

芋粥の話

—有職故実から生活社会史へ—

古瀬 奈津子

はじめに

日本の食に関する歴史学的研究は従来あまりない。しかし、生活の視点から日本史を見直してみることも必要ではないかと考える。今回は、芥川龍之介の短編小説で有名な「芋粥の話」を取り上げて、日本古代の食の一側面を考察してみたい。

1. 芋粥の話

「芋粥」は現在では芥川龍之介の小説で著名であるが、元になる話が『今昔物語集』巻二十六「利仁將軍若時從京敦賀將行五位語」第十七であることも、よく知られている。『今昔物語集』自体は院政期の編纂であるが、芋粥の話は平安時代前期（9世紀半ば）の藤原基経の頃を舞台としている。その後対蝦夷戦争などで活躍する藤原利仁の若く、時の一ノ人（ここでは摂関の意味）である藤原基経に仕えていた時、家司たちが正月大饗の下物である署預粥（芋粥のこと）を食べていると、五位の侍が「哀レ、何カデ署預粥ニ飽カム」と言った。この言葉を聞いた利仁が自分の地元である越前国に五位の侍を連れて行き、その命令によって署預を山のように集めて署預粥を作り、食べさせたという話である。利仁は、院政期になると武士の代表として称えられるようになり、『今昔物語集』の話では主人公は利仁であると考えられるが、芥川龍之介の小説では五位が主人公となっている。

2. 芋粥（署預粥）とは？

五位の侍が飽きるまで食べたいと言った署預粥とは、どのようなものだったのだろうか。まずは、『今昔物語集』からみておこう。

「奇異」ト見居タル程ニ、五斛納釜共五ツ六ホド、搔持来テ、俄ニ杭共ヲ打テ居ヘ渡シツ、
「何ノ料ゾ」と見程ニ、白キ布ノ襖ト云物着テ、中帶シテ、若ヤカニ穢氣无キ下衆女共ノ、白ク新キ桶ニ、水ヲ入テ持来テ、此釜共ニ入ル。「何ゾノ桶涌スゾ」ト見レバ、此水ト見ハ、味煎也ケリ。亦若キ男共、十余人許出来テ、袂ヨリ手ヲ出シテ、薄キ刀ノ長ヤカナルヲ以テ、此ノ署預を削ツ、

撫切ニ切ル。早フ、署預粥ヲ煮ル也ケリ。見ニ、可食心地不為、返テハ疎シク成ヌ。サラタタト煮返シテ、「署預粥出来ニタリ」ト云ヘバ、「参ラセヨ」トテ、大キナル土器シテ、銀ノ提ノ斗納許ナル三四ツ許ニ汲入テ持来タルニ、一盛ダニ否不食デ、「飽ニタリ」ト云ヘバ、極ク咲テ集リ居テ、「客入ノ御徳ニ、署預粥食」ナド云ヒ嘲リ合ヘリ。

口三寸・長さ五尺の署預（山芋）というのは大きくて珍しいもので、それを一晩のうちに、辺りの下人たちに軒の高さに届くまで沢山持って来させた利仁の勢力の大きさを言っているのであるが、署預粥の作り方をみると、味煎（アマツラの煎汁）を涌かして、その中に、署預を削って撫で切りにして入れて、さらさらと煮る（煮すぎないということか）、という簡単なものである。出来上がった署預粥は、土器で銀の提に盛って食べるようである。

この『今昔物語集』にみえる署預粥の作り方は、古代・中世では一般的なものであつたらしく、鎌倉時代に編纂された有職故実的な料理書である『厨事類記』（群書類従巻三六四）においても同様の作り方がみえる。

ヨキイモヲ皮ムキテ。ウスクヘギ切天。ミセンヲワカシテイモヲイルベシ。イタクニルベカラズ。又ヨキ甘葛煎ニテニルトキハ。アマツラー合ニハ水ニ合バカリイレテニル也。石ナベニテニル。チヒサキ銀ノ尺子ニテモリテマイラス云々。或説云。銀ノ提ニ入テ銀ノ匙ヲグシテマイラスベシト云々。（『厨事類記』群書類従巻三六四）

やはり、いもの皮を剥いて薄く切って、みせん（味煎）を沸かしてその中にいもを入れる。あまり煮ないようにする。よい甘葛煎で煮る時には、甘葛煎一合に水二合の割合で入れる。石鍋で煮る。食べる時には、小さい銀の尺子で盛って進める。銀の提に入れて銀の匙をつけるという説もあるとみえる。作り方も、食べる時の作法も、『今昔物語集』と類似している。

以上、みてきたように、粥とはいいながら、署預粥（芋粥）は米の粥ではない。署預は、山の芋、自然薯の類と考えられている。『延喜式』大膳職下・諸国貢進菓子には、諸国から大膳職に貢進される菓子、すなわち、果物などがあげられているが、その中に、「越前国（甘葛煎一斗。暑預二擔。暑預子二捧。椎子）」とあって、『今昔物語集』で藤原利仁の地元として描かれていた越前国は、甘葛煎や暑預の産地であったことがわかる。甘葛煎は甘味料であるが、当時貴重品であったことは、『延喜式』大膳職下・諸国貢進菓子の末尾に、「右依前件（其数臨時増減）。随到檢収附内膳司。但甘葛煎直進蔵人所」とあって、甘葛煎については、蔵人所に直接進上することになっていることからわかる。

