

〈資料〉

食べ物の名数

(6) 食べ物の名数 (補遺)

A Denominate Number for Food

(6) A Denominate Number for Food Shown in Classical Literature (A Supplement)

森田潤司
(Junji MORITA)

はじめに

前稿までに穀物、葷菜、果物など植物性の食べ物に関する名数をまとめてきた。本稿ではこれまで取り上げなかった食べ物に関する名数とその内容及び生物名についてまとめた。したがって、本稿では動物性の食べ物に関する名数が多くなっている。

なお、『小學紺珠』¹⁾(南宋代1296年以前)、『羣書拾唾』²⁾(明代14世紀末)、『讀書紀數略』³⁾(清代康熙48年-1709)巻五十二物部飲食など中国の名数書には古代中国の名数が集められているが、日本であまりなじみのないものは本稿で取り上げなかった。また、仏教にも法数と呼ばれる名数があり、食べ物と関係するものもあるが、実態のないものもある。本稿では代表的な法数だけを取り上げた。法数は『大藏法数：一代経律論釈法数(上・下)]⁴⁾や『明治増補賢首諸乘法数』⁵⁾などの法数書、ならびに『佛教大辞彙』⁶⁾、『禅学大辞典』⁷⁾、『佛教語大辞典』⁸⁾、『総合佛教大辞典』⁹⁾などの仏教辞典に詳しい。

【一】

一羹一麵 いっかん-いちめん

羹と麵の組み合わせ。雲羹^{うんかん}*1か羊羹^{ようかん}*2と饅頭^{まんじゅう}か燕麦^{むしむぎ}。ここでは羹は餅菓子である。

『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾(文化6年-1809)一羹一麵の条に「一羹一麵というのは仏事の調菜である。まず、湯を出し次に茶を出し、雲羹か羊羹、饅頭か燕麦かのうちか

ら一種類出すことをいう。」とある(注1)。

【二】

二葷 にくん

『大漢和辞典』¹¹⁾によると、古代中国で羊(ヒツジ)、豕(ブタ)*3などの料理をいう。小牢に同じ¹¹⁾。

少牢は、『羣書拾唾』²⁾(明代14世紀末)三犧^{さんぎ}の語注記によると、三牲をそろえたものを大牢というのに対して、牛を除いたものをいう(注2)。『儀礼』¹²⁾(戦国時代紀元前3世紀頃成立か)巻十六に〈少牢饋食之禮〉とあり、(後漢)鄭玄の注に〈禮將祭祀、必先擇牲、系於牢而芻之。羊豕曰少牢、諸侯之卿大夫祭宗廟之牲。〉とある。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾(戦国時代紀元前3世紀頃成立か)王制に「天子の社の祭りにはみな大牢を供える。諸侯の社稷の祭りにはみな少牢を供える」¹⁴⁾とあり、鄭玄の注に「士は牲を薦めるに特豚を用い、大夫以上は羔を用いる。所謂羔豚して祭るが、百官みな足なり。」とある¹¹⁾(注3)。また、『礼記』¹³⁾¹⁴⁾玉藻には「(天子は)普通の日には少牢を食べ、毎月の朔日^{ついたち}には大牢を食べる。」とある(注4)。『春秋左氏伝』¹⁵⁾(春秋時代紀元前5世紀以降成立か)襄公二十二年の少牢についての(晋)杜預の注に「羊と豕」とある¹¹⁾(注5)。『国語』¹⁶⁾(春秋時代紀元前5世紀成立か)楚語下の〈卿拳以少牢〉についての(呉)韋昭の注にも「少牢は羊と豕」とある¹¹⁾(注6)。

二羹二麵 にかん-にめん

二種の羹(餅菓子)と二種の麵。羊羹^{ようかん}・齏羹^{べっかん}*4と燕麦^{むしむぎ}・温飩^{うどん}。

食べ物の名数

『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾二羹二麺の条にいつかんいちめん一羹一麺に次いで「二羹二麺というのは、湯茶、羊羹、鼈羹、燕麦、温飩のことである。」とある^(注1)。

二種物 にしゅもの

平安王朝のだいぎょう大饗などの盛饗で身分が低い者に出された二種の調味料¹⁷⁾。塩・酢。

四種物ししゅもの(塩・酢・酒・醬)から酒と醬を除いた二種¹⁷⁾。古代は料理を各自で自由に味付けして食べた¹⁷⁾。

【三】

三厭 さんえん

道家で食することを忌む三種の動物肉。雁(ガン)・狗(イヌ)・烏魚(カムルチー)*⁵⁾。

五葷三厭といい、仏家は五葷を食することを忌み、道家は三厭を食することを忌む¹¹⁾¹⁸⁾。明代の書『湧幢小品』¹⁹⁾(明代1622年)に「天は雁を忌み、地は狗を忌み、水は烏魚を忌む。雁には夫婦の倫あり、狗には雇主の誼あり、烏魚には忠敬の心あり。故に此の三者は食うに忍びず。」との言があり¹¹⁾、『通俗編』²⁰⁾(清代18世紀)五葷三厭の条に同文が引かれる^(注7)。

三羹 さんかん

(1) 三羹さんかんと同じ。

(2) 三種の和菓子の総称²¹⁾。さんかん(三羹)は中国のさんこう(三羹)を日本で菓子に直したもの²²⁾。三羹三さんかんさん麺めんとまとめることもある^{(注1)(注8)(注9)(注10)(注11)}。

①羊羹・鼈羹*4・炉腸羹*6。

随筆『南嶺遺稿』²³⁾(宝暦7年-1757)三麩三羹の条に見える三種の羹²²⁾²⁴⁾^(注9)。

②羊羹・鼈羹・猪羹*7。

『類聚名物考』²⁵⁾(安永9年-1780頃)三羹の条に見える三種の羹²²⁾^(注10)。ここでは猪羹が入っている。

③鼈羹・羊羹・牛羹。

『江戸流行料理通』(料理通)²⁶⁾(文政5年-1822)初編「料理心得の部 三羹三麩の事」の条に見える中国の三種の羹²⁴⁾^(注11)。ここでは牛羹が入っている。

④雲羹*1・羊羹・鼈羹。

『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾(文化6年-1809)三羹三麩の条に見える三種の羹^(注1)。『倭訓栞』²⁷⁾(安永6年-1777~文化2年-1805)かんの条に「羊かん温かん鼈かん也」とある²⁴⁾^(注12)。温かんは雲羹*1か。

三羹三麩 さんかん-さんめん

三種の羹(餅菓子)と三種の麩。三羹三麩の語は室町時代の『庖丁聞書』²⁸⁾(室町時代末期天文9年-1540頃か)にもあり²²⁾²⁴⁾^(注8)、『類聚名物考』²⁵⁾には「三羹 小笠原流の料理の書に三羹三麩といふ事有り。三羹とは羊羹鼈羹猪羹なり。」とある²²⁾^(注10)。内容には諸説がある。

①饅頭・素麩・薯麩・羊羹・鼈羹・炉腸羹。

随筆『南嶺遺稿』²³⁾三麩三羹の条に見える²²⁾²⁴⁾^(注9)。

②小麦焼き・羊羹・牛皮飴と汁饅頭・雲麩(温麩)・ちよくめん。

三羹の③で述べたように、『江戸流行料理通』(料理通)²⁶⁾初編「料理心得の部 三羹三麩の事」の条に見える²⁴⁾^(注11)、ここでは鼈羹は小麦焼きに変わり、牛羹が牛皮飴に変わっている。

③雲羹*1・羊羹・鼈羹と燕麦・温飩・饅頭。

『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾三羹三麩の条に見える^(注1)。

三犧 さんぎ

古代中国で神に捧げる三種の生け贄。さんせい三牲。

①牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・豚(ブタ)²²⁾。

『羣書拾唾』²⁾三犧の語注記に挙げられる^(注2)。『讀書紀數略』³⁾三犧の語注記では牛・羊・豕。三牲さんせいの項参照。

②鴈(ガン)・鷺(アヒル)・雉(キジ)。

『春秋左氏傳』¹⁵⁾昭公二十五年の三犧についての(唐)賈公彦の疏に、(服虔云)として挙げられる三種^(注13)。

三羹 さんこう

古代中国で三種の羹¹¹⁾²¹⁾。羊羹(ヒツジ肉のあつもの)・鼈羹(スッポン肉のあつもの)・猪羹(イノシシ肉のあつもの)¹¹⁾。さんかんともいう。

羹は古代中国で肉と野菜を混ぜた熱い吸物。あつもの。古代日本の上流社会でも羹は料理で重視されたが、仏教の影響から獣肉食を嫌う風が強くなると、次第にその名称の形をこしらえて汁に浮かせる蒸しものになり、さらに、甘味を加えるようになり、さらに練り羊羹のような菓子に変化した²¹⁾。五羹ごこうの項参照。

三食 さんじき・さんしょく

一日の三度の食事²⁹⁾。朝食・昼食・晩食。

『毛吹草』³⁰⁾(正保2年-1645)卷二(第二冊)世話付古語の部に「げすも三しき上ろうも三志き」(下種も三食上購も三食)の語がある²⁹⁾。

三酒 さんしゅ

食べ物の名数

三大鯉鈍 さんだいーうどん

群馬の水沢うどん・秋田の稲庭うどん・香川の讃岐うどん。

三大栄養素 さんだいーえいようそ

生命維持に最も重要な三つの栄養素²²⁾²⁹⁾³²⁾。糖質（炭水化物）・たんぱく質・脂質。これにミネラル（無機質）とビタミンを加えて五大栄養素という。

三大蕎麦 さんだいーそば

長野の戸隠そば・島根の出雲そば・岩手のわんこそそば。

三大珍味 さんだいーちんみ

①トリュフ・フォアグラ・キャビア。

世界の三大珍味²⁹⁾。

②鮑（アワビ）のおろし・鯛（タイ）の目玉・白魚（シラウオ）の暴れ食い。

江戸の三大珍味²⁹⁾。

三大銘菓 さんだいーめいか

和菓子の三大銘菓。松江風流堂の山川・長岡大和屋の越の雪・金沢森八の長生殿。

三大銘牛 さんだいーめいぎゅう

岩手の前沢牛・三重の松坂牛・兵庫の三田牛。

三大銘醸地 さんだいーめいじょうち

灘・伏見・安芸西条。

三大葱 さんだいーねぎ

群馬の下仁田ねぎ・兵庫の岩津ねぎ・福岡の博多万能ねぎ。

三大ラーメン さんだいーらーめん

札幌ラーメン・喜多方ラーメン・博多ラーメン。

三鳥 さんちょう

三種の鳥料理²⁹⁾。鶴（ツル）*9・雉子（キジ）・雁（ガン）²⁹⁾

『庖丁問書』²⁸⁾に〈三鳥と云は〉として記載がある¹⁷⁾²²⁾（注24）。『笈埃随筆』⁴³⁾（～寛政6年-1794）五十問包丁の条にも〈五魚三鳥〉とあり、〈三鳥とは〉としてこの三種が記されている²⁴⁾（注25）。

三麩 さんでい

古代中国で三種の動物のひしお。麩^{び・み}*10（ナレシカ）・鹿（シカ）・麋^{きん}*11（ノロ）。

『周礼』³¹⁾天官醢人の〈五齊七醢七菹^{でい}三麩^{でい}〉の三麩についての鄭玄の注による^(注26)。『羣書拾唾』²⁾三麩の語注記^(注27)及び『讀書紀數略』³⁾三麩の語注記に挙げられる。

三白 さんぱく

白色の三種の食。

①乳・酪・飯³²⁾。

仏教用語。密教ではこの三種を三白食^{さんびやくじき}あるいは三淨食^{さんじょうじき}といい、行者が修法の際に用いる⁹⁾。『十一面神呪心経』³³⁾⁴⁴⁾に〈行者唯應食三白食。謂乳酪飯。〉（行者は三白色の乳、酪、飯を食べるべし）とあるのをはじめ⁴⁵⁾、『大宝広博楼閣善住秘密陀羅尼経』³³⁾⁴⁶⁾巻中及び『広大宝楼閣善住秘密陀羅尼経』³³⁾⁴⁷⁾巻中に〈清淨洗浴著鮮淨衣。喫三白食。所謂乳酪粳米。〉（清らかに身体を洗い、淨らかな衣を着て、三白食を食べよ。乳、酪、粳米がそれである。）とある⁴⁵⁾など、多くの仏典に出てくる。古くは白色のもつ美が人間の生命力と深い関係があると考えたのか、白色をした食物をとることを好んだ⁴⁵⁾。また、バラモン教でもいう三種の白色で清らかな食べ物である³²⁾。

②飯・大根・白湯。

中国で貧家の食の代表⁴⁸⁾。三白飯のこと。いずれも色が白いことから云う。蘇東坡が友人に招かれて（一説には招いたのが蘇東坡ともいう⁴⁸⁾）、三白飯を喫したという故事がある⁴⁸⁾。『漫笑録』⁴⁹⁾（宋代）に「ある日のこと錢穆父が蘇東坡を招いて、飯一盃、蘿蔔（ダイコン）一瓊、白湯一盞を設け、三白の馳走をした」とみえる²¹⁾⁴⁵⁾（注28）。

③白塩・大根・白飯。

中国で貧家の食の代表。『膳夫経』⁵⁰⁾（唐代9世紀）に〈蘿蔔、貧窶之家、鹽飯偕行、號為三白〉とある⁴⁸⁾。

③大根・豆腐・白菜。

岡本況齋『豆腐考』（江戸寛政年間19世紀）（況齋叢書15所収）による三種⁴⁸⁾。

三物 さんぶつ

古代中国で盟約のときに生け贄にし、血をすすするのに用いた三種の家畜²²⁾²⁹⁾。豕（ブタ）・犬（イヌ）・鶏（ニワトリ）。『小學紺珠』¹⁾動植類三物の語注記^(注29)、『羣書拾唾』²⁾三物の語注記^(注30)及び『讀書紀數略』³⁾三物の語注記に「詩に云う」として挙げられる。『詩経（毛詩）』⁵¹⁾

(紀元前9世紀～紀元前7世紀) 小雅何人斯を見るに、階級により異なり、君子は豕(ブタ)、臣下は犬(イヌ)、一般民は鶏(ニワトリ)である²⁹⁾(注31)。

三牡 さんば

古代中国で三種の家畜²⁹⁾。牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・豕(ブタ)²⁹⁾。三牲の①と同じ。

三麵 さんめん

小麦粉、米粉などを使って作った三種の麵類食品²⁹⁾。『庖丁開書』²⁸⁾(注8)22)、『江戸流行料理通』²⁶⁾初編、『南嶺遺稿』²³⁾に三麵の語がある²²⁾²⁴⁾(注9)。

①汁饅頭・雲麵(温麵)・ちよくめん。

『江戸流行料理通(料理通)』²⁶⁾初編「料理心得の部三羹三麵の事」の条に、「汁まんぢう、うんめん、ちよくめん、是を三麵といふ也」とある²²⁾²⁴⁾(注11)。汁饅頭は不詳。

②饅頭・素麵・薯麵。

『南嶺遺稿』²³⁾に三麵三羹の語があり、麵としてこの三種が挙げられる²⁴⁾(注9)。

③饅頭・饅飩・餅²¹⁾。

④燕麦・饅飩・饅頭。

『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾の三羹三麵の条にある三種の麵(注1)。

⑤饅飩・河漏(蕎麦切り)・饅頭。

『警噓盡』⁵²⁾(天明6年-1786)⑤之部に〈三麵とは温飩 河漏 饅頭 以上三也 小笠原家食法有之 いずれも汁^付也 河漏^ハ蕎麦切^リ云^フ。且饅頭^ハ三切^ツ碗^ニ盛^テ汁^ヲ。〉とある。

⑥饅頭・蕎麦・餅²⁹⁾。

この他、水団、素麵を入れる数え方もある²⁹⁾。

三醴 さんれい

三種の醴酒。それぞれに清と糟がある。稻醴清糟・黍醴清糟・梁醴清糟。

『讀書紀數略』³⁾三醴の語注記に『礼記』内則を引いて挙げられる。

天下三珍 てんか-さんちん

江戸時代から酒肴の天下三珍として珍重された三種。尾張の海鼠腸・肥前の唐墨・越前の煉雲丹⁵³⁾。酒肴三珍ともいう。

三つ肴 みつぎかな

①豊作と一年の息災を願う正月の三種の祝い肴。おせち料理の基本の品。関西では黒豆・数の子・敲き牛蒡の三種。関東では黒豆・数の子・五万米の三種³²⁾⁵⁴⁾。

「三」は完全を意味し、全体を一つにまとめる働きを持つ。クロマメ(黒豆)の黒はたくましいものを意味し⁵⁴⁾、道教や仏教では厄よけの色として尊重された。漢方では黒は腎を強くするという⁵⁴⁾。「まめ」は語呂合わせでまめに暮らせるようにとのねがいがこめられている。黒いゴボウ(牛蒡)は豊年のとき飛来するという黒い瑞鳥を示す⁵⁴⁾。またゴボウは根が地中深く入ることから家の基盤が堅固であるようにと云う願いが込められているとも、健康によい食物であるからともいわれる。黒の尊重は黒豆と同じく道教の影響である。敲き牛蒡とするのは、調味液をしみ込みやすくし、食べやすくするためである。

『古事類苑』²⁴⁾歳時部年始祝四によると、『年中御祝儀記』に「初献三つ肴、(小刺、数子、ねぶか、大根、)二献、(菱の餅、花びら、あさづけ、)三献、(きじやき)右は請取之御献と申、女中方より、元日、二日、三日の間、替々上る、但三つ肴は御台より上る、」とある²⁴⁾。ここでは、小刺・数子・ねぶか・大根となっている。

②合戦に際して勝利を願う縁起ものの三種の肴²²⁾。打鮑・搗栗・昆布。

『隨筆・南窓筆記』⁵⁵⁾(18世紀後半)巻三に〈三つ肴の事。小笠原にては、打鮑・かちぐり・昆布。出陣の時は打勝てよるこぶ、凱陣の時は勝て打よるこぶ、公家衆にては凱陣の時は、打鮑を除て勝て喜ぶと喰なり、〉とある²²⁾。

打鮑は古くから神饌として供されており、吉例の品。搗栗は「かつ」が「勝つ」に音が通じるので、勝栗という。昆布は「こぶ」が「喜ぶ」に、また、「子生」(子が生まれる)に音が通じる。

三鉢 みつばち

日本料理で鉢に盛って出す三種の肴⁵⁶⁾。

①煮物・刺身・塩焼きをそろえた鉢料理²⁹⁾⁵⁶⁾。

②煮物・和え物・刺身をそろえた鉢料理²²⁾。

③口取り・刺身・焼き魚をそろえた鉢料理²⁹⁾。

三物 みつもの

(1) 三つの代表的食べ物。

『警噓盡』⁵²⁾には種々の三物が挙げられるが、そのうち食べ物に関するものとして〈飯汁菜・塩噌醬・坪平膾

食べ物の名数

・醴練酎・餅団酒〉が挙げられる。

①飯・汁・菜。

食事の三品⁵²⁾。

②塩・噌・醬。

三種の調味料。良塩・味噌・醤油⁵²⁾。

③醴・練・酎。

三種の酒⁵²⁾。醴は甘酒。練は練酒の略²²⁾で『日葡辞書』⁵⁷⁾（慶長8年-1603~慶長9年-1604）に〈Neri（ネリ）日本の白い酒²²⁾とある。酎は焼酎の略。

④餅・団子・酒。

食の三品⁵²⁾

(2) 日本料理の三品。

①椀盛り・刺身・甘煮²²⁾。

②口取・刺身・焼肴²²⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。

③坪・平・膾⁵²⁾。

三つ椀 みつわん

飯椀・汁椀・平椀。懷石用の椀物²⁹⁾。

【四】

御四種 おしす

四種^{しし}の項参照。

四飲 しいん

古代中国で、四種の飲物。清（澄んだ酒）*12・醫（あまざけ）*13・漿（こんず）*14・醕（うすがゆ）*15。

『周礼』³¹⁾天官酒正に五齊、三酒とともに四飲の語があり、内容は鄭玄の注に詳しい¹¹⁾(注16)。『小學紺珠』¹⁾器用類に三酒、五飲、六飲とともに四飲の語があり、その語注記に挙げられる¹¹⁾(注14)。『羣書拾唾』²⁾四飲の語注記^(注32)及び『讀書紀數略』³⁾四飲の語注記にも挙げられる。

四塩 しえん

古代中国で四種の塩（鹽）。散塩（海から取るもの）・鹽（塩地や塩湖からとるもの）・形塩（地から掘り出すもの、岩塩）・飴塩（或地から来るもの）。

『周礼』³¹⁾天官鹽人に四塩の語はないものの五種の塩が挙げられる¹¹⁾(注33)。『小學紺珠』¹⁾器用類四鹽の語注記¹¹⁾(注34)及び『讀書紀數略』³⁾四鹽の語注記に挙げられる。国土が広いのでさまざまな産地から塩を得たことがわかる。

四醢 しかい

古代中国で代表的な肉の塩漬け。鹿（シカ）・兎（ウサギ）・羊（ヒツジ）・魚（ウオ）。

『小學紺珠』¹⁾器用類四醢の語注記^(注35)及び『讀書紀數略』³⁾四醢の語注記に挙げられる。

四簋 しき

古代中国で簋に盛った四種の穀物。黍（モチキビ）・稷（ウルチキビ）・稻（モチイネ）・粱（ウルチオオアワ）。

簋とは食物を入れる瓦製の容器で、木製や竹製のものもある。『毛詩』⁵¹⁾國風 秦車鄰詁訓傳 權輿に〈於我乎每食 四簋〉とあり、鄭玄の纂に〈四簋、黍・稷・稻・粱。○簋音軌、内方外圓曰簋以盛黍稷外方内圓曰簠用貯稻粱皆容一斗二升〉とある¹¹⁾。朱熹の『詩經集傳』⁵⁸⁾（宋代）には〈簋、瓦器。容一斗二升。方曰簠、圓曰簋。簠盛稻粱、簋盛黍稷。四簋、禮食之盛也。〉とある¹¹⁾(注36)。また、『小學紺珠』¹⁾器用類四簋の語注記に挙げられる¹¹⁾(注37)。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾卷第十三玉藻に〈朔月少牢、五俎四簋五俎加羊與其腸胃也朔月四簋則、日食梁稻各二簋而已。○簋音甫本或作簋〉と四簋の語がある¹¹⁾。

四原味 しげんみ

食物の基本的な四種の味²⁹⁾⁵⁶⁾。甘味・酸味・鹹味（塩味）・苦味²⁹⁾⁵⁶⁾。

料理の味の基本ともなる²⁹⁾。四原味に辛味を加えて「五味」とする⁵⁶⁾。五味に渋味を加えると「六味」⁵⁶⁾。さらに淡・不了を加えて「八味」とする⁵⁶⁾。ただし、味覚細胞が存在するのは甘味・酸味・鹹味・苦味と旨味に対するものであり、味覚生理学的には五原味が基本である。他の味は皮膚刺激で感じる味あるいは複合された味である。五基本味^{ごんきほん}の項参照。

四膏 しこう

中国で四種の膏（固まらないあぶら）。牛膏・豕膏・（あるいは犬膏）・鶏膏・羊膏。

『礼記』¹³⁾¹⁴⁾卷第十二内則にある四種¹¹⁾(注38)。張衡（張平子）『東京賦』（東漢代107年）の（唐）李善の注⁵⁹⁾にもある¹¹⁾(注39)。『小學紺珠』¹⁾器用類四膏の語注記に挙げられる^(注40)。

四擾 しじょう

古代中国東北部幽州の代表的四種の家畜。馬（ウマ）・牛（ウシ）・羊（ヒツジ）・豕（ブタ）。

擾は馴れさせるの意味。『周礼』³¹⁾夏官職名氏〈四擾〉

についての鄭玄の注による^(注41)。五擾^{ごじょう}・六擾^{ろくじょう}の項参照。

四種 しす

おしす(御四種)とも。

①古代日本における四種の調味料。四種物^{ししゆのもの}、四種器^{ししゆき}¹⁷⁾ともいう。酢^す*16・酒^{さけ}・鹽^{しお}(塩)・醬^{ひしお}*17(あるいは色利^{いろり}*18)。

酒の代わりに蓼(タデ)、山葵(ワサビ)、薑^{はじかみ}(シヨウガ)*19の類を加えることもある⁵⁶⁾。大饗などの盛饗の献立では、四種器に入れて卓上調味料とした。身分が低い者には全部出されず、塩と酢だけで、これを「二種物」といった¹⁷⁾。どちらの場合でも各自で料理を自由に味付けて食べていたのである。

『類聚雑要抄』⁶⁰⁾(平安時代12世紀成立、室町写本)巻一四種の割注には(酢 鹽 酒 醬)とある²⁴⁾(注42)。日本最古の料理書で平安王朝の食饌のしきたりを伝える、鎌倉時代の『厨事類記』⁶¹⁾(永仁3年-1295頃)¹⁷⁾には酢・酒・鹽(塩)・醬*20(あるいは色利)が列記されている²⁴⁾⁶²⁾(注43)。醬の代わりに色利(出汁)を出しても良いということである¹⁷⁾。『二中歴』⁶³⁾(鎌倉時代初期13世紀頃か)第八供膳辨少納言の条に 四種の割注に(塩 酢)とある²⁴⁾。

その後、品目が変わり、鎌倉前期の『門室有職抄』⁶⁴⁾(貞応元年(承久4年)-1222~貞永2年-1233)には(四種ハ、味曾、塩、酢、酒。近代ハ酒ヲ略シテ蓼ヲ用。タデナキ時ハ、ワサビ、ハジカミ*21等也。味曾蓼ハ必酢ニ可解也)とある²⁴⁾。鎌倉中期の『塵袋』⁶⁵⁾(文永元年(弘長4年)-1226~弘安11年-1288)にも「御膳に四種ということあり。味曾、塩、酢、酒の四なり」とある²²⁾²⁴⁾(注44)。これらでは「醬」が味噌に代わっている。

②菓子の四種²¹⁾²⁹⁾。餛飩(むしもちまたはまんじゅう)・素餅(小麦と米の粉を練って縄のようにねじったもの)・餛飩餅(うどん粉を練って蛸虫の形にして油で揚げたもの)・桂心(餅で作り枝の先の花に肉桂の粉をつけたもの)²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。

四鮮 しせん

中国料理の献立における四種の果物。一例として、梨(ナシ)・林檎(リンゴ)・葡萄(ブドウ)・柿(カキ)¹¹⁾。

四膳 しぜん

古代中国で四季による食物の組み合わせ¹⁸⁾⁵⁶⁾。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾巻六月令によると、天子は孟春(初春)には麦(ムギ)と羊(ヒツジ)を、孟夏(初夏)には菽(マメ)

と鶏(ニワトリ)を、孟秋(初秋)には麻(アサ)と犬(イヌ)を、孟冬(初冬)には黍(モチキビ)と蕘(ブタ)を食した¹¹⁾¹⁸⁾。張協「七命」(西晋代4世紀)の李善注⁵⁹⁾に「禮記曰」としてある¹¹⁾(注45)。同書は『小學紺珠』¹⁾器用類四膳の語注記に引かれる¹¹⁾(注46)。(梁)簡文帝の詩「七勳」(南朝梁代6世紀)詩にも「四膳八珍、五肉七菜」の語がある¹¹⁾(注47)。『讀書紀數略』³⁾四膳の語注記も礼記と文選を引く。

四牢 しろう

古代中国で四種のいけにえ。『周礼』³¹⁾秋官掌客に「皆陳饗餼九牢、其死牢如殮之陳、牽四牢、米百有二十筩。」と四牢の語がある¹¹⁾。『春秋左氏傳』¹⁵⁾昭公二十一年にも「將復諸寡君。魯人恐加四牢焉、為十一年。」と四牢の語がある¹¹⁾。内容は不明。

