

食文化における箸についての一考察

——わが国における箸の変遷（第2報）——

（室町時代～江戸時代）

勝 田 春 子*

A Study on Chopsticks in Food Culture

——The Change of Chopsticks in Japan (Part 2)——

(From the Muromachi era to the Edo era)

Haruko Katsuta

要 旨 第1報に続いて、今回の「箸」の考察は、室町時代から江戸時代に至る推移を見極めるのが目的だが、以下その概要について述べてみたいと思う。

毎年、慣例行事として、8月4日には、東京山王日枝神社¹⁾で「ハンの日」として、日頃使用した箸への礼をこめて焼き、供養し、箸に関心のある人々が多数集って感謝するという箸供養祭²⁾が行なわれている。

時代とともに、食生活の多様化がみられているが、日本人の食事にとって、箸は切り離すことが出来ない食器のひとつとなっている。

単純な二本の棒状のものであるが、周知のように箸は食事用として、さらに食事以外の使用方法として、いつ頃から使用され、かつどのような経過をたどってきたのだろうか。

それぞれの民族によって、さまざまな食器の使用をみることが出来るが、火を使うことにより、その熱さを防ぐために、また食物をつまむうえで、いろいろな方法が生み出されて、今日まで伝承されつづけている。

箸については、古今東西多くの研究がなされているが、今後「箸」に関する研究をすすめていくうえで、歴史的変遷はその出発点となるものである。日本の食文化から箸を知るうえで、世界の食事方法、箸の発生、起源、語源、単位ならびに弥生時代から鎌倉時代までの1000年の変遷が考察できた。鎌倉時代には、箸の使い方（はさむ、つまむ、ほぐす、切るなど）も多機能となり、その目ざましい発達が、室町時代以降食生活といかにかかわりをもってきたのか、考察を続けた。

室 町 時 代

室町時代（14世紀～16世紀）は、後醍醐天皇・足利尊氏氏による建武の新政が行なわれ、政治も不安定で、大きな内乱を含みながらも240年という期間を存続した。鎌倉期の武士が簡素な一日二食という食生活から、一日三食へと定まり、戦いをこなす武士にとっては、活動源と

なる肉食も再度とり入れられるようになった。食事回数もふえたので、それにつれて箸の使用度も増したと思われる（図1）。

現在、伝統文化と呼ばれている書院建築、能楽、狂言、水墨画、茶道、花道などは、王朝文化の雅^{みやび}に対し、武家文化のわび、さび³⁾を基本とした日本文化の原型をうみだした時代でもあったと同時に食生活のルネッサンスと呼ばれた。

室町期の将軍や守護大名の食生活は、公家や寺家に見習い、優雅なものであった。上流社会

* 本学助教授 調理学



図1 武士の食事風景

人となった将軍・守護大名は成り上がり者であった故に、表面上のきらびやかな生活を公家や寺家から失笑をかわぬよう、洗練された礼儀作法を生活上とり入れた。

東山文化になると、四条流、大草流、進士流などと称する料理人の流派が生まれるようになった。公家の四条流は、奈良時代朝廷の内膳職をつとめた高橋家と藤原山蔭を祖としている。武家の大草、進士家の料理は、七・五・三の式膳料理であり、大草流の大草三郎左衛門は、将軍家殿中の料理を仕切った。これらは中世料理を代表としており、『四条流包丁書』（1725年）や『大草家料理書』などの古料理書がだされた。

箸を中心とした食事作法（真魚箸の据え方、持ち方、食事の順序、箸の使用法、箸のマナー）や小笠原流の礼儀作法、日本料理の包丁道による（まな板の寸法、材料の序列、包丁の使用法、料理の規則や型）調理技術が確立し、秘伝としてつたえた（図2）。

料理体系として、精進料理、本膳料理、懐石料理等の確立があり、長い歴史の中から基盤が築かれ、発展したものであろうと思われる。

精進料理は、禅宗の影響を受けた料理であり、魚肉を使わず、野菜、豆類、海藻、穀類の



図2 四条流包丁儀式

みを材料とし、禅宗の祖・道元が永平寺⁴⁾を開き、これを広めた。そして精進料理や仏事には、主に竹箸が使われた。茎の大きいものを竹、茎の小さいものを笹と呼んでいるが、日本人は昔から、竹・笹に神秘性と強靱な生命力を内蔵しているものとみて、生命の永遠と更新の祈りを込めて使用されたものと思われる。現在の生活の中でも、竹カゴ、竹器、建材、装飾品から、庭木や盆栽など観賞にしたり、食用として笹を食するのは、神と竹とのつながりを保つためのなごりかもしれない。

