

## 国立民族学博物館蔵 篠田 統 資料目録 I

著者	石毛 直道
雑誌名	国立民族学博物館研究報告別冊
巻	008
ページ	iii-367
発行年	1989-03-29
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/3475">http://hdl.handle.net/10502/3475</a>

## 原 稿

### 〔解説〕

先生は印刷のすんだあとの原稿は保存せずに処分する習慣であったらしく、既刊、未刊をふくめて、発見された原稿は、つぎにあげる5編のみである。このうち、すでに印刷公刊されていることが判明しているものが2編、あとの3編のうち『日本食饌史』は未刊行であることがあきらかだが、「日本におけるプレコロンビアン作物」と「朝鮮食物史資料」はわれわれの作成した著作目録に該当する作品がみあたらないものであるが、あるいは印刷ずみのものである可能性がある。識者の指摘を待ちたい。既発表の原稿については内容にたちいった解題はおこなわず、未刊行、あるいはその可能性のある原稿についてのみ内容を紹介する。そのさい、草稿の小見出しにあたることばを列記して、キーワードによって大体的内容を想像してもらうこととした。なお、〔 〕内のことばや文章は草稿のなかにあらわされた小見出しではなく、編者がおぎなつたものである。

## 001 日本食饌史

(版形、頁数については各章ごとに記す)

400字詰原稿用紙で総計1571頁の大部の未発表原稿である。ただし、数字とか数行記しただけで、あとは白紙のままの原稿用紙が相当数ふくまれているし、まったくおなじ内容の記されている頁もおおい。

書きはずしの原稿をすてることなく、また、下書きと浄書の両方とも保存し、それぞれの章ごとにナンバリング・マシンで通し頁を打ってあるので、これだけの枚数になるが、実質的な内容でみたときは、その三分の二程度の量の草稿である。

A 4判原稿用紙で書かれたふんと、B 4判原稿用紙に記されたふんの2グループにわかれる。A 4判原稿用紙のふんは旧かなづかいで皇国史観の影響がみられるので、太平洋戦争終了以前に書かれたものであろう。B 4判原稿用紙のふんは新かなづかいで、終戦の考古学の成果をとり入れた時代区分になっており、おそらく昭和30年代に記されたものであろう。

「むかし日本の食物史の本を書いたが出版しなかった」と先生にうかがったことがある。また、『中国食物史の研究』(八坂書房 1984年)の「あとがき」につぎのように記されている。「…何年も前の話だが、日本の食物史をまとめてみたいと志し、まずはささやかなものを、東京の柴田書店から出版準備にとりかかったことがある。ところが友人から、日本文化はあらゆる面からして大なり小なり大陸文化の影響をうけているんだから、日本食物史の基礎ともいべき中国の食文化の変遷を、先にまとめておくのが本来ではないかとの意見をきかされた。まことにもっともな話だし…」ということで、先生は中国食物史の研究に転じ、その成果は『中国食物史』(柴田書店1974年)と『中国食物史の研究』にまとめられた。

中国食物史研究が一段落したのち、朝鮮半島の食物史研究に着手され、資料を集めておられた。85才までに朝鮮半島の食物史をまとめて、それから日本食物史の本を著すのが先生のスケジュールであったが、病のために実現しなかった。さきの引用文にある柴田書店で刊行する予定で書きはじめた「日本の食物史」の原稿がB 4判原稿用紙の草稿ではないかと考えられる。

この原稿は古墳時代の章の途中で終わっている。この時点で日本食物史を考えるための中国食物史の研究に転進されたものと考えられる。

このB 4判原稿用紙のグループには食物関係の記述はきわめてとぼしい。おそらく、古墳時代あたりまでの社会史をまとめたのべたあとに、先史時代、古代の食物について具体的に論考する章をもうける予定ではなかったかと想像される。したがって、先

## 篠田統資料目録Ⅰ（原稿）

生の歴史観や食物史の背景としての日本の稲作農耕社会にたいする考えかたなどについて知るには興味ぶかい文章ではあるが、食物史そのものについてのべた部分はない。いっぽう敗戦前に記されたと思われるA4判原稿用紙のグループの草稿は徹底した資料の引用から成立している。神話の時代から『延喜式』の時代までの部分は古代文献から食物や食器・食習慣・食料生産などに関する記載部分をぬき書きして、ならべたものである。引用部分以外の論考の文章はすくなく、先生独自の考えかたもあまり表明されていない。

