

武士の食事

—高松城跡（高松北警察署）の調査成果から

香川県埋蔵文化財センター 考古学講座 43
平成 29 年 9 月 9 日 山元素子

平成 10 年に発掘調査を行い、昨年度整理作業を実施した高松城跡（高松北警察署建設地）からは、多くの動物遺存体（魚類・鳥類・哺乳類の骨や貝類）が出土しました。これらのほとんどは食事の後の食物残滓と考えられるものです。これらの動物遺存体の調査をした結果、その種類や数量、調理の際の加工痕などが明らかとなりました。調査地は多く残された当時の絵図から生駒藩および高松藩の上級武士の屋敷地であったことがわかっており、当時の上級武士階級の食生活の一端を知ることができました。

今回の講座では、出土した動物遺存体の内容を報告するとともに他藩の状況も併せて紹介します。

1. 文献資料にみる江戸時代の料理

①料理書にみえる食材

江戸時代には 200 種以上の料理書が刊行された。江戸時代前期に刊行されたものは料理の材料や切り方、献立、保存方法など実用書的でボリュームもあり、料理の専門家など一部の人々向けの書であったことを窺わせるが、中期以降は料理書の種類が格段に増加し、内容も簡便で、多くの一般庶民が料理書

魚介類	アユ、エビ、タイ、タラ、ナマコ、ハマグリ、アジ、アワビ、イカ、カツオ、コチ、サケ、サヨリ、スズキ、タコ、ブリ、アカガイ、アサリ、アンコウ、イワシ、カキ、カレイ、キス、クジラ、コイ、サザエ、サバ、サワラ、タイラギ、フナ、マナカツオ、ミルクイなど
鳥類	ツル、キジ、シギ、サギ、ホジロ、ヒバリ、ニワトリ、ガン、カモなど
獣類	シカ、タヌキ、イノシシ、ウサギ、カワウソ、クマ、イヌなど
野菜類	ダイコン、ゴボウ、ヤマノイモ、サトイモ、クワイ、ハス、フキ、ミョウガ、マクワウリ、キュウリ、にんにく、ホウレンソウ、タンポポ、ヨモギ、ハコベなど
豆類	アオマメ、アズキ、インゲン、エダマメ、ササゲ、シロマメ、ソラマメ、ダイズ、ナタマメなど
きのこ類	マツタケ、ヒラタケ、シイタケ、ハツタケ、シメジ、キクアゲなど
海藻類	アオノリ、アサクサノリ、アラメ、コンブ、トコロテン、ヒジキ、ホンダワラ、ワカメ、モズクなど

を手に取ったことが窺える。

料理書には献立や調理方法が詳しく記載されており、メインとなる食材やその組み合わせなどを復元することもできる。

また、当時の料理書からは、人々の共通認識としてあったと思われる食材への意識を知ることがもできる。「料理物語」(寛永 20 年(1643))は、食品群別に食材を紹介し、調理方法などを記載するが、そこでは魚介類が最初に記載され、鳥類、獣類(哺乳類)よりありふれた食材とされたことがわかる。具体的な貝の種類によって魚介類の中でも上下の格付けがなされ、見立番付「庖丁里山海見立角力」(天保 11 (1840) 年)によれば、タイ(大関)、ハモ(関脇)、カツオ(小結)、スズキ、ボラなど(前頭)がランク付けされている。また、「古今料理集」(成立年不明)によれば、マグロ、フグ、コノシロ、コハダ、コムツ、サバなどは下魚として軽視されていたようだ。

鳥類については「当流料理献立抄」(成立年不明)では季節に合った食材が紹介されている。鳥の中ではキジが最も上位とされたようだが、料理法が多く紹介されているのはカモである。また、家禽であるニワトリも多くの料理書で紹介され、鶏卵も多く利用された。

江戸時代には獣類(哺乳類)は食材としては避けられたイメージもあるが、実際の料理書にはいくつかの食材が登場し、獣肉食はかなり行われていたようだ。ウシが登場する料理書は少ないが、江戸中期頃から彦根藩では牛肉を将軍や幕府の要人などへの贈答品として用いるなど、食材としてもとらえられていた。

