

『類聚雑要抄』に見る匙の文化に関する研究*

－食具としての匙を中心に－

都基弘**

(e-mail : miyako@hanmail.net)

<目次>

- | | |
|-------------|-----------------|
| 一. はじめに | 三. 「尊者牛飼前」をめぐって |
| 二. 匙の一覧と使い方 | 四. 匙の形態・寸法・材質 |
| 第一節 匙の一覧 | 五. まとめ |
| 第二節 匙の使い方 | |

キーワード : 類聚雑要抄(Ruizyuzatsuyosyou)、食文化(Food Culture)、匙(Spoon)、有職故実(Yusokukozitsu)、大饗(Daikyo)、尊者牛飼(Sonzyanousikai)

一. はじめに

平安時代の有職故実書である『類聚雑要抄』は「平安時代の後半に編まれた宮中や撰閑家の儀式や調度に関する記録集で、当時の貴族文化を知る上で根本となる史料である。」¹⁾とされている。特に、「文字の記録と一緒に線画」²⁾による指図が入っており、大饗における献立・宴席の配置・調度などの具体像を知ることができる史料でもある。先行研究において、つとに『類聚雑要抄』における料理をはじめ

* 本稿は、博報財団第13回「国際日本研究フェローシップ」の助成によるものである。

** 早稲田大学 訪問学者・博報財団第13回「国際日本研究フェローシップ」招聘研究者、日本古典文学

1) 小泉和子(2011)「『類聚雑要抄』と『類聚雑要抄指図巻』にみる平安貴族の宴会用飲食供膳具」家具道具室内史学会誌」3号、家具道具室内史学会。

なお、『類聚雑要抄』は、「引例中の年紀は古いもので承平四年(九三四)にさかのぼり、降って永久三年(一一一五)ごろから記事が詳しくなり、下限は久安二年(一一四六)に及ぶ。したがって、この時期からあまり遠くない平安時代末期の成立」(杉本一樹『国史大辞典』)と考えられている。

2) 小泉和子(2011)。前掲注1に同じ。p. 21.

め³⁾、饗膳の構成⁴⁾、食物⁵⁾、服装⁶⁾、調度⁷⁾に関する研究がなされており、平安時代の匙の使用例としても取り上げられてきた⁸⁾。しかし、匙ということからすると、『類聚雜要抄』はその使用例だけに止まらず、その寸法や製作所などに関することが書かれており、まさに「匙の情報の宝庫」であると言える。

そこで、本稿では平安時代における匙の文化を捉えるべく、『類聚雜要抄』における「匙」の記述に注目し、『類聚雜要抄』に書かれた匙に関する情報を考察することにより、日本の匙の文化における『類聚雜要抄』の匙の在り方を明らかにすることを目的とする。管見による限り、匙の寸法や材質などに関する公開された資料は少ないというのが現状である。そのような中で、『類聚雜要抄』には、身分に応じたお膳の配膳図が描かれていることはもとより、匙の寸法・形態・材質・製作所のことなどが記されており、鎌倉時代と室町時代の有職故実における匙のことを考える上で、とても重要な位置を占めていると思われるからである。

二. 匙の一覧と使い方

第一節 匙の一覧

全四巻からなる『類聚雜要抄』⁹⁾において食具としての匙は、巻第一の配膳図に描かれたり、「匙」・「匕」と書かれたりしている¹⁰⁾。そして、巻第四の「母

3) 渡辺実(1973)『日本食生活史』吉川弘文館

4) 熊倉功夫(1985)「日本料理における献立の系譜」『論集 東アジアの食事文化』平凡社

5) 鈴木晋一(1998)「『類聚雜要抄』の食物」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版

6) 高田俊男(1998)「『類聚雜要抄』の装束(服装)について」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版

7) 小泉和子(1998)「調度について」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版

8) 向井由紀子・橋本慶子(2006)ものと人間の文化史102『箸』法政大学出版局

拙稿(2016)「日本のお膳における匙箸の文化史－韓・日の比較文化論のための試論－」『日本文化学報』第69輯。なお、拙稿において匙と箸の向きと位置についても触れているので、本稿では省略することにする。

9) 底本としては、**Japanknowledgelib**の『類聚雜要抄』を使い、適宜、川本重雄・小泉和子(1998)『類聚雜要抄指図巻』、早稲田大学図書館蔵『類聚雜要抄』を参照した。本文の引用は**Japanknowledgelib**の『類聚雜要抄』により、所在の頁数だけを記すことにする。なお、説明の都合上、図形を編集したところもあることを断っておく。そして、他本との区別のために略して『JKL 類聚雜要抄』と称し、『類聚雜要抄指図巻』は『指図巻』、早稲田大学図書館蔵『早稲田類聚雜要抄』と称することにする。

