

令和三年七月十日発行
皇學館論叢第五十四卷第二号 抜刷

研究ノート

蘇について——饗膳と古代の乳製品——

加藤朱美

蘇について——饗膳と古代の乳製品——

加藤 朱美

□ 要 旨

奈良時代から平安時代にかけて「蘇」という乳製品が存在し、その用途は食用だけでなく行事の供饌用や、薬用など実に様々であった。そして、蘇は特定の諸国から納められ、特に朝廷や貴族などの上流階級の間で嗜好品として親しまれた。

この蘇に関する研究については、蘇が現代の食品に当てはめると何に近いのか・どういった風味や性質なのかを主に述べているものが多い。それらの研究によると、蘇はバター、コンデンスミルク、ヨーグルトなどの乳製品に近いとされている。

しかし、実際の用途を述べている研究は少なく、これでは蘇に関する研究が不十分と言えよう。本稿では蘇が諸国

から納められる過程や、原料である牛乳を踏まえつつ、蘇が実際にはどのように使われていたのかを述べていこうと思う。

□ キーワード

和薬使主 乳長上 乳戸 乳牛院 蘇甘栗使

はじめに

「蘇^そ」とは奈良から平安時代にかけて食用や薬用、供饌用などに用いられた乳製品で、蘇は指定された諸国から朝廷に貢納され、行事での副食や薬として用いられた。

現代の食品ではヨーグルト、バター、コンデンスミルク、あ

るいは加熱凝固型チーズなどが当てはめられてきた。東野治之氏によれば、『新修本草』や『医心方』の記述をもとに、蘇は「さしずめ、高級な美容健康食」と説明されている¹⁾。古代の食文化への関心の高さもあいまって、蘇を再現する試みや商品化された蘇もあり、蘇の用途は饗宴での酒肴あるいは点心とする指摘もなされている²⁾。

このように乳製品「蘇」は特別な食品であり、日常の食事とは異なって饗膳などに供された。本論文では蘇についての研究史を踏まえ、蘇がどのような場面で用いられたのかを検討し、嗜好食品に求められた役割を考察してみたい。

一、蘇について

1. 蘇の生産と貢納

古代の乳製品「蘇」の研究で先駆けとなったのは瀧川政次郎氏の業績であり、再現実験を踏まえた検討では東野治之・池山紀之両氏の論考が知られている³⁾。近年は従来の制度研究に加え、木簡や墨書土器、年中行事書などの新資料を駆使して牛乳や乳製品を総合的に論じた佐藤健太郎氏の論考が詳しい⁴⁾。

「蘇」は牛乳から製され、蘇の精製方法を記述した『延喜式』によれば、「蘇を作るの法、乳大一斗を煎じ、蘇大一升を得る」

(民部省下59諸国貢蘇)とあって、牛乳を十分の一の容量まで煮詰めたものと書かれている。

平安時代の百科事典『和名類聚抄』では、「飲食部 酥蜜類」に醍醐・酥・酪などの乳製品が列挙され、このうちの「酥」について「酥、陶隱居曰く、酥(音、蘇と同じ。俗音は曾)、牛・羊の乳より為るところなり」と解説がある。これによると、酥は「酥」とも表記されることがわかるが、史料に「酥」の文字は少なく、古代日本では「蘇」の文字を用いることが多かったようである。

蘇についてまとめた記述は、平安期の明法家・惟宗允亮がまとめた法制書『政事要略』にあり、蘇に関する漢籍や日本の文献・法令が集められている。平安時代の蘇に関する知識の集成といってもよい。

【史料1】『政事要略』巻第二十八 年中行事十二月上(新訂増補国史大系)

貢蘇事

【本草】云。「酪蘇微寒。補五藏一利大腸。主三口瘡」。注云、「蘇、出外国。亦從益州来。本是牛羊乳所為作也。自有法。仏経丞称乳成酪蘇々成醍。々々色黄白、作餅甚甘肥。亦時至江南」。謹案、蘇酪作也。性酥与酪異。今通言。恐是陶之未達。然蘇、牛酥勝於羊蘇。

