

「中国の食物史について」

井上 充幸（総合地球環境学研究所）

はじめに

中国食物史の先行研究には、古くは青木正児・篠田統両氏による先駆的業績が存在する。近年では田中淡氏による科学技術史からのアプローチや、中村喬氏による料理・食品史研究（主として宋代）などが、その代表的なものとしてあげられる。本発表も、篠田氏の総合的・網羅的研究に負うところが大きい（末尾の参考文献を参照）。

一般に、中国の昔の文献からは、特別なケース（儀式や祭典・飢饉など）を除いて、「食」に関する事柄はなかなか出てこない。庶民の食生活についてはなおさらである。とりあえず今回は、オアシスプロジェクトとの関連を考え、甘肅を中心とした事例（文献資料・画像資料）を紹介しつつ、「日常茶飯事」について、再構成を試みる。ひとまず「なにを食べていたのか」（食材・食品）という問題と、「どうやって食べていたのか」（加工・調理）という問題に分けて、以下、本題に入る。

1. 食品・食材について

今回は、主食である穀物を中心にとりあげる。当然ながら、各時代を通じ、数ある食材の中でも関連文献が多数存在するためである。

中国では、主食となる主要な穀物を「五穀」と総称する。何を5つに数えるかについては、諸説あるものの、日本の呼び方でいえば「こめ・あわ・きび・むぎ・あさ」である。

文献の代表的なものとして、古代では甲骨・青銅器・明器などの出土文物に記された文字、『詩経』・『春秋』・『三礼』などの経書、『爾雅』・『説文解字』などの字書、中世以降は、食療本草などの医学書、食経と総称される料理書、農業技術を記した農書などが登場する。

☆賈思勰『齊民要術』10巻の重要性

『齊民要術』は、山東高陽の太守となった賈思勰が、戦乱で荒廃した任地の復興を志し、プレーントラストを集めて編集した総合農業百科事典である。魏の末期、6世紀初頭に成立し、時の莊園経営の実態を反映する。内容は、農業（巻1～3）・園芸（巻4～5）・畜産（巻6）・農産加工（巻7～9）・外国産品種（巻10）に分かたれ、地域柄、華北の畑作地域が主眼となっている（なお、中国の農書については、加藤雄三氏の「中国の農書について」（オアシス地域研究会報 第2巻第2号（2002年12月））を参照されたい）。

『齊民要術』は、残存資料の絶対数が限られる元の時代以前にあつて、貴重な資料である。単に作物や料理の名称を羅列する「ものづくし」の文献が多い中で、古典的な考証から本草学的な薬効まで、一通り記述があり、現在では失われた文献の記述も引用されている。後世の農業書の

記述も、おおむね『齊民要術』を踏襲し、このジャンルの書物のプロトタイプとなった。

しかしながら、かかる農書は、一般的な記述を主とするため、地域による差異が読みとりにくいのが実情である。

☆『嘉靖陝西通志』巻35「民物」3「物産」の記述（嘉靖21年（1542）刊）

地域別の生産物を知る手がかりとしては「地方志」と呼ばれる書物が存在する。河西方面については、敦煌出土の『沙州図経』などをのぞき、主に明代以降のものが残存する（明の時代の陝西は、現在の陝西省・甘粛省を含む地域を指す）。

一般に、地方志といっても、地域の実物・実情に即した記述がなされることは、実は少ない。その意味で、これから紹介する『嘉靖陝西通志』の、実地に即した記述は貴重である。周知の通り、歴代、河西一帯は屯田開発のフロンティア地域であった。漢代・唐代・元代には、国家主導の大規模な入植が行われ、その状況は続く明代も同様であった。軍事・水利・農産に関する『嘉靖陝西通志』の詳細な記述は、当時の開発状況を知る基本資料であり、その点については後に触れることとする。

『嘉靖陝西通志』では、

此四種（黍・稷・稻・粱）及二麦及麻・豆、皆日用而不可缺者、故首載之。（巻35、第25葉裏）

と、日常不可欠な主要作物に関してまず最初に記し、さらに、

今于黍・稷・稻・粱、各正其名、而著其实仍圖以証之、庶幾以祭以祀以饗以餐者知所辨云。
又曰、今四方之祭、多不知黍・稷、而以他物代者、恐亦非細故、故醇醇白之。（同、第2葉表）

と述べ、とりわけ黍と稷の違いについて力点を置き、図解入りで説明する、という念の入れようである。附図として、『嘉靖陝西通志』所載の各図と、明代の諸書に挙げられた各図とを、末尾に掲げる。

図①『嘉靖陝西通志』黍・稷・粱の図

図②『飲膳正要』粟・粱・黍・小麦の図

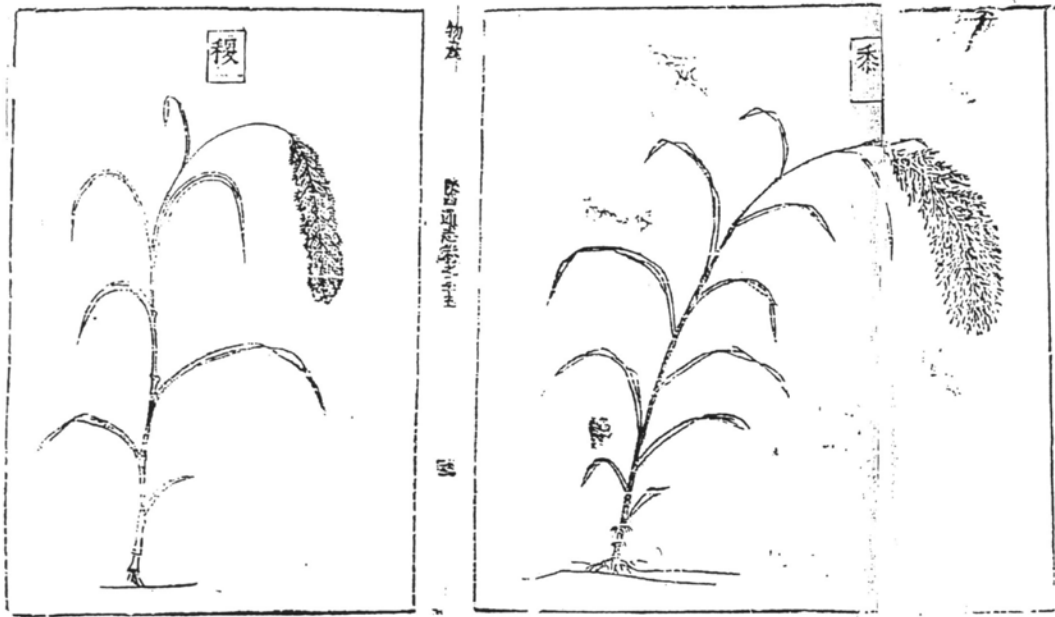
図③『三才図会』粱・稷・丹黍・麦の図

見比べていただくとおわかりのように、いずれも表現が異なっている。『嘉靖陝西通志』の図は、あるいは、実物のスケッチに基づいたものかもしれない。しかしながら、素人目には、図①における黍・稷・粱の三者の違いは、穂の部分以外、よくわからない。専門家のご教示を請う次第である。

時代はずっと下るが、『新修支那省別全誌』第七巻 甘粛省・寧夏省（pp.380-381）の記述、
糧食産品の主なるものは小麦であって、これに次ぐは粟・大麦・高粱・玉蜀黍・大豆・舂粳稻・甘藷等である、…

