國學院大學学術情報リポジトリ

『万葉集』の食の歌の位置

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2023-02-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 寺川, 眞知夫, Terakawa, Machio メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.57529/00000046

『万葉集』の食の歌の位置

寺川眞知夫

はじめに

日本の和歌史をみるとき、食と恋とは同じく人間の本能に根ざしながら、恋が雅を旨とする和歌世界で一つの分野を形成したのと異なり、食は中心的な歌材とならず、むしろ長い間排除されてきた。食を提供する宴は恋歌詠作の場となり、食が下支えしたが、和歌に詠まれることなく、宴の華美化と相俟って優雅な盛り付けを含む調理技術という別の道で発展した。しかし、和歌集の出発点になった『万葉集』は後続の歌集とは異なり、食関係の表現をもつ歌を収めて異彩を放ち、和歌史の中で独自の位置を占めるといえる。

『万葉集』の食材・食事・食料生産・獲得過程等の表現をみると、食材としての穀類では米の他に粟・稗・黍、禽獣では鹿（その部位）・猪・兎など、魚介では、鯛・鮪・鱸・鮒・鰻・鰒・小螺（料理）・葦蟹（腊）等、蔬菜・野草類では芹・水葱・青菜・うはぎ・菫・つばな等、海藻類では海藻・海松・名告藻・若布等がみえる。ただ、歌は食材そのものや食べる行為そのものを詠むことを目的にしていたわけではない。数でいえば雑歌や相聞のなかで食材や食料生産を詠んだ歌の方が多い。と

はいえ、少数にしても食材や調理法を詠んだ歌があるのは、伝統的和歌のなかでは珍しい。芸能者の歌ながら、薬狩で捉えられた平群の鹿の立場で、「わが肉は　御膾はやし　わが肝も御膾はやし　わが美義は　御塩のはやし」（一六―三八八五）と、体の部位毎の食べ方にふれ、葦蟹の立場で、「この片山のもむ楡を　五百枝剥ぎ垂り　天光るや　日の気に干し　轉るやから碓子に舂き　庭に立つ　碓子に舂き　おし照るや　難波の小江の　初垂を　辛く垂り来て　陶人の　作れる瓶を　今日行き　明日取り持ち来　わが目らに　塩漆り給ひ　腊賞すも」（一六―三八八六）と歌った歌、また小螺についても、「香島嶺の　机の島の　小螺を　い拾ひ持ち来て　石以ち　突き破り早川に　洗ひ濯ぎ　辛塩に　こごと揉み　高坏に盛り」（一六―三八八〇）と食べ方を詠んだ歌もある。三八八六番歌の楡の皮は食材加工の際に用いられる香料で、木簡にも腊であったか、「備中国都宇郡中男作物楡蟹二斗九升　天平九年十一月」（平城京左京三条二坊二条大路濠状出土）とみえる。江戸末期の万葉調歌人、橘曙覧が食事を歌ったのも、彼は『万葉集』が食材を詠むのをその特徴と捉えて、学んでいたからであろう。

また『万葉集』では稲作など食材調達過程も歌われるが、相聞に詠み込まれる例も多い。

尼の、頭句を作り、大伴宿禰家持の、尼に誂へらえて末句を続ぎて和ふる歌一首

佐保川の水を塞き上げて植ゑし田を〈尼作る〉刈る早飯は独りなるべし〈家持続ぐ〉　（八一六三五）

稲舂けば皹る吾が手を今夜（こよひ）もか殿の若子が取りて嘆かむ　（一四―三四五九）

などである。後者は東歌の労働歌とも、恋を詠んだ歌ともみえる。その後、歌材としての食料生産、採取、食事（食材・調味料）、調理器具等が和歌に占める位置をみると、平安時代以後の伝統的和歌の世界では歌材としての一定の位置が与えられたとはいい難い。歌を支える宴の中心的な飲み物、酒でさえも『古今集』では「不沽酒戒」の「酒」以外みえない。もとより、禽獣の肉、植物の五辛などの食材を歌うことは美意識だけで無く、社会の上層部と結びついた仏教の制するところでもあった。『万葉集』にみえる食材等にかかわる表現の多さは仏教の食への関与がまだ緩やかであったからともいえる。古代歌謡にも食関係の表現は多く、後に触れる芹・水葱・鮎はともに、『日本書紀』の天武天皇の歌に、

みえしのの　えしののあゆ　あゆこそは　しまへもえき
えくるしゑ　なぎのもと　せりのもと　あれはくるしゑ
（紀歌謡一二六）

とみえている。これによると食材の歌材化は歌謡の流れを汲むともいえるが、他方で『文選』や『芸文類聚』などの、漢詩文集や類書にも食・食材も多く扱われていることに注意すると、こうした漢籍の影響も少なからず想定される。『古今和歌集』が例外的に収めた食関係の表現は、『万葉集』以来の表現を継承し、形式化した「春菜摘む」だけのようにみえる。『古今集』以後の和歌世界でも同じであるが、これも漢詩文とかかわろう。

『万葉集』に食に関わる多様な表現を見いだしえることは今触れたとおりであるが、巻一巻頭歌は雑歌ながら結婚という社会性と性にかかわる表現の中に食関係の表現も位置づけている。それらは日本に限定されない東アジアの古代社会に共通の春菜摘みという、食料獲得願望に基づく儀礼を背景とし、国内的には氏族制時代の天皇統治と臣下の服従確認が食事と女の献上（結婚）によってなされる[1]儀礼的習俗に依拠している。このように、氏族制時代には生産活動や食事が社会的習俗として一定の意味をもった時代であると同時に、それらが歌を成立させる基盤として機能してもいたといえる。『万葉集』、さらに『古今集』以後になるとこれらは変質し、歌人達は食にかかわる古い習俗から抜け出して歌を詠むようになったのである。これら諸点に目配りしつつ食事・食材とかかわる歌を『万葉集』の中でみていきたい。

