

寺方蕎麦研究会 世話人  
江戸ソバリエ・ルシック 小林尚人

## 混乱した『餛飩』の生い立ち

——わが国に餛飩が生まれる以前の話です——

### はじめに

- (1) 麺類で始まるわが国の粉食文化を学ぶとき、考え方や方法論はいろいろありますが、麺類史研究家・伊藤 汎先生のご指導により、異国の粉食文化との出会いによって社会に大きな混乱や変革をもたらした要因を基に、時代で分類してみました。このことは既に何回も記しましたが、概ね三つに分けることが出来ます。その一は、奈良時代から平安初期のころ中国隋、唐との接触による粉食との出会いです。しかし粉食の導入は、一口にいえば失敗でした。社会的混乱をまねいただけで、社会の変革をもたらすには至りませんでした。その二は、平安末期から鎌倉時代です。わが国の禅僧たちが渡航し、接触した中国南宋の粉食との出会いでした。結果的には粉食の導入は一応成功し、社会に大きな混乱を引き起こすと同時に、食生活に変貌と社会的な変革をもたらしたといえます。その三は、昭和における太平洋戦争の敗戦です。占領政策により供与されたアメリカの小麦粉とパン食でした。戦後の食糧難でパン食の普及は急速であり、導入された欧米式粉食文化は、従来の米(飯)中心の食生活を混乱の渦中に巻き込み、社会的にも大きな変革と変貌をもたらしました。
- (2) 麺類の歴史をたずねると、いろいろ不可解なことに出会います。すでに学習メモ(1)、(2)でその一端を記しましたとおりです。今回餛飩、そして麺類の原料である小麦栽培について学習しました。麺類を考える時、小麦栽培と原料の小麦粉、そして粉を作る挽臼の存在、小麦粉の食法(調理法)が重要な要素であることはいうまでもありません。今までの学習メモと重複するところがありますが、復習をしながら学習を深め、不可解な経緯を探りながら要点を整理するようにしました。なお、粉を作る道具・臼(挽臼・搗臼)については、次回学ぶことにいたします。
- (3) 麺類にかかわる最も基本的な言葉、「餅」・「麵」・「粉」は、すでに折に触れ学んできました、いずれもわが国には無かった、中国渡来の言葉です。ここで理解を深めるため再度その意味を復習しておきます。
- ①「餅」とは、中国では小麦粉ともち米の粉を混合して作られた食品のことをいいます。水でこね合わせた状態が、わが国のモチときわめてよく似ているため、古くから

わが稲作民族は、米から作るモチに「餅」の文字を当てたのでした、ところが、このことが混乱を生じることになったのです。たとえば、小麦粉と米の粉で作る中国渡来の“煎餅”は、社会的な混乱を引き起こしますが変革をもたらしたといえます。それがいつの間にか小麦粉が脱落し、米粉のみで作られるようになりました。小麦粉が手に入り難かったことが大きな要因で、やがて煎餅は、わが国古来のモチ米で作るものと錯覚したようです。しかし現在は、米粉だけの煎餅と小麦粉だけの煎餅があり、時代の流れの中で進化したものと思われま

②「<sup>めん</sup>麵」は、渡来した時には小麦粉を指す言葉でした。ところがわが国には、「<sup>コ</sup>」という言葉がありました。

③「<sup>ふん</sup>粉」は、本来中国から来た言葉です。わが国で「<sup>ふん</sup>粉」は大豆を炒ったり、米を水に浸したりして、もろくしてから搗臼で搗いたもの、さらには、他の穀物を細かに砕いたものすべてを指す言葉でした。たとえば、黄な<sup>コ</sup>、晒し<sup>コ</sup>、ふくらし<sup>コ</sup>、小麦<sup>コ</sup>、火の<sup>コ</sup>、身を<sup>コ</sup>にして、<sup>コ</sup>の吹いた干し柿などのように多岐にわたった使い方をします。この広い意味をもつ「<sup>コ</sup>」に、「<sup>ふん</sup>粉」の文字が当てられたのです。しかし、中国の「<sup>ふん</sup>粉」はもっと狭い意味のもので、米粉を指す言葉でした。その後前述のとおり、中国から小麦粉を指す「<sup>めん</sup>麵」が渡来し、益々ややこしくなったのです。