本膳料理の起原は、公家、武家の式の膳から生まれ、形式化され、貴人をもてなす料理として原型が出来、江戸時代の中頃には完成をみた。その後は、一般献立料理となり、冠婚葬祭などの儀式料理として、食事作法も、公家、武家での間で発達した本膳料理の礼儀作法を基本とし、現代に受け継がれている。簡素な一汁三菜から、豪華な三汁十一菜など、汁（味噌汁やすまし汁）と菜（野菜や魚肉をとりませたおかず）の組み合わせで、お膳の順序も、本膳と二の膳、三の膳、与の膳、中酒膳など料理数により膳の

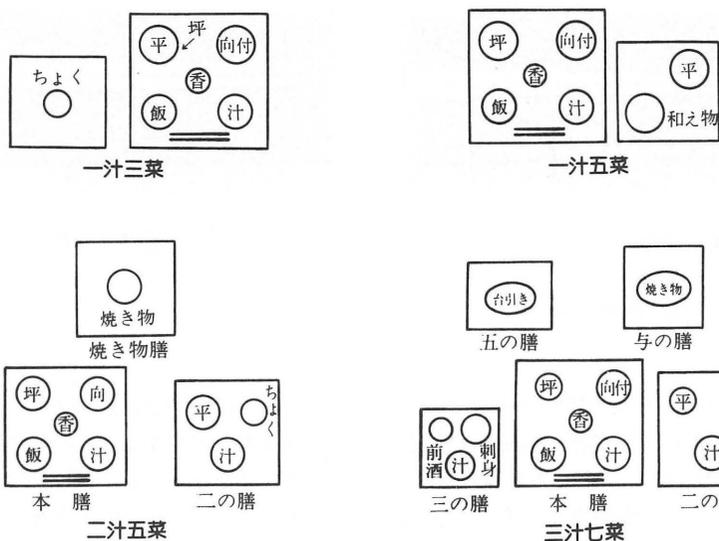


図3 本膳料理の配膳

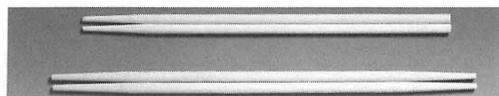


図4 上. 柳の片細箸
下. 柳の両細箸

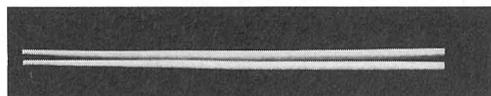


図5 天皇がお使いになる白木箸

数をあらわしている(図3)。

添えられる箸は、宮中の「王朝の宴」にならって、柳箸(中太両細の丸箸)や檜などの白木箸がハレ⁵⁾の箸として使われていた(図4)。

室町時代中期頃より、神事、祝事には、特にやなぎ箸を使用する習慣が始まり、宮廷、貴族より、後世武士と次々と庶民もこれを真似て用いるようになったが、その理由を知る人は少ない。文献などにも見出しがたい。

「箸」の著者・真野康丸氏の伝承を基にした推論より、古く大和民族が日本に定住した頃から、「やん・なぎ」の言葉があり、太平、平和、平静の意味に語られた。「やん」は、矢・飛出、離れる・争い・戦の用語で。これを忌みて、「なぎ」風・渚・薙を好み、この意味の姿の木を柳と名付けた。足利義勝七代将軍となり、正月(西紀1443年)雑煮祝いの膳に座るに箸折れたり、誠に不吉の事なりとするに、その年落馬して死せり早世七歳なり。幕臣等驚きて占い、

その色白くして清らかな腰の柔らかかにして強き目出度き箸を「や・なぎ箸」と称し、酒を「やなぎ樽」と共に必ず用いる事にせりと記されている。天皇も白箸と称し、平常にも用いられ、そのつど新品に替えられると伝えられている(図5)。

また柳は、家内喜とも書かれ、まだ寒い時期に芽を吹き強いこと、木肌が白く見るからに清浄である。家内での喜びごとが多いことを願って用いられた。祝儀につかう正式は、中太両細の23.5cmであり、不祝儀用は、片細箸の21.5cmの箸を使う。

