

は必ずしもさう動物的なものでなかつた。節とか祝宴とかいふ日には定まつて神を祭り、神にまゐらする物を人にも又供したのである。席を同じくし得ない者に送り膳があつた様に、トビも亦全然同様式の、紙にひねつたものを人にも與へ、更に又神の御社にも持つて詣れば、井戸にも山の神にも臼にも爐の鈎にも、あらゆる尊敬するものに共通に贈呈して居る。年玉といふ言葉は後は分化したが、土地によつてその何れの場合にも付與せられて居る。タマは靈魂をも意味すれば又分配をも意味する。タマシヒの語義は既に不明になつて居るが、タマシ又はタマスは各人の分け前を意味して居る。トビは要するに個性の承認であり、現代の語でいへば目的物の人格化であつた。トビのタベル・タマハルと關係があるだけは、もう大抵まちがひは無いやうに思ふ。

一一

是も櫻田君の採集であるが、トビは筑前の地ノ島などでは、僧侶には之を見せてはならぬといふさうである。それで正月の四日に寺の和尚が廻禮に來ると、之に向つて「オトビ引いたか」といふことになつて居るといふ。此地でオトビといふのは門松とか諸道具とかに結はへるオヒネリのことらしいから、之を引込めたかどうかを、和尚に尋ねてもしやうが無いと思ふが、眞意は恐らく僧と正月を祝ふ人々とは、トビを取り遣りする間柄で無いといふことを、明かにするに在つたので、此語の用法は今如何にも亂雑に見えるけれども、大體に於て生活の共同が可能なもの、即ち心を許して親しい交際をしようとする相手のみに、この正式の贈與を限定して居た趣旨だけはなほ窺はれる。周防の大島や日向の椎葉村の禮者問答なども、言ふ者自らも意識せぬ文句の中から、曾て我々の祖先の抱いて居た親疎の感、もしくは外界選擇の方式を察知せしめるのである。

この點は世に謂ふ所の交易の原始形態、是と贈答との曾ては相近いものであつたといふ證明に、缺くことの出来ない一目標と考へられるのだが、我邦の如く顯著に其資料を保留して居る

國も少なく、又今まで之を利用しなかつた學界も珍らしいのである。さういふ内にも經濟の思想は浸潤して、相手に成るだけ得をさせるのが贈與、出來れば損をさせようとするのが交易と、二たてに分れる傾向が養はれ、さしにも重要であつたトビの米なども、ほんの型ばかりに三粒ほど紙に包んだり、もしくは町方の十二銅の如く、全くオヒネリの中から影を潜める様になり、我々の民間傳承はたゞ片端だけを取上げては何の事だか判らぬやうなものが多く、氣樂な土俗誌的興味だけでは、處理するどころか問題を捉へる事も困難になつたのである。しかし幸ひなことには他の一方に、鏡餅といふ變つた形の食物のみは、奇妙に弘く流行して且つ大きくなつた。今でも此餅の配當せられる先を見ると、神靈人間家畜器物を通じて、すべて我々の交際を欲し親密を希ひ、且つその尊敬すべき存在を認むるものに限られて居る。さうして是が又トビもしくは年玉といふものゝ、贈られる相手方とも一致して居るやうに見える。是をトビの餅といふ名稱も稀には残つて居る。東北では前に擧げた北秋田の「トッピ持たずに」以外にはあまり聞かぬやうだが、それでも南部領には正月のタエノモチといふのがあつて、子供は「タエの餅

くなんせ」と謂つて、家々を巡る風が近い頃まであつた。西の方でも長州の萩の町などでは、正月十四日の晩に小兒たちが、「トビの餅つかはさんせ」といつて餅を貰つてあるいた(郷研・三卷五號)。さうして此地方一帯はトビトビといふ珍らしい正月行事の本場であつたことは、以前自分も説き又多くの報告が出て居る。少し東へ來るとホトホトとかコトコトとか、戸を敲く音なひをして來るが、安藝周防ではトロヘイといひ、長門では又トヘイともいひ、九州へ渡るとトヨトヨともトシトシとも謂つて來るさうだが、貝原氏の著述を見るとトビトビといふ者が多かつた。この訪問者は藁製の錢緡又は馬の綱のやうな僅かの物品を持參し、不釣合に有利な交易ではあるが、なほ交易の形を以て餅を貰つて行くのであつた。此地方のは多くは小兒だから、別に色々の祝言は述べなかつたが、是と同種の他地方の訪問者には、明かに神に份しもしくは神の語を傳へる者もあつた。是が年の夜の最も望ましい來客であつたことは想像せられる。薩摩嶺島の或村などは、訪問者の方が却つて家に在る小兒の爲に、年玉の餅を携へて來たのである。トビは要するにこの記念すべき訪問の際に、贈答せられる所の食物の名であつた。さうし

て同時に又交際を求むる者の合言葉でもあつたのである。茶屋も旅籠も無かつた前代の旅行者が、この二つの語無しには其旅を続けられなかつたらうことを考へると、タビはトビだといふ私の假定説も、強ち牽強附會とは評し去り得ない筈である。

(附記)

最近に民間傳承の會で刊行せられた『民俗座談』の中には、重箱を洗はずに返すことから、其中の食物を片隅は取残し、もしくは第二の家からのと入れ替へて返すといふ類の、幾つかの參考になる事實を記して居る。贈り物及び其返禮を意味する各地のかはつた言葉を、多勢の力で拾ひ集めて行くことが、私のこの一文の眞偽を判定する有力な手段となるのである。それから今日は全く縁の無い買物の釣錢を、何といふかといふことも調べると參考になる。二つの思想は元は非常に近いものだつたからである。

(昭和十二年四月、旅と傳説)

餅をほらひ

諸君の今まで丸で考へて見なかつたことで、聽けば少しは興味があるといふ問題を、捜し出すのはさう容易なことではない。私は二三年前に「食物と心臓」といふ一文を公表して以來、日本人の精神生活に、食物が如何なる交渉を持つと認められて居たかを、尋ねて見ようとして居る。今度はそれを一つ正月の雑煮餅にあてはめて、考へることにしようと思ふ。

ザウニは誰に書かせても雑煮といふより他の文字は無い。然らば漢語を我々が知つて後の言葉で、即ち中世から始まつたものと見られる。二つの問題が是について提出せられてもよいこととなる。その一、餅を斯うして食ふ風習も、名前と同様に後に起つたものとすれば、以前は

正月の祝に何を食つて居たらうか。その二、もしも風習の方が此名より早いものとすれば、以前はオザウニのことを何と呼んで居たらうか。どちらもつまらない問題かも知れぬが、答へられぬ以上は馬鹿にも出来ないのみならず、實は相應に重要な思想史の、研究の手掛かりであるかとも思はれるのである。それが大よそ答へることが出来ての上でないと、實はつまらぬかどうかともまだ斷言しにくいのである。

私の方法では、最初に全國のちがつた事實を比べて見るのであるが、それもこま／＼としたこしらへ方などを問ふ前に、名前をきくだけで一通りの見當は付くやうに思ふ。九州の諸君には珍らしくも無からうが、あちらでは雑煮をナホラヒといふ土地が多い。是を土地によつて少しづつ訛つて、たとへば熊本縣の玉名郡ではノリーチャー、肥前平戸でもノリーチャーといふのが正月の雑煮餅、福岡縣の島々又蘆屋では、三箇日の雑煮をオノウライと謂つて居る。同縣南部の山村などでも、ノウレエといふのが雑煮を食ふことであるが、是に伴なうて必ず祝酒を飲むので、人によつてはノウレエは酒を飲むことだと思つて居る者がある。佐賀縣などの方言集に、

オノリーチャーは正月の酒のことだと説明してゐるのも其爲である。

或は正月の祝で無くとも、ナホラヒをする家もある。たとへば五島の福江あたりでは、大晦日の眞夜中に雑煮を祝ふこともニャウラするといふが、別に又村の祭禮の夜、神主と宮總代とが列席して、酒食をすることもニャウラシキである。筑後で有名な高良玉垂神社の鬼追式なども、日は舊正月の七日だが、是が此御社の祭禮であつて、夜半に松明まはしといふ參列者の一群が、酒饌所に入つて神饌を戴くことをオノレと謂つて居る。

東日本の方には、雑煮をナホラヒといふ例は無くなつて、此言葉だけは弘く民間に行はれてゐる。たとへば信州の南安曇郡などでは、毎月十七日の山神の祭日がノリーであつて、其中でも三月又は五月の十七日を重しとし、此日は必ず米の粉の團子をこしらへるが、子供はそれをノリーと謂ふのだと思つて居る。彼等は朝早くそのノリーを山の神に持つて行つて供へ、祭がすむとそれを下げて戴いた。福島縣の石城郡などは、是を又オノリと呼び、ちやうどその團子が生で柔かであつて居るので、糊といふ氣持でこの語を使つて居る。祭がすむと山

の鴉が来て之を食ふ故に、色の黒い男が白足袋をはいて居るのをひやかして、鴉がオノリを踏んだやうだといふ諺が出来て居るさうである。是も本來はやはりナホラヒで、それが其供物の名になつたのだと私は思ふ。現に其隣の石川郡にも、正式の集會の後で打解けた宴會をすることを、ナオレーといふ例があるのである。

然るに千葉縣の夷隅郡では、舊の十月十八日に搗いて神に供へる餅だけを、御十八夜餅又はオノライと呼び、和歌山縣の東牟婁郡などは、新米の糯米で搗いた祝の餅だけをノウライ餅と稱し、其日は舊八月十五日の村もあれば、又收穫終りの祝の日にする處もある。

多分はこの名稱の意味が不明になつた爲に、之を或一つの最も忘れられない日の供物に、限ることになつたものかと思ふ。岡山市の近村などでは、神に進めた供物を卸して、頒けて戴くことがすべてオノーラエであるが、其中でも初冬の日待の日のオノーラエばかりは、繩で切つて切口に御洗米を付けるといふ變つた習慣があるから、子供などは此日に聯想して名を記憶する者が多く、後日はオノーラエと謂へば是のみと、思ふやうになつて行くかも知れぬ。

ナホラヒといふのは古い日本語で、その説明は多くの國語辭典にも見えて居る。神に供へた色々の飲食物を、祭終つて後に分配してたべてしまふのが、いつの世からとも知れぬ我邦のナホラヒであつたことは、確かな證據もあつて是は疑はれぬ。たゞ其語原の説明として、齋戒が解かれて常の生活に復するから、それでナホラヒだといふ點が實は少しく心もとない。わざわざ神の物を自分たちも戴くといふことが、分離の手段になるとは考へにくいからである。斯ういふ解説などは是非とも速断しなければならぬ必要は無い。もう少し知らぬ事實を知つてから緩々考へて見てもよいことである。

我々が新たに知つたことは、神の祭の供物に参加する風が今も一般的で、それをナホラヒと呼んでゐる土地のまだ多いこと、それから正月の雑煮もその一つの場合だつたらしいといふことである。今日の多くの家庭では、雑煮は必ず食ふけれども神祭はしない。少なくとも我の雑煮には、神に供へたのとは別の餅を用ゐてゐる。しかも是が昔からの習ひであつたならば、恐らくナホラヒといふ九州の言葉は生れなかつたらう。

全體に元旦早々から、雑煮などといふ言葉の食物があるのは、考へて見ると少しをかしく、又大根だの芋だのと、色々の物をまぜて食ふのも、特に理由が無ければ、新年の料理には似つかはしくない。

私たちの解釋で、又大よそ間違ひが無からうと思ふ説明では、是は年越し即ち一年の境が、夜半の零時だと思ふやうになつてからの、我々の考へ方の變化であるらしい。田舎には今でもまだ痕跡があつて、たとへば一昨晚をキノフノバンといふ者もあるやうに、昔の翌日は日の入りから始まつて居たのである。それ故に年越しは今いふ大晦日の夕食で、此時を東京でもオセチと名づけ、神を祭り又正式の食事をしてゐる。暮の勘定がおくれ勝ちで、百八の鐘が鳴るまでを舊年とする外國風が、町に住む者には便利になり、従つてみそかのオセチが無意味なものと化した。以前は此前に神に上げた食物を取卸して、それを明くる朝の第二回目の食事に、人間が食べたらしいのである。即ち神と人の相饗は此形を以て歳端には行はれてゐた。雑煮は土地によつてモチズヒモノ又はオツケモチといふ處もあるが、それは婚禮其他の別の折に限ら

れ、正月だけをザウニといふ例の方が遙かに多い。多分は盆も同様に、もとはアツメシルといつたのが、區別の爲に正月だけは新語にしたので、是に色々の食品を煮込むのは、即ち亦供物の併合であらう。是と同じ食法は正月四日又は七日の雑炊にも行はれ、其の方はフクワカシ、フクイリザウニ又はオチイレなどゝいつてゐる。東京から南の海岸地方一帯では、正月三箇日の汁をオカンといひ、青森秋田の二縣ではカイノシルともいつて、何れも色々の食料を雑然と入れ交へたものである。神に供へた食物に後に人間が參與するといふことは、兩者に具體的な連繫と共同とをつける爲で、今ある大小の御社の直會なども、元は單なる神主の役徳といふが如き、下品なものでは無かつたらうと思ふ。オカンもカイノシルもこのナホラヒと共に、今はまた言葉の意味が不明だと言つてよいが、不明といふことは是がわかつた曉に、又何等かの新たな知識が、この人生に積み重ねられることを意味する。正月はなほ我々にとつて希望の月である。

(昭和十一年一月、一橋新聞)

午餉と間食

小林君の方言考初稿に存録せられて居らぬのを見ると、或は越後でももう消滅したのかと思ふが、十年前の『里言葉』にはあるのだから、少なくとも記憶して居る人は多い筈である。可なり古風な珍らしい言葉の一つ、この地方には傳はつて居た。頸城三郡の方はまだ確かめて見ないが、信州は水内高井の境上の村にも、私の知る限りでは此語を解する者が居らず、會津でも莊内でも一度も耳にしたことがない。何か隠れたる支持力があつて、爰ばかりでは保存して居たので、斯んな小さな一事でも、辿れば尋ねて行かれる常民の歴史が、まだありさうだといふ

ことだけはわかる。

始めて幸田氏の方言集を見た時から、私の筆記し且つ關心して居たのは次の一項であつた。

ゴチャウ 近隣親戚知己などに普請あるとき送る酒食(普請には人多ければ)

酒食を調ふるに容易なるまじとて、斯くおくるが此地の習慣なり)

田中氏の越佐方言集はどうであつたらうか、今手元に無いので見られないが、温故之栞第三十六編には出て居るから、古志郡地方にも此語は古くから有つたのである。此記録には、牛腸といふ妙な文字を宛てる人もあるといふことを誌し、やはりゴチャウは家普請などに送る酒食だと謂つて居る。さうして別に又入牛腸など、書くイレゴチャウといふ言葉もあつて、それは客を招かずに其代りに酒食を送ることだとも謂つて居るのは、注意しなければならぬ旁證であつた。

二

佐渡ではたしか矢田氏の方言集にも、人の家の普請に送る食物をゴチヨウといふことが見えて居た。山本修之助氏の『佐渡の民謡』六八頁には、

バンジヨさんゴチヨだ

ひのきさげじゆうに麥饅頭

といふ、あの島特有詞形の踊歌を載せて其註に、「牛腸、家藏土藏などの新築に、親類知人が食物を其家に送つて、大工人足等を犒ふ風がある」と説明して居る。此風習は實はほぼ全國的であつて、新潟一縣に限つたことでないのだが、たゞ之を表示する名稱だけに他では聽かれない特色があつたのである。勿論他には無いといふこともさう容易には言はれない。たとへば能登の鹿島郡誌などにも、「ゴチヨ、大漁新築などの祝品」とあるから、捜せば日本海岸にはもつと飛びくにはあるので、單に町や往還の附近で、それが漸く聽かれなくなつたといふに過ぎぬのかも知れない。私たちが日本の隅々の採集と、各地の篤志者の呼應協力とを急務として居る

理由は、全く斯ういふ隠れて消えて行つてしまふ問題に在るのである。

三

そこで考へられるのはこの單語の起りであるが、誰しも先づ氣が付くのはゴチソウといふ言葉、及び疲れたことを意味するゴッチョウ(ゴシタイ)といふ言葉などであらう。人が特別の勞働をした場合に供與する飲食物を、ダリヤメだのゴクロウザケだのシンノヨビだのといふ例は多いから、ゴチャウもそれと同列の慰勞の食事とこちつけられぬことは決して無い。しかし所謂牛腸の場合でも知れるやうに、普請でなくても又作業の日でなくても、尙ゴチャウは送つて居たのである。次に馳走といふ語は中古の文獻にある意味と、近頃民間の用法とは成程少しちがひ、後者は主として飲食物に限られてゐるやうだが、それにも信州甲州などは別な例があつて、もとの歡待とか好意とかいふ意味を存して居るのみならず、何れも御の字を添へて相手

方からの感謝を表して居るのだから、それが此方からの取持ちの名になる氣づかひは無い。斯ういふ風に田舎では何でも誤つたことを謂ふものと、田舎の學者自身までが考へる癖は昔からだが、人間は先づ間ちがへたことをせぬものと一應は推定して、正面から解を求めるのが研究の順序だと私は思つて居る。

但し牛の腸だけは何分にも受けられない。察するに是も一旦ゴチャウの語の意味が不明になつた結果、一二の知つたかぶりが斯んな文字を考へ出して、反對をし得ない無筆な人々を煙に捲いた名残であらうと思ふ。ヒルゲ即ち屋外の晝飯を午餉といふことは正しい漢語であり、日本へも入つて來て中世は相應に弘く用ゐられて居た。それが佛教語や法曹語と同様に、全く文字を知らぬ人たちの間にも行はれたのは、新しい風習であり又守らるべき制度であつて、別に固有の日本語の根強いものが無かつたからだらうと思ふ。餉といふ漢字は辭典にもあるが、手短かに和解すると食物を運ぶこと、もしくはその運ばるゝ食物といふことであつて、現在のベントウといふ語が是に該當し、その所謂辨當の文字も、實はまだ少しも來由がわからない。

