

# 『延喜内膳式』耕種園圃条注釈

## —古代の畠作史料—

高井佳弘

### はじめに

『延喜内膳式』耕種園圃条は、古代の畠作の実際を知ることができる史料としてほぼ唯一といつてよいもので、従来から、文献史学のみならず、農学、植物学などからも注目されている、有名な史料である。もちろん考古学の方面からも、多くのヒントを得ることのできるものであると思われるが、原文は一見しただけでは理解しがたく、決して利用しやすいものではない。そのためかどうか、これまで考古学の研究者にはあまり利用されておらず、残念ながらその価値を十分生かしてきたとは言えない状況であると思われる。本稿はその貴重な史料を、特に考古学の研究者にも利用しやすくすることを目的として作成したものである。

まず、本稿の目的を明らかにするために、この注釈を作成した経緯から述べたい。

筆者は1990年から1994年にかけて、北群馬郡子持村の白井・吹屋遺跡群の発掘調査に従事し、古墳時代の畠の遺構を数カ所調査した。しかし、現地での発掘調査では、畝の存在から畠跡であることは確認できたものの、肝心の作物の種類や耕作法を知ることができるような資料はほとんど得ることができなかった（プラント・オパールや炭化種子の分析によっても、作物の特定はできなかった）。また、畝のある区画は畠だと考えられるにしても、周囲に広がる畝のない区画は畠ではないのかという点も不明のままであった。結局、考古学の調査だけではわからないことがあまりに多かったのである。このままでは古代の畠作へのイメージは貧弱なものになってしまうのではないかというのが当時の実感であった。こうしたなかで『延喜内膳式』耕種園圃条に目を付けたのは、古代の畠作の具体的な姿を考える上で多くのヒントを得られると考えたからであり、それによって考古学のそのような限界を少しでも補えるのではないかと考えたからである。実際この史料は、各作物毎に耕作方法や種子・施肥の量などが列記されており、考古学の資料からは得られない多くの事実を知ることができる。

ただしこの史料は、111ページ以下の原文を見れば分かるように、単に項目を羅列しただけの代物であり、理解しやすいものではない。また、逐語的に意味がわかったとしても、他の作物との比較や、どの作業がどの作物に必要なのかを検索する場合には、原文のままでは不便である。そのため、114ページ以下にあげたような表を作ることにした。こうすることによって作物毎に各項目がすっきりと整理でき、本史料の内容が理解しやすくなると同時に、比較・検索が容易になると思われたからである。さらに、作物名や作業名に馴染みのないものが多かったため、それを調べて簡単な語句解説を作った。こうして本稿の原型ができあがった。この原型がある程度できあがったのは1992年であったが、あくまでも自分自身のために作ったものであり、利用しやすいも

のとはお世辞にも言えなかった。そのため、その後何回か手直しをおこなったが、それを今回、内容をできるだけ公表するにふさわしい形に改めたのが本稿なのである。

本稿はこういった経緯で作成したものなので、主に考古学の研究者の利用を想定している。体裁や内容が普通の注釈と異なっている点があるのはそのためである。また、もともと古代の畠作の実際を知るのが目的で作成したため、本稿の主役はあくまでも114ページ以下の表であり、語句の注釈はその内容を理解するためにつけられているという構成になっている。

蛇足ながら付け加えておくと、本史料は古代の畠作を知る上で希有な存在ではあるが、内容的には限られたものであり、考古学からの疑問のすべてを解決できるわけではない。また、書かれていることをストレートに考古学的事実に適用すべきでもない。そういった意味ではこの史料の役割はかなり限定的である。しかし、畠作に関する考古学的資料を理解する上で多くのヒントを提供してくれるのは事実であろう。本稿がこの史料の利用に幾分かの便宜を図ることができれば幸いである。

## 1 凡 例

- 1 本稿は『延喜内膳式』耕種園圃条の注釈であり、内容は原文、表、語句解説から構成されている。
- 2 底本は『新訂増補国史大系（以下『国史大系』と略す）』（吉川弘文館）を使用した。近年刊行された『神道大系』に収める『延喜式』（校訂は虎尾俊哉氏）とは一カ所だけ字句の異同がある。それは、本条の最末尾が国史大系本では「馭功五人」となっているのに対し、神道大系本では「刈功五人」となっている点である。今回は両者の底本となっている享保本に直接当たすることはできなかったが、「馭功」では意味不明であり、「刈功」が正しいものと思われる。『国史大系』は誤植であろう。
- 3 原文は111ページ以下にあげたが、割注は一行書きに改めた。また、見やすさを考慮して作物名を太字のゴシックとした。
- 4 字体は一部を除き通用の字体に改めた。
- 5 原文、表に見える（ ）内の番号は語句解説の番号に一致している。
- 6 語句解説は見やすさを優先して〔作物名〕、〔種子・苗・作業名〕の順とした。
- 7 表の「作業名」は各作業の比較がしやすいように、全作業名をそれが行われる順に並べた。そのため、一部原文の順と異なっているところがあるが、それについては逐次注を付けた。
- 8 表、語句解説に付けたルビは『国史大系』に付けられているものである。その大部分は九条家本のものであるが、一部は享保八年の板本のものである。
- 9 語句解説内で原文を引用する場合は、原則として読み下し文をあげた。
- 10 語句解説の○内の数字は典拠の文献名をあらわす。

