

医食同源の道草

一 「料理」のルーツ

真柳 誠

わたしは子どものときから食いしん坊だった。しかも母が料理下手を、妻が「わたしたる人」を自認しているため、いつの間にやら料理ずきとなつていて。一方、生業が東洋医学の歴史ゆえ、食文化にからむ記述を古医籍で見つけるたび、医薬と食が通底する事情をあれこれ考えるようになった。いわゆる医食同源の本筋ではないが、その道草にあるようなテーマである。これを友人に開陳しても無視されてきたので、ならば本誌に書いてみたいと思いついた。よつて反論でもいただけるなら大変うれしい。まずは「料理」のルーツから。

「料理」といふことば

たまたま『大漢和辞典』で「料理」の項目を見たことがある。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つた。その由来が江戸時代から疑問とされていることも知つた。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「日語の漢字詞。烹調、亦た借りて肴饌を指す」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・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、気になつていた。

にしても以前から香港や台湾に日本料理などの看板があるのは、まちがいなく日本語の影響だろう。一九九〇年代からは、大陸でも日本料理・韓国料理の看板をあちこちで見かけるようになつた。流行の理由を中国の友人にたずねたところ、〇〇料理に相当する中国語は〇〇菜しかないが、「菜」は副食に限定されるため、主食まで含む料理の表現が便利なのだという。本当だらうか。

古本草にある「料理」

以前、佐原真氏の『食の考古学』(一九九六)を読んだところ、わたしと同じ疑問から「料

理」の起源を考察していた。これによると平城京跡から出土した奈良時代七六〇～七八〇年の須恵器に「味物（うましもの）料理」の墨書きがあり、『大日本古文書』卷五からも「請う胡麻油……右料理の為」という同年代の記述を発見している。『大言海』が平安時代の『和名類聚抄』（九二三～三一）から引用する、「魚鳥を料理する者、これを庖丁という」の用例より一五〇年も早い。

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。わたしにとって、まさに灯台もと暗しだった。さつそく調べたところ、たしかに宋代の『証類（大觀）本草』（柯逢時影元版、一九一〇）では、序録に「合藥」

『証類（大觀）本草』
凡方云用桂一尺者削去皮畢重半兩爲正甘草一 尺者重二兩爲正云某草一束者以重二兩爲正云 一把者重二兩爲正云蜜一斤者有七合豬膏一斤 者有一升二合也

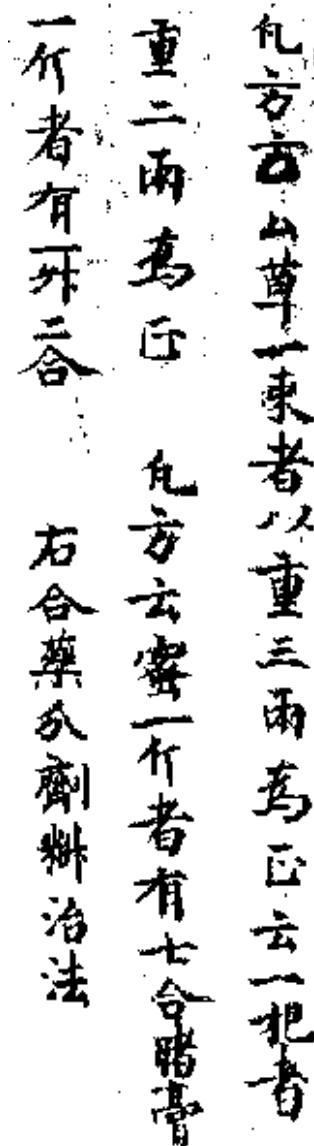
右合藥分劑料理法則

剤料理法」、さらにその前身の南齊『本草集注』（小島尚真ら復原、一八五四）の序録にこの文はない。しかし漢代の『神農本草經』（森立之復原、一八五四）も同文だつた。

なお宋代までの本草書は、雪だるま式に増補されてきた。つまり一世紀の『神農本草經』を核とし、五〇〇年前後の陶弘景『本草集注』→六五九年の唐政府『新修本草』→一〇世紀からの宋政府歴代本草書、という編纂をへている。したがつて問題の序録文は、陶弘景による五〇〇年ころの文章だった。各書のうち完本が伝わるのは宋政府の『証類（大觀）本草』（一一〇八）が最古で、それ以前はうしなわれたか一部分しか現存しない。ただし『証類本草』や諸史料の引用文を利用するなら、ラツキヨウの皮をむくようにある程度の復原は可能で、それが前述の『新修本草』『本草集注』『神農本草經』である。

一方、近代になつて敦煌で発見された『本草集注』（唐代七一八写）が龍谷大学に所蔵さ

図2 敦煌本『本草集注』（法藏館、1997）



れ、七巻本の巻一のみだが、さいわい問題の序録文は巻一にある。そこで確認してみると、なんと「合藥分劑料理法」を作っていた（図2）。ならば理由ははつきりしている。唐の高

宗は名（諱）が治につき、唐政府の『新修本草』が避諱の規定で治を使はず、底本とした『本草集注』の料治を料理に改字したのだ。それを宋の『証類本草』も踏襲し、「合薬分割料理法則」と記した。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、民間ゆえ避諱を厳守しなくてよかつたからである。

