

## 序章

### 第1節 漬物の存在意義と本研究の目的

#### 1、和食における米と漬物

2013年12月に和食は、「和食：日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録された。現在日本人の食に関して、世界的に関心が集まっている。

本稿では、日本人の伝統的な食の構成において、極めて大きな意義を持ちながらほとんど関心を示されてこなかった漬物に着目して、研究の対象とした。

今日、漬物を食する場面を想定すると、まず米飯との組み合わせがあげられる。家庭での食事に漬物が出されることもあるが、外食の日本風の献立には、主菜が洋風であれ、ご飯に汁と漬物が付けられることが多く見られる。例えば、トンカツには、ご飯、味噌汁、そして漬物が添えられて定食となることが多い。さらに、カレーライスには福神漬とらっきょう漬が決まって組み合わせられる。

米飯と、塩分を含んだ漬物とを口に含み、噛み合わせてゆくに従ってまじり合う、口中での味の広がりである口中調味は、日本人に好まれている米飯の食べ方の一つである。そして、そうした食習慣が受け継がれてきたことは、漬物が、日本人の食事に深くかかわってきたことを示唆している。

また、漬物は酒肴として取り扱われることがあり、特に近年では料理店などで、生野菜に近い浅漬や地域の名産品の漬物を独立した料理の一品として提供する場合も見受けられる。さらに、都市部ではほとんど見られなくなってきたものの、いまだ地方によっては、菓子や果物などとともに茶請けとして自家製の漬物が供されることも少なくない。

このように漬物は、現在その種類も多いことに加え食し方も一元的ではない。

さらに漬物は、懐石や会席料理の品書きなどでは、漬物のもう一つの呼び名とも言える香物（こうのもの）と記される場合がある。漬物という呼称からは、食品としての特徴を概ね把握することができる。しかし香物については、一般的、経験的にその内容を理解できるとはいえ、実はその呼称からは、食品であるのかどうかでさえ判然としない言葉である。漬物と香物とが同義であるのか、

漬物の中からある条件を備えたものが香物と呼称されているのかなど、漬物と香物との関係についても、言及する必要があるだろう。

多様で多元的な漬物と日本人との関わりを明らかにし、さらに漬物の現況から将来を展望するためには、先ずその発生と歴史から論ずる必要があると考える。

## 2、漬物の発生と保存食としての漬物

漬物とは、素材を塩・しょう油・味噌・酢などの調味料、あるいは酒粕・糠・麴、または調味料を複合的に用いた調味液に漬けこんだ食品をさす。漬ける過程において発酵し、極めて高い保存性が期待されるものが漬物とされてきた。漬物の存在意義は、その保存性こそにあったのではないかと考える。また、漬物とは一般的には野菜を漬けこんだものをさし、漬物に用いられる素材の野菜は多種多様である。

古代以前から日本人の食料獲得の方法は、主に農耕であり、主食には米を選んだ。米は、例外もあるが日本では1年に一度しか収穫できない。しかし保存環境を整え、米食を補完する粉食などを利用し、雑穀なども食したとすれば、翌年の収穫時までとり置くことが可能な食品である。しかし副食となる作物は、イモ類がある程度の保存がきく以外には、腐敗の早いものが大半である。

しかも野菜類は、収穫時には実際に必要とするよりも多く採れてしまうこともある。余剰な野菜を腐らせず保存することは、経験によって自然と考え出されていったのであろう。

野菜の保存方法の一つは、干して野菜の水分を減少させ、細菌が繁殖しにくくすることである。イモ類も乾燥し粉末状にして保存することがある。しかし乾物は、水に浸しても元の通りに戻るとは限らず、戻した後に煮食する場合には、燃料も必要となる。

もう一つの保存方法は漬物である。野菜は、塩を加えることで組織の表面に濃い塩水ができ、浸透圧によって内部の細胞から水分が滲出し、脱水がおこる。また、野菜に含まれていた酵素や空気中の有用微生物により発酵がおこり、複数の糖、アルコール、アミノ酸などが生じる。その結果として風味が醸成され、独特の歯触りも付加された特別な食品となる。さらに漬物は、乾物と比べ、そ

のまますぐに食べられるといった利便性がある。

四季のある日本では、冬季には積雪や低温で作物が全く採れない地域も多い。そのために、冬季の野菜欠乏期に備える必要があり、夏季や秋季の豊富な時期に野菜を乾燥し、あるいは漬物にして備えおいた。漬物には、塩が必要となるが、塩の価格が高価な時代や入手が困難な地域にあっても、漬物作りが盛んに行われてきたのは、保存の目的が大きかったものと思われる。

### 3、本研究の目的

漬物は、米または米と雑穀、あるいは雑穀の飯を食べるために必須の副食であった。同時に、野菜の保存法としても極めて優れた加工食品であり、日本人の食生活になくはならないものであった。50年ほど前までは、主食の飯と漬物、それに汁があれば、それは食事として成立していたのである。

漬物は、日本人の食事にとって、それほど重要な位置づけにあったにもかかわらず、近年はその摂取量が大きく減少し、工場で生産される漬物の種類にも変化があった。1985年には漬物の種類の内、たくあん漬の生産量が一位で、約254000tであったのが、1997年には114000tとなり、これはキムチとほぼ同量で、2014年にはたくあん漬はキムチの約4分の1の51000tの生産量しかない〔一般社団法人食品需給研究センター：2014〕。また、近年ではコンビニエンスストアなどの弁当には、漬物が添えられなくなっている。

連綿として食べ継がれてきた漬物の現状をみると、改めてその価値と存在意義を考える必要があるのではないと思われる。

漬物に関する研究は、食品学・農学・発酵学などの分野において盛んになされてきた事は事実である。しかしそれらは、近代において食されている漬物についての、蔬菜、加工それぞれの専門分野におけるアプローチに限定され、食文化史の中で、古代から食べ継がれてきた存在としてとらえ、その発生や歴史の変遷について言及した研究は極めて少ない。

漬物という食品は、毎日毎食の主食を補助する当然の菜とされてきたがために、かえって軽んじられ、記録に残すほどの価値が認められなかったからかもしれない。

本稿では、歴史史料に見られる漬物をできるかぎり蒐集し結果を分析するこ

とによって、漬物が発展する過程を、食品としての側面だけでなく食文化の面からも検討することを目的とするものである。

## 第2節 研究内容

### 1、先行研究

漬物を文化的にとらえた書籍としては、以下の著作がある。

まず、『漬物と日本人』〔小川：1996〕・『漬物の博物誌』〔小川：2010〕・『つけもの』〔小川：1991〕である。著者の小川敏夫氏は、農学の立場から漬物を研究し、農産加工の指導に従事してきた。特に『漬物と日本人』の内容は、全国の地域的な漬物と世界の漬物の概観を紹介し、一部漬物の歴史についてふれ、漬物の科学についても解説している。しかし、著者自身があとがきに「「歴史」については、漬物についての文献があまりにも少ない」と記しているように、本書では中世の漬物についてはほとんど記載がない。

「たくあんの変遷と今後の対策」〔前田：1994：27～33〕・『新つけもの考』〔前田：1987〕は前田安彦氏による著作である。前田氏は、現全日本漬物協同組合連合会常任顧問で、食品科学の立場から漬物を研究し、特に工場製の漬物に関しての工夫や説明に詳しく、漬物の歴史についても随所に著述している。また同氏によれば、『新つけもの考』が記された約30年前に、すでに工場製の漬物には、発酵を伴う漬物はほぼ皆無であるとしている。

両著作は、ともに広い知見と漬物に関する詳細な内容と解説が見られるが、すべての時代を網羅した、漬物の通史とはいえない。

漬物に焦点を絞り、食文化に視点を置いた漬物の通史は、先行研究に見られなかったことから、本稿ではこの点を補完すべく研究のテーマとした。

### 2、本稿で論じる漬物

『日本国語大辞典』第二版〔小学館：2000〕によれば、漬物とは、「塩・味噌・醤油・こうじ・ぬか・調味液などに漬けこんだ食品をいう。広義には肉、魚、貝なども含むが、一般には野菜を漬けたものをいう。」とある。説明を少し加えるならば、素材である野菜や果実、獣肉や魚肉を加塩により脱水したもの、または予め塩漬けするなどして下ごしらえした加工品を、味の変化や発酵の目

的のために調味料や調味液につけ込むものである。果物の砂糖漬・獣肉の塩漬・魚の塩辛も漬物の一種であり、穀物や魚の漬物の中には調味料へと変化していった例も見受けられる。

これらのうち副食として日常的に用いられてきたのは、主に野菜を材料とし、食塩と、食塩を含む調味料を用いた漬物である。

それゆえ本稿では、塩分を含み、野菜の保存を目的とする漬物を対象として論じてゆくこととする。ゆえに獣肉、魚貝、果物を材料とする漬物、砂糖のみを調味料とする漬物などについては論じない。

漬物を製すると、発酵を伴うことが概ねであるが、近年の工場製の漬物には、発酵を伴わないものも多い。また、例えば酢漬の場合、酢そのものは発酵による産物であるが、酢を多く用いた漬物には発酵はおこりにくい。漬時間が短い近年の浅漬においても同様に発酵はほとんどおこらない。

本稿では、漬物の変遷とはどのようなものであったのかを、古代から現代までを俯瞰して論ずるものである。それゆえ基本的には保存を旨とするものを漬物と考えるが、時代の移り変わりにより広義に内容をとらえる場合もある。

### 3、研究の方法

漬物のうちで、最も簡単なものは塩漬である。古代以前においても、漬けるための容器である土器に、野菜と塩あるいは海水を加えて暫くおけば、それは塩漬となる。縄文期にすでに製塩用の土器が出土していることから、塩を海岸よりも遠方へ運ぶことも可能であったと考えれば、漬物は、おそらくかなり古い時代から存在したと思われる。しかしながら、漬物のような有機物は土中で完全に分解されてしまうために、遺跡や遺構での検出は不可能である。さらに漬物を漬けていたと確定できる土器も、現在のところは出土していない。

従って漬物の存在に関しては、文字によって文献に記された記載によるしか確認の方法はないと考えた。

本稿研究では、古代・中世・近世それぞれの時代の文献史料から、漬物に関する事項を蒐集し、これらを分類して検討する。

近代・現代に関しては、時代ごとの史料と統計資料、調査等も用いて検討した。

### 第3節 本稿の構成

本稿は、序章・第1章・第2章・第3章・第4章・第5章・終章で構成されている。

第1章では、古代に調製され食されていた漬物について、調製に用いた素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。加えて漬物名や古代に存在した漬物の有りようを検討し、当時代における漬物の食品価値について論ずる。

第2章では、中世に調製され食されていた漬物について検討する。用いた素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。加えて、中世が発生とされる本膳料理にみられる漬物の位置づけと、茶の湯の懐石で供される漬物について、その位置づけを明らかにする。

さらに、現在では日常的に使われる「香物」の言葉の発生は中世にあると考えられることから、その内容について検討する。

第3章では、近世に調製され食されていた漬物について、素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。

また、近世では漬物の副素材である糠を用いた漬物である「たくあん漬」と「糠味噌床」について、その内容を明らかにする。

第4章では、近世より引き継がれた近代の漬物について、社会の底辺ともいえる庶民、軍隊などの漬物の需要、地域社会に根付いた漬物について、主食との組み合わせについて検討する

第5章では、現代の漬物の事情について、おもに統計資料を用いて論ずる。

終章では、古代から現代までを通して漬物がいかに変遷したか、日本人の食文化に貢献したその意味付けについて追認する。

さらに、漬物が抱える喫緊の課題を明らかにし、将来にわたってもかけがえのない食品として存在し続けることが出来るか否か、その在り様はいかなるものであるかについて展望する。

## 第1章 古代の漬物

本章の目的は、古代における漬物がいかなるものであったのか、漬物を調製する目的と、食生活の中での位置づけ等を明らかにするものである。そのために漬物に用いた素材と、調味料・調製の方法の側面から、漬物の内容を具体的に検討する。さらに喫食の状況、保存の様子などを含めた、古代に於いての漬物の存在意義についても検討してゆきたい。

当時代には漢字文化が浸透し、公の資料として様々な事柄が書き記されていた。それらの史料は後世に引き継がれ、現在でも歴史史料として繙読することができる。また、近年になりかつての都の跡などから発掘された木簡にも文字が記されている。その内容に関しては、すでに学術機関によって整理がなされた後に発表され、本稿でも史料の一つとして用いた。木簡史料の中には、現在確認できる中では、最も遡れると思われる漬物の記載も確認できている。

正倉院文書、発掘による木簡、延喜式など史料の記載の中には食物入手の方法や調理方法が現在とは異なり、見知ることのない蔬菜名・漬物名・調味料名と計量の単位、保存に関する内容の記載なども存在する。しかし、ある程度類推できるものも多く、これら総じて「表1 古代の漬物」としてまとめた。

本章第1節では、第2節以降で用いる史料について、その概観を示す。古代の史料については、その種類は多いとは言えないが、史料ごとの特徴がみられることから、予めその内容をまとめておく必要がある。

第2節では、漬物に用いた素材の種類について分類し、検討してゆく。

第3節では、調味料の種類と漬け方について分類し、漬物の調整方法を中心にした。そのうち第1項では調味料と漬け方、第2項では古代に特徴的な調製方法をもつ漬物について検討してゆく。

### 第1節 本章で用いる史料の内容

本節では、本章で用いる史料について、その内容と特徴を概観する。

#### (1) 正倉院文書

正倉院には宝物のみでなく、東大寺の儀式関係、造東大寺司関係の文書記録

なども収められている。これらの古文書の記録は、一般に正倉院文書と呼ばれ、当時の様々な情報を知る貴重な手掛かりとなる。

正倉院文書の中には、東大寺写経所の写経生に支給された食物や、生活物資などの注文書や受領書なども多く、当時の食生活の一端を知る縁となりうる。

本章では、『大日本古文書』をテキストとして使用し、その中の蔬菜関係・調味料類・香辛類・漬物類関係の記述を引用した。

## (2) 木簡

木簡の中でも長屋王家木簡は、奈良文化財研究所によって発掘された奈良時代の貴族生活を知る上での貴重な史料である。

昭和 63 年（1988）には奈良時代の貴族邸宅跡が、4 万点に及ぶ木簡群とともに発見された。木簡の中に、「長屋親王」の文字が入ったものが発見され、当遺跡が、長屋王の邸宅であったことが判明した。この邸宅跡で発掘された木簡については、一般的に長屋王家木簡と称されている。

また、他の古代の遺跡発掘現場からも木簡は発掘されており、本章では、奈良文化財研究所の報告書『平城宮発掘調査出土木簡概報 21』と併せて、漬物に関係すると思われる木簡の記載を抽出し、これを史料とした。

## (3) 『本草和名』

『本草和名』は、醍醐天皇に侍医・権医博士として仕えた深根輔仁が、勅を奉じて延喜年間（901～923）に編纂した平安時代の本草書である。

本草とは古来、中国では医薬の学すなわち漢方医学、特に薬物学のことを意味していた。これが日本に伝わり、中国の薬物を日本産のものにあてる中国薬物事典的な性格の書物が著され、これが本草書と呼ばれるようになる。奈良時代でも医薬に関する技術と知識は重要視され、唐の医方や薬物の書物が研究された。

『本草和名』は、唐の『新修本草』の翻訳ともいえ、その分類に従って項目をあげ、薬物について解説し、それぞれに和名を記している。20 巻からなる『本草和名』の第 18 巻は菜の部で、「菜」はほぼ現在の野菜にあたる。当史料の記載は、まず野菜の漢名をあげ、別名と系統名などを出典とともに記し、あるい



は簡単に解説し、和名を万葉仮名で記している。本章では、この「菜」の部分を中心に史料として用いた。

#### (4) 『延喜式』

『延喜式』は、延喜 5 年（905）に醍醐天皇の勅命により藤原時平、同忠平らが編纂を始め、延長 5 年（927）に完成した平安中期の法令解説書である。全 50 巻、約 3300 条からなる。

第 33 巻の大膳の下巻には、漬薑、生薑、青大豆、熟瓜、茄子、水葱、蓼、蘭、漬菜、冬瓜、葵、蘿菔、蔓菁根、襄荷、荊根、菱、根蓴、薯蕷、蒜房、蒜英、菰などの名が記載されている。大膳は大膳職の略で、宮中の食事や食饌を作り、配膳することを司る官司で、食材には諸国から貢進されたものも含む。

第 39 巻の内膳司の前半にも、干羊蹄、菱子、蘿蔔味噌漬、蔣などの蔬菜名が記載されている。さらに後半には、供奉雑菜、漬年料雑菜と耕種園圃の条があり、宮内省で扱った蔬菜の種類、数量、時期と、漬物の場合の塩の量や、蔬菜の栽培方法などが記されている。内膳司は宮内省に属し、天皇などの食事の調理などを司った官司である。

同じく、漬年料雑菜の条には、宮内省が 1 年間に利用した蔬菜の漬物についての記載があり、漬物の種類ごとに材料名とその量、塩、その他加えた味付け材料の種類と量が記されている。前半には、春から夏にかけての漬物 14 種類、後半には秋から冬にかけての漬物 18 種類の漬物名と、材料とした蔬菜の量などが記されている。

本章では、おもに漬年料雑菜の条を中心に、第 33 巻大膳の巻、第 39 巻の内膳司の記載を史料として用いた。

#### (5) 『倭名類聚抄』

『倭名類聚抄』は、承平年間（931～938）に勤子内親王の求めに応じて、源順が編纂した漢和辞書である。本書はまず名詞を漢語で類聚し、意味により天文、人倫などに分類して項目を立て、出典、音注、証義をしめし、その和名を万葉仮名で記している。本書は、漢籍（字書・韻書・博物書）を出典として多数引用しながら、説明を加える体裁を取り、百科事典や、国語辞典の要素を含

んでいる。

『本草和名』より 15 年遅れてまとめられたもので、撰集するにあたっては、『本草和名』を参考資料の一つとしている。そのため、『本草和名』の記載方法と大差はない。ただし、『本草和名』が唐で編纂された『新修本草』に忠実に倣っていることに対して、『倭名類聚抄』は、『本草和名』を参考にしているが、独自に項目を選び、独自の分け方で見出し項目を立てている。例えば項目は、日本語で立て、解説で漢名を記すなどの場合が見られる。また、香辛菜については他の蔬菜と分け、薑蒜類としている。薑蒜類が平安時代においても重要な食品であったことは、第 2 節の (4) 香辛類においても、薑蒜類に分類されている蔬菜が多く見られることから知られる。

薑蒜類が重要視されたのは、それらの蔬菜は、香りや辛味を含むものが多く、これらを調理に用いることで、料理に風味やアクセントをつけることができたからではないかと考える。

本章では、『倭名類聚抄』の薑蒜類・瓜類・葷菜類・水菜類・園菜類・野菜類の箇所を史料として用いた。

## 第 2 節 漬物に用いた素材の種類

第 2 節では、第 1 節 (1) の正倉院文書、(2) の木簡類、(4) の『延喜式』にみられる漬物に関する記載を抽出し、その内容を、素材・漬け方等を整理し、内容を体系的に理解するために、これを表 1 にまとめた。

その際、漬物に用いられた素材に重点を置き、素材ごとに集約してまとめた。各素材に関しては、以下のように類別し、検討してゆく。

- (1) 果菜類～果実を食用とするもの
- (2) 葉(茎)菜類～葉、または茎、あるいはその両方を食用とするもの
- (3) 根菜類～地下茎、または根茎を食するもの
- (4) 香辛類～香りや辛味、あるいは独特な風味が強く、漬物調整の際の補助的な役目ももつと考えられるもの
- (5) 薬用と考えられる類～副食としていたかもしれないが、薬用効果を持っていた可能性もあると考えられるもの
- (6) その他～植物名が現在の植物の何にあたるのか、確定出来ないもの

(1)・(2)・(3)は、食する食物の部位が基準とされ、(4)・(5)は、その目的を基準としていることから、本来、類別として並行に論ずるべきではないが、漬物に用いる古代の蔬菜を、できるだけ現代の植物とその食用の目的とに結びつけ理解を容易にするために、本稿ではこのように類別することとした。

検討内容は、名称・種類・表記・原産地及び国内産地・特徴・価格・計量単位に関して行う。検討するための史料として第1節(3)『本草和名』・(5)『和名類聚抄』などを用いた。

## (1) 果菜類

### 1) 「瓜」「青瓜」「冬瓜」「鴨瓜」「木瓜」

これらはすべて、現在のウリ科に属するものと思われる。

ウリ類は、正倉院文書の各史料および『延喜式』には、「青瓜」「菜瓜」「生瓜」「黄瓜」「熟瓜」「冬瓜」「鴨瓜」など種々の名称が見られる。『本草和名』によれば、「白瓜子」「白冬瓜」「瓜蒂」「越瓜」「胡瓜」など各種のウリのいずれの和名にも、宇利の字があてられており、「瓜」を“うり”と発音したことは間違いないと思われる。

ウリ類は、日本原産の蔬菜ではなく、大陸より伝わって栽培した作物である。作物の収穫時期は、主に旧暦の6～9月で、7、8月が最盛期であった。奈良時代にはウリ類は、果、顆、丸の単位で数えたが、『延喜式』には容積で量った記載もある。

正倉院文書・木簡・『延喜式』には、漬物に用いたウリの種類として、「瓜」「青瓜」「冬瓜」「鴨瓜」の名称が確認できた。

#### ① 「瓜」

最も多く見られたのは、「瓜」とだけ記されている場合である。その場合のウリの種類は、特定できない。

#### ② 「青瓜」

現在のアオウリ、別名越瓜と考えることもできる。その名称から、皮の青い(緑色)ウリであることは確かである。

『本草和名』では、「胡瓜」の別名として「青瓜」が挙げられており、その和名は「加良宇利」(カラウリ)である。また『和名類聚抄』には「青瓜 兼名苑

云龍蹄一名青登〈和名阿乎宇利〉青皮瓜名也唐韻云皮〈直禁反与鳩同〉青皮瓜也」とある。以上の記載から青瓜は、皮が緑色の状態で食する現在のキュウリに近いと考える事が出来る。正倉院文書には、漬物以外にも青瓜の記載が多くみられる。計量の単位は果、丸である。

③ 「冬瓜」「鴨瓜」「毛瓜」「毛付瓜」

いずれも、現在のトウガンであると考えられる。

奈良市水道局庁舎建設予定地発掘調査会によって発掘された平城京二条大路から出土した木簡には、「毛付瓜甘果」とあり、奈良国立文化財研究所平城宮跡発掘調査部によって発掘された平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構(北)の木簡には「毛瓜甘顆」とある。この「毛瓜」「毛付瓜」は、表面に毛の生えていたウリ、即ちトウガン(冬瓜)であったと考えられる。実際、トウガンには未熟なうちは全体に細かな産毛がある〔青葉：2000：75〕。

「毛瓜」がトウガンであったとすると、以下に示す長屋王家木簡の記載の、「加須津毛瓜」(カスツケウリ)「醬津毛瓜」(ヒシホツケウリ)は、トウガンの粕漬、トウガンの醬漬と考える事が出来る。当木簡は、同時に発見された木簡の「和銅四年上等上日二百六」「靈龜二年十二月廿」などの表記から、和銅4年(711)～靈龜2年(717)の間に作成されたものとされる。

長屋王家木簡の記載

加須津毛瓜 加須津韓奈須比  
進物 醬津毛瓜 右種四物 九月十 九日  
醬津名我

「加須津毛瓜」・「醬津毛瓜」は「カス・ツケ・ウリ」「ヒシホ・ツケ・ウリ」とも読めるが、他の木簡には、「毛瓜甘顆」・「毛付瓜甘果」とあることから「毛瓜」を(ケウリ)とよみ、一つの作物を示していると判断した。同じ木簡に書かれている「加須津韓奈須比」と「醬津名我」も、「津」が漬ける意味をもっているとすれば、粕漬のカンナスビ、醬漬のミョウガと読むことができる。

本来、万葉仮名は1文字で1つの音・意味しか持たないが、この木簡の記載は、必ずしも万葉仮名表記を意味する物とは思われず、ここでは「津」に漬けるという意味があったのではないかと考え、「ケウリ」と読むこととした。

『和名類聚抄』のウリ類には、「冬瓜 神農食經云冬瓜味甘寒無毒止渴除熱〈和

名加毛宇利)」（カモウリ）とあり、『本草和名』でも「白冬瓜」の和名を、「加毛宇利」とよんでいる。これらのことから、「天平宝字二年九月十八日後金剛般若経経師等食物下充帳」（正倉院文書）の「鴨瓜漬廿割」の記載、「天平宝字二年九月十七日写千卷経所銭并衣紙等下充帳」（正倉院文書）の「賀茂瓜」の各記載も、トウガンをさしていると考えることができる。また「冬瓜」が現在の種名であるトウガンとも一致すると考える要素として、正倉院文書には収穫時期が8～10月と記載され、ウリ類の中では晩成種である点である。

計量の単位は、果である。果実の長さが、1尺～2尺（30～60cm）と長くて大きかったため、「天平宝字二年食料雑物納帳」（正倉院文書）の「鴨瓜廿五割」、「天平宝字二年十月十七日後金剛般若経経師等食料下充帳（首闕）」（正倉院文書）の「冬瓜廿碎」のように、“割”“碎”の単位で表現されている記載もある。これは、トウガンをある程度の大きさに分割してから計量したものと思われる。

## 2) 「茄子」

現在のナスをさすと思われる。

その初見は、長屋王家木簡（和銅4年（711）～靈龜2年（717））の「加須津韓奈須比」「韓奈須比二斗」であると思われる。

「加須津韓奈須比」は、前述（1）の③の「加須津毛瓜」「醬津毛瓜」の例に倣うと、粕漬にしたナス、と読むことができる。ただし同様に「加須」「醬」の後に、「毛」の文字を書き忘れた可能性も残ってはいる。

『本草和名』には、和名は奈須比（ナスヒ）とあり、『和名類聚抄』には、瓜類に「茄子〈醃字附〉 釈氏切韻云茄子一名紫瓜子〈茄音荷和名奈須比〉 崔禹錫食経云茄子味甘醃」とある。「一名紫瓜子」とあることから、当作物は紫色で、その呼び名はナスビであったといえよう。

ナスの原産地は東インドで、日本には大陸から渡来し栽培していた。『延喜式』にはその栽培方法が記載され、最盛期は6～7月（旧暦）であるとしている。正倉院文書の各史料には、7～8月（旧暦）を中心に、5～10月（旧暦）にわたって記載例がある。

計量の単位は、「天平宝字二年七月四日下充帳」（正倉院文書）の「茄子百五十顆」、のように、“果”で表されることもあるが、「神護景雲四年九月二十九日

奉写一切経所解案」(正倉院文書)に「一百卅四圍茄子」とあるように、多くは、石・斗(圍)・升の容積で計量されていた。これらの事から、ナスは計量用の容器に入れて計量できることがわかる。古代の茄子の大きさは、現在一般的な卵型のナスよりも小型のものであったと推察できる。

また、漬茄子に加工した後の計量には、「天平勝宝年浄清所」(正倉院文書)の「末醬茄子一塊」のように、“塊”などの食膳用具で量られる場合もある。

### 3) まとめ

本稿の表 1 では、全体で 175 点の漬物を取り上げているが、その素材の内訳は、ウリが 35 点、ナスが 29 点と、全体の約 37%を占めている。ウリとナスを漬物にした例は、古代の史料に多く見られたといえる。