3. どのような時に食べるのか（1）—儀式書—

それでは、署預粥（芋粥）はどのような時に食べる食物なのだろうか。『今昔物語集』では、正月の大臣大饗の時に食べたことになっている。平安時代後期の儀式書である『江家次第』巻二の大臣家大饗の式次第をみると以下のようにになっている。

主人勸外座尊者、
次二献 居（食＋昆）鮎、
次三献 居飯、次居汁物、
次四献 次汁物（雉羹）次莖立
次五献 裏焼
羞立作物
居穩座酒肴
次一兩巡
羞零余子焼・芋粥等
献御遊具、有糸竹興

『江家次第』によると、正月大臣大饗においては、まず尊者を招いた正式な宴会があり、そこでは、二献で（食＋昆）鮎（ワントンのようなもの）、三献で飯と汁物、四献で雉羹、五献で裏焼、ついで立作物などを勧めることになっている。そして、その後、二次会にあたる穩座が開かれ、酒肴が用意される。酒が一兩巡した後、零余子焼・芋粥が羞められ、楽器が献じられて音楽の遊びが行われる。

このように、芋粥は正月大臣大饗において正式な宴会ではなく、二次会である穩座で酒肴の一種として出される食物なのである。

芋粥（署預粥）がその他どのような場で食されるのかを、平安時代中期から後期にかけての儀式書や貴族

の日記からみていきたい。『西宮記』巻一・『江家次第』巻三によると、正月八日から十四日に朝堂院の大極殿で催される法会である御齋会が終了した後、内裏で御齋会内論義が行われるが、その前に右近陣饗という簡単な食事を兼ねた宴会があり、そこでは酒が兩三巡した後、湯漬や署預粥等が居えられることになっている。

また、御仏名という十二月に内裏で行われる仏事では、終了後点呼である名対面があり、その後、「賜酒肴署預粥於王卿侍臣」（『北山抄』巻二）とあって、酒肴や署預粥が王卿侍臣に振る舞われることになっていた。

平安時代後期になると、十一月の新嘗会の五節舞姫献上に際して、五節殿上饗という行事がみえるようになり、その居物次第には、「初干物、次生物、窪器物、次飯、次酒坏、次居器、次酒坏、次酒、次寒汁、次追物、次熱汁、（中略）、次酒盞、次菓子、次署預粥」（『類聚雑要抄』巻一）とあって、内裏殿上の簡単な食事を兼ねた宴会では、最後に、菓子や署預粥が供されている。

なお、平安時代後期になると、大臣の正月大饗はあまり行われなくなり、替わって摂関などの臨時客という正月宴会が行われるようになるが、臨時客においても正月大饗と同じように署預粥がみえる。ただし、臨時客は大饗とは異なり、宴座・穩座には分かれないので、署預粥は臨時客の最後に供されることになっている。

4. どのような時に食べるのか（2）—日記—

前節では儀式書にみえる署預粥（芋粥）についてみてきたが、実際にはどうであったのかを貴族の日記からみていくことにしたい。まず、平安時代中期（摂関期）の日記では、先に儀式書にみえた御齋会内論義の右近陣饗や御仏名の後において、署預粥（芋粥）が振る舞われている例が多い。

興味深いのは、『小右記』長和五年二月七日条の後一条天皇即位式の時の例である。後一条天皇は藤原道長にとって娘である一条天皇中宮彰子が生んだ外孫で、後一条天皇即位によって道長は摂政になったのであり、後一条朝は道長の最盛期と言ってよい。そのため、後一条天皇即位式に道長は大変力を入れた。

本来、即位式は朝堂院の正殿である大極殿で行われ、大極殿の中には、天皇・皇后、侍臣や女官しか入れない。すなわち、即位式は閉ざされた空間で行われる儀式であった。ところが、平安時代中期頃より、即位式を公卿や時には上皇（院）が見物するようになった。『小右記』長和五年二月七日条の後一条天皇即位

式においては、

今日公卿候東幔内（摂政候所、羞湯漬・署預粥・菓子）、見物、

とあって、公卿たちは大極殿内の高御座の後ろにある東幔内に伺候して即位式を見物したことがわかる。東幔内は本来、摂政道長の伺候場所であった。そこで、見物の公卿たちに、湯漬や署預粥、菓子が振る舞われたことがみえる。

平安時代後期（院政期）の日記をみていくと、大臣大饗、臨時客、五節殿上饗の時に、署預粥（芋粥）が食されている例が多い。

すなわち、儀式書や日記からわかることは、署預粥（芋粥）は、節会など朝廷の正式な宴会ではなく、内裏の殿上饗、穩座など簡単な食事を兼ねた宴会の場で食べるデザート、ないしは湯漬や果物と一緒にでてくる軽食、スナックであるということである。