① 虎尾俊哉 『延喜式』吉川弘文館 1964

- ② 関根真隆 『奈良朝食生活の研究』 吉川弘文館 1969
- ③ 鋤方貞亮 『日本古代穀物史の研究』 岩波書店 1977
- ④ 青葉高 『野菜の日本史』 八坂書房 1991
- ⑤ 青葉高 『日本の野菜』 八坂書房 1993

11 現代の我々に馴染みのうすい作物については図をあげた(第1図)。この図は牧野富太郎『改訂増補牧野新日本植物図鑑』(北隆社 1989) から引用したものである。

## 2 『延喜内膳式』耕種園圃条を理解するために

『延喜式』 『延喜式』は律令の施行細則集で、先に編纂された『弘仁式』・『貞観式』とその後に出された式とを集大成したもの。延喜5(905)年に醍醐天皇の命により編纂を開始し、延長5(927)年に一応完成奏上された。施行はさらに40年経た、康保4(967)年である。

全条文は、3,000条を上回る膨大なものであるが、それを律令官司別に分類し、50巻にまとめている。内容は、各官司の実務に必要な種々の規定からなるが、その中には、本稿で扱う「耕種園圃」の条のような一覧表的なものもあり、いわば「業務便覧」といった性格をもっている。なお、『延喜内膳式』とは、『延喜式』のうち、内膳司という官司に分類された部分と呼ぶ通称である。官司別の式を呼ぶ場合、たとえば、宮内省の式であれば「宮内式」というように呼び、「宮内省式」とは呼ばないのがふつうで、さらにそれが『延喜式』のものであれば、「延喜」を冠して『延喜宮内式』のように呼ぶのである。

以上のように『延喜式』は927年に完成したものであるが、それでは、この『延喜式』に載せられている規定のすべてが10世紀前半の時点で効力をもっていたのかというと、実はそうではないこともあるので注意が必要である。『延喜式』の諸規定は、それに収録される以前のある時期に制定され、その後一定期間効力をもっていたものであるが、なかには『延喜式』編纂時には既に効力を失ってしまったものも混じっているのである。『延喜式』は現在の我々が考えるような「法律」とは性格を異にするので、各条文を利用する場合には、その規定がいつからいつまで、どれほどの効力をもっていたのかを、常に留意する必要があるのである。

**内膳司と『延喜内膳式』** 内膳司は宮内省所管の官司で、天皇の食事を調理することを担当する役所である。『延喜内膳式』はその実務に関わる諸規定をおさめるが、ほとんどが数量的な規定である。それらは、儀式の時の料理に使用される材料や調理器具の数量、一年に使用する調理器具や各地から貢進される食品の数量、漬物の量など、実務に必要な諸々の数量を列挙した一覧表で、きわめて詳細で具体的な内容をもっている。「耕種園圃」条も、その一覧表的な規定の一つであり、条文の体裁をとったものではないため、厳密には「条」と呼ぶべきものではない。

**耕種園圃条の概観** 内膳司は天皇の食事を作るのが仕事であるため、必然的に多種多様の食品を扱うが、それらの食品は様々な方法で調達しなければならなかった。もちろん、それらのなかには全国各地から貢進されるものも多かったが、生鮮野菜については、鮮度を重視するためか、

内膳司自らが生産することになっていた。そのため、内膳司は次項に述べるような直営の農園をもっていた。「耕種園圃」と題された一覧表は、その農園における畠耕作に関するもので、ある作物を広さ1段の畠で耕作する場合の、種子の量、作業に要する総延べ人数、及び各作業毎の必要延べ人数の内訳などを列挙したものである。こういった一覧表は、作物の生産計画の立案や管理などの際に必要なものであり、まさに「業務便覧」的な役割を果たしていたものだったと思われる。たとえば、ある年に生産する作物の種類と面積とが決まれば、必要な種子の量、作業人数などがたちどころに計算できるわけで、それを基礎数字としてその後の実務が行われていったのであろう。また、耕作の過程やその結果に不当あるいは不明瞭な点があった場合も、この基礎数字に照らして判断できるわけである。

ただし、本条を利用する上で注意が必要なのは、ここでの数字は内膳司という中央官司直営の農園でのものであり、これが一般的なものであるかどうかは不明であるという点である。後述するように各作物の耕作はかなり集約的に行われており、当時の一般の集落で同様な作業が行われていたとは考えにくいように思われる。そのため、本条にあらわれる畠作の作業内容を、そのまま一般の農民のそれに適応するのは、かなり危険であるといえよう。

**内膳司直営の農園** 内膳司には園地として7ヶ所、合計39町5段200歩の農園が付属している。それは、以下の通りである。

京北園	18町3段	羽束志園	4町9段
奈良園	6町8段320歩	泉園	1町
山科園	9段	平城園	2町
奈癸園	5町5段240歩		

この他、内膳司には果樹が460株、苺園2段、田6段234歩が付属している。このうち田は芹、水葱を植えるためのもので、乙訓郡にあった。耕種園圃条に見える作物が作られるのは、この園地と田である。

