

「果蔬涅槃図」と描かれた野菜・果物について

伊藤 信 博

1. はじめに

京都国立博物館蔵「果蔬涅槃図」は、伊藤若冲(1716~1800年)が晩年¹に描いた水墨の掛幅(縦181.7×横96.1cm)である。若冲には「動植綵絵」、「花鳥蔬菜図押絵貼屏風」、「瓢箪・牡丹図」、「菜蟲譜」等、草花等を主題とする作品も多いが、この「果蔬涅槃図」は二股大根が、伏せられた籠を寝台にして、中央に横たわり、その周囲に野菜や果物が配置される画の構図上、釈迦入滅の情景を描いた「釈迦涅槃図」の戯画と考えられている作品である(図1)。

「釈迦涅槃図」は画の構図から、「仰臥形式」と「横臥形式」の二つの形式に分類される。「仰臥形式」は、仰臥した釈迦を画の中央に大きく描き、彼が横たわる宝台を足元から見る構図の作品群で、周囲の会衆や動物を多くは描かず、釈迦が中心となる構図である。この構図の涅槃図は平安時代から鎌倉時代初期の作品に多く、金剛峰寺所蔵本、鶴林寺所蔵本、東京国立博物館所蔵本、京都国立博物館所蔵本等がある。釈迦の身体に沿って、両手が真っ直ぐ伸び、足も伸びているのがこの構図の特徴でもある。

「横臥形式」は、顔を西に向け、右脇を下にした釈迦が右手で手枕し、両膝を軽く折り、足を重ねて中央に横臥している構図の作品群で、釈迦の涅槃への旅立ちを周囲の会衆や動物が悲嘆する姿が構図の中心となっている。したがって、周囲の会衆は数多く描かれる傾向にある。また、この構図は鎌倉時代以降に多く、特に江戸時代には盛んに描かれ、「果蔬涅槃図」もこの構図と同様の画であると考えられる²。

ところで、「果蔬涅槃図」のような作品は、「変わり涅槃図」に分類され、涅槃会での涅槃図の絵解きの隆盛に伴い出現した作品群で、画家が主題としたものが中央に描かれる。高僧・名僧達の臨終の様子を涅槃図に似せて描いた「高僧涅槃図」が特に多く、「日



(図1) 伊藤若冲作「果蔬涅槃図」
京都国立博物館蔵

蓮聖人涅槃図」や「法然聖人涅槃図」がよく知られている³ (図2)。

さらに、「果蔬涅槃図」は「変わり涅槃図」の中でも、「見立涅槃図」に分類され、英一蝶作「業平涅槃図」(江戸中期)、鈴木芙蓉作「芭蕉涅槃図」(江戸後期)、「死絵」⁴等の「役者涅槃図」、「鯨涅槃図」⁵などと同様に、追悼等を笑いの対象とするような作品群の一つと考えられている。「見立」とは、あるものを利用し、別のものを表すことで、落語家が扇子をあたかも箸のように使い、蕎麦を食べる仕草をするようなもので、「見立」は「やつし」⁶と伴に近世日本文化にとっては重要なものとして捉えられている。



(図2)「日蓮聖人涅槃図」岩瀬文庫蔵
製作年代不明(江戸時代)

しかし、この「果蔬涅槃図」を様々な見地から検証すると、実に多くの疑問が生じる。まず、「青物尽くし」の涅槃図を制作した動機である。若沖にとって、果蔬がどのような意味を持っていたのか。そして、如何なる理由で若沖は釈迦の代わりに二股大根を中央に配置したのか等の疑問なのである。

また、「涅槃図」の「横臥形式」を見立てて、描いたのであれば、二股大根を囲む他の野菜や果物に焦点が置かれている可能性もある。この点から、大根を支える野菜や果物は何を意味するのかという疑問も生じる。加えて、一般に「戯画」とされているが、本当にこの絵は「戯画」・「パロディ」なのであろうか。「パロディ」を描く以外に作者の制作動機や意図はなかったのであろうか。

このような疑問から江戸時代の文化史の流れを辿ると、図像に関しては、初期の啓蒙的な宗教絵画から徐々に変化し始め、中期以降には涅槃図を基にした「変わり涅槃図」や地獄図の絵解きから発祥した「浄土双六」⁷等、追悼を笑いや遊興の対象とする風潮が強くなっていることに気づく。

したがって、美術史的な視点からだけではなく、歴史や文化史的な観点から検証すると、「青物尽くし」を描いた若沖の意図をより端的に理解できる可能性もある。そこで、庶民が如何なる野菜を好み、生産していたのか等の検証を通し、江戸時代の野菜文化が

この画にどう反映しているかに注目してみたい。また大根を中心に、果蔬と豊穰儀礼の関連や江戸時代の農書等の資料から、この画に描かれる野菜等が持つ意味も考察することで、上述した疑問の解決の糸口を見つきたいと考える。

2. 博物学から見た「果蔬涅槃図」の果蔬

江戸の文化史の流れを歴史的に辿ると、江戸時代はそれまでの戦国末期の文化から、寛文期頃（1661～1673年）に幕府の文治政策の変化が文化に影響を与え、変容が始まり、元禄期（1688～1703年）に初期の文化の隆盛を見る。そして中期、後期とそれぞれ文化的な特徴を持つに至るのである。

江戸時代の文化で注目すべきと考えられるのは、情報発信による文化創造で、その契機の第一は慶長年間（1596～1614）に中国から輸入された『本草綱目』⁸の普及である。そして、第二は中国・朝鮮との交易量の増大から金銀が流出し、莫大な損失を生んだことから、その交易を抑えるため、自給自足を意図とした吉宗の物産政策である。吉宗は全国に採薬使を派遣し、国内で生産可能な薬物や有用な物産を調査させるのである⁹。

やがて『本草綱目』への関心と政策が絡まり、全国的に動植物の図像化が広まる¹⁰。また吉宗は、享保二十年～元文三年（1735～1738）にかけて、全国の産物調査を行い、その成果として誕生したのが『享保・元文諸国物産帳』である。

この物産調査報告書は、物産名が方言で記された場合、理解不能な可能性もあるため、画での説明も求めている。このように情報を正確な図像によって発信する機運の高まりから、それ以降に出版されたのが『秋野七草考』、『胡椒考』、『草木奇品家雅見』、『有毒草木圖説』、『野菜博録』、『動植名彙』、『菌譜』、『日東魚譜』、『勇魚取絵詞』、『救荒便覧』、『かてもの』、『凶荒録』、『百姓伝記』、『天保六年物産會目録』、『長崎諸名産物實録秘書』、『近江物産誌』、『熊野物産初誌』、『琉球産物志』、『本草會物品目録』、『日本山海名物圖會』、『五畿内物産圖會』、『地名米雜穀位覚』等である¹¹。

これらの本には植物、動物、魚介類等の画が学術的で、科学的評価に耐え得るように描かれ、時には彩色も施されている。このような社会的背景の影響から様々な産物や名物である材料を使用した「名物料理」本もその後大量に出版されたのである。

慶長二十年（1643）『料理物語』を筆頭に、享保元年から天保七年（1716～1836）までを例に挙げると、『古今名物御前菓子秘伝抄』、『料理無言抄』、『料理綱目調味抄』、『献立懐日記』、『料理山海郷』、『調菜録』、『豆腐百珍』、『柚珍秘密箱』、『料理集』、『万宝料理秘密箱』、『料理早指南』、『名飯部類』、『素人庖丁』、『新撰庖丁梯』、『料理方秘』、『餅菓子即席手製集』、『会席料理細工庖丁』、『日養食鑑』、『料理一色集』、『重宝記』、『料理調法集』、『早見献立帳』、『料理調菜四季献立集』等、実に様々な材料を使用する料理本・菓子本が江戸時代を通し出版され続けるのである。

そこで、これらの産物や料理本に関する書を選び、「果蔬涅槃図」の野菜や果物がどう紹介されているのか、また記載があるのか等を調査、考察することで、「青物尽くし」が描かれた意義について掘り下げてみたい。