ウリもナスも初夏に花が咲き、夏から秋に肥大した果実の部分を食べる。ウリはウリ科、ナスはナス科の作物である。またナスは、未熟果を食べる作物である。ナスは完熟すると果の部分は大きくはなるが、表皮が硬く種子が多くなり、食味は非常に落ちる。ウリもまた、未熟果だと果皮が軟らかく味が良い場合がある。特に漬物のように非加熱で食する場合には、その点が重要であるから、収穫時期に関しては経験的に適期を知り得ていたのだろう。

ウリ科に属する植物は、一般的に蔓性で、地上を這わせるように栽培する。すなわち耕土を深く耕作せずとも、地質や気象条件が合えば、古代においても比較的栽培が容易であったと考えられ、それゆえ種類が最も多く記載されていたのがウリ類であったと考えることができる。

ウリもナスも、原産地は熱帯もしくは亜熱帯に属する地域である。夏季の気温や湿度が高い日本の気候においては、その点でも栽培しやすい作物の一つであったに違いない。

さらに果菜は花が咲いた順に実がなることから、収穫時期が長い。収穫物を日々の食事に利用しながら余剰な作物を漬物に加工することが、比較的たやすかったことと推察できる。

## (2) 葉菜類

### 1) 「菁」「蔓菁」「菁根」「かぶら」「蕪」「蔓菁黄菜」

これらの記載事項は、いずれも現在のカブに相当する作物であると思われる。

『本草和名』には、蕪菁の別名が蔓菁であり、和名は阿乎奈（アヲナ）とある。『和名類聚抄』には、園菜類に「蔓菁根 毛詩云宋菲〈音斐〉無以下体〈和名加布良〉（カブラ）注云下体根茎也」とある。また「蔓菁 蘇敬本草注云蕪菁〈武青二音〉北人名之蔓菁〈上音和名阿乎奈〉（アヲナ）」ともある。これらのことから、漬物の記載に見られた「菁」「蔓菁」「蕪」「菁根」は、いずれも和名で、根の部分をカブラとよび、葉の部分をアオナと呼んだと考えられる。ただし、根の部分が現在のような大きさであったかどうかは不明である。

カブは、温帯ヨーロッパ原産で作物として日本に渡来し、園地において栽培されたことは、園菜類に記載がることからも明らかである。

正倉院文書の各史料に見られる記載には、カブは1月から12月までほぼ1年を通してみられ、特に8月から11月が多い。このように長期間にわたって収穫が可能であったということは、当時代にはすでに品種の分化が行われ、時期に応じた播種と栽培収穫が可能であったことを示唆している。

計量の単位は、石・斗（圍）・升の容積である。束・把でもはかれる。漬物加工後の表記には、保存容器の容積の単位を用いている場合が大半であった。

### 2) 「青菜」

正倉院文書の中には「青菜」の記載が各所にみられる。「天平十一年写経司解」に「青菜九束」、「天平宝字六年九月二十六日経所食物下帳」には、「塩二升 青菜須々保理四圍漬料〈圍別五合〉」とある。この「青菜」は、「菁菜」つまりカブの葉をさすアオナであったのか、あるいは、当時代の葉物の蔬菜を一般的に青菜と呼んだのか不明である。計量の単位は把・束と、石・斗（圍）・升の容積で計量されていた。「須々保理」とは漬物の種類の項で論ずるが、古代において特徴的な漬物であり、素材を塩漬にする際に米や大豆、粟を添加するものである。

### 3) 「水葱」

現在のミズアオイとも、コナギとも考えることができ、いずれも水田や湖沼に生息する抽水植物である。

『和名類聚抄』で水菜類に分類され、和名は「奈木」(ナキ)である。『本草和名』には葱は見られるが、水葱の記載はない。『万葉集』(長奥麻呂 巻 16 3829)には「醬酢(ひしおす)に 蒜搗きあへて鯛願ふ 我にな見せそ 水葱(なぎ)の羹(あつもの)」の歌がある。これらのことから、正倉院文書ではナキ、またはナギと呼んだ可能性が大きい。

正倉院文書の「宝亀二年五月二十九日奉写一切経所告朔解」には、水葱の「請自西園」「殖所」の記載がある。これらの記載は、水葱が栽培作物であったことを意味している。

『延喜式』内膳司の巻の供奉雑菜の条には、「日別一斗、水葱四把、五、六、七、八月」とあり、旧暦の5～8月が最盛期であったことが推察できる。供奉雑菜の中で種類別の総量が最も多いのは「日別一斗、薺六把」であり、水葱はそれに次ぐ数量であることから、古代では重要な野菜の一つであったといえる。

その栽培法として耕種園圃の条に「宮水葱一段苗廿圃、総単功五十三人」と、水田での水葱の栽培状況が記されている。水葱は苗代で育てた苗を1段当り20圃を植え53人の労力で栽培した。

また『延喜式』内膳司漬年雑菜の条には、「水葱十石料塩七升、糟漬小水葱一石料塩一斗二升汁糟五斗、右漬秋菜料」とあり、粕漬にして保存していたこともわかる。

計量の単位は、束・把の場合と、石・斗(圃)・升の容積であった。

このように水葱は栽培も盛んで、広く食されていたと思われ、価格は各野菜と比較すると、天平11年(739)ではカブが1圃8文、ナスとミョウガが16文のところ、水葱は6文と最も低廉であった〔関根：1974：第2図表・第3図表〕。

前述の『万葉集』の歌では、「蒜をつき加えた醬酢で、鯛が食べたいと願っている私に、ナギの羹など見せないで欲しい」との意味である。ナギは安価で、食味が落ちる食材であったのであろうか。



#### 4) 「芹」

現在のセリをさすと思われる。

正倉院文書には、「芹」「莖芹」「葉芹」がみられるが、そのうち漬物として記載が見られるのは「芹」のみである。『本草和名』には、「水蕲別名水靱」、和名は世利、都加都美とある。『和名類聚抄』には水菜類の部に、「芹 陸詞切韻云芹（音靱和名世里）（セリ）菜生水中也本草云水芹味甘平無毒一名水英」と記されている。水湿地で栽培され、美味であったことがわかる。

正倉院文書「天平宝字六年造石山院所解案」には「作苽」、「宝亀二年奉写一切経所告朔解」には「自西菌請」「所殖」「芹種」とみられ、セリを栽培していたことがみてとれる。

『延喜式』内膳司の巻の供奉雑菜の条には、「日別一斗、芹四把」とあり、水葱と同様に多く栽培されていた蔬菜であった。耕種園圃の条には、「営水葱一段苗五圃、総単功三十四人」とあり、二月に苗の植え付けに 6 人、採取は 12 月から 7 月頃にかけてであったと記されている。また芹と水葱とは、京都乙訓郡の水田において栽培しており、主要な素材としてされていたことがわかる。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条には、「芹十石料塩八七升、右漬春菜料」とあり、採取の最盛期に漬物に加工していたことがわかる。

セリは、セリ科の宿根草で、もともと日本の湿地や水辺に自生していた野生種を栽培化したものであり、数少ない日本原産の蔬菜である。

計量の単位は把・束と、石・斗（圃）・升の容積の単位とが見られる。

#### 5) 「薺」「葉薺」

現在のアザミのいずれかの種類と考えることもできるが、アザミは種類が多く、現在のどの種類を指すかは不明である。

正倉院文書には、「天平勝宝二年浄清所解」に「古漬薺一塊」、「宝亀二年五月二十九日 奉写一切経所解」に、「葉薺 4 石 2 斗」の記載があり、「薺」「葉薺」とみえ、いずれもアザミをさすと考えられる。

『和名類聚抄』では薺は園菜類に記載され、和名は「阿佐美」とある。大薺は野菜類に記載され、和名は「夜萬阿佐美」（ヤマアサミ）と区別されている。薺は園地で栽培され、大薺は野山で採取していたことがわかる。アザミは、種

類が多かったため、それぞれに区別していたと考えられよう。漬物には、栽培種の「薺」と、野生種の「葉薺」のいずれもが記載されている。なお『本草和名』には「薺」「葉薺」「薺羽」のいずれの記載も見当たらない。

計量の単位は、把・束と、石・斗（圍）・升などの容積とが見られる。

『延喜式』内膳司供奉雑菜の条には「日別一斗、薺六把」とあり、これは、各蔬菜の中で最も多い量である。内膳司漬年雑菜の条には、「薺二石四斗、塩七升二合、右漬春菜料」とあり、塩漬けにしていたことがわかる。『延喜式』内膳司供奉雑菜には、採取期間は2月から9月とある。薺は真冬以外いつでも栽植でき、さらに野生種も存在したこともあり、収穫量は十分だったと考えられる。

## 6) 「蕨」

現在のフキをさすと思われる。

「天平勝宝二年五月廿六日藍菌蕨蔓菁進上文」（正倉院文書）には「藍菌進上蕨拾圍」とあることから、奈良時代から園地で栽培していたと思われる。採取時期は5～8月である。「天平宝字二年 食物雑物納帳」（正倉院文書）には「漬蕨七斗」、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条には「蕨二石五斗、料塩一斗、米六升」とあり、米を加えた漬物である須々保理に漬けていた。

『本草和名』には蕨の和名が「布々岐（フフキ）」とある。

『和名類聚抄』園菜類には、「蕨 崔禹錫食經云〈音路和名布々木〉（フフキ）葉似葵而円広其莖煮可瞰之」とある。

計量の単位は、把・束の場合と、升・圍の容積の場合とがある。

## 7) 「葵」

現在のアオイのうちのいずれかをさすと考えられる。

「天平六年五月造仏所作物帳」（正倉院文書）には「葵一百七十把直八十五文〈文別二把〉」とあり、『和名類聚抄』には「苣（チシャ）」・「蕨」などとともに園菜類に「葵 本草云葵〈音達和名阿布比〉（アフヒ）味甘寒無毒者也」とあることから、他の蔬菜と同様に当時は一般的な蔬菜でと考えられる。また『延喜式』内膳司には、その栽培方が記載されている事から栽培種であった事も確かである。

アオイ科の植物は多数あるが、『延喜式』内膳司供奉雑菜には、収穫時期が8～10月とあることから考えると、現在のアオイ科のフユアオイと考えることもできる。

フユアオイは、中国を中心に北部温帯から亜熱帯にみとめられ栽培されており、現在でも中国ではその葉を食している。

計量の単位は、把である。

価格は、他の蔬菜と比較して低廉な部類で、天平神護4年(768)には、水葱は10把で4文、蕨は約8文、葵は5文と安価な蔬菜であった〔関根：1974：第2図表・第3図表〕。

## 8) 「蕨」

現在のワラビをさすと思われる。

「天平六年造仏作物帳」(正倉院文書)に「蕨五千二百九十六把」の記載があり、「天平宝字八年三月七日吉祥悔過所銭用帳」(正倉院文書)には「和良比(ワラヒ)」とある。

「宝亀二年奉写一切経所告朔解」(正倉院文書)には、「塩一升六合蕨四斗六合」とあり、『延喜式』内膳司春菜漬料にも「蕨四石料塩一斗」とあり、ワラビを塩漬けにしていたことがわかる。栽培記録は見られない。

『本草和名』には蕨菜の和名が和良比とある。『和名類聚抄』には、野菜類に「薇蕨 爾雅注云薇蕨(薇蕨二音和名和良比)(ワラヒ) 初生無葉而可食之崔禹錫食経云白者曰(音薇) 黒者曰蕨紫者曰纂(音期) 置熱湯中令熟然後可瞰之」と見え、ワラヒと読み、葉のない草で、食用にしていたことがわかる。

正倉院文書の記載にあるように、ワラヒは旧暦3, 4月に自然物を採取して食し、さらに漬物にも加工したものと考えられる。

ワラビは、現在世界中に自生するが、その芽を食するのはネパール、マレー半島の山岳民族、中国、朝鮮半島、日本などだけであるといわれている〔中尾：1966〕。

計量の単位は、石・斗(圍)・升などの容積、あるいは把である。

## 9) 「菘」

現在のヨメナであると考えられる。

「宝亀二年三月三十日 奉写一切経所解」(正倉院文書)に「菘四石四斗 塩一斗七升六合」とある。

『本草和名』には「薺蒿菜 一名菘蒿・・・和名於波岐」、『倭名類聚抄』の野菜類には「薺蒿 七卷食経云薺菜一名蒿〈菘音鵝和名於八木〉崔禹錫食経云状似苴草而香作羹食之」とあり、いずれもオハキとよむ。「似苴草」とは、ヨモギに似ていることと取れ、事実ヨメナもヨモギもキク科に属し、外見もヨモギに似ている。『和名類聚抄』では、野菜の類に記載があることから野生のものを採取したことは間違いなく、春に山野で摘んで食べ、さらに余剰な分を漬物にも加工したと考えられる。

計量の単位は、石・斗(圍)・升である。

## 10) 「虎杖」

現在のイタドリをさすと思われる。

「天平勝宝二年七月廿九日浄清所解」(正倉院文書)に「虎杖漬一塊」とあり、奈良時代から山野で採取し、漬物に加工したと考えられる。『和名類聚抄』では草類に「虎杖 本草跣云虎杖一名武杖〈和名伊太止里〉(イタトリ)」とあることから、和名はイタドリであったと推察できる。ただし『本草和名』には記載を欠く。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬料にも「虎杖三斗料塩一升二合」とあり、春に採取し塩漬けにしていた。

イタドリは、タデ科の多年生植物で、若い茎は軟らかく山菜として現在でも日本の各地で食されている。シュウ酸を始めとする有機酸を含み、さわやかな酸味があることから、スカンポと呼ぶ地方もある。しかしシュウ酸によるえぐ味もあり、シュウ酸は大量に摂取すると人体に害がある。マグネシウムを含む粗塩で塩漬けにすることにより、シュウ酸は不溶性のシュウ酸マグネシウムに変化し、他の有機酸を残して、シュウ酸のみを除去することが可能となる。すなわち漬物として保存することは、調理科学的に考えても、食味の点でも理にかなっていると言えよう。

計量の単位は、斗がみられた。

## 11) 「蓴」・「根蓴」

現在のジュンサイをさすと思われる。

「宝亀二年 奉写一切経所告朔解」（正倉院文書）には「蓴二斗」、「天平宝字六年十二月二十六日奉写二部大般若経料雑物収納帳」（正倉院文書）には「根蓴式拾肆把」の記載がある。『延喜式』には、「根蓴一把 漬菜料」とあり、蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載は見られない。

『延喜式』内膳司には、「根蓴一把。漬菜料」と、漬物と考えられる記載がある。「根蓴」は、「蓴」の根部であったと思われる。

「蓴」は、『本草和名』には「和名奴奈波」とあり、『倭名類聚抄』水菜類には、音はセン、和名は沼奈波（ヌナワ）とある。そのため、「天平宝字六年二月廿六日安都雄足牒」（正倉院文書）に「奴繩」、「同十九日買料綿并用度銭用帳」（同）に「根繩」とあるのも、同一の作物を示したものと考えられる。万葉集にも「沼繩」（ぬなは）が歌に詠まれている。

「蓴」・「根蓴」・「奴繩」「根繩」はいずれも今日でいうジュンサイで、池沼に自生している物を採取して食していたと考えられる。

「蓴」の計量の単位は、升・斗である。「根蓴」の計量の単位は、把である。

価格は、「蓴」は「天平宝字八年銭用帳」（正倉院文書）に「六十二文蓴六升」とあり、これは1斗当たり約100文となり、同年の米の1斗の価格約100～300文と比較しても、高価な蔬菜であったといえる。「根蓴」は、天平宝字6年で1把二文と、「蓴」にくらべると、価格はだいぶ低廉であった。

ジュンサイは葉を水面に浮かべる水草で、淡水の池に自生する。若芽の部分を食用にするため、現在では栽培されている場合もある。栽培といっても収穫前の池や沼の手入れをする程度で、基本的には天然の物を、初夏から手摘みで収穫する。ジュンサイは世界に広く分布している植物だが、食用にしているのは概ね中国と日本だけである。

## 12) 菘

現在の種類は、タカナであると考えられる。

正倉院文書には、蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載は見られない。『延喜式』内膳司には、漬物の記載がある。

『本草和名』には、菘の別名として牛肚菘、白菘、和名は「多加奈」(タカナ)とあり、『和名類聚抄』園菜類では、辛芥の和名を多加奈(タカナ)としている。『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬物には、「菘三石、料塩二斗四升、楡一斗五升」と、楡を加え菘とした漬物の記載が見られる。

計量の単位は石である。

### 13) まとめ

葉菜類は、地上に出た葉茎の部分を食べる場合が大半である。そのため発芽から食用となるまでの期間が短く、栽培は、蔬菜の中では最も容易であったと思われる。自然物の採取も盛んにおこなわれたことが推察できる。

ただし葉菜類は一般的に貯蔵性が劣り、収穫後劣化のスピードも速いことから、保存が難しい。そのため余剰分はすぐに漬物に加工して、保存したと考えられる。

また、葉菜類は、緑黄色野菜であること多く、各種のビタミン類や、ミネラル、食物繊維の補給に役立ったことは違いない。

なかでも、1) の、現在のカブであると思われる蔬菜は、表 1に記載のある漬物全体の 175 点のうち、16 点を占め、ウリとナスに次ぐ。カブは、現在では根茎を食べることが一般的であるが、古代では、史料の記載や読み方から考えると根よりも葉を主に食していたと考えられる。

カブやダイコンの根を大きく太らせるには、地面を深く耕作し、播種やたい肥を行う時期などの高度な技術が必要となる。古代でも栽培方法は工夫されたであろうが、同じ植物であるのなら、葉の部分を食べる方が容易であったと考えられる。近代に至るまで、カブやダイコンの葉も食用として利用されていたことから、古代のカブに関しては、本稿では葉菜の範疇とした。そして 2) の「青菜」も含め(例外を含む可能性はあるにしても)、いずれもアブラナ科の蔬菜である。アブラナ科は、根・茎・葉・花(つぼみも含む)・種子など食せる部位が多様で、その品種も多い。今日の日本では野菜の種類が多くがアブラナ科で占められている。

8)「蕨」、9)「莪」、10)「虎杖」は、『延喜式』内膳式耕種園圃にも栽培の記録がないことから、野生のものを採取していたと思われる。「蕨」「虎杖」は、

内膳司春菜漬料には記録があることから、耕種することはなかったにしても、一定の採取地を確保しておき、季節になるとそこを中心に採取していたことは考えられよう。これは、現在の山菜狩りとほぼ同じことである。

3)「水葱」と4)「芹」は、いずれも『和名類聚抄』の水菜類の部に記載があり、栽培も水田で行われていた。しかしこれらの植物は自然物も多いことから、庶民は、野生種を採取していた可能性が高い。

5)「薺」「葉薺」と6)「落」も、3)「水葱」・4)「芹」と同様に、栽培が行われ、さらに野生種の採取も行っていた。

以上のように、葉菜類は、特に種類が多く、栽培・採取時期もさまざまであったことから、古代でも多く食され、漬物にも加工された。その価格も比較的低廉なものが多いのも、特徴の一つといえる。

### (3) 根菜類

#### 「蘿菔」「大根」「蘿蔔」

現在のダイコンをさすと思われる。

正倉院文書には、蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司には、漬物と思われる記載がある。

「天平宝字二年八月三十一日東大寺写経所食口帳」(正倉院文書)には、「蘿菔二束」とあり、「天平宝字六年二部般若錢用帳」(正倉院文書)には「卅三文買大根六把直〈別七文〉」とある。

『本草和名』では「来菔」をオホネとよんでいる。

『和名類聚抄』では「菑 爾雅集注云菑〈音福和名於保禰俗用大根二字〉根正白而可食之兼名苑云萊菔〈上音来〉本草云蘆菔〈音服〉孟詵食經云蘿菔〈上音羅今案萊菔蘿菔皆菑之通称也〉」とある。音はオホネで、大根の二字を用いるとある。さらに菑の通称として萊菔、蘿菔としている。

計量の単位は、束、把のみで、把が大半である。

上述の「天平宝字六年二部般若錢用帳」(正倉院文書)の「卅三文買大根六把直〈別七文〉」という記載より、天平宝字6年の時点では、ダイコン1把は6文となる。『奈良朝食生活の研究』〔関根：1974：458〕によれば、同年の米の値段は、1斗60～70文であるとしていることから、ダイコン1把は、米1升

とほぼ同じ価格である。それゆえ、ダイコンは、奈良時代には、高級野菜であったといえるだろう。さらに、第2章第1節第1項漬物の素材の箇所でも述べるが、ダイコンの根茎が現在のような形、大きさになったのは、中世末から近世始め頃と思われ、古代のダイコンは、把や束で括るほど小さなものであったことはまちがいない。また、根茎のみを食していたとは考えにくく、カブのように葉茎も食していたことは明らかで、むしろ葉茎の方が中心であった可能性も否めない。

奈良時代にはダイコンの漬物の記載がないが、『延喜式』内膳司には「正月三節 蘿蔔味醬漬…中略…右従元日至于三日供之」の記載がみられる。

『延喜式』では内膳司供奉雑菜にも「蘿菔根四把」がみえ、耕種園圃の条には、耕作方法が以下のように記されている。「営蘿菔一段。種子三斗。惣単功十八人。耕地三遍。把犁一人半。争馱一人半。牛一頭。料理平和一人。下子半人。六月。採功十四人」すなわち、ダイコンの畑1段分を育てるために、18人もの労力を使い、牛に犁をひかせて、3回耕し、整地し、旧暦6月に種子を蒔いている。『延喜式』にこのように詳細な記載があることから、奈良時代にも同様に栽培していた可能性は考えられる。どの程度の大きさのダイコンが採れたのかは不明であるが、『本草和名』で当蔬菜をオオネと呼んでいることから、品種として近しいカブの根と比べれば、根が大きかったことは間違いない。

#### (4) 香辛類

##### 1) 「蜀椒」「蜀椒子」

現在のサンショウの実であると思われる。

『本草和名』には「蜀椒…中略…和名布佐波之加美」とあり、『和名類聚抄』には、「蜀椒 蘇敬本意注云蜀椒〈音爾和名奈留波之加美一云不佐波之加美〉生蜀郡故以名之」とある。フサハシカミ、ナルハシカミと読む。ナルは、成る、すなわち実を結ぶ意味があり、実が成るハシカミと言う事になる。また、フサは房をさし、房状に実が成る事からそのような和名が付いたものと考えられている。

「天平六年 造仏所作物帳」(正倉院文書)の「椒子」はその種子、「天平十年淡路国正税帳」(正倉院文書)の「若椒」はその若い芽と考えることができる。



『延喜式』内膳司の「蜀椒子一石（料塩二斗四升）」も同様にサンショウの実を示している物と考えられる。『延喜式』内膳司には、稚葉は旧暦 3, 4 月に、実は旧暦 5, 6 月に用いたと記載されている。これらの採取時期は、新暦で考えると、今日のサンショウの若芽や実の利用時期とも一致している。古代では採取と同時に、高濃度の塩蔵に加工し、長期の保存に耐えられるように工夫していたと考えられる。

計量の単位は、石・斗（圍）・升・合である。

## 2) 「薑」「生薑」「生姜」「稚薑」

現在のショウガをさすと思われる。

正倉院文書の「宝亀二年奉写一切経所解」に「二升生薑卅一把漬料」、「宝亀二年十二月二十九日奉写一切経所解」には「一斗漬生薑料 二升生薑卅一把漬料」とある。

『和名類聚抄』には、「生薑 膳夫経云空腹勿食生薑（居良反和名久礼乃何之加三俗云阿奈波之加美）」、「薑 兼名苑云薑（居良反）一名織（音職和名久礼乃波之加美）」とあり和名はともにクレノハシカミである。「生薑」は、さらに俗名アナハシカミともある。

『本草和名』には「生薑」「薑」の記載は見られない。

ショウガは、南アジア原産の香辛蔬菜で、大陸から渡来し栽培した。『延喜式』には「薑」の栽培方法の記載があり、日本の産地として遠江が記載されていることから、延喜式以前の奈良時代にも「薑」は栽培していた可能性が高いと言えよう。

『延喜式』によれば、旧暦 7～10 月に収穫し、最盛期は旧暦 8 月頃と、現在のショウガ栽培の状況とも近いものがある。

計量の単位は、把・球が多く、束や升もみられる。計量に把や束と、球とがあることから、葉付きあるいは、根茎部のみで用いた場合とがあり、さらに、小粒の根茎部を、升などの容積で量ったものと思われる。

球の単位で計量する事から、房のハシカミに対して、球、すなわり“塊（くれ）のハシカミ”の呼称となったとも考えることができる。

### 3) 「藁荷」「売我」「女我」「名我」

現在のミョウガをさすと思われる。

長屋王家木簡の「醬津名我」について、トウガン、ナスの項で前述したように、本稿では「醬津名我」は、醬漬のミョウガと考える。

正倉院文書の「天平宝字二年七月廿九日写千卷経所食物用帳」には「女我漬料」、「天平十一年写経司解七月」には「売我（メガ）一石三斗三升」、「天平宝字二年八月写千卷経所銭井衣紙等下充帳（中闕）」には「卍文藁荷二斗直」の記載がある。

また、「天平宝字二年食物用帳」（正倉院文書）に「藁荷三斗充漬 又塩三升女我漬料」とある。『延喜式』内膳司秋菜漬料には「藁荷六斗、料塩六升、汁糟二斗四升」とあり、粕漬にしていたことがわかる。

『本草和名』には「白藁荷」和名「女我」、『和名類聚抄』には園菜類に「藁荷 馬琬食経云藁荷〈藁荷二音和名米加〉赤色者为佳矣兼名苑云一名復苴〈伏且二音〉唐韻云蓴苴〈上音粕〉大藁荷名也」とある。

正倉院文書によれば、上述のように、ミョウガの記載が見られるのは、旧暦の7、8月に集中しており、『延喜式』でも秋菜漬物とされていることから、その栽培状況が現在のミョウガに近いことが推察できる。

今日では、ミョウガは施設栽培が盛んであるがために1年を通して栽培され出荷されるが、露地物のミョウガは、8～9月の出荷に限られる。それはミョウガが、アジア東部温帯地方原産の宿根草であり、日本のこの時期が収穫に適しているにほかならない。さらにミョウガは、熱帯アジアには自生しないが、日本では本州から沖縄まで野生種がある。現在では食用とするのは日本のみで、日本独特の野菜となっている〔関根：2000：192〕。

計量の単位は、石・斗（圍）・升である。

### 4) 「蓴」

現在のタデをさすと思われる。

正倉院文書には、蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司には、秋菜漬料として「蓴菹四斗〈料塩四升、榆一升八合〉」とある。

「天平宝字九月二十日後金剛般若経経師等食料下充帳」（正倉院文書）に「蓼十七把」とみえ、「九月二十八日」にも「蓼十七把」とある。いずれも収穫は9月である。

『本草和名』では、蓼の別名を紫蓼・青蓼とし、和名は多天としている。

『和名類聚抄』には「蓼 崔禹錫食経云青蓼〈力鳥反和名多天〉人家恒食之有紫蓼矣」とあり、やはりタデとよむ。そして人家の近くに植えてあったことがわかる。

計量の単位は把である。

人家の近くに植えた植物とあえて記してあることから、使うたびごとに少量ずつ、身近な場所から採取していたとも考えられる。

タデは、現在いくつかの系統に分かれる。一般的にタデといえ、ヤナギタデをさす。ヤナギタデは、水辺に生える1年草でピリッとした辛味がある。現在では、その芽を刺身のつまに用いる、または飯粒と摺ってから酢でのぼし“たで酢”に作り、アユの塩焼きに添える。たで酢には特有の辛味と苦味があり、淡水魚のアユに添えることが常である。現在ではタデの利用法は、上記の場合以外はほとんどみられない。しかし中世や近世の漬物の調製には、風味付けと、殺菌効果を目的として、欠かせない食材であった。