一、儀礼・相聞と食材獲得（春菜摘み・稲の収穫）

食材を得る行為としては、狩猟、釣漁、飼育、採集、耕作・栽培等があるが、『万葉集』にはそのいずれの表現もみられる。いうまでもなく、狩猟の中心は禽獣、飼育も禽獣、釣漁は魚介、採集は果実・野草、耕作・栽培は五穀と蔬菜になろうか。これらのうち、狩猟は貴族社会で儀礼化もしくは遊猟化された営みとして歌われ、猟師が生活のために行う日常的な猟の現場にかかわらせて歌っているわけではないが、儀礼化された猟もしくは遊猟などの場が詠作の場ともなっている。

『万葉集』冒頭の雄略天皇の歌とされる歌には春菜摘が歌われていた。この歌は、

籠もよ　み籠持ち　掘串もよ　み掘串持ち　この岳に　菜摘ます児　云々　（一―一）

と歌い始められ、これに続いて求婚の意味をあらわす乙女の名を問う行為が配される。ここに歌われる菜は自然の野草であったのか、栽培されている蔬菜であったのか、いいかえれば採集か収穫か、判然としない。物語では行きずりの女性への天皇の妻問も語られるが、巻頭歌が毎年行われる天皇の春の婚姻儀礼とかかわるものならば、女性はもとより誰彼構わなかったわけではない。儀礼に参加を求められた乙女は天皇の妻問を受けるのに相応しい女性とみられる。若菜摘みの場もどこの野でもよかったわけでなく、おそらく用意された特定の自然の野、あるいは儀礼のために若菜の栽培されている御園、すなわち天皇の菜園、大和の六つ御県や倭のいずれかの豪族の私有の菜園であったとみてよい。春菜は前者であれば自然の野草、後二者であれば栽培された蔬菜であった。春になされた若菜摘みと婚姻儀礼の歌との関係で参考になるのは、季節はともかく、吉備の黒日売物語である。ここでは追いかけて来た仁徳天皇を迎えて、

爾に黒日売、その国の山方の地に大坐しまさしめて大御飯を献りき。是に大御羹を煮むと為てその地の菘菜を採む時に、天皇その嬢子の菘を採める処に到り坐して歌曰ひたまひしく、

やまがたに　まけるあをなも
きびひとと　ともにしつめば　たのしくもあるか
とうたひたまひき。　（仁徳記）

とある。これも巻頭歌と同じく律令制以前、氏族制社会の政治性を含みもつ物語である。しかし、奈良時代の歌人たちの春菜摘はこうした政治性はもたず、多少の儀礼性をもつ季節の折り目の行事、たとえば今の正月に七草粥を食べるような営みとして[2]、また呪術的な意味合い、さらには遊興性をもつ行事として春日野で営まれたとみられる。

いうまでもなく、平城京の東に広がる春日野は、都人の遊興の地、自然に親しめる場であり、春の初め、人々は萌え始めた野草を摘んだようである。春日野は、

春日野の浅茅が上に思ふどち遊ぶこの日は忘らえめやも

（一〇—一八八〇）

春の野に心伸べむと思ふどち来し今日の日は暮れずもあらぬか

（一〇—一八八二）

などすくなからず歌われている。春菜摘みとの関係でみると、

春日野に煙立つ見ゆ少女らし春野のうはぎ採みて煮らしも

（一〇—一八七九）

などをあげられようか。嫁菜を摘んでその場で羹を作って食べていると歌う。どこの野か題詞にも歌中にも明示されていないが、「山部宿禰赤人の歌四首」には、

春の野にすみれ採みにと来しわれそ野をなつかしみ一夜寝にける

（八—一四二四）

明日よりは春菜採まむと標めし野に昨日も今日も雪は降りつつ

（八—一四二七）

などとも歌われる。これらも春日野での儀礼的・遊興的な春菜摘みを歌ったと思われる。

ここに詠まれる「うはぎ」は、「嫁菜」とされるが、「のこんぎく」も含むかもしれない。若葉に毛があるか否かで区別され、香のよい野草ながら、今は流通しない。

堇には根元から葉身と花柄を延ばす一〇センチ程度の野路堇の類と茎を伸ばして葉柄を出し、その付け根から花柄も出す一〇～二〇センチのつぼ堇などの類がある。両者ともに食べうる野草であり、これらも春菜の一種とみてよかろう。

こうした春菜摘みも食事関係の表現とみると、実は『古今和歌集』にも「わかな」もしくは「わかなつみ」を詠んだ歌が雑体の歌を含め、九首みえる。巻第一春上には、「詠み人知らず」の歌三首が配されたのち、よく知られた、

