

Title	李朝時代の葦魚について
Sub Title	An Essay on the Fish of "Wi-eo ( 葦魚 ) " during the Korean Dynasty
Author	可児, 弘明(Kani, Hiroaki)
Publisher	三田史学会
Publication year	2010
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.79, No.3 (2010. 7) ,p.35(245)- 55(265)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	論文
Genre	Journal Article
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20100700-0035">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20100700-0035</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# 李朝時代の葦魚について

始めに

本稿は李朝時代（一三九二〜一九一〇年）の朝鮮半島における「葦魚」の産出と利用の一端について記すものである。ただし一部副次的に「蘇魚」についても言及する。筆者はアジアのタコ食用に関して間歇的に私見を發表しているが、朝鮮半島のタコ食を論じた諸説を整理する段階で李朝史料に直接当たる必要に迫られた。その際の葦魚の記事に<sup>(1)</sup>「と<sup>(2)</sup>の接点になり、葦魚からえた知見の魚生食について」との接点になり、葦魚からえた知見を還元して広東の鱸食を考え直す契機となった。これが朝鮮史を専攻する訳でもない筆者が朝鮮半島に敢えて道草をするに至ったいきさつである。朝鮮半島を表題としながら記述を中国に多く割く結果になったのもまた同じ

李朝時代の葦魚について

## 可児弘明

事情からである。

文中、朝鮮半島関係の固有名詞、一般名詞とも漢字名に従うばあいが多いのは、漢文史料に多く依拠し、かつ歴史的資料を提示する関係からであって他意はない。ただしソウルのように現地名が定着している語は別である。また本稿で以下エツという時は原則として魚類分類学でいうエツ属の一種エツをいい、えつとする時は魚類分類学とは関係なく、エツ属の魚類全体を総称する語、いいかえれば鱈魚一般を意味する語とする。ただし引用文中の語についてはこの限りではない。

### 一 葦魚、蘇魚の語について

記述が前後してしまったが、表題に掲げる葦魚は朝鮮語の漢字語であり、「えつ」を意味する。漢字文化圏の

三五（二四五）

本家中国の漢語では、「えつ」は鯨(鮠)、鱈である。鯨魚、鱈刀、魴魚、鱈魚の他、鳳尾魚、馬鱈などの異名がある。

ソウルが漢城(漢陽、洌陽)と書いていた李朝時代、実学者柳得恭(一七四八〜?)が漢城の風俗をまとめた『京都雜志』巻一、風俗、酒食は、鯨魚の俗名は葦魚と<sup>(2)</sup>いつている。同じ漢字であるが、漢語である鯨魚/鱈魚(ゼオ、<sup>(3)</sup>よりは、体形がアシの葉に似るところから名付けられた朝鮮語の漢字語かと思われる葦魚(ウイオ、<sup>(4)</sup>ウソ)の方がなじみ深かったのであろうか、葦魚の方を多く見受ける。

日本ではどうかというと、明代、湖北省蕪州の本草家李時珍が著わした『本草綱目』五二巻が日本に入ったのは一六〇七年(慶長十二年)のこととされる。貝原益軒(一六三〇〜一七一四)が一六七二年(寛文十二年)に出版した『本草綱目品目』巻四四、魚類は鱈魚に「たちうを」と傍訓を施し、また『本草和名抄』鱈部第三では「多知宇於」と読んでいる。当初益軒が鱈魚を太刀魚と<sup>(5)</sup>考えていたことは疑いない。鱈魚を太刀魚と<sup>(6)</sup>記述は、他の本草書や『本草綱目』の和刻本にも見られる。

小野蘭山口授の『本草綱目啓蒙』が出版されたのは、一八〇三(享和三年)から一八〇六年(文化三年)にかけてである。一八四七年(弘化四年)刊の重訂版をみると、巻四〇、鱈の三、鱈魚は「エツ ウバエツ筑後小者」とし、「筑後柳川及肥前寺江今ハ寺江ト云ニアリ。海ヨリ河ニノボルモノ故ニ、河海ノ間ニテトル」と解説した上で、「鱈魚ヲ、タチウヲト訓ズルハ非ナリ」と批判している。<sup>(4)</sup>本書が鱈魚を「えつ」と正解した最初の本草書かどうか分らないが、江戸時代の本草学が鱈魚の正解に辿り着くまでずいぶんと手間取ったことだけは疑いないのである。

本草学が鱈魚を正解に導くまで手間取ったのは、漢語の異名に「刀」の字がつくものが多いのに眩惑されたのではないかと想像されるが、鱈魚が広く人目にふれる魚でなかったことも大きな理由となつたにちがいない。杉山正伸、小川正格著『筑後志』(安永七年、一七七八年)の校訂本、『校訂筑後志』巻二、土産が「惠津魚漢名鱈魚、筑後川の末流、三瀨郡草場の辺り、殊に多し。漁人の利少からず。此魚他州に産すことを聞かず」と記しているように、産地が筑後川の下流に限定されたのである。今日でも、生息が有明海の湾奥部とそこに流れ込む筑後川(福岡県)、六角川(佐賀県)の下流だけに限

られる。<sup>(7)</sup>

江戸時代の地方文書では「恵津魚」とか、「時魚」と書いて「えつ」と読ませた。<sup>(8)</sup>ここでいう時魚は魚名の鱒魚（ヒラ）とは無関係である。初夏、五〜八月になると、毎年さまって、主に二歳魚からなる産卵群が筑後川の感潮域を産卵場へと溯る習性がある。そこで「時を知らせる魚」の意味で時魚と書いたのであろう。

筑後川の河口から約八キロ上流、福岡県大川市に、アシの葉を「えつ」に変えたという空海伝説が残る。<sup>(9)</sup>また三瀧郡城島町には空海を祀る「えつ大師」がある。<sup>(10)</sup>しかし筑後川筋では、アシはえつの魚名に取り入れられなかった。またえつという名の由来について、鱧の中国音への転訛という説がある。<sup>(11)</sup>鱧は体形が篋刀に似るところから出たえつの別称であるが、転訛説の当否について筆者は判定することができない。

有明海産のえつは、カタクチイワシ科エツ属の一種に分類され、学名は *Coilia nasus* で和名はエツ、対応する英名は *Estuary lapertail anchovy* である。エツはすこし以前まで「朝鮮半島、シナ海」<sup>(12)</sup>にも分布すると考えられていた。しかしその後の調査によって、エツは形態がチヨウセンエツに酷似するのであるが、尻びれの軟条数に

