

古代・中世における共食と身分

Class Consciousness and Practices of Eating Together in
Ancient and Medieval Japan

原田信男

①古代における共食と身分

共食と誓約行為／神々との共食／

大嘗祭における共食／大饗における共食

②中世における共食と身分

御成における共食／在地における領主の共食／

村々における共食／古代・中世における共食の構造

【論文要旨】

基本的に人々が共同で飲食する場合には、それぞれの構成員の身分や社会関係などが、席次や食事内容などに反映されることが多い。さまざまな身分の人間を抱えて催される祭礼や儀式などでは、特に複雑な人的構成を持つことになるが、同一な身分集団の場合には、比較的単純に同じものを同時に体内に取り込んで、誓約などを行い集団としての精神的な一体化が図られることになる。

前者の場合には、同じような食物でも内容を変え、同じ場所であっても主席からの遠近を違え、または時間を微妙にずらすことによって、全体としての共同性を保ちながらも、内部でそれぞれの差異を強調して、参加者の身分関係が表現されていた。また後者の場合には、一致団結して強硬な行動に出る一揆などの際に、一味神水などと称して神聖な神の水を一同が一気に飲む、という一種の誓約行為が採られたのである。

小稿では、こうした共同飲食の在り方のうち、特に前者について、①神と天皇、②天皇と貴族、③貴族と武士、④将軍と大名、⑤在地領主と農民、⑥有力農民と一般農民、といったレベルで検討する。すなわち、それぞれのケースについて、古代から中世にかけての身分秩序の在り方が、祭礼や儀礼の際における共同飲食の場に、どのように反映するのかを見ていくこととしたい。

さらに儀式などの際に、身分の高い者から低い者への食物贈与である『下し物』を中心に分析すると同時に、さまざまな贈答儀礼の中に、武力の誇示や衣食住などの保障を象徴するような構造があることに注目する。しかも、上記のような儀式が、それぞれ単独に完結しながらも、実際には重心円的な構造を持って関連し合い、古代もしくは中世社会の身分秩序が、全体として維持されていたことが重要である。

①……………古代における共食と身分

共食と誓約行為

一般に共同飲食（以下、共食と略す）の場面には、それぞれの構成員の身分や社会関係などが、如実に反映されている。すなわち儀式などでは、重層的な身分関係を表現するため、かなり複雑な共食の構造が採られ、席次や食事内容が厳格に区分されることになる。しかし、この基本にあるのは、実に単純な原理で、日本に限らず古くから諸民族に共通する観念であった。つまり、同じ食物を、それぞれの眼の前で、同時に「身体」に取り入れる、という行為を通じて、同じ「心」を共有することを目的とした。さらに儀式では、同じような食物でも内容を変え、同じ場所であっても位置などを違え、時間を微妙にずらすことによって、全体としての共同性を保ちながら、内部でそれぞれの差異を強調して、身分関係を表現することになる⁽¹⁾。

まず最も単純な共食の原理については、古代の文献史料が乏しいため、広く中世に行なわれた^{イチ}一味神水の例から見てみよう。中世に始まる一味という言葉は、今日でも「悪党一味、などといった形で用いられるが、もともとは、同じ味の物を食べて心を同じくすることで、中世の文書などに頻出する一味同心の意と考えられる。『源平盛衰記』には、安元3年（1177）に、加賀国（現・石川県）の白山神社の僧兵たち1,000人が、比叡山延暦寺に神輿を担いで、強訴を行う時の様子が描かれており、「各白山権現の御前にして、一味の起請を書き、灰に焼て、神水に浮めて之を呑む。身の毛堅ちてぞ覚えける」とある⁽²⁾。彼らは協議して、同一行動を採ることが決定すると、白山神社の前で一味の誓約書を書いて、これを焼き灰を神聖な水に浮かべ全員が飲む、という誓約の儀式を行っている。これは強訴の参加者が、実力行使を目の前にして、心を同じくするために神の水を飲む、という一種の共食を行ったもので、互いの団結を図るための誓約行為に他ならない。

こうした一味神水の儀式は、一致団結して強硬な行動に出る一揆や、強訴などの領主への抵抗の際に、盛んに行われた⁽³⁾。中世には、一揆的な行動に限らず、土地の丈量作業など、嘘や偽りなどがあってはならない場面においても、一味神水が実施された⁽⁴⁾。例えば応永元年（1394）11月16日の官省符莊廿村百姓起請文案には、端裏書に「官省符大検注百姓等呑之起請文案」と見え、本文にも「於正文者、護法裏書之於神通寺御宝前、以麗水呑之」とある。すなわち紀伊国（現・和歌山県）官省符莊で、莊園領主・高野山によって、年貢納入の基礎となる検注作業が行われ、実際に土地を計量する際に、土地を所有する農民たちに一味神水を強要している⁽⁵⁾。これは検注を不正なく実施するためのもので、神の水を共に体内に取り入れる、という一種の共食行為を通じて、重要な誓約を取り交わしているのである。

一味神水は近世においても行なわれたが、これに似た誓約行為は、古代から存在していた。『続日本紀』天平宝字元年（757）7月4日条には、「庭中ニテ礼ニ拜シ天地四方ヲ共ニ歃リ鹽汁ヲ誓テ曰ク」とあり、当時の政界の実力者・藤原仲麻呂を倒そうとする反乱計画が起こった時には、橘奈良麻呂を初めとする計画参加者たちが、太政官院の庭で、お互いに塩汁をすすりあって武力決起を誓い合った、としている⁽⁶⁾。こうした誓約の例は日本以外にもあり、中国では塩汁の代りに参加者相互の血液が用いられ、いわゆる血盟という誓いの方法が採られた。これが日本では、血で

はなく塩汁に変わるが、ここでも明らかに、塩汁という同一の飲食物を、参加者一同が同じ場所で同時に飲んでいることから、一味神水の原型をなす誓約行為と考えることが出来る。

それゆえ、中世の一味神水という一種の共食行為は、古代から行われていた誓約の儀式、と見なしてよいであろう。しかし、こうした共食による誓約行為が成立するためには、その前提として、同じような食物を共に体内に取り入れることが、生活や精神を同じくするものだ、という観念が成立していることが必要となる。共食の観念は、食物が重要な位置を占めた古い時代ほど強く、特に食物を調理するための火が、非常に重要な問題となる。例えば中世の食肉穢は、火によって二転もしくは三転し、他人へも伝染するが、火の観念はかなり古い時代からのもので、すでに神話の世界に登場している。

『古事記』には、日本を生んだイザナミとイザナキの物語に、死者の世界である黄泉の国に迷い込んだイザナミが、死者と同じ火で煮炊きした食物を摂ったため、生者の世界に戻れない、とするいわゆる「黄泉比良坂」の話がある⁽⁷⁾。食物を調理する火に対する信仰は、世界の諸民族に共通する点も多く、非常に古いものと考えられている。この黄泉戸喫の話も、国産み神話の一部であることが重要で、おそらく弥生ぐらゐまでは、十分にさかのぼるものと思われる。こうした神話の存在は、共食によって共同意識が育まれる、という観念が、すでに古代日本に成立していたことを、明らかに物語っている。それゆえ古代から、共食を媒介とした誓約行為が存在していた、と考えてよいだろう。

共食に関して『日本書紀』継体天皇21年(527)6月3日条には、筑紫国(現・福岡県)の国造・磐井の反乱の記事に、「共器にして同食ひき」という興味深い表現がある。すなわち大和朝廷の使者として鎮圧に赴いた近江毛野臣に対し、磐井はかつての友人として、一緒に同じ食器で同じものを食べていた仲である、と述べている⁽⁸⁾。同じ器で同じものを食べることが、親しさの象徴として表現されている点に注目すべきであろう。また古代には、外国からの使者を迎えるために、共食者の制があった。『延喜式』治部省には、外国から使者などが日本に来た場合に、共食者2人を設けることが定められており⁽⁹⁾、実際に『日本書紀』雄略天皇14年(470)4月朔日条や推古天皇18年(610)10月17日条には、共食者に関する記事が見える。これは単なる饗応ではなく、言語や風習を異にする外国の使者に対し、共食を通じて互いの意志の疎通を図ろう、とする儀式であったと考えられる⁽¹⁰⁾。いずれにしても、共食によって親近感を深めようとする思想が、古代日本に存在していたことが窺える。

