

# 琵琶湖博物館研究調査報告

25号

2010年3月

## 日本中世魚介類消費の研究

— 一五世紀山科家の日記から —



LAKE BIWA MUSEUM  
琵琶湖博物館

# コイ・フナ V.S. タイ 月別出現記事数(旧暦)

滋賀県立琵琶湖博物館の企画展示「琵琶湖のコイ・フナの物語—東アジアの湖と人—」第3幕 コイ・フナ、銭になる」グラフィックパネルより抜粋 (製作 株式会社日展)

## 淡水魚(コイ・フナ・フナズシ)

わたらの人気は  
続くんか？



淡水魚代表・こいさん

助っ人・ふなさん

月	コイ	フナ	フナズシ
1月	10	10	10
2月	10	10	10
3月	10	10	10
4月	10	10	10
5月	10	10	10
6月	10	10	10
7月	10	10	10
8月	10	10	10
9月	10	10	10
10月	10	10	10
11月	10	10	10
12月	10	10	10

## 海水魚(タイ)

ぬははは



海水魚代表・たいさん

\* この表は、山科家の15世紀の日記(「山科家礼記」)で、コイ、フナ(フナズシ)、タイが出てくる記事の数を表したものです。  
\* 閏月の記録は省略しています。

琵琶湖博物館研究調査報告 第二五号

日本中世魚介類消費の研究

—一五世紀山科家の日記から—

滋賀県立琵琶湖博物館

二〇一〇年三月

*Studies on fish as food and other uses in medieval Japan  
-focus on the 15<sup>th</sup>-century Yamashina-ke household diaries-*

*Editor : Lake Biwa Museum*

*(Chief editor : Michinori HASHIMOTO)*

*Research Report of the Lake Biwa Museum, no. 25*

*Published by the Lake Biwa Museum*

*Oroshimo 1091, Kusatsu*

*Shiga 525-0001, Japan*

*Phone: +81-77-568-4811*

*Fax:+81-77-568-4850*

*©Lake Biwa Museum, March, 2010*

*All rights reserved*

*Printed in Japan by MIYAGAWA PRINTING Co.Ltd.*

表紙写真：『石山寺縁起 卷五』（石山寺所蔵）

## まえがき

「湖と人間」という主題を掲げている琵琶湖博物館は、すべての活動の基盤として研究を重視し、学芸員等によるさまざまな研究を進めてきました。その中で最も力を入れてきたものの一つに、理系・文系の枠を超えて取り組むものがあります。本書は、開館の一九九六年度から二〇〇六年度まで、一年間にわたって続けてきた「東アジアのなかの琵琶湖・コイ科魚類の展開を軸とした環境史に関する研究」（代表者・中島経夫）の中の、歴史班（班代表者・橋本道範）の成果をとりまとめたものです。

この総合研究は博物館内外の、生物系・地学系・人文系の研究者が緊密に連携して行なったものです。琵琶湖博物館の常設展示は、歴史的期間の長短によつて、A展示室は数千万年前からの、B展示室は今から数万年ほどの、C展示室は最近五〇年程度のことがらを扱っています。多くの学問分野も、取り扱う時間軸はそれぞれ異なるのが普通です。しかし今回の総合研究は、そうした枠には全く捉われず、ここ数年の変化から数百年・数千年の変化、さらには数万〜数千万年の間に起こった変化を扱う人々が、ともに仕事をしてきたものです。歴史班の研究者もこの議論に参加し、いろいろな調査・研究を行いました。その中から、中世の人間が淡水魚とくにコイの仲間の魚をどのように消費していたかに着目して、まとめてみたのがこの研究報告書の内容です。時代は中世とくに一五世紀、すなわち応仁の乱の前後百年、いっぽうで能や連歌が完成し、小唄も流行して東山文化が花咲き、海外を見れば明が大発展し、ジャンヌ・ダルクが現れ、東ローマ帝国が滅び、アメリカ大陸がヨーロッパ人に「初めて知られた」時代のことです。研究の主な材料としたのは、京都の公家の日記ですが、その中から例えば、鮒鮓（ふなずし）は旧暦五月ながら、フナ類が全体としていちばん多く登場する月は旧暦三月であることが明らかになりました。これは、冬季のいわゆる寒鮒（かんぶな）が珍重されていたことを示しているのではないかと、編者らは考えているようです。また、中近世の料理書に「小鮒」がよく登場するのは知られていましたが、「小鯉」も旧暦十二月に納められていたことが明らかになりました。これは、弥生時代の養鯉との関係でも注目されることです。このようないくつもの事実を、コイの仲間の魚それぞれの生活史と一つずつ突き合わせる作業がこれから進めば、自然と人間の関係性を双方向から問い直す環境史の研究分野はもちろん、琵琶湖の生態学自身にも大きく貢献できることでしょう。

本研究の成果の一部は、二〇〇七年度の企画展示「琵琶湖のコイ・フナの物語―東アジアの中の湖と人間―」の展示解説書にも紹介してあります。これも見て頂くと嬉しいことです。

総合研究の歴史班に参加して下さった、共同研究者の春田直紀さんをはじめ、本書の作成に至るまでのあいだ、館内外の多くの方々のご協力を得ました。心から御礼申しあげます。

また、これからの研究や事業の発展のために、この本に対するさまざまなご意見を頂けると、幸いこれに過ぎることはありません。歴史班の代表でありかつ本書の編者でもあります、当館の橋本道範さん宛にでもご連絡下さいませよう、これも合わせてお願い致します。

二〇〇九年十二月十六日 旧暦霜月朔日に

滋賀県立琵琶湖博物館

館長 川那部 浩哉



# 日本中世における魚介類消費の研究 ―一五世紀山科家の日記から―

## 目次

まえがき

川那部 浩哉

1

## 目次

### I 考察編

日本中世の魚介類消費研究と一五世紀の山科家

山科家の日記から見た一五世紀の魚介類の供給・消費

魚介類記事から見えてくる世界

橋本道範

7

澁谷一成

17

春田直紀

73

### II 資料編

中世魚介類データベース

澁谷 一成

85

一、中世魚介類データベースの概要

二、中世魚介類データ全文

表1 『教言卿記』魚介類データ

表2 『康正三年記』魚介類データ

表3 『山科家礼記』魚介類データ

表4 『言国卿記』魚介類データ

中近世料理文献における鮎史料一覧

山形佳恵

149

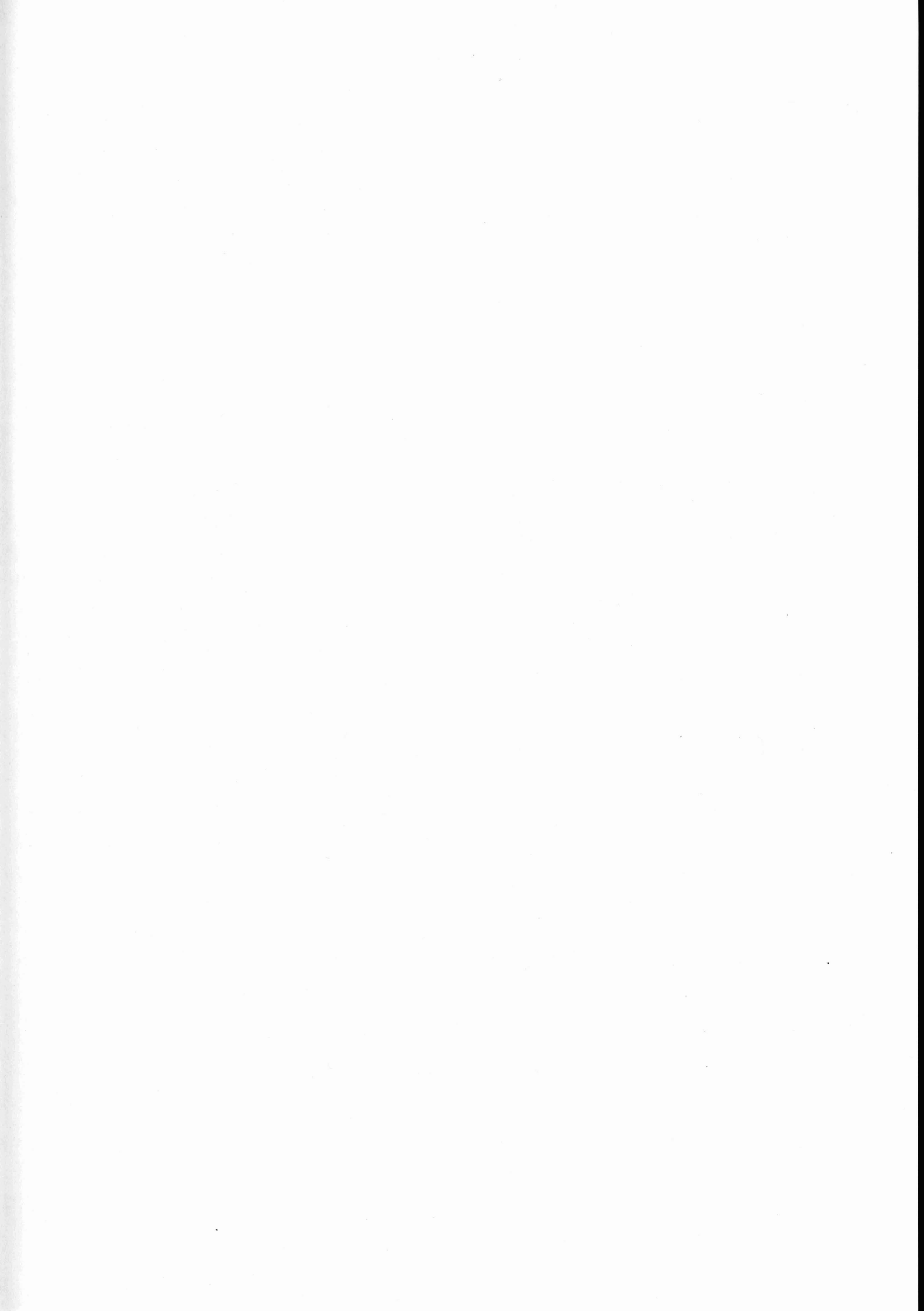
一、料理編

二、素材編

あとがき

橋本道範

175





I  
考  
察  
編



# 日本中世の魚介類消費研究と一五世紀の山科家

橋本道範

## 一、研究の目的と方法

本書は、長江流域から西日本にかけて豊かに分布するコイ科魚類の約七千万年の時間的・空間的展開を軸として東アジアにおける生き物と自然と人間との関係を歴史的に捉え直し、その将来像を描こうとする琵琶湖博物館の学際的な研究に寄与するために、中世の日本列島で人間がいかにコイ科魚類を消費していたのを解明することを試みたものである<sup>①</sup>。但し、その最初のステップとして、分析の対象を一五世紀の貴族山科家の首都京都を中心とした活動に限定している。

自然と人間との関係を双方向的な関係性に注目して歴史的に追究し直すという動きが様々な分野を超えて始まり、新しい研究領域が開拓されようとしている<sup>②</sup>。こうした研究動向のなかで、琵琶湖博物館の総合研究「東アジアのなかの琵琶湖・コイ科魚類の展開を軸とした環境史に関する研究」(一九九六年度～二〇〇六年度・研究代表者中島経夫)では、自然と人間との関係を二項対立で捉えるのではなく、人間よりはるかに長い七千万年の歴史をもつコイ科魚類の展開を軸として、コイ科魚類と自然(地球環境)、自然と人間、コイ科魚類と人間という三つの関わりで捉えることとした<sup>③</sup>。これによって、人間の営みはコイ科魚類にとつての環境の一部として位置づけ直されることとなった。また、三者が関わる中心的舞台として陸域と水域とが交差する推移帯、エコトーンという環境に注目した<sup>④</sup>。その結果、アジアモンスーン気候の成立後、長波動の変動から一年というサイクルままで、重なり合いながら共振するいくつもの自然のサイクルのなかで、陸域

と水域とのエコトーンを舞台として築かれてきたコイ科魚類と自然と人間との関係のあり方のパターン(原則)が明らかになってきたのである<sup>⑤</sup>。

このような総合研究のなかで、歴史班を構成した春田直紀氏と橋本道範が一致したのは、コイ科魚類を含む魚介類と自然と人間との三者の関係を歴史的に理解して将来展望を描くためには、生産、すなわち漁撈や加工のみに注目するだけでは不十分で、貢納や流通、そして消費の動向を解明しなければならぬということである<sup>⑥</sup>。なぜなら、人間の消費の動向は魚介類に新たな社会的意味や価値を付与し、その結果、魚介類の生産のあり方、ひいてはコイ科魚類と自然と人間との三者関係のあり方のパターン(原則)にも大きな影響を与えた可能性があると考えたためである。

ここでいう消費とは、「欲求を充足するために、生産された財・サービス(商品)を消耗すること」というごく一般的な意味で用いているが、本書では飲食行為のみならず贈答行為や下賜行為も含めることとした<sup>⑦</sup>。人間の経済活動は、魚介類に限らず、資源を自然の中から獲得して生産された財を消費することによって成り立っている。ところが、これまで生産中心主義に立っていたいわゆる戦後歴史学は、生産を軸とした社会関係は深く追究してきたものの、消費そのものや消費を軸とした社会関係についてはあまり考慮してこなかったといつてよい。川北稔氏は、社会史登場以前の「戦後歴史学」が、消費を悪とし生産を善とする「生産中心主義」や都市や商業を評価せず、「農村」ということばに倫理的な価値を見いだすような傾向が認められたと指摘している<sup>⑧</sup>。こうした傾向がコイ科魚類を含む魚介類の消費実態の解明を大きく阻害してきたことは否めないだろう。

しかし、文化人類学ではすでに一九七〇年代までには、儀礼や威信などに関する社会的行為を通して生産が拡大される事例が資本主義的市場経済波及以前にもあることが注目されていた<sup>⑩</sup>。そして、こうした文化人類学の

研究の影響は日本中世研究にも及ぶ。一九八〇年代より贈与論が着目され始め、総合研究が開始された一九九六年頃には、桜井英治氏らによって一五世紀を中心とする市場経済、信用経済と贈与経済、そして都市での消費についての本格的研究が始まったのである。特に、国立歴史民俗博物館で桜井氏を代表者として一九九六年より一九九九年まで共同研究「日本における都市生活史の研究」A班「古代・中世の都市をめぐる流通と消費」が、一九九九年より二〇〇二年まで共同研究「古代・中世における流通・消費とその場」が実施されたことは特筆すべきであろう。これらの研究のなかで桜井氏は、「爛熟の様相」を呈するほど十五世紀に贈与慣行が極大化するとともに、市場経済的観念が贈与儀礼の世界にも浸透していたことや、贈答品の世界と商品の世界とが循環構造を形成していたことなどを次々と明らかにしている。

では、こうした経済のあり方の変化はコイ科魚類をはじめとする魚介類の消費の動向とどのような関わりをもっていたのであろうか。それは、コイ科魚類と自然と人間との三者関係のあり方のパターン（原則）に影響を与えるようなものであったのであろうか。そのことを明らかにするために、まず魚介類の消費のあり方そのものやその動向が解明されていないければならない。しかし、これまでの一五世紀の経済システムについての研究は奢侈品や貨幣、手形などを対象としたものに偏り、保存加工可能とはいえ、季節が重要で、生鮮さや調理方法にも価値がおかれる魚介類の消費実態の検討は多くが今度の課題に残されている。まずは魚介類の特性に応じた消費のあり方とその変化を追究する必要がある。

そこで私たち歴史班は、記録資料から魚介類に関わる記事を抜き出した「中世魚介類データベース」を構築することとした。それは、このデータベースを基盤として、いつ（どの季節に）、どのような場で、誰が（階層

や立場）、どのような目的で（貢納か贈与か売買かなど）、どの種類やどの状態（特に加工方法）の魚介類を消費しているのか、まずその概要を明らかにしたいと考えたからである。そして、そのための最初の分析素材として選んだのが一五世紀の山科家の諸日記である。本稿では、分析をはじめにあたって、中世の魚介類消費にかかわる研究史をやや詳しく概観し、次に一五世紀の山科家の概要についても若干述べておきたい。

## 二、日本中世の魚介類消費研究

日本中世において魚介類はいかなる価値を付与され、どのように消費されていたのかという問いを抱くとき、私が最も重視する先行研究は、「食物一般に解消できない海産物の特殊な意味」を指摘した保立道久氏の研究である。保立氏が、渋沢敬三氏の研究を参照しつつ、「社会的儀礼の最高の晴の場においては、魚類の供進が必ず行われた」ことを指摘した点は魚介類の社会的な位置を理解するために核となる指摘であると考える。また、この研究を受けて網野善彦氏は、『徒然草』の説話などから、鯉について貴族、武家、庶民それぞれに違った嗜好があった可能性を指摘している。その上で網野氏は、諸種の魚介、海藻について、「階層、地域にそくした嗜好のあり方、その変化」を追究するべきと論じている。さらに、食生活の階層差を論じた原田信男氏は、「日本でも湿田や湖沼の多い地域では、庶民の食生活にとつては淡水漁法も重要な問題であった」と述べている。これら三人の論考を日本中世魚介類消費研究の出発点としたい。

但し、三人の論考以外に注目すべき論考がないわけではない。まず、飲食行為についてみるとその第一は、近代の魚介類消費研究の嚆矢といつてよい洪澤敬三氏の『祭魚洞襍考』であるが、第二として、島田勇雄氏の「食物儀礼史における「魚類」を挙げたい。なぜなら、島田氏は、

公家、武家の儀式書や料理書から丹念に魚類の記述を抜き出し、室町時代から近世初期にかけて食物調理の技術が格段に進歩したことを指摘しているからである。また、一五世紀から一六世紀にかけてのすしの歴史的転回を分析した篠田統氏は、材料の広がり、生成（なまなれ）という製法の発達、飯鮓の登場に注目し、食生活が大きく転換したことを強調している<sup>21</sup>。さらに、江戸初期の料理書、『今古料理集』の分析を進めた今田節子氏は、室町時代後期から江戸時代初期を乾物・塩物の魚介類が主流だった時代から鮮魚を使用する料理が発達していく過渡期と位置づけ、汁物・煮物・膾などの具体的調理法を考察している<sup>22</sup>。

ところが、こうした素材や調理技術の議論とは別のところで「日本料理史」研究は進んでいるように見受けられる<sup>23</sup>。そこでは、古代の配膳様式である貴族の「大饗料理」の展開（社会への浸透）、中世の配膳様式である武家の「本膳料理」の展開<sup>24</sup>、中世末から近世の「懷石料理」の展開という道筋が描かれ、特に「懷石料理」の歴史的画期性が強調されている<sup>25</sup>。そして、禅宗寺院で調理技術が発達したとされる「精進料理」がこのような料理の展開過程に大きな影響を与えたことを極めて重視する構図となっている<sup>26</sup>のである。

このような料理史研究で看過できないのは、「精進物」を用いたいわゆる「精進料理」の歴史的意義が強調される反面、魚介類や鳥類の「美物」を用いた料理の展開が十分に位置付けられていないことである<sup>27</sup>。「懷石料理」の主役が実は魚鳥であったことについては、原田氏自身が認めていることである<sup>28</sup>。ところが、魚鳥の料理は「本膳料理」の系譜に属するとされるのみで、独自の展開を迫おうとはしない。魚介類、特にコイ科魚類の価値を歴史的に位置付けるためには、調理法や調理技術の変化とそれを規定した要因にもっと注目した議論が必要となるだろう<sup>29</sup>。それは、これまでの

日本料理史の議論の枠組み自体を再検討することになるに違いない。

次に、贈答行為についてみると、第一に、京都の公家三条西実隆の日記、『実隆公記』にみえる一六世紀前半の美物贈与の分析を行った春田直紀氏の論考が最も重要である<sup>30</sup>。春田氏は、若狭守護武田氏およびその被官人と実隆との美物の贈答を分析し、恒常的な贈与と臨時的な贈与があったこと、恒常的な贈与には年中行事的なものと初物の贈与があったこと、受贈者が最終的な消費者とは限らず、贈与行為の繰り返しがあったことなど美物贈与のアウトラインを示した。そして、美物と和歌の添削との互酬関係から「文化交流の一環」としての贈与が存在したとし、その「祥福性」故に海産物が「自己消費する以上の消費価値」があったと指摘したのである。春田氏はまた、一五世紀の皇族、伏見宮貞成（さだふさ）親王の日記、『春田日記』にみえる美物贈与についても分析している<sup>31</sup>。それによれば、子息（後花園天皇）が天皇に即位したことをきっかけに始まった室町殿（足利将軍・義教）から貞成への定例および臨時の美物贈与は、特定の大名より室町殿への献上を受けたもので、貞成よりさらに近臣へと下賜されるなど、「美物移動の連鎖」があったという。これらの春田氏の論考は、一五世紀の魚介類消費を検討しようとする本書の前提となっている。

また、盛本昌広氏は、一六世紀後半の関東や越後関係の札状や送状、および徳川家康の家臣である松平家忠の日記、『家忠日記』より水産物の贈答について分析を加えている<sup>32</sup>。盛本氏の議論でまず注目したいのは、水産物そのものには社会的に賦与されている固有の意味があると指摘している点で、特に、贈答品としての鮑の社会的価値に着目して、鮑の生態と採集との関係や熨斗への加工から売買、贈与までの一連の連鎖を明らかにしているのは貴重な成果である。また、特定の地域の贈与者からの贈与品目が固定化すること、初物など贈答品のかかなりの部分が季節的であることな

ど、贈与の地域性や季節性についての指摘も重要である。<sup>33)</sup>

なお、近世史の業績ではあるが、高橋美貴氏の近世後期における鮑の生産、流通、消費をめぐる議論も極めて重要である。<sup>34)</sup> 高橋氏は、江戸における贈答品としての水産物需要がかなりの規模をもっており、その需要を指して水産物の生産や流通が展開していたことを明らかにした。また、ブランドとしての「佐渡のし」や「土佐鰹」を取り上げ、伊豆半島で佐渡風に鮑を加工するなど、嗜好に合わせた生産・流通の展開を捉えている点でも重要である。消費を検討することの重要性を示した研究として高く評価できよう。

以上、中世の魚介類の飲食行為と贈答行為についての研究を概観した。一定の重要な蓄積があるものの、魚介類の消費動向の時代的変遷を問うまでには至っておらず、いくつかのトレンチが掘られている段階に止まっているといつてよい。階層差などにも注目しつつ、各時代時代の消費の実態を解明する必要がある段階といえる。本書が一五世紀の山科家の消費にま

### 三、一五世紀の山科家

山科家は、藤原氏北家、魚名末裔の四条家の庶流で、藤原実教（一一五〇～一二二七）の養子、教成（のりしげ）（一一七七～一二三九）が事実上の祖とされる。<sup>35)</sup> 教成の実父は後白河院の近臣平業房、母は高階榮子。この榮子が後白河院に仕え、宣陽門院親子内親王を儲けて丹後局と呼ばれ、絶大な権勢を誇ったことで後の山科家の運命が定まった。後白河院の死後、膨大な所領の一部が榮子に預けられ、そのことごとくを教成が相続したからである。そしてその後、もう一つの転機が訪れる。内廷の経済を掌る内蔵頭の世襲である。貞和二年（一二三六）に就任した教言（のりとき）以

降、山科家は代々内蔵頭を世襲して御服所を管掌するとともに、御厨子所別当を兼ねて多数の供御人を支配した。御厨子所とは、天皇の朝夕の御膳を供進し、節会などの酒肴を出す機関である。<sup>36)</sup> したがって、山科家には家領からの貢納物だけでなく、内蔵寮、御厨子所にかかわる貢納物も集積されることになった。なお、山科家の家格は、教言以降は羽林家であり、<sup>37)</sup> 家業として装束・衣紋のことも担当した。

教言以降代々の当主の日記が残され、また、家司の日記である『山科家礼記』（応永十九年（一四一二）より明応元年（一四九二）まで）および『康正三年記』（康正三年（一四五七））が残されている山科家については、戦前より多くの研究の蓄積がある。<sup>38)</sup> それらのなかで、山科家領と内蔵寮領の実態については菅原正子氏の概括的な研究が参考となる。<sup>39)</sup> それによれば、時期により異なるものの、家領としては山城国山科東庄・西庄、同鳥羽六反半、同西七条、同西岡河嶋郷、同長岡、同深草、同新西宮、洛中中御門油小路ほか、信濃国住吉庄、同市村高田庄、美濃国尼寺庄、同河手郷、同二本郷、飛騨国江名子郷、同松橋郷、同岡本上下保、同石浦郷、遠江国西郷、紀伊国石垣庄、阿波国一宮内大栗山、出雲国所々、播磨国細川庄、同都多村、同下揖保庄、備前国居都庄、備中国英賀庄水田郷、同些部郷などがあり、内蔵寮としては洛中御倉町、河内国河俣御厨、近江国信楽勅旨郷、近江国菅浦、丹波国小塩郷、率分関があつたという。比較的京都の近国にまとまっている点特徴である。

また、御厨子所の供御人については、網野善彦氏によれば、摂津国津江御厨供御人、摂津・河内の大江御厨供御人、山城・丹波の桂供御人、近江国粟津橋本供御人（六角町四宇供御人）、同菅浦供御人、鳥供御人、菓子供御人、山城国精進御厨供御人、大和国菟若供御人、精進唐粉供御人、蓮根供御人、大和国黄瓜御厨供御人が編成されており、内蔵寮の供御人とし

て、姉小路町生魚供御人、和泉国御櫛生供御人、山城国深草供御人、織手、伊勢国水銀供御人が存在していたことがわかる。<sup>40</sup> 本書によって明らかにされることであるが、これらの諸荘園や供御人等からの貢納に他よりの贈答を加えれば、相応の魚介類が山科家に集積され、消費されていたことが予想されるのである。さらに本書にとって重要なのは、近江国の粟津・橋本供御人および菅浦供御人が山科家の支配下におかれていたことで、琵琶湖産の淡水魚介類の消費動向を考察する上では分析のひとつの核となることが期待される。<sup>41</sup>

そこで本書では、『山科家礼記』と『康正三年記』が残されている一五世紀を分析対象とすることとし、当主の日記である『教言卿記』（応永十二年（一四〇九）より応永十七年（一四一四）まで）および『言国卿記』（文明六年（一四一七）より文亀二年（一五〇二）まで）をも分析対象に加えた。先にも述べたように、この時期の山科家に関わる経済をめぐっては、いくつもの論考が積み重ねられている。その中で本書にとって重要なのは、『山科家礼記』のなかに「村と領主の歳時記」を読み解いた藤木久志氏の論考である。<sup>42</sup> 藤木氏は年間を通した儀礼のサイクルとそれにともなう季節ごとの新鮮な産物の移動に注目している。例えば、七月十五日の盆施餓鬼では、鯖、はむ（鱧）、塩引（塩鮭と推定されている）がよく見えているという。藤木氏の論考は山科家と山科東庄の村落との関係に限られ、登場する魚介類もごく僅かではあるが、年間の儀礼と特定の産物の消費との関係を明らかにしようとする分析視覚は本書でも参考となる。

また、魚介類を対象としたものではないが、食品の特性という点に注目した研究として、山科七郷の柿の生産から流通、贈答までを取り上げた米澤洋子氏の研究にも注目しておく必要がある。<sup>43</sup> 米澤氏の論考で本書にとって特に重要な点は、新品種の登場に着眼し、同じ柿でありながら品種の違

いによって生産や流通、消費のあり方が異なっていた点に着目している点で、魚介類消費のあり方を検討する上でも参考となる。

一方、贈答と関わる山科家の親族関係、山科家当主や家司の交友関係については意外に研究が乏しく、管見では教言の親族関係や所領について論じた白井信義氏の論考や、立花を媒介とした公家や武家との関係に注目した小森崇弘氏の論考が目についた程度である。<sup>44</sup> また、応仁の乱を避けた坂本滞在中における言国の交際については、延暦寺執当真全一家との主従ぐるみの交際について下坂守氏が明らかにしており、同じく坂本滞在中の物産の贈答について大塚活美氏が触れている。<sup>45</sup> 本書を契機として今後の研究の進展が期待される。

その他、山科家で消費された食品を紹介した吉田元氏の著作や、山科家の贈答について検討した下川雅裕氏の論考などがある。<sup>46</sup> モノについての豊富な記事を残す山科家の日記類は、魚介類消費の分析にとっても格好の分析対象なのである。

以上、山科家の概要と山科家を対象とした研究の概要を簡単に紹介した。記事の豊富な日記を残している点、また、内廷経済を掌る内蔵頭を世襲し、御厨子所別当を兼ねていたという点、また、その支配下には琵琶湖の魚介類を貢進した粟津・橋本供御人や菅浦供御人が含まれている点からも、コイ科魚類と人間との歴史的関係性を探るために、一五世紀の山科家の魚介類消費の実態に着目する意義は大きいと考える。

### 結びに——本書の構成——

以上、本稿では、本書の目的と方法を提示し、中世の魚介類消費と山科家についての研究史の整理を行った。最後に以下の本書の構成について触れておきたい。

まず、I考察編では、『教言卿記』、『康正三年記』、『山科家礼記』、『言

国卿記』より魚介類関係記事を抽出した「中世魚介類データベース」の分析を、実際にデータの収集にあたった澁谷一成氏が行っている。澁谷氏の論考は詳細で多岐にわたるものである。そして最後に、澁谷氏の議論を踏まえ、共同研究者の春田直紀氏が明らかとなった成果を意義づけるとともに今後の課題の整理を行った。

なお、「中世魚介類データベース」を利用した成果は、春田氏によってすでに公表されている<sup>(47)</sup>。春田氏の議論は、「寒の内」に漬ける江戸時代のフナズシの製法が、現在とは異なることを指摘した日比野光敏氏の議論を受けたもので、京都周辺で賞翫されていたフナが旧暦で十二月以降に漁獲されるいわゆる寒鮒で、子持ちのフナの価値が中世では未成立であったことなどを論じたものである。

次に、II資料編では、『教言卿記』、『康正三年記』、『山科家礼記』、『言国卿記』から抽出した魚介類記事よりなる「中世魚介類データベース」の全文の打ち出しを掲載した。これは尾下成敏氏と澁谷氏の成果である。また、参考資料として、総合研究の成果展「琵琶湖のコイ・フナの物語―東アジアの中の湖と人―」(会期:二〇〇七年七月十四日～十一月二十五日)

「第3幕 コイ・フナ、銭になる」コーナー製作のため山形佳恵氏が作成した「中近世料理文献における鮒史料一覧」についても掲載した。展示では、本史料一覧に基づいて中世の鮒料理の「復元」に挑戦してみた。

本書で扱った対象は一五世紀の山科家の日記に登場する魚介類消費というごく限定されたものではあるが、澁谷氏の意欲的な分析により、魚介類をめぐる消費の様々なあり方が浮き彫りとなったと考える。このようなトレンチを更に掘り進めていけば、魚介類消費の歴史的動態についても次第に鮮明となるのであろう。

註

(1)科とは、生物の分類学上の用語で、種、属の上位に、界、門、綱、目の下に位置する。コイ科魚類は、コイ目のなかでも最も繁栄した科で、世界では約二五〇属、約三〇〇〇種、琵琶湖には二十一属、三十二種が生息している(外来種を除く)。コイ属だけではなく、フナ属もまたコイ科魚類で、ウグイ、モロコ、ハヤなどもコイ科に含まれる。

(2)「環境史」と呼ばれるこうした新たな研究領域の研究動向については、佐野静代『中近世の村落と水辺の環境史―景観・生業・資源管理―』(吉川弘文館、二〇〇八年)が概括的に整理している。また、歴史学(文献史学)と環境史について整理した春田直紀『文献史学からの環境史』(「新しい歴史学のために」二五九、二〇〇四年)も参照されたい。なお、橋本道範も「環境史」研究の可能性について―佐野静代氏の業績の検討から―(『歴史科学』一九六、二〇〇九年)で「協業の装置」として環境史研究が有効であると主張している。

(3)こうした視点の基礎となったのは、「自然の主体性」に注目した共同研究者春田直紀氏の議論である。春田直紀「自然と人の関係史―漁撈がとり結ぶ関係に注目して―」(『国立歴史民俗博物館研究報告』九七、二〇〇二年)を参照されたい。

(4)陸域と水域との推移帯(エコトーン)とそこにおける生態系については、佐野静代前掲註(2)『中近世の村落と水辺の環境史―景観・生業・資源管理―』を参照されたい。また、橋本も中世の推移帯のあり方や支配システムとの関係について整理してみた(『日本中世における水辺の環境と生業―河川と湖沼の漁撈から―』『史林』九二―一、二〇〇九年)。

(5)総合研究のまとまった成果物として、中島経夫「琵琶湖の魚のおいた



ちを考える」、脇田健一「21世紀琵琶湖の環境課題とはなにか―「環境史」研究の視点から―」などを所収する『総特集 21世紀の琵琶湖―琵琶湖の環境史解明―』（『月刊地球』二六四、二〇〇一年）がある。また、企画展実行委員会編『第15回企画展示 琵琶湖のコイ・フナ物語―東アジアの中の湖と人―』（滋賀県立琵琶湖博物館、二〇〇七年）も参照されたい。

- (6) もちろん生産（漁撈）の動向を軽視しているわけではない。漁撈や水産資源の利用制限（殺生禁断）に着目した成果として、MICHINORI HASHIMOTO, 1999, A 13TH-CENTURY TURNING POINT OF FISHING RIGHTS AND ENDEMIC FISH-TRAP ('ERI') TECHNOLOGY IN LAKE BIWA, IN RELATION TO THE ROLE OF VILLAGE COMMUNITIES. Ancient Lakes: Their Cultural and Biological Diversity. Kenobi Productions Belgium. 嘉田由紀子・橋本道範「漁撈と環境保全―琵琶湖の殺生禁断と漁業権をめぐる心性の歴史から探る」（鳥越皓之編『講座環境社会学 第3巻 自然環境と環境文化』、有斐閣、二〇〇一年）。橋本道範「中世における琵琶湖漁撈の実態とその歴史的意義―湖辺エコトーンの漁撈を中心に―」（『月刊地球』二六四、二〇〇一年）。また、春田直紀前掲註(3)「自然と人の関係史―漁撈がとり結ぶ関係に注目して―」、同前掲註(2)「文献史学からの環境史」も参照されたい。
- (7) 萩原なつ子「消費」（『文化人類学事典』丸善、二〇〇九年）を参照した。
- (8) 後に触れる高橋美貴氏が消費を「贈答行為や飲食行為」としている点も参考とした（鮑を通して見た三陸と江戸―近世後期における三陸産鮑の生産―流通―消費をめぐる―）『近世日本の生活文化と地域

社会』河出書房新社、一九九五年）。

- (9) 川北稔「歴史学はどこへ行くのか―二二世紀にむかって―」（『七隈史学』創刊号、二〇〇〇年）。
- (10) 市川光雄「環境をめぐる生業経済と市場形成」（『岩波講座文化人類学』第2巻 環境の人類誌』岩波書店、一九九七年）を参照した。
- (11) 保立道久「説話『芋粥』と荘園制支配―贈与と客人接待―」（『物語の中世―神話・説話・民話の歴史学―』東京大学出版会、一九九八年、初出は一九八一年）、網野善彦「宴と贈り物」（『朝日百科 日本の歴史』六三、一九八七年）、盛本昌弘『日本中世の贈与と負担』（校倉書房、一九九七年）など。
- (12) 桜井氏の主な研究として、桜井英治『日本中世の経済構造』（岩波書店、一九九六年）、同「日本中世の贈与について」（『思想』八八七、一九九八年）、同「折紙銭と十五世紀の贈与経済」（『中世人の生活世界』山川出版社、一九九六年）、同「日本中世における貨幣と信用について」（『歴史学研究』七〇三、一九九七年）、同「御物の経済―室町幕府財政における贈与と商業―」（『国立歴史民俗博物館研究報告』九二、二〇〇二年）、同「中世における物価の特性と消費者行動」（『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三、二〇〇四年）、同「中世史研究と贈与論の射程」（『九州史学』一四五、二〇〇六年）および桜井英治・中西聡編『新体系日本史12 流通経済史』（山川出版社、二〇〇二年）桜井氏執筆分を挙げることができる。
- (13) これらの共同研究の成果として、桜井英治編『古代・中世の都市をめぐる流通と消費』（『国立歴史民俗博物館研究報告』九二、二〇〇二年）、同編『古代・中世における流通・消費とその場』（『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三、二〇〇四年）がある。

(14) 田中浩司氏は、室町殿への進上品について、扇や太刀、馬などストックされて流出するものと旬の食べ物や草花など自己消費されるものがあつたことを想定している(田中浩司「年中行事からみた室町幕府の経済について―十五世紀後半以降を中心に―」『中央史学』二二、一九九八年)。本書が着目するのは後者であるが、必ずしも自己消費されるだけとは限らない。例えば、室町殿に進上された美物がさらに贈与されていたことについては、盛本昌広『贈答と宴会の中世』(吉川弘文館、二〇〇八年)にも簡単な指摘がある。また、室町殿より伏見宮貞成親王に贈与された美物が更に下賜され、「美物移動の連鎖」があつたことについては、後に触れる春田直紀『「看聞日記」のなかの美物贈与』(森正人編『伏見宮文化圏の研究―学芸の享受と創造の場として―』森正人、二〇〇〇年)によって明らかである。なお、魚介類を含めモノの消費の実態解明に取り組んだものとして、春田直紀「モノからみた一五世紀の社会」(『日本史研究』五四六、二〇〇八年)を挙げるができる。

(15) この点については、橋本前掲註(6)「中世における琵琶湖漁撈の実態とその歴史的意義」で指摘した。また、盛本氏も水産物の種類を「時代・地域・身分による相違にも留意して分析を加える必要がある」と述べている(前掲註(11)『日本中世の贈与と負担』)。

(16) 保立道久「中世前期の漁業と庄園制―河海領有と漁民身分をめぐって―」(『歴史評論』三七六、一九八一年)。

(17) 網野善彦「漁撈と海産物の流通」(『中世民衆の生業と技術』東京大学出版会、二〇〇一年、初出は一九八五年)。

(18) 原田信男「食事の体系と共食・饗宴」(『日本の社会史 第8巻 生活感覚と社会』岩波書店、一九八七年)。また、同「村落生活の諸相」(『中

世村落の景観と生活』思文閣出版、一九九九年)も参照のこと。

(19) 『洪澤敬三著作集 第一巻』(平凡社、一九九二年)。渋沢氏が主に用いたのは『延喜式』ではあるが、鯉や鮒が史的に乏しいことから「中世以後武家儀礼その他重に珍重されてきたのと対比していささか意外」と述べている。

(20) 島田勇雄「食物儀礼史における「魚類」」(『東洋文庫三七八 本朝食鑑4』平凡社、一九八〇年)。

(21) 篠田統『すしの本』(岩波書店、二〇〇二年、初出は一九七〇年)。

(22) 今田節子「料理書からみた日本料理の変容(6)―『古今料理集』にみる魚料理(汁物)の工夫―」、同「料理書からみた日本料理の変容(7)―『古今料理集』にみる魚料理(煮物)について」、同「料理書からみた日本料理の変容(8)―『古今料理集』にみる魚料理(なます)について」(『ノートルダム清心女子大学紀要』三六―三八、一九九一年―九三年)。

(23) 中世の料理史研究の枠組みを示したものとして、熊倉功夫『日本料理文化史―懐石を中心に―』(人文書院、二〇〇二年)、同『日本料理の歴史』(吉川弘文館、二〇〇七年)、原田信男『和食と日本文化―日本料理の社会史―』(小学館、二〇〇五年)がある。

(24) 「大饗料理」とは大臣大饗など古代の大きな宴会料理とされるのに対し、「本膳料理」とは室町時代以来日本の宴会料理として定着した「数々の料理をのせた膳がいくつも客前に並べられる料理のかたち」とされている(熊倉功夫前掲註(23)『日本料理文化史―懐石を中心に―』)。

(25) 膳が一つに限られ、一つ一つ食べ終わることにそのつど料理が運ばれる懐石は、料理が時間系列をもって配膳される新様式の料理であると位置付けられている(熊倉功夫前掲註(23)『日本料理文化史―懐石を

中心に―)。

(26) 原田信男「精進の系譜と懐石」(『茶道学体系 第四巻 懐石と菓子』淡交社、一九九九年)。

(27) 美物については、さしあたり春田直紀「美物」(『日本史大辞典 第五巻』平凡社、一九九三年)を参照されたい。中世後期には魚鳥のなかでも特定のものが美物とされたことは本書にとって重要である。

