

## 序 文

本研究は、日本列島における香辛料使用の実態に迫ろうとするものである。

『魏志倭人伝』には倭国の山野の産物を幾つか紹介してから、「薑（しょうが）、橘（たちばな）、椒（さんしょう）、蘘荷（みょうが）もあるが、滋味ある食物として利用することを知らない。」とわざわざ断っている。

中国の歴史書には、香辛料の使い方がわかるものがある。例えば、『周礼』腊人の鄭玄注では干し肉にショウガやシナモンを加えたものが紹介され、『史記』貨殖列伝の注の解説には、宮中では羊の胃をゆでてサンショウやショウガの粉末をまぶして食べるとする記述がある。このことは、考古資料からも追認できる。林巳奈夫さんの研究（林巳奈夫 1975「漢代の飲食」『東方学報』第 48 冊 京都大学人文科学研究所）によれば、中国湖南省馬王堆 1 号漢墓（前漢）に香辛料として副葬された、ショウガ (*Zingiber officinale* Rosc.)、花椒 (*Zanthoxylum armatum* DC. 即ち *Z. plamispinum* Sieb. et Zucc.)、高良姜（ハナミョウガの類、*Alpinia officinarum* Hance）が含まれている。馬王堆 1 号漢墓には、他に桂（ニクケイの類 *Cinnamomum chekiagense* Nakai）があって、『魏志倭人伝』はこれを欠く程度である。中国では漢代において、すでに肉の臭みを消すために、香辛料を利用していたことが、文字史料と、考古資料からわかっているのである。

ひるがえって、我が国の香辛料利用は、本当に『魏志倭人伝』の記述どおりであったのか。膨大な発掘調査のデータから、それを検証することはできないのか。そんな思いから、スタートした研究であった。

調べてみると、確かにサンショウ類は、縄文時代からずっと日本人の身近にあった。しかし、それがどのように利用されていたのか、考古資料からは想像の域を出ない部分も多い。律令国家が成立し、文字が使われる時代になると、文字史料としてサンショウやショウガを確認することができる。しかし、これら香辛成分を持つものは、いずれも和名「波之加美」として混同されていたことや、律令制度のなかでは、薬として登場することが

多いこともわかった。いっぽうで、塩は先史時代から連綿と作られ、食生活に必需の調味料であり、その様子が考古資料からもたどれる。本研究を通して、現時点で見えて来た古代の日本の食文化は、塩を基調とした調理であった可能性が高いこと、しかしながら、サンショウやショウガ、カラシ、ワサビなどの香辛料は薬や薬味として利用されており、薬効成分については習熟し、巧みに利用してきた可能性が高いことがみえてきた。

ふたたび『魏志倭人伝』に戻ろう。「薑（ショウガ）、橘（タチバナ）、椒（サンショウ）、藁命（ミョウガ）あるも、以て滋味となすをしらず」この記述の前半部分は考古資料から確認することができた。少なくともサンショウは縄文時代や弥生時代の遺跡から普遍的に出ており、身近にあったことは明らかである。しかし、『魏志倭人伝』の後半部分、先史時代の人々が、ショウガやサンショウについて、肉の臭みを消したり、味を楽しんだり、「滋味をなす」使い方をしていたのかは、考古資料から確認することは難しい。しかし、想像をたくましくすれば、倭国ではこういった魏国のような使い方をしていない点が、魏人達には驚きで、興味をひいたのではないだろうか。

『魏志倭人伝』は、日本列島で本格的な水稲農耕が始まった弥生時代と、巨大な前方後円墳を築造した古墳時代の過渡期にあたる時期である。大陸から導入した水稲農耕に基盤を置く弥生社会から、日本列島は大陸の文化を積極的に導入し始め、以後さらに海外との交渉を緊密にした。深澤が俎板の検討から、弥生時代の倭国で中国式膾を料理したと推定したように、また、中国大陸や朝鮮半島からの影響が食器の変遷からみて明らかのように、食文化や香辛料の利用についても然りであったことは想像にかたくない。そして、大陸文化を積極的に受容した飛鳥・奈良時代を迎え、香辛料は薬として、薬味として日本の食文化に根付いていったのではなかろうか。

本研究が先史時代から古代の香辛料利用に関する研究の礎の一助となれば幸いである。

深澤 芳樹  
(奈良文化財研究所 客員研究員)