神々との共食

昔から人々の生活の中心には、神々がいた。神は人間にとって、生活を守ってくれる不可欠の存在であった。それゆえ人々は、事あるごとに神を祀ったのであるが、この場合に、人間の生活の最も基本である衣食住は、特に重要な位置を占め続けてきた。祭祀においては、まず神が降りてくるための社を設け、柱を建て縄を張るなどの準備しなければならない。これは神の住にあたるもので、次に神の衣服としての幣帛^{ヘイボウ}を用意し、最後に神の食物としての神饌^{シンゼン}が捧げられる。こうして神の衣食住を整えた上で、丁重にもてなすことにより、人間の衣食住もまた不足なく供給されて、生活の安定に繋がる、と人々は長い間信じ続けてきたのである。なかでも神饌は、神々の祭りにおいて、非常に重要な役割を果たしていた。

神饌は、古語でミケといい、ミは御すなわち尊い神、ケは食の意で、御食(御饌・御膳・御飯)

とも書き、神前に供える食物を意味する。つまり神をもてなし慰めるための食事が神饌であるが、具体的には、神への食物を捧げる行為を指す⁽¹¹⁾。こうした神饌の献供は神への感謝の表現であるが、基本的に神の与えてくれる恩恵は、生活全般に関わるものであったと思われる。なかでも食物は、人間の生存の根本に関わるもので、人々が最も期待したのは、まさしく豊かな食物の恵みに他ならなかった。なによりも祭祀は、食料の獲得を円滑に行うための祈りの儀式で、食料生産の停滞は集団死亡の危機を意味する。多神教的な日本社会では、さまざまな食物生産の神が、地方ごとに存在していた。そのため神によって捧げる供物が異なり、それゆえ神饌の内容も神社によって実に多彩であった。

これらの神饌では、初穂が重視されるが、これはおそらく農耕の発展に伴って定着した用語で、もとは初物の意であったと思われる。日本の天地創造神話における初代の神は、天之御中主神であるが、次の神は高御産巢日神は、その次は神産巢日神となっている。このうち後の二神の神名のムスビは、実を結ぶの意で、生物の発育つまり動物・植物の繁殖や作物の豊かな稔り、に対する信仰を表すものと考えられる。

すなわち採取・狩猟・漁撈・農耕といった生産活動の、より豊富な成果を期待するもので、食料に対する素朴な信仰が、神に供物を捧げて代りに豊かな見返りを期待する儀式としての神饌を産んだのである。この場合に、神への捧げものは、その年の最初に取れたものが望ましく、1年のサイクルのうちで、一番最初に手にすることができた獲物や作物が、祈願のための供物として最もふさわしいものであった。これが初穂であるが、農産物に限らず、狩猟や漁撈の獲物を、山の神や海の神に、初穂と称して捧げる場合もあった。動物・植物を問わず農耕を含めて、より豊かな自然の生成物の獲得のために、その年の最初の収穫物を、それぞれの神に供えることが、神饌の基本だったのである。

こうした神饌は、それぞれが祀る神々の性格と、その神社の歴史的な事情とによって、内容や作法も実にさまざまであるが、いくつかの種類に分けることが出来る。基本的には、米・酒・餅・海魚・川魚・野鳥・水鳥・獣類・海藻・野菜・果物・塩・水、などといった供物が捧げられた。ただ明治初期の神祇制度の改革で、かなり神饌の画一化が進んだという事情もあったが、古くは神社によって、それぞれに異なっていた。なお供物についても、収穫物をそのまま捧げる生饌と、煮炊きした調理済みの熟饌、さらには精進物のみの素饌などの形態がある。今日の神饌では生饌が主流を占めているが、古くはそのまま食べられる熟饌が中心で、魚鳥や獣類も多かった、と考えられている⁽¹²⁾。

また供え方には、散供神饌・饗応神饌・供覧神饌などがある。これらの供え方は、そのまま神饌の発展過程を示すものとも思われ、神饌の意義を考える上で、非常に示唆的である。例えば散供神饌は、最もプリミティブなもので、神秘的な神に食物を供えることに主眼が置かれ、節分の豆まきのように、地面などに散らす方式が採られる。これに対して、饗応神饌は、神をもてなす饗応の形を採るもので、葉盤や折敷・高杯などを用いて、人間と同じような食事の形式で供える。これが最もポピュラーな神饌であるが、最後の供覧神饌は、食事の内容を神に見せることを強く意識したものであり、それゆえ大嘗祭などのような大掛かりな儀式では、箱庭に多くの供物を積んだように見せる庭積神饌が用いられた⁽¹³⁾。

このような神饌の供え方のうち、原初的な散供神饌を除けば、饗応神饌と供覧神饌には、明らかに人間の食事を意識した部分がある。単に食物を神に供えればよい、というのではなく、神々との共食を意図していたことが窺われる。一般に祭祀においては、神饌という食物献供を通じて、祭りを司どる神主が、神と意志の疎通をはかることになるが、その他の人々にとっては、これだけでは不十分であった。神饌として神へ供された食物は、一定の時間を経た後、祭祀に関わった人々全員に、^{ナオライ}下ろし物、として、食されることになる。このため最も一般的な饗応神饌では、人間の食事に近い形態が採られたのである。これが直会と呼ばれる行事で、今日では神事のあとの宴会のように考えられているが、本来は祭祀の中心部分でもあった。

すなわち神が食した神饌の品々を、司祭者である神主を初めとする人々が食べる、という直会の儀式を通じて、神と人々が共食を行ったことになる。つまり神主が主導する直会という神人共食の場において、祭祀に参加する人々が、神と同じ物を食べることで、神との一体化が図られる。こうして祭を催した人々は、神を手厚くもてなし、近い存在となったことで、神からも恩恵をこうむる資格を持つことになる。おそらく直会は、ナムリアイツつまり相嘗の意で、神と人がお互いに食べ合う行為を指すもの、と考えられる。神に最高の貴重な食物を捧げて、神への感謝を示した上で、共に催す神饌と直会という神々と人との饗宴こそが、神を身近に感じ、神の恵みを期待するための祭祀における重要な要素、と考えられていたのである。

大嘗祭における共食

毎年秋に行われる新嘗祭に対して、新天皇が執り行う最初の新嘗祭が大嘗祭で、米を中心とした収穫儀礼であると同時に、天皇の即位儀礼や各地の豪族たちの服属儀礼としての性格を合せ持っていたことについては、既に指摘したことがある⁽¹⁴⁾。ここでは大嘗祭という国家の最も重要な祭祀に、共食がどのように組み込まれ、どのような儀式的構造を有しているのか、を考えてみたい。先にも見たように、いわゆる踐祚大嘗祭の原型が成立するのは、天武・持統期であるが、その内容については、『延喜式』や『貞観儀式』から詳しく窺うことが出来る。これに沿って、しばらく大嘗祭の概要を、食の問題を中心に検討していきたい⁽¹⁵⁾。

天皇が代って大嘗祭の必要が生じると、まず悠紀・主基の国郡が、それぞれ東国・西国から占いによって定められ、新穀を献ずる斎田の決定がなされる。大嘗祭が近づくと、東西の斎田に拔穂使が派遣され、その土地の有力者が御稲を司どる稲実公に任じられる。この拔穂の儀は、初穂儀礼であるニイナメを基礎としたものと思われ、御膳の八神が祭られる。また新穀に添える魚介類などの御贄である由加物などが、指定された国から献じられて、徐々に準備が整えられる。大嘗祭の中心儀式は、必ず11月の下（もしくは中）旬の卯の日に行われるが、『養老律令』神祇令では、その1ヵ月前からは、穢れを払うための斎戒を厳重に行い、とうぜん肉食についても、これを禁止する旨が定められている⁽¹⁶⁾。

大嘗祭においては、ほかの祭祀と同様に、食のみならず住や衣も重要な構成要素と見做された。住居にあたる大嘗宮が造営され、神の寝具や装束にあたる神服も貢納される。もちろん神の食事である神饌の供進が、祭儀の中心となり、大嘗宮に設けられた悠紀殿・主基殿で行われる。悠紀国・主基国の2つの斎田からの新米で造った、飯（強飯）と粥（姫飯）と酒（白酒・黒酒）を中心として、水・菜・果物・鮑と若布の汁・鮑と海松の羹などといった神饌の供物が、それぞれの殿舎で神

に捧げられる。新たな天皇は、これらの御膳を神に薦^{スス}めた後、これを享^ウけて神々と対座し、神饌の新穀と新酒を、みずから食^{タベ}し嘗^{センキョウ}るとい^ウ薦^{スス}享^ウの儀を行う。これは一種の直会で、これによって天皇は、神と食事を共にしたことになる。

