

梅花女子大学食文化学部紀要  
第3号(2015年3月20日刊)抜刷

## 木曾義仲の一汁三菜

柳 田 洋一郎

# 木曾義仲の一汁三菜

柳 田 洋一郎

YANAGIDA Yoichiro : “Ichijusansai” of Yoshinaka Kiso

## はじめに

和食がユネスコの無形文化遺産として登録された。米飯を除いては食材を限定していない。調味料、調理法も多様である。とはいえ世界的にみて特殊かつ固有の食材や調理法があるわけではない。だから外形的に規定されている。簡単にいえば一汁三菜の食事である。伝統的な食事法であり、栄養バランスのとれた食事とされている<sup>1</sup>。三菜には煮物・焼物・和え物や刺身があげられる。懐石料理では向付に煮物・焼物が続いて一汁三菜となる。

ただし一汁三菜は食事としては「ごちそう」の部類に入る。日常食は三菜以下だった。菜は飯を食べるためのものであり、汁とともに塩分を含むものが多い。宮沢賢治の「雨ニモ負ケズ」には「味噌ト少シノ野菜」とある<sup>2</sup>。味噌汁と野菜の煮物か漬物だったとみられる。一汁一菜の体裁にはなる。家庭では働き頭に一皿足した。盆正月や祭事・法事以外のこまごました行事にあわせて一菜を足すことがあったという。

## 延慶本の一汁三菜

延慶本平家物語第四「木曾京都にて頑なる振舞する事」に、「御菜三種、平茸の汁一折敷<sup>おしき</sup>にすへて」という記述がある。平家物語には多数の異本があり、いくつかの系統に分けられる。延慶本は鎌倉時代後期の延慶年間（1308～1311）の奥書がある<sup>3</sup>。一汁三菜に関する文献上の記述としては古いものに属するものである。

ところで義仲の一汁三菜は背景の小道具ではない。食器も食材も意味ありげであるうえに、食膳を出された中納言光隆は恐怖におののいた描写もある。しかもこの段の冒頭は義仲への批判からはじまる。

木曾義仲は都の守護にて有けるが、みめ形きよげにて、よき男にて有けれども、たちみの振舞の無骨さ、ものなむど云たる詞つきのかたくなさ、堅固の田舎びとにて、あさましくをかしかりけり。ことわりや、信濃国木曾の山下といふ所に、二歳より廿七年のあひだ隠れゐたりければ、然るべき人に馴れ近づくこともなし。今はじめて都びととなれそめむに、なじかはをかしからざるべき<sup>4</sup>。

「かたくなる」は、頑固・偏狭のほか、無教養、粗野という意味がある。田舎者で教養がないと貶めるだけでなく、それを滑稽だという。つまり語られる内容は笑いを誘うものとしている。頑なさは、ベルグソンの古典的論考である『笑い』の「機械のぎこちなさ」との関連も思い起こさせる<sup>5</sup>。「頑なる振舞」は笑いの引き金であるとされている。

義仲は平家没落後の京に入った。京の新たな支配者なのだから、頑迷で粗野なふるまいをしても京都人は受容しなければならなかった。養和の飢饉のあと、物資不足であるから近郊の荘園を略奪して寺社や貴族の反発を買った。法皇の使者である鼓判官知康を罵倒して、院御所であ

る法住寺を焼き滅ぼしてしまう。義仲による暴虐の物語に、なぜ笑いのエピソードを挿入する必要があったのか。

欠陥をみつけて価値の下落を狙ったのだということもできる。怖ろしい者に嘲笑すべき行為をみつけた揶揄、粗暴なふるまいがあったが愛すべき側面もあったとする評価ともいえる。在京の場面は、義仲を都の価値観でとらえ、そのためにネガティブな義仲像が描かれた。けれども分裂する義仲像をそのまま配置するのではなく、トータルな義仲像をつなぐための構成が企てられているともいえる。あざけりであるとともに、ほほえましい側面が描かれている。いわば義仲像のアンビバレンツが表現されている。義仲にたいする複数の視点が埋め込まれているといえよう。

### 猫間殿

延慶本では郎等の根井小弥太が猫間殿を「猫殿」ととりちがえた。覚一本では義仲が「猫間殿」とはえ言はで、猫殿」と呼んだとしている<sup>6</sup>。延慶本でも食事の場面になると義仲は「猫殿」と呼んでいる。これは食事のテーマから離れるが、義仲のもてなしの前提としては欠かすことができない。中納言は出された食事を食べなかったのだから、その理由を明らかにしておかないと一汁三菜が何であるかも明らかにできないからである。

「猫殿」と呼ばれたのは猫間中納言平光隆、知行地の相談に訪れたらしい<sup>7</sup>。「猫間」は光隆の宿所の地名で、その雑色が「七条坊城三生（壬生）辺をば北猫間、南猫間と申候」と説明している。七条通と交差する南北の通りとして東側の太宮通と西側の千本通のあいだに壬生川通と坊城通があり、これらの通りにはさまれた七条通の南北の街区を「猫間」と呼んだと解されるが、名称の由来は明らかでない。

