平成 25 年度　山崎香辛料財団研究助成　成果報告

「香辛料利用からみた古代日本の食文化の生成に関する研究」

2014

独立行政法人　国立文化財機構　奈良文化財研究所

例　言

・本報告書は平成 25 年度の山崎香辛料財団の研究助成「香辛料利用からみた古代日本の食文化の生成に関する研究」の成果を報告するものである。

・本書の編集は　奈良文化財研究所　都城発掘調査部　考古第一研究室　主任研究員の神野恵がおこなった。

序　文

本研究は、日本列島における香辛料使用の実態に迫ろうとするものである。

『魏志倭人伝』には倭国の山野の産物を幾つか紹介してから、「薑（しょうが）、橘（たちばな）、椒（さんしょう）、蘘荷（みょうが）もあるが、滋味ある食物として利用することを知らない。」とわざわざ断っている。

中国の歴史書には、香辛料の使い方がわかるものがある。例えば、『周礼』腊人の鄭玄注では干し肉にショウガやシナモンを加えたものが紹介され、『史記』貨殖列伝の注の解説には、宮中では羊の胃をゆでてサンショウやショウガの粉末をまぶして食べるとする記述がある。このことは、考古資料からも追認できる。林巳奈夫さんの研究（林巳奈夫 1975「漢代の飲食」『東方学報』第 48 冊　京都大学人文科学研究所）によれば、中国湖南省馬王堆 1 号漢墓（前漢）に香辛料として副葬された、ショウガ（*Zingiber officinale Rosc.*）、花椒（*Zanthoxylum armatum DC.* 即ち *Z.plamispinum Sieb. et Zucc.*）、高良姜（ハナミョウガの類、*Alpinia officinarum Hance*）が含まれている。馬王堆 1 号漢墓には、他に桂（ニクケイの類　*Cinnamomum chekiagense Nakai*）があって、『魏志倭人伝』はこれを欠く程度である。中国では漢代において、すでに肉の臭みを消すために、香辛料を利用していたことが、文字史料と、考古資料からわかっているのである。

ひるがえって、我が国の香辛料利用は、本当に『魏志倭人伝』の記述どおりであったのか。膨大な発掘調査のデータから、それを検証することはできないのか。そんな思いから、スタートした研究であった。

調べてみると、確かにサンショウ類は、縄文時代からずっと日本人の身近にあった。しかし、それがどのように利用されていたのか、考古資料からは想像の域を出ない部分も多い。律令国家が成立し、文字が使われる時代になると、文字史料としてサンショウやショウガを確認することができる。しかし、これら香辛成分を持つものは、いずれも和名「波之加美」として混同されていたことや、律令制度のなかでは、薬として登場することが

多いこともわかった。いっぽうで、塩は先史時代から連綿と作られ、食生活に必需の調味料であり、その様子が考古資料からもたどれる。本研究を通して、現時点で見えて来た古代の日本の食文化は、塩を基調とした調理であった可能性が高いこと、しかしながら、サンショウやショウガ、カラシ、ワサビなどの香辛料は薬や薬味として利用されており、薬効成分については習熟し、巧みに利用してきた可能性が高いことがみえてきた。

ふたたび『魏志倭人伝』に戻ろう―「薑（ショウガ）、橘（タチバナ）、椒（サンショウ）、蘘命（ミョウガ）あるも、以て滋味となすをしらず」この記述の前半部分は考古資料から確認することができた。少なくともサンショウは縄文時代や弥生時代の遺跡から普遍的に出ており、身近にあったことは明らかである。しかし、『魏志倭人伝』の後半部分、先史時代の人々が、ショウガやサンショウについて、肉の臭みを消したり、味を楽しんだり、「滋味をなす」使い方をしていたのかは、考古資料から確認することは難しい。しかし、想像をたくましくすれば、倭国ではこういった魏国のような使い方をしていない点が、魏人達には驚きで、興味をひいたのではないだろうか。

『魏志倭人伝』は、日本列島で本格的な水稲農耕が始まった弥生時代と、巨大な前方後円墳を築造した古墳時代の過渡期にあたる時期である。大陸から導入した水稲農耕に基盤を置く弥生社会から、日本列島は大陸の文化を積極的に導入し始め、以後さらに海外との交渉を緊密にした。深澤が俎板の検討から、弥生時代の倭国で中国式膾を料理したと推定したように、また、中国大陸や朝鮮半島からの影響が食器の変遷からみて明らかなように、食文化や香辛料の利用についても然りであったことは想像にかたくない。そして、大陸文化を積極的に受容した飛鳥・奈良時代を迎え、香辛料は薬として、薬味として日本の食文化に根付いていったのではなかろうか。

本研究が先史時代から古代の香辛料利用に関する研究の礎の一助となれば幸いである。

深澤　芳樹
（奈良文化財研究所　客員研究員）

目　　次

序　　文 ---------- 深澤芳樹 ---------- 1

弥生時代における調味料・香辛料使用について -------- 深澤芳樹 ---------- 3

植物遺体からみた古代の香辛料 ---------- 神野　恵・野田優人 ---------- 9

古代の山椒 ---------- 中村亜希子・神野　恵 ---------- 21

木簡に見える香辛料 ---------- 桑田訓也 ---------- 29

「曼椒油」再現実験 ---------- 神野　恵・中村亜希子・深澤芳樹 ---- 35

イヌザンショウ・エゴマ・ツバキ油の分析 ---------- 神野　恵・中村亜希子・深澤芳樹 ---- 41
伏見達也・安達峰子・佐藤知栄実

付属史料
『搾油濫觴（国立国会図書館所蔵）』翻刻 ---------- 谷本　啓・山田淳平 ---------- 付 1-6

弥生時代における調味料・香辛料使用について

深澤　芳樹

香辛料について　『魏志倭人伝』には倭国の山野の産物を幾つか紹介してから、「薑（しょうが）、橘（たちばな）、椒（さんしょう）、蘘荷（みょうが）もあるが、滋味ある食物として利用することを知らない。」（平野邦雄　１９８９　１８８頁）とわざわざ断っている。以下の本節の文章は序文と一部重複する。ご寛恕を乞う。

さて林さんの研究（林巳奈夫 1975「漢代の飲食」『東方学報』第 48 冊　京都大学人文科学研究所）によれば、中国湖南省馬王堆１号漢墓（前漢）にはショウガ（*Zingiber officinale Rosc.*）、花椒（*Zanthoxylum armatum DC.* 即ち*Z.plamispinum Sieb. et Zucc.*）、高良姜（ハナメウガの類、*Alpinia officinarum Hance*）の香辛料が副葬されていた。これは『魏志倭人伝』で橘以外の３種に該当する。馬王堆１号漢墓には、他に桂（ニクケイの類　*Cinnamomum chekiagense Nakai*）があって『魏志倭人伝』はこれを欠く。

では古代中国では、これらの香辛料をどのように使ったか。たとえば『周礼』腊人の鄭玄注によれば、「即ち大きい動物を解体して大きい肉片を干したものを干肉といふ。今の（後漢の）涼州の鳥翅がこれに当る。薄く裂いたのを脯といふ。ショウガやシナモンを加へてたたいたのを鍛脩といふ。腊は小さい動物の丸干しだ、といふのである。」（林巳奈夫 1975　29 頁）。また『史記』貨殖列伝の注を解説して、「即ち宮中の食事を司る宮である太官はいつも十月にお湯を沸かし、羊の胃をゆで、サンショウやショウガを粉末にしてこれをまぶし、できたら日に乾かす。つまりこれを脯といふ、とあるのである。これも香辛料がまぶしてあってそのまま食べられるものである。」（林巳奈夫 1975　30 頁）という。このように、香辛料はおもに肉の臭みを消す効用を生かしたようである。

魏人は、きっと倭国の味付けは淡泊で物足りなさを感じたのではないか。魏国でよく利用する香辛料が倭国で使われていない点に興味をひかれたのだろう。

雀居遺跡出土の組合式案　ところで福岡市教育委員会は、福岡市板付区雀居遺跡で 1992 年 10 月から翌 1993 年 3 月にかけて第 3 次調査を実施した。このⅡ区環濠ＳＤ 03 から天板と脚、桟（押え板）、それに楔状の鼻栓が組み合った状態の木製品を検出した。これは、組合式案（机）として報告された（福岡市教育委員会 1995a　186 頁）。ほぼ 34 ㎝× 60 ㎝の長方形の天板を、平面弧状をなす脚の肩に桟を置いて高さ 18 ㎝ほどの位置に据え、さらに上にもう１枚桟を重ねて、脚上部にあけた孔に鼻栓を通して固定する、厚さ１㎝前後の杉の柾目材を用いた、実に華麗優美な造形品である（図１）。

この形式の案は、下村智さんの丹念な検討（下村智 2000）によって、2000 年までに佐賀県、福岡県、大分県の 12 遺跡でみつかっていて、弥生時代後期後半から終末に属することが明らかになった。長友朋子さん（長友朋子 2005）は、大型脚付台を検討して本例をＡ１類に分類した。下村さんが掲げた遺跡に長崎県例など４遺跡を追加して、古墳時代初頭まで残るとした。この後期後半は、北部九州において利器が完全に鉄器化されていた時期である。

光谷拓実さんは年輪年代法の手法を、雀居遺跡第４次調査で出土した組合式案（机）天板に適用した（光谷拓実 1995　179・180 頁）。そして残存した最外年輪の形成年が、紀元後 87 年であることを明らかにした。これは心材型なので伐採年は、雀居遺跡資料で光谷さんが推論した方法を参考にして、後 87 年に 33 ＋α年を加えた 2 世紀中頃に推定する。

この木製品は注目すべき痕跡を留めていた。「刃物キズ多数」と注記された図面で報告された天板上面の刃物痕である（図 2）。すなわち桟で覆われない露出部分に刃物の傷がそれこそ無数にあるのに対して、桟で覆われた部分に刃物痕は一切及んでいない。だからこの刃物痕は決して組み立て以前のものではなく、刃物痕は桟で天板を押えて鼻栓で固定した後でついたもの、つまりこの刃物痕こそが使用法を直接に語る重要な証拠なのである。

弥生の俎板　天板上の刃物痕から、下村さんは「机は特別な施設で、祭式や儀式、饗宴などの際に物や食物を載せる台として使用されたものではなかろうか。また、刃物キズがついた天板を持つ机はその際、料理などを作ったり準備する台としての用途を考えることができよう。」（下村智 2000　74 頁）とした。

長友さんは本例を、「この刃物傷は、短辺にほぼ併行にはしり、それが横方向に連続してついているのが特徴である。このような傷から、天板の長辺側に人が座り、刃物を引くか押すことによって傷のつけられたことをう

図１．雀居遺跡第４次調査出土組合式案（机）

かがいしることができる。この使用痕跡から、Ａ１類は、少なくとも物を切る台として使用された可能性が高く、俎板として使用されていたことが推測される。」（長友朋子 2005　372 頁）とした。

そこで田上勇一郎さんに、雀居遺跡第４次調査（福岡市教育委員会 1995a　Fig.152-1542）、雀居遺跡第４次資料（福岡市教育委員会 2003　Fig.69-99）、雀居第５次資料（福岡市教育委員会 1995b　Fig94-30）、福岡市今宿五郎江第 12 次資料（福岡市教育委員会 2010　Fig.88-W172、Fig.89-W180）から出土した同類の天板を観察させてもらった。

その結果、天板には、片面にだけ、かつ桟で覆われない部分に刃物痕があり、その刃物痕には３種の刃物痕パターンがある。まず①分布がきわめて密で、短辺に平行していて基本的に交差しないもの（Ａパターン）、②分布が疎で、上端が左に傾く（45 度程度）もの（Ｂパターン）、③分布が疎で、上端が右に傾く（４５度程度が多い）もの（Ｃパターン）であった。これは北九州市上清水遺跡資料例（北九州市教育文化事業団埋蔵文化財資料室 1995、110 頁、第 66 図 70）の刃物痕に基本的に共通する。

天板上面に広く刃物痕がつくのは、俎板に特徴的である。そこで本稿では、長友さんが定義したＡ１類大型脚付台の使用法を、俎板としての機能をなしたと考定する。

中国・日本列島の俎・まな板を追求した石村真一さんは、雀居遺跡第４次資料について、俎・まな板と断定することは避けながらも、「刃物傷が多数認められることから俎・まな板のような役割を持っていたことは事実である。針葉樹材を使用し、上部の板の厚みが薄く、組立式になっているところに特徴がある。この道具に付けられた足の形状と構造は独特で、中国の俎にも同様の類例はない。九州北部には合計 13 例の発掘品が存在する。仮に祭祀的目的で使用されたとしても、刃物傷があるため、たんに供え物を置いた台＝案として取り扱うことは問題がある。」（石村真一 2006　40 頁）とした。

では、この俎板で一体何を料理したか。

漢代の膾　林さんは中国漢代の飲食を解説する中で、『礼記』少儀の鄭玄の注について、「即ち、聶とは脺　、つまり薄く切った肉という意味である。先づ豆の葉状に牛羊や魚の肉を切り、それをもう一度報（素早く庖丁を動かすこと）切すると膾になる、といふのである。」（林巳奈夫 1975　42 頁）とした。

膾は、『名義抄』にあるように日本では、ナマスと訓じる。林さんは、中国漢代の膾は、「生の肉で、（中略）糸づくりに近いものと考へられる。」（林巳奈夫 1945　42 頁）と結論し、また『釈名』釈飲食を解説して、「即

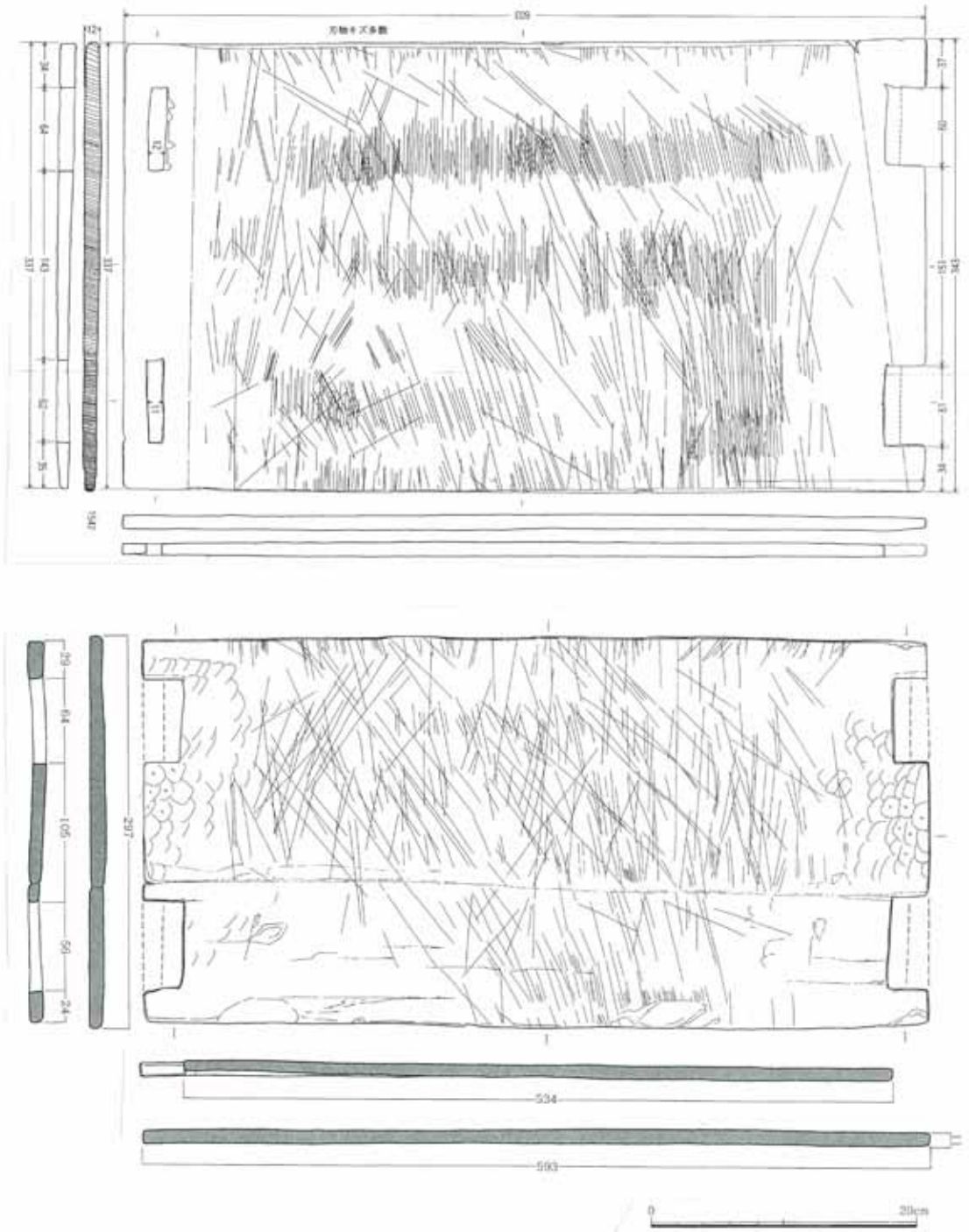

図２．雀居遺跡第４次調査出土組合式案（机） 天板の刃物痕

ち膾は會という意味である。肉を細かく切り、ばらばらに切り分ける。赤身と白い脂肪のところは別々に切る。切り終ったら會合せしめてまぜるのだ、といふのである。」（林巳奈夫 1975　41 頁）とした。

わたくしは、薄切り生肉を報切して膾にする最終工程に着目したい。Ａパターン、すなわち短辺に密に平行し、かつ交差しない刃物痕は、天板上面に広くおいた食材を、糸作りや紐作りする場合に発生するのではないか。つまりこのきわめて特異な刃物痕は、一定方向に素早く庖丁を動かす報切する動作こそが生み出したと考える。そこで膾のこの料理法と平行する刃物痕を結び付ける。そして長友さんによるＡ１類の大型脚付台こそが、生肉を糸作り、あるいは紐作りにして膾を作る時の痕跡を留めたとする仮説を、わたくしはここに提出する。この仮説に立てば、刃物痕Ｂ・Ｃパターンは、報切の前段階に、すなわち牒などを作る際にできた傷とみなせよう。

現在、管見による限り弥生時代に属する俎板は、大型脚付台Ａ１類以外に知られていない。弥生社会はそれまで俎板を使わない社会であった可能性が高いのである。したがってこの膾の料理法を、大陸から導入した蓋然性

は高い。報切する場面だけでなく味付けから食べ方に至るまで大陸に学んでいた可能性が高いのである。そこで大陸から受容した料理法を前提として、以下に論を進めよう。

Ａ１類大型脚付台は、わたくしの知る限り日本列島において北部九州に限定されている。そして時期は、弥生時代後期後半から終末、あるいは古墳時代初頭頃までであった。

なお刃物痕Ａパターンは、蕎麦切り時にできる痕跡に近似する。これは米子にある「そば処　上代」で俎板を拝見して確認した。林さんによれば「前漢末から後漢にかけての頃、小麦の粉食が洛陽地方で未だ普及してゐなかった状況がうかがはれる。」（林巳奈夫 1975　9 頁）というし、倭国弥生時代後期後半には北部九州では、石臼を欠き、米食が中心なので粉食麺は考えがたい状況にある。ちなみに我が家の俎板の刃物痕はその方向が実に無茶苦茶であった。やはりＡ１類大型脚付台は、一定の場で一定の方式で実行された料理に提供された俎板と考えるべきであろう。庖丁人がきちんと長辺側にいたとすると、刃物痕の上端が左に傾斜しているのが多いのは庖丁人が右利きで、右手で庖丁を握ったことに原因するのであろう。

