

〈資 料〉

食べ物の名数

(4) 葷菜類の名数

A Denominate Number for Food

(4) A Denominate Number for Leeks and Garlicky Greens Shown in Classical Literature

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

はじめに

古来、辛味や臭みのある蔬菜を葷菜と呼び、五臓の気の発生を助けるとしてこれを積極的に摂取したり、逆に忌んで避けたりした。このため葷菜を五葷、五薫、五辛、五菜、五辣などと名数（仏教では法数）で括ることがある。葷菜に関する名数の出典や内容の異同については、わが国近代以降の書だけでも『艸山集』¹⁾（延宝2年-1674）^(注1)、『類聚名物考』²⁾（江戸時代中期18世紀）、『古今要覧稿』³⁾（文政4年-1821~天保13年-1842）、『廣文庫』⁴⁾（大正5年-1916）、『羣書索引』⁵⁾（大正5年-1916）、『因説 草木名彙辞典』⁶⁾（平成3年-1991）などに詳しいが、本稿では改めて葷菜に関する名数とその内容及び植物名について整理した。

葷 菜

葷菜の「葷」について『説文解字』⁷⁾（後漢代100年）は〈臭菜也。从艸軍聲〉（臭い野菜。部首は草冠で音は軍）と説明している。

一般に葷菜を五葷、五辛などといって忌むことがあるのは、仏家に倣ってのことであって、他方では古くから養生のために葷菜を利用していた。江戸時代後期の類書『古今要覧稿』³⁾ 飲食部五辛五葷の条に以下のような記述がある。「五辛の名は古くは大宝令^(注2)に出ており、一名を五葷あるいは五辣という。およそ此の物を忌むのはもと是れ僧尼のことであって、さらに世の人のあずかる

ことではない。延喜式には蒜葱韭及び胡蘘蘇良自等の葷臭のものを営するそれぞれの園地があつて常に天子の供御の料にも奉つていたものである。さて僧尼といえども病のある時にこれを服するのは、まさに喪に服しているものでも病により酒肉を食うこともあるのと同じである。さて世の人あまねく五辛を忌むのはいづれ仏家に倣つてのことであるが、いつ頃よりのことであろうか。いまだにその始めを知らないが、拾介抄による時は蓋し天喜年中の頃よりこの方のことである。」^(注3)。同書は続けて五辛に関する典拠を列挙している。

仏家と葷菜

仏家では、寺の山門脇の戒壇石に「不許葷酒入山門」と刻まれているように、色欲や憤怒の心などが刺激され助長されるとして、酒・肉と共に臭気があり辛味のある植物を食することを忌んだ。『令義解』僧尼令⁸⁾（天長10年-833）や『令集解』僧尼令⁹⁾（貞観10年-868頃）によると、養老僧尼令^{（注4）}では僧尼で酒を飲んだり肉を食べたり五辛を食べた者には三十日の苦役を課すと定めている^{(注4) (注5)}。この令の典拠として『令集解』僧尼令⁹⁾は梵網經と雜阿含經を挙げる^(注5)。仏典の『法苑珠林』^{10) 11)}（唐代668年）五辛部は楞伽經、涅槃經、雜阿含經、梵網經及び報應經を典拠とし^(注6)、『釋氏要覽』^{10) 12)}（宋代1019年）の食辛の条も楞伽經と涅槃經を引く^(注7)。これを踏まえて『和漢三才因会』¹³⁾（正徳2年-1712）五葷も梵網經と楞伽經を引いて五葷を説明する^(注8)。『艸山集』¹⁾五辛の辨^(注1)や『因陀羅網』¹⁴⁾（寛文5年-1665）五辛⁴⁾ ^(注9)も五辛に関する出典を列挙する。

改めて經典を見ると、『梵網經 下』（梵網菩薩戒經）¹⁰⁾¹⁵⁾（劉宋代5世紀頃か）の四十八輕戒の第四番目に五辛の禁戒があり、五辛に大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠を挙げた後に「この五種は絶対に食へてはいけない。もしことさら食べるものがあれば、それは輕垢罪（不淨の罪の軽いもの）を犯したことになる」¹⁰⁾とある³⁾¹⁶⁾¹⁷⁾。『入楞伽經』¹⁰⁾¹⁸⁾（北魏代6世紀頃）には「酒、肉、葱韭蒜葱の臭味は悉く捨てて食わず」とある¹¹⁾。『大乘入楞伽經』¹⁰⁾¹⁸⁾（唐代7-8世紀頃）には「應に一切の肉と葱と韭蒜と及び、諸の酒とは食すべからず」^{18b)}¹²⁾とある。『大仏頂首楞嚴經』¹⁰⁾¹⁹⁾（唐代8世紀）にも、是諸の衆生、三摩堤を求めんとらば、當に世間の五種の辛菜を斷すべし。是五種の辛は熟せるを食すれば煙を發し、生を啖ては毒を増す。是の如きの世界の辛を食する人は、縦ひ能く十二部經を宣説すとも、十方の天仙は其臭穢を嫌うて、咸く皆遠離す。^{19b)}¹³⁾

とある。その他、涅槃經、雜阿含經及び報應經の段の出處については『法苑珠林校注』^{11b)}が校注するように未だ不詳であるが、『大般涅槃經』¹⁰⁾²⁰⁾²¹⁾（北涼・宋代5世紀）には

肉を食せず酒を飲まず。五辛葷物悉く之を食せず。是の故に其の身臭穢有ること無し。常に、諸天一切世人に恭敬、供養、尊重、讚歎せられ、趣かに足りて食し、終に長じ受けず。²¹⁾¹⁴⁾

とある。

このように、仏門にある者には修行の妨げになるとして臭気があり辛味のある五種の植物を食することが禁じられていたのである。しかし、前掲の『古今要覽稿』³⁾にあるように、僧尼でも葷菜を食することがまったく禁じられていたわけではない。養老僧尼令に「もし疾病の薬分として用いるならば、三綱はその日限を給すること」とあり⁴⁾⁵⁾、『日本靈異記』²²⁾（弘仁13年-822頃）に「五種の辛味のある野菜を食べることは、仏法の中で禁じられているが、聖の憎がこれを食べても、罪を得ることなどはまったくないのである。」とある通りである¹⁵⁾。室町時代の『堪囊抄』²³⁾（天文元年-1532）も僧尼令及び梵網經を引いて病僧が葷菜を食することは禁じられていないと説く³⁾⁴⁾¹⁶⁾。

神社と葷菜

一方、神社では葷菜はどういう扱いであろうか。『拾芥抄』²⁴⁾（～14世紀）によると「春日、大原野、吉田の三社では奉幣は葷菜を憚らないが、八幡、北野、祇園のよ

うな宮寺では憚り、三社でも辛蒜を食べた本人は三十ヶ日間憚る」¹⁷⁾ようである³⁾⁴⁾。『本朝食鑑』²⁵⁾（元禄8年-1695年）に「凡そ我が国では、中古より今に至るまで、神社・仏寺を崇う者はいずれも五辛を忌む。」とあり¹⁸⁾、『和漢三才図会』¹³⁾五葷にも「神仏に仕えるものは殊に戒まなければならない。」とあるが⁵⁾¹⁸⁾、『年々隨筆』²⁶⁾（享和1年-1801～文化2年-1805）は「五辛くふ事は、もとより穢にあらざ。神事にいむ事は、家説社説にはみえたれど、うるはしき制符はなし。（中略）仏道よりうつりてや、穢のやうにもいひおもふならん」という⁴⁾¹⁹⁾。『和訓栞』²⁷⁾（安永6年-1777～文化2年-1805）ご志んの条にも「ご志ん、我邦神社に、忌ハ上世論なし、中古より沙汰あり。」⁴⁾とある²⁰⁾。このように、我が国古代には五辛を忌むことはなかったが³⁾、その後仏教の影響を受けて神社でも葷菜を憚るところが出てきたようである。神社で五辛を忌むところがあることについて『神武權衡録』²⁸⁾（享和元年-1801）は「日本神代より四足五辛に穢有事を記せるや」「二百年以前より文盲の神道者共が坊主に欺れて申伝たる」と厳しくこれを批判している⁴⁾²¹⁾。

古代中国における葷菜と五辛菜の風習

中国の書を見てみると、李時珍は『本草綱目』²⁹⁾（明代1578年）菜部蒜の釋名で、五葷は五辛に同じとし、鍊形家（身体を練って無病、不老不死の術を修める人。食治養生家）、道家（黄帝老子を祖述する派）および仏家でいうところの五葷の違いを挙げて、いづれも辛熏のもので、これらを食することを禁じているのだとしている²²⁾。『通俗編』³⁰⁾（清代1736-1788年頃）の五葷三厭の条によると、『湧幢小品』（明代17世紀）に五葷三厭の説が挙げられているという¹⁶⁾²³⁾。五葷三厭とは仏家では五葷を食べるのを忌み、道家では三厭（雁・狗・烏魚）を食べるのを忌むことである⁶⁾¹⁶⁾。

日本の『本朝食鑑』²⁵⁾華和異同の蒜²⁴⁾や『和漢三才図会』¹³⁾葷菜類五葷¹⁸⁾などは時珍の説を紹介する。

時珍の説については、『本草綱目啓蒙』³¹⁾（享和3年-1803～文化2年-1805）菜部蒜が「五辛には二つの意味がある。仏家の五辛は食することを忌む五辛である。練行家の五辛は養生のために服する五辛である。時珍が皆食することを忌むのが五辛であるとしているのは非である。」と指摘するように²⁵⁾、仏家や道家とは違って練行家（食養生家）や一般では五辛を避けるわけではない。むしろ、中国の練行家や一般では古くから元旦及び

立春の日に五種の辛味のある野菜を積極的に食し、五臓の気を通じ、邪気を避けて健康を保ったのである¹⁶⁾²⁹⁾。

実は、時珍も別に『本草綱目』²⁹⁾菜部五辛菜では「辛味のを混せて食べて五臓の気の発生を助け、けがれを避け、新年あるいは春を迎えた。」ことを記しており^(注26)、同書葷菜類韭の発明でも「蘇頌曰」として「昔は一般に正月の節に五辛を食つて瘴氣^{しりぞけ}を辟けたものだ。」と記している^(注27)。

『本草綱目』²⁹⁾菜部五辛菜などが記すように、辛味のある五種の蔬菜を五辛菜といい、これを盤に盛ったものを五辛盤^{ごしんばん}といった^(注26)。『歳華紀麗』³²⁾ (唐代末か)に「元日 (中略) 盤號^{ばんごう}五辛^{ごしん}、觴稱^{さうせう}萬壽^{まんじゆう}。」¹⁶⁾とある^(注28)。五辛盤の風習は、『荆楚歲時記』³³⁾ (6世紀半ばごろ成立)^(注29)、『初學記』³⁴⁾ (唐代728年)^(注30)あるいは『太平御覽』³⁵⁾ (宋代977-983年頃)^(注31)に「周處の風土記に曰く。元日、五辛盤をつくる。正月元日、五薫は形を練る。注に五辛は五臓の気を発する所以なり。莊子曰く、春正月、酒を飲み、葱を茹で、以て五臓を通ず。」と引かれるように³⁾¹⁷⁾³⁶⁾、古代中国の『風土記』 (西晋代3世紀頃)^(注32)にも記された風習である¹⁶⁾。韻書『佩文韻府』³⁷⁾ (清代1711年)²⁾^(注33)や『事林廣記』^{38a)} (宋・元代1266年頃)^(注34)などにも風土記が引かれる。唐代の杜甫の「立春の詩」³⁹⁾にある「春日春盤細生菜 (立春の日春盤にこまかくきざんだ^{きざり}韭^{ごしん}菜が盛られてある。)」³⁹⁾も五辛盤の風習を詠んだものである^(注24)。

葷菜の名数

以下に葷菜の名数とその植物内容の異同及び出典について述べる。

五薫 ごくん

辛味と臭気のある五種類の蔬菜。五辛と同じ。李時珍は、『本草綱目』²⁹⁾ (明代1578年) 菜部蒜の釋名で「五薫は五辛と同じである」と記す^(注22)。前述のように、仏家や道家以外では五辛を避けるわけではないので、同じく仏家や道家以外では五薫を必ず避けるわけではない。

五薫の内容は次の①～③に示すように仏家、道家、鍊形家で異なっている。

①大蒜^{*1}・小蒜^{*2}・興渠^{*3}・慈葱^{*4}・茗葱^{*5}。

仏家で避ける五種の葷菜。『爾雅翼』⁴⁰⁾ (南宋代1174年頃)^(注35)や『本草綱目』²⁹⁾^(注22)などにこの五品種の記述がある³⁾。日本では『本朝食鑑』²⁵⁾華和異同蒜^(注24)、『和漢三才図会』¹³⁾五薫などが本草綱目の記述を引く^(注8)。『図説 草木名彙辞典』⁶⁾によると、仏家では五薫に薑^{かく}^{*6} (マ

メノハ) や山葵 (ワサビ) を入れることもある。

②韭^{*7}・蒜^{*8}・薑^{*9}・胡荽^{*10}・薤^{*11}。

道家で避ける五種の葷菜。『爾雅翼』³⁾⁴⁰⁾^(注35)や『本草綱目』²⁹⁾^(注22)に記述があり、日本では『本朝食鑑』²⁵⁾華和異同蒜^(注24)や『和漢三才図会』¹³⁾五薫^(注8)などが本草綱目の記述を引く。『書言字考節用集』⁴¹⁾ (享保2年-1717) も道家五薫の語注記にこの五品種を挙げる^(注36)。

③小蒜・大蒜・韭・薑・胡荽。

鍊形家の五薫。『本草綱目』²⁹⁾に記述があり^(注22)、日本では『本朝食鑑』²⁵⁾華和異同の蒜^(注24)、『和漢三才図会』¹³⁾五薫^(注8)などが同書の記述を引く。後述の五辛 (1) ③の五品種と同じ。

五薫 ごくん

五種の辛菜。韭^{かい}・薤^{きよう}・葱^{ごしん}・蒜^{ごしん}・薑^{*12}。後述する五辛 (1) ①の五辛菜の五品種に同じ⁶⁾¹⁶⁾。五辛菜の風習は、前述したように、『風土記』 (西晋代3世紀頃) に記載がある¹⁶⁾^(注32)。また『荆楚歲時記』³³⁾ (梁代6世紀)^(注29)や『初學記』³⁴⁾ (唐代728年) 歲時記下 元日第一の条^(注30)にも「周處風土記曰く、元日五辛盤をつくり、五薫は形を練り、五臓の気を発する」³⁾¹⁷⁾³⁶⁾と五辛盤や五薫の語がある。

五辛 ごしん

辛味や臭みのある五種の蔬菜。時珍が『本草綱目』²⁹⁾ 菜部蒜の釋名で記すように、仏家や道家では、色欲や怒りの心などが刺激され修行が妨げられるとして、五辛を食べることを禁じた^(注22)。一方、同書²⁹⁾ 葷菜類韭の発明が記すように^(注27)、鍊形家や一般では元旦及び立春の日に邪気を避けるために五種の辛味のある蔬菜を食し、五臓の気を通じ、健康を保った¹⁶⁾²⁹⁾³⁸⁾。同書²⁹⁾ 菜部に五辛菜の条があり、これを五辛菜といい、五種の辛菜を盤に盛ったものを五辛盤^{ごしんばん}という²⁹⁾³³⁾^(注26)。前述したように『荆楚歲時記』³³⁾が「周處風土記曰」として、元日に五辛盤を作ることを記載している^(注29)^(注32)。

日本でも『本朝食鑑』²⁵⁾ (元禄8年-1695年) 華和異同蒜^(注24)、『本草綱目啓蒙』³¹⁾ 五辛菜^(注37)などに記載がある。『新刊多識編』⁴²⁾ (寛永8年-1631) の五辛菜の語注記にはカラアエモノとある^(注38)。

五辛菜とその内容については時珍『本草綱目』²⁹⁾ 五辛菜の集解^(注26)や『食物本草』^{43ab)} (元代) 五辛菜^(注39)が記す。しかしながら『本草綱目啓蒙』³¹⁾ 五辛菜に「五辛菜とする野菜は必ずしも五品に限らず、辛味の菜類を元旦及び立春に食べることを五辛菜という」とあるよう

に^(注37)、五辛菜の菜は必ずしも五品にかぎらない。

また、五辛の内容についても、日本の書だけでも『本朝食鑑』⁽²⁵⁾（元禄8年-1695年）華和異同蒜^(注24)、『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜^(注37)、『和漢三才図会』⁽¹³⁾（正徳2年-1712）五葷⁽⁴⁾^(注8)、『和爾雅』⁽⁴⁴⁾（元禄7年-1694）五辛^(注40)、『続和漢名数』⁽⁴⁵⁾（元禄8年-1695）五辛^(注41)4)、『和漢名数大全（続編）』⁽⁴⁶⁾（元禄8年-1695）五辛、『譬喩尽』⁽⁴⁷⁾（天明6年-1786）五辛を忌み^(注42)、『和訓栞』⁽²⁷⁾ごしん^(注20)、などに記載があるが、以下に述べるように諸説がある。

(1) 邪気を避けるために食べる五辛

① 蕪・薤・葱・蒜・薑。

五辛菜の五品種。五葷の五品種に同じ。『本草綱目』⁽²⁹⁾が菜部葷辛類蕪の「發明」で、蘇頌（『本草図経』（北宋代1061年）の著者）の説として挙げる^(注27)。薑が入っていることが特徴。『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜では蕪・薤・葱・蒜・薑と訓んでいる^(注37)。『古今要覧稿』⁽³⁾は「五辛を区別して蒜葱蕪薤薑なりといったのは食醫心鏡が始め」とする。『食醫心鏡』は咎殷が選んだ書（唐代850年）とされる。

古本節用集の伊勢本系『文明本節用集』（『雑字類書』『広本節用集』⁽⁴⁸⁾（室町時代中期文明6年-1474書写）【数量門】五辛^シの語注記に語順は異なるものの挙げられる^(注43)。『和爾雅』⁽⁴⁴⁾^(注40)、『続和漢名数』⁽⁴⁵⁾^(注41)4)、『和漢名数大全（続編）』⁽⁴⁶⁾もこの五品種を挙げる。

② 生姜・葱・蕪・蒜・小蒜

『名月出処因陀羅網』⁽¹⁴⁾は〈或説醫書二〉としてこの五品種を挙げる^(注9)。生姜は薑と同じ。

③ 小蒜・大蒜・蕪・芸臺・胡荽。

五葷の③に同じく鍊形家の五辛。芸臺と胡荽が入っていることが特徴。『小學紺珠』⁽⁴⁹⁾（南宋代1296年以前）^(注44)は五辛盤の五種に挙げる。『本草綱目』⁽²⁹⁾蒜は「五葷は即ち五辛である」とし、「鍊形家では、小蒜・大蒜・蕪・芸臺・胡荽を五葷と為す」と記す^(注22)。『事林廣記』^(38a)にも「風土記を引いて言う、元日五辛を食し形を練る。註云う。辛菜は五臟を助ける。五辛は即ち大蒜・小蒜・蕪菜・芸臺・胡荽である。」と記す^(注34)。これを受けて、『古今要覧稿』⁽³⁾や『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜は「事林廣記に風土記を引いて言う、元日五辛を食し形を練る。註云う。辛菜は五臟を助ける。五辛は大蒜・小蒜・蕪菜・芸臺・胡荽である。」と記す^(注37)。『和爾雅』⁽⁴⁴⁾^(注40)、『続和漢名数』⁽⁴⁵⁾^(注41)4)、『和漢名数大全（続編）』⁽⁴⁶⁾、『本朝食鑑』⁽²⁵⁾華和異同蒜^(注24)や『和漢三才図会』⁽¹³⁾五葷^(注8)なども鍊形家の五葷（五辛）にこの五品種を挙げる。

