

食物研究史における「菓子」とその食礼

——「唐菓子」について——

島 田 勇 雄

はじめに

わが国の食物文化一般において中国文化の影響が古来強く認められるが、古代の行事食に使用された「菓子」に関する諸事象の中では「唐菓子」に最も強く中国文化の影響が認められる。それはその名称の示すように、中国風の製菓法を伝承し、おそらく中国式に行事食の中に取り入れられたものであり、更に公家の行事食におけるその盛行の反映として、春日大社等における神饌としてもそれが用いられてきたっている。行事食としての唐菓子には、普通四種の素材が用いられたが、時には二種または八種が用いられた。鎌倉時代の「厨事類記」には八種以上の素材名が挙げてある。それらの素材名の中には、唐の宗巨源の「食譜」その他に見ることのできる名称

もあるので、それらの中国出自のものがその製法と同時にその素材名も伝来せしめたものと思われる。それらの中には、私ごとときには中国書の中から拾うことのできないものもある。私だけが知らないような素材もあるに違いないが、また中国書には跡をとどめぬものが日本にのみ伝承されるというものもあるかも知れない。ただ「厨事類記」に記述される製法や名称が本然のものから若干変化している、ということとは当然考えられることである。

公家の行事食は律令体制下に逐次整備し、ことに公家が経済的にも政治的にも実権を掌握した摂関体制下では儀式と政治とがほとんど不可分に結合したとされるが、その時代にそれは最も充実し、院政時代以後における公家の没落とともにそれは衰微し、公家政権の凋落とともに全く廃類したと言⁽¹⁾ってよい。唐菓子の運命もそれとはほぼ軌を一にしたと言⁽¹⁾うことができるかも知れない。今、唐菓子は神

餠の中にわずかに過去の余映をとどめるにすぎない。

しかし唐菓子や菓子の歴史の中で歩いた道は、単に如上の事に終始するものではない。菓子という語は、本来果実を意味した。それが今日的な造り菓子を指すものに改まったのには、その契機として古来ある種の造り菓子を唐菓子と呼び、それを菓子の一種に数えたことが挙げられる。室町時代までは、まだ菓子の内実は果実を主にし造り菓子を従にするものであった。が、つづいて南蛮菓子が伝来し、砂糖の使用が次第に多量化するうちに、近世後半から造り菓子が主たるものと考えられるようになった。おまけに現在では、果実を水菓子と呼ぶに至っている。まさに、庇を貸して母屋を取られた、というテイタラクである。

一 律令体制下における唐菓子

律令体制という場合、史学における一般的方法としてはその上限を大化改新におき、その下限を平安初期の桓武・嵯峨朝に予定するのを通例とするようであるが、今はその上限はともかく、下限についてはこれを延喜式の編纂された醍醐天皇の朝におくことにしたい。延喜式の成立したのは摂関体制の初期に当たりますが、延喜式自体は律令に基づいてその官庁における施行細則を定めたものである。

延喜式には時代を反映して摂関体制的な細則が多く混入していることは争えないが、その編纂意図からしてそれが律令に基づく細則を定めることを本旨とするという点からも、今はこれを律令体制の下限における諸相を示すものと認めることにしたのである。

鎌倉時代の「厨事類記」は行事食における菓子を干菓子・木菓子・唐菓子・粉餅の四種に分類し、唐菓子については次のように述べている。

唐菓子 梅子枝 桃子枝 餛飩 柱心 黏餅 餅餅 餠子 団

喜

是謂三種唐菓子

又青綠赤黃等用之。或濃色用之。近代以三色一折敷

居之。梅子桂花等可供之。

右の記述から、八種唐菓子と呼ばれて八種を一組とするものがあること、これに着色して用いること、鎌倉時代頃には全部を一色に着色してそれを折敷に載せたこと（逆に、古くは種々に着色したり別々の器具に載せたりする方法を取っていたこと）などを知ることができる。なお、「梅子枝」とは「梅子」と表記することもあるが、また「梅枝」とも表記することもあるとの意であろう。「厨事類記」の記事などから唐菓子と粉餅とを識別することは困難である。ともに主として中国より伝来の製法に由来すると思われるからである。

おそらく単純に製法だけからは識別することは困難であり、製法の明細のほかに行事食におけるその職能等をあわせ勘案せねばならぬように予想される。

唐菓子という用語は、「和名抄」のほか、「延喜式」の造酒司の項に一例見られる。また主税上の巻には唐菓子の一種の「餠」についてその材料を挙げるものがある。なお天曆頃に撰纂されたという「新儀式」にも「唐菓子・木菓子各四盛也」とある。その名称の用例こそは稀なものの、種々の点からその実体は早くから行なわれていたものと思われる。一つには律令体制を支持した精神的風土からしてもそれが考えられる。律令が制定され、それに基づいて政治が施行され、儀式が整備されるということの中には、中国文化への烈しい憧憬とそれの導入による文化的同一水準化への烈しい願望と更にそれにより同列にあった半島諸国よりの一歩前進への強い期待等々が潜んでいたと思われる。⁽²⁾したがって宮廷行事一般には積極的に中国風を大きく導入し、それに伴い行事食に関する各種側面に中国風が大きく採用された。踏行事については中国慣行のものを模倣したりわが固有の行事を中国風に整序したりするなどのこともあったし、また行事の細部事項では、箸・銀器等の食器・食事用具を導入したり食物素材の輸入・翻案などを行ったりした。行事食における食物素材の翻案とは、たとえば、後の記述ではあるが、「北山抄」の御元

服儀の項に（「新儀式・四」によるか）、「居御酒肴、唐礼設脯醴醢、今代以乾餹醬」とし、「新儀式・四」に「唐礼大師祝醴。退降立^二於西階下^一東面。大尉進^レ脯。降立^二於大師之南^一」などとする類である。

即ち、唐礼では脯醴醢を使用することになっているが、わが方は素材入手の事情のために乾餹醬を使用してこれに代えるというものである。おそらくそのような精神的風土の中で、唐菓子の行事食における採用は自然に行なわれたのであろう。ことに、一つには朝儀を扱う式部省の制定に伴い一層中国風の諸方式が公的にも導入されやすかったであろうし、また一つには多くの帰化人の食生活の中にそれが含まれていたであろうので、その行事食への昇格ということは一層容易であったであろう。

中国式の造り菓子の導入の可能性は、令における大膳職に関する規定に認められる。この場合、令といっても「大宝令」は佚して伝わらず、わずかに養老令が「令養解」「令集解」によって復原可能であるが、大宝令と養老令とは質的差はなかったものと考えられていることなどについては別に述べた。⁽³⁾また宮廷における食事一般に当たる大膳職と天皇の食事を担当する内膳司とは淨御原令の段階では分離しておらず大宝令の段階で分離したものであるべく、また分限後日なお浅きために両職司の人的構成その他が明確でないことなどについても述べた。その令の大膳職の規定は次のごとくである。

大夫一人。掌。諸國鬪雜物。及造_二庶膳_一。醴。頤。餅。鼓。

未醬。肴。菓。雜餅。食料。率_三膳部_一以_三供其_二事_一。(略)

主菓餅二人。掌。菓子。造_二雜餅等_一事。

大膳職には大夫以下の事務官と主醬・主菓餅・膳部の三技官とがあり、主醬は醬等の調味料を、主菓餅は菓子・雜餅を、膳部は調理・配膳をそれぞれ担当したものとされる。事務官としての大夫の職務の中に「肴菓・雜餅・食料」があり、これに相当するものは技官としての主菓餅の職務に「菓子・造_二雜餅等_一事」とあるのがそれであろう。主菓餅の職務は「菓子」と「造_二雜餅等_一事」とに二分されるが、この菓子には「厨事類記」に言う干菓子と木菓子とが含まれる。「造_二雜餅等_一事」には同じく粉餅が含まれることは容易に予想される。このうち干菓子は酒の肴として使用された乾果であり、木菓子は食後のデザートとして使用された鮮菓であろうかということについては述べたことがある⁽⁴⁾。果実のこれらのような使用法はすでに中国にあつたことである。粉餅は粉熟や種々の餅類を含むものであり、それはある種の加工食品を意味し、またそれらは主食品や副食品とは異なる用途を持つものであろうと推定される。ただ、それでは唐菓子は菓子と雜餅とのいずれに含まれたのか、となると、令の規定の上からは明らかにしたい。令には官撰注釈書としての「令義解」および私撰注釈書としての「令集解」があるが、これらには諸

説を引用したきわめて漠然とした解説があるのみで、右の疑問の解決に役立つものは全く認められない。ひるがえって今の観点から言えば、唐菓子は加工食品であり、その点では同じく加工食品である粉餅等と類を等しくすると思われるが、一面その命名に菓子の語を有する点からすれば干菓子・木菓子などと同格視されるべき要素を内有していたものとも思われる。そのことに関連して言えば、やや後の記録ではあるが、「吏部王記」天曆四年八月五日の項に「東宮供進百日餅、以尋常供膳。大盤供。唐菓子・木菓子・餅・干物。各八種盛椀器」とあるものでは、唐菓子と餅とを別類としている。その他の記録類においても唐菓子と粉餅類とは供進の情況を異にすることが推測される。したがってそれらの点において唐菓子は干菓子・木菓子とやや類を同じくする点が認められる。即ち粉餅とは加工食品という点では類を同じくするにもかかわらず用途の相違という点では別類と考えられ、同時に干菓子の類とは素材の製法その他の点で類を異にするにかかわらず用途の類似という点から同類と考えられ、唐菓子は果実の一種としての取扱いを受け、その命名法を準用して唐菓子と命名されるに至つたものと思われる。そのようにして唐菓子は菓子の一類として早くから行事食に使用されていたものと思われる。