これら園地の耕作のために仕丁14人がいた。仕丁とは古代の労役の一つで、賦役令の規定では50戸ごとに2人（うち1人が労役に従事し、もう1人はその人のために食事を用意する）が選ばれ、中央に送られて各官司での雑多な労役に従った。また、仕丁は諸官司の役所で働く直丁と山野で働く駈使丁とに分けられた。内膳司の14人の仕丁は、1人が直丁であり、13人が駈使丁である。とすると、この13人が直接農園の耕作に携わったことになるが、7カ所の園地をこの13人だけで耕作するのは困難であろう。しかし、他にどのような労働力が動員されたかは、『延喜内膳式』に明記がない。

『延喜内膳式』には、この他、園地で使用する牛、農具、車の規定や、奈良園・奈癸園から収穫物を運ぶための川船の規定など、実に細かいことが記されている。

**供奉雑菜条** 耕種園圃条の作物の収穫時期を知る上で重要なのが、同じ『延喜内膳式』のなかに収められた「供奉雑菜」という一覧表である。これは野菜類の一日あたりの必要量を列記した

ものであるが、その作物名の下にはその使われる時期が記されており、これによって各作物の食用時期が分かるのである。野菜は生鮮食品であるから、食用時期＝収穫時期であり、これによって内膳司の園地での収穫時期が判明する。表の備考欄には、このようにして判明した収穫時期を「〇月～〇月」という形で記している。

**本注釈で使用する他の文献** 語句解説を作成する上では、『延喜式』以外にもいくつかの文献史料を参照したが、記述が煩雑になるのを避けるため、『和名抄』以外はあまり引用していない。語句解説に現れる書名は以下の通りである。

- 『和名類聚抄』 承平年間(931～937)に成った百科辞典。略して『和名抄』。源順編。  
『本草和名』 延喜18年(918)頃に成った薬物の解説書。深根輔仁撰。  
『農業全書』 元禄10年(1697)刊行の農書。宮崎安貞著。  
『和漢三才図会』 正徳3年(1713)刊行の図説百科事典。寺島良安編。

### 3 語句解説

[作物名]

- (1) 大角豆 『和名抄』は「散々介」、『本草和名』は「佐々介」と、両者ともササゲとよんでおり、今日のササゲにあたる。
- (2) 蔓菁 『和名抄』には「和名阿乎奈」とあり、アオナとよんだことが知られるが、同じ『和名抄』は「蔓菁根」を「和名加布良」とよびカブラとしているので、蔓菁はカブの葉、つまりカブナ、カブラナであると思われる(②)。収穫方法が「刈」ではなく「採」であり、供奉雑菜条によると食用時期も通年であることから、食用に適する葉を適宜つみとって収穫するのであろう。
- (3) 蒜 『和名抄』には「和名比流」とあり、ヒルとよんでいる。②はネギ・ニンニクの類とするが、ネギは次に「葱」があるため、ニンニクないしはノビルのことであろう。③はオオヒルとよみ、ニンニクのこととする。④はヒルとよみ、やはりニンニクのこととする。
- (4) 韭 『和名抄』には「和名古美良」とあり、コミラとよんでいる。ニラのことである。「ニラ」は「ミラ」の訛ったものという説もある。
- (5) 葱 『和名抄』には「和名紀」とあり、キとよんでいる。ネギのことである。
- (6) 薑 『和名抄』には「和名久礼乃波之加美」とあり、クレノハジカミとよんでいる。ハジカミは現在サンショウの別名としても用いるが、この薑は今日のショウガにあたるものと思われる(②)。
- (7) 落 『和名抄』に「和名布々木」とある。今日のフキである。供奉雑菜条によれば食用時期が5～8月なので内膳司の園地では葉柄を収穫していたらしい。他にフキノトウを食べていたか否かは明かでない。『和名抄』には「葉はアオイに似て円く広し。その茎を煮て之を噉うべし」とあり、現在と同じく柄の部分の食用にしていたことが分かる。
- (8) 薺<sup>アサミ</sup> 『和名抄』では、園菜類として「薺」を「和名阿佐美(アサミ)」、野菜類として「大薺」

を「和名夜萬阿佐美（ヤマアサミ）」とのせる。キク科アザミ属は日本に80種ほど知られるが、古代の薊・大薊がどれに当たるのか、特定は難しい。④は「薊」はサワアザミ、「大薊」はオニアザミなどを指しているものと推定している。その他、モリアザミの根はいわゆるヤマゴボウとして現在も食用にされるが、「刈」という作業からみると、本条の「薊」は根を食用としてはいなかったようである。薊は、現代の感覚からいうと、畠作物として珍しい感じを受けるが、古代には一般的な作物であり、奈良時代にも栽培されていたことは正倉院文書に見える。