もあわせて、以下、『齊民要術』とともに、かいつまんで見ていこう。

図①：『嘉靖陝西通志』黍・稷・粱の図



図②：『飲膳正要』粟・梁・黍・小麦の図

粟米

肉即今有數種者穀米。粟白。香子。米米。香味尤勝諸稷。米搗碎取其圓淨者為圓米亦作渴米。

粟米味鹹微寒無毒主養腎氣去脾胃中熱益氣陳者良治胃中熱消渴利小便止痢唐本注云粟類多種顆粒細如梁米搗細取勻淨者為浙米。



梁米

青梁米味甘微寒無毒主胃痺中熱消渴止洩痢益氣補中輕身延年。

白梁米味甘微寒無毒主除熱益氣。

黃梁米味甘平無毒主益氣和中止洩唐本注云穗大毛長穀米俱籠於白梁。



小麦

小麦味甘微寒無毒主除熱止煩燥消渴咽乾利小便養肝氣止痛唾血。

大麥味鹹溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中令人多熱為五穀長藥性論云能消化宿食破冷氣。

蕎麥味甘平寒無毒實腸胃益氣力久食動風氣令人頭眩和猪肉食之患熱風脫人鬚眉。



黍米

黍米味甘平無毒主益氣補中多熱令人煩久食昏人五藏令人好睡肺病宜食。

丹黍米味苦微溫無毒主效逆霍亂止煩渴除熱。

稷米味甘無毒主益氣補不足關西謂之糜子米亦謂稷米古者取其香可愛故以供祭祀。

河西米味甘無毒補中益氣顆粒硬於諸米出本地。



図③-1：『三才図会』梁・稷・丹黍・麦の図



米 稷

三才圖會卷之草木十一

甲三

稷米

稷米今所謂稞米也出粟米處皆能種之書傳皆稱稷爲五穀之長五穀不可遍祭故祀其長以配社闕西謂之糜冀州謂之糜皆一物也味甘無毒王益氣補不足能解苦瓠毒多食發冷氣

草木十一卷



米 梁

三才圖會卷之草木十一

甲九

梁米

梁米有青梁黃梁白梁皆粟類也青梁出北方黃梁出青冀州白梁處處有之青梁殼穗有毛粒青米亦微青而細於黃白梁黃梁穗大毛長殼米俱麤於白梁而收子少不耐水旱白梁穗亦大毛多而長殼麤扁不似粟圓青白二種性皆微涼獨黃梁性甘平

二五三

図③-2：『三才図会』梁・稷・丹黍・麦の図



三才圖會



一五三〇



黍：「もちきび」。禾の属でねばるもの（『爾雅翼』）。

『齊民要術』は、先行文献の引用と、種類の説明のみ。

『爾雅』曰、「秬、黒黍。秠、一稔二米」。郭璞注云、「秠、亦黒黍。但中米異耳」。孔子曰、「黍可以爲酒」。『広志』云、「有牛黍、有稻尾黍、秀成赤黍。有馬草・大黒黍、有秬黍、有湿屯黄黍、有白黍、堰云・鶯鶯之名。稌、有赤・白・黒・青・黄・鶯鶯、凡五種」。按、今俗有鶯鶯黍・白蚕黍・半夏黍、有驢皮稌。崔寔曰、「(麻+黍)、黍之不熟者、一名稌也（『齊民要術』巻2「黍稌」第4）。

一方、『嘉靖陝西通志』の記述を見ると、まず、黍と稷の違いを知らぬ「関東人」（函谷関より以東の人、の意）が両者を混同している、と述べ、『齊民要術』をはじめとする先行文献の記述は誤りである、と退ける点が注目される（傍線部③）。当時の陝西一帯では、黍は、ねばりけのない「飯黍」（蒸して食用に）と、ねばりけのある「酒黍」（醸造用）の二種に大別される、という（傍線部①）。

黍

関中处处有之。『爾雅翼』曰、「以大暑而種、故謂之黍、從禾雨省声。孟秋熟、故庶人薦黍、其秀舒散。楚人以菰葉包黍、炊而食之、謂之角。黍可爲酒、関東人謂之黄米酒」。亦謂、「黍爲黄糲」、又曰、「黍、禾属、而黏者也」。①按此皆東人言、非真知黍者。蓋黍之種有数十、大約飯黍・酒黍兩品而已。酒黍黏、飯黍不黏。②飯黍惟関中多有之。晋人隣関中者、種飯黍於其地、三年皆黏不可飯。故『爾雅翼』謂「黍爲禾属、而黏者」。関東人謂飯黍爲稷、蓋止見酒黍、未嘗見飯黍也。蓋不惟不知稷、亦不知黍矣。其黒黍、謂之秬、其一桴二朱黍、謂之秠。（『嘉靖陝西通志』巻35、第1葉裏）

以黍言之、有紫蓋黍、有罩籬黍、有鶉鶉卵、有牛尾串。其黒者曰秬・曰秬、其類数十。然大率黏不黏兩種而已。其黏者釀酒、関東所謂黄米酒者是已。不黏者炊飯、関西所謂黄米飯者是已。然関東謂炊飯者爲稷。③蓋本諸『齊民要術』及『本草註釈』、皆南人未見稷者所著、以爲黍之剛者、誤爲稷耳。『山東志』所謂「黍・稷、今不大相殊」者、蓋本諸前書然也。（同、第24葉表）

☆傍線部②の箇所について

面白いことに、関中で多く栽培されている「飯黍」、つまり、ねばりけのない品種の黍を、隣の晋、すなわち今の山西省で播いたところ、3年で、すべてねばりけのあるものになってしまった、という。この点については、発表当日にご出席いただいた方々から、「おそらく花粉による交雑が原因であろう」と、私には全く思いもよらぬ視点からのご指摘を頂いた。有益なご助言を賜ったことを記して謝したい。



稷：「きび」。古来、最も重要な作物とされ、「百穀の長」と呼ばれる。粟・黍と同じ（『爾雅』郭

璞注)。

『嘉靖陝西通志』では、例によって古典の考証を行い、稷の重要性を述べた後、ふたたび、関西の「酒黍」を関東では「黍」とし、「飯黍」を「稷」とし、黍と稷が同一視されている点を問題にする(傍線部④)。種類としては、黍と同じく、ねばりけのない「粟米」・「小米」・「穀米」(蒸して食用に)と、ねばりけのある「秫」(醸造用)の二種に大別される(傍線部⑤)。

稷

関中处处有之。初種時在郃、今武功県是。『爾雅翼』曰「稷、百穀之長也。后稷播百穀、独以稷名其播穀之地」。亦曰、「稷山、其祀百穀以配社、不曰他、而曰稷」。蓋举稷、則黍・稻・粱之属皆該之也。吁、稷信百穀之長也哉。蓋稷得五行冲氣、性涼而温、益脾胃。凡病人・産婦忌他食物時、唯稷不忌。『爾雅』曰粢稷、『曲礼』曰稷・曰明粢、郭璞曰、「今天下所謂粟米者、正稷米也」。觀此、則粢・粟・稷正是一物。後人集本草者不察、爲舒散之穗則黍穗也。又列稷于下品、列粟于中品、以一物分爲二物。第爲二品、又爲別物。且曰、「関中謂之糜、糜黍也」。是謂稷即黍、黍即稷矣。夫稷之種多于百穀、又爲百穀之長、乃可尽廢之耶。④今東人以酒黍爲黍、以飯黍爲稷。從其說、是天下有黍而無稷矣。夫稷之沉晦至於如是。然幸而『爾雅』尙有先儒甚疑之說、田間農夫・農婦尙多識之。中原疾病人猶弗能離焉、亦可謂日用而不知矣。今于黍・稷・稻・粱、各正其名、而著其实仍罔以証之、庶幾以祭以祀以饗以餐者知所辨云。又曰、今四方之祭、多不知黍・稷、而以他物代者、恐亦非細故、故醇醇白之。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 2 葉表)

以稷言之、有竹葉青・有牛尾黄・有紫稗禾・有棒杵穗・有櫟花穀・有狼尾・有驢尾。稷之黏者曰秫、秫有野雞紅・有紅猫蹄・有白猫蹄・有猪矢黒・有老来变・有隔溝鈍、其類逾百。⑤然大率黏・不黏兩種而已。其黏者釀酒、不黏者炊飯。関西所謂粟米・小米・穀米者是已。其性涼而不寒、温而不熱、宜脾胃得冲和之氣、故宜調理病人。凡病人当体弱時、凡黍・稻・粱・米皆不能食、所宜者惟此而已、故稷爲五穀之長。故棄播百穀、独曰后稷、從古迄今、祀土穀之神、独曰社稷、爲是故也。今稷者曰稷稜也、稜黍也。是謂稷即黍、黍即稷矣。夫稷五穀之長、其類逾百、黍類纔數十而已。⑥况黍性熱、火之属也、稷性涼而温、得冲和之氣、土之属也。今举一而廢百固不可、又以火之性爲土之性可耶。当病人火盛時、以黍爲稷而食之、其不殺人者幾希。此黍・稷、民生日用之物、学者所宜辯、亦格物之先務、不可忽也。(同、第 24 葉表～25 葉表)

