

『酒飯論絵巻』に描かれる食物について

—第三段、好飯の住房を中心に—

伊 藤 信 博

1. はじめに

十六世紀に制作されたとされる『酒飯論絵巻』は、狩野元信系諸本と伝土佐光元筆の伝承を持つ系統とに大別される作品で、『下戸上戸絵詞』、『三論絵詞』、『酒食論』、『上戸下戸之巻』もこの絵巻の別称である。酒好きの造酒正糟屋朝臣長持、飯好きの飯室律師好飯、酒も飯も程々に好む、つまり、中庸を重んじる中左衛門太夫中原仲成が持論を展開する詞書を持つ一巻本の絵巻であり、飯室好飯の住房で三人が語り合う様子、糟屋長持の住居での酒宴、飯室好飯と中原仲成の食事や厨房の様子がそれぞれに描かれるなど、主となる絵巻の構成は四段となっている。

この絵巻は静嘉堂文庫美術館（一軸、紙本著色、貞享元年の土佐光起識語「土佐左近将監光元真筆」）、国立国会図書館 A（一軸、彩色）、国立国会図書館 B（一軸、紙本墨画、1部著色、色指示、印記、内海蔵本、「絵土佐光元筆 詞兼載法師筆」）、文化庁（一軸、紙本著色、十六世紀中期）、愛媛県歴史博物館（紙本著色、二軸、紙本淡彩、十六世紀末～十七世紀初頭）、茶道資料館、三時知恩寺、東京国立博物館など、国内では約二十の美術館や図書館が模本・版本を所蔵している。

海外でも、ニューヨーク・パブリックライブラリー・スペンサーコレクション、チェスタービーティ・ライブラリー、イギリス大英博物館、フランス国立図書館、ギメ美術館等が所蔵しており、内外どちらの模本・版本の制作年代も多岐に渡っている。

しかしながら、多くの異本・模本が制作されているにも関わらず、美術史の研究対象として取り上げているのは、並木誠士氏を筆頭にわずかな研究者のみである。文学研究も少なく、飲食、宴会、厨房が描かれ、調度品、下男・下女達、従者の服装などの社会風俗史、食文化研究には貴重な資料であると多くの研究者が断言しているにも関わらず、詳細な研究の対象になってはいないのが現状である。

ところで、フランス国立図書館・写本室蔵『酒飯論絵巻』を巡って、2009年10月からフランス人研究者を中心に研究会が発足し、この絵巻の総合研究をおこなっており、筆者は食物研究を中心に、発足当時から分担者として参加している。そこで、本稿では『酒飯論絵巻』に描かれる食物について、第三段における好飯の住房での食事風景や厨房での準備場面を中心に、第一段に描かれる箸による米の選別を交えて論じたいと考えている。

2. 『酒飯論絵巻』の特徴

この『酒飯論絵巻』の別称に「下戸・上戸」、「酒・食」とあるように、二つの対照的な事物の優劣争いを主題とする物語は室町時代にはかなり多い。伝二条良基（1320～1388年）による『餅酒歌合』、仁岫宗寿による大永五年（1525）の『梅松論』、お伽草子の「異類物」である『虫歌合』、『鴉鷺物語』、『鳥歌合』、『隠れ里』、『鳥羽画卷物之内合屁戦』、『墨染桜』、『十二類合戦絵巻』、能の謡曲『花軍』、その替間である狂言の『菓争』¹も同様である。

このような作品群は中国・明代にもある。『風月争奇』、『花鳥争奇』、『山水争奇』、『蔬果争奇』、『梅雪争奇』、『童婉争奇』などが代表例で、「異類論争物」あるいは「争奇類」と称されており、日本・中国ともに禅林での創作で、類似性が指摘され、同系統の作品群とも考えられている²。

しかしながら、『酒飯論絵巻』は他の多くの作品とは相違し、「優劣争い」が明確には現れていないのが特徴の一つといえる。もっとも、詞書による彼らの持論展開では、長持は「阿弥陀」、好飯は「法華経」、仲成は「即身成仏」で終わっており、念仏宗、法華宗、天台宗の宗派間の論議も重ねられているとされる³。

京都では、法華宗の台頭が1520年代前半にあり、天台宗との対立が起こっていた。また、一向宗、法華宗は共に台頭した商工業者とその支持基盤にあり、天文元年（1532）には、京都の町衆が中心となった法華一揆により山科本願寺が焼き討ちにあうのである。そして、天文五年（1536）には、天台宗は興福寺、本願寺と共に法華宗と争い、洛中の法華宗二十一本山が全て炎上する史実もあり、この争いは天文十六年（1543）年まで続いている。

ところが、『酒飯論絵巻』が語る内容は、例えば『墨染桜』のような戦争、切腹、出家のようなドラマチックな展開とはかなり相違しているのであり、争いといっても、小さな論争に過ぎない。第一段では長持、好飯、仲成の人物紹介があり「言葉を尽くして歌を詠む」と記される。第二段では、長持が酒の徳を説くが、下戸に対する批判は控えめである。第三段では好飯が過去の文学作品から例を取り、酒による悪弊を語り、「飯」の美味さ、お茶の楽しさを述べる。第四段では仲成が「飲まないのも飲み過ぎも、良くない」と語るのみである。つまり、絵巻の内容からは、歴史を反映する宗派間の争いはみえてこないのである。