懐石料理は、茶道から起った料理であり、字のごとく「禅を修行中のお坊さんが、暖めた石を懐に入れて、一時の空腹をしのぐ」ということで、「わび」の精神をもつ懐石料理は、お茶をいただく前の簡単な料理のことで、一汁三菜を基本としている。量も少なく、短時間で季節感があり、心を込めたもてなしの要素を多く含

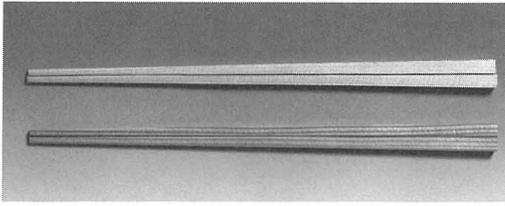


図6 杉箸
上. 杉の白色部分
下. 杉の赤色部分

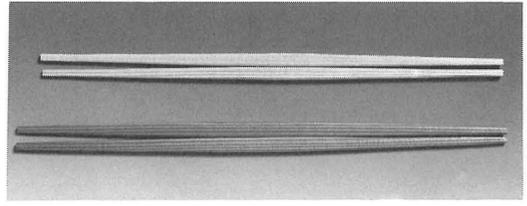


図7 利休箸

み、茶道そのものより多くの制約がある。

四条流包丁書によれば、毒物を見定める銀製の箸をまねた白箸（柳・くるまみずき⁶⁾・杉の白色部分の材質⁷⁾）や、薬効果があるとされる銅製の箸をまねた赤箸（槐⁸⁾・杉の赤部分⁹⁾の材質）も用いられた（図6）。

中国や韓国では、金属生産があり、古くから技術的に発達していた。我国は、金属生産が微量であったため、竹や木材を箸材として活用したと思われる。また『応仁記』『応仁広記』によれば、八代将軍足利義政公の頃は、政治面では不安定だったにもかかわらず、文化面では祖父義満公の豪華さを模倣して、館をはじめとし、それに不随するものは、すべてに贅をこらした。花見の席でも、百味百菓をつくらせ、お相手衆には沈木を削り、端には金がかけてあったといわれている。

室町時代末期には、多数のヨーロッパ人が渡来しているが、日本人の食生活を見て、イエズ会のジーン・グラッセ（仏人宣教師）は、『日本西教史』（1689年）の中で、「日本人の食饌は常に清潔にして、且つ美をつくせり、…又、肉、又 小刀等を用いず、唯箸を用ひて、肉又 に換ふ。其箸を用ゆること又、最順便にして、肉を脱落することなく、又手指を汚すことなく箸は、象牙、杉樹、或いは他の香木を用ひ、長さ尺訳あり」と述べている。

また、ドミニコ会のルイス・フローエスは、「食事は節制し、常食は米及び野菜にして、海辺に住むものは魚を食す。彼らは二本の小さき棒を以て食し、食物に手を触るるを不潔なりと

す」と本国の手紙に記されている。外国人からみた日本人の食生活が記されているが、美しさと清潔さをたてまえとする日本料理の表面だけではなく、「二本の小さき棒を以つ」という食事方法を知り、かつ衛生を重んじ、箸食作法の器用さという内面にまでふれて、他国ではみられない日本独特の食生活の細部に至るまでを見極めた報告がなされている。

この頃のヨーロッパの食事方法は、上流階級ではナイフ・フォーク・スプーンの使用をしていたが、一般的にはまだ手づかみの方法であったと思われる。

以上のことから、室町時代には料理形式、食事作法の確立から現在の食生活の原型が出来、それぞれの日本料理として、受けつがれていくのである。箸の使用技術も一層の進歩が見られ、箸がつくった日本料理として「うどん」が考えだされた。従来は団子状で食していたが、箸でたべやすいように線状に加工され、今日もその形状はひきつづいて、独自の食文化を発達させる要因となった。

安土・桃山時代

豊臣秀吉による、豪華絢爛な時代を築いた安土桃山時代（16世紀～17世紀）は30年と短い期間ではあったが、箸文化では見逃すことのできない時代である。その前の室町時代、村田珠光により提唱された茶道は、武野紹鷗^{じゅうおう}によって「佗び」の精神をとり入れた。その高弟にあたる、千利休（1522年～91年）は「佗び茶」を受

