

Title	李朝時代の葦魚について(追補)
Sub Title	The second essay on the fish of "Wi-eo(葦魚)" during the Joseon era
Author	可児, 弘明(Kani, Hiroaki)
Publisher	三田史学会
Publication year	2013
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.82, No.1/2 (2013. 4) ,p.199- 203
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	研究余滴
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20130400-0199

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（追補）

可児弘明

拙稿「李朝時代の葦魚について」（『史学』七九卷三号）発表後、文学部野村伸一教授から中宗實録、中宗一〇年（一五一五）閏四月の記事中に葦魚（えつ）に関する記述がある旨教えて頂いた。¹すなわち卷二二、閏四月甲戌の條にある次の一件である。

甲戌、行卒哭祭于永慶殿、是日百官脱喪、着白衣烏紗帽黒角帯、臺諫啓曰、司薨院捉進上葦魚時、承政院於卒哭前折簡求之、沈醢而藏之以供後日之食、此人等在喉舌之地、其所為如此、不可在職、請盡遣、七啓、不允（四丁表）

甲戌の日、王宮の永慶殿において卒哭祭が執行された。この日喪明けとなり、百官は白衣・烏紗帽・黒角帯を着けることになる。ところが卒哭を待たず、承政院は折簡を送り、王宮の食材を調達する役目の司薨院が漁獲し進

上してきた葦魚を求め、醢^{かい}（塩辛）にして後日の食に備えたのである。臺諫はこれら官員は王命を出納する立場にあるが、その振舞いはかくのごときものであり、もはやその職に留めておくべきではないとし、その全員の召喚を王に何度も求めた。ところが王の許しが下らなかった、というのである。

晩春から初夏にかけては葦魚が産卵のため川上りをしてくる時季である。後年のことになるが、柳得恭（一七四八年生れ）の『京都雜志』卷一に、司薨院が漢江下流の幸州付近において網で葦魚を漁獲し宮中に進上することがつづられている。中宗の時代もまたそうであったことであろう。また「沈醢」とは、魚貝の切身に塩をまぶして漬けた塩辛の類である。魚の塩漬けともとれるし、塩漬けする作業自体を指すとしても不都合ではない。李

朝時代には常備する基本食品の一つとして多種類の醃(シヨツカル、塩辛)、食醃(シツへ、シツケ、なれずし)が漬けられた。姜仁姬氏は李朝時代に醃の種類が多くなつたといふ、班家の春は醬を漬けたり、塩辛と醬油漬けをつくるのに大忙しであつたと書いている。⁽²⁾ また宮中においても、王が臣下にて下賜する食品すなわち「封送」中に、えつ(漢語は鱻^{せい}・鯨^{せい})をワラで編み繫いで塩漬にしたものがあつた。⁽³⁾ さらにえつは旧三月、その月の初物として宗廟に備える薦新品の一品であつた。⁽⁴⁾ えつが晩春から初夏にかけて味の良い歳時の魚であつたからであらう。

問題は承政院の「沈醃」が国喪の明ける前であつたことである。ここでいう国喪とは、同年閏四月丙丁、兵曹判書申用漑啓日中に記されている「恭惠王后国葬」(四丁裏)を指すものと思われる。

さて臺諫が糾弾したのは国王の秘書機関である承政院長官すなわち都承旨(品階は正三品)の孫仲暉以下、左承旨の金謹思、右承旨の方有寧、左副承旨の趙舜、右副承旨の李沆、同じ副承旨の許礎等承政院のトップであつた。まさに王命を伝える「喉舌之地」にある高官である。

臺諫の糾弾にたいして、同日(甲戌)孫仲暉らは「司

憲院提鞮魚時、院以縣布貿易沈醃、已有年例、故掌務書吏以為有例請買之、臣等不能詳察、請避嫌。傳曰、勿避」(四丁表)とあるように、司憲院が鞮魚を獲つた時に綿布を以て鞮魚を入手、塩漬けにするのは承政院毎年のしきたりになっている。それで担当の書吏が年例によつて求めたものであるが、自分たちはそれを十分監督できなかつたと事情を釈明し、嫌疑を退けられるよう王に上奏したのであるが、これは聞き届けられなかつた。

