

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1報)—
(弥生時代～鎌倉時代)

勝 田 春 子*

A Study on Chopsticks in Food Culture

—The Change of Chopsticks in Japan. (Part 1)—
(From the Yayoi era to the Kamakura era)

Haruko Katsuta

結 言

毎年、慣例行事として8月4日は、東京山王日枝神社¹⁾で、「ハシの日」として、毎日使う箸を供養し、箸に関心のある人々が、多数集まって感謝するという箸供養祭が行なわれている²⁾。(図1, 2) 食生活が多様化する中で、日本人の食事にとって箸は切り離せない食器用具の一つである。

シンプルな二本の棒状のものであり、いつ頃から使用されたのであろうか。食事用として、食事以外の使用方法として、はじめから二本の棒状のものであったのだろうか、筆者はさまざまな疑問を抱いた。又、現代の若年層は西洋文化の生活様式の中で育ち、正しい箸づかいの出来る人が少ない。

生物が生命を維持していくために、食事は絶対的に必要なものであり、食事方法として、多くの動物は、手を使わずに食物を直接口に入れるが、万物の霊長である人間は、手を用いたり

あるいは、何らかの道具を使って、食物を口に運ぶ方法を採用している。

手で食する民俗、あるいは箸やフォーク・ナイフ・スプーンを使って食する民俗とさまざまである。人間が箸やフォーク・ナイフ・スプーンを使うようになったのは、火を使うことにより、その熱さを防ぐために、いろいろな方法が生みだされた。これらの用具は、長い年月を隔て、改良され、絶えることなく今日まで伝承され続けている。

箸については、古今東西多くの研究がなされている。今後、箸に関する研究をすすめていく上で、歴史的変遷はその出発点となるものである。本稿では、日本の食文化の中で、箸の変遷について、世界の食事方法、発生と起源、語源などととも、弥生時代から鎌倉時代までの若干の考察を試みたつもりである。

1 世界の食事方法

世界の人口、約50億人³⁾の民族が食事をする方法は、大きく三つの基本型にわけることができる。そしてそれぞれが、独自の食文化圏をつ

* 本学講師 調理学



図1 箸供養祭 (東京山王日枝神社)

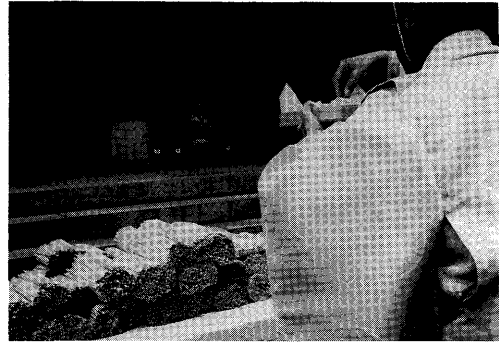


図2 箸供養祭

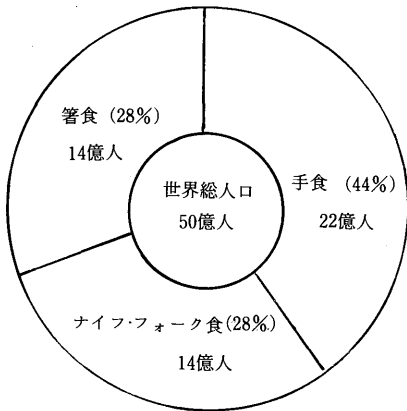


図3 世界の三大食法の割合

くりあげている (図3)。

世界の三大食法から、東南アジア・中近東・アフリカを中心とする手食文化圏、中国・朝鮮・日本・台湾・ベトナムなどの箸食文化圏、ヨーロッパ・アメリカ・ソ連などのナイフ・フォーク・スプーン食文化圏であり、これらの食法は、きっちり分離されているものではなく、併用されていることが多い。

歴史的にみると、手食からはじまり、箸食ないしはナイフ・フォーク・スプーン食の変化したもの、火の使用を覚えたことにより、熱いものを取り扱うために、箸・ナイフ・フォーク・スプーンという用具を作りだした。東南アジア系民族は箸を、ヨーロッパ系民族は、ナイフ・フォーク・スプーンを生みだし、それぞれの食文化圏を守り、今日まで受けつがれている。

世界の主食からみると、米食文化 (米類)、小麦文化 (パン・麺類)、根菜果実文化 (イモ・果実類) に大別することができる。

世界4大文明地のもとから、気候風土、作物との結びつき、民族、宗教、文化などの要因とともに、それぞれが独自の料理文化をつくり、料理文化圏として発展の基盤になっているものと思われる。