つまりはめい／＼の屬する臺所の鍋から、直接掬つて食ふ食物以外、通例家から外に出て食ふやうに出來て居るものが餉であつて、本來は山行きの焼飯も、田植の日の豆粉むすびも包含してよい言葉であつた。それが斯うして二たてに分れて、メンパや割籠の飯は辨當と謂ひ、ゴチヤウと呼ばなくなつたのは、恐らく一方が心を籠めた御馳走に限られた爲だらう。

今日はもう多くの人が知つて居るが、我々の常の食事は近世までは二度であつた。特に改まつた事件のある日ばかり、其中間に何か食つた故に、ヒルゲは原則として午餉であつたのである。其遺風は田植の日に、可なり明瞭に傳はつて居る。家普請が個々の私人の營みでありながら、是には門黨故舊同村の誰彼の、多數の戮力を掟として居たことは、今日は寧ろ午餉によつて推測せられるのであるが、記録に見えて居るのは有力人の行旅、殊に軍陣の移動の場合が多かつた。是などは耳遠い漢語のゴシヤウ午餉を、ゴチヤウと訛らせて大衆の用語に化せしめた一つの大いなる原因かと思はれる。さうでなかつたら皐月の田植ボチなども、同じくさう喚ばれるだけの十分な條件があるからで、此方だけは今でもヒルゲ・ヒルマといふ舊日本語のまゝ

であるのは、所謂牛腸の慣習が是と獨立に、發達して來た證據とも見られる。京都縉紳の日記を讀んで見ると、彼等の奈良詣での行返りには、必ず宇治玉水の間などに野外の食事が用意せられた。それを雜餉と文字にも書いて居るのは、餅鮓酒菓物その他取り／＼の趣向が設けられて居た爲であらうと思ふが、この單語なども今も九州には生きて行はれて居るのである。人もよく知る博多近くの停車場名の雜餉隈(ザッショノクマ)などは古い由緒もあらうが、別に婚禮の前後に調味して贈つて來る重箱の内を、肥後でも薩摩でもザッショと謂つて居り、肥前久間村の方言誌にもザッショは祝儀のことゝ出て居る。祝儀では不精確だが、吉凶の人寄りに厨事を助ける意味で餉つて來る例は全國にある。それを或土地では今なほ雜餉と謂つて居るのである。屋外饗宴の場合は嫁入の受渡し、もしくは信心の旅の出迎へにもあつた。雜餉隈は要するに他の地方の阪迎場に該當する地名である。

四

調理して食ふばかりになつた提げ重の食物を、人に贈る場合は他にもまだ多いのに、どうして大工づかひのそのみを午餉と謂つたかは、はつきりとは言へないが私には興味ある問題である。火事や大水や病人危篤といふ類の見舞には、急場の入用が先に立つて、念の入つた本式の支度が出来ない。花見や山行き磯遊びの辨當などは、自分たちも楽しむのだから心持は又別である。其上に家造りには永い世代の運勢を繋げるやうな心構へもあつて、以前はずつと今よりも重々しい大事件と認められて居たやうに思はれる。それに専門の職人が新たに入つて来て、勞務では加擔し得る部分が少なくなると、其合力を酒食に變形したことは、ちやうど中世の武人に對する供給も同じだつたかと想像する。一つの名稱が次第に其意味を分化して、取分けて主要なるものだけに限られようとする傾向は、特にゴチャウに在つてはその過程が明かに視られる。即ち大體には大工見舞がゴチャウであるが、仔細に氣をつけるとまだ其他の場合にも、同じ語を用ゐることが稀にはあるので、たとへば能登の東海岸で大漁の祝にもやはりゴチャウの

祝品を持つて行くといふことがあるやうに、前にはもう少し廣い意味に、此語が使はれて居たことは判るので、もしも方言採集にも潮時といふものがあるとすれば、今ほど頃合ひの時節は先づちよつと無いわけである。

さうして是がたゞゴチャウといふ一つの言葉だけで無く、他にもそれと同様の推移期に臨んで、まだうろついて居るものが大分にあるらしいのである、現に西部日本のケンズイといふ單語が、やはり普請見舞を意味し、又九分通りまでそれだけの専用にならうとして居る。私は四五年前に壹岐に遊んで、まのあたり實驗して來たのであるが、あの島では今でも大工の棟梁を中々大事にして、定まつた賃錢以外に酒や俵物を贈る習はしもあるが、ケンズイは又それとは別に、新築の作業なかばに親戚の家から見舞に持つて來る酒肴、時には米麥の食料までも謂ふと、山口麻太郎君の方言集に見えて居る。ところが同じ人の書いた壹岐島民俗誌に依れば、ケンズイは必ずしもこの大工振舞のみには限らず、ドウブルヒと稱する參宮還りの祝宴の日に近親知己から贈つて來る米俵なども亦ケンズイださうで、翌日もう一度親戚や講中の加勢人を

招いて、饗應することをケンズイ開きと謂つて居るのは、やはり其貰ひ物が本來は調理品であつたことを語るやうである。

五

このケンズイの語の分布は相應に廣い。たとへば島根縣の一部、北境に近い能義郡などにも、新築の祝に贈る品物をケンズイと謂ふと報ぜられて居る。九州も中央部はまだ尋ねて見ぬが、南は可なり端々までも此語が及んで居る。大隅肝屬郡の高山地方では、ケンズイは一寸した御馳走、腰をかけて食べる位の食物だといふことで、別に家普請の折に限るとも見えぬが、薩摩半島の行止まりの東南方村などは、三度の建築祝即ち手斧立と棟上と落成の時とに、豆腐やら酒肴やら家相應の贈り物を、近親から持つて行くのがケンジ又はケンゼだと謂ひ、同國谷山の町でも建築落成の祝に、附近の者が假裝などをして祝ひに行くのがケンジだとあつて、爰でも

ゴチャウと同様に、一つの語の内容は土地によつて、著しく弘く又は狭くなつて居るのである。私などの想像では、この單語は近頃の米國英語とやゝ似たる流行によつて、方々に運搬せられたのではないかと思ふ。南の島々でも沖永良部島ではキンジ、家普請などの際に近所親戚の者が、持つて行く「おやつ」のことだと、安藤佳翠氏の方言集に見え、喜界島ではキンディー、沖繩本島ではキンズイー、共に親戚の家普請に大工などに酒肴をおくることを謂ふのだと、伊波普猷氏は報じて居られる。さうすると南は琉球から、北は山陰の一部まで、ケンズイはすべて新築見舞の酒食を意味するやうに、荒つぽい人ならば斷定してしまひさうであるが、それでは中間の可なり重要な異色が脱落して、この語の起りを考へる手がゝりを失ひ、折角の採集がむだの勞苦に終る虞れがある。殊に一つの標準語を基にして、比較をして行かうとする人などの、失敗しやすい點は是に在ると思ふ。

普通斯ういふ遠方の著しい一致がある場合には、一應は言葉の其形其内容が、古くから日本に在つたといふ證據と、見てもよいやうに私なども思つて居るのだが、それは推定までであつ

て反證は幾らも擧がり得る。或一つの單語が特別に足早く、國中を週遊する場合も無いとは言へない。酒食遊宴の興味の如く、男子が専有して兒女老人を排除して居る用語には、一種隠語風にもてはやされて、眞似たり教へたりする例の多いことは、久しく我々の経験して居る所でケンズイも固有の日本語でないことが略明かであり、それを丸々ちがつた意味に、用ゐて居る土地も別にあるからには、或地或場合の偶然の一つの用途が、忽ち雷同せられて遠く行はるゝに至つたといふことも、決して無理な當て推量では無いのである。

六

今日ケンズイといふ語の尙行はれて居るのは、近畿と之を圍繞する若干の縣郡であるが、爰では九州とちがつて大工とは殆ど何の關係も無い。私の集めて見た若干の例を列ねると、先づ山城の久世郡では、ケンズイは午後の間食のことだと謂つて居る。大和の方は澤田四郎作君の

『ふるさと』にも間食のことゝあり、午前のをアサケンズイ、午後のケンズイを八つ茶とも謂ふとある。滋賀縣の方言集にも湖南の諸郡で間食がケンズイ、又は三度の食事以外の日中の食事を謂ふとあつて、明示しては無いが飯もケンズイの内らしいのである。三重縣は菊澤氏の阿山郡方言集に、晝飯と夕飯との間の中食がケンズイ又はキンズイだとあつて、間炊の漢字を宛てゝあるのは前からの習ひかと思はれる。和歌山縣は伊都有田の二郡で、朝晝中間の食事をケンズイといふことは、二三の方言集に見えて居るが、那賀郡誌下卷には鞆淵村誌を引いて、夏の間は午後の間炊を食する風習もあり、たゞジョウキ(椀)に二椀づゝを定めとして居るとある。是等の實例を總括して見れば、東日本でコピル・コヂウハンと謂ひ、中國でハシマ・コバサマなどゝいふ、働く日の中間食事が即ちケンズイであつて、それには酒を伴はず、又格別の御馳走でもなかつたことが知れるのである。是と九州地方のケンズイとが、二つの異なつた語とは認められぬとすれば、意味は確かに一から他に變化して居るのである。さうしてその何れが前、何れが後といふことも、必ずしも決し難くないのである。

ケンズイが漢語の歸化したものといふこと、是にも先づ異存のある人は無いやうである。ただその所謂本字に就いては、前に擧げた間炊の外に、建水又は間水などゝ書いた人もあるが、是は閑田耕筆の著者が夙く唱へたやうに、「間食」の中古音だといふのが動かぬ説だと思ふ。間食といふ語が漢土にあり、又既に靈異記にも延喜式にも見えて居ることは、種彦の柳亭記に説いて居る通りであるが、それが何といふ日本語の譯だつたかは、まだ我々には明かになつて居ない。現在各地に行はるゝハシマ・コバサマ、乃至はハザグヒ・アヒダグヒ等は、何れもあまりによく間食を直譯して居るので、この音に固有の日本語が、残つて居るものとも一寸考へられぬ。察するに夙く隣國の語が歸化してしまつて、是を民間にも久しく併用して元の語を忘れたのであらうが、しかも間をケン、食をスイと發音したのは、五山あたりの僧たちの所作で、それが或時代には可なり氣の利いた言葉として取囃された爲に、却つて土地によつては是をやゝ改まつた折の間食だけに、限定することにもなつたのかと思ふ。寺家と交際する機會の多かつた近畿地方が、特に間食の本の意味を保存して居た理由も、斯う考へて見て始めて解し易い。

七

然るに江戸の大工たちの職業語の中には、却つて九州と同様に普請の日の酒食だけを、ケヅリといふ言葉が傳はつて居る、吾山の物類稱呼に之をセンボ語だといふ説が正しいならば、センボといふものゝ起原も斯んな方面からわかつて來るだらう。吾山の生存した時代までは、まだ畿内の番匠等もこの間食をケンズイと呼んで居た。又西國の方でも灸治の日にこしらへる間食をケンズイと謂つて居たといふが、是も亦大きな参考になるのである。

そこで私の小さな假定を述べて見ると、越後のゴチャウはまだ晝飯が通例で無かつた頃に出來たことばであり、九州のケンジー等は三食以外の慰勞の酒肴が、一種のきまりのやうになつてから後の新語らしいが、共に今日では家普請の祝の日ばかりに、他所から贈つて來る飲食品の名に專屬しかゝつて居るのは、注意すべき一つの傾向と見てよい。即ち調理した食物を屋外

に於て供與する風習が、一般には次第に衰微すると共に、一方には建築が専門の技術となつて仲間の素人の勞力を以て是を支援する必要が減じ、しかも何等かの形で相助けなければならぬ約束が尙保持せられて居た結果、こゝばかりに以前の「餉」の慣行が目立つて發達して、是に一つの特別の用語が備へられることになつたのである。斯ういふやゝ錯綜した社會事情の變遷が無かつたならば、物と言葉によつて前代を探討せんとする我々の方法は效を奏し難かつたであらう。越後は此意味に於て無意識の大史公であつたと言へる。

(昭和十年十月、高志路)

(附記)

午餉の訛りかと思はれるゴチヨウといふ語が、飛驒の山村にも弘く行はれて居ることは此後に明かになつた。こゝでは文字は五長などゝ書いて居る。丹生川村などでは普請をする家の近親が、大工以下の職人を一日招いて饗應することがゴチヨウだといふが、家が離れて居ると普請の家の近所の親類又は隣家を借り、そこへ酒肴餅赤飯の類を運んで來る。何れにしても是を

工事をする家への好意として、帳面に記録し禮を言ふことは同じである(ひだびと五卷一號)。白川の谷ではゴチヨウ祝といふのが新築祝のことで、大工を正客に親類や村内を招くといふから、越後などの例とはちがふ様に思はれるが、是は午餉をしてくれた人々への返禮を、大工等の慰勞と合せ行ふもので、其前に既に手斧始め其他の機會に、外の人々から所謂五長を餉つて來て、幾度か職人を饗應して居たのである(同上六卷八・九號)。同じ風習は又大工振舞などゝもいひ、全國一樣に行はれて居るが、是をゴチヨウと謂つて居るのも此地方だけでは無い。三河佐久島でも家建ての日に、親類から贈つて來る食物がゴチヨウ、紀州熊野の北牟婁郡でも、立て前の日に濃い親戚の者が持つて行く一升の酒がゴチヨウである。古い言葉の残りであることは疑はれぬが、たゞどうして是を家普請の場合のみに、限ることになつたのか説明がまだ出來ぬのである。佐渡では新たに船を造る時にも、親類から酒や食物を送つて來る。それを入れゴチヨウと謂ひ、或は又家へ招くのを呼びゴチヨウと謂つて、此方が手厚いとして居る。吉凶の人寄せにも親類はよく食物を寄與するが、此方にはゴチヨウといふ名を用ゐる例が無い。多分屋外の

飲食で正式の膳は設けないといふことが、餉といふ食事の特色だつたからかと思ふ。越前敦賀の氣比神宮の神事に、牛腸祭といふものがあるといふが、是はどういふ場合の食事であつたか。此からそれを明かにしたいと思ふ。

雑餉といふ語は九州各地の方言集にはよく出て来る。今ならば重詰めともいふべき特別の食物と酒で、やはり運搬を目的としたものゝやうである。是はめでたい日の贈遺で、従つて祝儀物などゝいふ對譯が方言集には見られる。大隅日向の方では新たに縁を迎へた家で、正月に部落の青年たちに御馳走する食物の贈りものをニセザツシヨといひ、又はばかりをザツシヨといふ者もある(旅傳・九卷七號)。其他婚姻の取結びにザツシヨウを運ぶ土地は西國には多い。紀州日高郡の山村でも、樽入れといふ日に仲人の持つて来る角樽をダツシヨダルといふ語がある。附近にはまだ類例も無いが、是も恐らくは雑餉樽であらう。斯ういふ漢語のしやれた言葉の用ゐられる以前、此風習が無かつたものとは思はれない。テモチといふのが固有の名稱だつたと想像せられる。今でも南海の島々には此語が用ゐられ、それが調製した食物を携へて行くこ

とを意味する。テモチのモチは固より「持ち」に相違ないが、餅のモチともどうやら關係があつたやうである。
(昭和十五年一月)

幸福の木

—

正月が来るたびに、改めて人生の幸福を祈念する風習は、今もほど大昔と同じだが、いつの間にもやらの方法がまるで變つて居る。壹岐でスエーワギ、上下五島でサヤギドン・サヤンドンもしくはシャーギだのシャハギだのと各地で呼んで居る木なども、之を口にする者自らが既にその「幸ひの木」なることを記憶して居らぬ。物はなほ存して名稱は新らしいのを用ゐて居る土地も多いのである。こんな單純且つ平凡な言葉では、きゝ目が無いやうに人が感じて來た爲であらう。現にこの懐かしいサイハヒといふ一つの古語すらも、今日はもう一般に、副詞とし

てより他には之を口言葉に使ふ人が無いのである。

ところが九州西海岸のやゝ広い區域だけには、此サイハヒ木が名も物も共に、大よそ完全に古い姿を留めて居る様である。自分はつい先頃の旅行に、肥前千々岩村の橋中佐の舊居を訪ねて、偶然にこの幸ひ木の頗る見事な一例を見ることが出来た。

橋氏は土地の名門で家も森岳城と同時の建築だといふから、特に古式が守られて居るのかも知らぬが、こゝの幸ひ木は一丈數尺、大戸のすぐ内から奥行きにつり渡され、それから十二本の縄が垂れて居る。正月が来る毎に、この縄へくさくさの食物が結び下げられる。北九州でよく聞く嫁子鯛、即ち新年に新聲の家から、鏡餅と一緒に贈つて来る双つの魚なども、先づ此木に懸けて飾られるは勿論、豊かな家では山の鳥に水鳥、大根や人参牛蒡などの、色彩の面白い畠作物も、新渡の當初から喜んでこゝに懸けたらうと思ふが、今でも依然として欠くべからざる飾りの品となつて居る。多くの家では上の間の神棚がちやうど幸ひ木と向ひ合つて、すがすがしい年の夜の燈明の光と、この心地よい年迎への用意の食品と、相映するやうになつて居る

のは、計畫であつたらうと私などは想像する。國の固有の習俗といつたところが、やはり時代につれての夙くからの改良があり、それが大抵は省略か縮小かであつて、その間に昔の生活の悦びを見出すことは、我々にとつてもさう容易でない。柱なら細割材の、もう是以上は支へないといふのを使ひ、食物は何でも小鍋に取り分けて、食ひ得る者だけでこそくと食ふやうに、盆でも正月でも型だけの事しかしては居ない。

これが固有の日本人の生き方だつたと、いふのもいやなものばかりが今日は多くなつて居る。さういふ中に於てこのたつぷりとした、少しは粗野だけれども大まかな正月支度、それを今以て幸福の木と名づけて、續けて居る土地がまだ有るといふことはほゞゑましい事實であつた。今でも多數の働く人たちは、休みと食べ物とを引き離しては考へない。社交も人生の大事も悉く飲食によつて完成する。假にその供給の多い乏しいを以て、初春の幸福を測定する習はしがあつたとしても、不思議と思はぬだけの豫備知識を我々はもつてゐる。

