

近世におけるイルカ食の効能

— 本草本の分析を通して —

板橋 悦子

目次

はじめに

一、イルカ食の歴史

(一) 遺跡を通してみるイルカ食

(二) 文献にみるイルカ食

二、近世本草本にみるイルカの特徴

三、近世におけるイルカ食の効能の検討

(一) 近世イルカ食の効能

(二) 近世クジラ食の効能

(三) 両者の比較と検討

むすびにかえて

はじめに

「イルカを食べる地方がある」と聞くと、都心や内陸部に暮らす人々は皆一様に驚いた顔をする。なかにはイルカを食べるといふ行為を野蛮であるとして憤る人さえいる。しかし、日本におけるイルカ食の歴史は長く、イルカは縄文時代から食の対象とされていた。沿海各地の遺跡からイルカの骨や骨製品が出土した例は数多い。また、イルカ漁が行われていたことを示す記録も古代からみることができる。そして近世の産物帳にイルカの名称が記されている地域は豊後、肥前、肥後、筑前、周防、長門、隠岐、出雲、加賀、能登、

越中、佐渡、伊豆などほぼ全国に分布しているのである¹⁾。

イルカ漁に関する研究や報告は『鯨・イルカの民俗』をはじめとして、『海の民―漁村の歴史と民俗―』などに報告されているほか、地方史誌などにも記録されている²⁾。

中村羊一郎は漁、食と効能、供養、伝承といったイルカをめぐる民俗を体系的に取りあげている。しかし、近現代におけるイルカ食の効能の成立過程に深く関わっていると思われる近世以前の効能や、生物としてのイルカの位置づけについては言及していない³⁾。また、山下欣二は『海の味―異色の食文化探訪―』において近世のイルカ食とその効能を紹介しただけにとどまっている⁴⁾。このように近世以前のイルカに対する認識や、イルカ食とその効能についての紹介はなされているものの、分析という点に関しては必ずしも充分であるとはいえず、イルカ食に関わる民俗に着目した研究は非常に少ない。また、特に食に付随する効能にはこれまでほとんど着目されてこなかったといえる。近現代のイルカ食やその効能を分析するためには、近世以

前のイルカの位置づけや効能がどのようなものであり、いかに変化していったのかを把握しておく必要があるだろう。

本稿では近現代イルカ食の効能やイルカ観についての分析を行う前提として、主に近世本草本を用いて当時の人々のイルカに対する認識を分析するとともに、イルカ食の効能について、その成立過程と特殊性について考察を行う。その際には、イルカと同種である、クジラとの関連にも若干の検討を加える。尚、近世本草本に記されているイルカへの認識は、あくまでその著者本人の認識であり、一般庶民の認識と必ずしも一致するとはいえない。しかし本草本は記述された地方の風土や、そこに暮らす人々の経験的知識を吸収して著述がなされている場合も多い。また、本草本に記された知識は武家から豪商、豪農、そして一般庶民へと広まっていくことから、本稿ではそれらの記述をもつて一般庶民の認識ととらえ検討を加えていく⁵⁾。

一、イルカ食の歴史

(一) 遺跡を通してみるイルカ食

冒頭で述べたように縄文時代(六五〇〇〜二二〇〇年前)にイルカは既に食の対象であったことが全国の遺跡の発掘調査から明らかになっている。実際に、この時代の遺跡からイルカの骨や骨製品が出土した例は数多く、北海道虻田町入江貝塚、千葉県館山市船越鉦切神社洞穴遺跡、同市稲原貝塚、神奈川県横浜市称名寺貝塚、静岡県伊東市井戸川遺跡、石川県能都町真脇遺跡、富山県氷見市朝日貝塚、長崎県北松浦郡田平町つぐめのはな遺跡など黒潮沿岸地域を中心として全国的に分布がみられる。出土事例が広範囲に分布しているのは、イルカが黒潮海流に沿って回遊する性質を有しているためであろう。

高橋在久による『房総の年輪』には千葉県館山市稲原貝塚において石器の刺さったイルカの骨が出土したことが記されている。中村羊一郎はこの報告から、当時の住民が海上で銚を用いてイルカを捕獲したと推測している。確かにイルカの骨の出土は、イルカが

食用とされていたことを示している。しかしながら、たとえそれが大量出土であっても、当時の人々が積極的にイルカ漁を行っていたとは断定できない。また石器の刺さったイルカの骨の出土も、それだけではイルカが海上で突き捕られていたことを示しているとはいえない。海岸地域という立地上、単に沖で弱って死んだものや漂着したものを利用してただけに過ぎない場合があるためである。しかし石器(石銚・石槍など)に関してのみいならば、沖とはいわないまでも、浅瀬に入り込んだイルカを突き捕る道具として用いられていた可能性は大いにあるといえるだろう。

石川県能都町真脇遺跡はイルカの骨の出土では全国的にみても突出している。この遺跡からは縄文時代前期末から中期初頭にかけて、二八六頭分のイルカの骨が石鏃、石槍などと共に出土している。出土したイルカの骨は哺乳動物遺体組成の九〇パーセントにあたり、石器組成に関しても石槍が異常な高率を占めるという。また、出土したイルカの骨の多くは五〇〜六〇センチメートルの解体痕があるものであり、その他にイルカ油貯蔵用の甕やランプ型土器なども出土してい

