

『東勝寺鼠物語』等にみる室町期僧房の食生活—その1

小林 美和・富安 郁子

はじめに

室町末期に成立した室町時代物語『東勝寺鼠物語』には、9月3夜の月待行事の食事として夥しい数の食品が登場している。それは、一面本作品の往来物的性格によるものといえるが、従来食文化研究という観点から、この物語が研究の対象とされたことはなかったと思われる。そこに登場する食品には、『庭訓往来』等、他の往来物にはその名が見られないものも多く、それらは、室町期の食文化研究にとって、貴重な資料を提供しているといえる。また、そこにみられる叙述は、単に食品・食材の羅列に止まらず、今日必ずしも分明とはいえない室町期禅宗寺院における精進料理の実態を知る上での有益な資料ともいえる。本稿では、題名の由来となっている鼠と人間の食生活との関係という、生活文化史的観点をも視野に入れつつ、このような物語が作成された背景と当時の禅宗寺院における食文化の一端を探ってみたいと考える。

1. 鼠のいる風景

室町時代は、貨幣の普及や物資流通の発展により、消費経済社会が到来した時代であったといわれてよい。人々は、豊かな消費生活の源泉となる富即ち貨幣の獲得に憑かれたように奔走する。その富の象徴が大黒天、毘沙門天という福神であった。そうした中であって、多食多産の鼠はその旺盛な生命力により大黒天の使いと観ぜられ、一面尊崇の対象であったといわれてよい。たとえば、室町時代物語の一つ、『弥兵衛鼠絵巻』は京都東寺に住む白鼠の物語である。白鼠弥兵衛が、妊娠した妻が欲しがる雁の羽外の身を手に入れようと雁に飛びついたところ、そのまま連れ去られ、常陸の国の長者の家に住みつくことになる。長者の家では、この白鼠弥兵衛を

あら有難や。めでたやな。大黒天の御恵みありて、福を与へ給ふ時、白鼠をその家に放させ給ふなり。急ぎ急ぎ福祀りいたし候へ¹⁾。

というように、福神大黒天の使いとして大切にされたという。このように、室町時代にあって、鼠は富の象徴ともいべき存在であった。貨幣経済の発展による消費物資の横溢が鼠の繁殖を招き、物あるところに鼠が出現する状況を見て、人々がそうした幻想に囚われたとしても、故ないこととはいえないであろう。ましてや不殺生を戒律とする寺院社会において、鼠が駆除されるという可能性は本来極めて低い。わが国の室町時代物語に散見する鼠の物語の主要な舞台として、寺院が多く登場するのには、このような背景もあると考えられる。

しかし、何事にも限度というものがある。鼠の繁殖が許容範囲を超えて、人間の生活を脅かすまでに至ったとき、必然的にそれは、駆除の対象とならざるを得ない。室町時代物語の一つに、『猫の草子』²⁾という作品がある。近世初期に成立した作品と目されるが、内容的には明らかに室町時代物語といわれてよい。物語は慶長7年(1602)8月、洛中で猫を放し飼いにせよとの触れが出たというところから始まる。その触れとは、

一つ、京の町中の猫を放し飼いにしなくてはならない。

一つ、猫の売買を禁止する。

というものであった。このような触れが出るからには、それまで猫は綱で繋いで飼われていたという前提がなければならぬが、一見奇異なこの触れは、実は歴史的事実を反映したものである。戦国期から近世を生きた西洞院時慶の日記『時慶卿記』の同年10月4日条には、「一、猫不可繋旨、三ヶ月以前ヨリ被相触」という禁制記事が見られ、『猫の草子』の記述とびつたり符合する。また、同様の禁制の存在は、『古事類苑』所引の慶長13年5月13日付『毛利家文書』に、「他人の猫離れたるをつなぎ候ふ儀、一切停止之事」とあることによっても確かめられる。