②文献に見える上級武士の食事

武士の食事には公的な場での食事(饗宴)と日常的な食事がある。

公的な場での食事である饗宴は、将軍が大名や臣下の家を訪問し、饗応を受ける「御成」を始め、年始や五節句など武家の年中行事において大名が参集する場合が代表的である。また、各藩の大家でも藩邸や国元で同様の饗宴が開かれたようである。饗宴は年中行事や各家の祝い事などの際にも開かれた。「当流節用料理大全」(正徳 4 年(1714))のほか、尾張や加賀藩の記録に饗宴の際のメニューが残され、その内容を知ることができる。

しかし、将軍の御成は江戸初期以降あまり行われなくなり、その他の饗宴についても規模を縮小させる傾向にあったようだ。

日常の食事について記録類は少なく不明な部分が多いが、例えば金沢藩の文政 7 年(1824)の記録では、「平生一汁二菜」とあり、比較的質素な食生活が窺える。

2. 高松城跡(高松北警察署)出土の食物残滓について

①高松城跡(高松北警察署)の概要

調査地は高松城天守閣の南西方向に当たり、中堀と外堀の間に位置する。当時の絵図によれば周辺は上級武家屋敷地であり、調査地は生駒藩の時期は西島八兵衛の屋敷地、その後の高松藩の時期は小早川式部屋敷地を経て幕末まで稲田家の屋敷地となっていたことがわかる。

発掘調査ではおもに 17 世紀～18 世紀の遺構の区画施設や街路、トイレ状遺構、廃棄土坑、井戸などが見つかった。動物遺存体である骨・貝類は主にトイレ状遺構、廃棄土坑から出土した。

②出土した骨・貝類の特徴

貝類はアカニシ、サザエ、ヤマトシジミ、ハマグリが多く利用され、魚類はマダイを主体にスズキや

フグ科、ハタ科などの海産資源だけでなく、ナマズやフナ属、スッポンなどの淡水資源も利用された。マダイが多く出土するのは他の城跡・城下町遺跡でも共通する特徴で、江戸時代の料理書にも記載が多い。確認された貝類・魚類からは瀬戸内海沿岸の河川流域で捕獲されたものを主に利用したことがわかる。

鳥類は大型のニワトリが多く認められる。コウノトリが確認されたのも特筆される。哺乳類はニホンジカが主体であった。

アカニシには郭体中央付近に1~2か所に穿孔があるものが多く確認された。このような穿孔は他の城跡や城下町遺跡でも確認されており、郭体を割って中の身を取り出して食材としたと考えられる。マダイでは、頭頂部から左右に2つに分割した痕跡（兜割の痕跡）や椎骨が分断された痕跡（ぶつ切りの痕跡）が複数個体出土した。このような調理痕も他の城跡や城下町の遺跡からも出土しており、一般的な調理方法であったと考えられる。

3. おわりに

今回の調査で確認された動物遺体の種類の多くは江戸時代の料理書に記載の認められるものであった。これらの食材は汁や焼き物などとして調理されたことが料理書の記載から認められる。特にマダイは多くの種類の料理書に様々な記載があるが、高松城跡や江戸、大坂を含むその他の城跡・城下町遺跡からも出土量が多い食材であったことが発掘調査の成果から判明している。

