あらためて一の献から十七献まで酒宴が続いた。式三献とは、加冠、元服、祝言、昇階などの祝賀の饗礼にあたって行う盃取り交わしの儀式であり、この式三献が終わると、室を替えて酒宴が始まる。壮大な饗宴というべきだが、これは献数の多いほうで、他の御成では、七献、九献、十一献の例がみられるという。天理図書館本『鼠の草子絵巻』に「東山殿の御成」とあるのは、このような時代状況と即応するものであり、このテキストが示す食文化資料が室町時代のそれであることの傍証となっている。

この点はまた、東博本系統（サントリー本の系統）テキストの祝言の場面に、「式三献を始めつつ、十一献までこそ参りけれ」と、豪華な祝宴のあったことを述べる件と通底するものである。すなわち、これらの諸点は、天理図書館本以下の『鼠の草子絵巻』に描かれる調理場面等が、室町時代の食文化の状況を伝える資料的価値を持つものとの判断にわれわれを導く。そして、同時に、この作品に詳細に描かれる調理場面が、室町の上流武家社会の豪華な饗宴文化を土台としていることを示すものであり、この点には特に注目したい。

「二日酔」という言葉は15世紀の政治・文化をじつによく象徴している言葉でもある。足利義教が倒れたのはまさに酒席であったし、足利義量や称光天皇が命を縮めたのも元をただせば大酒に原因があった。将軍や奉行人の二日酔いで政務や裁判が滞ることも日常茶飯事であり、酔狂による突発的な自殺や喧嘩で命を落とす者も少なくなかった。一方、文化の形成ということを考えても、連歌や能、茶、立花など、この時代を代表する文芸の多くは酒宴とともに発達してきたといっても過言ではない<sup>註8</sup>。

ここに紹介されているように、室町時代は、まさに酒宴の時代ともいえるであろう。そして、こうした風潮は、『鼠の草子絵巻』の挿絵にもしっかり描かれている。たとえば、天理本では、ネズミの障子破りの千衛門が酒奉行の戸脇の新兵衛に酒の無心を断られて喧嘩となり、両者刀を抜きかけているところに、権の守の親類・堀越の介が仲裁に入っている図柄や、サントリー本において、大酒に酔っ払い、なおも20杯でも30杯でも飲みたいと言っている鼠の図など、そうした時代の雰囲気伝えるものといえよう。

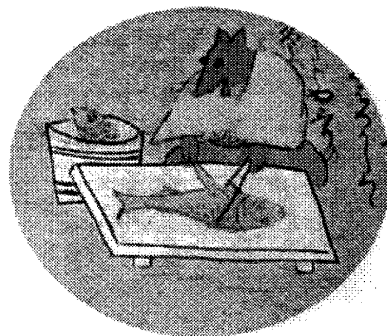
さらにこの作品の成立時期を考える上では、サントリー本の系統に、鼠の権の守の結婚相手の姫君を「五条油小路の柳屋三郎左衛門」としている点が参考となる。この点については、小学館版日本古典全集の注に「室町時代には、五条西洞院に柳の酒屋があり、それを思い寄せたものか」と<sup>註9</sup>ある。柳酒は、一条兼良の作とされる『尺素往来』にも登場する京都を代表する銘酒である。吉田元氏<sup>註10</sup>によれば、名前の由来は店の前に大きな柳の木があったからとも、あるは柳製の樽を使用したからだとも言われている。当時の公卿、僧侶の日記に「柳」、「柳一荷」などとあるのはこの柳酒のことで、初見は永享9（1437）年4月、東寺の二十一口方が大和に在陣の飯尾為行に餅と酒を贈ることを議決したが、この酒が柳酒であった。柳酒は山科家の諸日記では文明4（1472）年から一々枚挙にいとまがないほどだが、これも天正年間はじめの『言継卿記』あたりまでで、言継の子言経が大阪から京都に戻った文禄、慶長年間の日記にはもうその名は見えない。どうやら柳酒もこの時期に衰退したらしいとあり、この点は、東博本、サントリー本系統の成立時期を考える上で参考になる。

