

包丁のイノベーションと 日本料理の進化

箱 田 昌 平

は じ め に

本稿では刀子から包丁への技術革新が生じた背景を、その必要性すなわち需要サイドと、それを可能とした供給サイドから明らかにすることが目的である。革新的なことが起こるには、それを必要とする条件と可能とする条件が合致しなければならない。多くの場合にはその条件は同時に整うのではなく、いずれかが先に発生して、後から他の条件が生まれイノベーションが生じる。こうしたことを紐解いて明らかにするには、当時の出土物とその時代の絵図から検討する以外に道はない。出土物からは、それがどのように使われたのかは知ることはできない。当時の絵図ではその使い方や推測することができる。さらに、変化を生じさせた要因の分析は、その時代を幅広くとらえて推測する以外に道はない。また、生活用具の包丁はあまりに生活に溶け込んで、意識されない道具である。民具としても、台所用品としても、軽視され多くの分析がなされていない分野である。本研究には推測の部分が大きく、試論的な性格が強い。推測から確実性の高いものにするためには、さらなる検証が必要である。

具を使いその機能を向上させるのが、人類の最大の特色である。その機能の発達によって人類の生活は豊かになっていっている。これら道具の改変・改良を技術革新（イノベーション）と呼んでいる。こうしたイノベーションはどのように生じたのか、また、それによって私たちの生活はどのように豊かになり、変っていったのかを、包丁等の調理器具について分析してみよう。人の手の機能のうち、切る・刺す・突く・裂く・剥ぐ・削ぐといった刃物道具の進化について検証してみよう。

2) 石器から鉄製刀子への進化

刃物で食材を加工して口にする・食べることができるようにする段階は、二つに分けることができる。まず、食材を口にするができる大きさに加工することを可食化とする¹⁾。次に、それを食べ易くする、さらにおいしくすることを調理するとする。こうした二段階の区分は、食文化や食材の種類や大きさによっても大きく異なる。日本の石器時代から弥生時代の中ごろまでの約 10 万年間、食材の加工刃物には石器が使用された。その後、石器刃物は金属化、特に鉄器化されていくことになる。

弥生時代に稲作が開始されるまでは、採集・狩猟社会であり、初期は動物の肉が主要な食材であった。大型の動物を道具で捕獲したあと、可食化するには皮を剥ぐための刃物が使用された。これには図 (2) のような石匙が使用された。次に、骨から削いで肉塊とするためには細石器が必要であった。これらのプロセスは石器による可食化である。こうした時代では調理はされていない。また、こうして可食化された肉を口に運ぶのは手であった。

図 (3) によって石器の道具としての進化のプロセスを検討してみよう。特に切る・刺す・突く・裂く・剥ぐ・削ぐといった六つの機能をする道具

1) 山口昌伴 [17] p.39.

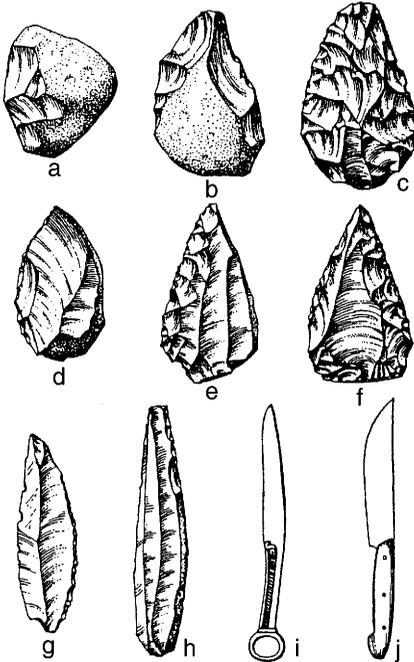
包丁のイノベーションと日本料理の進化

図 (2) 石匙



資料：山口 [17] p.9

図 (3) 石器の変化



- ナイフの進化／前期旧石器時代
 a：チョッパー
 b：初歩的両面石器（ビファース）
 c：アシュレアン期両面石器，中期旧石器時代（前約 10 万年）
 d～e：搔器（ラクロワール）
 f：ルヴァロワジアン期ポイント，後期旧石器時代（前 3 万 5000 年～前 1 万年）
 g：シャテルペロニアン期ポイント
 h：マゲダレニアン期ブレイド，青銅器時代（前 1000 年）
 i：ナイフ（シベリア），鉄器時代
 j：現在のナイフ（ギリシア）（ルロワ＝グーラン，1992 年）

資料：山内 [16] p.162

として、すなわち、石刃として注目してみよう。a はチョッパー（打器）としての石器、すなわち、叩くという機能をもった道具であるが、左側を加工して切るという機能が付加されつつある。b は両側が加工され頭が先鋭になり、切る機能以外に刺す等の機能が付加されつつある。これは刃を持った石刃であり、もう完全に打器ではない。c は全面が加工された石刃で、刃としての機能が強化されつつある。こうした道具を加工した道具は木や骨であった。

d~e はラクロクル（搔器）で剥ぐ・削ぐ・削るといった機能が強化されて、万能化しつつある。f はポイント（尖頭器）で刺す・突くといった機能が強化され、武器としての機能が付加されている。g~h は石器の左側が加工されブレード（切る）といった機能が強められて、現在のナイフの形状にちかづきつつある²⁾。i~j は現在の金属ナイフへの進化のプロセスである。現在のナイフは刃物の六つの機能をもつ万能道具である。さらに、j は金属とは異なる柄がついて、使いやすくするための工夫がなされている。こうした石器からの刃物としての進化は、世界で類似したプロセスをあらわしている。日本では石器から刀子への進化のプロセスである。

これらの石器は、加工する部材に向けた用途に特化した道具として進化することは困難である。それは石としての素材の持っている性格、すなわち、可塑性がないからである。したがって、石器は道具として多目的に使用される万能器とならざるをえない。そのため、出土したその石器が何に使用されたのか特定することは困難である。また、加工の困難さは道具としての改良や革新を阻むもので、道具のイノベーションには長い時間が必要である。石器時代が約 10 万年もの長期に渡るのはこれが原因である。すなわち、特定用途へ特化の必要性は強かったが、それを可能とする条件

2) 山内昶 [16], p.162.