④ 葱・蒜・蕪・薑・蒿芥^{*13}。

『本草綱目』⁽²⁹⁾菜部五辛菜の集解に、五辛菜に用いる辛嫩のある菜の五品種として葱、蒜、蕪、薑、蒿芥が挙げられている⁽³⁾^(注26)。薑と蒿芥が入っていることが特徴。『食物本草』^(43ab)（元代）五辛菜にも〈葱蒜蕪薑蒿芥辛嫩〉とある^(注39)。『古今要覧稿』⁽³⁾は「五辛を区別して（中略）葱蒜蕪薑蒿芥なりと云ったのは本草綱目を始め」とする。『和訓栞』⁽²⁷⁾は〈西土の俗〉としてこの五品種を挙げ、〈五辛とし新を迎えるの義に取る杜詩に春日春盤細生菜といふ是也といへり〉と記す^(注20)。

一方、『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜には「必ずしも五品に限らず。故に食物本草の集解では、葱・蒜・蕪・薑・蒿^{*14}・芥^{*15}の六種の菜とする」とあり^(注37)。「葱蒜蕪薑蒿芥」を六種に分けている。蒿芥が何かはよくわからないので、蒿に蒿をあて蒿、芥としたものであろうか。

⑤ 蒜・葱・蕪・蘿蔔・薑。

①の五品種のなかで蕪の代わりに蘿蔔（ダイコン）が入っている。『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜は中国の月令通攷にいうとして、この五品種を記している^(注37)。『古今要覧稿』⁽³⁾も「五辛を区別して（中略）葱蒜蕪蘿蔔薑と云ったのは月令通攷が始め」とし、〈月令通攷云正月之節食五辛以辟厲氣五辛謂葱蒜蕪蘿蔔薑也〉と記す。

⑥ 芹の芽・蘿蔔。

『本草綱目啓蒙』⁽³¹⁾五辛菜は、⑤の五品種に加えて、さらに「群芳譜では晋書立春の日に芹の芽と蘿蔔を菜盤と為してともに食す」として、この二種を挙げる^(注37)。『御定佩文齋廣羣芳譜』⁽⁵⁰⁾（清代1708年）卷二天時譜に
摭遺 東晉李鄂立春日，命以蘆菹、芹芽為菜盤，相餽飢。

とある通りである^(注45)。

⑦ 川椒・青蒜絲・黃芽蕪・白芥子・芫荽

『舜水先生文集』⁽⁵¹⁾（正徳5年-1715）第二十卷對或問辛盤の条に五辛盤の語があり、五辛はこの五品種とし、黃芽蕪が得られないときはとして薑を挙げ、春が深くなるとして童蕎菜を挙げ、皆五辛とする。山岡浚明は『類聚名物考』⁽²⁾で〈川椒さん志よなり青蒜絲ひるの青芽なり黃芽蕪にらのもやし・白芥子からし芫荽こえんとう童蕎菜志ゆんきく〉⁽²⁾と解説する^(注46)。

(2) 仏家で食べることを忌む五辛

① 大蒜・小蒜・興渠・慈葱・茗葱。

五葷の①に同じ。『本草綱目』⁽²⁹⁾は菜部蒜で「五葷は即ち五辛である」とし、「仏家では大蒜・小蒜・興渠・慈葱・茗葱を五葷と為す」と記す^(注22)。『和漢三才図会』⁽¹³⁾葷草類五葷などもこれを引く^(注8)

②大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱^{*16}・興渠³⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

仏典『梵網經』¹⁰⁾¹⁵⁾下に出てくる五品種¹⁶⁾¹⁷⁾(^{注10})。『首楞嚴疏注經』¹⁰⁾⁵²⁾(宋代1030年)も五辛にこの五品種を挙げる(^{注13})。『諸乘法数』⁵³⁾(明代)五辛はこの五品種に加えて山葱、胡葱、家葱を挙げ、五辛は葷菜の惣名であると記す(^{注47})。室町時代の類書『下学集』⁵⁴⁾⁵⁵⁾(文安元年-1444成立)天は標記語に大蒜・茗葱・薤葱・蘭葱・興渠の五品種の辛菜名を挙げ、「以上、五辛なり。」と注記する²⁾(^{注48})。『色葉字類抄』^{56a)}(平安時代末期治承元年-1177~養和元年-1181)も〈僧尼令に見ゆ〉として、この五品種を注記する(^{注49})。『拾芥抄』²⁴⁾(下)觸穢部第二十の五辛の条も〈義解云〉として梵網經の五品種を挙げ、「大蒜(オオヒル)・茗葱(コヒル)・慈葱(キ)・蘭葱(コヒル・アサツキ)・興渠(クレノヲモ)」と訓ずる(^{注17})。『拾芥抄』²⁴⁾(下)飲食部第二十八でも「僧尼令また梵網經に見ゆ」として、五辛にこの五品種を挙げる(^{注50}) (ただし、訓は写本で異なる。同書は、加えて、ヒル・クレノヲモ・キ・ニラ・アサツキを挙げる(^{注50})。ただし『令義解』⁸⁾(^{注4})と『令集解』⁹⁾(^{注5})によると僧尼令で挙げる五辛は前述した③~⑥であるので内容が少し異なる。

節用集では『節用集大全』⁵⁷⁾(延宝8年-1680)が五辛にこの五品種(大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠)を挙げるが⁵⁾(^{注51})、他の節用集では少しずつ五辛の内容が異なる(^{注36})(^{注43})(^{注52})(^{注53})。『和爾雅』⁴⁴⁾五辛(^{注40})、『続和漢名数』⁴⁵⁾五辛(^{注41})⁴⁾、『和漢名数大全(続編)』⁴⁶⁾五辛、『譬喩尽』⁴⁷⁾(天明6年-1786)五辛(^{注42})、『和漢三才図会』¹³⁾葷草類五葷⁸⁾も梵網經を引いてこの五品種を挙げる。

③大蒜・慈葱・角葱^{*17}・蘭葱・興渠。

『令義解』⁸⁾僧尼令では五辛は大蒜(オオヒル)・慈葱(キ)・角葱(アヒツキ)・蘭葱(メヒル)・興渠(クレノオモ)であるとする(^{注4})。②の梵網經の五辛と比べると茗葱が角葱(アヒツキ)となっている。『本朝食鑑』²⁵⁾菜部蒜(^{注18})及び同書華和異同の蒜(^{注24})が令義解僧尼令の説を引く。『令集解』⁹⁾僧尼令は五辛に〈一曰大蒜。二曰慈葱。三曰角葱。四曰蘭葱。五曰興渠也。〉と同じ五品種を挙げた後、「大蒜は蒜、慈葱は葱、角葱は烏蒜、蘭葱は澤蒜、興渠は呉母である」と説明する(^{注5})。

④大蒜・草葱・慈葱・蘭葱・興渠

『令集解』⁹⁾僧尼令では、③に続けて梵網經に云うとしてこの五品種を挙げる(^{注5})。しかし、②の梵網經の五辛と比べると、茗葱が草葱となっている。なお、興渠は興渠^{*3}と同じ。

⑤蒜・葱・目蒜・浅槻・興許

『令集解』⁹⁾僧尼令は③及び④に続けてさらに「跡記に

云う」として五辛にこの五品種を挙げている(^{注5})。興許は興渠^{*3}と同じ。

⑥木葱・革葱・蒜・興渠・蘭葱

『令集解』⁹⁾僧尼令では五辛に雑阿含經の例を示しながらこの五品種を挙げる(^{注5})。『法苑珠林』¹⁰⁾¹¹⁾も雑阿含經を引いてこの五品種を挙げる³⁾(^{注6})(^{注54})。ただし『法苑珠林校注』^{11b)}が注するように、雑阿含經における出處は明らかでない。室町時代の『名数語彙』⁵⁸⁾の五辛の語注記も革葱が角葱となっているが、この五品種を挙げる(^{注55})。木葱や革葱の内容は議論があり、不明である。木葱は漢葱のことという。

⑦蒜・慈葱・興渠・薤・薤

天台宗の智顛が説き章安灌頂が著した『菩薩戒義疏卷下』¹⁰⁾⁵⁹⁾(天台戒疏(下))(隨唐代7-8世紀)が(舊云)として五辛にこの五品種を挙げる¹⁶⁾(^{注56})。なお、(唐)明曠[刪補]『天台菩薩戒義疏 中』¹⁰⁾⁶⁰⁾(唐代8世紀)五辛戒では内容が少し異なり、大蒜・革葱(茗葱)・薤・蘭葱・興渠を挙げている(^{注57})。

⑧葱・薤・薤・蒜・興渠

梵漢辭典『翻譯名義集』⁶¹⁾(宋代1143年)が梵網經を引いて五辛にこの五品種を挙げる(^{注58})。『古今要覽稿』³⁾に翻譯名義集の記述が引かれる(^{注10})。ただし、梵網經では五辛を②(大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠)の五品種とするので少し内容が異なる。

⑨葱・薤・薤・大蒜・小蒜。

『事林廣記』³⁸⁾續集は五辛にこの五品種を挙げる(^{注59})。『古今要覽稿』³⁾が〈拾芥抄注には葱薤薤大蒜小蒜なりといふ〉と記すように、『拾芥抄』觸穢部は、梵網經を引いて²⁴⁾、五辛に②の五品種を挙げた後で、(或⁵⁾云)として葱・薤・薤・大蒜・小蒜を挙げる(^{注17})(^{注60})。『本朝食鑑』²⁵⁾菜部蒜でも五辛に②の五品種を挙げた後で、(あるいは)として、この五品種を挙げる(^{注18})。

⑩大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠・蘘香^{*18}

『和訓栞』^{27ab)}が令義解を引いてこの五品種を挙げるが、内容は③の令義解の内容とは異なる(^{注20})。

⑪大蒜・葱・薤・蘭葱・興渠

室町時代の古辞書『運歩色葉集(静嘉堂本)』⁶²⁾(天文16年-1547~天文17年-1548頃か)の五辛の語注記にある(^{注61})。『運歩色葉集(元龜二年本)』⁶³⁾(元龜2年1571)(^{注61})及び『運歩色葉集(天正十七年本)』⁶⁴⁾(天正17年-1589)(^{注61})の五辛の語注記には「大蒜オオヒル・葱キ・薤ニラ・蘭葱アサツキ・興渠クレノオモ」と訓がある。これらの運歩色葉集が挙げる五品種は、②の梵網經の五辛(大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠)と比べると、茗葱

・葱葱が葱・薤となつてはいるが、やはり梵網經に準じたものであろう。⑦で触れた(唐)明曠〔刪補〕『天台菩薩戒義疏 中』¹⁰⁾⁶⁰⁾(唐代8世紀)五辛戒の内容(大蒜・葱葱(茗葱)・薤・蘭葱・興渠)^(注62)とも類似している。乾本系『易林本節用集』⁶⁵⁾⁶⁶⁾(慶長2年-1597)や『合類節用集』⁶⁷⁾(延宝8年-1680)では(五辛 大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠)と薤が薤葱となっている^(注52)。

⑫葱・薤・蒜・韭・胡荽

『羣書拾唾』⁶⁸⁾(明代14世紀末)の五辛の語注記が五菜とともに記す^(注63)。『和爾雅』⁴⁴⁾五辛^(注40)、『続和漢名数』⁴⁵⁾五辛^(注41)4)、『和漢名数大全(統編)』⁴⁶⁾五辛もこの五品種を挙げる。

(3) 道家で食べることを忌む五辛

①韭・蒜・薑薑・胡荽・薤

五葷の②に同じ。『本草綱目』²⁹⁾は菜部蒜で「五葷は即ち五辛である」とし、「道家では韭・蒜・薑薑・胡荽・薤を五葷と為す」と記す^(注22)。『和爾雅』⁴⁴⁾五辛^(注40)、『続和漢名数』⁴⁵⁾五辛^(注41)4)、『和漢名数大全(統編)』⁴⁶⁾五辛、『和漢三才図会』¹³⁾五葷などもこれを引く^(注8)。

五菜 ごさい

甘酸鹹苦辛の五味に配した五種類の野菜⁶⁾。葵^{*19)}(甘)・韭(酸)・薑^{*20)}(鹹)・薤(苦)・葱(辛)。『黄帝素問』⁶⁹⁾^(注64)、『小學紺珠』⁴⁹⁾^(注44)、『本草綱目』²⁹⁾^(注65)、『食物本草』^{43ab)}(明代1620年)^(注66)、『羣書拾唾』⁶⁸⁾(明代1652年)^(注63)などが五菜の語とその内容を記す。

日本では『拾芥抄』²⁴⁾^(注67)、『合類節用集』⁶⁷⁾数量門^(注53)、『増補下学集』⁵⁵⁾(寛文9年-1669)^(注48)^(注68)、『和爾雅』⁴⁴⁾(元禄7年-1694)^(注40)、『譬喻尽』⁴⁷⁾(天明6年-1786)^(注42)^(注69)などには五菜と五辛の両条がある。『書言字考節用集』⁴¹⁾(享保2年-1717)数量門には五辛、道家の五葷とともに五菜の条がある^(注36)。『和漢名数』⁷⁰⁾(元禄5年-1692)^(注70)及び『大和本草』⁷¹⁾(宝永7年-1709)^(注71)には五菜の条はあるが、五辛の条はない。『大正新脩大藏經データベース』^{10c)}で「五菜」を検索すると、仏典では『大日經疏演奥鈔』⁷²⁾(南北朝時代14世紀)に見られる^(注72)。

五辣 ごら

五辣は羊肉の膾を作るときの香味。韭・らっきょう・葱・蒜・薑の五品種。

『古今要覧稿』³⁾五辛によると、『證類本草』⁷³⁾(宋代)が食醫心鏡(唐代)を引いて(五辣醬醋)と五辣の語を記している^(注73)。同じく『古今要覧稿』³⁾五辛の釈名も五

辣の語が食醫心鏡にあることを記し^(注74)、また、(喜多村安斎曰、五辣即五辛)と記す^(注75)。『和漢三才図会』^{13bc)}卷第五十一魚類(江海無鱗魚)海鼠にも(雜^テ五辣^ヲ煮^レ之^レ脆美爲^リ上味^ト)と五辣の語がある。海鼠はナマコのことである。『和漢三才図会』^{13a)}同条の東洋文庫本現代語訳に(五辣(韭・らっきょう・葱・蒜・薑)まぜて煮る。すると美で上味となる。)と五辣の内容について(韭・らっきょう・葱・蒜・薑)と補足されている。五辣は魚を煮る際にも香味として使われていたようである。

【植物名注】

植物名称について考察する。なお、『古今要覧稿』³⁾飲食部及び同書蔬菜部は、葱葱、角葱、大蒜、蘭葱、興渠、こみら、おほみらについて出典を引いて考察している。新井白石『東雅』⁷⁴⁾(享保4年-1719)卷之十三穀蔬第十三は、和名抄に見える蒜ヒル、葱キ、薤ヲホミラ、薑ハジカミ、胡荽コスイ、葵アフヒについて考察している。『図説 草木名彙辞典』⁶⁾にも各植物の別称及び出典が詳しい。

*1 大蒜

ヒガンバナ科ネギ属の多年草のニンニク。漢名は葫。『本草綱目』²⁹⁾葫の釈名に大蒜とある^(注76)。『本草和名』⁷⁵⁾(延喜18年-918頃)下卷第十八卷菜六十二種に(葫、蒜、獨子葫、一名韮、和名於保比留)とあり、葫・蒜・獨子葫の和名はオオビル(於保比留)である。『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾(承平元年-931~天慶元年-938)菜蔬部蒜類の大蒜には(大蒜 本草云、葫、音胡。於保比流。味辛温除風者也)とあり、大蒜は本草が云う葫で、和名はオオビル(於保比流)である。『和漢三才図会』¹³⁾にも(大蒜 葫 和名 於保比流)とある。『本草綱目啓蒙』³¹⁾葷菜類は葫の別称にオオビル、ニンニク、オホニンニク、ヒル、ロクドウ、トチなどを挙げる^(注77)。ニンニクの名の由来は『新訂 牧野 新日本植物圖鑑』⁷⁸⁾によると「ニンニクは忍辱。僧が劇臭も氣にとめず食するという隠語」という。

*2 小蒜

単に蒜ともいう。ヒガンバナ科ネギ属のヤマビル(山蒜)、ノビル(野蒜)の類の栽培種とする説及び同じくヒガンバナ科ネギ属のニンニクの小さなものとする説がある。『本草綱目』²⁹⁾に蒜、山蒜、葫の条があり、蒜の条の釈名に小蒜とあって、蒜は中国にもとからあった葷菜と記す^(注22)。

小蒜の和名はコビル(古比留・古比流)あるいはメビ

ル(米比流)である。『本草和名』⁷⁵⁾第十八卷菜六十二種に、〈蒜 一名菰子、一名蘭葱小蒜、一名蒜幼、和名古比留〉とある。『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾菜蔬部蒜類にも〈小蒜 陶隱居曰 小蒜 古比流 一名米比流 生葉時可煮和食之至 五月葉枯取根噉之甚薰臭性辛熱者也〉とある。

小蒜をやまビル(山蒜)やノビル(野蒜)の栽培種とする説は、『本草綱目』²⁹⁾山蒜の集解に〈時珍曰く、山蒜、澤蒜、石蒜は同一物で、ただ山と澤と石間とその生える場所に相異があるだけだ。一般に栽培される小蒜は、本来はこの三種のものが移植されたに始まるので、それで今でも澤蒜なる名稱が遺つてゐるのだ』^{29c)}とある。『本草綱目啓蒙』³¹⁾にも蒜、山蒜、葫の条があるが、蒜の条に「山蒜を圃にて栽培したもので、即ち小蒜である。故にコビルという。」^(注25)とある。両書は、小蒜を山蒜の栽培種であるとしている。

一方、蒜にコビルと訓じ、ニンニクとする説もある。『羅浮涉獵抄多識編』^{42a)}には蒜にコビルと訓がありニンニクとし^(注78)、『新刊多識編』^{42b)}は蒜をやまビル、今云うニンニクとしている^(注38)。『和漢三才図会』¹³⁾蒜にも「蒜 和名は古比流 または米比流ともいう。いまは余牟余久という」とある。