違いがあり、両者を別種と考える方が妥当と考えられるようになったようである。<sup>(13)</sup>すなわち、えつの分布は、黒潮、黄海暖流、対馬暖流、さらにはえつが通常生息しない水深数百メートル以上の深海によって隔てられ、東シナ海と黄海域にはマエツ *Coilia mystus*、チヨウセンエツ *Coilia ectenes*、それに *Coilia brachygnathus*（和名なし）の三種、日本側ではエツ *Coilia nasus* ただ一種というのが水産学直近の見解のようである。<sup>(14)</sup>魚名の訳語もこれに即して再考する必要があるかと思われる。

李朝の文人許筠（一五六九〜一六一八）が漢文で綴った食物誌『屠門大嚼』に、葦魚、蘇魚の名が出てくる。編訳者である鄭大聲氏は葦魚にチヨウセンエツ、蘇魚に「エツ」、変宗に「サツパ」の訳註を付している。<sup>(15)</sup>葦魚は鯷魚、鱈魚の俗称であるからチヨウセンエツと同定して差支えない。現代中国でいう鱈、刀鱈、刀魚、長領鱈である。<sup>(16)</sup>他方の蘇魚であるが、蘇は蕪とも書く。鄭大聲氏が「エツ」としたのは、えつが朝鮮半島から日本の南九州にかけて広く分布すると考えられていた時期の訳註であったからであろう。

ところで漢語の魚名中に蘇魚という名は見当らない。蘇魚は酥魚と音通し、漢語としては骨まで柔らかく調理

した魚という意味である。してみると魚名の蘇魚は朝鮮生まれの漢字語なのかもしれない。蘇魚をニシン科の海水魚であるサツパと訳しているのは佐々木道雄氏である。<sup>(17)</sup> 韓国の知己もまたさういう。ただし蘇魚つまりソオ(서어)は余り使わない語であり、一般的には「ベンデンイ Baen-daeng-i」であるという。ベンデンイは相当する漢字語のない純ハングル語であり、韓国で「ベンデンイの氣立て」というと、度量や了見の狭い人物を指しているのだという。李朝時代には蘇魚の進貢を掌る「蘇魚所」が設けられていたと仄聞するが、現代のソウルでは塩辛の材料として知られているようである。

日本では、サツパは釣人に雑魚扱いされることが多く、意外に人気がない。<sup>(18)</sup> また漁獲対象種となっているにもかかわらず、経済価値が低いため、漁獲統計を整備していない地域が少なくないし、江蘇省の沖合で操業する日本漁船でもサツパを持ち帰っていない。漁獲量が少ない上、市場価値も低いからだといふ。<sup>(19)</sup> しかしサツパをママカリという地方名で呼ぶ岡山、広島地方では、小骨の多い本種を酢漬けにして食べやすくしている他、各種の加工品にして用途を広げていることはよく知られている。

さて本稿では暫定的に葦魚をチョウセンエツ、蘇魚を

サツパとして記述を進め、変宗をサツパとする説もあると付記することにする。しかし、これで問題がすつきり解決したわけではない。渤海、黄海に分布し、朝鮮半島では榮山江、錦江、安城川各下流での産卵が知られているマエツ(ハングル名イルミョン ilmyeong 現代中国名鳳鱗、鳳尾魚)、主に練製品の原料となるツマリエツ、一名マメヒラ(*Setipinna tenuifilis* ハングル名バンジ bangji 現代中国名黃鯽、毛扣、薄口)が視野から外れているからである。歴史的魚名と現代分類学のそれとがどこまで摺合せできるかの問題と併せ、今後の課題とする。

## 二 葦魚、蘇魚を産出する府州県の分布

許筠は『屠門大嚼』のなかで、漢江産の葦魚が最も美味であると評価するが、漢城を流れる川の特産魚とはせず、全羅道では旧二月、平安道では旧五月になるとし、全道の産出を示唆する。ただし、この部分は許筠の錯覚であり、鱒魚についていった可能性が皆無なわけではないので、本稿ではしばらく措くことにする。しかし葦魚、蘇魚ともに京畿道に限らず、朝鮮半島西沿岸の広い範囲で漁獲されたことは以下において述べるとうりである。

両魚の産出が朝鮮八道で具体的にどのような広がりを見せていたのか、その実態については李朝前期、第四代王世宗（在位一四一八〜五〇年）の時代にさかのぼって知ることができる。

『世宗莊憲大王實錄』卷一四八から一五五までの地理志、いわゆる『世宗實錄』地理志（以下『實錄』と略記する）がそれである。本稿では学習院東洋文化研究所が一九五七年に刊行した普及版李朝實錄によって関係資料を抽出する。

『實錄』卷一四八、京畿道陽川県、土産の条をみると「土産、縣西堀浦、毎冬月極寒産白魚、甚美最先上供。

楊花渡下、土産葦魚・水魚・綿魚」とあり、楊花渡の下流において葦魚を産出したことを伝えている。李朝では白魚は旧曆一月宮中で「薦新品」<sup>(20)</sup>（その季節に出た初物の食品）とされた。文中の「最先上供」とは、薦新品として進上したことをいうのであろう。葦魚はこの段階ではまだ上供の対象となっていないようである。

また、江華湾から牙山湾にかけての湾奥とそこに流入する河川域において蘇魚が漁獲されたことが記録されている。具体的にいえば、卷一四八、京畿道仁川郡、同安山郡、同水原府、同南陽府、卷一四九の忠清道稷山県、

以上二府、二郡、一県である。五地に共通する特徴は蘇魚が「魚梁」の漁獲物となっていることである。

（仁川郡） 魚梁十九所、土産真魚、又産烏賊魚・鱸魚・刀魚・洪魚・廣魚・舌大魚・蘇魚・石首魚（下略）。

（安山郡） 魚梁五、土産蘇魚、又産民魚・首魚・石首魚（下略）。

（水原府） 魚梁二、一在雙阜、一在龍城西只頭、土産蘇魚、又産首魚・民魚（下略）。

（南陽府） 魚梁二、土産民魚・蘇魚、又産首魚・沙魚・真魚・加火魚（下略）。

（稷山県） 魚梁一所、土産蘇魚。

朝鮮半島の魚梁とは、川の瀬に仕掛けて流れてくる魚を落とし入れる日本の梁瀬とはちがひ、海の流れが集まる一定の場所で、水中に竹や木をフェンス状に打ち込んで囲いを設けた罟、竇立ての類であり、上ってきた魚が出ていくようにしておいて捕獲する定置漁具のことである。リアス式の朝鮮半島西海岸は海岸線が激しく屈曲する上、水深が浅く、かつ干満潮差が大きくて魚梁漁業に有利であったところから、高麗時代から西海岸で発達した<sup>(21)</sup>。魚梁は蘇魚専用に使われた漁具ではないが、右にあげた安山郡、水原府、南陽府、稷山県の魚梁では蘇魚が土産

