

短報

鈴木伸哉¹・南木睦彦²：江戸の墓から出土したコショウ

Shinya Suzuki¹ and Mutsuhiko Minaki²: Discovery of *Piper nigrum* fruits from a graveyard of the Edo period in Tokyo

はじめに

コショウは毎年約8000tあまりが輸入され(農林水産省統計, <http://www.tdb.maff.go.jp/toukei/toukei>), 現代では香辛料の重要な位置を占めている。コショウの利用の歴史を見ると, 日本に薬として古くに伝わったとされ, 天平勝宝8年(756)に記された『東大寺献物帳』にも名が記されている。また, 8世紀当時のものと見られるコショウ果実が, 正倉院から発見されている(渡邊, 1955)。その後も, 大陸などと盛んに貿易がおこなわれていたため, 我が国には引き続きコショウが輸入されていたと考えられる。長享3年(1489)に記されたとされる『四條流庖丁書』(多治見, 1489)には, コショウを使った料理があり, また, 『文禄四年御成記』(松波, 1595)には, 文禄4年(1595)に豊臣秀吉が徳川家康の京都の屋敷を訪れた際の献立に, 「こせう紙包」が箸台として用いられたとの記述があるなど, コショウが中世以降も高い階層の人々に利用されていたことが確認できる。江戸時代については, 松下(1996)が,

寛永20年(1643)刊の『料理物語』や元禄15年(1702)刊の『^{あつもの}羹学要道記』などの料理書の記述をもとに, 江戸時代にはコショウがうどんの薬味や「胡椒飯」, 薬などに用いられていたとしている。近代に入ると, 明治38年(1905)から44年(1911)までの7年間で302,504斤(約181t)が輸入される(東洋経済新報社, 1935)など, 盛んに利用されていた模様である。しかしながら, 文献史料が乏しく, また遺跡からの出土資料もないため, 江戸時代以前にはコショウはどのように, どのくらい使われていたのかは明らかではない部分が多い。

今回, 東京都中央区八丁堀三丁目遺跡第2次調査地点から検出された17世紀前半の墓のうち, 壮年男性が葬られた527号遺構から, コショウ *Piper nigrum* L. 果実97個が出土した。ここでは, コショウの出土状況を報告し, 文献史料をもとに, 当時のコショウの利用のあり方について考える。

コショウの出土状況

コショウ果実が出土した八丁堀三丁目遺跡は, 東京都中央区八丁堀に位置する, 17世紀前半の墓地跡からなる遺跡である(図1)。この墓地跡は, 日蓮宗朗暿寺に比定され