小蒜をやまビル、ノビルの栽培種とする説及びニンニクとする説の両説については、『本草綱目啓蒙』³¹⁾葫に

此書ニハ単ニ蒜ト云ヲ小蒜トス。故ニ、ニンニクヲ大蒜ト云、葫ト云テ、コレヲ分ツ。然レドモ附方中及他ノ方書ニテハ、ニンニクノコトモ通ジテ蒜ト云^(注77)、

とあるように、古くは蒜、小蒜、大蒜の区別があったが、その後区別が分からなくなったのであろう⁷⁹⁾。

別説として、檣⁸⁰⁾は『医心方』の蒜の解説で小蒜をエシャロットではないかとしている。

本稿の「*8 蒜」の条も参照されたい。

*3 興渠

セリ科オオウイキョウ属の多年草アサフェティダ。興渠、興蒞、興許とも書き、薫渠⁸¹⁾、阿魏⁸¹⁾、コウク、ヒーンクともいう。興渠の和名はソラシ⁷⁵⁾。

イランやアフガニスタン地方に産する⁸¹⁾。新鮮な葉を野菜として食べた。またその枝を切断すると、汁が飴のように出てしばらくすると固まるが、これを阿魏¹³⁾²⁵⁾²⁹⁾³¹⁾といって、調味料や薬味として用いた。『本草綱目』²⁹⁾の蒜の積名の記述に従うと「興渠は阿魏

である」。また、同書阿魏の集解の記述に従うと「西域にあって草の阿魏と木の阿魏がある」という。『本草綱目啓蒙』³¹⁾香木類阿魏では「日本には産せず、草の阿魏と木の阿魏がある」としている。

『本草和名』⁷⁵⁾に第九卷草中卅九種に〈阿魏 唐〉とあり、同書第十八卷菜六十二種に〈薫渠一名阿魏 一名興渠 和名曾良之〉と記載されているように、興渠は阿魏の一名で和名はソラシ(曾良之)である。『医心方』⁸⁰⁾⁸²⁾(永観2年-984)三十卷五菜部にも薫渠の条があり、〈薫渠崔禹云、味辛、温、无毒。食之止咳嗽、冷利、止噉。和名、曾良之。〉とあり、薫渠の和名はソラシ(曾良之)。

『本朝食鑑』²⁵⁾漢和異動蒜も『本草綱目』²⁹⁾に従って、興渠は西域の草の阿魏であるとする^(注24)。『和漢三才図会』¹³⁾五葷も、「興渠は阿魏という葉の梵語で何かよくわかっていない」としている^(注8)。

なお、興渠(阿魏)が日本に産しないため、日本の書ではこれまで興渠についてさまざまな混同があった。たとえば『本朝食鑑』²⁵⁾が記すように、興渠を『本草和名』⁷⁵⁾(注79)や『和名抄』⁷⁶⁾(注80)で久禮乃於毛と訓じられている懷香のこととすることがあった^(注18)。『令集解』⁹⁾に〈五口興渠也 呉母也〉とあり^(注5)、呉母はクレノオモと訓むことがあることからであろう。懷香はセリ科の多年草のウイキョウで、別にアネイス(過泥子)というが、興渠にあてるのは誤りである。また、興渠は茵陳(キク科の多年草カワラヨモギ)のこととする説もあるが、これも誤りである^(注24)。セリ科のウイキョウ(アネイス)もキク科のカワラヨモギも、若葉を食用にした⁶⁾ので、五辛のひとつとして混同されても不思議はない。

*4 慈葱

ヒガンバナ科ネギ属のネギ(葱)である。

『和漢三才図会』¹³⁾葱に〈冬葱〔一名慈葱 また凍葱とも太官葱ともいう〕^{13a)}とあるように、慈葱はフコネギ(冬葱)である。『本朝食鑑』²⁵⁾葱の積名も慈葱は冬葱としている。葱(葱)の和名は、『本草和名』⁷⁵⁾葱^(注81)、『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾葱^(注82)にあるように、キ(岐)である。キは氣で活動力の源の意²⁷⁾⁸⁰⁾。ネギの語源説には、古名の葱に食用部位の根を冠したもので根葱の意とするものなど数説がある¹⁷⁾(注83)。

女房詞ではネギをヒトモジ(一文字)という。葱の和名のキ(岐)がひとつじであることから云うもので、室町時代には表れ、『山科家礼記』⁸³⁾(長祿元年-1457頃)^(注84)や『大上藤御名之事』⁸⁴⁾(16世紀前か)^(注85)に記

載がある。『貞丈雑記』⁸⁵⁾ (天保14年-1843)が「きひともじにらふたもじと上薦名之記にあり。」と引く^(注86)。『見た京物語』⁸⁶⁾ (天明元年-1781)に「ねぎをひともじという」^(注87)と出てくるように江戸時代に京で一般化した呼び名である⁸⁷⁾。なお、フタモジ(二文字)とはニラ(葦)のことをいう⁸⁵⁾。

⁸⁵ 茗葱

ヒガンバナ科ネギ属のギョウジャニンニク(行者蒜)である^{29)c31)78)}。

『本草綱目』²⁹⁾は茗葱の積名および集解で山葱、野葱の名を挙げる^(注88)。『本草綱目啓蒙』³¹⁾茗葱はギョウジャニンニクの名の他に多くの別称を挙げる^(注89)。革葱とも書く^(注89)。『本朝食鑑』²⁵⁾は茗葱を古比留と訓み、山葱、俗称「行者蒜」であるとし、名の由来として「この葱は臭くない。仏僧・勤行の者が食べてもさわらないので、行者蒜と名づけている」とする^(注90)。『新刊多識編』^{42b)}は茗葱をノビルと読み山葱とする⁸⁸⁾^(注38)。『合類節用集』⁶⁷⁾も五辛の語注記で茗葱にノビルと訓じる^(注53)。『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾や『和漢三才図会』¹³⁾には茗葱の条がない。

⁸⁶ 藿

マメの葉⁶⁾。マメ科のダイズなどの若葉のこと。『爾雅翼』⁴⁰⁾卷五 釋草 藿の条に詳しい。

⁸⁷ 葦

ヒガンバナ科ネギ属のニラである。

『本草和名』⁷⁵⁾に「葦。(中略)和名古美良。」とあり、『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾に「本草に云う葦。音玖、古美良。」とあるように、葦の和名はコミラ(古美良)。『新撰字鏡』⁸⁹⁾(昌泰元年-898~延喜元年-901)には「葦 太々美良」とある¹⁷⁾。『古事記』⁹⁰⁾(和銅5年-712)神武記の久米歌に

みつみつし 久米の子等が粟生には 葦一莖 そ
ねが莖 そね芽繋ぎて撃ちてしむ

とあるように⁹¹⁾、葦の古名をカミラ(賀美良)ともいう。『日本書紀』⁹²⁾⁹³⁾(養老4年-720)神武天皇即位前紀午年の来目歌ではカミラ(介瀾羅)となっている。この歌から上代の人々がニラ(葦)に邪悪なものを追い払う力があると信じていたことがわかる¹⁷⁾。また、『万葉集』⁹⁴⁾(7世紀後半~8世紀後半)卷第十四雑歌には
伎波都久の岡のくくみら我摘めど籠にものたなふ背
なと摘まさぬ(東歌卷一四-3444)

とあり⁹¹⁾、ククミラ(久君美良)ともいう。佐竹^{90a)}はククミラはくきにら(莖葦)の意かという。「こ(古)」「か(賀)」「か(介)」「く(久)」は辛い⁸⁷⁾あるい

は香の意味であり、「みら」は美味の意味であるという。また、コミラとはニンニクの古名のオオミラに対してニラを称したものと云われる。カミラがコミラに転用され、さらにコミラが簡略されミラとなり、それが転訛してニラとなったとされる。『正倉院文書』⁹⁵⁾の天平宝字八年(764年)吉祥悔過所銭用帳三月三十日では「七文毛彌良七巴」(大日本古文书卷十六)とあり¹⁷⁾、ニラ(弥良)の語がある。『和漢三才図会』¹³⁾葦では「和名は古美良。今は尔良という」と出てくる。

ニラ(葦)は女房詞でフタモジ(二文字)あるいはフタツモジ(二文字)という^(注85)。これはネギを和名の葱からヒトモジ(一文字)というのに対していうものである。『貞丈雑記』⁸⁵⁾が引く^(注86)『大上薦御名之事』⁸⁴⁾に記される^(注85)。

⁸⁸ 蒜

ヒル。小蒜と大蒜の総称。ヒガンバナ科ネギ属のコビルやニンニクの類である。

『本草綱目』²⁹⁾には蒜、山蒜、葫の条があるが、「蒜は中国にもとからあった葷菜である。山蒜は蒜の野生種で、生える場所によって山蒜、澤蒜、石蒜があり、葫は西域から来た葷菜である」と記す。

『本草和名』⁷⁵⁾第十八巻菜部に「蒜 一名葷子、一名蘭葱(小蒜)、一名蒜郊、和名古比留」とあり、蒜の和名をコビル(古比留)とする。

『和名抄』⁷⁶⁾には蒜、大蒜、小蒜、獅子蒜、澤蒜、鳥蒜の条があり、蒜の条には「蒜 蒜類附 唐韵云蒜。音算、比流、葷菜也、葷音今案大蒜之葱名也、臭菜也」とあり、唐韻の蒜の和名はヒル(比流)で、大蒜と小蒜の総称であるとする。

『大和本草』蒜も「蒜 大蒜小蒜アリ大蒜ハ俗ニロクトウト云」と記す。『本朝食鑑』²⁵⁾は蒜を比留と訓み、ニンニクを当てる^(注18)。『本草綱目啓蒙』³¹⁾に蒜、山蒜、葫の条があるが、蒜の条に「蒜はヒル和名鈔、コビル新校正のことで、これは山蒜を圃で栽培したもので、即ち小蒜である。故にコビルという。」とある^(注25)。また蒜の一名に蘭葱を挙げる

『日本書紀』⁹²⁾⁹³⁾応神天皇十三年秋九月条の歌に
いざ吾君のひるつ野に蒜摘みに 蒜摘みに 我が行く道に
香ぐはし 花橋 (以下略)

とあり、ヒル(比盧)の語がある⁷⁷⁾⁹¹⁾。『古事記』⁹⁰⁾中巻では

いざ子ども野蒜摘みに 蒜摘みに 我が行く道の
香ぐはし 花橋は (以下略)

とあり、ノビル(努毘流)、ヒル(比留)の語があ

る⁸⁷⁾。『万葉集』⁹⁴⁾十六巻にも
 醬酢ひしす ひるに蒜搗あき合あへて鯛願たひふ我われにな見えそ水葱なぎの羹あつもの
 (3829)

とヒルの語がある⁷⁷⁾87)91)96)。

『日本国語大辞典』¹⁷⁾はヒルの語源について

(1) ヒは並の義、ルは詞助か〔東雅〕。(2) からく
 てはきだすところからハキラクの反〔名語記〕。(3)
 味のヒラヒラするところから〔和訓栞・言葉の根し
 らべ=鈴江潔子〕。辛くて口にヒヒラグ(疼)とこ
 ろから〔箋注和名抄・名言通・大言海〕。(4) ヒル
 (蛭)に似ているところからか〔和句解〕。(5) ハキ
 ル(葉居)の義〔日本語原学=林甕臣〕。

と諸説を挙げている。

本稿の「*2小蒜」の条も参照されたい。

⁹⁰⁾芸薑

薑薑とも書き、アブラナ科のアブラナ(油菜)⁷⁹⁾であ
 る²⁹⁾31)71)。『新訂 牧野 新日本植物圖鑑』⁷⁸⁾によると
 正確にはウンダイアブラナ(芸薑油菜)。

『本草綱目』²⁹⁾によると中国では薑薑を寒菜、胡菜、
 薑菜、薑芥、油菜などとも云う^(註91)。『本草和名』⁷⁵⁾や
 『和名抄』⁷⁶⁾77)菜蔬部菜類芸薑によると和名を乎知とい
 う。『和漢三才図会』¹³⁾薑薑には「和名を乎知。俗に
 太字菜」とあるが、『本草綱目啓蒙』³¹⁾薑菜類に
 よると、トウナは同じアブラナ科の菘(ツケナ)の別
 称にもいうので薑薑をトウナとするのは正確ではな
 い。『本草綱目啓蒙』³¹⁾薑菜類は、「薑薑 アブラナ
 (中略)古名をク、ダチ、一名クキダチ」と記すが、
 ククダチは莖立の意である。ククダチの語は『正倉院
 文書』⁹⁵⁾や『万葉集』⁹⁴⁾にも出てくる⁹⁶⁾。しかし、『和
 名抄』⁷⁶⁾77)飲食部菓菜類に〈薑 唐韵云薑音豊和名久々
 太知俗用莖立二字 蔓菁苗也)と別条があるので⁹⁶⁾、薑
 薑(ウンダイアブラナ)と薑(アブラナ)とは同じく
 ククダチと呼ばれても厳密には近種の別種であろう。

⁹¹⁾胡葵

コウサイ(香菜)⁷⁹⁾。セリ科の1,2年草で地中海沿岸
 原産。コニシ、コエンドロ、コリアンダー、シャンサ
 イ(香菜)、中国パセリなどとも呼ばれる⁷⁹⁾。

『本草綱目』²⁹⁾に「一名を香葵、胡菜、蔞葵とい
 う。時珍曰く、葵を許氏の説文には菘と書いて『薑の屬
 であって、口を香しからしめるものだ』といっている。
 (中略)漢の時代に張騫が西域に使したときに、は
 じめてこの種を中国に持ち帰ったので、胡葵(胡蔞)と
 名づけられたのだ。今、俗には蔞葵と呼んでいるが、
 「原」とは莖や葉が散布したように広がっている有様

である。」とある。

日本には平安時代以前に伝わった。『和名抄』⁷⁶⁾77)に
 よると胡葵の和名はコニシ(古邇之)(古仁之)。当時は
 重要な食品であった。『三卷本色葉字類抄』^{56b)}及び
 『二卷本色葉字類抄』^{56c)}の古部植物に「胡葵 コスキ
 コニシ」と訓があり、『延喜式』⁹⁷⁾(康保4年-967施
 行)大膳氏供奉雑にも胡蔞を天皇の食膳に供するため
 栽培していたという記録がある⁹⁸⁾。その後、姿を消し
 したが、江戸時代に長崎に再度伝わり、ポルトガル語の
 comtro からなまってコエンドロと呼ばれ⁷⁹⁾、魚鳥の
 臭み消しに用いられたが、これも普及定着はしなかつ
 た。

『薬品手引草』⁹⁹⁾(安永7年-1778)に〈胡葵 野園葵
 こゑんどろ唐和)、『物品識名』¹⁰⁰⁾(文化6年-1809)に
 〈コゑントロ 蠻語コリアンテルノ轉ナリ 胡葵 葷
 菜 薬性奇方)とある。『新刊多識編』⁴²⁾は〈胡葵 古仁
 志)とし、異名に香葵、胡菜を挙げる^(註38)。

近年中国野菜として再々渡来し、栽培もされ、新野
 菜として次第に普及し、シャンサイ(香菜)、中国パ
 セリなどと呼ばれるようになった。農林水産省は本種
 の統一名称をコウサイ(香菜)とした⁸⁸⁾。中国料理で
 は生葉を刻んで粥、スープ、炒めもの、あえ物に青み
 として使う。また、魚や肉の生臭みを消し、特に涮羊
 肉の薬味にはなくてはならない。西洋料理ではコリア
 ンダーと呼ばれる完熟果を使用する。コリアンダーの
 語源は、臭いが南京虫に似ていることからギリシャ語
 のコリス(南京虫)に由来するという。

⁹¹⁾薤

ヒガンバナ科ネギ属のオオニラ、ヤブニラあるいはラ
 ッキョウ(辣蕒)⁷⁹⁾である。

『本草和名』⁷⁵⁾及び『和名抄』⁷⁶⁾77)によると、薤の和
 名はオホミラ(於保美良)^(註92)^(註93)。ミラはニラの古名
 である。『和名抄』⁷⁶⁾及び『本草綱目』²⁹⁾は「薤は蕒
 類である」との蘇敬の説を記す。『新刊多識編』⁴²⁾(寛
 永8年-1631)は薤は「今云うヤブニラである」とす
 る^(註38)。『合類節用集』⁶⁷⁾五辛の語注記にもヤブニラ
 と訓がある^(註53)。『節用集大全』⁵⁷⁾仁集第四にも〈薤、多
 識云、於保美羅、今俗云、也不仁羅(ト...)とある。

『本朝食鑑』²⁵⁾は薤の和名を於保仁良とする^(註94)。
 『和漢三才図会』¹³⁾は薤の〈和名は於保美良。俗に也布
 你良という^{13a)}とする。これらは薤をオオニラ、ヤブ
 ニラとする説である。

一方、薤をラッキョウ(辣蕒)とする説もある。狩
 谷『箋注倭名類聚抄』⁷⁷⁾は「新撰字鏡に薤は奈女彌と

食べ物の名数

あり、今俗に辣蕒と呼ぶ。」といい、蕒をラッキョウ(辣蕒)とする。『大和本草』⁷¹⁾は蕒は「國俗ラッケウト云物也、不臭(臭カラズ)性ヨシ」とする。臭いについて小野蘭山はここに注して不臭は非であると否定し⁷¹⁾、『本草綱目啓蒙』³¹⁾で蕒の別称を列挙し、蕒をオオミラ和名鈔、ラツキヤウ(らっきょう)とし(臭氣アリ)とする^(注95)。これらの書はオオミラとラッキョウを同じものとしている。

しかし、『本朝食鑑』²⁵⁾は「蕒根には臭があるが、羅津岐与は臭くない。」と云い水晶葱が羅津岐与²⁵⁾であるとして、オオニラとラッキョを区別しているする。『和漢三才図会』¹³⁾も『本草綱目』²⁹⁾を引いて、水晶葱が良豆岐与であり臭くないとして、オオニラとラッキョを区別している^(注96)。

*12 薑

ショウガ科の多年草ショウガ(生薑)。ハジカミともいう。

*13 蒿芥

蒿芥はよくわからない。蒿の字はシロヨモギ^(白蒿)、オトコヨモギ^(牡蒿)、カワラヨモギ^(茵陳蒿)というようにヨモギに使う⁶⁾。

*14 菹

コヒル(小蒜)またはノビル(野蒜)やヤマビル(山蒜)。『本草綱目』²⁹⁾の蒜の集解に

時珍曰く、(中略)小蒜の種は菹から移植されたもので、古代からあったのである。故に爾雅には菹を山蒜と呼んで家蒜との區別を置いたのだ。(注:菹は菹山で、時珍の山蒜の注によれば京口(江蘇省)の菹山が菹山であるという)

とある。

『和漢三才図会』¹³⁾草菹類菹には
菹〔音は歴^{きん}〕山蒜 沢蒜 蕒〔音は吟^{きん}〕〔同上〕
〔和名は祢比流。俗に野蒜という。〕

とあり、菹の和名はネビルで、俗にいうノビルとする。

*15 芥

アブラナ科のタカナ⁷⁹⁾あるいはカラシナ⁷⁹⁾ (ナガラシ)²⁹⁾⁹⁶⁾である。

『本草綱目』²⁹⁾葷辛類芥は青芥、大芥などの品種を挙げている。『本草和名』⁷⁵⁾第十八卷菜六十二種芥や『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾飲食部鹽梅類芥によると、芥の和名はカラシ(加良之)。『新刊多識編』⁴²⁾もカラシ^(注38)。『正倉院文書』の天平勝宝二年(750年)十月十二日の造東大寺司解⁹⁵⁾に〈芥子肆肆斗柒升壹合捌勺〉(大日本古文書

