

中世イスラム世界における都市内の穀物流通

——ヒスバの手引書より——

村 田 靖 子

一 はじめに

一九世紀以前には、イスラム世界のほぼ全域において、ムフタシブと呼ばれる役人が各都市ごとに任命されていた。ムフタシブの職務は、自分の任地である都市内の経済秩序を維持することであり、市場での不正や違反の取り締まりがその主な活動であった^①。この職務は、さまざまな職種の人、職人を監視しなければならず、仕事内容が煩雑であったため、「ヒスバの手引書」と呼ばれる書物がしばしば著された。これは、ムフタシブとしての心得、職務内容、および、商人や職人たちが行う商売上の不正方法を記したものであり、この手引書によって、ムフタシブたちは次代の者たちに、効率の良い職務遂行の方法を伝えようとしたのである。この手引書は頻繁に利用され、時代と場所ごとに加筆修正された

同様の写本が多数作られた。

ヒスバの手引書は、著者自身の経験や先代のムフタシブたちの経験をもとにして書かれたものであるため、通常の史書とは異なり、時代や場所を特定することができる事件の記録ではない。その意味では、この手引書に書かれていることを歴史的事実として扱うことはできない。しかし、上述のようにこの手引書が頻繁に利用されたからには、ヒスバの手引書は実際の職務遂行に有効だったということであり、その内容が当時の社会状況と乖離していたということは考えられない。この手引書は成立当時の都市の状況を踏まえて書かれたのであり、その中に描かれた都市社会は、歴史上のある時点での実在の社会とはいえないまでも、実社会に含まれていた何らかの事実を伴っていると考えられる。したがって、この手引書の内容から、当時の社会構造のモデルを作り出す

ことができるのではないだろうか。とくに、史書には現れない、一般市民の生活の場であった社会をこれにより明らかにする事が可能なのである。

ただしここで注意しなければならないことは、この史料がムフタシブの観点から書かれているという点である。ヒスバの手引書の著者は、経済を管理する上でムフタシブが注意すべき点を記述しているのであって、各々の職業や経済活動を全体的に記述しようとしているわけではない。よってその見方は一方的である。

加えて、ムフタシブの管轄外の職業や活動については無視されている恐れがある。ヒスバの手引書は、ムフタシブの側から見た、管理の対象としての都市民の経済活動を記述するものであるため、各職業の全体像や都市内の経済活動全体を描いているとは必ずしもいえないのである。この点については十分に考慮しなければならぬであろう。

ヒスバの手引書は社会生活の実態がうかがえる史料ということから早くから紹介され、重要視されてきたが、しかしながらこの史料を使用して実際に都市生活の分析をした例はほとんどないといわれてよい^②。それは上述のようなこの手引書の持つ限界のためであらう。だが、都市に生活する住民の具体的な経済活動を多少なりとも明らかにするには、やはりこの手引書を詳しく分析するこ

とが必要である。このことは、イスラム世界の生活史の観点から重要ではないかと考える。

ヒスバの手引書に記述されている内容は広い範囲に及ぶが、その中でも特に食糧関係の記事が量的に多い。そこで本稿では、当時の人々の主食であった穀物―特に小麦―が収穫されてから消費者のもとに届くまでの過程を追いながら、当時存在した穀物に関わる諸職業の実態をできる限り明らかにし、そのうえで各職業の関連を探り、都市における穀物流通の構造を明らかにすることを目的とする。

ヒスバの手引書には、イスラム世界全域で書かれたものが多数あるが、その多くは先代の手引書の焼き直しである。したがって、それらの原型であるとみられる、比較的成立時期が早く、内容が実務的である七種の手引書を主として使用した^③。ただ、これらの手引書は成立時期も地域もさまざまであり、時代や地域を限定して議論することができない。そこで、時代については広く九世紀から一四世紀頃を対象とし、本稿では便宜上この時期を中世と呼ぶ。また、地域については現在のリビアあたりを境に大きく西と東に分け、両者を対比しながら検討する。西の地域に属する手引書には、アンダルスの「イブン・アブド・アッラウーフの手引書 (Risala fi adab al-hisba wa'l-muhastab)」(IR, 一〇世紀頃成

立)「イブン・アブ・ヌワーンの手引書 (Risala fi l-quḍā' wa l-hiṣba)」(IA, 一〇一—一二世紀成立)、「サカチヤーの手引書 (Kitāb fi adāb al-ḥiṣba)」(SQ, 一〇一—一三世紀成立)があり、補助的に北アフリカの「マフヤーの書 (Kitāb al-naẓar al-ahkām fi jamī' al-sūq)」(YU, 九世紀頃成立)を使用する。中心的な手引書が全てアンダルスのものであるため、西の地域はアンダルスとどう名称が代表をさせる。また東の地域の手引書は「イランの「マフタルーシヤの手引書 (Kitāb al-ḥiṣab)」(UT, 九—一〇世紀成立)、「シリンの「シャヤザリの手引書 (Nihāyat al-rubḥa fi talab al-ḥiṣba)」(SZ, 一二世紀頃成立)、「マシントハの「イブン・アブ・ヌマヤンマの手引書 (Ma'ālim al-qurba fi ahkām al-ḥiṣba)」(IU, 一三—一四世紀成立)など、それぞれ異なるイシマールの手引書と区別する。

- ① トンタシンの具体的な職務内容については、拙稿「シロンの手引書に見るトンタシム——マサジドを中心として」『西南アジア研究』三九、一九九三参照。
- ② J. D. Latham が 1972 SQ を用いて Journal of Semitic Studies 27, "Towards the Interpretation of al-Saqāṭ's Observations on Grain and Flour-milling" (1978), "The Interpretation of a Passage on Scales (Mawāzin) in an Andalusian Ḥiṣba Manual" (1978), "Some Observations on the Bread Trade in Muslim Malaga (ca. A. D. 1200)" (1984) など、それぞれ著書として、それぞれ

らは本論文執筆の際に大変参考になった。ただ、「Towards...」は製粉の内容とそれに伴って生産される粉の質に焦点があてられており、本論文の目的とは多少異なる。

③ これら全てが、厳密な意味でのシロンの手引書とどうわけはなすが、本稿では便宜的に全てをシロンの手引書と呼ぶ。それぞれの略号は次のとおりである。

- YU: Yahyā b. 'Umar, *Kitāb al-naẓar al-ahkām fi jamī' al-sūq*, Tunis 1975.
- IR: Ibn 'Abd al-Ra'uf, "Risala fi adāb al-ḥiṣba wa l-muḥtasib" (ed. Lévi-Provençal), *Trois traités hispaniques de ḥiṣba* (Cairo 1955).
- IA: Ibn 'Abdūn, "Risala fi l-quḍā' wa l-ḥiṣba" (ibid.) Cairo 1955.
- SQ: Saqāṭi, *Kitāb fi adāb al-ḥiṣba*, Paris 1931.
- UT: Utrūṣh, "Kitāb al-ḥiṣab", *Revisita degli Studi Orientali* 1953.
- SZ: Shayzari, *Nihāyat al-rubḥa fi talab al-ḥiṣba*, Beirut 1946.
- IU: Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim al-qurba fi ahkām al-ḥiṣba*, London 1938.
- それら使用した辞書の略号は次のとおりである。
- Plan.: Bedevian, K., *Dictionary of Plant Names*, Cairo 1936.
- Supp.: Dozy, R., *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leiden 1881 (rep. Beirut 1991).
- Glos.: Dozy, R., Engeman, W. H., *Glossaire des mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*, Leiden 1869 (rep. Beirut 1974).
- Leng.: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua es-*

panola (2nd ed.), Madrid 1992.

