

# 邦訳日葡辞書を通して見た 安土桃山時代の食生活

The Dietary Life in the “Azuchi-Momoyama”-Era seeing through  
the “Hoyaku-Nippo-Jisho” (Japanese-Portuguese  
Dictionary Translated into Japanese)

渡 辺 正

は し が き

近代日本の生活文化は、どうやら室町時代の終り、戦国時代を通過して、あの織田信長・豊臣秀吉・徳川家康という三巨人により導かれた安土・桃山時代に成立したらしい。

現在かなり欧化した現代日本人の食生活も基本的には、この時代に成立した近代食生活の変型にすぎないことは、われわれの日常の食生活をふりかえるとよくわかる。

例えば朝のみそ汁に漬け物、浅草のりに生卵などという、米飯におかずのパターンは昼食の弁当においても、晩食のおすましに焼魚、酢の物に野菜のお煮付といった食事でもよくみられる。この焼魚がステーキになったり、コロッケ、フライになったりしても、同じパターンの局所的变化にすぎぬ。

さてこの大きな変化を遂げた安土桃山の食生活については、それぞれ汗牛充棟の文献が存在している。しかし、これを海外の眼から見たその特殊性を指摘する文献は案外少なく、又あってもその大部分は未翻訳のままローマ教皇庁の保蔵庫に収まっているらしい。

われわれは今までに偶然眼にふれた限りの旧教関係の報告にのみ接しているわけである。

生活史全体に関して云えば、最大の資料は何と云っても、1603年に長崎で刊行された“日葡辞書”であろう。原題は“VOCABVLARIO DA LINGOA DE IAPAM”で、これに“com a declaração em Portugues”がついており、“ポルトガル語の説明をつけた日本語辞書”と翻訳できる。

原本には4種の異本があるが、オックスフォード大学所蔵本が岩波書店により、パリ国立図書館本が勉誠社により複製されている。何れも中世ポルトガル語が書かれ、仲々利用が困難であった。昨年、原本を複製した岩波書店がこれを土井忠成・森田武・長南実の三氏に依頼して翻訳・編集して、邦訳“日葡辞書”を出版した。

お陰でポルトガル語のわからぬ一般の人々にもこの貴重な資料の活用が容易になり、この安土桃山時代の生活史（精神史）が明らかになったことは、この翻訳の難行にとりくまれた三氏を始め、このような余り売れない本を出版した岩波書店の学恩に基づくことが明らかであり、謹んで敬意を表する。

## I 主食（穀物およびその製品）

当時はもちろん軍事体制下にあったから軍人達（武士および足軽）は農民から兵糧米を徴収して、軍用にあてており、米食が主であったことは当然であるが、“おあん物語”によると高位の武士（300石取）の家においても、朝晩は雑炊であったといい、兄が狩猟に出かけるときだけ、<sup>カフトン</sup>糧飯の一種<sup>ナトシ</sup>菜飯を炊いてもっていくので、彼女もこれをもらって食べるので、嬉しくてならなんだというように、お粗末なものであったらしい。

従って、米以外に大麦（こがしとし、麦飯 Muguiiy として）、小麦（主として麺類、饅頭として）、粟（粟飯、Awaiy=Awamexi として）、黍（Qibidango 黍団子として）、稗（Fiyegai 稗粥として）が用いられたことはもちろんだが、やはり主に米、大麦が炊飯されていたことは疑がなく、従ってこれを増量するために、菜や野草が用いられていた。小麦は主に麺類とか、饅頭、羹（かん）にして食べていたらしい。

これらは本来、間食又は茶の子である。従って、後に菓子類の項で述べる。

平安朝以来の正餐である飯（<sup>コフイイ</sup>強飯 Couaiiy）は一名<sup>セキハン</sup>Xeqifan 赤飯とあり、<sup>アズキメシ</sup>小豆飯を云い、いわゆる白強飯（しろおこわ）は存在していないようである。少くともこの辞書には見当たらない。つまりは白飯はほとんど、炊き干し飯になっていたのであろう。なお米飯には<sup>ヒエイ</sup>冷飯 Fiyeyi あり、<sup>オキイ</sup>焼飯 Yaqiy すなわち、炊いた後でこがした飯や<sup>ヤギゴメ</sup>焼米 Yaqigome のように米を炒った食べ方もある。又糲（ホシイイ）Foxiy の説明として非常に小粒な干した飯の一種で <sup>クスクス</sup>Cuscuz（トウセロコシ又は米の粒を丸めて蒸した菓子）のようなものとあり、現在ブラジルや北アフリカ諸国で喜ばれている料理の材料の名が出ている。