## 5) 「蘭」

現在のノビルであるとも、フジバカマとも考えられる。

「天平十一年八月十一日写経司解」（正倉院文書）に「蘭十把 直錢八文」、「天平勝宝二年藍園進文」には「蘭二把」「蘭一把」とある。これらの記載から、「蘭」は、園地で栽培していた蔬菜であったことがわかる。

『延喜式』内膳司漬年漬年雑菜の条の秋菜漬物には「蘭菹三斗 料塩二升四合、楡一升二合、右漬秋菜料」と記載があり、蘭を菹に加工していた。

『本草和名』では蘭鬲草の和名を阿良々岐（アララキ）とし、また、『和名類聚抄』薑蒜類には、「蘭鬲 養生秘要云蘭鬲〈音隔和名阿良々木〉」ともあることから、こちらでは蘭鬲のことをアララキ（ギ）と読んだとも考えられる。そして、『日本国語大辞典 第二版』では、アララギは、ノビルの古名としていることから、蘭は、現在のノビルであるようにも思われる。

しかしながら、『和名類聚抄』草類には、「蘭 兼名苑云蘭一名蕙（蘭恵二音和名本草云布知波賀萬新撰萬葉集別藤袴二字）」とあり、「蘭」は藤袴とあることから、フジバカマと読むものと思われる。

フジバカマは、『万葉集』（巻八 1538）にも「萩の花 尾花 葛花 瞿麦の花 女郎花 また藤袴 朝貌の花」とその名を見ることができる。フジバカマは、成分としてクマリン配糖体を持つため、塩漬けにすると、クマリン独特の、桜の花・葉・茎の塩漬のような甘い香りを発する。しかしながら、食用として用いた史料は見いだせない。

これらのことから、やはり「蘭」はノビルのこととするのが妥当であるといえよう。

計量の単位は、把で量る。

## 6) 「蒜房」「蒜英」

現在の種名については、「蒜房」がニンニクのむかご、「蒜英」がニンニクの球をしめすものと考えられている。

『本草和名』では蒜の別名を蘭葱、和名は古比留としている。また葫の別名を蒜・獨子葫、和名は於保比留としている。葫は現在のニンニクをさす。

『和名類聚抄』には葷菜類に、蒜を葷菜也とし、和名は比流とある。葷菜とは「大小蒜之総名也臭菜也」とあることから、ネギ、ニンニクの類であるとされている。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬物に「蒜房六斗料塩五升」、「蒜英五斗料塩四升四合」とある。『延喜式』大膳下の巻にも「蒜房」、供奉雑菜にも「日別一斗 蒜百根」とあることから、園地において栽培し塩漬けにしていた。計量の単位は斗である。

## 7) 「菹」

現在の種類は、ニラと考えられている。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬料に「菹搗四斗、料塩四升」とある。『本草和名』には別名として寒菜・豊本とあり、和名は「古美良」（コミラ）とある。

『和名類聚抄』にも葷菜類に、菹の和名として「古美良」とある。

計量の単位は斗である。

## 8) まとめ

香辛類と考えられる蔬菜は、ショウガ、ミョウガ、サンショウ、ニラ、ニンニクのように、品種に関しては不明ではあるが、現在でも香辛料として用いられているものと、それほど差が無いように思われる。

サンショウの古名は、ハシカミであり、転じて辛味のあるものにつける名称となってゆく。『宇津保物語』の「すしをり・はしかみ・つけたるかぶら・固い塩ばかりして」のハジカミは、サンショウであるのか、それが転じた生姜であるのか、判断がつきにくい。

「蜀椒」「蜀椒子」は、木から実や若芽を採取していたことから、木を植え増やしていたと思われる。「薑」「生薑」「生姜」「稚薑」、「囊荷」「売我」「女我」「名我」、「蓼」ともに、漬物にして、そのまま食している場合もあったであろうし、他の素材と混ぜ合わせて用いた可能性も考えられる。ミョウガは、花のつぼみであるので、水分が多く鮮度が落ちやすい。さらに収穫時期の気温も高いことから、収穫後に漬物に加工して保存したものと思われる。

### (5) 薬用と考えられる類

古代の史料には、薬用として用いたか、食用として用いたか、判断がつきにくい植物の漬物の場合もある。

#### 1) 「山蘭」

現在のコブシのことであると考えられる。

「天平勝宝六年類収 供奉料物奉請解」(正倉院文書)に「山蘭一升」、「天平宝字六年閏十二月二十六日奉写二部大般若経料雑物収納帳」(正倉院文書)に「山蘭五把」とある。『和名類聚抄』には薑蒜類に、「辛夷 崔禹錫食経云辛夷〈和名夜末阿良々木一云古不之波之加美〉其子可瞰之」とある。和名を夜末阿良々木(ヤマアララキ)としている事と、後述の「蘭」を、アララキと読むとするならば、「山蘭」は、ヤマアララキとよむのが妥当と言える。しかし上記には、

「一云古不之波之加美」すなわち、コフシノハシカミと読むとある。

コブシの蕾は辛みがあり、漢方では辛夷（しんい）として、頭痛、鼻づまりの際に配合される生薬名である。コフシノハシカミのハシカミとは、辛夷が、蜀椒に通じる辛みをさしていることからの呼び名と思われる。山蘭はその蕾を用い、その薬効を期待したことが考えられる。

さらに「山蘭」は、蜀椒と併記する記載例が多くみられ、保存の際の塩分濃度は、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料には、「山蘭二斗、塩四升」と、高いことから、調理の際の香辛料として用いた可能性も大きい。

計量の単位は、把で量る場合と、容積の升の場合とがあるが、斗、石など大きな単位の記載は見当たらない。単位が他の野菜に比べて小さいのは、使用量が少なかったか、採取量が少なかったかのいずれか、あるいはどちらの理由もあったのではないかと思われる。

## 2) 「多々良比売」

タタラヒメ、タタラメともよむ。「天平勝宝二年七月二十九日浄清所解」（正倉院文書）に、「多々良比売一塊」とある。漬の文字や、調味料の醬、滓などは見られないが、併記されている他の記載事項がすべて漬物であることより、これが漬物であることは間違いない。また『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬物には「多多良比売花搗三斗料塩三斗」とあり、塩漬けにしていたことも明らかである。『本草和名』『和名類聚抄』には記載が確認できない。

多々良比売は、タタラメともいい、ウスバサイシンの古名といわれる〔青葉：2000：69〕。その根、根および根茎は、乾燥し、細辛（サイシン）という生薬になる。解熱、鎮痛作用があり、漢方薬剤に用いられる。従って、『延喜式』に記載の見られる漬物も、塩漬けにして薬用に用いた可能性も考えることができよう。

## 3) 「和太太備」

現在のマタタビをさすと思われる。

正倉院文書には野菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司などの漬物の記載事項に見られる野菜名である。

『本草和名』には和多々比とあり、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬物に「和太太備二斗料塩二升」とある。

マタタビは、日本全土の山地に自生する雌雄雑居性の落葉つる性植物である。現在でも、若い果実を塩で漬けて込んで食べる。滋養強壮・冷え性に効果があるとされている。古代の場合も、食品としてのみならず、生薬として塩漬保存した可能性は高い。

計量の単位は、斗である。

#### 4) 「鬱蒨草」

正倉院文書には蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司などの漬物の記載事項には見られる蔬菜名である。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料には、「鬱蒨草搗三斗。料塩四升五合」とある。鬱蒨草は、ククサとよみ、鬼白莢とも書く。サイカチの1種で、葉は食用に、果実は薬用にしたと考えられる。秋に漬物にしたことから、サイカチの果実を薬用に塩漬したのとも考えることもできる。

計量の単位は、斗である。

#### 5) まとめ

古代では、薬用として用いていた植物も多かったと思われるが、その保存方法は、乾燥または塩蔵が主であった。いずれにしても、それらは経口摂取であるから、食事であるのか、薬であるのかその区別の基準はつけにくい。本稿では、資料に漬物とあった場合に限っては、薬用の要素があったとしても、漬物の範疇に加えて、検討した。

#### (6) その他の類

以下は、現在の植物の何にあたるか、その植物名が確定できない場合である。

##### 1) 「龍葵」

現在の種名を推察することは難しいが、イヌホオズキとも、コナスビとも考えられる。

正倉院文書には蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司などの漬物の記載事項には見られる蔬菜名である。

「天平勝宝二年七月四日 藍菌送進分」（正倉院文書）に「龍葵拾五把」とある。『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬物には「龍葵味菹六斗 料塩四斗八号 楡三升」、秋菜漬料には「龍葵菹六斗 料塩六斗 楡二升四合」「龍葵子漬三斗 料塩九合」とあり、「龍葵三斗 塩九升」とあり、薤や塩漬としていた。秋菜漬物にある「龍葵子」とは、その実であると思われる。さらに、龍葵は園地で栽培され、漬物にされていたことがわかる。

『本草和名』には菜として「龍葵 一名苦菜〈出蘇敬注〉和名古奈須比 一名久佐奈須比」（コナスビ）（クサナスビ）とある。

『和名類聚抄』の野菜類には「龍葵 本草云龍葵〈和名古奈須比〉味苦寒無毒者也」（コナスビ）とあることから、コナスビとよむ。現在の種名は、ナス科のイヌホオズキとも、サクラソウ科のコナスビとも考えられているが、現在のイヌホウズキには毒性があり、サクラソウ科のコナスビも食用には適さない。

正倉院文書には「天平勝宝二年七月四日 藍菌送進文」に「龍葵拾五把」とされていることから、奈良時代から栽培してきたことは明らかである。『和名類聚抄』にも無毒とあり、『延喜式』には「龍葵菹」「龍葵味菹」とあることから、当時に食されていたことは間違いない。

『重訂本草綱目啓蒙』には、「龍葵 イヌホオズキ 一名コナスビ、ウシホオズキ」とあり、当植物が、近世には山野や人家近くに自生し、葉・果実・根を外科の薬とすると記されている事から、古代でも漬物にしてとり置き、それを薬用としていた可能性は残る。

記載例も多くはなく、上記の事柄を総合して考えても、龍葵の現在の種名を推察することは難しい。

計量の単位は、前述のように斗しか確認できない。

## 2) 「蘇良自」

現在のどの種類の植物にあたるのか、確たることは不明である。

正倉院文書には蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司などの漬物の記載事項には見られる蔬菜名である。



「天平宝字四年造金堂所解案」（正倉院文書）には「卅八文蘇良自三圍直〈圍別十六文〉」とある。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬料には「蘇羅自六斗 料塩二 升四合」とあり、その栽培方法も記載されていることから、古代では栽培作物であり、塩漬にされていたことは確かである。

『本草和名』には、薫蕒の別名が阿魏であり、その和名が曾良之（ソラシ）とある。

『和名類聚抄』には草類に「蕒本 蘇敬本草注云伝蕒〈和名佐々波會良之一云會良之〉根上苗下似蕒故以名之」（サハソラシ）（ソラシ）とあるが、これは草類に分類されていることから、正倉院文書や『延喜式』に記載のある栽培種とは考えにくく、「蕒本」がどの種類の植物にあたるのかに関して、蘇良自とは異なる植物であると考えるのが妥当かもしれないが、判断が難しい。

計量の単位は、斗・圍などの容積である。

### 3) 「苳」

現在の種類は、オニバスであると考えられている。

正倉院文書には蔬菜名としての記載はあるが、漬物に用いた記載がなく、『延喜式』内膳司などの漬物の記載事項には見られる蔬菜名である。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料に「苳一石五斗、料塩一斗五升、米七升五合」とあり、塩漬に米を加えているが、須々保利の記載は見られない。

『本草和名』には、果の中の菜に、鶏頭實 苳の和名が、美都布々岐乃美（ミツフフキノミ）とある。『和名類聚抄』では水菜類に、苳 鶏頭草、其實似鳥頭故以名之とあり、その和名は三豆布々木（ミツフフキ）とある。

現在でも葉柄や種子を食用としている地域もあるが、大規模には利用されていない。古代では、種実のでん粉を食用にしたとも考えられている。

計量の単位は、斗・石である。

### 4) まとめ

古代の蔬菜の中には、現在の野菜の何にあたるのか確定しにくいものも見えた。古代では、大いに食されていたと思われるのに、現在では食用しなくなっ

たものや、歴史の中で名称などが変わり、どの植物かわからなくなってしまったものもある。

### 小括

古代の漬物にする素材は、現在のものと大きさや形、味が同じか否かは不明であるが、少なくとも名称としては、ウリ、ナス、カブ、セリ、ミョウガ、シヨウガなどのように、聞きなれたものも多く見られた。しかし、現在どのような植物を指すものか、不明なものも見受けられ、多様な植物が漬物にされていた。

また、本稿の定義する漬物とは異なり、薬効のある植物を、保存のために塩漬けにしていたと思われる植物も見られた。「山蘭」「多々良比売」「和太太備」「鬱萌草」などである。中には、微量の毒性を含むため、使用量や使用方法によっては、ある種の薬用効果が見られた可能性もある。喫食方法が不明なため判断がつけにくい。

## 第3節 調味料の種類と漬け方

古代の漬物の漬け方には、塩漬・醬漬・末醬漬・味噌漬・糟漬・酢糟漬・酢漬・甘（味）漬・菹・須々保理漬・荏裹（えつつみ）がみられる。

漬物は、食物保存の目的の観点からは、塩漬けにすれば達成できる。しかし、古代においても、大豆などの穀物を発酵させて作る醬・末醬、飲料である酒の搾りかすである糟、酢とその搾りかすである酢糟、さらに米、大豆、粟などを加えたり、風味づけのためのスパイスとも思える楡を加えたりと、古代の漬物においても、様々な工夫が行われていた。

また、それらの手法と野菜の組み合わせは、最適なもののものが選ばれていた。

## 第1項 古代の調味料と漬け方

### (1) 塩漬

古代に最も多くみられる漬物である。用いられる野菜は、瓜類・茄子・水葱・薊・芹・菁・蕨・菘・生薑・蜀椒・囊荷・山蘭・菜・蔞・菘・葵・龍葵・虎杖・和太々備・大豆・青大豆・桃子・蒜房・蒜英・蘇羅自・根蓴などである。

## 1) 古代の塩

塩は、人間の生命を維持するために不可避の調味料であり、正倉院文書においても、米とともにその記載例は多くみられる。調味料としてそのまま用いる、漬物用の調味料、あるいは塩分を含む発酵調味料の原料とする。蔬菜や魚介、獣肉の腐敗を防止して保存し、有用菌による発酵を促し、美味なる食品へと変化させるための必須の調味料である。

塩を得る方法は、日本には塩分濃度の高い塩湖もなく、岩塩が大量に産出する地域もないことから、海水から採るのが妥当である。我が国の海岸線は長く砂浜も多いことから、製塩に適した地を見つけることは難しくはなかったであろう。しかしながら、製塩には、煎熬の為の土器を作るための技術が伴わなければならなかった〔渡辺：1971：11～12〕。

古代の製塩法は、概ね以下の通りである。

まず海藻を集めそこに海水をかけ、空気に触れる表面積を大きくすることで水分を蒸発させ、濃度の高い海水をとる。その海水を煮沸して、塩を採取する。この製塩用の煮沸釜は、6～7世紀までは、一般的には小型土器製であったとされている。そして天平6年（734）の「周防国正税帳」（正倉院文書）には、すでに鉄製塩釜の存在が記載されるようになる。8世紀には製塩用の煮沸釜は、より効率の良い大型の塩釜（鉄製・石釜・土釜）へと移行してゆく。海藻による海水の濃縮も、塩浜へと変化を遂げていった〔日本専売公社：1958：10～11〕。

古代の塩には、単に塩と記載される以外に、白塩・堅塩（片塩）・舂塩・辛塩・などをみる。

白塩は、『和名類聚抄』では、アワシホとよみ、上質の白い塩であったことから、食事の際の調味料として用いられた可能性が高い。対して、堅塩（片塩）は、『和名類聚抄』には黒塩とある。煮沸による精製の際、苦汁を取り除く方法が十分になされず、塊状の硬い塩となり、不純物が多いために色も黒いものと考えられている。舂塩はそれを砕いたものであったとされている。

漬物の調製には、多量の塩を必要とする。蔬菜と合わせ、中には長期間取り置くものもあることから、高価な白塩を用いたとは考え難く、堅塩（片塩）・舂塩・辛塩・木塩の類が用いられた可能性が高い。塩を含む発酵調味料の調製にも、同様の塩の類が素材として利用されたと考えられる。

## 2) 塩の価格

塩の価格については、関根真隆氏が作成した『奈良朝食生活の研究』の塩の価格表より抽出し、米の価格表と比較してみると以下のようなになる。

同書によれば、塩 1 升の価格は天平勝宝 3 年 (751) で 16 文、同年の米 1 升の価格は 5 文、天平宝字 4 年 (760) で塩 1 升は約 9 文、同年の米 1 升は 6 文、天平神護 2 年 (766) では塩 1 升が米 3 升到値している。すなわち、塩の価格は、常に米を上回り、時として米の 3 倍もの値になっていた。

これらのことから塩は、米よりも高価な食材であったことは明らかである。このような塩で漬けた漬物の価値は、現在の漬物の価値観とは大きく異なるものであろう。高価な塩を用いても漬物を調製した目的の第一義は、冬季の食料不足時に備えての食物保存であると考えねばならない。

## 3) 塩漬漬物の塩分濃度

正倉院文書に記載されている塩漬の漬物には、蔬菜とともに用いた塩の量が記載されている例が多く見受けられる。記載例が見受けられるのは、表 1 によれば、ウリを用いた漬物のうち 35 例の内 3 例、ナス 29 例の内 14 例、カブ 16 例の内 3 例、水葱 9 例の内 4 例、セリ 7 例の内 4 例、青菜 6 例の内 2 例、他である。

そのうち、蔬菜に対して用いた塩の割合が最も少なかった例は、ナス 1 斗に対して 1.7 合の塩の場合である。この漬物の場合の、塩分濃度を算出してみると、以下の通りとなる。

ナス 1 斗は、その比重 (約 0.8) とナスの形が今よりも小さかったであろうことから、現在のコナスくらいと想定した場合、その個々の隙間を 2 割ほどと考慮し、12kg と想定する。塩 1.7 合を 300g とする。その場合のナスに対する食塩の塩分濃度は、2.5%となる。この塩分濃度は、現在のナスの浅漬・一夜漬けとして調味する場合の塩分濃度と、ほぼ一致する。

一方、最も多くの食塩を用いた漬物の例は、ナス 1 斗に対して、塩 2 升の記載がある。この場合のナスの重量に対する塩分濃度を同様に計算すると、20%となる。

気温 20 度における食塩の飽和水溶液濃度は 26%である。ナスの平均的な水

分含有量は93%であるが、そのすべての水分がナスから浸出するとは考えにくい。ゆえに、ナス1斗と食塩2升の割合で混合した場合、添加した食塩は、ナスから浸出する水分では溶解し切れず、溶け残りが析出することが明らかである。これほど多くの食塩を用いたのは、夏の果菜であるナスを気温の高い時期を過ぎても腐敗しないように、長期保存する目的のためであったろう。

ナスに対する食塩の分量には、上記の塩分濃度の上限と下限の間にも、様々な割合の例がみられた。その理由としては、食べる時期を設定し保存期間を調整しているためと思われる。

ナスと同様に、正倉院文書に漬物の記載例が多かったウリ類の塩漬は、蔬菜の計量の単位が“果”で表されているため、1果の重量を比定することが難しく、従って塩分濃度を算出することも難しい。

しかし『延喜式』の記載には、ウリを容積で量った場合の記載があり、それは「瓜八石 料塩四斗八升」というものである。これは瓜をある程度の大きさにカットとした場合と考えられ、仮にそれがコナスくらいの大きさだったとしたら、上記のごとく塩分濃度を計算すると、9%となる。

菜量を容積で計量し、食塩の量の記載があるものについては、上記の計算方法と同様に漬物の塩分濃度がほぼ確定できる。その数値が15%前後と、高いものは、囊荷・蜀椒・蜀椒子・山蘭・多々良比売・龍葵・蒜房・蒜英・萑・蓼・藨萌草・和太々備であった。

たとえば、現在の糠味噌漬の塩分量は、約3.8%〔香川：2005：98〕とあることから、古代の漬物が、製塩技術による塩化ナトリウム含有量の差があったとしても、かなり塩辛いものであったことは明らかである。特に、塩分含有量が高い漬物のグループの塩分濃度は、そのまま食べる食品というよりは、何かに混ぜる、調理の際に加えて調味するといった方法がとられていたのかもしれないと考えられるほどの、高濃度である。

#### 4) 様々な塩分濃度の塩漬けの利用状況

塩漬けに関して言えば、蔬菜によって多少の違いはあるにせよ、古代においても塩分濃度に差をつけて塩漬けにしていたことは間違いない。

漬物加工時の気温や湿度によっても大きな差があろうが、冷蔵技術がなかつ

た時代には、塩分濃度が3%以下の場合には3~4日のうちに食べきらないと、好ましくない細菌が繁殖し味が落ち、かびなども生じる。

漬け込み時の気温によっても異なるが、常温での2, 3か月の保存を可能とするには、塩分濃度が7~10%、それ以上に長期保存するには12~15%の塩分濃度が必要となると思われる。

また、ナスやウリのような夏の果菜は、秋の根菜類と異なり、収穫時期が来ると、一度に大量に収穫しなければならない。収穫時の気温が高いために、収穫物の腐敗もより早く進む。その場合、まずは収穫した野菜を2.5~3%の低塩分の浅漬けにし、数日のうちに食べきる。収穫は行ったものの食べきれない余剰な分は保存用に、そして段階的に塩分をかえて漬け置き、野菜が枯渇する季節にむけて順次食したのであろう。

正倉院文書には、「天平勝宝二年浄清所解」に「古漬薊一塊」と「古漬蔕一塊」、「宝亀二年三月 奉写一切経所解」に「漬茄子四石四斗六升去年残」とあるように、漬物にした後に長期間取り置いてから食したと考えられる記載が見られた。「漬茄子四石四斗六升去年残」は旧暦3月に、前年の夏に採れたナスを漬けたものを翌年以降に食べたことを示している。作物が枯渇する時期に予め漬けておいた漬物を食べるという、古代の漬物の保存の目的が見てとれる。

また、塩分濃度が他の野菜の塩漬よりも高かった、囊荷・蜀椒・蜀椒子・山蘭・多々良比売・龍葵・蒜房・蒜英・葎・蓼・薺萌草・和太々備に共通している特徴は、辛みや香りなどの刺激の強い植物で、古代においても調理に風味をつける目的をもつ香辛野菜である。中には、薬効を持つものもあり、薬として保存した可能性も高い。

このうち、囊荷は栽培種であるが、そのほかは山野で時期ごとに採取した植物であるため、採取時期も限られ、採取量も多くはなかったことが推察でき、それゆえ大量の食塩を用いた。現在でもサンショウやマタタビは、大量の塩を用いて、塩まぶしのような状態の塩漬けに作り、調理の際に塩出しして用いるか、少量を料理の風味づけに用いる場合がある。

## (2) 醬漬

醬は、『和名類聚抄』には「醬 四声字苑云醬 (即亮反和名比之保別有唐醬)

豆醢也」とあり、『本草和名』には「醬〈子匠反、以豆作之〉…略…和名比之保」とある。いずれも、醬をヒシホ（オ）とよんでいる。

## 1) 醬と滓醬

奈良時代の醬の原料には、醬大豆・塩・米・酒・糯米などを用いる。これらの原料をそれぞれに史料にみてゆくと、以下の通りである。

- ① 醬大豆「宝亀二年奉写一切経所告朔解」（正倉院文書）に「醬四斗二升〈新造以醬大豆五斗搾汁〉」とある。
- ② 塩「宝亀二年三月三十二日奉写一切経所解」（正倉院文書）に「塩五升醬作料」とある。
- ③ 米「天平宝字四年随求壇所解」（正倉院文書）に「米七升醬料」とある。
- ④ 酒「神護景雲四年錢用帳」（正倉院文書）に「五百五十文合醬大豆料酒五升直升別一百十文」とある。
- ⑤ 糯米「宝亀二年奉写一切経解」（正倉院文書）に「糯米一斗醬炊入料」とある。

これらは、いずれの材料も醬と関連付けて記載されていることから、醬の料であったと考えられる。

また『延喜式』には、「供御醬料、大豆三石、米一斗五升、藁料、糯米四升三合三夕二撮、小麦、酒、各一斗五升、塩一石五斗、得ニ一石五斗、用薪三百片、但雑給料除糯米添醬料」とあり、平安時代においても小麦以外は、奈良時代と同様の素材を用いて醬を作っていたことと思われる。「薪三百片」の記載は、搾った醬に火を入れるために、薪を用いたものと考えられる。当割合で醬を、穀物と同量の水分を加えたと計算して作った場合の塩分濃度は22%となり、現在の濃口しょう油の14.5%と比較すると、かなり塩味の強いものであった。また、原料に比して歩留まりの悪い高価な調味料であったとも考えられる。

近世の儒学者新井白石は、その著書『東雅』の中で「醬 ヒシホ 倭名抄に四声字苑を引て、醬は豆醢也、ヒシホといふ。別に唐醬ありと注したり。…中略…漢人の書にも、雑林にしては、醬を密(み)祖(そ)といひ、我国にしても醬を瀾沙(みそ)といふとしるしたれば、ミソといふものの醬也し事は、疑ふべくもなし」と記し、醬とは味噌であるとしている。

しかし、材料の一つである①の醬大豆の史料には「醬大豆五斗搾汁」とある

ことから、醬は、搾った液体状のものであると通常は考える。新井白石の主張するように味噌であるとしたら、醬は、固体状であったのだろうか。

この点について飯野亮一氏は、いくつかの例を挙げながら醬の実態を以下のように記している。「日本では、早くから液体状の醬が造られていた可能性があるが、醬はすべて液体状であった、とは考えにくい。…中略…醬は、モロミ状の状態を利用されることが多く、液体状の醬は貴重品であった」〔飯野：1999：17〕さらに、滓醬について同氏は、「滓醬とは、「滓を取り除いていない醬」の意のモロミ調味料」であり、「滓醬は漬物には例外なく使用され、醬と同時に支給されるものも多く見られる」〔飯野：2000：19〕としている。

したがって醬は、液体状の場合もあれば、モロミ状の場合もあり、滓醬のようにモロミ調味料もあったことを考えると、新井白石の説のごとく、醬が味噌のことである、とも言い切れないように思われる。

また、『延喜式』内膳司、秋菜漬料に「醬菁根三斗。〈料塩五升四合。滓醬二斗五升〉」とあるように、塩と滓醬のみを用いた漬物の場合でも、滓醬漬ではなく、醬漬と記されている。

## 2) 醬漬の素材

醬漬に用いられる蔬菜は、ウリとナスである。醬漬に用いられる調味料の中でも、醬、滓醬は、いずれも高価であったことから、漬物にする際の素材も選択されたことが考えられる。すなわち、出来上がりの形、味、風味が最もよい状態で醬漬にできる素材が、ウリとナスであったといえよう。

