

京都大学	博士 (人間・環境学)	氏名	丸山 真史
論文題目	近世の京都・大坂における食生活の特質と変遷		
<p>(論文内容の要旨)</p> <p>本論文は、近世の京都・大坂における食生活の特質とその変遷を、動物考古学的に明らかにすることを試みたものである。その方法は、遺跡から出土する破片となった動物骨を、現生標本と比較して種と部位を同定し、その量的組成や加工痕の観察、計測などの数値を基礎に考察を加えるものである。扱う資料は京都、大阪に所在する遺跡から出土する資料を中心として、比較資料として西日本の他の中・近世遺跡を用いる。さらに文献史学や民俗学の成果を援用して歴史的な解釈を行う。</p> <p>本論文は5章からなり、序章では従来の文献史学を中心とする食生活史研究の紹介を行い、動物考古学による食生活史研究の成果との違いを述べる。</p> <p>第1章では分析の中心となる近世の京都と大坂の各遺跡の発掘例と、比較資料とする西日本の中・近世遺跡の概要を紹介する。本論文で扱った遺跡は、申請者自身が発掘報告書の執筆に参加した京都、大坂の公家屋敷跡、武家屋敷跡、町屋跡、魚市場跡と、比較資料の近世の神戸市兵庫津遺跡、中世の尼崎市大物遺跡である。</p> <p>第2章では各遺跡から出土した貝類と魚類の分析結果を示す。その成果として、出土した魚貝類の大部分が海水産で、特に生産地（漁村の遺跡）では、中世には少なかったマダイの稚魚などの小形魚が多いこと、消費地（都市遺跡）では特定の魚種、特に大形魚が主体となることを指摘する。これらの比較から、近世に網漁法の技術革新があったこと、トリガイなどの貝を剥き身にして消費地へ流通させたこと、雑魚の加工が行われたことなどを推定している。大坂の魚市場跡の流通拠点では、消費地で出土する種類を網羅し、貝類や魚種の大きさに一定の傾向がみられることや、瀬戸内海産だけでなく、カツオやマグロなど日本海や太平洋産と考えられる魚種が流通していたことを明らかにしている。また、マダイやハマグリ大きさは、公家・武家屋敷跡の方が、町屋跡より大きいことを実証し、社会階層によって食物に違いがあること、さらに京都から出土する種類が、大坂より少ないことを指摘する。</p> <p>第3章では各遺跡から出土する鳥類と哺乳類の分析結果を示し、京都、大坂の屋敷地では、鳥類は近世を通じて出土するのに対し、哺乳類は18世紀以降に出土量が減少することを明らかにした。公家・武家屋敷跡や町屋跡でも、中世遺跡から引き続いて鳥類はガン・カモ類とニワトリが、哺乳類はイヌ、ニホン</p>			

ジカ、イノシシが出土することから、一般的に肉食が行なわれていたが、武家屋敷跡では特に肉食が盛んであったことを指摘している。さらに動物の解体により肉食と不可分であった骨角製品の生産にも注目し、中世の骨角製品の素材はニホンジカの中手骨、中足骨と枝角が主体であったのに対し、16世紀末頃からウシ・ウマの長管骨が素材の主体となって、素材だけが都市部の生産工房に搬入されることを明らかにしている。このような変化は、文献史学で指摘されている16世紀後半の斃牛馬処理が特定の集落・集団によって担われたという近世身分制の確立に関する知見に対応した現象と考えられる。

第4章では、結論として京都・大坂と江戸遺跡の特徴を比較し、文献史学の成果を援用して、上方の食生活の特質を浮き彫りにすることを試みている。その結果、近世の京都・大坂では、100種類前後にも及ぶ動物種が消費され、特に海産物の消費が多いことを明らかにしている。さらに18世紀に江戸や上方の社会階層を越えた各遺跡で、ハマグリとマダイの出土が一般的になる傾向を指摘する。この共通性は、近世初期の漁業や流通の発達を反映し、関西漁民の房総半島などへの移住と関係した可能性もあるとする。そうした漁労技術の変化とは、漁網錘などの変化から裏付けられるように、漁網の規模を大きくしつつ、網目を細かくして魚群を一網打尽にする曳網漁の盛行であったと考察する。そうした漁業技術の発達によりマダイなどの稚魚を含む雑魚の漁獲量が大幅に増加し、その加工処理技術も発達したことが、考古学的に裏付けられるとする。一方、江戸時代初期には、上方でハモの出土が特徴的となり、これは周辺の漁場や流通圏の違いに起因しつつも、江戸と上方の住民の嗜好の違いとなったことも指摘する。また肉食に目を向けると、文献史学では、仏教思想やケガレ意識も加わってイヌ、ウシ、ウマなどの獣肉食に対する忌避が、古代・中世より徐々に強まり、江戸時代になって、生類憐れみの令などにより、いっそう強化されたとされてきた。しかし、本論文は、武家屋敷を中心に近世の都市遺跡でも、解体された痕跡が明瞭なイヌ、ウシ、ウマの骨の出土が一般的であることから、実際には肉食伝統が各時代を通じて存続したことを明らかにしている。このことは、17世紀中頃には京都、大坂の市中において鳥獣肉が販売されたという文献記録とも合致する。また、19世紀にニホンジカ、イノシシなどの獣肉を提供する店が増え、同時にウシ、ウマの獣肉食への需要も増加したという文献史学の研究成果がある。それに対し、18世紀以降に哺乳類の出土量が減少することは、骨角製品の生産と関連させると、都市への食肉流通システムが変化したと解釈している。

