

Title	朝鮮朝時代のタコ産出地について
Sub Title	An essay on the source of the octopus in the Korean dynasty
Author	可児, 弘明(Kani, Hiroaki)
Publisher	三田史学会
Publication year	2013
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.81, No.4 (2013. 1) ,p.141(673)- 153(685)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	研究ノート
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20130100-0141

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.

朝鮮朝時代のタコ産出地について

可 児 弘 明

前言

本稿は豊臣秀吉の朝鮮侵略（一五九二～九三、九七～九八年）以前、朝鮮八道においてタコを産出する地方がどのように分布したのかを明白にするため、二つの官撰地理書すなわち『世宗實錄』地理志ならびに『新增東國輿地勝覽』によって海産物タコを産出する地方を抽出してみたものである。

六代王端宗二年（一四五四）に成った『世宗莊憲大王實錄』卷一四八から卷一五五までの地理志、すなわち『世宗實錄』地理志（以下「実録」と略記）として諸書に引用される地理書は、四代王世宗（在位一四一八～五〇）在世中の一四三二年に撰進された『新撰八道地理

志』を基に、その後における変更部分を書き加えたものとされる。

また『新增東國輿地勝覽』（以下「勝覽」と略記）五巻は「実録」より八〇年近く経て、第一代王中宗二年（一五三一）に成ったものであり、朝鮮朝最後の官撰地理書とされる。本書もまた二回の修正を経て九代王成宗十二年（一四八一）刊行をみた『東國輿地勝覽』をさらに再編纂して成ったものである。

こうした編纂事情によって、両書ともその内容に編纂時点の実態とそれ以前の状態とが混在しているとされる。従って、「実録」については「朝鮮朝初期」とか「一五世紀前半頃」、「勝覽」については「一五、一六世紀」とか「中宗の時代までに」といった同時代というにはいさ

さかゆるやかな時間帯の設定になってしまふのであるが、ある範囲の同時性をもって朝鮮八道の経済地理的資料を横断的に抽出できることはえがたいことといわなければならぬ。

本稿のばあい、両書を利用することによって管内においてタコを産出(実録では貢納も)する地方行政府の名を知ることができるのであるが、具体的に各管内のどこどこでタコを産出したのかまでは記述が及んでいない。また「実録」卷一五〇、慶尚道の條ならびに卷一五五、咸吉道の條に、「已上雜貢及藥材、今持(將)土產稀貴者錄于各邑之下、其每邑所產、但存其凡于此不復錄云」と割書きがあつて珍貴な産物、産出が顕著なものだけをあげたことが分かる。従つてタコのばあいについても、実際に漁獲があつたとしても、その額数によつては土産に含められないこともありえたとみられる。従つて両地理書の利用によつて把握できる産出状態は史料として必ずしも満足のいくものではない。しかし特定の時期に全八道にわたりタコの産出を同時並行的に概観できることだけでなくも貴重なことである。

筆者がタコの産出に関心を持つのは次の理由による。

タコは地球上たいていの海に棲息する普遍種の海洋生物

である。それにもかかわらずタコを食す習慣には偏在性があつて、好んで食卓に上せる民族もあれば、積極的に食用を避ける民族もあつて、地球上どの民族にたいしても同様に結びつくわけではない。この偏在性に肯定的価値を与え、タコを文化インデックスとして人の移動や文化の伝播など人文、社会科学的研究に応用できないかと、筆者自身期待をかけたこともある。しかし実際には、タコの棲息数量が僅少であるためタコを食用するまでに至らないだけであり、帰属する民族の食文化に由来するわけでない事例もあつて、現在の段階では文化インデックスとしてタコがどこまで有効であるか論議することよりは、先ず国や民族ごとにタコ食がどの程度までゆき渡っているのか、それもできるだけ歴史的に立ち返つて慎重に見直して見ることが先決であると痛感している。本稿はそのテストケースとして朝鮮朝を取り上げたものである。なぜ朝鮮朝かといえば、右に述べた条件を満たし、タコ食用の判定にとつて有効な手立てとなる両書が存在する好条件があるからである。なお文中で朝鮮関係の名詞に漢字表記が多い。これは漢文史料に多く依拠する関係からであつて他意はない。

