

『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴

Comparative food culture classified by Honzo Komoku and Hontyo Syokkan

李 利[§] 江原 絢子*

Ri Ri

Ayako Ehara

The dietary features of Chinese and Japanese food were investigated by comparing the Honzo Komoku and Hontyo Syokkan classifications. Honzo Komoku was compiled by Jitinn Li in 1587, and Hontyo Syokkan was compiled by Hitsudai Hitomi in 1697 after referring to Honzo Komoku.

While fish and shellfish were described in Hontyo Syokkan, they were not in Honzo Komoku; on the other hand, animals and insects were described in detail in Honzo Komoku, but only briefly in Hontyo Syokkan. This by itself demonstrates the difference in dietary features between Chinese and Japanese food.

In addition, the gallbladder and skin of animals, as well as such viscera as the blood and heart were described as medicine in Honzo Komoku, but were not mentioned in Hontyo Syokkan.

キーワード：食文化 food culture；本草学 herbalism；東洋医学 Oriental medicine；本草綱目 honnzkoumoku；本朝食鑑 honntyosyokkan；江戸時代 The Edo era

1. 研究の目的と方法

1) 研究目的

日本は、古くから中国のさまざまな文化を取り入れながら、それを日本化してきた。人見必大著『本朝食鑑』（1697年刊）は、日本の先駆者たちの書物及び中国の李時珍著『本草綱目』（1587年）の強い影響のもとに成立した食物本草書であるが、『本草綱目』を充分把握しながらも、取り上げる食品やその内容を日本人の食生活に合わせて取捨選択し必大の解釈を加えたものである。人見必大が『本草綱目』から何を選択し、何を加えたかを検討することにより、中国の食とは異なる日本人の食に対する考え方の特徴を知ることができるのではないかと思う。

本研究では、『本朝食鑑』の食品の分類やその中に書かれている気味（薬物の性質、作用をいうことばで、寒熱温涼を気といい、酸苦甘辛鹹を味という）、主治（その薬剤の治する主要なる病状をいう）などの内容を中国の『本草綱目』と比較検討することにより、17世紀の両国の食文化的特徴を明らかにすることを目的とする。

本草に関する先行研究には、異なる角度からいくつかの研究が見られる。しかし、『本朝食鑑』と『本草綱目』を食文化的な視点から比較した研究は管見の限り見られない。そこで本研究では、『本朝食鑑』を中心とし、これと『本草綱目』の食品分類を比較し、その違いから日本の特徴を考察する。気味、主治などと病気との関係も調査の対象としたが、本稿では紙幅の関係で省いた。

2) 研究資料及び研究方法

『本草綱目』は、全60巻で、中国の明朝（1578）に刊行された。著者は李時珍（1518~1594）である。名医として独自に全国各地の事物、文献も収集・整理し、約30年の歳月をかけて本書を完成させた。本書は16部、60類、1892種に分類されている。『本草綱目』は、1607年日本に渡来し、林羅山が長崎で入手し幕府に献上したとされている。資料として用いたものは『国訳本草綱目』全15巻（春陽堂書店 1979年）を中心とし、これに加え中国語で書かれた『中薬学』、『中薬大辞典』（1998）などを参考資料として用いた。

調査資料とした『本朝食鑑』（全12巻）は、1697年（元禄10）に刊行されたものであり、『本朝食鑑』の著者は、人見必大である。父元徳は徳川幕府に仕えた侍医瑞祥院大蔵法師元徳で、小児科医としても名声が高く、兄友元は儒学者で林道春の門下生、ともに幕府に重んぜられたといわれている¹⁾。必大は1704（元禄14）年、60歳で没している²⁾。資料は島田勇雄訳注人見必大著『本朝食鑑』1~5巻（平凡社 1993）を用いることにしたが、分類名等の確認を行うために漢文で書かれた原本の陰影本『本朝食鑑』（『食物本草本大成』（1980）第9・10巻所収 臨川書店）を併用した。

2. 結果及び考察

1) 『本朝食鑑』及び『本草綱目』の総目次の分類の特徴

『本朝食鑑』には9部、27類、418種の分類がある。9部の内訳は水火土部、穀部、菜部、菓部、禽部、鱗部、介部、獣畜部、蛇虫部である。『本朝食鑑』は、分類された食品ごとに気味、主治、発明（新説または自分の説、校正や正誤、即ち諸争や李時珍の見解。）などが解説され、さらに、当時の食生活が記されている。その分類の仕方は、

* 東京家政学院大学
(Tokyo Kasei-Gakuin University)

§ 連絡先 東京家政学院大学 家政学部 〒194-0292
東京都町田市相原町 2600
TEL 042(782)8520 FAX 042(782)9880

およそ李時珍の『本草綱目』に拠って分類されている。

『本草綱目』の総目次の分類と『本朝食鑑』の総目次の分類を比較し、掲載食品数を数えて表1に示した。また、必大が、『本草綱目』を手本としその分類項目から選択して採用し、『本朝食鑑』の分類を作成したと仮定して、各部の採用率(%)を算出したところ、その値は下記のようなになる。『本草綱目』と異なる分類名は、「綱」と称し、その分類名を「綱」で表した。

禽部 120%, 鱗部 108%, 菜部 84%, 介部 78%, 穀部 58%, 菓部(「綱」果部) 44%, 獸畜部(「綱」獸部) 34%, 水火土部 23%, 蛇虫部(「綱」虫部) 10%,

