

室町時代食文化資料としての『鼠の草子絵巻』 その②

－料理と食材を中心として－

小林 美和・富安 郁子

本稿は前稿「室町時代食文化資料としての『鼠の草子絵巻』 その①－調理場面を中心として－」の続稿であり、『鼠の草子絵巻』の室町時代食文化研究の資料としての価値に言及するものである。

1. 鼠と室町の都市消費社会

平安時代、室町時代を通して、絵巻物に現れる鼠の数は決して多くない。よく知られるものとしては、『春日権現験記絵』、『絵師草子』に登場する鼠であるが、それらは天井や縁側を単体で歩く姿であり、室町時代の御伽草子等の中で群れをなして躍動する鼠たちの姿とは明らかな対照を見せている。



春日権現験記絵

すなわちこれは、黒田日出男氏^{註1}が指摘されるように、室町時代における台所や消費の発展という社会の変化の反映と受けとめることができる。『鼠の草子』に描かれる厨房の食物にあふれんばかりの様子は、室町時代における消費生活の上昇を物語るものであり、その背景に、よく知られるように貨幣経済の普及があったことは疑いを得ない。社会の急速な資本化が、京都に代表される都市生活に富をもたらしたが、その副産物として鼠の跳梁という事態を招いたことは見やすい道理といえるであろう。その意味で、大量に発生する鼠の群れは、富の象徴であり、鼠をして福神である大黒天の使いとする信仰の流布も故のないことではない。



鼠の草子

御伽草子『弥兵衛鼠』は、京都東寺の塔に住む白鼠の弥兵衛が、雁の胸にぶらさがったまま常陸国まで連れ去られ、その地の長者の屋敷に住みつく。弥兵衛はそこでは、大黒天の使者として歓待され、やがて都に帰るが、その後長者は大黒天の加護で益々繁盛し、弥兵衛も「福祥の大膳の介」に任ぜられ、富貴を極めるといふ物語である。この作品は、白鼠を大黒天の使者とする当時の民間信仰を背景に作成された祝儀物語といってよい。大黒天は、室町時代には、日本神話の大国主の神との習合が顕著となり、左手に袋、右手に槌を持ち、頭巾をかぶり、米俵に乗る姿となって、台所を司る福神とされた。『源平盛衰記』巻1には、「鼠は大黒天神の使者なり、此人の栄華の先表なり」と、平清盛の栄華を予告する存在として、登場しており、現実社会における致富成功を求める室町の人々の願望を象徴する神であった。



弥兵衛鼠 (大阪青山短期大学蔵)



大黒天像

口承文芸「鼠の浄土」は地下にある鼠の楽土を訪問して、その財宝を獲得するという話であるが、そこには、地中には地上とはまた別の世界があり、そこは豊かな浄土であるという民間信仰を窺うことができる。また、南島沖繩において、鼠は洋上かなたの理想郷、ニライカナイからやってくる祖霊の使者とされる^{注2}ように、日本には、古くから鼠を神の使いとする信仰があったと考えられる。

いずれにしても、『鼠の草子』において鼠たちが繰り広げる饗宴の様子は、豊かな室町の都市消費生活の象徴的表現であり、御成料理をモデルとする豪華な食事は、人々の欲望の在り処をリアルに物語っている。

2. 『鼠の草子』における汁物料理

ロドリゲス『日本教会史』^{註3}は、日本で行われる5種類の宴会を紹介している。その中で、第1のものは、信長・秀吉の時代における大改革を経たもので、この時代に広く流通するものであるという。したがって、その他の第2から第4までは、信長・秀吉時代以前のものであることになる。その中で、ロドリゲスは宴会料理における汁物の重要性に言及している。それによれば、汁物が宴会の主要な料理であり、他のものは「添え物」で、「冷たくまずい」と評している。ここでいう他の物とは、主に平安朝以来の大盤料理の伝統を引くものを指している。そして、汁物の具材としては、魚・鳥肉を使うとし、中でも、第1位が鶴、第2位が白鳥、第3位が野鴨だとする。次に信長・秀吉以前の宴会料理の種類と内容を次のように紹介している。

