

特集 宴会

# 「類聚雜要抄」と「類聚雜要抄指図巻」 にみる平安貴族の宴会用飲食・供膳具

小泉 和子

はじめに

「類聚雜要抄」は平安時代の後半に編まれた宮中や摂関家の儀式や調度に関する記録集で、当時の貴族文化を知る上で根本となる史料である。久安二年（一一四六）に左衛門権佐藤原親隆によって編纂された（注1）。彼は長く鳥羽天皇の皇后、待賢門院璋子に仕えた宮中や摂関家の儀式に明るい人物である。

全四巻で構成され、巻一には宮中や摂関家で開かれた九例の儀式の際の饗宴の内容が、巻二には家具調度とそのしつらいに関する資料が、巻三には永久三年（一一一五）の内大臣藤原忠通五節の舞姫進上の際の關係資料が、巻四は当時最高級の調度目録を中心とした資料がそれぞれまとめられている。このうち巻一には饗宴の献立、飲食器や供膳具の内容および配置図、宴席の配置などが建築指図とともに詳細に示されており、この時代の宮中や摂関家における宴会の状況を知るには非常によい史料である。とくに「類聚雜要抄」には、文字の記録と一緒に線画ではあるが舗設指図や調度類の図が入っていることが大きな特徴で、これによって具体的なことがわかるのである。

一方、「類聚雜要抄指図巻」は江戸時代になって「類聚雜要抄」を

彩色立体図化したものである。題名は同じく「類聚雜要抄」となっているが、ここでは区別するために「類聚雜要集指図巻」とした（以下「雜要抄」「指図巻」とする）。

「指図巻」については一九九八年に川本重雄と小泉の編により『類聚雜要抄指図巻』として公刊している（中央公論美術出版社）。この中で小泉が論文『「類聚雜要抄」にみる宮中および摂関家の宴会における飲食・供膳具』を書いている。内容は「雜要抄」巻一と「指図巻」巻一を照合しながら平安時代の宮中や摂関家での儀礼的な宴会にはどのような飲食器類が、どのような使われ方をしていたかを検討したものである。したがって本論文も基本的にはこの論文と共通している。だがこの本は大部でもあり、非常に高価でもあるため使いにくいので、その後の知見も含めて整理し、この時期の宴会と飲食具を知ろうとする場合に使いやすいものとしたのが本論である。

ところで「雜要抄」と「指図巻」では内容はまったく同じではない。「雜要抄」にある図が「指図巻」にはないもの、その逆に「雜要抄」にはないが「指図巻」にはあるものもある。また「指図巻」は江戸時代の解釈によって描かれているため、図が間違っている場合もある。これについては川本によって『江家次第』や『延喜式』『禁秘抄』などの史料を参照し、わかる範囲で訂正が行なわれている。しかしすべてわ

かったわけではない。それ以外にも知識不足のため理解できないことも多々あるため、間違いもあるはずである。最初にお断りしておく。

なお「雑要抄」については既研究が多数あり、写本も全国各地の資料館、図書館に数十本が確認されている。本研究で用いたのは菊亭家本と陽明文庫本が主である。「指図巻」にもいくつかの写本があるが(注2)、本研究では天明七年(一七八七)に書写された東京国立博物館書跡室本を底本としている。

## 一、「雑要抄」巻一の儀式

巻一にはつぎの九件の儀式が取り上げられている。

- ① 御齒固 (保延六年(一一四〇)または七年)
- ② 東三条殿移徙 (永久三年(一一一五)七月二一日)
- ③ 平等院御幸 (長承一年(一一三二)九月二四日)
- ④ 仁和寺殿行幸 (保延三年(一一三七)九月二三日)
- ⑤ 智娶 (不明)
- ⑥ 母屋大饗 (永久四年(一一一六)一月二三日)
- ⑦ 内大臣庇大饗 (保延二年(一一三六)二月九日)
- ⑧ 花山院庇大饗 (保安三年(一一二二)二月一七日)
- ⑨ 五節殿上饗 (保延一年(一一三五)二月二〇日)

「御齒固」は宮中で正月三ヶ日に行われる御齒固の際の供御である。

天皇(崇徳)用の晴の膳と脇の膳のほか、東宮(近衛)・太皇太后(令子内親王)・皇后・中宮(聖子)の晴の膳について記述されている。

「東三条殿移徙」は関白藤原忠実が東三条殿に移徙したときの食事である(巻二にはこのときの建物ごとの舗設が図示されている)。忠実の日記「殿暦」によると、忠実と妻師子、息子忠通、娘泰子の家族四人が東三条殿に移り、まず寝殿で家族四人が五菓を食べ、酒を飲み、その後忠実と忠通が東対に設けられた宴席に出て、訪れた公卿や殿上人と三献を酌み交わし、その後寝殿中央の御帳の前に戻った忠実夫妻に御前物が供せられた。この御前物の記録であるが、実際に供せられたのは、描かれている高坏とは違い、土高坏に載せられたものだったし、これがどこでどう供せられたものかは不明である。いづれにしてもこのときの忠実一家の移徙自体が象徴的、儀礼的なものであったから、それにとりまう饗饌の方も象徴的な意味を持つものだったと考えられる。

「平等院御幸」は鳥羽上皇が平等院に行幸したときの献立である。上皇は平等院の諸堂を見回った後、本堂の御所に移り、ここで上皇や伴の公卿・殿上人に供膳が振る舞われた。寺院への参詣であったため膳は精進物であった。

「仁和寺殿行幸」は仁和寺法金剛院で開かれた競馬に崇徳天皇が行幸したときの献立である。天皇・関白・大臣・公卿の膳が記録されている。仁和寺法金剛院は御堂御所で大きな池の西に御堂、東に御所が建てられていた。

「智娶」は婿取りの時の献立が記されているが、誰の婿取か、いつ行われたのか記されていない。川本は保延二年(一一三六)七月十六日の藤原家成が藤原忠雅を婿取りしたときの記録かも知れないと考定している。

「母屋大饗」は内大臣藤原忠通が東三条殿で開いた正月大饗の記録

である。宴座の配置図、饗饌の内容、並べ方の指図が記されている。正月大饗は摂関大臣の大饗ともいい、摂関やそれぞれの大官が私邸に宴を設け、親王・公卿を招いて饗宴を行うもので主賓や公卿の座を寢殿の母屋に設けるため母屋大饗ともよばれる。

「内大臣庇大饗」は内大臣に任せられた藤原頼長が東三条殿で催した任大臣大饗の記録である。庇大饗は初めて大臣に任官したときの祝いとして開かれるほか、太政大臣に召還したときにも行われる。寢殿の南庇に主要な宴座を設けたので庇大饗と呼ばれた。「指図巻」ではこの中にある尊者牛飼の膳の図が間違つて花山院大饗の後に入っているので、ここに戻した。

「花山院庇大饗」は保安三年（一一二二）一月一七日に藤原家忠が任右大臣を祝つて行つた大饗である。宴座は寢殿南庇の南階西の間から東側にひろがる空間に設けられた。「雑要抄」には献立が記されているが「指図巻」では寢殿南庇を中心にした建物と宴席を描いているだけで膳は描かれていない。

「五節殿上饗」は播磨守藤原家成が五節の舞姫を献上したときの殿上の饗宴の記録である。五節の舞姫とは新嘗祭・大嘗会・豊明節会に出演する舞姫で、公卿の娘二人、受領の娘二人が舞姫に選ばれる。豊明節会が本番で宴会の後、五節舞姫が、五節の舞を舞う。

## 二．平安時代の宴会料理

まず最初にこれらの宴会に出された料理からみて行こう。当時の宴会にはどのような料理が出されていたか。御歯固から五節殿上饗まで九例の儀式饗宴に供されている料理を料理別に整理したものが「表1

／宴会の料理」である。

料理の種類は菓子・干物・生物・貝物・窪杯物・調味料・酒肴・追物・汁物・飯・餅・酒に分けられる。ただしはつきりと分けられていない物もある。それぞれの料理について簡単に説明するが、当時の料理は現在とはかなり違うので表中にも若干の解説を入れてある。くわしい内容は表を参照して欲しい。

「菓子」菓子には木菓子と唐菓子がある。木菓子は果物である。干棗や干柿などを乾燥したものや野老なども入っている。唐菓子は中国から伝えられた粉食品の総称である。餠餅・桂心・黏臍・饅饅・餠など、いずれも小麦粉を捏ねているいろいろな形にして油で揚げたり焼いたりしたものだったようだ。そのほか餅や椿餅もある。椿餅は今の餅菓子のようなものだったらしい。種々の果物などを取り合わせて盛ることを交果物といって、酒をすすめるのに用いられたという。

「干物」干物は楚割・干鳥・干蛸・干鮑などの魚鳥を乾燥したものをいうが、精進料理の時は海藻や野菜の乾燥品を使うこともあったようだ。削つて食べることが多かったので削り物ともよばれる。今でいえばおつまみにあたる。

「生物」生物は基本的には鯛・鱒・鯉・雉など魚鳥の刺身（膾という）をいうが、鮓鮓とか煮塩鮓のような加工品を用いることもあり、精進料理の場合は野菜や海藻や漬物があてられた。

「貝物」貝物は貝鮑・榮螺子・白貝・石陰子など生の貝類であるであるが、置鮑や蒸鮑が干物に入っているのを見ると貝類の生物ないし塩物の生々しいものを指したようだ。

「窪杯物」窪杯に入れて供するという意味で、塩辛類が主だが和えものや漬物もある。表1にあげた中では海月から生鮑までは塩辛である。

表1 宴会の料理

種類	内容と説明
菓子	[木菓子] 松の実・柏の実・干棗・石榴・栗・搔栗 (栗の乾燥品)・平栗・甘栗・梨子・小柑子・ <sup>びこうとう</sup> 獼猴桃 (さるなしの実)・橘・串柿・枝柿・菱・ <sup>あまつら</sup> 甘葛・ <sup>とろろ</sup> 野老 (山芋の野生種)
	[唐菓子] <sup>かつこ</sup> 餠餠・ <sup>てんせい</sup> 黏臍・ <sup>ひちら</sup> 餠饌・ <sup>けいしん</sup> 桂心・ <sup>ぶと</sup> 伏菟・ <sup>まがり</sup> 餠 (いずれも小麦粉をこねて油で揚げるか焼く)
	餅・椿餅 (干飯などを甘葛で捏ね固め椿の葉で包む)
	<sup>まぜくだもの</sup> 交菓子 (菓子をまぜて器に盛る)
からもの干物	蛸・焼蛸 (焼いてから干す)・楚割 (魚を細く切って乾燥)・蒸蛸 (蒸してから乾燥)・置蛸 (蒸蛸)・蒸蛸放耳 (耳を切り取った蛸)・干鳥 (雉の干肉)・干鯛・大海老・押鮎 (塩漬で干したもの)・白干鮎
	精進物 (海松・青苔・牛蒡・川骨・蓮根)
生物	鱸鱠・鯛鱠・鯉鱠・鱒鱠・雉鱠・押鮎・鮎鮎・煮塩鮎 (塩煮の鮎)・猪穴 (雉を代用)・鹿穴 (鴨を代用)・古布・白瓜・黒瓜・白根 (シソ科の多年草)・蕪・蘿蔔 (大根)・糟漬の瓜・味噌漬の瓜・醬漬茄子
貝物	貝蛸 (殻つき蛸)・榮螺子・白貝 (ほっき貝)・石陰子・小贏子 (きさご)・細螺 (しただみと同じ)・蟹蝨 (やどかり)・石華 (かめのて)・靈贏子
窪杯物	海月 (和え物)・老海鼠 (嘗め物)・鯛醬 (鯛の塩辛)・鮎兒 (子うるか)・蟹蝨・蝠 (こむし)・細螺・モムキコミ (雉の内臓の塩辛)・生蛸・蛸味噌・鱒・唐青・荏裏 (荏胡麻の葉で野菜を包んだ漬物)・茄子子・茄子 (瓜の種)
調味料*	塩・醬・酢・酒 (四種物)
酒肴	五種 (蛸・干鳥・蛸・小鳥・海月)
	二種 (生蛸・擁劔 (わたりがに))
追物	蒲鉾・鯉味噌・鯛の平焼・鮎の包焼 (鮎の腹に結び昆布・串柿・芥子・焼栗などを詰めて焼くか味噌で煮たもの)・鮎の焼物・零餘子焼 (鯉の皮付き切身を串に刺し塩酒をかけて焼いたもの)・細蝨・編蝨・鳥足 (雉の股肉を焼いたもの)・雉の羹・小鳥・綿 (腸)
	茎立 (油菜や蕪菜の浸しもの)・根笋
汁物	汁物 (汁料理の総称)・蛸熱汁 (蛸の実の熱い汁)・熱汁 (鯛味噌・しめじ)・寒汁 (松茸・鯉)・鮎汁 (鯛平焼を加える)・汁膾 (汁の実の魚を別の器に盛って供する熱汁・小鳥の焼物・雉足を加える)
飯	飯・水飯・湯津ケ (若布・干瓜を加える)・搗粉粥 (米粉に汁を注ぎ煮たもの力)・薯蕷粥
餅	鏡餅 (杠葉・蘿蔔・押鮎・三成橘を上に乗く)
酒	酒・(白散・屠蘇散・度嶂散)