卷三)と芥子の語が見える⁹⁶⁾。

*16 蘭葱

コヒル(小蒜)またはノビル(野蒜)とする説とアサツキの類とする説がある。

まず、本稿「*8 蒜」でも引用したように『本草和名』⁷⁵⁾第十八卷菜部に〈蒜 一名菹子、一名蘭葱(小蒜)、一名蒜郊、和名古比留)とあり、蘭葱は小蒜の一名で和名をコビル(古比留)とする。『文明本節用集』⁴⁸⁾(室町中期)や『黒本本節用集』⁶⁵⁾にも〈蘭葱コヒル)とある。

一方、奈良時代の『令集解』⁹⁾僧尼令には〈四日蘭葱也 澤蒜也)とあり^(注5)⁹⁶⁾、蘭葱は澤蒜であるとする。澤蒜は『令義解』⁸⁾賦役令に〈澤蒜一石二斗。嶋蒜アサツキー一石二斗)とその語があり、ネビルの訓がある⁹¹⁾⁹⁶⁾。『令集解』⁹⁾賦役令では澤蒜の一名として野蒜が挙げられている^(注98)。『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾澤蒜には、〈澤蒜 兼名苑云、澤蒜一名蕒、音嚴、襦比流、水蒜也、生水中葉形氣味不異家蒜、)とあり、澤蒜は和名をネビル(襦比流)といい、水蒜であるとする⁹⁶⁾。

時珍は『本草綱目』²⁹⁾山蒜の集解で〈山蒜、澤蒜、石蒜は同一物で、ただ山と澤と石間とその生える場所に相違があるだけだ。一般に栽培される小蒜は、本来はこの三種のものが移植されたに始まるので、それで今でも澤蒜なる名稱が遺ってゐるのだ。〉²⁹⁾⁹⁾という。前述のように、『本草綱目啓蒙』³¹⁾蒜は、蒜の一名に蘭葱を挙げる。また、ヒル、コビル、蘭葱、卵蒜、夏蒜、美菜、月乙頼伊と名を連ね、山蒜の栽培したもので、コビルという^(注25)。これらの記述を見ると、蘭葱は澤蒜、野蒜、水蒜のような蒜の類としてよいが、澤蒜や水蒜が今の何に当たるかはわからない。

一方、蘭葱をヒガンバナ科ネギ属のアサツキの類とする説もある。『拾介抄』²⁴⁾(永仁2年-1294以前)には「蘭葱 コヒル アサツキ」と訓があり^(注50)、『元龜二年本 運歩色葉集』⁶³⁾(1571年)や『天正十七年本 運歩色葉集』⁶⁴⁾(1589年)には「蘭葱 アサツキ」と訓があり^(注61)、『元和下学集』⁵⁴⁾(元和3年-1617)には「蘭葱 ランソウ アサツキ」と訓がある^(注48)。『本朝食鑑』²⁵⁾胡葱では、胡葱を阿佐豆木と訓み、島蒜、蘭葱とする^(注97)。『正倉院文書』⁹⁵⁾や『延喜式』⁹⁷⁾を見ると、蘭は栽培され年間を通じて利用されている。この点からみると、蘭葱は胡葱でアサツキとしてもよい⁸⁸⁾。

ところで、蘭の語は『正倉院文書』⁹⁵⁾の天平十一年

(739年)八月十一日の写経司解に〈蘭十把〉(大日本古文書巻二)と見え⁹⁶⁾、同じく天平勝宝二年(750年)七月四日の藍園熟瓜等進送文に〈蘭貳〉(大日本古文書巻3)とあり⁹⁶⁾、六月二十七日の土形人形人足瓜等進送文に〈蘭一把〉(大日本古文書巻11)と見える⁹⁶⁾。『延喜式』⁹⁷⁾大膳上ソノカラガミノの園韓神祭雑給料、同春日祭雑給料、大膳下仁王経齋会供養料、内膳司供奉雑菜などに蘭の語があり、後世のふりがなかもしれないが、アララギと訓がある⁸⁸⁾⁹⁶⁾。

『本草和名』⁷⁵⁾菜部では〈蘭蒔草 和名阿良々岐〉と蘭蒔草の和名をアララキ(阿良々岐)とする。『和名抄』⁷⁶⁾飲食部鹽梅類にも〈蘭蒔 養生秘要云、蘭蒔草、菴音隔、阿良々岐〉とあり⁹⁶⁾。蘭蒔の和名をアララキ(阿良々岐)とする⁹⁶⁾。

蘭が蘭葱と同義か、また蘭、蘭葱が蘭蒔、蘭蒔草と同義かは不明だが、アララギはにのいのするものでノビル(野蒜)の古名とする場合があるので¹⁷⁾、アララキと訓のある蘭が蘭葱と同義であり、同じくアララキと訓のある蘭蒔、蘭蒔草とも同義で、コヒル(小蒜)またはノビル(野蒜)の類とすることができる。さらに蘭蒔あるいは蘭蒔草はコヒル(小蒜)の一名である蒔¹⁴⁾とも同義と考えられる。

なお、『和名抄』⁷⁶⁾には草木部草類に蘭の条があり、

蘭 兼名云蘭、**音蘭**一名蕙音蕙本草布知波加麻、新撰万葉集別用**藤袴**二字。

と蘭をフジバカマと訓んでいるが⁹⁶⁾、フジバカマはキク科植物で食用にはならないので⁹⁶⁾、草の蘭は別種であろう。

*17 角葱(角葱)

鳥蒜(嶋蒜)のこと。ヒガンバナ科ネギ属のアサツキにあたる。『令集解』⁹⁾僧尼令の五辛に〈三曰角葱也、嶋蒜也〉とあり、「跡記では浅槻」とある^(注5)。『令義解』⁸⁾僧尼令の五辛にも〈三曰角葱也〉とあり、角葱にアサツキの訓がある^(注4)。また、養老賦役令は諸国が貢納する野菜を指定しており、『令義解』⁸⁾賦役令第十に〈澤蒜一石二斗。鳥蒜一石二一斗〉とあり、鳥蒜にアサツキと訓がある。『令集解』⁹⁾賦役令にも〈澤蒜一石二斗。鳥蒜一石二一斗。〉とあるが^(注98)、訓はない。『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾は鳥蒜をアサツキ(阿佐豆岐)と訓んでおり^(注99)、『延喜式』⁹⁷⁾主計寮式にも嶋蒜の語が見えアサツキと訓じている^{77)(注100)}。『本草綱目啓蒙』³¹⁾胡葱は〈又和名鈔、延喜式二嶋蒜ヲ、アサツキト訓ズ。〉と和名抄及び延喜式を引いて鳥蒜をアサツキとする^(注101)。『和漢三才図会』¹³⁾は胡葱にアサツキ(阿左

豆木)と訓じ、一名に鳥蒜を挙げる^(注102)。

*18 懷香

『本草和名』⁷⁵⁾(^{注79)}や『和名抄』⁷⁶⁾(^{注80)}で久禮乃於毛と訓じられている。懷香はセリ科の多年草のウイキョウで茴香、穢香、懷香とも書き、別にアネイス(遏泥子)という。「*³興渠」の条で述べたように、興渠に懷香をあてることもあるが^(注18)、これは誤りである。

*19 葵

アオイ科のフユアオイ(冬葵)に比定されている⁶⁾⁷⁷⁾⁸¹⁾。カンアオイ(寒葵)³¹⁾ともいう。冬寒菜ともいう¹⁰¹⁾。

中国では古くから食用にしたようで、『詩経』¹⁰²⁾(春秋時代紀元前770年)に「七月は葵と菽とを享る」¹⁰³⁾とあり^(注103)、『周禮』¹⁰⁴⁾(春秋時代紀元前770年~紀元前476年)にも記載されている^{88)101)(注104)}。『齊民要術』¹⁰⁵⁾(北魏代532年~549年頃)では巻三蔬菜類の最初に葵が出てくる⁸⁸⁾。

『飲膳正要』¹⁰⁶⁾(元代1330年)巻第二の五味偏走には〈肝病禁辛。宜食梗米牛肉葵棗之類〉とあり⁹¹⁾、『医心方』⁸⁰⁾⁸²⁾にも葵の種々の効能が記され、葵は薬効も期待された⁸¹⁾⁹¹⁾。ところが、『本草綱目』草部隰草類葵になると〈時珍曰く、葵菜は、古代には栽培して常食としたといふが、現在では栽培することが頗る稀れだ。〉^{29c)}とあるように、明代までにはあまり食用とはしなくなった^{105a)}。

日本の書では『新撰字鏡』⁸⁹⁾(昌泰元年-898~延喜元年-901)に草として「葵 阿保比」とあるが、『本草和名』⁷⁵⁾には菜として〈冬葵子、阿比乃実〉とあり、『和名抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾には菜として〈葵、本草云、葵、音遼、阿比比、味甘寒無毒者也〉⁸⁸⁾⁷⁹⁾¹⁰¹⁾とある。『医心方』⁸⁰⁾⁸²⁾にも〈安不比〉とあり、葵の和名はアオイ。『医心方』⁸⁰⁾⁸²⁾は葵菜とも記す⁷⁷⁾⁸⁰⁾。ただし、アオイについては刈谷掖齋『箋注倭名類聚抄』⁷⁷⁾が「日本の阿比比は加茂葵。葵と葉が似ているが、諸家が食すべしといっているのは明らかに加茂葵ではない。」と言うように区別しなければならぬ^{105a)}。『新撰字鏡』⁸⁹⁾の「葵 阿保比」は草として出ているので加茂葵であろう。

『平城京木簡』¹⁰⁷⁾に〈園池司進○/毛付瓜甘藷/蔓菁十把○/羊蹄二斗/葵二斗○/茶三斗五升/蘿蔔六把○/蓼四升/合七種・右内侍尼卅人供養料○/天平八年八月廿日正八位上行令史日置造「直」〉とあり、園池司から葵が瓜、羊蹄、茶、蓼、蔓菁、蘿蔔、蓼などとともに進上されたことが示され⁹¹⁾、日本

でも葵を食用としていたことがわかる。『正倉院文書』⁹⁵⁾の天平六年(734年)の造佛作物帳に〈葵百七十把直八十五文々別二把〉(大日本古文书卷1)⁹⁶⁾と見え、天平宝字六年(762年)の造金堂所解案に〈「止」甘文買葵(葵)卅把直文別二把〉(大日本古文书卷16)⁹⁶⁾と見えるように、栽培した品を売買もしていた⁸⁸⁾⁹⁶⁾。また、『万葉集』⁹⁴⁾卷十六-3834にも葵の花が歌われているように葵は身近なものだった⁹¹⁾⁹⁶⁾。『延喜式』⁹⁷⁾では大膳上の園韓神祭雑給料の条に〈葵二斗〉にあるなど数カ所に葵が出て来る⁸⁷⁾⁹⁶⁾。『延喜式』⁹⁷⁾内膳式の耕種園圃の条では葵の栽培法が記載されている⁸⁸⁾⁹⁶⁾。江戸時代になると、『本草綱目啓蒙』³¹⁾草部草之五葵に「カンアフヒ、冬アフヒ、藤菜、葵菜、古は食用、五菜の一」とあるように食用とされていない。

現在日本においても、葵(フユアオイ)はあまり栽培されていないので、五菜の葵をワサビ(山葵)に代えることもある¹⁰⁸⁾。

【注及び引用文献】(注:アンダーラインは著者による)

(注1)『艸山集』¹⁾続集律之部 卷之二十九 五辛辨は仏典などを引いて葷菜について詳しく記す。『類聚名物考』²⁾五辛辨に艸山集の原文が引用されている。

(注2)大宝令は現存しない。現在、大宝令として認知されている法の数々は、後に制定された養老令の注釈書である『令義解』⁸⁾や『令集解』⁹⁾などから推測したものである。

(注3)『古今要覧稿』³⁾の記述は『廣文庫』⁴⁾五辛に引かれる。引用文中の拾介抄の記述は(注17)に示した。

(注4)『令義解』⁸⁾卷二僧尼令
凡僧尼飲_レ酒_ヲ。食_レ肉_ヲ。服_セハ_二五辛_ヲ者。
謂。飲酒者。不_レ至_二醉亂_一也。食_レ肉者。廣包_二含生之肉_一也。五辛者。一曰大蒜。二曰慈葱。三曰角葱。四曰蘭葱。
オホヒル(猪) キ(猪) アヒク(猪) メヒル(猪)
五曰興菹也。卅日苦役セヨ。若爲_二疾病_ノ薬分_ノ所_ハ須_レ。三綱給_ハ其日限_ヲ。若飲_レ酒亂_シ。及與人闘打_セ者。各還俗_セシメヨ。

(注5)『令集解』⁹⁾卷七僧尼令
凡僧尼。飲_レ酒。食_レ肉。服_セ五辛_ノ者。謂。飲酒者。不_レ至_二醉亂_一也。食_レ肉者。廣包_二含生之肉_一也。五辛者。一曰大蒜。二曰慈葱。三曰角葱。四曰蘭葱。五曰興菹也。釋云。飲酒。食肉。廣包_二含生之肉_一也。(中略)五辛者。准_二梵網經_一云。大蒜。草葱。慈葱。蘭葱。興菹。又雜阿含云。木葱。草葱。蒜。興菹。蘭葱。一曰大蒜也。蒜也。二曰慈葱也。葱也。三曰角葱

也。嶋蒜也。四曰蘭葱也。澤蒜也。五曰興菹也。吳母也。古記云。食_レ肉_ノ五辛_ノ者。謂鳥魚之類亦同。飲酒不_レ至_二醉也。(中略)跡云。(中略)五辛謂_二蒜、葱、目蒜、淺槻、興許_一也。卅日苦役。若爲_二疾病_ノ薬分_ノ所_ハ須_レ。三綱給_ハ其日限_ヲ。若飲_レ酒亂_シ。及與人闘打_セ者。各還俗。

(注6)『法苑珠林校注』^{11b)} 卷第九十四穢濁篇 五辛部第二

如楞伽經云、「佛言、大慧、如是一切葱韭菹蒜、臭穢不淨、能障聖道、亦障世間人天淨處、何況諸佛淨土果報。酒又如如是。」〔一〕

又涅槃經云、「乃至食葱韭菹蒜、亦皆如是、當生苦處、處穢汚不淨、能障聖道、亦障世間人天淨處、何況諸佛淨土果報、酒亦如是、能障聖道、能損善業、能生諸過。」〔二〕

又雜阿含經云、「不_レ應_レ食_二五辛_一。何等爲_レ五? 一者木葱、二者革葱、三者蒜、四者興菹、五者蘭葱。」〔三〕

又梵網經云、「若佛子不_レ得_レ食_二五辛_一、大蒜、革葱、慈葱、蘭葱、興菹、是五種。不_レ得_レ食。」〔四〕

又五辛、報應經云、「七衆等不_レ得_レ食_二肉辛_一、讀_二誦經論_一、得罪。有_レ病、開_レ在_二伽藍外白衣家_一、服已滿_二四十九日_一、香湯澡浴竟、然後許_レ讀_二誦經論_一、不_レ犯。」〔五〕

〔一〕出入楞伽經卷八遮食肉品。

〔二〕此段出處待考。

〔三〕此段出處待考。

〔四〕出梵網經盧舍那佛說菩薩心地戒品卷下。

〔五〕此經已逸。

(注:調点は『廣文庫』⁴⁾所収の『類聚集』による。注番は著者が振り直した。)

(注7)『釋氏要覽』¹⁰⁾¹²⁾中 卷十五

食辛 楞伽經云。一切_ノ葱菹韭蒜。臭穢不淨_ニ能_レ障_レ聖道_ヲ。亦障_二世間_ノ淨處_ヲ。何況_レ佛_ノ之淨土_ヲ○涅槃經云。乃是食_二葱韭菹蒜_ヲ。當_レ生_二苦處_一○楞伽經云。是_レ五種_ノ辛、熟_レ食_ハ發_レ姪_ヲ。生食_ハ增_レ患_ヲ。(以下略)(注:調点は『寛永十年版 釋氏要覽』(本文と索引)^{12a)}及び『廣文庫』⁴⁾による。なお、二つ目の「楞伽經云」以下の文は楞伽經¹⁰⁾¹⁸⁾に未見。(注13)にあるように楞伽經¹⁰⁾¹⁹⁾にはこの文がある。)

(注8)『和漢三才図会』^{13a)}卷第九十九葷草類

五葷 俗に五辛という。葷〔音は熏〕とは辛臭のある菜のことである。

練形家（食養生家）では、小蒜（ノビル）・大蒜（ニンニク）・韭（ニラ）・芸薹（ウンダイアブラナ）・胡荽（コエンドロ）を、道家では、韭・薤（オオニラ）・蒜・芸薹・胡荽を、仏家では、大蒜・小蒜・興渠（不明）・慈葱（ネギ）・茗葱（ギョウジャニンニク）を五葷という。

『本草綱目』に、いわゆる興渠とは阿魏（香木類）のことである。三説はそれぞれ同じではないが、いずれも辛熏のもので、生で食べると毒を増し、煮熟して食べると淫を発し、性霊を毀損することがある。だから食べてはいけない、とある。

△思うに、五葷の名には異同があつて決定していない。

『梵網經』に、大蒜（ニンニク）・茗葱（ギョウジャニンニク）・韭・蘭葱・興渠、この五種はどんな食事のときも食べてはいけない。もしことさら食べるものがあれば、それは軽垢罪（不浄の罪の軽いもの）を犯したのと同じことである、という。

『楞嚴經』に、辛を食べる人はたとえ十二部經を人びとに説き弘めても、十方の天仙は、その臭穢を嫌って、みな遠くに離れていく、という。ただし、興渠とは何かよく分かっていない。宝蔵師の注によると、興渠とは阿魏という薬の梵語である、とある。今では、あるいは茵陳（湿草類カワラヨモギ）のこととし、あるいは藿香（葷草類茴香）である、という。ともに当たっていない。[阿魏・茵陳・藿香の]三物は、大抵、菜とはしないものである。恐らく胡荽のこととするのがよいのではないか。けれども五品の名のみには拘泥する必要はない。そもそも貴人の面前に出頭する場合は、いつも韭・蒜などの臭穢の物を食べることは忌まなければならない。これは礼である。神仏に仕えるものは殊に戒まなければならない。（注：『楞嚴經』は本稿（注13）を参照のこと。なお、『和漢三才図会』卷九十九 葷草類五葷では『梵網經』のところで慈葱のかわりに韭葱（ニラ）としている）

〔注9〕『名月出処因陀羅網』¹⁴卷一四 十八

五辛、三法數十ノ十七、漸次ノ内二、同廿四ノ

廿六、見聞隨上ノ五、榜嚴八ノ一、要覽中十五、大法數十ノ一、明眼ノ端廿二、觀念記上廿九、同見上三十、要集記六ノ卅四、明眼ノ抄廿等、大法數卅二ノ廿、同三十三ノ三、諸經要十七ノ廿五、同廿ノ廿三、或說醫書ニ生姜葱韭蒜小蒜云々、○五辛不食事、觀念法門二十三、大經十一ノ廿六、古迹下ノ五、⁴)

〔注10〕（後秦）鳩摩羅什〔譯〕『梵網經（盧舍那佛說菩薩心地戒品第十卷）』¹⁰⁾¹⁵⁾下

若佛子、不得食五辛、大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠、是五種、一切食中不得食、若故食者、犯輕垢罪。³⁾¹⁶⁾（注：訓点は『大漢和辞典』¹⁶⁾五辛による。『梵網經』は盧舍那佛說菩薩心地戒品第十卷の略。上下2巻。下巻に説かれる大乘戒（十重禁戒・四十八輕戒）を天台智顛は、『梵網菩薩戒經』（菩薩戒經）と名づけ、弟子の灌頂が義疏2巻を撰した。）