猫間という呼称については、後代のものだが、扇の透かし彫りを「猫間扇」という。「猫の瞳が明暗で変化するように、丸い形や細長い形などを連続的に彫り透かしたもの」である<sup>8</sup>。また、大阪の上町台地の東縁を北に流れる猫間川があった。秀吉の大坂城では東側の外堀として使われた。低地を流れるため潮の干満によって水量や流れが頻繁に変化したことが、扇と同じく猫の瞳にたとえられたと考えられる<sup>9</sup>。猫間川の例をもとに京都市内の廢川を検索すると、七条通に沿って西進する鍋取川があった。扇状地の傾斜があるから、上流の降雨などで流量が頻繁に変わった可能性はある<sup>10</sup>。

光隆は、「猫殿」と呼ばれるなどしたために用件を果たさず帰ることになった。新潮古典集成『平家物語』の頭注に、説話形成と諸本の特徴がまとめられている。

義仲に粗野の面はあるにしても、道化役は根井小弥太、そしてこれを嘲笑するのが猫間中納言の供の雑色である。その従者間の滑稽を整理消去して義仲中心の話とし（ついで中納言も揶揄することになる）、一般の語り物の形となっていくのである。牛車の話はまた牛飼に肩入れした書き振りと言えるであろう。つまりは口さがない都の下人階級の立場で田舎武将をこきおろす、生き生きと、しかし奔放無責任な話題だったのである。北陸進撃や粟津の最後に見られる名将義仲像との違いは、何よりもそういう説話の出所の問題として理解されねばならない<sup>11</sup>。

校注者の水原一氏は、平家物語の素材に庶民の説話を発見したのだが、英雄と田舎者に分裂した義仲像を放置できなかった。編者による人物像の一貫性のみならず、水原氏の義仲への強

い関心も作用したようである。とはいえ「物語の背後にある実体性」<sup>12</sup>といっても、庶民の説話については「奔放無責任な話題」という類型的な把握が行われている。

## 饗応

義仲は「大膳大夫信業が六条西洞院の亭」を宿所として与えられた。六条大路北・西洞院大路西にあった。平信業は後白河法皇の側室坊門局の弟で近臣として重用された。寿永元年に死去し、子の業忠が院に提供した<sup>13</sup>。法住持合戦のあと、法皇の御所になる。猫間中納言を迎えての食事の場面であるが、元大膳大夫の屋敷となれば饗応への期待があったかもしれない。延慶本の本文をあげておこう。

木曾「不取取、猫殿のまれまれわひたるに、根井物まひらせよ」と云ければ、中納言あさ猿ましく覚まして、「只今可有無」と宣ければ、木曾、「何かが、け時にわいたに、物まひらせでは可有。無塩平茸もありつ。とくとく」と云ければ、「無由所へ来て、今更に帰らん事もさすがなり。かばかりの事こそなけれ」と思食て、可宣事もはかばかりしく宣わず。万づ興さめて、かたづ（固唾）を呑ておわしけるに、いつしかくほく大きな合子の、帯引付て渋ぬりなるに、黒々として毛立たる飯を高く大きに盛り上て、御菜三種、平茸の汁一折敷にすへて、根井以て来て、中納言の前にすえたり。大方とかく無云量。木曾が前にも同じさまにしてすへたり。すへはつれば、木曾箸を取てをびたしき様に食けれども、中納言は青醒ておわしければ、「何にめさぬぞ。合子を嫌ひ給ふか。あれは義仲が観音講に一月に一度する精進合子にて候ぞ。ただよそへ。無塩平茸汁も有り。猫殿あ（飽）ひ給ふや」と云ければ、「食わでも悪事もぞある」とて、食まねをせられたりければ、木曾はつるりと食て、手づから合子もさらも取重て、中納言を打見て、「ああ猫殿は天性小食にてわしけるや。猫殿今少しかい給へ」とぞ申たる。根井よつて猫間殿の膳をあげて、「猫殿の御殿人や候」と申たりければ、「因幡志と云雑色候」とて参たりければ、「是は猫殿の御わけぞ。給われ」とてとらせたりければ、とかく申に不及、提下へ投入たりけるとかや。

まず、義仲は食事時だから用意するように命じた。けれども都の貴族は朝夕二食だったから、昼時に食事なんてとんでもないと答えた（「只今可有無」）。中納言が、それを饗応とは受けとらなかつたようである。昼の食事など受ける必要はない。武士の郎等なみに扱われた反発があったかもしれない。しかし、食事は準備された。

「無由所へ来て」以下の部分を意識しておこう。「ひどい所に来たものだ、とはいえ帰るわけにもいかない、まあこれ以上のこともなかりろうと思ひながら、用件も持ち出せず、興ざめて、次に何が起こる心配していた」。

そして膳が出た。もはや、言葉も出ない（大方とかく云ふばかりなし）。義仲はさらさらと食べる。光隆は硬直してしまう（青醒ておわしければ）。義仲から重ねて食事を勧められる。食べないと義仲の機嫌を損なうかもしれないと心配して食べるふりをした。それを見た義仲から「天性小食」といわれた。猫は生来小食という意を含んだ揶揄である。

高盛飯に「御菜三種、平茸の汁」をひとつの折敷に配置した「一汁三菜」の膳であったことがわかる。『病草紙』の「齒槽膿漏の男」に描かれた食膳にも、食べかけの高盛飯に箸がさしてあり、汁椀と三つの皿にもられた惣菜、そして調味料を入れた小皿がみえる。食器は揃いもので漆塗に朱の蒔絵が描かれている<sup>14</sup>。飯椀は汁椀より口径が大きく、高さは汁椀と同じか少

