

韓国の搗臼から考える古代日本の食

庄田 慎矢 ・ 李 貴愛

— 論文要旨 —

ユネスコ無形文化遺産に登録された現代の和食の定義からは、古代日本にスパイスやニンニクなどを叩き潰す調理法が存在したとは想像しにくい。しかし、最近の研究により、このような用途に用いられていた土器、「陶臼」が存在する可能性が提起された。本稿ではこれを受けて、陶臼が搗臼として用いられていた蓋然性を検討するため、①復元土器の使用体験、②韓国の搗臼に関する聞き取り調査、アンケート調査、③韓国等における臼の考古学的成果の検討などを実施した。結果、陶臼は搗臼としての機能に適合している可能性が確認され、また韓国においても日本同様、搗臼が使われなくなりつつある傾向はあるものの、現在でも一般的に入手可能であることを把握した。考古資料からは、韓国において三国時代に台所用搗臼が用いられていたことは確かであるが、日本の陶臼の系譜がそこに連なるかは不明である。また、陶臼の用途を探る上では、ローマ時代の土器に研究成果の実例がある、残存脂質分析の適用が有効であろう。

キーワード：搗臼, 和食, 復元土器, チョルグ

はじめに： あり得たかも知れない「和食」

現在を生きる私たちは、過去が現在に向かって一直線に発展してきたと考えがちである。しかし、10年前の私たちが現在のウィズコロナの世相を全く予測できていなかったことから明らかなように、実際はさまざまな要因による紆余曲折を経るのが時の流れ、人間社会の変遷の常であって、そのことは本論のテーマである食の歴史についても当てはまるはずである。長い時間幅を扱う考古学や歴史学は、単線的でない社会の捉え方を現代の人々と共有する上で、きわめて重要な役割を果たす分野といえよう。

世界無形文化遺産に登録された「和食」の特徴は、多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、健康的な食生活を支える栄養バランス、自然の美しさや季節の移ろいの表現、年中行事との密接な関わり、であるという¹⁾。しかし、こうした食生活の特徴は、日本列島に人が住み始めた3万数千年前から不変であったとは到底考えられず、これから変わらないものでもありえない。また、我々日本人がいわゆる「和食」を常食としているわけではなく、特に都市部においては、国籍を問わない多様な食材・料理が食されていることにも注意が必要であろう。

たとえば昨今では、巷で「スパイスカレー」が流行しているという。古代との確かな関連性は全く不明でありながら、なぜか「古代食」を謳ったスパイスカレーを見聞きすることさえある(吉良編2020)わけだが、それに違和感を覚えるのは、スパイスを多用するカレーのような料理が、私たちの現代的な感覚でとらえる日本料理とは相入れないという漠然としたイメージがあるからであろう。しかしその一方で、「古代食」がどのようなものであったのかについては、極めて多くの研究の蓄積があるのにも関わらず²⁾、実際に明らかになっていることは余りにも少ない。奈良時代には芥子・薑、生薑、檳榔、蘘荷、山薑、蘭、山蘭、蓼、櫻椒、胡椒などの名称が文献に記されており、これらが香辛類であった可能性が提起されている(関根1969, p.214)。また、縄文時代から中世までの遺跡から出土した種子には、サンショウ、イヌサンショウ、カラスサンショウ、エゴマ、ニワトコ、シソなどが確認され、これらが香辛料としての役割を果たしていた可能性もある(神野・野田2014)。

最近、森川(2019)はそれまで「すり鉢」「搗鉢」と呼ばれていた³⁾厚い円盤状の底部を付した古代の須恵器(図1)に注目し、これらがニンニクなどをつぶす「搗蒜」法に用いられたものであった可能性を提起した。搗鉢とするには、そもそも搗目が無いという同氏の指摘はもっともである。また、この器形については、使用痕

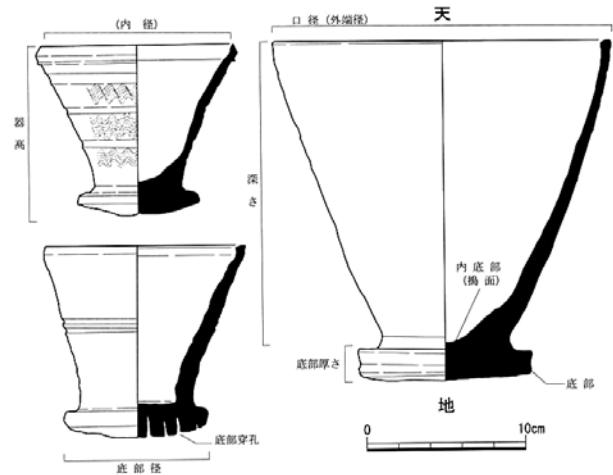


図1 日本古代の「陶臼」の器形と細部名称
(森川2019, p.150より転載)