\* 奈良朝びとはもとより、指導的立場にある官吏でさえ、「<sup>ふん</sup>粉＝米粉」、「<sup>めん</sup>麵＝小麦粉」の知識が無かったため、わが国古来の「<sup>コ</sup>」との違いが理解できず、おおいに悩み混乱させられたのです。そのことを『養老令』の注釈書である『令義解』にたずねると、次のように説明しています。

「米のクタケタルヲ粉という。麦のクタケタルヲ麵という。」

\* 粉食にまつわる言葉が混乱を巻き起こしたのは、奈良朝びとにかぎらず、現代に至っても、食物史家のおおくが混乱させられているようです。

\* 「<sup>へい</sup>餅」も「<sup>めん</sup>麵」も、誕生地の中国でさえ、時代とともにその意味するところは変化しています。漢代の「<sup>へい</sup>餅」は、小麦粉と米粉で作られる食品でしたが、唐以降になると、「<sup>へい</sup>餅」は米粉が脱落して小麦粉のみで作られるようになっていきます。同じように、「<sup>めん</sup>麵」も、宋代には麵類(つるつる)を指す言葉になっています。

\* 江戸時代の人々が、<sup>さくべい</sup>索餅の文字を見て、「<sup>へい</sup>餅」の文字から餅菓子的一种と考えたり、古代の記録に「<sup>めん</sup>麵」の文字を発見して、そばやうどんの類がその時代からあったと早合点したり、<sup>さくべい</sup>索餅と<sup>そうめん</sup>索麵が、「<sup>さく</sup>索」の字が同じということで、同一食品と勘ちがいしたりするのも、食品自体が変化したり、その食品名自体すら変わってしまうことがあることを、考慮に入れなかったためです。

つまりこうした、文字や言葉に混乱があることは、わが国の粉食文化そのものが、中国から導入されたものであるという、逆に、証明でもあるように思えます。

## I、餺飩(ほうとう)の生い立ち

### (1)「ほうとう」とは

ほうとうは、今でもその名が残っており、なかでも山梨県のほうとうは有名で、名産のお土産品として、道の駅などでは一年中販売されています。街道筋のお店には[ほうとうどん]と書いた店もあります。たしかに中身はうどんのようですが、その形状が普通のうどんよりもやや平たくて幅があり、必ずかぼちゃや里芋などの野菜類をたくさん使い、味噌味で煮込んであるのが特徴です。したがって多くの方は、野菜入り煮込みうどんと理解しており、地元でも、ほうとうがうどんの元祖だ。と信じて主張されている人もあるようです。

◆ほうとうの由来について、民俗学者・柳田國男氏は、『木綿以前の事』(岩波文庫)の中で「東北で今日ハットウといっているのは、主として蕎麦のかい餅をつみいれた汁類のことであり、出来た食品が関西のハツタイとは全く違っているために、両者共にもとはハタキモノの義であることは忘れられている。栃木県の東部ではこれをハット汁といい、あまりにうまいから飢饉年に作って食うことを禁じた。それで法度汁というのだという説明伝説まで生まれている。しかしこの名称と調理法は古いと見えて可なり広く分布している。たとえば信州でも下伊那方面にはハットという語があつて、その川上から甲州の盆地にかけては、これをホウトウというのである。ホウトウは現在の細く切った蕎麦、餺飩の原型であったらうと思う。刃物を当ててもごく太目に切るだけで、中には紐の如く手で揉んで細長くし、食い易くするだけのものもある。……。」

\*ここでハツタイとは、乾いた米粉のことで、ハタキモノというのは、ハタキモチともいう名称と考えられたようで、「挽臼が普及して小麦や蕎麦がたやすく粉に作れるようになる以前のホウトウが、米粉(ハタキモノ)で作られていた。」と、結論づけられています。

