

室町時代の食文化における匙*

—有職故実書を中心に—

都基弘**

(e-mail : miyako@hanmail.net)

<目次>

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. はじめに | 4. 『大饗記』における匙と食文化 |
| 2. 先行研究 | 5. まとめ |
| 3. 室町時代の有職故実書における匙と食文化 | |

キーワード:大饗記(Daikyoki)、食文化(Food Culture)、匙(Spoon)、有職故実書
(Yusokukojitsusho)、大饗(Daikyo)

1. はじめに

日本の食文化における食具としての匙は、平安時代の貴族が使っていたもので、武士社会では忘れ去られていたというのが通説となっている¹⁾。しかし、鎌倉時代から江戸時代にかけての匙の使用例が報告されつつあり²⁾、日本の食文化における匙に関する見直しが迫られている。

上記の報告の中でも、高正晴子・橋爪伸子・山下光雄(2007)の『大饗記』についての報告³⁾によると、室町時代の匙の使用例があることが知られる。しかし、同稿は翻刻の

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

** 韓南大学校、講師、日本古典文学・日本文化学

1) 石毛直道(1976・1983)は「民衆のあいだまで匙が浸透した形跡はなさそうである。貴族社会の崩壊とともに匙は忘れ去られてしまい、明治時代になって、鍋物の流行とともに散蓮華が使われるようになったのである。」と指摘している。匙が用いられなくなるという発想は、青木正児(1970)の「用匙喫飯考」に影響されているようである。しかし、魯成煥(1997)が「食べ物と匙と箸との関わり方はすんなりと一致するわけではない」という指摘に従うべきであろう。

2) 金泰虎(2007)「日韓の食事作法—作法の相違とその作法形成の原因を中心に—」『言語と文化』第11号。

過程で匙の置かれた個所を「かい」という文字で記し絵図を省略している。ところが、慶応義塾大学図書館魚菜文庫蔵の『大饗記』（以下、『大饗記』と略称する）を実地調査したところ、平安時代の『類聚雜要抄』における匙の絵図に似たようなものを含め、今日とはまったく異なっている匙の置き方をしている絵図が記載されていることが判明した。

そこで本稿では、室町時代の匙の文化を捉えるべく、室町時代の大饗を書き記した『大饗記』をはじめとする有職故実書を中心に匙の使用例を検討することにする。これらの有職故実書には、匙とは無縁のように思われていた武家の匙の使用例を見ることができ、『大饗記』には日本の食文化における匙の用い方を知る上で、極めて重要な絵図が載っているからである。

2. 先行研究

匙の使用例については、先述の石毛直道(1976・1983)の説が通説となっている。しかし、山内昶(2000)⁴⁾は、鎌倉時代の『禁秘抄』や『厨事類記』や『赴粥飯法』などの例を取り上げており、向井由紀子・橋本慶子(2001)⁵⁾は、天和二年(1682)の綱吉襲職祝賀の折の記録に「銀匙」と、享保四年(1719)八代將軍吉宗襲職祝賀の折の『海遊録』に「匙箸を金銀をもって作る」ということを取り上げているものの、何の異論をも挟んでいない。

他方、金泰虎(2007)は「宮中や公家貴族、武家の儀式、外交上の接待には、特別に匙が使われていたと考えることができる。これは古代以来、一貫していることであり、一般民衆に匙は広がっていなかったと見ることができる。」⁶⁾と述べている。しかし、1802年の『(料理三篇)山家集』⁷⁾と、1822年の『料理通』⁸⁾という江戸時代の料理書には、面の形が室町時代の『大饗記』に書き記されている匙と似ているものが確認でき、民衆におけ

3) 高正晴子・橋爪伸子・山下光雄(2007)「日本古典料理の研究(二十):『大饗記』について」『梅花女子大学短期大学部研究紀要』第55号。

4) 山内昶(2000)ものと人間の文化史 96『食具』、法政大学出版。

5) 向井由紀子・橋本慶子(2001)『箸』、法政大学出版局。なお、「この時代(稿者注:室町時代)には、平安時代の上流階級で見られた箸と匙を用いる習慣はなくなり、銘々膳が普及した各自の膳には箸のみが配されている。」とっており、通説の石毛直道(1983)の説と基本的には同じである。ただし、向井由紀子・橋本慶子(2001)が取り上げている『酒飯論』(1550年頃の作)における箸だけの使用という指摘は、室町時代の食文化における匙使用の有無を考える上で示唆に富んでいる。

6) 前掲注(4)に同じ。そもそも、民衆のことを取り上げている絵や記録は残されているものが少なく、膨大な有職故実書には匙が書き記されていることを吟味する必要がある。

7) 醍醐山人著(1802)『(料理三篇)山家集』、大和田安兵衛。

8) 八百善(1822)『料理通(坤)』、出版者不明。

る匙の使用はなかったという説には首肯しかねる。そもそも民衆にまで広まらないと文化として認められないという発想には首肯しかねる。

さて、室町時代の大饗は、鈴木道男(2011)によると「文政六年の前に、足利幕府の時代に三度の記録がある」⁹⁾という。先述した『大饗記』は、永徳元(1381)年の足利義満と、永享四(1432)年の足利義教との大饗を書き記したものである。なお、後述の『普広院殿任大臣節会次第』は上記の足利義教、『義政公記』と『大饗御記』は長祿二(1458)年の足利義政の任内大臣大饗の日記である。このような室町時代の大饗に関する有職故実は管見による限りあまり注目されていないようである。

