

長崎版日蘭辞書における食物に関連する用語の調査

古 賀 克 彦

A survey of food-related terms in Japan-Netherlands dictionary

Katsuhiko KOGA

1. はじめに

長崎版日蘭辞書【原題 Vocabulario da Lingoa de Iapam com a declaração em Portugues (ポルトガル語の説明を付したる日本語辞書)】は1603年に日本イエズス会長崎コレジオ(神学校)によって刊行され、1604年にその補遺の部が出版された¹⁾。イエズス会は日本でカトリック教を布教するにあたり、布教用語などもその土地の用語を用いることを原則としており、日本を訪れたイエズス会士は日本語の文展や辞書の整備を行いこの辞書が刊行された。長崎版日蘭辞書が発刊された1603年は徳川家康が征夷大將軍に任命され江戸幕府を樹立した年であり、この辞書は当時の文化や状況を示す貴重な資料である。この日蘭辞書に収録されている語数は本編が25,967語、補遺が6,831語であり、重複しているものを除いて総数は32,293語になる。この辞書には食物に関連する用語も多く収録されており、収録語を調査することは15~16世紀の長崎の食文化を知ることにもつながる。そこで今回、長崎版日蘭辞書の邦訳である「邦訳 日蘭辞書^{1),2)}」(土井忠生・森田武・長南実編訳)を用い食物に関する語句の調査を行ったので以下に示す。

2. 方 法

今回の調査では長崎版日蘭辞書の邦訳である「邦訳 日蘭辞書」に掲載されている語句から食物に関する語句を抽出・分類した。抽出する語句は食品、料理に関する語句とし、調理器具に関する語句は今回は除外した。また食材等で当時、食

されていたか不明なものに関しては日本食品標準成分表³⁾に掲載されているものや、資料において食用が推測されるものは抽出することとした。

抽出した語句は日本食品標準成分表の18群(穀類、いも及びでん粉類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料及び香辛料類、調理済み流通食品)に準じて分類し、考察を行った。

3. 結 果

今回の調査では「邦訳 日蘭辞書」から676語の食に関する語句を抽出し分類を行った。以下にその結果を示す。

3.1. 穀 類

3.1.1. 米

穀類の中で米に関する語句を以下に示す。ただし酒と餅に関連する語句、および米に関する料理、加工食品は別項で示す。

洗米(あらいよね)、いげ、打撒き(うちまき)、黒米(くろごめ)、穀(こく)、米(べい、こめ)、酒米(さかごめ)、精げ(しらげ)、精げ米(しらげごめ)、白もち(しろもち)、新米(しんべい、しんまい)、精穀(せいこく)、陳米(ひねごめ)、生米(めめ、なまごめ)、能米(のうまい)、白米(はくまい)、初米(はつごめ)、餅米(もちごめ)

辞書の解説では「洗米」は臼について洗ってい

る米で神の前に供えるもの、「いげ」は米の粳、「精げ」、「精げ米」、「精穀」は十分に搗いた米、「陳米」は1年、または2年たった古い米ことであった。

3. 1. 2. 米の加工食品及び料理

米の加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。ただし酒と餅に関連する語句は別項で示す。

赤飯（せきはん）、煎米（いりごめ）、興米（おこしごめ）、重湯（おもゆ）、粥（かい、かゆ）、五味粥（ごみじゅく）、煎餅（せんべい）、強い飯（こわいいい）、生飯（さば）、冷飯（ひえいいい）、糯（ほしい）、味噌水（みそづ）、飯（はん、いい）、飯米（はんまい）、物相飯（もっそういいい）、焼飯（やきいいい）、焼米（やきごめ）、割りの粥（わりのかい）、薯蕷麵（じょよめん）、漸米（かしごめ）、餉（かれいいい）

辞書の解説では「赤飯」、「強い飯」は熱湯の湯気で蒸したもち米の飯、「興米」は米を pinhoda（松の実、蜂蜜または砂糖で作った菓子）のようにしたもの、「重湯」は米で作る病人用の食物の一種で粥のようなもの、「五味粥」は五種のを混ぜて作った汁の入っている粥、「煎餅」は米を材料にして作った一種のパンケーキで聖体パンに似たもの、「生飯」は仏に供えるために食前の飯から取り分ける飯、「糯」は米を蒸して乾燥させた保存食、「味噌水」は増水（ぞうすい）料理の一種で野菜、米、味噌などで作った養生食のようなもの、「焼飯」は炊いた後であぶり焦がした飯、「割りの粥」は砕いて細片にした米で作った粥、「薯蕷麵」は麵類の一種でもち米、うるち米の粉と山芋の摺りおろしたものを混ぜて素麵のように細くうって作るもの、「漸米」は軟らかくするために水につけた米、「餉」は干した飯の意で、米を蒸して乾燥したもののことである。

3. 1. 3. 餅

餅に関する語句を以下に示す。なお米を用いない餅はそれぞれの材料の項に示す。

阿古屋（あこや）、炙餅（あぶりもち）、飴粽（あめぢまぎ）、あも、煎餅（いりもち）、温餅（あたたけ）、鏡餅（かがみのもち）、草餅（くさもち）、栗粉の餅（くりこのもち）、砂糖餅（さとうもち）、雑煮（ぞうに）、年玉（としだま）、羊皮餅（ようひもち）、伏兔（ぶと）、ふつ餅（ふつもち）、蒸餅（むしもち）、餅（もち）、焼餅（やきもち）、雪餅（ゆきもち）、蓬餅（よもぎもち）

辞書の解説では「阿古屋」はコメで作った小さな団子の一種、「飴粽」は餅米を葉に包みくるんで煮た甘い味のもの、「あも」は米で作った餅（婦人語）、「煎餅」は鍋などに入れて炒るか炙るかした小さな餅、「温餅」は幾分楕円形をした大きな餅で、供物用のパンに似ているもの、「鏡餅」正月の時期に作る大きな米の餅で臼の形に似たもの、「草餅」はある草をつかって作った緑色のある種の餅、「栗粉の餅」は栗の粉を上にかけて餅、「砂糖餅」は中に粗糖か砂糖かを入れて作った餅、「雑煮」は正月に出される、餅と野菜とで作った食物の一種、「年玉」は新年に行う儀式の一つで、ある種の米の餅を細かに割って、それを家の中にあるすべての物、無生物にさえも供えるもの、「羊皮餅」は焼き印を捺した甘い小さな餅、「伏兔」は米で作った一種の小餅、「ふつ餅」、「蓬餅」は灸をすえるのに用いる草（よもぎ）を使って作った餅、「雪餅」は一般に四角、または三角の形に作る白い米の餅ことである。

