

伊藤汎麵類史研究論

講義：伊藤 汎（麵類史研究家）

記録編集：ほしひかる

（江戸ソバリエ寺方蕎麦研究会）

第一章 索餅論

「索餅」という食品は 2 世紀後半の辞書『釈名』に初見され、それがわが国に持込まれたのは奈良時代ということになっています。しかも、この索餅は奈良時代から明治に至るまで、天皇家と密接な関わりを持ち続ける食品です。

わが国のもっとも古い年中行事書によれば、当初は天皇が元日の四方拝を終えた後に、この索餅を召し上がっておられます。そして時代の経過と共に、これが **1 月 7 日の白馬の節会**に臣下を招いて共にこの索餅を食するようになります。さらには **1 月 16 日の踏歌の節会**へと移り変わりますが、平安時代になりますと「索餅を食べると瘡病にかからない」という中国の習俗に見習って**七夕行事**のお供物として供え、これを食すという風習が定着し、幕末まで連綿として天皇家に継承されております。

しかし「この索餅とは一体、何か？」ということになりますと、様々な意見があって定まりません。「唐菓子」と言う人、「つつつと食べる麵」と言う人、その正体は未だに解明されていません。

通説では、「索餅は、唐菓子の一種として、中国から渡来し、和名を**麦縄**ともいい。これが素麵や**冷麦**、**饅頭**に発展進化した」とされています。

したがって、麵類の歴史を調べようとすれば、必ずこの索餅の問題にぶつかり、その正体を解明しなければ一歩も進めないということになるのです。

1. 江戸時代

ところで、先に天皇について触れましたが、その天皇のプライベートな日常生活は、内裏内の清涼殿という所でした。京都御所の場合は、廊下を隔てて、その西側の御湯殿と呼ばれる部屋です。天皇が日常、お使いになるお湯を絶えず沸かしている部屋で、女官の上位者がこの任にあたります。

その歴代の女官が天皇の毎日のご様子を日記に書き続けたものに『御湯殿上日記』というのがあります。

この日記は、応仁の乱が終わった年の **1477 年**から江戸末期の **1826 年**までの **350 年**にもわたって記録されています。

これを読みますと、前述の通説とは違った驚くべき事実を発見できます。それを見てみましょう。

1) **1676 年**(霊元天皇の世) **7 月 7 日**の記述にこうあります。

「夕かた七夕の御かく有り。夕かた御さかつき三こんまいる。そろ、さくへいも出る。かへの

こん、ふりも出る。女中へもそろ出る。」

「そろ=ぞろ」とは、宮中の女房言葉で、素麺のことです。七夕の日に、霊元天皇は、酒の肴に素麺と索餅の二品を召し上がったというのです。

ここで、宮中では索餅も素麺も、独立した二品の食品として存在したということが分かります。ですから、ここで江戸時代の通説は崩れてしまうわけです。

2) それでは、素麺と同時に召し上がっている索餅とは何か？ということになります。

その索餅の正体を明瞭に示してくれる記述があります。

1598年(後陽成天皇の世)7月7日。

「七夕の御歌、御学問所にて、いつもの如くあそばし候……、いつもの如く梶の葉に遊ばしたる御歌に、索餅も入得選に致さる、小御所の御やねへあぐるなり。」

梶の葉に七夕の歌を書き、この梶の葉に索餅を包み、小御所の屋根の上に投げ上げさせているのですから、索餅はつるつるの長い麺ではなかったでしょう。お菓子の形状をしていたら、まちがいないでしょう。

