

コンブはどのように食べられてきたのか 東北アジアにおけるコンブ食の歴史

神 長 英 輔*

*Traditional use of the seaweed, Laminaria, as food around Northeast Asia:
Japan, Korea, China, and the Russian Far East*

The seaweed, *Laminaria*, is a popular food around Northeast Asia. It had also been used in traditional Chinese medicine, although it did not grow wild in China before the early 20th century. The Chinese word *kunbu* means traditional medicine in Chinese herbalism and is the origin of the Japanese word *kombu* (*Laminaria*).

There are many examples of written references to *Laminaria* as a food in Japanese historical documents, as well as those of Ainu and Nivkh peoples. Traditional *Laminaria* recipes in Japan and Korea seem to have more variety than those in China, suggesting that Japanese and Korean people have used *Laminaria* as a traditional food longer than in China. Russian people began to eat *Laminaria* after capturing their Far East territory along the sea of Japan in the late 19th century. Their *Laminaria* recipes appear similar to Chinese and Korean recipes.

The Japanese have long used *Laminaria* as an important food in ritual ceremonies, but the reasons for this are not clear. Cross-disciplinary studies are required to address this question.

キーワード：コンブ（昆布）、東北アジア、食文化、歴史学、本草学

はじめに

この論文の目的は東北アジアにおけるコンブ食の歴史を明らかにすることだ。この論文は歴史学の研究であり、参考にした情報の多くは歴史資料の調査に基づくものだが、実地調査や現代の料理法も参考にした。

この論文が検討の対象とする地域は日本列島、中国、朝鮮半島、ロシア極東である。現代の国家の枠組みでいえば、日本、中国・台湾、韓国・朝鮮（北朝鮮）、ロシアである。コンブを食べる人々のほとんどはこれらの国々に暮らす人々である。モンゴルも東北アジアの一部であり、私はモンゴルの人々とコンブの接点にも関心がある。しかし、私はモンゴル語を使わず、現時点では参考となる情報が得られなかったため、この論文では論じない。

論文の第1節では、歴史資料に記されたコンブ（昆布）という語の用法を検討する。生物を分類し、定義する知の枠組みは近代とそれ以前では大きく異なっている。そのことを踏まえ、東北

* KAMINAGA Eisuke [国際文化学科]

アジアの各言語においてコンブという語が意味するものを比較する。

第2節では、東北アジアの各地域のうち、中国・朝鮮半島・ロシア極東のコンブ食の過去と現在を歴史資料と現在の見聞から明らかにする。

食は日常の習慣であり、毎日少しずつ変わり続ける。近年の交通手段の発達とインターネットによる情報化はこうした食の変化をより速く大きなものにしていく。

そもそも東北アジアは19世紀半ばから20世紀半ばにかけて、国家の枠組みの変化、資本主義や工業化の発達にともない、大きな人口移動を経験した。これらが人々の食生活に大きな変化を及ぼした。こうした社会の大きな変化はコンブ食の変化のなかにも刻まれた。

第3節では、東北アジアのなかでも、とくにコンブをよく食べる日本列島の人々のコンブ食に注目する。日本人（和人）やアイヌはコンブをさまざまな料理で食べてきた。また、日本人は神事などの儀礼の食の場でもコンブを使ってきた。この節では日本人やアイヌのコンブ食の特徴を明らかにする。

なお、この論文では、生物種としてのコンブも食品としてのコンブもすべてカタカナで表記する。後でも述べる通り、生物種としてのコンブの分類はたびたび変わってきた。また、古くからある中国語の「昆布」という語は必ずしもコンブだけを指すとは限らない。これらの理由から、この論文は「コンブ」という表記を統一して用いる。

1 「昆布」とは何か 歴史資料における「昆布」とコンブ

現代の日本でコンブという名で扱われている食品は、コンブ科のカラフトコンブ属¹に属するマコンブ (*Saccharina japonica var. japonica*) とその近種の加工品である。生物種としての狭義のコンブはコンブ科カラフトコンブ属のマコンブである。興味深いことに、このマコンブは長いことコンブ科コンブ属 (*Laminaria* 属) とされてきたが、21世紀になってからコンブ属 (*Laminaria* 属) からカラフトコンブ属 (*Saccharina* 属) に変更され、それにしただがって学名も変わった。コンブは日本人々にとってなじみのある植物なのに、ごく近年に分類が変わるのだから、植物の分類は難しい。

現代の中国語には「海帯 (haidai)」という語がある。この語は現代日本語のコンブとはほぼ同じ意味で用いられている。つまりコンブ科カラフトコンブ属の各種のコンブを包括しつつ、狭義にはカラフトコンブ属のマコンブを意味する。現代の中国で食品や生物種としてのコンブを指す語としてはこの「海帯」が一般的である。

現代の中国語には「昆布 (kunbu)」という語もある。この「昆布」は、中医（漢方）、つまり、前近代以来の本草学に由来する用語であり、薬としてのコンブを意味する。

韓国語のコンブは「다시마 (tashima)」であり、ロシア語のコンブは「морская капуста (morskaya kapusta)」である。これらは、日本のコンブ、中国の海帯とほぼ同様に使われている。

以上のとおり、話を現代に限れば、コンブに関する語の定義は明快である。生物学における分類の変遷は複雑なもの、食品としてのコンブが指す植物はコンブ科カラフトコンブ属の各種を指して揺るぎない。しかし、時代をさかのぼると話は複雑になる。歴史的にコンブと呼ばれてきた植物は多種多様である。とくに近代以前の「昆布」にはコンブ科カラフトコンブ属以外の種、つまり現在は「コンブ」と呼ばない海藻が含まれている。

コンブの古い和名は「えびすめ」や「ひろめ」である。10世紀初めの深根輔仁（生没年不詳）の『本草和名』には「和名 比呂女 一名 衣比須女」とある²。

日本の「昆布」(こんぶ)という語は、その発音と表記から明らかなように漢語がもとになっている。8世紀末の『続日本記』には「昆布」という語が記されている。「陸奥国の蝦夷の須賀君古麻比留すがのみこまひるから昆布が献上された」というものである³。文書の内容は、須賀君古麻比留が国府までの遠さを訴え、自らが住む地に近いへのむら閑村(現在の宮城県牡鹿郡ないし旧桃生郡とされる⁴)に郡家(郡の役所)を置いてほしいと願い出たものである。須賀君古麻比留が住んでいた場所は不明だが、現在でもコンブの一種のホソメコンブが牡鹿半島で採れることを考えれば、この「昆布」はコンブだと考えてよいだろう。ただ、『続日本紀』の原文は漢文なので、この「昆布」の読みは明らかではない。