二

幸ひ木の風習は、よく見るとまだ方々に保存せられて居る。土地によつて形が少しかはり、又は名前だけが別になつて居るのである。ジフニフシといふ名は、九州にも四國にもあるが同じ物である。即ち十二節で、この木に結はへた繩の数が、十二ヶ處あることを意味して居る。これを閏年に限つて十三にするのを見ると、月の數と關係があるだけは疑ひが無く、自分はこれも亦昔の卜法の名残ではないかと思つて居る。次には二尾の鹽鱒鯛等を懸けるによつて、直接に之をカケノイヲと謂ふ土地もあり、魚のみでは無い故に筑前の島々などでは、是を又ヨロヅカケとも呼んで居る。土佐の柏島や沖ノ島の一部ではウデギ、又その對岸の陸つゞきには、ターラノキと謂つて居る村もある。深い意味が有りさうだが、ターラの木の方はまだよく解らない。ウデギは多分木を横たへることが、他とはかはつて居るから腕木と名づけたのであらう。木の寸法に就いては決まつた法則が有つたかどうかを知らぬ。用材の種類は今日は少なくな

も區々である。千々岩の橋家のは檜の木とかいふことであつたが、椎樹を使つて居る例はこの近くにもあり、土佐にも同じ木の處があつた。

福岡縣の北部を始として、たぶの木を用ゐて居る地域は可なり廣く、この木は普通に神の杜の木だから、さもあるべく思はれるが、別に古例として必ず松を伐つて來るといふ話もある。肥後天草上島では檜の木と竹を幸ひ木とする村があり、更に又竹ばかりを用ゐて居る例も四國の方には多い。竹は青々として色澤も美しいけれども、その代りには正月毎に新調しなければならぬ。さうして九州の方の幸ひ木は、一般に常設となつて居るのである。尤も是にも二通りあつて、島原や壹岐島では代替りに取りかへるのを習ひとするに反して、五島では家の新築もしくは何か不吉な事があつた時だけに替へ、従つて無事に何世も持ち傳へたことを誇りにして居る。無論常の日でも少しづつは之を使用し、又祝宴でもある際は大いに食品を懸けるのであるが、これを新らしい藁の繩で結ひなほし、ほだれや若松を取り添へて、正式に飾るのは年の夜だから、やはり初春の木と見なければならぬ。

或は竹でも木でも材料さへ豊かならば、毎年新たに作るのが本意ではなかつたかと思ふ。幸木萬懸けを見てから氣がついたのであるが、近畿と其四周の農村に於ても、正月の飾り物には主要なる一つだけ、注連繩ともいへない複雑なのが見受けられる。即ち青竹を横に渡して、それに澤山の清い藁を結び垂れた外に、表へは紙の幣と共に種々の食物、昆布とか串柿とか橙とかをくくり付けて居る。紅い伊勢海老などは威勢がよい爲か、たゞの輪飾りの牛蒡注連にさへ附けて居るのを見るやうになつた。

是が若し單に古來の所謂しりくめ繩だつたら、この様に食品を色々とするす必要は無い筈である。名前は何とあらうとも、やはり九州の幸ひ木と同一系統の習俗と見てよいと思ふ。信州の小谷などではツトッコ年と稱して、閏年か又は節分の二度ある年でないと、新調しないといふ正月飾りがある。このツトッコは卷藁であつて、これを福神棚の前に置き、やはり色々の正月食物を結はへ附ける。乃ち亦文字通りの目の食物であつたのである。

三

正月二十日を方々で骨正月、或はホイト正月などとも謂ふ理由は、この幸ひ木を見て居ると判つて来る。以前の田舎の正月は十四日の晩から始まつたのだが、それでも二十日になるともう懸けた魚は骨ばかりになる。それも此日に食べてしまふと、暫しは乞食のやうな淋しさを感じたのである。始めは少しづつ裏の片面から切り取つて、成るだけ見た形を悪くせぬやうにする。さうして土地によつては後の方に、新しい藁の藎を下げて置く所もあるが、それも皆二十日には取拂つて、そこで楽しい正月は終りを告げるのである。

但し新春のサイハヒは今一つ、食物以外にもあつた。九州でも東北隅では此木をサイワギといふさうだが、瀬戸内海に入ると同じ言葉を、可なりちがつた意味に使つて居る。たとへば伊豫の周桑郡のサイワギは、正月門に立てる二尺位の丸材のことだといひ、備前の邑久郡では門松の内側に、くゞつて立て、置く三本の割木を、サエキサマと謂つて居る。

讃岐の小豆島では正月の間、割木に注連を張つて立て、それに御飯等を供へるが、其木を又サイキといふさうである。淡路のサイギも松を適當の長さに切り、それを薪のやうに割つたもので、門松の根元を是で巻いて、縄で結はへるのだといふから、東京でもよく見る門飾と同じで、たゞ名前だけが通じないのである。大阪府下にも泉南には亦このサエ木がある。土地ではもう幸ひ木とは解しないと見えて、門松を支へる三本の木だと謂つて居る。材は檜の木ときまつて居る村もある。伊勢の宇治山田でオニサエギと謂つて居たのも同じものゝやうだが、是は割肌に消炭を以て、横に何本かの筋を描く習はしであつた。中部地方では十二月と稱して、この割木に十二本、閏年には十三本の線を引く風がある。即ち亦これによつて、月々の天候などを豫測して居たらしいのだが、これ等にはもう幸ひ木に近い言葉は附いて居ない。

それが遙かに飛び離れて、奥州の八戸附近に行くと再びサイバギといふ語がある。これは暮の松迎への日に、門松と共に伐つて来る枝松のことで、何に使ふかはまだ聽いて居らぬが、多分は正月の節日の火を、燃やすための材料であつたらう。春の初めの神聖なる火を作る料に、

朝廷に竈木かまきを獻じたことは正史にも見えて居る。いはゆる賤男も年木を伐つて、自ら正月の清い火を用意したことは、これ亦文獻に信すべき痕跡がある。これを年木といふのが古い國語らしいが、現在は節木・穂木・若木・新木等色々の地方名があつて、しかも是を一定の方式を以て、一緒に飾つて置く風はほゞ全國に共通して居る。

即ち首府でもよく眼にふれる門松のまはりの杭などが其一例で、家の出入に之を見て心を怡ばせ、わが薪なほ豊かなりと感ずることが、亦一つのサイハヒであつたのである。飢と寒さの勁敵を少しでも遠くへ追ひ退けようとする念願が、具體的にこゝに現はれて居るのである。

この二つの幸福の木は必ずしも二通りにして立てる必要がない。正月に爐に焚く薪の最も立派なものを横にして、是に食物の有る限りを懸けるのが、九州の幸ひ木の始めかも知れぬ。今ではしだれ柳などの風雅な枝を使ふが、餅花・繭玉・梨園子の起りも、亦此結合であつたらうかと私は考へて居る。

(昭和十二年一月、東京朝日新聞)

田作りまな祝ひ

「ごまめの齒ぎしり」といふ諺は、小さい頃から聽いて私も知つて居たが、タツクリといふ方がゴマメよりも上品な言葉と思つて、正月でなくても是ばかり使つて居た。ところが關東へ來て見ると、ゴマメが普通には用ゐられ、僅かな人だけが正月にタツクリと謂つて居る。それで何故に之を田作りと言ひかへるのか、今まで解けない問題となつて居たのである。ゴマメと名づけた理由とても、はつきりと判つて居るわけでは無いが、是は丁斑魚をコメンジャコと謂つたり、又九州の各地でゾウマメと謂つたりするのと關係があるらしく、胡麻眼では無いにし

ても、少なくとも小さいといふ意味だといふことが想像せられる。大抵の單語はまづこの位のぼんやりとした理解で、使役せられて居るのである。それが田作りの方では、丸々見當も付かぬので、之を聴き又は口にするたびに、誰しも少々は氣にせずには居られない。語原の穿鑿が折々閑人の話柄となるのも、動機は必ずしも不自然とは言へぬと思ふ。

その田作りの名の起りが、つい此頃になつて無造作にわかつて來たのである。信州上伊那郡の同志が出して居る雑誌『落原』の最近號に、下伊那郡遠山郷の綿密な見聞録が出て居て、この奥在所に於ては田植の日の食物に、必ずタツクリを買ふ例になつて居たことを記して居る。茲では少なくともタツクリが田植さかな、即ち「田作りの魚」の略語であつた。さうして同じ語の弘く行はれて居るのは、同じ條件が他の地方、たとへば播州の如き海に近い田舎にも、なほ存立した時代が曾てあつたことを意味するものゝやうに私には思はれる。是は昔の農民の生活の質素と言はうよりも寧ろ情無い貧しさを語る事實であるが、自分などが物を覺えてから後でも、進歩は僅かにそれがイカナゴとかはつた位のものであつた。幾重の山阪に遮られた僻村として

は、漸う此程度で辛抱をしなければならなかつたのも是非ない事であつたと共に、他の一方には又此様にしてまでも、田植にはきまつて魚を食はなければならなかつた、要求の根強さが考へられるのである。固より常の日は今一段の粗食に馴らされて居た人たちが、年に一度の田作りの魚を楽しみとし記念とし、激しい労働の慰藉ともして居たことは察せられるが、そんな口腹の悦びだけが、田植に着を買入れる唯一の目的では無くて、別に何等かの之を缺くべからざるものとする、精神上の理由があつたのではないか。單に滋味を求める爲ならば、幾ら山の中でも金を拂はずに、捕つて貯へて置けるものが色々ある。淡水魚でよければ谿川にも溝池にも居る。それを遙々の海端から、手数をかけてこの様なへばい小魚を取寄せて、是非とも食べようとする所に、隠れたる古來の生活様式が傳はつて居るのではなからうか。田作りの名の始まりを知つた以上、更にもう一步を進めて尋ねて見なければならぬ問題である。

二

又しても七部集を引合ひに出すが、『曠野』の中には次のやうな付合の句がある。

人なみに脇差さして花に行

ついで田作りに落る精進

釣 雪
野 水

この心持ちを今までは誤り解して、御花見の重箱の中にでも是が入つて居たのを、うつかり食つてしまつて折角の精進をふいにしたと、いふかの如くにも思つて居たが、それでは「精進落ち」の意味が普通とはちがふのみならず、花見は元來精進で行く場所ではなかつたのである。

前の「人なみに」の一句と調和させる爲には、さあ是から出てあるかうと思つても、家が不如意ではといふ魚味の儲けもない。そこで有合せの田作をつまんで、精進落ちをしてから外へ行くといふので、「ついで」は手軽にとか簡便にとかいふ意味の、佗びた氣さくな風流文士の境涯を、詠じた言葉と見る方がよい様である。近頃は精進の自戒も嚴重で無く、従うて又之を終るといふ際の心構へも忘れられて居るが、花見はさて置きどんな人中へでも、精進のまゝで出て行くことは、常人には到底出来なかつたらうと思ふ。だから又同じ七部集の『炭俵』の中にも

やわらかものを嫁の襟もと

屋

氣にかゝる朔日しまの精進箸

うんじ果たる八專のそら

坡 牛

といふ一聯などがあるので、この精進箸はイモヒバシと訓み、「まな箸」即ち魚を取るふだんの箸とは別に、目に立つ印などが附けてあつたのである。何だ朔日早々から「いもひ箸」なんか出してと、當人は少し意外で舌打ちをした様子が、雨ばかり降つて居る八專の頃の、くさくした感じに續くのである。古風な家でも人々の氣持によつて、精進を守る守らぬ意見の差があつた。さうして男は大抵落ちる時の魚味即ち「まな」を、元氣よく食つたかと思はれる。

食物の「いもひ」には、勿論是に伴なふさまざまの拘束があつて、永くは辛抱の出来ぬのが自然でもあつた。親の命日とか物詣りの前夜とか、一心に之を守らうとした時は別だが、さうでも無い場合には落ちる日を楽しみに、禁欲して居た有様だから、この制度の弛み又壊れるのも早かつたわけである。さういふ中でも稍一般的に、永く残つて居た精進落ちの式が二つある。其一つは喪屋の慎しきで、原則としては是が四十九日間續き、其終りを明にする食宴を「仕上

げ」といひ、又「まな板なほし」と謂ふ土地も廣い。まな板は即ち魚味を調理する俎板のことである。都會の生活では其様に永く、普通の社交から隔離しては居られぬ故に、次第にこの期間を短縮する風が起り、それが又商賣も何もせぬ田舎まで流行した。或は仕上げは五七日三七日の後にしても、其時はたゞの年忌の如く、又改めて精進をすることにして、それよりずつと以前の葬式早々に、もう俎板なほしをしてしまふ家も多くなつた。是は固より外部の人々の、測らず喪家の忌に参加したものの爲だつたらうけれども、臺所が一つだから家の者も容易に是に食ひまじり、終に現在のやうな全然意味の無い忌といふものが始まり、我々をしてこの最初の形を尋ねるのに、苦勞せしめる迄になつてしまつたのである。

三

第二種の精進落ちの比較的よく知られたものは、盆の齋日の終りに来る式で、是は魂送りを

すませた十六日を普通とし、昔から此精進はさう長くは續かなかつたやうである。鳥取縣の田舎では、今もこの日をショージオチと名づけ、是には鶏肉をすき焼きにし食べる土地もあるさうだが、古來さうだつたかどうかは疑はしい。やはり海の物でないと落ちなかつたのでないかと思ふ。志州答志島の例は近畿民俗にも見えて居たが、是も七月十六日の精霊送りの後、佛壇を洗ひ家の火を更へ、竈には魚を燻べて精進おとしをしたとある。即ちイモヒの状態のまゝでは海に近づき、次の日からの仕事にかゝることが出来ないからであつて、盆の十五日には舟を出さず、出れば恠を見るといふあの地方の俗信と、相呼應した考へ方であらうと思ふ。しかも前年新亡者を出さなかつた家々までが、盆中精進をすることが固有の風であつたか、否かに就いてはまだ断定は出来ない。といふわけは此日たゞ單に偶然の素食をすることをも、好まなかつた風がまだ各地にあるからである。たとへば東京では私の家の養父などは、祖母の存在中は盆には必ず海に出て、わざ／＼殺生をして來て其魚を親に勧めた。即ち中世の記録に多く見えて居る生見玉(イキミタマ)の行事である。生見玉の料理には魚味が入つて居たかどうかは、明

かに記した例をまだ見て居ないが、是は主として外に出て居る子供が、親に餉^{おく}つて来る食物だから、何ともことわつて無ければ通例の食品と見てよからう。さうして其子も亦親の丈夫で居るうちは、求めても所謂なまぐさを食へたのである。信州でよく聽く話だが、多分他でも言つて居ることであらう。盆には親のある者は必ず魚を食はなければならぬ。もし食はずに居ると亡者に口を吸はれるなど、甚だいやな事を言つて居る。亡者が親のある者の口ばかり狙ふといふのも變なわけだが、つまりは不吉な境遇の者と、同じ生活をする事を嫌つたからの説であらう。「身祝ひ」といふ言葉は、斯ういふ場合に方々で使はれて居る。讃岐の三豊郡などでは七月十四日は人間の盆だと謂つて、両親の揃つた者は午後から身祝ひに魚を食ふことになつて居る。私などの家では片親だけでも其身祝ひをしたが、奈良縣あたりではスハリザカナと名づけて、やはり二親のある者だけに、膳の上に鹽魚などを供した。刺鯖と稱する二尾を繋いだ乾魚が、盆市にはどこでもよく賣れたのは其爲で、目刺しや頬ざしの類が商品として普及したのも、斯ういふ盆正月の行事や、田植の日の恒例といふが如き、一般的の需要があつた爲で、單

なる食好みや流行の爲でないことは、商人の方が寧ろよく知つて居ることと思ふ。前に引用した伯耆の農村の例でも、盆には親のある者が刺鯖を食ふことを、やはりサシサバニスハルと謂ふさうである。其意味を知らぬ小兒が、鯖の上に尻をすゑたなどいふ笑ひ話も出來て居る。或は鯖の代りに鹽鰯を使ふ所があり、是も尾を中にして何尾かを丸く竝べたものを、盆市では賣つて居る。何れも両親の揃つた者だけに供することになつて居るといふ(因伯民談二卷一號)。それで心付いたことを此因みに述べるのだが、鯨又は鯖と書いてカドと謂ふ海の魚を、ニシンと呼ぶ理由もまだ判つて居ない。辭典には二つに割いて乾すから二身だなどあるが、そんな言葉は日本語としては成立し得ない。多分は是も二親の揃つた者だけが盆には食ふので、二親のまなとか魚とか謂つた語の下略であらう。親に供へる餅をニシンモチと謂ふ名もある所から私はさう思つて居る。

四

それから更に進んで正月の幸ひ木、もしくは祝言の晴の席に、必ず懸けられる事になつて居た二尾の乾魚、「懸けの魚」にらみ鯛など、呼んで居るものにも、やはり此日を精進にせぬ大きな力が、備はつて居たことが想像せられる、これ等の機会には、どこの家でも思ふさま御馳走をしようし、又食物の選定には何の制限も無かつた故に、折角この正式の魚味も目立たぬ様にはなつたが、それでも信州の遠山入りといふやうな、不自由な山家になると、自然に任せて置いたら何も無くて、事実上の精進になつてしまはうも知れぬ。現に近代の經濟組織に在つては、どんな便利な土地でも屢々一部の者が、事實忌の食事と同様のものを、取つて忍耐して居る場合が有り得るのである。さういふ中に於て正月だから嫁迎へだから、必ず海から捕つたものを食べなければならぬと、無理算段までする様になつたのは人の意思である。即ち何物かの力が背後に在つて、この際食はずに居ては不安でたまらぬやうに、又さういふ食品が確實に得られることを、幸福と感ずるやうになつて居る點が、即ち我々の突留めて見ようとする國民の

慣習であると思ふ。鱒を大晦日の年越のオセチに食ふ習はしは、此頃はもう全國の主要都邑、さては海外の在留者にも及んで居る。鱒にとつては甚だ迷惑な話だが、是だけ多數の同胞が或一つの時期に、同じ一つの氣持で魚を食つて居るといふ事は、心強い一致であると思ふ。それも鱒だけならまだ流行だと言へるか知らぬが、土地によつては昔から鮭鱒の鹽引、或は年越鱒と稱して一尾の小鱒を向ふ皿につけ、もつと質素な向きではこの際にも、田作りを唯一の海物として居る。つまりは口をなまぐさくしなければ、堂々として一年の新政に入つて行くことが、出来ないものゝ如くに感じて居た名残なのでもある。