正倉院文書には、「天平宝字二年 類収請用雑物并所残注文」に「醬漬茄子一缶半」、「天平宝字二年十一月二十日後金剛般若経経師等食料下充帳」（正倉院文書）に「醬漬茄子五升」、「天平宝字二年九月廿一日後金剛般若経経師等食料下充帳」（正倉院文書）に「醬漬鴨瓜十八果」のように、「醬漬茄子」「醬漬鴨瓜」の記載がみられる。同様に「天平宝字二年八月十八日写千卷経所食物用帳」には、「醬一斗五升〈六升瓜漬料〉」のように瓜漬料としての醬の記載がみられる。8月のウリの最盛期に収穫した6升分を、そのまま醬漬にするために醬が必要であったのだろうか。しかし、蔬菜と調味料の割合が記載されている例は極めて少ない。



『延喜式』内膳司雑菜漬料の条、秋菜漬料には、ウリの醬漬として「醬漬瓜九斗〈料塩、醬、滓醬各一斗九升八合〉」、「瓜一斗 料塩二升四合、滓醬六升五、六合」、「瓜一斗 料塩、醬、滓醬各二升二合」、「醬漬冬瓜四斗〈料塩八升八合、醬、滓醬、末醬各一斗六升八合〉」などの例が見える。また、ナスの醬漬として「醬茄子六斗〈料塩一斗二升、汁糟、味醬、滓醬各一斗八升〉」の記載が見られる。

ウリとナスの醬漬は、塩・醬・滓醬、塩・滓醬、塩・醬・滓醬・末醬油のように、塩と、醬・滓醬・末醬などを組み合わせている。それぞれの調味料の量は、蔬菜の約 20 パーセントであることから、漬け上がった漬物は、かなり塩辛いものであったことは間違いない。

また、正倉院文書には数少ない記載例であるが、「天平宝字二年附収七月十七日雑物下充帳」に「塩三升〈瓜曝料〉」とあり、これはウリを日に干してから塩漬けにしたものと考えられる。現在では蔬菜をしょう油漬・味噌漬、酒かす漬を調製する場合、まず日に干すか、塩漬して材料の水分を抜き、その後に各調味料に漬けることが常である。この手法は、近世の漬物指南書にも見られる。古代の漬物に於いて、記載されている調味料をすべて一度に、生の素材に加えてしまったのか、段階的に加えたのか、史料からは不明な点もあるが、中には干してから漬けるといった場合があったと思われる。

### (3) 末醬漬

末醬は、『和名類聚抄』には「末醬 楊氏漢語抄云高麗醬〈美蘇今案辨色立成説同但本義未詳俗用味噌二字味宜作末何則通俗文有榆莢醬末者搗末之義也〉」とあり、「美蘇」「末醬」「味噌」の文字が見える。正倉院文書の各史料にも「天平六年造仏所作物帳」に「末醬十六斛九斗三升」、「天平宝字二年七月十七日千手千眼新羅索薬師経料雑物下充帳」に「末蘇二升」とあり、これらのいずれも、ミソとよんでいたことは間違いない。

末醬がいかなる素材で作られていたか、正倉院文書の各史料には確かな記載がないが、『延喜式』には「末醬料、醬大豆一石、米五升四合、藁料、小麦五升四合、酒八升、塩四斗、得二一石」とある。この素材の配合比は、前述の(2) 醬漬の場合のそれと大差がない。

末醬漬に用いられる蔬菜は、ウリとナスであり、正倉院文書の「天平勝宝二年七月二十九日浄清所解」に「末醬瓜一匁」、同資料に「末醬茄子一匁」の記載がある。『延喜式』には「末醬漬、糟漬、醬漬茄子各三顆」の記載がみえる。末醬漬の、蔬菜と調味料の配合比等は不明である。これらの末醬漬に醬漬のごとく、末醬以外の調味料を加えて漬けたかは、史料の上では不明であるが、醬漬の例に倣えば、その可能性が高いと言えよう。

『延喜式』にのみ見られる「蘿蔔味醬漬苳」も、高価な蔬菜であったダイコンを、同様な末醬漬に調製したものであったと考える。

#### (4) 粕漬

粕は、『和名類聚抄』に「糟 説文云糟〈子勞反和名加須〉糟酒滓也」とあり「加須」はカスとよみ、酒粕のことである。正倉院文書の各史料には「天平六年造仏所作物帳」に「酒糟貳拾貳斛四斗」、「宝亀二年奉写一切経所解」に「糟二斗三升」とある。また「天平五年越前国郡稻帳」には「酒参拾参斛陸斗参升貳合〈汁廿八斛六斗三升滓五斗〉」とある。当史料の汁の容積と、粕の容積とを足した数字が、酒の容積となるように記載されていることから、奈良時代に於いても、酒をしぼり汁と粕に分けていたことは間違いない。

粕漬に用いられる蔬菜は、正倉院文書の史料にはショウガとウリが、『延喜式』にはそれに加えトウガン・菁根搗・ナス・小水葱・ダイズもみられる。

また、平城宮内裏北方官衙地区から出土した木簡には、蔬菜名は不明であるが、「滓漬□□一甔 天平十五年四月」とあり、平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）から出土した木簡にも「滓漬」の記載が見られる。

「宝亀二年奉写一切経所解」（正倉院文書）には「滓二斗漬生薑料」と「塩二升生薑卅一把漬料」との記載があり、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料には「生薑四石五斗〈料塩一石四斗二升、汁糟四石二斗〉」とあることから、奈良時代、平安時代を通して、ショウガを粕と塩とで漬けていたことが考えられる。

ウリの粕漬けに関しては、「天平勝宝二年七月二十九日浄清所解」（正倉院文書）には「糟瓜一匁」とあり、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料には「糟漬瓜九斗〈料塩一斗九升八合、汁糟一斗九升八合、滓醬二斗七升、醬二斗七升〉

とあることから、汁糟を用い、塩・滓醬・醬も加えて漬けていたとことが推察できる。

このように、粕漬も、醬漬・末醬漬と同様、複数の調味料を加え、高塩分の漬物であったと考えられる。また粕は、麹菌による発酵を伴う酒作りの過程で発生した食材であることから、漬物に旨みや香り、複雑な風味を加える目的があったと考えられる。

## (5) 酢漬

### 1) 古代の酢

酢は『和名類聚抄』に「酢 本草云酢酒味酸温無毒（酢音倉故反字亦作酷和名須酸音索官反）陶隱居曰俗呼為苦酒（今案鄙語酢為加良佐介此類也）」とあり、音は須（ス）、または加良佐介（カラサケ）ともよむ。

「神護景雲四年九月二十九日奉写一切経所告朔解」（正倉院文書）には、「酢 壺貳斛捌斗肆伍合 二斗八升七月三日請二斛五斗六升五合以同月請匱納米二斛八斗五升 得汁斛別九斗」とある。この記載によると、米1石で酢が9斗出来ることになる。

『延喜式』には「酢一石料 米六斗九升 麩四斗一升 水一石二斗」とあり、麩を米のモヤシと考えると、米11斗から酢が1石出来たことになり、米1石からは酢約9升ができる計算となる。これは、正倉院文書の場合と一致する。

古代の酢に関しては、素材の配合の記載は認められるが、詳しい製造方法は不明である。ゆえに現在との比較は難しい。しかし、現在の各種発酵調味料の内、伝統的製法の酢の原料に関しては、古代と同様に穀類と水のみである。

現行の日本農林規格（JAS 規格）には醸造酢の項の「黒米酢」として、「アルコールや糖を加えずに、米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢10につき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によつて褐色又は黒褐色に着色したものをいう」とある。添加物などがなく、米と水のみから製することから、当黒米酢が、古代の酢に最も近いものと考え、試算した結果が以下のとおりである。

酢10につき180gの米を用いた場合を尺貫法に換算すると、米1石から、酢

は4石6斗3升出来ることになる。現在酢を醸造する食品会社の中には、それ以上の200グラム、320グラムの米を用いる場合も稀にあり、仮に酢1ℓにつき米320gを用いた場合は、米1石当り2石6斗4升もの酢ができる。単純に比較すると、古代の酢の歩留まりは、現在の3分の1ほどであったことになる。そのため酢糟にはまだ多くの成分が残っていたと考えられ、これもまた漬物に利用したことに違いない。

## 2) 酢漬の素材

酢漬けに用いられる蔬菜は、トウガン・カブである。

正倉院文書には「天平宝字二年類収請用雑物并所錢注文」に「酢漬冬瓜四斗」、「天平宝字二年十月六日後金剛般若経経師等食料下充帳」に「酢漬冬瓜廿」とある。これらの史料からは、他の調味料や蔬菜との配合等は、不明である。「天平宝字二年七月二十五日千手千眼新羅索薬師経料・雑物下充帳」他の資料には「酢四升〈二升菁漬料〉塩一斗三升〈一斗菁漬料〉」の記載があり、菁を漬けるのに2升の酢と1斗の塩とを用いたことが、読み取れる。

### (6) 酢粕漬

酒を搾り取った後に残るものが(酒)粕、醬を搾り取ったものが醬粕であるように、酢を取った後の残りが酢粕であろうと考える。「天平宝字六年山作所作物雑工散役帳」に「酢糟壺斛陸斗〈請奈良〉」とあり、「天平宝字六年造石山寺所符」と「天平宝字六年正月二十八日造石山寺所解案」に、「酢滓三斗伍升」との記載がある。

酢粕漬に用いられる蔬菜は、ナスである。

「神護景雲四年九月二十九日奉写一切経所解案」(正倉院文書)に「酢糟三斗漬茄子一十三斛四斗六升料」とあり、さらに同史料に「塩六斗七升三合漬茄子一十三斛四斗六升料〈斗別五合〉」とあり、ナス1斗を漬けるのに塩5合、酢粕約2合を用いている。現在の数値に置き換えると、ナス約1,2kgに、塩90g・酢粕36gと、酢粕の割合が低く、酢の味を感じる漬物を製することができるのか疑問である。現在の精製度の高い酢を用いたとしても、この割合であるとしたなら、塩漬の漬物に、わずかに酢粕の香りが付く程度ではないかと思われる。

## (7) 甘漬

甘漬に用いられる蔬菜は、ウリとナスである。

「天平勝宝二年七月二十九日浄清所解」（正倉院文書）に「甘漬瓜一塊」と「甘漬瓜茄子一塊」とがみられ、「宝亀二年奉写一切経所解」（正倉院文書）に「(茄子)一十一石甘漬料」とある。

また、『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の春菜漬料に「瓜味漬一石。料塩三斗。」とある。「龍葵味菹六斗〈料塩四斗八合、楡三升〉」の記載もある。これらの「味」については、同書校注によれば、鎌倉初期の九条家本に、「アマ」とあり、「アマヅケ」「アマニラギ」と読むという。

「アマ」がの語彙としては、この漬物の味であり「甘い」という意味が考えられる。この場合は、それは塩分が少ないことで、「甘い」と称している可能性もある。確かに『延喜式』春菜漬料の「瓜味漬一石。料塩三斗。」は、塩の量が秋菜漬料の「瓜八石。塩四斗八升。」の約五分の一と少ない。しかし「菁根搗五斗。塩三升」「茄子五石。塩三斗。」のように、甘漬とされておらずとも、それよりもはるかに塩が少ない例も見られることから、塩分含有量に限ったこととは言にくい。甘味を引き出すような麴などを添加した可能性もあるが、記載には見るできないことから、当漬物が「甘い」理由については推測の域を出ない。

## 第2項 特徴的な調整方法の漬物

### (1) 菹（ニラキ）

菹は、古代において見られる特徴的な漬物である。蔬菜に塩と楡の粉を加えて漬ける。

まず、菹が漬物であったことは、「宝亀二年奉写一切経所解（正倉院文書）に「一石三斗一升漬雑生菜料」のうち「八斗五升菁十七石菹料」との記載により、明らかである。ほかにも、「天平勝宝二年七月廿九日浄清所解」には「菁菹一塊」・「葵菹一塊」・「古菹一叩戸」の記載が見られる。「神護景雲四年九月二十九日奉写一切経告朔解」には「二斛五斗菁菹」が、「天平宝字五年正月廿六日雑物収納帳造寺料請者」に「収納末醬三斗…中略…菹壹斗」の記載がみられる。

次に、菹に塩を用いていたことは、「天平宝字六年九月十三日経書食物下帳」

に「塩壹升〈三合食料七合菹料〉」、「天平宝字二年九月一日類収」に「(塩)用八斗九升〈五斗五升常食料三斗四升作菹料〉残四斗八升」、「神護景雲四年九月十九日奉写一切経朔解」に「塩二斗菁卅圍菹料」の記載があることから明らかである。

そして楡を用いたことについては、「神護景雲四年九月二十九日奉写一切経所告朔解」に「楡皮肆把〈用尽盡并菹料〉」、「宝亀二年奉写一切経所解」に「末楡七斗九升…略…用尽盡并菹料」とあることから明らかである。

『和名類聚抄』には「菹 説文云菹〈側魚反和名迹良木楊氏漢語抄云楡末菜也〉菜鮓也」とあることから、「天平宝字二年九月二十二日後金剛般若経経師等食料下充帳」に「楡末菜」とあるのも、菹と同様と考える事が出来る。

『延喜式』には各菹に用いた蔬菜と調味料の割合も記されている。表1に示しているように、「龍葵味菹六斗〈料塩四升八合楡三升〉」「菘菹三石〈料塩二斗四升楡一斗五升〉」「蔓菁菹十石〈料塩八升楡五升〉」「蔓菁切菹一石四斗〈料塩二升四合楡二升〉」「龍葵菹六斗〈料塩六升楡二升四合〉」「蘭菹三斗〈料塩二升四合楡一升二合〉」「蓼菹四斗〈料塩四升楡一升六合〉」などである。いずれの菹にも、蔬菜以外に、塩・楡が記載されているが、それ以外の調味料や、副材料の記載はみあたらない。

楡に関して、正倉院文書の各史料には「楡」「楡皮」「末楡」「末楡皮」「春楡」それぞれの記載が見られる。「天平十一年九月二十九日写経司解案(正倉院文書)」に「爾礼卅把」ともある。

『本草和名』は、楡皮の和名を「爾礼」(ニレ)としていることから、「爾礼」もまた楡をさしていることがわかる。末楡・末楡皮は、楡の樹の皮を粉にしたものと考えられる。

楡は、今日のニレ科のハルニレ、アキニレであると考えられる。ハルニレは、ニレ科の落葉高木で、春に花を咲かせるものがハルニレ、秋に花が咲く種類がアキニレとされている。いずれのニレも、今日では料理として食することも、薬効を期待することもなく、古代以降には見られなくなる。ニレを加えることでいかなる味や香りになり、メリットがあったのか、古代の史料からは推し量ることができなかった。

## (2) 須々保理漬

須々保理漬、須々保利は、古代において見られる特徴的な漬物である。

「天平宝字六年八月二十六日経所食物下帳」（正倉院文書）に、「又下塩式升青菜須々保理漬四圍漬料〈圍別五合〉」と記載された史料があることから、これが漬物であることは間違いない。また、表 1 に示した平城京跡から出土した木簡史料には「須々保利」とみえ、こちらも、前述の須々保理漬と同様の物であった可能性は高い。

『延喜式』内膳司漬年雑菜の条の秋菜漬料に見られる須々保理は、以下のとおりである。

「菁根須々保利六石〈料塩六升、大豆一斗五合〉」

「菁根須須保利一石〈料塩六升、米五升〉」

春菜漬料には「露二石五斗〈料塩一斗米六升〉」、「蔓根黄菜五合〈料塩三升粟三升〉」とあり、いずれも調味料とともに穀類を加えている。

青菜を菁と考えるならば、上記の須々保理漬・須々保利のうち、「露」以外はすべてカブの根・葉・もやし、漬物の素材とされていることになる。調味料は塩で、そこに、米・大豆・粟などを加えて作る。

これらの穀物を加える目的は、風味や甘味を増すためと考えられてきた。しかしそれらは生のまま添加されたのか、蒸す・ゆでるなどの加水・加熱調理を行い、でんぷんをアルファ化（糊化）してから加えたものか不明である。あるいは楡の様に粉にしてから加えたのか、いずれの記載もない。さらに記載にみる限りは、麹菌などのように穀物に含まれるでんぷん質の分解を促進させる有用菌を添加していない。それゆえ、穀物を添加することによって、加えなかった時よりも早く発酵が起こるとは考えにくい。

どのような目的をもって、塩とほぼ同量、あるいは塩の約 2 倍、または塩の半量程度の穀物を加えたのか、出来上がりはいかなる味になるものなのか、不明である。

平城京左京三条二坊八坪 二条大路濠状遺構（南）から出土した木簡には「水須々保理一甕」とあり、古代において須々保理が、甕で保存されていた場合もあった。この場合須々保理は、酒のような液体であった可能性も考えられる。

### (3) 菘裹（えつつみ）

菘裹は、古代において見られる特徴的な漬物である。『延喜式』内膳式秋菜漬料には「菘裹二石六斗〈料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、菁根四斗、塩一斗二升、醬未醬滓醬各一石」とあり、ほかにも『延喜式』大膳司には「醬漬糟漬瓜菘裹各一顆」、「料塩七斗二升八合、醬四斗一升七合〈並末醬漬及菘裹料〉」、「茄子六顆半〈醬漬料二顆、糟漬料二顆、熬菁料一顆、菘裹料一顆、中子料半顆）」などの記載がある。

『江家次第』は、平安時代後期の有職故実書であり、大江匡房により著された。全21巻（現存は19巻）で平安後期の朝儀の集大成ともいわれる。この『江家次第』には「荷前事 主殿居火櫃造酒居甘糟菘裹柑子橘等」とある。菘は現在のエゴマをさす。「天平宝字二年七月二十七日写千卷経所食料雑物納帳」（正倉院文書）には「菘油一瓶〈三斗九升二合〉」とある。また『延喜式』には多くの「菘油」の記載があり、加えて「菘」「菘子」「干菘」の記載もあることから、エゴマは古代・中世では、主に油を取るために栽培されていたが、その実も食用としていたことがわかる。さらにエゴマは、現在でもその若い葉を食用としている。エゴマの葉はシソの葉よりやや大きく、適宜な大きさがあり表面が平らな事から、他の食品を包むのに適しているのである。エツツミは、エゴマの葉に、ウリ・ナス・トウガン・カブなどを包み、醬・味噌などに漬けた漬物である。

そして、このエツツミの手法は、古代以降も継承されてゆく。これらについては、中世・近世・近代の漬物に、類似したものが散見できる。エツツミの流れをくむ漬物としては、近世では『松屋筆記』（1818）の「紫蘇卷并菘裹」、唐辛子を紫蘇の葉で巻いて醤油漬けにした「日光とうがらし」は、唐辛子をシソの葉で巻いて漬けたもので、近世より見られ、現代の日光みやげとしても存在する。それらは、近世以降の章において、順次論じてゆく。

#### 小括

古代の漬物は、その生産の第一義は、食物の保存である。最も簡単な方法である塩漬であっても、素材の持っている酵素によって発酵が起こり、生の野菜をそのまま食べるのとは、異なる食品となる。さらに漬物の素材は、季節ごと



のものが用いられその種類も多かったことから、余剰な作物を塩漬けにするだけでも保存という目的は達せられていた。

それにもかかわらず漬物の種類は、塩漬だけではなく、多様な種類が存在していた。醬漬・末醬漬・糟漬・酢漬・酢糟漬・甘漬・菹・須々保理などである。風味や味が異なる漬物が、次々と作られていた様子が窺われる。

さらに素材の野菜と調味料との組み合わせも、適したものが選択されていた。**表 1** をみると、正倉院文書にみられる醬漬は、ウリ類とナスが多く見られ、末醬漬もウリ類・ナスが多い。酢漬にはカブ・トウガンが、酢糟漬にはナスが、粕漬にはウリ・ショウガが多く見られる。素材と味の組み合わせを経験的に編み出していったものと思われる。

また延喜式内膳司漬年雑菜の記載に限れば、菹は「龍葵味菹」以外は秋菜漬料にしかみられず、粕漬、醬漬も秋菜漬料に集中している。漬物調整の時期が、古代において既に整理され、実施されていたことが考えられる。

素材と調味料の配合は、塩味や風味の点が、現在では想像できないようなものが多くみられた。また醬漬のナスの場合、その調味料として、塩・「滓醬」・「汁滓」・「味醬」などが加えられており、粕漬のウリの場合も塩・「汁滓」・醬・「滓醬」が加えられている記載が見られる。このように複数の調味料を使う例は他にも見られた。

粕・酢・「酢滓」は、塩分を含まない調味料であるから、漬物の調整時に塩や、塩分を含む調味料を添加するのは必要な事である。しかし醬などのように高濃度の塩分を含有する調味料漬の場合にも、さらに塩を加えている。このように様々な調味料を添加する際、それを一度に加えたのか、段階的に加えたのかは不明である。

## 本章のまとめ

本章では、古代における漬物の内容を素材・調味料・調製方法の側面から、明らかにすることであった。漬物の食べ方・保存の様子などについても、史料より読み取ることを目的とした。各史料から漬物に関する記載を抽出し、表にして検討した結果、以下の5点の知見を得ることができた。

第 1 には、漬物に用いた素材の種類数が、予想したよりもはるかに多く、

多岐にわたっていたことである。蔬菜名を見ると、中には現在に通じるものもあるが、今日の日本では全く食用としないものも多く、史料の名称からは、品種も内容も不明な蔬菜も見られた。また『延喜式』にみられるように、園地では各種の蔬菜を栽培していたと思われるが、大半の蔬菜は野生種か、野生に近いものを採取していたと思われる。葉菜、果菜、果実や種子、花やそのつぼみ、根菜など、食用が可能な植物は、様々に利用していたことが明らかである。

第2には、漬物の調製の目的が、第一義としては食物の保存であった点である。現在では農業技術の進歩や、食物の保存方法が多様化し、漬物の目的が嗜好品化しているといえるが、そもそも漬物は、冬季の野菜の欠乏に対処する保存方法の一つであった。積雪や、冬季の低温については、地域差が大きかったと考えられるが、野生植物の採取を始め、園地での栽培作物も、冬季は数量、品種ともに、多くはなかったと考えられる。

漬物に関する史料の記載をみると、まず蔬菜が豊富な時期には、少なめの塩で漬けて、比較的短期間で食する。このような漬物は、野菜の調理法の1種であり、短期間の保存も兼ねている。同じ蔬菜であっても、塩分を増やして漬けた物は、長期間の保存に耐えることから、食料が不足する時期まで取り置いていたとわかる。

例えば夏の果菜であるナスやウリは、正倉院文書には、6～11月にその漬物の記載があるが、1～4月にも「漬茄子」がみられ、中には「去年残」と記されている場合もある。蔬菜の端境期には、予め作っておいた漬物が、副食としての役目を担っていたのである。

第3には、漬物の多くは、その保存の目的を達成するための塩漬であったが、古代に於いてすでに、醬漬・末醬漬・酢漬・糟漬・酢糟漬・甘漬・菹・須々保理漬といった、様々な風味の異なる漬物が存在したことである。

塩漬は、漬物の中でも最も簡単なもので、余剰な作物は、とりあえず塩漬けにしておけば腐敗を防げる。塩漬けにすることで、素材の持っている酵母によって発酵がおこり、旨味と酸味、香りと歯ごたえが生まれる。

醬・末醬・酢・糟・酢糟は、穀物に麹菌などを加えて発酵させて得た、旨味のある調味料か、その副産物である。発酵済みの調味料を、さらに漬物の調製に加えることで、香りも味わいも、塩漬とは異なるものが作られたのであろう。

古代の人々にも、美味しい漬物を作ろうとする気持ちが感じられる。また、菹・須々保理漬といった、古代に特有な漬物も作られていた。

第4には、現在ではスパイスの位置づけにある、風味や辛味の強い香辛蔬菜を漬物に加工している点である。また漢方などで用いられる素材も塩漬けにして保存している。これらの香辛蔬菜の漬物は、おそらく調理の際の風味づけに用いたものとする。

第5には、古代の漬物が、総じて高価なものであったという点である。史料による漬物の調製方法を見る限りでは、保存性を考えてか、塩分はかなり強く、発酵による酸味も強いものであったであろう。醬漬・末醬漬・酢漬・糟漬・酢糟漬・甘漬・菹・須々保理漬の調製の場合には、発酵調味料以外にも必ず塩が加えられている場合が多い。

古代では、塩はその生産方法によって、いくつか種類があったことがわかっているが、前述したように、いずれの塩も米とほぼ同等か、それよりも高価なものであったと思われる。それゆえ、大量の塩を用いて漬けられた漬物も高価な食品だったはずである。冬期の野菜の補給のため、高価な塩を用いてでも、保存する必要性があったものと思われる。

このことは、関根真隆氏によれば、「当時の漬物は塩がかなり高価であったことで、それで漬けた漬物は今日のいわゆる“漬物“とはよほど感覚の異なったものであったものであったに違いない。奈良時代の人々は、冬季の生菜不足に対処するため、敢えて高価な塩を用いて塩蔵しなければならなかった。」という指摘は、正確を得たものと評することができる。〔関根：1974：263〕

## 第2章 中世の漬物

鎌倉時代から室町時代にかけては、武家政権への移行、戦国時代と乱世とが長く続いた。食生活の面では、古代ではすでに公家の正式な料理様式である大饗料理が確立しており、その伝統を引き継いだ食事から始まり、やがて本膳料理に代表される武家の食事形式が整った時代である。

本章の目的は、中世の食事形式の中に漬物がどのような形で取り込まれていたか、内容はいかなるものであったかを明らかにすることである。中世は、生活に関するまとまった史料が多いとは言えないが、料理書や、御成記、茶会記、古辞書などを用いて論じてゆく。

まず、中世の漬物に於いて最も特徴的なことは、梅干と香物の登場であると考える。いずれも古代の漬物には見られず、中世になると史料にも散見できるようになる。

梅干及び梅漬けは、漬物史を俯瞰してみたとき、主食を食べる時の味付けの位置づけ以外にも、塩分と酸味を利用した一種の調味料の役割として利用される場合が多々みられること、素材が果物であることから本稿で他の漬物と併せて論じないこととした。しかしながら、ここで少しだけ梅と梅干について触れておきたい。

梅は大陸から伝来した植物で、古代人も大いに梅の花を愛で、樹木も利用し、史料にも「梅」の文字は複数みられる。さらに正倉院文書「宝亀二年奉写一切経所告解」には「十五文梅子伍升直〈升別三文〉」とある。『倭名類聚抄』果類にも「梅 爾雅注云梅〈莫杯反和名字女〉似杏而酢者也」とあり、梅の和名は「宇女」ウメで、杏に似ているが酸味が強いとあることから、梅の実を食用していたことも間違いない。

しかし『延喜式』(927)には「梅六束」「梅柳雑花」など食用とは考えにくい記載が続く(梅子・牟女・宇女の記載はみられない)、それ以外には「烏梅丸」「烏梅廿枚」「烏梅丸廿剂」「烏梅四百枚」の記載がみられる。「烏梅」とは、梅の実を燻して乾燥加工したもので、漢方では現在でも胃腸の薬として用いている。これらのことから古代に於いて梅の実は、通常の食事に食したというより