3. 1. 4. 麦

麦に関する語句を以下に示す。なお麦の加工食品や料理は別項で示す。

青麦（あおむぎ）、大麦（だいばく）、大麦（をうばく、をうむぎ）、烏麦（からすむぎ）、小麦（こむぎ）、小麦粉（こむぎのこ）、熟麦（じゅくばく）、麦芽（ばくげ）、麦（むぎ）、麦の粉（むぎのこ）

辞書の解説では「青麦」はまだ熟していない小麦や大麦、「烏麦」は燕麦のことである。

3.1.5. 麦の加工食品及び料理

麦の加工食品及び料理を以下に示す。

青差（あおざし）、熱麦（あつむぎ）、飴（あめ）、
いれ麦（いれむぎ）、饅頭（うどん、うんどん）、
お饅（おまん）、切麦（きりむぎ）、索麵（さうめん、
ぞろ）、さし、砂糖饅頭（さとうまんじゅう）、
冷し物（ひやしもの）、冷麦（ひやむぎ）、麩（ふ）、
巻餅（けんびん）、饅頭（まんじゅう）、麦粉（ばくふん）、
麦飯（ばくはん、むぎい）、蒸麦（むしむぎ）、
菓子麵（きしめん）、粢（しとぎ）

辞書の解説では「青差」はまだ実っていない大麦でこしらえる料理、「熱麦」、「切麦」、「索麵」、「冷し物」、「冷や麦」はそれぞれ素麵、「飴」は日本で麦やその他のものから作る濃い水飴、「いれ麦」は小麦を材料としたある種の食品で茹でた素麵や入麵みたいなもの、「饅頭」は小麦を捏ねて非常に細く作り煮たもので、素麵、あるいは切麦のような食物の一種、「お饅」は饅頭、「さし」は若い大麦と塩をまぜて搗いて作る食品の一種、「砂糖饅頭」は蒸気で蒸したある種の小さなパンで、砂糖を加えて作ったもの、「麩」は小麦の糟、あるいはひき糟で作った小さな餅、「巻餅」は小麦粉で作ったボーロ菓子、「麦粉」は小麦粉もしくは大麦の粉、「菓子麵」は小麦粉で作った麵、「粢」は生麦を搗いたもので作る粥のことである。

3.1.6. その他穀類

その他穀類や加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。

粟（あわ）、粟粥（あわがい）、粟飯（あわいい）、
粟餅（あわもち）、黍（きび）、黍団子（きびだんご）、
五穀（ごこく）、雑穀（ざっこく）、蕎麦（そば）、
糠味噌（ぬかみそ）、稗（ひえ）、稗粥（ひえがい）、
米穀（べいこく）

辞書の解説では「粟粥」、「粟飯」、「粟餅」はそれぞれ粟で作った粥、飯、餅、「黍団子」は黍で作った団子、「五穀」は米、小麦、大麦、粟、黍、

稗、「雑穀」は米以外のすべての穀類、「稗粥」は稗のおかゆ、「米穀」は米、小麦、大麦、その他すべての穀物のことである。

3.2. いも及びでん粉類

いも及びでん粉類に関する語句を以下に示す。

芋（いも）、葛根（かっこん）、葛（くず）、葛餅（くずもち）、
とろろ汁（とろろじる）、山芋（やまのいも）

辞書の解説では「葛根」、「葛」は木葛の一種で食用になる葛の根、「葛餅」は葛蔓の根の粉で作った餅、「とろろ汁」は山芋とその他の野菜で作った牛乳煮のような汁のことである。

3.3. 砂糖及び甘味類

砂糖及び甘味類に関する語句を以下に示す。

甘葛（あまかづら、あまづら）、飴（あめ）、飴がた（あめがた）、
甘草（かんざう）、黒砂糖（くろざとう）、氷砂糖（こおりざたう）、
砂糖（さとう）、汁飴（しるあめ）、石蜜（せきみつ）、地黄煎（ぢわうせん）

辞書の解説では「甘葛」は甘葛や忍冬（すいかずら）の類、「飴」、「飴がた」は麦その他のものから作る濃い水飴、あるいは糖菓用の糖蜜、「黒砂糖」は粗糖、「氷砂糖」、「石蜜」は凝固した砂糖、または氷砂糖のような固い砂糖、「汁飴」は非常に柔らかな一種の糖蜜のことである。

3.4. 豆 類

3.4.1. 豆 類

豆類に関する語句を以下に示す。ただし豆類に関する料理、加工食品は別項で示す。

青豆（あおまめ）、小豆（あづき）、打豆（うちまめ）、
角小豆（かくしょうづ）、黒扁豆（こくへんず）、
黒豆（くろまめ）、白扁豆（はくへんず）、大豆（だいづ）、
小角豆（ささげ）、唐豆（たうま

め)、鈍豆(なたまめ)、野豆(のまめ)、ふたなり、文豆(ぶんだう)、豆(まめ)、豆の粉(まめのこ)

辞書の解説では「青豆」は緑色をした豆の一種、「打豆」は碾き砕いた豆、「唐豆」はそら豆、「ふたなり」は豇豆(ささげ)のうち、莢の短いものをいう、「文豆」はえんどう、「豆の粉」は挽いた大豆ことである。また「黒扁豆」、「白扁豆」はフジマメの事だと思われる⁴⁾。

3.4.2. 豆類の加工食品及び料理

豆類の加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。

小豆粥(あづきがい)、小豆餅(あづきもち)、炙豆腐(あぶりどうふ)、油揚(あぶらあげ)、餡(あん)、煎豆(いりまめ)、餛飩豆腐(うどんどうふ)、田(でん)、田楽(でんがく)、豆腐(たうふ)、とち豆(とちまめ)、納豆(なとう)、納豆汁(なとうじる)、煮豆(にまめ)、半弁(はんべん)、豆飴(まめあめ)、味噌炙汁(みそやきじる)、湯豆腐(ゆどうふ)

辞書の解説では「小豆餅」は米で作った小さな餅に碾いた豆を付けたもの、「餛飩豆腐」は餛飩のように作って食品とした豆腐、「田」、「田楽」は豆を挽き砕いて生チーズ状に作り、これを切り身のように切って味噌を塗り、竹の串に刺して炙ったもの、「豆腐」は大豆を碾いて生チーズのような格好に作るもの、「とち豆」は炒り豆とある草の根を碾いたものとして作るある種の料理、「半弁」は豆腐を炙ったのち、それを味噌で煮た一種の食物、「豆飴」は日本の豆(大豆)と糖菓で作った食物の一種、「味噌炙汁」は豆腐と細かく切った大根が入っている汁、「湯豆腐」は薄い豆腐で作るある種の掛け汁を添えた料理のことである。