#### 4. 『鼠の草子絵巻』の調理場面

『鼠の草子』の挿絵が、食文化をはじめ、室町時代の生活風俗を知るための資料として興味深いのは、挿絵の図柄のみならず、絵の前後に書き入れられた、説明句や、ネズミたちの会話が当時の生活文化の様子を生き生きと伝えているからである。以下、天理図書館蔵本『鼠の草子絵巻』によって、その調理場面の挿絵に登場する鼠たちの役割とその会話の概要を示すと、次のようである。

天理図書館蔵絵巻の挿絵は、国立東京博物館蔵の絵巻に比して、絵柄そのものは決して洗練されたものとはいえないが、その分、古様が感じられ、それがこの絵巻の愛すべき魅力となっている。姫君の嫁入行列に始まる挿絵は、物語の終局に至るまで、かなりの数にのぼるが、ここでは、権の守と姫君の祝言の座敷に続く調理場面の描写に限定し、鼠たちの役割と会話を摘記する。

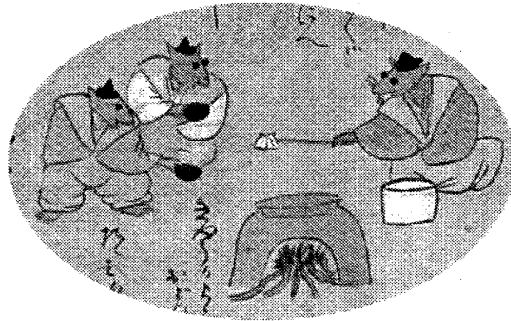
- ①配膳係（おあちゃ、おまき、おちよ、おちょう）\*ただしこれは人間の女房姿  
おちょうが御膳に入るべきこと、銚子はまだ早いなどといっている。
- ②配膳奉行（筑後の守、丹後の守）  
膳棚の傍らで、筑後の守が、膳部のことは自分も堪能であるが、今回は丹後の守に差配を任せるといっている。
- ③箸かき（はしかみの八郎兵衛）  
小刀（あるいは庖丁か）様のもので、箸をけずりながら、箸かき(箸を削る意か)は簡単なようで、重要な仕事だと述べ、うつむいてばかりの仕事なので、首が疲れるといっている。
- ④調理場の監督（棚さがしの左兵衛）  
障子破りの五郎兵衛の式庖丁の手並みを褒め称えている。
- ⑤菜の盛り付け（出羽の守）  
「菜は盛りにくきものなり」などといいながら、大鉢から箸で菜を盛り付けている。
- ⑥式庖丁（障子破りの五郎兵衛）  
俎板の上で真魚箸と庖丁で魚（鯛か）を調理している。



庖丁人（天理本）

⑦汁の味見役（毘はずしの隼人）

「料理の塩梅上手」を自任し、貝杓子を手に、他の2匹の鼠に味見をすすめる。  
火の入った竈の上には鍋。



汁の味見をする（天理本）

⑧汁の味見をしながら語り合う2匹の鼠（昼食らいの三十郎、狂歌詠みの踊兵衛）

椀を片手に、東山殿の御成の時もこれほどの料理ではなかったなどと言っている。

⑨芥子搥りの名人（皮加籠破りの甚衛門）

芥子を搥りながら、それが鼻に入り、「迷惑」だなどと言っている。



芥子搥り（天理本）

⑩飯を盛る（こちよ、はる）

女ネズミはるは、飯を盛る女鼠こちよを団扇で扇ぎながら、自分が殿様以下の男たちから、容姿端麗だとほめられていると自慢している。その上部には、酒を入れた瓶子と食材の海老が描かれている。