今日でもよく聞く「尾頭付き」といふ言葉は、さう古くから始まつたとも思はれぬが、是が少しばかりこの歴史的の感を混亂させて居る。たとへば子供が初めて旅に立つとか、又は新らしい仕事に就くとかの場合に、せめて小鱒でも一びき、無ければごまめでも、尾頭の附いたもので御膳を食べさせてなど、母や祖母の感慨の語を吐く場面が、劇や小説には稀ならずあるが、是は必ずしも本來の條件ではなかつたやうである。成るほど頭も尻尾もちゃんと揃つた姿の方

が、見た目にも心地よいことは確かで、それが又懸け鯛藝術の起りでもあつたらうが、さりとて鹽鯛の大きな切身よりも、田作り小鯛の丸一尾の方が、有效だと思つて居た者は無かつたので、つまり是をたゞ形式のものとして見て、普通の飲食の外に置くやうな時代が來た爲に、かゝる概念を尊重するやうになつた迄である。同じく形式の食物でも、熨斗鮑などは甚だしく變形して、尾頭も目鼻も見分け難くなつて居るが、それでも婚禮の用具として百貨店に賣り、正月には之を三寶に載せて玄關に出して置くと、物固い年禮の客はそれに手を掛けて、まな食ひをした積りで辭儀をしに行くのである。要するに決して精進でないことを確認する事が目途であつたのである。私なども小學校へ入る日に、鯉節を削つて添へてもらつたことを覚えて居る。尾頭はたゞ近代の修辭法に過ぎなかつたやうに思ふ。

五

東京などの正月には、近年は印刷した箸紙袋を賣つて居るが、其袋の表には例の田作りを二尾、水引で結へた所を繪に描いたものをよく見かける。贈物ならばこゝに「のし」と書し、又は繪紙を折つてこしらへた小形の熨斗を、貼りつけて置く場所なのである。是から推しても考へられる如く、贈物にノシを添へるのも、元は必ず附けた熨斗鮑の省略であつて、乃ち亦精進落ちの一つの形式だつたのである。それ故に凶事の慰問には決して之を添へず、又所謂なまぐさ物を贈る時にも之を必要としない。つまりは相手がそれを食べると否とに論なく、贈る品物が極めて尋常であつて、少しも忌の拘束に累はされて居らぬことを、確保する手段となり、従つて又精進をして居る人々に對しては、それを攪亂し破らせる結果になる故に、ノシを添へてはならなかつたのである。

自分たちの生れた在所では、鯛とか鱈とかいふめでたい魚を料理した際には、其尾や鰭を残して板壁などに貼つて置き、簡易な贈物にはそれを少しづつ捲つて、のしの代りに添へて遣ふことにして居たが、此風は可なり廣く行はれて居るやうである。西國では是をもナマンクサケ

と謂ふに對して、東京などの稍面たゞしい祝品には、多くは鯉節を添へてそれを亦オナマガサと呼んで居る。本來は正眞の生魚と共に、贈るべき所であつたらうと思ふ。櫻田君が採集して來た北九州の習俗の中には、是と比べ合せて考ふべきものが二つもある。その一つはコウコフクと謂つて、香の物を茶受にして茶を出す場合に、大抵はその茶盆の片隅に、小さな乾物の鯉を載せて置くことで、乃ちこの物がこゝにある以上は、たとへ茶と香の物でも、決して精進では無いといふ表示であつた。意圖に於ては進物の鬩斗とよく似て居る。今一つは正月の歳繩を綯ふ場合に、鹽魚を片脇に置いてそれに手を觸れつゝ、その注連飾りをこしらへて行くといふ風習の、今でも物堅い家には残つて居ることである。是は何だか清淨を穢すやうにも思はれるが、斯うでもしなければ此宿は忌に非ずといふことを、明確にすることが出來ぬやうに感じて居たので、實際又あまりに完全なる清淨は、尋常人の生活には適しなかつたのである。

精進といふ語は中世の外來であり、其解説も亦毎に宗教家を煩はして居たゝめに、最初採用した折にはさうで無かつたかも知らぬが、後々は甚だしく其意味が偏よつたやうである。しか

し私などは此語の輸入以前から、其内容は既に日本に具はつて居たものと言じて居る。然らば精進なる言葉に改まる迄の、國の言葉は何と謂つたかと謂ふと、他にもあつたか知らぬが、元祿時代の俗用にもある精進箸の古訓のイモヒが、其一つだと答へてよからう。イモヒもイハヒも語原は同じで、共に忌むといふ語と繋がつて居るのだが、中世以來夙く其用途が分化したらしいのである。古書にも定めて幾つとなき例證があらう。我々のイハヒには初期の嚴肅なる禁戒と、後期の解放の歡喜とがあつた。それを總括して一つの語を以て呼ぶことは不便であつた故に、イハヒは何時と無く後の方の、愉快な局面轉換だけを代表することゝなり、他の一方の拘束生活に對しては、イマヒとかイモヒとかを宛てる事にしたのかと思ふ。而うして佛教などでいふ精進は、實はその何れにも精密には該當せぬのだが、單に幸福なる結果を豫期する禁欲といふ意味で、イモヒに取つて代ることも出來たので、この推移の際に若干の混亂は恐らくは免れ得なかつたのである。

さういふ中でも驗者や祈禱師の立場に立つて、精進を獨立した善事の如く看做し、それから

出て来ることを「落ちる」などと謂つたのは、悲しむべき誤解の基であつた。イモヒはそれ自身としては決して幸福なことでは無かつた。たゞ次々の楽しい朗らかな生活の條件であつた爲に、誰しも甘んじて又慎しんで其統制に服したのである。是から出て来ることはやれ／＼であり、狩や戦の激しい課役から、復つて来て休むやうなものであつた。是に今少しく積極的な名があつたならば、斯様にまで昔の氣持は消散せず居られたらうと、惜しいやうな氣がする。

六

精進といふ語の入つて来る以前に、精進落ちといふ日本語は有り得ない。さうするとこの戒慎生活からの脱離、自由なる常態への復歸を何と謂つて居たらうか。是も色々あつたか知らぬが、中世以後に至つてはまな祝ひ、上代には或は眞名昨とあるのがそれではあるまいか。少なくとも所謂精進を終止する方式は、まな即ち一定の魚味を口にするより外には何も無かつたの

である。まなの祝ひといふのは小兒の「魚味始め」、即ち今日食初めとかモモカ(百日)とかいふものゝことだと辭典には出て居る。それも最も大切な「まなくひ」の一つであるが、是を祝はなければならぬ理由は、新たに世の常の生活に参加する事に在つたので、同じ觀點から言へばもつと大規模に、喪屋の忌を出て來た者も、祝はれる必要があつたのである。死者を送つた日から五十日又は七七日、其近親の限りは外部との交通を絶ち、殆ど有りとあらゆる物質生活に於て、世間の普通とは逆なことばかりを元はして居た。それが心意感覺の上に與へた壓迫も、小さなものでは無かつた筈である。其火が新たに淨まはり制約が解けて、いよ／＼本の社會に復られるといふ豫想は、記念し又宣明せずには居られない大きな歡喜であつたらうと思ふ。だから佛法の戒律などは反對に、寧ろこの境目には盛んな肉食をし、思ひ切つて殺生戒を破つたのである。所謂在俗佛教の見本としては、前には山臥があり、後には一向宗の念佛衆がある。彼等の守つて居た精進の掟なるものを見ると、是はよつぽど我民族固有のイモヒに近い。即ち特に葬送法事の際とか、又は嚴肅なる式典に臨むに先だつて、出来るだけ短い期間精進を守り、

すむと急いで自由な生活に戻つて來たのである。僧といひ精進といふ語が共通なる爲に、他の宗旨を引つくるめて解説しようとする、可なりのおちつけをしても尙間に合はず、いつまでも愚夫愚婦だけを、相手にして居たくなるかも知れぬ。彼等の精進の一風かはつて居るわけは、それが日本在來のものだつたからである。さうして今はもう此入口から無いと、佛法以前の齋忌の習はしは尋ねて行けないのだから、あまりいゝ加減にして置かれては困るのである。

我々が遠からず立證し得るだらうと思つて居る事は、忌みと穢れの以前は至つて相近かつた實情である。察する所、忌みは計畫があつて自ら進んで之に就き、穢れは意に反した外部の衝動であつた故に、是非なく其拘束に服したといふ差があつて、後次第に二者の考へ方を異にしたけれども、この二つの用語は久しく混亂したのみならず、其結果に於ても共通の點が多かつた。さうして精進の本義は意思を要件とし、寧ろ前者の方に近かつたのだが、事實この方は先づ衰へて、後には所謂觸穢の忌みのみが、勢力を逞しうしたのである。正月の祝を始めとし、婚姻元服家移りの式なども、イハヒは唯魚味を賞玩し酒を飲むだけの様になつて來たが、其事

前の條件としては、やはり亦苦しい禁欲の期間があつたかと思ふ。産屋の祝や厄年の年祝などには、それがまだ幽かに残つて居る。田作りには必ず魚の形をしたものを食べさせるといふのも、注進繩綯ひや贈り物のナマグサと同様に、單に火の穢れが無いといふ保障だけでは無く、やはり其以前の短期の物忌みが、あつたのだらうといふことは十分に想像し得られる。乃ち是も亦一種の精進落ちであり、さうは言ふ人がない迄も、少なくとも正式の「まなひ」であつたとは言へると思ふ。

(昭和十二年二月、近畿民俗)

のしの起原

——日本のフォクロア——

この一文は外國人に讀ませる爲に、歐文に翻譯する豫定で書いたものである。しかし十分に此意味を寫し傳へ得るかどうかや、氣づかはないので、念の爲にこの原稿を保存して置かうと思つて、之を本誌に掲げることにした。『因伯民談』の會員諸君が、今頃この様に叮嚀に、くだくしく教へなければならぬ人だと、思つて居るわけでは決して無い。單に私が外國の日本を學びたがつて居る人々に、斯んな話をして聽かせたといふことを披露し、且つ同時に諸君の今研究して居られる學問が、どういふ世界的意義をもつものかといふことを、改めて考へてもらひたい爲である。

—
人に我々が物を贈るときに、必ずノシといふものを添へることは、暫らく日本に滞在した外

人ならば皆知つて居る。しかし其起りとかもとの趣意とかを尋ねようとする、大抵の日本人にはもう説明が出来ぬやうになりかけて居る。我々のフオクロアの中には、斯ういふ種類のものが多い。以前はたゞあまりに普通であり、又あまりにも當り前であつた爲に、書物にも録せられず、學校でも教へようとしなかつたものが、そのうちに僅かばかり外形が變り、同時に是を裏付けて居た或一つの考へ方が改まると、忽然として一般の忘却は始まり、可なり大切な文化史の、一つの線は切れるのである。ちやうどその移り替りの最もあぶない時期に、若い學徒の間に此學問の研究が盛んになつたといふことは、獨り日本の爲のみで無く、世界の同志に取つても好い経験であつた。始めてフオクロアといふ語を考へ出した國などでは、この資料の採集が今日は甚だ容易でない様子である。ひどい偏卑な土地へ出かけて行くか、さうで無ければ田舎の新聞に目を通して、稀にしか現はれない警察種の珍ニュースをあても無く待つて居なければ、新らしい問題を捉へる機會も無いといふ話である。さうして手に入れた乏しい資料、古風な生活の破片又は痕跡とも謂つてよいものを、氣永に整理し又遠方の類例に引當て、とに

かくに一つの發見とする爲には、大きな辛抱と又若干の空想とを必要とすることであらう。ところが我々の方では、問題は言はゞそちこちに轉がつてゐる。同じ一つの慣行なり傳承なりを、あらゆる變化の階段に於て土地毎に觀察することが出来る。今まではたゞ是を排列して一つのものとして考へることを、企てる人が無かつただけである。だからこの豊富な資料の間では、辨證はさう大きな役目をしない。單に次々の發見の追加によつて、假定を訂正し又は補強して行くばかりである。フオクロアといふ語の本國での意味の中には、「幽かな」又は「甚だ乏しい資料」といふ感じがあるのかとも思ふ。だから或はこの東西の保存状態の差を表示する爲には、何か日本だけは別な語を設けた方がよかつたのかも知れぬが、ともかくも我々の前に在る所の諸事實も亦殘留(サアバイバルス)である。現在の文化が説明の責を負はず、單に前から此通りといふ理由だけで、其組織の中に織込まれて居る。言葉と感覺とを共同にする者の手に由らなければ、搜して見つけることが出来ぬものを含むといふ點でも、明白に他の土俗誌(エスノグラフィック)の資料とは差別せられるのである。

二

何か實例を以てこの日本の學問の特徴を説明しようとなると、やはりノシの話などがちやうど手頃なのである。永い間の習はしによつて、今でも我々はノシを付けてないと、本當に物を貰つたやうな氣持がしない。何か事情があつてノシを付けて來ぬときには、附いて居るものと見てくれといふやうな言葉を、是非とも添へないと氣のすまぬ人もまだ多い。ところが是ほど缺くべからざるノシといふものを、附けてはならぬ場合が三つまでは確かにあるのである。其一つは贈り物が魚鳥であるとき、二つには何か簡単な動物質の食料たとへば鯉節などが、既に贈り物に取添へてあるとき、第三の特に重要な制限は、葬式法事などの精進の日、即ち所謂なまぐさいものを食べてはならぬ日の贈り物である。この約束は現在も固く守られ、忘れてそんなことをすると少なくとも大いに笑はれる。たつた是だけの事實を見たゞけでも、少なくとも

も、ノシが魚類その他の所謂なまぐさい食物を、代表するらしいことまでは推測し得られるのである。

ノシは商品であるが故に、田舎には其用意の無い家も稀では無い。さういふ場合に何を代用にして居るかを見ると、最も質素な例は鳥の羽を一枚、或は海魚を調理した際に尾だけを保存して置いて、之を戸や壁に貼りつけ乾かしてあるのをよく見かける。小さな贈り物には此尾を細く割いて、ノシの代りに添へても贈るのである。或はノシといふ文字をやゝ圖案風に、包み紙の上に書いて持つて行くこともあるが、是は勿論文字を識らぬ人には向かない。だから小學教育が普及してから、用ゐる者が多くなつて來たのである。それから今一つ、東京などでは俗に「しも」といふノシの描き方がある。是は平假名のいもと似て居るからさういふだけで、實は文字でも何でも無く、ノシの一種の束ねノシといふものゝ略畫である。

ノシは一般に近世に入つてから、小さく簡略なものになつて來て居るが、今でも定まつた二三の場合だけに、本式の大ノシといふものが見られる。その一つは婚禮の祝ひの時で、婿方嫁

方の交換する数々の贈り物に、この大きな昔風のノシが添へられるのみならず、夫婦の盃事にも紙には包まない長い鬘斗匏が、儀式の肴として二人の前に臺に載せて出される。第二には新年の節日にも、同じ高折敷たかざしきに載せて床の間に飾られ、家によつては之を玄關の正面、年賀の客の見る所へ出して置くものである。このノシの用途も既に忘れてしまつた人が多く、或は意味の無いたゞの飾り物のやうに認められるまでになつてゐるが、地方の多くの類例を比べて見ると、是が正月の正式の食物であつたことは直ぐにわかる、日本海岸のほとゝ一帯に互つて、この臺に載せた食物を「御手掛け」と謂つて居る。表口に新年の訪問者が來ると、主婦はこの臺を持つて出て答禮をする。さうしてたゞ形式だけに其食物を勧めると、客は恭しく其器に手を掛けて、それで食べたことにして挨拶をして行くのである。家のうちの祝ひの食事にも、是を主人から僕婢の末まで順々に載かせて居る家も少なからず、中には現實に少しづつ之を食べる例もあつて、或は喰積くひづみとも謂つて居るのは、本來は摘んで食ふものだつたからである。但し食物としてはどれも是も時世おくれの品で、僅かに串柿ぐらゐが小兒には人望があるばかり、其他は

齒の丈夫だつた昔の人たちが、盛んに食べて居たといふ歴史があるだけで、もう今日の食卓には上らない物が多い。のし匏はつまり其食品の一つだつたのである。現在は是を買求めることが容易でない故に、大抵の家では之を省いて居るが、其代りには干鰯とか「ごまめ」とか、海から取つた動物質の食品を、絶対に缺くべからざるものとして居る。

三

ノシが匏の肉を細く長く剥いて、伸ばして乾した食物であつたことを、自ら此生産に携はつた家以外の人忘れてしまつたのは、原因は全く料理法の變遷に在るやうである。最近の僅か百年の間に、普通人の食べるものが日本では丸々と言つてもよいほどに變つて居る。著しい幾つかの點を擧げると、先づ全體に甘味が多くなつて居るが、是は砂糖の得やすくなつた爲で、我邦だけに限られたことでも無い。次にはすき焼きなどいふ類の、温かくて汗氣のある食品

が多くなつて來たことで、是は木炭の普及と「こんろ」だの火鉢だのといふ簡便な火器の多くなつた結果である。昔の人も温かいものを食ふことを悦んで居たけれども、圍爐裏の焚き火だけでは多くの人に供給し難かつた故に、少なくとも正式の會食には、冷たい乾いた食物を通例としなければならなかつた。それからなほ一つ、全體に食べ物が軟かくなつたこと、是が又近代の新現象であつた。日本は現在齒科醫の非常に繁昌する國になつて居る。それが料理法の變化の原因であつたか、但しは又結果であつたかはまだ明言することが出來ぬが、とにかくに今の日本人の齒では、到底處理することの出來ぬものを、その親祖父母は平氣で咬み碎いて居たのである。米嚼みといふのが顔の左右側、耳と眼との間にある筋肉の名であるのを見てもわかるやうに、以前は爰を大いに働かせなければならぬ食物が多く、生米は又その一つであつたのである。正月に蓬萊といふ臺の上に飾るもの、又は結婚の式の日、今では目で見るだけであるが、なほ必ず酒の肴として供へなければならぬとして居る古風な食品は、何れも此類の堅い乾いた、焼きも煮もせず其まゝ食べられるものばかりであつた。さういふ中でもノシ即ち熨した