が整わないので、長期に及んで鉄器化が進まなかったのである。

素材としての石器から金属への変化はきわめて画期的である。金属は高い可塑性があり、あらゆる用途向けの異なる形態を持った道具の道を拓くことができる。すなわち、武器・工具・農具へ道具の特化である。石器のような万能道具ではなくなるのである。道具の石器からの金属化は、最初は銅・青銅から始まったが、次第に鉄へと拡大していくことになる。銅・青銅は融点が鉄より低く、高温が得られるようになるとそれは鉄へと広がっていく。鉄は地球上に最も多く存在する金属であり、熱処理によって硬さ、粘り強さを加減して用途に応じた道具へ加工できるからである。今日でも鉄は我々の生活に、密接している金属である。

石器の鉄器化が進展するが、鉄の素材としての技術進歩のスピードは、石器よりもかなり速く、歴史の変化の加速化が進むことになる。しかし、鉄が希少であるこの時代では、鉄刃物も用途に応じた形態に変化できず、刀子のように長い間、約 1,400 年間も多目的な万能道具のままである。刀子が出土品として現れるのは弥生中期からであり、これが調理具の包丁に特化するのが室町時代であるので、約 1,400 年間刀子は他の用途をもつ万能道具であった。

また、採取された植物も食材とされた。土器が使用されるようになる縄文時代には、こうした食物も加熱処理によって、食材として利用されるようになった。こうした食材は最初手づかみで口に運ばれた。つぎに、口に運ぶ道具として匙が使われるようになる。匙の使用は弥生時代の中期にさかのぼることができる。大阪府の池上遺跡（弥生中期）に出土している。意外にも、日本では箸の使用は匙よりも遅い。箸が使用されるようになったのは、7世紀からであり仏教とともに中国から伝わったものである。

箸やフォークが食卓で使われるようになると、住居の構造に大きな変化が生じる。箸が使用されるようになると、箸で掴むことができるように、すなわち、食べやすく調理する刃物が使われる台所と食べる場所が別にな

る。箸とナイフ・フォークの文化の違いは、調理にもおおきな違いをもたらす。箸の文化では、台所で小さく切られた食材の味付けが可能となる。こうした中では、素材に応じた刃物が必要となり、それが生まれる可能性が大きい。また、調理する刃物が進化すると、調理技術は発達することになる。箸の文化のないところでは、食卓でナイフやフォークが食べやすくするので、台所では可食化がされるだけで、微細な刃物は不要で、調理刃物の発展に制限が加わることになる。

手づかみで手に運ぶことは、可食化する場所と食する場所が同一となる。すなわち、箸やナイフは食卓で使用されるので、切る・刺す等の機能は食卓以外の場所・台所や調理場でされるのである。これらがなければ、可食化したものがその場で口に運べるので、加工する現場たとえば火の側で食べることになる。また、食卓の道具の箸とフォークの違いも、上で述べたように、台所で調理する方法に差を生む。食べるところと料理するところの分離は、口に運ぶ道具の出現によって起ったのである。一つの道具の変化が社会の大きな変化を起こすことになる。

さて、日本での石器の鉄器化は弥生時代に入って生じる。調理用の刃物として、弥生時代に入って鉄製の刀子が使用されたと考えられる。しかし、切る・刺す・突く・裂く・剥ぐ・削ぐ動作ができるこの刀子もナイフのような万能具で、武器・工具としても使用されたのである。

3) 鉄製刀子の出土

刀子（とうす）とは小さな刀のことで、『日本書紀』では〈刀子〉及び〈小刀〉が混用されている。〈小刀〉とは〈太刀（たち）〉に対応して使われたものである。刀子は万能の刃物で、武器として使用される以外にも日本では工具にも調理にも使用された。弥生時代には青銅器と鉄器が同時に大陸から伝わっている。金属製品の歴史からみると一般的には青銅器から鉄器へと時代が変化するが、日本ではこれが同時に使用される特異な形態

となっている。福岡県の弥生時代の鉄鏃の出土は 171 点、刀子類は 114 点（素環頭刀子 17 点、刀子 97 点）、刀類 37 点（刀 11 点、太刀 3 点、剣 13 点、素環頭剣 1 点、素環頭刀 9 点）、鉄矛 4 点、鉄戈 13 点、鉞 102 点、鏃 9 点、斧 47 点、手鎌 21 点、鎌 55 点、鋤先 18 点となっており、刀子はかなり普及している³⁾。石器の鉄器化の最初は武器である。石鏃の鉄器化から、鉄剣・鉄矛・鉄戈へと拡大していくことになる。農機具と工具の鉄器化では、工具の発達が先となる。

表（1）は久我台遺跡（千葉県）、作畑遺跡（千葉県）、将監塚遺跡（埼玉県）及び向原遺跡（神奈川県）の住居跡から出土した鎌と刀子を 6 世紀から 10 世紀に区分したものである。南関東の 5 世紀から 10 世紀の遺跡で、一遺跡当たり平均で、鎌は 2.13 点、鉄は 0.21 点及び斧は 0.2 点出土していることが示されている。表（1）は同資料から代表的遺跡を選んで、住居跡からの鎌と刀子の出土数を表示したものである。

鉄器の普及はまず弥生時代の中頃に北九州から開始され、次第に東へと拡大している。また、鉄器の中でも、武具や工具が先に普及して農機具へと広がっている。熊本県の西弥護免遺跡では弥生時代後期の住居跡の 10 棟の竪穴住居から各 1 個ずつ刀子が出土している。刀子は万能刃物で、武器としても工具としての用途も持っている。住居跡からの刀子は工具として使用され、木製農具を作る道具であったと考えられる。また、食物の加工にも使用された可能性も高い。俎板^{まないた}も弥生後期の雀居遺跡（福岡県）金山遺跡（福岡県）及び古墳時代の安国寺遺跡（大分県）から出土しており、無数の刀物の傷が残っている。このように刀子が食物の加工に使用されたことは確実であろう。

表（1）の手鎌は稲穂をつむ石包丁の鉄製品である。手鎌の出土数は少

3) 奥野正男『鉄の古代史－弥生時代－』白水社 1991 年 6 月の福岡県の出土物から数えた。また、川越哲志『弥生時代鉄器総覧』では鉄鏃 619 点、鉄剣・鉄刀・鉄矛・鉄戈 432 点となっている。

表1 南関東の古代遺跡からの鉄刀子と鎌の出土

遺跡 時代	久我台遺跡			作畑遺跡			将堅塚			向原遺跡		
	鎌	手鎌	刀子	鎌	手鎌	刀子	鎌	手鎌	刀子	鎌	手鎌	刀子
6世紀	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7世紀	1	2	5	0	0	3	-	-	-	-	-	-
8世紀	11	1	37	1	0	3	13	0	17	2	1	7
9世紀	9	0	10	1	0	22	2	0	31	4	0	18
10世紀	2	1	7	6	0	4	-	-	-	3	0	12

資料：古庄 [13] より作成

なく、しかも、これも次第に減少していることが示されている。すなわち、鎌が手鎌に代わって稲刈用に使用されるようになった証拠である。このころから、稲作も種の直播から田植えに変化し、稲の下刈収穫が開始されたと考えられる。これによってコメの生産量も増えたであろう。表(1)のように南関東では8世紀以降に鎌よりも刀子が普及するようになっていくことが示されている。刀子の普及は九州よりもかなり遅れて開始されていることが明白である。このように、鉄製品の広がりには武器や工具類から生じる。石器から鉄器への移行が武器や工具から進展することになる。こうした変化の背景は、鉄は希少・貴重なものであり、必要性の強いものから鉄器化が進む。すなわち、まず、人類の生存にとって必要なものは、戦いへの武器と住居や農具等をつくる加工道具であった。食事への関心は低く、食べられればよかったのである。