一方、画には好飯宅門前に描かれる従者、好飯の住房で三人が語り合う様子、長持の住居での酒宴、好飯と中原仲成の食事の光景や台所での準備風景、配膳風景が丁寧に描き込まれている。このような食事背景を描いている画は、この時代には、この絵巻以外では「異類婚譚」を語る『鼠の草子絵巻』や『春日権現絵巻』、『慕婦絵詞』を挙げることができるといえる。

そして、食材も季節ごとにある節会の食材が毎日用意されているかのように、一つの画面に同時に描かれており、祝祭の大饗宴となっていることもこの絵巻の特徴である。加えて、この絵巻は背景に描かれる植物、人物の服装も食材と併せた季節の図柄で構成されている。したがって、「論争物」、「優劣争い」を主題としているようにみえる絵巻ではあっても、主眼とする主題は別の可能性もあるのである。この意味では、この絵巻が京都市中を巻き込んだ「応仁・文明の乱」（1467～1477年）以降に描かれたことと関わりがあるかも知れない。

この乱における洛中の戦闘の中心は上京であり、上京に集中していた寺社や公家、武家屋敷がこの乱で焼失したのである。『応仁略記』下、文正元年（1466）「正月十八日御霊神前合戦の事」の条では、今出川通りより北の多くの寺院や商家、民家の消失、「公家仁所々に暫住之事」の条は、「（前略）二条より上、北山東西悉く焼野の原と成て、すこぶる残る所は、將軍の御所計也。（後略）」と記す⁴。

花の御所や内裏、仙洞御所は焼けず、商工業者が多く居住した下京が焼け残ったことが、その後の京都の商業勃興をもたらすのである。しかしながら、「応仁・文明の乱」前後の享徳元年～二年（1452～1453）、文明三年（1471）、文明九年（1477）、文明十三年（1481）、文明十六年（1484）、延徳元年（1489）などには赤疹⁵が大流行し、戦乱、飢饉、疫病で多くの人々が塗炭の苦しみを味わった内乱でもあった。

このような史実から、この絵巻の画には、そのような苦しみを過去とし、貧富の差があっても、少しでも豊かな生活とささやかな平和、一年を通じて平穏な日々を願う強い欲求が現れているように思えるのである。画に描かれる料理の材料や食器・茶道具・家具、食事・宴会が進行中の場面、飲食の結果としての「酔い」の場面、厨房で働く身分の低い人々に多くの画面を費やしていること、豊かな食材、その食材から食事を作る下男・下女の穏やかな表情、碁を打つ人物たちの伸びやかな様子、また好飯の住房前で主人を待つ従者の実にのんびりした顔などは、絵巻の典型的な構図であるとしても、作者の願いを見事に表していると思われる。

そして、極端に「酒」・「飯」と対立させることで、中庸が良いけれど、そのような小さな極端な争いが逆に平和であることの証拠であるかのように誇張しているようにも思える。つまり、この絵巻はある理想の日常、ユートピアを描いているのであろう。

一方、この絵巻の次の特徴には、上述してきたように、台所で働く人々や従者の姿が積極的に描かれていることが挙げられる。このような絵巻の代表的なものには『信貴山縁起絵巻』や『一遍聖絵』がある。ところが、これらの絵巻は絵画化する目的の主題があり、その主題を強調するために、その背後に点景のように人々が描かれるのである。

また、「月次絵」や「名所絵」にも人々が描かれるが、この場合も、主題は月毎に繰り返される行事や普遍的な「名所」に現れる人々の点景描写であって、必ずしも、画家が

積極的に人々を描くという欲求ではなく、『鼠の草子絵巻』も婚礼という行事を描く主題に鑑みれば、「月次絵」と同様であろう。

もう一つの『酒飯論絵巻』の特徴は詞書が忠実に絵画化されていないことである。社寺建立の由来や本尊の靈験を説く十五世紀後半～十六世紀前半に数多く制作された「縁起絵巻」は、客観化された詞書が画と併せて、その主題を鑑賞者に訴えかける作品群であった。

一方、十六世紀～十七世紀に制作された詞書のない「参詣曼荼羅」には案内役の主題となる人物が幾度も繰り返し描かれ、鑑賞者を誘導する。そして、主体的に「絵解き」をおこなうことで、神域などへの参拝、信仰を鑑賞者に直接的に働きかける役割を持っていた。このジャンルにも、人々は多く描かれたが、やはり、神域の賑わいや主題となる人物を誇張するために置かれた点景に過ぎなかったのである。

ところが、このような詞書と画の双方によって、あるいは「絵解き」により、ある主題がより浮かび上がるといった手法を取らず、ストーリー性や文学的要素が欠けている『酒飯論絵巻』の特徴は、絵画的であるといえる。和語で書かれ、「食」を描くとはいつでも、禅宗において画の題材になるような風景を描き、その画に漢詩の賛を入れ、書画一致の理想を追求した詩画軸を思わせる趣さえ感じさせるのである。

この意味においては、この『酒飯論絵巻』が禅林での影響の下に成立した「異類論争物」と同系列であると考察することは可能であり、台所で働く人々や従者の姿が積極的に描かれている点においては、この絵巻の作者は新しい主題の開拓者であったと考えることができる。そして、その背景には町衆の勃興という京都の新しい歴史の動きを反映しており、平和への強い願いも画に映し出されていると思われるのである。

