

魏志倭人伝にみえる生食習俗の検討

— 中国古代の礼俗との対比 —

門田 誠一

〔抄録〕

本論では倭人伝にみえる「倭地温暖冬夏生菜」のうちの「食生菜」について、中国古代およびより通時的には中華社会における礼俗としての食事習俗との対比の観点から言及し、この語句を『三国志』における認識において位置づけることを試みた。経書や史書などにみえる「生菜」とその対照となる「熟食」「熟食」を含む記述をあげて、『三国志』編纂時点における認識の次元では、礼俗における膾に典型化される生食の食品は羹に代表される熟菜・熟食とともに日常および礼俗における品目と対置させてい

たと推量した。結論としては、『三国志』では中国古代の礼俗と相対化させて東夷に対する記述がなされており、『三国志』編纂姿勢のなかで東夷における倭人に対する認識を構成する要素として生菜を食すことで礼俗に適わない習俗をもちつつも、礼制に則り籩豆を用いた倭人の文化に関しての相対的な位置づけがなされていることを示した。

キーワード 魏志倭人伝、倭人、習俗、生菜、礼俗

序言

『三国志』魏書東夷伝倭人条（以下では倭人伝と略称）の研究方法としては、通称である魏志倭人伝としての認識次元において、記述の史実性を基本とした詮索が主体となってきた。しかしながら、倭人伝はあくまでも『三国志』の一部であって、全体の編纂姿勢のなかで位

置づけられることが本来的な研究方法であることを認識する必要がある。このような視点は、つとに邪馬台国の位置論に関しての論争を端緒として言及され^①、その後、倭人伝の史料批判のなかで、倭の地理的記述を東夷伝全体のなかで考えるべきであるとし、倭人伝執筆者および中国から倭への使人の立場に立ち戻り、魏志東夷伝のなかで倭人伝を位置づけ、その信憑性や史料性の限界を明らかにする方法論が確認

されている²⁾。近年にいたり、研究方法と内容が昇華し、東洋史・中国史の分野から体系的に論じられているが³⁾、さらに倭人伝にみえる事物や事象に関して具体的に検討することがもとめられよう。

倭人伝にみえる具体的な事物や事象を対象とする字句のうち、倭人の生活文化の一面としてとらえられてきた「倭地温暖夏食生菜」にみえる「食生菜」については、文章のとおり、倭の地が温暖であるため冬も夏も生菜を食すと解されており、倭の気候風土を反映した生活の一端とみられ、それ以外の視点からは、ほとんど注視されることがなかった。しかしながら、以下にふれるように倭人伝の記事や語句の選択には編纂時点での思想や文化が規範となっており、単純な読解ではなく、『三国志』編纂時点の同時代的な視点から採録された内容や用いられた語句を分析する必要がある。

本論ではこのような問題意識から倭人伝の「冬夏食生菜」について、生食すなわち食物を生そのまま食する習俗として、中国古代社会における礼俗と対比的に検討することによって、倭人の習俗に対する『三国志』編纂時点における文化史的理解の一面を把握することを目的とする。

一 「生菜」に関する従前の解釈

本論で検討するのは倭人伝のなかの「倭地温暖夏食生菜」という文章にみえる生菜の語とその『三国志』編纂時点における中華社会での文化史的意味である。この部分はずっとも流布している訳では「倭

の地は温暖、冬夏生菜を食す」のように解されており⁴⁾、単純な内容であるため、その他の解釈でも「倭の地は温暖であるため、冬でも夏でも生野菜を食べ」という訳に代表されるように基本的に異見は認められない⁵⁾。また、この記述をもとに縄文時代の貝塚や弥生時代の遺跡から出土しているアサ・ゴボウ・ヒヨウタン・エゴマ・ソバ・ウリ・アズキなどをあげて、「生菜」の実際の対象を想定する見方もある⁶⁾。

このような解釈のなかで水野祐氏は倭人が食物をすべて生で食したのではなく、火食を知らないというより、菜類は生で食べたものと解し、火食との対比で生菜を把握している点で、本論の考察の萌芽的な問題意識を醸成することとなった。

生菜の語については佐伯有清氏が同様に生の野菜の意味と解したうえで、関係する古典として、『爾雅』の注にみえる「又、渣芹（みずせり）有り。生菜と為す可し」とあるのを引き、ここでは生菜として「渣芹」を指し示すとする。また、明の李時珍の『本草綱目』の「白苳」の項の説明として、「白苳、苦苳、莴苳は俱（とも）煮烹すべからず、皆宜しく生按して汁を去（のぞ）き、塩醋拌食すべし。通じて生菜というべし」とあるのを参照している。加えて倭人伝とほぼ同時代の記述として『抱朴子』積滞に「また、気を行う大要は多食を欲せず、および生菜、肥鮮の者を食らえば、人をして気を強くし閉ざし難（かた）からしむ」とあるのを参照した⁸⁾。ただし、後にふれるように『本草綱目』には生菜の語が頻出し、明代には食材の品目として生菜の語が用いられていた。