- (9) 瓜 瓜の種類は非常に多く、『和名抄』には青瓜、斑瓜、白瓜、熟瓜など九種類をのせる。本条には早瓜、晩瓜<sup>ワサ オクテ</sup>の2種が登場するが、これは収穫時期による違いであると思われ、実際どのような瓜なのかは特定しがたい。④⑤はマクワウリのこととするが、マクワウリは「熟瓜(ホゾチ)」で、これは供奉雑菜条に食用時期が6、7、8月となっており、本条の瓜とはやや時期を異にするようである。むしろ同じく供奉雑菜条に食用時期が5～8月とされる「生瓜」がそれに当たるのではないかとと思われる。なぜなら、5月5日に山科園から「早瓜」を進める規定が別にあり、早瓜は5月から食用にされていたことが分かるからで、時期的により適当だからである。ただし、同条には実がならない場合が想定されており、5月は早瓜の食用時期としてもやや早めであったらしい。「生瓜」は②でキュウリ、④でシロウリと推定されている。
- (10) 茄 『和名抄』には「茄子」に「和名奈須比」とあり、ナスビとよんでいる。同時に「紫瓜子」という呼び名ものせることから、今日の紫色のナスであったことは間違いなからう(②)。
- (11) 蘿菔 今日の大根である。『和名抄』には「菴」の項目に「和名於保彌」とあり、「俗に大根の二字を用いる」とあり、さらに「今案ずるに萊菔蘿菔は皆菴の通稱なり」とあるので蘿菔は菴(オホネ)=大根の通称であることが分かる。同じく延喜内膳式供奉雑菜条には蘿菔根の食用時期を10～2月としているので、現在の冬大根にあたることになる②。
- (12) 萵苣<sup>チサ</sup> 『和名抄』には「苣」の一字で「和名知散」とあり、チサとよんだことがわかるが、さらに「漢語抄は萵苣の二字を用いる」とあるので「萵苣」でもチサであった。今日のチシャの類であったと推定される。チシャには今日レタス、サラダナなどの栽培品種があるが、古くから栽培されていたのはカキヂサと呼ばれるもので(第1図1)、葉を次々にかき採って食用とする。萵苣の作業名に収穫に関わるものが何もないのはそのためであろう。
- (13) 葵<sup>アフヒ</sup> 『和名抄』では園菜類に分類し、「和名阿布比」、アフヒとよんでいる。④⑤はフユアオイ(第1図2)のこととする。④によれば西アジアから中国・朝鮮半島で現在も栽培されているという。わが国では福井県・東京都江戸川区に栽培農家がある由である。
- (14) 胡蘧<sup>コニシ</sup> 『和名抄』には「胡葵」という表記であらわれ、「和名古仁之」とある。⑤はコエンドロとする。コエンドロ(第1図3)は現在の我々には馴染みがない作物であるが、地中海東部を原産地とするセリ科の一年草で、古くからヨーロッパ～中国で栽培されていたという。においが強く、若い葉は香辛野菜、実は薬用・香辛料などとして使用された。わが国では古代に用いられた他、江戸時代に再渡来したらしく、『農業全書』『和漢三才図会』などにみえている。



1 チシャ



2 フユアオイ



3 コエンドロ



4 カサモチ



5 コナギ



6 ミズアオイ

# 第1図 古代の畠作物

『改訂増補牧野新日本植物図鑑』(北隆館1989)より

ただし、『和漢三才図会』にも「和漢同じく往昔は多くこれを種える。近年まれにこれ有り。」とあるように、栽培は次第に衰え、忘れられていった。本条では、種を蒔いた後の作業が何もないのが注目される。それだけ手間のいらぬ作物だったのであろうか。供奉雑菜条では「合」で計量しているので、実を使用していた可能性もある。

- (15) 藝臺 ③はアブラナとする。④は「オチ」とよんで、アブラナのこととする。これも種を蒔いた後の作業が何もない。

- (16) 蘇良自 蘇良自は古代史料にいくつもみられるが、それが現在の何にあたるかは定説がない。②は『和名抄』に草類としてあらわれる「藁本」ではないかと推定する。「藁本」は「和名佐々波曾良之一云曾良之」とあるように、ササハソラシあるいはソラシとよばれ、現在のカサモチ(第1図4)に比定されるという。ただし、『改訂増補牧野新日本植物図鑑』のカサモチの項では、理由は示さないものの、「藁本は誤った用法である」とし、カサモチ=藁本を否定している。④は古来の説を整理し、藁本はカサモチに比定されるとしても、蘇良自がカサモチとする根拠は乏しいとし、結局は不明で結論を示していない。③も不明とする。
- (17) 藁荷<sup>モカ</sup> 『和名抄』は園菜類に分類し、「和名米加」とあるとおりメカとよんでいる。今日のミョウガにあたると思われる(②③④)。
- (18) 芋<sup>イモ</sup> 今日のサトイモである(②)。『和名抄』では「芋」を「和名以閉都以毛」とイヘツイモとよむ。葉柄も食用とし、これは「以毛加良」イモカラとよぶ。ここでは掘る作業があることから、葉柄ではなく、芋を食用としていたことがわかる。
- (19) 水葱<sup>ナギ</sup> 『和名抄』は水菜類に分類し、「水葱」の二文字で「奈木」ナギとよむ。④によれば、古代にナギと呼んだ可能性のあるものは、コナギ、ミズアオイ(第1図5、6)の両者が考えられるが、古代にはその両者を厳密には区別しなかったようであり、両方ともナギと呼ばれていたらしい。古代には『万葉集』をはじめ多くの文献に現れるが、時代を追うごとに重要度は低下し、明治以降は全く栽培されなくなってしまった。
- (20) 芹 『和名抄』は水菜類に分類する。「和名世里」とあるとおり今日のセリと同一であろう。

