

## 古代の珍味

— 穴人部と膳部 —

「古代の珍味」という問題は、題名をきめてから仲々むづかしいことに気がつきました。古代人はどんな味覚を楽しんだかという問題でありますが、これには、材料の問題、とり合せの問題、あるいは料理の問題が関係してくる。それに食べる方の個人的嗜好ということも考えなくてはならない。いろいろむづかしい問題が出てまいります。本日は、これを歴史の立場から、時代の流れとして、こういう時代にはこういうものが好まれ、そしてそれがどういうふうに変っていったか、というふうな時代的な傾向としてわかる範囲のことをお話し申上げたいと存じます。

昔から「食は天下の大本」と申しまして、人間の生活に最も大切なものは食べものでありますが、どうしたわけか食物のことは記録に残りぬくいようであります。ことに文学作品では、例外なく食いもの話を敬遠しているようでもあります。ただ日本書紀に一つだけ料理に関する物語が例外的に残されているのであります。それは第二十一代の雄

(昭和三十七年十二月八日  
於毎日新聞社大阪本社講堂)

## 藺田香融

略天皇の時代の次のエピソードであります。有名な万葉集の開巻第一の「こもよみこもち、ふぐしもよ、みふぐしもち……」の歌が雄略天皇の御製だといわれますが、日本書紀その他に伝えられるところによりますと、万葉の歌から想像されるようなやさしい天皇じゃなく、仲々荒々しい気性の持ち主であったようです。たえず狩りに出かけては、山野を馬でかけめぐることが好きであったようです。あるとき、吉野の近くへ狩りに出て、夕暮に及んで、お供のものたちが、めいめいに獲物の自慢をしているようなところに、天皇は彼らに次のようにおたずねになった。

— 獵場の楽しみは、膳夫をして鮮をつくらしむと、自らつくらんとしむぞ。

つまり「獵に出かけて、料理人に獲物の料理をさせるのと、自分で料理するのと、どちらが楽しいだろうか」という質問であります。供人たちは、この突然の質問に答えることができなかつた。激情的な天皇は、これに大変立腹

して、すぐそばにいた御者の大津馬飼おほつものまかいなるものを斬って捨てた。供人たちは慄え上り、悄然として宮廷へ帰った。この話を伝え聞いた皇太后と皇后とは、采女うねむすめの日媛ひひめという非常な美人をして天皇に酒をすすめしめた。天皇の御機嫌がよくなつた頃を見計らつて、皇太后は自分の料理人である膳臣かまひでこまな・長野を天皇に貢つた。天皇は

— 鄙しき人のいうところ、貴き人の心に相知れるか。

すなわち「私のようなやんちゃもの氣持ちが、母上のようにあでやかな人にも判つてもらえた」といつて、たいそうおよるこびになつた。そこで皇太后は、さらに自分の料理番である菟田御戸部うたのみとべと真鋒田高天ままたかたかめを天皇にたてまつりこれらを「宍人部」としたというのであります。

— 以上が、日本書紀の雄略二年十月条に出てくる有名なエピソードであります。ここに宍人部というのは、獸肉を料理することを職業として天皇に仕える部民であつたと考えられます。わが国の古代では、御承知のように、職業部民制というものがありました。こうしたさまざま職業をもつて天皇ないしは宮廷に仕える奴隸的な境遇のものがあつて、宍人部というのは、そうした中の一つであつたと思われれるのであります。

さてこのエピソードを料理の問題として考えますと、料理は自分ですると、他人にやらせるのと、どちらがよいかということ。いうまでもなく料理は、上手な料理人にさせた方がうまいにきまつてゐる。天皇の質問が、あまり判りきつたことだつたから、誰も答えられなかつたのであり

ましよう。この物語は、このしごく簡単な真理(?)を述べたものにほかなりませんが、もう少しつこんで、このエピソードは歴史的に見てどのような意味があるかを考えてみたいと思ひます。

記紀の説話の中で多くのものは、それに関係ある氏族たちの伝承であるということがいわれております。こうした観点からこの物語を吟味いたしますと、これはいわば宍人部の起源説話であると考えられぬではありませんか。もしそうだとすると、宍人部なる職業部民が、なぜ雄略天皇のときに起源したのであるか、あるいは起源したと伝承されたのであろうか、ということが問題となつてまいります。そこで次に、こうした問題について、もう少し掘下げて考えてみたいと思ひます。