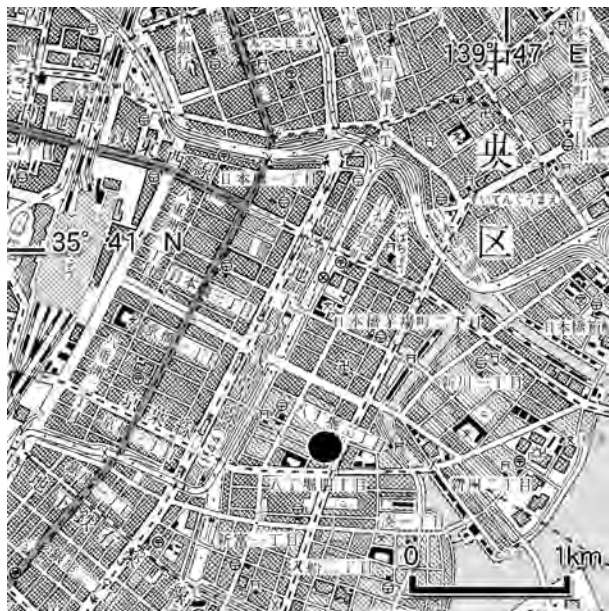


図1 東京都中央区八丁堀三丁目遺跡の位置(国土地理院発行1:25,000地形図「東京主部」使用)。

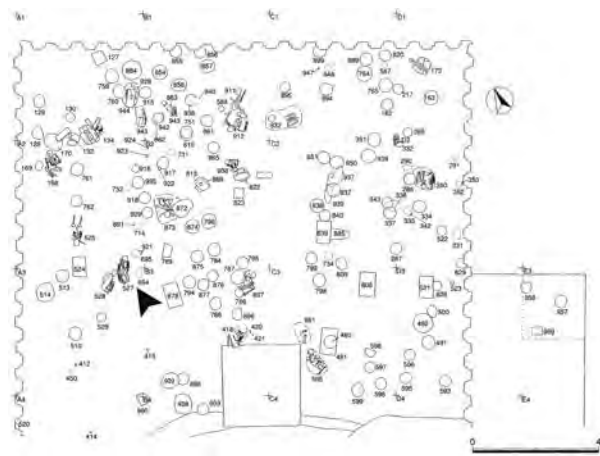


図2 中央区八丁堀三丁目遺跡第5面の527号遺構の位置(矢印)(八丁堀三丁目遺跡(第2次)調査会, 2003をもとに作成)。

¹ 〒162-8644 東京都新宿区戸山1-24-1 早稲田大学大学院文学研究科博士後期課程
Graduate School of Letters, Arts and Sciences, Waseda University, 1-24-1 Toyama, Shinjuku, Tokyo 162-8644, Japan
² 〒651-2188 兵庫県神戸市西区学園西町3丁目1番 流通科学大学
University of Marketing and Distribution Sciences, 3-1 Gakuen-Nishimachi, Kobe, Hyogo 651-2188, Japan

る。朗惺寺は慶長年間（1596–1615）初期に創立したと考えられ、寺院は明暦3年（1657）の大火によって二本榎（現在の港区）に移転し、現在は品川区小山に存続している。2001年におこなわれた第2次発掘調査の結果、716基の埋葬施設を主体に、17世紀前半を中心とする墓域が検出された（図2）。この墓域の被葬者は、下級武士や商人、町人など、江戸の一般都市住民層と考えられている（八丁堀三丁目遺跡（第2次）調査会，2003）。コショウ果実は、慶長年間（1596–1615）初期から約1636年以前と推定される第5面の埋葬施設群のうち、527号遺構から出土した。第5面の埋葬施設は木棺を伴うものが多いが、527号遺構は木棺を伴わず、頭を北東に向けた側臥屈葬の直葬墓であった（図3）。この遺構の被葬者の顔の横に、瀬戸・美濃系陶器の中碗が伏せた状態で出土し（図4）、その内

側からヒョウタン *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl. が発見された。このヒョウタン果皮は、破片の状態で出土し、上面観は円形、側面観は円形または洋梨形で（図5）、ヒョウタン果皮の高さはおよそ3.5 cmで、果皮外側表面は平滑、内側表面には縦に数本の浅い条が入っていた。中碗とヒョウタン果皮は、いずれも副葬品と考えられる。副葬品は、ほかに「龍」の文字が彫られた印章が出土している（図4）。被葬者の詳しい身分・階層は不明である。

コショウ果実97個がこのヒョウタン果皮の内部から見つかった。コショウ果実の多くは薄い果皮が保存された状態で産出したが、一部は果皮がふやけてはずれ、堅い種子だけが産出した（図6）。種子は長さが約5 mmで、上面観は円形、側面観は卵形で上端は尖り、基部は大きく凹む。種皮の表面には縦に10本前後の浅い条が入る。日本



