

## 薬史による語誌—薬味と料理—\*1

真 柳 誠\*2

Studies on the History of Pharmacy and the Evolution of Word Usage  
— Japanese Yakumi and Ryouri — \*1

Makoto Mayanagi\*2

(Received December 22, 2015)

「語誌」はなじみのない語彙なので、語史と誤解されやすい。しかし語史よりは包括する範囲が広く、「ある言葉の起源や意味・用法などについての変遷、また、それを書いたもの」などと説明される。ついでに普段、何気なく使っている「薬味」と「料理」の語誌に、薬史の背景があることを考察してみた。

## 1. 薬味および気味・加味・加薬の語誌

## (1) 薬味は食材か、薬材か

むかし「三つ葉や山椒を薬味と呼ぶのはなぜ」と素朴な質問をされ、答えたことがある<sup>1)</sup>。たしかにサンショウの一種の蜀椒はいくつかの漢方処方配剤されることはあるが、ミツバを生薬とすることはまずない。日本ではやはり食べもの。20年ほどまえから流行している和製漢語ならば「食材」だろう。それを薬味というなら、かつて日本では「薬材」と考えられていたのだろうか。

ちなみに、中国における薬材のはやい用例は1369年成書の『元史』にみえる<sup>2)</sup>。これとの関係は未詳だが、中国では英語の *Pharmacognosy* (薬物知識) を1950年代に「薬材学」と漢訳した。日本は江戸前期から用例がある「きぐすり(木薬・生薬)」<sup>3)</sup> を背景に、1880(明治13)年にドイツ語 *Pharmakognosie* から「生薬学」を造語したとされる。薬学生時代に中国の教科書『薬材学』(人民衛生出版社、1960)を見て、生薬学より薬材学のほうが適切な漢字訳と

思ったこともあった。

ともあれ日本料理に風味や彩りをそえ、食欲を刺激する「薬味」は必須だろう。日本料理でなければ、これを香料やスパイス・ハーブと称しておおきな問題はなく、いまの中国語では「香料」という。しかし、それらを薬味とよぶ例は中国の古典籍にも現代中国語にもない。

## (2) 薬味・気味の原意と派生

薬味はもともと中国の学術用語だった。1世紀の『漢書』芸文志・方技に「経方(処方)は……薬味の滋を仮(借)り」<sup>4)</sup>と記述され、くすりの「作用成分—本質」を薬味としている。1世紀の『神農本草経』序録(凡例)の第6条も、「薬に酸・鹹(塩味)・甘・苦・辛の五味あり。また寒・熱・温・涼の四気、および有毒・無毒あり」<sup>5)</sup>と記し、「五味」を薬の本質、「四気」を病態(発熱・悪寒)への作用、「毒」を生体への作用として概括する。

四気と五味は薬物の良悪や真偽を判断する尺度でもあり、約500年の『本草集注』陶弘景(456~536)注は人參や蜀椒の条で合称して「気味薄・気味濃」<sup>6)</sup>などという。のち「気味」は薬物の品質を判断する本草用語とされる。宋代から刊行物となった本草書の影響は日本でも大きかった。そして気味という品質が漠然としているためか、「おもむき、けはい」の意味に転用する例が鎌倉時代の『方丈記』(1212)や『徒然草』(1331)<sup>7)</sup>からみえる。

これが徐々に普及し、心情の良悪を「気味がよい、気味

\*1 本稿は2015(平成27)年8月1日に昭和大学で開催された第8回日本薬史学会・柴田フォーラムにおける講演に補筆したものである。

\*2 茨城大学名誉教授(講演時は同大教授) Professor Emeritus of Ibaraki University (Professor of Ibaraki University at the lecture time). *The College of Humanities, Ibaraki University*. 2-1-1 Bunkyo, Mito, Ibaraki 310-8512.