×

最近ある雑誌で皇室の日常の献立表を見ました。我々が想像するほどごちそうを召上つてはいない、ということでありましたが、現代はいざ知らず、今問題とする古代では天皇や貴族が、一般民衆よりは、ずっとおいしいごちそうを食べていたと考えて、あやまりないでしょう。古代の有力な貴族たちは、さきほどの皇太后のように、たいいてい自分の料理人(これを膳夫かまひでと申します)を召抱えていた。そしてその中でも最も優秀な伝統的な技術を伝えるものが、天皇に仕えるところの膳夫かまひでであつたと思われます。この膳夫かまひでのいるところ、すなわち膳部かまひでには、奈良・平安の頃まで、ず

つと特定の家が世襲的に仕えていました。天皇の食膳のこ  
とを司るところを令制では内膳司といます。令制の官司  
はふつうカミ・スケ・シヨウ・サカンの四等官制をとりま  
すが、内膳司の長官は奉膳といい、次官は典膳といいま  
す。ところがおもしろいのは、この奉膳が二人いること  
であります。内膳司の長官が例外的に二人あったというこ  
ろに、古い形が残されていることがわかるのであります。

さて、この二人の奉膳のポストには、古くから高橋氏と  
阿曇氏の二つの氏人が、世襲的に任命されることになつて  
いました。桓武天皇の延暦十一年のころ、この二つの氏が  
序列を争うという事件が起つたことも、長官が二人いると  
いう変則的な制度に原因があつたからと思われれます。この  
争いは、天皇の裁断によつて、高橋氏を先とするというこ  
とで落着いたしましたが、この事件からんで、「高橋氏  
文」という非常に興味ぶかい記録が残されているのであり  
ます。この本は一冊の本として残つたわけではなく、「本朝  
月令」という書物に引用されて残っています。そこで、こ  
の「高橋氏文」によつて奉膳の歴史を眺めることにいたし  
ます。

「高橋氏文」によると、高橋氏の祖先は膳臣かしらのみといい、天  
武天皇のとき高橋朝臣の氏姓を賜っている。その遠祖は磐  
鹿六鴈かちろむというむつかしい名の人で、景行天皇に仕えたとい  
うことであります。あるとき景行天皇は亡くなつたわが子  
の日本武尊の遠征のあとを見たいと思つて、関東へ行幸に  
なつた。安房（千葉県）の浮島の宮に到つたとき、おかしな

鳥の鳴き声が聞える。「高橋氏文」では、駕我かが久々くくの鳥と  
あり、「日本書紀」では賀賀鳥かがのとりとありまして、おそらくカ  
クカクと鳴いたところから名付けられたものでありましょ  
う。この得体の知れない鳥の姿を見たいという大后の思召  
しで、この鳥を捕えることを命ぜられたのが高橋氏の祖先  
である磐鹿六鴈でありました。カクカクの鳴声をたよりに  
舟に乗つてあちこちさまよう間に、いつの間にか、名も知  
れぬ浦にやつてきた。そしてとうとうカクカクの鳥を見失  
つてしまつた。あたりの海面を見廻して見ると、驚いたこ  
とには、たくさんの大魚が遊弋している。磐鹿六鴈は鳥を  
追つてきたものだから、漁の道具はもつていなかったので  
持合せていた角弭つのひの弓で魚を突刺すことにした。そして、  
しばらくの間に実に大量の魚を獲ることができた。角弭の  
弓で魚を突刺してみると、この魚は大変かたい、カタクナ  
ナル魚だ。つまりカツオ（堅魚）だつたというわけであり  
ます。さてそうこうするうちに潮が引いて、海辺に大きな  
洲があらわれてきた。なぎさの辺にこんどは大きなシロウ  
ムギという貝が見附かつた。八尺もある真白な貝だとい  
うのです。どうも話が大袈裟で、八尺もあるような貝とは想  
像もつきませんが、説話の例として、まあ信用しておきま  
しょう。こうして磐鹿六鴈は堅魚と白ウムギを山ほど船に  
積みこんで浮島の宮に帰つた。カクカクの鳥を捕えること  
ができなかつた代りに、かれはマサゲカヅラという植物の  
蔦で禊をこしらえ、カツオと白ウムギを料理して、大后に  
献上したというのであります。大后はこれを天皇に差上げ