日本の古代の歴史資料に記された「昆布」という語については、蓑島栄紀の代表的な研究のほか、多くの研究がある⁵。各説の詳細には違いがあるが、奈良時代以降の「昆布」が現在のいわゆるコンブ(カラフトコンブ属の各種のコンブ)を指すという点では一致している。

中国でコンブを表す語は時代を追って変わってきた。先にも述べたとおり、中国語の「昆布」とは本草学の用語である。本草学は自然物を薬用に用いるための学であり、薬としての実用的な観点に重点を置いて自然物を分類する学である。したがって、現代の生物学のまなざしからすれば、古い「昆布」の用語法には混乱があるように見えるが、本草学のまなざしからすれば、形態が異なるいくつかの種をまとめて「昆布」と呼ぶことに問題はない。

ミシェル・フーコーは物の秩序を認識するために必要な知の枠組みをエピステーメーという概念で表現した。本草学の「昆布」は本草学のエピステーメーによって定義されている。中国の本草学の集大成である明の『本草綱目』で、著者の李時珍(1518-1593)は「昆布」について次のように記した。これはまさに本草学のエピステーメーを表したものである。

時珍曰く、昆布は、登、萊に生ずるものはよ搓って繩索のようにしたものだ、閩、浙に出るものは葉が大きくして菜に似ている。蓋し海中に生ずる諸菜は、性、味が相近く、主たる治療上の効果も大体一樣であって、やや同じからぬ点はあるにしても、やはり大なる差異はないものだ⁶。

本草としての「昆布」の効能は、「痰を切り、固くなっている病変部位を軟化・消散し、水滯(水毒)を改善する」ことにあり、これらの効能を持つとされる海中の植物が「昆布」だったのである。

食文化史家の王賽時は、中国における「昆布」の歴史的な用語法を整理し、中医の「昆布」とは薬用の名称であり、かつては、山東と遼寧では「海帶」(アマモ *Zostera marina* 種子植物の海草のヒルムシロ科、現代の中国語では「大叶藻」)、浙江と福建では「黒昆布」(レソニア科カジメ属の一種)、その他の地方では「裙帶菜」(ワカメ *Undaria pinnatifida* アイヌワカメ科ワカメ属)が「昆布」だったと明快に述べている⁷。『本草綱目』も「海帶」を「現に登州地方では、これを乾して器物を束ねるに用いている」としている⁸。「海帶」がアマモならばこれはつじつまが合う。

古代から朝鮮半島と中国のあいだにはコンブの道があった。『海東繹史』は、朝鮮の韓致滄かんちやう(1765-1814)が中国や日本の書物に著された朝鮮関係の記事を編纂した大著である。この本には「昆布」についての記述が各所にあり、「昆布」が朝鮮(新羅・渤海・高麗)の特産としてたびたび中国にもたらされていたことがわかる。

『海東繹史』26巻には、「昆布今惟出高麗。繩把索地如卷麻。作黄黒色。柔韌可食」,「昆布生新羅者。黄黒色葉細。彼人採得槎之為索。陰乾舶上来中国」と記されている⁹。前者は漢末の『名医別録』

の注釈からの引用であり、後者は唐末の『南海薬譜』の引用である。少なくとも、古代から中国と朝鮮のあいだにコンブのやり取りがあったことがわかる。

『本草綱目』の李時珍も同じ文献を参照していたようで、これとほぼ同じ表現が『本草綱目』にもある。「繩把索地如卷麻」あるいは「採得槎之為索」とは、『本草綱目』の和訳である『国訳本草綱目』によれば、「繩にし東ね括って卷麻のように」したものである¹⁰。

このような形の干しコンブは、今でもコンブの産地であるロシア極東のサハリン州で見ることができる。この東ね方は文書で確認できる限り、少なくとも19世紀以来の伝統ある東ね方である。19世紀末、ロシア極東産の二級品コンブは「直径1フート（約30センチメートル）のぐるぐる巻き」にされていた¹¹。20世紀の半ばまで、ロシア極東のコンブ漁業のおもな担い手は中国人と朝鮮人だった。推測だが、中国や朝鮮に古くから伝わる加工の慣例がロシア・ソ連に伝わっていたのではないだろうか。

宋の徐兢(1091-1153)が1124年に著した『高麗図経』にも「昆布」についての記述がある。『高麗図経』は徐兢が1123年に高麗の開城を訪れたときの見聞を記したものである。記述は「以至海藻昆布。貴賤通嗜」¹²という短いものだが、高麗の人々が「昆布」をよく食べていたことがわかる。この「昆布」はコンブのことだろう。朝鮮半島の中部・北部の日本海沿岸は現代でもコンブの産地である。また、ロシアの沿海地方南部、ウラジオストクの周辺も19世紀から20世紀半ばにかけてはコンブの名産地として知られていた。産地の人々がコンブを食べないと考えるほうが難しい。

明清期になると、朝鮮から多くのコンブが中国に輸出されるようになった。李朝後期、とくに19世紀のコンブは朝鮮の主要な輸出品であり、とくに咸鏡道のコンブが名品とされた¹³。中国でコンブを「海带」と呼ぶようになったのはこのころである。この時期には日本からも中国にコンブが多く輸出されるようになっていた。これは推測だが、輸入が増えたことで中国の多くの人々がコンブを知るようになり、本草学を離れた、食品としてのコンブを「海带」と呼ぶようになったのではないだろうか。

江戸期の日本の代表的な百科事典である寺島良安(生没年不詳)の『和漢三才図会』(1712年)は、中国の「昆布」がコンブであると考証している¹⁴。また、日本の本草学の集大成である小野蘭山の『本草綱目啓蒙』(19世紀初)も、漢籍に記された「昆布」をコンブであるとしている。『本草綱目啓蒙』には「昆布」とは別に「海带」の項がある。小野は「海带」をホソメコンブとし、「一名 多士麻」と記している¹⁵。「タシマ」が現在の韓国語でコンブを意味することからすれば、これは、当時の清で「海带」が朝鮮から輸入されたコンブを指すものになりつつあった状況を裏付けているのかもしれない。