黍と稷の違いについては、食品としての性質からも「科学的」に説明される。稷はバランスのとれた「冲和の氣」を有するのに対し、黍は火の性質を持ち、病人に食べさせてはいけない、としている点がおもしろい(傍線部⑥)。

この稷と黍をめぐる議論については、後人もそれを評価しており、『嘉靖陝西通志』を編纂した馬理が土地の産物に詳しいのは、彼が地元陝西出身だからであろう、とする。

※『乾隆陝西通志』卷 43「物産」1「穀属」註

按馬志、拋郭璞、粟米正于稷之外、不更列粟、謂粟即稷也。今觀各志所載、名色亦俱与馬說相同。盖馬固関中人、其於土物辨之必詳故。不但合于古、而且驗于今也。今悉從之。

粱：「もちあわ」。あわのうちでもとくに美味な種類のことを指す。「こうりゃん」とは別種。

「ㄊ」に同じとする説もある。

『爾雅』曰、「藁、赤苗。芑、白苗」。郭璞注曰、「藁、今之赤粱、粟也。芑、今之白粱、粟也。皆好穀也」。犍爲舍人曰、「是伯夷叔齊所食首陽草也」。『広志』曰、「有具粱・解粱、有遼東赤粱。魏武帝常以作粥」。『爾雅』曰、「粟、稊也」。孫炎曰、「稊、粘粟也」。『広志』曰、「稊、粘粟。有赤、有白者。有胡稊、早熟及麦」。『説文』曰、「稊、稷之粘者」。案、今世有黄粱穀稊・桑根稊・(木+憲)天楮稊也。(『齊民要術』卷2「粱苴」第5)

『嘉靖陝西通志』では、古来、黄・赤・白・黒の四種が存在し、明代の西北方面では白粱が一般的という(傍線部⑦)。

粱

関中处处有之。『爾雅翼』曰、「粟類。曰、穀穗有毛、雀畏刺眼不啄。比他穀益胃、但性微寒、其声爲涼。其米青者爲青粱、夏日食之清涼。其米白者形如芝麻爲白粱、亦曰芝麻粱。古白粱謂之芑、赤粱謂之藁。黄粱穗大毛長、謂之竹根黄。今赤・黄粱少。(『嘉靖陝西通志』卷35、第2葉裏)

以粱言之、⑦曰黄粱・曰白粱曰芑・曰赤粱曰藁・曰黒粱凡四種。今西土多白粱、名曰芝麻粱。黒粱、穗如白粱、其苞青而米黒、間有之。黄粱稀有、赤粱絶無。然皆炊飯之米、亦可借。以釀酒但非黏物耳。(同、第25葉表～裏)

麥

麦：古くは「麦」といえば「おおむぎ」を指す。はだかむぎであつたらしい。「こむぎ」は、前漢末期に西方から粉食技術とともに伝来(傍線部⑧)。「来」が根を張った形。

『爾雅』曰、「大麦麩、小麦粦」。『広志』曰、「虜水麦、其实大、麦形有縫。⑧(禾+宛)麦似大麦、出凉州。旋麦、三月種・八月熟、出西方。赤小麦、赤而肥、出鄭県。語曰、「湖猪肉、鄭稀熟」。山提小麦、至粘弱、以貢御。有半夏小麦、有秃芒大麦、有黒(禾+広)麦。陶隱居『本草』云、「大麦爲五穀長」。即今僕麦也。一名粦麦、似(禾+広)、麦唯無皮耳。(禾+広)麦、此是今馬食者。然則大(禾+広)二麦、種別名異、而世人以爲一物謬矣。按、世有落麦者、秃芒是也。又有春種(禾+広)麦也。(『齊民要術』卷2「大小麦」第10(瞿麦附))

『嘉靖陝西通志』では、小麦は粉にして、あるいはそのまま蒸して食用とし(傍線部⑨)、大麦は食用あるいは醸造用として使用(傍線部⑩)。

小麦

『図経』云、「出関中、味甘、微寒」。陳藏器『本草』云、「小麦、秋種夏熟、南北皆有之、出関中者爲上品」。『爾雅翼』曰、「麦者接絶続乏之穀、最先熟」。又曰、「小麦生於桃、二百四十日秀、秀後六十日成。蓋秋種・冬長・春秀・夏実、具四時之氣、自然兼有寒・温・熱・冷、故小麦微寒。以爲麩則温、麩熱而麩冷。其地煖処、亦可春種、至夏便収。然比秋種者、

四氣不足、故有毒」。今按、関中有黒芒麦、有無芒者爲和尚麦、色白者爲白麦、色紫者爲紫麦、紫麦麩多。⑨有色白而粒甚肥大者爲御麦、可爲餅及蒸食。早熟者爲三月黄、皆小麦也。

(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 4 葉裏)

大麦

『唐本注』云、「出関中、味鹹、温微寒、爲五谷長」。今随处有之。以秦川爲佳。『唐地理志』、「京兆貢有麦」。亦有数種。有早熟者、三月輒可食。穗有六稜者爲六稜麦、有露仁者爲青顆、有紅皮者爲酒麦。青顆及酒麦俱可釀酒。『爾雅翼』曰、「麩者、周后稷所受、瑞麦来牟也。一作牟、即今之大麦」。『説文』云、「牟、大也」。蓋生於杏、二百日而秀、秀後五十日而成。

⑩宜爲飯、又可爲醋。其麩可爲餠。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 4 葉裏)

稻：「もちごめ」。

『嘉靖陝西通志』では、やはりこれも、ねばりけのない「秈」(蒸して食用に)と、ねばりけのある「糯」(醸造用)の二種に大別する(傍線部⑫)。漢代以降、南方にフロンティアが進展し、栽培作物としての稲が一般化した。ただし、明代の陝西におけるコメの産地は、灌漑により十分な水量が確保可能な、黄河水系流域に限定される(傍線部⑪)。

稻

一名秈、有数十種。有米粒如霜而有線稜者、謂之線稜秈。出樊川、作飯、粒香軟而長、三粒可盈寸。其次色青者爲青秈、色紅者爲桃花秈、爲赤甲秈。其黏者爲糯、⑪出御宿川・樊川及華州・藍田・寶雞・隴州諸川。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 2 葉表～裏)

以稻言之、其不黏者曰秈、其嘉者曰線稜秈、其次曰香秈。其黏者曰粳、其類数十。⑫大率黏者釀酒、不黏者炊飯、兩種而已。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 25 葉表)

※禾：「あわ」。後、穀物一般の総称、「主要作物」の意となる。

麻：「あさ」の実のこと。搾油用の「ごま」とは区別される(芝麻・脂麻)。

麻

出南北山及鳳翔諸処。『爾雅翼』曰、「麻実既可以養人、而其□又可爲布、其利最広。然麻之属、総名麻、別而言之、則有実者別名苴、而無実者別名臬」。『明堂月令』、「秋則食麻与犬」。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 4 葉裏～5 葉表)

豆：「だいず」・「あずき」。漢代に、東北地方から普及。のち、西方から「回回豆子(ひよこまめ)」・「胡豆」なども伝来した。

菽

関中处处有之。菽、豆也。其類最多、故九穀之中居其二。『広雅』曰、「大豆菽也、小豆荅也。大豆以二月中旬種者爲上、時至三・四月者則費子。小豆以五月爲上、時上伏・中伏次之。蓋秋而成、故八月之雨、謂之豆花雨」。今按、関中有刀豆・有白扁豆・有諸色扁豆・有

竜瓜豆・有豇豆・有莞豆・有蚕豆・有蚕豆・有胡豆・有槐豆・有黑豆数十種。(『嘉靖陝西通志』卷 35、第 5 葉表)