ところで、この「果蔬涅槃図」には、多くの野菜や果物が描かれているが、鈴木晋一氏「野菜涅槃図」¹²では66種類、『海をわたった華花』¹³では63種類と考察している。しかし、京都国立博物館から拝借した原版写真を基に、拡大して詳細に検討した結果、88種類であると思われる(図3および表参照)。

表から分析すると、88種類のうち、野菜等栽培品目は50種類で、アブラナ科が一番多い。果物、木の実等は23種類で、22種類が栽培種、茸や木の実など山で採取されるものが13種類、不明が2種類である。

江戸初期の正保二年(1645)刊である松江重頼著の俳書『毛吹草』は山城国の名物として、干瓜、筆柿、半女桃、八条浅瓜、九条真桑、青瓜、芋、扣菘、水菜、大宮通葡萄、牛蒡、宮司梅干、龍安寺松茸、内野蕪、蓮台野



(図3)「果蔬涅槃図」京都国立博物館蔵

「果蔬涅槃図」88種類の果蔬表

番号	種類	備考	番号	種類	備考
1	二股大根	* / ○	45	烏芋	* / ○
2	酸茎菜	* ¹⁴ / ○	46	フキノトウの芽	*
3	楊桃	* / ○	47	玉蜀黍	* / ○
4	柿	* / ○	48	蕨	
5	檜子	* / ○	49	百合根	/ ○
6	桃	* / ○	50	黄芋	* / ○
7	不明		51	舞茸?	
8	梨	* / ○	52	山査子	/ ○
9	赤蕪	* ¹⁵ / ○	53	茗荷	/ ○
10	枇杷	/ ○	54	松茸	
11	橙	* / ○	55	シメジ	
12	マルメロ?サルナシ?	* ¹⁶ / ○	56	チョロギ	* / ○
13	夕顔	* / ○	57	慈姑	* / ○
14	赤芋(唐芋)	* / ○	58	ツクネ芋のムカゴ	* / ○
15	粽子の実		59	蓮芋	* / ○
16	山葡萄の葉	/ ○	60	ムベ(アケビの一種) ¹⁷	
17	山葡萄	* / ○	61	唐辛子 シシトウ?	* / ○
18	柚柑	* / ○	62	銀杏	* / ○
19	ツクネ芋	* / ○	63	干し柿	* / ○
20	栗	* / ○	64	榎茸	
21	菱子	/ ○	65	初茸	
22	玉蜀黍の茎	/ ○	66	挽ぎ茄子	* / ○
23	松ヶ崎浮菜蕪?内野蕪?	* / ○	67	松露	
24	加茂茄子	* / ○	68	仏手柑	* / ○
25	真桑瓜	* / ○	69	枝豆	* / ○
26	柚子	* / ○	70	鬼灯	/ ○
27	不明		71	南瓜	* / ○
28	蓮実	* / ○	72	小豆	* / ○
29	敗荷	* / ○	73	薯蕷のムカゴ	* / ○
30	山科茄子	* / ○	74	薯蕷	* / ○
31	九年母	/ ○	75	大豆	* / ○
32	蓮根	* / ○	76	鳩麦	* / ○
33	蒿苳	/ ○	77	青芋(ゑぐいも)	* / ○
34	東寺真桑 菜瓜?	* / ○	78	山葵	/ ○
35	蔓荔枝(苦瓜)	* / ○	79	胡瓜	* / ○
36	山椒の実	* / ○	80	瓢箪	* / ○
37	聖護院蕪 天王寺蕪?	* / ○	81	ツクバネ	
38	花梨	/ ○	82	生姜	/ ○
39	蚕豆	* / ○	83	西瓜	* / ○
40	李	* / ○	84	冬瓜	* / ○
41	鹿ヶ谷南瓜	* / ○	85	糸瓜	* / ○
42	ササゲ	* / ○	86	榛 クチナシ?	/ ○
43	桂瓜	* / ○	87	ハチクの筍	/ ○
44	土筆		88	柘榴	/ ○

貞享三年(1686)刊、黒川道祐著の山城国地誌である『雍州府志』に果蔬名物品目として記される野菜や果物を「果蔬涅槃図」と比較し、記載があるものには*を付した。また、○は栽培品目である。

大根、嵯峨葡萄、木練柿、水尾柚、梅尾茶、吉田大根、梅漬、洪柿、楊桃、甘干柿、唐菘、深草糸瓜、武田落、烏羽瓜、茶、円柿、狛越瓜、茄子、薯蕷、ムカゴ、柑子、金柑、柚柑、橙、九年母、干姜、紫蘇、薄荷、山城米と43種類を挙げる。

「果蔬涅槃図」の果蔬と比較すると、33種類が合致し、『雍州府志』では、67品種中、59種類が同種類の果蔬である。また、盛永俊太郎、安田健編著『江戸時代中期における諸藩の農作物—享保・元文諸国産物帳』を参照し、果物に関する表を作成した。この表から「果蔬涅槃図」に描かれる果物の多くが栽培されていることが分かる¹⁸。

『享保・元文諸国産物帳』による果物の品種数の総計（諸国の合計数は42ヶ国）

種類	品種数	品 種 名
柿	521	大和柿、きねり柿、きざわし柿、はちや柿、にたり柿、みょうたんじ柿、まめ柿、八王子柿、れんげ柿、ひら柿、ゑぼし柿、ゑんざ柿、美濃柿、しなの柿、西条柿、よろいとうし柿等
梨	323	青梨、こが梨、夏梨、霜梨、水梨、砂梨等。
桃	187	聖母王桃、源平桃、ずばい桃、白桃、緋桃、豊後桃、毛桃、夏桃、しだれ桃、にが桃等
栗	99	記載なし
柑橘類	276	唐密柑、じゃがたら密柑、豊後梅、座論梅、柚子、九年母、金柑、橙、橘、カボス、キコク、ザボン、柑子等

しかし、「果蔬涅槃図」の88種類の中で、品名が判断し難い果蔬も数種類ある。23と37はどちらも蕪とは分かるが、品名が分からないのである。鈴木晋一氏の「野菜涅槃図」はどちらも「天王寺蕪」とし、『海をわたった華花』では、双方とも「聖護院蕪」と考察している。

2006年3月に開催された「京都の食文化展」におけるカタログでは、畑明美氏が「聖護院蕪」は享保年間（1716～1736）に滋賀県堅田地方の「近江蕪」の種子が聖護院に住む篤農家によって導入されたとする¹⁹。この説は、林義男氏『京の野菜記』²⁰、青葉高氏『ものと人間の文化史43 野菜』²¹や他の文献でも同様である。『享保・元文諸国産物帳』を詳細に検討すると、この年代に近江蕪が全国で栽培されていることが明らかであることから「聖護院蕪」と考えることは自明とも思われる。『農業全書』²²「卷三 蕪の条」が「京へ江州よりおほく出るあり。極めて味よし。」と記す蕪は「近江蕪」と考えて間違いなく、「近江蕪」導入から生まれた「聖護院蕪」の可能性が非常に高いのである。

一方、同じ「京都の食文化展」カタログで、熊倉功夫氏は享和年間（1801～1804）に聖護院村に導入されたとする²³。1909年「京都府農會」版『京都府園藝要鑑』は「聖護院蕪青は享和年間聖護院の農伊勢屋利八なるもの近江國堅田地方より近江蕪青の種子を求め之を試作せしに地味之が生育に適し（後略）。」²⁴とするところからも、聖護院蕪は「果蔬涅槃図」が描かれた時代より後の導入となるのである。また、「近江蕪」は「天王