神話にあらわれる資料を使用した部分に原史時代（固有風俗時代）、神功皇后の頃から大化の改新までを韓風模倣時代、遣隋使以降奈良時代までを唐風模倣時代というネーミングで時代区分をしたところに、先生の食物史からみたそれぞれの時代の性格づけに関する考えかたがうかがえるが、まだ、後年の先生の食物史にたいするユニークな発想はない。『延喜式』からあとはとんで、先生につくられた江戸時代の食物関係年表が残っている。これには先生自身のコメントの文章はほとんどなく、資料集成とでもいうべき原稿である。いわば先生の習作とでもいうべき古い原稿が断片にいたるまでナンバーを打って保存されていたことから考えると、これを将来著す日本食物史の資料として使用される意図があったものようである。

### A4判原稿用紙のふん

#### 原史時代（固有風俗時代）

（表紙1，ノンプルのないもの3頁，頁ノシブル402～635）

【この章では神話の時代を中心にとりあつかい，古事記，日本書記，風土記をおもな資料としての論考である】

【日本神話の概説】，【この時代における狩猟，漁業，農耕の関係】，【農業神と作物起源神話】，高天原の農業，粟，稗，麦，黍，豆，【古典に見える植物】，【農具】，【水田耕作技術】，【開墾】，【灌漑】，鍬鋤，犁，万鍬，唐鍬，鎌，臼杵箕，弓，矢，劍，鉾（槍），斧，刀，鋸，鷹，犬，築法，鶉飼，木工具，【米の調理法】，【食器】，【狩猟法】，【食用にされた哺乳類，鳥類，魚介類の種類】，飴，菓子，火，【塩】，生食，煮物，蒸物，焼物，羹物，膾，塩蔵肉類，乾製肉類，酢，飲料水，酒，【土器の用途】，家具厨膳具，筒桶，箱，竹器，貝器，土器，木器，瓠，甌，植物の葉，机，箸，金属器，鉢，銅壺，釜，坏，甌，鼎，鐏斗，角形銅器，刀斗，その他，漆器，硝子器，銅製容器，瑠璃製容器，窯器，須恵器，盤，坏，高坏，盃，埴・壺，甕，甗，瓶，平瓶，提瓶，

横釜, 其の他, 石製模造器具, 異形須恵器, 土師器, [食饌], [食礼]。

#### 韓風模倣時代

(表紙1頁, 頁ノンブル900~944)

[神功皇后の時代から大化の改新までの時期に, 朝鮮半島から渡来した人びとが日本の食事文化におおくの影響をあたえたとして, この章をもうけてある]

[時代概説], [食用鳥類], [食用魚介類], [食用哺乳類], [文献に記された爬虫類], [文献に記された昆虫], [文献に記された植物・海藻], 氷, 酒, 韓風模倣時代補遺, [宮廷社寺の年中行事], 元旦, 七日, 十五日, 十六日, 十七日, 三月, 五月, 歳首, 避暑, 七月, 七夕・相撲, 八月, 中元, 重陽, 新嘗。

#### 唐風模倣時代

(表紙1頁, ノンブルのないもの18頁, 頁ノンブル1097~1421)

[遣隋使の派遣された頃にはじまり, 奈良時代の食生活に中心をおいた章である]

[万葉集の植物], [万葉集の哺乳類], [万葉集の鳥類], [万葉集の魚類], [万葉集のカメ, カエル], [万葉集の昆虫], [万葉集の貝類・甲殻類], [正倉院文書にあらわれた食品], [大宝令の食物関係記事], [風土記にあらわれた食品], [稲作技術], [米の調理法], 海藻類, [食事回数], [植物性食品], 昆虫類, 甲殻類, [狩猟法], 鳥類, 哺乳類, [漁業技術], 魚類, 爬虫類, 蛛形類, 軟体動物, 棘皮動物, 両棲類, 無脊椎動物, 肉製品, 乾製肉類, 腊, 脯, 臠, 楚割, 乾鰯, 堅魚, 塩蔵肉類, 煮塩年魚, 煮堅魚, 醢, 煎汁, 鮓, 其の他, 餅, 菓子, 塩, 堅塩, 調味料, 醬, 末醬, 豉, 酢, 糧, 沙糖, 蜜, 甘葛煎, [蜀椒・楡皮], 漬物, 塩漬, 菹, 醬漬, 飲料水, 氷, 酒, 清酒・濁酒, 黒酒・白酒, 粉酒・辛酒, 古酒, 縣醸酒, 牛乳, 茶, [油], 生食, 煮物, 羹物, 鱠, 煎物, 焼物, 臠, 茹物, 壺物, 醢, 采養食, 酢漬, 厨膳具, 漆器, 陶器, 硝子器, 金属器, 貝器, 玉器, 石器, 骨角器, 木器, 甌, 盃, 葉碗, 葉盤, 盤, 合子, 牒子, 鉢, 甕, 壺・罍, 甕瓶, 缶, 甕坏盃, 高坏, 提子, 鉢子, 樽, 桶, 筥, 中取, 机, 台盤, 盆, 瓠, 櫃, 折櫃, 箸, 匙, 庖丁, 釜, 鼎, 竈, 鍋, 甌, 剪子, 箱, 其の他, 棚子, 油, 木製農具, 鋤, 鍬, 木サリ, 鉄製農具, 支那系農具, 碾饅, 水車, 箕, 篩, 饅, 鍤, 辛鋤, 馬把, 武器, 刀劍, 太刀, 横刀, 杖刀, 小刀, 刀子, 槍, 手鉾, 弓, 梓弓, 楸弓, 矢, 工匠具, [食礼], 詩宴, 餞宴, 歓迎の宴, 通常の宴, 音楽の宴, 肆宴, 歳首, 白馬, 踏歌, 十日, 卯杖, 観射, 積奠, 三月節日, 五月節日, 七月節句, 蓮葉宴, 天