し低い。『病草紙』は後白河法皇がプロデュースした絵巻のひとつで<sup>15</sup>、大和絵のリアルな描写だが様式的な要素がないわけではない。背景は略されているけれども、女房が問いかけており家庭内の日常の食事場面である。ただし描かれた食膳は食事の記号として描かれているから、そのまま日常の食膳を表しているとはいえない。絵巻の観覧者である貴人が食膳と認識するように描きこまれるともいえる。

### けどき

義仲は、食事時に訪問されたから食事を出すように命じた。当時の貴族は朝夕二食だったから光隆は困惑した。武士には三食の食習慣が広まっていたから齟齬が生じた。田舎者の食習慣を都の貴族にもおしつけたことが「頑なさ」と評されたようである。

客人を迎えたときの食事を「垵飯（おうばん）」という。「椀飯（大盤）ふるまい」のもとになる言葉である。猫間へのもてなしの「一汁三菜」は、簡素にみえる。そこから猫間記事の直前に置かれた中原康定への饗応との対比という見解がある<sup>16</sup>。康定は院宣の使者として頼朝に対面した。「康定関東より帰洛して関東事語申事」の一節を引く。

拜殿に紫縁の畳を二帖敷きて、康定を居えさせ候て、高坏に肴二種して、酒をすゝめ候。齋院次官親能倍（陪）膳に立て、五位一人役送を勤め候。肴に馬引かれ候しに、大宮の侍の一膳にて候し、公藤左衛門尉資経一人して、是引き候ぬ。其日は兵衛佐の館へは請じ候わず。五間なる萱の屋をしつらいて、垵飯豊にして、厚絹二領、小袖十重、長櫃に入れて置き、上品の絹百疋、次百疋、白布百端、紺藍摺百端、積て候き。馬十三疋送候し中に、三疋には鞍置て候き。

康定は九月四日鎌倉に到着し、八幡宮で院宣を伝えた。その後、引出物を受ける。そして宿所に移りもてなしを受けた。翌五日、頼朝の館で引出物を受けた。六日には再び頼朝の館で武具を賜って京都へ出発する。鎌倉から近江の鏡の宿まで宿ごとに米五石が用意されていた。二十七日に上洛し院御所に参上し報告した。宿ごとの米があまりに多いので、少しは人に与え、「宿々にて施行に引いた」と報告して法皇に褒められている<sup>17</sup>。

八幡宮の拜殿では中原親能が陪膳役、名前を記さない五位が役送を勤めた。親能は都では齋院次官を勤めるとともに源雅頼の家人でもあったらしく、「雅頼卿ノ侍夢見ル事」の青侍のモデルとされる。陪膳は「食膳に侍して給仕すること」で、役送は「天皇・貴人・僧侶などへの供御や、饗宴の際の膳部などを運び、給仕役に取り次ぐこと、またその役」である。肴は酒に添える食品だけでなく、酒席での座興や贈り物も指す。引出物を渡したのは、『曾我物語』で兄弟に討たれた工藤祐経である。大宮と呼ばれるのは、祐経の所領の本所が皇太后宮の藤原多子であったことによる<sup>18</sup>。

饗席はどのような配置であったか。『今昔物語集』巻二八「越前守為盛、付六衛府官人語第五」に次のようにある<sup>19</sup>。

中門の北の廊に、長筵を西東に向ひ様に、三間ばかりに敷かせて、中机二三十ばかりを向座に立て、それに居うる物を見れば（後略）。

六衛府に上納すべき大粒米を滞納したことから、官人たちが邸宅に押し寄せた。為盛は計略をしかけて宴席を設けたのである。塩辛い魚類の切身をならべ、酸っぱいスモモも用意した。スカトロジックな結末になる。

寝殿造りの邸宅では、東門から中に入ると中門があり、北側に東の対につながる北廊がある。北廊の東側は壁で、西側は南庭に向かって開放されている。『年中行事絵巻』の「御齋会右近陣饗」では、宴席が北廊に整えられ、庭にふたつの幄屋が設けられている。「青屋根は四間二面の幄屋で、二人の公卿が控えているが、酒の用意をするところ。二間二面の紅白の幄屋は、釜を据え、料理の準備を進める。」と説明されている<sup>20</sup>。庭の幄屋から階上の宴席に運ぶことから、役送と陪膳のリレーが必要だったとみられる。

鎌倉の頼朝、都の義仲の対比としては落差がありすぎる。飢饉の影響が、都では深刻であったともいえる。信越境の関山で頼朝の使者である天野遠景に対面した場面では、「酒すすめ、馬引き、引出物などして」という饗応を行っている。だが都では、光隆には大げさな宴席は設けていない。院宣を伝えた鼓判官知康に至っては饗応の記述はいっさい見られない。武久堅氏によれば、饗応は義仲の人柄をあらわすものであった。