(28) 前掲註(26)「精進の系譜と懐石」。

(29) 春田氏は、大饗料理から本膳料理への展開を、食材に調味料を付けて食べる段階から鮮度を生かして旨味を引き出し、ダシで味付けする調理法の段階への変化と読み替え、一五世紀における結桶の登場を高く評価している(春田直紀前掲註(14)「モノからみた一五世紀の社会」)。昆布の利用や結桶の登場は、食事文化の体系的に画期的に変化を与えた筈で、今後はこうした点も考慮して、コイ科魚類の歴史的な価値の変化を捉えることが必要になってくるだろう。

(30) 春田直紀「中世後期における生鮮海産物の供給―若狭国御賀尾浦の美物を中心に―」(『小浜市史紀要』六、一九八七年)。

(31) 春田直紀前掲註(14)「看聞日記」のなかの美物贈与」。

(32) 盛本昌広「水産物の贈与をめぐる社会関係―中世の東国を中心に―」(前掲註(11)『日本中世の贈与と負担』、初出は一九九二年)。

(33) なお、魚介類の事例ではないが、盛本氏は贈与される側からの積極的働きかけや贈与される側の特定の贈答品への執着心が贈答行為を成り立たせていたとも指摘している(「鳥の生息環境と贈答儀礼」前掲註(11)『日本中世の贈与と負担』、初出は一九九五年)。こうした点を検討することも今後重要であろう。

(34) 高橋美貴前掲註(8)「鮑を通して見た三陸と江戸」。

(35) 山科家の概要については、今谷明「戦国時代の貴族―『言継卿記』が描く京都―」(講談社、二〇〇二年、初出は一九八〇年)が詳しい。

(36) 小野晃嗣「内蔵寮経済と供御人」(『日本中世商業史の研究』法政大学出版局、一九八九年、初出は一九三七年)参照。但し、当論文は粟津・橋本供御人については触れていない。

(37) 貴族の家格は撰家―清華家―大臣家―羽林家―名家の順となっている。羽林家は大納言まで昇進ができる家である。

(38) 小野晃嗣前掲註(36)「内蔵寮経済と供御人」、脇田晴子「日本中世都市と領主権力」(『日本中世都市論』東京大学出版会、一九八一年、初出は一九七九年)、田端泰子「中世村落の構造と領主制」(法政大学出版局、一九八六年)など。なお、山科家については、明治期まで十九代の当主のうちの十四代の当主の日記が残されている。また、『山科家礼記』の記主については、「解題」(『山科家礼記 第五』続群書類従完成会、一九七三年)を参照されたい。

(39) 菅原正子「山科家領荘園の研究」(『中世公家の経済と文化』吉川弘文館、一九九八年、初出は一九八五年と一九八六年および新稿)、同「山科家年貢等収納并算用帳と「家」の経済」(『古文書研究』五七、二〇〇三年)。

(40) 網野善彦「天皇の支配権と供御人・作手」(『日本中世の非農業民と天皇』岩波書店、一九八四年、初出は一九七二年)。

(41) 粟津・橋本供御人については、今谷明「座と供御人」(『新修 大津市史 2 中世』大津市役所、一九七九年)および同前掲註(35)『戦国時代の貴族―『言継卿記』が描く京都―』参照のこと。また、菅浦供御人については、赤松俊秀「座について」、同「供御人と惣―近江菅浦の歴史―」、同「戦国時代の菅浦―供御人と惣 続論―」(『古代中世社

会経済史研究』平楽寺書店、一九七三年）参照のこと。

(42) 藤木久志「莊園の四季」（『戦国の村を行く』朝日新聞社、一九九七年、初出は一九八九年）。

(43) 米澤洋子「中世後期の柿の流通と生産活動」（『京都橘女子大学大学院 研究論集 文学研究科』三、二〇〇五年）。

(44) 白井信義『教言卿記』（『高橋隆三先生喜寿記念論集 古記録の研究』続群書類従完成会、一九七〇年）。小森崇弘「山科家と「たて花」——中世末期公家社会の文化史的考察——」（『戦国期禁裏と公家社会の文化史——後土御門天皇期を中心に——』小森崇弘君著書刊行委員会、二〇一〇年、初出は二〇〇五年）。

(45) 下坂守「坂本の「寺家御坊」と山科家」（『中世寺院社会の研究』思文閣出版、二〇〇一年、初出は一九九五年）。大塚活美「室町時代中期の坂本の暮らし点描——山科家の日記から——」（『朱雀』一四、二〇〇二年）。

(46) 吉田元「一五世紀公卿の食生活——『教言卿記』、『山科家礼記』、『言国卿記』——」（『日本の食と酒——中世末の発酵技術を中心に——』人文書院、一九九一年）。下川雅裕『山科家礼記』にみる贈答とその機能」（日本大学文学部人文科学研究所『研究紀要』、二〇〇八年）。下川氏の論考は、長享二年（一四八八）の『山科家礼記』の記事から、贈答関係の史料を検出し、分析を加えたものである。

(47) 春田前掲註（2）「文献史学からの環境史」。

(48) 日比野光敏「近江のフナズシの「原初性」——わが国におけるナレスシのプロトタイプをめぐって——」（『国立民族学博物館研究報告』一八一、一九九三年）。

# 山科家の日記から見た一五世紀の 魚介類の供給・消費

澁谷 一成

はじめに

本稿の目的は、一五世紀の山科家の日記類に基づいて、当該期の京都を中心とした魚介類の供給・消費の実態を明らかにし、そのうえで、それぞれの魚介類に対する、中世の人々の嗜好の傾向、および供給や消費の諸側面で魚介類のもっていた社会的な機能などについて分析を加えることにある。第一章では、おもに山科家周辺の魚介類の供給・消費の実態について概括し、第二章ではその結果を分析することとする。

ここで、かかる作業をおこなうことの研究的な意義を簡潔に述べておきたい。従来、日本中世史における経済史の研究については、農業を中心とした生産力・生産過程の追究がその主たる課題であった。このため、流通・消費・商業に関する問題関心は、経済史全体の研究課題のなかでは傍流的な位置に止まっていたと評価できよう。しかし、近年になって、流通の問題における「生産と消費を結ぶトータルな過程」の追究が提起され、そのうえで既存の流通史・商業史の成果を再評価・再定義する試みがなされるようになってきた。また一方で、戦後歴史学の発展段階論的歴史像批判や環境史の提議する「自然と人間との関係史」<sup>1)</sup>、自然と人間との相互関係の追究という問題視角からは、従来の歴史学で措定されてきた、発展や進歩の歴史として過去を捉えることの誤りが、流通史・商業史についても妥当することが指摘されている。

また、生活のなかでもっとも関わりの深い諸々の物資についての研究は、

物資流通史と環境史研究の接点に立つ関心領域として、モノそのものの動きや社会の中での役割に注視して展開され始めている。<sup>2)</sup> 自然と人間との関わりという意味では、自然とものも密接な関わりをもつ食べ物についての研究も深まり、魚介類については、近年春田直紀氏が魚貝類の季節性と嗜好性の問題を追究している。

かかる研究を参照しながら、中世の史料をもとに、魚介類と人間との関わりを追うことで、人間の活動によって魚介類が影響を受けた側面、また人間の社会のなかで魚介類の存在が果たした文化的・儀礼的な役割についても解明が可能となるのである。

近年の物資流通史の研究は、木材や土器等の〈用材としてのモノ〉の流通が中心であり、〈食物としてのモノ〉などの分析は、生産―消費の全過程を含めた形では十分に進展していない。原因の一つは、物資流通の全国的な傾向（流通圏）の組み立てが、これまで考古学の側の成果に影響を受けて発展してきたため、まずは考古学の分析対象の周辺から文献史学の取り組みが深められたという事情が関係しているよう。こうした学際的な取り組みの成果は、中世後期については、矢田俊文氏や市村高男氏などの研究に結実しており、また文献史学の側からの実証的研究の積み上げもかかる試みのもう一方の土台となっていた。<sup>3)</sup> 文献史学の側では、考古学的な成果を文献史学の流通圏の措定などに短絡的に援用することについて、懸念も表明されてはいるが、<sup>4)</sup> いずれにせよ考古学的な対象として扱いにくい（食物としてのモノ）を軸にした物資流通史の研究は、かかる研究動向のなかでは十分ではなかったといえる。この点を克服するためには、文献史料から判明する基本的な情報を積み重ね、それを蓄積することが必要であろう。具体的には、それぞれのモノの特徴に即した動き（流通）の把握が重要であり、この点を深めるには環境史の採る方法に学ぶ必要がある。<sup>5)</sup>

つぎに、今回基礎的な分析対象として取り上げた、公家の山科家に伝来した日記類について基本的な情報を確認しておく。分析対象とした山科家の日記類は、『教言卿記』(応永一二(一四〇九)年五月)・応永一七(一四一四)年)・『康正三年記』(康正三年)・『山科家礼記』(応永一九(一四一二)年)・明応元(一四九二)年)・『言国卿記』(文明六(一四七四)年)・文亀二(一五〇二)年)の四つで、一五世紀の京都における魚介類に関する情報を最も多く含む記録と考えると良いものである<sup>3)</sup>。それぞれの日記について基本的な性格を概述しておく。

『教言卿記』は、山科教言(嘉暦三(一二三二)年)・応永一七(一四二〇)年)を記主とする日記である。現在伝わっているものはもともとの日記に比べ、記事の欠失も多くしたがって記録期間も短いとされるが、教言が足利義満の家礼する公家の一人であることもあって、一五世紀初めの山科家および公武の動向に詳しい。また、この時期が家領と合わせて新たに内蔵寮領を管掌下に置き、室町・戦国期における山科家の収入構造の基礎が築かれた時期であるため、そのなかでの魚介類の消費の状況は、後に続く同家の記録類との比較の作業が有効である。

これにたいして、『山科家礼記』と『言国卿記』は、ほぼ同じ時期の記録として相互に補い合う内容をもっている。

『山科家礼記』は、その大半が大沢久守(永享二(一四三〇)年)・明応七(一四九八)年)によるものだが、応仁二・文明二年の両年の記事および文明三年一〇(一二月分)・(久守記)と重複)の記事は大沢重胤による。なお、応永一九年の記事の記主はつまびらかではない<sup>9)</sup>。また、近年大沢久守の筆による『康正三年記』(国立歴史民俗博物館蔵)や家産経済に関する史料が紹介され<sup>10)</sup>、同時代の山科家及び大沢久守の動向について参照できる史料の幅は広がっている。『康正三年記』については、『山科家礼記』に

先行する久守の日記として、適宜行論中においても言及することとする。

大沢久守・重胤の二人は、いずれも山科家の家司であることから、同家の家産経済に関する記事が多い。例えば、山科家領である山科東庄などの住民の動向のほか、諸国から山科家へもたらされる貢納物についての記事や同家の管掌する供御人らに関する記事は、中世後期の京都をめぐる社会・経済を考察する上で多くの材料を提供しており、研究史上もつとに知られているところである。なお、本稿では通例に従って大沢久守・重胤の日記を総称して『山科家礼記』と呼ぶが、文明三年の重複期間など、とくに両者を区別する場合には「久守記」・「重胤記」のように記す。また、魚介類関係記事における魚種ごとの記事件数の比較などでは、「重胤記」を除く「久守記」を中心としたデータを中心に分析した。

『言国卿記』は、山科言国(享徳元(一四五二)年)・文亀元(一五〇二)年)を記主とする日記である。山科言国は、寛正三(一四六二)年に一〇歳で山科家を嗣ぎ、大沢久守の補佐を受けながら内蔵頭・参議・権中納言などを歴任する。応仁・文明の乱の際には、坂本に避難することから近江の動向にも詳しく、また乱後は、後土御門・後柏原の両天皇に近く仕えた関係から禁裏の動向にも詳しい。記主の交際の範囲が『山科家礼記』に比べて、公家社会など京都の社会上層部を中心に広がるという点で、記事内容がやや異なっており、公家社会での酒宴の内容や贈答に関する記事を多く含む点で特徴的である。

つづいて、具体的な分析に入る前に山科家および山科家の日記類を分析対象とした社会経済史の先行研究についても、必要な限り言及しておく。

まず、内蔵寮経済や供御人の実態を追究した基礎的な研究として、小野晃嗣氏の業績が挙げられる<sup>11)</sup>。同氏は、中世商業史の研究のなかで、内蔵寮

経済の展開を詳細に論じられ、このなかで中世後期の山科家による内蔵寮の支配、『山科家礼記』の記事による供御人の種別とその活動、彼らからもたらされる貢納物の内容と収入量の変化などを明らかにされた。この小野氏の業績を土台にその後の研究は、おおまかにいって①同家の家産経済研究、②供御人らの実態把握や商業史・都市史に関する研究のふたつの側面において深められた。もとより、二つの研究動向は相互に関連しあっており、①を踏まえつつ②について展開された脇田晴子氏の研究は、かかる成果を代表するものである<sup>12)</sup>。また、山科東庄に代表される山科家領と所在地社会の研究は、田端泰子氏の研究<sup>13)</sup>を始めとして京郊の地域社会の追究が深められる上で多くの成果をあげてきた。また、近年の中世後期、とりわけ戦国期の公家領の個別研究の深まりのなかで、所領ごとの経営構造の検討や山科家の家産機構内部での家産の分配などについても、菅原正子氏の研究<sup>14)</sup>によって明らかにされている。また、山科家の家産経済を直接の分析対象としてはいないが、山科東庄を扱った近年の興味深い成果として、米澤洋子氏の研究<sup>15)</sup>がある。贈答品・商品としての柿の需要と生産体制の対応を論じており、本稿の視座とも共通する点が多い。

②に属する研究としては、小野氏の研究以降も、赤松俊秀・網野善彦・大山喬平・今谷明の各氏によって深められ、領主の側からの供御人の編成原理や粟津・橋本供御人、菅浦供御人の活動なども明らかにされた。かかる、魚介類を扱う供御人の研究については、本稿の議論とも大きく関わるため、第二章において後述する。

以上のようにおおまかではあるが、既往の山科家および山科家の日記類を分析対象とした研究について概括した。管見の限りこれまでの研究においても、食品をモノとして捉え、これらの生産・流通・消費過程を具体的に分析したものは多くない。本稿の作業は、二つの視角からの研究成果に

多くを学びつつも、これまでの物資流通史などでは十分に議論が進めてこられなかった諸問題を山科家の記録にあらわれる魚介類の分析を手がかりに考察してみたい。

以下、第一章ではこれらの日記のなかの魚介類について、その記事の件数やあらわれる魚種の構成などについて概観し、ついで第二章において記事の内容の分析を軸に、当該期の京都における魚介類の供給・消費の特色について論じる。

さらには、同時代史料や料理書・包丁書などにみられる、さまざまな飲食の場をも視野に含めることで、対象とする史料を中心にできるだけ豊富に魚介類と社会との関係を明らかにしたいと考える。

本稿での議論を進めるにあたっては、先にあげた山科家の記録ごとに、魚介類に関するデータを採録し、それを資料編の「魚介類データベース」(表1~4)としてまとめた。「魚介類データベース」の詳細については、「魚介類データベースの概要」(資料編)を参照されたい。なお、本稿で用いる表5以外の各表はすべて「魚介類データベース」をもとに作成したものである。

## 第一章 山科家の日記における魚介類記事の概要

### 第一節 記事の件数の変遷とその傾向

本節では、表1~1~3「飲食・魚介類関係記事の年別件数」、表2~1~3「飲食・魚介類関係記事の月別件数」の各表から判明することをもとに、飲食関係記事全体および魚介類関係記事の変遷と傾向についてまとめておく。

表1 飲食・魚貝類関係記事の年別件数 (一年の平均件数の小数点以下は切り捨て)

表1-1 『教言卿記』

和 暦	西 暦	飲食物全体	魚貝類関係
応永12	1405	93	14
応永13	1406	238	19
応永14	1407	234	30
応永15	1408	133	8
応永16	1409	102	4
応永17	1410	31	1
合 計		831	77
平 均		75	7

表1-2-2 『山科家礼記』(『重胤記』)

和 暦	西 暦	飲食物全体	魚貝類関係
応仁2	1468	317	35
文明2	1470	84	9
文明3	1471	80	21
合 計		481	65

表1-2-1 『山科家礼記』(『重胤記』を除く)

和 暦	西 暦	飲食物全体	魚貝類関係
応永19	1412	24	2
康正3 (長禄元)	1457	94	25
寛正4	1463	278	76
寛正6	1465	5	0
文明3	1471	82	20
文明4	1472	281	52
文明9	1477	298	76
文明12	1480	408	79
文明13	1481	169	17
文明18	1486	121	21
長享2	1488	403	71
長享3 (延徳元)	1489	354	48
延徳3	1491	476	78
延徳4 (明応元)	1492	439	80
合 計		3,432	645
平 均		239	46

表1-3 『言国卿記』

和 暦	西 暦	飲食物全体	魚貝類関係
文明6	1474	235	3
文明7	1475	174	5
文明8	1476	342	9
文明10	1478	321	5
文明13	1481	278	14
明応2	1493	374	21
明応3	1494	402	29
明応4	1495	176	17
明応7	1498	464	40
文亀1	1501	625	93
文亀2	1502	485	67
合 計		3,876	303
平 均		352	27

(一) 日記ごとにみた記事件数とその変遷

a. 『教言卿記』

『教言卿記』の飲食関係記事は全体で八三一件で、このうち魚介類に関する記事は七六件を数える。年ごとの魚介類関係の記事は、応永一二年が一四件、応永一三年が一九件、応永一四年が三〇件、応永一五年が八件、応永一六年四件、応永一七年が一件という構成となる。記事のもつ情報量は『山科家礼記』『言国卿記』と比較すると少ないが、あらわれてくる記事の特色から一定の傾向を見いだすことは可能である。

魚介類以外の記事で、特記すべきは酒(四三九件)、米(一七八件)などの件数の多さである。前者は、公家社会内部における日常生活・酒宴等で消費されるものとして記事に頻出し、後者は主に当該期の山科家領荘園からの年貢の収納に関わる記事に多くみられる。いずれも、魚介類の記事とともにモノの消費・流通という意味では、『教言卿記』の中で重要な位置を占めている。

当該期の山科家領からの収入は、主に京郊の山科郷より貢納されるもの、それ以外の所領からの貢納物に大別されると考えられるが、これらの記事内容と山科言国が当主である一五世紀後半の時期にみられる所領等の構成の違いは大きい。このことがそれぞれの日記にあらわれる魚種の構成の差違にも影響



表2 飲食・魚介類関係記事の月別件数

表2-1 『教言卿記』

月	飲食全体	魚貝類	備考
1月	71	5	応永12年欠
2月	58	4	応永12年欠
3月	53	5	応永12年欠
閏3月	7	0	
4月	50	5	応永12・17年欠
5月	63	2	応永12・17年欠
6月	67	9	応永12・17年欠
閏6月	19	1	応永13年
7月	63	6	応永16・17年欠
8月	42	3	応永16・17年欠
9月	58	2	応永16・17年欠
10月	80	9	応永16・17年欠
11月	112	11	応永17年欠
12月	88	14	応永17年欠
全体	831	76	

表2-2-2 『山科家礼記』(「重胤記」)

月	飲食全体	魚貝類	備考
1月	43	9	文明2～3年欠
2月	44	7	文明2～3年欠
3月	37	3	文明2～3年欠
4月	38	7	文明2～3年欠
5月	38	1	文明2～3年欠
6月	38	2	文明2～3年欠
7月	34	5	文明2～3年欠
8月	23	0	文明3年欠
9月	39	6	文明3年欠
10月	42	9	応仁2年欠
11月	54	9	
12月	51	7	
全体	481	65	

表2-2-1 『山科家礼記』(「重胤記」を除く)

月	飲食全体	魚貝類	備考
1月	567	106	寛正6・文明18年欠
閏1月	19	4	文明9年
2月	211	48	寛正6・文明18年欠
3月	249	52	
4月	230	39	寛正6年欠
5月	248	46	寛正6年欠
6月	212	31	寛正6年欠
閏6月	13	6	寛正4年
7月	299	56	寛正6年欠
8月	225	31	寛正6年欠
9月	244	23	寛正6年欠
10月	266	29	文明18年欠
11月	274	64	寛正6・文明18年欠
12月	375	110	
全体	3,432	645	

表2-3 『言国卿記』

月	飲食全体	魚貝類	備考
1月	478	43	
2月	350	24	明応4年欠
3月	362	30	
4月	290	26	
閏4月	19	0	明応2年
5月	271	18	
閏5月	16	0	
6月	292	17	明応4年欠
閏6月	40	7	文明6年
7月	321	13	
8月	284	14	明応4年欠
9月	304	13	文明6・7年欠
10月	277	30	文明6・7年欠
閏10月	27	0	明応7年
11月	277	42	文明7年欠
12月	268	26	文明7年欠
全体	3,876	303	

しているものと思われる。

b. 『山科家礼記』

ここでは記主が異なることを勘案して、「重胤記」と「重胤記」を除く「久守記」を中心とした記事のデータを分けた。『山科家礼記』の飲食関係記事は三九一三件(うち「重胤記」が四八一件)で、このうち魚介類関係の記事は、七〇件(うち「重胤記」六五件)である。これは記事件数全体の約一八%にあたる。表1-2-1「山科家礼記」(「重胤記」を除く)飲食・魚介類関係記事の年別件数より、一年平均では、飲食物関係の記事全体として約二二九件、魚介類で平均四六件程度の記事が見られる。表1-2-1をみると、一年の各月の記事がすべて揃った場合でも、年によっては記事数にはばらつきがあり、はっきりした傾向を指摘することは難しいが、文明期後半から明応期にかけては、記事の内容に充実が見られ、飲食物に関する記事も同様に充実していることが指摘できよう。『山科家礼記』の大半は、大沢久守が記主であるが、応仁・文明の乱を挟む時期は、当主である山科言国を後見・補佐して、久守が山科家の経営を主に取り仕切っていたため、山科家全体の経済・消費活動の全体像が把握できる。

c. 『言国卿記』

『言国卿記』の飲食関係記事は三八七六件であり、

このうち魚介類関係の記事は、三〇三件で、これは全体の約八%である。表1―3「『言国卿記』年別飲食・魚介類関係記事の変遷」より、『言国卿記』では、飲食関係の記事が、記録期間の後半にいくに従って増加する傾向にあることがわかる。その多くは、飲酒や酒の贈答などにかかわるもので、全体の約八二%（三一一九件）を占め、魚介類との組み合わせでも頻繁に抽出できる。酒の記事の多さは、『言国卿記』における飲食関係の記事のひとつの特徴であると言えよう。

魚介類関係の記事も、文明八（一四七六）年が九件、文明一〇年には五件見られるのに対し、文亀元（一五〇一）年には九三件、文亀二（一五〇二）年には六七件と大きく増加しており、同様の推移を示す。文明一四（一四八二）年～明応元（一四九二）年の一年間については、『言国卿記』が現存しないのでこの間の傾向は明確ではないが、年を経るにつれて内裏での酒宴や、贈答にかかる記事が詳細となり、日記そのものの一年間の分量も増大する。<sup>16)</sup>

## （二）月別にみた記事件数の変遷

つぎに、個々の日記の分析を離れて、対象とした日記類をひとまとまりに捉えた場合の傾向をみるため、月別の飲食関係・魚介類関係記事の件数の年間を通したサイクルについて若干ふれておきたい。

月別の飲食関係記事と魚介類関係記事の変遷について一年の共通する傾向を簡潔にまとめると次のようになる。

第一に、概ね年頭・年末に飲食・魚介類関係記事が多いことである。これはこの時期に年貢・公事の到来や新年の行事や贈答などが集中することが要因としてあげられよう。

第二に、これと対照的であるが夏場には魚介類の記事は減少してくるこ

とが挙げられる。飲食関係記事全体は大きく変化しないが、魚介類に減少が見られる点に、盆地である京都における魚介類の消費・供給の上での特色を指摘することができるともいえない。

あくまでこうした傾向は一年のサイクルの中の季節的な変動を理解する目安として捉えるべきで、各々の日記の記主の置かれた環境に左右される。月別の飲食関係記事と魚介類関係記事を見た場合、それぞれの記録の傾向は類似するが、記事の総数やそれに伴う魚介類の種類構成には差違が認められることはいうまでもない。

## 第二節 魚介類関係記事の概要

本節では、まず魚介類関係記事について全体を概観し、ついで魚介類の種類ごとに消費や供給の実態を示す記事に着目して、山科家周辺における魚介類をめぐる環境を明らかにしておきたい。

まず、その前提として、魚介類関係の記事について、データの概要を淡水魚介類・海水魚介類ごとに大別し、魚種別に関連する諸情報をまとめた。これが別掲の「魚種別記事概要」に示したものである。本節では、この概要に依拠しながらそれぞれの日記においてどのような魚介類があらわれ、それらが年間のサイクルの中ではどのような季節性を示すかをみることにしたい。なお、個別の魚介類ごとの月別記事件数については、表3―1「3「魚介類名称ごとの月別記事件数一覧表」を併せて参照されたい。これは、魚介類そのものの名称とそれを加工したものの名称について、記事件数を日記ごとに一覧にしたものである。

(一) 魚介類関係記事の魚種構成

本項では、全体的な魚介類関係記事の構成を概観する。

『教言卿記』には七六件の記事が確認できる。これを淡水魚介類と海水魚介類の別に見てみると、前者がのべ二〇件、後者がのべ五九件となる。種類別には、淡水魚介類が四種類、海水魚介類一八種類の合わせて二二種類となる。

これに対して、『山科家礼記』全体では七一〇件、三九種類の魚介類が確認でき、うち淡水魚介類は七種類、海水魚介類は三二種類を数える。また、『言国卿記』は二七九件、三〇種類が確認でき、うち淡水七種類、海水魚介類は二三種類である。

まず、淡水魚介類の構成についてみると『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』の記録のなかで淡水魚介類として確認できるもののうち、鮎・鮎・鯉・鯢がいずれの日記にも共通して見いだせる。このうち、鮎・鮎・鯉が淡水魚介類の大半を占め、『教言卿記』では二〇件(淡水魚介類は鮎・鮎・鯉・鯢の四種類のみ検出)、『山科家礼記』(「重胤記」を除く)では一六八件(淡水魚介類全体で一七九件)、『言国卿記』で一七七件(淡水魚介類全体で一三三件)とほとんどがこの三種類の魚介類で占められる。これは、『山科家礼記』は七〇九件(のべ七五二件)、『言国卿記』は二八〇件(のべ三四〇件)ある魚介類関係記事数全体の中でも大きな割合を占め、これらの魚がきわめて頻繁に消費される魚であることを示している。

なお、『山科家礼記』(「重胤記」を除く)では鯛(一五五件)・鮎(六四件)・鮎(五八件)・鮎(五〇件)・鯉(四三件)が、『言国卿記』は鯛(八四件)・鮎(六八件)・鮎(三〇件)・鯉(一九件)・海鼠(一五件)が記事数において上位を占める魚介類であり、なかでも鯛が他の魚に比べて突出して多くの記事に見いだせる。また、鮎・鮎・鯉などの魚介類も記事の量を

見る限り、それぞれかなり消費されていたことがわかる。

次に、海水魚介類の構成についてみると、海水魚介類はのべ数にして『教言卿記』が後者が五九件、『山科家礼記』が四九三件、『言国卿記』が一七四件検出される。淡水魚介類は、それぞれ二〇件、一九四件、一三二件なので、海水魚介類の消費は淡水魚よりも件数からみれば多い。なかでも、鯛は『教言卿記』で二五件、『山科家礼記』(「重胤記」を除く)で一五五件、『言国卿記』で八四件を示し、すべての魚介類のなかでもっとも多い。

一方、それ以外の海水魚介類についても多くの記事がみられる。

それぞれの記録の中での海水魚介類の件数をまとめてみると、『教言卿記』にあらわれる海水魚介類は、一八種類で記事数の多いものから鯛(二五件)・鮎(六件)・鮎(四件)・鯉(三件)・烏賊(三件)・鮎(三件)・鱸(二件)・鯉(二件)・蛤(二件)・白魚(二件)と続き、鯛・細魚・赤貝・鳥貝・海老・蠣螺・海鼠・狗母魚(鱈)がそれぞれ一件ずつあらわれる。

一五世紀後半の『山科家礼記』(「重胤記」を除く)では、鯛(一六四件)・鮎(五一件)・鮎(三三件)・鯉(二三件)・海鼠(二〇件)・蛤(二〇件)・鮎(一五件)、『言国卿記』では、鯛(八四件)・海鼠(一五件)・海老(二二件)・鮎(二一件)・鮎(九件)・鮎(七件)という構成となる。

以上を概観すると、鯛が他の魚に比して圧倒的に多く見いだせることは共通するものの、他の魚介類のあらわれ方については、たとえば『教言卿記』には見られない魚介類があとの二つの日記ではあらわれるなど、魚介類の供給をめぐる環境によって、内容に差違が存在することが推定できる。

## (二) 魚介類記事の月別件数と年間サイクル

本項では魚介類記事の月別件数をみることで、年間の消費サイクルについて考察を加えることとする。すでに前節第二項で指摘したことも重複するが、本項では先に述べた点を魚介類それぞれの消費の特性と関連づけて論じることとする。 (件数の種類別一覧については、表3-1-3「魚介類名称ごとの月別記事件数」の各表参照。) なお、『教言卿記』は他の記録に比べ記事の件数が少ないので、限定的に言及することとし、主に『山科家礼記』と『言国卿記』を軸に一年のおおまかなサイクルについて把握しておきたい。

まず、表2を一瞥して気づくことはそれぞれの種類ごとに月別の記事の分布をみた場合、各々の魚介類ごとに一年のなかで記事の件数の偏りがみられる季節があるということである。これは、魚が供給される一定の季節性と関係があると考えられる。例えば、鮎は揖保庄からの年貢として山科家にもたらされるもののウェイトが大きく、『言国卿記』では鮎鮎の到来する一〇〜十一月に記事が非常に多い。また、鮒・鮓鮓は一〜五月にさかんに消費され、逆に年の後半にはほとんど記事にあらわれない。同様に、鯛が干鯛として消費されるのは、五〜七月の暑い時期に集中していることが表からは読み取れる。酒宴や贈答において一年を通して不可欠な存在ともいえる鯛の需要の特性ゆえに、生魚が腐敗しやすい夏場には干した鯛が用いられ、鯛への需要に対応したものと考えられよう。逆に季節の限定された消費としては、『山科家礼記』にみられるように、鱧や鯖などが夏から秋にかけて消費されるという特性が、記事の件数からも看取される。『言国卿記』にみえる冬ごろの鮭の加賀からの到来なども同様のものとして理解できよう。

## (三) 魚種ごとの記事内容の検討

ここでは、(一)(二)でみた魚介類記事について魚種ごとに内容を検討する。記事の全体像は、先述した別紙の「魚類別記事概要」に示したとおりであるが、ここではそのなかで件数も多く、山科家周辺環境において重要な意味をもったと考えられる魚介類を中心に、それぞれの記事のなかから読み取れる消費の概要を確認したい。

### a. 淡水魚介類

#### ・鮎

鮎は対象とした日記のなかで、淡水魚としては最も多くあらわれる。『教言卿記』では九件、『山科家礼記』(「重胤記」を除く)では六四件、『言国卿記』では六八件であり、『言国卿記』では鮎が全体の半分以上を占める。『教言卿記』における鮎は、播磨国下揖保庄(応永一四年一〇月二日条)および桂(応永一四年三月二日条)から貢納されている。これらの鮎は、内裏や山科家と親しい人物のもとへ上納または贈答された(応永一五年七月一〇日条)と考えられる。この鮎の贈答の流れは、一五世紀後半の山科家においても同様である。

『山科家礼記』には、京都の中での鮎の供給・贈答に関する記事が広範囲にあらわれ、山科家の家司としての大沢久守の交際圏を知ることができる。

『山科家礼記』から『言国卿記』にはあらわれない鮎の供給元を挙げると、桂供御人よりの公事(文明一二年七月二七日条など)、粟津弥四郎方(文明九年五月二七日条)、鯉江(近江国鯉江庄、文明一三年九月三日条)がみられるほか、近江の津田孫左衛門方(文明一八年五月三日条)、美濃の辻中務(長享二年五月二九日条)などからの贈答、宇治からの土産(長享二年三月二二日条)などを検出することができる。公事としての貢納は久

表3-1 『教言卿記』における魚介類名称ごとの月別記事数

区分	魚介名	魚貝区分	加工名称	状態名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	閏6月	件数	小計
淡水	鮎	魚	—	—			1			2	3	1					1	8	9
淡水	鮎	魚	鮎鮓	—										1				1	
淡水	鯉	魚	—	—					2		1				1	1		5	6
淡水	鯉	魚	—	小鯉												1		1	
淡水	鮒	魚	—	—	1			2	1										4
淡水	鮠	魚	—	—	1														1
海水	鯛	魚	—	—	2	1	1							4	4	5		17	25
海水	鯛	魚	干鯛	—						1	1							2	
海水	鯛	魚	—	小鯛											1			1	
海水	鯛	魚	鯛荒巻	—										3	1			4	
海水	鯛	魚	鯛腸の膾物	—						1								1	
海水	鮑	貝	—	—								1				1		2	6
海水	鮑	貝	熨斗鮑	—			1											1	
海水	鮑	貝	長鮑	—							1							1	
海水	鮑	貝	打鮑	—						1								1	
海水	鮑	貝	鮑醬	—						1								1	
海水	鮭	魚	—	—											2	2			4
海水	烏賊	軟体	烏賊膾物	—			1											1	3
海水	烏賊	軟体	烏賊醬	—						1		1						2	
海水	蛸	軟体	—	—						2						1			3
海水	鱧	魚	—	—						3									3
海水	鱸	魚	—	—			1	1										2	2
海水	鰹	魚	—	—						2									2
海水	蛤	貝	—	—										1		1			2
海水	白魚	魚	—	—			1		1										2
海水	海老	甲殻類	—	—											1			1	1
海水	鱒	魚	—	—												1		1	1
海水	赤貝	貝	—	—											1			1	1
海水	鳥貝	貝	—	—											1			1	1
海水	海鼠	軟体	海鼠腸	—	1													1	1
海水	蠣螺	貝	—	—												1		1	1
海水	細魚	魚	—	—											1			1	1
海水	えぞ	魚	—	—										1				1	1
—	魚	魚	—	—		3	1						1					5	5
—	雑魚	魚	—	—									1					1	1
—	—	魚	膾物	—											1			1	1
—	肴物	魚	—	—									1					1	1
—	—	魚	塩引	—												1		1	1
—	貝	貝	—	—			1											1	1
—	—	—	—	美物											1			1	1
合 計					5	4	5	5	4	15	6	3	3	7	16	17	1		91

守が供御人の支配を管掌したことによる。

また、『山科家礼記』と『言国卿記』の二つの記録を比較してみると、どちらも播磨国下揖保庄と京郊高野の蓮養坊からの進上を示す記事が大きなウエイトを占めたことが読み取れる。播磨国下揖保庄よりの一〇月から一月にかけての鮎鮓などの進上は恒例のもので、代官請負の補任に際しても代官は鮎を貢納することを約している（『言国』明応三年二月一七日条）など、『言国卿記』の記録期間を通じて関係記事がみえる<sup>17</sup>。京郊高野の蓮養坊からの鮎の贈答もここに設けられた内蔵寮の関の公用の進上とともに毎年夏頃（六月〜七月）に恒例化したものであったことが確認される。

このように一五世紀後半の山科家の鮎の直接の供給元として明らかなのは、播磨下揖保庄と京郊高野の二つを主として、これに桂・栗津などの供御人のもたらしたものが続くことになる。

・鮎

鮎は『教言卿記』に四件、『山科家礼記』（「重胤記」を除く）に五八件、『言国卿記』には三〇件が検出される。このうち、『教言卿記』の情報は贈答の断片的な記録を残すのみである。また、『言国卿記』の鮎の供給元に関する記事は、言国の応仁・文明の乱中の避難先であった坂本寺家からの贈答物としてみえるほか、栗津代官の三上志方（明応七年三月

表3-2-1 『山科家礼記』（「重胤記」以外）における魚介類名称ごとの月別記事件数

区分	魚介名	魚区区分	加工名称	状態名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	閏1月	閏6月	件数	小計
淡水	鮎	魚	—		1				1	6	6	1							15	
淡水	鮎	魚	鮎うるか		1				1	1			2	1	5	2			13	
淡水	鮎	魚	鮎鮎		5	3	1			1	1	1	3	3	5	5			28	
淡水	鮎	魚	あいきょう		4														4	
淡水	鮎	魚	—	氷魚	2														2	
淡水	鮎	魚	—	小鮎			1		1										2	64
淡水	鮎	魚	—		3	2	9	5	3		1					3			26	
淡水	鮎	魚	鮎鮎		2	3	3	4	7	1	4	1	1					1	27	
淡水	鮎	魚	—	小鮎	1								1			2			4	57
淡水	鯉	魚	—		4	3	6	2	1	2	3	1	2	2	6	9			41	
淡水	鯉	魚	—	小鯉												1			1	
淡水			干鯉								1								1	43
淡水	鯢	魚	—											1					1	
淡水	鯢	魚	あめのすし								1				2				3	4
淡水	鰻	魚	—								1	1							2	2
淡水	鯰	魚	—				2	1											3	3
淡水	鰻	魚	—									3	3						6	6
海水	鱒	魚	—													9			9	9
海水	菱子(鯉)鱒	魚	—					1											1	1
海水	鯛	魚	—		15	11	9	4	4	1		1	1	4	16	23			89	
海水	鯛	魚	塩鯛		1														1	
海水	鯛	魚	鯛汁					1							1				2	
海水	鯛	魚	鯛荒巻		3				1							1			5	
海水	鯛	魚	干鯛				2	3	10	5	7	3	2	1	1	1	2	1	38	
海水	鯛	魚	—	小鯛	1	1	1								17				20	155
海水	鮭	魚	—		1		1					1		2	7	8			20	
海水	鮭	魚	乾鮭汁										1						1	
海水	鮭	魚	乾鮭・干鮭				1						1	7	1				10	
海水	鮭	魚	背腸										1					1	2	33
海水	鱈	魚	—		5													1	6	6
海水	鱈	魚	—		5											2			7	
海水	鱈	魚	来来		1											3			4	11
海水	鱈	魚	—						2		2	2							6	6
海水	鱈	魚	—						5	2	7	3	2					1	20	
海水	鱈	魚	ごんざり				1					2							3	23
海水	鱈	魚	—		1						1								2	2
海水	鱈	魚	—				1												1	1
海水	鱈	魚	—											1					1	
海水	鱈	魚	鱈の汁													1			1	2
海水	鱈	魚	—							2				1		7			10	
海水	鱈	魚	ふし鱈										1			2			3	13
海水	梭子魚	魚	—												1				1	1
海水	鯖	魚	—		1			1			12	1							15	15
海水	細魚	魚	—				1		2	1									4	4
海水	鯖	魚	—		1												1		2	2
海水	白魚	魚	—			1							1						2	2
海水	鯧	魚	—		2									1	2	3			8	8
海水	鱈	魚	—												1				1	1
海水	鱈	魚	—													2			2	
海水	鱈	魚	—	はまち												2			2	4
海水	鱈	魚	—													1			1	1
海水	鱈	魚	鱈鮎													1			1	1
海水	蛤	貝	—		2	6	3	4							2	3			20	20
海水	鮑	貝	—		2	2	1								1		1		7	
海水	鮑	貝	鬚斗鮑											1	2				3	
海水	鮑	貝	打ち鮑					1											1	
海水	鮑	貝	丸鮑									1							1	12
海水	烏賊	軟体	—					3	1								1		5	
海水	烏賊	軟体	鰯			1	1									2			8	13

区分	魚介名	魚貝区分	加工名称	状態名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	閏1月	閏6月	件数	小計
海水	海鼠	軟体	—		7									1	1				9	
海水	海鼠	軟体	海鼠綿			2	1	1		2		1			1				8	
海水	海鼠	軟体	煎海鼠				2												2	
海水	海鼠	軟体	乾海鼠													1			1	20
海水	白鳥賊	軟体	—						1										1	1
海水	蛸	軟体	—		14		1				1			6	10	9			41	
海水	蛸	軟体		蜘蛛蛸	3							2			1	1			7	
海水	蛸	軟体		蛸の荒巻												1			1	
海水	蛸	軟体		さう蛸	1														1	50
海水	海老	甲殻類	—		4	1		2							1	7			15	15
海水	蛸蚌	甲殻類	—			2		5							1	1			9	9
—	雑魚	魚	—					1								1			2	2
—	—	魚	—	網魚												1			1	1
—	—	魚	—	網物		1	1							1					3	3
—	—	魚	—	生魚				1							1	1			3	3
—	—	魚	—	狗母魚												2			2	2
—	—	魚	—	川魚		1													1	1
—	—	魚	塩引	—	5	1		1			3				1	8	1		20	20
—	—	魚	無塩	—	2										1				3	3
—	—	魚	—	美物						1		1							2	2
—	—	魚	開	—	1														1	1
—	—	魚	膾	—	1	1													2	2
—	—	魚	鯔	—		1		3	1	1	1				5	4			16	16
—	—	魚	干魚	—		2	1	2	3	2		1		2	1	1			15	15
—	—	魚	目刺	—									1						1	1
合計					102	47	48	46	44	28	52	30	24	35	79	148	4	5	692	692