\*調味料という言葉はなく、四種物、三種物、二種物とある。

海月が最も多く、老海鼠も多く出されている。

「調味料」調味料は塩・酢・醬・酒を四種物と言  
い、一つずつ減って三種物、二種物、一種物とな  
る。醬は大豆・粳米・糯米・小麦・酒・塩を用い  
て醸造したもので、醬油の母体となったものと考  
えられている。

「酒肴」酒肴は干物や生物を五種類とか二種類、  
取り混ぜて組み合わせたものである。

「追物」追物は宴会のコースの料理を補う意味で  
追加される料理で、主賓に対する主人の心遣いと  
して供される。このため当時としては珍しい物や  
自慢の料理が出された。魚鳥の焼きものや汁膾、  
浸し物もあり、当時の料理の中ではもつとも加工  
された料理である。

「汁物」汁物の場合、ただ汁物といえば汁料理の  
総称で、熱い熱汁と冷たく冷やした寒汁がある。  
魚や貝、きのこなどの実が入る。羹も熱汁と同じ  
と考えられる。汁の実を別の器に盛って供するの  
が汁膾である。

「飯」飯には普通のご飯である飯と、水をかける  
水飯、湯をかける湯づけがある。搗粉粥というの  
があり、米の粉を煮て粥にしたものようだが立  
証できないのだという。

「餅」餅はここに出ているのは正月の鏡餅である。  
御歯固の供御に出されている。後世のように重ね

ずに、<sup>ゆずりは</sup>杠葉に大根と押鮎と三成の橘を乗せて餅の上に飾っている。  
 「酒」酒については酒としか記されていない。正月の御歯固の時には白散・屠蘇散・度嶂散が酒に浸して供せられている。

### 三、儀式饗宴に使用される飲食具の種類と形

では飲食・供膳具としてはどんなものがつかわれていたか。これを見るために九例の宴会で使われている飲食・供膳具をわかる範囲で種別に整理したものが「表2/宴会で使われている飲食・供膳具」である。食器・食道具・酒器・注器・盆(盤)・膳・台・敷物・搔敷<sup>かひしき</sup>になる。

「食器」食器には宮中や貴族階級の宴会で一般的に使われたものと特別なものがある。一般的なものには銀器と焼き物があり、銀器には皿、杯、<sup>かなまり</sup>鉢、焼きものには皿と杯がある。なお皿については「雑要抄」では皿も盆も同じ盤の字を使っているので、ここでは食器の方は皿と書く。

銀器から見て行くと、平安時代の金属の皿、杯、<sup>つぎ</sup>鉢、<sup>かなまり</sup>鉢(坑)はほとんど残っていないという。このため金属の皿や鉢が多数残っている正倉院のものを参考にする。

正倉院には佐波理(銅に錫・鉛(銀)を加えた合金)ではあるが皿も鉢もある。皿には花盤という大形で華麗なものもあるが、実用にされたのは口径一五cmから二〇cmほどで、高さ二、三cmのシンプルな平底皿であろう(写真1)。多数残っている。そうすると銀の皿もこうしたものだったのではないか。鉢には鉢十ヶとか九ヶを入れ子にした加盤(写真2)とよばれる鉢が多数ある。蓋付きで蓋には高台がつく。一番外側の鉢は口辺が端反形で胴部に界線をめぐらし、高台がついて

いるが、中の鉢は端反りもないシンプルな形である。口径は一七、八cmから一三、四cm、高さは九cmから五cm前後である。この形は「指図巻」で東三条殿移徙に描かれている高盛の飯の飯杯に近い。入れ子でなく蓋のない佐波理鉢も一つある(写真3)。口径九、一cm、高さ六、二cmで口辺が薄くやや外反りになっていて、胴部に二條の細い紐帯があり、高台には伏輪のような紐帯がついている小鉢である。おそらく飯坑・汁坑・水坑というのはこうしたものだったのではないかと思われる。

杯には窪杯<sup>くぼづき</sup>・飯杯<sup>わけづき</sup>・分器<sup>わけづき</sup>・汁杯とあり、窪杯は窪んだ杯、分器は分杯、つまり飯を盛り分ける器である。しかし正倉院には該当しそうなものはない。

ただし銀器は忠実東三条殿移徙の御前物と、婿娶で婚礼の儀で御帳の中に入った婿が御帳の前に出たときに供せられた御前物でしか使われていない。忠実の東三条殿移徙の食事も儀礼的、象徴的なものだったことを勘案すると、実用ではなく儀礼的あるいは象徴的な意味を持つ

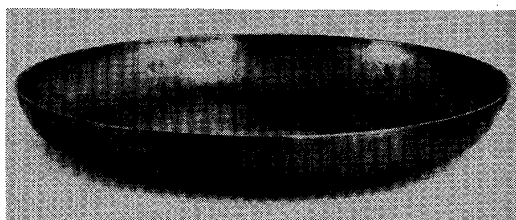


写真1 佐波理皿 (宮内庁『正倉院の金工』日本経済新聞社 1976)

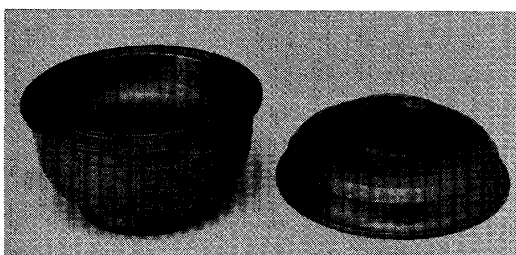


写真2 佐波理加盤

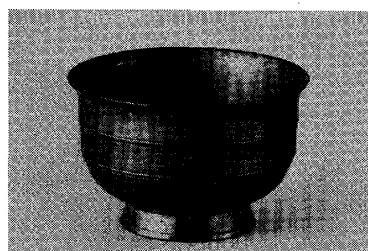


写真3 佐波理鉢

表2 宴会で使われている飲食・供膳具

種別		器別	素材	史料中の名前	寸法・仕様	
食器	一般	皿	銀	盤	皿	
		杯	銀	杯	窪杯 飯杯(在蓋)・分器(分杯)・汁杯	
		碗	銀	碗	飯碗・汁碗・水碗	
		皿	焼物	盤	皿様器 大皿4寸5分【深草・春日】 中皿4寸 小皿3寸5分	} 平皿
		杯	焼物	杯	杯様器 窪杯3寸【深草】 飯杯5寸5分 汁杯5寸	
	特別	【御歯固】				
		皿	焼物	青瓷佐良	青瓷佐良	
		蓋物	焼物	蓋拵子	蓋拵子	
		杯・かわらけ	焼物	大土器・小土器・窪杯	大土器・小土器・窪杯 楠葉御作手所進げる	
		【尊者牛飼】				
		皿	焼物	盤	皿8寸尻付 深草土器	
	食事具	一般	箸	銀	箸	箸
			匙	銀	匙	匙
			箸台	銀	箸台	箸台
			箸	木	箸	箸
箸台			焼物	箸台	箸台	
特別	【尊者牛飼】					
	箸台	焼物	箸台	箸台口径5寸深草土器		
酒器	一般	盃	銀	酒盞	酒盞	
			焼物	酒器・酒杯	酒器・酒杯	
	特別	【御歯固】				
注器	一般	銚子	銀	銚子	銚子(酒)	
		提	銀	提	提(酒・水)	
		瓶子	焼物	瓶子	瓶子	
	特別	【尊者牛飼】				
盆		丸盆	漆器	ばん盤	大盤(内朱外黒)・中盤(内朱外黒)・小盤(内朱外黒)	
		角盆	木	おしき折敷	折敷(白生平絹張)・絵折敷(蝶・小鳥)	
膳		高坏	漆器	台	台(内朱外黒・面赤絵文錦被押 在伏輪 裏塗金青書菊 紅葉同貝又蝶小鳥・紫檀地菊螺鈿被鶴松時摺之在伏輪)	
		折敷高坏	焼物・木	折敷	折敷(土高坏+折敷)	
		机	木	机	赤木机・黒柿机・朴木机・机・榻足	
		台盤	木・漆	大盤	大盤(黒塗8尺)	
台	特別	【御歯固】				
		案	木	案	案(長3尺5寸・広1尺7寸・高4尺)	
敷物		打敷	絹	打敷	打敷(長8尺弘3幅 両面 白生平絹・赤地錦裏縹唐綾被押組)	
		簀薦	竹	簀薦	簀薦(竹御簾ノ様ニ編生平絹付裏)	
搔敷		搔敷	紙・植物	搔敷	紙・薄様・浜木綿	

つ特別なものだったのかもしれない。

つぎは焼きもので、皿と杯があり、杯には窪杯・飯杯・汁杯がある。皿と杯は様器ようきとなつてゐる。様器は規定通りの法量にしたがつて作られた儀式用の食器のことである。皿は口径四寸五分が大皿、四寸が中皿、三寸五分が小皿で、これらを平皿とよんでいる。杯は窪杯が三寸、飯杯が五寸五分、汁杯が五寸だったようである。儀式用の食器については寸法的にかなり整理されていたことがわかる。

ではどんな形であつたかだが、これも伝世品がほとんどないため考古学による発掘品を参考にするしかない。そうすると皿と杯といつても違いがないのである。皿は平らな円形で、杯は深い碗形のものといふことになるが、発掘品から見るとさほどはつきりした違いはないのである。平安京からの出土品の場合、九世紀のものには丸くて深いものもあるが、十二世紀前半の土師器では深いものはなく、皿の器形しか認められないという。大形で口径が十三cmから十四cmほど、中形で十二cmほど、小形で九cmほどである(写真4)。