このように倭人伝の生菜については生鮮な野菜を意味するとされて

おり、それ以外には、若干の出典論的言及があつた程度であり、この部分を中国古代あるいはより通時的に中華社会の礼俗と比較した研究は寡聞にして知らない。そこで本論ではこれについて論ずる前提として生菜の反対の意味をもつ火食・熟食・熟菜すなわち火を通した食材を示す語についての文化的意味について経書などの理念的記述も含めて次項以下で文献をあげて論じたい。

二 火食の対照としての生食

生菜の語の対照としては熟食・熟食があり、これらの対照による相互の意味は後にふれるとして、生菜を含む生食に対しては、火食の語があり、この語は儒教的価値観を含む中華社会における人倫の成立を理念的に凝縮した説話に用いられる。これについてふれる前に東夷たる倭人を含む中華周辺民族の食習慣を礼俗の観点から述べた周知の内容をあげねばなるまい。

すなわち、『礼記』王制には「中国戎夷五方の民、皆性あり、推し移すべからず。東方を夷といい、被髪文身し、火食せざる者あり。南方を蛮といい、題を雕(きざ)み趾(し)を交え、火食せざる者あり。北方を狄といい、西方を戎といい、被髪して皮を衣(き)て、粒食せざる者あり。北方を狄といい、羽毛を衣て穴居し、粒食せざる者あり。中国蛮夷戎狄、皆、安居・和味・宜服・利用・備器あり。五方の民、言語通ぜず、嗜欲同じからず」という文章がある。内容としては中華の五方の民である蛮夷戎狄はそれぞれの居所・食事・衣服・用品・器

具などが備わっていると、五方の民は互いに言語が通ぜず、嗜好が異なることを述べたなかで、風俗としては南蛮の額への文身や歩行方法、北狄の被髪や皮衣などをあげ、食事作法に関して東夷・南蛮は火食せず、西戎と北狄は粒食しないとしている⁹⁾。ここでは火食すなわち食物に火を通さずに食したり、粒食しないのは中華世界とその周辺にある五方の民として括られ、方位に応じて夷狄戎蛮と類型化される異民族である人々の食事作法であり、これを中華の民と対比的に述べている。逆に言えば火食し、粒食することが中華の食事作法であることが、この記述の前提となっている。

火食が礼俗の基本となることは『礼記』礼運にみえる次のような内容から知ることができる。すなわち、「昔は先王未だ宮室あらず、冬はすなわち菅窟に居し、夏はすなわち橧巢に居す。未だ火化あらず、草木の実、鳥獣の肉を食らい、その血を飲み、その毛を茹(くら)う。(中略)、後聖作(おこ)るあり、しかる後に火の利を修め、金を范し、土を合わせ、もつて台榭・宮室・牖戸を為す。もつて炮し、もつて燔し、もつて亨し、もつて炙し、もつて醴酪を為(つく)る」とあり、人間は火を知つて以降にさまざまな文化的生活を行えるようになったことが説かれている¹⁰⁾。そのなかで食事作法に関して、未だ火がなかった頃は草や木の実や、鳥獣の肉や血などをそのまま飲食していたが、火の利用以降に調理を知り、その典型として炮・燔・亨・炙の四つの方法があげられている。

また、『韓非子』五蠹には「上古の世、人民少なくて禽獸衆し」から始まる原初的な人の世の描写のなかで、「民果臝蝥蛤を食し、腥

臊悪臭にして腹胃を傷害し、民疾病多し、聖人の作（おこ）るあり、燧を鑽りて火を取り以て腥臊を化す、而うして民これを説（よるこ）び、天下に王たらしめ、これを号して燧人氏という」とある。¹¹これは火を発明したといういわゆる燧人氏の説話であるが、要するに火を用いずに生のまま食した頃は疾病が多く、聖人が燧によって火を起してから、民はこれを用いるようになり、聖人は王となって燧人氏となつたのである。ここでは火食以前の獣のような暮らし方が聖人による火の発見により人間としての文化的生活に変容したことが示されている。加熱調理を動因として人が火を使用することになつたという理念としての火食であり、これを行うことによつて礼俗を行う倫理的、道徳的な存在としての人となるのである。¹²