表3-2-2 『山科家礼記』（「重胤記」）における魚介類名称ごとの月別記事件数

区分	魚介名	魚貝区分	加工名称	状態名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	件数	小計	
淡水	鮎	魚		鮎うるか								1		2	1			4	
淡水	鮎	魚		鮎鯔		3		1			1		1	1				7	11
淡水	鮒	魚	—					1										1	1
淡水	鯉	魚	—				4	1		1				1				7	7
淡水	鯉	魚	—										3					3	3
淡水	—	魚	—	池魚				2										2	2
海水	鯛	魚	—			2		1			1			1				5	
海水	鯛	魚		鯛汁				1							1			2	
海水	鯛	魚		鯛荒巻		1	1	1										3	
海水	鯛	魚		干鯛						1	1							2	12
海水	鮭	魚	—										1	1	4	2		8	
海水	鮭	魚		乾鮭・干鮭										1	1			2	10
海水	鱈	魚	—													1		1	1
海水	鱈	魚	—												1			1	1
海水	飛魚	魚	—											1				1	1
海水	白魚	魚		白魚の汁											1	1		2	2
海水	鱒	魚		鱒の荒巻			1											1	
海水	鮑	貝		熨斗鮑			1									1		2	
海水	鮑	貝		干し鮑								1						1	3
海水	蛸	軟体	—					1						1	1	1		4	
海水	蛸	軟体		蛸の荒巻										1		1		2	6
—	—	魚	—	美物	1			1										2	2
—	—	魚	—	膾	—											1		1	1
—	—	魚	—	鯔	—									2				2	2
—	—	魚	—	干魚	—											1		1	1
合計					5	9	3	7	1	2	4	0	6	12	11	8	68	68	

表3-3 『言国卿記』における魚介類名称ごとの月別記事数

区分	魚介名	魚貝区分	加工名称	状態名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	閏6月	件数	小計	
淡水	鮎	魚	—				3			2	2	2			1		2	12		
淡水	鮎	魚	鮎うるか		1	1	1							3	2	4			12	
淡水	鮎	魚	鮎小漬					1											1	
淡水	鮎	魚	鮎白干し		1		1												2	
淡水	鮎	魚	鮎鮓		5	2	1			2	1	1	1	11	12	3			39	
淡水	鮎	魚	鮎なます				1												1	
淡水	鮎	魚	—	小鮎			1												1	68
淡水	鮎	魚	鮎鮓		1	1	1			2			1						6	
淡水	鮎	魚	—		1	3	8	7						2	2				23	
淡水	鮎	魚	鮎荒巻											1					1	30
淡水	鯉	魚	—			3	2	5				1	1	2	1	3	1		19	19
淡水	鮠	魚	—								2	1	2		2				7	
淡水	鮠	魚	あめのすし										1						1	8
淡水	魷	魚	—												1				1	1
淡水	螺	貝	—			1											1		2	2
海水	蛭	貝	—		5														5	5
海水	鰯	魚	—											1					1	
海水	鰯	魚	鰯鮓						1										1	2
海水	菱子(鯉)	魚	—						1										1	1
海水	金頭	魚	—		1														1	1
海水	鯛	魚	—		9	2	1	9	2	1		2	3	8	11	8	1		57	
海水	鯛	魚	鯛汁			1									1				2	
海水	鯛	魚	鯛のこさし		2														2	
海水	鯛	魚	干鯛						1	5	5	4	2	1				2	20	
海水	鯛	魚	—	小鯛		2	1												3	84
海水	鮭	魚	—											1	2				3	
海水	鮭	魚	生鮭										1						1	
海水	鮭	魚	背腸											1					1	
海水	鮭	魚	はららご											1		1			2	7
海水	鱈	魚	—		1										2	2			5	
海水	鱈	魚	干鱈				1												1	
海水	鱈	魚	鱈羹			1													1	
海水	鱈	魚	鱈荒巻			1										1			2	9
海水	鱈	魚	—						1		1		1						3	3
海水	鱈	魚	—					1											1	1
海水	鱈	魚	—						3										3	3
海水	鮑	貝	—													1			1	
海水	鮑	貝	鬚斗鮑		1	1			1	1	1		1		1				7	
海水	鮑	貝	丸鮑		1														1	
海水	貝鮑	貝	—														1		1	
海水	鮑	貝	みつ貝		1														1	11
海水	栄螺	貝	—				1					1							2	2
海水	烏賊	軟体	烏賊臍物						1										1	
海水	烏賊	軟体	鰯							1									1	2
海水	海鼠	軟体	—		1														1	
海水	海鼠	軟体	海鼠綿				3	1	4										8	
海水	海鼠	軟体	煎海鼠			1		2	1	2									6	15
海水	黒烏賊	軟体	—									1		1					2	2
海水	白烏賊	軟体	—		1									1					2	2
海水	蛸	軟体	蛸羹											1					1	
海水	蛸	軟体	—		2						1				2	2			7	8
海水	海老	甲殻類	—		3	5									3	1			12	12
海水	蛤	貝	ぬき蛤				1												1	
海水	蛤	貝	—		4	1			2										7	8
海水	蛸蚌	甲殻類	—		1			1											2	2
海水	針魚	魚	—								1								1	1
—	雑魚	魚	—					1											1	1
—	魚類	魚	—						1				1	1					3	3
—	—	魚	—		1				1	1	2	2		1	1	1			10	10
—	—	魚	鱈		1														1	1
—	—	魚	塩引		1	1	1			1							1		5	5
—	—	魚	鮓				1		2		1	1			3				8	8
—	—	魚	干魚							1									1	1
—	—	魚	目刺				1												1	1
—	—	魚	めすし		1														1	1
—	—	魚	臍物							1									1	1
—	貝	貝	—			1													1	1
合 計					46	28	29	28	22	19	17	16	14	37	47	30	6	342	342	



一七日条)、近江の津田孫左衛門尉(文亀元年六月六日条)からのものなど、明示される事例は少ない。

一方、『山科家礼記』ではこれに加え、一二月から四月までに恒例的に進上される六角町(下町)(寛正四年四月一日条ほか)、今町(上町)(文明九年一二月二九日条ほか)などの洛中の生魚御人からの公事や、主に近江方面からの贈答の記事を検出することができる。近江からは、前出の津田孫左衛門に加えて、宮内卿(在坂本、文明四年一月一九日条、同年三月二六日条ほか)、鯉江(長享三年五月四日条、延徳三年八月二〇日条)などから贈答がなされていることが記録される。宮内卿は文明六年六月一八日条によると、「津田宮内卿」と呼ばれることから、津田孫左衛門の縁者とも考えられるが、応仁・文明の乱に際して山科言国が坂本に避難し、乱が終息するまで京都の御構との間を往復する生活を続けている時期に、しばしば『言国卿記』にみえる人物である。<sup>18)</sup>

鮎についても、鮎と同様に公事として進上されるものと贈答によるものの二つから成り立っており、前者が山科家の内蔵頭としての職掌に関わっているものであることも同様の性格を持つものである。

#### ・鯉

鯉については、『教言卿記』に六件、『山科家礼記』(「重胤記」を除く)に四三件、『言国卿記』には一九件検出できるなど、頻繁に見いだせる。しかし、供給元を示す情報は比較的少ない。

『教言卿記』では、親族や裏松家・卿房などとの間で贈答がみられるほか、小鯉が上納(応永一六年一二月二七日条)されたりした記事がみえる程度である。

また、すでに小野晃嗣氏の研究<sup>19)</sup>によって明らかにされているように、鯉は本来菅浦の公事として設定されていたが、二つの記録の記された一五世

紀には、既に菅浦からの鯉の進上は代銭納化していた。これは、鯉が比較的手しやしやすいものであり、わざわざ菅浦から輸送するメリットの少ないものであったことも原因として考えられるが、『言国卿記』の記事に「一、坂本彦次郎入道方ヨリ菅浦大豆上云々、然間代ニテ且一貫二百文上之、去年鯉代且三百文上也、折紙在之、返事ニ猶堅申下畢、」(文亀元年一二月一五日条)、「一、菅浦大豆三俵坂本浜通長通入道方ヨリ上也、馬ノタチン百五十文、七関四十八文、ヲイ荷ノ分十四文、以上二百十四文下行云々、鯉代未進也、」(文亀二年一二月一三日条)などあり、『山科家礼記』にも同様の事例(『山科家礼記』「重胤記」応仁二年二月一六日条)が確認できることから、それが坂本の間を介して山科家にもたらされたものであることがわかる。このことについては、当該期の問丸の機能を追究した田中克行氏によっても指摘されており、年貢・公事が換金・保管され、また商品となる過程とのかかわりの上で興味深い。

また先に述べたように、一方で鯉が贈答に用いられる魚としては、きわめて一般的であったことも『山科家礼記』『言国卿記』それぞれの件数から明らかであり、また『山科家礼記』の長享二(一四八八)年八月二三日条に「一、鯉二、飯尾大蔵大夫方遣之、代百六十文」とみえることから、実際に京都の市場で購入した上で、贈答物として相手に贈ることもあったようである。

#### ・その他

以下、上記以外の淡水魚介類で京都(山科家)への供給のルートがある程度判断とするものを記しておく。

まず、鮠(あめのうお)が挙げられる。鮠も琵琶湖を主たる産地とする魚であるが、『教言卿記』には、「鮠小桶」(応永一三年一月八日条)が山科家にもたらされていることがみえ、また『言国卿記』にも文明七年八月

二〇日条・文明八年九月一二日条などで、山科言国の坂本滞在時に贈答物として確認できる。また、御懺法講聴聞のため上洛した人物より、鮒鮓とともに鮠を贈られており(文亀二年九月一六日条)、この事例も近江からもたらされたであろうことを示唆する。

つぎに、鮠については『山科家礼記』に三例みられるが、いずれも坂本の寺家との関わりのみで出てくるのがわかる(文明九年三月一四日条、同一八日条、同年四月四日条)。

残る鰻については、具体的な地名としては松ヶ崎(明応元年九月五日条)が見えるのみで、供給元との関係は明らかにしえない。

貝類については、『言国卿記』に螺・蜷が検出できる。蜷については、主として山科郷(東庄・西庄・野村)からもたらされることがみえ、文亀元(一五〇一)・二年の兩年については一月に山科家へ進上されている(文亀元年一月六日条・文亀二年一月七日条)。

#### ・淡水魚まとめ

淡水の魚介類の供給元が判明するものについて、消費地(主に京都)への到達のされ方を中心に上記の如くまとめてみた。この結果、淡水魚の山科家へもたらされるルートとしては、供御人等による公事としての魚介類の貢納によるものと贈答によるものとに分けられることが確認できた。

応永期の『教言卿記』には具体的な記事が少なく、一五世紀後半の場合には、『山科家礼記』のほうが『言国卿記』よりも詳細な内容を含んでいる。いずれの場合にも京都周辺、または近江などからもたらされる魚が消費されていることがわかるが、大消費地としての京都で淡水魚の供給のルートがどの程度の広がりをもっていたかを考える際、山科家の事例は一つの指標となろう。

#### b. 海水魚介類

#### ・鯛

鯛の供給ルートについて最も多くの情報量を含むのは、『教言卿記』である。一方、『山科家礼記』『言国卿記』などには鯛の供給元について明瞭に示される事例が少ない。

『教言卿記』の時期に山科家にもたらされる鯛には、紀伊国石墻庄からの貢納(応永一二年一月二九日条、応永一三年三月七日条など)、播磨国細川庄からの貢納(応永一四年一月三日条、同一二日条ほか)、摂津国西宮からの購入(応永一四年六月一四日条ほか)の三つの供給ルートが見られる。

まず、西宮からの購入という入手ルートについて検討する。ここで注目されるのは、鯛以外の魚介類も同時に西宮で調達されていることである。応永一三年一月二三日条、応永一四年六月一四日条の二例を例にとると、前者においては海老・赤貝・鰯の腸など、後者では烏賊干塩桶・鰯などがみえる。後者の記事で「西宮詭」と呼ばれるこのような海産物の西宮での調達は、ほかにも教言が家礼大沢重能に烏賊の贈物を三百文で入手させている事例(応永一四年四月二六日条)がみえる。こうしたことが一般的であったかどうかは不明だが、西宮に魚介類を詭えられる場の存在したことが推測される。

西宮の位置づけについては、その地理的な位置から考えても、直接そこが海産物の供給元であったほか、瀬戸内海の近郊の漁業の拠点から海産物が集積される拠点であったとも考えられる。

いずれにせよ、鯛はほぼ年間を通じて記事の見える魚で、贈答品としての需要がつけねに見込まれる魚であったことから、貢納などによって調達できない分を市場から調達する必要性が生じ、山科家にとってそれへの対応の一つが西宮で鯛を購入するという方法であったと考えられる。禁裏・公

家社会などで消費される鯛が主にどのようなルートで京都の外からもたらされるのかについては、供給ルートや加工形態からも論ずべき点は多い。また、赤貝・鳥貝・烏賊(烏賊膾物・烏賊醬)・海老などについても、西宮で入手されていること、言い換えれば購入してでも入手される必要があったことについては、一般的な消費や儀礼的贈答の需要との関わりでさらに考察が必要である。これらの点は次節で検討したい。

次に、細川庄からの貢納の事例について検討する。細川庄よりの鯛の貢納は八例を数える。七月に干鯛二〇枚(応永一四年七月二三日条)、あるいは一〇月から一二月にかけての冬の時期に荒巻一二枚(応永一四年一月三日条)の貢納がみられる。このほか鯛以外の貢納物では、鯛・蠣螺(応永一三年一二月三日条)が貢納されていることがわかる。一五世紀後半には細川庄よりの諸公事の貢納がみられなくなるが、『山科家礼記』の記事では、鯛はしばしば宇治で入手されることがみえる(延徳三年一二月二〇日条、明応元年一二月一五日条)。

最後に、紀伊国石墻庄よりの貢納について検討する。同庄からは、鯛の他に鰹・鱧・鮑・蛸・海鼠・狗母魚(鱈)が貢納・贈答されている。件数が少ないので確定的ではないが、鯛の場合概ね一二月から一月までの時期に山科家にもたらされること(応永一三年正月八日条・応永一三年一二月二八日条ほか)が、恒例となっていた(応永一二年一二月一九日条)と考えられる。一方、鰹(応永一二年六月二七日条・応永一五年六月二五日条)・鱧(応永一五年六月二五日条)・打鮑(応永一四年六月五日条、同月八日条)・蛸(応永一二年六月二七日条)などは、六月のうちにもたらされておき、このほかに海鼠腸(応永一四年正月二日条)・狗母魚(鱈)(応永一四年一〇月一四日条)などの進上の記事を見ることができ。

鯛については、これらの三つの供給ルートを確認できるが、それぞれの

場所から鯛以外に供給される魚介類は、重複は見られるものの、場所ごとにもたらされる魚の種類が異なっており、山科家ではこれらのルートの存在によってかなり多くの魚介類を入手できたと考えられる。

一方、一五世紀後半の山科家の鯛の流通は、『教言卿記』の一五世紀初めの様相とは大きく異なるように思われる。記事による限り、『山科家礼記』『言国卿記』のいずれも、鯛の供給・贈答については山科家が直接その産地と結びついていたことを示す事例は少なく、むしろ洛中にある各所から鯛を入手している。二つの日記から山科家へもたらされる鯛の供給元を挙げてみると、まず『山科家礼記』に目立つのが、六角町(下町)・今町(上町)の供御人等からの進上である。(寛正四年三月二日条、同月一四日条、同一一月二日条、文明九年一〇月九日条、同一二月二八日条)概ね普通の鯛は一(二懸(一懸は二匹)、小鯛の場合は四〇匹程度が一二月を中心に進上された。このほか供御人・家領に係る者からは、『言国卿記』に山科東庄の地下宿老(文亀元年七月晦日条など)や大津(粟津)供御人の「政所四五人」(文亀二年一〇月四日条)がそれぞれ鯛を進上している事例がみられるが、これらの貢納のみによって日常的な贈答や酒宴などに供される鯛がすべて賄えたわけではないものと思われる。実際これ以外にも、洛中の公家社会に属する人々や、坂本を中心とする山科家の近江の縁者・知人などからの贈答の占める割合は多い。

また、事例は少ないが、遠方から直接に山科家へもたらされたことがわかるものとして、『山科家礼記』(「重胤記」)には河内(応仁二年六月三日条)・出雲(文明九年二月一六日条、延徳三年五月二六日条)の事例があり、また、『言国卿記』には西宮の神祇伯白川忠富王からの事例(文亀元年四月一五日条)などがある。いずれも干鯛の形でもたらされたものである。

以上のことから、『教言卿記』の時期には、鯛の西宮からの調達や紀州

の家領からの調達などがみられたが、一五世紀後半にはこうした京都以外からの鯛の調達がわかる事例は乏しいことが確認できよう。

一五世紀後半の記録では全体として、産地（供給元）が記述されることは少なく、京都を中心とした社会内部での贈答のなかでは、「どこで獲れたものか」よりも「だれから贈られたものか」についての情報の方が記主の意識の中でも重視されているようである。

・その他

次にそれ以外の魚介類について概括する。まず、蛸・鱧について確認しておく。

蛸は、主に贈答や酒宴での品目に見られ、山科家から禁裏への供御（『山科家礼記』長祿元年二月三〇日条、寛正四年三月一日条）に酒・鯛（干鯛を含む）などと並んでみい出すことができる。また、同じく『山科家礼記』寛正四年二月二一日条では、酒・小鯛・鯛・鱈・鱈・鱈などとともに蛸を御強行事のためにそろえており、「たこ二は六十四文」という値段の表記もあることから、売買によつて入手していたことがわかる。蛸は酒・魚類とセットで酒宴の場に供されることが多く、『山科家礼記』の記事の量からみて、京都のなかでも比較的容易に入手できるものであったことが予想される。

鱧も五〜八月頃を中心に記事がみえる魚であるが、『山科家礼記』に贈答・酒宴の場に供される記事が多くみえる。このうちの一部には、掛保庄から進上されてきたものもあり（文明二年九月二〇日条）、また山科家からの贈答先として、近江の關係先へ送られる場合もみえる（文明一二年八月一七日条、長享二年五月四日条、同年八月一八日条）。

また贈答される魚の中には、山科家の縁者が住む遠隔地からもたらされたものもある。なかでも鮭・鱈については、『言国卿記』の記述が詳しい。鮭・

鱈は、言国の娘で加賀の白山長吏室となっている女性からもたらされることが確認でき、鮭・鮭・背腸・鱈（明応七年二月二九日条、文亀元年二月二四日条、文亀二年一月一四日条）が到来したことが記される。同様に、『言国卿記』では海鼠について、加賀（文亀元年二月一七日条）・播磨（文亀二年四月二七日条、同年六月八日条）などの供給元が確認でき、鯛・鯉・鱈については摂津国西宮の神祇伯白川忠富王（文亀元年四月一日条など）から贈られていることが確認できる。

このほか、『教言卿記』によれば、備前下村から白魚の貢納を受けていること（応永一二年六月一二日条・応永一三年四月一三日条）がみえ、供給地はわからないものの、鮭（応永一四年一月一四日条ほか）・鱈（応永一二年五月二二日条など）・細魚（応永一三年一月一九日条）・蛤（応永一二年二月四日条・応永一五年一月一三日条）が贈答などにより山科家にもたらされていることが窺える。

なお、蛤・蝸蚌といった貝類・甲殻類については、『康正三年記』にも記事がみえる。前者については康正三年二月一〇日条に蛤公事を納めていることが確認でき、後者については、同年四月一八日条に「一、カサメ甘ハイ、ハマクリウリ出之」という記事があることから、蛤売りによる蝸蚌の進上を確認できる。これらの貝類・甲殻類は摂津の今宮供御人によつて担われていたと考えられるが、この点については、次章で再説する。

・海水魚まとめ

以上、海水の魚介類の供給元が判明するものについて概観した。淡水魚と比較した場合、鯛などには普段から年間を通じた贈答物としての需要があったことが三つの記録のいずれからも確認できる。鯛については、教言の時期には山科家が直接京都以外で入手する場合はみられたが、言国が当主であった時期にはそうした事例は乏しく、山科家への供給元について明

記されない事例が多い。逆に、加賀から鱒・鮭などが贈られる場合のように、供給元が記される場合は、山科家にとって日常的に消費されるものではない場合が多く、毎年恒例の贈答で一定の季節性も伴うものであったと思われる。

概して、淡水魚も海水魚も記事の全体量に比べて、供給元が明らかになっ  
ている場合は少ない。判明する事例は、山科家領の年貢・公事の一環として  
進上されるものが主であり、京都以外の縁者などからもたらされる贈答  
などが大半を占める。一方、供給元との因果関係が認められない魚介類の  
授受は、産地から直接もたらされるもの以外にも、京都周辺の市場・供御  
人を介して入手されたものが用いられたと考えられる。

#### 小結

本項では、淡水魚・海水魚の記事数の多い魚介類を中心に、それぞれの  
魚介類が京都の山科家周辺に到達する流れ、および山科家周辺から他家に  
対する流れを概観した。淡水魚介類・海水魚介類のいずれの場合も、贈  
答や飲食の場で登場する魚について、供給元を示す情報は少ないものの、  
当時のような魚介類が好んで消費されたかについて、指標を得ることが  
できる。

また、山科家の内蔵頭としての職掌に関係して行われる、公事の貢納、  
供御人による魚介類の進上の流れについては、ある程度の実態を明らかに  
することができた。

もとより、本項の分析では、魚介類の種類名のわかるものを取り上げて  
おり、塩引・無塩など、加工されたものを抽象的に指す名称として記録中  
にみられるものについては割愛している。個別の魚介類の加工名称・状態  
名称とその消費・流通については、次章で詳しく検討することとする。

## 第二章 山科家における一五世紀の魚介類消費の諸相

### 第一節 魚介類の流通を読む視角

本章での作業を進めるまえに、本稿と関わる範囲で当該期の魚介類の供  
給・消費に関する先行研究にふれ、予め検討すべき課題を明らかにしてお  
きたい。

今回分析の対象とした山科家については、一五世紀以降に内蔵頭を世襲  
するようになり、この地位を通じてさまざまな供御人を支配していたこと  
がよく知られている。禁裏供御人のなかには、京都に供給される魚介類を  
扱う供御人らが含まれており、彼らの動向が把握できるとい意味でも、  
山科家の日記類に着目する意義は大きい。山科家における魚貝類の供給は、  
供御人等が山科家を通じ禁裏に上納するもののほか、山科家領からの貢納、  
山科家の市場を通じての購入、さらには贈答など、多様な手段を通じて行  
われていた。本章では、個々の魚介類の消費される場合やその社会的機能  
についても言及することとしたい。また、消費についても、飲食関係の記  
事によって、山科家の周辺でどのような魚貝類が食べられていたかを知る  
ことができる。さらには、こうした飲食関係の記事を詳しくみてみると、  
魚介類の魚種のみがそこに記されているだけでなく、各々の魚介類がス  
シや荒巻や臍物などの加工名称、あるいは小鯛とか小鮎などといった状態  
名称として記されていることに気付く。こうした点からは、魚介類の供給  
や消費、あるいは需要の問題とも相互に関連する、魚介類の嗜好の問題に  
ついて、考察する材料を与えてくれる。

すでに多くの研究が明らかにしているとおり、中世の社会のなかで魚介  
類は、単に日常的な食事の素材としてのみならず、より儀礼的・視覚的な

要素の強い、宮中の行事食や包丁道の対象としても用いられていた。とくに包丁道の故実書である包丁書は、実際の魚の調理や盛りつけについて詳述しており、またこれらの記述からは中世後期において魚介類相互間に人々が設定した一種の秩序意識をも看取することができる。

本稿で対象とする山科家の日記類のなかには、こうした秩序意識の理解に直接資する記事は少なく、包丁書などで述べられる事柄と交差する点が見いだしにくい。日記に示される実態との比較で興味深いのは、鯉を頂点とする秩序意識の持たれ方であろう。儀礼的な場であるとはいえ、社会の上層階級のフォーマルな食膳には包丁道で示された意識のありようが反映されていたと考えられる。この点の厳密な検討のためには、いくつもの包丁書の比較検討を行う必要があるが、ここでは代表的な認識を知る手がかりとして、『四条流庖丁書』（『続群書類従』飲食部所収）のなかの秩序意識を参考におきたい。この包丁書は、長享三年二月下旬の年紀をもち、全体的に包丁・調理の際の心得を箇条書きした覚書的な性格を持つものである。

ここでは、「一、美物上下之事」という項目の中で、美物の序列を海の物・河の物・山の物の順としたうえで、

河ノ物ヲ中ニ致サレドモ、鯉ニ上ヲスル魚ナシ。乍去鯨ハ鯉ヨリモ先ニ出コトモ不苦。其外ハ鯉ヲ上テ可置也。鮒又ハザコ以下ノ河魚ニハ海ノ物下ヲクベカラズ。

という破格の位置が与えられている。このほか、美物を出す際の次第も「ピツノ位ニヨリテ可出事」とされ、魚では鯉・鯛・鯨が挙げられる。このほかにも鯉は、「惣別料理ト申ハ鯉ト心得ヲランガ尤可然也。里魚ヨリ料理ハ始リタル也。」と述べられている。また、鯉・鯛以外では、鮎について、

一、スシノ事。鮎ヲ本トスヘシ。但何ノ鮎成トモモノ、下ヲスルコト不

可有之。

とあり、鮎では鮎鮎を上位に置く。

これらの秩序意識が現実生活のなかの飲食・贈答の場でのように反映されるかということは興味深い。前章で検討したように、それぞれの魚介類の記事件数のみを物差しにすれば、鯉よりもむしろ鯛の方がこのような場において贈答されることが多く、重視されているように思われる。本章では、魚介類の記事をその性格ごとに分類した上で、量的にあらわれる消費と場の関係についても、第二節において若干検討することとしたい。

また、一五世紀以降に成立して来る各種の料理書からは、様々な料理のバリエーションを知ることができる。例えば、天正八（一五八〇）年成立とされる『今古調味集』の「鯛の部」には、三八種類の料理の調理法が記され、料理の素材と加工との関係の手がかりが与えられている<sup>22</sup>。本稿では、料理（調理法）に関する点については十分に論究する余裕がないが、主に保存にウェイトを置いた加工の問題を第三節において取り上げることとしたい。

以上概観したように、当該期の魚介類の供給や消費の実態に迫るには、さまざまなアプローチが可能であるといえよう。従来、歴史学による魚介類を含めた食品の研究は、これらを商品として流通させる組織のありようが中心的な課題であり、主に流通史の研究課題とされてきた。しかし、魚介類それ自身の供給や加工形態、季節性についての分析は、狭義の意味での歴史学の対象とはなりにくく、むしろ、食文化史や料理史<sup>23</sup>、発酵技術史<sup>24</sup>あるいは儀礼史などの立場からの研究によって深められてきた。本稿でもこうした研究成果に学びつつ、それらが有機的に結びつくよう試みた

い。

次節ではまず、魚介類の供給と消費について、記事内容を概観し、それ

その魚介類の山科家周辺における位相について詳細に分析する。ついで、第三節において視座を加工形態と嗜好の問題に移し、供給・消費のあり方が与える諸条件との相互関係を見ていきたい。

## 第二節 魚介類の供給と消費

### (一) 魚介類の供給とその形態

中世京都に供給された魚介類は、その種類によって供給のルートや担い手が異なっていた。このことはすでに小野晃嗣氏<sup>(25)</sup>の座や供御人の研究など既往の研究のなかでも指摘されている。また貝類の供給については、撰津国今宮供御人の動きを中心に『大阪府漁業史』が詳細に論じている。<sup>(26)</sup>これらの成果に導かれながら、中世京都における魚介類の供給について概観しておきたい。

第一に魚介類の供給が、魚と貝では異なる人々にとって担われていたことを押さえておく必要がある。明德二(一三九一)年六月の「京都魚市問丸等陳状」(『内閣文庫山科家古文書』)によると、今宮供御人には海老・蛤・がさめ・貝の四種の貝類のみ、京都での販売を認め、その他の塩合物の販売を禁じていたことがわかる。洛中での生魚の販売はいくつかの供御人集団によって担われたが、このうち主に淡水魚を供給した供御人として近江国の粟津・橋本供御人がいた。彼らも内蔵寮の支配に属する禁裏供御人であり、近江方面から京都への魚介類の供給は主に彼らによってもたらされたと考えられる。

このように、山科家の管領下にあつて魚介類の供給に関係してきた供御人らは本来、集団ごとに取り扱うことのできる魚種・業態が限定されていた。しかし、やがてこの棲み分けは十分に機能しなくなってくる。一五世

紀半ば以降になると、各々の供御人集団は、次第にその取り扱う商品・業態を拡大させたと考えられるからである。たとえば、貝類を扱う今宮供御人は、供御人である立場に加えて祇園社神人の立場を獲得し、祇園会の期間のみに認められていた生魚の販売を平時にも恒常化させる。また、粟津・橋本供御人も六角町の魚棚への卸売り以外に、本来は認められていない販売の業態に進出する。また、扱う商品も魚以外の品目にまで拡大し、「総合商社化」の様相を呈するに至るのである。<sup>(27)</sup>一六世紀には、それぞれの供御人らの商業活動の範囲が定める裁定が幕府によって幾度も出されるが、このことは何よりも商売の範囲をめぐる諸集団間の軋轢の存在を示している。

本稿で取り扱っている一五世紀後半から一六世紀初めの時期は、一六世紀半ば以降になってみられる大きな変化のいわば過渡期としての性格をもつものといえよう。なお近年、今宮供御人と祇園会との関わりについて、河内将芳氏の研究が公にされ、今宮供御人については祭礼と連動する「魚物商売」の変化についても跡づけられている。<sup>(28)</sup>それだけに、先行研究を参照しながら、過渡期の様相を厳密に位置づけようとすれば、当該期の日常的な魚介類の供給・消費形態の実態把握が不可欠となる。

ところで、大沢久守や山科言国と同時期における六角町の様子を端的に示す史料として「蓮如上人子守歌」が知られている。<sup>(29)</sup>ここでは、六角町の魚棚で扱われる魚介類(「六角町ニウル物」)が列挙されており、鯉・鮒・鯛・鱸・うぐい・鰈・鯰・伊勢鯉・名吉(鰻の幼魚)・辛螺・栄螺・鰻の子・鮑・鯉・鰻が挙げられている。山科家の記録では見られない、鰻や鰈なども挙げられており、両者の異同も興味深い。このなかには海産の貝類がみられないという点が注目される。このことは、『山科家礼記』『言国卿記』の記事とも対応しており、六角町が扱う魚介類と蛤や鮑・がさめ・海老な

どの供給がそれぞれ別の担い手によって行われていた状況を反映しているといえよう。

## (二) 供給・消費の場

### a. 供給・消費の場と分類

当該期の京都における魚介類の供給・消費の範囲を考える場合、商品という形でもたらされるもの以外にも、貢納や贈答の形をとって多様な方法で京都へ魚介類がもたらされていたことに留意が必要である。また、いったん京都へもたらされてのちに、都市の内部で二次的に贈答や売買によって移動していく流れも存在していた。本項では、このような魚介類の供給・消費について把握しておきたい。

ここでは、魚介類の記事の内容を魚介類があらわれる場合に従って、「貢納」「上納」「下行」「飲食」「贈答」「購入」「売却」「その他」の八つに行為別に分類した（各分類の具体的な内容については、資料編所収「魚介類データベースの概要」を参照）。この分類に従い、山科家の三つの日記の魚介類関係記事を振り分けてみると次のような結果が得られた。なお、行為別分類の総計は、一つの記事に複数の行為が認められる場合があるため、魚介類関係の記事の総数そのものとは一致しない。

まず、『教言卿記』では、全体で七十六件ある魚介類の関係記事は、飲食五件、購入三件、貢納二二件、贈答四五件、その他一件と分類される。

同様に、『山科家礼記』についてみると、全体で七一〇件のうち、飲食一〇〇件（重胤記一三件）、贈答四四八件（重胤記三七件）、下行二二件（重胤記二件）、購入二二件、貢納一〇七件（重胤記九件）、上納三三件（重胤記二件）、その他九件（重胤記一件）と分類される。また、『言国卿記』では、魚介類関係の記事は全体で二九六件で、飲食

四九件、贈答一八八件、貢納二五件、上納三三件、下行八件、その他一件と分類され、同時代の『山科家礼記』と類似した構成を示している。

いずれの場合も、贈答の記事が最も多く、ついで割合は異なるが、貢納や飲食の内容を含む記事がそれに続く。以下では、それぞれの記事の性格ごとにその内容を分析することで、そこにあらわれる魚介類やその社会的な意味について明らかにしてみたい。

### b. 飲食

ここでは、『山科家礼記』と『言国卿記』をもとに飲食の場と魚介類の関係について述べる。とくに多くの魚介類の中でも、中世を通じて高級魚として意識されていた鯛と鯉に注目して整理したい。

まず、『山科家礼記』について見ることとする。『山科家礼記』の飲食に関する記事は一〇〇件にのぼるが、ここでは、主に大沢久守が主宰する飲食の場と山科家・山科言国の主宰する飲食の場に注目する。飲食記事全体のなかで鯛は一三件（重胤記三件）、鯉は四件見いだせる。このほかに、蛸・鮎・鮎それに海藻類として昆布が供せられることが多い。

大沢久守が主宰していたと考えられる飲食の場についての記事は二三件で、おおまかにいって①山科家被官、②言国の来訪、③大沢久守縁者、④山科七郷荘官らがその出席者となっていた。このうち、鯛が登場するのは、大沢家に言国を招いた際（長祿元年二月二四日条、「重胤記」応仁二年七月一五日程）のほか、山科郷荘官との飲食（文明二二年二月一〇日程）、親類との飲食（文明一三年二月四日程）など三件である。鯉は見られない。一方、山科家・山科言国が主宰したと考えられる飲食の場は三四件ある。ここで、山科家・山科言国と併記したのは、イエとしての山科家の構成員全体を含めた飲食と、言国の個人な飲食との区別を念頭に置いたものである。



まず、言国の個人的な行動と考えられるものには、公家衆（白川忠富王・甘露寺親長・飛鳥井雅康）との会食などが挙げられる。また、山科家のイエの行事としては、言国の子女の人生儀礼や年中行事が挙げられよう。ここでは、言国家族・山科家被官らの参加がみられる。この場において、鯛は「本所面々」の会食（鯛汁、寛正四年四月二日条）、御強祝い（小鯛、寛正四年二月二日条）などの山科家としての行事や、言国の山科東庄下向（文明一二年二月七日条）など三件にあらわれており、一方鯉がみられるのは、山科言綱櫛置き・袴着儀礼（長享二年一月一〇日条）、言国による禁裏御番衆への振る舞い（延徳三年一月九日条）の二件である。

大沢久守や山科言国が主宰する場以外の事例においても、鯛は正式な酒宴の場（「重胤記」文明三年一月四日条・長享二年一月二四日条）に出されるが、後者の斯波義敏が主宰した酒宴に大沢久守が招かれた際には、鯛のほか鯉・鮑・塩引・来来（くるくる・鱈）・蛤・貝・鮒・赤貝・海月も一緒に供されている。

また、鯉は先に触れた言国による禁裏御番衆への振る舞い（延徳三年一月九日条）では、鮓・海老・汁・冷汁・とろろ・さけのやきもの（鮭の焼物）・くもだこ（蛸）・熨斗鮑・栗・柿・酒・豆腐などととも供せられているが、このさいに鯉は一部が刺身として出されたことがみえ、生鮮な状態で消費されていたことがわかる。

このように『山科家礼記』における鯛や鯉は、飲食のうちでも比較的格式張った場に登場し、その社会的な機能を果たしているといえる。

つぎに『言国卿記』についてみると、飲食の場には、多い順に鯛一〇件、鮎一件、鮒六件、蛸四件、海老三件、鮑二件、鯉二件などが見いだせる。ここで、鯛は禁裏における酒宴など、山科言国が交際する公家たちとの会食の場であられる。鮑（熨斗鮑）も同様である。鯛について、主宰者と

会食の場の性格を概観すると、①後土御門天皇など禁裏の周辺が主宰するもの（文明七年四月三日条）、②山科言国自身が主宰するもの（文明一三年九月三日条ほか八件）、③園基有が官奏始に際し公家衆にふるまったもの（文明八年一月一〇日条）などが認められる。

一方、鯉の登場件数は全体で二件のみであるが、そのひとつは、日野家での鯉の料理（文明七年四月一日条）、いまひとつは山科家での飲食（明応七年二月二四日条）に関するものである。興味深いのは前者（文明七年四月一日条）で、

夕飯以後楽アリ、地下輩メンタウニアリ、サシムシロヲシカル、同又サカ月参、前ニテ青侍鯉ヲキラセラル、ヤカテ是ヲシヤウクハン也、

と記されるとおり、青侍が鯉を参会者の見守るなかで切り分けていることである。詳細は不明だが、この切り分けは包丁の作法に則って行われた可能性も考えられよう。参集の場は日野勝光亭で、参会者は前日行われた禁裏法華懺法での法楽の雅楽を演奏した公家たちであり、この日も雅楽の演奏を行っている。他に類例がないので、これ以上の比較は困難だが、この記事は公家たちの飲食の場での鯉の意味について手がかりを与えてくれる。以上、鯛と鯉について概観したが、これ以外に二つの日記にみられる魚介類としては、鮎と鮒が挙げられる。鮎は揖保庄や高野よりの貢納物との関係から、しばしば山科家で食される。また、鮒については、「鮒寄合」がもたれている（明応二年四月一四日条）ほか、鮒鮓・鮒汁などが日常的な食事の場に供されることがわかる。

#### c. 贈答

贈答記事についても『山科家礼記』と『言国卿記』を分析対象とし、鯛と鯉の比較を試みる。『山科家礼記』の贈答に関する記事は、全体で四四八件に及び、このうち、鯛が一〇九件、鯉が二三件見られる。鯛が鯉

を圧倒しており、『山科家礼記』においては鯛の優位が確認できる。端的に事例を抽出するために、大沢久守から贈答を行った事例と大沢久守が受贈した事例に絞り、分析を加えたい。

大沢久守から魚介類を贈った事例は九二件検出され、その対象としては、①親族（飯尾肥前守など）、②守護被官層、③山科七郷関係者、④山科家関係者などが挙げられる。

このうち、鯛については二五件が確認され、飯尾肥前守家・加賀守家へ贈ったこと（寛正四年二月二十九日条・文明三年一月一六日条・文明九年一月二日条・長享二年五月二五日条など五件）が見えるほか、公家衆（文明九年二月一日条）・守護有力被官層（文明九年二月二日条）への贈答がみられる。

一方、鯉については五件見られ、飯尾大藏大夫・四郎に対するもの（長享二年八月二三日条・同九月七日条）、個人的な交際として引退後の斯波義敏に対するもの（長享二年正月五日条）、守護有力被官層に対するもの（文明四年三月二五日条）などが見える。このうち、飯尾四郎への鯛の贈答（長享二年九月七日条）は病気の全快祝いという名目であることがわかる。

一方、大沢久守が受贈する事例は一八三件で、①禁裏関係者、②坂本執当関係者、③山科七郷関係者、④飯尾肥前守家、⑤供御人などからのものが見られる。

このうち、鯛については四〇件の記事が確認でき、坂本執当入洛（文明九年正月一九日条）、西隣より元服の礼（文明九年二月一日条）、山科東庄彦七のおとなりの礼（文明十一年一月二六日条）などの契機に贈答を受けていることがわかる。