がわるい」と表現することが室町末ころ<sup>8)</sup>からはじまった。江戸時代になると本草知識は文人の一般教養となり、「気味がわるい」から転じた「不気味（無気味）」という、漢語にない和語まで18世紀初<sup>9)</sup>に出現していた。かくして日本では、薬物の気味から派生した別義の気味が口語となり、現在もひろく使用されている。浅学な管見にすぎないが、同様の現象は漢字圏の朝鮮語やベトナム語どころか中国語にもない。日本に特有な中国本草の受容ないし影響とっていいだろう。

### (3) 味・薬味の転意

四気にくらべて五味は即座に判別できる第1の評価基準ゆえ、「味」は唐代から薬物専用の助数詞にも転用されるようになった。たとえば5世紀後半の『小品方』は日本に巻1のみ、駒場の尊経閣文庫に鎌倉時代の卷子古鈔本が現存する。当本には唐代なら高宗・李治の避諱で使用できない「治」字があるため、遣隋使がもたらした系統だった。そして図1左の「寒冷腹痛を治す茱萸湯の方」では、配剤薬名・用量のあとに「凡そ八物、水一斗五升を以て三升を煮取り、……」<sup>10)</sup>とあり、薬数を「物」でかぞえている。

ところが『小品方』から本方を引用した唐代752年の『外台秘要方』では、避諱もあって図1右の記載に変化する。すなわち『『小品』の寒冷腹痛を療す茱萸湯の方』「右の八味、切り、水一斗五升を以て三升を煮取り、……」<sup>11)</sup>と表現をあらため、薬数を「味」でかぞえていた。敦煌莫高窟で発見されたペリオオスラインの唐代の医薬写本も、大多数は処方薬数を「右幾味」と記述する。つまり薬数の助数詞は隋代まで「物」だったが、唐代から「味」に変化し、それが現在の中国や日本でも踏襲されている。

薬味はくすりの本質ゆえ、漠然と薬物をさす意味も唐以降にうまれた。このため、日本では生薬を収納する引きだしが沢山あるタンスを「薬味箆筒」や「百味箆筒」とよぶが、中国語は「薬櫃（くすりばこ）」とそっけない。なお薬物とはほぼおなじ意味で「薬種」とよぶ例も平安時代903年ころからあり<sup>12)</sup>、江戸期に多用されたが、どうも和製漢語らしい。

### (4) 宋以降の処方指示と日本での変化

はやくに貨幣経済の発達した中国では、漢代から医薬分業だったとされる。唐代から五代をへて北宋になると、貨幣経済の浸透と物流の大規模化にともない、医療が庶民にまで普及してきた。そうすると患者がくすりを買うための処方箋に、どこにでもあるものを医家が書く必要はない。その代表が煎剤のほとんどに配合される生薑（ショウガ）と棗（ナツメ）である。これらについては処方箋を書いた