さらに卯の日の本儀が終了した翌日には、辰日節会が催される。神と共食した天皇が、皇太子以下五位以上の臣下と行う饗宴で、この時に諸国からの別貢品が献じられる。また臣下を代表して中臣氏が、天神寿詞^{アマツヨゴト}を奏上し、天皇を讃えてこれに忠実に仕える旨を表明する。神と一体化した天皇と国家の高級官僚が、共食することで、臣下として天皇への忠誠を誓うと同時に、神々からの恩恵に浴する資格が与えられる。この饗宴では、献に合わせ各地の風俗の歌舞が披露されるが、これは、それぞれの国々に対する天皇の支配権を、公的な場で認めたことを意味するもので、一種の服属儀礼と考えられる。そして最後に、悠紀国を初めとする東国の国司以下に、天皇から禄が贈られ、その支配下にあることが確認される。

また翌々日には、ほぼ同様の内容を持つ巳日節会が行われる。前日との違いは、天神寿詞がなく、東国の悠紀国が西国の主基国に変る点で、これによって畿内を中心として、東西の国々がもれなく天皇に従うところとなる。こうして二日にわたって行われる東西の悠紀・主基からの新穀の献上には、まず収穫物を天皇に納めることを誓うという目的があった。また同時に、薦享の儀における神人共食によって、農耕神との唯一最高の交感者となった天皇から、霊力の一部を授かり、今後の豊饒を期待する、という農耕儀礼としての意義が込められている。いずれにせよ辰日と巳日の節会を通して、日本の西や東の国々が天皇の支配下に入り、天皇を通して神の恩恵に預る、という大嘗祭の儀式の基本部分が終了する。続いて最後の午の日には、豊明節会^{トヨノアカリノセチエ}が開かれる。ここでは列席者がさらに増加し、功績のあった役人の昇進が行われるなど、官僚秩序の確認がなされる。その後の饗宴でも、献に合わせ国栖舞や久米舞が披露され、天皇を讃え服属の意を表して儀式が終わる。

以上が大嘗祭の概要であるが、ここには国家の支配における儀式と饗宴の関係が、如実に示されている。国家の祭祀権を有する天皇は、支配下に置いた東西の国々から、新米を初めとする生産物を貢納させ、これらを神に捧げる司祭者としての役割を演じる。この時の神人共食によって、限りなく神に近付いた天皇は、さらに本儀の後に、諸国の有力者である家臣たちとの共食を行い、神から与えられた霊力の一部が、彼らに授けられることになる。こうして神と接触した天皇は、諸国の有力者を媒介として、最終的には租税の貢納者である国民に豊饒という恩恵を与える、という構造を大嘗祭は有していた。こうした二重の共食を繰り返すことによって、神と天皇、天皇と貴族・有力者、とがそれぞれ結ばれると同時に、饗宴の参加者たちは、国家の構成員としての一体性を強調した。高級官僚が寿詞を奏上して天皇を讃え、全国各地の有力者は別貢品を捧げ、国舞や国々の風俗歌を披露することで服属を誓う代りに、天皇は禄を与え位階を確認することによって、国家内部の秩序上に彼らを位置付けたのである。

こうして国家最大の儀式にまで高められた大嘗祭には、また支配のために必要な軍事力の誇示という役割も与えられていた。古代には、武力を意味する儀仗と、威容を誇示する儀威とが、権力の二大象徴であったが、両者が揃って参与する儀式は、元日の朝賀と大嘗祭の即位礼の時だけである。新たに設営された大嘗宮に、儀仗として太刀や弓の兵器を携えた武官があたり、儀威には武装した文官が、宝物を持って威厳を示す役割を担った、とされている。新たな天皇の誕生を祝い、その権

威を全国に知らしめる大嘗祭には、天皇が米を初めとする農業生産を司ると同時に、内乱防止もしくは外敵からの防禦のための軍事力を有していることを、改めて参列者に示す必要があった。大嘗祭とは、こうした文武双方の力を誇示することで、天皇権力の安泰化を図ろうとした実に複雑な構造を持つ国家最大の儀式だったのである。

大饗における共食

大嘗祭が天皇の儀式であるとするなら、これを直接支えた高級貴族が執り行う儀式が、大饗^{ダイキョウ}である。大饗には、二宮大饗・大臣大饗・大将大饗などがあり、大臣や大将に任じられた際や正月などに、大規模な饗宴が催された。だいたい10世紀初めの延喜年間頃から行われ、初めは正月大饗が中心であったが、その後、任大臣大饗が盛んになる。この儀礼は、大臣に任じられた時などに私邸で開かれることから、基本的には私的な性格の饗宴と考えるべきであろうが、極めて大規模に行われ、三位以上の貴族の相伴役の派遣や、禄物の下賜などを伴うなど、公的な要素も強く認められる。

例えば、任大臣大饗の場合には、皇族である親王クラスが、正客である尊者として招かれ、大臣の部下となる太政官の官人全てが、一般の客として列席する。儀式は拝礼と饗宴とに分れるが、なかでも後者は正式な宴座と芸能を伴う自由な穩座、という二つの饗宴から構成される⁽¹⁷⁾。特に宴座の場合には、官位に応じた共食の作法が定められており、他にも住にあたる大饗装束の設営、衣にあたる綾や布などの禄物の下賜が行われるなど、大嘗祭と同様に、衣食住に関する要素については、全て取り入れられている点が重要であろう。

ただ大嘗祭とは異なって大饗は、中国の影響をかなり強く受けており、机である台盤や椅子も用いられた。さらには箸のほかに匙^かも添えられ、料理数も中国風に偶数で、油で揚げた唐菓子なども食卓に並んだ。しかし大饗の料理自体は、神饌の内容に近く、基本的には日本風の食事に、中国の食事作法などを採り入れたものがほとんどである。また日本の普段の生活では、床面に膳を用いたり、汁物でも椀を持って箸を使うなどしていたことから、台盤・椅子や匙は、その後の生活の中には定着しなかった。中国風の食事様式は、貴族の儀式のなかでのみ採用されたに過ぎず、唐菓子にしても、獣肉や油のような濃い味を多用しているためか、やはり普及には至らなかったようである。

また大饗には、厳しい食事作法の決まりがあったことが窺われる。関白・藤原忠実の故実・故事談を筆録した平安末期の『中外抄』には、「人は食物様を不知也……皆有差別、而近代之人全不知之」とあり、物によって皆食べ方が違うのに、最近の人は食べ方を心得ていない旨を嘆いている⁽¹⁸⁾。これに関連する話として、『古事談』には「徳大寺大饗、宇治左府令向給之時、如法令食給云々。事畢之後、別足の食様見習ハムトテ、人々群寄見ケレバ、継目ヨリハ上ラスコシツケテ切タリケルヲ、カマリタル方ヲ、一口令食給タリケリ」とある⁽¹⁹⁾。すなわち忠実の子・藤原頼長が、徳大寺実能の孫・実定の邸での大饗の席で、実に見事に故実通りの食べ方をして見せ、さらに饗宴の最後には雉の股肉が出たため、頼長の食べ方を見習おうとして、多くの人が群がり集まったが、これもまた作法通りに食べて見せた、という話になっている。平安期に成立した食事作法は、大饗などの儀式の際には、特に厳格に適應されていたのである。

もちろん大饗には、莫大な費用が継ぎ込まれ、当時権勢をふるった貴族の経済力が誇示された。例えば『兵範記』保元2年(1157)8月9日条には、同月19日に行われる藤原基実の大臣大饗の準備に関する記述があり、「明日癸卯、被始料理所」と見え、「上客料理所」が設けられ、9日も前か

ら料理が始められていることが分かる⁽²⁰⁾。また当日条は饗宴の様子に詳しく、赤木の台盤が13も並べられ、これに白い絹布を敷き、折敷や朱漆の鉢などに料理を盛ったことなどが記されている。ここでは、この先例となった永久4年(1116)の藤原忠通の大饗の献立を、共食という観点から見てみたいと思う。これは、京都東三条の藤原氏邸の母屋で行われたが、同じく正客の前には赤木の台盤が並び、食器は全て銀製のものが用いられるなど、実に盛大な大饗が催された。