いうまでもないが、上代に菓子と雜餅とがある程度区別されてい

たのは、中国において両者が弁別されていたことへの認識に基づく。中国における菓子^{こし}がわが国の菓子^{こし}に相当することについてはわが上代人が正しく認識していたことは正倉院文書の用例や「令義解」「令集解」の解説によっても知ることができる。しかし、雑餅については「令義解」等に解説はない。一体令の制定に参画した人びとは漢語漢文に通曉する人が多く、たとえば「和名抄」にしばしば引用される「楊子漢語抄」の筆者に擬せられる陽胡^{やうこ}真身はそのよくなすぐれた学者と考えられているし、その他にも帰化人などが多く参与したと考えられている。また「令義解」等の注釈に当たった人びとも同様の知識人と考えられている。しかし「令義解」等にその注釈を欠くことは、それが平易な語でありすぎたためか、もしくは意外に難解な語であったためか、もしくはその解説に援用するに足る中国の文献を知らなかったためかであろう。一体に異國の日常生活用語の些細な差というものは分かりにくいものである。古来中国の主たる粉食には餅と餅とがあり、このほか従たるものに糗と粉とがあった。⁵⁾ 餅は米黍粟豆等の麦以外の穀粉を原料とした食品の総称で、餅・団の類がこれに属し、餅は米粉を原料とした食品の総称で、餅・麩・饅頭の類がこれに属し、糗は穀物を炒ってから粉末にしたもので、炒麩即ちハツタイ粉の類であり、粉は穀物などから製した澱粉で、粉条即ち豆索麵の類がその代表的なものである、とさ

れている。そのうち粉食としては餅がまず発達し、つづいて餅の時代になったとされるが、餅による具体的製品と餅のそれというようなことは他國人にも外形その他から分かりやすいが、その素材としての餅と餅との差というようなことは他國人には分かりにくいものである。分かりにくいので、古人は餅をエサと誤解した。餅についても同様な現象が生じ、これをわが国のモチに充てることになつたであろう。「和名抄」に引用されるころでは、「楊子漢語抄」は餅^ひ・糗^こ・餅^ひ・結果^こ・捻頭^{ねい}・煎餅^{せん}・欲喜團の解説はあるが、餅・粉には解説がなかったと見えて引用されていず、「和名抄」もこれをモチ・コと和訓してそれ以上にわたる解説は加えていない。それらのことから考えるに、おそらく上代人は中国における餅の本義を承知せず、そのような情況の下に令の制定者は中国の永徽令を粉本として「造^{ぞう}雑餅等」の条文を制定したのであるうと思われる。

八種の唐菓子^{たうこし}の名は鎌倉時代の「厨事類記」を俟つまでもなく「和名抄」に載っている。即ち「今案俗説梅枝・桃枝・餠餅・桂心・黏餅・饅餅・餠子・團喜謂之八種菓子」とある。これらの唐菓子^{たうこし}のわが国における製法は「厨事類記」に大略挙げてあるが、それは時代は遙かに後のことなので、製法上の変化も生じていることと思われる。中国におけるものは製法その他に關する文献上の記録上からしてこれらは小麦粉を材料とする製品であり、したがってこれら

は中国においては餅に属するものと考えられている。けれども、これらの製法がわが國に伝来したとしても、それはわが國のモチ類とは材料及製法などを異にするので、わが國の解釈における「雑餅等」の範疇には含まれなかつたであらう。

延喜式には各種食品を製造するために必要な材料の明細が若干ある。それらには大膳下の巻の「造雑物法」の項に載る「索餅料・糖料・糲料・米粉料・麥粉料・熬大豆粉料・炊小豆粉料・乾大麻料等々」や内膳司の巻の「造粉熟料」のように所要材料の大半を一括するものもあり、また内膳司の巻の「供御月料」の項のように「造雜餅二料甘醴一升」などと所要材料の一部を断片的に記載するものなどがある。またそれらの記述についてもその材料の種類を明確に識別表記するか否かについては必ずしも絶対的信頼を置きがたいものもある。たとえば、「白餅。黒餅各用米二升黒餅以三品米」とあるものでは、この「米」は糯米であらう。それでは梗米も糯米もともに「米」とのみ記述するのかもしれない。『和名料糯米二石略』(内膳司)では、粽の材料として糯米を明記している。

延喜式の中で唐菓子や餅などの材料に関係のありそうな記述に以下のようなものが見られるが、それらについて右のことを含みとして考えることにする。即ち、

(1) 索餅料小麥卅石。粉米九斛。紀伊塩二斛七斗。相井薄施篩各卅二口(略) (内膳司・年料)

(2) 索餅料。小麥粉一石五斗。米粉六斗。塩五升。得三六七十五兩。手東索餅亦同 (内膳司・造雜物法)

(3) 僧一口別菓菜料。糯糲菓餅料二合。糯糲。粟糲各一合並菓餅料。糖菓餅料二合。索餅料三勺。黒大豆菓餅料一合。小豆菓餅料二勺。汁物并菓餅料各三勺。在子菓餅料。胡麻子菓物餅料一合。酢。索餅料二勺。醬菓餅料二勺。味噌菓餅料三勺。塩菓餅料一勺。索餅料六勺。生薑菓餅料一勺。胡桃子菓餅料六兩。搗菓子五勺菓餅料。生菓子菓餅料二合。麥預菓餅料二兩。

梨子・桃子各二兩。柑子。柚子各一兩。橘子三房上菓餅料 (大膳下・仁王經齊会供養料)

(4) 糯米三升。大豆一合八勺七撮。小豆二合八勺。生菓子三升。搗菓子二升。干柿一升二合。橘子二蔭上七種餅四段菓餅料 (大膳下・大直神一座)

(5) 講読師日米各六升四合糲餅四升 (主税上・金光明寺安座)

(6) 造雜餅二料甘醴一升 (内膳司・供御月料)

(7) 僧一口別菓菜料。醬菓餅料三勺。龍醬菓餅料二勺。塩菓餅料三勺。 (大膳下・仁王經齊会供養料)

(8) 凡山城國所進供御葛野餅料稻。毎年二百束。以正税充之。

(主税上)

(9)大豆餅料一合五勺、小豆餅料一合(大膳下・最勝王經齊会供養料)

00 前一日供飯料稻四把。粥料稻八分。餅餉料各稻三把。煎餉

料油一合八勺。雜菓子四升。燈油二合(主税上・出雲國四王寺

春秋修法)

00 勾餅五合。末豆子餅五合。大豆餅五合。小豆餅五合。捻

頭五合。糝糎五合。已上六種。別納三六枚。(神祇七・神

御雜物)

02 油八升菓子料。(大膳上・松尾神祭雜給料)

03 芋菓子并菓子料三合(大膳下・最勝王經齊会供養料)

右の(1)(2)(3)から索餅は小麦粉・米粉を主材料としこれに塩を加えるのみのものもあるし、更にこれに糖・小豆・酢・醬・生薑・胡桃子等多くのものを加えるものもあることを知る。(3)から、菓餅は糯糎・粟糎を主にしこれに糖・黒大豆・小豆・荳子・胡麻子・味噌・塩・生栗・搗栗子・干柿・蜜漬・梨子・桃子・柚子・橘子等を加えることを知る。ことに00の餉は唐菓子の一種で、「和名抄」に「楊子漢語抄云 糎餅形如餅也 和名方加利」とあるもの、米を材料として製品を油で揚げたものであることが知られる。01の捻頭も「和名抄」に「楊氏漢語抄云 捻頭自木加木云菓子」とあるもので、これは材料に米粉を用いたものようである。環餅は「齊民要術」等

に「一名菓具」とするもので、蜜や牛羊の乳で味付けした餅を繩のように捻って環にし油で揚げたものである。今のかりんとうのようなものであつたらうと考えられている。捻頭は中国の何に相等するか明らかでない。ただ「齊民要術」に「餠餅一名餠子」とするものがある。青木博士は環餅の一部を切り離した形で、餠が尾を巻き上げたような形なので餠子と命名したのであろうとされる。あるいはその類であるかも知れない。「和名抄」には「餠餅云餅餅今案餅餅齊也 餠餅名米餠餅名煎餅一作餠虫形也」とあるものがそれであろうか。索餅は「新撰字鏡」に「牟義繩」とするもので、今日の千ウドの如きものであつたらしいが、製法上今日の如く細くできず太めのものであつたらしい。これは手束索餅同様小麥粉を主たる原料とし、その点中国の餅に近いと言える。菓餅の实体は明らかでないが、糯米、糯粟を主材料とする点ではモチ類であろうかとも思われる。餉は米を主材料とする点では、中国の餅とは異質のものとなつてゐることが知られる。わが国では米が多く小麦が少いという事情から材料についての差が生じたものかとも考えられる。いづれにしても、餅類と表記されるものが必ずしも小麦粉を主材料とするものではないことの知られる点において、これらは重要な記録である。以上のように、わが古代の人たちは中国における餅の本義を知らず、そのため誤つてこの字をわが国のモチに充て、また中国より伝

来の餅の種々もその使用材料に差違が生じたという段階で、あるいはそれらの過程で、令に大膳職の職務を規定する際、中国の永徽令を参照して、その職務を「菓子。造雜餅」と二分することになる。その際、菓子と雜餅とをどう弁別することにしていたか、弁別されていたか、となると困難な設問である。そのような条件の中で、餉ウツその他の中国伝来の食品がいつ一括されて概念化されるようになったのか、なぜそうする必然性が生じたのか、などは全く困難な設問である。たしかに延喜式には餉ウツのような一素材に対する名称が存在しているし、また中国伝来の食品の總括名としての唐菓子が存在している。しかしどのような条件の中で總括名が成立したのか、その理由は私にはよく説明できない。これを、菓子と雜餅とのどちらにいた方がよいかとなると、菓子の方が選ばれたらうということはすでに述べた。そしてその際、さういうことになったのは菓子と唐菓子とは行事食における職能が近いということが一つの契機であろうとも述べた。その場合、あるいは更に菓子所の存在したことも菓子何が何を意味するかを考えさせるための一つの示唆を与えたかも知れないと思われる。