翌乙亥の日、「臺諫請逆承旨等、不允」すなわち臺諫は重ねて承旨らの召喚を求めたのであるが、この時にもまた王の許しが出なかつた。しかし、その翌日(丙子)になつて王命が下り、「傳曰、承旨、皆當逆差、速召吏曹差出」(四丁表)、すなわち承旨全員召喚に相当することを認め、内務と文官人事を職務とする吏曹にたいし速やかに召喚するよう命じたのである。また同時に慶世昌を後任の都承旨とする他、承政院トップの人事を刷新し、また別に尹殷輔を新しい司諫院長官(大司諫)に任命したのである。

孫仲暉らに科する処罰が決つたのは、甲戌から数えて六日目に当る閏四月庚辰の日である。「憲府啓曰、孫仲暉・金謹思・方有寧・趙舜・李沆・許礎、注書沈義欽・

安秀良等、於國喪卒哭内、求請魚物、以為後日用地、罪杖八十、奪告身三等入啓（八丁裏）とあるように、司憲府は承政院のトップ六人だけでなく、その下にあつて承政院の記録を掌る注書（正七品）にまで処分を及ぼし、杖八〇回の上、品階を三等下げるよう上申したのである。「告身」は官告、任命書の意であるが、ここでは文脈から照らして官職という意味であろう。

一品階を三等下げると、正三品であつた都承旨は従三品、正四品と下つていき、結局次の従四品となるわけである。右の上申にたいして、伝達された王の諭旨は「傳曰、送西」（同前）、すなわち西班（武班）に左遷するといふ緩やかなものであつた。伝旨のいふ「送西」については、旧稿と同様に朴羊信教授を煩わす仕儀となつた。朴教授の教示によると、とりあえず西班につかせておくが、必ずしも軍職の実務につかせるわけではなく、後日復職ないし他の文官職につかせるまで西班で待機させておくといふ含みでの任免が行われることがあつたといふことである。そうであれば、王が再参にわたり臺諫の上申を却けたことや結局軽い刑量で落着いたことをどう理解すれば正しいのであろうか。

卒哭祭を待たずに承政院が葦魚を醢にした廉で承政院

李朝時代の葦魚について（追補）

の高官が処罰されたこの一件を総括してみると、葦魚を醢にしたという行為がそれ自体によるというより、その行為が埋葬後死者の霊を安んずるため定時なく哭すべき期間のうちであつたことが不謹慎であり、儒教的な礼に反する所為とされたように思われる。朝夕の定時に哭するだけに移る卒哭祭に先立つていたのである。この所為にたいし司憲府は承旨らを召喚する下命を度重なり王に上申したのであるが、王命が「七啓、不充」（甲戌）、「請逆承旨等、不充」（乙亥）と当初のうち処分即決を避け、最後になつて「送西」といふことでようやく落着をみたのである。

この経緯を監察の司憲府と諫諍の司諫院による臺諫制度が異常なく機能していた証として評価を下す対応も研究者の一つの立場である。また、承政院トップの総入れ替えと同時に行われた新しい大司諫の任命（丙子）、ならびに新任都承旨にたいし即座になされた「智識暗淺、規模狹隘、不合是任」（丙子）という異議などにつながる未知の事情による可能性を仮定して、政治史的問題を掘り起こす冒険的対応もまた研究者の別の一つの立場である。

