

『日葡辞書』¹⁾ が語る食の風景 (1)

林 文 子

食は生活の根幹であり、アイデンティティの形成に大きな役割を果たす。

何をどう食べるかは個人的な嗜好ばかりでなく、地域と時代とに大きく規定される文化である。他の地域から訪れた他者の眼差しは、当該地域で共有してきた²⁾当たり前の日常に、未知なモノや新奇なコトとして輪郭を与え、浮かび上がらせることができるといえよう。

17世紀初頭に開板されたポルトガル人宣教師たちの手になる『日葡辞書』の語彙³⁾は他の史料にも増して、未知なモノ新奇なコトを表現する努力が払われており、16世紀後半の「シモ」九州や「カミ」畿内における食の状況を端的に示している。

他方、それら語彙は断片的であり、ある種曖昧で限定的である。収録された全ての語彙が人口に膾炙していた保証はないが、布教の前提としての語彙の実用性・汎用性は必須のものであり、実際の見聞から得られた可能性は高く、これら基礎データを抽出する⁴⁾ことにより、食物の羅列にとどまらず、16世紀後半における食の風景を再構築する⁵⁾ために有効だと考える。

●毒⁶⁾

Xocu. ショク・Iiqi. ジキ (食)、Xocuji. ショクジ (食事) はそれぞれ食物を指し、食物が与える力と効力を Xocuriqi. ショクリキ (食力) といった。《食は力になると同時に毒になると考えられており》病人が有害な食物を食べないように口を慎むことを Docudachi. ドクダチ (毒断ち)、Iiquidome. ジキドメ (食止め) といった。ある病気あるいは服用する薬にとってよい物・害のない物を Cömot. カウモッ (好物)、《害を想定し》病人が食べることを禁じられた物を Qinmot. キンモッ (禁物) といい、Qinqi. キンキ (禁忌) は

自分の胃や健康に害があるために避けている物、Gaxxöqin. ガッシャウキン (合食禁) は、互いに調和せず、一緒に食べた人に害をなす物を指した。

病気が快方に向かう、すなわち Guenqiuo vru. (験氣を得る) に従い、米で作った粥のような病人用の食物 Vomoyu. ヲモユ (重湯) や胃を温める効果のある Vnmot. ウンモツ (温物) をとり、Yöjöuo cuuayuru. (養生を加ゆる) ののである。

●片食を食ふ⁷⁾

一日ただ一度だけ食事をすることを Catajiqiuo cü. (片食を食ふ) という。《字句からすれば、これは一日二食の名残と考えられる》

Bözu. バウズ (坊主) は Toqi. トキ (斎)、Fiji. ヒジ (非時) の二食である。《俗人にとって二食とは通念上のものなのか、現実に展開していたのかは不明だが、》朝食には Asaiy. アサイイ (朝飯)・Asamexi. アサメシ (朝飯)・Asaqe. アサケ (朝開)・Asauodai. アサヲダイ (朝御台)・Asagarei. アサガレイ (朝餉)、Asabosa. アサボサ (朝ぼさ)、そのほか、朝、茶を飲む前にとる少量の食物を Asagianoco. アサチャノコ (朝茶の子) という呼称があり、昼食には Firuiy. ヒルイイ (昼飯)・Firumexi. ヒルメシ (昼飯)・Chùjiqi. チュウジキ (昼食)・Chùfan. チュウハン (昼飯)、夕食には Yümexi. ユウメシ (夕飯)・Yüqe. ユウケ (夕開)・Bansui. バンスイ (晩炊)・Banxocu. バンショク (晩食) の呼称があった。《アサイイはヒルイイと、アサメシはヒルメシ・ユウメシと、アサケはユウケと》アサボサはアサチャノコと対応しており、アサガレイは貴人の正式な食卓である。早めに食べる朝食を Söfan. サウハン (早飯)、夜の食事を Yaxocu. ヤショク (夜食) とする《ところから、朝食・夕食にそれと判るおよその時間的な幅があったことがうかがえる》。

さらに間食として、茶を飲む前に食べる食欲をそそる塩漬けの物 Chanoco. チャノコ (茶の子)、正式の食事の接待のあとで出される中間食 Tenjijn. テンジン (点心)、大工とかその他の労働者が夕食あるいは普通の食事の時以外に飲む酒 Qenzui. ケンズイ (硯水) があった。

●かたまめで食ふ⁸⁾

食事はおよそ Iy. イイ (飯) と Xiru. シル (汁) と Sai. サイ (菜) とで構成され、汁なしで飯を食べることを Catamamede cù. (かたまめで食ふ) といった。また客をもてなすために酒とともに出された肴を Soimono. ソイモノ (添物)・Suimono. スイモノ (吸物) といい、汁と一緒に煮たものを指した。《飯と汁、酒と肴、酒と添物・吸物とが組み合わせて考えられており》食事の膳に供される酒を Chûxu. チュウシュ (中酒) といった。

●上白米・中白・下用⁹⁾

Ine. イネ (稲) には、早く成熟する Vaxe. ワセ (早稲)、ついで Nacate. ナカテ (中稲)、非常に遅く出来、遅く刈り取る稲 Vocute. ヲクテ (晩稲) の別があり、収穫した最初の米 Fatçugome. ハツゴメ (初米) と最初の稲を刈り取った後、二度目に生えてくる Fitçuchigome. ヒツチゴメ (稻米) があった。豊かな産地 Beicocu. ベイコク (米国) が認識され、Xinbei. シンベイ・Xinmai. シンマイ (新米) に対し、Comai. コマイ・Furugome. フルゴメ (古米)・Finegome. ヒネゴメ (陳米) があった。米搗き用の大槌を Nadezuchi. ナデヅチ (撫槌) あるいは Nadequine. ナデキネ (撫杵) といい、よく搗いた白い米 Xiraguegome. シラゲゴメ (精げ米)・Xeicocu. セイコク (精穀)・Xirozzuqino come. シロヅキノコメ (白搗きの米) を Iöfacumai. ジャウハクマイ (上白米) として、搗きが悪く、木製の Mi. ミ (箕)・Yuri. ユリ (揺り) で Comeuo firu. (米を簸る) ことも不十分で、粳穀 Nuca. ヌカ・Sucumo. スクモ (糠)・Faxica. ハシカ・Nogui. ノギ (芒) のよくとれていない粗い Ratriö. ラッリャウ (糲糧) を中流程度の人々の食糧となる中等米 Chüjro. チュウジロ (中白) として、さらには下賤な者に食わせる食糧 Gueyô. ゲヨウ (下用) にと区別していた。

●赤米¹⁰⁾

Come. コメ (米) には Acagome. アカゴメ (赤米)・Taitögome. タイタウゴメ (大唐米)・Töboxi. タウボシ (唐法師)、Curogome. クロゴメ (黒米)、Vruxine. ウルシネ (粳)、Mochigome. モチゴメ (糯米)、Sacagome. サカゴ

メ（酒米）があり、Namagome. ナマゴメ（生米）、柔らかくするために水につけた Caxigome. カシゴメ（漸し米） のほかに、神前に供えるために洗った Arai yone. アライヨネ（洗米）、Irigome. イリゴメ（煎り米）、Yaqigome. ヤキゴメ（焼米）、松の実と蜂蜜で作った *pinhoadá* のようにした Vocoxigome. ヲコシゴメ（興米）、炒って爆ぜさせた Faje. ハゼ（爆米）、竹や草の葉に包んで蒸した Chimaqi. チマキ（粽） がある。粽には、竹の葉に炊いた米を包みくるんだ Sasagimaqi. ササヂマキ（篠粽）、糯米を葉に包みくるんで甘く煮た Amegimaqi. アメヂマキ（飴粽） もあった。

●一炊¹¹⁾

米を Caxiqui. カシギ（炊ぎ）、釜で炊いたものを飯または Mexi. メシ（飯）・Vodai. ヲダイ（御台） という。一食の飯ができる間の時間を Issui. イッスイ（一炊） と言い、Banji issuino yume nari.（万事一炊の夢なり） 万事は、少しばかりの飯を調える間の短い時間続く夢のようなものだ、ともいった。

世俗の人の炊事場は Daidocoro. ダイドコロ（台所）・Camaya. カマヤ（竈屋） と呼ばれ、鉄の鍋・釜をかける炉、粘土で作った台座 Camado. カマド・Fetcui. ヘツイ（竈）・Camano dan. カマノダン（釜の壇） が据えられていた。Cama. カマ（釜） は外縁の回りに鉄製の帯がついた Fagama. ハガマ（羽釜） で、火から下ろす時には Camano mimi. カマノミミ（釜の耳） に通した鑿をつかみ、竹で作った弧形の Camauoqi. カマオキ（釜置） に載せた。鉄製の鍋・釜についた煤をカミでは Nabesumi. ナベスミ（鍋墨）、シモでは Fesubi. ヘスビ（竈すび） という。釜で炊いた飯を Vodaigai. ヲダイガイ（御台匙） ですくい取り、楕円形をした箱 Iybitcu. イイビツ（飯櫃） に入れて食卓へ運び、小さな杓子 Iygai. イイガイ（飯匙） で木の椀 Goqi. ゴキ（御器）・Fanqi. ハンキ（飯器） に盛った。一椀のご飯を Ippan. イッパン（一飯） という。 Iycaxiqi. イイカシギ（飯炊ぎ） の際に、水に漬かりすぎて傷み損じることを Fuzaquru. フザクル という。生煮えでパラつくさまを Faramequ. ハラメク、Fararifararito suru. ハラリハラリトスル、芯が残るさまを Foxi-

mequ. ホシメクといひ、時には Ninauoxi. ニナオシ (煮直し) という作業を伴うこともあり、焦げついた飯 Cogue. コゲ (焦げ) となることもあった。他方、柔らかいさまを Xiruxiruto. シルシルト するといった。