弁明しておくが、『本草集注』を復原した幕府医官の小島尚真らも、中国歴代の避諱改字を熟知している。彼らは幕末に遣唐使本系『新修本草』の残巻を京都の仁和寺から発見し、そこで『本草集注』を復原した。しかし仁和寺本は巻一を欠き、当時は敦煌本もない。ついては慎重を期し、『証類本草』にしたがい「合薬分割料理法」と記したのだつた。

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』（初唐七世紀写）は各薬の効果を「主治……」と記すが、治をはぶいても意味は大差ないため、敦煌本と仁和寺本『新修本草』は「主……」を作る。処方名でも、隋以前の医書が記す「治中湯」（『証類本草』が『図經本草』から間接引用）を、唐代の医書にもとづく『金匱玉函經』（一〇六六初版）は「理中湯」を作る。治を理に改字したのだ。処方の効果を記す主治文では、『小品方』（四五四～七三）の遣隋使本系鎌倉写本は「……治之」「治……」と記す。他方、唐政府の王燾による『外台秘要方』（七五一）の宋版は、『小品方』から同条文を引用して「……主之」「療……」を作り、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擣・搗や舂に改められた。たとえば平安時代の『医心方』（九八四）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」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」に誤写していた。『証類本草』では「杵を以て之を擣く」を作る。『新修本草』が唐諱で改字し、それを『証類本草』が踏襲したのである。なお『新修本草』の仁和寺本と敦煌本に当部分はない。

つまり敦煌本『本草集注』の料「治」は誤写で、もとは料「治」だったと判断できよう。「合薬分割料治法」なら「薬を合わせて方剤に分けるためのはかり（料）つきくだく（治）法」で、文意がはつきりする。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つた。この操作は料理の「処置する」意味にも通じるので、料擣や料舂ではなく、料理と改字したに相違ない。

なお『新修本草』より六年前に唐政府が編纂・頒布した『唐律疏議』(六五三)には、卷九職制上で「諸合和御藥」に関連して「料理揀査不精者、徒一年」の唐律が記される。この疏議に「料理謂應熬削洗漬之類。揀査謂去惡留善、皆須精細之類。有不精者、徒一年」とあるので、やはり調剤にもちいる薬物の加工・精選をいい、現在の修治や炮製を通じていた。

クックに近い唐代までの用例

クックに近い「料理」の例が唐以前にある。

陶弘景は葛洪（二八三～三四三）の『肘後卒救方』も増補し、『肘後百一方』（五〇〇）を編纂した。さらに金代の増補をへた道藏本の卷五には、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3）がこう記される。

猫狸一物（匹）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。又た當に生にて呑むべし。其の功、弥いよ効す。

猫狸はネコか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

図3 『千金翼』（左）・『肘後方』（右）の料理

猪肚煮石英服方	生地黃切	生薑切
白石英 人參 羊肉半斤細切 蜀椒四十九粒去目閉口者	味以細切口 未各貳大兩 切	味以細切口 如淨料 七莖 新梗米合
猪肚理如食法政櫻		
葱白七莖		

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、おそらく四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「あつもの」にする処置なので、クックにかなり近い。わたしの気づいたこの最古の例が、まったくの医食同源だったこともおもしろい。

弘景よりやや後の農書『齊民要術』（五三二～四九）では、卷三に「其（カブ）の葉、菹（漬物）に作すは、料理すること常法の如し」とある。卷九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」とある。奠はすすめたり、おくことなので、この料理は「盛りつけ」の意味だろう。漬物も盛りつけも食べ物の处置には相違ない。

唐代七世紀後半の『千金翼方』（江戸医学館影元版、一八一九）にも例があつた。卷一四の飲食第四に、「身を資するは薬菜に在るのみ。法の如く料理せば殊に人を益す」「麴……料理に法あり。節して之を食らえ」「肉……、料理の法は食經中而在り」とある。食經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つて流行した。また卷二三の猪肚煮石英服方という強壮処方（図3）では、配剤する猪肚（ブタの胃）に「一具。淨め、料理は食法の如くす」と注記する。これら背景にも医食同源思想がみえる。

ちなみに、以上の各書には治の文字が多数ある。したがつて料治が唐諱で料理と改字されたのではなく、各書が編纂された当時から料理と表現されていただろう。みな処置するから派生した「食物の処置方法」で、ほぼクツクに近い。薬物の料治→料理とは別に、この意味の料理が四世紀前半から唐代まで使用されていたのである。しかし宋代から消滅してゆき、いまは一部地域で使われるだけという。

伝来と還流

『本草集注』は大宝律令（七〇一）以前、『新修本草』も奈良時代七三一年以前に伝来し、医生や薬園生のテキストに指定されていた。すると当時の医官たちに、調剤の操作が料治→料理と変化したのは自明だったかも知れない。食物を処置する意味の料理がみられた『葛氏方』と『齊民要術』は、各種食経とともに『日本国見在書目録』（八七五九一）に著録されており、平安時代までに伝来していた。

このように中国文化を受容した結果、食物などを処置する動詞の料理が徐々に普及し、江戸時代からいまの意味に固定されたのだろう。日本語となつた料理は、ふたたび中国文化圏に還流し、もうすっかり定着している。そのルーツを唐代までの医薬書や農書にみつけたが、医食同源のルーツまで関与していたらしい。料理づくりにとり、趣味と本業をかねた発見と自慢してもいいだろう。