

- 御魂」—「荒御魂」等の対応関係にある諸語を派生していることから知られる。
- (13) 註(10) 前掲書、「贅」項。
- (14) 狩野久「御食国と膳氏—志摩と若狭—」(同『日本古代の国家と都城』東京大学出版会、一九九〇年、五一頁。同書において狩野は、志摩国と内膳司との密接な関わりについて、「はやくから天皇家の伴造氏として食膳のことうつかさど」っていた高橋氏(前身は膳臣)が「律令制の出発期から内膳司と志摩国の長官を兼ねていたことは、とりまなおさず、志摩国が内膳司と密接なかかわりあいをもつ国であることを示している。志摩は内膳司が領有する国であったのであり、御賢の輸貢を特別に義務づけられた国といつてよいであろう」(五四頁)と述べる。
- (15) 彌永貞三「古代志摩国とその条里」(同『日本古代社会経済史研究』岩波書店、一九八〇年、二七九〜八十頁)。
- (16) 条文の訓読は、虎尾俊哉編『延喜式』(集英社、二〇〇七年)に拠る。
- (17) 彌永は註(15) 前掲論文において、贅を採る「潜女の『衣服料』とは『時服』を思わせる言葉で、私は潜女に対する報酬ないし賃銀を意味しているのではないかと考える」(二九七頁)と述べる。
- なお、註(16) 前掲書は「特に潜女を必要としたのは、アワビなどのためか」(補注、一四七五頁)と指摘する。
- (18) 「贅」に関する論考は多数ある。直木孝次郎「贅に関する二、三の考察—古代税制史の側面—」(同『飛鳥奈良時代の研究』塙書房、一九七五年)は、古代税制における贅の位置づけについての論考。贅の貢納制度の時代的変遷を詳述したものに、勝浦令子「律令制下贅貢納の変遷」(『日本歴史』三五二号、一九七七年)がある。鬼頭清明「御賢に関する一考察」(竹内理三博士古稀記念会「統律令国家と貴族社会」吉川弘文館、一九七八年)は、「延喜式」における贅の記述についての論考。また志摩国の贅に関するものに、渡辺晃宏「志摩国の贅と二条大路木簡」(奈良国立文化財研究所「長屋王家・二条大路木簡を読む」研究論集Ⅻ、二〇〇一年)がある。
- (19) 民部式下・年料別貢雑物条には、安房国に「長海松」の規定がある。
- (20) 「奈良文化財研究所木簡データベース」の検索結果は、二〇一七年九月二十六日現在のものである。
- (21) 地名については、「奈良文化財研究所木簡データベース」の凡例に則り、「郡郷里」項目の表示を参照した。
- (22) 関根真隆「奈良朝食生活の研究」(吉川弘文館、一九六九年)、第三章第三節海藻類、八七〜一一八頁。
- (23) 関根・註(22) 前掲書、八八〜九一頁。
- (24) 『万葉集』の用例は、『萬葉集』日本古典文学大系(岩波書店)に拠った。隠岐国の木簡に関して、佐藤信は次のように指摘する。「古代の隠岐国は日本海諸国の中でも藤原宮跡・平城宮跡から出土する貢進物荷札木簡の例が多く」このことは「隠岐国が海藻の貢進地として『御食国』の役割を負ったことによる」(佐藤信「古代隠岐の郷里について」(奈良国立文化財研究所「古代における水産物の生産と使途に関する研究」一九八五年、一頁)。
- (26) 今田節子は「海藻の食文化」(成山堂書店、二〇〇六年)の中で、海藻神事が伝承されている地域について次のように述べている。「海藻神事には有史以前から潜水漁をする海人が住んでいた地域で行われていて、海藻の二大採取地だった伊勢志摩方面と出雲国を含む山陰、北九州地方に集中している」(三二頁)。
- (27) 新村出校閲竹内若校訂『毛吹草』岩波文庫(岩波書店、一九七六年)、解説、三〜八頁。
- (28) 『毛吹草』に海藻類の記録があることは、つとに指摘がある。宮下章「海苔の歴史 上巻」(海路書院、二〇〇四年)、今田・註(26) 前掲書など。
- (29) 「庭訓往来」に見える海藻類に関する記載を以下に示す。山田俊雄校注「庭訓往来」新日本古典文学大系(岩波書店、一九九六年)を参照した。
- 「醍醐の烏頭布 …… 西山の心太」(四月十一日状 返信) 三三頁、「宇賀の昆布」(四月十一日状 返信) 三五頁、「菜は、… 昆布、烏頭布、荒布、… 差酢の若布、青苔、神馬藻、海雲、曳干、甘苔、塩苔」(十月三日状 返信) 九四頁。
- (30) 宮下章「海苔の歴史 上巻」(海路書院、二〇〇四年)、四七二〜六頁。
- (31) 関根・註(22) 前掲書、一〇〇〜四頁。
- (32) 昭和三年「三重県統計書」は、「沿岸漁獲物」の「藻類」として、紫菜(アマノリ)・和布(ワカメ)・石花菜(テングサ)・海羅(フノリ)・其ノ他、を列挙する。「延喜式」(表2)には、志摩国の調として「紫菜」の規定があった。また志摩国の海藻木簡には、「布乃利」と記すものがある。
- なお「聞き書 三重の食事」には、昭和二年「三重県統計書」に基づいた「水産物のいろいろ」が掲載(三三三頁)されている。
- (33) 関根は、註(22) 前掲書において「大凝菜、心太は今日のテングサという。大凝菜の凝は、凝固の凝で液体が固まる意味である。したがってこれはトコテン状に凝固する性質をもった海藻類、即ち寒天原料になる類が比定され、その代表的なものとして、テングサ類とイギス類があげられ、イギスは小凝菜であるから、大凝菜はテングサであった」(二〇一頁)と解説する。

多種様の海藻を採取し、活用し続けてきたはるかな歴史があった。その長い歴史のなかで、人々はそれぞれの海藻に適した調理法や利用法を工夫し、或いは編み出すなどして、独自の文化を創出したのである。