義仲の対人姿勢は一貫して饗応の精神で貫かれている。これは入洛後の「猫間中納言」への「平茸の汁」饗応まで不変であり、既に考察を加えた木曾山中での青年期義仲の接客態度にも共通している。乳母夫兼遠も「酒盛ナムドシテ、人モテナシ遊ブ有り様モアシカラズ」と観察した。こういう気配りは作者の創作と言うよりは、ある程度は実態を反映する天性の姿の伝承と見てよからう<sup>21</sup>。

「青年期の義仲」とは延慶本第三本「木曾義仲成長する事」にある交遊のようすを指している。

光隆への接待は、日常の食事の延長であった。饗応にともなう献酒も行われなかった。しかし、それなりの気配りがされていたということもできる。問題は、その気配りが光隆に通じていなかったことであろう。

### いぶせき合子

先に引用したように「何にめさぬぞ。合子を嫌ひ給ふか。あれは義仲が観音講に一月に一度する精進合子にて候ぞ。」という義仲の発言から、光隆が口をつけないのは食器の粗雑さを嫌ったとみる解釈がある。覚一本では「合子のいぶせさに召さざりければ」と述べられていることによる。食器の形状は「くぼく大なる合子の、帯引付て渋ぬりなる」とある。

『病草紙』に描かれた飯椀が汁椀とほぼ同じ高さからすると、合子はそれより深いものだったとみられる。「帯引付テ」の「帯」については、今日の木椀ではろくろ挽きによって食器の縁の部分と平行に引かれる。椀の外側に筋目やそれにそった起伏を加えたりする。木椀の素材はケヤキ・トチ・ブナで、それを横軸のろくろに取り付けてヤリカンナで削って成形した。そこまでが木地師の仕事で、以後は塗師の仕事になる。

漆の下地として生漆に砥粉を混ぜたものを塗る。これを漆下地という。そのほか柿渋に炭粉を混ぜたものを使う渋下地がある。この渋下地が「渋ヌリ」に関係している。12世紀中葉の加賀地方の遺跡から出土した漆器に渋下地が確認されている。今井敬潤氏によれば、渋を塗った木器も流布していた。

わが国には、古くから柿が山野に自生し、簡単に入手でき、加えて、塗布技術も容易であることを考えると、漆器の渋下地としてだけでなく、もっとシンプルな利用形態、つまり、拭き漆をするように、柿渋を木地に塗りつける方法が一般的だったと考えられる<sup>22</sup>。



拭き漆は木地に生漆を塗っては拭き取る作業を繰り返す技法である。漆塗りの下地・中塗り・上塗りを繰り返す技法よりは簡略である。延慶本の「渋ヌリ」に対して、諸本では「生塗」「荒塗」などがみられる<sup>23</sup>。生乾きや粗雑な塗りではなく、漆の拭き塗りのように柿渋を塗る手法で、木地の木目が浮き立つ塗装である。ただし義仲の精進合子は使い込んで黒ずんでいたかもしれない。

この椀に盛られた飯は、「黒々として毛立たる飯を高く大に盛り上て」いた。「黒々」を新潮日本古典集成の頭注では「選米せぬままの杮まじりの飯のことか」<sup>24</sup>とし、『延慶本平家物語全注釈』は「杮を除いたり精米したりする作業の不足による米飯の黒さをいうか」とし、「毛立」は「気立」で、湯気が立ちのぼること<sup>25</sup>としている。

延慶本第四「木曾都にて悪行振舞事付知康を木曾が許被遣事」に「青田を刈らせて馬に飼ひ、人の倉を打ち破りて物を取る」とあるように、義仲は都周辺で略奪を行った。食材となった米も略奪されたものだった。続けて「然るべき大臣公卿のもとんどこそはばかりけれ、かたほとりに付ては武士乱れ入りて、少しも穏しき所なく、家々を追捕しければ、今食はむとて取り企てたる物をも取奪はれ、口を空しくしけり」とする。

これに対して「木曾可滅之由法皇御結構事」には義仲の抗弁がみられる。法住寺攻撃の直前である。

東西の国々塞がりて、京都へ物も上らず、持ち来たる者はなし。餓飢すべく、死ぬべければ、命を生きむが為、兵糧米をも取り、いくらか見ゆる青田をもからせて馬に飼ふは、力及ばぬ事也。

養和の飢饉に加えて戦乱が物流を途絶えさせていた。大膳大夫信業の屋敷とはいえ、料理人がいたわけではない。信濃から持参した食器を用い、飯を炊いたのも義仲の所従である。

## 観音講

「観音講の精進合子」の観音講とは何だろうか。延慶本第六本「判官金仙寺の講衆追散事」には観音講の記事がある。屋島を攻める義経が金仙寺（こんせんじ）に立ち寄る場面である。

彼の堂にて在地元等集りて、毎月十八日に観音講を初めて行ひけるが、大饗盛り備へて、既に行はむとて、どどめきけるを、判官聞き給ひて、「ここにこそ敵は有むなれ」とて、時を作りて、はと押し寄せたりければ、(中略)判官堂に馳せ入り見給へば、饗膳いくらかすえならべたり。大なる桶に酒入て置たり。「我等が儲はしたりけるぞや。はや殿原、講之座に着き給へや」とて、判官横座に着かれたれば、伊勢三郎忿ぎよって、ゆゆしげなる饗膳判官の前に居ゑたり。