3.5. 種実類

種実類に関する語句を以下に示す。

打栗(うちぐり)、檉の実(かしのみ)、かしひ(かしい)、榧(かや)、木の実・菓(このみ)、銀杏(ぎんあん)、枸杞子(くこし)、栗(くり)、胡桃(くるみ)、黒胡麻(くろごま)、桑の実(くわのみ)、芥子(けし)、胡麻(ごま)、椎(しい)、熟麻(じゅくま)、白胡麻(しろごま)、だま、椿(つばき)、橡(とち)、橡飯(とちいい)、棗(なつめ)、生栗(なまぐり)、蓮実(れんじつ)、菱(ひし)、松の実(まつのみ)、零余子(むかご)、ぬかご、焼栗(やきぐり)、椰子(やしを)

辞書の解説では「打栗」は碾き砕いた栗、「檉の実」は渋いどんぐりの実、「かしひ」は小さなドンダリの形をした山になる果実、「榧」は甘いどんぐりのような果実、「枸杞子」は木葛(きづた)の実、「芥子」は罌粟(けし、ポピー)の実、椎は「日本にある小さな団栗の一種」、「熟麻」は熟した胡麻、「だま」は油を製するある果実、「椿」は油を作る実、「橡」はどんぐりのような木の実、「橡飯」は橡の実で作った飯、「菱」は沼池などの中に生ずるある草の実、「零余子」は山芋の実のことである。

3.6. 野菜類

3.6.1. 野菜類

野菜類に関する語句を以下に示す。ただし野菜類に関する料理、加工食品は別項で示す。

青菜(あおな)、青み(あおみ)、赤大根(あかだいこん)、浅葱(あさつき)、五加木(うごぎ)、独活(うど)、瓜(うり)、鯉草(かつをぐさ)、蕪(かぶら)、鴨瓜(かもうり)、唐瓜(からうり)、刈葱(かりぎ)、胡瓜(きうり)、瓜菓(くわくわ)、苦瓜(くくわ)、烏芋(くわい)、牛蒡(ごぼう)、菜菔(さいさう)、さるげなし(さるげなし)、早蕨(さわらび)、紫蘇(しそ)、熟瓜(じゅくくわ)、生姜(しょうが)、白根(しらね)、白瓜(しろうり)、水瓜(すいくわ)、堇(すみれ)、芹(せり)、大根(だいこん)、笋(たかな)、筍(たけのこ)、蓼(たで)、土筆(つくづくし、どひつ)、つち菜(つちな)、摘菜(つまみな)、冬瓜(とうぐわ)、

野老（ところ）、ととき（ととき）、菜（な）、茄子（なすび）、七草（ななくさ）、生大根（なまだいこん）、苦瓜（にがうり）、萑（にら）、人参（にんじん）、大蒜（にんにく）、葱（ねぎ）、野蒜（のびる）、ぼう瓜（ぼううり）、葉辛子（はがらし）、藜藿（はこべ）、葉広（はびろ）、瓢（ひさご）、姫瓜（ひめうり）、蒜（ひる）、糸瓜（へちま）、紅大根（べにだいこん）、天蓼（またたび）、間引大根（まびきだいこん）、間引菜（まびきな）、三葉芹（みつばせり）、茗荷（みょうが）、紫大根（むらさきだいこん）、藜（もやし）、野菜（やさい）、雪（ゆき）、雪の下（ゆきのした）、蓬（よもぎ）、蕨（わらび）、大根（をうね）

辞書の解説では「青菜」は大根や蕪の緑色の葉、「青み」は汁に入れる刻んだ野菜、「鯉草」はオトギリソウやハンゴンソウ、「鴨瓜」は冬瓜、「鳥芋」は山芋のようなある草の根、「さるげなし」は瓜の一種、「紫蘇」はある赤い草、「白根」は水田芥子とか葱の根、「水瓜」は西瓜、「薑」は根を食用にする野菜、「筍」、「筍」はたけのこ、「蓼」は舌をびりびりと刺激するある草で、ソースのようなものを作る材料になるもの、「土筆」はつくし、「つち菜」は野生の高苺（ちしゃ）に似たもの、「摘菜」は間引き菜、「野老」は山芋の一種、「ととき」は釣鐘人参、「七草」は正月七日に、儀式として食べる七種の違った野菜、「葉広」はちしゃ、「瓢」はひょうたん、ゆうがお、冬瓜などの総称、「姫瓜」は卵に似た白くて小さい瓜の一種、「蒜」は大蒜（にんにく）、「糸瓜」は胡瓜に似た南瓜のある種類、「間引大根」は間引いた大根の若芽、「藜」は発芽した麦や大豆の芽のことである。

3.6.2. 野菜類の加工食品及び料理

野菜類の加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。

青茹でに（あおいでに）、浅漬（あさづけ）、和物（あえもの）、干瓢（かんぴょう）、くろとり、香の物（かうのもの）、生姜酢（しょうがず白和へ

（しらあえ）、酢菜（すさい）、酢薑（すはじかみ）、芹焼（せりやき）、筍干（しゅんかん）、蓼冷汁（たでびやしじる）、蓼水汁（ただみじる）、膾（なます）、奈良漬（ならづけ）、干菜（ほしな）、揉み瓜（もみうり）、織蘿蔔（せんろふ）、銚石和え（ちゅうじゃくあえ）

辞書の解説では「青茹でに」は青菜や野菜の葉をさっと茹でる茹で方、「浅漬」は大根や瓜、その他のものをすぐに食べられるように塩漬けにしたもの、「和物」はサラダ、すなわち野菜にその掛け汁とか調味料とかを混ぜ合わせたもの、「干瓢」は夕顔や冬瓜を干したもの、「くろとり」は干し蕨、「香の物」は日本で保存食として作られる大根の塩漬け、「生姜酢」はすりおろした生姜が入った酢で、他の物を食べるのにソースのようにかけるもの、「白和へ」は野菜その他のものをつぶして調味し白い色になるように作った料理、「酢菜」は一般に大根と酢で作るサラダ、「酢薑」は酢あるいは漬け汁につけた生薑（生姜）、「芹焼」は芹を材料にした或る料理、「筍干」は日にあてて乾かした筍、「蓼冷汁」は蓼と味噌とを煮ないで作った冷たい汁、「膾」は生の魚や野菜を混ぜ合わせてつくった或る種の料理、「干菜」は干した菜、「揉み瓜」は胡瓜に似た白い瓜で作った一種の料理で瓜を割って搾ってくるもの、「織蘿蔔」はサラダ（和え物）にするために細く薄く刻んだ大根、「銚石和え」は南瓜と芥子粉で作った料理の事である。