4) 正倉院の刀子

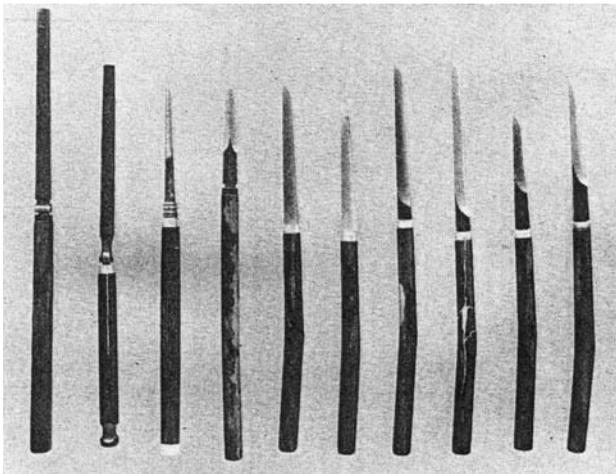
正倉院には聖武天皇の遺愛品を中心に、宮廷で用いられた工芸品等が多数収蔵されている。ここには、80本以上の刀子がある⁴⁾。この刀子は卓越した奈良時代の工芸技術が集約されたもので、把や鞘に及ぶ限りの技巧を

4) 朝日新聞社 [1], p.74.

ほどこした装飾がされている。これらの刀子は、奈良時代の役人の日常の携える文房具や装身具であった。当時紙は貴重品であり、紙のかわりに木簡が使用され、文官は表面を削って幾度も木簡を再利用した。この際に刀子が使用された。また、遣唐使として唐から帰任した留学生は、唐での寄贈された刀子を最先端のファッションとして身につけていた。これが奈良時代の高貴な人の装身具として流行するもとなった。これは中世にも伝わって、一般的な男性の携帯する腰刀となったのである。

また、華美な宝物に混じって素朴な工匠具等に総称される道具類がある。その象徴が「十合鞘刀子」である⁵⁾。図(4)の右から6本は折り返し鍛練された刀子で、7本目が鉤、8本目が錐、9、10本目が錯である。正倉院には、図(4)のような工匠具以外にも、図(5)のような調理用として使用された10本の刀子が現存しているといわれている。鍛造製の片刃直

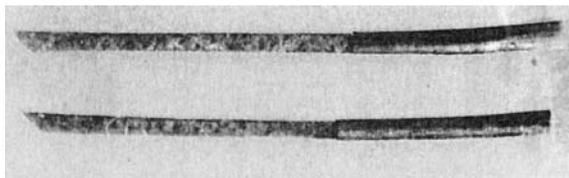
図(4) 十合鞘刀子



資料：朝日新聞社 [1] p.75

5) 朝日新聞社 [1], p.74.

図 (5) 正倉院の刀子



資料：加藤 [6] p.68

刀で、刃渡り 22～25 cm で幅 1.4～1.7 cm のものである⁶⁾。奈良時代の文書には、「刀子」があって、「食べ物を料理する、厨に充てる」とされている。また、『延喜内膳式』では一年間に支給される刀子は、77 枚とされている。また、牡蠣を割る刀子、折餅をつくるもの、饅頭用などそれぞれに用途が指定されている。同様に、まな板である切机も用途を指定されており、十六脚もの切机が用意されていたとされている。

II 包丁の構造分析

1) 包丁刀から包丁へ

包丁は「料理に使う刃物を呼ぶ日本独特の名称」と定義されているが、中国では包丁という言葉は使用されておらず、用途に応じて「菓刀」、「菜刀」と呼ばれている。「莊子」に出てくる伝統的名調理人の名前「庖丁」から、「包丁」という語が使用されるようになったとされている。「包」は「やりくり」すなわち調理場を意味する。また、「丁」は男のことであるので、「包丁」とは調理人のことである。その使用する調理具を庖丁刀ということになる。これが次第に、「刀」を省略して調理具そのものを「庖丁」として使用するようになり、それが現在では包丁として一般化している⁷⁾。

6) 山内昶 [16], p.70.

7) 柴田書店 [9], p.68.

江戸時代の『日本山海名物図鑑』には、包丁の由来が以下のように記されている。

「莊子いはく包丁よく牛を解く、包丁はもと料理人の名なり、その人が使いたる刃物なれば、つとに包丁を刃物の名となせり。むかし何人かさかしくもろこしの故事を名付そめん、今は俗に返してその名ひろまれり。」

平安時代末期の『今昔物語集』の26巻の23話は「鎮西の人双六を打ちて敵を殺さむとし、下女等に打ち殺されしはなし」である⁸⁾。これには「遣戸に庖丁刀がささっている」と記述されている。この鎮西の人は荒武者で、客として双六をしてわずかなことで主人と争いとなり、「前にさしたる一短刀を抜かむとするに、帯取りの鞘に取り付け結びたる刀」とあることから、腰刀を抜こうとしたのであろう。このように、同じ刀子が腰刀として鞘がついているのに対して、包丁刀は鞘なしで戸にささっている。このように、刀子は用途は多目的であり、その名は刀としての形状に対する名称であるが、包丁刀は料理用の刀として用途に対して使われている名称である。

また、鎌倉末期の『徒然草』の231段には「ある人のもとにて、いみじき鯉を出したりければ、皆人、別当入道の包丁を見ばやと…」記述されている⁹⁾。ここでは包丁刀ではなく包丁となっており、現在のような名称として使用されている。平安末期から鎌倉末期にかけて刀が取れて包丁となったのであろう。

2) 包丁式の三点セット

日本料理の始祖が祭られている高家^{たかかべ}神社が千葉県千倉町にある。盤鹿^{いわかむりのみこと}六雁命が景行天皇に白蛤の膾を献上したところ、天皇はたいそう喜ばれ膳大伴部（かしわでのおおともべ：天皇の料理番）とされた。このこと

8) 岩波文庫『今昔物語集』、(<http://amebl.jp>)に記載されている。

9) 柴久庵憲司『台所道具の歴史』、柴田書店、1976年、p.104。

から、彼を日本料理の始祖としているのである。この神社では毎年包丁式が行われている。その子孫である高橋家は代々宮中の料理番を勤めた。平安時代に入ると光孝天皇は包丁名人といわれた四条中納言藤原山陰卿に、まな板・包丁扱いの掟を定めよと命じられた。この命によって食礼の作法と料理の仕方の原型ができたとされている。これが四条包丁式として定着して、室町時代には『四条流包丁書』が完成し日本料理のバイブルとなった。その後、四条流から派生した流派が生まれ現在は六流派が存在する。包丁式は右手に包丁刀、左手にまな箸をもって、まな板の上で直接手に触れることなく魚や鳥を捌く儀式である。これは食料を清浄なものとして、高貴な人の御膳に供える意味である。以降は、神への神饌の儀式として普及していくことになる。現在でも儀式が行われている神社もわずかにある。

包丁式に注目した点は以下の二点である。まず、包丁式は奈良時代、平安時代の食文化を象徴するものである。当時の食事は栄養をとること、賞味することに重点が置かれたのではなく、見せることすなわち視覚に重きが置かれた。つくり方・食べ方が儀式化された。色合いや並べ方が厳格に定式化され、作り方すなわち包丁の作法も厳格に定められた。型どおりに食べること、包丁の捌き方も演芸とされ、それが教養の一つとされた。それから外れることは、はしたないこととされた。したがって、当時の栄養状態は悪く、平均寿命は短かった。また、この時代の代表的な應飯は、コメだけをたくさん食べるだけで、野菜はほとんど食卓に上ることはなかった。

