

『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通した 食文化の相違とそれぞれの特徴について 食品の性質（気味，効能）の違いに視点をあてて

Difference and Characterization of Food Culture Classified by *Shokumotsu Honzo* and *Honcho Shokkan* in Relation to the Food Properties of Qi, Flavor, and Efficacy

畦 五月*§

Satsuki Une

The food culture of *Shokumotsu Honzo*, which was compiled by Kou Ri in the Gen period, was compared with that of *Honcho Shokkan*, compiled by Hitsudai Hitomi in 1697.

Two hundred and forty-three kinds of food were found in common. The numbers of foods appearing in both books were different in every classification group in relation to the food culture of both countries. Fruit, vegetable, poultry and cereal groups appeared extensively in both books, while fishes and snake-/insect groups were less common. This result is believed to be based on differences in the eating habits of both countries. Hitsudai referred to both *Bencao Gangmu* (*Honzo Koumoku*) and *Syokumotsu Honzo*, and described foods according to Japanese eating habits.

Both books described how the cooking method and processing method for each type of food influenced the body, illustrating the characteristics of health care in those days. *Shokumotsu Honzo* and *Honcho Shokkan* both applied the traditional idea of "medicine and food having the same roots".

キーワード：食物本草 *Shokumotsu Honzo*；本朝食鑑 *Honcho Shokkan*；食文化 food culture；薬膳 Chinese medicated diet；気味 qi, flavor；効能 efficacy

研究目的

『食物本草』は中国元代の李杲(東垣)著とされるが、刊行は明代(1620年)である。この著は李杲の原本を元に記述された説¹⁾や、名借りし別人(汪穎)が明代に記した説^{2,3)}もある。その書に元の呉瑞の『日用本草』を合刻・刊行した本が『食物本草』である。李杲の本草書には各種食品の薬効と料理方法などが記載され、後者の『日用本草』には前者より医学的に食品薬効と実際処方が記載されている。両者を記した和刻本の出版は1651年であるが、李杲の『食物本草』が我が国にもたらされたのは和刻よりはるか以前とされる⁴⁾。

唐から伝来した食物本草を含めた本草学は中世に衰えたものの、安土桃山末期から江戸にかけて隆盛期を迎え、本草学のうち食物本草が主流になったといわれる²⁾。このような時代の流れの中で、『食物本草』や『本草綱目』(1596年出版, 1604年渡来⁵⁾ 説と1607年渡来説がある)を参考にした『食物摘要』、『和歌食物本草』、『飲膳摘要』などの食物本草書が出版された。

人見必大が1697年刊行した『本朝食鑑』は我国の食物

本草書最後の代表的著作とされる。『本朝食鑑』は李時珍の『本草綱目』を参考にし、庶民の日常生活に用いる食物に関して記述したことは、自身が記述している。一方参考にされた『本草綱目』の「歴代諸家本草」には、『食物本草』が掲載され、多数の本草書の中にあつて食養生の観点から時珍が参考にしたことを伺わせる。

また、必大自身が『食物本草』の書名を引用し名の由来、効能を記述している箇所はなまこ(海産)である⁶⁾。

本研究では『本朝食鑑』と『食物本草』の内容を検討することによって必大が『食物本草』を参考にした可能性を探ることを目的とした。食物本草書どうしで比較調査することは養生書が発展していく過程を知り、近世食生活史の研究に役立てることができ、また近年注目されている機能性食品の研究にも貢献できると考える。

さらに本草書は中国古来の考え方の陰陽五行説を基本に、薬としての気味効能(気は薬物としての性質の表現用語で寒熱温涼平, 味は酸苦甘辛鹹をいう)を非常に重視し記述している。その性質は体験に基づくために書毎に微妙に異なる。気味効能の比較は本草書どうしの引用程度、筆者の力説点を推察する手段となる。

『本朝食鑑』と『本草綱目』の食文化的な類似性は、李らが報告している⁷⁾。そこで先行研究において両書においての比較が見あたらない日中間での使用食品種類、効能を比較し、食文化の類似点、相違点、江戸時代の食物摂取状

* 就実短期大学
(Shujitsu Junior College)

§ 連絡先 就実短期大学
〒703-8516 岡山市中区西川原1丁目6番1号
TEL 086(271)8232 FAX 086(271)8222

『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通じた食文化の相違とそれぞれの特徴について

況を両書比較において明らかにすることで日本の当時の食生活を探ることを目的とした。

研究資料および研究方法

調査対象にした『食物本草』は原本陰影本（1651年刊和刻本）『食物本草本体成』第4巻所収（臨川書店、1980年刊）、『本朝食鑑』は人見必大著 島田勇雄訳注1～5巻（平凡社、1978年刊）を使用した。さらに中村璋八・佐藤達全著『食物本草』（明德出版、1987年）を食品名の一致や本文解説のために使用した。ただしこの註釈本には鱗類など記載欠如の食品があり、それら食品名の確認に『本朝食鑑』の釈明および、『中国食物辞典』（柴田書店、1991年）を使用した。