〔注11〕（元魏）菩提流支〔譯〕『入楞伽經』^{10)18a)}卷八 遮食肉品第十六

聖道不爲貪味。酒肉葱韭蒜薤臭味悉捨不食。大慧。若如是者是眞修行。堪受一切人天供養。若於世間不生厭離。貪著滋味酒肉葷辛得便噉食。不應受於世間信施。

（中略）

何況自食。大慧。如是一切葱韭蒜薤臭穢不淨能障聖道。亦障世間人天淨處。何況諸佛淨土果報。酒亦如是能障聖道能損善業能生諸過。是故大慧。來聖道者酒肉葱韭及蒜薤等能熏之味悉不應食。爾時世尊重説偈言

〔注12〕（唐）實叉難陀〔譯〕『大乘入楞伽經』^{10)18a)}卷六 斷食肉品第八

是故不應食。一切肉與葱韭。蒜及諸酒。如是不淨物 修行者遠離。

〔注13〕（唐）般刺蜜帝〔譯〕『大佛頂如來密因修証了義諸菩薩萬行首楞嚴經』^{19a)}第八に

是諸衆生求三摩提。當斷世間五種辛菜。是五種辛熟食發姪 生啖增恚。如是世界食辛之人。縱能宣說十二部經。十方天仙嫌其臭穢咸皆遠離。

とある。また、首楞嚴經を注釈して禪法の要義を説いた（宋）子瑋〔集〕『首楞嚴義疏注經』²²⁾（宋代1030年成立）には、

當斷世間五種辛菜 有資益義。皆名爲甘。消變能壞身心。皆名爲毒。五辛者。謂大蒜茗葱慈葱蘭葱興渠。是五性熱氣葷味辣。修行者食。能殺

法身。如食毒也。故須斷之 二示過患二 一現
同鬼住 是五種辛。熟食發淫。生啖增恚 如是
世界食辛之人。

とある。

(注14)『大般涅槃經』²⁰⁾第十一 聖行品第十九之一
不食肉不飲酒。五辛能熏悉不食之。是故其身無
有臭處。常爲諸天一切世人恭敬供養尊重讚歎。
趣足而食終不長受。

(注15)『日本靈異記』²²⁾上 第四

聖德皇太子示異表 縁

(中略)食五辛者仏法中制、而聖人用食之者
無所得罪耳。

(訳：聖德皇太子の異しき表を示したまひし縁

五辛を食ふは仏法の中の制にして、聖人用ひ食へば、
罪を得る所無からまくのみ。)^{22b)}

(注16)『瑤囊抄』^{23a)}卷八 十三 (『塵添瑤囊抄』^{23b)}では
卷十三 三 五辛ノ事)

爲養生ノ服スルニ五辛ヲ、常ノ儀也。然ヲ或説
ニ。食蒜ノ人也。世有リ穢レ。其罪過ルニ逆罪ニ
ト云。其義服ハ、薬草ノ病僧ノ習也。〔僧尼令〕
日。請ニ日限ヲ於王綱ト云云々。毗尼母律ニハ。
僧爲薬ノ食セヨト許ス。但シ尼ノ食ヲハ不許
〔梵網經〕ニハ。不入ニ重戒ニ。只入ニ輕戒ニ、
與酒論スルニ罪ヲ、酒ハ重ク蒜ハ輕シ。酒器ヲ傳
ル者ハ。猶五百世無レ手ト説ケリ。酒ハ失レ
心ヲ。蒜ハ不レ失レ心ヲ。只以臭ヲ爲レ過ト。仍不
入ニ堂内ノ許ニ五辛ノ中ニ。蒜ハ。其ノ忌深シ。臭キ氣。
五十日アリト云々。是ノ猶酒ヨリ輕シ。況葱薤
ヲヤ。飲酒ノ輩ヲ以テ。不服セニ五辛ヲ。強不
レ善。云。古人ノ説アリ。其上ヘ律ニ。一向ニ不
レ禁哉。但非ハ病僧。不レ可ニ好用ニ。又食ハレ
蒜ヲ大事トス。如ハニ〔食療經〕ニ説カ。妊メ
ル者ニ不レ可レ見。若シ魚肉ヲ食合ハスレバ。無
レ驗。又猪並ニ角麥ヲ食合ハスレバ。還テ毒ト成ル。
又月水ノ女見レハレ之ヲ。失レ驗ヲト云々。仍若
用ニ葱薤ヲ可レ服ト云云。(注：調点は日本古典全集^{23a)}
による。)

(注17)『拾芥抄』^{24a)}下 末 觸穢部第二十³⁾

食蒜ノ日。忌限ノ事
右謹檢ニ神祇令云。散齋之内。諸司埋ノ事如
舊。不レ得ニ吊レ喪。問レ病。食ニ完云云。不レ預
レ穢惡ノ事。義解云。謂穢惡者。不淨之物。鬼
神所レ惡。僧尼令云。僧尼飲酒「食」完

「服」五辛者卅日苦使。義解云。五辛者、一
日大蒜。二白「葱」薤。三日葱。四日蘭葱。
(昔)

五日興渠。五辛。執恩經云。七衆等。不レ得食
完並五辛。讀ニ誦經論ヲ得レ罪。有レ病開在ニ伽
藍ノ外白衣ノ家ノ服也。滿ニ四十九日ノ湯浴竟後。許
レ讀ニ誦スル經論ヲ者。食蒜之時。爲ニ僧侶ノ雖諸
禁制之法。於レ俗未レ見ヲ可レ忌憚ノ文ト。内外
道分。因准ニ義別。方憲章之中。雖無ニ所
見。師説云。蒜ノ忌。雖無ニ日限。以ニ臭香
失。可レ爲其限ノ者。爲ニ家ノ傳説。自以爲ニ故
實。然則以ニ臭香失之時。可レ從ニ清淨ノ事歟。
今レ仰注ノ法意。言上如レ件。

長治元年八月五日

左衛門權少尉兼明法博士中原施政
江納言書狀云。服蒜忌。世俗五十日許。然而
内典忌七十日云云。右府御書狀云。天喜三年六
月十六日癸卯。今日主上令レ服蒜御。同七月廿
三日己卯。此日祈年穀奉幣。八月五日庚寅。迄
于此日ノ服御云云。隆禪僧都勘文云。引ニ内教
云。

蒜七日。葱三日。薤一日(可)レ忌云云。

南海傳云。服蒜者。忌七日云云。

蒜ヲ服タル人七日。葱ハ三日。薤ハ一日。或ハ
五辛皆七日ト云リ。是ハ行ナドスル事也。神ノ
モトニハ。不レ忌所モアリ。又ヒサシク忌所モ
アリ。

五辛(者)梵網經

大蒜 薤 葱 蘭葱 興渠
(是等也。又ニラライル、事モアリ。)

〔或云、葱、薤、大蒜、小蒜〕神祇權大副部兼豐、
五辛類、三社〔春日、大原野、吉田、〕共ニ相憚、
奉幣不レ可レ有ニ相違、宮寺者〔八幡、北野、祇園、〕
憚レ之、春日神主師信云、青ハ七箇日、辛蒜卅箇日、
本人計憚レ之、同座同火不レ及ニ沙汰、康永三十一月參
籠之時、申ノ趣也、康永元五廿三爲ニ頓寫法華經、
相ニ尋蒜忌、山門〔慈嚴恒豪等僧正、〕説、食訖三七
日〔通例云云、〕慈嚴僧正或説、自ニ食始ニ卅日云云、
仁和寺説、〔威徳寺門「流説也」〕三七日云云、已上蒜
事也、薤仁和寺説七箇日云云、恒豪僧正説五箇日、葱
仁和寺三箇日、所レ避ニ臭氣ノ爲ニ詮云云、

(五)
〔注：執恩經云は報恩經云の誤りか。〕

(注18)『本朝食鑑』^{25a)}卷之三菜部葷辛類十九種

蒜 ^{ひる}比留と訓む。あるいは仁牟仁久ともいう。
〔釈名〕小蒜。順（『和名抄』）。大蒜。同。独子蒜。同。○源順（『和名抄』）に（中略）〔集解〕（中略）凡そ我が国では、中古より今に至るまで、神社・仏寺を崇う者はいずれも五辛を忌む。五辛とは『令義解』によると、大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠のことである。大蒜とは葫である。茗葱は小蒜で、慈葱は葱である。蘭葱とは葫葱であり、興渠は穰香である。これは積氏の説に拠ったものであろうか。あるいは、「五辛は葱・韭・薤・大蒜・小蒜である」ともいう。大抵これを忌むのに期間がある。

〔注 19〕『年々随筆』²⁶⁾一卷辛酉上⁴⁾

五辛くふ事は、もとより穢にあらず。神事にいむ事は、家説社説にはみえたれど、うるはしき制符はなし。日本紀十に、日本武尊、披_レ姻_レ凌_レ霧、遥_レ経_レ大山_一、既_レ逮_レ于_レ峯_一、而飢_レ之、食_レ於山中_一。山神_レ苦_レ王、以_レ化_レ白鹿_一、立_レ於王前_一。王異_レ之、以_レ一箇蒜_一、彈_レ白鹿_一、則中_レ眼而殺_レ之。云々とみえて、貴人もきこしめしつる事あきらけし。仏道よりうつりてや、穢のやうにもいひおもふならん。さらでも、家の中にそらだきをし、衣服にも何にも香だきしむる世となりては、しか臭きものくふべきよしなし。源氏物語にみえたる蒜くひの女は、えむにやさしき事はなく、こちへしき博士なり。それすら此香うせなん時、又立よらせ給へといひて、そのほどは、まじらひもせざりしなり。かくむくつけき物にいひおもひしより、おのづから禁忌のやうになれるるべし。今は江戸などにては、いむべきものともなきがごとし。正明が故郷などにては、下すはいまず。しれるべき人はをさをさくはぬ事なりしを、十年ばかり何となくふ人おほくなりて、女もくふやうに、やうへなり行は、世の中の事、しかのみあるわざながら、口をしき事なり。今これを評めていはく、世あまねくくふ事なるに、もとより穢れともなき物なれば、大かたの人のこれくはむ。なでう事かあらむ。神事にあづかる人がら、さらぬ人も神拝の日、貴人のおまへちかく物する日はいむべし。女はたかきいやしきとなく、をとこもおもとつかへする人たちはいむべし。物いふたびに立そへる追風、えむになつかうもあらぬ物をや。そもこれらの事。正史典章おもひ

出るまゝに、いさゝか引出す、記録先例所せく多かるを、悉引出なば、触穢部類など、うるはしき書にやならん。随筆にはあまりしたゝかにや。

〔注 20〕『信友校園 倭国菜』^{27a)}上編こ之部

ごしん（中略）○五辛の義あり又五葷とす我邦神社に忌ハ上世論なし中古より沙汰あり受領にも殊病ならでハたやすく食ふへからさるの法例見えたり令ノ義解に大蒜茗葱慈葱蘭葱興渠穰香也と見えたり釋氏の説にも据れり一説に西土の俗に元旦立春葱蒜韭薤蒿芥を五辛とし新を迎るの義に取る杜詩に春日春盤細生菜といふ是也といへり、（注：『廣文庫』⁴⁾ごしんによると倭国菜 中編 ごしんの条）

〔注 21〕『神武権衡録』^{28a)}二卷

當時専ら神道者の事に、牛肉四足の類を食すれば一年の穢、又五しんの類を食すれば五日七日の穢といふ。殊に牛肉などを合火とて其日を食たるものも、一月拜をする事ならずといふ。近年伊勢眼忌令といふ書物ありて、色々の穢をあげたり。是神道に於て何を本として穢とするや。日本神代より四足五辛に穢有事を記せるや。其證據を神道者共に聞ん。是等を神道に穢とする事、則佛道也。唐の開元律に種々の穢を記せり。又佛家の梵網經に、出家の戎行を具に記せり。是を行ふ坊主を律僧といふ。是等の書典日本に渡りてより以來、神道に色々の事穢の事を取集て、二百年以前より文盲の神道者共が坊主に欺れて申傳たるを、神代より此國にある穢と存、牛肉四足^{にんにく}蒜^{のびる}冬葱^{ひともじ}など食ひば、一年も一月も是が爲に穢て、神を拜む事もならず、伊勢參りなどは決してせぬ事と、神道者も是を穢と心得、素人は猶又是を恐る、より穢より日本の神道を穢事百倍あり。

（中略）

五辛は^{にんにく}韭、^{のびる}蒜、^{ひともじ}茗葱、^{にんにく}慈葱、^{ひともじ}胡葱の五品也。是を穢とする事、此國の風をしらね文盲の甚敷也。蒜は不浄を去り、疫病を拂ふもの也。宋の蘇頌が日く、昔人。正月節喰_二五辛_一。以避_二癘病_一といへり。此古書を以て、今迎も悪病流行時は、民家の門戸に蒜を釣。蒜の氣味功能、本草綱目に記せり。又上古の神祭りに、當時のごとき鳳輦神輿の結構なる事なし。小社のごとくにして、屋根を蒜の花にてふきたる事古實に

して、其例舊記に載たり。是不浄を去るの功有て也。今も神輿の屋根に此蒜の玉を表して玉を作る。此神例をしらず。故に佛者に犯されて、文盲の神道者ども、是を如意寶珠と心得而、さまへへの利を附るも片腹いたき事なり。五辛に穢有事ならば、外の物も多きに、悉く蒜の玉を集て神輿の屋根をふかんや。穢のなき事明也。上古の天子、散齋の御政（敬齋といふは大嘗會の時朔月より廿日迄の御齋をいふか）にも蒜を献じたる事、延喜式、貞觀式、其外の記録に記せり。散齋は天子一代の内に重き御愼なれども蒜は召されたり。何を以て、穢たる物を態々此御大齋に献ずべきや。東鑑にも頼朝公の北の方、蒜を御薬喰にし給ふとあり。女とても古は薬喰にせり。去に依て報青至要抄に、五辛魚鳥を喰ふ事を忌禁る釋迦の教は、五辛魚鳥は共に腎氣を補、氣血を益故也。僧尼として腎氣盛んなれば、媼事の念常に心に絶ず。

(中略)

又五辛の類も釋迦の心に穢となる共いふて、出家には忌べきもの也。本草綱目に、李時珍曰。辛^ニ薰^ル性物。生食増^シ怒^ル。熟^{シテ}食^ハ發^ス媼^ヲ。有^リ損^ル性^ト云り。怒を起し媼を發るは出家の戒べき事也。

(注：卷数は写本と異なる。西尾市立図書館岩瀬文庫所蔵版(10巻本)^{28b)}では地の巻之六。『廣文庫』⁴⁾参照本は五卷。)

(注22)『本草綱目』^{29c)}菜部卷二十六菜の一葷辛類蒜(別録下品)

釋名 小蒜(別録) 茆蒜 音は卯(ボウ)である。

葷菜 時珍曰く、蒜の字は禪に従ふ。音は禪(サン)の諧聲であって、また蒜の根の形を形容したものだ。中國には始めはこの物だけだったが、後に漢の時代に胡蒜を西域から將來したので、これをば小蒜と呼んで區別するやうになったのだ。故に伏候の古今注に『蒜とは茆蒜のことで、俗にいふ小蒜のことだ。胡國に一株に十子ある胡蒜といふ蒜がある。俗にいふ大蒜そのものだ』とある。蒜は五葷の一だから許氏の説文には葷菜といてある。五葷、即ち五辛であって、辛臭にして神を昏し、性を伐うものといふ意味だ。練形家では、小蒜、大蒜、韭、芸薹、胡葵を五葷とし、道家では、韭、薤、蒜、芸薹、胡葵を五葷とし、佛家では大蒜、小

蒜、興渠、慈葱、茗葱を五葷としてある。興渠とは阿魏のことだ。それぞれ不同はあるが、しかしいづれも辛薰のもので、生で食へば恚を増し、熟して食へば媼を發し、性靈を損するところがあるから絶つことにしてあるのだ。

集解 別録に曰く、蒜とは小蒜のことだ。五月五日に採る。^{29c)}(以下略)

(注23)『通俗編』³⁰⁾卷二十七飲食 五葷三厭

〔湧幢小品〕、俗有五葷三厭之説、厭字義殊不^レ解、後讀^ニ孫真人歌^一、謂、天厭、雁、地厭、狗・水^レ鳥魚、雁有^ニ夫婦之倫^一、狗有^ニ扈主之誼^一、鳥魚有^ニ忠敬之心^一、故不^レ忍^レ食。(注：訓点は『大漢和辭典』¹⁶⁾)

(注24)『本朝食鑑』^{25a)}卷之二華和異同 葷辛類蒜

蒜と葫(葫蒜。『本草綱目』は、葫蒜は漢代に西域から將來したものとする)とは、大小の区分がある。我が国では混合して一種のものとする。然ども老弱ちやうじの異はある。李時珍(『本草綱目』)は、「蒜は五葷の一であるので、許氏の『説文』に葷菜とある。五葷とは五辛で、その辛臭さは神經を麻痺させ、性をそこなう。鍊形家(食治養生する人)は小蒜・大蒜・韭・芸薹・胡葵を五葷とし、道家は韭・薤・蒜・芸薹・胡葵を五葷とし、仏家では、大蒜・小蒜・興渠・慈葱・茗葱を五葷としている。興渠とは、阿魏のことである。各家で不同ありとはいへ、いづれも辛薰の物である。生食すれば恚を増し、熟食すれば媼を發し、性靈を害するところがあるので、これを禁絶しているのである」(菜部、蒜)といっている。李氏のいう阿魏とは、西域の草の阿魏のことであって、南蕃の木の阿魏ではない。我が国にも昔から五辛の説は太だ多い。大抵『令義解』には、大蒜・薤・葱・茗葱・蘭葱・興渠を五辛としている。また、ある説には蒜・韭・興渠・茗葱・蘭葱を五辛とする。興渠を久礼乃於毛と訓み、茵陳としているけれども、まだその抛る所を識らぬ。茗葱は、今の行者蒜とは異なるのであろうか。これはいづれも仏家の説である。近代もやはり仏家の説に因っているものであろう。

中華の俗習に、元旦・立春に葱・蒜・韭・蓼・蒿芥を五辛として、新を迎えるの義に取ることがある。杜甫の詩に「春日春盤、生菜(韭)細なり」とあるのがこれである。唐(宋の誤り)

の蘇頌は韭・薤・葱・蒜・薑を五辛として、厲氣(悪気)を避けたが、これも李氏の説とは異なっている。いずれも理由のある諸説で、五辛に異同ありとはいえ、惟(ただ)どの説でも蒜・韭を除かぬのは、五辛の最たるものだからなのである。

(注25)『本草綱目啓蒙』³¹⁾卷之二十二菜之一葷辛類

蒜 ヒル和名、コビル新校正 [一名] 蘭葱梵網
 卯蒜通雅 夏蒜三才圖會 美菜名物法言 月乙頼伊 郷菜本草
 山蒜ヲ圃ニテ栽スル者ニテ、即小ナリ。故ニ、コビルト云。

積名ノ註ニ五辛ヲ説クコト詳ナリ。五辛ニツアリ。仏家ノハ食スルコトライムノ五辛ナリ。鍊形家ノハ養生ノ為ニ服スルノ五辛ナリ。時珍、皆食フコトヲ忌ノ五辛トスルハ非ナリ。