この場面の「大饗」は一般の饗宴である。義経が横座に着き、郎等は向かい合わせの座にいたのであろう。伊勢三郎が陪膳役をつとめた。このあと武蔵坊弁慶が観音講式を読み上げている。戻ってきた在地の講衆に砂金三十両を与えた。在地の人々への報酬は、饗宴の食事についての弁済や謝礼にみえるが、「下し」である。通常は料理の残りが配付されるが、もともと講衆の食事であったから砂金を与えたのである。

延慶本第三末「兵衛佐与木曾不和に成事」に、義仲が郎等の妻女を集めて現状を説明する場面がある。義仲が頼朝との不和を解消するため息子の清水冠者義基を人質として鎌倉に送った直後のことである。

木曾信乃へ帰りて、きり者三十人が妻共をよびあつめて申しけるは、「各が夫共の命を、清水の冠者一人が命にかへつるは、いかに」。妻共手を合はせて、よろこびて申しけるは、「あらかたじけなや。かやうにおわします主を、京つくしの方よりも見すて奉りて、妻をみむ、子を見むとて帰りたらむ夫に名跡合はせば、もる日月のしたにすまじ。社々の前わたらじ」などぞ、口々に申して、起請を書きてのきにける。夫共も是を聞ては、面々に手合せて悦びけり。

頼朝は信濃に十万の兵を進め、義仲は越後国境の関山に退いた。頼朝方から使者の天野藤内遠景が訪れ、義仲は苦渋の決断をした。その後、信濃に戻って、妻たちを集めた。現存する観音講に女性の集いがみられるから、なんらかの定例行事を利用したかもしれない。

義仲は、木曾在住からの所従と新参の所従の意識を考慮して和解を選んだ。「きり者」と呼ばれる精鋭の武士の妻たちも出自を異にしていた。夫が遠征すると妻たちは信濃にとどまっていた。夫の帰還とともに参集したのであろう。妻たちをまとめるための講のような組織や妻たちの結束をはかる催しがあったと考えられる。いくさが地域を超えて行われるようになると、妻たちの結束がいっそう重要になったであろう。

ちなみに、妻たちの起請を意識すれば次のようになる。「遠征先から逃げかえるような夫は許さない。もし、そんな夫と恋しさにほだされて体を合わたることがあったら、お天道様の下は歩けない日陰者、神域に近づけない穢れた者になってもかまわない」。

## 無塩の平茸

寿永二年七月に平家は都落ちした。入洛した義仲は秋の京都を迎えた。秋は平茸の収穫期であった。覚一本は「何もあたらしき物を無塩と言うと心えて、「ここにぶゑんのひらたけあり。とうとう」と急がす」としている。無塩は塩気のない魚介類についていうが、塩漬けの菜に対して採りたての野菜を無塩とはいわない。義仲が平茸を無塩といったのは無教養で滑稽な表現だと解されている。延慶本の「無塩平茸汁」も同じ表現である。採れたての平茸ということは、所従が都周辺を探し回って入手したものであろう。

平茸など茸類は、季節を過ぎても食べられるように乾燥させるか塩漬けにして保存された。採れたての平茸は、旬のもので饗応にふさわしいと義仲は考えたわけである。しかし、光隆はおびえている。合子がきたなく粗末だというだけでなく、どこで誰が採ってきたかわからない平茸にあやしさを感じたとみることできる。

『今昔物語集』巻二八には「茸」についての説話が五話おさめられている<sup>26</sup>。ここから都鄙の平茸をめぐる状況をとりにてみよう。

### ① 「信濃守藤原陳忠、落入御坂語第三十八」

旅籠を引き上げたるを見れば、平茸の限りひと旅籠入れたり。しかれば心も得で、互いに顔共を護りて、「こは何かに」といふほどに、また聞けば、底に音有て、「さてまた下せ」と叫ふなり。

### ② 「比叡山横川僧、酔茸誦経語第十九」

秋のころほひ、房の法師山に木伐けるに、平茸の有けるを取りて持来たりける。僧共これを見て、「これは平茸に非ず」などいふ人も有けれども、また、人有て、「これは正しき平茸也」といひければ、汁物にして、栢の油の有けるを入れて、房主よく食てけり。



③ 「尼共、入山食茸舞語第二十八」

それを取て焼て食つるに、いみじく甘かりつれば、「かしこき事也」と思て食つるより、ただかく心ならず舞はる也。

④ 「金峯山別当、食毒茸不酔語第十八」

茸（くさびら）の中に和太利（わたり）といふ茸こそ、人それを食ひつれば、酔て必ず死ぬる。これを取て艶ず調美して「平茸ぞ」といひて、この別当に食せては、必ず死なむとす。（中略）なまた暮れ方に房に返りて、人にも見せずして、皆鍋に切入れつ。煎物に艶ず調美してけり。（中略）糰（ひめ）をしてこの和太利の煎物を温めて、汁物にて食せたれば、別当いとよく食つ。房主は例の平茸を別に構へてぞ食ひける。（中略）未だ、かく微妙く調美せられたる和太利をこそ食候はずなりぬれ。