IB: Ibn al-Bayār, *Al-jāmi' li-mufradāt al-adawiyā wa'l-
aḡdhiyā*, Beirut 1992.

ET: *Encyclopaedia of Islam*, (2nd ed.) Leiden.

二 穀物の用語と種類

穀物の流通経路を検討する前に、ヒスバの手引書の中で穀物がどのような用語で表されているか、またどんな種類の穀物が取引されていたのかを、まず明らかにしておく必要がある。

(1) 穀物を表わす用語

ヒスバの手引書の中で、「穀物」を指していると考えられる用語は三種類みられる。ghalla, habb (pl. hubub), ta'am である。ghalla という語は、SZ の第五章「穀物商人 hububi と粉挽屋 daqdaq のヒスバ」と、IU の第一章「穀物商人 'allaf と粉挽屋 taḥān のヒスバ」とに現れるが、IU のこの部分は SZ の引用であるので、実質的には SZ にのみ現れていることになる。

- ① 彼ら(穀物商人)①に対して、すでに述べたように穀物 ghalla の買占め iḥtikar を禁じる。また、悪い小麦を良いものと、古いものを新しいものと混ぜてはいけない。それは人々に対する不正である。(SZ p. 21)

③ 粉挽屋 daqdaq には、穀物 ghalla をふるいにかけて土を落し、ドゥムギ^②を取り除き、粉に挽く前にはこりを除いてきれいにさせなければならない。(SZ p. 21)

ghalla は「収穫物」という意味であり、穀物商人や粉挽屋が扱う穀物を指しているのは明らかである。①の引用文ではすぐ後に小麦が現れていることから見て、おそらく小麦を指していると推測できる。

habb は「種子、実」という意味であり、必ずしも穀物にだけ使われるわけではなく、さまざまな植物の種子に対して使われる。穀物を指すと思われる例は、ヒスバの手引書ではそれほど多くなく、「穀物」という総称的な意味より、「種子」としての意味が強いので、「穀粒」と訳した方がよい場合もある。

④ 大麦やイナゴ豆の穀粒 hubub を計るときは彼ら(商人たち)の様子を監視すふきである。(IR p. 106)

また、SZ には上述のように hububi という職業名があり、穀物商人を示していると考えられる。この職業の内容については、後述する。

これらに対し ta'am は、大変用例が多い。ta'am は一般には「食糧」という意味であるが、ここでは特に主食となる穀物を指すことが多い。そして、穀物を指すとき hubb のように

植物としての穀物を示すのではなく、食物としての穀物を指しているのであり、主として小麦を念頭に置いて使っている場合が多い。

④ 粉挽屋は、穀物 *ta'am* や大麦や、全ての商品の詐欺を禁じられる。(UT. p. 14)

⑤ 私はある日、製粉のために小麦を持たせて召使いを水車(製粉所)に遣わした。彼は続く三日間留守にしたので、とうとう私は彼のが心配になり、彼が荷馬と穀物 *ta'am* を持って逃げたのではないかと思い、彼を探しに出かけた。(SQ. p. 22)

とうとう例からも判るように、*ta'am* は、小麦の単なる言い換えであることがしばしばある。もちろん、明らかに穀物一般を指して使っている場合もある。IA に、穀物 *ta'am* の升の特徴の記述があるが、その後には小麦の升だけに特有の特徴を記述している (p. 39) ことから、この場合の *ta'am* は、小麦だけを示すものではないかと考えられる。ただ *ta'am* は *habb* と違い、必ず小麦を含み、小麦を代表的穀物とした上で、穀物全般を表わそうとするとき使われる語であると考えられる。よって、*ta'am* は小麦を主に示していると考えてよい。⑥ また *ghalla* は、SZ では *ta'am* とほぼ同じ意味で使われていると考えられる。

よって、以下の検討においては、はつきり小麦と記述されているものの他に、*ta'am* もおもに小麦を表わすものとして考える。

(2) 穀物の種類

西アジア、北アフリカおよびヨーロッパは、本稿の対象となっている時代以来現在に至るまで麦類を主食としてきた地域である。ヒスバの手引書の記述の中でも、都市内で流通していた穀物はおもに麦類であった。しかし、一口に麦類といっても種類は多く、ヒスバの手引書に現れる麦類だけでも、小麦、大麦 *shar*、米 *aruzz*、ライ麦 *shantiya*、モロコシ *dhura*、キビ *dukhar*、トクムギ *ziwan/shaylan* がある。また、麦類以外の穀物には豆類があり、レンズ豆 *adas*、イナゴ豆 *kharrub*、ひよこ豆 *hummus*、空豆 *ful/baqila*、カラスノエンドウ *jubbaban* が史料中に登場している。⑦

このように種類の多い穀物の史料の中での扱われ方は一様ではない。ほとんど名前しか登場しないものもあれば、きわめて詳細に記述されているものもある。そのような相違が現れるのは、ヒスバの手引書の著者が重要度の高い穀物を集中的に記述しているためである。すなわち、記述量の多い穀物は、ムフタシブが特に注意を払って監督すべきものであるということを示しているのだ

ある。したがって、記述の量から穀物の市場での重要性を評価することが可能であり、重要度が高いものは需要が大きいものであると考えれば、それが都市住民の主食となっているものであると判断できよう。

上述の穀物の中で、記述量で他の穀物を圧倒しているのは小麦である。小麦に関する記述は、前述の *ṭam* の記述をも加えれば、穀物の全記述の九割近くにも達するのである。

小麦を指す用語には、*ḡamh*, *ḡinta*, *buṛr* の三種類がある。このうち *buṛr* は使用数が少なく、全て売買に関する法学規定のみに現れるのでここでは除外する。*ḡamh* と *ḡinta* については、*Et* によれば、*ḡamh* はシリフやエジプトで使われ、*ḡinta* はイラクで使われるとある。ヒスバの手引書でこの説を確かめてみると、北イランの史料である *UT* は *ḡinta* しか使用しておらず、シリフの *SZ*, エジプトの *IV* は両方とも *ḡinta*, *ḡamh* を混在させている^⑦。アンダルスの史料では、全ての史料で *ḡamh* が使われている。よって、アンダルスでは *ḡamh* が比較的頻繁に使われると考えられるが、*SD* には一例、*IA* にはしばしば *ḡinta* があらわれる。また、一二世紀に栄養学の書を著したアンダルスのイブン・ズフルは、その著書の中で *ḡamh* と *ḡinta* を区別せずに使っており、アンダルスの農書でも同じ現象があるので、必ず

しも常に上述のようになっているわけではない。^⑧

また、小麦には多くの品種があるので、この三語が小麦の品種を表わすのではないかとも考えられるが、少なくともヒスバの手引書の中では、その使用においてなんらの区別も見られず、この三語が小麦の品種を表わすと考えるのも無理がある。しかし、史料に現れる小麦が全て同じ品種の小麦であるという保障もない。ただ、史料中では主要な小麦の使用法はパン製造であるので、ほとんどがパン用の小麦を指すと考えてよいであろう。^⑨

小麦に次いで重要な穀物であると思われる大麦は、小麦の後に並記される場合が多いが、その記述量は小麦の比ではなく、具体的な記述はないに等しい。その他の穀物については、さらに記述が乏しくなる。