#### [種子・苗・作業名]

- (21) 段 土地の広さの単位。10段=1町、1段=360歩。当時の1歩は方6尺であり、1段は約1,200㎡にあたる。
- (22) 種子 種子の量。1石=10斗=100升=1,000合=10,000勺。当時の1升は現在の約0.4升とするのが通説。
- (23) 苗 苗の量。把、圍(圀)、石で数えている。圍は厩牧令に「周三尺為圍」とあるので、束ねて周囲を3尺、つまり直径約1尺にしたものを1圍としたのであろう。圍と石斗との関係は1圍=1斗だが、圍と束把との関係は一定しない②。
- (24) 惣単功 その作物の耕作に要する、総延べ人数。
- (25) 耕地 畠の土を起こす作業をいうのであろう。すべて牛によって行われているが、ここに書かれているのは内膳司直営の農園でのことであり、これによって一般の農民の様子を想像するのはきわめて危険である。次の把犁、馭牛の二人一組で牛一頭を操り作業した。
- (26) 把犁<sup>カラスキ</sup> からすきを持つ。犁は牛に引かせる大型の鋤である。
- (27) 馭牛 牛の口取りをする。
- (28) 牛 同じ延喜内膳式に「凡そ園を作るに須いる牛十一頭は、左右馬寮の牛を以て之に充



てよ。(下略)」とあることから、内膳司の園地で使用する牛は合計11頭で、左右馬寮の牛をあてていることがわかる。

(29) 料理 碎土①、耕地をならす③。次の「料理平和」から考えれば、碎土が正しいと思われる。

(30) 料理平和 碎土整地。

(31) <sup>ウネアケ</sup>畦上作 うねをつくる。

(32) <sup>ウネ</sup>分畦 蒜と薑にのみ現れる作業である。低いうねを作ったのであろうか。

(33) 糞 蔓菁(アオナ)の「運功」の注に「人別日に六度、左右馬寮より北園に運ぶ。下皆此に准ぜよ。」とある通り、左右馬寮から運ぶので厩肥であることは明白である。馬寮には馬だけではなく牛も飼われていたので、馬糞とは限らない。単位の擔は「担」で、1人で運ぶ荷物の1回量をあらわすのであろう。蔓菁の「糞」の注にある通り、1担の重さは6斤である。1斤は現在の約180匁にあたるので、これを1匁＝約3.75gで計算すると約675gとなり、6斤は約4kgとなる。

(34) 運 糞を園地まで運ぶ作業。

(35) 位 「位」と次の「蹈位」とは、瓜にのみ見られる項目である。位は①では鞍築(クラツキ)、④ではまきつぼと呼んでいるが、土を耕し肥料を施して一株ごとに山状に盛り上げたものをいう。

(36) 蹈位 鞍築(クラツキ)、まきつぼづくり。

(37) <sup>タネ</sup>下子 種蒔き。

(38) 擇(択) 苗子 苗の選別。

(39) 播殖 水葱にのみ見られる作業名だが、国史大系頭注は「殖功」の注の一部が本文に紛れ込んでしまったのではないかという『雲州家校本考異』の説をのせる。というのも、播殖を一つの独立した作業だとすると、水葱の作業延べ人数は68人となってしまう、「惣単功53人」という記述と矛盾するためである。その差15人は、播殖の15人に一致するので、これはやはり「殖功」の注の一部として間違いないであろう。

(40) 拂蟲(払虫) 除虫。

(41) <sup>ツチカヒ</sup>壅 培土ないし土寄せ(①、④)。

(42) <sup>クサキル</sup>芸 除草。

(43) 刈 以下3つは収穫作業。「刈」は刈り取る作業。

(44) 採 収穫。手で取ったり、抜いたりする作業。

(45) 掘 収穫。芋のみにみられる。文字通り掘る作業である。

(46) 擇(択) ①には脱穀とあるが、大麦・薊・芋に行われる作業であることからみれば、「採擇」の傍訓のとおり「むしりとる」作業であると思われる。それぞれ「刈」、「採」、「掘」という収穫関係の作業が別にあるため、作物を収穫してきたのちに行う作業であったことが分かる。具体的には作物により作業の内容が異なっていたものと思われ、大麦は穂から実をむしりとる

作業か、あるいは茎から穂をむしりとる作業であり、薺は食用とする部分（刈る作業があるので根ではなく葉を食用としたらしい。この点については薺の項参照）をむしりとる作業、芋は一つ一つの芋をむしりとる作業であろう。

- (47) 採<sup>トリムシル</sup>擇（択） 薑（ショウガ）にのみあらわれる作業である。「採」や「擇」だけの場合は異なり、収穫とむしりとる作業が同時に行われたのであろう。
- (48) 搗<sup>カツ</sup> 大麦のみにみられる作業である。「搗」は「つく」という意味なので、脱穀にあたる作業である。臼にいれてついたものと思われる。
- (49) 打 ③には脱穀とあるが、大豆・小豆といった豆類に行われるので、叩いてさやから豆を取り出す作業をいうのであろう。