仁和のみかど、みこにおはしましける時に、人にわかなたまひける御うた

きみがため春の野にいでてわかなつむ我衣手に雪はふりつゝ

（二一）

がみえ、これに続いて貫之の、

哥たてまつれとおほせられし時、よみてたてまつれる

つらゆき

春日野のわかなつみにやしろたへの袖ふりはへて人のゆくらん　（二二）

が置かれ、計九例の「わかな」がみられる。

これらの歌は先の『万葉集』の赤人の歌を踏まえているのは確かである。このように赤人の歌が受容されたのは、いうまでもなく、『古今和歌集』仮名序で紀貫之が、「哥のひじり」とした人麻呂と赤人とを比較し、「人丸は赤人がかみにたゝむ事かたく、あかひとは人まろがしもにたゝむことかたくなむありける。」というように、赤人を高く評価し、彼の詠んだ「わかなつむ」ことを風雅な営みとして捉えたからとみて間違いあるまい。しかし、なお注意すべきは、「学令」によれば、『詩経』が大学において一経として扱われ（経周易尚書条）、鄭玄の注で学ぶ決まりになっていた（教授正業条）ことである。大学では一経を学べばよかったが、学生はおそらく教養として『詩経』も学んでいたとみてよい。その『詩経』「国風」の「采草」は春名摘みとばかりはいえないが、題をあげると「采蘩」（召南）、「采蘋」（召南）、「采苓」（唐）など「采〇」と題する詩のほか、「関雎」、「巻耳」、「芣苢」（周南）等でもそれぞれ、「あさざ」「みみなぐさ」「おおばこ」を采ることが詠まれている。つまり、平安時代の漢学の素養をもった歌人たちには、『万葉集』の春菜摘みの表現も日本古来の営みとしてだけでなく、漢詩にもみえる営みとして受容しえたのであろう。

日本の春菜摘みは食物を得る行為というよりは春山入とも重なる春の優雅な遊興的な行事であり、文学の表現に適う営みとして『万葉集』にも歌われたものであった面が強かろう。野草には、芹、うはぎ、野蒜など今も知られたものの他、古代はどうであったか、春にはアサツキ、薮甘草など、若芽を「ヌタ」にして食べる植物もある。ともあれ、『万葉集』でも個々の野草の名をあげるばあいがあり、赤人も菫摘みを詠んだが、『万葉集』に春菜摘の歌が採られたのもそれが日本古来の習俗、あるいは古代歌謡に歌われていたからという理由だけでなく、漢文学の野草を採る表現を視野にいれたところ、すなわちその影響を受けたところがあったとみられることは先にふれた。「山部宿禰赤人の歌六首（第六）」の、

みさごゐる磯廻に生ふる名乗藻の名は告らしてよ親は知るとも　（三一三六二）

或る本の歌に曰く

みさごゐる荒磯に生ふる名乗藻のよし名は告らせ親は知るとも　（三―三六三）

という歌は「関雎」の興の表現に学んだとみられる歌である。[3]「関雎」との関係でいえば、彼の春菜摘みの歌にも『詩経』関雎の「荇菜」を「采」ると歌う一節がある。これを含めて『詩経』の「采草」詩が意識されていた可能性があろう。とはいえ、『万葉集』の歌では「采草」ではなく、「摘草」と表現されるから、漢詩の知識のみではなく、実体験に基づく日本的表現としても成り立っていた面をもっていよう。すくなくとも春日野は平城京の官人を含む人々の行楽の地で、春の遊興の一部として春菜摘みが行われ、これが歌われたのである。平城京の人々は近郊の春日野の存在[4]によって春菜摘みを生活の折り目に組み込みえていたのである。

しかるに、都が平城京から長岡京・平安京へと移ったとき、平城京までの時代と異なり、官人たちは本貫の地を離れ、田畑（園）などからは遠く切り離され、生産者としての面を失う。結果、完全な都市の消費生活者へと変わっていき、食料生産から縁遠い生活を送るようになり、歌の表現からも食料やその生産を遠ざけるようになった面もあろう。

周知の如く、『養老令』「假寧令」、「給休仮条」には「五月、八月は田仮を給へ。分かちて両番を為れ。各、十五日。其れ、風土の宜しきを異にし、種収等しからざれば、通はせて便に随ひて給へ。」とある。これは平安時代にも適用されたであろうが、もともとは飛鳥・奈良時代の発想によるものであり、事実、坂上郎女の歌には、

大伴坂上郎女、竹田庄より女子の大嬢に贈る歌二首（第一首）

うち渡す竹田の原に鳴く鶴の間無く時無しわが恋ふらくは　（四―七六〇）

大伴坂上郎女の、竹田庄にして作る歌二首（第一首）

然とあらぬ五百代小田を刈り乱り田廬に居れば都し思ほゆ　（八―一五九二）

大伴家持の、姑坂上郎女の竹田庄に至りて作る歌一首

玉桙の道は遠けどはしきやし妹をあひ見に出でてそわが来し　（八―一六一九）

など、大和南部の大伴氏の所有地での秋の収穫の歌がある。これは坂上郎女が大伴家の家刀自としてその私有地、竹田庄での

田の刈り入れの監督に赴いて詠んだ歌とみられている。家持の歌は自らの代わりを務め、収穫の管理のために不自由をしている叔母を慰労するために陣中見舞をしての歌で、彼女が自ら耕作していたわけではないにしても、中級官人も食料を得る農作業と近いところにいた奈良時代の家刀自の姿が窺えるとともに、食料生産を通して奈良朝官人も一族の結束を高め、心を通わせていたことを知りえる。ここにも彼らが食材とその獲得を詠むのをためらわなかった背景の一端を見いだすことができよう。

二、相聞と贈物（鮒・芹・茅花）、鰻

食品は現在でも贈答品の中で重要な位置を占めるが、『万葉集』にも食品を異性に贈り、歌を付した例がみえる。食品といっても食材で、今では如何かと思われるような物（野草や川魚等）がみえる。ここで二、三を拾ってみるが、異性に贈るには、今では雅な贈物とはみえない例で、『古今集』以後には詠まれない歌になっている。