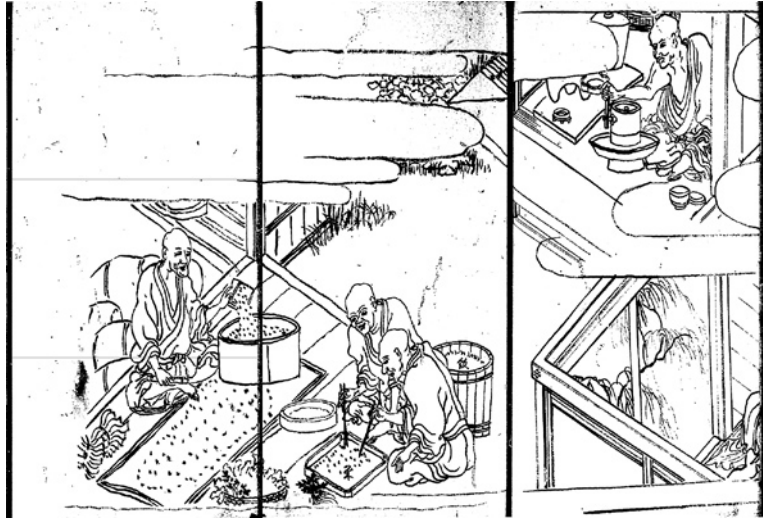
3. 大唐米について

フランス国立図書館蔵本は詞書を欠き、画だけで構成されているが、茶道資料館本や文化庁本、他の海外蔵本を詳細に比較した結果、文化庁本に一番忠実な写本であろうことが写本室研究員ヴェロニク・ベランジェ氏の研究により明らかになってきている⁶。特に第二段、第四段では、画中人物、調度品、画中画のモチーフ、着物に描かれる柄、食物などが文化庁と同じように、網羅的に、忠実に描き込まれており、非常に質の良い模本である。また、制作年代は江戸中期と推定されている。

さて、この論の主題となる画は第一段の飯室好飯の住房で三人が語り合う様子の後に描かれている二人の下男が箸により米を分けている場面である。庭には米俵が置かれ、下男の一人が米の量を計り、蒸し器らしき桶に移している。右奥には、抹茶を作っている男がみえる。画面中央にいるのが二人の下男である。通常、絵巻は右から左に開いていくため、時系列は右から左に流れている。しかし、時には、主題を強調するため時間

経過を逆転して描くこともある。

普通なら、二人の男がおこなう米の分別作業の図、その後米を男が計り、桶に移す図と続くことになるが、その場合、米俵はどのような意味を持つのかという点が問題になる。逆に強調されているとするならば、庭に置かれた米俵から、桶に、そして箸



『三輪絵詞』岩瀬文庫蔵。第一段、米を箸で選別する場面

による分別作業の図となり、その間にどんな作業があったのだろうかと思像させられ、分別作業が箸によっておこなわれる理由も気にかかる。

そこで、箸が描かれる絵巻を挙げると、『信貴山縁起絵巻』（十二世紀中頃～末）、『春日権現絵巻』（十二世紀後半）、『松崎天神絵巻』（十四世紀）などの「寺社縁起物」、『源氏物語絵巻』（十二世紀前半）、『住吉物語絵巻』（十四世紀頃）、『平家物語絵巻』（十五世紀？）などの「物語物」、『華嚴宗祖師絵伝』（十三世紀前半）、『玄奘三蔵絵』（十三世紀後半）、『一遍上人絵伝』（十三世紀末）『慕婦絵詞』（十四世紀中頃）、『弘法大師行状絵詞』（十四世紀後半～十五世紀）などの「高僧伝」、『地獄草子』（十二世紀中葉）、『華嚴五十五所絵巻』（十二世紀末）、『餓鬼草子』（十二世紀後半～十三世紀初頭）、『善教房絵巻』（十三世紀後半）などの「仏教教訓物」、『病草子』（十二世紀中葉）、『後三年合戦絵詞』（十四世紀中葉）、『直幹申文絵詞』（十三世紀後半）、『天狗草子』（十三世紀末）、『絵師草子』（十四世紀初期）、『福富草子』（十五世紀）などの「儀式、戦記物およびその他」があり、二十一絵巻、四十五場面が見つかる。

また、真魚箸^{まなぼし}が描かれる場面は、『春日権現絵巻』、『慕婦絵詞』や『白鼠の草子絵巻』の厨房場面であり、米を箸で掴む画は、この『酒飯論絵巻』以外にはない。そして、その第一段に描かれる米の選別に使われる白い箸の長さからは真魚箸をも連想させるのである⁷。

そもそも、真魚箸の「な」は、『和名抄』は「肴、野王案ずるに、凡そ穀に非ずして

食ふ、之を肴と謂ふ、さかな」とし、本居宣長は『古事記伝』「眞魚昨」（四十二）の条で、「（前略）魚を那と云は、^け饑に用る時の名なり。（中略）さて、菜も本は同言にて、魚にまれ、菜にまれ、飯に副て食物を、凡て那と云ふなり。（中略）萬葉十一 [四十二丁] に、朝魚夕菜、これ朝も夕も那は一つなるに、魚と菜と字を替て書るは、魚菜に渉る名なるが故なり。さて、其の那の中に、菜よりも魚をば殊に賞で、美き物とする故に、稱て真那とは云り。（後略）」と記す⁸。