## 八 結び

志摩の海、出雲・隠岐の海について、古代奈良時代から現代までの「海藻」の記録をたどりつつ考察した。

出雲国風土記、出雲国の荷札木簡に記載の「紫菜」は、『延喜式』には、出雲国の中男作物として規定が見える。また『毛吹草』には「十六嶋苔」と記されており、江戸時代には「ウツプルイノリ」の名称で、出雲国の名物として広く認知されていた。そして出雲の海では、上質ノリとして名高い「ウツプルイノリ（十六島海苔）」の産出が、現代まで続いている。

木簡資料にみる海藻、『延喜式』にみる海藻貢進規定、『毛吹草』に記される名物、昭和初期の食生活の記録からは、古代より千数百年にわたって多種多様の海藻を育み続けた、美しく豊かな志摩（伊勢）の海の姿が立ち現れてくる。

海藻の海は、豊かな海洋資源をもたらす。海藻類をはじめとする多様な海産物の恵みにより、志摩国は、御食国、「贄」の貢進国という独自の歴史を有することとなった。また古より、伊勢・志摩の海、東海の家が育む海産物が、伊勢神宮の神饌として供されていることも忘れてはならない。

太平洋に臨む志摩国、日本海に臨む出雲国・隠岐国は、古代より海藻の二大産出地であった。昭和初期の記録は、生育する海藻の種類や呼称が、地域によって異なることを示している。海藻の採取方法、それぞれの海藻に適した利用法や調理法も、日々の暮らしの中で工夫さ

れ、編み出された。豊饒の海ともにある長い歴史を背景に、それぞれの地域に根ざした独自の文化が生まれたのである。

## 註

- (1) 『続日本紀』新日本古典文学大系（岩波書店、一九八九年）。以下、原文を記す。「畿内七道諸国郡郷名、着、好字」。其郡内所生、銀銅彩色草木禽獸魚虫等物、具録「色目」、及土地沃瘠、山川原野名号所由、又古老相传旧聞異事、載于史籍「言上」。
- (2) 秋本吉郎校注『風土記』日本古典文学大系（岩波書店、一九六二年）、解説、一〇～一一頁。
- (3) 『続日本紀』新日本古典文学大系（岩波書店、一九八九年）、補注二二風土記の撰進、四二七頁。  
なお狩野久は、日本と中国の調制を比較すると、「中国の調は、品目が数種の織物に限られて現物貨幣としての性格が濃いのに対し、日本の調は、品目が多く、地域の特産物という性格が強い」と指摘される。狩野久『日本古代の国家と都城』（東京大学出版会、一九九〇年）、「律令財政の機構」、一八八頁。
- (4) 秋本吉郎校注『風土記』日本古典文学大系（岩波書店、一九六二年）を参照し、これに基づいて〈表一〉を作成した。また、藻類に関する表記「ルビ」解説等も、これに拠り記した。
- (5) 関根真隆「奈良朝食生活の研究」（吉川弘文館、一九六九年）、一〇七～八頁。
- (6) 瀬川宗吉『原色日本海藻図鑑』（保育社、一九七八年、増補版）、五三～五頁。
- (7) 『律令』日本思想大系（岩波書店、一九七六年）、二四九～五〇、五八二～三頁。
- (8) 奈良国立文化財研究所『平城宮木簡二 解説』（一九七五年）。
- (9) 奈良国立文化財研究所『平城宮発掘調査出土木簡概報』（十六）（一九八三年）。
- (10) 『日本史広辞典』（山川出版社、一九九七年）、「延喜式」項。
- (11) 〈表二〉～〈表五〉は、『延喜式』國史大系（吉川弘文館、新訂増補）に基つて作成し、海藻類の傍訓もこれに拠った。
- (12) 関根・註（5）前掲書、九五頁。  
なお、「和（ニキ）」と「荒（アラ）」が、対概念の語であるということは、これらの語を構成要素とする「和比」―「荒比」―「和栲」―「荒栲」、

〈表8〉「志摩海岸の海産物の利用」より一部抜粋  
 (『聞き書 三重の食事』283頁掲載)

わ	か	め	味噌汁、とろろ汁、酢のもの
あ	ら	め	酢のもの
て	ん	ぐ	寒天、販売
と	り	の	とさか
あ	お	さ	刺身のつま
ひ	じ	き	あおさ汁
み	る		煮つけ
あ	ば	た	酢だまり
は	ば		とろろ汁、澄まし汁
も	ず	く	はばのり
			酢のもの

(注) 「志摩海岸の海産物の利用」は、「魚類」「貝類」「海藻類」について、その「品名」「利用のしかた」「漁獲期、収穫期」「利用・貯蔵期」「保存法」を示す一覧表であるが、その一部分を抜粋、引用し、活用させて載いた。

み、「トコロテン」状の凝固物を成生し得る海藻のことで、狭義には大、小凝菜、広義にはその性質をもった海藻類一般をさすとし、「大凝菜」は、テングサであるという。<sup>(31)</sup> 昭和初期、「てんぐさ」はトコロテンの原料として利用されていたが、その歴史が、はるか古代にまで溯る可能性があることを、「凝海菜」と記された木簡は伝えている。

一方、海の幸に恵まれた三重県の地理について、『聞き書 三重の食事』は、次のように解説する。「三重県は、太平洋に臨む志摩半島を中心に、伊勢湾、熊野灘と、三方が黒潮の海に面して、海の幸にはこのうえもなく恵まれている」(三三八頁)。「三重県を囲む海岸線は非常に長い。約一〇〇〇キロメートルに及ぶ。北は伊勢湾に、南志摩、熊野は太平洋の荒波に面している」(三三八頁)。長い海岸線が、南方からの暖流「黒潮(日本海流)」の海に面する地理的環境が、多種多様な海藻をはじめ、豊かな海洋資源を育んだことは、〈表8〉の

海藻の記録(『聞き書 三重の食事』掲載「志摩海岸の海産物の利用」(二八三頁)より、「海藻類」の「品名」「利用のしかた」を抜粋)も明示する。<sup>(32)</sup>