なお、署預粥が供されるのは、正月の大臣大饗や摂関臨時客、御齋会内論義の右近陣饗、そして十二月御仏名の名対面後、または十一月の五節殿上饗など、冬の時期であり、夏は代わりに削氷が供されることがあることから、署預粥（芋粥）は冬の食物と言えるかと思う。

5. 何がおいしいのか？

『今昔物語集』の五位は、「哀レ、何カデ署預粥二飽カム」と言うほど、署預粥（芋粥）に執着したわけであるが、署預粥（芋粥）何がそれほど美味しかったのであろうか。五位を魅了したものは、「甘い」ということであつたと考えられる。

古代においては、「甘さ」は現代のように簡単に入手できるものではなかった。砂糖の輸入量が増大するのは室町時代末期と考えられている。甘葛煎が砂糖普及以前の甘味料であった。甘葛煎は、ツタからとった樹液（味煎）を煮詰めたもので、前述したように、『延喜式』大膳職下・諸国貢進菓子によると、古代においては諸国から朝廷、天皇に進上されていた。しかし、貴重品であり、前述のように蔵人所に直進されている。

一方、砂糖も、初見は『唐大和上東征伝』の天平勝宝六年（754）条であるとされており、かなり古くからみえている。しかし、古代の砂糖は甘味料ではなく、薬用であつたと考えられている。それは、『唐大和上東征伝』の天平勝宝六年（754）条で、鑑真の第一次渡航積荷に「石蜜」「蔗糖」とみえるのが薬

用であり、正倉院文書の「種々薬帳」（天平勝宝八年（756））にも、「蔗糖 二斤十二両三分并碗」とあってこれも薬用であるからである。

その後、砂糖の記事は古代においてはあまりみえないが、藤原道長のひ孫である師通の日記である『後二条師通記』寛治五年（1091）十月二十五日条には、

自修理大夫許被送沙糖。使申云。唐果物也申也。
（本草下秩十七卷見之）。

とあって、修理大夫から送られてきた沙糖について、唐果物（唐菓子）だと言っていて薬用とは把握されていないが、一方では『本草』下秩十七巻にみえることを指摘しているところを見ると、やはり薬の類であると捉えているとも考えられる。このように、古代において、「甘い」ということは、現代とは違った価値を有していたと言うことができよう。

砂糖の輸入量が増大するのは、前述したように室町時代末期であり、大航海時代の幕開けによって貿易が発達し、資本主義の経済的世界システムが成立することが関係していると思われる。また、南蛮貿易によってポルトガルなどの南蛮菓子が受容され、その結果、砂糖が甘味料として使用されるようになっていったと推測される。

おわりに

つまり、「芋粥の話」に出てくる五位は、貧乏で食べ物に困っていたわけではなく、現在で言えば、「アイスクリーム（もしくはお汁粉、ぜんざい）をお腹いっぱい食べたい！」という子どものようなことを言っていたというわけである。

このように甘い、辛いという「味」は、その原材料が変わると変化するのであり、時代とともに変化する歴史的産物であると言えよう。

なお、「はじめに」で述べたように、従来食に関する日本史の本格的な研究は意外に少ない。社会史の影響で西欧において、食文化史の研究が盛んなことは訳書の多さからもわかるところであり、日本史と対照的と言ってもよい。しかし、今回、よく知られている芋粥について、古代の歴史史料を少し調べてみたところ、食に関する史料は案外身近にあるという印象をもった。

近年の日本古代史では平安時代史を中心に、儀式の研究が盛んである。儀式研究の史料である儀式書や日記は、今回みてきたように、実はそこから古代の食についても知ることが出来るのである。また、儀式書や

日記は、食だけではなく、古代の生活全般に関する重要な史料であるとも言える。

最近、イスラム史の大家である佐藤次高氏は『砂糖のイスラーム生活史』（岩波書店、2008年）を著した。その帯によると、砂糖の栽培、生産、交易、政治権力の関与、医学、食生活など、砂糖という〈もの〉を通じてイスラーム社会の歴史が新たにみえてくるのである。従来、日本史では儀式書の類は有職故実として扱われてきたが、そこから新たに儀式の歴史学を見いだしたように、今度は食をはじめ生活の視点で儀式書や日記をみていくことによって、新しく生活社会史を構築できるのではないかと考えている。

【参考文献】

池上洵一「『今昔物語集』の芋粥―巻廿六第十七話をめぐって―」（池上洵一著作集1『今昔物語集の研究』和泉書院、2001年、初発表は1979年）。

赤井達郎「『芋粥』と甘葛煎」（同『菓子の文化誌』河原書店、2005年）。

川本重雄・小泉和子編『類聚雑要抄指図巻』（中央公論美術出版、1998年）。

鈴木晋一「『類聚雑要抄』の食物」（同上書所収）。

ふるせ なつこ／お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授