跡がほとんど確認できないという消極的根拠から、かつて「こね鉢」として、粉状のものをこねる機能が想定されたこともある(柿田1999)⁴⁾。しかし、後述するように、復元土器を使用して実際に調理をしてみると、この器形がこねる作業には向かないことは明らかである。

搗くという調理法は、餅搗きを除けば現代の和食の調理法においてはあまり見かけられるものではない。後に述べるように、この動作に適した搗臼(つきうす)は古代以降の日本では普及しておらず、食材をすりつぶすのには主に搗鉢、そして現代では電動ミキサーが多用される。先人達が須恵器の臼を搗臼と呼称したのは、きわめて現代的な感覚のなせる業といえよう。

しかし、石器としての臼については、その起源が旧石器時代まで遡るせいか、土器とは異なる感覚で捉えられている。すなわち、有光教一(1953, p.314)はかつて、石臼を大きく(A)石棒を縦に使う搗き砕く「杵臼」と、(B)石棒を水平に動かして磨る「すりうす」の二つに分類した。汎世界的に分布し、新石器時代には朝鮮半島南端まで到達したすりうす(磨臼)が、有光が指摘するように日本にみられないことには注意が必要である⁵⁾。筆者は、このこととアワ・キビ農耕が縄文時代に受け入れられなかったことを関連付けて考えるが、これについてはなお議論が必要であろうから、ここでは深入りしない。

本稿では、森川によって提起された日本古代における搗臼の存否問題(森川2019, 2021)を考えるために、①復元土器を用いた経験的手法による、搗く機能と「陶臼」の器形との対応関係の推定、②現代韓国における搗臼の事例の聞き取り、③諸外国における考古学的研究事例の検討等に基づいて、日本古代の陶臼の機能についての森川説(2019, 2021)に屋上屋を架しつつ、ありえたかもしれない過去の和食の姿について、若干の私見を述

べる。

1 世界各地で見かける台所用搗臼

前章で述べたすりうす同様、搗臼も木製の杵摺り用や餅つき用とみられるもの他には日本にほとんどみられない。このことは、既出の森川論文における言及を除けば、管見の限りではあまり注意されているように思えない。東南アジアでは現在でも搗臼は大型・小型ともに日常的な調理の場面で頻繁に用いられており、筆者も使用の場面をたびたび実見した。図2はカンボジアのシェムリアップの民家で実見した石製および木製の小型搗臼である。手前にある黄色のペースト（炒め料理などに多様されるカンボジアの伝統的ミックススパイスであるクルーン（Kreoung））を作るのに主に使われるという。木製よりも石製がはるかに重く、どちらを用いるかは家庭での嗜好によるが、得られる調理上の効果は同様であるという。また、後に述べる韓国同様、イネの杵摺りに用いる大型の搗臼と、ニンニクやスパイス・ハーブ類をつぶすのに用いる小型の搗臼は同じ名前トゥバルボツ（Tbal Bok）で呼ばれているという。石製の搗臼を用いて、炒め料理やあえもの料理のためのペースト状調味料を準備する場面は、タイでも目にした（図3）。



図2 石製（左）および木製（右）の搗臼および加工対象となる食材（カンボジア・シェムリアップ州にて、2019年6月29日筆者撮影）



図3 石製の搗臼を用いて唐辛子ペーストをつくっている様子（北タイ・ハンケオ村にて、2007年8月29日筆者撮影）

また、中央アジアのウズベキスタンや、ヨーロッパのイタリア、そしてイギリスでも搗臼が調理に用いられているのを目にした。ユーラシア東西交流の結節点とよばれるジョージアでも、トゥケマリ（小粒のスモモ）ソースをつくる際に、ハーブをつぶすため搗臼が使用されているという（島村 2017, p.137）。このように、世界各地の台所で搗臼を確認するに及ぶと、各家庭に搗臼が常備されていないのは日本だけではないのかとさえ思えてくるのである。もし森川（2019）が指摘するように日本の古代に搗臼として使用された須恵器が存在したのであれば、それは食文化において大陸との交流が盛んであった時期（宇野 1999）に始まった様々な現象のひとつとして解釈できるのかもしれない。そしてその後なぜこのような調理法が失われていったのかを知ることは、現代へと連なる日本食・和食の成立過程を考える上で極めて重要であろう。

