

『贄』 목간과 『延喜式』의 贄 비교

오 수 문*

(e-mail : wsoo@daegu.ac.kr)

< 목 차 >

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1. 序論 | 3. 奈良시대의 贄목간 |
| 2. 『延喜式』에 나타나는 平安시대의 贄 | 4. 結論 |
| 2.1. 『延喜式』에 나타난 贄 분석 | |
| 2.2. 해산물의 상태 | |

キーワード：贄木簡 (Letters through Wooden Materials of tribute), 延喜式 (Engishiki), 魚尻線 (Distance where raw fish can be eaten : UOJIRISEN), 贄献上地域の範圍 (tribute offering area range), 贄の種類(tribute type)

1. 序論

목간의 발굴을 통해 다양한 새로운 발견이 이어지고 있다. 특히 付札 목간이나 문서 목간을 통해 당시 민간인의 모습까지는 어렵더라도 관리들의 일하는 모습을 짐작 할 수 있는 부분들을 목간에서 엿볼 수 있다. 특히 租·庸·調 등 당시의 세금 관련 목간과 贄에 대한 목간이 출토되고 있는 상황이다.

贄는 울령제도가 일본에 정비되기 이전부터 유지되어 왔다고 보여지고 있으며, 신에게 바치는 제물이라는 개념과 천황이 평소에 먹는 음식을 가리키는 말이다. 이러한 제도가 생긴 배경에는 통치자로 인해 통합된 영지의 주인이 음식을 제공함으로써 지배에 대한 종속의 태도를 나타낸 것으로 간주된다. 贄는 산해진미이며, 어패류, 해조류, 조류, 과일 등 산과 바다의 산물을 신선한 상태로 그대로 보낸 것, 혹은 가공된 형태로 천황이 있는 도시에 보낸 것이다. 이

* 大邱大学 日本語日本学科, 助教授, 日本教育史

贄라는 단어가 서적에서 일본 역사상 처음으로 나타난 것은 “古事記”이다. 神武東征의 장에 다음과 같은 부분이 있다.

於是亦、高木大神之命以覺白之「天神御子、自此於奧方莫使入幸。荒神甚多。今、自天遣八咫鳥、故其八咫鳥引道、從其立後應幸行。」故隨其教覺、從其八咫鳥之後幸行者、到吉野河之河尻時、作釜有取魚人。爾天神御子、問「汝者誰也。」答曰「僕者國神、名謂贄持之子。」此者阿陀之鵜飼之祖¹⁾

위의 내용은 高木大神이 이르기를 “天津神 황태자를 더 안쪽으로 들어가게 해서는 안 된다. 난폭한 신이 매우 많다. 지금 高天原에서 八咫鳥를 보내어 八咫鳥가 길 안내를 하니 그 뒤를 따라 가면 문제없다”고 말했다. 高木大神이 가르친 대로 八咫鳥의 뒤를 따라 가다 보니 吉野川의 하류에 도착했다. 거기에는 통발을 만들어 물고기를 잡는 사람이 있었다. 天津神 황태자가 “너는 누구냐”고 묻자 “나는 國津神이다. 이름은 贄持之子라고 한다”라고 대답했다. 라고 하는 내용이다. 이 贄持之子는 자신을 신이라고 대답하고 있지만, “신, 또는 천황에게 바치는 음식을 가진 사람”이라는 뜻이다. 이것이 일본에서 가장 오래된 서적에 나타나는 “贄”이다.

이전까지는 이 贄에 관해서는 927년에 쓰여진 “延喜式”을 분석하는 것이 한계였지만, 贄목간의 발견으로 贄의 연구에 더 넓은 폭을 가질 수 있게 되었다. 따라서 본고에서는 “延喜式”에 기재된 贄에 대해 분석하고 贄목간과 비교하여 700년대부터 900년대의 변화를 보려고 한다.

2. 『延喜式』에 나타나는 平安시대의 贄

2.1. 『延喜式』에 나타난 贄 분석

贄에 관해서는 “延喜式”에 기재되어 있다. 延喜式은 율령의 시행에 관하여 세세한 부분까지 규정한 법령 설명서와 같은 것이다. 시대적으로는 헤이안 시대에 들어서 편찬된 것으로, 醍醐天皇의 명령에 의해, 藤原時平이 편찬을 시작

1) 『古事記』岩波古典文学大系本(訂正 古訓古事記) http://www.seisaku.bz/kojiki_index.html
(檢索日:2019.11.2.)

한 것이다. 藤原忠平이 편찬을 맡고 927년에 완성했지만 시행은 967년에 되었다. 이 延喜式の 제 31권의 宮内省 부분에는 “諸国例貢御贄”라는 항목이 있다.

諸国例貢御贄

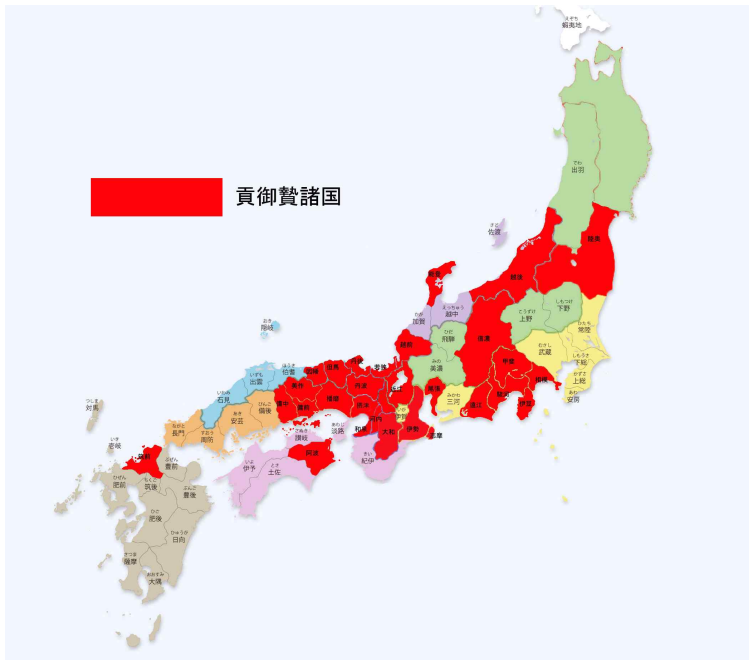
山城国[平栗子,冰魚,鱸]大和国[干鼈,榛子]河内国[木蓮子]摂津国[皮蘭,擁鋸]和泉国[鯛,鱒]伊勢[椎子,蛎,磯蛎]志摩国[深海松]尾張国[雉醋]遠江国[甘葛煮,甘子,稗海藻]駿河国[甘葛煎,甘子]伊豆国[甘葛煎]甲斐国[青梨子]相摸国[甘子,橘子]近江国[郁子,冰魚,鮒,鱒,阿米魚]信濃国[梨子,干棗,姬胡桃子,楚割鮭]陸奥国[昆布,縫昆布]若狭国[毛都久,於期,稗海藻,生鮭]越前国[甘葛煎,椎子,稗海藻,山薑,鮭子,冰頭,背腸]能登国[甘葛煮,稗海藻]越後国[甘葛煎]丹波国[甘葛煎,椎子,平栗子,搗栗子]丹後国[甘葛煎,生鮭]但馬国[搗栗子,甘葛煎,鮭年魚,生鮭,稗海藻]因幡国[甘葛煎,椎子,甘子,梨子,干棗,稗海藻]播磨国[椎子,搗栗子]美作国[甘葛煎,搗栗子,鮭年魚]備前国[甘葛煎,水母]備中国[甘葛煎,諸成]阿波国[甘葛煎,甘子]太宰府[甘葛煎,木蓮子]²⁾

諸国例貢御贄는 실제로 제공되었던 식자재의 예를 들고 있다. 927년이라고 하는 것은, 古事記가 세상에 나타난 712년으로부터 215년이라는 시간이 더 지난 시기이며, 천황의 거주지도 平城京에서 長岡京, 平安京으로 옮겨가는 등 상황이 변화되고 있는 것을 감안하면, 여기에 기재되어있는 지역이나 御贄가 215년 전과 같다고 판단 할 수는 없다. 그러나 또 달리 의지할 수 있는 자료가 없으므로, 그 이전의 상황을 延喜式の 御贄에 관한 부분에 의지 할 수밖에 없었다. 延喜式の 諸国例貢御贄에 나타난 국가를 지도에 정리하여, 아래와 같이 기재하였다. 延喜式の 성립시기에는 아직 동북 지방이 완전히 중앙 정부에 의해 집권되지 않았으므로, 陸奥国은 다음과 같이 표기했다.