なお、蓑島栄紀は古代中国の「昆布」が「朝鮮半島北東部沿岸を産地として、登州など山東半島にもたらされる北方系ワカメであった」という仮説を出している。蓑島は「『繩で之を把索するに巻いた麻の如し』などとも形容された形態的特徴は(略)寒流系昆布とも齟齬する」¹⁶とし、そのほかにもいくつかの歴史資料を根拠にあげている。ただ、先に述べたとおり、「繩把索地如卷麻」という形のコンブは、今のロシア極東で実際に見ることができ、しかも、その東ね方は19世紀末にさかのぼることができる。蓑島の説は歴史資料にもとづく興味深いものだが、私はさらなる検討の余地があると考え¹⁷。

アイヌはコンブのふるさとに暮らす人々であり、コンブとの付き合いは日本人(和人)以上に長いはずだ。アイヌ語でマコンブを指す語は「コンブ」(北海道の幌別・沙流)と「サシ」(北海

道中北東部・樺太・千島)と「サシキナ」(樺太の真岡)¹⁸である。葦島によれば、これを根拠にしてアイヌ語の「コンブ」が日本語の「コンブ」の語源になったとする説がある一方、日本語の「コンブ」がアイヌ語に入って「コンブ」になったという主張もあるという¹⁹。「コンブ」は「サシ」に比べると分布が狭く、しかもその地域は和人がアイヌにコンブ漁業を行わせていた地域でもある。私は日本語からアイヌ語に「コンブ」が入ってきたという後者の説に説得力を感じる。

現代のロシア極東に暮らす人々の多くはスラヴ系の人々(ロシア人・ウクライナ人)であり、彼らのほとんどはロシア語を話している。彼らは日常的にコンブを食べている。ロシア語でコンブを意味する語は「морская капуста (morskaya kapusta)」であり、これは「海のキャベツ」を意味する。

この語は私が知っている限りでも1880年代以降のロシア語の文献で見ることができる。ロシア帝国が日本海沿岸の沿海州(沿海州は当時の呼称、現在の行政区分としては沿海地方)南部を領土にしたのは1860年である。その後すぐ、この地でロシア人の企業家によるコンブ漁業が始まっているので、「海のキャベツ」という語がロシア語に登場したのは、1880年代からさらにさかのぼり、遅くとも1860年代と考えてよいだろう。

ロシアの名高い言語学者ウラジーミル・ダラー(Dal', V.I., 1801-1872)の辞典(『生きた大ロシア語の詳解辞典』)の初版(1865年)には、「капуста (kapusta)」(キャベツ)の項目があり、そこに「海のキャベツ、海藻、*Fucus* (ヒバマタ科ヒバマタ属)」とある²⁰。ヒバマタはコンブではないが、褐藻類である。海藻を意味する「海のキャベツ」という語は19世紀半ばにロシア語の語彙に加わったようだ。

1820年代前半に北極海と東シベリアを探検した海軍軍人ウランゲリ(Vrangel', F.P., 1797-1870)の探検記録『シベリアと北極海の探検』(1840年)にも「морская капуста」(海のキャベツ)の語が登場する。ただし、これは北極圏のコリマ川地方に生える草について述べたもので、ウランゲリは「*Crambe maritima*」(アブラナ科クランベ属のハマナの学名)と注釈している²¹。ハマナはヨーロッパで食用にされることがあり、キャベツもアブラナ科である。学名からすると、この語は「海辺に生えるキャベツ」を意味していた。ウランゲリの「海のキャベツ」は現在の「海のキャベツ」にはつながっていない。

日本語とアイヌ語ではコンブを指す固有の語(「ひろめ」「サシ」)があったが、漢語由来の「コンブ」が入り、日本語では「コンブ」が定着した。韓国語の文語では「昆布」という表現がみられるが、現代では「タシマ」が一般に使われている。当の中国では近代になって「海帯」がコンブを指す語として定着した。ここでの韓国語についての検討は不十分だが、それでも、用語の変遷や定着の経緯からは近代に至る貿易の拡大が状況を動かしたことがわかる。

2 東北アジアのコンブ食 1 中国・朝鮮半島・ロシア極東

コンブは東北アジアの特産の海藻である。したがって古くからコンブを食べてきたのは、日本列島、朝鮮半島とその周辺のサハリン島や千島列島、沿海州に暮らしていた人々である。

中国については古くから記録があるにしても、わからないことが多い。現在の中華人民共和国の領土の沿岸部にはもともとコンブが生育していなかった。朝鮮との貿易が盛んになった近代以降の中国東北・華北の人々はコンブを食べていたようだが、それ以前となると、どの地方でどのくらいの人が食べていたのか、はっきりとはわからない。

コンブはどの地域でも主食として食べられてきたわけではないから、文献としての記録が少な

い。また、近代以前は食について多くを語った文献がそもそも少ない。食の歴史があまり語られてこなかったことには思想的な背景がありそうだが、ここでそのことについては触れない。

文献上の記録がなくても、沿海州や朝鮮半島北部のようなコンブが多く採れる地域の人々がコンブを食べていたのは当然のことだろう。先に述べたとおり、新羅から中国にはコンブが輸入されていたし、渤海(698-926年)にとってコンブは重要な交易の品だった。先述の『海東繹史』は『新唐書』ほかからの引用として、渤海の使節が唐や後唐に毛皮や人參(チョウセンニンジン)とともにコンブを献上したことを記している²²。

18世紀後半の朝鮮の史書『渤海考』は、渤海の物産として「南海昆布」をあげている²³。『渤海考』の著者の柳得恭(1749-?)は渤海史を朝鮮史の一部として位置づけようとしていた。その意をくんで読むならば、「南海」は「渤海から見て南の海」、つまり、沿海州沿岸である。ここは今もコンブのふるさとであり、これは沿海州産・朝鮮半島北部産のコンブということだろう。

金(1115-1234)の支配者である女真人もコンブを食べていた。女真人の故地は満洲(中国東北)だったが、金が華北を征服すると、人々は故地を離れて中原に暮らすようになった。こうした女真人の人々の副食は野菜が中心だった。しかし、東北に残った人々の副食は肉や水産物だった。女真人は漁業が得意であり、東北では松花江や黒竜江、日本海の魚に加えてコンブなどの海藻を食べていた²⁴。