注目する次の点は包丁式の道具のことである。式に必要な調理具は包丁、まな箸、まな板の三点セットである。これらの包丁、まな板の調理具は日常的な道具として使用されていたのである。当時の絵図にも三点セットを使って、調理する姿は数多く見られる。包丁は刀子がすでに弥生時代の中ごろから普及しており、正倉院にも 10 点の包丁が残っている。金属

調査によると、全鋼製で刃の部分は熱処理されている。形状は日本刀型である。これが鋼と鉄を鍛接した和包丁へと進化していくことになる。日本刀の作り方の進化と包丁の発展プロセスは深くかかわっていると思われるが、いつ、どのように、誰がしたのかについての研究は充分になされていない。この研究でも不十分である。刀子から和包丁型への変化が、“いつ”と“どのように”生じたかが検討される。

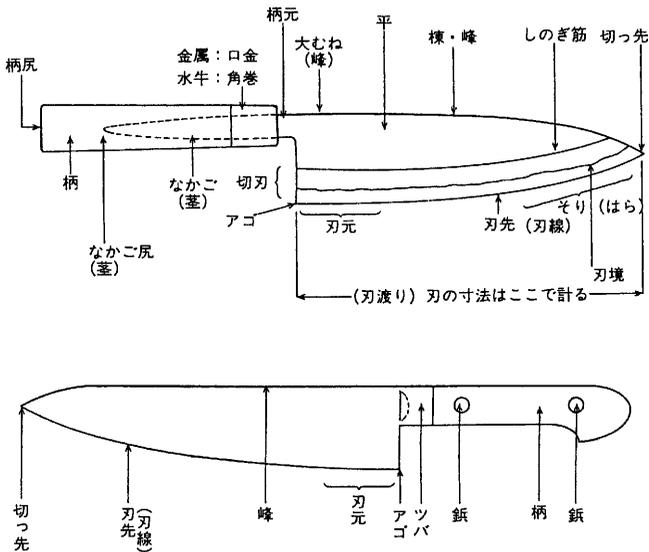
箸は正倉院の南蔵に銀鍍金のものが1点残っている。平城京では唐箸と呼ばれ金属製の箸が木製の箸とともに使われていた。まな板は当時切机と呼ばれ、足のついたまな板が使われている。調理具としての三点セットは、相互に関連している。包丁の切り方と箸は深い関連があり、まな板と包丁の使い方も同様である。まな板の上でどのような食材をどのように調理するかも、包丁と深くかかわっている。この点を検討することになる。

3) 包丁の構造と機能

図(6)には上の和包丁と下の洋包丁の構造を示している。和・洋包丁と刀子の大きな違いは、刀子は、柄の縦幅と刃の幅すなわち刃幅が同じ大きさであるが、和・洋包丁は刃の縦幅が柄よりも大きく、「あご」が付いているということである。また、和包丁と洋包丁あるいは中華包丁の相違は柄元と「あご」の間に「マチ」があるか無いかである。和包丁には「あご」と柄の間に段があるが、これを「マチ」と呼んでいる。洋・中華包丁にはそれがないのである。しかし、包丁もグローバル化が進展する中で、和包丁にも「マチ」が見られなくなっている。さらに、和包丁と洋包丁の違いは、和包丁には、特に、合わせ包丁(軟鉄と鋼の鍛接)が多く、その場合には鎧筋と刃境が刃部に現れている。洋包丁は全鋼製であるのでそれがない。

上述のように、刀子と和・洋包丁の相違は「あご」にある。「あご」の存在は切る動作に大きな影響を与える。刀子の場合には、柄を上から手で

図 (6) 包丁の構造



驚づかみにするので、刺して切る動作に適しており、肉や魚を解体加工する可食化に便利である。しかし、野菜を上から切る場合には、「あご」が無いので、手がまな板に当たって柄の間に挟まってしまう。野菜や芋類および加工品を、上から何度も切り刻むには非常に不便である。和・洋包丁のように「あご」が付いていれば、手と柄とまな板の間に隙間があるので、繰り返しの動作に支障がない。さらに、「あご」に中指がかかるということは非常に重要である。すなわち、刀子は刺す・切るという直線的な動作で力の加減ができる。しかし、刃を加減しながら、左右に動かし、剥ぐ・削ぐ・剥ぐには不向きである。「あご」の存在は、その部分に中指をかけて、左右の微細な動作を容易にさせる。さらに、和包丁のように「マチ」が付いていると、その部分に他の指をかけて一層細かい作業が可能である。

特に、野菜の削ぎ切り、桂剥きには、この「マチ」の存在が大切であ

る。日本料理の包丁を極めるにはこの「マチ」の存在は欠かせない。また、魚の刺身を作るには、合わせ包丁の片刃の刺身包丁が必要である。すなわち、魚の塊から、薄く削ぎ切っていくには、鎗が必要である。鎗筋から身が美しく離れないと、刺身の舌触りはよくなく、見た目にもよくない。すなわち、身を傷めないで、繊維を傷めないで、分離するには鎗筋及び「あご」や「マチ」の存在が欠かせないのである。このように食材の変化は、それを調理する道具への必要性を生じさせる。野菜等の食材が登場すると、その調理をするための「あご」つきの包丁が必要となる背景を検討した。

III 中世の包丁

1) 絵図に見られる包丁

『日本常民生活絵索引（第一巻～第五巻）』から包丁の絵図を拾い出してみると六点のそれが存在した。図（7）の平安末期の『北野天神縁起』には、まな板、まな箸、包丁の三点セットがみられる。これは鬼が死人をまな板の上で切っている絵である。包丁式のかたちをとって犯罪の恐ろしさを表しているものである。包丁は刀型である。図（8）の鎌倉初期の『粉河寺縁起』にも同じような三点セットがみられる。主人の取ってきた鹿肉を生のまま食べているところで、この肉以外には他の食材は見当たらない。簡素な食事風景である。しかし、当時の絵図には、屋敷の中に菜園が描かれているのが散見されるようになる。野菜を食べる習慣が定着しつつある。まな板の上に置かれている刀子は形状が明確に描かれていないが、刀型である。主人の左手にはまな箸が持たれているが、食べるための箸は見られない。手掴みで食べられている。