注:『本朝食鑑』には、『本草綱目』にある石部・草部・木部・服器部・人部はない。

『本草綱目』は、食品のみの^{ぎん}宜禁(良否の意)を示したものであるのではないので、食品のみを扱った『本朝食鑑』では、草部・木部・服器部・人部は選択されていない。鱗部、禽部は、100%以上を示しており、『本草綱目』の分類種類数より『本朝食鑑』の食品数が多いことを示している。即ち、必大は、『本草綱目』の分類にある食品以外の食品を加えて、独自の分類項目をつくったことを意味しているともいえる。あるいは、『本草綱目』の分類の仕方とは異なる分類をおこなったとも考えられる。

それがどのような食品であるのか、それはなぜなのかを考えてみたい。採用率から見ると、鱗部、禽部、菜部、介部、穀部の採用率は高率であり、獸畜部、水火土部、蛇虫部は採用率が低い。このような採用率のちがいは、両国の食文化の相違とも考えられる。各部の内容からさらに検討すると次のようになる。

2) 穀部からみた分類上の特徴

表2をみると、『本朝食鑑』では「稻麦稗粟豆類」と「造醸類」とに分類され、『本草綱目』からはほぼ同じ部分を採用している。前述した同様の算出を行うと『本草綱目』からの採用率は、「稻麦稗粟豆類」と「造醸類」を合せると55%に達し、造醸類のみの採用率は70%と高い。

中国と日本における漢字という共通した文字を通して、その発音は知らなくても、内容を理解することがある程度できるが、『本朝食鑑』と『本草綱目』の穀部の分類にも微妙な違いが見られ、同字異意と考えられる穀類食品がある。例えば、稻は、『本草綱目』では糯米を表しているが、『本朝食鑑』では粳米を意味している。

『本朝食鑑』では粥と飯は「稻麦稗粟豆類」に分類され、稻の次に記されている。中国では地域の違いが大きく、北方の主食は麦で、南方の主食は稻である。従って中国では「飯」の意味が北方と南方では大きく異なる。その主食は地域によって異なり、南方では、米飯を指すのに対し、北方では、米飯だけではなく、他の穀類(粥類、麵類、餅類

表1. 『本朝食鑑』と『本草綱目』における分類項目の比較

部	本朝食鑑			本草綱目			採用率(本朝食鑑/本草綱目)	
	部名	類	種	部名	類	種		
1	水火土部	水類	15	1	水部	天水類	13	
		火類	5			2	地水類	11
		土類	6			3	凡	60
	小計		26		小計		114	
2	穀部之1	稻麦稗粟豆類	23	4	穀部	麻麥稻類	12	
							粟類	18
							菽豆類	14
	穀部之2	造醸類	15			造醸類	29	
	小計		38		小計		73	
3	菜部	葷菜類	19	5	菜部	葷菜類	32	
		柔滑類	29			柔滑類	41	
		蔬菜類	11			蔬菜類	11	
		水菜類	16			水菜類	6	
		茸耳類	9			芝朮類	15	
	小計		89		小計		105	
4	菓部	山果類	32	6	果部	山果類	34	
		味菓類	5			味類	13	
		蘆類	5			蘆類	9	
						水果類	6	
						夷果類	29	
						五果類	11	
	小計		42		小計		102	
5	禽部之1	水禽類	27	7	禽部	水禽類	23	
		原禽類	13			原禽類	23	
		禽部之2	38			林禽類	17	
	禽部之3	山禽類	11			山禽類	13	
	小計		89		小計		74	
6	鱗部之1	河湖有鱗類	11	8	鱗部	龍類	9	
		河湖無鱗類	8			蛇類	17	
		鱗部之2	35			魚類	31	
	鱗部之3	江海有鱗類	37			無鱗魚類	28	
		江海無鱗類	37			付録	9	
	小計		91		小計		94	
7	介部	龜鼈類	6	9	介部	龜鼈類	17	
		介類	30			蚌蛤類	29	
	小計		36		小計		46	
8	獸畜部	獸類	23	10	獸部	獸類	38	
		鼠類	4			鼠類	12	
						畜類	28	
						禽類	8	
	小計		27		小計		86	
9	蛇虫部	蛇類	4	11	虫部	卵生類上	23	
		虫類	6			卵生類下	22	
						化生類	31	
						濕生類	23	
	小計		10		小計		99	
				12	金石部	金類	28	
						石類上	32	
						石類下	40	
						付録	20	
							27	
					小計		147	
				13	草部	山草類下	39	
						芳草類	56	
						陸草類上	53	
						陸草類下	73	
						毒草類	49	
						蔓草類	19	
						水草類	22	
						石草類	19	
						苔草類	16	
						雜草類	9	
						有名未用	153	
					小計		833	
				14	木部	香木類	35	
						喬木類	52	
						灌木類	50	
						蕨木類	12	
						苞木類	4	
						雜木類	57	
					小計		210	
				15	服器部	服帛類	25	
						器木類	54	
					小計		79	
				16	人部	凡	35	
							2	
					小計		37	