其牝牛復優_ニ於家牛_一。

又云、「牛乳微寒。補_ニ虛羸。止_レ渴下_レ氣。注云、**■**牛為_レ佳。不用_下新被_ニ飲竟_上者_一」。謹案、水牛乳云、造石密瀝之言。作_レ酪濃厚。味勝_ニ■牛乳性。争飲令_モ人利_ニ熟飲。含_ニ于微_一似_レ温〔馬乳・驢乳・羊、依_ニ多文无_レ用、不_レ取_レ之也〕。

〔右官史記〕云、「文武天皇四年十月。遣_レ使造_レ蘇」。

太政官符七道諸国司

蘇事

右、自今以後、納_レ籠進、不_レ瀝_ニ檜杉等櫃。今以_レ狀下_レ符。

養老六年閏四月十七日

(後略)

まず『政事要略』が引用しているのは、『和名類聚抄』にもあつた梁・陶隱居(弘景)の『本草集注』である。蘇の効用は、五臓を補い、大腸に利き、口内のできものにも効果があると記されている⁽⁵⁾。

蘇の材料は牛乳に限らず、ヒツジ、ウマ、ロバの乳にも言及されていることが注目される。蘇は多様な牧畜文化のなかで育まれた食品であり、日本ではそのうちの牛乳を原料とした蘇のみを受容したことになるだろう。

〔右官史記〕は奈良時代ごろに成立したとされ、『本朝月令』

蘇について(加藤)

や『政事要略』などに逸文のみが確認される歴史書である。「右官史記」によれば、文武天皇四年(七〇〇)に蘇を造らせるための使いが派遣されたという。

続いて引用された養老三年(七一九)閏四月十七日太政官符は七道諸国に対して蘇の貢進方法を命じたもので、木製の容器(櫃)ではなく、籠に納めるよう指示されている。蘇を数える単位は「籠」「壺」であり、これは水分を多く含んだ蘇の状態をうかがわせる。

蘇を入れる容器に関わって、正倉院文書の正税帳に次のように書かれている。

【史料2】尾張国正税帳 正集十五⑦(大日本古文書「編年文書」一巻六一〇頁)、

造蘇_一壺斗參升〔納壺七口 大壺三口、々別納三升、小壺四口、々別納一升〕

【史料3】但馬国正税帳 正集二十九⑥・⑦(大日古「編年文書」二巻六四〇―六五頁)

依例造蘇_一伍壺(大二、小三) 乳牛_一壺拾參頭〔取乳廿日〕
單貳伯陸拾頭、秣稻壺伯肆束(牛別日四把)

(中略)
蘇伍壺、擔夫壺人

【史料4】周防国正税帳 正集三十六①(大日古「編年文書」

造蘇肆升〔小〕納壺肆口〔並小〕乳牛陸頭〔取乳廿日〕飼
 稻肆拾捌束〔牛別日四把〕

いずれも天平年間に蘇の生産が行われたことがわかる史料で、天平六年の尾張国正税帳を見ると、大壺が三升、小壺が一升になる。これを天平十年の但馬国正税帳に当てはめると、大壺二、小壺三を納めているので、合計すると九升になる。この九升の蘇を得るために、但馬国は二〇日間乳牛一三頭に日毎に四把の秣稻を与え牛乳を搾った。このようにして生成された蘇は、担夫によって都に運ばれたことがわかる。

加工して完成した蘇を貢納する形態は、瀧川政次郎氏によると、『政事要略』が引用する養老三年間四月十七日太政官符での指示と合わせて、まず蘇を壺に納め、その壺を籠に入れたと解釈されている。⁽⁷⁾

奈良時代の木簡にも蘇について書かれたものがある。佐藤健太郎氏の研究を参考にして、奈良文化財研究所の木簡データベース「木簡庫」で検索すると、蘇については次のような木簡がある。