先に述べたとおり、明清期には朝鮮から中国にコンブが多く輸出されるようになった。李斗(1749-1817)の有名な『揚州画舫録』にはいわゆる「満漢全席」のメニューが記されている。当時の満漢全席は当時の江浙の官界の宴会料理の一例であり、コースは海鮮料理から始まるのが定番だった²⁵。ここには、ナマコやツバメの巣とならぶ前菜類のなかに「コンブと豚の胃の細切りスープ」が紹介されている²⁶。ただ、これは宴席の料理であり、コンブが庶民の口に入っていたことを示すものではない。

明清期に朝鮮からのコンブの輸出が増えた一因は、漢人の移民によって東北(満洲)の人口が増えたことだったという²⁷。つまり、このころから庶民の口にコンブが入るようになったようだ。

さらに時代が下ると、コンブは中国の庶民の食べものとして記録されている。ロシア極東のユダヤ人実業家、ヤコフ・セミョーノフ(1831-1913)は1860年代にウラジオストクに移住し、沿海州南部とサハリン島でコンブ漁業・貿易業を手がけた。セミョーノフはコンブを清に輸出していた。清の事情に通じていたセミョーノフは、コンブが芝罘(現在の山東省煙台)の市場でスモモや細い麺と物々交換されていたと記している。これが書かれた1880年代のコンブは山東の人々の日常の食べ物だったのだ²⁸。

同じ時期の中国には北海道からも大量のコンブが輸出されていた。農商務省水産局が編纂した『清国輸出日本水産図説』(1886年)は中国のコンブ食事情を次のように記している²⁹。

近時清国人は板昆布を海帯、刻昆布を帯糸といひて獣肉に混煮して嗜好し、(略)北京等に於ては官業に用ゆることなく、多く家常菜のものとするれども、四川等の地にありては刻昆布を五色の菜の一として珍膳に供するものとす(五色菜とは紅色鶏冠草、白色寒天、黒色海參、黄色鮑、青色刻昆布とす)。

この時期の日本の資料によれば、中国では塩分が強くて薄葉の道東産ナガコンブが好まれた。ナガコンブは塩の代用として使うことができ、早く煮えたために燃料が節約できることが好まれたのだ³⁰。また、さらに時代が下るが、中国の農民が野菜の端境期にコンブを食べており、

炒め煮として肉ありなし肉なしで食べたり、戻して和え物として食べていたという資料もある³¹。

「コンブを野菜の代用にする」という考え方は現代の中国にも残っている³²。また、沖縄にも「野菜の代わりに食べる」という考え方があり、沖縄の人々は中国と同じようにコンブと肉の炒め煮を好んで食べる³³。沖縄の食と中国の食に深いつながりがあることはコンブの食べ方からもうかがえる。

現代の中国の人々のコンブ料理は上記の19世紀末の延長上にある。東北（満洲）はコンブの産地に近い。この東北の家庭料理を紹介した本には「海带炖凍豆腐」（コンブと凍み豆腐の煮込み）と「海带拌腐竹」（コンブと湯葉の和え物）という料理がある³⁴。また、内陸の四川には19世紀後半から20世紀前半に多くのコンブが輸出されていた。中国を代表する食どころの四川の料理本にも「炆拌海带結」（結び昆布のあえ物、ピーマンや落花生、エビと和えたもの）がある³⁵。私は山東省のコンビニエンスストアでバック詰めの「四川風のコンブ和え物」という商品を見たことがある。コンブの和え物は四川の料理としては定番の一つなのだろう。

これらの現代の中華料理の本からうかがえるのは「コンブのだしだけで料理の味を作ることはない」という特徴である。上記のほか、コンブを煮込んだスープもいくつか紹介されているが、いずれの料理も「高湯」（鶏や豚のスープ）などを必ず加えて味を作っているのである³⁶。後に述べるが、日本列島や朝鮮半島の人々はコンブだけのだしで料理をつくるのが少なくない。

こうしただしを使い方の相違は人々とコンブとの付き合いの長短を反映しているのかもしれない。中国の歴史は長い、コンブとの付き合いでは産地である朝鮮半島や日本列島が勝っているということである。

現代の東北アジアに暮らす人々のなかで、中国よりもコンブとの付き合いが短いのはロシア極東のロシア人である。沿海州とサハリン島はロシア帝国が19世紀後半に得た新領土だった。ここへのスラヴ系の人々の移住が進んだのは、ヨーロッパ＝ロシアからの定期航路が就航した1880年代以降である。

沿海州のコンブ漁業は中国人と朝鮮人に担われていたため、コンブと接点があったスラヴ系の人々はサハリン島への移住者だった。19世紀の末、サハリン島の南部ではコンブ漁業が行われ、スラヴ系住民の一部が夏の賃仕事としてコンブ漁業に携わっていた³⁷。イシチェンコはサハリン島の古老に聞き取り調査を行ない、革命前の島の農民の生活の一端を明らかにした。魚のスープ、魚のカツレツ、魚のピロシキなど、彼らは伝統的なロシア料理のなかに魚（サケ・マスほか）をうまく取り込んでいた³⁸。しかし、コンブ料理の話は出てこなかった。コンブ漁業に多くの人が関わっていたのに、それほどコンブを食べていなかったようなのだ。

これ以外では、ハバロフスクで開かれた博覧会（1899年）にコンブのスープが出品されたという記録があるが³⁹、革命前のロシア極東のスラヴ系の人々がコンブをよく食べていたことを示す資料はない。

第一次世界大戦の後、欧米では海藻を工業原料として利用する研究が進んだ。1930年代からはソ連極東でも工業原料や食品としてコンブを利用する研究が進められ、1950年代にはコンブとナマコのトマト煮缶詰が開発された⁴⁰。しかし、これが広く食べられたようすはない。

私自身はこの商品を見かけたことがないが、これを実食したロシア語同時通訳者・作家の米原万里（1950-2006）は次のように記している。少し長いが引用する⁴¹。

まずいといえば「昆布のトマト煮」という缶詰があった。ゴルバチョフ政権末期の極端な物不足のさなかでさえ、スーパーマーケットの閑散とした店に、それだけ大量に売れ残って堆積み上げられているので、

「これはまずいに違いない」

というゆるぎない確信を持って買い求めたのだった。

(略)

ところが、というか、やはり、というか、かなりまずかった。味覚の相違などという生やさしい言葉では片付けられないほど強烈にまずかった。そして、こちらの方も、今は生産ラインからはずされてしまったのか、店頭で見かけなくなった。