この時の献立が、『類聚雑要抄』に収められており、その内容を一覧表にしたものが、表1および図1である⁽²¹⁾。これに明らかなように、全員が同じ献立を食するのではなく、料理の内容は次の四つのランクに別れていた。Aは王族の正客である尊者のためのもの、Bは三位以上の高い地位にある陪席の公卿のもの、Cは身分は高くはないが重要な政務に携わる小納言・弁官クラスのもの、Dは主人のもの、となっている。大饗の献立については、まず飯と調味料である四種器が、目の前に箸・匙と共に置かれ、これに生物・干物・唐菓子・木菓子が並ぶ、といった構成であった。このうちには魚鳥類も多いが、器の大きさや並べ方から、特にメインの料理があるわけではなく、それぞれの料理がほぼ対等の比重を持っていたことが窺える。

問題は献立の内容であるが、AからDまでかなり異なっている。調味料にしても、最も微妙な味わいを持つ醬は、AとBだけである。最も豪華なAの場合では、生物16種を初めとして計28種、B

表1 永久4(1116)年大饗献立

献立	A	B	C	D
身分	正客	陪席の公卿	小納言 弁官	主人
四種器	(1)飯[メシ](2)酢[ス](3)酒[サケ] (4)醬[ヒシオ]	(1)(2)(4) (5)塩[シオ]	(1)(2)(5)	(2)(5)
生物	(6)雉[キジ](7)鯉鱠[コイナマス] (8)鱒[マス](9)鯛[タイ] (10)貝蛸[アワビ](11)榮螺子[サザエ] (12)コミモムキ(13)海月[クラゲ] (14)老海鼠[ホヤ](15)蝙蝠[カワホリ] (16)小鯛子[シタタミ](17)蟹螯[カニ] (18)白貝[オフ](19)石陰子[カセ] (20)石華[トコロテン](21)雲鯛子[ウニ]	(6)(7)(9)(10)(11) (13)(14)(15)(16) (17)(19)	(7)(8) (12)(13) (16)(17)	(6)(8) (13)(17)
干物	(22)置蛸[オキアワビ](23)干蛸[ホシタコ] (24)干鳥[ホシトリ](25)楚割[スワヤリ]	(22')蒸蛸[ムシアワビ] (23')焼蛸[ヤキタコ] (25)	(22')(23')	(24)(25)
唐菓子	(26)餠餠[カッコ](27)桂心[ケイシン] (28)黏臍[テンセイ](29)鐺罐[ピラ]	(26*)(27*)(28*)	(26)(27)	
木菓子	(30)梨子[ナシ](31)干棗[ホシナツメ] (32)小柑子[コウジ](33)獼猴桃[ヤブナシ]	(30*)(31*)(32*)	(30)(31)	(30)(31)
計	28	14+6×1/2	12	8

註1：数字の後の'は調理法のみ異なるもの。《群書類従 第26輯 所収『類聚雑要集』より作成)

註2：*は2人で1品。

註3：計の項は四種器を除く料理数。

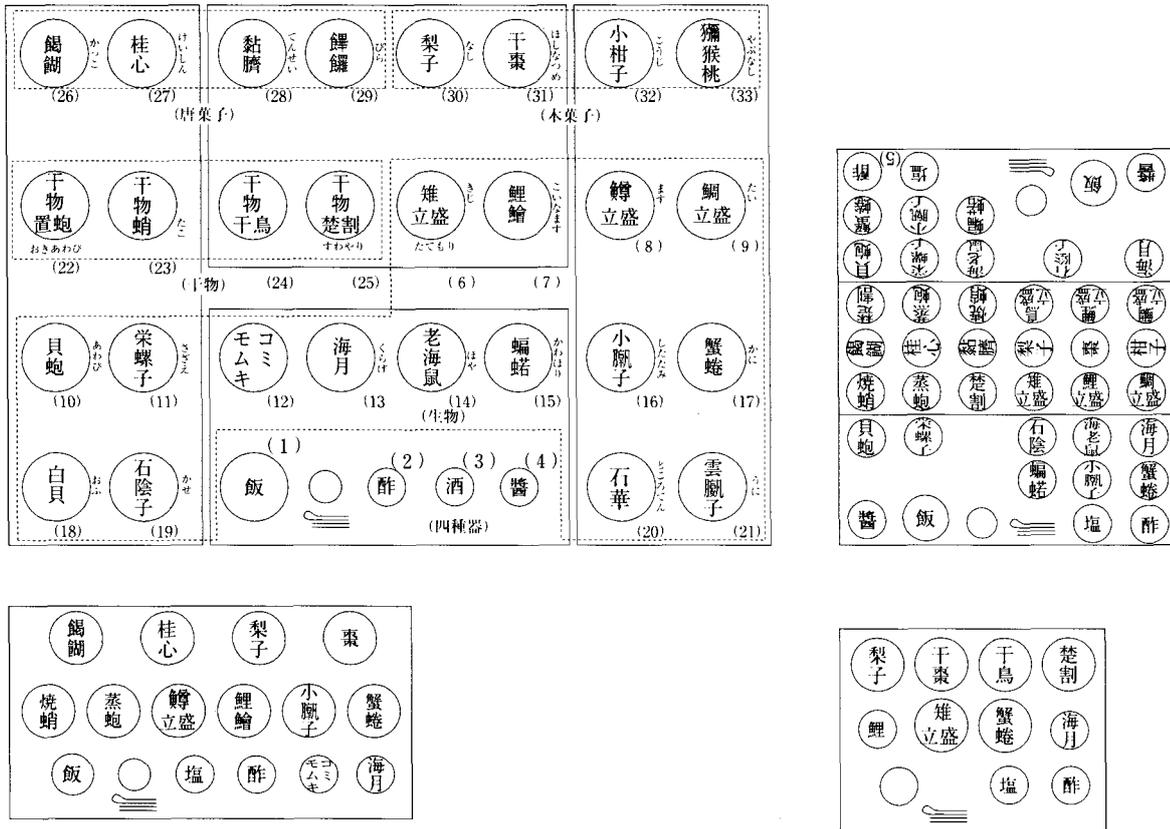


図1 同大饗献立図 (『類聚雜要抄』, 森末・菊地『改稿 食物史』を参考とした)

では20種であるが、このうち6種については2人で1皿となっている。また同じアワビやタコでも、干物はAだけで、B・Cでは簡単な蒸し物もしくは焼き物が出される。四者の間には、料理内容に格段の差があるが、全てAと同じものの一部が振る舞われている点が重要である。すなわち異なる料理数によって、身分の違いを確認しながらも、同じ場所で同じものを食している、という共食の原理が働いていた。こうした饗宴における共食を通じて、国家の官僚組織としての一体性を強調するところに、儀式としての大饗の目的があったのである。

また大饗では、拝礼は行われるが神事は伴わず、軍事力を誇示する場もない。大饗が盛んに催された平安期とは、天皇に代って貴族が、政治の実権を握りつつあった時代であった。このため、こうした儀式が盛大に催されたのであるが、摂関政治にしても、あくまでも天皇の代りに、摂政・関白が一時的に政治を執るに過ぎなかった。従って、天皇を中心とした律令国家の秩序は、依然として厳格に保たれていた。それゆえ、天皇の近親者を正客として丁重に迎え、天皇の祭祀権を侵害することなく、軍事に関しても直接これを避けざるを得なかったのだ、と考えられよう。

②……………中世における共食と身分

御成における共食

武家の飲食儀礼としては、先に見た鎌倉期の塩飯が、最も良く知られているが、共食内容の史料が少なく分析が不可能であることから、ここでは室町期の御成について見ておきたい。室町將軍が主体となる御成は、家臣が自分の主人を自宅に招いて催す饗宴のことで、平安期の大饗と共通する部分もある。鎌倉期には御成始めという正月儀礼が、不定期に行われたようであるが、室町期に入ると、その恒例化が進んだ。家臣の家に訪れる順番や日時などが次第に定まり、盛大な饗宴が正月以外にも催されたのである。ただ塩飯は、原則的に幕府内で行われたため、公的な性格が強く、その費用も年貢などから捻出されたが、御成はあくまでも家臣の負担による個人的な饗応であった。

しかし幕府恒例の年中行事という観点からすれば、公的な側面も有しており、將軍への服属儀式ともいうべき御成には、室町將軍を中心とする武家社会の秩序体系が、如実に反映されている。室町將軍の御成は、初代・尊氏から武家や寺家に対して行われ、4代義持の場合には、応永20年(1413)の例で、武家へは正月7日の斯波邸から12月27日の細川邸まで35回、寺家へは正月25日の青蓮院から12月13日の大覚寺まで26回も行われている。1年間で計61回つまり1ヵ月に約5回の割合で、御成が行われており、以後、この傾向は回数・内容とも次第に増加したという⁽²²⁾。また塩飯の場合と同様に御成も、最も有力な管領家を筆頭とし、家格と権勢に応じた序列にもとづいて、將軍の訪問を受ける家々の順番が定められており、その時々政治的な実力者の力関係が、最も良く反映する儀式であった⁽²³⁾。