手食は人間が食事を行う自然の形であり、火の使用を覚えることで、箸やナイフ・フォーク・スプーンの発明があった。ヒンズー教やイスラム教などは、手食の厳しいマナーがあり、生命の源とされる食物を運ぶ手は、右に限られ、親指、人差指、中指の三本で食することを原則としている。

箸の起源は、紀元前15世紀の中国の殷の時代であり、ナイフ・フォーク・スプーンはおのおのには古い歴史をもっている。セットされた食法は15世紀にはじまり、作法としての確立は、17世紀のフランス宮廷料理の頃であると思われる。それぞれの食法になるまでの間、長い手食の時代を経過していることを忘れてはならない。箸食は、中国、朝鮮、日本、台湾、ベトナム等の国で使用されているが、同じ箸を基本としながらも、食事作法 (図4) には、かなりの相違がみられ、箸だけで食事を行うのは日本のみの現象である。

世界の三大食法は、人類それぞれが、試行錯誤のくりかえしから生みだされた食法であり、後世に受け継いでいかねばならないと思う。

食文化における箸についての一考察

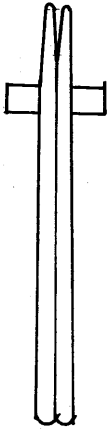
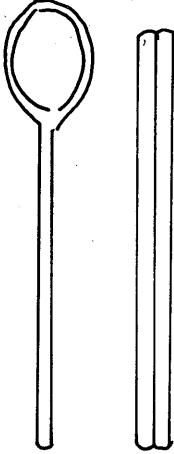
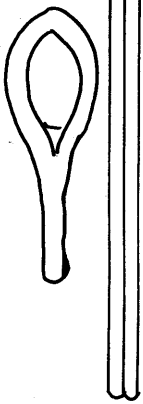
 <p>日本料理 箸 (ハンシ)</p>	 <p>朝鮮料理 チョカル</p>	 <p>中国料理 子 (クアイズ)</p>	<p>料理国名及び箸の呼び方</p>
<p>・木や竹の割箸・竹箸 ・唐箸・片口箸・両口箸・菜箸</p>	<p>・銅・銀・ステンレスなどの金属性。頭と先が同じ太さで取り箸を兼ねる。長さは日本と同じ。</p>	<p>・木・竹・骨など各種。頭の先の太さが同じで取り箸を兼用。</p>	<p>箸の特徴</p>
<p>鍋物、麺類</p>	<p>キムチ ナムル 焼肉・汁類 揚げ物</p>	<p>揚げ物 炒飯・炒め物 ギョーザ 麺類・汁類</p>	<p>代表料理</p>
<p>・箸中心 ・汁類は碗を直接口につける。 ・鍋物が発達し匙を使用。 ・料理は取り箸でとる。</p>	<p>・箸と匙がセット。 ・御飯は匙を使い、菜類を箸で食べる。 ・取り箸がなく、すべて直箸。</p>	<p>・箸と匙がセット。 ・箸は御飯・菜類を食べ汁類は匙を使う。 ・取り箸がなく直箸がマナーとされる。</p>	<p>食事方法</p>

図4 日本・朝鮮・中国における箸食の違い

2 箸の起源

箸の発祥の地は中国で、約3600年前の黄河流域に発生した、殷墟（河南省安陽県）から、世界で最も古い箸が出土されている。これは、青銅製の二本箸であり、日常生活に用いられたのではなく、神に食物を供えるための儀礼用に使用されたものである。箸が日常の食卓にみられたのは、前漢時代（紀元前2世紀）ごろであるといわれている。

日本に箸が伝わったのは、3世紀ごろの弥生時代の末期ごろである。収穫感謝祭である新嘗祭^{にいなめまつり}に、天皇が神に新しい穀類を供えるために、祭器用にピンセット状（図5）の折箸が使われはじめた。かしの葉でつくった葉碗や葉盤^{くぼて}に盛り、神に供え、神々と共食する祭祀・儀式用であり、中国、朝鮮ではみられない独特の箸である。

折箸の原型（図6）は竹を折り曲げてつくった竹箸と思われる。日本人がまだ二本箸を使わない手食時代に、神聖なる神饌^{かみ}に、けがれが触れないように起った神事・祭祀専用の箸であり、細い木や竹を折り曲げた素朴なものであった。日本の3世紀ごろの状況を伝えたとと思われる、中国の史書『魏志倭人伝』にはこのように記されている。「飲食には蓬豆^{へんとう}を用い手食す」とあるように、当時はまだ手食であったことがわかる。ピンセット型の竹折箸は手食から二本箸へ移る過渡期のものであり、新嘗祭に用いられたことから、箸食文化のルーツと思われる。