弥生の膾　では、何の肉を膾にしたか。湖南省馬王堆一号漢墓の遣策には、「牛、羊、鹿、魚の膾」（林巳奈夫 1975　41 頁）があった。このうち『魏志倭人伝』では倭国に、牛羊馬がいないとある。漢代では最も一般的な家畜六畜は牛、馬、羊、豚、犬、鶏で、このうち牛と羊、それに豚が三牲と呼ばれて、大御馳走の太牢にあたる。

倭国で食用に好まれた大型獣は、鹿と猪である。そして奈良県橿原市四分遺跡で出土した鹿と猪の骨端部にはカットマークが残っていて肉を骨から切り離して料理していたことは明らかである（田邉由美子 1998）。

このうち特に鹿は、弥生時代以来絵画の対称として最も好まれた（深澤芳樹 2014）。鹿は、『古事記』、『日本書紀』、『風土記』、『万葉集』などの古記録に頻出する。このうち『播磨国風土記』讃容郡条の筌戸地名起源説話では、川に仕掛けた筌に入った鹿を膾にして食したとある。また『万葉集』巻第 16、3885 乞食者詠二首として載る歌では、鹿が自らの肉や肝を「奈麻須」（なます）の料なると告げる。鹿に聖性を認めた倭国の人々は、鹿肉を膾にしていた可能性が高いと考える。

調味料と薬味　では、調味料や薬味には何を用いたか。中国漢代の場合は、「膾を食ふ時、漢代にどのやうな調味料や薬味が使はれたかについて確かな同時代資料はないが、『礼記』内則に出てくるものは参考になろう。」（林巳奈夫 1975　43 頁）として、「即ち膾の薬味には春は葱（ネギ）、秋には芥（カラシ）を使ふ。豚（仔ブタ）には春は韭（ニラ）を使ひ、秋には蓼（タデ）を使ふ。脂には葱（ネギ）を使ひ、膏には薤（ラッキョウ）を使ふ。和（味をととのへる）には醯を使ひ、獣の場合は梅を使ふ、といふのである。ここの注に芥は芥の醤なり、といふ。芥以外でもこの一段に記されている薬味類は、みな醤、すなわちしほからとすを混ぜたもの（後述 58−60 頁参照）と一緒と見られる。」（林巳奈夫 1975　43 頁）とした。

他方、倭国弥生時代の場合は、菅波正人さんの教示によって、山崎純男さんが福岡市板付遺跡や同比恵遺跡でカンザシゴカイやウズマキゴカイ等海藻に付着する動物遺存体が二次的加熱によって変色していて、海藻の種子も包含することから弥生時代前期に遡って藻塩焼き製塩を実行していたことを既に証明しており（山崎純男 1994　280 頁、山崎純男 2010　174 頁）、北部九州では中期になって専用の製塩土器を作って製塩し始めた（平尾和久 2010）ことを知った。また、平井典子さんに、瀬戸内地方において弥生時代中期後半には土器製塩を開始していたこと（岩本正二・大久保徹也 2007　27・28 頁）を教えてもらった。Ａ１類大型脚付台が分布する北部九州においては塩を積極的に生産しているのであるから、この塩を用いて乳酸発酵させたしほからが作られていた可能性は大いにあるのである。

また『魏志倭人伝』には葬礼に際して、飲酒の風習を伝える。だから倭国でアルコール発酵の技術を持っていたことになる。中国漢代では、すは、『説文』皿部の醯を解説して林さんは、「かゆで作るといふと、これを乳酸発酵させたものと思はれる。また酒で作るといふ方は酒の酸っぱくなったものである。かういふ類が醯といわれたすである。」（林巳奈夫 1975　61 頁）とするから、ともに材料はあるので倭国で「す」を作っただろう。

さらに「薑（しょうが）、橘（たちばな）、椒（さんしょう）、蘘（みょうが）もあるが、滋味ある食物として利用することを知らない。」としながらも、「倭の地は暖かく、冬

も夏も生野菜を食」（平野邦雄 1989　189 頁）していたから、ここに掲げていない薬味の幾つかは用意したことであろう。

料理しお供えする台　ところで石村さんをして、これを俎板と断定せるのに躊躇させるのは厚さ約１㎝という薄い板で構成されている点ではないか。確かに、いかにも華奢である。古代中国においては、俎は料理をするための作業台であるとともに、神に食物を進めるための供献台でもあった（石村真一 2006　9 ～ 15 頁）。弥生時代においてはそもそも俎板がこれ以外にはみつかっていない。弥生社会は本来俎板を必要としない社会であったのであろう。これが単なる俎板でなかったからこそ、無骨な作りでなかったものと思われる。薄い板を組み合わせて作る本例のような俎板は、決して日常の作業台ではなくて、非日常世界に属する道具であったためでないか。このような理由から、繊細優美な造形になったのであろう。

（深澤芳樹　奈良文化財研究所客員研究員）

参考文献

石村真一 2006『まな板』（ものと人間の文化史 1 32）法政大学出版局

岩本正二・大久保徹也 2007『備讃瀬戸の土器製塩』

下村 智 2000「安岡寺遺跡出土の「井の字形組合せ木器」と木製机」『別府大学アジア歴史文化研究所報』第 18 号

田邉由美子 1998「四分遺跡の動物遺存体」『奈良国立文化財研究所年報』1998 －Ⅱ

長友朋子 2005「弥生時代から古墳時代への食事様式の変化とその歴史的意義」『待兼山論集－都出比呂志先生退任記念－』

林巳奈夫 1975「漢代の飲食」『東方学報』第４８冊　京都大学人文科学研究所

平尾和久 2010「北部九州の土器製塩について」『石川県埋蔵文化財情報』第 23 号

平野邦雄 1989「「魏志倭人伝」の訳文と解説」『「魏志倭人伝」の世界　吉野ケ里展』

平林章仁 1992『鹿と鳥の文化史－古代日本の儀礼と呪術－』白水社

深澤芳樹 2014「一色青海遺跡出土瓢形壺の鹿絵をめぐって」『一色青海遺跡Ⅲ』（愛知県埋蔵文化財センター調査報告書　第 186 集）

福岡市教育委員会 1995a『福岡空港西側整備に伴う埋蔵文化財調査報告　雀居２』（福岡市埋蔵文化財調査報告書第 406 集）

福岡市教育委員会 1995b『福岡空港西側整備に伴う埋蔵文化財調査報告　雀居３』（福岡市埋蔵文化財調査報告書第 407 集）

福岡市教育委員会 2003『福岡空港西側整備に伴う埋蔵文化財調査報告　雀居９』（福岡市埋蔵文化財調査報告書第 748 集）

福岡市教育委員会 2010『今宿五郎江８－第 12 次調査の報告－』(福岡市埋蔵文化財調査報告書第 1066 集）

光谷拓実 1995「年輪年代法による雀居遺跡出土木製品の年代推定」『福岡空港西側整備に伴う埋蔵文化財調査報告　雀居２』（福岡市埋蔵文化財調査報告書第 406 集）

山崎純男 1994「６　福岡県」『日本土器製塩研究』青木書店

山崎純男 2010「２．貝層について」『板付遺跡 10　環境整備意向確認調査－巻号の調査－』（福岡市埋蔵文化財調査報告書 1069 集）

図版出展一覧

図１　(独) 文化財研究所奈良文化財研究所編 2005『日本の考古学　ドイツで開催された「曙光の時代」展』３－１０．

図２－１　福岡市教育委員会 1995a　Fig.152-1542

－２　福岡市教育委員会 2003　Fig.69-99

植物遺体にみる香辛料

神野　恵・野田 優人

１．はじめに

発掘調査によって出土した植物遺体から、香辛料として利用された可能性のあるものを集成するのが、本研究の目的である。弥生時代の倭人に関する唯一の文字史料である『三国志』魏書第 30 巻烏丸鮮卑東夷伝倭人条、いわゆる『魏志倭人伝』には、「有薑・橘・椒・蘘荷、不知以爲滋味（ショウガ・タチバナ・サンショウ・ミョウガはあるが、その滋味を知らない）とある。最近の発掘調査では、種子などの微細な植物遺体についても取上げ、分析、報告されている例が増加してきている。本研究は、そういった出土植物遺体から、『魏志倭人伝』の記述を検証する可能性があるかを探る試みである。

２．出土遺跡の集成

遺跡から出土しているといっても、それが香辛料として利用されていたことを示すわけではない。種子等の植物遺体が出土する理由としては、①採集され、蓄積された場合、②摂食され、排便とともに排出された場合、③埋土中に偶然紛れ込んだ場合などが考えられる。①のように、明らかに集められたものであっても、これらが香辛料として利用されたかどうか検証することは難しい。出土植物遺体のコンテクストを踏まえた上での理解が必要であるが、本研究では出土状況の詳細な分析までおこなうに至らなかった。この点については、今後の課題としたい。

しかしながら、遺跡から植物遺体が見つかるということは、その植物が身近に存在し、利用可能な状態であったことを示すのは間違いない。

３．植物遺体のサンショウ類

植物遺体のなかでもサンショウを中心に集成をおこなった。全ての報告書を確認しえだわけではないので、今後も増加する可能性があることは付言しておく。サンショウ類のうち､植物遺体として見つかっているものは、サンショウ、イヌザンショウ、カラスザンショウの３種類である。フユザンショウがないのは、発掘調査に際して、植物遺体を視野に入れた調査が行われているのが、東日本の縄文時代の遺跡が圧倒的に多く、そもそも縄文時代の遺跡が東日本と比べて少ない西日本では、土壌を洗って小さい種子の植物遺体を抽出する調査方法を用いるケースが少ないことが挙げられよう。

他の種子類の出土傾向と比較する意味で、シソ、ニワトコ、エゴマなどについてもリストアップした。

これをみると、現時点で縄文時代から中世まで種子の植物遺体が抽出、分析されている 223 遺跡のうち、サンショウ、イヌザンショウ、カラスザンショウは、それぞれ 58、12、29、計 99 遺跡から出土している。サンショウ類の中ではサンショウが 58 遺跡と飛び抜けて多い。時代別推移をみると、サンショウの比率が飛鳥・奈良時代以降に多くなる傾向が看取できる。これは、別稿（桑田、中村）でも述べたように、中国や朝鮮半島から食生活や薬としての知識がもたらされ、サンショウ類の利用頻度が高まったことが背景に想定できよう。

ついで、カラスザンショウが 29 遺跡である、カラスザンショウは飛鳥・奈良時代にはオホタラや食朱萸と呼ばれ、食用にされていたと考えられる。カラスザンショウの時期別推移に大きな変化は認められない。イヌザンショウは、飛鳥・奈良時代以降、曼椒油あるいはホソキ油として文献史料に登場し、油糧作物として利用されていたことは既に述べた（神野恵・中村亜希子・深澤芳樹「「曼椒油」再現時実験」本書所収、pp.35–40）。縄文、弥生時代におけるイヌザンショウ利用の実態については、不明であるが、中近世においても虫下しや湿布薬などに利用されていたことを考えると、通史的に一定量出土が確認できるのも首肯できよう。

さらに、資料数が十分とは言えないが、サンショウとカラスザンショウは同じ遺跡から出土することが多いいっぽう、サンショウとイヌザンショウは補完的な関係にあるようにもみえる。ここから、サンショウを好んで利用されたものの、サンショウが手に入らない場合は、イヌザンショウがその代替として利用されたことがあったのかもしれない。今後、さらに種子の植物遺体に関するデータとして蓄積されれば、こういった傾向が地域ごと、時期ごとで検討可能になろう。

４．ニワトコ・エゴマ・シソ

さて、参考程度にあつめたシソ、エゴマ、ニワトコについても少し触れておこう。シソ、エゴマについては松谷暁子が、縄文時代における利用を述べている（松谷

暁子 1983「エゴマ・シソ」『縄文文化の研究２　生業』雄山閣)。これによると長野県諏訪市の荒神山遺跡、縄文時代中期の竪穴住居から、エゴマとシソが見つかり、クッキー状の炭化物から、エゴマが出土したことから、種子として料理の中に混ぜ込まれて摂食していたことが明らかとなった。

ニワトコは青森県三内丸山遺跡で大量に集積されているのが見つかり､これから酒を作ったと考えらえている。ニワトコの時代ごとの遺跡数に対する出現比率は、むしろ縄文時代で高く、飛鳥・奈良時代以降、少なくなっているようにみえる。ニワトコは古代において、山多都・山多豆・夜麻多豆（ヤマタヅ）や造木（ミタツコギ)、接骨木（セッコツボク）などと呼ばれ、薬として用いられていた。栄養的にはビタミンＡやＣを多く含むことから、現代的な感覚からすると、薬というよりサプリメントとして摂食されていた可能性もあろう。

５．まとめ

今回の集成的検証では、①サンショウ類は飛鳥・奈良時代以降に増加する傾向にあること、②サンショウ類のなかでもサンショウが飛び抜けて多いこと、③エゴマ、シソなどは通史的に一定量出土していること、④ニワトコは比較的縄文時代に多く、飛鳥・奈良時代以降はやや少なくなることなどの傾向をみることができた。今後も集成をさらに充実し、文字史料、考古資料、民俗例などさまざまな観点から、古代の植物利用の変遷を考える足がかりとしたい。

	遺跡名	所在地	時代	遺構　層位	サンショウ	イヌザンショウ	カラスザンショウ	エゴマ	ニワトコ	シソ	出典
1	卯ノ木泥炭層遺跡	新潟県十日町市	縄文草創期	泥炭層		○			○		25
2	鳥浜貝塚	福井県若狭町	縄文草創期、早期	貝塚　堆積層					○		15, 46
3	粟津湖底遺跡	滋賀県大津市	縄文早期初頭	自然流路（クリ塚）	○						36
4	西張遺跡	青森県三戸郡	縄文早期中葉	第6号住居跡（貼床）				○		○	7
5	原平遺跡	山梨県大月市	縄文早期末	竪穴住居					○		20
6	中野B遺跡	北海道函館市	縄文早期	竪穴住居							73, 136
7	前野田向遺跡	東京都板橋区	縄文早期	竪穴住居			○				95, 106
8	上久津呂中屋遺跡	富山県高岡市	縄文早期～前期	谷			○				24
9	三引遺跡	石川県鹿島郡	縄文早期～前期	貝塚	○		○		○		101, 106
10	鳥浜貝塚	福井県若狭町	縄文早期～前期	土壌層		○		○			45
11	神門遺跡	千葉県千葉市	縄文早期末～前期初					○			15
12	鳥浜貝塚	福井県若狭町	縄文前期			○		○	○		15, 45
13	花鳥山遺跡	山梨県笛吹市	縄文前期	竪穴住居床面				○			100
14	小三内遺跡	青森県青森市	縄文前期	堆積層	○			○	○	○	20, 53
15	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文前期中葉	堆積層					○		15, 32
16	池内遺跡	秋田県大館市	縄文前期中葉	谷					○		106
17	押出遺跡	山形県東置賜郡	縄文前期	泥炭湿地			○？		○		106
18	大坪遺跡	千葉県富津市	縄文前期	貝塚			○				106
19	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文前期末	17～34層	○				○		34
20	向田（18）遺跡	青森県野辺地町	縄文前期末		○				○		60, 106
21	伊木力遺跡	長崎県諫早市	縄文前期、後期	ピット				○		○	52, 53
22	鳴川右岸遺跡	北海道亀田郡	縄文中期前葉	土坑					○		53, 72
23	粟津湖底遺跡第3貝塚	滋賀県大津市	縄文中期前半	貝塚			○	○	○		37, 53
24	岩渡小谷（4）遺跡	青森県青森市	縄文中期前～中葉	堆積層					○		53, 61
25	目切遺跡	長野県岡谷市	縄文中期中葉	竪穴住居覆土	○				○		4, 53
26	ツルネ遺跡	岐阜県高山市	縄文中期	ピット				○		○	53
27	月見松遺跡	長野県伊那市	縄文中期	竪穴住居				○		○	53
28	上前尾根遺跡	長野県諏訪市	縄文中期					○		○	53
29	荒神山遺跡	長野県諏訪市	縄文中期	竪穴住居				○		○	53
30	大石遺跡	長野県諏訪市	縄文中期	竪穴住居				○		○	11
31	上の平遺跡	長野県諏訪市	縄文中期	竪穴住居				○		○	53
32	曾利遺跡	長野県諏訪市	縄文中期	竪穴住居				○		○	53
33	伴野原遺跡	長野県下伊那郡	縄文中期	竪穴住居				○		○	53
34	富ノ沢遺跡	青森県上北部	縄文中期	竪穴住居					○		106

	遺跡名	所在地	時代	遺構　層位	サンショウ	イヌザンショウ	カラスザンショウ	エゴマ	ニワトコ	シソ	出典
35	上の平遺跡	山梨県甲府市	縄文中期	竪穴住居		○		○	○		103,106
36	中谷遺跡	山梨県都留市	縄文中期	竪穴住居					○		67,106
37	屋代遺跡群	長野県更埴市	縄文中期	竪穴住居					○		68,106
38	寺所第2遺跡	山梨県北杜市	縄文中期前葉	竪穴住居				○			106
39	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文中期後葉	11496、11496号ピット			○		○		34
40	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文中期後葉	13728号ピット	○						34
41	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文中期後葉	13729号ピット					○		34
42	駒木野遺跡	東京都青梅市	縄文中期後葉	竪穴住居	△						106
43	竜ヶ崎A遺跡	滋賀県蒲生郡	縄文中期後半	土坑				○			106
44	大月遺跡	山梨県大月市	縄文中期末～後期初	竪穴住居	○						106
45	田代遺跡	青森県八戸市	縄文中期末～後期初	竪穴住居、土坑					○		69,106
46	宮之迫遺跡	鹿児島県曽於市	縄文中期末～後期前葉	土坑、焼土			△				9
47	和台遺跡	福島県福島市	縄文中期末	竪穴住居					○		106
48	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文中期末葉	竪穴住居第683号	○						41
49	三内丸山遺跡	青森県青森市	縄文中期末～後期初	堆積層	○				○		33
50	和泉A遺跡	新潟県中頸城郡	縄文中期～晩期	堆積層	○						56,106
51	中川原遺跡	大分県日田市	縄文後期中葉	炉（3号土坑）			○				2
52	忍路土場遺跡	北海道小樽市	縄文後期中葉	堆積層					○		70,106
53	キウス4遺跡　R地区	北海道千歳市	縄文後期後葉	盛土遺構					○		74,106
54	風張（1）遺跡	青森県八戸市	縄文後期後半	竪穴住居	○				○		106
55	なすなはら遺跡	東京都町田市	縄文後期	竪穴住居				○			15
56	阿曾田遺跡	岐阜県中津川市	縄文後期	土坑				○		○	20
57	寺野東遺跡	栃木県小山市	縄文後期	環状盛土遺構	○						57,58,106
58	野地遺跡	新潟県	縄文後期～晩期	廃棄層	○		○	○	○		59
59	是川仲居遺跡	青森県八戸市	縄文後期末～晩期	堆積層				○	○		106
60	渡戸遺跡	山形県天童市	縄文後、晩期	泥炭層	○				○		63,106
61	上里遺跡	京都府京都市	縄文晩期	溝（集落区画溝）	○						5
62	米泉遺跡	石川県金沢市	縄文晩期	低湿地	○		○	○	○		15,102
63	中里見中川遺跡	群馬県高崎市	縄文晩期	土坑	○		○				88
64	長野原一本松	群馬県吾妻郡	縄文	基本土層	○						86
65	上谷寺遺跡	秋田県本荘市	縄文後期	水さらし場	○		○		○		93,106
66	青田遺跡	新潟県北蒲原郡	縄文晩期後半	堆積層	○	○	○	○	○		59,106