この缶詰はまったく受け入れられなかったようだが、コンブそのものは現在のロシア極東で広く食べられている。沿海州でよく見かけるのはコンブのサラダである。これは戻したコンブを細切りにして油で和え、さまざまな調味料を加えた和え物である。サハリン州での定番はコンブのナムル（コンブや野菜の細切りをごま油や唐辛子などで和えた朝鮮料理）である。沿海州ではナムルというよりロシア風のサラダというような薄味である。沿海州には1930年代なかばまで多くの中国人と朝鮮人が暮らしていた。サハリン州には第二次世界大戦後に朝鮮半島への帰国を許されなかった朝鮮人たちの子孫が多く暮らしている。それぞれの地のコンブ料理にはこうした歴史が映し出されているのである。

ロシア極東の先住民はもちろんコンブを食べていた。1809年にサハリン島北部を探検した間宮林蔵は、その地に暮らすニヴフ（当時の呼称ではスメリンクル、ニヴフのアムール方言のニヴフ語の話者）のコンブ食を記している⁴²。

生魚〔鱒・鮭の類〕を水煮し、一器に盛り置き、別にシャシと称する海草〔似昆布者〕（中略）是を以て水煮の魚肉を喰ふ。

これはコンブのうまみをよく生かした料理である。「シャシ」は「サシ」、つまりアイヌ語のコンブに通じる。間宮によれば、彼らはここにキトビル（ギョウジャンニク）やネギのようなものを加えていた。20世紀の樺太のアイヌはこれに似た料理「ラトウシベ」を食べていた。ラトウシベはコンブをだしにサケを炊き、そこにギョウジャンニクと刻んだトロロコンブをのせた汁である⁴³。また、間宮は「ねまりて少しく塩気をなす」とも記している。ニヴフはコンブの粘り気も食感として生かしていたのだ。

文化人類学者の佐々木史郎は「かつてナーナイやウリチは昆布と魚の煮込みスープを最高に美味な料理として食べていたことが知られている」と記している。ナーナイとウリチは沿海州のツングース系の先住民である。コンブのふるさとに暮らしてきた先住民は当然ながらコンブの良さを活かす食べ方を知っていた。

朝鮮の『海東繹史』には、宋の蘇頌（1019-1101）の『図経本草』（1062年、『本草図経』ともいう⁴⁴）の引用があり⁴⁵、そこにコンブ料理の一例が記されている。コンブをコメのとき汁に一晩つけ、白ネギを加えてやわらかく煮て、塩・酢・みそ、そのほかの薬味を加えるというものである。

原文は「高麗昆布臛法」（臛、読みはコクないシカク、あつものの意）なので、これは「高麗

における昆布汁の作り方」とも「高麗産昆布の汁の作り方」とも読める。つまり、これだけではこの料理が朝鮮の料理であるかどうかかわからない。

韓国の食文化史家のユン・ソソク（尹瑞石）はこれを高麗のコンブ料理として紹介している⁴⁶。同じく食文化史家のイ・ソンウ（李盛雨）はこれをワカメ料理としているが⁴⁷、ワカメならばわざわざやわらかく煮る必要はないので、私は「昆布雁」をコンブ料理と考える。

ユン・ソソクによれば、「多士麻」（コンブ）は高麗や李朝の国王に奉じられた食物である「進上品目」に含まれていたという⁴⁸。また、イ・ソンウは18世紀末の料理集である『攷事十二集』を引いて朝鮮の人々がコンブを汁の具や揚げ物にしていた例を紹介している⁴⁹。以上からは高麗以降の朝鮮でコンブが食べられていたことがたしかにわかる。ただ、朝鮮半島の日本海側の北部はコンブの産地であり、歴史資料になくともコンブを古くから食べていたのは確かだろう。

現代の韓国でも多くの人々が日ごろからコンブを食べている。韓国全土の主婦から公募したレシピ集の例を見ると、料理のだしとしての使い方が多いことがわかる。人々はコンブのだしを単独で使うこともあるし、かつおぶしや干しいたけなどと合わせて使うこともある⁵⁰。また、だし以外でも和え物、コンブで野菜を巻いたもの、コンブの粉を調味料に加えるなど、じつにさまざまな料理がある⁵¹。

現代の韓国でのコンブの料理法は、コンブだしを単独で使うことや、だしがらのコンブを巻き物や佃煮にすることなど、日本の料理法に共通するところが多い。日本や韓国でのコンブの使い方は中国での使い方よりも多様である。こうしたコンブ料理の多様性はコンブと人々の付き合いの古さを反映しているように思われる。

3 東北アジアのコンブ食 2 日本列島

コンブのふるさと、北海道・千島列島・サハリン島で暮らしてきたアイヌの食は、日本人の食の影響を受けて近代に大きく変わった。伝統的なアイヌの料理の多くは記録されないまま失われていった。しかし、第二次世界大戦の戦時中、食糧難の時期にアイヌの人々は古くから伝わる食の知恵を生かして苦境を切り抜けた。彼らの伝統的な食は一時的に復活したのである⁵²。

戦後、こうして一時的に復活した料理が聞き書きの調査によって記録された。以下ではそうした調査の成果のうち、浦河のアイヌの例を紹介する。

アイヌの食の中心は汁である。コメを食べない日はあっても汁は毎日食べる。この汁のだしの主役が魚の焼干しとコンブである。アイヌは具を残しても汁は残さない。アイヌは具を食べて汁を残すのを「日本人の食事」といつてきらう⁵³。

アイヌは焼いた（ないし揚げた）コンブを仕上げの調味料としても使う。コンブのうまみを生かす料理の例はコンブシトというコンブだれのだんごである。焼いたコンブをつき碎き、だんごのゆで汁にまぜたものがたれになっている⁵⁴。こうした少ない例からでも、コンブがもつ塩分、だしとしてのうまみ、食感としてのとろみをアイヌがうまく生かしているのがわかる。

日本人（和人）はやはり古くからコンブを食べてきたが、日本人のコンブ食の特徴はハレの日の儀礼にコンブを使うことである。庶民から天皇に至るまでさまざまな儀礼で古くから現代までコンブが使われているのである。

10世紀初めの延喜式「踐祚大嘗祭」の項には「昆布筥四合。別納十五斤」とあり、天皇の即位の大嘗祭でコンブが使われていたことがわかる⁵⁵。延喜式には雑物税として陸奥国からコンブが納められたとも記されているので⁵⁶、この「昆布」がコンブであるのは確かだろう。