2) 底本文献:經濟雜誌社 国史大系 『延喜式』、日本古代史料本文資料庫.

<https://miko.org/~uraki/kuon/furu/text/rituryou/engi/engi.htm> (檢索日:2019.11.4.)

이하 『延喜式』에 관한 자료는 모두 이것을 참조한다.



<그림1> 諸国例貢御贄³⁾

지도에서 확인하면 매우 광범위하다는 것을 알 수 있다. 거의 일본 전국을 망라하고 있으며, 각지에서 御贄가 内裏에 운반되고 있었다. 각지에서 운반된 御贄를 보면 山城国의 경우 平栗子, 氷魚, 鱸가 있으며, 平栗子라는 것은 알밤을 건조시켜 절구로 속껍질과 껍질을 제거한 것이다. 平栗子は 平安京로부터 山城国에서 가까운 丹波国에서도 보내고 있었다. 다음은 氷魚라는 것인데, 이것은 氷魚를 나타내는 것이라고 생각된다. 현재는 氷魚라고 말하면 두 종류가 있는데, 하나는 대구(大口)과의 바다 물고기, 또 하나는 은어의 치어를 가리킨다. 그러나 山城国에는 바다가 없기 때문에 대구과의 바다 물고기라는 것은 있을 수 없으며 은어의 치어라고 생각된다. 마지막 농어는 기본적으로 바다의 물고기이지만, 하천을 소상하는 물고기이다. 아마도 오사카로 이어지는 宇治川, 淀川을 山城国까지 올라간 것이라고 추측된다. 농어는 “30cm 이하를 세이고(鯪), 60cm 까지를 훗코, 60cm 이상을 스즈키라고 부른다 (중략) 길이 20cm 전후로 성장한 어린 생선들은 가을에 바다로 향하는 것으로 알려져 있다⁴⁾”라고 하며, 시대적 배경을 바탕으로 이러한 구분을 두지 않고 모든 것을 스즈키로 가정한다면 山

3) 본 지도는 논자가 제작한 것이고 延喜式の 諸国例貢御贄에 기재된 나라를 표시했다.

4) いばらき魚顔帳編纂委員会(2011) 『いばらき魚顔帳』、茨城県内水面水産試験場、p.48.

城国에서 농어가 현상되었다는 것이 납득이 가지만, 그렇다면 현상된 것은 20cm 이하의 작은 것이라는 이야기가 된다. 山城国의 입지 조건에서는 운송 수단이 없는 것과 마찬가지로, 크기가 작더라도 완전히 날것인 상태로 손에 넣을 수 있는 중요한 물고기이었다는 것은 충분히 상상이 가능하다.

다음은 大和国의 제물을 살펴보자. 干鱸의 “鱸”는 매우 난해한 한자이며, 중국어 사전에서 살펴보면 ‘蕨之初生者’라고 나와 있다. 干鱸은 말린 고사리의 새싹이 아니었을까 생각된다. 그리고 榛子라는것은, 개암나무의 식용 부분을 가리킨다. 중국에서 먹을 수 있는 식용 부분을 “榛子”라고 하는 것이 일반적이다.

河内国에서는 木蓮子が 현상된 것 같지만, 이것은 崖石榴의 옛 이름이고 우리나라에서는 천선과 나무이다.

摂津国에서는 擁鈕과 皮蘭이 贊로 되어 있지만, 전자는 “카사메”라고 읽고 게를 나타내는 것으로 생각된다. 후자의 皮蘭은 중국어 간체 한자 표기로 고치면 皮兰이 된다. 이것은 학명을 *Sansevieria trifasciata*라고 하는 놀리나아과 식물이며 표준 일본어명은 “아쓰바찌토세란”이다. 이 식물이 일본에 들어온 것은 메이지 시대 중기에서 후기 정도이므로⁵⁾ 이 식물이 皮蘭은 아닌 것으로 생각된다. 고대 摂津国의 현상품에 대해 연구하고 있는 吉原啓도 식물인 것 같다고는 하지만, 명확한 것은 밝혀지지 않았다.⁶⁾ 延喜式보다 11년 후에 쓰여진 사전인 “和名類聚抄”에도 皮蘭에 대한 기재는 없다. 따라서 현재는 皮蘭이 무엇을 의미하는지 판단하기 어려운 상황이다.

和泉国에서는 鯛와 鱒이며, 鯛는 도미를, 鱒은 전갱이를 말한다. 이것만을 보면 날것인지 가공된 것인지의 판단은 되지 않는다.

伊勢国은 椎子, 蛎, 磯蛎 3개이며 蛎와 磯蛎는 크기는 달라도 모두 굴을 나타내며, 椎子は 아마도 椎(모밀잣밤나무)의 열매, 즉 도토리를 나타내고 있는 것이라고 생각된다.

다음은 志摩国의 深海松이다. 深海松은 “후카미루”라고 읽으며, 해저 깊은 곳에 나는 해초이다.

尾張国에서는 雉醋를 보내고 있었다. 雉醋의 雉는 조류의 雉子(꿩)를 나타내고

5) 『GKZ 植物事典』 <http://gkzplant2.ec-net.jp/souhon/syousai/a-gyou/a/atubatitoserann/atubatitoserann.html> (検索日:2019.11.28.)

6) 吉原啓(2018) 「古代難波・住吉地域における生業と貢納」 『万葉古代学研究年報』 第16集、奈良県立万葉文化館、p.21.

있을 것이다. 그리고 醋는 중국에서 식초를 가리키는 말이다. 尾張国은 현재의 아이치현(愛知県) 부근이지만, 교토까지 운반하는 데는 일정한 시간이 걸렸다고 생각되며, 雉子を 식초에 담구어 오래 보존하도록 가공한 것이었다고 추측한다.

遠江国은 甘葛煮, 甘子, 釋海藻 3가지인데, 甘葛煮의 甘葛은 감미료의 하나로서, 설탕이 없던 시절에는 귀중한 감미료라고 할 수 있다. 이는 포도과의 덩굴성 식물인 담쟁이덩굴 등을 나타내고 있다고 생각할 수 있지만, 甘茶蔓(아마차루 : 돌외)이라는 의견도 있어, 현재로서는 어떤 것을 의미하는지 명확하지 않다⁷⁾. 그러나 그것들을 끓여서 만든 것이란 것은 짐작할 수 있다. 지금까지 살펴본 贄에는 甘'자가 감미료의 의미를 나타내고 있지만, 甘子の 경우는 '甘'자가 들어 있지만, '산천어'라는 물고기이며, 연어과의 민물 생선을 말한다. 또는 연어와 송어의 난소 등도 甘子라고 하는 경우도 있지만⁸⁾, 이미 鮭子の 이름으로 越前国에서 현상되어 있기 때문에, 연어과의 민물 생선임에 틀림없다고 생각된다. 마지막 釋海藻는 “미역”을 나타낸다.