## II 間食類と菓子（甘味料）

当時の間食類には大別して麺類・饅頭・羹類がある。この中で麺類はどうやら昼食（正式の食事）の一部に充当されつつあったらしく、後世の三度食の起源の一つともなった。

<sup>マンジュウ</sup>饅頭は当初餡なしの現在中国で主食として用いられている饅頭（マントウ）の小型のものらしく、塩味のみであったものが、後に砂糖が中国から輸入され当時の七十一番職人合せに見られるように“饅頭良くむせて候。サタウ饅頭も候うぞ”といった具合に砂糖の入った菓子風の

もの出来ましたが、これらが見事に“辞書”に採録されており、“Mangiu 小麦の小さなパンであって湯の蒸気で蒸したものの、饅(まん)、お饅(まん)(婦人語)”とある。“砂糖饅頭 Satömangiu 湯の蒸気で蒸したある種の小さなパンで砂糖を加えて作ったもの”とあり、主食又は間食用に用いられて来たものが次第に菓子化する傾向を示す。又箇 An の項では“餅や饅頭の中の詰めもの”と解説していることから、すでに小豆餡などの入った饅頭も出現していたものと思われる。

麺類には温飩(Vdon、小麦粉をこねて非常に細く薄く切り煮たもので、素麺又は切麦 Quiri-muugui のような食物の一種)、素麺(索麺 Zoro ぞろとも云う)、切麦(Qirimugui、素麺の一種)、熱麦(Atçumugui、素麺の一種)、蒸し麦(Muximugui、湯の蒸気で蒸した素麺の一種)、冷麦(Fiyamugui、冷たく冷やして食べる、小麦の粉で作った素麺)、碁子麺(Qiximen、小麦粉で作った食物の一種)がある。この中で殆んどの麺類を全部素麺で片づけているのは如何であろうか。当時の素麺は古代の索餅から、現在の細い細い手工芸品のような素麺に移る途中であって、現在の温飩のように太いものから、冷麦ほどのもの、ほぼ現在の素麺ほどのものなど、いろいろあり、一括して素麺と呼称されたからでもであろうか。殊に外国人の眼から仲々区別がつかなかったのであろう。

又この碁子麺はどんな形であったろうか。現在名古屋地方でなく食べられているひも皮形式のものであったか、又は古代の粉熟よづくのように円筒形又は角柱形に固めて小口切りにした角又は円の基石(碁子)形のものであったか不明である。

又麺類ではないが、水織(Suixê、ある草の根で作ったある種の料理)があり、現在の葛切りと同様に葛(ある草の根)粉を固めて、細く切り、現在は蜜で食べるものようだが、本来味噌の垂れをかけて食べるものであった。

羹類は安土桃山時代より200年程古い南北朝時代に出来た往来(手紙)物に出ている鶏鮮羹、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹、白魚羹、雲鱈羹、菘籠羹などは、夫々ニワトリ、ブタ、ロバの腹わた、羊、エビ、白魚、クモワタ(タラの精巢)、スッポンなどの羹(吸物)が、これに模して作った小麦粉、米粉、大豆粉のねり製品を塩味(みそ味、醤油味)のスープで煮込んだものになったのであろう、このころになると、“辞書”において、“Can 羹(豆や小麦と粗糖 jagra 又は砂糖とで作る日本の甘い菓子)”とあり、すっかり菓子又は甘味食品と化している。羊羹、猪羹が正しくこれで、羊羹(Yöcan、豆に粗糖をまぜてこねたもので作った食物)、猪羹(Chocan、豆や砂糖(asuquere=açúcar)などで作られる。Sarapatel(豚や羊の臓物や血などで調理したポルトガルのシチューの一種)に類するシナのある料理に似せて作ったもの)とある。この Sarapatel や Feijoda などは何れもよく似たお汁粉状の料理で、ブタの内臓とか、耳、腰の部分、スネなど余り普通には食用にしない部分と、前者はブタの血液を、後者は黒小豆状の blackbeans を入れて煮込んだ料理である。たまたま猪羹は Sarapatel を思わせるような中国のブタ雑物煮込料理に似せて作った小麦粉又は米粉の小豆雑煮であったのではあ