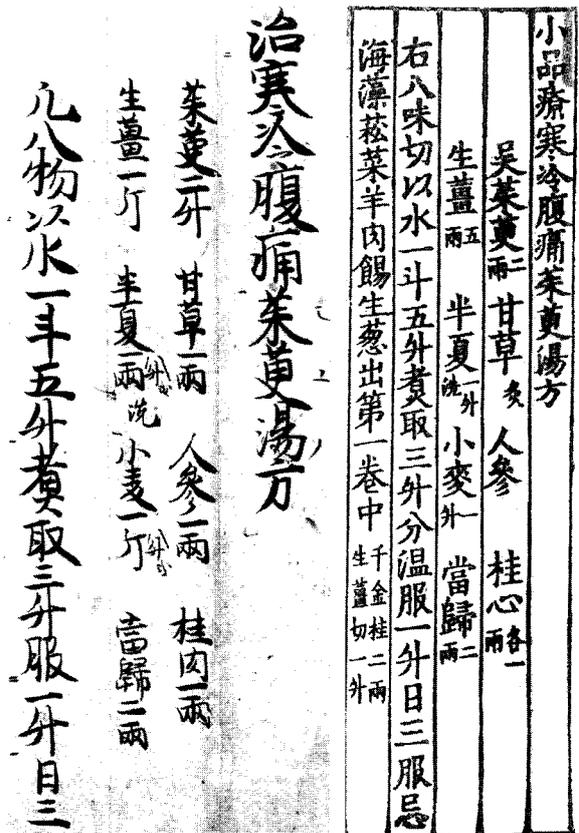


図1 左・古鈔本『小品方』と右・南宋版『外台秘要方』の茱萸湯

末尾に、たとえば北宋政府編纂(1110)の図2『和剂局方』<sup>13)</sup>のように、「生薑参片と棗参枚（箇）を入れる」などと付記するようになった。

こうした宋代以降の医薬刊本が日宋交易などで日本に伝わると、鎌倉時代から僧医も利用するようになる。室町時代まで貨幣経済が未発達だった日本は医薬分業がほとんどなく、医家が調剤して患者に投薬した。ただしハジカミの名で『古事記』にもみえ、ひろく普及していたショウガだけは自分で加えるよう「加薬味」、略して「加味」や「加薬」とメモなどで指示した。ナツメの渡来もショウガ同様にはやいが、原産地中国のように各地で栽培されてはいない。加薬と加味のはやい用例がのるのは、『運歩色葉集』（1548）とされる<sup>14)</sup>。『日葡辞書』（1603）にも両語彙があり<sup>15)</sup>、図3のように「Cami（加味）医家のことば。薬材を加減して調剤すること。文書語。一般にcaguen（加減）という」と解説する。

それでショウガを加味や加薬と称することもあった。この加薬の転義で具材も意味するようになり、おもに関西という「かやくご飯」の語源となり、インスタント麺の具材も「かやく」という。とはいえ、ショウガをそうよぶのは

桂枝湯 治太陽中風陽浮而陰弱陽浮者熱日壹本  
寒論發陰弱者汗自出壹本 齋齋寒酒酒惡風翕翕發熱壹本  
傷寒論同傷寒論乾嘔傷寒論乾嘔傷寒論  
 甘草 壹兩 桂枝 去皮  
 芍藥 各壹兩 參 兩壹本  
 右為籠末 每服貳錢 以水壹盞 入生薑棗片棗參枝壹本  
 和劑局方卷二 ○ 干

図2 『和劑局方』の服薬指示

Cami. Palaura do; medicos .i, iêpera da meza  
 nha que fazem com acrecentar, ou diminuir  
 algum material. S. A palaura corrente  
 be caguen.

図3 『日葡辞書』のCami

一般的でもなかっただろう。医家による診察と投薬をうける  
 ことができたのは、まだ一部の上流階級にかぎられてい  
 たからである。

さらに新大陸原産でコロンブス以降に旧世界へひろまっ  
 たトウガラシは、タバコ・トマト・ジャガイモや梅毒とも  
 ども、鎌倉時代には渡来していない。それらの伝来はポル  
 トガル人の来日前後のことだった。ふるくから輸入されて  
 いたコショウは高価で、庶民むけでもない。したがって室  
 町時代まではショウガが辛いものの代表だった。ついには  
 加味や加薬が辛みの別称となり、そうした食材のネギやサ

ンショウ・カラシなどにも使用されるようになる。

(5) 薬味の定着と拡張

一方、薬味の表現をひろく使用するのは江戸中期以降と  
 おもわれるが、それにはおおきな要因があった。ソバであ  
 る。むかしのソバは、おもに粉末を湯でねった「ソバがき」  
 として食べられていた。これとて挽き臼が中国から伝来し  
 た鎌倉以降のことで、以前は全粒をゆでてたべる「ソバ米」  
 が普通だった。いまのような「ソバ切り」、つまりソバの  
 麵（中国語本来の意味は小麦粉）が元禄以降「つなぎ」の  
 一般化で流行しはじめ、18世紀半ばから全国に普及した  
 からである。ソバ切りに辛い具材をそえたいのは、  
 1699年の俳諧書『仏の兄』鬼貫に「此やうな蕎麦の辛味  
 も御座らうか」の記載<sup>16)</sup>がある。

もうひとつ要因があり、薬味の表現が定着した。医薬書、  
 とくに本草知識の普及である。江戸期は商業出版が本格化  
 し、多数の中国医薬書が和刻された。1637年に初和刻さ  
 れた『本草綱目』52巻が筆頭で、全江戸期をとおして3  
 系14版が刊行されて流行する<sup>17)</sup>。徳川吉宗は貿易赤字を  
 解消する一環で殖産興業をはかり、本書の研究と応用を推  
 奨した。江戸の本草が『本草綱目』ぬきにかたれないこと  
 は、本書を診察室にツンドクしてひけらかす医家を「翻草  
 モウモク」<sup>18)</sup>、とバロったことからよくわかる。