小麦以外の麦類や豆類の記述の大部分は、商人たちがこれらの穀物を不正の手段として利用していたことを示す内容である。つまり、小麦の粉にこれらの粉を混ぜて水増ししたのであり、どの史料にも現れる記述である。ムフタシブの関心は常に小麦のみに向いており、その他の穀物は不正の道具としてしか捉えられていなかった。^⑩ このことから、アンダルスでもマシニクでも穀物の中で小麦が最も高価で重要であったことは明らかである。そしてムフタシブは、流通経路の中でも小売り段階にも注意を向け

ていた節があるので、平均的な都市住民は小麦を食していたと考えてもよいであろう。ただし、史料に現れる小麦や小麦粉の消費者が、どのような階層に属する人であったのかが明らかにならないため、都市に住む全ての人々が小麦を主食としていたとは断言できない。

① 以下の引用部分においては、() は前の語句の説明を、「」は筆者による補いを示す。

② これは小麦の雑草であるが、食用にきなる (IB)。

③ コミンの手引書の訳者 Lévi-Provençal と Chalmeta は、*ta'am* を「小麦」と訳している。しかしこれを *latam* 「穀物」とするべきだと主張している ("Towards...")。確かに *ta'am* は小麦のみを指すものではないときまこはしはあるが、コミンの手引書の著者の穀物に対する記述態度から見ても、たいていの場合小麦を指していると考えて間違いないと思われる。

④ この語は *plan*, *Supp*, *IB* に載っている。史料の訳注に *centum* の語は *centum* を起源とする (Chalmeta [Gendron], P., "El Kitab fi adab al-hisab" (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Sagati", *Al-Andalus* 1967-68 p. 82)。このラテン語からライ麦を意味するスペイン語 *centeno* が派生した (Lang)。*shantya* という語が現れるのは SQ のみである。この語自体も写本により形がまちまちであり、本当に *shantya* と読むべきかについても疑問がある。ただ、文脈から考えて、小麦か大麦に近縁な穀物であることは間違いない。モロコシは *shantya* に似た形の語がライ麦を意味していた (Coin, G. S., "Etimologías Magribi-

nes", *Hesperis* 1926)。

⑤ *dhura* はソルガム (モロコシ) の一種であるが、どの品種を指すのかは特定できない。またこの語は、雑穀の総称としても使われる (*Ere Djawars*)。

⑥ ヒスパの手引書に現れる穀物の種類は、東西ではほとんど差がない。一二世紀頃までには東方のほとんどの栽培作物はアンダルスにまで伝播しており、栽培種の差異はほとんど見られなかったようである。

⑦ ただし、この部分の *IV* は *SZ* の引き写しであり、用語の使用に関して *マジブ* の用途に従っているかどうかは不明である。

⑧ *Ibn Zuhri, Kitāb al-aghābiya*, ed. E. García Sánchez, Madrid 1992; *Abū'l-Khayr, Kitāb al-filāhiya*, ed. J. M. Carabaza, Madrid 1991; *Ibn al-Awwām, Kitāb al-filāhiya*, ed. J. A. Banqueri, Madrid 1802 (rep. Madrid 1992)。

⑨ A. M. Watson も著書の中で同様のことを述べている。ただ彼は、アンダルスの地理書にしばしば何十年も保存できる小麦の記述が見られることから、一〇世紀にはアンダルスで硬質小麦(デュラム小麦)が栽培されることが多かったと推定している (*Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge 1983)。

⑩ 小麦以外の穀物は、食用としては小麦よりも価値の低いものがあり、多くは飼料用だったため、ほとんど記述されなかったのではないかとと思われる。

三 穀物の生産と都市への輸送

以上の穀物についての記述の検討を踏まえ、穀物の流通経路を

その起点である農村から順に辿ってみることにしよう。この章ではまず、穀物が都市に運び込まれる以前の段階を検討する。

(1) 穀物生産と輸送と農民

ヒスバの手引書は都市内の経済活動を中心に記述されているので、当然ながら郊外の畑で行われている穀物の栽培、収穫については何の記述もない。したがって穀物生産の実態を明らかにするには、他の史料を利用しなければならないであろう。

では生産された穀物の都市への輸送はどのように行われていたのだろうか。穀物輸送に関わっていたのは、農民と穀物商人であると仮定できるが、この両者について史料はどのように記述しているだろうか。

穀物生産自体の記述は見られないが、農民は *badawi* という用語で表わされ、僅かながら記述がある。

⑥ ある人が、粉を売りに来たり買いに来たりする場所に行き、その場所に数日留まった。そこには、分銅 *Hub* と棹 *amud* ①とで計量しようを用意している人々がいた。彼らは、彼らの不正を見て驚いた。彼らの不正行為の中でも語るべきものは次のようなものである。粉を持った人が到着すると、彼らは彼のところに集まり、彼の出身地、彼の生活状

況、彼の地方の価格状況、穀物をいくらで買ったか、彼のところでは量るのにカイル *ka'il* ②はどれくらいに当たるか、どこの水車（製粉所）で製粉したかを尋ねる。もし彼が農民 *badawi* で、穀物を自分で収穫し、計量せずに見積もったと答え、製粉した水車の名を言えば、彼らは彼に詐欺やごまかしができるのであり、あらゆる方法で彼の粉を低く見積もるのである。(SQ p. 16)③

このことから、都市の中には粉専用の市場があり、農民は自分の収穫した穀物を都市に運んで売る、または、穀物をまず製粉所に持ち込んで、挽いてもらった粉を都市に運んできて売るという活動をしていたということが明らかである。つまり、農村から都市への穀物輸送には、農民自身が関与する場合があったのである。

(2) 穀物輸送と穀物商人

次に農民以外による穀物輸送についてであるが、史料にはその一例しか現れない。それは *haxari* と呼ばれる商人の記事で、この商人は「小麦を買い、それを荷馬の上に乗せて運び、製粉所で粉にして、それを町に持って行って、それで生活していた(SQ p. 23)」一種の行商人である。この商人が小麦をどこで買い付けていたのかは全く不明であり、活動の詳細も分からないが、農村

から都市への輸送の一つの形態であることは間違いないであろう。

これ以外に、都市の内部において穀物を扱っていて、上述の農村から都市への穀物輸送にも関わっていたと思われる商人の職業名が、いくつか史料中に見られる。前述した hubbū (SZ), 'allaf (二)④がそうであるが、兩者の記述は実質的に引用文①の部分のみである。この他には、IA に dailal al-ḥiṭṭa (小麦の仲買人) という職業名が見える。この仲買人は、穀物商人に穀物を卸す商人で、おそらく農民と穀物商人との仲立ちをする者と思われ、価格操作や買い占めといった行為がなされないよう、彼らを監視すべきであると記述されている。

このように、これらの商人のいずれも、どの史料をとっても、記述が少なくはつきりした活動を明らかにできない。彼らに対するムフタシブの監視事項は、おもに穀物の品質・計量の不正と買い占めの防止であり、彼らがかなり大規模な商人であることを窺わせる。しかし史料中に、穀物の都市外からの輸送や、製粉前の穀物の売買の具体的な不正の記述がないことから考えても、おそらく穀物商人は、ムフタシブの直接の、もしくは主要な監視対象ではなかったのではないかと思われる。一都市内のみを管理を担当する役人であったムフタシブは、村から都市へ、都市から都市への輸送といった複数の地域が関係する広域の穀物流通には