甘藷：「さつまいも」。明の万暦 21 年 (1593) に、福州の商人がルソンから将来した、という記録があり、救荒作物として徐光啓も激賞した。清の時代に各地に普及。馬鈴薯については、詳しい伝来と普及の様子は不明。甘藷を「地瓜」・馬鈴薯を「土豆」と呼んだりするらしい。※嵇含『南方草木状』(交州(ヴェトナム)の風物を記したものの、5・6 世紀頃のもの)には「甘藷」の条があるが、あるいは「さといも」を指すという説もある。

玉蜀黍：「とうもろこし」。メッカ巡礼のムスリムによって、明の嘉靖 39 年 (1560) に、甘肅の平涼にもたらされた、という記録がある。明初の賈銘『飲食須知』の「番麦」や、万暦頃に雲南で栽培されていたという「玉麦」など、中国南西部では、新大陸系のもの以前に、ペルシア系(?)のものも栽培されていた、という説もあるようだ。

蕎：「そば」。武威磨嘴漢墓から出土、後漢ごろにはこのあたりに伝来したことになる。

※蔬菜そのほか

- ・西域よりもたらされた、いわゆる「張騫もの」(小麦も含む)。蒜・葱・石榴・胡麻・葡萄・苜蓿(うまごやし)・柰・椒・胡荽(コリアンダー)・菠薐草・蘿蔔・西瓜(五代頃、『陷虜記』)・甘藍(きゃべつ、『証類本草』)・大黃などの薬草・香料。
- ・瓜：『齊民要術』巻 2「種瓜」第 14(茄子附)『広志』曰、「瓜之所出、以遼東・盧江・燉煌之種爲美」。有烏瓜・縑瓜・狸頭瓜・蜜筍瓜・女臂瓜・羊髓瓜。瓜州大瓜、大如斛、出涼州。『漢書』地理志曰、「燉煌、古瓜州地。有美瓜」。
- ・宋の時代までで、新大陸伝来の作物をのぞく、今日食用に供される品目はほぼ出そろふ。+

2. 加工・調理について

油の多用・素材への加熱、といった、現在の中国料理に特徴的な調理技術の普及は、元の時代以降のことである。これ以降の時代からは、それ以前の食療本草の系統とは異なる食物資料が伝わるので、文献上からも、比較的实际に近い検討が、それなりに可能となってくる。今回は、元の時代をさかいに、それ以前の古い時期とを大別し、古い方から、時代・地域の近い画像を中心に紹介する。

製粉・搗米

寧夏涇源涇河源北宋墓画像性（図④）

「推磨図」：回転研磨式のすりうす、力棒の両端を母子が押している様子。

「碓穀図」：足踏み式のからうすを、夫婦が搗いている様子。

※敦煌元代壁画「踏踰図」（図⑤）

- ・穀物がなにかは不明
- ・粉食の起源は、前漢末期に、西域から波及したと考えられている。一般庶民に普及したのは隋・唐時代になってから。粉製品の呼称のうち、主立ったものは下記の通り。

糲・糲：穀物を一旦蒸したり焼いたりしたものを、日干ししたもの。

粉：米のでんぷん、古くは化粧用。後漢末頃からは主に緑豆の粉。

麵：小麦の粉のこと。のち、穀物粉の総称。

餌：麦以外の穀物の粉末、ならびにその製品の総称。

餅：小麦粉製品。麵・麩に同じ。

蒸炊・揉粉

内蒙古和林格爾後漢壁画（図⑥）

「庖厨図」：案上に饅頭の類が並ぶ。

甘肅嘉峪関一号・三号墓（魏晉時代）（図⑦・⑧）

地面に置かれた甕の中の粉を、両手でこねている様子。

左の女性がこねあがった生地を円形の案の前で整形している様子。後方には台上に並べられた饅頭が描かれる。

内蒙古和林格爾後漢壁画（図⑨）

「庖厨図」：「竈」の文字が記され、かまどの上には釜が乗せられている。

甘肅嘉峪関四号墓（図⑩）

かまどには火がくべられ、甑・甗と呼ばれるこしきが乗せられる。こしきは米を蒸すのに使用。

甘肅隴西仁寿山南宋建炎二年（1128）壁画（図⑪）

「庖厨図」：竹木製の円形の蒸籠を、鍋の上に積み重ねて使用している様を描く。

☆敦煌出土『俗務要名林』に見られる食品名

『俗務要名林』は、もっぱら日常の生活語彙を載録する辞書。スタイン・ペリオらによってヨーロッパに将来され、ロンドン・パリに所蔵される（斯 0617・伯 2609）。敦煌からは、点心の化石（ミイラ?）も発掘される。（図⑫・⑬）以下、いくつかを紹介する。