菓子所はその他の進物所・惣所・御厨子所等々の関連の所と同様に藏人所に所属し、藏人所の発展とともに発展したものであり、これは本来天皇直胤の家政機関として機能したものである。⁽⁶⁾その関係

機関は延喜式に多く挙げられるが、摂関体制の展開の中で相互の間に勢力に消長が見られ、のちの「西宮記」「拾芥抄」の頃には大きく淘汰され、菓子所の名はもうほとんど見られなくなってしまう。

しかし延喜式の頃には大いに機能していた。おそらくそれは本来大膳職に所属した主菓餅が内膳司に吸収されていく過程で成立したのと思われ、令における主菓餅の職務を引継ぐものの事務所もしくは作業所として成立したものであるべく、その職務内容は主菓餅のそれを承け、更に時代の進展につれてそれが一層高度化されたものであらうと思われる。その存在価値は、宮廷における行事の整序とそれに伴う行事食の整備とその高度化とにつれて一層一般宮廷人の関心を惹くことになったことであらう。さういうことのために菓子所の所管事項と菓子の内実との相関々係からして菓子が単に果実だけを含んでいた段階より更に拡大されて理解される可能性が広まったかと思われる。延喜式における官庁用語としては甘藷煎アムロなどを含む、通常より拡大された用語であったことはすでに述べたが、官廷行事に関連する用語としてもそれは日常用語よりは広い意義として用いられたものと思われる。

延喜式には唐菓子の語はすでに使用されている。しかし「厨事類記」に分類名として使用されている干菓子や木菓子の語は延喜式にはまだ見られない。もっとも後述のように「西宮記」所引の「延喜

殿上記」には両者はすでに使用されている。菓子^{（8）}は元來果実を表わす語であり、延喜式には菓子という用語用字は類用されているにもかかわらず、干菓子・木菓子の語はまだ使用されず、むしろそれらに類推したかと思われる唐菓子の語だけが使われているわけである。もともと木菓子と同一内容を現わすかと思われるものに「鮮物菓子」(大膳上・良致辨等)「鮮物並雜菓子等料」(大膳上・松尾辨等)「鮮物並菓子土器直」(辨等・大宮辨四座等)などの用例も見られるので、ある種の分類概念は生じていたことと思われる。

延喜式には唐菓子に含められる餠（餅）と捻頭（ひねり）とがあり、また同じく中国伝来でありながら唐菓子には含められない索餅もある。そのほか粽などもその類に加えることができるであろう。またわが国古来の食品でありながら中国伝来の製品・製法などに影響された食品も数多く挙げられるはずである。そのような食品についてはすでに「古事類苑」の「飲食部」の餅の項に天平年間の正税帳を引用して解説してある。それらの「大日本古文書」等に見える食物関係の研究書としては、関根真隆氏・「奈良朝食生活の研究」(昭和四年・吉川弘文館)・辨方貞亮氏・「日本古代穀物史の研究」(昭和五年・吉川弘文館)その他食物史関係の諸著があり、それらの中では関根氏の著者が最も精しい。今それに挙げられた用例を使用して上代における唐菓子関連の食品を挙げれば次のごとくである。

胡麻粕餅は糯米を主材料とする点ではわが国のモチの系統かと思われるが、その名称に「粕」の語のある点と油を使用する点とからは当該国出自のものではないかと思われる。主材料が中国における小麦粉からわが国における米に変化した例は饅餅にも見られることで、これだけからは当該国出自のものに違いないとは言えないわけである。

廿八日不糯米三斗五升 胡麻八升 大角豆五升 糖一升 油二升 米五升（上六種物胡麻餅等料） (天平宝字二年、食物用帳)

浮餠餅は布留とも言う。これは延喜式の神祇七の神御雜物に「糶梳宮五合」とあるもので、糶梳は九条家の一本にオコシコメと訓じているものである。これは「和名抄」に「文選注云糶梳和名於吉之吉女以蜜和米煎作也」とあるものに当たるべく、今日の栗オコシのようなものであったと考えられている。

浮餠餅參拾式枚料米陸升肆合 (天平十年、淡路国正税帳)

飴捌合布留料餠參東式把 (天平十一年、伊豆国正税帳)

吳床餅は阿久良形でマガリとも云い饅餅に同じい。米を主材料とし今のカリントウのように曲ったものでこれを胡麻油で熬るか揚げたのであろう。

吳床餅參拾式枚料米陸升肆合升別五枚充稻毫東式把捌分 (天平十年、淡路国正税帳)

麦形は延喜式の神祇七にも載る。麦を主材料としそれを紐状にして両端をねじり上げ、それを胡麻油で揚げたものであろう。

麦形拾貳式枚料米陸升肆合升割五斗充稻壹束式把捌分以二稻得一升
(天平十年、淡路国正税帳)

素餅は「新撰字鏡」に「牟義餅」とするもので、手束素餅・手束麦・田束麦・乾麦・干麦も同一もしくは類似の品であったと考えられる。小麦粉を主材料とし、延喜式に「乾素餅二籠十六日」(大膳下)などがあるので製造過程で乾燥したり料理の際に茹でたりしたものと考えられている。ただ製造技術の未熟なため今日のように細くできず相当太めの品であったため麦細などと命名されたものと考えられる。

小麦五斗作素餅餅三斗七分又粉料五斗(天平宝字二年、食料五五帳)
一百八十七文田束麥千二百懸直木(天平宝字二年、下充帳)。

又餅二升 酢一升已上二種自東市庄領買込上田束麥賣料(宝字二年、食物用帳)

東市庄解 申買進上乾交事 合毫百肆拾肆匁 直彦伯文(天平宝字二年、東市庄解)

なお餅の挙例(1)に見られるように大嘗祭には唐菓子(餅)が神饌として用いられている。このことがいつ始まったか明らかではない。延喜式に見るかぎりでは摂関時代前期ともいうべき時代にはすでに神饌

として使用されていたというほかはない。一体に神饌として使用されるものは宮中での使用の固定された上でのことであると考えられるので、これらの唐菓子が行事食として使用されたのは延喜の朝より相当以前のことであつたらうし、またそのわが国への導入はそれが行事食として常用されたよりも更に以前であつたと思われる。即ち、唐菓子の導入は相当早かつたことと思われるのである。

二 摂関体制下における唐菓子

摂関体制の実質は延喜の朝以前より始まっていた。しかし本稿ではその頃までを律令体制に含めたが菓子所の成立などにも見られるようにそれは前期摂関期とされる時期に属してもいたわけである。以後摂関体制最盛期を経て院政期となり、更に鎌倉幕府時代にと続く。政治経済的にはそのような史観を重視すべきであるが、有職故実の歴史に沿って行事食の研究史を辿ろうとする本稿では延喜の朝に続く時期をその上限とし、鎌倉時代の終りをその下限とする。それが実情に即していると考えられるからである。有職故実の研究は、官撰の延喜儀式等のおとを承けて、儀式に参加する公家の個人個人の観点からして研究は摂関体制の初期から始められた。それは延喜式の編纂開始時の責任者藤原時平の頃から逐次盛になり、延喜式の編

纂終了時の責任者藤原忠平によって一つの到達点に達したものである。以後それは九条流・小野官流の両流に分れ、両派の角逐の中で次第にそれは整備された。その意味で延喜式の編纂に続く時期をその上限とすることは、意味を持つはずである。両流は「北山抄」・「西宮抄」などで総合されていくが、それらの諸研究が進展する中で、最もおかれて行食事の研究が追尾する。それは食事に關することとを、性に關することともに最も人の秘匿すべきことと考える日本人的発想がその根底にあつたからであろうが、一面技術的方面における後進性がそうさせたのかも知れない。おかれて鎌倉時代の「厨事類記」によって行食事の研究は大成する。その「厨事類記」において、行事関連事項を最も総合的に取扱うようになり、菓子四分類法に見られるように対象を体系的に整理記述するようにになり、食品素材の具体的料理法を仔細に記述することに見られるようにきわめて具体的な記述方法を取っている。以上のような観点に立つて、延喜の朝から鎌倉時代の終りまでを一括し、かりに撰閣体制下として処理することにした。その間において、撰閣時代盛期に実現された行食事についての研究が徐々に細部にまで深化し、それが「厨事類記」に至って完成を見たと思えるわけである。

唐菓子のごとは「小野官年中行事」や「九条年中行事」などに見られない。しかし、それは必ずしもそれらが編纂された時期にはま

だ唐菓子という名称が使用されなかったということを示すものではない。むしろそれらの有職故実書の編纂方針として行食事の精細については記述を避けるという原則を立てていたためと解すべきものようである。それはのちに引用されるものに延喜の朝において延喜式に記載された如くに唐菓子という名称がすでに使用されていたことを示す資料があるからである。

醍醐天皇の皇子源高明に「西宮記」の著がある。本書の編著年代について和田英松博士は増訂故実叢書本の解題で、「この書のなりし年代に就いては、其内容には証拠とすべき記事も見えざれば、其贋蹟以前になりしものか、以後に筆を染めしものか詳ならず」とされ、竹内理三氏は、「刊本と尊経閣所蔵の建武頃の写本と比較してみても、その半ば近くは、平安後期——和田英松博士は、後冷泉天皇頃と考定された——の書き入れ、裏書が混入して、その原形を求めめることは頗る困難である。(略)それがため西宮記の儀礼が、何れの説を継承したかは、にわかには断定出来ない。ただそれが小野官流よりも九条流に近いものではあるまいか」とされる。⁽¹⁰⁾