図3 中央区八丁堀三丁目遺跡527号遺構の出土状況（八丁堀三丁目遺跡（第2次）調査会，2003より）。

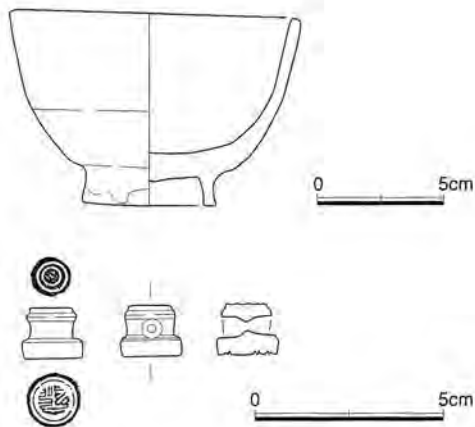


図4 中央区八丁堀三丁目遺跡第527号遺構出土遺物（八丁堀三丁目遺跡（第2次）調査会，2003より）。上：瀬戸・美濃系中碗，下：印章。

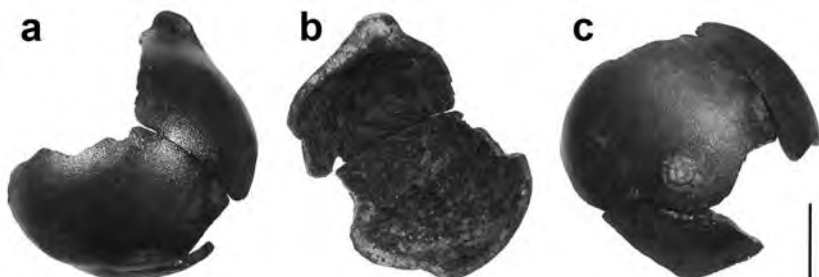


図5 中央区八丁堀三丁目遺跡第527号遺構から出土したヒョウタン果皮。a: 側面，b: 内面，c: 下面。Scale = 10 mm.

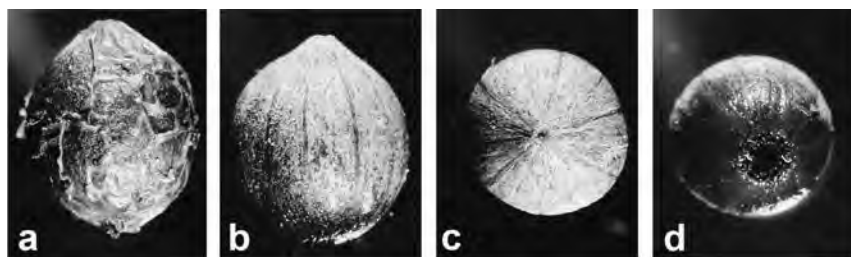


図6 中央区八丁堀三丁目遺跡第527号遺構から出土したコショウ果実。a: 果実側面，b: 種子，c: 種子の上面，d: 種子の下面。Scale = 5 mm.

に自生するコショウ属の植物には、フウトウカズラ *Piper kadsura* (Choisy) Ohwi があるが、フウトウカズラの種子の高さは約 3.7 mm である (中山ほか, 2000) のに対し、出土したものはより大きいため、コショウに同定した。出土したコショウ果実の多くに、果皮が保存されていたので、もともとは、種子の部分が利用される「白胡椒」ではなく、黒胡椒の状態で埋められたと考えられる。

コショウの輸入

コショウは日本には自生せず、普通は栽培されていないので、日本の文献に登場するコショウはすべて輸入品である。江戸時代には幕府による輸出入の管理がおこなわれていたため、胡椒の輸入量の記録が残っている。唐船による江戸時代の輸出入を記した『唐船輸出入品数量一覧 1637-1833 年』(永積, 1987) をもとに、1641-1832 年の 192 年間に、唐船によって輸入されたコショウの量を算出すると、1,814,048 斤 (約 1088 t) 以上にのぼる (表 1)。残存する史料には粗密があり、また幕府による貿易政策の変化もあるため一概にはいえないが、唐船によるコショウの輸入は、輸入量、およびコショウを積んだ唐船の船数ともに、17 世紀後半に最大に達する。18 世紀に入ると低調になり、以後、19 世紀まで漸増する。コショウを積んだ船は、広南船 30、安海船 21、大泥船 14、暹羅船 13、柬埔寨船 12、交趾船 5、乍浦船 8、咬啣吧船 6 をはじめとして、現在の中国南部からベトナム、インドネシアにかけての地域から出帆している。ほかに、オランダなどによっても貿易がおこなわれており (永積, 1969a, 1969b, 1969c, 1970; 日蘭学会, 1989, 1990, 1991, 1992)、年代的な変化はあるものの、国内には多量に輸入されていたと考えられる。また、18 世紀はじめに大坂の町医者、寺島良安によって記された『和漢三才図会』には胡椒の項目があり、「按ずるに、胡椒は、^{オランダ}阿蘭陀の商船之れを将来す。^{バングラ}蕃陀国の産最も佳し。蘇門答刺、交趾、母羅加之れに次ぐ」(寺島, 1712 自序) と記されていることから、少なくとも 18 世紀初頭頃までには、コショウは輸入品として知られていたと考えられる。