そして、このような火を用いた礼俗としての飲食の属性を示す記述として、『礼記』礼運には孔子の言として「夫（そ）れ礼の初めは、諸の飲食に始まる。それ黍を燔き、豚を搾（さ）き、汗尊して抔飲し、蕡桴して土鼓するも、なおかくの若くしてもつてその敬を鬼神にいたすべし」に始まる記述がしばしばとりあげられる。¹³すなわち、礼は飲食から始まるのであり、黍を燔き、豚を割いて、地のくぼみによって飲み、土の鼓を叩いても、これによって鬼神を敬することができると思われている。ここでは素朴で質素な飲食であっても、それによつて礼俗の基本を示すことが重要であることが強調されている。その際には、まず黍を燔いてもてなすとあるように、加熱した穀類が礼俗の基本にあることがわかる。

いっぽう、実際の礼俗においても当然ながら加熱した食物が供され、

その事例は礼書に数多くみられるが、典型的記述をあげるならば、まず『礼記』内則に「羹食は諸侯より以下庶人にいたるまで等なし」とあるように、羹と食すなわち飯については諸侯から庶人にいたるまで同様であり、食事の基本が加熱調理した羹と飯であることは身分階層を問わないことが述べられている。¹⁴

以上でみてきたように食品に火を通すことは中華社会の飲食に普遍的な習俗であり、『礼記』礼運に示されているように礼俗の基礎が飲食にあるから、火食は礼の基本であることを意味し、経書や礼書の飲食に関わる内容は、このことにとつとつて記されていることを確認した。

三 中華社会の食事文化との対比

儒教的礼俗からの認識とは別に倭人伝に記された弥生時代後期から古墳時代にかけての倭人が「生菜」だけを食していたのではないことは考古資料から明らかである。その例はたとえば土器に付着した炭化物であり、明らかに火食を示す物質的証左である。土器の付着物から弥生時代の食事を検討する研究は多いが、具体的な調理方法を実証的に検証した近年の専論においては、炊飯用とそれ以外の煮炊容器の区分を検討する方向性も示唆されるほど、¹⁵弥生時代には加熱調理が広く行われていた。

しかしながら、すべての食物に火を通していたかについては、当然ながら遺物の面から実証するのは難しく、倭人伝の「冬夏食生菜」の

記述を考古学資料のみで論ずるのは適當を欠くといわざるをえない。ただし、考古資料の多寡に関わらず、本論の目的は倭人伝の「生菜」の意義を『三国志』編纂者側から見直すことにあるため、「冬夏生菜」が倭人の実際の習俗であるか否かとは別の次元において、以下では三国時代にいたる文化的、史的環境のなかで、この語を位置づけてみたい。

まず、はじめに生菜の語が食材の生食を示すことについて確認するためには編纂時期の下る史料であるが、『南史』孝義伝にみえる呉興烏程の人である丘傑にまつわる奇談が参考になる。すなわち、丘傑が十四歳の時に母を亡くし、それからは熟菜すなわち火を通した食物には有味であるとして、口にしなかつた。その後、年を経て母が夢に出てきて言った。死を止めるには分別あるのみで、どうしてこのような茶苦にしたがうのか。お前は生菜を噉（く）らい、蝦蟇の毒に遇（あ）つた。靈牀の前にある三丸薬を取ってこれを服すべし、と。丘傑は驚いて起き、果して甌をみつけると、そのなかには薬がありこれを服すと科斗子すなわちオタマジヤクシ数升を下した。丘氏は世々この甌を保管したが、大明七年（四六三）の火災によってこれを失ったという。¹⁷ここでは丘傑が生菜を食した結果、腹中でオタマジヤクシが多数発生したというのであるから、生菜は食材の生食であることを示している。これは倭人伝の生菜に対して加熱を経た熟菜に対するものと解する例証となる。さらに生菜を食すれば腹中にオタマジヤクシが生ずるとあるから、蔬菜の類を指すことは確実である。

『三国志』と時期的にちかい生菜の語の用例としては、佐伯有清氏

が指摘したように『抱朴子』積滯に「また、気を行う大要は多食を欲せず、および生菜、肥鮮の者を食らえば、人をして気を強くし閉ざし難（かた）からしむ」とあり、通常の食品ではなく、気を行うために食べるものとしてあげられている。

北魏・賈思勰の『齊民要術』卷九作菹には蔵生菜法という項目があり、桃から酢、楊梅から酒、梨や木瓜などで発酵食品を作る方法が記されている。一例をあげると「梨較」とは乳酸発酵による梨の漬け物であり、湯を加える梨や一度煮た棗で同様の風味の即席食品もできると記されている。¹⁸以上のような多様な加工方法を用いることにより、さまざまな果実食品を作り出している。