2 復元製作臼の使用体験記

須恵器「陶臼」の調理道具としての機能を検討するために、模造品を用いて調理を行うことで、形態の特徴と機能との関連性の検討を試みた。使用した臼は、森川実氏が実験のために専門の窯に依頼した復元製作品（図4）を借り受けたものである。器高20.1cm、口径22.0cm、乾燥時の重量は1,948gを測る。この土器を用いて筆者が行ったのは、厳密な条件設定を伴う実験からは程遠い、まさに体験の水準ではあるが、以下に実際に「陶臼」を使用してみた際の感想を述べる。なお、この臼はこれまで何度か使用しているが、ここでは2021年12月30日に奈良市の某所で行った事例をとりあげる。

味噌を作る際に、ゆでた豆をつぶす作業が必要になる。筆者は以前、この作業をチャック付きビニール袋に入れた茹で茹でをガラス瓶で叩き潰すという方法で

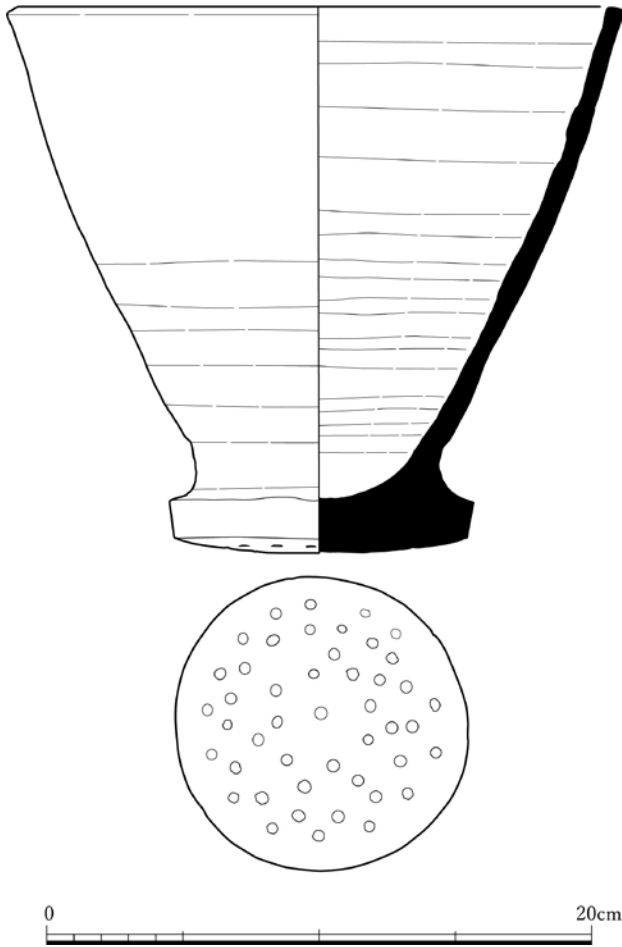


図4 復元製作された須恵器「陶臼」
(図：森川実氏による)

行っていた。結果から述べると、臼を用いた方がはるかに早く、はるかに均一に、茹でダイズを叩き潰すことが可能であった。その手順は次の通りである。

茹で上がって筥にあけたまだ熱いダイズを、臼の器高の四分の一程度まで入れ(図5-1)、搗き棒で叩き潰す(図5-2)。後に述べるように、この時に用いた搗き棒は播粉木であって、搗く動作にはさほど適していな

い。搗き棒(杵)に適しているのは、上下に搗く運動をした際に振動で手元がすべらないように、中間～上部あたりに括れのある形態である。搗く動作をする際、テーブルに置いて叩くよりも、あぐらをかいてだき抱えるようにして作業した方が、上から力を加える形になるので作業しやすい。また、器壁が急傾斜であるため、上から見たときに内底面中央部にあるダイズが先につぶれていくが、それが次第に周辺に広がりながら器壁を登っていくような形になる。しばらくすると自然と器壁から砕けたダイズが剥がれ落ち、また中央部にもどってくる。これを繰り返すうちに、全体がまんべんなくペースト状になる(図5-3)。

上記1回分の分量をペースト状に加工するのに5分程度を要した。須恵器の表面が水分を適度に吸収するためか、ペースト状になったダイズは器壁からはがれやすく(図5-4)、作業を助けた。総じて、底部の重さによる安定性、細身の器形による内容物の収束力、器壁からの内容物のはがれやすさなどの点から、搗き臼としての使い勝手の良さは驚くほどのものであった。逆にこれを用いて何かを捏ねるとすると、細身の器形とすぼまる底部がその障害となることは明らかであった。