⑤ 「左大臣御読経所僧、酔茸死語第十七」

秋のころ童子の童に有て、小一条の社に有ける藤の木に平茸多く生たりけるを、師（の童の）取り持来て、「かかる物なむ見付たる」といひければ、師、「いとよき物持来たり」と喜て、たちまちに汁物にせさせて、弟子の僧・童子と三人指合てよく食てけり。その後暫ばかり有て、三人ながら俄かに頭を立て病迷ふ、物を突き、堪へ難く迷ひ転（くるべき）て、師と童子は死す。弟子の僧は死ばかり病て、落居て死なず成ぬ。

①は、任を終えて上洛する受領が信濃と美濃の境にある神坂峠で、乗っていた馬が脚を滑らせ谷に落ちた場面である。木の枝に引っかかって助かった受領は、従者が下ろした籠に平茸を摘み入れて引き揚げさせた。「受領は倒ふる所に土をつかめ」ということわざをもとに構成した説話とも考えられ、採取のようすも、岩場に生えるイワタケ採りを模しているようにもみえる。強欲な受領を揶揄した話であるが、茸狩りにみられる独占欲も描かれている。

②は比叡山横川の法師の話で、平茸でないという者も平茸だという者もいた。みきわめがたいことが分かる。結局、全員が食べて苦しんでいる。③はファンタジックな話である。木こりたちが北山に入って道に迷って困惑していたところ、数人の尼が舞いながら現れた。花を摘みに山に入って道に迷い、飢えて死ぬよりはと茸を焼いて食べたところ舞いはじめたと答えた。木こりたちも食べ残しを食べ、尼とともに舞いながら笑った。そのうち酔いがさめ道を見つけて帰ることができたという。舞ったから「舞茸」とされているが、マイタケではないかもしれない。飯沢耕太郎氏は現代の知見をまじえて次のように述べている。

マイタケにはサイロシピン—サイロシン系の成分は含まれていないはずだが、この尼さんや木こりたちの不思議な行動は、明らかにワライタケのような幻覚性のきのこが引き起こしたものに思える。（中略）見た目はだいたいぶ違うが、昔からこの二つのきのこは混同されていたようだ<sup>27</sup>。

④は毒茸の話である。ワタリはツキヨタケ（ハラタケ目ホウライタケ科ツキヨタケ属）の地方名とされる。同じくハラタケ目にベニテングダケ（ハラタケ目テングタケ科テングタケ属）がある。毒成分がうま味成分でもあるという<sup>28</sup>。ツキヨタケは平茸と紛れやすいものとして今日でも注意がうながされている。③の尼たちは、餓死するよりは毒茸で死のうと考えて食べたが、ワライタケで死ぬことはないようである。④では、別当を毒殺しようと次席の僧が平茸と偽って食べさせ、自分は別に調理した平茸を食べた。ところが別当はワタリの毒に耐性をもっていて、「こんなにおいしく調理したワタリを食べたことがない」と感激したとする。

①～④は山中で採れた茸類であるが、都の中でも見つけることができた。⑤は藤原道長の枇杷殿の南側に「小一条の社」があった<sup>27</sup>。僧は道長の御読経僧である。生き残った弟子の僧をあわれんで、道長が葬儀の料を与えた。

①～⑤は、すべて平茸好きがとりあげられている。①は平茸だが、他は平茸に似た毒茸である。中毒事件だからとりあげられただけではなく、背景の特異さが話題となっている。とくに⑤では、死んだ僧にかわって御読経の役についた僧が、「飯にもあわせて、ただこの平茸の限りを」食べていた。不思議に思った道長が尋ねると、自分たちは死ねば野垂れ死になる、葬儀料をもらえた僧がうらやましくて毒茸を食べたのだと答えた、という。

平茸の調理では、②は汁物にしてカヤの油を加えて食べている。④では、採ったキノコを煎りものにして、供する直前に温めて汁物にしたてている。ヒメは固粥である。蒸した飯を強飯といい、煮た飯を姫飯とよんだ。キノコ入りの汁粥なのか、飯とともに温めたキノコを汁に入れたのかいずれかである。⑤は弟子の下法師が「焼漬け」に調理している。焼いたものをだし汁に漬けこむ調理だが、当時は何を調味料としたか分からない。

## 下し

猫間中納言が食事を食べなかったので、根井は雑色に「猫殿の御わけ」として与える。「分け」は食べ物の余りで、これを所従に与えた。「分け」は「下し」ともいう。『今昔物語集』巻二六「利仁將軍若時従京敦賀将行五位語第十七」は「下し」の構造がよくわかる説話である。

その主の殿に、正月に大饗行われけるに、当初は大饗畢てぬれば、取食といふ者をば入れずして、大饗の下しをば、その殿の侍共なむ食ひける<sup>30</sup>。

大臣大饗が終わると、残り物をトリバミに与えていた。保立道久氏は「下物の施行を強請する何らかの根拠をもって、その儀礼の座に蟬集する乞食集団であった。彼らは鳥の扮装をし、その鳴き声を真似る乞食芸をもって行事を盛り上げる役割を負った取食、つまり別の字で表記すれば鳥食であったのではなかろうか」として、「遊部の死者再生の呪術」に由来し、その呪術が「新年の復活と豊穡を祝う中世的呪術として再生したものではないだろうか」と述べ、その根拠として「共同体農耕儀礼神事としての鳥勧請」との関連をあげている<sup>31</sup>。下しは、神に供したものを祭事のあと食事にあてることで神と人の共食儀礼をおこなうこととも関連している。同時にこの説話にみられるように、領内からヤマイモを集めこれを調理して領民にふるまう貢納と分配の行事でもあった。