関与していなかったであろう。

① 後述するように、Sの記述されている秤は天秤である。ḥiṭṭaとは重量単位であり、小麦では一ルフア(四分の一キントール)Ⅱ25ラトルであるが、ここでは一般の分銅のことを指していると思われる。また、'amudとは天秤の棹のことであると思われる。よって、この二語で全体として秤を表していると考えられる。

② カイルは容量単位であるが、Sのでは一カイルの容量がどれほどの量であるのかは示されていない。また、重量単位を示す場合もあるようである(Chalmeta [Gendron], P., "El Kribb fi adab al-ḥiṭṭa", p. 34)が、ここでは容量を指していると思われる。

③ これ以外に YU p. 113-5にも農民の記述がある。それは、農民が売ろうとする穀物をフンドククや自宅においたまままで売ることが合法であるかという問題と、農村から穀物を売りに来た人の、都市での滞在が長引くことによる損害の問題についてである。

④ hubbū は、daqdaqとともに章題(SZ 五章)に、また、次の'allaf は、'aḥḥanとともに章題(IU 一章)に見られるのみで、文中には現れないので、これらの職業の内容を特定できないが、おそらくは第一段落(引用文①)のみが穀物商人に関する記述で、残りは全て粉挽屋の記述である。IUは、SZの文章の骨格を利用して、不足部分をつけ加えているので、hubbū と'allaf、daqdaq と'aḥḥanは同じ職業を指すと考えられる。'allafには飼いや葉屋を意味して(IU p. 86には、ひよこ豆屋 ḥummasīnī、空豆屋 fawwāiと並んで飼いや葉屋'allafが現れている)、hubbūもその語根から考えて、各種の穀物を扱っていたと思われる。

四 都市内における穀物関連の職業

前節のように、農民や商人によって都市に運ばれてきた穀物は、都市内のいくつかの職業の人々の手を経て最終的には消費者に達する。以下にその過程を順番に検討していく。

(1) 計量と計量人

イスラム世界においては、全ての取り引きの基本は計量であり、穀物の取り引きにも必ず計量がなされた。計量には、重量と容量があり、重量を量る人は *wazzan* と呼ばれ、容量を量る人は *kayyal* と呼ばれた。*wazzan* は秤 *mizan* を使って計量するが、その秤は *SO* や *IA* の描写によると、両端に皿や籠をぶら下げた天秤である。片方の皿に商品を置き、もう片方の皿には分銅を置いた^①。秤や分銅はムフタシブが検査をして、合格したものには検印を付け、その後も商人たちが細工をしないように不定期に、また頻繁に検査をした。*kayyal* は升 *milyal/kayl* を使って計量する。升にはいろいろな量のものがあつたようである。小麦に關しては、カダフ *qadaf* という単位が中心であり、その容量の升が作られていた。これらも秤と同じように、ムフタシブの監視下にあつた。大量の穀物を計量するには升を使用したか、粉は小

売りの際には秤で計り売りされた。度量衡は地域毎にも商品毎にも異なり、不正も最も起こりやすいところである。よって、ヒスバの手引書には必ず度量衡の章があり、計量における詐欺の方法を数多く記述している。

マッシュリクの史料では、*IO* に *kayyal* という用語が一箇所現れるのみである。ではマッシュリクの史料の中では、計量を担当していたのはどのような人々であつたのか。それは、粉屋、肉屋、パン屋といったそれぞれの商品を売る小売商人である。その商人自身が計量していたのか、彼の雇人が行っていたのかは不明であるが、計量とは販売の際に行われる業務の一つであるものとしてしか史料には現れてこなく。

一方アンダルスでは、*IA* に *wazzan* が数カ所現れるほかは、両方の用語が現れるのは *SO* のみである。*SO* では八章のうち二章が計量と計量人に充てられており、この二つの用語は頻繁に現れる。*wazzan* や *kayyal* という用語は、独立しているにしろ、商店に雇われているにしろ、計量を専門とする技術者を指すと思われる。

SO において興味深いのが、他の史料にははっきり現れないこの計量人という専門職業の存在である。これの存在を示していると思われる記述を以下に引用する。

⑦ 自分のところで仕事をする従業員 *Ehaim* を持つ全ての売り手は、彼らに不正行為が見つかったり、疑いが生じたりしたとき、彼らを彼 (ムフタシブ) の前に出頭させる責任を持つ。粉屋 *daqdaq* は篩人 *sharbat*、計量人 *wazzan* に、パン屋 *khabbāz* は職人 *'amir*、計量人、パンこね人 *'ajjan*、パン焼人 *'arran*、パンを作るかまど *kusha* のところまでパンを売る売り手 *jallas* に責任を持つ。(SQ. p. 10)

⑧ 買い手が、計量において多めに計ってもらうために、賃金の増加を彼ら (計量人 *kaṣṣal*) に約束したときには、彼らは多い量を少ない量に相当するものとす。(SQ. p. 11-12)

⑨ 「計量人 *wazzan* は」売り手の「粉のはいっている、秤の」皿をとりあげ、「粉の」一ルブア分全部をそのために用意していた人の容器に入れてしまう。その人は人混みの中に立ち去る。しばしばその粉の持ち主が気づいて叫ぶが、彼は計量や計算に没頭し、「その人が」遠くに行ってしまうまで答えない。「粉の持ち主が」彼に「代金を渡さなかった人に一ルブアの粉を渡した」と教えると、彼はとぼけて「すでに代金をあなたに渡しましたし、あなたがそれを

量ったではありませんか。そんな様子の、そんな服装の人はいましたか？」と言う。そして、彼の仲間も同意し、手渡したと証言する。このように、計量人は犠牲者に、彼の方が正しいのに、損害を負わせるのである。(SQ. p. 16-17)

⑩ 粉の売り手は、分銅と棹 (秤) とともに、椰子製の籠を置き、その中に粉を入れ、そこから売る。計量人 *wazzan* はその内側に立ち、計量棒 (秤) を店の前に示す。店はその煉瓦に覆われ、高くなった壇があり、人々はその下にいる。粉にはその持ち主と計量人以外近付けない。「秤の」粉の皿は籠と平行になっている。皿から「粉が」落ちても粉の中に (籠の中に) 落ちるように。粉の持ち主が販売を終えると、籠を振ってそこに何も残さない。「秤が」高いところがあり、人々が見ているため、計量人は我々が記述したような不正はできない。また、一ルブアか半ルブア単位でしか売ってはならず、もしそれより少ない量の粉が残れば、持ち主が持って帰る。(SQ. p. 20)

引用文⑦では、計量人が粉屋などの商店で従業員として雇われる場合があることを示している。これはある程度の規模の商店の場合であろう。食料品は全て計り売りであったから、計量人の需

要は高かったのではないかとと思われる。

一方、前節の引用文⑥の「銅と棹とで（秤で）計量しよう」と用意している人々」は、特定の商店で雇われていない計量人であり、引用文⑨はこの人々の詐欺の手法の一つであると見ることが出来る。この計量人は粉の持ち主から粉をだまし取ることによって、余分な利益を上げようとしているので、この売り手に継続的に雇われているのではないとみなすことができるであろう。また引用文⑩は、この計量人の正しい計量の方法を示したものである。このことから、粉の持ち主が都市の市場で粉を売りたいときには、計量人を雇い売る際に計量させるといふ仕組があつたのではないかと推測できる。

