

わが国における食事用の二本箸の起源と割箸について

On the Origin of Table Chopsticks in Japan and Half-split Chopsticks

向井由紀子* 橋本 慶子* 長谷川千鶴**
 (Yukiko Mukai) (Keiko Hashimoto) (Chizu Hasegawa)

緒 言

大部分の動物は口を食物の方に近づけて食するが、人間は手または道具を用いて食物を口の方に運ぶ。例えば欧米人の多くはフォークやスプーンを用いるし、東洋人の多くは箸やスプーンのようなものを用いる。これら食物を口に運ぶ道具はいつ頃より使われ始め現在のような形や使われ方になったのであろうか。スプーンについては、紀元前3世紀にエジプト朝の頃スプーンの歴史とともにあらわれ¹⁾、フォークについては石器時代に欧州にも日本にも一本の串状のものがあ^{2,3)}、数本の枝に分れたものは11世紀のイタリアで使われ始めた⁴⁾と記録にある。一方箸については、紀元前に記された中国の礼記の食事作法の項にみられる^{5,6)}。また日本では古事記に須佐之男命が川に流れる箸より上流に人の住むを知るとか、万葉集1804には兄弟の枕詞に「箸向う……(箸のように二人並んで育った)」が用いられている。このような箸については日常の食事と深い関係があり、これまでに多くの研究や調査がなされている⁸⁻¹³⁾。

筆者は特にわが国における食事用の箸に中心をおいて、箸の起源や使用法と種類ならびにわが国独特の割箸の由来などについて若干の考察をしたので報告する。

1. 箸の起源

人類は食物を摂る際に、現在でもおむすびやパンは手を使って食べている¹⁴⁾ように、最初は手掴みであったことは容易に想像できる。秦漢時代(紀元前3世紀)の礼記には「食事は手食が普通で箸は汁の実をすくうときのみ用いる⁶⁾」と記されている。また魏志倭人伝(紀元3世紀)に当時の日本人の食生活として「食飲籩豆を用いて手食す¹⁴⁾」とあるようにこれは日本人に対する中国

の優位性を誇示するためのものであったとしても、食事に手食がみられたことを述べていると思われる。

元来、箸状の道具は食事用よりも調理用の方が出現が早かったのではないだろうか。火を用いて調理するようになって、直接手でふれられない熱いものをつついたり、かきまわしたりするのに、棒のようなものが使われ始めたのであろう。これが一本のみで用いられたか、あるいは二本一組で用いられたか、どちらであったかは明らかでない。

紀元前3世紀の弥生式文化の代表的遺跡である登呂(静岡)や唐古(奈良)の出土品には木匙や木杓子が出ているが、木の箸は現在までのところ出土されていないようである¹⁵⁾。木匙や木杓子が箸よりも古い出土品としてみられることは、調理の際、棒でかきまわしていたものが、杓子のような形のものの方が能率がよいし、また当時の調理方法から類推して食物をすくう量も多いところから、加工技術の発達に伴って作られたのであろうと思われる。加工度の高いものは耐久消費材となり、木や小枝を使った箸よりも出土品として残り易かったと思われる。

中山太郎氏¹⁶⁾によれば、箸の語源は此処より彼処に渡す「橋」よりきたというのは二本箸になってからのことであって、元来鳥の嘴から由来して現在でも大嘗祭で用いられるピンセット式のものがわが国における最初の箸であろうといわれているが、しかしこれは一般に広く用いられなかったのではないだろうかという説もある^{3,17)}。

著者らの調査によれば、わが国で最も古いと思われる箸は、7世紀後半の板蓋宮跡出土品¹⁸⁾と藤原宮跡出土品¹⁹⁾にみられ、さらに時代は下るが、平城宮跡、伊賜遺跡にも箸と思われる出土品がみられる。

以上のことから箸の起源をみると、弥生式文化の遺跡

* 沼北短期大学

** 奈良佐保女学院短期大学

からは箸状の出土品が現在までのところみられないこと、紀元3世紀頃の日本のことを書いたとみられる魏志倭人伝には、当時一部に手食がみられたかもしれないことが記載されていること、7世紀後半の遺跡である板蓋宮や藤原宮出土品には箸状の出土品がみられること、須佐之男命と箸の話のある古事記は7世紀頃編纂されたこと、「箸向う……」の枕詞のみられる万葉集は5～8世紀頃の作品を編集したものであることなどから考えると、二本箸が日本人の食生活の中で日常化していったのはおそらく3～5世紀の間であろうと著者は推察する。