(論文審査の結果の要旨)

本論文は動物考古学的方法により、近世の京都と大坂という都市遺跡から出土する動物遺存体を中心に、動物性食料の生産と流通、消費を論じたものである。従来、日本人は古代仏教の殺生肉食の禁止や、神道のケガレ観から肉食を忌避し、幕末、明治になって西洋文化の一環として肉食を受容するようになったとされ、それまで動物性食料をもっぱら魚貝類に頼ってきたと考えられてきた。本論文は、実際の食生活史を、遺跡出土の食料残滓の分析によって明らかにしようとしたもので、その試みは成功していると言える。

本論文は、近年の京都や大阪という都市遺跡から出土した動物遺存体の同定・集計作業を通じ、そこから見えてくる動物性食料の生産と消費の実態に迫ることを目的とする。そのために、16世紀の織豊期を中心とする大坂城下町と、江戸時代を中心とする京都の2つの都市遺跡に焦点をあて、両都市に水産物を供給した江戸時代の神戸市兵庫津遺跡や、ニホンジカの枝角や骨が多数出土した中世の尼崎市大物遺跡などを比較資料とする。本論文で取り上げる遺跡はすべて、発掘を行った地方公共団体から申請者自身が依頼を受け、出土した動物遺存体の同定から集計、計測を行い、発掘報告書の執筆までを担当した遺跡であることが特筆できる。

近世の都市遺跡における動物遺存体の研究は、江戸遺跡で先鞭がつけられていたが、本論文によって京都と大坂という上方を代表する2都市の動物性食料の特徴を明らかにできた意義は大きい。本論文の水産業関係の成果の一例として、江戸に対して上方のハモへの嗜好が出土魚骨からも読み取れること、京都ではトビウオ、シイラ、キダイが多く、大坂ではマグロ、カツオが多いことが、日本海産と紀州・四国沖産のそれぞれの流通経路の違いを反映する可能性があることを指摘する。また、18世紀以降に京都、大坂でタラ科が急増することを北前船の就航などに関係すると指摘した意義は大きい。生産地である兵庫津遺跡で大量に出土するトリガイの殻が、大坂魚市場では見られないことから、剥き身を加工して流通させた結果であることも指摘する。さらに兵庫津、大坂魚市場、大坂城下町でも中世には見られなかったマダイの稚魚などを含む雑魚が多数出土することから、中世以降に網漁法の大規模化と網の目の細密化が生じ、漁獲量(供給量・消費量)の増大を明らかにしたことが成果として挙げられよう。

従来の文献資料を中心とした食文化史の研究は、同時代人の日記、文学などの食事に関する記事を中心としており、珍しいメニューやごちそうなどハレの食膳の記事に偏る傾向が強かった。その反面、ありふれた日常の食生活が記録される

機会は限られ、ケガレ観から建前上は忌避されていた獣肉食に関する記録は、意識的に除外された可能性も大きい。本論文で用いた日常生活で利用される食料の消費地であった都市遺跡から出土する動物遺存体は、獣肉食に対する当時の社会的偏見というフィルターを通さない実際の歴史資料と言える。本論文はそうした食料残滓を動物考古学的方法によりその内容を具体的に明らかにし、近世の上方文化の一端に迫ろうとした労作である。そして、その試みは一定の成果を挙げたと評価できる。

本論文では、動物性食料の需要と供給を考える上で、副産物である皮革、角、爪、骨などの利用の重要性にも注意を払っている。中世の尼崎市大物遺跡で操業した骨角細工職人が、主としてニホンジカの枝角と中手骨、中足骨を素材としたのに対して、近世の京都、大坂で操業した職人は、専ら牛馬の長管骨を素材としたことが対比される。これは鹿角の供給量に限界があったとともに、斃牛馬処理権（草場権）が特定集団に委ねられた結果、牛馬骨を効率よく集めることができるようになり、長くて厚みのある素材を得ることができる長管骨を骨角製品の素材として利用できるようになったことを実証的に論じている。同時に長管骨以外の部位が、骨粉肥料として薩摩藩などへ送られたことがこれまでの研究からわかっており、本論文ではさらに、骨角器生産の側面も明らかにしたことによって、斃牛馬処理の生産・流通システムの全容を明らかにしている。

また、古代・中世の都市遺跡に引き続き、近世でも京都、大坂のような都市遺跡でシカ、イノシシなどの野生獣や、イヌ、ウシ、ウマなどの家畜の肉食が行われていたことは、解体痕を持つそれらの骨の出土により知られていたが、特に本論文が武家屋敷において顕著であったことを実証した意義は大きい。

以上のように、本論文は、近世日本の政治、経済の中心の一つであった上方の両都市における魚貝類、鳥類・哺乳類などの動物性食料に関する生産と消費活動の実証的研究として、日本の経済史、漁業史、食生活史に大きく寄与するものである。

よって本論文は、博士（人間・環境学）の学位論文としての価値を有するものと判定される。また平成23年2月14日、論文内容とそれに関連する事項に関して口頭試問を行った結果、本論文を合格と認めた。

Webでの即日公開を希望しない場合は、以下に公表可能とする日付を記入すること。

要旨公開可能日： _____ 年 _____ 月 _____ 日以降