【史料5】『平城宮木簡』一・四四六号

近江国生蘇三合 縦55×幅9×厚2 (mm) ○三二型式

【史料6】二条大路出土木簡(平城宮発掘調査出土木簡概報

参河国貢蘇 縦87×幅18・3×厚39 (mm) ○三九型式
 ・武蔵国進上蘇 縦65×幅11・1×厚32 (mm) ○三二型式
 ・天平七年十一月

上総国精蘇 縦56×幅17・2×厚32 (mm) ○三二型式
 美濃国蘇 縦43×幅10・3×厚31 (mm) ○三二型式

【史料5】は平城宮の内裏北方官衙地区から出土した木簡で、近江国が「生蘇」を貢進した際の荷札である。【史料6】はいずれも二条大路から出土した木簡である。二条大路出土木簡の年代は天平八年(七三六)頃のものが多い。「生蘇」「精蘇」といった記述から、蘇にもいくつ種類があったことがうかがえる。蘇の木簡はくくり紐をかけるための切り欠きがあり、縦の長さが一〇センチメートル以内に収まる小さなもので、貢進した郡名・人名がみられないことが特徴である。

武蔵国からの木簡を見ると、この蘇は十一月に貢納されたことがわかり、『延喜式』民部省下59諸国貢蘇条や『政事要略』に規定された貢蘇の期限を十一月以前とすることは、奈良時代から定められていたと考えてよい。

蘇の貢納については、『延喜式』では諸国で分担番次が定められ、六番(六グループ)に分けて六年ごとに蘇を納めるようになっていた。⁽⁹⁾蘇の精製方法や乳牛へ与える秣についても次の

ように規定されている。

【史料7】『延喜式』民部省下 59諸国貢蘇（訳注日本史料）
諸国貢_レ蘇、右依_二番次_一、当年十一月以前進畢。但出雲国、
十二月為_レ限。輪転随次、終而復始。其取_二得乳_一者、肥牛
日大八合、瘦牛減_レ半。作_レ蘇之法、乳大一斗、煎得_二蘇大
一升_一、但飼秣者、頭別日四把。

【延喜式】民部省下の58貢蘇番次条・59諸国貢蘇条は、【史料1】に挙げた『政事要略』の後略部分で引用されている。出雲国を除いて蘇の貢納期限を十一月以前としていることに対しては、東野氏・池山氏や廣野氏の論文によると、十一月ごろが濃い牛乳を得られる時期であり、蘇を作るうえで非常に安定していること・気温が低く腐敗を防げることが指摘されている¹⁰⁾。

ただし十一月以前に蘇を貢納するとの期限が守られない、あるいは粗悪な蘇が貢進される場合があったらしく、貢蘇の違闕を責め違勅罪を科すとの法令がしばしば出されている（『類聚三代格』所収貞観七年三月二日太政官符、『日本三代実録』仁和三年二月五日条など）。平安時代の蘇の生産と貢進は順調でない面があったのである。

2. 牛乳生産の概略

さて蘇を生産するためには、乳牛の飼育が必須である。蘇の

前提には、乳牛を飼育し、乳製品を食べる牧畜の文化があった。『政事要略』のなかで、諸国から貢蘇が始まるのは文武天皇四年とされているが、関連して『続日本紀』文武天皇四年（700）三月丙寅（一七日）条を見ると、「諸国をして牧地を定め、牛馬を放たしむ」との条文がある。

ではこのような乳牛の飼育は、いつまでさかのぼるのであるうか。これについては古代氏族の職掌起源で明示があり、乳製品の歴史を語る際に常に注目されてきた。七世紀の渡来人が牛乳を献じ、それによって氏姓を賜ったとの記事である。

【史料8】『新撰姓氏録』卷第二十二 左京諸蕃下（田中卓著作集3）

和葉使主

出_レ自_二具国主、照淵孫、智聡_一也。天国排開廣庭天皇（諡欽明）御世、随_二使大伴佐弓比古、持_二内外典、葉書・明堂図等百六十四卷、仏像一軀、伎樂調度一具等_一入朝。男、善那使主、天萬豊日天皇（諡孝徳）御世、依_レ献_二牛乳、賜_二姓和葉使主_一。奉_二度本方書一百卅卷・明堂図一・葉白一、及伎樂一具。今在_二大寺_一也。

牛乳に代表される乳製品を食べる文化は、渡来人によって列島にもたらされ、飛鳥時代の宮廷で食されるようになった。賜った氏姓が「和葉使主」であったように、この時点では牛乳

