

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）、藁荷（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 chekiangense* Nakai）があつて『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つ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 S D 03 から天板と脚、棧（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 cm × 60 cm の長方形の天板を、平面弧状をなす脚の肩に棧を置いて高さ 18 cm ほどの位置に据え、さらに上にもう 1 枚棧を重ねて、脚上部にあけた孔に鼻栓を通して固定する、厚さ 1 cm 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 遺跡でみつかつていて、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 A 1 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）。すなわち棧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、棧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、刃物痕は棧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。

弥生の組板 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、短辺にはほぼ併行にはしり、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 Fig. 94-30）、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、かつ棧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、聶とは膜、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

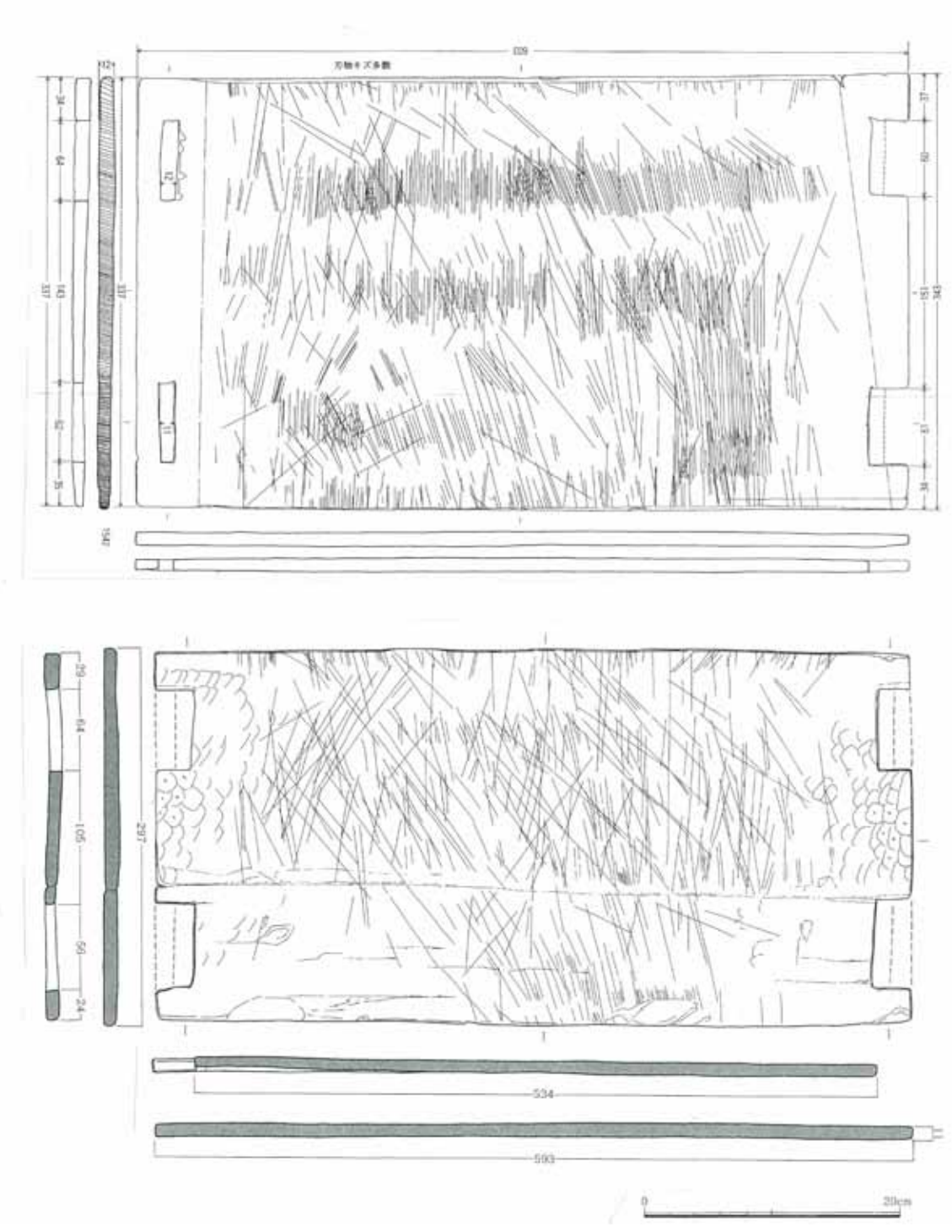


図2. 雀居遺跡第4次調査出土組合式案(机) 天板の刃物痕

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。切り終わ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A 1 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組板は、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組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。

A 1 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み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麵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 A 1 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(田邊由美子 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』讃容郡条の釜戸地名起源説話では、川に仕掛けた釜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、漢代にどのよ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)には醢(カキ)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醬なり、といふ。芥以外でもこの一段に記されている薬味類は、みな醬、すなわちしほからとすを混ぜたもの(後述 58-60 頁参照)と一緒に見られる。」(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。A 1 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』皿部の醢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。かういふ類が醢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)、藁(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 cm 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で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 132) 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
- 田邊由美子 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 4 8 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 吉野ヶ里展』
- 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