鎌倉後期の『春日権現験記』には、図（9）のように、病人の横に折敷とその上に切った瓜が描かれている。折敷の左右には瓜と包丁が置かれて

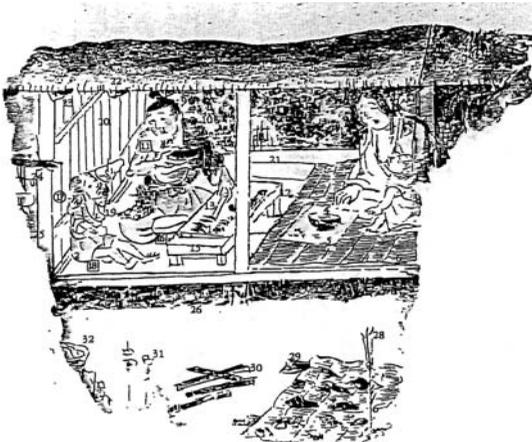
包丁のイノベーションと日本料理の進化

図(7) 包丁, まな板及びまな箸の三点セット



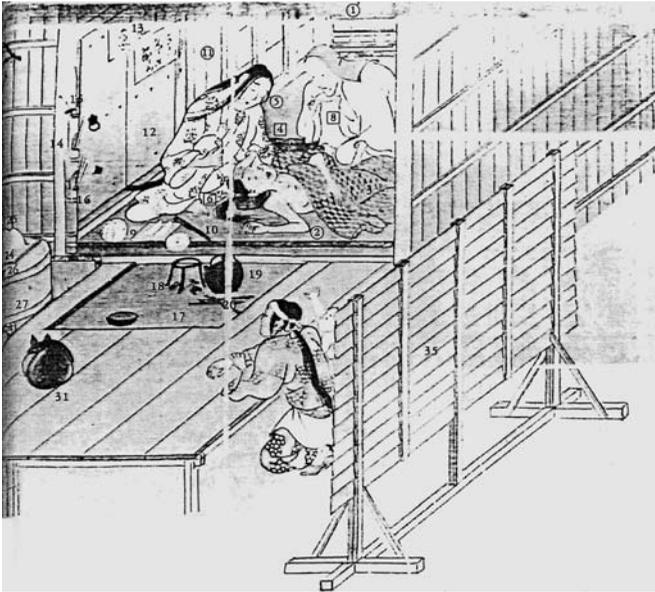
資料：澁澤 [11] (第一巻, p.157)

図(8) 鹿肉と包丁



資料：澁澤 [11] (第三巻, p.18)

図 (9) 爪と包丁



資料：澁澤 [11] (第四巻, p.210)

いる。まな板は見られないので、瓜は折敷の上で切られたのであろう。箸は柱の竹製の調理具入れに描かれている。同じ『春日権現験記』には図(10)のように、僧侶が果物を包丁でむいているところが描かれている。包丁のみで他の三点セットは無い。さらに、同じ『春日権現験記』には図(11)のように、台所が描かれている。ここでは三点セットのうちまな箸は使用されておらず、まな板の上に置かれた蓮根を、包丁で切っているところである。肉ではない食材の場合にはまな箸は使用されていない。蓮根は直接左手で掴んで、まな板の端で包丁が使われている。端で切らないと手がまな板に接触することになる。『春日権現験記』では野菜や果物が切られているが、包丁は刀子型が描かれている。まな箸は使われていない。台所では、囲炉裏の中に五徳が置いてあり、その上に鍋が載せてある。小

図(10) 僧 果物と包丁



資料：澁澤 [11] (第四巻, p.166)

さく切られた食材が鍋で煮られ、味付けされている。さらに、それが鉢に入れられて、高坏の上の小皿に盛られている。室町時代の『幕婦絵詞』には図(12)のように本願寺の台所が描かれている。ここでは包丁、まな箸とまな板の三点セットは見られる。まな板の上の魚を切っている包丁は刀子型である。

図(13)の室町時代の『酒飯論総詞』(三時知恩院本)には、三点セットが描かれている。包丁人が横に2人並んで鳥と魚を捌いている。この包丁の特色は形状が柄に向かって刃が外側に反っていることである。また、魚用の包丁は鳥用のように反っていない。両包丁とも刀子型である。これ

図 (11) 台所と包丁

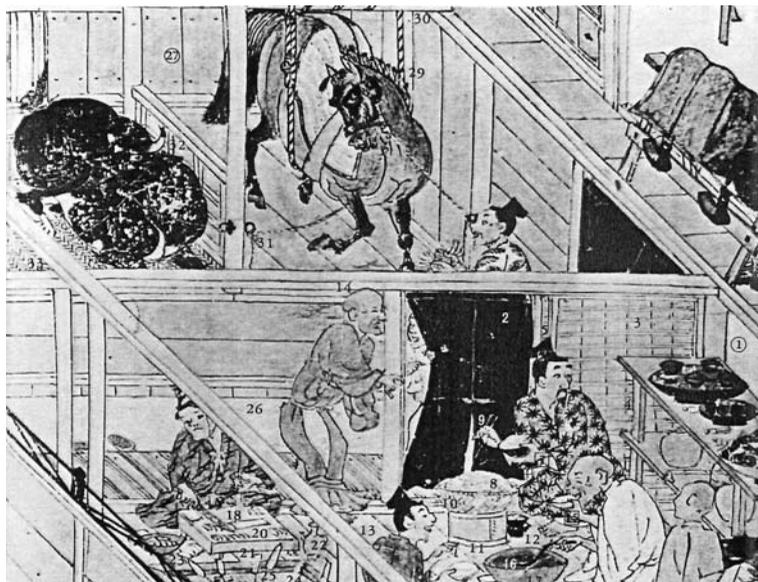


資料：澁澤 [11] (第四巻, p.165)

らは知恩院本では峰が黒く描かれており、刃が白くなり鑄が見られる。それ以前の絵図の包丁はいずれも明らかに刀子型であるが、その形状は明白でなく曖昧のままである。包丁の構造がはじめて意識されたものである。包丁の調理具として重みが意識されるようになった証拠である。この絵図が原図に忠実に描かれているとすれば、軟鉄と鋼を鍛接した包丁といえる。

また、他の注目点は、まな板が中央に膨らんでいることである。日本刀形の包丁であれば、まな板が平面であるので、包丁の握り手の下部がまな板に挟まれて調理には障害となる。しかし、中央に膨らんでおればこの障害は無くなる。他の注目点は鳥料理の前の容器は曲物であることである。他の容器は籠のかかった桶である。この頃から、曲物に変わって桶が普及し始めていることである。次の『酒飯論総詞』(茶道資料館本)では、図

図(12) 本願寺の台所



資料：澁澤 [11] (第五巻, p.117)

(14) のように、包丁のみが描かれている。しかし、包丁の形状は従来のような刀子型ではなく、「あご」の付いた包丁である。まな板の上にあるものが豆腐とすると、平面の形状のまな板の上で豆腐を切る動作では、指とまな板が接触することはない。現在の形状をした包丁がこの絵図で最初に確認されたことになる。すなわち、包丁の形状が刀子型から「あご」付き包丁に変化したことになる。これは包丁のイノベーションである。それはなぜ生じたのか以下で検討しよう。さらに、この絵図ではすり鉢が使用されており、練り物が作られているのが描かれている。

鎌倉時代には栄西や道元によって禅宗が広がり、精進料理が登場した。この料理では肉食が回避され、野菜やその加工品の料理方法が発展した。こうした食生活が定着すると、野菜を調理する道具が必要となる。これが