また引用文⑪は、計量人は穀物や粉の持ち主に雇われ、その報酬として賃金を受け取ることを示している。

以上から、計量に携わる人には、商品を売る際に計量をも行う販売人や、商店に使用人として雇われて小売の際に店頭で計量する計量人以外に、生産者が穀物の量を計るときや、生産者が商人に穀物を売るとき、生産者や商人が市場で穀物を売るときなどに計量の技術を持つ人が必要とされたため、一時的に雇われる専門の計量人が存在したのではないかと考えられる。

(2) 製粉(1) 粉挽屋

穀物、特に小麦は食用には通常、製粉という過程を経なければならぬ。それは、米など他のイネ科の穀物と違って、小麦は種皮が堅く、粉となる胚乳部分が軟らかいことによる。米は外皮が軟らかく胚乳は堅いので、精米をして糠となる外皮を取り除けばよいのであるが、小麦の場合はその反対であるため、そのような方法は取ることができない。したがって小麦の種皮を取り除くには、粒全体を挽き碎いてしまう。種皮部分は比較的大きなかけらに、胚乳部分は細かいかけらになるので、ある程度、篩で分別することができるのである。

この製粉の過程を担当するのが粉挽屋である。粉挽屋はほとんどの史料に現れるが、用語はまちまちである。SQ, IU, UT は *faḥān*, SZ は *daqḡāq*, IA は *maqās* であり、IR には現れない。

粉挽屋は石臼を備えた製粉所で製粉に従事する職業であるが、製粉所にはその動力の違いにより二つの種類があつた。家畜の動力を利用する畜力製粉所 *faḥān* と、川の流力を利用する水力製粉所（製粉水車） *raḥā* である。IU で記述されている製粉所の用語は *faḥān* であり、「家畜は」休息が必要なので、昼夜ごと

に休ませる。また、家畜を四分の一ワイバ以上の製粉に使ってはならぬ。(p. 89)^⑥とあるので、明らかに畜力による製粉所である。一方、SQではほとんどの粉挽屋の記述が *hala* におけるものである(引用文^⑤、^⑧)。IAにも *rahā* の記述があり、アンダルスでの水力製粉所の広がりをうかがわせる。^⑦

粉挽屋が製粉所の所有者であるか、単なる管理人であるかは不明であるが、製粉所において石臼の操作を受持つと思われる。客が持ち込んだ穀物を石臼で挽いて、でき上がった粉を客に返し、その手間賃を受け取るのである。

⑪ ムフタシブは、粉挽屋 *tahān* に決った賃金以外では穀物を挽かないようにさせる。(UT p. 14)

⑫ 粉挽屋 *maqās* は製粉所において一〇ラトル以上取ってはいけない。(IA p. 53)

⑬ 彼(穀物商人 *hayyān*)はその村の水車(製粉所)に着いた。粉挽屋は彼を見ると、水車から出ていき、そこには弟子を残しておいた。その人は荷物を降ろし、製粉を始めたが、水車のことに慣れていて、その子供は何もできず、彼の製粉が終るまで、どうしても「粉をだまし取ることが」できなかった。そして彼はそれを袋に集め、子供に製粉の賃金を与え、荷物を荷馬に乗せると去って行った。(SQ p.

引用文⑩からは、粉挽屋の賃金は一定の割合で決められていることがわかる。引用文⑫から考えると、粉挽屋は賃金を現物で受け取っていたようである。他にははっきりした記述はなく、現金で受け取っていた場合もあったかもしれないが、現代の西アジアの製粉所でも賃金は現物で受け取っているということなので、現物で受け取っていたと考えてもよいであろう。

また、引用文⑬のように粉挽屋はたいい見習いの子供を弟子として粉挽小屋においており、しばしばこの子供に詐欺をやらせている。IUでは各家庭の小麦を製粉所に運び、製粉後はでき上がった粉を配達する雇人がいた。これに対し、SQでは客が自分で穀物を運んでくる例ばかりであり、弟子は製粉の手伝いをするのみであった。これは畜力製粉と水力製粉の相違を示すものであるかも知れない。畜力製粉所であれば、都市内に作る事が可能であるが、水車であれば川の近くという立地条件が必要で、都市の中心地から離れた場所に建てられていた可能性があるからである。

(3) 製粉(2)～篩

穀物の篩かけには、製粉前と製粉後がある。製粉前の篩かけは、

穀物に混じった土や石やゴミを取り除くもので、製粉後の篩かけは、粉とふすまを分別したり、異なった質の粉を分別するものである。篩人 *garbali* にも、計量人と同様に、粉挽屋が篩かけを行っていた場合と粉挽屋や粉屋に雇われていた場合、独立していた場合とがあったと思われる。

⑭ 「小麦の篩人は」小麦から「ゴミとして」篩い出したドクムギを、賃金に加えて自分のものにしてはならない。それは穀物の持ち主のものである。(IA p. 52)

⑮ 篩人 *garbali* の不正とは、その中に混じっているものを、穀物から選り分けるのを完全に行なわなかったり、粉とふすまをしっかりと分けないうことである。(SO p. 21)

引用文⑭は、製粉前の篩かけの記述であり、篩人は計量人の場合と同様に、穀物の持ち主に雇われ、賃金を受け取るということがわかる。引用文⑮は、製粉前、製粉後の両方の篩かけが述べられている。また、前述の引用文⑦のように、粉屋が篩人を雇っているところもあった。したがって、篩人も、日雇いのように雇われる者、商店の従業員となっている者があったと思われる。

篩人という職業名は、計量人と同様、アンダルス史料にしか現れず、マッシュリクの史料では篩かけは引用文②のように、表面上は粉挽屋や粉屋が行うことになっている。しかしこれは、マン

ユリクでは実際に篩人という職業が分離していなかったということを示すものではなく、被雇用人である篩人は、粉屋という職業に含まれているとみなされていて、ことさらに記述されていないだけではないかと考えられる。

(4) 販売粉屋

ここで問題にするのは、製粉された粉 *daq*^⑥ の販売を専門に行う商人である。SO では *daqqaq*、IR では *hanat* とくう用語で表わされている。この商人は、スークにある自分の店で各種の粉を販売する。SO の *daqqaq* は、篩人と計量人を擁する商人であるが(引用文⑦)、粉の仕入方法ははっきりしない。IR の *hanat* も同様である。YU にも *hanat* の記述があり、この商人はスークで穀物を仕入れているが、それを粉にして販売しているのか、穀物のままで販売しているのかは不明である。一方、SO には粉の持ち主や粉の売り手という人々がしばしば登場する。これらの人々が、前述の外部から穀物を都市に運んできた農民や商人などの人々であるなら、この人々から粉屋は仕入れをしてい たということも考えられる。または、YU のように穀物の形で仕入れて、製粉所で製粉をしてから販売していた可能性もある。^⑩

粉屋の詐欺は、

⑯ 彼らの不正には詐欺やペテンがあり、その中の一つは、

良い粉を悪い粉と混ぜたものを、ムフタシブが彼らに対して決定した、良い粉の価格で売ることである。また、買手に見えるように良い粉を悪い粉の上に置くこともあり、そして、その中の方から掬って買手に手渡すのである。

(SQ, p. 20)

というような、粉の品質の偽りが多い。これ以外にも、ふすまや他の穀物の粉を混ぜるという不正もある。

マシュリクの史料では、明確に粉販売を主要な活動としていた商人は現れない。粉の販売は穀物商人か、粉挽屋が行っていたと思われる。これも前述のように、製粉所が市場内にあるという立地条件の相違に係る問題であるのかも知れない。