魚となつてゐる。

このように六代王端宗二年(一四五四)に完成した『實録』地理志では、葦魚は漢江下流の一県、蘇魚は江華湾、牙山湾の湾奥に二府二郡一県と産出地が偏在するものの、漢江下流の特産ではないのである。さらにもう一カ所、北方の鴨緑江口近くに蘇魚の産出が記載されている。卷一五四、平安道龍川郡の条に、「土産蘇魚・石

首魚・民魚・准魚(下略)」とあるのがそれである。本例を加えても蘇魚・葦魚を産出する府州県は併せて僅か七にすぎない。いうまでもなく七というのは行政区の数であつて、漁獲に直接かわかる地方の数はその何倍かになるはずであるが、それにしても寥寥とした状態であるといわざるをえないのである。

ところが『實録』から八〇年近く経つた第一代王中宗の二六年(一一五三)に成つた『新增東國輿地勝覽』(以下『勝覽』と略す)になると、葦魚・蘇魚を産出する府州県の数が画期的に増大するとともに地域的な偏在もいよいよ鮮明になってくるのである。先ず、葦魚を産出する府州県は京畿道八、忠清道一〇、慶尚道四、全羅道八、黄海道一、平安道二となり、合計三三に達するのである。また蘇魚を産出する府州県についても、京畿道

五、忠清道二、慶尚道一、全羅道二、黄海道一、平安道六、合計一七となり著しい増大を示すのである。『勝覽』は先行する官選地理書『東國輿地勝覽』(一四八一年)を改訂増補して成つた關係上、一五世紀末近くの状態と一六世紀初めのそれとが混合して記録されているとされる。それにしても、『實録』と比較して産出府州県が飛躍的に増大している。

図1は『勝覽』によつて葦魚・蘇魚を産出する府州県の分布を示したものである。朝鮮半島はその中部、南部において脊梁部が日本海側に片寄るため、豆満江、龍興江を除き、主要な河川は殆んど西海と南海に流入する。

この關係から可否かは別にして、東海岸の咸吉(咸鏡)、江原両道に分布が皆無である。また慶尚道の場合にしても、図1右中の拡大図が示すように、葦魚が馬山浦を南に控えた昌原、洛東江東岸の梁山、洛東江をさらに溯つた密陽で、また葦魚・蘇魚の双方が洛東江河口西に立地する金海で産出するなど南海岸に集中し、東海岸寄りに産出地はないのである。『實録』で朝鮮半島東海岸に葦魚・蘇魚の産出記載が皆無であつたことと併せてみると、葦魚・蘇魚は西海の魚であるといえよう。ちなみに本稿に付した産出地の拡大図は立地の水文条件を理解するた

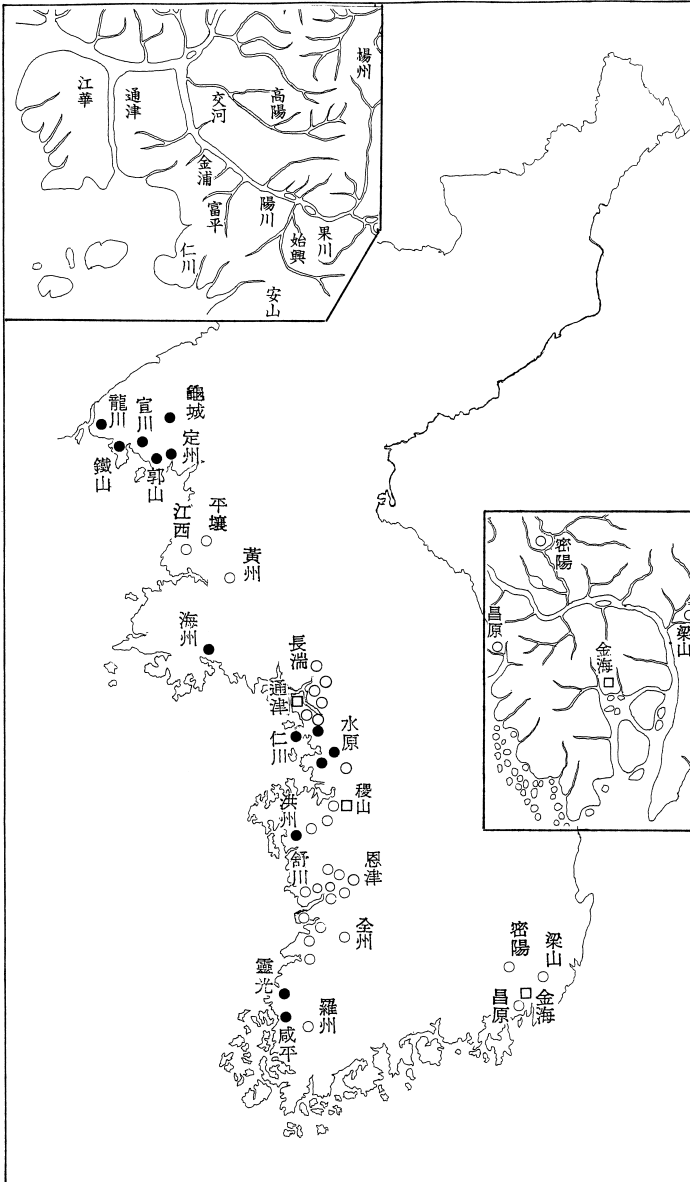


図1 葦魚・蘇魚を産出する府州県の分布（『新增東國輿地勝覽』による）。

○葦魚 ●蘇魚 □葦魚・蘇魚とも産出



めに用意したものであり、一八六〇年頃の彩色写本とされている「東輿図」を利用している。

さて西海岸であるが、最北の平安道では宣川湾に臨む宣川を中にして、その東西に位置する定州、郭山、鉄山、龍川、さらに沿岸をやや離れた亀城で蘇魚を産出するとされる。蘇魚の産出は、黄海道海州湾岸を経て、京畿道の安山、仁川、水原、南陽、忠清道の洪州と飛び飛びに南下し、全羅道の靈光、咸平に至るのである。

一方、葦魚の産出は大同江に臨む平壤、江西（平安道）が最北であり、同地から黄海道黄州、京畿道（陽川、金浦、陽城、坡州、高陽、交河、長湍）、忠清道（林川、韓山、恩津、扶余、石城、舒川、新昌、牙山、礼山）、全羅道（全州、古阜、万頃、扶安、沃溝、龍安、咸悅、羅州）へと移るのである。

また京畿道通津、忠清道稷山では蘇魚、葦魚とも産出するとされる。以上のうち漢江下流から牙山湾方面（図2）、錦江下流域方面（図3）については拡大図を付した。葦魚が湾奥郡とそこに流れ込む河川の感潮域に生息する魚であり、その上限近くで産出する習性があること、湖上するのを見定めて漁獲するのにたいして、蘇魚は内湾性が強いことが読み取れないわけではない。