唐代では杜甫の「立春詩」に「春日春盤生菜細やかなり。忽ち憶う兩京梅発く時」とあり、立春の祝いの皿に生の野菜が刻んであるのを見て、都の梅の開花を想い出すという情景を詠じている。¹⁹この詩を詠んだ当時、杜甫は友人である夔州刺史・柏茂琳の配慮によって、いくらか安定した生計のもとで大暦二年（七六七）の新年を迎えている。詩中の生菜を細かく刻んだものを食すのは、陰曆正月の立春の日に行われた習慣で、杜甫は生菜が盛られた春盤すなわち立春の祝いの大皿をみて、「兩京」、つまり長安と洛陽の梅の開花を思い出したのである。研究史の項でふれたように佐伯有清氏は明代の『本草綱目』菜部第二七卷菜之二の「白苣」の項にみえる生菜の語を一例のみあげているが、『本草綱目』には引用も含めて三〇箇所にわたって生菜の語が出現する。その全てをあげることは煩雑にすぎるが、たとえば蓼の項には「作生菜食、能入腰脚」とあり、生菜を食すと足腰が丈夫になると

記されている。また、胡葵という野菜の項には「可和生菜食」とあり、和え物として生食に適していると記されている。²⁰⁾

清・潘榮陞の『帝京年時紀勝』正月の春盤の項には、新春日に献辛盤を献じ、土麻の家といえども、また必ず鶏豚を割り、麵餅を炊いて、いろいろな生菜、青韭芽、羊角葱、菜皮を混ぜ和えて、水紅蘿蔔とあわせて生食す。名づけて咬春という、とあり、新春に生菜を食することが年中行事として記されている。²¹⁾ このように時代が下るほどに生菜の調理法などが記されるようになることがわかる。

いっぽう、さきにふれた『南史』の丘傑の話では夢のなかで母が告げた熟菜が生菜に対する対義語であることを示している。生菜と同様に熟菜の語も文献上に出現するのはまれであるが、管見では後代の作であり、かつ小説である『水滸伝』には武行者と呼ばれた武松が村里の居酒屋で酒を飲む場面で、亭主が二本の酒を大碗について武行者に飲ませ、熟菜を一皿出して酒の肴とした、という描写がある。²²⁾ さらに時代が下り、清代の白話長編小説で満人の文康の作になる『兒女英雄伝』には主人公の安公子が科挙の試験場の建物で担当の役人である号軍に飯を温めさせ、熟菜を食べた、という場面があり、これも後代の記述に熟菜の語がみられる例となる。²⁴⁾

このように生菜とその対照にある熟菜の語は時期が下るにつれて一般的に用いられるようになることがわかる。ただし、「生菜」の語を『三国志』編纂者の側から位置づけるためには、三国時代とその前後において、この語の背景にある飲食文化を知る必要がある。

魏晋代の史料にみえる「生菜」の語は倭人伝に一箇所に現れるのみ

で、『後漢書』東夷伝倭人条に同様の内容を記した箇所にみえている。その他に『漢書』西域伝には罽賓国の風俗として、土地が湿潤なので稲が生育し、冬には生菜を食するとあり、同様の内容は『魏書』西域伝罽賓国条にもみえる。²⁵⁾ これらによると罽賓国は西域にありながら、水利施設のおかげで稲が生育し、冬に生菜を食することができるという内容であるが、この場合の生菜は生鮮な菜草という含意であろう。これらの例からも魏晋南北朝代の生菜は菜草などを生食する意味であることが確認できる。

以上で示した生食を意味する生菜を考察する際に考えるべきは『三国志』編纂時点にいたる中国の食文化における生食の文化的な意味である。その際に熟菜いいかえると火食が基本であったことは前項でみたとおりであるが、肉や魚を細く切つて生食したいいわゆる膾の類が儒教の経書などに現れることはよく知られている。

その典型は『論語』郷党篇に孔子の言葉として記されている。すなわち、「食（いい）は精（しらげ）を厭わず、膾（なます）は細きを厭わず。食の饅（い）して曷（あい）せると、魚（うお）の餛（あさ）れて肉の敗れたるは食らわず。色の悪しきは食らわず。臭いの悪しきは食らわず」という文章である。²⁷⁾ ここでは孔子の嗜好として、精白されている米を好み、膾の肉は細かく切つているものを好み、飯が饅（す）えて味が悪くなったり、魚が傷んでいたたり、肉が腐っていたり、色の悪いも、臭いの悪いものは食さなかつたとされている。この記述は孔子に仮託されているが、中国古代の具体的な食事内容と生食の典型である膾の形状がわかる文献として頻繁に引用される。

おなじく『礼記』少儀には「牛と羊魚との脛は聶(ひ)きてこれを切りて膾となす」とあり、脛は生肉を指すことから、膾の形状と生食を示す根拠としてしばしばあげられる²⁸⁾。