3. 室町時代の有職故実書における匙と食文化

室町時代の有職故実書において匙の使用例が確認できたのは、〈表〉にまとめたように全八例である。

〈表〉 室町時代の有職故実書における匙¹⁰⁾

書名	成立年	著者	記載形態(出所)
日中行事	1334-1336	後醍醐天皇	字-かい(群)
建武年中行事	1352	後醍醐天皇	字-かい(群)
三節会次第	1402-1481	一条兼良	字-ヒ・ヒ(群)
大饗記	1432か	不明	図・字-かい・ヒ(慶)
普広院殿任大臣節会次第	1432	不明	字-ヒ(群)
元日宴会次第 内弁作法	1449-1473	一条兼良	字-ヒ(続群)
義政公記	1458	不明	字-ヒ(テ)
大饗御記	1458	不明	字-ヒ(宮)

〈表〉における有職故実書の出所は、群-群書類従、続群-続群書類従、宮-宮内庁書陵部図書寮、慶-慶応義塾大学図書館、テ-国立国会図書館デジタルコレクションの略称を用いる。以下、特に断らない限り、これによる。□は宮中、■は大饗のことを意味する。

9) 鈴木道男(2011)「文政六年の任大臣大饗 (一) ―堀田正敦の『癸未記』論攷と翻刻―」『東北大学大学院国際文化研究科論集』第十九号。なお、平安時代からの大饗に関する先行研究がまとまっているので、大饗に関する先行研究は同稿にお譲りする。但し、義教を「義宣」(p.173・下段)、義政を「善政」(p.174・上段)と人名に誤りがあり、注意を要する。

10) 室町時代の有職故実書における匙の表記は〈表〉で見ると、「かい」と「ヒ」「ヒ」の三種類となっている。なお、匙の表記については別の機会に詳論したい。

『日中行事』と『建武年中行事』は後醍醐天皇の御製と言われており、天皇の食事の様子が窺える貴重な史料である。都基弘(2019b)で取り上げた『禁秘抄』(1221)と『厨事類記』(1295)とを合わせると¹¹⁾、中世における天皇の食事の様子がより具体化してくる。

『日中行事』における匙の記述は、〈資料1〉のようになっている。

口
イ

を入ほど。はいせんけいひつす。おゝといふ。陪膳圓座に候。御づしのまへ。屏風のうち。まづ四種まいる。一はむにすふ。はいぜんすゝみてばとうはんの左にすふ。次にかいはん。御せんを馬頭盤の北にすふ。かいは御はんのこす。あるひは四種のとほりの北のへりにすふ。つぎに三の御はん。くぼつき一ひらもり。四二の御だいの中をく。くぼつきの左右にひらもりすふ。四の御はん。くぼつき一。さきのくぼつきにむかへてすふ。ひらもり二。もとのすゑに左右にすふ。御する二。二の御だいの北のへりにならべてすふ。五の御はん。御しゆさん。二の御だいの東のへりの中の程にすふ。かいをとらず。六の御はん。御ゆのき。一の御だいの北のへりにすふ。あまがつ。四種の中にすふ。あるひは四種の北のへり。あるひはんのま。出御なき時は。二の御だいの物は役送へなりにをかしま。陪膳一の御だいの前にゐたれば。

〈資料1〉：『日中行事』の「かい」¹²⁾

大床子におけるものを並べる過程が記述され、イには「かいは御はんのこす」とあり、口には「かいをとらず」と記されている。「かい」という和訓は『和名類聚抄』¹³⁾に見え、「説文云ヒ(中略)和名賀比 所以取飯也 兼名苑云ヒ一名匙(下略)」となっており、「賀比」という字が当てられている。つまり、『和名類聚抄』の説明に従えば、「かい」は「匙」で、飯を取るものであり、『日中行事』の「かい」も「匙」で、飯を取る

11) 都基弘(2019b)「鎌倉後期の匙文化に関する研究－『厨事類記』を中心に－」『日本語文学』第81輯。『禁秘抄』には匙の記述がなく、食事の回数が記されている。『厨事類記』には大床子の指図が載っているからである。

12) 『日中行事』(群書類従 第二十六輯 雑部 卷四百六十六) p.368(三百六十二)下段。資料の引用に当たり、分かりやすくするために任意に図形や矢印を入れている。以下においても同じである。

13) 『倭名類聚抄』(調度部中第22・厨膳具第182・丁裏5行目)7・27コマ：国立国会図書館デジタルコレクション。

ものと捉えることができる。したがって、当該の「イ」は「匙をご飯に残す」ということになる。

そして、『建武年中行事』における「かい」は三つであるが、次節との関連で二つに分けて引用する。〈資料2〉は「元日節会」における天皇と臣下との酒を交えた宴の次第を細かに記している。資料の「ハ」と「ニ」とは「ばとうばんはしかいおなじくあり。臣下のだいばんにも。くだ物はしかいかねてすへたり。」とあり、天皇の大床子に置かれている匙が臣下の台盤にも置かれていることを表わしている。