寺蕪」と同じぐらい全国で栽培されている²⁵。

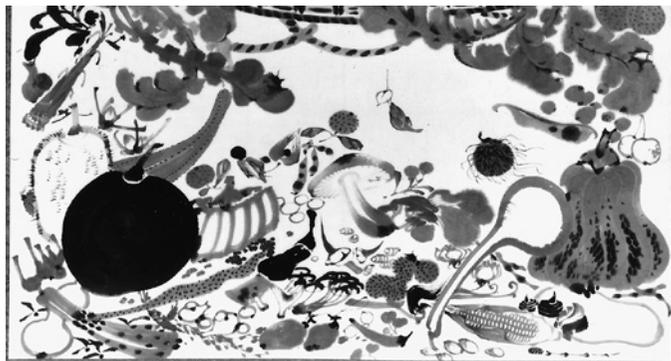
ところで、『成形図説』²⁶の「近江蕪」や『本草図譜』²⁷等の天王寺蕪の図を比べると、「近江蕪」は葉が全体に丸みを帯びる鋸歯葉系統で描かれ、逆に「天王寺蕪」が切列葉系統群で描かれている。そこで、「果蔬涅槃図」37の蕪と比較すると、鋸歯葉系統と思われるため、「聖護院蕪」説を取りたい。そして、23は『毛吹草』に記される内野蕪または松ヶ崎浮菜蕪の可能性があり、文化十年（1813）刊『五畿内産物圖會』²⁸に記される絶滅した東寺蕪の可能性も否定はできず、判断できずにいる。

『海をわたった華花』は54を松茸、鈴木晋一氏「野菜涅槃図」は椎茸とし、『毛吹草』は名物とて、松茸を挙げる。画から判断すると、椎茸に近く、後述する天保十一年（1840）の「包丁里山海見立相撲」では、椎茸が大関の位置を占める。判断は困難であるが、様々な資料から、山城の名物を紹介することも若冲の動機の一つと考えられるため、松茸とする。それ以外にも『海をわたった華花』は38を洋ナシとするが、洋ナシが輸入されていた資料が見つからず、鈴木晋一氏同様に一般に栽培されていた花梨と判断したい。

また、『海をわたった華花』には記載がなく、鈴木晋一氏がランブータンとする50は文化八年（1811）刊『大日本土産圖誌』²⁹「畿内之部」に中国渡来で、全面に短く硬いひげがあると記される「何首鳥芋（黄芋）」並びに『享保・元文諸国物産帳』に多くの諸国で栽培されていると記載がある黄芋と考える³⁰（図4）。『成形図説』、『本草図譜』、『和漢三才圖會』³¹等にも描かれ、若冲作の絹本着色の画卷「菜蟲譜」³²にも黄芋が同様な筆致で描かれている。

鈴木晋一氏がアケビと考察する34は六双の「花鳥蔬菜図押絵貼屏風」と同様な筆致および構図で描かれる瓜があり、東寺真桑か菜瓜であろう。61は『海をわたった華花』はシトウ、鈴木晋一氏が唐辛子とするが、『菜譜』³³にも記され、鷹峯や田中産が有名だった唐辛子と考えている。なお、86は『延喜式』に山城国の菓子として記述がある榛としたい³⁴。それ以外には、12および51の品名が見つからないでいる。

以上のような検証から、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜や果物は山城国の名物であったり、ごく普通に京都の庶民が目にし、食べていたりした可能性のあるものばかりである。しかし、上述した書に記載され



(図4)「果蔬涅槃図」部分図 黄芋、鹿ヶ谷南瓜等

ていない野菜や果物も描かれており、若冲の動機が名物のみを描くことではなかったとも考えられる。

一方、「果蔬涅槃図」の野菜や果物をこのように分類すると、この画と他の「見立涅槃図」との違いが明白となる。他の「見立涅槃図」が有名人を取り上げていたり、「鯨涅槃図」のように言葉遊びを目的として描かれていたりする点に特徴があるが、「果蔬涅槃図」では、題材が野菜や果物である。言葉遊びもなく、また、例え名物であったとしても、日常的に目にし、食べられている野菜が中心なのである。しかし、一般的に食べられている点にこそ彼がこの画を描いた動機が潜んでいる可能性もあり、彼の家業や食文化に焦点を絞り、「果蔬涅槃図」の果蔬について何らかの特徴を考察したい。

3. 「果蔬涅槃図」の果蔬と江戸時代の食文化・豊穡の祭り

伊藤若冲は京都の錦市場にあった青物問屋「枳屋」の四代目枳屋源左衛門であった。四十歳で弟に家督を譲り、以降画業に専念したが、七十三歳までは様々な食物が取引される錦市場近くに居を構えており、この「果蔬涅槃図」が若冲の死後奉納されたのも、伊藤家代々の墓があった宝蔵寺とされている³⁵。

また若冲は相国寺との関係も深く、師事した大典禅師³⁶に「動植綵絵」を寄進しており、晩年黄蘗僧として伏見稻荷近くにある石峯寺に暮らした事実もある。このような経緯により、この絵が仏法に根差した思想である心を持たない草木でも成仏するという「草木国土悉皆成仏」により描かれたとする研究者もいる³⁷。

新江京子氏も「菜蟲譜」は、若冲が喜寿を自ら記念して描いた作品であり、「花鳥蔬菜図押絵貼屏風」（個人蔵）も石峯寺山内の観音堂が建立された際に、仏具を喜捨した人に寄贈した由緒描きが残ることから、若冲にとって野菜を描くことは特別な意味を持つと推測している³⁸。

これらの説は非常に説得力があるが、上述した図(3)のように88種類の野菜や果物を表にすると、気になる点の一つ生まれる。若冲が青物問屋の主人であったことや「草木国土悉皆成仏」の思想を実践しようとして「青物尽くし」を描いたなら、京都で当時生産されていた青物を何故全て描かなかったのであろうか。大根、蕪、茄子、瓜、里芋、夕顔、キノコ、豆類は数種類も描がいているが、葱、牛蒡等は描いていないのである。

野菜に関して、過去を遡れば、奈良時代の長屋王邸宅とその周辺遺跡から、大根や生姜などの野菜木簡が出土しており、果物も桃、梨、西瓜などの植物遺体が出土している。平安時代においては、『延喜式』『内膳司』条から、公家内で消費する農産物の一部を生産するための直営の農場で、大根、蕪、蒿苳、生姜、里芋、瓜、茄子、大豆、茗荷、山椒、菘（タカナ）、葱、薯蕷等が生産されていることが分かる。したがって、この資料から古くからの葱の存在を確認できる。また、1982年に京都府が定めた「京の伝統野菜」

は、つけ菜（水菜）、茄子、南瓜、唐辛子、瓜、里芋、牛蒡、ササゲ、独活、茗荷、葱、芹、クワイ、筍、茱、胡瓜であり、葱や牛蒡は京都の名産品なのである。

しかも「果蔬涅槃図」には、葱・牛蒡以外にも、壬生菜などの水菜、京独活、京芹、蓴が描かれていない。また、「菜蟲譜」では描かれている金時人参も描かれてはいない。『雍州府志』は東寺がある九条周辺で、水菜、葱や西域から渡来した大根の意味である胡蘿蔔（人参）が栽培されていることを記し、『毛吹草』では、諸国の名物として、山城国の牛蒡を挙げているのにも関わらず、如何なる理由により描かなかったのであろうか。

ただ、『雍州府志』は山城国の名物として水菜を記すが、『大和本草』は水菜が菘であり、畠菜とも記し、田に種を撒いて、水を流し込み栽培する方法を取る蕪のような形の野菜であると述べている³⁹。松ヶ崎浮菜蕪のような葉蕪であったのだろうか。『享保・元文諸国物産帳』においても、蕪の項目に、水菜を含む例は羽州庄内領、陸奥国田村郡三春、常陸国水戸領、加賀国、能登国、信濃国等にも見出すことができる。延喜年間（901～923）成立の『和名類聚抄』にも「宇岐菘」の記載があり、『成形図説』では、近江蕪、天王寺蕪と水菜が同種で差異がないことを記している。

蓴は、平安時代には菜料に使われたらしく、『延喜式』卷第三十三「大膳下」正月最勝王經齋會供養料、僧別日果菜料に根蓴二把と記されている。平安時代には根や地下茎を漬物にしていたと思われるが、『百姓伝記』⁴⁰では食料として勧めてはいない。一方、独活は『農業全書』において、「(前略) 貴賤あまねく賞味するものなり。」と卷四「菜之類」その二に記すが、伊藤若冲の時代に京都で生産されていた記録が見つからない。しかし、自生はしていたと思われる⁴¹。