	遺跡名	所在地	時代	遺構　層位	サンショウ	イヌザンショウ	カラスザンショウ	エゴマ	ニワトコ	シソ	出典
67	山王囲遺跡	宮城県栗原市	縄文晩期後葉～弥生中期	堆積層	○				○		62,106
68	京都大学構内遺跡	京都府京都市	縄文晩期～弥生前期	粘土層					○		110
69	唐古・鍵遺跡	奈良県磯城郡田原本町	弥生時代		○						111
70	青谷上寺地遺跡	鳥取県鳥取市	古墳後期	SM1					○		38
71	津島遺跡	岡山県岡山市	弥生前期					○			15
72	本高弓ノ木遺跡	鳥取県鳥取市	弥生前期	溝				△	△		29
73	八幡遺跡	青森県八戸市	弥生前期後葉	竪穴住居					○		106
74	石之坪遺跡	山梨県韮崎市	弥生前期末～中期初		○						106,65
75	葛原遺跡	大分県日田市	弥生中期初頭	炉	○		○				3
76	亀井遺跡	大阪府八尾市	弥生中期	井戸				○?		○?	15,104
77	南溝手遺跡	岡山県総社市	弥生中期	竪穴住居（甕内部）				○			19
78	新保遺跡	群馬県高崎市	弥生中期後半～古墳時代前期	旧河道	○		○				94
79	白倉下原遺跡	群馬県甘楽郡	弥生中期	竪穴住居	○						83
80	高田B遺跡	宮城県仙台市	弥生中期中葉	自然流路	○	○			○		64,106
81	青谷上寺地遺跡	鳥取県鳥取市	弥生中期後葉～古墳	SD118					○		38
82	本高弓ノ木遺跡	鳥取県鳥取市	弥生中後葉	溝					○		29
83	新保田中村前遺跡	群馬県高崎市	弥生後期	河川	○			○	○	○	94
84	亀井遺跡	大阪府八尾市	弥生後期	溝				○?		○?	104
85	橋原遺跡	長野県岡谷市	弥生後期					○			15,112
86	青谷上寺地遺跡	鳥取県鳥取市	弥生後期後葉	SD11-2	○				○		38
87	箆津乳母ヶ谷第Ⅱ遺跡	鳥取県東伯郡	弥生後期後葉	ピット			○				26
88	青谷上寺地遺跡	鳥取県鳥取市	弥生終末	SD11-4a					○		38
89	纏向遺跡	奈良県桜井市	3世紀中頃	土坑				○	○		28
90	徳丸仲田遺跡	群馬県前橋市	古墳時代前期	河道	○						85
91	中内村前遺跡	群馬県高崎市	古墳前期	井戸		○	○				90
92	中高瀬観音山遺跡	群馬県富岡市	古墳前期	土器内			○				91
93	津島遺跡	岡山県岡山市	古墳前期	井戸			○		○		108
94	蛭沢遺跡	群馬県高崎市	古墳前期	井戸	○						99
95	本高弓ノ木遺跡	鳥取県鳥取市	古墳時代前期	落ち込み					○		29
96	津島遺跡	岡山県岡山市	古墳中期	井戸			○				109
97	武田遺跡	茨城県ひたちなか市	古墳後期	竪穴住居				○			15
98	平出遺跡	長野県塩尻市	古墳～平安		○						15
99	二之宮千足遺跡	群馬県前橋市	古墳後期～平安	水田、溝、自然堆積層	○		○	○	○		84
100	白倉下原遺跡	群馬県甘楽郡	古墳	竪穴住居	○						83

	遺跡名	所在地	時代	遺構　層位	サンショウ	イヌザンショウ	カラスザンショウ	エゴマ	ニワトコ	シソ	出典
101	白井北中道Ⅱ遺跡	群馬県渋川市	6世紀	放牧地、畑			○				81
102	吹屋犬子塚遺跡	群馬県渋川市	6世紀	放牧地、畑					○		81
103	和爾・森本遺跡	奈良県天理市	古墳時代後期	SE03		○					40
104	青谷上寺地遺跡	鳥取県鳥取市	古墳後期～平安	SF1	○						38
105	前期難波宮内裏西方官衙	大阪府大阪市	古墳後期～飛鳥	第7ｃ層貝集中層	○	○	○				43
106	二之宮宮下東遺跡	群馬県前橋市	6世紀末～7世紀初	遺物包含層	○						96
107	前期難波宮内裏西方官衙	大阪府大阪市	前期難波宮期	泉施設SG301	○	○					43
108	難波宮	大阪府大阪市	7世紀前～中頃	SK10043	○		○				42
109	藤原宮朝堂院朝庭	奈良県橿原市	7世紀後半	SD10705 23層		○					43
110	藤原京右京七条一坊	奈良県奈良市	7世紀後半	SX7420	○						92
111	藤原宮外濠	奈良県橿原市	７世紀後半	SD170					○		76
112	中野平遺跡	青森県上北郡	奈良時代（8世紀）	竪穴住居床直上					○		92
113	石墨遺跡沼田チェーンベース地点	群馬県沼田市	8世紀	小鍛冶遺構				○			21
114	平城宮　東方官衙	奈良県奈良市	8世紀中頃～後半	SX19197上層	○						87
115	平城宮　東方官衙	奈良県奈良市	奈良時代	SX19202 上、下層				○			47
116	平城宮　東方官衙	奈良県奈良市	8世紀後半	SX19198	○			○			50
117	平城宮　東方官衙	奈良県奈良市	8世紀後半？	SX19189 16層				○			48
118	恒川遺跡	長野県飯田市	奈良時代	不明	○						15
119	秋田城	秋田県秋田市	8世紀中～後半	SX02沼状落ち込み			○	○	○		78,92
120	鴻臚館	福岡県福岡市	8世紀	SK57	○			○			92
121	川合遺跡	静岡県静岡市	8世紀	SE402				○			92
122	宮町遺跡	滋賀県甲賀市	8世紀中	SD256	○			○			92
123	長岡宮　朝堂院北西官衙	京都府向日市	8世紀後半	SX248148	○						92
124	神門遺跡	千葉県千葉市	平安時代	堆積層	○		○		○		107
125	日高遺跡	群馬県高崎市	平安時代	水田、河道	○				○		55
126	三内丸山遺跡	青森県青森市	平安時代	堆積層　3層				○	○		35
127	近野遺跡	青森県青森市	平安時代	焼失家屋				○		○?	18
128	中里見中川遺跡	群馬県高崎市	平安時代	溝			○				88
129	江木下大日遺跡	群馬県前橋市	平安時代	井戸底面	○						113

	遺跡名	所在地	時代	遺構　層位	サンショウ	イヌザンショウ	カラスザンショウ	エゴマ	ニワトコ	シソ	出典
130	細谷地遺跡	岩手県盛岡市	9世紀後半～10世紀初	焼失家屋RA132	○						6
131	野木遺跡	青森県青森市	9世紀中葉～10世紀中葉	竪穴住居床面	○						23
132	東峰須川雷電遺跡	群馬県利根郡	10世紀前半	土坑		○					82
133	津寺遺跡	岡山県岡山市	10世紀中葉	土坑	○			○			15
134	向田遺跡	青森県上北郡	11世紀前半	第108号住居跡	○			○	○		8
135	向田遺跡	青森県上北郡	11世紀前半	第19号住居跡				○			8
136	矢立廃寺	秋田県大館市	12世紀中頃	ピット3				○			97
137	柳之御所遺跡	岩手県西磐井郡	12世紀	SK26,27,28,29				○			79,92
138	横手湯田遺跡	群馬県前橋市	中世	溝	○						89
139	下原遺跡	群馬県吾妻郡	中世	焼土（囲炉裏の框？）	○						98
140	手洗野赤浦遺跡	富山県高岡市	中世後半	道路側溝					○		27
141	茂別遺跡	北海道上磯町	続縄文時代？	屋外焼土、竪穴住居					○		71,106
142	下戸塚遺跡	東京都新宿区	14世紀中～15世紀後	6号井戸	○						44
143	佐々木アサバタケ遺跡	石川県小松市	14～15世紀	井戸				○			15,105
144	境田Ｄ遺跡	山形県山形市	不明	大溝				○			15

引用文献

1. 吉川純子 2009「出土種実による植物利用解析」『野地遺跡』日本海沿岸東北自動車道関係発掘調査報告書 32.
2. 佐々木由香 2006「中川原遺跡 2 次調査出土の炭化種実」『中川原遺跡—2 次調査概要—』日田市埋蔵文化財調査報告書第 72、93 集
3. 佐々木由香・バンダリ = スダルシャン・菊地有希子 2010「種実同定」『葛原遺跡 6 次　大行事遺跡 2 次』日田市埋蔵文化財調査報告書第 94 集
4. 会田　進・中沢　道彦・那須　浩郎・佐々木由香・山田　武文・輿石　甫 2011「長野県岡谷市目切遺跡出土の炭化種実とレプリカ法による土器種実圧痕の研究」『資源環境と人類：明治大学黒曜石センター紀要』第 2 号
5. 高橋　潔 2008「上里遺跡で見つかった炭化米と豆」『リーフレット京都』No.236
6. 吉川純子 2008「細谷地遺跡住居跡より出土した炭化種実」『細谷地遺跡第 13 次・第 14 次発掘調査報告書：盛岡南新都市土地区画整理事業関連遺跡発掘調査』岩手県文化振興事業団埋蔵文化財センター、岩手県埋蔵文化財報告書第 513 集
7. 新山雅広 1998「西張遺跡（2）から出土した大型植物化石」『西張（2）遺跡』青森県埋蔵文化財調査報告書　第 233 集
8. 青森県教育委員会 2004「(5）種実同定」『向田（35）遺跡』 青森県埋蔵文化財調査報告書　第 373 集
9. 小畑弘己・真邉彩 2013「鹿児島県宮之迫遺跡の圧痕調査成果 - 縄文時代の家屋害虫コクゾウムシ属甲虫圧痕の成因に関する一理解」『熊本大学文学部　文学部論叢』第 104 号
10. 松谷暁子 1994「津寺遺跡丸太調査区出土植物遺残」「三手遺跡　津寺遺跡」岡山県埋蔵文化財発掘調査報告 90
11. 松谷暁子 1976「長野県諏訪郡原村大石遺跡出土のタール状炭化種子の同定について」『長野県中央道埋蔵文化財包蔵地発掘調査報告書 - 茅野市・原村その 1、富士見町その 2-』
12. 松谷暁子 1983「エゴマ・シソ」『縄文文化の研究 2　生業』
13. 橋口尚武 1983「調理」『縄文文化の研究 2　生業』
14. 須田英一 1995「エゴマの利用法とその民俗」『月刊　考古学ジャーナル』No,389 6 月号
15. 松谷暁子 1995「遺跡からのエゴマ出土について」『月刊　考古学ジャーナル』No,389 6 月号
16. 長沢宏昌 1995「山梨県における栽培植物の出土事例」『月刊　考古学ジャーナル』No,389 6 月号
17. 岡田康博・伊藤由美子 1995「三内丸山遺跡にみる植物利用」『月刊　考古学ジャーナル』No,389 6 月号
18. 吉川純子 2005「4 章　E 区遺構内出土炭化種実」『近野遺跡Ⅷ』青森県埋蔵文化財調査報告書　第 394 集
19. 松谷暁子 1995「南溝手遺跡出土の炭化種実について」『南溝手遺跡 2』岡山県埋蔵文化財発掘調査報告 107
20. 宮本一夫 2000「縄文農耕と縄文社会」『古代史の論点 1　環境と食料生産』
21. 吉崎昌一、椿坂恭代 1991「中野平遺跡から検出された微細植物遺体について」『中野平遺跡』（古代編）青森県埋蔵文化財調査報告書　第 134 集
22. 長野県 1983「自然科学と考古学」『長野県史　考古資料編』
23. 吉崎昌一、椿坂恭代 2000「青森県野木遺跡出土平安時代の炭化植物種子」『 野木遺跡発掘調査報告書 3』
24. 伊藤良永・松元美由紀 2013「1 号谷の自然科学分析　b　種実同定」『上久津呂中屋遺跡発掘調査報告』富山県文化振興財団埋蔵文化財発掘調査報告書第 55 集
25. 百原　新 2012「卯ノ木泥炭層遺跡の大型植物遺体群」『新潟県卯ノ木泥炭層遺跡の発掘調査による縄文文化形成期の古環境と生業の研究』
26. 古環境研究所 2007「箆津乳母ヶ谷第 2 遺跡における炭化種実同定」『箆津乳母ヶ谷第 2 遺跡 1』鳥取県埋蔵文化財センター調査報告書 12
27. 株式会社パレオ･ラボ新山雅広　植田弥生 2007「手洗野赤浦遺跡･岩坪岡田島遺跡から出土した大型植物化石」『手洗野赤浦遺跡・岩坪岡田島遺跡・近世北陸道遺跡発掘調査報告』富山県文化振興財団埋蔵文化財発掘調査報告第 35

集
28. 桜井市立埋蔵文化財センター 2011「纒向遺跡第 168 次調査（辻地区）SK-3001 出土遺物の自然科学的分析結果について」『纒向遺跡第 168 次調査分析結果速報展示資料』
29. 鳥取県教育委員会 2013「本高弓ノ木遺跡 5 区 5 溝・420 溝における種実同定」『本高弓ノ木遺跡（5 区）Ⅰ』【第 3 分冊（遺物（土器・石器・鉄器）・分析）埋蔵文化財発掘調査報告書ⅩⅢ
30. 鳥取県教育委員会 2013「本高弓ノ木遺跡の古環境復原」本高弓ノ木遺跡（5 区）Ⅰ』【第 3 分冊（遺物（土器･石器･鉄器）・分析）埋蔵文化財発掘調査報告書ⅩⅢ
31. 鳥取県教育委員会 2013「レプリカ法による本高弓ノ木遺跡 5 区 710 溝出土土器の種実圧痕調査概要」本高弓ノ木遺跡（5 区）Ⅰ』【第 3 分冊（遺物（土器・石器・鉄器）・分析）埋蔵文化財発掘調査報告書ⅩⅢ
32. 南木睦彦、住田雅和、辻誠一郎 1998「三内丸山遺跡第 6 鉄塔地区Ⅵa、Ⅵb 層から産出した大型植物遺体（化石）」『三内丸山遺跡Ⅸ - 第 6 鉄塔地区調査報告書 2-（第 2 分冊）』 青森県埋蔵文化財調査報告書　第 249 集
33. 吉川昌伸、吉川純子 2008「三内丸山（9）遺跡の植生史と沢内の堆積環境」『三内丸山（9）遺跡Ⅱ - 東北新幹線建設事業に伴う遺跡発掘調査報告書 -』青森県埋蔵文化財発掘報告書　第 448 集
34. 株式会社パレオ･ラボ　佐々木由香､バンダーリ = スダルシャン 2008「第 4 節　第 6 区調査区出土の大型植物遺体」『三内丸山遺跡 33- 第 30 次調査報告書 -』青森県埋蔵文化財調査報告書第 462 集
35. 吉川純子 2007「三内遺跡・三内丸山（9）遺跡より出土した大型植物化石」『三内遺跡Ⅱ　三内丸山遺跡（9）遺跡 - 東北新幹線建設事業に伴う遺跡発掘調査報告 -』青森県埋蔵文化財調査報告書第 434 集
36. 南木睦彦、中川治美 2000「2 節　大型植物遺体」『粟津湖底遺跡　自然流路（粟津湖底遺跡Ⅲ）』琵琶湖開発事業関連埋蔵文化財発掘調査報告書 3-2.
37. 中川治美 1997「第 8 章　植物遺体」『粟津湖底遺跡第 3 貝塚（粟津湖底遺跡Ⅰ）本文編』琵琶湖開発事業関連埋蔵文化財発掘調査報告書 1
38. 佐々木由香、バンダリ　スダルシャン、黒沼保子（パレオ・ラボ）2014「第 1 項　第 13 次調査から出土した大型植物遺体」『青谷上寺地遺跡 13　第 13 次・14 次発掘調査報告書』 鳥取県埋蔵文化財センター調査報告書 59
39. 吉崎昌一 1992「青森県八幡遺跡 12 号住居から検出された雑穀類とコメほかの植物種子」『八幡遺跡　発掘調査報告書Ⅱ』 八戸市埋蔵文化財調査報告書第 47 集
40. 粉川昭平 1983「第 3 節　和爾・森本遺跡出土の子実類」『和爾・森本遺跡』 奈良県史跡名勝天然記念物調査報告第 45 冊
41. 吉川純子 2006「第 3 節　三内丸山遺跡第 683 号住居跡より出土した炭化種実」『三内丸山遺跡 29- 第 19・25・27・29 次調査報告書』青森県埋蔵文化財調査報告書第 422 集
42. 那須孝悌 1981「植物遺体および花粉」『難波宮址の研究　第七』
43. 吉川純子 2000「第Ⅳ章　出土資料の分析と検討　5 節前期難波宮水利施設に係わる古環境分析　（3）大型植物化石」『難波宮址の研究　第十一』
44. 吉川昌伸、吉川純子、藤根久（株式会社パレオ・ラボ）1997「第 4 節　井戸内堆積物の植物化石群集」『下戸塚遺跡の調査』第 4 部　中近世編－中世－　早稲田大学安部球場跡地埋蔵文化財調査報告書
45. 笠原安夫 1983「5　鳥浜貝塚（第 6 次発掘）の植物種子の検出と同定について」『鳥浜貝塚　1981 年・1982 年度　調査概報・研究の成果　- 縄文前期を主とする低湿地遺跡の調査 3-』
46. 1984「4､鳥浜貝塚（第 7 次発掘）の植物種子の検出と同定―とくにアブラナ類とカジノキおよびコウゾの同定 -」『鳥浜貝塚　1983 年度　調査概報・研究の成果　- 縄文前期を主とする低湿地遺跡の調査 4-』
47. 奈良文化財研究所 2010「東方官衙地区の調査 - 第 440・466 次 -」『奈良文化財研究所紀要 2010』
48. 今井晃樹 2011「平城宮東方官衙地区 SK19189 の自然化学分析 - 第 440 次」『奈良文化財研究所紀要 2011』
49. 山崎健・若杉智宏・金原正子・金原美奈子・杉山真二・奥野絵美 2012「朝堂院朝廷、右京六条二・三坊の自然科