米粉がハツタイと呼ばれ、このハツタイがハットあるいは、ホウトウに転化したという考え方であれば、こうした結論になるでしょう。つまりほうとうは日本で開発されたこととなります。

しかし、わが国で平安朝の貴族たちがほうとうを食べていることから考えると、この説はどうもおかしいのではないか。むしろ、米粉で作るハツタイやハットは、ほうとうとは別物であると考えるのが自然のようです。

### (2)史料を探ってみました

◆『入唐求法巡礼行記(略)求法記』によりますと

\*「求法記」とは、最後の遣唐使となる藤原常嗣の一行が、承和五年(838)博多から一路長安に向けて出帆したとき、随行者の中に、天台宗最澄の弟子円仁えんにん(794~864年)が居り、円仁は聖地五台山への巡礼十年の間、詳細な旅日記を書きしるして

いますその旅日記です。

\* 円仁は十年にわたる巡礼行から帰国した後、天台座主三代となり、慈覚大師の総号を受けています。

◎『求法記』の中で円仁は、それぞれ異なる場所(江蘇省にある雲台山の麓、山東省の赤山法華院、五台山に入る前の河北省・正定)で三回、“ほうとう”と呼ばれる食物を食べた」と記しています。

\* ほうとうの文字は薄いという文字と托という文字に食偏を付けています。作り方はこの文字が表現したとおりに作られていますが、作り方は「斉民要術」に詳しいので引用します。

◆『斉民要術』承和五年(838)によりますと

\* 中国後魏(北魏)のころ(386~534年)賈思勰が編纂したといわれる書物で、農業生産から加工に至るまで、人民生活に必要な技術を教える内容になっています。そこに、ほうとうの作り方が記されており、西山武一・熊代幸雄両氏の訳によりますと

◎「餛飩の法 麩(小麦粉)を細かに絹ふるいして、調整した肉汁の冷えたのでこねる。両手でもんで母指ほどの太さにし、二寸ずつに切って、水盆ひらがめに浸す。これをごく薄くもみ押し広めていく。急火で沸かした湯の中で煮る。たんに光沢があり白く可愛いばかりでなく、また自ずと滑美なこと、常のものと異なる。」

六世紀ころ中国のほうとうは、小麦粉をねり、親指ほどの太さにし、二寸ずつに切り、これを水に浸しながら薄く押し広め、にたものである、と説明しています。

先の柳田國男氏の引用文に「(ほうとう)の中には紐の如く手で揉んで細長くし、食い易くするだけのものもある。」とあります。この作り方が本来中国から渡来したほうとうの作り方であると考えられるべきでしょう。もとより渡来してから、国内で改良されたであろうことは考えられます。

◆円仁の「求法記」がもたらされて、ほぼ百年後 源 順みなもとのしたごう(平安中期の歌人・漢学者)の『和名類聚抄』(931~7年)には、「斉民要術」とは多少違う説明がされています。

「餛飩 楊氏漢語抄餛飩杆麩方切名也。」

要約しますと「小麦粉をねり、押し広めて薄くしてこれを四角形に切る。」

これがほうとうだということです。『揚氏漢語抄』によれば、中国では包丁で四角に切って作るほうとうも有ったようです。しかし、原料は小麦粉で作られていることには違いありません。

◆菅原道真の『御堂関白記』寛弘四年(1007)二月三十日の記述によりますと

「早朝就馬場殿、餛飩如常、……。」

道真は早朝、馬場殿におもむき、いつものようにほうとうを食べた。と記されています。もうこのころは、ほうとうは格別珍しい食べ物ではなかったことが伺い知れます。

◆平定家の日記『康平記』(1058~64年)によりますと

「……、次餛飩妓女八人。打=餛飩一。曲終賜<sub>レ</sub>禄。」

なんと、お公家さんの宴会の席で音曲に合わせて、ほうとうが作られているのです。このころには、ほうとうを専門に作る女性が現われ、宴会の演目にもなっていたようです。ところが「ほうとうを打つ」とあることから、ほうとうは打って刀で切断していたものと考えられます。