たところが、天皇は「こんな美味しいものは食べたことがない」といって、たいそうおよろこびになった。そして、磐鹿六鴈に「汝の子孫は長く天皇の大饌に仕え奉れ」と命ぜられた。さらに武蔵と秩父の国造の人々をかれに授けて膳大伴部としたのであります。

以上が「高橋氏文」に伝えられたところの高橋氏、すなわち膳臣氏の、いわば始祖伝説であります。膳臣が天皇の食膳のことに仕える膳大伴部の首長、すなわち伴造となつたいわれを伝えたものであります。といったこうした氏族の起源説話は、どうもそのままには信じがたい。そもそも景行天皇が関東に行幸したということが信用しがたいし、いわんや磐鹿六鴈が関東まで随行したというのも何ら信用できる史実ではありません。ただそういう氏族の起源説話には、この説話の形成された時代、この場合ならば奈良時代の頃の高橋氏の状態が反映されているといえるのではないかと思ひます。たとえば右の説話の中でマサゲのカヅラでタスキをかけたと申しましたが、それは奈良時代、もしくはそれに近い時代における宮廷の料理人たちの正装であつたと考えられます。同じように白ウムギやカツオというのも、宮廷でふんだんに使われていた食料であつたからこそ、換言すればカツオや白ウムギの料理は膳臣（高橋氏）と切離しがたいものであつたればこそ、かれらの祖先伝説にも姿を現わしたのではないでしようか。

さて、このカツオはいうまでもなく現在の堅魚であります。白ウムギの方はやや問題です。氏文や日本書紀

ではハマグリという字(蛤)を使つております。しかし八尺の蛤というのは、まさに想像を絶した代物であります。これについて江戸時代の学者、黒川春村は、次のようなことを述べています。「世にウムギ菜という菜があつて、その形はハマグリじゃなく、むしろアワビに似ている。だからウムギというのはハマグリでなく、アワビのことだ」といつているんです。実は私も、これに賛成いたします。第一に八尺のハマグリは想像を絶した代物ですが、八尺のアワビといへば、少くとも想像することはできます。第二は、理由というよりむしろ要請であります。これがアワビであるとする、甚だ都合のよいことがあります。

さきほど私は、氏族説話というものは、後代の反映だと申しましたが、平安初期の編纂物、延喜式には、古代の宮廷の食膳を賑わした材料が、かなりくわしく列挙されているのであります。別に統計をとつたわけではありませんがその中でもっとも一般的なもの、ふんだんに使われたものは何かと申しますと、それが、くしくも、アワビとカツオなのであります。つまり古代の珍味はアワビとカツオであつたというのが、きようのお話の一つのねらいであります。

アワビとカツオといへば、海辺の産物であります。四面環海のが国では、どこでもとれるものである。そしてそれが貢ぎ物として諸国から貢献された事情も延喜式に出てまいります。さきほどの説話に出てきた安房の国をはじめ、伊豆・志摩、北の方では若狭・出雲・隠岐、九州方面

では筑前・肥前、それから四国の阿波といったような国々からそうとうたくさんアワビが宮廷に運ばれてくる。おそらく乾したものを運んだのではないかと思われれます。中でも特に珍重されたのはアヅマアワビ、すなわち安房・伊豆のアワビ、それから隠岐アワビなどでありました。次にカツオの方ですが、これは太平洋岸、とくに東海道諸国でたくさんとれたようであります。延喜式の供御の月料、つまり天皇のめし上げる一か月分の食料を示した中に、米、もち米、塩、油、みそなどと並んで、アヅマアワビ、乾しアワビ、それに煮堅魚、堅魚煎汁が出てまいります。カツオを煮たもの、煎った汁などが、当時の重要な食料とされていたことがわかります。おそらくカツオをこのように加工して諸国から運んだものと思われれます。

さて、以上のように見てまいりますと、高橋氏文に出てくるアワビとカツオは、古代の宮廷で最も珍重された食物であったといえます。アワビをなまのお刺身にした風味は皆さん御承知の通りであります。すなわち乾したものは、今の「なまぶし」に当るもの、そしてその加工の過程に出来た煮汁が堅魚煎汁であろうと思えます。つまり古代の宮廷では、これを今のおダシに使ったんじゃないかと思えます。いわばダシの素みたいなもので、栄養価満点といえます。仲々よく考えたものであります。