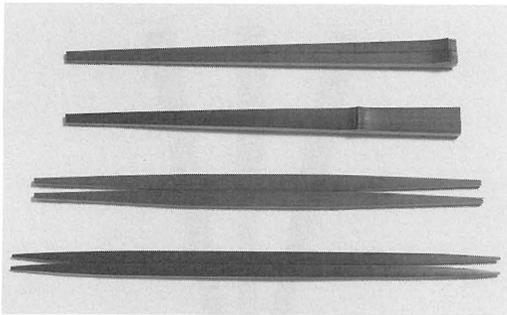


図8 青竹の取り箸

上から

- A—天節
- B—中節
- C—両細
- D—両細

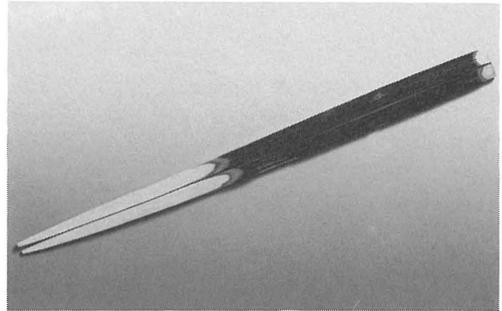


図9 黒文字

けつぎ、書院と庭園の茶に対し、草庵や露地の茶を広め、素朴と静寂さを理想としてきた。茶道に伴い、懐石料理が行われたことは、前述のとおりであるが、茶懐石料理には、日本人の美的センスを象徴する利休箸が千利休によって考案されている(図7)。

材質は、奈良県吉野川の上流にある良材を多く産する吉野杉の赤杉製のものが最上とされ、中央はやや太く、両端は細く削り、面をとった片口両細である。箸が広まった歴史の中で、観賞できる初めての箸として、目をみはるものであった。一期一会¹⁰⁾の言葉のごとく、箸も大切な御馳走の一つとされ、利休はお客さまを招く日は、自ら香り高い赤杉で削り、客をもてなした。それは赤杉の香る箸で主人の心入れの現れであったと思われる。

又、数寄屋箸と呼ばれる竹製の懐石箸や、懐石料理の預け鉢や八寸から料理を取る竹の取り箸がみられた(図8 A, B, C, D)。

珍味には、矢箸(杉で上部が矢のように削られている)の取り箸がそえられ、菓子鉢には黒文字の箸を添える(図9)。

(図8)で見ると、竹の取り箸は竹の節の場所・形・料理によって使い分けしている。茶道の流派によって、使用方法が相違している。(図8・A)は、節がもち手の上部にある

ものは「天節」あるいは「止め節」といい、裏千家では、預け鉢と強肴の取り箸として使用し、25.7 cm。(図8・B)は、節がもち手の四分の一の所にあり、「中箸」と呼ばれ、裏千家では、焼きもの、八寸などの生臭用に使用し、長さ25.7 cm。(図8・C, D)は、中央が太く、両端が細くなっており、「両細」と呼ばれ、精進物や八寸、香物用に添えられ、両端をそれぞれに使い分けている。長いもので29 cm, 短いもので27.5 cm, 巾0.9 cm で器によって使いわける。

表千家の「取り箸」は、すべて両細の青竹を使用する。(図8 A, B, C, D)は、青竹であるが、白竹で作った「取り箸」もある。お料理に箸を添える際は、あらかじめ水を含ませておく。みずみずしい青竹の「取り箸」は、より一層の食欲をそそられる演出家でもある。

「利休好み」という言葉があるが、利休は、食文化、工芸美術にもその名を馳せ、利休焼き、利休椀、利休箸の名は、今もって受けつがれているのは周知の通りである。

三度も日本を訪れた、イタリア人耶蘇会巡礼ヴァリニャーノ(1537~1607年)は、「耶蘇会士日本通信」でイタリア本部総長あてに報告を出している。

イタリアでは、16世紀頃、ナイフ・フォークスプーンを一揃えした食事型式が一般化されたが、日本では、「箸」と称する小さい二本の棒のみを使って、清潔巧妙なる箸食作法に、驚きの目を向けたことが、記されているのは、注目



図10 食生活の身分差 (老農夜話より)