るまいか。

餅 (Mochi) を “米で作った丸い Bolos (Bollos) といい、bolo は小麦粉をこねて焼いて作った、普通は円形の菓子” とある。“辞書” では餅に当てている。餅類として当時、温餅 (Vnbin、米で作った餅 (Mochis)、すなわち小さなポーロ菓子の一種) や巻餅 (qenbin、小麦粉で作った bolos 菓子、あるいは練り粉菓子 (filhos) の一種で、曲がり重なるようにあぶってあり、厚い聖体パン (obreas) に似ているもの) などが記されており、ポーロ菓子は現在衛生ポーロ (そばポーロ) など呼ばれている小児用菓子の遠い先祖であり、又練り粉菓子 (filhos) は英訳すると fritter (菓物入りの揚げ菓子) であり、古い時代の料理書 (元禄以前) には小麦粉をこね砂糖を入れ、油で揚げた料理 (菓子) であったのが、後に豆腐をすり、銀杏その他を入れた揚物に変化した。すなわち飛竜子 (ひりょうず) がんもどきである。

なお甘味料としては古代以来の甘葛 (あまづら) が存在し Amazzura もしくは Amacazzura として採録され忍冬 (すいかずら) の類となり、反対に Amacha 甘茶が茶をひいて甘い茶のようなものを作る、木蔦 (きづた) に似た草の一種としている。現在の知見では、甘葛が葛の根本を切ってしたたる液を煮詰めて作るとしているので、何かその間に取り違いがあったに相違ない。この当時あるいはこれより相当後まで香道において、香の匂いを留める手段として甘葛が用いられており、一部ではその原料が蔦<sup>つた</sup>であることを知っていたに違いない。

砂糖 (黒砂糖) も中国貿易の結果渡来しており、結晶もしくは糖蜜状になっていたらしい。これを“辞書” では jagra と呼び、これはインドその他で椰子や甘蔗から製する粗糖である。飴 (Ame) も用いられ、“日本で麦その他から作り濃い水飴 (agoamel 蜂蜜に水をまぜた飲物) あるいは糖菓用の糖蜜” と説明している。

甘味料その物ではないが甘酒 (Amazaqe、まだ泡立っていて完全な酒になっていない発酵汁、あるいは甘い酒) があり、現在の麴と米飯から作るほとんどアルコールのないものと比べると、大部異なるものようで、ビールでいえば Young beer (若ビール) が、試みたことはないが、酒造りにおける酏 (もと) に似た味のものではないかと思う。わが高等学校時代の悪友の一人が甘酒を作って、床の下に蓄えておいたところ、発酵して、甘酒とどぶろくの間になり、すこぶるうまかったと云っておったことがある。正に甘酒<sup>アマイサケ</sup>であつたらう。

### Ⅲ 野菜と果実類

当時の野菜は文字通り、野原や山林に生ずる山野菜 (自然生) のものを採取するのに重きを置き、栽培するヤサイすなわち蔬菜はごく僅かであつたらしい。春の七草の芹 (Xeri) 薺 (なすな、Nazuna)、御形 (ごぎょう、Goguiō)、繁蓼 (はこべ、Facobe)、仏の座 (Fotoqenoza)、鈴菜 (又は菘、Suzuna)、清白 (すずしろ、Suzuxiro)、などは皆ある草と書いてあり、現在ではスズナは蕪 (かぶ) であり、スズシロは大根であるのに、Cabu 又は Cabura は別に

記載してあり、大根 (Daicon=Vôqina ne (大きな根) と注をつけてある。スズナ、スズシロは当時、蕪もしくは大根である認識がなかったのではあるまいか。或いは現在の植物学者の比定が誤っていて、やはりこれは野山草の何れかを指すのが、本当であるかも知れない、野山菜では独活 (Vdo ウド、食用になるある種の草、その新らしい芽、すなわち茎がすでに生じているが、まだ土中にある間は Vdo (独活) と呼ばれる。それが幾分かは土の中から出て以後は Dojen (どぜん) と呼ばれ、さらに大きく伸びたものは Xica (しか) と呼ばれる)、わらび (Varabi)、ぜんまい (Ienmai)、蔞 (Fuqi、大きな葉を持った草の一種で食用になるもの)、五加木 (Vcogui、この名で知られる樹木、その根は薬用にし、葉は和物 (Ayemono) にれる。またその幹はそれを入れて煮て、酒を作るのに用いられる)、野蒜 (のびる Nobiru、野原にあるにんにく、あるいは野生のにんにく)、浅葱 (Asatçugi 葱のようなある草) などがある。これらは一部栽培されたかも知れないか、元来日本の山野に自生しており、これを採取して食用とした。