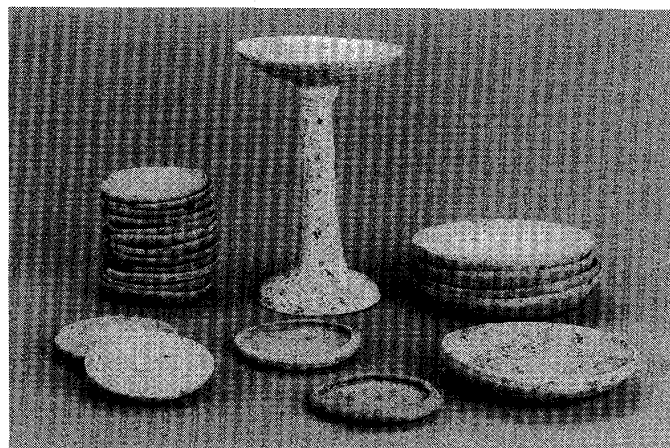


写真4 12世紀平安京出土の皿と土高杯  
((財)京都市埋蔵文化財研究所提供)

窪杯も同様である。窪んだ杯という意味であるため「指図巻」では小形の湯呑みのように描いているが、こうした筒形の

ものは中世後半にならないと出てこないという。したがって窪杯といつても若干深く作られている手塩皿のようなものではなかつたかと思われる。そうなると汁杯、飯杯も同様だったことになり、杯と言ってもちよつと深めの皿だったことになる。

焼きものの質については土器かわらけと書かれているが、全部が同じものではなかつたようだ。深草土器・春日土器・楠葉土器があるが、多いのは深草土器である。「深草の例の平皿これを用いる」(婿娶)「例の深草土器を」盆に据える(平等院御幸)という言葉もでてくる。深草については従来は山城紀伊郡深草が土器の産地だったというが、最近では嵯峨野がそうだったと言われる。しかしそれ以上のことはわかっていないという。春日土器は奈良興福寺領で作られた土器ではないかと想像されるが、これもそれ以上はわからない。しかし仁和寺行幸と五節殿上饗にしか出てこないし、五節殿上饗では二十ヶも用意されているので特別なものだったのか。楠葉は御菌固で用いられていて「楠葉の御作手所進ぜる」と注されている。「河内国楠葉御菌」は淀川右岸にあつた内膳司所属の菌地である。この御菌で製造して進ぜられたということであるからこれも宮中で使う特別のものだったのでないか。

土器だとすると土師器ということになり平安時代には灰釉陶「白瓷」が主となるが、「指図巻」ではすべて白で描いている中で、土色に描いているものがある(尊者牛飼)。これも深草土器と記されている。尊者牛飼というのは大饗の時に貴賓を運んできた牛車の牛飼のことであるから身分は低い。そのため土色に描いたのかもしれないが、江戸時代の誤解なのか。深草土器でもいろいろあつたのか。なお尊者牛飼用がいずれも大きいのは、牛飼たち何人か分のためである。

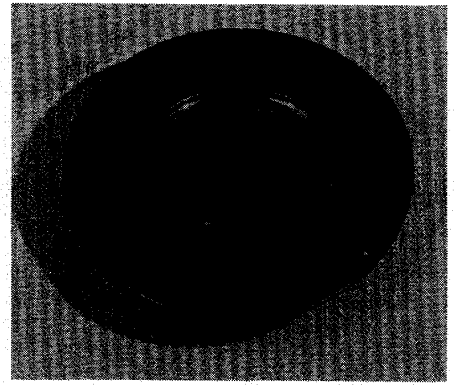


写真5 9世紀の緑釉陶器の皿  
(群馬県群馬総社)

平安京内裏から出土する出土品は白色陶器だという。白色陶器は水滲した土を使い、轆轤で成型し、糸切りをして、八百から九百度の低火度で焼成を行った白色の陶器である。

御歯固の食器で青瓷佐良といふのがある。この青瓷は青磁ではなく緑釉陶器(写真5)である

る。緑釉陶は奈良時代にはじまった奈良三彩の系統をひくものであるが、一二世紀には作られていないというから伝世品か、あるいは中国から輸入されたものではないかという。中国でも作られていたのは十世紀以前だそうで、輸入品だとしても伝世品になる。

また蓋撃子<sup>かいかいし</sup>というものがでてくる。蓋撃子は青瓷の器を置く台(茶托のようなもの)と蓋のセットのことである。青瓷の器を蓋撃子に収めて丸盆に載せて運んだとある。「指図巻」では蓋付きの天目茶碗のように描いている。

「食事具」食事具は箸・匙・箸台である。箸は銀と木、匙は銀、箸台は銀と焼きものがある。このうち匙については「雑要抄」の馬屋大饗にくわしく説明されている。すなわち面は少し窪んでいて、やや丸く作ってあり、裏の真ん中は筋状に峯になっていて、先が面の方に曲がっているという。図もあり、木の葉形の匙面<sup>おもと</sup>で背の中央には縦に鏽<sup>しむす</sup>がつき、長い柄がついている(図1)。これは正倉院の匙とよく似ている。

正倉院の匙は銀造鍍金で長二九、七cmである(写真6)。正倉院には箸もあり、銀鍍造鍍金で長二五、八cmである(写真6)。銀の箸もこ

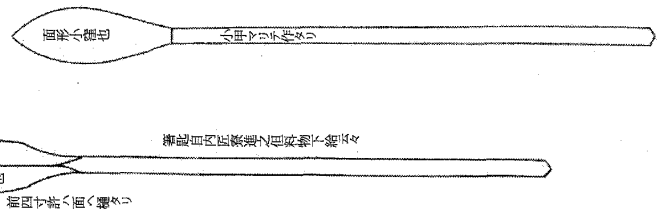


図1 「雑要抄」に載っている匙

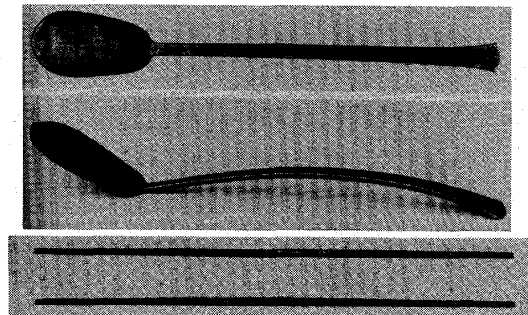


写真6 金銀匙と箸(写真1に同じ)

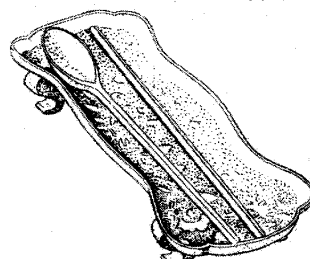


図2 馬頭盤(左)と耳かわらけ(右/貞丈雑記)

うしたものだっただであらう。

箸台は箸置である(図2)。銀と焼きものがある。焼きものは耳のような形をしていたため耳かわらけともよんでいた。「指図巻」では箸台はすべて耳かわらけに描かれているが、銀製の方は馬頭盤ではないかと考えられる。馬頭盤は馬の頭のような形をして足がついているかなり大きなものである。東三条殿移徙の場合は箸台は銀で「雑要抄」にも図が載っているが、大形の円形に描かれているので馬頭盤を示していると考えられる。

尊者牛飼用の箸台は「口径五寸、二方の端を折り立つ、深草土器」と記されている。これは耳かわらけである。普通は口径二、三寸であ



るが、牛飼の場合大きい。

「酒器」酒器は盃である。銀と焼きものがある。銀の場合はすべて酒蓋と書いている。焼きものは酒器・酒杯と表記してありすべて深草土器であるが、御菌固で使われているかわらけは先述のように楠葉御菌製である。宮中であるのに銀の酒蓋を使わないのは伝統的なきたりなのか。蓋酒杯は蓋付きの盃である。しかし出土品に焼きもので蓋付きというものはなく、身と同じ皿をかぶせて蓋にしているとのことである。

「注器」注器は銚子と提(図3)と瓶子である。銚子は長い柄がついた柄杓のような形、提は片口に提げ手がついたような形でどちらも銀製である。銚子は酒だけだが提には酒だけでなく水や湯を注ぐのにも使っている。銚子には酒一升、提には水三升を納める(東三条殿移徙)という記載があることからすると相当大きかったようである。

瓶子は焼きものの壺である。形については書かれてないが、肩と胴が膨らみ、裾が細まり、上部中央に短く小さな注口がついているものではないか。瓶子では現存する日本最古と言われる木製漆塗瓶子がある。手向山神社蔵の桐竹鳳凰蒔絵瓶子で、表に桐、裏に竹を白蠟(錫と鉛の合金)蒔絵で描き、樹上の鳳凰は白と緑の顔料で表している(写真7)。永暦元年(一一六〇)ころのものとされているので、そうだとすると「雑要抄」の時期にはこうした物ができていたのではないか。しかし、木製漆塗の瓶子はまったく使われていない。

尊者牛飼用は樽とあるが、土の瓶子である(図4)。「細布を腹に懸ける、白木の台有り」とある。「指図巻」は肩が張った大形の瓶で、注口の根元と瓶の腰に白い細布を巻き、四角な低い台に乗せて描いている。柄杓が付いていてこれで汲む。

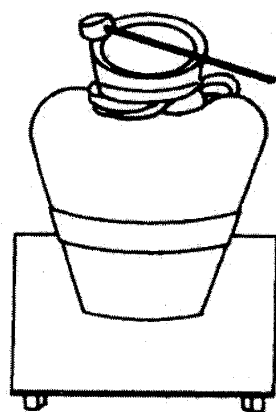


図4 尊者牛飼用の土瓶子 (指図巻)

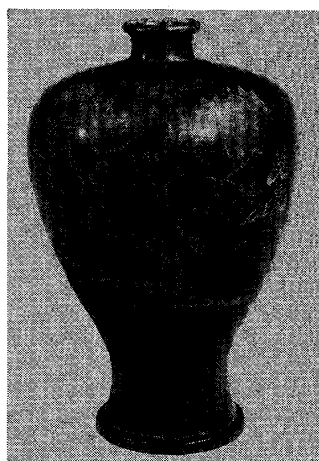


写真7 桐竹鳳凰蒔絵瓶子 (手向山神社蔵)

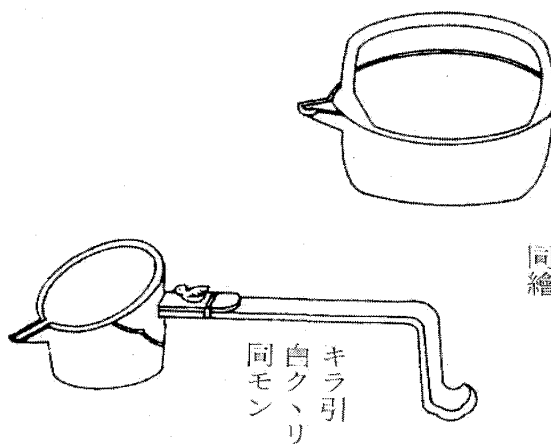


図3 提(上)と銚子(下) (指図巻)

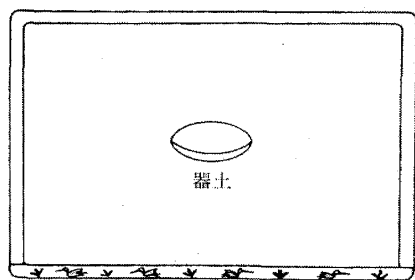


図6 折敷 (指図巻)