『食物本草』は巻10まであり、巻8～10は呉瑞撰の『日用本草』で構成され、これには『食物本草』と同一食物が記載方法を異にして記載されている。そのため今回の調査では巻7までの『食物本草』を調査対象とした。以下では『本朝食鑑』を『本朝』、『食物本草』を『食物』と略して表示する。

結果および考察

1. 『食物本草』と『本朝食鑑』の構成と食品分類の特徴

『食物』は総論、水類、穀類、菜類、果類、禽類、魚虫類、味類、付録の8部構成で、個々の食品記載は気・味・効能の区分なく連続文中で食品性状、共食禁忌食品や使用上の注意、料理方法が記載されている。

一方『本朝』は、水火土部、穀部、菜部、菓部、禽部、鱗部、獸畜部、蛇虫部に8分類され、各食品に釈明（解説）、気味、主治（効能）、付録（養生方法や料理方法）、発明（注釈や論争点）が記述されている。必大の記述によりこの分類も『本草綱目』に依拠したことが述べられている。

そこで三書の分類を表1に示した。『食物』と『本草綱目』は水、穀、菜、果、禽、獸類と大分類は一致するが、『本草綱目』は細分類を設けてある。『本草綱目』と『本朝』の一致大分類は水火土部、穀部、菜部、菓部、禽部、鱗部、獸畜部で、部名は異なるが掲載内容が一致した部は介類である。

『食物』の構成は『本草綱目』『本朝』の構成とは若干構成を異にしている。各類に細分類がないこと、後記2書に別分類がある虫を魚に含めている点、味類が別に存在することである。

時珍も『食物』からの引用を明らかにしているように『食物』と『本草綱目』の大まかな構成は同じである。また両書ともに食品しか扱っていない点は共通であるが、詳細な構成点は異なっているために、以下ではその検討を行った。

『食物』『本朝』を比較するにあたり『本朝』が詳細細分されていたので、『本朝』の分類基準に『食物』分類を当てはめた。『本朝』は9部（原文の鱗類は鱗部之1～3で1冊、鱗部之4（亀籠類・介類）が別冊のため1部増）に分類さ

れ27類447種が、『食物』では8品399種類が掲載されていた。

両書の共通記載項目（『食物』は類の表示）は水、穀、菜、菓（果）、禽、獸畜（獸類）の6部、『本朝』のみは火土、造釀、鱗類（亀籠・介）、蛇虫、『食物』のみは味類であった。味類22種中9種が『本朝』の造釀類外に分類（穀、菜（味菓、山菓）、獸畜、虫）されている点が特徴的であった。

表2は共通記載の食品一覧表である。共通記載食品243品の『食物』での採用割合は61%、『本朝』では（重複記載食品を除く）52%であった。前報⁸⁾の『本朝』と『飲膳正要』の比較研究では、『本朝』記載食品の1/4弱が共通記載されたに過ぎず、『飲膳正要』と『食物』は同じ元代の書と一説に言われながら共通掲載食品に大差があった。その理由は『食物』は本草書から食品のみを選択記載した食物本草書であったのに対し、『飲膳正要』はモンゴルの食生活に根ざした食養生書で、薬湯処方等多数掲載し、食物本草書部分は1章のみであったためと考えられる。

類（部）ごとの食品掲載数を比較することで両国の食品使用状況を推察できる。『食物』に多掲載類（部）は水、穀（稲麦稗粟豆類）、菜、果、獸類、逆に『本朝』は禽、鱗（魚）、蛇虫類であった。奈良時代仏教により獸肉の食用が表向き禁止され、人々は禽類を食用にしたため掲載種類が多く、水禽、原禽、林禽、山禽と細分掲載がされたと考えられる。禽は食用でなくても必大が列举した食品、および気味効能の記載のない食品も多数あった。

また『本朝』鱗類は河湖有鱗と同無鱗、江海有鱗と同無鱗の4区分91種の記載があり、江戸時代の魚は食生活に必要な不可欠な食品であったことが伺えた。地理的要因に加え都市部の人口増に伴い魚介類の需要が増大した⁹⁾ことが考えられる。

蛇虫部は『本朝』に10種記載されたが気味効能記載はなめくじ、みみず、蜜蜂のみであった。

2. 両書の分類からみた食文化の差違

1) 水火土部

『本朝』には水火土部の分類が存在するが、『食物』の火土部は欠如し、水部が『本朝』より多く細分記載されていた。例として雨や露も繁露水、梅雨、半天河、冬霜、雹水と区分され、特徴、使用上の注意、気味、毒性の記述があった。共通項目外の『食物』の猪桶水は豚用桶水のこと、屋漏水（悪病を起こすので有毒、犬の噛み傷に効く）、洗碗水（悪性の腫れ物に効果）などの記載があり、当時中国では効能を期待し現代では使用しない水を利用していた。対して『本朝』は露水、臘雪水、流水、井泉水などの記載があった。