図(13) 二人の料理人



資料：石村真一 [4] p.70

図(14) 鍋と包丁



資料：石村真一 [4] p.71

包丁のイノベーションを招来する理由である。イノベーションの需要サイドである。

2) 中世遺跡からの包丁の出土

絵図では「あご」付きの包丁が、室町時代の『酒飯論総詞』に初出している。その後の絵図には、この型の包丁はしばしば散見できる。中世の遺跡でもこの型の包丁は出土している。まず、広島県福山市の草戸千軒の包丁について述べてみよう。この遺跡は13世紀中ごろから17世紀中ごろまでの遺跡で、芦田川の河口の集落である。ここでは刃のまっすぐに伸びた刀型の金属製品が280点出土している。鉄の普及が進行して、生活にとけこんだ鉄文化が始まっている。また、刀型の刃物の柄や鞘および刀装飾具は200点に及んでいる。刀型でない鎌、手斧、鑿および鋸も数が少ないが出土している¹⁰⁾。

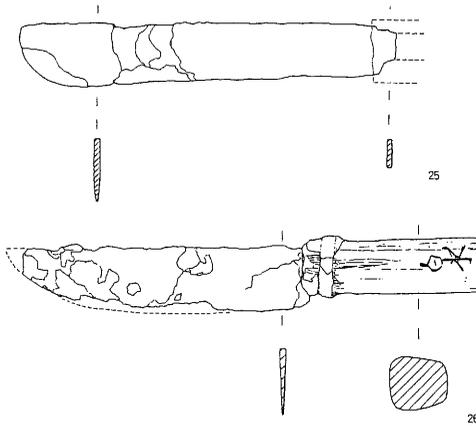
奈良平安から中世にいたる時代の刀子及び腰刀は、正倉院の刀子をはじめとして、中世の絵図や絵巻物にもその存在を確認できる。特に、中世の絵図には成人男性は腰に腰刀を携帯するのは一般的である。腰刀には鞘や柄がついており、日常的な装身具となっている。これに火袋が付いているのも散見され、そこに小銭が入れてあることも想像される。こうした刀子や腰刀は、最初は万能機器であったが、鉄文化の進展とともに個別の用途に向けて形態を変化させる過渡期にあたっている。草戸遺跡からはそれを暗示する「あご」付きの包丁が、図(15)のように一点出土している。この出土品の二点のうち下の泉と付いた柄を持った出土品に「あご」が付いている。絵図に見られる和包丁の原型とみられる。

大阪府東大阪の四ノ辻遺跡から、図(16)のような刀子が出土している。これらは平安末期から鎌倉時代の遺跡で、この刀子の三点のうち真中の刀子は、「あご」付ではないが刃の彎曲の具合が、他の刀子と異なり、刀子から「あご」付の包丁への進化の過程を象徴するものと考えられる。この遺跡では牛馬の解体が行われた皇室への供御人の集落であったとされ

10) 広島県草戸千軒遺跡調査研究所 [12], p.296.

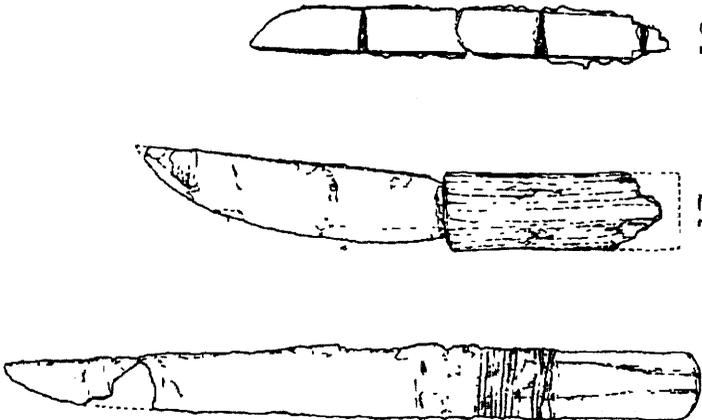
包丁のイノベーションと日本料理の進化

図(15) 草戸千軒遺跡の包丁



資料：草戸千軒町遺跡調査研究所 [12] p.301

図(16) 四ノ辻遺跡の刀子



資料：別所 [15] p.13

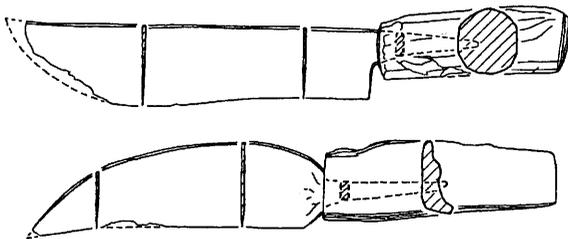
ており、多数の牛馬の骨が出土している。牛馬の解体加工の作業具として、刀子から包丁への進化の一つのプロセスを示していると思われる。刺

す、切る、削ぐ刃の機能のうち、切る、削ぐという動作に適した形状として、この刃物が生まれたと考えられる。また、この遺跡からは、鎌、斧の鉄製品も出土しており、韃羽口もみられることから鍛冶師の存在も確認されている。

福井市の曾万布遺跡の室町時代から戦国時代の遺跡から、図（17）のような二点の包丁が出土している。下部の包丁は西の辻のものと同様である。上部のものは「あご」付の現在にみられるような包丁である。この二点を加藤俊男が復元したものが図（18）である。現在の包丁との相違点は、峰が切っ先に沿って反っていることと、全体に切っ先へ向かって大きくなっていることである。復元されたものには、鑄と刃境がみられることから鋼と鉄の合わせ鍛造品であることがわかる。また、切っ先へ向けての形状が刀と類似しており、日本刀からの大きな影響がみられる。現在の包丁と比較すると全体の形状が素朴であり、江戸時代の包丁に向けての進化の過程を示している。また、福井では室町時代から戦国時代の朝倉遺跡から同じような包丁が出土している。これを加藤によって復元されたものが図（19）であり、曾万布の出土の包丁と相当に類似している。また、福井県勝山市の白山平泉寺遺跡から同じような包丁の出土がみられる。

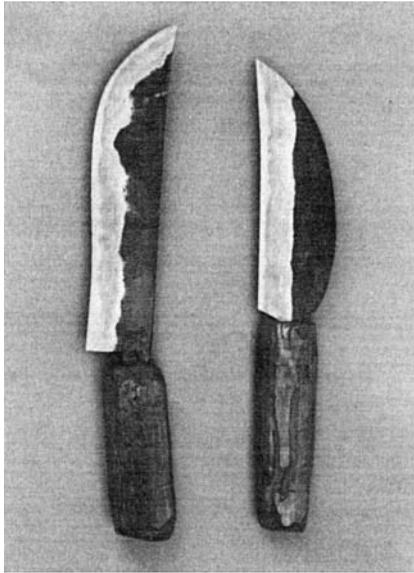
元島遺跡は静岡県磐田市の太田川下流にある。遺構は八面に及び八時代にわたった遺跡であるが、室町から戦国時代の遺跡から包丁が二点出土し

