

奈良文化財研究所による古代食膳の復元

高橋 知奈津（奈良文化財研究所）

1. はじめに

「生きた歴史体験」を提供しようとする時、五感のうち味覚に関わる体験を提供することのできる食前の復元は、万人に対して強い印象を与えることができる体験として、地域観光の目玉となるコンテンツになり得るものである。古代食の復元研究については、関根真隆『奈良朝食生活の研究』（吉川弘文館、1969）をはじめ、正倉院文書や『延喜式』、木簡等の史料にみえる古代の食品についての研究がある。一方、食材の保存法や調理法については、料理書が体系的にまとめられるのが江戸時代まで下るため、「献立」を復元しようとするのは、かなり困難な作業となる。したがって、やり方によっては安易な復元に陥る危険性も高く、「復元」と「創作」のはざまで、妥当性を保ちつつどこに落としどころを見つけて形づくるかという問題を解決していくなければならない。

奈良文化財研究所では、これまで木簡をはじめ出土遺物から判明した古代の食に関する研究成果を提供することを通じて、古代の食膳の復元をおこなってきている。ここでは、これら過去の奈文研の取り組みを概観することを通じて、古代食膳復元の事業的課題を整理したい。

2. テレビ番組「よみがえる平城京」 (1979)

昭和54年11月3日に、NHKで「よみがえる平城京一天平の生活白書」と題したテレビ番組が放送さ

れた。この番組に監修として関わっていた奈文研は、ここで「上級役人の食事」「下級役人の食事」という階級別の2種類の献立を復元した。

この時の復元の研究会の様子が、その翌年に刊行された同名の本に記されている¹⁾。それによると、料理・調理は奥村彪生（当時、土井勝調理学校）が担当し、献立や使う器の構成等を決めるための考古学的な資料提供の担当として、奈良国立文化財研究

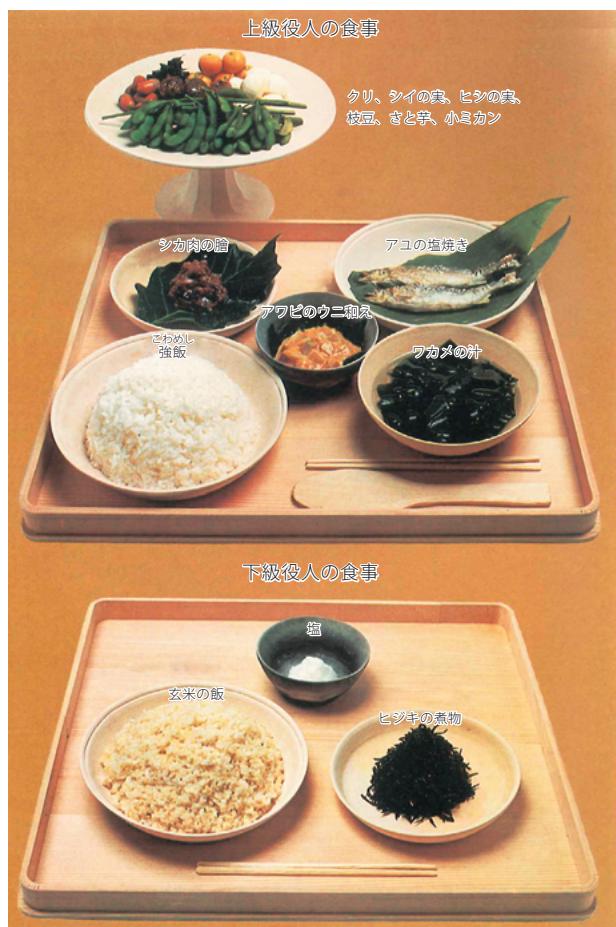


図1 「よみがえる平城京」1979年の「天平のメニュー」

所長の坪井清足をはじめ、平城宮跡発掘調査部の狩野久、佐原眞、吉田恵二、工楽善通の名前がある。そして、民俗学的な観点からの資料提供を、中尾佐助（鹿児島大学南方地域総合研究センター）が担当した。

研究会では、甌や土鍋、甕、壺、鉢などの調理器具からその使用法・調理法を、木簡にみえる食料品の一覧から食材を、碗、高坏、皿などの食器から盛り付けの在り方についてを検討がなされている。その検討を踏まえての献立の立案・調理は、奥村が単独で担ったらしい。メンバーが集まっての試食会では、「奥村彪生さんの苦心の天平の献立が運び込まれてきた。下級役人の簡単な料理と、高坏に盛ったデザート付きの豪華な上級役人の料理が、あまりにも対照的で笑いを誘った。」と記されており、他のメンバーはここで初めて献立の内容を知った様子がうかがえる（図1）。