が特別な薬用食品と認識されていたのであろう。

牛乳を献じた善那使主については、牛乳の生産にあたり献上を担当する責任者として、典薬寮の「乳長上」に任じられたと伝えられている。

【史料9】『類聚三代格』巻五 定秩限事(新訂増補国史大系) 太政官符

応_レ乳長上_レ歴六年為_レ限事

右、得_レ宮内省解_一稱、「典薬寮解稱。『檢_二案内、難波長柄豊前宮御宇天皇御世、大山上和薬使主福常、習_二取_レ乳術_一、始授_二此職_一。自_レ斯以降、子孫相承、世居_二此任_一、至_レ今不_レ絶。而今、終身在_レ職、漸致_二懈怠_一。望_レ請、簡_二補氏中幹了者_一、以_二六箇年_一為_レ限」者。大納言正三位兼行左近衛大将陸奥出羽按察使藤原朝臣冬嗣宣、奉_レ勅、依_レ請。

弘仁十一年二月廿七日

弘仁十一年(八二〇)の太政官符は、孝徳朝の和薬使主福常以来、その子孫が就任し「乳長上」について、終身では「懈怠」があるため、任期を六年と定めたものである。【史料20】の「和薬使主福常」が【史料19】『新撰姓氏録』の「善那使主」に当たる。

たしかに弘仁十一年に至って乳長上の任期は定められたが、「氏中の幹了なる者」から任用されるので、結局は和薬使主と

いう氏族に限られていた。「乳を取る術」は特定の集団のなかで伝習されていたこと、つまり牛乳の生産は限られた人々の間で行われていたことがうかがえる¹¹⁾。なお天長二年(八二五)にいたって「乳長上」は「乳師」と名称が改められた(『類聚三代格』所収天長二年四月四日太政官符)。

この乳長上(乳師)の下に「乳戸」という集団があった。乳戸については『令集解』職員令で典薬寮に所属することが規定されており、「古記」などの諸説では、雑徭を免じられる品部と解説されている。『続日本紀』和銅六年(七一三)五月丁亥(二五日)条では、山背国で「乳牛戸」を指定した記事もある¹²⁾。さらに九世紀後半になると、乳牛の飼育を専門に行なう典薬寮管轄の乳牛院の存在が確認できる。

【史料10】『類聚三代格』巻十八 国飼並牧馬牛事(新訂増補国史大系) 補国史大系

太政官符

応_レ復_レ旧行_二味原牧乳牛課法年限事_一。

右、得_レ宮内省解_一稱、「典薬寮解稱、『勘_二件牧乳牛課法_一、元来起_レ自_二四歳_一、停_二十二歳_一。行来年久。而前頭源朝臣道偏称_二令條_一、自_二去元慶五年_一、勘_二十九歳之課_一、申_二載勘解由使報符_一、下_レ寮已畢。今案_二事情_一、乳牛院立飼牛、惣十四頭、就_レ中、母牛七頭、其息七頭、遙相輪転、以充_二

供御^一。因^レ玆、審息之牛、不^レ同^ニ余牧^一。望請。從^レ勸發年^一、被^レ免^ニ件課、復^レ旧將^レ勸^ニ四歲已上十二歲已下之課。然則、供御之儲、自備。逃散之輩、更歸。謹請^ニ官裁^一」者。左大臣宣、奉^レ勅、依^レ請。

元慶八年九月一日

この太政官符を見ると、元慶八年の時点で乳牛院は母牛七頭と子牛七頭の計十四頭を飼育し、「供御」（天皇の食膳）の牛乳が生産されていた。それらの牛は味原牧（摂津国東生郡味原郷にあった典葉寮直営の牛牧）から、毎年新牛と旧牛を交換する方式で供給されていたことがわかる。子牛と一緒に供給されるのは、母牛の母乳で育てるためである。当時は現在のように飼料がなかったため、子牛が草を食べるまでは母牛の母乳で育てる必要があった。

ところが典葉頭の源道は元慶五年（八八二）になって令文を根拠に、乳牛の飼育年限を一二歳から一九歳に延長した。その結果、乳牛院では牛の繁殖がうまくいかず、さらに牧の住人までが逃散してしまった。そのため典葉寮としては飼育年限を一二歳に戻すことを上申し、太政官はこの申請を許可したのであった。