わたしの調査によると中国医薬書の和刻は江戸前期に大  
 流行し、ピークは1651~60年だった<sup>19)</sup>。しかし18世紀に  
 はいると流行が下火になる一方、日本人の医薬関連著述や  
 出版が加速的に増大してゆく。その約40%の約7千タイ  
 トルが、多い順で薬物・本草・博物・農業・物産・飲食  
 の書だった。他方、臨床医学書は1万タイトルをこえる  
 20)。

これら江戸中後期における医薬研究の発展や知識の普及  
 と連動し、もともと中国医学の専門用語が日本語として大  
 量に定着していった。「血気さかん」などがそうで、日本  
 語の気味・元氣・陽氣・陰氣などは中国医学と意味がまっ  
 たくちがう。このような医薬専門語の口語化現象は中国に  
 なく、ほかの漢字文化圏にもないと思う。

同時にソバ切りにそえる、おろしショウガ・おろしダイ  
 コン・おろしワサビ・きざみネギなど辛い具材全般を、薬  
 味と称することも普及した<sup>21)</sup>。もちろん薬を食べるんだ、  
 という薬食同源的な洒落っ気もあっただろう。それゆえ役  
 になつ味の意味で「役味」と書きかえられることもあった。

さらに辛味ばかりでなく、香味や彩りのいいシソ・チン  
 ピ・ミョウガ・ミツバ・アオノリなど、あれもこれもが薬  
 味となる。典型が「七味」唐辛子→「一味」唐辛子の構成

と名称変化だろう。ついにはソバ切りなど麺類以外の日本料理でも、そえもの全般を薬味とよぶようになった。つまり「薬味」は日本語化した漢語なのだが、かくも薬史や薬食同源と縁が深い。

## 2. 料理の語誌

### (1) 料理・処理・調理

たまたま『大漢和辞典』で「料理」の項目<sup>22)</sup>を見たことがある。すると中国語では古来「処置する、世話する」などの意味しかなく、「調理する、調理したもの」は日本で生まれた意味とあった。その由来が江戸時代から疑問とされていることも知った。いま中国で最大をほこる『漢語大詞典』でも、料理の意味の最後に「日本語の漢字詞。烹調、亦た借りて肴饌を指す<sup>23)</sup>とあり、和製漢語と断じる。しかし料と理の字義から、クックやディッシュの意味が派生した理由はうまく説明できない。それで和製漢語ともおもえず、気になっていた。

なお調理にしても、「ととのえる、治療・養生する」が中国語本来の意味で、「料理する」の意味は日本語にしかないが、どうも明治以後らしい。さらに明1522年の『続医説』に載る劉宗序の治験には、「仰同知……凡そ家人に病あるに遇わば、輒ち自から料理す<sup>24)</sup>とある。すると料理には、「処置」から派生した「治療」の意味まであった。

### (2) 古本草にある「料理」

佐原真氏によると、平城京跡から出土した奈良時代760～80年の須恵器に「味物（うましもの）料理」の墨書があり、『大日本古文書』巻5にも「請う胡麻油……右料理の為」という8世紀の記述がある<sup>25)</sup>。平安時代922～31年の『和名類聚抄』にある「魚鳥を料理する者、之を庖丁と謂う<sup>26)</sup>、の用例より150年もはやい。しかし奈良時代の日本でクックの意味が独自に生じたとは想像しがたい。さらに佐原氏は林左馬衛氏の指摘を補記し、『神農本草』『新修本草』『証類本草』に料理の用例があるという。

調べてみると、宋代12世紀の『証類（大観）本草』序録（図4左）に、薬物の加工から秤量・調剤までの操作全般を「合薬分劑料理法則<sup>27)</sup>と称していた。その前身たる唐政府『新修本草』（659）の現存本は残念ながら序録部分がない。さいわい『新修』の前身たる陶弘景『本草集注』（約500）は敦煌本（唐代718写）が龍谷大学にあり、その序録は「合薬分劑料治法」（図4右）<sup>28)</sup>に作っていた。ならば理由ははっきりしている。唐の高宗時に勅撰された『新修』は高宗の諱「治」を避諱し、『集注』の「料治」を「料理」に改字した。それを宋の『証類』が踏襲して「合薬分