2) 穀部

『本朝』穀部は稲麦稗粟豆類、造釀類の二分類で、『食物』は穀類のみであった。『本草綱目』分類では穀部をさらに麻麦稻類、稷粟類、菽豆類、造釀類と区分し、『本朝』分

表 1. 『本草綱目』『本朝食鑑』『食物本草』の分類表

本草綱目			本朝食鑑			食物本草			
部	部名	類	部名	類	種	部名	種		
1	水部 火部 土部	天水・地水 凡 凡	水火土部	水類	15	水類	26		
				火類	5				
				土類	6				
	小計				26	26			
2	穀部	麻麦稻類 稗粟 菽豆 造釀	穀類之1 穀類之2	稻麦稗粟豆類	22	穀類 味類	35 22		
				造釀類	15				
				小計				37	
	3	菜部	葷菜類 柔滑類 蔬菜類 水菜類 芝栢	菜部	葷菜類	19	菜類	95	
柔滑類					29				
蔬菜類					11				
水菜類					16				
茸耳類					9				
小計				89					
4	菓部	山菓部 味菓部 蓴菓部 水菓, 夷果, 五果	菓部	山菓部	32	果類	58		
				味菓部	5				
				蓴菓部	5				
	小計				42				
5	禽部	水禽 原禽 林禽 山禽	禽部之1 禽部之2 禽部之3 禽部之4	水禽	27	禽類	60		
				原禽	13				
				林禽	38				
				山禽	11				
				小計				89	
	6	鱗部	龍類 蛇類 魚類 無鱗魚類 付録	鱗部之1 鱗部之2 鱗部之3	河湖有鱗類	11	魚虫類	59	
河湖無鱗類					8				
江海有鱗類					35				
江海無鱗類					37				
小計					91				
7		介部	亀龍類 蚌蛤類	鱗部之4	亀龍類	6			
	介類				30				
	小計				36				
8	獸畜部	獸類 鼠類 畜 禽類	獸畜部	獸類	20	獸類	44		
				鼠類	4				
				小計				24	
9	虫部	卵生類上 卵生類舌 化生類・溫生類	蛇虫部	蛇類	4				
				虫類	6				
				小計				10	
	総計				447	399			
				9部 27類 447種				8類 399種	
他	金石 草 木 服器 人部								

類は『本草綱目』に近い。

前書では米を産地, 種類, 栽培方法, 食味はもとより, 調理, 加工で飯(17種), 粥(9種), 雑水(5種)に詳細分類し, 江戸時代ですでに現在の米加工品区分に細分化され各々の効能を見極めていた。また当時には米主食の食事パターンが出来ていたようだ^{§10)}。

篠田¹¹⁾によると, 明時代主食は北部粟黍以下の雑穀, 南部稻米で, 運河により北部に米が運搬されるが庶民の口には入らなかった。日本と中国では米が主食か否かも含めて扱いが異なったようである。

両書共通掲載食品は, 米, 麦, 稗, 粟, 豆類である(表3)。『食物』のみの記載食品には高粱や草(狼尾子米(ちからぐ

『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通じた食文化の相違とそれぞれの特徴について

表2. 『食物本草』『本朝食鑑』の気味効能一覧表

	両書一致食品数	気一致食品数	味一致食品数	気味効能一致食品名
1部 水火土部 水類 5		3	2	
2部 穀類之1 稻麦稗粟豆類 25(1)		16	14	稻, 粟, 黍, 緑豆, 黒黍, 赤小豆, 豌豆, 大麦, 蕎麦, 小麦
穀類之2 造醸類 8		4	5	飴, 酢
3部 菜部 葷菜類 15(3)		13	13	芥, 葱, 胡葱, 蒜, 大根, 人參菜, 蓼,
柔滑類 19(1)		14	14	苣 (ちさ), 唐苣, 繁縷, 紫蘇, 薺菜, 汰菟, 蕨, 枸杞
蔬菜類 7		5	5	白瓜, 冬瓜, 乾瓢,
水菜類 10		7	7	蓮根, 蓴菜,
茸耳類 2		1	2	石茸
4部 菓部 山菓部 30(3)		25	20	梨, 柿, 梅, 李, 杏核, 蜜柑, 一熟果, 栗, 胡桃,
味菓部 2		3	3	松子, 銀杏, 榛, 榧子, 桜桃, 莓, 楊梅, 枇杷
蔬菓部 4		3	2	山椒, 胡椒, 茶
5部 禽部之1 水禽 22(1)		13	14	雁, 鴨, 鷺, 山鶏, くい鳥, 鳴, 翡翠, 布穀鳥, 鶺鴒
禽部之2 原禽 11(1)		5	4	鶺鴒, 雀
禽部之3 林禽 9		3	5	鳩, 鴉, 山鳩
禽部之4 山禽類 4		0	0	
6部 鱗部之1 河湖有鱗類 5		5	3	鱒, 鮭
河湖無鱗類 3		3	1	
鱗部之2 江海有鱗類 6		5	2	にべ, 比目
鱗部之3 江海無鱗類 18(3)		12	11	海月,
鱗部之4 龜籠類 3		2	1	
7部 鱗部之4 介類 11		4	9	蚌, 蛭, 石決明,
8部 獸畜類 獸類 21		11	13	羊, 鹿, 獺, 酪, 酥
9部 蛇虫類 蛇類 0		0	0	
虫類 3		1	1	蜜
合計	243(10)	158	151	82