2. 箸の変遷

(1) 箸の起源

前項に述べたように3～5世紀頃食事に箸が使われるようになったと推察されるが、板蓋宮跡、藤原宮跡には箸状の木製品の出土がある。第1図は板蓋宮跡出土品であり、材質はひのきで、長さは約30～33cm、0.5～1.0cmで全体を粗く削って形づくり、さらに両端または一端を細く削ったものがみられる。

第2図は藤原宮跡出土品でおそらく箸として使われたものと思われるが、材質はひのきで、長さは約15～22cm、径0.4～0.7

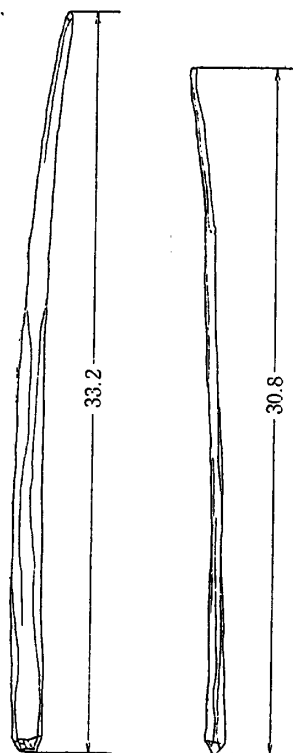
cmで先端が削られている。また匙の材質もひのきで、長さ約16cmあり、頭部は残いくぼみが作られ、柄が削

り出されている。

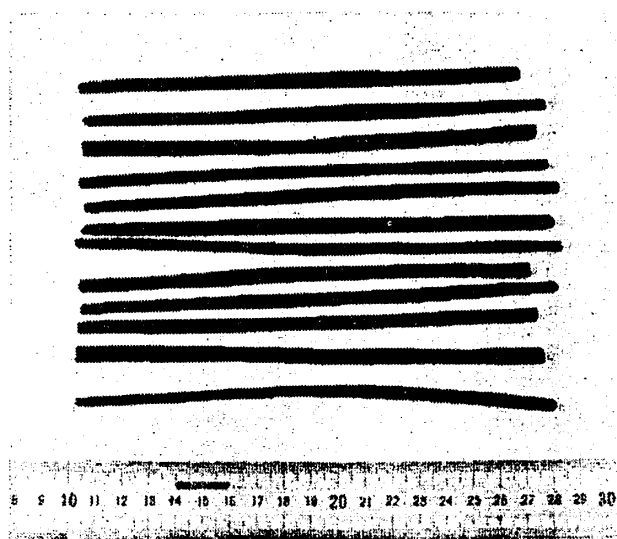
(2) 奈良時代

さらに時代は下って奈良時代(8世紀)になると、正倉院御物に箸と匙が残されている。箸は金銀箸で、長さ約25.8cm重さ74.4gで両端がやや細くなり、中国の箸と現在の利久箸の中間のような形をしている。御物中の箸はこの一雙のみで佐波理の匙と貝殻の匙がともに残っており、箸とともに匙が用いられたように思われる。これは唐文化の影響を受けた貴族社会において主として使用されていたのであろう。

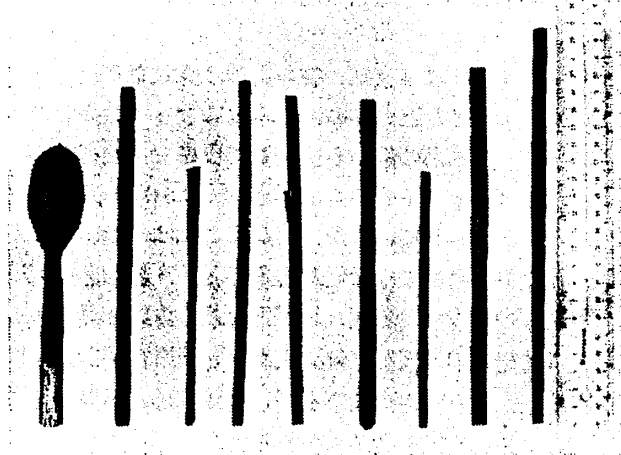
平城宮跡からも第3図に示したような箸が大量にまわって出土している²⁰⁻²³⁾。これは平城宮の築造か改築に参加した人達の食事用におそらく使い捨てで用いられていたものではないかといわれている²⁴⁾。形状は小割にした後、棒状に荒く削っており、削りは粗雑で両細になっているものや、片方の端だけ削ってあるものがみられる²⁰⁻²³⁾。長さ13～17cmのものが16本、17～21cmのものが23本、21～26.5cmが15本あり、径は0.5cm位である^{21,22)}。