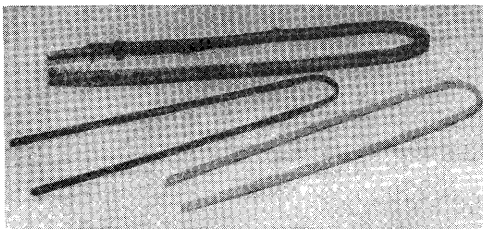


図5 弥生時代から奈良時代にかけて使われた折箸

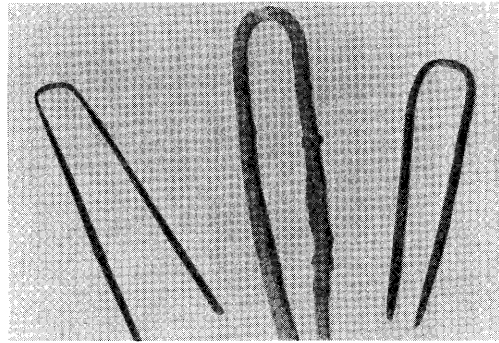


図6 折箸

3 箸の語源

日本人は、箸を「ハシ」と発音する。語源として、

- 1) ハシは「食と口との橋の意」⁷⁾であり食物と人間の口を結ぶかけ橋である。橋はかけ渡すもの、仲介・媒介するものである。
- 2) ハシは「間に挟むの謂か」といわれ二本の箸の間に、食物をはさみ、食物と人間の間を結ぶもの。また神と人、人と人との間を結ぶものである。
- 3) 「箸をハシと言うは嘴也」⁹⁾といわれ、箸をもった形姿は、鳥の嘴で物をついばむのと同じ姿である。
- 4) 「はしとは端なり」¹⁰⁾といわれ、細く削れる竹又は、木の中程を折り屈めて、その端と端を向い合せて、食を取ったことによる。
- 5) 「ハシは柱なり」¹¹⁾ともいわれ、神霊や祖霊が宿る小さな柱が箸であり、神木でもある。枕飯の箸や御魂の飯の箸からも、ハシはハシラであることがうかがえる。
- 6) ハシは「物を挟み取り、または食事などをするに用いる細く小さい2本の棒。木、竹、金属、象牙などで作る。」と記され、箸の語源から、さまざまな意味を知ることができ、古い時代に竹を長短同じ長さに切って用いたことは、箸、筋、篋、筴、篋の

どの字も竹に関係していることがわかる¹²⁾。

箸の意義を最初に解説したのは、937年(承平7年)源順みなもとのおしたごうによって編纂された『倭名類聚抄』である。

4 箸の単位

日常箸の単位は、二本一組になった箸を「一膳」と言っているが、昔はどのように言われたのであろうか。

奈良時代から平安時代初期の文献(表1)によれば、金属箸(金・銀・鉄・白銅)の単位に、一具又は一隻という言葉が使われている。一具又は一隻は、今日の一膳を意味するものと思われる。折箸であるピンセット型の一本箸や二本一組の唐箸の材料にする竹は、箸竹又は筋竹と呼び、一株あるいは一囲という単位を使っている。おそらく一株とは、稗一本ということ

一囲とは、稗を束ねた一束という呼びかたと思われる。一具・一隻・一株・一囲などと呼ばれた箸の単位が、今日のように一膳と呼ばれるようになったのは、平安中期(10世紀半)に成立した『宇津保物語』で「貴宮の巻」に、「銀箸一膳」という言葉が、初めて登場しているのでこの頃からと思われる。平安時代中期には、大饗といわれる本膳料理が成立したので、お膳に一對の箸が添えられたところより、一膳という言葉が生まれたものと思われる。鎌倉時代には、二本一組の箸を一膳と呼び、慣用化したと思われる。いろいろな料理流派の成立した室町時代には、「一膳」という言葉は完全に定まり、今日に至っている。

5 箸の変遷

(1) 弥生時代～古墳時代

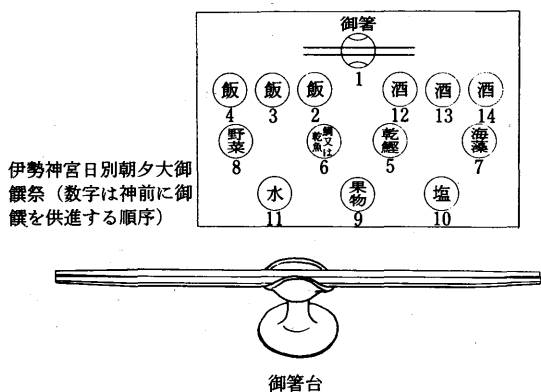
わが国に箸が伝わったのは、弥生時代末の3世紀ごろといわれている。当時は三輪王朝が栄え、女王卑弥呼が邪馬台国30余りを支配していた頃であり、大陸から農耕文化の一環として伝わったと思われる。箸はハレ¹³⁾の神儀のなかで、わが国独自のものが生れ、神に供える神聖な神饌にけがれないように、神と共食するための聖なる祭器として誕生したと思われる。箸といえば、二本一組のものを想像するが、弥生時代から奈良時代初期にかけて、「折箸」という竹を折りまげ、ピンセット状にした箸、(前項図5, 6)が使用された。これは竹を細く削り、その一本を中央部から折り曲げ、両端を向い合せたもので、まぼろしの箸ともいわれているもので、天皇が行うもっとも重要とされている新嘗祭や大嘗祭においては、日本独特のピンセット型の竹折箸が使われている。