平安時代の『延喜式』(表2)(主計式上)で確認した、志摩国の海藻貢進規定と昭和初期の海藻の記録を比較してみよう。わかめ(海藻)・あらめ(滑海藻)・みる(海松)が、共に認められる海藻である。江戸時代の『毛吹草』との比較はどうか。志摩に鶏冠苔(トサカノリ)と記載されており、〈表8〉の「とりのとさか」と同種の海藻と思われる。伊勢の名物として記された海藻と共通するのは、わかめ(國崎若和布)・あらめ(荒和布)・ひじき(鹿尾藻)・みる(海松)である。なお〈表8〉の「てんぐさ」については、『延喜式』(表5)志摩国の貢進規定の「大凝菜」と同一の海藻と考えられている。<sup>(33)</sup>

では、〈表8〉昭和初期の海藻の記録と志摩国の海藻木簡に記された海藻類を比較してみよう。木簡の「海藻」「尔支米」は「わかめ」に、「撫滑海藻」「末滑海藻」は「あらめ」に、「海松」は「みる」に比定される。また「はば」はノリ類であるが、木簡には「赤乃利」「布乃利」の記載がある。

奈良、平安、江戸時代の記録との比較を通して、志摩(伊勢)の海が、千数百年の長きにわたり、変わることなく多種多様な海藻を育み、産出し続けたことが明らかになった。そして、海とともにある志摩の人々は、海藻をはじめ、豊かな海の恵みを享受しつつ、食をはじめとする独自の文化を長い年月をかけて醸成したものと思われる。

以上、昭和初期における「隠岐の島」・「志摩海岸」における海藻の記録を見てきた。暖流と寒流とが交わり、せめぎ合う隠岐の島、また暖流「黒潮」の流れる志摩海岸は、いずれもその地理的環境ゆえに、豊かな海洋資源に恵まれ、多種多様な海藻が育まれた海域である。そしてこの両地域に海とともに暮らす人々には、海からの恵みである多

と紀伊である。

十七世紀、江戸時代に記された『毛吹草』にみる海藻の記録を検討した。奈良、平安時代の記録にみえた出雲・東海地域産出の海藻は、江戸時代にいたり「名物」として広く認知されていた。この両地域は、古代からひき続き日本有数の海藻産出地として名を馳せていたのである。奈良、平安から江戸時代にいたるまで、およそ千年の長きにわたり、出雲の海、東海の家は、大きな環境変化にみまわれることもなく、多種多様な海藻を育み続けた豊かな海であった。

七 昭和初期の食生活の記録にみる海藻類

本節では、「大正の終わりから昭和の初めころ」の食生活について、聞き書きのかたちで再現した、『聞き書 島根の食事』（日本の食生活全集32、農山漁村文化協会、一九九一年）・『聞き書 三重の食事』（日本の食生活全集24、農山漁村文化協会、一九八七年）から、「隠岐の島」・「志摩海岸」における海藻（海草）の記録を探りたい。

隠岐の島の地理的環境について、『聞き書 島根の食事』は次のように記す。「隠岐の島は、島根半島の北方、本土と最短距離にして四四キロ隔たった海上に浮かぶ群島である。本土に近い中ノ島、西ノ島、知夫里島からなる島前と、遠方の最も大きな島の島後からなっている。― 中略 ― 島の周囲は、暖流と寒流が交わる海域であるため多くの魚種が集まり、絶好の漁場となっている」（三三四頁）。南方からの暖流が分岐し、対馬海峡を經由、日本海を流れる「対馬海流」、そしてサハリンの西より南下する寒流「リマン海流」が交わる隠岐の島周辺の海域は、暖流と寒流がせめぎ合うという特殊な地理的環境ゆえに、多種多様な海産資源に恵まれていることが知られた。

さて、〈表7〉は、『聞き書 島根の食事』掲載「隠岐の島の海産物

の利用」（三二二頁）より、「海草」部分（「品目」「利用法、特徴など」）を抜粋したものである。〈表7〉は、昭和初期において、多種多様な海藻が採取され、それぞれの海藻に適した調理法が編み出され、食されていたという事実の記録である。

〈表7〉「隠岐の島の海産物の利用」より一部抜粋（『聞き書 島根の食事』312頁掲載）

め	の	は	酢のもの、味噌汁、煮もの、こしよめのは
わ	か	め	めのはの根で、味噌汁、炒り煮、めかぶ
め	か	ぶ	飯、めかぶそば
岩	の	り	のり巻きずし、あぶってお菜に、のり醤油むすび
は		ば	はば飯、酢のもの
じ	ん	ば	藻葉によく似ている。漬物、あえもん
(ほんだわらの若芽)			
あ	ら	め	酢のもの、煮もの
て	ん	ぐ	ところてん
も	ず	く	三杯酢
岩	も	ず	ふつうのもずくより少し粒が太い。三杯酢で
そ		ぞ	三杯酢、汁
(ゆ		な)	

(注) 「隠岐の島の海産物の利用」は、「魚」「貝、その他」「海草」について、その「品目」「利用法、特徴など」「漁獲・採取時期」「保存法」を示す一覧表であるが、その一部分を抜粋、引用し、活用させて載いた。

試みに、〈表7〉の海藻類と、五節で検討した隠岐国の海藻木簡に記された海藻類を比較してみたい。木簡の「海藻」「若海藻」「軍布」「若軍布」は、「めのは」（＝わかめ）に比定される。これらの木簡の用例数の多さからも、隠岐国は古代より「めのは」（＝わかめ）の産出量が際立って多いことがわかる。木簡には「乃利」「紫菜」、〈表7〉には「岩のり」「はば」とあり、いずれもノリ類であろう。また木簡に「凝海菜」とある。関根真隆によれば、「凝海菜」は「コルモハ」と訓