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴

表2. 両書の穀部の類及び種を示したもの

本朝食鑑			本草綱目				
類	種		類	種			
稲麦稗 粟豆類 23種	稲(附 焼米)	飯(附 食湯・煮拔湯)	麻麥稻類 12種	胡麻	亞麻	大麻	大麥
	粥(附 雑水)	糯米(附 糯)		穠麥	雀麥	蕎麥	苦蕎麥
	大麦(附 麦飯・麦粉・麦麩)	小麦		稻	粳	秈	
	麩筋	漿麩	稷粟類 18種	稷	黍	蜀黍	玉蜀黍
	温飩(附 冷麦(附 素麩))	黍		梁	粟	秫	稭
	南蛮黍	粟		稗	稗	狼尾草	東廬
	稗	蕎麥		菰米	蓬草子	茵草	蒨草
	大豆	黒大豆(附 大豆黄卷・鵲豆)		億米仁	嬰子粟	阿芙蓉	
	赤大豆	緑豆					
	豌豆	大角豆					
刀豆(附 八升豆)	胡麻(胡麻油)(附 盞残油)	菽豆類 14種	大豆	大豆黄卷	黄大豆	赤小豆	
芥子(罌穀・鴉片)			腐婢	緑豆	白豆	魯豆	
			豌豆	蠶豆	豇豆	菹豆	
			刀豆	藜豆			
造醸類 15種	味噌(垂れ味噌・糠味噌)	納豆	造醸類 29種	大豆豉	豆黄	豆腐	陳廩米
	豆腐	餅(附 強飯・母多餅・粳米粉餅)			青精乾石飯	粥	麩
	粽	飴(附 粒糬)		飯	櫻	寒具	麩
	麩	醬油(附 醬・氷醬・白飲)		蒸餅	女麩	黄蒸	飴餠
	酢	酒		神麩	紅麩	藥米(麦 芽・穀芽)	醋
	焼酒(附 味醂酒)	糟(附 酢の糟)		醬	榆仁醬	燕荑醬	糟
	糠(附 白水・米穀)	香の物		酒	燒酒	葡萄酒	米批
	香煎			春杵頭細糠			

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

など)に対しても「飯」と称する場合がある。また、北方では、「大米飯」と書いて「稲の飯」を表し、「小米飯」は「粟の飯」を表している。いまでも、料理屋などで主食を注文するときに、単に「飯」ではなく、具体的に米飯、饅頭などと注文する必要がある。『本草綱目』では、米以外のものも皆、飯、粥とする考えが強く、造醸類として加工品に分類されていると考えられる。これに対し、必大では飯、粥を米飯及び米の粥と解釈して稲と併記している。必大の身分や江戸において生活していることなどから考えると、日常的な主食が米であったことも関係しているであろう。しかし、「粥も米を煮て糜爛させたもの」と説明しているが、五穀及び豆そばは、いずれも粥とすることが出来るとしている。

3) 魚の分類にみる両国の食文化の特徴

2-1) にあげた表1によれば、『本草綱目』の鱗部は龍類、蛇類、魚類に大きく分類されているのに対し、『本朝食鑑』では『本草綱目』で鱗部に分類されている部分が、鱗部之1・2・3と分類され、その中が河湖有鱗類、同無鱗類、江海有鱗類、同無鱗類に分類されている。蛇類は、『本朝食鑑』では別に分類され蛇虫類になっている。さらに、それを細分した種も『本草綱目』の17種より少なく4種である。従って、『本朝食鑑』の魚類では91種が記されているのに対して、『本草綱目』の魚類は58種と前者の方が2倍近く多く収録されていることが特徴であるといえよう。

① 両書の鱗部に共通な魚の分類上の特徴

表3は、鱗部の類及び種を示したものである。表3をみると、『本朝食鑑』と『本草綱目』の内容には共通したものも見られるが、全ての内容が一致するわけではない。中には、鯉のように『本朝食鑑』と『本草綱目』に共通にみられるものもあるが、鯛のように『本朝食鑑』にはみられるが、『本草綱目』にはみられないものもある。

両書に共通な魚介類を表4にまとめる。表4によると、『本朝食鑑』の中に収録されている魚名は「鮒」・「学鯉」のように同種の魚であっても『本草綱目』では「鯽魚」[鮒魚]と別字を用いているものがあり、鯉・烏賊魚のように同字で分類されているものがある。これらのことから、『本朝食鑑』の分類は『本草綱目』からの引用を中心としているが、これに日本で定着している魚類を加えて編纂したといえる。

② 『本朝食鑑』のみに見られた魚介類の特徴

『本朝食鑑』の中には『本草綱目』からそのまま引用したものと、別の文献から紹介したものと、必大が体験や聞き取りをして新に加えたと思われるものがみられる。

『本朝食鑑』のみにみられたものは例えば鯛、鯉、鯖、鮭などの種である。鯛は日本の中では、江戸時代、儀礼食などにはもっとも重要な魚である。『本草綱目』に鯛、鯉などがみられなかったのは『本草綱目』の成立した地域と編者李時珍の出身地によると考えられるが、この点はさら