四つ椀 よつわん

元来、四種の懷石道具⁵⁶⁾。転じて、懷石料理で四種の椀物²⁹⁾。

- ①飯椀・汁椀・椀・椀・椀⁵⁶⁾。
- ②飯椀・汁椀・平椀(煮物椀)・箸洗椀(小吸物椀)²²⁾²⁹⁾。
- ③飯椀と汁椀の身と蓋の総称²²⁾。

【五】

いつつの色の味わい いつつのいろのあじわい

五種の味²²⁾。五味。あまい・すっぱい・しおからい・にがい・からい。

「いつつ の 色の味わい」の語は『古今著聞集』⁶⁶⁾(建長6年-1254)巻第十八・飲食第廿八・六三七段に「なめみつる五の色のあぢはひもきはだの紙に苦くなりぬる」とある²²⁾。

粥五種 かゆごしゆ

懷石料理で出す五種の粥³²⁾⁵⁶⁾。白粥・茶粥・小豆粥・雑炊(増水とも)・焦がし湯³²⁾⁵⁶⁾。

五飲 ごいん

古代中国で五種の飲物²⁹⁾。上水(飲み水)*22・漿(こんず)*14・酒*23・醴(ひとよぎけ)*8・醕(黍酒または澄み酒)²¹⁾²⁹⁾¹⁵⁾。

『礼記』¹³⁾¹⁴⁾玉藻篇にある²⁹⁾(注4)。六飲の①の涼と醫が無く、酒がある。『小學紺珠』¹⁾器用類に三酒、四飲、六飲とともに五飲が挙げられる^(注14)。『讀書紀數略』³⁾六飲の

食べ物の名数

語注記にも『礼記』玉藻を引いて挙げられる。

五穀養素 ごえいようそ

ヒトの生命健康維持に不可欠な五つの栄養素。タンパク質・糖質（炭水化物）・脂質・無機質（ミネラル）・ビタミン。

五羹 ごかん・ごこう

古代中国で五種の羹。雉羹・脯羹・鷄羹・犬羹・兔羹。

『礼記』¹³⁾¹⁴⁾卷第十二内則にある五種の羹。『讀書紀數略』³⁾五羹の語注記に挙げられる。

五基本味 ごきほんみ

舌の味細胞で感じる五種の基本味。甘味・酸味・苦味・鹹味（塩味）・旨味。

五原味ともいう。古来、中国や日本での味の基本は五味、すなわち甘酸辛苦鹹であった。五味^ごの項参照のこと。西洋では、味覚の科学実験により甘酸苦鹹を四基本味（四原味）としていた。近年、日本でグルタミン酸などが引き起こす旨味も味蕾細胞による基本味であることが明かにされて国際的に認められ、科学的には甘味・酸味・苦味・鹹味・旨味が五基本味となっている。辛味は舌の味蕾細胞とは別途の刺激感覚から生じるものである。なお、伝統的な香道や絵画などでは旧来の五味である甘酸辛苦鹹を用いている。

五魚 ごぎょ

古くから料理に重用された五種の魚²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。

①鯛（タイ）・鯉（コイ）・鱸（スズキ）・鮪（ヒラメ）・鰯（コチ）²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。

②鯛（タイ）・鯉（コイ）・鱸（スズキ）・鮓（コチ）・王余魚（カレイ）。

『庖丁問書』²⁸⁾に記される五種の魚²⁴⁾（注48）。

③鯉（コイ）・鯛（タイ）・鰈（カレイ）・真那鯉（マナカツオ）・鱸（スズキ）。

『笈埃隨筆』⁴³⁾五十間包丁の条にも〈五魚三鳥〉とあり、〈五魚とは〉としてこの五種が記されている²⁴⁾（注25）。

五禽 ごきん

虎・鹿・熊・猿（サル）・鳥。

『和漢音釋書言字考節用集』（『書言字考節用集』）⁶⁷⁾（享保2年-1717）卷第十数量門五禽の語注記に〈虎・鹿・熊・猿・鳥〉とある。「五禽戲」の略で、虎・鹿・熊・

猿・鳥の五種の禽獸の真似をして、血液の循環を良くする方法²²⁾。『後漢書』⁶⁸⁾卷百十二下方術列傳第七十二下華佗に〈吾有一術、名五禽之戲、一日虎、二日鹿、三日熊、四日、五日鳥〉とある²²⁾。

五原味 ごげんみ

舌が感じる五種の味。おいしさの基本。甘味・酸味・塩味・苦味・旨味。五基本味と同じ。四原味^{しげんみ}の項も参照のこと。

五香 ごこう

(1) 中国料理で味付け用の五種の香料。

①花椒（カホクザンシヨウ）*²⁴⁾・茴香（フェンネル）*²⁵⁾
・肉荳蔻（ナツメグ）*²⁶⁾・砂仁兒（ヨウシユクシヤ）*²⁷⁾・丁香（クローブ）*²⁸⁾。

②花椒（カホクザンシヨウ）・大茴香（スターアニス）*²⁹⁾・肉桂（シナモン）*³⁰⁾・陳皮*³¹⁾・丁香（クローブ）。

五香粉の原料⁶⁹⁾。

③花椒（カホクザンシヨウ）・八角（大茴香）（スターアニス）^{ういきょう}（フェンネル）^{にっけい}・肉桂（シナモン）^{ちようじ}・丁香（クローブ）。

五香粉の原料。

(2) 中国で香料入りの五種の飲物。五香飲。

沉香飲*³²⁾・檀香飲*³³⁾・沢蘭香飲*³⁴⁾・甘松香飲*³⁵⁾ など。

『大業雜記』⁷⁰⁾（唐代）に記される¹¹⁾（注49）。

五色 ごしき

調理で大切な五種の食彩。白・黄・赤・青・黒。

黒には濃い紫を含む。五味五色五法という。

五色飲 ごしきいん・ごしょくいん

古代中国で五色にかたどった五種の飲み物。青飲・赤飲・白飲・玄飲・黄飲。

『大業雜記』⁷⁰⁾に「扶芳葉を以て青飲となし、拔楔根を赤飲、酪漿を白飲、烏梅漿を玄飲、江桂を黄飲となす」とある¹¹⁾（注49）。

五嚼食 ごしゃくじき

仏教で比丘（修行僧のこと）が用いる五種の食物。根・莖・葉・花・果。珂但尼あるいは不正食という。

『南海寄歸内法傳』⁷¹⁾卷一受軌則の条に五嚼食とともにある⁶⁾（注50）。

五獣 ごじゅう

『合類節用集』³⁸⁾(延宝8年-1680)巻七数量門五獣の語
注記に〈五獣シカ 四足。飛○胸行ウツとある。内容未詳。

五熟 ごじゆく

五熟とも書く。食物の五種の味。料理の味の基本ともなる。鹹味(塩辛い)・苦味(にがい)・酸味(すっぱい)・辛味(からい)・甘味(あまい)。五味に同じ。

『宋書』⁷²⁾百官志に五熟の語があり¹¹⁾(注51)、『孔叢子』⁷³⁾(漢代)巻中陳士義第十五に五熟の割注に五味なりとある¹¹⁾(注52)。

五種浄食 ごしゆ-じょうじき

仏教で比丘(修行僧のこと)の食に適する五種の清い食べ物⁴⁾⁵⁾⁶⁾。五浄食に同じ¹¹⁾。火浄(物を焼き、また煮て食べる)・刀浄(刀で果物の皮殻を去って食べる)・創浄(爪で果物の皮殻を去って食べる)・薫乾浄(果物を乾燥して食べる)・鳥啄浄(鳥の啄み残したものをとって食べる)。

『少室六門』³³⁾⁷⁴⁾に五種浄食の語がある(注53)。「毘尼心」³³⁾⁷⁵⁾行道修善法第五に〈浄五種浄法 一火浄。二刀浄。三創浄。四鳥啄破浄。五不中種浄此中刀浄創浄鳥啄應去食。火浄不中種浄得盡食〉とあり、『三部律少』³³⁾⁷⁶⁾三部律明結浄地品第七にも〈有五種浄。一水浄。二創浄。三鳥啄浄。四大浄。五不中種浄。除火浄不中種浄。餘三種不得食。〉とあるなど仏典に見られる(注54)。

五種浄肉 ごしゆ-じょうにく

仏教で比丘(修行僧のこと)の食に適する五種の清い肉。五浄肉ごじゆにくの項参照。

五種の削物 ごしゆ-の-けずりもの

礼式用の料理。五種類の魚介類の干物を、青・赤・黄・白・黒の五色に見立て、削って器に盛ったもの²¹⁾²⁹⁾²²⁾。『山内料理書』⁷⁷⁾(明応6年-1497奥書)に記される²⁴⁾(注55)。

五種については諸説ある。普通は鮑(アワビ)・鰹(カツオ)・鯛(タイ)・蛸(タコ)・海鼠(ナマコ)を用いる²²⁾。

①鮑(アワビ)・鰹(カツオ)・鯛(タイ)・雉(キジ)・蛸(タコ)。

『二中歴』⁶³⁾第八には〈五種削物 鮑、鰹、鯛、雉、鮓(鮓一云烏賊)〉とある²²⁾²⁴⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。ここでは雉が入っている。

④蛸(タコ)・鰹(ハモ)・鮑(アワビ)・鰹(カツオ)・干鯛

(ほしダイ)。

室町時代の古辞書『運歩色葉集(静嘉堂本)』⁷⁸⁾(天文16年-1547~天文17年-1548頃か)古部では〈五種削物 蛸・鰹・鮑・鰹・干鯛也²²⁾²⁴⁾とある。

⑤干鰹・円鮑・干鯛・魚躬・煎海鼠²¹⁾。

『庭訓往来』⁷⁹⁾(南北朝末期から室町前期1394~1428年頃)の「五月日状返」に〈五月九日(中略)削物は、干かつを(まろあわび)ほし(たこ)うき(み)いり(こ)こ(うま)とある²⁴⁾。

⑥焼鳥、からすみ、数の子など。

『庖丁問書』²⁸⁾(室町時代末期天文9年-1540頃か)によると、「向の菜は五種の削物、焼鳥、からすみ、数の子などを、亀甲又は土器に高立して盛也、又具足餅の時は、大根の香の物、田作、甲の大豆を用ゆ、」とある²²⁾²⁴⁾。『雑学集』⁸⁰⁾(天文4年-1535年)にも同文がある²⁴⁾。

⑦丸鮑・いりこ・さめのみ・するめ・はも。

『料理綱目調味抄』⁸¹⁾(享保15年-1730)第二巻に〈五種のけつり物といふハ 丸鮑 いりこ さめのみ するめ はむ 此内なき物あらハ干鯛をつかふべし 亀の甲に盛と云々 私曰、取肴の古実と見えたり〉とある。

⑧さめのほしたのもの・のしあはび・かつをぶし・ごんざり・なまこのほしたのもの。

この五種をものを青・黄・赤・白・黒に見立てる。『貞丈雑記』⁸²⁾(宝暦13年-1763~天明4年-1784)巻之六飲食の部に〈一【五種の削物の事】五種の削物と云うは、大草流には青〈さめたり〉、さめのほしたるなり〉、黄〈のしあはび〉、赤〈かつをぶし〉、白〈ごんざり〉、はむのほしたるなり〉、黒〈いりこ〉、なまこのほしたるなり〉、この五種をうすく削りて手掛にもるなり。雑煮の膳に組付くる「亀の甲」にも盛るなり。亀の甲と云うは、六角にわけたる折敷の様なるものなり^{82a)}とある⁵⁶⁾²²⁾。

⑨ほしとり、ひだい、あわび、かつほ、いりこ。

『武家調味故實』⁸³⁾に〈一このみてまいるべき物。(中略)五しゆのけづり物。ほしとり。ひだい。あはび。かつほ。いりこ。〉とある²⁴⁾。

五擾 ごじょう

馬・牛・羊・犬・豕(イノシシ)。

古代中国正北并州の代表的五種の家畜。擾は馴れさせるの意味。『周礼』³¹⁾夏官職方氏〈五擾〉についての鄭玄の注にある¹¹⁾(注41)。四擾(馬・牛・羊・豕)に犬が加わっている。四擾よんじょう・六擾ろくじょう・五畜ごちゆうの項を参照。

五浄食 ごじょうじき

仏教用語。比丘(修行僧のこと)の食に適する五種の

食べ物の名数

清浄な食べ物¹¹⁾。五種^{ごしゅじょうじき}浄食^{じやうじき}に同じ¹¹⁾。

五淨肉 ごじょうにく

仏教用語。比丘^{びく}(修行僧のこと)に食べさせた五種の清い肉¹¹⁾。五種^{ごしゅじょうにく}浄肉^{じやうにく}(4)5)6)7)8)9)。三種^{さんしゅじょうにく}浄肉^{じやうにく}(三淨肉)に寿命が尽きて自然に死んだ鳥獣の肉(自死)および猛獣猛禽などが食い残した肉(鳥残)を加えた五種^{ごしゅじょうにく}8)9)。これらは、仏の神力が化生して成ったもので、生き物を殺して得た肉ではないものがある¹¹⁾。『大仏頂首楞嚴經』(楞嚴經³³⁾⁸⁴) (唐代8世紀)に〈菩提路。阿難我令^三比丘食^二五淨肉^一。此肉皆我神力化生本無^二命根^一。汝婆羅門地多蒸濕。〉と見える⁶⁾¹¹⁾。仏教ではさらに、九種^{くしゅじょうにく}浄肉などがある。

五生盤 ごしょうばん

中国料理で五種の動物肉を細かく切って糸状に並べたもの。

①羊・豕(イノシシ)・牛・熊・鹿。

『食譜⁸⁵』(唐代)五生盤の語注記に〈羊、兔、牛、熊、鹿、並細治〉とある。

②羊・兔(ウサギ)・牛・熊・鹿。

『膳夫録⁵⁰』五生盤の語注記に〈羊、兔、牛、熊、鹿、並細治〉とある。

五牲 ごせい

古代中国でいけにえにする五種の鳥獣。

①麋(ナレシカ)*10・鹿(シカ)・麇(ノロ)*36・狼(オオカミ)・兔(ウサギ)。

『羣書拾唾²⁾』五牲の語注記に挙げられる五種⁵⁶⁾。

『春秋左傳¹⁵⁾』卷第五十一昭公二十五年の〈五牲三犧〉についての(晋)杜預の注に挙げられる五種¹¹⁾²¹⁾²⁹⁾(注13)。斑固「東都賦」(83年頃成立)の〈薦^二三犧^一、效^二五犧牲^一。〉の注に〈善曰、杜預曰、五牲、麋・鹿・麇・狼・兔。〉¹¹⁾とある(注57)。『讀書紀數略³⁾』五牲の語注記にもある。

②麋(オホシカ)*10・鹿(シカ)・麇(クジカ)*37・狼(オオカミ)・兔(ウサギ)。

和書では『拾芥抄³⁷⁾』卷下三牲部五牲の語注記に「麋^{オホシカ}・鹿^{クジカ}・麇^{クジカ}・狼^{オオカミ}・兔^{ウサギ}」とある²²⁾(注21)。『合類節用集³⁸⁾』卷七数量門五牲の語注記に〈麋^{シカ}・鹿^{クジカ}・麇^{オオカミ}・狼^{ウサギ}・兔〉とあり、『書言字考節用集⁶⁷⁾』卷第十数量門五畜の語注記に〈麋^{シカ}・鹿^{クジカ}・麇^{オオカミ}・狼^{ウサギ}・兔〉とある。ここでは麇が麇(キバノロ)となっている。

③麇(ノロ)*36・鹿(シカ)・熊(クマ)・狼(オオカミ)・

野豕(イノシシ)。

『春秋左傳¹⁵⁾』昭公二十五年の(唐)孔穎達〔疏〕に「服虔云、五牲、麇・鹿・熊・狼・野豕。」とある²²⁾(注13)。『小學紺珠¹⁾』動植類五牲の語注記¹¹⁾²¹⁾²⁹⁾(注18)及び『讀書紀數略³⁾』五牲の語注記にも挙げられる。

④牛・羊・豕・犬・鷄。

『讀書紀數略³⁾』五牲の語注記に挙げられる五種。『春秋左傳¹⁵⁾』卷第四十五昭公十一年の〈五牲不^二相^一爲用。〉の杜預注に〈五牲、牛・羊・豕・犬・鷄〉とある¹¹⁾²²⁾。上記の①のものが揃わないとき。五畜の①と同じ²¹⁾。

五齊 ごせい

古代中国で五種類の酒。泛齊^{はん}*38・醴齊^{れい}*39・盎齊^{おう}*40・緹齊^{てい}*41・沈齊^{しん}*42。齊は濃淡の度合い¹¹⁾。『周礼³¹⁾』天官酒正に五齊の語があり、鄭玄の注に詳しい¹¹⁾¹⁶⁾。『小學紺珠¹⁾』器用類五齊の語注記⁵⁸⁾、『羣書拾唾²⁾』五齊の語注記⁵⁹⁾及び『讀書紀數略³⁾』五齊の語注記に挙げられる五種。五齊はそれぞれ別の酒であるという説と、醸造過程を示したものであるという説がある。

五醢 ごせい

古代中国で五種のあえもの。五醢、五齏とも。昌本^{昌本}・脾析^{脾析}(脾析の誤り)・脛拍^{脛拍}・深蒲^{深蒲}。

『羣書拾唾²⁾』五醢の語注記⁶⁰⁾及び『讀書紀數略³⁾』五醢の語注記に挙げられる。五醢、五齏とも。『周礼³¹⁾』天官醢人の〈五齊七醢七菹三醢之〉についての鄭玄の注に〈齊當齏、五醢 昌本、脾析、脛拍、深蒲也。〉とある²⁶⁾。『羣書拾唾²⁾』によると昌本は石菹蒲(セキショウブ)の根、脛は大蛤(オオハマグリ)、脾析は牛百葉(ウシの胃)、脛拍は脛(ブタのあばらの肉)¹¹⁾、深蒲は蒲蕪(蒲黄根)(ガマの根)⁶⁰⁾。

五俎 ごそ

古代中国で朔月に食する。豕・魚・腊・羊・腸胃。

『讀書紀數略³⁾』三俎の語注記に、三俎に羊と腸胃を加えるとある。『礼記¹³⁾¹⁴⁾』卷第十三玉藻に〈朔月少牢、五俎四簋^{五俎加羊與其腸胃也朔月四簋則日食}〉とあり、鄭玄の注による。

五大栄養素 ごだい-えいようそ

三大栄養素*のタンパク質・糖質・脂質に無機質とビタミンを加えていう³²⁾。

五噉食 ごたんじき

仏教で比丘(修行僧のこと)が用いる五種の食物。飯・麦豆飯・麩(むぎごがし)・肉・餅⁶⁾。五噉食を蒲膳尼あるいは正食という⁶⁾。

『釋氏要覽』³³⁾⁸⁶⁾(宋代1019年)巻上中食に〈寄歸傳云。半者蒲善尼。唐言五噉食。謂飯餅糗等○〉とあるように、『南海寄歸内法傳』⁷¹⁾巻一受軌則の条⁶⁾に五噉食とともにある(注⁵⁰⁾)。

五畜 ごちく

「ごきゆう」、「ごきく」ともいう。よく養われている五種の畜産物。諸説がある。鶏(ニワトリ)・羊(ヒツジ)・牛(ウシ)・馬(ウマ)・猪(豚)の(イノシシ)のこと²¹⁾²⁹⁾。また、鶏(ニワトリ)や馬(ウマ)の代わりに犬(イヌ)を加えてもよい²¹⁾²⁹⁾。

①鶏・羊・牛・馬・豕。

『黄帝内経素問』⁸⁷⁾(前漢代)藏氣法時論篇に〈五畜爲益〉とあり(唐)王冰の注に〈謂牛羊豕犬雞也〉とある¹¹⁾(注⁶¹⁾)。和書では、『下学集(元和本)』⁸⁸⁾(元和3年-1617)巻之下第十六数量門の五畜の語注記に〈雞羊牛馬豕也〉とある²²⁾。『増補下学集』⁸⁹⁾(寛文9年-1669)第十六数量門五畜の語注記も同じ。『合類節用集』³⁸⁾(延宝8年-1680)巻七数量門五畜の語注記に〈雞羊牛馬豕〉とあり、『書言字考節用集』⁶⁷⁾(享保2年-1717)巻第十数量門五畜の語注記に〈雞羊牛馬豕〉とある。『大和本草』⁹⁰⁾(宝永7年-1709)には『黄帝内経素問』藏氣法時論に云うとして五畜の語注記に挙げられる¹¹⁾(注⁶²⁾)。同様に『和漢名数』⁹¹⁾(元禄5年-1692)にも〈雞羊牛馬豕素問五畜爲益〉とある。

②馬・牛・羊・猪・狗。

『雲笈七籤』⁹²⁾(宋代)五畜肉に見える¹¹⁾(注⁶³⁾)。

③牛(甘)・犬(酸)・猪(鹹)・羊(苦)・鶏(辛)。

『拾芥抄』³⁷⁾巻下三十六禽部第二十九に〈醫書云、五畜牛甘 犬酸・猪鹹 羊苦 鶏辛云々〉とある²¹⁾。

④羊・山羊・馬・牛・駱駝。

モンゴルでいう五畜⁵⁴⁾。

五鼎 ごてい

古代中国で五種の肉味を盛った計五つの鼎。鼎とは昔食物を煮るのに使用した三本足の金属製食器である。古代中国で、大夫の祭礼に神前に五鼎を供えた。転じて、榮進すること、また、富貴の食事をいう。『孟子』⁹³⁾(戦国時代紀元前3世紀)梁惠王下にある語²²⁾(注⁶⁴⁾)。十二鼎¹⁾でも参照。

①羊・豕(イノシシ)・膚(豕などの切肉)・魚・腊(ほしにく)。

『儀礼』¹²⁾巻第十六少牢饋食礼¹¹⁾(雍人陳鼎五)についての鄭玄の注にある(注⁶⁵⁾)。『小學紺珠』¹⁾器用類五鼎の語注記¹¹⁾(注⁶⁶⁾)及び『讀書紀數略』³⁾五鼎の語注記に挙げられる五種。

②羊・豕(イノシシ)・腸胃・魚・腊(ほしにく)。

『儀礼』¹²⁾巻八聘礼(衆介皆小牢)についての鄭玄の注に〈鼎五、羊、豕、腸、胃、魚、腊〉とある¹¹⁾(注⁶⁷⁾)。『小學紺珠』¹⁾器用類五鼎の語注記に挙げられる五種¹¹⁾(注⁶⁶⁾)。

③牛・羊・豕(イノシシ)・魚・藥(ナレシカ)²⁹⁾。

『漢書』⁹⁴⁾(後漢82年頃)主父偃伝五鼎食についての顔師古の注に〈張晏曰〉として挙げられる五種¹¹⁾(注⁶⁸⁾)。『小學紺珠』¹⁾器用類五鼎の語注記¹¹⁾(注⁶⁶⁾)、『羣書拾唾』²⁾五鼎の語注記(注⁶⁹⁾)及び『讀書紀數略』³⁾五鼎の語注記に漢書の注として挙げられる五種。

五豆粥 ごとうしゆく

中国で十二月五日に稲・黍・果・豆の五種を煮てつくる粥¹⁸⁾。『山西志書』⁹⁵⁾(清代)澤州に〈十二月初五日、稻・黍・果・豆、和煮爲粥、曰五豆粥。〉とある¹¹⁾。近年は粥に赤小豆、緑豆・炒白扁豆・黑豆・黄豆の五種の豆を加えて煮る場合も多い。

五飯 ごはん

中国で麦(ムギ)・菽(マメ)・稷(ウルチキビ)・麻(アサ)・黍(モチキビ)の飯。

『羣書拾唾』²⁾五飯の語注記に挙げられる。春は麦を食し、夏は菽を食し、季夏は稷を食し、秋は麻を食し、冬は黍を食す(注⁷⁰⁾)。

五味 ごみ

①甘・酸・鹹・辛・苦。

食物や料理の味の基本ともなる五種²¹⁾。味の順は不同である。五味に淡味を加えて六味とする説もある²¹⁾²⁹⁾。五熟(五孰)に同じ。『羣書拾唾』²⁾五味の語注記(注⁷¹⁾)及び『讀書紀數略』³⁾五味の語注記に挙げられる五種。『小學紺珠』¹⁾律歷類五味の語注記に挙げられる五種¹¹⁾(注⁷²⁾)。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾巻第九礼運の〈五味、六和、十二食、還相爲質也。〉の鄭玄の注に〈五味酸苦辛鹹甘也。和之者。春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多鹹、皆有滑甘。是謂六和。〉とある¹¹⁾²²⁾。

和書では『色葉字類抄』⁹⁶⁾(天養元年-1144~治承5年-

食べ物の名数

1181 頃) や同書異本の『伊呂波字類抄』⁹⁷⁾(鎌倉時代)に〈五味 鹹 シハハユシ、酸 スシ、苦 ニガシ、甘 アマシ、辛 カラシ〉とある²²⁾²⁴⁾。『拾芥抄』³⁷⁾(南北朝14世紀中頃)巻下は、「五味 酸 スシ、苦 ニガシ、辛カラシ、鹹 シハハユシ、甘 アマシ、五味のことは礼記第七に見ゆ」と記す^(註73)。印度本系『黒本本節用集』⁹⁸⁾(室町時代文明年間(1469~87)頃までに成立)に〈五(ゴ)味(ミ) 甘苦辛酸鹹〉とある²²⁾。乾本系『易林本節用集』⁹⁹⁾(慶長2年-1597)に〈五味 酸苦甘辛鹹〉とある。『書言字考節用集』⁶⁷⁾(享保2年-1717)巻第十数量門五味の語注記にも〈酸・苦・甘・辛・鹹〉とある。

その他、『日葡辞書』⁵⁷⁾(慶長8年-1603~慶長9年-1604)に「Gomi ゴミ(五味)。イツツノ アヂワイ。すなわち、スシ、ニガシ、アマシ、カラシ、シワハユシ²²⁾とある。『和漢名数』⁹¹⁾(元禄5年-1692)五味の語注記に〈酸木苦火甘土辛金鹹水〉とある。『和爾雅』¹⁰⁰⁾(元禄7年-1694)にも同様の記述がある^(註74)。『譬喩盡』⁵²⁾には〈五味を調べ 五味^ト酸苦辛鹹甘是也〉とある。

② 醃(す)・酒・飴蜜(みずあめ)・薑(ショウガ)・塩。

五種の食品²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。『周礼』³¹⁾天官疾医に〈以二五味一、養其病-〉とあり、鄭玄の注に〈五味、醃・酒・飴蜜・薑・鹽之屬〉とある¹¹⁾^(註75)。

③ 乳味・酪味・生酥味・熟酥味・醍醐味。

仏教用語。仏教の教えの諸段階を牛乳を精製する過程で得られる五つの味にたとえたもの²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾¹⁰¹⁾。たとえば『大般涅槃經』³³⁾¹⁰²⁾巻第十四聖行品第七之四に〈譬如從牛出乳從乳出酪。從酪出生酥。從生酥出熟酥。從熟酥出醍醐。醍醐最上若有服者衆病皆除。所有諸藥悉入其中。善男子。佛亦如是。從佛出生十二部經。從十二部經出修多羅。從修多羅出方等經。從方等經出般若波羅蜜。從般若波羅蜜出大涅槃。〉(たとえば、牛より乳を出し、乳より酪を出し、酪より生酥を出し、生酥より熟酥を出し、熟酥より醍醐を出す。醍醐は最上のものであり、もし服すれば諸病を皆除くことができる。善男子よ。仏の教えもまた是れと同じである。仏より十二部經を出生し、十二部經より修多羅を出し、修多羅より方等經を出し、方等經より般若波羅蜜を出し、般若波羅蜜より大涅槃經を出す。)とある。『大乘理趣六波羅蜜多經』³³⁾¹⁰³⁾巻第一歸依三寶品第一には〈此五法藏譬如乳酪生酥熟酥及妙醍醐。契經如乳調伏如酪。對法教者如彼生酥。大乘般若猶如熟酥。總持門者譬如醍醐。醍醐之味乳酪酥中微妙第一能除諸病。令諸有情身心安樂。〉とある。