芹は根白草と称され、平安時代に正月の若菜の行事に用いられ、『類聚倭名抄』の卷第十七「菜蔬部」の水菜類に蓴と伴に記されているが、『毛吹草』には山城国の名物として名がない。ただ、『梁塵秘抄』卷第二には、聖の好む物として、「聖の好む物、比良の山をこそ尋ねなれ、弟子遣りて、松茸平茸滑薄、さては池に宿る蓮の密、根芹根蓴菜、牛蒡河骨独活蕪土筆。」と蓴や独活を含め「果蔬涅槃図」に描かれる植物も詠われている⁴²。

以上から、描かれなかった野菜が栽培品種または自生品種として京都にあり、若冲が青物問屋の主人であったことに鑑みれば、通常目にしていた野菜であり、そして「草木国土悉皆成仏」の思想実践者であれば、「青物尽くし」の「果蔬涅槃図」に描がいても不思議ではない野菜なのである。

そこで大根、蕪、茄子、瓜、里芋等、数種類も描かれている野菜を中心に、これらの野菜が何故描かれ、特に大根が釈迦の替わりとして描かれているのかを考察することで、牛蒡、葱、芹等が描かれなかった理由をも考えてみたい。

『享保・元文諸国物産帳』から全国の野菜の総生産数を割り出してみると、平均して大根は12.1%で第一位であり、それ以外の野菜も平均では上位を占める。蕪は4.1%、里芋、

5.6%、茄子、4.8%、瓜、6%で、萵苣が4%である⁴³。描かれてはいない牛蒡、1.4%、人参、2%となる⁴⁴。

この「物産帳」には、大根の種類も延べ130種以上が記されており、蕪、芋（山芋を含む）、茄子、瓜類の種類や「果蔬涅槃図」に描かれるササゲなどの豆類も非常に多く記されている。「物産帳」が記す諸国は合計で42ヶ国であるが、大根種の延べ数は402、蕪、128、人参、69、茄子166、瓜種、206、芋類306、豆類、2053、白苣、145、唐辛子、164回に及ぶ⁴⁵。なお、「物産帳」には、「菜」類に里芋等の芋類が、「菓子」類または「果」類に果物、銀杏、アケビ、棗、栗、胡桃、菱子等が分類されている。

上述した『毛吹草』にも、大根が名物とされる諸国は48ヶ国中、5ヶ国におよび、『農業全書』でも、大根と蕪に関する栽培項目は全十一巻の中で、最大の解説となっていることから、大根の生産を勧める事実があり、生産や消費も高かったことが考えられる。

また、三都の大阪に関しては、興味深い資料が現存する。文久三年（1863）に出版された『改正増補国宝大阪全図』⁴⁶ 所載の「大阪産物名物大略」である。この資料は大阪の名物を記したもので、天王寺蕪、宮の前大根、守口細大根、天王寺大根、天満白大根、田邊大根、木津干瓢、難波村胡蘿蔔、木津冬瓜、倉橋大根、玉造黒門白瓜、毛馬胡瓜、市岡西瓜、九条茄子、本庄茄子、小松茄子、鳥養茄子、吹田烏芋等『果蔬涅槃図』に描かれた主要な野菜と同品種の野菜が名物として載せられているのである。

既に上述したように、江戸時代、特に中期から後期にかけては、料理に関する出版も非常に多く、『料理物語』、寛文十年『料理献立集』（1670）、元禄二年『合類日用料理抄』（1689）、元禄六年『八百屋集』（1693）、安永二年『料理いろは包丁』（1733）、安永五年『献立部類集』（1736）、嘉永二年『年中番菜録』（1849）、天保六年『江戸料理通』（1835）等の料理書から、大根、蕪、茄子、瓜、里芋等の調理法が必ず記されている事実を見つけることができる⁴⁷。

そして、天明五年（1785）には、『諸国名産大根料理秘傳抄』、『大根一式料理秘密箱』、『大根包丁物切方之秘伝』と題する大根専用の調理法を記す本も出版され、全国の大根料理の特徴や大根の切り方までが詳細に解説されるまでに至っているのである。この他、大阪府立中之島図書館蔵『浪花みやげ』⁴⁸ に所収される天保十一年（1840）刊「青物料理の献立」（図5）では、野菜の番付表、文化二年（1805）の「包丁里山海見立相撲」では、野菜、茸、魚類の番付（図6）、その他「日用おかづの見立」、「日用儉約料理仕方角力番付」（幕末）等、おかづの番付表までもが出版されている。

「青物料理の献立」では、大根が大関、蕪が関脇で、その他「果蔬涅槃図」で紹介される野菜が多く番付に付されている。「包丁里山海見立相撲」でも、大根は椎茸に次ぐ関脇であり、長芋、里芋、筍、山芋、瓜、茄子が前頭として紹介されており、「日用おかづの見立」（図7）や「日用儉約料理仕方角力番付」（図8）にも、行司も含め、大根を材料と



(図5)「青物料理の献立」
大阪府立中之島図書館蔵『浪花みやげ』1編5



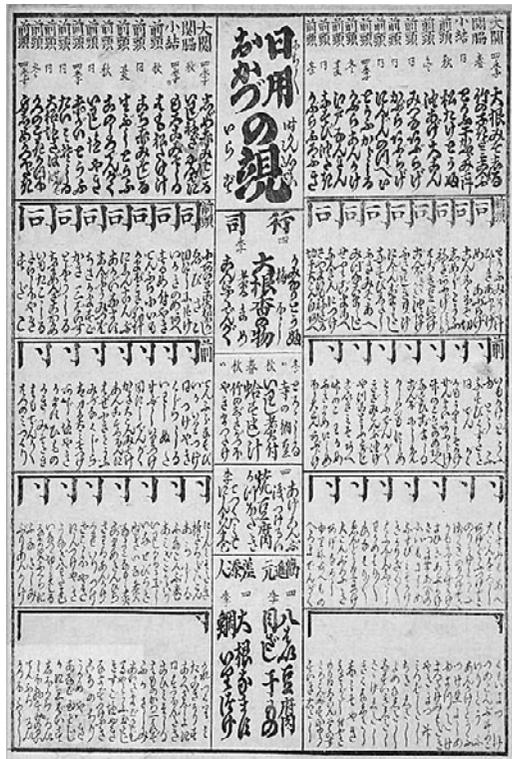
(図6)「包丁里山海見立相撲」
大阪府立中之島図書館蔵『浪花みやげ』3編2

した料理が数多く見出される。

このような事実から、大根は副食品として主要な野菜と考えられていたために、釈迦の替わりに中央に配置されたことは明らかであろう。それに次ぎ4種類も描かれる蕪は、上述したように『農業全書』やその他の農書でも高い評価がされており、釈迦の足元と枕元に、十代弟子の中で重要人物が配置され、描かれるのと同様に、大根の足元と枕元の左右に蕪が配置されるのも必然的であったと考えられる。

一方、豊作儀礼として、現在でも滋賀県の一部では、神棚に大根と蕪が置かれるように、大根は豊作の象徴と捉えられる。そもそも二股大根は大黒や聖天に供物として捧げられる野菜で、豊穰をもたらすと信じられた野菜でもあった。能登では今も冬と春に行われる「あえのこと」の神事において、田の神に豊穰を祝し、または、豊穰を願って捧げられるのは、二股大根なのである。

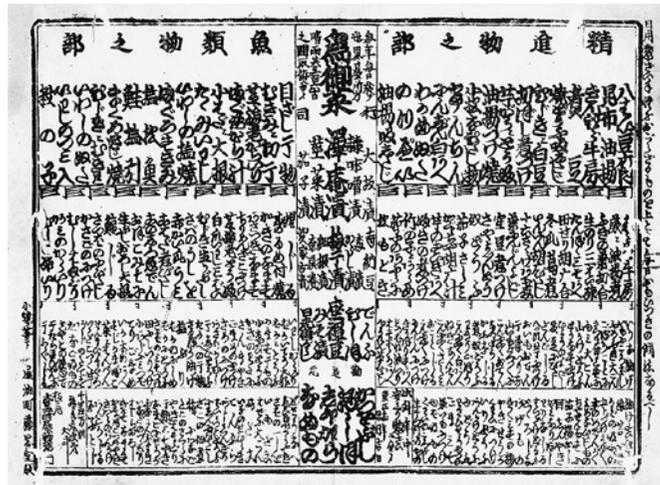
名古屋市博物館蔵の『御鋏祭真景図略』は、江戸後期には祭りにおいて、大根に似せた大きな飾り物を山車に乗せ、鼠の仮面を被った人々が