10) 『類聚雜要抄』における匙の表記は「匙」と「匕」となっており、本稿では区別のため

「屋調度目録」には絵とともに匙の材質と寸法とが記されている。なお、食具以外の匙は巻第四「庇具目録」において、絵として描かれたり「匙」と表記されたりしている。以上を表にまとめると、以下ようになる。その理由は、「雑要抄」と「指図巻」では内容はまったく同じではない。「雑要抄」にある図が「指図巻」にはないもの、その逆に「雑要抄」にはないが「指図巻」にはあるものもある。また「指図巻」は江戸時代の解釈によって描かれているため、図が間違っている場合もある。¹¹⁾からである。

表一：『類聚雑要抄』における「匙」の所在一覧

| 形態 | 所在 | 備考 |
|----------|--|---------------------------------------|
| 匙・配膳図 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(pp. 516・517) ¹²⁾ | 永久3年(1115)7月21日、関白藤原忠美の東三条殿への移御の際の御前物 |
| 絵・配膳図 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(p. 4) | |
| 匙/絵・配膳図 | 『指図巻』 巻第一・(p. 95) | |
| 〃 | 『類聚雑要抄』 巻第一・(p. 140) | 宇治平等院御幸御膳 |
| 〃 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・無し | |
| 〃 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(p. 6) | |
| 〃 | 『指図巻』 巻第一・(p. 95) | 仁和寺殿競馬行幸 |
| 〃 | 『類聚雑要抄』 巻第一・無し | |
| 〃 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 518) | |
| 匙・配膳図 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 518) | 仁和寺殿競馬行幸 |
| 絵・配膳図 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(p. 9) | |
| 匙/絵・配膳図 | 『指図巻』 巻第一・(p. 96) | |
| 匙 | 『類聚雑要抄』 巻第一・(p. 141) | 聳娶御前 |
| 〃 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 519) | |
| 〃 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(p. 14) | |
| 絵・配膳図 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(p. 14) | 聳娶御前 |
| 〃 | 『指図巻』 巻第一・(p. 98) | |
| 〃 | 『類聚雑要抄』 巻第一・(p. 142) | |
| 匙(七)・配膳図 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 528・p. 530) | 母屋大饗(※尊座前の膳以外は絵だけ) |
| 〃 | 『指図巻(図版)』 巻第一・(pp. 22-23) | 〃(※尊座前の膳以外は匙) |
| 〃 | 『指図巻』 巻第一・(pp. 102-103) | 〃 |
| 〃 | 『類聚雑要抄』 巻第一・(p. 146・p. 147) | 〃(※尊座前の膳以外は絵だけ) |
| 匙 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 530) | 母屋大饗(※絵と形の説明) |
| 〃 | 『指図巻(図版)』 巻第一・無し | |
| 〃 | 『指図巻』 巻第一・無し | |
| 匙 | 『類聚雑要抄』 巻第一・(pp. 146-147) | 母屋大饗(※絵と形の説明) |
| 絵・配膳図 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第一・(p. 536) | 内殿廂大饗(※割注に「匙」) |
| 匙/絵(配膳図) | 『指図巻(図版)』 巻第一・(pp. 30-31) | 花山院廂大饗 ¹³⁾ |
| 〃 | 『指図巻』 巻第一・(p. 107) | 〃 |
| 絵(配膳図) | 『類聚雑要抄』 巻第一・(p. 150) | 内殿廂大饗(※割注に「匙」) |
| 絵 | 『JKL 類聚雑要抄』 巻第四・(p. 591) | 母屋調度目録(※材料・寸法の説 |

「匙」と統一する。但し、「七」となっている場合は「匙(七)」と表記する。なお、「匙」と「七」の表記史については別の機会に詳論したい。

11) 小泉和子(2011)。前掲注1に同じ。p. 21。

| | | |
|-------------------|-----------------------------|----------------|
| | | 明) |
| ” | 『指図巻(図版)』 卷第四・(pp. 64-65) | ” |
| ” | 『指図巻』 卷第四・(p. 123) | ” |
| ” | 『類聚雜要抄』 卷第四・(p. 193) | ” |
| 絵 ^{*12)} | 『JKL 類聚雜要抄』 卷第四・(p. 609) | 庇具目録(※「匙形」とある) |
| ”* | 『指図巻(図版)』 卷第四・(p. 77) | ” |
| ”* | 『指図巻』 卷第四・(p. 128) | ” |
| ”* | 『類聚雜要抄』 卷第四・(p. 204) | ” |
| 匙(匕)絵** | 『JKL 類聚雜要抄』 卷第四・(p. 626) | 北庇具目録 |
| 匙/絵** | 『指図巻(図版)』 卷第四・(p. 88・p. 90) | ” |
| ”*** | 『指図巻』 卷第四・(p. 132・p. 134) | ” |
| ”*** | 『類聚雜要抄』 卷第四・(p. 219) | ” |