図3の上端に見える忠清道の扶餘は百濟の古都であり、白馬江の左岸に位置する。明治年間、大田才次郎は、錦江は所により名を変えながら海に入るが、白馬江が景河になると、感潮域の上限近くに当るのか、「海潮流二通スト雖トモ鹹味甚タ和セスシテ淡水ノ如シ」となり、河沿いの集落は井戸を掘らず、大甕を地中に埋め、河から水を汲んでこれに貯える。数日すると濁りや塵が沈殿してさわやかな飲み水となる。久しく貯えるとさらに「清冽ヲ加フ若シ瘡瘴ヲ患フルモノ之レヲ飲メハ輒チ能ク癒治スト云フ」と治療に最上の水になると記している。感潮域の上流部で、淡水域の広がりとは相接する上限近くが筑後川ではエツの産卵場となっているが、錦江ではどうであったのか知りたいことの一つである。

### 三 鱸（魚生）の継承条件

李朝では後述するように葦魚を鱸にして生食したが、比較研究の都合上後に回し、先ず中国大陸における鱸についてどのようなあり方をしたのか見ることにする。

李朝の百科全書『芝峰類説』（一六一三年）は、トウガラシが初見する書として知られるが、同書は食性は時代によって変化するものであり、現今の中国人は膾

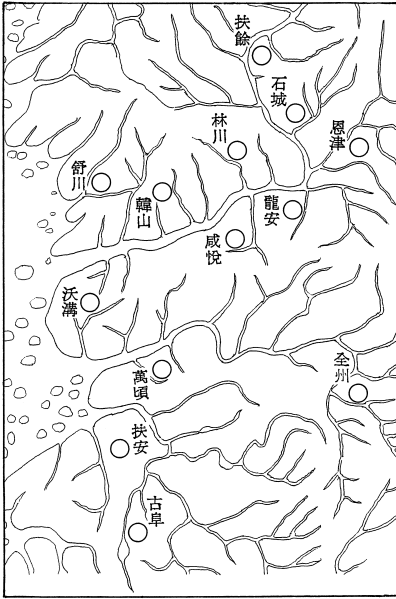


図3 葷魚を産出する府州県（錦江下流域方面。記号は図1に同じ）

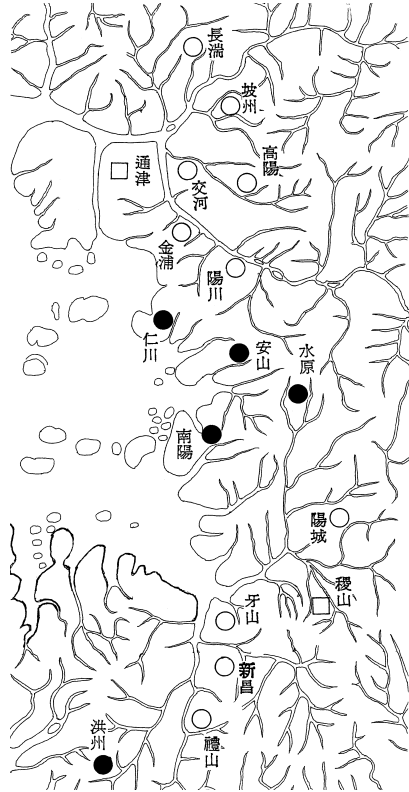


図2 葷魚・蘇魚を産出する府州県（漢江下流から牙山湾方面。記号は図1に同じ）

ことへの精神的なためらいや、人体に与える害悪とその辛辣さがもたらす薬効との狭間で葛藤を見せながらも鱈が継承されていることがうかがえるのである。すなわち「魚鱈」について「凡そ諸魚の鮮活なものを薄く切つて血腥を洗浄し、蒜・薑・薑・薑・醋・五味を沃いで食ふもの」であるとした上で、そもそも命あるものを殺すことが既に仁愛に欠けているというのに、ましてや肉が冷えきらず、動く力さえ消え去っていない生々しいものを食するものだと断じている。それ故に鱈の持つ

（鱈）を食さず、乾肉でさえ煮て食すほどであり、わが国人が膾を食すのを見て笑う（一九、食餌）としている。筆者李暉光（二五六三〜一六二八）は李朝の文臣であり、明末の中国を三度使臣として訪れている。ただしこの見聞は必ずしも当たらない。

明代の『本草綱目』巻四四、鱈部の記事を見ると、鱈を食す

辛辣さが病いを劫やかして治癒に導く奇効があることや、身体を温め、冷え・湿病・麻痺を取り除く効果がある反面、腹部に塊りのできる病氣、不治の長患い、その他奇病となつて人体を害すと警告するのである。<sup>(27)</sup>さらに生魚を食して発病したものがあり、薬を用いて下させたものを見たところ、既に虫の形になつていて、すじ模様まで見えた<sup>(28)</sup>という伝聞を語っているのは、寄生虫のことをいつたものであるうか。広州東山の明代墳墓から南京工部尚書戴縉夫人周氏（一四二二〜一五〇二）のミイラ化した遺体が発掘され、その腸内糞便中に肝臓ジストマ（肝吸虫）が検出されたことがあり、淡水魚を生食していた論拠になると主張された。<sup>(29)</sup>戴縉は淡水魚の養殖で知られた広東省南海県の出身である。

鱈を食す風習は中国の南方で顕著であり、清初の書『広東新語』に「魚生」として関連記事が多数見られる。著者屈大均（一六三〇〜一六九六）は李時珍より一一〇余年、李暉光より七〇年近く後れ、明末崇禎三年に生まれた。しかし明の滅亡にあつて官途につかず、前朝の遺臣として生きた<sup>(30)</sup>ことで語られる人物である。『広東新語』は晩年の著作、あるいは一六八〇年代を下らないとみる説がある<sup>(31)</sup>。

同書によると広東は鱈、広西はナレズシ（鱧）がよい。広東では「魚生」と称して、新鮮な魚の皮をはぎ、生臭いところを洗い落してから蟬の翅のように薄く切り、椒芷（山椒と芹科のヨロイグサ）を付け合せ、古い濁酒や醋をたらして食す（巻二二、魚生）というのである。息を軽く吹きかけるだけで飛ぶかのように薄くこしらえたのは、口中での生臭さを抑えるための工夫であつたと思われる。