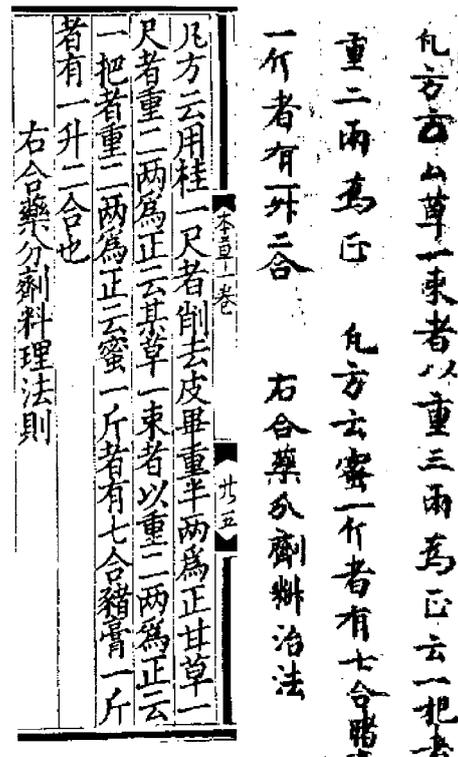


図4 左・影元版『大観本草』、右・敦煌本『本草集注』

劑料理法則」と記述したのにちがいない。唐代筆写の敦煌本『本草集注』で料治が改字されずに遺存するのは、民間写本ゆえ避諱を厳守しなくてよかったからである。なお漢代1世紀の『神農本草経』（森立之復原、1854）の序録に「合薬分劑料治法」はないので、これは陶弘景が『集注』で補注した文章にまちがいない。

### (3) 唐代の避諱改字

唐諱により、治などが別字に改められた例は医薬書にも多い。たとえばトルファン本『本草集注』（初唐7世紀写）は各薬の治効を「主治……<sup>29)</sup>と記すが、治をはぶいても意味は大差ないため、唐政府編の『新修本草』は敦煌本も仁和寺本も「主……」に作る。処方名でも、隋以前の医書が記す「治中湯」（『証類本草』人参条が『図経本草』から間接引用<sup>30)</sup>を、唐代の写本に由来する『金匱玉函経』（1066初版）は「理中湯<sup>31)</sup>」に作る。治を理に改字したのだ。処方の主治文では、前述した遣隋使本系の『小品方』は「……治之」「治……」と記す。他方、唐政府官僚の王焘編『外台秘要方』（752）は、『小品方』から同条文を引用して「……主之」「療……」に作り、治を主や療にかえている。

さらに古くは「たたく、つく」と訓じられた「治」も、「治」と字形が似るため同義の搗・搗や舂に改められた。たとえば平安時代の『医心方』（984）は『本草集注』を引用し、

丸剤・散剤用の粉末は「杵を以て之を研治す」<sup>32)</sup>と記す。同条文を敦煌本『本草集注』では、「杵を以て之を研治す」<sup>33)</sup>に誤写していた。『証類本草』では「杵を以て之を搗く」<sup>34)</sup>に作る。つまり『新修本草』が唐諱で治を搗に改字し、それを『証類本草』が踏襲したのである。

(4) 調剤全般をいう料理の消長

すると敦煌本『本草集注』の料「治」も誤写で、もとは料「治」だったと判断できよう。「合薬分剂料治法」なら「薬を合わせて方剂に分けるためのはかり(料)つききたく(治)法」で、文意がはっきりする。調剤までの薬物に対する操作全般を陶弘景は五世紀末に料治と表現したが、唐代から料理に変化したのだった。この操作は料理の「処理する」意味にも通じるので、料搗や料舂ではなく、料理と改字したのに相違ない。