④ 植物の名称。モクレン科常緑つる性木本サネカズラ(実葛)(五味子、南五味子)の略称。南五味子は、生菓

として有名なチョウセンゴミシ(朝鮮五味子)(五味子)を北五味子と呼び、その代用として、滋養・強壯剤、鎮咳剤として用いられてきことからの名という。ただし、中国では「南五味子」は別種を指す。

五牢 ごろう

古代中国で三牲の牛・羊・豕を各五頭供えること¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官小宰の〈礼牢〉についての鄭玄の注及び買公彦の疏にある¹¹⁾^(註20)。

五和 ごわ

五味調和のこと²⁹⁾。五味^ノの項を参照。

茶五名 ちゃごめい

古代中国で茶の呼び方。茶の葉を摘む時期が早い順に茶・檟・藪・茗・荈と五種に分ける⁵⁶⁾。陸羽の『茶経』¹⁰⁴⁾(唐代8世紀)にみえる。同書の注記に「周公は『檟とは苦茶(茶)』といい、揚執戟(揚雄)は『蜀の西南の人は茶のことを藪』といい、郭弘農(郭璞)は『早く取れるのが茶で、晩く取れるのが茗で、そのまたの名を荈』という」と記す⁵⁶⁾^(註76)。『讀書紀數略』³⁾茶五名の語注記に茶経を引いて挙げられる。

〔六〕

六飲 りくいん

りくいんともいう。古代中国の代表的な六種の飲み物。六清とも。『周礼』³¹⁾天官食医には「食医は、王の六食六飲六膳百羞百醬八珍之齊を掌和す」とあり^(註77)。『周礼』³¹⁾天官漿人には「漿人は、王の六飲を共(供)するを掌どる」とある^(註78)。

① 水(飲み水)*22・漿(こんず)*14・醴(澄んだ酒)*8・涼(澄み酒)*43・醫(あまざけ)*13・醕(うすがゆ)*15。

『周礼』³¹⁾天官漿人の六飲にある¹¹⁾²⁹⁾^(註78)。『小學紺珠』¹⁾器用類に三酒、四飲、五飲ともに六飲の項があり、その語注記に①と②が挙げられる¹¹⁾^(註14)。『羣書拾唾』²⁾六飲の語注記^(註79)及び『讀書紀數略』³⁾六飲の語注記にも挙げられる六種。

② 醴(澄んだ酒)*8・醕(うすがゆ)*15・漿(こんず)*14・水(飲み水)*22・醕(うめず、うめざけ)*44・濫(雑味の飲み物)*45、29)。

『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則にある六種¹¹⁾^(註80)。『小學紺珠』¹⁾器用類六飲の語注記に①に続いて挙げられる¹¹⁾^(註14)。『讀書紀數略』³⁾六飲の語注記にも〈内則六飲〉として挙げられる六種。

六畜 りくきゆう

りくちく、ろくちくに同じ²⁹⁾。

六禽 りくきん

ろくきんともいう。

(1) 古代中国で食用にした六種類の鳥。

① 鴈(ガン)・鶉(ウズラ)・鷓(カヤグキ・フナシウズラ)・雉(キジ)・鳩(ハト)・鶺鴒(イエバト)。

『周礼』³¹⁾天官庖人に「庖人は六畜六獸六禽を掌る」とある。六禽についての鄭玄の注は、鄭司農(鄭衆)の説として六種類の鳥を記載¹¹⁾²¹⁾²⁹⁾(註81)。張衡(張平子)『東都賦』(後漢代107年)の(呉)綜蒔の注に引用がある^(註39)。『小學紺珠』¹⁾動植類六禽の語注記に〈庖人鄭司農注〉として挙げられる¹¹⁾(註18)。『羣書拾唾』²⁾六禽の語注記にも〈周礼庖人注〉として挙げられる六種^(註82)。『讀書紀數略』³⁾六禽の語注記にも挙げられる。

② 鳧(カモ)・鴈(ガン)・鳩(キジ)・鶉(ウズラ)・鷓(フナジ)・鷓(フナシウズラ)²¹⁾²⁹⁾。

張衡(張平子)『東京賦』の綜蒔の注¹¹⁾(註39)及び張協『七命』(西晋代4世紀)の(唐)李善の注^(註45)に挙げられる六種。『羣書拾唾』²⁾六禽の語注記にも〈東都賦注云〉として挙げられ^(註82)、『讀書紀數略』³⁾六禽の語注記にも挙げられる。和書では『合類節用集』³⁸⁾卷七数量門六禽の語注記に挙げられる。

(2) (古代中国で食用にした)六種類の鳥と獸。

鳥と獸を併せて数える²¹⁾²⁹⁾

① 羔(コヒツジ)・豚(コブタ)・犢(コウシ)・麋(ゴジカ)・雉(キジ)・鴈(ガン)。

禽とは鳥獸のまだ孕まないものをいう¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官庖人の鄭玄の注に①とは別に挙げられる^(註81)。『小學紺珠』¹⁾動植類六禽の語注記に①に続いて〈鄭康成注〉として挙げられる¹¹⁾(註18)。『讀書紀數略』³⁾六禽の語注記にも〈鄭康成注〉として挙げられる。

② 羔(コヒツジ)・豚(コブタ)・犢(コウシ)・麋(カノコ)・鷄(ニワトリ)・鴈(ガン)。

①の雉(キジ)が鷄(ニワトリ)になっている²¹⁾²⁹⁾。

六食 りくし

ろくしともいう。古代中国で六穀の食物。『周礼』³¹⁾天官食醫に六食の語がある¹¹⁾(註77)。

六摯・六贄 りくし

「りくじ」「ろくし」ともいう。古代中国で定めた会見のときに贈る階級別の六種の進物¹¹⁾。諸侯は皮帛、卿は

羔(コヒツジ)、大夫は鴈(ガン)、士は雉(キジ)、庶民は鶺鴒(家鴨、アヒル)、工商者は鷄(ニワトリ)²⁹⁾。

『周礼』³¹⁾春官大宗伯おける六摯についての鄭玄の注にある¹¹⁾²²⁾(註83)。『和漢名数』⁹¹⁾も周礼を引いていう^(註84)。

六獸 りくじゆう

ろくじゆうともいう。古代中国で食用にした野生の六種の獸。

① 麋(ナレシカ)*10・鹿(シカ)・狼(オオカミ)・麋(ノロ)*36・野豕(イノシシ)・兔(ウサギ)。

『周礼』³¹⁾天官庖人に「庖人は六畜六獸六禽を掌る」とある。六獸について鄭玄の注は「鄭衆(鄭司農)の説」としてこの五種を挙げる¹¹⁾²²⁾(註81)。『小學紺珠』¹⁾動植類六獸の語注記^(註18)、『羣書拾唾』²⁾六獸の語注記^(註85)及び『讀書紀數略』六獸の語注記にも挙げられる。一説に狼に代えて熊を入れる³⁾(註85)。

② 熊・虎・赤羆*46・天鹿*47・辟邪*48・南山豊大特*49。

想像上の靈獸。『小學紺珠』¹⁾動植類六獸の語注記に①に続いて挙げられる¹¹⁾(註18)。『讀書紀數略』³⁾六獸の語注記にも〈續漢志謂〉として挙げられる。

『後漢書(志)』⁶⁸⁾卷四十輿服志第三十輿服下に〈皇后謁廟、服紺上(中略)熊・虎・赤羆・天鹿・辟邪・南山豊大特、六獸、詩所謂副笄六珈者。〉とある¹¹⁾²²⁾。いずれも想像上の靈獸で皇后の服の文様に使用されている。

六擾 りくじょう

ろくじょうともいう。古代中国で六種の家畜。馬(ウマ)・牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・豕(イノシシ)・犬(イヌ)・鷄(ニワトリ)¹¹⁾。六畜、六牲に同じ。

『周礼』³¹⁾夏官職方氏六擾についての鄭玄の注¹¹⁾(註41)によると、古代中国の河南豫州および河東兗州の代表的六種の家畜。五擾(馬・牛・羊・豕・犬)に鷄が加わっている。『小學紺珠』¹⁾動植類六畜六擾六牲の語注記にあるように^(註18)、六擾は『爾雅』¹⁰⁵⁾(春秋戦国時代)の六畜及び『周礼』³¹⁾天官膳夫の条の六牲に同じである¹¹⁾(註86)。四擾¹¹⁾・五擾¹¹⁾の項も参照のこと。

六牲 りくせい

ろくせいともいう。古代中国で神にいけにえとして捧げた六種の動物。王の食べ物とした動物。馬(ウマ)・牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・豕(イノシシ)・犬(イヌ)・鷄(ニワトリ)²¹⁾²⁹⁾。

『周礼』³¹⁾天官膳夫には〈膳夫掌王之食飲膳(中略)凡

食べ物の名数

王之饋、食用_二六穀_一、膳用_二六牲_一、飲用_二六清_一、羞用_二百二十品_一、珍用_二八物_一、醬用_二百有二十饗_一とあり¹¹⁾、この六牲についての鄭玄の注による六種¹¹⁾²²⁾(^{注87)}。『小學紺珠』¹⁾動植類六畜六擾六牲にあるように(^{注18)}、六牲は六畜、六擾に同じ²⁹⁾。『周礼』³¹⁾天官庖人における注に「六畜は六牲なり」とある¹¹⁾(^{注81)}。

六清 りくせい

ろくせいともいう。古代中国の代表的な六種の飲物²⁹⁾。水*²²⁾・漿^{れい}・醴^{りりょう}・醪^い・醫^{*13}・醕^い。

『周礼』³¹⁾天官膳夫の六清についての鄭玄の注による¹¹⁾(^{注87)}。

六膳 りくぜん

ろくぜんともいう。古代中国の帝王の六種の膳食³²⁾。六膳は獣肉と六穀のよい取り合わせを示したもの³²⁾。牛(ウシ)に稌(モチイネ)・羊(ヒツジ)に黍(モチキビ)・豕(イノシシ・ブタ)に稷(ウルチキビ・タカキビ)・犬(イヌ)に粱(ウルチオオアワ)・雁(ガン)に麦(ムギ)・魚に苽(マコモノミ)。

『周礼』³¹⁾天官食醫に〈六食六飲六膳百羞百醬八珍之齊〉の語がある¹¹⁾(^{注77)}。『羣書拾唾』²⁾六膳の語注記(^{注88)}及び『讀書紀數略』³⁾六膳の語注記にもこの組み合わせが挙げられる。

六畜 りくちく

りくきゆう、りくきく、ろくちくともいう²⁹⁾。古代中国でよく養われていた六種の畜産物。また、祭典の際、神前のいけにえに用いるものの例²⁹⁾。①～④の他に異説あり。

①馬・牛・羊・豕・犬・雞(鶏)。

『爾雅』¹⁰⁵⁾第十九釋畜に挙げられる六種の家畜²⁹⁾¹⁰¹⁾。『大和本草』⁹⁰⁾卷之二論用葉にあるように、五畜(馬・牛・羊・豕・雞)に犬を加えて六畜とする。『周礼』³¹⁾天官庖人では「庖人は六畜六獸六禽を掌る」とあり、鄭玄の注に「六畜は六牲なり」とある¹¹⁾(^{注81)}。『小學紺珠』¹⁾動植類に「六畜六擾六牲」の条があるように(^{注18)}、六畜は六牲、六擾に同じ。①の六種は『小學紺珠』¹⁾六畜の語注記(^{注18)}、『羣書拾唾』²⁾六畜の語注記(^{注89)}及び『讀書紀數略』³⁾六畜の語注記に挙げられる。『周礼』³¹⁾天官庖人で(唐)賈公彦の疏(^{注81)}、『春秋左氏傳』¹⁵⁾僖公十九年の六畜についての(唐)孔穎達の疏¹¹⁾(^{注90)}、『春秋左氏傳』¹⁵⁾昭公二十五年「為六畜」についての(西晋)杜預の注にも挙げられる六種²²⁾(^{注13)}。他に『逸周書』¹⁰⁶⁾(戰

国時代或いは秦漢以降)大聚解の六畜についての(晋)孔晁の注にある¹¹⁾(^{注91)}。また、『後漢書』⁶⁸⁾卷七十六循吏列伝第六十六童恢伝に〈虎狼当_レ食_二六畜_一。〔注〕杜預注_二左伝_一云、六畜、馬・牛・羊・豕・犬・雞也。〕¹¹⁾とある。

和書では『拾芥抄』³⁷⁾卷下(^{注92)}、『和漢名数』⁹¹⁾、乾本系の『易林本節用集』⁹⁸⁾⁹⁹⁾、『合類節用集』³⁸⁾の語注記にこの六種が挙げられる。

②牛・馬・羊・猪・狗・雞。

『拾芥抄』³⁷⁾卷下にある六種(^{注92)}。豕が猪、犬が狗となっているが、①に同じ。

③牛・馬・猪・鷺・雞。

『拾芥抄』³⁷⁾卷下にある(^{注92)}。ここでは五種である。

④牛・馬・驢(ロバ)・豕・狗・魚。

『拾芥抄』³⁷⁾卷下にある六種(^{注92)}。

六茶 りくちや

ろくちやともいう。中国で茶の名産地として知られる六連山¹¹⁾⁵⁶⁾。攸茶^{ほう}・莽茶^{ぼう}・革登^{かくとう}・蛮磚^{ばんせん}・綺邦^{きほう}・漫撒^{まんさ}¹¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾をいう。いずれも雲南省思茅と寧滄県の高地にある²⁹⁾⁵⁶⁾。

六味 りくみ

ろくみともいう²¹⁾。

(1)食物の六種の味。

①苦・醋(酸)・甘・鹹・辛・淡*⁵⁰⁾。

『書言字考節用集』⁶⁷⁾卷第十數量門に〈六味^{ロクミ}五味^ミ加^カ淡^{タン}〉とあるように、苦・醋(酸)・甘・鹹の四原味に辛を加えて五味とし、五味に淡を加えて六味とする¹⁷⁾²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾¹⁰¹⁾。『合類節用集』³⁸⁾卷七數量門に〈六味^{ロクミ}鹹^{カン}辛^{カン}酸^{カン}甘^{カン}苦^{カン}淡^{カン}〉とある。『和爾雅』¹⁰⁰⁾飲食門第十九に〈○六味。佛書以^{佛書}甘^甘鹹^鹹苦^苦淡^淡為^為六味^{六味}。〕²⁴⁾(^{注74)}とあるように仏教でいう。

『釋氏要覽』³³⁾⁸⁶⁾卷上(宋代1019年)にある⁶⁾。『大般涅槃經』³³⁾¹⁰²⁾卷第一に〈其食甘味、有_二六種味_一、一苦、二醋、三甘、四辛、五鹹、六淡。〕¹¹⁾(六種の味がある。一に苦(にがみ)、二に醋(すっぱみ)、三に甘(あまみ)、四に辛(からみ)、五に鹹(しおからみ)、六に淡)⁴⁵⁾とあり⁶⁾(^{注93)}、『大藏法数』⁴⁾卷第三十六には〈凡_レ調_二和_一飲食之味一、各有_レ所_レ宜、无_レ出_二之_一六種。〕¹¹⁾「およそ飲食の味を調和するには、おのおのよろしいところがあるが、この六種よりも優れたものはない」などとある⁴⁵⁾。

鎌倉時代前期曹洞宗の祖である道元禪師の『典座教訓』¹⁰⁷⁾(嘉禎3年-1237)に〈禪苑清規云。六味不精六味不_レ精、三徳不_レ給、非_二典座所_一以奉_レ衆也、寮舎不_レ修什物不_レ備非_二直歳所_一以安_レ衆也(『禪苑清規』八(^{注94)}

の¹¹⁾。萑(ニラ)・菁(カブあるいはダイコン)・茆(ジュンサイ)・葵(フユアオイ)・芹(セリ)・落(ニレの莢)・笋(タケノコ)²²⁾。

『周礼』³¹⁾天官醢人〈以五齊七醢七菹三醢實之〉¹¹⁾の七菹についての鄭玄の注による¹¹⁾(注26)。『周礼』³¹⁾天官醢人の条にも〈醢人掌共五齊七菹〉の文がある(注26)。『羣書拾唾』²⁾七菹の語注記(注98)及び『讀書紀數略』³⁾七菹の語注記にこの七種が挙げられる。和書では『書言字考節用集』⁶⁷⁾卷第十數量門に〈七菹 萑。菁。茆。葵。芹。落。筍〉とある²²⁾。

七種粉 しちしゅーのーこ

亥子餅をつくる七種の粉。大豆・小豆・大角豆・胡麻・栗・柿・飴(糖)。

『二中歴』⁶³⁾第八供膳歴に〈亥子餅七種粉 大豆 小豆 大角豆 胡麻 栗 柿 糖〉とある⁶²⁾²⁴⁾。五節の一つである陰暦十月の中の亥の日(亥猪)には、宮中では、七種の粉を混ぜてつくり猪の子形に切った餅(亥子餅)を万病除けに食べた²²⁾⁶²⁾。亥子餅は、げんちよう、おなりきり、おまいりきり、げんちよう、玄猪、いのこもちい、能勢餅などという²²⁾。

七食材 しちしょくざい

日本料理で重要視した七食材。茄子・瓜・大豆・鯛・鮑・桃・梨³²⁾。

七味 しちみ

唐辛子を含む七種の香味料を加えた香辛料⁵⁶⁾¹⁰¹⁾。七味唐辛子。また、七色唐辛子、七色、七種唐辛子ともいう。かけそば、うどんかけなどの薬味にはかかせない。成分は決まっていないようで、日本三大老舗の成分をみると、

①東京の「やげん堀唐辛子本舗」(寛永2年-1625頃創業)の「七味唐がらし」では、乾燥生唐辛子・焼唐辛子・山椒・陳皮(みかんの皮)・黒胡麻・麻の実・けしの実。

②京都清水三年坂の「七味屋本舗」(明歴2年-1656頃創業)の「七味」は、唐辛子・山椒・黒胡麻・白胡麻・青紫蘇・青海苔・おのみ(麻の実)。

③長野県善光寺の「八幡屋磯五郎」(天文元年-1738頃創業)の「七味唐がらし」では、蕃椒(唐辛子)・白薑(生姜)・紫蘇・山椒・陳皮・胡麻・麻種。

〔八〕

八味 はちみ

八種の味覚。甘・酸・鹹・苦・辛・淡・渋・不²¹⁾²⁹⁾⁵⁶⁾。甘・酸・鹹・苦の四種の味を四原味といい、これに辛味を加えて五味、さらに淡味を加えて六味。渋味と不²¹⁾味を加えて八味とする⁵⁶⁾。『和爾雅』¹⁰⁰⁾八味の語注記に挙げられる²⁴⁾(注74)。淡味はあっさりとした味というが、不²¹⁾味とともによくわからない。

法数のひとつであり、『釋氏要覽』³³⁾⁸⁶⁾卷上や『諸乘法数』⁵⁾卷二にある⁶⁾。

八種唐菓子 はっしゅーとうがし

奈良時代に唐から伝わった製法でつくった八種の穀粉菓子^(注99)。はっしゅのとうがし、やくさのとうがし、はっしゅからがし、やくさのからがし、はっしゅのからくだものに同じ。梅枝(梅子)*51・桃枝(桃子)*52・餠餠*53・桂心*54・黏臍*55・饅饅*56・餛子*57・団喜(団子)*58, 22)113)。

八種唐菓子の語は、『倭名類聚抄(十卷本)』¹¹¹⁾¹¹²⁾(承平4年-934頃)卷第四飲食部第十一飯餅類および『倭名類聚抄(二十卷本)』¹¹¹⁾¹¹³⁾卷十六飲食部第二十六飯餅類に

歡喜團 楊氏漢語抄云、歡喜團以一品甘物為之、或云一名團喜、今案俗説、梅枝、桃枝、餠餠、桂心、黏臍、饅饅、餛子、團喜、謂之八種唐菓子、其所見者、已舉於上文、

とある²⁴⁾¹¹³⁾。また、『合類節用集』³⁸⁾(延宝8年-1680)卷七數量門には

八種唐菓子 梅枝 桃枝 餠餠 桂心 粘臍 饅饅 餛子 團子

とあり、はっしゅとうがしと訓がある。

『口遊』¹¹⁴⁾(天禄元年-970)飲食門六曲に〈梅枝。桃枝。餠餠。桂心。黏臍。饅饅。餛子 團喜 謂之八種唐菓子〉とある²²⁾²⁴⁾。『二中歴』⁶³⁾第八供膳歴に〈八種唐菓 梅・桃・餠・桂・黏・饅・餛・團 謂、桃枝、餠餠、桂心、黏臍、饅饅、餛子、團喜、〉とある²⁴⁾¹¹³⁾¹¹⁵⁾。『拾芥抄』³⁷⁾卷下飲食部に〈八種唐菓子 梅枝 桃子餠餠 桂心 粘臍 饅饅 餛子 團子〉とある¹¹³⁾。『厨事類記』⁶¹⁾(永仁3年-1295頃)に

八種唐菓子

梅子 桃子 桂心 粘臍
 バイシ タウシ ケイシン テンセイ
 饅饅 團喜 餛子 餠餠
 ヒラ ダンキ ツイシ カンコ

とあり⁶²⁾¹¹³⁾、続いて作り方を記している²⁴⁾(注100)。いずれも材料、作り方ともに詳細は明らかではない。

八種食 はっしゅーじき

仏弟子が食べることを許された八種の食物⁸⁾。酥・油

・蜜・黒石蜜・乳・酪・魚・肉。
『摩訶僧祇律』¹¹⁶⁾卷第十七にある⁸⁾。

八種粥 はっしゅーじゅく

仏弟子が食べることを許された八種の粥。酥粥・油粥・胡麻粥・乳粥・小豆粥・摩沙豆粥・麻子粥・清粥。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾卷第十四・卷第五十六・卷第六十一に「八種粥」の語があり、この八種が挙げられる⁸⁾(注101)。八種の粥について江戸中期の曹洞宗の僧人山瑞方は『洞上僧堂清規校訂別録』(宝暦3年-1753)で、「また十誦律に八種粥を挙げたり、三蔵法数にも引く、一に酥粥は、牛馬等の酥を米粟に和して煮て粥としたもの、二に油粥は荏麻等の油を米粟に和したもので、三に胡麻粥は胡麻子を米粟に和したもので、四に乳粥は牛馬等の乳を米粟に和したもので、五に小豆粥とは緑豆赤豆を米粟に和したもので、六に摩沙豆粥は大豆と云う説あり、摩沙は摩訶の轉聲、大と譯す。この大豆を米粟に和したもので、七に麻子粥は黄麻子を米粟に和したもので、八に薄粥は、米或いは粟を煮て稀粥としたもの。清(稀)は薄き粥をいう。』⁷⁾と解説している。これによると、酥粥は乳から作った酥を混ぜた粥、油粥は荏麻油などを混ぜた粥、胡麻粥は胡麻の美を入れた粥、乳粥は乳を混ぜた粥、小豆粥は緑豆や赤豆を入れた粥、摩沙豆粥は大豆を入れた粥、麻子粥は麻の実を入れた粥、清粥は米湯である。『合類節用集』³⁸⁾(延宝8年-1680)卷七数量門八種粥施の語注記にもこの八種が挙げられる(注102)。

八鮮 はっせん

中国で新鮮な八種の野菜と魚。菱(ヒシ)・藕(レンコン)・芋(イモ)・柿(カキ)・蝦(エビ)・蟹(カニ)・蟬螻(蟬螻・車螯(オオハマグリ)・蘿蔔(ダイコン)。

『茶室叢鈔』¹¹⁷⁾(清代19世紀)にある¹¹⁾(注103)。

八珍 はっちん

古代中国で八種の珍味。八珍の語は、『周礼』天官膳夫に〈珍用八物〉^(注87)、同書天官食医に〈八珍之齋〉とある²⁴⁾(注77)、『魏志』¹¹⁸⁾(晋代3世紀)21卷衛覬傳に〈飲食之肴、必有八珍之味。〉とあり¹¹⁾、張蘊古『大寶箴』¹¹⁹⁾(唐代)に〈羅八珍於前、所食不_レ過_レ適_レ口〉とある¹¹⁾。八珍は珍味を揃えた盛大な料理・食膳のこと。八珍之齋は八珍を調理したものをいう¹¹⁾(注77)。また、食材の具体的な料理法は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。八珍の用語は周代では料理を指していたが、やがて食材を指すようになる。元代になると蒙古族

の「迤北八珍」が表れ¹²⁰⁾、清代になると「參翅八珍」「禽八珍」「海八珍」「山八珍」「草八珍」、近代では「上八珍」「中八珍」「下八珍」などという語が出てくる¹²¹⁾。

① 淳熬*59・淳母*60・炮豚*61・炮牂*62・搗珍*63・漬*64・熬*65・肝膋*66。

周代の八珍¹²¹⁾。『周礼』³¹⁾天官膳夫における鄭玄の注による¹¹⁾(注87)。また、『小學紺珠』¹⁾器用類八珍の語注記¹¹⁾(注104)、『羣書拾唾』²⁾八珍の語注記¹¹⁾(注105)及び『讀書紀數略』³⁾八珍の語注記に挙げられる八種。

和書の『書言字考節用集』⁶⁷⁾卷第十数量門八珍の語注記に〈淳熬。淳母。炮豚。炮牂。搗珍。漬。熬。肝膋〉とある。『譬喻尽』⁵²⁾③之部にも〈羅八珍。淳熬。淳母。炮豚。炮牂。搗珍。漬熬。肝。膋〉とある²⁴⁾。

② 淳熬*59・淳母*60・炮豚*61・搗珍*63・漬*64・熬*65・糝*67・肝膋*66。

宋代の八珍¹²¹⁾。『膳夫録』¹²²⁾(宋代)八珍にある(注106)。

③ 牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・麋(ナレシカ・トナカイ²²⁾)^{*10}・鹿(シカ)・麇(ノロ・クジカ²²⁾)^{*36}・豕(イノコ)^{*3}・狗(イヌ)・狼(オオカミ²¹⁾²²⁾⁵⁶⁾。

宋代の八珍¹²¹⁾。『埤雅』¹²³⁾(宋代)に〈珍用八物〉として挙げられる八種¹¹⁾⁶²⁾(注107)。『合類節用集』³⁸⁾(延宝8年-1680)卷七数量門に〈八珍_猪麇狗狼〉とある。

④ 龍肝*68・鳳髓*69・兔胎*70・鯉尾*71・鵝炙*72・狸膋*73・熊掌*74・酥酪*75,22)56)。

元代の八珍¹²¹⁾。『羣書拾唾』²⁾及び『讀書紀數略』³⁾に①の八珍に続いて〈後世八珍〉として挙げられる八種¹¹⁾(注105)。

⑤ 醍醐(バター¹²⁰⁾、乳製品¹²¹⁾)・膾沆(ノロの子の喉¹²¹⁾)あるいは馬乳酒¹²⁰⁾)・野駝蹄(野生ラクダのひずめ¹²⁰⁾¹²¹⁾)・鹿唇(シカのくちびる)・駝乳麋(トナカイの子¹²¹⁾)あるいは駝乳¹²⁰⁾)・天鵝炙(白鳥の炙¹²⁰⁾¹²¹⁾)・紫玉漿(不詳、紫羊の乳か)・玄玉漿(不詳、馬乳か¹²⁰⁾)。

元代の八珍¹²¹⁾。陶宗儀『輟耕録』¹²⁴⁾(元代1366年)卷九《續演雅發揮》¹²⁰⁾(注108)に〈迤北八珍〉として挙げられる八種。『讀書紀數略』³⁾迤北八珍の語注記にも挙げられる。