鯉については、二位殿（坂本執当関係者）（文明九年三月一六日条）、院庁信直より山科言綱の櫛置き・袴着儀礼に際し贈られる（長享二年一月

一〇日条）など八件が検出される。全体として、元服などの人生儀礼や来訪などの挨拶としての贈答とそのような徴証が得られない日常的な贈答に大別される。

一方、『言国卿記』における魚種の構成は、鯛五四件、鮎四六件、鯉一四件、海鼠一四件、鮑九件、鯉七件、鯛二件などである。ここでも鯛がもっとも贈答において汎用的な魚種であったことが確認されよう。このほか、鮎や鮎などについては、これまでもみたとおり山科家の所領や禁裏・公家衆からの贈答物としてしばしばあらわれている。

d. 貢納  
つぎに、貢納について分析する。貢納される魚介類は大きく山科家領からのものと禁裏供御人からのものとに分かれる。山科家の所領構成は先行研究も言及するとおり、教言の時期と言国の時期とは大きく異なるが、それによって入手することのできる魚介類も異なってくる。そうした点に留意しながら、貢納物の内容を概観する。

まず、『教言卿記』において貢納される魚介類の構成は、すべて海水魚で鯛一四件、白魚二件、鮎・鮑・蛸・蛸・雑魚・鯉が各一件である。魚種は不明ながら、荒巻・塩引に加工された魚介類も各一件みられる。これらの魚介類を貢納した荘園としては、備前国居都下村二件、紀伊石墻庄九件、播磨下揖保一件、播磨細川庄九件となる。『教言卿記』が鯛の供給について多くの情報を伝えることは第一章第三節の(三)で述べたとおりであるが、貢納物としての鯛は、紀伊石墻庄・播磨細川庄から貢納されることが確認される。

その他の魚介類の貢納についてみると、鮑醬醢は紀伊、白魚は備前、鮎は播磨下揖保、鯛は播磨細川庄からもたらされていることがわかる。

一方、供御人集団との結びつきを示す記事では、多くはないが例えば、「宇

治サコノ課役」(応永二年九月二十六日条)の納入を示す記事などがみえる。

『山科家礼記』では、貢納関係の記事は一〇七件(うち「重胤記」九件)

でこのうち鯛は一九件、鯉は一七件が検出できる。さきにみたように、家領下揖保庄からは鮎が貢納物(一八件)として納められる。また、山科家は供御人を統括している関係からこのほかにも多くの魚介類の貢納を受けている。蛤(一三件)や鮒(一五件)などがそれで、前者は主に今宮供御人、後者は六角町・今町の供御人や近江国鯉江庄からのものである。

『山科家礼記』における鯛の貢納は、六角町・今町供御人からの貢納(寛正四年三月一二日条ほか)が二件みられるほか、河内御厨(長禄元年二月二八日条、「重胤記」応仁二年六月三日条)・雲州五ヶ所(文明九年二月一六日条、延徳三年五月二六日条)などから貢納されたことがわかる。件数からみて多くの場合は、京中の供御人から入手していることがわかる。

一方、鯉については、菅浦からの代銭納(長禄元年二月二五日条ほか)が一一件、このほか美濃の鯉公人(寛正四年六月九日条)、美濃革手郷(長禄元年二月二六日条)、町供御人(長禄元年二月二八日条)、居都上村(文明三年二月二三日条)、東庄(延徳四年七月六日条)などからのものがみえる。美濃や備前からの貢納についての詳細は明らかでないが、菅浦の場合には、『山科家礼記』では一貫して代銭納がなされていることが注目される。菅浦の供御人は鯉の貢納を義務づけられていたとはいえず、それは銭の形で納められており、現物で納入されることはなかったのである。鯛にせよ、鯉にせよ貢納の形をとるものの、直接の供給地と山科家は結びついていない。前者は、六角町・今町供御人から貢納され、鯉の大半は銭で納められた。逆にいえば、山科家にとってこうした魚介類は直接供給元から入手せずとも、京都の都市のなかの市で容易に入手できたものであり、それだけ市ではありふれていたものであったといえるだろう。事実、

魚介類は必要に応じて六角町などで購入され、宇治などで入手されること(明応元年二月一五日条)もあった。このときには、菅浦の鯉代が宇治市で正月の魚を購入する代金の一部に宛てられており、当該期の市場を介した魚介類の供給と消費の関係が端的に示されている。

『言国卿記』の記事には、供御人等が大沢久守の管理下にある関係からか(文明一〇年九月一四日条)、六角町供御人などの供御人の貢納に関する記事は見えないが、揖保庄・菅浦などからの貢納の記事は確認することができる。魚種の構成は、鮎一五件、鯉二件、雑魚一件、鱧二件、鮒一件となる。

ところで、上述したような山科家における貢納の内容は、日記以外に同家でもまとめられた記録によっても確認することができる。いずれも大沢久守の手による『山科家年貢算用帳』とよばれる史料群は、国立歴史民俗博物館に文明一四年・延徳元年、東大文学部蔵に文明一七年のものが所蔵される<sup>(31)</sup>。ここでは、延徳元年のものを例に、魚介類の貢納の項目に注目してみよう。ここには、山科家領からのものとして、「下揖保土産」(青苔五〇把・鮫スシ一〇桶・ウルカ桶一〇桶)の項目がみえるが、その他はいずれも内蔵寮の供御人からの貢納物である。供御人からの貢納物は収納の性格づけに従って二つに区分され、一方は大沢久守が支配するもの、もう一方は御厨子所預の高橋氏と折半するものの二つに大別されている。前者には、「菅浦」・「桂鮎」・「粟津」・「大津東西浦」・「槇島雑喉公事」・「伏見雑喉」の項目が立てられており、該当部分を抄出すると次のようになる。

(8才)

一、御倉町地子

一、菅浦 小麦  
大豆

七百文鯉代出之

(中略)

一、桂鮎数 七十ヨミ鮎斗鮎五升上桂下桂松アレハ出之、高橋方取ラス候也

(後略)

(8ウ)

一、粟津者 貳貫五百文 正月一貫出之、五月五百文 十二月一貫文

一貫文正月四月ニスム (マ)

一、大津東西浦者貳貫文

七月一貫文出之 十一月一貫文出之 十二月廿六日ちくさ

一貫文七月出之、六百文下殿かり返しすミ候 四百文米也

一、槇島雜喉公事 八百文 十二月廿八日出之、

一、伏見雜喉 \ 貳百文、四月賀茂祭出之 深草とね 取次

(後略)

ここで興味深いのは、鮎の貢納の形が「ヨミ鮎」「斗鮎」に大別されていることである。つまり、数を数えて納められる鮎と、筥などの容器で容量を量り納入する鮎との二つがあったと考えられ、その把握の方法の差違から考えて、前者は大きなもの、後者は小さなものをそれぞれ対象にしていたと思われる。

いまひとつの高橋氏と折半される分の公事は、次のように記される。

(10ウ)

両方半分充取候御公事銭

一、蛤売 蛤一年三度出之、二百文十二月十四日出之且

権劔 二十出之、代貳百文 一人<sub>二</sub>在<sub>一</sub>之 出<sub>二</sub>之<sub>一</sub>

一、生魚駄別老貫文 五百文充取之

(後略)

(12ウ)

(前略)

一、上下町 上十間下十間 二季ヒカンシヤウツキハ三度也、

春鮎 当年上五間下三間 十二月 小鯛 七月廿八 卅六サシ出之 十六

十八こん 又後二こん

(後略)

ここに挙がっている供御人はいずれも洛中で小売り・振り売りの形態で魚介類を販売する供御人集団であることが注目される。蛤売りについては、さきにみた『康正三年記』で「一、カサメ廿ハイ、ハマクリウリ出之、」(康正三年四月一八日条)という記事とこの書き上げの記載とが一致することが確認できる。

e. 購入

購入の状況については、『教言卿記』『山科家礼記』に記事がみえる。前者にみられる記事については、前章で鯛の供給・消費状況に関係して述べた二件のみである。ここでは後者の記事を中心に取り上げ、山科家における魚介類の購入について概観してみたい。

『山科家礼記』に購入の記事は二二件検出される。その多くは、六角町・今町からのものである。山科家では年次に六角町で買初め(寛正四年正月二日条ほか)をすることが恒例となっているほか、しばしばこのほかにも両町で魚介類を調達している。なかには、現物で貢納される分とは別に山科家が小鯛を購入(延徳三年二月二八日条)する場合もみられる。

購入記事のなかで、鯛については、三件(延徳三年二月二八日・三〇

日条、明応元年一二月一五(日)条、鯉については一件(明応元年一二月一五(日)条)の記事を検出しようが、蜻・海鼠・はまち(鮒)などを購入している事例も見られ、鯉と鮒を除いては、海産物が購入の対象となっている。さきにも「蓮如上人子守歌」で挙げられている六角町の魚棚の光景に合致するといえよう。

一方、宇治での魚の購入も僅かながら見られる。ここに登場する五十嵐弥五郎は、山科東庄内に基盤を持つものの、大沢氏の被官(「私者」として活動(文明九年五月一日条ほか)し、しばしば京都と坂本・山科東庄との間を使者として往復することなどが知られる。<sup>33)</sup>

宇治で魚介類を購入していることが確認される記事は三件存在する。延徳三年一二月一八(日)条・同二〇(日)条および明応元年一二月一五(日)条で、いずれも年末の時期である。このうち、前二者は同じ買い物についての記事で、延徳三年一二月一八(日)条では単に「魚」とされ、どんな種類のものが購入されたかは判然としないが、同二〇(日)条では鯉・鮒・鯛が購入されたことが確認できる。また、後者の明応元年一二月一五(日)条では鯉・鯛・小鯛・海老・網魚が購入されている。

延徳三年の事例では、九〇六文分の買い物であり、鯉を九匹、鮒を三匹、鯛を三七〇匹購入している。また、明応元年には、鯉一三匹、鯛を四二〇匹(匹)、小鯛二〇枚(匹)、海老六匹(匹)、網魚二連を購入しており、いずれのケースもかなりの大量購入である。

ところで、『山科家礼記』全体で一三(件)や鮒(『山科家礼記』全体で一件)・鯛(『山科家礼記』全体で一〇(件))は、日記に登場すること自体が少ない魚介類で、鯛以外は比較的大型の魚である。鯉は洛中でも入手される(長享三年六月二九(日)条)ものの、鯉節の形であらわれており、日記にあらわれる一三(件)中九(件)までが一二月に集中している。

また、『教言卿記』には「西宮詔」という形で西宮で魚介類を調達する事例がみられたが、『山科家礼記』には同様の魚介類の調達が行われている事例が確認できる。山科家と宇治との関わりについては、先にみた延徳元年の『年貢散用帳』に山科家に納められた公事の一つとして「橋島雑喉公事」がみえている。また、『教言卿記』にも「宇治サコノ課役」(応永一二年九月二六(日)条)という記載がみえ、これも同じものを指すと考えられる。これらのことから、『山科家礼記』に登場する宇治市は宇治槇島を指す可能性が高いといえよう。山科家(大沢久守)はこの関係から宇治で魚を購入したものと思われる。『家礼記』の事例では、六角町以外で魚介類を購入する記事は少ないが、なぜ先の二例で宇治市での購入が行われたのかは未詳である。単に、使者となったのが五十嵐のような山科東庄の住人であったことから、宇治市が地理的に最も近く身近な魚の集積地であったということかもしれない。このことは、京都周辺で消費される魚介類が集積された淀市と近郊諸市との関係や、市の市場圏の問題、あるいは当時の魚介類の供給・消費の流れの理解にも関わってくるように思われるが、今後の課題としたい。

#### f. 上納

上納(山科家より禁裏への供御)の記事は、『山科家礼記』『言国卿記』のいずれにもみることができ。

『山科家礼記』の上納(山科家より禁裏への供御)の記事は三三(件)うち「重胤記」二(件)検出される。この記事からは具体的にどんな魚介類が天皇らの食卓に供せられたかがわかる。

三三(件)のうち、鯛は一七(件)、鯉は六(件)の記事が検出される。鱧・鮒・がさみ・蜻・海月・海老・烏賊など上納された魚種は多岐にわたるが、毎月一日にあらわれる上納の記事は「一、供御御さかな、たこ一はい、たい一

かけ、たる」(寛正四年二月一日条)のように、簡潔に記されることが多く、料理としての消費の実態などは不明な点が多い。

ただし、長祿元年二月三〇日条には、

今夜御所へ色々を事

一、たい二まい ふな十五 たこ二はい にし十 くるくる 五 かつ  
をうを三 ことい百 いわし十おけ ゑそ五こん かも一番 めち三  
きし 一番町の所の世、 にしかつを三 しほひき一尺 いもかしら卅  
とみえ、質量ともに多くの貢納物を山科家が担っていたことがわかる。

また、『言国卿記』にも同様に供御の記事が見え、魚種の構成は鯛一七件、鮎四件、鮒二件、鱈二件、螺二件、海老・鯉・鱸・蛸各一件である。鮎は鮎鮎の形で供されているが、これは、揖保庄からの貢納された鮎鮎・うるかの一部を禁裏に進めたものである(文明八年十一月一日条ほか)。

上納の内容については、記事のなかで贈答との差違をどう区別して捉えるかが問題となるが、ここでは供御であることが明記される場合と、明記されなくとも毎月一日に行われるなど恒例の性格をもつものを中心に含めた。

### 小結

本節では、生活の中での魚介類消費の特性について述べた。参照できた範囲は、対照も時期も限定されているが、少なくとも一五世紀の公家という階層のなかでの魚介類消費のバリエーションを明らかにすることができたと考える。以上の分析をもとに、つぎの点に注意しておきたい。

まず、魚介類の現物に対する需要の存在である。魚介類は、贈答や正式な飲食の場、禁裏への供御などにおける鯛・鯉の役割のように、現物に対する需要は存在し続けている。

こうした需要は、禁裏に対する供御の上では、供御人からの貢納という

かたちで確保されていた。また、武家における同様の需要と供御体制の存在も指摘されている。しかし、一方で供御人集団の公事負担のあり方が、銭納と現物納に大別されていることからわかるように、銭納が選択されることで、魚介類の供給は貢納という方法に依存する形から、市場からの入手に依存する形へと変化を遂げているということができよう。

第二に、先の点とも関連するが、需要の高い魚介類は貢納も含めて、生産地とは直接結びつかない形で山科家にもたらされる場合が多いことが指摘できる。本節の分析では、鯉や鯛を中心に述べたが、その他の魚介類においても、地方からの特産物として、現物であることとくに重要な意味をもつ一部の贈答・貢納を除けば、多くは京都の市場の中で調達できたことが予想される。先にみた「蓮如上人子守歌」も六角町に集まる豊富な魚介類を列挙しており、商品化された魚介類のまとまった需要を確認することができよう。

なお、ここで明らかにされたのは、あくまで公家のイエの需要に基づく消費実態である。儀礼的・実質的により大規模な魚介類需要が予想されるような、幕府・在京守護(およびその被官をふくめた集団)など魚介類の需要の規模は、当然ながら極めて大きなものであったことが予想される。消費と階層性の関係については、さらに事例を蓄積し検討を加える必要があるが、都市京都のなかでの一般的な消費のあり方については、第四節で若干言及することとしたい。

### 第三節 魚介類の加工と嗜好

(一) 中世における魚介類の加工の理解をめぐる

本節では、魚介類贈答・供給と加工形態との関係について扱う。既にみ

たように、山科家にもたらされる様々な魚介類は、その魚種名によって記録中にあらわれる場合のほかに、一般的な加工名称しか記されない場合も多い。

中世後期の食品がどのように消費されたかについては、これまで主に食品史の立場からの成果が蓄積されている。また、近年は文献史学の立場からも春田直紀氏による一連の研究が進められており、生産と消費の両方から魚介類の加工の問題が明らかにされてきている。ここではまず、本稿と関わる範囲で、既往の研究の成果をまとめておきたい。

まず、食品史の立場から、スシを対象として中世の魚介類の加工形態に言及したものとして篠田統氏の研究がある。<sup>34</sup> 篠田氏は、『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』『言継卿記』などの古記録を博捜し、中世後期の食生活について論じ、魚介類の貯蔵・加工・調理法をまとめている。そこには、荒巻・生成・鮨・塩辛・干物・削り物・無塩・膾など、記録類にみられる代表的な加工形態が挙げられているが、無塩（生魚）については事例が少なく、同氏はほとんどの魚介類が塩による加工のなされたものであったと結論づけている。篠田氏はまた、スシの加工形態の変遷をあと付けていくなかで、スシのあり方が一五〜一六世紀の間に急激な転回を遂げたことを指摘し、現象面での変化として①スシに用いられる材料の増加、②生成の発生、③飯鮓（生成からこけらずしへ）の登場という三つの特徴を挙げている。篠田氏の指摘は、おおまかな見通しとして述べられたものだが、こうしたスシのあり方にみられる変化には当時の魚介類の供給体制などの環境の変化が関係している可能性がある。

篠田氏は、魚介類の消費を主にスシへの加工について取り扱ったが、ここではそれ以外の「無塩」「美物」「生魚」などの新鮮な形での魚介類の供給についても、注意を払っておく必要がある。美物については、春田直紀

氏が『看聞日記』を対象に美物の供給が有力者間の贈答としてかなりの規模で取り交わされていたことを明らかにしており、また、生産地との関係についても若狭小浜近郊の浦々が納める美物の貢納の意味を守護と漁民の立場の双方から考察している。<sup>35</sup> ここでは美物の需要と供給について、室町時代に至り京都のなかでの美物の贈答が広がりをもせたこと、海産物の供給地である小浜などでも、それを支える体制が守護との関わりをなかで構築されたことなどが指摘されている。かかる指摘を踏まえれば、当該期の魚介類が従来主に加工されたものとして理解されてきた点を改め、流通形態のなかに美物の問題をも含めた考察が必要であろう。

最後に、近世の食品史研究についても言及しておきたい。近世以降には多くの料理書や医学的・博物誌的なアプローチを含んだ書物が編纂されており、家政学的見地からの食品の調理・保存・加工に関する研究史の大きな流れとして、主にこれらの書物の分析を通じて近世の食に関する意識を復元・追究しようとする方法が蓄積されている。<sup>36</sup>

なかでも、一七世紀末に人見必大によって著された『本朝食鑑』に記された魚介類について、記載内容を分析した石川松太郎氏らの研究は非常に興味深い。<sup>37</sup> 同氏らは、『本朝食鑑』が魚介類の記述に割いた分量を魚種ごとに取りまとめ、さらに①どのような項目（食品の見分け方・取り扱い方に関する項目）「食品摂取と健康とに関する項目」「生活経験に関する項目」に大きく分類）に言及が見られるか、②魚種ごとの食品摂取による身体各分野に対する効果・弊害がどう認識されているか、③魚種ごとの調理法や加工および貯蔵法にはどのようなものが見られるか、などの点について集約している。本節の関心に即していえば、③の内容にかかる指摘がとくに興味深い。ここでは、調理に関する記載よりも加工および貯蔵法についての記事が多いことが指摘され、調理法では煮物・焼物・膾・和え物・

生物という順序で言及がなされていること、加工および貯蔵法は塩蔵と乾燥・鮓の三つに大別できることが指摘されている。

石川氏らはこれらの分析を通じて、調理より加工や貯蔵が重視されている理由として、①魚介類が一般的に植物性食品よりも腐敗しやすいこと、②練製品のように独自の風味が生じること、③加工および貯蔵することで養生に効果のある場合が少なくないことの三点を挙げている。さらに、食中毒に対する人々の警戒心が魚介類の加工に大きな関心が寄せられた原因だったとしている。

『本朝食鑑』で言及されている食養生の観点については、中世後期の山科家の記録類には同様の記載が見いだしにくいため比較が困難である。しかし、『本朝食鑑』には調理法の種類や加工および貯蔵法について多大な関心が示されるなど、山科家の記録と比較できる点も見いだせる。とくに先に挙げられた理由のうち、①と②は魚介類の保存と嗜好という問題とも関係する論点である。

次項では、石川氏らが『本朝食鑑』で試みた視角を参照し、山科家の日記の記事の中の加工形態に関する情報を流通過程や嗜好性の点に注意しながら概括することとしたい。

## (二) 魚介類の加工名称

生鮮品を加工した形態に対する名称がみられる魚介類は、淡水魚介類では『教言卿記』の場合、鮎のみであり、鮎鮓(一件)があるのみである。海水魚介類では、鯛・烏賊・海鼠の三種について、干鯛(二件)・鯛の荒巻(四件)・鯛腸の贈物(二件)、烏賊贈物(一件)・烏賊醬(二件)、海鼠腸(一件)がみえる。これらの加工魚介類はいずれも紀伊石墻庄・播磨細川庄それに「西宮詠」など京都以外の場所からもたらされた魚介類のなか

に登場する。

また『山科家礼記』の場合、加工形態がみられるのは、淡水魚介類では鮎・鮎の二種である。前者が鮎鮓(三五件)・うるか(一七件)・あいきょう(四件)の三つで鮎のあらわれ方の中で約七二%を占め、後者が鮎鮓(二七件)で鮎のあらわれ方の中で約四七%を占める。

鮎鮓・うるかは九月から一月に多く、あいきょうは一月の山科家の正月の鏡祝いに供される。鮎鮓やうるかは正月用に保存食として好まれ(『山科家礼記』明応元年二月四日条)、またあいきょうは鮎に類するものと思われるが正月のみにみられることから一種の儀礼食の性格を持つものといえよう。

また、鮎は「夕飯鮎寄合」(『山科家礼記』明応二年四月一四日条)という語もみられ、鮎汁のために小鮎が用いられたと思われる事例もあり、安価であったがゆえに加工・調理の方法が広く確認できる(『山科家礼記』延徳三年十二月二九日条)。鮎にする場合も六角町からの鮎の貢納に際して、二〇喉の鮎を鮎の形で納入させている事例(『山科家礼記』長享二年三月二六日条)が確認される。

一方、海水魚介類についてみると『山科家礼記』の場合、鮭・鯛・鱈・鯛・鮓・海鼠の七種が確認できる。鮭ははらら(『言国卿記』に二件)・背腸(『山科家礼記』二件)、『言国卿記』一件)の二種、鯛は荒巻、鱈は来(『山科家礼記』に四件)・干鱈(『言国卿記』一件)・鱈荒巻(『言国卿記』二件)、鯛は鯛鮓(『山科家礼記』に一件)、鮎は丸鮎・熨斗鮎の二種、鯛についてはいし(『山科家礼記』に一件)、海鼠は海鼠腸(『山科家礼記』に八件)、『言国卿記』に八件)・煎海鼠(『山科家礼記』に二件)、『言国卿記』に六件)・乾海鼠(『山科家礼記』に一件)などである。

海水魚介類については、加工名称のみられる件数が少ないことなどもあ



り、魚介類の消費のうちのどのくらいが加工された形で供されたのか明らかではなく、表面的にあらわれてくる事例は少ない。しかし、塩漬けなど加工された形態が一般的なため、いちいちそれについての言及がない場合も十分想定される。わずかに『教言卿記』では細川庄からの鯛の貢納の事例で鯛が荒巻の形で納められる場合が見え、加工のニーズに合わせて貢納物の納入形態（荒巻か美物かの別）が細かく区分されていたかどうか、山科家領については未詳である。市場のなかでの魚介類供給の場合にどのような流通の形がみられたのかは今後考察すべき課題であるが、ここでは魚種と対応する加工形態のバリエーションを確認するに留めておきたい。

一方、記録のなかには魚介類の種類が明確なもの以外にも、魚介類の種類が明確ではないものの、加工形態の名称が示される場合が多い。たとえば、『教言卿記』には膾・塩引・美物（各一件）、『山科家礼記』についてみると、鮫（一八件）・干魚（二六件）・目刺（一件）・生魚（三件）・塩引（二〇件）・無塩（三件）・美物（四件）・開（一件）・膾（三件）のような記述がみえる。これらは、魚類よりも魚介類の加工の有無を軸に置いた呼称のあらわれ方といえよう。つまり、塩漬けにしたり、干したり、鮫にしたりという加工の具体的なあり方に記主が重みを置いていることになる。

### 小結

以上、主として『山科家礼記』『言国卿記』を分析対象として加工形態に関する情報を概観した。さきにもた『本朝食鑑』に関する石川氏らの分類に従えば、これらの日記のなかでも調理するものに該当する記載は余り多いとはいえないが、加工（または貯蔵）されたものについての記述が中心を占めることが看取できた。これにより、『本朝食鑑』にみられる塩蔵と乾燥・鮓の三つに大別される保存加工・貯蔵の形態は、中世後期の段階

でも多様なバリエーションをもっていたことが確認されよう。また、スシについては、篠田統氏の詳細な議論があり、当該期の他の日記などに基づいたデータは本稿の分析の傾向とも合致する点が多い。<sup>38)</sup>

第二項でみた山科家の日記にみえる魚介類の加工形態について、さらに詳しく分類すると①塩引など塩漬けにされたもの、②干鯛のように乾燥させたもの、③鮫鮓・鮓鮓のように鮓にされたもの、④膾物・醬醃などの形態にされたもの、⑤鯛汁・鮓汁・鮓汁のように汁物にされたもの、⑥生のままのもの、という分類が可能である。これらはおおまかにいって、①③のように保存のための加工としての性格を持つものと、④⑤⑥のように調理されたものか、あるいは早い段階での消費が考えられるものに大別されよう。本稿の関心である魚介類の流通と消費の特性を考察する上で、特に注意しておきたいのは、飲食の段階での加工である調理（④⑤⑥）ではなく、それ以前の段階での保存のための加工（①③）である。

先に春田氏が明らかにしたように、美物には京都での政治儀礼的な要請から一定の需要が存在し、若狭ではそこに領主・漁民の生産地側の供給体制が対応していた。しかし、京都の市中で普通に入手できたものや、山科家の事例に見られるとおり、貢納や贈答を通じて入手できたものは①③のようなものであったと考えられる。通常、魚介類を遠隔地より輸送し、京都などの都市部で消費する場合、魚介類にはなんらかの保存・防腐のための処理がなされたと考えられるが、大規模な魚介類の供給の必要性によるかかる事情が、同時に消費形態を規定し、人々の嗜好性をも規定する結果に繋がっていったものと思われる。

かかる加工の形態のうちには、前代からも伝統的に存在した技法が存在した一方で、この時期に新たに進出してきたものとして、たとえばスシについては篠田氏の指摘するような変化（①スシに用いられる材料の増加、

②生成の発生、③飯鮓の登場)が指定できるかもしれない。生鮮なものを運ぶ態勢の変化と嗜好の関係を検証する手段は、中世のものについては限定されてはいるが、日比野光敏氏が鮓鮓について、中世・近世にみられたフナズシと現在のそれとが、異なる実体をもっていたものであった可能性を指摘している点は非常に興味深い。日比野氏の主張は、中世・近世のフナズシが、現在とは同じ名称で呼ばれてはいるものの、現在とは異なる材料・方法で作られていたというものである<sup>39)</sup>。人々の嗜好のあり方の問題を考えるためには、こうした食品の名称・加工の内容変化を検討した上で、近世の料理書などを博搜しつつ、食品の季節性や製法の比較を重ねて検証する必要がある、方法的な困難さが大きいものの重要な論点を含んでいる<sup>40)</sup>。

#### 第四節 魚介類の数量的把握と価格

##### (一)魚介類の数量的把握

加工名称や状態名称と関連して、いまひとつ留意しておきたいことに魚介類の数量的把握の問題がある。さきにもみたように、桂鮓には「ヨミ鮓」「斗鮓」という把握の区分が存在した。前者は、数を数えて納められる鮓であり、後者は筥などの容器で容量を量り納入する鮓と考えられる。山科家の記録の贈答や貢納に関わる記事では、しばしば魚介類の数量を示す数詞があらわれることがある。歴史的な助数詞の変遷については、三保忠夫氏の研究<sup>41)</sup>に詳しく、また食物と木製容器については『山科家礼記』を対象として、石村真一・由美子氏の研究<sup>42)</sup>がある。本稿でもこれらの研究を参照しつつ、こうした助数詞によって加工形態を知ることのできる事項を概述したい。

さて、管見の限り、山科家の記録のなかでは、その区分はおおよそ三つに分けられる。

第一には、「鉢」「桶」「折」「折敷」「籠」など、魚介類を実際に収めた容器が数量把握の単位として機能している事例である。たとえば、桶で把握される魚介類には、鮓鮓(『教言卿記』応永一四年一〇月二日条)・鮑醬鹽(『同』応永一四年六月一八日条)・烏賊(『同』応永一四年六月一四日条)などがあり、他にも小桶で海鼠腸(『コノワタ卅』、『同』応永一四年正月二一日条)・鮠(あめうお、「アメノコオケ」、鮓にしたものを指すか。『同』応永一三年正月八日条)などがもたらされる。鮓鮓は他にも、折敷などでも運搬されている。鮓が桶で運搬されることは、『言国卿記』にも「イワシースシ桶、ヒシコー桶」(文亀元年五月二二日条)とみえることから一般的であったと考えられる。桶での運搬は鮓という加工形態に合致したものであり、たとえば下揖保庄からの鮓鮓・鮓うるかの納入も鮓鮓の個別の数ではなく、桶の数量で示されている(『言国卿記』明応三年二月一七日条)。ここで請け負われている桶の数量は、以後も変化しないので、少なくとも山科家と現地の間では、鮓を運ぶ桶が定型のものとして共通の認識がなされていたことを示している。

また籠についても、榮螺(『山科家礼記』長享二年二月一日条)・鮓(『山科家礼記』長享三年六月一五日条、『言国卿記』文亀元年閏六月三日条など)・蛤(『言国卿記』明応七年五月九日条など)・蜷(『言国卿記』明応七年一二月二八日条など)を運ぶのに用いられたことがわかる。

しかしながら他方で、日記のなかにそれぞれの容器の容量に関する情報が見られないために、このような数詞の用いられ方からは、それに入れられた魚介類の個体数の把握までは困難であるケースが多い。また、「折」とか「桶」「籠」という語が用いられる場合でも、個別の場合によってそ

の大きさはまちまちであったことが予想され、したがって実際に入れることができた魚介類の個体数にも差違があったと考えられる。<sup>(43)</sup> 容器で運ばれる魚介類の量的・数的な把握は、容器の大きさや容器そのものの形態によって規定されるため、個体数を把握するという点では不確実な要素が多い。

第二に、魚介類の加工後の形態にしたがって「本」「懸」などで示される事例である。干鮑が「百本」(『山科家礼記』「重胤記」) 応仁二年七月一四日条) などとみえるほか、目刺を「串」で数える事例(『言国卿記』文明八年三月二一日条) は、魚介類を括ったり束ねたりした状態を数量把握に反映させている。鯛や各種の荒巻は、「懸」で把握される事例が多い。二匹の魚を括った状態である「懸」で把握されるのは、鯛などの大型の魚介類であるが、これらは括ったり束ねたりできる個体数に限界が認められるためこのように把握されたと考えられる。

第三に、加工の有無の情報は不明ながら、魚介類それぞれの個体そのものを数える助数詞として「喉」「尺」がある。これらの助数詞については、先の三保氏の研究に詳しく、「喉」「尺」ともそれぞれ「隻」の音からの変化、文字からの変化の影響をうけた助数詞という。山科家の日記のなかでは、「喉」が「尺」の事例よりも多くみられるが、両者の間には魚種による使い分けも存在する。すなわち、『山科家礼記』を例に取ると「尺」は三八件の事例のうち、鮭(長禄元年一二月二日条ほか二三件)・塩引(長禄元年一二月二三日条ほか一二件)が大半を占めている。これらは、鮭・塩引・鱈・鰯などに「尺」が用いられているという、三保氏の分析結果とも合致する。「喉」については、『教言卿記』に鯛・鰯・牡蠣(応永一三年一二月三日条)・鮒(応永一四年四月二八日条)・エソ(同年一〇月一四日条)に用いられ、『山科家礼記』ではこれ以外に、鮭(「久守記」「重胤記」) いずれも文明三年一二月四日条)・鮒(延徳三年三月二六日条)などで

用いられていることが確認できる。

このほか、個体数を数える場合でも、助数詞が見られない場合も多い。すなわち、「鯛三」「鯉二」などと数えられる場合がそれであり、個体を数える場合には寧ろ助数詞が用いられない場合が大半である。

魚介類の数量的把握は、対象の形態によってその把握の仕方に区別を設けながら行われた。その形態の区別の際に、同じ魚介類でも加工の有無(魚そのものか鮓の形態かなど)が大きな要素となっていれば、このことは魚介類の加工とその広がりの問題を解く上でも有益となる。現代的な意味での数量的な把握の方法とは異なるものの、さきに見た助数詞の区別からは、おのおのの魚介類及びその加工物がどのようなまとまりとして流通・贈答・消費されていたかがわかるのである。

## (二) 魚介類の価格

魚介類の数量的把握のあり方と並んで、魚介類の加工と嗜好の問題を取り扱う際に注意が必要なのは、魚介類の価格の問題である。<sup>(44)</sup> 以下、この点について関説しておきたい。

『山科家礼記』にみる魚介類価格一覧(表4)は、『山科家礼記』の個別の魚介類の価格がわかるデータを一覧表にまとめたものである。本稿で分析対象とした山科家の日記のうち、魚介類の値段についての情報を含むのは『山科家礼記』のみで、膨大な魚介類の記事数に比して魚介類の単価のわかる事例はきわめて少ない。したがって、ただちにこれらのデータをもって当該期の魚介類の値段とみることはできない。あくまで、山科家を取りまく生活環境のなかでの比較という意味で、若干の考察を付したい。

さて、価格のわかる記事それぞれを行為別に分類すると、魚介類の購入・贈答・飲食・貢納・下行の五つに分かれていることが読み取れる。購入の

表4 『山科家礼記』にみる魚介類価格一覧

区分	魚介類名	加工名称	状態名称	個体数	価格(文)	単価(文)	典拠	助数詞	行為別分類
淡水	鮎	—	—	—	250 (1折)	—	長享 3. 7.22	折	贈答
淡水	鮎	鮎鮓	—	3	200	66	寛正 4. 閏 6.17		贈答
淡水	鮎	—	小鮎	80	100	1.25	延徳 3.12.29		購入
淡水	鯉	—	—	2	160	80	長享 2. 8.23		贈答
淡水	鱈	宇治丸鮓	—	15	100	6.66	明応 1. 8.16		贈答
海水	鮭	—	—	1	120	120	文明 4.11.17	尺	贈答
海水	鮭	乾鮭	—	5	300	60	文明13.10.13	尺	飲食
海水	鮭	乾鮭	—	4	160	40	長享 2.10.17	尺	飲食
海水	鮭	乾鮭	—	4	200	50	延徳 3.10.12	尺	貢納
海水	鮭	乾鮭	—	5	200	40	明応 1.10.15	尺	貢納
海水	鯛	—	—	5	800	40	寛正 4. 2. 6		贈答
海水	鯛	—	—	2	70	35	延徳 3.12.30	懸 (2匹)	購入
海水	鯛	—	—	2	100	50	延徳 1. 8. 2	懸 (2匹)	贈答
海水	鯛	鯛の荒巻	—	1	300	300	寛正 4. 1. 4		下行
海水	鯛	塩鯛	—	2	64	32	寛正 4.12.21	懸 (2匹)	飲食
海水	鯛	—	小鯛	10	60	6	寛正 4.12.21		飲食
海水	鯛	—	小鯛	20	110	5.5	明応 1.12.15	枚	購入
海水	鰯	—	—	—	50 (2桶)	25 (1桶)	寛正 4.12.21	桶	飲食
海水	鰯	—	—	420	210	0.5	明応 1.12.15	喉	購入
海水	鰯	—	—	370	265	0.71	延徳 3.12.20	喉	購入
海水	鰹	—	—	9	410	45.5	延徳 3.12.20		購入
海水	鰹	—	—	13	471	36.23	明応 1.12.15		購入
海水	鰹	ふし鰹	—	2	30	15	延徳 3.12.30		購入
海水	鱧	—	—	2	40	20	長享 3. 5. 3	すじ	購入
海水	鱧	ごんざり	—	5	175	35	長享 2. 8.17		贈答
海水	鯛	—	はまち	1	25	25	延徳 3.12.28		購入
海水	鯛	—	—	—	50	—	延徳 3.12.20		購入
海水	鮓	—	—	3	150	50	延徳 3.12.20		購入
海水	鯨	かずのこ(かとのこ)	—	—	16	—	寛正 4.12.21		飲食
海水	蛸	—	—	2	64	32	寛正 4.12.21	はい	飲食
海水	蛸	—	—	1	100	100	延徳 3.12.30	はい	購入
海水	蛸	—	蜘蛛蛸	1	65	65	延徳 4. 1.17		上納
海水	海老	—	—	3	38	12.6	延徳 3.12.28		購入
海水	海老	—	—	6	84	14	明応 1.12.15		購入
海水	蛤	—	—	—	300 (1折)	—	寛正 4. 2. 6	折	贈答
海水	—	—	網魚	—	30文 (2連)	15文 (1連)	明応 1.12.15	連	購入

記事にあらわれるのがおもに市場での売買の価格と考えられるが、他の場合においても同様と考えて良いものがある。たとえば、飲食・貢納に分類される乾鮭は、毎年一〇月に山科東庄より大沢久守のもとにもたらされる(『山科家礼記』文明一三年一〇月一三日条ほか)が、この乾鮭は山科東庄の側で市場から入手したものである。したがって、ここに出てくる価格は、市場での売買の価格と考えてよい。同様に、同じく鮭について、大沢久守が坂本の寺家御坊に対し、鮭を贈った事例では「鮭一尺代百廿文かいて進候也」とあるので、やはり市場で購入したことがわかる。このような条件について留意したうえで、魚介類の値段について見た場合、まず注目されるのは大量消費される魚介類の存在である。表4では鰯がそれにあたり、桶あたりの値段で把握されたり(寛正四年一二月二一日条)、個体数と価格がわかる場合でも、個体数当たりの価格は、一文以下ときわめて安くなる。ある程度のまとまり(量)として、値が付けられていたと考えるべきであろう。容器がいわば数詞的な単位として把握される例はほかに、鮎が一折二五〇文、蛤が一折三〇〇文(寛正四年二月六日条)、網魚が二連三〇文(明応元年一二月一五日条)という形がみられる。いずれも、前項で述べたとおり、個体数を把握するという点では不確実な要素が多い。

このような事例は、個体が比較的小さく、大量に消費される魚介類の把握に共通するように思われる。

一方、原則として比較的大きな魚介類やその加工物の場合には、基本的には個体数と価格との対応関係がみられるように思われる。これらの範疇に属するのが、鮒（鮒鮓、寛正四年閏六月一七日条）・鯉（長享二年八月二三日条）・鮭（文明四年一月一七日条ほか）・鯛（寛正四年二月六日条）・鯉（延徳三年二月三日条ほか）・鱧（長享三年五月三日条ほか）・鯛（延徳三年二月二八日条ほか）・鮓（寛正四年二月二日条）・海老（延徳三年二月二八日条ほか）である。このなかには、加工物である鮒鮓・乾鮓（前出、文明一三年一〇月一三日条ほか）・鯛の荒巻（寛正四年正月四日条<sup>45</sup>）・塩鯛（寛正四年二月二日条）・ふし鯉（延徳三年二月三〇日条）・ごんぎり（長享二年八月一七日条）・かずのこ（寛正四年二月二日条）も含まれる。

残念ながら、魚介類の流通と価格の因果関係を論じる材料は、必ずしも多いとはいえない。しかし、そのようななかでも、特定の季節の魚介類のおおまかな価格の相場が表4から読み取れることは興味深い。たとえば、一月から一月の時期の鯛が京都では一匹三五文〜四〇文（小鯛は、五〜六文）で購入でき、また一〇月の乾鮓は四〇〜六〇文、一二月の鯉は三六〜四五文程度である。また、八月の鯉は八〇文、一二月のはまちは二五文、鮓は五〇文、鮓は三二〜一〇〇文、海老は一二〜一四文である。ここで挙げた月ごとの価格は年による差違を捨象しているが、鯛などを例にとっても魚介類の単価は年によって大きく変動しないと考えられる。

また、鱧の場合、加工をしていないと思われる鱧が二〇文（長享三年五月三日条）であるのに対し、ごんぎりは三五文（長享二年八月一七日条）であることなど、加工されたものは、生のままのものに比べて、当然ながら