3) さらに菓子だといえる決定的な記録があります。

1730年頃(中御門天皇の世)、『当今年中行事』の七夕記録にこうあります。

「素麺七節、索餅二ツ、右広蓋に乗る。」

ここでは索餅が「二つ」と数えられていますから、索餅が固形物、つまり菓子であることは明瞭です。

今一つ加えますと、『嘉永年中行事』(1848~1853、孝明天皇の世)の宮中の七夕記録には、こう書かれています。

「夕方御祝、初献そろの御汁を供す、次に索餅を供す。」

つまり、ぞろには汁が添えられ、索餅に汁はありません。だから、索餅はつるつるの麺ではないのです。

これらの文献記述から、「江戸時代の索餅」は一つ、二つと数えられるお菓子であって、細長くつるつると食べる麺類でないことが明瞭です。

2. 鎌倉・平安・奈良時代

1) ところがです。時代は戻って鎌倉時代後期作の公家の料理書『厨事類記』に、「ホウトウ」の作り方が書かれています。ここでは索餅が細長いつるつるになっていると記されているのです。

「バウトウハヨキ山芋ヲヲロシテ、コメノコニアワセテ、ヨクヨクレム木ニテヲシヒラメテ、粉ヲスコシカケテ、カタナニテ長二寸アマリニキリテ、サクヘイノヤウニホソクキリテ、ユヲワカシ、ユデテトリアゲテ、アヅキノスリシルニテマイラス。」

さらに、この『厨事類記』の七夕の日の記述にも、「七月七日 索餅・唐菓子八種」とありますから、索餅は明らかに「唐菓子ではない」表記法です。どうなっているのでしょうか？

2) では、さらに遡って平安時代はどうでしょう？

967年(冷泉天皇の世)、『九條家年中行事』の宮中の饗宴を書き述べた中に、「次給臣下索餅。

次給臣下菓子」とあります。

宮中の饗宴に居並ぶ臣下に索餅と菓子が別に出されていますから、**索餅は明らかにお菓子ではありません。**

927年(醍醐天皇の世)、ここに索餅を作る際の材料や道具類の記録が二ヶ所あります。

その一つには索餅の原材料が記述されています。

「索餅料=小麦粉一石五斗、米粉六斗、塩五升、得六百七十五藁。手束索餅亦同。」

索餅は小麦粉七、米粉三の割合で混合されて作られています。**手束索餅**というものもあり、材料は同じとあります

もう一つの記述には、索餅を作る際の材料・道具類が記録されています。

「小麦三十石・粉米九石・臼一腰・杵二枚・篩三十二・ほとぎ十六・紀伊塩二石七斗・調理台八脚・刀子四枚・竹百五十株・乾索餅籠十六。頭巾・前掛け・白衣・したみ。」

これら道具類から類推しますと、索餅は加工された後、竹に懸けて乾燥されていますから、**索餅は細長いつるつる**なのです。しかも**乾した乾麺**になっています。揚げる油がなく、焼き上げる道具もないことから菓子でないことも明瞭です。

結論として、**平安時代の索餅**も菓子ではなくて**細長いつるつる**と判断していいでしょう。

3)では、**奈良時代**も見てみましょう。索餅の最も古い記録は、東大寺正倉院に収められた古文書の中にあります。

索餅関連の記録を古い時代から順に並べてみます。

734年(天平六年)、 麦縄 三例 了

758年(天平宝字二年)、手束索餅 二例 懸
索餅 二十五例 藁

760年(天平宝字四年)、索餅 三例 藁

762年(天平宝字六年)、手束索餅 一例 懸
索餅 六例 藁

763年(天平宝字七年)、索餅 二例 藁

764年(天平宝字八年)、索餅 五例 藁

769年(神護景雲三年)、索餅 十六例 藁 連・帖・把

面白いことに、**麦縄**は了、**手束索餅**は懸、**索餅**は藁と、その単位を使い分けています。これは形状が違ったものだからにまちがいありません。ですから、この**了、懸、藁**という単位も考察の参考になります。

作り方としては、塩を入れて小麦粉七と米粉三の割合で、これを混合して練り、これを掌で縄をなうようにして細く作り上げます。この様子が縄をなう手付きに似ていることから、これを麦で作る縄「**麦縄**」と称し、縄を数える単位「了」で数えたのです。これは乾燥させずに即食べる**生麺**だと判断できるでしょう。