今回出土したコショウは 1636 年以前のものであり、『唐

船輸出入品数量一覧』の記録よりも、古い時代のものである。したがって、今回の出土は 1636 年以前にもコショウが実際に輸入されていたことを示す証拠である。しかも、下級武士や商人、町人などの墓域から果実が出土したことは、17 世紀前半には江戸の一般都市住民によってすでにコショウが利用されていたことを示す。さらに、17 世紀前半から後半へと輸入量が増加していることを考えると、17 世紀中にコショウの利用が一般都市住民に普及していた可能性が高い。

コショウの利用

江戸時代のコショウの輸入量が比較的多かった割に、これまで遺跡からの出土例がなかった理由として、コショウが粒のまま利用されるのではなく、粉の状態に加工して利用され、同定できる形で果実が産出する機会が稀であることが考えられる。また、中世以降の遺跡からの種実遺体の出土例もそれほど多くなかったことや、遺跡発掘調査で 5 mm 程度の小型の種実類が採取される機会も少ないことも、理由にあげられる。したがって、現時点での出土記録からは、コショウが江戸の一般都市住民にとって、どのように利用されていたか、また、どれくらい利用されていたか示すことができない。そこで、文献史料をもとに江戸時代におけるコショウの利用状況を推定する。

コショウの用途として、江戸時代の文献には薬としての利用と、香辛料としての利用の記録とがある。このうち、『和漢三才図会』(寺島, 前掲) では、コショウの用途は薬として記載されている。これは、元禄 10 年 (1697) 刊の『本朝食鑑』(人見, 1697)、宝永 6 年 (1709) 刊の『大和本草』(貝原, 1709)、享和 3 年~文化 3 年 (1803-1806) 刊の『本草綱目啓蒙』(小野, 1803-1806) などの、他の百科全書性格の書物にみられるコショウの記述と共通する。この背景には、当時の食生活においてコショウの利用が一般的でなかったためとも考えられるが、江戸時代初期に日本に紹介された、明の李時珍による『本草綱目』(李, 1590) に薬としての用途だけが記されており、これを参照した筆者が影響を受けたためとも考えられる。また、19 世紀に記された『新撰胡椒考 (別名『胡椒一味重宝記』)』(浅尾, 1854) には、コショウとフウトウカズラなどとの違いや、胡椒の多様な薬効が紹介されている。

一方、料理の香辛料としての利用も、江戸時代初期~中期の文献に登場する。江戸時代中期の宝暦年間の成立と推定される料理書『当流料理献立抄』(著者不明, 1751-1764 頃) では、「胡椒粉にするは茶碗へ 粒こせうを入ひゃうたんにて 播ばよく粉に成也 粉にして久しく 置ば 気ぬけてあし」との記述があり、茶碗を前にして瓢箪を持った男性の脇に、極上胡椒と書かれた袋が描かれ

表 1 唐船によるコショウの輸入量とコショウを積載した船の数 (永積, 1987 をもとに作成)

年	船数 (隻)	量 (斤)
1641-1650	16	111,800
1651-1700	91	1,033,370
1701-1750	3	13,910
1751-1800	32	120,106
1801-1832	72	534,862