この仲間に山の芋 (薯蕷 Yamanoimo) や野老 (Tocoro) があり、烏芋 (Cuuai 山芋 in-hane (=any of various yams and aroids すなわち、色々な山芋属の一種) のような、ある芋の根) などともこれに近かろう。茗荷 (Miôga) や蓮根 (Rencon、Fachisu no ne とある。Gucon 藕根という使い方も書いてある) も栽培したものやら自然生のもやら不明である。栽培したことが確かなのは青菜 (Auona)、牛蒡 (Gobô 薺 (アザミ) の様なある種の根で食用になる)、里芋 (Satoimo) 萹苳 (Chixa) などであろう。萹苳は現在チシャと発音して古音はチサとなっている。しかしひょっとすと、チサと振ってあってもポルトガル人の耳には Chixa チシャと響いたのではあるまいか。この外葱 (Negui、Cebolas secas sem folhas つまり乾燥した葉のないタマネギの意) や分葱 (Vaqegui)、千根 (Chimoto 葱のようなある草)、大蒜 (Ninnicu)、冬瓜 (Camouri トウガン、Combalengas←Kumbalam (ドラビタ語) 南瓜の一種) などとも当然栽培されている。この中でふしぎなのは Acoda 又は Acodauri とあるもので、黄色で丸い形をした瓜の一種とあり、これは後白河院の編さんになる梁塵秘抄に出ている赤南瓜 (あこだうり) に相当する。後には阿古陀又は阿古陀瓜として、ペポ種の南瓜に比定されるカザリカボチャは何時から日本に入り、古来のアコダの名を奪ったものであろうか。随筆鳥呼愛草<sup>オコトリガサ</sup>にある西瓜に負けぬおいしい瓜の一種として水菓子に用いられたあこだ瓜は一体何であったのであろうか。一応私は今のマクワウリの一種で古くから栽培されていたのを、ポルトガル人も認めてここに採録したのと考えている。

果物としては何と云っても柿が一番多くでてくる。Caki (柿) として、その説明はケッサクなことに林檎に似た日本の無花果 (いちじく) (Figs de Iapão) という。ロドリゲスの日本教会史によると、わが国の干し柿の形状が南欧のイチジクの形に似ていたために最初のポルトガル人達が柿をイチジクと呼んだのであるという。その日本のイチジクを説明するために figos de Portugal (ポルトガルのイチジク) とよんで区別せねばならなかったという。この

ことはイタブ Itabu (又はイタビ、現在の和名ではイヌビワ) を説明して、つるになるある野生の果実で figos de Portugal ポルトガルのイチジクに似たものと云わざるを得なかったという。

柿は Coneri (木練)、Juxi (熟柿)、Auaxe gaqi (淡し柿、渋くないように (per anão truarem)、湯で煮た柿)、Cuxi gaqi (串柿) などいろいろに加工されている。この外梨(Naxi)、林檎 (Ringo、小さな masaãs リンゴのような果実の一種とあり、普通、ヨーロッパで栽培されているリンゴは小さいものが多いが、更に小さく貧弱であったものか?)、桃 (モモ)、李 (スモモ)、覆盆子 (Ichigo、桑の実のような果実とあり、多分木イチゴであろう)、真桑瓜 (Macuavri、非常に上質の小さな瓜の一種で主として美濃 (Mino) の国にできるもの)、石榴 (Jacro 又は Zacro, Romaã)、甘石榴 (Amajacuro, Romam doce) などがある。

葡萄 (Budo) もあり、えびかつら Yebi cazzura と混同されている。エビカズラはヤマブドウであって、ブドウに非常に近いが、別の種 (スペシイ) である。