3 日本在住の韓国の料理家に聞く

次に、現在の韓国料理における搗臼の使用方法について検討するため、聞き取り調査を実施した。コロナ禍の影響で渡韓が難しかったため、日本在住で韓国料理に詳しい専門家を対象に調査を行うこととし、韓国料理教師である金順愛(キム・スネ)先生のご自宅を2022年1月19日に訪問した。金順愛先生は大学を中退された後、韓国でファン・ヘソン先生⁶⁾から韓国料理(宮廷料理、伝統料理)を習い、1993年来日。2006年から2016年まで大阪府茨木市で韓国料理店を運営。現在のご自宅で韓国料理教室をされる傍ら、駐大阪韓国文化院においても料理教室をご担当されているという。



図5 復元陶臼を用いて茹でダイズをつぶす(2021年12月30日筆者撮影)



図6 日本で韓国料理を指導されている金順愛先生
(手前は復元須恵器)

まず、搗臼(절구, チョルグ)についての質問を行った。陶臼の復元品を見ながら所感を述べて頂いたところによると、昔は土間のカマドのあたりで料理を作るときに搗臼を使用していたので、臼を抱きかかえるようにして使ったり、座って使用したりすることはしなかったという。臼は小さくて下が短いもの(唐辛子粉づくり、ゴマのすりつぶし、ニンニクのすりつぶし、清麴醬(チョングクチャン)など豆のすりつぶし用、台所で使用する)と、大きくて下が長いもの(餅つき用、庭で使用)があり、それぞれ違う用途で使われていた。杵(절구봉, チョルグボン)の形は、復元品とセットになっている播粉木のようなまっすぐな形ではなく、真ん中あたりが持ちやすいようにくぼんでいる。また、杵が対象と接する部分は食材によって摩耗の仕方が異なるため、使用した際の感触も異なっていた。

搗臼の代用として電動ミキサーは使用しない。理由として、ミキサーは細かく切り刻むのに対して、搗臼はすりつぶすことによって食材の汁が出てくるので、味が全く違う⁷⁾。現在搗臼はアルミニウム製のものや、プラスチック製のものを使う。軽くて値段も手軽だが、一度に大量のニンニクをすりつぶしたりする時によく中身が飛び散るので、昔の搗臼に比べて使いにくい。セラミック製のものも見たことがある。なお、大きい石でできた



図7 インタビューの様子

搗臼は高く手が届かない。普段の料理に使用するのであれば、復元品と同じくらいの大きさの搗臼が必要で、食べ物は最大半分くらい入れて使用する。復元品は、韓国料理を準備する際にはとても使いやすそうに見える、とのことであった。

次に、食べ物や食器の変化についても話を伺った。食べ物の変化として一番に挙げられるのは、調味料である薬念(양념, ヤンニョム)の作り方であるという。現在は砂糖を多く使っているため食べ物が全体的に甘くなる傾向にあるが、昔は薬念を作るときに砂糖は使用していなかった。

以前はタデギ(다데기)というニンニク・唐辛子粉(水分を含む唐辛子でもよいが、ただし青唐辛子は変色するため不可)・生姜・塩を搗臼で潰して混ぜ込んだペースト状のものを調味料としてよく使用していた。これはチゲやプルコギなど、いろいろな料理に使っていた。一度作ったタデギは、現在はプラスチック製の手軽な容器に入れて冷蔵庫で保管するが、昔は調味料やお酒などはみな、甕(항아리, ハンアリ)に入れて保管したり、発酵させたりしており、タデギも例外ではなかった。甕は生きていると言われており⁸⁾、甕で貯蔵しておいた方が、深い味わいが出るのだそう。

4 韓国におけるチョルグ(臼)の今

このように、臼についてあれこれ調べるうちに、韓国の江原道に、搗臼に関する昔話が伝わっていることを知った。「小判の出る臼(금돈이 나오는 절구)」と題されたその話のあらすじは、次のようである。