に値する。今流に言うなら、西洋のナイフ・フォーク・スプーンにとってかわる箸は、単純ながら、一人三役の役目を果たしているといえよう。

又、イスパニア、ポルトガル、オランダ、朝鮮などとの外国との交易もあり、生活及び食文化（南蛮料理）の影響も大いに受けた。

以上のことより、時代としては短かったが、千利休による「利休箸」の考案と懐石料理にもなうさまざまな「箸」の出現により、食生活も一段と盛り上り、箸の種類も多種類に及んだと思われる。

江戸時代

江戸時代（17世紀～19世紀）は、三代将軍、徳川家光により、約200年間にわたる鎖国が行われ、日本の封建制が典型的に発達したが、華麗な文化が開かれた時代でもある。

士・農・工・商の身分制度が敷かれ、生活様式や食生活も区別された（図10）。

江戸時代初期は元禄文化といわれ、貴族、武家文化に変わり、町人文化として、上方で発達した。食事面では、武家社会から生まれた関東料理、公家社会から生まれた関西料理とともに、料理もわかれた。そして、箸においても大きな変化が見られる。江戸初期は、諸工芸の発達にとともに、全国の漆器産地で、塗箸はつくられた。欧米では、中国産の陶器のことをチャイナといい、日本産の漆器のことをジャパンと呼ん