## おわりに

本史料に現れる畠耕作の農業技術的な評価については、筆者は専門外でもあり、明確な意見を述べることはできない。しかし、④の青葉高『野菜の日本史』には、昭和戦前期と比較した興味深い指摘が見られる。そのなかで特に興味を引かれるのは、所要労力の比較である。氏は「糞土の運搬労力を除外すれば、両者の間にそれほどの大差はないことが知られる。」とされている。確かに氏の引用されている表をみると、ナスに大差が見られるものの、ネギやサトイモの労力はほとんど一致する。これを、古代の畠耕作はそこまで完成度が高かったのだとするのはいささか早計であろうが、いずれにしろ、この史料の記述が現在から見てもほとんど矛盾がないことはこれを見ても明らかであり、畠耕作の歴史を知る上できわめて貴重な史料であることが、改めて認識できるであろう。

考古学的な関心からこの史料を読むと、いくつかの興味深い事実が目につく。それは、牛による耕起の存在、畝の有無、牛馬糞の利用など、いくつも指摘できるが、問題意識の持ち方によっては、さらに様々なヒントを引き出すことができよう。

また、ここに見られる作物のなかには、現在の我々には馴染みの薄いものも多く、当時の食生活を考える上でも興味深いものがある。特に、コエンドロのようなその後あまり作られなくなったものをはじめとして、ニンニク・ニラ・ネギ・ショウガ・ミョウガといった、香りの強い野菜が数多く見られることに対しては、ちょっと意外な印象を受ける人も多いことと思う。特にコエンドロは香辛料的な色彩の強い野菜であって、現在の我々がイメージする「和食」とは、かなり異質なものであるように感じられる。コエンドロがその後ほとんど栽培されなくなるのは、そのためかと思われるが、こういった「食生活」の方面からも、本史料は検討されるべきものであろう。

この注釈は、「はじめに」で述べたように、もともと私的な関心で作り始めた注釈なので、内容的には不十分な点が多々あると思われる。そのため、今後より実用的な注釈を目指して、さらに改訂を続けていくつもりである。内容や体裁などについて、ご意見・ご叱正等いただければ幸いである。

耕種園圃

當大麥<sup>(21)</sup>二段。種子<sup>(22)</sup>一斗五升。惣<sup>(23)</sup>单功十四人半。耕地<sup>(25)</sup>二遍。把犁<sup>(26)</sup>一人。馭牛<sup>(27)</sup>一人。牛一頭。料理<sup>(29)</sup>一人。畦上作<sup>(31)</sup>二人。下子<sup>(37)</sup>半人。刈功<sup>(43)</sup>二人。擇功<sup>(46)</sup>五人。搗功<sup>(48)</sup>二人。小麥亦同。

當大豆二段。種子八升。惣单功十三人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理<sup>(30)</sup>平和一人。畦上作二人。殖功二人。三月。芸<sup>(12)</sup>一遍二人。採功<sup>(14)</sup>二人。打功<sup>(19)</sup>二人。

當小豆二段。種子五升五合。惣单功十三人半。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理一人。畦上作二人。五月。下子半人。芸二遍四人。採功二人。打功二人。

當大角豆<sup>(1)</sup>一段。種子八升。惣单功十三人。耕地一遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理一人。畦上作二人。殖功二人。芸二遍三人。採功三人。

當蔓菁<sup>(2)</sup>一段。種子八合。惣单功卅二人半。耕地五遍。把犁二人半。馭牛二人半。牛二頭半。料理平和一人。糞<sup>(33)</sup>百廿擔。擔別准重六斤。運功<sup>(34)</sup>廿人。人別日六度。從左右馬齎運北園。下皆准此。下子半人。七八月。採功六人。

當蒜<sup>(3)</sup>一段。種子三石。惣单功九十三人。耕地七遍。把犁三人半。馭牛三人半。牛三頭半。料理平和二人。分畦<sup>(32)</sup>三人。糞二百十擔。運功卅五人。殖功六人。八月。芸三遍。第一遍十人。第二遍八人。第三遍七人。採功十五人。

當韭<sup>(4)</sup>二段。種子五石。惣单功七十五人。耕地三遍。把犁一人半。馭牛一人半。牛一頭半。料理平和二人。畦上作二人。糞二百十擔。運功卅五人。擇苗子<sup>(38)</sup>功六人。殖功六人。九月。芸三遍廿一人。度別七人。

當葱<sup>(5)</sup>一段。種子四升。苗<sup>(23)</sup>一千二百把。惣单功八十七人半。耕地三遍。把犁一人半。馭牛一人半。牛一頭半。料理平和一人。畦上作二人。糞二百

十擔。運功卅五人。下子半人。八月。殖功廿人。二月。芸三遍。第一遍十人。第二遍九人。第三遍七人。

營薑<sup>(6)</sup>一段。種子四石。惣单功七十八人。耕地五遍。把犁二人半。馭牛二人半。牛二頭半。料理平和二人。糞二百十擔。運功卅五人。分畦四人。殖功四人。四月。芸三遍。第一遍九人。第二遍七人。第三遍六人。採擇<sup>(47)</sup>功六人。

營路<sup>(7)</sup>一段。種子二石。惣单功卅四人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。糞百廿擔。運功廿人。殖功二人。九月。芸三遍。第一遍二人。三月。第二遍二人。六月。刈功四人。三年一殖。