- \*その他、藤原宗忠の『中右記』〈1087～1183年〉や藤原頼長の『台記』〈1136～1155〉や『台記別記』にも、ほうとうショーが繰り広げられた記述が見られます。
- \*このような記録から平安時代ほうとうは、引き延ばしから切断法に進化したことを伺い知ることができます。
- \*『小右記』の寛仁二年〈1018〉三月二日には、僧侶を丁重にもてなし、一年間ほうとうを送り続けています。「枕草子」にも、祈祷にきた僧侶の昼食にほうとうが出された記述があります。わが国でも十一世紀、平安末期になりますと、ほうとうの記録が急増しており、おおいに普及したことがわかります。

(3)「うどん」と混乱しないよう念のため、「うどん」の大切な要点だけを復習しておきます。

◆「饅飩」は『嘉元記』(1347年〈貞和三〉七月七日条)

「……三経院ニオイテコレア三肴毛立タカンナ ウトム フ サウメム ヒワーフサ 白瓜切り少々」

\*この記録がわが国における「饅飩」の初現とされています。ところが、従来から「うどん」は、奈良時代に渡来した菓子的一种で、「混沌」を「饅飩」と字を改め、暑く煮て食べることから「温飩」といい、「饅飩」と変化し「うどん」になったという説が、何時か定説化され今日に至っているというものです。

\*しかし、『言継卿記』や『蔭涼軒日録』などの記録から「饅飩」と「饅飩」、「温飩」は別の食べ物であり、二つの食品は室町時代に共に存在していたことが判明しています。

◆『書言字考節用集』1615年〈元和二〉編纂された字書によりますと

「饅飩 ウンドン 温飩 ウンドン和俗所用」とあり、温飩は饅飩の俗字である。と説明しています。つまり温飩は饅飩であり、ワンタンなのです。

したがって、うどんは漢字表記の変化によるという、これまでの通説は間違いだということになります。(詳しくは学習メモ(1)「Ⅲ、うどんから蕎麦へ」を参照)

(4)饅飩(ほうとう)は変身したのか

『求法記』のほうとうの記述や、『齊民要術』のほうとうの作り方、さらに、『和名抄』の記述などから判断して、ほうとうは中国生まれのものであり、わが国へは移入されてきた食物であることは明らかです。その製法も中国に見習って覚えたものといえます。

ところが、鎌倉時代後半の料理書『厨事類記』に書かれていることは、まるで違った作り方が記されているのです。

◆「バウタウハヨキイ暑蕷ヲフロシテ、コメノコニアハセテ、ヨクヨクレム木ニテヲシヒラメテ、粉ヲスコシカケテ、カタナニテ長二寸アマリニキリテ、サクヘイノヤウニホソクキリテ、ユヲワカシ、ユデテ、トリアゲテアヅキノスリシルニテマイラス。」

\* ほうとうは小麦粉で作られてはいないで、米粉を材料にして作られているのです。このことは、ほうとうばかりではなく、八種唐菓子やくさのからかしといわれる、中国では小麦粉で作られている菓子のすべてが、米粉で作られるようになっていっているのです。なぜだろうか、小麦の栽培はどうなってしまったのか、疑問が残ります。

#### (5)第 I 章の要点をまとめる

\* 柳田國男氏の引用文に「(ほうとうの)中には、紐の如く手で揉んで細長くし、食べ易くするだけのものもある。」とあります。この作り方が本来中国から渡来したほうとうの作り方であると考えべきでしょう。もとより渡来してから、国内で改良されたであろうことは考えられます。

しかし、ハッタイやハタキモノからハットになり、ホウトウに転化した国産食品である。という柳田氏の説は明らかに間違いです。また、「挽臼が普及して、小麦や蕎麦がたやすく粉に作れるようになる以前のホウトウが、米粉(ハタキモノ)で作られていた」という、推察は見事に言い当てています。

\* なお、ハッタイやハタキモノは、円仁以来、中国から移入された外来食品だったので、米粉で作るハッタイやハットは、ほうとうとは別物であると考えるのが自然のようです。