⑥ 龍肝*68・鳳髓*69・兔胎*70・狸膋*73・狸(鯉)尾*71・熊蹯炙*74・酥酪*75。

『拾芥抄』³⁷⁾卷下八珍の語注記に挙げられる八種(注109)。

④とほぼ同じだが、鵝炙*72がなく七種しかない。

⑦ 龍肝・鳳髓・兔胎・熊掌・鵝炙・豹蹄・狸膋・鯉尾。

『書言字考節用集』⁶⁷⁾卷第十数量門「後世八珍」の語注

食べ物の名数

記に挙げられる八種。④や⑤とほぼ同じだが、ここでは酥酪蟬が豹蹄に変わっている。豹蹄はあるいは豹胎(ヒョウの胎児)か*70。『和爾雅』¹⁰⁰卷之六飲食門第十九八珍の語注記では〈龍肝。鳳髓。兔胎。熊掌。鶻胸。豹蹄。狸脣。鯉魚尾。〉とあり、ここでは鶻灸が鶻胸となっている。

⑧熊掌*74・鹿尾*76・車螯(オオハマグリ)・魚翅(フカヒレ)・螃蟹(カニ)・江瑶柱*77・蘭花茄*78・斑魚*79。

清代の八珍。『食品佳味備覽』¹²⁵(清代)の〈今之八珍〉の語注記に挙げられる八種¹²¹。

⑨米・塩・李・芥・麵・奈・菱。

『合類節用集』³⁸(延宝8年-1680)卷七数量門八珍の語注記に挙げられる八種。

八種唐菓子 やくさ-の-からがし

奈良時代に唐から伝わった製法でつくった八種の穀粉菓子^(注99)。はっしゅからがし、やくさのとうがし、はっしゅとうがし⁵⁶、はっしゅのとうがし、はっしゅのからくだものに同じ。梅枝(梅子)・桃枝(桃子)・餠餅・桂心・黏臍・饅饅・餛子・団喜(団子)。八種唐菓子はしゅとうがしの項参照。

【九】

九食 くじき

仏教用語。精神と肉体を養うために必要な九種の食³²⁾¹²⁶⁾。段食・觸食・思食・識食を肉体を養う五食とし、禪悦食・法喜食・願食・念食・解脫食を精神を養う四食とし、合わせて九食である。九種食¹¹⁾ともいう³²⁾。

『増壹阿含經』³³⁾¹²⁷⁾卷第四十一に説かれる四種の人間食(世間の食)、揣食(段食)・更樂食(觸食)・念食(思食)・識食、と五種の出人間食(出世間の食)、禪食・願食・念食・解脫食・喜食、をいう⁶⁾。

九種浄肉 きゅうしゅ-じょうにく

仏教用語。仏弟子が食べることを許された九種の清浄な肉⁶⁾。五種浄肉に、不為己殺(自分のために殺したのではない肉)、先乾(自然に死んでから日を経て乾いた肉)、不期遇(前もって約束したのではなくて偶然の遭遇して食べる肉)、前己殺(今殺したものでなくて前に已に殺した肉)の四種を加えて九種浄肉という⁶⁾⁹⁾。『涅槃義記』¹²⁸⁾卷第二にある^(注110)。

九種塩 きゅうしゅえん

古代中国各地で取れる九種の塩(鹽)。白塩・食塩・

黒塩・胡塩・戎塩・赤塩・駁塩・臭塩・馬齒塩。

『魏書』¹²⁹⁾(北齊代6世紀)卷五十三列傳第四十一李孝伯傳に挙げられる^(注111)。

九種の削り物 きゅうしゅ-の-けずりもの

『警嗽盡』⁵²⁾之部に〈九種の削り物 饗膳=用之〉とある。削り物は魚肉などを乾燥させ、削って食べるもの。五種の削り物^{子りもの}のけの項を参照のこと。

【十】

色御飯十趣 いろごはん-じっしゅ

懐石に用いられる十種の色御飯(混ぜ御飯)⁵⁶⁾。小豆御飯・紫蘇御飯・栗御飯・大豆御飯・蓮御飯・零余子御飯・嫁菜御飯・枝豆御飯・粟御飯・豌豆御飯。

懐石の御飯は白御飯が基本であるが、特例的に色御飯が用いられる場合もある⁵⁶⁾。

古伝料理十二冷汁 ここん-りょうり-じゅうに-ひやじる

四条流で定められている十二種の冷やした汁⁵⁶⁾。四季各月に応じた冷や汁の材料と調理法が決められている。『古事類苑』²⁴⁾飲食部三料理中に収載されている『四條家法式』によると、正月はなまこを主材料とするこだたみ、二月はいりこを主材料とする梅花の汁、三月ははえを主材料とするえだたみ、四月はいかを主材料とする卯の花汁、五月は鮎を主材料とする鮎たたみ、六月はエビと瓜を主材料とする瓜の汁、七月は海鞘を主材料とする海鞘の汁、八月は鯉を主材料とする鯉の汁、九月は鯛を主材料とする鯛とろろ、十月は螺を主材料とするからみ汁、十一月鶏肉を主材料とする鶏だたみ、十二月は牡蠣を主材料とする牡蠣汁である²⁴⁾(注112)。

十二鼎 じゅうにてい

古代中国で鼎(かなえ)で煮炊きした十二種の食事。羊(羊肉)・牛(牛肉)・豕(豚肉)・魚(魚肉)・腊(ほじし)・膚(豚肉・豚肉のきりみ)・腸胃(はらわたと胃袋)・鮮魚(なまうお・さかなのなます)・鮮腊(新しく清浄なほじし)・脚(牛肉のあつもの)・臠(羊肉のあつもの)・臠(豚肉のあつもの)。

『小學紺珠』¹⁾器用類十二鼎の語注記^(注113)及び『讀書紀數略』³⁾十二鼎の語注記に、『周礼』を引いて挙げられる。『周礼』天官膳夫における〈鼎十有二〉についての買公彦の疏による^(注87)。五鼎^{ごて}を参照。

焼き物十三種 やきもの-じゅうさんしゆ

懐石に用いられる十三種類の魚介類の焼き物⁵⁶⁾。蒸し焼き・焙烙焼き・カステラ焼き*⁸⁰⁾・ろう焼き・雲丹焼き*⁸¹⁾・味噌焼き・照り焼き・蒲焼き・鬼殻焼き・塩焼き・浜焼き・合わせ身焼き・貝焼き⁵⁶⁾。

【百】

鯨百味 くじら-ひやくみ

沓岐地方では昔捕鯨が盛んで、鯨の利用方法も工夫され肉・骨・皮・内臓まで一切を利用して調理するが、それぞれの味もっているのでこの語がある²⁹⁾。

江戸時代の料理書『鯨肉調味方』¹³⁰⁾¹³¹⁾ (天保3年-1832)に肥前生月島地方で行われていたとみられる多くの調理法が記されている。

百羞 ひやくしゆう

古代中国で王にすすめる多くのおいしい食べ物。内容は特に決まっていない。『周礼』天官冢宰下 食医に「和王之六食、六飲、六膳、百羞、百醬、八珍之齋」と百羞の語がある^(註77)。『周礼』³¹⁾天官膳夫に〈膳夫掌王之食飲膳(中略)凡王之饋食用六穀用膳六牲飲用六清羞用百二十品珍用八物醬用百有二十饗^(註87)とあるように、羞には百二十品を用いる。

百醬 ひやくしょう

古代中国で、いろいろな肉・魚・塩などから作られたペースト状あるいは液状の調味料ないしは食品。『周礼』³¹⁾天官食医に「和王之六食、六飲、六膳、百羞、百醬、八珍之齋」の語がある^(註77)。『周礼』³¹⁾天官膳夫に〈膳夫掌王之食飲膳(中略)凡王之饋食用六穀用膳六牲飲用六清羞用百二十品珍用八物醬用百有二十饗^(註87)、醬には百二十饗を使う³⁾。

百珍 ひやくちん

いろいろな珍しい食べ物²²⁾。江戸時代の天明から弘化の頃、百珍本ブームが起り、『豆腐百珍』¹³⁰⁾¹³²⁾ (天明2年-1782)、『豆腐百珍続編』¹³⁰⁾¹³²⁾ (天明3年-1783)、『豆腐百珍続余録』¹³⁰⁾ (天明8年-1788) (本書は『豆華集』¹³²⁾ (天明2年-1782)の改題本)、『鯛百珍料理秘密箱』¹³²⁾¹³³⁾ (天明5年-1785)、『萬宝料理献立集』(目録題「卵百珍」)¹³²⁾¹³³⁾ (天明5年-1785)、『萬宝料理秘密箱』(前編)¹³²⁾¹³³⁾ (天明5年-1785) (一名「玉子百珍」)、『大根百珍』(『大根一式料理秘密箱』¹³²⁾¹³³⁾ (天明5年-1785)、『諸国名産大根料理秘伝抄』¹³²⁾¹³³⁾ (天明5年-1785)及び『大

根包丁物切方之秘伝』(天明5年-1785)をまとめている)、『甘藷百珍』¹³⁰⁾¹³²⁾ (寛政元年-1789~享和元年-1801)、『海鏡百珍』¹³⁰⁾¹³²⁾ (寛政7年-1795)、『蒟蒻百珍』¹³⁰⁾¹³²⁾ (弘化3年-1846)などの出版が続いた。

百味 ひやくみ

いろいろな美味で珍味の食べ物²²⁾。転じて、多くの料理、食べ物のこと²⁹⁾。また、そのような食べ物を仏前や神前に供えること²²⁾。特に中陰(没後四十九日の間)に亡者にささげるさまざまな果葉や根茎など供物のことを云う²²⁾²⁹⁾。百味の御食²²⁾。

『警噺盡』⁵²⁾には〈百味の飯食 仏者'語也 或智識'曰百味'白味同音同字而代'之 白餅以'之'□供養'之'无'過'之'雖'不'奉'諸食'白餅以'一味'充'百味'云々)とある。

百味の語は『懐風藻』¹³⁴⁾ (天平勝宝3年-751)の〈刀利康嗣 五言侍'宴一首)に〈八音寥亮奏、百味馨香陳²²⁾とあり、『日本國現報善惡靈異記(日本靈異記)』¹³⁵⁾ (弘仁13年-822頃)巻中・三四に〈大櫃具納百味飲食^{(おおひつ(大櫃に百味飲食を具へ納め)22)24)}とある。また、同書巻中・二五には〈偉備百味、祭門左右、賂於疫神而饗之也^(偉しく百味を備けて、門の左右に祭り、疫神に賂ひて饗す)22)とある。『宇津保物語』¹³⁶⁾ (天禄元年-970~長保元年-999頃成立)第一巻俊蔭にも〈ありつる魚は、魚と見つれど、百味を供へたる飲食になりぬ。あやしう妙なること多かり。22)24)とある。

『無量寿教』³³⁾¹³⁷⁾巻上に「極楽浄土には百味の御食が自ずから満ちている」とあるように²²⁾²⁹⁾(註114)、百味の御食は元来は仏教用語である。神饌のなかにも神仏習合時代に仏教の影響を受けたものがあり、談山神社では、毎年10月第二日曜日齋行の嘉吉祭(嘉吉元年-1441が起源)で、神饌として、にぎしね和稻(米御供)、あらしね荒稻(毛御供)、果実盛御供、ね子ツテ、倉餅、い飯御供などの百味の御食が奉獻される。京都木津川市の涌出宮(和伎神社)や宇治白山神社などでも豊作感謝の祭として野山でとれた柿、栗、新米など百味をお供えする行事がある。

【注】

*1 雲羹 ^{うんかん}
雲羹ともいう。作り方は『貞丈雑記』⁸²⁾ (宝暦13年-1763)~天明4年-1784成立。天保14年-1843刊)巻之六上飲食の部に
雲羹の作り方 すり立ての山芋を一升、砂糖一斤に卵二十個入れて、これを右のように(注:羊羹

食べ物の名数

のように練り合わせ、蒸して雲の形に切る。精進の場合は卵を入れない。くちなしで色を黄色くつける。(砂糖を入れない時は甘葛を入れる。) (括弧内は著者注)

とある^{82d)}。

*2 羊羹

作り方は『貞丈雑記』⁸²⁾巻之六上 飲食の部に

羊羹の作り方 一年越しの小豆を一升、砂糖を見合わせて入れる。小麦粉を五勺、鍋墨を少し入れて、ゆるく練り合わせ、蒸籠にかけて蒸し、さまして切る。色は黒い。細長く四角に切る。貞丈が思うに、この方法は古風である。今の方法は甚だ結構なものになっている。(砂糖を入れない時は甘葛を入れる。) (括弧内は著者注)

とある^{82d/113)}。

*3 豕(豕)

イノシシ¹³⁸⁾。イノシシとブタの総称でもある¹³⁹⁾。古くはイノシシとブタの区別がはっきりしない¹³⁸⁾。なお、日本ではイノシシを猪で表し、ブタを豚で表すが、中国では、ブタを猪ちゆうで表し、イノシシを豕ていまたは豕しで表す^{138/139)}。また、豚はブタやイノシシの子を表す¹³⁸⁾。

*4 鼈羹

ヤマイモの摺ったものに、小麦粉、小豆粉、砂糖を練り合わせ、蒸してスッポンの形に切ったもの¹⁰⁾。

『日葡辞書』⁵⁷⁾に「Beccan ベッカ(鼈羹) 豆その他の物で作られる、ある甘い食物」とある。作り方は『貞丈雑記』⁸²⁾巻之六上 飲食の部に

鼈羹の作り方 摺り立ての山芋を一升、砂糖一斤、こし粉の赤小豆を一升、小麦粉五勺。これらを練り合わせて蒸して亀甲形に切る。色は赤い。右はどれも砂糖を入れない時は甘葛を入れる。

とある^{82d)}。

*5 烏魚

スズキ目タイワンドジョウ科のカムルチー(烏鰧) *Ophicephalus argus* Cantor.^{140/141)}。レイギヨ(鰧魚)、ライギヨ(鰧魚)ともいう。この魚は中国の大部分の河や湖沼の藻や水草の多い水中や、濁った水底の泥の中に生息する凶猛な肉食魚であるが、重要な食用魚。『大漢和辞典』¹¹⁾には、「烏魚ウギ 魚の名。⊖鰧の一名。ほら。[閩書] 烏魚, 本草所謂鰧魚。⊖鰧の異名。はも。黒魚。[正字通] 鰧, 今烏魚」とあるが、烏魚は海産のボラやハモとは異なる。

*6 炉腸羹

炉は驢で、驢腸羹である。ロバ(驢)の腸のあつも

の。
*7 猪羹

『日葡辞書』⁵⁷⁾に「chocan チョカン(猪羹) 豆や砂糖などで作られる甘い食物。ポルトガルのサラパテルに類する中国の或料理に似せて作ったもの」とある²²⁾。

*8 醴

①あまざけ¹¹⁾。ひとよざけ(一夜酒)¹¹⁾。かすざけ¹¹⁾。飯を炊いて発酵させたもので¹¹⁾、糖化し甘くなってきた酒。『周礼』³¹⁾天官酒正五齋の鄭玄の注によると、醴は醴齊れいせいといい、恬酒てんしゆという味の淡い酒のようなもの^(注16)。三酒の一及び五飲の一。②すみざけ。『周礼』³¹⁾天官酒正漿人六飲の鄭玄の注によると、醴は醴清れいせい^(注78)。六飲の一。

*9 鶴

ツル。鶴肉は味も香りもよく食鳥として人気が高かった¹⁷⁾。日本では室町末期には鶴の肉が珍重されるようになった。江戸初期には珍鳥となったが、料理するほどはいた。『本朝食鑑』¹¹⁵⁾(元禄10年-1697)には「我が国で鶴を賞して上饌としたのは、いつから始まったものかはわからない。ちかごろ江戸の官府では、鷹を放って鶴を捕まえている。(中略) 鶴は冬鳥として、秋の終わりから冬の初めに渡ってくるが、この時にとられた鶴は、初鶴はつづると称して公候より江戸に献上される」とある¹⁷⁾。料理法は『料理物語』^{142/143)}(寛永20年-1643)によると「鶴汁、せんば、酒びて、そのほかいろいろに使う。鶴のももげ、わたしは吸いもの。骨は、黒塩。」¹⁴³⁾とする¹⁷⁾。せんばは煎酒と塩などで炒煮にしたもの、さかびて(酒浸)は酒に出汁と塩を加えて煮立て、それに刺身を浸したもの、ももげ、わたしはともに内臓である。

*10 麋

ナレシカ¹¹⁾。シカ科の一種。シフゾウ(四不像)のこと。古くはトナカイを含む大型のシカ、オオシカ、を指していたと思われる。

*11 麋

ノロジカ。ノロ¹¹⁾。シカ科の一種。

*12 清

①醴(ひとよざけ)を漉した酒。澄んだ酒¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官酒正四飲の鄭玄の注^(注16)による。『礼記』^{13/14)}内則の〈稻醴清糟〉についての鄭玄の注に〈清、沛也〉とある^(注115)。②飲み物のこと。『周礼』³¹⁾天官膳夫に六清の語がある¹¹⁾(注87)。

*13 醫

あまざけ¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官酒正四飲の鄭玄の注による

と(注16)、醫は醴(ひとよざけ)と醕(うすがゆ)を和した飲み物である¹¹⁾。『集韻』にも「醫、和醴醕爲飲也。」とある¹¹⁾。ちなみに、醫というのは酒を飲ませて使ういしゃの悪い姿を示し、酒を以て病を癒す故に、醫は毆と酉を合わすとか¹¹⁾。

*14 漿

截漿(こんず)、速酢(はやす)である¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官酒正四飲の鄭玄の注によると、漿は截漿である¹¹⁾(注16)。漿は『周礼』³¹⁾の四飲の一及び六飲の一。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則では漿水¹¹⁾(注115)、『説文』では酢漿¹¹⁾。『本草綱目』¹⁴⁴⁾¹⁴⁵⁾(明代1596年)第5巻水部漿水によると漿は酢ともいい、速成の酢・酒の一種でもある。米や粟を炊いて熱いうちに冷水に入れ、五、六日醱酵させることができる。味はやや酸い。白い花が咲いたようになり、漿(米のとぎ汁)のような色なのでこう呼ぶ。

*15 醕

うすがゆ、おもゆ¹¹⁾。『周礼』³¹⁾天官酒正四飲の鄭玄の注に「醕、今之粥」とある¹¹⁾(注16)。『周礼』³¹⁾天官醢人にも「羞豆之實、醕食糝食。」とあり、鄭玄の注に「鄭司農云、醕食、以酒醕為餅糝食菜餼蒸、玄謂、醕、糝也。」とあり醕食は粥である¹¹⁾。または『説文』によると、黍酒(きびざけ)あるいは恬酒(あまざけ)¹¹⁾。

*16 酢

古くからからざけと呼び、梅から作った。また麦などからも作った。

*17 醬

味噌に似たもの。大豆の炒ったものを小麦とともに浸水して麴とし、それを塩水を煮たものに混ぜて日に干して蓄える。

*19 薑

ショウガ科のショウガ(生薑・生姜)。はじかみ¹⁸⁾。はじかみはショウガ(生薑・生姜)及びミカン科のサンショウ(山椒)の古名¹⁸⁾であるが、ここではショウガ。

*22 上水・水

普通の水。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾玉藻篇五飲の上水についての鄭玄の注(注4)及び『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則の水についての鄭玄の注による¹¹⁾(注115)。『周礼』³¹⁾の五飲の一及び六飲の一¹¹⁾。

*23 酒

『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則の酒についての鄭玄の注¹¹⁾(注115)では「諸酒を目すなり」とある。

*24 花椒

サンショウ(山椒)¹²¹⁾。ホワチャオ。ホワジャオ。ミ

カン科の落葉小高木で多くの品種がある⁶⁹⁾。葉および果皮に強い香りがある。中国のカホクザンショウの完熟果の果皮を利用する⁶⁹⁾。五香粉の原料のひとつ⁶⁹⁾。

*25 茴香

藜香とも書く¹⁸⁾¹¹¹⁾¹¹²⁾¹²¹⁾¹⁴⁵⁾。ウイキョウ。セリ科の多年草¹⁸⁾。フェネル⁶⁹⁾。アネイス(退泥子)。茎、葉、実ともに香味料となる。藜香の和名はクレノオモ(呉母)¹⁸⁾¹¹¹⁾¹¹²⁾¹¹⁰⁾。『本草和名』¹¹⁰⁾第九巻草中卅九種に「藜香子 和名久礼之於毛」とある。

*26 肉荳蔻

ナツメグ⁶⁹⁾。ニクヅク科の常緑高木⁶⁹⁾¹²¹⁾。和名はニクトウコウ(肉荳蔻)¹⁴⁵⁾。ニクヅク¹⁸⁾。シシヅク¹⁴⁵⁾。果実を割って種子を取り出し、種皮(メース、これもスパイス)を除き、乾燥した黒褐色の殻をさらに割った中の仁。別名を迦拘肉という⁶⁹⁾。甘い刺激性香りとまろやかな苦みがある⁶⁹⁾。

*27 砂仁

タイ、ビルマ産のショウガ科多年草ヨウシュクシャ(スウシアミイ)(縮砂密¹⁴⁵⁾、縮砂密、縮砂蜜、縮砂(宿砂)の種子。縮砂密の和名はオホクマタケラン、古名ミカクシ¹⁴⁵⁾。中国では広東あたりに多産、日本にはないという¹⁴⁵⁾。砂仁の味は峻烈で芳香がある。砂仁という名称は固くで角張った種実の形からくる。日本ではハナショウガ(山薑、花荵、花薑)の種子を伊豆縮砂と称して代用としたという。

*28 丁香

チョウジ(丁子)¹⁸⁾¹⁴⁵⁾。テンニン科常緑喬木¹⁸⁾の花蕾を乾燥させたスパイス。その種子の形が釘に似ており釘子(丁子)と名付けられた⁶⁹⁾。英語のクローブ(clove)は釘子のフランス語訳の釘(clous)に由来するという⁶⁹⁾。肉の臭みを取る効果があり肉料理に使われる。

*29 大茴香

トウシキミ(唐檳)。モクレン科の常緑高木。実を乾燥させたものはスターアニス、八角、八角茴香¹⁸⁾あるいは大茴香¹⁴⁵⁾とも呼ばれる香辛料である。実の形は八つの角を持つ星形をしていて、アニスやウイキョウに似た良い香りがあるためこれらの名がある。主に中華料理に使われ、他のスパイスと混ぜて「五香粉」として使われる。

*30 肉桂

ニクケイ¹⁸⁾¹⁴⁵⁾。クスノキ科の常緑高木¹⁸⁾。ニッケイ、ニッキ。シナモン。若木の樹皮の乾燥品を砕いたり粉末にし香料として五香粉の原料となり⁶⁹⁾、肉や魚の煮

食べ物の名数

込み料理に使用。桂皮酒も作られる⁶⁹⁾。

*31 陳皮

柑橘類(橙, 橘, 柚, 柑)の皮を乾燥させたものの総称⁶⁹⁾¹²¹⁾。別名橘皮, 柑皮。中国から来た陳皮は橘皮である。「陳」とは古いという意味で, 生でなく乾燥させた古いものが良いということ⁶⁹⁾。料理や酒の香料。

*32 沉香

ダンコウ(沈香)¹⁸⁾¹⁴⁵⁾。沉は沈の俗字。インドから東南アジアに分布するジンチョウゲ科の常緑高木¹⁸⁾。この植物の樹幹に真菌が侵入し, その菌糸に対抗して分泌された成分が香料の沈香となる。特に優良品は伽羅として珍重される。『本草和名』¹¹⁰⁾第十二巻に沉香の項がある。

*33 檀香

ダンコウ¹⁸⁾。ジャクダン(白檀)¹⁸⁾¹⁴⁵⁾。センダン(梅檀)¹⁸⁾。ジャクダン科の半寄生の常緑高木。インド原産。

*34 沢蘭

サワヒヨドリ(澤蘭)¹⁸⁾¹⁴⁵⁾。キク科の多年草。『本草和名』¹¹⁰⁾第九巻に〈澤蘭 一名虎蘭 (中略) 一名蘭香 和名佐波阿良良岐 一名阿加末久佐〉とあり²²⁾, 『倭名類聚抄』¹¹¹⁾¹¹²⁾巻十草木部に「沢蘭 陶隱居云沢蘭 佐波阿良々、一云、阿加末久佐 生沢傍、故以名之」あるように、和名はサワアララギ(佐波阿良良岐)あるいはアカマグサ(阿加末久佐)²²⁾¹⁴⁵⁾。沢蘭はフジバカマ(蘭草)やヒヨドリバナ(山蘭)に似ているが、茎が角で山蘭より小さい。婦人病や皮膚病に薬用とする。サワフジバカマ。

*35 甘松香

カンショウコウ。オミナエシ科の多年草。ヒマラヤ地方原産。中国四川省松州地方に産し、根茎を乾燥したものは芳香があり、生薬また香料として用いる。カンショウ。カンゾ。『本草和名』¹¹⁰⁾第二十巻に甘松香の語がある²²⁾。

*36 麩

『正字通』によると麩³¹⁾に同じ¹¹⁾。シカ科の一種。ノロ¹¹⁾。ノロジカ。ノロはノロシカに似ているが小さくて角が短い。三本に枝分かれした角をもつ。夏毛は赤黄色、冬毛は灰褐色。ユーラシア大陸に分布。『拾芥抄』³⁷⁾巻下はクジカと訓ずるが、クジカは正確には別種のキバノロ(麩)¹²¹⁾の古和名である²²⁾¹¹¹⁾¹¹²⁾¹¹⁰⁾。

*37 麩

『集韻』によると麩と同じ¹¹⁾。シカ科の一種。ノロ¹¹⁾。

ノロジカ。

*38 泛齋

醸造初期時に米粒が蟻のように浮かぶ濁り酒。『釈名』¹⁴⁶⁾(後漢代)に「蟻が浮いて上に存り、汎々然なり」とある。『周禮』³¹⁾天官酒正の鄭玄の注によれば、泛齋は漢代の宣成地方の醪(どぶろく)に似たもの^(注16)。『羣書拾唾』²⁾の語注記も同様の記述。

*39 醴齋

事酒を混ぜて漉した酒。糖化し甘くなってきた酒。『釈名』¹⁴⁶⁾に「之を醸すに一宿(夜)にして成る。醴は酒味ある已み」とある。『周禮』³¹⁾天官酒正の鄭玄の注によれば、醴齋は漢代の恬酒という味の淡い酒に当たる^(注16)。『羣書拾唾』²⁾の語注記も同様の記述。

*40 益齋

清酒を混ぜて漉した酒。『釈名』¹⁴⁶⁾に「翁なり、翁々然として濁色なり」とある。『周禮』天官酒正の鄭玄の注によれば、益齋は漢代の酈白という少し白く濁った酒に当たる^(注16)。『羣書拾唾』²⁾の語注記も同様の記述。

*41 緹齋

『釈名』¹⁴⁶⁾に「色赤く、緹のようなもの」とある。『周禮』³¹⁾天官酒正の鄭玄の注によれば、緹齋は赤紅色をした、漢代の下等の酒に当たる^(注16)。『羣書拾唾』²⁾の語注記も同様の記述。

*42 沈齋

『釈名』¹⁴⁶⁾に「濁滓が沈下し、汁清みて上に在る」とある。『周禮』³¹⁾天官酒正の鄭玄の注によれば、沈齋は漢代の造清という酒に当たる^(注16)。『羣書拾唾』²⁾の語注記も同様の記述。

*43 涼

『周礼』³¹⁾天官漿人の鄭玄の注によると、涼は醴と同じ^(注78)。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則の鄭玄の注によると¹¹⁾^(注115)、濫と涼は同じ。『周礼』³¹⁾天官漿人の鄭玄の注に〈鄭司農云〉として〈涼、以水和酒也〉(水を酒と和したもの)とある¹¹⁾^(注78)。また、『周礼』³¹⁾天官漿人の鄭玄の注によると、涼は糗飯(ほしいい)に水を混ぜた雑味の飲み物¹¹⁾^(注78)。また、『集韻』によると澄み酒(すみぎけ)¹¹⁾。