役送のうねへ御づし所の中のばん二もちてすむ。陪膳のうねへかみをあげたり。や御だいはんのおほいをなり。とりて二ながらおのく御ばんにすへてこれをまかる。くだ物もとより御だいはんにあり。ばとうばんはしかいおなじくあり。臣下のだいばんにも。くだ物はしかいかねてすへたり。はれの御膳四種已下八はん供しぬれば、やがてわきの御せんを供す。もんしるをもよほさしむ。こんとんのごとしすへをはりて大弁御はしを申。但我まへのはつ内弁奏さまのごとし。御はしくだる。さまのごとし。但本儀にまかせてかねのかいはしをたつ。いまの代の臣下おなじくはしをたつ。次に三節のみき供して後一こんを供す。これも本儀にまかせて。今はうるはしくめすなり。臣下一獻。大臣さきのごとく催す。大かた大弁なみさかづきをもつ。内堅へいしをもつ。その人

〈資料2〉：『建武年中行事』の「かい」14)

ところで、鮑のあつものが据えられ、「はんしる」を催す辺りに匙の材質と関わる注目すべき記述がある。

〈資料2〉の「ホ」に「かねのかいはしをたつ」とあるように、匙と箸は「かね」つまり金属のものであること、匙と箸を立てるとということが記されている。割注には「いまの代のこと也」とあり、『建武年中行事』の書かれる時点のこととしている。しかし、匙と箸を立てるという作法は、すでに平安時代の有職故実書において見られることで、平安時代の伝統が受け継がれていると見るべきであろう。匙と箸を立てるということは、〈表〉に含まれている後掲〈資料3〉の『三節会次第』という有職故実書においても見ることができる。

『三節会次第』は、宮中の「元日節会」、「白馬節会」、「踏歌節会」に加えて「七日節会異説」のことを書き記している。そのうち、「元日節会」、「踏歌節会」、

14) 『建武年中行事』(群書類従 第六輯 公事部 卷八十五).

「七日節会異説」において「匕」の用例を見ることができる。

次供御厨子所御菜御時不加
 以上御膳菜。近代陪膳采女無知故實者仍
 不守本式。一度供進之不及内弁相催也。
 次給臣下飯汁。
 先撤昆屯此時採箸
 内弁仰參議催之。其詞飯汁參議下殿。每度
 有其煩。仍内弁座ナガラト仰之。其時參議以
 内暨仰之。時分ハ不定。且可依内弁之人
 也。玉英。元德号内暨撤昆屯。此時採箸。人々皆取
也。勿而予一身不取之。物之條東山殿仰云。不取爲
可云々。見仁治三年十一月口筆云々。玉葉行要十六云。次
内暨等居飯。余云。雖入不齋所。可居之。隨命居之。
則居汁如飯仰余云。至于
汁菜等者可隨入數也。
 居了。大弁候氣色内弁候天氣如初。
 御箸鳴。
 臣下應之。先箸立内。
次七立外。
 次供三節御酒。三盃三
度往反。
 不賜臣下。
 次供一獻。

<資料3>：『三節会次第』の「匕」¹⁵⁾

匙と関わる記述において、前掲<資料2>の**ホ**に見るような「立」と、<資料3>の「抜(右から五行目の割注)」という動詞が多用されていることが特徴であると言える。このようなことは平安時代の有職故実書において見られることで、『三節会次第』も平安時代の伝統を受け継いでいることが窺える。

ところで、匙と箸を立てるという平安時代の伝統を受け継いでいるものの、どちらを先に立てるかということで、その順序はまちまちである。

次居汁物、汁膾魚盛別坏、
雄焼有之。
 次箸下。先立七於外、
次立箸於内。
ト
 次四獻。此以後參議以上取之、殿上
五位取之。類子、亦用三例土坏。
 與座人經辨座前到坤角。
 次汁物、雄羹。
〔類書〕鯉雄等庖丁人當座解之也。私云汁
物以下每度大辨參議候氣色。尊者下箸也。

<資料4>：『江家次第』の「匕」¹⁶⁾

15) 『三節会次第』(群書類従 第七輯 公事部 卷八十九)。

16) 増訂故実叢書編輯部(1929)『江家次第』、吉川弘文館。

〈資料4〉は、平安時代の有職故実書である『江家次第』（1111年頃）の「大臣家大饗」における記述である。㊦に「先に匙を外に立て、箸を内に立てる」とあり、〈資料3〉における㊧とは逆となっている。ところが、時代が若干下ると、〈資料3〉の『三節会次第』における置き方と同じものを平安時代の有職故実書でも見ることができる。