室町時代および江戸の料理書では、真魚箸は真菜箸と記されることもあり、『和名抄』、そして、上述した「眞魚昨」の条の前半部分が記すように、穀物以外の食物が「な」であり、「肴」と呼ぶのである。つまり、真魚箸は野菜や魚などの副食物を調理する場合に使用された箸である。したがって、厨房場面に描かれるのは不思議ではない。

ところが、『酒飯論絵巻』では真魚箸らしき箸を米の選別に使用しているのである。また、『慕帰絵詞』の厨房場面には、調理中または調理を終えた食物を長い菜箸のような箸で掴む画もあり、『酒飯論絵巻』の第一段における米の分別作業の図は菜箸による食物の取り分けにもみえるのである。天理図書館本『鼠の草子』でも画中詞では「菜は盛りにくいものなり」と記し、「出羽の守」が大鉢から箸で菜を盛り付けている。

そこで、この米を仮に調理中の米と考えると、どのような推理ができるであろうか。そのヒントは『和漢三才図会』十八巻「秈」の項が、「狩り収めて粃を鍋に盛り、水少し許りを入れて蒸し熬り晒し、礮に磨きて以つて稈を去り米となす。もし蒸しざれば、則ち舂くときに碎け易く、これ一異なり。」と記すことにある。「秈」または「大唐米」と呼ばれる米は蒸した後に脱稈し、舂くと碎けない米と説明するのである。江戸時代後半に制作された『成形図説』には、大唐米つまり秈米を蒸す様子が画によって記されてもいる。

この事実から、大唐米という種類の米であれば、『酒飯論絵巻』第一段の米の選別が強調された場面で、時系列が逆転しており、俵から米を出し、計った後に蒸桶に入れ、蒸した後、二人の下男が調理中であるために箸を持ち、脱稈しきれていない米を分別していると考えられるのである。

この大唐米は、やはり、『和漢三才図会』「秈の項」に「そもそも赤米はよく舂いて糠を取り去ると白色で、^{やや}微紅^{もよう}文を帯びている。飯にするとよくふえて粘らない。温かいうちは香気があって大へん佳い。冷えると風味は減って、食べてもすぐ腹が減る。（中略）また秈糯というのがあり、これを大唐糯という。赤・白の二種あって、どちらもやや粘る。」と記される。

実際、この大唐米は粳米も赤・白、糯米も赤・白の種類があり、大唐米に由来する在来稲のDNA分析では、インディカ米に類別されることが明らかにされている⁹。そして、大唐米の初見は『東寺百合文書』「教王護国寺文書二百十八号」で、延慶元年（1308）の

丹波国大山莊西田井村の条であり¹⁰、以降、「矢野莊公文名算（散）用状」、「矢野莊供僧方算（散）用状」、「矢野莊学衆方算（散）用状」（『東寺百合文書』）では貞和二年～寛正七年（1346～1466）、『三宝院文書』の「醍醐寺領讚岐国東長尾莊算用状」では応永四年（1397）、『安芸文書』「大忍庄内検」（土佐国安芸郡・香我美郡）では応永二十九年（1422）と記録がある。

『田植草子』には「きのふ京からくたりたるめくろのいねはないね三ばにな米は八石な、ふくのたねやれ三合まいては三石、かこかさし候けにちもとこのいねにわ、まかうやふくのたねをは。」とあり、京から来る「目黒」稲は福の種であり、多収種の稲を歓迎しているのであるが、この「目黒」は大唐米の可能性が高い。『奈良市史』民俗篇にある御田の歌謡（手向山八幡）には「唐より渡るふしくろの稲はな」と記され、「田遊び」には、「京から来るふしくろの稲はな、稲三把で米八石」とあるとの指摘もある¹¹。

近世において大唐米と記載がある書物は『本朝食鑑』（「今本邦處處所種謂大唐米者似粳而粒小有赤白二色。其熟最早六七月収之而米亦多、恐是綱目之秈米也乎」）、『倭訓栞』（たうぼし、大唐米ともいう、秈也といへり）、『清良記』（太米之事。早大唐、白早大唐、大唐餅）、『毛吹草』（その他、香米もあり、芳米と記す）、『合類日用料理抄』（大唐餅米にて椿餅を作る）、『庖厨備用倭名本草』、『大和本草』、『食物知新』、『農業全書』、『好色一代女』、『世間胸算用』、『宜禁本草集要歌』、『日葡辞書』、『食物和歌本草増補』、『庖厨備用倭名本草』、『書言字考節用集』など数多い。

つまり、中世には赤米種および白米種、糯米種、粳米種もある「大唐米」（占城稲）が流入し、気候条件に左右されず、どのような土地でも育つことから、新田開発の条件にも適し、低湿地体、つまり、水はけが悪く、常に湛水状態の土地や洪水時に湛水しやすい土地、高冷地で盛んに栽培されたのである。江戸時代に、農書を初めとして赤米の栽培や流通に関する記録が多く残った理由もそこに挙げられる。