このような禁制が発せられた背景には、上述したような、室町期以降の消費経済の進展、それに伴う食物の横溢という世情があると思われる。豊富な物資は、京都のような大都市に雪崩を打って流入し、それは、人間のみならず鼠の口をも潤すことになる。その結果、鼠は大量発生し、徐々に人間の生活をも脅かす存在となってきた。そして、このような禁制が発令されるには、鼠による相当深刻な被害が存在したと考えざるを得ない。

『猫の草子』では、或る夜、高德の出家者の夢枕に、僧侶姿の一匹の鼠が姿を現し、解き放たれた猫によって次々に生命を奪われてゆく鼠たちの惨状を訴える。これに対し、高德の僧は、

私ごときの独り法師、たまたま傘をはり立てて置けば、やがてしまもとを喰ひ破り、また檀那をもてなさむとて、煎豆、坐禅豆をたしなみ置けば、一夜の中に皆にし、袈裟・衣ともいはず、扇、物の本、張り付け屏風、搔き餅、六条などをたまらせず、いかなる忍辱の阿闍梨なりとも、命を断ちたきこと勿論なり。

と、鼠による被害の実態を数え上げ、今の鼠をめぐる状況は、諸悪の報いと説く。これに対して、僧侶姿の鼠は、なおも鼠たちによる悪さを数え上げながら、いくら諫めても当今の若い鼠どもは言うことを聞かないと言って去る。

次に、それを聞きつけた虎毛の猫が出家者の夢枕に立ち、猫が今回の解き放ちをいかにありがたく思っているかを説く。それに対し、出家者は、殺生の悪しきことを述べ、鼠の殺生を止めた暁には、交換条件として、

その方の食物には、供御に鰹をまぜて与へ、また折々は、田作りに鯡・乾鮭などを餌食にはいかが。

と、鰹かけ飯、田作り、鯡、乾鮭の提供を申し出る。それに対し、虎猫は、人間にとって米が主食であるように、猫にとって鼠は主食であり、活力の源であると説いて去る。

再び鼠が夢枕に立ち、京中の鼠が評定したところ、

はや都の御触れ、五十日になるといへども、魚の骨を一つ歯にあてず、油揚げ・鳥のかざをもかがず。

と、禁制発令以来、食にもありつけない窮状が訴えられ、鼠は揃って禁制の及ばない近江国の各所に移動して、野老・蕨などを食料とすることを決議したという。そして、京への未練を、

何よりも心の残り候ふは、やがて正月に鏡・花びら・煎餅・あられ・かき餅・おこし米など、春雨の中、徒然慰みにかぶり食ひて、じじめいて遊ばむと巧みしに、大敵の猫殿に追つ立てられ、のき退くこそ無念なれ。

と述べ、姿を消す。

物語の展開に即して『猫の草子』をみてみたが、ここからは当時の日常の食生活の一端を窺うことができ興味深い。即ち、猫に関しては、「供御に鰹をまぜ」とあるところから、いわゆる猫飯、さらには、「田作り」、「鯡」、「乾鮭」などが掲げられ、これらが猫の好む物とされていたことがわかる。また、鼠に関しては、

煎豆、坐禅豆、搔き餅、六条、油揚げ、鏡、花びら、煎餅、あられ、おこし米等が鼠の好物として登場し、鼠が人間の生活といかにも密接な関係にあることを窺わせている。これらの食物に若干の注を加えておけば、以下のようになる。

【坐禅豆】 唐納豆と同意で、味噌の類。主として寺院で製造され、座禅のとき、小便を少なくするために食べたから、このように称するという。

【六条】 六条豆腐のことと考えられる。豆腐を薄切りにして塩をまぶし、陰干しにしたもの。京都六条あたりが発祥とされる。

【花びら】 正月の「菱の餅」に添える薄い餅。

【おこし米】 もち米を蒸して干し、炒って餡などをまぶした菓子。または餡で固めたもの。『庭訓往来』にもその名がみえる。

いずれにしても、精進物であり、多くが後述の『東勝寺鼠物語』に登場する食品である。

この物語もまた、寺院と、そこに巣くう鼠のあり方をリアルに映し出しているといえる。『猫の草子』にみられるように、近世初期において、鼠はすでに大黒天の使者などではなく、食物を食い散らす、いわば人間の敵としての顔を覗かせている。しかし、それは次に紹介するように、室町末期において、すでにその兆しを見せはじめている。