\* 『康平記』等で見ると、「ほうとうを打つ」とあります。平安時代ほうとうは、打って切るとあるように、引き延ばしから切断法に進化したことを伺い知ることができます。

\* 『求法記』・『齊民要術』・『和名抄』の記述などから、ほうとうは中国生まれのものであり、わが国へは移入された食物であることは明らかです、その製法も中国に見習って覚えたものといえます。

ところが、鎌倉時代後半の料理書『厨事類記』に書かれていることは、まるで違った作り方が記されているのです。ほうとうは小麦粉で作られてはいないで、米粉を材料にして作られているのです。このことは、ほうとうばかりではなく、八種唐菓子やくさのからかしといわれる、中国では小麦粉で作られている菓子のすべてが、米粉で作られるようになっていっているのです。

## Ⅱ、小麦の栽培

### (1)奈良・平安時代の麦作

わが国の神話の中に、穀物誕生に関する話は、『古事記』に一つ、『日本書紀』に二つあり、いずれも麦の話がありますが、神話の話として省略します。

さて、『日本書紀 卷十九』には次の記述があります。

◆「欽明天皇十二年春三月。以<sup>テ</sup>麦種一千斛賜<sup>ル</sup>百濟王<sup>ニ</sup>。」

(注)1斛=10斗。1斗=10升。

\* 欽明天皇十二年(551)の時、百濟王に麦の種一千斛を与えた。と記されています。

「一千斛」を「<sup>イチ</sup>ツカ」と読めば、一千石ではなく一千束となり、さほど膨大な量とは思えません。この記述から見ると、当時百濟王に麦の種を与えるほど栽培が普及していたのでしょうか。前記のとおり鎌倉後期以降、ほうとうや八種唐菓子までが、小麦粉ではなく米粉にすり変わってしまったのです。どうも見当が付きません。そこでもう少し丹念に麦栽培の記録を調べてみます。

\* 持統天皇以降、麦栽培の奨励策は朝廷をあげて行われています。その第一回奨励策は、

◆『類聚三代格 卷八』によれば持統天皇(686~97年)は、

「麦の種を百姓に分け与え、天下に麦を植えしめた」とあります。

\* 当時の背景として朝廷の系図を見ますと、41代・持統天皇(女)(38代天智天皇の次女)、42代・文武天皇(男)(草壁皇子の子息)、43代・元明天皇(女)、44代・元正天皇(女)(草壁皇子の娘)と、同一の一族から天皇位が継承されていますが、父子直系による皇位継承は虚構なのでしょうか、そして女帝の存在とその麦作に対する真摯な姿勢が注目されます。(注※)

\* 持統天皇の麦作奨励策(および麦作命令)は、概ね百五十年の間に六回行われ、そのうち三回が元正天皇によるものです。元正天皇は母の元明天皇から譲位(715年)されたときから退位(724年)するわずか九年の間に、三回も麦作奨励策を打ち出しています。小麦による粉食を、国内に広めようと考えていたのでしょうか、奨励策の内から主なものを挙げてみますと、一回目は、即位から一カ月後の十月に公布され、その<sup>みことり</sup>詔の前段は、天皇としての信念と自信に満ちた立派なもので、麦作の根本的な考えを表しています。『続日本紀 卷七』から、その詔を要約しますと

◆「国家の隆泰は、要するに民を富ますに在り、……。今諸国の百姓いまだ産術を尽くさず、ただ水沢の種におもむき、陸田の利を知らず。これすなわち、ひとり百姓のおこたるところに非ず。もとより国司の教導のなきことによる。百姓をして<sup>あわ</sup>麦禾を兼ね植えしめよ。……。」と、国司に命じています。(第一回麦作命令)

\* 「国家の隆泰は、要するに民を富ますに在り」という信念のもと、百姓に畑作を勧め、畑作による食料の充足こそが、民の礼節を守らせる根本要因で、衣食足りて礼節を

知らしめるため、麦と粟を作る必要があると考えたのでしょう。「……、陸田の利を知らず」と指摘し、畑地を強制的に与えて麦と粟を作れと命じたのです。しかし、三十年ほど前に持統天皇が麦作を奨励し、麦の種を百姓に与えているのです。にもかかわらず、麦は作られていなかったこととなります。