①三つの食台（三の膳）の宴会

20の料理で構成され、その中に4種の汁物が入る。汁の具材は、白鳥か野鴨の肉が主要なもので、さらに、魚類、貝類の干物等を使う。

②五つの食台（五の膳）

26の料理が出、その中に6つの汁が含まれる。汁の具材はうち4つは魚。1つは必ず鯨肉、その他干物にした貝類、鳥の肉。

③七つの食台（七の膳）

32の料理が出、8つの汁が含まれる。その中の5つは魚、1つは貝類、2つは鳥の肉。鳥の汁の具材は、第1に鶴、第2に白鳥。これらの鳥が飛来する冬は新鮮な肉、その他の季節は塩漬のものを用いる。

『日本教会史』の編著者ジョアン・ロドリゲスは、1577年日本に上陸^{註4}し、30年以上にわたり日本に滞在して、イエズス会の通事として活躍した人物である。ここで紹介されている3種の宴会料理は、いわゆる本膳料理における三の膳、五の膳、七の膳を指しており、ロドリゲスの時代には、これらから儀礼的要素を大幅に取り除き、実質本位のものとなったと記している。

本膳料理が武家の式正の饗宴の中で完成されたのは室町時代であった。日本の饗宴は酒礼、饗膳、酒宴の三部より構成されるが、武家のもっとも重大な公的饗宴である御成（主君が家臣の邸を訪れる宴）の中の饗膳として本膳料理が完成された^{註5}。ロドリゲスは、この本膳料理における主要なものは、汁物であると主張している。

『鼠の草子』における調理場面が、室町時代の御成料理を強く意識していることは、前稿でも指摘したが、その中で、汁物調理の絵が描かれているのは興味深い。ここでは、天理本、

サントリー本、天理別本の該当場面を対象にそれぞれの特徴を考えてみる。

①天理本

カマドの横で貝杓子を持った「料理の塩梅上手」の異外しの隼人が、汁の味見をしながら、横に控える狂歌読みの踊兵衛と豊食いの三十郎に、「すこし塩なく候。ちと吸うてみよ。こは煮へ候」と、言っている。狂歌読みの踊兵衛と豊食いの三十郎の2匹は味見係りであろう。ここでは、鍋は1つのみでシンプルな絵柄となっている。また、三者いずれも、袴に折烏帽子という装束をしており、この点からも他本に比し、古い時代のものであることが窺われる。



天理本

②サントリー本

サントリー本では、カマドに2つの鍋が載っており、「御しるのやくにん（役人）」の小六が、味見係の孫衛門に「かいふん料理申候。ちとずつて御らんじ候へ。塩をまつとさし申すべきか。又酒塩さし申すべきか。」と言って、判断を孫衛門に委ねている。要するに、汁の味をととのえるための酒塩を足すかと聞いているのである。それに対して、孫衛門は、「塩味のいまちと実を入れたまへ。」などと答えている。「かいふん料理」の意味は明らかでないが、仮にこれを「海粉」の意とすれば、『日本料理秘伝集成』巻6「料理通 三編」注が指摘するところの海藻ウミゾウメンの異名で、水にもどして汁の実、酢の物、刺身のつまなどに用いたものである。また、その装束は袴に鬘姿（うち1匹は帯刀）。



サントリー本

③天理別本

天理別本での汁物調理の絵は、地火炉に3つの鍋が置かれ、その前に3匹の鼠が描かれている。そのうちの2匹は、袴・帯刀姿。その1匹が貝杓子と椀を手にして、汁の味見をしながら「本汁」の出来がすばらしいとっている。残りの1匹（袴・帯刀なし）は、火箸を片手に、「二の汁の蓋を取りやれ。煮へこぼれるく」即ち、「二の汁」が吹きこぼれるので、蓋を取るようになどと言っている。本汁とは本膳の汁、二の汁とは、二の膳の汁の意である。ここから考えられることは、画面の向かって左から、本膳の汁、中央が二の膳の汁、右が三の膳の汁ということになる。



天理別本

天理本・サントリー本・天理別本の順で鍋の数が増えており、中でも天理別本の絵が詳細であることは一目瞭然であるが、それは天理別本の描き手が、従前の作品を原拠として、そこにより詳細で豪華なイメージを盛り込もうとした、創意工夫のあらわれと考えられる。それと、同時に、この3作品がこの順番で作成されたことを物語るものであろう。