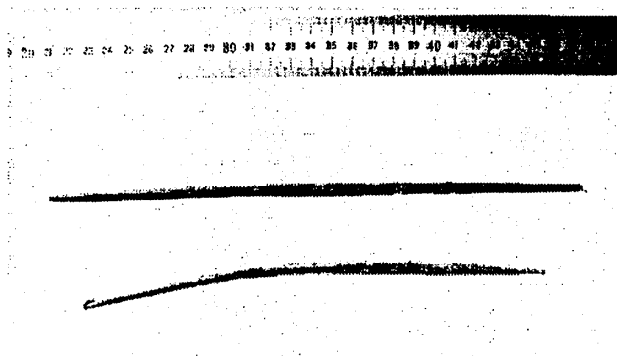
第1図 板蓋宮跡出土品
(単位 cm)



第3図 平城宮跡出土品 (昭和29年～50年、発掘)

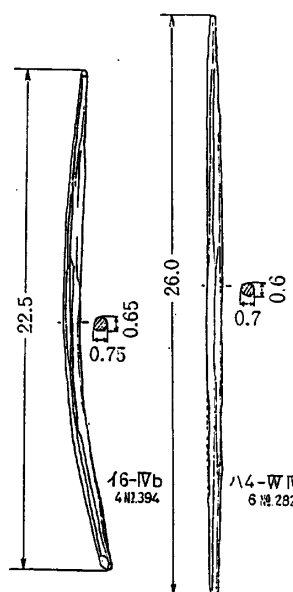


第2図 藤原宮跡出土品 (昭和42年、発掘)



第4図 伊場遺跡出土品 (昭和47年、第4次発掘)

わが国における食事用の二本箸の起源と割箸について



第5図 伊場遺跡出土品スケッチ
(単位 cm)

また静岡県浜松市の伊場遺跡からも奈良末期より平安初期、すなわち8世紀後半の箸状のものの出土がある。第4図に示したように材質はひのきで、長さ22~26 cm、径0.6 cm位で第5図のスケッチに示すように丁寧な面取りがしてあり、多面体両細である。これら出土品より8世紀頃は一般に木を削って箸として使用していたのではないかと考えられる。

(3) 平安時代

平安時代(9世紀~12世紀)は奈良時代以来の外来文化の熟成の時期とも考えられ、金属の精練加工技術の進歩に相まって、日常食器にもそれらの加工品がみられるようになり箸に関して次のような記録がある。

箸には銀箸(宇都保物語³⁶⁾983年刊)白銅箸(延喜式³⁷⁾927年刊)銅箸、鉄箸、(観世音寺資財帳 1094年刊)など記録されている。この銅箸と鉄箸については火箸として使用されていたのではないかとこの考察³⁹⁾もあるが、宇都保物語には「春宮にさぶらひ給がもとより……小さき志ろがねの箸あまたすへて奉り給へり」と記されている。箸材としてはこれら金属の他に柳箸(山槐記³⁰⁾1190年刊)松箸(拾遺和歌集 996年³¹⁾)などがあり、箸に属する道具として箸壺、箸箱、箸台など記録に残っている³²⁾。

また枕草子³³⁾(10世紀末~11世紀始)第187段には

「御膳まいるほどにや箸匙などとりまぜて鳴りたる……」とあり、おそらく金属の箸匙であったろうと思われる。

また貴族の大饗応には匙と二本箸が使われていたのが類聚雑要抄^{34,35)}に次のように記載されている。

「江家次第」大臣家大饗

「三献……汁膾魚盛別杯難焼有之、次箸下先七於箸於内³⁶⁾……」

また玉葉には

「御箸匙として銀匙、柳木箸匙とあり、木箸は御飯と珍味用に、銀匙は汁を汲むのに、木匙は御汁漬けに用いられた³⁷⁾」とあり、それぞれ使い分けられていたようである。

これらの点より平安時代の貴族社会では、箸と匙を使

って食事をしていて、一般庶民は平城宮跡出土品より類推されるように木の削り箸を用いていたのではないかとされる。

(4) 鎌倉時代

鎌倉時代(13世紀~14世紀)に入ると武家の食事作法を書いた酒飯論(1524年)の中の絵巻³⁹⁾に椀に飯を高く盛り、これに長い箸を使っている様子が描かれている。また僧侶の食事の絵には、飯の上に匙が見られるが、食事をしている僧侶は武士と同様に箸を用いているので、この匙は平安時代の匙と異なり飯を盛り分けるために用いられたものと考えられる。