●飯¹²⁾

飯にはその外 Couai iy. コワイイイ (強い飯) として Coxiqi. コシキ (甑) で熱湯の湯気で蒸した糯米の Xeqifan. セキハン (赤飯)、大麦を Nacara-zzuqi. ナカラヅキ (半ら搗) すなわち二度搗きして、米のように炊いた Mugui iy. ムギイイ・Bacufan. バクハン (麦飯)、Auaiy. アワイイ・Auamexi. アワメシ (粟飯)、Tochi iy. トチイイ (橡飯) の名もみえる。

余った Fiyeyi. ヒエイイ (冷飯) はそのまま食べることもあれば、あぶり焦がして Yaqi iy. ヤキイイ (焼飯) としたり、干して Foxyi. ホシイ (糲) にもした。糲は紙の小袋に入れたので、その数は Fitofucuro. ヒトフクロ (一袋) と数えた。また食卓で Yutô. ユトゥ (湯桶)、Yutçugui. ユツギ (湯注ぎ) から、湯をかけた飯 Yuzzuqe. ユヅケ (湯漬) とすることもあった。

また細かく刻んだ具を入れ、その上に汁をかけて食べる Föfan. ハウハン (芳飯) もあり、野菜その他のものを入れて煮た飯を Zôsui. ゴウスイ (増水)、味噌が入った養生食のようなものを Misôzzu. ミソウヅ (味噌水) といふ。味噌水には飯の転用ばかりでなく、米から炊いた粥を指す場合もある。

粥には細かくひき割った米で作った Varinocai. ワリノカイ (割りの粥)・Fiqivarigai. ヒキワリガイ (碾割粥)・Xitogui. シトギ (粢) の外、黒い色の黍のような Fiyegai. ヒエガイ (稗粥)、Azzuqigai. アヅキガイ (小豆粥)、五種の物をまぜて作った汁の入った Gomijucu. ゴミジュク (五味粥)、Vnzö. ウンザウ (温糟・紅糟) などがあった。

●汁¹³⁾

日本のスープ Xiru. シル (汁) には、多くの場合、中に肉・魚・野菜の Xiruno mi. シルノミ (汁の実) が入っている。雉を材料とした Auogachijiru. アヲガチジル (青搗汁)、鱗をとらないままの鯉を材料とした Qeguirino xiru. ケギリノシル (毛切の汁)、豆腐と細かく切った大根の入った

Misoyaqijiru. ミソヤキジル (味噌灸汁)、山芋とその他の野菜とで作った牛乳煮のような Tororo jiru. トロロジル (とろろ汁) などをはじめ、多種多様なものを漆の塗り椀 Xirugoqi. シルゴキ (汁御器) についだ。

さらに、細かく刻んだ野菜 Auomi. アヲミ (青み) を入れたり、あるいは、食欲をそそり、汁により一層よい味をつけるための Suicuchi. スイクチ (吸口) を入れたりした。ほかに Vuavoqi. ウワヲキ (上置) といって、たとえば、牛肉には菜を添え、豚肉には大根を添えなどするように、一層風味を添えるために汁の上に野菜などを置いた。魚や肉のないただの汁を Vuaxiru. ウワシル (上汁) といい、夏には冷たく冷やした Fiyaxiru. ヒヤシル (冷汁) もあった。

●辛味¹⁴⁾

ぴりぴりする Carami. カラミ (辛味) といえば、日本の胡椒 Sanxô. サンショウ (山椒)、その樹皮をシモでは Caracaua. カラカワ (辛皮) といい、野生のものを Inuzanxô. イヌザンショウ (犬山椒) といった。山林に生ずる辛い実 Vasabi. ワサビ (山葵) は、冷たい汁や、その他の料理に使われ、その辛味を Tadegara. タデガラ (蓼辛) と称された Tade. タデ (蓼) にも味噌を合わせた Tademijiru. タダミジル (蓼水汁)・Tadebiyaxiru. タデビヤシル (蓼冷汁) があり、野生のものを Inutade. イヌタデ (犬蓼) といった。Caraxi. カラシ (芥子) の葉を Fagaraxi. ハガラシ (葉辛子) といい、野生の Tagaraxi. タガラシ (田芥子) もあった。

その外、舌を刺激する五つの辛し、Goxin. ゴシン (五辛) に数えられた葱類として、葉のついていない水気のない Negui. ネギ (葱)、Fitomoji. ヒトモジ (一文字・葱)、Vaqegui. ワケギ (分葱)、Carigui. カリギ (刈葱)、葱のような Asatçugi. アサツキ (浅葱)、Chimoto. チモト (千本)、汁やその他の物に入れて食べる葱に似た草 Nira. ニラ (韭)、大蒜のような草の韭 Fucuxû. フクシュウ、Ninnicu. ニンニク (大蒜)、そのシモでの呼称 Firu. ヒル (蒜)、野生のもの Nobiru. ノビル (野蒜)、根がニンニクに似た Sumire. スミレ (菫)・Sumōtorigusa. スマットリグサ (天門冬) があげられる。

Xöga. シャウガ (生姜) は酢に漬けた Sufajicami. スハジカミ (酢薑) のほか、干した Canqiö. カンキャウ (干薑) がしられ、香豊かな草には生姜のような葉をもった Miöga. ミャウガ (茗荷)、Xiso. シソ (紫蘇) のほか Xeri. セリ (芹)、Nejeri. ネゼリ (根芹)、Mitçubajeri. ミツバゼリ (三葉芹) があつた。芹の料理として Xeriyaci. セリヤキ (芹焼) があがっている。

●餅¹⁵⁾

Mochigome. モチゴメ (糯米) で作った丸いポーロ、一種の団子が Mochi. モチ (餅) である。米を入れて搗く Vsu. ウス (臼) には、足で踏んで上げる杵を使って搗く Carausu. カラウス (碓)、何本かの杵で搗くインド式の Tçuqivsu. ツキウス (搗臼)、Ixivsu. イシウス (石臼)、Vuavsu. ウワウス (上臼)、Xitavsu. シタウス (下臼) の語がみえ、Mochiya. モチヤ (餅屋) があつた。

搗いたばかりのまだ温かな Tçuqitateno mochi. ツキタテノモチ (搗き立ての餅) のほか、いくぶん楕円形をした大きな Atataqe. アタタケ (温餅) があり、火で炙つた Aburimochi. アブリモチ (炙餅)、Yaqimochi. ヤキモチ (焼餅)、鍋で煎つた Irimochi. イリモチ (煎餅)、湯の蒸気で蒸した Muximochi. ムシモチ (蒸餅) にして食べたことがしられる。

Xoguachi. シャウグッチ (正月) の時期に作る大きな米の餅で、臼の形に似た Cagamino mochi. カガミノモチ (鏡の餅) は Yenqiö. エンキャウ (円鏡) ともいう。また正月には餅と野菜とで作つた Zöni. ザウニ (雑煮) が出された。

小さな餅に碾いた小豆をつけた Azzuqimochi. アヅキモチ (小豆餅)、栗粉を上にかけた Curicono mochi. クリコノモチ (栗粉の餅) があり、この粉だらけになるさまを Mameru. マメル、カミでは Mabururu. マブルル (塗る) といった。生地に草を混ぜて緑色となつた Cusanomochi. クサノモチ (草の餅)、カミでは Yomoguimochi. ヨモギモチ (蓬餅)、シモでは Futçumochi. フツモチ (ふつ餅) という。餅の中に豆をつぶした餡あるいはさらに粗糖を加えて甘くした餡を入れた Anmochi. アンモチ (餡餅)、粗糖か砂糖

かを入れて作った Satōmochi. サトゥモチ (砂糖餅)・Qinton. キントン (金団)、焼判を捺した甘い小さな Yōfimochi. ヤウヒモチ (羊皮餅)、四角または三角の形をした白い米の菓子 Yūqimochi. ユキモチ (雪餅)、Fanabira. ハナビラ (花びら)、米で作った餅、すなわち小さなボーロ菓子 Vnbin. ウンビン (温餅)、Negimochi. ネヂモチ (捻餅) の外、米の粉で作った小さな団子 Acoya. アコヤ (阿古屋)、油で揚げた小さな米団子 Acada. アカダ、Buto. ブト (伏兎)、汁に入れたと思われる Suiton. スイトン (水団)、米の粉で卵の格好に似せた中に砂糖か粗糖かを入れた Qeiran. ケイラン (鶏卵)、米を材料にして作った一種のゴーフルで聖体パンに似た Xenbei. センベイ (煎餅) があった。煎餅については食べる時の Boribori. ボリボリ という音まで示されている。