高安王、裹める鮒を娘子に贈る歌一首〈高安王は後に姓大原真人の氏を賜ふ〉

沖方行き辺に行き今や妹がためわが漁れる藻臥束鮒

（四―六二二五）

この歌は王の身分にある人が、女性への送り物にした鮒に付すべく詠んだという。鮒は古代にもどんな河川や池でも住む身近な川魚で、それゆえ、その住む場所によって食品としての価値が異なった、すなわち、都大路沿に設けられた溝川のように、汚水の流れるところにも生息する鮒は食品としては価値が低かったことを前提にしていよう。巻第十六には、

香、塔、厠、屎、鮒、奴を詠む歌

香塗れる塔にな寄りそ川隅の屎鮒喫める痛き女奴

（一六―三八二八）

などという歌もある。題に「厠」とあるのに対応する歌中の語は「川隅の屎鮒」である。川隅は家の外の川（水路）から屋敷の中に引き込まれ、厠用の水路となって利用された後、元の川に流れ出る場所を意味しているようで、ここに住みついて厠の水路から流れ出て溜った屎（汚物）を食べて肥えた鮒をイメー

ジしていよう。高安王は、贈物の鮒は都の汚い水路で育った鮒ではなく、大きな川か池かは不明ながら、「沖の方、辺の方」を探って藻の中を住み家にしていたのを捉えた綺麗な鮒だというわけである。鮒はどこにでもいる魚であったが故に、漁場を問題にしている、とこのように読める。しかし、目を転じて『詩経』「小雅」の「魚藻之什」、「魚藻」をみると、「魚在在藻」を興として三節の各冒頭に繰り返す。娘子が理解したかどうかはともかく、高安王はこれを「鮒在在藻」と読み替えてこの歌を詠み、清らかで穏やかな棲家でよく太った鮒であると表現したのではないか。若い女性が鮒を送り物にされて、如何に応じたのか、興味あるところであるが、和する歌はない。

鮒といえば、『延喜式』の諸国御贄には、近江国と限定された鮒（『延喜式』宮内省・大系七五三頁）（以下『延喜式』の大系は国史大系）、鮮魚・加工品、貢納の品目の状態は不明であるが、加工された醤鮒（ヒカホ）（『延喜式』主計上・大系五九九頁、大系六〇〇頁、大系六〇八頁等）や鮨鮒（鮒鮨）（『延喜式』主計上・大系五九九頁、大系六〇〇頁、大系六〇八頁等）などもみえる。近江国は今も鮒鮨で知られる。『万葉集』の時代も鮒鮨が有名であったのであろうが、鮮魚を思わせる「鮒」とのみ見える例もある。

女性への贈物として歌われた他の食材には、野草の芹もみえる。しかも、芹は後に右大臣となる橘諸兄が葛城王であったときの歌として、

天平元年、班田の時の使葛城王の、山背国より薩妙観命婦等の所に贈る歌一首〈芹子の裏に副へたり〉

あかねさす昼は田賜びてぬばたまの夜の暇に摘める芹子これ　（二〇—四四五五）

薩妙観命婦の報し贈る歌一首

大夫と思へるものを大刀佩きてかにはの田居に芹子そ摘みける　（二〇—四四五六）

右の二首は、左大臣読めりと爾云へり。〈左大臣は葛城王、後に橘の姓を賜へり〉

とみえる。葛城王が知り合いの薩妙観なる命婦たちのもとに贈った芹に付ける歌として詠んでいる。地方の水の綺麗な田で摘んだ芹であれば、女性への贈物になりえたのであろうか。芹も水路や湿地ならばどこでも生える野草である。やはり生えている場所が問題になったであろう。葛城王は木津川市（山城国相楽郡）山城町綺田あたりに班田使として赴き、水の綺麗な場

所で摘んだ芹だとして贈っているのである。彼もまた『詩経』「小雅」の「魚藻之什」、「采菽」第二節の興「膂沸たる檻泉言に其芹を采る」を意識していたかとみられる。この歌付きの芹を貰った命婦がこれを理解したかどうか、歌の感じからすると、薩妙観命婦はそれほど喜んでいるようでもなく、ややからかいの趣の感じられる歌を返している。すなわち、王の好意を受け止めつつも、王が刀を腰にさしたまま芹を摘んでいる様子をイメージし、笑っている。これはあるいは敏達天皇の殯でのこととして紀が、

馬子宿禰大臣、刀を佩きて誄たてまつる。物部弓削守屋大連、听然而咲ひて曰はく、「猟箭中へる雀鳥の如し」といふ。（敏達天皇十四年秋八月乙酉の朔己亥）

と描くようなイメージを思い描いていたのであろうか。葛城王は歌仲間の気安さで妙観の反応をみるためにややくだけた歌として贈ったのであろうが、彼女の芹の理解は葛城王の意図とは異なっていたようにもみえる。ただ、妙観の歌が葛城王の不興を買ったかどうかは不明である。野草の「芹」も女性への贈物として用いられることもあったのである。

女性から男性にからかいの意味を込めて贈った、食品となる野草を詠んだ歌と和歌は、

紀女郎の大伴宿禰家持に贈る歌二首（第一首のみ・合歓の歌は略）

戯奴がためわが手もすまに春の野に抜ける茅花そ食して肥えませ　（八―一四六〇）

右のものは、合歓の花と茅花とを折り攀ぢて贈れるなり。

大伴家持の贈り和ふる歌二首（第一首のみ・合歓の歌は略）

わが君に戯奴は恋ふらし賜りたる茅花を喫めどいや痩せに痩す　（八―一四六二）

がある。ここでは茅花は食料として扱われている。茅は地下茎を張り巡らせ、耕作地ではやっかいな野草ながら、紅葉すると美しい。茅花は穂として出る前の葉に包まれた未熟の若い花穂をいう。柔らかく少し甘くて食べられる程度のものである。しかし、現代のように甘い物が充ちている時代と異なり、甘味料が蜂蜜、水飴、飴、甘葛などしかない時代、季節毎に採れる果