も、烏梅に加工して主に薬用として用いられていたと考えられる。

食用の「梅干」が史料に初めて見られるのは、鎌倉時代初期の『世俗立要集』（1688～1704）である。『世俗立要集』は、鎌倉時代に成立し、食膳や食事作法の有職故実について記した料理書である。そこには「武家之サカナノスエヤウ ウチアワヒ クラケ ムメホシ ス」とあり、膳の様子も画にして添えられている。これは、平安貴族の簡略な食事に類似し、そこに梅干が加わった点が特徴である。平安貴族の文化の一部を武士が取り入れ、それを自分たちの新しい文化の基礎に据えようとしたことがわかる。同書には「梅干ハ僧家ノ肴也。而ヲ俗家ニ用ラルル事如何。」ともある。梅は古代から烏梅に加工し、胃腸薬として用いられていたことから、食膳にのせたこの梅干は、毒が盛られた際の毒消しの意味も併せ持っている信じられていた〔原田：2005：74〕。

『世俗立要集』の次に梅干がみられる史料は、『庭訓往来』（1536）と『今川大双紙』であり、その後は途切れることなく中世の史料にも頻繁に見られる。

もう一方の中世を代表する漬物の特徴は、香物である。香物は「こうのもの」と読み、現在では野菜の漬物の代名詞として受け止められている。そもそも漬物とは、野菜や肉・魚など、主となる食品を塩などの調味料に漬ける事から、漬物と呼ばれるようになったと考えられる。しかしその漬物の中から、中世になると香物と呼称されるようになるものが出現する。その場合の香物とはいかなる食品をさし、あるいは特定の意味を持つ食品のグループであるのか、不明な点が多い。

本章の第1節では、中世の史料全体に見られる漬物について、その外観を把握する。その第1項では漬物に用いた素材について、第2項では漬物名より、用いられた調味料と調理方法についてまとめ、これを検討した。

第2節では、香物についての知見をえるため、第1項では中世の料理書にみられる漬物について、第2項では本膳料理が記されている御成記等の史料について、第3項では茶会記に記された香物の記載について史料を基に検討を行う。

さらに付論として、萱津神社の香物神事を取り上げる。香物の成り立ちと歴史に関しては、愛知県甚目寺町（現あま市）の萱津神社で執り行われる香物神事が大きくかかわっていると考えられる。当神社では、現在でも毎年8月21日に香の物祭りが行われ、神事の際に漬けた漬物を、年に数回熱田神宮に神撰

として納めている。この神事は、おそらく室町期頃の成立と思われ、中世に於ける香物の調製方法や価値観に関しても重要な意味を持つ。当神事は、中世から現代までほぼ途切れることなく続いていることから、関係する史料は近世のものが多いが、これを遡って考えることが可能である。

中世の食生活に関する史料は、他の時代に比して多くはない。また、古代のように食品や料理に関して体系的にまとめたものがなく、多種多様な漬物の記載を見ることはできないが、古辞書・中世の料理書・御成記の類・茶会記などを史料として用いた。

## 第 1 節 漬物の素材と漬物名

中世に著された料理書や秘伝書には、図版が加えられたものもあり、料理の内容や配膳の様子がわかるものもある。また御成記は、武士による最高の接待の様子を記録したもので、そのため詳細な記録が残っている。また、中世で発達した茶道では、茶会の様子を茶会記として記録する。茶会記の中にも、漬物が記載されているものが見え、これらも史料として用いた。史料に記載のあった漬物の素材と調味料について表にし、それをもとに検討してゆく。

第 1 項では、漬物の素材を果菜類、葉菜類、根菜類、香辛類に分けて論じ、第 2 項では漬物名、第 3 項では香物について、体系的に理解するために、史料より漬物に関する部分を抽出し、これを表 2-1 に示した。中世は史料数が多くはなく、記載状況も様々なので、年代順に列挙してゆく方法をとった。

### 第 1 項 漬物の素材

#### (1) 果菜類

##### ウリ類

ウリは、中世では全般にわたって記載があり、漬物にされていた。表 2-1 でも漬物の素材が確認できる中では最も多く 36 回中 6 回の回数が見られる野菜である。

『山科家礼記』は、山科家の雑掌を代々務めた大沢家の日記で、記したのは大沢重康・久守・重胤である。応永 19 年 (1412) から 明応 1 年 (1492) の当該期の供御人の動向を知る上での基本史料といえる。

ウリの種類を限定したものでは、まず『山科家礼記』「延徳三年七月七日条」に「白うりかうのもの」がみえ、これは『和名類聚抄』にみられる「白瓜、和名 之路宇利」（シロウリ）と同様と考えられる。『山科家礼記』「長享二年十一月三日条」には「うりかうのもの」とある。

『伊呂波字類抄』（1177～1181）は、橘忠兼により平安時代末期に成立した古辞書である。『伊呂波字類抄』には「糟漬冬瓜」とあり、トウガンの粕漬の記載が見られる。

『尺素往来』は、一条兼良の著した室町中期群書消息の往来物の一つで、1481年以前に成立した。年中行事や各種事物の内容を往復書簡の形式で記した辞典的な史料である。『尺素往来』には「醬瓜」とある。

『大上臈御名之事』は著者・成立年未詳の有職故実書である。『大上臈御名之事』には「かうのふり」とある。「ふり」はウリとよむ。

記載にはいずれも「瓜」「ふり」とだけあり、漬物に用いるウリについての、その種類や大きさなどは不明である。しかし中世においても、古代の素材を継承しているとするならば、漬物に用いたウリにも、様々な種類があったことが推察できる。

『日葡辞書』（1603 成立）は、ポルトガルの宣教師が作成した日本語の辞書で、長崎で刊行された。室町時代から安土桃山時代の日本語を考える上で貴重な史料である。

『邦訳 日葡辞書』には、数種のウリの記載が見られる。同書には、瓜類の記載として「Vri ウリ 瓜 Fozouchi ホゾヲチ（臍落）」「Xirovri シロウリ 越瓜 白い瓜」「Camouri カモウリ 鴨瓜 冬瓜 とうがん 南瓜の一種」「Carauri カラウリ 唐瓜 胡瓜 瓜の一種」「Carasuvri カラスウリ 烏瓜 野生胡瓜の一種で小さくて赤色をしたもの ガウリ」「Fechima ヘチマ 糸瓜 胡瓜に似た南瓜のある種属」「Suiqua スイクワ 水瓜 西瓜」などがある。このように中世に於いても、各種のウリが存在したことは明らかである。

同書には、ウリ漬、漬ウリなどの記載は確認できない。

## (2) 葉(茎)菜類

### 1) 菜

菜は、『文明本節用集』（室町中期）には「漬菜」、『易林本節用集』（1597）にも「漬菜」とある。いずれも菜の種類は不明であるが、古代からの継承を考えれば、カブなどの青菜であると考えられる。『邦訳 日葡辞書』には「Auona アヲナ 青菜 大根や蕪の緑色の葉」とある。いずれも菜の種類は不明であるが、古代からの継承を考えれば、カブなどの青菜であると考えられる。

### 2) キノメ

キノメは、サンショウの芽をさし、古代の分類では主にその実を用いたことから香辛野菜としたが、中世になるとキノメの表記が見られることから、この場合は葉菜類とした。

キノメは、そのいずれの漬物名も「きのめ漬」である。『庭訓往来』は、応永年間（1394～1428）に成立した室町期の往来物の一つで、玄恵法印の著作と伝えられている。往復書簡の形式で、武士の日常の生活に関する諸行事、用語などをまとめた書物である。『庭訓往来』の3月の書状の中に、「鞍馬木芽漬」と「醜翻烏頭布」とが併記されており、ともに地名の入った漬物であることから、その地の名産品として確立していたことが推定できる。

『虎明本狂言』にも「だいごのうどめ、鞍馬のきのめづけ」のように、この二つは対にして記載されている。また『慶長見聞録』（1614）には「くらまの木のみめづけと古記にほめられたるは、山椒の木の皮迄もはぎ取て煮しめ味ひ給わぬ」とある。サンショウは葉も利用し木の皮も用いること、さらに加熱することが記載されている。当時の「木のみめづけ」の調製法に「漬ける」段階が存在したのかは明らかにはされていない。

時代は異なるが、近世の『四季漬物鹽嘉言』（1836）には「辛皮 山椒の木若き枝を切水にしばらく浸し置て 木と皮の放る比きざミて塩水に漬てかこひ遣ふ時に塩出して庖丁す」とある。上述の史料には見られないが、中世においても、サンショウの皮を塩で漬け置いた段階があったと考えることができ、それゆえ「漬」の名がついたものと察せられる。

加熱の工程が加わっていることから、発酵は止まっていると考えられるが、



それ以前に塩漬が行われていると仮定し、その段階で発酵が起こっていた可能性は大きい。また、発酵があったがゆえに、木の皮が軟らかくなる可能性も否めない。ゆえに本稿では、「木のめづけ」を漬物の範疇に加えることとした。

また、「木のめ」がサンショウの木を示していることは、第1章の(4)香辛類 1)「蜀椒」「蜀椒子」で述べたとおりである。

古代においては主にサンショウの実を食し、その若葉や芽も食用としていた。

そして、中世になるとサンショウの木の皮も食するようになったと考えることができる。木の皮にも実や葉と同様に、サンショウ独特の成分であるサンショウオールが含まれているからである。サンショウの実や若芽よりも、木の皮を利用する方が効率よく、食材として採取できたと考えられる。

また『邦訳 日葡辞書』には「Sanxō サンショウ 山椒 日本の胡椒の一種」「Caracua カラカワ 山椒の皮」とあることから、中世において、サンショウは、実と皮の両方共が用いられており、「木のめ漬」の名称から、漬物としても認知されていたものと思われる。

### 3) ウド

ウドは、日本、朝鮮と中国東北部に自生する山菜で、古代では主に薬用として利用され『延喜式』の供奉雑菜、漬年料雑菜にはその名は見えず、耕種園圃にも記載が見られないことから、栽培されず、山野で採取する物を利用したものと思われる。ウドは、数少ない日本原産野菜の一つである〔青葉：2000：223〕。

『本草和名』の草類には「和名字止」（ウド）、『和名類聚抄』には草の部に「獨活」とある。『新撰字鏡』は、僧侶昌住が編纂したとされる現存する漢和辞典としては最古のもので、「独活・宇度」とある。『下学集』は室町時代の国語辞書で、18門に分類して漢字をあげ、片仮名で和訓をつけ、漢文体で意義・語源を示している。『下学集』には「独活」とあり、室町時代にはウドとよばれていた。

先にも見たように、『庭訓往来』（1394-1498頃）には「醍醐烏頭布漬」とあり、ウドを漬物にしていたことが推察できる。『虎明本狂言』に「だいがのうどめ、鞍馬のきのめづけ」とみられることから、この「だいがのうどめ」も、「醍醐烏頭布漬」と同様に、ウドの漬物であったと推察できる。

また『邦訳 日葡辞書』に「Vdo ウド 独活 食用になるある種の草のま

だ土中にある間 ドゼン 幾分土から出たもの シカ さらに大きいもの」とある。

『雍州府志』（1684）は、黒川道祐による地誌で、山城国に関する総合的・体系的な内容が記載されている。「烏頭布漬」と「木目漬」も、『雍州府志』（1684）にその名がみえ、近世まで地域の名産として食べ継がれていったと思われる。

### （3）根菜類

#### 1) ダイコン

ダイコンは、中央アジア原産とされ、蘿菔・蘿蔔とも呼ばれてきた。古代より食されていたが、中世になると「大根」の記載が見られるようになった。

13世紀後半の日蓮の書簡には、「大根」の記載が数か所にみられる。「南条殿御返事」健治2年（1276）の1月19日には「さては給はるところの…中略…だいこんふたつ」とあり、「上野殿母尼御前御返事」弘安4年（1281）9月20日には「大根六本…中略…大根は大佛堂の大きのごとし」とあり、「西山殿御返事」弘安3・4年（1280・1281）の5月21日には「大根いつつ」とある。

13世紀後半には、ダイコンは喜捨物としてやり取りされていたものと思われる。これは当時すでにダイコンが広く作られ、一般的な作物として栽培されていたことにほかならない。史料からダイコンは、旧暦の1月・5月・9月と、異なる季節の記載が見られることから通年の栽培が可能な野菜であり、そのため品種もいくつかあったと思われる。また、当記載のダイコンの数助詞が「本」である事にも着目したい。古代までのダイコンは、「束、把」の単位のみであったことから、中世になるとダイコンの根は、「本」で数えられるくらいの大きさが一般的になっていたと推察できる。しかしながらその大きさは前述の史料にある通り「大佛堂の大き」ほどであり、現在のダイコンよりも、はるかに小さなものであったのである。

『庭訓往来』（1394～1498頃）には「緋蘿蔔」（千切りダイコン）、『尺素往来』には「生蘿蔔」との記載が見られ、いずれもダイコンが生そのまま食されていたことがわかる。

しかしダイコンの漬物への調製は、中世末になるまで見られない。『鹿苑日録』は、鹿苑院の歴代僧録の日記を集めたものである。『鹿苑日録』天文18年（1549）

「三月二七日条」には「大根香物共恵之」とあり、ポルトガル人宣教師のルイスフロイスによる著作『日欧文化比較』（1585）には、「塩漬けの大根」とある。『北野天満宮目代日記』「天正十六年」（1588）には、「大こんつけ」の記載がある。

『邦訳 日葡辞書』には「Daicon ダイコン大根、大きな根」「ヲハガタ、ヲロシ、ヲロス」とある。また「Caramon カラモン（辛物）大根（婦人語）」ともある。さらに、「Asazzuqe 浅漬 Asazzuqeno conomono 浅漬の香の物 大根や瓜その他ものを、すぐ食べられるように浅漬にしたもの」と記されており、中世末期にはダイコンが、保存用の漬物と、浅漬けのような簡便な漬物とに調理されていたことを示している。

中世後期にダイコンは、収穫量が十分となり、さまざまな調理法も工夫され、生で食する以外にも塩で浅漬けにし、余剰分として保存用の漬物加工考え出されたものと思われる。

#### （4）香辛類

##### 1) ミョウガ

ミョウガは、『魏志倭人伝』に「薑、橘、椒、蘘荷あるも、以て滋味となるを知らず」と記されていることから、3世紀の大陸では、日本におけるミョウガの存在は確認されていた。しかしミョウガをいかに調理していたのかまでは、定かではない。奈良時代初めの長屋王邸より出土した木簡に「醬津名我」とみえたように、ミョウガは、醬漬の漬物として食されていたことが明らかで、その後食べ続けられてきた。『庭訓往来』（1394-1498頃）には「酢漬茗荷」がみられる。

『邦訳 日葡辞書』には、「Miöga ミョウガ 茗荷 生姜のような葉をもったある草」と記されている。

##### 2) ショウガ

ショウガは『日葡辞書：邦訳』に、「Xöga シャウガ 生薑 生姜」とあり、古代では、クレノハジカミと呼称されていたものが、中世ではショウガと呼称されるようになったと考えることができる。

また、『邦訳 日葡辞書』には、「Sufajicami スハジカミ 酢薑」の記載も認められる。酢薑は、酢漬のハジカミであると考えられる。後述の「久政茶会記」「永禄八年八月廿四日朝」と、「天正十六年九月十八日朝」に「ハシカミス」、の記載が見られる。

ハジカミは、古代ではサンショウを示す呼称であった。その辛味からショウガもクレ（塊の）ノハジカミと呼ばれていた。しかし前述のように、中世終わり頃にはクレノハジカミはショウガに、さらにハジカミの呼称もまたショウガを意味するようになったと思われる。

ショウガは、古代の箇所でも前述したように保存には酢漬や粕漬が多い。酸性の度合いが強い漬物に適していると考えられる。

対して古代におけるサンショウであるハシカミ、ナルハシカミは、塩漬にして保存する場合しか見られない。サンショウとショウガに含まれる成分の保存に適した調味料が、経験的に選択された結果であろう。

中世のハジカミは、その漬物の種類は酢漬しか見られない。これらのことからハジカミは、ショウガであると考えてよいと思われる。

### 3) トウガラシ

トウガラシは、『耶蘇会士日本通信』の記載のうち 1577 年 8 月 10 日（天正 5 年 7 月 26 日）にパードレ・ルイス・フロイスよりビシタドールのパードレ・アレッサンドロ・バリニヤドへあてた書簡の中に「彼等が珍重するすき物にして今予がひは當れるは、…中略…壺入小菓子、酢漬の唐辛、フランドルの羅紗…」とみられる。『耶蘇会士日本通信』は、天正 8 年までに来日した多くの宣教師たちが、布教の状況などをインド・ヨーロッパのイエズス会員（耶蘇会員）に送った書簡集の邦訳である。

トウガラシは、熱帯アメリカの原産と考えられ、インド、東南アジア、中国を經由し、日本へは 16 世紀に伝わった。その渡来は、1542 年とも、1593 年とも、あるいは 1605 年との諸説があり、明確ではない〔青葉：2000：38〕。1577 年の当史料の記載は、いずれにしても日本におけるトウガラシの伝来直後と考える事が出来よう。当時のトウガラシは「蕃椒」とも呼ばれており、「椒」は、山椒をさし、辛味を意味しているものと思われる。南の国から伝わった辛

味のある食べ物が、トウガラシである。史料の記載の内容は「珍重するすき物」とあることから、希少品として取り扱われていた可能性が高い。

トウガラシの収穫時期は、夏季で腐敗しやすい気温であることから、現在でも乾燥・酢漬・塩漬など様々な方法で保存されている。

また、『邦訳 日葡辞書』には「Caraxi カラシ 芥子 辛子 ハガラシ」とのみあり、トウガラシと思われる記載は確認できない。

## 第2項 漬物名

図 2-1 を見ると、平安末期から鎌倉初期の漬物名は、古代にみられた漬物名に準じているものが多く見られる。すなわち、須々保利、菹などである。

しかしこれらの漬物名は、室町期になるとほとんど見られなくなる。史料の数が十分とはいえないにしても、単に「漬物」とだけの記載が多く、その詳細などの記載が見られない場合が多い。具体的な使用調味料が明らかなのは、粕漬、塩菜、酢漬、塩漬、醬漬、味噌漬である。

### (1) 漬物

『伊呂波字類抄』、『観智院本名義抄』(1241)、『下学集』(1444 成立)、『邦訳 日葡辞書』にそれぞれ、「漬物」の記載が見られる。『邦訳 日葡辞書』には「Tçuqemono ツケモノ 漬物 塩漬や酢漬など」とある。

### (2) 粕漬

『伊呂波字類抄』に「糟漬冬瓜」の記載が見られる。

### (3) 酢漬

酢漬は、『庭訓往来』に「酢漬茗荷」、『耶蘇会士日本通信』に「酢漬の唐辛」、『易林本節用集』に「酢漬」、『邦訳 日葡辞書』に「Sufajicami スハジカミ 酢薑 酢あるいは漬汁につけた生薑」の記載がみられる。

### (4) 漬菜

漬菜は、『文明本節用集』、『易林本節用集』、『邦訳 日葡辞書』のそれぞれに

「漬菜」の記載がみられる。『邦訳 日葡辞書』には「Tçuqena 漬菜 塩漬けにした菜や大根」と記載がみえ、調味料が塩であることと、素材が菜や大根であることが判る。

### (5) くき

くき漬は、『経覚私要鈔』文安4年(1447)2月6日に「申祝言 一双・素麵五束・久喜一桶進之」とある。「一桶」とあることから、桶に入れられ持ち運んだと推察できる。『大乘院寺社雑記』には「毎日米一升…中略…シホ ミソ クキ」、『文明本節用集』(室町中期)に「茎 クキ 漬物」とあることから、中世には、茎は漬物であったことが明らかである。

『御湯殿上日記』文明12年(1480)正月6日条にも「ほうおんみんよりとしのくき二をけ、むめまいる」ともある。

また『食物服用之事』永正元年(1504)9月7日条に「湯漬二下 湯漬 しほ くき ふとに」、『大上臈御名之事』(1589)に「くき くもじ」の記載がみられ、『大上臈御名之事』(1589)には、くきは御所言葉で、「くもじ」としていたことが記載されている。

時代は異なるが、近世の喜田川守貞による随筆『守貞漫稿』(1837~1853)には、「生業」「漬物売り」の箇所「昔は大根等の茎漬をうりしなり。今世は茎のみにあらず、蘿根、蕪菜等の塩一種をもって漬けたるを、くきと云ふ。」とある。これらの史料の記載からも、中世では、ダイコンとカブの茎の部分の塩漬をくきと呼んでいたとも考えることができる。

### (6) 味噌漬

味噌漬は、「一向一揆本福寺跡書」の「生身御影様大津浜御著岸之事」(1541)には「菜味噌漬」の記載がある。漬物の史料の中に、味噌漬の表記がみられたのは、『延喜式』(927)の「蘿蔔味噌漬」以降のことである。

### (7) 浅漬

浅漬は、『蔭涼軒日録』「寛正六年十二月二十二日条」に、「付前所得一尺五寸 大大蘿蔔曰。応作浅付。」とある。記載の「浅付」が、漬物の浅漬をさすもので

あるか確証は得られないが、ダイコンと結びつけると浅漬であった可能性が思われる。

当史料から約70年後の『言継卿記』「天文二年十二月十二日条」には「浅々」、『大上臈御名事』には「あさづけ あさあさ」の記載がある。『言継卿記』と『大上臈御名事』には、宮中に関する内容が記載されていることから、「あさあさ」は、宮中における女房詞で、あさづけを示しているといえる。しかし素材や調味料など、詳細は不明である。『北野社家日記』「慶長四年正月十四日条」にも「あさつけ」がみられる。

### (8) 辣菜

『下学集』には「辣菜漬物也」とある。辣菜と呼称されるようになった経緯について、近世に新井白石は『東雅』（1717成立）の中で「香物といふは、古に菹といひ、後に辣菜といひし」と述べている。中世においては、漬物の総称として辣菜の呼称が用いられていたとも考えられる。

### (9) 醬漬

醬漬は、『尺素往来』に「醬瓜」の記載がみられる。古代でも、ウリを醬に漬けた漬物は多く見られたことから、漬物としては一般的であったとも考えられる。

### (10) はりはり

はりはりは、『多聞院日記』「元龜元年五月九日条」に「一對つけ物はりはり」と見られる。

時代は異なるが、「はりはり」は近世になると『精進献立集』（1819）に「ほし大こんうすうす小口切にしさけつけ置そろえたるみつばのうへに置出すなりもつともきじやうゆかけて」とある。ただしこれは漬物の箇所ではなく「したし物」の類に記載されているから、中世のはりはりと同様の物であったかどうかは、確定はできない。

素材に関しては、中世における「はりはり」も近世に物と同じく、ダイコンであったと考えることもできよう。当史料の調理法は不明であるが、「つけ物は

りはり」の「つけ物」の記載箇所を重視し、漬物の範疇に加えることとした。

### (11) 大こんつけ

ダイコンの漬物は『北野天満宮目代日記（目付昭世日記）』「天正十六年正月三日条」に「御東殿へも、すす・のし・大こんつけにて参」とある。調味料等は記載がないが、ダイコンを漬物にしていたことは間違いない。

## 第3項 香物

香物は、中世において特徴的な漬物である。その出現が、中世であったことは、間違いない。しかし実態においては不明な点が多い。史料中にみられた「香物」の記載が見られた史料について、主なるものを取り上げ、検討を試みた。

### (1) 史料に見られる香物とその初見

香物が史料中の記載に確認ができ、成立年代が明らかなものを順に並べると、15世紀においては、以下の通りとなる。

- ① 『蔭涼軒日録』「文正元年」（1466）「閏二月十八日条」「徳阿皆来問。持香物荒卷二箇」
- ② 『御湯殿上日記』「文明九年」（1477）「十二月二十一日条」「みん部卿かうのもの、御たるまいらせらるる」
- ③ 『山科家礼記』「長享二年」（1488年）「十一月三日条」「ウリカウノ物一持来候也」
- ④ 『四条流庖丁書』（1489）「次ニサハサラニ香物以下ノ物ドモヲ盛事ハ」
- ⑤ 『山科家礼記』「延徳三年」（1491年）「七月七日条」「白ウリカウノ物一折敷給候也」
- ⑥ 『山内料理書』「明応六年」（1497）「丁巳二月二十六日条」「かうの物」「香の物」

②・③・⑤は、日記及び記録の類であり、香物の記載は、いずれも進物などとしてやり取りされた記録であろう。②は、「たる」とあることから、香物が樽に入っていたと考えてよい。さらに⑤では「一折敷」とあるので、白ウリの香物が、折敷にのせられた形で送られたと思われる。



④と⑥は、それぞれ、中世の料理書であり、その記載の内容は、香物の盛り方や、本膳料理における他の料理との位置関係などについて示している。

その場合香物は、史料に見られる限りでは例外なく本膳の主食とともに膳にのせられている。香物が、主食を食べる際に一緒に食するものだったことが推察できる。古代から、主食とともに食べられる添え物は、漬物が担ってきたと考えられることから、香物は、漬物の一種であると結論付けられる。

加えて、「かうのもの」の記載が見られる史料に、『今川大双紙』がある。『今川大双紙』は、室町時代の武家式法に関する故実を記した書である。成立年は不明であるが、作者は今川貞世（1326~1420）と伝えられる。この点は、疑点もあるとされている。「沢巽阿弥覚書」に伊勢貞枚の子貞頼を「大双紙作者」としているからである。疑点を晴らすだけの十分な立証は難しいが、仮に今川貞世が作者だとするならば、当史料は、①よりもさらに遡り、1420年以前に記されたことになるだろう。

従って、本稿においては、これを「香物」の初見と考えたい。

『今川大双紙』に見られる香物は、「酒に付きて式法の事」として「一、出陣の時酌執事。御酒参だするには。左の膝をつきて参らす也。膝をばなをすとも。足をバ後へひかぬ事也。又御肴のかうのもの一きれ也。出陣の時酌執事。」というものである。当記載が酒の作法のことであること、記載中に「御肴」とあることから、香物が酒の肴で、食べ物であったことが窺われる。

さらに「一きれ」とあることから、もとはある程度の大きさがあり、そこから一口大に切り出すような体裁であったことが推察できる。例えば、ウリの漬物のような場合である。同時代に香物が、酒の肴の一面を持っていたことは明らかである。

## (2) 香物の素材と調製方法

香物の素材や調製方法について、記載のある史料は以下の通りである。

- ① 『山科家礼記』「長享二年」（1488年）「十一月三日条」「ウリカウノ物一持来候也」
- ② 『山科家礼記』「延徳三年」（1491年）「七月七日条」「白ウリカウノ物一折敷給候也」

- ③ 『鹿苑日録』「天文十八年」（1549）「三月二七日条」「大根香物共恵之」
- ④ 『大上臈御名之事』（1589）「一かうの物 かうのふり」
- ⑤ 『邦訳 日葡辞書』「Cōnomono カウノモノ 香の物 日本で保存食として作られる大根の塩漬」

①・②・④の史料からは、当初の香物の素材はウリであることがわかる。

そして、③と⑤の素材はダイコンである。このように、時代が下ってくると、ウリに加えてダイコンも、香物の素材とされていった。

『邦訳 日葡辞書』の記載によって香物が、漬物であることが、史料により確認できる。さらに 17 世紀初めには、すでに一般の庶民にまで、ダイコンの塩漬が、香物の呼称で定着していたことがわかる内容である。

## 第 2 節 料理書・御成記・茶会記に見られる香物

中世の時代は、当初は鎌倉期の武士たちによって、貴族たちの文化の一部を取り入れつつ、質素・儉約を理想とした新しい食生活の萌芽があった。平安時代に始まった、人をもてなす際の塩飯は、鎌倉期を経て、室町期にはその儀式が、本膳料理を供す御成へと発展していった。