一 「実録」、「勝覧」記載のタコ産出地

漢文で表記される「実録」においては、タコは「落地」、「絡締」、「文魚」、「八梢魚」として記載されており、左にあげる三七の地方政府でタコを産出ないし貢納す

るとされる。*印を付すものはタコを進貢する地方政府である。

この結果を見ると、平安道を除く七道においてタコを産出する地方政府のあることが分かる。江原道一〇が最多で、慶尚道九、咸吉道五、京畿四、全羅道二、黄海道二の順になる。この数字は前述したようにタコを産出ないし貢納する地方政府の数にすぎないから、実際にタコを漁獲する村落はその何倍かあったわけである。逆に平安道が皆無であつてもタコを漁獲する村落がないということにはならないのである。産出が地理書の対象となるほど大きくなかつたということもありえないことではないからである。

種別	巻数、道		産出ないし貢納地
落地	卷一四八、京畿		水原都護府、南陽都護府、安山郡、仁川郡
	卷一四九、忠清道		藍浦県、泰安郡、瑞山郡、唐津県、結城県
絡締	卷一五一、全羅道		*全羅道、務安県
	卷一五二、黄海道		殷栗県、長連県
文魚	卷一五〇、慶尚道		*慶尚道、寧海都護府、*晋州牧、*昆南郡、*固城県、*巨濟県、泗川県、河東県、*鎮海県
	卷一五三、江原道		*江原道、*江陵大都護府、*襄陽都護府、*三陟都護府、*平海郡、*蔚珍県、*杆城郡、*高城郡、*通川郡、*歙谷県
八梢魚	卷一五五、咸吉道		北青都護府、慶源都護府
	卷一五五、咸吉道		慶源都護府(再記)、鍾城都護府、穩城都護府、慶興都護府

さて、説明が前後したが絡締と落地は同音であり、どちらもテナガダコ(朝鮮語ナクチ)のこととされるが、絡締と表記す

るのは「実録」では黄海道だけであり、京畿以南については落地として表記している。西海（黄海）に臨む同じ西海岸の地であっても表記に使い分けが認められるのである。また文魚については、「実録」卷一五五、咸吉道慶源都護府再記の項に、八梢魚は俗に文魚と号すという割書きがあつて、文魚が八梢魚の俗称であることが分かる。どちらにもミズダコ（朝鮮語ムノ）の意である。このミズダコについても八梢魚とするのは咸吉道のうち慶源、鍾城、穩城、慶興四都護府だけであり、北青都護府は文魚の表記に従うなど、ここでも使い分けが認められる。なお慶源府は卷一五五で文魚とするのであるが、同巻慶源府再記では八梢魚となっている。こうした地方的な名称が「実録」に残存することについては、編纂に当り各行政府にたいし一定の項目に従つて資料を集めさせた上で中央に提出させ、それに準拠しつつ編纂資料として役立てた経緯との系脈を思わざるをえない。

図1は絡締、文魚の別にタコを産出ないし進貢する地方行政府の分布を概観する目的で図にしたものである。正確に言えば便宜上各行政府の官衙所在地を目印に符号を付したものである。本図を一覧してはつきり読めるのは、前面に西海が広がる西海岸に絡締（落地）、東海に