こうした御成については、寛正7年(1466)の『飯尾宅御成記』を初め、さまざまな御成記が現存している⁽²⁴⁾。これらは実際に行われた御成のようすを記録して、大名たちが、次に御成を催す際の手本とするためのもの、と考えられる。なかでも永祿4年(1561)の將軍・義輝の三好亭への御成については、『三好筑前守義長朝臣亭江御成之記』『三好亭御成記』『三好筑前守亭回賀記』などといった記録が残っており、その時の内容を詳しく知ることが出来る⁽²⁵⁾。ここでは、この御成における饗宴を通して、共食や別火と身分秩序との関係を考えてみたいと思う。一般に御成は、寢殿での式三献の儀と、会所における饗宴との二つの大きな行事から構成される。また馬や刀剣や衣類などのさまざまな品々の贈答が行われ、能が上演されるほか、茶の湯が伴ったり、書院に立花が飾られたりして、当時の総合芸術的な世界が演出された。

この三好亭への盛大な御成では、儀式的な式三献から始って、まず献部における三献が供され、膳部に移って七膳が用意され、再び献部に戻って十四献が出され、この全ての献ごとに能が催されている。つまり式三献・七五三の膳・十七献といった豪華な料理を、午後2時から始まり翌日の午前10時まで、ほぼ一昼夜をかけて楽しんだ。この時の料理内容については、かつて論じたことがあるので、ここでは要点のみを確認しておきたい⁽²⁶⁾。実際に献立は、二つの異なる献立から構成され、このうち特に豪華な方の料理が振る舞われるのは、將軍と大名・公家クラスの御相伴衆7名をはじめ、御供衆9名と御走衆6名の計23名だけであった。

このうち御相伴衆は、武家社会で最高位に格付けされる身分で、この頃には、旧来の家格を誇る

細川氏や、この御成を催した新興の三好氏、さらには有力公家のうち広橋氏や飛鳥井氏などが任じられて、將軍と一座を囲んだ。また御供衆は、大名ほどの地位ではないが、將軍の最も身近に仕えて名誉ある地位を有し、名門の細川氏や伊勢氏などからの出身者に加えて、新たに成長してきた松永氏のような実力者が名を連ねた。なお御走衆は、やや身分は低いものの、將軍の外出時に随行する直属の家臣であった⁽²⁷⁾。いずれにしても、この時期の室町幕府の中枢を担う人物たちが、將軍と同一内容の献立による共食を行っていたのである。

ここで問題になるのは、この時の食事場所で、將軍と同じ場所で食事を摂るのは、御相伴衆だけであった。その横の座敷に御供衆が座るが、御走衆はやや離れた奥座敷で膳を囲んでおり、將軍との遠近が身分の高下に関係している。さらに、將軍から御走衆までと、それ以下の御部屋衆・申次詰衆・御小人衆とでは、それぞれ料理人が異なり、將軍の場合には進士氏、御部屋衆以下では小西氏となっている。これは後に述べる別火の観念によるもので、基本的に將軍の食事とは別物であった。また御部屋衆以下の場合でも、三通りの献立があり、それぞれ内容が大幅に異なっている。これらは全て「通し」と称するもので、饗宴の主な参加者に与えられた。七五三の膳と九種の菓子に着七献が200膳用意され、御部屋衆・申次詰衆は北の大間で、御小人衆の頭6人は大間の東部屋で、それぞれ振る舞われた。なお膳部のみのものが300膳、より簡単なものが500膳が用意され、身分に応じて別々の場所で、それぞれが饗応を受けたものである。

以上の献立の内容から、身分が低くなればなるほど、饗宴での料理数が減少することが分かる。しかし詳しく内容を見れば、將軍とは別火である御部屋衆以下の膳でも、香物・焼物・蒲鉾^{カマボコ}・和雜^{アエマゼ}・果汁^{アソメジ}といったものが、部分的に共通している。これは先に別表で検討した大饗の場合と同様で、献立の数は異なっても、同じ種類の料理を食べることで、一種の共食関係が成り立つことになる。従って將軍と下位の家臣の間にも、形式的な共食行為が行われた、と考えてよいだろう。つまり御成においては、同じ料理の一部を食べることで、まず集団としての同一性を保つことになる。さらに一方で、料理数と食事場所を微妙に変えることによって、それぞれが身分の上下関係を確認する、という饗宴の構造になっていたのである。

また御成には食のほか、衣食住に関わる全ての要素が取り入れられ、前々から屋敷を新築もしくは改築して、住、を新たに整えたり、反物や小袖など衣、の遣り取りを行ったりしている。さらに武家という立場から、馬や刀剣の贈答など武力、を象徴する儀礼も含まれ、貴族の大饗よりも天皇の行う大嘗祭に近いように見えるが、祭祀儀礼を伴っていない点に注目すべきである。室町將軍の御成には、高級貴族も参加している上に、寺院に対しても行われるところから、武家・公家・寺家といった権門勢家の全てを従えてはいるが、やはり農耕に関する祭祀権を有する天皇については、これを巧みに除外し、その権限を侵犯していないことが重要であろう。

在地における 領主の共食

こうした室町期における饗宴は、將軍と臣下との間だけではなく、地方においても同様に行われていた。『長伝書』によれば、同じ永祿4年(1561)正月には、能登国(現・石川県)の守護・畠山義綱が、同国鹿島郡七尾の家臣・長続連^{ツギツラ}の私邸を訪れ、二十一献にも及ぶ饗応を受けている⁽²⁸⁾。これは、おそらく室町將軍御成と、ほぼ同様の内容であった、と考えられる。すなわち御成のような主従関係を含む饗応のほかに、地方では、同じような力関係にある武士たちが、地域的な一揆や武士団としての党を結んで、対等の饗宴を催

す場合があった。ここでは、幕府を支えていた地方の有力武士たちが、在地で行っていたさまざまな饗宴の在り方を検討しておこう。

例えば大和国（現・奈良県）山辺郡の染田天神社では、近辺の武士たちによって天神講が生まれ、連歌などを催す会が行われていた。「染田天神社文書」中には、永享6年（1434）に天神講の運営規定を定めた「条々」と題する文書がある⁽²⁹⁾。もともと染田天神では、14世紀の中頃に天神講が組織され、毎年連歌の千句会を催してきた。この講衆のメンバーは、山辺郡内の各荘園の荘官層たちで、南北朝期には南朝方に属した東山内一揆を構成していた、と考えられている⁽³⁰⁾。さらに天神講の運営規定には、千句会が開かれている間の、食事内容に関する記載がある。朝粥・日中の飯・夕飯に加えて、菓子・点心といった内容までが定められており、連歌開催期間中には、講衆が全く同じ内容の食事を摂っていたことが分かる。つまり天神講の講衆は、各地に勢力を有するほぼ同格の在地領主たちで、東山内一揆という地域的な結合を組んでいたため、天神連歌会における共食を通じて、一揆の連帯を深めようとしていたのである。

このように14～15世紀頃には、同一身分の在地領主たちが一揆を組織して、地域的な結合を遂げるということが、盛んに行われていた。その誓約内容を記した一揆契約状という種類の文書には、一味同心を意味する文言が数多く見受けられる。例えば、貞和7年（1351）の山内一族一揆契約状には「一味契約」、永和八年（1377）の肥後・薩摩・大隅・日向各国（現・九州地方）の国人一揆契約状をはじめ、松浦党や宇久・有河・青方・多尾一族などの一揆契約状にも「一味同心」といった語が登場する⁽³¹⁾。おそらく、こうした一揆の形成に際して、一味神水の儀式のみならず、同一内容の食事を摂るような饗宴の場が設置され、一味同心的な連帯を図っていたものと思われる。つまり東山内一揆の場合のように、一揆構成員の集りや談合などの際の共食を通じて、同一身分であることの確認と、同一集団を構成するための誓約とが行われた、と考えてよいだろう。