() は同一食品で重なった食品の数

表3. 穀部的一致食品・不一致食品一覧

両書共通掲載食品	両書不一致食品	
() は本朝食鑑の表記	食物本草掲載	本朝食鑑掲載
粳米 (稻), 粟米 (粟), 糯米, 黍米 (黍), 菽豆 (緑豆), 稗子米 (稗), 稷米 (黒黍), 莢米 (菰*), 粃米 (糠), 小麦, 白豆 (大豆), 黒大豆, 赤小豆, 豌豆, 蚕豆 (鵲豆), 刀豆, 藕豆 (扁豆), 麻実 (麻子*), 小麦, 麴筋, 大麦, 麦もやし, 蕎麦, 罌粟 (芥子), 芝麻 (胡麻), 麻油 (胡麻油), 胡麻	秬米, 黄梁米, 白梁米, 青梁米, 陳倉米, 秬蜀, 芮米, 香稻米, 蓬草米, 狼尾子, 稗子米, かす米, 麵筋, 藥米, 浮麦, 麵, 麻實, こう麦 (大麦の一種), 苧実 (いちび)	飯, 粥, 麦飯, 麦粉, 麴 (ふすま), ふ, しょう麴, 饅飩, 南蛮黍, 糯米, 大豆粉, 大角豆, 罌穀, あへん,

食物本草・本朝食鑑で附録記載食品も含む

* 本朝食鑑では穀部ではなく菜部に記載

さ), 稷米は凶作を凌ぐ, 蓬草米は不作時の粳米の代わり) の記述もあった。両国の当時の食文化の違いに起因すると考えられる。

『食物』味類は『本朝』造醸類 (加工品や発酵食品の記述) に近い項目であったが, 両書ではそれら部 (類) の分類の位置付けが異なった (表4)。必大は造醸類を穀より分かれたものと表現しているように¹²⁾, 記載食品には発酵食品が多い。両書共通食品は醬^{注1)}, 酢等の発酵調味料, 『本朝』

注1) 日本の醬は大豆, 塩, 米, 酒, 糯米などの発酵搾汁 (『正倉院文書』)¹³⁾, 醬油の原型は1500年代¹³⁾, 一般の中国の醬は麴に豆・塩を加えねかせてもの¹⁴⁾で両者は発酵食品で一致食品とした。

表4. 『食物本草』味類, 『本朝食鑑』造醸類の共通食品

共通食品	食物本草	本朝食鑑
醬, 醋, 飴糖, 糟, 麴	豆鼓, 茴香, 蒔蘿, 砂仁, 香油, 棘米, 塩, 胡椒, 蜀椒, 蜜, 砂糖, 杏仁, 梅仁, 茶, 酥, 芥辣	味噌, 糠味噌, 納豆, 豆腐, 餅, 粽, 焼酒, 香物, 香煎

のみ存在する食品は味噌, 豆腐, 餅など, 『食物』のみは茴香, 蒔蘿, 砂仁等の生薬, 豆鼓, 香油, 芥辣などの調味料, 茶などがある。味類不一致食品の『本朝』での掲載部を示したが (表5), 穀, 菓, 菜, 獸畜, 虫部と広範囲の食品

表 5. 味類の分類対応表

味類品	本朝食鑑での対応部類
塩	穀類之 1
胡椒	味類
蜀椒	味菓 (菓部)
蜜	虫
砂糖	味菓 (菓部)
杏仁	山菓 (菓部)
梅仁	山菓 (菓部)
茶	味菓 (菓部)
酥	獣畜部
芥棘	菜部

両書共通食品でない食品で対応する食品のあるものを示す

醬、醋、飴糖、糟、麴は両書一致食品

豆鼓、茴香、蒔蘿、砂仁、香油、棘米は『本朝食鑑』に一致食品なし

構成であり、味類は調味料の位置づけである。

3) 菜部

『本朝』菜部は葷菜、柔滑、蔬菜、水菜、茸耳の5分類（この分類はほぼ『本草綱目』と同じ）、『食物』は菜類のみである。葷菜は葱類と辛味ある食材、柔滑菜は葉野菜と芋、筍、蔬菜は瓜科の野菜、水菜は畦間に水を張って生育させた野菜とある⁷⁾。また『本朝』の葷菜の蒜は蒜単独記載で『食物』のように大蒜、小蒜などと細分化されていない。理由として『農業全書』（1696年）は「高貴・風雅なひとはんにくを卑しい野菜として珍重しないが、一般には珍重され特に鶏、猪料理には欠かせない」と述べている¹⁵⁾。さらに『本朝』には当時明より導入されていたセロリ（『食物』も未掲載）、春菊（茼蒿（『食物』掲載）も記載されず、李らも指摘の通り⁷⁾独特の香のため庶民には受け入れられない食材だったのかもしれない。香りの強い食品への当時の嗜好の一端をみる記載である。