(5) パン製造(1)～パン屋

ヒスバの手引書における最も重要な粉の利用法はパン *Khubbz* 製造である。SOによると、パンを作るには、粉に、粉の半分の量の水と塩を加えよく練る。そして、ねり上がったパン生地 *chiri* を盆に並べて上に布をかけて寝かせ、十分発酵させてからかまど *tun* に入れて焼いた。パンには発酵させたもの *khannir* と、発酵させないもの *fahir* とがあったが、どの史料も発酵パンを主に

記述している。発酵させるには、パン種 *Khannira* を入れる場合と入れない場合があったらしい。CHにはパン種を入れることがはっきり記述されているが、他の史料では特に言及されてはおらず、パン種を入れない場合が多かったと思われる。パン種を入れてなくても寝かせておけば、空気中の菌によって発酵するためである。パン種についてはっきりとは記していない史料も、パンは発酵させるべきであるとしており、発酵パンが一般的であったと考えてよからう。^⑰

⑰ マラガの水車で、語る必要のある、驚くべきことがあった。白い土の採れる洞窟があったが、そこでその土を掘り、粉に混ぜるのである。その地区の人々は、それを粉に混ぜると発酵がよくなると主張する。マラガのヒスバの監視人はそれを禁じ、ある時は洞窟の入り口を塞ぎ、またある時は土で埋めた。しかし、それはすぐに無視され、「人々は」それを掘って不正をするのである。(SQ, p. 22)

このように、パンを発酵させることは、かなり重要な要素であったのである。

パンは、小麦のみで作ったもの以外に、米や大麦などの他の穀物を混ぜたものも作られていた。ただ、他の粉が混ざっているパンは発酵が良くなく、消化も悪いということで、小麦のみのパン

が最もよいものと考えられていた。そこで、パン屋はしばしば他の穀物を混ぜたものを小麦パンと偽って売り、不正な利益を得ようとした。

パン屋 *Khubbāz* は、粉を練ってパン生地を作り、かまどで焼いて売るといふ、パン製造から販売までの全ての工程を行っていた商人である。この *Khubbāz* は、*YU* を除く全ての史料に現れ、仕事内容はどの史料も同様のことを伝えており、東西でそれほど相違はなかったようである。

引用文⑦のように、パン屋は使用人を何人か使う比較的大きい店が多かったと思われ、材料の粉は粉屋や粉挽屋から納入されていたようである。この粉を計量人が計量し、パンこね人が決められた割合の粉と水を混ぜてパン生地を作る。この際に粉を少な目に計量したりしてはならず、こねる際には汗や唾が生地に落ちないように気をつける。そして、パン生地を発酵させたあと、規定の量になるように計量して切る。これをパン焼き人がかまどで焼いて、売りが売るといふ仕組みになっていた。

(6) パン製造(2)～パン焼き屋

史料によれば、パン屋以外にもパン製造に関わっていた職業があった。それはパン焼き屋 *farrān* である。この用語自体は *SZ*、

IU、*IR*、*SO* にみられる。マッシュリクの史料 (*SZ*、*IU*) では、*farrān* は客の持参したパン生地をかまどで焼いて、焼き上がったパンを客に返すという作業を行った。つまりパン製造工程のうちパン焼き作業のみを行っていたわけであるが、*Khubbāz* の雇人ではなく、別個の職業であった。それは、両者が別々の章に記述されているということから明らかであるが、その他にも「人々の生地の皿が多くなると、各々のパンを他と区別する印を付けた後、皿から出す。全てが混ざって分からなくならないように。」(*SZ* p. 24)」という記述があり、*farrān* が自分では生地を作らず、客からパン生地を預かっていたということがわかる。そして、このようなパン焼き屋のいる公共のかまどは都市内のあちこちにあった^⑩。

アンダルスでも *IR* では両者が別々に記述されており、マッシュリクとさほど変わらない状況だったと考えられる。ただ、*IA* では *Khubbāz* しか現れないし、*SO* では引用文⑦にあるように、*farrān* は *khubbāz* の雇人、つまりパン屋の店でパンを焼く仕事をする者を指している場合があり、また単独で記述されている記事では、*farrān* がパン屋の雇人かパン焼き屋か判断できない。このようにアンダルスではマッシュリクのように両者の区別を示す史料が少ない。

farrān と khabbāz という二種類の職業が存在したのは、パンを店で買う者と、小麦や粉を買って、自分でパン生地を練り、焼くときのみ業者に頼む者とがいたためだと考えられる。両方の店の客層については記述されていないが、IUに「家庭用の小麦の粉挽屋 tahhan al-qamh al-payūti には、我々が〔以下に〕語ることを自分の家で食事する人のために行わせる。大抵の人々はそうしており、スークのパン khubz al-sūqi を食べようとはしないから。(p. 90)」とある。すなわち、一般の市民は自分でパン生地をつくっていたのであり、スークでパンを買う人は、旅行者、一時滞在者、独身者のような特殊な状況にある人だったと考えられる。

パン焼き屋は、粉挽屋が客の粉の一部を受け取っていたのと同様に、その労働報酬として客のパン生地の一部を受け取っていたと思われる。それについてはマジュリク^⑥の史料にはなにも記述されていないが、アンダルス^⑦の史料には buyya と呼ばれる小パンの記述がある。これに対する明確な説明は本文中には見られないが、この小パンは他のパンと区別して焼かねばならないし、これを集めて大きなパンを作ってはならないとあり、他の普通のパンとは性質の異なるものであるということは確かである。これが farrān の賃金であると考えられている^⑧。パンを焼く手数料とし

て、この小パンの生地を受け取るのである。farrān はこれを焼いて売り、収入とする。この buyya から派生したとされる poya というスペイン語には「パン焼き人の賃金」という意味がある^⑨。

また、マジュリク^⑥の史料の SZ と IU には、farrān はかまどをパンだけでなく魚を焼くにも使用するため、魚の油がパンに付かないように両者を分けて置くよう、ムフタシブが指導しなければならぬという記述がある。つまり、このかまどはパン専用ではないということであり、khabbāz とは明らかに性質の違うものである。

(7) パン以外の粉利用と料理人

粉のパン以外の利用法としては、さまざまな料理の材料としてのものもあった。粉の消費の全体量から見れば、料理用の粉の量は大したものではなかったであろうが、ヒスバの手引書にみられるだけでも各種の料理に粉が使用されていたのである。

粉を使用する料理の中には、ハリーサ harisa と呼ばれる肉料理があったが、これは東西両方の史料に現れる料理であり、当時かなり一般的な料理であったようである。また、魚の揚げ物や菓子類にも粉が使われた。これらの料理人に関する不正は、品質の良い粉の代わりに悪い粉を使うことや、粉の量を減らすことであ

った。
 このような各種の料理人は、市場の中で店を構えて商売しており、粉は粉屋から仕入れていたのであろう。

- ① 秤の形状については、Latham の “The Interpretation...” 参照。
 ② SQ に、各単位の換算値が記述されている。それによると、小麦では、一カダフ＝三〇、三三、三三、三四ラトルである。一ラトル＝一六ウーキーヤ、一ウーキーヤ＝二ディルハムであるのべ、一ディルハム＝一・五グラムを採用すると、一ウーキーヤ＝三〇グラム、一ラトル＝四八〇グラムより、一カダフ＝一四四〇〇～一六三二〇グラムと定む (Chameta [Gendron], p. “El Kitab fi adab al-hisab”..., p. 33)。
 ③ 升の中に穀物を詰め込んで、升の標準量より多い量を量り取ることに。これによって買い手が得をする。
 ④ 小麦の小売りではルブアがよく使われる単位であった。小麦一ルブア＝二五ラトル＝二〇〇グラムである。
 ⑤ Supp. によれば、アンダルスでは maqs は「粉碎、製粉」を意味し、maqas は maqas と呼ばれる機械（鉄に似た機械、おそらく製粉機、石臼）を操作する人であり、粉挽屋を意味した。この単語が現れるのは後の引用文⑫の一例のみである。
 ⑥ この部分は SZ にはないので、一三―一四世紀のエジプトの状態を伝えていこうと思われる。
 ⑦ 地理書によれば、北アフリカ、アンダルスでは水力製粉所が一般的であったようで、主要な川沿いに建てられた製粉所 raija がしばしば記述されている (cf. Idriisi, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, Leiden 1866 (rep. Amsterdam 1969); Bakri, *Description de l'Afrique*

septentrionale, Alger 1911-13 (rep. Paris 1965)).