表3. 両書の鱗部の類及び種を示したもの

本朝食鑑					本草綱目				
類	種				類	種			
河湖 有鱗類 11種	鯉	鮒	鮭	鱒	龍類 9種	龍	弔	蛟龍	鱒
	鮠	鱒	鮎	鮪		鮫鯉	石龍子	蜥蜴	守宮
	佐比魚	鱈	金魚			蛤蚧			
河湖 無鱗類 8種	鮎	鮠	鰻	鰻	蛇類 17種	蛇蛻	蝮蛇	鱗蛇	白花蛇
	加志加魚	鮠	鮠	泳沙魚		烏蛇	金蛇	水蛇	蛇婆
						黃頰蛇	蝮蛇	蜥	藍蛇
						兩頭蛇	天蛇	苟印	蛇角
						諸蛇			
江海 有鱗類 35種	鯛	鱈	阿羅魚	鰻	魚類 31種	鯉魚	鱈魚	鱒魚	鱒魚
	幾須子魚	鱈	鯖	鱒		鮫魚	青魚	鰻魚	竹魚
	鱒	鱈	鯨	鱒		鱒魚	白魚	鱒魚	鰻魚
	細魚	鱈	鮪	学鱈		石首魚	鯨魚	太刀魚	鱒魚
	鰻	赤魚	眼張魚	藻魚		嘉魚	鯨魚	鯽魚	魴魚
	鮎魚女	旗代魚	波世魚	鰻		鱒魚	鯨魚	杜父魚	石斑魚
	太刀魚	鉄頭魚	伊左幾魚	鰻		石鮠魚	黃鮠魚	鱒魚	鱒殘魚
	棚子魚	惠曾魚	藻臥魚	志比羅魚		鱒魚	鱒魚	金魚	
	乃字羅幾魚	鮠魚	鮠						
江海 無鱗類 37種	鯨	鱈	鮫	鰻	無鱗魚 29種	鱒	鰻	海鰻	鱒魚
	海豚	鮠	鰻	鱒		泥鰻	鱒魚	鱒	牛魚
	鱒	疣背魚	鱒	八目鰻		鮠	鮎魚	鮠魚	黃魚
	鮠鱒	鮠鱒	鱒	楂魚		河豚	海豚魚	比目魚	鮎魚
	鱒	鱒	鮠	水魚		鮠	烏賊魚	章魚	海鰻魚
	鮎魚	烏賊魚	海月	海鼠		文鰻魚	魚虎	魚師	海蛇
	老海鼠	海馬	雀魚	鰻	附	鰻	海鰻	海馬	
	鮠	石楠花鰻	幹魚	塩魚		魚醬	魚酢	魚膽	魚子
	魚醬	魚鮓	魚膽	蒲鉾		魚鱗	魚脂	魚鮓	鮠魚
	魚脂								

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

表4. 『本朝食鑑』と『本草綱目』における魚の分類の例

種類	本朝食鑑	本草綱目
有鱗	鯉	同左
	鮠	同左
	鮠	同左
	金魚	同左
	海馬	同左
	鰻	同左
	加志加魚	杜父魚
無鱗	鮠	同左
	太刀魚	同左
	鮠	同左
	烏賊魚	同左
加工品	魚醬	同左
	魚鮓	同左
	魚膽	同左

『本朝食鑑』と『本草綱目』より作成

に検討したい。

また、調理加工品についてみると魚醬、魚鮓（スシ）などの醱酵食品と魚膽（ナマス）と呼ばれた今日の刺身とがある。古代中国人は長い期間生魚を食べていたが、今日まで続かず、発展しなかったとされる理由が李時珍の『本草綱目』の害説の影響があったからか、清代に至ると、「膽」を食べる風習は、徐々に衰えるようになったといわれている³⁾。『中国食物史』によれば、元の時代になると、鯉等の人工養殖が一般化し、海・川・湖から獲れた魚介類は乾燥・発酵などの方法で運び、内陸地域に住む多くの人々にも食べられるようになり、中国大陸の食材の特徴となったと述べている⁴⁾。

4) 獣部の分類にみる両国の食文化の特徴

表5にみるように『本朝食鑑』の分類にある獣畜類は『本草綱目』の分類にある畜類と獣類をまとめて一つの類としており、その種も少なくなっている。『本草綱目』の獣類は86種が記載されているのに対し、『本朝食鑑』では23種の獣畜類しかなく、『本草綱目』の3分の1未満しか収録されていないことが特徴である。両書の鱗部の分類のみた時とは逆に、中国では獣類の分類が詳しく記述され、日

『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴

表5. 両書の獣畜部の類及び種を示したもの

本朝食鑑		本草綱目		
類	種	類	種	
獣畜類	22	畜類	畜類上	4
			畜類下	24
		獸類	獸類上	26
			獸類下	14
鼠類	4	鼠類		12
		怪類		8

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

本では獣畜類の分類には魚の分類ほど詳しくないことがうかがえる。これは獣肉食の習慣のある中国と日本の魚食を中心とする食習慣が異なるためといえる。

① 両書の獣部に共通な獣肉の特徴

『本朝食鑑』では、獣類の種について『本草綱目』における86種のうちから牛・馬・羊・猪・鹿・狗・熊・酥酪・葦鹿・野いの猪・羚羊・狸・狐・膠・牛黄・驢・駝・猫・臘納獸・狼・兎・獺・鼠(4種)の26種を採用し、怪類から猴のみを採用して合計27種となっている。当時日本に生息していない虎・象・獅などは採用されていない。また、乳製品、酪・酥が採用されているが、日本人には多食は害があると述べている。なお、当時必大がまだ見たことのない驢・駝などが採り上げられているのは興味を抱いたためと思われる。しかし、曲直瀬玄朔『日用食性』においては当時日本に生息していない虎が採り上げられている。これは、文禄の朝鮮出兵に従軍した玄朔が、虎の食用効果に興味を抱いたためといわれている⁵⁾。

以上より、必大は当時でも食用としては一般的ではない獣肉を当時の日本人向けに限定して選択したといえる。また、オットセイは北海道の松前で産していると説明しているため現実に日本に存在する獣畜類を中心に本書を編纂したと考えられる⁶⁾。

豚は、中国において上流階層の正式の食膳に見られるだけでなく、一般庶民の食生活においても評価が高く、薬として重要な位置付けであった。しかし、日本では塗り薬の治療薬に用いられていると述べているのみで食用としての使用ではない⁷⁾。また『本朝食鑑』には、江戸時代の公家では豚を殺してこれで犬を飼育する様子が書かれており、食材とは見られていなかったことがうかがえる。