2. 『東勝寺鼠物語』の概要

本稿の主題である『東勝寺鼠物語』は、美濃国東勝寺の禅僧によって、天文6年（1537）に書かれた物語である。題名が示すように、これも鼠を主人公とする異類ものの一つであり、前述の慶長の禁制に先立つこと60数年余である。物語の梗概を示すと以下のようである。

京の鼠阿弥陀仏という名の鼠は、諸国を巡礼していたが、奥州に辿り着いたとき、奥州54郡の領主の鼠に一飯を請い受ける。領主の鼠が悪行の報いにより一族ともども猫に食い殺された後、鼠阿弥陀仏は替わりに領主の座におさまった。そして、その子孫の鼠太郎穴元は、世の無常を觀じ、妻とともに美濃の東勝寺という禅寺に穴を作って移り住んだ。しかし、幼い子鼠たちは寺の家具や書籍を食い荒らすなど、いたるところで悪さをした。9月3日の月待ちの夜、多くの人々が寺に集まることがあった。そのとき、僧たちは子鼠たちを打ち殺し、殺生戒にもかかわらず、それを薬であるとして食ってしまう。親鼠は、それも悪行の故と悟り、寺内・在家の富貴繁盛を祈る。

この物語において、すでに鼠は神の使いとしての神聖な地位を失っているといつてよい。物語の冒頭で、

唯鼠の招く所、善を終（修）する鼠は福を蒙る。悪を好（む）鼠は災いを招くと云へる事、歴然也。

とするように、その運命は、人間と同様、因果応報の因果律の裡にある。そして、それを証明するかのように、奥州54郡の領主鼠は、「夜討、強盗、忍、盗人、鬪諍、口論、喧嘩、取合、懸合」等々という悪行故に一族ともども猫に喰い殺されたとしている。室町時代物語『猫の草子』にみられた猫と鼠の角逐の構図がここでもみられ、むしろ鼠はその悪行故に滅び去るべき存在として位置づけられているといつてもよい。室町時代物語の多くは、もとより架空の物語であるが、その一面、当時の社会状況を生き生きと映し出すものであることも見逃してはならない。鼠たちは、その放埒な悪行故に滅びることを余儀なくされた者たちであり、殺生戒という戒律に照らしても、それは止むを得ないと『東勝寺鼠物語』の作者は語っている。そして、それは鼠による被害が甚

大となってきた社会の状況を反映しているといってもよいであろう。

さて、この物語は、前述したように鼠を主人公とした異類物語であるが、現在知られている伝本は、京都大学国文学研究室蔵本のみであり、その書写年代は近世初期と推定されている³⁾。この作品の目立った特徴として挙げられるのは、物語の各所で列挙される物の名辞（物尽し）であり、そうした点から童蒙教育を目的とした百科的類書の性格が強い。この点については、早く岡田希雄氏の指摘⁴⁾があり、『庭訓往来』など室町期に流通した往来物との関連が窺われるところである。

中でも、食文化研究の視点から見ると、9月3夜の月待行事の食事として紹介される献立、食品・食材の数々は、その列挙による往来物的性格もさることながら、室町末期における禅寺の行事食の様子を窺わせて、興味深いものがある。

3. 『東勝寺鼠物語』における月待行事と食事風景

『東勝寺鼠物語』では、9月3夜、月待行事のためさまざまな職業の門徒が東勝寺に集まり、諸芸を披露したとある。そして、「和歌」、「俳諧」、「囲碁」、「将棋」、「十炷香」、「十種茶」、「歌曲」、「遊舞」等々の遊びに耽ったとある。月待の行事は、月の出を待って礼拝する講行事であり、十七夜、十九夜、二十三夜などが代表的なものとされる⁵⁾。『東勝寺鼠物語』にみられるように、集まった講の人々が飲食・諸芸に興じるころから毎月の慰安の意味を兼ねていたとも考えられる。いずれにしても、16世紀成立のこの物語に月待行事が登場しているのは、民俗学的にみても貴重な資料といえる。