時代が下るが『隋書』には「蒸膾」の語があり、膾に蒸の語をつけてことさらに強調していることから、膾そのものが生の食品を指すことの証左とされる。

そもそも膾は常食であるとともに礼俗のなかで用いられるのであって、それは『礼記』曲礼上に「凡そ進める食の礼、殺(こう)を左にし、載(し)を右にし、食(飯)は人の左に居(お)き、羹は人の右に居く。膾炙は外に処(お)き、醢醬は内に処く」とあり、このなかの載と膾が生で食する肉と考えられている²⁹⁾。同じく『礼記』内則には「飯」として黍・稷・稻・粱などの穀物をあげ、「膳」として脚・載・臠・醢・牛炙などとともに牛膾・魚膾があげられており、副菜のなかでは主要な食品であつたことがわかる³⁰⁾。

また、『礼記』内則には「大夫の燕食には膾あれば脯なく、脯あれば膾なし。士は羹載を貳(かさ)ねず」とあり、大夫の食事には膾があれば脯(乾肉)はなく、脯があれば膾はなく、士の食事は羹と載(切り肉)との両方は出さない、とあり、膾が脯とともに大夫の食事として調えられるべきものであつたことがわかる。

また、これらの記述にみえる羹は前項で『礼記』内則をあげて示したように諸侯より庶人にいたるまで身分階層を問わない食事の基礎的品目であり、それとともに膾があげられていることは、これらが礼俗の場を含めた食物品目の基本であることを示している。

このことから特殊な食習慣として記される生菜は、礼俗における生食として典型的な膾とは対照的な位置づけがなされる。すなわち、膾は生食でありながら羹に代表される加熱した食品とともに日常および礼俗における品目であり、これらと生菜とを対置的に取り扱うという『三国志』編纂者の認識が知られるのである。これによって倭人伝の生菜も膾などの礼俗に関する食品は含まない野菜を指すものとみられる。

四 礼俗からみた倭人の生食と手食

倭人伝にみえる「冬夏食生菜」に関して、たんに倭人の習俗としてではなく、経書や史書の用例から中国の礼俗との関係において検討してきたが、基本的には中華社会における礼俗のなかで生食としては膾などごく一部の食品を除いて行われた形跡がない。いっぽうで膾は饗食のなかで一定の位置を占めており、礼俗における飲食のなかで不可欠のものであつたことも知られた。

儒教的礼俗において飲食が重要な要素であることは『礼記』礼運に端的に説かれているとおりであつて、そのなかでも熟菜すなわち加熱した食品が基本であつた。そのためにかえつて熟菜の語は漢籍には稀であり、それは『南史』の丘傑の奇談にみえる熟菜と生菜の対照を示す対義的な用法に明らかである。中華社会の礼俗のみならず日常的な生活においても常識的かつ通念的な食品が加熱調理した火食たる熟菜であり、それがために『韓非子』では「腥臊惡臭にして腹胃を傷害し、

民疾病多し」と説かれたが、これはたんに獣と人を分かつ理念としてのみ理解されたのみならず、そこから派生した話柄として『南史』の丘傑が生菜を食したために腹中にオタマジャクシが湧いたという説話が成立するのである。さらにこれらの記述によって火食そのものが人倫の基本であるから、史料や文献で生菜の語がきわめて稀にしか現れないことも理解されよう。

ただし、『三国志』とちかい時代では、『抱朴子』の記述のように生菜は気を強くするために食べたのであり、通有の食品と考えられていたわけではない。すでにふれたように北魏の『齊民要術』では発酵食品を作る材料とされており、唐代には杜甫の詩に立春の象徴として節気に食す生菜がみえる。その後、内容が本草書であるという点を除いても明代の『本草綱目』に生菜の語が頻出することが注目される。清・潘栄陞の『帝京歳時紀勝』正月に生菜、青韭芽、羊角葱を食すことがみえる。このように時代が下がり、生菜が食されるようになるにつれて、『水滸伝』や『兒女英雄伝』の例をあげたように生菜に対する生菜の語もみられるようになる。このことから生菜の語がみられないということが礼俗として生の野菜を食さないという習慣に基づいており、これが時代とともに変化していくことを端的に示している。

以上に示した礼俗の基盤となった儒教は『三国志』の著述そのものにも影響を与えている³⁵。それは『三国志』編纂における思想的傾向は陳寿の意見を述べた評によって知ることができる。そのうち『礼記』の影響は魏書三少帝紀の評にみることができ、そこで陳寿は「古者以天下為公、唯賢是与」すなわち、往古は天下を公とみなし、ただ賢

者だけに与した」と論じているが、この文章は『礼記』礼運篇の「大道之行也、天下為公、選賢與能」を典故としている³⁷。このほかに齊王芳の正始元年の詔や妃嬪伝にみえるように「易称」として、易経を引いており「春秋説」として春秋の説をあげ、あるいは『詩経』を引いた箇所もあることから、陳寿はこれらの経書や古典を規範として評していることがわかる。