### Ⅲ 魚 介 類

これは鯛や鯉を中心として、ほとんどの魚介類についての記載がある。もっとも当時の日本人が重んじていた鯛や鯉その他については彼らの故国で眠にしたそれとの同類の魚の名称をあげているが、鯛や鯉など故国でその同類を食べていたにも拘らず、その名前をあげず、無視している。そして鯛などについてその異称“むらさき”をあげているところは面白い。魚は刺身 Saximi、鱈 Namasu、ぬた Nuta などで生食することも多いが、焼魚 (多分塩焼であると思うが、xiuoyaqi の項には塩焼すなわち製塩をする者の意がでていだけである。) Yaqijuo (又は炙り魚 Aburijuo) も多かったであろう。味噌汁や醤油で煮ることも多かったと思われるが、筆録されていない。又鱈の変形として筏 (いかだ) 膾がでていことは注目に値する。

個々の魚介類については、先にのべたように鯛・鯉のように pargo, barbo とよく似た故国の魚の名をあげているが、鯛や鯉では故国の sardinha, arenque を知らぬはずはないのにあげていない。皆ある種の魚としているだけである。日本で賤しめられている魚のせいであろうか。そのくせ鯛の婦人名 murasaqi をあげている。鮭 (Saqe) なども Sarmão (サケ) のような魚といっている。現在のポルトガル語のつづりでは Salmão である。r と l が通音であるのは、この区別が困難な日本人にとっておもしろい。鯖 (サバ) を sauelha (にしん) のような魚としていることも、前記の鯉を知らなかったことはおかしい。もっとも sauelha は現在のポ語辞典になく arenque となっているが、これはポー英辞典でひくと herring (にしん) の外に anchovy (かたくちいわし) がのっているから、その点はすこぶる微妙である。貝類では蛤 (Famaguri, Ameijoas (二枚貝の総称) を蛤にあてている)、鮑 (Auabi) は原文 lapas (腹足動物、又は陣笠貝 limpet) とある。lapas は ( ) 内に記したように腹足動物の

総称か、英名 limpet 陣笠貝のことであるが、これでアワビを代表させてある。アワビの加工品として Noxiauabi (熨斗鮑)、Cuxiauabi (串鮑)、Xiuoauabi (塩鮑) など記載されている。ノシアワビを記して「アワビを干して細長い帯状にしたもので、食用として保存する」とあり、現在でも婚礼その他の引出物として通用する。しかしこれはもう食べることができない程儀礼的なものになっている。この外、Mategai (馬刀貝)、Fotategai (帆立貝) が記載され、帆立貝はアワビの一種で、その殻は鍋から xiru (汗)、すなわちスープをすくい取る貝杓子として用いる旨が記載されている。

この外 Ica (イカ)、Taco (タコ)、Yebi (エビ)、Cani (カニ) が記載されている。

#### IV 獣肉類, 禽鳥類

当時の日本人の食事のメニュー (献立) をみると、家畜すなわち、牛、豚、羊の肉、および鶏、アヒルなどの家禽の肉はほとんど見ることができず、反対に、鹿、猪 (いのしし)、兎 (うさぎ) などの野獣の肉、雉 (きじ)、山鳥、鶉 (うずら)、雁 (がん)、鴨 (かも) の類 (たぐい) の野鳥の肉がよく見られる。つまり、弓矢、鉄砲、鷹などを用いて、しとめた狩猟によるものの肉を賞味することはあったが、家畜の肉を食する機会はすこぶる少なかったようである。「辞書」もこれを反映しているのか、家畜又は家禽の食用の記事は極めて少ない。しいて言えば Buta (豚) の項があり、家猪 (Iyeno inoxixi) と記し、家で飼っている Porco (ブタ) と記す、I (猪) は複合語であり、Porco do mato (野生のブタ) と記す、Ino co (猪の子) は Inoxixino co であり 1 年仔を云うとある。Chonicu (猪肉) は Inoxixino xiximura (猪の肉叢) と古語を記し、Xinagadori (科長鳥) は詩歌語であり、イノシシのことであるという。

ここにブタは果して家畜として飼われていたイノシシなのか、古代に輸入された中国産のブタの子孫が飼われていたのか、判明しない。鹿や兎は当然狩猟の産物であろう。羊は、文献により、又未 (ヒツジ) 年又は未の刻としてのみ記載され、羊肉などは文書語としてのみ記されている。実体が存在しない以上止むを得ない。同様に牛肉 (Uxino nicu) なども文書語としてのみ存在したのであろう。もっともキリシタンになった大名などが、物好きに Vaca として食べていたことが、記されているから、内々に食べたかも知れぬ。