その始まりは、有力大名たちが室町将軍を招いた際の饗応料理である。この本膳料理は、室町期に成立した茶道・華道・香道・能・狂言とともに、地方武士のあいだにも広まってゆく。

本膳料理には、調理の技や食材の取り扱い、膳の設えに細かな決まりごとやしきたりが多い。これらの料理書の中には、画によって膳の上の料理の配置等を表現したものがあり、そこにも香物の存在を確認することができる。本節の第 1 項では、料理書や作法書をもとにまとめ、検討する。

本節の第 2 項では、御成記等に見られる香物の内容について、検討した。

本膳料理は、式三献に次いで出される七五三の膳を中心としたものであるが、最初に出される膳である本膳には、主食の飯、または飯を用いた湯漬けが出される。この飯には、香物が添えられていることが、史料から見て取れる。

さらに、中世に成立した日本特有の文化に、茶の湯がある。茶の湯は、茶を飲むことを目的とするが、その所作をはじめとして、庭や借景を含む茶室のしつらえ、茶道具、花、軸、菓子、料理など、茶の湯の周辺のあらゆることに気配りすることで、茶席という異空間へと人をいざなう、精神修養の場へと発達

した。その精神性により武士や貴族、僧侶や裕福な商人へと広まっていった。

茶道に用いる茶は、碾茶であり茶席の直前に抹茶に挽かれる。碾茶には含有成分として、テアニンやグルタミン酸が多く旨味が強い。しかし浸出液を飲む煎茶と異なり、茶葉ごと供し、さらに当初は基本的には濃茶のみであったため、空腹時に摂取すると、胃腸などへのカフェインの刺激が強すぎる場合が考えられる。そのため一時的に空腹を抑えるために、茶を供する前に予め軽い食事をとることが習慣化していったと思われ、これが懐石につながったのである。

この懐石では、本膳料理同様に、ご飯が出される。ご飯の主成分である炭水化物は、栄養素の中でも分解と消化吸収が迅速なために、胃の粘膜を濃茶の刺激から守るという目的には最適といえる。しかしそれらの料理はあくまで茶を喫するためのものであるから、満腹になる必要はなく、ご飯の量も普通の食事のときのように多い必要はない。そして懐石のご飯に「漬物」が、添えられ、献立にも記載されるようになる。

これらの懐石の内容については、茶会記にその内容が記されている事が多い。茶会記とは、その茶会に参加した客の名や、茶道具を始めとする献立やその食器の仔細を記録したものである。茶会記は、自会記、他会記として、ある程度まとまった形で史料として残っており、その史料価値は高い。当時の茶の湯と食生活の一端を知るには、有効な史料であると考え、第3項ではこれを用いる。

## 第1項 中世の料理書にみられる香物

香物の記載がみられた中世の料理書は、『四条流庖丁書』（1489）『式三献七五三膳部記』（1606）『山内料理書』（1497）『食物服用之巻』（1504）『りうりの書』（1573）であった。これらの史料について、図版を中心に検討を行った。

### (1) 『四条流庖丁書』（1489）

当書は、伝書であるため作者は不明である。料理関係の作法、技巧等について述べており、膳の進め方、故実を特に重視していると言われている。料理に関する種々の口伝を順序に関係なく、並べ挙げている。香物の記載がある箇所は、以下の通りである。

「飯ノ献立ノ事。本膳ノ中ニハ必不紛定事ニハナマス用處ニ近代無其義。…中略…次ニサハサラニ香物以下ノ物ドモヲ盛事ハ。廿余年此方ノ事也。古ハ自

然ヤキシホ山椒ナド少置タル歟。勿論ヤキシホナド不入ドモ。只サハ皿ヲバ可置也ト云々。」とある。

この記載によれば、献立の中でもご飯は本膳に用意され、その膳には香物の皿が置かれる。当史料によって、中世においての、膳の飯と香物の組み合わせの成立が確認できたといえよう。

さらにそのような仕様になったのは、本書の著された時から、20年ほど前でしかなく、それ以前は、焼き塩・山椒を置いたとある。この山椒とは、古代の史料に記載のあった山椒の塩漬、と考えることができよう。

また、室町前期の成立といわれる『庭訓往来』にも「木芽漬け」の記載があることとも時代的に一致している。

## (2) 『山内料理書』

当史料には、「武衛御内山内三郎左衛門尉殿相伝申料理事」と巻頭にある。これは、武衛御内、すなわち斯波氏の料理人と思われる山内三郎左衛門尉に相伝するという意味である。1497年の書写と考えられている。当史料は、食膳仕立ての伝書であり、膳部の仕様を説いたもので、詳細な図がある。香物の記載がある本膳の図に関して、[図 2-1-①](#)、[図 2-1-②](#)、にその一部を示した。

[図 3-1-①](#)は、本膳の図である。膳の上の構成としては、飯が正面左前に置かれ、その右隣に汁が置かれる。香物は、左上に置かれる。そして、この図中には、「香の物皮をうへになる」と記されている。このことから、この香物は、皮ごと漬ける漬物であることから、ウリではないかと思われる。

[図 3-1-②](#)は、夏の仕立ての場合の本膳の図である。飯、汁他の料理の位置関係は、[図 3-1-①](#)の場合と同様で、香物は左上に置かれる。

## (3) 『食物服用之巻』(1504)

作者は小笠原政清であり、小笠原流礼法の書である。成立は永正5年(1504)の年紀があるが、この時の伝書とも考えられている。膳においての礼式、膳に向う覚悟が著されている。さらに仔細な図が示され、香物が本膳に置かれていることも確認できる。その図を[図 2-2-①](#)、[図 2-2-②](#)、[図 2-2-③](#)、[図 2-2-④](#)に示した。

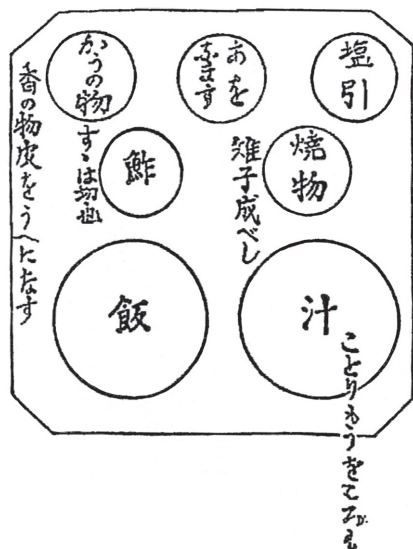


図 2-1-① 山之内料理書  
本膳

是は椀の膳の使用也。  
土器の時は汁不居。  
中の飯計可居。椀の時は塗折敷。

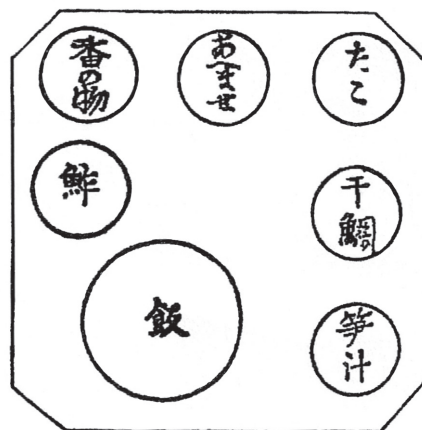


図 2-1-② 山之内料理書  
夏の仕立ての事 本膳

かわらけ飯ならば汁は居まじき也。  
如前。

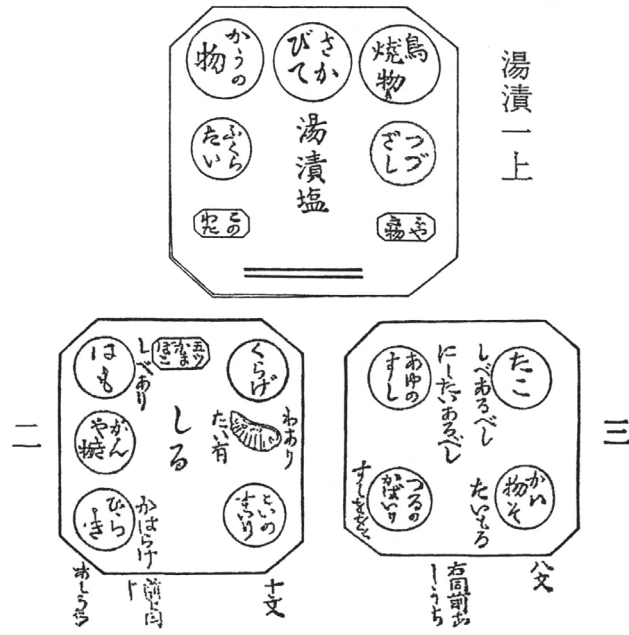


図 2-2-① 食物服用の巻  
湯漬 上

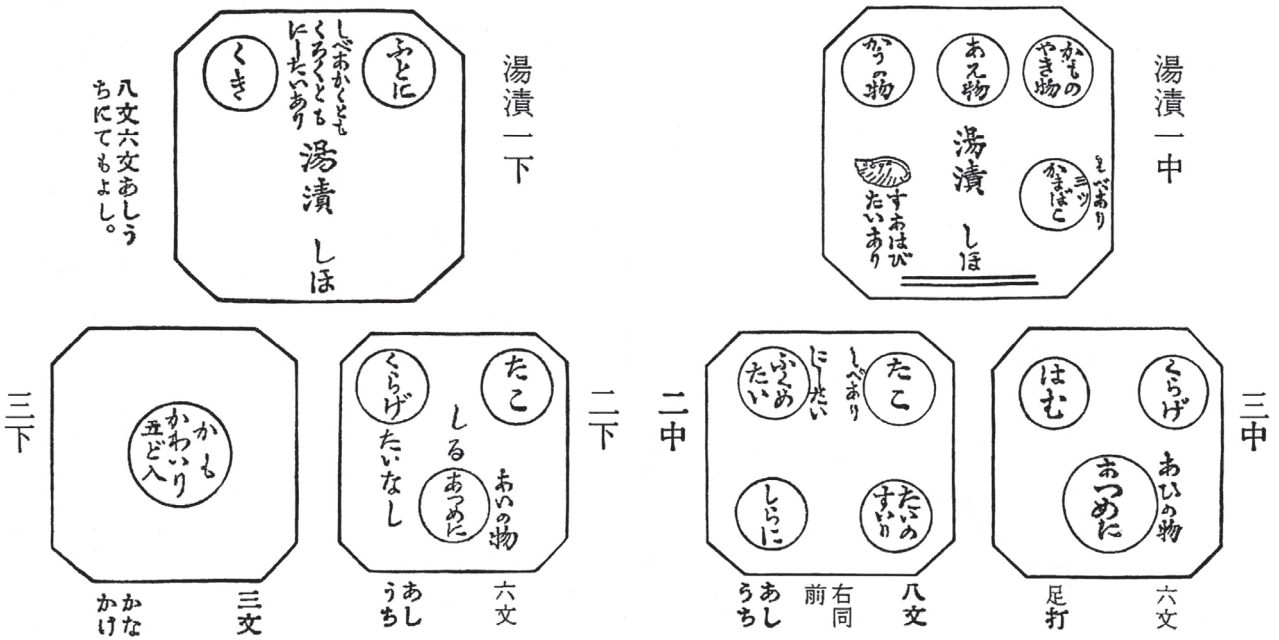


図 2-2-③ 食物服用の巻  
湯漬 下

図 2-2-② 食物服用の巻  
湯漬 中

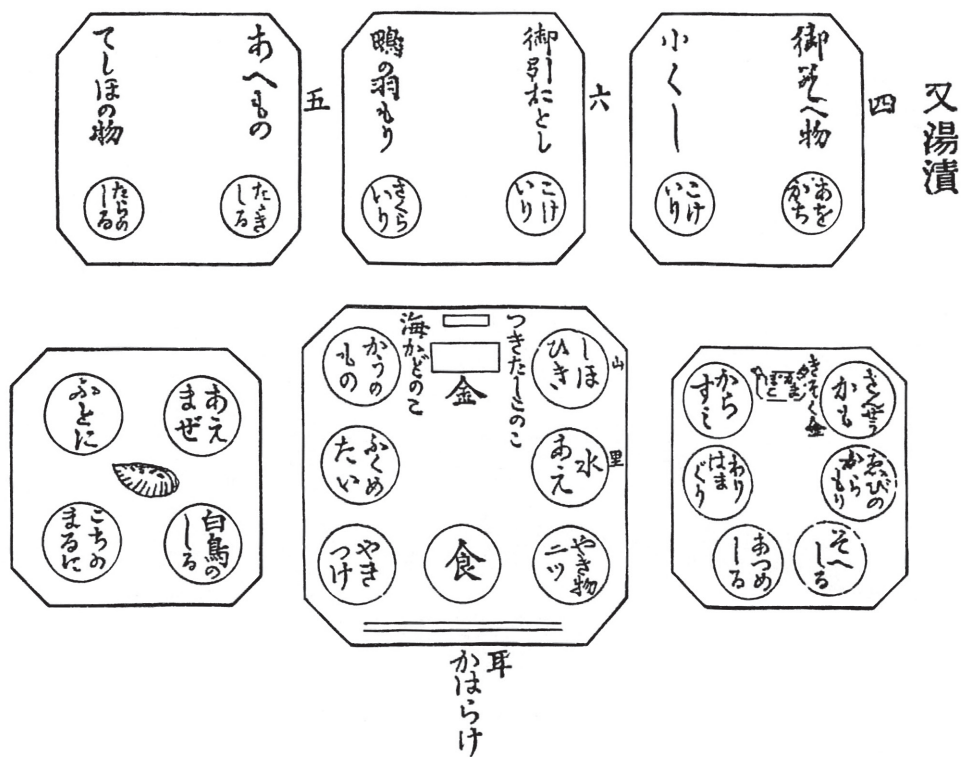


図 2-2-④ 食物服用の巻  
又湯漬

いずれも「湯漬」の図とされ、ており、**図 2-2-①**は「湯漬上」、**図 2-2-②**は「湯漬中」、**図 2-2-③**は「湯漬下」である。**図 2-2-④**は「湯漬」の図で、膳の数も、皿数も最も多いことから、その格も湯漬け上よりも高いものと考えられる。**図 2-2-③**の「湯漬下」は、皿数は最も少ない。

香物に関しての史料の記載は「湯漬のこんだてきこしめしやうは。左にてゆをうけ。まづしたにをき。しも座を見合。はしをあげ。ゆたまりと申て。めしをむかひへこはしをしのけ。さはさはと二くちくひ。かうの物に手をかけべし。又、食をくひ。やきつけに手をかけてよし。」とある。飯を二口食べて、香物を食べ、さらに飯、そしておかずを食べるといった食べ方が、詳細に記載されている。また、**図 2-2-③**「湯漬下」には、これまでの例であるならば、香物の置かれるべき個所に、「くき」と記されている。

「くき」とは、近世以降にダイコンやカブを葉ごと塩漬けにした茎漬をさすものである。

このような「くき」は、ウリで作られた漬物である香物より格下の漬物であったと考えられる。そのため、「湯漬上」・「湯漬中」には香物すなわちウリの漬物が付けられたが、「湯漬下」は、「湯漬上」・「湯漬中」よりも格が下であることから、漬物も格下とされていた「くき」とされた可能性がある。

#### (4) 『りうりの書』(1537)

盛岡藩料理人進路入道氏晴から、力丸最案信宗にあてた料理書である。巻末に「天正元年」(1573)「三月吉日書之」とあり盛岡藩最古のものと伝えられる。

「あひませの事。…中略…同りうりのかうの物よくしを出てほそく引て入れし。」とある。「かうの物よくしを出て」とあることから、「かうの物」は塩漬であることがわかる。さらに「ほそく引て入れし」とあることから、かうの物には、ある程度の大きさがあり、それを細切りに出来るような形状のものであることが推察できる。たとえば、ウリのような素材であろう。

#### (5) 『式三献七五三膳部記』(1606)

作者は大草公以である。1606年の成立と推定されている。食膳仕立ての伝書で、式三献の膳部と、七五三の膳部とが図示されており、注釈が加えられてい



る。香物の記載がみられる膳の図を図 2-3-①、図 2-3-②に示した。

図 2-3-①では、「かうもの」として膳の左上に置かれている。

図 2-3-②では、「御ゆづけ」が正面にあり、「かうのもの」は、膳の左上に置かれている。

#### 小括 香の物が置かれる膳の位置

本膳料理に香の物が加えられる場合、史料の図では、飯がのる本膳に置かれることが常である。そして本膳上の料理の位置関係は、飯は手前向かって左、汁がその右で、これは、現在の茶碗に盛った飯と汁物の位置関係と同じである。

香の物はいずれの史料でも、膳の左奥に置かれている。これは『食物服用の巻』に記載が見られる「湯漬 下」の様に、膳の数と膳の上の料理の数が少ない場合でも、「又 湯漬」の様に、膳の数と膳の上の料理の数が多き場合も同様である。

香物の位置が膳の左の奥であることは、香物が菜の数に入れられていなかったことと関係があると考えられることでもできよう。

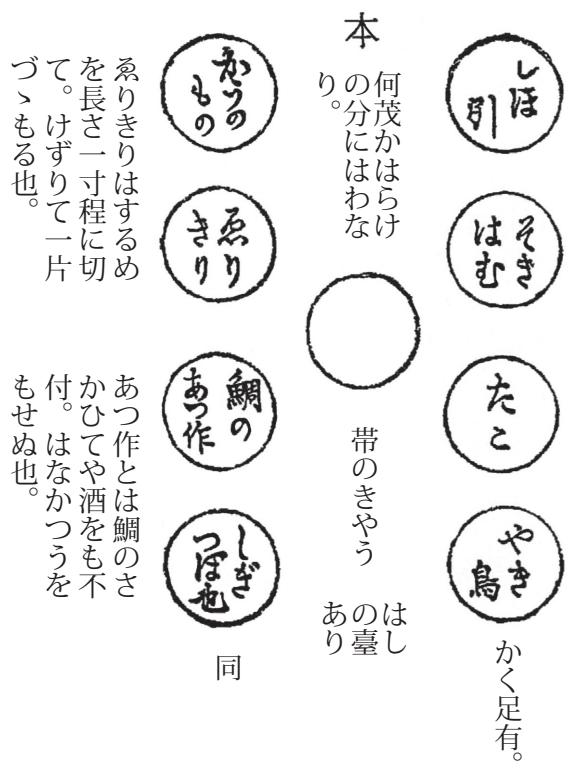


図 2-3-① 式三献七五三膳部記 本膳

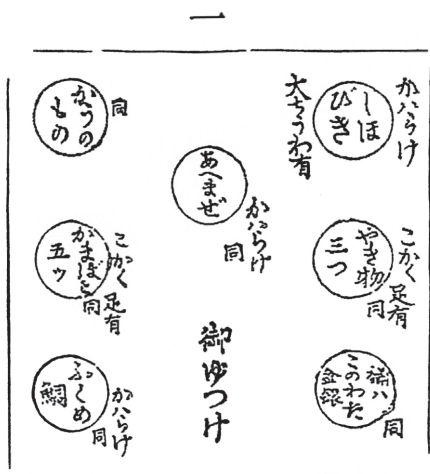


図 2-3-② 式三献七五三膳部記 一の膳

## 第2項 御成記等に見られる香物

室町時代の有力な地方武士の集団や、大名が、将軍を招いて催す饗宴について記録した御成記を始め、織田信長、豊臣秀吉、後陽成天皇を招いた際の献立の記録から、香物の記載が認められたものを検討した。それらを、表 2-2 に示した。表に用いた史料は、以下の通りである。

- (1) 紀伊国伊都郡隅田庄 葛原家文書 献立注文 (1512)
- (2) 祇園會御見物御成記 (1522)
- (3) 浅井備前守饗応記 (1534)
- (4) 永禄四年三好亭御成記 (1561)
- (5) 三好筑前守義長朝臣亭江御成之記 (1561)
- (6) 朝倉亭御成記 (1568)
- (7) 天正十年安土御献立 (1582)
- (8) 行幸御献立記 (1588)
- (9) 天正十八年毛利亭御成記 (1590)
- (10) 前田亭御成記 (1594)
- (11) 文禄四年御成記 (1595)

(1) の「紀伊国伊都郡隅田庄 葛原家文書 献立注文」は、現在の和歌山県紀の川流域の橋本市付近に、かつて隅田党という武士団がおり、永正9年(1512)に催された祭礼の際に供された本膳料理の記録である。隅田党の20数名の本膳には、主食の御湯漬とともに、「かうの物」が記載されている。また、下位の100人にも三の膳までが振る舞われ、ここにも湯漬とともに「かうの物」が記載される。さらに下位の200人には、本膳のみが振る舞われるが「かうの物」の記載は見られない。(2) 以下の御成記、饗応記等の献立の本膳には、主食である飯・湯漬・食と、「香の物」「かうの物」「香物」が記載されている。

唯一の例外として『天正十年安土御献立』『御あさめし 本膳本膳』にだけは香物の記載が認められない。それ以外は、すべて本膳に香物の記載が見られることから、当時代にはすでに、本膳料理の本膳には、香物が必然の物になっていたことが推察できる。『天正十年安土御献立』『御あさめし 本膳』の記載は、史料中唯一の朝飯の記載であり、そのために香物の記載を省略した可能性も否めない。

また、これらの饗応には、まず正客とその側近に最も多くの膳が用意され、付随した家中の者にも、膳数は少なくなるが本膳料理が出される。さらにその家来や家中の者、能の演者などにも膳が出される場合が見受けられる。

膳の数が少なくなった場合でも、本膳の飯には、ほぼ例外なく香物がつけられている。例外として、前述の隅田党の下位の 200 人の膳には、香物がつけられていなかったが、その理由は不明である。

これらのことから、本膳料理はもちろんのこと、飯を食する際には、香物は不可欠の存在であったと言えよう。また、当史料の中では、本膳以外の膳に、香物の記載を見ることはなかった。

### 第 3 項 茶会記に見られる漬物

松屋は、奈良轉害郷の塗師屋で、漆屋とも称していた。初代源三郎久政から始まり、二代源三郎久好、三代源三郎久重の三代にわたる茶会記録が『松屋会記』であり、これらの茶会記は、すべて他会記である。他会記とは、茶席に招かれ、客として茶会に参加した際の記録である。これに対して、自らが亭主となり、茶会を催した際の記録は、自会記と称する。『松屋会記』は、松屋日記・松屋筆記・土門筆記（土門は松屋の姓）など、様々な名称がつけられている。松屋はまた、松屋三名物収蔵の名家で、珠光の道統をもって世に重んじられたという。

本稿で、中世の香物の史料として用いたのは、『松屋会記』のうち、「久政茶会記」・「久好茶会記」と、「久重茶会記」の一部である。

松屋三代の茶会記を合わせると約 120 年にわたる。茶会は、中世においては客人として招かれた際の公的な場の記録でもある。茶会の際に供する調理にも季節感と器との協調が考えられていることから、漬物に関する記載も確認ができるものと考えた。

茶会記の記載の内、料理の記載があったものを、それぞれの茶会記ごとに表 2-3-①、表 2-3-②、表 2-3-③にまとめた。

#### (1) 「久政茶会記」表 2-3-①

「久政茶会記」は、『松屋会記』の中でも最も古いもので、天文 2 年 3 月 20

日（1533）の東大寺四聖坊の会から始まり、慶長元年 7 月 2 日（1596）の善次郎の会で終わる。この茶会記に記された懐石料理において、漬物及び香物の記載状況を検討した。

全ての茶会の記載の内、料理の献立の記載があるのは、合計で 224 回分である（1 日に複数回の記載の日もある）。その献立の中には、「ツケモノ」・「ツケ物」12 回、「カウノ物」・「カウノモノ」13 回、「ハジカミツケ」「ハシカミ」「ハシカミス」3 回のほか、「大コンツケ」「大コンツケモノ」の記載が散見できる。「ツケモノ」と「カウノモノ」の出現状況に、時代的な変遷などは特に認められず、素材や漬け方・調味料に関しても、時代的な流れや大きな特徴などは認められないように思われる。漬物の素材名としては、唯一具体的に「大コンツケモノ」に、「大コン」の名がみられる。

## (2) 「久好茶会記」表 2-3-②

「久好茶会記」は、天正 14 年（1586）3 月 19 日の境の草部屋道設の会から始まり、寛永 3 年（1626）11 月 15 日の中坊時祐の会にわたる。

当茶会記の内、料理の記載がある会は 109 回で、そのうち「ツケモノ」の記載があるのは 3 回である。「カウノモノ」「カウノ物」の記載があるのは 20 回、「クキ」が 1 回、「大コンカウノモン」が 1 回である。「クキ」とは、前述のごとく、ダイコンやカブを根のみでなく、茎葉もともに漬けた物である。

天正年間、文禄年間では漬物、香物ともに記載が少ないが、慶長年間になると、香物の記載が多くなる。注目すべきことは、「慶長六年八月廿七日」の「大コンカウノモノ」である。当記載によって、香物の素材がダイコンであることが確認できる。

また近世に入ると「元和八年十二月四日朝の茶会」で「鉢ニカウノ物色々」とあることから、この時の茶会の香物には、数種が供された事が明らかである。

## (3) 「久重茶会記」表 2-3-③

「久重茶会記」は慶長 9 年（1604）3 月 22 日の金春八郎の会から始まり、慶安 3 年（1650）正月 11 日の中坊時祐の会に至る。

そのうち、本稿では、寛永 6 年（1629）6 月までの茶会記を史料として用い

た。料理の記載があるのは 29 回で、そのうち「カウノモノ」「カウノ物」の記載があるのが 15 回、「クキ」が 2 回である。漬物の記載はない。

中でも、「寛永六年正月四日朝 於郡山御城 松平忠明様へ」の内容は詳細で、香物に関しても具体的である。当茶会は、郡山城内で行われ、汁にも鶴が供され、菓子には当代に嘉祥の菓子の一つとされている、滋賀県の醒井餅（さめがいもち）が用意されたことが記載されている。

香物に関しては「鉢ニカウノ物 丸ツケ瓜・カラ瓜・ヲワリノ葉ツケ大コン」とある。香物に複数の種類が供されている事は、「久好茶会記」の「元和八年十二月四日朝」の「鉢ニカウノ物色々」、同「寛永三年十一月十五日 八時」の「カウノ物色々」でも確認されているが、当記載では複数の香物の蔬菜の内容が、ツケ瓜とカラ瓜、ダイコンであるとわかる。

「ヲワリノ葉ツケ大コン」については、「ヲワリ」、すなわち尾張大根であると推察できる。尾張大根は、中世末から近世始めに広まったとされる大根の品種で、漬物に最適とされていたことが宮崎安貞の『農業全書』にも記されている。『農業全書』に関しては第 3 章で示す。

いずれにしても、茶会記の記載に地方名産である「尾張大根」が記されていることから、当茶会の亭主がこだわりを盛って香物を誂えていたことが窺がえる。

## まとめ

松屋三代の茶会記では、当初は、香物の記載回数は少なく、単に漬物と記される場合が多く見られた。しかし、慶長年間になると、漬物の記載のうち、その大半は香物と記載されるようになる。香物の呼称が、広く普及していったことが推察できる。

また寛永 4 年(1627)までに、香物と呼称する漬物の素材が確認できたのは、ウリとダイコンの 2 種の野菜のみであった。特にダイコンは、天正 11 年の大コンツケモノを始めとして、慶長 6 年(1601)には大コンノコウノモノとみられるようになった。ダイコンと香物が結びついた記載は、これが最初である。他にも、漬物の素材がダイコンの場合に限っては、わざわざダイコンであることを記すことが見られるようになる。香物の呼称の普及と、ダイコンの普及と