于

氣色。仍不居汁物候氣色。隨則御箸下。臣下從。此間内豎持來汁物。追歸畢云々。

大弁申上之後。内弁候御氣色。御箸鳴後。王卿先取箸。立飯内方。次取匕立飯外方畢。即取汁器漬飯食之。食了立箸於飯。

若暫入御者。王卿拔箸。把笏立座前。去御座二三尺許。大將稱蹕。近仗共稱之。北山大將儀云。起萬上臈可稱蹕。他、暫可致之。若大將不候者宰相中將稱之。又無宰相中將者大臣稱之。還着御之時。又稱蹕。宸儀初見時起。座。居定間稱之。遅久而可入御之日。内侍出御帳東示之。王卿即居。出御𪛗又起。若可還御本殿者。内侍取御劔。王卿即居。

入御後供御膳之間事。

保延五年正月七日殿記云。供御飯汁等。給臣下。下箸也。先候御氣色如初。次入御。予起座。拔箸。取笏。聲折稱唯警蹕。臣下立。内侍取御劔還入。次供三節。御田後不事了以前。有入御之時。不供一二三獻等。余皆悉供之。此後陪膳采女退去。未供御膳以前入御。不供御膳事。

〈資料5〉：『妙音院相国白馬節会次第』の「匕」¹⁷⁾

〈資料5〉の『妙音院相国白馬節会次第』（1192年以前か）の㊦に「先に箸を取り、飯の内方に立てる。次に匕を取り飯の外方に立てる」とあるように、先に箸を立てるのである。このような現象は、〈表〉の室町時代の有職故実書においてもまちまちになっている¹⁸⁾。先述の〈資料3〉の『三節会次第』が先に箸を立てるものであれば、〈資料6〉に引用する『普広院殿任大臣節会次第』は先に匙を立てるものである。

17) 『妙音院相国白馬節会次第』（続群書類従 第十輯下 公事部）。

18) 〈表〉の室町時代の有職故実書の中で、〈資料3〉の『三節会次第』と〈資料6〉：『普広院殿任大臣節会次第』とを引用する理由は、他の有職故実書には両書のような記述がないからである。『元日宴会次第内弁作法』には「**拔箸匕**」、『義政公記』には「**立箸匕・拔箸匕**」、『大饗御記』には「**拔箸匕**」という記述があり、匙よりは箸の方が先になっていることだけは確認できる。なお、鎌倉時代の僧家の有職故実書である『門室有職抄』（1222～33頃）には、「先居了一献又即一献。**次立箸。匕有時ハ先匕。次箸也。**次汁。此時食也。」となっており、必ず匙を置くとに限らないけれども、匙と箸がある場合は匙の方が先であったようである。

次箸下。最末或大弁參議申上。 **リ** 次主客已下取匕立外。取箸立内。立畢更漬汁食之。置机下。

此間酒部所人退出。

次四獻。自今度料理所獻盃。上。勸主人或客。

勸盃參議。地下五位。役之。 瓶子殿上五位。

次杓地下五位二人。上官座同前。

次居雉羹。役人同前。

次居裏燒。役人同前。

次申上箸下。

次五獻。勸主人或客。

勸盃納言。六獻之時。參木。 瓶子已下同四獻。

次居菓子。役人同前。

次召録事。弁少納言祿事。四位五位殿上各一人。外記史座。地下五位二人。

次録事等着圓座。即起座。後撤圓座。

次主人勸益於非參議大弁。

盃四位家司傳之。瓶子殿上五位。

<資料6>：『普広院殿任大臣節会次第』の「匕」¹⁹⁾

リに「匕を取り外に立てる。箸を取り内に立てる」とあり、<資料4>の平安時代の有職故実書である『江家次第』(1111年頃)と同じ順となっている。

つまり、平安時代の有職故実書における匙と箸を立てるという習わしは、室町時代の有職故実書においても受け継がれていることが確認できるのである。

そして、もう一つ、平安時代の食文化における伝統を受け継いでいることがある。それは、飯を汁に漬けて食べるということである。

<資料5>の『妙音院相国白馬節会次第』におけるチには「即取汁器漬飯食之」とあり、汁器に飯を漬けて食べることが記されている。なお、割注には「食了立箸於飯」とあり、食べ終わると箸を飯に立てるとということが記されている。そして、<資料6>の『普広院殿任大臣節会次第』におけるリにも「立畢更漬汁食之」とあり、立て終わると汁に漬けて食べるという記述が続いている。つまり、両書における共通点は、飯を汁に漬けて食べるということである。飯を汁に漬けて食べるということは、平安時代の習わしで、早くも『富家語』(1162年以前か)に次のように記されている。

仰せて云はく、「饗座には、着座の時、もとより饗近く居るなり。遠く居て食せむとて居寄るは見苦しき事なり。

また、飯をば汁には一度に多くは漬けず、少々づつ食するに随ひて漬くるなり。かねて飯を箸にて

19) 『普広院殿任大臣節会次第』(群書類従 第二十二輯 武家部 卷四百五)。

罐くわんきて少しを漬ひくるなり。その故は、搔かき取りたる跡の□しげなるは故実なり。

また、膾は汁の後には食せず。(『富家語』五三)²⁰⁾

実線部によると、飯を漬ける際、箸を用いて漬けるという。そして、漬けた飯は波線部にあるように、「搔き取って」食べるようである。新日本古典文学大系『富家語』は、この個所に「匙ですくい取ったあと」という注を付けている。なお、鎌倉時代の『厨事類記』(1295か)には「木匕可レ聞レ食御汁漬一敷」とあり、木の匙で漬けて食べていたようである²¹⁾。