「西宮記」に唐菓子の用例の見られるのはいずれも後にその本文に加えられた頭書・押紙の類によるものである。それらは公家の日記類からの抜書によるもので、今は佚して伝わらぬが、醍醐・村上の朝頃の書とされるものもある。それらによれば唐菓子という名称

は(木菓子という名称も同様に)それらの時代にはすでに通用されており、それがすでに官庁や有職故実家だけの用語ではなかったことを思わせられる。「西宮記」に見られるものはこれらの「皇太子元服」の儀に関連する場合のみであり、唐菓子のそれ以外の使用例は明らかにされない。したがって唐菓子が行事の中でどのような条件のもとに行事食として機能したかということについての委細は明らかにすることができない。

「西宮記」における卷十一の「皇太子元服」の儀は、「寛平九年(八九七)七月、大夫時平、権大夫道一、両大納言加御冠、於清涼殿有此儀、即月御讓位」とあるもの、即ち醍醐天皇の元服の儀によるものである。初めに儀式場を使用する屏風・椅子等の道具類の配「置」について記述するが、その中「母屋西壁下、立棚厨子四基南北一行」とある部分に、増訂故実叢書本には「押紙」として次の記述を添える。

設御膳菓子干物等、盛以花盤、同日外記々々、傳大納言藤原通明卿、設威儀御膳菓子干物各卅種、盛朱漆彩色一尺花盤、高八寸云々、延喜(十六年十月廿二日)殿上記云、唐菓子十五盛、木菓子十五盛、干物卅盛、以朱漆一尺花盤盛之、南第一御厨子置唐菓子、每階五盛、次一基木菓子、次二基干物

次に元服加冠の儀の終ったあとの部分の押紙として次のものが添

えてある。

応和延光記云唐威儀御膳六十盃唐菓子木菓子各十五種干物卅種並盛花盤以南為上御膳物及花盤傳家所儲納辛櫃五合持參

右の記述から見ると、唐菓子は皇太子御元服の儀に際し威儀菓子として用いられたものである。右の記述と類似の文が「北山抄」の「皇太子元服事」に載るが、それには「設儀御膳菓子」とはせず、単に「設御膳菓子」とのみ記述する。更に天皇還御の後「内膳弁御膳、造酒置酒器、主膳弁皇太子饌」の箇所に次の記事を引用してある。

延喜殿上記云、立御台盤有冒額云々、預供威儀御菓子、前台盤引帽額、不用敷物。

延喜殿上記、有冒毯代等、預供菓子、唐菓子、「木菓子」各四盛、改北庇東第一二間装束、為東宮膳所(略)膳所弁備儀物、要女等候

「威儀」は「御膳菓子」の行事における職能を示すものとして添えられたものであろう。「威儀御膳菓子」は威儀御膳トシテノ菓子の意である。威儀御膳に類するものは有職故実書に多出し、それらには「威儀師・威儀女房・威儀權官・威儀座・威儀具・威儀物・威儀雜物・威儀御鞍」等が延喜式その他に見られる。また、「大和物語」は威儀女房のことが見られる。威儀は宮廷行事等に際し式場に威儀を整えたり添えたりする職能であり、威儀御膳はそのような用

途のために使用された御膳である。威儀御膳の用具については「厨事類記」に記述がある。

威儀御膳

御厨子二脚三脚高四尺、長五尺、幅一尺五寸、或高三尺九寸、或四尺九寸云々。

或蒔絵。或黒漆。或紫檀地螺鈿。

后宮御産之時用椀本螺鈿。可依時儀。

但近代塗胡粉雲母二面松鶴。

花盛六十口。徑六寸、成五寸五分、花足高八分、厚三分。

平盤十五枚。徑一尺二寸、花盛壹物、枚數四杯厨之。

已上塗胡粉雲母一面松鶴。

器具の寸法・彩色その他には「西宮記」と「厨事類記」とでは差違が見られ、「厨事類記」の方が後の記述であることは言うまでもない。威儀御膳菓子はこれらの器具などを使用し、それらに菓子を盛ったものを式場に並列させてその威儀を整えたもので、その式場における並列の仕方については「南北一行」と割注している。即ち母屋の西壁の下に糊厨子四基を立て、南北に一列に威儀御膳菓子を三十盛並べた。その三十盛の菓子のうち唐菓子が十五盛木菓子が十五盛あった。このような場合、一種類の菓子を一つの用器に盛りあげるのが普通であり、唐菓子十五盛木菓子という場合、それぞれ十五種類の菓子を十五箇ずつ用器に盛るのを通例とすべきであろう。

が、唐菓子の場合、はたして十五種も作られたかどうかは疑問である。八種の唐菓子ということが通例言われ、儀式には八種の定まったものがあつた。唐菓子の中から八種を選定するというこの行なわれる場合、実際にはそれ以上の種類があり、それらの中から製法等において特異な八種を選出することになつたものとも考えられるので、延喜の頃にはきわめて多くの製法が知られていたのであるかも知れない。しかしその時使用された唐菓子の個々の食品についての具体的名称は明らかにされていない。したがって皇太子御元服にはどの種の唐菓子が使用されたかを知ることができない。

天皇還御後の饗膳には酒器が出され、唐菓子および木菓子が各四種、それぞれ別個の用器に盛って出されている。この記述において留意すべきことは、第一に唐菓子と木菓子との両者が酒の席に出されている点である。酒の肴としては干菓子が用いられるのが普通であり、鮮果としての木菓子は食後のデザートとして使用されることが多いが、本項は酒の肴としての用法かと思われる。木菓子が酒の肴として使用されるのであれば、この唐菓子も同じ用途に充てられたことになる。第二に唐菓子を四種使用する点である。干菓子と木菓子を使用する場合、各四種ずつを対照的に配列させることが行事食の配列法では好まれ、四種物とも呼ばれた。唐菓子を 사용하는場合にも同様にして四種物として使用することがすでに延喜の頃に

行なわれていたことがこれによって知られる。この二点については、菓子類の各種用法として摂関時代一般に盛行した用法がすでに延喜時代に確立していたことが知られるという意味において、これは重要な記録であるというべきである。

皇太子加元服儀の行事次第は「北山抄」の方が遙かに詳しい。

「北山抄」は小野官流の祖実資の孫公任の編述になる。公任は小野官流の人ではあるが、その女が道長の息閑白教通の室になったなどのため九条流に好意を抱き、小野官流と九条流との両流を統合して「北山抄」を編したとされる。和田英松博士の「本朝書籍目録考証」によれば、巻四拾遺雜抄・東宮御元服等は道長の命によって寛仁頃に抄出したもの、巻五讓位・即位・大嘗会の巻は長和元年・同五年に道長の命によって抄出したもの、巻八・九の大將儀および羽林要抄はその豊岡白頼通が中将・大將であった長和二年・寛仁元年の頃にその参考のために撰じたものとされる。即ちこれらは九条流の人の参考のために撰じたことになるが、巻一・二の年中要抄および卷十の吏途指南には小野官流の色彩が濃厚に伺われるとのことである。⁽¹⁾「北山抄」には唐菓子についてはまず次の記事が見られる。

即ち卷三の内宴の裡書に蔵人式として記述する中にある。内宴の前一日に蔵人は雑色・非雑色を指揮して仁寿殿で式場の諸準備を行う。さて、当日の準備としては次のことがある。

当日早朝、南廂東第二間舖繡毬代、立螺鈿筒子、其東西立置物御机、(御筒子等在所)書司供御碗、殿司供御火炉、内膳司立御台盤、供唐菓子、掃部寮置草墊、御座坤角為陪膳座、(座東辺、舖所官円座為其座、其座可在御台盤角)

これによって内宴にも唐菓子が使用されたことは明らかになるが、なお用法の細部は明らかではない。即ち威儀の菓子であったか、食用に充てられたか、また食用に使用されたものなら、どのような条件の中で食用に供されたのか、などのことが明らかでない。またその唐菓子は四種物か八種物かなどのことも明らかではない。次に「西宮記」と同様に「皇太子加元服儀」(巻四)にも見られる。母屋西壁下、立棚厨子四基、(南北二行、殿御膳菓子干物等、盛以花盤、記文云、南第一厨子、唐菓子十五坏、每附居五坏、次一基本菓子十五坏、次二基、干物卅坏、盛一尺朱漆彩色花盤、高八寸、納辛櫃五合參、家司相副供置)

これは「西宮記」に威儀御膳菓子とするものであるが、この記事によって威儀菓子の配置法が知られる。即ち棚厨子を四基南北に一列に並べ、南から第一番の棚厨子に唐菓子を十五坏並べる。それは厨子の棚が三段あり、それぞれの棚に唐菓子の菓子器を五坏ずつ並べるという方法を採用ものである。以下第二基には木菓子十五坏を三段に配置し、第三基・第四基に同様にして干物を三十坏配置する

という方法を探るのである。

なお庭中には「列立禄辛櫃、屯食（飯酒魚菜百具、分有東西版位南三許文立之（略）」とあるが、それについて、

殿上配云、飯百櫃、酒百缶、屯食百具、一具中取一脚各置中折櫃十合、就中二合菓子、二合鮮物、二合甘塩魚、二合干物、一合塩梅、一合土器箸等

とある。これらは庭中の人びとへの授膳で屯食その他が供せられたわけであるが、この際の「二合菓子」の内実は明らかでない。交菓子（まじりもの）が主で唐菓子は用いられなかったかも知れない。唐菓子は一般の公家の食用ではなく、やや高級の人士の食用であったかと考えられる。