いずれにしても、これらの挿絵から、調理の場において、汁物が重要な位置を占めており、汁役人の中に、必ず味見役が入っていることから、その味付けに細心の注意が払われていたことが分かる。

さて、室町期の本膳料理において、どのような汁物料理が供されたかについて、2つの御成記から見ておきたい。

①『祇園御見物御成記』（大永2（1522）6月、足利義晴）^{注6}

二の膳（御汁鯛・蕨）、三の膳（雁、集煮）、四の膳（御汁）、五の膳（御汁）

②『朝倉亭御成記』（永禄11（1568）5月、足利義昭）^{注7}

二の膳（御汁鯉・同集）、三の膳（御汁白鳥・同筍）、四の膳（御汁鯛）、五の膳（御汁）、六の膳（御汁あおさぎ）、七の膳（御汁）

①の『祇園御見物御成記』は、大永2年（1522）6月、將軍足利義晴が祇園社の祭礼を三条亭で見物した時の記録であり、②の『朝倉亭御成記』は、永禄11年（1568）5月、越前一乗谷城の朝倉義景が足利義昭を饗応した時の記録である。他に、御成記としては、將軍足利義輝が三好義長邸へ御成りした時の記録③『永禄四年三好亭御成記』が著名であるが、残念

ながら汁物として明記されるものが少なく、実態が明らかでない。しかし、熊倉功夫氏の推定^{注8}に従えば、

二の膳(海月汁、集汁あつめじる)、三の膳(鯉汁、鵠汁)、四の膳(鯨汁)、五の膳(鮪汁)、六の膳(海老汁)、七の膳(鮒汁)ということになる。

これらを見ると、①は五の膳で6種の汁物、②は七の膳で8種の汁物、③は七の膳で8種の汁物ということになり、いずれもロドリゲスの『日本教会史』の説明に符合している。

さらに、すこし年代が下るが、天正10年(1582)5月15、16両日、安土城において徳川家康を饗応した記録、『天正十年安土御献立』^{注9}に記載された汁物を、摘記すると、

菜汁、ほや冷汁、鯉汁、山芋と鶴の汁、鱸汁、鮒汁、鴨汁、鮪汁、鯛汁、冷汁、雁汁、集汁(いりこ、串鮑、麩、椎茸、大豆、甘海苔)、筍と白鳥の汁、鯉汁、青鷲汁、独活と鯨の汁、

などとなり、魚鳥を中心とする実に多様な食材が汁物の具材となっている。これは、合計四度の食事の汁物の献立であるが、この中では、鯉が二度登場する以外は、同じ食材が再度登場することはなく、使用する食材にも細心の注意が払われていることがわかる。『日本教会史』が説くように、汁物が料理の中心をなしていたことのあらわれと受け止められる。

また、天正18年(1591)9月、豊臣秀吉が毛利輝元邸に赴いた際の饗応の献立を記した『天正十八年毛利亭御成記』^{注10}を見ると、

鱈、集汁、白鳥、鱸、鯨、鮪、鮒、鰯、雁、鮎
などが汁物の具材として登場している。

さて、『鼠の草子』の挿絵にはかなり詳細な婚礼の調理場面が描かれているが、そこで使用されている食材は、白鳥、雁、鯛、海老など一部を除いては、必ずしも明記されているわけではない。その点、同じく婚礼祝宴の場面を記す御伽草子『猿の草子』^{注11}では、祝宴の食材が本文中に列記されており、『鼠の草子』の補完的意味を担っているともいえ、また、この時代の食文化の豊かさを知る資料となっている。いま、魚鳥類を中心に、『猿の草子』に登場する食材を摘記すると、

大鯛、小鯛、明石鯛、鮭、鱈、鯨、鮎、伊勢鯉、伊勢蛸、近江鮒、海鼠、海鼠腸、螺海月、栄螺、蛤、鮑、あから貝、田螺、烏貝、白魚、雑魚、金頭、鰯、鱈、名吉、鱈、鼈、細蟹、鮫、海老、飛魚、鰈、数の子、松浦鯛、蝦夷塩引、乾鮭、干鯛、鱈、鱈、鮓(以上魚類)、鵠、菱食、腹斑、青鷲、小鴨、鳶、烏、鶉、雀、ひえ鳥、千鳥、ささえ小鳥(以上鳥類)

