

〈図書紹介〉

吉野秋二著

『古代の食生活』

―食べる・働く・暮らす―

森 博 達

本書はかつて『日本古代社会編成の研究』（二〇一〇年、塙書房刊）として学位論文を纏めた著者が、肩の力を抜いて綴った古代の食生活史である。奈良・平安時代における米の支給や調理、酒の醸造や流通、饗宴と労働など、多角的な視点から食生活を起点にして社会の実態を描いている。研究の楽しみが行間から伝わってきて愉快だ。本書の構成は次のとおり。小見出しは割愛したが、「心付けとしての酒」とか「清少納言が見た乞食」とか目次を見るだけでも興味をそそられる。

古代の食生活を復元するために―プロローグ―

米と飯

一日の食米／炊飯と給飯

酒の醸造と経済

酒の醸造主体／古代の酒屋

饗宴

都市の饗宴・農村の饗宴／特権としての酒宴

乞食の風景

施行と乞食／群集化した乞食

古代社会と食生活―エピローグ―

あとがき／参考文献

「古代は史料が少ない。だから食生活など具体的に分かるはずがない」と多くの人が考える。しかしそれは「陳腐な先入観に過ぎない」と、まずジャブを放っている。意外にも、古代の日本は世界のどこよりも食生活を復元する史料が揃っているという。正史や儀式書などの編纂史料以外に、

「正倉院文書」などの古文書、木簡・墨書土器といった一次史料を活用して、そのことを証明してみせる。

『延喜式』（九二七年撰）には公務従事者に対する食料の支給規定がある。「官人は日に米二升、塩二勺、酒一升」などという。古代の一升は現在の四合に当たる。一日に酒四合。私の晩酌より多い！

「造東大寺司解」には人別食料支給リストがあり、写経を担当した「経師」は米二升以外に塩・醬・未醬・酢・糟醬・海藻・滑海藻・心太・芥子・油が支給されている。仏事なので酒の支給が無い。代わりに心太（ところてん）。どのように調理したのだろうか。

著者は平安初期の『日本霊異記』の二つの説話から、女性が酒の醸造・販売・貸付などを担っていたことを明らかにしている。酒造職人の責任者を「杜氏」と呼ぶが、家事を司っていた女性、す

なわち「刀自」がその語源である可能性があるという。刀自の地位の高さが窺える。

平安宮には造酒司の庁舎があり、南の御井の水で「御井酒」を造ったという。また内裏には酒殿も設けられており、出土木簡から、人夫は一日に飯が四升支給されたことも分かる。

長屋王家木簡からは王家が経営する「店」が酒や飯を販売していたことも分かる。酒五斗を一升一文で売っていたらしい。

奈良・平安の史料からは、工人や人夫に特別給として「酒手」をはずんでいたという。酒代の名目で金銭等を支給する場合もあったらしい。「酒手」の初見は平安初期の木簡で、車引きに給したものの。

他にも『今昔物語集』などから、魚酒を提供して労働力を奪い合っていた様相が描かれている。検非違使なども臨時の報酬で労働力を徴発した。これが中世以後の武家の「御恩と奉公」の思想の

背景となり、「その後の日本文化の展開を特徴づけることになる」と説く。

以上、内容の一端を紹介した。本書には米や酒を通して社会の実態が生々しく記されている。著者は「あとがき」で、「広く、長く読み継がれるものを書きたい」「見てきたように歴史を描きたい」という思いを吐露している。吉野さん、やりましたね！

（吉川弘文館「歴史文化ライブラリー」、二〇二〇年九月刊、四六判、一七五頁、一七〇〇円＋税）