長節，冬至の賀。

[平安時代]

（表紙頁なし，頁ノズブル2000～2441）

〔表紙頁がないので，この章のタイトルは不明である。しかし，2000からはじまる通しノズブルがうたれているので，独立したひとつの章を構成する原稿として書かれたことにまちがいない。平安時代の食生活についての記述であるので，仮に「平安時代」という章題をつけた。この章では資料として『延喜式』を駆使している〕

〔『延喜式』に記載された産物などの食生活関連記事を国別に引用〕，〔『延喜式』の植物性食品〕，哺乳動物，鳥類，〔『延喜式』の魚介類〕，飯，粥，漿，餅，糰，焼米，塩，酢，醬，末醬，甘味料，糖，甘葛煎，汁糖，擣糟，乾製肉類，脯，腊，臠，〔魚介の乾肉〕，火乾，楚割，堅魚，其の他，塩蔵肉類，塩漬，醃，煎汁，鮓，漬物類，菹，須々保利，醬漬，味醬漬，糟漬，豉，壘，搗蒜，榆，木菓子，唐菓子，粉，油，氷，茶，牛乳，蘇，醍醐，酒，縣釀酒，社釀酒，殿釀酒，造酒雜器，白酒・黒酒，頓酒，熟酒，粉酒，壘酒，三種糟，甜酒，醇酒，耐酒，神酒，餅酒，柏酒，菊酒，濁酒，醅醪，醴，酵，去酒，福酒，木，白木，竹，土，土師器，陶器，瓷，漆器，銀，鉄，金銅，白銅，爵，鉢，甌，甕，甕形，瓶，盆，壺，罍，櫃，槽，坏，盤，桶，筥，匏，杓，盆，由加，刀子，篩，匏，箕，鎌，錐，斧，鑿，布，袋，蓋，台盤，葉盤，葉碗，櫛子，椀，箸，揚枝，匕，筥，樽，盞，胡瓶，帳，帷，屝，牀，椅子，食單，食薦，簀，簀子，置簀，毳，帖，褥，畳，筵，砥，緒，繩，綱，鋏，鋤，籠，鍋，釜，竈，炭，薪，柴，付木，火，臼，杵，案，手洗，盥，甌，匜，椀，椀，雨皮，棚，調理，典藥寮，造酒司，主水司，大膳職，大炊寮，主殿寮，羹，菜，壘，汁漬，合盛，饌，膳，肴，容器，撰別器，割載器，被蓋，配膳具，内膳職，主膳監，供御。

[江戸時代]

（表紙頁なし，頁ノズブル0100～0269）

〔表紙頁がないのでこの章のタイトルは不明である。整理のために，仮に「江戸時代」としておく。文章はほとんどなく，諸国物産のリストと江戸時代の食生活関連年表によって占められている。資料部分だけなので，本文はべつに書かれたものがあつたのではないかと推定される。諸国の物産は『日本国花万葉記』からの引用を主とし，『毛吹草』で補足したものである。国別あるいは藩別に，農産物，魚，加工食品，食器など食生活関連の産物を記載したものである。年表は，天正18年から慶応3年まで

のあいだにおける食生活に関連のある出来事を年代順に記載したものである]

諸国の産物, [江戸時代食生活関連年表]

#### B 4 判原稿用紙のふん

##### 序説

(表紙頁1, ノンブルのないもの15頁, 頁ノンブル1~29)

[戦後になって、あたらしく改稿した日本食饌史の本全体のイントロダクションにあたる部分であると推定される。日本の自然環境, 日本民族形成論, 基層文化の多元性, 外来文化の受容にさいしての民族性, 稲作農耕の伝来と村落社会の成立などについてふれながら, 日本の食生活の歴史を考察するにあたっての視角はいかにあるべきかを論じている]

[日本列島の生物相], [旧石器時代の日本], 一. 民俗と文化, 二. 風土, 農耕の起源, 二. 「むら」の発達。

##### 日本食饌史 (二)(弥生式時代)

(表紙頁1, ノンブルのないもの9頁, 頁ノンブル23~45)