トリバミの事例は、寺院における散飯にもつながるかもしれないが、食事の一部をとりおくのに対して、大饗の食事はひとりでは食べきれない量の料理が供される。分量は一人前ではなく分配を前提にしていた。

ここで思い返されるのは、義仲が精進合子や無塩平茸を伝えたあと、食の進まない光隆に「猫殿あひ給ふや」という発言があることである。利仁の説話は、下しの場面で五位が「哀れ、いかでか薯蕷粥に飽かむ」とつぶやいたことから始まり、敦賀の領地では一盛さえたべられず「飽きにたり」という嘆息におわる。饗宴の食事は「飽く」ことが重要だった。義仲が光隆に、満足されたかと問うのは饗応の作法にのっとっている。もちろん光隆は少しも食べていないから「小食」だと揶揄されることになる<sup>32</sup>。

『今昔物語集』巻第二八には「筑前守藤原章家侍、錯語第三十四」には、侍たちがどのよう

に下ろしを食べたかが描かれている。

章家は既に物食ひ畢てて、下しを取出でて、物食畢てたる侍共の、主の下しを分ちて、次第に下り様に置ける程に、この頼方がもとに成りて、もと食ひける器に、今少し残りたりけるに、下しを指し遣はしたりけるは、異者共のする様に、我が器に受けてこそは食はむずらめと、侍共皆見ける程に、頼方、主の器を取りて、我が器には移さずして、思ひ忘れて、主の器ながら、さふさふと搔き含みけるを、異者共これを見て、「彼れは何かに。御器ながらは食ひつるぞ」といひけるに、頼方、その時に思ひ出て、「実にさぞかし。錯（あやまち）してけり」と思ひけるに、よく臆病しにければ、含みたりける飯をこそ、その御器にまた吐入れたりけれ。

下しは主人の食器のまま所従に回されたようである。頼方は自分の器に食物が残っていたので、それに移さず、主人の器のまま食べた。注意されて初めて気づいて、動転して主人の器に吐き出してしまった。

さて、光隆の「分け」を与えられた雑色は、すぐに投げ捨てた。本文は「提下へ投入たりけるとかや」とあるが、「提」は「挺・縁」の誤写とされている。雑色が捨てた理由は、主人を「猫殿」などと愚弄されたからか、食材を嫌ったからであろう。雑色の好みというより、主人が口にしなかった平茸など危くて食べられるかという態度をとったのである。

#### まとめ

一汁三菜の例として延慶本平家物語の猫間中納言のエピソードをとりあげた。一汁三菜は日常食としては豪華であるが、饗応の料理としては適切でない場面もあった。武士のあいだでは通用したかもしれないが、公卿を饗応する食事としては疑わしい。このエピソードについては中納言の名を「猫殿」と呼んだ前半部がとりあげられてきた。食事を供される後半部においては、貴人は昼食をとらず、洪塗の器は嫌われ、奇異な無塩の使い方という要素が並べられるだけである。中納言光隆のおびえた様子や下しを投げ捨てる雑色の態度からみて不十分であろう。そこで注目したのが平茸であった。採れたての平茸ならば客人のもてなしにふさわしいと義仲は考えたが、光隆はあやしげな合子のみならずその中身に反応した。義仲の粗野な態度に萎縮したともいえるものの、今昔物語集の説話を参照すると茸類には人を日常から超脱させる特異性が確かめられる。資料や先行研究に参照すべきものも多数あるが、とりあえず中納言の反応には田舎者に毒茸を食わされてはたまらないという拒絶が含まれるという結論にいたった。さて義仲が供したのは一汁三菜だが、飯と汁ばかりが目されて三菜には何の言及もない。客人に出したのだから三菜だろうと加筆されたかもしれない。不明な三菜は、饗宴の食事との相違とも関連するので、今後の課題としたい。(2014/10/31)

- 1 農林水産省『和食 日本人の伝統的な食文化』  
[http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide\\_all.pdf](http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf)
- 2 「雨ニモマケズ」青空文庫  
[http://www.aozora.gr.jp/cards/000081/files/45630\\_23908.html](http://www.aozora.gr.jp/cards/000081/files/45630_23908.html)
- 3 現存本は、室町時代の応永年間（1394－1427）に書写されたものである。
- 4 北原保雄・小川栄一編『延慶本平家物語本文編』下、勉誠社1990年。引用では、カタカ