(図7)「日用おかづの見立」
大阪府立中之島図書館蔵『開花浪花土産』巻3

その山車を引っ張る図を紹介している。この祭りにおける大根と鼠はどちらも豊穰の象徴としての機能を果たしていると考えられるのである。

また、京都の北野天満宮や京田辺市の棚倉孫神社では、十月に、芋茎、野菜、五穀などで装飾した瑞饌神輿で町内を練り歩き、豊穰・



(図8)「日用儉約料理仕方角力番付」
大阪府立中之島図書館蔵『安上り惣ざい番付』

繁栄を祝う。福知山市夜久野町額田の一宮神社の秋祭りも「つくりもの」と呼ばれる野菜、果物の人形が飾られる。

他の祭りとしては、瓢箪が飾られる太宰府天満宮や千葉県館山市の「里芋まつり」、お盆に瓜やササゲを飾る新潟市の祭り等、「果蔬涅槃図」に描かれる主要な野菜を祀る祭りは数多い。夏祭りの供物にも瓜類や茄子類を挙げることができ、この点からも「果蔬涅槃図」と豊穰の祈りとの関連性が考えられるのである。

4. 江戸時代の野菜の貯蔵と飢饉

今まで述べてきたように、「果蔬涅槃図」で大根を含め描かれる種類の多い蕪、茄子、瓜、里芋などは豊穰との関連性が高い野菜が多かった。しかしながら、未だに、葱、牛蒡、芹、蓴、人参等が描かれなかった理由を突き止められてはいない。そこで、『農業全書』等の農書を通し、歴史的な視点で分析し、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜の食べられ方や生産目的の特徴から、上述した野菜が描かれなかった理由を考察したい。

『古事類苑』には「果蔬涅槃図」に描かれる主要な野菜を使った様々な料理を挙げている。飯類では、小豆飯、大豆飯、ササゲ飯、大根飯、薯蕷飯、茄子飯、蓮飯、栗飯、茸飯等があり、粥類も数多く記されている。『本朝食鑑』⁴⁹には、茄子餅、蕨餅や果物の餅があること、また橘、山椒の皮、山葵、唐辛子でも味噌を作ること、瓜、大根、蕪、牛蒡、ササゲ、筍、蓮根、生姜、茗荷で漬物を作ること、飢饉の保存食として、栗、梨を挙げ、金柑の長期保存法、仏手柑の蜜貯蔵法、鬼灯の塩漬等も記している。

そこで、『農業全書』により、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜の食され方などの特徴を見ると、以下ようになる。

- ・玉蜀黍：粉にして菓子原料、または餅　・大豆：菓子の材料
- ・小豆：菓子の材料　・蚕豆：菓子の材料　・鳩麦：団子の材料
- ・越瓜：干し瓜　・冬瓜：干瓢のように生産　・南瓜：屋内に吊って保存
- ・糸瓜：漬物　・瓢箪：甘い瓢箪は干瓢に加工　・生姜：漬物、干生姜
- ・蒿苳：紫蘇漬け　・蕨：塩漬け　・蓮根：皮を剥いて干して保存
- ・ムカゴ：皮をとり竈の灰または米の粉を塗り、竹籠に入れて陰干
- ・李：熟すまえに塩に漬け、干して保存　・杏：干菓子
- ・梨：果肉を薄い切片とし、火に炙って乾燥し保存、または煮て保存

また、『農業全書』が記された意図もあるのだろうか、「果蔬涅槃図」に描かれた野菜や果物には、「本草学」的示唆も含め、以下のような叙述の特徴が見られる。

- ・里芋：天災の被害が少ないため、土地に余裕がある場合は、多く耕作すべき。
- ・小豆：天災に強い。
- ・蚕豆：麦より先に収穫可。飢饉の時に役立つ作物。収穫量が多いため、利益を得る可能性大。
- ・ササゲ：腎穀と呼ばれ、非常に良い食料。
- ・鳩麦：体に良い食料。
- ・瓜：大豆の脇に撒くと良い。玉蜀黍を周囲に植えると良い。
- ・胡瓜：瓜より早く収穫できる利点あり。
- ・西瓜：大根を生産するのがより重要。土地に余裕がある場合、生産可。
- ・茗荷：野菜の端境期に収穫可のため、植えるべし。蔓性植物を傍に植えること。
- ・唐辛子：薬としての効果大。
- ・蓮：飢饉の時に食料の足しとなる利点あり。
- ・慈姑：泥の付いたまま湿地に長期保存可。
- ・烏芋：凶作の年の食料。
- ・芋：『農政全書』⁵⁰が一番穀物の足しになるので、必ず栽培すべきと記すと叙述。
- ・ツクネ芋：飢饉を助ける作物。
- ・山芋：五穀が不作でも山芋を多く生産する人物は、飢えから逃れられる。
- ・赤芋：飢饉の時の補助食。飛蝗災害の場合には最重要食物となる。

以上の点から『農業全書』は、保存の方法や飢饉対策用の栽培の叙述に特徴を持っていることがよく分かる。岩瀬文庫所蔵の『浪花みやげ』⁵¹には「年中貯食物秘傳」があり、蕨、筍、茄子、松茸、柚子、白瓜、蕪、人参などの漬物での保存法、金柑餅、九年母餅などの製法と保存について記している（図9および10）。

このような事実から、天保七年（1836）に刊行された64種類の果蔬の漬け方を紹介する農書『漬物塩嘉言』により、「果蔬涅槃図」の野菜や果物がどのように紹介されている



(図9)「年中貯食物秘傳」前編
『浪花みやげ』岩瀬文庫蔵



(図10)「年中貯食物秘傳」後編
『浪花みやげ』岩瀬文庫蔵

かを調べると以下ようになる。

- ・大根：沢庵漬（三年漬、五年漬、七年漬）、百一漬、きざみ漬、浅漬、糠味噌漬、味噌漬、粕漬、巻漬、阿茶蘭漬（干大根、生姜、茗荷、塩圧茄子、昆布等）、葉附子大根三杯漬
- ・茄子：塩漬（大根と併せ漬）、茄子塩圧漬、初夢漬、鼈甲漬
- ・蕪：大坂切漬（大根と併せ漬）、天王寺蕪の漬物
- ・松ヶ崎浮菜蕪と同類の野菜：京都糸漬

- ・瓜：奈良漬瓜、印籠漬、達磨漬、捨小船、雷干瓜、粕漬、麴漬（干瓜、塩圧茄子、干大根）、家多良漬（瓜、茄子、唐辛子等）
- ・生姜：生姜味噌漬
- ・唐辛子：種拔蕃椒日光漬
- ・胡瓜：渦巻漬（唐辛子との併せ漬）
- ・山椒：塩山椒、辛皮
- ・冬瓜：味噌漬
- ・西瓜：粕漬
- ・茗荷：百味加薬漬（生姜、紫蘇、青柚、山椒、唐辛子）
- ・ササゲ：菜豆青漬、粕漬
- ・蕨：漬蕨
- ・山葵：粕漬
- ・土筆：粕漬
- ・大豆：精舎納豆漬（納豆、瓜、茄子）
- ・枝豆：塩漬
- ・松茸：塩漬
- ・糸瓜：粕漬
- ・梨：粕漬
- ・柿：粕漬
- ・柚子：柚青漬
- ・筍：塩漬

