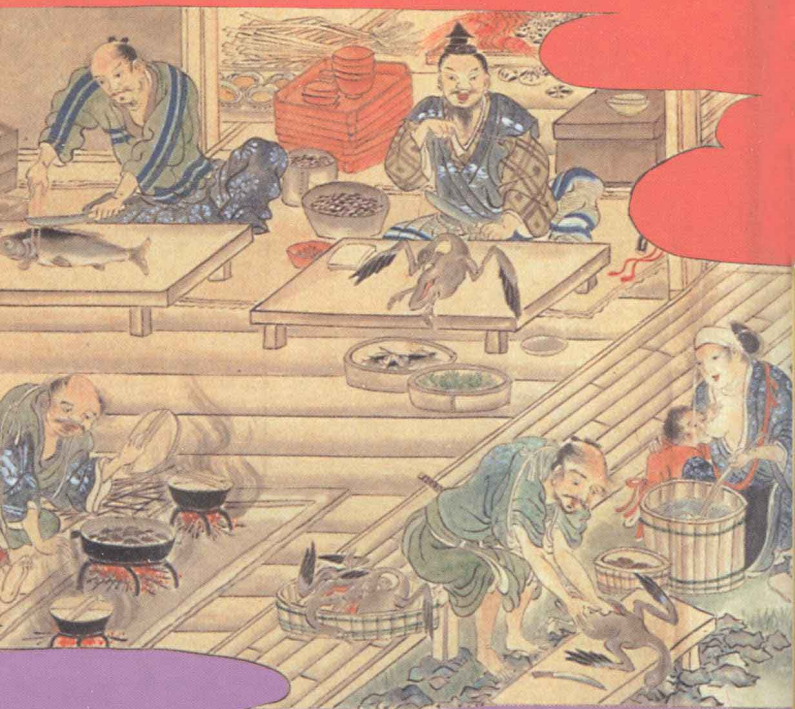


# 食の体験文化史<sup>2</sup>

森 浩一



# 食の体験文化史<sup>2</sup>

森 浩一

江苏工业学院图书馆

藏书章



中央公論社

森 浩一（もり こういち）

1928年生まれ。現在、同志社大学教授。考古学専攻。主要な著書に、『古墳の発掘』『考古学 西から東から』『古代技術の復権』『倭人伝の世界』『古代日本と古墳文化』『日本神話の考古学』『倭人・クマソ・天皇』『考古学と古代日本』などがある。

食の体験文化史<sup>しよくたいけんぶんかし</sup>  
2

©一九九七 検印廃止

一九九七年 三月三〇日初版印刷  
一九九七年 四月一〇日初版発行

著 者 森 浩一<sup>もり こういち</sup>

発行者 嶋中 鵬二

印刷所 大日本印刷  
製本所 大日本印刷

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋二一八・七

電話 販売部〇三・三五六三・一四三一

編集部〇三・三五六三・三六六六

振替 〇〇・一一〇・四・三四

ISBN4-12-002668-X

Printed in Japan

定価はカバーに表示してあります。

落丁本・乱丁本はお手数ですが小社販売部宛にお送り下さい。送料小社負担にてお取り替えいたします。

目次

|     |     |    |
|-----|-----|----|
| 19. | ウナギ | 11 |
|-----|-----|----|

大伴家持のムナギの歌

僕のウナギ遍歴

神の使いの鰻と蛇

浜名湖のウナギの養殖

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 20. | 水 | 23 |
|-----|---|----|

神饌の水

泉と池上・曾根遺跡

井戸の開発と人びとの暮らし

イイダコと飯蛸壺

|     |     |    |
|-----|-----|----|
| 21. | うどん | 35 |
|-----|-----|----|

老婆と「ぬくめ」

僕はうどん好き

馬琴がほめた京のうどん

製麺所で食べた讃岐うどんの味

|     |        |    |
|-----|--------|----|
| 22. | うどんと麺類 | 47 |
|-----|--------|----|