学分析 - 第 163・167 次調査から」『奈良文化財研究所紀要 2012』
50. 廣瀬覚・山崎健・若杉智宏・金原正子・金原美奈子・杉山真二 2013「藤原宮朝堂院朝廷の自然科学分析 - 第 169 次」『奈良文化財研究所紀要 2013』
51. 渡辺　誠 1985「第 2 節　大型種子類」『阿曽田遺跡発掘調査報告書』
52. 南木睦彦・粉川昭平 1990「伊木力遺跡の大型植物化石群集」『伊木力遺跡 - 長崎県西彼杵郡多良見町舟津郷所在 -』同志社大学文学部考古学調査研究　第 7 冊
53. 粉川昭平 2010「大型植物化石群」『小三内遺跡発掘調査報告書』青森県埋蔵文化財調査報告書第 22 集
54. 粉川昭平 1986「12　新保遺跡出土種子類」『新保遺跡Ⅰ　弥生・古墳時代大溝編』- 関越自動車道（新潟線）地域埋蔵文化財発掘調査報告書第 10 集 -
55. 粉川昭平 1982「日高遺跡出土の栽培植物種子の同定」『日高遺跡』- 関越自動車道（新潟線）地域埋蔵文化財発掘調査報告書第 5 集 -
56. 新潟県埋蔵文化財調査事業団、新潟県教育委員会 1999「G　和泉 A 遺跡における種実同定」『上信越自動車道関係発掘調査報告書Ⅴ　和泉 A 遺跡（本文・観察表編）』新潟県埋蔵文化財調査報告書　第 93 集
57. 吉川純子 1998「寺野東遺跡開析谷内堆積物の大型植物化石」『寺野東遺跡Ⅳ　小山市小山東部地区工業用地造成に伴う埋蔵文化財発掘調査（縄文時代　谷部編 -2）』栃木県埋蔵文化財調査報告書第 208 集
58. 吉川純子 1997「第 6 節　水場の遺構および環状盛土遺構の大型植物化石群」『寺野東遺跡Ⅴ小山市小山東部地区工業用地造成に伴う埋蔵文化財発掘調査（縄文時代　環状盛土遺構・水場の遺構編 -2）』 栃木県埋蔵文化財調査報告書第 200 集
59. 吉川純子 2004「2　青田遺跡より産出した大型植物化石からみた古環境と植物利用」『日本海沿岸東北自動車道関係発掘調査報告書Ⅴ　青田遺跡（関連諸科学・写真図版編）』新潟県埋蔵文化財調査報告書　第 133 集
60. 吉川純子 2004「第 2 節　向日（18）遺跡より産出した大型植物化石」『向日（18）遺跡発掘調査報告書 - 国道 279 号有戸バイパス道路改築事業に伴う発掘調査 -』野辺地町文化財調査報告書第 14 集
61. 吉川純子・伊藤由美子 2004「第 11 節　青森県岩渡小谷（4）遺跡より産出した大型植物化石群」『岩渡小谷（4）遺跡Ⅱ - 東北縦貫自動車道八戸線（青森～青森）建設事業に伴う遺跡発掘調査報告書 -』青森県埋蔵文化財調査報告書　第 371 集
62. 吉川純子 1996「付章 4　縄文時代包含層出土大型植物化石の分析」『国史跡　山王囲遺跡　発掘調査報告書Ⅱ』
63. パリノ・サーヴェイ株式会社 1996「渡戸遺跡　自然科学分析」『渡戸遺跡発掘調査報告書』山形県埋蔵文化財センター調査報告書第 35 集
64. 吉川純子 2000「高田 B 遺跡より出土した大型植物化石」『高田 B 遺跡　第 2 分冊　分析・考察編』仙台市文化財調査報告書第 242 集
65. 吉川純子 2000「第 2 節　韮崎市石之坪遺跡より産出した炭化種実」『石之坪遺跡（東地区）- 県営圃場整備事業に伴う埋蔵文化財発掘調査報告書 -』
66. 松谷暁子 1992「第 1 節　大月遺跡から出土した炭化植物について」『大月遺跡』山梨県埋蔵文化財センター調査報告書　第 139 集
67. 松谷暁子 1996「第 1 節　中谷遺跡出土炭化種子について」『中谷遺跡』 山梨県埋蔵文化財センター調査報告書　第 116 集
68. 辻　誠一郎・南木睦彦・住田雅和・辻　圭子・福田美和 1998「1　屋代遺跡群の古代の大型植物体群」『上信越自動車道埋蔵文化財発掘調査報告書　26- 更埴市内　その 5-　更埴条理遺跡・屋代遺跡群（含む大境遺跡・窪河原遺跡）- 古代 1 編 -　本文』 長野県埋蔵文化財センター発掘調査報告書 42
69. 吉川純子 2006「第 8 節　田代遺跡より出土した炭化種実」『田代遺跡 - 県道八戸大野線道路改良事業に伴う遺跡発掘調査報告 -』青森県埋蔵文化財調査報告書　第 413 集

70. 矢野牧夫 1989「2　忍路土場遺跡から出土した植物遺体」『忍路土場遺跡・忍路 5 遺跡 - 北後志東部地区広域営農団地農道整備事業用地内埋蔵文化財発掘調査報告書 -』 北海道埋蔵文化財センター調査報告書　第 53 集
71. 吉崎昌一、椿坂恭代 1998「9、茂別遺跡から出土した炭化植物種子について」『茂別遺跡 - 一般国道 228 号上磯町茂辺地防災工事用地内埋蔵文化財発掘調査報告書 -』 ㈶北海道埋蔵文化財センター調査報告書　第 121 集
72. 吉崎昌一 1997「1　鳴川右岸遺跡出土植物遺体について」『鳴川右岸遺跡・桜町遺跡』 ㈶北海道埋蔵文化財センター調査報告書　第 112 集
73. 吉崎昌一、椿坂恭代 1995「6、北海道・中野 B 遺跡から検出された縄文時代早期の植物種子」『中野 B 遺跡 - 函館空港拡張整備工事用地内埋蔵文化財発掘調査報告書 -　第 4 分冊』 ㈶北海道埋蔵文化財センタ - 調査報告書　第 97 集
74. 吉崎昌一、椿坂恭代 2003「4、キウス 4 遺跡 R 地区から出土した縄文時代の植物種子」『千歳市　キウス遺跡（9）- 北海道横断自動車道（千歳～夕張）埋蔵文化財発掘調査報告書 -〔第二分冊〕 ㈶北海道埋蔵文化財センター調査報告書　第 180 集
75. 吉崎昌一 1994「3、北海道亀田郡鳴川右岸遺跡で検出された植物種子」『鳴川右岸遺跡』㈶北海道埋蔵文化財センター調査報告書　第 87 集
76. 粉川昭平 1992「種実類」『藤原京跡の便所遺構 - 右京七条一坊西北坪 -』
77. 財団法人向日市埋蔵文化財センター、向日市教育委員会「種実遺体」『向日市埋蔵文化財調査報告書　第 37 集』 財団法人向日市埋蔵文化財センター、向日市教育委員会
78. 金原正明・金原正子、中村亮仁 1995「秋田城跡における自然科学的分析」『秋田城跡』
79. 株式会社古環境研究所 2000「柳之御所遺跡におけるトイレ遺構分析」『柳之御所遺跡 - 第 56 次発掘調査概報 -』岩手県文化財調査報告書　第 117 集　平泉遺跡群発掘調査報告書
80. 金原正明･金原正子 1994「鴻臚館跡の土壙（便所遺構）における寄生虫卵･花粉･種実の同定分析」『鴻臚館跡 4』福岡市埋蔵文化財調査報告書　＜第 372 集＞
81. 吉川純子 1996「第 5 節　吹屋犬子塚・吹屋中原・白井北中道Ⅱ遺跡より出土した炭化種実等について」『白井北中道Ⅱ遺跡、吹屋犬子塚遺跡、吹屋中原遺跡』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 207 集
82. 株式会社古環境研究所 2005「第 2 節　種実同定」『東峰須川雷電遺跡』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 353 集
83. 新山雅広 1997「遺跡出土種実の分析」『白倉下原・天引向原遺跡Ⅳ（本文編）』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 221 集
84. パリノ・サーヴェイ株式会社 1992「1、種実同定」『二之宮千足遺跡（自然科学・分析編）』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 125 集
85. 新山雅広 2001「2、徳丸仲田遺跡から出土した大型植物化石」『徳丸仲田遺跡（2）』 ㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 311 集
86. 株式会社　古環境研究所 2002「第 5 節　種実同定」『長野原一本松遺跡（1）本文編（第 1 分冊）』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 287 集
87. 株式会社パレオ・ラボ 2001「2、炭化種実の検討」『石墨遺跡（沼田チェーンベース地点Ⅰ）㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 286 集
88. 吉川純子 2000「第 3 節　植物遺存体　第 1 項　中里見中川遺跡出土の種実同定」『中里見遺跡群　中里見中川遺跡・中里見根岸遺跡・中里見原遺跡・上里見井ノ下遺跡≪本文編≫』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 271 集
89. パリノ・サーヴェイ株式会社 2002「5、種実同定」『横手南川端遺跡　横手湯田遺跡』 ㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 292 集

90. 新山雅広 2005「第 3 節　中内村前遺跡から出土した炭化種実」『中内村前遺跡（3)』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 343 集
91. 吉川純子 1995「4、出土種実」『中高瀬観音山遺跡』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 194 集
92. 金原正明 1998「寄生虫卵分析の最近の成果から」黒崎直　『トイレ遺構の総合的研究 – 発掘された古代・中世トイレ遺構の検討 -』
93. パリノ・サーヴェイ株式会社 2005「上谷地遺跡出土の種実遺体」『上谷地遺跡・新谷地遺跡』秋田県文化財調査報告書第 395 集
94. 松谷暁子 1990「6、新保田中村前遺跡出土植物遺存」『新保田中村前遺跡Ⅲ（本文編)』一級河川染谷川河川改修工事に伴う埋蔵文化財発掘調査報告書　群馬県教育委員会 ,・群馬県埋蔵文化財調査事業団　第 19 冊
95. パリノ・サーヴェイ株式会社 1996「前野田向遺跡第 2 地点　自然科学分析」『前野田向遺跡第 2 地点発掘調査報告書』
96. 藤根　久・吉川純子 1994「5、材の樹種同定、大型植物遺体同定、昆虫遺体同定」『二之宮宮下東遺跡』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 163 集
97. 小林　央往 1987「2、第 3 号ピット内出土種子の同定について」『矢立廃寺発掘調査報告書』
98. パリノ・サーヴェイ株式会社 2003「5、種実同定」『久々戸遺跡・中棚Ⅱ遺跡・下原遺跡・横壁中村遺跡　第 1 分冊（本文編)』㈶群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 319 集
99.1988『新保遺跡Ⅲ　蛭沢遺跡　奈良・平安時代編』- 関越自動車道（新潟線）地域埋蔵文化財発掘調査報告書第 19 集
100. 笠原安夫・藤沢　浅 1989「第 1 節　花鳥山遺跡出土の炭化種実塊ならびに微小種子の同定」『花鳥山遺跡・水呑場北遺跡』山梨県埋蔵文化財センター調査報告　第 45 集.
101. パレオ・ラボ 2001「4、大型植物化石」『田鶴浜町　三引遺跡Ⅲ（下層編)』
102. 南木睦彦 1989「第 3 節　米泉遺跡の大型植物化石」『金沢市米泉遺跡』
103. 笠原安夫・藤沢　浅 1987「上の平遺跡住居址から出土した炭化種子の同定」『研究紀要 3』山梨県立考古博物館　山梨県埋蔵文化財センター
104. 黒松康悦・粉川昭平 1986「第 3 節　亀井遺跡出土の大型植物遺体」『亀井（その 2)』近畿自動車道天理～吹田線建設に伴う埋蔵文化財発掘調査概要報告書
105. 笠原安夫・藤沢　浅 1988「第 3 章　佐々木アサバタケ遺跡（平安～中世）より出土の植物種実の同定」『佐々木アサバタケ遺跡Ⅱ』
106. 中山誠二「第Ⅳ章　大型植物遺存体から見た植物栽培の起源と展開」『植物考古学と日本の農耕の起源』
107. パリノ・サーヴェイ株式会社 1989「第 2 節　浜野川神門遺跡の堆積物に関する諸分析」『千葉市浜野川神門遺跡（低湿地貝塚の発掘調査)』千葉県文化財センター調査報告第 159 集
108. パリノ・サーヴェイ株式会社 2005「津島遺跡井戸内堆積物中の種実の種類」『津島遺跡 6』岡山県埋蔵文化財発掘調査報告 190
109. 古環境研究所 2003「津島遺跡出土の種実同定」『津島遺跡 4』岡山県埋蔵文化財発掘調査報告 173
110. 那須浩郎 2012「第 3 章 京都大学北部構内 BH31 区の発掘調査　9. 大型植物遺体分析」『京都大学構内遺跡調査年報　2009 年度』京都大学文化財総合研究センター
111. 田原本町教育委員会 2004『唐古・鍵考古学ミュージアム展示図録』
112. 橋原遺跡調査団・岡谷市教育委員会 1981『橋原遺跡：中部山岳地の弥生時代後期集落址』中央本線岡谷・塩尻間別線複線化工事に伴う長野県岡谷市橋原遺跡発掘調査報告書
113. 群馬県埋蔵文化財調査事業団 2006『江木下大日遺跡：一般国道 17 号 (上武道路) 改築工事に伴う埋蔵文化財発掘調査 (その 1) 報告書 : 縄文時代以後の調査』群馬県埋蔵文化財調査事業団調査報告第 377 集

古代の山椒

中村亜希子・神野　恵

１．はじめに

古来中国において山椒は、その芳香から邪気を払う効能があり、実の多さから子孫繁栄を示すなど、吉祥の象徴とされてきた。漢代には農暦元日の朝、「椒酒」をいわゆる屠蘇酒として飲んだことが記され[1]、皇后の住む宮殿を「椒房殿」と呼んだことが知られている[2]。「椒房」とは山椒の実が枝にたわわに実る様子を表現しており、多産を祈念しての命名だと容易に想像できる名称である。中国での思想を反映してであろう、古代日本においても、皇后の住まいの壁に山椒を塗り込めた話[3]や、皇后の居宅を指す語には「椒庭」[4]、「椒房」[5]などという用語が使われていた。

関根真隆が指摘[6]するように、奈良時代以降の文献には、山椒類を指す語に、「蜀椒」、「秦椒」、「蔓椒」、「曼椒」、「椶椒」などがある。後三者は同じ「椒」を示しており、本稿では引用箇所でない場合、特記しない限り「曼椒」の用語を用いる。これらの山椒は、薬として、あるいは香辛料や保存食、油糧作物として多用されていた。続く平安時代にも、全国各地から大量の椒類を納めさせていたことが史料から窺われる[7]。

いっぽうで、３世紀末に書かれた魏志倭人伝[8]には、「有薑・橘・椒・蘘荷、不知以爲滋味」、つまり、「薑・橘・椒・蘘荷があるが、その滋味を知らない」とあり、魏人にとって一般的だったサンショウなどの美味な香辛料が自生しているのにも関わらず、当時の倭人は積極的に食していないということを指摘している。現存する日本の文献史料に「椒」が出現するのは 701 年成立の『養老令』を待たなければならないが、上述のように、『日本書紀』にあるように６世紀前半の安閑天皇の治世にすでに「椒庭」があった可能性も排除はできない。また、『日本書紀』巻第二十六斉明二年 (657 年) の項には、大規模な土木工事が行われたさまを表した記述のなかで、両槻宮の造営にあたって、「山椒埋矣（山椒が埋もれるごとく）」と記される。わざと山椒がクローズアップされることを考えると、遅くとも『日本書紀』の編纂が進められた７世紀後半までには、日本でもすでに中国的な椒の意味・利用法が普及していたのだろう。斉明天皇が女帝であるため、大土木工事を皮肉るために山椒が引き合いに出されたのかもしれない。「山椒埋矣」の表現は、山椒が野生種として野山にありふれた植物であり、その存在が広く認識されていたという前提がなければ成り立たないと考えられる。ちなみに、倭人が滋味を知らなかった植物のうち、ショウガ (薑) とサンショウ (椒) は、しばしば香辛成分をもつものとして同類に分類、あるいは混同され、和名の「ハジカミ」があてられていた。

縄文時代以来、日本各地の遺跡ではサンショウの植物遺存が確認されている[9]。魏人が認識していなかっただけで、その利用ははるかに時代を遡る。しかし、呪術・吉祥などの意味合いを付加され、かつ用途によって細分し、はるか遠方の地から貢納されるようになったのは古代以降と考えてよいだろう。本稿では、これら様々な「椒」が、それぞれどの現生種に近いものであるのかを再検討し、古代における具体的な利用方法を考察してみたいと思う。直接的か間接的かはさておき、日本古代における山椒の利用は中国由来と考えられる。そこで、まずは起源となったであろう中国の動向を理解したうえで、文献や文字資料から日本古代の山椒の区分と利用の実態をまとめ、両者を比較検討するという手法をとる。

（２）中国と日本における山椒類の名称

『養老律令』や『延喜式』には、曼椒、蜀椒、秦椒といった３種類の「椒」が確認できる。これらが現在のどの植物にあたるのかという問題については、明確な答えを得がたい。その大きな理由の一つは、曼椒、蜀椒、秦椒といった漢名と和名の対比が、漢名を受け入れた時点で、すでに混乱していた可能性が高いことである。漢名は中国での本草の呼び名であり、律令制度が整備される中で、これらサンショウ類を指す言葉も漢名で統一が図られたものと見られる。しかしながら、実際のものと結びつけるには、一般的な呼称であった和名を介さねばならなかったのであろう。後に詳述するが、これらの本に登場するサンショウ類を整理すると、当時の人々にとって、漢名と和名を結びつけることがいかに難しかったのかがよくわかる。

ちなみに、中国における、「椒」の３分類は、中国南朝梁の陶宏景 (456 － 536) が『神農本草経集註』をまとめた 500 年頃にはすでに確認できる。『神農本草経集註』自体はそれ以前の薬学書である『神農本草経』に注釈を与えたものであり、現状で確認できる最古の『神

農本草経』は、『太平御覧』に引用される三国時代魏(220-265) のものとされ、魏志倭人伝より古い情報であることが窺われる。

ここでは、3 世紀の『神農本草経』[10] と、唐の蘇敬が『神農本草経集註』に増補した 659 年勅撰の『新修本草』[11] を中心に山椒類の記述を整理する。さらに、この和名と漢名を対照させる書物については、平安時代の『本草和名』[12]（と、承平年間 (931-938) 成立の源順）や『和名類聚抄』[13] を対比させ、漢名と和名でどのように対応させたかを検討していきたい（表 1）。

①蜀　椒

『神農本草経』における蜀椒は「蜀茉」と記される。「茉」は「椒」の旧字である。特徴は辛く、川谷に生えるという。毒が強く、長期服用は不可能な治病薬である「下経」に分類される。『新修本草』では木部下品巻第十四に記され、やはり毒性が強いことを意味する。「味は辛い。多食すると氣となり、口が閉じたものは人を殺す。一名に「巴椒」、「盧藪」。武都の川谷や巴郡で産する 。八月に実を採り、乾かす。」とある。武都は陝西省西部、巴郡は重慶市一帯であり、南朝で分類された植物が北部に都を置く唐の領域のどこで採れるのか注釈を入れている。

『本草和名』には、蜀椒には巴椒や汗椒、大椒などといった別名があることを示した上で、「布佐波之加美（フサハジカミ）」という和名を当てる。『和名類聚抄』ではこれに加えさらに「奈留波之加美（ナルハジカミ）」と和名を振ることもあるとし、「フサハジカミ」の「フサ」にも「不佐」の漢字を用いる。

②秦　椒

『神農本草経』の秦椒は、「秦茉」と表記され、その特徴は、蜀椒とまったく同じで、辛く、川谷に生えるというが、中経 (毒にもなり得る養性薬) に分類する。『新修本草』では木部中品巻第十三に「秦椒」が含まれ、「味は辛く有毒。太山川谷や秦嶺上、或いは瑯琊に生える。八月九月に実を採る」とする。太山は山東半島の泰山、秦嶺は甘粛から秦嶺山脈 (甘粛東部から河南西部に伸びる山脈) を、瑯琊は山東省を示すのだろう。

『本草和名』ではこの秦椒に大椒や樛樹子、小椒といった別名があるとし、「加波々之加美（カハハジカミ）」の和名を当てる。また、「呉茱萸」に秦椒の和名と非常に音が近い「加良波之加美（カラハジカミ）」を記す。一方で、なぜか『和名類聚抄』には秦椒が記載されず、「加波々之加美（カハハジカミ）」という和名は「呉茱萸」にあてられ、その別名を「藪」とする。そして、「カラハジカミ」の音をもつ和名をもつ椒・茱萸の類は見られない。