以上の点より、鎌倉時代になると食事には、もはや匙は用いられなくなったようである。匙と箸を使い分ける繁雑さと箸の機能、すなわち、つまむ、はさむ、ひきさく、つきさすなど匙の機能にくらべて多様性のある点から自然に箸の使われる頻度が多くなったのではないだろうか。現在でも韓国では匙と箸を同時にもち、匙で飯を、箸で菜を食すると聞かすが、調理法の違いが、食様式の差につながる点については今後検討したいと考えている。

(5) 室町時代

室町時代(14~16世紀)には懷石料理が普及すると共に、料理諸流派が生まれ、食事の際の箸の使い方に礼儀作法としての制約が記されており³⁹⁾、それだけ箸を使う技術そのものは、熟練が要求されるようになったと思われる。また箸の長さや材質に関する記録がみられ、包丁師の用いる真魚箸は当時の文献⁴⁰⁾によると一尺一尺二寸(33~39.6 cm)のようであるが、食事用には厨事類記⁴¹⁾(1295年刊)に

「箸二雙、長さ八寸四分(約27.7 cm)七寸五分(約24.8 cm)一説には八寸七分(約28.7 cm)」とあり、また茶式湖月抄二篇下⁴²⁾(1627年刊)に

「箸ノ寸法、大ノ方長サ八寸五分(約28.1 cm)小ノ方長サ八寸(約26.4 cm)」が用いられていて現在市販されている箸よりもやや長いようである。材質はつげ、杉が多く、四条流包丁書⁴³⁾(1725年)にあるように、毒物を見分ける銀製の箸をまねた白箸(柳、くるまみずき、杉の白身など白色系の材質)や葉効があるとされる銅製の箸をまねた赤箸(槐、杉の赤身など赤色系の材質)も用いられたようである。このことより中国や韓国では早くから銅などの金属生産が行なわれていたが、わが国は金属生産高が低いためか、木材や竹の方が箸材として利用され易かったことがうかがえる。この時代の食事の様子をジャン・クラッセ(仏人宣教師)は日本西教史⁴⁴⁾(1689年刊)に

「日本人の食饌は清潔にして且つ美をつくせり……又

肉叉、匙、小刀等を用いず、唯箸を用ひて肉叉に換ふ、其箸を用ゆること又最も順便にして肉を脱落することなく、又手指を汚すことなく、箸は象牙、杉樹或は其他の香木を用ひ長さ尺許あり」と述べている。これらのことより室町時代には箸を使う技術が一層進んでいったと思われる。

(6) 江戸時代

江戸時代(17~19世紀)は貴族や武家文化に代って町人文化が特徴であるが、諸工芸の発達に伴い上流社会では箸も食事用の機能のみでなく工芸的な要素が加味されていった。

町人箋⁴⁵⁾(1648年刊)に

「象牙、めのう、こはくにて作りたる箸が唐船より入る」と記されている。しかし一般庶民は好色二代男⁴⁶⁾(1684年)に

「杉箸を洗ふて干して置かせしは……」

とあるように杉箸を洗いかえしては使用していたようである。また万の文反古⁴⁷⁾(1697年刊)に

「町内へ例年ぬり箸二膳ずつ配り候へども……」とあるように塗り箸も用いられていたが、塗りの技術はすでに平安時代にあったから、塗り箸も古くよりあってよいと思われるが、当時は塗り物を用いる階級では唐様の金属の箸が正式で、塗り出現の時期はもっと遅れて、江戸中期⁴⁸⁾であったのであろう。