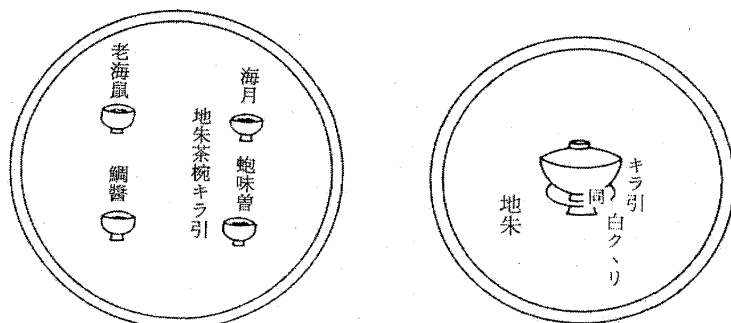


図5 大盤(左)と中版(右) (指図巻)



せて高坏とするものである(図8)。胡粉や雲母を塗り、松鶴などを描いた。

机(図9)には赤木机・黒柿机・朴木机・榎足机がある。赤木は花梨のような赤くて硬い木のことだが、後には檜を蘇芳で赤く染めた。天板の表面にはテーブルクロスのように白の生絹を貼り付けた。黒柿机は黒柿製の机でこれも天板に白生絹または黄絹を貼る。いずれも香狭間のある板脚で縁には飾りとして金銅の菱釘が打ち付けられている。よく似た形の机が東大寺二月堂で修二会の際に使われている(写真8)。これは全体黒漆塗りで金具も付かないが、形や大きさは同じくらいである。

朴木机は朴製で、これは天板に黄色い絹を張る。

机の大きさは縦二尺六寸、横一尺四寸ほど、縦が横の二倍になっているため、縦横自由につなげ並べて必要な広さのテーブルにすることが出来る。

榻足机は尊者牛飼用である(図10)。「雑要抄」によると長さ七尺五寸、幅二尺八寸、高さ九寸でずいぶん大きい。これも二脚並べてその上に料理を置いたとあるが「指図巻」では一脚しか描かれていない。

大盤は台盤である(写真9)。台盤の図は描かれていないが、長方形の天板で、脚には四本脚のものと香狭間のある板脚のものがある。四本脚のものは脚が八角形で高さの中ほどがくびれている。天板に特徴があり、周囲が幅三寸ほど一段高い縁になっている。朱漆塗と黒漆塗の外、蒔絵もあった。長台盤(八尺×三尺)、切台盤(四尺×三尺)、さらに小さい小台盤があるが、高さは一尺五寸五分で統一されている。これは宴会などの場合、並べて使うためである。なお「雑要抄」では、大形の盆もテーブルの台盤も、大盤と書いているのでここではテーブル

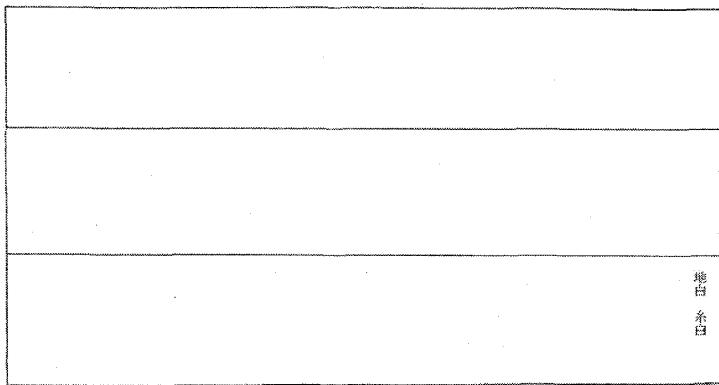


図12 打敷(指図巻)

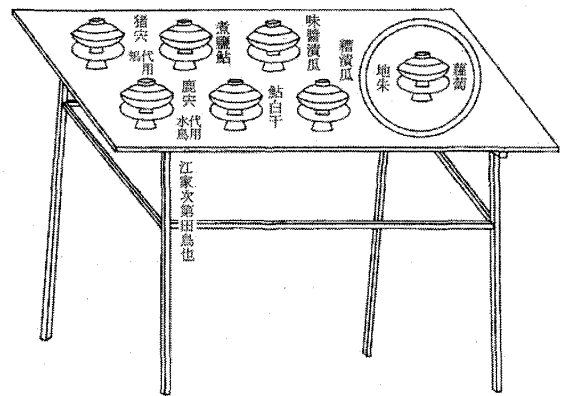


図11 案(指図巻)

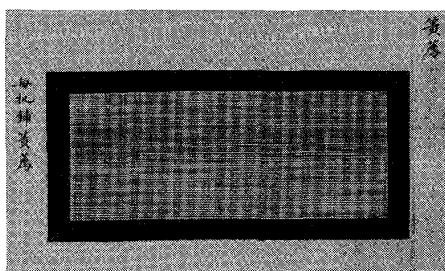


図14 實薦(指図巻)

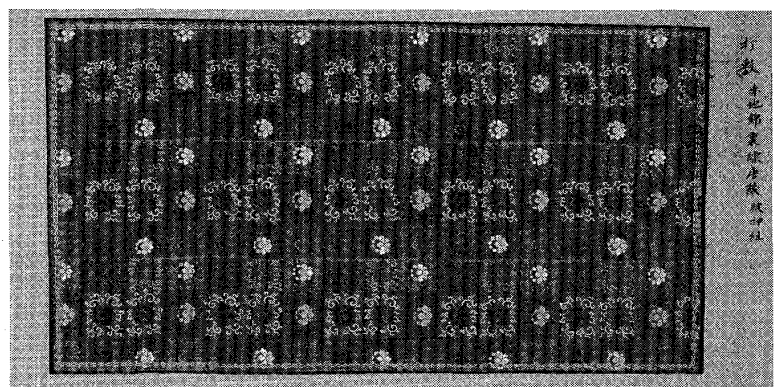


図13 打敷(指図巻)

ルの方は台盤とする。

案は長さ三尺五寸・広さ一尺七寸、高さ四尺の大きなテーブルである(図11)。「指図巻」では簡単な四本脚のテーブルに描いているが、正しいかどうかかわからない。

「敷物」敷物は打敷と簀薦すしもである。打敷は高坏など並べた下に敷くものでここには二例ある。一枚は御歯固にあるもので、長さ八尺、幅三尺、白生平絹の袷になっている(図12)。今一枚は平等院行幸にあるもので、表は赤地錦、裏は縹唐綾はなだのからあやで、周囲に組紐を廻して綴じつけてある(図13)。簀薦は竹を御簾のように編んで裏に生平絹をつけたものである(図14)。母屋大饗で尊座と公卿座の赤木机の下に敷かれている。

「搔敷」食物を盛るとき器などに敷くものが搔敷である。木の葉を多く用いたが、紙も用いた(図8)。鳥料理には羽を用いることもあった。搔敷は現在でも残っている。

#### 四、宴会の実際 母屋大饗を例に

では実際にはどのように宴会が行われていたのか。母屋大饗を例に見てみよう。

「図15」は「指図巻」が描くメイン会場である寢殿の母屋と西南東庇である(西北渡殿、西中門廊・北西渡殿などにも宴席が設けられているがこれについては省略する)。「雑要抄」にはこの家具配置が平面図で表されている。「図16」がそうである。右上にL形の空白部分があるが、ここは塗籠である。「指図巻」でも省略されている。塗籠は壁で囲まれていて西の一面だけ出入りのため両開扉が開いている。この「図16」では左になる。ここの扉の前が尊座といって主賓席であ

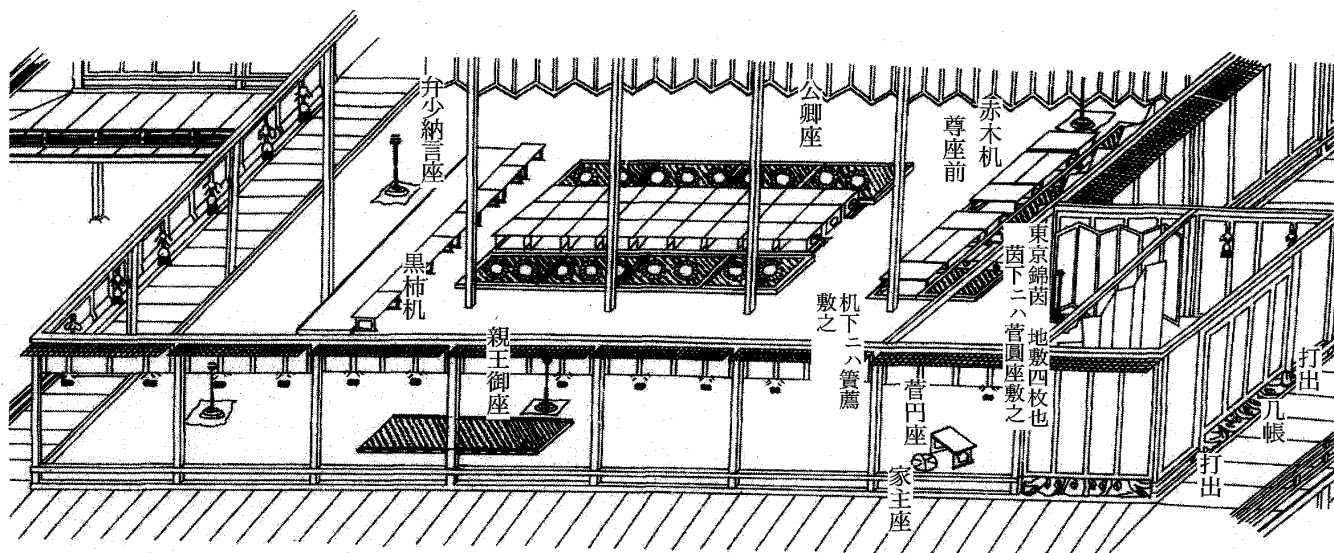


図15 母屋大饗の寢殿指図(指図巻)

る。尊者は同じ国政にたずさわる他の大臣である。

宴会場の東と北を屏風で囲んでいる。各屏風は互いに糸で綴じて連ねられ、緑（引出物）を取り出す南庇の東北の隅だけ開いている。この南端にあるのが家主の座である。赤木机一脚と菅円座が置かれている。菅円座は蘭草などを心材として菅で中心から渦巻き状に巻止めていつて円形に作るもので、同じような作りの蘭円座、菰円座の中では最高とされていた。

尊者は二人分設けられている。「殿曆」によれば、このときの尊者は右大臣源雅美一人であったというが、一人の場合でも二人分用意するのが普通だった。地敷といって畳を二枚重ねて敷いた上に菅円座を置き、その上に東京錦の茵という座布団のようなものが敷かれている。「指図巻」では畳をオレンジ色の文様入りに描いているが、これは龍鬢地敷といって花ごぎの一種でこれを畳の上に敷いている状態である。龍鬢地敷の上敷を使うのは最高級の身分だけであった。尊者の前には赤木机を四脚づつ並べた食卓が設けられており、机の下には簀薦が敷かれている。

尊者の前方に二行対座で設けられているのが公卿座である。九人ずつ向き合って十八人である。地敷は一枚で、その上に円座が敷かれている。円座は円形の京筵を心として上に綿を乗せ、表に白の堅織物、裏に生絹を被せ、周囲に円く縁を取ったものである。縁は錦・高麗・紫・青錦・黒など各種有り、身分階級によって違っていた。右側から白地の紫文様二枚、これは大納言、黄地に青の文様が三枚、中納言、白地に黒の文様が四枚、合計一八枚並んでいる。机は赤木机を九脚三列に並べて、机の下には中央を空けて人の前だけ簀薦が敷かれている。