鱈の材料となる魚について、屈大均は魚を陰陽五行によつて分類する。例えば波の上を喜んで泳いだり奔流を跳躍する有鱗の魚は陽類であり、好んで泥中に伏せる無鱗の魚は陰類であるとする（巻二二、魚生）。また長く水中に潜む<sup>かま</sup>鯽魚は土、水上を浮游したり跳躍する鮭は水、有鱗の魚は火と、五行への配当も行なわれる（巻二二、魚）。その上で、屈大均はおよそ魚は陽に従つて行動するものであり、春夏は水に浮いて流れを溯り、秋冬は水中に没して流れにまかせ、流れに逆らうことがない。魚が浮いた時に鱈につくり、没した時には烹食すべきである。そうすれば人体を害することがないと主張するのである。さらに陽類の魚を生食すると陽の氣を助け、人体に氣力を与え、陰類の魚を熟食すると陰の氣を育ててく

れるが、陰類の魚を鱈につくって食べてはならぬ（巻二二、魚生）というのである。その上で陽類の魚を生食した時は、「須食魚熟以適其和」（巻二二、魚生）と注意喚起している。粵語は漢語の古形態をよく保存する一方、タイ諸語やベトナム語ときわめて類似した特徴をもつとされる。単語の語構成上において、修飾成分を後置する形式がいくつも見られるのはその一つとされる。「魚生」、「魚熟」は正にその例であり、魚生はなま魚すなわちサシミ、魚熟は煮魚のことである。すなわち『広東新語』は魚生を食べた後で煮魚を必ず食べて調和をとるべきであるというのである。魚を生食するといっても、火食という中華の食伝統、火食の本筋を踏み外した異端の食ではないことが理解できるのである。

次に『広東新語』の清初から、時代が一举に清末一九世紀後半まで下ってしまうのであるが、広東省のばあい、江蘇省江都（揚州）の人張心泰の見聞記『粵遊小志』（一八八四年序）巻三、風俗によって、広州府だけでなく、省東部の潮州府、嘉應州においても清末なお鱈を食したことや、潮州と嘉應方面では醋すを用いるが、広州と各郡では和え醋を少ししか用いず、「雜拌」にすることが多いことを知るのである。雜拌については内容が具体

的に説明されていないが、飾りを兼ねて多種類かつ多量の薬味ないし端つまを添えた上、味を引き立たせる多種類の調味料を和え、かきまぜて食したものと想像される。広東の正月料理「撈世界」<sup>(32)</sup>に近いと思われる。清末雜拌が移民によって海外に伝えられ、シンガポール華人社会の「撈起」<sup>(33)</sup>になったと推定されることは旧著で指摘したとおりである。いわばフィッシュ・サラダに近い形に変化したのである。さらに同書は食べ残しの魚生を粥に入れる魚生粥についてもふれている。

さらに中華民国初年になると、北方の涮羊肉なみに、鍋を囲み、用意した魚や鳥獸の切身、鶏卵、菜類を熱湯にくぐらせて食すことが徐珂『清稗類鈔』飲食、卷九二に記述されている。「今之食魚生者皆以鱠、先煮沸湯於鑪、間有以青魚鯉魚代之者」と、鱣（草魚）が本筋であり、青魚（アオウオ）や鯉魚（コイ）で代用することもあると伝えている。続いて「其下燃火、湯中雜以菠菜、生魚鑊切爲片、盛之盤、食時投於湯。亦有以生豕肉片生鶏肉片生山鶏肉片生野鴨肉片生鶏卵加入者」というのである。いわゆる「熟鱈」化であるが、各種寄生虫の中間宿主になることがある淡水魚を食材とするのであるから、熱湯にくぐらせ熟鱈に傾斜したことも納得がいく。広東

省順徳県の冬至料理「炬辺」、香港の「打辺炬」の類であると思われる。『広東新語』の魚生粥より火食が強く意識されている。

以上のように広東において鱈ないし魚生の食習慣が形を変えながらも時代をこえて連綿と継承されたについてはどのような条件がそれを可能にしたのであろうか。『広東新語』に即して広東の魚生食が一時期の流行で終らなかった理由を探ってみると、次の二つの条件があげられる。

第一は、地縁、血縁の構成員を結びつけて仲間関係を強固にする上で役割を果たしていたことである。『広東新語』によれば宴会でも（巻二一四、鯪膾）、親戚間の相互往来に際しても（巻二二一、鮓魚）、魚生は成員を歓待する上で不可欠の料理であった。また『粵遊小志』巻三にも、客をもてなすのに好んで小皿数十枚に違う種類の魚生をつくる風があったとある。

第二に、ただ身体を維持するために摂取するだけでなく、精神的に食すものとして位置づけられていたことがあげられる。『広東新語』巻二二一、魚生に、魚生の会が多数存在し、晝に心を空虚にして魚生を食すことが行なわれたといい、あるいは一陽来復の冬至に魚生を食して

陽の気の回復を助けることが行なわれたとある。魚生にして味のよい魚やその季節について関心を示す記事も随所に認められるが、鱈ないし魚生が一定地域の食として根着くには嗜好の問題にとどまらず、それなりの条件があったのであり、屈大均の周辺すなわち広州府においては、差し当り魚生に社会的、精神的な価値づけがなされ、住民の生活と縊り合っていた点が注意されるのである。

上海で書店を経営、魯迅らと親交を結んだ内山完造（一八八五～一九五九）の著書に、アオウオの鱈が戦前浙江省にあつて、フグサシのように薄く切つてネギ、生姜のみじん刻みを和え、醤油、酢、胡麻油、胡椒と混ぜて食するのが杭州市の西にある西湖の名物になっていたことが語られている。ここでも鱈を郷土食として根付かせた諸条件が折り重なっていたにちがいない。

研究の現段階は鱈（魚生）食の慣行地について民俗地図を作成するまでに至っていないのであるが、中国全土に満遍なく分布した歴史的な食文化ではなかった。鱈食の継承についてはそれなりの条件を必要としたからである。この項の冒頭で述べたように、明末李朝の使臣であった李暉光が中国人が鱈を食さないとしたのは、非鱈食の地域、人からの伝聞によつたからにちがいない。

#### 四 李朝期における葦魚の利用

湖河魚を鱸にすることは李朝においても行なわれたが、中国南方のそれと違って、魚を陰陽によつて意味づける考えはなかった。魚の行動を理解する根本が異なつたからである。前述したように『広東新語』の理解するところは「凡魚行隨陽、春夏浮而溯流、秋冬沒而順流」（卷二二、魚生）である。ところが『広東新語』より先行する『芝峰類説』に同一の文が見られる。