(注26)『本草綱目』^{29c)}第二十六卷菜部菜の一葷辛類三十二種

五辛菜 (拾遺)

【集解】時珍曰く、五辛菜とは、元旦、立春の日に葱、蒜、韭、薤、蒿芥の辛嫩なる菜を雑和して食ふものことで、迎新の意味を取ったものだ。これを五辛盤といふ。杜甫の詩に所謂『春日春盤細生菜』とあるそのものだ。

【氣味】【温にして毒なし】時珍曰く、熱病後に食へば多くは目を損ずる。【主治】【元日の朝これを食へば五臓の氣を助發する。常食すれば中を温め、悪氣を去り、食物を消化し、氣を下す】(藏器^{29c)}。

(注27)『本草綱目』²⁹⁾第二十六卷菜部菜の一葷辛類三十二種

韭 (別録中品)

【發明】(中略)頌曰く、菜類中でこの物が最も温なるもので、人體を益する。常にこれを食ふがよい。昔は一般に正月の節に五辛を食つて積氣を辟けたものだ。五辛とは韭、韭・薤、葱、蒜、薑である。

(注28)『歲華紀麗』³²⁾第一元日
 盤號五辛風土記云元日食五辛以練形以助五臟 觴稱萬壽。

(注29)『荆楚歲時記』^{33a)}

正月一日、(○中略)進椒栢酒、飲桃湯、進屠蘇酒、膠牙錫、下五辛盤、進敷於散、服却鬼丸、各進一鷄子、造桃板著戸、謂之仙木、凡飲酒次第從少起、按、四民月令云、過臘一日、謂之小歲、拜賀君親

進椒酒、從小起、椒是玉衡星精、服之令人身輕能老、栢是仙藥、成公字安椒華銘則曰、肇惟歲首、月正元日、厥味惟珍、錫除百疾、是知小歲則用之、漢朝元正則行、桃者五行之精、厭伏邪氣、制百鬼也、董勛云、俗有歲首用椒酒、椒花芬香、故采花以貢樽、正月飲酒先小者、以小者得歲先酒賀之、老者歲故後與酒、周處風土記曰、元日造五辛盤、正月元日五薰鍊形、五辛所以發五藏之氣、莊子所謂、春月飲酒茹葱以通五藏也、敷于散出葛洪煉化篇方、用栢子人麻人細辛乾薑附子等分爲散、井華水服之、又方、江夏劉次卿以正旦至市、見一書生入市、衆鬼悉避、劉問書生曰、子有何術以至於此、書生言、我本無術、出之日、家師以一丸藥絳囊裹之、令以繫臂防惡氣耳、於是劉就書生借此藥、至所見鬼處、

(注30)『初學記』³⁴⁾卷第四歲時記下 元日第一〔敘事〕
 造五辛盤、周處風土記曰、月正元日五薰鍊形。注云、五辛、所以發五藏之氣、莊子云、春月飲酒茹葱、以通五藏也

(注31)『太平御覽』³⁵⁾卷二十九時序部十四
 周處風土記曰、元日造五辛盤、正元日五薰鍊形。注曰、五辛所以發五藏氣。莊子曰、春月飲酒茹葱、以通五藏。又曰、乃有鷄子、五葷鍊形。

(注32)晋平西將軍周處〔撰〕の『周處風土記』。逸文や引用から内容が推測される。
 『大漢和辭典』¹⁶⁾五薰によると
 〔風土記〕月正元日 造五辛盤、五薰鍊形。
 〔注〕五辛、所以發五藏之氣。

(注33)『佩文韻府』³⁷⁾卷十一上 上平聲 十一眞韻
 〔風土記〕元日楚人、上五辛盤、五辛養五臟氣、(注：訓点は『類聚名物考』²⁾)

(注34)『事林廣記』^{38a)}前集卷二
 風土記云元日食五辛 練形 註云 辛菜所以助發五藏也 五辛即大蒜小蒜韭菜薑薑胡荽是也。(注：訓点は『古今要覽稿』³⁾による。なお、『和刻本事林廣記』^{38b)}にはこの条を欠く。)

(注35)『爾雅翼』⁴⁰⁾卷五釋草茗
 西方則以大蒜・小蒜・興渠・慈葱・茗葱列為五葷。(中略)
 道家亦有五葷乃謂 韭・蒜・薑・胡荽・薤也。無茗葱等此自隨中國所多者説。故不同焉。

食べ物の名数

(注：訓点は『大漢和辞典』¹⁶⁾)

(注36) 『書言字考節用集』⁴¹⁾ 卷第十數量門

五菜 韭。薤。葵。蔥。藿
五辛 大蒜。蒼葱。薤葱。蘭葱。興渠
道家五葷 韭。蒜。芸薹。胡荽。薤

(注37) 『本草綱目啓蒙』³¹⁾ 卷之二十二菜之一葷辛類

五辛菜

コノ條ノ五辛ハ食フヲ忌ニハ非ス。正月ニ辛味ノ者ヲ雜ヘ食シテ發生ノ氣ヲ助ケ、邪穢ヲ避ケ、新年ヲ迎フルナリ。故ニ韭ノ發明、頌ノ説ニ、昔人正月節、食五辛以辟厲氣、謂韭薤葱蒜薑也ト云。食物本草ニハ此下ニ、春日獻韭、元日薦辛、以助其助發生而避邪穢也ト云。必シモ五品ニ限ラズ。故ニ此集解ニ葱蒜韭薤蒿芥六トス。又此品ニ拘ハラズ、月令通攷ニ、正月之節、食五辛以辟厲氣、五辛謂蒜葱韭薤薑、群芳譜、晉書立春日、以芹芽蘿服為菜盤相饋、事林廣記ニ、引風土記云、元日食五辛練形、註云、辛菜所以助五藏也、五辛則大蒜、小蒜、韭菜、芸薹、胡荽、是也。此等ノ文ニ據レハ、辛味ノ菜類ヲ元日及立春ニ食フヲ五辛菜ト云。

(注38) 『新刊多識編 (寛永八年刊整版本多識編)』^{42b)}

菜部第二

韭 仁良又云古美良 異名 草鐘乳拾遺
山韭 今案也未仁良 異名 霍音育 孝文韭
葱 岐又云比登毛之 異名 乳綱目 菜伯同
蒼葱 今案乃比留 異名 山葱
胡葱 須加比留今案阿佐豆岐
薤 於保美良 今俗云?也布仁良 異名 火葱綱目
蒜 麻比留今俗云?仁牟仁久 異名 小蒜別録
葫 於保比留今俗云呂久多字
五辛菜 今案可良阿惠毛乃 薤薹 於知
山蒜 祢比留 異名 蒿音歴 澤蒜
菘 古保祢又云多賀那今案宇岐那
芥 可良志 青芥 今案阿於可良志
大芥 今案於保可良志
(中略)

胡荽 古仁志 異名 香荽拾遺 胡菜外臺

(注39) 『食物本草』^{43b)} 卷之六菜部一葷菜類

五辛菜 元旦及立春以葱蒜韭薤蒿芥辛嫩之菜雜和食之取迎新之義謂五辛盤 杜甫詩所謂春日春盤細生菜是矣
五辛菜味辛溫無毒歲朝食之助發五臟氣常食溫中申惡氣消食下氣熱病後食多損目

(注40) 『和爾雅』⁴⁴⁾ 卷七

五菜 素門云五韭薤葵蔥藿
五辛 梵網經云不得食五辛 大蒜 胡軍 蒼葱 葱也 慈葱冬葱也 蘭葱小蒜也 興渠 蔥疾也時珍即阿魏也

宋蘇頌云昔人正月ノ節食五辛以辟厲氣一、謂韭薤葱蒜薑也 一説薤薤蒜韭胡荽 李時珍日練形家以小蒜大蒜韭薤薑胡荽為二五辛一 道家以二韭薤蒜芸薹胡荽為五葷一 佛家以大蒜蒼葱慈葱蘭葱興渠為五辛一、五葷即五辛謂其辛臭昏神伐性也、雖名不同、然皆辛葷之物、生食増患、熟食發姪、有損性故絶之也 (注：「篤信」は判読不能個所だが、『統和漢名数』の記述(注41)より推測)

(注41) 『統和漢名数』⁴⁵⁾ 下 十六

五辛、本草綱目、蘇頌曰、昔人正月節、食五辛以辟厲氣、謂韭薤葱蒜薑也、一説、葱薤蒜韭胡荽、○梵網經云、不得食五辛、篤信日、是佛家之説也、其所謂五辛者、大蒜胡軍、蒼葱、慈葱、蘭葱、小蒜、興渠、李時珍云、即阿魏也、李時珍日、練形家以小蒜、大蒜、韭、芸薹、胡荽為五葷一、道家以韭、薤、蒜、芸薹、胡荽為五辛一、佛家以大蒜云々為五辛一、五葷即五辛、謂其辛臭昏神伐性也、雖名不同、然皆辛葷之物、生食増患、熟食發姪、有損性故絶之也、(注：訓点は『廣文庫』⁴⁾)

(注42) 『譬喻盡並二古語名数』⁴⁷⁾ ㊦之部

五辛を忌み
五辛トハ大蒜 蒼葱 慈葱 蘭葱 興渠 是也

(注43) 古本節用集の伊勢本系『文明本節用集』⁴⁸⁾

〔雜字類書〕『広本節用集』(室町時代中期文明6年-1474書写)

〔數量門〕に
五辛 蒜 葱 韭 薤 薑 とある。

ちなみに、伊勢本系節用集では天正十八年本にも五辛の条があるというが⁶⁵⁾、未見。

一方、伊勢本系古本節用集でも伊京集⁶⁵⁾、明応五年本⁶⁵⁾、饅頭屋本⁶⁵⁾には五辛及び五葷の条がない。印度本系節用集¹⁰⁹⁾にも黒本本⁶⁵⁾はじめ弘治二年本などを見るに五辛及び五葷の条がない。

(注 44) 『小學紺珠』⁴⁹⁾ 卷十動植類¹⁶⁾

五菜

葵・藿・薤・葱・韭 ○素問 穀梁傳注家作一園以種五菜 疏云五辛之盤大

少蒜韭薑胡萎歲時廣記 庚肩吾詩云五辛盤 風土記元日造五辛盤 辛所以發五藏之氣 故耳

(注 45) 『二如亭群芳譜 (群芳譜)』¹¹⁰⁾には「東晉李郛立春日，命以蘆葷、芹芽為菜盤，相餽贈。」の文は未見。

(注 46) 『類聚名物考』²⁾ 卷二百十五飲食部四 總類雜品

◎五辛

○〔舜水文集二十〕對、膾春盤和菜、五辛盤肉拌、五者一物而異、其名三朝用之、後因辛字字義不佳、故改作春盤、漸更而為和菜、名益美矣、五辛、川椒、青蒜絲、黃芽韭、白芥子、芫荽、中人士庶之家、不可得黃芽韭、則易之曰薑、薑與肉性不調、則易肉曰雞絲及鷄鶩肫肝、春深則易曰薑菜、皆五辛也。(中略) ●此五辛の説ハ唐山にて今俗にいふ所なるへしこの物みなすへて辛の類にハあらぬ物有れば本據とするにハたらず只今の俗にハかくもいふことを志るへきのみ川椒さん志より青蒜絲ひるの青芽なり黃芽韭にらのもやし白芥子からし芫荽こえんとう董薺菜志ゆんきく

(注 47) 『賢首諸乘法数』⁵³⁾ 卷第五

大蒜

茗葱 山葱

五辛 慈葱 胡葱

蘭葱 家葱

興渠 葷菜惣名

(注 48) 下学集のうち、古本下学集 7 種⁵⁴⁾は訓が異なることがあるものの同じ五品種を挙げる。書写時が明確で最も古い写本とされる『下学集 (文明十七年本)』⁵⁴⁾ (文明 17 年 - 1485) (下学集第一類本、東京教育大学国語研究室蔵) 卷下 草木門第十四では

大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠

以上五辛。不知何草。或云葱。或云葱。或云大根。雖有諸注。不分明也。

とある。

近世の『増補下学集』⁵⁵⁾ (寛文 9 年 - 1669) 卷下之三 艸木門第十四にも

大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠

以上五辛也。興渠不知何草。或云葱。或云葱。或云大根。雖有諸注。未分明云々。

とある。

(注 49) 『色葉字類抄』^{56a)} 古部飲食

五辛 大蒜 慈葱 角葱 蘭葱 興渠 已上見

僧尼令 (注: 写本^{56b)}により、五辛の条を欠く)

(注 50) 『拾芥抄』^{24a)} 下 末 飲食部第二十八

五辛 大蒜 薤葱 茗葱 蘭葱 (コヒル/アサツキ)

興渠 已上見 全僧尼又

禁網経、多異説云々

又ヒル クレノオモ キ ニラ アサツキ

此可爲帶之由

有院宣云云、

(注: 薤葱、茗葱、蘭葱をそれぞれ慈葱 (或ネヒル/キ)、角葱 (イ草/ニラ)、蘭葱 (コヒル/アサツキ) とするものなど写本^{24c)}により異なる。)

(注 51) 『節用集大全』⁵⁷⁾ (延宝 8 年 - 1680) 古集数量門では

五辛 辛 大蒜・茗葱・慈葱・蘭葱・興渠

とある。

(注 52) 乾本系『易林本節用集』⁶⁵⁾⁶⁶⁾ (慶長 2 年 - 1597) 古部 数量には

五辛 大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠 (注:

調点は国立国会図書館蔵『易林本節用集』⁶⁵⁾による。)

とある。

『合類節用集』⁶⁷⁾ (延宝 8 年 - 1680) 卷七数量部では

五辛 大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠

とあり^(注53)、両本は慈葱が薤葱となっており、

『書言字考節用集』⁴¹⁾ (享保 2 年 - 1717) 卷第十数量門では

五辛 大蒜・茗葱・薤葱・蘭葱・興渠。

とあり^(注36)、ここでは慈葱が薤葱となっている。

(注 53) 『合類節用集』⁶⁷⁾ 卷七數量部

五菜 韭 薤 葵 葱 藿

五辛 大蒜 茗葱 薤葱 蘭葱 興渠

(注 54) 『古今要覧稿』³⁾ 卷五百六十六飲食部五辛一 五辛五葷

法苑珠林引雜阿含經云一者木葱二者草葱三者蒜四者興渠五者蘭葱^(注6)

(注 55) 『名数語彙』⁵⁸⁾

五辛 蒜 薤 慈葱 蘭 角葱 雜阿含經說
梵網經^{二ハ}●角葱入藪香也。(注：●は判読不能個
所)

(注 56) 『菩薩戒義疏 卷之下』¹⁰⁾⁵⁹⁾

第四食五辛戒。葷臭妨法故制。七衆大小如前。
菩薩小重發色故也。序事三階。一明單辛不應
食。二明雜飲食亦不應。三舉非結過。舊云五辛
謂蒜葱興渠韭薤。此文止蘭葱足以為五。兼名苑
分別五辛。大蒜是葫荽。芥葱是薤。慈葱是葱。
蘭葱是小蒜。興渠是蔥蔞。生熟皆臭悉斷。經云
五辛能葷悉不食之。必有重病餌藥不斷。如身子
行法菩薩亦應不

(注 57) 『天台菩薩戒義疏 中』¹⁰⁾⁶⁰⁾ 五辛戒

第四食五辛戒。菩薩所居身口香潔。反食薰穢賢
聖遠之。是故制戒。別具四緣。一是五辛。二五
辛想。三無重病緣。四食便犯。就文為二。初標
人列名制令止惡。次若故下違制結犯。初文一大
蒜俗云
胡是 二菹葱即韭
薤等 三薤只是
葱等 四蘭葱蒜野
蒜等 五興
渠葱蔞
蔞 次結犯如文。

(注 58) 『翻譯名義集』⁶¹⁾ 卷第三什物第三十七

葷辛 葷而芥辛。阿魏是也。辛而非葷。薑芥是
也。是葷復是辛。五辛是也。梵網經云。不得食
五辛。言五辛者。一葱。二薤。三韭。四蒜。五
興渠。準楞嚴經。食有五失。一生過。二天遠。
三鬼近。四福消。五魔集。一生過者。經云。是
五種辛。熟食發姪。生啖增恚。(以下略)

(注 59) 『事林廣記』^{38b)} 續集卷二

五辛 葱 韭 薤 大蒜 小蒜

(注 60) 京都大学附属図書館所蔵の一般貴重書『拾芥
抄』^{24b)} (寛永 19 年刊本) 觸機部

五辛 梵網經
大蒜ヒル芥葱コヒル慈葱キ蘭葱アサツキ興渠クレ
ノオモ或人云葱コヒル
ヒル・韭オホミラ
キ・薤オホヒル
コヒル・大蒜・小蒜。

(注 61) 『運歩色葉集 (静嘉堂本)』⁶²⁾ 古部では、

五辛 大蒜。葱。薤。蘭葱。興渠。

『運歩色葉集 (元龜二年本)』⁶³⁾ 古部では、

五辛 大蒜。葱。薤。蘭葱。興渠。

『運歩色葉集 (天正十七年本)』⁶⁴⁾ 古部では

五辛 大蒜。葱。薤。蘭葱。興渠。

(注 63) 『羣書拾唾』⁶⁸⁾ 卷之十動植食物第十

五辛 葱 薤 蒜 韭 葫荽 又五菜謂 葵 藿
薤 葱 韭

(注 64) 『黃帝內經素問』⁶⁹⁾ 卷七戴氣法時論篇第二十二
の注¹⁶⁾

五穀爲養 (中略)、五果爲助 (中略)、五畜爲益
(中略)、五菜爲充 (注) 謂 葵・藿・薤・葱・
韭也 (略)

(注 65) 『本草綱目』²⁹⁾ 第二十六卷菜部目錄

李時珍曰く、凡そ草木にして茹ひ得るものをば
菜といふ。韭、薤、葵、葱、藿は五菜と稱する
もので、素問に『五穀は養を爲し、五菜は、克
を爲す』とある。穀氣を輔佐して滯滯を疏通す
る作用をなすもののだといふのである。古は三農
九穀を生じ。場圃に草木を藪ゑて以て饑饉に備
へたといふから、菜は固より 五種のみと限ら
れたものではない。我が明朝の初、周憲王は草
木にして一般人の食料に供し得るもの四百餘種
を圖載して救荒本草を著述されたが、まことに
有意義な事業であつた。

(注 66) 『食物本草』^{43b)} 卷之二十二攝生諸要

五菜以充五臟

葵ハ利スレ肝ヲ。藿ハ利スレ心ヲ。薤ハ利スレ脾ヲ。葱ハ利
スレ肺ヲ。韭ハ利スレ腎ヲ (注：訓点は食物本草大成所収
本^{43a)}による。なお中村璋八・佐藤達全著『李杲撰
食物本草』(錢允治刊本)^{43c)}にはこの訳出はない。)