表 1．古代の山椒類　漢名と和名の対照表

	『本草和名』			『和名類聚抄』10巻本		『和名類聚抄』20巻本	
	分類	漢名別名	和名	分類	和名	分類	和名
蜀椒	木下	巴椒、汗椒、椒目冷猪眼椒、大椒など	布佐波之加美（フサハジカミ）	飲食部 塩梅類	奈留波之加美（ナルハジカミ） 不佐波之加美（フサハジカミ）	飲食部 薑蒜類	奈留波之加美（ナルハシカミ） 不佐波之加美（フサハシカミ）
秦椒	木中	大椒、樛樹子、小椒など	加波々之加美（カハハジカミ）				
蔓椒	木下	豕椒、猪椒、狗椒、樛など	以多知波之加美（イタチハジカミ） 保曽岐（ホソキ）	草木部 木類	以多知波之加美（イタチハジカミ） 保曾岐（ホソキ）	草木部 木類	以多知波之加美（イタチハシカミ） 保曽木（ホソキ）
呉茱萸	木中	藪など	加良波之加美（カラハジカミ）	草木部 木類	加波々之加美（カハハジカミ）	草木部 木類	加波波之加美（カハハシカミ）
食茱萸	木中	藪	於保多良乃美（オホタラノミ）	草木部 木類	於保多良（オホタラ）	草木部 木類	於保太良（ヲホタラ）
山茱萸	木中	蜀棗、鶏足、思益など	以多知波之加美（イタチハジカミ） 加利波乃美（カリハノミ）				

なお、『本草和名』では「藜」を「呉茱萸」や「食茱萸」の別名とし、前者に「加良波之加美（カラハジカミ）」、後者に「於保多良乃美（オホタラノミ）」の和名を用いる（表 1）。ちなみに前述の中国の『神農本草経』で「藜」は「呉茱萸」の別名とされている。『本草和名』と『和名類聚抄』の編纂はいずれも 10 世紀前半であり、その時期差は限られているが、この時期び中国の「秦椒」を日本のどのような椒・茱萸に対応させるかについて、認識が異なる場合があったことが想定できる。

③蔓　椒

『神農本草経』における曼椒には「蔓椒」の字が用いられる。中経に分類され、苦く、「豕椒」という別名をもち、川谷や邱冢間に生えるとする。『新修本草』でも同じ漢字を用い、木部下品巻第十四に分類するが、なぜか文中では「無毒」と記述する。『神農本草経』での記録に加え、生息地に雲中 (山西省東南部) を挙げる。

一方日本では、『本草和名』と『和名類聚抄』で「蔓椒」の漢字を用い、『新修本草』と同様「豕椒」、「猪椒」、「狗椒」などの別名があることを記した上で、和名を「以多知波之加美 (イタチハジカミ)」、「保曽岐 (ホソキ)」とする。この「ホソキ」には「保曽木」の字を当てる場合もある。なお、10 世紀に編纂された、上記のような一種の漢和辞典の漢名では「蔓」の字を用いたのに対し、より古い史料である『養老令』(701) では「槾」、『日本書紀』(720) では「曼」の字をわざと用い、長屋王邸跡の溝 SD4750 でも「丹波国味田郡曼椒油三斗」と記す木簡が出土している [14]。時代が下った『延喜式』でも『養老令』同様の「槾椒」を踏襲するように、古代の日本人は中国の「蔓椒」に対して意図的に「蔓」ではなく、草冠のない「槾」や「曼」の字を用いたことが明らかである。

（３）『延喜式』にみられる山椒の利用

次に『延喜式』の中男作物および典薬寮諸国進年料雑薬の記載から、これらの「椒」がどこから、どのような状態で貢納されていたかを分析した（表２）。

①蜀　椒

中男作物および典薬寮に貢納される蜀椒に関しては「蜀椒」と「蜀椒子」という二種類の表現がある。中男作物では、「蜀椒」が伊賀と丹波、播磨から、「蜀椒子」が若狭から納められている。典薬寮へは、「蜀椒」は畿内では山城、大和、摂津の３か国、東海道では尾張、参河、遠江、駿河、伊豆、甲斐、武蔵、下総の８か国、東山道では、近江と美濃、信濃、上野の４か国、北陸道では加賀を除く６か国、山陰道では６か国、山陽道では周防を除く７か国 [15]、南海道でも土佐を除く４か国が納めている。一方で「蜀椒子」は東海道の伊賀でのみ認められる。現在の地域名で照らし合わせると、蜀椒は関東地方西部・中部地方以西から中国・四国地方にかけてのほとんどの国から納められていたことがわかる。その中で中男作物として納めた国々は、畿内を囲む関西地方に限られる。一方、典薬寮諸国進年料雑薬として蜀椒を大量に納める国は中部地方に多く、特に美濃が九斗三升で突出しており、その他は中国地方に多く認められるなど、畿内から比較的遠い国が多い。食用に供する蜀椒は比較的近場から納めさせ、薬用として用いるものは植生として蜀椒が分布する各地から、その産出量や品質に応じて納めさせたのだろうか。

なお、表２が示すように、伊賀は典薬寮に「蜀椒子」、中男作物に「蜀椒」を納め、丹波と播磨は典薬寮、中男作物ともに「蜀椒」を納めているが、典薬寮と中男作物のそれぞれに「蜀椒」と「蜀椒子」を納めている国はない。「蜀椒」と「蜀椒子」は同じ「蜀椒の実」を意味している可能性が高い。

②秦　椒

秦椒は中男作物には見られず、美濃、播磨、美作、備前、紀伊、阿波、土佐という一部の国が典薬寮に納めている。秦椒は食用ではなく薬用であったことが明らかである。貢納国のうち、美濃、美作、備前、紀伊、阿波は上記の蜀椒も納めていたが、これも中男作物ではなく典薬寮であり、播磨のみが典薬寮に蜀椒と秦椒、中男作物に蜀椒を納めていた。土佐だけは蜀椒を納めず、秦椒のみを納めていた。蜀椒に比べ秦椒の貢納量は圧倒的に少ないが、蜀椒の大産地であった美濃以外の秦椒の貢納国の多くは、瀬戸内海に面した温暖な地域に位置する。

③蔓　椒

曼椒に関する表記は必ず「槾椒油」と示されており、実の状態ではなく、油のかたちでのみ貢納されたことが窺われる。典薬寮諸国進年料雑薬ではなく、中男作物として納められた。「槾椒油」を納めたのは、伊勢、参河、但馬、美作、備中、阿波、筑後、豊後の８か国である。

このうち蜀椒・秦椒・曼椒の３種の山椒すべてを納めたのは美作と阿波だけである。

興味深いのは、他の山椒を貢納していない九州の筑後、豊後が「槾椒油」を納めているという点である。植物としての曼椒は蜀椒や秦椒よりも南にも分布したのだろう。貢納国が遠隔地であることに加え、実のかたちでは利用せずに必ず搾油して用いたことから、その運送効率を考慮して油のかたちで貢納したと推測できる。また、他の「椒」を貢納しなかった伊勢が、中男作物として「槾椒油」を納めていたという点も気になるところである。この「槾椒油」の用途であるが、東宮の鎮魂料や、内裏や大極殿などの儺料、馬寮に馬の薬として納める記載が確認できる。

（４）蜀椒、秦椒、曼椒の実態

それでは蜀椒、秦椒、曼椒は、おおよそ現在におけるどのような山椒に近いものだったのだろうか。上記の分析結果に加え、現代に至るまでの各地の山椒利用や先学の成果を踏まえ、その実態を検討する。

①蜀　椒

『延喜式』では蜀椒は典薬寮諸国進年料雑薬及び中男作物として貢納されているが、上述のように「蜀椒子」と記されている場合もある。年料雑菜の漬秋菜料に塩と共に「蜀椒子」が挙げられ、平野夏祭雑給料には「漬蜀椒子」が挙がることから、塩漬けされ、食用に供されていたことがわかる。現在でいう青い所謂「実山椒」の利用が、当時すでに盛んにおこなわれていたのである。このほかに『新修本草』で旧暦８月（すなわち秋）に採取すると記す、割果し乾燥させたものがあったことも疑いない。香辛料・薬としての蜀椒である。仮に「蜀椒」と「蜀椒子」という表記に使い分けがあったなら、「蜀椒子」は初夏に収穫される青い実山椒を示したのかもしれない。

諸先学が指摘するように、蜀椒こそが現在の日本でいうサンショウ (*Zanthoxylum piperitum*) に近いものだったのだろう。貢納量も全国各地から大量に納められているが、「蜀椒油」という表現はなく、油糧作物としては用いられなかった。なお、植生を考えると、中国における蜀椒は現在でいう「花椒（ファジャオ）」= カホクザンショウ (*Zanthoxylum schinifolium Siebold et Zucc.*)

表２．『延喜式』にみえる山椒類の貢納国とその量

国		典薬寮諸国進年料雑薬			中男作物		
		蜀椒	蜀椒子	秦椒	蜀椒	蜀椒子	槾椒油
畿内	山城	一斗二升					
	大和	二斗					
	摂津	三升					
	河内						
東海道	伊賀		一升		○		
	伊勢						○
	尾張	二斗五升八合					
	参河	一斗					○
	遠江	八升					
	駿河	二斗					
	伊豆	一斗					
	甲斐	三斗					
	武蔵	三斗					
	安房						
	上総						
	下総	四升					
	常陸						
東山道	近江	二升					
	美濃	九斗三升		一斗五升			
	飛騨						
	信濃	一斗六升					
	上野	一斗					
	下野						
	陸奥						
	出羽						
北陸道	若狭	二斗				○	
	越前	二斗七升					
	加賀						
	能登	三斗					
	越中	四升					
	越後	八升					
	佐渡	三斗					
山陰道	丹波	二升			○		
	丹後	一斗七升					
	但馬	一斗					○
	因幡	四升					
	伯耆	九升					
	出雲	五升					
	石見	三斗五升					
山陽道	播磨	三升		一升五合	○		
	美作	七両		七両			○
	備前	六升		二升			
	備中	六升					○
	備後	一斗三升					
	安芸	一斗					
	周防						
	長門	二升五合					
南海道	紀伊	五升		三升			
	阿波	八升		二斗五升			○
	讃岐	二斗					
	伊予	四升					
	土佐			一升			
西海道	大宰府						
	筑前						
	筑後						○
	肥前						
	肥後						
	豊前						
	豊後						○
	日向						
	大隅						
	薩摩						
	壱岐						
	対馬						

あたりを示しており、同じような特徴・効能をもつ日本産の山椒を蜀椒として認定したことは明らかである。

②秦　椒

秦椒は、上述のように主に薬物としてのみ納められた。その実態であるが、『神農本草経』でも秦椒の特徴が蜀椒とほぼ同じということが記されているように、日本に「秦椒」という名前と薬品としての利用法がもたらされた当初から、日本産のどの山椒を「秦椒」とするかについて、異なる認識があったのだろうということを先に述べた。すなわち、『本草和名』で「加波々之加美（カハハジカミ）」とした秦椒が、ほぼ同時期の『和名類聚抄』には記載されない一方、『本草和名』で「呉茱萸」（別名「藙」）の和名は「加良波之加美（カラハジカミ）とされるが、『和名類聚抄』では秦椒の和名であったはずの「加波々之加美（カハハジカミ）」が用いられているのである。「藙」は中国の『神農本草経』でも「呉茱萸」の別名として記されており、10 世紀前半の日本において「秦椒」と「呉茱萸」の違いがうまく理解されていない状況だったと考えられる。

それでは『延喜式』に見られる「秦椒」とは一体何だったのであろうか。諸国進年料雑薬によると、呉茱萸を納める国は 14 か国あるが、そのうち丹波、播磨、備前、土佐などの国は秦椒も納めているため、秦椒と呉茱萸が異なるものであったことは明らかである。蜀椒と似た特徴をもつが、食用としては適さずもっぱら薬として利用した「椒」。これが日本における秦椒なのである。食用に供される蜀椒を産出しない土佐が秦椒を貢納し、蜀椒の貢納量はさほど多くない阿波の秦椒の貢納量が突出して多いことを見ると、四国南部で多く産出したのだろう。その他の貢納国も播磨、備前、紀伊など瀬戸内海に面する国が目立ち、比較的温暖な地域が多い。

現在の漢方薬では、一般的に秦椒を冬でも葉が落ちないフユザンショウ (*Zanthoxylum ailanthoides Siebold et Zucc.*) に比定されており、その典拠がいつまで遡ることができるのかわからないが、薬効の内容や、貢納国から推測できる植生とも整合的であることから、この比定は可能性があるものと判断できよう。

その他、秦椒の可能性の一つとしてカラスザンショウ (*Zanthoxylum ailanthoides Siebold et Zucc*) も挙げられるが、こちらは一般的に食茱萸に比定されている。そして、『本草和名』では食茱萸の別名として呉茱萸と同じく「藙」を挙げる。しかし、『延喜式』には山茱萸の記載があるものの、食茱萸の記載がなく、一方で、『和名類聚抄』には食茱萸の和名は示されても山茱 r 萸の記載がない（表 1）。「茱萸」の中に山椒の一種が含まれる可能性は大きいが、「椒」同様、中国産のものと日本産のものを対応させる際に混同が起きたのだろう。

③蔓　椒

曼椒の和名である「ホソキ」の初出は、『日本書紀』皇極記三年七月条にさかのぼる。当時、東国で、「曼椒」に宿る虫（蝶）を常世の神として信仰する新興宗教が起こり、葛野の秦造河勝がこれを討つという場面で、この虫が「常に橘の樹に生る。或いは曼椒に生る。曼椒、此をば褒曾紀と云ふ」という記述が見られる。

曼椒がイヌザンショウ (Zanthoxylum schinifolium) にあたることは、最近の研究のなかでは、深津正 (1983) が灯明油の研究の中で言及している [16]。曼椒については、江戸時代に盛行する本草学のテキストでも考証がなされており、深津の論証もこれら本草学研究の延長といえる。これらはいずれも、要約すると、「曼椒＝ホソキ」という和名を示す史料があること、イヌザンショウが現在でも中部地方の方言で「ホソキ」や「ホソッキ」と呼ばれることから、曼椒＝ホソキ＝イヌザンショウと結論付けたものである。この推定は、さまざまな角度からみて、蓋然性が高いと言える。

深津によると、イヌザンショウは中部の山間地域では近年まで油を絞り、神仏の献燈に用いるなどとした風習が残っていたというが、筆者らが 2012 年に南木曽町教育委員会に問い合わせた結果、現在 80 歳以上の方でもイヌザンショウ油の搾油について記憶している方はいないとのことであった [17]。

さて、ここで疑問となるのは、なぜ奈良から平安時代の日本人が「曼椒」ではなく「曼椒」や「槾椒」の文字を用いたかということである。日本における「椒」の区分が陶弘景 (456-536) の『神農本草経集註』や蘇敬『新修本草』（659 年完成）に依ったものであることは、『養老令』(701) で「本草」（『神農本草経集註』）が医生・薬園生のテキストとして採用されたことや、藤原宮跡で「本草集注上巻」と書かれた木簡が出土していること [18]、正倉院文書「寫章疏目録」(大日本古文書巻三) に天

平二十年 (748) 六月十日の記載として「新修本草二帙、廿巻」とあること等からも明らかである。当時の日本人が、蔓椒の「蔓」の字が中国では「曼」や「槾」でなかったことを知らなかった可能性は、まずない。蜀椒や秦椒も中国で植生するものに日本産のものを当てはめようとしたが、「蔓」という漢字を用いるには明らかに不適切な植物であったため、用いる漢字で違いを示した、ということだろうか。

サンショウの中には、木本ではなく藤本で蔓性のツルザンショウ (Zanthoxylum scandens) なども存在する。しかし、ツルザンショウの日本語別名が「リュウキュウザンショウ」であることが示すように、その分布は沖縄を主とする。中国では長江以南に生息し、種子油は潤滑油にしたり石鹸を製造したりするのに用いるという [19]。『神農本草経集註』を著した陶弘景が丹陽郡秣陵 (現江の蘇省南京市) の人で、南朝に仕えたことを考えると、6 世紀初頭の蔓椒は現存するツルザンショウに近いものを示したのではないだろうか。陶弘景は、蔓椒には「樛」という俗称があることを記し、他にも「豕 (ブタ) 椒」や「狗 (イヌ) 椒」といった、要するに「(食べられない) 役に立たない山椒」という意味の俗称が与えられていたため、ツルザンショウが生息しない北方に都を置いた唐代の『新修本草』以降は、本来の「蔓椒」に加え、「食用に適さない山椒」すべてを「蔓椒」と呼んだ可能性がある。この分類が日本にもたらされ、当時の日本人も日本に生息する食用や薬用に適さないサンショウに中国の「蔓椒」を充てたが、その「椒」が蔓性でない故に当初は「曼」や「槾」の字を用いたと考える。

なお、奈良県の飛鳥池遺跡では「富子木油」と書かれた木簡が出土しており [20]、本稿では詳述しないが、筆者らはこの「富子木油」が曼椒油を示す可能性があると考えている [21]。「富子木」は「フシキ」と読め、字が表す「実 (子) に富む木」の他に、曼椒本来の俗称である「樛 (註：木が下に向かって曲がる様子を示す)」すなわち「伏木」の意を汲んで「フシキ」の和名が与えられ、後に「ホソキ」に転じたのではないかと推測するが、この点については、さらに検証が必要であろう。

後世これらが一般的に「イヌザンショウ」などと呼ばれるようになったのは、前述の『神農本草経』以来の別の俗称である「狗椒」の和訳に由来すると考えられるのである。この「役に立たない山椒の実」から絞られた曼椒油がどのような油であったのかについては別稿にて考察する [22]。

（５）小　結

３世紀末の段階では薬や香辛料としての山椒の利用法を知らなかった日本人も、701 年に『養老令』が出された頃には、中国の医薬書である『神農本草経集註』などを通じてすでに各種山椒の効能や滋味を知るに至っていたのだろう。ただし、当然ではあるが中国と日本の植生は異なるため、『神農本草経集註』や『新修本草』における「蜀椒」・「秦椒」・「曼椒」が、日本在来のどの山椒の薬効・香り・味に該当するかの比定には、長く試行錯誤が行われたに違いない。食用とされた蜀椒は比較的簡単に類似品が見つかったが、薬用とする秦椒の認定には呉茱萸との混同も含め、非常に困難を極めたことが『本草和名』や『和名類聚抄』の記載の違いに見て取れる。曼椒に至っては、中国の本草書を取りまとめる国が南方から北方に移ったことにより、中国内ですでにその定義があいまいになり、日本に至った時には本来の「蔓椒」と呼べるものが存在しなかった。よって、食用や薬用にならない「役に立たない」山椒が「蔓椒」の代わりに「曼椒」や「槾椒」と表記され、油糧作物とされたのだろう（一部は馬の薬には用いられていたのであるが）。

しかし、このように一見大したことのない日本の蔓椒から作られる油は、実は大いに「役に立つ」蜀椒よりも貴重品であった可能性が高い。同時代の中国で曼椒油が搾油・利用されていたという事実は知られていない。植物油は仏教とともに渡来したと考えられており 、搾油される油の大部分が灯明油に、一部が薬や食用、工業用に用いられたが、曼椒油には鎮魂料や儺料 [23] といった特殊な用途が記される。古来中国から伝わる、邪気を払うという山椒の伝承が、日本の曼椒油に付加価値を与え、独自の用途を生み出したとも考えられるのである。