さて、『東勝寺鼠物語』には、この時の食事として夥しい数の食品が登場し、その種類・数は、到底現実の食事風景を再現しようとしたものとは考えられない。それは、前述したように、この物語の往来物的性格によるものであるが、ここに登場する食品には、他の往来物にはその名が見られないものが多く、それらの吟味は、室町期の食文化研究という観点からは、貴重な資料を提供しているといえる。また、それらは、単に食品・食材の羅列に止まっただけでなく、今日かならずしも明らかではない室町期の禅宗寺院における精進料理の実態を知る上での資料ともいえる。

この『東勝寺鼠物語』は、すでに述べたように、現在確認されている伝本は京都大学国文学研究室蔵本の1本のみであり、その影印が、佐竹昭広氏によって紹介⁶⁾され、近年、さらに鮮明な影印が、その翻刻とともに京都大学国文学資料叢書の一冊として刊行⁷⁾された。本稿は、もとよりこの両書に負うところが多いのであるが、該本の食物関係の翻刻部分については、疑問の残る箇所もあり、以下この点も確認しながら稿を進めたい。

4. 『東勝寺鼠物語』における「御齋」の構成

室町期の精進料理について、しばしば紹介されるのは、天正9年（1581）に大徳寺真珠庵で行われた一休宗純百年忌の記録（真珠庵文庫蔵）⁸⁾である。このときの食事は、二部に分かれており、前半が「湯」、後半が「齋」といわれる。「湯」はいわゆるおしのぎの薬湯であり、齋が正餐にあたる。菜は、手塩を加えて七つで、七の菜の膳にあたる。汁は2種。膳についていた汁とは別に冷汁が出された。冷たい汁は、内容が明らかでないが、一方の汁は野菜をこまごまと入れた集汁である。また、菓子も、山芋、胡桃等7種であった⁹⁾。

さて、前述したように、『東勝寺鼠物語』は、『庭訓往来』等、往来物との関係が指摘されると



東勝寺鼠物語

ころである。『庭訓往来』の十月状には、寺院の大齋（禅宗の大法会）行事に因んで、「齋点心」についての遣り取りが記されている。すなわち、大齋で準備すべき食事等についての質問とその回答が、十月の往状と返状の内容となっている。そして、その返状に記された精進料理の項目立ては、

1. 点心
2. 菓子
3. 御時の汁
4. 菜
5. 以後の菓子

という5つの項目からなっている。仮に、これを前述の一休宗純百回忌の食事にあてはめれば、1. 点心と2. 菓子は「湯」に該当し、3. 御時の汁、4. 菜、5. 以後の菓子は「齋」にあたるといえるであろう。これを表にまとめる¹⁰⁾と以下のようなものである。

(項目)	(食品)
点心	水織・紅槽・糟鶏・鼈羹・猪羹・羊羹・笋羊羹・驢腸羹・砂糖羊羹・饅頭・饅頭・索麵・碁子麵・水団・巻餅・温餅
菓子	柚柑・柑子・橘・熟瓜・沢茄子等 伏兎・鈎煎餅・焼餅・黍・興米・索餅・糰・粽等
御時の汁	豆腐羹・辛辣羹・雪林菜・三和羹・薯蕷・笋蘿蔔・山葵・冷汁等
菜	織蘿蔔・蒟蒻・煮染牛蒡・昆布・烏頭布・黒煮の露筋・蕪の酢漬・茗荷・薦の子・蒸物・茹物・茄子・酢菜・胡瓜・甘漬・納豆・煎豆・茶・苣・園豆・芹・薺・差酢の若布・青苔・神馬藻・海雲・曳干・甘苔・塩苔・酒煎の松茸・滑茸・平茸の鴈煎等
以後の菓子	生栗・搗栗・串柿・熟柿・干棗・花梨子・枝椎・菱・田烏子・覆盆子・百合草・野老・零余子等