原田信男『江戸の食生活』(2003)により、本草学者の肉食論についてみると、貝原益軒の『大和本草』では肉食は否定されている。しかし、『料理物語』には獣類料理の記事があり、儀礼など正式の場合以外では肉を食べていたことを示している⁸⁾。

人見必大は、『本朝食鑑』の中で、「中華では、牛を大牡とし、大牢とし、天下日用の物であり」と中国では牛肉は日常の物であると述べており、さらに、「我が国は、牛を

穢物とし、温毒とし、昔から社祠が禁じており」と牛が禁忌されていたことを伝えている。しかし、必大は、この時代の考え方を一応肯定しながらも、時には脂っこいものがない場合もあるのに、むやみに穢物として禁じることはどうなのかと疑問をなげかけている。そして、牛肉の食べ方を記している。まず冷水で洗い、米のとぎ汁で、4、5時間もゆで、味噌汁の中でよく煮たものを就寝前に食べさせると説明している。このことから見ると、牛肉は薬としての扱いであることがうかがえる。

5) 野菜、果物にみる両国の食文化の特徴

表6と表7は菓部(「綱」果部)と菜部の類及び種を示したものである。表7をみると、『本朝食鑑』の菜部の分類は、ほぼ『本草綱目』の分類に従っている。『本朝食鑑』の菜部の分類は、「葷菜類・柔滑類・蔬菜類・茸耳類・水菜類」になっている。『本朝食鑑』の菜部の水菜類では、『本草綱目』の果部の水果類のものを加えてある。

一方、『本草綱目』の果部の三類(五果類・山果類・夷果類)が「山果類」として一つにまとめられ、『本朝食鑑』の菓部の分類は、さらに「山菓類・味菓類・蔬菓類」としてまとめられ、種についても整理されている。これより、『本朝食鑑』は、『本草綱目』の分類をもとにしながら、著者の実地の見解を加味して分類・整理したと考えられる。

『本朝食鑑』での菜部の最初の葷辛類は、葷菜と呼ばれる葱類と辛味や香りのある大根、人参などである。柔滑類は葉菜、木の実などの野生植物を含み、さらに、芋類も含まれている。次の蔬菜類は現在の果菜で、茄、胡瓜などである。茸耳類は木耳などであり、最後の水菜は水を畦間に入れた一種灌漑栽培をするところから水菜と呼ばれたことが知られるものである⁹⁾。『本草綱目』の果部の水果類(蓮根、菱など)は『本朝食鑑』では菜部の水菜類に入れているといった特徴がある。

中国では、古来植物の実を食用にしてきた。篠田統著『中国食物史』によると、明代には、小説『金瓶梅』に中流家庭の食生活が記載されており、八皿として下記の記述がある¹⁰⁾。

1 鵝の掌の糟漬 2 ハムの織切り 3 白魚の酢の玉子
とじ 4 乾した雛雞の手羽肉 5 生の蓮の実 6 胡桃
の実 7 生まの菱の実 8 生まのくろぐわい

このことから、生の蓮の実と生の菱の実が食べられていると見られる。中国では蓮根、菱などを生で水果のように食べていると考えられる。

「菱」、つまりヒシについて、中国でも日本でも、戦時中などの食べものが不足していた頃、糧食としてその実を食べた。中国では、今でも利用しているが、日本では、あまり食用にしていない。

日本で現在野菜と称しているものは、中国では「蔬菜」

表6. 両書の菜部の類及び種を示したもの

本朝食鑑					本草綱目				
類	種				類	種			
葷菜類 19種	葱 薤 芥 生姜	茗葱 蒜 蕪菁	胡葱 山蒜 大根	韭 菘 人參菜	葷菜類 32種	韭 胡葱 葫 芥 生姜 胡 紫堇 羅勒(香菜)	山韭 薤 五辛菜 白芥 乾姜 胡蘿蔔 馬薺 白花菜	葱 蒜 蕪臺(油菜) 蕪菁 苘蒿 水芹(セロリ) 懷香(茴香) 輝菜	茗葱 山蒜 菘(白菜) 菜菔(大根) 邪蒿 薑 蒔蘿 草豉
柔滑類 29種	紫蘇 牛蒡 鷄腸草 苳 五加 葛 藤カイ	防風 蔞 菟 箒木 鹿豆 蒟蒻 地也宇呂岐	独活 薺 汰菴 多牟保保草 蕨 芋 茅花芽	艾 繁 藜 枸杞 狗脊 薯蕷 土筆 附杉菜	柔滑類 41種	菠薐 薺 苜蓿 蒿苳 蒲公英 蕨菜 翹搖 醍醐菜 零餘子 菜石蠶	薤菜 荇菜 馬齒莧 水苦蕒 黃瓜菜 蕨 鹿藿 芋 甘藷 竹筴	芥菜 繁縷 苦菜 翻白草 生瓜菜 水蕨 灰藿 土芋 百合 酸筍	東風菜 雞腸草 白苳 仙人杖菜 落葵 薇 秦狄藜 薯蕷 山丹
江海 無鱗類 37種	茄子 糸瓜	白瓜 乾瓢 附瓢・ 敗瓢	冬瓜	胡瓜	蔬菜類 11種	茄 敗瓢 胡瓜	苦茄 冬瓜 糸瓜	壺盧 南瓜 苦瓜	苦瓠 越瓜
茸耳類 9種	松茸 椎茸 石茸	初茸 平茸	標茸茸 木海月	鹿茸 覆茸	芝栖類 15種	芝 香蕈 雞環 菌	木耳 葛花菜 舵菜 土耳	杉菌 天花蕈 土菌 石耳	白菱草 磨菰草 竹蓐
水菜類 16種	蓮根 蓴ぬなわ 海藻 附 海雲・ 於期苔・海素麴・ 白藻・松藻 淺草苔	菱 萍蓬草 荒布 青苔	烏芋 菰 和布 凝海藻	慈姑 昆布 鹿尾菜 鷄冠菜 附 品川 苔・海羅・角役菜	水菜類 6種	紫菜 龍鬚菜	石蓴 睡菜	石花菜	鹿角菜