『食物』味類の芥辣、果類分類の菱実、藕、蓮実、鳧茨（くろくわえ）、茨菰、蓴は『本朝』で菜部に記載されている。中国で芥辣は調味料使用、果類の菱の実、蓮実、生の鳧茨などは生で水果のように食されていた⁷⁾。篠田は『食物』を明時代の書と指摘している¹⁶⁾故に明代の食卓を描写した『金瓶梅』を参考にするが、菱の実、蓮の実、生の鳧茨を食すの記載がみられ¹⁶⁾、果類と菜類の分類区分の所以と考えられる。

4) 菓部

『食物』では細分類はないが、『本朝』は菓部と称し山菓、味菓、蔬菓に分類されている。果物を菓子と称した記録は『延喜式』に残っている。『本草綱目』では『本朝』分類に水菓、夷菓、五菓が追加される。

『食物』の柰仁、木瓜、搯椹は『本朝』林檎の付録に書かれ気味効能の記載はなく、日本と中国での食品の扱いの相違と考えられる。

柑橘類は両国で表記の相違があり、『本朝』で九年母、

金柑、柚、橙、蜜柑は、『本草綱目』では順に柑、金橘、橙、柚、橘であった⁷⁾。『本朝』で必大が華俗も誤って名を取り違えていると記している¹⁷⁾ように柑橘類の分類は難解なようである。『飲膳正要註釈』¹⁸⁾には、中国も地方毎に柑橘類の呼称が異なるとの記述があり、中国内でも名称の混同があるようだ。

5) 禽部

『本朝』禽部は水禽、原禽、林禽、山禽に細分類され、これは『本草綱目』と同じである。気味効能記述がない食品は原禽（鴿）、林禽（連雀、鵲、烏鴉、滋孝鷄）、山禽（孔雀、鷹、鳶、梟）類にみられた。孔雀について必大は「近頃外国から来て籠の中で飼われ、誰も食べたことがない」と記し、当時貴重であったと考えられた。必大がこれら鳥の知識はあったものの、日本で食用でない事実を踏まえ名称の記述に留めたと考えられる。

675年牛馬犬猿鶏の肉食を禁止する詔が出され、我国で獣肉が表向きは食用とされず、以来禽類がよく食された¹⁹⁾。

寛永20年刊『料理物語』²⁰⁾には、鶴、白鳥、雁、鴨、雉子、山鳥、鸞(ばん)、けり、鸞、五位、鶉、雲雀、鳩、鳴(しぎ)、水鶏、桃花鳥、雀、鶏が記述されている（下二重線は、『本朝』に該当食品がみられない鳥類）。『江戸料理集』（延宝2年）²¹⁾、『万宝料理秘密箱』（天明5年）²²⁾にも多種類の禽料理の掲載が見られるように、『本朝』に記載がない各種禽も食用になっていたと推察された。江戸初期日本各地で田畑を荒らす鹿・猪が多く狩猟は盛んで、タンパク源の1つとして、さらに鶴が珍重された事実^{20, 21)}から食生活で禽類が重要な位置を占めていたと考えられる。

さらに鶴、鸛（こうのとりのり）は『本朝』では肉とそれ以外の内蔵の記述があるが、『食物』と『本草綱目』では内蔵のみで肉の記述はない。この記述も両国の食文化の違いと考えられる。

6) 鱗部

『食物』では魚虫類の1分類のみで、介、亀もこの分類に含まれていたが、『本朝』鱗部は河湖魚、海魚および鱗の有無の四区分（鱗部1~3）に加えて鱗部4の亀鼈部、介部が分類されていた。『本草綱目』では鱗部の大分類のみでこれがさらに龍類、蛇類、魚類、無鱗魚類、附録の小分類から構成されている。分類名から『本朝』分類は必大独自と考えられ日本の食生活事情に合わせた分類になっている。

魚名について魚類レファレンス辞典（日外アソシエーツ、2004年）と『本朝』とでは呼称が異なる場合が見られた。たとえば『食物』で青魚、白魚は、『本朝』では順に鯖、白魚であったが、前述辞典や、『飲膳正要』註釈本では双方コイ科で別種の魚で、白魚は鯿(ぼら)と表記されていた。

『本朝』と『本草綱目』との比較で李ら⁷⁾も指摘しているように、両書で表記が同一、不同一の魚が今回の調査でも見られた（表6）。鯉、鯢の表記は三書一致、鮒のよう

『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通した食文化の相違とそれぞれの特徴について

表6. 『本朝食鑑』と『本草綱目』『食物本草』の魚の分類の一致・不一致の一例

種類	本朝食鑑	本草綱目	食物本草
有 鱗	鯉	同左	同左
	鯢	同左	同左
	鮒	鯽魚	鯽魚
無 鱗	鰻	鰻	鰻鱺魚
	烏賊魚	烏賊魚	烏賊魚
加工品	魚鮓	魚鮓	魚鮓
	魚鱠	魚鱠	魚鱠