伊勢神宮(図8)、出雲大社(図9)、春日大社(図10, 11)などの伝統神事には、や柳などの霊木で作った清浄な二本箸が箸台にのせられて、神饌とともに供えられている。

伊勢神宮(三重県・伊勢市)では、神宮檜でつくられた八角箸が供えられ、長さ36

表1 延喜式および寺院資材帳の箸

寺院名	記録	単位
延喜式	銀箸 三具	具
	白銅箸 四具料	具料
	白銅箸 四具	具
	箸竹 四拾株	株
	箸竹 七拾株	株
	箸竹 八拾株	株
	箸竹 四五拾株	株
	筋竹 三囲	囲
観世音寺資材帳	鉄箸 二具	具
	白銅箸 二具	具
観心寺資材帳	金箸 一隻	隻
安祥寺資材帳	白銅箸 一八隻	隻
大安寺資材帳	箸 二具	具
東大寺資材帳	魂箸 兩隻	兩隻
法隆寺資材帳	白銅箸 陸口	陸口



伊勢神宮日別朝夕大御饌祭（数字は神前に御饌を供進する順序）

図8 伊勢神宮と八角箸

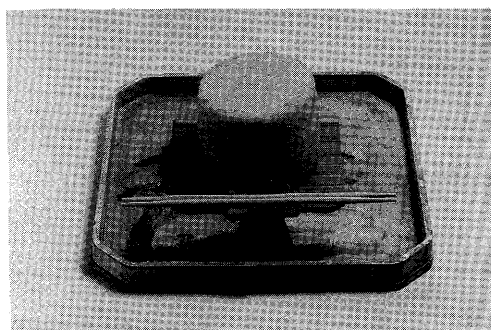


図10 春日大社 若宮祭神饌 小御飯

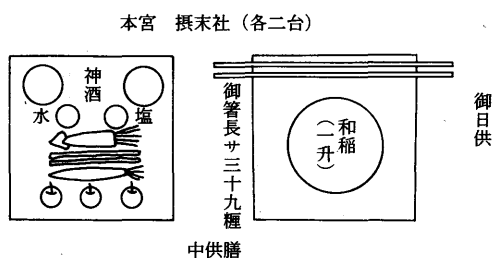


図9 出雲大社 御日供

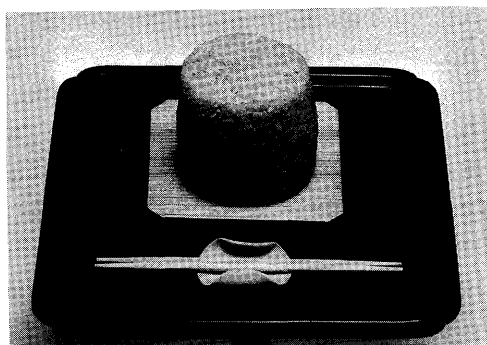


図11 春日大社 春日祭
みとびらきやくさのしんせん
御戸開八種神饌

cm, 中太両細で太い部分が6mm, 両端の細い部分が4mmである。

春日大社（奈良県）の若宮祭は両口の柳箸を供える。中太両細で36cmの丸箸。

出雲大社（島根県）では、古代より大祭, 日供祭とも白く清浄な柳箸を供え, 御日供には長さ39cmのものが供えられる。

その他, 神箸を供える神社のうち, 熱田神宮（愛知県）萱津神社から奉納の川柳の皮をはいだ手づくりの柳箸, 上賀茂神社（京都府）金銅製の箸。夕御饌に皮をはいでつくった手づくりの漆の木箸。熊野神社（島根県）では古代からの空木箸。厳島神社（広島県）では黒木の手づくりの櫛箸。靖国神社（東京）では大祭・日供祭ともに檜箸が供えられる。