その後、これを保存食にしようということで、一本の竹に通して乾燥させるようになります。それを麦縄といわずに「**手束索餅**」と呼び、その単位を「一懸」としたのです。では、なぜ麦縄といわずに「**手束索餅**」と呼んだのでしょうか？

私は、この**758年(淳仁天皇)**ごろ刀で切断する方法が始められたと判断しています。「**手作りの索餅**」と「**切断された索餅**」を区別する必要が出てきました。

そのために、「手に握り持つ」という意味の「手束」をつけたわけです。「手束索餅」は引き伸

ばし法で作られたつるつるなのです。

切断法では、練ったドウを押しひろめなければなりません。その長さは必然的に短くなります。これを切断して竹に懸けて乾燥させます。竹に懸けて曲がった節を切り落とし、切りそろえて藁束のようにまとめたものを「一藁」と数えたのです。

そして、762年(淳仁天皇の世)以降は、麦縄も手束索餅も消えています。切断法による索餅のみになったのです。そして、その後の索餅の単位は、室町時代になるまでに、**連・帖・把**と変化しております。

ともあれ、こうした**単位からも索餅が麺状の形体をしたもの**と判断して間違いのないところ
です。もちろん**お菓子ではない**のです。

『正倉院文書』には、東大寺の写経所で働く人々への支給品のやりとりをする記録が多数ありますし、739年(聖武天皇の世)には「毎日、**麦縄**を支給してほしい」という嘆願書が提出されています。

さらに、平城京跡からは、須恵器の碗の底に「麦」と書かれた器がたびたび出土しています。お菓子なら皿で食べていいはずですから、その碗は「**つるつる麺**」を食べる器だったということになります。

こうした文献資料から判断しますと、「**奈良・平安・鎌倉時代の索餅は唐菓子ではなくてつるつる麺であった**ということになります。

結論として、**索餅は、奈良・平安・鎌倉時代は「つるつる麺」だったのに、江戸時代には「お菓子」とされるようになった、**ということになります。

第二章 索餅論補

「索餅論」では、「索餅は、唐菓子的一种として、中国から渡来し、和名を**麦縄**ともいい、これが素麺や冷麦、餛飩に発展進化した」という通説に対し、**奈良・平安・鎌倉時代の索餅はつるつる麺であったが、江戸時代の索餅はお菓子であった**と述べました。

1.なぜ逆転したか？

では、「なぜ、鎌倉時代と江戸時代で逆転したのか？」「室町時代に何かあったか？」という疑問がわいてくるのは当然です。

実は、その解答も先述の『御湯殿上日記』にあるのです。

「七夕」の記述をよく見ますと、**索餅記事が中断している時期**があります。

それは**1488年**(長享二年・後土御門天皇・足利9代将軍義尚の世)七月七日～

1565年(永禄八年・正親町天皇・足利13代将軍義輝の世)、つまり松永久秀が将軍義輝を殺す七月七日までの**77年間**が空白期間となっています。

1565年ごろの足利幕府は崩壊同然、織田信長が台頭し、宮廷の財政難に資金援助を行っています。これで宮中の年中行事が復活できます。ところが、イザ七夕に索餅を供えようという段階で、**77年**昔の索餅の製法がまったく分からなくなっていました。

江戸時代後期の『関秘録』に、こんなことが書かれています。

「上古の餅菓子に、十種の**唐菓子**といふものあり。御献方の**高橋家**の秘事にて、もらすことなし。」

「七月七日 さく餅の事 公事根元、七月七日御節句の条に、さく餅とあるは、索は縄と読むなり。小麦をねりて、こよりみより小指の太さばかりなるを、なわの如くにして、油に揚げたるなり。」