表一で見ると、食具としての「匙」と、食具ではない「匙」という区別が歴然としていることがわかる。それは、巻第一に通過儀礼や諸儀式における饗宴の配膳図が集中しており、巻第二から巻第四までは「室礼指図」とか「調度目録」とかが集中しているからであると察せられる。

それでは、次節では食具としての匙がどのように置かれており、その意味は何かについて考察していくことにする。

第二節 匙の使い方

『類聚雜要抄』巻第一には通過儀礼や諸儀式における饗宴の配膳図が集中していると述べたのであるが、すべてにおいて匙が置かれているわけではない。第一節の表一における順でいうと、「東三条殿移徙」「宇治平等院御幸御膳」「仁和寺殿競馬行幸」「賀娶」「母屋大饗」「内大臣殿庇大饗」における記述と配膳図とに匙を見ることができる。

図1-1におけるお膳は、「永久三年七月廿一日戊子関白右大臣殿。東三条移御。御前物台三本定。」(p. 516・下段)と記されており、関白右大臣である藤原忠実が永久三年(1115)七月二十一日、東三条殿に引越した際のものである。

12) 本文には「旧本図有此間今隨便宜移置次頁」となっており、配膳図が517頁に載っている。

13) 川本重雄・小泉和子(前掲注9. p. 30)によると、「『類聚雜要抄』では保延二年十二月九日内大臣殿庇大饗の項目の一つである」という。

14) *は香匙、**は薬匙であることを意味する。

さらに、藤原忠美の孫である藤原師長の『妙音院相国白馬節会次第』には次のように記されている。

御箸鳴後。王卿先取箸。立飯内方。次取^レ立飯外方畢。即取^レ汁器漬飯食之。食了立 箸於飯。¹⁸⁾

宮中の節会における饗宴なので、東三条殿における饗宴とは格の差はあるけれども、破線部のように匙(匕)を用いていたことが確認できる。そして、波線部のように「汁器」に漬けて食べるようになっており、『富家語』の記述とも符合していると言えよう。つまり、『類聚雑要抄』巻第一の配膳図における匙は「飯」を「汁」に漬ける際に用いられていたということになる。

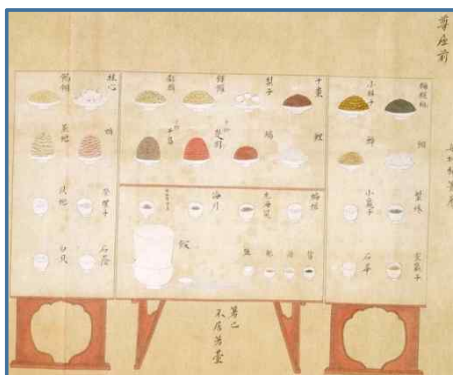
ところで、例外が一つあり、配膳図の最後を飾る「尊者牛飼前」は、身分からして異彩を放つ存在である。これについては、次章において検討していきたい。

三. 「尊者牛飼前」をめぐって

「尊者牛飼前」は、『類聚雑要抄』巻第一の配膳図において最後に置かれている。当該の割注に「但母屋庇。大饗同前。」(p. 535・下段)とあるように、大臣家で行われる大饗の内¹⁹⁾、「母屋大饗」と「庇大饗」とに設けられていたことからすると、異例であると言わざるをえない。

18) 『妙音院相国白馬節会次第』の本文の引用は [Jpanknowledge](http://www.japanknowledge.org/) による。なお、『妙音院相国白馬節会次第』の成立は未詳。藤原師長の没年が1192年なので、それ以前であろう。

19) 倉林正次(1965)によると、大饗と呼ばれるものには、二宮大饗、大臣大饗、大将大饗の三種があるという。そして、大臣大饗には、大臣に任命された時と、毎年正月に行うものと二種類あり、前者を「任大臣大饗」後者を「正月の大饗」「年の大饗」などと呼ぶという。また行う場所の相違によって、任大臣大饗は寝殿南広廂を饗宴の場所に行っているの「廂の大饗」、正月の大饗は母屋を使用しているの「母屋の大饗」とも称するという。