中世では、『御ゆとのゝ上の日記』、天正九年（1581）十一月十八日の条は、「なかはしよりあかき御かゆまいる。」と記し、赤粥の記録¹²がみえる。天正元年～天正十九年の間の日記を調査すると、赤御供や菱餅を「赤のかちん」と表現している箇所が多数ある¹³。『群書類従』卷第三百六十四「厨事類記」においても、「米餅。赤。蘇芳。青。花田。黄。白。或以標用青色。以蘇芳用赤色。或濃薄色多種用之。近代以一色一折敷居之。」などと赤い餅があることを示し、延徳四年（1492）、万里集九作『梅花無尽蔵』は「占城之早稲 孟秋已熟 魯史所期之大有也（後略）と記し、占城米の早稲が実っていると記すのである¹⁴。『七十一番職人歌合』にも「売り尽くすたいたう餅や饅頭の声ほのか成夕月夜哉」とあり、饅頭売と法論味噌売が対となって紹介されている¹⁵。

また、「飯」についての採録頻度を『近世節用集類』¹⁶から調査すると「赤飯」の採録頻度（67%）が「白飯」の採録頻度（50%）を上回る結果ともなり、日常では、「赤飯」

も「白飯」と同じく食されている事実が分かる¹⁷。江戸時代では、享保三年（1718）板『御前菓子秘伝抄』¹⁸における大唐米を使用した菓子の種類は、十五種類にも及ぶ。

4. 米の炊き方と好飯の住房において描かれる食物

『酒飯論絵巻』の第三段は、好飯ともう一人の法師および稚児が食事をする場面と厨房での調理場面が描かれている。食事場面では、高盛にされたそれぞれ違った調理がされた「飯」が登場している。『類聚倭名抄』や『延喜式』に記される「飯」には、「強飯」^{かしきかて}¹⁹、「炊飯」^{あぶらいひ}²⁰、「黒米飯」^{ほしいい}²¹、「糲」^{かたかゆ}²²、「餉」^{かたかゆ}²³、「糲米」^{やまごめ}²⁴、「糲糲」^{おこしごめ}²⁵、「頓食」^{とんじき}、「姫飯」^{ひめいひ}、「水飯」²⁶、「湯漬」²⁷、「饘」^{こずみ}、「汁粥」²⁸、「漿」^み、「味噌水」^{みそず}²⁹、「望粥」^{もち}³⁰、「薯蕷粥」などが記される。

「強飯」は甑^{こしき}で蒸して作った飯で、現在の「おこわ」であり、「姫飯」^{ひめいひ}とは、米と水を釜に入れて火にかけ、沸騰後しばらく炊いてから粘り気のある白湯を取り除き、再び蒸して仕上げる方法で、「湯取り法」による飯である。『和妙抄』では「米に非ず、粥に非ず。」と記される。なお、『和妙抄』に記される「漿」^{こみづ}がその白湯である。「饘・固粥」は粥の固いものである。『和妙抄』は「饘、和名かたかゆ、厚粥也。」と記し、『江家次第』第七巻では「藏人御粥を供ず、堅粥也。高く之を盛る。」とし、箸を粥の上に立てるとの表現もある。また炊飯と記し、「かしきい」とも呼ぶ。この場合「赤飯」である。また、好飯段の詞書に記される「鳥の子にきりの、わか御料」とは「頓食」で、『源氏物語』の注釈書である『孟津抄』は「屯食つゝみいひと云。下藨に給ふ強飯、鳥子也。」と記す³¹。

なお、現在のご飯の作り方は、「姫飯」または「饘」がその原型であろう。「湯取り法」による飯の炊き方は、飯が腐敗しにくく、江戸の町では、朝だけが火を使用できたことから、江戸時代においても多用されている。また、室町時代頃までは「強飯」が中心であった。鉄釜や土製釜は高価であり、甑は手作りで簡単に製作できたからであろう。現在使われる土鍋は通常、上薬をかけ、1,200度で製作されたものである。1,200度以下で生成された土鍋では煮炊きの時、割れやすいからである。この時代にこの温度まで上げるには、登り窯でなくてはならず、上薬をかけた土鍋は庶民には高価であったと考えられる。



『三輪絵詞』岩瀬文庫蔵。第三段食事場面

『酒飯論絵巻』に描かれる食物について

また、『近世節用集類』から餅の種類を挙げると、温餅（鏡餅あるいは雑煮へ入れる丸餅）^{かちん}家鎮（普通の餅）、^{いもち うるもち}糍、^{ここめもち}糍（粳米と糯米の餅）、小米餅（屑米と糯米を混ぜた餅）、^{しんこもち}糍粉餅（粳米の粉を蒸した餅）、屑米の餅、^{さんぎもち}熨斗餅、圓餅、算木餅（算木の形に切った餅）、^{みずもち}水餅（寒中に凍らせた餅）、草餅・艾葉餅、^{かいもち}搔餅（もち米の粉・米粉・粟粉・小麦粉を水で搔きこね餅になるまで煮たもの）、^{しんきく}神麴（米こうじから作った餅）、^け罌粟餅、^{しすほう}蘇方餅、^{べいだん}山椒餅、雑煮、餅餃（餅の中に鴨などの卵や野菜を煮て包み四角にした餅）、蒸餅、焙餅、^{かちんなんぼ}歌賃南飯（ねぎ入り雑煮）などが記される。

