



大貫 昭彦

歴史ロマン・オンライン鎌倉 4 「武士の食文化」

2020年5月25日



コロナ自粛解除！

コロナ自粛で閉じ籠ってはや3ヶ月。馴染みの居酒屋に電話したら、ひっそり8時まではやっているとのこと。近所の目を盗んででもという欲望が湧きました。これからは少し大手を振って10時まで飲めそうですね。

武士の食文化

通信 2号で中世鎌倉の食文化について少し触れましたが、もう少し深めてみましょう。鎌倉の食文化は、近年の歴史学、考古学の成果によって具体的に明らかになってきました。ただし、庶民の様子までは把握できていません。要約すると以下の三つになりそうです。

- ① 鎌倉の武士たちは、宗教的な禁忌や縁起にはあまり縛られず、肉食など食材も多彩、健康健全な食事を楽しんだ。
- ② 禅風食文化の影響を受け、質素儉約を善とした。これは植物油などを有効利用し、保存食を大事にするものであった。保存食は、戦陣に赴く時の携帯食としても必須であった。
- ③ 酒を楽しむための食文化が育った。武士の時代を築くためには、互いの交流が欠かせなかった。様々な機会に酒宴が盛んに行われた。

宴会好きの鎌倉武士

治承5年(1181)1月1日

頼朝、鶴岡八幡宮参詣。法華経供養など済まして帰還。

…事終りて還御の後、千葉常胤おうはん飯を献ず。三尺の鯉魚じょうりん かじやくを相具す。また上林・下若その貝を知らずと云々(吾妻鏡)

圀飯とは御家人が、将軍(頼朝)を招いて、宴会を催すことです。新年の圀飯は、御家人の序列を示すものでもありますから、元日の圀飯役は、御家人トップを示す名誉の上ない役でした。それで常胤は、目の下3尺もある巨大で、縁起のいい出世魚の鯉を用意し、沢山の上林(果物)と下若(美酒)を用意したのでしょう。

寿永3年(1182)4月1日

…北条より鎌倉にご帰著。安達藤九郎盛長、盃酒を献ず。夜に入りて、北面の屋においてこの儀あり。下河辺行平、新田忠常、愛甲季隆、戸崎国延等を御前に召し鹿皮(おのおの一枚)を給ふ。去ぬる比、伊豆国において射取るところの鹿か(吾妻鏡)

頼朝は、半月ほど伊豆で巻狩りを行いました。軍事訓練を兼

ねた伊豆に潜む平家討伐のためでした。目的を果たし、帰還しての祝勝会の様子です。

徒然草より

北条時頼は鶴岡八幡宮に詣でた後、足利義氏(尊氏の5代前の御家人)の家に招かれました。恐らく恒例の事だったのでしょう。

…あるじ(義氏)まうけられたりける様、一献にうちあはひ、二献にえび、三献にかいもちひ(牡丹餅? そばがき? かき餅?)にてやみぬ。

かなり気を使った品揃えですね。「うちあはひ」はアワビを薄く削いで带状にし、半生の内に叩いて伸ばし、また水につけて叩いて伸ばしを繰り返して、幅数センチ、長さ1メートルほどにしたあわびジャーキーです。寿命が延びる、叩いて広げて領地が大きくなる縁起物です。束ねて進物にする風習は、今も残っているかもしれません。「えび」も腰が曲がるまで元気象徴です。蒸すか焼くかして食べたのでしょう。

一献で1.5合、結構な酒量、室町時代にはお膳は七御盤にまで贅沢になります。

発掘現場から

鎌倉の発掘調査では、海・山の産物が続々出土しています。海の幸は、お馴染みのタイやマグロ、カツオの他、イルカ、クジラの骨も見られます。貝類の利用も、現在と大差なかったようです。河野真知郎レポートにはサザエ、ハマグリなど30種以上が報告されています。アワビは現在より大型、高級品揃いです。

獣骨も、弓と一緒に多種類出土します。鹿、猪、犬、兎、鼠、モグラ、雉、鎌倉では未確認ですが、白鳥、鶴、海鶉も。これらは食用のほか、日用品や装飾品に加工されたこともあったでしょう。

まとめ

中世の人たちが食べたものは、総じて塩引き、あるいは乾燥して保存性を高めたものだったでしょう。すると相当噛み応えのあるものを食っていた! 鎌倉ではおろし皿が、多量に出土するようです。すり鉢も中世後期には使用されたようです。食材が堅かったのでしょう。

味付けは、小皿に盛った塩、酢、醬(ひしお)を各自の好みで口中調味したようです。

出土品



出土した生活用品	
宴会の後捨てられたかわらけ	捨てられたアワビの殻
出土した華やかな漆器	