このように, 神箸を供えることにより, その箸に神の霊が宿り, 人が使用した場合も, その霊魂が宿ることから, 神食共食であることがわ

かる。

伊勢神宮では御饌を供えるときに, 檜の御箸を耳の形に似た, みみかわらけ（御箸台）にのせて供える。神にお供えする箸にけがれがないよう, すべての神饌につかわれ, 御箸台や御箸置は素焼のものが使われ, 箸置きの起源は, 伊勢神宮にあると思われる。朝・夕2回の御饌から, 古代日本人の食生活は2回食であることが察せられる。

わが国の代表的遺跡として知られる, 登呂遺跡（静岡市南郊）で食器類として出土されたものの中に, 木匙や木杓子は, みられるが, 木の箸はいまのところ出土されていないと思われる。箸状のものは, 火の使用から熱いものをつきさしたり, かき混ぜたりするのに使われ, それが一本の棒状のものか, 二本一組の箸状のものか明確ではない。木匙や木杓子が箸よりも先

に使われていたと思われるのは、当時の調理上の能率からで、棒のようなものでかき混ぜるよりも、杓子の方が抵抗力があって、能率が上がり、盛りつける際にも早く便利のため、重視されたものと思われる。このように使用度の多いものは技術的にも改良されて形がのこされたが、木の箸などのきゃ奢なもの、のこりにくいため、出土されなかったと思われる。

歴史上に箸の言葉がみられるのは、『古事記』(712年)で、出雲神話の須佐之男命と八岐大蛇退治の条の箸流れ伝承の中で、「出雲国の肥の河上、名は鳥髪といふ地に降りたまひき、この時箸その河より流れ下りき、ここに須佐之男命、人その河上にあると以為ほして……」と記されていることより、箸が存在していたと思われる。又、神功皇后が海神に「箸と葉盤を多に作りて」とある箸浮かべ伝承、これらは神事儀礼の中で、折箸が使われ、神饌とともに、川の神や海の神に供えたことと思われる。

これらのことより、弥生時代から古墳時代の箸は主にピンセット型の折箸で、竹でつくられた。ピンセット型の折箸や二本棒の箸は神事・祭祀専用に使われていたと思われる。一般は手食の時代であった。中国ではすでに箸と匙の系列が確立した。

(2) 飛鳥・奈良時代

飛鳥・奈良時代(5世紀～8世紀)においては、6世紀の中頃、大陸から仏教が伝わり、平城京は唐の都である「長安」をまねて築かれた。この時代の末期まで、大陸文化の影響を強く受けたと思われる。7世紀はじめ、聖徳太子は日本ではじめて箸食作法を取り入れた。新しい律令国家の建設を興そうと、隋の使いを招待した時の朝廷の饗宴儀式で採用した。その採用にあたって、小野妹子らは、隋から中国の食事作法を学んだ。それは、箸と匙をセットしたもので、中国式の食事作法であった。

食生活の面で、庶民は雑穀を日常食としていたが、貴族は米食中心の食事だけではなく、中国から輸入したものの模倣に走り、唐様の食事を取り入れ、それに伴う二本棒の唐箸を使うよ

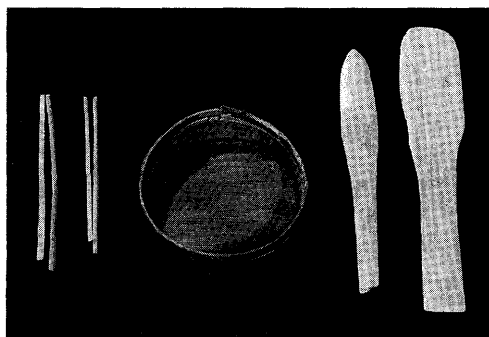


図12A 平城宮より出土した箸、桶、しゃもじ

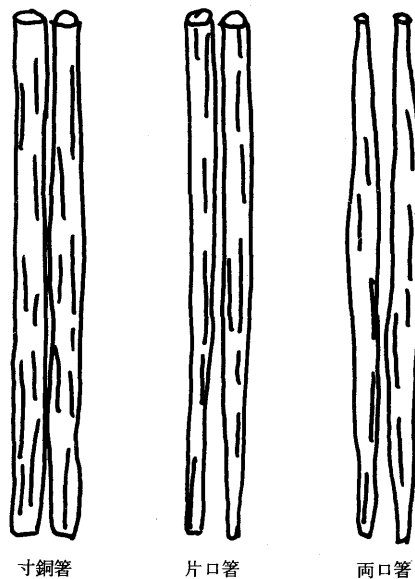


図12B

うになった。考古学的遺物からも見る事ができる。遺跡から出土する箸や匙は、この時代のものが多くみつかり、その様子は7世紀後半の飛鳥板蓋宮跡や藤原宮跡に出土した桧の箸がもっとも古く、8世紀頃とみられる平城宮跡(図12A)、長岡宮跡や伊場遺跡(浜松市)からも桧の箸の出土がある。平城宮のものは、昭和28年より、奈良国立文化財研究所により、発掘調査が行なわれている。昭和38年、当時のゴミ捨場と思われる場所や溝から、使用済みの箸が、食器・木簡類とともに、大量に出土しており、箸の素材は、粗削りで長さ、約13~26cm、径0.5cm、中ほどは太く両端は細く丸く削っ