ら価格が高く設定されていたと思われる。

以上、『山科家礼記』の記事の魚介類の価格を比較し、そこから導き出せる情報を整理した。価格に関する情報は、魚介類相互の価格差や、生のままのものと加工されたものとの価格差を考える上で重要なデータを提供してくれる。価格の存在からもわかるように、生のものも加工されたものも京都のなかで一定の価格で売買され、飲食や贈答の場での需要に応じて入手することができた。山科家は一方では貢納を通じて、魚介類を入手するルートを持っていたが、他方で京都のなかでは都市住民が、多くの場合生産地と直接結びつくことなしに、魚介類を買い求めることのできる回路が存在したことは重要である。残念ながら、『山科家礼記』の中では、各種の鮓を京都で買い求めた事例はみられず、貢納や贈答の場にあられるのみだが、京郊からも鮓および鮓鮓が供給されていることなどからすれば、鮓を始めとする加工品の商品化も進んでいたと考えられる。さきに本節の第一項でも関説したように、魚介類を加工することのメリットの一つとして、魚介類の腐敗に対する対処という側面がある。かかる生産（漁獲）から消費までの時間的な経過について、各々の魚介類の旬の時期（捕れる時期）・加工の時期・生産地から京都へもたらされる時期などの段階差を設けて分析してみることで、都市における消費への対応という視角から魚介類の加工の意味を説明することも可能であろう。

ところで、このような価格の問題を扱った論文として参照すべきものに、若狭の美物の嗜好と供給について論じた佐藤圭氏の論考がある<sup>47</sup>。このなかで、佐藤氏は若狭国御賀尾浦の大音氏に伝わる文書を取り上げ、一六世紀の大永六（一五二六）・大永七・天文二一（一五五二）年のそれぞれの史料のなかにあられる、美物の種類や価格について分析を加えている。分析対象となった史料は、大音氏が若狭守護武田氏の家臣等に対し、私的に

美物の調達を行った際の請取状類である。『山科家礼記』の事例が生産地から離れた大消費地での売買の価格を示しているのに対して、若狭の事例では生産地を内部に含む流通圏のなかでの魚介類の価格が記されている。残念ながら、『山科家礼記』の同時代に生産地・消費地の双方から魚介類の価格を知ることのできる史料は十分にみいだせないが、季節性や需要への対応の問題を含めた、魚介類流通のなかでの価格設定の問題は今後より具体的に追究される必要がある。地域や時代の違いはあるものの、若狭の事例でも魚介類の個体の大小差と価格との対応関係、大量消費される魚介類の存在が指摘されており、本稿で試みた事例とも一致することがわかる。

### (三) 美物の供給と贈与

美物の供給の問題を論じた先述の春田直紀氏の論文<sup>48)</sup>によれば、美物が守護により御賀尾浦に賦課されるようになるのは、文明年間以降という。また、同氏は一六世紀に守護武田氏が將軍家や三条西実隆などの公武の有力者に美物を多く贈っていたことも指摘され、守護家と京都の人々との贈答・文化交流の上での美物の役割を論じている。

このように美物は単にそれを消費することのみならず、贈答されることにより一種のステータスを確認するという儀礼的性格をも備えていた。このような、儀礼および社会集団の中での食物の位置については、すでに原田信男氏が指摘するとおりであり<sup>49)</sup>、中世社会の諸階層における共食行為が参加者の間で取り結ばれている関係を再確認するものであったとされる。魚介類はこうした場において、食膳の中で鳥と並んでメインの位置を占めており、並べられる魚鳥の内容についても細かな秩序が存在していたことは、すでに本章第一節において概観したとおりである。田中浩司氏は、主に室町期における九条家の事例（『九条満家公引付』）にみえる足利義教の

九条家御成）を分析しながら、領主階級における美物消費・調達について論じ、幾つかの興味深い指摘を行っている。ここでは、魚介類の問題関心に則して、以下の示唆的な指摘に注目したい。すなわち、①御成の際に出された魚鳥の多くの部分は莊園貢納とは乖離した山野河海の美物であり、このような需要の調達には、奢侈品の流通する市場の存在があること、②こうした公武の上層社会にみられる儀礼的且つ大量な消費の肥大化が、京都を中心とする求心的構造の助長・拡大につながっていたこと、③公家らの幕府・守護をはじめとする武家諸階層に対する儀礼的な消費は、莊園維持に係るコストの増大として結果していたこと、の三点である。

本稿ではすでに『山科家礼記』の事例を用いて、贈答および飲食用の魚介類の市場調達が一般的であったことを述べたが、これは田中氏の議論における公武上層社会の美物需要に関する指摘にも合致するものであるといえる。田中氏は、美物の需要の事由または結果についても、②③で言及し、公武上層社会のなかで政治的要因と経済的要因とが分かちがたく連関しあっていることを示している。京都についていえば、一般の生鮮品消費についても類似の事由・結果がみいだされると考える。

そこで、鯛に着目してかかる点を補ってみたい。鯛は山科家の記録のなかにはさほど多くあらわれないが、一般的には最も多く消費されたと考えられる魚介類であり、それゆえいわば社会の広範な階層にとって最も身近なものであったといえる。鯛が大量に消費されていたことは、さきの佐藤圭氏の論文でも若狭の事例をもとに指摘されている。また、同様の様子を魚介類の運搬・供給の過程の情報として伝えるものに、東大寺料所兵庫北関における文安二年の関銭収入の状況を記した『兵庫北関入船納帳』の記事がある<sup>50)</sup>。

まず、『兵庫北関入船納帳』（以下、『入船納帳』という）の記事なかに

みられる魚介類を「『兵庫北関入船納帳』魚介類記事一覧」(表5)をもとに概観してみたい。この表では、記録の残存期間である文安二年の正月から同三年正月までのデータを整理した。この結果、一〇種類の魚介類(海老・鮑・鯛・烏賊・鰻・蟹・海月・螺・海鼠)を検出できた。データのなかでも鰻の通関量が多いことがみいだせる。

鰻は、山科家の記録のなかで九件の記事にあらわれるが、先に指摘したとおり、『山科家礼記』延徳三年二月二〇日条、明応元年二月一日条に、宇治市において鰻をそれぞれ二六五文で三七〇匹、二一〇文で四二〇匹を購入したことがみえており、大量消費されている魚介類であったことが確認される。

一方、『入船納帳』では、頻繁に鰻の記事があらわれ、一三一件が検出される。これは『入船納帳』の全二〇一件の記事総数のうちの約六五%を占める。さらに詳しくみると、鰻の呼称も小鰻(九九件)・赤鰻(二六件)・大鰻(二件)・干鰻(一件)・鰻(二三件)と呼び分けられており、それが魚種の別とどう対応するかは未詳ながら、非常に興味深い。このうち、小鰻を積載した船の船籍地をみると、播磨・讃岐・備前・備後などに分布し、とりわけ播磨室津からのものが突出する<sup>5)</sup>。ここにみられるのは、兵庫を通過する西国からの事例だが、おそらくこれらの一部は大消費地である京都へももたらされたと考えられる。以上を踏まえると、『入船納帳』の情報からは、恒常的な鰻の供給ルートの存在が指定でき、他の魚介類も同様の性格をもつものと考えられよう。

おおまかに言って、若狭でみられたような守護権力が介在する形をとる美物の供給に加え、荘園からの貢納物としての魚介類の供給、さらに商品としての魚介類の供給の三者が、京都への主たる魚介類の供給ルートになつていたと考えられる。若狭武田氏のように、魚介類の産地を領国に抱

える領主権力は京都の儀礼的な贈答・飲食の場における魚介類需要を自ら調達し得たとしても、必ずしもそうした条件に恵まれない領主層の多くは、京都のなかの市場で必要な魚介類調達を行っていたという田中氏の指摘は妥当であろう。これに加えて、山科家の事例にみられるように、より小規模で日常的な贈答や飲食の場でも、海産物のうちの一定程度は市場に依存して入手せざるを得ず、本節での検討によって想定した三つの供給ルートのなかで、商品化された魚貝類の役割は大きいものであったことが考えられる。

### 小結

以上のように本節では、魚介類の数量的把握・価格・美物の供給と贈答の三点から、魚介類が商品化する際に派生して生じる事象を取り上げ、贈答・飲食に儀礼的性格の強い社会での魚介類の需要と供給のあり方について論じた。美物の供給などに顕著に見られる需要と供給の対応関係は、いわば社会のあり方と経済との切り離しがたい関係の一端を例示している。山科家の事例も広い意味ではこの範疇のなかで理解できるが、魚介類に限らず、同じく儀礼的需要の多い鳥などの消費や調達、特産物として商品化する食物についても同様の構造を指摘しうるだろう。

本章では全体を通じて、魚介類の生産から消費に至る流通の諸段階の対応を検討したが、特に本節では京都の魚介類市場の求心性の問題、美物・加工品の量的把握の問題、価格の問題について論じた。本稿で対象としている山科家の記録の時期は、応仁・文明の乱を挟んで、一五世紀をほぼ含み込んだ時期に当たるが、乱の前後で京都を中心とする魚介類流通の構造が何らかの変更を伴うものであったかについては、十分な材料を持ち得ていない。ただし、兵庫津の応仁・文明の乱以降の衰退<sup>2)</sup>などを視野に入れる

と、たとえば海産魚介類の供給元が瀬戸内海沿岸の地域から、若狭を中心とする日本海沿岸地域に重点が移動した可能性も想定できる。若狭の事例で美物が守護によって御賀尾浦に賦課されるようになるのが、文明年間で降であるという指摘も、このような点とかかわるとすれば今後十分な検討が必要である。

また『山科家礼記』には、鳥の貢納に関する記事も見られ、たとえば、鶉については西七条の鳥売りが貢納していること(寛正四年正月二五日条)、鷹は雲州五ヶ所から貢納されること(文明九年二月一六日条ほか)、また、水鳥については備前から進上されること(文明二十二年二月二八日条ほか)が確認される。魚介類と同様に、当該期の鳥の具体的な消費実態と供給の構造の関係についても同様に追究する必要がある。

#### まとめと課題

##### (一) まとめ

以上、一五世紀の山科家の記録をもとに魚介類の消費・供給・加工の問題について論じた。対象とした三つの記録は一五世紀を通じて連続してはいないが、記事の内容の検討から幾つかの類似・相異が指摘できた。

第一に、『教言卿記』の記事から、鯛が広く消費・贈答された実態を把握することができた。また、その他の魚類についても貢納・購入という手段でそれに適した場所から調達する方法が得られていたことが確認できた。

『教言卿記』の時期と『山科家礼記』『言国卿記』の時期とを比べた場合、公家社会における魚介類の消費の実態については、さほど大きな相違点は見いだせない。ただし、強いていえば、教言の時期には所領としてあらわれるにもかかわらず、言国の時期にはあらわれない所領(石墻庄・細川庄)などからの魚介類の調達が知られること、逆に淡水魚についてはこのよう

な供給元についての情報は非常に乏しいことが指摘できる。これはいわば、社会構造の変化によるというよりも、山科家当主自身の置かれた環境の差違に起因するといえるべき要素が強い可能性もあり、一五世紀の京都やその周辺の流通・供給の体制と関わらせて論じるには、より厳密な史料の検討が必要である。

第二に、主に『山科家礼記』『言国卿記』の記載からは、山科家の統括する内蔵寮・御厨子等の供御人らの動向、とりわけ洛中の六角町生魚供御人や近江の菅浦や粟津などの供御人等の集団が、それぞれ恒例化した形で魚介類の貢納を続けていることを明らかにできた。また、淡水魚については明らかに判明する限りでは、近江からのルートによるものが多いことも山科家の事例における特色であるといえる。このことは、『教言卿記』では必ずしも明確ではなく、たとえば禁裏への供御調達の流れなどの情報は乏しい。淡水魚に関する記載が多いのは、応仁・文明の乱の間に山科家が坂本に避難し、近江の人々と密接な関係をもっていたことがある程度影響していると考えらるべきであろう。

第三に、当該期の魚介類の加工形態については、既存の研究を参考にしつつも、鮎・鯛などひとつの魚介類について多様なバリエーションを確認することができた。こうした多様な加工形態の存在は、保存と供給、および味覚に対する嗜好性の問題とも相互に関わるものであることを示した。本稿では断片的な事象の提示に止まったが、この点についてはより詳細な検討が必要である。

##### (二) 課題

以上の成果を踏まえ、今後検討すべき課題を以下に挙げておきたい。まず第一に、一五世紀から一六世紀に至る山科家の記録類から得たこの



結果をこれまでよりも広い意味で、社会構造の変化のなかに位置づけ、流通・供給体制について議論することが必要である。あわせて、京都で魚介類が市場に供給されているあり方については、その流通を担う商人の集団の性格について、その変化を踏まえた議論が要請されよう。<sup>(53)</sup>

すでに、室町・戦国期の都市における消費の研究は、桜井英治氏らによってその端緒がひらかれており、<sup>(54)</sup>生産・供給の体制の整備と消費の相互関係を説明しようとする研究も近年盛んである。<sup>(55)</sup>このように、魚介類の供給や消費の構造をどう変えたのかを明らかにすることは、流通・消費・経済の諸分野にまたがる意味を持つていると考えるが、と同時に自然環境をも視野に入れた問題設定も必要である。<sup>(56)</sup>

ついで第二の問題として、第二章第三節で取り上げた魚介類の加工と嗜好の変遷の問題を説明する方途を開く必要がある。本稿では記事の情報を概括するに止まったが、中世後期の記録類のみからは比定しにくい加工形態や調理法については、近世の料理書などに記される情報などを手がかりとして、比較検討する意義が認められる。そして、このような試みを通じて、生産から消費までの過程における人間と魚介類との相互関係をより厳密に措定することが可能になると考えられる。

第三に、今回取り扱った山科家の日記類からは見えてこない魚介類の供給・消費の存在を同時代や前後の時代の他の記録との比較を通じて確認していく必要がある。これらを通じて、山科家の日記類からみえる魚介類消費のパターンの一定の限界性についても、十分に認識しておく必要があるだろう。かかる作業については、広い範囲の史料を対象として十分検討されるべき問題であり、先に触れた鱒の需要についての比較のように、ひとつの魚介類をさまざまな場との関係で理解し、流通の全過程のなかでどのように人間と関わっているかを捉えることが重要である。他の記録と山科

家の記録を比較しながら読むことで、改めて指摘できる事象は多いと思われる。今後、このような作業を充実させ、当時の魚介類の供給・消費の実態を再構成する必要がある。以上の如く、本稿では『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』の記事の分析と比較を通じて、できるだけこれらの記事の中から多くの情報を引き出すことに努めた。しかし依然として論じ残した点が多い。先述した課題の追究を通じ、中世後期の社会における魚介類の位置についてさらに考察を加えていきたい。

(付記1)

本稿を作成するにあたっては、総合研究「東アジアのなかの琵琶湖・コイ科魚類の展開を軸とした環境史に関する研究」歴史班のメンバーの方々をはじめとして多くの皆さんに貴重なご意見を賜りました。末筆ながら、謝意を表します。

(付記2)

本稿は、二〇〇七(平成十九)年三月に成稿したものである。このため、その後発表された関連する研究の成果については、十分に反映することができなかつた。関連する諸問題については、今後の課題としておきたい。本稿ととくに関連する部分の大きい研究としては、この間、中世の坂本の都市空間について、下坂守「中世・坂本の都市構造―六箇条と三津浜の「在地」をめぐる―」(『日本文化史研究』三八号、二〇〇七年)が発表された。また、山科家と山科家領の荘郷との贈答については、下川雅弘「山科家礼記」にみる贈答とその機能(日本大学文学部人文科学研究所『研究紀要』、二〇〇八年)が発表されており、いずれも示唆に富むものである。併せて参照されたい。

表5 『兵庫北関入船納帳』にみる魚介類記事一覧

文安2(1445)年 『兵庫北関入船納帳』(東京大学文学部所蔵)

入港日	船籍地	国名	商品名	分量	関銭額 (単位:文)	納入日	船頭	船主	他の荷物	備考	刊本頁
正月2日	家島	播磨	海鼠	200合	120	正月10日	助大夫	孫四郎			3
正月8日	室	播磨	海鼠	250合			岡・太郎	豊後や			3
2月2日	地下	摂津	荒布	40石メ			いの五郎三郎				5
2月8日	杭瀬	摂津	荒布	60石メ	200		小衛門二郎				7

文安2(1445)年 『兵庫北関入船納帳』(燈心文庫所蔵)

入港日	船籍地	国名	商品名	分量	関銭額 (単位:文)	納入日	船頭	船主	他の荷物	備考	刊本頁
3月4日	地下	摂津	荒布	20石メ	100	5月19日	北浜・三郎大夫		—		12
3月11日	八浜	備前	海老	20駄	1,545	8月10日			小嶋80石、米40石 (5斗ヘウ)		15
3月19日	瀬戸田	安芸	鮑	20石メ	1,700	3月27日	永弥	衛門四郎	備後200石		19
3月25日	牛窓	備前	海老	30駄	1,045	4月10日	彦三郎	衛門九郎	小豆10石		22
3月26日	番田	備前	海老	30駄	1,250	4月9日	五郎二郎	道祐	小嶋160石		24
3月28日	地下	摂津	荒布	10石メ	110	4月10日	嶋上・刑部二郎		松15石メ		25
3月29日	地下	摂津	荒布	10石メ	165	4月11日	道念・二郎四郎		三原30石		25
4月2日	平山	備中	塩鯛	1駄	120	4月14日	枝船・与平四郎	二郎三郎	米4石(サヌキ斗)		28
4月5日	泊・牛窓	備前	烏賊	12駄	255	4月14日	虫長・衛門二郎		シマ20石		28
4月9日	重・手嶋	讃岐	塩鯛	10駄	380	5月16日	衛門太郎	道祐	塩40石		29
4月9日	連嶋	備中	海老	10駄	1,160	4月14日	三郎四郎	道祐	米マメ30石、小嶋80石		30
4月9日	下津井	備前	鯨の干物	15駄	870	4月26日	兵衛四郎	道祐	米10石、小嶋100石		30
4月9日	連嶋	備中	塩鯛	6駄	900	4月22日	小三郎	道祐	嶋200石、米10石 (5斗俵)、枝舟共		30
4月10日	宇多津	讃岐	塩鯛	10駄	320	4月21日	孫三郎	法徳	材木15石メ		32
4月14日	平山	備中	塩鯛	10駄	900	4月23日	与平四郎	二郎三郎	赤米30石、タクマ100石	二郎三郎の肩の部分に「九百文代替卯月廿三」と注記有り	36
4月16日	上関	周防	鯨	30駄	—	—	二郎五郎	兵衛太郎	周防塩70石		37
4月16日	上関	周防	鯨	7駄	—	—	二郎五郎	兵衛太郎	米10石(サヌキ斗)、 周防塩15石		37
4月16日	上関	周防	鯨	5駄	—	—	三郎四郎	兵衛太郎	周防塩20石、米10石		37
4月17日	泊・牛窓	備前	塩鯛	25駄	520	5月11日	惣市・衛門三郎	衛門九郎	—		38
4月17日	地下	摂津	鯨	5石メ	450	4月26日	磯・六郎四郎	—	備後45石		38
4月17日	鞆	備後	塩鯛	10駄	745	4月25日	太郎三郎	孫三郎	備後70石		39
4月17日	鞆	備後	小鯛	10駄	148	4月25日	太郎二郎	大夫三郎			39
4月20日	あい・牛窓	備前	海老	22駄	700	6月27日	彦三郎	衛門九郎	アツキ5石		40
4月20日	あい・牛窓	備前	干鯛	10駄	520	5月10日	道永	衛門九郎	シマ20石	同船	40
4月20日	あい・牛窓	備前	塩鯛	3駄	520	5月10日	道永	衛門九郎	同上	同船	40
5月4日	日々(日比)	備前	小鯛	18駄	300	5月16日	左衛門五郎	道祐	—		46
5月4日	下津井	備前	小鯛	18駄	300	5月16日	枝船・源左衛門	道祐	—		46
5月4日	八浜	備前	海老	7駄	—	—	新左衛門	衛門九郎	—		46
5月4日	あい・牛窓	備前	塩鯛	25駄	900	5月27日	孫三郎	衛門九郎	タクマ50石、芋10束		46
5月12日	地下	摂津	蟹	4駄	80	5月12日	道親	—	—		50
5月14日	宇多津	讃岐	塩鯛	8駄	770	8月5日	孫左衛門	法徳	タクマ180石	同船	51
5月14日	宇多津	讃岐	干鯛	5駄	770	8月5日	孫左衛門	法徳	同上	同船	51
5月19日	平山	備中	干鯛	20駄	1,245	5月25日	新左衛門	二郎三郎	小嶋110石		54
5月19日	平山	備中	干鯛	15駄	1,000	6月29日	与平四郎	二郎三郎	タクマ180石		54
5月19日	宇多津	讃岐	干鯛	20駄	1,100	6月6日	橋五郎	法徳	小嶋100石	「橋五郎」の肩に「吉敷」と注記有り	55
5月19日	塩飽	讃岐	干鯛	7駄	代替1,000	5月25日	水沢	道祐	塩300石		55
5月22日	多々津	讃岐	干鯛	2駄	145	5月22日	左衛門二郎	道祐	小麦1石		57
5月24日	笠岡	備中	干鯛	2駄	220	5月24日	小四郎	豊後や	大麦13石(サヌキ斗)		59
5月26日	連嶋	備中	蟹	8駄	245	6月6日	七郎太郎	道祐	大麦13石		59
6月10日	地下	摂津	荒布	40石メ	—	—	あわや・大夫三郎	—	—		64
6月10日	地下	摂津	荒布	35石メ	—	—	道念・馬次郎	—	—		64
6月19日	番田	備前	海月	100合	90	6月26日	兵庫	衛門九郎	小麦1石		69
6月21日	地下	摂津	荒布	50石メ	150	9月1日	豊後屋・二郎衛門	—	—		70
6月25日	網干	播磨	小鯛	13駄	110	6月30日	五郎二郎大夫枝舟・ 二郎五郎	三郎太郎	—		73
6月29日	地下	摂津	荒布	70石メ	530	8月14日	生子屋・衛門三郎	—	—		75
6月29日	網干	播磨	小鯛	10駄	150	7月25日	大夫三郎衛門枝舟・ 九郎二郎	三郎太郎	—		76

入港日	船籍地	国名	商品名	分量	関銭額 (単位:文)	納入日	船 頭	船 主	他の荷物	備 考	刊本頁
6月30日	網干	播磨	小鰯	15駄	250	7月5日	孫六	三郎太郎	アカ13石		76
7月12日	地下	摂津	荒布	35石メ	145	8月14日	生子屋・衛門三郎	—	—		86
7月16日	地下	摂津	荒布	30石メ	200	11月2日	枝舟・衛門九郎	衛門九郎	樽30石メ		89
7月21日	番田	備前	海月	10桶	45	7月28日	大藏	—	—		92
7月24日	屋内敷・揚井	周防	鯖	10石メ	300	8月11日	孫九郎	世善	—		96
8月11日	地下	摂津	小鰯	5石メ	110	9月1日	北浜・二郎五郎	—	—		105
8月13日	網干	播磨	小鰯	15石メ	420	8月20日	五郎二郎大夫	三郎太郎	—		107
8月24日	室	播磨	小鰯	16駄	235	9月5日	フクノ・千代松	豊後屋	—		114
8月24日	室	播磨	小鰯	20駄	310	9月2日	ワキ・孫四郎	豊後屋	—		114
8月24日	室	播磨	小鰯	17駄	245	9月5日	太郎五郎	豊後屋	—		114
9月12日	室	播磨	小鰯	20駄	320	9月20日	脇・治部	豊後屋	—		125
9月12日	室	播磨	小鰯	16駄	260	9月20日	同人	豊後屋	—		125
9月12日	室	播磨	小鰯	23駄	370	9月20日	ふくら・五郎三郎	—	—		125
9月14日	室	播磨	小鰯	20駄	230	10月17日	おか・左近太郎兵衛	豊後屋	—		129
9月14日	室	播磨	小鰯	25駄	300	10月15日	孫ツル	豊後屋	—		129
9月14日	室	播磨	小鰯	23駄	250	9月29日	シマ・衛門二郎	道念	—		129
9月14日	室	播磨	小鰯	22駄	260	10月11日	ワキ・弥二郎兵衛	ふんこや	—	ふんこやは豊後屋か	129
9月14日	室	播磨	小鰯	12駄	320	9月21日	ワキ・弥二郎兵衛	ふんこや	栗10石	ふんこやは豊後屋か	129
9月14日	室	播磨	小鰯	20駄	220	10月23日	橋・二郎三郎	ふんこや	—	ふんこやは豊後屋か	129
9月16日	室	播磨	小鰯	28駄	350	10月4日	橋・右馬四郎	豊後屋	—		130
9月16日	室	播磨	小鰯	26駄	320	10月4日	大のせ・彦六	豊後屋	—		130
9月16日	室	播磨	小鰯	22駄	—	—	大藏	豊後屋	—		130
9月16日	室	播磨	小鰯	20駄	—	—	治部大夫	豊後屋	—		130
9月20日	中庄	播磨	大鰯	40駄	500	10月10日	左衛門五郎	孫太郎	—		133
9月22日	いかす・室	播磨	小鰯	18駄	—	—	大ノセ・兵衛四郎大夫	ふんこや	—	ふんこやは豊後屋か	134
9月22日	室	播磨	小鰯	22駄	—	—	ふくら・左衛門四郎	ふんこや	—	ふんこやは豊後屋か	134
9月22日	室	播磨	小鰯	22駄	250	11月15日	わき・衛門四郎大夫	ふんこや	—	ふんこやは豊後屋か	134
9月24日	シヤクシ・坂越	播磨	小鰯	22駄	270	10月11日	掃部	孫太郎	胡麻1石		136
9月24日	室	播磨	小鰯	25駄	—	—	石三郎五郎	豊後屋	—		136
9月24日	室	播磨	小鰯	22駄	250	11月15日	大ノセ・彦太郎	豊後屋	—		136
9月24日	室	播磨	小鰯	18駄	210	10月11日	脇・三郎次郎	豊後屋	—		136
9月24日	室	播磨	小鰯	20駄	230	10月20日	治部	豊後屋	—		136
9月24日	室	播磨	小鰯	23駄	270	10月16日	長■(松カ)	豊後屋	—		136
9月24日	室	播磨	小鰯	20駄	230	10月20日	ワキ・助五郎	豊後屋	—		136
9月24日	地下	摂津	小鰯	26駄	290	10月17日	能福・左近二郎	—	—	「文安元十二月廿一日塩五斗百文立用」	137
9月27日	松原	播磨	小鰯	27駄	300	10月27日	九郎二郎	衛門二郎	—		137
9月27日	室	播磨	小鰯	17駄	200	10月17日	右馬	豊後屋	—		137
9月27日	今在家	播磨	小鰯	20駄	250	10月14日	枝舟・左衛門五郎	孫太郎	—		138
10月8日	伊津	播磨	小鰯	20石メ	445	10月22日	衛門三郎	衛門九郎	米20石、半双		142
10月9日	平山	備中	螺	15石メ	180	10月12日	左衛門七郎	二郎三郎	—		144
10月9日	三本松	讃岐	小鰯	5石メ	100	12月10日	七郎左衛門	衛門太郎	米5石、サヌキ斗、米135石	「管領千石過書内」	144
10月10日	室	播磨	小鰯	20駄	230	11月3日	三郎二郎	豊後屋	—		144
10月10日	室	播磨	小鰯	28駄	300	11月6日	大野瀬・九郎三郎	豊後屋	—		144
10月11日	室	播磨	小鰯	20駄	220	11月6日	脇・衛門太郎	豊後屋	—		144
10月11日	室	播磨	小鰯	23駄	260	10月27日	弥太郎兵衛	豊後屋	—		144
10月12日	今在家	播磨	少(小)鰯	28駄	300	11月3日	枝舟・左衛門五郎	孫太郎	—		145
10月12日	室	播磨	少(小)鰯	20駄	230	11月15日	橋・二郎三郎	豊後屋	—		145
10月12日	室	播磨	少(小)鰯	20駄	250	10月27日	岡・道心	豊後屋	—		145
10月12日	室	播磨	少(小)鰯	23駄	250	10月27日	治部	豊後屋	—		145
10月12日	室	播磨	少(小)鰯	16駄	180	10月27日	枝舟	豊後屋	—		145
10月15日	室	播磨	小鰯	30駄	310	11月6日	右馬四郎	豊後屋	—		147
10月17日	網干	播磨	小鰯	27駄	420	10月27日	枝舟・衛門五郎	三郎太郎	あか15石、コマ3石		148
10月17日	網干	播磨	小鰯	16駄	200	11月3日	五郎大夫枝舟・二郎五郎	三郎太郎	—		148
10月17日	室	播磨	少(小)鰯	22駄	245	11月6日	左近太郎兵衛	豊後屋	—		148
10月17日	室	播磨	少(小)鰯	26駄	280	11月6日	大ノセ・彦六	豊後屋	—		148
10月17日	室	播磨	少(小)鰯	18駄	210	11月6日	枝舟	豊後屋	—		148
10月17日	室	播磨	少(小)鰯	22駄	245	11月6日	枝舟・右馬四郎・橋	豊後屋	—		148
10月28日	福泊	播磨	小鰯	25駄	320	11月10日	孫二郎	孫太郎	—		155
10月28日	松原	播磨	小鰯	30石メ	310	11月6日	九郎二郎	衛門二郎	—		155
10月28日	松原	播磨	小鰯	27駄	300	11月16日	枝舟・八郎四郎	衛門二郎	—		155
11月4日	室	播磨	少(小)鰯	25駄	270	11月16日	枝舟・右馬四郎	豊後屋	—		159

入港日	船籍地	国名	商品名	分量	関銭額 (単位:文)	納入日	船頭	船主	他の荷物	備考	刊本頁
11月4日	室	播磨	少(小)鰯	23駄	260	11月16日	宮辻子・藤七	豊後屋			159
11月4日	室	播磨	少(小)鰯	25駄	300	11月23日	犬法師	豊後屋			159
11月4日	坂越	播磨	少(小)鰯	20駄	230	11月16日	孫二郎	孫太郎			160
11月7日	室	播磨	少(小)鰯	20駄	230	11月16日	左衛門次郎	三郎太郎			161
11月7日	室	播磨	少(小)鰯	25石メ	315	11月23日	讃岐・左衛門五郎	豊後屋			161
11月7日	室	播磨	少(小)鰯	25駄	270	11月16日	宮辻子・右馬四郎	豊後屋			161
11月7日	網干	播磨	小鰯	25駄	270	11月16日	助大夫	三郎太郎			162
11月7日	網干	播磨	小鰯	25駄	310	11月22日	形部大夫	三郎太郎			162
11月7日	網干	播磨	少(小)鰯	7駄	120	11月11日	枝舟	三郎太郎			162
11月7日	網干	播磨	少(小)鰯	20石	280	11月26日	枝舟	三郎太郎			163
11月7日	嶋	讃岐	少(小)鰯	60駄	1,150	12月8日	時松・衛門九郎衛門	道念	塩250石		164
11月10日	三本松	讃岐	小鰯	6駄	430	12月10日	枝舟	衛門太郎	米85石、材木10石メ、 米40石、余米10石 (サヌキ斗)、米15石、 小クレ5石メ	「管領舟千石内」 「管領船」計3隻を合 せての関料	166
11月11日	室	播磨	海鼠	330合	130	11月22日	ふくら・兵衛太郎	豊後屋			166
11月15日	竹ノ口	淡路	荒布	25石メ	110	11月15日	兵衛太郎	木や			168
11月16日	室	播磨	小鰯	25駄	—	—	嶋衛門二郎	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	20駄	—	—	脇・千代松	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	25駄	310	12月2日	脇・治部	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	23駄	300	12月10日	福浦・長松	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	22駄	—	—	大のせ・衛門四郎大夫	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	25駄	—	—	橋・二郎太郎	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	20駄	260	11月26日	大のせ・彦太郎	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	26駄	330	12月2日	弥二郎兵衛	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	小鰯	22駄	300	12月7日	枝舟・弥二郎兵衛	豊後屋			169
11月16日	室	播磨	海鼠	300合	130	11月25日	橋・三郎	豊後屋			170
11月18日	網干	播磨	海鼠	200合	100	11月27日	左近九郎	三郎太郎			173
11月18日	網干	播磨	小鰯	13駄	200	12月7日	左衛門二郎	三郎太郎	あか5石		173
11月18日	網干	播磨	小鰯	20駄	260	12月4日	枝舟・衛門■■■	介三郎太郎			173
11月18日	室	播磨	小鰯	20駄	290	12月16日	大のせ・彦六	豊後屋			173
11月18日	室	播磨	小鰯	20駄	255	12月16日	大のせ・彦六	豊後屋			174
11月18日	室	播磨	小鰯	20駄	260	12月16日	ふくら・五郎二郎	豊後屋			174
11月18日	室	播磨	小鰯	22駄	300	12月10日	わき・衛門■■■(郎)	豊後屋			174
11月18日	室	播磨	小鰯	20駄	260	12月26日	左近太郎兵衛	豊後屋			174
11月18日	室	播磨	小鰯	33駄	620	12月28日	橋・右馬四郎	豊後屋			174
11月18日	室	播磨	小鰯	20駄		12月28日	枝舟・右馬四郎	豊後屋		関銭額は上と合計し たもの	174
11月18日	室	播磨	小鰯	32駄	400	12月16日	岡・三郎太郎	豊後屋			174
11月22日	日成	備前	海鼠	300合	125	12月24日	二郎衛門	二郎太郎			177
11月23日	坂越	播磨	海鼠	200合	100	12月2日	庄司三郎	孫太郎			178
11月23日	坂越	播磨	海鼠	220合	110	12月1日	四郎二郎	孫太郎			178
11月26日	中庄	播磨	小鰯	35石メ	—	—	左衛門五郎	孫太郎			181
11月26日	室	播磨	小鰯	32駄	—	—	ふくら・九郎三郎	豊後屋			181
11月26日	尾道	備後	赤鰯	60石メ	1,200	12月15日	又四郎	■■■郎			181
11月26日	田嶋	備後	赤鰯	110石メ	2,200	12月13日	三郎二郎	孫五郎			182
11月26日	瀬戸田	安芸	赤鰯	120石メ	2,345	12月13日	新衛門枝舟・九郎三郎	衛門四郎			182
11月26日	弓梳(削)	伊予	赤鰯	180石メ	3,400	12月17日	孫兵衛	道祐			182
11月27日	室	播磨	海鼠	250合	—	—	橋・助三郎	豊後屋			183
11月27日	室	播磨	小鰯	20駄	—	—	橋・三郎二郎	豊後屋			183
11月27日	室	播磨	小鰯	18駄	—	—	ふくら・左衛門二郎	豊後屋			183
11月27日	泊・牛窓	備前	鰯	140石メ	2,500	12月23日	室・衛門三郎	衛門九郎	小シマ40石		183
11月27日	あい・牛窓	備前	鰯	120石メ	2,100代替	12月15日	八郎五郎大藏	衛門九郎			183
11月27日	泊・牛窓	備前	鰯	130石メ	2,600	12月17日	西ワキ・五郎衛門	衛門九郎	マメ20石、備後30石		183
11月27日	虫上	備前	海鼠	350合	135	12月9日	右近三郎	二郎三郎			185
11月27日	網干	播磨	海鼠	200合	100	12月12日	助大夫	三郎太郎			185
12月1日	三本松	讃岐	小鰯	40石メ	500	2月25日	孫六	衛門太郎			186
12月2日	室	播磨	海鼠	350合	135	12月11日	岡・兵衛太郎	豊後屋			188
12月2日	室	播磨	小鰯	28駄	—	—	橋・犬ほうし	豊後屋			188
12月2日	須磨	播磨	小鰯	20駄	245	12月16日	兵衛	法徳			189
12月3日	丹穂	安芸	赤鰯	180石メ	3,600	12月26日	勢兵衛	豊後屋	備後50石		189
12月3日	丹穂	安芸	赤鰯	70石メ	—	—	孫衛門	豊後屋	備後20石		189
12月3日	室	播磨	海鼠	180合	—	—	橋・三郎	豊後屋			189
12月5日	今在家	播磨	小鰯	17駄	225	12月26日	右衛門■■■	?			192

入港日	船籍地	国名	商品名	分量	関銭額 (単位・文)	納入日	船頭	船主	他の荷物	備考	刊本頁
12月7日	室	播磨	海鼠	200合	100	12月21日	又四■	?			193
12月7日	瀬戸田	安芸	鯛	110石	2,400代替	12月26日・29日	左衛門三郎	孫太■ (郎カ)	備後50石、マメ10石 (サヌキ斗)		193
12月9日	あい・牛窓	備前	荒布	25石メ	—	—	孫三郎	衛門九郎	マメ10石 (サヌキ斗)		194
12月9日	室	播磨	海鼠	230合	110	12月21日	九郎■■■	法徳			194
12月11日	虫上	備前	海鼠	350合	140	12月24日	右近三郎	二郎三郎			197
12月13日	室	播磨	海鼠	280合	—	—	橋・孫太郎	豊後屋			200
12月15日	瀬戸田	安芸	赤鯛	50石	1,000	1月1日	六郎衛門枝舟・彦太郎	衛門■ (四カ)郎	備後40石		204
12月15日	瀬戸田	安芸	赤鯛	100石	1,900	1月1日	三郎四郎	衛門■ (四カ)郎	備後40石		204
12月15日	瀬戸田	安芸	赤鯛	120石メ	2,400	12月29日	永珍	衛門■ (四カ)郎			204
12月15日	瀬戸田	安芸	赤鯛	120石	2,145	1月17日	五郎兵衛	衛門■ (四カ)郎			204
12月16日	野原	讃岐	赤鯛	70石メ	1,450	1月2日	兵衛三郎	孫太郎	方本70石		206
12月16日	野原	讃岐	赤鯛	80石メ	1,600	1月2日	又三郎	—	マメ10石 (サヌキ斗)		206
12月16日	野原	讃岐	赤鯛	80石メ	1,600	1月2日	藤四郎	—	方本70石		206
12月16日	尾道	備後	赤鯛	80石メ	1,800代替	12月29日	孫九郎	■■■ (法徳カ)	備後70石		206
12月18日	三本松	讃岐	大鯛	25駄	400	12月27日	五郎二郎	衛門太郎			208
12月19日	塩飽	讃岐	赤鯛	100石メ	2,000	1月9日	水沢	衛門九郎	塩100石		209
12月19日	塩飽	讃岐	鯛	50石メ	1,045	1月9日	水沢	衛門九郎	塩40石		209
12月19日	塩飽	讃岐	鯛	40石	800	1月2日	左衛門三郎	道祐	塩30石		209
12月19日	宇多津	讃岐	鯛	70石メ	1,400	5月1日	橘五郎	法徳	方本20石		210
12月19日	宇多津	讃岐	鯛	30石メ	745	1月2日	九郎三郎	法徳	方本80石		210
12月19日	宇多津	讃岐	鯛	30石メ	—	—	左衛門九郎	法徳	方本100石		210
12月19日	野原	讃岐	赤鯛	280石	5,000	1月27日	藤五	道幸	方本100石		210
12月20日	地下	摂津	海鼠	250合	220	2月22日	生子屋枝舟・衛門四郎	—			211
12月20日	地下	摂津	海鼠	200合	—	—	馬二郎	—			211
12月20日	高崎	安芸	鯛	140石メ	3,345	1月22日	雅楽	道祐	マメ50石(ふんこ斗)、 備後60石、布9束	布除定	211
12月20日	高崎	安芸	鯛	150石メ	4,200	1月24日	彦七	道祐	マメ100石、備後50石、 布9束	布除之	211
12月20日	高崎	安芸	鯛	50石メ	1,700	1月20日	八郎三郎	道祐	マメ10石(ふんこ斗)、 備後110石	布除定	211
12月20日	尾道	備後	鯛	50石	1,245	12月29日	四郎三郎	孫太郎	備後60石		212
12月22日	平嶋		荒布	140石メ	400	1月11日	左近太郎	—			212
1月4日	坂越	播磨	海鼠	250合	110	■■■5日	庄司三郎	孫太郎		文安3年	215
1月4日	室	播磨	海鼠	330合	—	1月10日	岡・兵衛太郎	—			216
1月7日	網干	播磨	海鼠	200合	100	1月9日	助大夫	三■■■			216
1月7日	日那志	備前	海鼠	300合	—	—	大夫五郎	二郎三郎	—	—	216
1月7日	室	播磨	海鼠	250合	—	—	岡・太郎四郎	豊後屋	—	—	216