一方、『新修本草』より6年前の653年に唐政府が編纂した『唐律疏議』巻9職制上<sup>35)</sup>には、皇帝服用薬の調剤について、「料理揀扱の精しからざる者、一年に徒す」の刑が記される。この疏議に「料理は応に熬削・洗漬すべき類を謂う。揀扱は悪しきを去りて善を留むるを謂う」とあり、調剤にもちいる薬物の加工・精選をいうので、現在の修治や炮製に通じていた。

日本では『延喜式』(927)の巻37典薬寮で、中宮臘月御薬を列記した末尾に「右の料理・供進、上例に依る」<sup>36)</sup>とあり、料理を調剤全般の意味で用いている。時代はやや下るが、1491年の高橋英因『太一統稿』<sup>37)</sup>は当帰ほかの各条で料理を修治・炮製の意味で使用する。しかし修治から調剤までの全般をいう料理の意味は、のち中国・日本ともに消滅したらしい。

(5) クックにちかい料理の消長

クックに近い「料理」の例が唐以前にある。前述の陶弘景は葛洪(283~343)の『肘後卒救方』も増補し、『肘後百一方』を編纂(500)した。さらに金代の増補をへた道蔵本の巻5には、弘景が葛洪の『葛氏方』から採録した鼠瘻(頸部リンパ節結核の潰瘍)の治方(図5左)<sup>38)</sup>がこう記される。

又方。猫狸一物を取り、料理して羹に作すは食法の如し。空心(腹)に之を進まば鼠子(ネズミ)死して出る。又た当に生にて呑むべし。其の功、弥いよ効す。

猫狸はネコカタヌキかハクビシンか判然としないが、そのパワーでネズミにかじられたと考えた潰瘍の穴から、ネズミを殺し出すのである。羽化登仙したという葛洪らしい治方につき、おそらく4世紀前半より以前の文章だろう。この料理は食べるのと同じ羹(あつもの)にする処理なの

で、クックにかなり近い。わたしの気づいたこの最古の例が、まったくの薬食同源だったこともおもしろい。

弘景よりやや後の農書『齐民要術』(532~49)では、巻3に「其(カブ)の葉、菹(漬け物・和え物)に作すは、料理すること常法の如し」とある。巻9では細切りしたカブやダイコンなどについて、かるくゆでた後に調味し、「料理は接して奠す」「料理は之を半ば奠し」「料理は直に之を満たし奠せ令む」「料理は満たし奠す」<sup>39)</sup>とある。奠は薦めたり、置くことなので、この料理は「盛りつけ」の意味だろう。漬物も盛りつけも食物の処理・処置には相違ないが、やはりクックにちかい。

唐代733~52年の『千金翼方』(江戸医学館影元版、1829)にも用例<sup>40)</sup>があった。巻14の飲食第四に、「身を資する有る所、薬菜に在るのみ。法の如く料理せば殊に人に益す」「麩……料理に法あり。節して之を食らえ」「肉……、料理の法は食経中に在り」とある。『食経』は食物本草に健康レシピをかねた書で、六朝時代に幾書もあって流行した<sup>41)</sup>。また巻22の猪肚煮石英服方という強壯処方(図5右)では、配剤する猪肚(ブタの胃)に「一具。浄め、料理は食法の如くす」と注記する。いずれの料理もクック

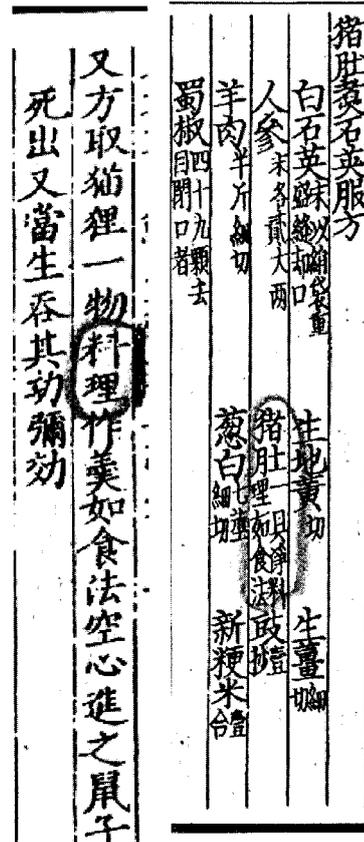


図5 左『肘後方』と右『千金翼方』の料理

にちかく、背景には薬食同源思想もみえる。

なお『齊民要術』と『千金翼方』には治の文字が多数ある。したがって料治・治が唐の避諱で料理と改字されたのではなく、各書の編纂時から料理と記述されていたろう。みな「処理する」の原義から派生した「食物の処理方法」をいう。