上記のように、飯を汁に漬けて食べるという食べ方は平安時代からの習わしで、室町時代まで続いていることが確認できる。しかし、室町時代の料理書においては、汁に漬けるという記述を見ることができなかった。これを押して言うならば、室町時代に飯の食べ方に変化が起きたということではなかろうか、つまり、有職故実書においては平安時代の習わしが受け継がれているけれども、室町時代の料理書においては平安時代とは異なるの食べ方となった可能性があるということである²²⁾。

さて、『大饗記』は、今まで見てきた他の有職故実書とは異なった体裁をしている。というのは匙の絵図が載っていることであり、今まで見てきた室町時代の匙と箸を用いた食文化を傍証付けることができると思われる。これについては章を変えて見ていくことにする。

4. 『大饗記』における匙と食文化

『大饗記』は、室町幕府において三回行われていた将軍の大饗のうち、三代将軍である足利義満の内大臣大饗(永徳元(1381)年)と、六代将軍である足利義教の内大臣大饗(永享四(1432)年)とを納めている²³⁾。本文中に「武家将軍家 料理始次第也」²⁴⁾と記されているように、料理を据える際の献立の指図の性格をもっていることが特徴である。特に

20) 山根対助・池上洵一校注(1997) 新日本古典文学大系『富家語』、岩波書店、pp.386-387.

21) 『世俗立要集』(1221年以降か)にも、汁に漬けるということが述べられている。これについては都基弘(2019a・b)を参照していただければ幸である。

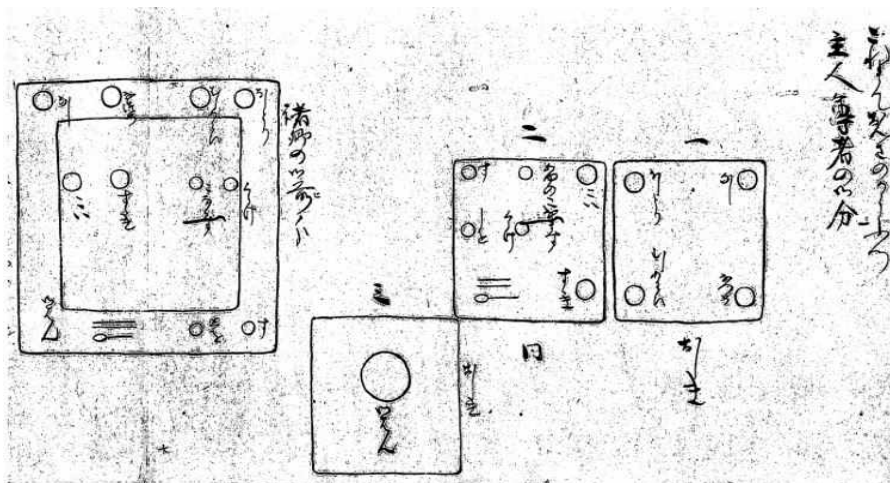
22) これについては、別の機会に詳論したい。

23) 残りの一回は、八代将軍である足利義政の内大臣大饗(長祿二(1458)年)である。これは「〈表〉室町時代の有職故実書における匙」の『義政公記』に納められている。

24) 「永徳元(1381)年七月十一日 武家将軍家 料理始次第也」(3丁)とあり、武家における「大饗」はそれ以前に行われたことがなかったことを示唆している。

匙の置き方や材質などが記され、前章においての匙と箸とを「立てる」ということの実体が解せる絵図が載っている。

まず、匙の置き方を示した絵図から見ていくことにする。



<資料7>：『大饗記』の永享四(1432)年の大饗におけるお膳の指図(6丁・7丁)²⁵⁾

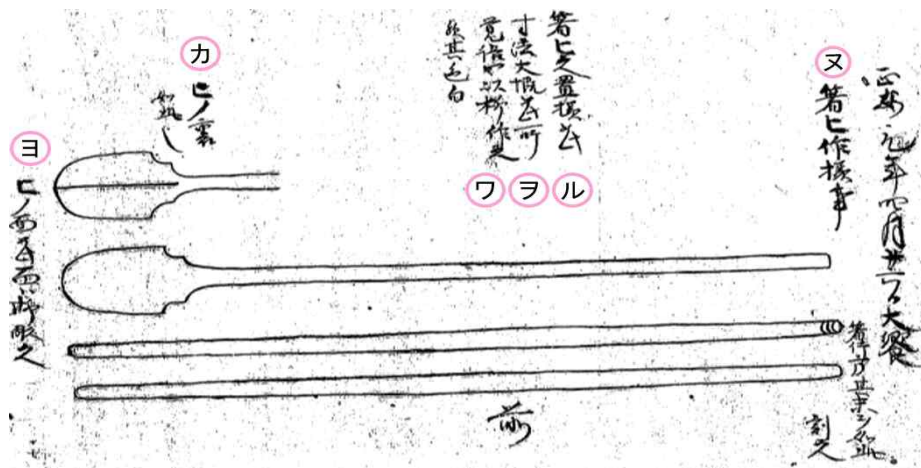
<資料7>は、永享四(1432)年の大饗におけるお膳の指図で、右端一行目に「これまでおんさのかうふつ」とあり、「^{おんさ}穩座」²⁶⁾の際のお膳である。「主人尊者の分(一二三と番号が振ってある三つのお膳のうち、二のお膳)」と「諸卿の分(三のお膳)」のやや左端の下の部分に匙(下)と箸(上)が横にしておいてある。今日の日本の食卓では箸だけを横にして置くので、珍しい置き方ではあるけれども、すでに平安時代の有職故実書に存在していたものである²⁷⁾。つまり、匙と箸を横にして置く習わしは平安時代から室町時代まで続いているということになる。