実などとともにこうした野草の甘みも貴重であったのかと思われる。紀女郎小鹿が痩男家持に茅花を贈って、食べて太れとからかったのに対し、家持は茅花を幾ら食べてもご主人さまへの恋情からますます痩せていますと当意即妙に切り返している。

このように、茅花は日本の高度経済成長期以前の農村の子供が食べていた野草であるが、奈良時代の貴族の女性も食べていたようで、他に、坂上大嬢の異母姉田村大嬢も、

大伴の田村家の大嬢の妹坂上大嬢に与ふる歌一首

茅花抜く浅茅が原のつぼすみれいま盛りなりわが恋ふらくは　（八―一四四九）

と歌っている。茅のたくましい根は止血・利尿に効く薬用に用いられたりするようであるが、紀郎女の歌を素直に受け取ってか、これは栄養のある食材と古代人は信じたと解する説[5]もある。しかし、これを食べて太ると信じていたとはとても考えられない。栄養のほどはわからないが、季節的にはほんの一時のものであり、物の性格からしてそれほど量を食べられるものでもない。紀女郎は食べてもおよそ太るはずはないと承知の上で、恩着せがましく茅花を沢山贈って、太れといい、相手をからかっているのである。

紀女郎のこの歌はどこか調子に乗った感じのする歌で、あるいは歌遊び的なやりとりを楽しんでいるのかとも思われる[6]。久米歌に歌う肉の付いていない骨と同じく、茅花を沢山貰ってもそれは腹が膨れて肥えられるほどには食べられるものでもない。それを恩着せがましく、あなたのために手も休めずに抜いたものだといって、沢山贈られても処置に困るのである。茅花はそうした性格の食べ物として用いられている。紀郎女の送り物には久米歌ほどの悪意はないが、相手が食べられないのを承知のうえで、故意に茅花をどっさり贈り、食べて太れと押しつけている様を歌う。嫌がらせというよりはふざけて相手が困るような食材とともに贈った戯れの歌であったと解したい。

この歌も男女の戯れにせよ、食材を贈り、これを仲立ちにして戯れ合っている。ここにみてきたように、知り合いの男女、あるいは恋愛関係にある男女が、食物を贈り、その食物を歌い込んで厭わないところに、『万葉集』の食の歌の表現の一つの特色がある。

戯れ、からかい歌は、もとより男女間の軽い調子の歌ばかりではない。これには贈物は伴っていないが、巻第十六には男性の同僚等の身体的弱点を捉えて嗤う、今でいえばいじめのよう

な悪口歌もある。その中で食材の鰻をあげてからかうのが家持である。

痩せたる人を嗤咲ふ歌二首

石麿にわれ物申す夏痩に良しといふ物そ鰻取り食せ〈めせの反なり〉　（一六―三八五三）

痩す痩すも生けらばあらむをはたやはた鰻を取ると川に流るな　（一六―三八五四）

右は、吉田連老といふひとあり。字は石麿と曰へり。所謂仁敬の子なり。その老、人と為り身体甚く痩せたり。多く喫飲すれども、形飢饉に似たり。此に因りて大伴宿禰家持の、聊かにこの歌を作りて、戯れ咲ふことを為せり。

というもので、左注にからかい歌を作った理由も記している。吉田連老との関係は不明であるが、父旅人は吉田連宜と昵懇であった。あるいはその宜の子で、親しい間柄であったのであろうか。『詩経』「衛風」の「淇奥」には「善く戯謔すれども、虐を為さ」ざる君子を歌うが、三八五三番歌は親切心を装いながらも、「多く喫飲すれども、形飢饉に似た」る人と承知の上で歌を贈っているから、親切心からではない。鰻を食べても太らないと思いつつ意地悪く歌いかけているのである。こう歌う家持も紀女郎から「茅花」を食べて太れとからかわれていたのを思うと、目くそ鼻くそを笑うの類で、「君子の戯謔」とはいえまい。家持は自らが鰻を食べるようにいわれ、それをネタに他人をからかったのかもしれない。鰻は生命力が強く脂の多い魚で、古代にも栄養価の高い食材とみなされていたのである。日本の河川には多くいたのであろうが、『延喜式』にはウナギは「鰻」でも異体字でも記録例はない。木簡は観音寺遺跡（徳島県徳島市国府町観音寺）出土木簡に一例「鰻老□（海カ）」とある（奈良文化財研究センター木簡事典。以下木簡はこれによる。）。

時代は下るが、『新撰字鏡』には鮇（巻九・三丁オ）、鰡（巻九・四丁ウ・享和本）、鱓（巻九・五丁オ・天治本・群書本）、鱔（巻九・五丁オ・群書本）、鮏（巻九・五丁オ・群書本）に「牟奈支」（文字の位置は天治本の巻丁）とあり、『本草和名』は鮏、鱓、鰌鮏、鯆、鮎魚、鮛魚、鰍、鰌、鰣を「和名牟奈岐」（下巻十六丁オ）、『倭名類聚鈔』も鱣魚の他、「文字集略」を引いて鱣魚、『本草和名』を引いて「鮏魚」、「鰌鮏」、「鯆鮎」、「鮛魚」、『爾雅』の注を引いて「鱓」をあげて和名「無奈木」