*44 醴

①うめず。うめぎけ。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則の鄭玄の注に〈醴 梅漿〉とある¹¹⁾^(注115)。また、②『廣韻』によると、にごりぎけ¹¹⁾。③『集韻』によると、あまぎけで、醴と醪を和した飲み物¹¹⁾。醫に同じとする¹¹⁾。

*45 濫

乾桃、乾梅などの果実に水を和したもの。『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則の鄭玄の注によると、濫は醃(涼)に同じである¹¹⁾(注115)。

*46 赤熊

天下泰平で、善人・悪人の区別がはっきりした時に出現するという神獣。

*47 天鹿

一名天禄。形は鹿に似て一つの角をもつ。祥瑞の印。

*48 辟邪

古代中国の想像上の動物。鹿に似て二つの角をもち、邪悪をさけるといわれる。

*49 南山豊大特

豊水(山東省)にいる大牛ともされる¹¹⁾。

*50 淡

淡は薄味とか、淡い味というだけのものではなく、空気のように、存在を感じさせない味、あるいは水のようにさりとした味をいう¹⁷⁾。一口食べて感じる味ではなく、後で何となく美味と残るような味のこと¹⁷⁾。

*51 梅枝

梅枝(梅子)は米粉を水で練って、茹でた後、梅の枝を象って成形し、油で揚げたもの。人字型のものや金環の欠けた形のものなどがある¹¹³⁾¹⁴⁷⁾。その形によって二梅枝、三梅枝という¹⁴⁷⁾。

*52 桃枝

桃枝(桃子)は梅枝と同様の作り方。桃の枝を象って成形し、油で揚げたもの。『集古図』(藤原貞幹(1732-97)編、京都府立総合資料館所蔵)に形が伝わっており、枝状のもの¹⁴⁷⁾。

*53 餠餠

かんこという。『和名抄』¹¹¹⁾¹¹²⁾飲食部飯餅類に餠餠の語がある¹¹³⁾。小麦粉をこねて、すくもむし(地虫)あるいは蝸虫(サソリないしキクイムシとされる)を象った形とし、焼くか蒸すか揚げたもの。餠餅ともいう。

*54 桂心

肉桂を混ぜてつくったもの¹¹³⁾。王冠(三山冠)の形をしている¹¹³⁾¹⁴⁷⁾。

*55 黏臍

黏臍(枯臍)は黏で作った餅¹¹³⁾。くぼみをつけて臍を象り油で調理したものといわれる。『和名抄』¹¹¹⁾¹¹²⁾飲食部飯餅類に黏臍の語がある¹¹³⁾。

*56 饅臍

ひらとも読む¹¹³⁾。小麦粉、米粉、アワ粉、キビ粉などを煎餅のように薄く成形して焼いたもの。中に餠を

入れ油であげたものもある。『厨事類記』⁶¹⁾に〈ヒラタウスク〉とあるように扁平な形をしていた¹¹³⁾。

*57 餛子

米の粉を里芋のような形に丸めて一端を円錐状にとがらして固めたものを煮たものといわれるが、詳しくはわからない¹¹³⁾。『和名抄』¹¹¹⁾¹¹²⁾飲食部飯餅類に餛子の語がある¹¹³⁾。すすり団子であるという。

*58 団喜

歓喜団の略称。主に歓喜天に供えるためにつくる。緑豆、米粉、蒸し餅、ケシ、蜜などを和してつくった丸い形のもの¹¹³⁾。餠を包み、油で揚げたともいわれる。『拾芥抄』³⁷⁾巻下は団子と読んでいる¹¹³⁾。

*59 淳熬

醢(シオカラ・シシビシオ、骨を除いた肉の塩漬けのこと)を煎って陸稲飯(オカゴはん)の上に乗せ、これに膏をかけた食べ物¹⁴⁾¹²¹⁾。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。鄭玄によれば、淳は沃ぐ、熬は煎る、以て(淳熬と)名づくなり。

*60 淳母

醢(骨を除いた肉の漬物、シオカラ・シシビシオ)を煎って黍飯(キビごはん)の上に乗せ、これに膏をかけた食べ物¹⁴⁾¹²¹⁾。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。鄭玄によれば、淳は沃ぐ、母は模である。模は象るとの意味。淳熬に似せた食べ物だから名付ける。

*61 炮豚

腹中にナツメ(棗)の詰め物をしたブタの丸焼き。『字通』¹⁴⁸⁾によると、『説文』十上に炮は「毛のままにてを炙(あぶ)るなり」とあり、まるやきをいう。作り方は、『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。炮は、豚(ブタ)若しくは牂(牝羊)を取り、腹を剖きこれを剖って、棗(ナツメ)をその腹中に突して(つめて)、糞を編んで以てこれを直み、これに謹塗(粘土)を以て塗り、これを炮る。塗が皆乾けばこれを撃く。手を濯って、以てこれを摩り、その皸(うすかわ)を去る。稲粉をつくりこれを糴漚(米粉に水を加えて掻き混ぜてどろりとさせること)して、以て醃(粥)と為す。以て豚に付けて諸を膏で煎る。膏は必ず豚を滅(おほ)ふようにする。鉅鑊(大きな釜)に湯をわかし、小鼎の中で郷脯(香りよく味付け)し、其の湯は鼎が減する(浸る)ことが母いようにし、三日三夜火を絶つことが母いようにする。而して後にこれを醢(す)と醢(しおから)を以て味を調える¹⁴⁾¹²¹⁾。

食べ物の名数

*62 炮羊

腹中にナツメ(棗)の詰め物をしたオヒツジ(牡羊)の丸焼き。炮豚と同じ作り方である¹⁴⁾¹²¹⁾。

*63 搗珍

肉を搗いて作った珍味。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。牛(ウシ)・羊(ヒツジ)・麋(オオジカ)・鹿(シカ)・麇(ノロ)の肉、それらも必ず豚(背の肉)を用いる。それぞれの分量は牛(ウシ)と同一にする。その肉を捶いて之を反側し(ひっくり返し)ながら搗いて、その餌(すじ)を取り除き、孰(よく煮ること)したら、これを取り出し、その鮓(うすかわ)を取り去り、その肉を柔らかくしたものの¹⁴⁾¹²¹⁾。

*64 漬

肉類の漬け物。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則に詳しい。必ず屠殺したての牛肉を用いる。薄く切り、必ずその理を断ち切り、諸を美酒に湛し、期朝(一昼夜)してこれを取り出し、醢(しおから)、醢(す)もしくは、醢(梅醬)で調味して食べる¹⁴⁾¹²¹⁾。鄭玄の注によると、湛は漬ける。

*65 熬

『字通』¹⁴⁸⁾によると、『説文』十上に「乾かし煎るなり」とあり、火の上でいりつけるものである。材料は漬と同じく屠殺したての牛の肉であろう。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則及び鄭玄の注に詳しい。肉を捶いてその鮓(うすかわ)を取り去り、萑を編んで、牛肉の下に布く。桂(ニッケイ)と薑(ショウガ)とを屑(みじん切り)にして、以て諸の上に灑ぎ(ふりかけ)、これに塩を加え、乾かしてこれを食べる。羊の肉を調理する場合も、同様にする。麋の肉を調理、鹿の肉を調理、麇の肉を調理する場合もみな牛や羊と同様にする。濡肉(汁けの多い肉)が欲しければ、則ち香料に積し、これに醢を加えて煎って食べる。乾肉が欲しければ、則ち捶いてこれを食べる¹⁴⁾¹²¹⁾。

*66 肝膋

肝臓のあぶら。イヌ(狗)の肝臓を膋(腸の外側の油)で包んで焼いたもの。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則に詳しい。狗の肝臓を一個を用いる。これを膋(腸の外側のあぶら)で以て褰い、濡して(醢醬に漬けて)炙り、拳焦す(膋が肝臓に十分染み込むようにする)。その膋には蓼を加えない。また、稻米を取り、拳これを糲(米粉)に水を加えて掻き混ぜてどろりとさせる)し、狼の膋膏(胸のあぶら)を小さく切り、以て稻米に与えて、醢(粥)にする¹⁴⁾¹²¹⁾。

*67 糝

糝の中に米を加えたもの。雑炊。作り方は『礼記』¹³⁾¹⁴⁾内則に詳しい。牛・羊・豕の肉を用いる。分量は三つとも同一にし、これを小さく切り、稻米の粉を与える。稻米二、肉一の割合で混ぜ合せて、以て餌(だんご)と為して、これを煎る¹⁴⁾¹²¹⁾。

*68 龍肝

①白い雄馬の肝¹²¹⁾、②蛇の肝、あるいは③瓜の一種の龍肝瓜とされる。

*69 鳳髓

ハクビシン(果子狸)の骨髓の脂¹²¹⁾。

*70 兔胎

ウサギ(兎)の胎児¹²¹⁾あるいはヒョウ(豹)の胎児とされる。

*71 鯉尾

コイ(鯉)の尾あるいは白子¹²¹⁾の料理。コイの上半身を冷布で包み、下半身を熱油で揚げたものとされる。

*72 鶉炙

ミサゴ(鶉)(タカ的一种)あるいはフクロウ(鶉)¹²¹⁾のあぶり肉。

*73 猩猩

ショウジョウ(猩猩)の唇¹²¹⁾。ショウジョウは中国の想像上の動物で、オランウータンなどいろいろな説がある。最もおいしい肉の一つという。

*74 熊掌

クマ(熊)の手のひら¹²¹⁾。シオンジャン。熊蹯とも。脂肪が多く古来珍重される。

*75 酥酪

ウシ(牛)やヒツジ(羊)の乳で作った加工品¹²¹⁾。

*76 鹿尾

シカ(鹿)の尾の肉。黒龍江省と吉林省に産するマールウ(馬鹿)からとったものが最良とされる。

*77 江瑶柱

コウヨウ(江珧・玉珧)の貝柱。ハボウキガイ科のタイラギ(榭江珧)¹²¹⁾の類。『隋園食単』¹⁴⁹⁾(清代乾隆57年-1792)にある。同書の青木の注^{149b)}によると、和名タイラギの貝柱。

*78 蘭花茹

不詳。

*79 班魚

魚の名。不詳。『隋園食単』¹⁴⁹⁾に料理法がある。

*80 カステラ焼き

魚の播り身に卵を入れて、卵焼き鍋で焼いたもの⁵⁶⁾。

*81 雲丹焼き

ウニ（雲丹）を酒で溶いておき、白焼きにした魚に塗
りつけて焼いたもの⁵⁶⁾。

（注：訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。）

〔注8〕『庖丁問書』²⁸⁾

一、三羹三麵。ともに初羹初麵に生飯にとる時
は。羹に作花。饅頭に亀足杯さす也。

【注その2】（注：アンダーラインは著者による。）

〔注1〕『小笠原諸礼大全』¹⁰⁾

○一羹一麵といふは仏事の調菜也。先湯を出し
次に茶を出し雲羹か羊羹饅頭か蒸麦かの内を一
色出すを云。湯と云は米粉胡椒山椒陳皮桂心
各等分細末して薄茶一ふくほどに天目に入後
より湯出してすぎ込なり。

○二羹二麵と云は湯茶羊羹鼈羹蒸麦温飽なり。

○三羹三麵と云は湯茶雲羹羊羹鼈羹蒸麦温飽饅
頭なり。

〔注9〕『南嶺遺稿』²³⁾卷之四 百六

本式饅頭という事あり。并ニ三羹三麵の事。饅
頭、素麵、薯麵。まんちうハ汁を添へて喰。薯
麵ハかけて喰ふ。素麵ハつけて喰ふ。羊羹、鼈
羹、炉腸羹、製ハ文字の通り也。²⁴⁾

〔注10〕『類聚名物考』²⁵⁾飲食部三・餅・菓子

三羹 小笠原流の料理の書に三羹三麵といふ事
有り。三羹とは羊羹鼈羹猪羹なり。²²⁾

〔注11〕『江戸流行料理通』(料理通)²⁶⁾初編

料理心得の部

三羹三麵の事

日本にては三麵は専ら用ゆれ共 三羹は中華
の沙汰なり いかにとならば鼈羹はすつほんの
羹也 羊羹はひつじの羹也 牛羹とは牛の
羹也 以て日本にては三羹を菓子に直して
所謂べつかんは小麦焼也 羊羹は皆知る所也
牛は牛皮飴也 三麵は汁まんちう うんめん
ちよくめん 是を三麵といふ也

〔注2〕『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

三犧以祭天地宗廟者 亦曰三
牛羊豕牲具曰大牢去

〔注3〕『附釋音禮記注疏』¹³⁾卷第十二 玉制

○天子社稷皆大牢。諸侯社稷皆少牢。大夫士宗廟之祭、
有、田則祭。無、田則薦。有、田者既
祭、又薦。新。祭以、首時、薦以、仲月。土薦、牲用、特豚、大
夫以上用、羔。所謂羔豚而祭、百官皆足。詩曰、四之日其早、
獻、羔祭、非○大牢如字。
又音秦少詩照反日人一反

〔注4〕『附釋音禮記注疏』¹³⁾卷第二十九 玉藻第十三

天子玉藻、(中略)皮弁以日視朝、遂以食、日
中而餽、奏而食。日少牢、朔月大牢、餽食朝之餘也、奏
樂也、五飲、上水、漿、酒、醴、醕。上水水為上餘其次之醕以支反

〔注5〕『附釋音春秋左傳注疏』¹⁵⁾卷第三十五 襄公二十二年

祭以、特羊、一、股以、少牢、四時祀以一羊三年盛祭以羊豕殷盛也、足
以共、一、祀。(注：訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。)

〔注6〕『國語』¹⁶⁾卷第十八 楚語下

子期祀平王、祭以牛組於王、王問於觀射父、曰
「祀牲何及」、對曰「祀加於舉。天子舉以大牢、
祀以會、大牢羊豕也會三、諸侯舉以特牛、祀以太牢
特一。卿舉以少牢、祀以特牛、羊豕。大夫舉以特
牲、祀以少牢。士食魚炙、祀以特牲。庶人食
菜、祀以魚。上下有序則民不慢。

〔注7〕『湧幢小品』¹⁹⁾卷之十八《字義字起四十五則》にあ
る。『通俗編』²⁰⁾に同文が引かれる。

『通俗編』²⁰⁾卷二十七 飲食

五葷三厭〔湧幢小品〕、俗有、五葷三厭之說、
厭字義殊不、後讀、孫真人歌謂、天厭、雁、
地厭、狗、水厭、烏魚、雁有、夫婦之倫、狗有、
屋主之誼、烏魚有、忠敬之心、故不、忍、食。

〔注12〕『倭訓栞』²⁷⁾前編六 加之部下

かん〈○中略〉三かんは羊かん温かん鼈かん
也、又猪羹、鮮羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹、
寸羹羹、月鼠羹等あり、又さばかんといふも見
へたり、

〔注13〕『附釋音春秋左傳注疏』¹⁵⁾卷第五十一 昭公二十五年

是故為禮以奉之、制禮以為六畜馬牛羊豕犬豕○畜
奉其性、又反又稱六反五牲
麋鹿麋狼兔○麋亡悲二犧祭天地宗廟
反麋九倫反本亦作麋三犧三者謂之犧
以奉五味為九文
〔疏〕(中略)○注「馬、牛、羊、雞、犬、豕」。○正義曰：
《爾雅·釋畜》、馬、牛、羊、犬、雞五者之名、
其家在《釋獸》之篇。畜、養也。家養謂之畜。野生謂之獸。豕
有野豕、故因記之於《釋獸》耳。又《釋畜》之末別釋馬、牛、
羊、豕、犬、雞、六者之名其下題曰「六畜」、謂此是也。《周禮·
膳夫》云「膳用六牲」、是應用六牲也。「庖人掌其六畜」、鄭
玄云：六牲、馬、牛、羊、豕、犬、雞。「六畜即六牲也。始養
之曰畜、將用之曰牲」。是畜牲一也。○注「麋、鹿、麋、狼、
兔」。○正義曰：十一年傳曰：「五牲不相為用。」注云：「五牲、
牛、羊、豕、犬、雞。」此異彼者、以上文已言六畜、則五牲非
六畜、故別解之。《周禮》、庖人掌其六獸。鄭眾云：「六獸、麋、
鹿、熊、麋、野豕、兔。」鄭玄云：「獸人冬獻狼、夏獻麋。又內
則無熊、則六畜當有狼、而熊不屬。」今杜解五牲之名、用鄭玄
六獸之說、去野豕而以其餘當之也。傳稱「牛ト曰牲」。鄭玄
云「將用之曰牲」。此五者實獸也、據其將用祭祀、故名之曰牲。
服虔云：五牲、麋、鹿、熊、狼、野豕。○(中略)服虔云：三
犧、雁、鶩、雉也。

〔注14〕『小學紺珠』¹⁾卷第十 器用類

三酒

事昔清酒正辨三酒之物 酒人
為三酒 內則清事昔

醜白也
所九反黍聘禮皆兩壺注凡酒稻為上黍次之梁次之皆
有清白以黍間清白者互相備明三酒六壺也

醴酒在室 醞酒在堂 澄酒在下坊記注三酒尚質不尚
味 郊特牲注五齊加
明水三酒
加玄酒

四飲

清醫於已
反漿 醕以支
反酒正辨四飲之物

六飲

水 漿 醴 涼又作
醕 醫又作
醕 醕又作
醕 漿人共王之六
飲之食醫和玉

醴 醕 漿 水 醕 濫涼也
內則亦謂
之六飲

五飲

水 漿 酒 醴 醕 玉藻
夏明水 殷醴 周酒明堂位 五齊之上尊實明水
山尊之上尊實明水唐禮志

(注 15) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

三酒周禮
酒正
醴酒濁 醞酒稍清 澄酒清 又云一曰事酒有事
而飲
二曰昔酒無事
而飲 三曰清酒祭祀
之酒

(注 16) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第五 天官冢宰下

酒正掌酒之政令以式灋授酒材。(中略) 凡為
酒者亦如之。(中略) 辨三齊之名一、曰泛齊、
二曰醴齊、三曰齋齊、四曰緹齊、五曰沈齊。

泛者成而滓浮泛泛然如 今宜成醴矣醴猶醴也成而汁滓相將如今
恬酒矣齋猶翁也成而翁翁然葱白色如今酈白矣緹者成而紅赤如今
下 酒矣沈者成而滓沈如今造清矣、自醴以上、尤濁醕酌者、
齋以下差清、其象類則然古之法式未可盡聞、杜子春讀、齊皆為
案、又醴器曰醴酒之用、玄酒之尚、玄謂、齊者、每有祭祀、
以度量節作之。○泛芳劍反齋烏浪反緹音醴醕魯刀反翁嗎
動反下同一音於勇反酈白即今之白醞酒 (中略) 辨三酒之
也宜作醕作醕假借也在何反差初實反

物一、曰事酒、二曰昔酒、三曰清酒。鄭司農云、
事酒、有事

事而飲也、昔酒、無事而飲也、清酒、祭祀之酒。玄謂事酒酌
有事者之酒其酒則今之醞酒也、昔酒今之酋白酒所謂齋醕者
也、清酒今中山冬醞揆
夏而成○醞音亦徐音昔

(中略) 辨四飲之物、一曰清、

二曰醫、三曰漿、四曰醕。清謂醴之流者 醫內則所謂
或以醕為醴凡醴濁醕醕為之
則少清矣醫之字從醫從酉者也 漿今之截漿也 醕今之粥內則有
黍醕醕飲粥稀者之清也 鄭司農說以內則曰飲重醕醕醕醕醕醕
清滿梁醕醕清或醕醕為醕漿水醕後致飲于賓客之禮 有醫醕醕醕
音聲與醕相似醫醕醕亦相似文字不同記之者各異耳此皆一物○醫
於已反徐於計反注同醕以支反 沛子禮反下同醕烏兮反徐為例反
本或作醫省所景反載昨再反粥之六反劉音育稀音希音糲下同沈
子由反醕本又作醕 (注：一部的訓点は「大漢和辞典」¹¹⁾
於紀反徐於力反

による。)

(注 17) 『四分律』³³⁾³⁴⁾卷第四十二 三分之六

藥捷度之一
有三種淨肉應食。若不故見不故聞不故疑應食。
若不見為我故殺。不聞為我故殺。若不見家中有
頭脚皮毛血。又彼人非是殺者。乃至持十善。彼
終不為我故斷衆生命。如是三種淨肉應食。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾卷第二十六 第四誦之六

七法中醫藥法第六

是三種不淨肉不應噉。三種淨肉應噉。何等三。
若眼不見耳不聞心不疑。云何不見。自眼不見是
生故為我奪命。如是不見。云何不聞可信優婆塞
人邊。不聞是生故為我奪命。如是不聞。云何不
疑。心中無有緣生疑。是中有屠兒家有自死者。
是主人善。不故為我奪命。如是不疑。是三種淨
肉應噉。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾卷第三十七 第六誦之二

雜誦中調達事之二

我不聽噉三種不淨肉。若見若聞若疑。見者。自
眼見是畜生為我故殺。聞者。從可信人聞為汝故
殺是畜生。疑者。是中無屠賣家。又無自死者。
是人凶惡能故奪畜生命。癡人。如是三種肉我不
聽噉。癡人。我聽噉三種淨肉。何等三。不見不
聞不疑。不見者。不自眼見為我故殺是畜生。不
聞者。不從可信人聞為汝故殺是畜生。不疑者。
是中有屠兒。是人慈心。不能奪畜生命。我聽噉
如是三種淨肉。

(注 18) 『小學紺珠』¹⁾卷之十 動植類

六畜許又
反 六擾 六牲

馬火牛土
乾 坤 羊火豕水坎爾
雅曰穢 犬金良爾雞木
周禮
庖人

注始養之曰畜將用之曰牲爾雅釋畜獸異名畜是畜
養戰是百獸孟子注草食曰芻牛羊穀食曰豢犬豕

六擾贛方氏
豫州 五擾并州無
雞 四擾幽州無
雞犬

六牲膳夫膳用六牲食醫六膳牧人牧六牲
陽祀用騂陰祀用駒小宗伯毛六牲

牛曰一元大武 豕曰剛鬣 羊曰柔毛 雞曰翰音

犬曰羹獻 曲禮

牛屬司徒土 雞屬宗伯木 犬屬司寇金 羊屬司

馬火庖人
注

司寇主豕 司馬主馬及羊 小宗伯注五官奉六牲

五牲

牛 羊 豕 犬 雞左傳五牲不
相為用注

麋 鹿 麀 狼 兔同上六畜五牲注
後漢東都賦注麀

鹿 熊 狼 野豕服虔
注

三牲

牛 羊 豕禮記內則曰 國語 漢書注三牲牛為太牢羊
豕為少牢曰中牢 孝經三牲注太牢也 左傳三犧祭

天地宗
廟之儀

夏牲尚黑 殷白牡 周騂剛明堂
位

夏牲用玄 殷牲用白 周牲用騂禮
鬯

六獸

麋 鹿 熊 麀 野豕 兔周禮庖人鄭司農注
康成謂有狼無熊

熊 虎 赤羆 天鹿 辟邪 南山豐大特續漢輿服
志皇后步

插六
獸

六禽

鴈 鶉 鷄 雉 鳩 庖人鄭
司農注
羔 豚 犢 麋 雉 雁 鄭康
成注

(注19) 『附釋音尚書注疏』³⁶⁾ 卷第十 商書 微子第十七, 孔安國〔傳〕; 孔穎達〔疏〕
今殷民乃攘竊神祇之犧牲牲用, 以容將食, 無災。

傳 自來而取曰攘。色純曰犧。體完曰牲。牛羊豕曰牲。器實曰用。盜天地宗廟牲用相容行食之。無災罪之者言政亂。

(中略) **釋** (中略) 牲是牛羊豕也。以犧牲牲三者。

(注20) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾ 卷第三 天官冢宰

小宰之職, (中略)

凡朝覲、會同、賓客、以牢禮之灋。掌其牢禮、委積、膳獻、飲食、賓賜之殭牽、與其陳數。

牢禮之法、多少之差及其時也。三牲牛羊豕具爲一牢。(中略)〔疏〕(中略)

又《掌客》云:「上公飧五牢、五積。侯伯飧四牢、四積。子男飧三牢、三積。是其數也。」

云三牲牛羊豕具爲一牢者、此依《聘禮》「卿車弁歸囊餼於館之時、有_二五牢_一、飪一牢設於西階、醢二牢設於東階、牽二牢陳於門內之西、北首。以牛一、31d) 羊一、豕一、稱牢、

(注21) 『拾芥抄』卷下 末³⁷⁾

•••三牲部第三十一 在五牲劑

三牲

牛 羊 豕 但延喜式云、釋奠三牲、用_二大鹿、小鹿、豕_一、

五牲

麋 鹿 麋 狼 兔

(注22) 『資治通鑑』⁴⁰⁾ 卷五十五 漢紀四十七

孝桓皇帝中 延熹七年

泰曰、卿賢哉遠矣、郭林宗猶減_二三牲之具_一、以供_二賓旅_一。三牲之具、謂_二養、親之具_一也、孝經曰、而卿如此、乃我友也。

(注23) 『延喜式』⁴²⁾ 卷第三十二 大膳上

釋奠祭料

石鹽十顆。乾魚二升。鹿脯卅斤。鹿醢一升。魚醢一升。菟醢一升。豚胎一升。鹿五一升。(中略) 三牲完各一頭。鹿一斗五升。(大羹料。) 鹿一斗、(羹料。)

(注24) 『庖丁問書』²⁸⁾

一、三鳥と云は、鶴、雉子、鴈を云也。此作法にて余鳥をも切る也²²⁾

(注25) 『笈埃隨筆』⁴¹⁾ 卷之十二

○五十間包丁

(中略)

別て伝授とするは、五魚三鳥也。五魚とは、

鯉、鯛、鰈、真那鰹、鱈也。三鳥とは、鶴、鴈、雉子にして、各作法有て、又料理の調味少なからず。

(注26) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾ 卷第六 天官冢宰

醢人掌四豆之實朝事之豆其實非菹醢醢 昌本麋麇菁菹鹿麇芣菹麋麇 (中略) 凡祭祀共薦羞之豆實賓客喪紀亦如之爲王及后世子共其內羞王舉則共醢六十壽以_二五齊七醢七菹三麇_一實_レ之齊當爲醢、五菹昌本

脾析豚豚拍深蒲也、七醢醢麇醢魚鴈醢、七菹非菁芣葵芹菹芣菹、三麇麇鹿麇麇也、凡醢醬所和細切爲羹全物若臘爲菹少儀曰麋鹿爲菹野豕爲軒皆臘而不切 麋爲辟雞兔爲宛脾皆臘而切之切葱若雍實之醢以柔之由此言之則菹菹之稱菜肉通○爲王子偽反齊徐劉子西反下同沈才細反臘直輒反少儀時照反軒音獻皆臘之涉反本或作臘下同辟必亦反又音樂宛於阮反又音於月反醢呼反稱音尺證反 (中略) 醢人掌共五齊七菹 凡醢物以共祭祀

之齊 菹凡醢醬之物賓客亦如之 (注:一部訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。)

(注27) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

三麇 音泥亦
麋 鹿 麋 麋 音君

(注28) 『漫笑録』⁴⁹⁾

東坡嘗謂錢穆父曰尋常往來衷心稱家有無草草相聚不必遇爲具穆父一日折簡召坡食品飯及至乃設、飯一盃蘿蔔一椀白湯一盞、而已蓋以三白爲晶也、後數日坡復召穆父食麗飯穆父意坡必有毛物相報比至日晏並不設食穆父飯甚、坡曰蘿蔔湯飯俱毛也、穆父歎曰子瞻可謂善戲謔者也 (注:『漫笑録』⁴⁹⁾は『説郭。[正] 卷第34』(明代初14世紀)、(元・明)陶宗儀〔纂〕に所収)