公卿座の手前、南庇に設けられているのは親王の座である。平安時

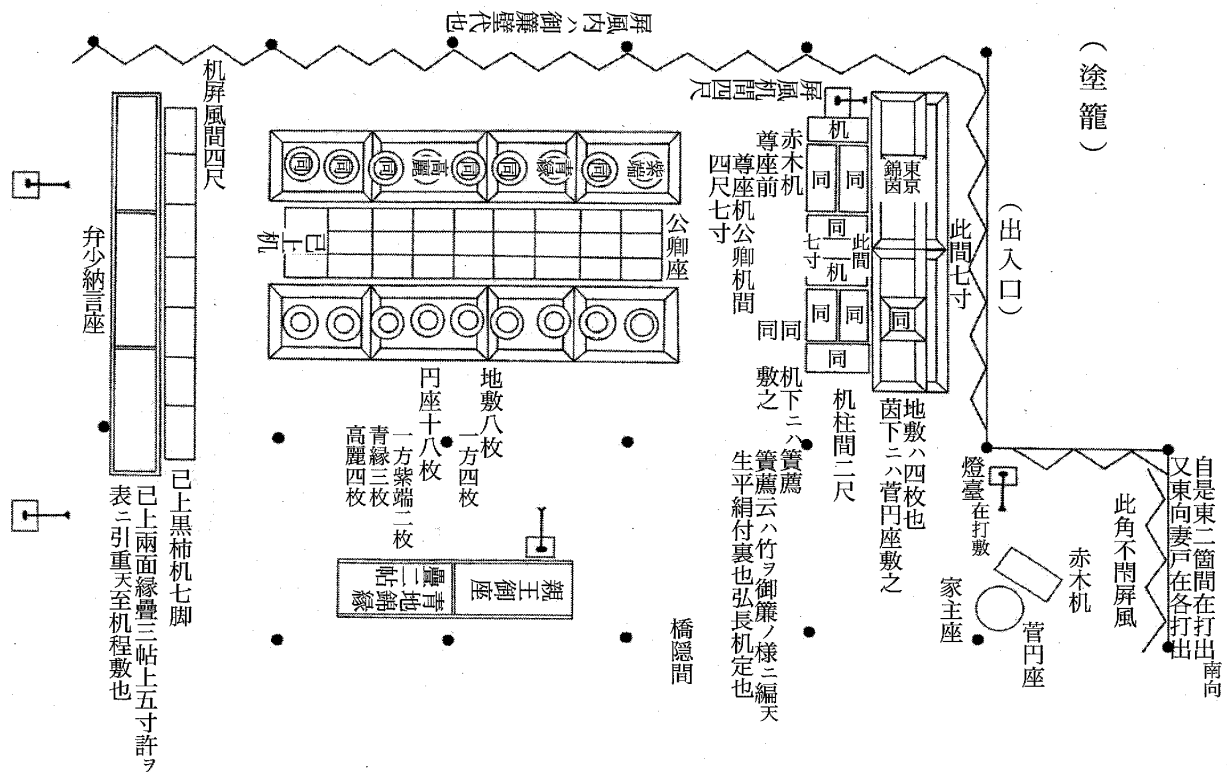


図16 寢殿の家具配置平面図（雑要抄）

代の中期から親王が大饗に列席することとはなくなったが、豊だけは敷かれ続けていた。客が寝殿に昇り着座する間、主人がこの親王座に座つたため、親王が列席しなくてもその座を示す豊は必要だったからだという。

公卿座の左、西庇が太政官の上級官吏である弁と少納言の席である。地敷は高麗豊三帖を並べて一枚敷とし、前に黒柿机を七脚つなげて並べている。円座は敷かれていない。

以上が寝殿の宴席の構成である。座席の配置をみると母屋の塗籠前が上座で、つぎが母屋の西にある公卿座、つぎが西庇の弁少納言座と、西に向かって次第に位が低くなっている。寝殿造は高低もなく、後世の床の間のような施設もない、ただ柱が建ち並ぶだけの空間であるため、家具の配置場所によつて位階差をつくつていて、その場合、塗籠の前が上座で、ここが規準になつていたことがわかる。しかしそれでも建物に位階差を示すものが乏しいため、その役割はもっぱら家具が行つている。ここでいえば地敷の豊が重ね

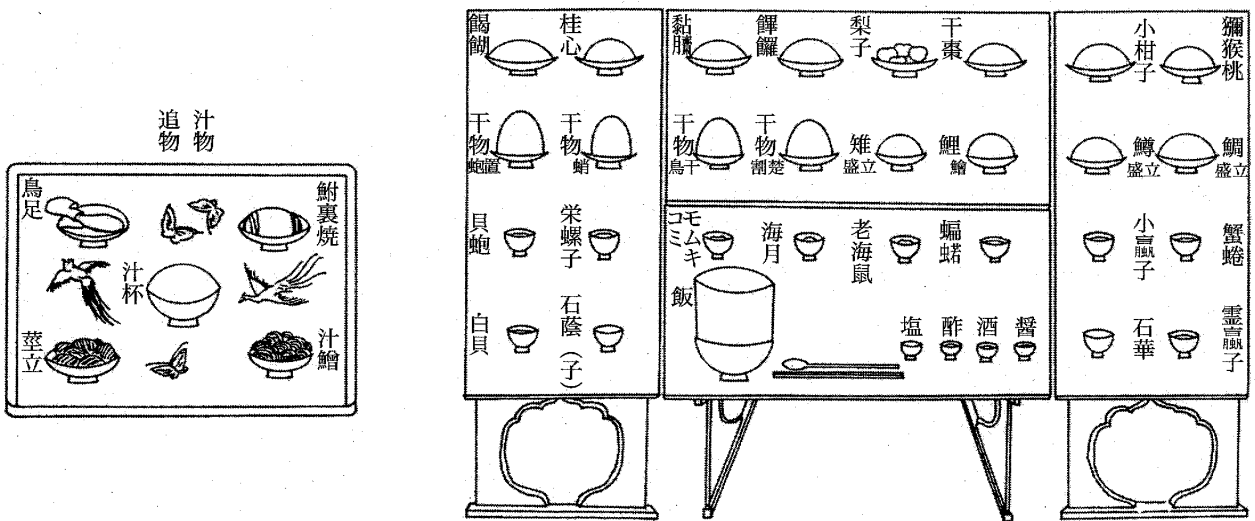


図17 母屋大饗の尊者の食卓(指図巻)

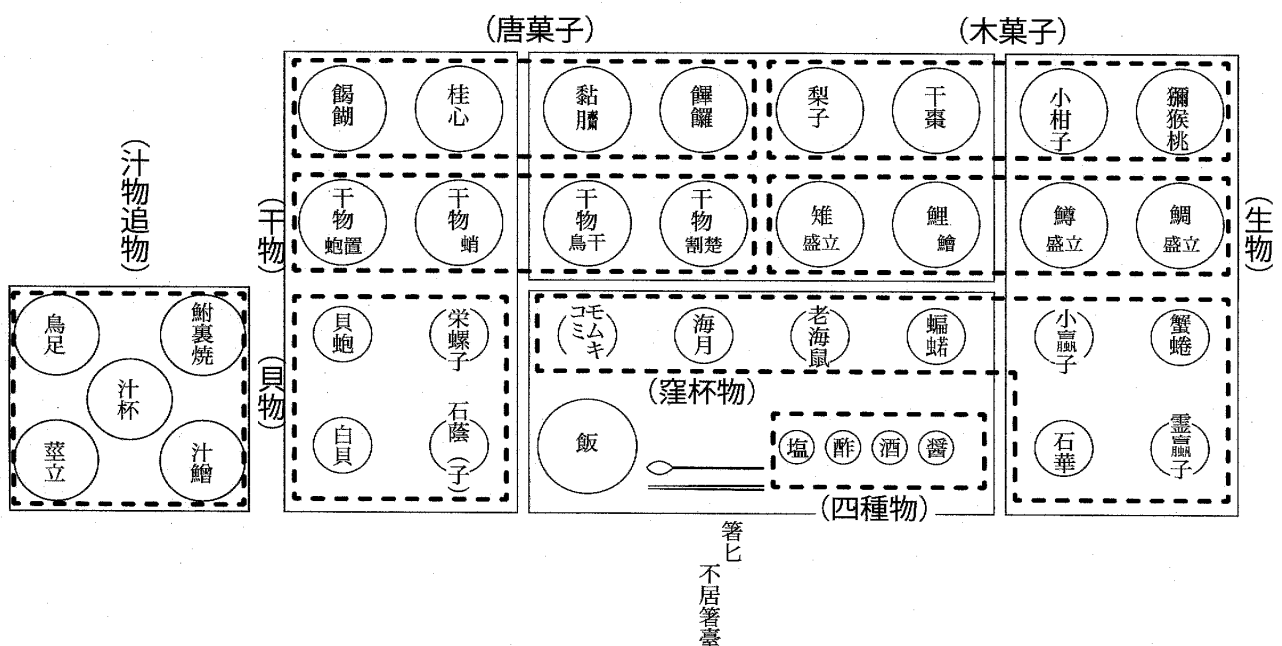


図18 尊者の食卓の平面図(雑要抄)

表3 食器と料理

	素材	器別	食器	盛物	数	行事
一般	銀	皿	皿	干物4、生物8	12	東三条殿移徙
			皿(在蓋)	飯1	1	東三条殿移徙
		鉢	水垢	水飯1	1	東三条殿移徙
			飯垢	飯1	1	婿娶
		杯	窪杯	四種物4、窪杯物4	8	東三条殿移徙
				二種物2、窪杯物2	4	婿娶
			汁杯	熱汁1、寒汁1	2	東三条殿移徙
	焼物	皿	皿 四寸五分様器	唐菓子4、木菓子4	8	母屋大饗
			皿 四寸様器	干物4、生物4、貝物4	12	母屋大饗
			皿 三寸五分様器	干物5、生物5	10	平等院御幸
			皿 様器(寸法不記載)	追物4	4	母屋大饗
				追物8	8	平等院御幸
				菓子10	10	平等院御幸
				干物5、生物5	10	婿娶
御湯津ヶ	1	平等院御幸				
特別	焼物	皿	青瓷佐良	試肴7	7	御歯固
			深草土器八寸尻付	菓子8、干物8、生物8	24	尊者牛飼
一般	焼物	杯	窪杯 三寸様器	窪杯物4	4	母屋大饗
			窪杯 (寸法不記載)	四種物4	4	母屋大饗
				窪杯物2	2	平等院御幸
			窪杯物2	2	婿娶	
			汁杯 五寸様器	汁膾	1	花山院大饗
			汁杯 (寸法不記載)	寒汁	1	母屋大饗
				熱汁1、寒汁1	2	平等院御幸
飯杯 五寸五分様器	飯	1	花山院大饗			
特別	焼物	杯	窪杯 (寸法不記載)	窪杯物2、白散1、屠蘇1	4	御歯固
			窪杯 五寸深草土器	窪杯物4	4	尊者牛飼
			窪杯 三寸深草土器	四種物4	4	尊者牛飼

敷きか、一枚か、上敷きの有無、茵か円座か菅円座か、円座の縁、簀薦を敷くか否か等々である。

さてそこで料理である。どのように供されたのか。とりあえず尊者の分で見ることによろ。[図17]は「指図巻」が描く尊者の膳で、これの平面図が「図18」である。

四脚の赤木机を並べつなげて、一つの食卓として、ここにずらりと料理が並んでいる。一番奥の一行は菓子で、右の四つは木菓子、獼猴桃・小柑子・干棗・梨子が並ぶ。

その左は唐菓子で、饅饅・黏臍・桂心・餡餅と並んでいる。つぎの列は右の四つが生物で鯛・鱒・鯉・雉の刺身、左の四つは干物で楚割・干鳥・干蛸・蒸鮑が出ている。右の机の手前には蟹・小蠟子・靈蠟子・石華と中央手前の机の奥には蝙蝠・老海鼠・海月・もむきこみの八つは窪杯物、左の机の手前の栄螺子・石陰子・貝蛸・白貝の四つは貝物である。中央手前は左端が飯で、箸と匙があり、四種物の塩・酢・酒、醬が並んでいる。生物や貝物を食べるのにこれらの調味料をつけたのである。