図2-1 「尊者牛飼前」の配膳図²⁰⁾図2-2 「尊者前」の配膳図²¹⁾

両膳の立体感を比較のために『類聚雑要抄指図巻』の配膳図を引用したわけであるが、数にしても引けを取らないし、食器の大きさも比べ物にならないことが確認できる。匙もご飯の右に置かれているが、両膳における一番の差異は箸台の有無であると言える。「尊者前」にはお膳の下に「箸ヒ 不居箸台」と記されており、箸台を置いてないことが確認できる。他方、「尊者牛飼前」には箸台が置かれていることが、画像を通して確認できるのである。ちなみに、『類聚雑要抄指図巻』における「尊者前」をはじめ、「公家前」「家主前」「弁少納言前」「上官前」までのお膳には、いずれも「箸匙」は描かれているが、箸台は置かれていなかった。それほど「尊者牛飼前」のお膳は独特なものである。この独特な「尊者牛飼前」のお膳について、小泉和子(2011)は次のように注を付けている。

尊者牛飼というのは大饗の時に貴賓を運んできた牛車の牛飼のことであるから身分は低い。そのため土色に描いたのかもしれないが、江戸時代の誤解なのか。深草土器でもいろいろあったのか。なお尊者牛飼用がいずれも大きいのは、牛飼たち何人か分のためである。²²⁾

果たして図2-1のような豪華なお膳が下線部のように「牛飼たち何人か分のため」ののだろうか。尊者牛飼(尊者牛童とも)のことを書き留めている有職故実書を見ると、首肯しがたいと言わざるをえない。尊者牛飼に対する手厚い扱いは、

20) 東京国立博物館蔵『類聚雑要抄』。なお、『JKL 類聚雑要抄』には536頁に載っている。

21) 川本重雄・小泉和子((1998)前掲注9に同じ。p. 22) 永久四年正月二十三日。内大臣(藤原忠通)の母屋大饗における尊者のお膳で、『JKL 類聚雑要抄』には528頁に載っている。

22) 小泉和子(2011)。前掲注1に同じ。p. 27。

上記の配膳図だけではない。

まず、「尊者牛飼座」が設けられていることである。倉林正次(1965)が「永久四年(1116)正月二十三日忠通の大饗」、「仁平二年(1152)正月二十六日頼長の大饗」の記録をもとにまとめた「その他の客座」²³⁾から確かめておくことにする。長くなるが、「その他の客座」に数えられている面々を見るために引用することにする。

殿上人座…北西渡殿の母屋四箇間(細殿)。

藏人所雑色・衆座…北西渡殿西廂遣戸北二箇間。

侍従座…西中門廊東柱下に南上西面、諸大夫座と相對する。

諸大夫座…同門廊壁下に南上東面、侍従座に相對する。

尊者陪従座…同門廊遣戸北母屋四箇間。

史生座…中島に幄舎二つをたてる。その上頭に録事座を設ける。

使部座…東倉町西辺に幄舎二字。

尊者雑色座…使部座東に幄舎二字。

尊者車副座…東車舎母屋。

尊者牛飼座…東車舎南廂。

尊者・主人隨身座…西隨身所中隔の北。尊者隨身奥にあり、主人隨身端にある。

立明官人座…西隨身所隔の南。

檢非違使座…政所を用いる。

舞人楽人座…池巽(東南)の廐舎。

殿上人から舞人楽人までの座が示されており、「尊者牛飼座」は実線部のように「東車舎南廂」となっている。殿上人は元より点線部の尊者関連の役人と同様、場所が指定されているのである。そして、時代は若干下るが、文治五年(1189)の『大饗雑事』でも「尊者牛童饗机」と記されている²⁴⁾。つまり、「尊者牛飼」は、他の「牛飼」とは異なった扱い方をされていることが確認できるのである。

ところで、「平安後期から文献にみえる牛飼童は、まことに荒々しく、童部の如く自由奔放であった。」²⁵⁾と言われ、「老齡に及んでも髪は垂髪のまま、童名で呼ぶのが通例であった」²⁶⁾存在なのに、如上のように手厚く処遇された理由は何なのか。それは、大饗における尊者の位相と関わっているように思われる。