高橋家というのは、古代の景行天皇から明治まで天皇の料理人として仕えた由緒ある家柄です。室町時代 77 年間の空白期間後、七夕の節会を再開する際に、お供物の索餅が必要になります。1565 年ごろ — それはちょうど室町時代から江戸時代への移行期でしたが — の高橋家はいろいろと試行したのでしょう。その一つに、索餅を縄のようにねじった菓子として作り上げた可能性もないでもないでしょう。そしてそのうちに「古代から唐菓子は八種類で『やくさのからかし』といわれている」と伝えられるようになったのかもしれないと考えたいところです。果たして真実はどうでしょうか。

2.日本人はいつから麺を食べるようになったか？

以上のようなことから、わが国には奈良時代から「つるつる麺」が存在していた、ということになります。

しかし、日本の麺類史を通覧しますと、わが国は碾臼が伝来する鎌倉時代以降から麺類を食べるようになったとされています。

すなわち、以下のごとく異国の粉食との出会いによる社会的な混乱あるいは変革を三度経験していると見られています。

- ・一度目＝奈良時代、中国の隋、唐との接触による粉食との出会い。
- ・二度目＝鎌倉時代、わが国の禅僧たちが接触した中国南宋の粉食との出会い。
- ・三度目＝敗戦によるアメリカの粉食・パンとの出会い。

この三度の経験を「社会的な変革」という視点から見ると、一度目は粉食の出会いによって社会的な混乱を残しますが、社会的な変革は起こっていません。すなわち粉食の導入は失敗しているのです。それは製粉を《搗臼》に頼っていたからでしょう。

粉食の導入に成功するのは、やはり《碾臼》伝来後の鎌倉時代と、昭和の時代です。この時代はそれによって社会的な混乱と共に社会的な変革をも引き起こしています。

したがって、「麺類正史」としては、奈良時代からの「つるつる麺」は《搗臼》の粉を用いて麺状にただけであったが、鎌倉時代からは《碾臼》を回し、本格的に麺類を食するようになったというのが、正解となります。

第三章 餛飩論

歴史上では、もう一つの麺類がわが国に渡来しています。

それが**餛飩**(ホウトウ)です。

1. 餛飩の由来

餛飩の由来を民俗学者の柳田國男は、こう述べております。

「餛飩は米を搗いて粉にして、汁に入れて食べるハタキモノ、ハッタイから転化した食品と考える。栃木県の東部ではハット汁といい、信州でも下伊那方面にはハットという語があって、その川上から甲州の盆地にかけては、これをホウトウというのである。ホウトウは現在の細く切った蕎麦、餛飩の原形であったろうと思う。刃物を当ててもごく太目に切るだけで、中には紐の如くに手で揉んで細長くし、喰いやすくするだけのものもある。これを小豆と共に煮たものをアヅキボウトウともいっている。」

このように、柳田國男は、ホウトウはハタキモノ、ハッタイからハットになりホウトウに転化したと述べているのですが、国産品と思ったところは間違いです。

ただし、「挽白が普及して小麦や蕎麦がたやすく粉に作られるようになる以前のホウトウが、米粉(ハタキモノ)で作られていた」との推察は見事に言い当てていると思います。

2. 餛飩の初見記録

餛飩の初見記録は、『入唐求法巡礼行記』です。この日記は、天台宗最澄の弟子、円仁が838年(承和五年)、最後の遣唐使藤原常嗣に随行し、博多から中国五台山へ渡った10年の巡礼旅日記です。帰国後天台座主三世となり、慈覚大師の諡号を受けています。

彼は、その巡礼日記の記述に、彼の地で、ホウトウを3回食べたと記録しています。

- 1) 江蘇省の雲台山の麓、
- 2) 山東省の赤山法華院、
- 3) 五台山に入る前の河北省・正定の3回です。

作り方は、北魏(386~534)の賈思勰の『齊民要術』にあります。

「麵(小麦粉)を細かに絹ふるいして、調整した肉汁の冷えたのでこねる。両手でもんで親指ほどのふとさにし、二寸ずつに切って、これをごく薄くもみ押し広めていく。これを沸騰した湯の中で煮る。」