さて、『大饗記』には平安時代からの食文化における伝統が室町時代まで続いていたであろうということを推測できるもう一枚の絵図が存在する。

25) 前掲注5の論文では「はし・かい」(p.8・上段)とし、指図は省略されている。

26) 大饗における儀式後に開かれる宴席のことで、今日の二次会のようなものである。平安時代の穩座については、熊倉功夫(1985)「日本料理における献立の系譜」が参考になる。

27) 平安時代の匙の文化を含め、都基弘(2016)を参照していただきたい。都基弘(2016)を参照していただければ幸である。ただし、『厨事類記』(1259か)をはじめとする大床子御膳関連の資料においては、縦に置いている場合がある。これについては、(2019b)を参照していただければ幸である。なお、後掲の<資料8>と九においては、匙が上で箸が下になっている。



<資料8>：『大饗記』の永享四(1432)年の大饗におけるお膳の指図(16丁)

<資料8>は、『大饗記』の永享四(1432)年の大饗における匙に関する指図である。当の16丁の初めに「正安元年四月廿六日大饗」という記事があり、正安元(1299)年四月二十六日行われた大饗を典拠としていると解せられる。但し、この大饗における主人公は記されておらず、『史料綜覧』28)の「正安元年四月廿六日」の記事には「右大臣師教ヲ左大臣ニ、内大臣公衡ヲ右大臣ニ、権大納言藤原冬平を内大臣ニ任ズ、是日、大臣大饗アリ」とあり、新任の内大臣である藤原冬平の大饗である可能性が高いと思われる29)。

なお、『公卿補任』30)にも冬平は「四月廿六日任。翌日左大将」となっている。正安元(1299)年という鎌倉時代の饗における指図を見習うということで、そっくりのものを用いたかどうかは判断しがたい。しかし、典拠として挙げているので、<資料8>に記載されていることが再現されていたと見るべきであろう。というのは、平安時代の『類聚雑要抄』にも似たようなものが載っているからである。『類聚雑要抄』では匙の形などを記述した絵図が二カ所なので、紙面の都合上省略し、当該部分との類似点と相違点を取り上げることとする31)。

<資料8>において匙と関わる記述を見ていくと、**又**「箸七作様事」では作り方を、**ル**

28) 東京帝国大学文学部史料編纂所 編(1927)『史料綜覧』(巻5)、朝陽会。『史料綜覧』を基礎にし他の記録類を補ったという、倉林正次(1965)の表にも載っていない。

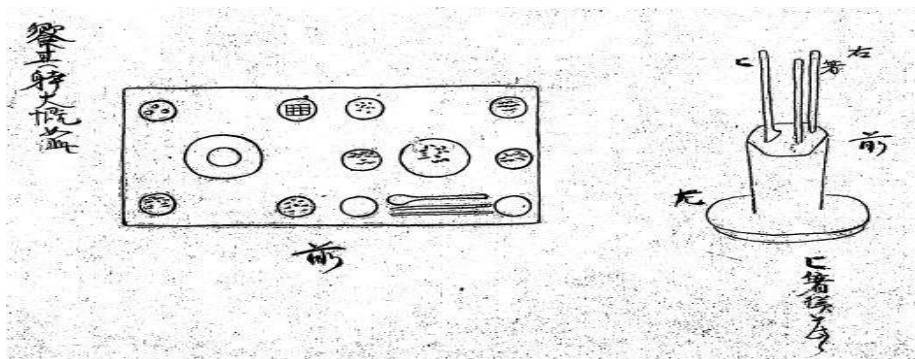
29) 倉林正次(1965)によると、鎌倉時代に入り、太政大臣の場合を除きすべて初任の例であると思っていという。従って、当該の大饗も新任の内大臣である藤原冬平の大饗である可能性が高い。

30) 経済雑誌社 編(1898)『公卿補任 前編』(国史大系(第9巻))、経済雑誌社。

31) 匙の絵図を含め、寸法・形などについては都基弘(2019a)を参照していただければ幸である。

「箸匕之置様如此」では置き方を、㊦「寸法大概如此所」では具体的な数字は書き記してないが寸法のことを、㊧「覚悟也以柳作之歟其色白」では材質(柳)のことを、㊨「匕ノ裏如此也」では匙の面の裏の形ののことを、㊩「匕ノ面如此面ハ聊彫之」では匙の面の形の如く彫ってあることを説明している。