23) 倉林正次(1965)。前掲注19に同じ。p. 469。

24) 『大饗雑事』群書類従 第二十七輯 雑部 卷四百七十三

25) 網野善彦(1986)『異形の王権』平凡社

26) 佐伯有清(1994)『牛飼童』『平安時代史事典(本編上)』角川書店

大饗において尊者は「大臣の超越性を抑制する機能を果たしていた」²⁷⁾とされているが、尊者の性格については諸説がある。

高官が昇進すると、一階上の上官を正客（尊者といふ）として、大規模な饗宴を催したものである。其夕方、尊者来臨の方式がやかましかつた。宴席の様子が又、不思議なものであつた。まるで、神祭りの夜に、神を迎へる家の心持が充ちてゐた。私は、日本の宴会は、都が農村であつた時代から、大した変化もなくひき続いたもので、すべては、神の来る夜の儀式を、くり返してゐたものと信じてゐる。 「河童の話」²⁸⁾

上記の引用文は折口信夫(1995)の「神歓待」の説であり、山中裕(1984)によって「尊者となる人は、大饗を行なう邸の主人より、上位の人を迎えるのを原則とすることなどからしても、尊者のはじめの神を迎えるという考え方は肯定できよう」²⁹⁾とされた。が、これを疑問視する中本和(2015)の反論もある³⁰⁾。

神は尊い存在のはずで、尊者を神に擬すなら官人の中で特に尊貴な太政大臣を迎えるのが望ましい。しかし、实例は見えず、太政大臣が在任する場合も他の大臣が尊者を務める。尊者は主人より上位者を迎えることが原則ではない。神に擬すなら尊者が大納言でも差を設けるのは好ましくない。よって、尊者を正月の神とするのは疑問である。

しかし、大饗における尊者の性格を書いた資料は見つかっておらず、尊者の性格への読みは未だに開かれているのが現状である。そこで本稿では「尊者」に「神」を想起する発想を可能にしてくれる存在として「尊者牛飼」を想定したのである。折口信夫や山中裕が言う、主人より上位の人を尊者として迎えなくても、神あるいは民俗信仰の神的な存在と関わる風習³¹⁾を想定した尊者と解することによって、「尊者牛飼」への手厚い扱い方が肯定される仕組みになっていると言えよう。つまり、牛車は神の乗り物で、それを導く「尊者牛飼」への手厚いもてなしとして、『類聚雜要抄』巻第一における「尊者牛飼前」の膳を解したのである。

27) 神谷正昌(2016)『平安宮廷の儀式と天皇』同成社

28) 折口信夫全集刊行会 編纂(1995)『折口信夫全集 3』中央公論社

29) 山中裕(1984)『平安朝の年中行事』塙書房

30) 中本和(2015)「平安時代における儀式と身分秩序－大臣大饗を中心に－」『ヒストリア』253号、柳原書店

31) 出口米吉(1912)が言う、牛を穀神とする風習における「土牛童子」が参考になる。

最後に、「非人に近い存在」³²⁾である「牛飼」が匙を实际使っていたかどうかは書かれていない。公家のような使い方をしていなかったかもしれないけれども、「民衆のあいだまで匙が浸透した形跡はなさそうだ」³³⁾とされている現状において、貴重な民衆の匙の使用例であることを付け加えておく。

四. 匙の形態・寸法・材質

『類聚雑要抄』巻第一の母屋大饗(永久四年(1116)正月二十三日)における「饗膳差図」には、それ以前の有職故実書にはなかった匙の形態を説明する図が載っており、当時の匙を考える上で、非常に重要な情報が記されている。

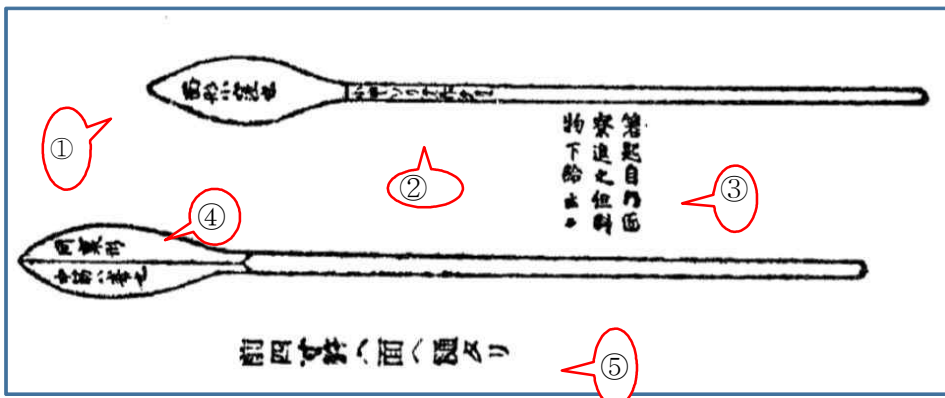


図4-1 『類聚雑要抄』巻第一「饗膳差図」における匙³⁴⁾

①には「面形小窪也」とあり、「面の形が小さく窪むなり」と、②には「小甲ソリテ作タリ」とあり、「小さく甲羅のように反って作ってある」と解せる。②の「ソリテ」には本文異同があるが³⁵⁾、説明の都合上、後述することにする。③には「箸匙自内匠寮進之但料物下給云々」とあり、「箸匙は内匠寮より之を進ぜ

32) 網野善彦(1986)。前掲注25に同じ。p. 51.