また紀伊国（現・和歌山県）伊都郡隅田荘に勢力を誇った隅田党は、武士の典型的な党結合の例として知られるが、この隅田一族も地方で盛大な饗宴を催していた。隅田一族の一家である葛原家^{カツラハラ}に伝わる文書中には、永正9年（1512）年6月29日の献立注文が残っている⁽³²⁾。葛原氏は、隅田北荘の葛原谷に本拠をおく在地領主で、隅田荘の総鎮守である隅田八幡宮の祭祀権を有していた。なお葛原氏は、隅田党の中心的存在であったことから、この献立注文は、同社の祭礼などに際して行われた、隅田一族の饗宴の食事内容と考えられる⁽³³⁾。

この献立も、先の室町將軍御成の場合と、全く同じ構造を有しており、ここでも献に合せて能が演じられている。残念ながら、この献立には関連史料が少なく、詳細は不明であるが、末尾に「兵庫にてのこんたて」とあることから、葛原氏の一族・兵庫氏が関わっていたものと思われる。ここでも料理は大きく二つの部分に別れるが、メインの七五三の膳と菓子九種および十五献の肴は、隅田党が地縁党が地縁料の強い一族一揆で、20数家ほどの在地領主層の結合体であるところから、おそらく隅田一族を構成する家々の代表者20数名の献立と推定される。

この隅田党の20数家は、ほぼ対等な関係にあることから、彼らが党の構成員として、同一身分を確認するために、同一内容の共食を行った、と考えられる。先の三好亭御成の場合と較べれば、献立の数やその内容はやや劣るとはいえ、地方の在地領主も、かなり盛大な饗宴を、自らの本拠地で催していたのである。ここでも御成の場合と同様に、より簡素な形で、三つの膳からなる100人分

と一膳だけの200人分とか、`通し、として振る舞われている。ここでも、やはりメインの献立の一部が、双方の`通し、に共通していることから、部分的な共食行為によって、集団的な共同性を意識させていることが注目されよう。

なお、この`通し、の計300人分については、その他の隅田荘関係史料から、隅田荘全体の農民の家数に、ほぼ匹敵するものであることが分かる。おそらく隅田一族が支配した地域内の農家のほとんどが、この饗宴に参加していたものと考えてよいだろう。従って`通し、のうち、在地領主と関係の深い上層農民には三膳が、一般の農民には一膳のみが、それぞれ振る舞われたと思われる。こうして室町期には、在地においても荘園などの単位で、ほぼ対等の領主の連合が成立していれば、党の構成員が同じ献立による共食を行うことで、その結合をより強固なものとしていたことが分かる。また同時に農民に対しては、部分的に共通しながらも数の異なる献立で、共同性を確認するとともに、上下の身分関係を強調する、という構造を持つ饗宴が催されていたのである。

村々における共食

先の隅田一族の饗宴に、ほぼ全ての領内の農民が参加していたことから、それぞれの地域で、さまざまな形の支配者と農民との共食が行われていた、と考えることができる。先に荘園の支配の根幹をなす土地丈量などの際に、不正を誓うための一味神水が行われたことを指摘したが、この他にも荘園の支配者が村々を訪れた時には、三日厨などと称する饗宴が行われていた⁽³⁴⁾。

元徳元年(1329)には、美濃国(現・岐阜県)木曾郡の小木曾荘永野保で、耕地の検注作業のために、荘園領主である京都の高山寺から検注使が派遣され、検注使に対する饗宴が催された。この時の料理の内容は不明であるが、三日厨や平厨にかかった費用などを書き上げた小木曾荘検注雑物日記目安注文が、『高山寺文書』に収められている⁽³⁵⁾。これによれば、検注使は全部で20人で、永野保に到着した時に境迎いの儀式が行われ、落ち着きの食事や昼の塩飯などが準備された。また全部で15日間の滞在のうち、特別の饗宴期間である最初の3日間が三日厨と呼ばれる豪華なもので、後の12日間には簡略化された平厨が供されている。なお、これらの饗宴のために、酒や米をはじめ、魚鳥のほか大豆や芋さらには味噌・塩などが、予め用意されていることが分かる。

荘園領主から派遣された検注使を迎える三日厨には、現地の管理者である荘官層や、村落を構成する農民なども同席していた。この三日厨の形式や内容に関しては、不明な点のほうが多いが、おそらく立場や身分によって、それぞれに座席や献立が異なったものと思われる。また饗宴の食事経費については、紀伊国(現・和歌山県)那賀郡粉河荘東村の大検注日記や東村検注下用帳などに詳しく、反別で米三升代銭廿八文を、「地主」から徴収するべき旨を記されており、年貢などと同様に土地の所有者に割り当てられる、という慣例が成立していた、と考えられる⁽³⁶⁾。すなわち荘園の所有者が、支配のために現地を訪れた場合には、村落側の負担で盛大な饗宴が催され、支配者と農民との共食が行われていたのである。

また村々では、年貢の収納などの際にも饗宴が開かれていた。下野国(現・栃木県)の御家人・宇都宮氏の『宇都宮家式条』では、年貢収納時に、家臣が百姓に酒肴を強要することを、全く新しいこととして禁じている⁽³⁷⁾。これは百姓の負担としたことを禁止したもので、年貢収納の際に酒食を設けることは、当時の一般的な風潮であった。やや時代は下がるが、戦国期の『政基公旅引付』文亀2年(1502)6月22日条には、和泉国(現・大阪府)日根郡日根荘入山田村の反銭を徴収

して倉に納めた際の記述がある⁽³⁸⁾。この時、日根荘で支配に当たっていた荘園領主・九条政基は、6人の番頭を呼んで、食事や酒を振る舞っているが、この年には反銭が減少したことから、それまでは恒例であった点心を省いた、としている。番頭たちは日根荘の上層農民で、彼らは荘園領主とともに、村落からの年貢の収納という共通の実務を終えて、小宴を催し共食を行っていたことが分かる。

中世村落では、こうした支配者と上層農民との饗宴のほかにも、ほぼ対等な村人たちだけで構成する宮座などで、しばしば共食が催されていた。また、この宮座と表裏一体の関係にある「惣村」の村掟や起請文などにも、^ニ一味同心、の文言が見受けられる。おそらく村々の談合などの際にも、茶や酒や汁などの食事を共に味わう、という慣習が成立していたものと思われる。もちろん宮座の祭礼においても、神饌の後の直会という形で饗宴が催されており、村落内部において特権的な位置にある^{モロト}村人相互間の共食が行われていた。

たとえば近江国（現・滋賀県）蒲生郡^{オクシマノシヨウ}奥島荘には、荘園の鎮守として大嶋神社と奥津島神社とがあり、両社を中心に荘単位での祭礼が催されていた。この宮座の運営にあたったのは、上層農民である村人で、彼らの内から年番によって、村人神主が定められていた。この「大嶋奥津島神社文書」中の弘安6年（1283）6月15日の神主職置文には、神饌や直会に用いる酒と鮓と切魚の負担関係が記されている⁽³⁹⁾。これらは村人の談合によって決められたもので、本来の神主と村人神主との負担になっている。おそらくは村の水田で収穫された米で造った酒と、琵琶湖から豊富に獲れる魚を用いた鮓などが、村々を守る両神社の神に捧げられたのであろう。

また祭礼の献立については、具体的には分らないが、同じ蒲生郡の『今堀日吉神社文書』中の九日頭役等着次第書には、^{ゴボウ}牛蒡・^{ハゼ}爆米・^{カヤ}榎・栗・柿・^{ササゲ}大角豆・柑子・豆腐・大根・蕨・^{イカ}烏賊・^{イカ}鰯などが登場する⁽⁴⁰⁾。これは15～16世紀頃のもので、戦国期の得珍保今堀郷の宮座の祭礼では、魚や穀類・野菜を中心とした料理が振る舞われていたことが窺われる。こうした饗宴の費用に関しては、先の奥島荘の例であるが、弘安7年（1284）2月10日の大嶋神社三度神事日記によれば、宮座を構成する村人に割り振られており、酒と饗饌用の下机は、当番である頭人の負担とされていた⁽⁴¹⁾。

こうした村々の祭礼の際の料理については、同じく『今堀日吉神社文書』の永禄元年（1559）5月23日の保内商人申状案に、村人である料理人が、これに携わっていたことが窺われる⁽⁴²⁾。この年の戦乱で美濃街道が塞がったため、枝村の商人が、得珍保の商人から伊勢街道の通行権を借り、その礼として樽銭を得珍保まで持参することになった。この時に、枝村の者が、鯛の包丁、を見たい、ということになり、今堀の隣村である今在家村の左衛門九郎が、包丁の作法を披露して人々を喜ばせている。この左衛門九郎は、在地領主小嶋氏の被官となっていた上層農民であることから、包丁作法を身につけた料理人が、村々に存在していたことは明らかであろう。すでに中世後期には、村落を主導する上層農民が自分たちのための饗宴を組織し、これを催すだけの経済力や、料理に関する知識や技術が、確実に村々に蓄えられていたのである。