図7 『当流料理献立抄』に見られる江戸時代のコショウの利用の様子 (吉井, 1980a より)。

ている (図7)。ここで描かれる瓢箪が大きい点を除けば、ここに登場する「コショウ」、「茶碗」、そして「ヒョウタン」という組み合わせは、八丁堀三丁目遺跡 527 号遺構における副葬品とよく一致しており注目される。この史料からは、粒胡椒を購入して使用時に粉にしていたこと、また茶碗やヒョウタンとも関係が深いことがわかる。しかし、実際にこのような利用法が広く用いられていたのかは明らかではない。

ほかにコショウ (胡椒) を用いた料理が掲載されている江戸時代の料理書には、江戸時代初期の刊行とされる『古今料理集』(著者不明, 刊年不明), 宝暦 14 年 (1764) 刊の『料理珍味集』(博望子, 1764), 安永 2 年 (1773) 刊の『料理伊呂波庖丁』(冷月庵, 1773), 享和 2 年 (1802) 刊の『名飯部類』(杉野, 1802), 初篇文政 2 年 (1819) 刊の『精進献立集』(山音亭, 1819) などがある。また、宝暦 13 年 (1763) から天明 4 年 (1784) に記された『貞丈雑記』(伊勢, 1784), 文政 4 年～5 年 (1821–1822) 頃刊の『奴師勞之』(大田, 1821–1822 頃) にも、コショウを薬味などの調味料として用いた記述が認められる。ほかに、落語や浄瑠璃にもコショウが登場する演目がある。このように、コショウは江戸時代には広くその用途が知られており、今回の出土事例から、このような利用が 17 世紀前半まで遡ると考えられる。しかし、その価格や流通量、どのような階層の人々に用いられていたのか、また、コショウの用いられ方などについては、今後、出土資料と文献史料の双方からの検討が必要である。

謝 辞

谷川章雄氏 (早稲田大学), 仲光克顕氏 (中央区教育委員会), 蔵持大輔氏 (技研測量設計) はじめ中央区八丁堀三丁目遺跡調査会の諸氏には遺跡発掘調査時より多大なご教示, ご助力を賜った。加藤慶一郎氏 (流通科学大学), 岩淵令治氏 (国立歴史民俗博物館) には文献史料について多大なご教示を賜った。中央区教育委員会, 株式会社臨川書店には貴重な資料を利用させて頂くなどご助力を賜った。査読者の方々にはご助言を頂き, 本稿の内容は改善された。以上の方々に, 記して御礼申し上げる。また, 被葬者の方々に深謝し, ご冥福をお祈りしたい。