⑪魚炙り（いるり端の藤三郎）

暑さのため、上半身裸になって囲炉裏で串に刺した魚を焼く。隣の炉では、蒲鉾も焼いている。

⑫蒲鉾を作る（肥前）

魚を搥り潰し、その身を棒様のものに付けながら、蒲鉾は「つけやうより、焼きやう大事」などといっている。

（挿絵⑫と⑬の間に破損、欠落箇所の可能性）

⑬酒をめぐる諍い（酒奉行・戸脇の新兵衛、権の守の親類・塀越しの介、障子破りの千衛門）

酒の無心を酒奉行・戸脇の新兵衛に断られた障子破りの千衛門が新兵衛に斬りかかり、喧嘩となったのを塀越しの介が仲裁に入る。

⑭七つ鉢を運ぶ（与三郎）

喧嘩を見て、脚が震え、七つ鉢を落としそうになる。

⑮井戸端で魚の鱗を取る（魚洗いのしん六）

井戸端で庖丁を使って、魚の鱗をとっている。

⑯井戸汲み（小萩、あこちゃ）

2匹の女鼠が、井戸水を汲みながら、それぞれしん六と与三郎を愛する胸の内を語り合っている。

## 5. 『鼠の草子絵巻』にみる厨房および食品・食材

### (1) 厨房について

前述したように、一見素朴な天理図書館蔵本の調理場面に比して、サントリー美術館蔵本のそれは、描写が緻密であり、建物の構造などもある程度明瞭に示され、絵としての完成度が高くなっているといえる。金屏風の前の権の守、姫君以下が座る祝言の間の隣には、さらに畳の間があり、そこには茶の湯奉行と酒奉行、さらには石臼で茶を挽く盲目の鼠がいる。そして、その外側がさまざまなネズミが働く厨房となっている。

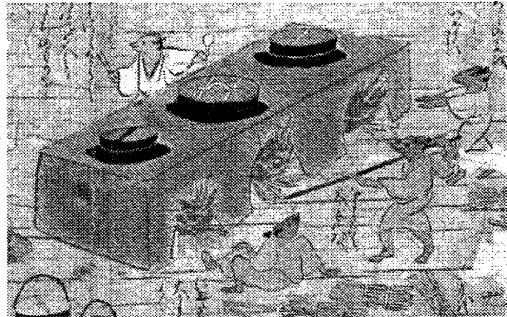
また、天理図書館蔵『鼠の草子絵巻』別本は、これまで紹介した『鼠の草子絵巻』と同じ物語であるが、祝宴の間と、それに続く一連の調理風景の挿絵のみが現存している。成立時期はやや下がり、近世初期の慶長年間（1596～1615）のものとされる（『天理秘蔵名品展』図録解説）。この別本の挿絵は、これまで紹介してきた天理図書館蔵本等に比して、その分量が大幅に増加しており、描写も一段と細密になっている。

しかし、これらの場面構成は、宴会の間、酒の用意などを行っている次の間、そして厨房へと続く『酒飯論』のそれと基本的には共通するものである。そして、この『鼠の草子絵巻』の調理場面は、前述したように、当時としてはごく一部の特権階級の豊かな食生活と、それを支える厨房の様子を絵巻物として理想化し、さらに豪華に表現したものと考えられる。

天理、東博、サントリー本、天理別本と比較してみると、いずれも加熱調理には竈と床上の地火炉を併用している。竈は屋内の土間にあったと考えられ、主に炊飯用に、炉は床上で副食物の煮炊きや焼き物に用いられていたとみられる。天理本では、竈は土饅頭型一口竈で



炉は床を掘り下げて作った小さいものが二面、東博とサントリー本では二口の竈と床上に瓦箱をおいた炉、天理別本では角型三口の竈と五徳にのせた鍋が三つ横に並べられるほどの地火炉が二面描かれている。テキストの成立年代が下がるほど厨房設備が豪華になっているこ