臨む東海岸と東南沿岸に文魚（八梢魚）の産出地が分布するという鮮やかな対比である。

文魚の産出状態から詳しく見ていくと、分布の北限は咸吉道の慶源、鍾城、穩城三都護府である。いずれも女眞族の入寇に備え世宗が一五年から三二年にかけて設置し領土を万全にした「六鎮」に由来するため各官衙はいずれも豆満江寄りの内陸にある。しかし「実録」の記述を読んでいくと、慶源府（再記）は「南距海一百二十里有奇」（卷一五五）と府南に海浜を有しており、「塩所二」というように「塩盆」（塩をつくる釜）を置いて海塩を生産する塩所があつたようである。また鍾城府についても「枇島、東西一百五十歩、南北二里、距陸五里、有田一結、府人来往耕耘」（同上）とあり、枇島という海島を有し農業目的で島を往来する者があつた他、「塩所三」を管内に有したという。さらに穩城府についても「塩所六、皆在府南安和里」（同上）とあり、塩を産出したのである。こうした記述を参酌すると、三府とも管内でタコを産出したとしても不思議ではないのである。

文魚の産出地は右三府から豆満江河口の慶興都護府へと続いた後、広い空白をおいて咸吉道北青都護府に移る。同府は北緯四〇度線のやや北に位置している。さらに同

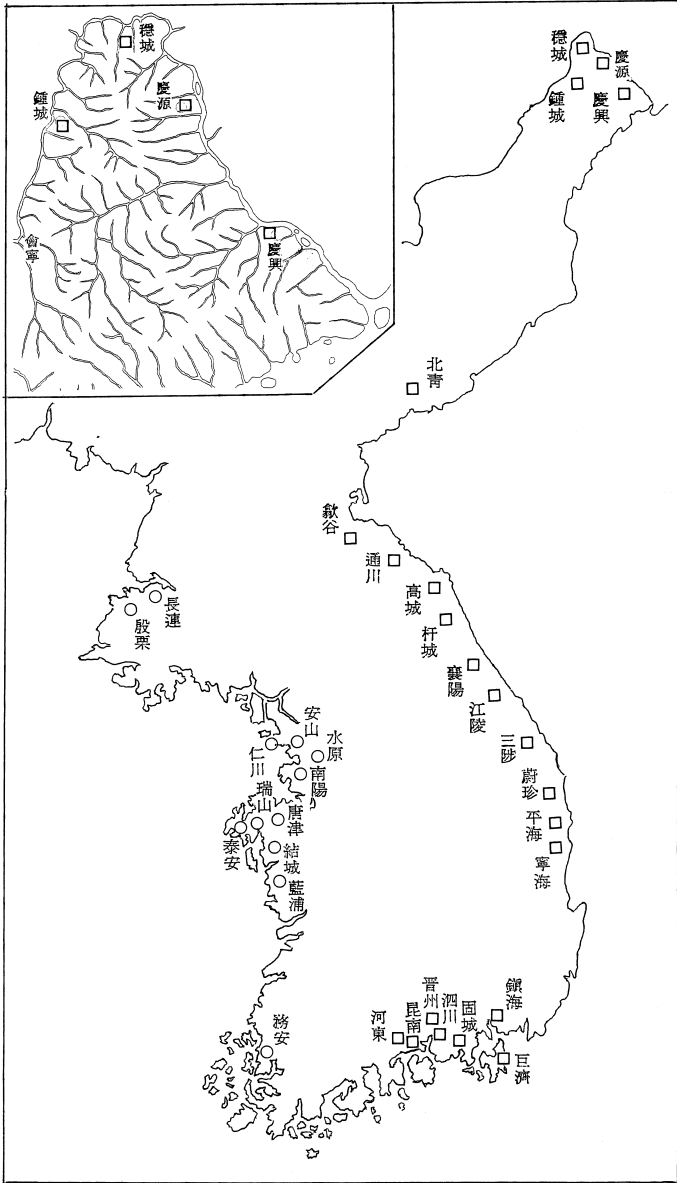


図1 タコを産出ないし貢納する地方行政府。(1454年『世宗実録』地理誌)。左上は咸吉道部分拡大図。□文魚(八梢魚)、○絡締(落地)

府から比較的平坦な海岸線沿いに歙谷、通川、高城、杆城、襄陽、江陵、三陟、蔚珍、平海（以上江原道）と南下していき、慶尚道寧海に至る。しかし慶尚道での重要な分布は巨濟、鎮海、晋州、固城、泗川、昆南、河東など朝鮮半島東南岸に集中するのが分かる。

