

松下幸之助記念志財団 研究助成

研究報告

(MS Word)

【氏名】

酒匂 由紀子

【所属】(助成決定時)

花園大学

【研究題目】

日本中世における発酵食品の流通と用途ー日本の「もてなし」文化の源流をさぐるー

【研究の目的】(400字程度)

日本文化の源とされる中世の京都において、訪問者への「もてなし」には酒が不可欠であった。本研究は、人に対して酒を提供していた文化を成り立たせていた酒の入手やその利用について検討を試みるものである。当時の酒は「火入れ」の工程がなかったため、殺菌がなされていなかったことが先行研究によって明らかにされている(吉田元『日本の食と酒』人文書院、1991年 他)。文献史料からも酒樽を開封すると日持ちのしなかったことを看取できる。そうした日持ちのしない発酵食品と当時の人々がどのように共生できていたのか、すなわち、中世京都における「自然と人間の共生」について検討することを目的とする。

上記の研究目的について、本研究では特に、当時の人々は日持ちのしない酒をどのように入手し、利用していたのかということに着目し、古記録などの一次史料に即して実証的な検討を行った。

【研究の内容・方法】(800字程度)

本研究は、日本中世の京都において発酵食品の入手方法や利用方法を解明することによって、当時の「自然と人間の共生」について考察するものである。当時の発酵食品は、酒や納豆、味噌などが存在した。本研究では、まず酒を検討対象として研究を行った。

本研究の検討方法としては、まず、日本中世の公家、武家、寺院などの日記類を中心に、当時の人々による接遇とその関連情報について、また、古文書にて人々の公の行為に関する情報を収集していった。具体的には、既に刊行されている翻刻史料(『史料纂集』や『大日本古記録』等といった刊本史料)を用いた。さらに、博物館や資料館などの研究機関が所蔵する日記についても、web 公開中のものは勿論、史料写真の複写を入手して検討作業を進めた。

本研究における情報収集および検討は、以下の段階に分けて行った。

1、室町時代～戦国時代の日記から酒とそれに関連する記事を収集する

作業の際、京都のなかで行われた酒での「もてなし」行為と、京都外の地域で行われた「もてなし」行為とに分類しつつ、京都・京都外の両者の酒の用意方法の違いに関しても比較検討を行った。

2、1にて収集した記事に登場する人物の身分を確定する作業を行う

具体的には、日記と共に所蔵されている古文書や、京都近郊地域に残る古文書を使用して身分や所属を割り出す作業を行う。その際、荘園制上の雇用関係、身分制などの当時の社会構造による人脈を意識しつつ検討した。

3、1・2にて収集したデータに帳簿史料などを突き合せ、酒の用途について検証する

特に寛正2年(1461)の大飢饉や、応仁・文明の乱(1467～1477)といった非日常のなかでの「もてなし」行為にて余剰した酒の処理方法や、酒が入手できないなかで酒に代替したものに注目した。

【結論・考察】（４００字程度）

- 1、の成果として「中世の「ふるまい」の意味について」と題する論文を公表した。本論文は、「もてなし」と同義とされる「ふるまい（振舞・フルマイ）」の意味の検討と、そこで行われたと予想される飲酒について分析を行った。現代の理解において「ふるまい」は、訪問先が訪問者に対して食事などを提供するものであるが、当時は訪問者が手土産として酒や肴を用意したものであったことがわかった。
- 2、の成果として「中世後期の「酒屋・土倉」と室町幕府」と題して口頭報告を行った。また、同報告を論文にまとめて公表した。結果、幕府の史料に見える酒屋や酒屋を兼帯していたとされる土倉は、将軍家の莊園の現地代官を勤めつつ、幕府の「大名」と主従関係にあるものであったことが判明した。そして有事の際には、将軍の在京武力としても活躍していた。
- 3、の成果として「中世後期の京都社会における酒の消費」と題する論文を公表した。本論文では、宴会ではなく、日常的にどのような場面で酒を用いていたのかを検討した。結果、訪問してきた使者や、主人のお供をした者、大工や庭掃除の河原者など、仕事を終えた者に対して酒が提供されていたことがわかった。