研究ノート

山城	冷泉通 <small>レイセン</small> ニ 石津神馬藻 <small>イシヅジンバサウ</small>	伊勢	馬瀬青苔 <small>マゼノアヲノリ</small> 荒和布 <small>アラカノリ</small> 鶏冠苔 <small>トウカノリ</small> 稚海藻 <small>チカサウ</small> 掛川 <small>カガハ</small> 富士苔 <small>フジノリ</small> 磯物 <small>イソモノ</small>	遠江	同搗和布 <small>カチメ</small>	三河	同搗和布 <small>カチメ</small>	志摩	鹿尾藻 <small>ヒシキ</small> 和布 <small>ワフ</small> 甘苔 <small>アマノ</small>	和泉	海松 <small>ミル</small> 海蘿 <small>フノリ</small> 國崎 <small>クサキ</small> 若和布 <small>ワカメ</small> 同和布耳 <small>トウワケミミ</small>	山泉	ミスカラ <small>混布ニテ作之</small>		
安房	小湊苔 <small>コミナトリ</small> 葛西苔 <small>カサイノリ</small> 日光苔 <small>ニツクハノリ</small> 昆布 <small>コンブ</small> 青井堅苔 <small>アヲチノカタノリ</small> 經紐苔 <small>キヤウノヒモノリ</small> 弦藻 <small>ツルモ</small> 昆布 <small>コンブ</small> 久美海松 <small>クミミル</small> 海素麩 <small>ウミンゴメ藻</small> 十六嶋苔 <small>ウツフルイノリ</small>	松前	ハゞ苔 <small>ノリ</small> 生家ノ紐苔 <small>シヤカノヒモノリ</small>	丹後	内堅苔 <small>ウチカタノリ</small>	因幡	加々浦ノ加々布 <small>カカウラノカハメ</small>	出雲	加々浦ノ加々布 <small>カカウラノカハメ</small>	備前	堅浦ノ白藻 <small>カタウラノシラモ</small>	紀伊	向津奥苔 <small>ムコウツノ</small> 若浦 <small>ワカウラ</small> 三穂 <small>ミホ</small> 布苔 <small>フノリ</small> 鹿尾藻 <small>ヒシキ</small> 鳴門和布 <small>ナルトメ</small>	阿波	鹿尾藻 <small>ヒシキ</small> 鳴門和布 <small>ナルトメ</small>

伊豫	來嶋ノ白藻 <small>クシマノシラモ</small> 〔明、來嶋白藻〕
土佐	海蘿 <small>フノリ</small> 本川ノ青苔 <small>ホンカウノアヲノリ</small>
豊後	海蘿 <small>フノリ</small>
肥前	若和布 <small>ワカメ</small> 松苔 <small>マツノリ</small> 海蘿 <small>フノリ</small>
肥後	菊地苔 <small>キクチノリ</small> 有之 <small>有之</small> 百足苔 <small>ヒヤクソクノリ</small> 有之 <small>有之</small>
對馬	コフ苔 <small>コフノリ</small>

竹内若校訂『毛吹草』岩波文庫（岩波書店、一九七六年）

出雲国風土記に見える「紫菜」が、「ウツプスイノリ」に比定されることは、『風土記』の節で言及した。『毛吹草』には、出雲の名物として、「十六嶋苔（ウツフルイノリ）」の記載が見える。奈良時代の記録として確認できる出雲国の「紫菜」は、十七世紀には「ウツプスイノリ」の名称で広く知られていたのである。

上質ノリとして名高い「ウツプスイノリ（十六島ノリ）」の産出の歴史は、奈良、平安、江戸時代、そして現代まで千数百年の長きにわたる。宮下章は、「十六島ノリ」の歴史を記すとともに、大正年間から昭和初期における採取・製造・販売について詳述している。<sup>30)</sup>

では、『毛吹草』における東海地方の海藻の記録を見てみよう。志摩には「鶏冠苔」とあり、『延喜式』〈表5〉の伊勢国・参河国にみえる「鳥坂苔」のことと思われる。『毛吹草』の伊勢の記載と『延喜式』〈表5〉、伊勢国貢進規定を比較すると、「青苔」「海松」「鹿角菜」が共通して見える。東海地域の特産物である「滑海藻（アラメ）」も「荒和布」と記されている。『延喜式』〈表2〉の志摩国に規定される「紫菜」は、伊勢の名物として「甘苔」と記されており、同種の海藻と思われる。また三河には「稚海藻」とあるが、『延喜式』〈表3〉の参河国の貢進海藻と符合する。諸国の名物としての海藻を記録する『毛吹草』だが、多種多様な海藻が記されている点で他国を凌ぐのは、伊勢

用いた次の歌がある。「角島の迫門の稚海藻〔稚海藻〕は人のむた荒かりしかどわがむたは和海藻〔和海藻〕」(巻十六・三八七二)、「比多潟の磯の若布〔和可米〕の立ち乱え吾をか待つなも昨夜も今夜も」(巻十四・三五六三)。<sup>24)</sup>

「メ」と訓む「海藻」と「軍布」。この事実をふまえ、(表6)の木簡表記を一覧すると、「海藻」と「軍布」を構成要素とする「若海藻」——「若軍布」、「和海藻」——「和軍布」、「尔支米」——「尔支軍布」の表記に、言語の体系を窺うことができる。また、「海松」皆流「弥留」、「布乃利」「布乃理」、「不乃理」、「伊祇須」「伊支須」「伊伎須」のように、同一と思しき海藻に、異なる表記が与えられている点も注目される。

次に、「紫菜」について検討したい。「紫菜」の表記は7例見られ、地名無記載の4例を除く3例は、隠岐(2例)と出雲(1例)である。木簡資料は、この地域が「紫菜」の産出地であったという事実を伝えている。そしてこの事実は、先に検討した出雲国風土記の記事、さらに『延喜式』にみた諸国貢進物規定の海藻類の記録と符合する。

さて、隠岐国の海藻木簡は、国名の明らかな118例中、48例(40.7%)と最多を数える。<sup>25)</sup> また隠岐国の海藻の種類は、「海藻」「若海藻」「軍布」「若軍布」「紫菜」「乃利」「凝海藻」「海松」と多様である。出雲国の海藻木簡は6例、近隣の因幡国にも、「海藻」(「酢海藻」含む)表記の木簡が9例見える。この地域は、「紫菜」をはじめとする海藻の一大産出地であったことが知られる。