先述した『類聚雑要抄』においても、匙と箸の置き方は横になっている。そして、作り方に関しては記述されてないものの、「前四寸ばかりは面の方へ曲がっている」という記述と、絵図でわかる仕組みになっている。そして、匙の裏に関しては「同裏の形 中筋は峯なり」というふうに、もう少し具体的になっている。なお、面の形についても「前四寸ばかりは面の方へ曲がっている」と数字を記している。以上のように両書において多少の違いはあるものの、『類聚雑要抄』を意識しているような類似性が見られる。



<資料9>：『大饗記』の永享四(1432)年の大饗におけるお膳の指図(17丁)

最後に、<資料9>の絵図は、飯の食し方と「立てる」という動詞と関わりを示す絵図で、『大饗記』の永享四(1432)年の大饗におけるお膳の指図である。管見による限り、今まで報告されたことがなく、日本の食文化において飯の食べ方を示す絵図の中で類を見ない極めて貴重なものであると思われる。

左の絵図はお膳の指図で、右の絵図は匙と箸を縦にして飯に立てることを示すものである。当該の絵図は『大饗記』において<資料8>に続くものなので、同じく正安元(1299)年の鎌倉時代の大饗のことを典拠に見做せる。従って、右の指図における匙を立てるということは永享四(1432)年の大饗から始まったのではなく、鎌倉時代までの習わしを受け継いでいるということになる。しかも、平安時代から有職故実書において「立てる」という動詞が用いられていたことは、前述したとおりである。右下に「匕箸様如此」という記述から、匙と箸を飯に立てた際のことを示しているようである。そして、飯を中心にして「

左」、「右」、「前」と、「匕」と「箸」という字があるので、当該の絵図は箸が前に、匙が後ろに立てられていることになる。今日の日本では「立て箸」として「普段には縁起が悪い」³²⁾とされている不作法の行為なのである。しかし、平安時代から室町時代までの有職故実書においては、今日の特異な場面において見られる匙を立てる、箸を立てるという作法が行われていたのである³³⁾。

5. まとめ

以上のように、室町時代の有職故実書を中心に室町時代の食文化における匙のことを考察してきたわけであるが、平安時代の有職故実書における伝統が受け継がれていたことを確認することができた。特に、有職故実書に散見する「立てる」という動詞に注目すると、〈資料9〉の絵図のような飯の食べ方をしていたことが明らかになったのである。今日の日本における飯の食べ方とは全く異なった食文化が存在していたのである。

但し、『大饗記』をはじめとする武家の「大饗」は足利義満から始まったもので、武家は日常では匙を用いない飯の食べ方をしていた可能性もある。というのは、室町時代から安土桃山時代にかけての武家の料理書には匙どころか「立てる」「漬ける」という動詞の用例を見ることができないからである。食文化における変化が窺えるが、これについては今後の課題としたい。

【参考文献】

- 青木正児(1970)「用匙喫飯考」『青木正児全集(第9巻)』、春秋社、pp.482-489。
 一色八郎(1998)『箸の文化史』、御茶の水書房、pp.183-184。
 石毛直道(1976)「食事と酒、タバコ」講座・比較文化 第4巻『日本人の生活』、研究社出版、p.65。
 石毛直道(1982)『食事の文明論』、中央公論社、p.125。
 金泰虎(2007)「日韓の食事作法―作法の相違とその作法形成の原因を中心に―」『言語と文化』第11号、pp.104-106。(DOI: <http://doi.org/10.14990/00000449>)
 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.620-624。

32) 一色八郎(1998)『箸の文化史』、御茶の水書房。今日の韓国においては飯に箸ではなく匙を立てる場合がある。『一生儀礼事典』によると、祖先の期日に行う祭祀においてで、添爵を行ってから茶碗の蓋を取り匙を飯の真ん中に挿す「挿匙正箸」という作法がある。