また、統計的な研究によると本文中の『論語』の引用は百箇所にもおよぶといい、その名称も『論語』のほか孔子・仲尼・論・語・伝などの語で表されており、『孝経』『詩経』とともに『三国志』に引用の多いことが指摘されている³⁸。『三国志』における経書の影響は曹植が十歳余りにして『詩経』『論語』の言辞数万言に通じたことや、斎王芳が論語に通じ、太常に顔淵を配して辟雍において孔子に太牢祭を行なったことを典型的な事例としてあげうることも推察されよう⁴¹。

『三国志』そのものの編纂思想のなかで、東夷伝も儒教的礼俗を規範としていることは、その序文からも知ることができる。すなわち、夷狄の邦といえども、俎豆の象存り。中国礼を失し、これを四夷に求む、猶、信あり、という記述であり、これは『春秋左氏伝』昭公十七年の孔子の言にもとづくことされる。この後に、我これを聞く、天子、官を失すれば学は四夷に在りと、猶お信なり、という陳寿の言が続く⁴²。ここでは東夷は夷狄の国々であるといえども、祭祀の儀礼が伝わっており、中国に礼が失われた時、四方の異民族の間にその礼を求めるといいうことも、実際にありえるとするのであり、それがためにその国を撰次し、其同異を列して、それによってこれまでの史書に未整備の

内容を補う、と述べている。実際に東夷伝の記述をみても、扶余は「飲食には皆俎豆を用い、会同には爵を拝し（杯を受ける）・洗爵を洗し（返杯する）、揖讓にして（謙虚な動作）升降（立つたり座つたり）する」とある。⁴³⁾

東夷伝に発現した『三国志』編纂における儒教的礼俗の重要視によって、生菜の語は倭人がこのような礼俗とは異なる倭人の生活の一面を象徴した語であると考えられる。ただし、いっぽうにおいては、倭人伝には儒教的礼俗を示す内容もみられる。その典型として倭人が籩豆を用いるという記述であり、これは別に詳述するように儒教的な礼楽に必要な両種の供献用礼器を欠くことなく準備するという点において、陳寿をして倭における礼の実修を認識させたことを端的に示している。⁴⁴⁾

倭人伝には『三国志』の編纂思想が伺える記述が散見されるが、同時代的な礼俗に対する認識が看取される記述としてはすでにふれたように「中国礼を失し、これを四夷に求む、猶お信あり」とあり、⁴⁵⁾すなわち中国に礼が失われた時、四方の異民族の間にその礼を求めるという可能性を論じている。これは中華社会の礼俗が衰退したことに對置して、礼制として包括的な体系性をもたないとしても周辺異民族における礼俗に依拠する行為の存在を認めた上での発言である。そしてこのような『三国志』編纂のなかで東夷における倭人に対する認識として、礼俗に適わない生菜を食する習俗をもちつつも、反面では礼制に則り籩豆を用いるという倭人の文化に関しての具体的かつ相対的な位置づけが確認できるのである。

結 語

本論では倭人伝にみえる「倭地温暖冬夏食生菜」のうちの「食生菜」について、中国古代およびより通時的には中華社会における礼俗としての食事習俗との対比の観点から言及し、この記事を『三国志』編纂時点の認識において位置づけることを試みた。行論にそって以下に摘要することによって結語とした。

まず、倭人伝の該当部分に関する先行研究を概観し、これまでのところ倭の地が温暖なために季節をとわず生菜を食す、と解されてきたことと、「生菜」に関して、若干の出典論的言及があった程度であり、この部分を中華社会の礼俗と比較した研究は寡聞にしてしらないことを述べた。

次に生食と語義のうえで對置される語である火食に注視し、これを含む文献記述に関して検討し、これらの語に象徴される食品に火を通す行為が中華社会の飲食に普遍的な習俗であり、『礼記』礼運に典型的に示されているように礼俗の基礎は飲食にあることを勘案すると、火食は礼の基本であることを意味し、経書や礼書の飲食に関わる内容は、このことにつとって記されていることを確認した。

さらに、経書以外の史書などにみえる「生菜」とその対照となる「熟食」「熟食」を含む記述をあげて、『三国志』編纂時点での認識の次元では、礼俗における膾に典型化される生食の食品は羹に代表される熟食・熟食とともに日常および礼俗における品目と對置させていたと推量した。

これらをうけて結論としては、『三国志』では中国古代の礼俗と相対化させて東夷に対する記述がなされており、『三国志』編纂姿勢のなかで東夷における倭人に対する認識を構成する要素として生菜を食すことで礼俗に適わない習俗をもちつつも、礼制に則り籩豆を用いた倭人の文化に關しての相対的な位置づけが形成されていることを示した。