駿河国은 甘葛煎, 甘子이지만, 甘葛煎의 “煎”은 약이나 차 등을 잘 끓여서 성분을 내는 것을 말하기 때문에 “煮”와 거의 같은 의미를 가진다. 따라서 甘葛煎은 甘葛煮와 비슷한 것이라 생각된다. 甘子は 이미 상기에 언급한 내용이다. 伊豆国の 贄도 甘葛煎을 말한다.

甲斐国은 靑梨子이다. 이것은 한어(漢語)의 梨子(라이시). 즉 과일의 하나인 일본의 ‘배’를 의미하고 파란색 배를 가리키는 것으로 보인다. 靑梨 (아오나시)는 현재 야마나시 현, 나가노 2현에서만 자생이 인정된다는 연구도 있고⁹⁾ 甲斐国の 현 상품이라는 것을 감안하면 延喜式의 靑梨子が 靑梨와 같은 것이라고 봐도 좋을 것이다. 또한 “日本書紀”의 제30권의 “高天原広野姫天皇 持統天皇”에도 ‘詔令天下、勸殖桑紵梨栗蕪菁等草木、以助五穀¹⁰⁾’이라는 부분이 있으며, 持統天皇이 686년에서 697년까지 재위기간이므로 그때 이미 일본에서는

7) wikipedia <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%9E%E3%83%85%E3%83%A9>
(檢索日:2019.11.27.)

8) 산천어와 동종의 계류 물고기이며 비와마스가 어느 특정 민물에 고립된 것. 주로 산악 지역 계곡에 서식한다. 산천어에는 없는 주홍 점이 몸에 있는 것이 특징이다.

日本大辞典刊行会(1973)『日本国語大辞典第一巻』、小学館、p.403.

9) 池谷 祐幸·間瀬 誠子·佐藤 義彦(2005)「山梨県・長野県におけるアオナシの探索・収集」『植物遺伝資源探索導入調査報告書』21、農業生物資源研究所、p.38.

10) 岩波古典文学大系本(卜部兼方·兼右本) / 1990年発行版

http://www.seisaku.bz/nihonshoki/shoki_30.html (檢索日:2019.11.12.)

배 재배가 장려되고 있었다는 것을 알 수 있다.

相模国은 柑子, 橘子이지만 이것은 중국어로 “귤”을 가리킨다. 相模国은 현재의 가나가와 현 부근이며, 가나가와 현은 현재 다양한 농산물을 만들고 있지만, 귤도 생산되고 있다.¹¹⁾

近江国은 5개나 贄가 있는데, 황궁에서의 거리를 생각하면, 가까운 만큼 교통의 편리성도 한 몫하고 있는 것으로 보인다. 冰魚、鮒、鱒、阿米魚、郁子로 기재되어 있지만, 冰魚는 위에서 언급 한 바와 같이, 대구과 바다물고기, 은어의 치어 2종류가 생각된다. 하지만 이 近江国은 현재의 滋賀県이고 비와호(琵琶湖)에는 천연 은어가 서식하고 있으며, 그 이름을 小鮎이라고 한다. 그리고 이 작은 은어의 치어를 冰魚라고 부르는 것으로부터 확실히 近江国의 冰魚는 은어의 치어라고 생각된다. 붕어(鮒)는 현재 일본에서도 일반적이지 않지만 식용으로 먹는 지역이 존재하고 실제로 滋賀県에서는 붕어 초밥이라고 하는 1000년이 넘는 전통 요리도 있다. 송어(鱒)는 지금도 일반적으로 사용되는 식자재이다. 다음은 阿米魚인데, 이 물고기는 송어를 나타낸다. 다만, 일본의 비와호(琵琶湖)에만 서식하는 고유 어종이다. 현재는 비와송어(琵琶鱒)라고 불리우며, “모양은 일반 송어에 가깝지만, 송어보다 눈이 큰 것과 측선에 횡렬 비늘 수가 21 - 27개로 다소 적은 것으로 구분된다.”¹²⁾라고 하고 있기 때문인지 延喜式에서도 송어와 阿米魚를 분리하여 표기하고 있는 것으로 보인다. 그렇지 않으면, 당시에는 이 둘을 다른 생선으로 보고 있었을지도 모른다. 원래는 비와호(琵琶湖)만의 특산물이었지만, 현재는 栃木県中禅寺湖、長野県木崎湖、神奈川县芦ノ湖에 이식되어 있다.¹³⁾ 마지막 郁子は ‘무베’라고 하여, 으름 덩굴과의 식물이다. 예로부터 궁중에 헌상하는 습관이 있었던 식물이다.

信濃国은 梨子, 干棗, 姬胡桃子, 楚割鮭의 4가지이다. 梨子は 이미 언급되었다. 干棗는 말린 대추를 말한다. 姬胡桃子是 姬胡桃이고 鬼胡桃의 변종인 호두이다. 본토의 중부 이북에서 재배된다고 하는 점에서도 信濃国과의 위치 측면에서 맞는 것 같다. 楚割鮭는 연어를 잘게 썰어서 말린 것을 말한다. 信濃国은 옛날부터 연어 소상이 있었던 것 같고, 현재는 그 소상을 부활시키는 시도가 이루어지고 있다.¹⁴⁾

11) JAグループ神奈川 <https://www.jakanagawa.gr.jp/jagk/gaiyou/index.html> (檢索日:2019.11.12.)

12) ビワマスガイド <https://www.biwamasu-dubhandf.com/cont1/main.html> (檢索日:2019.11.13.)

13) ビワマスガイド <https://www.biwamasu-dubhandf.com/cont1/main.html> (檢索日:2019.11.13.)

陸奥国은 昆布, 縹昆布이다. 이 둘은 모두 다시마인 만큼 陸奥国에서도 태평양 측에서 채취 한 것을 현상하고 있었던 것이다. 또한 縹昆布의 “縹”은 실이 얽힌다는 의미이지만, 다시마의 형태를 의미하는 말이었다고 생각된다.

若狭国은 毛都久, 於期, 釋海藻, 生鮭의 4가지이다. 近江国에서도 그랬지만, 황궁에서의 거리 때문인지 贄의 종류가 많다. 또한 생연어처럼 가공하지 않은 것도 포함되어 있다. 또한 동해에 접하고 있기 때문에 미역도 贄로 되어 있다. 毛都久는 ‘모즈쿠’를 万葉仮名로 표기한 것으로 보인다. 마지막의 於期는 먼저 읽는 법부터 문제가 된다. 이 한자를 일본어로 읽을 때 ‘오키’ ‘요키’ ‘우키’ ‘오코’ ‘요코’ ‘우코’ ‘오고’ ‘요고’ ‘우고’ 라고 읽을 수 있다. 이 중에서 논자는 ‘우고’라고 읽는 것이 아닐까 추측한다. 그 이유는 丹後国에는 惠胡海苔(김의 종류) 잡이가 있다. 丹後国 중에서도 宮津市와 伊根町에서만 잡이가 시행되고 있지만, 丹後国에서는 惠胡海苔 잡이를 일컬어 ‘우고’라고 부르고 있기 때문이다.¹⁵⁾ 또한 延喜式에는 於期菜의 이름으로 9번, 於期の 이름으로 3번 사용되며, 於期는 於期菜의 줄인 이름으로 보는 것이 옳다고 생각된다. 이 於期菜는 927년에 완성 된 延喜式으로부터 11년 후에 완성 된 平安 중기의 사전인 “和名類聚抄”에도 기재되어 있으며, 17권 · 菜蔬部第27 · 海菜類第226 · 18丁裏4行 줄에 ‘於期菜’라고 나와 있다.¹⁶⁾ 於期菜는 海菜류에 분류되어 있다. 이 사실로부터 ‘於期’는 ‘우고’로 읽는 논증이 되지 않을까 생각된다. 물론 惠胡海苔는 丹後国の 특산품이며, ‘於期’는 若狭国の 贄이지만, 惠胡海苔 잡이를 하는 丹後国은 바로 인접하는 영토라는 사실도 무시할 수는 없을 것 같다. 이것은 추측의 영역에 지나지 않지만, 가능성은 충분히 있을 것으로 보인다.