次に天皇還御後については、次のごとくである。これは「西宮記」にほぼ同じい。

所司立王脚座如節会、内膳弁御膳、遣酒置酒器、主膳弁太子儀（台盤引額額、不用敷物、先居朱馬頭盤、銀箸七、唐菓子木菓子各四種、盛朱器、自余皆用朱器（略））

次に、大江匡房に「江家次第」の著がある。これは一条兼良の「江家次第抄」や「中外抄」等では後二条関白師通の委嘱を受けて撰進したものとされている。匡房は天永二年（一一二二）十一月に七十一で歿している。ところで「江家次第」ともなると、記述の姿勢に質的な

変化が生じ、従前の「西宮記」や「北山抄」に見られなかった観念の導入されていることを感ぜざるを得ない。「内裏式」等の官撰の有職書から九条流・小野宮流等の公家による有職故実書への転換についてかつて竹内理三氏が次のように述べられたことがある。

朝儀典礼に関しては、平安時代の初期以来、弘仁儀式・内裏式・貞観儀式などの撰修があつて、一応の型は示されたのであるが、これらのいずれも官撰であり、官省寮司を中心とした儀式典礼の次第であつた。然るに政治が摂関中心に行われ、政治上における個人主義が抬頭するに及び、儀礼においても、個人の行動が重視されるようになった。この傾向は、やがて官省中心に次第作法を示した従来の官撰儀式のみでは、公卿の実際行動の上に不満を感ぜしめるに至つた。公卿は、臨時恒例、その他あらゆる朝儀における場合々々の一挙手一投足を規定した標準型を示したものを欲するに至つた。蓋し前述の如く、政治生活における個人の行動が重視されることとなつたため、公卿達の行動は、文字通り衆人環視の中に行われることとなつたからである。

そのような政治的環境の中で、「やがて公卿達の政治生活は、朝儀典礼の型の中にはめこめられて行つた。而して朝儀典礼の型を知ることとは、公卿学の最たるものとなるに至つた」とされる。朝儀典

礼の型を知ること、公卿にとってその教養学むしる学問そのものとし、それを公卿学と呼ばれたわけであるが、たしかに公家におけるそのような精神的風土の昇華の結果が、のちの「徒然草」に所謂「又有職に公事の方、人の鏡ならんこそいみじかるべけれ」となるわけである。

ところで、その官撰の有職書から公家の有職故実への転換ということは、たとえば「西宮記」や「北山抄」における「皇太子加元服儀」における式場の準備の件などに顕著に見られる。即ち挙式の前一日に蔵人が雑色・非雑色を指揮して仁寿殿における用具・器具の整備する手順とか当日早朝に各寮司から送達する諸必需品の一覧を作成する件などは明らかに責任者としての蔵人の頭や別当のためのものである。蔵人は天皇の家政機関であり、蔵人所の新設が天皇権力の拡大に重要な意義を担ったが、藤原時平が蔵人の別当を新設しそれに就任することによって天皇の政治体制が蔵人頭を中心に拡大することに對する牽制をはかったことはよく知られているし、また蔵人所一般の掌握が藤原氏の繁栄に重大な影響を持ったことも知られるごとくである。皇太子の元服は国家的行事ではあるが、より端的には天皇の家政機関としての蔵人の責任に帰するところが最も大きい。したがって、蔵人となる可能性を持つ家柄の者にとって、もしくは皇太子の外戚となる可能性を持つ家柄の者にとっては、その

行事責任者としての立場から、皇太子の元服の儀式についてその設備等の一切にわたって知悉し、その行次第の細部にわたって精通し、その故実のいいちについて熟知しておくことや、それによって儀式を大過なく運用するとともに他流の者から行事の進行に關するあざけりを受けないようにすることは、必要にして不可欠な条件であらう。竹内氏の言われるように政治上の個人主義が進展し行事においては各個人が衆人環視の中にあることによって公卿学としての有職故実の体得が重要視された、ということもあるに違いないが、それ以上に焦眉の急としてそれぞれの行事責任者の地位にある者にとって緊急の場合における行動基準として行事の細部にわたる規格があらかじめ用意されてある必要があったのである。それは官省中心のそれではなく個々の当事者自身のそれである必要がある、そのような観点から有職故実書は編纂されていくことになるのである。

「西宮記」や「北山抄」の記述に比較すると「江家次第」には相集上の差違が見られる。たとえば前書の記述が殿舎内の諸準備から始まるのに対しこれは南庭の掃除や長楽門永安門の開門から始まるというふうには、関連部門の範囲も拡大化し、行事の進行もより体系化し、旧記を參照したり近代における変遷を述べたり要注意についての補注的記述を加えたりもしている。ことにきはだっていること

は、行事食についての細部にわたる記述の多くなったことである。従前の記述では唐菓子・木菓子などの給物的分類名を記述するにとどまってそれらの部分名を記述することがほとんど見られなかったのに反して、「江家次第」ではほとんど常にその部分名を挙げるし、個々の食品の供進やその撤去などについても逐次記述するというふうである。ところで、問題を唐菓子に絞ってみよう。次のような記事がある。

一 東宮御元服 (略) 母屋西壁下立三糊厨子四基南北一傳家被奉_二威儀御膳_一。家司相副入_レ自_二日華門_一、到_二東軒廊_一傳獻_レ之、入_二辛櫃五合_一、唐菓子十五坏、次木菓子十五坏、干物卅坏、又次卅坏、官坊司雜役人等居_レ之、以上花盤盛_レ之、其花盤広八寸、盛高八寸、例一尺盤也、而八寸作_レ之、可_レ為_二逸例_一、右の記述では、威儀御膳を傳家より奉獻することに關すること以外は「西宮記」や「北山抄」に同じい。ところが次の記事相当項では両書が唐菓子・木菓子という分類名とそれぞれの数量四種とを記述するにとどまっていたのに反し、ここではそれぞれの食品の各案材名を挙げている。

二 同 (略) 南廂西第二間差南去東西行舖_二銀四枚_一、其上双立朱御台盤二脚_二、南台盤居_二胡瓶一口_一、北台盤置_二酒海御蓋杓等_一、並金銅、皇太子御座前立_二朱漆四尺御台盤一脚_一、兼供_二朱

漆馬頭盤并木菓子四坏、松栗、柏栗、石響、斑、唐菓子四種、_二銀餅、桂心、點明、相餅_一 並以_二朱漆盤_一盛_レ之、

公家の行事食においては四種物という組合わせが好まれた。それは菓子の下位分類としての四種、即ち干菓子・木菓子・唐菓子・粉餅のそれぞれについて行なわれたが、その四種の内実は早くから定まっていたものと思われる。おそらく四種を一括するという方法の確立するとまも定まったものと思われる。したがって「北山抄」において「唐菓子四坏・木菓子四坏」と記述されているものについては、その具体的食品は「江家次第」と同一食品であったと比定してよいのであろう。唐菓子の四種物としては他の組合わせも可能であった。それに二種ある。

三元日宴會 (略) 内膳入_レ自_二月華門_一供_二御膳_一、_二進供時、内膳別當公御_レ座儀_レ之、正以下令史等文_レ手前行、膳部相從、正令史等_二立版_一、令史稱_二晉_一、膳部八人相並登_二南階第一級_一、_二安女等_二取供_レ之_一(略)、供_二八盤_一、每_レ物有三_二菓子_一、_二酢・酒・塩・醬・餛飩・紫餅・燒餅・雄心、諸臣_二階仗共立_一、進物所於_二西階_一受_二御盤_一、供_二ミタ々膳、目_二番_一供_レ之、餛飩・黏餅・御餠・団喜、次給_二臣下_一餽饒_二、次御箸下、_二御_レ等給、臣下_二隨下_一、

箸、これは元日の宴會に唐菓子を天皇に供進する項の記述の一部である。その八盤の中、「酢・酒・塩・醬」の四種は調味料で、それぞ

れ別個の用器に入れて供進し、食事が自らそれを自分好みに調べし、食品に味付けして食べる。この場合、唐菓子にそれらの調味料が添えられたことになる。それらの食品を膳部の八人が搬入する。

膳部は大宝令では大膳職に所属する技官である。大膳職には技官として調味料を担当する主醬と菓子・雑餅を担当する主菓餅と調理を担当する膳部とがあった。令の制度からすれば、八人の膳部が搬入したということは異例である。当時、唐菓子は膳部の所管であったと見られないこともないが、令の職務規定からすれば唐菓子は主菓餅の職務の一つだからある。ただ主菓餅は令に二名とあるように小人数であるため、この種の役務は膳部の分担となったのかも知れない。そのことのほかにもこの時期までに職務分担・定員等に変化があったことも当然考慮すべきではある。なお御盤を西階で受取るとされる進物所は内膳司に所属する。

ところで、右の記述に見られるように、四種の調味料のほかに第一組の四種の唐菓子が同時に供進され、つづいて次に第二組の四種の唐菓子が供進される。この四種の調味料と二組の唐菓子が供進されるのは、唐菓子の供進における一つの型として「江家次第」では合わせて七回現われる。それらは、右のほかでは、(2)七日節会、(3)踏歌、(4)新嘗祭節会次第、(5)大嘗祭辰日、(6)同巳日、(7)同午日、のそれぞれにおける儀式においてである。それらの儀式において

は、内膳が月華門より入るか日華門から入るかなどの小異はあるが、巨視的には全く同一の儀式で挙行される。つまりこれらの儀式において、天皇には八種の唐菓子を供進し、臣下には餽飽を給付するという方式になっていたわけである。なぜそれらの儀式に唐菓子が使用されたのか明らかではない。唐菓子の使用は行事食における中国風の模倣である。したがって中国の行事を輸入模倣した場合とか、わが国の行事を大きく中国風に編成しなおした場合とかにはそのことは生じやすい。また「西山抄」の「御元服儀」と「皇太子加元服儀」の項に見られる次のようなことも参考になるであろう。