「ホウトウ」の文字は「薄」という文字と「托」という文字に「食偏」を付けていますが、まさにこの文字が表現しているように作るのです。

先ほどの柳田國男は「ホウトウの中には紐の如くに手で揉んで細長くし、喰いやすくするだけのものもある」と述べていますが、この作り方が本来のホウトウの作り方であり、またわが国で作られたものではなく、渡来食品だったことがここで見えます。

3. 国内の記録

国内の記録では、平安時代の清少納言の『枕草子』にあります。

「しばしほぞちはうたうまいらせん。」

熟れた真桑瓜を煮て、ホウトウにかけて食べていたのです。

そして平安中期以降になると、ホウトウの記録は急増します。

- ・藤原道長『御堂関白記』に「早朝就馬場殿、餠如常」とあります。
- ・平定家の日記『康平記』(1060年ごろ)には「次餠妓女八人。打餠。曲終賜禄」とあります。

お公家さんの宴会の席で音曲にあわせてホウトウを打っています。ここでは「打つ」と表現している点が面白いと思います。

- ・『中右記』(1087~1183)や『台記別記』でも、音曲にあわせてホウトウを切っています。
- ・『小右記』の1018年3月2日に、僧侶のもてなしに、一年間ホウトウを送り続けているようです。

前の「検索餅論」で見たように、平安時代に**索餅**が引き伸ばしから**切断法**に進化していますが、この時代のホウトウも刀で切断されています。

ただ、問題があります。北魏の『齊民要術』では、**ホウトウは小麦粉**で作っています。

前の「検索餅論」で示した『厨事類記』には、ホウトウが米粉で作られているとされているのです。

「バウトウハヨキ暑預ヲヲロシテ、コメノコニアワセテ、ヨクヨクレム木ニテヲシヒラメテ。」では、「やくさのからかし」はどうかというと、これも米粉で作られています。

「八種唐菓子。バイシ・タウシ・カンコ・ケイシン・テンセイ・ヒツラ・ツイシ・ダンキ。モチイケナキ米ヲシロシメテ。コニツキフルイテ。シトギノヤウニシトネテヲシヒラメテ。ユヲサラサラトワカシテ。湯ニウクホドユデテ。またウスニイレテ。メデタクツキアハセテ。トリイダシテ。ヌノヲヌラシテ。サマサズシテ。スコシヅツトリテ。何ニモツクル也。」

ホウトウも八種唐菓子も小麦粉ではなく、米粉で作られているのです。

4.小麦栽培

なら、果たしてそのころ小麦栽培は行われていたのでしょうか？ という疑問がわいてきます。

1) 神話は別として、最も古い麦記録は『日本書紀』**欽明天皇**十二年春三月にあります。飛鳥時代です。

「**麦種**一千斛を百済王に賜う。」

後の持統天皇以降、麦栽培は朝廷をあげての懸命な麦作奨励を行っているというのに、それより前の欽明天皇の代に百済に麦の種を与えるほど、栽培されていたのでしょうか。不思議な話です。

2) 持統天皇の代の『類聚三代格 卷八』にはこうあります。

「**麦の種を百姓に分け与え、天下に麦を植えしめた。**」

この麦作奨励策以後の150年間に6回同じ奨励が行われています。この内3回は**元正天皇**(即位715~退位724)です。

- ・**715年**即位後直ぐに麦作奨励策を行っています。

「国家の隆泰は、要するに民を富ますにあり。今諸国の百姓いまだ産術を尽くさず、ただ水沢におもむき、陸田の利を知らず。百姓をして**麦アヲ**を兼ね植えしめよ。」

- ・**722年**

「私は心をむなしくして、帝王の大業を受け継ぎ、己に克って自ら勉めるも、いまだ天心に達せず。百姓をはげまし、仕事を割り当てて、**粟、蕎麦、大小の麦**を植えしめよ。」

- ・**723年**

「太政官符 畿内七道諸国大小麦を耕種する事、右**麦**を必要とする人にとっては、とりわけ切実なものがある。食糧不足を補うに、これに勝るものはない。その耕種の町段、収穫は、年毎に具録し、計帳使に付して報告せよ。」(『類聚三代格』)