この表に使用した岩波新古典文学大系の底本は、天文6年（1537）書写の山田俊雄架蔵本であり、天文6年という年は、奇しくも『東勝寺鼠物語』の成立と同年ということになる。また、『庭訓往来』の注釈としては、室町中期の書写とされる伝経覚本を底本とした石川松太郎氏の手にな

るもの^{注10}が詳細を極め、『庭訓往来』注釈の到達点を示すものと思われる。しかし、両書の間には、その読解をめぐる微妙な相違があり、この点注目される。その相違が底本の返り点を反映したものか、或は、校注者の取意の相違によるものか、必ずしも分明ではないが、食文化研究という視点からは看過できないものがある。

この点は、別の機会に検討する予定であるが、表記の違いと食品の存否は除外するとして、読解上生じたと考えられる主な相違を摘記しておく。

- 【菓子の項】 ①「鈎煎餅」は、東洋文庫本では、「鈎・煎餅」と2品目としている。
- 【御時の汁】 ②「山葵・冷汁」は、東洋文庫本では、「山葵の冷汁」と1品目となっている。
- 【菜】 ③「黒煮の落筋」は、東洋文庫本では、「黒煮の落・筋」と、2品目としている。
- ④「蕪の酢漬・茗荷」は、東洋文庫本では、「蕪・酢漬の茗荷」となっている。
- ⑤「薦の子・蒸物」は、東洋文庫本では、「薦子の蒸物」と1品目となっている。
- ⑥「茄子・酢菜」は、東洋文庫本では、「茄子の酢菜」と1品目となっている。
- ⑦「神馬藻・海雲・曳干」は、東洋文庫本では、「神馬藻の曳干」となっている。

以上は、⑦を除いては、いずれも読解作業上生じた見解の相違¹¹⁾ともいうべきものであり、今後検討を要する点であろう。

さて、次に『東勝寺鼠物語』の「御齋」の食事構成をみると次のようになる。

項目	小項目および品目
I 初献の雑餉	蔓草・菜の汁・飯
II 本膳	① (麩の刺身・六条・蒟蒻・煮染牛蒡・荒布……) ②さきざら (瓜の漬物) ③前皿 (塩・山椒)
III 二の膳	①聚汁 (芋・大根・茄子・薯蕷・干松茸・焼栗・滑茸……) ②菜 (平茸・夕顔・竹の子のすし・干瓢・青大豆……) ③しほ (胡椒・山椒・生姜・辛子・穂蓼・山葵……) ④冷汁の子 (椎茸)
IV 引物	(御自愛にしたがふべし)
V 中酒	当所の酒
VI 菓子	五色・胡瓜・麩の油煎・唐納豆・胡桃・笋・干青苔・紅苔……
VII 茶	宇治・梅尾・走摘・木前
VIII 点心	饅頭・餛飩・切麵・素麵・碁子麵・蒸麵・冷麵・卷餅・水織……
IX お持たせの酒	天野・白山・奈良……

『東勝寺鼠物語』が記す食事構成には明らかでない点も多く、上の構成表は、現時点での試案に過ぎない。また、その具体的な品目については、次節の食品一覧表で示す。ともあれ、『東勝寺鼠物語』が、当寺の僧侶が天正年間に作成した物語であることが明らかであるとすれば、ここに示された食事内容が当時の禅宗寺院の法会における献立を反映していると考えても、あながち妥当性を欠くとはいえないであろう。詳しくは、続稿で検討することとするが、ここにみられる献立は、基本的には、本膳料理の形式を踏襲するものと見てよいと思われる。以下、ここに登場する用語について若干の説明を加えておきたい。