(注 67) 『拾芥抄』²⁴⁾ 下 末 飲食部第二十八

五味 酸 苦 辛 鹹 甘 五味事、見二
禮記第七、
五菜 醫書說 葵甘、韭酸、藿鹹、韭苦、葱辛

(注 68) 『増補下学集』⁵⁵⁾ 卷下之三第十六数量門

五菜 韭 薤 葵 葱 藿

(注 69) 『譬喩盡並二古語名數』^{47)㊦} 之部

五菜 韭 薤 葵 葱 藿

(注 70) 『和漢名數』⁷⁰⁾ 下 動植第九

五菜 韭 薤 葵 葱 藿 素門云五
菜爲充

(注 71) 『大和本草』⁷¹⁾

五菜 韭、薤 葵 葱 藿

(注 72) 『大日經疏演奥鈔』⁷²⁾

一 五穀五菜等爲養生大本

大素經云。五穀爲養。五果爲助。五蓄爲益。五
菜爲埤。注云。五穀爲養生之主。五菓助穀之
資。五蓄益穀之資。五菜埤穀之資也。五穀五蓄
五菜用之充飢則謂之食。以其療病則謂之藥。此
穀蓄菓菜等二十物。乃是五行五性之味。藏府血
氣之本。充虛接氣。莫大於茲。奉性養生。不可
斯須離也 已上

(注 73) 『古今要覽輯』³⁾ 卷第五百六十六飲食部五辛一

五辛 五菓

證類本草引本草拾遺云五辛菜味辛温歲朝食

之助發五藏氣常食温中去惡氣消食下氣
荆楚歲時記亦作此說熱病後不可食之損目
又引食醫心鏡云正月之節食五辛以辟厲氣蒜
葱韭薤薑

又引同書云治脾胃氣冷食入口即吐出羊肉半
斤去脂膜切作生以蒜薑五辣醬醋空腹食又
理風眩瘦疾及小兒驚癇兼丈夫五勞七傷羊頭一
枚治如食法煮令熟作鱠以五辣醬醋食之

(注74)『食醫心鏡』(全3卷)は(唐)魯殷〔撰〕と
されるが、早くに失われている。

(注75)喜多村安齋(直寛)の原書は未見。

(注76)『本草綱目』^{29c)}第二十六卷菜部菜の一葷辛類三
十二種

胡(別録下品)

釋名 大蒜(弘景) 葷菜 弘景曰く、今は一
般に胡を大蒜といひ、蒜を小蒜といふ。その氣
が類して相似たるものだからだ。時珍曰く、按
ずるに、孫愐の唐韻に『張騫が西域に使したと
き、始めて大蒜、胡葱を持ってきた』とあると
ころから見ると、小蒜は中國に舊からあつたも
ののだが、大蒜は胡地から産したものだから胡な
り名で呼ばれたのだ。この二種の蒜はいづれも
五葷に屬するものだから通じて葷と稱して差
闕ない。蒜の條に詳記してある。

集解 別録に曰く、蒜は大蒜である。(以下略)

(注77)『本草綱目啓蒙』³¹⁾卷之二十二菜之一葷辛類

胡 オホビル和名 ニンニク オホニンニク
ヒル東国 ロクドウ大和本草 トチ勢州(中略)

此書ニハ単ニ蒜ト云ヲ小蒜トス。故ニ、ニンイ
クヲ大蒜ト云、胡ト云テ、コレヲ分ツ。然レド
モ附方中及他ノ方書ニテハ、ニンニクノコトモ
通ジテ蒜ト云、

(注78)『林羅山自筆草稿 羅浮涉獵抄多識編』^{42a)}菜部

葷 コミラ 山葷
葱 キ 茗葱
胡葱 キ 薤 オホニラ セトニラ チモト
蒜 ニ、ク 山蒜
胡 ニンニク 五辛菜
薑 葱 シエ ホリイレナ

(注79)『本草和名』⁷⁵⁾第九卷草中之下三十九種

懷香子 一名時羅 一名懷芸 一名香芸 和名
久礼乃於毛

(注80)『倭名類聚抄』⁷⁶⁾草木部草類

懷香 兼名苑云、懷香、一名懷芸、久禮乃於毛

(注81)『本草和名』⁷⁵⁾第十八卷菜六十二種

葱實 山葱岐 一名茗 胡葱一名興渠一名儻蒿
凍葱 漢葱(中略)和名岐

(注82)『倭名類聚抄』⁷⁶⁾蔬菜部蒜類

葱 唐韻云葱 葷菜也 本草云葱 音聰岐
茎冷葉熱者也

冬葱 廣志云、葱有冬春二種、蘇敬曰、葱又
有凍葱、春凌冬不死、充食、今案
凍葱即冬葱也、訓不由岐、

(注83)『倭訓栞』²⁷⁾前編卷之七畿の部^{27b)}

き(中略)○葱をよむハ氣の義也 根葱分葱刈
葱など稱とり根を賞すへく分て採べく刈て用う
へきの名也

『倭訓栞』²⁷⁾前編卷之二十二祢の部^{27b)}

△祢ぎ(中略)○葱をいふは本名きにて根を賞
するものなるをもて根葱といへる也 和名抄に
冬葱ふゆきといへる是なるへし ねぶかともい
ふ 根深の義也 禁裡女中のいふハ大根也とそ

(注84)『山科家禮記』⁸³⁾第一 長祿元年十二月

一、ひともし 九ハ

『山科家禮記』⁸³⁾第三 文明十二年八月

一、五シンの事、にら・んにく・ひともし・
ひる・あさつき、

(注85)『大上臈御名之事』⁸⁴⁾

女房ことば

一にら ふたもじ

一き ひともし

一あづき あかとも、あかあか 共。

一にんにく にもじ

(注86)『貞丈雜記』⁸⁵⁾卷之六飲食部

一【ひともし・ふたもじの事】き「ひともし
じ」、にら「ふたもじ」と「上臈名之記」にあ
り。きとは今ねぎと云う物なり。古は、きとば
かりいいたる故、一文字と云い、それに対して
にらを二文字と云うなり。きとばかりいうべき
を今はねぎと云う。根ともに売る故なり。刈り
てうるを「かりぎ」と云い、わけて売るを「わ
けぎ」と云うゆえ、それにまぎれぬ為にねぎと
云うなるべし(「かりぎ」も「わけぎ」も、ね
ぎに似てほそきものなり)。

(中略)

一【禁中女房詞の食物の異名】禁中女房の詞、
食物異名品々、『禁裏女房内々記』に云う。

(中略)

「ひともじ」(ねぎのこと)。「ふたもじ」(にらの事)

(中略)

「にもじ」(にんにくの事)

(中略)

右は『上臈名之記』に見えたり。右の詞どもは、大かた土御門の比の詞なり。今世にはかわりたる事も、又用いられざる事も有るべきか、しらず。

(注 87)『見た京物語』⁸⁶⁾

○まぐろをはつのみ、ねぎをひともじといふ。

(注 88)『本草綱目』^{29c)}第二十六卷菜部菜之一葷辛類十二種

茗葱 音は格(カク)である。(千金)

積名 山葱

集解 保昇曰く、茗葱は山谷に生ずる。薬用には入れない。頌曰く、爾雅に『茗葱は山葱なり』とあり、説文には『茗葱は山中に生ずる。莖細く、葉が太い』とある。食つては通常の葱より香美だ。薬用に入るに宜し。時珍曰く、茗葱は野葱であつて、山原、平地いづれにもある。沙地に生えるものをば沙葱と名け、水澤に生えるものをば水葱と名け、野人はいづれも食ふ。

(注 89)『本草綱目啓蒙』³¹⁾卷之二十二菜之一葷辛類

茗葱 ギヤウジヤニンニク ゼンジヤウニンニク
新校正 ゼツチョウニンニク 天台蒜 大和茶草 エイザンニンニク タケシマニンニク ヤマビル
ジウニヒトへ野洲 [一名] 隔葱 教荒本草 鹿耳葱 同上
革葱 法苑珠林

(注 90)『本朝食鑑』^{25a)}卷之三菜部葷辛類十九種

茗葱 古比留と訓む。

【積名】 山葱。源順(『和名抄』)。行者蒜。俗称。○この葱は臭くない。仏僧・勤行の者が食べても穢忌はないので、こう名づけている。

(注 91)『本草綱目』^{29c)}第二十六卷菜部菜の一葷辛類十二種

薑薑 (唐本草)

釋名 寒菜(胡居士方) 胡菜(同上) 薑菜(埤雅) 薑芥(沛志) 油菜(綱目)

時珍曰く、この菜は薑が起ち易く、その薑を採って食ふもので、採れば必ず枝が分かれるところから薑薑と名づけたので、淮地方ではこれを薑芥と謂ふ。即ち今の油菜であつて、その子か

ら油を搾れる。

(注 92)『本草和名』⁷⁵⁾第十八卷菜六十二種

薤 薤敬注曰韭類也 菜芝也一名草葱(略)和名於保美良

(注 93)『倭名類聚抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾第九菜蔬部蒜類

薤 唐韻云、薤葷菜、本草云薤、胡介反、與械同、於保美良、味辛苦無毒者也 蘇敬曰 是韭類也、

(注 94)『本朝食鑑』^{25a)}卷之三菜部葷辛類十九種

薤 於保仁良と訓む。

〔集解〕薤は、当世賞する者は少ない。しかし各地に希に有る。八月に根を栽え、正月に根分けして植える。肥えた土壌が宜い。葉は中空で、細葱の葉に似て稜がある。気もやはり葱に似ている。二月に紫白色の細い花が開くが、実がない。それで、根を分けて種えるのである。根は小蒜のようで一本に数顆あり、世間ではこれを羅津岐与と混同している。五月の葉の青いうちに掘らねばならない。さもなければ、肉は満たない。羅津岐与は水晶葱のことである。

(注 95)『本草綱目啓蒙』³¹⁾卷之二十二菜之一葷辛類

薤 オホミラ 和名 サトニラ古名 ラツキヤウ
タマムラサキ 新校正 ワカムラサキ花戸 ランキヤウ 筑前根名 (中略) 臭氣アリ。

(注 96)『和漢三才図会』^{13a)}卷第九十九葷菜類

水晶葱 俗に叡山蒜、行者蒜ともいう。

〔今は良豆岐与という〕

『本草綱目』^{29c)}(菜部葷菜類薤〔集解〕)に、水晶葱(ユリ科)とは葱のような葉、蒜のような根の類であつて、薤と似ていて臭くない。これも薤の類である、とある。

(注 97)『本朝食鑑』^{25a)}卷之三菜部葷辛類十九種

胡葱 阿佐豆岐と訓む。〔積名〕烏蒜。『本朝式』和名抄。蘭葱〔令義解〕。

(注 98)『令集解』⁹⁾卷十三賦役令

澤蒜 古記云。釋蒜。蘇館反。説交。葷菜。昔虛云反。禮記膳於君所。有葷挑苽。鄭玄曰。葷薑及辛菜。所以辟凶邪也。説文臭菜也。一石二斗。野蒜一名。葷也。

烏蒜一石二一斗。穴云。烏蒜。澤蒜等如。蒜。取其知夫良。而子細折勞進耳也。

(注 99)『倭名類聚抄』⁷⁶⁾⁷⁷⁾卷九菜蔬部蒜類

烏蒜 楊氏漢語抄云、烏蒜阿佐豆岐式友用之

(注 100)『延喜式』⁹⁷⁾第二十四主計上

澤蒜。烏蒜各七十二斤。

(注 101)『本草綱目啓蒙』³¹⁾卷之二十二菜之一葷辛類

胡葱 詳ナラズ。[一名] 紫葱郷薬本草 和名鈔ニ、アサツキト訓レドモ穩ナラズ。又和名鈔、延喜式ニ嶋蒜ヲ、アサツキト訓ズ。

(注 102) 『和漢三才図会』^{13a)} 卷第九十九葷草類
 胡葱あさつき 蒜葱さんそう 回回葱かいかいそう 烏蒜とうさん [『和名抄』『本朝式』] [阿左豆木。あさつき 浅葱である。豆は仮名の助詞 (格助詞) である]

(注 103) 『毛詩』¹⁰²⁾ 國風 豳
 六月食鬱及藟七月烹葵及菽八月剥棗十月穫稻為此春酒以介眉壽 (六月にはにわうめといぬぶどうを食む、七月にはかんあおいとまめを煮て食む、八月にはなつめの実を撃ち落とし、十月には稲を刈る。これで春酒を醸して (御霊屋に供え) みなの方寿を祈る。)¹⁰³⁾

(注 104) 『附釋音周禮注疏』¹⁰⁴⁾ 卷第六天官冢宰下 醢人
 醢人掌 (中略) 饋食之豆其實 葵 菹羸醢脾析麇醢蜃醢豚拍魚醢

参考文献

- 1) 『艸山集』, 元政 [著], 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料 (貴重書等) 所収 (注: 江戸前期の漢詩文集)
- 2) 『類聚名物考 (4)』 (全 7 冊), 山岡浚明 [編], 歴史図書社, 1974 (注: 江戸中期の類書。明治 36 年 - 1903 ~ 明治 38 年 - 1905 に刊行された活版本の複製本)
- 3) 『古今要覧稿』, 屋代弘賢 [編]; 西山松之助・朝倉治彦 [覆刻版監修], 原書房, 1982 (注: 覆刻原本は明治 39 年 - 1906 刊, 国書刊行会本)
- 4) 『廣文庫 第 7 冊』 (全 20 冊) (覆刻版), 物見高見・物見高量 [著], 名著普及會, 1976 (注: 初版は 1916 年刊)
- 5) 『羣書索引 第 1 冊』 (全 3 冊) (覆刻版), 物見高見・物見高量 [著]; 今井育雄 [覆刻版編輯責任者], 名著普及會, 1977 (注: 初版は 1916 年刊)
- 6) 『図説 草木名彙辞典』, 木村陽二郎 [監修], 柏書房, 1991
- 7) a. 『訓読説文解字注』, (漢) 許慎 [撰]; (清) 段玉裁 [注]; 尾崎雄二郎 [編], 東海大学出版会, 1981 / b. 『説文解字電子版』, 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収
- 8) 『新訂増補 國史大系 第 22 卷 律・令義解』, 黒板勝美・國史大系編修會 [編], 吉川弘文館, 1966 (注: 令義解は 833 年に淳和天皇の勅により清原夏野ほ

- か 11 名によって撰集された養老令の解説書)
- 9) 『新訂増補 國史大系 第 23 卷 令集解 前篇』, 黒板勝美・國史大系編修會 [編], 吉川弘文館, 1966 (注: 令集解は 868 年頃に惟宗直本により編纂された養老令の私撰注釈書。)
 - 10) a. 『大正新脩大藏經』 (全 85 卷), 大藏經學術用語研究會 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1960 - 1990, 再刊發行 / b. 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 / c. 『大正新脩大藏經』 (1 卷 - 38 卷), 国立国会図書館近代デジタルライブラリー所収
 - 11) a. 『大正新脩大藏經 第 53 卷 (事象部 (上)) No. 2122; 法苑珠林 (100 卷); (唐) 道世 [撰]』, 大藏經學術用語研究會 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1962 (注: 昭和 3 年刊の再刊) / b. 『法苑珠林校注』, (唐) 釋道世 [著]; 周叔迦・蘇晉仁 [校注], (北京) 中華書局, 2003
 - 12) 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 卷 (事象部 (下); 外教部) No. 2127; 釋氏要覽 (3 卷); (宋) 道誠 [集]』, 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)
 - 13) a. 『和漢三才図会』, 寺島良安 [著]; 島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳 [訳注], 平凡社, 1985 - 1991 / b. 『和漢三才圖會』, 寺島良安 [編]; 和漢三才圖會刊行委員会 [編集], 東京美術, 1970 / c. 『倭漢三才図会』, 寺島良安 [編]; 秋田屋太右衛門ほか [出版], 文政 7 年 - 1824, 国立国会図書館デジタル化資料 古典籍資料 (貴重書等) 所収
 - 14) 『名月出処因陀羅網』, 空誓 [著], (西尾市岩瀬文庫所蔵), 国文学研究資料館電子資料館所収
 - 15) 『大正新脩大藏經 第 24 卷 (律部 3) No. 1484; 梵網經 盧舍那佛説菩薩心地戒品; (後秦) 鳩摩羅什 [譯]』, 大藏經學術用語研究會 [編], 大正新脩大藏經刊行會, 1975 (注: 大正 15 年刊の再刊)
 - 16) 『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
 - 17) 『日本国語大辞典』 (第 2 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
 - 18) a. 『大正新脩大藏經 第 16 卷 (經集部 3) No. 0671; 入楞伽經 (10 卷); (元魏) 菩提流支 [譯] /

- No.0672；大乘入楞伽經（7卷）；（唐）實叉難陀〔譯〕，大藏經學術用語研究会〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1964（注：大正14年刊の再刊）／b. 『昭和新纂國譯大藏經 經典部 第7卷 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
- 19) a. 『大正新脩大藏經 第19卷（密教部2）No.0945；大佛頂如來密因修証了義諸菩薩萬行首楞嚴經（10卷）；（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卷 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
- 20) 『大正新脩大藏經 第12卷（寶積部・涅槃部全）No.0374；大般涅槃經（40卷）；（北凉）曇無讖〔譯〕／同書 No.0374 大般涅槃經（36卷）；（宋）慧嚴等〔依泥洹經加之〕，大藏經學術用語研究会〔編〕，大正新脩大藏經刊行會，1967（注：大正14年刊の再刊）
- 21) 『昭和新纂國譯大藏經 經典部 第5卷 大般涅槃經 第1，卷第11（聖行品第十九之上）〕，（宋代）慧嚴等〔加入〕，昭和新纂國譯大藏經編輯部〔編〕，東方書院，1928
- 22) 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〔選述〕；出雲路 修〔校注〕，岩波書店，1996
- 23) a. 『覆刻日本古典全集 瑤囊鈔〕，行誉〔著〕；正宗敦夫〔編纂校訂〕，現代思潮社，1977／b. 『塵添瑤囊鈔；瑤囊鈔〕，行誉ほか〔撰〕；浜田敦・佐竹昭広・笹川祥生〔編〕，臨川書店，1968（注：『塵添瑤囊鈔〕（佐竹昭広蔵本：1650～1660年間刊）及び『瑤囊鈔〕（京都大学蔵本正保3年刊）の合本複製）
- 24) a. 『拾芥抄〕，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所収）／b. 『拾芥抄〕，清原業賢・清原国賢〔筆〕，京都大学電子図書館所収／c. 『拾芥抄〕，洞院公賢〔撰〕，前田育徳会尊経閣文庫〔編〕，八木書店，1998／d. 『拾芥抄〕（中・下），洞院公賢〔編〕；洞院実熙〔補〕，早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 25) a. 『本朝食鑑〕，人見必大〔著〕；島田勇雄〔訳注〕，平凡社，1976／b. 『覆刻日本古典全集 本朝食鑑〕，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〕（『食物本草本大成 第9巻・第10巻〕，上野益三〔監修〕；吉井始子〔編〕，臨川書店，1980所収）
- 26) 『年々随筆〕，石原正明〔著〕（『日本随筆大成（第一期）21〕，日本随筆大成編集部，吉川弘文館，1976所収）
- 27) a. 『増補語林 倭訓栞〕（上），谷川士清〔著〕；井上頼因・小杉楓郎〔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. 『神武権衡録〕（5巻），松下郡高（『日本思想闘争史料 第4巻〕，鷲尾順敬〔編〕，名著刊行会，1969所収）／b. 『神武権衡録〕（10巻），松下郡高，国文学研究資料館電子資料館所収（注：西尾市立図書館岩瀬文庫 所蔵本）
- 29) a. 『本草綱目〕，李時珍〔撰〕，（香港）商務印書館，1974／b. 『本草綱目・瀕湖脈學・奇經八脈攷〕，李時珍〔撰〕；（明）李建中〔図〕，国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料（貴重書等）所収／c. 『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：初版は昭和4-9年刊）／d. 維基文庫自由的図書館（<http://zh.wikisource.org/wiki/Wikisource>）所収
- 30) 『通俗編〕，（清）翟灝〔撰〕，維基文庫自由的図書館所収
- 31) 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／b. 『本草綱目啓蒙〕，小野蘭山〔著〕，平凡社，1991-1992
- 32) 『歳華紀麗〕，（唐）韓鄂〔編〕；（明）沈士龍・胡震亨〔校〕；渡邊通〔點〕（『和刻本類書集成 第1輯〕，長沢規矩也〔編〕，汲古書院，1976所収）
- 33) a. 『荆楚歳時記〕，宗懐〔撰〕（『和刻本漢籍隨筆集 第11集〕，古典研究会，1972所収）／b. 『荆楚歳時記〕，宗懐〔撰〕，守屋美都雄〔訳注〕，布目潮瀧・中村裕一〔補訂〕，平凡社，1978
- 34) a. 『初學記〕，（唐）徐堅 等〔撰〕，出版者不明，出版者不明，1961，同志社女子大学図書館所蔵本／b. 『初學記〕（第2版），（唐）徐堅 等〔著〕，（北京）中華書局，2004／c. 『初學記〕，讀