昔、ある村に貧しい兄弟が住んでいました。この兄弟は、隙さえあれば喧嘩をしていました。ある日、兄弟は一緒に山に木を切りに行きました。疲れた弟が山の上を

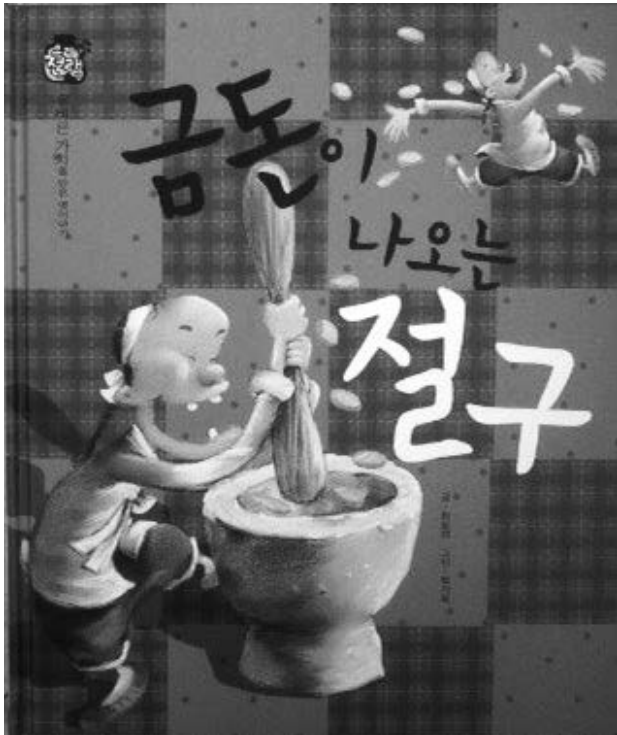


図8 昔話「小判の出る臼」の表紙
(図書出版Paran, 2015)

眺めながら唸っていると、どこかで大きな音が鳴りました。弟が音の聞こえるところに走っていき、兄が妙な形の臼を転がして山から下りてきました。兄弟は久しぶりに力を合わせて、臼を家に持ち帰りました。汚れた臼を綺麗にふくと、ちゃんと使えるようになりました。兄弟はこの臼にトウモロコシを入れ搗いてみました。しばらくすると、臼からチャラチャラという音が聞こえました。兄弟が臼の中を覗くと、なんと、トウモロコシの粒が全部小判に変わっているではありませんか！こうして兄弟は金持ちになって、別々に暮らし始めました。ある日、弟が、臼を一人占めしたいという欲を出しました。しかしそれを兄が許すはずはありません。兄弟が臼を自分のものにしようと引っ張りあった末、臼を床の下に落としてしまいました。その拍子に、臼は「パカン！」と割れてしまいました。兄弟は自分たちの欲深さを地団駄踏んで後悔しましたが、臼を元に戻すことはできませんでした。

この話の臼は明らかに今まで述べてきた台所で用いる小型のものではなく、庭などで用いる大型のものである。また、臼で搗く対象がイネではなくトウモロコシであるところにも興味を惹かれるが、この話は山間地の多い江原道に伝わる昔話であるという。そこで、知己の協力を得ながら、SNSや電子メールにより、この昔話が韓国でどれくらい知られているのか、そして臼を実際に使用したことがある人がどのくらいいるのかを調べ、現在

の韓国での搗臼の普及度についての情報を得ようと試みた。世代については満遍なく網羅できるように努めたものの、知己のつてを頼ったため、インフォーマントには必然的に偏りが生じている。このため、当然のことながら、この結果に何らかの代表性を持たせることはできない。質問事項は以下の通りである。

이하 질문에 답장해주시기 바랍니다. (以下の質問にお答えください)

1. 금돈이 나오는 절구 라는 그림책을 보신적이 있으신지 (小判の出る臼という絵本をご覧になったことがありますか)
2. 절구를 사용하신적이 있으신지 (臼を使用されたことがおありですか)

アンケートの結果を表1に示す。性別による使用経験の差を見ると、体験学習を含めた場合(男6:女12)と含めない場合のいずれも(男4:女8)、女性の方が使用経験のある人が2倍と多かった。また、年齢による差を見ると、10代で体験学習が多く、40代以降で使用経験のある人が多い傾向があった。20代、30代では使用経験のある人が比較的少ない。そういった傾向を受けて、最近になって臼の使用のような伝統的な調理方法が教育に取り入れられたのであろうか。いずれにせよ、普段の生活で臼を使用したことのある人が世代が若くなるとともに減ってきていることは確かである。

次に、乗り掛かった舟、半ば興味本位で、臼のショッピングサイトをインターネット上で検索した。ネイバースショッピング(<https://shopping.naver.com/home/p/index.naver>)というサイト上で「절구(臼)」という単語で検索した場合、170,918件がヒットした。「절구통(臼・体部)」は32,516件、「절구봉(杵)」では231件の検索結果が出た。