「倭名抄」の飲食部に、古代の食べものの名前をたくさん列挙して、一々注釈を加えている。たいてい「易に曰く」

とか「本草に云く」といったふうに中国の古典を引用して注釈しています。堅魚煎汁の項には

本朝式云、加豆乎以呂利

とだけ書いている。つまり堅魚いろりは、中国には見られない、日本の特産物、日本人の発明した食べ物だといえます。古代ではなます、すなわちお刺身やサラダ料理とともにあつものが好まれました。つまり野菜や魚肉などをチャンポンに煮たものですが、そのおダシに堅魚煎汁が愛用されたものと思われれるのであります。

なお高橋氏と並んで天皇の食饌に仕えた阿曇氏は、海部を率いる伴造であった。肥前風土記の植嘉島(土人)の項に、阿曇氏の祖、阿曇百足なるものが、土地の土グモ(土人)を使つて、長アワビ、ムチアワビ、ミジカアワビ、カゲアワビなどさまざまのアワビ料理をとりそろえて天皇に差上げたという話が出てまいります。これもまたアワビが宮廷料理に欠くべからざるものであったことを示すものであります。

×

さてこのように見てまいりますと、日本の古代貴族たちは、主として海産物を好んだ。古代宮廷の厨房の主人公はアワビやカツオであったといえるんじゃないか。海の幸、山の幸といいますが、どうも山の幸の方は影が薄かったように思われるのです。そこで話は再び最初の雄略紀の穴人部の説話に戻るわけでありますが、穴人部は明かに山野に生息した動物——獣(けもの)の肉を料理する人たちであった。だと

すれば、海産物——海の幸の優勢であった古代の食物史の上に、忽然として穴人部が姿を現わしたのはなぜであろうか。又、それはどういう意味をもつものであるうか、ということが問題であります。

これについて、新撰姓氏録という書物の中に、「穴人部の祖先は、高橋氏と同祖である」と書いてあります。そういえば雄略紀の説話にも、高橋氏の祖先である膳臣の名が出てきたことが思い出されます。すなわち雄略天皇の太后が、天皇の機嫌をなおすため、膳臣長野なるものを天皇にたてまつり、これが穴人部の起源となったことはさきほどお話ししておりました。このことは、姓氏録の記載と吻合するといわねばなりません。ところがこの点について実は多少疑問と考えられるフシがあります。次にその理由をお話ししましょう。

さて、古代史の上で、雄略天皇の時代というのは、どういう時代であったかと申しますと、雄略天皇という方は、有名な仁徳天皇の孫に当り、五世紀の後半期に在位された天皇だと考えられています。考古学の上では、古墳時代の最盛期を少し過ぎた頃に当ります。この天皇についての有名な事蹟としては、はるか海を渡って、大陸の南朝と通交したことが知られております。このことが出てくるのは中国の宋書という書物であります。この中に倭王武と記されるのが雄略天皇であろうと考えられております。すなわち日本書紀では天皇の名が大泊瀬幼武尊おほはせわかたのむすこといわれているがこの武の一字をとって、宋書では武王と表現したのでらう

と学者は考えています。当時中国では北方系の異民族が侵入し、中原の地に軍国主義的な北朝を立て、これに追われた漢民族は揚子江の流域を中心に貴族主義的な国家を建設した。これが南朝であります。五世紀の大和朝廷が波荒き東シナ海を越えて、はるばる南朝に冊を封じたのはなぜでありましょうか。その理由を知るために、われわれは当時の東アジアの情勢を知らなくてはなりません。わが国に最も密接な関連を有する朝鮮半島では、今の北鮮に当る部分にはツングース系の高句麗が国を建て、今の南鮮に当る部分に韓民族の国家——百濟・新羅・任那の三国が鼎立していたのであります。四世紀の末頃、朝鮮半島に進出したわが大和朝廷は、この中の任那を支配下においてここに日本府を置く一方、百濟を半植民地化して、高句麗と結ぶ新羅に対抗していたわけでありまして。ところが五世紀の中頃、高句麗には、碑文で有名な好太王の次に長寿王が出て、大いに国威を伸長させ、南下してしきりに百濟の北辺を脅やかしていたのであります。そしてついに四七五年、百濟の建国以来の都である漢城を陥れ、百濟はやむなく南の熊津に都を遷すという事件が起っております。この事件がちょうどわが雄略天皇の治世に当ります。この頃の大和朝廷がはるか南朝に使を遣したのは、非常な危機に際会していた百濟の手引によるものであり、また日本は南朝と結んで、朝鮮半島におけるわが国の政治的優位性を保持しようとしたからにほかなりません。