『本朝食鑑』と『本草綱目』の分類は李らの表4より作成⁷⁾

に中国2書で一致したもの、鰻のように『食物』のみ異なる表記があり、必大が中国表記を参考にしながらも、日本での呼称で表記し直したと考えられる。

記載食品数は、『本朝』鱗部91種に対し、『食物』59種。亀鼈類前者6種後3種、介類前者30種後11種と『本朝』の方が全種多記載である。江戸時代の都市部の人口増で魚貝の需要が増し沿岸と近海漁業双方が発達した⁹⁾。前述したように表向き獣肉の食用が禁止され、また地形的要因から魚の消費が上昇し、また魚介が食事パターンで重要なタンパク源となっていた²³⁾。

『本朝』には多種の魚加工品、塩魚、干し鯛、かまぼこ、魚醬などの記載がみられ、「干物」は作り方が簡単、安価で運搬しやすかったので人々の生活に浸透したとの記述²⁴⁾は魚類消費増の記述と一致する。『飲膳正要』に記載があった鮑魚(干し魚)は後年書かれた『食物』に記載がなく、著者の民族差(『飲膳正要』筆者は元統治下のモンゴル人、『食物』は中国人)による食生活の相違であろうか。

7) 獣畜部

『本朝』獣畜部は獣(20種)、鼠(4種)の2部、『食物』では獣類のみで後書記載数は44と圧倒的に多い。『本朝』分類は『本草綱目』獣畜部(細分類:獣、鼠、畜、禽類)と類似し、細分類のない『食物』とは異なっている。

表7には、効能記載のある獣類の部位を示した。『食物』での牛は“肉”以外に頭、蹄、脳、肝、胃、骨髓、鼻等で詳細な気味効能が記述されていたが、『本朝』での牛は肉、

表7. 獣類の『食物本草』『本朝食鑑』の一致食品の効能部位(一例)

種類	食物本草	本朝食鑑
牛	肉、頭、蹄、脳、肝、百葉、骨髓、肚、腎、鼻、莖	肉、胆、皮、角、尿、膠、牛黃
	肉、頭、腦、五臟、肺、心、肝、腎、髓、齒、鬚、胆、皮、血、脛骨、角、	肉
鹿	肉、髓、頭、腎、筋、骨、脂、血、齒、骨、茸、角、蹄	肉、茸角、皮・毛、
	肉、豚卵、懸蹄、四足、心、肚、肺、肝、腎、脾、頭、腦、鬚脂、脂膏、皮、肪、腸臟	肉、脂膏、胆

胆、皮、角、尿等のみで『食物』と記載部位を異にした。『食物』では牛のみならず、羊、鹿、猪なども、肉のみに食薬としての効能を求めているのではなく、使用できる部位すべてに薬としての効能を求めている。これは両国での獣の食べ方あるいは食薬としての扱いの相違と考えられた。日本で六畜(馬・牛・羊・豚・犬・鶏)を食用とすることはけがれとされ、食べた際は神社に参って奉祠参詣することはできなかった²⁵⁾。そのために表向き獣類が利用されず、扱いも詳細記述がなかったと考えられる。

『料理物語』²⁰⁾には鹿・狸・猪・兎・川うそ、熊、犬の料理方法が記述され畜肉の食用を裏付けている。馬は食べる習慣がない。豚は古くから残飯整理目的の飼育で、食用でなく塗り薬、あるいは猟犬の餌であった²⁶⁾。羊は近世中国から来たがまだ繁殖していない²⁷⁾など獣の食用が中国と異なった事情があった。猫については両書で記述され、必大は予はまだこれを試みたことがないと記しているが、老痰、久喘の患者が好んで食べるとあり、当時食用になっていたことが示されている²⁸⁾。

蘇酪は『本朝』獣畜部、『食物』味類と分類は異なったが、両書の気味効能が一致していた。『医心方』(984年)²⁹⁾に蘇酪は全身の衰弱を補い通じを良くし皮膚を潤沢なものにする。『本朝』には近頃虚勞の患者が服用し多いに気血を補うの³⁰⁾表現より一般への普及は遅れていたと考えられる。

鼠類2種が一致食品であったが、日本では鼠を食用にするというよりは民間伝承薬の意味合いが強かった。

8) 蛇虫部

蛇部は『本朝』4種、『食物』では魚虫部に属し記載食品はない。『本草綱目』では蛇類は鱗類での分類であり、『本朝』との分類とは異なる。

虫類は順に4種、6種の記載があるが、両書で唯一一致食品の蛙は『本朝』では発明への記載のみで、日本で効能が重視されていなかった。『食物』味類の蜜は、『本朝』で虫類蜜蜂の付録に記載され効能は『本草綱目』参照であった。甘味料としての認識で、薬として必大が重視していた訳ではないことを伺わせた。