これにたいして西海岸では絡締（落地）を産出する最北が黄海道南部の殷栗、長連二県にあり、それより北は鴨緑江口まで、南は京畿湾の仁川近くまで各々広い空白地帯となる。仁川以南では安山、水原、南陽（以上京畿）、唐津、瑞山、泰安、結城、藍浦（以上忠清道）と産出地が散在するが、藍浦以南では、北緯三五度付近の全羅道務安を除き、朝鮮半島西南部に産出地が見られないのである。以上見た通り、「実録」が記載する管内でタコを産出もししくは貢納する三七の地方政府の分布を俯瞰してみると、寂寥感をいささかも伴わないといっては嘘になってしまう。繰り返し述べるように、この分布はタコ漁を営む村々であるとか、タコを水揚げする漁港を直接示すわけではないから、分布図上の空白が即タコ産出地ゼロを意味しない。従って対応は慎重でなければならぬにしても、一五世紀前半の朝鮮半島で活気あるタコ漁が全道的に行われた気配をこの図から感ずること

は困難なのである。

ところが「実録」の約八〇年後に成った「勝覧」になると様相は一変する。「勝覧」ではテナガダコを絡締の表記に統一し、また漢語に由来すると思われる八梢魚を廃止して文魚に統一している。タコに限っていえば、「新增」という官撰地理書の集大成に当り、用語の整理を図ったことを思わせるのである。「勝覧」索引巻によって、絡締と文魚の別に産出する地方政府の名をあげると次頁の表のようになる。

この表に列挙したタコを産出する地方政府は七八を算え、「実録」の三七に比べて倍増しているのである。これよってみると、「実録」では務安一県のみであった全羅道が「勝覧」では一七で一躍トップに躍り出た他に、これに次ぐ慶尚道もまた一五を算えタコの有力産地であることを思わせるのである。以下咸鏡道一三、江原道九、京畿道同じく九、平安道と忠清道の各六、黄海道三と続くのである。このまぎれもない増加によって、タコを産出しない道は皆無になるのである。

分布状態を詳しく見ると、絡締産出の北限が黄海道南部にとどまっていた西海岸では、平安道に郭山郡、定州牧、宣川郡、龟城都護府、鐵山郡、龍川郡と絡締を産出

する行政区六が出現するようになり、北限が鴨緑江口近くまで北伸するのである。これにたいし、黄海、京畿、忠清の三道では、産出郡県の数だけでいえば微増にとどまる。しかしその南に続く全羅道では際立つ変貌をとげ

ており、羅州牧、靈巖郡、靈光郡、咸平県、務安県、長興郡護府、康津県、海南県、珍島郡、順天都護府、樂安郡、宝城郡、光陽県、興陽県、以上の一四行政府が絡締の産出で名を連ねるのである。

道別	絡締	文魚
京畿	水原、富平、南陽、仁川、安山、通津、江華、豊徳、喬桐	
忠清道	洪州、舒川、瑞山、庇仁、結城、保寧	
慶尚道	蔚山、晋州、昆陽、南海、泗川、河東、昌原、巨濟、固城、鎮海、熊川	慶州、蔚山、寧海、盈徳、晋州、昆陽、南海、泗川、河東、金海、巨濟、固城、鎮海、熊川
全羅道	羅州、靈巖、靈光、咸平、務安、長興、珍島、康津、海南、順天、樂安、宝城、光陽、興陽	濟州、旌義、大靜、順天
黄海道	海州、瓮津、康翎	
平安道	定州、鐵山、龍川、龜城、宣川、郭山	
江原道		江陵、三陟、襄陽、平海、杆城、高城、通川、蔚珍、歙谷
咸鏡道		北青、端川、利城、洪原、鏡城、吉城、明川、慶源、會寧、鍾城、穩城、慶興、富寧