（中村亜希子　日本学術振興会　研究員
神野　恵　奈良文化財研究所　主任研究員）

【註】

（1）崔寔 [著]; 渡部武訳注 1987『四民月令』正月（東洋文庫 467）平凡社。

（2）『漢書』車千秋伝・顔師古注。

（3）『日本書紀』巻第十八安閑天皇。

（4）『日本書紀』巻第十八安閑天皇。

（5）『東大寺要録』7801。

（6）関根真隆 1969『奈良朝時代の食生活』吉川弘文館。

（7）『延喜式』巻 24 主計寮上 。

（8）『三国志』魏書第 30 巻烏丸鮮卑東夷伝倭人条。

（9）神野恵･野田優人 2014「植物遺存体にみる香辛料」本書所収 pp.9-20。

（10）呉晋 [述]; 孫星衍･孫馮翼 [輯]; 王雲五 [主編]1965『神農本草經』（叢書集成簡編 446）臺灣商務印書館。

（11）本草図書刊行会 1936『唐新修本草之解説』。

（12）深根輔仁 [著]; 與謝野寛・正宗敦夫・與謝野晶子 [編纂校訂]1926『本草和名』(日本古典全集第 1 回 上・下巻）日本古典全集刊行会。

（13）京都大学文学部国語学国文学研究室編 1968『諸本集成倭名類聚抄』臨川書店。但し、『諸本集成〜』よると、呉茱萸の 20 巻本は「加波々之加美」（10 巻本と同じ)、食茱萸の 10 巻本は「於保太良」（20 巻本と同じ）である（桑田訓也氏ご教示)。

（14）奈良国立文化財研究所 1992『平城宮発掘調査出土木簡概報 (二十五)』、21 頁上段。

（15）美作に関しては蜀椒と秦椒の貢納量が容積ではなく重量で示されている点は注意を要する。

（16）　深津正 1983『燈用植物』（ものと人間の文化史 50）法政大学出版局。

（17）南木曽町教育委員会文化財町並係の上田陽平氏にご教示頂いた。

（18）奈良県教育委員会 1969『藤原宮』（奈良県史跡名勝天然記念物調査報告第 25 冊)、木簡番号 74。

（19）許田倉園 [訳]1991『中国有用植物図鑑』廣川書店。注:『中国高等植物図鑑』全 5 巻 (1972-1976 年) と、その増補 2 巻 (1982・1983 年) から、1500 種を選んで注釈を加え、村上孝夫監修のもと翻訳・編集したもの。

（20）奈良文化財研究所 2007『飛鳥藤原京木簡一』、木簡番号 225。

（21）深澤芳樹ほか 2013「７、８世紀の灯明油に関する覚え書き」『奈良文化財研究所紀要 2012』「富子木」が「フシキ」＝ホソキと類似する点についは、桑田訓也氏からご教示頂いた。しかし、桑田氏は文献史の立場から、富子木油＝蔓椒油とする説には、なお、詳細な検討を必要とする立場である。

（22）神野恵・中村亜希子・深澤芳樹 2014「「蔓椒油」再現実験」本書所収 pp.35-40。

（23）儺とは、疫鬼を追い払う行事のことである。

木簡に見える香辛料

桑田　訓也

（１）はじめに

古代の文献に現れる香辛料については、早く関根真隆の研究がある（『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969 年）。関根は、奈良時代の食物や厨房用具について、正倉院文書を中心に、他のさまざまな古代史料を引用しつつ、網羅的・体系的な整理と分析を行った。その中で関根は、「香辛類」の項目を立て、芥子（カラシ）、薑・生薑（ショウガ）、椒、椒（サンショウ）、蘘荷（ミョウガ）、山薑（ワサビ）、蘭（アララギ）、山蘭（ヤマアララギ）、蓼（タデ）、蔓椒、胡椒（コショウ）の 10 種を取り上げている。

いっぽう、関根の研究から 45 年が経過し、その間の発掘調査の進展にともない、木簡・墨書土器・漆紙文書などの出土文字資料が飛躍的に増加した。とくに木簡は豊富な文字情報を含み、その活用は研究の進展に不可欠である。木簡の出土点数は、現在 39 万点近くに及んでいる。

そこでまず、香辛料に関する記載のある木簡のリストアップを行った。

香辛料の範囲については、関根前掲書に見える「香辛類」10 種の他に、10 世紀前半成立の辞書『倭名類聚抄』（以下、『和名抄』と略記）が「薑蒜類」「葷菜類」に分類しているもののうち、全日本スパイス協会ホームページの「香辛料の分類と特徴」（http://www.ansa-spice.com/M05_SpiceClassify/SpiceClassify.html）に挙げられているものとした。史料の収集にあたっては、奈文研の木簡データベースを利用した。

結果、香辛料に関する記載のある木簡 34 点をリストアップすることができた。

内訳は、「椒」（サンショウなど）5 点、「薑」（ショウガ）17 点、「蓼」（タデ）1 点、「韮」（ニラ）1 点、「蒜」（ニンニクなど）9 点、「芥」（マスタード、カラシ）1 点、「委佐俾」（ワサビ）1 点である。ただし、地名の一部や習書（典籍の引用や、草冠の文字を書き連ねたもの）については、香辛料利用の実態と直接関係しないと判断し、除外した。

以下にこれら 34 点を一覧表として示し、主要な木簡について簡単な説明を加える。

（２）木簡に見える香辛料

○椒（1 ～ 5）

1 は「山背薗」から、2 は「南園所」からの蔬菜の進上状。4 も進上状の断片の可能性がある。「山背薗」は、河内国石川郡山代郷（現在の大阪府河南町）にあったと推定される、長屋王家の所有の園。「南園」は、平城宮に附属する園で「南園所」はその管理部署。平城宮東張り出し部南半の東院地区に所在したか。「椒」が、蕗や芹などと同様に、園で栽培されていたことが知られる。「椒」と表記されるものは、蜀椒を指すと考えられているが、なお検討の余地もあるか。

3 は、丹波国味田郡から送られた曼椒油の荷札。「曼椒」は、現在のイヌザンショウにあたるか。丹波国「味田郡」は『和名抄』に見えないが、あるいはウマタと訓み、『和名抄』の天田（アマタ）郡（京都府福知山市など）にあたるか。5 は、武蔵国から平安京の施薬院に送られた蜀椒の荷札。「蜀椒」は、今日のサンショウか。

○薑（6 ～ 21）

6 は、二次的な習書が多数あるものの、少なくともオモテ面中央上部から書かれる「薑根五十草株」は、本来の記述の可能性が高い。「薑根」は、字義からみてショウガの根茎部であろう。「草株」とあることから、葉の付いたものか。7 は、干薑（ホシハジカミ）の付札。干薑は、主に薬用に用いる。

9 は、佐保から長屋王邸への生薑（ショウガ）の進上状。11 は、長屋王家の家政機関が「大友史生所」へ種薑一籠の進上を命じた文書木簡。12 ～ 14 は、和泉監からの薑の荷札。15 は、薑を漬けるために用いる塩を請求する文書木簡の断片か。表裏両面に二次的な習書がある。16 は、薑の進上状の断片か。17・18 は、「奄智御薗」からの薑の進上状。「奄智御薗」は、大和国十市郡に所在した園で、現在の奈良県天理市庵治町付近か。

20 は、薬の処方を記した木簡。唐の永徽年間（650 ～ 656）に孫思邈が著した『千金要方』に基づくと推定されている。薬の中に「乾薑」（7 の「干薑」に同じ）が現れる。21 は、薬の付札。「六物干薑丸」は、『延喜式』典薬寮 21 近衛府雑薬条に見える。

表．香辛料関連木簡一覧（1）

	釈文	法量(mm) [長,幅,厚]	型式 番号	遺跡名	遺構名	出典	木簡の年代
2	・南園所〇進〇／葵二把／芹五把〇**椒**一升 // ・〇付刑部国麻呂	(203),40,2	019	平城京左京三条二坊八坪二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城31-39上 (城22-10下(46))	神亀2年(728) ～天平11年(739)頃
3	丹波国味田郡**曼椒油**三斗	171,22,3	032	平城京左京三条二坊一・二・七・八坪長屋王邸	SD4750	城25-21上(252)	和銅4年(711) ～霊亀3年(717)
4	←□〔把ヵ〕〇□荼二斗〇□〔**椒**ヵ〕四升	(144),(10),3	081	平城京左京三条二坊六坪宮跡庭園	SD1525	平城京1-37	和銅3～7年 (710～714)
5	武蔵国施薬院**蜀椒**壹斗	89,26,?	032	平安京左京九条三坊十町跡	池80	京都市考古資料館速報展資料※1	平安時代前期 （9世紀）
【薑】							
6	・有公公□五十六梧六六六朱平平那奈者＼**薑根**五十草株頌何頌何奈良者＼公道枝梧太梧 公頌□ 奈良者 ・公而竜公之之之之成之遙似似似似＼公頌竜竜竜側側遙遙似意意＼成〇成□竜 遙側遙 成遙道似似成成成	204,31,3	011	藤原宮	SD105	奈良県『藤原宮』	7世紀末～8世紀初
7	**干薑**一□〔櫃ヵ〕	(159),25,2	011	平城宮二条条間大路南側溝	SD5788	城6-7下(86)	奈良時代
8	・遠□□**薑**二根 ・〇□□□□□	(162),(19),7	081	平城京左京二条二坊六坪	SB6544	城8-3下(7)	奈良時代
9	・佐保解〇進**生薑**弐拾根□ ・額田児君〇和銅八年八月十一日付川瀬造麻呂	(348),(28),3	081	平城京左京三条二坊一・二・七・八坪長屋王邸	SD4750	平城京1-185	和銅8年（715）
10	□□□□**生薑**二百根	171,17,5	011	平城京左京三条二坊八坪東二坊坊間路西側溝	SD4699	城23-17下(168)	奈良時代
11	・牒〇大友史生所〇**種薑**一籠 ・付使進度勿緩〇／□□〔書吏ヵ〕足嶋／四月五日 //	276,34,4	011	平城京左京三条二坊八坪二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城30-43上 (城22-8上(16))	神亀2年(728) ～天平11年(739)頃
12	天平〈〉十月七日和泉監**薑**甕一腹	206,27,5	032	平城京左京三条二坊八坪　二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城22-19上(151)	神亀2年(728) ～天平11年(739)頃
13	□日和泉監大□〔球ヵ〕**薑**	(101),23,4	019	平城京左京三条二坊八坪　二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城22-19上(152)	神亀2年(728) ～天平11年(739)頃

表．香辛料関連木簡一覧（2）

14	天平十年八月廿一日□薑一把○監	236,35,4	032	平城京左京三条二坊八坪　二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城22-19上(153)	天平10年（738）
15	・【『皮○薑』】薑三百□□〔廿一ヵ〕 捄漬＼請○塩一斗○『皮□』＼【『皮○薑○ 薑』】○「充了」○『捄』【『楛』○『楛楛』】 ・（裏面「為」・「子」などの習書 多数あり）	235,34,2	011	平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）	SD5300	平城京3-4524	天平7・8年 (735・736)中心
16	・進○薑 ・〈〉	(77),(8),3	081	平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）	SD5310	平城京3-5675	天平8年（736）
17	・奄智御薗進上薑三百廿本○之中中小冊五本 ・○天平九年九月十九日財嶋立	231,43,3	011	平城京左京三条二坊八坪二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城30-5下(7)	天平9年（737）
18	・奄智御薗進上薑二百六十三本〈〉 ・○天平九年九月廿八日嶋万呂	(181),(15),4	081	平城京左京三条二坊八坪二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城31-12下(105)	天平9年（737）
19	□薑弐拾根		091	平城京左京三条二坊八坪二条大路濠状遺構(南)	SD5100	城32-25上(458)	神亀2年(728) ～天平11年(739)頃
20	・西州続命湯方／麻黄□〔六ヵ〕／石膏二両〃（他に石・命・方の刻書あり） ・当帰 二両○杏人冊枚＼乾薑三両○「其○□水九□〔升ヵ〕□」	(215),40,3	019	飛鳥京跡苑池遺構	SD0003	橿考研『飛鳥京跡苑池（一）』※2	7世紀後半
21	六物□〔十ヵ干〕□〔薑ヵ〕丸	154,29,？	051	平安京左京九条三坊十町跡	池80	京都市考古資料館速報展資料※1	平安時代前期 （9世紀）
【蓼】							
22	・園池司進○／毛付瓜廿顆／蔓菁十把〃○／羊蹄二斗／葵二斗〃○／茶三斗五升／蘿蔔 六把〃○／蓼四升／合七種〃 ・右内侍尼卅人供養料＼○天平八年八月廿日正八位上行令 史日置造「宜」	318,33,3	011	平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）	SD5300	城30-45上 (城24-7下(29))	天平8年（736）
【韮】							
23	春日所充韮七十把○天平十九年七月十九日猪□〔養ヵ〕	220,47,6	011	平城宮左京二坊坊間大路西側溝	SD5780	城11-10上(63)	天平19年（747）
【蒜】							
24	管木郡蒜	105,22,3	031	平城宮二条条間大路南側溝	SD5785	城6-7上(66)	和銅6・7年 (713・714)頃

表．香辛料関連木簡一覧（3）

25	大井里**蒜**一斗	183, 25, 6	033	平城宮第一次大極殿院西辺	整地土下層木屑層・炭層	平城宮7-12669	和銅4年(711)～養老6年(722)
26	・井口東稲□○…○□〔**蒜**ヵ〕二把＼〈〉 ・道道通遣追○…□遺違迪＼謹請□〔註ヵ〕　誂○…詐計□訃	(108+119), 37, 2	051	上荒屋遺跡	SD40	木研13-100頁-(25)	8～9世紀
27	沢蒜	104, 18, 2	051	平城京左京三条二坊一・二・七・八坪長屋王邸	SD4750	城27-23上(354)	和銅4年(711)～霊亀3年(717)
28	武蔵国荏原郡大贄蒜一古	254, 12, 5	032	平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）	SD5300	城29-32下(368)	天平7・8年(735・736)中心
29	・□□〔**蒜**宅ヵ〕○未■■＼〈〉 ・〈〉＼〈〉天天○一升〈〉　（裏面多数習書あり）	(105), 19, 4	019	平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構（北）	SD5300	平城京3-5128	天平7・8年(735・736)中心
30	□□〔野**蒜**ヵ〕一斗	185, 14, 4	032	八幡林遺跡	SD01※3	木研16-164頁-(24)	8世紀中頃
31	□大**蒜**	(156), 12, 2	059	恭仁宮跡	SD9508	木研19-24頁-(3)	天平12～16年（740～744）頃
32	□佐□＼○**蒜**木□〔大ヵ〕□		091	藤原京左京七条一坊西南坪	SX501	飛鳥藤原京2-1821	大宝元年・2年(701・702)中心
【芥】							
33	・酒屋女物○／笋子廿三把直銭卌六文各二文／**芥**廿廿二把直廿二文各一文〃 ・止己侶一　斗二升直銭廿四文○／合価銭九十／四文〃	226, 40, 4	011	平城京左京三条二坊八坪　二条大路濠状遺構（南）	SD5100	城22-15上(95)（木研22-291頁）	神亀2年(728)～天平11年(739)頃
【委佐俾】							
34	**委佐俾**三升	81, 14, 3	031	飛鳥京跡苑池遺構	SD0003	橿考研『飛鳥京跡苑池（一）』※2	7世紀後半

＊釈文の表記および出典の略称は、奈良文化財研究所の木簡データベースにしたがった。

※1　京都市考古資料館速報展資料　2014.7.3～7.21。法量・型式番号は、資料掲載の木簡写真（原寸大）をもとに桑田が記入した。

※2　橿原考古学研究所『史跡・名勝 飛鳥京跡苑池（一）』2012年

※3　遺構名は、和島村教育委員会『八幡林遺跡』（和島村埋蔵文化財調査報告書3）1994年に拠った。

○蓼（22）

22 は、園池司からの蔬菜の進上状。7 種の蔬菜にタデが含まれる。用途は、尼 30 人の供養料。

○韮（23）

23 は、「春日所」へ充てたニラの送り状。

○蒜（24 ～ 32）

24 は、管木郡から送られた蒜の荷札。「管木郡（つつきぐん）」は、山背国綴喜郡、武蔵国都筑郡、豊前国築城郡などの可能性があり、特定できない。25 は、大井里から送られた蒜の荷札。国郡は未詳。27 は、沢蒜の付札。「沢蒜」は、現在のネビル。

28 は、武蔵国荏原郡（現在の東京都目黒区・品川区・大田区など）から送られた大贄の蒜の荷札。「古」は「籠」のこと。30 は野蒜の付札。31 は大蒜の付札か。

○芥（33）

33 は、「酒屋女」が購入する（あるいは購入した）物品の数量とその「直銭」（代金）を列記した木簡。「笋子」はタケノコ、「止己侶（トコロ）」はヤマイモ。カラシは「芥子」と表記することがほとんどで、その計量単位は斗・升・合（容積）が基本である。それに対し、ここに見える「芥」は単位が「把」であること、また「子」（果実の意）と書いていないことから、カラシ菜と考えられる。「廿廿二把」は「廿二把」の誤り。

○委佐俾（34）

34 は、ワサビの付札。ワサビは通常「山薑」「山葵」などと表記するが、ここでは一字一音の万葉仮名で記している。養老賦役令には、調副物として「山薑」を正丁一人あたり一升納める規定がある。木簡の年代は 7 世紀後半で、ワサビの貢納が大宝令以前から行われていたことを示唆する。

「曼椒油」再現実験

神野恵・中村亜希子・深澤芳樹

（１）はじめに

「延喜式」、「正倉院文書」に登場する「曼椒油[1]」がイヌザンショウの油である可能性が高いことは別稿で述べた[2]。「曼椒油」の名前は木簡にもみえ[3]、奈良時代では一般的に用いられた言葉であった。

イヌザンショウは中部地方においては、近年まで油糧作物として用いられていたらしい。サンショウ類はミカン科で、意外に油点が多い。種実は「黒子」と呼ばれる椒目と、ピリッとする香辛成分であるサンショール等を含む果皮からなり、油を多く含有するのは椒目の部分である。

曼椒油は馬の薬として馬寮に納められているほか、中男作物として納められていた。さらに、灯明油として東宮での鎮魂料に名前が出てくる。曼椒油がいかなる油であったのかを探るのが本稿の目的である。

（２）東アジアにおけるイヌザンショウ油

上述のように、日本では近代まで、イヌザンショウの油は搾られていた。深津正は『燈用植物』[4]のなかで、水谷豊文が記した『木曽採薬記』にイヌザンショウを挙げ、「方言ホソキ、実をしぼりて油をとり、燈油に用ゆ、髪につけてつやを出すと云、実を採り、乾し皮を去、黒子をはたきしめしぼる」と引用する。さらに深津氏は、この油を神仏の献燈に用い、地方によってはこうした風習が近年まで残っていたとする。しかし、別稿でも述べたように[5]、現在ではイヌザンショウ油の搾油について伝承できる方はいない。

日本では途絶えたイヌザンショウ油であるが、東アジアにはまだイヌザンショウの油を絞る地域が残っていた。中国ではイヌザンショウ油は青花椒油などと呼ばれ、四川省付近にこれを搾油する地域がある。しかし、この地方の青花椒油は、果皮を一緒に搾る、あるいは搾った油に果皮をつけ込むなどして、香辛成分を含ませた油、日本人にとってもなじみ深い「辣（ラー）油」ならぬ「麻（マー）油」とも言えるものであった[6]。漬込む油はイヌザンショウなどの山椒類から搾ったものに限らず、胡麻油やサラダ油など他の植物油である場合が一般的である。日本古代のイヌザンショウ油とは利用方法も製法も異なるものであった[6]。しかも、四川省は山椒の香辛成分が食用として好まれる地域であり、香辛料としての細分がなされているにも関わらず、サンショウとイヌザンショウの区別が曖昧であり、花椒、青花椒との呼び分けも、青い実の状態を青花椒と呼ぶ場合もあり、明確な定義がされているとは言いがたい。