米以外に、小麦粉で作った練り粉菓子で、曲がり重なるようにあぶった Qenbin. ケンビン (巻餅)、Ava. アワ (粟) で作った Auamochi. アワモチ (粟餅)、Tochi. トチ (橡) の実で作った Tochimochi. トチモチ (橡餅)、Cazzura. カヅラ (蔓) の根の粉で作った Cuzzumochi. クズモチ (葛餅)、Qibi. キビ (黍) で作った Qibidango. キビダンゴ (黍団子) もあった。

● 麺類・饅頭¹⁶⁾

Vôbacu. ヲウバク (大麦)、Comugui. コムギ・Xôbacu. ショウバク (小麦) は臼で碾いて Bacufun. バクフン (麦粉) とした。

素麺をはじめ、小麦粉で作った食品を Menrui. メンルイ (麺類) といい、Muguino co uo conaxi. (麦の粉をこなし) 麦粉を捏ね、円筒状の Menbo. メンバウ (麺棒) で捏粉を打ち伸ばして作った。

《細く長く伸ばした》Sōmen. サウメン (索麺)、《生地を Qiriban. キリバン (切盤) の上で切った》Qirimugui. キリムギ (切麦)、茹でた素麺のような Iremugui. イレムギ (入麺)、湯の蒸気で蒸した Muximugui. ムシムギ (蒸麦)、Atçumugui. アツムギ (熟麦)、冷たく冷やして食べる Fiyamugui. ヒヤムギ (冷麦)、Qiximen. キシメン (菓子麺)、常に細く薄く作って煮た Vdon. ウドン (饅饨) があり、Sōmenya. サウメンヤ (索麺屋) もあった。

また麦粉を捏ねた後、甘酒や酵母で膨れあがらせ、湯の蒸気で蒸した小さなパンを Mangiü. マンヂュウ (饅頭) といい、中の詰め物を An. アン (餡) といった。砂糖を加えた Satömangiü. サタウマンヂュウ (砂糖饅頭) があり、Mangiüya. マンヂュウヤ (饅頭屋) もあった。

●麦¹⁷⁾

炒った米や大麦の粉を Fattai. ハッタイ (糗)・Cogaxi. コガシ (焦がし) といい、他のものと混ぜて、茶と同様に飲んだこと、大麦を塩と混ぜて搗いて作ったものを Saxi. サシ といい、中でも熟していない Auomugui. アヲムギ (青麦) によるものを Auozaxi. アヲザシ (青差) といったこと、Soba. ソバ (蕎麦) から作ったものを Vsuzumi. ウスズミ (薄墨) といったことがわかる。

Fu. フ (麩) は小麦の糠・碾きかす、あるいはふすまで作った小さな餅で、Funoyaqi. フノヤキ (麩の焼) は鍋や浅鍋で煎り焼にしたものだという。

麦などから作る濃い水飴 Ame. アメ (飴)、その塊 Amegata. アメガタ (飴がた)、非常に柔らかな一種の糖蜜 Xiruame. シルアメ (汁飴)、大豆と糖果とで作った Mameame. マメアメ (豆飴)、豆や小麦と粗糖とで作る甘い菓子 Can. カン (羹)、Yöcan. ヤウカン (羊羹)、豆や砂糖で作る甘い Chocan. チョカン (猪羹)、同じく甘い板菓子 Satöyöcan. サタウヤウカン (砂糖羊羹) があった。結晶した砂糖を Couorizatö. コヲリザタウ (氷砂糖)、凝固した固く白い蜜を Xeqimit. セキミツ (石蜜) という。

●豆¹⁸⁾

Mame. マメ (豆) として筆頭にあがるのが Daizzu. ダイヅ (大豆) である。搗き砕いた Vchimame. ウチマメ (打豆)、搗いて碾いた Mamenoco. マメノコ (豆粉) があり、殻は Mamegara. マメガラ (萁) といった。Go. ゴ (豆) は染料としての記載に止まっている。

大豆の外、Azzuqi. アヅキ・Xôzzu. シャウヅ (小豆)・Xacuxôzzu. シャクシャウヅ (赤小豆)、Xiroazzuqi. シロアヅキ (白小豆)、Sasague. ササゲ・Sasagui. ササギ (小角豆)・Cacuxôzzu. カクショウヅ (角小豆) があり、こ

のうち、いつも柔らかくて色つやのよいものを特に Furō sasagui. フラウササギ (不老小角豆) といった。その外 Natamame. ナタマメ (鉤豆)・Tachivaqi. タチワキ、Natçumame. ナツマメ (夏豆)、Auomame. アヲマメ (青豆)、Yendô. エンドウ (円豆)、Curomame. クロマメ (黒豆)、Futanari. フタナリ、Bundô. ブンダウ (文豆)、Nomame. ノマメ (野豆)、Cocufenzzu. コクヘンヅ (黒扁豆)、Facufenzzu. ハクヘンヅ (白扁豆)、Fenzzu. ヘンヅ (扁豆)、Tömame. タウマメ (唐豆)、Töqibi. タウキビ (唐黍) の名もみえる。

料理には Nimame. ニマメ (煮豆)、Irimame. イリマメ (炒り豆) のほか、炒り豆とある草の根を碾いたもので作った Togimame. トヂマメ があり、大豆小豆汁を Itoconi. イトコニ (従子煮)、シモでは Atcumeni. アツメニ (集め煮) といった。

Xetbun. セツブン (節分) に大声で叫びながら、炒った豆を家の中に投げて、悪魔を追い出す儀式をするが、齒の間で音を立てて大豆を食べるさまを Fochifochito mameuo tçumu. (ほちほちと豆をつむ) といった。

●豆腐・もやし・納豆¹⁹⁾

豆を材料として生チーズのように作った Töfu. タッフ (豆腐) は、作って売る Töfuya. タッフヤ (豆腐屋) があり、数えるときには Ichhô. イッチョウ (一丁) を使った。豆腐を饅頭のように細く薄く作って調理した Vdondöfu. ウドンダッフ (饅頭豆腐)、薄い豆腐に掛け汁を添えた Yudöfu. ユダッフ (湯豆腐)、火に炙った Aburidöfu. アブリダッフ (炙り豆腐)、炙った後に味噌で煮た Fanben. ハンベン (半弁)、味噌をつけて串に刺して炙った Dengacu. デンガク (田楽)、干した固い豆腐で作った Rocugiô. ロクジョウ (六条) も確認できる。野菜その他のものをつぶして調味し、白い色になるように作った Xira aye. シラアエ (白和へ) については、豆腐の記載はない。

大豆・大麦・小麦を水につけた後、覆いをかけて発芽させたものが Moyaxi. モヤシ (藪) である。

大豆を少し煮てから Muro. ムロ (室) の中に入れて作った Nattô. ナッ

トウ (納豆)、これを材料とした Nattôjiru. ナットウジル (納豆汁) もあった。室は Côjimuro. カウジムロ (麴室) としてしられる酵母を暖めるための炉や窯に似たあつい場所である。

●味噌・簀立²⁰⁾

大豆、米、塩を混ぜ合わせた混合物で、汁を調味する Miso. ミソ (味噌) には、練りつぶした Fucusamiso. フクサミソ (袱紗味噌)、漉した Tare-miso. タレミソ (垂味噌)、Foromiso. ホロミソ (法論味噌) があり、味噌を作って売る Misoya. ミソヤ (味噌屋) もあった。味噌や芥子種を搗り潰すには土製の乳鉢 Raibon. ライボン (雷盆)・Suricobachi. スリコバチ (摺糊鉢)・Suribachi. スリバチ (摺鉢) と乳棒 Fachinomi. ハチノミ (鉢の実)・Suricogui. スリコギ (摺糊木) を、漉すには筴 Misocoxi. ミソコシ (味噌漉) を使った。Misouo tatçuru. (味噌を立つる) といえ、味噌を溶かすという意味で使われた。水に溶けて、おりや沈殿物が沈んでしまった後の澄んだ味噌汁を Sumaxi. スマシ (澄まし)・Sumemiso. スメミソ (澄め味噌) という。また米糠で作った味噌を Nucamiso. ヌカミソ (糠味噌) といい、糠味噌で調理した汁を Söcôjiru. サウカウジル (糟糠汁) という。

味噌から取る非常においしい液体で、食物の調理に用いられる Tamari. タマリ (溜り)、よく搗き碎いて粉にした大豆と麦や塩で作った Fixiuo. ヒシヨ (醬)、小麦と豆から製し、味をつけるために非常によく使われる Sutate. スタテ (簀立) は、別名 Xöyu. シャウユ (醤油) と呼ばれる塩辛い液体で、食物の調味に使う酢に相当した。

●酢・塩²¹⁾

Su. ス (酢) を作ることを Suuo suyuru. (酢を据ゆる) といい、Suya. スヤ (酢屋) は酢作りの職人、あるいは酢を作り、売った家を指した。酢は Sugame. スガメ (酢瓶)、Sutçubo. スツボ (酢壺) に保存され、食膳へは取っ手のついていない Catacuchi. カタクチ (片口) に入れ、あるいは蓼、山葵、芥子、生薑と混ぜて、他のものにつけるソース Suxiuo. スシヨ (酢塩) として Suxiuozara. スシヨザラ (酢塩皿) で供された。酸い梅の実を塩漬け

