

万葉図書・情報室だより71号

天平の食いただきます



先日、奈良時代の貴族の食事を実際にいただく機会に恵まれました。そこで今回は『万葉集』の食にまつわる歌をいくつか紹介しようと思います。

ひしほす
醬酢に 蕪搗き合せて 鯛願ふ
我にな見えそ 水葱の羹

長意吉麻呂(巻16・3829)

―醬と酢に蒜をまぜ合わせて鯛を食べたいと思うものを。私に見せるな、水葱の羹を。―

羹とは現代の吸

い物のことであり、醬酢は醬と酢を合わせたものです。

醬とは豆類を発酵



羹



させた、味噌や醤油の原型と言われる調味料です。高級な鯛を食べたいのに現実

の目の前にあるのは水葱(当時、広く庶民に食べられていたミズアオイの葉)が浮いた吸い物か…という意味でしょうか。

この鯛が刺身なのか焼き魚なのかは分かりませんが当時、魚・肉・貝を塩でしめた鱠が食されていました。魚類も鯛の他にサメやスズキ、マス、サケなど、肉類は鹿やイノシシが食べられていました。

また、大伴家持が鰻を詠んだ歌も『万葉集』に残されています。
石麻呂に 我物申す 夏瘦せに 良しといふものぞ 鰻捕り喫せ

大伴家持(巻16・3853)

―石麻呂に私は申し上げたい。夏瘦によいという物ですよ。鰻をとって召し上がりなさい。―



鰻を醬で煮たもの

当時、すでに鰻の栄養価が高いことが知られていた

のですね。

食べ物だけではなく、「濁酒」もいた

だいたので、酒の歌も紹介します。
無き 宝と言ふとも 一坏の濁れる酒に あに益さめやも

大伴旅人(巻3・345)

―値段のつけられぬ程の宝と言っても、たった一杯の濁酒にどうしてま

さつていよう。―



濁酒

酒に染みていたい

とか(利口ぶって酒を飲まない人をよく見ると猿に似ているなあ)といった面白い歌を詠んでいます。

当館の地下、一般展示室には古代の市を再現したコーナーがあり、当時の人々の暮らしを垣間見ることができま



みかん(柑子)も食されていました

す。市では野菜や果物、魚、海産物類から布や食器にいたるまで、さまざまな品物が売られていました。現代に比べてみかんや大根が小さかった

ことなどが展示品からわかります。万葉の時代にタイムスリップできる空間にぜひお越しください。

(司書 藤原文代)



取りかえよう
の人のと
店の人と
お店が聞
です

※万葉歌は「万葉百科」による。

〈主な参考文献〉

『和の食』全史(永山久夫/河出書房新社)

『古代の食生活 食べる・働く・暮らす』(吉野秋二/吉川弘文館)

『奈良朝食生活の研究』(関根真隆/吉川弘文館)

剥開窓肉

図書室のご利用は無料です。
閲覧でのご利用になります。

開館時間：午前10時～午後5時半
休館日：月曜日(祝日の場合は翌平

日)・年末年始・展示替日
コピーサービス：白黒 1枚10円
カラー1枚50円

奈良県立万葉文化館万葉図書・情報室

奈良県高市郡明日香村飛鳥10

0744・54・1850(代)