天理別本のカマド

とがわかる。煮物は地火炉に五徳を置き、その上に鍋を置いているのが描かれているが、鍋を自在鉤につるさず、五徳を用いることが京都を中心にする地域では多かった<sup>#11</sup>とされている。したがって、京都を舞台とする『鼠の草子』の厨房には自在鉤はでてこないと考えられる。また真菜箸を用いた庖丁人がいずれのテキストにも描かれているが、この庖丁人の人数が天理本では一人、東博、サントリー本では二人、天理別本では五人と、やはり成立年代が下がるほど増えている。東博、サントリー本には水周りが描かれていないが、魚鳥の内臓を取り出すなどの下準備は別の場所で行われていたことがわかる。天理別本では井戸端で魚を処理しているが、このことは室町期の厨房場面が描かれている『酒飯論』<sup>#12</sup>と一致している。『酒飯論』には僧侶と武家の井戸端から食膳までの場面が描かれているが、武家の厨房の床上では真菜箸を使う庖丁人がいて、地火炉では五徳に鍋を置き煮炊きを行っているなど、ほとんどと類似した場面が描かれているのに続き、井戸端で鳥の下ごしらえをしている場面がある。また僧侶の厨房の図では、土間に角型と土饅頭型の竈が置かれていて、炊飯は土間で、煮炊き・焼き物等の調理は床上で行われている。総じて『鼠の草子絵巻』の厨房場面と『酒飯論』の武家の厨房場面には共通点が多く見られ、『鼠の草子絵巻』に描かれている厨房が絵空事ではないことを示している。『酒飯論』の成立期は室町時代であるが、国会図書館本は土佐光元（永禄12年〈1569〉没）筆の模本と伝えられていることから、天理本『鼠の草子絵巻』の方が、数十年程度成立時期が早い可能性がある。

## (2)酒について

式三献に始まる祝言に酒がなくてはかなわない。天理本には祝宴の場に提子を持つ侍女が描かれ、次の間では、別の侍女が「銚子は早すぎる」などという場面もあるが、酒の名前などは登場しない。一条兼良（1402～1481）の作といわれる『尺素往来』には、

酒は柳一荷。しかのみならず天野、南京の名物、兵庫、西宮の旨酒。および越州豊原、

### 賀州宮腰等<sup>注13</sup>

などと記されており、室町期中葉には、京都の柳酒をはじめ、種々の銘酒が知られていたことがわかる。サントリー絵巻には、祝宴の次の間で酒奉行の和泉の守の横に、「これはあまのかわ、これは江川の上々」と傍書された酒樽が2つ描かれている。「江川」とは、山科言継の『言継卿記』<sup>注14</sup>の弘治2年（1556）10月28日条に「伊豆酒」として登場するものであり、近世初期の俳書『毛吹草』<sup>注15</sup>に、「柄川酒」と記されているものである。

また、天理別本の絵巻では、祝宴の座敷の横で、侍女鼠が、提子を手に、「ひや（冷）の御しゆ（酒）はむよう（無用）のよし、こころい申候」などといっている。その近くには、大小さまざまな酒樽が描かれ、それぞれ、「なんとさけ」（南都酒）、「かたはく」（片白）、「しんしゆ」（新酒）、「にこりさけ」（濁り酒）、「うすにこり」（薄濁り）、「あまさけ」（甘酒）などと、名が記されている。南都酒とは、室町中期以降人気のあった奈良の僧坊酒のことであり、菩提山正暦寺や興福寺大乘院のものがことに著名であった。近世初期の『本朝食鑑』<sup>注16</sup>は、和州南都の造酒が第一で、摂州伊丹、鴻池、池田、富田のものがそれに次ぐとしている。また、「片白」とは、「諸白」に対する語であり、「諸白」が、酒造りに用いる蒸米、麴米の両方が精白米であるものをいうのに対し、「片白」は、蒸米のみに精白米を使ったものをさす。諸白は最高級の清酒（すみさけ）として知られ、室町期の『日葡辞書』<sup>注17</sup>には、諸白について、「日本で珍重される酒で、奈良で作られるもの」とある。一方片白は江戸期の酒とされ、天理別本の挿絵が近世のものであることを示している。しかし、その一方で、にごり酒や薄にごり酒が描かれているのは、中世末期がにごり酒から清酒への移行期にあたる<sup>注18</sup>ことから、この挿絵が少なくとも近世初期を下らないものであることが推定される。薄にごりは、室町期の『七十一番職人歌合』等にも登場している。