にしたその汁を Vmezu. ウメズ (梅酢) といい、酒で作った酢づけ汁を Xiuozacaxiuo. シヲザカシヲ (塩酒塩) といった。

また大根と酢とで作るサラダを Susai. スサイ (酢菜) という外、野菜等に混ぜる Suaye. スアエ (酢和へ)、酢づけ汁 Nuta. ヌタ (饅) を魚等に混ぜて膾にする Nutaaye. ヌタアエ (饅和へ) が示されている。

Xiuo. シヲ (塩) を作ることを Xiuouo yaqu. (塩を焼く) という。Xiuocumi. シヲクミ (潮汲み) が海水を汲み上げ、Xiuobama. シヲバマ (塩浜) で採った Namajiuo. ナマジヲ (生塩) を Xiuoyaqi. シヲヤキ (塩焼き)・Xiuoya. シヲヤ (塩屋) が Xiuogama. シヲガマ (塩竈) で Xiuogui. シヲギ (塩木) を焚いて精製した。

さらに食卓に出す時は炒って Yaqixiuo. ヤキジヲ (焼塩) とし、Texiuozara. テシヲザラ (手塩皿) に載せて供した。

●芋²²⁾

Imo. イモ (芋) には Yamano imo. ヤマノイモ (山の芋)・Ioyo. ジョヨ (薯蕷) があり、山の芋の葉の間に生ずる実を Mucago. ムカゴ・Nucago. ヌカゴ (零余子) という。生煮えの芋が噛み砕かれる時に音が出ることを Gajimequ. ガジメク といった《ところから、煮る機会が多かったことがしられるが》すりおろして、捏粉と同じように汁に入れる Imomaqi. イモマキ (芋直) や麺仕立てとした Ioyomen. ジョヨメン (薯蕷麺) などがあった。

根菜には他に、山芋のような Cuuai. クワイ (烏芋)、玉葱のように球根のある Yuri. ユリ (百合)、太い根 Connhacu. コンニャク (蒟蒻)、苦味のある草の根 Tocoro. トコロ (野老)、黄色の小さな人参のような苦味のある草 Ficai. ヒカイ (葶藶)、Ninjin. ニンジン (人参)、薊の根のような Gobö. ゴバウ (牛蒡)、野生の Yamagobö. ヤマゴバウ (山牛蒡)、Güxet. グウセツ (藕節)・Gücon. グウコン (藕根)・Rencon. レンコン (蓮根)、Tacannna. タカソナ (筍)・Tagenoco. タケノコ (筍) がみられる。なかでも雪の中から抜き取る柔らかな筍を Xetchüno tacannna. (雪中の筍) と呼び、日にあてて乾かした筍を Xuncan. シュンカン (筍干) といった。

●茸²³⁾

Qinoco. キノコ (茸) は Cusabira. クサビラの外、シモでは Naba. ナバとも言い、Icuchi. キクチ (猪口)、Iuataqe. イワタケ (岩茸)、Qicurague. キクラゲ (木耳)・Mimitaqe. ミミタケ (耳茸)、Xijtaqe. シイタケ (椎茸)、Namezusuqi. ナメズスキ (滑茸)、鼠の足に似た Nezutaqe. ネズタケ (鼠茸)、Fattaqe. ハッタケ (初茸)、Firataqe. ヒラタケ (平茸)、Matçudaqe. マツダケ (松茸)、Xôro. ショウロ (松露) が挙げられている。根もとは Ixizzuqi. イシヅキ (石突) と呼ばれ、山林や野原への茸採り Taqueari. タケカリ・Taqegari. タケガリ (茸狩) も行われていた。

●海草²⁴⁾

Caisö. カイサウ (海草) としては Iricobu. イリコブ (煎昆布)、Aguecobu. アゲコブ (揚昆布)、Aburicobu. アブリコブ (炙昆布) 《と調理法を冠した》Cobu. コブ (昆布) の外、Me. メ (和布)、Vacame. ワカメ (若和布)、Arame. アラメ (荒布)、Cagime. カヂメ (搗和布)、Curome. クロメ (黒布)、Mecabu. メカブ (和布蕪)、Auonori. アヲノリ (青海苔)、Amanori. アマノリ (甘海苔)、Catanori. カタノリ (堅海苔)、Funori. フノリ (布海苔)、Tosacanori. トサカノリ (鶏冠海苔)、Auosa. アヲサ (石蓴)、Iguisu. イギス、Iinbasö. ジンバサウ (神馬草)、Miru. ミル (海松)、Mo. モ (藻)、Mozzucu. モヅク (海雲)、Fijiqi. ヒジキ (鹿尾) がみられる。海雲には Mozzucubiyaxiru. モヅクビヤシル (海雲冷汁) の記載もある。

●貝²⁵⁾

田にいる Tanixi. タニシ (田螺) は別として、貝拾いを Isosuru. (磯する) といったが、Cai. カイ (貝) の多くは Amano madeguxi. アマノマデグシ (海人の真手櫛) などを使って Amadomoua vmini vorifitatte cazzuqino tameni namino soconi xizzunda. (海人どもは海に下り浸って潜きのために波の底に沈んだ) というように、海人たちが長時間潜って得た漁果である。

Auobi. アヲビ・Vöbi. ワウビ (鮑) は IPpai. イッパイ (一杯) と数え、貝殻のついた Caiuabi. カイアワビ・Caivöbi. カイワウビ (貝鮑)・Caitçuqe.

カイツケ (貝付)、串刺しにして干した Cuxiauabi. クシアワビ (串鮑)、干して細長い帯状にした Noxi. ノシ (熨斗)、シモでは Noxiauabi. ノシアワビ (熨斗鮑)、塩漬けにした Xiuo auabi. ショアワビ (塩鮑) の外、鮑や牡蠣を軽く煮たものを Fucurairi. フクライリ (脹煎) といった。他に Caqi. カキ (牡蠣)、Xeqiqua. セキクッ (石花) と呼ぶ石に付いている小さな牡蠣、Itaragai. イタラガイ (文蛤)、Xiuofuqigqi. ショフキガイ (潮吹貝)、Göri. ガウリ (蛤蜊)・Famaguri. ハマグリ (蛤)、Sacuragai. サクラガイ (桜貝)、Igai. イガイ (貽貝)、Xegai. セガイ、Xixigai. シシガイ、Acagai. アカガイ (赤貝)、Torigai. トリガイ (鳥貝)、Carasugai. カラスガイ (鳥貝)、Suzumegai. スズメガイ (雀貝)、Aguemaqi. アゲマキ (総角)、Camisorigai. カミノリガイ (剃刀貝)、Mate. マテ・Mategai. マテガイ (馬蛤貝)、Fotategai. ホタテガイ (帆立貝)、中の真珠を Caino tama. カイノタマ (貝の玉) という Acoyano cai. アコヤノカイ (阿古屋の貝)、Sazai. サザイ (栄螺)、Suuögai. スワウガイ (蘇芳貝)、Nixi. ニシ (辛螺)、Mina. ミナ・Nina. ニナ (蜷)、Tcubeta. ツベタ、Bai. バイ (貝)、Vmidage. ウミダケ (海茸)、Cabutogai. カブトガイ (兜貝)・Xei. セイ・Vni. ウニ (雲丹) がみられる。

●江河の鱗²⁶⁾

Göcano vrocuzzu. (江河の鱗) とされた Iuo. イヲ (魚) は大きく Cauaiuo. カワイヲ (川魚) と入り江の魚 Cöguio. コウギョ (江魚) とに分かれる。

川魚としては、Faje. ハゼ (鯊)、淡水魚 Funa. フナ (鮒)、赤身の肉の Ame. アメ (鮠)、近江の湖にいる Moroco. モロコ (諸子)、Masu. マス (鱒)、Faraca. ハラカ (鱈)、Ayu. アユ (鮎)、Coai. コアイ (小鮎)、Fiuo. ヒヲ (氷魚)、*pardelha* に似た Aburabaye. アブラバエ (油鮠)、Faye. ハエ (鮠)、Subaxiri. スバシリ (洲走)、Fasu. ハス (鱒)、Vataca. ワタカ (腸香)、Coi. コイ (鯉)、Bora. ボラ (鱒) の類として記されている Ixegoi. イセゴイ (伊勢鯉)、鱒の異名 Ina. イナ、Yebuna. エブナ (江鮒)、Xicuchi. シクチ、Macuchi. マクチ、Miöguichi. ミャウギチ・Nayoxi. ナヨシ (名吉)。石の下に棲む川魚 Ixibuxi. イシブシ・Iximochi. イシモチ (石持)、IDa. イダ、

Vnagui. ウナギ (鰻)、Famo. ハモ (鱧)、Namazzu. ナマズ (鯰)、Dogiö. ドジョウ (鱒)、Cauayebi. カワエビ (川蝦)、Cauagani. カワガニ (河蟹)、口をあけてぼかんとした様を Ancöno tçuni muxeta yöna fito. (鮫鱈の唾に噎せたやうな人) と愚鈍な例に引かれる Ancö. アンカウ (鮫鱈)、非常に珍重される川魚で海に行つて死ぬ魚として Tara. タラ (鱈) があげられている。鱈と Saqeno iuo. サケノイヲ (鮭) は Ixxacu. イッシャク (一尺) と数え、鮭の頭で Saqeno fizzaumasu. サケノヒツナマス (鮭の氷頭脛) を作った。