**古代・中世における
共食の構造**

こうして古代・中世には、さまざまな饗宴が催されていたが、これらの関係性について最後に考えてみたい、と思う。この際に手がかりとなるのは、^ニ合火・別火、という食品調理と、^{オコ}下し物、という食物下賜とに関わる問題である。古代・中世の共食においては、その内容や場所さらには身分の相違といった、横軸・縦軸の関係を検討し

ていく必要がある。まず横の問題から見れば、先にイザナギ・イザナミの黄泉戸喫^{ヨモツヘグイ}や、室町將軍の御成の際の料理人の違い、などの場合で見たような合火・別火、という調理の観念が関係する。また律令国家の機構のうち、宮内省でも官人の料理を担当する大膳職と、天皇だけのための内膳職とに別れていた点にも注目すべきであろう。これも料理人が異なることから、合火・別火、の問題に関わるが、必ずしも天皇だけに限ったことではなく、地方の豪族の場合でも同じであった。

例えば『宇津保物語』吹上の条には、紀伊国（現・和歌山県）の長者・神南備種松^{カンナビノタネマツ ムロ}の卒妻の家の記述があるが、ここでの炊事場も大炊殿^{ミカンギ}と御炊^{ミカンギ}とに別れている⁽⁴³⁾。前者は従者用の飯を炊くが、後者は主人たちだけのもので、この場合には、鼎^{カナエ}や飯^{コシキ}にも銀製品が用いられた、とされている。この物語は架空のものであるが、地方の豪族屋敷の具体的もしくは理想的な在り方を念頭において描いている、と考えてよいだろう。何よりも、主人用の飯と従者用のそれとでは、明らかに調理用の火が異なり、領主には別火が用いられている点が重要である。

さらに『一遍上人絵詞伝』第3巻には、尾張国（現・愛知県）の甚目寺での仏法供養における共食の場面がある⁽⁴⁴⁾。ここでは、飲食物の供養を受けている集団が、全部で四つに厳然として別れ、それぞれに共食の輪を構成している。これは、それぞれの集団が、身分的に異なっていたため、中世における身分差別を表現するもの、と考えられる。すなわち①堂上の一遍たちの時衆を中心とする集団、②寺庭の一般乞食僧ともいべき集団、③乞食非人と不具者たちの集団、④これらからも排除された癩者の集団、という構成に別れることが指摘されている⁽⁴⁵⁾。

この場合、調理すなわち合火・別火、の関係については明らかではないが、こうした四つ輪に象徴される共食・別食関係は、そのまま集団の身分制的秩序を反映するもの、と推定される。一遍が興した時宗は、もともと被差別民をも救済の対象とする宗派であった。このため社会の下層に対しても、教導上の配慮がなされているが、そうした宗派の内部でも、厳然として身分制的な序列が存在しており、食事の場所は明白に異なっていたのである。食物の調理のための火と食べるための場所を違えることで、それぞれの共食の輪ごとの身分関係の差異を表現し、これを強調するという感覚は、中世においてかなり一般的であった、と考えてよいだろう。

そして、それぞれの身分ごとの共食の輪を縦に繋ぐのが、饗宴などの際に行われる下し物、で、より低い身分の者に食物を分け与える、というシステムがある。おそらく下し物、とは、先に見たように神饌の直会の際に、神に捧げた供物を下ろして、祭りの参加者に振り舞われたことから始まったものであろう。すなわち主人と従者の間で行われる食物下賜の儀式を意味するが、これを『今昔物語集』の有名な薯蕷粥^{イモガユ}の例で見てみよう⁽⁴⁶⁾。これは、人々に親しまれた芥川龍之介の小説『薯蕷粥』の素材となったものであるが、同じ話は『宇治拾遺物語』にもある⁽⁴⁷⁾。

物語は、摂関家・藤原基経邸で行われた大饗から始まる。大饗の終了後に、藤原基経は従者である邸内の侍たちに、下し物、を振る舞った。この「下し米の座」で、米とともに出された薯蕷粥を口にした主人公の五位は、余りのおいしさに、これを腹一杯食べたいと思った。この薯蕷粥にはアマズラという甘味料を用いられていたため、当時としては珍味であったと思われる⁽⁴⁸⁾。部屋住の侍である五位とともに、摂関家に仕えていたもう一人の主人公・利仁は、敦賀国（現・福井県）にある自分の領地に五位を招待し、思う存分に薯蕷粥を楽しませた、というのが粗筋である。

京都では貴族の従者であった利仁は、敦賀に帰れば武士団の長として、館を構えて地域に君臨す

る在地領主であり、多くの農民たちを従えていた。敦賀での利仁の館における饗宴では、五位が客として招かれたことで、利仁の従者たちも薯蕷粥が食べられると喜んでおり、⁴⁹下し物、として同じ薯蕷粥が振る舞われたことが分かる。つまり、この話には、京都での摂関家・藤原氏の大饗と、敦賀で五位を招いた在地領主・利仁の館での饗宴とが描かれており、中間的な存在である利仁と五位は両方に関わっている。摂関家の大饗には、天皇の近親者が尊者として招待されており、利仁の饗宴には従者である農民も参加していることから、ここには天皇の親族から地方の農民まで、各階層の人物が登場することになる。しかも、それぞれ饗宴では、余り物などが⁴⁹下し物、として下位の者に分け与えられる、という構造が共通している。

また中世前期の饗宴における⁴⁹下し物、については、同じく『今昔物語集』に、筑前守である藤原章家の館での饗宴の後、⁴⁹下し物、の座が設けられた話があり⁽⁴⁹⁾、当時としては一般的であったことが分かる。なお中世後期の例としては、先に見た室町将軍の御成や在地領主の饗宴などの際に、100膳～500膳と大量に用意された⁴⁹通し、が、これに当たると考えられる。こうして、部分的に共通する食物を下賜する⁴⁹下し物、は、天皇・貴族・武士・農民という、それぞれ最も近い身分ごとの共食の輪を縦に繋ぐもので、一種の疑似的な共食行為と解釈することが出来る。

すなわち新嘗祭・大嘗祭においても、天皇は神への捧げ物である供物を、⁴⁹下し物、として神と共食し、その後の饗宴で、貴族も天皇に服属を誓って食事を共にしている。いっぽう高級官僚である貴族は、天皇の一族を招いて大饗を催し、料理の品数を変える形で部分的な共食行為を行い、従者である武士に⁴⁹下し物、を振る舞った。さらに武士が政治の実権を握ると、将軍を中心とした饗宴が盛大に開かれ、将軍との身分関係に応じて、それぞれ共食を行い、下層の武士たちにも⁴⁹下し物、である⁴⁹通し、が配られた。また中央ばかりでなく地方においても、在地領主たちが、これに劣らぬ饗宴を催し、同様に農民を含めて⁴⁹通し、が振る舞われている。こうして古代・中世においては、神から農民に至るまで、最も近い身分ごとに共食が催され、それぞれの場で身分秩序の確認が行われて、全体の社会秩序が維持されていたのだ、といえよう。

こうした宮中の天皇から、村々の農民に至るまでの共食の輪は、同時代的に存在したのではなく、これまで見てきたように古代から中世に至る過程で、徐々に参加する人々の範囲が拡大してきたに過ぎない。もちろん貴族の大饗と室町将軍の御成の間には、相当な時間のズレが存在し、中世村落で農民が宮座を営んでいた時代に、必ずしも天皇の大嘗祭が同じように継続されていたわけでもない。小稿で問題としたのは、儀式や祭礼での共食を通じて確認される紐帯意識と、これに参加しながらも場所的・内容的な差異によって区別される身分秩序の在り方であった。古代に天皇から始った共食儀式が、中世に農民の催す祭礼にまで及んだことは、これらの社会において、祭祀や儀礼の占める比重が大きかったことを意味しよう。それゆえ儀式や祭礼の拡大・系列化が、古代・中世という長い時間をかけて、徐々に地方や下層にまで浸透していったのであり、そうした場における共食が、人々の紐帯と身分とを認識させる役割を果たしたのである。

(札幌大学女子短期大学部、国立歴史民俗博物館共同研究協力者)