一方、東海地域の諸国について、木簡資料は何を語ってくれるのだろうか。(表6)にみえる伊勢国・志摩国・参河国の海藻木簡を検討してみよう。

志摩国の海藻木簡は、隠岐国に次いで23例(19.5%)。その海藻の種類は、「海藻」「尔支米」「海藻根」「撫滑海藻」「末滑海藻」「布乃利」「赤乃利」「名乃利毛」「伊祇須」「海松」と多種多様であり、この

点隠岐国を凌ぐ。

「滑海藻(アラメ)」については、『延喜式』の貢進規定では伊勢国・志摩国・紀伊国のみであることは前節で述べた。木簡資料には、伊勢国に「滑海藻」、志摩国に「撫滑海藻」「末滑海藻」が認められる。「滑海藻」は、やはりこの地域の特産物と考えられる。

また参河国の海藻木簡には、「小凝」「海松」が見える。これらの海藻は、前節『延喜式』の(表5)民部式下・交易雑物条の規定と符合する。

以上、海藻類の表記が認められる木簡、海藻木簡について検討した。国名の明らかな海藻木簡のうち、隠岐国と志摩国のものがおよそ六割を占めることから、古代よりこの両地域が、海藻の二大産出地であったことが明らかになった。<sup>26)</sup>

#### 六 『毛吹草』にみる海藻類

『毛吹草』は、十七世紀成立の俳諧の書である。新村出の解説<sup>(27)</sup>によれば、「毛吹草七卷は、貞徳門下の異端者松江重頼の編輯した貞門俳諧の方式の書」であり、「巻四には本邦古今の名物(物産)を五畿七道の國別に排列して、松前や琉球や高麗やの異域の産物をも附載した。——中略——重頼は、古來の連歌師や近世の俳諧者と同様に廣く四方に行脚し諸國の名物をも見聞した。そこで庭訓往來所載の分を除いて、大體近世初期の物産を地方別に枚舉しておいてくれた」とある。

以下は、『毛吹草』巻四に列挙される諸國の名物(物産)のうち、海藻類に関する記載を記したものである。<sup>(28)</sup>

從「諸國」出ル古今名物聞「觸見」及類載之但「庭訓」用「分」除之<sup>(29)</sup>

五 木簡資料にみる海藻類

七〜九世紀の日本は、木簡の時代といわれる。藤原宮跡・平城宮跡等から出土した木簡は、古代の律令制下における行政実務や生活の実態を示す貴重な史料とされている。とりわけ、貢進物荷札・物品付札として機能した付札木簡には、諸国から貢進された物品の数々が具体的に記されている。当時、どのような海藻が、どの地域で産出されていたのか。当時の人々が実際に食し、あるいは活用していた海藻の種類・産出地域を知る手がかりとして、木簡資料にその記録を求めることは有効であろう。ここでは、木簡資料にみる海藻類の記録について検討する。

〈表6〉は、『奈良文化財研究所木簡データベース』の検索結果<sup>(20)</sup>に基づいて、作成したものである。海藻類の表記が認められる木簡のうち、地名の記載が見られる木簡について、国別に分類し、その用例数を示したものである。但し、地名の記載は見られるものの、文字の欠落・省略等のために、地域が確定できない、また複数の地域が想定される等の用例<sup>(21)</sup>は、「地名特定不可」の項に用例数を示した。

関根真隆は『奈良朝食生活の研究』において、奈良時代の記録を駆使しつつ、奈良時代の食用海藻類について詳述している。<sup>(22)</sup>奈良時代の記録にみる「海藻」は、海藻類の汎称ではなく、「メ、ニギメ、和布」のことで、現在のワカメに比定されることを、関根は『新撰字鏡』『和名抄』の古辞書の記事を以て明らかにした。<sup>(23)</sup>

また「軍布」は「メ」と訓むとされる。つとに諸家の言及するところだが、『万葉集』にも「軍布」表記が見られる。福岡県志賀島の海人の歌といわれる「志可の海人は藻〔軍布〕刈り塩焼き暇なみ髪梳の小櫛取りも見なく」〔巻三・二七八〕である。その他『万葉集』には、「和海藻」〔ニキメ〕・「稚海藻」〔ワカメ〕・「和可米」〔ワカメ〕表記を

〈表6〉 海藻類 木簡表記

地名	海藻類 木簡表記																			合計															
	海	若	和	稱	切	酢	軍	和	若	昆	海	撫	末	紫	乃	乃	布	赤	青		奈	心	大	凝	海	伊	伊	鹿	鹿	海	皆	弥			
用例数	83	19	1	4	1	1	1	1	1	3	7	1	1	1	1	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	245
地名無記載	29	6	1	3	1					7	1	1	1	3	3	10	2		1	4	1	2	1	1										107	
地名特定不可 (注2)	4									11																									20
国名	大和																																		1
	伊勢	1																																	2
	志摩	7																																	23
	參河				1																														2
	駿河																																		1
	上総		1																																1
	下総		1																																1
	常陸		2																																2
	若狭	2																																	2
	佐渡		1																																1
	丹波		1																																1
	丹後	2																																	2
	但馬	2	1																																4
	因幡	8																																	9
	伯耆	1	1																																2
	出雲	2	3																																6
	石見	1																																	1
	隠岐	19	1																																48
	長門	1																																	2
	紀伊	1																																	1
阿波	1	1																																3	
伊予	2																																	2	
筑前																																		1	
校訂用例数 (注3)	3	2								4						2	1	1																16	

(注1) この資料は、『奈良文化財研究所木簡データベース』の検索(2017年9月26日)結果に拠り、作成したものである。  
 (注2) 地名特定不可=地名の記載はあるが、不確定、また複数可能性がある場合等  
 (注3) 校訂用例とは、海藻類の表記部分について、校訂がある用例。(例)海□〔藻カ〕

研究ノート

貢進「海藻」 — 「延喜式」 —  
(表2) ▼主計式上 (巻二十四)