33) 石毛直道(1982)『食事の文明論』中央公論社

34) 『JKL 類聚雑要抄』p. 530.

35) 川本重雄・小泉和子((1998) 前掲注9に同じ。p. 229.)の注(35)には「小甲(ちいさくこう)マリテ作(つくり)タリ やや丸く作ってある。」となっているが、本文異同もあって意味が通りづらいと思われる。「甲」は、諸橋轍次((1994)『大漢和辞典(巻7)』大修館書店、p. 1068)によると、「かうら。亀のかぶら。かひがら。」となっており、これに従う。

る」と、④には「同裏形 中筋ハ峯也」とあり、「同裏の形 中筋は峯なり」と、⑤には「前四寸計ハ面へ樋タリ」とあり、「前四寸ばかりは面の方へ曲がっている」というふうに解せる。つまり、『類聚雑要抄』巻第一「饗膳差図」における匙の形は、面が小さく窪んでおり、柄は小さく反っており、裏は中筋が峰となつて、先が面の方へ四寸ばかり曲がっているということになるのである。

そして、③に「箸匙自内匠寮進之但料物下給云々」とあるように、当該の大饗における匙は内匠寮から奉る。『延喜式』第十七「内匠寮」には、「銀七四枚料」「銀七二柄料」「白銅七八柄料」³⁶⁾となっており、内匠寮では下線部のように、銀と白銅で匙を制作していたことが確認できる。したがって、『類聚雑要抄』巻第一「饗膳差図」における匙の材質も銀ないしは白銅である可能性が高いということになるだろう。

次に、『類聚雑要抄』巻第四「母屋調度目録」における匙の画像を見ていくことにする。

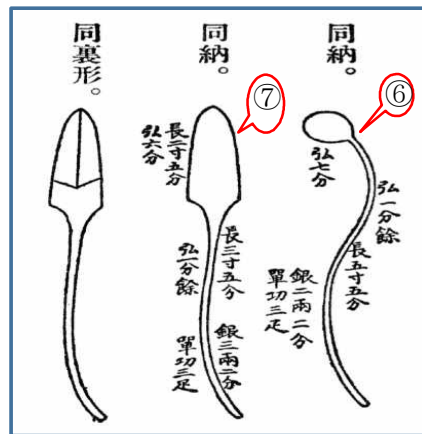


図4-2 『類聚雑要抄』巻第四「母屋調度目録」における匙³⁷⁾

図4-2における⑥には、柄の広さが一分あまり、長さは五寸五分と、面の広さは七分、銀二兩二分、一日三つと記されている³⁸⁾。⑦には、柄の長さが三寸五

36) 神道大系編纂会(1992) 神道大系 古典編十一『延喜式(上)』神道大系編纂会。なお、wikipediaによると、「白銅」は、銅を主体としニッケルを10%から30%含む合金であるという。例として「百円硬貨」が挙げられている。

37) 『JKL 類聚雑要抄』 p. 591.

38) 『日本国語大辞典』によると、単功とは「一日一人の仕事の量、たとえば一人が一〇日働けば単功一〇人と数える。」という。

分、銀三両二分で、面の長さは二寸五分、広さは六分、柄の広さは一分あまり、一日三つと記されている。つまり、材質は三つとも銀である。柄の広さは一分あまりと同じであるが、柄の長さは五寸五分と三寸五分とで³⁹⁾、銀の量も二両二分と三両二分となっており、二種類の匙であることがわかる。

さて、「ソリテ」の本文異同は、『類聚雑要抄』が「小甲マリテ作タリ」⁴⁰⁾としており、『早稲田類聚雑要抄(上)』には「小甲モリテ作タリ」⁴¹⁾となっている。『古語大辞典』⁴²⁾から「そる」「まる」「もる」を引いてみると、「まる」は「大小便をする。排泄する。」「もる」は「①(水・光・音などが)すきまを通して出る。したたる。こぼれる。②秘密の事が他に知れる。③選択から外れる。落ちる。省かれる。」となっており、当該の個所に当てはめても意味が通らない。残る「そる」は「①背中を後ろに曲げる。のけぞる。②(弓や刀などが)弧状に張り曲がる。」となっており、これを採ると、前述したように「小さく甲羅のように反って作ってある」ということになる。下に掲げる「甲羅のように反って」いる状態になっている正倉院の匙が参考になる。