この復元食膳を前にしながら検討がおこなわれ、その後の古代食の復元に引き継がれる基本的な考え方として、①主食は米で副食は蔬菜や海産物を中心、②調理法はゆでもの、あえもの、焼き物など単純な方法、③味付けは薄く素材の味を活かす、④銘々器を用い高坏は共用、ということなどが共有されたよ

うである。

3. 味の素「食文化展」（1984）

次に、昭和59年、川崎市市政60年を記念して、川崎市に本社のある味の素が企画した「食文化展」では、万葉貴族の宴会料理「遊楽御膳（はやしごぜん）」と名付けられた古代食が奥村彪生により復元されている。「食文化展」では、それとは別に、奈良時代の木簡を解説する展示があったとのことで、こちらは佐原眞が担当した。

復元の過程をまとめた『復元万葉びとのたべもの—奈良時代にさかのぼる食文化の形成』²⁾に、奥村による詳細な制作ノートがまとめられている。宴



図2 味の素「食文化展」遊楽御膳

席での食膳ということで、「よみがえる平城京」のゆでものを中心とした淡泊・質素な献立とは異なり、調理法や調味料も多彩な品数の多い豪華な献立となっている（図2）。

復元の根拠とした考古資料や木簡は、「よみがえる平城京」から大きく変わりはなさそうであるが、それ以外に『古事記』『万葉集』『倭名類聚抄』『延喜式』などの資料に言及がなされている。また、木簡に記載された「河鬼加布打（かきのかぶち）」などの珍味にもその名称から解釈を重ね復元に挑戦している。

奥村は、考古資料や文献にできる限り則しつつ、推定で補わねばならない裁量範囲においては、自身の料理に関する幅広い知識と経験に基づいて一定の答えを出し、御膳を創り上げた。自身も「貴族の宴

席に並んだものと想定して作った私の創作によるものです。（中略）当時の調理法をもとに今風の流れで一膳組んでみました。」と謙虚に述べているように、この復元には「創作」が含まれているという認識を持っていたようである。「よみがえる平城京」の復元の際には、「今日では有名な料亭の日本料理は、世界の名物料理の一つとしてその地位を築きつつありますが、当時はおいしい料理はあまりありませんでした。」と辛口に述べていた奥村であるが、この時には「カキ貝の干物は（中略）うま味が少しくどく感じます。さっとあぶると風味がさらによくなります」「（鹿肉に）今風に荒びきの黒コショウをたっぷりつけて干すのもよい」「手軽に作るのなら練ウニを使用」「（鯛 醤 の試作品を）研究員の皆さんに試食していただいたところ、おいしいの連発。



1



2



3



4

図3 長屋王の食膳（1. 普段の料理、2. 特別な日の料理、3. 庶民の食事、4. 台所セット）

しまいには酒が欲しいという声まで出る始末」等と、復元に際してより美味しい方法を探求し、時には現代の私たちが食べて美味しいと感じられることも意識して「創作」した様子がうかがえる。

4. 長屋王「光と影」展 —長屋王宮の発見—（1991）

奈良そごうデパート建設に先立ち、昭和61年（1986）～平成元年（1989）までに実施された長屋王邸の発掘調査成果を踏まえ、建設なったデパート内の奈良そごう美術館の最初の展示として「長屋王「光と影」展」が催され、「長屋王の食膳」として食膳の模型が製作された（図3）³⁾。

この時、奈文研の金子裕之は、古代食の復元が当時までに多数試みられていることに対し、「身分によって食品の内容に大きな差をつけても、食器・

食膳具については変わらない（筆者註：食膳復元が多い）。身分秩序が厳しい奈良時代の実態とはかけ離れた復元」と指摘し⁴⁾、『延喜式』の記載を奈良時代に遡及して「食器の区分は金属器（天皇など）、黒漆器（五位以上）、土器（六位以下）の三段階」と身分によって使用する食器が異なることを想定、「長屋王「光と影」展」では、長屋王の食卓に相応しい金属器と漆器の二組を製作したという。

この時の献立も引き続き奥村が担当している。金属器の食事は特別な日の豪華な料理を、黒漆の食事は長屋王のふだんの料理と設定された。献立作りの詳細は明らかではないが、献立名から長屋王家木簡とその発見直後に一連の発掘調査で発見された二条大路木簡にみえる食材や料理名が採用されたことがわかる。「食文化展」で奥村が試みたように、料理名から調理法を推定して復元をおこなったものとみられる。