3.7. 果実類

3.7.1. 果実類

果実類に関する語句を以下に示す。ただし果実類に関する料理、加工食品は別項で示す。

青梅（あうめ）、青柿（あおがき）、甘菓（かんか）、甘石榴（あまじゃくろ）、有りのみ（ありのみ）、杏子（あんず）、薄皮（うすかわ）、梅（うめ）、温州（うじゅ）、柿（かき）、菓子（くわし）、佳実（かじつ）、果李（くわりん）、柑類（かうるい）、金柑（きんかん）、木覆盆子（きいちご）、臭橙（か

ぶす)、覆盆子(いちご)、茱萸(ぐみ)、石榴(ざくろ)、熟菓(じゅくくわ)、熟柿(じゅくし)、李(すもも)、大柑子(だいかうじ)、橙(だいたい)、通草(あけび)、梨(なし)、枇杷(びわ)、枇杷葉(びわよう)、仏手柑(ぶっしゅかん)、葡萄(ぶだう)、蜜柑(みかん、みっかん)、水梨(みずなし)、美濃柿(みのがき)、木淡(きざわし)、桃(もも)、山桃(さんとう)、柚のす(ゆのす)、山楂子(さんざし)

辞書の解説では「青梅」は青い梅、「青柿」は青柿、「甘菓」は甘い果実、「甘石榴」甘い石榴、「有りのみ」は梨、「薄皮」は酸っぱい蜜柑の一種で皮の薄いもの、「温州」はMicà(蜜柑)と呼ばれる柑橘類の一種、「菓子」は食後の果物、「果李」はかりん、「柑類」は蜜柑など棘のある気になる果実、「木覆盆子」はキイチゴ、「臭橙」はかばす、橙の一種、覆盆子とはとっくりいちご、「熟菓」は熟した果実、「熟柿」は熟した柿、「李」はスモモ、「葡萄」はえびかずら、ぶどうの実、「水梨」は水気の多い梨、「木淡」は柿の一種のことである。また「大柑子」なつみかんの事だと思われる⁵⁾。

3.7.2. 果物類の加工食品及び料理

果物類の加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。

甘干(あまぼし)、梅漬(うめづけ)、梅干(うめぼし)、串柿(くしがぎ)

辞書の解説では「甘干」は生干しにしたまだ柔らかな柿、「梅漬」は塩漬けにした、すなわち保存食にした梅の実、「梅干」は梅の実を塩漬けにして日に干したもの、「串柿」は干し柿の事である。

梅干しは保存食として利用される以外に、梅酢(調味料の項に記載)として調味料として利用されている。

3.8. きのご類

きのご類に関する語句を以下に示す。

猪口(いくち)、岩茸(いわたけ)、茸(くさびら、きのご)、椎茸(しいたけ)、松露(しょうろ)、平茸(ひらたけ)、紅茸(べにたけ)、松茸(まつだけ)

辞書の解説では「岩茸」、「平茸」はそれぞれ木の根元に生える茸、「茸」はきのご類全般、「松露」は松の木の根元に生じる茸の一種、「紅茸」は赤い色をした茸の一種のことである。また「猪口」はあみたけの事だと思われる⁶⁾。

3.9. 藻類

藻類に関する語句を以下に示す。

甘苔(あまのり)、荒布(あらめ)、青海苔(あおのり)、堅海苔(かたのり)、黒布(くろめ)、いぎす【草冠に髪】(いぎす)、炒昆布(いりこぶ)、和布蕪(めかぶ)、海松(みる)、煮昆布(にこぶ)、鶏冠(とさか)、鶏冠海苔(とさかのり)、

辞書の解説では「炒昆布」は炒るか揚げるかしたある種の海藻(AgeCobu)、「煮昆布」は海藻を煮詰めたもの、「鶏冠海苔」は赤い色の食用になる海藻の一種のことである。

3.10. 魚介類

3.10.1. 魚

魚介類の中で魚に関する語句を以下に示す。ただし魚以外の魚介類に関連する語句、および魚に関する料理、加工食品は別項で示す。

青鯖(あおさば)、赤お真魚(あかをまな)、赤花(あかばな)、赤目鯛(あかめだい)、鰯(あじ)、油鮓(あぶらばえ)、網子(あご)、あみわし(あみわし)、鮎(あい または あゆ)、いぎ(いぎ)、石持(いしもち)、伊勢鯉(いせごい)、鯰(いな)、いわし、鰻(うなぎ)、海糠(あみ)、鱈(えそ)、江鮒(えぶな)、鰾(をこぜ)、鯉(かつを)、金

頭(かながしら)、鰈(かれい)、川魚(かわいを)、くさび、ぐち(くち、ぐち)、くちび、口細(くちぼそ)、黒鯛(くろだい)、小鮎(こあい)、鯉(こい)、氷魚(ひうお)、小鯛(こだい)、鯛(こち)、ことひき、鯉(このしろ)、魚の子(うをのこ)、桜鯛(さくらだい)、鮭(さけ)、雑魚(ざこ)、鯖(さば)、鮫(さめ、ふか)、鱈(しいら)、白魚(はくぎょ)、鱸(すずぎ)、鱸魚(ろぎょ、すず)、雀貝(すずめがい)、そじ、鯛(たい)、太刀(たち)、太刀魚(たちいお、たちうお)、鱈(たら)、鱈(どぢゃう)、飛魚(とびうを、とびいを)、なま鯉(なまがつを)、生鯖(なまさば)、鯉(なまづ)、生鱈(なまだら)、鰯(にしん)、はい魚(はいいを)、鱒(はす)、鯊(はぜ)、鰻(はまち)、鱧(はも)、針魚(はりいお)、河豚(ふく)、鮒(ふな)、鰯(ぶり)、鰻(ぼら)、まくち、鱒(ます)、真魚(まな)、名吉(みゃうぎち)、目黒(めぐろ)、めばる(めばる)、鰐(わに)、鱈(うるか)、鮠(はえ)、鰻(かいらぎ)、鰻(かます)、鰻(はららご)、鯉の魚(あめのうお)、鯉(ひしこ)、鯉(ちん)、鯉鯛(ちんだい)、鱈(はらか)、鱈(えい)