る。考古学者の平口哲夫は長年にわたって真脇のイルカ捕獲活動について研究を行っており、この地域においてイルカが積極的に捕獲されていたことを明らかにしている。

このことから、真脇においては縄文時代にすでにイルカが積極的に捕獲され、食用以外にも利用されていたことが分かる。以上のようにイルカは縄文時代から食料として各地で利用されてきたわけであるが、ここに挙げた例はほんの数例であり、イルカ骨の出土に関してはより多くの事例があると思われる。

(二) 文献にみるイルカ食

縄文時代にイルカが食されていたということは、それ以降にも食用とされていたことを想像させる。では実際にイルカ食はどれほどに記録されているのだろうか。ここでは古代から近世にかけてのイルカ食についての記録をたどり、その歴史を確認していく。

古代には文献資料の不足から、イルカを食していたことを示す記録はごく僅かにみられるのみである。天平五年（七三三）成立の『出雲国風土記』には、島根

郡の項に「凡南海所在雑物」として「入鹿（イルカ）」が挙げられており、島根郡ではイルカが漁の対象であり、食用されていたことがうかがえる。しかし、古代にイルカが食用とされていたことを示す記述はこの文献のみであり、これをもってイルカが広く食されていたとは言いがたい。

中世になるとイルカは魚類として文献に数多くみられるようになる。おそらくは古代以前より魚類とみなされてきたのだろうが、明確に魚類として記録がなされるようになったのはこの時代からである。またこの時代には、イルカは「魚」の中でも「無鱗魚」として分類されるようになり、以降この分類が定着する。

この時代のイルカについての記述は「江豚」（伊呂波字類抄）のようにイルカの名称を記録しただけのものが目立ち、その利用法や調理法など、イルカ食についての記述は依然少ない。

山下欣二は『海の味―異色の食習慣探訪』において、この時代にイルカの名称が文献に挙げられるようになったことから、古代日本人にとってイルカが食品として親しみ深いものであったと推測している。

かし、この時代の文献には山下の指摘とは反対に「食之殺人」（『類聚名義抄』）や「不可食」（『倭名類聚抄』）といった記録もみられ、必ずしも食用とされていなかったことがうかがえる。このことから中世には、イルカという「魚」に対する認識は広まってきてはいるものの、食用については一般化に至っていないかつたものと推測できる。

中世にイルカが食用とされていたことを示す文献としては、明応六年（一四九七）以前に記されたとされる、『山内料理書』や『四条流庖丁書』などの伝書があげられる。これらには宴の膳にイルカの名称がみられる。

室町初期に成立した往来物である『庭訓往来』の「五月状」は大名、高家の饗応の次第についてのやりとりであるが、その返信には塩肴として「干江豚」が登場する。この往来物の成立期は室町初期であるが、江戸時代後期まで寺子屋の教科書などとして用いられており、その間に役職名の改訂や補足が行われている。そのためイルカに関する記述が執筆当初から存在していたと断定することはできない。しかし現存する文献

からはこの記述に関して改訂が行われたことは確認できず、『家訓従来』の成立した時代にイルカが食されていたことを示していると充分に考えられるのである。

また、中村羊一郎の報告には、山科言継の日記である『言継卿記』があげられている。弘治二年（一五五六）二月三〇日の条には、駿府の今川義元のもとに滞在していた言継が、今川家の家臣から「牛房蒔、いるか等」を貰ったことが記されている。この日記の記された時期に近い、永祿六年（一五六三）に今川家の家臣、葛山氏が獅子浜（現静岡県沼津市静浦の有力者）に対して、イルカ漁を行うことを命令した文書が残っている。このことから、この地方ではイルカが漁の対象であり食用とされていたことが分かる。

このように中世には、イルカが食されていたことを示す記録は散見できるものの、それらは特定の家や身分の高い人々による記述であり、一般庶民を対象としていない。『庭訓往来』は庶民を対象とした書物であるが、その内容も大名など高い身分を対象として記されている。このことから、この時代には身分の別なく庶民にまでイルカが食糧として認識されていたことを

示す記述は少ないといえる。とはいえ中村によれば、この時代にイルカ漁が行われていたことを示す記録は、先に挙げた静岡県静浦や長崎県上五島町、対馬などにみられるという²⁰⁾。これらの地域ではイルカ漁が行われ、周辺地域の人々によってイルカが日常的に食用とされていたのである。このことから、中世において、イルカは食の対象として認識されていたものの、まだ一般的ではなく、地方性の強い食物であったとも考えることができる。

近世になると流通経路や出版技術の発展などの要因からか、イルカ食の記述は非常に多くなる。寛永十二年（一六三五）刊の『料理物語』にはイルカの調理法として「江豚 さしみ 汁 すいり」と紹介されており、「すいり」の調理法が紹介されている²¹⁾。天和元年（一六八一）刊といわれる『りうりの書』にはイルカを調理する際の臭みの消し方が記されている²²⁾。また近世初期に記された『料理秘伝記』には味噌仕立ての調理法が紹介されている²³⁾。このように一七世紀に記された料理書によってイルカの調理法が公開されていたのである。