(注29) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 動植類

三物

豕 犬 雞 詩何人斯出此三物以詛爾斯注

(注30) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

三物 詩云出此三物以詛爾斯
犬 豕 雞

(注31) 『附釋音毛詩注疏』⁵¹⁾ 卷第十二 小雅, 何人斯

出此三物, 以詛爾斯。佻, 三物, 豕, 犬, 鷄也, 民不相信, 則盟詛之, 君以豕, 臣以犬, 民以鷄²²⁾

(注32) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

四飲

清醴之 醫濁者 漿今之 醢合之

(注33) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾ 卷第六 天官冢宰

醢人掌鹽之政令、以共_二百事之鹽_一、祭祀共_二其苦鹽散鹽_一、賓客共_二其形鹽散鹽_一、王之膳羞共_二

飴鹽。后及世子亦如之

(注 34) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

四鹽

散鹽煮海成之 鹽引池化之 形鹽掘地出之 飴鹽於戎取之 周禮鹽人井後周四鹽引池而化周官所謂鹽鹽也煮海煮而成周官所謂散鹽也國史志鹽有二

(注 35) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

七醢

醢吐感反 羸力不反 臚蒲佳反 蜃蜃 魚 兔 鴈同上醢人注

四醢

鹿 兔 羊 魚唐志掌醢

(注 36) 『詩經集傳』⁵⁸⁾ 卷之三

○於我乎、每食四簋叶已反、今也每食不飽叶捕局反。于嗟乎、不承權輿。賦也。簋、瓦器。容二斗二升。方曰簋。圓曰簋。簋盛稻粱、簋盛黍稷。四簋、禮食之盛也。

(注 37) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

四簋

黍 稷 稻 粱詩權輿每食四簋注禮食之盛 祭統以四簋黍

(注 38) 『附釋音禮記注疏』¹³⁾ 卷第二十七 內則第十二

凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多鹹，調以滑甘。多其時味以養氣也。牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麥，魚宜菰言其氣味相成。春宜羔豚、膳膏臠、夏宜腍鱸、膳膏臠、秋宜犢麋、膳膏臠、冬宜鮮羽、膳膏臠。此八物四時肥美也。為其氣也。生膏臠、犬膏臠、雞膏臠、羊膏臠、豚乾臠也。鱸乾魚也。鮮生魚也。羽膍也。[○]

(注 39) 『東都賦』(後漢)張衡(張平子)[作]、(吳)綜蒞[注]

升獸六禽、時膳四膏。升、進也。四膏者、禮記曰、牛膏香、犬膏腥、雞膏腥、羊膏羶。善曰、周禮曰、庖人掌供六禽。鄭司農曰、六禽、鴈、鶉、鷓、雉、鳩、鴝也。(注：一部的訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。) (注：『東都賦』は『六臣注文選』⁵⁹⁾ 卷三 賦乙 京都中に所収。)

(注 40) 『小學紺珠』¹⁾ 器用類

四膏

春行羔豚膳膏香牛 夏行腍鱸膳膏臠豚 秋行犢麋膳膏腥雞 冬行鱸羽膳膏羶羊 庖人凡用禽獸張衡東京賦升獻六禽時膳四膏內則注此八物四時肥美為其大盛煎以休廢之膏節其氣也

(注 41) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾ 卷第三十三 夏官司馬

職方氏掌天下之圖 (中略)

河南曰豫州其山鎮曰華山其澤藪曰圃田其川茨維其浸波 滌其利林漆絲象其民二男三女其畜宜六擾 其穀宜五種華山在華陰圃田在中牟蔡沓水也出東垣入于河沃為蔡 蔡在蔡陽波讀為播馬賁曰蔡播既都春秋 傳曰楚子除道梁澆蔡軍臨隨則澆宜屬荆州在此非也林竹木也六擾馬牛羊豕犬雞五種黍稷菽麥稻 (中略)

河東曰寰州其山鎮曰岱 山其澤藪曰大野其川河沛其浸廬維其利蒲魚其民二男三女其畜宜六擾其穀宜四種

東北曰幽州其山鎮曰醫無閭其澤藪曰獫狁其川河沛其浸菑時其利魚鹽其民一男三女其畜宜四擾其穀宜三種醫無閭在遼東獫狁在長廣菑出萊蕪時出般陽四擾馬牛羊豕三種黍稷稻

正北曰并州其山鎮曰恒山其澤藪曰昭餘祁其川庫池嘔夷其浸涑易其利布帛其民二男三女其畜宜五擾其穀宜五種恒山在上曲陽昭餘祈在鄆庫池出鹵城嘔夷祁夷五種黍稷菽麥稻也

(注 42) 『類聚雜要抄』⁶⁰⁾ 卷一

一保延二年十二月日、内大臣殿藤原賴長廂大饗差圖。(中略)穩座肴物 (中略)

生物八種 (中略)

四種。酢。鹽。在。箸臺。箸。匙。(中略)四種坏。口徑各三寸。箸臺。口徑五寸。二已上深草土器用之。

(注 43) 『厨事類記』⁶¹⁾ 第□ 調備部

四種器。

酢。酒。塩。醬。

或止。醬用。用色利。

裏書

色利煎汁。イロリトハ大豆ヲ煎タル汁也云云。或鱈ヲ煎タル汁云々⁶²⁾。

(注 44) 『塵袋』⁶⁵⁾ 第九

一 女房ノ中ニ酢ヲ御シト云フ、心如何。御膳ニ四種ト云フ事アリ。味曾・塩・酢・酒の四ナリ。此レヲバラノへ一器ニ入テマイラスベキナリ。今ノ世ニハ、四種カナラズシモ器ニイレズ、或ハタゞ四ノスミニーズ、器バカリヲオキテモアルベキニヤ。或ハ酒ヲ略シテ蓼モシハ山葵ヲイルベシト云フ人モアリ。又味曾モ蓼モカナラズ酢ヲ入ト云々。四種ニハ酢ノムネトアレバ、スト云ハンモヒタハダシノユヘニ、カクシ題ニテ、ヌヲ御四種ト云フナルベシ。

(注 45) 張協(張景陽)「七命 八首」(『文選』⁵⁹⁾ 卷三十五 七下に所収)

爾乃、六禽、珍、四膳異肴。善曰、周禮曰、庖人掌共六禽。鄭司農注曰、鴈・鶉・鷓・雉・鳩・鴝。禮記曰、孟春食麥與羊、孟夏食菽與雞、孟秋食麻與犬、孟冬食黍與鹿。良曰、六禽、鳥・鴈・雉・鶉・鷓也。四膳四時所食各異其肉也。肴肉也。窮海之錯、極陸之毛。

(注 46) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

四膳

孟春食麥羊 孟夏食菽雞 孟秋食麻犬 孟冬食黍麋文選七命云四膳異肴注禮記曰

(注 47) 「七勵」は『文苑英華』¹⁵⁰⁾ (北宋代 982-987 年) 卷三百五十一に所収。

(注 48) 『庖丁問書』²⁸⁾
一 五魚と言は、鯛、鯉、鱸、鮓、王餘魚をいふ。此作法にて餘の魚をも切也。

(注 49) 『大業雜記』⁷⁰⁾
先有_二籌禪師_一、仁壽間、常在_二內供養_一、造_二五色飲_一、以_二扶芳葉_一為_二青飲_一、拔楔根為_二赤飲_一、酪漿為_二白飲_一、烏梅漿為_二玄飲_一、江荳一作桂、為_二黃飲_一。又作_二五香飲_一、第一沉香飲、次檀香飲、次澤蘭香飲、次甘松香飲、皆有_二別法_一、以_レ香為_レ主。尚食直長謝諷造淮南王《食經》、有四時飲。

(注 50) 『南海寄歸內法傳』⁷¹⁾ 卷一
律云。半者蒲膳尼。半者珂但尼。蒲膳尼以_二含噉_一為_レ義。珂但尼即齧嚼受_レ名。半者謂五也。半者蒲膳尼。應_二譯為_二五噉食_一。舊云_二五正_一者。准_レ義翻也。一飯_二二麥豆飯_一三糗_二四肉五餅_一。半者珂但尼。應譯為_二五嚼食_一。一根_二二莖三葉四花五果_一。

(注 51) 『宋書』⁷²⁾ 卷三十九志第二十九 百官上
尚書郎入直、(中略) 太官供_二食物_一、湯官供_二餅餌及_二五熟果實之屬_一、

(注 52) 『孔叢子』⁷³⁾ 卷中 陳士義 第十五
衣服之物、則有_二珠玉五采_一、飲食之物、則有_二酒醪五熟_一。五味

(注 53) 『少室六門』⁷⁴⁾
食有五種。一者法喜食。所謂依持正法。歡喜奉行。二者禪悅食。所為內外澄寂。身心悅樂。三者念食。所謂常念諸佛。心口相應。四者願食。所謂行住坐臥。常求善願。五者解脫食。所謂心常清淨。不染俗塵。此五種食名為持齋。若復有人。不食如是五種淨食。

(注 54) 『大漢和辭典』¹¹⁾ には『毘奈耶雜事』 卷第三十六に〈一火淨、二刀淨、三瘡淨、四鳥啄破淨、五不中種淨〉とあるとするが、『根本説一切有部毘奈耶雜事』を見るにこの記述はない。ただし『根本説一切有部毘奈耶』 卷第三十六には〈佛言。有五種作淨。云何為五。謂火淨刀淨爪淨齧乾淨鳥啄淨。是謂為五。〉とはある。

(注 55) 『山内料理書』⁷⁷⁾
一夏看くみ之事
五種削物如此もる也。
白 青

黒 四季同

赤 黄

図 五種のけつり物

かめのこうにもるべし

(注 56) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植物第十
五牲

麋 鹿 麇 狼 兔

(注 57) 斑固 (班孟堅) 『東都賦』 (『六臣註文選』⁵⁹⁾ 第一卷 賦甲 京都上 班孟堅 両都賦二首に所収)

東都賦

(中略) 於是薦三犧效五牲、禮神祇懷百靈、善曰、左氏傳鄭子太叔曰、為五牲三犧、杜預曰、五牲麋鹿麇狼兔、三犧祭天地宗廟三者之犧也周禮曰太宗伯掌天神地祇之禮然天神曰神地神曰祇也毛詩曰懷柔百神向日薦進也效猶報也同善注

(注 58) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

五齊

泛 醴 盎 緹 沈 ○周禮酒正辨五齊之名酒人為五齊

鬱齊獻酌 醴齊縮酌 朝 盎齊況酌 饋 凡酒修

酌 諸臣

酌 自酌

○司尊彝 獻讀

為沙脩直歷反

(注 59) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植物第十

五齊音才細切周禮酒正辨五齊之名齊者每有祭祀以度量節作之

泛齊成_二而滓浮泛然如_レ今_レ直成酒_一 醴齊成_二而滓汁漿如_レ今_レ栝酒_一

盎齊成_二而翁然著白色如_レ今_レ鄧白翁音翁鄧音差 緹齊成_二而紅赤如_レ今_レ下酒_一

沈齊成_二而滓沈如_レ今_レ造清清_一

(注 60) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植物第十

五蔬凡醞醬所和昌本昌蒲根

昌本昌蒲根 芡析葉 芡大 豚拍拍音博曾也 深蒲蒲弱入_レ水_レ深者

(注 61) 『重廣補註黃帝內經素問』⁸⁷⁾ 第七卷 歲氣法時論篇第二十二

肝色青，宜食甘，粳米牛肉棗藜皆甘 (中略)。心色赤，宜食酸，小豆犬肉李韭皆酸 (中略)。肺色白，宜食苦，麥羊肉杏薤皆苦 (中略)。脾色黃，宜食咸，大豆豕肉栗藿皆咸 (中略)。腎色黑，宜食辛，黃黍雞肉桃蔥皆辛 (中略)。辛散，酸收，甘緩，苦堅，咸軟 (中略)。毒藥攻邪 (中略)。五穀為養謂粳米小豆麥大豆黃黍也、五果為助謂葵桃李杏栗棗也、五畜為益謂牛羊豕犬雞也、五菜為充謂葵藿薤葱韭也 (中略)。氣味合而服之，以補精益氣 (中略)。此五者，有辛酸甘苦咸，各有所利，或散或收，或緩或急，

食べ物の名数

或堅或軟，四時五藏，病隨五味所宜也（略）。

薤葱菹也（略）

(注 62) 『大和本草』⁹⁰⁾卷之二 論用薬

數目類 草木禽獸及人身肢體疾病有數目

之類學者宜記誦輯其大略於此

五穀 禾 麻 粟 麥 豆 素問藏氣法時論

日五穀為養五畜為益五菜為充五果為助

○月令以黍稷麻麥豆為五穀 孟子註

以黍稷菽麥稻為五穀 楚辭註以稻稷麥

豆麻為五穀

五畜 鷄 羊 牛 馬 豕 ○加犬^レ為六

畜 家^ニ養^テ為畜^ト

(注 63) 『雲笈七籤』⁹²⁾卷十九 三洞經部 老子中經下

第三十八神仙

入室之時無食生物禁食五畜肉、五畜肉者馬牛羊豬狗也、但得食鷄子魚耳、禁食五辛、臭惡自死之物、慎勿食服丹尚可乘躡禁之

(注 64) 『孟子注疏解經』⁹³⁾卷第二下 梁惠王章句下

曰、何哉君所謂踰者、前以士、後以大夫、前以三鼎、而後以五鼎與乎。

(注 65) 『儀禮注疏』¹²⁾卷第四十七 儀禮卷第十六 少牢

饋食禮第十六（中略）

羹定、雍人陳鼎五、三鼎在羊鑊之西、二鼎在豕鑊之西。魚膳從羊、鹿從豕、統於牲。（注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。）

(注 66) 『小學紺珠』¹⁾卷十 器用類

五鼎

羊 豕 膚 魚 腊○少牢饋食禮雍人陳鼎五

牛 羊 豕 魚 麋○漢書五鼎食注

羊 豕 腸胃 魚 腊○聘禮衆人行五鼎

士祭三鼎 大夫祭五鼎○孟子注

(注 67) 『儀禮注疏』¹²⁾卷第二十 儀禮卷八 聘禮

衆介皆少牢。亦飪在西。鼎五、羊、豕、腸、胃、魚、腊。新至尚孰、堂上之饌四豆、四簋、兩金盃、四壺、無。

(注 68) 『前漢書』⁹⁴⁾卷六十四 嚴孫吾丘主父徐嚴終王賈

傳上第三十四上

丈夫生不五鼎食、死則五鼎 亨耳張晏曰、五鼎豕、魚、麋也。諸侯五、卿大夫三。師古曰、五鼎亨之、謂被饗之陳。

(注 69) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

五鼎漢書注

牛 羊 豕 魚 麋

(注 70) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

五飯

春食^レ麥^ヲ 夏食^レ菽^ヲ 季夏食^レ稷^ヲ 秋食^レ麻^ヲ

冬食^レ黍^ヲ

(注 71) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

五味洪範

鹹^水 苦^火 酸^木 辛^金 甘^土

(注 72) 『小學紺珠』¹⁾卷一 律歷類

鹹^水 潤^下 苦^火 炎^上 酸^木 曲^直 辛^金 從^革 甘^土 穠^穡

(注 73) 『拾芥抄』³⁷⁾卷下 飲食部 第二十八

五味 酸 苦 辛 鹹 甘 五味事、見禮記第七、

(注 74) 『和爾雅』¹⁰⁰⁾飲食門第十九

五味 酸、苦、甘、辛、鹹

○六味佛書以甘辛鹹 ○八味又佛書上六味加

(注 75) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第五（天官冢宰下）

疾醫掌養萬民之疾病（中略）以五味五穀五菜、養其病。養猶治也、病由氣勝負、而生攻其羸養其不足者、五味、醢酒飴薑薑鹽之屬、五穀麻黍稷麥豆也、五藥草、木蟲石穀也其治合之齊、則存乎神農子儀之術云○羸音盈後不音者同合如字又音閏下同

(注 76) 『茶經』¹⁰⁴⁾卷上 一之源

（中略）其名、一曰茶、二曰檟、三曰蔎、四曰茗、五曰荈。周公云、檟、苦茶。楊執戟云、蜀西南人謂茶曰蔎。郭弘農云、早取為茶、晚取為茗、或曰荈耳。

(注 77) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第五 天官冢宰

食醫掌和王之六食・六飲・六膳・百羞・百醬・八珍之齊（中略）凡會膳食之宜、牛宜稌、羊宜黍、豕宜稷、犬宜粱、鴈宜麥、魚宜苽（注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。）

(注 78) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第五 天官冢宰下

漿人掌共王之六飲、水、漿、醴、涼、醫、醢、入于酒府。王之六飲、亦酒正當奉之。醴、醴也。鄭司農云、涼、以水和酒也。女謂涼、今寒粥、若糗飯雜水也。酒正不辨水涼31d)（注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。）

(注 79) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植食物第十

六飲又曰六清^ト周禮膳夫飲用六清

水 漿 醴 醕一作醫音 醢音

(注 80) 『附釋音禮記注疏』¹³⁾卷第二十七 內則第十二

或以醢為醴醢、粥、醢、醢、漿、水、清、醢、梅、以、諸和、水也、以、周禮六飲、投之、酒、酒、清、白、濫、則、濫、涼也、紀宮之問、名、諸為、濫、目、諸、昔酒也。（注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。）

(注 81) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第四 天官冢宰第一

庖人掌共六畜、六獸、六禽、辨其名物上。

六畜、六牲也。始養之日畜、將用之日牲。春秋傳曰、卜日牲。鄭司農云、六獸、麋、鹿、熊、鷹、野、豕、兔。六禽、雁、鴛、鷓、雉、鳩、鴿。玄謂獸人、冬獻狼、夏獻麋。又、內則無熊、則六獸當有狼、而熊不屬。六禽、於禽獸及六犖、宜為羔、豚、犢、豕、雉、雁。凡鳥獸未孕曰禽。司

馬職曰、大獸公之、小禽私之。○畜、許又反、注同。六獸、司農云、麋、鹿、熊、麕、野家、兔。鄭云、有狼無熊。乾注、麕作麋、熊作貍。六禽、鄭云、羔、豚、犢、騭、雉、雁也。司農及干、鴈、鶉、雉、鳩、鴝、鶩。麕本又作麋、亦作麕、君倫反、筭也。鶉、音純。鶉、於諫反。鴝、古合反。騭、音迷、鹿反、一音乘。

[疏] 庖人至名物○釋曰云、掌共六畜者、馬、牛、羊、豕、犬、雉。謂夏官校人、地官牛人、春官籩人、秋官犬人、冬官家人、總送六畜與此庖人。六獸、六禽、即下獸人送之。此庖人得此六畜、六獸、六禽、共與膳夫、內外饗、故云掌共六畜、六獸、六禽。此禽獸等、皆有名號物色、故云、辨其名物。○注、六畜至私之○釋曰、云、六畜、六牲也者、謂雖此云六畜、即是膳夫六牲、一也。所以彼言牲此言畜、者、鄭即解其不同之意。始養之曰畜、將用之曰牲、膳夫共王之膳羞、即是將用之、故言牲。云、春秋傳曰者、此是左氏僖公三十一年傳辭、彼經云、四卜郊、不從、乃免牲。未卜曰牛、卜得吉日乃號為牲。僖公既卜得吉日、名牛作牲、乃更卜郊以否、不從乃免牲、是其怠慢。引之者、認將用曰牲。鄭司農云、六獸、麋鹿熊麕野豕兔。六禽、雁鶉鶩雉鳩鶩、者、此先鄭意取、爾雅、文、四足而毛謂之獸、兩足而羽謂之禽、故為此解。玄謂獸人冬獻狼、又、內則、為餼食有狼膾膏、故云、當有狼而熊不屬。此破司農有熊無狼。云、六禽於禽獸及六擊宜為羔豚犢騭雉鶩、者、下文禽獸之內取羔、豚、犢、騭、大索伯、六擊之內亦取羔及雉、雁、破司農六畜之內有鶉、鶉、鳩、鶩、四者於經無所據。司農雉屬即六擊雉屬同、故從之不破。云、凡鳥獸未孕曰禽、鄭言此者、見爾雅、四足而毛曰獸、兩足而羽曰禽、是對文例、若散文則通。其獸未孕時、雖曰四足、亦曰禽、是以名為禽獸、其中亦有羔、豚、犢、騭。又云以禽作六擊、禽中亦有羔、是其未孕者也、謂若、爾雅、飛曰雄雌、走曰牝牡、亦是對文。案、詩云、雄狐綏綏、走亦曰雄。尚書云、牝雞無晨、飛亦曰牝、並是散文通義。云、司馬職曰大獸公之、小禽私之、者、欲見雖曰四足而毛、未孕亦曰禽。此並破司農禽中不得有四足之義。

(注：訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。)

(注 82) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植物物第十
六禽周禮包
廌 鶉 鶩 雉 鳩 鶩
東都『賦』注云 廌 廌 雉 鶉 鶩

(注 83) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第十八 (春官)
大宗伯之職 (中略) 以レ禽作二六擊一、以等二諸臣一、擊之言至、所二執一以自致。孤執二皮帛一、卿執二羔、大夫執二鴈、士執二雉、庶人執二鶩、工商執二雞。(注：訓点は『大漢和辞典』¹¹⁾による。)

(注 84) 『和漢名數』⁹¹⁾ 動植第九
六擊 周禮 諸侯レ執二皮帛一、卿レ執二羔一、大夫レ執二雁一、士レ執二雉一、庶人レ執二鶩一、工商レ執二雞一。

(注 85) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植物物第十
六獸
麋 鹿 狼一作熊 麕 豕 兔

(注 86) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第三十三夏官司馬
職方氏 (中略) 河南曰豫州、(中略) 其畜宜六擾、其穀宜五種^(注41) [注] (略) [疏] (中略)
云、六擾、馬、牛、羊、豕、犬、雞、者、此與《爾雅》六畜及《周禮》六牲一也。

(注 87) 『附釋音周禮注疏』³¹⁾卷第四天官冢宰

膳夫掌王之食飲膳羞、以養王及后世子。凡王之饋食用二六穀一、膳用二六牲一、飲用二六清一、羞用二百二十品一、珍用二八物一。醬用百有二十饗。

進物於尊者曰饋。此饋之盛者、王舉之饌也。六牲、馬、牛、羊、豕、犬、雞也。羞、出於牲及禽獸、以備滋味、謂之庶羞。《公食大夫禮》、《內則》下大夫十六、上大夫二十、其物數備焉。天子諸侯有其數、而物未得盡開。珍、謂、淳熬、淳母、炮豚、炮脾、擘珍、漬、熬、肝膏也。醬謂醢醢也。王舉則醢人共醢六十饗、以五齋、七醢、七菹、三饗實之。醢人共齋菹醢物六十饗、鄭司農云：「羞、進也。六穀、稌、黍、稷、粱、麥、菰、藜、靡胡也。六清、水、漿、醴、醕、醫、醢。」○麋、徐、劉音麋、屋貢反。饌、仕眷反。盡、津忍反。淳、之純反、下同。熬、五刀反。母、莫胡反、一音武由反。炮、步交反。脾、作郎反。搗、丁老反。脊、力彫反。齋、作西反。醬、劉奴兮反、徐耳齊反。徐、音杜、徐他古反。菹、古吳反。醢、本又作涼、力羊反、徐力放反。醫、於美反。(中略) 王日一舉徐於計反。醢、以支反、劉書支反。

鼎十有二物皆有俎殺牲盛饌曰舉王日一舉以朝食也后與王同庖鼎十有二牢鼎九陪鼎三物謂牢鼎之實亦九俎○朝如字下 [疏] 九在西階前云牛羊豕魚腊腸胃同奉朝同陪徐浦來反 鼎膾鮮魚鮮腊云陪鼎三者當內兼膾醢醢 (注：一部訓点は『大漢和辞典』による。)

(注 88) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植物物第十
六膳
牛宜黍 羊宜稷 豕宜稷 犬宜粱 鴈宜麥 魚宜鱈
(注：稷が重複。羊宜は羊宜の誤り。)

(注 89) 『羣書拾唾』²⁾卷之十 動植物物第十
六畜亦曰六牲¹⁾周禮²⁾義
馬 牛 羊 豕 犬 雞

(注 90) 『附釋音春秋左傳注疏』¹⁵⁾卷第十四 僖公十九年
司馬子魚曰、古者六畜不二相一為用。(注) (略)
[疏] 正義曰、爾雅釋畜、馬・牛・羊・豕・犬・¹¹⁾
犬・鶉、謂之六畜、周禮謂之六牲

(注 91) 『逸周書』¹⁰⁶⁾卷四 大聚解第三十九
六畜有レ羣、室屋既完民乃歸之牛畜六畜、牛・馬・猪・羊・犬・雞。¹¹⁾

(注 92) 『拾芥抄』³⁷⁾卷下
・・・六畜部第三十在獸產、古賢云、豕不可穢云。以馴養為畜、以不養為獸也、
馬 牛 羊 豕 鶉 犬

但諸家「之」説、多以不レ同、或牛、馬、羊、猪、狗、鶉、
或牛、馬、猪、鶩、雞、或牛、馬、驢、豕、狗、魚云云、

(注 93) 『大般涅槃經』³³⁾¹²¹⁾卷第一
壽命品第一
八功德水之所成熟其食甘美有六種味。一苦二醋三甘四辛五鹹六淡。復有三德。一者輕軟。二者淨潔。三者如法。作如是等種種莊嚴。

(注 94) 『禪苑清規』²²⁾は全 10 卷。北宋末の宗頤による編。崇寧 2 年 - 1103 に成立し、「崇寧清規」とも呼ばれる。『訳註禪苑清規』(鏡島元隆・佐藤達玄・小坂機

融〔共編〕、曹洞宗宗務庁〔刊〕、1972年)がある。

(注95)『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

六和

春酸^木 夏苦^火 秋辛^金 冬鹹^水 皆有滑甘^土

禮運注食醫調以滑甘 禮運五味六和十二食
周禮凡藥以酸養骨以辛養筋以鹹養脈以苦養氣
以滑養竅注以類相養凡食齊既春時溫整
齊既夏時熱醬齊既秋時涼飲齊既冬時寒

(注96)『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

七醢

醢^肉 醢^醬 羸醢^{羸^蟪也音移 餘○上^音螺} 麤醢^{蛤也○ 上^音排} 蜆醢^魚
魚醢 兔醢 膺醢

(注97)『倭名類聚抄』¹¹¹⁾¹¹²⁾ 卷四 飲食部 魚鳥類

醢 爾雅注云、醢 乎改班與海同、之々比之保、
完醬也、陶隱居曰、肉醬魚醬皆呼為醢、
不^レ入^レ藥用^一、(注：二十卷本では卷十六に記
載)

(注98)『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

七菹

菹^葍 菹^菁 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹
菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹
菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹 菹^菹

(注99) 唐菓子とは7~9世紀にかけて遣唐使によって
伝えられた菓子。果物(本菓子)に対して、中国伝来
のものを唐菓子と呼んだ。材料や作り方の詳しいこと
はわからないが、それぞれ定まった作り方があったら
しい。初めに粉をこねるまでの段取りは一緒であつた
らしく、鎌倉時代の『厨事類記』(永仁3年-1295頃)⁶¹⁾
によると、ウルチゴメ、モチゴメ、ムギ、ダイズ、ア
ズキなどの粉に、酢・醬・塩・胡麻などを加え、また
甘味料として甘葛煎^{あまぎらせん}を加え、こねて、果物の形に作
り、あるものは胡麻油で揚げた^(注100)。