辞書の解説では「赤お真魚」は鮭(婦人語)、「赤花」は赤花鯛、「網子」は漁師もしくは魚の一種、「あみわし」はアミイワシ、「いぎ」は魚、「石持」は石の下に棲む、ある川魚、「伊勢鯉」はボラ、あるいはそのたぐいの魚、「鰻」はボラの幼魚、「海糖」は蝦のような極めて小さい魚の一種、「江鮒」は鰻の類の魚、「くさび」は海の魚の一種、「くちび」は小鯛の様な魚、「口細」はカマスの婦人語、「魚の子」は魚の卵、「桜鯛」は旧暦三月(新暦四月あるいは五月)に捕れる、「鮫」は鱈あるいは鮫のような魚の一種、「鱸魚」はスズキもしくは細魚(サヨリ)、「鱈」は非常に珍重されるある川魚で普通海に行って死ぬ魚、「はい魚」はダツ、「針魚」はサヨリ、「河豚」はその中の毒を取り除いて汁に入れて食べるもの、「まくち」はボラ「真魚」は魚全般(婦人語)、「名吉」はぼら、「鱈」は鮎の卵を塩漬けにしたもの、「鮠」はハヤ、「鯉の魚」は湖に生息する赤身の肉の魚、淡水魚の一

種、「あめのうお」、「鯉」はヒシコイワシ、もしくはその塩漬け、「鯉」、「鯉鯛」は黒鯛のような魚のことである。また「氷魚」は鮎の幼魚⁴⁾、「そじ」は海の大きな魚の一種でカンパチやシマアジ⁷⁾、「目黒」は小型のマグロ⁴⁾、「鰻」は鮭の卵⁵⁾、「鱈」はにべの事⁵⁾だと思われる。

3.10.2. 魚の加工食品及び料理

魚の加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。ただし魚以外の魚介類に関連する語句は別項で示す。

炙魚(あぶりいお)、甘塩(あまじお)、筏膾(いかだなます)、受入(うけいり)、お蒲(をかま)、蒲鉾(かまぼこ)、唐墨(からすみ)、熊引(くまびき)、黒漬(くろづけ)、鯉のけぎりの汁(こいのけぎりのしる)、魚羹(ぎょかん)、刺身(さしみ)、塩辛(しおから)、塩魚(しおいお)、白干(しらぼし)、苦鱈(にがうるか)、含雑(がんざう)、覆面鯛(ふくめだい)、干魚(ひいお)、干鮭(からざけ)、焼魚(やきいお)、氷頭膾(ひづなます)、

辞書の解説では「炙魚」は炙った魚、「甘塩」は軽く塩漬けにした魚、「筏膾」は生の魚で作った或る種の料理、「受入」は魚肉を刻んで作った肉団子のような料理の一種、「お蒲」はかまぼこ(婦人語)、「唐墨」はある種の魚の卵巣を乾燥させたもの、「熊引」はある大きな魚の干物、「黒漬」は大鯛の一種を保存食にしたもの、塩漬けにしたもの、「鯉のけぎりの汁」は鯉を材料としてウロコも一緒に入れた一種の汁、「魚羹」は或る調味料を加えた煮魚で作った或る料理、「刺身」は生魚で作った料理の一種で、ある種のソース(醤油)を付けて食べるもの、「塩辛」は魚の腸や卵巣などを塩漬けにしたもの、「塩魚」は塩漬けの魚、またその他梅やオリーブの実など漬物にしたもの、「白干」は食用として保存するために塩をつけずに干した鮎、「苦鱈」は鮎のはらわたの塩漬け、「含雑」はたくさんの魚を刺身に作って、混ぜ合わせた料理(鱈)、「覆面鯛」は鯛の類に似た或る魚を干し、骨を抜き、粉に挽いて作った一種の食物、

「干鮭」は干した鮭、「氷頭膾」は鮭の膾のことである。

3.10.3. 貝および貝の加工食品及び料理

貝およびその加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。ただし魚と貝以外の魚介類に関連する語句は別項で示す。

赤貝（あかがい）、鮑（あわび、わうび）、貽貝（いがい）、馬蛤（まで）、海茸（うみだけ）、貝（ばい、かい）、貝付（かいつけ）、牡蠣（かき）、烏貝（からすがい）、栄螺（さざい）、雀貝（すずめがい）、鳥貝（とりがい）、蜷（みな）、蛤（はまぐり）、文蛤（いたらがい）、帆立貝（ほたてがい）、串鮑（くしあわび）、塩鮑（しおあわび）、熨斗（のし）、脹熬（ふくらいり）

辞書の解説では「赤貝」は赤い鳥貝、「貽貝」はムラサキ貝、カラス貝の類、「栄螺」はさざえ、「文蛤」は牡蠣に似た貝の一種、「串鮑」は串刺しにして干した鮑、あるいは串刺しにした干鮑、「塩鮑」は塩漬けにした鮑、「熨斗」は鮑を干して細長い帯状にして食用地して保存するもの、「脹熬」は軽く煮た鮑の料理のことである。

3.10.4. その他の魚介類およびその加工食品及び料理

その他の魚介類、およびその加工食品及び料理に関する語句を以下に示す。

鮫鱈（あんかう）、烏賊（いか）、煎海鼠（いりこ）、雲丹（うに）、雲丹（せい）、海老（かいらう、えび）、蝦蟹（えびがに）、川蝦（かわえび）、河蟹（かわがに）、串海鼠（くしこ）、蛸（たこ）、俵子（たわらご）、づがに（づがに）、海鼠（こ）、海鼠腸（このわた）、生海鼠（なまこ）、糠蝦（ぬかえび）、ふりこ（ふりこ）、老海鼠（ほや）、煎海鼠（いりこ）、鰯（するめ）、張蛸（はりだこ）、海糠の塩辛（あみのしおから）

辞書の解説では「煎海鼠」はなまこを干したも

の、「海老」は海老または伊勢海老、「蝦蟹」は伊勢海老または車海老、「串海鼠」はなまこを干したものの、「俵子」、「海鼠」はなまこ、「づがに」は足に毛が生えているかに、「海鼠腸」はこのわた、「ふりこ」は水母（くらげ）で作った食品の一つ、「老海鼠」はほや、「煎海鼠」は干した海鼠、「鰯」は干した烏賊、「張蛸」は張り伸ばして干した蛸のことである。また「鮫鱈」は川魚の一種で足のある魚と記載されているが、サンショウウオのことと推測される。

3.11. 肉 類

肉類に関する語句を以下に示す。

青首（あおくび）、家鴨（あひる）、家猪（かちよ）、家猪・豚（ぶた）、磯鶉（いそつぐみ）、狗肉（くにく）、猪（い）、猪の子（いのこ）、牛（うじ、うし）、鶉（うづら）、馬（うま）、牡牛（おうじ）、雄鶉（おんどり）海鯨（かいげい）、雁（かり、がん）、雉（きじ）、牛肉（ぎゅうにく）、鯨（くじら）、熊（くま）、江豚（いるか）、しし、食肉（しょくにく）、白鶉（はくけい）、白羊（はくよう）、田鶴（たづ）、鶴（つる）、兎（うさぎ）、肉（にく、しし）、鶏（にわとり）、羊（ひつじ）、猪（むじな）、牝牛（めうじ）、雌鯨（めくじら）、雌鶉（しけい）、雌鶉（めんどり）、山鶉（さんけい）、羊肉（やうにく）、鶉（が）、鶉（あじ）、青腸汁（あおがちじる）、あた炙り（あたあぶり）、鳥醃（とりびしお）、