などが記されている。おびただしい食材というべきであるが、本作品の当該箇所にはかなり虫喰等判読不明の箇所があり、ことに鳥類は、本来はさらに多くが記されていたと推定される。もとよりこれら全てが汁物料理に使われたとは限らず、また、この中には、烏、鳶など、はたして食材と供されたかどうか不明のものもあるが、前掲の御成記の諸書と重なるものが多い。室町時代人の食欲、また食味に対する好奇心がいかに旺盛であったかを物語る資料と

受け止められよう。そして、それと共に、この時代の食材の流通規模が、全国津々浦々に及んでいたことを示している。

3. 『鼠の草子』 にみる庖丁師

庖丁に真魚箸という庖丁人の絵姿は、いろいろな資料に散見され、それが平安時代以来の式庖丁の伝統を引くものであることはよく知られているが、『鼠の草子』にも、鼠の庖丁人の姿が描かれている。

①天理本

真魚箸で魚（鯛か）を挟み、庖丁を当てている鼠が描かれている。ただし、袴、烏帽子は着用していない。桶にはさらに一尾の魚が頭を覗かせている。その脇で庖丁さばきを見分する鼠（棚探しの左兵衛）が、

それがしも、小笠原様、大草様存知候が、その方の真魚箸の達者、庖丁の持ち様、切り様、さりとは見事なり。奇特、奇特。

と誉め称えるのに対し、庖丁人の鼠（障子破りの五郎兵衛）は、

「それがしは、かくれもなき庖丁人にて候。貴殿の誉めやう、一段恥ずかしく候」と謙遜している。ここに登場する小笠原流、大草流は、いずれも武家様式の故実礼法・料理の家として著名であり、『鼠の草子』のこの場面が、明らかに武家の料理法を意識していることが窺われる。



天理本

②サントリー本

鳥庖丁の役人（弥三左衛門）と魚庖丁の役人（一郎兵衛）が俵板を並べて、それぞれ鳥と魚を調理している。弥三左衛門は、鳥の骨が硬いことを嘆き、こんなに苦勞するのも褒美に太刀の一振りも貰わんがためであるといい、この時代の現実的風潮を表現している。この鳥が白鳥であることは、隣で見分している鼠（金内）が、「白鳥の切り様は大事な物にて候。かまひて切りそこなひめさるな」と注意を与えていることから知ることができる。また、魚庖丁の役人一郎兵衛は、真魚箸に庖丁を手に、魚（鯛か）を料理しながら、褒美に反物の一つもほしいと言っている。これらの鼠たちの発言の現実感にも注目すべきであ

ろう。



サントリー本

③天理別本

天理別本の絵柄はさらに詳細で、向かって左から、鯛の調理人、白鳥の調理人、雁の調理人が俵板を並べ、それぞれに真魚箸、庖丁を手に調理をしている。この箇所は、やや不鮮明で判読が困難であるが、雁の庖丁人は、「雁の庖丁は七十七色あり」、白鳥の庖丁人は、「白鳥は切り様あるといへども、まづかやうに」、鯛の庖丁人は、「尺の鯛は…」などと、それぞれに講釈を垂れながら、調理をしている。



天理別本

これらの3種の絵は、鯛、白鳥、雁といった食材が、この時代の饗宴の最も主要な食材であったことを明瞭に示しているといえるであろう。また、時代とともに絵が詳細になっているのも、前述の汁料理の場面と同様である。

4. 芥子を播る鼠、および食材としての芥子

天理本、天理別本には、芥子を播る鼠が登場する。サントリー本にはこの絵柄は登場せず、このことは、見方を変えれば、天理本と天理別本の密接な関係を示唆するのも知れない。

天理本では、「それがしは、芥子播りの名人にて候。一段辛く候て、鼻へ入り、迷惑申し候」と、つんと鼻を刺激する芥子に、たまらず顔をあお向ける、芥子播り名人（皮籠破りの甚衛門）の絵が描かれている。また、天理別本でもほぼ同様の絵柄であるが、鼠が2匹となり、1匹の鼠だけが上方を向いている。これもまた、この時代の調理場面を反映するものとみて