た蛇などは、比較的早くから普通人の食物では無くなつて居たらしいが、其理由は經濟的のもので、生理的のものではなかつた。此貝の生産がやゝ減じて市價が高くなり、一方にもつとうまさうな色々の食料が、同じ價以下で供給せられることになつたからである。その結果としては若干の餘裕ある家で、又は一生涯に何度といふ祝宴の日だけに、最初から之を榮養の資料とすることを斷念し、單に古來の式を守るといふ意味で、之を用意するだけの者が多くなり、段段に食卓とは縁が薄くなつて來たのである。ノシの生産方法も此に伴なうて、少しづつ變つて來て居る。この頃の裝飾を主とした長ノシなどは、たけが長く形が美しく、出來る限り薄く引伸ばして、セルロイドのやうに半透明で光つて居る。見たところは立派だが、其代りには如何に齒のよい人でももう之を嚙み下すことが出來ない。質素な家庭では式がすむと大事にしまつて置いて、次の機會に取出して使ひ、又隣人が之を借りに來る。その度毎に新しく紙を以て包みなほすので、今ではその包み方や結はへ方に、寧ろ物々しい多くの作法が出來て居るのである。明治の統一時代に入つて、此風習は更に多數の小家庭に普及すると同時に、又一段の形式

化が行はれた。都市の小賣商業が傍に在つて之を促進したことは、他の多くの生活部門も同じである。乃ち以前ならば鳥の羽を一枚、もしくは海魚の尻尾の片端を附けるやうな小さな贈り物にまで、やはりノシといふ名を以て呼ぶものを、貼りつけて持つて行くやうになつたのである。婚禮その他の重々しい祝ひの日に、用ゐて居る本式の長ノシに比べると、是は別の物かと思ふほど小さい。紙には赤青の繪模様が印刷してある。しかしその包み方は双方同じであるばかりか、よく氣をつけて見ると其まん中に、幅一センチメートルほどの熨し蛇の、細い一片が挟んであるのである。それを此頃では又省略して、單に黄な繪具を以て其形を出し、或はたゞ一枚の紙に、ノシ全體の繪を印刷するやうになつたゞけで、先づ是ほどにしてまでも、我々は贈り物には必ず蛇の干したものを附けるといふ、舊慣を固守して居るのである。

四

フオクロアの興味は、必ずしも斯かる證明しにくい昔風の禮儀作法が、今なほ正直に守られて居るといふ點には限られて居ない。それよりももつと根源に溯つて尋ねて見るべき事は、どうして日本人が此様にごく有りふれた食物を遣り取りすることを悦び、それには又必ず或種の「なまぐさけ」を添へることを忘れなかつたのかといふことである。我々の食事は、常の日には何でも有合せを以て間に合せて居るが、一年間の或定まつた節の日だけは、こしらへて食べるものが少なくとも地方毎に一樣である。甲家で餅を搗く日は乙家でもきつとそれを作つて食べて居る。それにも拘らず是だけは隣近所、近い縁者の家へ持つて行かぬと義理が缺ける。是を無意味なことだと此頃は止めた者が少しはあるが、實はこの類のめでたい食物は、家の内の者ばかりで無く、弘く平生頼りにして居る人々と共に分ち食して、目に見えぬ互ひの身の連鎖關係を作らうとしたらしいのである。婚姻誕生のやうな或家限りの悦び事のあつた場合に、多くのさういふ人たちを招いて、家で作つた色々の食物と一緒に食べてもらふのと、本來は全く同じ趣意であつた。我々の國語では、この關係をモラヒと謂つて居る。乞食をモラヒといふのも

起りは一つであつて、乞食は今日にははや歓迎せらるべき共食者でも無いが、曾ては是も常人には言へぬやうな壽福の詞を述べて、神を代表し、もしくは自ら有力なる精靈だと名乗つて、人の家を訪れて来たのである。七つになつた子供が正月の七日の日に、七軒の家をまはつて粥を貰ひ集め、それを合せて食べると丈夫に育つといひ、もしくは厄年の危険を感じる男女が、正月の最も神聖なる夜、顔を匿して近隣の家々を訪ね、餅を貰つて来て食べるのも是であり、又或は出来るだけ多くの家から米を乞ひ集めて、それを煮て食べると或種の病氣が治ると、信じて居る者があるのも其例であつた。さうして其食物が決して不吉なもので無いことを保障するが爲に、忘れずにはに動物質の食品の若干を添へることになつたのも、最初はすべてこの體内の聯絡、大袈裟な例を引けば血をすゝつて兄弟の約束を結ぶなどいふ考へ方と、同じ基礎の上に築かれた第二次の風習であつたかと思はれる。

日本人の生活ぶりにも、古くから色々の制限のあつたことは争はれぬが、素食即ち生あるものゝ肉を謹慎すべき日に食はぬといふ風だけは、一部は少なくとも外から入つて来た新らしい

法則のやうである。我々の固有の食品には、穀物もあり魚貝もあつて、土地の關係で一方が手に入らぬ場合は格別、特にこの二つの間に選擇が行はれて居た痕跡はまだ少しも見出せない。神々の祭典にはいつの世にも魚を供へ、稀には又鳥獸を牲とした例もある。佛教は所謂殺生の戒律以外に、しばらく腥いものゝ全部を排除し、この條件に遵ふことを以て、最も明瞭なる信仰の目標として居た。しかも少數の篤信者以外は、たゞ近親の喪に服する場合と、死者の爲に供養を營む場合にのみ、魚鳥の類を一切口にせず、嚴重に此規則を守つて居たゞけである。是は我々がこの二つの死の儀式を、専ら佛門の人に委ねて居たことゝ關係があるらしい。日本人が極度に死の穢れを忌み懼れ、少しでも其忌のかゝつた者とは食事を共にせず、仕事も一緒にすることを避けた結果、彼等の生活にも様々の拘束があつたことは事實だが、この佛法が指示するやうな食品の限定は無かつたやうである。現に葬喪以外の「穢れ」には此禁忌は無く、又近頃行はれて居る神道の葬式でも之を必要として居ない。乃ち我々の精進は神佛の二つの式に分れ、又凶禮と其他のものとの、二つの場合に區別せられて居たので、その一方が佛教的のもの

でないことを明示する必要は、寧ろ日本人の最も接觸することを嫌つて居た死の穢れといふものから、淨められて居る點を保障し強調する爲に生じたとも見られるのである。ノシを不幸の場合の贈り物に限つて決して附けぬといふことも、此方角から見れば十分な理由がある。言はば一つの輸入宗教が、ノシといふものを我邦に入用ならしめたのである。

五

今日地方に飛び／＼に生れて居るやゝ珍らしい風俗には、間接に私の説を支援するものが少なくない。たとへば是も中世以來の風だが、人が來ると先づ茶を煎じて出し、是に菓子なり漬物なりを副へて勧める。ところがこの簡単な飲食物は全部が植物性で、どこを探しても所謂「おなまぐさ」が無い。それが何と無く氣になるものか、九州の北部一帯では香々鮫と稱して、小さなフグの乾物の形のやゝおどけたものを、必ず茶盆の片隅に載せて置く。食べるものでは

勿論無いのである。同じ地方では又正月の注連繩を緬ふのに、必ず戸を閉ぢて外の人の入つて來ることを嫌ひ、傍には何か一尾の魚を置いて、時々それに手を觸れながら、この神聖な呪力ある繩を作り上げる。正月には家に在る一切の家畜(鼠を含む)から諸道具にまで休息を與へ、少しづつ新年の食物を分配することは全國の風習であるが、是にも精進で無いといふしるしまでに、何かなまぐさを添へる處が多く、或は若水と謂つて初春第一の水を汲みに行くのに、米を少しと鯉節の削つたものとを、紙に包んで井戸の靈への贈り物とする家もある。是が大昔以來の作法のまゝで無かつたことは、東日本では水の餅と謂つて、一つの餅だけを持つて行くのが通例であるのを見てもわかる。紙を村々の農家で使用し得るやうになつたのは、至つて近頃からのことなのである。それから一方七月十五日は盆と稱して、西洋の萬靈祭と同じく、すべての亡魂を供養する時である故に、原則としてはどこでも腥いものを食べないが、之に對しても亦方々に著しい例外があるのである。たとへば東京などでは親のまだ丈夫である人だけは、努めてこの三日の間に網又は釣りに行き、魚を捕つて來てその親に食べさせる。或は二親の揃

つて居るものは晝も晩も、片親しか無い者は何れか一度だけ、是非とも魚の料理を食べねばならぬと謂つて、其爲に盆に乾魚を買ひに出る農村も少なくない。もしそれを怠ると亡者に口を吸はれるなどいふ、氣味のわるい言ひ傳へさへ出来て居る。喪のある家の精進は、以前は一般に四十九日間であつたが、現在は追々と短縮せられ、五週間三週間、又はたゞの七日で終る者も多い。其間は勿論魚類を食はぬのだが、最後の日が来ると大急ぎで魚を買求め、知友親族を招いて共々にそれを食べる。即ち普通の生活に復る儀式なのである。日頃は魚などを買ふ力の無い人々までが、是を企てるのだから印象は殊に深い。田作りといふ乾魚は最も小さく、又最も廉價なる食品の一つであるが、此名の出来た起りは田を作る人々が、其勞働を開始する初めの日の祝に、せめては是を食べてゞも其式のめでたいものであることを、意識したいといふ動機から出て居るらしい。實際又田植の日が近づくと、貧しい生計費を割いてゞも、此小魚だけは必ず買ふといふ山の中の村もある。しかし今日は交通も開け、又農民の暮しもよくなつて居るから、海に近い土地で無くとも、田植者にはもう少し結構なものを買入れる家が多くなつ

て居る。さうして常の日にはどんな物を食べても、稻栽培の季節だけには、少しでも魚類を食べぬ家は先づ無いので、是なども決して又カロリイの問題ではなかつたのである。

六

爰に我々に注意せられることは、如何に引込んだ山の中の村でも、川に川魚が居り又蟹や小さな貝類は居る。市へ出かけて乏しい金銭を支拂はずとも、單に「なまぐさ」を得ようといふだけならば、方法は幾らもあるのである。それが乾鰯のやうな貧弱な魚でも、是非とも數十里の遠方から、運んで来たものを食べなければならぬと思つたのは、何か海の産物に向つての偏した好みだ、まだ幽かに根底に潜んで居るらしいのである。さう思つて見ると、食料として觀察せられた前代の動物學は、頗る今日普通のものとなつた分類法に由つて居る。たとへば昆布は遠い海から取れたものである故に、するめや熨斗蛸と同列のものと考えられたらしく、正月

のめでたい飾り物の中に加へられ、或はごく不自由な土地では、之を他のなまぐさ物の代りとも見て居たやうである。獸類では牛は絶対に食用でなかつた他に、鹿でも野猪でも又熊でも、其穴を食つた者は神と貴人の前に近づくことを許されず、家でも大抵は器を異にし、又圍爐裏の火を其調理には使はせなかつた。獨りさういふ中でも兎だけは別だと謂つて居たのは、多分の鷹狩の普通の獲物だつたからであらう。兎は鳥のうちだから一羽二羽と算へるといふ者がある。ところがその鳥の方でも、雉とか鴨とかのほんの二三のものを除く外は、我々の「なまぐさ」の中には入つて居なかつたのである。さういふ幾つかの限定のあるに對して、一方海の物だけはすべて目出たく、すべて自由な又精進の拘束を解除する力をもつ食物だつたことは、或はこの民族の遠祖が海の邊に榮え、元は今一段と海と親しい生活をして居た名残かとも思はれる。鹽を内陸の泉や巖の間から得ることは、我邦では殆ど望みのないことであつた。それにも拘らずどんな山奥でも、日本人ほど鹽を多量に、又重要な他の色々の目的に、消費した民族は少ないやうで、是は今でも調べて見ればすぐに確かめられるであらう。是と鹽魚乾物類の分配とが

歴史に最も古い國內貿易であつた。武士も商人も以前は皆かたはら耕作をして居た時代に、遠く山阪を越えて此等の海産物を供給して居た者だけか、獨り非農民の生活を營むことを許されて居た。即ち日本の商業の起原は、こゝに在つたと言ふことが出来るのである。

言葉の感じを共同に相續した者で無いと、斯ういふフォクロアの問題に深入りすることが出来ぬ理由は、世が改まると共に古いものが全く消えてしまふからである。たとへば「なまぐさ」といふ古い形容詞は、都市の標準語では不愉快な感覺の一つでしかないが、今でも多くの田舎の人々には、少なくとも此語の聯想は最も明朗である。主人が大きな旅行に出發する朝の食事又は子供の誕生日や入學の日に、この「なまぐさけ」を留意することは、どんな貧しい家でも大抵の主婦はする。出来ることなら尾頭の附いたものをと謂つて、屢々小さな鰯などが買求められるのである。生臭いといふ語は最初から、好ましい感じを表はす形容詞とも思はれない。始めて之を使つたのは佛教信者などの、所謂精進を以て此種の食物を警戒することだと、解して居た人たちであつたらうが、なほ多數の者は此語の外形だけを採用して、之を目出たく悦ばし

い意味に使つて居るのである。是に該當する固有の單語は傳はつて居らぬが、或は其以前には無かつたのかも知れない。自由に魚類を食ひ得る状態は普通のもので、たゞ單に家々の生計が之を許さなかつただけだからである。現に今日では又之を食ふ機會が多くなつて、同じ形容詞はやゝ又異なつた意味に、用ゐられようとして居るのである。

七

西洋の多くの國々では、フオクロアは食物の問題までは管轄して居ないやうに見える。あらゆる有形の文化はすべて現代化し盡した中でも、殊に榮養の點に關しては人の考へ方が總體に改まつて、もう其間から古風を見つけ出す見込が無いからであらうと思ふ。しかし日本では其眞似は決して出来ない。寧ろよその民族では出来ないことである故に、我々が衆に代つて、この急いで消えて行くものを見守らなければならぬのである。斯邦の食物慣習もよほど近頃は新

らしくなつて來た。しかしまだ端々には互ひに獨立して、遠い父祖の世の仕來りに、附いてゐる居るものがあることは、必ずしも熨斗蛇の切れはしだけには限らぬのである。禁忌の感覺の如きも一つの著しい例であつた。漁や獵を主業とする人たちは、女性に關係する他の二つの忌を、却つて喪の忌よりも強く怖れて居る。是と同じ火を以て煮炊きしたものを食べて出ると、獲物が全く無いか又は何か不慮の災ひがあると言ひ傳へて居る。だからさういふ家の男子は業を休むか、もしくは女性だけの爲に別の場處で調理をするのが、近い頃までの普通であつた。産屋うぶやといふ語は、現在もその制限の期間の意味に使はれて居る。生れた赤兒は約一ヶ月を過ぎて、始めて氏神の社に參ることを許され、其母は更に長い期間、神を拜む場處に出ることを差控へて居る。しかも其周圍の人々は出来る限りの早い時期に於て、食事をこの二人の者と共にしようとして待つて居るのである。たとへば生れ兒の爲には生れた瞬間に、急いで飯を炊いて神に供へ、又形式的に其兒にも膳を控へ、且つ同じ釜の飯を成るだけ多くの人に食べてもらふのをよいとして居るが、その相伴の人は産婆を始め、必ず親族近隣の女性だけに限られて

居る。男子が共同の食事に参加するのは、一週間目の名を付ける日、又はそれよりも後の祝ひ日からで、それにも母はなほ顔を出さぬのみか、食物の分配をも受けないことにして居る。産婦が普通の食卓に復るのは、以前は一箇月、此頃は次第に短かくならうとして居るが、土地によつては今でも其期間の終りの日に、一度は近所の子どもを喚んで来て、先づ自分と同じ鍋のものを食べてもらつて、それから後にでないかと平常の食事に加はらぬといふ處もある。斷るまでも無いが、是はすべて母親が家の爲に、又生れ兒の安全の爲に、自らこの古來の慣行を守るだけで、外から加へられた拘束では無かつたのである。小兒等は多分最も多くの生活力をもつ者と考へられて、斯ういふ試験もしくは先鋒の役に選ばれたのであらう。赤兒の成育して行く幾つかの段階に於ても、彼等は屢々招かれて共同の食事をする事がある。是をも隔離室から戻つて来る産婦の場合と同じやうに、我々は「喰ひ合せ」又は「喰ひまじり」と呼んで居た。町でも今居る老人が小學校に入つた頃には、必ず入學の日には食物を持參して、是を少しづつ全校の子供に分配する風があつて、それが又彼等の大きな楽しみであつた。單に一種の「おあいそ」と

いふ以上に、是によつて一生涯の友人と、肉身の連鎖を作らうとした趣旨は想像し得られる。古くは青年團の新年の會合にも、定まつて飲食を共にする慣例があつて、是を「胴固め」又は「肌合せ」といふ名稱が、今もなほ多くの土地で記憶せられて居る。

八

生きて働く人々の間の「食ひ合せ」に對して、他の一方には又死んで行く人との「食ひ別れ」がある。是は現在も可なり一般に行はれて居る風習だが、人が息を引取ると即時に、家人はその死者だけの爲に急いで飯を炊き又は團子を丸める。其名を枕飯・枕團子と稱して、こしらへ方をわざと通常のものとは逆にする。さうして其全部を墓に持參して、或は烏の食ふに任せ又は棺と共に埋める。喪の期間の終りに際しては、別に喪に服して居た人々だけで、餅を食ふ儀式もある。餅を鍋の蓋の裏に載せて、菜刀で切つて鹽を付けて食べる處もあれば、或は數人の兄弟

が後ろ手に一つの餅を引張つて、引きちぎつて食べる處もあつて、この二つの行爲は共に平日には決してせぬことである。

不幸の家に對する村の人の援助は、申し分の無いほど親切なものであるが、食事の混同だけは非常な警戒を以て之を避けて居る。葬式の客には豊富なる食物の提供があることが、古來の習はしであるに拘らず、之を調理するには必ず別の家の臺所を用ゐ、死者の身内の喪に服すべき人々は、一切これに手を觸れず、喪家の竈の火はたゞ後者の食物を煮炊きする爲にのみ使はれる。稀に誤つて此境を越えた結果、忌に負けると謂つて急に頭痛がしたり、五體がだるくなつたりするといふ話を折々聽くことがある。つまりは食物による聯絡だけを恐れ又避けて居るのである。さういふ中でも殊に大いなる不安を感じて居る者は、同じ氏神の配下に、同じ年に生れた人々であつた。彼等は葬式の行列にも加はらず、其日の式の鉦の音を聽いただけでも、死ぬとか病氣をするとか言つて、懼れて居る者が少なくない。さうして其危険に對して、特に一定のまじなひをする者は今でも多いのである。全國を通じて是を「耳ふさぎ」といふ名で呼ん