辞書の解説では「青首」は鴨、「家鴨」はあひる、「家猪」「家猪・豚」は家で飼育する豚（家の猪）、「磯鶉」はつぐみ等の小鳥、「狗肉」は犬の肉、「鶉」はウズラ、「海鯨」はクジラ、「しし」は鹿や猪、「食肉」は食用の肉、「山鶉」は山鳥または雉、「鶉」はがちょう、「鶉」は鴨（ともえがも）、「青腸汁」は雉を材料とした肉汁、「あた炙り」は肉などを非常に強い火にあてて炙ること、「鳥醃」は後で食べるために鳥を細切れにし、汁の中につけ込んで一種の塩漬けにしたものことである。

3.12. 卵 類

卵類に関する語句を以下に示す。

鶏卵（けいらん）玉子（たまご）、卵（かい、かいご）鶏子（けいし）

辞書の解説では「卵」は鶏の卵、もしくは鳥の卵のことである。

3.13. 乳 類

乳類に関する語句を以下に示す。

醍醐味（だいごみ）、生蘇味（しょうぞみ）、乳汁（にゅうじゅう）、乳酪（にゅうらく）

辞書の解説では「醍醐味」は乳から製した非常に美味しい食物、「生蘇味」は凝固させた牛乳で作るある菓子、「乳酪」は非常に美味しい乳汁の一種のことである。

3.14. 油脂類

油脂類に関する語句を以下に示す。

脂（あぶら）、油（あぶら）

辞書の解説では「脂」は油脂、バター、ラードなど、「油」は植物性の油のことを示す。

3.15. 菓子類

菓子類に関する語句を以下に示す。

お饅（おまん）、阿古屋（あこや）、飴（あめ）、飴粽（あめぢまき）、餡餅（あんもち）、薄皮（うすかわ）、興米（おこしごめ）、草餅（くさもち）、砂糖饅頭（さとうまんじゅう）、砂糖餅（さとうもち）、砂糖羊羹（さとうやうかん）、煎餅（せんべい）、地黄煎（ぢわうせん）、椀餅（とちもち）、伏兔（ぶと）、巻餅（けんびん）、羊羹（ようかん）、

辞書の解説では「お饅」は饅頭（婦人語）、「阿古屋」はコメで作った小さな団子の一種、「飴粽」

は餅米を葉に包みくるんで煮た甘い味のもの、「餡餅」は豆を潰したものに粗糖を加えて、あるいは粗糖無しで中に入れた米の小餅、「薄皮」はパンに似た饅頭の一種、表皮が非常に薄くて、砂糖のたくさん入っているもの、「草餅」はある草をつかって作った緑色のある種の餅、「砂糖饅頭」は蒸気で蒸したある種の小さなパンで、砂糖を加えて作ったもの、「砂糖餅」は中に粗糖か砂糖かを入れて作った餅、「砂糖羊羹」は豆と砂糖とで作る、甘い板菓子（羊羹）の一種、「煎餅」は米を材料にして作った一種のパンケーキで聖体パンに似たもの、「地黄煎」は日本のある種の飴、「椀餅」は椀のみで作った餅、「伏兔」は米で作った一種の小餅、「巻餅」は小麦粉で作ったボーロ菓子、「羊羹」は豆に粗糖をまぜて捏ねたもので作った食物のことである。

3.16. 嗜好飲料類

3.16.1. 酒

酒に関する語句を以下に示す。

熱燗（あつがん）、甘酒（あまざけ）、霰酒（あられざけ）、浮蟻（ふぎ）、燗酒（かんしゅ）、燗の酒（かんのさけ）、枸杞酒（くこざけ）、桑酒（くわさけ）、麴（かうじ）、御酒（ごしゅ、みき）、古酒（こしゅ）、酒（さけ）、酒の粕（さけのかす）、酒の実（さけのみ）、ささ（ささ）寒酒（かんしゅ）、焼酎（しょうちゅう）、白酒（はくしゅ）、新酒（しんじゅ）、新酒（しんしゅ）、新走り（あらばしり）、清酒（せいしゅ）、濁酒（ぢよくしゅ）、濁り酒（にごりざけ）、練酒（ねりざけ）、葡萄酒（ぶどうしゅ）、名酒（めいしゅ）、醪（もろみ）、醪酒（もろみざけ）、冷酒（れいしゅ）

辞書の解説では「熱燗」は非常に熱い酒、「甘酒」はまだ泡立っていて完全な酒になりきっていない発酵汁。あるいは甘い酒、「霰酒」は酒のなかに糯米の麴を浮かしたもの、「浮蟻」は上等な酒の名前、「枸杞酒」は枸杞の枝や葉を入れて作った酒、「桑酒」は桑の木片を入れて煮たてた汁で作る日本の薬用種、「麴」は日本で酒を作るのに

使ったり、他のものに混ぜたりする酵母、「酒の実」は既に酒になっている米（もろみ）、「ささ」は酒（婦人語）、「焼酎」は椰子酒のように火にかけて作る酒、「白酒」は白い酒、濁り酒、「新走り」は日本の酒造場で最初に搾り取られる濁り酒、「清酒」は澄んだ混じりけの無い酒、「濁酒」は日本酒の一種で濁った酒、「練酒」は白酒の一種、「醪」、「醪酒」は既に酒になっているがまだ絞っていない酒のことである。

3.16.2. 茶

茶に関する語句を以下に示す。

甘茶（あまちゃ）、薄茶（うすちゃ）、ささ（ささ）、搦茶（すりちゃ）、粗茶（そちゃ）、茶（ちゃ）、番茶（ばんちゃ）、古茶（こちゃ）、山茶（さんちゃ）、揃り（そそり）、碾茶（ひきちゃ）

辞書の解説では「甘茶」は葉を碾いて甘い茶のようなものを作る、木蔦に似た草の一種、「搦茶」は粉に挽いた茶、「茶」は粉に挽いて飲む灌木の葉、「番茶」は上等ではない普通な茶、「山茶」は山地に産する粗悪な茶、「揃り」は茶の品質の一種であって上等なものが取り分けられ、また下等なものがより分けられてから、その中間に残ったもの、「碾茶」は碾いて粉にした茶、抹茶のことである。