註

- (1)——これまで古代・中世の共食に関しては、既に拙稿Ⅰ「中世における食生活の周辺」(『史学雑誌』93-1所収, 1984年)をはじめ、拙稿Ⅱ「食事の体系と共食・饗宴」(『日本の社会史 第8巻 日常感覚と社会』所収, 岩波書店, 1987年)や、拙稿Ⅲ「食事と饗宴」(『アジアのなかの日本史 VI』所収, 東京大学出版会, 1993年)および拙稿Ⅳ「神々に捧げる食物」(『大系 日本歴史と芸能 第2巻 古代仏教の荘厳』所収, 平凡社, 1990年)を発表しており、それぞれに本稿と重複する部分もあるが、本稿では、古代から中世までの共食の問題を、社会全体として通観することを目的として執筆し、新たな分析や解釈を加えたため、部分的には必要に応じて再論するという立場を採った。もちろん個々の出典に関しては、その都度注記を行ったが、論旨の詳細については上記の拙稿を参照されたい。
- (2)——『源平盛衰記』巻4, 白山神輿登山の事(芸林舎 覆刻版, 1911年初版)
- (3)——勝俣鎮夫『一揆』(岩波新書, 1982年)
- (4)——千々和到『誓約の場』の再発見——中世民衆意識の一断面(『日本歴史』422号所収, 吉川弘文館, 1983年)
- (5)——『高野山文書』又統宝簡集1632号(大日本古文書1-7, 東京大学出版会)
- (6)——『続日本紀 前編』(新訂増補 国史大系, 吉川弘文館), なお中国の血盟との比較については、栗原朋信「犠牲命についての一考察」(『福井博士頌寿記念東洋文化論集』所収, 早稲田大学出版, 1969年)を参照されたい。
- (7)——『古事記』上巻(日本思想大系, 岩波書店)
- (8)——『日本書紀 下』巻第17(日本古典大学大系, 岩波書店)
- (9)——『延喜式 中編』巻第21(新訂増補 国史大系, 吉川弘文館)
- (10)——『日本書紀 上・下』巻第14・22(日本古典文学大系, 岩波書店)
- (11)——神饌の概要については、八束清貫「神饌と饗膳」(『食物講座 第一五巻 歴史篇』所収, 雄山閣出版, 1937年)および拙稿Ⅳを参照されたい。
- (12)——岩井宏實『神饌』(同朋舎出版, 1981年)
- (13)——川出清彦『祭祀概説』(学生社, 1978年)
- (14)——拙稿Ⅲ
- (15)——『延喜式』『貞観儀式』なお両書を通してみた大嘗祭の詳細については、川出清彦前掲書および高森明勅『天皇と民の大嘗祭』(展転社, 1990年)を参照されたい。
- (16)——『律令』(日本思想大系, 岩波書店)
- (17)——倉林正次「大臣大饗」(同『饗宴の研究(儀礼編)』所収, 桜楓社, 1965年)
- (18)——『中外抄』(続群書類従 第11輯下所収, 続群書類従完成会)
- (19)——『古事談第二』(新訂増補 国史大系18, 吉川弘文館)
- (20)——『兵範記 二』(増補 史料大成, 臨川書店)
- (21)——『類聚雜要抄』(群書類従 第26輯所収, 続群書類従完成会)なお別図に関しては、森末義彰・菊地勇次郎『改稿 食物史』(第一出版, 1965年)所載の図を参考とした。
- (22)——佐藤豊三「將軍家『御成』について(一)~(八)」(『金鯨叢書』1・2・3・4・6・7・8・11号所収, 1974~84年, 徳川黎明会)
- (23)——塚飯については村井章介「執権政治の変質」(『日本史研究』261号, 1984年), 御成については二木謙一『中世武家儀礼の研究』(吉川弘文館, 1985年)を参照のこと。
- (24)——『飯尾宅御成記』『畠山亭御成記』『祇園会御見物御成記』『伊勢守貞忠亭御成記』『朝倉亭御成記』『文禄四年御成記』などの御成記や御成に関する故実書が、群書類従武家部(第22輯)に収められている。
- (25)——『三好筑前守義長朝臣亭江御成之記』(群書類従 第22輯所収, 群書類従完成会), 『三好亭御成記』(続群書類従 第23輯, 続群書類従完成会), 『三好筑前守亭回賀記』(宮内庁書陵部松岡文庫所蔵)
- (26)——拙稿Ⅰ~Ⅲ
- (27)——二木謙一「足利將軍の出行と走來」(米原先生古稀記念論文集『戦国織豊期の政治と文化』所収, 1993年), および『走來故実』(群書類従 第22輯所収)参照。
- (28)——「長伝書」(加越能叢書所収)
- (29)——大和国山辺郡染田天神社文書(本文書に関しては安田次郎氏の御好意により写真版を参照することが出来たが、全文は次注③の論文に引用されている)
- (30)——安田次郎「大和国東山内一揆」(『遙かなる中世』5号所収, 1982年)
- (31)——石井進校訂「一揆契状」『中世政治社会思想下』(日本思想大系, 岩波書店)
- (32)——葛原文書『和歌山県史 中世史料一』(和歌山県刊, なお橋本市郷土資料館所蔵の原本を参照した)

-
- (33)——拙稿Ⅰ・Ⅱ
- (34)——早川庄八「『供給』をタテマツリモノとよむこと」(同『中世に生きる律令』所収, 平凡社選書, 1986年, 初出; 『月刊百科』210号所収, 1980年)
- (35)——高山寺典籍文書綜合調査団編『高山寺文書』1-132号(高山寺資料叢書 第4冊, 東京大学出版会)
- (36)——「王子文書」(『和歌山県史 中世史料 一』所収, 和歌山県)
- (37)——「宇都官家式条」(『中世法制史料集』第3巻所収, 岩波書店)
- (38)——『政基公旅引付』(図書寮叢刊, 宮内庁書陵部)
- (39)——「大嶋神社・奥津嶋神社文書(二)」(滋賀大学経済学部附属史料館『研究紀要』2号所収, 1969年)
- (40)——仲村研『今堀日吉神社文書集成』(雄山閣出版)
- (41)——「大嶋神社・奥津嶋神社文書(二)」(滋賀大学経済学部附属史料館『研究紀要』2号所収, 1969年)
- (42)——仲村研『今堀日吉神社文書集成』(雄山閣出版)
- (43)——『宇津保物語』吹上(日本古典文学大系, 岩波書店)
- (44)——『一遍上人絵詞伝』金光寺本・光明寺本・真光寺本
- (45)——黒田日出男「史料としての絵巻物と中世身分」(同『境界の中世 象徴の中世』所収, 東京大学出版会, 1986年, 初出; 『歴史評論』380号所収, 1981年)
- (46)——『今昔物語集』巻26-17(日本古典文学大系, 岩波書店), なお拙稿Ⅱ参照。
- (47)——『宇治拾遺物語』巻1-18(日本古典文学大系, 岩波書店)
- (48)——鈴木晋一「芋粥」(同『たべもの噺』所収, 平凡社, 1986年)
- (49)——『今昔物語集』巻28-34(日本古典文学大系, 岩波書店)
-

Class Consciousness and Practices of Eating Together in Ancient and Medieval Japan

HARADA, Nobuo

The author argues that practices of eating together significantly contributed to the class consciousness among people of ancient and medieval Japan and to the maintenance of the social solidarity as a whole. Distinction in the position of a seat, menus and food vessels at a banquet and ceremony made participants aware of the social status to which they belonged. The author examined how participants were distinguished from one another in the following six cases: 1) the Great Thanksgiving Service after the enthronement where the god and new emperor ate together; 2) on the following two days, the emperor and high-class bureaucrats as well as representatives of local provinces ate together; 3) *daikyō* banquets of the Heian Period (794-1192) where different classes of the bureaucrats ate together; 4) *onari* of the Muromachi Shogunate (1338-1573) where a shogun and high-class samurai ate together; 5) local banquets where locally influential samurai leaders invited land owners; and 6) banquets within a village where influential farmers invited peasants. In addition to the seat assignment and differences in the menus and food vessels, gifts of food given from those of a higher status to a lower status at a banquet strengthened the class consciousness. At the same time, the participants in a banquet gained a sense of solidarity because part of their menu was the same regardless of the social status to which each participant belonged. Moreover, people were invited for banquets for both a higher and lower social classes, and therefore, they felt close to those in both higher and lower social classes. Owing to the banquets for all the classes of people, the Japanese society as a whole could maintain the solidarity among the people.