すなわち調剤全般をいう料治→料理とともに、クックにちかい料理が4世紀前半から8世紀前半まで併用されていたのである。しかし宋代から消滅してゆき、現在は湖南省湘西などごく一部地域で使われるだけという<sup>42)</sup>。他方、日本では奈良時代以降も伝承され、江戸時代でクックの意味に固定された。この料理はふたたび中国文化圏に還流し、いま台湾・香港・大陸のみならず<sup>43)</sup>、韓国でも和製漢語と理解されて定着している。料理も日本語化した漢語だったが、その語誌にも薬史と薬食同源思想が介在していたのだった。

### 3. 総 括

現代の日本語において、「薬味」と「料理」は日常の語彙である。しかし双方とも日本語の意味の用例が一般の中国古典籍にないため、従来は和製漢語と理解されてきた。そこで両語彙の出典と用例を調査・検討したところ、ともに中国と日本で漢語の原義から派生し、さらに日本で現在の意味に固定されていた。その経緯と背景に薬史と薬食同源思想が介在していたことは実に興味ぶかい。

### 謝 辞

本講演の機会をいただいた津谷喜一郎先生と相見則郎先生に感謝申し上げます。

### 参考文献と注

- 1) 真柳 誠. 三つ葉や山椒を薬味と呼ぶのはなぜ. QA. 平凡社. 1991 (9) : 57
- 2) 宋濂等. 元史. 卷88百官4太医院条(北京, 中華書局. 1997. p. 2222)に、「医学提举司……, 掌考較諸路医生課義, 試験太医教官, 校勘名医撰述文字, 弁驗藥材, 訓誨太医子弟, 領各處医学」とあり, 他条にも「貿易藥材」(同上. p. 161)等の用例がみえる.
- 3) 日本国語大辞典第2版, 4巻. 小学館. 2002. p. 44
- 4) 班固撰, 顔師古注. 漢書. 北京, 中華書局. 1962. p. 1778
- 5) 大塚敬節, 矢数道明. 近世漢方医学書集成53 森立之. 名著出版. 1981. p. 22
- 6) 尚志鈞・尚元勝輯校. 本草經集注. 北京, 人民衛生出版社. 1994. p. 207, 323
- 7) 日本国語大辞典第2版, 4巻. 小学館. 2002. p. 265
- 8) 日本国語大辞典第2版, 4巻. 小学館. 2002. p. 266
- 9) 日本国語大辞典第2版, 11巻. 小学館. 2002. p. 752
- 10) 北里研究所附属東洋医学総合研究所医史文献研究室. 小品方・黄帝内経明堂 古鈔本残卷. 北里研究所附属東洋医学総合研究所. 1992. p. 20
- 11) 小曾戸 洋ら編. 東洋医学善本叢書第8 宋版外台秘要方(上). 東洋医学研究会. 1981. p. 137, 138
- 12) 日本国語大辞典第2版, 13巻. 小学館. 2002. p. 63
- 13) 小曾戸 洋・真柳 誠編. 和刻漢籍医書集成第4輯 増広太平惠民和劑局方. エンタプライズ. 1998. p. 50
- 14) 日本国語大辞典第2版, 3巻. 小学館. 2002. p. 978, 1033
- 15) 日葡辞書. 岩波書店. 1960. p. 68
- 16) 日本国語大辞典第2版, 3巻. 小学館. 2002. p. 1095
- 17) 真柳 誠. 中国本草と日本の受容. 日本版中国本草図録, 9巻. 中央公論社. 1993. p. 218-29
- 18) 洒落本に安永9年(1780)刊の腐脱散人『〔空来先生〕翻草盲目』1冊がある. 腐脱散人(空来先生)は風来山人(平賀源内), 『翻草盲目』は『本草綱目』のもじり.
- 19) 真柳 誠. 江戸期渡来の中国医書とその和刻(山田慶兒, 栗山茂久. 歴史の中の病と医学). 思文閣出版. 1997. p. 301-40
- 20) 真柳 誠. 日本の医薬・博物著述年表(1). 茨城大学人文学部紀要 人文コミュニケーション学科論集. 2006;(1):53-76
- 21) 日本国語大辞典第2版, 13巻. 小学館. 2002. p. 75
- 22) 諸橋轍次. 大漢和辞典, 5巻. 大修館書店. 1986. p. 612
- 23) 羅 竹風主編. 漢語大詞典 縮印本. 上海, 漢語大詞典出版社. 1997. p. 4208