図4-3 正倉院の佐波理匙(左は横から、右は上から撮った写真)⁴³⁾

図4-1の匙は、図4-3の右の匙のように上から見たものであり、「小さく甲羅のように反って作ってある」匙は図4-3の左の匙のように横から見た時のことを記述したものであると思われる。

五. まとめ

以上のように、『類聚雑要抄』における匙を見てきたわけであるが、使用例だ

39) ⑥は面の長さが別記されておらず、面と柄を合わせた長さのようである。

40) 川本重雄・小泉和子(1988)。前掲注9に同じ。p. 146。

41) 『早稲田類聚雑要抄(上)』。前掲注9に同じ。22コマ。

42) 中田祝夫・和田利政・北原保雄 編(1983)『古語大辞典』小学館

43) 正倉院事務所 編集(1976)「97金銀匙(南倉43)」『正倉院の金工』日本経済新聞社

けに止まらず、匙の文化史を知る上でとても貴重な資料であることが確認できた。簡単にまとめると、次のようになる。

一つ目は、匙の使い方が確認できたことである。「飯」を「汁」に漬ける際に用いられており、主に箸だけを使う和食という観点からすると、想像すらできない使い方である。しかも、「飯」を「汁」に漬ける際、「箸」をも一緒に用いるという記述は、日本人がどのように食べていたかを考える上で、貴重な手掛かりになると思われる。

二つ目は、日常生活における使用例ではないが、今までの匙の使用例において言及されることのなかった「尊者牛飼」のお膳を通して、下流層の使用例が確認できたことである。なお、「尊者牛飼」のお膳を考察することによって、大饗という儀式において「尊者」を設ける意義を解明する上で、一つの提案ができたと思われる。

三つ目は、平安時代の撰関家の大饗における匙の形態・寸法・材質が確認できたことである。匙の材質については『延喜式』に言及されることがあったが、鎌倉時代の『厨事類記』⁴⁴⁾に至るまでは匙の形態・寸法に関する資料が少ないというのが現状である。そのような中で、『類聚雜要抄』における匙の形態・寸法に関する記述は、『延喜式』と『厨事類記』とを繋ぐ匙の文化史における貴重な資料であると思われる。

さて、第四章において匙を「内匠寮」より取り寄せていることがあったが、それを強調している意味は何故なのか。そして、匙の形態をわざわざ説明しているのは何故なのか。撰関家における大饗と、匙の役割という面で重要な意味合いがあるように思われる。今後の課題としたい。

【参考文献】

- 網野善彦(1986)『異形の王権』平凡社, p. 48.
石毛直道(1982)『食事の文明論』中央公論社, p. 125.
折口信夫全集刊行会 編纂(1995)『折口信夫全集 3』中央公論社, pp. 290-291.
神谷正昌(2016)『平安宮廷の儀式と天皇』同成社, p. 214.
川本重雄・小泉和子(1998)『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版, pp. 2-264.
熊倉功夫(1985)「日本料理における献立の系譜」『論集 東アジアの食事文化』平凡社, pp. 622-624.
倉林正次(1965)『饗宴の研究(儀礼編)』桜楓社, p. 447.
小泉和子(2011)「『類聚雜要抄』と『類聚雜要抄指図巻』にみる平安貴族の宴会用飲食供膳