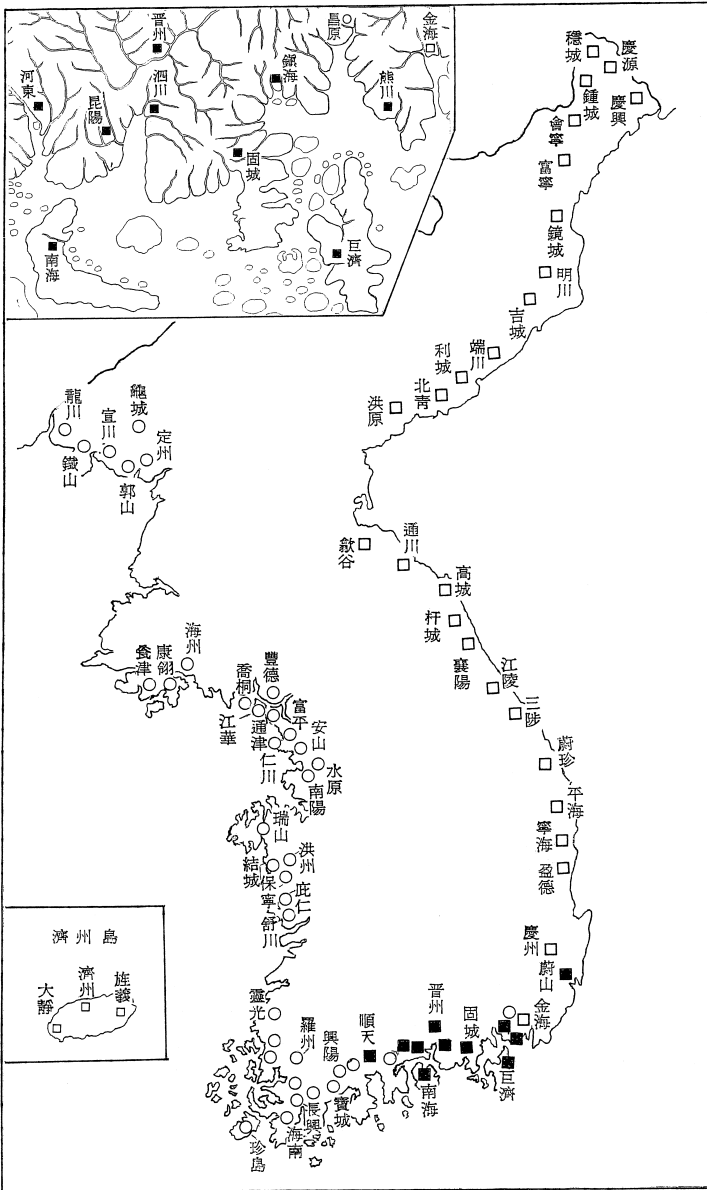


図2 タコを産出する地方行政府 (1531年『新増東國輿地勝覽』)。
左上は慶尚道南岸拡大図。□文魚、○絡締、■文魚・絡締とも。

他方、東海岸の状況変化をみると、「実録」において咸吉道慶興都護府と北青都護府の間に広く拡がっていたタコ産出の空白地帯に会寧都護府、富寧都護府、鏡城都護府、明川県、吉城県、端川郡、利城県の七行政府がタコの産出地として出現し、空白を埋めたばかりか、北青都護府を越えて洪原県方面にまで分布を広げるのである。産出はすべて文魚である。咸鏡道の南、江原道については変化が認められないのであるが、さらに南下して慶尚道に至ると、道北の寧海都護府、盈徳県、慶州府、蔚山郡、金海都護府と文魚を産する行政府が続くのである。しかし蔚山郡に始まり、慶尚道の南部沿岸、すなわち熊川県・鎮海県・巨濟県・固城県・晋州牧・泗川県・南海県・昆陽郡・河東県の九行政府では、文魚だけでなく絡締をも併せ産出するのが特徴的である(図2左上の慶尚道部分拡大図参照)。なかには昌原都護府のように絡締のみの行政府も混在するのであるが、文魚の産出地は海を越え、全羅道濟州牧、旌義県、大靜県(いずれも濟州島)にまで及んでいる。