御設白木八足机三前、就中二前居御酒具、居八足小机二前、居御酒肴、唐札設肺筋啓、今代以乾鯛鯛醬、並用陶器木匕、覆以白細布、小机敷布、元殿式、南廂之東設之、又用土坏云々(御元服儀)

祝日云々、(祝声如尋常之誦誓、延喜用唐礼第一祝、応和同礼第三祝)(皇太子加元服儀)

即ち延喜・応和の頃には祝声にも唐礼を用いるなどと宮廷儀式の唐礼化が行われた。この場合の「唐礼」は天平七年吉備真備が帰朝の際に将来したといわれる「唐礼(永徽礼カ)」一三〇卷(続日本紀)「天平七年四月辛亥」であろうと考えられる。いずれにせよ、そのような唐礼化の一端としてある種の行事式に唐菓子の導入された

ぐとは大に可能性の認められることである。

次に別種の組合わせとして次のようなものの使用されることがある。この場合は、「和名抄」に「楊子漢語抄」云結果形如「齋餅和名加久乃阿和」とあるもので、これが他の二種の唐菓子・木菓子および椿餅との組合わせで用いられている。これも腹赤(鱧)切と塩・箸とを添えることになっていたようである。

④(甲)当_三御領東第二_二間中央_二、東西兩行設_三親王公御座鋪_三紺布蜜
絵毯代_一、其前立_三朱台盤五脚_一、弁_三備饗饌_一、(略)以_三七寸朱漆盤_一
盛_三菓子_一、每_三西尺台盤_一六杯、八尺台盤十二杯、其架加久_一筥一杯、楳餅・蘇餅
合一杯、大柑子一杯、干柿一杯、糖餅一杯、或依_三當時_一在、其南北以_三土器_一、
居_三腹赤切并塩箸等_一、(元日宴(会))

⑤近例 其前立_三朱台盤五脚_一、弁_三備饗饌_一、(略)其菓子加久_一粗
一坏、餛飩黏餅各一坏、大柑子一坏、干柿一坏、糖餅一坏、
其南北以_三小土器_一居_三腹赤切并塩箸等_一、(新嘗祭)

また右にはほ同じいが、若干の木菓子、作り菓子を更に加えた使用例がある。この場合の作り菓子は何をさすか全く分らない。作り菓子という用語についてはこのほかの使用例を知らない。

⑥其前立_三朱台盤五脚_一、弁_三備饗饌_一、(略)其菓子_二、加久_一粗
一坏、餛飩黏餅各一坏、木菓子二坏、甘栗作菓子二坏、糖餅
等歟、或依_三當時所在_一、其南北以_三土器_一居_三腹赤切并塩箸等_一、

(七日節会装束)

また餛飩・桂心を梨・棗と組合せることもある。これは唐菓子二種と木菓子二種とを組合せて他に配するものである。

⑦坊司弁_三備饗饌_一、中角物十二前、饗廿四前、用_三椀器_一、其色白、
中角物十二前毎前・餛飩桂心・梨・棗、件盤、饗廿四前、毎前中角物
二種、生留二種、以上盤広四寸、窪坏物二坏、箸台一、迫物二種、

汁、粉熟飯、件饗斤役也、成_三腰召_一国々菓子鮮物、(東宮御元服)
これらのほか、素餅と餛飩との組合わせ、餛飩単独・餅餛単独の
使用例はきわめて多く見られる。それらについては今は省略する。
またそれぞれの行事食におけるこれらの職能には多くの詳説すべき
ものが認められるが、それらについても省略する。

「江家次第」について注目されるのは「類聚雜要抄」である。ほ
ぼ王朝時代の末頃の書物のようで、主として公家の記録類に基づい
て宮中行事に関する器具・装束・室内裝飾具・饗膳等について解説
したものである。従前の有職故実書が行事の室内装束具・器具類の
配置法や行事の進行等に重点を置いて記述したのに対し、これはそ
れらとは全く編纂方針を異にする相著である。即ち、これは宴席・
庭中・饗膳・立調度・屏風・調度・装束等について差圍類を中心と
する点において際立った特色を持ち、更にそれに関連を持つ行事の
記録の摘要を多く挙げ、それらの裏付け、もしくは同様の行事にお

ける参考資料とする点にすぐれた特色を持っている。ことに行事食の饗膳の配置法などは本書があつて初めてその実態の一端を知ることができるのである。本書における唐菓子に関する記述は簡單で、次のようなものが認められる。

(一) 餠餅・桂心・黏臍・餠饅(母屋大饗・饗慮差圖。尊者前)

餠餅・桂心・黏臍(同。東上公卿前)

餠餅・桂心(同。殿上人諸大夫尊者之前庭前)

(二) 菓子八種。餅生會二種、四十八枚、各長八寸、厚一寸、三五十六重。伏菟廿四枚、各長(卷) 餠卅一枚、(略) 大柑子 小柑子

大菓。伏菟廿四枚、各長(卷) 餠卅一枚、(略) 大柑子 小柑子

橘 栗 串柿(保延二年十二月日内大臣自長殿廂大饗差圖)

(三) 居物次第。初干物(略) 次菓子小餅、唐菓子、椀餅、小柑子、楢栗、

野老、椀餅、甘栗、次茗預粥。

(一)の唐菓子のうち尊者前は「江家次第」における四種物に相等し、同じく殿上人前は二種物に相等し、東上公卿前は兩者の中間に相等する。これによって三種の組合わせも行なわれたことが知られる。「三種菓子」という用語は「厨事類記」に見られる。(二)では菓子八種の中に伏菟・餠の二種の唐菓子と、大柑子・小柑子・橘・栗・串柿の五種の木菓子と、餅とが含まれたことが知られる。本書では餅も菓子としての扱いを受ける場合もあることが知られる。これでは、菓子と餅との区別が必ずしも明確ではないと言えるのである。

う。室町時代の食物関係書では餅が菓子の中に含まれることになつてはいるが、それとの関係で注目すべき記述である。(三)では唐菓子が別扱いとなり、しかもその具体的名称がないこと、小餅・椀餅が菓子の中に含まれていること、野老が同じく菓子の中に含まれていることに注意される。

以上のほかにたとえば「吏部王記」天曆四年八月五日の項に「百日餅、唐菓子木菓子餅干物各八種」の記述を持つことなどが知られているし、また「建武年中行事」の正月の項に次のようにもあら

くだ物もとより御だいばんにあり。ばとうばんはしかいおなじくあり。臣下のだいばんにも。くだ物はしかいかねてすへたり。はれの御膳四種已下八ばん供しぬれば。やがてわきの御ぜんを供す。もし程へば内弁もよほす。(略) おほよそ御せんのくさく。その名はあれども。その姿いづれともわきがたし。内膳などたしかにまだたづねとはず。てんせい・ひつら・かつこ・けいしんなどやうの物なり。こむとん・さくべいはめちかきものなれば。さだめて人もおほつかなからじ。内弁臣下のこんとむをもよほす。(略)

これらの日記類や年中行事類のように断片的な記述は持つにすぎないものについては、今は触れないことにする。ところで、唐菓子

成説云。モチキケナキ米ヲシロメテ。コニツキフルヒテ。シトギノヤウニシトネテヲシヒラメテ。ユヲサラサラトワカシテ。湯ニウクホドユデア。又ウスニイレテ。メデタクツキアハセテ。トリイダシテ。ヌノヲヌラシテ。ソレニツ、ミテ。ヌノノカタハシヲアゲテ。サマサズシテ。スコシツ、トリテ。何ニモツクル也。異説云。ユツルトキ。ナマ大豆ノコヲヨクツキテフルヒテ。コノコネタルコニウチハフリテ。ヨクヨクツキマゼテ。マメノコニシヲラスコシ入テツキアハスベシ。サテ何ニモツクルベシ。マメノコヲツキマズル事ハ。サムレドモヤハラカニテツクリヨキ也。又説云。小麦ノコヲグスベシ。イロノクロク。アカクマダラニテヨキ也。ツクリテノチハ。ヨキアブラヲコクセンジテ入ベシ。秘説云。アラノハラ。アラノケテアブラニ入レバ。火ノツキテモユルガキユル也。

ここに挙げる四説はいずれも製品のための荒拵えの段階であるが、まず原料が米を精白して粉にしたものを案とらのように丸め、それを湯に茹で、臼で搗き、濡れた布に包んでおいて、それをいろんな形に作る、というのである。それから各種の食品を作るにはいろいろな法がある。

さて青木正児博士は「愛餅余話」(全菓・第九巻)で、まず「説文」の本文を解説して、「之を要するに、餅は麦のこなを原料とし、餌は粟・黍・稻などの米のこなを原料とした食品である」とされ、更に餅の種類について次のように述べておられる。

凡そ餅の種類を考ふるに、先づ第一に之を熟しする方法、第二に已

に「釈名」に言つてある通りに其の形状、第三に之に加味する材料、此の三件の考案に因つて次第に複雑なる様相を呈し、従つて色々な名称が与へられて来たのである。

(一)熟法に因るもの。之を大別すれば、蒸餅・焼餅・湯餅・油餅の四種を出ないであらう。明の周祈の「名義考」卷十二に餅の種類を説明して謂ふ、火で炕ひつたのを煎餅と曰ひ、巨勝こくしょうを付けたのを胡餅と曰ふ、即ち今の焼餅である。水で煮たのを湯餅と曰ひ、亦蒸餅と曰ふ、即ち今の切麩である。蒸したのを蒸餅と曰ひ、又籠餅と曰ふ、即ち今の餛飩である。麩のやうに捻ねつたのは環餅と曰ひ、又寒具と曰ふ、即ち今の餛飩子である。是は能く其の要を尽している。但し最後の環餅は油で揚げたのであるから、熟法で分類する為には油餅と云ふ名で呼んだ方が統一せられて合理である。(略)次に油餅は是等の文献に其の名こそ見えね、「要術」所載の「環餅、一名寒具」なるものの如きは油で揚げた餅であつた。即ち唐の劉禹錫の「寒具」の時に「碧油煎シテ嫩黄深シ」と詠じ、唐の李肇の「尚書故実」に晋の桓玄が或時書函を客に觀せたところ、客が寒具を食つた手を洗はないで書函をいぢつて其れを汚したので、以後客に寒具を出さぬこととしたと有る。是はつまり寒具の油で手が汚れるからである。

