

味の素食の文化センター研究成果報告書

<2016 年度研究助成>

黄表紙の中の“擬人化”される食物
—庶民生活との位相をめぐって—

名古屋大学大学院人文学研究科博士研究員 畑 有紀

2018 年 6 月 30 日

<2016 年度研究助成>

黄表紙の中の“擬人化”される食物—庶民生活との位相をめぐって—

はじめに

本研究は、江戸後期の庶民文芸である黄表紙を取り上げ、物語の中に描かれた食物と、実際の生活に用いられた食物との位相を考察するものである。当該文芸を取り上げることで、江戸の文芸創出の様相と、食文化における文芸の意義を顧みるためである。つまり、江戸の文芸がいかなる社会を基盤として生まれ、享受されたのかという文芸創出の様相、さらに、食文化の中で“食物を表現すること”の意義を明らかにすることが本研究の目的である。

黄表紙、錦絵など、江戸期の庶民文芸には、食物を“擬人化”し、それらの争い、合戦を描く物語が多い。そばがうどんを退治する黄表紙『^{うどん}そば化物大江山』(安永五年・1776)や、青物と魚の錦絵「青物魚軍勢大合戦之図」(安政六年・1859)がその例である。これらは、従前の文学・美術史研究では単なる滑稽文芸として捉えられ、十分な検討がなされないまま看過されてきた。一方で、食文化史研究においては、当時実際に用いられていた食材や料理を解説するための史料として利用されてきた。

しかし、なぜ食物を“擬人化”し対立させる物語がこの時期に多作されるようになったのか、描かれた食物の文芸表現の中での位置づけと現実社会の中での位置づけにずれはないか、といった問題点が残されている。本研究は、これらの問題を解決するため、庶民文芸の中でも黄表紙に描かれた食物の位置づけを考察するのである。

なお、黄表紙とは、安永四年(1775)から文化三年(1806)に出版された約二千種の草双紙、つまり絵入りの物語本である。本研究では、絵と文字の双方から江戸の「食」を読み解くことができるものとして、この黄表紙を素材とし分析を行うことにした。

畑 有紀

名古屋大学大学院人文学研究科 博士研究員

方法

本研究の方法は、以下の三点からなる。

①黄表紙の調査・翻刻および一覧表の作成

棚橋正博『黄表紙総覧』や「古典籍総合目録データベース」を用い、対象作品 27 点を選定した。これらを、東京都立中央図書館加賀文庫、東北大学附属図書館狩野文庫など、所蔵機関で調査し、翻刻(活字化)を行った。

②作中の食物をめぐる注釈・分析

翻刻の中から、頻出する食物の一覧表を作成し、作品間での影響関係はあるか、また、なぜそれらの食物が描かれたのか、といった観点から分析を行う。

③総合考察

①②の作業を経て、なぜ食物を“擬人化”し対立させる物語がこの時期に多作されるようになったのか、描かれた食物の文芸表現の中での位置づけと現実社会の中での位置づけにずれはないか、といった観点から考察する。

結果・考察

対象とした黄表紙 27 点を表 1 に挙げる。先に述べたように、黄表紙が安永四年から文化三年に出版されたものであることに鑑みれば、出版年代に大きな偏りは見られず、黄表紙の時代に満遍なく出版されていたといえる。

(1) 擬人化された食物

表 1 には、黄表紙の文字部分で擬人化された食物の数をまとめた。最も多くの食物が擬人化された作品は、寛政三年(1791)の『魚鳥塩梅吉』と享和二年(1802)の『和睦香之物』で 49 点、少ないものは寛政十年(1798)の『唯樽底抜』で 1 点の食物が擬人化されていた。