このように文魚の産出が一六世紀前半までに朝鮮半島東海岸から南東沿岸、さらに濟州島にまで拡大をとげているのであるが、以上の結果を図示したのが図2である。

朝鮮朝時代のタコ産出地について

朝鮮半島西北の平安道、黄海道方面の分布がやや稀薄である感は免れえないし、八道に置かれた郡県数三五〇のうち海付きの郡県がどの位を占めるのか筆者は把握していないが、津津浦浦においてタコの漁獲が展開していたとはいえないまでも、図1に較べ格段の増大であることは確かである。

一体どのような変化が右に述べた倍增現象となって表出したと考えられるのであろうか。「勝覧」では、『東國輿地勝覧』の原記述ではなく、新たに「勝覧」の編纂者が再校訂して挿入したことを明示するため、挿入個所に新增の二字を冠する。土産品中のタコであれば、例えば**新增**文魚(慶州府の項)、**新增**絡締(慶尚道晋州牧の項)のように増補であることを明記するのである。しかし増補するに至った背後状況にまで踏み込んで記述することはないので、産出地増大の背後に迫る緒口にはならない。

全羅道のばあいで見ると、正確にいうと「実録」では全羅道自体が土貢、すなわちタコの貢納を負っていたのであるから、管内どこかの行政区から絡締を徴発していたはずである。それにもかかわらず絡締を土産とするのは務安県一県だけなのである。務安県以外に記録の対象

とならなかった「隠れ産出地」が多数あったということなのか、それとも「実録」の編纂、制作過程において産出地が脱落してしまったテクニカル上の問題が潜むのであろうか。

これにたいして「勝覧」での全羅道は「絡締の全羅道」の観を呈するが、産出地のなかに現在でも木浦（全羅南道）に絡締を出荷する靈巖が入っている。ちなみに韓国西南部の商業都市、漁港である木浦は、前面に広がる西海に点在する数百の島々を中継する位置にあり、新鮮な海産物を集散する。こうした流通ネットの原型が何時ごろ現出したのかも含め、「実録」から「勝覧」に至る間に生じたタコ産出地増大の基盤がどこにあったのか、その解答を地理書土産の項目中から直接読み取ることはできない。

常識的にいえば、両地理書の間にタコを産出する地方行政府が倍増した現象は、朝鮮朝初頭から中宗の時代に至るまでの間、漁家内部で生じた自立的発展や、海産物消費の増大と流通整備、上からの漁業奨励と貢納などの外的刺激、これらの総和が根源をなすと思いつつも、はっきりとしたパラダイムを紡ぎ出していく考証は筆者の力量の及ぶところでもないし、本稿の目指すところでも

ないのである。

最後に「魚梁」の漁獲物にタコが含まれることについて付言しておく。「実録」では郡県ごとに陶磁器所、鉄所、塩所、魚梁など生産施設を明らかにするのであるが、魚梁については当該地方におけるその数と所在地、漁獲物の種類をあげるのが定型である。ただし魚梁はタコを専門に獲るためではなく、副産物としてタコが漁獲されるのである。京畿の魚梁中に事例が散見される。

〔水原府〕魚梁二 一在雙阜、一在龍城西只頭、主産蘇魚、又産首魚・民魚・真魚（中略）

大蝦・土花・石花・落地・黄蛤。

〔仁川郡〕魚梁十九所 主産真魚、又産烏賊魚・鱸

魚・刀魚・洪魚（中略）生蛤・黄蛤・落地・小螺。

この他、南陽都護府と安山郡の魚梁漁獲物中にも落地がみられる。「実録」でいう魚梁とは、干満潮差の大きい海岸で、海の流れが集まる場所を選び、水中に竹や木をフェンス状に打ち込んで囲いを設けた簀立ての類かと思像する。⁽⁴⁾