### (3)かまぼこについて

天理本の炉では一面で切り身にした魚が焼かれ、もう一面ではかまぼこが焼かれている。

炉の絵の上方にすり身を棒状のものにつけて形作りながら、「かまぼこ（蒲鉾）は、つけようよりや（焼）きよう大事にて、うはかわ（上皮）の、こげぬようにやき候へ、ひぜん（肥前）」と詞書がついた絵がある。すり身のはいった鉢の横には身をこそげとられた魚の頭と骨がある。かまぼこは、室町時代中ごろから現れ、武家の行事食にも用いられた<sup>注19</sup>。当初



かまぼこを作る（天理本）

の製法は魚のすり身を細竹に塗りつけ、炭火であぶって焼成した形が、水辺にはえる蒲の穂に似ているところから、蒲鉾とよばれたという。『大草殿より相伝之聞書』<sup>220</sup>には、「かまぼこのしべ、長さ五寸、さきの広さ二寸、本の広さ一寸六分ばかり」とあり、先端部分がやや広がる棒状のかたちはこの図と一致している。かまぼこが板付になったのは桃山時代で、蒸す製法がとられるようになったのは江戸時代になってからとされる。室町時代のかまぼこは、現在のちくわのようなものであったと考えられる。

また『大草殿より相伝之聞書』にはかまぼこのくわしい食べ方も記載されている。「かまぼここのこと本膳にある時は。先左に有このこをはし取なおし。右の手にてとり。左の手にとりて右の手にて。このこのふたを取りかけて取て。このこおけ取たる左の手の人さしゆびたか?ゆびのあいへふたのとつてをはさみ。このこおけに取そへ。集養有たき程くふて。ふたをば又はし取直し。右の手にてとり。このこ桶は左の手ふたは右にて取て。め、おしきにふたをばそばにをかざして。ふたもみもをくなり。」このことは海鼠の卵巣、このわたのことである。「かまぼこをくふ時は先湯漬をくい。はしを取なをし。右の手にてかまぼこのしべのなきかたを取。左の手にとり直し手の上をき。右の手にて集養有たきほどくふ也。又とりてくふ共同前なり。さて本膳のまへのかたには何となくをく也」、「かまぼこをたべたる時は、四ツめの汁にうつる。」とある。このように、かまぼこの食べ方にも武家の行事食として、厳密な作法が存在したことがわかる。

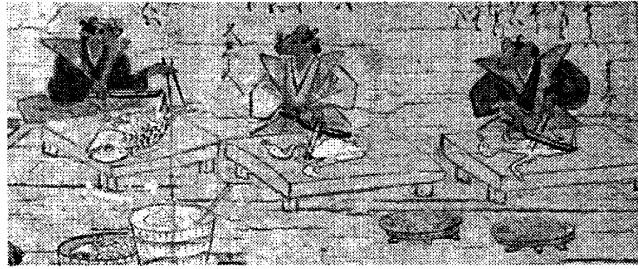
#### (4) たちばなやき (橘焼き)

東博本、サントリー本では、膳棚にたちはなやき(橘焼き)のおり、えひ(海老)のおりとある。橘焼きとは料理の名前で、『庖丁聞書』<sup>221</sup>には、「橘焼きといふは。梅焼きのごとくして。くつしする時。梶を入て色付まるめ。たれみそにて味を付。からたちの枝に指。亀足を付添肴に出す也。」とある。魚の身をよくすりつぶし、梅の実の大きさに丸め、くちなしで黄色く色をつけ、たれ味噌でにて、からたちの枝にさしたものである。たれ味噌とは味噌を水で溶き、煮詰めた後、木綿袋に入れて濾したらした液で醤油の普及以前、室町時代には調味に用いられていたものである。亀足とは、焼いた鳥肉の足、串焼きの手元を紙で巻いてその余りをひねっておくもので、手に持って食べるとき、指が汚れないようにするためのものである。魚団子をくちなしで黄色くそめたものだから橘の黄金色の丸い実になぞらえ橘焼きと名づけられたのであろう。『式三献七五三膳部記』<sup>222</sup>に、たちばなやきをそへさかな(雑煮あるいは饅頭、羊羹、そうめんの類は酒の肴にならないものであるから、肴を添えて出すをいう)として組んだ献立が記載されている。『当流節用料理大全』<sup>223</sup>には「御添肴のこと」として「夏は立花やき」と記されている。