越前国은 贄을 현상하는 국가중에 가장 많은 7가지이다. 越前国도 현재의 福井県과 岐阜県의 일부이기 때문에, 황궁에서 그리 멀지 않다는 것이 이유일 것이다. 甘葛煎, 釋海藻, 椎子, 鮭子, 山薑, 冰頭, 背腸이 그 7가지이다. 앞의 3종류는 이미 언급하였으며, 鮭子は 그 이름이 보여주듯이, 연어 알이라고 생각된다. 현재는 筋子이라고 불리는 것으로, 난소와 난자가 붙어 있는 것이다. 참고로 난소를 제거한 것을 ‘이쿠라(연어 알)’라고 한다. 山薑의 ‘薑’은 생강의 옛

14) 大熊孝(2016)「社会的共通資本としての川」『水資源・環境研究』第29巻、水資源・環境学会、p.37.

15) 京都府ホームページ 海藻乾燥品の紹介 (エゴノリ) <http://www.pref.kyoto.jp/suiji/egonori.html> (檢索日:2019.11.12.)

16) 国立国語研究所『二十巻本和名類聚抄 [古活字版]』<https://textdb01.ninjal.ac.jp/dataset/kwrs/> (檢索日:2019.11.28.)

이름이고, 山薑는 중국어이다. 일본 이름은 花茗荷이며 양하의 일종이다. 冰頭는 ‘히즈’라고 읽고, 연어나 고래 머리의 연골을 가리키는 말이다. 초무침 요리로 만들어 먹는 것이 일반적이다. 마지막의 背腸도 역시 연어로 만든 것이며, 척추 아래에 있는 신장 혹은 그것으로 만든 것갈을 말한다. 이들 贄를 보면 越前国에서는 연어를 주 贄로 하고 있는 것을 알 수 있다.

能登国에서는 甘葛煮, 釋海藻가 현상되고 越後国은 甘葛煎이다.

丹波国은 4가지로, 甘葛煎, 椎子, 平栗子, 搗栗子이다. 앞 2개는 이미 설명되었다. 平栗子는 밤을 찢 후 그것을 가루로 만든 것이다. 搗栗子는 ‘가치구리’라고 읽으며, 밤을 말린 후 그것의 껍질을 제거한 것이다. 이름에 ‘가치’가 있는데, 일본어 ‘승리’를 나타내는 勝 (카치)라는 말의 발음과 비슷하기에 출진 전 선물 등으로 사용되었다.

丹後国은 甘葛煎 生鮭인데 이미 언급하였다. 但馬国은 5가지로 비교적 많고 搗栗子, 甘葛煎 生鮭, 釋海藻, 鮭年魚이다. 새로운 것은 鮭年魚인데 ‘스시아유’라고 읽으며, 소금으로 은어를 담근 것이다. 즉, 은어의 발효 초밥인 것이다.

因幡国도 6가지로 많다. 甘葛煎, 椎子, 甘子, 梨子, 干棗, 釋海藻이다.

播磨国은 椎子, 搗栗子이며, 美作国은 甘葛煎, 搗栗子, 鮭年魚이다.

備前国에서는 甘葛煎, 水母가 현상되고 있다. 水母는 해파리를 말한다. 일본에서는 해파리를 잘게 썰어 건조시킨 것을 소금에 절인 물로 다시 요리하는 것이 일반적이다. 해파리는 중세 시대의 무사 식탁에도 있었던 것 같다.¹⁷⁾

備中国에서는 甘葛煎, 諸成이며 諸成은 胡頹子(보리수나무)의 옛 이름이다.

阿波国은 甘葛煎, 甘子이며 太宰府는 甘葛煎, 木蓮子이다.

이상으로 諸国例貢御贄의 내용을 보았다. 위의 贄 중, 摂津国의 皮蘭 이외에는 어떤 것인지 분석 할 수 있었다고 생각된다. 다양한 贄가 존재했지만, 당시의 교통수단을 감안하면 지도에서도 알 수 있듯이, 황궁에서 가까운 나라에서의 贄가 가짓수가 많다. 또한 식물에서 해산물까지 다양한 것을 천황의 음식 御食国(미케추쿠니)로서 현상하고 있었다.

2.2. 해산물의 상태

해산물을 중심으로 생각해 보면 魚尻線이라는 개념이 있다. 이것은 생선을 날것 상태에서 내륙으로 옮기는 한계점을 가리키는 말이다. 田中啓爾가 조사

17) 五味文彦 (1999) 『中世の日本』 財団法人放送大学教育振興会, p.63.

한 魚尻線은 다음과 같다.¹⁸⁾



<그림2> 魚尻線

위 그림은 안타깝게도 교토를 중심으로 한 것은 아니지만, 바다에서 내륙까지의 한계 거리의 대략적인 예측을 가능하게 한다. 지도상 가장 길다고 생각되는 魚尻線은 東京에서 高崎처럼 보이지만, 도쿄역과 다카사키역을 기준으로 했을 때의 직선거리는 98.46 킬로미터이다.¹⁹⁾ 물론 당시의 도로 사정에 따라 다르지만, 대략 100킬로미터 정도라면 내륙의 사람도 날 생선을 먹을 수 있었다는 것이다. 위의 이야기는 에도(江戸) 시대의 이야기이며, 延喜式이 세상에 나온 927년부터는 적어도 700년이라는 시간이 경과된 시기이다. 이 700년 사이에 건축이라든지, 조총의 전래, 대포의 개발등 기술적인 발전은 당연히 있었다. 그러나 교통, 유통분야에 있어서 크게 발달되지는 않았다. 물론 해운수송의 발달은 있었으나 魚尻線이란 것은 내륙지로 해산물을 수송하는 개념이기에 그것은 여기서 고려하지 않는다.

이렇게 말할수 있는 근거는 울령 시대에도 租·庸·調를 징수하기 위해 길

18) ミツカン水の文化センター 「海のない地域に残る「海魚の食文化」～「魚尻線」がもたらしたもの～」
http://www.mizu.gr.jp/fudoki/people/060_uetsuki.html (検索日:2019.11.16.)

19) Googlemap의 직선거리 측정기능 사용 <https://www.google.co.jp/maps/@36.3205398,139.0136627,15.75z> (検索日:2019.11.16.)