「키워드 추천(キーワード推薦)」の欄や、レビュー欄には、「이유식절구(離乳食臼)」、「알약분쇄기(錠剤粉碎機)」という単語が見られた。臼の素材には石、焼き物、ステンレス、鉄、木、プラスチック製のものなどがある。

「도자기절구(陶磁器臼)」の検索結果が42,291件、「스텐절구(ステンレス臼)」が10,402件、「돌절구(石臼)」が29,802件、「나무절구(木臼)」が13,766件、「무쇠절구(鑄鉄臼)」が2,282件、「플라스틱절구(プラスチック臼)」が3,508件であったため、この結果によると、意外なことに焼き物の臼が現在では最も一般的である可能性が考えられる。なお、材質による値段の有意な違いは見られなかった。

臼の大きさは多様で、一般的なもので臼の体部が

表1 臼に関するアンケート結果

年代	性別	連番	本を見たことがあるか	臼を使ったことがあるか	出身地	現在の居住地
10代	男	1	なし	使用 (体験学習)	大田	大田
		2	なし	なし	大田	大田
		3	なし	使用 (体験学習)	全州	大田
	女	4	なし	使用 (体験学習)	抱川	大田
		5	なし	使用 (体験学習)	大田	大田
		6	なし	使用 (体験学習)	大田	大田
20代	男	7	なし	なし	ソウル	牙山
		8	なし	なし	清州	清州
		9	なし	なし	ソウル	世宗
	女	10	なし	自宅で使用	釜山	釜山
		11	なし	幼い頃に使用	釜山	釜山
		12	なし	なし	蔚山	世宗
30代	男	13	なし	自宅で使用	馬山	釜山
		14	なし	なし	釜山	釜山
		15	なし	なし	釜山	釜山
	女	16	なし	なし	舒川	世宗
		17	なし	なし	靈光	世宗
		18	なし	なし	ソウル	世宗
40代	男	19	なし	使用経験あり	ソウル	ソウル
		20	なし	なし	龍仁	清州
		21	なし	使用経験あり	ソウル	世宗
	女	22	なし	使用経験あり	驪州	大田
		23	なし	なし	ソウル	世宗
		24	なし	民俗村で体験使用	釜山	全州
50代	男	25	なし	なし	釜山	釜山
		26	なし	なし	ソウル	大田
		27	なし	なし	仁川	大田
	女	28	なし	自宅で使用	慶州	釜山
		29	なし	なし	抱川	世宗
		30	なし	使用経験あり	坡州	世宗
60代	男	31	なし	なし	礼山	ソウル
		32	なし	使用経験あり	保寧	保寧
		33	なし	なし	ソウル	安城
	女	34	なし	使用経験あり	ソウル	ソウル
		35	なし	使用経験あり	牙山	保寧
		36	なし	使用経験あり	江陵	安城

4.5cm～18cm程度であるので、台所臼と見て良いであろう。「절구」と検索した時に上位に来るのが「미니절구 (ミニ臼)」という単語であることから、おそらく小型品の需要が高いことが予想される。餅つき等に用いられる大型品では、30センチ～40センチ程度のものがあるが、これらは「대형절구 (大型臼)」と検索した時にヒットする。「절구봉 (杵)」の長さは様々であり、臼体部の高さとの相関関係に規則性は見出せなかった。

5 若干の考古学的考察

以上に見てきたように、若い世代では徐々に使われなくなりつつあるものの、現在でも韓国では台所用の搗臼

が少なくとも一般的に入手可能である。定型化した台所用小型搗臼は、三国時代の漢城百濟期には成立・普及するという (윤정현 2017)。搗臼の導入について、中国南部からの茶文化の導入と関連付ける意見 (박순발 2005, pp.62-63) もあり、小型搗臼の起源は南京市趙家山遺跡などに事例のある中国南朝に求められているようである (文東錫 2012)。これらの陶臼は、どのような対象物の加工に用いられたのであろうか。中国の歴史時代の古手の小型臼について、韓国でいうところのヤンニョム (藁念) の加工に用いたという説も提示されている (김광언 1987, p.173) が、現代の韓国料理の味の代表格とも呼べるニンニクとトウガラシはもちろんこの時代には登場していない。



図9 韓国・扶余官北里遺跡出土のコリアンダー種子
(박태식 2009, p.528)