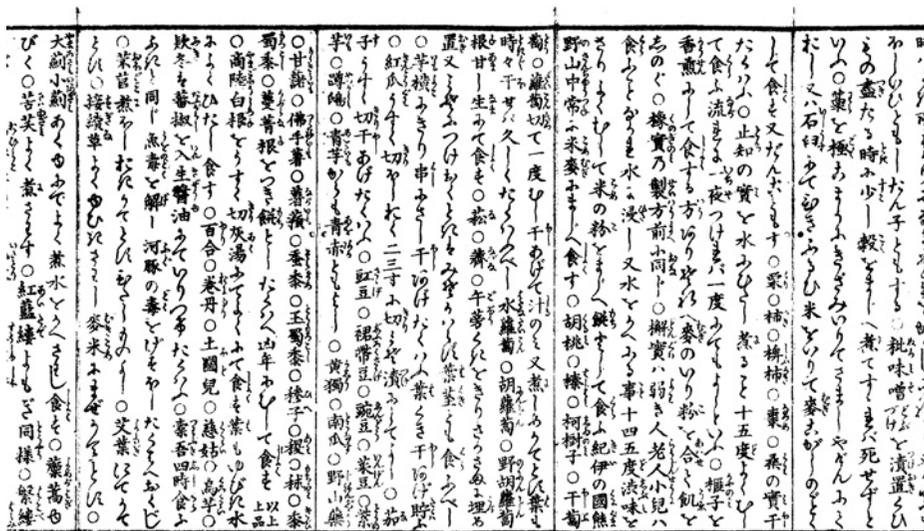
蓮根（敗荷も含む）なども餅や団子としたり⁵²、保存食として漬けられたりもし、葡萄も干し葡萄、蔓は漬物にすることが知られており、鬼灯は干して、乾燥させ保存食としても利用されている。また、果物も生の果実の摂取は身体に適さず、干したり、漬けたりして食べる方がよいと貝原益軒も『大和本草』で勧めており、『農業全書』、『漬物塩嘉言』、『年中貯食物秘傳』等の農書でもその事実が確認できるのである。

『漬物塩嘉言』の刊行は江戸末期であるが、平安時代にも「果蔬涅槃図」の果蔬の一部が保存食として、利用されていることが『延喜式』「内膳司」や「大膳」の条から分かる。「内膳司」は、既にも上記したように、公家内で消費する農産物の一部を生産するための直営の農場を持ち、生産した野菜を春と秋に二度、「漬年料雑菜」として保存しているのである。その「漬春雑菜」の中に蕨、瓜、蕪、「漬秋雑菜」は、瓜、冬瓜、蕪、大根、茄子、大豆、茗荷、山椒、鬼灯を記している。また、「諸国貢進菓子」の条には菓子として、蓮根（河内国）、薯蕷、ムカゴである薯蕷子（越前国）、菱子（丹波国）が記される⁵³。

享保二年（1717）刊の中条菴戸著『かてもの』⁵⁴は、飢饉用の食料として、蓮実、蕨、

蕨の粉、豆類、山葵の他、漬物を記し、大根、蕪、芋の茎、山芋、慈姑、山芋、ムカゴを挙げる。宝暦五年（1755）刊の建部清庵著『民間備荒録』⁵⁵は、飢饉用食物として、栗、蓮実、桃、蓮根、里芋、烏芋、山芋、黄芋、蕨、蕨の粉、青芋、筍、鳩麦、麥子、山椒、慈姑、鬼灯、百合根、アケビ、大根や豆類、蔓系植物等を記し、同人著で、天保四年（1833）刊の『備荒草木図』は104種類の飢饉用食物を図で解説するが、山葵、黄芋、青芋、蓮実、糸瓜、麥子、鬼灯、山椒、林檎、梨等を挙げ、上記の例からも、「果蔬涅槃図」の果蔬と一致するのである。

天保八年（1837）中山美石著『飢饉の時の食物の大略』にも、鳩麦、敗荷、蓮根、蓮の実、ツクバネ、青芋、蕨、百合根、慈姑、同年刊の白鶴義齋著『救荒便覧』⁵⁶にも飢饉時には、漬物を用意することを勧め、飢饉用食物として、栗、柿、葡萄、大根、菘（蕪）、ササゲ、豌豆、青芋、黄芋、蚕豆、玉蜀黍、百合、慈姑、烏芋等を挙げ、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜が記されているのが分かる（図11）。また、これらの書物には、葱、芹、人參や牛蒡等も飢饉用の保存食として必ず記されている。



(図11) 天保八年（1837）白鶴義齋著『救荒便覧』岩瀬文庫蔵 部分

これらの飢饉用の食料保存を勧める本が幾つもある背景には、天候不順や天災による多くの飢饉が起こっていたからと想像できる。若冲在命中には、享保十七年（1732）に六月の長雨のため、夏に西日本一帯に蝗が異常発生し、収穫に壊滅的な打撃を受け、大凶作となったことから、翌年も含め、大飢饉となり、多くの犠牲者が出る。

その様子は『徳川実記』享保十七年九月の条に「(前略) 西海。山陽。四國蝗災にかかり。飢饉のよしきこゆ。火災にかかるか。または邦地凶荒の時は (後略)」と長くその

対処に付いて記している。また、同年十二月の条にも飢民のための賑救対策や被害が五畿内にまで及んでいることを記す。翌年の正月の条は、餓死者が「九十六万九千九百人とぞ聞こえし。」と記すのである。

宝暦五年～七年（1755～1757）には東北地方に宝暦の大飢饉が起り、天明三年（1783）には、四月から浅間山が噴火し始め、七月に起こった大噴火が天明八年（1788）まで続く冷夏、長雨等の天災をもたらし、東北、関東を中心とした天明の大飢饉を起こしている。彼の没後では、天保四～七年（1833～36）にも全国的な大飢饉が起こっている。

このような歴史的背景を基に、飢饉用の保存食や食料を紹介する本が『有毒草木圖説』、『救餓録』、『救荒事宜』、『ききん用心』、『饉年要録』、『荒歳流民救恤圖』等、数多く出版されるのであり⁵⁷、『有毒草木圖説』⁵⁸や『救荒事宜』⁵⁹等は、飢饉の時に飢えた人々が食料として食べないように、有毒草木を正確な図で説明もしている。

上述してきたような様々な例から、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜や果物の特徴を以下のような点にまとめて指摘できよう。

- ・山城国の名物を中心にその当時、地元で一般的に収穫される果蔬を中心に描いていること。
- ・大根を中心に数多く描かれている野菜（蕪、里芋、茄子、瓜類）は神に豊穰を祈るための供物が多かった事実。
- ・描かれなかった蔬菜はある特定の種類の野菜であったこと。
- ・保存食料や救荒用にと選ばれた果蔬であったことや特に果実が保存食料の対象として漬物等になっていた事実。

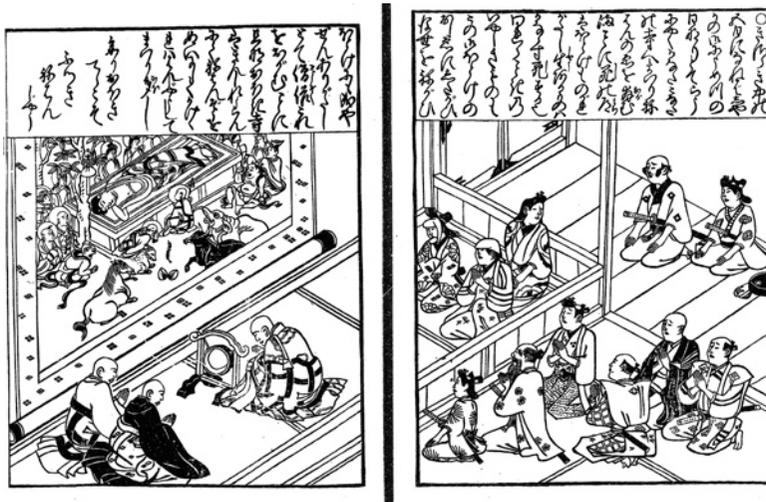
これらの特徴が明らかになったのは、「本草学」により研究を進める段階で、巧みに図を描き、暮らしに関わる一般の人々にも説明しようとする江戸の博物学が科学的資料として高い水準に達していたからであり、啓蒙書の発達により、人々を如何に救おうとしていたりしたからである。また、『享保・元文諸国物産帳』や農書等が例えば、水菜を蕪とするなど、現代の野菜の捉え方とは相違する事実も明らかとなったのである。