⑧ 末尾至行「西南アジアの水車・風車調査寛書(1)」『関西大学東西学術研究所紀要』一九七七年。

⑨ daqiq は一般に小麦粉を指し、他の穀物の粉を指す場合には daqiq al-shair のように穀物名を後につける。

⑩ レオ・アフリカヌスは「ある商人たちは、賃貸で水車を借り、穀物を買って、それを粉にし、同じく賃貸の店でそれを売る」と記述している。これは一六世紀のフェズの様子であるが、同じような形態をとる商人もあったと思われる (Jean-Leon L'Africain, *Description de l'Afrique*, Paris 1966, v. 1, p. 192)。

⑪ 今日の中東で食されているホブズ、ナンはどちらも発酵パンであり、現在でも中東地域では発酵パンが一般的であるということである。向後紀代美、神崎宣武、街道憲久『粉食文化と肉食文化』（シリーズ食文化の発見「世界編」3）柴田書店 一九八一年、中尾佐助『料理の起源』日本放送出版協会 一九七二年参照。

⑫ SZ p. 24 に「ムフタシブは、彼らを町の小道や街区などに分散させる。それらは有用な設備であるし、人々の必要が大きいから」とある。

⑬ SQ には、farrān の他に waqat と、いう用語も見られ、これらもパン焼き人であるのは内容から明らかであるが、SZ に見られる farrān に対応するものではなく、パン屋の使用人であると思われる。

⑭ Latham, “Some Observations...” 参照。

⑮ Supp. 参照。poya 「共同のかまど」、pan または現金で支払われる手数料「pan de poya」「パン焼きの代金に、公共のかまどで納付されるもの」「horno de poya」「パンで支払われる公共のかまど」(Leng)。

五 生産者から消費者へ至る穀物の流れ

以上、穀物に関わる諸職業を順に記述してきた。これにより各職業の具体的活動内容はある程度明らかになったと思われるので、つぎに穀物の流通から見た各職業の関係を検討してみよう。

図1、2は、三、四章で説明した諸職業の間での穀物の流れを概念的に図示したものである。両図とも、都市、市場という枠を設定しているが、これは地理的な枠と言うよりは、経済関係の範囲を想定した枠である。都市枠をまたいで経済活動を行っていたのは、農民と穀物商人であったが、都市外部と内部の両方に経済的基盤を持っていたのは穀物商人のみで、農民は生産物を売るために一時的に都市に入ってくるだけであった。農民から発した穀物および粉の流れは矢印によって示されている。ただ、ヒスバの手引書は個々の職業の記述には詳しいが、職業間の関係については、はつきりと記述していない場合がかなりみられるため、その不足を補うよう、これらの図には推定経路もあえて記入した。

図1はマシユリクの場合を想定しており、製粉所は畜力製粉で都市内もしくはその近郊にあり、都市の経済枠の中に含まれる場合である^①。一方、図2はアンダルスの場合であり、粉挽屋は製粉水車を使用して、都市中心部から離れているため、都市枠の外

側にあるものと仮定している。

図1、2とも、穀物流通の起点は農民であり、農民自身、あるいは農民から買い付けた穀物商人によって穀物は都市に運ばれる。都市に運び込まれた穀物が、製粉された粉として最終的に市民の手に渡るまでには、市場内において穀物を扱う穀物商人、粉屋、および粉挽屋という業者を経由するわけであるが、この三者の間での関係は複雑である。

アンダルスにおいては、粉挽屋は製粉業のみに従事すると限定できるが、穀物商人と粉屋は活動範囲がかなり重なり合っている可能性がある。大規模な穀物商人の中には、製粉前の穀物を扱うばかりでなく、仕入れた穀物を製粉して、市場内に持っている店舗で粉屋として販売している場合もあったであろう。つまり、一部の粉屋は穀物商人に含まれると考えられる。

一方、マシユリクでは、史料に現れるのは穀物商人と粉挽屋のみで、粉の販売に関しては言及がないため、どの商人が行っていたのかさへはつきりしないが、穀物商人と粉挽屋の両方もが粉販売に関わっていたと考えることもできる。毎日大量の粉を必要とするパン屋には、粉挽屋から粉が直接納入されていたので、粉挽屋が粉販売の一翼を担っていたと考えよう。

このように業種間の境界がはつきりしないのは、同じ穀物を扱

図1 生産者から消費者に至る穀物の流れ（マシュリク）

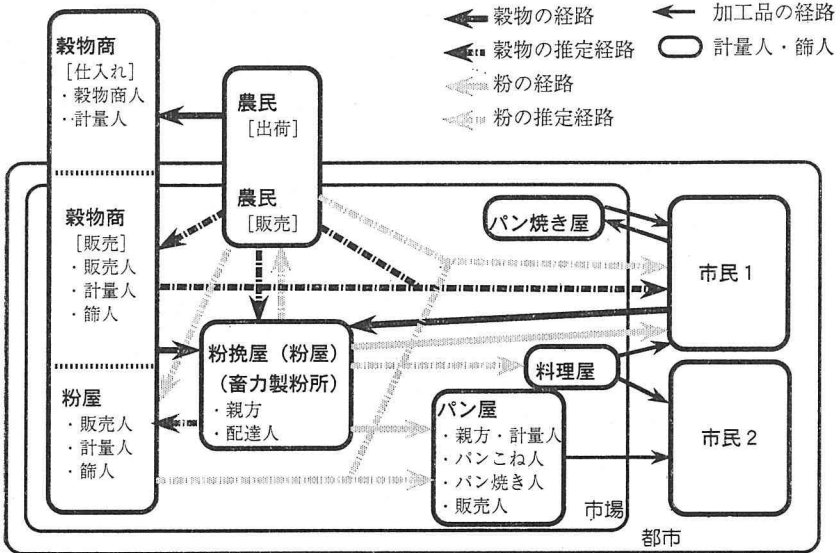
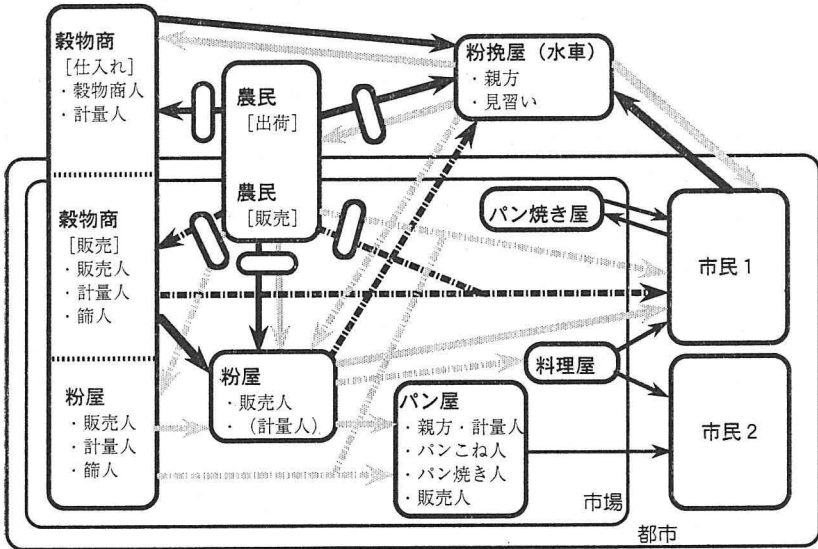