〔注〕

- (1) 津田左右吉「邪馬台国の位置について―その研究史的考察―」『オリエンタリカ』一、一九四八年）では邪馬台国の位置について論じるにあたって、「魏志の記者」が認識していた倭の方向を重視すべきであるという言及がみえる。
- (2) 山尾幸久「魏志倭人伝の史料批判」(『立命館文学』二六〇、一九六七年)
- (3) 渡邊義浩『三国志』東夷伝倭人の条に現れた世界観と国際関係」(『三国志研究』六、二〇一一年)
- 渡邊義浩『魏志倭人伝の謎を解く―三国志から見る邪馬台国―』(中央公論新社、二〇一二年)
- (4) 和田清・石原道博編訳『魏志倭人伝・後漢書倭伝・宋書倭国伝・隋書倭国伝』(岩波書店、一九五一年) 四五頁
- (5) 三品彰英『邪馬台国研究総覧』(創元社、一九七〇年) 五二頁
同様の訳は石原道博『訳注中国正史日本伝』(国書刊行会、一九七五年) 一六頁
- (6) 武光誠・山岸良二編『改訂版・邪馬台国事典』(同成社、一九九八年) 二五頁
- (7) 水野祐『評釈魏志倭人伝』(雄山閣出版、一九八七年) 二七六頁
- (8) 佐伯有清『魏志倭人伝を読む』上(吉川弘文館、二〇〇〇年) 一四〇頁
- (9) 『礼記』王制
中国戎夷、五方之民、皆有其性也、不可推移。東方曰夷、被髮文身、有不火食者矣。南方曰蛮、雕題交趾、有不火食者矣。西方曰戎、被髮衣皮、有不粒食者矣。北方曰狄、衣羽毛穴居、有不粒食者矣。中国・夷・蠻・戎・狄皆有安居・和味・宜服・利用・備器・五方之民・言語不通、嗜欲不同。
- (10) 『礼記』礼運
昔者先王、未有宮室、冬則居營窟、夏則居橧巢。未有火化、食草木之实、鳥獸之肉、飲其血、茹其毛。未有麻絲、衣其羽皮。後聖有作、然後修火之利、范金合土、以為台榭、宮室、牖戶、以炮以燔、以亨以炙、以為醴醕治其麻絲、以為布帛、以養生送死、以事鬼神上帝、皆從其朔。
- (11) 『韓非子』五蠹
上古之世、人民少而禽獸衆、人民不勝禽獸蟲蛇、有聖人作、搆木為巢以避群害、而民悅之、使王天下、号曰有巢氏。民食果蓏蚌蛤、腥臊惡臭而傷害腹胃、民多疾病、有聖人作、鑽燧取火以化腥臊、而民說之、使王天下、号之曰燧人氏。
- (12) 岡部幸信「燧人考」(『九州大学東洋史論集』三三、二〇〇五年)
- (13) 『礼記』礼運
夫礼之初、始諸飲食、其燔黍捭豚、汙尊而抔飲、蕡桴而土鼓、猶若可以致其敬於鬼神。
- (14) 『礼記』内則
羹食、自諸侯以下至於庶人無等。
- (15) 小林正史、柳瀬昭彦「コゲとススからみた弥生時代の米の調理方法」(『日本考古学』一三、二〇〇二年)
小林正史「煮炊き用土器のコゲとススからみた弥生時代の米の調理方法・中在家南遺跡を中心として」(『北陸学院短期大学紀要』三三、二〇〇二年)
- (16) 『列子』天瑞に「有味者、有味味者、生之所生者死矣」とあり、抽象的かつ哲学的な内容であるが、「味有る物あり、味を味有らしむる者有り、生の生する者は死す」と解されることを参照して、「以熟菜有

味」の意味を「熟菜は味有るを以て」と解釈しておく。

(17) 『南史』 卷七三・列伝第六三・孝義上・丘傑

丘傑字偉時、吳興烏程人也。十四遭母喪、以熟菜有味、不嘗於口。歲余忽夢見母曰死止是分別耳、何事乃爾荼苦。汝噉生菜、遇蝦蟇毒、靈牀前有三丸藥可取服之。傑驚起、果得甌、甌中有藥、服之下科斗子數升。丘氏世保此甌。大明七年、災火焚失之。

(18) 『芥民要術』 卷九・作涪・藏生菜法第八十八

梨較法、先作漉(盧感反)、用小梨、瓶中水漬、泥頭、自秋至春。至冬中、須亦可用。又云、一月日可用。將用、去皮、通体薄切、奠之、以梨澆汁、投少蜜、令甜酢。以泥封之。若卒作、切梨如上、五梨半用苦酒二升、湯二升、合和之、温令少熱、下、盛。一奠五六片、汁沃上、至半。以鴉置杯旁。夏停不過五日。又云、卒作、煮棗亦可用之。