この箇所を読むと、現在のように酪農技術が発達していなかった古代では、牛乳を得ることや牛を飼育することの大変さ

が感じられる。そして、このような環境にいる乳戸に雑徭が免除されているのも納得がいく。

ちなみに『西宮記』巻八 諸院事によると、「乳牛院」は典葉寮の別所として右近馬場の西にあり、別当・乳師・預らの人員が配され、山城・丹波からの藪や大炊寮からの雑穀が充てられていた。「乳牛院」の乳は三宮の供御であると明記されており、牛乳は宮廷でも限られた人々のために生産された貴重な食品であったことがわかる。

ましてや諸国において牛乳から調整された蘇ともなれば、きわめて希少で特別な食品であったといえるであろう。以下、章を改めて、蘇の用途を考察してみたい。

二、蘇の用途について

1. 蘇甘栗使

『延喜式』『政事要略』から知られる蘇の用途は、なにより供御（天皇の食膳）であった。そのほかでは、大臣大饗・二宮大饗などの饗宴で蘇が使用されるのが例であった。

大臣大饗とは、正月もしくは大臣が任命された際に、大臣の邸宅で開催された饗宴である。¹³⁾ 正月に行うものを正月大臣大饗、大臣が任命された際に行うものを任大臣大饗と区別する。

これに対しては二宮大饗とは、毎年正月二日に臣下が皇后・皇太子（すなわち二宮）を拝し、その後に行われた饗宴である。¹⁴ いずれも貴顕が主催する祝宴にはかならない。

『江家次第』巻第二の大臣家大饗条や正月二宮大饗条をみると、宮中から蔵人が遣わされ蘇と平栗（甘栗）がもたらされると、この使者が「蘇甘栗使」である。¹⁵ 蘇甘栗使の姿は、江戸中期写の「年中行事絵巻」に描かれている。

蘇甘栗使の派遣は、一一世紀にまとめられた蔵人（侍中）の職掌に関する公事書、『侍中群要』に詳しい記載があるので、次にその文を引用する。

【史料11】『侍中群要』巻八（目崎徳衛校訂）

蘇・甘栗使事

大臣家大饗、内蔵人奉_レ仰召_二仰出納_一、令_レ調_二蘇・甘栗等_一〔在所〕。蘇四壺・栗十六籠、各人折櫃一合〔合二合也〕、置_二土高坏_一〔折櫃・高坏并召_二内蔵〕、小舍人一人〔二人歟〕、仕人二人相從之。蔵人束帯〔著_二麴塵袍_一〕、向_二彼家_一、入_二立便所_一〔中門召_二之〕、勸_レ酒給_二祿祿_一〔給_レ祿之時、乍_二把笏_一、寄_レ肩候_二之〕、給_了、即下_レ庭再拜罷出〔更不_二還上_一、即歩出_二之〕。帰参奏_二復命_一〔祿、落_二置便所_一〕。但小舍人祿疋絹、家司出来給_二之。小舍人挿_レ頸而已。

『侍中群要』によれば、内蔵人は天皇の仰をうけたまわって、

出納に命じて蘇と甘栗を準備させ、蘇四壺と甘栗十六籠をそれぞれ折櫃一合（蘇の折櫃と甘栗の折櫃で合計二合）に入れる。蔵人は勅使として麴塵袍（天皇の側近として昇殿を聴された六位蔵人の服制）を着た束帯姿で大臣の邸宅に向かい、天皇からの蘇や甘栗を届けたのである。使者の蔵人を迎えた大臣家では、酒を勧め祿を用意して歓迎する。職務を果たした蔵人は大臣家の庭で再拝して謝意を示した後、内裏に戻って復命をする。そして、蔵人の他に小舍人一人、仕丁二人が従うことになっていた。

実際に貴族の日記で確認してみると、藤原師輔の日記『九曆』では、承平二年（九三二）正月四日条に「早朝殿に参る。大饗例の如し。蘇・平甘栗の勅使右衛門尉成国、祿物例の如し」、承平三年正月四日条に「早朝殿に参る。大饗例の如し。蘇・甘栗の勅使蔵人修理亮源申明、引出物に新馬一疋を貢る」と、蘇甘栗使の差遣が記されている。両年で蘇甘栗使が遣わされた「殿」は、師輔の父である左大臣・藤原忠平であった。