ここで作られた模型は、その後、平城宮跡資料館や「なら平城京展'98」（1998）にて展示されるとともに⁵⁾、全国の博物館での古代をテーマとした企画展示等に貸し出されることもあり⁶⁾、現在でも奈良時代の食事のイメージ素材としての使用頻度の高いものである。

5. 奈良パークホテル 宮廷料理 天平の宴（2013～現在）

上記の長屋王展での再現研究に発想を得て、奈良パークホテルでは先代料理長・尾道龍男氏が独自に研究を重ね、ホテルの看板メニューとして開発を進めたのが、「宮廷料理 天平の宴」である。宿泊に伴う夕食として供され、宮廷の室内を思わせる「大宮の間」を会場とし、「語り部」が料理の説明をおこなうという。

奈文研は2013年に奈良パークホテルと協定書を締結し、考古資料等に関する情報提供をおこなっている。奈文研が平城宮跡東院庭園を会場に実施したイベント「東院庭園 庭の宴」においては、これを簡易なお弁当として提供した。



図4 奈良パークホテル 宮廷料理 天平の宴

「天平の宴」は、「平成大内御膳」を開発した山口商工会議所 山口名物料理創出推進会議が旗揚げした「歴食 J A P A N」において「歴食」としても認定されるなど（図4）、奈良で復元古代食を実際に味わうことのできる場所として広く知られており、少なからず奈良の観光に資する存在となっている。

6. 古代食に関わる近年の研究進展

奈文研では、その後も主に出土資料を対象とする食文化にかかる研究を進めている。食器、調理器具として用いられる土器のほか、木製食器、植物種実や動物遺体にみる環境考古学的研究等、様々な角度からの研究があり⁷⁾、東アジアにおける古代日本の食の位置づけや、その後の日本に根付かなかった食文化あるいは古代の地方での食文化はどのようなものであったのか、などのこれまでになかった新しい古代食研究の視点が提示されている。

また、奈文研の研究員が分担者として参加している、三舟隆之（東京医療保健大学）研究代表の「古代食の総合的復元による食生活と疾病の関係解明」⁸⁾は、古代史・考古学・食品学・調理学・栄養学の総合的な食文化研究として注目される。三舟は上記研究の今後の展望として、「とりあえずとにかくやってみる、の一言に尽きる」と、調理実験を通じて新たな発見があることを述べており⁹⁾、食膳復元には、これまでのように実践が不可欠であることを指摘し、これに科学的な実験を加えて研究を発展させている。

7. まとめ

以上、奈文研の古代の食膳復元の取り組みと近年の研究状況について概観した。これらの取り組みの試行錯誤から学ぶことのできる、食膳復元の事業実施の留意点についてまとめたい。

1) 総合学としての分野横断的な協力

まず、食文化研究は学際的な研究分野であるため、復元にあたっては、考古学・民俗学・文献史学等の各分野の研究者と、伝統的な調理技法に通じ献立を

組むことのできる食文化研究者、さらに調理実践を踏まえた気づきを反映させることのできる料理人が、それぞれの役割の中で協力しあうことが重要となる。その協力の中で復元研究としての精度を高めることはもちろんあるが、学術的な研究においては明らかにすることのできない部分があり、それを補って献立を完成させるには、食文化研究者や料理人による実践を通じた追究が不可欠であることを割り切って理解する必要がある。これまでの食膳復元がそうであったように、あくまで「復元」に特化して追究する役割と、最終的な形をつくるための「創作」をおこなう役割とを分担することによって、「復元」と「創作」のはざまに落としどころをつけることができると考えられる。

2) 推定範囲と過程の記録の必要

献立としての完成度やリアリティは、復元の精度もさることながら、不明な部分をどのように補うかという点に多くを負うことになる。奥村は、自ら監修した食膳が、本人の知らないところで参照され全く同じ内容で展示されていることに気づき「それを創作した責任は私にある」と記すように¹⁰⁾、優れた復元物は参照される機会も多く、そのイメージの持つ影響力も大きい。よって推定部分の範囲と「創作」の過程を記し、これがあくまで現在の研究水準に基づく一創作であるということを示していく必要があるといえよう。