たとえば、『和睦香乃物』では、タイノズキ(セ

表 1：本研究で対象とした黄表紙

作品名	出版年		食物数	主題
化物大江山	安永五年	(1776)	11	争い (退治)
里家夜位大平栄	安永六年	(1777)	39	争い (合戦)
松茸売親方	安永七年	(1777)	18	争い
名代干菓子山殿	安永七年	(1777)	33	争い (合戦)
其数々酒の癖	安永八年	(1778)	10	争い (合戦)
腹京師食物合戦	安永八年	(1778)	12	争い (合戦)
諸事米之飯	安永九年	(1779)	24	争い
腹中能同士	安永九年	(1779)	15	争い (合戦)
見立御世話咄	安永九年	(1779)	21	争い
蟹牛房挾多	天明元年	(1781)	7	争い (猿蟹合戦)
もち餅屋	天明元年	(1781)	19	争い
頭てん天口有	天明四年	(1784)	6	その他
管巻太平記	天明八年	(1788)	5	争い (合戦)
芋世中	寛政元年	(1789)	10	争い
魚鳥塩梅吉	寛政三年	(1791)	49	争い (合戦)
花団子食家物語	寛政五年	(1793)	25	争い (合戦)
鬼殺心角樽	寛政八年	(1796)	2	飲酒
諺東埔寨掌	寛政九年	(1797)	9	争い (敵討)
唯樽底抜	寛政十年	(1798)	1	飲酒
心学芋蛸汁	寛政十二年	(1800)	2	その他
寵將軍勘略之巻	寛政十二年	(1800)	5	争い (合戦)
和睦香之物	享和二年	(1802)	49	争い (合戦)
通俗三呑志	享和三年	(1803)	12	争い (合戦)
五人切西瓜斬売	文化元年	(1804)	39	争い
荏土自慢名産杖	文化二年	(1805)	30	争い
妙黄粉殿道明寺	文化二年	(1805)	26	争い
茶漬腹御膳合戦	文化二年	(1805)	43	争い (合戦)

イゴ) /ボラ(オボコ) /ゲンゴロウブナ/コイ/
コダイ/山椒の芽/ウナギ/タコ/カツオ/フグ
/ヒラメ/長芋/慈姑/若菜/嫁菜/たんぼぼ/
里芋/孟宗竹/唐の芋/栗芋/八頭/えご芋/生
姜/わさび/山椒の粉/胡椒の粉/唐辛子の粉/

表 2：擬人化された食物

作品数	食物名	作品数	食物名
8	大根	4	芥子
6	ウナギ		劍菱(酒)
	慈姑		さといも
5	カツオ		西瓜
	さつまいも	タコ	
	唐辛子	とうのいも	
	蕎麦	豆腐	
		茄子	

山椒/辛子/柚子味噌/豆腐/蒟蒻/油揚げ/大
根/茄子/牛房/宮重大根/天王寺蕪/近江の日
野菜/京の水菜/岩附ねぎ/葛西の小松菜/清水
村夏大根/奈良漬/米の飯/麦/粟/稗が擬人
化される。

また、頻出する食物上位 15 点を一覧にしたのが
表 2 である。22 作のうち、最も多くの作品に共通
して見えたのは、8 作に表れた大根で、6 作にウナ
ギと慈姑、5 作にカツオ、さつまいも、唐辛子、蕎麦
と続く。

この表 2 に表れた食物について、なぜこれらの
食物が頻りに黄表紙に取り上げられたのか、同時
代の料理書における該当する食物の叙述を参照、
検討した。『献立部類集』(安永五年・1776)、『素人
庖丁』全三冊(初編 文政三年・1803、第二冊 文化
二年・1805、第三冊 文政三年・1820)、『年中番菜
録』(嘉永二年・1849)の三点を用い、調理方法を
「汁・煮・茹」「酢・和・浸」「焼・蒸」「生・漬」
「薬味・吸口」の五種類に分類したものを、表 3 と
して挙げる。

その結果、ほとんどの食物が三点の料理書のう
ち複数に調理法が記載されており、調理方法も多
岐に渡ることがわかった。たとえば大根は、三点
の料理書すべてに見え、『献立部類集』では「汁・
煮・茹」「酢・和・浸」「生・漬」の三つ、『年中番
菜録』には「汁・煮・茹」「生・漬」の二つの方法
が記載され、『素人庖丁』では、五種類の調理方法
すべてが用いられていた。このように五つすべて
の調理方法が記載された食物は他にない。また、
ウナギ・慈姑・カツオ・さつまいも・タコも、いず
れかの料理書に四種類の調理法が記載されている。

表 3：擬人化された食物の調理法

食物名	献立部類集	素人庖丁	年中番菜録
大根	汁・煮・茹 酢・和・浸 生・漬	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸 生・漬 薬味・吸口	汁・煮・茹 生・漬
ウナギ	汁・煮・茹 焼・蒸	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸	
慈姑	汁・煮・茹 酢・和・浸 生・漬	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸 炒・揚	汁・煮・茹
カツオ	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸 生・漬	酢・和・浸	
さつまいも	汁・煮・茹	汁・煮・茹 酢・和・浸	汁・煮・茹 酢・和・浸 生・漬 焼・蒸
唐辛子	生・漬 薬味・吸口	生・漬 薬味・吸口	
蕎麦			
辛子	酢・和・浸 薬味・吸口	酢・和・浸 薬味・吸口	
剣菱			
さといも	汁・煮・茹	汁・煮・茹 酢・和・浸	汁・煮・茹
西瓜			
タコ	汁・煮・茹 酢・和・浸	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸 生・漬	汁・煮・茹 酢・和・浸
とうのいも	汁・煮・茹		汁・煮・茹
豆腐	汁・煮・茹 焼・蒸 生・漬	汁・煮・茹 酢・和・浸 生・漬	汁・煮・茹 生・漬
茄子	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸	汁・煮・茹 酢・和・浸 生・漬	汁・煮・茹 酢・和・浸 焼・蒸