餅の製法をまず大きく三分類し、更にその第一の熟法によるものを四分類される。それで、環餅は材料を小麦粉とし、これを油で揚げた餅である、ということになる。この環餅はわが國に導入され、それを「和名抄」や「新撰字鏡」ではマガリと呼んでいる。マガリという和名はその形から来たものであらうが、中国書にはその形体の記述は多くない。青木博士の挙げられた「名義考」には「糰而食

者曰「環餅」又曰「寒具」即今餠子」とある。「齊民要術」には「餅法第八十一」に

細環餅截餅一名寒具 須以蜜調水浸之 若無蜜煮棗取

汁 牛羊脂膏亦得 用牛羊乳亦好 令餅美脆

とあり、油煎のことには及んでいないが、その点について青木博士は、此の操作の叙述を省略したのであり、その脆美なことを称して「入口即碎 脆如凌雪」と形容しているのは、それが油煎である証拠としておられる。もっとも「箋注和名類聚抄」は「齊民要術」に、

膏環一名煎飯 用秘福屑水蜜浸之 強沃如湯餅手搗取

可長八寸許用合西頭相就、香油煮之

とあるのを引用し、「和名抄」の著者が「環餅」の解説に「文選」を引用するが原書にはその本文がなく、恐らく「唐韻」を「文選」と誤ったのであろうとし、更に膏と環とを二物と誤解したらしいが、一は「以蜜若牛羊脂乳浸之麪」、一は「以蜜和黍麪麻油煎成、並可称寒具」、それでその著者は結局合わせて一になると考えたのであると解説しておられる。

「通雅」には「拒姪・膏環・安乾・餠餠・饅饅・環餅・稗梳・餅線皆寒具糰子也」とある。寒具とは冬期寒冷にして食の得がたい時のための保存食であり、李時珍の「本草綱目」には「冬春可留數

月及寒食禁烟用之。故名寒具」とある。環餅の実体は中国でも早くから分らなくなったのであろう、晩唐の段成式の「酉陽雜俎」には卷七の飲食には寒具の語を挙げるのみで解説はなく、元代の「居家必用事類全集」の「庚集、飲食類」には湿麪食品十四条、乾麪食品十二条、従食品十二条等が載るが、それらにはその名を見ることはできない。それで明代には周祈の「名義考」のような考証を必要としたのであろうし、明末の李時珍も「本草綱目」の穀部に「寒具」の項を設けて解説することになったのであろう。李時珍は環餅・捻頭・餠を同一食品の別名と解してこれを寒具で一括している。即ち、寒具の釈名には次の解説が見られる。

捻頭、捻其頭也。環餅、象環釧形也。餠、易消散也。服虔通俗文、名之餠。張揖広雅、謂之稗梳。楚辭、謂之拒。故。雜字解詁、謂之膏環。

即ち、頭の捻れているのを捻頭と言ひ、環釧の形になっているのを環餅と言ひ、口中で消散し易いというので餠と名づけたのだとし、外形は違つても本来同一素材を使って作った食品だというのである。また集解には次のように解説してある。

錢乙方中有捻頭散。葛洪肘後有捻頭湯。医者不載。按鄭玄註周礼云、寒具米食也。賈思勰要術云、環餅(略)、林洪清供云、寒具捻頭也、以糰粉和麪、麻油煎成、以餠食之、

可_レ留_レ月余、宜_ニ禁_レ烟用_一。観_レ此則寒具即今餠子也。以_ニ糯粉_一和_レ麩入_ニ少塩_一、牽_ニ索紐_一捻_レ、成_ニ環餅_一之形、油煎食_レ之。劉禹錫寒具詩云、手_ニ搥_レ成玉數尋、碧油煎出嫩黃深。夜來春睡無_ニ輕重_一。庄福住人權贊金。

即ち「鄭玄註」や「齊民要術」や「清供」を引用し、その結論として、環餅は、糯粉で麩を和し、少量の塩を入れ、索^なや紐で捻^ねって環餅の形に作り、麻油に煎じて食うものだというのである。中国書には「庶物異名考」「李裊尚書故實」「丹鉛總錄」等に類説が見られるが、李時珍の解説が最も詳しい。わが國の上代では環餅は呉床餅とも阿久良形とも呼ばれたことが正倉院文書から知られる。アグラは寝所等の用のために高く大きく設けられた座とされ、呉床はそれの漢字表記であらう。呉床とは脚を左右×状に交叉し、尻うけに革・布の類を張ったものと考えられ、マガリという語とは矛盾しない。また「和名抄」に「形如_ニ藤葛_一」とあるのが唯一と言つてよい。「厨事類記」は「マガリハ。ツネノゴト」とするが、それは常用されていたので特に解説するに及ばなかつたのであらう。ついでに言へば、後世のものでは「菓子図攷」に、大職膳所製・下鴨洞神饌所用の形を圖し、その一に「栢油或以麻油揚之口伝也ト」「勾餅制以小麥粉製之以油揚之神代ト」とし、「真文雜記」に次の解説が見える。

まがりといふものあり環餅と書く也もち米の粉をこねて細くひねりて輪の如くして胡麻の油にてあげたる物也其形輪の如くまがる故まがりト云也環の如くなる故環餅と書也器具といふ也なお「土佐日記」の二月十五日の条や「拾遺集」の物名にある和歌は、「古事類苑」に引かれるので、広く衆知のことである。

京へのぼるに_レついでに見れば、山崎のこびつのみも、まがりのほらのかたも要はらざりけり。うる人の心ぞ知らぬとぞいふなる。

假わけいまかりかへる物ならば秋くるまでは恋やわたらむところで、既述の如く延喜式には唐菓子^{からい}を神饌としたが、中国にも類似のことがあつた。即ち、「格致鏡原」「通雅」所引に次のものがある。

春詞用_ニ曼頭餠餅_一。夏秋冬亦如_レ之。夏祠別用_ニ乳餅_一。

冬祠用_ニ環餅_一也。(盛庭祭法)

夏薦_ニ乳餅_一。秋薦_ニ雀瑞餅_一。冬薦_ニ白環餅_一。(范汪祠制)

ところで青木博士が「形状による餅の種類」として挙げられたものに「釈名」の餠餅と索餅とがある。餠餅はその形状がさきりに似ているために命名されたのであるべく、索餅は「正倉院文書」を初めとして有職故実書等に頻出するもので和名を麥繩とも言ひ、麵類で繩の如くに太いものを言ふ。「齊民要術」には環餅と餠餅とを併

説し、「環餅一名寒具 截餅一名蝎子」とすることから、両者の製法はほぼ同じく、環餅を中から切断したものを截餅と言ひ、その形体上の類似からそれを蝎子とも言つたものであるべく、「釈名」の蝎餅に相当するものであらう。「和名抄」に環餅をマガリと訓じているが、わが国のマガリは中国の環餅よりも截餅の製法を伝えたものである。以上は青木博士の説を中心にし、若干の用例を補つたものである。それは蝎餅という用語とマガリという和訓との内実への推定より推測されたものであるが、それを積極的に肯定するに足る論拠を私は持たないし、同様に否定するに足る論拠も持ち合わせていない。

次に、八種唐菓子のうち梅枝・桃枝・桂心かとされるものについては、「厨事類記」に記事がある。

御前物ノ唐菓子ヲバ。コメノ粉ヲシトギニシテ。レムギニテウスクヲシヒラメテ。ナガサ八分バカリ。ヒロサ二分バカリニモトヲホソキヤウニキリテ。フトキカタヲ四ニキリカケテ。中ノニヲサキヲトリハセテ。ソクヒヲ赤モ背クモシテ。サキニツケテ粉ノアラモトトイフカゴマカケルトリテ。ハナニソメテアブラニアハセテホシテ。ベチ〜ニナリタルヲソノソクヒノサキニツケテ。ウヘニ三十三許スルベシ。シナヲクベシ。ハタラバモリモノ、タケニキリテ。ソクヒヲスリテアラレヲヌリテ。メグリニタテ、ウヘヲバハリフタギテ。同色ノノリバカリヲヌリテ。ソノ上ニナラベモル也、桃枝・梅枝・桂心歟。

此はこのような製法でもあらうか。米の粉を餅状にして如て、

それを平たくし、長さ八分幅二分ほどにし、本を細く先を太くし、太い方を四つに切り、中の二つは先をとり合わせて、ソックイを赤や青にした物をその先に付け、また小米の類に胡麻を掛け、花で染めて油で煎つて乾し、バラバラになったのを、そのソックイの先に付けて、三十三ほど盛る。種類を多くする。それらを桃枝・梅枝・桂心というのであらうか、とするが、その解説では委細は明らかでない。なお「厨事類記」には、「ケイシムハイシ。タウシハ枝アルベシ」ともする。それぞれの花をかたどつたものであらうか。これらのほかでは中世およびそれ以前のものには詳細を明らかにすることのできるものを知らない。ただ伊勢貞丈編の「神供并十種菓子図」のうち十種菓子図にその手掛りとしうるものがあるのみである。それには桂心・梅枝の図解があり、桂心には粉状のものを塗ることを示すと思われる図解がある。梅枝は三叉状に近い作り菓子を思わせるもの（「菓子図攷」の「春日詞神饌所用」の梅枝の図解は筋肉線用の鉄垂鈴に近い形である）、ただし枝は添えてない。桃枝の図解はない。なおこれには次の附記がある。