#### (4) 白鳥について

東博本、サントリー本では庖丁人の弥三さへもん鼠に金内鼠が「さゑもん殿白鳥のきりやうは大事の物にて候かまひてきりそ□なひめさるな」と云い、弥三さへもん鼠は「いへもの

鳥とりもほねかたくてならないそかやうにしんらう申も引太刀の一つもたまはらんためなり」と答えている。天文4（1535）年成立の『武家調味故實』<sup>24</sup>には、「白鳥切事。一の羽ぶしより次第につめてくぼね三に可切。さておろす事如鷹也。」と切り方が記されており、『鼠の草子』のこのあたりの描写からは、このような当時の庖丁法の反映を読み取ることができる。『四条流庖丁書』<sup>25</sup>に「美物上下之事。上ハ海ノ物。中ハ河ノ物。下ハ山ノモノ。」としたあとに、「山ノ物下トハ定タレ共、鷹ノ鳥ニハ如何ナル白鳥成共上ヲスヘカラス。雉



鯛、白鳥、雁を調理する庖丁人（天理別本）

ノトリニ必可限。（中略）鷹ノ鳥ニテハ非トモ白鳥ノ事一種ダチニテ可参。鯨モ同前也。如何ナレハ、似相タル物マレ成故、組付ニハスヘカラスト云々（山の物を下にすることは定まってはいるが、鷹の獲った鳥に対しては、どのような白鳥であっても上にはしてはならない。（中略）鷹の獲った鳥でなくても白鳥の場合は、すべて一種だち（一種類だけ。）としておだしするのがよい。なお鯨の場合も同様である。なぜなれば、他に似たものがほとんどないから、組み合わせせて盛りつけてはいけないというわけである。）」とあり、さらに「美物ヲ拵エテ可出事。可参次第ハビブツノ位ニヨリテ可出也。」とあって「水鳥ならば白鳥、菱喰、雁など、この順番にお出ししなければならない。ただし鷹の獲った鳥は別である。」と述べられている。鷹の鳥とは、鷹狩りで獲った鳥、或は雉子のことで、鳥の種類としては白鳥が雉子に次いで上位に扱われている。また『大草家料理書』<sup>26</sup>には「生白鳥料理は。作候て薄酒塩を懸て。味噌に出を入れて。かへらかして鳥を入候也。但こゝは何にても時々物を入候也。うど京菜は酒にて煎りて加ても吉。又もみ豆腐を湯ににしても吉なり。（白鳥は作り身にして酒をかけておく。味噌にだしをいれて、沸騰させ、そこにさきの鳥肉をいれる。ここになんでも季節のものをいれる。うど京菜は酒で煎って加えてもよろしい。もみ豆腐をゆでたものでもよろしい。）」と料理法がある。以上のことより、室町時代では白鳥は饗応の場での最高の食材の一つで、庖丁の仕方、料理法、供し方にも細かい決まりごとのある格式高いものであったと考えられる。

時代は下がるが、江戸時代初期の『料理物語』<sup>27</sup>には、鳥の部で、白鳥は鶴の次にあげられ、料理法としては、「汁、煎り鳥、ゆで鳥、串焼き、酒びて、そのほかいろいろに用いる。」とあり、白鳥の汁の項では、「中味噌にてしたて候。又すましにも妻は時分のものつくり次第入」と記されている。酒びてとは『大草家料理書』に「酒びてとは何魚にても出し酒計に