註

- (1) 桜井英治・中西聡編『流通経済史』(山川出版社、二〇〇二年)
- (2) 早島大祐「発展段階論と中世後期社会経済史研究」(『首都の経済と室町幕府』、吉川弘文館、二〇〇六年、初出二〇〇五年)
- (3) これまでの環境史の歩みとその課題については、飯沼賢司『環境歴史学とはなにか』(山川出版社、二〇〇四年)に詳しい。また、研究史の課題を明らかにしつつ、人類学など隣接諸分野の理論や成果を援用して、新しい可能性を示したものに春田直紀「文献史学からの環境史」(『新しい歴史学のために』二五九号、二〇〇五年)がある。とくに後者は、魚介類を分析対象のひとつとし、本稿の関心領域とも密接に関わる先行研究である。
- (4) 田村憲美「中世『材木』の地域社会」(『日本史研究』四八八号、二〇〇三年)、桜井英治「中世における物価の特性と消費者行動」(『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三三号、二〇〇四年)
- (5) 日本史研究会編集委員会「特集「中世水運と物流」、『日本史研究』四四八号、特集「中世水運と物流」、一九九九年)参照。
- (6) たとえば、宇佐見隆之氏は「中世末期地域流通と商業の変容」(『日本史研究』五二三号、

- 二〇〇六年)のなかで、「なかには拙速に結論を急ぐため、本来遺物などを基本に論じてこそ意味を持つ問題を仮想のマクロの流通の動きを基本として論じる研究すら見られるようになってきている」と指摘する。
- (7)前掲註(3)春田論文で、「こうした全体的な構図のなかで「自然と人との関係の歴史的な変化」をとらえてゆくためには、社会を横断して移動していく一つのモノの一貫した追究が最も有効な分析方法であると考えられるのである。」と指摘されていることが示唆的である。
- (8)いずれも『史料纂集』(続群書類従完成会)により活字化されている。
- (9)『山科家礼記』解題(第五所収、飯倉晴武氏執筆)参照。
- (10)『康正三年記』については、古川元也「康正三年記」(『国立歴史民俗博物館研究報告』七六号、一九九八年)を参照。家産関係の史料の概要については、宇佐見隆之「山科家年貢散用帳二点について」(『国立歴史民俗博物館研究報告』七七号、一九九九年)、同「東京大学文学部所蔵『文明一七年年山科家年貢散用帳』」(『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三号、二〇〇四年)を参照。また、この史料を用いて、山科家の家産経済を分析した論考として、菅原正子「山科家年貢等収納并散用帳と『家』の経済」(『古文書研究』五七号、二〇〇三年)がある。
- (11)「内蔵寮経済と供御人」(『日本中世商業史の研究』、法政大学出版社、一九八九年所収、初出は一九三七年)
- (12)同氏「首都市場圏の形成」(『日本中世商業発達史の研究』、御茶の水書房、一九六九年)など。
- (13)田端泰子『中世村落の構造と領主制』(法政大学出版社、一九八六年)、および同「御台の執政と関所問題」(『日本中世の社会と女性』、吉川弘文館、一九九八年所収、初出は一九九五年)など。
- (14)「山科家領荘園の研究」(『中世公家の経済と文化』第一部第二章、吉川弘文館、一九九八年)、および同氏前掲註(10)論文。
- (15)「中世後期の柿の流通と生産活動―山科東庄との関連において―」(『京都橋女子大学大学院研究紀要 文学研究科』第三号、二〇〇五年)
- (16)この時期の山科言国・大沢久守が公家社会のなかで行っていた文化的な活動については、小森崇弘「山科家と「たて花」―中世末期公家社会の文化的考察―」(『立命館史学』二六号、二〇〇五年)を参照。言国や久守の置かれた当時の公家社会の中での立場についても、小森氏の議論を参照した。
- (17)山科家と下揖保庄については、前掲菅原氏著書のほか、『揖保川町史』第一巻第六章第三節(本文編I、二〇〇六年、菅原正子氏執筆部分)に詳しい。同庄からの収入は徐々に減少していくものの、山科言継が当主の時代の天文年間まで年貢・公事の納入が続く。
- (18)山科言国と坂本の寺家との関係については、下坂守「坂本の「寺家御坊」と山科家」(『中世寺院社会の研究』、思文閣出版、二〇〇一年所収、初出は一九九五年)を参照。都市坂本については、辻博之「中世における近江坂本の発展と都市景観」(『ヒストリア』八八号、一九八〇年)、大塚活美「室町時代中期の坂本の暮らし点描―山科家の日記から―」(『朱雀』一四号、二〇〇二年)を参照した。なお、大塚氏は先述の「津田」について、野洲郡の津田に関係した人物と比定している。
- (19)前掲註(11)小野論文参照。
- (20)「荘園年貢の収納・運搬と問丸の機能」(同『中世の惣村と文書』、山川出版社、一九九八年、初出は一九九五年)
- (21)前掲註(10)菅原論文参照。
- (22)豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究『今古調味集』について」(二)

〔広島文教女子大学紀要〕三〇号、一九九五年）参照。

(23) このような視角からの研究を集めたものとしては、『全集日本の食文化』（雄山閣出版、一九九六～一九九九年、全一二巻）を参照。

(24) 吉田元「一五世紀公卿の食生活」「一六世紀公卿の食生活」（『日本の食と酒 中世末の発酵技術を中心に』、人文書院、一九九一年）

(25) 「卸売市場としての淀魚市の発達」（『日本中世商業史の研究』、法政大学出版局、一九八九年所収、初出は一九三五年）、同「内蔵寮経済と供御人」（同書所収、初出は一九三七年）

(26) 大阪府漁業史編さん協議会、一九九七年。とくに第二編第二章「漁業と水運の地域的展開―今宮魚貝商人の京都進出―」（春田直紀氏執筆部分）を参照。

(27) 『新修大津市史』第二巻中世第三章第二節（今谷明氏執筆）、瀬田勝哉「荘園解体期の京の流通」（『洛中洛外の群像 失われた中世京都へ』所収、平凡社、一九九四年、初出は一九九三年）参照。

(28) 『大阪府漁業史』第二編第二章「漁業と水運の地域的展開―今宮魚貝商人の京都進出―」（春田直紀氏執筆部分）を参照。

(29) 同「祇園会神輿駕輿丁と今宮神人―室町・戦国期における―」（『立命館文学』五九六号、二〇〇六年）

(30) 「蓮如上人子守歌」については、高橋喜一・源義春「蓮如上人子守歌について」（『藝能史研究』五九号、一九七七年）、後藤紀彦「辻子君と千秋万歳の歌―中世京洛遊女史点描のうち」（『月刊百科』二六号、一九八四年）、殿南直也「蓮如上人子守歌」をめぐって」（『国文学解釈と鑑賞』第六三巻一〇号、一九九八年）などを参照。

(31) 前掲註(10)の宇佐見一九九九年および二〇〇四年論文参照。

(32) 桂からの鮎の貢納については、『山科家礼記』の記事に二件見られ、

寛正四年八月一日条では八〇匹（二〇本）、文明一二年七月二七日条では七〇匹が納められたことがわかる。数量から考えて、「ヨミ鮎」にあたるものと考えられる。

(33) 志賀節子「戦国初期京郊山科東庄における領主と村―政所・五十嵐方・好子屋―」（『日本史研究』五〇四号、二〇〇四年）

(34) 篠田統「すしの本」（柴田書店、一九七〇年、のちに岩波現代文庫、二〇〇二年）

(35) 春田直紀「『看聞日記』のなかの美物贈与」（研究代表者・森正人『伏見宮文化圏の研究』、平成一〇～一一年科学研究費補助金研究成果報告書、二〇〇〇年）、同「中世後半における生鮮海産物の供給―若狭国御賀尾浦の美物を中心に―」（『小浜市史紀要』六号、一九八七年）

(36) 魚貝類に言及した研究・史料紹介として、今田節子「料理からみた日本料理の変容」（四）（八）（『ノートルダム清心女子大学紀要 生活経営学・児童学・食品栄養学編』一三～一七号、一九八九～一九九三年）、松下幸子「料理書から見た江戸時代の魚貝類」（『食生活研究』二一―三号、二〇〇〇年）、および豊後孝江・山下光雄両氏の前掲論文などがある。

(37) 石川松太郎・松田久子・石川尚子・高野俊・島崎とみ子『本朝食鑑』収録の食養生記事に関する分析調査（第一報）植物性食品を中心として」（『家政学雑誌』二四四号、一九八五年）および『本朝食鑑』収録の食養生記事に関する分析調査（第二報）魚介食品を中心として」（『家政学雑誌』二五五号、一九八六年）。本稿では、第二報の分析を主に参照した。

(38) 篠田氏前掲書。同氏は刊本の『お湯殿上日記』（文明九（一四七七）年～慶長五（一六〇〇）年）にみられるスシの材料の数を集積した結

果、鮎二九件・たけ(筍)一二件・山ふき(フナ)五件・うじまき(鰻)三件というデータを得ている。ついで、『蜷川親元日記』(文明五〔一四七三〕年〜文明一八〔一四八六〕年)についても同様に、鮎三二件・鮎生成五件・鮎二六件のほか、鯉生成・鮎(あめのうお)・雑喉(雑魚)・鯛・鯛・こけら(飯ずし・押しずし)が各一件みられることを指摘する。

(39) 日比野光敏「近江のフナズシの『原初性』」(『国立民族学博物館研究報告』一八巻一号、一九九三年)

(40) かかる作業の必要性を説く先行研究としては、橋本道範「中世における琵琶湖漁撈の実態とその歴史的意義」(『月刊地球』二六四号、二〇〇一年)、春田直紀「文献史学からの環境史」(『新しい歴史学のために』二五九号、二〇〇五年)がある。

(41) 『教え方の日本史』(吉川弘文館、二〇〇六年)。

(42) 「中世の食物と木製容器―その1」(『生活文化史』三六号、一九九九年)。ここでは、『山科家礼記』の食物に関する記事の概要と、これに対応する容器の種別が整理される。ただし、容器の使用と形態の問題を中心に検討されているため、加工形態と数量的把握の問題は十分にはなされていない。

(43) 例えば、『言国卿記』において、「折」を例にとって考えてみた場合、同じ鮎鮎を入れたものでも、あるときには二〇(明応二年一〇月五日条)、別の時には四十余(明応三年一〇月四日条)などとされる。同様に、海老も一折に一〇尾(明応七年正月一日条)であったり、一五尾(文亀二年一月三日条)であったりとまちまちである。このような差違が、同じ種類の容器の大きさの違いによるものか、あるいは入れ方(盛り方)・運び方による違いによるものかなど、個別のケー

スの詳細については断じがたい。

(44) 中世の物価に関する研究としては、京都大学近世物価史研究会『一五〜一七世紀における物価変動の研究』(読史会、一九六二年)、および中村太一「古代・中世都市生活史データベース」(『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三号、二〇〇四年)などがあるが、本稿では両者の成果を十分に組み込むことができなかった。これらの成果との比較などについては今後の課題としたい。

(45) この記事には「一、二百文、たいのあらまき一、御さうしきとる、」とある。価格が極めて高いことから、記事中の三〇〇文が鯛の荒巻の価格を意味しないことも考えられるので、今後比較の材料を得て検討する必要があるが、ここでは掲出しておくにとどめる。

(46) 鯛の荒巻の事例も比較の対象となるかもしれないが、先述の理由によりここでは比較の対象としない。

(47) 佐藤圭「戦国城下町の食生活をめぐる歴史的環境―一乗谷朝倉氏遺跡の調査結果から―」(橋本政良編『環境歴史学の探究』、岩田書院、二〇〇五年)

(48) 前掲註(35)春田論文参照。

(49) 原田信男「食事の体系と共食・饗宴」(『日本の社会史』第八巻、一九八七年)、「古代・中世における共食と身分」(『国立歴史民俗博物館研究報告』七一号、一九九七年)、田中浩司「儀礼からみた中世後期の領主経済の構造と消費」(『国立歴史民俗博物館研究報告』九二号、二〇〇二年)

(50) 『兵庫北関入船納帳』の本文については、林屋辰三郎編『兵庫北関入船納帳』(中央公論美術出版、一九八一年)に拠った。また、兵庫北関および『兵庫北関入船納帳』については、藤田裕嗣「入船納帳」



研究の成果と課題」(『歴史と神戸』四一巻二号、二〇〇二年)に主要なものが挙げられているので、参照されたい。

(51) なお、赤鯛は備後・安芸・伊予・讃岐、大鯛は讃岐・播磨、干鯛は讃岐、鯛は備前・讃岐・安芸・備後より供給されている。

(52) 新城常三「室町後期の関所―交通量の低下―」(『中世水運史の研究』、塙書房、一九九四年) 参照。

(53) かかる観点からは既に、瀬田勝哉「荘園解体期の京の流通」(『洛中洛外の群像 失われた中世京都へ』、平凡社、一九九四年、初出は一九九三年)があり、これを発展させて、早島大祐「中世後期社会の展開と首都」(『首都の経済と室町幕府』第一部第二章、吉川弘文館、二〇〇六年、初出は二〇〇三年)は室町期の首都京都と幕府財政、および守護在京制を軸にした首都市場のあり方と商人集団について見通しを示している。魚介類の供給の問題も大消費地としての京都の歴史的な段階差を踏まえた説明が必要である。本稿では、対象とした史料の記録年代を中心に多面的に内容を検討したため、長期的な供給・消費の構造の変化については、見通しを十分に提示するに至らなかったが、今後の課題としたい。

(54) 桜井英治「中世における物価の特性と消費者行動」(『国立歴史民俗博物館研究報告』一一三号、二〇〇四年)、田中浩司「儀礼からみた中世後期の領主経済の構造と消費」(『国立歴史民俗博物館研究報告』九二号、二〇〇二年)

(55) 田村憲美「中世『材木』の地域社会論」(『日本史研究』四八八号、二〇〇三年)、前掲註(15)米澤論文参照。

(56) 前掲註(3)春田論文参照。

### 「魚貝類の種類別記事概要」

#### 〔凡例〕

以下の各項目で用いる①～⑥の数字は、①史料中の読み、②史料中に登場する時期、③用途(贈答の場合、誰が持参したかなど)、④価格、⑤データの件数(Ⅲの括弧内は、そのうちの「重胤記」の件数)、⑥備考のそれぞれを示す。

・ローマ数字はⅠⅡ『教言卿記』、ⅡⅢ『康正三年記』、ⅢⅣ『山科家礼記』、ⅣⅤ『言国卿記』の各日記を指す。

・各魚貝類の件数の総和は、のべ数の合計であるので、実際の記事の総和とは合致しない。

・④⑥の項目については、根拠となる日記の日付を( )で示した。

#### 〔淡水魚貝類〕

##### 鮎

I ①あゆ ②3・6・8・10月 ③播磨下揖保庄よりの貢納物のほか、山科家での酒宴、禁裏への贈答物などに見られる。⑤9件

III ①あゆ・あい・あひ ②1月～12月、③贈答品として使用。年貢の品目としても登場。④1折250文(長享3・7・22条) ⑤75件(11件) ⑥干鮎(文明12・7・6条)

IV ①あゆ ②2・4・6・10・12月 ③播磨揖保よりの進上物のほか、山科家での酒宴、禁裏への贈答物などに見られる。⑤68件

##### 鮎鮎(鮎鮎)

I ①あゆずし ②10月 ③播磨下揖保庄から貢納される。⑤1件  
III ①すしあゆ・すしあひ・あゆのすし・あいのすし ②1～12月  
③贈答品として使用。⑤35件(7件)

IV ①あゆずし ②2・6・10・12月 ③進上物・贈答に見られる。

うるか ⑤ 39件

III ② 1・5・7・9・12月 ③ 贈答品として使用。年貢の品目としても登場。⑤ 17件（4件）⑥ 鮎の腸を指す。

IV ① うるか ② 12月 ③ 播磨揖保よりの進上され、禁裏女中などへ贈答 ⑤ 12件 ⑥ 鮎の腸を指す。

小漬

IV ① あゆこづけ ② 4月 ⑤ 1件 ⑥ 小漬は手軽な食事、軽食の意だが、湯漬飯をさすとの説もある。この場合は、鮎をおかずにした軽食との意か。

白干し

IV ① あゆしらほし ② 1・3月 ③ 播磨揖保より進上されたことが見えるほか、禁裏女中などへ贈答される。⑤ 2件 ⑥ ④ 白干しは魚などを塩漬けしないでそのまま干すことを指す。

なます

IV ① なます ② 3月 ③ 酒宴の際に供される。⑤ 1件

小鮎

III ① こあゆ ② 3・5月 ③ 贈答品として使用。⑤ 2件 ⑥ 鮎の幼魚

IV ① こあゆ ② 3月 ③ 禁裏女中などへ贈答。⑤ 2件 ⑥ ④ 鮎の生育状態に基づく呼称

あいきょう

III ① あいきょう ② 1月 ③ 贈答品として使用。祝い事の際にも食する。⑤ 4件 ⑥ 鮎の1種

氷魚

III ① ひうお ② 1月 ③ 贈答品として使用。⑤ 鮎の稚魚を指す。⑥ 2件

鮎 I ① ふな ② 1・4・5月 ③ 酒肴として食され、贈答にも見られる ⑤ 4件

III ① ふな ② 1・10・12月 ③ 贈答品として使用。公事納入の際にも登場。④ 鮎は、3つで200文（寛正4・閏6・17）。⑤ 58件（1件）⑥ 鮎汁（文明9・5・9条）

IV ① ふな、異称として山吹（やまぶき）② 1・4、10・11月 ③ 酒肴として食され、贈答にも見られる ⑤ 30件

小鮎

III ① こぶな ② 1・9・12月 ③ 献上品・贈答品として使用。④ 80で100文（延徳3・1・29条）⑤ 4件 ⑥ 小さい鮎のこと。

鮎鮓

III ① ふなのすし・ふなずし ② 1・10月 ③ 献上品・贈答品として使用。⑤ 27件 ⑥ 鮎鮓の荒巻（文明4・6・18条）

IV ① ふなずし、山吹の鮓も同じ ② 朝飯の際に高倉家からもたらされる。⑤ 6件

鮎荒巻

IV ① ふなあらまき ② 10月 ③ 酒・昆布とともに山科東庄より山科家へ進上される。④ ⑤ 1件

諸子

II ① もろこ ② 5月 ③ 粟津供御人等が山科家へ持参。⑤ 1件 ⑥ コイ科の淡水魚。琵琶湖特産で、照り焼き・諸子鮓として食す。冬に美味とされる。

諸子の鮓

鯉  
II ④諸子を鮓に加工したものの ⑤1件  
I ①こい ②5・7・11～12月 ③贈答によるやりとりがみられる。  
⑤6件

III ①こい ②1月～12月 ③贈答品として使用。祝い事の際や年貢としても登場。④2つ160文(長享2・8・23条) ⑤50件(7件) ⑥干鯉(文明13・7・5条)、鯉の刺身(延徳3・11・9条)  
IV ①こい ②2～4月、8～12月 ③贈答のほか、禁裏での酒宴でも刺身などにされ食される。また昔浦からは鯉代(鯉の代銭納)の納入が見られる。⑤19件

小鯉

I ①こごい ②12月 ③山科家より内裏への進納。⑤1件 ⑥鯉の小さいものの名称か。

III ①こごい ②12月 ③贈答品として使用。⑤1件

干鯉

III ①ひごい ②7月 ③贈答品としてみえる。(文明13・7・5条)

⑥1件

鯨  
I ①かん(あめのうお・あめうお) ②1月 ③贈答にみられる。  
⑤1件 ⑥「鯨小桶」(応永13・1・8)

III ①あめうお ②10月 ③贈答品として使用。⑤4件

IV ①かん(あめのうお・あめうお) ②2・閏6・7～9・11月

③贈答のほか、禁裏などでの酒宴でも食される、⑤8件 ⑥サケ科の淡水魚。ビワマスの異称で、特に産卵期に第二性徴をあらわしたものの呼称。

あめのすし

III ①あめのすし ②8・11月 ③贈答品として使用。近江からの贈

答(文明9・8・24、文明13・11・24条) ⑤3件

IV ①あめのすし ②9月 ③贈答に見られる。⑤1件

鮓  
IV ①いさぎ ②11月 ③播磨揖保よりの年貢物として見える ⑤1件 ⑥鮓は、(1)琵琶湖特産のハゼ科の淡水魚、(2)素魚(しらうお、海水魚)の異称、二つの意味がある。但し記事(文明8・11・5)中の「イサ、歟」は、「いささか」の宛字の可能性もあり、他の箇所には見えないので、検討を要する。

螺  
IV ①にし ②2・11月 ③贈答物としてみられる。⑤2件 ⑥巻き貝の一種、赤螺(食用)を指すことが多い。

蛭  
IV ①にな・みな ②1月 ③山科東庄・西庄より山科家へ進上される。⑤5件

鰻  
III ①うなぎ ②8・9月 ③贈答品として使用。⑤2件 ⑥鰻鮓(明応1・9・5条)、鰻鮓の荒巻(長享2・8・27条)

鯰  
III ①なまず ②3・4月 ③贈答品として使用。⑤3件 ⑥鯰の汁(文明9・3・18条)

鰻  
III ①かじか・しゅう ②8・9月 ③贈答品として使用。⑤6件(3件)

池魚

III ①いけうお ②4月 ③贈答品として使用。⑤2件(2件)

〔海水魚貝類〕

鱈  
III ①あじ・あち ②1・7月 ③贈答品として用いられ、また祝いの際にも食した。⑤2件

鰯  
III ①かれい ②2月 ③贈答品として使用。⑤1件

IV ①かれい ②11月 ③播磨揖保よりの進上物として見える。⑤1

件 ⑥「佳例」の可能性(この場合、鮎鮓を指すか)もあり、検討を要する。

鮭 I ①さけ ②11~12月 ③正親町(裏築地)家など公家社会での贈

答にみえる。⑤4件

II ①さけ ②1・9・11月 ③おもに酒肴として見られる。贈答にも用いられる。⑤1件(ひらがなで「さけ」(康正3・1・20)とされ、「酒」とも考えられるが、ここでは「鮭」の可能性もあると考え採録した。)

III ①さけ ②1・3・閏6・8~12月 ③贈答品として使用。祝い

事の際にも登場。④1尺120文(文明4・11・17条)、乾鮭が5尺300文(文明13・10・13条)、4尺160文(長享2・10・17条)、4尺200文(延徳3・10・12条)、5尺200文(明応1・10・15条)⑤39件(10件) ⑥干鮭(文明3・10・19条)、乾鮭(文明3・11・4条)、鮭の焼物(延徳3・11・9条)

IV ①さけ ②9・11月 ③おもに酒肴として見られる。贈答にも用いられる。⑤7件

はららご

IV ①はららご ②10・12月 ③加賀からの贈答物として他の鮭の加工食品と共に山科家へもたらされる。⑤2件

生鮭

I ①なまさけ ②11月 ③正親町(裏築地)家よりの贈答。⑤1件  
IV ①なまさけ ②9月 ③武家(将軍家)からの贈答物としてみられる。④⑤1件

背腸

III ①せわた ③贈答品として使用。⑤2件 ⑥鮭の背骨に沿って付

着する血液の固まりを使い、作った塩辛。

IV ①せわた ②10月 ③加賀からの贈答物として他の鮭の加工食品と共に山科家へもたらされる。⑤1件

乾鮭・干鮭

III ①ほしざけ・からざけ ③贈答品としてのほか、飲食の場にも供される。④乾鮭が5尺300文(文明13・10・13条)、4尺160文(長享2・10・17条)、4尺200文(延徳3・10・12条)、5尺200文(明応1・10・15条)⑤12件(2件)

I ①すずき ②4~5月 ③贈答物としてみられる。⑤2件

III ①すずき ②5・7・8・11月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑤7件(1件)

IV ①すずき ②5・7・9月 ③贈答物としてみられる。⑤3件

I ①たい ②1~3・6~7・10~12月 ③紀伊国石墻庄・播磨国細川庄などよりの貢納、摂津国西宮よりの購入のほか、公家社会内部での贈答がみられる。⑤25件

III ①たい ②1~12月 ③贈答品として使用。祝い事の際や年貢としても登場。④5つで800文(寛正4・2・6条)、1かけ70文(延徳3・12・30条)、鯛の荒巻は1つ300文(寛正4・1・4条)、塩

鯛が1かけ64文(寛正4・12・21条)。⑤166件(12件)⑥鯛の荒巻(寛正4・1・2条)、塩鯛(寛正4・1・5条)、鯛汁(寛正4・4・2条)、干鯛(寛正4・5・1条)、はすのはのおんたい(応仁2・7・15条)、無塩の鯛汁(文明3・11・4条)、無塩の鯛(文明13・1・15条)。

IV ①たい ②1~12月 ③贈答のほか、禁裏での酒宴でも吸物などにされ食される。⑤84件 ⑥鯛吸物(文明8・11・10)、干鯛(文

明13・9・3)。

鯛汁

- IV ①たいじる ②2・11月 ③山科家や禁裏女中のもとで供される。
- ⑤2件(2件)

鯛のこさし

- IV ①たいのこさし ②1月 ③禁裏での酒宴などに酒肴として供される。⑤2件

干鯛

- I ①ひだい ②6〜7月 ③播磨国細川庄などよりの貢納、山科家よりの贈答にみえる。⑤2件

- III ①ひだい ②3〜12月 ③禁裏への上納のほか、贈答品としてみられる。⑤40件(2件)

- IV ①ひだい ②5〜10月 ③頻繁に山科家周辺の贈答に用いられ、酒席などにも供される。⑤21件

小鯛

- I ①こだい ②12月 ③播磨国細川庄より貢納。⑤1件

- II ①こだい ②4月 ③貢納品としてみえる。⑤1件
- III ①こたい ②1〜3・12月 ③贈答品として使用。④10つで60文(寛正4・12・21条)、20まい110文(明応1・12・15条) ⑤20件

- ⑥鯛の幼魚
- IV ①こだい ②2〜3月 ③病人に対して贈答される。④⑤3件

鯛荒巻

- I ①たいあらまき ②3・11月 ③紀伊国石墻庄・播磨国細川庄などよりの貢納。⑤4件(3件)

- III ①たいのあらまき ②1〜3・5・12月 ③贈答品としてみられ

る。④300文(寛正4・1・4) ⑤8件

鯛腸の贈物

- I ①たいはらわたのなんしもの ②6月 ③摂津国西宮より購入。⑤1件

鱈

- III ①たら ②1・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑤12件(1件)
- IV ①たら(異称は雪魚) ②11月〜3月 ③言国娘の嫁ぎ先である加賀国白山長吏のもとからの贈答物としてもたらされる場合が多い。⑤9件

干鱈

- IV ①ひたら ②3月 ③禁裏への月次供御のひとつとして進上される。⑤1件

- IV ①たらあらまき(異称は雪魚、やまぶきあらまき) ②2・12月 ③贈答に用いられる。⑤2件

鱈荒巻

- III ①くるくる ②1・12月 ③贈答品として使用。⑤4件 ⑥鱈の腸のこと。

来来

- III ①とびうお・ひうお ②5・8〜12月 ③贈答品として使用。⑥1件(1件)

飛魚

- III ②10・12月 ⑤2件 ⑥汁のなかに入れて食した?

鱒

- IV ①えい ②4月 ③西宮の神祇伯白川忠富王より鯛・酒とともに贈られる。⑤1件

鯛

- I ①いわし ②12月 ③播磨国細川庄より貢納。⑤1件

III ①いわし ②12月 ③贈答品として使用。④2桶50文(寛正4・12・21条)、420こん210文(明応1・12・15条) ⑤9件 ⑥鯛の粕(文明13・12・29条)

梭子魚 (延徳3・12・30条) ⑤3件

IV ①いわし ②5・10月 ③西宮の神祇伯白川忠富王より酒・菱子鯛などととも贈られる。⑤2件

III ①かます ②11月 ③贈答品として使用。⑥1件

IV ①いわしのすし ②5月 ③西宮の神祇伯白川忠富王より酒・菱子鯛などととも贈られる。④⑤1件

III ①さば ②1・4・7・8月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。④18さし200文(長享3・7・14条) ⑤15件

III ②4月 ③贈答品として使用。⑥1件

III ①しらうお ②4・6月 ③備前下村より貢納。⑤2件

IV ①ひしこ(菱子鯛) ②5月 ③西宮の神祇伯白川忠富王より酒・鯛などととも贈られる。④⑤1件

III ①しろうお ②2・9・11・12月 ③贈答品として使用。⑤4件(2件) ⑥汁のなかに入れて食する。

I ①おも ②11月 ③贈答品としてみられる。④⑤1件

III ①にしんにし ②1・10・12月 ③贈答品として使用。④20はい120文(延徳3・12・30条)。⑥14件

III ①さより・さよ ②3・6月 ③贈答品として使用。⑤5件

III ①かずのこ・かこのこ ②1月 ③贈答品として使用。⑤6件

IV ①さより(細魚) ②7月 ③贈答品としてみられる。④⑤1件

III ①はぜ ②11月 ③贈答品として使用。⑤1件 ⑥櫛の荒巻(文明9・11・7条)

IV ①かながしら ②1月 ③禁裏よりの贈答に用いられる。④ホウボウ科の海水魚。体長は30センチに達し、頭が大きく角張る。⑤1件

I ①はも ②6月 ③紀州より贈られるほか、西宮より購入したことがみえる ⑤3件

I ①かつお ②6月 ③紀州より贈られる。⑤2件

III ①はも ②2・5・9月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。④2すじ40文(長享3・5・3条) ⑤24件(1件) ⑥鯉の荒巻(文明2・9・20条)

III ①かつお ②6・9・10・12月 ③贈答品として使用。④9つ150文(延徳3・12・20条)、13で471文(明応1・12・15条)

III ①こんぎり ②2・8月 ③贈答品として使用。④5はい175文(長享2・8・17条) ⑤3件 ⑥小さい鯉を丸干にしたもの。

⑤13件

III ①ふしかつお ②9・12月 ③贈答品として使用。④2つで30文

III ①ふしかつお ②9・12月 ③贈答品として使用。④2つで30文

III ①ふしかつお ②9・12月 ③贈答品として使用。④2つで30文

III ①はものあらまき ②9月 ③播磨揖保庄から土産としてもたらされる。(文明2・9・20) ⑤3件(1件)

III ①ぶり ②12月 ③贈答品として使用。⑤4件

はまち

III ②12月 ③贈答品として使用。④1代25文(延徳3・12・28条)

⑤2件 ⑥鰯の幼魚を指す。

III ①まぐろ・しび・しひこ ②12月 ④3つ265文(延徳3・10・12条)。⑥1件

III ①ます ②2・11月 ③贈答品として使用。⑤2件(1件) ⑥鱒の荒巻(応仁2・2・16条)

III ①ますずし・ますのすし ②11月 ③贈答品として使用。⑤1件

鱒の荒巻

III ①ますのあらまき ②2月 ③贈答品として使用。⑤1件(1件)

III ①えそ ②10月 ③(紀伊の)公文所宗円入道より進上される。⑤1件

III ①えそ ②12月 ⑤2件

III ①あわび ②3・6・8、12月 ③紀州より贈られるほか、贈答物としてみられる。⑤6件

III ①あわび ②1・2・4・7・8・10・12月 ③贈答品として使用。⑤15件(1件) ⑥干鮑(応仁2・7・14条)

III ①あわび ②1・2・5・7・9、11・12月 ③禁裏での酒宴の料理としてみられたり、贈答物としてみられる。⑤11件

熨斗鮑

I ①のしあわび ②3月 ③贈答物としてみられる。④鮑の肉を薄く剥ぎ、乾燥させたもの ⑤1件

III ①のしあわび ②2・10・12月 ③贈答品として使用。⑤鮑の肉を薄く剥ぎ、引き延ばして乾燥させたもの。⑤5件(1件)

IV ①のしあわび ②2月 ③禁裏での酒宴に出されるほか、おもに贈答物としてみられる。⑤7件 ⑥鮑の肉を薄く剥ぎ、乾燥させたもの。

長鮑

I ①ながあわび ②7月 ③山科教言移徙に際し大沢重能より贈られたもののなかにみえる。⑤1件

III ①まるあわび ②8月 ⑤1件 ⑥そのまま干した鮑のこと。

IV ①まるあわび ②1月 ③贈答物としてみられる。⑤1件

水貝

IV ①みずがい ②1月 ③禁裏よりの贈答物としてみられる。⑤1件

貝鮑

IV ①かいあわび ②12月 ③言国の歡樂に際し、古酒とともに贈られる。⑤1件

打鮑

I ①うちあわび ②6月 ③紀州より贈られる。⑤1件

III ①うちあわび ②4月 ③伊勢国司よりの贈答品としてみられる。(応永19・4・8条) ⑤1件

干し鮑

III ①ほしあわび ②8月 ③贈答品としてみられる ⑤1件(1件)  
⑥丸鮑と同じものをさすか。

鮑醬

I ①あわびひしお ②6月 ③紀州より贈られる。⑤1件

蛤 I ①はまぐり ②10・12月 ③贈答品としてみられる。⑤2件

II ①はまぐり ②2・4・7月 ③山科家に蛤公事役の納入に参上  
⑤3件

III ①はまぐり ②1・4・11・12月 ③蛤売りの供御人からの贈答  
物としてみられる。④1折300文(寛正4・2・6条) ⑤20件

IV ①はまぐり ②1・3・5月 ③禁裏などからの贈答品としてみ  
られる。⑤8件

ぬき蛤

IV ①ぬきはまぐり ②3月 ③贈答品としてみられる。⑤1件

栄螺

IV ①さざえ ②3・8月 ③酒・鯉・黒烏賊などとともに贈答品と  
してみられる。⑤2件

赤貝

I ①あかがい ②11月 ③西宮より購入したことがみえる ⑤1件

鳥貝

I ①とりがい ②11月 ③贈答品としてみられる。⑤1件

蠣螺

I ①かき ②12月 ③播磨国細川庄より貢納。⑤1件

烏賊

I ①いか ②8・10月 ③西宮より購入したことがみえるほか、贈  
答されたことがみえる。⑤3件

III ①いか ②4・5・12月 ③贈答品として使用。年貢の品目とし  
ても登場。⑤13件

鯛

IV ①いか ②5・6月 ③贈答品として使用。⑤2件

III ①するめ ②2・3・7・8・11月 ③贈答品として使用。祝い  
事の際や年貢の品目としても登場。⑥8件

烏賊醬

IV ①するめ ②6月 ③贈答品として使用。⑥1件

烏賊贈物

I ①いかなんしもの ②4月 ③西宮より購入したことがみえる。  
⑤1件

白烏賊

IV ①いかなんしもの ②6月 ③贈答品としてみられる。⑥1件

黒烏賊

III ①しろいか ②5月 ③年貢の品目としても登場。⑤1件

IV ①しろいか ②1・10月 ③酒などとともに禁裏に進上される。  
⑤2件

IV ①くろいか ②8・10月 ③酒などとともに贈答品としてみられ  
る。⑤2件

蛸

I ①たこ ②6・12月 ③紀州より贈られるほか、贈答品としてみ  
られる。⑤3件

III ①たこ ②1・3・5・7・8・10・12月 ③贈答品として使用。  
祝い事の際にも登場。④2はい64文(寛正4・12・21条)、1はい



100文(延徳3・12・30条) ⑤56件(6件) ⑥蛸の荒卷(文明2・12・14条)、干蛸(長享2・5・26条)

IV ①たこ ②1・7、10・12月 ③禁裏での酒宴の料理としてみられるほか、贈答に用いられる。⑤8件

蜘蛛蛸

III ①くもたこ ②8月 ③贈答品として使用。⑤7件 ⑥手長蛸の異名。

さう蛸

III ①さうたこ ②1月 ③贈答品として使用。⑥1件

蛸の荒卷

III ①たこのあらまき ②10・12月 ③贈答品として使用。⑤3件(2件)

海老

I ①えび ②11月 ③西宮より購入したことがみえる。⑤1件

II ①えび ②1月・2月 ③贈答に用いられ、酒肴としても見える。⑤1件

III ①えび ②1・2・4・11・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場する。④3代38文(延徳3・12・28条)、6こん84文(明応1・12・15条) ⑤15件

IV ①えび ②1・2、11・12月 ③贈答に用いられ、酒肴としても見える。⑤12件

海鼠

I ①なまこ ②1月 ③紀伊国石墻から贈られる。⑤1件

III ①なまこ・たわら ②1・10・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑥20件

IV ①なまこ ②2・6月 ③贈答のほか、酒肴などとして供される。⑤15件

海鼠腸

I ①このわた ②1月 ③紀伊国石墻から贈られる。⑤1件

III ①このわた ②1・4・12月 ③贈答品として使用。⑤8件 ⑥海鼠の腸の塩辛。

IV ①このわた ②3・5月 ③贈答のほか、酒肴などとして供される。⑤8件

煎海鼠

III ①いりこ ②3・6・8月 ③贈答品として使用。⑤2件 ⑥海鼠の腸を取り去り煮て干したもの。

IV ①いりこ ②2・6月 ③贈答のほか、酒肴などとして供される。⑤6件

乾海鼠

III ①ほしなまこ・ほしこ ②12月 ③贈答品として使用。⑤1件 ⑥海鼠を乾燥させたもの。

蛸蚌

II ①がざみ・がざめ ②4月 ③蛤売りが山科家に持参する、⑥ワタリガニ科の大型のカニ。青森以南台湾付近までの浅海に棲息

IV ①がざめ、がざみ ②1・4月 ③贈答物に用いられる。④ワタリガニの一種。⑤2件

〔その他(淡水魚貝類か海水魚貝類かが不明なもの)〕

膾物

I ①なんしもの ②11月 ③西宮より購入したことがみえる。⑤1件 ⑥鯛の腸の贈物か。

IV ①なんしもの ②6月 ③鞍馬妙法坊に贈ったことがみえる。  
(文龜2年6月7日条) ⑤1件

鮭 III ①すし ②2・4・5・6・7・10・11・12月 ③酒宴の料理としてみられる。⑤18件(2件) ⑥加工された魚の名称は不明。

鮭 IV ①すし ②3・5・7・8・11月 ③酒宴の料理としてみられる。⑤8件 ⑥加工された魚の名称は不明。

干魚 III ①ほしざかな・ほしうお ②2・6・8・10・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑤16件(1件) ⑥魚の内臓を除去して乾かしたものの。

IV ①ほしうお・ほしいうお ②6月 ③酒宴の料理としてみられる。⑤1件 ⑥魚の内臓を除去して乾燥させたものを指すか。

目刺

III ①めざし・めさし ②9月 ③贈答品として使用。⑤1件 ⑥鯛等に塩をふって干したものの。

IV ①めざし ②3月 ③贈答に見られる ⑤1件 ⑥鯛などに塩をふって干したものの。若宮御方へ50串を進上(文明8・3・21)

めすし

IV ①めずし ②1月 ③坂本執当よりの酒などとともに送られる。

⑤1件

雑魚

I ①ざこ ②9月 ③宇治からの公事として貢納される。⑤1件

II ①ざこ ②2・5月 ③山科家に粟津供御人雑魚公事役を納入に

参上。⑤2件

III ①ざこ・さつこ・ざつこ ②4月・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑤3件 ⑥いろいろの種類が入り交じった魚。

網魚

III ①あみうお ②12月 ④2連30文(明応1・12・15条) ⑤1件 ⑥網でとった魚を指すか。

網物

III ①あみもの ②2月・3月・10月 ③贈答品として使用。⑤3件 ⑥網でとった魚を指すか。

生魚

III ①いきうお ②4・11・12月 ⑤3件 ⑥生きた魚を指す。

川魚

III ①かわうお ②2月 ③献上品として使用。⑤1件 ⑥川・湖等の淡水に住む魚を指す。

塩引

I ①しおびき ②12月 ③紀伊石墻より到来する。⑤1件  
III ①しおひき ②1・閏1・2・4・7・11・12月 ③贈答品として使用。祝い事の際にも登場。⑤20件 ⑥塩漬にした魚のこと。

無塩

III ①ぶえん ②1・11月 ③贈答品として使用。⑤3件 ⑥鮮魚を指す。

美物

I ①びぶつ ②11月 ③義満子の魚味の儀礼が裏松重光邸で行われた際、美物が供される。⑤1件

Ⅲ ①びぶつ ②1・3・6・8月 ③贈答品として使用。⑤4件  
(2件) ⑥味のよい魚のこと。

開Ⅲ ①ひらき ②1月 ⑤1件 ⑥魚の腹や背を開いたもの。

贈Ⅲ ①なます ②1・2・12月 ③贈答品として使用。⑤3件(1件)

肴物

I ①さかなもの ②12月 ③宴席に供される。⑤1件

貝 I ①かい ②3月 ③鯛荒巻とともに紀伊石墻より到来する。⑤1

件

### ●表1～5について

本文中で作成した各表については、本文中では十分に説明を加えられなかったもので、ここでまとめて表の内容と表記等について補足しておきたい。なお、表5を除く各表はいずれも「中世魚介類データベース」(資料編に収録)をもとに作成したものである。「中世魚介類データベース」の内容等については、資料編の「中世魚介類データベースの凡例」を参照されたい。以下、各表ごとにその摘要を示す。