以上のような検証から、若冲晩年の「果蔬涅槃図」は豊穰を祈りつつも、大根飯等、飢饉時に五穀の代わりとなる全国的に多く生産された大根を中心に配置し、大根を補助する食料として、京都の庶民にも良く知られる保存・緊急用の食物でもある名物野菜・果物を周りに配したのではないかと考える。

そして、このような保存食料も含め、果実や山で自生し、摂取可能な山菜種も画の中に会衆として配される「青物尽くし」の構図は、飢饉時の対策を知らしめるためであり、描いた保存食となる食材を人々に生きる術として、広く認知してもらうべく制作したのではないかと分析するのである。穀物を描かず、野菜を描いた理由も、これらの果蔬が副食物でもあり、同時に飢饉の際は、主食とも成り得る食物だったからでもある。

また、新江京子氏が指摘するように⁶⁰、釈迦の入滅の日である旧暦二月十五日に行われる涅槃会は「釈迦涅槃図」を掲げ、絵解きをする日でもあり、庶民の楽しみの中にもあった（図12）。この日には、「涅槃図」の前には、様々な野菜や果物が置かれ、釈迦の入滅に祈りを捧げるのであり、豊穡をも祈ったのであろう。そのような日に、この「果蔬涅槃図」が傍らに置かれ、同様な絵解きがされることを若冲は望んだのかもしれない。

そして、仏事には、匂いの強い大蒜や菘、葱などの五辛が避けられたように⁶¹、葱、芹など飢饉用保存食として記される野菜であっても、若冲は描かなかった可能性を指摘したい。人参の漢名は胡蘿蔔であるが、朝鮮人参と区別するため、芹人参とも記され、芹と同様と見なされ、牛蒡も『農業全書』が茎葉を菘のように用いるようにと記すことから、匂いがある野菜であるがため、若冲は避けたのかもしれない。独活や蓴に関しては、『延喜式』等には「典薬寮」などで薬として記され、江戸時代において、飢饉用の保存食品と記されはするが、若冲は薬としての評価から描くのを避けた可能性があると考えられる。



(図12) 菱川師宣「月次のあそび」元禄四年（1691）岩瀬文庫蔵

5. 結語

若冲がこの「果蔬涅槃図」を描いた時代は、動植物の写実的な図像が情報として、一般に流布し、咀嚼され、新たに文化的に創造された画として描かれ始める時代でもある。そして、若冲の死後の文政年間（1818～1829）以降には「とんだ霊宝」と表される干物で仏を作ったり、戯作の見立絵本が出来たりなど「見立物細工」も流行したのである。そこにも、正確な情報を基にしながらも微妙に状態を変えて楽しむ江戸時代中期以降の

笑いの精神がうかがえる⁶²。

「見立絵」が誕生する場合、固定化され、イメージとして創り上げられた宗教者など歴史上の人物像や想像上の妖怪、また動植物の写実的な図像が情報として、一般によく知られている必要があり、そのイメージの誇張が「見立絵」の面白さを生んでいるのであり、意表を尽いた発想が好まれたとも言えよう⁶³。

しかし、この「果蔬涅槃図」はこのような戯画よりも、論じてきたような点から考察すると、庶民に対する啓蒙書のような趣さえある。また例えば、庭は住居の一部であり、住まいの装置で、庭だけを取り上げ評価できないように、「果蔬涅槃図」は、多くの一般庶民が集まる涅槃会等の絵解きの場にあって初めて、描いた作者の本当の動機が理解できるのかも知れない。

少なくとも、描かれた野菜を画としてだけで評価することなく、その時代全体の歴史、風俗、習慣等を通し、画の奥に秘められた作者の真実のメッセージの一端に触れようとすることで、江戸文化を担う「見立絵」の奥行きを深さを考えて行きたいと思っている。

なお、大根より上位に描かれた野菜や果物の配置と、当時多く描かれた「釈迦涅槃図」の少なくとも十大弟子の配置を比較することにより「果蔬涅槃図」が描かれた動機をより掘り下げる予定であったが、次回の検討課題としたい。

¹ 1779～1782年頃とされるが、署名や年記がなく、若沖の印章しか残らない。本人がこの作品に言及した記録もなく、制作年代やその意図も不明の状態である。

² 江戸時代の涅槃図に関しては、平塚運一撰『涅槃古版画集』東北大学所蔵本を参照。彰國社 1942年

³ 信多純一『にせ物語絵』の「変り涅槃図考」を参照。平凡社 1995年

⁴ 浮世絵版画で人気が高い役者の死後に、その死を悼み、似顔絵、没年月日、辞世の句、追悼の歌等を記す。八代目市川團十郎を瓢箪に見立てた安政元年（1854）柴田是真作の「ふくべねはんの図」等が有名である。

⁵ 明和三年（1766）画、享和四年（1804）刊の『狂歌二翁集』に桃縁斎芥川貞佐の記と共に載る「見立涅槃図」である。鯨飲の洒落で、酒好きを表している。

⁶ 「やつし」は歌舞伎の隆盛により現れた表現なのであろうか。「佻形」（やつしがた）は身分が高い人、または金持ちが、何かの理由でみすばらしいなりをすることから、昔の権威ある人物等をパロディ化することの意味になる。

⁷ 曼荼羅から熊野観心十界図、浄土双六と発展し、熊野比丘尼によって唱導された。最古の例は『言国御記』文明六年（1474）八月八日の条に、「宮御方ニテ、浄土シュコ六アソハサル、予モ御人数也。」と記されている。江戸時代においては、「さて此の双六は南無分身諸仏の六字を、四角あるひは六方の木に書いて目安とし、南閩浮州よりふり出し、あしき目をふれば地獄へ墮、よき目をふれば天上に登り、初地より十地・等覺・妙覺等を経て、仏に止るを上がりとするの遊戯なり。」と柳亭種彦が文政九年（1826）刊『還魂紙料』で遊び方を説明している。

- ⁸ 李時珍著、1596年刊の本草書。動植物の形態等の博物誌的記述が優れており、日本に多くの影響を与えたとされる。
- ⁹ 植村政勝著『植村政勝薬草御用書留』宝暦四年（1754）刊は、年の半数近くは諸国で調査がなされたと記している。また、愛知県西尾市岩瀬文庫所蔵の同著者による『諸州採薬記』では、採取したものを江戸まで送ったことも記している。
- ¹⁰ 平安時代の正月儀礼なども『類聚雑要集』では全て図像化している。
- ¹¹ 全て岩瀬文庫所蔵本を列挙した。
- ¹² 『水墨画の巨匠』第九巻「若冲」87ページ 講談社 1994年
- ¹³ 「国立歴史民俗博物館編集図録」28ページ 国立歴史民俗博物館 2004年
- ¹⁴ 『雍州府志』には蕪と記されるのみである。
- ¹⁵ 同様に蕪と記されるのみである。
- ¹⁶ 『雍州府志』には梨として記されるのみである。
- ¹⁷ 『和名類聚抄』の果蓏部にその名が記され、瓜、茄子と共にムベ、アケビ、菱、蓮実を含めている。蓏は現在では果菜に相当する。『延喜式』『大膳下』条の諸国貢進菓子には、山城国の貢進菓子として郁子（ムベ）、葡萄（アケビ）、覆瓮子（イチゴ）、榛、楊梅子、平栗子の名が挙げられている。
- ¹⁸ 盛永俊太郎、安田健編著『江戸時代中期における諸藩の農作物—享保・元文諸国産物帳』日本農業研究所1986年を参照し、作成した。
- ¹⁹ 19ページ「京都の食文化展」カタログ 2006年
- ²⁰ 126ページ ナカニシヤ出版 1975年
- ²¹ 152ページ 法政大学出版局 1981年
- ²² 出版されたものとしては日本最古の農書で宮崎安貞著、元禄十年（1697）刊。
- ²³ 12ページ「京都の食文化展」カタログ 2006年
- ²⁴ 445ページ 名古屋大学農学部・生命農学研究科「石井文庫」所蔵本 1909年
- ²⁵ 『江戸時代中期における諸藩の農作物—享保・元文諸国産物帳』を基に数えたところ、近江蕪は7諸国、天王寺蕪は10諸国で生産されている。ただ、松ヶ崎浮菜、酸茎菜のように蕪葉も菜と呼ばれるため、近江菜、天王寺菜と記されたものを合計すると、近江蕪は10諸国、天王寺蕪は12諸国となる。
- ²⁶ 天保二年（1831）に作られた農業書。農業、穀物、草木、薬草などを和語、漢語、オランダ語の名前を記し、説明している。
- ²⁷ 本草学者である岩崎灌園が著した植物図譜。自らが写生し彩色し、精密な植物図に解説を加えており、約2,000種の草木が収録されている。文政十一年（1828）刊。
- ²⁸ 岩瀬文庫所蔵本。
- ²⁹ 岩瀬文庫所蔵本。
- ³⁰ 貝原益軒著、宝永六年（1709）刊の『大和本草』の「黄芋」の条では、京都で言い習わされる「ケイモ」は「何首鳥芋」と同種ではないとしている。
- ³¹ 寺島良安著、正徳二年（1712）頃刊。
- ³² 佐野市立吉澤記念美術館所蔵本。
- ³³ 貝原益軒著、宝永元年（1704）刊。
- ³⁴ 前掲書（註17）を参照。また、『延喜式』はクチナシ（支子）を記すが、布の染料に使用されていたのであろう。布と対で表記されることが多い。