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

という。また、日本でいう野草・山菜は、中国では「野菜」という。中国では、苦菜といえは、「野菜」であるが、日本では野草に分類される。しかし、古代の日本においては、中国と同様に野草・山菜類が野菜と呼ばれ、栽培種が蔬菜と呼ばれている¹¹⁾。

安土桃山時代とその前後の時期に新渡来した「菜」のうち『本朝食鑑』では、人參、唐辛子などは記録されて解説され、また、甘藷および菠薐(ほうれん草)は付録として項目をあげて簡単に解説されている。

一方、新渡来品の苘蒿(春菊のこと)、南瓜などは『本草綱目』には記載されているが、『本朝食鑑』には採用されていない。これは、当時まだ渡来したばかりで普及していなかったから必大の関心の中になかったともいえよう。しかし、『本朝食鑑』と同年に刊行された農書『農業全書』(1696年刊)では、苘蒿は「こうらいぎく」としてすでに

記されている¹²⁾。同じ頃刊行された別の農書『百姓伝記』には、「土民このみでつくるものならず」と記していることから、春菊の強い香りが好まれなかったのであろう¹³⁾。江戸時代の料理書で見ると、『精進献立集』(1824)に見られるくらいで、江戸後期でもあまり一般的ではなかったと思われる。ここでは、茹でてひたしものにして¹⁴⁾。『本朝食鑑』では、南瓜については、菓部において水瓜(すいか)の説明のあとに、「蛮国より移したもので、各地に産するが、味は良くない。南瓜(なんきん)のことだろうか」と記しているだけで、項目をたてた説明はない。『農業全書』では、「ほうぶり」として菜に分類して説明している。

これらの野菜類について詳述されていないということは、必大の調査の範囲外のことと考えることも出来、それほど普及していたとは考えにくい。

両書の菓部(「綱」果部)、菜部では同じ漢字で示してい

『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴

表7. 両書の菓部（「綱」果部）の類及び種を示したもの

本朝食鑑					本草綱目				
類	種				類	種			
山菓類 32種	梅	梅干	杏	李	山果類 34種	梨	鹿梨	棠梨	海紅
	桃	栗	梨	林檎(奈・木瓜・麻留免羅・花利牟)		木瓜	榧子	檳榔	楹梓
	柿	榴	蜜柑	柑子		山榧	菴羅果	奈	林檎
	金柑	九年母	柚	橙		柿	棹柿	君遷子	安石榴
	佛手柑	枇杷	楊梅	櫻桃		橘	柑	橙	柚
	銀杏	胡桃	榧子	松子		枸櫞	金橘	枇杷	楊梅
	榛子	椎子	一熟果	莓		櫻桃	山櫻桃	銀杏	胡桃
	桑椹	胡頹	酸醬子	五倍子		榛	阿月渾子	櫛子	鈎栗
					橡寶	榭寶			
味菓類 5種	山椒	胡椒	番椒(唐辛子)	茶	味類 13種	秦椒	蜀椒	崖椒	海蔓椒
	煙草					地椒	胡椒	畢澄茄	呉茱
				食茱		鹽麩子	酢林子	茗	
				阜蘆					
江海 無鱗類 37種	熟瓜	水瓜	葡萄	蓼蓂	蔬類 9種	甜瓜	西瓜	葡萄蓂	蓼蓂
	甘蔗					彌猴桃	柑	沙飴	石蜜
					水果類 6種	刺蜜			
						蓮藕	紅白蓮花	芡寶(菱)	芡寶(鷄頭)
					夷果類 29種	烏芋	慈姑		
						荔枝	龍眼	龍荔	橄欖
						木威子	菴摩勒	梨勒	五斂子
						五子寶	榧寶	海松子	檳榔
						大腹子	椰子	無漏子	桃榔子
						莎木麩	波羅蜜	無花果	阿勃勒
						探子	麩目	都檜子	都念子
						都威子	摩厨子	韶子	馬檳榔
						枳			
						五果類 11種	杏	巴旦杏	梅
					李		桃	栗	天師栗
					棗		仲思棗	苦棗	

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

るものが別のものをさしていることもある。『本朝食鑑』では蔞(フキ)であり、『本草綱目』では蔞(ハクサイ)である。いずれも葷菜類であるが、別なものを示している。

『本朝食鑑』にある九年母は『本草綱目』の柑であり、『本朝食鑑』での金柑は『本草綱目』では金橘である。また、『本朝食鑑』での柚は『本草綱目』の橙であり、『本朝食鑑』での橙は『本草綱目』の柚であるといったように、種名と内容とに混乱が見られるものがあるため、その検証には、さらに慎重な検討が必要である。

表8にみるように、『本草綱目』の草部に記載されるものが、『本朝食鑑』では菜部に分類されているのがみられる。日本人にとっては、野菜という認識があるものでも中国では食用としてよりも薬用として使われる植物とみられたものも多い。表6にみられる牛蒡や蒟蒻などは、日本では野菜類と見られ食用と考えられてきたが、中国では菜部の分類ではなく、蒟蒻は、草部毒草類に、ゴボウは、悪