獸肉忌避の風潮があった江戸時代において、日本人の主な蛋白源は水産物であった。そのため「魚」とされていたイルカもまた貴重な蛋白源のひとつであったことは確かである。これに加えて多岐にわたる調理法の開発と、その公開によって近世、特に一七世紀前後にイルカ食の一般化が進んだといえる。

しかし、中には「吾人は民間ツネニ羹臠ニ煮熟シテ食フ、（中略）貴人大人ニハ供セス」（『庖厨備用倭名本草』）、「肉味美ナラズ、故ニコレヲ食フ人少ナシ」（『本朝食鑑』）といった記述もみられ、イルカ食が必ずしも万人に受け入れられていた訳ではなかったことがうかがえる²⁴⁾。

二、近世本草本にみるイルカの特徴

現代においては、水族館やテレビ、図鑑や写真集、書籍などから我々はイルカについての情報を簡単に得ることができる。そのためイルカが哺乳類であることや、クジラと同種の生物であることは既に一般的であ

るといえよう。だが、現代ほどに情報網が発達しておらず、生物学的知識が一般に流布していなかった近世以前の社会においては、イルカについて現代と同様の認識がなされていたとは言いがたい。では、近世当時の人々はイルカをどのように認識していたのであろうか。当時のイルカ食とその効能について検討を加える前に、まずこの時代におけるイルカの位置づけを確認する。

近世本草本においてもイルカやクジラは鱗のない魚として「無鱗魚」に分類されている。しかし、この中には鮪しびや鱈たかなども含まれている。これらは視覚的特徴の点からみてもイルカとは明らかに異なっており、イルカとクジラが同様の分類にあるといえども、この「無鱗魚」という分類が必ずしも種の一致や性質の類似を意識したものではなく、現代の我々の認識とは異なった概念によって分類がなされていたといえる。

資料①は近世本草本にみられるイルカについての記述である。日本における本草学は一六世紀初頭に明の学者である李時珍によって記された『本草綱目』を和訳する形で成立した。そしてその中から日常の医療に

必要なものが摘録されていき、次第に食療、食べ合わせなど日本独自の本草学へと発展していった²³⁾。そのため年代を遡れば遡るほどに『本草綱目』をはじめとする中国の本草本の影響が強いといえる。そのため資料①においては、それらを引用していることが明記されているものを避けて掲載した。無論、注釈がなされていない文献にも中国の文献の影響があると思われる。しかし年を経るごとに記述内容は具体的になっており、イルカの特徴が詳しく記されていることから、年代の経過とともに日本人独自の観察記録が記されていったといえるだろう。

まず資料全体を概観すると「江豚」「海豚」の文字がみられる。これは沿海に生息するものを「江豚」、沖合に生息するものを「海豚」と分類しているものである。これらが現代において分類されているイルカ種のいずれに相当するのかが不明であるが、両者とも現在我々が認識する「イルカ」のいずれかに相当するものであるうと思われる。当時は、現代に比べて生物学的知識が乏しかったにも関わらず、これらの記述は、イルカの特徴をよく捉えているといえる。資料①—3、4、

資料① 近世本草本にみるイルカの特徴

番号	文献名・年代	著者・編者	収録文献	記述・内容
1	『食肉本草』(一六五九)以前	福田松伯	『食肉本草』(一六五九)以前	江中ニ生スル者ヲ江豚ト名
2	『増補和歌集』(一六六七) 開版	山岡元隆	『食物本草大成』(第一卷) 一八八〇年 五四四頁	風潮をさうらひて出入し声をなして水をはき直に上かると云々
3	寛永年間(一六四一) 『庖厨備用倭名本草』	向井元升	『食物本草大成』(第八卷) 臨川書房 一九八〇年 六一六二頁	其ノ形ハ豚ノ如シ鼻ハ腦上ニアリテ声ヲナン水ヲ嚙テ直上ス數目ムラカク(中略)江中ニ生スルヲ江豚ト名ク海豚ノ如クニテ數百斤ノ猪ノ如ク其色青黒ク其形ハ魴魚ノ如シ両乳アリ雌雄アリテ人ニ類ス 教様行ノス(後略)
4	宝永六年(一七〇九) 『大和本草』	貝原益軒	『考註大和本草』(第二卷) 春陽堂書店 一九二六年 一一二頁	長一間ハカリ色クシテ油ヲトル形豚ノ如シヒアリ足ニ似タリ尾ニ岐アリ肉ハ赤クシテクシラツク油多シ漁人推シテ油ヲトル形豚ノ如シ(後略)
5	享和二年(一八〇三) 『本草綱目啓蒙』	小野蘭山 述 小野蘭亭 考 岡村泰益 編	『本草綱目啓蒙』(第二卷) 平凡社東洋文庫 一九九一年 二四二頁	身圓ニ肥長サ六七尺黒色ニシテ鬣ニ似タリ 鬣後ニ岐アリ 潮水ヲ吹直上スソノ嘴細長ニシテ上下相等シク牙齒相連レリ 鬣尾ノ形ハ魴ニ異ナラズ 風潮ヲ嘔ヒ出投ス(中略)肉ハ赤色ニシテ軟肉ノ如ナレトモ油少ク味劣レリ 皮毛黧ニ似レトモ味劣ル(後略)
6	天保二年(一八二二) 『魚鑑』	武井蘭作	『魚鑑』 『生活の古典叢書』(第一八卷) 八坂書房 一九七八年 三〇頁	其形に似て、鰭の足は如く、背骨は硬く、背にありて、鱗なく、青黒色、頭に潮をふく六つあり、大きき六七尺(後略)
7	『魚貝能毒品物図考』	青香 撰	『食物本草大成』(第一二卷) 臨川書房 一九八〇年 四二〇頁	身圓く能肥たり、腹の鰭足は如し、色青黒く、鰭に似たり、目方二十貫目もあり肉毒なし、脂多し骨硬し(中略)水中に群をなし、子を連れ行(後略)