- ナ書きをひらがなに改め、一部の漢字はかな書きとし、また送り仮名を加えた。
- 5 「笑い—おかしさの意味についての試論」『ベルグソン全集』3、白水社1965年、p.21。  
「笑いを誘うのは、ひとりの人間としての注意深い柔軟性と、生き生きとした屈伸性がある  
てほしいところに、いわば機械のぎこちなさがみられるからだ」。
  - 6 梶原正明・山下宏明校注『平家物語下』（新日本古典大系45、岩波書店1993年）頭注は、「え  
言はで」を「言うことが出来ずに。舌が回らぬさま」とする。これに対し水原一氏は「『猫  
間』の論—高木信氏等の研究を批判する—」『延慶本平家物語考証三』（水原一編、新典社  
1994年、p.194）で、義仲を「言語障害」のように扱おうと批判し、「義仲の主体的姿勢に於て、「ま  
るで言おうともせず」という事であり、そこに義仲の人物像も、「猫間」の話の笑劇性も  
結びついて来る」とする。水原氏の論考は、高木論文とともに高木氏が引用した拙論（「義  
仲の位相—「猫間」を中心に—」同志社大学国文学会『同志社国文学』29号、1987年）を  
文献的実証により実体を究めるべきという立場から叱責したものである。
  - 7 水原一校注『平家物語中』、新潮日本古典集成、1980年、p.280。底本は百二十句本。
  - 8 「扇の親骨の透かし彫りの一。猫の瞳（ひとみ）が明暗で変化するように、丸い形や細長  
い形などを連続的に彫り透かしたものの。」デジタル大辞泉。『日本国語大辞典』は「夏の扇  
の親骨の透かし文様的一种。格狭間（こうざま）の透かし文様を变形したもの」とし、『貞  
丈雑記』八「按ずるにねこまはねこ目なるべし〈略〉扇のほねの透の形丸くして細く又細  
くして丸し猫の時々にかわる儀にとりて名付たるなるべし」を引いている。
  - 9 安井邦彦「猫間川源流探検記」<http://www.ocn.zaq.ne.jp/ringo-do/nekomagawa.htm>。現在  
では、猫間川は全面暗渠化されている。
  - 10 鍋取川は近代化のなかで暗渠化した。旧流路は堀川から分岐して西本願寺の北側を西進  
し大宮二丁目から南に屈曲し平安中学東側に沿い、七条通で西に流れ、山陰線の東縁を流  
れて、六孫王神社の西側を南進して吉祥院水環境センターの南側で西高瀬川に合流してい  
た。Noriko：「河の行方」・検索河川レポート一覧・鍋取川上流部。  
<http://kyoriver.web.fc2.com/report/river/nabetorigawa/nabetorigawa04.html>  
『日本国語大辞典』によると、「鍋取」とは鍋つかみであり、その扇形に似ていることから  
冠の老懸の異称、さらにそれをかぶる衛府官や下級公家をあざけていう語である。鍋盗  
りと考え、鍋底の煤をとるために漬けておくと流れの変化で鍋が流されたのかもしれ  
ない。
  - 11 前掲『平家物語中』、p.283。
  - 12 前掲「『猫間』の論」、p.194。
  - 13 大津雄一・日下力・佐伯真一・櫻井陽子編『平家物語大事典』東京書籍2010年。
  - 14 秋山虔・小松茂美編『餓鬼草紙、地獄草紙、病草紙、九相詩絵巻』日本絵巻大成7、中央  
公論社1977年。
  - 15 棚橋光男『後白河法皇』講談社選書メチエ1995年。
  - 16 延慶本注釈の会編『延慶本平家物語全注釈』第四（巻八）、汲古書院2014年、p.267。
  - 17 同前『延慶本平家物語全注釈』、p.221。征夷大将軍拜命は建久三年（1192）で、その記録  
を用いた虚構とみられるが、中原康定は寿永二年に二度にわたり鎌倉に下向して交渉にあ  
たっており、こうした事実にもとづく記述とする。

柳 田 洋一郎

- 18 同前、p.240。
- 19 山田孝雄他校注『今昔物語集五』日本古典文学大系26、岩波書店1963年。
- 20 小松茂美編『年中行事絵巻』日本絵巻大成8、中央公論社1977年。
- 21 『平家物語—木曾義仲の光芒』世界思想社2012年、p.68。
- 22 『柿渋』法政大学出版局2003年、p.49。
- 23 前掲『延慶本平家物語全注釈』、p.271。
- 24 前掲『平家物語中』、p.280。
- 25 前掲『延慶本平家物語全注釈』、p.271。
- 26 前掲『今昔物語集五』。
- 27 飯沢耕太郎『きのこ文学大全』平凡社新書2008年、p.106。
- 28 Wikipedia「ベニテングダケ」に、「その毒成分であるイボテン酸は非常に強い旨味成分でもあり（うま味調味料などに使用されるグルタミン酸ナトリウムの約16倍）、大変美味とされる。少量の摂取なら深刻な中毒症状を起こさない（軽い嘔吐程度）ことなどから、長野県の一部地域では塩漬けにして毒抜きし、食用としている場合がある」とある。ただし堀博美『ベニテングダケの話』（ヤマケイ新書、2014年）によれば、生育地は「岐阜県より北」であって京都周辺にはない。
- 29 小一条の社は花山院の邸宅に付属した宗像神社である。花山院と東洞院通を隔てて西側に小一条邸があり、北側の近衛通を隔てて枇杷殿があった。
- 30 山田孝雄他校注『今昔物語集四』日本古典文学大系25、岩波書店1962年、p.458。
- 31 『物語の中世—神話・説話・民話の歴史学』講談社学術文庫2013年、p.206。
- 32 利仁の説話では、このあと敦賀下向の途中に見かけた狐がふたたび現れ、五位が「彼れに物食はせよ」と命じると、狐は食べて去った。前掲書で、保立氏はトリバミと狐が同じ位相にあるとしている。