大臣家にとっては、正月や任官といったハレの節目に蘇甘栗使を迎えることは、天皇の君恩を確認する意味があり、蘇甘栗使は大饗の行事で欠くことのできない要素なのであろう。しかし貢蘇の違闕もあって、一〇世紀後半には大事な行事での蘇の確保に苦心する様子もうかがえる。藤原実資の日記『小右記』

に記された大饗での事例である。

【史料12】『小右記』永延二年（九八八）正月二十日条（大日本古記録）

廿日、今日撰政殿大饗也。尊者一人。

四位少納言師衡・元忠也、列立之儀、列左中弁上・右大弁下。左少弁保信、是四品也。右中弁惟仲、五品也。官位之間、依無便宜、惟仲朝臣、不預列立。又無着座。但預給祿云々、藏人主殿助拳直、自内持參甘栗。但無蘇、是依西海道未献也。今日、左右丞相、引物馬各一疋。依撰政大饗坎。例一疋也。春宮権大夫公季、着款冬色下襲。甚奇々々。節会・大饗、異色更不着者也。この記事を読むと、「撰政殿」（藤原兼家）が正月二十日に大饗を催し、一条天皇から遣わされる蘇甘栗使を迎えていた。ところが使の藏人藤原拳直が持参したのは甘栗のみで、西海道が貢進すべき蘇の違闕のため、蘇は無かったというのである。『小右記』によれば、翌日の正月二十一日になって、ようやく「鎮西」（西海道）の蘇が確保されたため、左衛門尉藤原兼隆が勅使となって蘇・甘栗が形式どおり届けられたようである。さて、君臣の秩序を確認する重要な儀礼である大臣大饗において、天皇から差遣される藏人が差し入れる食品はなぜ蘇と甘栗なのであろうか。

蘇について（加藤）

文献にみえる蘇について考察した斎藤瑠美子・勝田啓子両氏は、大饗での楽舞の後に蘇が供されていることから、「終宴の酒の肴あるいは点心として利用されていたものと思われる」と推測¹⁶した。その推測は妥当と考えるが、大饗での差し入れられる食品が蘇と甘栗でなければならぬ理由は説明されていない。この疑問に対する解答は平安期の儀式で用意される菓子の記事を参照することで、ある程度の見通しを立てることができよう。平安前期の儀式書である『儀式』によると、踐祚大嘗祭や元日節会・女王祿において肴物と菓子をつしよに用意する規定がみられた。『西宮記』で検討した皇太子元服では、唐菓子・木菓子・干物を組み合わせて盛り付けた威儀の膳が用意されていた。この品目が蘇と甘栗に対応するのではなからうか。

朝廷で官人らの食膳を担当した大膳職には、全国から種実・果実がまさに「木菓子」として貢進され、朝廷の行事・儀式で供されたのであろう。それに対して「唐菓子」とは、おもに小麦を材料にして外来の製法で調進された食品である。したがって皇太子元服儀で用意される唐菓子と木菓子は、①外来の食品、②在来の種実・果実を組み合わせて用意された行事食と理解される。

同様に天皇から大臣家の饗宴に差し入れられたのが蘇と甘栗であった理由も、①外来の製法で作られた希少な乳製品（蘇）、

②伝統的に食されてきた種実の代表(粟¹⁷)、この二種を組み合わせたのが恒例化し、蘇甘栗使として定着したと考えられる。

付け加えると、蘇甘栗使は平安時代の文学作品のなかにも登場する。『枕草子』の「めでたきもの」(第八四段)のなかで、六位の藏人が青色姿(麴塵袍を着た姿)で「大饗のをりの甘栗の使などにまゐりたる、もてなしやむ」とながらたまへるさまと描写されている。単に「甘栗の使」とあつて蘇が欠けていることについて、管見の限り『枕草子』の諸註釈で注意しているものはない。あるいは【史料12】で挙げたように一〇世紀後半には貢蘇の違闕が多く、甘栗のみが差し入れられていたことが背景にあるのかもしれない。