国名	税目	海藻
伊勢国	中男作物	滑海藻
志摩国	調	紫菜、海松、鹿角菜、海藻、海藻根、小凝菜、角俣菜、於期菜、滑海藻
参河国	中男作物	海藻
相模国	中男作物	海藻
安房国	庸	海松
上総国	中男作物	凝海藻
若狭国	調	凝菜
越前国	中男作物	海藻
加賀国	中男作物	海藻
丹後国	中男作物	海藻
但馬国	中男作物	海藻
因幡国	中男作物	海藻
出雲国	中男作物	紫菜、海藻
石見国	中男作物	紫菜
隠岐国	調	紫菜、海藻
長門国	中男作物	海藻
紀伊国	調	滑海藻
阿波国	中男作物	海藻、滑海藻
讃岐国	中男作物	海藻、鹿角菜、凝海藻
伊予国	中男作物	海藻根、海藻、雑海藻
筑前国	調	海藻
中男作物		海藻

(表3) ▼内膳式 (巻三十九)  
40諸国貢進御贄条・42年料御贄条

国名	海藻
志摩国	深海松
参河国	釋海藻
遠江国	雜海藻
下総国	雜海藻
常陸国	雜海藻
陸奥国	索昆布、細昆布、廣昆布
若狭国	釋海藻、毛都久、於己
越前国	釋海藻
能登国	釋海藻
越中国	釋海藻
佐渡国	釋海藻
但馬国	釋海藻
因幡国	釋海藻
伯耆国	釋海藻、海藻根
長門国	釋海藻

(表4) ▼宮内式 (巻三十一)  
44御贄国条・45例貢御贄条

国名	海藻
志摩国	深海松
遠江国	釋海藻
陸奥国	昆布、縫昆布
若狭国	毛都久、於期、釋海藻
越前国	釋海藻
能登国	釋海藻
但馬国	釋海藻
因幡国	釋海藻

(表5) ▼民部式下 (巻二十三)  
63交易雜物条

国名	海藻
伊勢国	鹿角菜、青苔、海松、凝菜、於胡菜、鳥坂苔、海藻根、那乃利會
志摩国	大凝菜
尾張国	鹿角菜、凝菜、於胡菜
参河国	鹿角菜、海松、凝菜、海藻根、青苔、鳥坂苔、於胡菜、那乃利會
遠江国	凝菜、海藻根
陸奥国	昆布、索昆布、細昆布
出雲国	青苔、海松、海藻根、鳥坂苔
石見国	青苔、海松、海藻根、鳥坂苔
播磨国	鹿角菜、青苔、於胡菜、那乃利會
長門国	海藻
紀伊国	鹿角菜、青苔、海松、海藻根、鳥坂苔、那乃利會、大凝菜、於胡菜
阿波国	凝菜、青苔、海藻根、於期菜、鹿角菜
伊予国	海藻根、那乃利會
土左国	紫菜

られたのである。

(表5) は民部式下、交易雜物条に規定の物品のうち、海藻類の規定を抽出したものである。(19) 東海地域の諸国、伊勢国・志摩国・尾張国・参河国、そして紀伊国(の一部)に、多種多様な海藻の記録を見る。一方、出雲国・石見国にも海藻の規定がある。

以上「延喜式」にみえる諸国貢進物規定の海藻類の記録を検討した。東海地域の諸国が、多種多様な海藻を産出する、美しく、豊かな海を擁していたことが明らかになった。とりわけ志摩国は、海藻類をはじめとする海産物、特に「贄」の貢進国として、古代より重要な役割を果たしてきたことが知られたのである。



る記録を、〈表2〉を通して確認してみたい。出雲国は、中男作物として「紫菜」の規定が見られる。出雲国と同じく現島根県の隠岐国は調・中男作物として、また石見国は中男作物として「紫菜」の貢進規定がある。平安時代においても、この地域が「紫菜」の一大産出地であったことが知られるのである。

一方東海地域の諸国は、どのような海藻を産出したのであろうか。伊勢湾、的矢湾、英虞湾に面する伊勢国、志摩国、そして熊野灘に面した紀伊国、また三河湾、知多湾を擁する参河国、知多湾、伊勢湾に面する尾張国。他の諸国と比較すると、多種多様な海藻が規定されている点で、志摩国は際立っている。出雲地方特産の「紫菜」も産出していたことがわかる。『延喜式』の記録は、多種多様な海藻を育む豊かな海が、およそ千年前に確かに存在したことを示している。

また「滑海藻」の記載に注目すると、貢進規定があるのは伊勢国・志摩国・紀伊国のみで、この地域の特産物であるといえよう。関根真隆は「滑海藻」について、今日アラメと称する海藻で、「荒（アラ）海藻（メ）」で、「和海藻（ニギメ）」（ワカメ）に対する「荒海藻（アラメ）」であると指摘している。<sup>12</sup>

〈表3〉は内膳式、諸国貢進御贄条・年料御贄条に、〈表4〉は宮内式、御贄国条・例貢御贄条に規定の「贄」貢納物品のうち、海藻類の規定を抽出したものである。「贄（ニエ）」について、『日本史広辞典』は「神にささげる食べ物。とくに古代では天皇に対する食料品一般の貢納をさし、稲穀の初物貢納もさすが、魚介・海藻・鳥獣など山海の産物が中心」<sup>13</sup>と解説する。

さて、志摩国の特殊性について、「贄」貢進の観点から言及した論考がある。狩野久は「志摩国が御食国すなわち天皇の御食料を貢ぐ国であったことは、よく知られた事実である。大和・若狭・紀伊・淡路の四力国とともに、志摩は古代において御贄の貢進国として特殊な地

位を占めていた」<sup>14</sup>と指摘している。

また彌永貞三は、『延喜式』にみる志摩国の特殊性について、次のように述べる。

『延喜式』をみると、志摩の調・庸・中男作物・交易雑物はすべて海産物であり、年料、年中節料（七節料）、旬料の御贄として海産物を貢進していた。主計式を通じて海産物を貢納する国は少なくないが、海産物のみを貢することと定められたのは志摩国だけである。また同主計式には供御の御厨、中宮御厨が置かれそこには専属の潜女がいたことが記され、志摩からの年貢御贄が伊勢・伊賀・近江三国の駅伝によって運送貢進されたことは『日本三代実録』の伝えるところである。—— 中略 ——