天理本



天理別本

よいであろう。

さて、芥子は『類聚和名抄』(935年成立)にも記載されていて、これによれば、「賀良之」、俗に「芥子」の字を用いるとなっている。その「からし」には「葉がらし」と「実からし」があり、「葉がらし」は「からしな」の葉そのまま「タカナ」などと同じ仲間である。いずれもぴりっとした辛味とかおりがあるのが特徴であり、この「からしな」の種が「和からし」の原料となる。からしなは、そのままでは辛くなく、種をすりつぶし、水を加え、辛味のもとと酵素を反応させることによりアリルイソチオシアネートという辛味成分が生成し、はじめて独特の辛味とうま味がでてくるのである。この『鼠の草子絵巻』において、芥子搦りの名人(皮籠破りの甚衛門)が芥子を搦りながら鼻をつんとあげて、芥子が効いてきて鼻にはいり迷惑だなどと言っているのは、まさしく実からしをすっている場面と考えられる。

この実芥子が文献に現れるのは、室町時代の『四条流庖丁書』^{註12}(1489年成立)からとされている。「サシ味之事。鯉ハワサビズ。鯛ハ生姜ズ。鱸ナラバ蓼ズ。フカハミカラシ(實芥子)ノス。エイモミカラシノス。王餘魚(かれい)ハヌタズ。」(刺身之事 鯉は山葵酢、鯛は生姜酢、鱸ならば蓼酢、鱻は実芥子酢、鰯も実芥子の酢、王余魚はぬた酢。)とあり、刺身の調味料として実からしの酢をあげている。『鼠の草子』の成立年から推して、実からしをもちいているのは、時代の先端を行く料理を調理していることになり、その意味でも注目される。実からし酢につづいて、鰯にはぬた酢とあるが、これは酢味噌ではない。酢味噌が記録に出てくるのは、『松屋(久重)茶会記』(1634年成立)以後、江戸時代にはいつてからである^{註13}。この『四条流庖丁書』には、ぬた酢の材料および製法はないが、『りうりの書』(1573年成立)^{註14}には「うを、なますにするにかねてしやうくはんのしたての時はぬたのしようあり かすをいかにもよくほしてさて うすにてひきてこまかなるこをろしにてふるひてをき さて用所入時たて、すりてつかふ也」(魚を膾にするのに 予め賞玩する仕立ての時は、ぬたの仕様がある。粕をよく乾燥させて、臼で挽いて細かな粉おろし(ふるい)でふるっておく。用いる時に仕立てて摺りて使うのである。)とあり、この時代のぬたは酒粕でとろみをつけたもので、これに酢、塩、場合によっては、芥子を加えたものであったかもし

れない。また、ぬたは沼田の意味と言われている。

5. 大量の海老の図、および室町時代の海老料理

サントリー本『鼠の草子』には、「さかなへや（部屋）」と記した所に、さまざまな魚や鳥の絵が描かれている。要するに、食材の貯蔵庫であるが、その中に赤い色をした大量の海老が描かれている。その形状からこれは伊勢海老を描いたものと考えられる。伊勢海老料理が室町時代の饗宴ことに、婚礼の馳走として、重要な食材であったことが指摘^{注15}されているが、当時の御成記の中でも海老の名はしばしば登場しており、サントリー本の挿絵にこれが描かれるものは、その祝宴の盛大さ、華やかさを表現したものである。



サントリー本

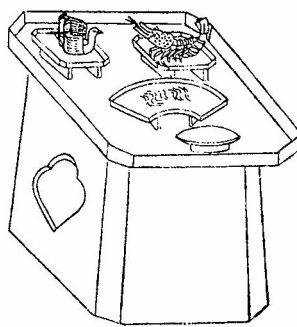
それでは、室町時代の海老料理とはどのようなものであろうか。『四条流庖丁書』には、「海老ノ船盛ノ事」として、「料理ノ物ナルヘシ。然間貴人一御前ナト計ニテ、残ハ只ノワリエビニテ可然哉。」（大事な料理物である。とはいえ、貴人一人だけの召し上がりもので、であり、残りはただの割海老にするのがよかろう。）と記している。割海老は、「伊勢海老や車海老を、尾はそのまま残して頭から背割りにして煮たもの」^{注16}であり、割海老につ『江戸料理集』^{注17}にも、「わりえひとは煮て二つに割る也」とある。