- \* 七年後の養老六年(722)七月十九日、ふたたび詔勅が下されました。『続日本紀 卷八』から要約しますと (第二回麦作命令)
- ◆「私は心をむなしくして、帝王の大業を受け継ぎ、己に尅って自ら勉むるも、いまだ天心に達せず、……、天下の国司たちは、百姓をはげまし、仕事を割り当てて、粟、蕎麦、および大小の麦を植えしめ、蔵置保管し、もって飢饉に備えしむべし。」
- \* この詔も、麦作奨励策の失敗を示すものでした。元正天皇の理想とするところは、麦や粟を作ることで、米以外の余剰食料を生み出すことにより、民を富ませひいては国家の隆泰に結びつく、と考えたのです。しかし、麦作は当初の理想とはかけはなれ、更には雨が降らず、米の収穫も危ぶまれ、飢饉となることをさけるため、やむにやまれず麦、粟、蕎麦を作れと命じたのです。
- \* 翌年養老七年(723)八月二十八日『類聚三代格』に次の記述があります、要約しますと
- ◆「太政官符 畿内七道諸国大小麦を耕種する事  
右、麦を必要とする人にとっては、とりわけ切実なものがある。食糧不足を補うに、これに勝るものはない。……。百姓のみの怠慢ではない。今より後、百姓をはげまし、時期を失うことのないようにせよ、その耕種の町段、収穫は、年毎に具禄し、計帳使に付して報告せよ。」(第四回麦作命令)
- \* 前年の麦作命令もやはり失敗でした。今回の四回目の麦作命令は、戸籍係に当たる計帳使に、麦作実施の管理責任を負わせ、作付け収穫記録を中央政府に報告するよう義務づけたのです。
- \* ここではっきりしたことは、一方には麦を切実に必要とする者が居て、他方には、麦作りを拒否する百姓がいたということです。麦を必要とする人とは、唐の粉食文化に触れ小麦による粉食の必要を知った人々で、さくべいや唐菓子を作り、小麦からも醬や未醬が作れることを知っていた、朝廷を取り囲む貴族や僧侶という少数の人々に限られていたのです。
- \* 一方百姓は、大麦も小麦も受け入れられなかったことは明白です。おそらく、麦の食べ方を知らなかったからではないでしょうか、かりに、小麦を臼で搗き粉にして食用にすることを、人づてに聞いて知っていたとしても、麦を栽培し収穫して搗臼で粉にし、かつ手間ひまかけて食料にする麦作よりも、今までの慣れた米作りに精を出し、少しでもおおくの米を収穫する方が得策だと、百姓は考えたに違いありません。
- \* 養老七年の四回目の麦作命令はどうなったか。国司配下の計帳使が管理責任を負わされた以上、麦作は強行され百姓は仕方なく麦作りをしたが、この麦をどうしたも



のか思案するばかり。ところが青い麦を売ってくれないかという者が現われました。百姓は渡りの船とばかり、大喜びでこの取引に応じ、青麦を刈り取りながしかの金に替えてしまったのです。

- \*実はこのころ都では、蝦夷地から友好の証として馬千頭が献上されています。『続日本紀 卷八』養老二年〈718〉のところに記されています。貴族や富豪たちの間で畜馬熱が高まり、誰よりも良い馬を持とうと競い合っていたのです。こうした風潮を見越したように、朝廷もこれを見すごすわけにはいかず、養老五年〈721〉には、法令をもって畜馬制限をせざるを得なかったのです。いきなり都に馬千頭です、たちまち馬草不足をきたし、貴族たちは馬草を探し求めていたところ、青々とした麦の在ることに目を付け、百姓とかけあつた結果、すんなりと商談が成立したのです。朝廷はあわてました。そこで麦を馬草にすることを禁止する命令を出さざるを得なくなりました。