図11 左より A 若狭塗
B 若狭塗
C 輪島塗

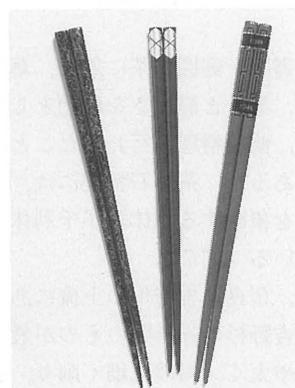


図12 左より D 津軽塗
E 秀衡塗
F 村上堆朱塗

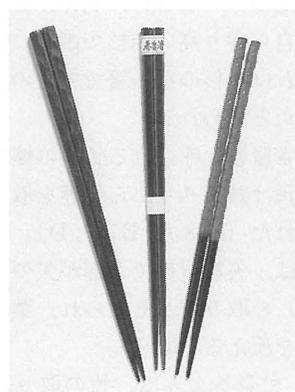


図13 左より G 鎌倉塗
H 飛騨春慶塗
I 籃胎塗

食文化における箸についての一考察

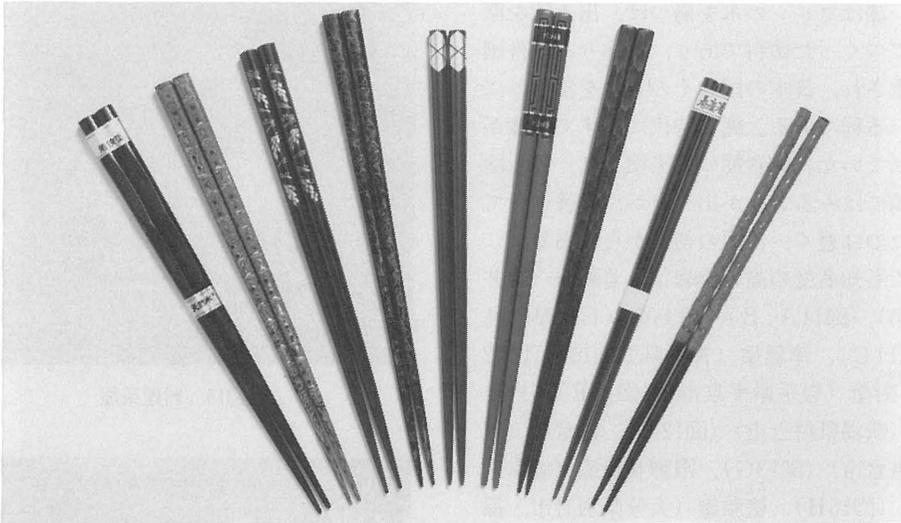


図14 左からA, B, C, D, E, F, G, H, I

表1 知名度の高い塗箸の特色

	名称	主要産地	特 色
A・B	若狭塗	福井県(小浜市)	・小浜藩主・酒井忠勝によりはじめられる。 高級品で豪華絢爛、菊麈塗り、礎辺塗が本名称。 貝殻などを埋めた感じの附紋様、金銀の箔巻、糸巻き紋様、彫刻紋様。 いつまでも若さを保つ。
C	輪島塗	石川県(輪島市)	・根来系統で頭部に金粉や金箔をすりこむ沈金模様や蒔絵文様。おくゆかしさがある。
D	津軽塗	青森県(弘前市)	・津軽藩主・信政の時代にはじまり、青海源兵衛の創始下地に麻布を塗布し、漆をかさねてぬり、磨く。別名馬鹿塗ともいわれ、使うほどに光沢を増し、堅牢、唐塗、紋塗、七々子塗などがある。
E	秀衡塗	岩手県(平泉市)	・藤原秀衡の頃、平泉で作られる。 源氏雲形、四割菱を配す。椀、盆が有名。
F	村上堆朱塗	新潟県(村上市)	・朱漆を幾度も重ねて厚くし、模様彫刻をほどこしたもの。他に盆、小物入れ。
G	鎌倉塗	神奈川県(鎌倉市)	・鎌倉仏師が仏器や什器を作ったのがはじまりで彫刻をした素地に黒漆をぬり、その上に朱漆で装飾したもの。
H	飛騨春慶塗	岐阜県(高山市)	・飛騨の銘木一位を素地として弁柄や雌黄で着色し、透明度の高い透漆をぬる。木目が美しい。盆・膳・重箱・茶托などが有名。
I	籃胎塗	大分県(別府市) 福岡県(久留米市)	・竹の割れ目に細長くひごを巻きつけ、そのうえに漆を塗り重ねる。手間がかかる。

でいる。漆はウルシの木を傷つけ、出る汁を原料にしてつくった塗料であり、漆塗りは、外国では珍重され、日本の国名そのものを漆塗りにあてている程である。縄文時代にはすでに漆が使用されていた。鎌倉期の根来塗では、箸を除く食器類にはみることが出来たが、塗箸として現われたのは遅く、江戸の初期からである。

現在でも知名度の高い塗箸は、若狭塗（福井県小浜市）（図11A, B）、輪島塗（石川県輪島市）（図11C）、津軽塗（青森県弘前市）（図12D）、秀衡塗（岩手県平泉市）（図12E）、村上堆朱塗（新潟県村上市）（図12F）、鎌倉塗（神奈川県鎌倉市）（図13G）、飛騨春慶塗（岐阜県高山市）（図13H）、藍胎塗（大分県別府市・福岡県久留米市）（図13I）などがあげられる。それぞれの特色は表1に記す。

これらの産地は、江戸時代の藩主が殖産興業の一環として行なったものであり、武器・調度品、食器などとともに生産された。江戸中期に刊行された寺島良安の『和漢三才図』によると、「竹箸多くは、漆これに髹る」とかかれ、一般的に竹を素材とした塗箸であったことがわかる。

塗箸は、今日一般家庭でもっとも使用されているものであるが、江戸当初は、大名・武家といった上流階級の間で使用された。上流階級での正式な箸には、唐様の金属箸が使われた。

西川如見の『町人囊』（1648年）によれば、「象牙、めのう、こはくにて作りたる箸が唐船より入る」と記され、当時の上流の間では、工芸的価値のある箸も好まれた。

又、江戸、大阪、京都、を結ぶ街道沿いには、茶屋や、即席料理を作る料理茶屋（図15・16）、も出来、これらの飲食店でも塗箸が使用された。料理茶屋の進出によって、箸も多く使われるようになり、箸立（たくさんの箸を立てて、入れておく筒）や、箸紙（箸袋）もあらわれた。料理茶屋での料理は後に会席料理となる。

ごく一般の庶民は、井原西鶴の『好色二代男』（1684年）にも記されているが、「杉箸を洗ふて



図15 料理茶屋



図16 料理茶屋

干して置かせしは…」とあるように、杉箸を何度も洗っては使用していた様子がかがわれる。

江戸時代の初期には、日本橋北一丁目に白箸屋新九郎が店をかまえ、京の一条新町では、天皇の箸をお世話する近江商人が商いを始め、箸屋も定着したと思われる。

江戸時代の中頃は、文政年間と呼ばれ、町人文化が全盛となった。より多数の飲食店が出現し、家庭中心食から外食にと目がむけられ、寺社詣り、芝居、お花見、行楽などの物見遊山にも料理は花をそえた。従って、箸にも動きの様子がみられた。