ともかく、蘇甘栗使は天皇からの使者として「めでたきもの」と賞美され、大臣家ではハレの行事に欠かせない存在として丁重に迎えられていた。蘇のような貴重な食品が単に嗜好や薬効からだけでなく外来の食製品として重視され、食品の贈与を通して君恩を確認する機会に利用されていたことを強調しておきたい。

2. 仏教儀礼のなかの蘇

この他の蘇の用途では、仏教行事にも使用された例が目立つ。この点は佐藤健太郎氏の考察が詳しく、墨書土器の例を挙げ地

方寺院の法会でも蘇が用いられたことを推測している¹⁸。

朝廷の行事でみると、毎年正月に『金光明最勝王経』を講読し、国家の安泰と天皇の安穩を祈る法会(御齋会)において、講読師や僧綱には「蘇一壺・干薑三両」が施された。聴衆に与えられるのは「干薑二両」がのみで蘇はなく、講読師・僧綱と聴衆では格差を設けている(「延喜式」内藏寮26御齋会蘇条)。また怨敵の調伏と国家の安泰を祈って宮中真言院で修される大元帥法では、用意される雑香のなかに「蘇二壺」がみえている。

【史料13】『西宮記』卷一 八日太元所遣御衣事

八日太元所遣御衣事

太元御修法所請雑香事

丁子香一両・白檀香十両・浅香十両・薰陸香十両・安息

香十両・百和香十両・青木香十両・荅陵香十両・蘇二壺・

蜜一升、已上減定所給之之法也、

真言院御修法所請雑香事

龍腦香一両・丁子十両・白檀一両・薰陸十両・蘇二壺・

蜜二升、

真言院御修法、両界也。前年金剛界、次年胎藏。輪転

行¹⁹之

ここに挙げられたのはいずれも香料であり、国内では産出しない舶載品が多い。このようなエキゾチックな香料が真言密教

の修法のなかで焚かれたのであろう。食品ではない蘇の利用であり、密教とともにもたらされた大陸の文化のなかで、乳製品である蘇が位置づけられていたと考えられる。そして食品であり香料でもある蘇は、薬品にも用いられた。よく知られているのは、蘇と蜜から製した「蘇蜜煎」を藤原道長が服用したことである。¹⁹⁾

むすび

ここまで、古代の乳製品「蘇」について、その実態や貢納・用途について検討してきた。ふりかえると、乳牛の飼育や乳製品を食べる文化は、乳長上に任用される和薬使主の伝

承（史料8）『新撰姓氏録』にあつたように渡来人によつてもたらされ、七世紀から徐々に普及をしていった。そして、蘇は正月の饗宴や齋会で供されていた。しかし、乳牛を飼育する牧の維持が難しくなり、蘇の貢納に問題が生じるようになる。その結果として、蘇は後に生産されなくなつたと考えられる。

おもえば和薬使主がもたらしたのは牛乳だけではなく、仏典や漢籍、医薬書や仏像・楽器といった一連の文物であつた。蘇はそのなかの一要素であつて、正月の饗宴（大臣大饗・二宮大饗）や齋会（御齋会）で供されたりわけ希少な食品・香料と

して珍重されていたと考えられる。これまで蘇に関する研究としては蘇の性質や形状などを主にしたものも多く、蘇が実際にどのように使われていたかを論じているものは少ない。この論文では蘇の用途を主に述べることで、蘇の性質や形状だけでなく用途に関する研究の進展に繋がればと思う。

注

(1) 東野治之『木簡が語る日本の古代』（岩波新書、一九八三年）

(2) 齋藤瑠美子・勝田啓子「日本古代における乳製品「蘇」に関する文献的考察」『日本家政学会誌』三九、一九八八年四月。

(3) 瀧川政次郎「日本上代の牛乳と乳製品」(『増補新版 日本社会経済史論考』名著普及会、一九三九年。一九三九年 初出に追記)、東野治之・池山紀之「日本古代の蘇と酪」(『長屋王家木簡の研究』塙書房、一九九六年、一九八一年初出)、東野治之『木簡が語る日本の古代』(岩波新書、一九八三年)。このほか関根真隆『奈良朝食生活の研究』(吉川弘文館、一九六九年)、中村修也「日本古代における牛乳・乳製品の撰取」(『風俗』二六一四、一九八七年十二月)、廣野卓『古代日本のミルクロード』(中公新書、一九九五年)などを