5、6ではイルカの色や大きさ、呼吸孔や鱗の有無、ひれの形状といったイルカの視覚的特徴をはじめとして、群を形成する性質までもが記録されている。また、資料①—3、7には魴や鯨との類似が記されているが、これはイルカ特有の滑らかな表皮を捉えたものである。現代の我々からすればイルカが魴や鯨に似ているとはとうてい思われないが、当時の人々の知識のなかからこの特徴に当てはまる生物があげられたのである。資料①—3、4、6においてはイルカを豚や猪に

重ねて記述がなされている。これも当時の人々の既知の生物が当てはめられたためであるが、これをイルカの哺乳類としての特徴を表わしていると受け取ることもできるだろう。この哺乳類の特徴については資料①—3 向井元升によつて著された『庖厨備用倭名本草』にもっともよく表われているといえるだろう。ここではイルカについて「両乳アリ雌雄アリ人ニ類ス数枚同行ス」と記述されている。向井はイルカを現代でいうところの哺乳類の特徴を有し、集団で行動することを

人に似た特徴として捉えているのである。

さらにイルカとクジラとの関連に目を向けてみたい。

資料①—4、5には「海鱈」「鯨」の文字がみえる。

ここにはイルカとクジラの姿態や肉質が酷似している旨が記されている。イルカとクジラは同じ分類がなされていたものの別個に記載され、その記述内容も異なっていた。それにも関わらず、漠然とではあるが両者の共通性が認識されていたことをうかがい知ることができよう。

このように近世には現代のような生物学的分類がなされていなかったにも関わらず、現代にも通ずるようなイルカの特徴に加え、哺乳類としての特徴までもが認識されていたのである。また、クジラとの関連についても意識されていたことが分かる。

三、近世のイルカ食の効能

(一) 近世イルカ食の効能

近世には、イルカ食に関する記録は数多くみられるようになり、その調理法も一般に公開されるようになって

た。さらにこの時代には、イルカ食に効能が付されるようになったことが大きな特徴といえる。

この時代には本草学の発展に伴って民間医療が発達し、イルカのみならず、食用とされる、あらゆるものに効能が見出された。食糧という位置付けだけにとどまらず、食用とすることへの意義が付加されるようになったのである。無論記録されている効能には、すべてとはいわないまでも根拠の明らかでないものも多く、客観性はみられないという³⁾。おそらくは人々の生活状況や生業、信仰、その土地の風土、当時の流行病などに大きな影響を与えられながら発展していったためであろう。では、この時イルカは人々にどのようなように認識され、どのような効能が付されたのであろうか。ここで近世本草本にみられるイルカ食の効能を概観してみたい(資料②参照)。

資料②—2『日用食性』には常用してもよいということ、食用に際しての但し書きが記されているのみで、具体的な効能が記されていない部分もみられるが、飛尸虫の毒や熱病には脯(干肉のこと)を用いるとよい、という旨が記されている。この飛尸虫がどのようなも