ところで、牛乳又は乳製品となるといささか、異なる。古代の王朝において日々の供御に牛乳何斗何升何合調進したとか、諸国の国司から酥何壺を供進せしめたという記事がある。

なお文献には酥 (バター)、酪 (ヨーグルト)、醍醐 (サルピス) などがみられる。醍醐味は最上の美味とされ、仏教の悟りの境地を表わすとされている。しかし王朝の貴族の実力の衰退と共に、公領の牧地の私領化が始まり、南北朝の頃には跡かたもなくなったものと推測される。したがって更に後世のこの時代にはこれら牛乳、乳製品の味に関するいい伝えが残ってい

る程度であって、これを拾うと、Nhújú (乳汗) すなわち乳 (文書語) や、Chino agiuai (乳の味わい)、すなわち Amaqi agiuai (甘き味わい) や、Nhūmiuo nomu (乳味を飲む)、すなわち乳汁を飲む、Nhúracu (乳酪) “非常においしい乳汁の一種” とか、Daigomi (醍醐味) “乳から製した非常においしい食物” などをあげることができる。醍醐味に関しては、“Daigono jōmi fenjite docuyacu to naru”. (醍醐の上味変じて毒薬となる) といった表現があり、比喩的にいかに美味の食物でも放置すると猛毒 (さしずめプトマイン) を発生して、中毒するという意味でもあろうか。

このように乳酪とか、乳味、醍醐味などのことばを用いても、そのものの実体をほとんど知ることなしに、想像上から大変おいしいものと考えていたことがわかる。

野鳥類について、Gan (雁)、Cari, Carigane などの語に Pato brauo (野生のカモ) という語で訳し、反対に Camo (鴨) は Marreca (=wild duck)、に似た鳥と訳している。Facuchô 又は Cugu-i (白鳥又は鶺鴒) が収録され、Cisne (=Swan) のこととしている。Qiji (雉) は Gallinha do mato (山林の雌鶏) 又は Perdiz de Japão (日本の山ウズラ) として記され、これから作る有名な日本の料理 Auogachijiru (青がち汁) が紹介されている。これはキジの腹綿を材料とした汁とあるが、日本の料理書、たとえば料理物語などをひもとくと、“キジのハラワタをとり、炒めた後、垂れ味噌で煮るとある” ように、野生味に富む料理である。Yamadori (山鳥) を記して“山林にいるしっぽの非常に長い鳥又は雉” とあり、古歌の“…山鳥の尾のしだり尾の長々し夜を一人かも寝ん” のくだりでも思いうかべて註を作ったものかも知れない。Niuatori (鶺鴒) は Galo (オンドリ) 又は Gallinha (メンドリ) とされているのみで、余り賞味した模様がない。おそらく、刻 (とき) を知らせる貴重な神の使として、殺すのを遠慮したものか。Tamago (卵) も上 (上方) では Caigo というところだけで、食用にした様子が見られない。後の世の玉子百珍に見られる多種多様の使用法など、業にしたくても存在しない。

小鳥類としては、Uzura (鶺鴒)、Sagui (鶯)、Fato (鳩)、Tsegumi (つぐみ) などが採録され、つぐみは tordo (=thrush ツグミ) のような鳥とされている。これは小鳥の代表として、後世の料理書で小鳥とあるときはつぐみのことを指すようになった。

## V 調味料類

調味料のうち、甘味料については前に述べた、単純調味料としては、塩 (食塩)、酢など、複雑調味料としては、酒、醤油、味噌などがあつた。

塩は日本において、岩塩・湖塩に恵まれず、もっぱら海塩のみであつた。

Xiuo (塩)、Yaqixiuo (焼塩) が鹹味料としてあげられ、当時の海塩には当然苦汁 (Nigari) が含まれていたはずだが、Nigari は苦味を意味することばとして記録されているのみである。



しかし Yaqixiuo の項に“食卓に出すために二度焼きなおしたり、炒りなおした塩”とあり、つい最近まで、吾々の家庭で行なっていた焼塩作りが行なわれていたことを物語る。又は塩に関連することばとして、Xiuozacaxiuo (塩酒塩) は“酒などで作るある種の酢づけ汁”と説明している。酢づけ汁は原文では escabeche は現代ポルトガル語の escaueche でこの語は英語の marinade に当り、ブドウ酒又は酢に油、香辛料をまぜて作った漬け汁(マリーネ)に肉・魚・ヤサイを浸してから料理する。