#### (一) 表1「飲食・魚介類関係記事の年別件数」

『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』の三つの日記について、飲食・魚介類関係記事のそれぞれの件数を年別にまとめたものである。ただし、『山科家礼記』については、記主の違いによる記事の差違に留意し「重胤記」(応仁二年・文明二年および文明三年一〇～一二月の記事)の表を別に作成した。

#### (二) 表2「飲食・魚介類関係記事の月別件数」

『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』の三つの日記について、飲食・

魚介類関係記事のそれぞれの件数を月別にまとめたものである。ただし、『山科家礼記』については、記主の違いによる記事の差違に留意し「重胤記」(応仁二年・文明二年および文明三年一〇～一二月の記事)の表を別に作成した。また、年ごとに記録を欠失する月がある場合は、備考に「〇〇年欠」のように示した。

#### (三) 表3「魚介類名称ごとの月別記事件数」

『教言卿記』『山科家礼記』『言国卿記』の三つの日記について、魚介類関係記事を魚種ごとに分類し、その月別の記事件数をまとめたものである。なお、『山科家礼記』については、記主の違いによる記事の差違に留意し「重胤記」(応仁二年・文明二年および文明三年一〇～一二月の記事)については別の表を設けてこれを区別した。

魚種ごとにまとめたなかでも、加工名称・状態名称として記録に表れるものについては、その名称ごとの区分にしたがって件数をまとめた。なお、ひとつの記事に複数の魚貝類が出てくる場合があるので、合計はのべ件数となり、もとの記事の総数より多くなっている。なお、記事の内容からは不明な項目については「―」で示した。それぞれの項目の表記等については次に示すとおりである。

#### 「区分」

淡水魚介類か海水魚介類かを示し、前者の場合は「淡水」、後者の場合は「海水」と入力した。

#### 「魚介類名」

魚介類の名称を入力した。

#### 「魚貝区分」

魚類・貝類・軟体動物等の区分を入力した。

#### 「加工名称」

記事にあらわれる魚介類の加工形態の名称を入力した。

#### 「状態名称」

記事にあらわれる魚介類の生育諸段階における名称等を入力した。

「件数」 記事にあらわれる名称（魚種名・加工名称・状態名

称）ごとの記事件数の総計。

「小計」 記事にあらわれる名称（魚種名・加工名称・状態名

称）をすべて集計した魚種ごとの記事件数の合計。

（四）表4 『山科家礼記』にみる魚介類価格一覧

『山科家礼記』（全体）のうち、魚介類の価格のわかる記事を抽出し  
まとめたものである。それぞれの項目の表記等については次に示すと  
おりである。なお、記事の内容からは不明な項目については、「―」  
で示した。

「区分」 淡水魚介類か海水魚介類かを示し、前者の場合は「淡

水」、後者の場合は「海水」と入力した。

「魚介類名」 魚介類の名称を入力した。

「加工名称」 記事にあらわれる魚介類の加工形態の名称を入力し

た。

「状態名称」 記事にあらわれる魚介類の生育諸段階における名称等

を入力した。

「個体数」 記事にあらわれる魚介類の個体数を入力した。

「価格」 記事にあらわれる魚介類の価格を入力した。

「単価」 価格を個体数で割った単価を入力した。単価が割り

切れない場合は、小数点第2位以下を切り捨てた。

「典拠」 典拠となる『山科家礼記』の記事の日付を入力した。

「助数詞」 記事にあらわれる魚介類の個体またはまとまりに対

して使用している助数詞を入力した。

「行為別分類」 記事の性格について当事者の行為別にその分類を入

力した。分類区分の内容は表一と同様である。

（五）表5 『兵庫北関入船納帳』にみる魚介類記事一覧

刊本の『兵庫北関入船納帳』（林家辰三郎編、中央公論美術出版、  
一九八一年）をもとに、『兵庫北関入船納帳』にあらわれた魚介類の  
記事について、概要をまとめたものである。同資料の記載事項などに  
ついては、刊本所収の武藤直「中世の兵庫津と瀬戸内海水運―入船納  
帳の船籍地比定に関連して―」、および今谷明「瀬戸内制海権の推移  
と入船納帳」を参照した。それぞれの項目の表記等については次に示  
すとおりである。なお、記事の内容からは不明な項目については「―」  
で示した。

「入港日」 兵庫北関に船舶が入港した日付を入力した。

「船籍地」 船舶の船籍地を入力した。

「国名」 船籍地の所在する国名を入力した。

「商品名」 史料にあらわれた商品名（ここでは魚介類のみ）を

入力した。

「分量」 史料にあらわれた魚介類の分量を入力した。

「関銭額」 史料に記載された関銭の額を入力した。

「納入日」 史料に記載された関銭の支払日を入力した。

「船頭」 史料に記載された船頭の名前を入力した。

「他の荷物」 魚介類とともに船舶に積載された荷物（商品）とそ

の分量を入力した。

「備考」 関銭額の表示、史料中のその他の注記など留意すべ

き事項を記した。

「刊本頁」 記事の記載されている刊本の頁数を入力した。

# 魚介類記事から見えてくる世界

春田 直紀

はじめに

魚介類の活動の人間社会への作用と反作用をひとつながりの問題としてとらえた琵琶湖博物館の総合研究において歴史班に課せられた主題は、魚介類と人間とのかかわり方をその背後にある歴史的・社会的なコンテクストから読み解くことであった。その際、重視したのが「消費財として獲得された資源」として魚介類をとらえる視点である。ここでいう資源とは、人間にとって有用で役に立つものを意味している。文化人類学の松井健氏は「資源は、有用性を認め、利用しようとする主体との関係で資源となり、かつ、その資源の性格は主体との関係の変化によって変容する過程とともに考えられなければならない」と指摘するが、<sup>1)</sup> そうであれば分析の焦点は、魚介類の価値づけや利用法、それを成り立たせる社会条件や文化特性に置かれることになっていくであろう。これらは、魚介類が獲得され資源化する漁撈の現場だけにとどまる問題ではない。むしろ、魚介類の主要な利用目的が食料であることを念頭におくと、魚介類の有用性をめぐる問題は、食品として用いる消費現場から逆照射することにより鮮明に浮かび上がってくるのではないだろうか。

こうした期待をこめて着手した本研究で基礎資料としたのが、一五世紀の山科家の日記にあらわれた魚介類記事である。研究史をふりかえると、魚介類を対象とする漁業史と料理文化を中心とする食物史とは必ずしも相互に参照されてはいないが、魚介類記事は両研究分野を架橋する可能性を秘めた素材とみなすことができる。<sup>2)</sup> 日記史料の魚介類記事からは、記主の

もとに魚介類がもたらされた「供給形態」と食品としての「消費形態」との両方のデータが収集できる。「供給形態」には貢納・上納・下行・贈答・購入などがあり、魚介類が消費現場にいたるまでの社会的経路や産地と消費者との関係が明らかとなる。「消費形態」は上納・贈答・宴会・日常食などで、魚介類を媒介とした互酬関係や食物儀礼における魚介類の秩序意識を跡づけることができる。さらに、食品としての形態（生鮮／加工状態、数量、大きさ、容器など）を細かく分析すれば、食材としての使用法の復元も可能となろう。価格の記載からは、魚介類個々の市場商品価値も検出できる。このような魚介類記事がもつ特性を生かすことができれば、魚介類を用いた料理文化（調理技術）とそれを支えた社会的条件や魚介類の供給システムについて、より総合的な視野から、歴史動態的に把握する道が開かれていくことになるであろう。

本書は、一五世紀の山科家の日記という限られた史料に依拠したものであつたが、日記史料に記録された魚介類記事を網羅的に検出し、その膨大な記事データをあらゆる角度から検証した初めての試みとして位置づけることができる。澁谷一成氏の詳細な分析による成果を確認することで、「魚介類記事から見えてくる世界」は全体として浮かび上がつてこよう。本稿ではその作業をおこなった上で、新たな地平から展望できる研究課題についても述べておくことにしたい。

## 一、魚介類の社会的性格

中世社会における魚介類の固有の意味については、これまでも漁業史や贈答論のなかで論じられてきた。たとえば、保立道久氏は魚に対する中世人の特殊な感覚として、①社会的儀礼の最高の晴の場においては、魚類の供進が必ず行われたことと、②肢体を形成する構造材として魚を観念し

た身体感覚、の二点を指摘している。前者では中世の儀礼的な場における魚介類の重要性を指摘し、後者からは魚を媒介とした人的支配は、主が従の肢体をつくりたて占有するという色彩を帯びたという説も展開され、中世固有の魚介類の位置づけが示されている<sup>3)</sup>。二点とも重要な指摘であるが、魚介類の当該社会における位置づけは必ずしも一樣ではないことが、澁谷氏による魚種別、供給・消費形態別分析によって提示されることとなった。そこで明らかとなったのは、「魚介類の社会的性格は魚種ごとに異なり、魚種間の位置づけも消費の場の性格とともに変動する」という事実である。

一例をあげて説明しておこう。食物儀礼の秩序を示した『四条流庖丁書』によると、最上の魚介類は鯉（もしくは鯨）で、ついで鯛。相対的には海物の物、河の物、山の物の順に格付けがなされている。鯉が破格の地位を得ているのは、鯉が「切り、見せる」という儀礼性の高い包丁を用いた調理法のなかで、最も見栄えのする魚として前代以来定着していたからであろう。だが、一五世紀の山科家の日記における魚介類記事の魚種構成では、鯛が突出して多く、ついで淡水魚の鮎・鮒・鯉と、介類の蛸や海鼠が上位を占めるといふデータが示されている。この魚介類記事の供給形態別構成は、贈答が過半数を占め、ついで貢納、上納・下行、購入の順になっているが、贈答や貢納の場面では鯛の需要が他の魚種を引き離し、淡水魚上位三種も健闘しているという、食物儀礼の秩序とは異なる構図が見えて興味深い。澁谷氏は、『山科家礼記』における鯛が鯉と同様、飲食のうちでも比較的格式張った場に登場し、その社会的な機能を果たしていると指摘したが、そうした儀礼魚としての役割が鯉から鯛へと重心移動しつつあった一五世紀の現実世界を、魚介類記事は映し出してくれるのである。

他方、市場での購入記事からは、鯛などの大衆魚の役割を読みとることが出来る。山科家は使者を派遣し宇治の市で、延徳三（一四九一）年一二

月一八日に鯛三七〇を二六五文で、翌明応元年二月一三日には鯛四二〇を二一〇文で購入させている。いずれも正月用の魚として調達されたものだが、鯛一個体数あたり二文以下ときわめて安価で購入しており、こうした小魚は公家階層においても日常の食材として市場で大量に購入されたと推察される。澁谷氏は、『兵庫北関入船納帳』のデータ分析から、瀬戸内海地域より大消費地京都に向けての恒常的な鯛の供給ルートの存在を想定しているが、鯛など安価な大衆魚は需要も大きく、市場商品化しやすい魚種であったと考えられる。ただし、山科家の魚介類記事は、儀礼魚として贈答価値が高い鯉や鯛についても市場商品化した事実を示しており、これもまた興味深い。澁谷氏は、山科家が京都の市場で購入した鯉を贈答品として利用している例をあげているが、この時代の贈答は貢納・上納・売買といった交換が複合的に組み合わされた結果実現しており<sup>5)</sup>、贈答品としての需要拡大は市場経済も動かす形で進展していったと考えなければならぬ。

そこで、新たな検討課題として浮上してくるのが、魚介類個々の「贈答品としての儀礼価値」と「価格に反映される市場価値」との比較検討である。記事から読みとれる魚介類間の価格差は、魚種（製品としての品質）ごとの当該社会における価値づけの指標となるが、その価格はどのようなメカニズムで決定するのか。京都市場などでは贈答品としての価値も一つの要因となるが、その他の要因も複合的に作用することが予想される。贈答・宴会の史料や故実書・料理書が示す価値づけと、市場での価格とを相互に比較することで、「魚介類をめぐる贈与経済と市場経済のずれと重なり」という未解明の課題に迫ることが出来るのではないだろうか。なお、両者のずれについて一言しておく、果実類の木練（甘柿）のように、入手困難で稀少性がある魚介類は市場商品化せず、贈答価値を高めていく場

合もあつたと考えられる。<sup>(6)</sup>

## 二、魚介類流通の担い手と流通圏

中世社会のなかに魚介類を位置づける場合、魚介類というくくりで一括できない理由はほかにもある。澁谷氏も指摘しているように、中世においては本来、商人集団ごとに扱える魚介類の種類と業態が限定されており、魚介類といつてもその流通に関わる担い手が一樣ではなかったという問題である。中世の商人は、天皇や神仏に従属する供御人・神人・寄人という形態をとった。彼らはモノを天皇や神仏に奉仕することと引きかえに、そのモノを運び販売する権利が保障される関係にあつた。<sup>(7)</sup> 魚介類の流通を考えるうえで、とくに看過できないのが、魚類と介類とが別のモノと認識され、別の商人集団によつて担われたという事実であろう。そのことを端的に示す史料が、『七十一番職人歌合』（一五〇〇年頃成立）の一五番でライバルとして登場する「蛤売」と「魚売」である。「蛤売」は、侍烏帽子と小袖に袴を身につけ、腰刀を差した男性である。この男性は杓の両端に蛤を入れた籠を置き、右手に蛤を載せ客に示している。対する「魚売」は、垂髪に桂巻をし小袖を着た女性である。傍の籠に鯉らしき魚数匹、前方に三匹の鯛を置き、右手に手鉤かぎを持っている。<sup>(8)</sup> このように「蛤売」と「魚売」の担い手のイメージを明確に描き分けているが、「蛤売」が扱うモノが蛤で、「魚売」のそれが鯉と鯛で象徴されている点にまずは注目しておきたい。詠歌から「蛤売」は今宮供御人を、「魚売」は六角町生魚供御人をそれぞれモデルにしているとみられるが、現実世界においても今宮供御人に営業許可された品目は海老・蛤・擁剣がま・貝という四種類の介類であつたのに対し、六角町の魚棚で扱われる魚介類には今宮が扱う商品が含まれていなかった点は、澁谷氏が指摘した通りである。

もつとも、一五世紀と一六世紀との交わりに、今宮商人と六角町商人との対立が詠みこまれた背景には、別稿で明らかにしたように、今宮商人による魚物商売への進出と六角町魚市の発展があつた。一五世紀の後半に入ると、商品の性格に規定されていた流通独占の中世的形態は弛緩していき、京都の魚介類市場では過当競争が始まる。<sup>(9)</sup> まさに時を同じくして、鯛の貢納が途絶え、六角町をはじめとする京都市場や供御人から鯛を入手する機会が増えることが、山科家の記事から明らかにされたが、この鯛の入手ルートの変更が物流構造の変容にともなう動向かどうかは、「貢納から市場へ」というシェーマの妥当性を判断するうえでも重要な検討課題となるであろう。

流通と関わつて魚介類の個別検討を促すもう一つの焦点は、流通圏をめぐる問題である。中世のモノの流れは、流通品の分布圏で示されることが多い。魚介類を含む美物の首都流通圏については、矢田俊文氏が『御伽草子』の「猿の草子」（一五六一〜一六三三年頃成立）を素材に、西は兵庫・尼崎、北は敦賀・小浜という境界内での購入範囲を確認している。<sup>(10)</sup> 文芸作品とはいえ流通圏の存在を伝える貴重な資料として注目されるが、こと魚介類については腐敗・変質しやすいという特性があり、魚種とその生鮮／加工状態あるいは保存状態ごとに、実際の流通圏は多種多様であつたという前提で個別に検討を加えていく必要があると思われる。

## 三、モノとしての魚介類

魚介類記事の分析にもとづく研究成果と今後の課題についていくつか見えてきたが、共通して指摘できることは魚介類の個別分析の重要性であろう。ただし、この個別分析。魚種別だけでは十分とはいえない。というのも、澁谷氏が明らかにしたように、同じ魚種でも多様な加工形態をもち、それ

それに製品としての価値が異なり、あるいは同じ魚種でも大きさにより納入形態や計量方法、価格設定の対象が異なるからである。中世の日本人は、食品としての魚介類の特性をつぶさにとらえて製品化しており、製品ごとにモノとしての性格をおさえていくことが要請されるのである。

モノとしての魚介類分析で最も効果を発揮したのが、数量把握の単位(助数詞)による分析である。助数詞の歴史的変遷に関しては国語学の三保忠夫氏による研究蓄積があり、魚介類の数え方についても、隻・尺・喉・盃などの用法を明らかにしている<sup>12)</sup>。物品を数量表示する際に接尾語として用いられる助数詞は、モノの性質や形状などを単位名としたものであるから、これを手がかりとして魚介類のモノとしての性格に迫ることができるのである。日記史料の魚介類記事からは、魚介類の名称とともにさまざまな魚介類の数え方(助数詞)を確認することができる。従来の漁業史や食物史では助数詞を本格的に分析した研究はみられなかったが、今回の澁谷氏の分析によって次の諸点が明らかとなった。

### ① 魚介類を収めた容器を数える場合

鉢、桶、折、籠などが用いられた。鮪は桶で運搬されるのが一般的といった製品の加工形態と容器との関連も認められる。また、下揖保庄から貢納される鮎鮪・鮎うるかは桶の数量で納入量が固定されていたというが、これはいわば魚介類の収納桶と評価することができよう。ただし、容器で運ばれる魚介類の量的・数的把握は個体数を把握するうえでは不確実な要素が多いと指摘している。

### ② 魚介類の加工後の形態を数える場合

干鮑は本で、目刺は串で数える。これは魚介類を括ったり束ねたりした状態の反映とみてとれる。鯛や荒巻で多用される懸は、二匹の魚を括った状態をさす。

### ③ 魚介類本体の個体数を数える場合

魚介類そのものの個体数を数える際には、助数詞を用いる場合と用いない場合とがみられた。前者には喉と尺があるが、この二つは魚種により使い分けられていた。ただし、個体を数える際は助数詞が用いられない場合が大半であったという。

魚介類は魚種や加工方法によって容器や加工後の形態が異なり、それが助数詞で表現されたことがわかる。喉と尺で魚介類を区分する基準はまだ未解明だが、助数詞というモノの性質・形状を表現する単位名をひとつの尺度として用いることで、どの魚種がどういう形態で運搬・貯蔵・加工・贈答・消費されていたかが復元されていくことになろう。

こうした方法を用いた研究を進めていくうえで参考になるのが、最近発表された盛本昌広氏の「室町期における食品の贈答と容器」である<sup>14)</sup>。盛本氏は贈答品と容器との関係を細かく検討していくなかで、魚介類を入れる容器についても次のような事実を明らかにしている。

### ① 桶に入れる魚介類

水分を含む海鼠腸・鯖背腸や、乾燥させてしまうと良くない海月は桶に入れる必要があるが、蠣は水分を含まないので桶だけでなく折や籠に入れられることもあった。

### ② 複数の容器がある鮎

鮎の容器としては荒巻(魚を葦・藁・竹の皮で巻く)が最も古く、次に折(檜の薄板を折り曲げて作る)、室町期に入って桶(結物)が使われ始めるが、これらは併存して使用されていた。

### ③ 折と箱の使い分け

蓋がないのが折で、入っているモノが直接見える形で贈答を行うために用いられた。一方、蓋がある容器の代表が箱で、第三者に中身を



秘す場合は箱が使用されたという。また、折に入る数は五〇個程度までで、「細鯉箱入五百」のように個数が多い場合は箱が収納容器として選択されたことも指摘している。

盛本氏も助数詞に着目した検討を行っているが、魚介類の製品としての性質や、容器の材質・形状、数量、用途などの諸条件を勘案することで、魚介類が移動していく際の形態をより具体的に復元している点は大きな成果といえよう。そのうえで、さらなる課題として掲げておきたいのが、魚介類供給を可能にした生産諸技術の相互連関である。水分を含む魚介類の運搬・貯蔵には耐水・密閉性に優れた結桶が用いられたが、考古学の鈴木康之氏は、結物の製作は木材資源の効率的利用法で、一五世紀から普及する背景として木材資源への圧迫を想定している。<sup>15</sup> この見解をふまえると、木材資源の枯渇↓結物の普及↓桶の多用化↓水分を含む魚介類の長期運搬・貯蔵、という連関が見えてこよう。一方、結物が普及するなかでも、贈答用の容器としては折や箱が一五世紀においても重要な役割を果たした。折と箱は檜物製品であり、盛本氏が前掲論文で指摘しているように、檜物と呼ばれるへぎ板の流通も未解明の課題として残されている。

魚介類の供給に関わる技術としては、もちろん食品にするための加工技術そのものの検証も不可欠となる。水産加工の目的は、「魚介類原料に人間の手を加えること」によって、まず貯蔵性をよくして流通を容易にする。さらに、調味を行い味を良くしたり、栄養素を加えて栄養価を高めたり、あるいは魚類タンパク質を用いて別の食品を製造したりして、我々の食生活を豊かにすること」にあると、食品生産学の山中英明氏は説明している。<sup>16</sup> この説明のうち後半は食物調理と関わるが、調理技術の歴史については今まで儀式書や料理書に依拠した食物史や調理科学からの研究が主流で、調理の前提となる食材の貯蔵・運搬技術については検討が進んでいないのが

現状である。日記史料の魚介類記事からは、今までみてきたように貯蔵・運搬技術を示すデータとともに、魚介類を原料にしたさまざまな食品名も収集することができる。これらのデータを料理書などによる知見をふまえて解釈することで、魚介類の供給システムと魚介類を用いた料理文化を一連の過程のなかで論じる基礎が築かれていくことになるであろう。

#### 四、魚介類の季節性

魚介類供給の特質の一つに季節性をあげることができる。生態人類学の秋道智彌氏が指摘するように、中緯度地帯に位置する日本沿岸には、南方の魚が春から夏に北上し、北方系の魚が秋から冬に南下するため、水産資源の構成が季節的、地域的に変化する一大移行帯が形成されるからである。<sup>18</sup> この水産資源の季節性は、山科家の魚介類記事にも反映し、たとえば鱧や鯖は夏から秋にかけて消費され、鮭は冬に加賀から到来したように、魚種ごとに月別件数の分布をみると、特定の季節に偏る傾向が認められるという。ただし、魚介類記事にあらわれる季節性は、漁撈暦がそのまま反映したものともみることができなく、あくまで消費現場における食材としての魚介類の季節性にとらえなければならぬ。この観点に立つと、澁谷氏が例示した以下の二点は重要な意味をもつことになる。

① 同じ産地・魚種でも、季節により加工形態が変わる。たとえば、播磨産の鯛は夏は干物、冬は荒巻で届けられる。

② 同じ魚種でも、産地により供給される季節が違う。海鼠は加賀からは二月に、播磨からは四月と六月に到来している。

同じ魚種でも食材としてみると、生鮮／加工形態や産地によってその価値は異なる。このモノの価値が、魚介類の場合には季節性とも深く関わることを、①②の事例は示唆しているのである。すなわち、一五世紀の山科家

に供給された魚介類は、魚種、生鮮／加工形態、産地、季節の四条件によってそれぞれ性格づけられたと考えられるが、これらの条件は〈旬〉の成立要件そのものであるといつてよいだろう。近江卓氏は、魚介類の旬について次のように説明している。

〈旬〉とは、〈ある食材がもつとも美味な時期〉とされ、旬を迎える前のものを〈走り〉または〈初物〉、旬を過ぎたものを〈旬はずれ〉とも呼ぶ。……水産物の場合、これを決定づけるいくつかの要因が考えられる。サンマやカツオなどのように、特定の時期に限って漁獲しやすい海域に密集して来遊するものは、漁獲量が多くなるこの時期を旬としている。……ブリ、ボラ、マサバなどは、繁殖や越冬にそなえて貯蔵脂肪がもつとも多くなる時期を旬としている。……スケトウダラやマダラ、シヤモなどのように、その身肉よりも卵巣や精巢の商品価値が高いものは、生殖器官が成熟する繁殖期直前の時期を旬としている。……さらに複数の要因が関与することもある。たとえばサケは、秋になると脂のつた産卵群が沿岸に来遊し、雌の卵巣はイクラやスジコとして商品価値が高いため、雄より雌のほうが高値で取引される。この時期の雄の身肉は、よく脂がのつて雌よりもおいしくなる。さて、主要な水産物には、一般に〈名産地〉と呼ばれる地域があり、独特の郷土料理が〈名物〉となっていることがある。〈下関のフグは冬が旬で、薄造りにすると絶品〉というように、本来、〈産地〉と〈食材〉と〈時期〉、場合によっては〈調理方法〉をも限定しなければ、厳密な意味での旬は成立しないといつてよいだろう。<sup>19)</sup>

旬とはある食材がもつとも美味な時期を指し、それは食材となる魚介類の生態と産地によって決まる、ということが明解に述べられている。そのなかで、魚介類の生態学的条件が「食材としての商品価値」に応じて示さ

れている点には、とくに注意を払っておきたい。食材として身肉を用いる場合は漁場への来遊期や貯蔵脂肪が増える時期が、卵巣や精巢が商品化する場合は繁殖期直前が、それぞれ旬となるケースが紹介されている。山科家の魚介類記事でも、同じ魚種で複数の部位や加工形態が製品化している魚介類は多く（澁谷氏は該当するものとして鮎・鮎・鯛・鮭・鱒・鱈・鰯・烏賊・鮑・海鼠を挙げる）、これらの魚種については製品ごとに、モノとしての価値の規定要因となる生態学的条件をみていく必要があるということになる。今まで魚介類を中世社会のなかに位置づける場合、消費財としての価値をもつ製品ごとに分析する必要を説いてきたが、この観点は生物資源である魚介類の生態と消費との関連を考察するうえでも有効であることが、ここに示唆されているといえよう。

ところで、旬とは「美味なる食材を成立させる条件」といいかえることもできるが、一五世紀は、魚鳥類のうち味の良いものが「美物」として珍重されたことからもうかがえるように、美味なる食材への価値づけが進行した時代でもあった。そこで留意しておきたいのが、「美物」が狭義には生鮮品を指して用いられたという事実である。狭義の「美物」は加工品名がついた食材とは区別され、「無塩」や「生魚」と同じ扱いをうけた。つまり、一五世紀の人びとは魚介類のなかでも鮮度が高いものに「美味」なる価値づけを与えていたことになる。<sup>20)</sup> こうした価値観の成立は、食物調理技術の発達と不可分の関係にあったと思われる。食生活学の今田節子氏は、さまざまな料理法が発達するのは室町時代後期からで、その時期は「干物・塩物・すし・醬などの魚介類の加工法が発達した古代・中世前期から、鮮魚を利用した鱈・煮物・汁物などの料理が発達していく過渡期に当る」と述べ、当時における鮮魚を用いた調理法を明らかにしている。<sup>21)</sup> 今田氏によると、冷凍・冷蔵保存技術が未発達な当時においては、いかに鮮度の低下

を補い、食材の鮮度を生かした調理をするかが、魚介類の生食を可能にする鍵となった。そのため、鱈では塩と酢で魚肉を締めタンパク質を凝固させ、煮物では魚介類の持ち味を生かすため調味料の種類・だしの濃度・煮汁の量と濃度に変化を持たせ、汁物では魚に味噌の味と香りを浸透させ鮮度を補うために、汁に最初から味噌を加えて長時間加熱する方法がとられたという<sup>(24)</sup>。こうした調理法に共通してみられるのは、魚介類の性質をよく知ったうえで、その旨味を最大限に生かしていくという姿勢であろう。

魚介類の旨味を重視した料理の発達は、調理法に応じた食材の選択をうながし、旬の成立要件である〈調理方法〉〈食材〉〈産地〉〈時期〉を相互に結びつける働きを果たしていったと考えられるのである。

### むすびにかえて―魚食から漁撈を見通す

魚介類と人間とのかかわり方は、魚介類を人が捕る行為(漁撈)だけから理解できるものではない。もうひとつの重要な関係性に魚介類を人が食べる行為(魚食)があり、魚食における人の好みや習慣が、漁撈や魚介類の生活にも影響を及ぼすと考えられるからである。しかし、魚食と漁撈を一連の問題としてつなぎ、魚介類と人間との関係性の全体に迫る議論は今まで意識的に追究されてきたとはいえない。その背景には、料理書を用いた食物史研究と在地の史料を用いた漁業史研究との乖離という研究状況があったことは否めないであろう。本稿の冒頭で、日記史料の魚介類記事は両研究分野を架橋する可能性を秘めた素材であると述べたが、今までの考察をふまえ、魚食から漁撈を見通す方法について述べてむすびにかえたいと思う。

魚介類は日記史料では「消費現場における食材」として登場する。食材である魚介類は料理の献立や調理法に応じて用途が決められ、その用途に

したがって使用される部位(身肉・卵巣・精巣など)や性別(雄・雌)と産地、時期が選択されていった。こうした食材としての要件は、本稿で検討した消費のさまざまな場における魚介類の位置づけや、流通形態および流通圏、モノとしての魚介類の取り扱い、といった問題すべてに反映したと考えられる。それでは、一五世紀に進展したとみられる生魚重視の魚食文化、それにもなう調理法に応じた食材の選択は、漁撈の現場には何らかの影響を与えなかったのだろうか。魚食文化と漁撈活動の相互連関については、琵琶湖のフナ資源を例に少し検討しておきたい。

山科家の日記からはフナに関する記事が比較的多く検出できるが、供給元がはっきりとするものはいずれも近江、すなわち琵琶湖水系の産物である。山科家の魚介類記事においてフナは「鮒」「鮒鮓」「小鮒」という品名であらわれ、フナの種類を直接確認することはできない。だが、琵琶湖のフナについては佐野静代氏が、フナの種類別におもな料理法、生活場所、漁法に関するデータを整理しており、これにより記録上にあられたフナの種類を推定し、その食材としての価値ならびに生態、漁撈条件を関連づけて把握することがある程度可能となろう。そこで、まずは佐野氏の研究成果をみておきたい<sup>(25)</sup>。

琵琶湖に生息するコイ科フナ属には、ギンブナ、ニゴロブナ、ゲンゴロウブナの三種があるという。ゲンゴロウブナは肉付きが良く、刺身と鱈に用いられる。通常は沖合の表・中層に生息するため漁獲するには地引網漁法が有効であった。琵琶湖岸の大地引網は砂地の遠浅地を適地としていた。通常沖にいるゲンゴロウブナも新暦の四月～六月には産卵のため沿岸に來襲する。産卵後の「ヘリガラ」は内湖で待ち受け型漁具により漁獲可能だが、「鮒の子まぶし」のようなゲンゴロウブナの鱈にする抱卵魚は、地引網の琵琶湖側への設置が必要とされた。次にニゴロブナは骨が柔らかい

ので鮒ずし用として重視される。夏は沿岸帯の水深一五～二〇メートル、冬は四〇メートルの底層に生息している。深水部にいる冬は漁獲が困難な魚種であったが、四月～六月はニゴロブナも産卵のため沿岸域に近づいたため待ち受け型漁具で漁獲が可能となる。ただし、鮒ずしに用いる子持ちのニゴロブナを獲るためには、琵琶湖岸に沖へ伸ばした地引網などを設置する必要が生じる。最後にギンブナは、肉量が少ないため漁獲価値は低く、煮付けにして食べられるという。生息場所は周年内湾・内湖の浅い水域で、漁獲には待ち受け型漁具が使用される。

佐野氏が示した以上の知見によると、刺身に卵をまぶした「鮒の子まぶし」の食材を確保するためには、地引網の琵琶湖側への設置が必要であり、砂地の遠浅地が漁場適地として開拓されることになる。また、子持ちのニゴロブナを用いた鮒ずしの供給時期は、漬け込み期間を考慮すると初夏ごろからで、冬季に獲れる寒ブナを用いた鮒ずしは、ニゴロブナ以外の種類を想定せざるをえない。一五世紀の山科家の日記に登場する鮒ずしを中心は寒ブナを使用しているとみられるが、そうすると子持ちのニゴロブナを用いた鮒ずしの一般化は、産卵直前のニゴロブナを狙って設置された沖に張り出した漁法の成立と軌を一にした動向と仮定してその時代を探る、という新たな課題が浮上してくる。<sup>(26)</sup>

調理法に応じた食材の選択という魚食文化の動向が、魚種・漁場・漁期の特定化をうながし、魚介類の生態学的な条件により適応した形での漁撈の進展をもたらした可能性を、今後意識的に追究していかなければならない。魚介類記事は、魚食から漁撈を見通す新たな研究を支える基本資料として活用されていくことになるだろう。

#### 註

- (1) 松井健「自然の資源化」(同編『自然の資源化』弘文堂、二〇〇七年) 一四頁。
- (2) 中世日記史料の魚介類記事を活用した先行研究としては、篠田統『すしの本』(柴田書店、一九七〇年)、春田直紀「中世後期における生鮮海産物の供給―若狭国御賀尾浦の美物を中心に―」(『小浜市史紀要』六、一九八七年)、吉田元『日本の食と酒』(人文書院、一九九一年)、盛本昌広『日本中世の贈与と負担』(校倉書房、一九九七年)、春田直紀「『看聞日記』のなかの美物贈与」(森正人編・発行『伏見宮文化圏の研究―学芸の享受と創造の場として―』二〇〇〇年)、同「モノからみた一五世紀の社会」(『日本史研究』五四六、二〇〇八年)、盛本昌広『贈答と宴会の中世』(吉川弘文館、二〇〇八年) などがある。
- (3) 保立道久「中世前期の漁業と庄園制―河海領有と漁民身分をめぐって―」(『歴史評論』三七六、一九八一年)。
- (4) 『群書類従』第一九輯。
- (5) 盛本昌広前掲註(2)『日本中世の贈与と負担』参照。
- (6) 木練については、米澤洋子「中世後期の柿の流通と生産活動―山科東庄との関連において―」(『京都橘女子大学大学院研究論集 文学研究科』三、二〇〇五年) を参照。
- (7) 大山喬平「供御人・神人・寄人」(『日本の社会史第6巻 社会的諸集団』岩波書店、一九八八年) 参照。
- (8) 岩崎佳枝ほか校注『七十一番職人歌合 新撰狂歌集 古今夷曲集』(岩波書店、一九九三年) の校注を参照。
- (9) 春田直紀「漁業と水運の地域的展開―今宮魚貝商人の京都進出―」(大阪府漁業史編さん協議会編・発行『大阪府漁業史』一九九七年)。

- (10) 矢田俊文「中世の物資流通研究と瀬戸内地域」(柴垣勇夫編『中世瀬戸内の流通と交流』塙書房、二〇〇五年)。
- (11) 春田直紀前掲註(2)「モノからみた一五世紀の社会」参照。
- (12) 三保忠夫『数え方の日本史』(吉川弘文館、二〇〇六年)。
- (13) 白水智氏は、ことばの中世史研究会編『鎌倉遺文』にみる中世のことば辞典(東京堂出版、二〇〇七年)のコラムで、魚介類の助数詞の具体例を多くとりあげている。
- (14) 『民具・マンスリー』四一―六、二〇〇八年。
- (15) 鈴木康之「桶・樽の発展と中世社会」(小野正敏・萩原三雄編『戦国時代の考古学』高志書院、二〇〇三年)。
- (16) 山中英明・田中宗彦『水産物の利用―原料から加工・調理まで―』(成山堂書店、二〇〇一年)七頁。
- (17) 篠田統前掲註(2)「すしの本」、島田勇雄『食物儀礼史における「魚類」』(『東洋文庫三七八本朝食鑑4』平凡社、一九八〇年)、石毛直道・ケネス・ラドル『魚醬とナレズシの研究』(岩波書店、一九九〇年)、今田節子「料理書からみた日本料理の変容(6)」―『古今料理集』にみる魚料理(汁物)の工夫―、同「料理書からみた日本料理の変容(7)」―『古今料理集』にみる魚料理(煮物)について―、同「料理書からみた日本料理の変容(8)」―『古今料理集』にみる魚料理(なます)について―(『ノートルダム清心女子大学紀要』三六―三八、一九九一年―九三年)、島後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究『今古調味集』について(2)」(『広島文教女子大学紀要』三〇、一九九五年)、橋爪伸子・山下光雄「四條流伝書の研究1「四條流故実書」について第一報」(『香蘭女子短期大学研究紀要』四四、二〇〇一年)、川上行蔵『日本料理事物起源』(岩波書店、二〇〇六年)ほか。
- (18) 秋道智彌「海・川・湖の資源の利用方法」(大林太良編『日本の古代第8巻 海人の伝統』中央公論社、一九八七年)。
- (19) 近江卓「魚介類の旬」(『食材魚貝大百科第1巻 エビ・カニ類+魚類』平凡社、一九九九年)一五四頁。
- (20) 春田直紀前掲註(2)「モノからみた一五世紀の社会」参照。
- (21) 今田節子前掲註(17)「料理書からみた日本料理の変容(7)」七九頁。
- (22) 今田節子前掲註(17)「料理書からみた日本料理の変容(8)」。
- (23) 今田節子前掲註(17)「料理書からみた日本料理の変容(7)」。
- (24) 今田節子前掲註(17)「料理書からみた日本料理の変容(6)」。
- (25) 佐野静代「中近世の村落と水辺の環境史―景観・生業・資源管理―」(吉川弘文館、二〇〇八年)Ⅱ第一章「湖の御厨の環境史―近江国筑摩御厨における自然環境と生活形態―」(初出は二〇〇六年)。
- (26) 春田直紀「文献史学からの環境史」(『新しい歴史学のために』二五九、二〇〇五年)参照。



II  
資料  
編





# 中世魚介類データベース

澁谷 一成

## 一、中世魚介類データベースの概要

### (1) 凡例

「中世魚介類データベース」(表1~4)は、山科家の一五世紀の日記類の記事(いずれも)のなかから魚介類に関係する記事を探録したものである。作成に当たっては、『教言卿記』・『山科家礼記』・『言国卿記』については、『史料纂集』(統群書類従完成会刊)の活字本、「康正三年記」については、『国立歴史民俗博物館研究報告』七六号(一九九八年)の翻刻に従った。なお、このデータベースの作成に際しては、魚介類のあらわれる記事以外にも、すべての食物(酒・茶など飲み物を含む)に関係する記事を探録対象とし入力したが、表一では魚介類の記事のみを掲出した。

データベース入力作業は、一件の記事に対して、いくつかの項目区分を設け採録する形をとった。それぞれの項目の内容・表記等については次に示すとおりである。

- 「番号」 時系列順に魚介類の見られる記事について付した通し番号。
- 「和暦」 魚介類のみられる記事の元号。
- 「西暦」 魚介類のみられる記事の元号に対応する西暦。
- 「月」 魚介類のみられる記事の月。閏月は「・5」を付して区別した。例えば、閏六月の場合は、「6.5」のように示した。
- 「日」 魚介類のみられる記事の日。晦日については、大の月は三〇日、小の月は二九日のように実際の日を入力した。

### 「刊本」

### 「頁」

### 「内容」

記事の収載されている刊本の巻数。  
記事の収載されている刊本の頁数。

記事の本文。割注は「 $\wedge$ 」、傍注は「 $\sim$ 」で示した。文字の欠損については、字数の推定できるものを「■」で示し、不明な場合は「■(数字欠)」で示した。漢字は原則として常用漢字を用いた。記事の分量が多いものについては、魚介類がみられる部分のみを掲出し、記事の一部を適宜省略した。

### 「備考」

『山科家礼記』の記主大沢久守・重胤の二人の日記のうち、「重胤記」について区分した。

### 「魚データ」

記事にみられる魚介類の名称(加工名称・状態名称を含む)を記した。括弧内には魚種を入力した。

### 「キーワード」

記事にみられる魚介類以外の名称(加工名称・状態名称を含む)を入力した。

### 「行為別分類」

記事の性格について当事者の行為別にその分類を入力した。分類の詳細は後述する。

### 「当事者1」

記事にみられる行為のうち、それを働きかけた側の当事者。例えば、貢納にあつては納入者、贈答にあつては贈与者、飲食にあつてはその主宰者、購入にあつてはその売り手などを指す。

### 「当事者2」

記事にみられる行為のうち、働きかけを受けた側。例えば、貢納にあつては受贈者、贈答にあつては受贈者、飲食にあつてはその参加者・同席者、購入にあつてはその買い手などを指す。