資料② 近世イルク力の効能一覽

番号	文献名・年代	著者・編者	収録文献	記述
1	『宜禁本草』 寛永六年(一六二九)	曲瀬源道三	『食物本草本大成』第一巻 臨川書房一九八〇年 四一八頁	性はくじらに同 常二用テ無効 おこりを治
2	『日用食性』 寛永一〇年(一六三三)	曲瀬源元朔	『食物本草本大成』第一巻 臨川書房一九八〇年 四二七頁	治飛尸蠱毒瘰癧作補良
3	『宜禁本草集要歌』 寛永年間(一六二四) 四四板	不明	『食物本草本大成』第一巻 臨川書房一九八〇年 七頁	陰のなほこれを用て益ぞある いゑやみ熱病つあらば忘むべし 腹中にある人をこやして 氣力まし いるかこそ 赤白痢津瀉 よく止むる 尿をつうじ きりよくますもの 江津へい おこりをとおすもの いゝかんのそきよおさいひやすなり いゝかんのそきよおさいひやすなり せうせんつうじ あかはりをとむる也
4	『和歌食物本草』 寛永一九年(一六四二) 開板	不明	『日本料理程伝集成』第一七巻 同朋舎出版一九八五年 一一頁	主飛尸蠱毒 瘰癧防除悪瘡
5	『食物本草』和刻版 慶安四年(一六五二)	名古屋玄医	『食物本草本大成』第四巻 臨川書房一九八〇年 六九頁	飛尸蠱毒瘰癧作補良
6	『増補日用食性』 万治二年(一六五九)	福田松珩	『食物本草本大成』第一巻 臨川書房一九八〇年 五四四頁	肉主飛尸蠱毒瘰癧
7	『薬性本草約言』 万治三年(一六六〇)	不明	『食物本草本大成』第三巻 臨川書房一九八〇年 四九三頁	いゝか平 おこりをおとす ものそかし いゝかこそ 虚を補ひて きをくたす いゝかんのなゆるに 菜成けれ けきをくたす いゝかこそ なめ赤腹を とむる物 小便通し 氣力益物
8	『食物和歌本草増補』 寛文七年(一六六七)	山岡元隣	『食物本草本大成』第二巻 臨川書房一九八〇年 一六八頁	飛尸蠱ノ毒瘰癧二肺ト作ノ之ヲ食フ 病ヲ治ル功アリ 食糶二用ヘカラス肺モ瘰癧ノ 類ヲ治ス一中路 其ノ膏ヲ石灰ニ和ス
9	『逐生雜記』 天和二年(一六八二)	中山三柳	『食物本草本大成』第六巻 臨川書房一九八〇年 二二九頁	飛尸蠱ノ毒瘰癧二肺ト作ノ之ヲ食フ
10	『庭厨備用倭名本草』 貞享元年(一六八四)	向井元升	『食物本草本大成』第八巻 臨川書房一九八〇年 六三頁	近頃世俗得脱肛未嘗丹最妙
11	『本朝食鑑』 元禄五年(一六九二)	平野必大	『本朝食鑑』第四巻 平凡社東洋文庫 一九七三年 二二一頁	飛尸蠱毒瘰癧に肺となして食う
12	『広益日用食性能毒』 元禄一四年(一七〇二)	不明	『食物本草本大成』第一巻 臨川書房一九八〇年 一九二頁	飛尸蠱毒瘰癧に肺となして食う
13	『巻懐食鑑』 享保元年(一七一六)	香月啓益	『食物本草本大成』第一二巻 臨川書房一九八〇年 四七頁	飛尸蠱毒瘰癧に肺となして食う
14	『魚鑑』 天保二年(一八三二)	武井周作	『魚鑑』生活の古典双書 第一八巻 八坂書房 一九七八年 三〇、三二頁	飛尸蠱毒瘰癧に肺となして食う 味噌汁にて煮食は 脱肛を治す 冬月葱白とおなしく 煮食は よく薬を渡ぐ
15	『食物能毒編』 嘉永元年(一八四八)	大蔵水常	『食物本草本大成』第二二巻 臨川書房一九八〇年 三二九頁	毒なし飛尸蠱を消す

のであったかは不明であるが、関連すると思われる記述がほかにみられるため、後に検討を加える。

資料②―3、4、8は食物の品質、良否、食べ方、禁忌などを和歌に詠み込んで、一読して理解できるようにしたものであり、ほぼ同様の記述がなされている。

資料②―3『宜禁本草集要歌』は寛永年間に成立しており、この三点の文献のうちでは最も早く成立していると思われるが、成立年代が不明のため資料②―4『和歌食物本草』の記述を分析していく。一つ目の和歌には瘡（熱病）を治し、虫を殺し、瘡（皮膚病）を治すという効能が詠まれている。訳者の注釈によれば、「むし」とは道教で説くところの「三尸虫」のことであるという¹⁾。この文献が記された当時、江戸を中心として道教を母胎とした庚申信仰が流行していたことは事実であるが、この場合に庚申信仰における三尸虫を指しているとは言いがたい。おそらくは、寄生虫に対する知識の薄かった当時において、寄生虫を三尸虫とみなしたか、あるいは原因不明の病気の根源を

実態の分からない、架空の存在である三尸虫に求めたのであろう。

ところで、先に紹介した資料②―2『日用食性』には「飛尸虫」なるものが登場している。この虫自体がどのようなものであるかは不明であるが、三尸虫と同様に「尸」の文字が用いられていることから、両者の間には何らかの関係があると思われる。「三尸虫」とは「上尸」「中尸」「下尸」の三種の「むし」の総称である。「飛尸虫」また、後に近世クジラ食の効能に登場する「佞尸」は、この三種の虫の別称であろうか。このことについては改めて検討を加える必要があるが、おそらくはこれらも寄生虫や原因不明の病の根源を指していると思われる。

二つ目の和歌には精力増進効果と鎮静作用が詠み込まれている。そして三つ目には白痢、赤痢などに対する止瀉作用、利尿作用、強壯作用があるとされている。止瀉作用と利尿作用は相反するもののように思われるが、先に述べたように食物の効能は人々の必要に応じて成立している部分が少なくない。そのために効能に矛盾が生じることもあるのだろう。