3. 両書の気味効能からみた特徴

両書の気味効能の一致について列挙した(表2)。気と味は寒熱温涼平と酸苦甘辛鹹が個々に一致するか否か、効能は多数列挙がある場合は項目が一つでも一致とみなした。

三者一致が多い類は菓(山菓、味菓)、菜、禽(水禽、原禽、林禽)、穀類で、これらの類は元々両書に掲載食品が多く、それ故に共通記述食品も多数であった。逆に一致が少ない類は、水、火、土、禽(山禽)、鱗、蛇虫類で、元々掲載食品が少ない、あるいは、『本朝』に食品名の掲載はあるが気味効能がない食品が多く存在した(例:山禽類)。また獣肉のように日本で宗教的な制約のため、表向き食用とされていなかったことも理由に挙げられる。

『食物』味類22種のうち温あるいは、大熱食品は胡椒を

表 8. 味類の性

大熱・温	平	寒	記述なし
胡椒	蜜	塩	醬
蜀椒	茴香	豆鼓	芥辣
酒	糟	砂糖	杏仁
辣米		香油	梅仁
醋		茶	
飴糖		酥	
蒟醬			
砂仁			
麴			

温性食品には二重下線をひいた

始めとして9種あり、調味料に体を温める食品を多用して中国では温性を重視していた(表8)。「飲膳正要」も体を温める療法を多く記述し、調味料に温性食品を用いた例が多く見られる⁸⁾。日本と中国での調味料に対する効能の重要度の相違である。

4. 『本朝』は『食物』を参考にした可能性はあるのか

必大が『本朝』を記述するにあたって、『食物』を参考にしたかどうかを詳細に検討するために、以下の検討を行った。表9には『食物』『本朝』両書に一致して記載された243食品で、『本草綱目』には記載がない、あるいは『食物』『本朝』と気味効能が異なった食品の内訳を列挙した。なお、『本草綱目』は、金陵本『本草綱目』新校正 上海科学技术出版(2008年)と『国訳本草綱目』春陽堂書店(1977年)を使用した。

『本草綱目』への品名記載なし(臘雪水)、気の相違(藁荷、杏、鱒)、気味の相違(桑椹)、効能の相違(鮓、牛)の7例が確認された。ただし『本朝』に『食物』から気味・効能を引用したと記載されていたなまこは今回使用した『食物』中には見当たらず、必大が孫引きによって記載した可能性がある(『本草綱目』にはなまこの記載はない)。

『食物』『本朝』に存在するが、『本草綱目』に存在しない食品が存在したことから、必大が『食物』を参考にしな

らが、『本朝』を記述した可能性が考えられる。

ま と め

日本に初に導入された中国の食物本草書である『食物本草』と日本の食物本草学の集大成とされる『本朝食鑑』との比較を通して、必大が『本朝食鑑』を書くにあたって『食物本草』を参考にした可能性と、日本と中国の使用食品および気味効能の差から両国の食文化の違い、さらには当時の日本の食生活を明らかにしようとした。

必大が参考にした『本草綱目』は『食物本草』を参考書の1冊とし、必大も『食物本草』から引用している食品があった。さらに『本朝食鑑』が『食物本草』を参考にしたと考えられる箇所は食品名、気味、効能の検討から数カ所存在し、必大が『本草綱目』を参考書としながらも食物本草書としての独自性を打ち出すためにデータを『食物本草』からも得ていた可能性が考えられる。

分類方法では『本朝食鑑』は『本草綱目』の分類を基本的に採用しながらも、日本の食生活に合わせた分類に若干変化させていた。さらに『本朝食鑑』には各種の調理方法も記載され、当時の食材数のみならず調理方法も多彩な日本の食文化の豊かさを感じさせた。

対して『食物本草』の分類は前掲2書とは若干異なり、味類が別分類として存在し、中国では味類を重要視していたことが伺えた。

日本では仏教の影響で畜肉食が禁止された影響か獣類の記載が少なく、加えて肉(部位としての)のみの記載が多数で臓器記載は少数であった。中国では中医学の「以臟補臟」の思想を食の基本に据え、弱った臓物と同一部位で治療する考えが浸透している故、臓物の効能記載が『食物本草』に多かった所以と考えられる。獣類・禽類は列挙された食品名のみならず気味効能の記述も両国での差が大きかった。

政治的・宗教的要因から畜肉の禁止、地形的要因で魚文

表 9. 『食物本草』『本朝食鑑』『本草綱目』の品名、気味効能の比較

部	品 名	『食物本草』『本朝食鑑』での記載	『本草綱目』での記述	補 足
水火土部	臘雪水	甘	臘雪水の品名記載なし。 腊臘の“發明*”に腊雪水として大寒の水、諸病に効果ありと記載。	記載品名なし。
菜 部	藁荷	『食物』微温 『本朝』温	寒	気の相違
菓 部	杏	甘	「甘」の表現なし	気の相違
〃	桑椹	『食物』甘寒 『本朝』甘涼無毒	気味の記述なし	気味の相違
鱗 部	鱒(はそ)	温	平	気の相違
〃	鮓(にべ)(石首魚)	消食	「消食」の記載なし	効能の相違
獸畜部	牛(肉)	壮(強)筋骨	「壮(強)筋骨」の記載なし	効能の相違