3.17. 調味料及び香辛料類

調味料及び香辛料類に関する語句を以下に示す。

犬山椒（いぬざんしょう）、鬱金（うこん）、芥子・辛子（からし）、胡椒（こしょう）、山椒（さんしょう）、塩（しお）、塩噌（えんそ）、白芥子（びゃっけし）、白物（しろもの）、溜り（たまり）、垂味噌（たれみそ）、肉桂（につけい）、醬（ひしを）、藻塩（もしお）、山葵（わさび）、山梔子（さんしし）、肉荳蔻（にくずく）、梅酢（うめず）、おむし、醤油（しょうよう）、酢（す）、だし（だし）、陳皮（ちんぴ）、味噌（みそ）、焼塩（やきしお）、簀立（すたて）、煎酒塩（いりざかしお）、芥子酢（からし

ず）、酒塩（さけしお）、塩酒塩（しおざかしを）、酢和へ（すあえ）、酢塩（すしお）、山葵酢（わさびず）、

辞書の解説では「犬山椒」は日本の胡椒の一種で野生のもの、「芥子・辛子」は和辛子、「胡椒」はインドの胡椒、「山椒」は日本の胡椒の一種、「塩噌」は塩と味噌、「白芥子」はシロガラシ、「白物」は塩の事（婦人語）、「溜り」は味噌からとる非常に美味しい液体で、食物の調理に用いられるもの、「垂味噌」は濾した味噌、「肉桂」はシナモン、「醬」はよく引き砕いて粉にした大豆、麦、塩などで作る食品の一種、「藻塩」は乾いた海藻を竈で燃やして作る塩、「山葵」は冷たい汁やその他の料理に使う、山林に生じるある種の果実、「山梔子」はクチナシの果実、「肉荳蔻」はナツメグ、「梅酢」は酸い梅の実を塩漬けにしたその汁、「おむし」は味噌（婦人語）、「醤油」は酢に相当するけれども、塩からい或る液体で、食物の調味に用いるもの、「だし」はある魚を干したもので、インドで鰹と呼んでいるもの、「陳皮」はみかんの皮、「味噌」は大豆、米、塩を混ぜ合わせた或る混合物で、日本の汁を調味するのに用いるもの、「焼塩」は食卓に出すために二度焼き直したり、炒りなおしたりした塩、「簀立」は日本で食物を調理し、味をつけるために非常によく使われる、小麦と豆から製するある液体（Xōyu）、「煎酒塩」はさまざまの薬味で味をつけたソースのような一種のつけ汁、「芥子酢」は芥子に酢を混ぜたもの、「酒塩」、「塩酒塩」は酒などで作るある種の酢漬け汁、「酢塩」は他の物につけて食べるソース、「山葵酢」は山葵という果実で作ったソースのことである。

3.18. その他

食品群に分類されず調理方法や食物に関連する語句等を以下に示す。なお、調理器具等は除く。

集め煮（あつめに）、油熬（あぶらいり）、油物（あぶらもの）、粟豆（そくとう）、淡飯（たんぱん）、塩梅（あ（む）ばい）、従妹煮（いとこに）、上汁（うわしる）、香羹（きょうかん）、乾物（かんばん

つ)、五辛(ごしん)、菜(さい)、塩漬(しおづけ)、汁(しる)、酢和へ(すあえ)、粗菜(そさい)、粗茶淡飯(さそたむばん)、茶弁当(ちゃべんとう)、腸籠み(わたごみ)、点心(てんしん)、煮混ぜ(にまぜ)、弁当(べんとう)、無塩(ぶえん)、疏食(そしょく)、鹿食(そしい)

辞書の解説では「集め煮」、「従妹煮」は色々なものを一緒にして作った料理、「油熬」は油で揚げたもの、油で炒りつけたもの、「油物」は揚げ物、「粟豆」は粟と豆、「淡飯」、「疏食」、「鹿食」はまずくて粗末な食事、「塩梅」は食品や料理の調理の加減、「上汁」は中に魚や肉の入っていないただのスープ、「香羹」はある美味しい料理、「乾物」は魚、貝類、夕顔などの干し物、「五辛」は仏教徒では禁食されている食べ物、具体的には菰(にら)、葱(ねぎ)、蒜(にんにく)、薤(らっきょう)、薑(しょうが)の五つ、「菜」は飯と汁を除いた食物で魚、肉、野菜などで作った料理、「汁」は中に何か食物が入っている日本のスープ、「酢和へ」は酢をまぜて作った料理、「粗菜」は粗末で出来が悪く味のない食物、「粗茶淡飯」は悪い茶と悪い飯、「茶弁当」は茶をたてて飲むのに必要な道具類を入れて携行する木製の手箱、「腸籠み」は塩を付けた柔らかな藁の束、鳥とか魚とかを腐らせないで長持ちさせるために、そのはらわたを取り除いて腹の中に詰めるもの、「点心」は正式な食事の後に出来る中間食のような食べ物、「煮混ぜ」は種々の物を混ぜ合わせて煮て作った料理の一種、「弁当」は文房具に似た一種の箱であって、抽斗(ひきだし)がついており、これに食物を入れて携行するもの、「無塩」塩をしていない、新鮮な意味の事である。

4. 考 察

今回の調査では「邦訳 日葡辞書」を用い1603年に発刊された長崎版日蘭辞書に掲載されている食物に関する語句の調査を行った。掲載されている食品数は現在の日本食品成分表と比較するまでもないが、食品群によっては多くの食品が記載されている群もあり、当時の食文化を感じさせるも

のであった。

穀類に関しては米に関する用語が多く見られた。米は日本人の主食であり、米の状態や調理法に合わせた様々な用語が掲載されていた。現在と同じような新米・古米の概念が用語に見られた他に、食用として初めて収穫する最初の新米を「初米」と呼ぶなど、現在では見られない呼称も見られた。米の料理や加工食品に関しても多くの種類が見られた。調理方法に関しては、煮る(粥)、炊く、蒸す、焼く、蒸して焼く、蒸して干すなど多様であり、現在ではあまり見られない調理法も見られた。また、蒸した米を干した「糰」は、現在備蓄食などで利用されるアルファ化米と同じようなものであり、当時も米の貯蔵を色々と工夫していたと思われる。餅に関する用語は現在でも食されているものが多く、正月には現在と同様に鏡餅を飾り、餅の入った雑煮を食していた。また、お年玉(年玉)が餅であった点は言葉の由来が分かり興味深い内容であった。麦に関しては「麦飯」や「糝」のように炊いたり粥にしたりして直接食べる他に、素麺やうどん、きしめん等の麺類や、饅頭等菓子類に加工して用いられており、麺類に関しては現在とほぼ同じ種類の麺類が収録されていた。また、麦は水飴に加工して甘味料としても利用されていた。穀類に関連する語句には粟、稗、黍、蕎麦等の語句も多く見られた。現在ではあまり食さないものであるが、当時、米は貴重品であり様々な食品に調理加工して食していたことが推測される。