- ◆『類聚三代格 卷九』(弘仁十年〈819〉六月二日の格)を意識しますと

「太政官符

麦を馬草に売買するを禁断する事

右、去る天平勝宝三年〈751〉三月十四日の格にいう。大小麦は、夏の乏しきをよく助ける。愚かなる百姓、後に欠くることを考えず、にわかにならば青麦を刈りて食不足をきたす。今より後、かたく禁断す。もし違犯すること有らば、必ず重罪を科す。」

(第一回 馬草禁止令)

- \*この馬草売買禁止令は、百姓のみを処罰の対象にしています。養老七年〈723〉の麦作奨励策も、三十年たため間に馬草売買を重罪をもって禁じねばならなかったのです。すると今度は百姓が麦を作らなくなってしまったのです。そこで五回目の麦作命令が出されることとなります。

- ◆『類聚三代格 卷八』(天平神護二年〈766〉九月十五日)ふたたび麦作命令が出されることとなります。(第五回 麦作命令)

その要旨は、

「大納言正三位吉備朝臣真吉備がこの任に当たっています。真吉備は大小麦を作付するに当たり、国群司から各々一名ずつを選び、管理責任者とし、その報告を計帳使の上司である、最高地方官の朝集使に負わせ。麦作りを徹底させるために、上位の役人の責任としたのである。」

- \*ところがまたも、馬草として売る者が現われ、麦作命令は守られなかったのです。

- ◆「大同三年〈808〉七月十三日 馬草禁止令。買い手の富豪の輩、そして、彼らを管理する役人をも処罰の対象とする」(第二回 馬草禁止令)

- \*しかし、この禁止令も麦作命令もやはり守られなかったのです。

弘仁十年〈819〉六月二日には、引き続き馬草禁止令第三回目が出され、翌年の弘仁十一年〈820〉には、麦作命令第六回目が出されました。そして承和七年〈840〉

第七回目の麦作奨励策を最後に、麦作命令も馬草禁止令も、ぷつぷつと途絶えてしまったのです。

## (2)第Ⅱ章の要点をまとめる

- \* 神話時代は別にして、わが国で大麦と小麦が区別されるようになったのは、記紀が作成された以後、天平六年(734)からのことです。(『令集解 卷十三、賦役令、義倉ノ条』) 麦が古くから重要な穀物であったとは信じ難いことで、神話に出てくる麦についてはどうしても疑問が残ります。
- \* 欽明天皇が百濟王に麦を与え、持統天皇が麦の種を百姓に分け与え、麦作を奨励していたとおり、麦は栽培されていましたが中国との接触により、小麦粉の食べ方を知っていた者は、朝廷や取り巻く貴族と僧侶など少数であり、ごく限られた人々によって、わずかに栽培されていたにすぎなかったと思われます。そこで朝廷は百五十年の間に六回も麦作奨励をしたのですが、全部失敗し、承和七年(840)の麦作奨励策を最後に、麦作命令も馬草禁止令も、ぷつぷつと途絶えてしまったのです。元正天皇が理想とする「私は心をむなしくして、帝王の大業を受け継ぎ、己に尅って自ら勉むるも、いまだ天心に達せず、……、天下の国司たちは、百姓をはげまし、仕事を割り当てて、粟、蕎麦、および大小の麦を植えしめ、蔵置保管し、もって飢饉に備えしむべし。」という詔勅もむなしなものとなってしまいました。
- \* 麦作奨励の失敗原因は、刈り入れ寸前の青麦を、馬草として都の貴族や富豪に売ってしまう百姓が続出したからです。当時都では、貴族や富豪たちの間で畜馬熱が高まり、誰よりも良い馬を持つと競い合っており、良い馬草を探し求めていたときです、青麦は最適の馬草であることに目を付け百姓と掛け合ったところ、商談は簡単に成立したのです。
- \* 根底にある問題は、百姓は外皮の固い小麦は、粒食が困難なため、食料にしていなかったのです。でなければ、大事な食料となる小麦を、収穫寸前の青麦の状態で刈り取るなど、考えられないことです。たぶん百姓は、小麦を粉にする道具、挽臼を持っていなかったに相違ありません。この時代、挽臼が僻地や末端の百姓まで普及していたとは、考えにくいからです。
- \* わが国は、仏教の伝来以降中国との交流は盛んになり、奈良に遷都するころ都人は、唐風文化に憧れさまざまな文化を断片的に持ち帰っています。粉食についても同様で、ほうとうや唐菓子、索餅やこんとん(わんたん)、さらにせんべいなどの作り方が移入されたのです。しかし、一番大事な製粉する道具、挽臼が忘れられていました。ちぐはぐに移入した文化の失敗は、前記の小麦栽培に見るごとく、収穫することなく青麦のまま、馬草にしてしまったのです。
- \* 小麦栽培の失敗のため、小麦粉の代わりに米粉が使われたのも、もったいなことです。米は水に浸すと搗臼で簡単に粉にすることができます。柳田國男氏が、挽臼以前の