小説曰、魚行隨陽、春夏浮而溯流、秋冬沒而順流（二一〇、鱗介）

という一節である。つまり魚の行動が陽に従うとは屈大均が創唱した説ではなく、明らかに先人の説を引用したのである。<sup>35)</sup>

しかも李睟光はこの説に疑問をはさみ、

余謂魚潛物也、隨氣升降、理固然矣。但今銀魚青魚、冬時出於海邊、未可以一理推也（二一〇、鱗介）

とし、魚は節氣すなわち季節によつて行動するものであるが、昨今は本来なら春に姿を現わす銀魚・青魚<sup>36)</sup>が冬の海辺に出現することがあるので、一理によつてすべてを推測することはできないと、李朝の実学に先駆的な役割

を果たした人物らしい主張をするのである。李睟光の説を敷衍していえば、川を溯る魚は季節によるのであり、陽に結びつくわけではないのである。

李朝後半の歳時記によつて、具体的にこの問題を検証してみることにしよう。一八世紀後半の『京都雜志』風俗篇、卷一に、葦魚をめぐる歳時風俗について簡略な記事がある。同書は『芝峰類説』より一世紀半以上も後世の書であるが、内容は開国以前におけるソウルの歳時風俗である。同書によると、晩春から初夏にかけて、司薨院が漢江下流の幸州付近において葦魚を網で獲つて宮中に進上したこと、ならびに民間ではこの季節になると葦魚を鱸にする習慣があり、魚商人が遍く漢陽の街をめぐり、声を張りあげ、鱸材の葦魚を振り売りすることを伝えている。<sup>37)</sup>さらに『京都雜志』を原形にしたとされる洪錫謨著『東国歳時記』（一八四九年李季有序）三月、月内行事にも、ほぼ同文の記述が見られる。<sup>38)</sup>つまり、新たな歳時を無事に迎えた喜びを葦魚の到来に言寄せ、葦魚の膾を共食して歳時を祝う心情を感じさせるのであるが、陰陽の觀念には触れていないのである。

また宮中においては、葦魚の進上を受け、薦新品すなわち葦魚を初物として祖先を祭る宗廟に供えた。尹瑞石

氏によると、葦魚は旧暦三月に供える薦新食品中の一品であった。<sup>(39)</sup>民間で季節の葦魚を鱠にして歳時の食としたことと通底する心情である。

薦新食品であったということは、宮中において葦魚が食材としてながしかの用に供されていたことを示唆する。その一端であるが、姜仁姫氏の書に、王が臣下に下賜する食品類(封送)中に「えつ」、「さっぱ」が含まれるという興味深い事例が紹介されている。<sup>(40)</sup>両魚の原書における語を確認していかないのであるが、下賜が旧三〇五月に多く、両魚の漁期と重ならないわけではないので訳書に従うことにする。

例示されたのは一七八二年から九三年まで奎章閣檢書官を務めていた李德懋(一七四一―九三)が賜わったものである。試みに同人四七歳の一年間に下賜されたのは、えつ七繋ぎ、塩漬けのえつ三繋ぎ、さっぱ三繋ぎ、塩漬けのさっぱ五繋ぎ、塩漬けのひら三匹、いしもち二匹、にしん二繋ぎ、干したばら一匹、山橋一五個、串柿一〇〇個、生雉一羽である。繋ぎとは魚のばあい鰓にワラや串を通して繋いだものであり、一繋ぎは二〇匹単位であるという。繋いで塩干物にする便としたのであろう。筑後川でも旧時ウバエツを干物にして遠方に輸送していた。<sup>(41)</sup>

李德懋は『京都雜志』を編んだ柳得恭と並んで奎章閣四檢書の一人といわれ、中国詩壇での文名も高かったのであるが、庶子の出自であったために高い官位につくことができなかった。<sup>(42)</sup>下賜品が官位によって差異がつけられることを考慮すると、宮中で年間消費する下賜品のえつだけでも、司饗院が漁獲する量ではとうてい賄いきれなかったことは明白である。各地から進上される貢物によって賄ったことが想像される。

漢江を溯河してくる魚は葦魚に限らなかった。金邁淳(一七七六?)が洌陽(ソウル)の歳時を記録した『洌陽歳時記』(一八一九年跋)旧暦三月の項に出てくる「貢指」という美しい魚がそれである。旧暦三月の初め、銀鱗を躍らせて漢江を溯上し、京畿道楊州郡漢陰<sup>びん</sup>まで上ってくる。大きいものになると体長一尺に達する。鱗が細かくて肉が厚く、鱠にしても羹<sup>あつち</sup>(濃厚な吸物)にしてもよい。二十四節気の一つ、穀雨(陽曆四月二〇日頃)を前後して川上りを始めるので「穀至<sup>コウジチ</sup>」、それが訛転して「貢指<sup>コウジチ</sup>」になったと記されている。<sup>(43)</sup>貢指という魚名は『實録』にも『勝覽』にも出てこない。姜仁姫氏もこの記事を紹介しているが学名、和名を付していない。<sup>(44)</sup>和名未詳ながら、本稿にとって重要なことは、葦魚と同

じように（産卵場へと）川上りする魚であり、また鱸につくられて時食とされた点である。

溯河魚はまだ他にも存在する。前述したマエツ（イルミョン）もそうである<sup>(45)</sup>、歴史的に鱒魚とか鱒白といわれ、朝鮮半島では俗に眞魚（ジュンチ）とされたヒラ（*Hirata elongata*）は、韓国西海岸群山における観察では六月を中心に錦江下流水域で産卵を行ない、盛期には河口から上流約一五キロの地点まで達することが知られている<sup>(46)</sup>。石首魚（イシモチ、俗称グチ）や鱸魚（スズキ）が海から川に入ってくることもよく知られている。溯河魚を鱸にして食す風習の有無、あるいは陰陽的な価値づけの有無について、筆者は李朝の史料、民俗例を十分渉猟したわけではない。朝鮮半島の食物史や料理史の書を邦訳書で読む程度の生半可な作業によって推論することが無謀であることも十分自覚している。しかし、溯河する天然魚やその鱸を陽によって意味づけることは李朝では行なわれなかったと推定する。そのことを間接的に証據立てるのは、屈大均が節氣の食物とした冬至の魚生、夏至の犬肉が、李朝では冬至の小豆粥、三伏の「狗醬」になっているからである（『洸陽歲時記』伏日、冬至。『東国歳時記』三伏、冬至）。冬至の頃に鱸にする魚が入

手できなかつたわけではない。例えば許筠が黄海道ではどこにでもいる、羅州のものは大きい、京江産のものが最もよく、平壤のものは冬に味がよいとしたボラ（水魚、崇魚）は、一晚雪上に置いて凍らせてから薄く切り、芥子汁をつけて食す「凍鱸膾」になった<sup>(47)</sup>。さらに許筠や李暉光とほぼ同時代の医師許浚の医書『東医宝鑑』（一六一三年）、湯液篇<sup>(48)</sup>、魚鱸には、フナの鱸、コイの鱸の薬効が説かれている<sup>(48)</sup>。どちらも冬に味がよいとされる魚である。鱸の材料にする魚に不自由したわけではないのに、冬至に魚生を食すことは行なわれなかったことになる。