また、これらの料理書は、それぞれの料理や食材を季節ごとに記載している箇所もあるが、該当する食物は、特定の季節の料理に限定されてはいなかった。つまり、一年を通して広く食されていた食物だったといえる。

実際に、これらの食物が頻繁におかずとして用いられていたことは、日用のおかずのランキング表である、見立番付からも窺い知ることができる。見立番付は出版年の不明なものが多いものの、江戸後期から明治期にかけて大量に作られたと考えられる。見立番付「日用おかつの見立」（早稲田大学図書館蔵）もそのひとつであり、東の大関に「四季 大根みそしる」、東の前頭に「冬 油あげ大こん」、「切干大こん白あへ」、西の前頭に「四季 大

根塩さば」などが挙げられるほか、行司に「大根香の物」、差添人にも「大根なます」の名が見える。

このように、黄表紙の中で擬人化された食物は調理方法が幅広く、実際に庶民が調理していた可能性が高いものが多い。

その一方で、表 2 に挙げた食物の中で、三点の料理書のいずれにも見えなかったのは、蕎麦、剣菱、西瓜である。酒銘である剣菱、調理の不要な西瓜が、料理書に見えないのは自然なことであろう。蕎麦は、『料理物語』（寛永二十年・1643）などの料理書に製法が見える。しかし後述するように、ウナギも含め、家内での調理より、外食としての意味合いが強かったように思われる。

(2) 描かれる食物の組み合わせ

先にも述べたように、最も多くの食物が擬人化されたのは『魚鳥塩梅吉』、『和睦香之物』で、49 点の食物が見られた。これらはどちらも魚類と鳥類、または魚類と青物類が合戦を行う物語であった。

一方で、擬人化される食物が最も少なかったのは、寛政十年（1798）の『唯樽底抜』である。同作は、人が酒に酔うと、座敷は盃や皿で取っ散らかり、服を脱ぐ者が現れるといった事象を酒の精の仕業として解説するもので、酒のみが擬人化されるものであった。同様に、寛政八年（1796）の『鬼殺心角樽』も飲酒時に起こる事象を酒の精によるものとし、これと対比する形で餅の精が描かれ、酒と餅の 2 点が擬人化される。

このように、食物を擬人化する黄表紙には物語の大筋に一定のパターンがあり、描かれた食物の数とも関連があることが窺われる。そこで、各作品の主題についても目を向けたい。表 3 には、黄表紙 27 点の主題もまとめているが、次のように分類できる。

(ア) 食物同士の争い 23 点

うち、魚類 対 青物（精進物）類 4 点
 外食 同士 3 点
 銘酒 対 悪酒 2 点

(イ) 飲酒時の事象の解説 2 点

(ウ) その他 2 点

(イ) 飲酒時の事象の解説は、先に挙げた二作

のみで、対象作品のほとんどは、(ア)食物同士の争いに分類できる。例として、安永六年(1777)の『里家夜位大平栄』の梗概を挙げる。

遊女さといものもとへ通っていたカツオは、さといもを茄子に取られてしまい、恨みに思う。そこで、カツオとその手下ウナギは茄子を待ち伏せするが、誤って牛房を叩き殺してしまう。これをきっかけに、魚類と青物類が対立し、合戦が始まる。両軍とも負けず劣らずの戦いを繰り広げたところで、双方に縁があるというカモが登場し、カツオには「きじ焼き」、茄子には「しぎ焼き」という、鳥の名前の入った料理名を与え、双方仲良くするようと、和睦を結ばせる。

このような合戦のほか、『諺東埔寨掌』(寛政九年・1797)では、まくわ瓜・茄子の兄妹が、父母(南瓜・白瓜)を殺した唐茄子への敵討を果たす物語が描かれる。また『見立御世話咄』(安永九年・1779)では、林檎と慕い合う蜜柑に柘榴が横恋慕し、蜜柑を奪って逃げるも、林檎の父・梨によって蜜柑は助け出され、晴れて林檎と蜜柑が夫婦になる。合戦や敵討とはいえずとも、食物同士が争うさまが描かれるのである。