いも及びでん粉類に関しては、該当する食品は収録数が少ない状況であった。この長崎版日蘭辞書が作られた16世紀後半は日本にさつまいもやじゃがいもが伝来しておらず⁴⁾、存在している芋が山芋と里芋ぐらいであることが理由として考えられる。なお、この辞典には里芋に該当する語句は見られないが、「芋」として総称されていたと思われる。またでん粉に関しては「葛根」が掲載されるのみである。でん粉の材料であるじゃがいもやとうもろこしが伝来するのは長崎版日蘭辞書が出来た後であり、当時日本で入手できたでん粉は、葛の他にはユリ科の「かたくり」があるが⁴⁾、当時の長崎では使われていなかったと思われる。

砂糖及び甘味類に関しては昔ながらの甘味である水飴や甘葛、干柿加えて、甘藷から製造する黒砂糖が輸入され、甘味料の種類が豊富になってきていることが伺われる。また今回料理に関する語句も調査したが、砂糖等甘味を使用した料理は無かった。甘味料が貴重な時代、日常的に食す料理には砂糖は使用できなかったと思われる⁸⁾。

豆類に関してはいんげん豆や落花生は日本に伝来前⁴⁾のため記載されていなかったが、大豆や小豆以外にささげやえんどう豆、そら豆などが記載され、多くの種類の豆が食用に利用されていた。また、豆類の加工食品や料理に関しては豆腐に加工して料理したものが多く見られ、当時から大豆の加工食品として豆腐は多用されていたと考えられる。また味噌や醤油、納豆も記載されており、現在と同様に大豆を様々な食品に加工利用していたことが分かる。

野菜類に関しては、現在の野菜と比較すると種類が少なく、特に緑黄色野菜の種類が少ない。野草に関しては多く収録されており、畑で育てる野菜以外に多くの野草を食用にしていたことが伺われる。また、現在でも使用されている香味野菜である浅葱、葱、生姜、芹、茗等の記載がみられ、現在と同様の薬味が当時から使用されていた。野菜類の加工食品に関しては、当時は季節に応じた野菜しか栽培できなかったため、野菜を干したり塩漬けにしたりして保存する技術が発達していたことが、辞書に収録された語句から推測される。野菜類の調理法に関しては茹で物、和え物、酢の物、汁物等に調理していたことが分かる。

果実類に関しては収録されている語句の数から柿と柑橘が多く使用され、あとは山に自生する果実を食べていたことが推測される。柑橘類に関しては多くの種類が書かれており、果物として食べる以外に、臭橙(カボス)、橙、柚などの香酸柑橘は酢ミカンとして調味料として使用していたと思われる⁸⁾。

きのこ類に関しては当時、現在のような栽培技術は無く、天然に自生しているきのこ類を収穫・利用していたと考えられる。

魚介類に関しては多くの魚種が収録されており、

近海でとれる魚や川魚を中心に、当時も多くの魚を利用していたことが推測される。また「石持」や「鱈」等、現在の魚とは違う魚を指している語句も見られた。また、記載された語句から、この辞書が作られた当時は冷蔵技術が無い為、魚を干したり塩蔵したりして保存していたことが分かる。魚介類の調理法に関しては、生食、煮る、焼く、酢の物にする等、現在の和食で見られる多くの調理法が存在していた。貝類に関する語句では鮑に関する用語や調理・加工法が多く見られ、当時は代表的な貝類として利用されていたことが分かる。また、辞書の説明文から当時の「熨斗」は鮑の保存食であったことが分かる。海鼠に関しては鮑と同等に多くの語句が掲載されており、重要な海産物であったことが伺われる。烏賊や甲殻類も食用として用いられており、魚介類に関しては現在と同様の豊かな食文化があったことが分かる。

肉類に関しては実際に食していたか不明な点が多い。当時の日本は鳥類や海獣類を除く獣肉食が禁忌だったが、家猪という語句も辞書に記載されていたり、当時は「薬食い」として獣肉を食していた文化もあったため、猪や鹿などは秘かに食していたと思われる。また、文献によっては犬、兎、狐等の獣も食していたとの記載がある⁹⁾。牛や馬に関しては農耕に用いていたため当時食していたとは考えにくい⁹⁾。鳥類に関しては雉、「青首(鴨)」、「雁」、「雉」、「鶴」等を食していたとの記録があり多くの鳥類を食していたと思われる。

卵類に関しては掲載されている語句数が少ないが、これは戸時代初期までは、卵を食べることは殺生になるため、無精卵が知られるまでは食してこなかったためだと思われる⁹⁾。

乳類、油脂類に関しても掲載されている語句が少なく、当時、これらの食材はあまり利用されていなかったと思われる。

嗜好飲料類に関しては米の項と同様に酒に関しては多くの語句が見られるが、これは日本人と清酒の関わりの深さを示したものであり、当時からよく飲まれていたことが推測される。

料理の調味料としては塩、酢、味噌、酒を中心に芥子、胡椒、陳皮、山葵等の香辛料が使われて

いたことが掲載されている語句から推測される。
また「簀立」、「醬」、「醤油」という語句も見られることより、醤油が開発されていた時期であったことが伺われる⁴⁾。

5. おわりに

今回、長崎版日蘭辞書の邦訳版を用いて当時使用されていた食材や料理について調査を行った。掲載されている語句より16世紀後半に宣教師達が見た日本の食文化が浮かび上がってきた。魚介類のように多くの食材が使用されていたり、穀類や豆類のように様々な加工食品が当時から作られていたりしており、当時から豊かな食文化を存在していた。今後は調理法や調理器具等の調査も行い、当時の食文化の詳細を明らかにしていきたい。

6. 参考文献

- 1) 土井忠生編訳：邦訳日葡辞書、岩波書店（1980）
- 2) 森田武編著：邦訳日蘭辞書索引、岩波書店（1989）
- 3) 文部科学省：日本食品標準成分表2020年版（八丁）、全国官報販売協同組合（2020）
- 4) 杉田浩一著：日本食品大辞典、医歯薬出版株式会社（2003）
- 5) 小学館国語辞典編集部編：精選版日本国語大辞典、小学館（2006）
- 6) 本郷次雄監修：カラー版さのこ図鑑、寿製本株式会社（2001）
- 7) 岡林正十郎：高知の魚名集、リーブル出版（1986）
- 8) 石川寛子：江戸時代における食をとりまく諸風俗についての研究、浦上財団研究報告書 Vol. 4、137-157
- 9) 江間三恵子：江戸時代における獣鳥肉類および卵類の食文化、日本食生活学会誌 Vol. 23、247-258