さて以上は主として中国側の史料にもとずいてお話し申

し上げたわけでありませんが、日本書紀などの日本側の史料でも、こうした事情をたしかめることができません。たとえば雄略紀には呉と交通したことが出てまいります。この呉というのが、中国の南朝を指す言葉にほかなりません。また朝鮮半島では、高句麗や新羅による百済への圧迫が加わり、わが国の半島経営が非常な危機に遭遇していたことも、いろんな形で出てくるわけでありませぬ。

たとえば雄略紀七年の条によると、吉備上道臣田狭なるものが、新羅征討の將軍となつて出征した。ところが少々事情がありまして、田狭は新羅と通じて、そのまま現地に居坐ってしまった。そこで天皇は田狭の子の吉備弟君に兵をさずけて、改めて新羅を討たせようとした。そこで弟君が軍を率いて百済に渡り、いよいよ新羅に攻め入ろうとしたところ、新羅の国神が老女に化けて弟君の前に立ち現われた。弟君が路を訪ねたところ、新羅はこの道をまる一日かかってもゆけないずっと遠いところにある、と答えた。それで弟君とかれの率いる軍隊は、新羅を攻めるのをあきらめて引返し、そのまま日本に帰ったとあります。何とも間の抜けた話であります。いったいに説話化された歴史とはこんなもので、だからといってこの物語を全く架空の伝説としてしまうことには賛成できません。すなわち、この荒唐無稽な物語の中にも、半島経営の危機と、それに対する大和朝廷の軍事行動、そしてそれにも拘らず、それらの作戦がうまくゆかなかつた事情が看取できると思ひます。

さてこうして吉備弟君の軍隊は、戦わずして日本に引上げてまいりましたが、そのとき副産物があつた。すなわち日本書紀によると、このとき、百済のたてまつつた「手末才伎」——さまざまな技術者たちをもたらしつたというのであります。私は実はこの記事に注目したいと思ひまして、ながながとお話してきたわけでありませぬが、ここにさらに注目すべきことは、この記事の末尾に、分註の形で、「或る本に云く、吉備臣弟君百済より還る。漢手人部・衣縫部・穴人部を献ず」という記載が見られることなのであります。

この記事は、往々にして見逃しがちであります。これは穴人部の起源を正しく伝えた唯一の記事ではないか、と私は考えます。飯田武郷という江戸時代の有名な学者も、「穴人部は、外国風の食饌を調する人なるべし」といっております。私もこれに賛成いたします。つまり雄略天皇のころ、百済の国から食肉料理を伝えたものが、この穴人部でなかつたかと思ふのです。これを要するに、穴人部は、雄略天皇の時代に作られたのではなく、実は朝鮮から伝えられたというのが正しい。それでは、朝鮮から伝来した穴人部が、なぜ姓氏録のように、日本古来の高橋氏と同祖、同族であると考えられるようになったかという点、そこには、その後の時代における変化が反映されていると考えざるをえないのであります。すなわち、穴人部は、雄略天皇の頃、朝鮮より渡来したが、その後発展を見ないで、いつの間にか日本固有の料理を職業とする膳部——高橋氏の下

に隷属するようになったのではないかと思ひます。

以上の事柄を、食物の歴史という観点からいいかえますと、わが国古代の食生活では、アワビやカツオなどという海産物を食べることが主流をなしていた。ところが中国や朝鮮と交渉が盛んとなった五世紀の終り頃、つまり雄略天皇の頃には、肉食の風習と食肉料理の技術をもった宋人が伝わったけれども、結局肉食の風習は盛んにならなかった。やはり日本人には、アワビだとかカツオだとかの海産物が好まれたのであると考えられます。宋人が振舞ないで、膳部の高橋氏や阿曇氏に圧倒され、ついにその配下に隷属してしまった背景には、右のような事情が考えられるのではないのでしょうか。