表8. 両書における部類上の違いのもの

本朝食鑑(菜部)	本草綱目(草部)
紫蘇	紫蘇
防風	防風
独活	独活
艾	艾
蒟蒻	蒟蒻
牛蒡	惡実

『本朝食鑑』と『本草綱目』より作成

実として草部隰草類に分類されている。

6) 禽部の分類にみる両国の食文化の特徴

表9は、両書の禽部の類及び種を示したものである。表によると、『本朝食鑑』の禽部の分類は、「水禽類、原禽類・林禽類・山禽類」であり、『本草綱目』の分類と同じである。日本においては肉食が禁忌とされ、食用家畜を基本的に欠

表 9. 両書の禽部の類及び種を示したものの

本朝食鑑		本草綱目	
類	種	類	種
水禽類	27	水禽類	23
原禽類	13	原禽類	23
林禽類	38	林禽類	17
山禽類	11	山禽類	11

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

表 10. 介部の類及び種を示したものの

本朝食鑑		本草綱目	
類	種	類	種
亀鼈類	6	亀鼈類	17
介類	30	蛤蚧類	29

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

落させてきたため禽類がよく食用にされたという特徴が見られる。しかし、『本朝食鑑』では禽類をよく利用するものの、禽類の内臓などの利用が殆どみられないのが特徴といえる。中国では「以臓神臟」（動物の内臓を食べると人間の臓器機能を強化する）ということばがある。そのため今に至るまで中国の料理店では動物の内臓を利用する料理が多くみられる。このことも日本と中国の食習慣のちがいを示すものといえよう。

7) 介部・蛇虫部にみる両国の食文化の特徴

表 10 は両書の介部の類及び種を示したものである。表 10 をみると、両書の介部の分類法は亀鼈類と介類ともほぼ同じである。ただ、『本朝食鑑』の亀鼈類は『本草綱目』の 17 類に対してわずか 6 類である。

中国では亀は、「四霊」（麒麟・鳳凰・亀・龍）という動物の一つである。其のうち、亀だけが現実存在している。亀の甲羅は薬物としても晋代の『抱朴子』も記載されている。また亀の肉というのは羹（肉入りの吸い物、亀肉入りスープ）を飲むと身体を大いに補って、神霊的な効果があるという記載もある。いまでも中国では庶民的に食べ続けている。

日本では、^{すっぽん}鼈は江戸時代の『料理物語』には料理としても記載されている。スッポンの効能の記載と亀の甲羅の記載は基本的には同じである。亀が長生きという伝承は日本にもあるが、中国人のように利用されることは少なかった¹⁵⁾。

表 11 は、両書の蛇虫部（「綱」虫部）の類及び種を示したものである。表 11 から両書の分類法を比較してみると、それぞれに食文化の違いを見ることが出来る。『本朝食鑑』では『本草綱目』の鱗部に分類されている蛇類が蛇虫部の中の蛇類になっている。さらに、それを細分した種も『本草綱目』の 17 種より少なく 4 種となっている。『本朝食鑑』

表 11. 蛇虫部の類及び種を示したものの

本朝食鑑		本草綱目	
類	種	類	種
虫類	6	卵生類上	23
		卵生類下	22
		化生類	31
		隰生類	23
蛇類	4		

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

表 12. 両書の水火土部の類及び種を示したものの

本朝食鑑			本草綱目		
部	類	種	部	類	種
水火土	水類	14	水	天水	13
				地水	30
	火類	5	火	火の一	11
	土類	6		土の一	61

『本朝食鑑』と『本草綱目』の総目より作成

の虫類の種は、『本草綱目』虫類の種（76 種）のわずか 12 分の 1（6 種）であり、かなり大きな差が見られる。

日本では虫を食べると言う、強い抵抗感を覚える人が多いと思うが、逆に、中国では虫食は、好きな人が多いと思う。『中国の食文化』によれば、大部分の昆虫は、無毒で食べられ、たんぱく質・脂肪・ビタミンに富む、特有の味があり、味付け（食塩、砂糖、香辛料など）に工夫が行われ、料理法は生のまま・焼きもの・から揚げ・油炒め・茹でるなどが用いられる¹⁶⁾。

以上より、ある国で大好物とされるものが、他の国ではほとんど食べられていないということがある。日本では長野県の南信地方には蜂の子、ざご虫、蝗（イナゴ）など虫食習慣が残されているところもあるが、全国的にみると一般的ではない。中国と日本は隣国であるが、食材料・習慣などは地域によってかなり異なり、とりわけ蛇虫部では、極端な嗜好の違いが見られる。

8) 水火土部にみる両国の食文化の特徴

表 12 をみると『本朝食鑑』の部にある水火土部は『本草綱目』の分類にある水部、火部と土部をまとめて一つだけの部としている。従って、『本草綱目』の火、水、土類はそれぞれ 11 種、43 種、61 種の記載があるのに対し、『本朝食鑑』では各々 6 種、14 種、6 種にすぎず、『本草綱目』の各々 2 分の 1、3 分の 1、10 分の 1 未満しか収録されていないことが特徴である。塩については、『本朝食鑑』では水火土部の水類に収録されているが、『本草綱目』では水類ではなく、石部に入れてある。

