みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

結婚式にまつわる食

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2014-03-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 朝倉, 敏夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5146

結婚式にまつわる食

朝倉　敏夫（あさくら　としお）

一九五〇年生まれ　東京都出身
国立民族学博物館教授
専門分野●社会人類学・韓国社会論
著書●『世界の食文化①韓国』、『グローバル化と韓国社会―その内と外』（共編著）、『くらべてみよう！日本と世界の食べ物と文化』（共著）、他

本特集の目的は、結婚式にまつわる食について、伝統的なものから現代の変化まで日本や世界のさまざまな習慣を紹介することにある。結婚とは、人類のもつ文化的ルールであり制度であり、これまで文化人類学において「人類社会史」「近親婚の禁忌」「通過儀礼」「贈与交換」など、さまざまなテーマの中でとりあげられてきた。しかし、結婚式の食に視点をおいた研究はほとんどなかった。とはいえ、結婚式と食とは決して無縁であるはずがない。ここでは文化人類学のテキストを参照して結婚式と食について整理し、いわゆる日本の伝統的な結婚式である「嫁入り婚（夫方居住婚）」における食をあらためて見直してみることにしよう。

まず、結婚式といった場合、どこからどこまでを指すのだろうか。中国の古来の結婚式は「六禮」と称され、六段階の儀礼から成り立っていた。すなわち男家が女家に礼物を贈って婚姻の申し込みをなす「納采」、その婚姻の吉凶を占うため男家が女家に当の娘の生年月日を問う「問名」、占いの結果が吉兆と出たとき、それを女家側に伝える「納吉」、婚約を結んだ証しとして女家に聘財（花嫁代償にあたる）を贈る「納徴」、結婚の日取を定めて女家側に支障の有無を問い合わせる「請期」、婿が女家に赴いて嫁を男家に連れてくる「親迎」などがあり、結婚の成立には、それに先立つさまざまな儀式を含んでいた。狭義の結婚式は、こうした婚約以前はもとより婚約段階も含まず、男女が婚姻生活に入る当日の儀礼のみを指す。日本の嫁入り婚でいえば、狭義の結婚式は、妻の夫家引き移りの日の儀礼のみを指す。しかし、ここでは結婚式を食との関連で広く見ていく上でも、狭義の儀式ではなく、それに先立つ結納から、その後に行われる披露宴、さらには引き出物まで幅広く捉えていくことにしよう。

はじめに、「婚資（こんし）」についてである。結婚式は新しい夫婦の誕生という個人の関係を作り出すものであると同時に、彼ら二人の属する集団間の関係を作り出すものでもあるため、結婚に際しては夫方集団から妻方集団に対して財貨や贈り物が渡される。文化人類学では、これらを「婚資」あるいは

「花嫁代償」という。婚資として渡される財貨は両集団で貴重とされるもので、その種類と量、渡し方などは合意によりほぼ定まっているのが普通で、たとえばケニアのカンバのように、牛一二頭、山羊または羊三〇頭、現金、その他となっているところもあれば、マダガスカルのタナラ社会のように、鋤、特殊なビーズ玉、妻への肩布だけで済ませるところもある。

日本の嫁入り婚においては、「結納」がこの婚資の一種と考えられる。古くは中国の『礼記』を出典とする「納采」と記していた。婚約成立のしるしに婿と嫁の双方が金銭や品物を取り交わす結納は、二つの家が結合するという意味の結（ユイ）に用いる品物を指す「ユイノモノ」からきた語である。結納の品物には、一般に習慣として両家を結びつけるための縁起物が選ばれた。なかでも昆布は「懇婦」、柳樽は「家内喜多留」、鯛は「（嫁が婚家に）多居」などと表現され、入家した嫁がいつまでも落ち着いていられるようにとの縁起がかつがれている。こうした結納によって両家はお互いの絆が深まり、物質的な面と精神的な面とが結ばれることを意味するが、とりわけ両者が共同飲食することに意義があった。したがって結納に際して持参した食品をその場で一緒に食べるのが原則であったが、戦後になって次第に便宜的になり、品物も反物や化粧品から、さらに金銭へと変化している。