營薊<sup>(8)</sup>一段。種子三石五斗。惣单功卅四人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。糞百廿擔。運功廿人。殖功二人。芸三遍。第一遍三人。二月。第二遍三人。七月。刈功四人。擇功八人。三年一度遷殖。

營旱瓜<sup>(9)</sup>一段。種子四合五勺。惣单功卅六人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和三人。掘畦溝三人。糞七十五擔。運功十二人半。位<sup>(35)</sup>三百六十座。蹈位<sup>(36)</sup>一人。下子半人。二月。拂蟲<sup>(40)</sup>十二人。壅<sup>(41)</sup>并芸三遍。第一遍五人。三月上。第二遍四人。三月下。第三遍三人。四月。

營晚瓜<sup>(9)</sup>一段。種子四合五勺。惣单功卅五人半。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和三人。掘畦溝三人。位三百六十座。蹈位一人。下子半人。壅一人。三度。芸三遍。第一遍十人。三月。第二遍八人。四月。第三遍七人。五月。

營茄<sup>(10)</sup>一段。種子二升。惣单功卅一人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。畦料理平和三人。下子半人。三月。採苗一人半。殖功十人。四月。壅二遍。第一遍三人。五月。第二遍三人。六月。芸三遍十八人。度別六人。

營蘿菔<sup>(11)</sup>一段。種子三斗。惣单功十八人半。耕地三遍。把犁一人半。馭牛一人半。牛一頭半。料理平和一人。下子半人。六月。採功十四人。

營高苣<sup>(12)</sup>一段。種子三升。苗一千五百把。惣单功卅九人半。耕地二遍。把

犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。糞百卅二擔。運功廿二人。下子半人。八月。採苗功二人。殖功六人。九月。芸一遍三人。營<sup>(13)</sup>菜一段。種子二升。惣单功卅一人半。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。糞百卅二擔。運功廿二人。下子半人。八月。芸一遍三人。

營<sup>(14)</sup>胡縷一段。種子二斗五升。惣单功廿八人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。糞百卅二擔。運功廿二人。下子半人。三月。八月。

營<sup>(15)</sup>雲臺一段。種子一升。惣单功廿八人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。糞百卅二擔。運功廿二人。下子半人。三月。八月。

營<sup>(16)</sup>蘇良自一段。種子三石五斗。惣单功卅五人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。糞百卅二擔。運功廿二人。殖功三人。九月。芸一遍二人。刈功二人。

營<sup>(17)</sup>囊荷一段。種子三石。惣单功卅五人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和二人。畦上作二人。九月。糞百卅二擔。運功廿二人。殖功三人。芸二人。採功二人。

營<sup>(18)</sup>芋一段。種子二石。惣单功卅五人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。畦上作。料理功四人。殖功三人。三月。壅功六人。芸三遍六人。五六月。度別二人。掘<sup>(19)</sup>功四人。擇功十人。

營<sup>(19)</sup>水葱一段。苗<sup>(23)</sup>廿圍。惣单功五十三人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和一人。糞百廿擔。運单功廿人。殖功十五人。五月。播<sup>(39)</sup>殖三度十五人。度別五人。採功十五人。三度。

營<sup>(20)</sup>芹一段。苗五石。惣单功卅四人。耕地二遍。把犁一人。馭牛一人。牛一頭。料理平和一人。糞百廿擔。運单功廿人。殖功六人。二月。採苗功十人。刈功五人。〔刈功〕は『国史大系』では「馭功」。『神道大系』により改めた。

作物名	種子(22)	苗(23)	惣単功 (24)	耕す作業			ウネ作り			施 肥		まきつぼり		種まき・	
				耕地(25)	料理 (29)	料理平和 (30)	畦上作 (31)	分畦 (32)	掘畦溝	糞(33)	運功 (34)	位(35)	踏位 (36)	下子 (37)	擇苗子功 (38)
大麦 オオムギ	1斗5 升		14人半	1遍 把犁(26)1人 駄牛(27)1人 牛(28)1頭	1人		2人							半人	
大豆 ダイズ	8升		13人	1遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		1人	2人								
小豆 アズキ	5升5 合		13人半	1遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭	1人		2人 5月							半人	
大角豆(1) ササゲ	8升		13人	1遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭	1人		2人								
蔓菁(2) アオナ カブラナ	8合		32人半	5遍 把犁2人半 駄牛2人半 牛2頭半		1人				120擔 ・1	20人 ・2			半人 78月	
蒜(3) ニンニク	3石		93人	7遍 把犁3人半 駄牛3人半 牛3頭半		2人		3人		210擔	35人				
韭(5) ニラ	5石		75人	3遍 把犁1人半 駄牛1人半 牛1頭半		2人	2人			210擔	35人				6人
葱(5) ネギ	4升	1200把	87人半	3遍 把犁1人半 駄牛1人半 牛1頭半		1人	2人			210擔	35人			半人 8月	
薑(6) ショウガ	4石		78人	5遍 把犁2人半 駄牛2人半 牛2頭半		2人		4人 ・3		210擔	35人				
蒨(7) フキ	2石		34人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人				120擔	20人				
アザミ (8) アザミ	3石5 斗		44人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人				120擔	20人				
ワサ 早瓜(9) ワセウリ	4合5 勺		46人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		3人			3人	75擔	12人半	360座	1人	半人 2月	