본거에서 기재되는 거리는 모두 Googlemap의 직선거리 측정기능에 따름

의 정비는 실시할 수밖에 없었고 기본적으로 헤이안 시대부터 이미 길이 정비되어 있었기 때문이다. 당시 가장 큰 교통로는 五畿七道이며 畿内、西海道、南海道、山陽道、山陰道、東海道、東山道、北陸道가 정비되었다²⁰⁾. 시간이 흘러 전국시대에는 각 나라가 군웅할거(群雄割拠) 하며 타국으로 침략하기 위해 큰 길에서 가치를 내는 식으로 길의 정비가 실시되었다. 또한 에도 시대에는 徳川(도쿠가와) 2대 장군인 徳川秀忠가 日本橋를 기점으로 길의 정비를 실시하였고, 奥州街道、日光街道、中山道、甲州街道、東海道 등이 보장되었다. 보장된 내용으로는 길의 표준폭을 약 9m로 정비하거나 (산간부에서는 약4~7m로 축소) 가로수를 심었다고 한다.²¹⁾ 이러한 사실들로부터 헤이안 시대때 보다 길의 수가 늘어난 것은 틀림없는 사실이나, 헤이안 시대보다 이동 범위가 늘어났다고 보기는 어렵다. 혹여, 이동범위가 넓어졌다고 가정할지라도 실제 기동력이라는 측면에서는 헤이안 시대이든 에도 시대이든 인력과 말에 의지한 수송이라는 점에서 크게 다를 바가 없다. 현대와 같은 가연성, 전도성 동력을 가진 이동 수단이 일본에 존재하였던 것이 아니기 때문에 물류 이동거리에 초점을 맞춘다면, 700년이라는 기간을 크게 신경 쓸 필요는 없을 것이다. 또한 平安京은 정치의 중심지이고 지배지에서 들어오는 租·庸·調의 종착지이기 때문에, 틀림없이 교토를 중심으로 한 길의 정비는 700년 전에도 되었을 것으로 보는 바이다. 따라서 위의 100킬로미터를 기준으로 延喜式 당시의 상황을 생각해보고자 한다.

大内裏가 있던 장소를 교토의 千本丸本町 부근이라고 한다면 和泉国의 현재 深山 근처까지가 약 100킬로미터이므로, 贄인 도미나 전쟁이가 날것으로 옮겨졌을 가능성이 높다. 近江国에서는 冰魚、鮒、鱒、阿米魚 등을 현상하고 있었지만, 近江国의 경우 大内裏에서 가장 먼 장소에서도 85.3킬로 정도 밖에 되지 않는다. 따라서 모든 것이 날것으로 이송이 가능했을 것으로 판단된다. 또한 但馬国도 生鮭로 기록되어 있으며, 但馬国의 현재 久美浜町도 역시 약 100킬로미터 정도밖에 되지 않아 가능했을 것이다. 備前国의 해파리의 경우를 보면, 備前国은 거리적으로 130킬로미터 정도되는 곳으로, 해파리 자체가 소금으

20) 我国で初めて全国的な規模の道路整備がされた時代であり、当時、既に現在の高速道路に匹敵する道路網が高い規格で整備されていた。五畿七道は、律令制度、中央集権体制を支えるために整備されており、都を中心とした放射状で、各地方の国府を直線的に結ぶものだった。また、駅馬、伝馬の制が成立した。

関東地方整備局『五街道・歴史街道を活かしたまちづくりに関する調査』、国土交通省、p.12.

21) 国土交通省 『Ⅲ.近世の道』 <https://www.mlit.go.jp/road/michi-re/3-2.htm> (検索日:2020.2.6.)

로 담그는 것이 일반적인 가공품이기에 130킬로미터라는 거리라도 충분하다고 볼 수 있다. 阿波国에서는 甘子が 현상되었다. 이곳은 거리적으로 100킬로미터를 훌쩍 넘는 곳으로, 당시의 선박 기술로는 그 만큼 해상로의 우위를 살리지 못했을 것이기에, 당연히 가공품이었다고 짐작할 수 있을 것이다. 甘子を 현상한 국가를 살펴보면, 遠江国、駿河国、相摸国、因幡国、備前国、阿波国이 있으며, 이 곳의 반은 교토의 大内裏가 있던 장소에서 100킬로미터를 훨씬 넘어선 곳이다. 그 중 가장 먼 것으로 보이는 相摸国은 大内裏에서 293.83 킬로미터나 된다. 그러므로 이 연어과의 민물고기는 가공되어 운반되었다는 것은 불을 보듯 뻔하지만, 어떻게 가공되었을지는 판단 할 수 없다. 아마 소금으로 절인 것으로 추측될 뿐이다. 이와 같이 해석하는 이유는 물고기를 요리할 경우에는, 鮓、醋、鮓 등의 글자가 붙고, 寿司라고 표기되며 요리가 아닌 가공된 경우에는 楚割가 붙어서 말리고 잘게 썰었다는 식으로 표시되기 때문이다. 그리고 生鮭처럼 생을 붙여 표시한 것은 날것의 형태로 보낸 것을 말하며, 생선의 이름만 표시된 것은 소금에 절여 부패하지 않도록 처리되었다고 추측할 수 있을 뿐이다.

여기에서는 延喜式에 쓰여진 927년의 贄에 대해 알아보았다. 이들은 平安京 시대의 이야기이며, 목간이 대량으로 발견되는 平城京과는 시기적으로 거리가 멀다. 따라서 다음 장에서는 실제로 발견된 목간에서 차이를 분석하고자한다.

3. 奈良시대의 贄목간

목간의 발견 이전에는 贄에 관한 지식은 모두 延喜式에 의지 할 수밖에 없는 상황이었다. 위에서 설명한 바와 같이 延喜式에 의해 구체적인 식자재가 밝혀졌지만, 그것은 어디까지나 10세기 대에서의 이야기이다. 하지만 贄에 관한 목간이 발견되기 시작함에 따라, 古事記의 712년 이전의 실제 贄의 상황에 대해 구체적으로 알 수 있게 되었다.

현재, 나라 문화재 연구소(奈良文化財研究所 이하 한글표기)의 데이터베이스에는 273개의 贄에 관한 목간이 기본 자료로 보관되어 있으며²²⁾ 전국에서 보

22) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/?c=index.index&page=1&limit=96> (検索日:2019.11.4.)

내온 贄의 종착점이 황궁의 大内裏이기에 당연한 결과로서 대부분의 贄에 관한 목간이 황궁에서 발견되고 있다. 219개 목간은 平城京이며, 36개의 목간은 藤原宮이다. 이 두 황궁만으로도 이미 255건으로 그 대부분을 차지한다. 그 안에는 徳島縣의 觀音寺 유적에서 발견된 2건, 山形縣의 熊野田 유적 1건, 静岡縣의 城山 유적 1건, 長野縣의 松本城下町跡六九에서 1건, 福岡縣의 大宰府 유적 1건, 石川縣의 金石本町 유적 1건처럼 종착지가 아니라 출발지에서 발견된 것도 있지만, 그 수는 272건 중 단 7건에 불과하다. 贄를 수송하는데 어디서부터 어떤 음식을 나르고 있는지를 표시하는 기능을 부여한 꼬리표가 목간이다. 따라서 贄 목간에 지명이 기재되어 있지 않은 경우에는, 그 나라의 贄를 보면 대략적인 예측을 할 수 있지만, 제 2장의 延喜式으로 언급하였듯이, 같은 贄가 여러 곳에서 보내오는 경우도 있으므로, 贄 이름만으로는 어디에서 왔는지 그 출발지를 특정할 수 없다는 한계가 있다.

그럼, 다음은 구체적으로 贄 목간의 특징을 살펴보려고 한다. 위에서도 언급했지만 목간은 贄를 지방에서 황궁으로 운반할 시 꼬리표로 사용하였기 때문에, 어느 지방의, 누가, 어느 정도의 양을 보낸 것인지가 중요하지만, 지역명의 기재가 없는 목간, 양의 기재가 없는 목간도 많이 존재한다.



<그림3> 세로163, 가로20, 두께3(mm)



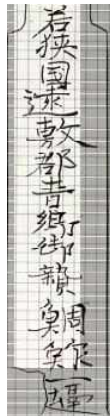
<그림4> 세로163, 가로20, 두께3(mm)

위의 <그림3>은 平城宮左京二坊坊間大路 서쪽 도랑에서 발견된 ‘御贄鮭五十二’라고 쓰여진 목간이다.²³⁾ 연어 52마리를 현상한다는 의미이겠지만 어디에서부터 왔는지는 알 수 없다. 위아래가 깨져있으며 그 깨진 부분에 설명이 있었

23) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6ALFHB57000069> (検索日:2019.11.23.)