しかしながら、五世紀の終り頃には、大陸や半島から食肉の風習が伝えられ、一時それが相当流行したらしい痕跡が、歴史の上でたしかめられます。たとえば播磨風土記フキキ讃容郡の条には、出雲の大神がこの川にウエと称する漁具を仕掛けたところ、魚がかからず鹿がかかった。鹿をナマスにして食べようとしたが、どうしても口に入らなかつたという話があります。この話は、鹿や猪などの四つ足の獣の肉は食べられるけれども、どうももう一つまずくって食べられないというモチーフにもとずいています。また常陸風土記多珂郡の飽田村の条には、日本武尊がこの村で狩りに出かけたけれども一向獲物がなかつた。ところが、お妃の弟橘姫が海でうんとたくさん魚をとって帰って尊にごちそうした。そこで「海の味ことごとく飽きくらえり」と

いうことになって、この村を飽田あきたの村と名付けたという地名説話が出てまいります。このように、山野に狩りして、獲物の肉を食べた物語も少くないが、どうも日本人には海産物の方が口に合つたようであります。どうして肉食が発展しなかつたかというのは、大変むづかしい問題でありますが、第一は嗜好の傾向という他ありません。第二に、日本では牧畜が発展しなかつた。馬や牛は耕作用が輸送用かせいぜい乳牛に用いられたくらいで、牛肉を食べたという記録は見当りません。ただ猪飼という言葉が地名や人名に残っている。猪を飼うのは、耕作用と考えられませんか。これはやはり食肉用でしょう。播磨風土記にも猪飼野という地名が見え、昔、ここで猪を放ち飼ひしたとあります。いわば養豚の起源であります。まあ猪と鹿を一時盛んに食べたことがあつたのではないのでしょうか。やはり五世紀から六世紀頃にかけて作られた久米歌くみうたに、「久米の子らが植えしはじかみ」とか「久米の子らが、粟生にはかみらひと」とか、ひりひりと口にひびく野菜の名が読みこまれています。薑はじかみ・菲かみら・蒜びるなどは香辛料であつて、食肉用として用いるものであります。つまり肉を食べると口の中が臭くなるので、これを防ぐ為に薑とかにんにくなどを食べるわけであります。これもまた五、六世紀の頃、一時食肉の風習のあつたことを示す痕跡と思われまふ。

ところが、たびたび申しあげるように、日本人はやはりあっさりとした、アワビだとか、カツオだとかの海産物を好んだ。万葉集の頃にはまだ少し食肉の風習が残っていた



が、やがて平安朝に入ると、仏教の影響も加わって、全く食肉の風潮はほろんだと考えられます。わずかに山の中へ入った賤民の間に、食肉の風は見られたけれども、一般の平民はもとより貴族はもちろん、明治のすきやきが始まるまで獣肉を食べようとしなかったのであります。古事記安康段に見える「山城の猪甘」は顔にいれ墨をした異様な風躰をした人物として現われます。また最初の雄略紀の物語に、宋人部となった真鋒田高天という人物が出てまいりましたが、これは「目さきだ」であり、眼のまわりに異様ないれ墨をしたことから出た名前だと考えられます。これなどは、かつて盛んであった宋人や猪飼たちがしだいに山の人となつて、人里から遠ざかってゆく状況を物語るものと考えられないでしょうか。

以上お話しあげたように、古代の日本人の好んだものは、アワビとかカツオであつて、一時、獣肉を食べることが行われたが、ついに発展しなかつたわけであります。これが日本の結論でありますが、このほかに古代の珍味とい

えば、万葉集などには鮎のことが出てまいります。鮎料理の話は、かなり文学的な素養を必要としますので、私のような無風流な人間には少し無理であります。また中世に入ると、雉子料理が武士の食膳をにぎわしますが、今日のところはアワビとカツオだけで終らせて頂きたいと思ひます。たいへんお口よごしじゃなく、お耳をけがしましたが私の話はこれで終ります。

(拍手)

(附記) 本論では宋人部の朝鮮渡来説を強調したため、食肉の風は一時、わが国古代に行われたにすぎないと述べたが、これは厳密には正しくない。農業が開始される以前、すなわち縄文時代では、狩猟・漁撈の生活が中心であつたからである。本論でも述べた宋人・猪飼などの黥面の風習なども、縄文文化との関連を想起せしむるであろう。しかしながら本論では、考古学的な考察を割愛し、四世紀以後の食生活の変遷に論を限つた。説き残した問題も少くないが、これは次の機会にゆずることにした。