- ³⁵ 清水義明“Multiple Commemorations: The Vegetable Nehan by Ito Jakuchu”, *Flowing Traces: Buddhism in the literary and visual arts of Japan*/edited by James H. Sanford, William R. Lafleur, and Masatoshi Nagatomi. 203~232 ページ 1992 年を参照。
- ³⁶ 大典禪師 (1719~1801) は禅僧、漢詩人である。伊藤若冲の支援者としても知られる。相国寺第 113 世。
- ³⁷ 前掲書 (註 35) を参照。またこの思想は元来、天台宗の本覚思想に基づくものと思われる。『天台本覚論』「三十四箇事書」には、「草木成仏事」の条がある。『日本思想大系』「天台本覚論」166~167 ページ 岩波書店 1973 年
- ³⁸ 新江京子「伊藤若冲筆果蔬涅槃図考」『美術史研究』第 43 冊 142 ページ。早稲田大学美術史学会 2005 年
- ³⁹ 『雍州府志』は水菜について、「東寺九條邊專種之。元不用糞穢、而引入流水於畦間耳。故稱水入菜。或謂麻俱利菜」と記している。貝原益軒は『大和本草』卷之五「菜蔬類」菘の項で、「(前略) 菘ニ品多シ。京都ノ水菜ハ水田ニウフ。(中略) ハタケ菜ハイナカニテハ京菜ト云 (後略)。」と記す。また、『享保・元文諸国物産帳』「越後国」には菘は水菜で蔓蕪の類であるが別種とし、京都より種子を伝えられたことや京都の東寺近辺の名物と叙述している。
- ⁴⁰ 『百姓伝記』は私家本で、著作年代が明確ではないが、1680 年頃の愛知三河の実状が記されるとされる。1979 年「農山漁村文化協会」出版の『日本農書全集』第 16 と第 17 の『百姓伝記』を参照した。
- ⁴¹ 『延喜式』「内膳司」条や「大膳」条には記載がなく、「典薬寮」条に薬の材料として記されるのみである。ツチタラと呼ばれている。
- ⁴² 『梁塵秘抄』卷第二 425 新日本古典文学体系 岩波書店 1993 年を参照。
- ⁴³ 青葉高『野菜の日本史』190 ページの表 3 を参照。八坂書房 1991 年 また、白苣はキク科アキノノゲシ属で、『和名類聚抄』に白苣 (知佐) として在来のカキヂシャが記される。生長するに従い、下葉をかきながら食用としたためにカキヂシャ (掻き苣) となったとされる。結球状ではない品種である。中国が原産で、タマヂチャが普及するまでは、広く栽培されていた。一度茹でてから食すか、味噌和え、漬物として食されていた。和名である白苣の由来は乳草 (ちぢぐさ) の意がある。明治以降は葉ヂシャ、茎ヂシャなど非結球性のものが普及し、現在のようなチシャの栽培は戦後以降であるとされる。
- ⁴⁴ 描かれていない水菜は 9.1% であるが、葉蕪の可能性も高く、叙述しなかった。
- ⁴⁵ 前掲書 (註 18) を参照し、作成した。なお、水菜に見たように、蕪の品種は藩によって取り扱いが異なる。
- ⁴⁶ 文久三年 (1863 年) 刊。
- ⁴⁷ 全て岩瀬文庫所蔵本を例として挙げた。
- ⁴⁸ 『浪花みやげ』明治十三年 (1880) に冊子体で出版された「番付集」。江戸後期の様々な時期に一枚摺りで出版された番付表を収集した「番付集」である。また、同一表題で数多く出版されたため、版ごとの内容に相違がある。
- ⁴⁹ 人見必大著の本草書で、元禄八年 (1695) 刊。
- ⁵⁰ 明代の農書で『農業全書』に強い影響を与えている。
- ⁵¹ 岩瀬文庫所蔵本『浪花みやげ』巻二に依る。曉鐘成等著の地誌。幕末の天保六年 (1835) 以降に刊行されたと思われる。

⁵² 貝原益軒著、宝永六年（1709）刊の『大和本草』の蓮の条。

⁵³ 『農業および園芸』第66巻第7号杉山直儀氏「延喜式の中の野菜」809～816ページを参照。養賢堂 1991年。

⁵⁴ 岩瀬文庫所蔵本。

⁵⁵ 同上。

⁵⁶ 同上。

⁵⁷ 全て岩瀬文庫所蔵本を列挙した。

⁵⁸ 作者不明。文政十年（1827）刊。

⁵⁹ 斎藤拙堂著、文久元年（1861）刊。

⁶⁰ 前掲書（註38）を参照。159ページ。

⁶¹ 『令義解』「僧尼令」では、「凡僧尼飲酒。食安。服五辛者。卅日苦使（後略）。」とあり、五辛とは大蒜、葱、アサツキ、韭、ラッキョウ等の類と考えられる。『本朝食鑑』では、臭い蔬菜や辛い蔬菜を仏家は食べない戒めとなっていると記す。

⁶² 前掲書（註48）『浪花みやげ』第4編には、『青物盡奉公人請證文』「青物年季證文之事」と題され、牛蒡も含め、「果蔬涅槃図」に描かれる野菜・果物等を使用した駄洒落の摺物が所収されている。この摺物は天保十一年（1840）発行の木版一枚摺りで、三井文庫も所蔵している摺物である。内容は、「一此せりと申女、出生ハみかん之國ちんぴごほりゆうかうじ村、心松茸せう路成者ゆえかうたけきうり様へごほうかうかうにさんせう仕候所実正也。然る上ハうどの三月ヨリ芋の三月迄中年九ねんぼうとあい定め請取ところてんじつしょうがなり。御取次としてくさつたきんかんたつた五つぼ。だんなめうとにして、二股大根三つ葉三つ葉に候へ共、ちよつ共そつ共、いも頭様へいも程もごまふりかけ申間鋪候、依而宗旨ハ代々南妙法れんそう浅草苔三枚くハへ山れんこん寺ぎんなん和尚ニ紛無御座候、青物一札仍而如件。桃栗三年柿ノ八月 奉公人 せり。茄子ノ吉日 請人 竹の幸右衛門 天満大根屋瓜右衛門殿」となっている。

⁶³ 新江京子氏は前掲書（註38）149～150ページにおいて、左右に描かれた玉蜀黍の茎の数や描かれ方に注目している。「釈迦涅槃図」で描かれる沙羅双樹は八本であるに対して、見立てて描かれた玉蜀黍の茎も八本であり、右側は萎れた状態、左は青々とした状態なのである。これらの特徴は当時多く描かれた「横臥形式」を踏まえていると氏は論じている。このように、形式や状態を重視し、その中での文化創造が江戸文化の特徴と言えるかもしれない。