図13 正倉院の御物

た「両口箸」と先端を細く削った「片口箸」、先端・頭部とも同じ太さの「寸胴箸」の三種(図12B)がみられる。平城京跡資料館に保管されている。

奈良・東大寺・正倉院の御物に、箸と匙と鉗(図13)がみられる。箸は二本一組の金銀箸で、長さ26 cm、重さ74.4 gで両端はやや細く、今日の利休箸を思わせる「両細中太」である。

鉗は箸の役割をしていた鉄製のピンセット型の铸造物であるが、中には銀に金メッキをほどこしたものもある。御物の中でみられる箸はこれのみである。又、佐波理¹⁴⁾の匙と貝殻の匙がみられ、箸とともに用いられたと思われる。この折箸や挟子は、2本1組の2本箸に対して、のばすと1本になるので、一本箸といわれている。

昭和46年、島田遺跡(大阪府豊中市)からは、調査団¹⁵⁾の報告によるとピンセット型の折箸(図14)が出土された。これは、長さ20.5 cm、先端の広いところ幅1.3 cm、厚さ5 mmの木製で、先端の一方は丸みをおびており、もう一方はとがって物をつきさすようになっている。真中が薄くなっている。

飛鳥・奈良時代は聖徳太子の箸食採用が平城宮の一般官吏に及び、さらに地方、民衆にも広

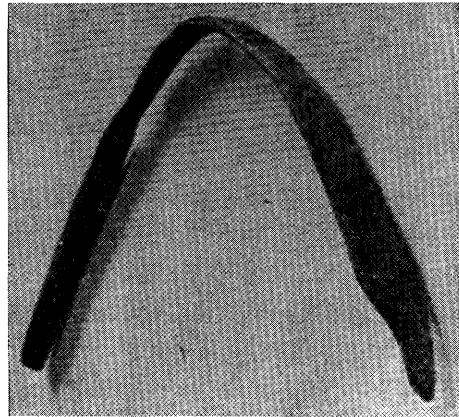


図14 島田遺跡出土のピンセット箸

まり、一般化しつつあったと思われる。

奈良時代末期に成立したとされている『万葉集』の中に「父母が成しのまにまに 箸向かふ弟の命は 消易き寿神の共……」とあるが、箸食制度が民衆にもいきわたり、日常に使われたことが推察できる。貴族が中国式食法で箸と匙を使っていたのに対し、一般民衆は、箸のみ使用した。すでに土器や木器の椀が発達し、匙は使用しなかった。民衆の間ではじめ、箸のことを御器と呼び貴重品とされた。材質は主に竹であった。

これらのことより、神専用にはピンセット型の折箸を使い、奈良の都では箸と匙のセットされた中国式会食作法がとり入れられ、手食であった一般にも箸がいきわたり、純粋な箸食の発達がおこったと思われる。

(3) 平安時代

平安時代(9世紀~12世紀)の初期は、奈良時代につづき、外来文化の完成期ともいえるが、藤原氏の時代になると、生活全般に日本化が見られた。貴族と庶民の暮しぶりに、格段の差がみられ、貴族中心型の指導社会であった。

食生活は、実用本位から、典礼化が進められ、宮廷儀式として、元旦の行事、3月の節句、5月の節句、七夕、十五夜などの行事が重んぜられた。宮廷儀式用に、竹箸、銀箸、銀匙、柳箸などが用いられ、儀式的・形式的な食生活に発展し、視覚を重んずる日本食の基礎が



図15 白箸の翁

出来上ったと思われる。これらの行事は、今日でも大切な民間行事として継承されている。

奈良時代から平安時代の会食作法においては、金属製の箸と匙を併用する中国式であったことは前項で述べたが、清少納言の『枕草子』に「御膳まいるほどにや、箸かひなどとりまぜて鳴りたる……」とあるように宮中や貴族の王朝の宴をいどったことが詠まれており、「かひ」は匙のことをいい、にぎやかな食法と思われる。