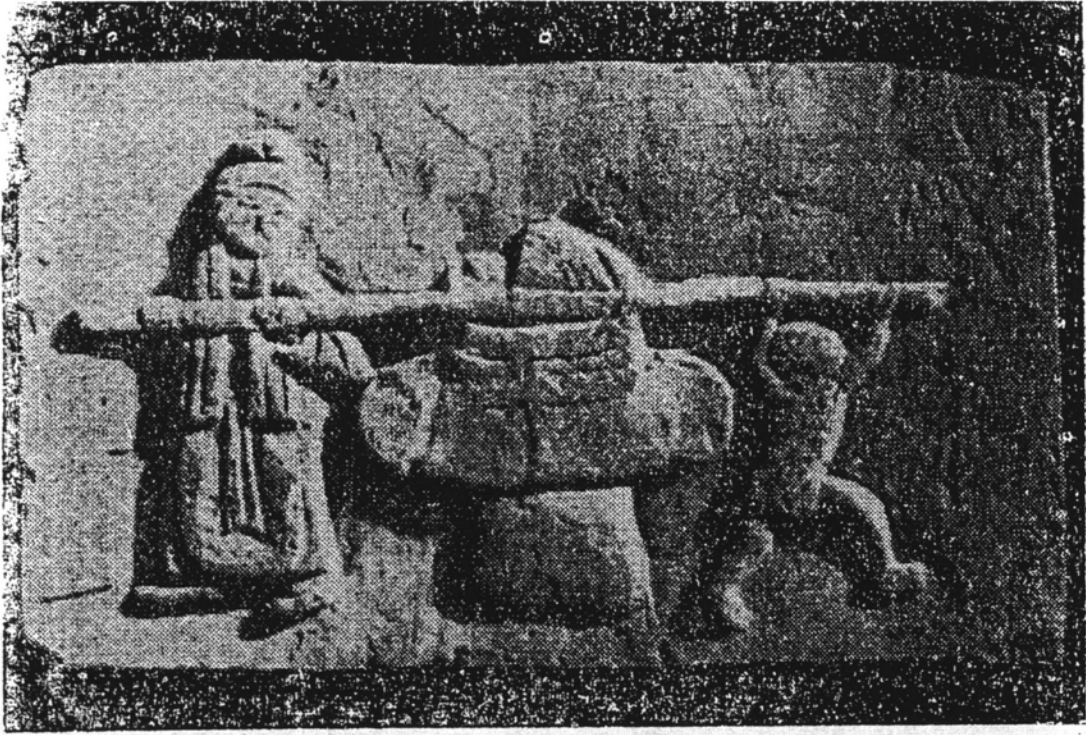
粥：薄糜也。（『釈名』：糜、煮米使糜爛也。）おかゆ。

糕糜：粘米糜也。粳米のおかゆ。

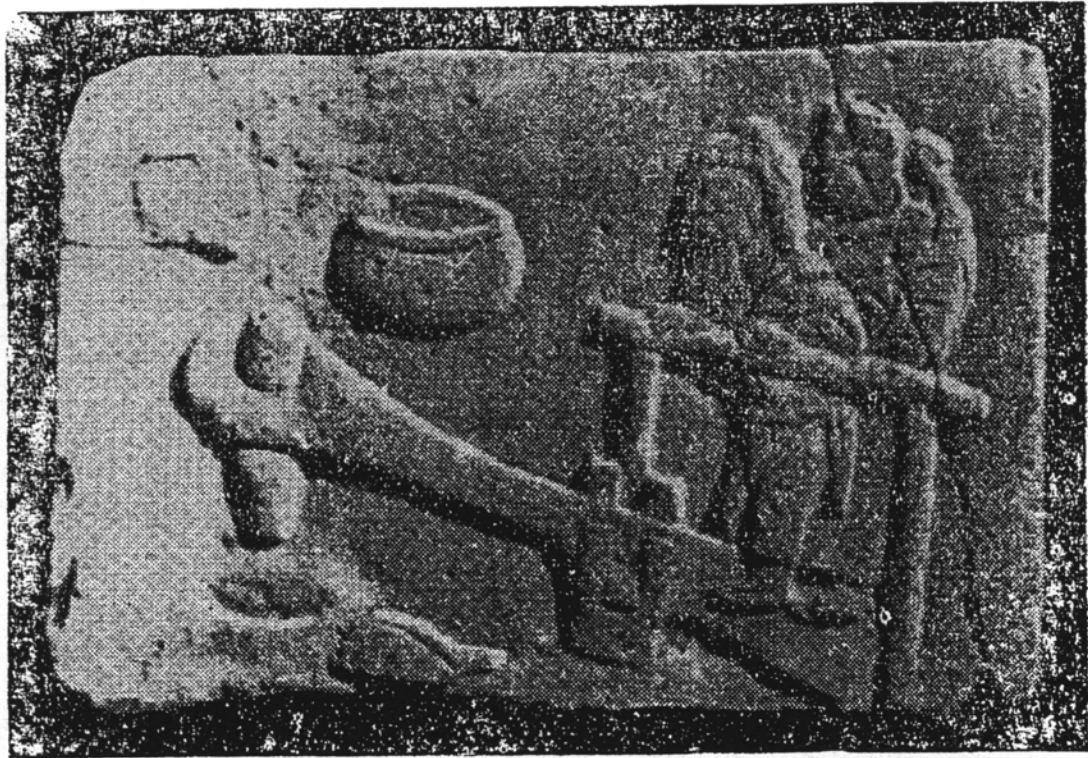
臠糜：老小食也。老人と子供が食べる肉入りのおかゆ。

煎：煎餅也。（『事物紺珠』：煎餅、慢火燂熟、入蜜拌爲厚餅、包熟餡、油炸。）「餅」で餡を包ん

图④：宁夏涇源涇河源北宋墓画像牲