図（17）曾万布遺跡の包丁



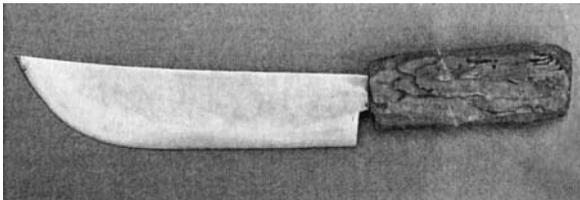
資料：福井市 [14] p.121

図（18）曾万布の包丁の再現



資料：加藤 [6] p.12

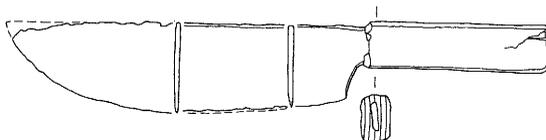
図（19）朝倉遺跡の包丁



資料：柴田書店 [9] p.69

ている。一点は刃先のみで、形状は確認できないが、図（20）のように、他の一点は「あご」付の包丁である。形状は草戸千軒の出土品と類似しているが、元島の包丁の方が「あご」が明白に確認できる。草戸の包丁は、すこし「あご」の幅は小さいが、元島の包丁は「あご」が大きい。また、元島のものは「あご」が直線的ではなく、曲線を描いており、「あご」の

図(20) 元島遺跡の包丁



資料：静岡県埋蔵文化財調査研究所 [8] p.341

付け方には形成期の初期のものと考えられる。元島遺跡の刀子の出土数は草戸よりもかなり少ない。

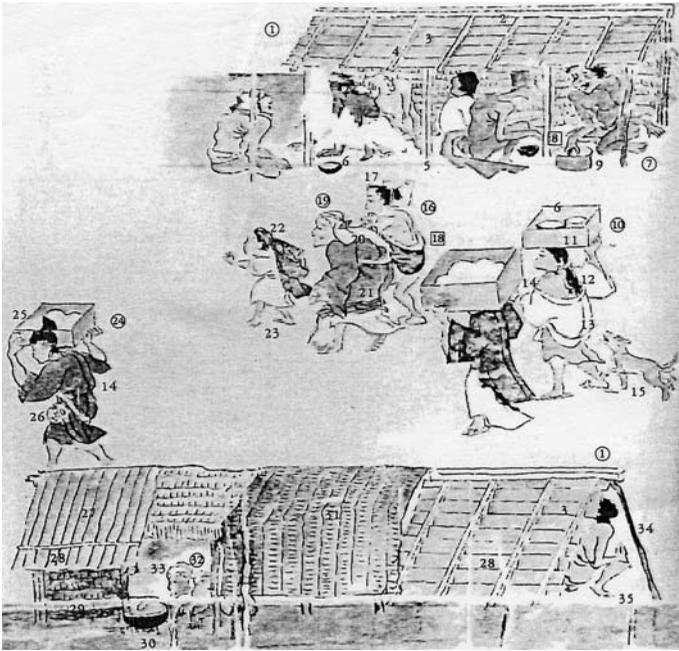
また、木製品の出土器のなかで、曲物や蓋に関する出土品がある。それらの容器の蓋やその部材及び折敷が出土しているが、表面に刃の跡が無数に付いているものが多数ある。まな板がみられないので、普通の生活ではまな板のかわりにこのような板が使用されていたと考えられる。

3) 鉄文化の隆盛と包丁の多目的化

鎌倉時代の中期頃から南北朝時代(14, 15世紀)にかけて、原料鉄が商品として流通し始めている。原料鉄の活発な取引と共に製鉄技術や鍛冶技術が発展した。例えば図(21)の『一遍聖絵』には、乞食が鉄鉢、鉄鍋及び五徳を保有していることが描かれている。同絵図では鎌倉期の庶民生活が表現されている。この絵は岡山県津山市の乞食小屋である。上の小屋の黒い椀は鉄鉢である。また、下左の黒いものが鉄鍋である。その上部に通行中の男性は腰刀と火袋を携帯している。鉄器がかなり普及していることが見られる。

鎌倉時代に入ると、武具としての刀剣、工具としての大工道具、鎌、鋤、鍬のような農具、鍋、釜、包丁のような調理具は、人々の必需品となりつつあった。農具の普及と改良は農業生産を促していった。このうち、多様な用途をもつ刀子や腰刀も、用途に特定化した刃物へと進化し、工具としての大工道具にもその傾向がみられる。

図 (21) 乞食と鍋



資料：澁澤 [11] (第二巻, p.177)

4) 包丁の多目的化

包丁は料理用の刃物の名称で、日本固有の名称であると述べた。また、包丁は料理の機能を持った刃物として、形状ではなく、用途に対する命名であるとした。しかし、包丁と呼ばれるものに、他の用途を持った刃物が数多く存在する。紙や布を切るための断ち包丁、塗師用の刷毛から塗を除去する箆型包丁ないし切り出し包丁、畳師が使用する畳包丁、煙草の葉を切るたばこ包丁、養蚕のため桑切包丁、板を研ぐへぎ包丁などである。これらは明らかに用途は料理ではないが、「あご」の付いた包丁の形状をしているので包丁と呼ばれているのである。これらの包丁は、現在のようなナイフ形状の刃物でも、同じように切る動作はできるが、この和包丁の形

状がその素材を切る動作に適しているので、包丁と呼ばれているのである。すなわち、包丁は料理という機能・用途から離れて、「あご」付の日本型包丁の形状を指す刃物の名称へと変化しているのである。すなわち、「あご」付の形状を包丁と称しているのであり、料理以外に多目的に使用されているのである。

5) 結桶、樽の出現

鎌倉から室町時代にかけて、鉄鍋が絵図に描かれ、鉄鉢や五徳もかなり普及し始めていることがわかる。鉄製品が一般生活に浸透して、それぞれの用途に応じた道具の出現がみられる。こうした道具の中で台鉋の出現について検討してみよう。中世の一般的容器として、曲げ物の桶がある。図(22)のように、曲げ物をつくるには、鉋、オガ及びへぎ包丁が必要である。こうして三枚へぎされた板を、檜物師は『七十一番職人歌合い』にみられるような刃物で加工して、曲げ物桶をつくっている。この刃物の工具は切っ先が膨らんでいる。用途に応じた刃物が作られて使われている。しかし、この曲げ物容器は大型化することが困難であり、板の厚さが薄いので味噌や醤油及び酒の醸造には向いていない。容器として大量で遠くに物を運搬することはできない。このため、味付け用の調味料の量産・運搬を困難とする。この曲げ物桶を強化するための箍のついた桶が、出現していることが絵図から確認される。室町時代には台鉋が開発されて、結桶の側板がつくられるようになった。結桶の側板が隙間なく接触するには、やり鉋では困難で、台鉋の出現が必要なのである。結桶は側板を厚くし、また、その側板の数を増すことで、大型で丈夫な桶をつくることができる。室町時代の後期の『三十二番職人歌合い』の桶師は結桶に箍を入れている。また、室町時代の初期の『福富草紙』には、図(23)のように結桶が初出している。

鈴木康江によって、結桶は平安後期には、北九州で井戸材に出現する

図 (22)