資料②―7『食物本草』では飛尸虫毒に対する効能のほかに、瘡への効能が記されている。ここでは脂肪

脂肪を用いると記されている。この効能については資料②—10にも同様に記されているが、ここには当時食用とされていなかった脂肪（油）を石灰と混ぜ合わせるという、食用以外の用い方が記されている。これはおそらく塗り薬として用いられていたのであろう。

資料②—11『本朝食鑑』には、これまでにもみられる効能は記されておらず、痔や脱肛には味噌煮がよいと庶民の間でいわれるようになった、という旨をみることもができる。

表を概観すると分かるように、イルカ食の効能は年を経るごとに次第に簡略化される傾向がみられ、資料②—5、6、7、9、12、15のように同様の記述が繰り返されるようになっていく。その中で唯一新たな効能が加えられているのは、資料②—14『魚鑑』である。ここには葱と共に煮ることによって温補の効果が得られると記されている。

このように近世においてイルカには、さながら万病薬といえる程に多彩な効能がみられるのである。また、既に疾病として確立しているものだけではなく、瘡や虫下しなど当時原因が分からず、治療法の明らかでな

かった疾病にも効果があるとされていたことは興味深い。

イルカは中世以降「魚」の中で「無鱗魚」としてしばしば分類されており、鱗のない魚として他の魚類とは一線を画した異質の魚として認識されていた。さらに、先に述べたようにイルカの姿態や性質は海の生物としては独特であったため、当時の人々に神秘的な印象を与えたのであろう。近世本草本にもみられるイルカ食の効能が多岐にわたり、また特殊な病をも対象としていたのは、イルカが「魚」の中でも特異な存在であったためではないだろうか。

また、多彩な効能に関してのみいえば、その成立はイルカ食の一般化の時期に関連しているとも考えられる。イルカ食の一般化は中世後期から近世初期と想定されることは先に述べたが、この時期は、食物に効能が付されるようになった時期とも重なる。当時一般化したばかりのイルカ食の効能が選択、整理される以前のものであったために雑多に記述される結果となったとも想像できるだろう。

(二) 近世クジラ食の効能との比較

二で述べたように、中世以降クジラもイルカと同様に「無鱗魚」に分類されているが、両者が生物学的に同種であることは認識されていなかった。クジラはその大きさに加えて、イルカのように大きな群では生活しないという点で性質が異なる。また、捕獲方法が異なるため、イルカほど容易に得ることはできなかった。そのため両者の類似は意識されていたものの、生物としては区別されていたのである。各文献には両者は別々に記され、その内容も異なっている。

ではこの当時、クジラ食の効能はどのようなものであったのだろうか。ここで近世におけるクジラ食の効能についてその特徴を概観する。尚、本稿は主眼をイルカに据えるものであることから、クジラ食の効能の内容とその特徴を挙げるにとどめ、詳細な検討は加えない。

資料③は近世におけるクジラ食の効能である。表を概観すると記述量が多く、効能も多彩であることが分かる。資料③―2には飛尸、瘴瘧を治すこと、内臓によく滋養があることが記されている。また、表現は異

なるものの資料③―4でもおこり、虫に対する効能をみることができ、また痢病に対して乾したクジラがよいという旨が記されている。この乾したクジラに関しては多く食してはならないという禁忌が付されている。

③―3、5は両者ともほぼ同様の和歌がみられ、熱、おこり、腎虚、伝尸、勞瘵、痢病、利尿、冷痰、積聚といった多彩な効能が記されている。そしてこれらの効能にもまた禁忌が伴っているのがみられる。禁忌についてはこのほかに資料③―4、5、10にもみることができ、またその他の特徴としては、効能が部位別に分けて記述されていることがあげられる。資料③―6は内臓によいという点で一致しているものの、肉と皮に効能が分かれている。資料③―7では痢病や風邪、精力減退への効能がみられるほか、特にクジラの腸は痢病に効果がある旨が記されている。また、資料③―9では夏に白肉(脂肪層)を食べると内臓や痢病、精力減退に効果があるという。資料③―11、12では腸、陰莖、えら、糞と特殊な部位や副産物が用いられていたことが示されている。