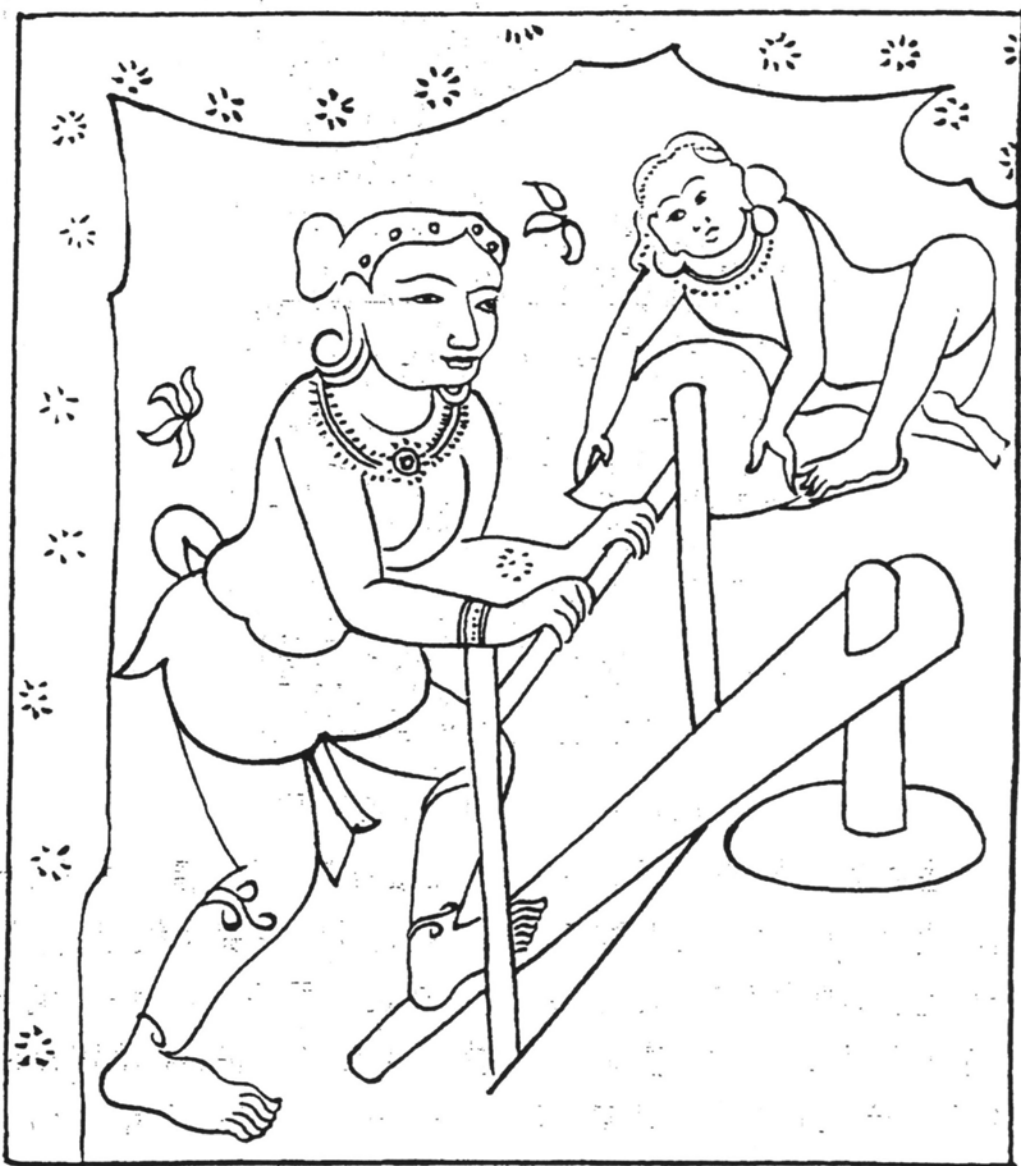


图四 推磨图



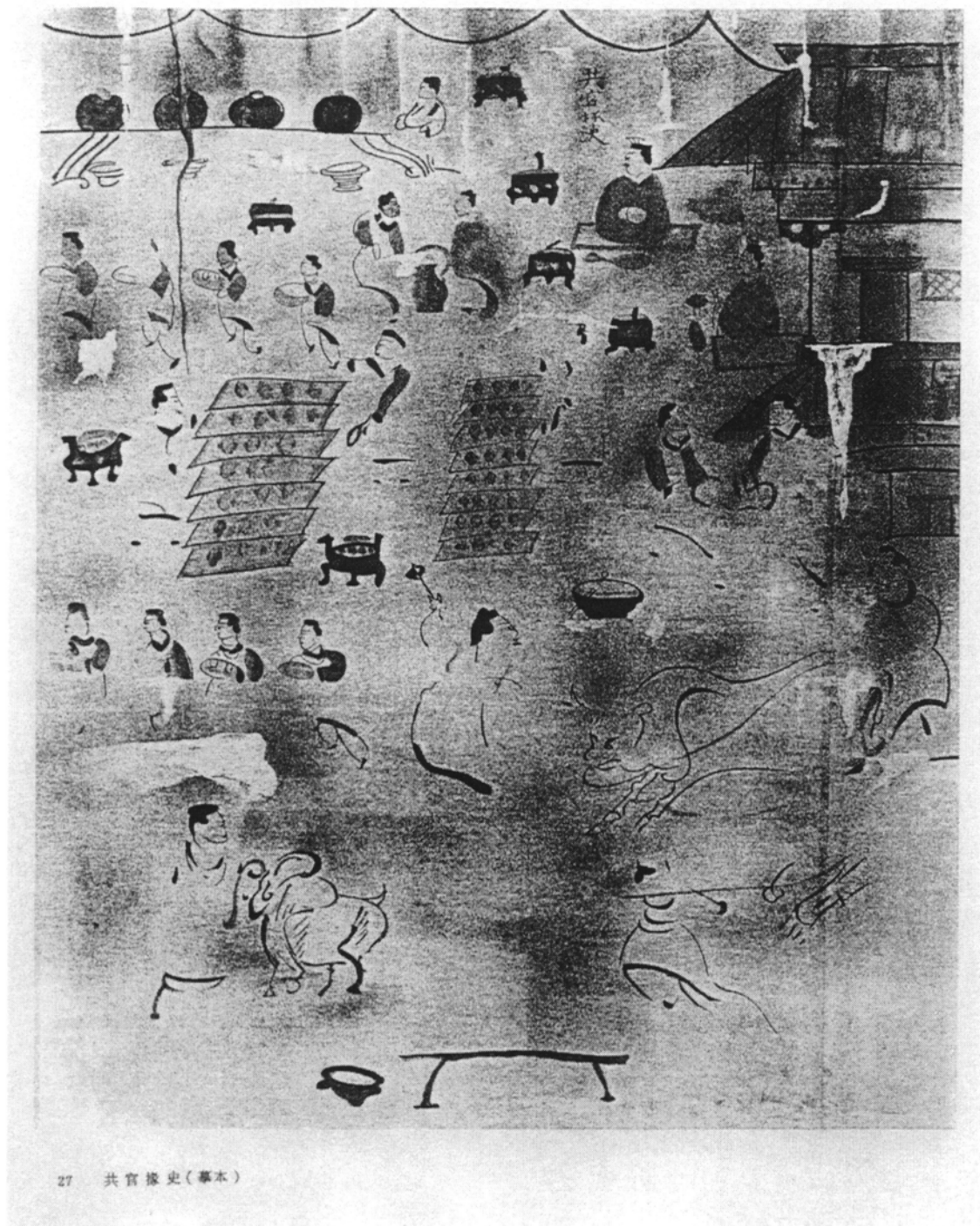
图五 碓米图

图⑤：敦煌元代壁画「踏碓图」



敦煌元代壁画《踏碓图》

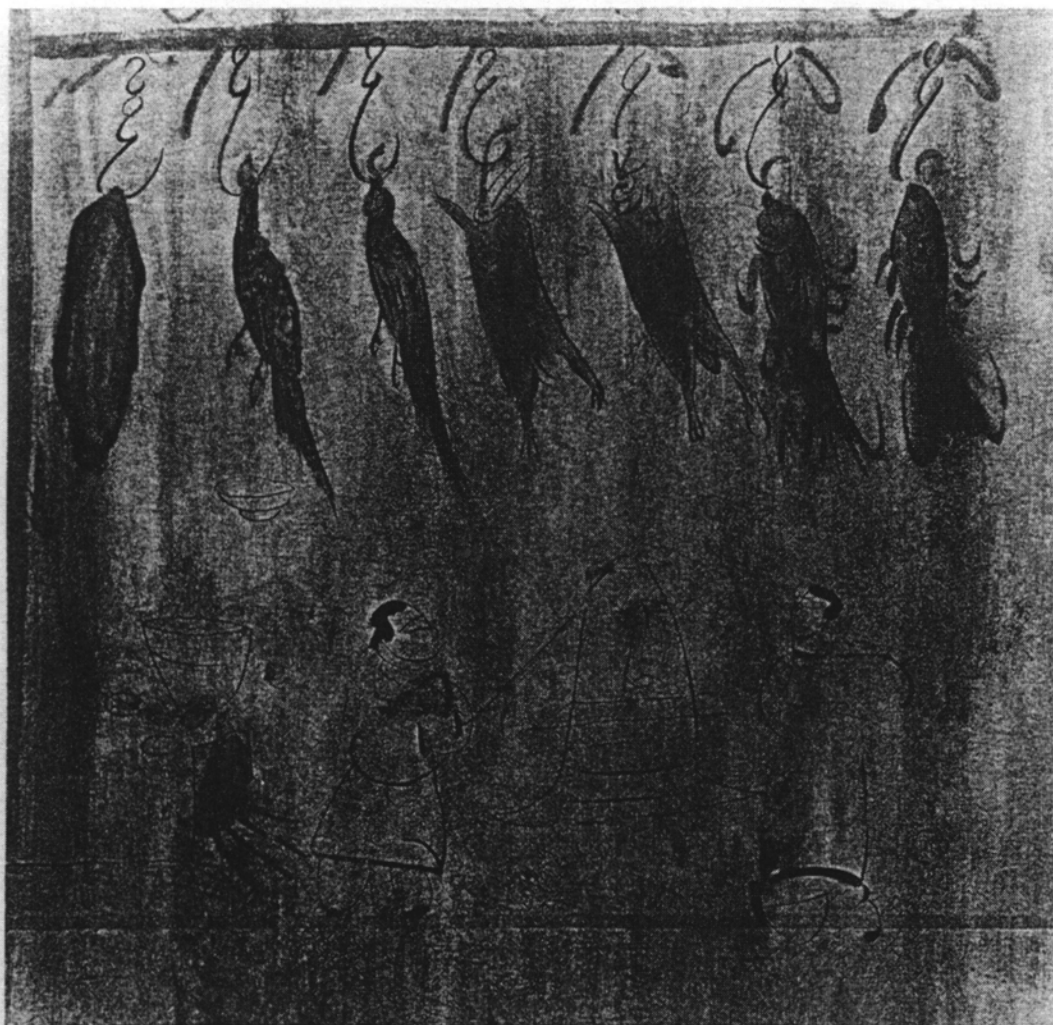
图⑥：内蒙古和林格尔後漢壁画



图⑦·⑧：甘肃嘉峪关一号·三号墓（魏晋时代）



图⑨：内蒙古和林格尔後漢壁画



26 图 次(摹本)