海の魚としては、鱈の類の Cochi. コチ (鯛)、Tai. タイ (鯛)、カミでは鯛を Ichimai. イチマイ (一枚)、一対で Fitocaqe. ヒトカケ (一懸) と数えたことがしられ、Acamedai. アカメダイ (赤目鯛)、Itoyoridai. イトヨリダイ (糸縊鯛)、Curodai. クロダイ (黒鯛)・Chindai. チンダイ (鯉鯛)、Sacuradai. サクラダイ (桜鯛)、Codai. コダイ (小鯛)、Acabana. アカバナ (赤花)、Cuchibi. クチビの名があげられる。その外 Mebaru. メバル、Nixin. ニシン (鯧)、Sauara. サワラ (鱈)、Fari iuo. ハリイヲ (針魚)・Suzu. スズ・Funabari. フナバリ (細魚)、Xiroiuo. シロイヲ (白魚)、Cusabi. クサビ、Agi. アヂ (鱈)、Ago. アゴ (網子)、Tobi iuo. トビイヲ (飛魚)、Auosaba. アオサバ (青鱈)、Yeso. エソ (鱈)、Cuchi. クチ (石首魚)、Guchi. グチ、Conoxiro. コノシロ (鰯)、Catçuuu. カツヲ (鰹)、鰹に似た Vöuo. ヲウヲ、Managatçuuu. マナガツヲ (魚味鰹)、Fatasaxi. ハタサシ (旗差)、Qisugo. キスゴ (鱈子)、Yanagui iuo. ヤナギイヲ (柳葉魚)、鼻づらの所がとがっている Camasu. カマス (鯛)、Xeigo. セイゴ (鱈)、Roguiö. ロギョ (鱈魚)・Suzuqi. スズキ (鱈)、Vocoje. ヲコゼ (鱈)、Iuaxi. イワシ (鯛)、Fixico. ヒシコ (鯛)、Amiuaxi. アミワシ、Tachi. タチ (太刀)・Tachi iuo. タチウオ (太刀魚)、Xibi. シビ (鯛)、Carei. カレ (鯛)、舌びらめのような Mizzugare. ミヅガレ (水鯛)、Cotofiqi. コトヒキ、Isaza. イサザ (鯛)、Buri. ブリ (鯛)、Famachi. ハマチ (鯛)、Canagaxira. カナガシラ (金頭)、中の毒を取り除いて汁に入れて食べる Fucu. フク (河豚)・Fucutö. フクタウ (河豚)、Iruca. イルカ (江豚)、Xijra. シイラ (鰻)、Yei. エイ (鰻)、Fuca. フカ (鰻)、Same.

サメ (鮫)、Cairagui. カイラギ (鰯)、Cujira. クジラ (鯨)、Mecujira. メクジラ (鯢) があった。

ICa. イカ (烏賊) は干したものを Surume. スルメ (鰯) といい、墨を Curo-mi. クロミ (黒み) といった。また、Taco. タコ (蛸)、海老のほか伊勢海老をも指した Yebi. エビ (蝦)、シモでの呼称 Yebigani. エビガニ (蝦蟹)、Nucayebi. ヌカエビ (糠蝦)、Ami. アミ (海糠)、Memejaco. メメジャコ、細く小さな魚 Vruruco. ウルルコ、その手を Fasami. ハサミ (鋏) といった Cani. カニ (蟹)、Came. カメ (亀)、Vmigame. ウミガメ (海亀)、Furico. フリコ を作った Curage. クラゲ (水母)・Caiguet. カイゲツ (海月)、Foya. ホヤ (老海鼠)、Co. コ・Namaco. ナマコ (生海鼠)・Tauarago. タワラゴ (俵子)、その干したものをカミでは Irico. イリコ (煎海鼠)、シモでは Cuxico. クシコ (串海鼠)、腸を Cono vata. コノワタ (海鼠腸) といった。チョウザメの卵巣を乾燥させた Carasumi. カラスミ (唐墨)、葡萄の実のように赤くて光沢のある粒状の魚の腹子 Fararago. ハララゴ (鮎) もみえる。

●干魚・塩魚・塩辛²⁷⁾

保存に際し、塩気を加えずに乾かすことを Xiraboxi シラボシ (白干) といい、鮎などにみられた。

塩を加えて干した魚を Fijuo. ヒイオ (干魚) といい、干した鮭を Cara-zaqe. カラザケ (干鮭)、干した鰯を Cumabiqi. クマビキ (熊引)、干した鰹を Daxi. ダシ といい、Fitofuxi. ヒトフシ (一節) と数え、その精と味とを抽出するために煮ることを Nidasu. ニダス (煮出す) といった。また鯛に似た干した魚の骨を抜いて粉に碾き Fucumadai. フクメダイ (覆面鯛) とした。

火で炙って乾かした魚を Fibocaxi. ヒボカシ (干ぼかし) という。Ara-maqi. アラマキ (荒巻) や Maqifusube. マキフスベ (巻燻) 《の語彙はあるものの、魚を入れたかは不明である》。

塩漬けの魚を Xiuoiuo. シヨイヲ (塩魚)・Xiuobiqi. シヨビキ (塩引) といい、カミで塩引といえ、鮭を指した。塩魚には大鯛の Curozzuqe. クロヅケ (黒漬け) があり、塩漬けの腸・卵巣 Xiuocara. シヨカラ (塩辛) には海

鼠腸の外、Amino xiuocara. (海糠の塩辛) があり、鮎の卵の塩漬を Vruca. ウルカ (鰯)、鮎の腸の塩漬を Nigavruca. ニガウルカ (苦鰯) といった。

●美物²⁸⁾

魚で作った美味しい料理を特に Bibut. ビブツ (美物) という。

Iuovri. イヲウリ (魚売り)・Iuoya. イヲヤ (魚屋) ばかりでなく、魚専用の Guiotō. ギョタウ (魚刀)、Manabaxi. マナバシ (真魚箸) をはじめとして Iquesu. イケス (生簀) があること、非常に高貴な方の肴として、全体を炙ってすっかり金箔をかぶせた Qinguio. キンギョ (金魚) という料理が記されること《などから、魚を扱う Reōrixa. レウリシャ (料理者) や Fōchōjin. ハウチャウジン (庖丁人) の存在》もうかがえる。

鱗を落とすことを Qeuo toru. (毛をとる)・Irocouo fucu. (鱗をふく) といい、膾や刻み料理に調理するために、魚の両側から肉を取り、一つの部分に骨を残すように切ることを Iuouo sanmai voroxini suru. (魚を三枚下ろしにする) といい、湯の中を通してすぐに取り出す Yubiqi. ユビキ (湯引き) シモでいう Yugaqi. ユガキ (湯がき) も行われていた。また苦鰯や海鼠腸が作られる他方で、Xōguio niruniua farauatauo saqezu, sono moroqē cotouo vosoru. (小魚を煮るには腸をさけず、その脆けんことを惧る) 小魚の身が崩れないように煮るには、腸を取り除かないでそのまま煮るのが良い、といった工夫もみられた。

料理としては、生の魚に Irizacaxiuo. イリザカシヲ (煎酒塩)・Vasabizu. ワサビズ (山葵酢)・Caraxizu. カラシズ (芥子酢)・Xōgasu. シャウガス (生薑酢) といったある種のソースをつけて食べる Saximi. サシミ (刺身)、Nutanamasu. ヌタナマス (饅膾)・Icandanamasu. イカダナマス (筏膾)、Ganzō. ガンザウ (含雑) など生の魚と野菜などを酢漬け汁等で和えた Namasu. ナマス (膾)、調味料を加えて煮た Guiocan. ギョカン (魚羹)、Yaqi juo. ヤキイヲ (焼魚)、Aburi juo. アブリイヲ (炙魚)、Camaboco. カマボコ (蒲鉾)、冬季に魚を味噌で煮て、それを凍らせた Cogori. コゴリ (凝り) などがあった。

また Suxi. スシ (鮓) とは魚を長持ちさせ、そのまま生で食べるよう飯や塩を加えて調理したものであり、それがまだ十分には出来上がっていないものを Namanarina suxi. (生成りな鮓) といった。また鳥や魚を腐らせず、長持ちさせるために、その腸を取り除き、塩をつけた柔らかな藁の束 Vatagomi. ワタゴミ (腸籠み) を腹の中に詰めることもあった。取り除いた魚の腸などを細切れにして塩漬にしたものを Naximono. ナシモノ (なし物) といい、身から腸まで全て Cuitcucuita. クイツクイタ (食い尽くいた) さまがわかる。