다고 생각하는 것이 자연스러울 것이다. <그림4>는 藤原宮에서 발견된 것으로 ‘進上年魚大贅’²⁴⁾라는 기재가 보인다. 이 목간은 상단부분이 깨져있는 것처럼 보이지 않고 ‘進上’ 위 공간을 볼 때, 연결하여 무언가를 쓴 것 같지는 않다. 어쩌면 의식(儀式)에서 사용하기 위하여, 일부러 지역명을 쓰지 않았을 가능성도 있어, 그 부분에 대한 판단은 할 수가 없다. 이와 같이 국가명, 국가내의 주소, 물건 이름, 양의 표기등 완전한 형태의 목간은 그렇게 많지가 않다.

그렇다면 실제로 정확한 형태로 발굴된 贅 목간을 예로 들어보자. 나라문화재연구소가 贅목간으로 인정한 사실이 있어도 ‘贅’라는 명확한 어휘가 들어 있지 않으면, 그 개연성을 따져보아야 할 문제가 남아 있기 때문에 본고에서는 목간에 ‘御贅’ ‘大贅’ ‘贅’라는 명확한 기재가 있고, 또한 현상 국이라고 생각되는 명확한 국가명이 있는 것만을 취급하도록 한다. 우선, 平城京左京二条二坊五坪二条大路濠狀遺構(北)에서 발견된 ‘若狭国遠敷郡青郷御贅鯛鮓一壩’²⁵⁾<그림5>이라고 기재된 목간과 ‘若狭国三方郡御贅鰻鮓壹斗’²⁶⁾<그림6>을 보자.



<그림5> 세로125、가로27、두께4(mm) <그림6> 세로163、가로20、두께3(mm)

若狭国の 遠敷郡青郷이라는 지역에서 贅로 鯛鮓를 一壩 현상했다는 내용과

24) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AJEKM30000118>
(検索日:2019.11.23.)

25) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFIU045000125>
(検索日:2019.11.17.)

26) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFFJF13000102>
(検索日:2019.11.17.)

<그림5>, 若狭国の三方郡에서 贄로 鰯鮓를 憵斗 헌상했다는 내용<그림4>이다. 一壩이 의미하는 것은 당연히 鰯鮓의 양을 나타내는 것으로 생각되지만, 정확한 판단은 어렵다. ‘壩’은 현재 일본에서 사용되지 않는 한자이며, 중국어로 조사하면 ‘땅이 단단하고 영양이 없거나 혹은 흙덩어리’라는 뜻으로, 여기에서 해당되는 의미를 찾기가 어렵다. 따라서 어느 정도의 양인지는 판단하기가 어렵다. 鰯鮓가 들어간 통의 내용물을 흙덩어리로 간주하고 1통이라는 의미로 사용했을지도 모른다. 鰯鮓의 憵斗²⁷⁾은 약 7.2 리터의 부피를 나타내고 있다.

앞의 제2장에서는 延喜式の 贄에 대하여 살펴보았지만, 若狭国の 贄에 鰯鮓는 없었다. 延喜式の 제24권에는 세수, 그 중에서도 특히 調를 파악하고 감사하는 것이 職掌인 主計寮²⁸⁾ 상권에는 西海道の 세금으로 鰯鮓가 鰯醋의 형태로 나와 있다. ‘醋’는 ‘鮓’의 형태로 바꿀 수 있기 때문에 같은 것으로 생각해도 좋을 것이다. 그러나 문제는 西海道에서의 調라는 것이다. 西海道는 현재의九州에 해당되며 若狭国은 포함되지 않는다. 延喜式の 제39권의 正親司²⁹⁾, 内膳司³⁰⁾에도 鰯鮓의 기재는 없다. 主計寮 若狭国の 調에 대한 항목을 보면 調는 絹薄鰯, 烏賊, 熬海鼠, 雜醋, 鰯甘鮓, 雜鮓, 貽貝保夜交鮓, 甲羸, 凝菜, 塩이며, 庸는 輸米이고 中男作物은 紙, 蜀椒子, 海藻, 鰯楚割, 雜鮓, 雜醋이다. 역시 鰯鮓는 포함되어 있지 않다. 中男作物에는 鰯楚割이라고 적혀 있고, 도미를 말려 잘게 썬 것이라는 의미이므로, 若狭国에서 도미를 못 잡게 되었다는 것은 아닌 것 같다. 200년이라는 시간의 경과에 따라 御食国에서 보내오는 贄의 종류에 변화가 있었다는 것일까.

다음으로 鰯鮓에 대해 살펴보면, 제2장의 延喜式の 贄의 항목중에는 전복은 없었다. 그러나 主計寮 상권의 調 항목중에는 전복이 ‘薄鰯’ ‘鰯甘鮓’로 기재되어 있다. ‘薄鰯’은 이름 그대로 전복을 얇게 썬 것으로, 말린것일 가능성도 있지만, 若狭国の 위치를 생각해본다면, 그냥 소금에 절인 것일 지도 모른다. 앞에서 살펴본 鰯鮓의 경우, 贄이었던 것이 200년 후에 다른 지역에서의 調로

27) 보통 1斗는 18리타지만, 「當時の斛は現在の四割程度の大きさであるから、三斗は今の一斗二升(二一・六リットル)程度にあたる」라는 사실로부터 계산한 숫자이다.

『福井県史』通史編1 <https://www.library-archives.pref.fukui.lg.jp/fukui/07/kenshi/T1/4-01-02-02-03.htm> (檢索日:2019.11.23.)

28) 현재 財務省主計局·主計官으로 그 명칭이 계승되었으며, 主計寮은 세수(주로 調)를 관리 파악하는 것을 주된 업무로 하는 부서이다.

29) 현재 宮内省에 해당되며, 황족의 호적, 급료를 관리하는 부서이다.

30) 율령 시대에 존재한 관직이며 주로 천황에게 제공하는 식자제의 조달, 조리를 맡았다.

변해 있었지만, 鰻鮓의 경우는 200년 후에도 같은 나라에서 贄가 아닌 調로서 현상되었다.

이어서 若狭国에서의 목간을 살펴보자. 平城宮의 左京三条二坊八坪東二坊坊間路 서쪽 도랑에서 발견 된 목간이다.



<그림7> 세로148, 가로27, 두께3(mm)³¹⁾

‘若狭国遠敷郡青郷御贄貳貝富也并作’이라고 쓰여져 있으며, 貳貝富也并作이 贄로 현상되었다고 하고 있다. 이것이 무엇인지 예측해보는 것은 가능하다. 위에서 延喜式의 主計寮에 있는 若狭国의 調를 열거했지만, 그 중에 ‘貳貝保夜交鮓’가 있다. ‘貳貝富也并作’은 사용되는 한자는 다르지만 내용은 동일한 것으로 생각된다. ‘貳貝保夜交鮓’는 ‘貳貝(홍합)’와 ‘海鞘(명게 : 일본식 발음 호야)’를 万葉仮名으로 읽은 ‘保夜(호야)’를 섞어서 만든 鮓라고 생각된다. ‘貳貝富也并作’의 경우 문제가 되는 것은 ‘富也并作’이지만, ‘富也(후야)’는 ‘海鞘(명게 : 호야)’의 발음이 변화된 것이 아닐까 추측한다. 다음은 ‘并作’이다. 并은 혼합한다는 의미를 가지므로 역시 섞어 만든다는 의미에서, ‘交’의 뜻일 것이다. 즉, ‘貳貝富也并作’은 ‘貳貝保夜交鮓’의 鮓를 제거한 ‘貳貝保夜交’이며, 그것을 섞어 완성된 것이 ‘鮓’가 될 것으로 보인다. 또한 延喜式에서 貳貝에 대해 살펴보면, 貳貝가 1회, 貳貝鮓가 5회, 貳貝保夜交鮓가 1회씩 사용되고 있다. 貳貝은 있는

31) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」 <https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFISI07000122>
(檢査日:2019.11.27.)

