

高浜町からの御贄献上についての歴史的な考証

京都産業大学教授・京都市歴史資料館長 井上満郎

「みけつくに」の若狭

高浜町のある古代の若狭国は、志摩^{しま}国（三重県東部・志摩半島）とならんで「御食国」（みけつくに）と呼ばれていました。文字の通りに高貴な人、すなわち天皇の食膳に出すたべものをもっぱら提供する地域だったのです。「みけ」は御饌・御膳などとも書き、「み」は高貴をあらわす接頭語、「け」は供物^{くもつ}のことです。若狭国が古い時代からみやことつながり、天皇の食事の材料となる海の産物をはるばるみやこにまで運んでいたのです。

こうした伝統がいつ、どのようにして始まったのかはまだじゅうぶんには明らかにされていませんが、遠くヤマト政権の時代にまでさかのぼることは確かなようです。もともとは自分たちをまもってくれる神やまた村の首長への、感謝のためのささげものだったようで、それがのちに天皇（大王）を中心とする国の仕組みができあがっていくなかで、天皇だけが受け取ることのできる特別な供物へとかわっていきました。これが律^{りつりょう}令^{こっか}国家の制度として固定されたものが、御贄（みにえ）・大贄（おおにえ）などと呼ばれる贄でした。若狭国からは調（ちょう）・中男作物（ちゅうなんさくもつ）などの税として主として海産物がみやこに輸送されていましたが（『延喜式』主計）、それとならんで御贄も奈良のみやこに運ばれたのです。

天皇がおり、国家の政治が行なわれていた大和国^{やまとのくに}（奈良県）は、まわりを山にかこまれ、海に面していません。国ざかいを越えて河内国^{かわちのくに}（大阪府）に行けばすぐに海にはでますが、海から得られる海産物ということになると、距離的には遠い若狭国のほうが断然すぐれていたようで、種類も多く、質のいいものが得られたようです。距離は遠いのですが、大和国では手に入らないようなよいものが選ばれ、天皇の食膳に出されたのです。それが若狭国が特別に御食国と呼ばれるようになった理由でした。

みやこへの輸送

御贄は若狭国から出発して、みやこの奈良（平城京）にまで運ばれます。この道中の具体的なことはあまり分かっていませんが、京都が首都だった平安時代の調などの規定では、若狭国は「行程上三日、下二日」とあるように（『延喜式』主計）京都（平安京）までの荷物を持つての輸送は行くときが三日、税をおさめたあとの帰りは二日ということになっていました。御贄の場合もたぶんこの程度だったかと思われませんが、これは京都が首都の時代のことですから、奈良となるとさらに一日、つまり行きは四日、帰りは三日程度だったでしょう。

輸送は、「徭丁」（ようてい）と呼ばれる雑徭（ぞうよう）の負担が使用されました（『延喜式』内膳）。これは年間に六十日を限度として公民の労働力を徴発する、いわば一種の労働税ですが、その雑徭に徴発されて高浜町の人びとは御贄の運搬作業にもあたったのです。奈良時代ということでは天平十年（七三

八)の淡路国^{あわじのくに}(兵庫県淡路島)の例をさいわい知ることができ、「御贄^{じゅうご}壹拾伍
荷^か、担夫^{たんぷ}壹拾玖人^{じゅうくにん}・廝^よ丁肆人^{にん}」とあり(『正倉院文書』)。「荷」は荷物のことで
すので、だいたい「担夫」、すなわち担い手一人が荷物一つをかついでみやこま
で運ばれたらしいことが分かります。当然行程では食事もしなければならず、
「廝^{しやう}丁」はその世話をする役目の人です。むろんこれらはすべて若狭国の地元
民の負担でした。この時代の一般の人びとが旅行するなどということはありません
ないですから、苦しいものであったかも知れませんが、「咲く花の匂うがごとし」
とうたわれた花のみやこ・平城京を実際に自分の目で見ることができるという
大きな楽しみもありました。

輸送にあたる時の衣装・装束のことですが、どんな着物を着ていたのでもし
ようか。おそらくはごく普通の召具(めしぐ)たち、つまりお付きの、階層で
いえばごく下層の人びとの簡単な服装だったのではないかと思われます。上着
は左前で、腰の少し下あたりまでのものを、腰のあたりで帯で結んでいたよう
です。その下は袴ですが、水干(すいかん)姿で、「最下層の簡易軽便な服」と
して(『国史大辞典』)、ごく一般的に用いられていたものです。水干には上頸水
干(うわくびすいかん)と覆水干(おおすいかん)があったようですが、そ
の服装の実態は『伴大納言絵詞』に見えていますし、また実際に物品の運送に
従事している人びとの姿は、多少のちの時代のものになりますが『石山寺^(いしやま)
縁起^{えんぎ}』にえがかれています。こちらは専門の運送業者のすがたですけれども、
物を運ぶということではおそらく同じで、御贄の運送もこのような衣装を着け

た人びとによって担当されていたのでしょう。『石山寺縁起』のほうは下にはかまは着けていない様式ですが、「労働者は^{はかま}袴^はを穿かず身体を露出する」(江馬務『服装の歴史』)もののようです。頭のかぶりものは^{かざおりえぼし}風折烏帽子とっていわば帽子でして、これは男子のごく日常のかぶりものでした。布や紙でつくりますが、色はカラスの羽根の色のように黒でしたので烏帽子と呼ばれました。足はいわゆる^{ぞうり}草履で、ワラや^{いぐさ}藺草・竹の皮などで台をつくり、それに^{はなお}鼻緒をつけます。