●鳥²⁹⁾

Tori. トリ (鳥) といえば、Qiji. キジ・Qiguisu. キギス (雉)・Yamadori. ヤマドリ (山鳥)・Sanqei. サンケイ (山鷄)・Sanreō. サンレャウ (山梁)・Yamaxigui. ヤマシギ (山鷓)、と雉を指す呼称が多く、その外 Axigamo. アシガモ (葦鴨)、Curogamo. クロガモ (黒鴨)、Suzucamo. スズカモ (鈴鴨)、Cari. カリ (雁)、Facugan. ハクガン (白雁)、Niuo. ニヲ (鳩)、Fixicui. ヒシクイ (菱喰)、Cō. コウ (鴻)、Ga. ガ (鶩鳥)、Facuga. ハクガ (白鶩)、Yamabato. ヤマバト (山鳩)、Tçugumi. ツグミ (鶉)、Isotçugumi. イソツグミ (磯鶉)、Curotçugumi. クロツグミ (黒鶉)、Yamatçugumi. ヤマツグミ (山鶉)、Xigui. シギ (鴨)・Qeriqeri. ケリケリ (鴨)、Tçuru. ツル (鶴)、Curozzuru. クロヅル (黒鶴)、Facuchō. ハクチョウ (白鳥)・Cugvi. クグヒ (鶻)、Aisa. アイサ (秋沙)、Tacabe. タカベ (鶻)、Auosagui. アヲサギ (青鷺)、Goisagui. ゴイサギ (五位鷺)、Casasagui. カササギ (鶻)、Suzume. スズメ (雀)、Xijūgara. シジュウガラ (四十雀)、Fibari. ヒバリ (雲雀)、Xeqirei. セキレイ (鶻鶻)、Mizosanzai. ミゾサンザイ (溝三歳)・Misosanzai. ミソサンザイ (鶻鶻)、Mucudori. ムクドリ (椋鳥)、Fiyodori. ヒヨドリ (鶉)、Ban. バン (鶻)、Vzzura. ウズラ (鶉)、Niuatori. ニワトリ (鶏) などがあげられる。Qeixi. ケイシ (鶏子)・Qeiran. ケイラン (鶏卵) は、シモでは Tamago. タマゴ、カミでは Caigo. カイゴ と呼ぶが、シモで Caigo. カイゴ といえば、蚕を指した。また鳥ではないが、食用蛙を Tavzzura. タウズラ

(田鵜)、Auofiqi. アヲヒキ (青藁)、Auogayeru. アヲガイル (青蛙)、シモでは Tacatarobi. タカタロビ といった。

鳥を捕るために Tacano. タカノ (鷹野)・Tacayama. タカヤマ (鷹山)・Tacagari. タカガリ (鷹狩) は鷹と犬とを、Torivchi. トリウチ (鳥打) は網を、Torisaxi. トリサシ (鳥刺) は先端にとりもちをつけた竹を使用した。

翼を持ち上げて炙って調理する方法を Xiguino famori. シギノハモリ (鴨の羽盛) といったこと、塩漬けの Xiuotori. シヲトリ (塩鳥) として鴨が例にあがること、大切りの肉を干して Cannicu. カンニク (乾肉) とし、肉をこま切りにして塩漬けの Toribixiuo. トリビシヲ (鳥醢) としたことなどがしられる。

●獣³⁰⁾

夏に鹿の子を捕る Neraigari. ネライガリ (狙ひ狩)、狩をする人々が鹿や猪が逃げないように円陣を作る Xigaqini tatçu. (鹿垣に立つ)、夜行われる狸狩り Yocöuo tçucö. (夜川を使ふ)、穴の入口に煙を立てて穴から出させる Qitçuneuo fusubedasu. (狐を燻べ出す) という狩の文言と Chonicu. チョニク (猪肉)、Chotan. チョタン (猪胆)、Cunicu. クニク (狗肉)、Guiünicu. ギュウニク (牛肉)、獣の四肢を数える Fitoyeda. ヒトエダ (一枝)、前足 Maye yeda. マエエダ (前肢)、後ろ足 Xiriyeda. シリエダ (後肢)、四肢を除いた胴 Soxixi. ソシシ (膂穴)、という肉の語彙、Tatague. タタゲ (狸毛) や Vno qe. ウノケ (兎の毛) が Fudeyui. フデュイ (筆結) の下で筆にされたこと、Saru namexi. サルナメシ (猿糞)、Guiüfi. ギュウヒ (牛皮)、Xamixen. シャミセン (三味線)、Coqiù. コキユウ (狐裘)、Racco. ラッコ (獺虎)、Cauago. カワゴ (皮籠)、Cauatabi. カワタビ (皮足袋)、Cauabacama. カワバカマ (皮袴)、Cauabucuro. カワブクロ (皮袋) といった毛・革製品の語彙から、《全てが食用とされたかどうかは不明だが》獣としては以下のものがあげられる。Xica. シカ・Rocu. ロク (鹿)、Vôjica. ヲウジカ (牡鹿)、Canoxixi. カノシシ (牡鹿)、Mega. メガ (牝鹿)、Canoco. カノコ (鹿の子)、Inoxixi. イノシシ (猪)、Ino co. イノコ (猪の子)、Yacho. ヤチョ (野猪)、

Vsagui. ウサギ (兎)、Tanuqi. タヌキ (狸)、Qitçune. キツネ (狐)・Yacan. ヤカン (野干)・Yaco. ヤコ (野狐)、Itachi. イタチ (鼬)、Risu. リス (栗鼬)、Mujina. ムジナ (貉)、Ten. テン (貂)、Cauauso. カワウソ (獺)、Saru. サル (猿)、Micô. ミコウ (彌猴)、Yencô. エンカウ (猿猴)、Neco. ネコ (猫)、Cuma. クマ (熊)、Meguma. メグマ (牝熊)、Xicama. シクマ (罷)、Vôcame. ヲウカメ (狼)、Yamainu. ヤマイヌ (山犬)、Mami. マミ (猫)、Inu. イヌ (犬)、Yaguiü. ヤギユウ (野牛)、Fitçuji. ヒツジ (羊)、Nicu. ニク (羚羊)、Racco. ラッコ (獺虎)、Axica. アシカ (葦鹿)、Azaraxi. アザラシ (水豹)、Todo. トド。

●時の景物³¹⁾

Toqino qeibut. (時の景物) とは一年のうち一定の季節にのみある物を指したが、その代表例が果物であった。食後に食べる果実は Cudamono. クダモノ (果物) とともに Quaxi. クワシ (菓子) ともいい、木製の鉢 Quaxibon. クワシボン (菓子盆) に盛って供された。

Naxi. ナシ (梨) は Arinomi. アリノミ (有りの実) と呼ばれ、水気の多い Mizzunaxi. ミズナシ (水梨)、Iuanaxi. イワナシ (磐梨)、小さな瓢箪の格好をした Caranaxi. カラナシ (甘棠)、Qennomi. ケンノミ (玄の実) がしられる。甘酸い Iacuro. ジャクロ・Zacuro. ザクロ (石榴)、中でも甘い Amajacuro. アマジャクロ (甘石榴)、Biu. ビワ (枇杷)、Quarin. カリン (果李)、Ringo. リンゴ (林檎)、Momo. モモ (桃)、その核 Tonin. トウニン (桃仁)、Caramomo. カラモモ (杏)、Anzu. アンズ (杏)、その核 Qiönin. キャウニン (杏仁)、Sumomo. スモモ (李)、Baijit. バイジツ (梅実)、その核の肉 Bainin. バイニン (梅仁)、Natçume. ナツメ (棗)、Budö. ブドウ (葡萄)、Yebicazzura. エビカヅラ (葡萄葛)、Garenbu. ガレンブ (山葡萄) は Gara. ガラ、カミでは Yabubudö. ヤブブドウ (藪葡萄) といった。その外、Gumi. グミ (茱萸)、小さな赤い実をつける Yusura. ユスラ、Cuano mi. (桑の実)、桑の実のような Ichigo. イチゴ (覆盆子)、Qiichigo. キイチゴ (木覆盆子)、木苺のような山林の果実 Yamamomo. ヤマモモ (楊梅)、Aqebi. アケビ (通草)

がある。

林檎に似た日本の無花果とされた Caqi. カキ (柿) に関しては Minogaqi. ミノガキ (美濃柿) と産地を冠した名称のほか、宇治産で干し無花果に似た Marugaqi. マルガキ (丸柿)、Yamagaqi. ヤマガキ (山柿)、味のよい Coneri. コネリ (木練)、Cozauaxi. コザワシ (木淡)、渋味のある Xibucaqi. シブカキ (渋柿)、渋くないように湯で煮た Auaxegaqi. アワセガキ (淡柿)・Nerigaqi. ネリガキ (練柿)、生干しにした軟らかな Amaboxi. アマボシ (甘干)、串に刺して干した Cuxigaqi. クシガキ (串柿)、非常に良く熟した Iucuxi. ジュクシ (熟柿) など数多くみられ、ことに熟柿が木から落ちる時 Caqiga bixarito tçubururu. (柿がビシヤリと潰る) といった。またポルトガルの無花果に似た Itabu. イタブがあった。