그대로의 홍합이라고 생각되며, 貽貝鮓와 貽貝保夜交鮓는 동일하게 鮓라고 판단할 수 있다. 200년전 ‘贄’이었던 것이 시간이 지나면서 ‘調’로 변화되었다고 할 수 있다.

다음은 紀伊国에서 현상된 것으로 보이는 贄에 관한 목간이다.

【史料】平城宮의 造酒司地区에서 발견된 목간

· 紀伊国无漏郡進上御贄磯鯛八升

세로188、가로27、두께4(mm)³²⁾

紀伊国无漏郡에서 磯鯛를 5.76리터정도, 贄로 현상했다는 목간이다. 延喜式의 제39권의 正親司, 内膳司에는 ‘紀伊国雜魚上中下旬各三担半’이라는 기술이 있다. 旬料로 잡어를 현상했다는 것이다. 잡어는 보통 첫째는 ‘여러 종류가 섞인 작은 물고기. 작은 물고기’라는 의미로 사용되고, 두 번째는 ‘지위가 낮은 사람, 하찮은 사람을 비유해서 말한다. 부하’³³⁾라는 뜻이다. 그 당시의 잡어의 의미와 도미에 대한 정확한 가치는 알 수 없지만, 당연히 현대 일본인의 감각으로 보면 물고기의 왕으로 취급되는 도미에 잡어는 매우 위화감이 든다. ‘紀伊国雜魚上中下旬各三担半’의 내용을 보면, 紀伊国에서는 어찌되었든 생선 종류를 제공한다는 의미로 ‘雜’을 사용하고 있었는지도 모른다.

다음으로 因播国에서의 贄 목간을 살펴보자.

【史料】平城宮의 東院地区西邊에서 발견된 목간

· 因播国進酢海藻御贄三斗二升

세로138、가로19、두께4(mm)³⁴⁾

平城宮東院地区西邊에서 발견된 ‘因播国進酢海藻御贄三斗二升’이다. 이것은 酢海藻를 현상한 것으로 보이지만, 延喜式の 贄를 살펴보면 헤이안 시대 因播国에서의 현상품은 穉海藻였다. 목간이 발견된 나라시대에는 穉海藻가 아니라 식초로 해초를 버무린 가공품을 현상하고 있었던 것으로 보인다.

32) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」 <https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AACVS14000079> (檢査日:2019.11.23.)

33) 日本大辞典刊行会(1974)『日本国語大辞典第八卷』小学館、p.701.

34) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」 <https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AACVS14000079> (檢査日:2019.11.23.)

伊予国에서는 다음과 같은 목간이 발견되고 있다.

【史料】平城宮の左京三条二坊一・二・七・八坪長屋王邸で発見された木簡
 ・伊予国越智郡□戸里大贄一雜腊

세로370、가로21、두께5(mm)³⁵⁾

이 목간은 伊予国에서 ‘腊’을 현상했다고 기록하고 있다.腊은 일본어로 ‘기타이’라고 읽으며 ‘물고기와 새들을 있는 모습 그대로 말린 것.’을 나타내는 말이다.³⁶⁾ 이렇게 있는 그대로 말린 것을 贄로 현상한 것이다. 무엇을 보내 왔는지는 명확하게 알 수는 없다. 다만, 이 목간에서 주목할 부분은, 長屋王 저택에서 발견 되었다는 것이다. 그 이유는 長屋王은 官位(관위) 정 2위의 좌대신(左大臣)까지 오른 황족이라고 하지만, 贄라는 것은 위에서 언급했듯이 신과 천황에게 바치는 것이므로 아무리 높은 관직이라 하더라도, 천황이 아닌 일개 왕족의 저택에 贄가 제공되고 있었다는 사실이 존재한다는 것만으로도 주목할 만한 것이다. 이와 관련하여 平城京의 長屋王 저택에서 ‘長屋親王宮鮑大贄十編’³⁷⁾이라는 목간도 발견되었으며 ‘전복’을 大贄로 長屋王 자신에게 현상했다는 것이다. 이것은 贄가 가리키는 신과 천황의 ‘범위’를 나타내는 것이다. 천황이 아니어도 황족이라면 贄를 현상 받는 지위에 있었다고 할 수 있겠다.

다음은 武蔵国에서 발견된 것을 살펴보자.

【史料】平城宮의 左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構(北)에서 발견된 목간
 ・武蔵国荏原郡大贄蒜一古

세로254、가로12、두께5(mm)³⁸⁾

蒜를 贄로 바치고 있었다는 내용이다. 武蔵国에서는 유제품인 蘇(치즈)를 현상했다는 것은 延喜式에 기술되어 있지만, 贄로서 기술된 것은 아니다. 나라시대에는 도시에서 멀리 떨어진 武蔵国에서 贄로蒜를 바치고 있었던 것으로 보

35) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AAFJM32000019> (檢査日:2019.11.23.)

36) 日本大辞典刊行会(1973)『日本国語大辞典第五卷』、小学館、p.601.

37) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFITD11000101> (檢査日:2019.11.23.)

38) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFFJF12000181> (檢索日:2019.11.30.)

인다.

마지막으로 且波国이라는 延喜式에는 없는 국가명의 목간이다.

【史料】 藤原宮跡大極殿院北方에서 발견된 목간

· 且波国竹野評鳥取里大贄布奈

세로191, 가로13, 두께2(mm)³⁹⁾

藤原宮에서 발견된 목간이며 且波国竹野評鳥取里에서 보내온 贄이다. 다만, 이 주소는 平安時代에는 존재하지 않는다. “和名類聚抄”에서 찾아보면 8권에 竹野群鳥取라는 주소가 나오는데 이는 丹後国에 속하는 것으로 되어 있다.⁴⁰⁾ 따라서 且波国은 丹後国의 전신인 것을 알 수 있다. 이 목간은 藤原宮 유적에서 발견된 이상, 710년 이전의 것이지만, 이 목간의 제물인 ‘布奈’가 무엇을 나타내는 것인가가 문제이다. “和名類聚抄”에는 다양한 万葉仮名 읽기가 기재되어 있지만, ‘鮒’ 항목을 찾아보면 ‘和名 布奈’로 되어 있으며 ‘布奈’는 ‘붕어’임에 틀림없다. 그러나 延喜式の 丹後国 생선을 보면 교역물 항목에서는 작은 정어리, 諸国例貢御贄에서는 생연어라고 하며, 붕어는 나오지 않는다. 이 贄 목간에 관해서도 이전에는 贄로 현상된 것이 시간의 경과됨에 따라 사라져 버린 것임을 증명하고 있다.

현재까지 발견된 贄 목간을 분석하여 延喜式이 쓰여진 927년과 비교해 보았다. 표기법이 달라도 같은 물건이 현상된 것도 있고, 지역을 바꾸어 현상된 것도 있었다. 목간을 통해 贄가 기본적인 제도로서 200년이상 존속되었다는 것을 알 수 있었다.

4. 結論

본고에서는 贄가 어떻게 현상되고 있었는지 명확히 하기 위해 延喜式の 제물에 관한 분석을 실시하여 현재까지 발견된 목간과 비교함으로써 200년의 시

39) 奈良文化財研究所のデータベース「木簡庫」<https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AJFKJ32000100>
(檢索日:2019.11.30.)