団喜はまるく造ってゆでて甘葛煎を塗ったもの。粉
のままでも出した。また、青(縹緑)、赤(蘇芳)、黄
色などで着色した。形については江戸時代の『集古
図』(藤原貞幹編)の絵図が参考になる⁶²⁾¹⁴⁷⁾。平安時代
には節会や官吏登用の際の饗応などに供された⁶²⁾¹⁴⁷⁾。

京都八坂神社石段下を南東に少し行った亀屋清水の
「清浄歡喜団」や奈良餅飯敷通りにある萬々堂の「ぶ
と饅頭」に唐菓子のなごり見ることができよう。

(注100)『厨事類記』⁶¹⁾ 第□

調備部。(中略)

唐菓子。

梅子。枝。桃子。枝。鵠餠。桂心。黏臍。餠饌。

餠子。團喜。

是謂^一八種唐菓子^一。

又青。縹緑。赤。蘇芳。黄色等用^レ之。或濃食
用^レ之。近代以^一色^一一折敷居^レ之。梅子桂花等
可^レ供^レ之。(中略)

八種唐菓子。

梅子 桃子 桂心 黏臍
バイシ タウシ ケイシン テンセイ。
餠饌 團喜 餠子 鵠餠
ヒラ ダンキ ツイシ カンコ。

或説云。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、ユヲサラへトワカシテ、湯ニウクホド
ユデ、又ウスニイレテ、メデタツツキアハセ
テ、トリイダシテ、ヌノヲスラシテ、ソレニ
ツ、ミテ、ヌノ、カタハシヲアケテ、サマサズ
シテ、スコシヅ、トリテ、何ニモツクル也。異
説云。ユヅルトキ、ナマ大豆ノコヲ ヨクツキ
フルヒテ、コノコネタルコニウチハフリテ、ヨ
クへツキマゼテ、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。アヲナノハヲマヲノケテ、ア
ブラニ入レバ、火ノツキテモユルガキユル也。又
ダンキハ、マロクツクリテ、ユデテアマヅラヲ
ヌリテマイラス。粉ニテモマイラス。

餠餅 伏兎、餠餅、或、餠餅 魚形
マガリ フト ギヨギヨウ

結果カクノアハ 餠饌 粉熟
カクナハ コントン フンジユク
索餅 餠饌、或、餠饌 署預粥
サクハイ パウタウ イモガユ

或説云。粉熟餠饌。スルヤウ、モチキサ、ゲ、カハ
テスベ クシガキ、ホシナツメ、サネト ゴマ、
イリテ。カチグリ、イリマメ、ウツクシクツキフ
ルヒテ、アマヅラニテアハセテ、マロキスミノ
ヤウニマロメテ、アツサノホド一寸バカリ、長
サ四寸バカリニスル也。サテゴマノアブラノウ
ハズミヲモテ、ヨクセムジテイルベシ。又説。
ヲホキナル栗ノセイニツクリテ、キヌノフクロ
ノクチ一寸バカリ、長四五寸ナルヲヌヒテ、コ
レヲ入テヨクユデ、トリアゲテマメノコヲウ
ヘニカケテ、アマヅラヲヌリテ、薄様ニツ、ミ
テ、ヨリビツニ五バカリ、或ハ三バカリヲイレ
テ、ツチタカツキニスヘテマイラスベシ。サテ
メストキハ、チマキキルヤウニキリテマイラ
ス。タ、竹ノツ、ヲキリテツ、ミタルヤウ也。

薄様ニテツ、ムベシ。或云。七種ノモノヲ合シテ、ウヘノ皮ニハ、小麦ヲコニシテ、ヲシヒラメテウハカハニハスル也。ウスキヤウニマキテ、切テマイラス。(以下略)

(注 101) 『十誦律』³³⁾³⁵⁾ 卷第十四 第三誦之一
(後秦北印度) 弗若多羅譯
九十波逸提之六 (中略)

即作種種粥。酥粥胡麻粥油粥乳粥小豆粥摩沙豆粥麻子粥清粥。辦已奉佛佛言與衆僧衆：僧不受佛未聽我等食八種粥。以是事白佛。佛言。從今日聽食八種粥。粥有五事益身。一者除飢。二者除渴。三者下氣。四者除膾下冷。五者消宿食。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾ 卷第二十六 第四誦之六
(後秦) 弗若多羅〔譯〕

七法中・醫藥法第六 (中略)

即辦種種粥。酥粥油粥胡麻粥乳粥小豆粥摩沙豆粥麻子粥清粥。辦已奉佛。佛告婆羅門。與僧作分。即與比丘。比丘不受言。佛未聽我食八種粥。以是事白佛。佛言。從今日聽食八種粥。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾ 卷第五十六 第十誦之一
(後秦北印度) 弗若多羅〔譯〕

比丘誦 (中略)

是名堅堅法。粥法者。佛聽食八種粥。酥粥油粥。胡麻粥乳粥。小豆粥。摩沙豆粥。麻子粥。清粥。

『十誦律』³³⁾³⁵⁾ 卷第六十一 善誦毘尼序卷中
(東晉) 卑摩羅叉續〔譯〕

毘尼序卷下

因緣品第四 (中略)

阿耆達婆羅門爲佛作八種粥。酥粥胡麻粥油粥乳粥小豆粥摩沙豆粥麻子粥清粥是八種粥

(注 102) 『合類節用集』³⁸⁾ 卷七 數量門

八種粥施酥。油。胡麻。乳。小豆。摩沙豆。麻子。清粥。

(注 103) 『茶香室叢鈔』¹¹⁷⁾ 卷十一

八鮮行

國朝李斗、揚州畫舫錄云、黃金壩上設八鮮行、八鮮者、菱、藕、芋、柿、蝦、蟹、蚌、蠔、蘿葡、按、今江浙間市肆、多有下題八鮮行者。而莫能言共詳突然地各有宜恐八鮮亦因地而殊未可概論也。(注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。)

(注 104) 『小學紺珠』¹⁾ 卷第十 器用類

八珍

淳熬 淳母讀曰模 炮豚 炮牂 擣珍 漬熬 肝

營周禮膳夫珍用八物則食醫八珍之齊 內則

(注 105) 『羣書拾唾』²⁾ 卷之十 動植食物第十

八珍之禮記內則文及周禮注

淳熬音諄熬煎醢加種沃之 以膏淳母音諄譚煎醢加黍沃之 以膏音藏牝取牛羊麋鹿

炮豚上音庖實棗豚腹中塗而炮之 炮牂音藏牝取牛羊麋鹿 擣珍擣珍肉擣柔

漬新肉薄爲是○切湛酒湛音浸 熬編雀布肉周之 熬薑桂以鹽之

肝膏音ハ取取狗肝爲之 以膏灸之

後世八珍則曰、龍肝 鳳髓 兔胎 鯉尾

鴉炙

狸腎 熊掌 酥酪羊胎爲之

(注 106) 『膳夫錄』¹²²⁾

八珍

八珍者淳熬、淳母、炮豚、擣珍、漬、熬、炙、穆、肝膏、炮牂蓋八法也

(注 107) 『埤雅』¹²³⁾

珍用八物、牛・羊・麋・鹿・麕・豕・狗・狼。(注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。)

(注 108) 『輟耕錄』¹²⁴⁾ 卷九 《續雅雅發揮》

老謂迤北八珍也。所謂八珍。則醍醐、麝沆、野駝蹄、鹿唇、駝乳漿、天鵝炙紫王漿、玄玉漿也、玄玉漿即馬爾子

(注 109) 『拾芥抄』³⁷⁾ 卷下 寶貨部第二十六八珍 七寶 五寶 五香

龍肝 鳳髓 兔胎 狸腎・
八珍(狸) 鯉尾 熊蹄炙 酥酪

(注 110) 『涅槃義記』¹²⁸⁾ 卷第二 (隋) 慧遠〔述〕

九種清淨自未見文。人傳釋之。前十種外餘衆生中不見他殺。亦無間疑及不爲己即以爲四。先乾自死及與鳥殘通前爲七。不期偶得及他自殺請已而食。通前爲九。

(注 111) 『魏書』¹²⁹⁾ 卷五十三 列傳第四十一 李孝伯傳

世祖又遣賜義恭駿等、甄各一領、鹽各九種、并胡鼓、孝伯曰、有後詔、凡此諸鹽各有所宜、白鹽、食鹽、主上自食、黑鹽治腹脹氣滿、末之六銖、以酒而服、胡鹽治目痛、戎鹽治諸瘡、赤鹽、駁鹽、臭鹽、馬齒鹽四種、並非食鹽。(注：調点は『大漢和辭典』¹¹⁾による。)

(注 112) 『四條家法式』²⁴⁾

一二冷汁 松島或小島いかにと人間ば、何とこたえん言の葉もなし、露の身お嵐の山に置ながら世に有顔とけむり立かな 一正月こ量、鮮海鼠おいかにも細造て、酒おかへらかして、鮮海鼠お洗て、下地の汁へかきお入て、一泡煮て採あけて、た、き參時、鮮海鼠お一度に入て

- 編纂所〔編〕, 大修館書店, 1978
- 8) 『佛教語大辞典』, 中村 元〔著〕, 東京書籍, 1981
- 9) 『総合佛教大辞典』, 総合仏教辞典編集委員会, 法蔵館, 1987
- 10) 『小笠原諸礼大全(抄)』, 岡田玉山〔著〕, 文化6年-1809(『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第18巻 日本料理の起源: 食物・食事雑篇』, 倉林正次〔編〕, 同朋舎出版, 1985に所収)
- 11) 『大漢和辞典』(修訂版), 諸橋轍次〔著〕; 鎌田正・米山寅太郎〔修訂〕, 大修館書店, 1984
- 12) a. 『儀禮注疏』(50巻), (後漢)鄭玄〔注〕; (唐)賈公彦〔疏〕(『十三經注疏〔第四冊〕五儀禮注疏』, (清)阮元〔校勘〕, 《清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》, 中文出版社, 1989に所収) / b. 經; 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重刊宋本儀禮注疏附校勘記, 《清・嘉慶20年-1815 南昌府學刊本》, 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収 / c. 『儀禮注疏』, (漢)鄭玄〔注〕; (唐)賈公彦〔疏〕, 《武英殿十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収
- 13) a. 『禮記正義』(63巻), (後漢)鄭玄〔注〕; (唐)陸德明〔音義〕; (唐)賈公彦〔疏〕(『十三經注疏〔第五冊〕六 禮記正義』, 《(清)阮元〔校勘〕清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》, 中文出版社, 1989に所収) / b. 經; 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重刊宋本禮記注疏附校勘記; 附釋音禮記注疏, 《清嘉慶20年-1815 南昌府學刊本》, 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収 / c. 『禮記正義』, 《阮元校刻十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収 / d. 『禮記正義』, (漢)鄭玄注; (唐)孔穎達〔疏〕, 《武英殿十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収 / e. 『禮記注疏』, (後漢)鄭康成〔注〕; (唐)陸德明〔音義〕; (唐)賈公彦〔疏〕, 《(乾隆御覽四庫全書薈要本)》。本書63巻, 中國哲學書電子化計劃所収 / f. 『禮記注疏』, (後漢)鄭康成〔注〕; (唐)陸德明〔音義〕; (唐)賈公彦〔疏〕, 《(乾隆御覽四庫全書薈要本)》。本書63巻, 中國哲學書電子化計劃所収
- 14) 『全釈漢文大系 礼記 上・中・下』(全3巻), 市原享吉・今井 清・鈴木隆一〔著〕, 集英社, 1976-1979
- 15) a. 『春秋左傳正義』(60巻), (晉)杜預〔注〕; (唐)孔穎達等〔正義〕, (『十三經注疏〔第六冊〕七 春秋左傳正義』, (清)阮元〔校勘〕, 《清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》, 中文出版社, 1989に所収) / b. 經; 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重刊宋本左傳注疏附校勘記, 《清嘉慶20年-1815 南昌府學刊本》, 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収 / c. 『春秋左傳正義』, (周)左丘明〔傳〕; (晉)杜預〔注〕; (唐)孔穎達〔疏〕, 《武英殿十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収 / d. 『春秋左傳注疏』, (周)左丘明〔作〕, 《(欽定四庫全書本)》。本書60巻, 中國哲學書電子化計劃所収 / e. 『春秋左氏伝校本』(第1-30), 杜預〔集解〕; 陸德明〔音義〕; 秦鼎〔校本〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 16) 『國語』, (吳)韋昭〔解〕, 《(四部叢刊初編)中第251~254冊。景杭州葉氏藏明嘉靖翻宋本 本書二一卷》, 中國哲學書電子化計劃所収
- 17) 『日本古代食事典』, 永山久夫〔著〕, (株)東洋書林, 1998
- 18) 『図説 草木名彙辞典』, 木村陽二郎〔監修〕, 柏書房, 1991
- 19) 『湧幢小品』, (明)朱國禎〔撰〕, (原書有些字跡不清, 有些頁殘 古籍), 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収
- 20) 『通俗編』, (清)翟灝〔撰〕, (原書有些字跡不清, 有些頁殘 古籍), 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収
- 21) 『日本名数辞典』, 朝倉治彦・井門 寛・森 陸彦〔著〕, 東京堂出版, 1974
- 22) 『日本国語大辞典』第二版, 日本国語大辞典第二版編集委員会・小学館国語辞典編集部〔編〕, 小学館, 2000-2002
- 23) 『南嶺遺稿』, 戸田南嶺〔著〕, 国文学研究資料館所収
- 24) a. 『古事類苑』(5版〔縮刷〕普及版), 神宮司廳〔編〕, 吉川弘文館, 1981-1985 / b. 『古事類苑』, 国立日本文化センター, 古事類苑全文データベース・古事類苑ページ検索システム
- 25) 『類聚名物考』(全7冊), 山岡凌明^{まつあけ}〔編〕, 歴史図書社, 1974(注: 江戸中期の類書。本書は明治36年-1903~明治38年-1905に刊行された活版本の複製本。)
- 26) 『江戸流行料理通』, 八百屋善四郎〔著〕, 文政5年-1822 (a. 『料理通』, 阿部孤柳〔解説〕, 柴田書店, 1982に所収) / b. 『翻刻江戸時代料理本集

- 成 第10卷(料理通;四季献立会席料理秘囊抄;年中番菜録;新編異国料理),吉井始子〔翻刻代表〕,臨川書店,1981に所収)
- 27) a.『増補語林 倭訓栞』(上),谷川士清〔著〕;井上頼因・小杉温邨〔増補〕,皇典講究所印刷部,1898,国立国会図書館デジタル化資料所収/b.『倭訓栞』(前編1-28),谷川士清〔纂〕,1777-1805年刊,早稲田大学古典籍総合データベース所収
- 28) a.『庖丁聞書』(『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第18巻 日本料理の起源:食物・食事雑篇』,倉林正次〔編〕,同朋舎出版,1985に所収)/b.『群書類従 卷第三百六十六 庖丁聞書』(『群書類従 第十九輯 管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』(訂正三版),塙保己一〔編〕,續群書類従完成會,1960に所収)/c.『新校羣書類従 卷第三百六十六 庖丁聞書』(『新校羣書類従 第十五巻 管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』,塙保己一〔編〕;川俣馨一〔増訂再編〕;小関貴久〔補正覆刻・発行〕,名著普及会,1977に所収)(注:覆刻版。初版は1929年刊。)
- 29)『名数数詞辞典』,森 睦彦〔著〕,東京堂出版,1980
- 30) a.『初印本 毛吹草 影印篇・索引篇』,松江重頼〔著〕;加藤定彦〔編〕,ゆまに書房,1978-1980/b.『毛吹草』,松江重頼〔著〕;新村 出〔校閲〕;竹内 若〔校訂〕,岩波書店,1943
- 31) a.『周禮注疏』(42巻),〔漢〕鄭玄〔注〕;(唐)賈公彦〔疏〕(『十三經注疏附校勘記〔第三冊〕四周禮注疏』,〔清〕阮元〔校勘〕,《清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》,中文出版社,1989に所収)/b.經:十三經;重刊宋本十三經注疏附校勘記;重刊宋本周禮注疏附校勘記;附釋音周禮注疏,〔漢〕鄭玄〔注〕;(唐)賈公彦〔疏〕,台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収/c.『周禮(永懷堂本)』,〔漢〕鄭玄〔注〕;(明)金蟠・葛鼎〔校〕,寛永2年-1749刊(『和刻本經書集成 第六輯:古注之部 第二輯 周禮(永懷堂本)』,長澤規矩也〔編〕,古典研究會,1976に所収)/d.『周禮注疏』,〔漢〕鄭玄〔注〕;(唐)賈公彦〔疏〕,《欽定四庫全書本》。本書42巻,中國哲學書電子化計劃所収
- 32)『名数絵解き事典』,南 清彦〔著〕,叢文社,2000
- 33) a.『大正新脩大藏經』,東京大学大学院人文社会系研究科大藏經テキストデータベース研究会,大正新脩大藏經テキストデータベース所収/b.『大正新脩大藏經』,台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収
- 34)『大正新脩大藏經 第22巻(律部1) No.1428:四分律(60巻)』(姚秦)佛陀耶舍〔譯〕・竺佛念等〔譯〕,大藏經學術用語研究會〔編〕,大正新脩大藏經刊行會,1963(注:大正15年刊の再刊)
- 35)『大正新脩大藏經 第23巻(律部2) No.1435:十誦律(61巻)』(後秦)弗若多羅共羅什〔譯〕,大藏經學術用語研究會〔編〕,大正新脩大藏經刊行會,1972(注:大正14年刊の再刊)
- 36) a.『尚書正義』(20巻),〔唐〕孔穎達〔疏〕(『十三經注疏附校勘記〔第一冊〕二 尚書正義』,〔清〕阮元〔校勘〕,《清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》,中文出版社,1989に所収)/b.『尚書正義』,經:十三經;重刊宋本十三經注疏附校勘記;重刊宋本尚書注疏附校勘記;商書;附釋音尚書注疏,〔唐〕孔穎達〔疏〕,台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収/c.『尚書正義』,〔漢〕孔安國〔傳〕;(唐)孔穎達〔疏〕,《武英殿十三經注疏本》,中國哲學書電子化計劃所収(注:『尚書』は四書五經の一つ『書經』の古名。)
- 37) a.『拾芥抄』(上中下3巻),洞院公賢〔撰〕;洞院実熙〔補修〕(『新訂増補 故実叢書 禁秘抄考註・拾芥抄』,故実叢書編集部〔編〕,明治図書出版・吉川弘文館,1952に所収)/b.『拾芥抄』,洞院公賢〔撰〕,前田育徳会尊經閣文庫〔編〕,八木書店,1998/c.『拾芥抄』,清原業賢・清原国賢〔筆〕,京都大学電子図書館所収/d.『拾芥抄』(中・下),洞院公賢〔編〕;洞院実熙〔補〕,出版地・出版者不明,早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 38) a.『合類節用集 研究並びに索引』,中田祝夫・小林祥次郎〔著〕,勉誠社,1979(注:影印篇は国立国会図書館亀田文庫蔵 延宝8年-1680本の複製。)/b.『節用集大系 第13・14巻:合類節用集(延宝8年刊)』,大空社,1993
- 39)『列子』,〔周〕列禦寇〔撰〕,《欽定四庫全書本》。本書8巻,中國哲學書電子化計劃所収
- 40)『資治通鑑』(宋)司馬光〔撰〕;(宋)胡三省〔音註〕,《摘藻堂四庫全書薈要本》。本書294巻目録1巻,中國哲學書電子化計劃所収

- 41) a. 『孝經注疏』, (唐) 玄宗 [注]; (宋) 邢昺 [疏] (『十三經注疏附校勘記 (第八冊) 十一 孝經注疏』, (清) 阮元 [校勘], 《清・嘉慶20年-1815 重刊宋本》, 中文出版社, 1989 に所収) / b. 『孝經注疏』, 經: 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重刊宋本孝經注疏附校勘記; 紀孝行章第十; 孝經注疏, 《清嘉慶20年-1815 南昌府學刊本》, (唐) 李隆基 [注]; (宋) 邢昺 [疏], 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収 / c. 『孝經注疏』, (唐) 玄宗 [注]; (宋) 邢昺 [疏], 《武英殿十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収
- 42) 『新訂増補国史大系 第二十六卷 延暦交替式・貞觀交替式・延喜交替式・弘仁式・延喜式』, 黒板勝美・國史大系編修會 [編], 吉川弘文館, 1965
- 43) 『笈埃隨筆』, 桃井塘雨 [編] (『日本隨筆大成 (第二期) 12』, 日本隨筆大成編輯部 [編], 吉川弘文社, 1974 に所収)
- 44) 『大正新脩大藏經 第20卷 (密教部3) No.1071: 十一面神呪心經 (1卷); (唐) 玄奘 [譯]』, 大藏經學術用語研究会 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1965 (注: 昭和3年刊の再刊)
- 45) 『日本大百科全書』, 小学館, 1984-1994
- 46) 『大正新脩大藏經 第19卷 (密教部2) No.1005 A: 大寶廣博樓閣善住祕密陀羅尼經 (3卷); (唐) 不空 [譯] 菩提流志 [譯]』, 大藏經學術用語研究会 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1963 (注: 昭和3年刊の再刊)
- 47) 『大正新脩大藏經 第19卷 (密教部2) No.1006: 廣大寶樓閣善住祕密陀羅尼經 (3卷); (唐) 菩提流志 [譯]』, 大藏經學術用語研究会 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1963 (注: 昭和3年刊の再刊)
- 48) 『日本料理技術選集 とうふの本』, 辻 重光・阿部孤柳, 柴田書店, 1982
- 49) (宋) 徐慤『漫笑録』は (元・明) 陶宗儀 [纂] 『説郛』 (明代初14世紀) 卷第34 に収載 (a. 『説郛』, (明) 陶宗儀 [編], 《欽定四庫全書本》。本書120卷, 中國哲學書電子化計劃所収 / b. 『説郛 [正]』, (元・明) 陶宗儀 [纂], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所蔵)
- 50) 『膳夫経』, (唐) 楊曄 [撰] (『中国食経叢書 上巻 - 中国古今食物料理資料集成 -』, 篠田 統・田中静一 [編], 書籍文物流通会, 1972 に所収)
- 51) a. 『毛詩注疏』, (漢) 毛公 [傳]; (後漢) 鄭玄 [箋]; (唐) 孔穎達 [疏] (『十三經注疏附校勘記 (第二冊) 三 毛詩正義』, [清] 阮元 [校勘], 中文出版社, 1989 に所収) / b. 經: 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重刊宋本毛詩注疏附校勘記, 《清・嘉慶20年-1815 南昌府學刊本》, 鄭氏 [箋]; 孔穎達 [疏], 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収 / c. 『毛詩正義』, (漢) 毛亨 [傳]; (漢) 鄭玄 [箋]; (唐) 孔穎達 [疏], 《武英殿十三經注疏本》, 中國哲學書電子化計劃所収 / d. 『毛詩註疏』, 毛 [亨] [伝]; 鄭氏 [箋]; 孔穎達 [疏], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 52) 『譬喩盡並古語名數』 (本文・解説・索引), 松葉軒東井 [編]; 宗政五十緒 [校訂], 同朋舎, 1979-1981 (注: 本文は龍谷大学所蔵。編者松葉軒東井自筆本8巻8冊の翻刻)
- 53) 『読む食辞苑【日本料理ことば尽くし】』, 小林弘 [著], 同文書院, 1996
- 54) 『新・櫻井総合食品事典』, 櫻井芳人 [監修]; 荒井綜一・倉田忠男・田島 眞 [編], 同文書院, 2012
- 55) 『南窓筆記』 (全5巻), 加藤宜樹 [著] (『百家隨筆 第二』, 國書刊行會 [編], 國書刊行會, 1917 (国立国会図書館デジタルコレクション近代デジタルライブラリー所収) に所収)
- 56) 『茶道名数事典』, 小田栄一・森谷尅久 [監修], 淡交社, 1985
- 57) a. 『邦訳 日葡辞書』, 土井忠生・森田 武・長南 実 [編訳], 岩波書店, 1980 / b. 『邦訳 日葡辞書 索引』, 森田 武 [編], 岩波書店, 1989
- 58) 『詩經集傳』, (宋) 朱熹 [撰] (《欽定四庫全書本》。本書8巻), 中國哲學書電子化計劃所収
- 59) a. 『文選』, (梁) 蕭統 [編]; (唐) 李善・(唐) 呂延濟・(唐) 劉良・(唐) 張銑・(唐) 呂向・(唐) 李周翰 [註], 《欽定四庫全書本》。本書60巻) / 《摛藻堂四庫全書薈要本》。本書60巻目録1巻), 中國哲學書電子化計劃所収 (注: 本書は宋代成立の「六臣註文選」) / b. 『六臣註文選』, (梁) 蕭統 [編]; (唐) 李善・(唐) 呂延濟・(唐) 劉良・(唐) 張銑・(唐) 呂向・(唐) 李周翰 [註], 《四部叢刊初編》中第1894~1923冊。注景上海涵芬樓藏宋刊本 本書60巻), 中國哲學書電子化計劃所収 / c. 『文選正文』, 蕭統 [撰], 片山兼山 [点], 宝文堂, 1870, 国立国会図書館デジタルコレクション

食べ物の名数

- 近代デジタルライブラリー所収（注：『文選』は唐代658年成立。）
- 60) 『群書類従 巻卷四百七十 類聚雜要抄』(a. 『群書類従 第二十六輯 雜部』(訂正三版), 埜保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1960に所収)／b. 『類聚雜要抄』(四卷)(写), 寛文13年-1673, 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重書等)所収
- 61) 『群書類従 卷第三百六十四 厨事類記』(a. 『群書類従 第十九輯 管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』(訂正三版), 埜保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1959に所収)／b. 『新校羣書類従 第十五卷 紀行部(二)・管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』, 埜保己一〔編〕; 川俣馨一〔増訂再編〕; 小関貴久〔補正覆刻・発行〕, 名著普及会, 1977に所収(注: 覆刻版。初版は1929年刊。)/c. 『厨事類記』(『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第18巻 日本料理の起源: 食物・食事雑篇』, 倉林正次〔編〕, 同朋舎出版, 1985に所収)
- 62) 『日本食物史(上) 古代から中世』, 櫻井秀・足立勇〔著〕, 雄山閣, 1994(注: 初版は昭和9年-1934刊。改訂版は昭和25年-1950刊。)
- 63) a. 『尊経閣善本影印集成 15 二中歴 二(第五から第十)』, 前田育徳会尊経閣文庫〔編〕, 八木書店, 1997／b. 『改定史籍集覧 第23冊(新加纂録類第十九二中歴)』, 近藤瓶城〔著〕, 近藤出版部, 1902-1926, 国立国会図書館デジタルコレクション近代デジタルライブラリー所収
- 64) 『群書類従 卷第四百九十一 雜部四十六 門室有職抄』(a. 『群書類従 第二十八輯 雜部』(訂正三版), 埜保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1959に所収)／b. 『新校羣書類従 第二十一 雜部』, 埜保己一〔編〕; 川俣馨一〔増訂再編〕; 小関貴久〔補正覆刻・発行〕, 名著普及会, 1978に所収(注: 覆刻版。初版は1930年刊。)
- 65) a. 『塵袋 2』(全2巻), 大西春隆・木村紀子〔校注〕, 平凡社, 2004／b. 『覆刻 日本古典全集 塵袋』(上・下), 印融〔手写〕; 正宗敦夫〔編纂校訂〕, 現代思潮社, 1977(注: 日本古典全集刊行会発行, 昭和9-10年刊の複製, 影印)
- 66) 『改訂増補 國史大系 第十九 古今著聞集・愚管抄』, 黒板勝美・國史大系編修會〔編〕, 國史大系刊行會・吉川弘文館, 1941／『古今著聞集』, 永積安明・島田勇雄〔校注〕, 岩波書店, 1966
- 67) a. 『書言字考節用集研究並びに索引』, 中田祝夫・小林祥次郎〔著〕, 風間書房, 1973(注: 原本は国立国会図書館岡田文庫蔵享保2年-1717版。題簽の書名は「増補合類大節用集。)/b. 『節用集大系 第81・82巻: 和漢音釈書言字考節用集(享保2年刊)』, 大空社, 1995
- 68) a. 『後漢書』, (宋) 范曄〔撰〕; (唐) 李賢等〔注〕; (晉) 司馬彪〔補志〕; 楊家駱〔主編〕, 台湾中央研究院歷史語言研究所 漢籍電子文獻資料庫所収)／b. 『後漢書 1-90』, 范曄〔撰〕; 章懷太子〔注〕; 『後漢志 1-30』, 司馬彪〔撰〕; 劉昭〔注補〕; 章懷太子〔注〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収)／c. 『和刻本正史 後漢書(影印本)(一) 帝紀・志・列傳(上)』, 范曄〔撰〕; 司馬彪〔著〕; 李賢〔注〕; 長沢規矩也〔解題〕, 古典研究會〔出版〕, 汲古書院〔発行〕, 1972(注: 長沢規矩也蔵本の複製・縮刷版)／d. 『後漢書』, (宋) 范曄〔撰〕; (梁) 劉昭〔補志〕, (武英殿二十四史本), 中國哲學書電子化計劃所収
- 69) 『中国食物事典』, 田中静一〔編著〕; 洪光住〔監修〕, 柴田書店, 1997
- 70) a. 『大業雜記』, (唐) 杜寶〔著〕, (《指海本》《大業雜記・西洋朝貢典録》), 中國哲學書電子化計劃所収)／b. 『大業雜記』(『類說』卷四, (宋) 曾慥〔輯〕, (《欽定四庫全書本》。本書60巻, 中國哲學書電子化計劃所収)に所収)
- 71) 『大正新脩大藏經 第54巻(事彙部下; 外教部全) No.2125; 南海寄歸内法傳(4巻); (唐) 義淨〔撰〕』, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1977(注: 昭和3年刊の再刊)
- 72) a. 『宋書』, (梁) 沈約, (《欽定四庫全書本》。本書100巻), 中國哲學書電子化計劃所収)／b. 史: 正史; 宋書; 志 凡三十巻; 卷三十九 志第二十九; 百官上, (底本: 宋元明三朝遞修本), 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収
- 73) 『孔叢子』(漢) 孔鱗〔撰〕, (《欽定四庫全書本》。本書包括卷上, 卷中, 卷下), 中國哲學書電子化計劃所収
- 74) 『大正新脩大藏經 第48巻(諸宗部5) No.2009; 少室六門(1巻)』, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1976(注: 昭和3年刊の再刊)
- 75) 『大正新脩大藏經 第85巻(古逸部全・疑似部全) No.2792; 毘尼心(1巻)』, 大藏經學術用語