Mican. ミカン (蜜柑) には、甘い Cõji. カウジ・Canji. カンジ (柑子)、日本の甘いオレンジ Miccan. ミッカン (蜜柑)、Vjuqit. ウジュキッ (温州橘)、Daicõji. ダイカウジ (大柑子)、Cunebu. クネブ (久年父)、Cunebus. クネボ (久年母) のほか、酸っぱい蜜柑 Daidai. ダイダイ (橙)、Cabusu. カブス (臭橙)、皮が薄く酸っぱい蜜柑 Vsucua. ウスカワ (薄皮)、小さくて酸っぱい蜜柑 Tachibana. タチバナ (橘)、実も木も小さな Qincan. キンカン (金柑) があり、中でも酸っぱい Yu. ユ (柚) は、小さい瓢箪型の容器 Yufeô. ユヘウ (柚瓢) としたり、味噌を詰めて炙って Yumiso. ユミソ (柚味噌) としたことがうかがえる。またシトロンの実とされたのは Buxucan. ブシュカン (仏手柑) である。これらはまた Curi, micã nadouo iquru. (栗、蜜柑などを生くる) として、長持ちするように土や砂に埋めて貯蔵したことがわかる。

Conomi. コノミ・Qinomi. キノミ (木の実) は、熟して Conomiga izzuqu. (菓が色付く) と、棒で地上に打ち落とし Conomiuo cachi votosu. (木の実を搗ち落とす)、あるいは Chiguiru. チギル、Firô. ヒロウ (拾う)。即座に Muqu. ムク (剥く) こともあれば、貯えて Conomi nadouo tabô. (木の実などをたばふ) ことも多かった。

Curi. クリ (栗) は臼で搗いて殻を取り去って砕いた Vchiguri. ウチグリ

(打栗)、殻を剥いてまたは日に干して干からびた栗を Cachiguri. カチグリ (搗栗) と呼び、Namaguri. ナマグリ (生栗) と区別した。栗が火の中ではじけるさまを、シモでは Curiga faxiru. (栗が走る) といった。

あぶって食べる Guinan. ギンアン (銀杏)・Ichōnomi. イチャウノミ (鴨脚の実)・Ichō. イチャウ (鴨脚)、Curumi. クルミ (胡桃)、Fimegurumi. ヒメグルミ (姫胡桃)、Xij. シイ (椎)、椎の実を歯で皮を剥いて食べることを Xijuo tçumu. (椎を摘む) という。渋い団栗 Caxij. カシイ・Caxinomi. カシノミ (榿の実)、甘い団栗 Caya. カヤ (榿) の外、Ichi-i. イチイ (櫟)、Fixi. ヒシ (菱)、Mucuno mi. ムクノミ (棕の実)、Faxibami. ハシバミ (榛)、Yenomi. エノミ (榎の実)、があげられる。これら木の実や煮ていない生の物だけを食べることを Mocujiqi. モクジキ (木食) という。

Vri. ウリ (瓜) は、Vribataqe. ウリバタケ (瓜畑)・Quaden. クッデン (瓜田) を作り、種子を Vrigura. ウリグラ (瓜座) に蒔き付け、Qua Qua. クック (瓜菓) を十個ずつ Fitocaxira. ヒトカシラ (一頭) として数えて収穫した。よい頃合に熟したものを Iucuqua. ジュクク (熟瓜)、すでに熟してひとりではほぞが落ちたものを Fozouochino vri. ホゾヲチノウリ (蒂落の瓜)、盛りを過ぎた後の悪いやせこけたものを Saguiuri. サギウリ (さぎ瓜)、収穫の時期が過ぎ去ることを Vriga sugaru. (瓜がすぎる) といった。

瓜には、黄色で丸い形の Acodauri. アコダウリ (阿古陀瓜)、美濃国にできる上質の小さな瓜 Macuuavri. マクワウリ (真桑瓜)、甘味のある Satövri. サタウリ (砂糖瓜)、味の良い緑色の Bōuri. バウリ、卵に似た白く小さい Fimeuri. ヒメウリ (姫瓜)、白い Xirovri. シロウリ (越瓜)、Qiuri. キウリ (胡瓜)、小さく赤い色をした野生の胡瓜 Carasuvri. カラスウリ (烏瓜)、胡瓜に似た Fechima. ヘチマ (糸瓜)、Niga vri. ニガウリ・Cuqua. クク (苦瓜)、Suiqua. スイク (水瓜)、Carauri. カラウリ (唐瓜)、Saruguenaxi. サルゲナシ、Fisago. ヒサゴ (瓢) がしられる。また Tōgua. トウグ (冬瓜)・Camouri. カモウリ (鴨瓜)・Yūgauo. ユウガヲ (夕顔) を干して、これを材料に汁やその他の料理を作る Canpiō. カンピョウ (干瓢) とした。料理

としては、白い瓜を割って搾って食う Momivri. モミウリ (揉み瓜) の外、南瓜を芥子粉で和えた Chùjacu aye. チュウジャクアエ (鑰鉞和へ) の名がみられる。

●風味³²⁾

よい味わいをもっていることを Fùmio fucumu. (風味を含む)、Vmai. ウマイ といい、食卓を囲んだ人が満足したことを Vma vmaxij xiyö. (うまうましいしやう)、Mini xüda. (身に染うだ) といった。食欲をそそり、人が喜び好んで食べるものを Cöbut. カubbツ (好物) といったが、その味は古来大きく Gomi. ゴミ (五味) に分けられ、すなわち Amai. アマイ (甘い)、Nigai. ニガイ (苦い)、Sui. スイ (酸い)、胡椒や芥子などのようにぴりぴりして Carai. カライ (辛い)、塩が効いて塩辛い Xiuafayui. シワハユイ (鹹い)・Xiuofayui. シヲハユイ (塩はゆい) があるとされてきた。

それらに加えて、本書では本来甘くないのに甘いような味や風味を持つ物を Vsoamai. ウソアマイ (うそ甘い)、葡萄酒や石榴を Amazui. アマズイ (甘酸い)、のどにひっかかるような茶の渋味を Xibui. シブイ (渋い)、鮎の鱗などを Xibunigai. シブニガイ (渋苦い) といい、匂いのよい物を Cöbaxij. カubbバシイ (香ばしい)、芳香と風味とを示す Chano iqi. (茶の息)、文章語での Qiömi. キャウミ (香味)・Qiöcan. キャウカン (香甘) という表現もみられた。

Saqeuo docozaqeto agiuai xiru. (酒をどこ酒と味はひ知る) といえ、風味によってどこの酒かを見分けるということを示し、Agiga nuquru. (味が抜くる) といえ、その物の持っていた味わいと風味が失われることを意味した。

食物の味加減に Ambai. アムバイ・Yenbai. エムバイ・Yembai. エンバイ (塩梅) のことばが多用された《のは、塩漬けと塩出しとが頻繁に行われていたためと考えられる》。塩が少量なことを Amajiuo. アマジヲ (甘塩)・Vsujiuo. ウスジヲ (薄塩) といい、塩漬にしたものから塩を抜くことを Xiuouo dasu. (塩を出す)、あまりに塩辛くて食べられないことを Xiuoguchita. (塩

朽ちた) といった。鮮魚や肉などの新鮮なものを Namamono. ナマモノ (生
物) という外に Buyen. ブエン (無塩) といった《ことに、塩と保存との関係
が示されている》。

魚や膾が嫌な臭いを発することを Namagusai. ナマグサイ (腥い) とい
い、古くて変質したバターのような味を Yeguy. エグイ といひ、酸っぱい物
などを食べて、口に強い刺激と不快とを感ずることを Cuchiga sacaru. (口
がさかる) といったが、《その先には Iuoga sonjita. (魚が損じた)、Nicuga
azareta. (肉があざれた)、あるいは Cono saqega itōda. (この酒が傷うだ)、
Mexiga nematta. (飯がねまった) と続く可能性もあった》。

新鮮なものに用いられる傍ら、Nama. ナマ (生) には不完全なという意味
合いも濃く、Namazzuqi. ナマヅキ (生搗き)、Namaniye. ナマニエ (生煮
え)、Namayaqi. ナマヤキ (生焼)、Namabi. ナマビ (生干)、Namanari ナ
マナリ (生成) のほか、組み合わされた食品 Namagome. ナマゴメ (生米)、
Namaguri. ナマグリ (生栗)、Namajij. ナマジイ (生椎)、Namajiuo. ナマジ
ヲ (生塩)、Namadara. ナマダラ (生鱈)、Namagatcuuo. ナマガツヲ (生
鯉)、Namasaba. ナマサバ (生鯖)、Namatori. ナマトリ (生鳥)、Nama
co. ナマコ (生海鼠)、Namadaicon. ナマダイコン (生大根) もそれぞれ、そ
のままで不十分だと理解されていたことがわかる。

汁がどろどろとしていたり、味噌がたくさんふくまれていると Xitçucoi.
シツコイとする他方、濃い味を Cōmi. コウミ (厚味)・Xijmi. シイミ (滋味)
と評価し、軽くてあっさりした味を Minzurito xita agiuai. (みんずりとした
味わい)、淡白な Tanmi. タンミ (淡味)、まずくて風味がないことを Reitan.
レイタン (冷淡)、Mumi. ムミ (無味) といった背景がうかがえる《すなわ
ち、食物固有の味ばかりでなく、望ましい味があり、食品が調理や保存状態
に従って変質し、それらにともなった風味や味覚の変化をも表現するようにな
ったといえる》。