しかし李朝では陰陽の觀念が後退もしくは稀薄化した結果、鱸の陽による意味づけや一陽来復の冬至に鱸を食すことが行なわれなかったと理解することも正しいとはいえない。なぜなら、朝鮮半島は薬食同源の觀念が深く根付いた土地柄であり、病いは先ず食によって治すとする觀念が強く、また平素から陰陽五行説を基とする五味五色の觀念によって食材を揃えることを心掛ける風が強い風土であったからである<sup>(49)</sup>。

李朝の人が冬至に魚生（鱸）、魚生粥を食す風習をもたなかつただけでなく、清代の中国でも、冬至に魚



生、魚生粥を節気の食とする地方は希少であったように思われる。中国では、冬至に一家ないし一族団欒して共食する食物は米粉の団子、餛飩<sup>うどん</sup>、黍糕<sup>きびもち</sup>、赤豆粥とする地方が一般的であったからである。

冬至に何を節気の食物としたのか、その史料を渉獵することとは別に考えてみたいことは、天然魚には節気の食物としくい特性があることである。この点は溯河型の天然魚だけにとどまらず、降河(降海)型や海水、汽水を回遊する天然魚にも共通するのであるが、本稿では溯河型の葦魚について記述してきた関係上、溯河型のそれについて例示することにする。

朝鮮半島の葦魚から学習しえたことは、毎年ほぼ決まった時期に姿を現わす溯河型の天然魚は、その土地、土地の住民にとつて季節の到来を知らせる自然の暦であり、時節の早晚を占う目安ともなった。その魚を初物として祖霊に供え、歳時の食として共食し、新しい時を迎えた喜びを祝うのであるから、味のよい旬の魚にとどまらない存在、「歳時の食物」であったといえる。

しかし溯河型の天然魚は地方的な歳時の食物となりえても、全土的に一定の日時に設定された「節気の食物」には不向きである。同一河川であっても、上流、下流な

ど位置によって姿を見せる時が異なるからである。また同じ魚であっても、河川の所在する地方によって溯河の時期がずれるのである。さらに同一河川、同一魚であっても、年によって溯河に早晚があることは免がれない。

中国大陸については、天然魚の溯河する時差を示す具体的な調査データがある。長江を溯上するチョウセンエツのばあい、産卵が始まるのは毎年二月下旬から三月初めで、河口域の崇明、江陰においてである。その後、魚群は時間の経過に伴い長江を溯り、南京における産卵の開始は三月中旬(盛期は四月中旬)、安徽省蕪湖で四月初旬(盛期は四月中旬)、さらに上流の安慶、湖口では四月上旬(盛期は四月下旬)と報告されている<sup>(50)</sup>。このずれは、全土的な流通がカバーしない限り、チョウセンエツなど川上りする天然魚を節気の食物にしにくい十分な理由になるとみてよい。

朝鮮半島の場合、北緯三三度から四三度まで、最長一〇〇キロにわたり南北に長く伸びる半島である。半島の南と北、東と西で気温をはじめとして自然条件に差違があるので、天然魚の溯河時期に地方によるずれが生ずると考えるべきであろう。李朝において、また明清の中国において、時間差が回遊する天然魚を節気の食物とす

る上で障害となったにちがいない。

してみると、冬至に魚生、魚生粥を食した珠江デルタや西江下流域、潮州府、嘉應州などでは、天然魚以外に鱸ないし魚生の材料を求めたと考えなくてはならない。

広州府のばあい、最も可能性が高いのは明らかに魚塘の養殖魚である。改革開放以前の統計であるが、一九七五年珠江流域水産区の魚塘面積は三〇・四万ha<sup>(51)</sup>、また内陸水面三八〇万ha（全国の一七%）の七九年水揚高のうち九三%までを養殖魚が占めた<sup>(52)</sup>。

## 終りに

屈大均は魚生にしてうまい魚をいくつもあげているが、冬至に魚生に持えた魚が何であったのか明言していない。ただし一般論として、魚生の材料としては鮠が上であり、なかでも白鮠が最上（巻二二、魚生）といい、鮠は鱠・鱠・鮠・鮠と同じく、広州の池塘で稚魚から養殖する魚である（巻二二、魚）とした一節は示唆的である。もし魚塘の養殖魚を鱸にするのであれば、前述した天然魚のような時差の問題は生じず、節氣の食物になりうるからである。

広州では肥沃な田を放棄して土台を築いて果樹を植え、

土台の下に池をつくり魚を養殖することが行なわれた（巻二一、養魚種）。明初に始まるとされるが、田を掘って養魚池とし、掘った土で周囲に堤防を築き、そこに桑や茶、荔枝などを、また堤防の内側には水稻・甘蔗などを植え、生物連鎖を巧みに利用した循環システムによって農業、園芸、養蚕、淡水養殖を併行して行なったものである<sup>(53)</sup>。養魚に組込む植物の中心は、果樹（果基魚塘）、桑樹（桑基魚塘）、甘蔗（蔗基魚塘）と推移してきたとされる<sup>(54)</sup>。

魚塘はかつて珠江デルタ北部の南海県九江・大同・西樵一帯から順徳、番禺両県、さらに南部の中山県、西部の高鶴県、新会へと広がり、中国淡水養殖魚の三〇%を生産する魚塘の本場を形成していたのである<sup>(55)</sup>。屈大均の家郷は番禺県沙亭郷、また一六歳まで過した養家の邵家は南海県にあり、共に魚塘のすこぶる多いところであった。

ところで香港の水産学者林書顔氏は、中国の魚塘で戦前養殖された魚として、(1)コイ（鯉魚）、(2)ソウギョ（鮠魚・白鮠・草鮠・草魚）、(3)ハクレン（鱠魚・白鮠）、(4)コクレン（鱠魚・鱈魚・大頭魚・胖頭魚）、(5)アオウオ（黒鮠・青魚）、(6)フナ（金魚・鯽魚）、(7)パラブラー