樽物師 【七十一番職人歌合】

東京国立博物館蔵

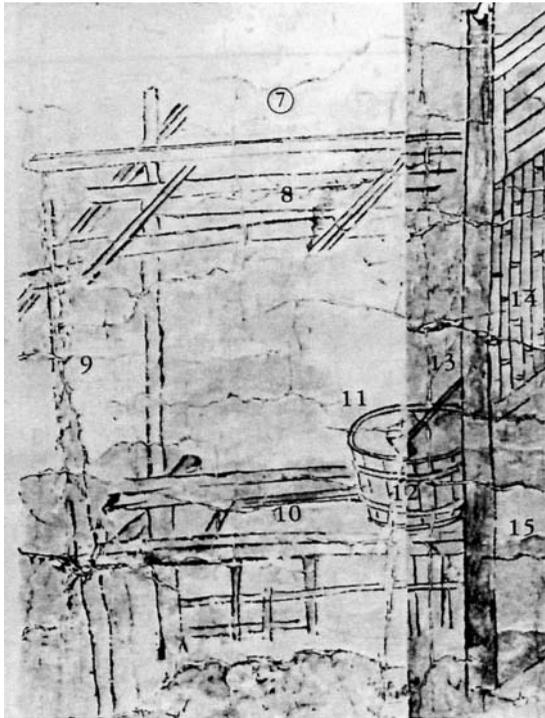


桶師 【三十二番職人歌合】

サントリー美術館蔵

が、他の地域には普及せずに室町・戦国時代には全国に普及することが明らかにされている。草戸千軒遺跡では室町時代には、結桶が量産されていることが出土品から示されている。13世紀末から14世紀初期にかけて、この遺跡では井戸枠として底の抜けた刳桶が転用されていることが明らかとなっている。これは刳桶が不用となり井戸枠として使用されて、結桶の量産が可能となったことの証拠とされている。また、鎌倉時代の側板と室町時代の側板が比較できる出土品が発見されて、室町時代の側板には台鉋

図 (23) 井戸と桶



資料：澁澤 [11] (第四巻, p.261)

の使用を推測することができる¹¹⁾。また、鉋屑も出土しているとされている¹²⁾。

台鉋の出現が結桶の生産を可能にして、日本調理に欠かせない味噌、醤油や砂糖の普及を促すことになる。こうした味付け材料の発展が、日本の料理を繊細なものにさせて、それを加工する包丁を進化させることになる。すなわち、江戸時代の中の町人文化の成熟とともに、現在のような多

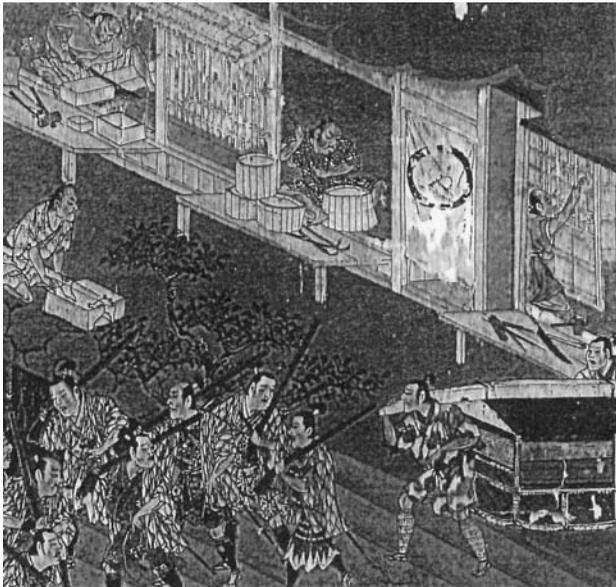
11) 鈴木 [10] p.67.

12) 岩本 [5] p.119.

目的用の包丁を生むことになる。さらなる包丁のイノベーションの必要性が生まれたのである。室町、戦国時代以降の包丁の進化については次稿で検討する。

図(24)の戦国時代の『洛中洛外図屏風』には、桶師が箍を入れる作業をしているところが描かれている。その右側には指物師が障子を修理しているが、その側には台鉋がみられる。また、その前面には多人数の鉄砲隊が行進している。戦国時代を象徴する絵である。室町時代の半ばには、日本刀が10万本明に輸出された時代でもある。日本の鉄文化が急速に発展していることが示されている。このように大量の鉄を供給できる条件が整ったのである。こうした背景の中で多くの用途に応じた鉄器の生産が可能となり、これらの条件のもとで、刀子から「あご」付きの包丁へのイノベ

図(24) 鉄砲と鉋



資料：朝日新聞社 [1] 表紙

ーションが起こったのである。これは、このイノベーションを招来した供給サイドの条件である。

結 わ り に

刀子から包丁へのイノベーションを需要サイドと供給サイドから分析した。しかし、需要サイドでは日本の当時の食文化の変化についての研究は十分ではない。最小限のことしか述べていない。また、供給サイドのことも、同様である。当時の鉄の供給については、研究自身が少ない。本稿では室町時代に現在の包丁の形状をした調理具がうまれたことしか検討していない。それ以降、江戸時代の半ばまでには、多様な和包丁が作られるようになり、日本料理の「極み」が訪れる。しかし、現在では日本の食の文化も多様化しつつあり、包丁の文化の重要サイドに対して何らかの対策が望まれる。

参考文献

- [1] 朝日新聞社「日本の歴史—中世から近世へ—②鉄砲の伝来」、『週間朝日百科 22』
- [2] 阿部弘監修『正倉院と唐朝工芸』（太陽正倉院シリーズⅡ）平凡社、1982年4月
- [3] 網野善彦『中世民衆の生業と技術』東京大学出版会、2001年2月
- [4] 石村真一『まな板』法政大学出版会 2006年3月
- [5] 岩本正二『草戸千軒』吉備人出版、2002年10月
- [6] 加藤俊夫『刃物のはなし』さ・ら・え書房、1997年5月
- [7] 小泉和子『台所いまむかし』平凡社、1994年9月
- [8] 静岡県埋蔵文化財調査研究所『元島遺跡Ⅱ』1999年3月
- [9] 柴田書店『『包丁と砥石』柴田ブックス、2005年10月
- [10] 鈴木康之『中世瀬戸内の港町』新泉社、2007年10月
- [11] 澁澤敬三『日本常民生活絵引』（第1巻—第5巻）平凡社、2006年9月
- [12] 広島県草戸千軒町遺跡調査研究所『草戸千軒町発掘調査報告書Ⅴ』、1996

包丁のイノベーションと日本料理の進化

年 3 月

- [13] 古庄浩明「古代における鉄製農工具の所有形態」(『考古学雑誌』, 第 79 巻 第 3 号, pp.1-55, 平成 6 年 2 月)
- [14] 福井市『福井市史 資料編考古』平成 2 年 3 月
- [15] 別所秀高「河内国大江御厨供御人の多様な活動と消長」(『部落開放研究』no 165, 2005 年 8 月, PP.2-18.
- [16] 山内昶『食具』法政大学出版会, 2008 年 6 月
- [17] 山口昌伴『図説台代道具の歴史』柴田書店, 昭和 57 年 6 月

(2012 年 11 月 30 日受理)