註

- 1) 1603年に刊行された長崎版日葡辞書《VOCABVLARIO DA LINGOA DE JAPAM com a declaração em Portugues》の全訳『邦訳日葡辞書』（土井忠生・森田武・長南実編訳，1980年，岩波書店）による。
- 2) 食卓を取り巻く環境が激変し，食事の時間も居住空間も家族構成も厨房の設備も異なり，食事に関する規範・禁忌・作法も変化するなどの家庭内環境ばかりでなく，食品の生産・流通のシステム・保存技術の進展，外食産業の拡大など社会的な環境も変貌を遂げ，過去と共有するものが限られてきた現在にあって，われわれもまた過去に対して，異世界から他者の眼差しを投げかけているのに外ならない。
- 3) 先行文献に渡辺正氏「邦訳日葡辞書を通してみた安土桃山時代の食生活」（『相愛女子大学・相愛女子短期大学研究論集/国文・家政学科編』29号，1982年），川上行蔵氏『完本 日本料理事物起源』（岩波書店，2006年）がある。
- 4) 同書の記載に従い，その語彙を下線で示し，できるだけ説明文の引用に努めることでデータの提示をはかった。なお，紙幅の都合上，茶・酒・女房詞・薬については(2)にて考察は(3)にて扱う。
- 5) 近年の中世食生活史の研究は，原田信男氏により牽引されてきた。同氏がいまや前近代全体をも射程に入れた一連の研究の中で，地域差・階層差を考慮しつつも，中世に特徴的な点として強く主張してきたのが，肉食を否定し，米を至上とする価値観の浸透である。「日本中世における肉食について」（石毛直道編『論集・東アジアの食事文化』平凡社，1985年），「中世の狩猟，漁撈と庶民生活—おもに肉食との関連から—」（『歴史公論』101号，雄山閣出版，1984年），「精進料理と日本の食生活」（『講座・食の文化 第2巻・日本の食事文化』味の素食の文化センター，1999年）。
- 6) われわれの病人は，食慾がない場合に，人々は彼に無理にでも食べさせようとつとめる。日本人はそれを残酷だと考え，食慾がない病人は死ぬに任せる（ルイス・フロイス『日欧文化比較』大航海時代叢書 I-XI，岩波書店，1965年，第9章12. 以下，比較9-12と略記）。ヨーロッパでは，牝鶏と雛鶏とは病気のための薬とされている。日本人はそれを毒だと考えている。そして病人に魚と塩漬の大根を与えることを命ずる（比較9-14）。
- 7) ヨーロッパでは大工にもその雇人にも食事を与えない。日本では働く場所で食事をし，また何も仕事をしない若者にも食物を与える（比較11-27）。
- 8) われわれはスープが無くとも結構食事をすることができる。日本人は汁 xiru が無いと食事ができない（比較6-7）。われわれの間では〔食事が〕始まると直ぐに酒を飲みはじめる。日本人はほとんど食事が終わったころになって，酒を飲みはじめる（比較6-35）。
- 9) われわれの間では土地や都市や村およびその富を奪うために戦う。日本では戦争はほとんどいつも小麦や米や大麦を奪うためにおこなわれる（比較7-39）。
- 10) われわれの葡萄酒は葡萄の実から造る。彼らのものはすべて米から造る（比較6-27）。
- 11) われわれは食事を料理する際に陶製の煮物鍋や丼を使う。日本人は鑄鉄製の鍋や器を使う（比較6-9）。われわれの料理はパンの外はすべて蔽いをかけて運ばれてくる。日本では反対で，米飯だけが蔽われる（比較6-18）。われわれの間で

- は鍋の底に焦げついた飯は戸外に棄てるか、犬に食わせる。日本ではそれは食後の果物である。またはそれを終りに飲む湯の中に投ずる（比較 6-34）。
- 12) ポルトガルでは塩を入れずに煮た米を下痢止めの薬として食べる。日本人にとっては塩を入れずに煮た米は、われわれの間のパンと同様、普通食物である（比較 6-58）。
 - 13) われわれはいつも彼らの汁 xiru を塩辛く感ずる。彼らはわれわれのスープを塩気が無いと感じている（比較 6-57）。
 - 14) われわれは砂糖や卵やシナモンをつかってそれ〔麺類〕を食べる。彼らは芥子や唐辛をつかって食べる（比較 6-23）。
 - 15) われわれの間には製粉場、水車、馬曳臼がある。日本では粉にするものはすべて、腕力でまわす手臼による（比較 14-33）。
 - 16) われわれは素麺を食べるのに熱い、切ったものを食べる。彼らはそれを冷たい水に漬け、極めて長いものを食べる（比較 6-22）。
 - 17) 小麦と大麦の袋はわれわれの間では布製である。日本では藁で作る（比較 14-42）。
 - 18) われわれの間では口で大きな音を立てて食事をしたり、葡萄酒を一滴も残さず飲みほしたりすることは卑しい振舞とされている。日本人たちの間ではそのどちらのことも礼儀正しいことだと思われている（比較 6-43）。
 - 19) われわれは乳製品、チーズ、バター、骨の髄などをよろこぶ。日本人はこれらのものをすべて忌み嫌う。彼らにとってはそれは悪臭がひどいのである（比較 6-39）。
 - 20) われわれは食物に種々の薬味を加えて調味する。日本人は味噌 miso で調味する。味噌は米と腐敗した穀物とを塩で混ぜ合わせたものである（比較 6-40）。
 - 21) われわれの間では食事の時に塩が無くても大した不都合はない。日本人は塩が欠乏すると脹んだり、病気になったりする（比較 6-56）。
 - 22) われわれの間では動物が野菜の葉を食べて根を残す。日本では一年の中の数箇月、貧しい人々が根を食べて葉を残す（比較 6-50）。われわれの竹は、糸を紡ぐための巻取棒の外にはヨーロッパではごくわずかなことにしか使われない。日本の竹は汁 xiru に入れて食べる食品として使われ、また弓、箭、家の床板、屋根の瓦、梯子、油壺、酒の器〔瓶〕、簾、茶 cha のための刷毛、その他多くのことに使われる（比較 14-51）。
 - 23) われわれは散歩を、大きな保養で健康によく気晴らしになるものと考えている。日本人は全然散歩をしない。むしろそれを不思議がり、それを仕事のためであり、悔悛のためであると考えている（比較 1-27）。
 - 24) われわれの間ではフライにした魚をよろこぶ。彼らはそれを好まない。そして海藻の揚げたのをよろこぶ（比較 6-47）。
 - 25) われわれの間では魚釣は貴人の保養とされている。日本人はそれを下賤な人のする卑しいことであり、仕事であるとしている（比較 6-48）。
 - 26) われわれは鱒をとろ火で焼き、または煮て食べる。彼らはそれを串にさして、こんがり焼けるまで焼く（比較 6-25）。われわれの間では鰯は珍重されている。日本では嫌われ、卑しい人々が食するものである（比較 6-59）。
 - 27) われわれの間では魚の腐敗した臓物は嫌悪すべきものになっている。日本人はそれを肴 sacana に用い、たいそう喜ぶ（比較 6-42）。
 - 28) ヨーロッパ人は焼いた魚、煮た魚を好む。日本人は生で食べることを一層よろ

- こぶ(比較 6-12). われわれの間では腐敗した肉や魚を食べたり, 贈ったりすることは無礼なことである. 日本ではそれを食べ, また悪臭を放っても躊躇することなくそれを贈る(比較 6-51).
- 29) ヨーロッパでは鶏や家鴨や兎などを飼うことを喜ぶ. 日本人はそれを喜ばない. 僅かに子供たちを喜ばせるために雄鶏を飼うにすぎない(比較 6-53).
- 30) ヨーロッパ人は牝鶏や鶉, パイ, ブラモンジュなどを好む. 日本人は野犬や鶴, 大猿, 猫, 生の海藻などをよろこぶ(比較 6-24). ヨーロッパでは猪の肉を煮て食べる. 日本人はそれを薄く切って生で食べる(比較 6-55). われわれは犬は食べないで, 牛を食べる. 彼らは牛を食べず, 家庭薬として見事に犬を食べる(比較 6-41).
- 31) ポルトガルの葡萄と無花果はわれわれにとって快く, きわめて美味しいものである. 日本人は無花果を嫌い, また葡萄をあまり美味と思わない(比較 14-63). ヨーロッパではパイは捏粉で造る. 日本ではオレンジの中身を取り去り, その果皮と中に入れたものとのパイが造られる(比較 6-54). われわれの間ではすべての果物は熟したものを食べ, 胡瓜だけは未熟のものを食べる. 日本人はすべての果物を未熟のまま食べ, 胡瓜だけはすっかり黄色になった, 熟したものを食べる(比較 6-13). われわれは瓜を縦に切る. 日本人は横に切る(比較 6-14). われわれは瓜を嗅ぐ時, 頂で嗅ぐ. 彼らは底で嗅ぐ(比較 6-15). われわれはそれを食べてから後で, その果皮を捨てる. 彼らはそれを剥いて, 果皮を捨ててから, 食べる(比較 6-16).
- 32) ヨーロッパで甘い味を人々が好むのと同程度に, 日本人は塩辛い味をよろこぶ(比較 6-19).