33) 管見による限り、匙と箸を立てる理由についての資料が見つからず、後考を待ちたい。

- 倉林正次(1965)「大臣大饗」『饗宴の研究(儀礼編)』、桜楓社、pp.449-455.
- 經濟雜誌社 編(1898)『公卿補任 前編』(国史大系(第9卷))、經濟雜誌社、p.453.
- 国立民俗博物館(2014)『一生儀礼事典』国立民俗博物館、p.276.
- 鈴木道男(2011)「文政六年の任大臣大饗(一)－堀田正敦の『癸未記』論攷と翻刻－」『東北大学大学院国際文化研究科論集』第十九号、pp.173-174.
- 都基弘(2016)「일본 상차림에서 수저의 문화학－한·일 비교문화론을 위한 시론－」『日本文化學報』第69輯、韓国日本文化学会、pp.56-58.
(DOI: <https://DOI.org/10.21481/jbunka.69.201605.51>)
- _____ (2019a)「『類聚雜要抄』に見る匙の文化に関する研究－食具としての匙を中心に－」『日本文化學報』第81輯、韓国日本文化学会、pp.380-384、388-390.
(DOI: <https://DOI.org/10.21481/jbunka..81.201905.379>)
- _____ (2019b)「鎌倉後期の匙文化に関する研究－『厨事類記』を中心に－」『日本語文学』第81輯、日本語文学会、pp.115-118、126-128.
(DOI: <https://DOI.org/10.18704/kjll.2019.06.81.113>)
- 増訂故実叢書編輯部(1929)『江家次第』、吉川弘文館、p.39.
- 高正晴子・橋爪伸子・山下光雄(2007)「日本古典料理の研究(二十):『大饗記』について」『梅花女子大学短期大学部研究紀要』第55号、pp.1-15.
- 東京帝国大学文学部史料編纂所 編(1927)『史料綜覧』(巻5)、朝陽会、p.453.
- 未詳(1432年か)『大饗記』(慶応義塾大学図書館魚菜文庫蔵)、6~7丁、16~17丁.
- 未詳(1458)『大饗御記』(宮内庁書陵部蔵)、pp.2-3.
- 向井由紀子・橋本慶子(2001)『箸』、法政大学出版局、p.52、p.299.
- 山内昶(2000)ものと人間の文化史 96『食具』、法政大学出版、pp.146-148.
- 山根対助・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.
- 魯成煥(1997)『젓가락 사이로 본 일본문화』、교보문고、pp.64-70.

インターネット資料

- 『元日宴会次第 内弁作法』(続群書類従 第十輯上 公事部 卷二百五十八) p.506(五百) :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91021V190502>(検索日2019.2.13.)
- 『禁秘抄』(群書類従 第二十六輯 雑部 卷四百六十七) pp.384-385(三百七十八~三百七十九):
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V260384>(検索日2019.1.11.)
- 『建武年中行事』(群書類従 第六輯 公事部 卷八十五) pp.438-439(四百三十二~四百三十三).
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V060432#TP10001930>(検索日2019.1.17.)
- 『三節会次第』(群書類従 第七輯 公事部 卷八十九) p.13(五)下段 :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V070009#TP10001980>(検索日2019.1.26.)
- 『日中行事』(群書類従 第二十六輯 雑部 卷四百六十六) p.368(五百四十九)上段 :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V260365#TP10011380>(検索日2019.1.5.)
- 『普広院殿任大臣節会次第』(群書類従 第二十二輯 武家部 卷四百五) p.177(百七十一)下段 :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V220174#TP10009670>(検索日2018.12.20.)
- 『妙音院相国白馬節会次第』(続群書類従 第十輯下 公事部) p.53(三百六十二)下段 :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91021V200030#TP20021820>(検索日2019.1.6.)
- 『門室有職抄』(群書類従 第二十八輯 雑部 卷四百九十一) p.80(七十四)上段 :
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V280080>(検索日2019.1.24.)
- 『義政公記』(国立国会図書館デジタルコレクション) 11~13コマ。 :
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1367132>(検索日2019.1.24.)

『(料理三篇)山家集』 (『料理早指南』(味の素食の文化センター蔵)所収) 100249500_00066

<http://codh.rois.ac.jp/pmjt/book/100249500/>(検索日2019.1.24.)

『料理通(坤)』(早稲田大学図書館蔵) 28コマ wo08_00046_0002

http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/html/wo08/wo08_00046/index.html(検索日2019.6.26.)

『類聚雜要抄』(群書類従 第二十六輯 雑部 卷四百七) p.539(五百三十三) :

<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=91011V260513#TP10011430>(検索日2019.1.5.)

『倭名類聚抄』(国立国会図書館デジタルコレクション) 7 · 27コマ :

dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544222?tocOpened=1(検索日2019.1.31.)

논문 투고 일자 : 2019. 12. 30.

논문 심사 일자 : 2020. 01. 28.

게재 확정 일자 : 2020. 01. 30.

＜要旨＞

室町時代の食文化における匙
—有職故実書を中心に—

都基弘

本稿は室町時代の有職故実書を中心に匙の使用例を考察したものである。これによって匙と箸を横にしておく、飯に縦にして立てる、飯を汁に漬けて食べるといった平安時代の有職故実書における匙の文化が室町時代まで続いていたことを明らかにした。わけでも、『大饗記』に載っている匙と箸を飯に縦にして立てた絵図は今まで報告されたことがなく、日本の食文化における匙のことを考える上で重要な資料であることを明らかにした。

Study of food culture and spoons during the Muromachi period
— A Focusing on Yusokukojitsusho —

Do, Kee-Hong

This paper considers the use of spoons within the Yusokukojitsusho during the Muromachi period. This investigation shows that the spoon culture of the Heian period—including placing the cutlery on the table horizontally, putting the cutlery on the rice, and rolling the rice in the soup—continued into the Muromachi period. Above all, the illustrations of Daikyoki, which illustrate a spoon and chopsticks arranged on rice, have never been reported before and are an important source for thinking about the use of spoons in Japanese food culture.