で居る。多くの場合には其凶事の噂を聽いた瞬間に、何か特別の食物を調へて、急いでそれを耳に宛て、よいことを聽くやうに、悪いことを聽かぬやうにといふ類の唱へごとをする。さうして其食物を川に流し、路の辻に棄て、又は元氣のよい子供たちに食べてもらふ。或は餅其他の食物を多くこしらへて、近所の家々に配るといふ地方もある。京都周圍の村々などは是で之に對しては豆を返禮として贈り、もしくは川端に出て美しい小石を拾つて來て、其人に與へるといふ例もある。或は其餅を耳の形に作つて、ちやうど耳の穴に當る部分に豆などを嵌めたのを、隣人に分配して居る者もあつて、名稱は全國ほぼ一致して、細かな點だけが地方によつて少しづつ異なつて居るのである。それを詳しく比較して見れば、其背後に潜んで居る心持が更に明かになつて來るであらうが、とにかく既に家族制度の十分に發達して居る今日まで、爰だけにはなほそれよりも一つ以前の、年齢階級の感覺が殘留して居るかと思はれるのである。社會の大きな一つの結合力として、朋友といふものゝあることは誰でも認めて居るが、其成立ちと特性とを詳かに實驗する便宜は得られない國がもう多くなつて居る。たまく／＼飲食物の精

神的側面とも名づくべきものを、半ば意識の外に於て持傳へて居たといふことは、將來或は日本人のフオクロアの、弘く人類文化史の上に貢献すべき、一つの足掛りになるかとも私たちは考へて居る。頼み頼まるゝ善き友を作る爲に、日本人くらの熱心に、互ひに食物を分配して居る民族も稀であつた。能ふべくは今後は其範圍を世界の上に推擴めて、新たなる多くの心の糧にも、ノシを附けて同志の人に贈るやうにしたい。

(昭和十三年十二月、因伯民談)

食制の研究

一

食事に關係ある全国各地の言葉が、私の處にも既に大分集まつて居て、是を何とか整理しなければならぬ必要に迫られてゐる。『旅と傳説』今回の報告は、定めて豊富な且つ目新らしいものであらうから、自分としてはそれを拜見した後に意見を立てる方が便利なのだが、それでは又數ヶ月の混亂期を過ぎなければならぬ故に、こゝで一應今までに考へて居たことを、暫定案として公表して置かうと思ふ。それが又幾分でも讀む人の退屈を防ぎ、興味を刺戟する手段となるならば幸ひなことである。

一つの民族の食事の慣習などは、最初は必ずや一通りしか無かつた筈であるが、永い年月の間には驚くほどの變化を生じて居る。それを片端から知つて覺えて行くといふことは、到底何人にも出来る話でない故に、茲に分類の必要が認められる。自分の今もつて居る案では、是を先づ四つの大項目に分けて見ようとするのである。それを列記すれば第一が食品、一つ／＼の食物の名と形と拵へ方と由來等で、此部分が誰にも珍らしがられるから、今度も恐らく其話が最も多いであらう。第二には食制即ち食べ方である。食べ方は口へ持つて行く一種しか無いやうなものだが、實は變化があつて通例は家内限り、或時には他人を喚び又集まつて食べ、食べる時と處とも定まつた約束があり、多くの食品はそれ／＼に或食制を伴なうて居る。飲食の社會的意義とも名づくべきものは、主として此方面に發揮せられたので、私などの様に成るべく他の民俗との交渉を明かにしようとする者には、氣をつけて觀るべき事實が一ばんに茲に多⁵⁰。

第三第四の項目としては、食料と食具とがあるのであるが、この二つは古今東西の變化が比較的少なく、普通の常識となつて居るものが今も大部分を占めて居るためか、我々の語彙の上へはさう澤山に現はれて居らぬ。食料の側でいふと他の土地では食はぬもの、もしくは其消費の量が至つて僅かで、問題となり言葉となるに足らぬものが、或土地ばかりで相應に用ゐられるといふ場合に、始めて地方語として我々の注意に上るのである。食具の方では幾分か事情がちがひ、新たなる食物調製方法の、今尙普及して居らぬ地域が稍弘いので、従つて古い道具の名はまだ色々とは行はれて居るが、もと／＼其手順はさう複雑でなかつたのだから、やはり語彙の量には限りがあり、是を小分しなければ記憶がしにくいといふ程では無い。

二

この四つの分類は、大體に食物史研究者の立場のちがひ、即ち各自の異なる目的に適應し得る様に思ふ。たとへば經濟の學徒には、細々とした食品の製し方などは先づ用がない。人の嗜

好が食料の需要を左右する前に、是しか得られない、是でも結構といふ状態が、ほど全部の問題を解決するからである。乃ち食料に關する事實のみが、専ら其参考に役立つであらう。女子の勞力の以前の用途を考へて見ようとする人には、食具は紡織の具と對等の重要性をもつべきものであるが、今の所謂生活改良家の注意は是にすらまだ及んで居ない。まして其以上の食制の變遷が家政學の管轄に歸するなどは、當分はとても望まれぬことだから、此部分だけは又別途の研究に委ねるの他は無いのである。

それなら他の二つ、即ち食品と食制との種々相は、今後どういふ方面の歴史を、學ぼうとする人々に利用せらるべきであらうか。實際のところ現在の食品知識などは、少しばかり雜駁なものである。豊富とは言つても誰もが聞き流しで、僅かなかはつた例だけが折々の話題に供せられるに過ぎない。しかし私は分類の方法さへ立つたら、今少し親切な觀察が行はれること、思つてゐる。今度の採集には、商品とその珍らしい趣向とを除外することになつて居るが、是を家々の手製だけに限つても、日本ほど食品の種目が多く、色彩形狀の變化を極めて居るとこ

ろは、四近の老大國にも恐らくは比類を見ないであらう。是が幾らも無い原料の配合と處理に由り、一人の専門指導者をも頼まずして、永い年月に追々と爲し遂げられたとすれば、その優秀なる生活技術、即ち人生を楽しく賑はしくしようとする意圖と智巧とは、表彰せられなければならぬのである。單に其作者が無名の群であつて、何の某と碑文に彫りつけるだけの人でなかつたばかりに、今まで棄てゝあつたのは不當だと私は思つて居る。是は民謡でも兒童の遊戯でも、乃至は農漁工藝の方法でも同じだが、今ほど前人の功勞を喋々する世の中に、たゞ集合的の事業であるが爲に、どんな大きな改良でも感謝をしないと云ふのは、全くまだ其方法を知らぬからである。斯ういふ研究こそはやがて大いに起ることであらう。

三

我々の先祖たちの食物調製の技能が、記録に傳はつて居る貴人豪家の料理番の様に、たゞ口

舌の感覺を刺戟する方向へばかり、發達して行かうとしなかつたことは意味がある。是を唯一の目標として居たら、當然に毎度の障礙に突當つて、寧ろ生存の酸苦を味はしめられる機會のみを多くしたかも知れない。法令も勿論豫め之を制止したやうだけれども、それが無かつた所で甘んじて失望の途を歩む者は無い。常民は終始その可能の範圍に於て、飲食を幸福の別名たらしめんと努めて居たのである。都市と田園もしくは現代と近昔との生活ぶりの相違は、今ならば食品の比較によつて、可なり明瞭にまだ之を把握することが出来る。村では御馳走が異常の大事件であつた。大きな饗宴は一生に何度、區々たる小規模のものすら、年に十數回を算するに過ぎなかつたけれども、其受用の爲には全力が傾けられて居た。町の煮賣の自由自在な代りに、食ふ者も造る者も屢々よそ心であつたに反して、此方には杵の歌、又は鮭桶の香、酒甕の泡の涌き立つ音といふが如き、豫想の楽しみまでが永く記念せられ、至つてつまらぬ單調な日頃の食事なども、結果に於てはたゞこの時の歡喜を濃厚ならしめる爲の、準備であつたかの如く感じられてゐる。

だから我々の食品の變化は、當然に此方面に向つて偏倚するのである。西部地方では總稱の有無をまだ知らぬが、關東奥羽では是をシナガハリ又コノミノ、或は單純にトキドキと呼んで居る處もある。一年にたつた一べんしか拵へることの無いものに、物々しい名前があるのものをかしいわけだが、格別おいしくも無いから却つて色形で珍重させたやうに、變つた名を付して感興を添へるといふこともあつたらう。斯うなつて來ると、技術は決して物質の上ばかりに限局せられたものと言ふことは出来ない。さうして我々は今日の最も進んだ料理よりも、寧ろ斯ういふ田舎の食品の色形や名稱を透して、是を食べた人たちの内部生活を窺ひ知ることが得るのである。言葉を目標とした事實の蒐集は、單なる整頓の便宜といふ以上に、別に前代人の食に對する期待、之に由つて到達しようとした人生の目的が、頗る現在の營養本位觀と異なるものであつたことを心付かせてくれる。此點に於ては次に説かうとする食制の沿革は、食品の變化と表裏不可分の關係に立つのだが、假に二つの側面を別々に觀察するとなると、此方では主として人間の技術を見、彼に在つてはそれを促したる信仰と考へ方が、問題として取扱はれ

ることになるだらうと思ふ。

四

我々の食品の頻りに分化し又發達した機會を、中古以來の日本ではセチ又は節供と呼んで居る。節は漢語であつて、其採用前の古語は不明だが、沖繩又は九州南部などの、折目せりめといふのが多分それらしく、双方ともに一年の或區切りの日を意味して居り、供は即ち食事のことであつた。古風は節の日の食物を、必ず先づ神佛に供へたるが故に、供といふ語の感じが稍狭くなつたが、今でも家に在る者の此食事に參與せざる場合は絶無である。五節供といふ不精確な語が行はれ始めた頃から、セチといふ名までが年越の前後に限られ、其他の正式食事の日には總稱が無くなつたが、今更節供といふ名を復活するも混亂の種だから、自分等は假に之を正式食事と謂ひ、さうで無い只の日を普通食事と謂つて置くが、或は晴(ハレ)と褻(ケ)とに分つ方が

よいかも知れない。數多い食品名目の十中九以上までは、何れもこの正式食事の日に生れ、近年そのけちめを疎略にする家だけが、是を只の日にも拵へて食ふので、最初から普通の食事に供せられたものは、種類も乏しく又注意せられる様な名も無いのである。

穀物の食べ方に、粉食粒食の二通りが對立して居る事は、さきに藤原相之助氏の説き出されたことであつて、私も其用語を借用する。但し同氏は是を普通食事の上の差別として、其差の根底が或は民種の異同に在るかと推測せられた様であるが、少なくとも現在の民間事實からは、まだ十分なる支持を見出し得ない。素より若干の例外はあるが、常の日の粉食は東北ですらも一般的では無いのである。是は第一には調製の勞が多く、第二には我邦の風土が、穀粉の貯藏に不便であつた爲かと思はれ、この二つの制限の弛んだ今日まで、尙引續いて粉食は節供に屬し、ハレとケとの差別の如きも、粉粒二様の食法と大體に相呼應して居る。正式の食事には餘分の人手が用意せられ、又是が爲に特別に勞作することが、式の一部の如くにも考へられて居た結果らしい。兎も角も粉食は日本人に取つても、新たに外から採り學んだ慣習では無さう

である。

五

是には挽臼がどの位早くから、我邦の食事に利用せられて居たか、有力なる一つの参考になるわけで、藤原氏は可なり早かつたといふ證據を示されて居るけれども、其普及についてはまだ少し疑ひがある。米の乾いた粉だけは石臼で挽かぬと取れなかつたかと思ふが、さういふ粉の用ゐられたのは近世の事らしいからである。節供の粉食の最も主要なるものは、昔から黍(シトギ)であつた。黍は水に浸した柔かな米を、搗いて粉にするのが通例で、神佛にはそれを生のまゝ供へ、子供なども時折は生で食べるから、本來は是が本式の食ひ方であつたらしい。生米を噛む風習等も是と關係が有るらしく、米以外の穀物には全く見られない利用法であるが、後々其嗜好は漸く衰退して、煮たり蒸したり焼いたりしたもので無いと、人間の食饌には供し

なくなつて、茲にも亦一種の神人分裂が行はれたのである。しかも根原の一致は今でもまだ明かで、神に生黍なましとぎを上げる日は、即ち又人間が煮黍にしもや蒸黍ひしとぎを食ふ日でもあつた。たゞ後者の製し方が追々と改良變化して、名前が之に伴なうて色々と新らしくなつた上に、家によつては神佛にも人の食ふ方を供へるものが多く、黍は孤立して別種の食品の如く考へられる様になつたのだが、それでもまだ是が正式食事の主要なる食品である點のみは、古今を通じて變らずに居る。石臼が既に普及してからでも、所謂ネバシビキの方法は尙つゞき、米をうるかすだけの豫備期間を経なければならぬ故に、是を只の日の普通食事に編入することが出来なかつたのである。

餅と團子と二つの名の堺目は、よく見ると案外にはつきりとして居ない。團子にも蒸してかきなほ搗くものがあり、餅にも粳米が屢々用ゐられて居る。名前からは製法を推測し得られぬものが、近頃は益々多くなつた。通例は糯米を蒸して柔らげた後に、大きな力で搗き抜くのが餅で、ちやうど粉食と粒食との間のやうな地位と考へられて居るが、是は今ある横杵が始まり、男が搗きものに携はるやうになつてからの變化で、現に沖繩などにはまださういふ方法は入つ

て居ないのである。しかもモチといふ言葉は前からあるのだから、それは又稍異なつた食品であつたと見なければならぬ。私の想像では、是等正式食物の一般的特徴は、其形を好みのままに、如何様にも作り上げられる點にあつたかと思ふ。それには勿論水に濕つた生の粉が最も便利だから、後世の餅や團子類は、言はゞ稍努力して其傳統を追うたものとも見られる。鏡餅其他の特殊なる形状は、既に桑の時代から始まつて居た約束が、斯くても尙保持し得られるといふ意味に於て、我々には大切な資料となるのである。さういふ中でも團子だけは少し事情が別で、これは土地によつてオマルともダンスともいふのを見れば、圓く作るのが條件で、それは多分外來宗教の要求であつたかと思ふ。さうすると其團子のやうに丸くない團子、たとへば北信濃のオネチや、讃州高松地方の獅子駒のやうな色々の作り物は、元來は何と呼んでよかつたのであらうか。私はシトギと言ふことが許されずば、やはりモチといふより他はあるまいと思つて居る。生の米の粉をまとめて作つた供物は、信州ではオカラコ、三河から伊勢へかけてはシロコモチ又シラモチとも言つて、まだ餅の名を失つて居ない。たゞ近世の大きな變遷は、

白で横杵でペッタラコと搗く糯米の餅だけが、特にうまかつたので人望を博し、それが多くの節供に侵食したゞけで無く、終には神祭を離れて只の日の普通食事ともなつたことであるが、是は酒をはじめ他の色々の嗜好品にもあることで、起りは正式食事を意義あらしめるのが目的であつたものが、町では今は皆平日の賣り物となつて居る。是を好ましがる心の奥底には、單なる味覺以上に、今一段と高尚な聯想が、隠れて潜んで居るに相違ないのである。

六

食品の話ばかり長くなつたが、もう一つだけ言はなければならぬことは、所謂粒食はもとは普通食事に專屬したものであるらしいが、後々其一部は節供の方へ移つて居る。其一つはコハメシ、是は第二の更に簡便なる炊事が普及して常の日はそれにより、神を祭る日のみは昔風の強飯を炊かすには氣がすまなかつた故に、自然と正式の食事に編入せられたものらしい。次に

は色々の味飯であるが、是は近年の調味法の御蔭によつて、始めて御馳走の中に算へられることになつたので、もとはたゞ常食の補充に過ぎなかつた。一つにはやはり支度に手のかゝることが、晴の日の受用に向くものと見られたのであらう。以前の常食の中にも土地によつて、何か由緒があつて神饌に供へられた爲に、そこ限りの晴の品となつて居る例は他にもある。さうして其差別は、必ずしも粒粉二様の食法と一致せぬのである。但し其中でも鮓などは粒食とは言へない。鮓は本來が魚類の貯藏法で、亦一つの正式食事の準備であつた。穀粒は單に其資料として用ゐられた迄で、是だけは常の日にも食つて居たらしい。後々魚と飯とを併せ食ふやうになつて、しまひには酢で味付けをした今のやうな早鮓が現はれ、是を一種の飯の食ひ方やうに考へる者を多くしたのである。魚類は夙くから正式食品の主要なるものうちであつた。料理といふ言葉は是が爲に起り、その作法は往々にして神の祭、又は酒宴の儀式の一部をさへ爲して居た。野菜海草その他の副食物は、是に對して寧ろ常の日の食品であつたのだが、或條件を備へて晴の膳にも兼用せられて居る。芋や大根などの塊球類は、色と形の上に技術を施し

やすかつた點が、桑や餅とよく似て居て、今でも婚禮の祝宴などには、之に由つて正式食事の歡樂を、際立たせようとする風が残つて居る。是等をも料理と謂ふのは新らしいことかと思ふが、オカズやオマハリといふ語は食膳の豊富を意味し、もとは晴の日の饗應から出たことが察せられる。サイも菜の字の音だが、やはり亦肴のナであらう。たゞ東北地方に於て、副食物をアセと謂つて居るのはアハセの残留であつて、是だけが私の所謂襲(ケ)の食事の食品を意味するものゝ様である。

七

さて自分たちが食物の語彙を、集めて分類して見ようといふ最初の動機は、主として食制研究の興味にあるのだが、是を詳かにする爲にも、一通り食品の變化發達の跡を尋ねて見ることに順序であつた。數多き餅團子その他の粉食品は、大抵は特定の節の日の爲に考案せられ、又