『延喜式』の貢租体系から考えるかぎり、中央政府が志摩国に期待したのは海産物であったことは明らかである。<sup>15</sup> 彌永指摘の、主税式上・志摩潜女条にみえる「潜女」規定を次に引用する。<sup>16</sup>

凡志摩國供<sup>三</sup>御贄<sup>二</sup>潜女卅人、<sup>御厨廿八人、中宮十人、</sup>歩女一人、仕丁八人、其  
粮料穀四百八十斛、雑用料二百五十六斛八斗二升、潜女衣服料  
稻二千七百七十三束九把、並以<sup>三</sup>伊勢國正税<sup>二</sup>充之

〔凡そ志摩国の御贄を供する潜女三十人（御厨二十人、中宮十人）、歩女一人、仕丁八人。その粮料の穀四百八十斛、雑用の料二百五十六斛八斗二升、潜女の衣服の料の稻二千七百七十三束九把、みな伊勢国の正税を以て充てよ〕

彌永は、ここに規定される粮料・雑用料・衣服料<sup>17</sup>の費用から、「供御贄貢上の組織が極めて大がかりなものであったこと」を推察している。

以上諸家の研究により、古代より志摩国は、「贄」の貢進国<sup>18</sup>として特別な役割を果たすことを中央政府から求められていたことが知

唯一の完本とされる出雲国風土記、そして播磨国風土記、常陸国風土記、豊後国風土記、肥前国風土記である。

さて〈表1〉は、現存する『風土記』に見られる藻類及びその産出地を、一覧表にまとめたものである。<sup>(4)</sup> 出雲国風土記(完本)には、「海藻」「海松」「紫菜」「凝海藻」「海藻」「菜」「須我毛」等の多種の藻類とその産出地に関する詳細な記述を見ることが出来る。産出地の分布を検するに、主に島根半島の北の日本海(北の海)、さらに中海(入海)、宍道湖(入海)において、多くの藻類を産出したことが知られる。

関根真隆によれば、「紫菜」は「ムラサキノリ」と訓むとされ、出雲国風土記に記された「紫菜」は、「ウツプルイノリ(十六島海苔)」であると指摘している。<sup>(5)</sup> 今日の高藻学において「うつぶるいのり」は、原始紅藻綱・あまのり属の一種として分類されており、その分布は「北海道及びその周辺・表日本北部・裏日本・朝鮮」とされる。<sup>(6)</sup>

後述するように、「ウツプルイノリ」は、アマノリ類の中でも上質のノリとされているが、現代でも出雲地方の特産物として十六島海苔(ウツプルイノリ)が産出されている。出雲国風土記の「紫菜」の記録は、奈良時代から千数百年にわたり、「紫菜」を育み続けた豊かな海の存在を私たちに語っているのである。

### 三 養老令にみる海藻類

養老賦役令第一条には、基本的な税目の一つである調(ツキ・ミツキ)の品目についての規定がある。調雑物として規定されるのは、鉄・鍬・塩・魚貝類・海藻類など三十四品目である。ここに列挙される海藻類を以下に引用(賦課量は省略)する。<sup>(7)</sup>

海藻、雑の海藻、海藻、滑海藻、海松、凝海藻、海藻根、未滑海藻

### 研究ノート

税として規定されるこれらの海藻類と、前節の〈表1〉で見た出雲国風土記の藻類の記録を比較対照してみる。「滑海藻」「海藻根」「未滑海藻」以外は、出雲国で産出される海藻類と重なる。とりわけ「紫菜」に関しては、既述のように、出雲国の特産物であり、従って養老令に定める「紫菜」の貢進国の一つとして、出雲国をあげることができよう。

次にあげる平城宮跡で出土した荷札木簡の存在は、出雲国・隠岐国から「紫菜」が貢進されていた事実を今に伝えている。

出雲國交易紫菜三斤<sup>(8)</sup>

隠伎國<sup>(9)</sup> 大井里海部小付 調紫菜二斤

### 四 『延喜式』にみる海藻類

『延喜式』は、延長五年(九二七)撰上の、「律令法の施行細則を集成した法典」<sup>(10)</sup>で、平安時代の重要な法制史料とされる。平安時代当時、諸国に課された税等の詳細な規定を見ることが出来る。

奈良時代、中央政府は諸国からの物産品の効率的収取をはかるべく、地方を正確に知り、各地域の物産品を確実に把握する必要がある。これが『風土記』撰上の目的の一つであったことは、既に述べた。そして、諸国から貢進された物産品は、律令国家の財政を支えた。『延喜式』にみえる諸国貢進物の規定は、平安時代における諸国、各地域の特産物を示していると同理解できよう。

次に示す〈表2〉(表5)は、諸国から中央政府に貢進された物産品のうち、海藻類の貢進規定について整理したものである。<sup>(11)</sup> 〈表2〉は、主計式上、国別諸条に見える調・庸・中男作物の貢納物品のうち、海藻類の規定を抽出したものである。

奈良時代の出雲国風土記に見た「紫菜」について、平安時代におけ

研究ノート

さて、暖流「対馬海流」が流れる日本海に面する島根半島、その出雲国周辺の海域は、古より上質の海藻の産出地として広く知られた存在であった。また島根半島の沖あいに浮かぶ島、隠岐国は、南下する寒流「リマン海流」と暖流が交わる海域で、その特殊な環境ゆえに、多種多様な海産資源に恵まれた地域である。本稿では、日本海海域の出雲国・隠岐国と比較対照しつつ、志摩国をはじめとする東海の海について考えてみたい。

二 『風土記』にみる海藻類

『風土記』は、和銅六年(七一三)の勅命をうけて、諸国から撰上された地誌である。『続日本紀』和銅六年五月甲子(二日)の条には、『風土記』撰進の命が記されている。

畿内と七道との諸国の郡・郷の名は、好き字を着けしむ。その郡の内に生れる、銀・銅・彩色・草・木・禽・獸・魚・虫等の物は、具に色目を録し、土地の沃瘠、山川原野の名号の所由、また、古老の相伝ふる旧聞・異事は、史籍に載して言上せしむ。(一)