また門田誠一氏が一八世紀末から一九世紀初頭に日本からタコ壺漁法が伝来する以前、朝鮮におけるタコの漁獲は釣漁が基本であったという朴九秉著『韓国漁業史』

(正音社、一九七五年)の説を紹介している。⁽⁵⁾日本の磯浜漁業におけるタコの捕採がそうであったように、朝鮮においても釣漁が基本であったにしても、魚梁や網漁の副産物として、あるいは素手でつかむ、カギで引つ掛ける、ヤスで突くなど多様な方法によってタコが漁獲されたことであろう。タコを獲る漁業的技術関連の記述と出会ったので付記しておく。

まとめ

以上のように朝鮮半島では朝鮮朝一代王中宗の時代までに、タコの産額が顕著とみられる地方行政府だけでも八〇近くに達し、タコの漁獲が広く行われたことを思わせるものがある。朝鮮の国土が三方を海に囲まれており、目の前に広がる海を食の重要な供給源として利用しないはずがないことに改めて気づくのである。朝鮮が歴史的にタコ食用圏を形成していたことは朝鮮朝に関するかぎり疑問の余地がない。

産出状態を見ると、中宗の時代、西海岸に文魚の産出はなく、東海岸一帯、東南沿岸、さらに濟州島に一種の片寄りを示す。壬辰倭乱当時の文臣であり中国通の文人であった許筠(一五六九〜一六一八)は、八道山海の美

味をあげた『屠門大嚼』のなかで「八帯魚」すなわち文魚は東海に産するとしているが、まさしくその通りである。これにたいして東海岸に絡縮の産出地はなく、絡縮の産出地は西海岸一帯と南岸一帯に片寄って分布するのである。際立つ歴史的地域差といつてよい。

右にいう八帯魚については、許筠と同時代の文臣であり、北京に赴いたこともある李晬光(一五六三〜一六二八)も著書『芝峰類説』卷二〇で、「文魚、名八帯魚、亦名八梢魚」と述べている。⁽⁷⁾漢語起源と思われる八帯魚を朝鮮でいう文魚とみる点で許筠と同じなのである。この時代、朝鮮知識人が文魚、八帯魚を一体と見ていたことが分かる。

タコを二種類に分類するのは朝鮮だけではなかった。本草学を集大成した明の李時珍(一五一八〜九三)は、『本草綱目』第四四卷においてタコ(章魚)を章魚と石距とに分類し、石距について章魚の類であるが、身が小さく足が長いのが特徴であるとし、塩を入れて焼いて食すと美味だといっている。⁽⁸⁾万曆六年(一五七八)に完成した『本草綱目』が刊行をみたのは同二四年(一五九六)である。万曆三十八年刊本、王圻『稗史彙編』卷一六一にそっくり同じ文が見られる。

石距の特徴とされる「身小而足長」とは頭胴（頭とその後ろにつく内臓のつまった胴体）に較べて、頭のすぐ前に直接つく腕足が長いという意味である。この形態的特徴から石距を腕足が頭胴長の五倍に達するものさえあるテナガ（アシナガ）ダコとみるのが通説化している。つまり一五世紀の中頃から一七世紀初めにかけて中国と朝鮮で支配的であったのは、普通のタコから腕足の長いタコを区分してタコを二分する考えである。しかしタコを二種類だけで分類しがたいことも一方では気づかれています、朝鮮でいえば小八梢魚などの語も出現しているのである。この種の問題については本稿の主題から外れるので後日に譲るが、タコの歴史的名称が分類学上どの種名に比定できるかについて再吟味が望まれることは確かである。

タコは歴史研究において無視されることはないが、さりとて重視されることもなく、歴史の第三構成要素としていつの時代にも片隅に置かれる存在である。朝鮮のばあいも明朝への朝貢品、宗廟に供える薦新品、王家の食事、⁽⁹⁾王宮の宴会料理、王が臣下に下賜する食品「封送」、⁽¹¹⁾あるいは祭祀の供え物や祝い膳など⁽¹²⁾に関してタコが語られることがあっても、庶民にタコがどう親しまれ、食卓