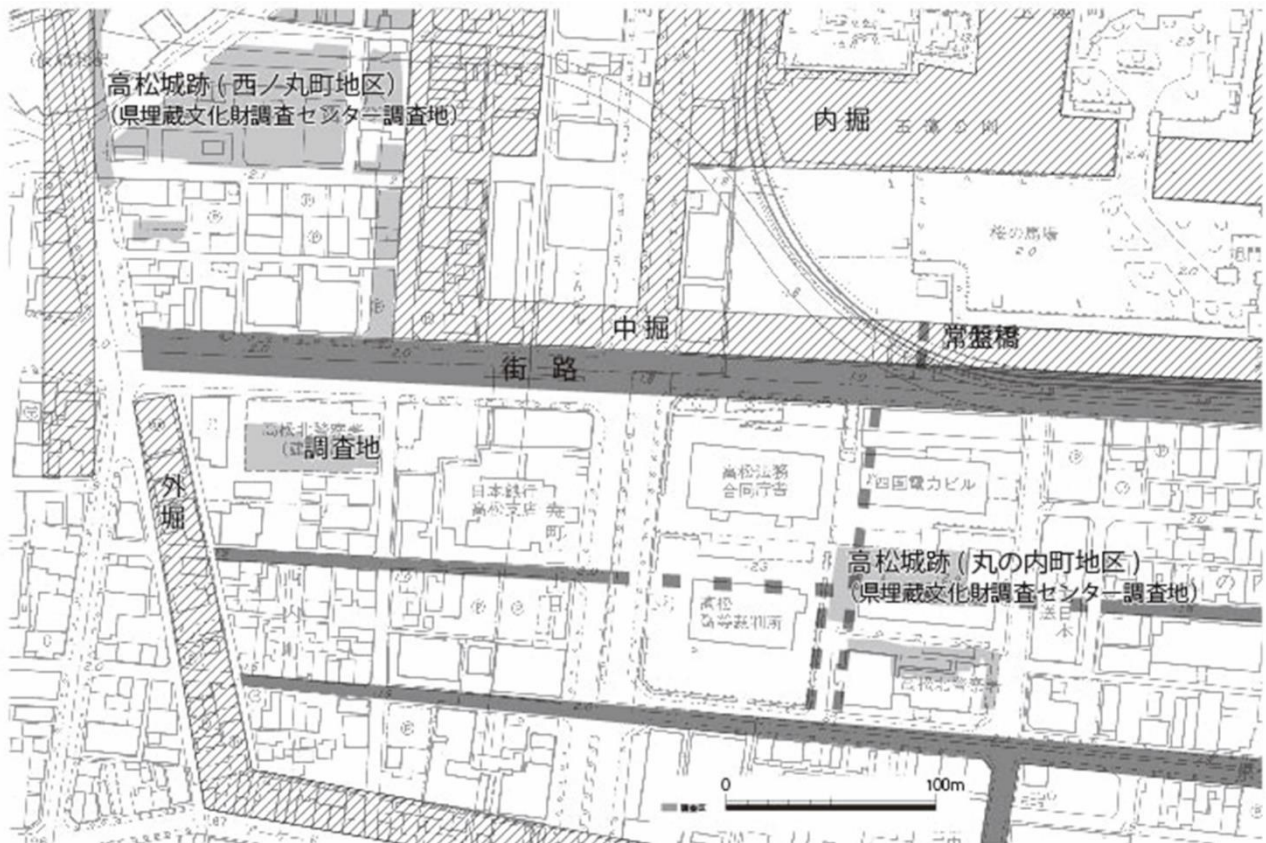
また、調査では多くの種類の動物遺存体が出土した。すべての種が食材であったかについては検討の必要があるが、現代でも食用とされている多くの貝類、魚類を始め、今では生息数が非常に少なく限られた地域でしか確認できないサルボウガイ・ハイガイや、一般的ではなくなった食材（コウノトリやイヌなど）も認められ、より多種多様な食材があったことが窺える。

高松城跡および中四国の城跡や城下町遺跡から出土した魚介類は、一部カツオやマグロなど瀬戸内海では獲れないものものもあるが、ほとんどは近海沿岸で獲れる種類のものであったことも共通する特徴であった。

高松城跡と他県の遺跡を比較すると共通する特徴も多いが、貝類ではアカニシがやや目立つ、鳥類では野生種より大型のニワトリが多いなど、出土する種類の有無や多寡にはやや差がある場合もある。今後、調査例が増加すれば地域の自然環境や嗜好の違いを解明できる可能性があるだろう。



高松城跡（高松北警察署）の位置
 （「讃州高松地図」（享保年間）
 国立公文書館蔵）



高松城跡（高松北警察署）の位置（高松市都市計画図 1/2,500 を一部改変）