図2 生産者から消費者に至る穀物の流れ（アンダルス）



う商人でも、大規模な商店を構える商人から零細な行商人に至るまで、営業規模の異なる商人が存在したと、穀物商人と粉屋、粉屋と粉挽屋の中間の形態を持つ様々なタイプの商人がいたこと、そしてそれらが区別されずに史料中に記述されているためだと思われる。したがって、図に穀物商人、粉屋、粉挽屋を単純に図示することは難しく、経路もいろいろ考えられるのであるが、各業種は典型的なものを想定し、最も主要な経路を図示して、おおよその流れをつかんでみた。

計量人、篩人はその雇用形態により、商店に雇われている者と一時雇いの者があったが、比較的大規模な穀物商、パン屋では計量人、篩人は雇われていた場合が多かったと思われるので、その職業の枠の中に含めた。一時雇いの者は、おもに農民が販売する際に雇われていたと考えられる。また、小規模の粉屋、粉挽屋、料理屋などでは店の主人が計量をも行っていたであろう。マッシュリクの図においては、史料上に現れていないため図示していない。ただ、東西どちらの場合も、商品の所有権が移るあらゆる場合において（すなわち図中の矢印の過程において）計量という行為は必ず行われていた。

パン製造に関する職業については、パン屋とパン焼き屋という二種類の職種が存在した。市民がパンを手に入れるには、できあ

がったパンをパン屋で買う方法と、自宅でパン生地をつくり、パン焼き屋で焼いてもらう方法とがあったのである。このように二つのパン入手方法が並立して存在していたのは、史料の書かれた時期がパン製造方法の移行期に当たっていたためではないかと思われる。すなわち、もともと市民は自分たちの必要な分のパンを自給していたが、都市が発達するにつれて次第に都市内でパン製造を専門とする業者が現れ、それまでの自家製パンに加えて、販売されるパンも増えてきたのである。

そこで、最終的消费者である市民も、パンの入手方法により二グループに分けられる。「市民一」は自分でパン生地をつくり、パン焼き屋を利用するグループであり、「市民二」は自分ではパンを作らず、パン屋で買うグループである。商品の購入者はヒスパの手引書にはっきりとは現れてこないで、「市民一」がどのような商人から穀物や粉を買っていたかは不明である。彼らの中には穀物の形で買い入れ、自分で製粉所に運んで製粉してもらっていた者も多数存在した。ただ、大きな都市であったり、製粉所が都市の内部や近郊になかった場合には、粉の形で購入する割合が高くなったであろう。「市民一」は恒常的にその都市に住む人々で、この時代にはまだ彼らの市民全体に占める割合はかなり大きかったと思われるが、それを正確に示すことは難しい。「市民

二」に含まれる人々は、旅行者、学生、一時滞在者、独身者などが想定される。

この二つの図で東西を比較してみると、穀物流通の基本経路はアンダルスとマシュリクではほとんど相違はない。ただ、一つ大きな違いが見られるのは粉挽屋である。アンダルスでは、粉挽屋が水力を利用してするために、その立地が都市枠の外側になり、製粉所と粉屋がはっきり分離しているのに対し、マシュリクでは粉挽屋が畜力利用であるために市場枠の中に組み込まれていて、粉挽屋がアンダルスにおける粉屋の位置を占めていると考えられる。その原因は両者の製粉方法に起因する製粉所の立地の相違である。製粉方法の違いにより、製粉業とそれに関係する粉販売の仕組みに東西で違いが出ているのである。

- ① ただしこれが、マシュリクでは水車による製粉が行われていなかったということを意味するものではない。マシュリクの史料に水車の記述が全くないことから、水車による製粉の比重がアンダルスよりも低かったという考えに基づいたものである。

六 おわりに

九〜一四世紀のイスラム世界では、都市への人口集中が起こっていた。食糧生産が行われない都市で多数の住民が生活を維持す

るためには、物流システムの発達が必要であった。穀物の流通を見ても、すでにこの時代にある程度整ったシステムが成立していたことが明らかである。農民を出発点とし、都市民を終着点とする穀物の流通経路には、輸送、販売、加工などを専門とする数多くの職種が存在していた。各商店は、使用人を多く雇っている大規模商店から露天商や行商人まで、様々に分化していたし、流通の途中に関与する仲買人や篩人、計量人という独立した職種も出現していた。自給が一般的であったパンについても、次第に専門の業者が現れ、パン製造を全て代行してくれるようになってきたのである。また各種の料理を提供するサービス業も現れ、主食以外の調理済みの食品も簡単に購入できるようになった。そして、これらの商人たちを統括し、監督するムフタシブという役人も任命され、都市の物流システムは円滑に動いていた。

本論文では穀物流通を検討したにすぎないが、イスラム世界は古代から今日に至るまで、おもに穀物を主たる作物として栽培してきた地域であり、この地域の国々はその経済基盤をこれらの穀物においてきた。穀物はイスラム世界の全ての経済活動の基礎であり、イスラム社会と文化を支えてきたのである。したがって、穀物の流通を考えることは、イスラム世界の経済を考えることと言ってもよいであろう。

ヒスバの手引書では、数ある穀物のうちでもとくに小麦を主要な穀物として記述している。したがって、本論文で扱った穀物もおもに小麦であり、概念図にしても小麦の経路を表していると言ってもよいほどである。イスラム世界では他にも多くの種類の穀物が栽培されており、それぞれに用途と重要性があったはずであるが、このように記述が小麦に偏っていることについては、この史料がムフタシブの手引書であるということが大きく影響していると思われる。ムフタシブは都市の経済秩序を守る役目を帯びており、それには市民の主食の供給安定をさせる必要があったためである。したがって、手引書の記述も主食である小麦に集中してしまっているのであろう。しかし、そうであるからこそ、小麦を中心とする穀物の流通を考察することによって、当時どのような点が主食の供給において重要であったのかはつきりしてくるのである。

また、穀物の流通システムを検討することは、当時のイスラム社会の経済活動の発達程度を明らかにすることにも役立つと思われる。イスラム世界と同様に穀物を主に栽培し、穀物から製造したパンを主食としてきた同時代のヨーロッパ世界は、イスラム世界と比べて史料も多く、各職業の活動内容や流通機構もかなり明らかになっている^①。本論文のような流通機構の検討を進めることによって、ヨーロッパ世界との比較も可能となり、イスラム世界の穀物流通の特徴や、経済活動の発展形態を確認することができるのではないだろうか。

① デボルト著、『中世のパン』(F. Desportes, *Le pain au moyen âge*, Oliver Orban 1987)、白水社 一九九二年参照。

(ムハンマド五世大学研究生