現在の醤油・味噌もこの時代か、又はその以前の室町時代後期に始まったとされるが、古代的調味料である醬(Fixiuo、醢)も記載されている。すなわち“よくつき砕いた小麦と大豆から作る”とあり、製造法も原料もほぼ現在の醤油に相当する。

ところが、Tamari (溜り)では、逆に“味噌から取る非常においしい液体で、食物の調理に用いられるもの”とあり、現在三重県の一部および愛知県で行なわれる豆醤油・豆味噌の作り方によく似た表現を用いている。一方“辞書”は Miso (味噌)の項に“大豆、米および塩をまぜ合わせたある混合物で、日本の Xiru (汁)を調味するのに用いられるもの”とあり、豆味噌のことを表わしていない。当時は織田氏・豊臣氏・徳川氏何れも、現在の愛知県の出身であり、当然豆味噌・豆醤油の愛好者であったと思われるのに、まだ探し足りないのかも知れないが、豆味噌・豆醤油の記載が見当たらない。

なお調味料として Daxi (出し)の項に“ある魚(Catçuuo 鯉)の干したもの”とあり、直接現在の鯉節の記載はないが、Fitofuxi (一節)の項に Catçuuo とよばれる魚の干したものの数え方にみられるように鯉節の存在を暗示する。又現在でも通用す“Caca”(おかか)などの表現もあり、江戸時代の中頃に完成したといわれる鯉節も、それほど洗練された型(つまりかび付け技術)ではないとしても、一応料理用の出しを取り、又削って醤油などをつけて食べる“おかか”など出来上っていたものようである。ところが昆布出しや、椎茸出しなどの存在は暗示すら見当らず、これらの出しをふんだんに用いる程の料理の発達は未だしと云った感じが強くする。

なお海藻・菌茸類についても論じたいことが多いが、予定の枚数を大幅に超過しそうなので割愛することにした。

## ま と め

織田・豊臣政権の近代日本の始まりの時代は、ういういしく花開いた未来に富む時代で、スペイン・ポルトガルは元より、イギリス・オランダなども日本との交易の利潤にありつこうとして、盛んに貿易を望んだ時代である。

したがって彼等が為政者におもねり、又民衆の機嫌をとるために、できるだけのことをしたことは想像に固くはなく、この当時に輸入された食品、調理方法もすこぶる多い。例えばカス

テラ、コンペイ糖、アルヘイ糖、飛電子のような菓子類から、アラキ（アラク）、チンダ（赤ブドウ酒）などの酒類など枚挙にいとまがない。しかしこれら南蛮食、南蛮料理の数かずのうち、日本に定着したのは比較的少ない。又これらの食生活資料は当然のこと、ポルトガル人宣教師にとっては、筆録するに値せぬと思われたらしく、記載されていない。

又当時のポルトガルは、インドのゴア、南中国のマカオに拠点を持っていたので、日本語の丁度ポルトガル語に翻訳できないが、印度語などで当るものを用いている。鯉の *Combalamaz* や粗糖の *Jagra* などはその例である。この辞書は詳細に調べていくといろいろ現在の日本語の起源にも思い当たることが多い。

たとえば清羹（すまし）の項に、“水に溶けて、おりや沈でん物が沈んでしまった後の澄んだ味噌汁”とあり、*Sumemiso*（澄め味噌）とある。現在“おすまし”は食塩、出しで味を作り、後に香味づけに少しの醤油を加えるのが普通の作り方だが、当時の“すまし”は全く味噌汁を薄く作り、その上澄液を用いたものの様である。語源的にはまったくその通りで、相当後世までそのように作っていたのではあるまいか。とにかく、料理本研究家は元より、日本の現在の食生活の源流がこの時代にその基礎を作ったことを知る全ての人々にもう一度くわしく検討して戴く必要があると思う一冊の書である。

#### 参 考 文 献

土井・森田・長南編訳：邦訳日葡辞書（岩波書店）、1980

浜口・佐野編：ポルトガル語小辞典（大学書林）、昭52（第33版）

Taylor, J. L., Martin. P. C. . : A Portuguese-English Dictionary (Stanford Univ. Press. (1980)