次に、世界の結婚式を見ると、さまざまな「呪術的儀礼」がみられる。まず、夫婦が同体であることを象徴する儀礼がある。たとえば東アフリカのナンディン族では婿と嫁がたがいに相手の腕に嫩枝をくくりつける儀礼が行われていたが、二人の指を紐でむすぶような儀礼は各地で見いだされる。近年日本の結婚式でよく行われるエンゲージ・リングの交換、もとはインド・ヨーロッパ系民族の間で古くから行われていた結婚指輪の習俗も同様の系列に属するだろう。

また、共飲共食の儀礼も広く分布する。古代ギリシャではゴマのケーキが、古代ローマではファールという穀物で作ったケーキが共に食べられた。中国や韓国で、婿が女家に赴いて嫁を男家に連れてくる「親迎」において、一つのひさごを割って作った二つの盃で酒を飲み交わす「合巹」は、きわめて象徴的である。

さらに、生殖を祈願して行われる儀礼がある。韓国では「舅姑礼」において、新婦の礼を受けた舅・姑が新婦のチマ（下衣）にナツメを投げ「富貴多男」を祈る儀礼があるが、穀粒などを嫁や婿に投げつける習俗が世界の各地や日本の一部にも見いだされる。キリスト教式の結婚式におけるライスシャワーもその一つであろうか。また、ウェディングケーキの最上段の飾りは、第一子の洗礼の際に使うために保管されることもあるという。

日本の嫁入り婚では、「三三九度」という献杯の形式が用いられるが、これは中国や韓国の「合巹」と同様の意味をもつ。このほか、嫁入り直後に「落付雑煮」という象徴的な意味をもつ食べ物があった。これとは別に「嫁の飯」といって、嫁にはぜひとも米の飯を食べさせなければならないとする地方もあった。迎えられた嫁が米の呪力で生殖力を増進させるという意図があったのである。また、嫁が男家に到着した際、餅をついたり、その餅つきの二つの臼の間を嫁に通らせたり、さらに杵をまたがせた

りする習俗が各地にみられた。杵と臼が男女の性器をおのおの象徴し、餅をつくことで子孫繁栄が祈念されたのである。宮田登の『冠婚葬祭』（岩波新書）によれば、「嫁が婿の家に入家した後、家族そろって共同飲食をするさい、それぞれの人間の絆を強めるために、三三九度の盃で飲む酒と、さきの米飯の呪力がとりわけ効果があったのである」とある。

三つに、結婚式には「饗宴」がつきものである。結婚式は単に新しい夫婦の誕生を祝福するという意味のほかに、社会的承認および公表という意味をそなえており、親戚や知人を招いた饗宴が伴われる。この席には、ときには飛び入りの客人も招かれた。正式に呼ばれている人々ばかりでなく、不特定の人々が賑やかに騒ぐことが間々見られた。ウェディングケーキは、幸福と祝福を分配する意味合いから、この饗宴に列席した客人たちに分配された。饗宴で出される食べ物としては、たとえば、トルコでは山羊の肉の料理とヘルワという小麦粉で作った菓子がつきものであり、インドでは水やヨーグルトでといた小麦粉を油であげ、砂糖をまぶしたブンディや、シロップにつけて冷やしたジャレビー、ナッツや砂糖で味をつけたヨーグルトをはじめ、数え切れないほどのお菓子が振る舞われる。これらの饗宴の食は、結婚式にかぎらず、いわゆる祝祭の日に食べられることが多い。ちなみに祝祭と饗宴については、ポール・フィールドハウスの『食と栄養の文化人類学』（中央法規）を参照されたい。

日本では、こうした結婚式での饗宴をふつう「祝言」あるいは「披露宴」とよぶ。「同じ釜の飯を食う」という言葉もあるように、共に飲食することで連帯が図られることになる。嫁入り婚では、新郎の家を会場にして、両家の親族が一同に会し、夜を徹して飲みかつ歌い祝言があげられた。祝言には一連の食べ物が供されるが、その中心は本膳であった。本膳には尾頭付き、刺身、酢の物、吸い物などが載せられ、それに加えて二の膳が添えられ、さらに引き出物が出された。これら祝いの膳には、日本各地においてそれぞれ特色をもった食が供され、引き出物もさまざまである（本誌一二〜一七頁、二〇〜二一頁を参照）。