を見ると、エツ属魚類に特徴的な長い尻びれ（エツで八一〜九二軟条）が描かれていない。

- (4) 小野蘭山『本草綱目啓蒙』3、平凡社東洋文庫五四〇、一九九一年、一一二〜一三頁。
- (5) 玄堂黒岩万次郎校訂『校訂筑後志』本莊知新堂（久留米、明治四〇年三月、八三頁）。
- (6) 具体的な村名については、一八世紀初頭の本庄市正『啓忘録拔萃』に、「住吉村・草場村・下田村・浜村・向島村・浮島村・青木島村・鐘ヶ江村漁之者、筑後川筋ニ而捕之」とある（『久留米市史』第八巻、久留米市、一九九三年、九二五〜六頁）。
- (7) 田北徹「エツ」『山溪カラー名鑑日本の淡水魚』（川那部浩哉・水野信彦監修）二版七刷、一九九五年、四四〜四五頁。
- (8) (5)、(6)ならびに『福岡県の地名』平凡社・日本歴史地名大系四一、二〇〇四年、九八二頁。
- (9) 半田隆夫・堂前亮平編『福岡県の不思議事典』新人物往来社、二〇〇七年、一七六〜七頁。高良竹美執筆「エツとお坊さん」『福岡県百科事典』上巻、西日本新聞社、一九八二年、一一三頁。
- (10) 前掲『福岡県の地名』、九九六頁。
- (11) 魚類文化研究会編『図説魚と貝の大事典』柏書房、一九九七年、九三頁。
- (12) 阿部宗明監修『原色魚類大図鑑』北隆館、一九八七年、一一二頁。
- (13) 注(7)に同じ。
- (14) 山田梅芳他『東シナ海・黄海の魚類誌』東海大学出版会、二〇〇七年、二二一、二二五頁。
- (15) 鄭大聲編訳『朝鮮の料理書』平凡社東洋文庫四一六、一九九六年、二二七、二四一頁。
- (16) 山田梅芳他、前掲書、二一四頁。
- (17) 尹瑞石著、佐々木道雄訳『韓国食生活文化の歴史』明石書店、二〇〇五年、四二四頁。
- (18) 魚類文化研究会、前掲編著、一九九頁。
- (19) 山田梅芳他、前掲書、二〇〇〜二〇一頁。
- (20) 尹瑞石、前掲訳書、四四三頁。
- (21) 同前、三一〇、三七七〜八、四二三〜四頁。佐々木道雄『韓国の食文化——朝鮮半島と日本・中国の食と交流——』明石書店、二〇〇二年、一三〇頁。
- (22) 大田才次郎『新撰朝鮮地理志』博文館、明治二七年。大空社復刻本、二〇〇五年、九七頁。
- (23) (7)に同じ。
- (24) 李盛雨『韓国の古料理書』『論集東アジアの食事文化』（石毛直道編、平凡社、一九八五年）、三八三頁。
- (25) 尹瑞石、前掲訳書、五二二頁。『芝峰類説』下、朝鮮群書体系続々第二輯、朝鮮古書刊行会、大正四年、二八三頁。
- (26) 木村康一 新註校訂『新註校定国訳本草綱目』第一〇冊、春陽堂書店、一九七六年、六四二〜三頁。
- (27) 同前、六四三〜四頁。
- (28) 同前、六四三頁。
- (29) 黄文寛「戴縉夫婦墓清理報告」『考古学報』一九五七

年第三冊。

- (30) 『廣東新語』(清代史料筆記叢刊)、中華書局(北京)、一九八五年、出版説明。
- (31) 平凡社『アジア歴史事典』、第二卷「広東新語」の項。
- (32) 周達生『中国食物誌——中国料理あれこれ』、第二刷、創元社、一九八〇年、一五八頁。同『中国』(世界の食文化②)、農山漁村文化協会、二〇〇四年、一一四〜六頁。
- (33) 拙著『シンガポール 海峽都市の風景』岩波書店、一九八五年、一一九頁。
- (34) 内山完造『中国人の生活風景』(東方選書三三)、東方書店、一九七九年、一〇二〜三頁。
- (35) 『芝峰類説』が引用した書物は、六経以下近世の小説詩集に至るまで三四八家で、別巻に関連記載があるという。ただし別巻を利用できないので、「小説」の書名を明らかにしがたい。
- (36) 尹瑞石、前掲訳書、四二四頁の訳に従って、はたはた、にしんとした。
- (37) 姜在彦、前掲訳註書、二四六〜七頁。
- (38) 同前、七九頁。京畿道安山の内海で蘇魚が獲れるとする一文が付加されているだけである。
- (39) 尹瑞石、前掲訳書、四四三頁。なお明朝の例であるが、一三六八年(洪武元年)、毎月一日、太廟に供える薦新の品を定めた際、鯉魚、鯊魚が旧三月のそれに入っている(『明史』卷五一、吉礼五、薦新)ことを王仁湘著、鈴木博訳『中国飲食文化』青土社、二〇〇一年、一五五頁が紹介している。
- (40) 姜仁姫著、玄順恵訳『韓国食生活史——原始から現代まで』藤原書店、二〇〇〇年、二八〇〜二頁。
- (41) (5)に同じ。
- (42) 姜仁姫、前掲訳書、二八〇頁。
- (43) 姜在彦、前掲訳註書、二〇三頁。
- (44) 姜仁姫、前掲訳書、三五一頁。
- (45) 山田梅芳他、前掲書、二二二〜三頁。
- (46) 同前、一八三頁。
- (47) 尹瑞石、前掲訳註書、五二二三頁。
- (48) 許浚著『続東医宝鑑』日韓経済新聞社、一九七三年、七〇頁。
- (49) 朝倉敏夫『韓国』(世界の食文化①)、農山漁村文化協会、二〇〇五年、四一〜四三頁。
- (50) 山田梅芳他、前掲書、二二七頁。
- (51) 木内信蔵編『東アジア』(世界地理②)朝倉書店、一九八四年、二九〇頁。なお全国淡水面積の約五〇％を占める長江、淮河流域は中国最大の淡水漁業地区である(同上書、二六六頁)が、歴史的に天然魚の捕獲が中心であり、珠江流域とは対照的である。
- (52) 同前。
- (53) 拙稿『香港漁業の回顧と展望』『アジア経済』一〇一四、一九六九年、三〇〜三一頁。木内信蔵、前掲編書、林和生執筆、3章中国VI、二八八〜九頁。周達生、前掲『中国』、一四二〜四頁。
- (54) 木内信蔵、前掲編書、二八八〜九頁。

- (55) 梁仁彩『広東經濟地理』科学出版社（北京）、一九五六年、三七～三八、五四～五五頁。
- (56) Hummel, Arthur W., *Eminent Chinese of the Ching Period (1644-1912)*, reprinted Taipei, 1970, p.201.
- (57) Lin, S. Y., Fish Culture in Ponds in the New Territories of Hong Kong, *Journal of the Hong Kong Fisheries Research Station*, Vol.1, No.2(1940), pp.169-70.
- (58) *Ibid.*, p.170.
- (59) 同前。
- (60) Lin, S. Y., *op. cit.*, p.187.