ここまでクジラ食の効能を概観してきたが、その大

資料③ 近世クジラ食の効能一覽

番号	文献名・年代	著者・編者	収録文献	記述
1	『宜禁本草』(一六二九)	曲直瀬重三	『食物本草大成』第一卷 臨川書房一九八〇年 四一七頁	(前略) おこりを治す。 飛戸藏 肥美人
2	『日用食性』(一六三三) 寛永一〇年(一六三三)	曲直瀬元朔	『食物本草大成』第一卷 臨川書房一九八〇年 四二七頁	海氣熱 おこり腎虚に用べし くじら油は又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 くじら油は 積聚を治す 痰癖や 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ 小疔たわはて 世 疔毒に吉又ぬり くじら油は 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり
3	『宜禁本草要歌』 寛永年間(一六二四)四四 (一六二四)四四	不明	『食物本草大成』第一卷 臨川書房一九八〇年 一二三頁	おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり
4	『和歌食物本草』(一六四二) 寛永一九年(一六四二)	不明	『日本料理秘伝集成』第一七卷 同朋舎出版 一九八五年 六九頁	おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり おこりを治す 油 疔毒に吉又ぬり
5	『食物和歌本草増補』 寛文七年(一六六七)開板	山岡元隣	『食物本草大成』第二卷 臨川書房一九八〇年 三六八頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
6	『蘭前食物本草』(一六七七) 寛文七年(一六六七)	名古屋玄医	『食物本草大成』第四卷 臨川書房一九八〇年 四八二頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
7	『本朝食鑑』(一六九二) 元禄五年(一六九二)	平野必大	『本朝食鑑』第四卷 平凡社出版 一九七三年 一七八頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
8	『広益日用食性能毒』(一七〇一) 元禄十四年(一七〇一)	不明	『食物本草大成』第一卷 一九四頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
9	『巻懷食鑑』(一七一六) 享保元年(一七一六)	香月啓益	『食物本草大成』第一卷 二〇六頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
10	『懐中食性』(一八一二) 文化八年(一八一二)	山本亡羊	『食物本草大成』第一卷 二〇六頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
11	『魚鑑』(一八三二) 天保二年(一八三二)	武井周作	『生活の古典双書』第一八巻 八坂書房一九七八年 六九、七〇頁	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
12	『魚貝能毒品物図考』 天保一三年(一八四二)	青苔 撰	『食物本草大成』第一二巻 臨川書房一九八〇年 四七〇、四	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ
13	『食物能毒編』 嘉永元年(一八四八)	大藏永常	『食物本草大成』第一二巻 三六三頁 臨川書房一九八〇年	瘧疾には又 毒と忌むべし 尿を通じよ 冷痰を治す 赤白痢 筋つらおはて 骨こはばつりに忌 深くいめ 筋ひきつらおはて 油 痛みにこそすれ

まかな特徴として三点を挙げるができるだろう。

一つには、多彩な効能が記されている点である。イルカについても多くの効能がみられることは資料②の検討で明らかであるが、それにも増して多くの効能がクジラには付されていた。二つめには、数多くの効能に対して禁忌もまた多く記されている点である。イルカ食の効能における禁忌は資料②—3『宜禁本草集要歌』においてみられるのみであることから、クジラ食の効能に禁忌が散見できることがその特徴としてあげられる。三つめには、部位（副産物）ごとの効能がみられる点である。

以上、近世におけるクジラ食の効能について、簡単ではあるがその特徴について検討した。これをふまえた上でイルカ食の効能についてさらに検討を加えていく。

(三) 両者の比較と検討

資料②③を参照すると明らかかなように、近世におけるクジラ食の効能はイルカと同様に多彩である。そして注目すべきはクジラ食の効能が、イルカ食の効能と

酷似しているという点である。先に紹介したイルカ食の効能においても資料②—1『宜禁本草』には、性質はクジラと同様であると記されている。さらにそれに降に記された本草本の記述をクジラ食の効能と比較すると、元禄五年（一六九二）に『本朝食鑑』（資料②—11）において痔・脱肛に対する効能が付されるまで、イルカ食の効能はクジラ食にすべて一致し、イルカ独自のものはみられないことが分かる。このことに加えて、元禄五年以前のクジラ食の効能に、イルカには付されていない独自のものがみられることから、クジラ食の効能がイルカ食に転用されたとみて間違いないだろう。

このことから近世におけるイルカ食の効能は、当初クジラ食の既成の効能を転用する形で成立し、次第に独自の効能が添加されていったものと考えられる。元禄五年以降にはイルカ独自の効能も、しばしばみられるようになる。しかし、独自性がみられるようになったものの、新たな効能は痔・脱肛を治すというものと温補効果の二点のみにとどまっており、クジラと同様の効能は削除されることはなく、クジラ食から転用さ

れた効能は近世末期まで残存している。これはこの当時これらの効能がある程度定着していたことを示しているといえる。

このことから、近世においてはイルカとクジラは生物として区別されていたものの、効能のみに関しては同一視されていたと考えられる。実際両者は、体長などの外見は異なるものの、その肉質や味に関しては類似しており、脯の状態であればなおさら区別はつきにくい。漁実施地域において加工される以前の姿を見比べていれば区別はつく。しかし、都市部や内陸部にそれらが流通する際には、塩漬や脯の状態である場合が多かったため、両者が混同されることもあっただろう。また、たとえ生肉が流通したとしても、そこから本来の姿を想像することは難しい。そのために両者の効能が同一視されたと推測することができるだろう。

むすびにかえて

本稿では、イルカ食及びその一般化についての歴史を整理し、中でも効能の成立過程に注目して検討した。

近世においてイルカは、現代のような生物学的分類がなされておらず、「魚」として認識されていた。そしてその記述からは、他の魚類とは大きく異なる姿態と性質を有した存在として認識されていたことがうかがえる。そのためイルカは食の対象としても一般的な魚類に比べて特殊な存在であったのではなからうか。そして特殊な存在であるが故に多岐にわたる効能が付与されていたのではなからうか。これはクジラについても同様であろう。