を示す（巻第十九・四丁ウ）。文字の多さからいえば、中国各地の方言に対応する文字が生まれるほど馴染みの魚であったといえるが、ウナギのイメージに適う「鰻」の文字はみえない。日本語にも方言はあったのであろうが、いずれも「むなき」とする。但し、『新撰字鏡』は鰻（巻九・二丁ウ）に「波牟」の和名を付す。海魚のハモを意味するのであろうか。

家持の歌の場合、二首目の歌の方がからかいの意図が明確である。久邇京での歌であれば木津（泉）川が都を真ん中で南北に分けて流れ、そのまま理解できる。平城京の場合も少し離れた木津川や大和川をイメージできなくはないが、佐保川では違和感もなくはない。しかし、逆に水量が少なく、流れも弱い川をイメージして「流されるな」と歌っていたとすると、からかいの意味合いを強めることになる。

ここでは痩身の人に食材を示してそれを食べて太れといっているだけでなく、それを手に入れようとして落命するななどと歌っている。「はじめに」で触れたように、奈良時代は、たとえ表現はフィクション、あるいは趣味であったにしても、官僚クラスの者が自ら漁をして魚を得ており、それゆえ鰻取りの表現も抵抗なく受け取っていたのではないか。歌の担い手であった官僚も、食材の獲得と消費の関係が近い生活を送っていたので、食材やその入手法の表現を蔑んだり、忌避することなく、歌に詠んだとみてよかろう。

三、食欲・嗜好と食材（鯛・栗・瓜）

『万葉集』で食事を歌った歌として、また日本料理の基本を詠み込んだ歌としてよく知られるのは、やはり巻十六の、

酢、醤、蒜、鯛、水葱を詠む歌

醤酢に蒜搗き合てて鯛願ふわれにな見せそ水葱の羹

（一六—三八二九）

であろう。醤は今でいえば醤油を絞り出す以前の醪状態の調味料であったとみられる。これに酢を加え、野蒜を搗いたものを合わせ、鯛につけて食べたようである。では鯛はどのような状態のもので、如何なる食べ方がされたか、これは検討を要する。すでに指摘のあるように、鱠すなわち今でいう刺身と見る説[7]はすでにある。それでもよいとは考えるが、なお検討すべき点も残る。近鉄電車の利用が可能な現在の奈良県には伊勢から鮮魚類を運んでくる業者がいる。近鉄電車があるから可能で、

古代にも遠方からの生鮮魚介を運んだと想定できるかというと、敦賀から木幡までの蟹の輸送に丸邇氏配下の者がかかわっていたことを暗示する内容をもつ応神記歌謡（記歌謡四二）と、『霊異記』中巻第八縁に摂津国兎原郡の老人が難波で蟹を獲て、生駒山を越え、富雄あたりまでは運んできていたとする話、下巻第六縁に吉野の山奥で修行する僧の命令で、弟子が紀の川の川口で鮮魚を買って運ぶ話はみえる。しかし、古代に鮮魚の流通システムが一般的に成立していたかどうかは、不明である。「嶋之早贄」（記神代）も一塩もしくは一夜干の類であろう。

木簡にみえる鯛の文字の例は多く、現在五七例を数える。そのなかで加工を示さず、生鮮物かどうか判別できないにしても、鯛あるいは黒鯛とのみある例をあげてみると、①三重郡黒鯛廿二口（平城宮第一次大極殿院西辺佐紀池南岸・伊勢国）、②佐□郡草野里鯛大贄（平城宮東院地区・遠江国佐野郡・安芸国佐伯郡・肥前国佐嘉郡草野里）、③参河国芳豆郡比莫嶋海部供奉四月料大贄黒鯛六□〔斤ヵ〕（平城宮第一次大極殿院西辺）、④紀伊国无漏郡鯛□〔贄ヵ〕一籠○員五（平城京左京三条二坊一・二・七・八坪長屋王邸）、⑤青郷御贄鯛五升・田結五升（平城京左京三条二坊八坪 二条大路濠状遺構（南）・若狭国大飯郡阿遠郷田結五戸・若狭国遠敷郡阿遠郷田結五戸）、⑥黒鯛四隻直六文○菁三把直二文右常料　○□・□〔進ヵ〕上櫃一合□請○　天平八年 九月十五日下村主大魚（平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）・国郡郷不明）といった例で、生鮮物と考え得る近国からの貢納品は見当たらない。したがって、長屋王邸を含めて、生鮮物の魚類を恒常的に入手する経路を確保していたようにはみえない。『延喜式』にみえる鯛は平安京でのことであろうが、大膳職の扱う食材はほとんど乾物もしくは塩物などの加工品のようである。『延喜式』にみえる鯛をいささか整理して確認すると、①鯛楚割（『延喜式』神祇五・斎宮・月料・大系一〇九頁、神祇五・斎宮・正月三節料・大系一〇九頁、神祇五・斎宮・凡諸国送納調庸并請受京庫雑物・大系一二七頁、主計上・諸国調庸・志摩国、大系六〇三頁、主計上・諸国調庸・参河国・大系六〇四頁、主計上・諸国調庸・若狭国・大系六一〇頁、主計上・諸国調庸・紀伊国・大系六一七頁、主計上・〈諸国調庸〉讃岐国・大系六一八頁）、②鯛腊（『延喜式』主計上・凡諸国輸調・大系五九九頁、主計上・諸国調庸・太宰府・大系六一九頁、主計上・諸国調庸・肥後国・大系六二〇頁、大膳上・鎮魂・大系七五八頁）、③小鯛腊（『延喜式』内膳司・年料・大系八七六頁）、④鯛脯（『延喜式』