机の隣の折敷は主賓へのサーブとして出される追物である。鮎の裏焼・鳥足・荳立・汁膾(汁の実)、真ん中の碗が汁椀である。実と汁は別々に出されて食べるときに一緒にする。ここでは全部一緒に描かれているが、実際には三献の後に汁が供され、続く四献の後に荳立、五献の後に裏焼と三度に分けて供されている。

料理の種類は菓子八種、生物四種、干物四種、貝物八種、窪杯物四種、調味料四種、追物四種である。食器は菓子

は四寸五分の皿、生物・干物・貝物が四寸の皿、窪杯物と調味料が三寸の窪杯、飯は飯杯、追物も料理は皿（寸法不記載）に盛られている。「雑要抄」ではこれらの器には掻敷として柏の上に浜木綿を敷いたとあるが「指図巻」には描かれていない。

なおここでは膳に赤木机や黒柿机が用いられており食器も焼き物であるが、招待する大臣家が藤原氏の氏長者の場合は藤原氏の祖先から伝わる「朱器台盤」すなわち朱塗の朱器（食器、酒器など）と台盤を用いた。これを「朱器の饗」といい、そのほかの大臣家の場合は「様器の饗」という。したがってこの場合は「様器の饗」である。

## 五. 飲食器の用法

ではあらためて「雑要抄」巻一にあるすべての行事を併せて平安貴族の宴会における飲食・供膳具について見て行くことにする。

「食器と料理」まずどんな料理がどんな食器に盛られたか。食器別に食品を分けたものが「表3/食器と料理」である。

特別の儀式以外の宴会の場合、基本的には銀器でも焼きものでも皿には干物・生物・貝物や菓子盛られ、調味料や、塩辛類のように水分の多いものは窪杯に、汁と飯は杯に盛られている。焼きものには様器があり、皿は口径四寸五分、四寸、三寸五分、窪杯は三寸、飯杯は五寸五分、汁杯は五寸というのが規定となっていたようで、盛るものの数量によって使い分けている。

水飯と飯を盛っている銀の鉢は正倉院の佐波理鉢のような碗形のものだったかもしれないが、一方で飯や湯漬けも皿に盛っている。これは銀にも焼きものにもある。つまりほとんどのものが皿に盛られている

るということである。

この点は特別な儀式の御歯固でも同じで、青瓷ではあるが皿（佐良）であるし、尊者牛飼という低い身分の場合も八寸の大皿に盛られている。

このことは出土品が皿ばかりだという事実と符合する。ということとはさまざまな形態の食物をすべて皿に盛らなくてはならないわけであるから、当時は食物の盛り方に様々な方法が工夫され、様式も成立していたようである。そこで「雑要抄」から盛り方・並べ方についての記述を拾い出してみると「表4/盛り方・掻敷・並べ方」のようになる。

この中の仁和寺行幸に「菓子四杯・干物四杯、以上の盛り、高さ、脇の御膳の定めなり（菓子や干物の盛り方は、高さ、形を脇のお膳の定めによること）」とあるが、これは盛り方の定式が出来ていたということではないか。

この点については前節でみた「指図巻」の母屋大饗の食卓図でわかるように、料理類はすべて皿に山形に高く積み重ねられており、皿はざらりと整列させている。「雑要抄」では盛り方、並べ方についての記述は断片的にしかないが、立盛、平盛、廻し盛り、引き渡りに盛るといふ言葉がでてくる。母屋大饗には鯛・鱒・雉は立盛とある。これらは膾（刺身）である。「指図巻」の絵を見ると刺身にしたものを皮を外に揃えて皿の縁に合わせて丸く積み重ね、高さ三、四cmの綺麗な山形に盛っている。当時の皿は装飾がないため切り口を綺麗に揃えた刺身の山が装飾の代わりになっていたのであろう。公卿の干物は六重、高さ二寸五分となっていてずいぶん高い。とくに高く盛られたのは飯である。七、八寸の高さの円筒形、あるいは逆円錐台形に固めて皿に載っているものもある。飯も飾りというか様式の一つだったので



表4 盛り方・搔敷・並べ方

行事	盛り方	搔敷	並べ方
御齒固		上紙	折敷 2皿×2列×4枚 1皿×2枚
平等院御幸	平盛		
仁和寺行幸	菓子4杯・干物4杯以上の盛り、高さ、体、脇の御膳の定めなり	上達部 酒肴・盛菓子 薄様	
母屋大饗	鯛・鱒・雉 立盛 公卿 菓子は梨子二重盛の高さ 干物は六重 高さ2寸5分 弁少納言 菓子梨の高さに定める 干物四重の高さ2寸 上官 雉 立盛 上人・諸太夫・尊者の前駆の饗は平盛	柏+浜木綿	机 尊者 8皿×3列+9皿+1列(1人分) 公卿 54皿×3列+45皿×2列+27皿 ×2列+36皿×2列(18人分) 弁少納言 28皿×1列+42皿×1列+35皿 ×1列(7人分) 上官 24皿×1列+30皿×1列+35皿 ×1列+28皿×1列(13人分) 家主 4皿×2列+3皿×1列(1人分)
東三條殿移徙			高杯 中心1皿+周囲4皿 中心2皿+周囲8皿
内大臣庇大饗	尊者牛飼 菓子 餅48枚3つに並べ十六重 伏菟24枚3つに並べ八重 餉32枚2つに並べ十六重 大柑子・小柑子・橘 回し盛 栗皮付 回し盛 串柿 串付 重ねて引渡し盛 干物 蒸鮑 放耳 回し盛 干鳥 切らず引渡し盛 楚割・鯛・鱸・鮭 八寸に切り 引渡し盛 焼蛸 八寸に切り 引渡し盛 大海老 丸のまま引渡し盛 生物 鯉 短尾に切り 丸のまま引渡し盛 鮪・煮塩鮪 丸のまま引渡し盛 雉 足別に引き垂れ引渡し盛 鱒・鱸・鯛・鯉 短尾に切り 丸のまま引渡し盛 蛸 八寸に切り 引渡し盛		机 尊者牛飼 8皿×3皿+4皿×2列+ 1皿

あろう。これでは分杯に取り分けなければ食べることが出来ない。尊者牛飼では盛り方が具体的にこまかく記載されている。菓子類でも餅四八枚を三列一六重、伏菟二四枚を三列八重というように平たいものは重ね、柑子や橘、栗のように球状のものは丸く廻し並べ、串柿は串付きのまま皿の縁に渡して盛るとある。干物は放耳(耳を切り取った)の蒸鮑はそのまま廻盛り、楚割や鯛・鱸・鮭は長さ八寸にそろえて引き渡し、大海老は姿のまま引き渡し、生物は鯉は尾を切つて丸ごと、鮪鮪は丸ごと引き渡し、雉は足別に引き垂れるなど、形によって様式が決まっていたようだ。

盛り方にも身分による差があったよう、公卿は菓子が梨二重盛りの高さ、干物は六重で高さ二寸五分、弁少納言は菓子が梨の高さ、干物は四重で高さ二寸、上人・諸太夫・尊者の前駆は平盛とするとある(母屋大饗)。

表5 身分別料理数と机数

行事	身分	菓子	干物	生物	貝物	窪杯	調味	合計	膳1人分
母屋大饗	尊者	8	4	4	8	4	4	32	赤木机 4脚
	公卿	7	3	3	5	3	3	24	赤木机 1.5脚
	弁少納言	4	2	2	2	2	2	14	黒柿机 1脚
	上官	4	2	2	1	2	2	13	朴木机 1脚
	家主	2	2	2	1	1	2	10	赤木机 1脚
花山院大饗	尊者	4	4	4	4	4	4	24	赤木机 2脚
	弁少納言	2	2	2		2	4	12	黒柿机 1脚
	上官	2	2	2		2	4	12	朴木机 1脚
	家主	2		2			2	6	赤木机 1脚

表6 箸・匙・箸台

行事	出典	箸	素材	匙	素材	箸台	素材	飯の有無
御歯固 供御	類	×		×		×	焼物	×
	指	○		×		○		×
御歯固 脇御膳	類	×		×		×	焼物	×
	指	○		×		○		×
東三条殿移徙	類	○	銀	○	銀	○馬頭盤	銀	○
	指	○		○		○		○
平等院御幸	類	×		×		×	焼物	○湯津ヶ
	指	○		○		○		○湯津ヶ
仁和寺行幸	類	○	銀	×		○	銀	×
	指	○2双		×		○		×
婿娶	類	○2双		○	銀	○	銀	○
	指	○2双		○		○		○
母屋大饗	類	○	木	○	銀	×箸台に据えず	焼物	○
	指	○		○		×		○
尊者牛飼 (内大臣庇大饗)	類	○		○		○5.2寸	深草土器	○
	指	○		○		○		○

表7 酒器・注器

酒器	素材	器別	史料名	使用者	盛物	行事
一般	銀	盃	酒盞	関白	酒	東三条殿移徙
				天皇	酒	仁和寺行幸
				婿	酒	婿娶
	焼物	盃	御酒杯 深草土器 酒器 深草土器	上皇・公卿	酒	平等院御幸
				天皇・関白・大臣・公卿	酒	仁和寺行幸
特別	焼物	盃	大土器・小土器(楠葉御蘭)	天皇	酒	御歯固
			盖酒杯(白散・屠蘇)	春宮・太皇太后・皇太后・皇后・中宮	酒	御歯固
注器	銀	鉢子	鉢子	用途	酒	東三条殿移徙
					酒	平等院御幸
					酒	婿娶
				水飯 湯漬け	酒	仁和寺行幸
					水	東三条殿移徙
					湯	平等院御幸
	不明		仁和寺行幸			
焼物	瓶	瓶子		酒	内大臣庇大饗	
特別	焼物	瓶	樽 土瓶子+小一杓		酒	尊者牛飼

そして食器や盆には搔敷が敷かれる。御歯固では折敷の上に上紙(上質な紙)が、仁和寺行幸では上達部の酒肴や盛菓子の皿に薄様が、母屋大饗では各皿に柏の上に浜木綿を重ねて敷いている。

皿の並べ方も机に並べる場合は整列方式で、円形の高坏はめぐらす方式である。たとえば机に並べる母屋大饗では、尊者は一人分三三枚の皿が八皿三列と九皿一列の四列に整列し、公卿は一八人分三七八枚の皿が五四皿三列、四五皿二列、二七皿二列、三六皿二列に整列している。このため大人数が囲む大きな食卓になると、膨大な数の皿が並びふことになる。また高坏では東三条殿移御に見られるように中心に一皿か二皿を置き、その周囲に四皿とか八皿とか丸く並べている。当時、おかずのこと女房詞でめぐりと云っていたのはこのためである。高く盛られた皿が並んでいるため高坏の上は柱が建ち並んでいるようだったらしい。