3) 研究進展に伴う内容の更新

先に述べたように食膳復元は、あくまでもその時の研究成果を反映したものであり、研究の進展とともに更新されていくことが望ましい。過去の奈文研が関わった献立は、「企画展示」という機会を得て、更新してきた。奥村が「再現とはかように気疲れする仕事。けれど新しい発見がよろこびです。」と述べるように¹¹⁾、取り組むのは容易ではないものの、復元の機会が研究進展に結びつくことは間違いない。現在も展示されている長屋王の食膳模型についても、その批判的研究が今後の課題となってくると予想される。

4) 活用展開時のルールと扱い手づくり

料理は、魅力的な観光素材として、観光用メニューの商品化やイベント提供等の活用展開が想定されるが、復元食膳は研究成果および創作としての著作物と言えるものであり、収益を得る活用展開が想定される場合には、関係者で著作権を保護しブランドを損ねないための商品化等に関するルールを定めておくべきである。これによって、安易な復元物が氾濫するのを防ぐことができるであろう。

また復元食膳は、地域学習等の教育素材として、展示用の模型作成、食文化体験、地産地消等食育とのコラボレーションなどの展開が想定できる。これらの展開の際の扱い手として、地域の料理人の育成が必要となろう。奈文研では、奈良パークホテルと協定することができたことが功を奏している。山口市での「平成大内御膳」の開発では、食膳の復元事業に地元旅館の料理人に参画してもらい、商品化やイベント、地域学習の扱い手となってもらっているといい、非常に参考になる事例である。

【註】

- 1) 坪井清足監修 1980『よみがえる平城京一天平の生活白書』日本放送出版協会
- 2) 樋口清之・奥村彪生・荻昌弘 1986『復元 万葉びとのたべもの—奈良時代にさかのぼる食文化の形成』みき書房
- 3) 奈良国立文化財研究所編 1991『長屋王「光と影」展 長屋親王宮の発見』日本経済新聞大阪本社
- 4) 金子裕之「奈良時代の漆器の復元」『奈良文化財研究所年報1991』
- 5) 奈良国立文化財研究所 1997『平城宮跡資料館図録』／奈良国立文化財研究所編 1998『「なら平城京展'98」図録』奈良市／奈良文化財研究所 2010『平城京 奈良の都のまつりごとくらし』
- 6) 福井県立若狭歴史博物館 2019『海と山の美しもの一食がつなぐ若狭と都—福井県立若狭歴史博物館リニューアル5周年記念特別展』
- 7) 2021年以降は、「東ユーラシア東辺における古代食の多角的視点による解明とその栄養価からみた疾病」に研究が発展継承されている。
- 8) 奈文研の近年の食文化に係る研究の主なものには、以下がある。小田裕樹 2012『食器構成からみた「律令的土器様式」の成立』『文化財論叢IV』奈良文化財研究所／深澤芳樹ほか 2014『平成25年度山崎香辛料財團研究助成 成果報告書 香辛料利用からみた古代日本食文化の生成に関する研究』奈良文化財研究所／芝康次郎 2016『古代における植物性食生活の考古学的研究』『奈文研紀要2016』奈良文化財研究所／芝康次郎 2015『古代都城出土の植物種実: 2013~2015年度(公財)浦上食品・食文化振興財團学術研究助成「古代の植物性食文化に関する考古学的研究」成果報告書』奈良文化財研究所／庄田慎矢・韓志仙 2016『日韓古代木製食器の比較研究—器種と樹種を中心にして—』『日韓文化財論集III』奈良文化財研究所／森川実 2020『麦塊と索餅—土器からみた古代の麵食考—』『奈文研論叢』第1号、奈良文化財研究所／森川実 2020.10『平城京の食生活—食材と料理—』『奈良の都の暮らしぶり～平城京の生活誌～奈良文化財研究所第12回東京講演会講演録』
- 9) 三舟隆之 2019『古代食研究の現状と課題』『日本歴史』858
- 10) 奥村彪生 1991『古代食の復元について』『調理科学』24(1)
- 11) 前掲註2)

【図版出典】

- 図1 坪井清足監修 1980『よみがえる平城京一天平の生活白書』日本放送出版協会、掲載画像に加筆
- 図2 樋口清之・奥村彪生・荻昌弘 1986『復元 万葉びとのたべもの—奈良時代にさかのぼる食文化の形成』みき書房、掲載画像に加筆
- 図3 奈良文化財研究所蔵、写真に加筆
- 図4 歴食JAPAN <http://reki-shoku.jp/portfolio-items/> 宮廷料理-天平の宴/