すべての日本人に箸食様式がいきわたったと



図16 包丁師（七十一番職人歌合絵巻）

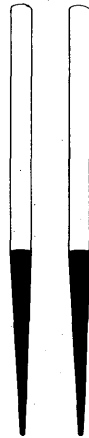


図17 真魚箸

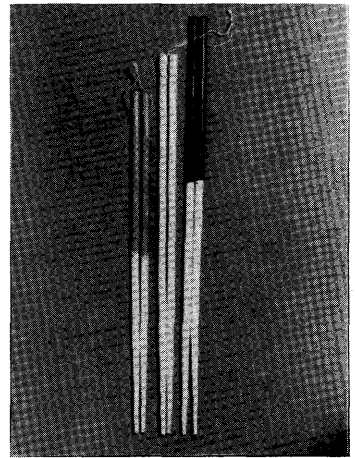


図18 菜箸

思われるのは、高僧空海（弘法大師）（774～835年）の教えが、箸食文化の中に仏教的意義があるものとされ、「誰が喫うに、箸を以てせざらん」と日本人の箸食生活が行きわたり、一般化したことを明らかにし、「箸を使う者、すべてを救わん」と毎日、箸を使うことに祈りをこめて、828年（天長5年）阿波の国¹⁶⁾に箸を納めて、箸蔵寺を建立したことから、箸が国々に広まり一般化したと思われる。

平安時代には、はやくも箸を商売とする人があらわれた。861年「白箸の翁」と呼ばれ、京都で箸商を営んだ。宮殿の廃材を利用して箸を作り、町の中を売り歩いた（図15）。都の人々は、この箸を神棚に祭ることにより、災難除けのおまじないとした。ハレの日には、馬頭盤¹⁷⁾の上に、銀器、銀箸、銀匙がおかれた。

また、平安時代には、料理用の箸として、真魚箸が登場し、包丁を使って、魚鳥を割き、切り、盛付けに用いる包丁師（図16、17）によって使われた。主人が竹を削って、真魚箸を作り、客前で包丁さばきを披露し、客をもてなす習慣がみられた。料理自体の香りが移らぬように、魚鳥類に使う箸と、野菜類に使う箸との区別をし、野菜に使う箸を菜箸（図18）と呼んでいる。菜箸には、木や竹製、金属性のものがあり大・中・小と用途によって長さも違う。盛付け専用としては、竹製で短く、先も細いものを

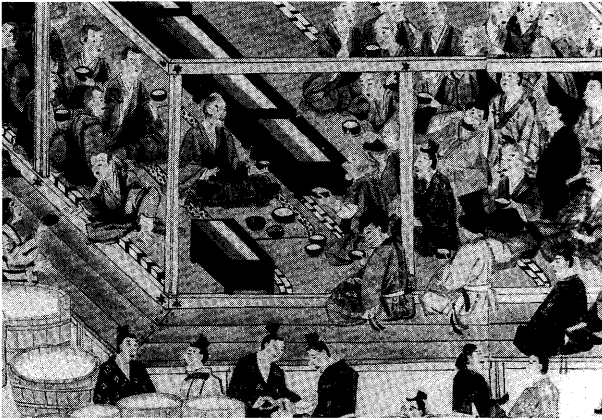


図19 僧侶の食事風景

使用する。今日も料理用に使用されているが、平安時代にその起源をみることができる。

以上のことから、平安時代の貴族社会では、箸と匙を使い食事を行ったと思われ、一般庶民は箸のみを使い、木を削ったものを使用したと思われる。食器の種類や使用法は、927年（延長5年）藤原忠平が撰進した『延喜式』などで知ることができる。

(4) 鎌倉時代

鎌倉時代（12世紀～14世紀）は、源頼朝が鎌倉に幕府を開き、長年続いた貴族中心主義の社会も崩れて、武家の支配する社会に変化し、生活様式も華美・優雅な王朝文化から、質素儉約をたてまえとし、実用的、合理的な武家文化を基に、日本文化の原型をなした。

武家の食事作法を記した『酒飯論』（1524年）の中の絵巻に碗に飯を高く盛り、長い箸を使っている様子が描かれている。また僧侶の食事風景は（図19）、武士と同様に箸を使っている。飯の上に匙がみられるが、この匙は飯を盛り分けるためのものであろうと思われる。

これらから考察すると、匙と箸を使っていたのは奈良時代、平安時代とも、貴族社会の人々であり、鎌倉時代には箸だけとなり、匙は盛りわけのためにだけ使われた。箸の使い方（はさむ、つまむ、ほぐす、切る、裂く、載せる、混ぜる、はがす、押える）も多機能になり、使いこなせるようになったからであろうと推察す

る。

文化的指導者であった僧侶たちは、孟子の教えである「君子は庖厨（台所）を遠ざく」という理想から、貴族の供応の中で起った、包丁儀式は次第にすたれ、料理技術向上にむかっていたものも止ってしまった。それに変わり、包丁道を専門とした料理流派が起った。