- 書網 DuShu.com (<http://big5.dushu.com/showbook/101017>) 所収／**d.** 『初學記』(欽定四庫全書・子部・11 類書類), 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収
- 35) 『太平御覽』, (宋) 李昉等〔奉勅撰〕; 鮑鮑崇城〔刊〕, 1818 年版, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収
- 36) **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.** 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
- 37) **a.** 『佩文韻府』, (清) 蔡升元 等〔編〕, 1711 年, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収／**b.** 同, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 38) **a.** 『事林廣記』, (宋) 陳元〔編〕(**a.** 維基文庫自由の図書館所収)／**b.** 『和刻本類書集成 第 1 輯』, 長澤規矩也〔編〕, 汲古書院, 1976 所収(注: 宋元代 1266 年頃・元代 1325 年増補)
- 39) 『杜甫全詩集』, 鈴木虎雄〔訳註〕, 日本図書センター, 1978 (注: 『統国訳漢文大成』文学部の複製)
- 40) **a.** 『爾雅翼』, (南宋) 羅願〔撰〕(『景印文淵閣四庫全書 第 222 冊; 經部 216; 小學』, 臺灣商務印書館, 1983 所収)／**b.** 『爾雅翼』(欽定四庫全書・經部 10・小學類), 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収(注: 『爾雅翼』は, 爾雅の内から, 釋草, 釋木, 釋鳥, 釋獸, 釋蟲, 釋魚など 6 篇を注釈した專書。)
- 41) **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: 原本は享保 2 年版の国立国会図書館岡田文庫蔵。題簽の書名は「増補合類大節用集」)／**b.** 『節用集大系 第 81・82 卷: 和漢音釈書言字考節用集(享保 2 年刊)』, 大空社, 1995
- 42) **a.** 『多識編自筆稿本刊本三種研究並びに総合索引』, 中田祝夫・小林祥次郎〔編〕, 勉誠社, 1977 (注: 林羅山自筆草稿「羅浮涉獵抄多識編」(月瀬文庫蔵)・寛永 7 年刊「多識編」(大東急記念文庫蔵)・寛永 8 年刊「多識編」(月瀬文庫蔵)・「改正増補多識編」(東京大学総合図書館蔵)の複製)／**b.** 『新刊多識編』, 林羅山〔著〕, 道春〔諺解〕, 寛永 8 年, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 43) **a.** 『食物本草』, (元) 李杲〔撰〕; (明) 錢允治〔校註〕, 1620 (『食物本草本大成 第 4 卷』, 上野益三〔監修〕; 吉井始子〔編〕, 臨川書店, 1980 所収)／**b.** 『食物本草』, (元) 李杲〔撰〕; (明) 李時珍〔訂〕, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収／**c.** 『食物本草』, 中村璋八・佐藤達全〔著〕, 明徳出版社, 1987
- 44) 『和爾雅』, 貝原好古〔編輯〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 45) 『続名数大全』, 貝原益軒〔撰〕, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収
- 46) **a.** 『和漢名数大全』, 貝原益軒〔編〕; 上田元周〔重編〕, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収／**b.** 『和漢名数大全』, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 47) 『譬喩盡並ニ古語名數』(本文・解説・索引), 松葉軒東井〔編〕; 宗政五十緒〔校訂〕, 同朋舎, 1979 (注: 龍谷大学所蔵編者自筆本の翻刻)
- 48) **a.** 『改訂新版 文明本節用集研究並びに索引』, 中田祝夫〔著〕; 関 恒延・江連真木夫・小林正治・岡上登喜雄・藤 正文〔協力〕, 勉誠社, 1979／**b.** 『雑字類書』[室町中期写], 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等) 所収(注: 雑字類書は書中に室町時代中期文明 6 年とあることから文明本節用集とも呼ばれる。現存する節用集諸本のなかで最古の部類に属す写本とされる。)
- 49) **a.** 『小學紺珠』, (宋) 王應麟〔編〕; 村瀬誨輔〔訓點〕(**a.** 『和刻本類書集成 第 2 輯』, 長澤規矩也〔編〕, 汲古書院, 1976 所収)／**b.** 『小學紺珠』, (南宋) 王應麟〔輯〕; 村瀬誨輔〔校正〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 50) **a.** 『御定佩文齋廣羣芳譜』(欽定四庫全書・子部・譜録類), (清) 汪灝; (清) 張逸少, 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収／**b.** 同(維基文庫自由の図書館所収)(注: 廣群芳譜ともいう。明代の栽培植物を紹介した著作である『二如亭群芳譜』(王象晉所輯, 明代 1621 年)を基礎に 汪灝, 張逸少等人が纏めたもの。清代 1708 年刊。一百卷)
- 51) 『舜水先生文集』, 朱之瑜(舜水)〔著〕; 徳川光圀〔輯〕; 徳川綱条〔校〕, 神奈川大学学術機関リポジトリ所収
- 52) 『大正新脩大藏經 第 39 卷(經疏部七) No.1799; 首楞嚴義疏注經(20 卷)』; (宋) 子瑿〔集〕, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1964 (注: 昭和 2 年刊の再刊)
- 53) 『賢首諸乘法数』, (明) 釋行深〔撰〕, 国立国会図

食べ物の名数

- 書館デジタル化資料古典籍資料（貴重書等）所収
- 54) 『古本下學集七種研究並びに総合索引』, 中田祝夫・林義雄〔著〕, 風間書房, 1971
- 55) 『増補下學集』, 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: 影印版原本は国立国会図書館蔵本〔寛文9年, 飯田忠兵衛他開板〕。増補下學集は元和版下學集を踏襲し, 易林本節用集などより独自の大幅増補している。)
- 56) a. 『色葉字類抄』, 橋 忠兼〔著〕; 光棣〔写〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収/
b. 『色葉字類抄 1 三卷本』, 橋 忠兼〔編〕, 前田育徳会尊経閣文庫〔編〕, 八木書店, 1999 (注: 尊経閣文庫所蔵『三卷本色葉字類抄』の複製)/
c. 『色葉字類抄 2 二卷本』, 橋 忠兼〔編〕, 前田育徳会尊経閣文庫〔編〕, 八木書店, 2000 (注: 尊経閣文庫所蔵『二卷本色葉字類抄』の複製) (注: 『色葉字類抄』は天養元年-1144~養和元年-1181頃に成立, 文政10年-1827光棣写)
- 57) a. 『恵空編 節用集大全研究並びに索引』, 中田祝夫〔著〕; 木村秀次・小本曾悦雄〔索引作成〕, 勉誠社, 1975 (注: 恵空(〜元禄4年-1691)著; 影印篇は延宝8年刊の複製)/
b. 『節用集大系 第15・16巻: 新刊節用集大全(延宝8年刊)』, 大空社, 1993
- 58) 『名数語彙』, 古辭書叢刊行会〔編〕, 古辭書叢刊行会, 1973 (注: 室町末期写本。静嘉堂文庫蔵本の複製)
- 59) 『大正新脩大藏經 第40巻(律疏部全・論述部1) No.1811; 菩薩戒義疏(2巻); (隨) 智顛〔説〕; 灌頂〔記〕』, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1969 (昭和2年刊の再刊) (注: 天台智顛は『梵網經』(盧舍那佛説菩薩心地戒品第十巻の略)を『菩薩戒經』と名づけ, 弟子の灌頂は義疏2巻を撰した。)
- 60) 『大正新脩大藏經 第40巻(律疏部全・論述部1) No.1812; 天台菩薩戒義疏(3巻); (唐) 明曠〔刪補〕』, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1969 (注: 昭和2年刊の再刊)
- 61) a. 『翻譯名義集』, (南宋) 法雲〔編〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収/
b. 『大正新脩大藏經 第54巻(事彙部(下)); 外教部全) No.2131; 翻譯名義集(20巻); (宋) 法雲〔編〕』, 大藏經學術用語研究会〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1977 (昭和3年刊の再刊)
- 62) 『中世古辭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 (注: 中世古辭書四種解題・撮壤集(宮内庁書陵部蔵)・運歩色葉集(静嘉堂文庫蔵)・温故知新書(前田育徳会尊経閣文庫蔵)・頓要集(滝田英二氏蔵)の複製)
- 63) a. 『元龜2年京大本 運歩色葉集』, 京都大学文学部国語学国文学研究室〔編〕, 臨川書店, 1969/
b. 『運歩色葉集 元龜2写(師岡筆)』, 京都大学電子図書館貴重資料画像一般貴重書所収
- 64) 『天正17年本 運歩色葉集』, 京都大学文学部国語学国文学研究室代表佐竹昭広〔編〕, 臨川書店, 1977
- 65) 『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・藤本二朗・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(前田育徳会尊経閣文庫蔵)・易林本節用集(国立国会図書館蔵)の複製)
- 66) 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 (注: 「易林本節用集」は慶長年代〔1596~1614年頃〕成立で, 〈い〉の部が〈乾〉ではじまることから, 分類上は, 乾本と呼ばれる。)
- 67) 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, 古辭書大系 (注: 影印篇は国立国会図書館亀田文庫蔵 延宝8年本の複製)/
b. 『節用集大系 第13・14巻: 合類節用集(延宝8年刊)』, 大空社, 1993
- 68) 『羣書拾唾』, (明) 張九韶〔編〕; 汪道昆〔増〕; 吳昭明〔校〕(『和刻本類書集成 第四輯』, 長沢規矩也〔編〕, 古典研究会, 汲古書院〔発行〕, 1977所収)
- 69) a. 『重広補註黄帝内經素問』, 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. 『黄帝内經素問』(欽定四庫全書子部五・醫家類本), 中國哲學書電子化計劃線上圖書館所収。
- 70) 『和漢名数』(新編増補), 貝原篤信〔編輯〕, 佐野与兵衛〔出版〕, 元禄5年(序元禄2年), 国立国

- 会図書館デジタル化資料古典籍資料（貴重書等）所収
- 71) a. 『大和本草』, 貝原篤信〔原著〕; 白井光太郎〔考註〕(第1冊), 岸田松若・田中茂穂・矢野宗幹〔考註〕(第2冊), 有明書房, 1975/b. 『大和本草』, 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
- 72) 『大正新脩大藏經 第59卷(續經疏部4) No.2216; 大日經疏演奥鈔(60卷); (日本) 杲寶〔撰〕, 大藏經學術用語研究會〔編〕, 大正新脩大藏經刊行會, 1962(注: 昭和4年刊の再刊)
- 73) a. 『證類本草』, (宋) 唐慎微〔撰〕(『欽定四庫全書』子部五・醫家類, 中國哲學書電子化計劃所収)/b. 『重修政和經史證類備用本草』, (宋) 唐慎微〔撰〕; (宋) 曹孝忠〔奉敕校〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収/同, 国立国会図書館デジタル化資料古典籍資料(貴重書等)所収
- 74) 『東雅』, 新井白石〔著〕; 杉本つとむ〔編著〕, 早稲田大学出版部, 1994
- 75) 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(日本古典全集刊行會 大正15年刊の複製)/b. 『本草和名』, 深江輔仁〔著〕, 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 76) a. 『倭名類聚鈔: 掖斎書入』, 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: 底本は二十巻本的那波道圓〔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(二十巻本), 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〕; 東京大学国語研究室〔編〕, 汲古書院, 1987/e. 『倭名類聚抄: 京本/源順〔著〕・世俗字類抄: 二巻本』, 東京大学国語研究室〔編〕, 汲古書院, 1985
- 77) 『箋注倭名類聚抄』, 狩谷掖斎〔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 印刷局刊の複製。『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 にも所収)
- 78) 『新訂 牧野 新日本植物圖鑑』, 牧野富太郎〔著〕; 小野幹雄ほか〔編〕, 北隆館, 2000
- 79) 『中国本草書, 農書の中の野菜 [1]~[6]』, 杉山直儀, 農業および園芸, 63, 第6号~第12号, 1988
- 80) 『医心方 卷30 食養篇』, 丹波康頼〔撰〕; 横佐知子〔全訳精解〕, 筑摩書房, 1993
- 81) 『中薬大辞典』, 上海科学技術出版社・小学館〔編〕, 小学館, 1985
- 82) 『覆刻日本古典全集 医心方』, 丹波康頼〔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10年刊本の複製)
- 83) 『山科家禮記』, 豊田 武・飯倉晴武〔校訂〕, 続群書類従完成会, 1967-2002
- 84) 『大上藤御名之事』(『群書類従・第23輯 武家部』(訂正3版), 塙保己一〔編〕, 續群書類従完成會, 1960所収)
- 85) a. 『貞丈雜記』, 伊勢貞丈〔著〕; 島田勇雄〔校注〕, 平凡社, 1985/b. 『貞丈雜記』, 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
- 86) 『見た京物語』, 木室卯雲〔著〕(『日本隨筆大成 第三期8』, 日本隨筆大成編輯部〔編〕, 吉川弘文館, 1977所収)
- 87) 『日本の野菜 新装改訂版』, 青葉 嵩, 八坂書房, 1993
- 88) 『野菜の日本史』, 青葉 高, 八坂書房, 1991
- 89) 『新撰字鏡』(天治本 附 享和本・群書類従本) 増訂版, 京都大學文學部國語學國文學研究室〔編〕, 臨川書店, 1967
- 90) a. 『古事記・祝詞』, 倉野憲司・武田祐吉〔校注〕, 岩波書店, 1958/b. 『古事記注釈』, 西郷信綱, 平凡社, 1975-1989
- 91) 『食の万葉集-古代の食生活を科学する-』, 廣野卓, 中央公論社, 1998
- 92) 『日本書紀』, 小島憲之・直木孝次郎・西宮一民・藏中 進・毛利正守〔校注・訳〕, 小学館, 1994-1998
- 93) 『新訂増補 國史大系 第1巻上 日本書紀 前篇』, 黒板勝美・國史大系編修會〔編〕, 吉川弘文館, 1966
- 94) a. 『萬葉集』, 佐竹昭広・山田英雄・工藤力男・大谷雅夫・山崎福之〔校注〕, 岩波書店, 1999-2003/b. 『萬葉集』, 小島憲之・木下正俊・東野治之

食べ物の名数

- [校注・訳], 小学館, 1994-1996
- 95) 『正倉院文書』, 東京大学資料編集所奈良時代古文書フルテキストデータベース (『大日本古文書』(編年文書全25冊)) 所収
- 96) 『奈良朝食生活の研究』, 関根真隆, 吉川弘文館, 1969
- 97) 『新訂増補国史大系 第26巻 交替式; 弘仁式; 延喜式』, 黒板勝美・国史大系編修會 [編], 吉川弘文館, 1965
- 98) 『食べもの史話』, 鈴木晋一, 小学館, 1999
- 99) 『薬品手引草』, 加地井高茂 [編], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 100) 『物品識名』, 岡林清達 [草稿]; 水谷豊文 [著], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収
- 101) 『中国食物事典』(3版), 洪光住 [監修]; 田中静一・小川久恵・西澤治彦 [編著], 柴田書店, 1997
- 102) a. 『重栞宋本毛詩注疏附校勘記』, [漢] 毛公傳; [唐] 鄭玄元 [箋]; 孔穎達 [疏] (『十三經注疏附校勘記 [二] 三 毛詩正義』, [清] 阮元 [校勘], 中文出版社, 1989 所収) / b. 經; 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重栞宋本毛詩注疏附校勘記; 國風; 豳七月詁訓傳第十五; 附釋音毛詩注疏卷第八; 八之一; 廿六; 七月 (P.285-1 段 1357), 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
- 103) 『詩經 中』, 石川忠久, 明治書店, 1998
- 104) a. 『重栞宋本周禮注疏附校勘記』, (漢) 鄭元 [注]; (唐) 賈公彥 [疏] (『十三經注疏附校勘記 [三] 四 周禮注疏』, [清] 阮元 [校勘], 中文出版社, 1989 所収) / b. 經; 十三經; 重刊宋本十三經注疏附校勘記; 重栞宋本周禮注疏附校勘記; 天官冢宰下; 附釋音周禮注疏卷第六; 醢人 (P.89-1), (漢) 鄭元 [注]; (唐) 賈公彥 [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・葛肅 [校] (『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 所収)
- 105) a. 『校訂譯註 齊民要術』, (後魏) 賈思勰 [撰]; 熊代幸雄・西山武一 [譯], 農林省農業綜合研究所, 1957-1959 / b. 『齊民要術』, (後魏) 賈思勰 [撰]; (宋) 孫某 [注]; (明) 胡震亨 [校]; 山田好之 [蘿谷] [點] (『和刻本諸子大成 第6輯』, 長澤規矩也 [編], 古典研究會 [出版], 汲古書院 [發行], 1976 所収) / c. 『齊民要術』, 賈思勰 [撰]; 山田蘿谷 [訳], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収 / d. 台湾中央研究院漢籍電子文獻 [古籍十八種] 所収
- 106) 『飲膳正要』, (元) 忽思慧 (a. 『中国食經叢書 上卷』, 篠田 統・田中静一 [編著], 書籍文物流通會, 1972 所収 / b. 『食經』, 中村璋八・佐藤達全 [著], 明德出版社, 1978 所収)
- 107) 奈良文化財研究所木簡データベース所収
- 108) 『茶道名数事典』, 小田栄一・森谷尅久 [監修], 淡交社, 1985
- 109) 『印度本節用集^{古本}研究並びに総合索引』, 中田祝夫 [著]; 野沢勝夫・根上剛士 [協力], 勉誠社, 1974 (注: 弘治二年本節用集 (東京大学附属図書館蔵本)・永禄二年本節用集 (大阪府立図書館蔵本)・堯空本節用集 (宮内庁書陵部蔵本)・両足院本節用集 (建仁寺両足院蔵本) の複製)
- 110) 『二如亭群芳譜 (群芳譜)』 (卷首・元部・亨部・利部・貞部), (明) 王象晋 [纂輯], 早稲田大学図書館古典籍総合データベース所収

(2013年11月20日受理)