ここで注目したいのは、百済泗泚期の都城跡である扶余官北里遺跡において、倉庫遺構と認定された木槨(목관꽃간) 1号および2号から、コリアンダー(*Coriandrum sativum* L., パクチーの名称のほうが日本人には親しまれているかもしれない)の種子が検出されたと報告されていることである(박태식 2009)。木槨状の倉庫遺構は合計4基検出されており、マクワウリ(*Cucumis melo* L. var. *makuwa* Makino), サルナシ(*Actinidia arguta* Planch.), チョウセンヤマブドウ(*Vitis amurensis* Rupr), モモ(*Prunus persica* (L.) Batsch), アンズ(*Prunus armeniaca* var. *ansu*), ヘチマ(*Luffa cylindrica* (L.) Roem)などの果実類とともに出土しているのが特徴的である。コリアンダーがこれらと組み合わせられて用いられたとしたら、どのような料理に仕上げられていたのであろうか。

コリアンダーシードは、熟した種が刺激的な花のような香りを持ち、一方でどこことなく甘い香りも漂うのが特徴で、他のスパイスと組み合わせる時にバランスをとる役割も果たすため、インドやヨーロッパにおいては汎用性の高いスパイスであるという(水野 2017, p.185)。日本では、『延喜式』に「胡荽(こにし)」という名前で登場し、その栽培がおこなわれていたという(森川 2021, p.90)。また、江戸時代にはすしめしにコエンドロ(=コリアンダー)の粉末を振りかける事例が『料理塩梅集』などにみられるが、その後消えていったという(奥村 1998, p.226)。

ただし、色々と想像を広げる前に、官北里遺跡におけるコリアンダー種子の同定については、再確認の必要性を提起したい。提示された図版(図9, 박태식 2009,



図10 現生のコリアンダー種子
(南インド沿岸部産, 筆者撮影)

p.528)を現生標本(図10, 南インド沿岸部産)と比べると、この種に特徴的な縦筋や二個の種子の合わさっている様子は見てとれない。専門家による報告であるだけに、誤認の可能性は低いと考えるものの、信頼できる根拠写真の提示なしにはこの結果に依拠しての議論は危険であろう。本報告には、各種実のおおまかな出土量の記載も見られない。同遺跡出土の植物遺体に関する、今後の追加調査が切望される。

さて、韓国出土の槨臼については中国南朝との関連性が提起されていることは前述したが、器形を見る限りは日本出土の陶臼と韓国出土の臼との形態上の類似性はほとんど見られない。このことは、中国南朝と漢城百済の臼に形態の類似性が顕著であるのとは対照的である。従って、日本における陶臼の系譜の問題は今後の課題といえる。日本の須恵器の系譜を考える上で重要な伽耶地域における探索が必要であろう。

また、土器の器形と加工対象となる植物とを結びつけるためには、土器残存脂質分析の方法が有効と考えられる(庄田 2019)。イギリスの紀元後1世紀の遺跡から出土した、ローマ時代の摺鉢であるモルタリウム(mortarium)を対象に残存脂質分析を行ったクランプらによる研究では、モルタリウムからは他の調理用土器と比べてはるかに高い頻度で植物ワックスが確認されている(Cramp et al. 2011)。この事例を踏まえるならば、日本古代の陶臼への残存脂質分析の適用によって、加工対象の解明につながる成果が得られるかもしれない。残存脂質分析はこれまで先史時代の素焼き土器が主たる対象であったが、須恵器の分析への道を開かれつつある(村上・庄田 2022)。今後の研究課題の一つとしたい。

おわりに

本稿では、かつてありえたかもしれない和食の姿を探るために、森川による先行研究に導かれながら、隣国である韓国を鏡として雑多な考察を試みた。極めて浅薄な内容ではあるが、隣国を交えて過去や現在の食事のあり方を探ること自体は、これからの和食の行く末を考える上で重要であろう。今後とも、このテーマを追及していきたいと考えている。コロナ禍にあって、とにかくできることを何でもやってみようと思われこれ工夫はしてみたが、果たしてどのくらいの成果といえるのかは、はなはだ疑問ではある。多くのご学恩を頂いた亀田修一先生に献呈する文章としてはなんとも貧弱なものではあることを自認しつつ、ご寛恕を乞う次第である。

謝辞

本稿を作成するにあたり、金順愛・孫峻鎬・韓志仙・森川実・佐藤由似・Lam Sopheak・Deepika Tripathiの各氏からご協力を得た。記して感謝いたします。また、本稿は科学研究費補助金20H00033および21H04370の成果の一部である。