最後に、結婚式と「宗教」の問題がある。中世ヨーロッパでは、カトリック教会が婚姻管轄権を握り、結婚式が宗教儀礼となった。近代において国家がその管轄権を回復し、法的には結婚の成立は民事的な手続きにまたれることになるが、結婚を神聖視する人々の観念がなお保持されているため、民事的手続きと併立して宗教的な式があげられ、しかも呪術的な儀礼が何らかの形で維持されている。カソリックにおける結婚式では、ミサ聖祭の聖体拝領において、主の御体と御血であるパンとぶどう酒を共に受け、新郎・新婦がかたく結ばれる儀式がある。イスラム教やヒンドゥー教などでの結婚式では、宗教とかかわって食はどのようになっているのだろうか。

日本の結婚式と宗教の関係はどうだろう。そのむかしは夫が妻方で結婚生活を開始して、後に妻が夫方に移り住むという「妻問い婚」がふつうであったが、その後、武家に特有の「嫁入り婚」がイエ制度の普及とともに庶民の間に広まり、一般化して全国津々浦々にまで行き渡るのは明治期になってからである。これらは人前結婚であった。神前結婚が生まれたのは、井上忠司の「結

婚式の変遷―『神前結婚』を中心に」（『日本人の人生設計』ドメス出版）によると、「明治七・八年ごろ、各地に自然発生的にあらわれた『神式結婚』にはじまり、明治の中期に考案され、成立した」のであり、「新しい結婚の習俗として、大正から昭和にかけて普及し、そして戦後になって、さかんになったものである」という。そして、「その後『キリスト前結婚』が普及し、『仏前結婚』も行われるようになった」とある。

これにともなって日本では結婚式場が変化した。嫁入り婚においては花嫁を迎える花婿の家で行われたが、神前結婚の普及により神社で挙式するようになり、まもなく○○会館や△△殿といった結婚式を専門にとりあつかう会館などが発達し、ついでホテルなどでの挙式も一般化してきたのである。そして、ホテルの結婚式場の場合、正面の壁に「神前結婚」用と「キリスト前結婚」用の祭壇が、あらかじめ一八〇度の位置にはめこまれているところもある。手のこんだ式場になると、もうひとつ「仏前結婚」用の祭壇もそなえつけられているという。端信行は「新冠婚葬祭入門」（『暮らしの文化人類学』PHP研究所）で「こういう形態はちょっと世界に類がないのではないだろうか。今日結婚式場といえば、これは立派な産業である。（中略）実のところ、神前結婚が普及するとともに、結婚式は二分したともいえる。すなわち挙式と披露宴とに分化したのである。この挙式と披露宴が分化したところに、現在の結婚産業の発達した秘密があるのではないだろうか。何式であろうと、式だけは厳粛にとりおこない、そこに宴会をセットする。そのことによって宴会のショウ化は一段とエスカレートする」と述べている。

まさに、日本の結婚式は、日本人の宗教観ともかかわって、世界でも類をみない形式になっているようである。日本では、お宮参り、七五三など誕生と生育にかかわる儀式は「神道」式で、クリスマスやバレンタイン・デー、結婚式など愛にかかわる儀式は「キリスト教」式で、そして葬式や法事など死にかかわる儀式は「仏教」式でと、見事に宗教の棲み分けがなされ、それぞれに産業化されている。しかも、それぞれに産業化されつつも、かつての風習が維持されてもいるところもある。結婚式においても、そうである。その一つは、縁起をかつぐという点である。ある結婚式場の和食コースのメニューを例にあげると、まずはじめにだされる三種の肴は、松竹梅の文字を頭につけて「松寿留女、竹昆布、梅小梅」となる。お造りには、かじき鮪と鯛がだされるが、それぞれ「家事喜鮪」「御芽出鯛」と書かれる。このほか御焼き物は「御家喜物」、御酢の物は「御寿乃物」となっている。

結婚という観念そのものが大きく異なる地域もあるが、『文化人類学辞典』（弘文堂）の「結婚式」の項には、「いかなる時代のいかなる民族のもとでも、婚姻が結ばれるときには、つねに一定の形式の挙式行為ないし儀礼があげられる。」とある。儀礼においては、人々はさまざまな演出をほどこす。そうした中で、食を使って人々は結婚式をどのように演出しているのだろうか。結婚式におけるシンボリックな食、タブーとされる食、典型的な宴会料理、マナーなど、さまざまな見方もできるだろう。そして、それらは時代とともに、どのように変化してきたのだろうか。そうした多様な視点に立って、日本と世界の結婚式にまつわる食について報告してもらうことにする。