一段と形式を重んじた本膳料理も完成期をむかえた。江戸には6000軒の料理店が出来、繁盛した。各藩の包丁方（料理人）による地方料理



図17 料理茶屋



図18 うなぎの蒲焼

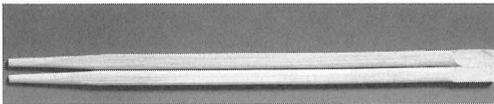


図19 竹の引裂箸

の技術も伝えられ、郷土料理として発達し、それぞれの地方で作られた箸が添えられたと思われる。卓袱料理¹¹⁾や普茶料理¹²⁾も全国に広まった。これらの飲食店では、主に塗箸・竹箸が使用された。

江戸の鰻屋では、竹の割箸である「引裂箸」^{ひきさき}「割かけ箸」があらわれた。(図18, 19) 文化文政時代には。京都や大阪の鰻屋でも引裂箸が使用され、臭いがない、油がしみこまない等の利点から、世間の評判もよく珍重された。

江戸中期、鬼才、学者の平賀源内(1726~79年)の提唱により、土用の丑の日に鰻を食べ、夏負けを防ごうという習慣ができてから、

江戸の鰻屋では、鰻井を売るようになり、ほとんどが、引裂箸を添えたと思われる。『守貞漫稿』によれば、「此箸、文化文政以来此より三都ともに始め用ふ」と記されている。鰻屋では、多量の竹串を使うが、串をつくる過程で、はぎれのよい竹の性質でもある割裂性に着眼し、竹の割箸が考えだされたものと思われる。現在でも土用の丑の日は継続されているが、当時、竹の箸が添えられたということは、食生活の知恵から来たものと思われる。

ヨーロッパにおいては、今から200年前の1789年フランス革命で失業した多勢の宮廷コックが、パリにレストランを開き、レストラン文化が興った。

宮廷料理は、一般民衆のものとなり、ナイフ・フォーク・スプーンの使用法も明確になり、18世紀~19世紀に一般化していった。日本とフランスの料理文化は、前者が箸を使った食文化であり、後者はナイフ・フォーク・スプーンを使い、道具こそ違いますが、上級から下級へと、宮廷から庶民へと同じ道のりを歩んできたものと思われる。

これらのことより、江戸時代は、参勤交代や町人文化の動きに加え、飲食店が流行し、江戸時代初期の箸には、塗箸や竹箸の使用があり、塗箸の素地となる竹、紫檀、黒檀、南天、桑などの木が使われた。また箸は、郷土料理の発達をうながし、鍋料理の特色である、人と人の結びつきを深め、人の心を渡す役割も果たしているといえよう。中期には、竹の引裂箸が鰻井とともに用いられたり、蕎麦粉を団子状にした、蕎麦掻きから線状加工した蕎麦も箸の使用勝手から生まれた食品として現代まで継続されている。

このように箸は食べることでなく、人と人の心を結びつけたり、新しい食品を作ったりとその活躍は目を見張るものがある、箸も量的に需要が増し、箸産業として活動を開始しつつあった。

要 約

以上、室町時代から、江戸時代までの箸の変遷をみてきたが、上流階級から一般庶民へと浸透した箸は、室町時代に、料理形式・食事作法の確立で、食生活の原型が出来上り、安土桃山時代には、千利休による「利休箸」の考案のよって、懐石料理の発展をうながす要因が考察でき、日本の食生活の中樞をなしたといっても過言ではあるまい。江戸時代には、町人文化とともに、箸も工芸的なもの、機能的なものがつくられて、それぞれに発達していくが、「箸」はただ単に食事をするためのものではなく、調理技術や食事作法など多大な影響を与えている。日本の完成された料理は、視覚のうえからも楽しむことができ、「箸」がその要因となっていることが考察できた。各時代における「箸」の果たした役割は、意外性が多く興味が尽きないのは、筆者ひとりではあるまい。第3報では、箸が細分化され、産業として、今後の成りたちを見ることのできる明治時代から現代までの変遷を考察していきたい。

本研究を終えるにあたり、御指導いただきました、本学調理学研究室・山崎小万教授、資料を提供してくださいました東京、箸勝、新宿店の山本裕之氏。奈良県吉野郡下市町、箸の大月、大月徳昭氏に書面を借りて厚く御礼申し上げます。