右三角之印（雀、鶯、鶯、鶯）之外は色を八種之唐菓子トテ明御膳ニ
戒申候御心得ニ左ニ書記候 何茂団子也

禁裏御板元などは取扱無之 御献方高橋一家より相務候趣ニ候

御献方大秘事物故漸相知レ候

あとの解説によれば、伏見宮のゆかりの人を介して写しを入手できた由である。この高橋家は古くは「高橋氏文」を持ち、平安朝には内膳司の長官を務めて玉食の供進にゆかりのある家柄で、「江家次第」にある唐菓子の製作に直接関係した家柄でもある。この十種唐菓子は高橋家だけが務める、というのであり、これはそれからの写しであるというのであろう。なお中国における梅枝・桃枝・桂心のことは知らない。先学のこれについて論じられたものも管見にはない。

八種唐菓子中の黏臍については、「和名抄」に「油餅名也 黏作似入臍臍也」と解説している。これにより餅を油で揚げたものということとその形が人の臍へしに似ていることが知られる。しかし「厨事類記」には、「テムセイハ。ウヘハマロク。下ハヒラタクテ。ナカクボナルベキ歟」と述べている。既に形体に違いができているようにも思われる。貞丈の「神供并十種菓子図」において「三節金臍之御膳十種菓子之指図」の項に挙げる図はまた違う。古代の曲玉の太めのもの、といった形に画いてある。ただしこれには「油アブラ」と附記してある。これについての中国の文献を知らない。青木博士その他の先学のこれについて解説されたものは管見にはない。

八種菓子中の饅饅については「和名抄」は「唐韻」を引用して「餠名也」とし、また「俗云比知良」とする。比知良は饅が促音である

ことを現わすものであろう。「唐韻」にいう餠は米黍粟豆等の小麦以外の穀粉を原料とした食品の總称であるが、源順がそのことを承知して「唐韻」を引用したかは明らかでない。また、「和名抄」からはその形体については知ることがない。「厨事類記」には、「ヒラヒラタクウスク」とある。後の「菓子図攷」には図解はなく、「神供并十種菓子図」は円形に図示し、「焼目付」と註記する。

饅饅については中国の若干の文献に解説がある。しかしその形体等を知るべきものは全く見られない。たとえば、その語源については民間語源説的な解釈が「資暇録」に見られる。

畢羅者蕃畢氏羅氏好食此味。今字徒食非也

「通雅」には次の解説が見られる。留意すべきものであろうか。

ただし「通雅」は後世の書なのでただちには信じがたい。

拒粧則紐形者。饅饅有饅者。饅饅者則粉和餛者。古所謂餛餛也。此皆可克乾物。

餛のあることは「和名抄」にもなく、「神供并十種菓子図」にもそのことはない。ただし後者における「焼目付」の意味が不明なままに気がかりである。

中国においては饅饅は粗食とされていたようである。

劉崇龜以清餼自居。甚召食物論。嘗召同列餐苦賣饅饅。

朝士有知其糲。乃潛問小倉頭。僕射晨餐何物。蒼頭実対

食洗生。朝中間而晒之。(北夢瑣言)

この苦曹餠は餠の製法上の差に基づく名称かと思われるが、餠にはこのほか太平餠・核桃餠・天花餠などの種類があったものごとくである。

集英殿宴。金國人使_三九盞。其五日_三群仙角太平餠。(老学庵筆記)

韓約能作_三核桃餠_一。其色不_レ変。(酉陽雜俎)

章巨源上燒尾食有_三天花餠_一。(清異錄)

(未完)

注(1) 土田直頼氏「平安時代の政務と儀式」(「国学院大学日本文化研究所紀要」第三輯)。橋本稔彦氏、「貴族政權の政治構造」(岩波講座・「日本歴史」古代4)。佐藤宗輝氏、「王朝儀式の成立過程」(「平安前期政治史序説」昭和五十一年・東大出版会)。

(2) 日本は七世紀の中葉の大化改新頃から本格的体系的に、中国の律令を摂取する体制に入ったとされるが、中国の律令はその頃もしくはそれ以前から中国周辺の諸民族につきつぎと継受された。しかしそれらの律令制国家を作った民族でも、必ずしも固有の律令法典を作ったとは限らず、新羅などでは律令を制定した確証はないとされる。その時におくれて律令体制に入った古代日本が固有の律令の制定に及んだことにはそれなりの大きい意図が感じられるのである。(「律令」・日本思想大系。七五二P)。

(3) 島田・食物研究史における「菓子」とその食礼。——「干菓子」について——(甲南女子大紀要)。「律令」(同)。

(4) 注三。また島田訳注「本朝鑑」(平凡社・東洋文庫)における解説、

食物儀礼史における「菓子」鳥類。

(5) 青木正児博士・粉食小史。(青木正児全集・第九卷・春秋社)。同・愛餅の説(同)。篠田統氏・中国食物史。(柴田書店)。

(6) 菊池京子氏・「所」の成立と展開。(史叢・二六号)。

(7) 「令」では菓子を取る職として大膳職に主菓餅があるが、内膳司にはなく、後宮にはそれがある。実質的には主菓餅が天皇の饗膳における菓餅の供進を兼任していたものであろう。大膳職と内膳司とは大宝令によって分離したものであり、それ以前の淨御原令ではまだ分離していなかったものと思われる。大宝令で官制上は分離したものの、各種の不備のあったものであろう。摂関体制下では各種行事において内膳司が乾菓・鮮菓は言うまでもなく唐菓子類も供進していることからすれば、内膳司における菓餅の所管が確立し、そのため内膳司から供進することがなされるようになった。後世のことではあるが、内膳司の別当として代々特殊な位置にあった高橋氏のみが唐菓子を天皇に供進する制度になっていた。そのことから高橋氏とともに内膳司がその勢力を拡大していったあとを推測することができる(高橋氏のこととは、「本朝月令」の「神今食祭事」の項に「高橋氏文」を引用して説明してある)。なお、日野昭氏・膳部の伝承の性格(日本書紀研究・第九冊。塙書房)において、「書紀」にあらわれた膳氏に関する記載についての精細な研究が見られる。

(8) 粽は中国からの伝来食品であらう。中国書にはそれについての記述がある。粽については、楚の屈原が五月五日に汨羅に投身したのを祭るとする説がある。「屈原五月五日投_三汨羅水_一死。楚人哀_之。至此日以_三竹筒子_一貯_三米投_三水以祭_之」(續齊諧記)。また、漢の武帝のとき長沙の殿回が一士人に見えて言った百葉に従って五色糸で縛るよ

うになった、との説が同書にある。その他多くの記事が中国書に見られる。

(9) 公家の有職故実は藤原基経の頃から始まる。基経自身は型の決定についてはさして意図的ではなかったが、その確立を計ったのがその子たちであったため、彼の官勳がその準拠とされることになった。その子に時平・仲平・忠平の三子があり、時平は儀礼に通達された字多・醍醐天皇に仕え、自らも朝儀典礼に通じ、弟忠平は時平の綱業開始した延喜式を完成したし、儀礼も集大成した。ただ彼は著述を残さず、口伝・教命の形で子どもたちにそれを伝えた。忠平によって集大成された儀礼は、子実領・師輔によって二分された。前者が小野官流、後者が九条流である。実領と師輔との二人では、師輔の方が儀礼の組織化に熱心であったが、九条流の後継者たちは摂関職の独占などの政治的方面に熱心で儀礼の方はおろそかにする傾向にあったが、それに対し小野官流の後継者たちは朝儀典礼の面ではすぐれた人びとが輩出し、世評が遙かに高かった。九条流も道長に至って復興されるに至った。実領と師輔とは、師輔の方が儀礼の組織化により熱心であったと考えている。その儀礼の方がより合理的であり、実領のそれは便宜的な点が多かったと考えられている。またこの兩人が等しく父忠平の教命を受けながらその儀礼に差の差じたのは、儀礼が自然発生的であり、有理・無難をもってよしとしたため、時宜によって多少の變化の認められたためであると考えられている。竹内理三氏・口伝と教命——公卿字系譜(秘事・口伝成立以前)——(「律令制と貴族政權」第Ⅱ部、所収、御茶の水書房)。山中裕氏・平安朝の年中行事(塙遺書)。山中裕氏・九曆及び九条年中行事について(國史学、六八号)。

(10) 竹内氏・口伝と教命。なお、本文では、「現行西宮記に六国史・類

聚国史以下、三代御記・小野記・九記等数十にのぼる引用書があつても、果してその何れだけが原本所引のものであるかは不明である。」とされ、また「ただし西宮記とても、主として当時現行の儀礼を以てせられるのが当然であり、従つて九条流や小野官流と甚しき差がある筈はない。けれども九条流や小野官流の如く、朝儀に列する場合々々に當つて、参列者が實際の必要上、故実を按じ時宜を考へて行つた作法と異り、傍観者として記録の傾向をもつたことは、又否定出来ない。(略)かくの如き立場は、西宮記の内容をして、稍もすれば保守的・古典的・文獻的ならしめる。」とされる。

(11) 竹内氏は、「してみれば本書の大部分は、九条流の人の参考に資するため作られたものであり、その稿本の出来る毎毎に(小野宮)実資のもとに送つて、その校訂を求めてはいるが、全体の傾向として九条流向になつてゐることは否定出来ない」とされる。

(12) 注九参照。