・**751年**、第1回馬草禁止令(麦を馬草に売買するを禁断する事)。ここでは百姓のみを処罰の対象としています。

・**766年**、**麦作奨励策**、吉備真吉備は大小麦の作つけに当り、国郡司から各々一名ずつを選び管理責任者とし、その報告書を地方官最上位の朝集使に負わせました。

・**808年**、第2回馬草禁止令。買い手の富豪の輩と、彼らを管理する役人をも処罰の対象としています。

・**819年**、第3回馬草禁止令

「去る天平勝宝三年(751年)三月十四日の格にいう。大小麦は、夏の乏しきをよく助ける。愚かなる百姓、後に欠くることを考えず、にわかにならば青麦を刈りて食不足をきたす。かたく禁断す。もし違犯すること有らば、必ず重罪を科す。」

・**840年**「麦作奨励策」を最後に「馬草禁止令」は絶えました。

国が麦作奨励策を出しているにもかかわらず、農民たちがは小麦を食料にしていなかったことがうかがえます。それは当時小麦を粉にする道具「挽臼」がなかったところによるものでしょう。

第四章 挽臼論

挽臼は、通説では推古時代にはあったといわれています。その根拠は『日本書紀』の**610年**(推古天皇十八年)の記述です。

「高句麗の僧曇徴が、碾磑を造る。碾磑を作るはこの時に始まる。」

この**碾磑**とは、中国唐代には水車を動力元にして、碾と磑の二つの臼を稼働させ、大量製粉によって麵・小麦粉の価格低下を実現し、大量消費を可能にしたのです。**碾**とは穀物を脱穀・精製する臼、**磑**とは穀物を製粉する挽臼です。

以下を見てみますと、通説を信じつつも、そこから離れられないために何か疑問も感じているようです。

1) 本山荻舟『**飲食事典**』は、次のように信じ切っています。

「わが国は太古以来食料資材不如意のため、**七世紀に挽臼の渡来以降**、毎日すくなくとも一回以上補食または間食として摂取したのだから、粉食はすでに千三百年の実績を経て今日におよんでいる。」

2) 法制学者の**滝川政次郎**の『**碾磑考**』は、その後の碾磑が使用されなかったことに不思議さを感じています。

「碾磑は、わが国では推古朝にすでに伝えられたにもかかわらず、余り使用された様子はなかった。その理由は「唐の長安や諸国の都市は、百万から十万人の人口。わが国には、それだけの人口を擁する都市がなかったので、碾磑を設置しても利益を得ることができなかったからであろう。」

しかし、使用された様子はなかったのではなく、実は奈良時代、この碾磑は造られ、利用されています。

*833年『令義解卷一』には、「主税寮 頭一人。倉庫。出納。諸国の田租。春米。碾磑を掌る」。

*『同卷十』「取水灌田条」には、「碾磑を設置する際、農業を妨げないように、川の下流から順次おこなうこと」と注意しているくらいです。

3) 『日本の水車』という著書では、推古朝の碾磑に水車が付随するものと判断しつつも、首をかしげています。

「古代には穀物を精製したり、冶金などのフイゴに水車が使われており、しかも、人間の力に比べるとはるかに大きな力をもっている。水車が、引き続いてなぜ活用されなかったのであろうか。」