注

- 1) 一般社団法人和食文化国民会議による。
<https://washokujapan.jp/culture/> (2022.7.4閲覧)
- 2) 関根 (1969) および三舟 (2021, pp.1-11) が参考になる。
- 3) たとえば、田辺 (1981) 14頁。関連文献については森川論文 (森川2019, pp.4-5) に詳しいので省略する。
- 4) 同様の器形の静岡県森町院内3号墳出土の須恵器を、東京国立博物館では「鉢」として展示している (2022年7月10日に実見)。
- 5) 『日本考古学事典』(田中・佐原編2002) でも「すりうす」は記載されていない。
- 6) 韓国の著名な宮廷料理研究家。日本での著書には黄・石毛 (1995) がある。
- 7) この見解は、大阪で別途行った中華料理を専門とする料理人D氏への聞き取り内容 (2021年11月27日) とは若干の差がある。それによれば、最近の中国では電動ミキサーはニンニクを細かくするのにも使用され、臼はほとんど使われなくなっているということであった。ただし、薬品などを調合する際には小型の搗臼が現在でも使われているという。
- 8) 甕器 (オンギ) は息をする容器である、とよく言われる (例えば서정걸編2006, p.56)。

引用文献

〈和文〉

有光教一1953「朝鮮石器時代の「すりうす」」『史林』35-4: 312-

334.

宇野隆夫1999「古墳時代中・後期における食器・調理法の革新」『日本考古学』7: 25-42.

奥村彪生1998「日本の香辛料その使い方と歴史」『全集日本の食文化 第五巻 油脂・調味料・香辛料』東京: 雄山閣: 215-249.

柿田祐司1999「使用痕跡から見た須恵器貯蔵具の使用実態について」『北陸古代土器研究』8: 75-82.

吉良さおり編2020「Native Foods 古代食」『Veggy』72: 19.

高村葉津2017「ジョージアを味わうー料理とおもてなし文化ー」『ジョージアのクヴェヴリワインと食文化』東京: 誠文堂新光社: 120-151.

庄田慎矢2019「土器で煮炊きされた植物を見つけ出す考古生化学的試み」『アフロ・ユーラシアの考古植物学』220-233. 東京: クバプロ.

神野恵・野田優人2014「植物遺体からみた古代の香辛料」『香辛料利用からみた古代日本の食文化の生成に関する研究』奈良文化財研究所.

関根真隆1969『奈良朝食生活の研究』東京: 吉川弘文館.

田中琢・佐原真編2002『日本考古学事典』東京: 三省堂.

田辺昭三1981『須恵器大成』東京: 角川書店.

黄慧性・石毛直道1995『[新版] 韓国の食』東京: 平凡社.

水野仁輔2017『いちばんやさしいスパイスの教科書』東京: パイインターナショナル.

三舟隆之2021「総論 古代食研究の歩みと課題」『古代の食を再現する みえてきた食事と生活習慣病』東京: 吉川弘文館: 1-11.

村上夏希・庄田慎矢2022「須恵器の残存脂質分析に向けてー胎土の性状から見た応用の検討ー」『奈文研論叢』3: 103-112.

森川実2019「古代の陶臼」『古代文化』71-3: 3-22.

森川実2021「平城京の食生活ー食材と料理ー」『奈良の都の暮らしぶりー平城京の生活誌』奈良: 奈良文化財研究所: 77-94.

〈ハングル〉

김광언1987「절구考(2)」『문화재』20: 166-194.

文東錫2012「漢城百濟의 茶文化와 茶確」『百濟研究』56: 1-26.

박순발2005「公州 水村里 古墳群 出土 中國瓷器와 交叉年代 問題」『4~5세기 금강유역의 백제문화와 공주 수촌리 유적』충청남도역사문화원 제5회 정기 심포지엄, 충청남도역사문화원.

박태식2009「부여 관북리백제유적 (사적 제 428호) 지하창고 출토 식물 분석」『부여 관북리백제유적 발굴보고III』국립부여문화재연구소.

서정걸 편2006『자연을 담은 그릇, 용기』재단법인세계도자기엑스포.

윤정현2017「백제 한성기 절구 연구」『百濟學報』20: 239-271.

〈英文〉

Cramp, L. J. E., Evershed, R. P., & Eckardt, H. (2011). What was a mortarium used for? Organic residues and cultural change in Iron Age and Roman Britain. *Antiquity*, 85 (330), 1339-1352.

【連絡先】

庄田慎矢 shoda-s7f@nich.go.jp・李 貴愛 (奈良文化財研究所)