『食物本草』『本朝食鑑』で一致し、『本草綱目』で一致しない、あるいは記載されていない品目、気味、効能

* 發明とは不明の意義の解釈とある(『国訳本草綱目』春陽堂書店より)

『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通じた食文化の相違とそれぞれの特徴について

化が栄えた日本では、魚類の記載が多く『食物本草』掲載の1.5倍に達し、介類記載も多かった。菜類、菓類は両国共通の記載食品数、また気味効能の一致数も多かった。

両国の気候風土の違いによる植生の差、動物の種差、宗教的制約などから人々の食文化の相違が否応なく生じたことは無論、その相違は年代でも変化し続け、交易を通して流入した食品が国策や嗜好などの状況を踏まえそれぞれの国の食文化を変化させていたことが伺えた。

調理・加工方法の記載も両書に見られ、両書とも本草書の形式を採用しながらも、食べることを通して「食」と「薬」を一体として捉える「薬食同源」の思想を貫く養生書の要素も持ち合わせていた。『本朝食鑑』が『本草綱目』『食物本草』の影響を受けながら、飲食が生命の根元という思想を必大なりの解釈で広めていったと考えられる。

文 献

- 1) 中村璋八、佐藤達全 (1987), 「食物本草」明徳出版社, 東京, pp. 18
- 2) 上野益三監修・吉井始子編 (1980), 「食物本草大成」第4巻 臨川書店, 京都, 解題 pp. 1
- 3) 篠田統 (1974), 「中国食物史」柴田書店, 東京, pp. 187
- 4) 前掲1) pp. 19
- 5) 真柳誠, 反部和弘 (1992), 「中国医籍渡来年代総目録 (江戸期)」, 国際日本文化センター紀要 日本研究, 第7集, 9, pp. 151-183
- 6) 人見必大著 島田勇雄訳注 (1978), 「本朝食鑑」平凡社, 東京, 巻3, pp. 322
- 7) 李利, 江原絢子 (2007), 『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的特徴 日調科誌, 40(3), p 193-200
- 8) 畦五月 (2011), 『飲膳正要』と『本朝食鑑』との比較を通じた食文化の相違と特徴 家政学研究 (奈良), 57(2), pp. 52-58
- 9) 市毛弘子, 石川寛子, 江原絢子 (1997), 「食生活と文化」弘学出版, 神奈川, pp. 49
- 10) 石川松太郎, 松田久子, 石川尚子, 高野俊, 島崎とみ子 (1985), 『本朝食鑑』収録の食養生記事に関する分析調査 (第1報) 家政誌, 36(8), pp. 641-652
- 11) 前掲3) pp. 235
- 12) 人見必大著 島田勇雄訳注 (1978), 「本朝食鑑」平凡社, 東京, 巻1, pp. xv.
- 13) 前掲9) pp. 121-123
- 14) 篠田 統 (1978), 「中国食物史の研究」八坂書房, 東京, pp. 45
- 15) 前掲9) pp. 145
- 16) 前掲3) pp. 187
- 17) 人見必大著 島田勇雄訳注 (1978), 「本朝食鑑」平凡社, 東京, 巻2, pp. 50
- 18) 忽思慧著 尚衍斌ら注釈 (2009), 「飲膳正要註釈」中央民族大学出版社, 北京, pp. 264
- 19) 前掲9) pp. 47
- 20) 吉井和子翻刻 (2007), 「江戸時代料理本集成第1巻」臨川書店, 京都
- 21) 吉川誠次編 (1985), 「日本料理秘伝集成第2巻」同朋社, 東京
- 22) 前掲20) 第5巻
- 23) 石川松太郎, 松田久子, 石川尚子, 高野俊, 島崎とみ子 (1986), 『本朝食鑑』収録の食養生記事に関する分析調査 (第2報) 家政誌 37(7), pp. 589-601
- 24) 前掲9) pp. 47-49
- 25) 人見必大著 島田勇雄訳注 (1978), 「本朝食鑑」平凡社, 東京, 巻5, pp. 201
- 26) 前掲25) pp. 241
- 27) 前掲25) pp. 248
- 28) 前掲25) pp. 297
- 29) 『医心方』(984年刊)
- 30) 前掲25) pp. 217

(平成22年10月6日受付 平成23年3月28日受理)

和文抄録

中国元時代に書かれた『食物本草』と1697年人見必大によって書かれた『本朝食鑑』について、食文化の面に焦点をあてて両書の内容を比較した。

両書において共通に掲載された食品は243種類あった。両国の食文化の違いから両書で一致した掲載食品数は分類種別により異なった。一致数が多い部は菓部、菜部、禽部、穀部で、一致数の少ない部は鱗部、蛇虫部であった。この結果は両国の食生活の相違に基づくと考えられる。必大が『食物本草』『本草綱目』を参考にしながらも、日本人の食生活に合わせ食品を選択して記載していたことが伺えた。

両書ともに、それぞれの食品の調理方法、加工方法が身体へどのように影響するかを述べた記載もあり、これは当時の養生書の特徴であった。日々の食事を通して健康を維持していくという「薬食同源」の考え方を両書とも受け継いでいた。