が重なったのが、この時期と考えられる。これは『邦訳 日葡辞書』の「Cōnomono カウノモノ 香の物 日本で保存食として作られる大根の塩漬」とも合致するところである。

### 付論 萱津神社の香物神事

愛知県あま市の萱津神社では、現在、日本で唯一の香物に関する神事が毎年執り行われている。神事に関する史料は、主に近世以降に多く見られ、中世末にまで遡れる。さらに神事と、熱田神宮、萱津神社を有する尾張藩との関係性も窺える。ゆえに本稿では、当神事が、香物の在り様を示唆する側面を持つと考え、これを付論として取り上げた。

萱津神社では、香物は神事を行ったうえで調整され、それを熱田神宮と関係の深い近隣の正法寺を通し、熱田神宮へ献進されていた。近世になると、この萱津神社の存する萱津村と中萱津村へは、尾張藩より香物領が与えられた。

香物領が与えられていた事実は、当神事と熱田神宮への神饌の献進が、尾張藩により保護されていたことに他ならない。

この香物献進の記録として、最も遡れるのは、「熱田祭奠年中行事故実考」に記されている「永禄二年御厨家筆記云、萱津禰宜より春いび三日め香物持来ル、八籠、柳八本、榊二本、竹一本、此内四籠馬場殿へつかはす」であると考えられている。

当史料は、永禄2年（1559）に香物の献進があったことを示しており、その仕様は近世・近代にまで受け継がれてきたものと、ほぼ同様である。従って永禄2年（1559）には、すでに香物の献進の形が、詳細な部分まで確立されていたといえよう。

それゆえ、香物の献進の始まりそのものは、当史料の記載よりもさらに遡ると考えることができる。そしてそれは、香物の記載が、茶会記や御成記などの史料に見られ始めた時期と重なる。

さらに『熱田神宮史料 年中行事編下』の「氷上宮永正年中行事即座次第」には、「一、二季之御祭御膳著供御飯・御押餅・シキヒノ団子・色黄ニシテ蜜柑ノ如也・菘・茄子ノ香物・御塩焼」の記載がみられる。

「氷上宮永正年中行事即座次第」は、解説に「奥書には「永正五年八月上旬

妻宮司天部宿禰清長」と見え、室町時代の永正 5 年（1509）8 月に氷上宮社務久米清長により記されたとある」とあることから、1509 年当時の物であることとしてよいと考える。当記載の部分は、年中祭典に奉仕する時の供物に関する記述である。二季之御祭の御膳に、御飯などともに「菘・茄子ノ香物」が記されている。前述の香物の神事の初見と考えられている史料と、香物の素材が一致していることから、当史料に記載されているこれらの香物が、萱津神社の神事を経て献進されたものである可能性も十分に考えられる。仮にこの説をとるとすれば、永正 5 年（1509）には、すでに香物の神事及び熱田神宮への香物の献進があったと結論付けられよう。

近世になると、萱津神社とその香物の献進のことは、江戸や京都にも知られており、史料にもその記載が見られるようになる。尾張藩、熱田神宮、近世の随筆にみられる、萱津神社と香物関係の史料を付論とした。

### （1）萱津神社と香物神事の概要

萱津神社は、現在の名古屋市の北西、愛知県あま市上萱津字車屋 19 にある。鳥居から道路を挟んで前面（東側）に五条川が流れ、南東数十メートル先には、神社と関係の深い正法寺が位置する。これらの位置関係は、江戸期の名所図会、地図などともほぼ一致し、萱津神社と正法寺は、江戸期以降、ほとんど移動していないことがわかる。

江戸期の萱津村は、尾張藩領海東郡に属し、村の中心を流れる五条川に沿って北から南へ、上萱津村、中萱津村、下萱津村の 3 村に分かれていた。このうち萱津神社と正法寺が位置するのは上萱津村である。

また「尾州海東郡覚書帳」によれば、上萱村・中萱津村・下萱津村の人口その他の概況は以下の如くである。

上萱津村～家数 57 軒 人数 304 人 内男 149 人・女 155 人 馬数 19 匹

中萱津村～家数 41 軒 人数 235 人 内男 135 人・女 100 人 馬数 15 匹

下萱津村～家数 43 軒 人数 313 人 内男 人・女 人 馬数 13 匹

さらに、『張州府志』卷二十三 海東郡村里 には、

上萱津村 庄同レ上。在二府城西北一里廿六町一。

中萱津村 庄同レ上。在二府城西北一里十八町一。



下萱津村 庄同レ上。在二府城西北二里一。

とあり、上萱津村と中萱津村は南北に並び、下萱津村も含めて3村がほぼ隣り合っていたことになる。

17世紀中期における各村の石高は、「尾州海東郡覚書帳」によれば以下のとおりである。上萱津村は、元高655石6升9合、概高965石9斗6升7合で、田畑は52町5反8畝15歩うち田22町4反15歩、畑30町1反8畝歩で、田の約1.5倍の畑が存在していた。中萱津村は、元高411石1斗8升7合、概高555石9斗9升、田畑33町1反9畝13歩うち田17町7反2畝23歩、畑15町4反6畝26歩で、田畑はほぼ同数。下萱津村は、元高507石4斗9升5合、概高604石3斗、田畑42町8反5畝22歩うち田16町9反2梅3歩、畑25町9反3梅19歩で、畑が田の1.5倍の面積を持つ。

これらの状況から、この地がもともとは干潟の低湿地で水はけが悪く、水田が作りにくかったことが窺われる。さらに『尾張徇行記』によれば、ウリ・ナス・スイカを多く作り、これを近隣の下小田井へ売り出していたとの記載もあることから、ナスの畑作物として、ウリやナスを多く作っていたことは明らかである。さらに余剰な品は、保存性のある漬物にもされたことは間違いないと思われる。

この地の名物となった漬物が、熱田神宮の末寺であり、関係が深い正法寺によって、熱田神宮に献進されるようになったと考えられる。

また香物の献進は、江戸期には萱津神社からではなく、上萱津村の正法寺により、行われていた。「尾州海東郡覚書帳」によれば、香物領が正法寺に与えられており、その内容は田畑4反3畝15歩で、田は2反17歩、畑は2反2畝28歩である。この香物領から、熱田神宮への献進の内容については、香物の種類・数量、容器、届ける期日、香物とともに供える米・神酒、柳箸に至るまで詳細に記されている。香物を受領した熱田神宮側の史料にも、詳しい記述が多くみられる。

香物領は、中萱津村の祢宜八兵衛にも与えられている。近世においてこの祢宜八兵衛が、現在の中萱津村の神社である三島権現の祢宜であったのか、中萱津村の香物も正法寺を通して献進していたものなのかに関しては、史料を見るには至らなかった。「尾州海東郡覚書帳」に記されている中萱津村の香物領は、

2反2畝22歩で、その規模は、上萱津村の正法寺の半分ほどで、香物献進の回数も正法寺よりも少なく年1回となっている。

尾張藩は、香物領を上萱津村、中萱津村に与え、熱田神宮に対しての香物献進を支えていた。香物領の存在は近世において尾張藩と熱田神宮との関係を裏付けるものである。香物領の存在は全国的に見ても稀有なものであると言える。

## (2) 現在の香物祭の形

### 1) 香物祭の次第

萱津神社では、現在、毎年8月21日に“香物祭”が行われている。日本で唯一の漬物の祭りと呼ばれ、近年では、全国の漬物業者の組合が中心となって執り行われる。8月21日に漬けた漬物は、4回に分けて、熱田神宮の神饌にするために献納する。

現在の萱津神社には、本殿・幣殿・拝殿・社務所・授与所・参集所のほか、本殿奥に香物殿と呼称される小さな庵がある。香物殿は、平成4年8月に現在の位置に移転新築されたが、従前の規模・茅葺き・玄木造りである。香の物殿は、約3メートル四方の土壁の建物で、中には、直径80センチほどの甕が5つ並び、この甕に漬物を漬ける。

8月21日の“香物祭”は、早朝から、呈茶、漬物即売、子供獅子などが執り行われ、続いて本殿祭、漬込神事が始まる。

本殿祭は、萱津神社の宮司によって举行される。それが終了すると、漬込神事が始まる。

漬込神事は、熱田神宮より遣わされた神職、宮掌（くじょう）が祭主となって執り行われる。宮掌とは、伊勢神宮と熱田神宮にのみみられる神職のひとつで、権禰宜の次位にあたる。熱田神宮から、当祭祀の為に宮掌が訪れ、祭主として神事を司ることから、おそらく、この漬物神事の部分のみが、江戸期以前からの伝統を守る神事ではないかと推察できる。

漬込み神事に備えて、香物殿は前日からあけられ、掃き清められて準備が行われる。漬込み用のウリ・ナス・タデ、そしてダイコン・ハクサイなどが台上に並べられ、塩も用意されている。

神職、漬物業者、氏子、一般参列者などの順で、それぞれが野菜と塩を手に

持ち、香物殿の中に入り、それらを甕に入れてゆく。すべてが甕に漬け込まれたら、蓋をして重石を置き、神事は終了となる。

## 2) 香物の素材

熱田神宮に献納される香物は、ウリ・ナス・タデを塩漬けしたものである。これは、「厨家大夫年中行事書付之帳」（1673～1681年）に、「萱津村正法寺阿波手ノ森之香物八籠」「正法寺私所へ持参申候、此内四籠、但シ壺籠ニ瓜壺ツ・茄子式つ入、以上四籠」とあるように、近世からこの2種の野菜と香辛野菜のタデであったと思われる。これらの夏の果菜は、当地域の夏の畑作物で、栽培者の氏子によって神社に納められてきたものである。

近年では畑地の減少に伴い、現在では、香物神事に使用する野菜は、漬物業者が市場で購入する。2009年の神事に使用した野菜の産地は、瓜が愛知県知多半島産、茄子は岐阜県産・徳島県産・高知県産であった。

また漬物業者の参入により、ウリ・ナスのみでなく、本来夏には収穫できないダイコンやハクサイなども、一緒に漬けこむことになったものと思われる。漬物業者の中には、たくあん漬や白菜漬などを主力商品とする会社も多いことがその理由であろう。

しかし熱田神宮に献納する漬物は、神饌という目的上、厳守しなければならない。このため香物神事の翌日に係の氏子が、前日甕にいった中身を取り出し、改めて瓜と茄子、蓼のみに選り分け、漬け直すとのことであった。

調味料は塩のみである。塩については、現在使用する塩は市販のものであるが、そもそもは当地の近くで製塩された塩が用いられたことが推察できる。『東海道名所図会』には「土人云く、むかしより産子の人々粟殿と稱し、五穀及び瓜・茄子・大根の類、初成を神供とす。又海邊の鹽屋よりも、いつも鹽竈の初焼を獻ず。神祠の側に瓶桶やうのものをならべて、其初成を鹽をもって漬物とし、神供とす。又熱田の神祭、三たびまでもこれを獻ず」と記されている。萱津はもともと海岸を干拓したことから、近隣に塩田があったと推察できる。

現在の神事では、塩は製塩業者から精製塩が提供されていた。漬物製造と塩は密接な関係にあるために、製塩業者も毎年香物祭りに参加している。

### 3) 熱田神宮への献納

香物殿で漬けられた漬物は、熱田神宮の祭りに合わせ、随時取り出され、4地域（上萱津・中萱津・下萱津・池端）の代表者（区長または副区長）の指揮の下、熱田神宮へ献進される。池端地区は、中萱津と下萱津の間に位置した、小さな集落が後に分村して独立したものと思われる。

各祭日の2～3日前に熱田神宮へ届ける。その仕様は以下の通りである。

- ① 新嘗祭 10月17日 中萱津地区 2名 ウリ 24個 ナス 48個 柳箸 2尺 12本
- ② 歳旦祭 1月1日 上萱津地区 2名・かがり火 8名 他同上
- ③ 祈年祭 3月17日 下萱津地区 2名・勅使・みやげ 他同上
- ④ 熱田例祭 6月5日 池端地区 2名 ウリ 48個 ナス 96個 柳箸 2尺 24本

献納の際には、香物の数を調べ、漆塗りの蓋ものに入れてから白木の唐櫃に入れる。これを前後一人ずつ、二人で担ぐ。担ぎ手の装束は、白装束に烏帽子である。

### (3) 明治期以降の萱津神社の、香物神事に関する出来事と献納の歴史

#### 1) 明治時代初頭

それまでの香物献進を支えた香物領の田畑がなくなり、献進も絶えたと言われる。

#### 2) 大正4年

天皇即位奉祝記念として、氏子らによって、香物の献納が復活する。

#### 3) 昭和9年

萱津神社の社格昇格運動がなされた。その折、漬物業界から陳情書が県を通して神祇官に出されたという。このころから、漬け込み神事に漬物業界が参列するようになったのではないかとされる。

#### 4) 昭和57年

全日本漬物協同組合連合会によって毎月21日を漬物の日と制定された。

#### 5) 平成4年

香物殿を移転新築した。神社会館が新築された。

### (4) 萱津神社と香物神事関係史料

萱津神社と香物について、尾張藩及び熱田神宮によって記された香物関係の

史料は、以下の通りである。また近世の京、江戸で武士と庶民によって著された香物についての史料も加えた。

### 1) 尾張藩撰、または尾張藩藩士による史料

#### ① 尾張藩撰「尾州海東郡覚書帳」寛文年間（1661～1673年）

『名古屋叢書』続編第2巻 名古屋市教育委員会編 名古屋市教育委員会 1965

「葉栗郡 中島郡 海東郡 海西郡

上萱津村

一、禅宗 熱田法持寺末寺 妙心山正法寺

御領高之外

一、元高五石八斗三升七合 合手森香物領 同之村内

正法寺領

田畑四反三畝拾五歩 寺中共 備前検除 但、諸役なし。

内 田方式反拾七歩

畑方式反式畝廿八歩

右、香物領之内より。

一、米七升 但、元升 瓜三ツ 毎年極月廿五日

香物拾式籠 但、一籠ニ茄子式ツ す、はき、熱田

柳拾式本 長九尺 たで穂少入 明神へ上ル

一、米三斗三升三合

香物三拾式籠 右同断 毎年二月初午ノ

竹棒三本長三尺、 日、同所へ上ル

合手森、東西拾八間、南北拾式間、反魂香之塚、東西六間、

南北拾六間、正法寺領之内ニ有之

中萱津村

一、藪ニ香物地式反式畝式拾式歩 当村祢宜 八兵衛持内

此香物領内之内より 備前検除

一、米壺斗五升 瓜三ツ 毎年霜月御ごゝの時

香物八籠 但、一籠 茄子式ツ 熱田明神下ル

柳箸式膳 たで穂少入 丹波方へ渡ス

神酒壺升

一、米壺斗五升	同断	同所へ上ル
香物六籠	祢宜	太郎右衛門ニ渡ス
柳箸四膳		
一、香物八籠	同断	同所へ上ル
柳箸式膳	祢宜	栗焼太夫ニ渡ス」

② 松平君山撰、千村伯濟校「張州府志」卷第五 宝暦2年（1752）

『張州府志』愛知県郷土資料刊行会 1974

「熱田志中

熱田社四序祭奠

正月【元日神供】…中略…藻魚及阿波手森所レ獻香物等數鏝不遑視縷。

二月【祈年祭】…中略…寅日獻香物。自海東郡萱津村阿波手森獻香物及米。

…中略…

十一月【新嘗祭】儀同祈念祭。…中略…神門及鳥居挾櫛同二月上亥日獻香物同二月丑日國府宮獻麻昏米錢同二月寅日時亥。…中略…

十二月【廿五日大宮及別宮攝社洒掃】二十四日自阿波手森獻香物。

【同日歳末進饌】於外殿調進之。…中略…

【節分夜】

自古至今阿波手森獻香物。二月祈念祭料。自萱津村所貢供米三斗二升五合。納籠香物三十二籠。苞苴香物二箇。柳箸六雙。竹棒三竿。賢木一枝。自正法寺獻之。十一月新嘗祭料準右自明寺獻之。元正神供所奉之料。十一月二十四日貢之。供米七升五合。納籠香物十二箇。柳箸及苞苴賢木等如二月。正法寺獻之。

卷第二十四

竹林甕 出二萱津村一。俗呼二藪香物一。元高五石八斗三升七合為二其領傳云一。昔萱津驛里人成レ市。交二易雜物一。近邑農圃初牧二瓜茄子之類一。薦二之熱田祠一。然路遠不レ可レ至。此地竹林中置レ甕。納二諸蔬一。雜レ鹽藏レ之。至二二月及十二月一。獻之熱田謂之藪香物。源平盛衰記已載之。則其来尚矣。後世移之正法寺。至今二月午日。米三斗三升三合。香物三十二籠。每一籠。瓜三。茄子二。蓼穂少計。十二月除殘日。米七升。香物十二籠。

每一筐。其藪同上。祠官以古升納米。毎年以為例。中世中萱津村亦製之。毎年十一月卯月新嘗祭時。獻米一斗五升。香物八筐。每一筐入瓜茄子。藪如上。祠官納之。里老云。古時惟上萱津村獻之。中世正法寺荒廢時。有修驗道人住此寺。以女嫁中萱津村民。以其領地為匳田。逐分為二處云。

神祠【三社祠】【八幡祠】【熱田祠】【愛宕祠】俱在下萱津村

卷第二十五

海東郡

古蹟

阿波手の林 在萱津村。本國名所其一也。詳見形勝。林中祠熱田明神。竹林甕。本在此處。今移正法寺境内」

③ 樋口好古「尾張徇行記」寛政4年～文政5年（1792～1822）

『海東郡之部』愛知県郷土資料刊行会 1976

（尾張徇行記 第5巻 樋口 好古 著 名古屋市蓬左文庫 編）

「清須御代官配所東海中村邑目録

上萱津村…中略…

一、正法寺 府志漏泄ス、覚書に禪宗、号妙心山、熱田法持寺に属ス  
御領高ノ外

一、 元高五石八斗三升七合 同村内正法寺領

田畠四反三畝十八歩 寺中供備前檢除

内 田二反十七歩畑二反二畝二十八歩

右香物領ノ内ヨリ

米七升 但元升 毎年極月廿五日ス、ハキ

一、香物十二籠但一籠ニ瓜三ツ茄子二ツタテ穂入熱田神明へ上ル

柳十二本 長九尺

米三斗三升三合 毎年二月初午日

一、香物三十二籠 右同断 同神へ上ル

竹棒三本長三尺

合手森東西十八間南北十二間、反魂香塚東西六間南北十六間正法寺領ノ  
内ニ有之

一、 当寺書上ニ、境内藪林共二反七畝十五歩御除地、号日東山、大唐僧東巖和尚天平勝宝年中開基シ、延暦十三申戌年四月二十日入寂ス、元和年中二月峰慶呑和尚再建セリ○寺領高五石八斗三升七合、此田畠四反三畝二十五歩内田一反九畝畠二反四畝二十五歩当寺証状左如 海東郡萱津村正法寺

其寺儀往古熱田大明神御寄附之」靈跡故御代々御朱印頂戴仕来候処」慶長十四年之水災に右御朱印等」不殘紛失仕候に付其後寺領令没収候得共」格別之古跡に候条名所永く為相続其」寺地内は勿論隠居屋敷阿波手森」本社反魂塚天王社内内白髭宮八剣宮」錢宮其外末社の旧跡外に田畑都合」五石八斗三升七合右之通此般永代御除地」被仰付候間香物反魂塚等之名所」永く無断絶縁様相続可有之候

一、 従往古毎年熱田大明神え献上仕来」候香物は又先年之通毎年其節献上」可有之候以上

元和九年亥十一月…中略…

一、 阿波手林 府志曰、在萱津村、本国名所、其一也、詳見形勝、林中祠熱田明神竹林蠶本在此処、今移轟正法寺境内、林中有連理樹、…中略…

一、 府志曰、形勝阿波手堤

…中略…

あはてのもりは尾張の国にあり、…中略…尾州阿は手のもりは、甚目寺のこなた法界門のはしをわたり、左りの方堤の上を萱津のかたに行に、また右の方堤の下に近く杜有、天神とてほこら有て四方は藪なり。萱津のむらの入口正法寺の筋違向なり、藪に香物といふことふるきものゝいへるは、むかしは正法寺大地にして往時は唐僧東岸禪師といへり、其比瓜茄子大根小豆蓼やうのもの、商人此杜のまへを過るときかならず一つ二つ此神にさゝけて通りけるを、禪師たゞにすてをくへきにあらすと、甕に入塩を交て漬けおきしよる始めとなり、大方日本香物のはしめなるへしといへり、…中略…さて吉例として此処の香物二月の初午に熱田に其品廿二さゝけて神供とし、十一月さゝけて是を備ふとなり、ちかき比までは、阿波手のもりのやぶのうちに有りけるが、あぶれものゝ来りて取くらひ、はては汚きものとりこみなとしけるゆゑ、制しかねて今寺のうちにとり来り藪の中に漬をくなり、いにしへは此寺みやびかなりしを、毎度の洪水に寺内も損し、そのうへ世くたり道かは



り、旅館羈泊も荒はてしより、寺もかたのこたく破壊しけりとなんあさまし  
粟手杜むかしは浦里にて、古歌におほく海辺の事をよめる、今は河あせ洲連々  
に海中に出張て海遠くなれり、そのかみ此森明神の前に、あき人の瓜なすび  
大根などにしほを加へて、ひとりひとり通りがけに道のはたなるかめになけ  
入て過けるが、自然となれて香物となり風味たくひなかりしとそ、今も正法  
寺といふ洞家の寺につくるなり云々

…中略…

一、 土産 府志曰、竹林壘、俗呼藪香物、元高五石八斗三升七合為其領、  
伝云、昔萱津駅里人成市、交易雜物、近邑農圃初収瓜茄子之類、薦之熱田祠、  
然路遠不可致此地、竹林中置甕納諸蔬雜塩蔵之、至二月及十二月献之熱田、  
謂之藪香物、源平盛衰記已載之、則其来尚矣、後世移之正法寺、至今二月午  
日米三斗三升、升一合香物三十二筐、每一筐瓜茄子二、蓼穂少計、十二月除  
残日米七升、香物十二筐、每一筐其数同上、祠官以古升納米、毎年以為例、  
中世中萱津村亦製之、毎年十一月卯月新嘗祭時、献米一斗五升、香物八筐、  
每一筐入瓜茄、数如上、祠官納之、里老云、古時惟上萱津献之、中世正法寺  
荒廢、時有修験道道人住此寺、以女嫁中萱津村民、以具領地為奩田、遂分為  
二処云

一、 尾陽雜記、正法寺遇水災、什物書籍悉紛失、…中略…熱田明神、又依  
神秘有藪に香物之異説、其後唐僧来于此地、蘭若号正法寺、以熱田神祠為寺  
之鎮守…中略…

一、 藪に香物地二反二畝二十二步当村祢宜八兵衛持分  
是ハ備前檢除、此香物領ハ内ヨリ

一、 米一斗五升

香物八籠 但一籠 瓜三ツ 茄子二ツ タテ穂少入

柳箸二膳 毎年霜月御ゴ、ノ時

神酒一升 熱田神宮へ上ル 丹波方へ渡ス

一、 米一斗五升 同断

香物六籠 祢宜太郎右衛門ニ渡ス

柳箸四膳

一、 香物八籠 同断

柳箸二膳

祢宜栗焼太夫ニ渡ス

是ハ寛文覚書ニ如此ミエタリ、今ハ光明寺ノ持分ニナリ当寺ノ書上如左

一、 藪ニ香物屋敷御御除地ニテ畠ニ反ニ畝ニ十二歩アリ、是ハ熱田大明神宮御供田ノ内ニテ備前検除地也、古ヨリ毎年十月へ入三ツ目ノ亥ノ日御供米三斗二升香物三十二籠、熱田社人磯辺九郎都ト云者へ差ツカハシシ、同人ヨリ大神宮へ献備スト也…中略…下萱津村」

④ 伝 水野守俊「尾陽雜記」成立年代不詳

『尾陽雜記』 愛知県教育会編愛 知県郷土資料刊行会 1977

「國代。風土。

○尾州土産

…中略…阿波手杜藪の香物…尾州阿波手杜は、甚目寺のこなた法界門の橋をわたり、左の方堤の上を萱津の方に行に、又右の方堤の下に近く杜有。天神とて、ほこら有て、四方は藪なり。萱津の村の入口正法寺の筋違向也。藪に香物といふ所、古き者のいへるは、むかしは、此正法寺大地にして、往時は唐僧東岸禪師と云り。其比瓜茄子大根小角豆蓼やうのもの商へる人、此杜のまへをとおりける人、かならず一つ二つ此かみにさゝけて通りけるを、禪師たゝすておくへきにあらすと、甕に入塩を交てつけ置しより始ると也。大かた日本香物のはしめなるへしといへり。むかしは、此寺當国の二ヶ寺の旧跡にて、先阿波手堤の寺、次に妙光寺ときこゆ。…中略…扱吉例として此所香物二月の初午に熱田にその品三十貳さゝけて神供とし、十一月じゅうにさゝけてこれを備ふとなり。ちかきに此点は阿波堤のもりの藪の内に有けるか、あふれものゝ来りて、とりくはひては貳きものとり、こみなしとしけるゆへ、制しかねて今寺内にとり来り藪の中に漬おく也。いにしへは、此寺みやひなりしを、毎度の洪水に、寺内も損しそのうえ世くたり道かはり旅館驛泊も荒はてしより、寺もかたの如く破壊しけりとなんあさまし。

栗手杜、むかしは、浦里にて、古歌におほく海辺の事をよめり。今は川あせ洲連々に海中に出張て海遠くなれり。そのかみ、此森明神のまへに、あき人の瓜なすひ大根などにしほをくはへて、ひとりひとり通りかけに、道のはたなるかめに投入て過けるか、自然となれて香物となり、風味たくひなりとぞ。

今も正法寺といふ洞家の寺につくると也云々。熱田大神宮へ今九月十三日上る」

⑤ 深田正韶「尾張志」天保 14 年（1843）

『尾張志』上 深田正韶著 歴史図書社 1969

「愛智郡

神社

萱津天神ノ廢址

今ハ海東郡につきたる下萱津村にあり、海東郡神社の部にいへり」

⑥ 深田正韶「尾張志」天保 14 年（1843）

『尾張志』下 深田正韶著 歴史図書社 1969

「海東郡

村里の部

上萱津村 今宿の南東の方名古屋より一里半余西北にあり…中略…本國帳に従三位萱津天神と記し三國傳記に尾張國萱津の道場と見え梅華無盡蔵には茅津道場と書たる当地は上中下の萱津村の事也

中萱津村 上かやつの南名古屋の一里半余西にあり

下萱津村 中萱津の南名古屋の二里西にあり

くにつもの

藪の香のもの

萱津村にありむかし萱津の里人市をなして雑物を交易す近村の囊一瓜茄子の類の初生を熱田社へ奉らむとすれとも道遠ければ此地の竹林に甕を置市人農人等諸の菜蔬を入鹽うるもの鹽を投しければおのつから齧(ツケモノ)となるさて二月十二日兩度彼御社へ献上す元高五石八斗三升七合右香物領とす後世正法寺のうちに移し今猶二月午日米三斗三升三合香物三十二筐一筐に瓜三茄瓜蓼の穂少はかりつゝ入也十二月晦日米七升香物十二筐納るを例事とす中むかし中萱津よりも製して彼社の十一月新嘗祭のとき米一斗五升香物八筐を献上すもと上萱津のみ獻りしが正法寺荒廢し修驗者住持せしとき其むすめを中萱津へ嫁せしめこの香物領の地をわけ