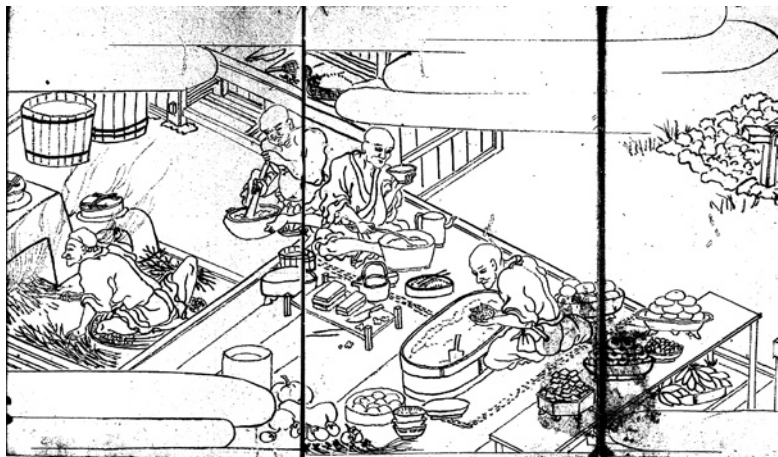
以上のような基礎知識から、この『酒飯論絵巻』の第三段をみると、その豊富な米の種類や炊き方、麦などの他の穀物、食材から生まれた食物の色取りの豊かさが楽しめる。また、調理場面にも赤米も含めた多種類の米を使用した餅や饅頭、御輿米などの茶子や「菓子」³²などが描かれているのである。

さて、第三段の飯室好飯住房における食事および、その準備風景が描かれた画から食物を抽出する前に、まず詞書から食物を列挙する³³。

「二本三本、五本たて、本飯復飯、すへ御れう、鳥の子にきりの、わか御料、玉をみかける、とき御料、粟の御れうの色こきは、をみなへしこそ、似たりける。桃花の宴の、あか飯は、花の色かや、うつるらん、夏は涼しく、おほえける、麦の御れうも、めつらしや、地藏かしらの、高飯は、六道のちく、たのもしや。」

この部分には、「頓食」（鳥の子）、「とき御料」（糯と粳米を6：4の割合で作る『料理物語』）、
「粟飯」、「赤飯」、「強飯」が紹介される。

詞書冒頭部分の「二本三本、五本たて、本飯復飯」は、「今川大双紙」³⁴に以下の説明



『三輪絵詞』岩瀬文庫蔵。第三段、厨房場面

がある。「(前略) 二本立三本立といふも。飯を二様に参らするを云也。一番に本飯也。

是はくろ物として、こはき飯を盛て紙をたゝみて帯にする也。(中略) 次には二本立。是もこはき飯を常のごとくに盛て、御具足をば色くに盛也。此外に御こづけとてかきわけて、其上に汁をかけて参らす也。御飯には三本ながら御しのおいぜんもあれども。汁に付てまいるには、こづけの御めしに。何れの汁にてもきこしめし度を取りてきこしめすべし。三本立は姫の飯に計御手をかくる也。(後略)』

この作法からは、先ず「強飯」を高盛にし、二度目も「強飯」であるが、周りにオカズを盛ったり、「こづけ」として、汁、湯、水をかけたりした飯を給仕する。三本立ては「姫飯」となるのである。

「四季おりふしの、生玠は、くゝたち、たかんな、みやうかの子、松たけ、ひらたけ、なめすゝき、あつしる、こしる、ひやしつけ、調味あまたに、しかへつゝ、うそゝけ入の、うす小つけ、よきほとらかの、小さいしん御まへに、すへて、見さうはや、まいらぬ上戸や、おはします。」

紹介されるのは、アブラナ科の青葉、筍、茗荷の芽、松茸、平茸、鼠茸（ホウキ茸）、熱汁、小汁、冷やし漬け、湯漬け（水漬け）飯であり、食材は汁、羹の材料であろう³⁵。

「其後、もちゐ、色くに、やよひも、はしめの、わか草はちゝこ、はゝこの、はし子もち、手づくりからに、いたゐけや、かはらぬ色の、松もちゐ、千世とそ、君を、いのりける。ほんのうの、きつな、きりもちゐ、菩提にすゝむ、たよりあり、命は水の、あわもちゐ、世の、あたるも、知られけり。五月五日のちまきには、屈原かむかし、おもひ出、冬のはしめの、いはひには、ゐのことなつくる、かいもちゐ、秋の鹿にはあらねとも、紅葉をしくも、いとやさし、青陽の春のはしめには、たかきいやしき、をしなへて、ことさとかゝみの祝こそ、千とせの影をは、うつしける。神社、いつれの御願寺も、壇供のもちゐ、すへてこそ、修正のをこなひ、ありときけ。」

この部分は餅の説明で「点心」部分である。父子草・母子草・御形を使った草餅、松餅・笹餅、切り餅、栗餅、粽、亥の子餅（おはぎ）、鏡餅、団子または大豆餅・小豆餅となる。

また画には、強飯、姫飯、麦飯、湯漬け（水漬け）飯、粟飯、菜飯、赤米と粳米を併せて炊いた飯、黒米飯などの飯類の他、糶糶、亥の子餅、苺と李、粽、菜饅頭³⁶、大唐餅またはしとぎ餅³⁷、越瓜、真桑瓜、姫瓜、大根または蕪の若葉、切り餅、くこの実³⁸、平茸、茄子、牛蒡、南瓜、冬瓜、糸瓜、大根の浅漬け、松茸が描かれているのである。