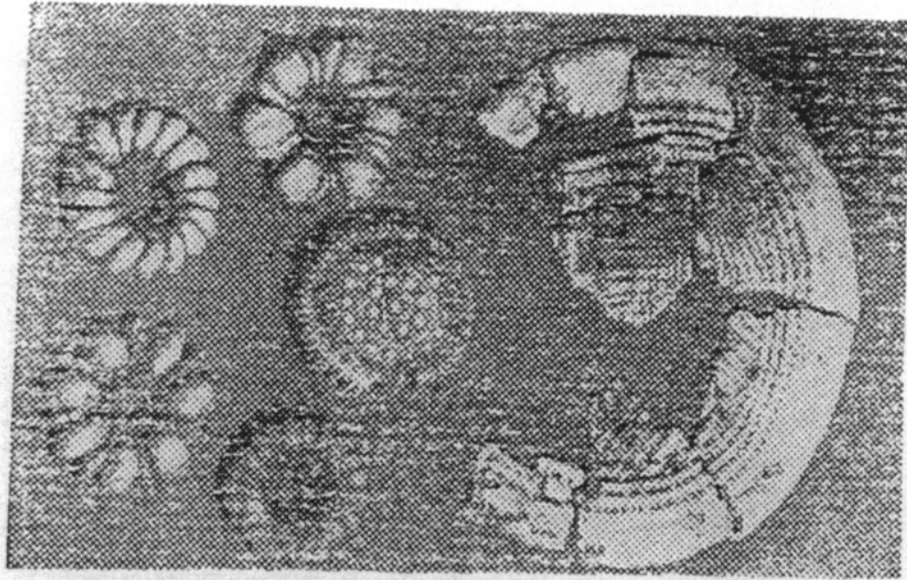
图⑩：甘肃嘉峪关四号墓



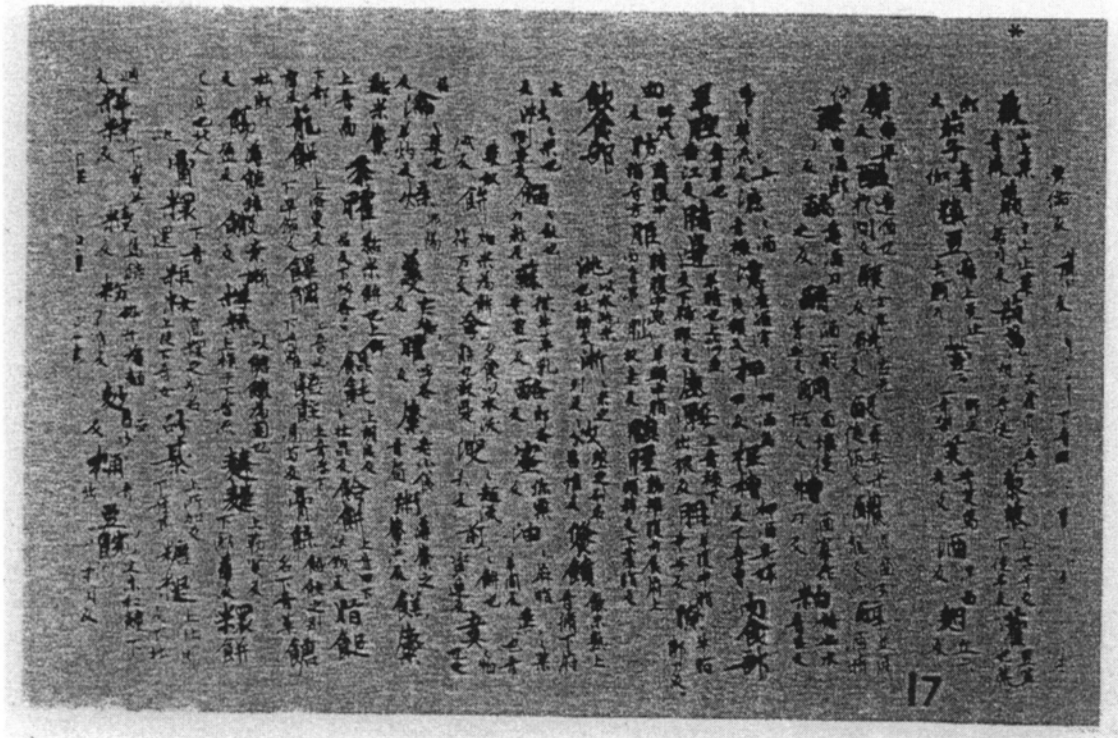
图⑪：甘肃隴西仁寿山南宋建炎二年（1128）壁画



图⑫·⑬：点心的化石·『俗務要名林』（斯 0716）



吐鲁番出土的唐代点心和饅



で揚げたもの。

(食+弁)：炊米為(食+弁)。炊いた「ごはん」のこと。

粘臛：粘米餅也。(『玉篇』：粘、糯米。『広韻』：臛、羹臛)蒸した粳米製の皮で、肉の餡を包んだもの。

飴餅：湯餅・河漏に同じ。「蕎麦餅」のこと。

餛飩：ワンタンのこと。

箆(麦+并)：(『説文』：麩糞也。)せいろで蒸した餅。

糰餅：寒具也、北人作之。生地に蜜を混ぜてこね、冷やして食べる。

桴流：以糖餼爲団也。こめの(?)団子に砂糖をまぶしたもの。

餅腩：(『唐摭言』：宣宗賜韋澳孫宏銀餅腩、食之甚美、皆乳酪膏腩所爲。)乳酪・膏腩入りの餅。高級食品。

(米+半)：(『荆楚歲時記』：三月三日、是日取鼠麴汁蜜和粉、謂之竜舌(米+半)、以厭時氣。)毎年三月三日に食べる米の餅。

蘇：凝牛羊乳。チーズのこと。

酪：ヨーグルトのこと。

※ほかにも、イノシシの屠殺や、干し肉を作る場面など、いろいろなシーンが描かれる。

結びと展望

以上、先行研究によりつつ、いくつかの事例を見てきたが、元代以降のことについては、またの機会があれば紹介させて頂きたい。

今後の展開としては、主要作物との関連から、『嘉靖陝西通志』のデータをさらに活用して、明代の屯田開発の状況を探っていけないものか、と考えている。

図⑭～⑯は、河西地区の戸口・田地・税糧・水利・馬政などに関するデータであるが、ここにはかなりの程度、実情に近い数値が記載されていると考えられる。『陝西通志』は、この後、明の万暦年間、清の康熙・乾隆年間と、ほぼ50～100年の間隔をおいて、幾度か編纂されている(乾隆年間以降は、陝西から甘肅が分離され、行政区分が変わる)。たとえば、『万暦陝西通志』(万暦39年(1611)刊)所載の耕地面積は、『嘉靖陝西通志』のそれに比べ、かなり増加していることが判明する。嘉靖年間には、オイラート部のアルタン=ハン(俺答汗)が、たびたび明に侵攻を繰り返していたが、のちの隆慶年間(1567-1572)に和議が実現し、明の西北国境はかつてない安定期を迎えた。河西地区における耕地面積の増加は、この間の開墾の進展や、既存の田土の再調査と整理が進化した状況を、反映したものと考えられる(呂卓民『明代西北農牧業地理』(史地叢書6、洪葉文化有限公司、2000年)参照)。このように、それぞれのデータの変動を、その時々の歴史的背景とあわせて分析していくことは、今後の課題のひとつとしたい。また、水利についても、城鎮の周囲にひかれた渠の名称が、方位・距離とともに記されており、灌漑が

どの程度の範囲に広がっていたかを知る手がかりとなる。こちらも活用しつつ、当時の農耕・牧畜の実情を探っていければ、と考えている。

『嘉靖陝西通志』の大きな特徴のひとつは、天文分野図から黄河図・西域図、城郭図にいたるまで、多くの地図が載せられている点である。たとえば、図⑰は、寧夏および河西回廊の地図であるが、河川の流路を含め、当時としてはかなり正確なものである。明代後期、とりわけ嘉靖年間以降には、さまざまな地図が多数制作されたが、これらとの関連においても、『嘉靖陝西通志』は興味深い資料であるといえる。

参考文献

青木正児

「粉食小史」(『華国風味』岩波文庫 青(33)-165-1、1984年)

篠田統

『中国食物史』柴田書店、1974年

『中国食経叢書』書籍文物流通会、1972年

「古代シナにおける割烹」(『東方学報』京都 30 冊、1959年)

「食経考」(藪内清編『中国中世科学技術史の研究』京都大学人文科学研究所、1963年)

「飲膳正要について」

(藪内清編『宋元時代の科学技術史』京都大学人文科学研究所、1967年)

「明代の食生活」(藪内清『天工開物の研究』恒星社、1953年)

「近世食経考」(藪内清編『明清時代の科学技術史』京都大学人文科学研究所、1970年)

田中淡

「古代中国画像の割烹と飲食」(石毛直道編『東アジアの食事文化』平凡社、1985年)

林巳奈夫

「漢代の飲食」(『東方学報』京都 48 冊、1975年)

高国藩

『敦煌民俗学』上海文芸出版社、1989年

陳賢儒

「甘肅隴西県の宋墓」(『文物参考資料』9期、1955)

寧夏博物館考古組

「寧夏涇源宋墓出土一批精美彫磚」(『文物』1981年3期)

『中国古代壁画精華叢書』重慶出版社、2000年

『中国風俗通史』上海文芸出版社、2001年

『中国飲食史』華夏出版社、2000年

※本稿は、2003年2月5日、地球研3F談話室にておこなわれた水曜会の配布資料に、若干の加筆・訂正を加えたものである。

二斗五升三草一萬一百農丞小絹四十二尺二寸站價
 合四勺六抄藥物柴五斤商稅課程銀折銀一十九分
 兩九錢一分藥物柴五斤商稅課程銀折銀一十九分
吳堡縣夏地 畝七十分二釐八毫夏糧一斗七升三合
 五勺九抄秋地二百四十畝秋糧一斗九升三合
 抄六撮秋地二百四十畝秋糧一斗九升三合
 二草九十二束農桑絹六尺七寸站價兩六錢二分
 商稅課程銀折銀一兩二錢二分夏地八畝三分六釐
 毫夏糧一斗六升八合八勺八抄秋地八畝三分六釐
 毫秋糧一斗五升八合八勺八抄農桑絹五尺三寸
 二尺五寸站價兩一錢三分三厘商稅課程銀折銀一兩
夏地 畝三十分二釐四毫夏糧六合八勺五撮秋地

六十九畝五項五十五秋糧二千一百一十四畝八寸草四
 一畝農桑絹一尺九寸站價兩四錢四分商稅課程銀
 折銀一兩
榆林衛屯地 二百六十七畝屯糧二萬三千五百三
 七百三石屯草五十五畝屯銀九萬三千五百三
晉寧州石口屯地 屯地一萬一千六百三十分
 夏秋糧一萬八千五百五十二石五斗
 一千三百四表田二畝二糧一萬九千九百三十八石
 十三兩二錢表田二畝二糧一萬九千九百三十八石
 十五畝糧九千二百五石樣田五十四畝項糧六千七百六
 兩一錢五分係前左右三衛以上三四糧民糧四千