て匳田(ケハヒテン)として遣はしければ中萱津よりも獻る事となりしよし里老いへり藪に香のものといふ諺はふるき事にて源平盛衰記にも見え又十訓抄にも見えたり菅三品の家にて人々月をもておそひしにある人月登百尺樓と誦しけるを老たる尼のあやしげなるが聞居て誦しおはしますかな月はなじかは樓に登るへき月には登ると故三位殿は詠し賜ひしといひければ人々耻てやぶにかうの物といへる兒女子がたとへたがはさりとて感心せしよし記せり

寺院（禅宗曹洞派）

正法寺

上萱津村にありて日東山といふ熱田報持寺の末寺也天平勝寶八丙申年唐僧東巖開基創建す…中略…又阿波手杜阿波手社名物藪の香物の事はくにつもの、條に記す

寺院（時宗）

光明寺

中萱津村にありて…中略…別地に藪の香のものを調ふる舎一字あり」

⑦ 尾張藩撰「尾陽産物志」享保 19 年（1734）

『名古屋叢書』第 11 卷 産業経済編 第 2 名古屋市教育委員会編

名古屋市教育委員会 1962

「卷九 海東郡之内

一、 菜類

たで            またで    犬たで    あいたで

一、 瓜類

冬瓜    きうり    からうり    青うり    しろうり

とさきうり    とさきといふ所の名なり仍て外埼うりといふ、真桑瓜と同じ  
ほてうり    形真桑瓜と同じ、風味悪し、古よりほてうりと唱来る」

⑧ 水野千之右衛門（珉山）講述「御国産吟味之留」天保 11 年（1841 年）

『名古屋叢書』第 11 卷 産業経済編 第 2 名古屋市教育委員会編

名古屋市教育委員会 1962

「中島郡 嫩甜瓜（カリモリ）今村より出  
海東郡 竹林麩（ヤフニカフノモノ）萱津村より出」

⑨ 小島広林撰編 横井時文再訂「張州年中行事鈔」明和 6 年（1769）  
『名古屋叢書三編』第 8 卷 名古屋市蓬左文庫編集 名古屋市教育委員会 1982

「二月 …中略…

寅日 同上

○献進物

海東郡萱津村阿波手社より是を献ず。祠官是を報ずるに銅錢を以す。…中略

○祈年祭…中略…

当日海東郡萱津村より祭料貢する所

供米 三斗二升五合 納籠香物 三十二籠

苞苴香物 二箇 料箸 六雙

竹棒 三竿 賢木 一枝

右萱津村妙心山正法寺より是を献ず。

曹洞宗熱田法持寺末。

此寺、昔より瓜・茄子・蓼等を塩に漬て熱田宮に供進す。阿波手森香物是なり。

十一月

○新嘗祭

朝家及諸社の新嘗、冬十一月を以す。

当日、海東郡萱津村時宗横笛山光明寺より嘗料を献ずる事、二月初午に同じ。

○献香物 二月に同じ

十二月…中略… 二十四日

○献香物 熱田

毎歳海東郡阿波手森より献ず。」

⑩ 内藤東甫著・画「張州雑誌」卷第四十九 天明 8 年（1789 年）

『張州雑誌』第 6 卷 内藤東甫著 愛知県郷土資料刊行会 1976

「二月 新嘗祭…中略…

寅日阿波手之森与利御香物米貢調来留

熱田問答雑録云海部ノ阿波堤ノ杜ヨリ菘菜ノ醃物ヲ貢ス萱津村光明寺正法寺  
西寺是ヲ掌リ毎歳二月十一月ノ祭ニ供ス…中略…萱津村ノミ香物ヲ調進ス萱  
津村産物ノ所ニ詳誌ス」

- ⑪ 秋里籬島著 竹原春齋主筆「東海道名所圖會 卷ニ」寛政9年(1797)  
『大日本名所図会』第1輯第7編 原田 幹校訂 日本名所図会刊行会編輯  
秋里籬島著 竹原春泉斎ほか画 大日本名所図会刊行会 1920

「東海道名所圖會

萱津里 同所同郡にあり。いにしへは鎌倉の街道筋なり。旅舎驛路の體奮  
記に見えたり。…中略…

阿波手浦 萱津のほとり、むかしは海邊と見えたり。古詠多し。…中略…

阿波手杜 阿波手神祠の神籬をいふなるべし

阿波手神祠 阿波手の杜にあり。又粟殿社と書す。守僧を正法禪師といふ。  
按ずるに、式内國玉神社ならんか。尚考ふべし。

社僧説に云く、祭神伊弉諾・伊弉册の二尊といふ。土人云く、むかしより  
産子の人々粟殿と稱し、五穀及び瓜・茄子・大根の類、初成を神供とす。  
又海邊の鹽屋よりも、いつも鹽竈の初焼を獻ず。神祠の側に瓶桶やうのもの  
をならべて、其初成を鹽をもって漬物とし、神供とす。又熱田の神祭、  
三たびまでもこれを獻ず。神籬に藪あれば、諺に藪の中の香之物と稱して、  
國中に膾灸せずといふ事なし。」

- ⑫ 高力種信著・画『熱田祭奠年中行事図會』1826年頃  
『熱田祭奠年中行事図会』10冊 高力種信 江戸時代末期写 蓬左文庫蔵  
『熱田祭奠年中行事図會 五』

「二月…中略…

粟手(あわで)香物(かうのもの)

萱津村二月祈年祭十二月新嘗祭瓜茄子蓼とう乃香物を髭籠に入柳の枝榊  
竹納米を厨家貢進を是二月十一月十六籠柳十六本榊竹二本と粟田春太夫  
方十

一月

厨家永禄記云萱津村祢宜より春いびより三日め香物持来る八籠柳八本榊二本竹一本此内四籠馬場殿へつかはす壺籠郷頭へ遣ス三籠田神祭に用柳ハ御箸 春大夫筆記云香物田六十石右書出書付有毎年二月巳午御神事供御調進之御香物廿四籠柳廿四本榊竹二本相添寅日萱津正法寺より使之者春大夫へ持来、相改受取、右廿四籠之内八籠柳八本竹壺本又外ニ禰宜役香物四籠ノ十二籠神酒錫壺對相添使之者三人為持春大夫相添香物を開き田嶋丹波方へ相渡ス其節持参之神酒禰宜役之香物を四籠之内十二籠春大夫に納る此内二籠柳二本大喜五郎丸方巳日遣ス錢三文紙に包二籠大嶺下総方へ錢三文紙に包し出る

元禄記云海東郡萱津村栗手森草社毎年二月十二月香物を貢進し栗手森の邊藪中小一甕を置きて往来の商人瓜茄子塩種之物等甕の中ふ投入是則藪の香物也。草社斗袂草姫と祭るゆく萱津村と号に熱田末社なり一書曰今藪中に香物無し正法寺内移す上萱津村社内有甕香物料五十石八斗三升七合社内七畝六斗敷地證文無…中略…二月三十二籠柳三十四本榊竹二本納米三本五升磯部蔵人方…中略…一月…中略…筆記の香物田六十石…二月巳年…供御調進の香物…

『熱田祭奠年中行事図會 十』

十一月初亥日…中略…栗手香物…

十二月二十三日

栗手乃香物 春大夫筆記云毎年十二月三日自二萱津村御香物持参正月三ヶ日供御調進御香物十二籠右相改請取置廿五日申ノ刻田嶋丹波方へ八籠持参申候残四籠御困春大夫ニ置」

「尾張名所圖會 卷之七」天保 12 年 (1841) 野口道直 (梅居)・岡田啓 (文園) 著 小田切春江・森高雅挿絵

『尾張名所図会』前篇 岡田啓・野口道直 撰 臨川書店 1998

「海東郡…中略…

萱津里 今上中下の三郷となりて東鑑に建久六年六月廿九日…中略…

阿波手森 上萱津村にあり古人…中略…又名所方角抄阿波手の森浦里有

之下津といふ…中略…阿波堤粟手粟殿などとも書きたり」

## 2) 熱田神宮関係の史料

### ① 氷上宮社務久米清長「氷上宮永生年中行事即座次第」永生5年（1528年）

『熱田神宮史料』下巻年中行事編下 熱田神宮宮庁編纂 熱田神宮宮庁 1971

「一、 二季之御祭御膳著供御飯・御押餅・シキヒノ団子色黄ニシテ蜜柑ノ如也・  
筧・茄子ノ香物・御塩焼・海老盛物」

### ② 「厨家大夫年中行事書付之張」延宝年間（1673～1681年）

『熱田神宮史料.』上巻 年中行事編上 熱田神宮宮庁編纂熱田神宮宮庁 1971

「熱田、二月巳・午之御祭礼、御致濟ニ入り三日めに萱津村正法寺阿波手  
ノ森之香物八籠、柳之すハへ四本、竹之棒壺本、住連ヲ飭リ、正法寺私所  
へ持参申候、此内四籠、但シ壺籠ニ瓜壺ツ・茄子式つ入、以上四籠惣檢校  
方へ二月初之辰之日ニ私所持セ遣し申候、又壺籠ハ瓜式つ・茄子二つ、同  
日ニ卿大夫方取ニ参、…中略…

一、同日大宮にて田之神之御祭礼ニ、机ニきゃく…中略…二つニハ阿波手  
之香物式切レ、又二つニハ塩少つ、」

### ③ 伝 熱田神宮祠官撰「熱田神宮年中神祭定日儀式」延宝年間(1673～1681年)

『熱田神宮史料』下巻年中行事編下 熱田神宮宮庁編纂 熱田神宮宮庁 1971

「一、 二月 相嘗祭 …中略…

寅日 阿波手之森ヨリ御香物・米貢調来ル、…中略…

一、 十一月初寅卯日 新嘗祭」

### ④ 「熱田宮奮記」（熱田宮旧記）元禄12年（1699）

『神道大系』神社編19 神道大系編纂会編 神道大系編纂会 1990

「一 二月、十一月、祈年祭、新嘗祭、往古毎歳勅使、例幣使参向勅使殿  
令勤行之也、今雖為断絶、設勅使座、有饗應規式」

### ⑤ 『熱田祭奠年中行事故実考』寛政7年（1795）7月以前頃

『熱田神宮史料.』下巻年中行事編下 熱田神宮宮庁編纂 熱田神宮宮庁 1971



「永禄二年御厨家筆記云、萱津禰宜より春いび三日め香物持来ル、八籠、柳八本、榊二本、竹一本、此内四籠馬場殿へつかはす、壺籠郷頭へ遣ス、三籠田神祭に用、柳ハ御箸、霜月同し、栗手香物

髭籠入瓜・茄子・蓼柳枝・榊・竹棒・納米右萱津村自正法寺貢進厨家方、二季十六籠、柳十六本、榊二本、竹二本、栗田春大夫方二月卅六籠、柳廿四本、榊、竹二本、納米三斗五升、礮部蔵人方十一月、…中略…  
春大夫云、香物田六十石右書出書付有、毎年二月巳午御神事、供御調進之御香物廿四籠、柳廿四本、榊・竹二本相添、寅日萱津正法寺より使之者春大夫へ持来、相改受取、右廿四籠之内八籠、柳八本、竹壺本、又外ニ禰宜役香物四籠、メ十二籠、神酒錫壺対相添、使之者に為持、春大夫相添、田嶋丹波方へ相渡ス、其節持参之神酒、禰宜役之香物を四籠之内十二籠春大夫に納る、此内二籠、柳二本大喜五郎丸方巳日遣ス、錢二錢包紙出る、元禄記曰、海東郡萱津村栗手森草(カヤノ)社、毎年二月・十一月・十二月貢進、栗手森辺藪ノ中ニ置ク一甕ヲ往来商人瓜・茄子・塩・種物等入甕中ニ、是レ則藪ニ香物也、草ノ社或ハ称ス種(タネノ)社ト、祭ル草(カヤノ)姫ヲ故ニ号ス萱津ト熱田ノ末社也、或書ニ曰、今藪之中ニ無シ香物、移ス正法寺内ニ、上萱津村社内有甕、香物領五拾石八斗三升七合、社内七畝六歩、敷地證文無シ、正保二年書出ニ見ユ、…中略

#### 供御調進

拝殿前地上、重机二脚、供御四膳、栗手香物・御塩・手作八盛之、…中略…

柳箸四膳、…中略…

十一月初亥日 御井祓 栗手香物・国府幣・御幣鯛・小根魚…中略…

十二月廿三日 栗手香物

春大夫筆記云、毎年十二月廿三日、自萱津村御香物持参、正月三元供御調進、御香物十二籠、右相改請取置、廿五日申剋田嶋丹波方へ八籠持参申候、残四籠御困春大夫ニ置ケ

⑥ 「尾張國內神名牒」

『群書類従』第2輯 塙保己一編纂 続群書類従完成会校 1979

「愛智郡二十七座

正一位。 熱田皇太神宮。…中略…

従三位上。 三田天神。 暮田天神。

訓原天神。 氷神姉子天神。

油江天神。 萱津天神。

日置天神。 入江天神。

針名天神。

⑦ 菊田吉之進清茂著・画「祝部長大夫年中行事」嘉永6年（1853）

『熱田神宮史料.』上巻年中行事編上 熱田神宮宮庁編纂 熱田神宮宮庁 1971

「二月初巳ノ日夜 …中略…

次ニ御供師ヨリ御供ノ飯式斗六升、榊ニテ計リ御舟エ入、次ニ御籠二ツ・香物瓜茄子二ツ・御油物十二本・同御餅十二、御供師ヨリ請取、右之飯御供所ニテ六膳ニ此方祝部ヨリ盛立、御供一膳ニ御油物一本・御餅一本・香物一切ツ、御金皿ニ盛、…中略…

左右神祇社、祝詞

御火松二抱、焼夫より祝部請取之、御供所ニテ御供師ヨリ請取、御籠二ツ、一ツニ御油物三本、御香物瓜半分・茄子半分宛入有之、御籠二ツ持、左神祇社ノ前ニテ、祝部一人小袴ニテ祭文殿之内ニ有半盃取持、…中略…

二月未ノ日

供御調進

宝田宮拝殿地上ニ重机二脚・供御四膳・栗手香物・塩・手作八盛之花形之四ツ…中略…

撒供御 各頂戴

何レモ盃居エ、…中略…次ニ机ノ上右ノ方手不附ノ供御一膳、香物・塩小角共、花形一ツ・箸一膳長大夫取方、…中略…

五月朔日供御調進外陳…中略…御菜二ツ一膳、次ニ御白粉餅・御粉餅・御菜二ツ一膳、次ニ丸御餅・菜・海艸・香物一膳」

⑧ 「明治三年祈年祭次第鎮皇門神幸祭次第」 明治3年（1990）

『熱田神宮史料』下巻 年中行事編下 熱田神宮宮庁編纂熱田神宮宮庁 1975  
「祈年祭次第並図式草稿…中略…

二月…中略…

祈年祭

辰日早旦 自海東郡萱津邑為神饌阿波手香物三十二籠貢進之…中略…

次、祝詞師・大内人・惣險校・別当・権大内人・祝長等参進東八百万神社、  
祝二人採阿波手香物二籠、立左右棒之称唯、祝詞師読祝詞各蹲西八百万神  
社之儀同之、畢一社退出」

3) 京・江戸・名古屋等の文人によって書かれた随筆・紀行文などの類

① 里村紹巴 『紹巴富士見道記』 永禄10年（1567）

『群書類従』第18輯 塙保己一編纂 続群書類従完成会校 1979

「(八月)十三日阿波出の森門前の妙勝寺興行、森の東に反魂香塚跡、また森  
下に社あり、其下藪に香のもの入れし瓶あり野分にやあはての森の初榎」

② 天野信景 『塩尻』卷之七 宝永元年（1705年）

『日本随筆大成』第3期第13巻 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1995

「庚申の季秋西郊阿波手の森に遊ぶ。古林ふけて遊人まれ也、幽径風寒して  
宿鳥あつまる。むかし光仁の御宇河内権守紀是広が子光磨、こゝに死して  
反魂香を焼し跡なりとかや。世俗藪に香物の事のみしりて古きあはれも知  
る人なきや。正法寺の内に香物有は、あはての杜程遠かれねばさる事ぞか  
し。光明寺のあつかれる所ははるかに森の南数町なり。されば一竹林(シレ  
ヤス)の内茅舎を立て香物を制する様、いとふるびたり。是を実の藪に香物  
なりと時衆の僧はいへり。然れば阿波手の森と彼竹林には各別の事なるを、  
後人一つにいひて、森の内香物有やうに思ふはあやまりにや、但昔は光明  
寺以南まで森の内なりしや、覚束なし。正法寺には香物の始と書しものあ  
れども無稽の事ども多し。是を熱田の神社に奉ずるもいと久敷事也。」

③ 天野信景 『塩尻』 卷之二十二 宝永 4 年（1708 年）

『日本随筆大成』 第 3 期第 13 卷 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1995

「我本州勝景の地を賦する詩に、大徳寺各覚印作ニ、

栗手杜

楓樹翻レ紅如二錦繡一 海湖甚レ碧似二瑠璃一 翠嵐一带添二奇景一

栗手林巒樂者誰

此詩あはての杜にいたらず、亦其境地を尋ねずして孟浪に作れるものか。」

④ 天野信景 『塩尻拾遺』 卷之三十四 宝永 6 年（1710 年）

『日本随筆大成』 第 3 期第 17 卷 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1996

「滋野井の相公、熱田の駅止宿ましましけるほどに、五月十九日まゐりて謁  
しまいらせ、関東の御武ども尋ね承りぬ。折から夏菊を献るとて、  
君が為千世のかざしとおもふにぞ時をもわかぬ菊の一枝又阿波手の森な  
る藪の香物を籠のまゝまいらせて狂歌す。いとからきあはでの森の香物塩  
焼しうらの余浪(なこり)なりけるとつぶやき申ければ、いとおかしがらせ  
たまふ。」

⑤ 多田義俊 『南嶺子』 卷之二 寛延年間（1748 年～1750 年）

『日本随筆大成』 第 1 期第 17 卷 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1976

第十七 藪に香物の諺

「藪に香物といふ事は、庸(やぶ)医にも功者ありといふ諺とのみ思ひしに、  
予尾張に在し時、名古屋より津島へ往とて、海東郡を通りしに、阿波手森  
といふ処に、藪の中に壺をふせて、往来の瓜茄子塩の賈人、そのわが売ル  
を納置、香物自然と熟て瓜茄子に蓼穂を少シ加て、毎月極月廿五日熱田社  
の煤払と二月初午ノ日の神(じん)供(ごう)に献ず。両所より献じて其数も委  
く記置たれ共、無用の事なれば略しぬ。此香物よりいひ弘めたる事にぞ。  
かゝる事もあれば、私の考のみにては、齟齬の事多し。近代の神道者流、  
神古事を理にて推すのみにて、旧記正史に本ざる故、実を失ふ事少からず。」

⑥ 猿 猴庵（高力種信）著・画『矢立墨』文化 14 年（1817）

『風俗世相篇』5 巻 森銑三編集 中央公論社 1983

「栗殿(あわで)の森の香(かう)物

熱田へ獻ずる道すがらのさまを一見し度思いしに、惟ハ夜深く出たち、未明に熱田に到達し、社家へ渡す由を聞及びしが、文化 14 年丑 2 月 4 日いかなるゆへ有りて歎、巳の刻過頃、本町通りにて行き逢いて、見侍り、珍らしければこれ爰に寫せり。是を持行に、夜更て通行する事は、道にて不浄の者に不レ逢様のためなりとぞ、圖のごとく、六ツ目籠を組て、上のかたに櫛をたて、跡の方に、柳にて、長き細き棒の様なるものを附たり、是柳の箸なりとぞ。」

⑦ 高力種信著・画 『萱津道場参詣記』文政 10 年（1828）

『萱津道場参詣記』名古屋市博物館編 名古屋市博物館 2008

中萱津村光明寺東大門之図真

「当時門前近き辺には、…中略…むかしは殊繁花所なりしさま、和哥にもよまれし…中略…今の賑合いにくらべれば、なかなか及ぶべしとも思わず。又、それよりも大古の阿波手のうら淋しきありさまとは引きかえての…中略…打て替わつた風景を見やりて此里は古詠もおほければ、…中略…土人此人々に「阿波手の森にご案内」など呼りて…中略…

手水みづのぬれ手で

錢をつかみどり

栗殿の森へ

案内として

新千載に、…中略…

此節は香のものより

吸物の茶屋こそかゝれ

藪の中にも」

⑧ 曲亭馬琴 『蓑笠雨談』 享和4年（1805年）

『馬琴研究資料集成』第5巻 服部仁 編・解説 クレス出版 2007

「享和二年六月中旬…中略…

この日阿波手の森藪に香物見にゆけり。…中略…堤のもとに華ありて、このうちすなはち阿波手の森なり。華表を潜りて半町ばかりゆけば叢祠あり。諾尊を祭るよし祠のまへにあやしき神楽堂あり。この右のかたに大竹数十竿茂れり。藪のうちに五斗ばかりも入るべき桶一つあり。桶のまへにも小祠あり。桶に蓋して大なる石をのせたり。」

⑨ 高橋廣道『於路加於比』巻之三 安政6年（1859年）

『日本随筆大成』第2期20 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1974

香物

「件の女房語に、一かうの物をかうのふるとある。ふるは瓜にもや。又尾張国[割註]海東郡萱津村」阿波手社なる藪の香物は、今も毎年熱田神宮二月[割註]巳午祈年祭。」十一月[割註]寅卯祈年祭。」十二月[割註]正月供御の料。」彼處より貢献して、此香物といふは瓜、茄子の鹽漬也。此事上代はしらず、後に引きたる奮記どもを證とすれば、近昔の事にあらず。さればあながちに大根の味醬漬のみ香の物といふとは決がたくなむ。藪香物は、所歴日記、近くは蓑笠翁の雨談にも出。尾張名所圖會は殊に委しく書述たれば、今更に記すべきにもあらねど、彼神事は前日件の里より貢献する人の様の古雅なれば、猿猴庵の矢立墨に出されたる圖を、聊か潤色して左に出す。…中略…粟殿の森の香物、熱田へ獻ずる…」

### 本付論のまとめ

尾張藩・熱田神宮・近世の関係史料により、萱津神社の香物の神事は、中世末から近代まで重要視され、一般にも知られていたことが明らかである。香物の調整と神事の進行、熱田神宮への献進の仕様は、現在でもほぼ同様に継承されている。

また、当神事を近世以降に世の中に広めることになった「藪に香物」なる表現は、『平家物語』や『十訓抄』にみられる「藪に剛の者」、あるいは「野夫に

剛の者」になぞらえてのものと思われる。「藪に香物」も「藪に剛の者」も仮名で書くといずれも「やふにこうのもの」となるからである。

「藪に剛の者」とは、草深い所にも優れた人物が居ることがあり、ひいては「軽んじられているものの中にも立派な者が混じっている」という意味である。香物という言葉が用いられ始めたのは14世紀後半から、15世紀始めと考えられ、鎌倉時代以降に広く知られていた「やふにこうのもの」の故事とともに近世にかけて広まり、15世紀始めには神事としても重要視されていたと考えられる。

次章で論ずるが、近世において香物は、少なくとも呼称の上では、漬物とほぼ同義語と受け止められるようになってゆく。さらに近世の香物は、庶民には一般的で安価な日々の惣菜へと受け止められてゆく。近世の人々が「ありふれているものであるが、なくてはならないもの」としてこの故事をひいていたと考えられる。

## 本章のまとめ

本章の目的は、史料を用いて、中世の漬物の概観をまとめることにより、漬物がどのような形で食事（または酒の肴など他の目的）に取り込まれていたかを明らかにする事であった。素材に関しては、史料の数が十分ではないこともあり、中世末になって見られた新たな漬物の素材は、トウガラシのみであった。トウガラシは、16世紀に日本に伝わり、近世の漬物にも利用されてゆくことになる。

古代の漬物の素材として多く見られたウリは、中世でも漬物の中心的な素材であり、ショウガ、ミョウガ、サンショウ、菜なども史料に記されていた。ダイコンは、中世になると漬物として史料に散見できるようになった。

古代では、栽培種を中心に、野草や山菜の類・花や果実・種子などの多様な野菜や、現在では一般的には食用とはされていないような多数の植物が、漬物に調製されていた。それらの大半は、中世の史料には確認することはなかった。

しかし、『延喜式』に記載のあった漬物の素材の中で、カブ、ワラビ、フキ、セリ、マタタビ、ジュンサイなどは、中世の史料には見られないものの、近世になると、漬物としての記載が見られるようになる。中世においてもこれらの

素材の漬物は、作り続けられていた可能性が高いといえよう。

漬物の調製方法については、中世の漬物の中で調味料が記されているものは、「糟漬」・「塩漬」・「酢漬」・「醬瓜」・「味噌漬」・「酒漬」（素材はわからず）などであり、その分量や詳細が判るものは、ほとんど確認できなかった。

漬物の保存状態については、判別できる資料は少ないが、『山科家礼記』「長享二年十一月三日」に「ウリカウノ物一持来候也」とあり、夏の果菜のウリを旧暦の11月まで漬物にして保存していたことが窺える。

中世の漬物で、最も特徴的なものは香物の出現といえる。

料理書の中では『四条流包丁書』の記載が香物の初見である。当書の記載から見る限りでは、香物は本膳料理の、本膳の飯か湯漬に付ける食品であったと結論付けることができる。しかし本膳料理以外の食事に、どのように漬物が食されていたか、その場合も香物と呼称されていたのか、史料から知見を得ることは難しい。

御成記・饗応記の献立にも香物は頻出する。この場合、ほぼ例外なく、香物は本膳料理の飯の膳につけられていた。御成記・饗応記に記載された献立をみると、招かれた正客は、膳数・内容ともに最上のものが用意され、さらに家来・随行者・能楽者や婦人たちのためにも、膳の用意がなされる場合がある。膳の数とその内容は身分や立場によっても異なるが、飯と香物は、ほとんどの場合につけられていた。

ついで、茶会記に記された食事の記録を見ると、食事の献立には、「カウノ物」「ツケモノ」「クキ」と云った記載が見られる。しかし、その内容についての記載があるものは少ない。確認できたのは、「大コンツケモノ」「大コンカウノモン」などダイコンの場合に限られる。

同時代の事を記した『邦訳 日葡辞書』には「Cõnomono カウノモノ 香の物 日本で保存食として作られる大根の塩漬」「Asazzuqe 浅漬 Asazzuqeno cõnomono 浅漬の香の物 大根や瓜その他ものを、すぐ食べられるように浅漬にしたもの」とある。

寛永6年（1629）松屋久重による茶会記の記載には「カウノ物 丸ツケ瓜・カラ瓜・ヲワリノ葉ツケ大コン」と見られ、やはりウリとダイコンが香物として供されていた。



また、ナスも香物ととらえられていたことが、萱津神社の神事および、その漬物が献進されていた熱田神宮の史料からも明らかである。

したがって、中世の香物の素材は、ウリ・ナス・ダイコンの漬物を示しているといえる。

そしてその名に示されているように、香物は、香り（匂いとも）の強い食品であった。特に、夏場に収穫されたウリやナスは、半年近く塩に漬ける事で、強い発酵臭が発生する。これは現在も継続して行われている萱津神社の香物神事で漬けられる香物も同様に、独特の強い香りがある漬物である。

史料からみる限りでは、中世の香物の漬け方は、このように塩漬であったと結論付けることができる。