争う食物の組み合わせは、この魚類と青物(精進物)類の組み合わせが最も多かった。食物が争う古い例としては、御伽草子『精進魚類物語』がよく知られるが、これもまた魚類と青物類の合戦である。上方子供絵本『軍舞』(寛文八年・1668)中の「うおがせん并しやうじんもの」や、『魚類青物合戦状』、『精進魚類問答』(いずれも江戸中期～後期の写本)など、類似した物語も多く、今回取り上げた黄表紙もそのような先行作品の影響を受けて成立したものと思われる。

次いで多い組み合わせは、外食に関わるもの同士だった。安永五年(1776)の『化物大江山』、文化元年(1804)の『五人切西瓜斬売』、文化二年(1805)の『茶漬腹御膳合戦』がこれにあてはまる。『化物大江山』は、源そばこがうどん童子を討伐する「酒呑童子」説話のパロディである。砂糖団子が大福を倒し、屋台店の親玉になろうと企てる『五人切西瓜斬売』、近年繁盛している茶漬飯屋を一膳飯

屋が滅ぼそうとする『茶漬腹御膳合戦』といったように、これらは、食物そのものの争いに主眼が置かれているのではない。蕎麦屋とうどん屋、屋台物同士、一膳飯屋と茶漬飯屋、という外食店同士の争いなのである。実際に『茶漬腹御膳合戦』では「大森の一膳飯屋」、「福山の茶漬け屋」、「親父橋、今川橋などの八文飯」など、具体的な地名や店名が明らかにされている。

また、銘酒と悪酒の組み合わせも、安永八年(1778)の『其数々酒の癖』、天明八年(1788)『管巻太平記』に共通する。これらはいずれも、銘酒である剣菱が、悪酒を討伐しようとする物語である。

このほか、特徴ある組み合わせを持つ作品として、安永八年(1778)の『腹京師食物合戦』を挙げる。同作は、蛇塚蛇五衛門という人物が、食べ合わせが悪いといわれている食物を食べてみた結果、腹中で食物同士の争いが起こるといふ物語である。ここでは、河豚汁と餅、鰻と寿司、西瓜と和中散、さつまいもと反魂丹、ほうれんそうとお歯黒、鯉と秋海棠の葉、という六種が、食べ合わせが悪い食物として登場する。

この食べ合わせ(合食禁)について、石川寛子氏は、江戸時代の食物本草書に示された食べ合わせの悪い食物を調査した結果、複数の文献に重複するものは少ないという(石川寛子・竹内富美子/1978・1980)。今回上記した食べ合わせの典拠を調査したが、すべての組み合わせを記述した書は見つかっていない。ただし、西瓜と和中散、さつまいもと反魂丹、という組み合わせは、同時期の咄本『笑長者』(安永九年・1780)にも見え、これらを食べ合わせが悪いものとして認識していた人々が一定存在したことが推察される。元来本草学が範疇としていた食べ合わせ(合食禁)の知識が文芸の生成に関わっていた事実は、本草学の学知が庶民に浸透していたことを表しているという点で、興味深い例である。

上記のことから、食物を擬人化する黄表紙は、多くの人々が認識し、実際に使用していた食物を中心として、魚類対精進物類、屋台物、銘酒対悪酒、などといった観点で食物を選択していることが窺える。

一方で、料理や調理法は、物語の大筋にあまり反映されていない。寛政十二年(1800)の『心学芋

蛸汁』は、タコと、タコに食べられてしまったいもが、それぞれ人間に生まれ変わる物語である。書名にもある「いもたこ汁」という料理は実在しており、先述の「日用おかづの見立」西の前頭に「いもたこ汁」の名が見え、家内で作られた料理であったと考えられる。しかし、この『心学芋蛸汁』を除いては、作中の食物全体でひとつの料理を作るような組み合わせのものはなかったのである。

(3) 場面ごとの食物の組み合わせ

ただし、ひとつひとつの場面には、料理や調理方法が反映された箇所がある。たとえば、先に挙げた『里家夜位大平栄』のカモによる仲裁の場面（十三丁ウ・十四丁オ）では「きじ焼き」、「しぎ焼き」といった料理名が、魚類・青物類両軍の幟に見える。加えて、牛蒡が叩き殺される様子を描く場面（五丁ウ）は、「たたき牛房」を表現していることが読み取れ、合戦の場面（十二丁ウ・十三丁オ）では、いも（やまのいも）がとろろを流して魚類を絡めとる様子が描かれる。