昭和天皇の即位時の大嘗祭は、12世紀初めに編纂された儀式的解説書である『江家次第』などに則って行われたが、その際、宮中の賢所にはコンブが御饌（神に捧げる食物は御饌あるいは神饌と称される）として捧げられた⁵⁷。

宮中祭祀に限らず、各地の神社で御饌としてコンブが供えられる例は多い。現在の各地の神社の神饌は1875（明治8）年に内務省式部寮達を受けて詳細が定められたものが多いが⁵⁸、それに関わらず多くの古社でコンブが使われているのは確かである。

コンブが御饌として使われる例はほかにもある。例えば、地域によっては正月の鏡餅の下にコンブを敷いている⁵⁹。また、新しく作った土俵の地鎮祭である土俵祭り（土俵開き）では、鎮物（しずめもの、またはうずめものという）として土俵中央の穴の中にコンブが埋められる⁶⁰。結婚の結納品としてコンブが使われる地域もある⁶¹。

鏡餅の下にコンブを敷く習慣は「正月鏡の餅」として16世紀半ばの天文年間にさかのぼる。伊勢貞丈（1717-1784）による有職故実書の『軍用記』によれば、「鏡の餅」とは軍神を祀るものであり、鏡餅の下のコンブは御饌としての意味を持っている⁶²。

同じ『軍用記』には、出陣・帰陣の際に、武士がアワビやクリなどともにコンブを食べる習慣が記されている⁶³。このコンブは武士が食べるものなので御饌ではないが、食べ方は細かく定められており、儀礼の食といえるだろう。

また、『料理切形秘伝抄』（1659年）によれば、兵庫にきた朝鮮通信使に対して三方に載せられたのシアワビ、コンブ、かちぐり（干して白でつき殻と渋皮を取った栗）が出されたというから⁶⁴、17世紀半ばにはコンブが戦いの場を外れたところでも儀礼の食として定着していたといえる。

しかし、なぜコンブが御饌として広く使われているのはわからない。御饌としてのコンブについては研究がほとんど見当たらず、今のところ、謎を解く手がかりはない。

先に述べたとおり、朝鮮では季節の食物としてコンブが王に献じられてきたようだが、コンブが神事に使われてきたのかはわからない。現代の中国ではコンブを健康食と見なす例がある⁶⁵。健康の食といえば、不老長寿を説く道教、神仙思想が連想される。古代の中国ではコンブは「東海」の産物として記されてきた。仙境である蓬莱は東海にあることから、「昆布」が神仙思想に何らかの関わりを持っていた可能性もある。しかし、そうした関わりを説く研究は見当たらない。

近代以前の日本人のコンブ食について具体的な料理の内容が記されているものは少ない。南北朝から室町時代に成立した往来物の『庭訓往来』には「コンブが多く取り引きされている」と記されている⁶⁶が、コンブをどのような料理に仕立てているのかは記されていない。

江戸時代になると、さまざまな料理書がコンブを使った料理を紹介するようになった。江戸時代を代表する料理書の『料理物語』（1643年）は、食材としての「第二 磯草之部」と調味料としての「第八 なまだれだしの部」でコンブを取り上げている。

「磯草之部」には「昆布 汁 に物 にあへ くはし むし漬 だしニ油あげ 其外いろいろ」とある⁶⁷。「にあへ」は炒め煮、「くはし」は菓子、「むし漬」は蒸して戻したものをつゆに浸したのだろうか。先にあげた『料理切形秘伝抄』には、まんじゅうやようかん、柿、くるみなどととともに「こぶ」と記されている⁶⁸。コンブは茶の子、つまり茶菓子の定番だったようで、サンショウの実をコンブで包んで干した水辛は江戸時代の菓子としてよく知られている⁶⁹。

『料理物語』の「なまだれだしの部」には「精進のだし」としてコンブがとりあげられている⁷⁰。興味深いのは、コンブ以外の「精進のだし」に現在は「だし」と見なされていないものが

あげられていることだ。「かんへう」（かんぴょう）や「ほしかぶら」「干大根」はともかくも、「ほしたで」（「干し蓼」か）や「もちごめ ふくろに入る」などは意外である。ここには「右之内取合よし」とあり、これらのだし汁を互いに組み合わせることが勧められている。

『和漢三才図会』には「昆布の煮汁はたいへん甜く、鱈の煮汁と比べることができる」とある⁷¹。砂糖が高価だっただけに、当時の人々にとってコンブは「甘かった」のである。当時の人々の味覚は現代の私たちのそれより繊細だったようだ。そう考えると、さまざまな食べものの煮汁をだしとみなしたことや、コンブが茶菓子の定番だったことに合点がいく。

日常の食べものとしてのコンブの料理法は江戸時代にすでに完成されていた。また、縁起物としてコンブを食べる習慣も江戸時代に定着していたのである。しかし、その一方で、コンブが儀礼の食の場で使われるようになった由来はよくわからない。

『和漢三才図会』には「和名が嘉^{よろこぶ}の字の訓みに似ているからであろうか」とある⁷²。また、『軍用記』も「よろこぶといふ心なり」としている⁷³。たしかに語呂合わせはコンブが縁起物として庶民がひろく食べるようになった経緯をよく説明している。しかし、先で見た通り、遅くとも平安時代にはコンブが宮中の神事に使われており、当時のコンブは「ひろめ」あるいは「えびすめ」と呼ばれていた。この時代の神事で使われていた理由を語呂合わせで説明することはできない。

御饌にはコンブ以外の海藻も多く供えられている。儀礼の場においてコンブが意味するものを明らかにするには、コンブの食をより広い文脈に置いて考える必要がある。例えば、神話が手がかりになる。海のなかの生き物が日本の神話のなかでどのように機能していたかを考え、また、同時に他の食べものが御饌のなかでコンブとどのような関係を取り結んでいたのかを神話を手がかりに考えるのである。そして、もし可能ならば、朝鮮やアイヌの人々の神話や儀礼の食のあり方や、神仙思想におけるコンブの意味をあわせて検討することが望ましい。

おわりに

中国における「昆布」とは本草学の概念だった。「昆布」は薬としての効用をもとにした定義であり、植物としての形態や生態をもとにした定義ではなかった。コンブはもともと中国沿岸に自生していなかったため、近代以前の中国では必ずしも広くコンブが食べられていたわけではなかった。時代を追うごとに「昆布」がコンブであることは東アジアの各地域でおおまかに了解されていったが、そもそも「昆布」は本草学の概念であり、植物としての「昆布」の厳密な定義は近代までなされなかった。したがって東アジアの古い文書に記された「昆布」が意味するところには揺れがある。ただ、少なくとも日本では奈良時代以降の「昆布」は明らかにコンブを指しており、日本の文書からはコンブについての多くのことがわかる。