注

- 1) 東京都千代田区永田町2-10
- 2) 生活民俗学研究所長。本田総一郎氏の提唱で、昭和50年より行っている。
- 3) 侘び、飾りやおごりを捨てたひっそりした味わい。寂び、古びて趣がある。又枯れて渋みのあること。
- 4) 福井県吉田郡永平寺町志比町
- 5) ハレの日とは、神事・正月・祝儀などのめでたい日、平常の日のことをケの日という。
- 6) ポプラ科の木
- 7) 杉の外側の部分→

- 8) マメ科の落葉高木で高さ20mに達する。15～18年で成木。桐の3倍以上の価格。床柱、高級家具、彫刻材、葉はお茶、種は数珠・ネックレス、花は乾燥して止血剤、実は漢方薬となる。
- 9) 杉の中心部→
- 10) 茶会に臨む際、その機会は一生涯一度のものとして心得て、主客ともども互に誠意をつくせの意。
- 11) 中国の精進料理が伝来して、日本化したもので主に魚を用い、大鉢、中鉢に盛り一つの卓に供す。
- 12) 黄檗宗の僧が伝えた中国風の精進料理。

参 考 文 献

- ・樋口清之「食べる日本史」柴田書店、1976
- ・石毛直道「世界の食事文化」ドメス出版、1973
- ・安達 巖「日本の食物史」同文書院、1977
- ・本田総一郎「箸の本」柴田書店、1978
- ・本田総一郎「箸の本」日本実業出版社、1985
- ・木村修一他「新エスカ21食生活論」同文書院、1988
- ・平野雅章「日本の食文化」K.K. 東京書房社、1979
- ・向井由紀子他「わが国における食食用二本箸の起源と割箸について」調理科学、vol. 10、1977
- ・向井由紀子他「我国と中国・朝鮮半島・ベトナムにおける食食用箸の変遷とその歴史的背景及び食事形態の差異による比較検討」日本食生活文化調査研究報告集、1985
- ・鳥越憲三郎、日本人の生活文化史2「箸と俎」毎日新聞社、1980
- ・世界の料理「日本の行事料理」タイムライフブックス、1973
- ・江頭マサエ「箸のおはなし」K.K. J. DC、1987
- ・一色八郎「日本人はなぜ箸を使うか」大月書店、1987
- ・「定本日本料理様式」主婦の友社、1977
- ・「日本生活文化史」4、5、6、河出書房新社、1980
- ・唐木順三「千利休」筑摩書房、1982
- ・梅棹忠夫監修「茶と文化」淡交社、1981
- ・「箸」東京箸業組合、1972
- ・季刊「銀花」No. 39、文化出版局、1979
- ・藤井宗哲「精進料理辞典」東京堂出版、1985
- ・樋口清之、日本人の歴史(2)、食物、講談社、1979
- ・月刊「はあとびあ」日本儀礼文化協会、1980
- ・「大塚薬報」1月号、大塚薬報編集部、1988
- ・「ワイドらいふ」No. 28、農林中央金庫債券部、

食文化における箸についての一考察

1989

- ・「なごみ」12月号, グラフィック茶道, 1987
- ・月刊「専門料理」9月号, 柴田書店, 1982
- ・阿部弧柳「日本料理秘密箱」, 柴田書店, 1982
- ・中村幸平「日本料理の奥義」K.K. 第一出版, 1975
- ・平野雅章「日本料理考」3巻, 東京書房社, 1979
- ・平野雅章「味の遍歴」5巻, 東京書房社, 1979
- ・寺元芳子他「調理学用語辞典」建帛社, 1985
- ・松村 明「大辞林」三省堂, 1988

引用文献

柴田書店「箸の本」p. 40, 48, 51, 167, 168
日本実業出版「箸の本」p. 112, 113, 198, 199,

200

東京箸業組合「箸」p. 98

転載図版

- 図1 日本生活文化史 5, p. 155
- 図2 「箸の本」柴田書店, p. 43
- 図3 調理学用語辞典, p. 96
- 図10 日本生活文化史 6, p. 147
- 図15 日本生活文化史 5, p. 119
- 図16 日本生活文化史 5, p. 119
- 図17 日本生活文化史 5, p. 119
- 図18 日本生活文化史 6, p. 148