引用文献

- 浅尾種雄. 1854. 新撰胡椒考. 58 pp. 出版者不明.
 博望子. 1764. 料理珍味集. (吉井始子, 編. 1979. 翻刻江戸時代料理本集成. 第4巻. 153–194. 臨川書店, 京都).
 八丁堀三丁目遺跡 (第2次) 調査会. 2003. 八丁堀三丁目遺跡 II. 247 pp. 八丁堀三丁目遺跡 (第2次) 調査会, 東京.
 人見必大. 1697. 本朝食鑑. 菓部. (島田勇雄, 訳註. 1977. 東洋文庫 312. 3–147. 平凡社, 東京).
 伊勢貞丈. 1784. 貞丈雑記. 卷之六 飲食の部. (島田勇雄, 校註. 1985. 東洋文庫 446. 99–165. 平凡社, 東京).
 貝原益軒. 1709. 大和本草. 卷之六. (益軒会, 編. 1911. 益軒全集卷之六. 134–160. 益軒全集刊行部, 東京).
 李 時珍. 1590. 本草綱目. 果部 第三十二卷. (木村康一, ほか, 新註校定. 1975. 新註校定国訳本草綱目. 第八冊. 527–596. 春陽堂書店, 東京).
 松波重隆. 1595. 文禄四年御成記. (塙 保己一, 編. 1819 (復刻版, 1928). 群書類従. 第22集. 391–397. 続群書類従完成会, 東京).
 松下幸子. 1996. 図説江戸料理事典. 444 pp. 柏書房, 東京.
 永積洋子. 1969a. 平戸オランダ商館の日記. 第1集. 473 pp. 岩波書店, 東京.
 永積洋子. 1969b. 平戸オランダ商館の日記. 第2集. 558 pp. 岩波書店, 東京.
 永積洋子. 1969c. 平戸オランダ商館の日記. 第3集. 576 pp. 岩波書店, 東京.
 永積洋子. 1970. 平戸オランダ商館の日記. 第4集. 556 pp. 岩波書店, 東京.
 永積洋子, 編. 1987. 唐船輸出入品数量一覽 1637～1833 年: 復元唐船貨物改帳・帰帆荷物買渡帳. 396 pp. 創文社, 東京.
 中山至大・井之口希秀・南谷忠志. 2000. 日本植物種子図鑑. 642 pp. 東北大学出版会, 仙台.
 日蘭学会, 編. 1989. 長崎オランダ商館日記 1. 419 pp. 雄松堂出版, 東京.
 日蘭学会, 編. 1990. 長崎オランダ商館日記 2. 342 pp. 雄松堂出版, 東京.
 日蘭学会, 編. 1991. 長崎オランダ商館日記 3. 313 pp. 雄松堂出版, 東京.
 日蘭学会, 編. 1992. 長崎オランダ商館日記 4. 382 pp. 雄松堂出版, 東京.
 大田南畝. 1821–1822 頃. 奴師勞之. (日本隨筆大成編集部, 編.

1974. 日本随筆大成. 第2期 14. 175-196. 吉川弘文館, 東京).
- 小野蘭山. 1803-1806. 本草綱目啓蒙. 卷之二十八 果之四. (復刻版, 1991. 本草綱目啓蒙 2. 東洋文庫 536. 286-295. 平凡社, 東京).
- 冷月庵谷水. 1773. 料理伊呂波庖丁. (吉井始子, 編. 1980b. 翻刻江戸時代料理本集成. 第7巻. 3-47. 臨川書店, 京都).
- 山音亭. 1819. 精進献立集. (吉井始子, 編. 1980c. 翻刻江戸時代料理本集成. 第9巻. 3-235. 臨川書店, 京都).
- 杉野權右衛門. 1802. 名飯部類. (吉井始子, 編. 1980b. 翻刻江戸時代料理本集成. 第7巻. 273-306. 臨川書店, 京都).
- 多治見貞賢. 1489. 四條流庖丁書. (塙 保己一, 編. 1819 (復刻版, 1933). 群書類従. 第19集. 764-779. 続群書類従完成会, 東京).
- 寺島良安. 1712 自序. 和漢三才図会. 卷八十九 味果類. (遠藤鎮雄, 編. 1980. 日本庶民生活史料集成第29巻. 和漢三才図会 (2). 725-731. 三一書房, 東京).
- 東洋経済新報社. 1935 (復刻版, 1975). 日本貿易精覧. 東洋経済新報社, 東京. 708 pp.
- 渡邊 武. 1955. 胡椒. 「正倉院薬物」. 133-136. 植物文獻刊行會, 大阪.
- 著者不明. 刊年不明. 古今料理集. (吉井始子, 編. 1978. 翻刻江戸時代料理本集成. 第2巻. 3-223. 臨川書店, 京都).
- 著者不明. 1751-1764 頃. 当流料理献立抄. (吉井始子, 編. 1980a. 翻刻江戸時代料理本集成. 第6巻. 3-40. 臨川書店, 京都).

(2005年7月27日受理)

書評: 松井 章. 2005. 環境考古学への招待—発掘からわかる食・トイレ・戦争—. 岩波新書 新赤版 930. ISBN4-00-430930-1. 岩波書店, 東京. 価格 777 円.