また、天智天皇九年(670年)の記述を見て、冶金に水車が使われたと判断して「この年、水碓を造りて冶金かねわかす」と述べています。

つまり、この水碓を水車と考えて、これでフイゴを動かしていると考えたわけです。

しかし、水碓には水車はありません。

碓は韓臼ともいわれるテコを利用した足踏み式のつき臼です。

水碓は足で踏むところに水槽を付けて、水の重みで杵を上下動させるつき臼なのです。中国名をソウタイ、日本名はソウウス、または槽碓(ソウズ)ともいいます。

わが国に水車がなかったことは、829年に大納言良峯安世が天皇に水車を造ることを進言している(『類聚三代格卷八』)ことから分かります。

「唐の国では、水の引けない土地には、水車を構えて水を汲み上げて、立派に作物を作るといふ。この水車を造り、作物を増産しましょう。」

鎌倉末期の『濫觴抄』には、この進言で造られた水車がわが国最初だと書いています。

4) では、推古朝の碾磑とは、どのようなものでしょうか？

幸い、それを明瞭に解き明かしてくれる記録があります。それが『令集解』(859~876)の「職員令」です。

「碾磑 水碓(みずうす)を謂う也、米を作るを碾といい、石を以って碓(うす)と為し、木を以って杵となす。麵(小麦粉)を作るを磑といい、臼杵共に石を以って作る也。」

すなわち、推古朝の碾磑は、隋、唐時代の水車動力を付けた挽臼ではなく、搗臼だったので

す。

曇徴は水碓、槽碓を碾磑と誤解していたということです。

この槽碓は、各地に残っています。ソウウスがソウズになり、奈良県では、「ソウズカラウス」、吉野郡では「ソウズ」、福岡県や岐阜県では「ミズカラウス」と呼ばれています。

ちなみに、庭に作られる「シンオドシ」の元の名は「ソウズ」であり「僧都」と書きました。

通説では、かの有名な大宰府の観世音寺の「天平の碾磑」は挽臼とされてきましたが、近年詳しく調査された結果、それは江戸後期のものと判明したとのことです。

奈良、平安時代に、製粉用具の挽臼はなかったという結論です。

挽臼がなかったことで、農民はこれを食すことができなかった。致し方なく結実直前の青い小麦は馬草として売らざるを得なかったのです。

小麦粉食品のホウトウも八種唐菓子も簡単に粉にできる米粉が代用されていたということになるわけです。

麺類の歴史を調べながら、たえず、念頭に置いていたことがあります。

一、対象とする穀物、小麦や蕎麦栽培されていること。

二、穀物を粉にする用具、挽臼が存在すること。

三、この粉をいかにして食するのか、という食法が存在すること。

これが、粉食成立の不可欠な条件ということになります。

この内のどれかが欠落しても粉食は成立しないのです。

粉食文化とは、これら三つの要素からなる一生命体と考えております。人体同様に、成長もするし死滅することもあります。

古代の粉食は、挽臼を欠落したことで、文化足りえず農民の混乱のみを引き起こして死滅した。こういってもいいのです。

鎌倉時代、栄西(1191年帰国)、道元(1228年帰国)、円爾(1241年帰国)など百数名の禅僧たちが、海を渡り、中国南宋から食法としての麺類、マントウを持ち帰り、磨と呼ばれる挽臼をも持ち帰っています。

すると、どうでしょう。誰に奨励されるでもなく、小麦栽培は、急速的な普及という展開を見せております。麺類(粉食)の普及が小麦の需要を喚起し、小麦は新たな商品価値を持ったのです。

それは円爾が挽臼を持ち帰ったという説を証明するような状況です。現に、1261年「力王丸田畠家財譲状」には挽臼が記録されています。

これがわが国における挽臼の初見ですが、それは後代の学問の世界のことであって、当時の田を持たぬ弱小農民はこの「小麦」にすばやく反応しているのです。その価値を見落としたのが鎌倉幕府です。農民管理の目は田にのみ注がれて、農民の要求どおりに、小麦栽培は無税、小麦は百姓の収入とせよと諸国に命じております。これが幕府崩壊の蟻の一穴となるのです。田を持たぬ百姓達の中から、古代社会にはなかった新たな階層が生み出され、彼らはそれまでの社会とは異なる行動を取り始めます。世にいうところの「下克上」です。

鎌倉時代の小麦と挽臼の出現は、社会変革をも成し遂げてしまうことになるのです。これが麺類から眺めた歴史観ということになります。

以上