主計上・諸国調庸・参河国・大系六〇四頁）、⑤鯛腑（『延喜式』大膳上・鎮魂・大系七五八頁）、⑥干鯛（『延喜式』『延喜式』内膳司・六月神今食料・大系八六五頁）、⑦鯛枚乾（『延喜式』神祇五・斎宮・凡諸国送納調庸并請受京庫雑物・大系一二七頁）、⑧甘塩鯛（『延喜式』内膳司・六月神今食料・大系八六五頁、内膳司・新嘗祭供御料・大系八六六頁）、⑨鯛塩作（『延喜式』内膳司・年料・大系八七六頁）、⑩鯛醤（『延喜式』内膳司・年料・大系八七七頁）、⑪鯛春酢（『延喜式』内膳司・年料・大系八七六頁）、⑫鯛（『延喜式』宮内省・諸国例貢御贄・和泉国・大系七五三頁、内膳司・年料・和泉国・大系八七六頁）となる。鯛はほとんど乾燥・塩・醤・酢などによる加工品としてみえ、鮮魚かとみられる例はわずかに⑫の和泉国の貢納した御贄や年料の鯛のみである。もちろんこれらも基本は官人の食材ではなかった。こうしてみると、一般官人に宴等で鯛の鱠が振る舞われることはほとんどなかったとみてよい。官人に祭の時などに振る舞われる食料も『延喜式』にはみえるが、そこに用意される食材を、鎮魂祭の時の「雑給料」の参議の条によってみてみると、

参議已上。人別糯米一升四合。大豆一合八勺七撮。小豆二合八勺。韲酒一合。酢四勺。醤三合。滓醤二合九勺。東鰒一両二分。隠岐鰒五両。堅魚二両一分二銖。烏賊二両。熬海鼠三両二分。与理刀魚五両二分。鮭二分隻之一。雑魚楚割三両。堅魚煎二両二分。鮨二斤四両。雑鮨十一両。紫菜。海松各三分。海藻二両。漬菜二合。漬蒜房。蒜英。韮搗各二合。生栗子一升四合。搗栗子六合。干柿子三合。橘子卅三顆。木綿二分四銖。

（『延喜式』大膳上・鎮魂・大系七五九頁）

とある。四、五位の場合はこのうち、「雑鮨」がなく、代わりに「腊」がみえる。「堅魚煎」は「堅魚煎汁」とあるが、同じであろう。また参議の方には塩がないけれども記載漏れかとも思われる。両者の違いは品目にはなく、その量で、漬け物などは同じであるが、四、五位の受ける量は参議已上の半分から三分の二程である。ただし、酢のように参議の方が少ないものもある。六位已下は品目・量ともに格段にすくなく、品目に鯖が入ってくるのが注目される。鯖は古代にも大衆魚であったようである。それはともかく、ここには当面問題にしている鯛は鎮魂祭の季節の関係もあってか、みえない。

生鯛は先に触れたように、私に手に入れえる場合はともか

く、役所で鱠（刺身）として食べられる機会はほぼなかったとみてよい。万葉歌に歌う蒜を搗きまぜた醤酢を付けて食べた鯛も私宴であったか、あるいは楚割・腊・脯などの乾物か、それを戻したり蒸した鯛を食べたかと想像される。もっとも、京都には小浜からの運ばれた一塩物の甘鯛の塩を抜いて刺身にして出す店もある。したがって、甘塩鯛なども塩抜きし、刺身で食べられた可能性を否定できないが、鯛といえばすぐに鱠（刺身）というわけにはいかないのである。

今一点みておくべきは、和泉国から鯛が貢納されていることである。三月から六月が産卵期である鯛は関西では沿岸に産卵場所を求めて近づき、婚姻色と季節の重なりとによって桜鯛と呼ばれ、漁獲量も多くなる。この時期はまだ気温もそれほど高くなく、大阪湾の沿岸から平城京に鮮魚を運ぶシステムと都における流通システムが確立しておれば、これら沿岸に寄って来た鯛が平城京まで届けられ、刺身で食べられた可能性はある。他方、野蒜は根は一年中採取可能であろうが、葉は春である。鯛も桜鯛ならば、春という意味で、やはり刺身説を否定し切れないが、平城京における可能性についてはなお検討を要しよう。

いずれにしても、食材を食べる者各人が食する時に、適宜、味を調整しながら調味料を付けて食べる方法は、懐石のメイン料理になる刺身や天麩羅の食べ方に似ている。というより、万葉時代の食べ方が今に続いているといえるかもしれない。もちろん羹があるから、煮物も食べられたであろうが、触れる例はない。ここでは鯛が願わしい食べ物であるのに対して、水葱の羹は逆の位置を与えられている。水葱は今では水田の雑草となっているが、

大伴宿禰駿河麿、同じ坂上家の二嬢を娉ふ歌一首

春霞春日の里の植子水葱苗なりといひし枝はさしにけむ

（三―四〇七）

秋七月丙辰朔。勅したまはく、聞く如くは、諸家、京中に水田を営むことを好む。今より以後、一切禁断す。但し元来、卑湿の地は、水葱・芹・蓮の類を殖うること聴せ。

（『続日本後紀』承和五年（八三八）七月丙辰朔）

といった歌や記録によって、芹・蓮根などと同じく湿地で栽培し食べていたと知られる。食べる部分は、葉[8]、葉と葉柄[9]、葉柄[10]説があるが、葉は食べる時期、下処理を間違えると食べられないほどアクの強い植物で、嗜好が分かれたと思われる。水葱は