斗八升三 **雲州衛** 民屯地九百一十畝二
 民屯糧四千九百八石七斗五升草五千二百畝
 銀四十四兩四錢課銀六十七兩九錢
寧州衛屯地 一萬八千八百八十分六釐
 二石二勺二抄草一萬三千六百畝屯糧三萬三千
 九合二勺二抄草一萬三千六百畝屯糧三萬三千
鳴沙州城屯地 五百八十八畝夏秋糧七千七百四十
 束屯銀一兩三錢
甘肅左右軍節度使 **蘭州衛屯地** 五千七百五十一畝屯糧
 六萬八千六百一十畝
肅州衛屯地 一萬四千九百九十九畝屯糧二萬四千五百八

合 **西寧衛屯地** 二千二百五十二畝屯糧二萬四千三百
 民糧一千五百五十五畝稅課兩錢七分一厘
 八百六十一畝屯糧一萬三千五百四十一畝屯糧三
 五 **鎮番衛屯地** 三千二百一十二畝屯糧一萬二千三百
 四 **永昌衛屯地** 三千九百九十二畝屯糧一萬二千三百
 五 **莊浪衛屯地** 三千九百九十二畝屯糧一萬二千三百
 六 **涼州衛屯地** 五千二百六十七畝屯糧一萬二千三百
臺守禦千戶所屯地 五千二百六十七畝屯糧一萬二千三百
守禦千戶所屯地 五千二百六十七畝屯糧一萬二千三百

田賦 陝西通志卷之三

田賦 陝西通志卷之三

卷八十五里... 餘項以上六系俱在黃河東... 歐波渠城西二名水參渠城西三... 兒祁渠鴨子渠宿崑渠俱在城西... 五里小絲竹渠城西六... 五里小絲竹渠城西六... 眼泉渠七十里委的城渠城西九... 里撫夷新開渠城西十五里小魚渠城西一百... 城北八七十二戶渠城北一... 渠城北一百舊站戶渠城北... 八壩渠城北一百九壩渠城北... 里城北渠城南十官渠城南...

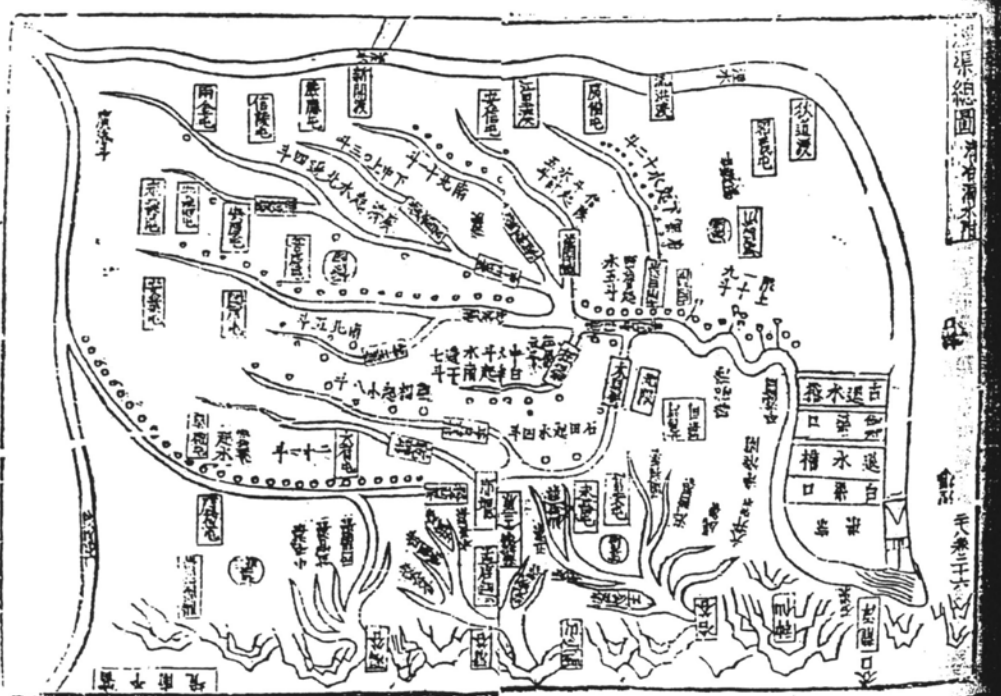
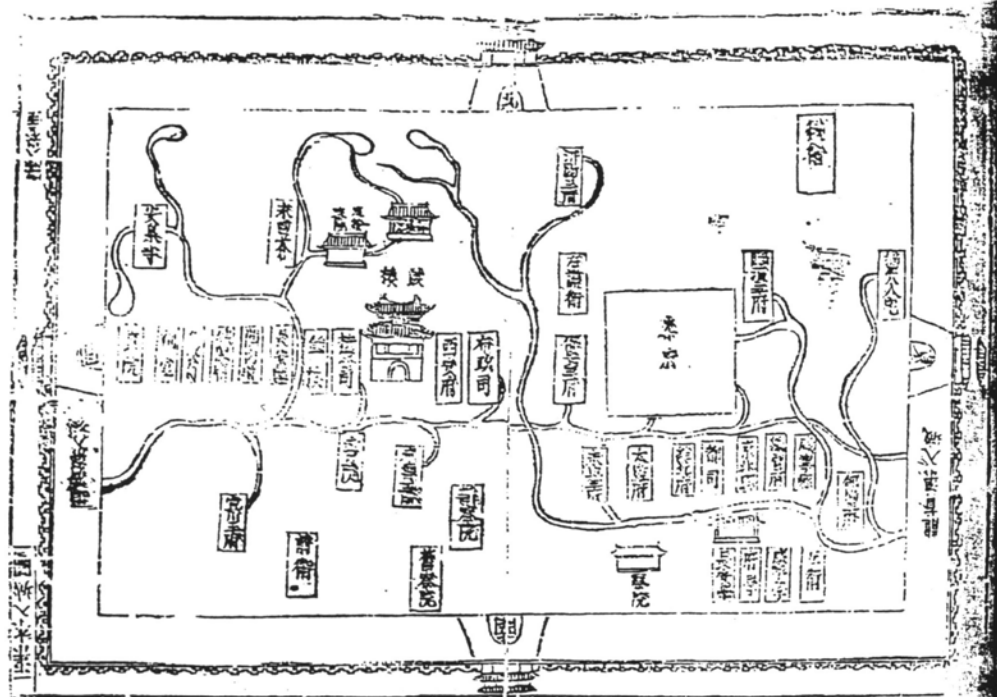
浪渠○沙子上渠俱在城南... 渠城南二城東暖泉渠城南... 渠城南四馬子渠城南五... 渠城南七草湖泉渠城南... 口渠城南八馬蹄清渠城南... 嘴渠城南一洪水六壩渠城南... 一百五洪水三壩渠城南... 三洪水河西渠○虎刺孩口渠... 五洪水洞子渠城南八... 渠城南二童于寺河西渠○童于寺河東渠...

一百五火燒壩渠城南一百... 渠城南二揚家壩渠城南... 俱城南三洪崖二壩渠城南... 卓家渠渠見卷雜紀其利甚... 下見卷暖泉壩渠城南... 里鉢和寺壩渠城西... 里豐藥川壩渠城南... 里南一百黃草壩渠城西... 里老鶴窩壩渠城北... 沙壩渠城北丁家壩渠城北...

城城南三... 湖水泉與南草湖城南... 洪水二壩渠城西... 壩渠城南七西草湖城南... 城東南七十里西草湖城南... 御文劉章分李允... 里洪田千餘頃以上諸渠... 十五里紅崖子壩渠城南... 城南九十里永... 口河城南三十里小河西壩渠... 北壩渠城南十五里南壩渠...

水利 卷之三十八

水利 卷之三十八



一七一

図⑱：『嘉靖陝西通志』寧夏および河西回廊の地図