でどう愛好されていたかについては寡黙に近いといつてよい。

階級制度の厳格であった東アジアの儒教社会にあっては、特権支配階級の人士が被支配階級である一般庶民の暮らしぶり、わけても厨房のことに正面から立ち入って細細と筆にする所業など、自らの特権を放棄するのに等しかったのである。『屠門大嚼』の邦訳者鄭大誓氏は、許筠が朝鮮八道のうまいものについて記述したのはかまりの思い切りがいることであつたらうと評しているのも肯ける⁽¹³⁾。本草学を隠れ蓑にして食を語ることが精一杯の時代であつたのである。庶民のタコ食用について史料が多くないのは、庶民がタコを食べなかつたからではなく、書かれなかつたからなのである。その点、本稿が提示するタコの産出状態は、間接的ながら朝鮮朝におけるタコの食用が階層にかかわらずなく普遍的であつたことを示唆するものかと思われる。

注

(1) 両書の書誌的記述については末松保和「世宗実録解説」〔李朝実録〕第一一冊、学習院東洋文化研究所一九五七年、卷末所収）、ならびに朝鮮民主主義共和国科学院古典研究室著、国書刊行会編集部訳「新增東國輿地勝

覽解題」(国書刊行会復刻本『新增東國輿地勝覽』卷三、卷末)を参考にした。

(2) 瀬野馬熊『朝鮮史大系 近世史』再版、朝鮮史学会一九二八年、五二―三頁。なお本稿で示す図1、図2は本文中にあげた地名の大凡の位置を示すのが目的であり、かつ作業の便宜上、一八六〇年頃の彩色写本とされる『東輿図』を下図にした関係もあり、「実録」、「勝覧」当時の位置を必ずしも忠実に反映するものではない。

(3) 製塩については、「実録」では「塩所四、盆三十三」(黄海道海州牧)のように塩所と塩盆の数を示すか、もしくはこれに所在地を加えて「塩所一、在西村吾也申、盆六」(忠清道稷山県)、「塩所一、盆三十、在県北今音堂浦」(全羅道茂長県)などとするのが普通である。もし塩井があれば「塩盆二十、塩井一」(忠清道庇仁県)、「塩盆十八、塩井三」(同藍浦県)などと塩盆とは別記するので、咸吉道という塩盆で海塩を生産するものと判断した。ただし当該地方について筆者は不案内であり、この点について識者の叱正を乞うものである。

(4) 魚梁とは、海の流れが集まる一定の場所にスタレを張って作った定置式の漁獲設備と尹瑞石著、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、三一〇、四二三―四頁にある。

(5) 門田誠一『海で結ばれた人々』同朋舎出版 一九九三年、九一頁。これについて本稿は絡締が砂地、泥地に体をすべり込ませて棲息する習性があるためタコ壺に不向きであり、釣りと網によらざるをえないことによると考

朝鮮朝時代のタコ産出地について

える見方に共感する。

(6) 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、一三三―六頁。

(7) 李晔光『芝峰類説』下、朝鮮古書刊行会復刻本、一九一四年、三一―九頁。

(8) 『新註校訂国訳本草綱目』第一〇冊、春陽堂書店 一九七六年、六二―一頁。

(9) 野村伸一『東シナ海文化圏 東の(地中海)の民俗世界』講談社 二〇一二年、九三頁。

(10) 尹瑞石、前掲訳書、四四三頁。

(11) 同前、六七五―七頁。

(12) 姜仁姫著、玄順恵訳『韓国食生活史』藤原書店 二〇〇〇年、二八〇―二八一頁。

(13) 同前、三六五頁。尹瑞石、前掲訳書、五七六頁。佐々木道雄『朝鮮の食と文化―日本・中国との比較から見えてくるもの』むくげの会(神戸市) 一九九六年、九八頁。

(14) 鄭大聲、前掲編訳書、二七二頁。