5. 結びに変えて

以上のように、米の炊き方の種類や餅の種類を紹介したり、『酒飯論絵巻』に描かれる米が大唐米であろうとの仮説に基づき論を展開したりしてきた。『酒飯論絵巻』第一段場面において、大唐米を蒸し、精米とし、真魚箸らしき箸によって、搗ききれていない米を分別していると考え、絵巻による時系列の逆転により、その場面が強調されていると論じたのである。

ところで、儀礼系の先行研究者は平安時代から「米」を主食と位置付けているが、食物史の研究者は必ずしも米が主食とは考えず、麦、粟、稗、豆類も同等の位置と考える研究者が多い。宮廷の儀礼において、粳米と糯米も『延喜式』『内膳司』からみれば、正月三節、五月五日節、七月七日節、九月九日節、供御月料などでもほぼ同量を使用しており、麦、粟、稗、豆類も必ず使用されるからである。そして、室町後半まで、米も他の「菜」と同様に等しく同分量が膳で運ばれたと考えられている。つまり、「会席料理」のように、様々な「菜」と共に「飯」が置かれたのである³⁹。

この意味では、『酒飯論絵巻』で描かれる様々な種類の米を原料とした食物は、菜食主義の人々が野菜を様々な調理し、食すのに似ており、「米尽くし・穀物尽くし」の構図により、米を原料とした食物を誇張して描くことで、強く印象付けることを作者が狙ったのではないかと考えられる。

つまり、「二本立て、三本立て、五本立て」では、普通なら「汁」や「菜」も含め「飯」（湯漬け飯も含む）が食事の場に現れて当然である場面を、「強飯」、「姫飯」などの「飯」以外の「飯」を色とりどりの「汁」や「菜」と見立てている点にこの画の面白さが出ているのである。画では、高盛になっていない椀が三種類あり、二種類が汁、一種類が漬物、または三種類が汁に見立てられているのであろう。

上述した本居宣長の『古事記伝』では真那とは「美^{うま}き^{もの}物」を呼ぶ表現とするが、『酒飯論絵巻』に描かれる米が大唐米であるとする本論の仮説が間違いであるとしても、時間軸を逆転させ、強調するだけでなく、真魚箸のような箸によって米の仕分けの画を描くことで、米が「美^{うま}き^{もの}物」であるとの印象付けも鑑賞者に対してあったとも想像できる。

そして、『酒飯論絵巻』第三段の饗宴における飯の描き方から、この当時の人々が、現在我々が失った米の種類豊富なさとその種類に合わせた米の調理法を持っていた事実が分かる。この事実から米に対しての「主食」イメージより「菜」としての食物イメージを強く与えるのであり、この点を儀礼、食文化史、農業学、民俗学、歴史学の視点から失われた過去の食物文化として、再考察する必要があるであろう。

また、『酒飯論絵巻』全体で描かれる食物は非常に多量であるとはいっても、決して、豪華・奢侈な食物ではなく、庶民が普通に食べるものばかりを並べているのであり、祝祭時に現れるような珍味は描かれていない。『尺素往来』、『厨事類記』、「近世節用集類」

などに記されるような食物が中心であることから、『酒飯論絵巻』が視線を注ぐ中心は厨房で働く人々にあり、この絵巻の主題が彼らも含めた社会のささやかな平和への強い願望であろうと強く感じるのである。

¹ 橘、九年母、柚子、蜜柑、仏手柑、金柑等の精と栗、梨、梅、柘榴、棗、桃等の精が擬人化されている。

² 金文京「東アジアの異類論争文学」『文学』11、12月号、『漢字文化圏を読み直す』43頁、岩波書店、2005年。

³ 山岸徳平「三論絵詞とその本文」、『説話文学研究』、425～431頁、有精堂出版、1971年および並木誠士「酒飯論絵巻考」、『美学』45号（1）、1990年。

⁴ 『群書類従』巻第三七七、合戦部九、437および448頁、経済雑誌社、1894年。

⁵ 富士川游『日本疾病史』痘瘡条、109頁および麻疹条、181頁、東洋文庫133、平凡社、1969年を参照。なお「赤疹」は麻疹なのか痘瘡なのか表記のゆれが大きく明確ではない。筆者は痘瘡説を取っている。

⁶ フランスにおける『酒飯論絵巻』研究会の報告（2009年12月）。なお、フランス国立図書館蔵本の画の使用許可を得る時間がなかったため、岩瀬文庫蔵『三論絵詞』を本稿では使用している。

⁷ フランス国立図書館蔵本は箸が白く描かれている。

⁸ 『古事記傳』第二巻、十四之巻、771頁、日本名著刊行會、1930年。

⁹ 大越昌子等「マイクロサテライトマーカーを用いた日本の在来イネの分類」『育種学研究』6、125～133頁、2004年。

¹⁰ 黒田日出男「中世農業技術の様相」、『講座・日本技術の社会史』第一巻、日本評論社、74頁、1983年。

¹¹ 前掲書（註10）75頁。

¹² 小正月に食べる赤粥は小豆入りであり、平安時代からの伝統を持つが、普段も小豆入りとは考えていない。

¹³ 『御ゆとのゝ上の日記』第七～八巻、続群書類従完成會、1958年を参照。この期間だけでも、栗のかちんや白かちん、その他『酒飯論絵巻』に描かれる「菓子」、茸類が多く登場している。