また、イルカとクジラの効能の関係については、両者は別の生物として認識されていたにも関わらず、イルカ食の効能はクジラ食の効能を転用する形で成立し、長い間同一視されていた。そして時代の経過につれて、両者に独自の効能が付与されていったのである。

このことを前提として、近現代イルカ食の効能と本草本の関係、近現代クジラ食の効能とイルカ食の効能についての検討を今後の課題としたい。

注釈

(1) 山下欣二 『海の味―異色の食文化探訪―』(二九八)

- 八年 八坂書房) 二四〇頁
- (2) 谷川健一編 『鯨・イルカの民俗』(『日本民俗文化資料集成』第一八卷 一九九七年 三二書房)
- 河岡武春 『海の民―漁村の歴史と民俗―』(平凡社 一九八七年) 二六二―二八九頁
- (3) 中村羊一郎の研究成果としては「イルカ漁とイルカ食」(『季刊VESTA』第二二号 一九九五年 味の素食の文化センター 二八―三五頁)、「イルカ漁をめぐる」(『静岡県 海の民俗誌』一九八八年 静岡新聞社 九―一三五頁)、「イルカと女性」(『静岡学園短期大学研究報告』第一〇号 一九七七年 四五―五一頁)などが挙げられる。
- (4) 山下欣二注(1) 前掲書 一三七―二四六頁
- (5) 上野益三 『日本博物学史』(一九七三年 平凡社) 三―一〇頁、岡西為人 『本草概説』(一九七七年 創元社) 四〇七頁、吉川誠次 『古典料理の世界―原典にさぐる味の知恵―』(一九八一年 日本書籍株式会社) 六一―六三頁などを参考に検討した。
- (6) 中村羊一郎注(3) 前掲論文、秋道智彌 『海川・湖の資源の利用法』(『日本の古代』8 海人の伝統』一九八七年 中央公論社) 七〇頁、『長崎県埋蔵文化財調査報告Ⅹ つぐめのはな遺跡』(一九八六年 長崎県教育委員会)、平口哲夫ホームページ(<http://www.kanazawa-med.ac.jp/>)などによる
- (7) 高橋在久 『房総の年輪』(一九七二年 創樹社) 二二頁
- (8) 中村羊一郎『イルカ漁をめぐる』注(3) 前掲論文 九五頁
- (9) 平口哲夫論文フォート 縄文時代のイルカ漁(一九九九年) (<http://www.kanazawa-med.ac.jp/>) 二〇〇〇年八月九日接続。
- (10) 真脇遺跡発掘調査団『真脇遺跡』(一九八六年能都町教育委員会)、能都町ホームページ(<http://www.risne.tor.jp/notomachi/mawakihm/>) 二〇〇〇年八月九日接続。
- (11) 『出雲国風土記諸本集』(一九八四年 勉誠社) 四五頁
- (12) 『色葉字類抄』(一九八四年 勉誠社) 二二頁
- (13) 山下欣二注(1) 前掲書 二三九頁
- (14) 『類従名義抄』(『日本古典全集』第二〇巻 一九七八年 現代思想社) 一二八頁、『倭名類聚抄』(一九七八年 臨川書房) 七六五頁
- (15) 『山内料理書』(『日本料理秘伝集成』第一八巻 一九八五年 同朋舎出版) 七一頁、『四条流庖丁書』。

- (同右) 四七頁
- (16) 『庭訓往来』(一九七三年 平凡社東洋文庫) 一四二頁
- (17) 中村羊一郎「イルカ漁とイルカ食」注(3) 前掲論文 二九頁
- (18) 「言繼卿記」(『静岡県史 資料編七 中世三』 一九九四年 静岡県 八九三頁)
- (19) 「植松文書」注(18) 前掲書 一一九〇頁
- (20) 中村羊一郎「イルカ漁をめぐって」注(3) 前掲論文 二九〜三〇頁。中村は長崎県における中世イルカ漁の記録として「青方文書」(『史料集古文書編』 第二卷 長崎県 二〇一〇頁)、「小田家文書」(対馬民資料館所蔵)を挙げている
- (21) 「料理物語」(『江戸時代料理本集成』 第一卷 一九七八年 臨川書房) 五頁
- (22) 「りうりの書」(『日本料理秘伝集成』 第一八卷 一九八五年 同朋舎出版) 一六一頁
- (23) 「料理秘伝記」(『日本料理秘伝集成』 第四卷 一九八五年 同朋舎出版) 一一九頁
- (24) 『庖厨備用倭名本草』(『食物本草本大成』 第八卷 一九八〇年 臨川書房) 六二頁、『本朝食鑑』 第四卷 (一九八〇年 平凡社東洋文庫) 二二〇頁
- (25) 岡西為人『本草概説』(一九七七年 創元社) 四〇七頁
- (26) 吉川誠次『古典料理の世界―原典にさぐる味の知恵―』(一九八一年 日本書籍株式会社) 六一〜六三頁
- (27) 『和歌食物本草』(『日本料理秘伝集成』 第一七卷 一九八五年 同朋舎出版) 六九頁