この時代の箸についても一つの特徴は箸の生産が産業として成立するようになり、割箸産業も始まるようになったことである。

天保13年(1842年)物価書上の箸類引下げ値段取調書に⁴⁹⁾白尺長箸、杉尺長箸、白箸、杉箸、などと共に割箸の値段が記してあり例えば

「杉箸 百膳 = 付八拾八文売之处、百膳付八拾貳文」

「割箸、九拾六膳束、一把 = 付五拾六文之处、五拾貳文」と値下げされたことが記されている。また現在の割箸と同じものかどうか分らないが、

我がおもしろ⁵⁰⁾(1851年刊)に

「書きものの札にとて割りかけの箸をもらひて」として「勘定の外とも思ひそろばんのたまものなれや割りかけの箸」とある。

以上のようなことなどから天保13年頃までに分業による箸生産がなされていたであらうことが推察される。

(7) 変遷のまとめ

以上のことより最初匙と共に使われていた箸は、箸の機能の多様性と箸を用いる技術の熟練度などに伴って殆ど箸のみが用いられるようになってきたこと、箸の材料も諸工芸の発達に伴い素木のみでなく金属その他のもの

も用いられてきたこと、これらの時代の箸の長さは平城宮跡より15cm位のもみられるが、およそ22~28cmであったこと、また箸の生産は19世紀頃軌道にのり初めたことが考えられる。

3. 割箸について

箸の起源から考えると、木や竹を割ったり削ったりして作った箸はおそらく使い捨てであつたろう。民俗学の畑本洋氏によれば、奈良地方では山仕事で昼食時にべんとう用の箸を上手に作るようになれば一人前であるといわれ⁵¹⁾、また岸田定雄氏によれば山で作った箸は折って捨てる風習⁵²⁾であると述べている。現在でも正月に祝箸として食事の度に新しい箸が準備されることなどよりも想像される。時代を経るに従って、そのように用いられる箸と食事毎に洗い直して連続使用される箸ができたのであろう。本来の食物を口に運ぶ機能のみ有している箸の最も特徴的なものが、現在の割箸であると考えられる。元来割箸は、削箸、塗箸などに対して割り放って使う箸(断面角形)のことであったということである⁵³⁾。

かつて割箸生産高の80%をしめたという吉野下市地方の伝承によると、南北朝の頃(14世紀)後醍醐天皇に杉の割箸を献上⁵⁴⁾したのが最初でこの地に割箸産業が起ったとしているが、実際の起源は文政10年(1827年)にこの地を訪れた杉原宗庵が余材として残る杉材をみて、香りのよいこと、木の目に沿って真直に割れることなどを利用して割箸を作らせたのが始めであるとされている。松葉箸が明治20年頃多量に移出された記録があり⁵⁴⁾、明治30年頃には現在用いられているような形の割箸が出まわったようである⁵⁵⁾。その後、割箸製造機の出現、改良によって昭和初期より杉のように柱目の通った材料を用いなくても、松や楡をはじめ種々の木が割箸の原料となり得るようになったといわれている。

杉材生産地の吉野地方で箸および割箸生産が盛んになった要因として、一つには吉野地方は年間降雨量が4,000mm以上と非常に高いために、他の地方では杉苗を反当り300~400本植えるところ、ここでは600~1,300本の密植ができ、このことは杉を一定期間ごとに(杉の植樹の周期は80~100年でこの間10年毎)に生産的に間引く必要が生じ、間引かれた杉は高野山に参詣される人々の杖や護摩、経木などの材料にされるとともに宿坊での食事用の箸の原料になったことである。二つには江戸時代になって大阪と江戸を結ぶ樽垣廻船の出現により酒樽用の杉材の需要が高まり、その供給地として吉野地方での酒樽生産の廃材、即ち第6図に示したように、木皮といわれるものが割箸に加工されるようになったことである。

割箸の長さは元来木皮の長さに制約されたようである。



第6図 木皮（昭和50年，吉野下市町にて）

が，現在では次のようにされている。木皮の長さは通常一尺八寸とされ，最も経済的で安いのは，これを3分した通称「六寸もの」（正六寸，でき上り約18cm）である。また通称「八寸もの」（正七寸でき上り約21cm）と通称「九寸もの」（正八寸，でき上り約24cm）は高級品とされている。これら割箸の長さは機能的にきまったというよりも，原料的制約が初めにあり，長い年月の間にわれわれの手の方がその長さに慣らされてしまったと考える方がよいか，最初に使い勝手というものがあつた，箸の長さが自然に決まっていって考えた方がよいか不明であるが，これらの箸の長さは筆者らの実験³⁰⁾では使い易いとされた箸の長さにはほぼ近い値を示しているようである。