『守貞漫稿』のうどん屋

僕の麺類の分類

東福寺の製粉工場の設計図

麺類と石臼の普及

|     |                      |    |
|-----|----------------------|----|
| 23. | 石鍋 <sup>。</sup> ピビンバ | 59 |
|-----|----------------------|----|

韓国料理に親しむ

ピビンバの食習慣

コチュジャン

全州の石鍋ピビンバ

24. イワシ ..... 71

イワシはいつも第一位

イワシとイリコ

伊和志と伊委之の木簡

仙台城のタタミイワシ

25. 豆 腐 ..... 83

麻婆豆腐

豆腐と大豆の合計は

伊賀の田楽

固豆腐・木綿・キヌコシ

後漢の古墳の豆腐作りの壁画

26. サバ ..... 95

周防の鯖と佐波郷

鯖大師

富山の寺の鯖ずし

27. おスシ ..... 107

鮓・鮓・寿司・寿し

志摩のスシ、若狭のスシ

僕の好みのスシ

鮎ズシで妻に捨てられた男

『義経千本桜』の釣瓶鮓

28. お漬物 ..... 119

『漬物のおけいこ』

べったら漬

漬物発祥という萱津神社

醬津名我Ⅱ醬漬ミヨウガ？

29. お弁当

行商が分けてくれた弁当

弁当箱の文化

弥生人がのこした握りメシ

大勢に食事をだすことの大切さ

30. ソバ

門前ソバの記憶

ソバガキと木食戒

小松島のソバ雑炊

ソバは常食ではなかった

一斤の盛りソバ

|     |    |     |
|-----|----|-----|
| 31. | ナス | 155 |
|-----|----|-----|

一富士二鷹三茄子

上野先生の好きな長ナス

「茄子三斗」から「茄子四十顆」へ

韓ナスビと泉州の水ナス

|     |                 |     |
|-----|-----------------|-----|
| 32. | 十四日間の中国の食卓——野菜篇 | 167 |
|-----|-----------------|-----|

寧夏の真珠米

風車形のギョーザ

固原の畠は花盛り

シルクロードの果物

野菜さまざま

|     |                 |     |
|-----|-----------------|-----|
| 33. | 十四日間の中国の食卓——羊豚篇 | 179 |
|-----|-----------------|-----|

川魚と海魚

鶏肉と卵

回教徒はなぜ豚を食べない

ウルムチのバザール

カザフのパオでの食事

34. 栗

.....193

焼栗・栗おこわ・栗のお菓子

三内丸山遺跡のクリとクルミ

栗林と栗栖

『徒然草』の栗を食べる美女

丹波栗と丹波氏

『今昔物語』の法力で煮た栗

35. ハマグリとアサリ.....205

蛤御門

「倭人伝」の蛤

アサリの不思議

大串貝塚と風土記に描かれた潮干狩り

深川 飯

36.

シジミ……………217

宍道湖のシジミと「縄文的英智」

シジミチョウの伝説

旧石器時代人はシジミを食べた

河内潟のセタシジミ

履中天皇と信深貝

初出一覧

228

索引

238

食の体験文化史  
2



# 19. ウナギ

六月十一日は父（於菟次郎）の命日である。昭和三十五年のいわゆる六〇年安保の騒然としたさなか、夜帰ると父は亡くなっていた。母に聞くと、夕方ウナギ一切れとビワ一つを食べたあと、しばらくして事切れたという。

ウナギを書いてみよう。

父の最後の食物がウナギだったことにもうかがえるように、ウナギは体力をつけるのによいと信じられている。病人でなくとも、体力の落ちる夏バテを防ぐため、一年中でもっとも暑い土用の丑の日にウナギを食べる習慣がある。土用の数え方は陰陽五行説で一八日間と決まっている。だんだん使わなくなったが土用波とか土用餅もちの言葉がのこっている。