文書から得られる情報は多くのことを私たちに教えてくれるが、文書がすべてではない。現代の私たちのまわりにも文書を読み解く鍵は転がっている。コンブの料理法や加工法は時代による変化を受けつつも、昔から変わっていない点も多い。料理法や加工法から見えてくるものがある。

例えば、コンブの干し方である。先にも記した通り、現代のロシア極東における干しコンブの形は19世紀末の文書に記された通り、直径30センチメートルほどに巻いたものである。これは『本草綱目』でも引用された古い文書に記された加工法そのものである。

日本列島の各地ではコンブが神事や儀礼の食に使われており、これもコンブと日本列島の人々との付き合いの古さを示すものである。また、朝鮮や日本、アイヌの人々はコンブだけをだしとした汁を飲むが、中国の料理にそういう例はない。日本やアイヌの人々はコンブを菓子としても

食べる。料理としての種類の多さ、使い方の多様さも、コンブと人々の付き合いの長短を示しているように思われる。

コンブをよく食べる日本では、コンブに関係する食文化史の研究が多くなされてきた。しかし、それらのほとんどは日本列島の和人の文化のなかで完結した研究である。

今後の課題は明らかである。コンブの原産地であり、長い利用の文化を持つ朝鮮とアイヌとの比較研究が必要である。また、日本のさまざまな儀礼のなかで食品としてのコンブが果たしている記号的な意味、機能を明らかにすることが必要である。コンブは精進料理に欠かせない食べ物でもある。日本の宗教におけるコンブの意味はもっと研究されてよい。

食文化は人々が簡単に乗り換えられるものではない。食は日々繰り返される実践であり、変化も激しいが、なかなか変わらないことも多い。変わらない実践のなかには遠い昔の習慣がそのまま伝わっているものもあり、そうしたものが歴史を読み解く鍵になる。コンブをよく知るためには過去の知と現在の知をさまざま方法で比較検討する必要がある。

¹ この論文では *Saccharina* 属の和名をカラフトコンブ属と表記する。なお、本文で述べた分類変更の際に従来の *Saccharina* 属の和名を「コンブ属」と改称した例もある(国立科学博物館「日本の海藻 美しく多様な海藻の世界」[<http://www.tbg.kahaku.go.jp/research/database/seaweedworld/html/kaisou-list/konbu-list.html#hosomekonbu>] 2018年1月7日閲覧)。

² 深江輔仁著、正宗敦夫編纂校訂『本草和名』現代思潮社(覆刻日本古典全集)、1978年、[三十六ウ]。

³ 直木孝次郎他訳注『続日本紀 1』平凡社(東洋文庫 457)、1986年、168-169頁。

⁴ 直木『続日本紀 1』194-195頁。

⁵ 蓑島栄紀『「もの」と交易の古代北方史 奈良・平安日本と北海道・アイヌ』勉誠出版、2015年ほか。

⁶ 李時珍著、白井光太郎校註、鈴木真海訳『頭註 国訳本草綱目 第六册』春陽堂、1934年、517-518頁。

⁷ 王赛时, 山东海带的历史演变与当代烹饪 [J]. 美食研究, 2014 (4).2.

⁸ 『頭註 国訳本草綱目 第六册』515-516頁。

⁹ 朝鮮古書刊行会編『海東繹史 一』朝鮮古書刊行会(朝鮮群書大系 20 輯)、1911年、(卷二十六) 561頁。

¹⁰ 『頭註 国訳本草綱目 第六册』517-518頁。

¹¹ Кириллов Н.В. Морские промыслы южного Сахалина. Отчет общества изучения Амурского края за 1898 год. Владивосток, 1899. С. 11-12.

¹² 朝鮮古書刊行会編『渤海考 北興要選 北塞記略 高麗古都徴 高麗図経』朝鮮古書刊行会(朝鮮群書大系 15 輯)、1910年、(高麗図経 第二十三卷 雑俗二) 493頁。

¹³ 王, 山东海带的历史演变与当代烹饪. 2. 이철성, 「연행(燕行)의 문화사; 조선 후기 연행무역과 수출입 품목」, 『한국실학연구』 제 20 호, 2010, 48-49면.

¹⁴ 寺島良安著、島田勇雄他訳注『和漢三才図会 17』平凡社(東洋文庫 527)、1991年、308-309頁。

¹⁵ 小野蘭山『本草綱目啓蒙 2』平凡社(東洋文庫 536)、1991年、114頁。

¹⁶ 蓑島『「もの」と交易の古代北方史』257頁。

¹⁷ 現代の山東半島は中国における代表的なワカメの産地である。ワカメの産地であれば、海の向こうの朝鮮からワカメを輸入する動機は弱いように思われる。ただ、古代の山東にワカメがなかった可能性もある。ワカメは船の底に付くことで、近代以降、急速に世界中に広がった侵略的外来種でもある。

¹⁸ アイヌ民族博物館「アイヌと自然 デジタル図鑑 アイヌ語辞典」[http://www.ainu-museum.or.jp/siror/dictionary/detail.php?book_id=P0464] 2018年1月7日閲覧。

¹⁹ 蓑島『「もの」と交易の古代北方史』309頁。

²⁰ Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. 2. М., 1865. С. 705.

²¹ Врангель Ф. П. Путешествие по северным берегам Сибири и по Ледовитому морю, совершенное в 1820, 1821, 1822, 1823 и 1824 г. экспедициею, состоявшею под начальством флота лейтенанта Фердинанда фон-Врангеля. СПб., 1841. С. 209.

²² 朝鮮古書刊行会編『海東繹史 二』朝鮮古書刊行会(朝鮮群書大系 21 輯)、1911年、(卷三十四) 114頁、125頁。

²³ 朝鮮古書刊行会編『渤海考』、(渤海考) 53頁。

²⁴ 崔广彬, 金代女真人饮食习俗考 [J]. 学习与探索, 2001 (2). 131-132.

²⁵ 逸鸣, 解密满汉全席 [J]. 海内与海外, 2006 (4). 73-74.