いっぽう、韓国では全羅北道鎮安郡[7]に「サンチョナラ（韓国語で「イヌザンショウの国」の意味）」という農園が存在する。実際に深澤芳樹が金武重[8]さんの案内で、2013年、サンチョナラを訪れ、イヌザンショウ油を搾油するところを見学した。それによると、搾油していたのは、確かにイヌザンショウであった。椒目だけを集め、圧搾して油を搾る方法を確認した。果皮の部分は丁寧に取り除いて搾油するため、黄金色の油は無味無臭に近い。搾った油は瓶詰めにし、滋養強壮の薬として販売しており、一般的な植物油に比べると高価である。

（３）「曼椒油」再現実験

本研究では、「曼椒油」がいかなる油であるかを知るため、実際にイヌザンショウの実から油を絞ってみた。上述の『木曽採薬記』の記述と似ていることから、おもに韓国の山椒村の方法を参考に、曼椒油の再現実験を行った。

１．種子をあつめる

植物に関しては素人の我々は、イヌザンショウとはどういう植物かということから、調べ始めた。（株）いし本食品工業で香辛料の研究開発をおこなっている島田徹郎さんは、ホームページの「山椒の小部屋」に様々な山椒類を栽培し、写真も載せているサンショウ研究のエキスパートである。島田さんにお願いし、プロの目からみて確実にイヌザンショウと断定できる種子を送って頂いた。

次に、近畿圏でイヌザンショウを栽培する植物園を探した。その結果、大阪市立大学理学部附属植物園の里山コーナーにイヌザンショウが栽培されていることを知り、飯野盛利園長と西元靖志さんにお願いし、種子を提供いただいた（写真１）。

イヌザンショウや近縁種のカラスザンショウ[9]は、集落と山野の境界に生える、いわゆる先駆的樹種[10]であるため[11]、古代の集落では身近な植物であったと予想される。とくに、イヌザンショウは３～４ｍほどに

しか成長しない落葉低木で、あまり背が高くならず、棘があるため、垣根としても利用される。農村の里山などには必ずと言っていいほど生えており、植物園でも里山コーナーに２本、イヌザンショウが生育されていた。

イヌザンショウの実は鳥が好んで食べる。採集時期が少しでも遅れると、鳥に食べられてしまう。2012 年の秋には２本のうち、１本がほとんど鳥に実を食べられた状態で、わずか 224.5g しか採集できなかった。2013 年の秋も、果皮がはじける前に採集したにも関わらず、やはり１本の方は種実がほとんど鳥に食べられていた。この年には約 950kg のイヌザンショウを採集した。

秋には種実の部分である椒目が黒く熟しているため、採集後２～３日で、果皮がはじける。果皮は山椒ほどの芳香はなく、やや生臭いにおいがする。口にすると、ピリッとするが、山椒ほどではない。果皮と椒目を分ける作業は予想以上に手間がかかる。椒目だけの状態で計ると、重量は約 332g であった。イヌザンショウの成木１本から取れる黒子の量の目安になろう。

カラスザンショウなどと違い、イヌザンショウはそれほど高く生長しないが、成人の手が届くよりも高いところに多くの実をつける。しかも、枝には刺があるため、木に登るのも容易でない。今回の場合は、高枝切りバサミなどを用いて、比較的高い部分の実も取ることはできたが、古代においては、梯子を使うなどしていたのであろう。

なお、先述の島田徹郎さんが㈱いし本食品工業のホームページ「山椒の小部屋」の中で、中国における山椒の実の採取方法を紹介している。それによると、山椒の枝がまっすぐに伸びる性質と利用して、枝の先に重い石をくくりつけて、枝を低い位置に水平に生長するよう促すという。古代においても、種実採集の効率性は当然、考えられていたであろう。どのような工夫がなされていたのかは想像の域をでないが、中国の例のような、何らかの工夫をしない限り、実を集めるのは大変な手間がかかるということは実感できた。

さらに、2013 年度には油量作物の採集にかかる労力を比較するため、ツバキの実も採集することにした。京都府木津川市の早川和子 (10) さんの紹介で、同相楽郡加茂町山口三十治さんが営む山口椿園の協力をいただき、椿の種子を採集した。

山口椿園は数十本のヤブツバキを生育しており、成人女性３名が半日で、およそ 21.8kg の実を採集することができた。樹高３m ほどの木が多く、高さ 30cm ほどの踏み台を用意すれば、手の届く範囲に実があるため、イヌザンショウに比べ、採集は容易といえる（写真２）。

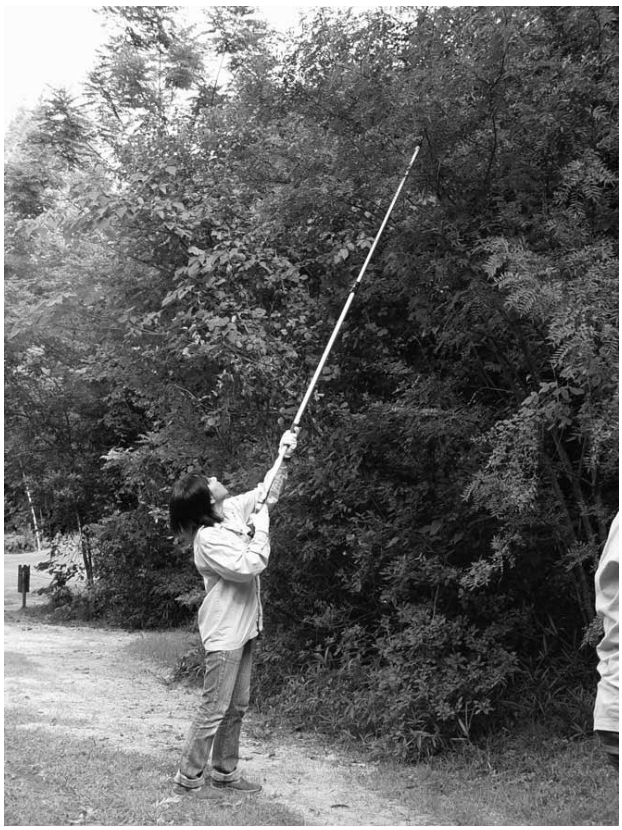

写真１．イヌザンショウの実を集める（大阪市立大学理学部附属植物園にて）

（１）果皮をのぞく

イヌザンショウの実は、まだ果皮が青い状態でも、中の種実は黒く熟している。樹になったまま果皮がはじければ、すぐに鳥に食べられてしまうため、果皮が青い状態で採集し、しばらく室内で乾燥させると、２～３日で果皮がはじけ、光沢のある種実が見える状態になる（写真３）。

写真２．椿の実を集める（山口椿園にて）

写真３．２～３日で果皮がはじけ、艶のある黒子（種子）が見えるようになる。

写真４．イヌザンショウ、ツバキ、エゴマを圧搾し、油を搾る（愛知県岡崎市 太田油脂株式会社にて）

この椒目は、民俗例では黒子と呼ばれる。上述の韓国全羅北道のサンチョナラでも、『木曽採薬記』でも果皮は除いて、椒目のみで油を搾る。古代日本の曼椒油がどうであったかはわからないが、今回の実験では果皮を除く方法で搾ることにした。

搾油準備として、手作業で果皮と椒目を分離したが、大変な作業であった。籾殻のように、風で果皮を飛ばす、水につけて果皮を浮かすなどの方法で効率化を考えたが、果皮と果実がいずれも軽く、簡単には分離できないことがわかった。

後の調べで、漢方薬の製法のなかで、果皮がついた状態のイヌザンショウを炒って果皮を乾燥させて、果皮と果実を分離させる方法があることがわかった[13]。古代においても、このような方法がとられていた可能性はあろう。

また、椿油については、長らく製油会社にお務めで、退職後は手づくりの椿油を寺社に納めるなど、植物油の歴史に詳しい兀下龍夫さんに実の採取や搾り方をご教示いただいた。椿の果皮を除く作業は、クルミ割りに似た道具を用い、固い果皮を割る必要がある。採集した時は21.8kg だったツバキが、乾燥させ、外果皮を除くと2.8kg になり、さらに殻を除くと 1.5kg 程度になった。

（２）油を搾る

イヌザンショウの油を搾るのは、愛知県岡崎市にある㈱太田油脂に依頼した。宮内庁の神社仏閣にも灯明油を納める老舗である。植物油の圧搾については、最新の高い技術力と実績を有するが、イヌザンショウの油については、これまで搾ったことはないとのことであった。

㈱太田油脂の中井淳さんや鍋田光治さんの技術的協力を得て、イヌザンショウ油を搾ってもらうことになったものの、圧搾に必要なイヌザンショウは 1kg 程度が必要とのことで、大阪市立大学理学部附属植物園から提供を受けたものでは足りないことがわかった。そこで、三重県多気郡大台町の林恵梨花[14]さんにイヌザンショウの種実を集めてもらうこととなった。大台町採集の1.5kg と植物園提供の 0.95kg、合わせて 2.45kg から果皮を除いた 850g を㈱太田油脂に持ち込み、同社の圧搾機で搾っていただいた。

使用した圧搾機は、10 メガパスカルの圧力で圧搾することが可能である。850g の種子から、なんとか100cc の油を得ることができた。すなわち、１本のイヌザンショウの成木から採れる種子が 1 kg 前後として、2.5 本分でもたった 100cc の油しか採れないのである。さらに、古代の搾油方法では、到底これほどの圧力は得られなかったことを考慮すると、得られる油はさらに少なかったことが予想される。

ここから逆算すると、『延喜式　主計上』に規定される中男作物の曼椒油五合、約２リットル[15]で、イヌザンショウの木が 50 本分ということになる。この数字はさらに実験を重ねて検証の必要があるが、曼椒油がいかに貴重なものであったかが窺い知れる結果となった。

（３）油を分析する

㈱太田油脂で搾油したイヌザンショウの油は、酸化を防ぐため、即座に窒素置換を行い、アルミホイルで遮光したガラス瓶に詰めた。イヌザンショウと同様、ツバキ、エゴマについても、搾油、窒素置換、遮光ガラス瓶詰め

を行った。

これら油を日清オイリオグループ㈱の中央研究所の佐藤知栄実さん、伏見達也さん、安達峰子さんに送り、それぞれの性質や酸化に関する分析をして頂いた。その成果の詳細については、本書所収の別項[16]を参照いただきたい。

分析成果によると、イヌザンショウの油は半乾性油で酸化しやすい性質を持っているという。現在の食品衛生上では食用には適さないとされる。いっぽうで、韓国などでは薬として食されており、まったく食用できないわけではないと思われるが、食用油としての一般的な利用はされていなかった可能性が高いと思われる。これは、文献史料に馬の薬や灯明油としての利用がうかがわれるものの、明らかに食用を示す記述がないことと整合的であると言えよう。

（４）「曼椒油」の正体

サンショウ類の香辛成分＝有効成分は、サンショオールやシトロネラール、ジペンテン、フェランドレン、ゲラニオールなどがであるが、これらはほとんど果皮に含まれる。椒目の部分には含まれないため、椒目から搾った油は香辛成分をほとんど含まない。

しかし、油に薬や香辛料としての効果を期待するなら、果皮の部分も含めて油を搾る、あるいは搾った油に果皮をつけ込むなどの工夫が必要であろう。ちなみに、中国・四川省で一般的に見られる山椒油は、植物油に果皮を漬け込んだ香辛性のある油であり、菜種など他の植物油に山椒の果皮を漬込んだものも、山椒油と呼ばれている。

漢方薬としてのイヌザンショウは、打ち身、捻挫などの塗り薬や、回虫駆除役としての飲み薬に用いられるという。いずれの場合も、果皮の部分に含まれるサンショオールが有効成分であると見られるが、現代科学で確認される薬効成分を、古代の人々が正確に把握していた保証もなく、再現実験を通して得た古代の曼椒油の正体に近づいた一方で、例えば馬の薬として納められた曼椒油が、どのような使われかたをしていたのか、むしろ謎が深まった感がある。この点については、さらなる検証が必要である。

（４）日本最古の油は榛油か？

日本ではじめて植物油を搾ったのは神功皇后で、油の歴史的一大生産地である大阪の遠里小野で、榛（ハシバミ）から油を絞ったというのが通説化している。その根拠とされるのは、江戸時代の農学者である大蔵永常が1836年 (天保 7) 記した『製油録』である。

『製油録』の製油の歴史に関わる部分は、衢（ちまた）垂兵衛によって記された『搾油濫觴』(現存は 1811 年（文化８）に負う部分が多い。近世の古文書であり、正確を期するため、奈良文化財研究所　文化遺産部の谷本啓[17]さんに、現代語への翻刻を依頼した（本書最終稿　付１～６)。

神功皇后の榛油の記述を見比べると、『製油録』では、「神功皇后の御時、摂津国住吉の辺り遠里小野にて、榛の実の油を製て住吉の神前の灯明其外神事に用ふる所の油を、みな此地より納め奉れり。」とあるが、『搾油濫觴』の記述は、「摂州遠里小野にて灯油を製せし事を考ふるに、日本紀神功皇后十一年〈辛卯〉年（ママ）住吉大明神此地に鎮座ましましてより以来、官幣史ヲ立られ、凡朝廷にて行はるる所の祭礼、節礼等を当社におゐて神事に行はれたる、中にも御鎮座神事・祈年祭・御祓神事・新嘗会等、灯火を用らる神事有之、畝火山の土をもつて灯台を造らしめらるるに、灯明油は遠里小野におゐて榛の実の油を製し、神前の灯明其外神事に用る所の油皆遠里小野より納め奉り、依之社務家より御神領の内免除の地を与へらる、是則遠里小野むらの油田の地也。」とある。

すなわち、神功皇后十一年に住吉大明神が鎮座したのであって、神功皇后が榛油を搾ったと書かれているわけではないことがわかる。

『搾油濫觴』では榛油を神事に用いたとしているが、そもそも榛は「はしばみ」であったのだろうか。確かに平城京二条大路の、両側溝に掘られた溝状土坑ＳＤ5100からは1000点を超えるハシバミが見つかっており[18]、奈良時代には一般に食用とされていたことがわかる。しかし、植生からみて、榛は寒冷地を好むため、大阪で榛の実を集めるのは容易でなかっただろうという指摘もある[19]。

遠里小野は万葉集にはじまり、よく和歌に詠まれる地名でもある。「住吉 (すみのえ) の 遠里小野の 真榛 (ま

はり) もち すれる衣の 盛り過ぎゆく」（万葉集 1-1156）は有名で、この和歌をふまえた歌が、後世に繰り返し読まれている [20]。この真榛は染料であり、大阪でも一般的に生息するハンノキ（榛の木）とみて間違いない。

また、1796 年（寛政 8）から 1798（寛政 10）に書かれたガイドブックである「摂津名所図会」[21] によると、「遠里小野（とほさとをの） 安立町の東にあり。遠里小野村ともいふ。和歌には真榛を詠合すなり。また灯油の名産、『夫木』に古詠あり。榛の実を油に絞り住吉神灯に用ゆ。」と記されており、これらキーワードが結びついて、神功皇后が榛油を搾ったのが、我が国における植物油の起源と定説化していったのであろう。

ここで気になるのは、榛から油を絞っていたのか？という点である。少なくとも、古代の文献史料から榛油の、記述を見いだすことはできない（『日本書紀』に榛油記述があると書かれている書物もあるが、神功皇后の項でも、榛油の記述はみえない）。

いっぽうで、平安時代の『類聚名義抄』の観智院本（天理図書館善本叢書）に「榛」の読み方に「ハシバミ、ハシカミ、ト子リコ（トネリコ）、オトロ」などの訓が記されいている。現在の地名でも、榛峠と書いて「はじかみとうげ」と呼ぶ地域 [22] もあり、榛＝ハシバミと椒＝ハジカミが混同されていた可能性が指摘できまいか。

『搾油濫觴』の原典は明らかでないため、検証が難しいが、イヌザンショウ油がすでに江戸時代の段階では一般的に搾油されていなかったことを考慮すると、榛（ハシバミ）と椒（ハジカミ）を混同した可能性がないとは言えない。先述のように、榛と遠里小野は和歌に繰り返し読まれる近しい関係であった。かりに、榛油が曼椒油であれば、 古代の文献史料で曼椒油が主殿式の鎮魂料や晦日の灯明燃料として用いられていた点や、榛油が文献史料に確認できない点も首肯できよう。

（５）おわりに

先学も指摘するように、我が国の植物油の起源は、木の実油から始まったことは間違いないであろう。奈良時代には荏胡麻油、胡麻油、麻子油、曼椒油、椿油、胡桃油、閉美油（イヌガヤ）の７種類の油があったことが文献史料にみえる。本研究を通して、曼椒油の正体に近づいたとともに、植物油を搾る労力や技術力、古代の人々の英知を体感することができた。

表．奈良時代の主な植物油の種類

油名	油糧作物	種類	性　質	用　途
胡麻油	ゴマ	草本	半乾性	灯明・染料？・甲修理
荏油	エゴマ	草本	乾性	漆工
麻子油	アサ	草本	乾性	鞍、靴鞋用？
曼椒油	イヌザンショウ	木本	半乾性	塗馬皮・馬薬・灯明
海石榴油	ツバキ	木本	不乾性	
胡桃油	クルミ	木本	乾性	
閉美油	イヌガヤ	木本	不乾性？	

今後もこれら植物油の用途や使い分けなどを、考古資料、文字資料、民俗資料をもとに、自然科学的手法も援用しながら、解明を進めていきたい。

（神野　恵　奈良文化財研究所　主任研究員
中村亜希子　日本学術振興会
深澤芳樹　奈良文化財研究所　客員研究員）

本稿を記すにあたり、多くの方々や研究機関、企業にご協力を頂いた。ここに記して、感謝の意を表したい。

大阪市立大学理学部附属植物園・飯野盛利さん・西元靖志さん、㈱太田油脂・鍋田光治さん・中井淳さん、日清オイリオグループ㈱　中央研究所・佐藤知栄実さん・伏見達也さん・安達峰子さん、㈱いし本食品工業　島田徹郎さん、林恵梨香さん、川田守さん、早川和子さん、山口三十治さん、兀下龍夫さん、庄田慎也さん、谷本啓さん、山田淳平さん
韓国　元中部考古学研究所長　金武重さん
中国　社会科学院考古研究所　劉振東さん

【註】

（1）「延喜式」で用いられているのは「椒椒油」、「養老令」では「曼椒油」。「正倉院文書」では「椒油」という表現がみられる。本稿では便宜上「曼」の字に統一する。

（2）中村亜希子・神野恵 2014「古代の山椒」本書所収 pp.21-28.