40) 国立国語研究所 『二十卷本和名類聚抄 [古活字版]』
<https://textdb01.ninjal.ac.jp/dataset/kwrs/> (檢索日:2019.11.29.)

간 경과에 따른 贄 변화를 보려고 시도하였다.

제2장에서는 延喜式の 贄에 대해 御食国을 한 눈에 알 수 있도록 지도로 나타내고 각국에서 현상되는 贄가 무엇이었는가를 분석하였다. 추측의 영역을 벗어나지 못하는 부분도 있지만, 贄로 현상된 여러 종류의 제물을 파악할 수 있었다고 생각한다. 유일하게 摂津国에서 현상된 皮蘭은 짐작조차 할 수 없었던 것이 안타까움으로 남는다. 또한 각국에서 현상된 해산물에 대해 鮓·鮓·醋·楚割 등의 이름이 붙는 것은 당연히 가공되었다는 것을 나타냄을 알 수 있었고, 生이 붙은 것이 날것이라고 바로 알 수 있지만, 해산물 이름 밖에 없는 것들은 날것 상태이었는지 가공된 것인지를 판단 할 수 없는 것도 있었다. 이처럼 상태를 알 수 없는 贄에 대하여 황궁과의 거리를 田中啓爾의 魚尻線이라는 개념을 사용하여, 어느 지역까지 날것의 상태로 운반이 가능하였는지를 구분할 수 있었다.

제3장에서는 발굴된 贄 목간을 분석하고 延喜式の 贄과 비교를 실시하였다. 延喜式과 贄 목간과는 시대적으로 200년의 시간적 경과가 있고 贄의 변천을 분명히 하는 것이 중요하다. 현재까지 273개의 贄 목간이 발견되고 있는데, 그 중 국가·국내 주소·贄의 종류·양이 정확히 기재되어있는 것만을 활용하였다. 나라에 따라 현상된 것이 다른 나라의 贄로 바뀐 것도 있고, 성격이 바뀌어 贄가 아닌 調로서 세금으로 징수된 것도 있었다. 또한 万葉仮名 및 표기 방법이 바뀐 것도 있었다. 그 중에서도 長屋王 저택에서 발견된 贄 목간은 천황뿐 아니라 大内裏에 살고 있지 않는 황족중에서도 贄를 현 상품으로 받고 있었다는 사실도 알 수 있었다.

이렇게 목간은 지금까지 서적에만 의존되어 왔던 기록에 대해 수정 작업을 할 수 있는 새로운 역사적 자료라고 할 수 있다.

지금까지는 平安시대의 贄문화를 延喜式 등 종이자료만으로 파악했지만, 贄 목간이 발굴됨에 따라 200년을 거슬러 올라가, 나라시대부터 贄문화의 변화과정을 알 수 있게 된 것이다.

【参考文献】

- いばらき魚顔帳編纂委員会(2011)『いばらき魚顔帳』、茨城県内水面水産試験場、p.48.
池谷 祐幸・間瀬 誠子・佐藤 義彦(2005)「山梨県・長野県におけるアオナシの探索・収集」『植

- 物遺伝資源探索導入調査報告書』21、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構遺伝資源センター、p.38.
- 大熊孝(2016)「社会的共通資本としての川」『水資源・環境研究』第29巻、水資源・環境学会、p.37.
(DOI: <https://doi.org/10.6012/jwei.29.33>)
- 五味文彦 (1999) 『中世の日本』、財団法人放送大学教育振興会、p.63.
- 日本大辞典刊行会(1973) 『日本国語大辞典第一巻』、小学館、p.403.
- 日本大辞典刊行会(1973) 『日本国語大辞典第五巻』、小学館、p.601.
- 日本大辞典刊行会(1974) 『日本国語大辞典第八巻』、小学館、p.701.
- 吉原啓(2018)「古代難波・住吉地域における生業と貢納」『万葉古代学研究年報』第16集、奈良県立万葉文化館、p.21.
- 岩波古典文学大系本 (卜部兼方・兼右本) /1990年発行版 http://www.seisaku.bz/nihonshoki/shoki_30.html (検索日:2019.11.12.)
- 京都府ホームページ 海藻乾燥品の紹介 (エゴノリ) <http://www.pref.kyoto.jp/suiji/egonori.html> (検索日:2019.11.12.)
- 『古事記』 岩波古典文学大系本 (訂正 古訓古事記) http://www.seisaku.bz/kojiki_index.html
- 国立国語研究所 『二十巻本和名類聚抄 [古活字版]』 <https://textdb01.ninjal.ac.jp/dataset/kwrs/> (検索日:2019.11.28.)
- 底本文献:経済雑誌社 国史大系 『延喜式』、日本古代史料本文資料庫 <https://miko.org/~uraki/kuon/furu/text/rituryou/engi/engi.htm> (検索日:2019.11.4.)
- 奈良文化財研究所のデータベース 「木簡庫」 <https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/>。(検索日:2019.11.4.)
- ビワマスガイド <https://www.biwamasu-dubhandf.com/cont1/main.html> (検索日:2019.11.13.)
- 『福井県史』通史編1 <https://www.library-archives.pref.fukui.lg.jp/fukui/07/kenshi/T1/4-01-02-02-03.htm> (検索日:2019.11.23.)
- ミツカン水の文化センター 「海のない地域に残る「海魚の食文化」～「魚尻線」がもたらしたもの～」 http://www.mizu.gr.jp/fudoki/people/060_uetsuki.html (検索日:2019.11.16.)
- 『GKZ 植物事典』 <http://gkzplant2.ec-net.jp/souhon/syousai/a-gyou/a/atubatitoserann/atubatitoserann.html> (検索日:2019.11.28.)
- Googleマップの直線距離測定機能. <https://www.google.co.jp/maps/@36.3205398,139.0136627,15.75z> (検索日:2019.11.)
- JAグループ神奈川 <https://www.jakanagawa.gr.jp/jagk/gaiyou/index.html> (検索日:2019.11.12.)
- wikipedia <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%9E%E3%83%85%E3%83%A9> (検索日:2019.11.27.)

논문 투고 일자 : 2019. 12. 30.

논문 심사 일자 : 2020. 01. 28.

게재 확정 일자 : 2020. 01. 30.

＜要旨＞

『贄』木簡と『延喜式』の贄の比較

吳秀文

本稿は贄木簡と『延喜式』に見える贄に対して比較を行うことで、その贄の時代的变化を探るものである。

まず、『延喜式』の贄について、日本のどの地域からいかなるものが贄として献上されていたのかを分析する。また、魚介類の場合、加工されたものか、生の状態で都まで運搬されたものかを探るため、田中啓爾の魚尻線概念を取り入れ、どの地域まで生の状態で魚介類を都に運ぶことができたのかを確認する。

この『延喜式』は10世紀に実施されていたが、平城京や藤原京で見つかった贄木簡と比較することで、200年間という長期間に亙り、贄がいかなる変化を遂げていったのかを窺うことができる。

A Comparison of the Tributes in
“*Letters through Wooden Materials*” and “*Engishiki*”

Oh, Soo-Moon

This paper explores what generational changes occurred in tributes by comparing the those found in *Letters through Wooden Materials* and *Engishiki*, Japanese books about law and customs.

First, this paper analyzes the tributes in *Engishiki*. by exploring what tributes were offered in different regions of Japan. Moreover, in the case of seafood, this paper investigates whether seafood was transported to the capital in a raw or processed form. by examining Keiji Tanakas concept of *uojirisen*. Additionally, the concept of *uojirisen* helps identify to which areas of Japan it was possible to transport seafood in a raw forms.

Engishiki is a book from the 900s. by comparing its tributes to those from Heijokyo and Fujiwarakyo in the *Letters through Wooden Materials*, this demonstrates how much these tributes transformed over a period of 200 years.