先行研究によれば、和銅六年は「孝徳朝の大化の改新によって天皇中心的国家組織が大改変の行われた後をうけて、新政が整備確立してゆくべき時期」(二)にあたっており、地方を正確に知ることが、この時代の要請であった。つまり『風土記』の撰上は、「中央集権国家の支配を表現しようとする理念的な要請とともに、また諸国の物産を確実に把握し、調庸や諸国貢賦物として貢上させようとする現実的な要請にもとづいて行われた」(三)のである。

このように、諸国から撰上された『風土記』であるが、その多くは散佚し、現存する『風土記』は僅かに五方国のみとされる。すなわち、

〔表1〕『風土記』における藻類 (注) 『風土記』日本古典文学大系(岩波書店) 参照

藻類名・特徴	用例数	風土記(国名)	産地(所在(郡名))
藻類		〔国名〕	産地(所在(郡名))
海藻	9	〔肥前国〕	最勝海藻の門(海部) 米多井(三根)・米多井(三根)・ 遇鹿の駅の東の海(松浦)・ 海(松浦)・大家嶋(松浦)・ 速來の門(扶れる木)〔彼杵〕 鯉石嶋(嶋根)・黒嶋(嶋根)・ 長嶋(嶋根)・赤嶋(嶋根)・宇氣嶋(嶋根)・ 黒嶋(嶋根)・黒嶋(嶋根)・ 根(蘇嶋)・嶋根(嶋根)・毛都嶋(嶋根)・ 黒嶋(嶋根)・小黒嶋(嶋根)・ 比羅嶋(嶋根)・黒嶋(嶋根)・ 三嶋(嶋根)・北の海(嶋根)・ 北の海(秋鹿)・北の海(橋縫)・ 脳嶋(出雲)・黒嶋(出雲)・ 栗嶋(出雲)・黒嶋(出雲)・ 北の海(神門)
最勝海藻 最も優秀な海藻の意 Ⅱわかめの一種	2	〔豊後国〕	最勝海藻の門(海部)・最勝海藻の門(海部)
種々の海藻	1	〔常陸国〕	藻島(多珂)
海松	12	〔出雲国〕	蚊嶋(意字)・大井の浜(嶋根)・北の海(嶋根)・ 北の海(秋鹿)・北の海(神門)・ 北の海(出雲)・北の海(橋縫)・ 行方の海(行方)・板來の海(行方)
海松等	2	〔肥前国〕	大家嶋(松浦)・值嘉嶋(松浦)・ 遇鹿の駅の東の海(松浦)・ 海(松浦)
海松等の類	1	〔出雲国〕	入海(中海)〔嶋根〕
紫菜 Ⅱ甘海苔 紫黒色の海苔	21	〔出雲国〕	比佐嶋(嶋根)・長嶋(嶋根)・ 黒嶋(嶋根)・嶋根(嶋根)・ 毛都嶋(嶋根)・比羅嶋(嶋根)・ 赤嶋(嶋根)・北の海(嶋根)・ 御津嶋(橋縫)・能呂志嶋(橋縫)・ 北の海(橋縫)・橋縫の部(橋縫)・ 白嶋(秋鹿)〔出雲〕
紫苔菜	1	〔出雲国〕	乗浜(信太)
海苔	1	〔常陸国〕	北の海(秋鹿)・北の海(橋縫)・ 北の海(神門)〔出雲〕
凝海藻等の類	4	〔出雲国〕	北の海(嶋根)
凝海藻類 Ⅱ心太・テングサ	1	〔出雲国〕	值嘉嶋(松浦)
凝海藻類	1	〔肥前国〕	出雲国総記
藻類	1	〔出雲国〕	來食の池(神門)・笠柄の池(神門)
藻類	2	〔常陸国〕	行方の海(行方)・板來の海(行方)
藻類	2	〔出雲国〕	法吉の坡(嶋根)
須我毛 Ⅱ菅藻(カワモクズ)	1	〔出雲国〕	

## 海藻豊かな東海の家 ―「海藻」の記録をたどる―

内藤 聡子

キーワード…海藻の記録、志摩国、出雲国、「贄」貢進、食文化

要

約…志摩国には、暖流「黒潮」が流れる恵みの海があり、その海がもたらす海の幸ゆえに、古より御食国、「贄」の貢進国としての役割を果たした独自の歴史があった。本稿では、古代奈良時代から昭和初期にいたるまでの「海藻」の記録をたどることを通して、志摩の海、そして隣接する伊勢湾・三河湾・知多湾を含む東海の家が、多種多様な海藻を育む豊饒の海であることを再発見したい。

一 はじめに

(1)

およそ千キロメートルにも及ぶ海岸線に囲まれる三重県の東端、太平洋に張り出した志摩半島は、北は伊勢湾、南に英虞湾、東に的矢湾

を擁する。南方からの暖流「黒潮」が流れる志摩半島の海は、古より海の幸にぎわう、恵みの海であった。

古代において、志摩国が御食国、「贄」の貢進国として重要な役割を負っていたことは周知の事実だが、時の中央政府が志摩国に求めたものは、恵みの海のもたらす豊かな海産物であった。

本稿の目的は、古代奈良時代から昭和初期にいたるまでの「海藻」の記録をたどることを通して、志摩の海、そして隣接する伊勢湾・三河湾・知多湾を含む東海の家を再発見することにある。周知の通り海藻は、海洋生物の生息場所であり、多くの命を育むゆりかごである。海藻生い繁る海、そこは多種多様な海洋生物が共存する、文字通り豊饒の海なのである。また、恵みの海とともにあつたこの地域ならではの歴史にもふれたい。

検討の対象としたのは、諸国別に「海藻」の記録が認められて、諸国間の比較対照が可能な以下の資料である。木簡資料、『風土記』、『延喜式』、『毛吹草』、昭和初期の食生活に関する聞き書き資料。