このほか、『化物大江山』には、蕎麦・大根・鰹節・唐辛子・陳皮が描かれる場面（一丁ウ・二丁オ）、これら蕎麦と薬味に加えてうどん・胡椒が描かれる場面（八丁ウ・九丁オ）が見える。このような料理とその薬味の組み合わせは、安永九年（1779）の『諸事米の飯』に、麦飯・すまし・だいこん・ねぎ・唐辛子などが描かれる場面（二丁ウ・三丁オ）、うどん・胡椒が描かれる場面（四丁ウ）などが挙げられる。

このように、各場面に絵として描かれた食物の組み合わせでは、料理を意識したものが複数確認できた。ただし、描かれた人物が何を擬人化したものであるかを判別するのは難しく、すべての人物を特定するには至っていない。

しかしながら、現在判明している中で、複数の黄表紙に共通して描かれる食物の組み合わせに、ウナギとやまのいも（ながいも）が挙げられる。この組み合わせは、寛政元年（1789）の『芋世中』、享和二年（1802）の『和睦香之物』、文化二年（1805）の『妙黄粉毘道明寺』の三作に確認できる。中でも『芋世中』では、やまのいもが、自身が通っていた遊女・お里が一口（いづれも、さといもを指す）と駆け落ちしたことを知り、怒りでウナギとなって

しまう場面（二冊 二丁ウ・三丁オ）が描かれている。「やまのいもがウナギになる」というのは、起こるはずのないことが実際に起こるという意味のことわざで、小峯和明氏によって、御伽草子『四生歌合』や狂言「成上り」など、中世から使われていることが既に指摘されている（小峯和明／1998）。前述の通り、黄表紙の挿絵についてはさらなる検討が必要であるが、この組み合わせが複数の作品に見える点からは、挿絵には、料理や調理方法も部分的には用いられているものの、ことわざや言葉遊びの観点から十分に分析する必要がある。

おわりに

本研究では食物を擬人化する黄表紙 27 点の翻刻と、描かれる食物の位置づけを検討した。黄表紙の中の食物は、料理書にも頻出するものがほとんどであり、特に多様な調理方法がある食材であった。また、黄表紙は毎年正月に刊行されるものであるが、作中の食物は、特定の季節に限定されてはならず、一年を通して家中で作られていたことが窺われる。

つまり、黄表紙の中に描かれたのは、江戸庶民の食卓に並んでいたであろう食物であり、加えて、流行の外食も目立つことに鑑みれば、黄表紙は庶民の目や舌に触れることが多い食物を描き、庶民生活を反映したものということができる。しかしながら、多くの物語の主題は、『精進魚類物語』に始まる食物の争い、特に魚類と青物類の争いであり、先行する文学や言葉遊びとの関連性が窺われる。したがって、江戸の人々は、先行文芸の話型を用いながら、随所に実際の料理や食卓の様子を散りばめることで、食を文芸として楽しんでいたと考えられる。特に、本草学の学知である食べ合わせの情報までもが文芸として楽しまれていた点は、本草学の発展、また、出版によってさまざまな知識が庶民に広まっていたことを考える上で興味深い。

ただし、今回研究期間では、資料の翻刻が中心となってしまう、特に黄表紙の挿絵に関する詳細な分析を行うことがかなわなかった。今後、該当する黄表紙の挿絵を読み直すことで、実際の料理や調理方法を示すような箇所はないのか、また、その当時の社会状況や流行とどのように関わっているのかを検討し、文学と食との連なりを明らかに

してゆきたい。

主要参考文献

- 棚橋正博（1986～89）『黄表紙総覧 前篇・中篇・後篇』青裳堂書店
- 伊藤慎吾（2017）『擬人化と異類合戦の文芸史』三弥井書店
- 小峯和明（1998）『中世説話の世界を読む』岩波書店
- 小林美和・富安郁子（2012）「御伽草子『月林草』にみる室町期の食文化（上）—擬人表現に嵌め込まれた食の実際—」『帝塚山大学現代生活学部紀要』8号：1-10
- 沢井耐三（1993）「翻刻と解題『魚類青物合戦状』・『さかなあを物大合戦』」森川昭（編）『近世文学論輯』和泉書院：481-492
- 石川寛子・竹内富美子（1978）「我が国における食慣行調査（その一）—『合食禁』の実態—」『武蔵野女子大学紀要』13号：1-13
- 石川寛子・竹内富美子（1980）「我が国における食慣行調査（その二）—『合食禁』の実態—」『武蔵野女子大学紀要』15号：133-145
- 宮尾しげを（編注）（1971）『江戸小咄集2』平凡社