「初献」、「本膳」、「二の膳」に続く「引物」(ひきもの)とは、饗応の膳に添えて特別に出す肴などの意であり、『日葡辞書』では、「皆が膳についた後、皆に分配する食べ物」とする。明応3年(1497)成立という『山内料理書』¹³⁾には、本膳料理の図が記されているが、これによれば本膳、二の膳、三の膳に続いて、3つの引物の膳が示されている。引物の第一の膳には、雁汁、かまぼ

こ、なつ物。第二の膳には、鯛とろとろにても、きす、かさめ。第三の膳には、牡蠣、干魚、栄螺がそれぞれ載せられている。しかし、同じく室町期料理書『四条流庖丁書』¹⁴⁾は、引物を膳と見なすことを否定し、

土器一二何ニテモ盛ヲ、御回ニ計組テ参スルヲバ引物ト申也。

としていて興味深い。

次に、「中酒」(ちゅうしゅ)は、食事の間に供される酒の意であり、『日葡辞書』のいうところの、「膳に供される酒」というのが理に叶った説明といえる。『東勝寺鼠物語』では、中酒に「当所の酒」を用いたとするのは、美濃の酒を用意したとの意であろう。また、「お持たせの酒」とあるのは、人が持参した贈り物の酒の意で、この場合は、月待の法会の客人の手土産の酒ということになる。ここで登場する「天野・白山・奈良」はいずれも当時の著名な僧房酒である。

5. 『東勝寺鼠物語』の食品一覧

『東勝寺鼠物語』の特徴は、そこに珍しい食品・食材の数が登場することであろう。それは、従来この時代の食文化研究の基本資料とされてきた『庭訓往来』をはじめとする往来物に登場する食品の数をはるかに凌駕しており、そのこと自体、本書の食文化研究資料としての価値を証するものといえる。本稿では、その一覧を他の往来ものと比較して掲出することにより、次稿以降の検討に備えることとしたい。

食料	東勝寺鼠物語	庭訓往来	尺素往来	新撰類聚往来
野菜類	牛蒡	○	○	○
	竹の子	○		○
	松茸	○	○	○
	平茸	○	○	○
	椎茸	○		○
	野老(ところ)	○	○	○
	蕨(さわらひ)	○		○
	蔓草	○(蔓の汁)		
	名荷	○(鮎鮓)	○	○
	大根	○(鱈)		○(生蘿蔔)
	独活	○(こうのもの)		○
	烏芋(くはい)	○	○	○
	芋	○		
	茄子	○	○	
	薯蓣	○	○	○
	大豆	○		
	土筆	○		○
	青大豆	○		
	薺菜(なずな)	○	○	○
	蔕	○		○
	苜(あざみ)	○	○	
	蕪(かぶら)	○	○	○
	胡瓜(甘漬)	○	○	
穂蓼	○			
生薑	○			

食料		東勝寺鼠物語	庭訓往来	尺素往来	新撰類聚往来
	馬芹	○			
	山葵	○	○		○
	葵	○			
	荳胡麻	○			
	筍	○			
	百合	○			
	白角豆 (ささげ)	○			
	菀豆 (えんどう)	○	○		
	荔子 (れいし)	○		○	○
	苦豆	○			
野菜類	青茄	○			○
	滑茸	○			
	草実	○			
	夕顔	○			
	青蕎麦	○			
果実類	蜜柑	○		○	
	柑子 (かんし)	○	○	○	
	橘	○	○	○	○
	金柑	○	○	○	
	温州橘	○	○	○	
	木練柿	○	○		
	木淡	○	○		
	落椎	○	○	○	○
	瓜	○	○		○
	白瓜・越瓜	○			
	鴨瓜	○			
	栢 (かや)	○		○	○
	胡桃	○	○	○	○
	榛 (はしばみ)	○	○	○	
	柚柑 (ゆかう)	○	○		
	石榴	○	○	○	○
	栗	○	○	○	○
	棗	○	○	○	○
	李 (すもも)	○	○	○	○
	林檎	○		○	
	枇杷	○	○	○	○
	山桃	○	○		
	岩梨	○		○	
	かちくり	○	○	○	○
	串柿	○	○	○	○
	熟柿	○	○		
	杏子 (あず)	○			○
	山女 (あけび)	○			○
	風子 (むかご)	○		○	
	天蓼 (またたび)	○			
	菱	○	○	○	○
	覆盆子 (いちご)	○	○		