[弥生時代の物質文化や稲作農耕に関する記述がおおくを占め, 食生活についてはあまり記述されていない]

[弥生文化の伝播], 弥生式時代の生活, 弥生式時代の土器, 弥生文化と大陸の関係。

##### 日本食饌史 (三)(古墳時代)

(表紙頁1, ノンブルのないもの10頁, 頁ノンブル45~60)

[古墳時代の概説的な部分がおおく, この時代の食生活史についてはこのあとに続く原稿に記されていたのではなからうか]

古墳時代の生活, 古墳時代の土器, 古墳時代の実年代。

#### 002 日本におけるプレコロンビアン作物

B 5 判200字詰原稿用紙 横書き 58頁

南北朝が統一された明德3(1392)年からコロンブスがアメリカ大陸を発見した1492

年までの100年間における公家、僧侶の日記類にでてくる栽培植物の種類をあげて、それらの日本への伝来ルートについての解説や食物史的考証をおこなっている。コロンブス以前の中国文献にでてくる甘藷と落花生についてはサツマイモ、ピーナツとはことなる植物でたまたま文字がおなじであるという意見であること、カボチャについては新大陸起源とする説と熱帯アジア原産説のある *Cucurbita pepo* が『梁塵秘抄』や室町時代の文献にでてくるアコダウリである可能性を指摘していることに注目される。この原稿には編集のための指定の書きこみはなく、未刊行である可能性がある。もし、既刊ならば下書きということであろうか。「プレコロンビアン日本の食物」と題する口頭発表を1974年4月6日に開催された日本風俗史学会東西両支部合同食物史分科会の席上に於いておこなっている。あるいはこれがその時の発表用原稿であろうか。

[甘藷], [落花生], [食物史資料としての日記について], [14世紀以前の文献にあらわれる作物の種類], 葉菜, 菜, 白菜, 蒿苳, ヒユ, 葱, 蒜, 大根, 蔓, 午旁, 蒟蒻, 里芋, 山芋, 蓮根, 慈姑, 茄子, 大豆, 小豆, 豌豆, 角豆, ふじ豆, ふそう豆, 瓜, 冬瓜, 胡瓜, 西瓜, 瓢, 南瓜, 五色瓜, むすび。

### 003 朝鮮食物史資料

A 5 判人文科学研究所科学史研究室のネーム入200字詰原稿用紙 縦書き 31頁  
朝鮮食物史に関する文献資料紹介の文章である。韓国に行かれたさい李盛雨教授の収集した文献や国内外の各地の図書館などで見た文献を紹介する旨のまえがきにあたる部分と、84種の文献解題から構成されている。文献解題は一書につき2行から3行の簡単な書誌を記したものがおおい。まえがきにあたる部分に「活字1号おとして」という指定があるが先生の字で書かれているが、この原稿が印刷所の手に入ったものかどうかはさだかでない。

[李盛雨教授の業績紹介], [黄慧性教授の業績紹介], 高麗凶経, 農事直説, 救荒辟穀方, 衿要雑録, 故事撮要, 屠門大嚼, 料理知味方, 瓊尾録, 東医宝鑑, 芝峰類説, 農家月令歌, 類苑双宝, 農家集成, 救荒撮要, 礪溪随録, 山林経済, 星湖僊説, 增補山林経済, 李参奉集, 甘藷種植法, 故事新書, 故事一二集, 北学議, 才物語, 熱河日記, 海東農書, 京都雑誌, 閩閩四書, 課農小抄, 晝永編, 海東譯史, 茲山魚譜, 東国歳時記, 林園一六志, 杏蒲志, 楓石集, 種薯方序, 種薯譜, 甘藷新譜, 山林経済撮要, 円藷方, 甘藷耕歳説, 種薯方, 物名考, 五洲衍文長編散稿, 救荒草略, 冽陽歳時記, 進饌儀軌, 鮮満植物字彙, 朝鮮の茶と禅, 朝鮮食物史, 朝鮮常識, 群学会騰, 酒方文,



酒の造り方，酒作法，婦人必知，閑情録治農篇，曆酒菓方，咫聞別集，餐松方，要録，農家一二月俗詩，竹橋便覧農篇，山林經濟撮要，重麦説戒，農圃問答，農家要訣，治生要覧，農政新編，指谷田家八曲，是議方，名物紀略，朝鮮雜詠，郷菜採取月令，雞林類事。

**004 鮎**

A 4 版400字詰原稿用紙 縦書き 30頁

1975年刊行の『婦人画報』4月号に掲載された文章の原稿である（著作目録410）。

**005 琵琶湖のたべ物**

1975年刊行の『水と人間』2号に掲載された文章の原稿である（著作目録406）。