また、『食物服用之巻』^{注18}（1504年成立）には、「ゑびのからもり」が記載され、『庖丁聞書』（1560～1580年成立）には、「海老に舟盛。ひけ盛。廻り盛と云。口伝有。」などとある。さらに『りうりの書』（1573年成立）には、

「ゑひにふなもりということ有 かまくらゑひの事也 それもくうらをわけてそのなか
にみをもる也 さてひけをはほしらのことくにたて申也 足をはわきにたつる也
是もたいいかにもけつかうたるへき也 きんくにて会をかきさてもるへき也 これもた
いにあしを付へき也 くてん」（鎌倉海老のことである それも甲羅を分けてその中に
実を盛る。ひげを帆柱のようにたて、足は脇にたてるのである。これも台を非常に形よ
く作るべきである。金銀で絵を描いて盛るのがよい。これも台に脚を付けるのがよい。
口伝がある。）

これによれば、舟盛とは、鎌倉海老、つまり伊勢海老の甲羅をはずして身をもりつけると

あり、『食物服用之巻』にある「えびのからもり」すなわち「海老の殻盛」と同じものと考えられる。また、『式三献七五三膳部記』^{注19}（1606年成立）には、「舟盛りえび」が記されている。さらに、少し時代が下るが、『当流節用料理大全』^{注20}（1714年成立）には、次のような「海老舟盛」の図が記載されている。



海老舟盛図

『永禄四年三好亭御成記』（1561年成立）の献立では海老が多用されている。式三献の後、座を移し、本膳料理の並ぶ宴会となる。その二の膳では辛螺（巻貝の一種）に蛸・カラスミ・鯛・海老・海月の汁・集汁（いろいろの野菜を入れたもの）、六の膳は鱧・赤貝・海老（汁物）と海老が使われている。七の膳がでたあと11種の菓子が出て、休息の後あらためて酒宴となる。式三献を三献と数えて四の献から始めて十七献まで続けられるあいだの七献と九献にも海老が使われている。当時、武家の饗宴で最も豪華なものが婚礼の宴であった。『鼠の草子』では、多量の伊勢海老が厨房に用意されていることから、これが最高級の饗宴であったことがわかる。（以下続稿）

注

- 注1 黒田日出男「動物は時代のシンボルー御伽草子の世界と史実」（週刊朝日百科、日本の歴史「歴史の読み方10」1989. 11）。
- 注2 松浪久子『御伽草子集一擬人物の世界一』（同朋舎出版、1996年）。
- 注3 ロドリゲス『日本教会史』の引用は、岩波書店、大航海時代叢書所収のものによる（1967年）。
- 注4 注3の『日本教会史』上解説による（岩波書店、1967年）。
- 注5 熊倉功夫『日本料理文化史』（人文書院、2002年）。
- 注6 群書類従巻22（続群書類従完成会）所収。
- 注7 群書類従巻22（続群書類従完成会）所収。
- 注8 熊倉功夫、注5の書物。

- 注9 続群書類従巻23下（続群書類従完成会）所収。
- 注10 続群書類従巻23下（続群書類従完成会）所収。
- 注11 御伽草子『猿の草子』の成立は、年頃とされる（なお、室町食文化資料としての『猿の草子』の意義については、小林美和・富安郁子「室町時代食文化の研究その①—御伽草子『常磐姥』、『猿の草子』にみる—」帝塚山大学現代生活学部紀要2号参照）。なお、以下の引用は、岩波書店、新日本古典文学大系『室町物語集』上所収の大英博物館本による。
- 注12 『四条流庖丁書』群書類従巻所収。以下通釈については、『日本料理秘伝集成』第18巻（同胞舎出版、1985年）を参照した。
- 注13 川上行蔵『完本日本料理事物起源』（岩波書店、2006年）
- 注14 『りうりの書』（『日本料理秘伝集成』第18巻、同朋舎出版、1985年）
- 注15 酒向昇『海老』（法政大学出版局、1985年）
- 注16 角川古語大辞典「割海老」項参照。
- 注17 『江戸料理集』（『日本料理秘伝集成』第2巻、同朋舎出版、1985年）。
- 注18 『食物服用之巻』（続群書類従19下）
- 注19 『式三献七五三膳部記』（『日本料理秘伝集成』18巻、1985年）。
- 注20 『当流節用料理大全』（江戸時代料理本集成、第3巻、臨川書店、1979年）