塩を入れて酢を少し加る也。」とあり、水の代わりに酒を用いてとった鰹節のだしに塩と酢をくわえたものに、魚、鳥を浸しておく料理法のことである。その他の江戸時代の料理書にも白鳥についての記載がみられる。

上記の三品については、前述した永禄4年3月末の足利義輝、三好筑前守義長邸御成りの時の献立に、かまぼこ、橘焼き、くぐい（白鳥）が用いられていることを考え合わせると興味深い。すなわち、『鼠の草子絵巻』に描かれる厨房においては、当時としては、最高級の祝膳が用意されていることになる。そのことは、『鼠の草子』の調理場面が、当時隆盛をきわめた武家様式の饗宴を土台として作成されていることを証すものといえる。

(以下続稿)

注

- 注1 天理図書館善本叢書『古奈良絵本集一』（八木書店、S47）の解説で、岡見正雄が、この作品の室町時代風俗資料としての価値に言及している。
- 注2 本稿で使用したテキストは、天理本および天理別本については、天理図書館善本叢書『古奈良絵本集一』（八木書店、S47）所収のもの、サントリー本は、小学館日本古典全集本（小学館）および『お伽草子』（S54、平凡社）の写真版である。それ以外にも、東京国立博物館蔵本、スペンサーコレクション本等を参観したが、この2本はサントリー本と同系統のもので、本文、挿絵ともにほぼ異同がみられないため、本稿では、主としてサントリー本を使用した。
- 注3 三省堂、S57。
- 注4 『御伽草子と民間文芸』『鼠の草子』とその周辺 岩崎美術社、S42。
- 注5 天理図書館善本叢書『古奈良絵本集（一）』解説参照。
- 注6 桜井秀、足立勇『日本食物史』上、雄山閣出版、S48。
- 注7 『貞丈雑記』平凡社東洋文庫、S60。
- 注8 桜井英治『室町人の精神』238頁（小学館、H12）。
- 注9 日本古典全集『御伽草子集』小学館、S49。
- 注10 吉田元『日本の食と酒』人文書院、H3。
- 注11 北浦かほる・辻野増枝編『台所空間学事典』（彰国社、H14）。
- 注12 別掲図版参照
- 注13 『尺素往来』（続群書類従完成会、群書類従第9輯）による。
- 注14 『新訂増補言継卿記』（続群書類従完成会、S42）による。
- 注15 『毛吹草』（岩波文庫、岩波書店）による。
- 注16 『本朝食鑑』（平凡社、東洋文庫S51）による。
- 注17 『日葡辞書』（岩波書店版）による。
- 注18 吉田元前掲書による。
- 注19 『本朝食鑑』（平凡社、東洋文庫S52）による。
- 注20 『大草殿より相伝之聞書』（続群書類従完成会、群書類従第19輯）による。

- 注21 『庖丁聞書』（続群書類従完成会、群書類従第19輯）による。
- 注22 『式三献立七五三膳部記』（続群書類従完成会、続群書類従第19輯下）による。
- 注23 『当流節用料理大全』（『日本料理秘伝集成』第3巻、同朋社出版S60）
- 注24 『武家調味故実』（続群書類従完成会、群書類従第19輯）による。
- 注25 『四条流庖丁書』（続群書類従完成会、続群書類従第19輯下）による。
- 注26 『大草家料理書』（続群書類従完成会、群書類従第19輯）による。
- 注27 『料理物語』（続群書類従完成会、続群書類従第19輯下）による。

\*本稿で使用した図版は以下の通りである。

1. 天理善本叢書『古奈良絵本集』（一）八木書店H4。
2. 奈良絵本国際研究会議編『在外奈良絵本』角川書店S56。
3. 古典と絵巻シリーズ『お伽草子』平凡社S54。
4. 奥平英雄編『御伽草子絵巻』角川書店S57。
5. 京都文化博物館『京の食文化展』H18。
6. 天理図書館『天理秘蔵名品展』H4。