- 24) 俞弁. 続医説. 上海科学技術出版社 影印和刻本. 1984. 巻2第3葉
- 25) 佐原 真. 食の考古学. 東京大学出版会. 1996. p. 14-7
- 26) 狩谷掖斎. 箋注和名類聚抄. (大蔵省)印刷局. 1921. 巻3第19葉
- 27) 艾晟. 経史証類大観本草. 廣川書店. 影印柯逢時本. 1970. p. 34
- 28) 上山大峻編. 敦煌写本本草集注序録・比丘含注戒本(龍谷大学善本叢書16). 法蔵館. 1997. p. 56
- 29) 真柳 誠. 目で見る漢方史料館(64) 現存最古の中国本草一トルファン出土の『本草集注』. 漢方の臨床. 1993;40(8):1082-4
- 30) 艾晟. 経史証類大観本草. 廣川書店. 影印柯逢時本. 1970. p. 136
- 31) 張 仲景. 金匱玉函經. 燎原書店. 影印陳世傑本. 1988. p. 405
- 32) 丹波康頼. 医心方. 江戸医学館安政版. 1860. 巻1第33葉
- 33) 上山大峻編. 敦煌写本本草集注序録・比丘含注戒本(龍谷大学善本叢書16). 法蔵館. 1997. p. 43
- 34) 艾晟. 経史証類大観本草. 廣川書店. 影印柯逢時本. 1970. p. 32
- 35) 長孫無忌. 唐律疏義. 台北, 台湾商務印書館. 1990. p. 137
- 36) 黒坂勝美編. 〔新訂増補〕国史大系〈普及版〉 延喜式後篇. 吉川弘文館. 1985. p. 818
- 37) 本書2巻2冊は龍谷大学大宮図書館のみに江戸前期写本(690.9-443-2)が現存する. 龍谷大学大宮図書館和漢古典籍分類目録(自然科学之部). 龍谷大学. 1997. p. 27
- 38) 葛洪. 肘後備急方. 北京, 人民衛生出版社. 影印道蔵本. 1982. p. 107
- 39) 繆 啓愉. 齊民要術校釈. 北京, 農業出版社. 1982. p. 132.

- 40) (伝) 孫 思邈. 千金翼方. 北京, 人民衛生出版社. 影印仿元版. 1982. p. 161, 162, 259
- 41) 真柳 誠. 『医心方』卷30の基礎的研究—本草学的価値について—. 薬史学雑誌. 1986; 21 (1) : 52-9
- 42) 橋本美和子. 日中同形語の食文化史的考察(1) 「料理」と“料理”. 関西大学大学院文学研究科 千里山文学論集. 2006; (76) : 25-51
- 43) 小池清治, 清地ゆき子. 現代中国における外来語としての日本語—料理について—. 宇都宮大学国際学部研究論集. 2003; (16) : 79-88

### Summary

“*Yakumi*” and “*Ryouri*” are common vocabulary in modern Japanese. However, examples of their usage in terms of the Japanese meaning have not been found in general Chinese classics. Rather, conventionally they have been understood as kanji vocabulary originating in Japan. Therefore, through investigating and examining the sources and examples of both words, I found that they were derived from the original meanings of the Chinese words both in China and Japan, and the current meanings were adopted in Japan. It is very interesting to study the history of pharmacy and see in the processes and background that food was considered as a drug.