こうした並べ方は身分差とも関係している。「表5/身分別料理数と机数」は、同じ宴会で身分の違う出席者がわかる母屋大饗と花山院庇大饗における身分と料理の品数を示したものである。母屋大饗では尊者が三三皿、公卿が二四皿、弁少納言が一四皿、上官が一三皿、家主が一〇皿、最小の家主と尊者の差は三倍以上である。皿数の差に伴って膳も違い、尊者は机四脚分に対し、公卿は一人当たり一、五脚、その他は一脚である。花山院大饗では尊者が二四皿、弁少納言と上官が一二皿、家主が六皿で、膳も尊者が二脚でその他は一脚である。このように身分の高いものほど、皿数が多いということは、単純な皿であるだけに見比べやすいし、料理を高盛にした皿がずらりと整列する広いテーブルを前にすわることはまさに権力者の威厳を示すものだったであろう。

「食事具」行事別に使われている食事具を整理したのが「表6/箸・匙・箸台」である。「雑要抄」と「指図巻」とで違うため両方を併記してある。ただし「指図巻」には素材については記入がない。銀は東三条殿移御と婿娶(箸については記されていないが扱いたのであろう)であるが、これは前述したように象徴的、儀礼的な食事だったからかも知れない。

注目されるのは使われ方である。「雑要抄」「指図巻」両方に箸と匙が出てるのは東三条殿移徙・婿娶・母屋大饗・尊者牛飼である。この場合はすべて飯が出ている。逆に飯が出ない御歯固(供御・脇御膳)と仁和寺行幸では匙は出ていない。だが平等院御幸には湯漬けがでていのに「雑要抄」では何も出てない。「指図巻」では描いているので「雑要抄」の方は欠落だと考えられる。こうした若干の不備はあるが、ともかく匙が出ているときは飯がでていことがわかり、匙は飯や湯漬けを食べるために使われていたことがわかる。たしかに皿に山盛りした飯なら、匙でないと食べられないだろう。またこのことから当時は食器を膳に置いたまま食べていたことがうかがえる。

箸台は「指図巻」ではすべてに箸台を描いているが、使う場合と使わない場合があつたようだ。母屋大饗ではわざわざ「箸台を据えず」と書いてあるから、意味があつたと思われるが、これについてはわからない。

「酒器・注器」酒器・注器について整理したのが「表7/酒器・注器」である。銀器は食器と食事具については特別な場合に使われたと書いてたが、盃は東三条殿移徙、婿娶のほか仁和寺行幸では天皇が使っている。特別な高級品とされていたのかもしれない。しかし、前にも書いたが、宮中であるのに御歯固ではかわらけを使っている。正月の伝統

表8 行幸ごとの膳・盆・敷物

行事	膳・盆	使用者／使用法	敷物
1 御歯固	案 (長3尺5寸 広1尺7寸 高4尺)	天皇	
	盤 (内朱外黒)	運び	
	折敷 (面白生絹) + 土高坏	天皇	打敷 (長8尺 弘3幅 両面白生平絹)
2 東三条殿移徙	御台3本 (内朱外黒)	不明	
	大盤・中盤 (内朱外黒)	運び・八進・五進・ 二進・六進	
3 平等院御幸	御台2本 (面赤絵文錦被押 在伏輪 裏塗金青天書 菊紅葉同貝又蝶小鳥 平貝居之)	鳥羽上皇	打敷 (赤地錦裏縹唐綾被押組)
	大盤・中盤 (内朱外黒)	運び／追物	
4 仁和寺行幸	御台2本 (紫檀地菊螺鈿被鶴松 蔴摺 之在伏輪)	崇徳天皇	
	折敷各2枚	関白・大臣	
	大盤・中盤 (内朱外黒)	運び	
5 婿娶	台3本 (普通定) (内朱外黒)	婿	
	大盤・中盤 (内朱外黒)	運び	
6 母屋大饗	赤木机	尊者・公卿・家主	寶薦 (竹ヲ御簾ノ様ニ編天生平絹 付裏也弘長机定也)
	黒柿机	弁少納言	
	朴木机	上官	
	絵折敷	尊者追物	
	台盤 (8尺・黒塗)	史生	
7 内大臣庇大饗	赤木机	公卿・家主	寶薦
	黒柿机	弁少納言	
	絵折敷+土高坏	穩座用	
	榻足 (長7尺5寸 弘2尺8寸 惣高9 寸内面厚2寸 面に不押物木地也 足 4枚弘3寸 厚2寸 樋6分 在下算)	尊者牛飼	
8 花山院庇大饗	赤木机	尊者・公卿	寶薦
	黒柿机	弁少納言	
	朴木机	上官	
9 五節殿上饗	絵折敷300枚・白折敷100枚		

行事のため古くからの習俗が伝えられていた  
であろうか。

注器では銚子はすべて酒注ぎ用だが、前に  
述べたように提は水飯用の水や湯漬け用の湯  
を注ぐのにも使われている。水飯は暑い季節  
の七月に行われた東三条殿移徙の時、湯漬け  
は九月末の平等院御幸の時に出されている。  
片口も酒注ぎにも使われているが銚子の補助  
的な使われ方ではなかったか。仁和寺行幸の  
際は天皇用に銚子と片口が出され、天皇以外  
は提が使われている。酒注としては銚子が格  
が高く、提はその次、片口は補助的だったよ  
うだ。

瓶子は内大臣庇大饗の穩座というくだけた  
席で使われている。尊者牛飼の土瓶子は樽と  
呼んでいるが、大形の瓶である。柄杓が付い  
ているので牛飼達はここから各自の盃に汲ん  
だのであろう。

「膳・敷物」膳・盆・敷物を行事によって整  
理したのが「表8／行事ごとの膳・盆・敷物」  
である。台(高坏)・絵折敷+土高坏(折敷  
高坏)机・大盤(台盤)が食卓、つまり膳と  
して使われ、盤と折敷は盆である。

高坏で使われ方がはっきりしているのは宇  
治平等院に鳥羽上皇が御幸したときと仁和寺

に崇徳天皇が行幸して駒競べを見学したとき、婿娶で婚礼の儀で御帳に入った婿が御帳の前に出たときである。それぞれ上皇、天皇、婿の膳としてつかわれているが、いずれも儀式的な宴会ではない。東三条殿移徙の場合も三台の高坏にそれぞれ四種物、飯、生物と熱汁と寒汁、干物が乗っているが、実際に食事をしたのは折敷高坏であったという。したがって誰の食膳かは不明であるが、この場合も宴会ではない。高坏は日常あるいは略式の会食に用いられたことがわかる。

高坏の作りを見ると婿娶と東三条殿のものは上面を朱に裏面と縁が黒のいわゆる内朱外黒の漆塗りであるが、上皇の高坏は上面には赤絵文の錦が張られ、伏輪がつけられ、裏や脚は紺青に塗った上に菊・紅葉を描き、螺鈿で蝶・小鳥を飾っている。天皇の高坏も紫檀地で菊螺鈿と鶴松の蒔絵をほどこし、伏輪をつけてあるといった豪華な作りである。上皇の場合、高坏の下に唐錦の華やかな打敷も敷いている。このときは同行した関白や大臣は折敷を土高坏に乗せた折敷高坏であるから、身分階位によって何を使うか決まっていたのであろう。

宴会に使われるのは机である。母屋大饗、内大臣庇大饗、花山院庇大饗はいずれも宴会である。赤木机は尊者・家主と公卿以上、黒柿机は弁少納言、朴木机は上官と決まっている。赤木机と黒柿机にはテーブルクロスのように天板に白い絹が張ってある。ただ内大臣庇大饗をみると穩座（正式で儀式的な宴会の後の二次会）では折敷高坏が使われている。また尊者牛飼用は榻足机といって足の下部が榻形になっている机で、これは七尺五寸に二尺八寸と大きく、木地のままであるから実用本位の作りである。

宴会には台盤も使われている。母屋大饗で史生が八尺台盤を使っている。史生は下級役人であり、寝殿南の幄舎の中である。台盤はこの

ように宴会時、人数の多い下級参加者によく使われたようである。

また宴会でも内大臣庇大饗にみるようにはじめの儀式的な宴会では机だが二次会にあたる穩座では折敷高坏を使っている。普通の高坏でなく折敷高坏なのは折敷高坏の方が伝統的なものだったのか。御歯固でも使われている。また御歯固には案が記録されているが、案は十世紀半ばには使われなくなっていたといい、実際に天皇が使ったのは折敷高坏で、下には白い絹の打敷が敷かれている。

盆には盤（丸盆）と折敷（角盆）がある。盤には大、中があり、大盤には料理類を、中盤には盃、飯、窪杯物などを載せている。基本的には料理を運ぶためのものであるが、膳のようにも使っている。たとえば東三条殿移徙では最初に出されるのは高坏に四種物と食事具、二番目は中盤に飯、三番目は高坏に汁杯（熱汁と寒汁）を中央に周囲を鯉・鯛・鱸・鯛の刺身、蒲鉾・鯛平焼・零餘子焼、汁膾の八皿が取り巻き、四番目も高坏で中央に分杯、周囲に焼蛸・楚割・干鳥・蒸咆の干物が四皿並び、五番目は大盤に海月・鮑味噌・鯛醬・老海鼠の窪杯物、六番目は中盤に酒盞、七番目は酒を入れた銚子、八番目は大盤に水坑というように盆と高坏がまぜて並べられている。折敷は土高坏の上に乗せて角形の高坏として使う場合もあるが、折敷だけを盆のように使うこともある。母屋大饗では尊者の追物の盆に使われており、五節殿上饗では絵折敷三百枚と白折敷百枚が使われている。これは五節の舞姫を献上したときの殿上の宴会で、干物、生物、窪杯物、寒汁、熱汁、追物、酒、菓子、署餘粥が出されている。多数の列席者にこれらの料理を供するのに使われたようである。

## 六、まとめ

以上、「雑要抄」巻一と「指図巻」巻一に乗っている九例の饗宴から十二世紀の天皇や上級貴族の宴会の飲食器と食卓の状況の一端をみてきた。あらためて簡単にまとめるとつぎのようになる。

食器については、銀器と焼き物があり銀器は特別な場合にだけ使われるもので、焼きものが主である。焼き物の場合、器種は皿と杯があるが、盃も含めて形の上であまり違いがなく平皿か深皿でシンプルなものである。ただ儀式用の食器は様器といって規格寸法が成立していない。後に食器の中心となる漆器は、まだまったく使われていない。

皿であるから料理の盛り方は積み上げ方式になる。この時期は料理自体も魚鳥の刺身が中心であったから、切りそろえて皿に積み重ねるしかない。このため切り方、盛り方は食物に応じた形が決まっていた。きれいに揃って山形に盛られた料理はテーブルの上の装飾でもあった。食品の下には掻敷といって紙や木の葉を敷いたが、これは皿からこぼれないためと、食物を引き立てるため、また飾りでもあった。

皿の並べ方はずらりと整列させる方式である。高坏のように円形の場合は中心の周囲にぐるりと廻るように並べる。こうしてきれいに整えられ、同じ形に盛られた料理の皿が、数多く、整然と並べられた森厳にして華やかな光景が饗宴の場として重要な装置の一つだったのであろう。

またこのように皿に盛り上げた料理だと手に持って食べることは出来なから、膳の上に置いたまま箸や匙で取って食べたはずである。食卓には箸と匙と箸台があり、匙は飯用、箸はおかず用、箸台は

使うときと使わないときがある。飯に匙を使うのは、飯が皿に山のように高く盛ってあるためである。食するときにはその山から飯を分杯わけづきに取り分けて食べる。その場合も杯は置いたままで、匙ですくって食べたと考えられる。