- ・1 割注に「擔別准重六斤。」とある。 ・2 割注に「人別日六度。從左右馬寮運北園。下皆准此。」とある。  
・3 薑の「分畦」の項目は「運功」の項目の次にある。

苗植え付け			除虫	培土・草刈り			収 穫			脱穀など				備 考 (供奉雑菜条 の食用時期)
採苗功	殖功	播殖(39)	拂蟲 (40)	ツチカヒ 壅 (41)	クサキル 芸 (42)	壅并芸	刈功 (43)	採功 (44)	掘功 (45)	擇功 (46)	トリム 採 擇 功(47)	カツ 掲功 (48)	打功 (49)	
							2人			5人		2人		小麦も同じ
	2人 3月				1遍2人			2人					2人	生 6月～9月
					2遍4人			2人					2人	生 6月～9月
	2人				1遍3人			3人						生 6、7月
								6人						通年
	6人 8月				3遍 第1遍10人 第2遍8人 第3遍7人			15人						青(生) 11月～4月 干 5月～9月
	6人 9月				3遍21人 度別7人									2月～9月
	20人 2月				3遍 第1遍10人 第2遍9人 第3遍7人									4、5月 9月～1月
	4人 4月				3遍 第1遍9人 第2遍7人 第3遍6人						6人			6月～8月
	2人 9月				2遍 第1遍2人 3月 第2遍2人 6月		4人							三年一殖  5月～8月
	2人				2遍 第1遍3人 2月 第2遍3人 7月		4人			8人				三年一度遷殖  2月～9月
			12人			3遍 第1遍5人 3月上 第2遍4人 3月下 第3遍3人 4月								

作物名	種子(22)	苗(23)	惣単功 (24)	耕す作業			ウネ作り			施 肥		まきつぼ作り		種まき・	
				耕地(25)	料理 (29)	料理平和 (30)	畦上作 (31)	分畦 (32)	掘畦溝	糞(33)	運功 (34)	位(35)	踏位 (36)	下子 (37)	擇苗子功 (38)
オクテウリ 晩 瓜(9)	4合5 勺		35人半	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		3人			3人			360座	1人	半人	
ナス 茄(10)	2升		41人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		畦料理平 和 3人								半人 3月	
ダイコン 蘿菔(11)	3斗		18人半	3遍 把犁1人半 駄牛1人半 牛1頭半		1人								半人 6月	
チシャ 萵苣(12)	3升	1500把	39人半	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人			132擔	22人			半人 8月	
フユアオイ 葵(13)	2升		31人半	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人			132擔	22人			半人 8月	
コエンドロ 胡縷(14)	2斗5 升		28人 ・ 5	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人			132擔	22人			半人 3月 8月	
アブラナ 蓴(15)	1升		28人 ・ 5	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人			132擔	22人			半人 3月 8月	
蘇良自(16)	3石5 斗		35人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人			132擔	22人				
ミョウガ 蕒荷(17)	3石		35人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		2人	2人 9月			132擔	22人				
サトイモ 芋(18)	2石		35人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭			料理功 とも 4人								
ミズアオイ 水葱(19)		20圍	53人 ・ 6	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		1人				120擔	20人 ・ 7				
セリ 芹(20)		5石	44人	2遍 把犁1人 駄牛1人 牛1頭		1人				120擔	20人 ・ 7				

・ 4 3度で単功1人の意味か。

・ 5 「半」が脱か。

・ 6 水葱の単功は単純に加算すると68人となり、「惣単功53人」とする記述と合致しない。そのため国史大系頭注に引く「雲州家校本考異」では、「播殖」の項目は「殖功」の注であるとする。



苗植え付け			除虫	培土・草刈り			収 穫			脱穀など				備 考 (供奉雑菜条 の食用時期)
採苗功	殖功	播殖(39)	拂蟲 (40)	ツチカヒ 壅 (41)	クサキル 芸 (42)	壅并芸	刈功 (43)	採功 (44)	掘功 (45)	擇功 (46)	採 擇 功(47)	搗功 (48)	打功 (49)	
				1人 3度 * 4	3遍 第1遍10人 3月 第2遍8人 4月 第3遍7人 5月									
1人半	10人 4月			2遍 第1遍3人 5月 第2遍3人 6月	3遍18人 度別6人									6月～9月
								14人						10月～2月
2人	6人 9月				1遍3人									3月～5月
					1遍3人									5月、8月 ～10月
														9月～2月
	3人 9月				1遍2人		2人							
	3人				2人			2人						
	3人 3月			6人	3遍6人 5・6・7月 度別2人				4人	10人				9月～1月
	15人 5月	3度15人 度別5人 * 6						15人 3度						5月～8月
10人 * 8	6人 2月						5人 * 9							1月～6月

\* 7 水葱・芹の「運功」の項目は、項目名が「運単功」になっている。

\* 8 芹の「採苗功」の項目は、「殖功」の次にある。

\* 9 芹の「刈功」は「国史大系」では「馱功」となっている。