これは日本の塩は海水からとるのに対し中国では岩塩が多いことも関係していると考えられる。

『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴

3. まとめ

日本は、原始・古代から中国文化の影響を受けて発展した歴史をもち、食生活についてもその影響は大きい。本草学は、中国で発展した薬学的学問であり、必ずしも食物のみを扱ってはいないが、中国にある「医食同源」の思想（以五味調和五臓（五味をもって五臓の調和をはかる））、陰陽五行説の思想があるため、本草学は、食に関わる内容が中心となり、この思想は中国料理の中に見られる。日本では江戸時代、本草学の中から食物として利用できる食品類を医学的視点から解釈しようとした「食物本草」の概念が定着したが、その内容の多くは、中国の本草学を基盤としている。

人見必大は、前述したように日本人の食生活を観察し、その食生活に合う内容の食物本草書『本朝食鑑』を著した。本草書であるためにむろん、中には動物の尿や糞、皮など食用以外のものも多少扱っているが、多くは食品である。そこで取りあげた食品やその分類と学問的基盤であった『本草綱目』の食品や分類とを比較することで、両国の食文化のちがいが見えてくると考えた。

中国では地方によって、気候、風土、文化が大きくこととなり、全国各地に郷土色ゆたかな料理が発達し、その使用食品にも違いが見られる。例えば、四川地方とは、山に囲まれたゆたかな盆地である。夏は暑く、一年中湿度が高いため、風土病などを防ぐために香辛料を使う。唐辛子や山椒、にんにく、ねぎなどが使われており、味の面だけでなく医学的な面でも重用されている。

『本草綱目』で扱われた食品だけでも、中国の広い地域での扱い方は、それぞれに異なるためか、各食品に対する医学的評価は一様ではない。必大は、それらの多様な評価をも把握した上で、自身の評価を加えていたと見られる。本文には紹介していないが、糯の気について、『本草綱目』では「温」としているのに対して『本朝食鑑』では、その逆の「冷」としているなどは、通常の食べ方の違いを観察した結果の判断であろう。また、麦とそばについて、『本草綱目』では、麦に毒有、そばに毒なしとしているのに対し、『本朝食鑑』では、小麦に毒なし、蕎麦も無毒としな

がらも麵毒を消すのに大根おろしが有効と述べ、「近時、世を挙げて蕎麦麵を嗜み、大根汁のきわめてからい物が喜ばれ、各家ではなはだ辛い大根を栽培している」と述べている。実際、当時の蕎麦の葉味は辛味大根であったというから日本では、蕎麦麵に毒ありと解釈しているといえよう。

今回の調査では、『本草綱目』の数多くの種類の食品と『本朝食鑑』の分類の異同を確認する作業に極めて多くの時間を要したために、個別の食品の背景などへの考察には多くの課題を残している。今後は、両者の特徴の違いの大きい、魚介類、肉類の内容について検討し、共通点が多いものの違いの見られる穀類の内容についてもさらに検討を行いたい。

文 献

- 1) 石川松太郎他(1985),『本朝食鑑』収録の食養生記事に関する分析調-1-植物性食品を中心として,日本家政学雑誌, 3, 8, 641-652
- 2) 島田勇雄訳, 人見必大(1993), 本朝食鑑, 1, 平凡社, 283-284
- 3) 周達生(1989), 中国の食文化, 創元社, 194-207
- 4) 篠田統(1978), 中国食物史, 柴田書店, 190
- 5) 加藤伊都子・真柳誠(1992), 曲直瀬玄朔『食性能毒』における『本草綱目』の取捨, 日本医史学雑誌, 38, 213-215
- 6) 島田勇雄訳, 人見必大(1993), 本朝食鑑, 5, 平凡社, 326-327
- 7) 石川寛子, 江原絢子(2002), 近現代の食文化, 弘学出版株式会社, 35
- 8) 原田信男(2003), 江戸の食生活, 岩波書店, 36-48
- 9) 青葉高(1983), 野菜の日本史, 葉菜類・根菜類, 八坂書房, 23
- 10) 篠田統(1978), 中国食物史, 柴田書店, 243-244
- 11) 江原絢子(1989), 植物性食品の変遷, 食生活と文化, 弘学出版, 69-76
- 12) 岡光夫校注(1979), 日本農書全集, 17, 百姓伝記, 292
- 13) 宮崎安貞(1978), 日本農書全集, 12, 農業全書, 322
- 14) 著者不詳(1824), 精進献立集, 翻刻江戸時代料理本集成, 9, 51
- 15) 鄭金生講演, 真柳誠通訳(2001), 本草の変遷, 東京中医学報, 2, 87-101
- 16) 周達生(1989), 中国の食文化, 創元社, 350-380

(平成18年11月13日受付, 平成19年3月7日受理)

和文抄録

本研究は、中国明朝に李時珍によって編纂された『本草綱目』(1587年)と、この書を学び、日本の食生活にあわせて編纂した食物本草書『本朝食鑑』(人見必大著 1697年刊)の分類上の比較を通して、両国の食文化の特徴を明らかにすることを目的としている。

その結果、『本草綱目』で取りあげられなかった食品が、『本朝食鑑』で多く取りあげられていたものは魚介類であり、逆に『本朝食鑑』で積極的な解説がなく、わずかな種類しか取りあげられなかったものは、獣類や虫類である。その取りあげ方を見るだけでも両国の食文化のちがいが明確になる。

また、獣畜類に着目すると、『本朝食鑑』では、胆、皮などは薬として扱っているが、『本草綱目』のように、血、心臓など多くの内臓については紹介していないのも食文化のちがいを示す特徴の一つといえる。