盃には銀と焼き物、注器には銚子と提、片口、瓶子があり、瓶子は焼き物でそれ以外は銀である。銚子がかもとも格が高く酒注ぎ専用だが、提は酒だけでなく湯や水も注ぐ。宴会の時に出る湯漬けや水飯のためである。片口は銚子の補助として使われたようだ。瓶子は穩座用（二次会）である。

食卓は、通常、膳として使われるのは内朱外黒の漆塗りの高坏で、特別の行事には螺鈿や紫檀に蒔絵の華麗な高坏が用いられ、儀式には折敷高坏も使われる。宴会には机と台盤が使われる。机には赤木机・黒柿机・朴机などがある。文机のような形で天板の寸法が縦横二対一になっている。天板にはテーブルクロスのように白い絹を張った。台盤は天板の周囲が幅三寸ほど一段高くなっているのが特徴である。机は貴人用、台盤は大勢で使うが、どちらもつなげて広くすることが出来るユニット家具である。このため高さも同じに統一されていた。高坏や机の下には簀薦や打敷といった敷物が敷かれることがある。盆には盤と折敷があり、どちらも運び盆であるが、膳としても使われた。

宴席における身分差は、宴会場における座席の配置、座具、膳の種類と数、料理数、食器の材質などによって表現される。これを母屋大饗とみると、座席の配置では、寝殿の場合、母屋が上位で庇が次位、母屋では塗籠の前が上座（貴賓席）で、その前が公卿座、ここまでが母屋で、南庇は親王座と家主座、西庇が弁少納言の席である。

それ以下の役人の席は寢殿以外の建物に、地位にしたがって設けられている。

座具は畳の敷き方、重なるか一枚か、上敷を敷くか、否か、さらに畳の上に菅円座と茵を敷くのが最高で、次は円座だけ、円座も身分により縁が決まっている。また畳はなく菅円座だけでもある、という風にかまかく区別が出来ている。

膳については赤木机、黒柿机、朴机の順にランクが下がり、加えて一人当たりの机数も身分が高いほど多い。これに対応して料理の皿数も差がつけられている。母屋大饗の場合だと最高の尊客は三二皿で、以下二四皿、一四皿、一三皿、一〇皿と少なくなっていく。この場合、料理の内容は変わらず、数だけが変わるのは面白い。食器の材質も銀と焼き物という差があるが、しかしこれについては大部分が同じような焼き物であるから、比較的差がない。ただ役人以外の、たとえば尊者牛飼になると机も食器も違う。

簡単に整理すると以上のようになるが、こうしてみると建物や料理などは別だが、食卓の形式については、古代の中国や朝鮮とよく似ていることがわかる。

たとえば後漢末期の中国山東沂南画像石の宴飲図(図19)をみると、貴人らしい人物が座っている前に、低い足つきの長方形の膳が二つ置かれ、それぞれに五ヶずつ二列に一〇ヶの耳杯が並んでおり、傍らには低い足つきの丸い膳が二つ、一つは何か盛った皿が二つ、一つは魚が二匹乗っている。湖南省長沙にあった前漢代の墳墓馬王堆から出土した食器も、長方形の盆の上に同じ形の皿がずらりと並んでいる(写真10)。これは漆器であるが、形や並べ方は共通している。

唐代になると長安南里王村唐墓壁画(図20)のように座席は脚の

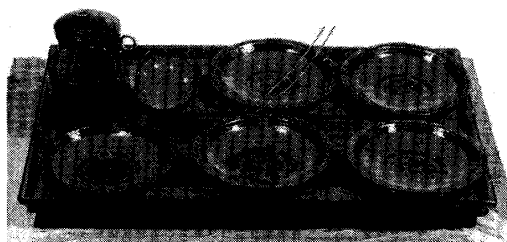


写真10 馬王堆出土の漆器の皿(林巳奈夫『中国古代の生活史』吉川弘文館1992)



図19 後漢末期の中国山東沂南画像石墓に描かれている宴飲図(田中淡「中国古代画像の割烹と飲食」石毛直道編『論集東南アジアの食事文化』平凡社1985)

ついた台になり、食卓も大きなテーブルになるが、九人が囲む卓上はそれぞれの前に箸と小皿、大皿が整列し、真ん中一列には果物らしいものがコンポートに盛り上げられている。おそろく中央の列は共用なのであろう。この卓上は母屋大饗の公卿座を思わせる並べ方である。

徽宗画とされる北宋の「文會図」(図21)になると、大きなテーブルを囲んでスツールに腰掛けていてテーブルの上には食器類が整然と整列し、その間には果物らしきものを盛り上げた皿が並んで置かれている。

朝鮮の場合も高句麗の舞踊塚古墳壁画(図22)には膳の上に果物らしきものが高い円錐状に盛られた鉢が乗っている。

宮廷料理は伝統的に中国



図21 北宋の伝徽宗画「文會圖」  
(出典は図19と同じ)



図20 長安南里王村唐墓壁画の酒宴図(陝西歴史博物館編『唐墓壁画真品選粹』陝西人民美術出版社 1991)

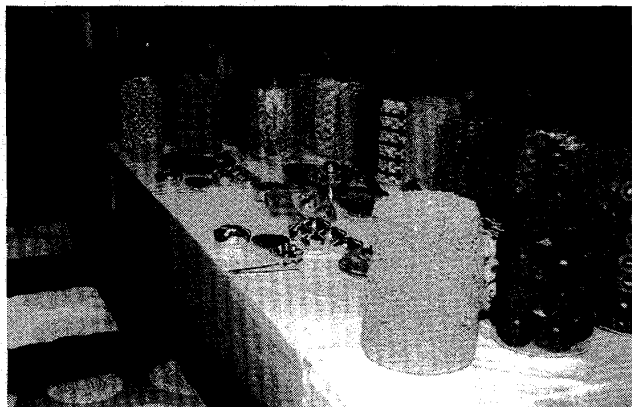


写真11 韓国の還曆膳 茶果・乾果・生果・菓果・強精・餅・脯・炙・煎・糖属に囲まれ、手前には麵・神仙炉・片肉・正果・酢醬油・蜂蜜・魚・肉の焼き物などが置かれる。(成和会編『目で見る韓国の産礼・婚礼・還曆・祭礼』国書刊行会 1987)

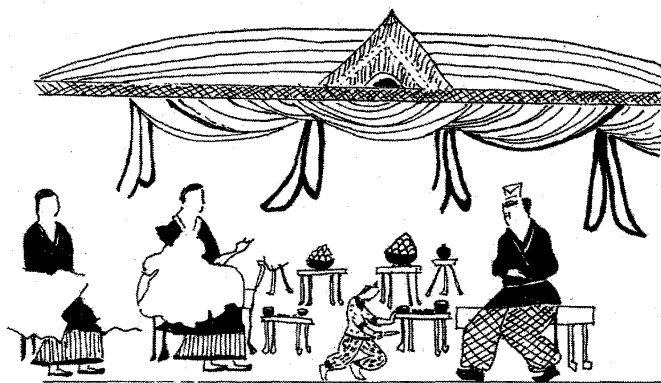


図22 高句麗舞踊塚古墳壁画の食事風景(小泉模写)

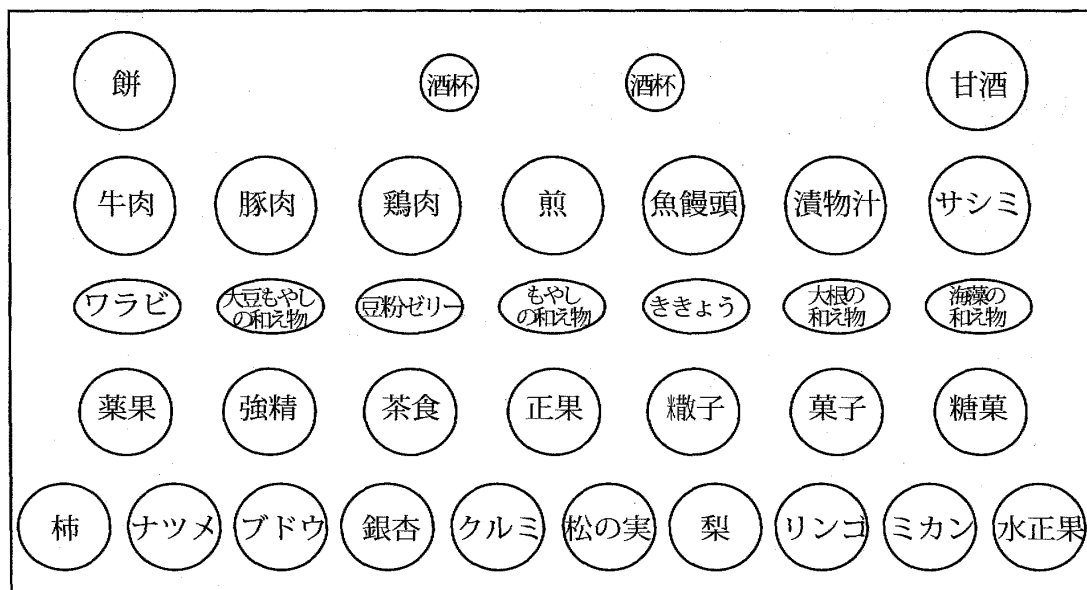


図23 慶尚北道の還曆膳(写真11に同じ出典より作図)



と同じ整列方式であるし、現在でも韓国ではこれを踏襲して、方形の膳なら皿を縦横に整列させ、円形の膳なら中心の廻りにぐるりと並べる。とくに年中行事や通過儀礼、冠婚葬祭などの膳は伝統を守っていて、高く積み上げるほど良くて、たとえば還暦ならば高いほど子孫の孝行心が強いとされ、三十cmから四十五cmもの円筒形に積み上げられている(写真11)。

食物の種類も茶食(栗の粉で作った菓子)、乾果(棗、干し柿、胡桃など)、生果(林檎・桃・梨など)、菓果(小麦粉を油で揚げた菓子)、強請(ごまや松の実の菓子)、餅(いろいろな餅)、脯(干した魚肉)、炙(串焼きの魚や肉)、糖属(飴)、神仙炉(牛肉のスープ)、蒸し鳥(雉)など三十品以上に及ぶ料理をすべて平たい皿に積み上げて卓上に並べている(図23)。

食事も中国も韓国も箸と匙を一緒に出すが、匙は飯、箸はおかずとはつきり使い分けている。また食器は食卓に置いたままで手で持ち上げることは不作法とされており、韓国でとくに厳格である。

つまり平安時代の貴族階級の宴会の仕方は古代中国や朝鮮のそれと非常によく似ていたということで、貴族階級では忠実に取り入れていたということである。料理の内容も、古代中国についてはわからないうが、中国文化を良く守り続けている韓国の還暦の料理などにその名残があるとするれば、かなり似ているところがある。おそらくこうしたことは奈良時代からのことだったのであろう。しかしこの後、中世に入ると、これが大きく変わってしまうのである。

注

注1 「類聚雜要抄」の作者および作製日時については太田博太郎と岡田讓の研究があるが、「類聚雜要抄」の内容を詳細に検討した結果、川本重雄が作者は藤原親隆で、久安二年の秋から冬にかけて編纂されたと考定した。

注2 本研究で参照した「指図巻」は東京国立博物館資料館本、同書跡室本、サントリー美術館本、慶応大学図書館石泰文庫本、宮内庁書陵部本、国立歴史民俗博物館本である。

参考文献

川本重雄・小泉和子編『類聚雜要抄指図巻』中央公論美術出版社

一九九八

(こいずみ かずこ・家具道具室内史学会)