- 研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1960
(注: 昭和7年刊の再刊)
- 76) 『大正新脩大藏經 第85卷 (古逸部全・疑似部全) No.2793; 三部律抄 (1卷)』, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1960
(注: 昭和7年刊の再刊)
- 77) a. 『群書類従 卷五百六十三 式三献七五三膳部記・山内料理書』(『續群書類従 第十九輯下 遊戯部・飲食部』(訂正三版), 塙保己一〔編〕; 太田藤四郎〔補〕, 續群書類従完成會, 1957に所収) / b. 『山内料理書』(『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第18巻 (日本料理の起源: 食物・食事雑篇)』, 倉林正次〔編〕, 同朋舎出版, 1985に所収)
- 78) 『静嘉堂文庫蔵 運歩色葉集 (全)』(『中世古辞書^四種研究並びに総合索引』, 中田祝夫・根上剛士〔著〕, 風間書房, 1971に所収)
- 79) a. 『庭訓往来・句又双紙』(庭訓往来; 山田俊雄〔校注〕/ 句又双紙; 入矢義高・早苗憲生〔校注〕/ 実語教童子教諺解; 覚賢惠空〔編〕; 山田俊雄〔解説〕/ 庭訓往来抄 (抄); 山田俊雄〔編〕), 岩波書店, 1996 (注: 『庭訓往来』の底本は天文6年-1537写の山田俊雄架蔵本, 『庭訓往来抄』の底本は静嘉堂文庫蔵の神谷三園識語本 (寛永8年 (1631年) 以前の写本) / b. 『庭訓往来』, 石川松太郎〔校注〕, 平凡社, 1973 / c. 『庭訓往来注』, 奈良女子大学阪本龍門文庫善本電子画像集による画像データ (注: 室町末期書写)
- 80) 『雑学集』(『小笠原流諸礼伝書 卷三十 雑学集 抜書 中』, 松本忠太ほか〔伝〕, 書写年不明), 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収)
- 81) 『料理綱目調味抄』(『翻刻江戸時代料理本集成 第四巻 (料理綱目調味抄; 料理山海郷; 献立筈; 八徳卓燕式記; 料理珍味集; 卓袱会席趣向帳; 普茶料理抄)』, 吉井始子〔翻刻代表〕, 臨川書店, 1979に所収)
- 82) a. 『貞丈雑記』(全4冊), 伊勢貞丈〔著〕; 島田勇雄〔校注〕, 平凡社, 1985 / b. 『貞丈雑記』, 伊勢貞丈〔著〕, 故実叢書編集部〔編〕, 明治図書出版・吉川弘文館, 1952 / c. 『貞丈雑記』, 伊勢貞丈〔著〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収 / d. 『貞丈雑記 (抄)』(『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第18巻 日本料理の起源: 食物・食事雑篇』, 倉林正次〔編〕, 同朋舎出版, 1985に所収)
- 83) 『群書類従 卷第三百六十六 武家調味故實』(a. 『群書類従 第十九輯 管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』(訂正三版), 塙保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1960に所収) / b. 『新校羣書類従 卷第十五卷 武家調味故實』(『新校羣書類従 第十五卷 紀行部 (二)・管弦部・蹴鞠部・鷹部・遊戯部・飲食部』, 塙保己一〔編〕; 川俣馨一〔増訂再編〕; 小関貴久〔補正覆刻・発行〕, 名著普及会, 1977所収) (注: 覆刻版。初版は1929年刊。)
- 84) a. 『大正新脩大藏經 第19巻 (密教部2) No.0945; 大佛頂如来密因修証了義諸菩薩萬行首楞嚴經 (10巻)』(唐) 般刺蜜帝〔譯〕, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1963 (注: 昭和3年刊の再刊) / b. 『昭和新纂國譯大藏經 經典部 第7巻 大乘入楞伽經; 首楞嚴經; 大方廣圓覺修多羅了義經』, 昭和新纂國譯大藏經編輯部〔編〕, 東方書院, 1928
- 85) 『食譜』, (唐) 韋巨源〔撰〕(『中国食経叢書 上巻-中国古今食物料理資料集成-』, 篠田 統・田中静一〔編〕, 書籍文物流通会, 1972に所収)
- 86) a. 『寛永十年版 釋氏要覽』, (宋) 道誠〔撰述〕; 蔵中 進・蔵中しのぶ〔編〕, 和泉書院, 1990 / b. 『大正新脩大藏經 第54巻 (事彙部 (下); 外教部) No.2127; 釋氏要覽 (3巻)』(宋) 道誠〔集〕, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1977 (注: 昭和3年刊の再刊)
- 87) a. 『重広補註黄帝内経素問』, 王冰〔撰〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収 / b. 『重廣広補註黄帝内経素問』, (唐) 王冰〔注〕; (宋) 林億等〔校正〕, (『四部叢刊初編』中第357~361冊・景上海涵芬館藏明翻北宋本 本書二四巻), 中國哲學書電子化計劃所収
- 88) a. 『元和三年本 下学集』, 東麓破衲〔著〕, 元和3年-1617, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料 (貴重等) 所収 / b. 『下学集: 元和本』, 龜井 孝〔校訂〕, 岩波書店, 1944
- 89) 『増補下学集』, 東麓破衲〔著〕; 山脇道円〔増補〕; 大友信一・木村 晟・片山晴賢〔編〕, 港の人, 1999 (注: 影印版底本は『国立国会図書館蔵本』〔寛文9年-1669, (京都) 飯田忠兵衛他開板〕 (注: 『増補下学集』は『元和版下学集』を踏襲し, 『易林本節用集』などより独自の大幅な増補をしている。)
- 90) a. 『大和本草』(全2冊), 益軒貝原篤信〔原

食べ物の名数

- 著]；白井光太郎〔考註〕（第一冊）；岸田松若・田中茂穂・矢野宗幹〔考註〕（第二冊），有明書房，1975／b.『大和本草』（16卷附録2卷諸品図2卷），貝原益軒 他〔著〕，宝永6年-1709，中村学園大学・中村学園短期大学部図書館電子図書館 貝原益軒アーカイブ所収／c.『大和本草』（16卷附録2卷諸品図2卷），貝原益軒 他〔著〕，永田調兵衛〔出版〕，宝永6年-1709，国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料（貴重書等）所収
- 91) 『和漢名数』（2巻）（並列タイトル「増補和漢名数」「新編増補和漢名数」），貝原篤信〔編輯〕，（洛陽）佐野与兵衛〔出版〕，元禄5年-1692（序元禄2年-1689），国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料（貴重書等）所収
- 92) 『雲笈七籤』，（宋）張君房〔撰〕，（欽定四庫全書本）。本書122巻），中國哲學書電子化計劃所収
- 93) a. 『孟子注疏』，趙岐氏〔注〕；孫奭〔疏〕（『十三經注疏附校勘記〔第八冊〕十三 孟子注疏』，〔清〕阮元〔校勘〕，中文出版社，1989に所収）／b. 『重刊宋本十三經注疏附校勘記 重刊宋本孟子注疏附校勘記』，趙岐〔注〕；孫奭〔疏〕，台湾中央研究院歷史語言研究所 漢籍電子文獻所収／c. 『孟子集註』卷之1-14，朱熹〔集註〕；山崎嘉〔点〕，早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収／d. 『孟子注疏』，（東漢）趙岐〔注〕；（宋）孫奭〔疏〕，《武英殿十三經注疏本》，中國哲學書電子化計劃所収／e. 『和刻本經書集成 第四輯：檀弓；大戴禮記；論語；孟子』，長澤規矩也〔編〕，古典研究會，1976
- 94) a. 『漢書』，（漢）班固〔撰〕；（唐）顏師古〔注〕；楊家駱〔主編〕，（底本：王先謙漢書補注本），台湾中央研究院歷史語言研究所 漢籍電子文獻資料庫所収／b. 『和刻本正史 漢書（影印本）（一）帝紀；表；志；列傳（上）』，班固〔撰〕；桃林軒玄朴〔點〕；長澤規矩也〔解題〕，古典研究會〔出版〕，汲古書院〔發行〕，1972／c. 『漢書』，（漢）班固〔撰〕；（唐）顏師古〔注〕，《武英殿二十四史本》，中國哲學書電子化計劃所収
- 95) 『山西志書』，（清）儲大文〔著〕，《欽定四庫全書本》。本書230巻），中國哲學書電子化計劃所収
- 96) a. 『色葉字類抄』，橋 忠兼〔編〕；前田育徳會尊經閣文庫〔編〕，八木書店，1999／b. 『色葉字類抄』上・中・下，橋 忠兼〔著〕，（光棗〔写〕文政10年-1827本），早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 97) 『伊呂波字類抄』，橋 忠兼〔著〕；正宗敦夫〔編〕，風間書房，1965（注：『伊呂波字類抄』は『色葉字類抄』⁹⁶⁾の鎌倉時代増補本とされる。）／『覆刻日本古典全集 伊呂波字類抄』，橋 忠兼〔著〕；正宗敦夫〔編纂校訂〕，現代思潮社，1978（注：日本古典全集刊行會 昭和3-5年刊の複製）
- 98) 『改訂新版 古本節用集六種研究並びに総合索引』，中田祝夫〔著〕；高橋圭三・根上剛士・藤本二郎・北原保雄〔協力〕，勉誠社，1979（注：伊京集（全）（国立国会図書館蔵）・明応5年本節用集（全）（国立国会図書館蔵）・天正18年本節用集（抄）（東洋文庫蔵）・饅頭屋本節用集（東京教育大学附属図書館蔵）・黒本本節用集（前田育徳會尊經閣文庫蔵）・易林本節用集（国立国会図書館蔵）の複製）
- 99) a. 『覆刻日本古典全集 節用集（易林本）』，与謝野寛・正宗敦夫・与謝野晶子〔編纂校訂〕，現代思潮社，1977（注：日本古典全集刊行會 大正15年刊の複製）／b. 『節用集：易林本』，正宗敦夫〔編〕，日本古典全集刊行會，1929，国立国会図書館近代デジタルライブラリー所収
- 100) 『和爾雅』，貝原好古〔編〕，（京都）大井七郎兵衛，元禄7年-1694，早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 101) 『数のつく日本語辞典』，森 陸彦〔著〕，東京堂出版，1999
- 102) 『大正新脩大藏經 第12巻（寶積部下・涅槃部全）No.0374；大般涅槃經（40巻）；（北涼）曇無讖〔譯〕』，大藏經學術用語研究會〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1967（注：大正14年刊の再刊）
- 103) 『大正新脩大藏經 第8巻（般若部4）No.0261；大乘理趣六波羅蜜多經（10巻）；（唐）般若〔譯〕』，大藏經學術用語研究會〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1963（注：大正13年刊の再刊）
- 104) a. 『茶經』三巻，（唐）陸羽〔撰〕，明刊，国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料（貴重書等）所収／b. 『茶經』三巻，（唐）陸羽〔撰〕（『四庫全書』，子部二十五 譜錄類に所収）／c. 『茶經詳解-原文・校異・訳文・注解』，布目潮風〔著〕，淡交社，2001
- 105) a. 『爾雅注疏』，（晉）郭璞〔注〕（『十三經注疏附校勘記〔第八冊〕十二 爾雅注疏』，〔清〕阮元〔校勘〕，中文出版社，1989に所収）／『重刊宋本

- 十三經注疏附校勘記／經；十三經；重刊宋本十三經注疏附校勘記；重刊宋本爾雅注疏附校勘記，《清嘉慶二十年（1815）南昌府學刊本》，台灣中央研究院歷史語言研究所 漢籍電子文獻資料庫所収／**b.**『爾雅』，（晉）郭璞〔注〕，《四部叢刊初編》中第42冊。景常熟瞿氏鐵琴銅劍樓藏宋刊本 本書三卷增音釋三卷），中國哲學書電子化計劃所収／**c.**『爾雅注疏』（晉）郭璞〔注〕；（唐）陸德明〔音義〕；（宋）邢昺〔疏〕，《乾隆御覽四庫全書薈要本》。本書11卷），中國哲學書電子化計劃所収
- 106) **a.**『知服齋叢書 第1集：逸周書』；（晉）孔晁〔注〕，竜鳳〔編〕，早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収／**b.**『逸周書』，（晉）孔晁〔注〕，《欽定四庫全書本》。本書10卷，拆分成3冊），中國哲學書電子化計劃所収（注：『逸周書』は西晋の時汲冢の家中より出たりと称せられる書，學者皆戦国時代の偽書となす）
- 107) 『典座教訓』は道元『永平清規』に所収。
『大正新脩大藏經 第82卷（統諸宗部13）No.2584：永平清規（2卷）』；（日本）道元〔撰〕，大藏經學術用語研究会〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1965（注：昭和6年刊の再刊）
- 108) 『増刊下學集；節用集：天正十七年本』，天理図書館善本叢書和書之部編集委員会〔編〕，天理大学出版部，1983
- 109) 『日本料理技術選集 魚料理（上）』，小倉久米雄・浅見安彦〔著〕，柴田書店，1982
- 110) **a.**『覆刻日本古典全集 本草和名』，深江輔仁〔著〕；正宗敦夫〔編纂校訂〕，現代思潮社，1978（注：日本古典全集刊行會大正15年-1926刊本の複製。）／**b.**『本草和名』，深江輔仁〔著〕，（江戸）和泉屋庄次郎，寛政8年-1796序，早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 111) **a.**『掖齋書入倭名類聚鈔』，源順〔著〕；辻村敏樹〔編〕，早稲田大学出版部，1987／**b.**『倭名類聚鈔』，源順〔著〕；正宗敦夫〔編纂校訂〕，現代思潮社，1978（注：底本は二十卷本的那波道圓〔校注〕「元和古活字本」。）／**c.**『諸本集成 倭名類聚抄 本文篇・索引篇・外篇』（増訂再版），源順〔撰〕；京都大學文學部國語學國文學研究室〔編〕，臨川書店，1971（注：〔本文編〕は『箋注倭名類聚抄』，「真福寺本（稻葉通邦摹刻本）」，「元和古活字那波道圓本（二十卷本）」及び「高山寺本（史料編纂所古簡集影）」の複製。）／**d.**『倭名類聚抄 天文本』，源順〔撰〕；東京大學國語研究室〔編〕；宮澤俊雅〔解題〕，汲古書院，1987／**e.**『倭名類聚抄：京本／源順〔著〕・世俗字類抄：二卷本』，東京大學國語研究室〔編〕；宮澤俊雅・峰岸明〔解題〕，汲古書院，1985
- 112) **a.**『箋注倭名類聚抄』，狩谷掖齋〔著〕；京都帝國大學文學部國語學國文學研究室〔編〕，全國書房，1943（注：明治16年-1883印刷局刊本の複製。）／**b.**『諸本集成 倭名類聚抄 本文篇・索引篇・外篇』（増訂再版），源順〔撰〕；京都大學文學部國語學國文學研究室〔編〕，臨川書店，1971-1977（注：〔本文編〕は明治16年-1883印刷局刊『箋注倭名類聚抄』も所収。）／**c.**『箋注倭名類聚抄』，狩谷掖齋〔著〕；野口恒重〔編輯・発行〕，曙社出版部，1931，国立国会図書館デジタルコレクション近代デジタルライブラリー所収
- 113) 『和菓子の系譜』，中村孝也〔著〕，国書刊行会，1990（注：復刻版。原本初版は1967年淡交社より刊行。）
- 114) **a.**『群書類従 卷第九百三十 口遊』，源為憲〔著〕（『續群書類従 第三十二輯上 雑部』（訂正三版），塙保己一〔編〕；太田藤四郎〔補〕，續群書類従完成會，1958に所収）／**b.**『口遊』，源為憲〔著〕，風月莊左衛門〔出版〕，文化4年-1807，国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料（貴重書等）所収
- 115) **a.**『本朝食鑑』（全5卷），人見必大〔著〕；島田勇雄〔訳注〕，平凡社，1976-1981／**b.**『覆刻日本古典全集 本朝食鑑』（上・下2冊），平野必大〔著〕；正宗敦夫〔編纂校訂〕，現代思潮社，1979／**c.**『本朝食鑑』，人見必大〔著〕（『食物本草大成 第9卷・第10卷』，上野益三〔監修〕；吉井始子〔編〕，臨川書店，1980に所収）／**d.**『本朝食鑑』，丹岳野必大千里〔著〕，元禄3年-1697，国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料（貴重書等）所収
- 116) 『大正新脩大藏經 第22卷（律部1）No.1425：摩訶僧祇律（40卷）』；（東晋）佛陀跋陀羅〔譯〕法顯〔譯〕，大藏經學術用語研究会〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1953（注：大正15年刊の再刊）
- 117) 『茶香室叢鈔』，（清）俞樾〔撰〕，（原書有些字跡不清，有些頁殘 古籍），中國哲學書電子化計劃所収
- 118) **a.**『三國志 魏書』，（晉）陳壽〔撰〕；（南朝宋）裴松之〔注〕；楊家駱〔主編史〕（正史／三國志／

食べ物の名数

- 魏書 凡三十卷), 台湾中央研究院歷史語言研究所漢籍電子文獻所収) / **b.** 『三國志 魏書』, 陳壽〔撰〕; 裴松之〔集注〕; 陳仁錫〔評閱〕; 長澤規矩也〔解題〕(『和刻本正史 三國志(一) 魏書(上)』, 長澤規矩也〔編〕, 古典研究會〔出版〕, 汲古書院〔發行〕, 1972に所収) / **c.** 『三國志・魏志』, (晉) 陳壽, (《乾隆御覽四庫全書叢要本》。本書魏志30卷, 拆分成14冊; 蜀志15卷, 拆分成4冊; 吳志20卷, 拆分成6冊), 中國哲學書電子化計劃所収 /
- 119) (唐) 張蘊古『大寶箴』は, (清) 童誥等〔輯〕『欽定全唐文』(1814成立) 第154卷(中國哲學書電子化計劃所収)に収載
- 120) 『中国食物史の研究』, 篠田 統〔著〕, 八坂書房, 1978
- 121) 『中国食文化事典』, 中山時子〔監修〕; 木村春子・高橋登志子・鈴木 博・能登温子〔編〕, 角川書店, 1985
- 122) **a.** 『膳夫録』, (宋) 鄭望〔撰〕(『中国食経叢書上巻 - 中国古今食物料理資料集成 -』, 篠田 統・田中静一〔編〕, 書籍文物流通会, 1972に所収) / **b.** 『膳夫録』, (宋) 鄭望之〔撰〕, 中國哲學書電子化計劃 維基文字版所収
- 123) 『埤雅』, (宋) 陸佃〔撰〕, (《欽定四庫全書本》。本書20卷, 拆分成6冊), 中國哲學書電子化計劃所収
- 124) 『輟耕録』, (元) 陶宗儀〔撰〕, (《欽定四庫全書本》。本書30卷), 中國哲學書電子化計劃所収
- 125) 『食品佳味備覧』, (清) 鶴雲〔著〕(『中国食経叢書 下巻 - 中国古今食物料理資料集成 -』, 篠田 統・田中静一〔編〕, 書籍文物流通会, 1972に所収)
- 126) 『飲食事典』, 本山荻舟〔著〕, 平凡社, 1958
- 127) 『大正新脩大藏經 第2巻(阿含部下) No.0125; 增壹阿含經(51巻)〕; (東晉) 瞿曇僧伽提婆〔譯〕, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1969(注: 大正13年刊の再刊)
- 128) 『大正新脩大藏經 第37巻(經疏部5) No.1764; 大般涅槃經義記(10巻)〕; (隋) 慧遠〔述〕, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1952(注: 大正15年刊の再刊)
- 129) **a.** 『魏書』, (北齊) 魏收〔撰〕; 『西魏書』, (清) 謝啟昆〔撰〕; 楊家駱〔主編〕, (底本: 宋大字本), 台湾中央研究院歷史語言研究所 漢籍電子文獻資料庫所収 / **b.** 『魏書』, (齊) 魏收〔撰〕, 《武英殿二十四史本》, 中國哲學書電子化計劃所収
- 130) 『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第9巻 百珍I』, 原田信男・奥村彪生〔編〕, 同朋舎出版, 1985
- 131) 『翻刻江戸時代料理本集成 第八巻(新撰庖丁梯: 料理簡便集; 会席料理細工庖丁; 当世料理筌; 臨時客応接; 鯨肉調味方; 料理調菜四季献立集)』, 吉井始子〔翻刻代表〕, 臨川書店, 1980
- 132) 『翻刻江戸時代料理本集成 第五巻(豆腐百珍; 豆腐百珍続篇; 豆華集; 万宝料理秘密箱; 万宝料理献立集; 大こん一しき料理秘密箱; 諸国名産大根料理秘伝抄; 新著料理柚秘秘密箱; 鯛百珍料理秘密箱; 甘藷百珍; 海鱈百珍; 薺蕪百珍)』, 吉井始子〔翻刻代表〕, 臨川書店, 1980
- 133) 『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第10巻 百珍II』, 柳原敏雄〔編〕, 同朋舎出版, 1985
- 134) 『群書類従 巻百二十二 懷風藻』(『群書類従 第八輯(装束・文筆部)』(訂正三版), 塙 保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1959に所収)
- 135) **a.** 『日本靈異記』, 景戒〔撰述〕; 中田祝夫〔校注・訳〕, 小学館, 1995 / **b.** 『日本靈異記』, 景戒〔撰述〕; 出雲路 修〔校注〕, 岩波書店, 1996
- 136) **a.** 『宇津保物語 - 本文と索引 -』, 宇津保物語研究会〔編〕, 笠間書院, 1975(注: 前田本の翻刻) / **b.** 『うつほ物語 全』, 室城秀之〔校注〕, おうふう, 1995
- 137) 『大正新脩大藏經 第12巻(寶積部下・涅槃部全) No.0360; 佛說無量壽經(2巻)〕; (曹魏) 康僧鎧〔譯〕, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1967(注: 大正14年刊の再刊)
- 138) 『十二支物語』, 諸橋轍次〔著〕, 大修館書店, 1968
- 139) 『中国人から見た不思議な日本語』, 莫邦富〔著〕, 河出書房新社, 1998
- 140) 『中薬大辞典』, 上海科学技術出版社・小学館〔編〕, 小学館, 1985
- 141) 『医心方 巻30 食養篇』, 丹波康頼〔撰〕; 榎 佐知子〔全訳精解〕, 筑摩書房, 1993
- 142) 『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻(料理物語: 料理切形秘伝抄; 料理献立集; 合類日用料理抄)』, 吉井始子〔翻刻代表〕, 臨川書店, 1978
- 143) 『原典現代語訳日本料理秘伝集成 第1巻 日本料理法秘伝I』, 平野雅章〔編〕, 同朋舎出版, 1985
- 144) **a.** 『本草綱目』, 李時珍〔撰〕, (香港) 商務印書館, 1974 / **b.** 『本草綱目』(27冊), (明) 李時珍

- [撰]；(明)李建中〔図〕, (金陵)胡承竜, 万曆18年-1590, 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重等)所収／c. 『本草綱目53巻・瀕湖脈學1巻・奇經八脈攷1巻』, 李時珍〔撰〕, (京都)野田彌次右衛門, 寛永14年-1637, 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重等)所収／d. 『新註校定國譯本草綱目』, 李時珍〔著〕；鈴木真海〔訳〕；白井光太郎〔校注〕；木村康一ほか〔新註校定〕, 春陽堂書店, 1979(注:初版は1929-1934年刊。)／e. 『本草綱目』, (明)李時珍〔撰〕, (《欽定四庫全書》本。本書52巻), 中國哲學書電子化計劃所収
- 145) a. 『小野蘭山 本草綱目啓蒙-本文・研究・索引-』, 杉本つとむ〔編〕, 早稲田大学出版部, 1974(注:文化3年-1806版の印影本。)／b. 『本草綱目啓蒙』(全4巻), 小野蘭山〔著〕, 平凡社, 1991-1992／c. 『本草綱目啓蒙』(全48巻), 蘭山小野先生〔口授他〕, (東都)須原屋善五郎他, 文化2年-1805版, 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重等)所収／d. 『重訂 本草綱目啓蒙』(全48巻), 蘭山小野先生〔口授他〕, (江戸)和泉屋善兵衛, 弘化4年-1847版, 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重等)所収
- 146) 『釋名疏證』(8巻續釋名1巻釋名補遺1巻附篆字本), (後漢)劉熙〔著〕；(清)畢沅〔撰〕, 乾隆55年-1791刊(經訓堂藏板), 国立国会図書館デジタルコレクション古典籍資料(貴重書等)所収
- 147) 『-平安建都1200年記念-「王朝の雅と和菓子」展(第四十二回虎屋文庫資料展)』, 虎屋・虎屋文庫〔編〕, 虎屋, 1984
- 148) 『字通』, 白川 静〔著〕, 平凡社, 1996
- 149) a. 『隋園食单』, (清)袁枚〔著〕(『中国食経叢書下巻-中国古今食物料理資料集成-』, 篠田 統・田中静一〔編著〕, 書籍文物流通会, 1972に所収)／b. 『隋園食单』, (清)袁枚〔著〕, 青木正見〔訳注〕, 岩波書店, 1980
- 150) 『文苑英華』, (宋)李昉等〔編〕, (《欽定四庫全書本》。本書1000巻), 中國哲學書電子化計劃所収