鎌倉時代は、禅僧栄西などにより、精神料理が禅宗の寺院で発達した。精神料理や仏事には主に竹の箸が用いられた。この頃、紀州の根来寺を通じて伝わった、根来塗は、食器類に多く使われた。

しかし、根来塗はまぼろしの塗物ともいわれ、江戸時代中期まで中断していた。

古代以来、貴族は2回食と簡単な間食であったが、武士は2回食では、戦場での激しい労働に絶えられず、3回食の食生活を行うようになり、武士の3食制が、今日の食事習慣の源となっている。

要 約

以上、わが国の箸の変遷を弥生時代から鎌倉時代までをみてきたが、中国から伝来した箸は、弥生時代に神を祭る祭祀用として、折箸が使われ、独自の発達をみた。奈良時代には、聖徳太子が、中国の食事方法を取り入れ、官吏から一般庶民に広まり、7～8世紀頃、箸食の定着化が見られた。平安時代は箸と匙の併用であったが、次第に匙がすたれ、日本独自のお碗が進歩した。鎌倉時代になると箸の使い方も多機能となり、純粋な箸食文化のなりたちを考察できた。箸の素材としては、金属製の箸、柳、などの白木箸や竹製の箸が多く使用されていたと思われる。箸が日本の食文化に多大な影響を与えていることは明らかである。神や日常生活に密着した箸に改めて感謝の念をいだくとともに、より一層関心をもった。ひき続き、室町時代から近代までの変遷を考察したいと思っている。

食文化における箸についての一考察

本研究を終えるにあたり、御指導いただいた調理学研究室、山崎小万教授に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) 国連・人口活動基金1987年人口白書による
- 4) 現在の11月23日にあたる
- 5) 神様にお供えする酒食のこと又は御饌と呼ぶ
- 6) 高杯たかづきのことで祭りの時などに供物を盛る
- 7) 8) 『大言海』による
- 9) 10) 11) 新井白石 (1657~1725) の『東雅』より
- 12) 『広辞苑』による
- 13) ハレの日とは神事・正月・祝儀などめでたい日。平常の日のことをケの日という
- 14) 銅・錫・鉛の合金で黄白色
- 15) 団長・鳥越憲三郎氏
- 16) 現在の徳島県・池田町
- 17) お供えを乗せる台で、馬の頭のように長く丸く作ってある

参考文献

- 樋口清之：「日本食物史」柴田書店，1960年
樋口清之：「食べる日本史」柴田書店，1976年
石毛直道：「世界の食事文化」ドメス出版，1973年
安達 巖：「日本の食物史」同文書院，1977年
安達 巖：「食べもの伝来史」柴田書店，1975年
柴田武他：「食のことば」ドメス出版，1984年
本田総一郎：「箸の本」柴田書店，1978年
本田総一郎：「箸の本」日本実業出版社，1985年
木村修一他：「新エスカ21食生活論」同文書院，1988年
平野雅章：「日本の食文化」KK 東京書房社，1979年
下田吉人：「日本人の食生活史」光生館，1965年
中尾佐助：「料理の起源」NHK ブックス
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年
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年
宮本馨太郎：「めし・みそ・はし・わん」岩崎美術社，1983年
鳥越憲三郎：日本人の生活文化史2，「箸と俎」毎日新聞社，1980年
石毛直道：「食卓の文化誌」文芸春秋，1980年
別役実：「道具づくし」大和書房，1984年
世界の料理：「日本料理」タイムライフブックス 1973年
世界の料理：「日本の行事料理」タイムライフブックス，1973年
江頭マサエ：「箸のおはなし」KK. JDC, 1987年
一色八郎：「日本人はなぜ箸を使うか」大月書店，1987年
「定本日本料理様式」主婦の友社，1977年
「日本生活文化史」1, 2, 3, 河出書房新社，1980年

引用文献

- 箸の本：p. 2, p. 3, p. 6, p. 12, p. 32, p. 33, p. 37, p. 68, p. 69, p. 81, p. 126, 柴田書店，1979年
日本人はなぜ箸を使うか：p. 44, p. 45, p. 84
箸のおはなし：p. 31, p. 32

転載図版

- 図-4 日本人はなぜ箸を使うか p. 87
図-6 食べる日本史 p. 96
図-5 箸の本 p. 17
表-1 箸の本 p. 33
図-8 日本人はなぜ箸を使うか p. 45
図-9 定日本料理 p. 157
図-10 定本日本料理 p. 26
図-11 定本日本料理 p. 22
図-12 日本食生活文化史2 巻頭7
図-13 日本食物史 p. 106
図-14 箸と俎 p. 41
図-15 日本人はなぜ箸をつかうか p. 62
図-16 日本人の食生活史 p. 69
図-17 日本人はなぜ箸を使うか p. 62
図-19 日本生活文化史3 p. 91