割箸は形状から分類して，松葉，元禄，利久，天扮などがある。松葉以外は箸として必要な形というよりも美的あるいは慶弔などの要求に沿ったものと思われる。

割箸は食事用の二本箸と機能としては同じであるが，割って使うという点で使用と未使用が明確であり，衛生的で安心感があり使い捨てできる点で管理が簡単であること，また携帯運搬にも便利であるので漸次普及発達したのであると思う。

結 語

以上二本箸の起源と変遷について考察するとともに，箸として機能的にも美的にももっとも簡約化された形であると思われる割箸について若干の資料を示した。わが国において食事用に二本箸として箸が広く普及するようになったと思われるのは3～5世紀の間で，奈良時代には出土品もみられ，おそらく最初は箸と匙の併用であったと思われる。鎌倉時代以前の記録は貴族に関するものが大部分であるから庶民は平城宮跡出土品より想像されるように，匙よりも加工技術の不要な木製の削り箸を使っていたように考えたいが，あるいは藤原宮跡出土品，正倉院御物より推察されるように，木匙や貝殻の匙を使っていたとも考えられる。ほとんど箸のみが用いられる

ようになったのは鎌倉時代と思われる。室町，江戸時代になると，町人文化が興り記録も豊富になって料理諸流派の教本が出るようになり，食事作法も箸の使い方にまでおよび，日本人の器用さが箸をいよいよ便利なものにしたようである。

箸に使われた材質は金属では，金，銀，銅，鉄（銅，鉄は火箸ともいわれている）など，木材では，竹，樅，ひのき，柳，桑，杉，萩，くるまみずき，山榎，いちい，つげ，宇利木，槐などである。その中で最も多く用いられているのは杉箸であったようである。ほかに輸入品として象牙，めのう，こはく，黒檀，紫檀などもあり，現在ではアルミニウムを用いたものや合成樹脂のものも広く用いられている。箸の長さとしては，記録によれば食事用として最も長いものは約28cmで，短いものは約15cmくらいのものが使用されている。

割箸については吉野下市において吉野地方の杉の密植が間引材の利用を可能にしたこと，樽垣廻船の酒樽の需要がその廃材（木皮）の利用を可能にしたことにより発展したことが考えられる。現在の形の割箸の便利性合理性はわが国の民族性を裏づけるようで興味深い。

割箸の長さは原料になる木皮の寸法とも関連があるように考えられるが，割箸製造が機械化された現在では自由に長さが決められるようである。

今後，現在箸を用いて食事をしている諸外国の箸と，わが国の箸と比較して，箸の起源や変遷についてさらに検討するとともに，箸の使い勝手に関すると思われる食品の調理法，食様式，箸の材質，重さ，形，長さ，使用者の手との関係などの諸条件についても研究していきたいと考えている。

今回の報告にあたり，御指導いただきました国学院大学樋口清之教授，相模女子大学高松圭吉教授に深く感謝し，また資料を提供していただきました浜松市立郷土博物館長向坂鋼二氏，登呂遺跡資料館望月薫弘氏，奈良県立文化保護委員会藤井章利氏，奈良県立橿原考古学研究所久野邦雄氏，平城宮跡発掘調査部町田章氏，ならびに東京箸業組合前理事長山本香橘氏，箸老舗市原広中氏，そして吉野市郷土史家吉川藤兵衛氏，前登志夫氏，ならびに図書館長上田三郎氏に厚くお礼を申し上げます。

参考文献

- 1) 山本千代喜：食事史，p.212（1942）竜星閣
- 2) 樋口清之先生私信：（1976. 2）
- 3) 樋口清之：日本食物史，p.53（1965）柴田書店
- 4) 春山行夫：食卓のフォークロア，p.32（1975）柴田書店