食料		東勝寺鼠物語	庭訓往来	尺素往来	新撰類聚往来
	五色	○			
	虚松実	○			
海藻類	あおのり	○	○		○
	あまのり (海苔)	○	○	○	○
	とつさかのり (鶏冠苔)	○		○	○
	荒布 (あらめ)	○	○		○
	紅苔 (くのり)	○			
	岩苔	○			
	神馬藻	○	○		○
	塩苔	○	○		○
海藻類	海藻	○			
	蓆子 (こものこ)	○			
酒類	白山寺	○			
	天野	○		○	
点心 茶の子	水織 (すいせん)	○	○	○	○
	羊羹	○	○		○
	龜羹	○	○	○	○
	猪羹	○	○	○	○
	糟鶏 (さうけい)	○	○		○
	驢腸羹	○	○	○	○
	笋羊羹	○	○	○	○
	卷餅	○	○	○	
	水団	○			
	煎豆	○	○		
	饅頭 (うとん)	○	○	○	○
	饅頭 (まんちう)	○	○	○	○
	温槽 (うんさう)	○	○	○	○
	伏兔 (ふと)	○	○		
	曲 (まがり)	○	○		○
	煎餅 (いりもちい)	○	○		○
	焼餅	○			
	桑 (しとぎ)	○	○	○	
	興米 (おこし)	○	○	○	○
	亀豆	○			
	金銀	○			
	蒸し麺	○			
	冷麺	○			○
	入麺	○			
	切麺	○			○
	素麺	○	○	○	
	碁子麺	○	○	○	○
餅粥糍	糍	○	○		
	餅	○			○
	小豆粥	○			
	白粥	○			
	湯漬	○			○
	炮飯	○			○

食料		東勝寺鼠物語	庭訓往来	尺素往来	新撰類聚往来
	強飯	○			○
	粽	○			
	砂糖餅	○	○		
加工食品	六条	○			
	蒟蒻	○			
	麩の刺味	○			
	油昆布	○			
	豆腐	○	○		○
	干瓢	○			
	梅干	○	○		○
加工食品	梅漬	○			○
	麩の油煎	○			
	唐納豆	○		○	
調味料	塩	○	○		
	山柀	○			
	醬	○	○		
	法論	○			○
	胡柀	○			
	常仙	○			
	辛子	○			○
茶	宇治	○		○	
	梅尾	○			

注

- 1) 引用は新潮社日本古典集成『御伽草子集』による。
- 2) 以下『猫の草子』の引用は、講談社学術文庫版『おとぎ草子』による。
- 3) 『室町ごころ』所収「東勝寺鼠物語」解題（佐竹昭広）参照。（角川書店、昭和53年）。
- 4) 岡田希雄「東勝寺鼠物語と幸若舞の曲名」（『国語国文の研究』21号、昭和3年6月）、同「東勝寺鼠物語（二）」（『国語国文の研究』24号、昭和3年9月）。
- 5) 吉川弘文館『日本民俗大辞典』「月待ち」の項参照。
- 6) 注3に同。
- 7) 京都大学国文学資料叢書『むろまちものがたり』第5巻所収。
- 8) 森末義彰・菊池勇次郎『食物史』第一出版、昭和28年。熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館、平成19年、等参照。
- 9) 注7の熊倉功夫著書参照。
- 10) 引用は岩波書店、新日本古典文学大系『庭訓往来・句双紙』によった。
- 11) 平凡社東洋文庫『庭訓往来』（昭和48年）。
- 12) これは、いうまでもなく岩波新日本古典大系本および東洋文庫本の校注者相互の意見の相違とはかぎらない。
- 13) 『山内料理書』（続群書類従第19巻下所収）。
- 14) 『四条流庖丁書』（群書類従第19巻所収）。