（3）奈良国立文化財研究所 1992 年『平城宮発掘調査出土木簡概報』25 の 21 頁上段。

（4）深津正 1983『燈用植物』ものと人間の文化 50、法政大学出版局

（5）前掲註（1）。

（6）四川省のサンショウ油の収集ついては、奈文研都城発掘調査部の小田裕樹さんと、中国社会科学院考古研究所の劉振東さんに協力いただいた。

（7）全羅北道鎮安郡竜潭面松豊里セマウルに所在する。庄田慎矢さんからご教示。

（8）元・韓国中部考古学研究所の所長。

（9）イヌザンショウに対して、カラスザンショウは最大 15m にもなる高木である。イヌザンショウ同様、芳香はあまりよくないことから、食用や香辛料としての使用は向かない。古代においては、「食茱萸＝於保多良（オホタラ）」と呼ばれ（前掲註 1）、遺跡からも多く出土する（神野恵・野田優人 2014「植物遺存体にみる香辛料」本書所収 pp.9-20）。

（10）山火事跡地や裸地に最初に進入してくる樹種のこと。パイオニアツリー Pioneer Tree ともいう。

（11）鳥取県教育委員会の陶澤真梨子氏よりご教示。

（12）さまざまな歴史の場面を描く画家で、椿油に興味を持っておられ、当研究に多大なご協力を頂いた。

（13）一般的な漢方薬や民間療法として、種実を乾燥させた後に炒るといった手順を紹介しているものがある。

（14）三重県大台町。イヌザンショウの種実の採集に際しては、川竹守にも大変ご尽力いただいた。

（15）和田一之輔 2012「度量衡」『平城京事典』より、１升役 830ml で計算。

（16） 神野恵・中村亜希子・深澤芳樹・伏見達也・安達峰子・佐藤知栄実 2014「イヌザンショウ、ツバキ、エゴマ油の分析」本書所収 pp.41-42。

（17） 奈文研文化遺産部歴史研究室の客員研究員。なお、翻刻に際しては京都大学博士後期課程の山田淳平さんにも協力いただいた。

（18）奈良国立文化財研究所 1995『平城京左京二条二坊・三条二坊発掘調査報告：長屋王邸・藤原麻呂邸の調査』

（19）大阪市自然史博物館 HP より。http://www.musnh.city.osaka.jp/

（20）例えば、続古今和歌集「まはぎちる速里をのの秋風にはなすり衣いまやうつらん」や続拾遺和歌集「帰るさは遠里中ののさくらがり花にやこよひ宿をからまし」など。

（21）秋里籬嶌 1798『摂津名所図会 住吉郡』

（22）榛（はじかみ）峠は三重県北牟婁郡海山町と長島町の境に所在する。日外アソシエーツ㈱ 1989『地名よみかた辞典』紀伊国屋書店。地名を探すにあたり、大台町の林恵梨香さんと川竹守さんのお手を煩わせた。

イヌザンショウ・エゴマ・ツバキ油の分析

(独)奈良文化財研究所　神野　恵・中村亜希子・深澤芳樹
日清オイリオグループ㈱　中央研究所　伏見達也・安達峰子・佐藤知栄実

（１）はじめに

古代の文献史料にみえる植物油のうち、蔓（曼・槾）椒油＝イヌザンショウ油、荏油＝エゴマ油、海石榴＝ツバキ油について、同じ条件で圧搾し、過酸化物価（POV）、CDM、ヨウ素価の各項目について分析をおこなった。

現在、市販されている食用油は精製工程を経るため、今回のように、まったく精製をおこなわないサンプルの場合、単純に測定値の比較はできない。精製とは、搾油後に不純物や色、臭いを除いて純度の高いものに仕上げる工程である。古代において、どのような精製技術が存在していたのかは、まったくわからないため、今回はあえて精製を行わない状態での測定をおこなった。そのため、一般的な食用油などの精製油と単純に値を比較することはできないが、同じ条件下で３種類の油を測定することで、油の性質を考える基礎的データを得ることができると考えた。

分析試料の採取は、奈良文化財研究所がおこない、分析は日清オイリオグループ㈱中央研究所の全面的な協力のもとで行った。なお、分析試料の収集に関わる種子の採集と圧搾については、別稿を参照いただきたい[(1)]。

（２）分析項目

①　過酸化物価（POV）

POV は、油脂の初期自動酸化の程度を知る目安とされている。この数値が高いということは、すなわち自動酸化されているといえる。上述のように、精製されていないものや、光・温度・酸素の点で悪条件におかれると、POV は増加する。

②　CDM

CDM は油脂の酸化安定性を示す分析である。CDM の数値が大きい程、酸化安定性が高い、つまり、長持ちすると言える。

③　ヨウ素価

ヨウ素価の数値は、二重結合（不飽和脂肪酸含量）の多寡を示す意。つまり、ヨウ素価の数値が大きいと、自動酸化を受けやすい。また、ヨウ素価が高いと油脂は液体であり、ヨウ素価が低くなると固化しやすくなる。ヨウ素価が 100 以下の油脂を不乾性油、100-130 のものを半乾性油、130 以上のものを乾性油に分類している。

表．エゴマ・ツバキ・イヌザンショウ油の測定値

	POV [meq/kg]	CDM [hr]	ヨウ素価
エゴマ	10.6	0.17	174.9
ツバキ	32.6	1.04	83.3
イヌザンショウ	53.2	0.17	106.3

（３）考　察

測定データを表に示す。ヨウ素価の数値から、エゴマ油は乾性油、ツバキ油は不乾性油、イヌザンショウは半乾性油に比定できる。

POV の数値を比較すると、全て数値が 10 以上と高い値を示している。よく精製された食用油では、この値が０～１を示す。今回の場合、搾油後のサンプルの保存方法（遮光、窒素充填）には問題ないと考えられるので、高い値を示した原因は、種実の保管期間か精製の有無に求められよう。種実の保管期間は、９月に集めたものを 12 月頃に搾油したので、おおむね３ヶ月である。一般的な圧搾による油の抽出には、実の採取から半年～１年ほど置く方が良いとするものもあり、３ヶ月の保管期間は、それほど長期であるとも考えにくい。やはり、精製をおこなわない場合の、植物油の一般的な数値と見ておきたい。

搾りたてであるにも関わらず、酸化を示す数値が高いのは、CDM の結果からもうかがえる。今回のサンプルは、初期の自動酸化をすでに受けている状態であるため、CDM の測定から、どの油が最も酸化安定度が高い、すなわち長持ちするかという判断をすることは難しい。

４）結　語

古代において、植物油の精製が、どの程度行われていたのか、文献史料や考古資料からアプローチする事は難しい。しかしながら、奈良時代には多種の油糧作物から油が搾られていたにも関わらず、平安時代以降、エゴマ油が主流となり、江戸時代には菜種油に変化して行くのは、歴史事実であり、あたかもイヌザンショウ油は淘汰されてしまったようにもみえる。

今回の分析に供した油は、精製していないとはいえ、

搾りたてである。それにも関わらず、酸化を示す数値であった。現在の食品、添加物等の規格基準の法令（昭和34年厚生省告示第370号）が、POV値が30を超えてるものについては、製造・販売を禁じていることを考慮すると、 イヌザンショウ油のPOV値は、食品として摂取することは健康衛生上、望ましくないということになろう。このことは、植物油の食用への利用機会の増加が、油の精製技術と深く関連する可能性を示唆するとともに、古代の植物油の利用を考えるうえで、きわめて興味深い結果である。

今後、他種の植物油の分析結果を追加し、油の特性をさまざまな角度から解明することで、古代における植物油の多様性や使い分けを考究する根拠となろう。本研究が、その嚆矢となることは言うまでもない。

末筆ながら、今回の分析を快諾して頂いた、日清オイリオグループ㈱に厚く御礼申し上げます。

註

（1）神野恵・中村亜希子・深澤芳樹　2014「「曼椒油」再現実験」、本書所収 pp.35—40

し出せしより、大國の益となりしかは、是より遠
里小野の油田仲間と称し、則村辺に懸札を出して
日毎に油の價を書記し、又其傍に油茶屋と云を建て、
所々へ出る油賣の輩、此処に集り休らひて油の價の
事共を相議し、所々江分れ出て賣歩行（き）しゆへ、今尚
油茶屋の名、田地の字に傳へて殘れり。元和年中、大
阪御平定の後、諸國への通路、使〔便〕宜なるに随ひ、庶民
當地に競ひ集り、□〔繁〕華輻湊の地となりしかは、
遠里小野、其外所々の油賣の者共、多く此地に
引移り、蕓臺子製法・檮押木の巧みまて紬〔細密〕蜜に
工夫を加へ、弥盛に行はれしかは、諸國に殘りて有し
長木の製も、明暦の比より絶て用ひさる事
となりて、諸品の油を製するに一統に此檮押木
によらさるはなし。されは世変り、事異也といへとも、
今におゐて住吉明神の灯明、其外年中行るゝ

(9 ウ)

所の神事に用ゆる灯油は皆遠里小野より
納め奉り、住吉社職梅園美の家、此事を司と
られ、是を油奉行と称し、古へ免除せられし
油田の地は今に至まて遠里小野に持傳ひ
たり。是また実に古代の遺例也。今大平の御代
に逢て永世不易の産業となりたる濫觴をわ〔はじ〕
するましき為に諸書を考へ索し、諸家に尋究
して、其始末を正せは中古大山崎に長木に端を開、
遠里小野の搾木にてとゝのひ、近世大阪の津にて
盛に廣まりし故なれは、此搾油を業とする
輩、この来暦を思惟し、日夜この事、心を用ひ、
子孫の末々に至まて、この業をゆるかせにす
へからさるものなるへしと云。

(10 オ)

(10 ウ)

搾油濫觴裏書（略）

(11 オ)

められしか、今猶極楽寺の庭前に一基の石
灯籠殘りて有。是明(に)正成公寄附(〔寄〕)の遺物なり
といへるに、又或人曰、遠里小野むら民某、故有て
家居断絶せし跡に一体の毘沙門天の木像殘て
年を經たるに、土俗是を呼て毘沙門屋敷と言
しか、木像なれはあめ(雨)露の爲に朽滅られん事
をおしみて當村の極楽寺に安置す。亦ある時、
かの屋鋪の傍に土中より石燈籠一基を堀出し
たれは、是も極楽寺に寄附すと云。思ふに是は
古代住吉へ寄附せし石灯籠なるを、土俗無稽
の事を附會してあやまり傳るなるへし。扨

(7ウ)

其比、諸州に菓実油の製法多かりけれ共、わけて遠
里小野は製油の名所にて、所々へ油賣も出しか
は、夫木集、其外之集にも遠里小野の油賣を読る
歌を載られ、其名他國よりも高かりけるに、其後大山

(8オ)

崎にて長木にて荏胡麻の油をしぼり(搾)出せる。其
製工(たく)み成けれは、諸州におゐても彼製にならひ
草種の油製する事多かりしは、遠里小野の
若野氏某はしめし蕓臺(〔薹〕)子(なたね)を製し清油
をとりて従来の菓実の油にかへて、住吉明
明(〔行〕)神に献し奉れり。是皇國菜種油の始なり。
誠に蕓臺子は他の草種に増(〔勝〕)りて精液其中に満る。
故に製(す)る處の油汁の清潔なる事、是にまさるもの
なし。此時に當て一種の檮押木を造り出し、是を
製するに其功大に長木にたり、則今世に用る処の
搾木これなり。一説に住吉明神の神託によりて
是を造ると云傳へたれは、其證詳ならす。思(ふ)に
諸の種物を製する搾木あれ共、其功、是に過る
ものなけれは、神作と云(は)んも又宣ならすや。此
搾具を用て村中の一族專ら蕓臺子の油を製

(8ウ)

(9オ)

座に命して納（め）しめられ、地を大佛殿の傍に賜りし
かは、支配の下司を置て燈明油を油（衍カ）を献し来り、
則今の灯明地、是也。元和の比、豊國の祠發破し給ひ
てのちは、石燈篭も漸々に散失して三十六基
存せり。是を大佛殿の傍に殘して今に至まて

(6オ)

燈明を點す。今猶毎年十二月十三日、大山崎の社司等、
神廟に謁して社庫を開き、諸国油賣の輩へ許状・
印券を与ふるに、式にならふの神秘有。俗に是を判
紙の會合といふ。実に古代の遺例也。
摂州遠里小野にて燈油を製せし事を考ふる
に、日本記神功皇后十一年辛卯年、住吉大明神、此地に
鎮座ましく〳〵てより以来、官幣使ヲ立られ、凡（およそ）朝
庭にて行はるゝ處の祭禮・節禮等を當社にお
ゐて神事に行はれたる中にも、御鎮座神事・

(6ウ)

祈年祭・御祓神事・新嘗會等、灯火を用らる神事

有之。畝火山の土をもつて灯臺を造らしめらるゝに、
燈明油は遠里小野におゐて榛の実の油を
製し、神前の灯明、其外神事に用る処の油、皆遠
里小野より納め奉り。依之社務家より御神領之内
免除の地を与へらる。是則遠里小野むら油田の地也。
大同年中、僧空海、住吉明神江参篭し給ひし
時、両基の石灯篭を寄進したまへ（ひ）、其灯明油も
遠里小野より納めしめ給ひ、今幸に正功殿の
庭前に存せる灯籠、是なり。石面磨滅して

(7オ)

さたかに見わかつ（別）る事能はすといへとも（定）、火炬に
刻める処の六躰佛の像、其様古雅にして実に千
年の旧物なり。爰（に）有書の説に曰、後醍醐帝の御
時、楠正成朝臣、遠里小野極楽寺の毘沙門天は
和州信貴山の霊像と同体なりとて、石灯籠両
基を獻せられ、灯油は遠里小野より納めし

又一條院の正暦の比、大和國椿市ハ海柘榴の油を鬻
きし所にて、長谷寺の燈明油も此所より調(ととの)へし
事は小右記の長谷詣の所に見えたり。されは其比、
紫式部の作れる源氏物語に椿市にて御明の事
(認)したしむるよし(由)書たり。たゝちに其さまをうつせし
なり。又後堀川院の御時、栂尾明惠上人のつく
られたる暮(暮露々々草子)もろ〳〵の發端に、みやこ(都)に油うる女
(あり)ならて、其名を暮といふよし(記)しるされたれは、

（４ウ）

其比は山崎より都ひ(へ)油売にいたる女もあり
たるなるへし。其後諸州におゐても大山崎長木
のせい(製)にもとつき、専(ら)荏胡麻の油を製し出せ
しより、大に國益をなせり。これによつて
朝庭より綸旨・院宣を賜り、大山崎の社司をして
天下荏胡麻製油の長となさしめたまひ、且禁
中の燈油、男山・大山崎祭尊の料とせられ、諸

（５オ）

州荏胡麻製油家の元祖を大山崎へ下し給へ(ひ)、
諸関津の進退を自由ならしめ給ひ、課役
等を免除せらる。職人歌合に山崎の油賣を
読たるも此時の事にて、諸州之神社・佛閣之燈明
油を持運行(き)、或は所々(江)出る油賣も、皆大山崎の許状
を受て印券をゆるして往来する事、諸関津渡
をまもる士も是をさまたくる事なし。暦代之御
教書、鎌倉右大将家より足利将軍家に至まて
其儀同かりけるか、天正年中、豊臣大閤之時、忽(ち)先
規の例を変せられ、京都大佛殿建立の砌、大佛殿
門前におゐて長木を立(て)させ、大山崎(江)油屋ヲ
ゆるされ木(油)本と定られ、大佛殿の燈明油を献

（５ウ）

せしめられしか、慶長年中大〔閣〕薨し給ひて後、秀
頼公、豊國の祠を洛東に立られし事、諸侯より
献らるゝ処の石燈篭の五十六基の燈明油を山崎油

万燈万花の會を修せらるゝ願文を性霊集に載
られ、仁明帝の〔承〕和十年、油一斛正税三百束を
（２ウ）
元興寺六月十五日の萬燈會と十月十五日の萬
花會とに宛て、毎年の恒例とすへきよしの宣
旨を賜ひけるを讃〔續〕日本〔後〕記にしるされ、三月三日御燈
の事も貞觀以来は北山霊巌寺の辺にて是を
供する事のよし、江家次第に見えたり。此外、史
録に載る処、其證多しといへとも、其比迄の灯油は
皆菓實の製にて、朝庭を初め奉り神社・佛
閣・高貴の家々の灯火にも、皆菓実の油を
用ひられたる事と見ひ〔へ〕たり。爰に清和帝
（３オ）
の貞觀元年、和州大安寺の僧に行教和尚と
いふ人あり。此人は武内宿祢の後胤なりしか、
豊前國宇佐の宮に参篭せられける時に、八幡宮
の示現を蒙り、同年八月廿三日、城州大山崎に神霊
を遷し奉られける。又神託に任(せ)て男山に移し
奉れり。此時山崎の社司に初て長木といふ
搾具を以て荏胡麻の油を製し、禁裏を始
奉り男山・大山崎両官〔宮〕の燈明の料に献し奉る。
是則草種油の濫觴なり。時に朝庭より其
（３ウ）
功を賞し給ひて、社司等に油司の御宣を賜(ふ)。
これによつて、所々神社・佛閣の燈明油は皆大山
崎より納め奉れり。されは元亨釋書に寛平帝の
御時、七ヶ所の神社・佛閣へ燈明油を納めたるを
記されたるも、皆此大山崎の油なり。然(り)しより
以来、諸州に荏胡麻の油を製(す)といへとも、いまた
天下にあまねからず故に、昔の菓実の油を用る
所も多かりける。其事は、延喜帝の御時、諸州ゟ〔より〕
（４オ）
貢調せし地産の油のうち、荏胡麻の油の外
に多く菓の製油を擧たるにて知られたり。

［表紙1］「搾油濫觴」（題簽）

［表紙2］「搾油濫觴」

「珍本」（右上）

［表紙3］「搾油濫觴」

［見返］　墨付なし

（1オ）

搾油濫觴

皇國のいにしへ、いまた燈油の製法、世に行はれさりし
時は、上（は）朝庭より下（は）民家に至まて松明・庭燎を
以て夜陰の備とせり。抑松明の起は、神代に伊弉
諾尊の湯津の爪櫛の雄桂（柱）を率折て秉炬とな
し給ひしにはじまり、人皇の御代に列（し）数代
を経ても松明を用ひられしに、用明天皇の御宇、
始て新嘗會・大嘗會等の大禮を行るに、主殿寮
の官人、燈燎を西院に設たるに各二燈二燎なりと

（1ウ）

江家次第に記されたり。かく油火と薪火とをわ（（別））
かちて記されたるを見れは、其比（ころ）には早々菓実の油
を製して燈明の用に備えられたる事明（あきら）けし。其
後孝徳天皇の大化年中、味經（あじふ）の宮におゐて二千七
百余燈を燃し、天下の僧尼を請し、安宅・土側等の
經を誦しめ給ひし事、又天武天皇白鳳年中、
和州河原寺におゐて燃燈の供養有し事共、日本記
に見えたり。夫より後行れし事共、専（ら）油火を用ひら
るゝ事に成たるなるへし。又文武天皇〔慶雲〕二年に

（2オ）

初て行るゝ追儺の節會に灯臺を立る事を日
中行事に記され、聖武天皇の時撰（れ）し万葉集に、油火
を詠する歌二首を載られ、孝謙帝の天平勝宝六年、
東大寺に幸して二萬燈を燃し、天下に大赦
せられし事有。同七年に始められし七夕乞巧
奠の式にも内蔵寮より御燈明を供する事を
江次第に誌され、また弘仁の比、空海、高野山におゐて

付属史料

搾油濫觴（国立国会図書館所蔵）

谷本啓（奈良文化財研究所客員研究員）
山田淳平（京都大学博士後期過程）

平成 25 年度　山崎香辛料財団研究助成　成果報告書

「香辛料利用からみた古代日本の食文化の生成に関する研究」

平成 26 年 9 月 25 日　印刷

独立行政法人　国立文化財機構　奈良文化財研究所
奈良市佐紀町 247-1
TEL 0742-30-6852（代）