- 5) 竹内照夫編：新釈漢文大系，27 卷，礼記 2，p.33 (1971) 明治書院
- 6) 竹田照夫編：新釈漢文大系，27 卷，礼記 2，p.36 (1971) 明治書院
- 7) 樋口清之：日本食物史，p.87 (1965) 柴田書店
- 8) 樋口清之：日本食物史，p.106 (1965) 柴田書店
- 9) 桜井秀・足立勇：日本食物史 上，p.110 (1973) 雄三閣
- 10) 桜井秀・足立勇：日本食物史 上，p.358 (1973) 雄三閣
- 11) 吉野風土記編集員：吉野風土記22集，p.27 (1964) 吉野下市町図書館
- 12) 平不二夫：東京教育大学教育学部紀要，15，p.77 (1967)
- 13) 中山ハルノ：調理科学，5，40 (1972)
- 14) 和田清編訳：魏志倭人伝，p.45 (1974) 岩波書店
- 15) 杉原莊介：登呂遺跡，p.37 (1964) 中央公論美術出版
- 16) 中山太郎：日本民俗学，風俗編，p.388 (1980) 大岡山書店
- 17) 樋口清之：日本食物史，p.79 (1965) 柴田書店
- 18) 板葺宮発掘者，藤井利章先生私信 (1976. 3)
- 19) 奈良県教育委員会：藤原宮跡昭和42年度調査概要，p.7 (1967) 奈良県教育委員会
- 20) 平城宮跡発掘調査部調査報告 III：p.88 (1975) 明新社
- 21) 平城宮跡発掘調査部調査報告 III：p.89
- 22) 平城宮跡発掘調査部調査報告 III：p.179
- 23) 平城宮跡発掘調査部調査報告 III：p.185
- 24) 平城宮跡発掘調査部町田章先生私信 (1967. 4)
- 25) 遠江考古学研究会：伊場第4次調査月報，5 卷 (1971) 浜松教育委員会
- 26) 宇都保物語研究会：宇都保物語 5 蔵開上，p.987 (1958) 古典文庫
- 27) 与謝野寛編：日本古典全集延喜式第一，六斎院，p.216 (1926) 日本古典全集刊行会
- 28) 太田四郎編：群書類従，443 卷，観世音寺資財帳，p.654 (1959) 続群書類従完成会
- 29) 吉野風土記編集員：吉野風土記22集，p.31 (1964) 吉野下市町図書館
- 30) 川俣馨一編：史料大成，20 卷，山槐記上，p.190 (1916) 内外書籍
- 31) 片桐洋一編：拾遺和歌集の研究，p.588 (1881) 大学堂
- 32) 桜井秀・足立勇：日本食物史上，p.221 (1973)
- 33) 松井聡・礼井和子校注：日本古典文学全集 11，p.341 (1974) 小学館
- 34) 太田藤四郎編：群書類従，470 卷，類聚雜要抄 p.510 (1959) 続群書類従完成会
- 35) 太田藤四郎編：群書類従，470 卷，類聚雜要抄 p.522 (1929) 続群書類従完成会
- 36) 正宗敦夫編：日本古典全集，江家次第，2 卷，p.107—109 (1931) 続群書類従完成会
- 37) 桜井秀・足立勇：日本食物史，p.238 (1973) 雄三閣
- 38) 児玉幸多編：図説日本文化史大系，7 卷，酒飯論，p.363 (1957) 小学館
- 39) 森末義彰・菊池勇二郎：食物史，p.108 (1965) 第一出版
- 40) 太田藤四郎編：群書類従飲食部一，366 卷，大草家料理書，p.790 (1959) 続群書類従完成会
- 41) 太田藤四郎編：群書類従，飲食部一，364 卷，厨事類記，p.745 (1959)
- 42) 湖月老隱：茶式湖月抄，二下篇，p.14 (1883) 尚書堂刻
- 43) 川俣馨一編：群書類従，飲食部一，364 卷，p.768 (1959) 四条流包丁書，続群書類従完成会
- 44) 大政官翻訳係訳述：日本西教史上，p.17~19 (1878)
- 45) 西川如見：町人囊，p.66 (1802) 岩波書店
- 46) 井原西鶴：好色二代男，3 卷，p.126 (1956) 岩波書店
- 47) 井原西鶴：西鶴全集下，1 卷，万の文反古，p.6 (1907) 平民書房
- 48) 磯部喜一：日本漆器工業論，p.125 (1946)
- 49) 幕府引継書：天保13年物価書上(上)分冊，マイクロフィルム版第4集経済関係書，国会図書館所蔵
- 50) 手柄岡持：我がおもしろ上，p.34 (1819) 和泉屋金右衛門等版
- 51) 中西寛編：大和の民族，p.129 (1959) 大和タイムス社
- 52) 同上，p.185
- 53) 吉野風土記編集員：吉野風土記22集，p.11 (1964) 吉野下市町図書館
- 54) 下市町史編纂委員会：大和下市史22集，p.86 (1958) 下市町教育委員会
- 55) 吉野風土記編集員：吉野風土記，p.13 (1964) 吉野下市町図書館
- 56) 橋本慶子・向井由紀子：日本家政学会関東支部会発表 (1975. 6) (1976. 4. 20 受理)