参照。

(4) 佐藤健太郎「古代日本の牛乳・乳製品の利用と貢進体制」(『日本古代の牧と馬政官司』(塙書房、二〇一六年)、二〇一二年初出)

(5) 『本草集注』のこの条文は、一〇世紀に成立した日本撰述の医書・『医心方』にも引用されている。『医心方』巻第三十 五杂部第三「蘇」で引用されている。

(6) 和田英松『本朝書籍目録考証』(明治書院、一九三六年)

(7) 瀧川氏前掲注3論文

(8) 佐藤氏前掲注4論文

(9) 『延喜式』民部省下58貢蘇番次条。なお近年は『延喜式』以前の貢蘇制度として、『新撰年中行事』に引用された『弘仁式』の逸文が報告されており、弘仁式制(三番・延喜式制(六番)の比較が行われている。西本昌弘「官曹事類」[弘仁式]「貞観式」などの新出逸文―『新撰年中行事』に引かれる新史料―(『日本古代の年中行事書と新史料』吉川弘文館、二〇一二年、一九九八年初出)、佐藤氏前掲注3論文。

(10) 東野・池山前掲注3論文、廣野氏前掲注3著書

(11) 和薬使主による乳牛の飼育・乳長上をめぐることは、廣野氏前掲注3著書や齋藤・勝田氏前掲注2論文に検討がある。

(12) 新井喜久男氏は、乳牛戸と乳戸は別のものであると指摘する。新井喜久男「官員令別記について」、『日本歴史』一六五、一九六二年三月

(13) 大臣大饗については、神谷正昌「大臣大饗の成立」(『平安宮廷の儀式と天皇』同成社、二〇一六年。一九九八年初出)、山下信一郎「大臣大饗管見」(『日本古代の国家と給与制』吉川弘文館、二〇一二年。二〇〇三年初出)、渡邊誠「大臣大饗沿革考」(『史人』三、二〇一一年五月)、告井幸男「大饗小考」『立命館文学』六二四、二〇一二年一月のほか、古典的業績である倉林正次「饗宴の研究」儀礼編(桜楓社、一九六五年)や太田静六「寝殿造の研究」(吉川弘文館、一九八七年)を参照した。

(14) 二宮大饗については、田村葉子「二宮大饗の成立と背景」『史学研究集録』一九、一九九四年三月、中本和「中宮大饗と東宮大饗」『続日本紀研究』四〇四、二〇一三年六月、佐野真人「皇后拝賀儀礼と二宮大饗」『古代天皇祭祀・儀礼の史的研究』(思文閣出版、二〇一九年。二〇〇八年初出)を参照した。

(15) 「年中行事絵巻」(宮内庁書陵部蔵 鷹・六七六)。宮内府図書寮編『図書寮典籍解題 文学篇』(一九四八年)、田中重太郎「枕冊子全注釈」二(角川書店、一九七五年)参照。

(16) 斎藤瑠美子・勝田啓子「日本古代における乳製品「蘇」に関する文献的考察」(前掲注5論文)。斎藤・勝田氏による蘇や乳製品を対象とした共同研究には、「日本古代における乳製品酪・酥・醍醐等に関する文献的考察」『日本家政学会誌』三九、一九八八年一月、「延喜式」に基づく古代乳製品蘇の再現実験とその保存性」『日本家政学会誌』四〇、一九八九年三月がある。

(17) 古代でも粟が栽培・貢進されていたことは、長屋王家木簡や二条大路木簡の实例や『延喜式』大膳職下54諸国貢進菓子に規定された平栗子や搗栗子の貢進によって知ることができ、中世でも粟を貢進する供御人の活動が指摘されている(網野善彦「天皇の支配権と供御人・作手」『網野善彦著作集7 日本中世の非農業民と天皇』岩波書店、二〇〇八年。一九七二年初出)。粟の利用については、今井敬潤『ものと人間の文化史 粟』(法政大学出版局、二〇一四年)を参照。

(18) 佐藤氏前掲注4論文

(19) 『小右記』長和五年(一〇一六)五月十一日条。

(かとう あけみ・令和二年度文学部国史学科卒業生)

蘇について(加藤)