ほうとうを、米粉で作っていたという説も、この点では一致します。

- \* 平安末期から鎌倉時代の初期にかけて、臨済宗開祖・栄西と曹洞宗開祖・道元を代表とする禅僧たちが新仏教を求めて中国に渡り、中国南宋から麺類の食法と挽臼を持ち帰ったことにより、麦作におおきな変革をもたらしました。粉食文化には、先に述べましたとおり小麦の栽培技術、製粉する挽臼、粉食の食べ方の三要素が不可欠です。これらの一つでも欠けたら粉食文化は成りたちません。今回は臼について学習したいと考えます。

(注※) 児玉幸多編『日本史年表・地図』(吉川弘文館)、遠山美都男著『天皇誕生』(中公新書)を参照。

## むすび

- \* 麺類で始まる粉食文化の成立に不可欠な三要素については、どの要素が欠けても粉食文化は成立しないと何回も記してきました。奈良、平安初期時代には、挽臼が欠落したために、農民に混乱をもたらし、粉食文化の成立には至りませんでした。やがて平安末期から鎌倉初期時代には、栄西、道元を代表とする百数名の禅僧たちが、海を渡り中国南宋から麺類の食法、そして磨と呼ばれる挽臼を持ち帰り、石臼を作る職人が渡来しています。そのために、小麦栽培は、誰に奨励されたのでもなく、たちまち急速な普及と発展を見るに至りました。そして麺類(粉食)の普及が小麦の需要を喚起し、小麦は新たな商品価値を持つようになったのです。
- \* これに素早く反応したのが田を持たぬ弱小農民であり。これに対し、情勢と価値判断を誤ったのが鎌倉幕府です。幕府の農民管理政策の目は、田(稲作)のみに注がれていました。小麦栽培は無税にしてほしいという、農民の要求を簡単にそのまま受け入れ、小麦は百姓の収入とせよ。と、諸国に命じています。実はこれが幕府崩壊の蟻の一穴となるのです。
- \* 古代社会にはなかった、田を持たぬ百姓たちの中から新たに財力を持った階層が出現し、力を持った彼らはそれまでの社会とは異なる行動を取り始めます。世に言うところの下剋上です。土地の境界争いや土一揆が各地で発生しているように、やがて群雄割拠や大名領の形成へと結びつて行ったものと考えます。
- \* こうして鎌倉時代の麺類と挽臼「磨」の出現は、社会的な混乱と社会変革をも成し遂げたのです。

もとより粉食は、奈良時代や鎌倉時代の仏教と不可分の関係にありましたが、宮廷の官吏や幕府の武将と平民との間には大きな隔りがありました。ところが両者に拘束されない自由を特権として与えられていた職人(中国渡来の職人を含め)国内を集団で自由に移動し活動した事実や、比較的自由的な立場の僧侶たちが、中

国伝来の粉食文化(技や食法)の普及に一役買っていたことは、見逃すことが出来  
ないことだと考えます。(注:網野善彦著『日本中世の民衆像』(岩波新書)参照)

以 上

(注)この学習メモについて、ご意見やご質問がありましたら、「江戸ソバリエ協会」ま  
たは小林まで、是非お寄せください。今後の学習の糧、あるいは活動の参考にさ  
せていただきます。(小林尚人)