この記事を読者が目にするのはこの本の出版からもうすでに一年を過ぎてからであり, 新刊と言うには賞味期限を過ぎそうなところだが, 是非とも紹介したい本である。

環境考古学という言葉が私たちに馴染みになったのは安田喜憲氏の『環境考古学事始』(NHK ブックス, 1980 年刊)ではなかっただろうか。安田氏はその後も「環境考古学」の名を冠した著作を引き続き出されており, 文明論まで行き着いている観がある。環境考古学という言葉が意味するのは「遺跡の環境=遺跡の周囲の環境=植生」ということで, 主に花粉分析から遺跡の堆積物の花粉組成を知り, それを基に古環境としての植生を復元する, という流れで研究が進められてきたように思う。これは我が植生史学会の成り立ちそのものでもあるが, 植生史学会の目指したところは, 遺跡の植生環境をより実体的に, 言ってみれば三次元的に復元するには, 花粉分析だけでなく, 種実等のいわゆる大型植物遺体や, 木材遺体, 植物珪酸体, 珪藻など, 各種の分析可能な手段を複合的に講じて, 総合的な解析を行うことを推進してきたことであろう。いきおい, これらの調査分析というのは植物学や, 地質学, 地理学の研究者がおもに手がけることになってきたのは事実である。その目指すところが, 植生の復元と変遷に中心があるのが植生史学であるし, 植物そのものに中心があるのが考古植物学 (archaeological botany, わたしは植物考古学とは言わない) である。

一方, 考古学を探究しようとする学生が縄文時代をテーマに取り上げれば, 貝塚というのは避けては通れない道だろうと私のような考古学の外にいる人間からは見える。貝塚に取り組みば土器や石器ばかりでなく, 貝そのものにも目が行き, また貝塚だからこそ良好に保存される動物や魚の骨などの動物遺存体の研究が大きなテーマとなり, 実際多くの考古学徒がこの研究を専門とし, 本書の著者もその

一人である。だからこの本は動物考古学を専門とする著者が視点と対象を拡大した結果としての「環境考古学」であるとはいえ, 私たち, 「環境=植生」ばかりに目が行ってしまっている者にとっては目からウロコの話が盛り込まれている。

本書は限られたスペースの中に「食卓の考古学」, 「土と水から見える古代」, 「人, 豚と犬に出会う」, 「牛馬の考古学」, 「人間の骨から何が分かるか」, 「遺跡保存と環境」の6章を収め, 中身が濃い。「食卓の考古学」はまさに貝塚から話が始まるが, 貝塚貝層を洗い上げた中から, あの小さな小さなイワシの骨など, 実に様々なものを見つけ出し, 同定してゆくのはまた, 植物遺体の同定とは違った中々奥の深い世界である。「土と水から見える古代」がいわゆるトイレ考古学で, 筆者が奈良という, この分野の研究には絶好の地にいたことがこれだけの広がりをもたらしたと言うことが, 匂ってくるがごとくよく分かる。3章と4章が動物考古学者たるゆえんの話で, イノシシと豚の問題は我々にとっても非常に興味をそそるものである。特にミトコンドリア DNA の解析結果とこれまで蓄積されてきた動物考古学的知見との齟齬をどう解決しようとしたかについては植物の DNA を扱っているものにも示唆に富む。動物考古学をやれば当然人骨は大きな研究テーマとなる。「人間の骨から何が分かるか」の章はそういった経験を書いたもので, 実に犯罪を暴く科学捜査官そのものの姿である。本の副題に「戦争」の文字があり, この章を指してるわけだが, 縄文戦争論とのからみで話題を展開している。

このような本を書いてくると最後にはやはり, 落ちをつけないと寝覚めが悪いもので, 「遺跡保存と環境」の章がある。著者が世界中の遺跡を足で歩いてきた豊富な経験と知識に裏打ちされ, 遺跡と文化財, そしてそれを取り巻く環境の保全に直言している。なんと言ってもこの本に満ちているのは著者のバイタリティであろう。2003年には彼が