京都・三島神社の鰻絵馬。

## 大伴家持のムナギの歌

夏とウナギの結びつきは今に始まったことではなく、よく知られているように、『万葉集』巻第十六に「瘦<sup>や</sup>せたる人を嗤<sup>わら</sup>咲ふ歌二首」がある。作者は大伴家持<sup>おおとものやかもち</sup>、制作の年はわからないとされている。

石麿にわれ物申す夏瘦<sup>やせ</sup>に吉<sup>よし</sup>といふ物ぞ武奈伎<sup>むなぎ</sup>取り食<sup>め</sup>せ（三八五三）

この歌の場合、書き下しにした一般に市販されているような『万葉集』では、「武奈伎」の部分を「鰻」とか「鰻<sup>むなぎ</sup>」にしているが、どうかと思う。九世紀末ごろに作られた漢和辞典『新撰字鏡<sup>しんせんじきやう</sup>』でも、「牟奈岐」としているから、奈良時代や平安時代には、ウナギではなくムナギの発音だった。

発音がムナギだっただけでなく、鰻の字はまだ見られず、鰻、鰭、鰭、鰭などが使われている。鰭は今日、田ウナギの意味で使うことがある。

『万葉集』では、先のムナギの歌につづいて家持のもう一つのムナギの歌がある。

瘦す瘦すも生けらばあらむをはたやはた武奈伎を取ると川に流るな（三八五四）

このあとに、二つの歌についてのコメント（左註）がある。それによると吉田連老<sup>きちだのむらじおゆ</sup>の

字は石麻呂、たいへん瘦せた人で、たくさん食べても形が飢饉（餓鬼の意味か）である。そこで、家持がこの歌を作つて戯れ笑うことにした。

この説明を頭において先の歌を見ると、「やせの石麻呂よ。夏瘦せによく効くがあるんだ。ムナギを捕つて食べればよい」。後の歌は「瘦せるだけ瘦せても生きておればそれでよいではないか。ムナギを捕ろうとして川で流されるなよ」。

この歌は、かなり冗談がいえる相手でないかと作れそうにない。普段から石麻呂の動作を見るにつけ、「あいつなら川ですぐ流されそうだ」という面白さが先にうかんで、その情景を歌にするためムナギを持ち出してきたのではなからうか。そうだとすると、家持と接触できるところに石麻呂がいたことになる。

でも、どうして夏瘦せのムナギになったのだろうか。

吉田連石麻呂は、『万葉集』のほかには名をのこしていない。そこで奈良時代の似た名前の人を探してみよう。七七六年（宝亀七）の正月、叙位にあずかった大勢の人にまじつて吉田連古麻呂の名がある。このとき古麻呂は正六位上から外従五位下に位があがっている。さらに同じ年の三月には吉田連斐太麻呂の名が見える。この年は家持の死の九年前、この二人が家持と同じ時代の人であったことは確かである。

吉田連古麻呂や斐太麻呂は中務省なかつかさの内薬司ないやくしの上級役人であり、医者といつてもよいし侍医でもあった。古麻呂の父、吉田連宜のぶ（吉宜）は著名な医師であった。これらの人物のうち誰かが石麻呂と同じとみるのはむづかしいとして、別人ではあるが吉田連の一族とみることが充分可能性がある。

そうになると、僕の推測では石麻呂も医術にたけた人であり、そのことが「痩せている、痩せている。医者でも痩せは治せない」と家持が楽しんで、ついに歌にまでなった背景ではないかと思う。そうだとすると、家持はユーモアのわかる人なんだなあ。なお、この吉田連は百済系くだらの氏族である。

### 僕のウナギ遍歴

父がどの程度ウナギが好きだったのか記憶はない。だが大阪にあった「竹葉亭」の名を何度か聞いた。ここで、僕のウナギを食べた回数を「わが食物史の記録」（註）で見よう。九四年二二回、九三年二九回、九二年二三回（うち五回は外国）、九一年三〇回、九〇年二一回だから、ほぼ一年平均二十数回。これにはウナギの肝焼きもやきだけの回数も加えてあるが、それはせいぜい年に二、三回だろう。