- ²⁶ 逸鳴, 解密满汉全席 [J]. 72.
- ²⁷ 이철성, 「연행 (燕行) 의 문화사」, 49 면.
- ²⁸ *Высоков М.С.* Комментарий к книге А.П. Чехова “Остров Сахалин”. (Сообщение о морской кацусте // Владивосток: общественная-литературная и морская газета. №№47-48. 1885.) Владивосток, Южно-Сахалинск, 2010. С. 432.
- ²⁹ 河原田盛美著、増田昭子編、高江洲昌哉、中野泰、中林広校注『沖繩物産志 附・清国輸出日本水産図説』平凡社 (東洋文庫 859)、2015年、149頁。
- ³⁰ 東京高等商業高校編『北海道輸出昆布調査報告書・支那輸出羊毛調査報告書』東京高等商業学校、1906年、88-91頁。
- ³¹ 「清人昆布料理法」『殖民公報』64号、1912年、88頁。
- ³² 例えば、楊盛龍. 吃在成都 [J]. 美食, 2004, 2: 49.
- ³³ 河野友美編『新食品事典 5 野菜・藻類』真珠書院、1992年、143頁。
- ³⁴ 由能力主編. 新編東北家常菜 [M]. 北京: 金盾出版社, 2011. 231-232, 234.
- ³⁵ 名師文化生活編委會編. 川菜王 888 [M]. 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010. 240.
- ³⁶ 例えば、吳昊天, 吳杰主編. 新編精品粵菜 [M]. 北京: 金盾出版社, 2010. 56.
- ³⁷ 神長英輔「コンブの道 サハリン島と中華世界」『ロシア史研究』88号、2011年、68頁。
- ³⁸ *Ищенко М.И.* Русские старожилы Сахалина. Южно-Сахалинск, 2007. С. 242.
- ³⁹ *Смирнов Е.Т.* Приамурский край на Амурско-приморской выставке в 1899 г. в городе Хабаровске. Хабаровск, 1899.
- ⁴⁰ *Гайл Г.И.* Освоение растительных богатств дальневосточных морей. РГАЭ (Российский государственный экономический архив). ф. 410. оп. 2. д. 1196. л. 11. (Документы РГАЭ по теме “Природные ресурсы и экономическое развитие Дальнего Востока, о. Сахалина и Камчатки, 1917-1970-е гг”. Токио, “Наука”. 1996).
- ⁴¹ 米原万里『旅行者の朝食』文藝春秋、2002年、39頁。
- ⁴² 間宮林蔵述、村上貞助編、洞富雄、谷沢尚一編注『東韃地方紀行 他』平凡社 (東洋文庫 484)、1988年、82頁。
- ⁴³ 萩中美枝ほか『日本の食生活全集 48 聞き書アイヌの食事』農山漁村文化協会、1992年、151頁。
- ⁴⁴ 『図経本草』は『本草図経』ともいう (王少麗「蘇頌と『図経本草』」『日本医史学雑誌』第41巻第2号・通巻1478号、1995年、255頁)。
- ⁴⁵ 『海東繹史 一』(巻二十六) 562頁。
- ⁴⁶ 尹瑞石著・佐々木道雄訳『韓国食生活文化の歴史』明石書店、2005年、378頁。
- ⁴⁷ 李盛雨『韓国料理文化史』平凡社、1999年、434頁。
- ⁴⁸ 尹瑞石『韓国食生活文化の歴史』441-442頁。
- ⁴⁹ 李盛雨『韓国料理文化史』435頁。
- ⁵⁰ 緑色連合編『自然がいっぱい韓国の食卓』自然食通信社、2011年、41頁、205頁、207頁。
- ⁵¹ 緑色連合編『自然がいっぱい韓国の食卓』55頁、81頁、151頁。
- ⁵² 萩中ほか『日本の食生活全集 48』3頁。
- ⁵³ 萩中ほか『日本の食生活全集 48』94頁。
- ⁵⁴ 萩中ほか『日本の食生活全集 48』133頁。また、さとうち藍『アイヌ式エコロジー生活 治造エカシに学ぶ、自然の知恵』小学館、2008年、186頁。
- ⁵⁵ 黒板勝美、國史大系編修會編『國史大系 交替式 弘仁式 延喜式前篇 新訂増補』吉川弘文館、1972年、(延喜式 巻七 神祇七 踐祚大嘗祭) 150頁。
- ⁵⁶ 黒板勝美、國史大系編修會編『國史大系 延喜式 中編 新訂増補』吉川弘文館、1972年、(延喜式 巻二十三 民部下) 592頁。
- ⁵⁷ 八東清貫「神饌と饗膳」雄山閣編『食物講座 第15巻』雄山閣出版、1938年、40頁、42-43頁。
- ⁵⁸ 齋藤ミチ子「神々の食膳」國學院大學日本文化研究所編『東アジアにみる食とところ 中国・台湾・モンゴル・韓国・日本』おうふう、2004年、306頁。
- ⁵⁹ 河野編『新食品事典 5』143頁。
- ⁶⁰ 「土俵祭りの『うずめもの』とは」『相撲』23巻13号・通巻324号、1972年、163頁。
- ⁶¹ 河野編『新食品事典 5』143-144頁。
- ⁶² 今泉定助原編、故実叢書編集部編『改訂増補 故実叢書 21巻』明治図書出版、1993年、(軍用記) 304頁。
- ⁶³ 故実叢書編集部編『改訂増補 故実叢書 21巻』(軍用記) 289-291頁。
- ⁶⁴ 吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』臨川書店、1978年、(料理切形秘伝抄) 170頁。
- ⁶⁵ コンブと豆腐はよい食べ合わせの定番である (例えば、民間食物諺語 [Z]. 果衣之友, 2008, 3:49.)。また、「虚寒」体質の人のコンブの連用は禁忌である (例えば、中医中药 [Z]. 老友, 2006, 2: 64.)。
- ⁶⁶ 佐竹昭広ほか編『新日本古典文学大系 52 庭訓往来・句双紙』岩波書店、1996年、(庭訓往来四月

十一日状 返信) 35-36 頁。

⁶⁷ 吉井編『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』(料理物語)、6 頁。

⁶⁸ 吉井編『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』(料理切形秘伝抄)、159 頁。

⁶⁹ 河野編『新食品事典 5』141 頁。

⁷⁰ 吉井編『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』(料理物語)、12 頁。

⁷¹ 島田他訳注『和漢三才図会 17』309 頁。

⁷² 島田他訳注『和漢三才図会 17』309 頁。

⁷³ 故実叢書編集部編『改訂増補 故実叢書 21 巻』(軍用記) 289 頁。