しかし、政治史的パラダイムを離れ、朝鮮史の門外漢

二〇一（二〇一）

であることをよいことにして、食文化史的な視点でこの一件を考えてみたいのが筆者の立場である。それは日本では葦魚の仲間であるえつが漁獲後調理が急がれる魚とされていて、そのことが頭から離れないからである。えつの生息は日本では有明海の湾奥部とそこに流れ込む筑後川、六角川の下流に限られる。えつが漁獲後死にやすく、待ったなしに料理する必要があることは江戸前期の儒学者、本草学者である貝原益軒（一六三〇～一七一四）の昔からいわれたことである。すなわち『大和本草』卷一三、「えつ」の項で、筑後柳川、肥前寺江にいるえつを鱈、さしみ、かまぼこ、あぶり物として食するが、「味かろくして脆く美なり、多く食ふべし」とい、さらに「夏多し。あみにか、ればうごかず。死しやすし。早くくさる」(国書刊行会刊『益軒全集』卷之六、一七七三年、三二九～三〇頁)と述べているのである。筑前福岡藩士であった益軒は筑後川方面の事物に通暁していたのである。

後年のえつ料理は、筑後川を遡上するえつを流し刺網で獲って、背ごしの刺身、空揚げ、南蛮漬、粕漬にするのであるが、網から上げるとすぐ死ぬため、やはり漁獲後すばやく料理するのだとされる(『福岡県百科事典』

上巻、西日本新聞社 一九八二年、二二四頁)。えつ料理のこの特性を例に借りていえば、中宗の世においても葦魚のすばやい処理が必須であることは知れ渡っていたにちがいないのである。川上りしてくる葦魚を鱈にして食する習慣があつたくらいであるからである。

葦魚が味のよい歳時の魚としても映やされたことや、漁期とはいえず告なく川上りしてくることで、さらには漁獲すれば即刻処理することが不可避であつたことなど、葦魚特有の事情三件を斟酌して臆すことなく推測すると、次の仮説に到達せざるをえないのである。すなわち、司甕院の葦魚進上に際し、承政院が葦魚の一部を入手し、即刻塩に漬けることが一種特権的に黙許されていたのではないかと。承政院は「葦魚沈醢」が年例であつたと主張しているが、あながち言い分けではなかつたように思われてならない。

一代王中宗の一〇年、承政院の官員らが卒哭祭の終了を待たずに葦魚を塩漬けにした一件で、王が葦魚を珍重するあまり臺諫の進言を却け、関係官員の解任を許さなかつたとすれば、朝鮮食文化史上、食が国家規範を凌駕した一種爽快なできごととして定位できるにちがいない。しかし王の下命を辿っていくと、そうではなかつた

ようである。筆者は承政院の主張する「已有年例」あるいは「有例請買」を食材である葷魚を取扱う特殊な条件が認識されていて、承政院の行う随時沈醢が暗黙のうちに了解されていた慣例があったこと、さらにはそれが王命の遅疑あるいは情状酌量のな処分につながったと仮說的に考えるのであるが、いかがなものであろうか。

野村教授のご厚情にいささかでも答えようと発奮して取り組んでみたものの、もともと朝鮮史に門外漢である筆者の無知を露呈し、却って失礼を招く結果に終わることをおそれるものである。終わりに、野村教授ならびに朴羊信教授からいただいた学恩、それに前回同様朴教授に仲介の労をとって下さった敬愛大学国際学部榎田教授の御厚意にたいし深く感謝します。

註

- (1) 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、一八四頁。
- (2) 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、二二〇頁。
- (3) 同前、二八〇～二八二頁。塩漬け以外に乾したのもあったと思われる。
- (4) 尹瑞石著、佐々木道雄訳『韓国食生活文化の歴史』明

李朝時代の葷魚について(追補)

- (5) 石書店 二〇〇五年、四四三頁。
佐々木道雄著『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) 一九九六年は、韓国では良いジョッカルを作るためには獲れたての新鮮な魚をすぐ塩に漬けることが必要と認識されていると言っている(二〇七頁)。葷魚の即刻沈醢を理解する参考になる。