44) 『厨事類記』における匙の形態・寸法については別の機会に詳論したい。

- 具』『家具道具室内史学会誌』3号、家具道具室内史学会, p. 21.
- _____ (1998) 「調度について」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版, pp. 371-389.
- 佐伯有清(1994)『牛飼童』古代学協会・古代学研究所 編集『平安時代史事典(本編上)』角川書店, p. 224.
- 正倉院事務所 編集(1976)『正倉院の金工』日本経済新聞社, p. 160.
- 神道大系編纂会(1992)神道大系 古典編十一『延喜式(上)』神道大系編纂会, p. 680, p. 685, p. 687.
- 鈴木晋一(1998)「『類聚雜要抄』の食物」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版, pp. 299~306.
- 都基弘(2016)「日本のお膳における匙箸の文化学-韓・日の比較文化論のための試論-」『日本文化学報』第69輯、韓国日本文化学会, pp. 57~58.
(DOI:http://dx.doi.org/10.21481/jbunka..69.201605.51)
- 高田俊男(1998)「『類聚雜要抄』の装束(服装)について」『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版, pp. 351-360.
- 出口米吉(1912)「白馬節會につきて」『人類学雑誌』第28巻第1号, pp. 13-17.
- 東京大学史料編纂所(1968)『大日本古記録 殿曆(四)』岩波書店, p. 174.
- 中田祝夫・和田利政・北原保雄 編(1983)『古語大辞典』小学館, p. 956, 1541, 1645.
- 中本和(2015)「平安時代における儀式と身分秩序-大臣大饗を中心に-」『ヒストリア』253号、柳原書店, p. 55.
- 向井由紀子・橋本慶子(2006)ものど人間の文化史102『箸』法政大学出版局, pp. 47-49.
- 諸橋轍次(1994)『大漢和辞典(巻7)』大修館書店, p. 1068.
- 山中裕(1984)『平安朝の年中行事』塙書房, p. 118.
- 山根對助・池上洵一校注(1997)新日本古典文学大系『富家語』岩波書店, p. 425.
- 渡辺実(1973)『日本食生活史』吉川弘文館, pp. 104-109.
- 『国史大辞典』: <https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=30010zz503360>(検索日:2019.03.31)
- 『大饗雜事』: <https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V270090#TP10011500>(検索日:2019.01.09)
- 東京国立博物館蔵: <https://webarchives.tnm.jp/imgsearch/show/C0023242>(検索日:2019.03.31)
- 『日本国語大辞典』: <https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=200202adcf95b0o0fU49>(検索日:2019.04.04)
- 白銅: <https://ja.wikipedia.org/wiki/白銅>(検索日:2019.04.05)
- 『妙音院相国白馬節會次第』: <https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91021V200030#TP20021820>(検索日:2019.01.06)
- 『類聚雜要抄』: <https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V260513#TP10011430>(検索日2018.10.14)
- 『早稲田類聚雜要抄』: http://wine.wul.waseda.ac.jp/record=b3262231*jpn(検索日:2019.01.15)22コマ。

| |
|--------------------------|
| 논문 투고 일자 : 2019. 04. 14. |
| 논문 심사 일자 : 2019. 05. 03. |
| 게재 확정 일자 : 2019. 05. 07. |

<要旨>

『類聚雑要抄』に見る匙の文化に関する研究
－食具としての匙を中心に－

都基弘

『類聚雑要抄』は文字の記録とともに線画による指図が入っており、大饗における献立・宴席の配置・調度の具体像を知ることができる有職故実書である。本稿では平安時代の匙の文化を捉えるべく、『類聚雑要抄』の「匙」の記述に注目し、以下のようなことを明らかにした。

まず、匙の使い方として、飯を汁に漬ける際の用い方である。日本人がどのように食べていたかを考える上で、貴重な手掛かりとなると思われる。

そして、日常生活における使用例ではないが、ほとんど言及されることのなかった「尊者牛飼」のお膳を通して、下流層の使用例が確認できたことである。なお、「尊者牛飼」のお膳を通して、大饗という儀式において「尊者」を設ける意義の解明への一つの提案ができたと思われる。

また、『類聚雑要抄』における匙の形態・寸法・材質に関する情報は、『延喜式』と『厨事類記』とを繋ぐ匙の文化史における貴重な資料であると思われる。

Study on Spoon Culture from the Perspective of the “Ruizyuzatsuyosyou”
－Focusing on Spoons as Eating Utensils－

Do, Kee-Hong

“Ruizyuzatsuyosyou” is a Yusokukozitsu of the Heian period that allows one to understand the specific appearance of the Daikyo table menu, seat arrangement, and the Chyodo of Daikyo because it contains Sashizu, which is a drawing created using only lines, along with textual records. This study focused on the “spoon” technique of “Ruizyuzatsuyosyo” to understand spoon culture in the Heian period. Consequently, the study elucidated the position of spoon culture as follows.

First, the study found that spoons were used when people mixed rice with soup. Accordingly, the study concludes that this is an important piece of evidence to consider the eating styles of the Japanese.

Second, this study proposes an interpretation of the significance of setting “Sonzya” during a ritual named Daikyo through the “Sonzyanousikai” dining table.

Third, This study concludes that information on the appearance and dimension of the spoon from the “Ruizyuzatsuyosyou” is valuable data to include in the cultural history of the spoon that links “Engisiki” and “Tyujiruiki.”