改良を加へられて居る。その個々の色形、乃至は地方々々の名稱は、独自の價値を主張するよりも、寧ろその時々々の要求に應じて、我々の祖先が食物を人生の幸福に役立たせようとした態度を、表現して居るらしく思はれるからである。尋常の日の食事が飢餓を假設敵として居るに反して、是は積極的な計畫であり、もしくは未知の世界への進軍であつたからである。勿論斯ういふ際にも鬼の舌抜きだの、病の根切りなど、稱して、防禦の必要を説かぬわけでもないが、さういふ害敵が眼前に来て居るのでは無く、つまりは之に對する平生の力を養ひ又強めて置かうとしたのである。場合によつては過去の或事業の成功を喜ぶ爲だけに、我々は正式の飲食に自恣して居た。此心持は即ち新たな元氣となつて、次の代の繁榮を招き寄せ、乃ち現代の日本を作り上げたのである。その目途の頗る最近の田園生活と異なるものあることを、明かにして置くことは同胞への奉公であらうと思ふ。

そこでごく簡単に食制沿革に關する語彙の、分類方針を説いて置くならば、先づ最初にはハレとケとの差別を立て、常の日の食事の方法を尋ねて見ようとして居る。常の食事の度数はもとは朝と夕との二度であつた。其中間に働く日の屋外食事を加へて、之をヒルマと呼ぶことになり、後々は三度が通例になつて居る。田植稻刈マブシ揚げといふ類のめでたい作業、さうで無くとも勞働の特に劇しい日には、休息に食事が伴ふことになつて居た。それをヒルマに準じてコビル小晝飯こぢうはん、もしくはハシマとも小バサマとも謂ふのであるが、此等の食事はもう普通食事のうちでは無かつた。規模は小さくとも特別の支度があり、日によつては擔任のオナリ役が定められた。是と朝茶の子や夜食とは、幾分か目的が別ではなかつたかと思ふ。食料の質の悪い土地では、二度の常食では飢を防ぐことが難く、出来るだけ二つの間を接近させて、後先にもう一度づゝ何物かを腹を入れたのである。ハシマ・コバサマは間食のことであるが、後は別にそれ以外のアヒダグヒといふものが始まり、炭や火桶の便宜が發明せられるに及んで、資力ある者だけが我儘な鍋道樂なべだうらくを始め、それが更に進んで店屋てんやもの、即ち買食ひの風習となつて來た過程は、老人ならば皆知つて居ることだから、さう細かく書き立てるにも及ぶまい。兎に角に常食は度数の増加の外に、更に品質の改良を誘致して、二種食事の限界を淡くし、結局

節供の意義を不明瞭にしてしまつたわけである。

その節供の種類と大小とは、やがて消滅すべき資料として、今のうちに是非記録して置かなければならぬ。現在「節」とは呼んで居ないものを加へると、一年のうちには土地によつて、五十度近くも穀粉をこねる處がある。その中には家に屬する者の限りが、無論神々祖靈と共に、内輪だけで相饗するものと、外部の人々を参加せしめるものがあり、後者を人寄せと呼ぶ村もある。人寄せにも色々の場合があつて、一生の大事として大きな宴を開くものと、日待や歩射のやうに兼て約束した者の間だけで、往來して居るものがあるが、何れにしたところで宿となる家の食物を、多數と共に食ふことは同じである。斯ういふ場合には酒を添へるのが通則であつた。それで其會飲をサカモリといふのであるが、後々この名稱が大袈裟なものに限られるやうになつて、今では他の小さなのをオチャなど、謂つて居る。御茶と謂つても飲みものは茶だけではない。たゞ是に供する食物の種類が著しく粗略になるだけで、三百年も溯ると此程度のも物が堂々たる酒もりであつた。だから其食事の機會を列擧するには、名は何と謂つても

漏らすことは出來ず、寧ろ色々の名があるので一段と注意を要するのである。

其次に一種持寄りの飲食、關西でメオヒ東國でヒヤリ、北陸でカクセツなど、呼んで居るものがある。この起原については私はまだ一向わからぬが、是も正式の食事の一つとして、我々の生活に大きな交渉を今も持つて居る。食料が個々の家に屬し、その屬員の生存の支持を目途として居るものとすれば、是を他家他郷の人に分給することが一つの結縁であつたと同じく、多くの家の食料を集合させて一つの鍋から共に食ふことも、やはり桃園の血などよく似た意義があつたのであらう。それが今日はもうはつきりとせぬ故に、改めて根本の事實に就いて、隠れたるものを我々は感得しなければならぬのである。

其次には或集合の食事に列坐すべくして、することを得なかつた人への送り膳、又は不在者への蔭膳といふものが問題になり、更に又彼岸の牡丹餅のやうに、隣にも有る者を互ひに遣り取りして居る分配風習が考へられる。正月の餅なども是と同じ事情で、現に我家の盛んな杵の音を聴きながら、なほ有縁の者からは鏡餅を持つて來る。東北では小作人が地親の家へ、又は

商人の家へあべこべに、平素の御客様が楨形を持込む例もあるが、此等は二者の社会的關係をもつと調べた上でないと説明が出来ない。それよりもつと數多いのは嫁の餅孫の餅と稱して、長老のところには方々から年々の贈遺があることである。この食物の用途指定は、或は神々や家の祖靈に同じ形の餅などを奉るのと、本旨に於ては一つであつたかも知れない。餅を或大さの完全な形にとつて、それを鏡と呼んで居る習はしの起りは、斯ういふ方面からでないと思はれて行けないと私は思ふ。是と同じ行事は一年にもう一度、盆に生見玉いきみたまと稱して老いたる親の爲に行はれた。生きて居らぬ御魂みたまにすゝめる食事との相違は、前者は必ず「なまぐさ」を加味しなければならぬことであつた。死者に仕へる方法も盆供には限らず、埋葬の際にも食物を持つて来る。それを一定の生者だけが、別れに臨んで逝く人と共に食べることが、今も認められて居る忌服の基礎であつた。晴の食事は必ずしも吉事には限らなかつたのである。食料の贈答は年祝にも法事にも、共に親近の間に行はれて居る。今から見ると單なる財政の援助の如くに考へられるかも知らぬが、それが目ざす人たちの食物になる所に、私は深い意味があつたのだらう

と思つて居る。其意味を今こゝで悉く、説き盡さうといふならば不安な方法かも知らぬが、我はたゞ斯ういふ確かなる事實の多量を集めて置いて、他日或は是が我々の疑問に、答へてくれるか否かを試みようとするのみである。さうしてたゞ漠然と採集を續けるといふことは、餘りに張合ひが無いと思ふ人の爲に、事によると斯うした未知の前代事實が、此中から得られるかも知れぬといふことを、片端だけ述べて見ようとするのである。

(昭和十一年一月、旅と傳説食制研究號)

事物索引

あ	赤子の爲の食物	四・九	あつめ汁	一九七
	商ひの起源	二七	あひだ食ひ(間食)	二二・二九一
	秋休み	四三	合ひ火の穢れ	七八
	あくまき(灰巻餅)	三五	虻蚊の餅	四四
	朝けんずい	三二	焙り初め	四〇
	あせ(合せ)	二八九	餡を附ける餅	一四四・一五〇
	新らしい疑問	二	生見玉	二九・三三・三九四
	味飯	二八八	いたゞき餅(御載餅)	五四
	あづき(小豆)	一一・二五〇	イチマ	三二
	小豆粥	三六・七〇・七二	一國民俗學	一・八六
	小豆飯	四〇・二七	一升餅	四八
	温かい食物	二五六	一杯酒	七七

一俵香奠	七六	飲食の社會的意義	一三五・二七六
いつべうめし	九五	引導の風習	二〇
犬もらひ	一〇八		
祝太郎	一五〇		
いはひと忌	二四三	う	
いひ(飯)ともちいひ(餅飯)	五七	宇賀の餅	二六・二九
忌明けと食ひ合せ	九六	丑の日様	一八〇
忌と穢れの差	二四六	白の役	三四・二八五
忌の飯	七七	白ばた、白もと	三九・一五五
忌負け	四九・二七三	うつり	一六七
忌衰微の原因	八二	うで木	二二三
いもの形	二五	産立て	九八
いもひ箸(精進箸)	二二三	うぶたて飯、産飯	五三・九四
入れごちやう(入牛腸)	二〇〇	産屋	九一・二六九
いれそめ	一六三	産養ひ	五四・九三
入れ物のみ	一六四	馬の餅、牛の餅	二九・一七三
		海の物	二六六

憂ひむすび	七六	おしら神	一三三
え		おせち	六一・一九六・二八二
烏帽子形	一七六	おそなへ	三三・二九・三九・四一・四八
お		お茶	二九二
おあまり	一四七	おつけ餅	一九六
おいはひさま	四〇	お手掛け盆	二四〇・二五四
おうつり	一六三・一六七	おてのこ餅	一五四
おえ上り	九八	御手盆	一四一
おからこ	二五・二八六	おてもと	一五七
おかず、おまはり	二八九	おとび	一六九
オカン	一九九	おとみ、おため	一六六
屋外の食事	六三・三〇四	おなまぐさ	二四二
送り膳	一八六・二九三	おなり役	二九一
オゴレく	一三一	鬼子	四八
		おにさえ木	二二六
		鬼すべ	四〇

鬼の舌抜き 二九〇
 鬼餅 二五〇・一五〇
 おねぢ 二八六
 オノライ 一九三
 オノリ 一九四
 おひき(引出物) 一六二
 おひねり 一六九
 おほちから 一六七
 おほぶく包み 一六八
 大のし 二五三
 御坊聖 四〇
 おみ(雑炊) 一六二
 おめ 一三四
 おもらひ様 一八二
 おやこ 二九・三三・五八・八八
 親の餅 二九・三三・五八・八八

か 一九七
 かいのしる(粥の汁) 八・一四
 解釋の鍵 三三・二七・三六・三八・四〇
 鏡餅 一五三・一七五・一八八・二八六・二九三
 かき餅 四三
 隠し餅 五一
 かくせつ(各出) 二九三
 蔭膳 二九三
 懸の魚 二二三・二三八
 カゴ 一〇七
 かさ取り、かせどり 一三三
 笠の餅 八八
 家政學と食制 二七八
 がつきまき(菰卷餅) 三五

かばかば 一三三
 川祭 四三
 買食ひの風 二九一
 かへとび 一六七
 神立て、髪垂れ 九七
 瓶こかし 一四七
 粥釣り 一三三
 烏のお炙 一〇四
 狩くら 三〇
 感覺に基づく名 四七
 かんいち(坎日) 九〇
 き 九〇
 忌中札 八六
 きなこさげ 一五六
 衣脱ぎ朔日、ムケの日 四三

きねこ 一六〇
 杵の歌 二八〇
 杵卷餅 一五九
 きのふのぼん(昨晚) 一九六
 忌服制の基礎 二九四
 客をマラウドといふこと 一三六
 郷土研究 二・三一・八六
 郷土差 一六
 兄弟餅 九〇
 浄め酒 七六
 義理、理窟 一三
 基督の血 六五
 キンジイ 二〇九
 釘餅 八九

草の力餅	四一	ケツリ	二二三
櫛と呪ひ	一三三	煙絶やし	七五
歛入れの日	五二	けやく(契約)	一三四・一三八
喰ひそめ	九六	原始信仰の元の姿	一七
喰積	二五四	けんずい(間食)	二〇七
喰ひ離れ	九		
喰ひまじり	二七〇		
食ひ別れ	四九・五五・八七・九〇・一七一		
窪め、床取り	七五		
供物に參與する	三六・一九七		
群の功績	二七九		
慣習圈	七一		
け			
形式化	五三・一七・二五七		
穢れと精進	二六一		
		香々饅	二四三・二六二
		荒神様の髭	一一三
		口碑	一〇
		御苦勞酒	二〇三
		コジキの語原	一三八
		個人意識の發育	二七・一四六
		五節供	二八二
		こぢうはん(小晝飯)、小びる	二二・一九一
		御馳走	一三五・二〇三

ごちやう(午餉)	二〇〇・二五	在俗佛教と忌	二四五
牛腸祭	二六	幸ひ木	二九・三六
ことわざ(俚諺)	一〇	葬送の習俗	七〇
このみ物	二八一	雑煮餅	五五・一九一
強飯	二八七	さえ木さま	二三五
強供御	五七	阪迎場	二〇五
小ばさま、はしま	二二・二九一	酒盛り	一三八・二九二
氷餅	四三	左義長と餅	三六
ゴマメ	二二九・二五五	索引の必要	九五
米嚼み	二五六	笹まき	二五
兒養ひ	九三	刺鯖	二二六
小屋の生活	七三	ざつしよ(雜餉)	二〇五・二六
孤立の例	五〇	サラクハ	一五九
昆布	二六五	三角の形	二四
		三部(心意現象)の資料	九・一二
		産の飯	九五

し

しあげ 三三四
 私有思想の始め 二九・四六
 式の日と餅の形 二六
 史観論 一八
 四十九餅 二一・四九・八七
 獅子駒 二八六
 七軒もらひ 二一〇・二六〇
 しとぎ(糰) 二八四
 品がわり 二八一
 十二月の木 三三六
 十二節 三三三
 鹽かき 九
 鹽もり 一三三
 注連繩と食物 三三四

シヤマ木 二一九
 正月十五日 三六・二〇
 正月の力餅 三六・五〇
 精進上げ 八七
 精進落ち 三三三
 餉の意義 二〇三
 社交と飲食 一八五・三二一
 食品の種目 二七八
 食物の共同 二八・六六・九〇・一一八・二四六・二五九
 シラ 一七九
 しら餅、しろこ餅 二八六
 汁わかし餅、汁の餅 九三
 神社と祖靈信仰 三〇
 神人分離 二八五
 しんのよび(辛勞招) 二〇三
 しんめさま 一三三

す

鮓の起り 二八六
 鮓桶の香 二八〇
 すわりざかな 三三六

せ

生活技術 二七九
 正式食事 三七・七四・二八二
 精靈の三種別 三〇
 税をチカラといふ 六七
 世間並み 一一
 節木 三三七
 占有のしるし 一八一
 全国同時採集 九・八七
 戦争と米 六三

そ

センボ言葉 二二三
 贈答と交易 一八八
 僧侶ととび 一八七
 そこだめ 一六八
 素食と忌 二六〇
 外籠 七五
 そらうで 一〇四・一一一

た

タアラの木 三三三
 田植ほち 二〇四
 タエの餅 一八八
 たかと餅 一四六
 立ちのはの飯 五五・七六

田作りの魚	三〇・二六四	誕生餅	四八
ダッショ樽	二七	だんす(團子)、おまる	二八六
たつたら餅	四八	ち	
棚おろし	一五九	ちかまち	四六
たばねのし(束ね熨斗)	二五三	力祝	三八
旅をタビといふ	一八四	ちからいさん(力飯様)	五七
タブーと忌	八五	力米	五九
たぶの木	二三三	力酒	四九・七六
食べ物の變遷	二五五	力飯	五三・五六
魂送りの日	二三四	力餅	三四
タマサ	三	力よび	五三
タマス、タマシ	三〇・一八六	力起しの餅	三六
ため	一六六	知識の交換	六
たより團子	四六	地方語の印象	二七七
だりやめ	二〇三	長者傳説	一九
樽底飲み	一四七		

チャセゴ	一三三	手の窪の餅	三九・一四三・一五六
除服出仕	八六	てのくめ	一四四・一四七
ぢんがら餅	五〇	でばえもち(出菜餅)	五〇
造り物	三三・二八六	デバッコ	一〇七
包み結びの作法	二五七	出ふるまひ、出ぎやう	九三
苞の實	一六四	てもち	二二七
つとつこ年	二三四	傳説	一〇
鶴の子	二五	店屋もの	二九一
て		天王おろし	四三
手洗ひ酒、手洗ひ餅	九三	と	
手入れ餅	一五七	統一を失つた永續	一三
出たちの飯	五・七六	胴固め	二七一
手ねぶり	一四五	どうぶるひ	二〇七
		ときどき	二八一
		度胸だめし	四九

年祝	二四七・二九四
年神、歳徳様	四八
年木	三三七
年越鱒	三三九
年越の刻限	一九六
年玉	一六五・一六九・一七六
としどん(年殿)	一七〇
年繩綯ひ	二四三・二六三
としのみ	一六三
としの始め	四一
年の餅	五三・一五二・二七〇
トッピ	一八二
とび、とんび	一六七
とびがみ	一七六・一八二
とびのこの行事	一八二
とへい、とろへい	一八九
とべとべ	一三三
富の米	一七七
友だちの意義	二七三
鳥居参り	九九
な	
長のし	二五四・二五七
名ざしの餅	五三・六六
鈍の餅	二九
名付祝	五四・九七・二七〇
な、とこがね(七所鍊漿)	一三三
七所雑炊	一三三・三六〇
苗代餅	四一
鍋道樂	二八・二九一
鍋割り	九七
なほらひ(直會)	一九三

なまぐさけ	二四一・二五九・二九四
生米を噛む風習	二五六・二八四
生菜	二八五
に	
握飯と餅	五八
握飯の三角	二四・二七
にしとぎ(煮菜)	二八五
餅をニシンといふ	二三七
にせざつしよ(若者雑餠)	二二六
にひぎ(新木)	二二七
ニヤウラシキ	一九三
にらみ鯛	二三八
ぬ	
ぬさ掛け、のさかけ	一八一
ね	
ねばし挽き	二八五
年齢階級の感覺	二七三
の	
農やみ	一三七
のうらい餅	一九四
のし	二四九
熨斗蛇	二四〇・二五四
熨斗餅の耳	五三
ノメ	一〇八
のひるめ	一〇九
は	
抱瘡神と種痘	一〇三

齒固め	四三	ひさげ(提子)	一四七
バカといふ語	一〇七	菱卷、鬼の角卷	二五
はさぐひ(間食)	二二三	菱餅	二五・五二
箸紙袋	二四一	引張り餅	九〇・二七二
はしま、こばさま	一一三・二九一	ヒデ	七七
走り餅	九三	人寄せ	一一八・二九三
肌合せ	二七一	ひねり包み	一七五
はちのみ	一六四	ひねりとび	一七七
二十日正月	三六・四一・三三五	火の飯	七七
早鮓	二八八	火晴れ	九一・九八
はらわたもち(腸餅)	四六・九三	日待と歩射	二九二
春田打ち	三六・四四・二二七	ひやり	二九三
晴と蓑	六二・一五〇・二八二	ひるげ(午餉)	六三・二〇三
		ひるま	二九一
比較方法	五・九四・一四三		