¹⁴ 『五山文学新集』第6巻、1972、東京大学出版会。

¹⁵ 『七十一番職人歌合』十八番、『新日本古典文学大系』、岩波書店、1993年。この「たいとう餅」の注では、「大湯餅」と漢字が当てられ、『毛吹草』から「大米餅」ともいい、白米の粉を練って蒸した餅とするが（38頁下注二）、赤、白の両方の可能性が高いと考えている。

¹⁶ 『伊京集』（室町後期）、『天正十八年本節用集』（1590年）、『易林本節用集』（1597年）、『二行節用集』（江戸前期）、『元祿節用集』（1691年）、『大増字萬寶節用集』（1708年）、『増補合類大節用集』（1717年）、『新增節用無量藏』（1736年）、『女節用嚶粟囊』（1743年）『倭節用悉改袋増字萬物節用』（1826年）、『萬代早引節用集大成』（1850年）、『江戸大節用海内藏』（1863年）など。

¹⁷ 芳賀登編『日本の食文化』第一巻「近世節用集に収録された食生活関係語彙についての調査（第一報）」111～129頁を参照、雄山閣出版社、1998年。

¹⁸ 梅村市郎兵衛（水玉堂）編『御前菓子秘伝抄』（別名：古今名物御前菓子秘伝抄、諸国名物御前菓子秘伝抄）、『近世菓子製法書集成』1、平凡社、2003年

- ¹⁹ 雑炊のように、米、粟、稗、蔬菜、豆を混ぜて炊いた飯。
- ²⁰ 玄米飯。
- ²¹ 油で炒めた飯。
- ²² 米、粟、黍を蒸して飯とし、天日に干したのもの。
- ²³ 干飯。
- ²⁴ 初のまま炒り、殻を取ったもの。
- ²⁵ 大膳職から神前に供えるのに用いた干菓子的一种で、米、粟、麦などを蒸して作った興し種を煎り、蜜を混ぜ合わせながら固めたもの。
- ²⁶ 強飯、姫飯、饅、糯に水をかけ、柔らかくしたもの。
- ²⁷ 強飯、姫飯、饅、糯に湯をかけ、柔らかくしたもの。
- ²⁸ 今のお粥。しかしながら、薯蕷、大根、粟、小豆、胡麻などの蔬菜や魚類なども入れる。
- ²⁹ 七種粥だが、黍子、稗、薯蕷、大豆、小豆、粟、胡麻、大角豆や果物（柿）なども入れる。
- ³⁰ 現在の雑炊だが、果物も入れる。
- ³¹ 野村精一編『孟津抄』上巻『源氏物語古注集成4』、33頁、桜楓社、1980年。
- ³² 『尺素往来』に記される菓子は「青梅、黄梅、楊梅、枇杷、瓜、茄、覆盆子、岩棠子、桃、杏、棗、林檎、石榴、梨、柰、柿、稗、粟、椎、金柑、蜜柑、桃橘、鬼橘、柑子、鬼柑子、雲州橘。」である。
- ³³ 詞書は国会図書館蔵B本を定本とする『室町時代物語太成』第七、246～248頁、角川書店、1979年版を参照した。現在、文化庁本を『酒飯論絵巻』研究会において翻刻中である。
- ³⁴ 『群書類従』巻第四百十二。
- ³⁵ 『料理物語』は小汁を筍汁とする。『古事類苑』は『酒飯論絵巻』での例を挙げるのみである。そして、模本全ての詞書において、「ひやしつけ」と記されるが、『古事類苑』は「冷汁」と解釈している。冷汁であれば、平安末期に成立した有職故実書である『類從雑要集』に「熱汁、鮑、志女（しめ）知（ぢ）、寒汁、鯉味噌、松茸または魚鳥肉を入れた羹（菜を入れたもの）」と記され、理解しやすい。「ゆ」と「け」が似ているため、写し間違ったのかも知れない。なお、『料理物語』では冷汁を茄子、粟、生姜、茗荷等で作るとする。
- ³⁶ 『嬉遊笑覧』は「『食物本草』には餛飩の製やうをいひたるをみるに菜饅頭のやうなり。」、また「『東鑑』には十字とあるものは饅頭なり（中略）十字は蒸て坼（サケ）たるをいふ。」と説明し、そして、「『職人尽』の絵には、饅頭の頭に朱の点あり、是もと点にはあらし十字なるべし（後略）。」と記す。
- ³⁷ 元禄十二年（1699）板『神道類聚名目抄』は「餅米を蒸し熟して、わづかに春、鶏子の形の長きが如く造るなり」と記す。
- ³⁸ 菜饅頭に使用したと思われる。
- ³⁹ 『類聚雑要抄』が正月の鏡餅の上に桂葉、蕪菊一株、押し鮎一隻を置くよう指示している事実は「菜」の位置を考える上で興味深い。

[附記]

画像の掲載許可をいただきました岩瀬文庫には篤くお礼を申し上げます。