(19) 杜甫『立春詩』

：春日春盤細生菜、忽忆两京梅苑時。：

この生菜を韭とする見方もある。鈴木虎雄訳註『杜甫全詩集』 卷十八

(日本図書センター、一九七八年) 八五〜八六頁

(20) 『本草綱目』 草部第一六卷・草之五 蓼

諸蓼並冬死、惟香蓼宿根重生、作生菜食、能入腰脚。

(21) 『本草綱目』 菜部第二六卷・菜之一・胡荽

辛、温、微毒。洗日平、微寒、無毒。可和生菜食。：

(22) 『帝京歲時紀勝』 正月・春盤

新春日獻辛盤、雖土庶之家、亦必割鷄豚、炊麵餅、而雜以生菜、青韭芽、羊角葱、冲和合菜皮、兼生食水紅蘿蔔、名曰咬春。

(23) 『水滸伝』 第三二回

店主人便去打兩角酒、大碗价篩米、教武行者吃、將一碟熟菜与他過口。

(24) 『兒女英雄伝』 第三四回

(公子) 叫号軍弄熟了飯、就熟菜吃了。

(25) 『漢書』 卷九六上・西域伝第六六上・罽賓國

地下溼、生稻、冬食生菜。

(26) 『魏書』 卷一〇二・列伝第九〇・西域・罽賓國

種五穀、糞園田。地下湿、生稻。冬食生菜。

(27) 『論語』 鄉党篇

食不厭精、不厭細。食饅而餲、魚餒而肉敗不食。色惡不食。臭惡不食。

(28) 『礼記』 少儀

牛與羊魚之腥、蠹而切之為膾。

(29) 『隋書』 卷三〇・志第二五・地理中・青州／高密郡

祝阿縣俗、賓婚大会、餽饌雖豐、至於蒸膾、嘗之而已、多則謂之不敬。食不厭精、膾不厭細。食饅而餲、魚餒而肉敗、不食。色惡、不食。臭惡、不食。

(30) 『礼記』 曲礼上

凡進食之礼、左殺右截、食居人之左、羹居人之右。膾炙処外、醢醬処内：

(31) 中村喬「中国における「膾」(生食)について」(『立命館文学』 五六〇、一九九〇年)

(32) 『礼記』 内則

飯黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱、稭、藪、藪、膾、臠、醢、牛炙、醢、牛炙、牛膾、羊炙、羊膾、醢、豕炙、醢、豕膾、芥醬、魚膾。

(33) 『礼記』 内則

大夫燕食、有膾無脯、有脯無膾。士不貳羹截、庶人耆老不徒食。

(34) 『韓非子』 五蠹

腥臊惡臭而傷害腹胃、民多疾病：

(35) 渡邊義浩「儒教と中国：「二千年の正統思想」の起源」(講談社、二〇一〇年)

(36) 『三国志』 卷四・魏書四・三少帝紀第四・陳留王奐

(咸熙二年)：評曰古者以天下為公、唯賢是與。：

(37) 劉偉航・李莉「從《三国志》史評看陳壽的政治思想」(『四川師範學院學報(哲學社会科学版)』 五、二〇〇一年) (中国語文献)

(38) 『三国志』 卷四・魏書四・三少帝紀第四・齊王芳

詔曰易稱損上益下、節以制度、不傷財、不害民。

『三国志』 卷五・吳書五・妃嬪伝第五・孫皓滕夫人

評曰易称正家而天下定。詩云刑于寡妻、至于兄弟、以御于家邦。

(39) 蘇傑『三國志』称引《論語》現象研究」(『孔子研究』二〇〇四年第二期)(中国語文献)

(40) 『三國志』卷一九・魏書一九・任城陳蕭王伝・陳思王植年十歳余、誦説詩、論及辞賦数十万言、善属文。

(41) 『三國志』卷四・魏書四・三少帝紀・齊王芳(正始)二年春二月、帝初通論語、使太常以太牢祭孔子於辟雍、以顔淵配。

(42) 『三國志』卷三〇・魏書三〇・烏丸鮮卑東夷伝
雖夷狄之邦、而俎豆之象存。中国失礼、求之四夷、猶信。故撰次其国、列其同異、以接前史之所未備焉。

(43) 『三國志』卷三〇・魏書三〇・列伝三〇・烏丸鮮卑東夷・扶余俎豆食飲皆用俎豆、会同、拜爵、洗爵、揖讓升降。

(44) 門田誠一「魏志倭人伝の籩豆をめぐる文化史的背景」(発表予定)
(45) 註(43)に同じ。

(もんだ せいいち 歴史文化学科)

二〇一四年十一月十三日受理