フオクロー	一三六・二五〇	ヘリヨ	一六三
茸籠りの日	六二	返禮二種	一六二
福入り雑煮	一九七		
振米の話	六〇	ほ	
鱈と鮭鱒	二三九	ホイトは乞食	一〇五
文教の統一	六	ほいと正月、骨正月	二三五
ブンコといふ餅	一五三	蓬萊	一七三・二六五
粉食、粒食	二八三	穂木	二二七
分の餅	一五三	ほとけさま	二四
分類の必要	二七六	ほとほと	一七〇・一八九
		盆と正月	一〇
		盆中精進	二三五
マ		ま	
平家の盛といふ名乗	一三九	卷餅	三〇
米穀財政	六三	枕下げ	九八
瓶子落し	九七		
平凡なる古風	三二・一〇三		

枕飯、枕團子	七三・七二	みちのりき	五六
孫の餅	二九・二九四	水の餅	四三・一八〇・二六三
餅形	二九四	水盛り	一三三
待餅	九三	身の上餅	一五〇
俎板洗ひ	一四七	耳塞ぎ餅	二・七九・二八・二七三
俎板なほし	三三四	みやげ團子	七七
まな祝ひ	二四・二四七	みを入れる	一六四
まなはじめ(魚味始)	二四五	民間曆	四三
まるむすび(圓握飯)	五・七六	民間療法	一〇
マロウド、マルト	一五・二六	民俗學の條件	八一
萬石朔日	四三		
み		む	
みいはひ(身祝)	三三六	無縁ぼとけ	二五
己正月	九〇	聾鏡	五八
みたまの飯	二四・二九	蒸棗	二八五
		棟上げの棗	六三

村香奠	七	餅踏み	四八
め		餅まはし	五三・一七〇・一八〇
メオイ	二九三	餅を搗く場合	二一
目かご	一〇六	モツといふ動詞	一四九
目刺し頬ざし	三三六	物乞ひ修行	一三三・二七
めなもみ、ぬすびとはぎ	一〇七	喪の穢れ	五五・七六・二六一
目の乞食	一〇五	物と言葉	二四
目ばちこ	一〇七	ものもらひ	一〇四
めぼし抜き	二四	ものもらひ	九六・二四五
		喪屋の憤み	三三
も		もらひ	二八・二四・一三七・三五九
餅と團子	二八・二八五	もらひどの	一三八
モチと餅の字	六六	もりこぼし	一三八
餅の個人主義	二九	モルといふ語	一三三
餅の特殊性	三三	もろおや	一三八
		問題の成長	七

屋移り粥	五五・七七	横握り	七六
焼飯、やくまま	二四・二〇四	四つ餅	八九
焼餅節供	四三	よな飯(朧衣飯)	五四
八つ茶	二二	ヨノメ	一〇九
山あがり	八七	よめごの餅	五八
山入の餅	五二・一八〇	嫁子餅	二三〇
やらひぎやう	九三	嫁の餅	二九四
		よもつへぐひ	七九
		よろづかけ(萬懸)	二三三
ゆ			
ゆうじやく祝	九三	れ	
ゆひ	六三・一五〇	靈の出發	五八
		料理といふ語	二八八
よ		わ	
用語採集	一六・八二・一〇七・一九三・二八一	わうばん	一一八

若木	二二七
若水汲み	一七六・二六三
薬とび	一七九
る	
井戸と呪ひ	一一一
を	
尾頭付き	二二九
芋桶の餅	二九・一四九・一七三
折目	二八二

|| 食物と心臓 ||



昭和十五年四月十七日 印刷
昭和十五年四月廿二日 發行
昭和十六年五月廿五日 二刷

版元

株式會社

創

元

社

電話九段四五三八番 五〇八三番
振替東京一五六五番 大阪五七〇九九番

東京市神田區三崎町二丁目四番地

著者 柳 田 國 男
發行者 東京市神田區三崎町二丁目四番地 矢 部 良 策
印刷者 東京市芝區濱松町一丁目十三番地 植 田 庄 助

◎ 定價 壹圓五拾錢

創元選書の刊行について

良書は永遠の若さに輝き、萬人に必讀されることを深く欲する。如何なる新しきものよりも常に新しく、あらゆる文化の源泉となつて盡くすることを知らない。良書の普及こそは身を出版にささげる者の片時も忘るることを得ない責務である。吾人は絶えずその點に留意し、あくまで公明なる手段と眞摯なる努力を以て、躍進日本の要望に副ひ、且出版事業の眞使命に悖らざらんことを念願として來た。如上の微意に基き吾人はここに『創元選書』を刊行せんとする。收むる所は眞に萬人の血となり肉となるべきあらゆる種類の良書であ

るが、これが選擇には独自の立場から慎重なる検討を重ね、有名無名たるを問はず、専らその本質的價値にのみよる可きことを主眼としたものである。しかも體裁の典雅、印刷の鮮明、製本の堅牢、價格の低下等に細心の注意をほらひ、飽くまでも世の讀書子の共有たらんことを期した。吾人は本選書が微力ながらも國民の教養を高め、正しき批判的精神と良心的行動との良き指針の一助ともなり、將來日本の文化建設の礎石とならんことを切望して歎まぬ。

昭和十三年十二月

創元選書既刊目錄

柳田國男著	昔話と文學	(1)	一・二〇〇	大岡昇平譯	スタンダール	(14)	〇・八五
野上登一郎著	世阿彌元清	(2)	一・〇〇〇	柳田國男著	木綿以前の事	(15)	一・五〇〇
宇野浩二著	ゴ・オ・ゴリ	(3)	一・二〇〇	眞船 登著	見知らぬ人	(16)	一・二〇〇
横光利一著	家族會議	(4)	一・五〇〇	堀 辰雄著	かげろふの日記	(17)	一・〇〇〇
小林秀雄著	文學	(5)	一・〇〇〇	ヴァレリイ著 三田健一譯	精神の政治學	(18)	一・〇〇〇
ヘクスレイ著 西村孝次譯	思想の遍歴	(6)	一・二〇〇	チエーホフ著 湯淺芳子譯	妻への手紙	(19)	一・二〇〇
河上徹太郎著	音樂と文化	(7)	一・二〇〇	佐藤信衛著	冬の一夜	(20)	一・二〇〇
谷崎潤一郎著	春琴抄	(8)	〇・七五〇	岸田國士著	歳月	(21)	一・〇〇〇
チエーホフ著 神西 清譯	チエーホフの手帖	(9)	一・〇〇〇	山上八郎著	日本の甲冑	(22)	一・四〇〇
フロオベル著 中村光夫譯	サヨンドへの書簡	(10)	一・二〇〇	植村隆千代譯	藝術論	(23)	一・二〇〇
辰野 隆著	モリエール	(11)	一・〇〇〇	萩原朔太郎著	詩宿	(24)	一・四〇〇
岡倉天心著 淺野 晃譯	東洋の理想	(12)	一・〇〇〇	柳田國男著	國語の將來	(25)	一・五〇〇
三好達治著	詩春の岬	(13)	一・〇〇〇	谷崎潤一郎著	吉野葛	(26)	一・〇〇〇

創元選書既刊目錄

三宅周太郎著	文樂の研究	(40)	一・五 四〇
柳田國男著	雪國の春	(41)	一・四 四〇
沼田頼輔著	紋章の研究	(42)	一・五 四〇
柳田國男著	秋風帖	(43)	一・〇 〇〇
柳田國男著	海南小記	(44)	一・四 四〇
柳田國男著	食物と心臓	(45)	一・五 四〇
小林秀雄著	文學	(46)	一・二 〇〇
柳田國男著	民謡覺書	(47)	一・五 四〇
平岡昇著	英國文學史	(48)	一・二 〇〇
川田順著	鸛	(49)	一・三 〇〇
藤田泣菫著	艸木蟲魚	(50)	一・五 四〇
田中茂穂著	魚	(51)	一・六 四〇
鳥羽正雄著	日本の城	(52)	一・五 四〇
三宅周太郎著	西行	(27)	一・三 〇〇
竹内附著	千利休	(28)	一・〇 〇〇
阿部六郎著	悪意の知慧	(29)	一・〇 〇〇
阿部六郎著	悲劇の哲學	(30)	一・二 〇〇
井伏鱒二著	川と谷間	(31)	一・〇 〇〇
石川欣一著	日本その日	(32)	一・四 四〇
梶井基次郎著	城のある町にて	(33)	一・二 〇〇
小林秀雄著	テスト氏	(34)	〇・八 五〇
小林秀雄著	モンテニユ	(35)	一・〇 〇〇
谷崎潤一郎著	陰翳禮讃	(36)	一・二 〇〇
志賀勝著	ロレンス	(37)	一・二 〇〇
柳田國男著	孤猿隨筆	(38)	一・二 〇〇
宮崎滋雄著	谷間の百合	(39)	一・五 四〇

創元選書既刊目錄

伊東忠太著	法隆寺	(65)	一・四 四〇
森村毅多著	秋立つまで	(66)	一・七 四〇
新村出著	日本の言葉	(67)	一・六 四〇
柳田國男著	豆の葉と太陽	(68)	一・四 四〇
眞原退蔵著	芭蕉・去來	(69)	一・四 四〇
荒木良雄著	宗祇	(70)	一・七 四〇
山口剛著	近世小説上	(71)	一・四 四〇
山口剛著	近世小説中	(72)	一・四 四〇
森鉄三著	渡邊崙山	(73)	一・七 四〇
山口剛著	近世小説下	(74)	一・四 四〇
小寺隆吉著	日本の舞踊	(75)	一・七 四〇
牧野信一著	心象風景	(53)	一・三 〇〇
中谷宇吉郎著	日本の科學	(54)	一・二 〇〇
柳田國男著	妹の力	(55)	一・六 四〇
谷崎潤一郎著	猫と庄造と二人のをんな	(56)	一・六 四〇
西堀一三著	日本茶道史	(57)	一・四 四〇
小林秀雄著	精神と情熱とに關する八十一章	(58)	一・六 四〇
齋藤隆三著	近世世相史概観	(59)	一・四 四〇
河竹繁俊著	河竹黙阿彌	(60)	一・六 四〇
佐藤正彰著	詩について	(61)	一・三 〇〇
石濱純太郎著	富永仲基	(62)	一・三 〇〇
川田順著	西行研究錄	(63)	一・〇 〇〇
湯浅芳子著	續妻への手紙	(64)	一・五 四〇

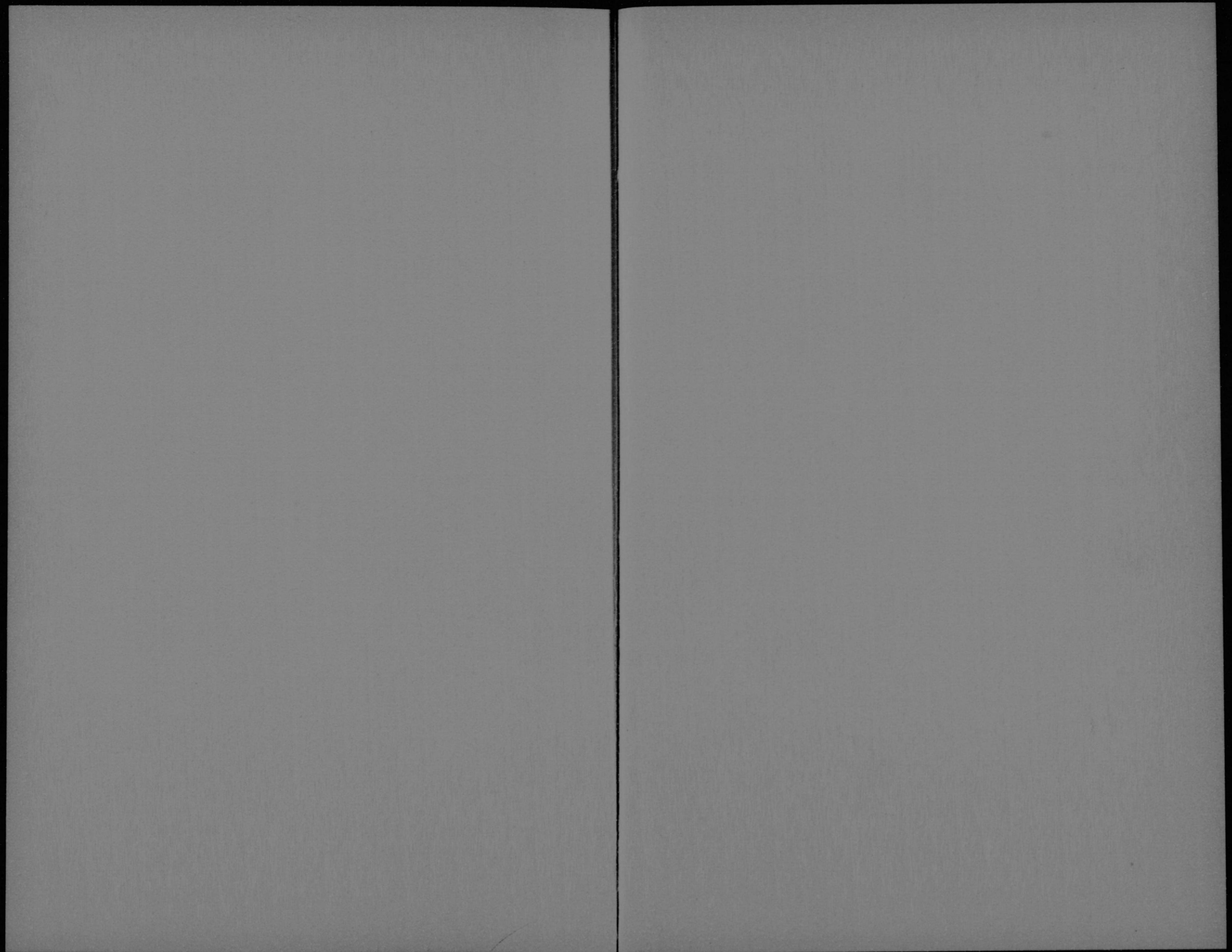
以下續刊

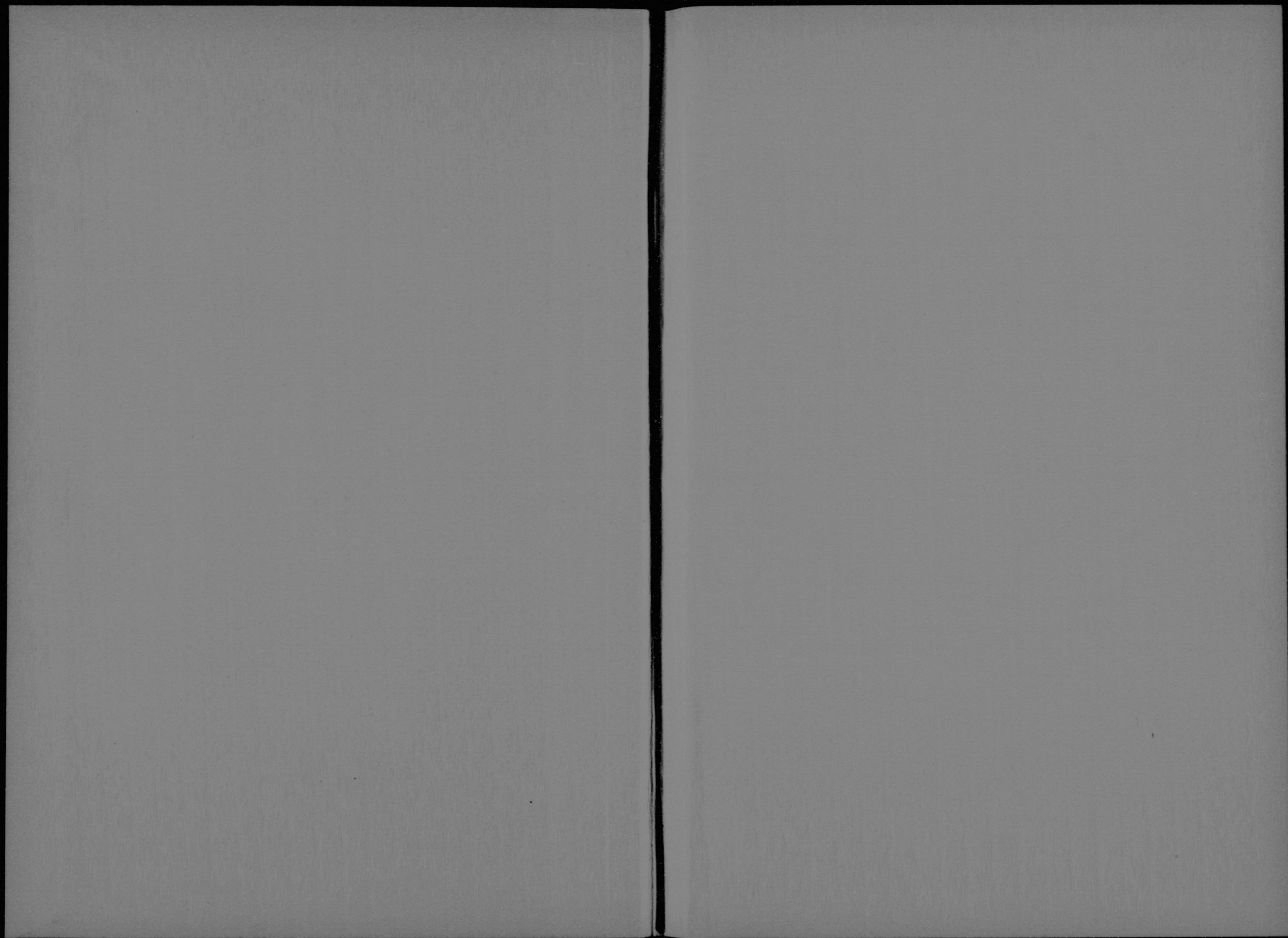
152751

告 錄 刊 近 書 選 元 創

伊波普猷	大久保利謙	齋藤茂吉	大岩 誠	三好達治	尾佐竹 猛	阿部知二	江上波夫
沖	日本の大學	正岡子規	マキアヴェルリ	陶淵明	日本憲政史	パイロン	蒙古の旅
考							

瀧井孝作	水野 亮	山内義雄	三木 清	太田 亮	龜井勝一郎	柳 宗悅
現代の秀句	バルザック	クローデル 山内義雄譯	人生論ノート	姓氏と家系	富岡鐵齋	工 藝





11