運送には人力が用いられましたが、淡路国の例が示すように人間がかつたようです。特に若狭国から奈良へということになりますと、途中でかなりけわしい峠道も通過しなければなりませんし、馬や牛を用いれば楽ではあったかも知れませんがそういう道ではあまり能率的ではありません。一人が一つをかついで、苦勞しながら、はるばると奈良まで御贄をとどけました。

あるいは^{こし}輿も用いることがあったかも知れませんが、あったとしても最も粗末な荷物用のそれで、手輿(たごし)のようなもので(『国史大辞典』)、装飾のほどこされていないものだったでしょう。いずれにしても輿は人間の乗用に使うもので、荷物運送用に使用することはまずありません。

御贄をどのような入れ物に入れていたかですが、中身が^{すし}「鮓」ですと水分を含んでいますので、俵とか包みではなく、おそらく口の広めの壺のようなものに入れて、それを一人ひとりが背負ったのではないのでしょうか。町内の立石遺跡から出土している土器のようなもので(『掘り出された古代の高浜』)、そう

大きな間違いはないと思います。平城京から出土した木簡には「御贄」が「カク」を単位として数えられていますが、この「カク」は「乾いてねばりけのないぼそぼそした土」を言うもので（『大漢和辞典』）、やはり土でつくった土器が用いられていたことが分かります。いわば運送用のケースですから、それほど立派なものではなく、うわぐすりをかけないごく質素な素焼きの土器、つまり土師器はじきだったと思います。（カク：土偏に、鬲 作字しないとありません。）

「多比鮓」のこと

平城京跡から出土した木簡に、

若狭国遠敷郡 青里御贄多比鮓壺カク

わかさのくにおにふぐん あおのさとのみにえ たひのすしいっかく

の記載を持つものがあります。上と下に刻みが入っており、荷物にくくりつけられていたことも分りますが、この「青里」はまぎれもなく高浜町のことで、平安時代ころの地名を記した『倭名類聚抄』には阿遠郷とあり、現在も青の地名が残っています。この地から、「御贄」として「多比鮓」が都まで運送されたのです。

「多比」はいうまでもなく鯛のことで、若狭湾で収穫される魚類です。これをナレズシにして日持ちをよくし、四日をかけて奈良にまで運ばれました。若狭国は魚類の産地として今でも関西の海産物の主要な供給地になっています。

個人的なことでは恐縮ですがグジと京都ではいいですが若狭のアマダイは私の大好物なのでして、他の地域のものと比べるとその味は雲泥の差です。こうした海産物が天皇の食膳に供されたのは当然で、その味は他地域に並外れて優れていました。

この「鮓」つまりナレスシは、鯛と塩と米を漬け込み、いわば自然発酵させた保存食でして、起源は東南アジアにある、世界性に広がりをもつ食物です。のちに寿司と表記されますが、この表記は江戸時代以降のことです。

鮓には鯛に限らずさまざまな海産物が用いられましたが、日持ちがよく、遠距離の輸送に耐えましたから、奈良からはかなり遠い若狭国から運送される御贄として適切な物品でした。今の滋賀県の^{ふなずし}鮓がいちばんこれに近いですが、とにかく動物性蛋白質が不足しがちな内陸部の奈良の皇族・貴族たちには貴重な蛋白源だったといっただいでしょう。若狭国はこういうかたちでまさに奈良の天皇の暮らし、食膳を支えていたのでした。

この鮓をつくるには、塩が必須でした。この点で若狭国は海に面していて、豊富な塩を得ることができましたし、鮓をつくることのできる環境にめぐまれてもいました。製塩によって得た塩を使ってたくさんの鮓を造り、それらを御贄などとして奈良のみやこまで届けたのです。

塩の生産については、まず海水を自然の力で濃縮して、ついで濃縮された水を煮詰めて塩をとります。むずかしい言葉ですが前者を採鹹（さいかん）といい、後者を煎熬（せんごう）と呼んでいます。それはともかく最初に海水の塩

分濃度を高めておいて、ついでそれを火力でもって煮詰めるということです。

それには土器が大量に必要となります。「塩を焼く」という言葉は『万葉集』などにもしばしば登場しますが、この後者の煎熬をいいます。当然かなりの量の燃料のための薪が必要になりますし、そう簡単なことではありませんでした。重労働ではありましたが、それでもその塩を原料とした御贄がみやこの高貴な人びとの食膳にあがるのだという誇らしい気持ちもあったでしょうし、塩をつくり、鮓をつくることに一生懸命になっていたすがたが目に浮かびます。ちょうどこの時代の製塩に使った土器が立石遺跡から出土していて、どういう道具が使われていたかも知ることができます。

高浜町と奈良

古代の高浜町は、むろん独自の自立した、誇るべき地元の文化を築いていました。それは、地元の人びとの地道で力強い暮らしのなかで形成されてきました。しかしいっぽうで、たしかにかなり遠い距離にありましたがみやこの地である奈良とは、以上述べてきたように深くつながっていたのです。奈良の文化の影響を強く受けながらその歴史と文化を刻んできたのでして、単なる一地方にはとどまりませんでした。それを象徴するのが御贄なのでして、古代の高浜町が中央ともいうべき奈良との豊かな関係をたもちながら歩んできた歴史と文化のすがたを知ることができるものなのです。

二〇一〇年、平城京にみやこがうつって千三百年めをむかえます。この記念

すべきときに高浜町から御贄が奈良にとどけられることは、高浜町の豊かで、誇るべき歴史と文化のありようを現在において振りかえり、そしてそれをただ過去のこととしてなつかしむだけではなく、さらにはそれを活力として未来に生かしていくということで、たいへん貴重で重要なことだと思います。