『延喜式』でも、「水葱」（『延喜式』大膳下・七寺盂蘭盆供養料・大系七七〇頁、「仁王経斎会供養料」・大系七七〇頁）、「干水葱実」（「仁王経斎会供養料」・大系七七〇頁）など、寺院の精進系の食材としてみえる。しかし、他にみえないのは『延喜式』は生鮮野菜は記さないのに対応しよう。いずれにせよ万人が美味と認める植物であったとはいえまい。

これに対して、鯛と同じく好まれた食べ物には、憶良が歌った栗と瓜がある。

子等を思ふ歌一首　序を并せたり（序・反歌を略す）

瓜食めば　子ども思ほゆ　栗食めば　まして偲はゆ　何処より　来りしものぞ　眼交に　もとな懸りて　安眠し寝さぬ　（五―八〇二）

である。ここには子の好む物として瓜と栗があげられている。栗と瓜を詠むことについては中国の結婚習俗との関係に注目する論[11]もあるが、『礼記』は初見の時の婦人への贈物につき、「婦人の摯は、椇、榛、脯、脩、棗、栗。」（「曲礼」下第二）という。中国でも栗は女性の好物の一つとされていたのである。古代日本では周知の如く、山内丸山遺跡に栗園と巨大栗木柱のあったことが知られており、栗が縄文時代から多く食べられ、木材としても利用されてきたことにも注意が必要である。『延喜式』には生栗、干栗、平栗、搗栗などが少なからず見える。先に例にあげた鎮魂祭の雑給料の中にも、参議以上は「生栗子一升四合。搗栗子六合。」、五位以上は「生栗子五合。搗栗子二合五勺。」とあった。官人には宴席などで普通に支給される食料の一種で、子供も彼等が宴席から持ち帰る栗を喜んだ[12]とみたい。栗は乾燥など加工すると甘みが出る。先にもふれたが、古代は蜂蜜などの他には甘味料の乏しい時代であった。子供、都市の子供は甘みゆえに栗を特に好み、ここにも歌われたのである。甜瓜もメロン類の多くある今日では、淡泊で甘みの少ない瓜であるが、甘みの乏しい時代にはやはり甘さが珍重され、子供の好物であったのである。『延喜式』には甜瓜はみえないが、「熟瓜」（『延喜式』大膳下・「七寺盂蘭盆供養料」大系七七〇頁、「七月廿五日節料」大系七七五頁）がそれであろうか。茅花のほのかな甘みにも心を向けたとみると女性や子供の甘みへのこだわりは変わらない。憶良は子供の好む食材にも観察の目を向けて歌い、子供に寄せる思いの深さを表現したのである。

甘みというとき、渋柿の加工品である干柿は、先にみた『延喜式』鎮魂祭の雑給料にも含まれていた。『延喜式』には他に

熟柿子（『延喜式』大膳下・「九月九日節料」大系七七五頁）もみえるが、関東以西で多く収穫される甘柿の類は『延喜式』にも万葉歌にもみえない。漢籍にもみえ、万葉歌人の代表には柿本人麻呂もいるのであるが、柿が歌われることはない。柿は各戸に栽培され、特段とりたてるほどの物ではなかったのかもしれない。

おわりに

以上みてきたのは、万葉歌には平安時代以後の歌にはほとんど詠まれなかった食材を巧みに詠み込んで、独自の和歌世界を作り上げている歌があることである。もとより、食関係語を詠み込んだ歌の数は全体としては少なく、歌に詠まれることのない食料の数も多い。しかし、『万葉集』はやはり他の歌集に比べると、貴族・官僚を含む歌人達が実生活において、食料調達とも近いところにいたからと考えたが、食材・食事などを多彩かつ巧みに詠み込み、それぞれに生活に根ざした独自の歌を詠んでいる。それらの行為を歌として定着したところは、『詩経』など漢籍の表現が支えていたことにも注意が必要である。本稿ではその一端を歴史的事実とも関わらせつつみた。『万葉集』は食関係の事物を具体的に詠んだ歌を少なからず収めた点でも、日本の和歌史の中で異彩を放っているといえる。

注

（1）岡田精司「大化前代の服属儀礼と新嘗」（『古代王権の祭祀と神話』昭和四五年四月）
（2）宗懐 守屋美津雄訳注 布目潮風他補訂『東洋文庫324　荊楚歳時記』（一九七八年二月）
中村裕一「人日の食べ物」（『中国古代の年中行事 第一冊 春』二〇〇九年一月）
（3）拙稿「山部宿禰赤人歌の『みさご』と『なのりそ』—巻三、三六二番歌—」（『兵庫国漢』第二三号　昭和五二年三月）
（4）古橋 信孝「序」（『古代文学講座3　都市と村』平成六年九月）
（5）広野 卓『中公新書　食の万葉集—古代の食生活を科学する』（一九九八年一二月）
（6）拙稿「『万葉集』の相聞の性格」（『萬葉』第二一三号　平成二四年一一月）
（7）古田朱美「万葉時代の日本と中国の食文化」（『流通經濟大學論集』第三三巻三号 一九九九年一月）
（8）高木市之助・五味智英・大野晋校注『日本古典文学大系4 萬葉集一』（昭和三二年二月）
（9）西宮一民『萬葉集全注』巻第三（昭和五九年二月）
（10）小島憲之・木下正俊・佐竹昭広『日本古典文学全集　萬葉集一』（昭和四六年一月）
（11）東 茂美「『子等を思ふ歌』と宜子祥」（『山上憶良の研究』二〇〇六年一〇月）

（12）直木孝次郎「古代における栗と民衆」（『夜の船出—古代史からみた萬葉集』一九八六年六月）