(2) 「行為別分類」について

「行為別分類」の項目で設けた区分の大まかな内容はつぎの通りである。

「貢納」 魚介類が山科家領や内蔵寮領および供御人らから年貢・

公事として、山科家へ納められる場合

「上納」 魚介類が山科家より禁裏へ納められる場合

「下行」 魚介類が内裏などから山科家へ与えられる場合

「飲食」 魚介類が飲食の場で見られる場合

「贈答」 魚介類が贈答物として見られる場合

「購入」 魚介類を購入していることがわかる場合

「その他」 右記のいずれにも当てはまらない場合

なお、一つの記事に複数の行為が認められる場合は、「貢納・贈答」・「購入・贈答」のように分類した。したがって、すべての分類件数の総計と魚介類関係記事の総計とは一致せず、のべ件数として表される。

(3) その他

なお、データベースの入力については『山科家礼記』を尾下成敏氏が、『教言卿記』・『康正三年記』・『言国卿記』を澁谷が担当した。また、データベースの全体的な整理および「行為別分類」の入力については、澁谷の責任においておこなった。

二、中世魚介類データ全文

表1 『教言卿記』 魚介類データ

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行別分類	当事者1	当事者2
1	応永12	1405	5	22	教言卿記1	6	一、万菊ヨリニ(鯉)・笋・鯉・鮒・鱸等也、珍重々々		鯉(こい)・鮒(ふな)・鱸(すずき)	鯉(こい)・鮒(ふな)・鱸(すずき)・酒(さけ)・笋(たけのこ)	贈答	万菊(山科教季)	山科教言
2	応永12	1405	6	2	教言卿記1	10	一、藤秋療病落居云々、神妙々々、土産干鯛二・蛸(蛸)一・錢二百、遣之		干鯛(ひだい)・蛸(たこ)	干鯛(ひだい)・蛸(たこ)	贈答	山科教言	豊原藤秋
3	応永12	1405	6	12	教言卿記1	13	一、自備前下村夏月宛く二貫五百)到、目出々々、白魚く一箱、重長進之)		白魚(しらうお)	白魚(しらうお)	貢納	備前下村	山科家
4	応永12	1405	6	27	教言卿記1	21	一、紀州ヨリ干飯く二桶)・ニ(虫十爪、蛸に同じ)く廿、今十五也)・鯉(一連)、送給也		蛸(たこ)・鯉(かつお)	干飯(ほしいい米)・蛸(たこ)・鯉(かつお)	貢納	紀州	山科家
5	応永12	1405	7	10	教言卿記1	25	一、北小路宿所被闕キ、今日吉日之間、即可渡住之由示預、仍乘燭女中 八葉車ニテ両度ハコフ、倉部ハ乗馬ニテ先罷向也、予乘燭板輿出行、移徒(徒) 祝三献、又粥等也、重能昆布・長蛇・五色・埴(埴)進上之、神妙、凡上意之趣、忝畏存者也、就中右兵衛督宿所、同今夜可渡住之旨被仰、故敷中(実茂)、卿在所沾却、為上被召止云々、御方御所為奉公、近々畏入者也、旁以眉目之至、畏入々々		長蛇(ながあわび)	粥(かゆ)・酒(さけ)・昆布(こんぶ)・長蛇(ながあわび)	贈答	大沢重能	山科教言
6	応永12	1405	8	25	教言卿記1	44	一、士仏法印晩陰二埴(埴)二・蛇・料足く二貫)持来、不思寄、片腹痛者也		蛇(あわび)	酒(さけ)・蛇(あわび)	贈答	士仏法印	山科教言
7	応永12	1405	8	29	教言卿記1	46	一、鮎一器送遣卿房了		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教言	卿房
8	応永12	1405	9	26	教言卿記1	57	一、宇治ノサコノ課役事、此間重能与清幸何分明ノ無所見之間、可被置公平歟、思案之		雑魚(ごこ)	雑魚(ごこ)	貢納		山科家
9	応永12	1405	10	30	教言卿記1	70	■(一)、■(数字欠)■上洛、土産鯛三懸送賜之		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答		山科教言
10	応永12	1405	11	1	教言卿記1	70	一、刑部次郎西宮ヨリ下向、鯛一、進之		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	刑部次郎	山科教言
11	応永12	1405	11	22	教言卿記1	81	一、裏松ヨリ昨日之御魚目日出、而美物共相残		美物(びぶつ)	美物(びぶつ)	飲食	日野重光	
12	応永12	1405	11	26	教言卿記1	83	一、花山院来臨、種々肴物、雉一番・鯛一懸・鮭一・筒二・雑具料百疋、以為秋送賜了、諸大夫一人・青侍一人被召具キ、不思寄沙汰、頗迷惑々々		鯛(たい)・鮭(さけ)	雉(きじ)・鯛(たい)・鮭(さけ)	飲食	山科教言	花山院忠定
13	応永12	1405	12	19	教言卿記1	93	一、自紀州恒例土産く鯛二懸・雉一番・菟一送賜之)祝着々々		鯛(たい)	鯛(たい)・雉(きじ)・菟(うさぎ)	貢納	紀州	山科家
14	応永12	1405	12	25	教言卿記1	96	一、細川ヨリ左近次郎・刑部次郎上洛、米一石・錢式十貫到、目出、且又歳末公事物并■別鯛到、目出々々、彼是猶未進共有之		鯛(たい)	鯛(たい)・米(こめ)	貢納	細川庄	山科家
15	応永13	1406	1	8	教言卿記1	105	一、自紀州桶埴(埴)一・円鏡三・鯛二、賜之、アメノ小桶一、祝着々々		鯛(たい)	酒(さけ)・円鏡(まるかがみ)・鯛(たい)・鮎小桶(あめのごおけ)	貢納	紀州	山科家
16	応永13	1406	2	11	教言卿記1	118	一、裏松ノ梅花事、今日倉部如毎年破子用意、種々魚鳥等入之、模五葉盃巡五ト入、中ノシヘノ分アヒノ盃也、埴(埴)ノ分ハ百疋云々、巡人数ハ可尋注者也		魚(さかな)	酒(さけ)・魚(さかな)・鳥(とり)	飲食	裏松家	
17	応永13	1406	2	28	教言卿記1	127	一、清幸妻御風呂ニ被召加、女中御アカ共参、始テ上様御目懸、埴(埴)・茶子・鯛等進之、不思寄振舞也		鯛(たい)	酒(さけ)・茶子(ちゃこ)・鯛(たい)	贈答	源清幸妻	足利義満
18	応永13	1406	3	7	教言卿記1	133	一、自紀州石墻鯛荒巻く十内貝一ツト)・鴨く二)送之、又詔物共料足四貫五百云々		鯛荒巻(たいあらまき)・貝(かい)	鯛荒巻(たいあらまき)・貝(かい)・鴨(かも)	貢納	紀州石墻庄	山科家
19	応永13	1406	3	30	教言卿記1	145	一、自細川去年未進二貫文且到、又一貫文当年土貢分且到、度別鯛五喉到、目出々々、資親安堵無極者也、尚々目出也		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	細川庄	山科家
20	応永13	1406	4	13	教言卿記1	152	一、備前居都下村春分二貫五百到、但く此内三百ハ白魚代ニ引之云々)未進(二貫文)未到、不可然々々々		白魚(しらうお)	白魚(しらうお)	貢納	備前居都下村	山科家
21	応永13	1406	6.5	16	教言卿記1	190	一、鮎一器遣法印、賞翫云々、如法々々、自愛		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教言	法印

表1 『教言脚記』 2/4

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
22	応永13	1406	9	21	教言脚記1	234	一、魚鳥等事、駕輿丁以下新儀商業可止之間事、付広橋黄門申之也、同味曾課役八幡神人事也		魚(さかな)	魚(さかな)・鳥(とり)・味噌(みそ)	その他		
23	応永13	1406	10	17	教言脚記1	244	一、中山相公来、筒二・肴物鯛等、江州土産くヨタレ大豆斎(濟)々出之、参宮饒送分歟、不思寄沙汰也		鯛(たい)	酒(さけ)・鯛(たい)・大豆(だいず)	贈答	中山相公(中山満親)	山科教言
24	応永13	1406	10	24	教言脚記1	247	一、細川ヨリ土貢く六石、十二俵・渡別鯛く卅二、四十五コ、又五貫到		鯛(たい)	米(こめ)・鯛(たい)	貢納	細川庄	山科家
25	応永13	1406	11	19	教言脚記1	259	一、卿房許へ御湯中之間、鯉く一・雉く一番・鯛く二懸・細魚く廿〔ヲモト云〕・餅一合く数百遣之、宿所へ密々遣之也		鯛(たい)・細魚(おも)	酒(さけ)・雉(きじ)・鯛(たい)・細魚(おも)・餅(もち)	贈答	山科教言	卿房
26	応永13	1406	11	23	教言脚記1	261	一、鯛く一懸・海老く廿・雍劍く十・赤貝く四十・ナンシ物く一桶、ハラノワタ也、		鯛(たい)・海老(えび)・雍劍・赤貝(あかがい)・膾物(なんしもの)	鯛(たい)・海老(えび)・雍劍・赤貝(あかがい)・膾物(なんしもの)	購入		山科教言
27	応永13	1406	12	3	教言脚記1	266	一、見米く二斗・白米く二升・大豆く一升・小豆く一升・金鳥く一羽・菟く一耳・蠟燭く十五喉・鯛く一裏・紙く二帖・麻く一組・暑預(暑預)く一柄・小鯛く十五喉・御畳糸く三百五十以上		蠟燭(かき)・鯛(いだし)・小鯛(こだい)	玄米(げんまい)・白米(はくまい)・大豆(だいず)・小豆(あずき)・金鳥(きんちょう)・菟(うさぎ)・蠟燭(かき)・鯛(いだし)・暑預(しよよ)・暑預(暑預)・小鯛(こだい)	貢納	細川庄	山科家
28	応永13	1406	12	8	教言脚記1	267	一、正親町(裏築地)中将実秀朝臣来、種く一・鯉く一・鮑(×蠟)・甘子等送之、不思寄、迷惑々々		鯉(さけ)・鮑(あわび)	酒(さけ)・鯉(さけ)・鮑(あわび)・甘子	贈答	正親町実秀	山科教言
29	応永13	1406	12	8	教言脚記1	268	一、裏松へ種く一・鯉く二・料足く三百疋、可和議之由申之間、即令伝達者也、以次楽張行、実秀朝臣爭為聴聞、教豊・教高・為秋(大鼓)・教有追々来、平調楽く三、争所作始而丁(聴)聞、無子細歟		鯉(さけ)	酒(さけ)・鯉(さけ)	贈答	山科教言	裏松(日野重光)
30	応永13	1406	12	18	教言脚記1	271	一、資興居都下村悦事、埴(種)・鯛く一懸・菓子等進之、珍重々々、倉部方埴(種)以下出之、又庵へモ茶子色々酒出云々、神妙々々		鯛(たい)	酒(さけ)・鯛(たい)・菓子(かし)	贈答	資興	山科教言
31	応永13	1406	12	19	教言脚記1	273	一、美作守資親迎宿所移渡、就中面々招請也、予・教冬卿・教興朝臣・教有・教豊・教高・徳菊丸等也、重能・清幸・源阿等也、種々肴物殊更三献、目出、愚老二引物杉原・奈良シキシ出之、祝著、役送資興・資能・龜若丸勿論也		肴物(さかなもの)	肴物(さかなもの)	飲食	美作守資親	山科教言ほか
32	応永13	1406	12	27	教言脚記1	276	一、御へニ毎年風爐、祝著、埴(種)く一・柑子く一盆・鯛く一懸進上之、目出々々		鯛(たい)	酒(さけ)・柑子・鯛(たい)	贈答	御紅商人	山科教言
33	応永13	1406	12	28	教言脚記1	277	一、紀伊国ヨリ雉一番・鯛二懸芳志送賜之、今年楚(鹿)品也		鯛(たい)	雉(きじ)・鯛(たい)	貢納	紀州	山科家
34	応永14	1407	1	10	教言脚記2	5	一、紀州ヨリ梅埴(種)く一・鯛く一懸・餅く三到、目出也		鯛(たい)	梅酒(うめしゆ)・鯛(たい)・餅(もち)	貢納	紀州	山科家
35	応永14	1407	1	21	教言脚記2	10	一、紀州石墻ヨリ音信、〔古茶〕(×茶)卅袋・鷹一・コノワタ卅小桶到、目出々々		海鼠腸(このわた)	古茶(こちゃ)・鷹(かり)・海鼠腸(このわた)	貢納	紀州石墻庄	山科家
36	応永14	1407	1	29	教言脚記2	13	一、筑後将監氏秋埴(種)く一、肴物鮒(×魚)相副之持来、迷惑且不思寄也		鮒(ふな)	鮒(ふな)	贈答	筑後将監氏秋	山科教言
37	応永14	1407	2	11	教言脚記2	18	一、裏松梅会毎年之儀〔但今日延引也〕也、珍重々々、次倉部破子一合、家形ヲ脛物ニアツラフ、杉原一牧(枚)程也、其ヲ脛皮フキノ屋、軒ニ梅木ヲ、紅梅也、又狩衣著男一人、指貫藤丸紫也、くイマヨリハ梅サクヤマト心せんマタヌニキマス人モアリケリ、千載集歌云々、作者大納言師頼卿、此心也、内ニハ種々魚鳥味入也、又梅花ノナリノ折敷五葉、中ハアヒノ物、ハシハ三ト入ヲ居、酒土器也、皆以薄梅花絵ニカク也、又酒分百疋也		魚(さかな)	酒(さけ)・魚(さかな)・鳥(とり)	飲食	裏松(日野重光)	山科教言ほか

表1 『教言卿記』 3/4

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
38	応永14	1407	2	13	教言卿記2	20	一、梅花事為今日也、破子魚鳥等清幸入直進之云々、倉部宿、裏書二人数有之		魚(さかな)	魚(さかな)・鳥(とり)	贈答	清幸	山科教言
39	応永14	1407	3	12	教言卿記2	34	一、桂鮎一鉢重能取進之、目出々々		桂鮎(かつらあゆ)	桂鮎(かつらあゆ)	贈答	大沢重能	山科教言
40	応永14	1407	3	24	教言卿記2	42	一、北島黄門昨日之儀無為、且教豊初供奉目出トテ埴(埴)〈三貫〉・ノシ鮑十把持来之、祝著々々、而折節来之間、伯卿・長方朝臣・大内記・教高・高橋来、為秋召出也		鮑斗鮑(のしあわび)	酒(さけ)・鮑斗鮑(のしあわび)	贈答	北島黄門(木造俊泰)	山科教言
41	応永14	1407	4	9	教言卿記2	49	一、紀三品小埴(埴)〈一〉・鮒持来、賞翫也		鮒(ふな)	酒(さけ)・鮒(ふな)	贈答	紀三品	山科教言
42	応永14	1407	4	26	教言卿記2	56	一、重能ニ烏賊ナシミ物申付、三百文ニテ西宮へ誂之云々		烏賊ナシミ物(烏賊贈物・いかなんしもの)	烏賊ナシミ物(烏賊贈物・いかなんしもの)	購入		山科家
43	応永14	1407	4	28	教言卿記2	56	一、鮒魚折節見来之間、十喉遣法印許也、於今者雖不珍敷、見来之間遣之処、北山小生来、以之可賞翫云々		鮒(ふな)	鮒(ふな)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
44	応永14	1407	5	16	教言卿記2	66	一、裏松弁殿ヨリ大鯉送与倉部也、難有芳志云々		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	裏松弁殿(烏丸豊光)	倉部(山科教興)
45	応永14	1407	6	2	教言卿記2	72	一、法印許へ鮎一鉢遣之、〈数五十〉		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
46	応永14	1407	6	5	教言卿記2	73	一、紀三禪来、埴一・打鮑・瓜持来之、大恵書〈下〉、僧紀三也		打鮑(うちあわび)	酒(さけ)・打鮑(うちあわび)・瓜(うり)	贈答	紀三禪(紀俊長)	山科教言
47	応永14	1407	6	14	教言卿記2	77	一、西宮誂ノ烏賊ヒシホ桶一、又鯛ワタノナンシ物一桶、鯉到、目出、五百文科足内敷		烏賊醬(いかひしお)・鯛腸の贈物(たいわたのなんしもの)・鯉(はも)	烏賊醬(いかひしお)・鯛腸の贈物(たいわたのなんしもの)・鯉(はも)	購入		山科家
48	応永14	1407	6	18	教言卿記2	80	一、紀州干飯二桶・鮑ヒシホ一桶芳志也、次倉部ニ干飯一桶・鯉芳志云々		鮑醬(あわびひしお)・鯉(はも)	鮑醬(あわびひしお)・干飯(ほしいい米)・鯉(はも)	貢納	紀州	山科教言・教興
49	応永14	1407	7	13	教言卿記2	92	一、細川〈二貫〉、盆供米且干鯛〈廿〉、其外色々、送文アリ		干鯛(ひだい)	米(こめ)・干鯛(ひだい)	貢納	細川庄	山科家
50	応永14	1407	7	29	教言卿記2	98	一、資親憑、麵・鮎以下色々物・枝大豆・瓶子多也、目出々々		鮎(あゆ)	麵(めん)・鮎(あゆ)・枝大豆(えだだいず)・酒(さけ)	贈答	資親	山科家
51	応永14	1407	8	30	教言卿記2	115	一、法印へ烏賊ヒシホ一器遣之		烏賊醬(いかひしお)	烏賊醬(いかひしお)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
52	応永14	1407	10	2	教言卿記2	131	一、下揖保興宗寺年貢且一貫到、百姓損亡罷上一貫文、鮎鮎桶一資親誂進云々		鮎鮎(あゆずし)	鮎鮎(あゆずし)	貢納	下揖保興宗寺	山科家
53	応永14	1407	10	14	教言卿記2	137	一、紀三禪来、次公文所宗円入道上洛、鯛〈三懸〉・水鳥〈二番〉・エソ〈十喉〉・料足〈二結〉進之云々		鯛(たい)・エソ(えそ)	鯛(たい)・水鳥(みずとり)・エソ(えそ)	贈答	公文所宗円入道	山科家
54	応永14	1407	11	3	教言卿記2	151	一、細川ヨリ〔米〕駄賃二石〈俵四〉・銭〈五貫文〉・度別鯛荒卷〈十二〉且到、目出也		鯛荒卷(たいあらまき)	米(こめ)・鯛荒卷(たいあらまき)	貢納	細川庄	山科家
55	応永14	1407	11	4	教言卿記2	152	一、法印許細川荒卷〈二〉遣之		鯛荒卷(たいあらまき)	鯛荒卷(たいあらまき)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
56	応永14	1407	11	12	教言卿記2	157	一、細川ヨリ駄賃四疋〈四石〉、俵八到、度別鯛〈四、荒卷〉到		鯛荒卷(たいあらまき)	米(こめ)・鯛荒卷(たいあらまき)	貢納	細川庄	山科家
57	応永14	1407	11	14	教言卿記2	157	一、裏築地中將実秀朝臣埴(埴)・生鮭・菓子等持来、不思奇也、倉部・少将出座、賞翫之		生鮭(なまさけ)	酒(さけ)・生鮭(なまさけ)・菓子(かし)	贈答	正親町実秀	山科教言
58	応永14	1407	11	24	教言卿記2	162	一、卿房許へ御湯中祇候ニ毎年山科北方餅一鉢〈百枚〉・鯉〈一〉・鯛〈三懸〉・埴〈一〉遣之、倉部状ニテ		鯉(こい)・鯛(たい)	餅(もち)・鯉(こい)・鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	山科教言	卿房
59	応永14	1407	11	24	教言卿記2	162	一、法印許へ鯛〈一懸〉・一鉢〈鳥貝〉、遣之也		鯛(たい)・鳥貝(とりがい)	鯛(たい)・鳥貝(とりがい)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
60	応永14	1407	12	1	教言卿記2	166	一、法印許へタコ一器遣之、祝著悦喜也、神仙丹五百粒賜之、悦喜々々		蛸(たこ)	蛸(たこ)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)
61	応永14	1407	12	4	教言卿記2	167	一、法印許へ蛤一鉢遣之、如法々々、入興自愛云々		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	贈答	山科教言	法印(坂士仏)

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行高別 分類	当事者1	当事者2
62	応永14	1407	12	12	教言脚記2	170	一、紀三禅来歟、種一・鯉持来之		鯉(こい)	酒(さけ)・ 鯉(こい)	贈答	紀三禅 (紀俊長)	山科教言
63	応永14	1407	12	23	教言脚記2	175	一、石墻ヨリ荒巻(二)・シホヒキ(二)、 到		塩引(しお ひき)	荒巻(あら まき)・塩引 (しおひき)	貢納	紀州石墻 庄	山科家
64	応永15	1408	6	25	教言脚記2	271	一、紀禅門ヨリ干飯(二桶)・鱧(廿)・ 鯉(一連、十歟)送給也、倉部干飯(一桶) ・料足(二貫歟)・鱧・鯉等也		鱧(はも)・ 鯉(かつお)	干飯(ほし い・米)・ 鱧(はも)・ 鯉(かつお)	贈答	紀禅門 (紀俊長)	山科教言 ・教興
65	応永15	1408	7	10	教言脚記2	278	一、御房許へ鮎一器〔数五十〕倉部遣之		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教興	御房
66	応永15	1408	7	10	教言脚記2	279	一、内裏へ鮎五合可伝進之由、裏松ヨリ被 仰倉部キ		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教興	内裏
67	応永15	1408	7	30	教言脚記2	286	一、姫千代御料憑、酒・鯉等也、祝著々々		鯉(こい)	酒(さけ)・ 鯉(こい)	贈答	姫千代御 料人	山科教言
68	応永15	1408	10	2	教言脚記3	10	一、細河庄長夫上洛、〔一貫文〕且渡別鯛 (十五喉)且到、目出々々		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	細川庄	山科家
69	応永15	1408	10	10	教言脚記3	13	一、紀三品禅埵(種)百疋・鯛鮓等出 之、孝継朝臣・清阿・高橋・本少将面々参 会、一献賞翫也、予片時対面也		鯛鮓(たい すし)	鯛鮓(たい すし)	贈答	紀三品禅 (紀俊長)	山科教言
70	応永15	1408	10	13	教言脚記3	14	一、蛤一器御房許へ遣之歟、自愛々々		蛤(はまぐ り)	蛤(はまぐ り)	贈答	山科教言	御房
71	応永15	1408	10	17	教言脚記3	16	一、自細川庄年貢且廿貫文并米壹石(俵二) 〔駄賃〕到、又鯛〔渡別〕五、目出々々		鯛(たい)	米(こめ)・ 鯛(たい)	貢納	細川庄	山科家
72	応永16	1409	1	12	教言脚記3	66	一、法印許へ罷向、留守也、夜前以外歓楽 之間、密々雖罷向、留守之間即帰了、次土 産鷹(一)・鯛(二)、遣進之		鯛(たい)	鷹(かり)・ 鯛(たい)	贈答	山科教言	法印(坂 士仏)
73	応永16	1409	4	22	教言脚記3	124	一、侍従乳子(父脱カ)鱸(一)出之、法 印許へ遣之、悦喜		鱸(すずき)	鱸(すずき)	贈答	山科教言	法印(坂 士仏)
74	応永16	1409	6	25	教言脚記3	152	一、法印許へ鮎一鉢遣之、悦喜々々云々		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科教言	法印(坂 士仏)
75	応永16	1409	12	27	教言脚記3	177	一、御へ二埵(種)・小鯉三・柑子・柿進上 之		小鯉(こご い)	酒(さけ)・ 小鯉(こご い)・柑子・ 柿(かき)	贈答	御紅商人	山科家
76	応永17	1409	3	9	教言脚記3	199	一、六角ヨリ付魚埵(種)与金吾、珍重々々、 高橋・賀茂重久・為秋面々賞翫也		魚(さかな)	魚(さかな) ・酒(さけ)	贈答	六角満高	山科教興

表2 『康正3年記』魚介類データ

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
1	康正3	1457	1	19	康正三年記	78	一、いせの七郎衛門殿へ、本所よりゑひ五十、ひしくい一被遣候		海老(えび)	海老(えび)・菱喰(ひしくい)	贈答	本所(山科顯言)	いせの七郎衛門
2	康正3	1457	1	20	康正三年記	78	天晴、これのふろたく、本所者御入候、もちい・さけあり、御ともの人もこれをあたへ候		さけ	餅(もちい)・さけ	飲食	大沢久守	本所(山科顯言)
3	康正3	1457	2	10	康正三年記	79	一、蛤公事上候、供御ヲケニ一、本所へサハチ一進上也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
4	康正3	1457	2	11	康正三年記	79	あわつさこの公事錢一貫、且去年の也		雑魚(ざこ)	雑魚(ざこ)	貢納	粟津供御人	山科家
5	康正3	1457	4	13	康正三年記	82	天晴、御くう上、政所衛門入道御くうの折昏、かうの辻御くうたかもり六はい、てうはん八はい、たんこ二はい、御きやう大小四はい、こたい四まい、むかこさしあり、うちの御くう御しやうしのふん四せんまい、上の御たひ所のふん大小二せんまい、ハミ十八はい、此内きやう一せん、御所へまいる、てうはん一せん、そう也、本所の西ニ出来候て、御くうをいた、かれ候也		小鯛(こだい)	米(こめ)・団子(だんご)・小鯛(こだい)・むかこさし	貢納	政所衛門入道	山科家
6	康正3	1457	4	18	康正三年記	83	一、カサメ廿ハイ、ハマクリウリ出之		蛸蚌(がさめ、がさみ)・蛤(はまぐり)	蛸蚌(がさめ、がさみ)・蛤(はまぐり)	貢納	蛤売り	山科家
7	康正3	1457	5	12	康正三年記	85	■■■物モロコノスシウリ候、カウヲツ人ト、メテコレヘ■■■(×カネヤス)内ニヨリ、トヨカネ中務大夫所へのコト付物アリ、文之間それをハヤる、とりのこしをハこれにとる、其使大田ひやうこ三ときたる、中務大夫申候事候間、コト付ハ、やるよし申候也、とめ候者、あわつせ、のすけ・四郎太郎兩人		諸子の鮓(もろこのすし・もろこぶな)	諸子の鮓(もろこのすし・もろこぶな)	その他		
8	康正3	1457	5	16	康正三年記	85	一、あわつ者きたり、かたくさいくわ無、地下をはらふのよし申候間、にん物かへし候也、さこの公事、まつ五百文もちきたる也		雑魚(ざこ)	雑魚(ざこ)	貢納	粟津供御人	山科家
9	康正3	1457	7	14	康正三年記	87	キランノ会、今日さいれいなし、はまぐりうり又社家にもそせうあり、東庄より山料足四貫上候也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	その他		





表3 『山科家礼記』 2/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
19	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	110	一、わさび二束、かも一番、済藤二郎衛門殿、く返しくるくる十、しほひき二尺		来来(くるくる・鱈)・塩引(しおひき)	山葵(わさび)・鴨(かも)・来来(くるくる・鱈)・塩引(しおひき)	贈答	済藤二郎衛門	
20	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	110	一、斎藤ひせん殿わさ五束く返しくるくる卅、しほひき二尺		来来(くるくる・鱈)・塩引(しおひき)	山葵(わさび)・来来(くるくる・鱈)・塩引(しおひき)	贈答	斎藤備前	
21	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	110	一、大炊殿下行、もちい五十、たる一、こたい三かけ、いわし二おけ、わり木二八、こふ二八		小鯛(こたい)・鯛(たい)・鱈(た)・昆布(こんぶ)・こふ	餅(もち)・樽(たる)・小鯛(こたい)・鯛(たい)・鱈(た)・昆布(こんぶ)・こふ	下行	大炊殿	山科家
22	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	111	一、河内より人夫上、ふな大小七十		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	河内	山科家
23	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	111	今夜御所へ色々を事 一、たい二まい ふな十五 たこ二はい にし十 くるくる 五 かつをうを三 こたい百 いわし十お け 糸そ五こん かも一番 めち三 きし 一番きつ所の也、町の) にしかつを三 しほひき一尺 いもかしら卅		鯛(たい)・鮒(ふな)・鯛(たい)・鱈(た)・鯨(にしん)・来来(くるくる)・鱈(くるくる)・鯨(かつお)・小鯛(こたい)・鯛(こたい)・鱈(いわし)・狗母魚(えそ)・にしかつお(鱈)・塩引(しおひき)・小鯛(こたい)	鯛(たい)・鮒(ふな)・鯛(たい)・鱈(た)・鯨(にしん)・来来(くるくる)・鱈(くるくる)・鯨(かつお)・小鯛(こたい)・鯛(こたい)・鱈(いわし)・狗母魚(えそ)・にしかつお(鱈)・塩引(しおひき)・雉(きじ)・にしかつお(鱈)・塩引(しおひき)・芋頭(いもかしら)	上納	山科家	禁裏
24	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	111	一、式部殿こたい二かけ、わり木二束		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納		式部殿
25	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	112	一、くつこの物 たい二まい あかかい十五はい たる一 さかつき三 うすおしき十まい		鯛(たい)・赤貝(あかがい)	鯛(たい)・赤貝(あかがい)・樽(たる)	贈答		山科家
26	長禄元	1457	12	30	山科家礼記 1巻	112	一、かすか、たる一 こたい二かけ いわし二おけ わり木二束		小鯛(こたい)・鯛(たい)・鱈(いわし)	小鯛(こたい)・鯛(たい)・鱈(いわし)・樽(たる)	贈答	春日	山科家
27	寛正4	1463	1	1	山科家礼記 1巻	116	一、いや六へいし一、さうたこ二、あひ五		海老(えび)・さうた(さうた)・海老(えび)	さうた(さうた)・海老(えび)	下行	山科家	弥六
28	寛正4	1463	1	1	山科家礼記 1巻	116	一、二郎太郎おけたる一、ミかん五、こふ二八		昆布(こんぶ)・こふ	蜜柑(みかん)・みつかん・昆布(こんぶ)・こふ・樽(たる)	下行	山科家	二郎太郎
29	寛正4	1463	1	2	山科家礼記 1巻	116	一、六角町代にてかいそめあり、さけ一堤、こふ、かちくり、たわら		昆布(こんぶ)・こふ・海鼠(たわら)・なまこ	昆布(こんぶ)・こふ・勝栗(かちくり)・酒(さけ)・海鼠(たわら)・なまこ	購入	六角町供御人	
30	寛正4	1463	1	2	山科家礼記 1巻	116	一、本所へ参、御こわいわう、御かうちとの御こわいわう、又くはうの御こわいわう、さけあり、後北殿御あんへ参候、後御倉ひらく、御こわ・かかみ・さけまいるくかかみ二、たちはなあいきやうねかつる、もちいハおく御くら二御かうとうふ御かかみ二、御へんつうめうおんふとう三		あいきやう(あいきやう)・鮎(あ)	おこわ・鏡餅(かがみもち)・かがみもち・餅(もち)・もち・酒(さけ)・あいきやう(あいきやう)・鮎(あ)	貢納	大沢久守	
31	寛正4	1463	1	2	山科家礼記 1巻	117	一、あやのかたへたいのあらまき一、たる一、かかみ二まい		たいのあらまき(鯛・荒巻)	たいのあらまき(鯛・荒巻)・鏡餅(かがみもち)・かがみもち・樽(たる)	贈答		あやのかた

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
32	寛正4	1463	1	2	山科家礼記 1巻	118	一、あやのかたよりたい一かけ、くしかき一束、たる一さき候也		鯛(たい)	鯛(たい)・串柿(くしがき)・樽(たる)	贈答	あやのかた	
33	寛正4	1463	1	4	山科家礼記 1巻	119	一、三百文、たいのあらまき一、御さうしきとる		たいのあらまき(鯛・荒巻)	たいのあらまき(鯛・荒巻)	下行	山科家	御さうしき
34	寛正4	1463	1	5	山科家礼記 1巻	119	一、年内河内よりかも十一の内、一御所へとる、一番これの用、一つかいまちへ、さかな年内あち一御所へ、ゑるこ■さけしゆかい五		鰯(あじ・あち)	鴨(かも)・鰯(あじ・あち)	貢納	河内	山科家
35	寛正4	1463	1	5	山科家礼記 1巻	120	一、五日の用ニとり三、かも四、しほたひ五、ふゑん二、しほひき一尺、つくミ十、ゑひ十、すしあひ、うるかおけ、なかくし、たこ一はい、こい一、ゑひ五、ねふか五十本入候くさかな一こん、ふな、ゑひ、つくミ二こん、とり入物かとのこ■うを、はて御たひのうちなり)		塩鯛(しおたい)・しほたひ・無塩(ぶえん)・塩引(しおひき)・海老(えび)・鰯(あじ)・鮎(すしあひ)・すしあひ・すしあゆ・うるか(鮎)・なかくし・鰯(たこ)・鯉(こい)・鮎(ふな)・鮎(かず)のこ・かとのこ	鳥(とり)・鴨(かも)・塩鯛(しおたい)・しほたひ・無塩(ぶえん)・塩引(しおひき)・鰯(あじ)・鮎(すしあひ)・すしあひ・すしあゆ・うるか(鮎)・なかくし・鰯(たこ)・鯉(こい)・根深(ねぶか)・鮎(ふな)・うるか(鮎)・鮎(かす)のこ・なかくし	貢納		
36	寛正4	1463	1	6	山科家礼記 1巻	120	一、河内ミなこ六、五こ御所へまいるく私へまめ一斗六升こふな十五、はうちやう一下候也)		小鮎(こぶな)	豆(まめ)・小鮎(こぶな)	貢納	河内	山科家
37	寛正4	1463	1	6	山科家礼記 1巻	120	一、御ふく御うへのはかま入まいらせ候、なかはし殿へ柳一か、あらまき二、たいまいらせ候也		鯛(たい)	荒巻(あらまき)・鯛(たい)・柳(やなぎ)	贈答	山科家	長橋局
38	寛正4	1463	1	9	山科家礼記 1巻	122	一、かすかよりこふ一かしき、いとひき十、こなたからわさひ一そく		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・山葵(わさび)・いとひき(糸引き納豆)	贈答	春日	山科家
39	寛正4	1463	1	11	山科家礼記 1巻	123	一、六角町より百九十文持来、吉書請取、かみかうとき、こふ・かちくりかい候ておき候也、それにていまの町の料足にてさけかい候ていわる候也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・勝栗(かちぐり)・さけ	購入	六角町供御人	山科家
40	寛正4	1463	1	13	山科家礼記 1巻	124	一、あやのひめ子出来候、わた十文め、杉原たんし、たる一、あいのすし遣也		鰯(あゆ)のすし・あいのすし	樽(たる)・鰯(あゆ)のすし・あいのすし	贈答	あやのひめ子	山科家
41	寛正4	1463	1	14	山科家礼記 1巻	125	一、つの国より人上候、たる一か、はい三かけ、あかかい卅、すいてう一つかい、かかみ二、返ししほひき二・かき一ハ・かミ十帖・かかみ二、いろいろ上ニおくこき一せん、つかい百文とる、又ふくしゆ庵かかミ一・ミかん廿・ねふか卅ほん、返しなつとう廿・わさひ一そく		貝(かい)・ばい)・赤貝(あかがい)・あかかい)・塩引(しおひき)	貝(かい)・ばい)・赤貝(あかがい)・あかかい)・鏡餅(かがみもち)・かがみちい)・塩引(しおひき)・柿(かき)・蜜柑(みかん)・みつかん)・根深(ねぶか)・納豆(なつとう)・山葵(わさび)・樽(たる)	贈答	つの国人	山科家
42	寛正4	1463	1	15	山科家礼記 1巻	125	一、ふかさわ所からしほひき一尺、このわた二桶くれ候也、つかいニさけ		塩引(しおひき)・海鼠腸(このわた)	塩引(しおひき)・海鼠腸(このわた)・さけ	贈答	ふかさわ	山科家

表3 『山科家礼記』 4/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
43	寛正4	1463	1	19	山科家礼記 1巻	127	一、やとをよふ、あさいい、ふろ、さうめん、さかな三こん、ミヤけ二たる一か、にし十五くし・かき一束		鯧(にしん・にし)	素麺(そうめん・さうめん)・栴(かき)・樽(たる)・鯧(にしん・にし)	下行	山科家	美濃の人
44	寛正4	1463	1	25	山科家礼記 1巻	129	一、はまくりうり、はまくり出候、又かいはまくりちと出候、さけのミ候、御所へ一さはら進上		蛤(はまぐり)・鱒(さわら)	蛤(はまぐり)・鱒(さわら)・酒(さけ)	貢納	蛤売り	山科家
45	寛正4	1463	1	29	山科家礼記 1巻	129	一、[六角] まちのたなあつかり候とて、礼二百文、たら二持来候		鱒(たら)	鱒(たら)	貢納	六角町供御人	山科家
46	寛正4	1463	2	6	山科家礼記 1巻	131	一、日野殿明日七日御成、本所より鯛五、蛤一折被遣候<代八百文 代三百文>		鯛(たい)・蛤(はまぐり)	鯛(たい)・蛤(はまぐり)	贈答	山科家	日野家
47	寛正4	1463	2	10	山科家礼記 1巻	132	一、河内より人夫かわり上候、まめ五升・かわうをつと一上候也		川魚(かわうお)	豆(まめ)・川魚(かわうお)・つと	貢納	河内	山科家
48	寛正4	1463	3	1	山科家礼記 1巻	136	一、供御参<たこ一・たい一かけ>、さけにこりさけ今月まで		蛸(たこ)・鯛(たい)	蛸(たこ)・鯛(たい)・にこりさけ(にこりさけ・酒)	上納	山科家	禁裏
49	寛正4	1463	3	12	山科家礼記 1巻	138	一、しやうしつき二町よりたい一かけ出候		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	六角町供御人	山科家
50	寛正4	1463	3	14	山科家礼記 1巻	138	一、六角町よりたい一かけ		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	六角町供御人	山科家
51	寛正4	1463	4	1	山科家礼記 1巻	142	一、さいしの御いをまいる、すし也		鮓(すし)	鮓(すし)	貢納		山科家
52	寛正4	1463	4	2	山科家礼記 1巻	142	一、本所の面々、たいの汁、これによその人ハ法眼・蔵主、すき山のち二かものつくし見候、又道にてさけあり、婦のち善三出来候也、<かもよりのつくしうへ候也、>		鯛汁(たいじる)・たいのしる)	鯛汁(たいじる)・たいのしる)・かものつくし(鴨)・さけ	飲食	山科家	
53	寛正4	1463	4	7	山科家礼記 1巻	144	一、町よりふな廿一出候也、五本所		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	町供御人	山科家
54	寛正4	1463	4	11	山科家礼記 1巻	145	一、六角よりふな十、一こん出し		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	六角町供御人	山科家
55	寛正4	1463	4	12	山科家礼記 1巻	146	一、かわちより三月ふんの草の代百八十四文、又ゑび二こんのほせ候也		海老(えび)	海老(えび)	貢納	河内	山科家
56	寛正4	1463	4	13	山科家礼記 1巻	146	一、たんこやのさは十五出候也		鯖(さば)	鯖(さば)	貢納	たんこや	山科家
57	寛正4	1463	4	22	山科家礼記 1巻	148	一、かさめ廿、はまくり一おけ、今日いたし候也、三はい本所へまいらせ候也		蛤(はまぐり)・がざみ(かさめ)	がざみ(かさめ)・蛤(はまぐり)	貢納		山科家
58	寛正4	1463	4	27	山科家礼記 1巻	149	一、広橋殿折十三合調へ進候也<明日御なりなり>、こおり三合<くさ・しほ・いか・さんせう・くろしを>まんちう、きんとむ、あをのり、くり、こんにやく、かまほこ、こつし、あわひ、けつり物、しほひき、折七十一合代卅五文也可、こおり三合五十五文也		烏賊(いか)・鮑(あわび)・塩引(しおひき)	氷(こおり)・くさ・塩(しお)・烏賊(いか)・黒塩(くろしお)・くろしほ・饅頭(まんじゅう)・金団(きんとん)・青海苔(あおのり)・栗(くり)・菊蕪(昆若)・こんにやく)・蒲鉾(かまほこ)・鮑(あわび)・けつりもの・塩引(しおひき)・山椒(さんしょう)・さんせう)	贈答	広橋殿	山科家
59	寛正4	1463	5	1	山科家礼記 1巻	150	一、供御まいる、こい二、ひたひ、五たる		鯉(こい)・干鯛(ひたい)	鯉(こい)・干鯛(ひたい)・樽(たる)	上納	山科家	禁裏
60	寛正4	1463	5	10	山科家礼記 1巻	153	一、嵯西堂へ御礼参候、東福寺礼行、たる一、おこや一盆、こふ五八持行		昆布(こんぶ)・こふ)	樽(たる)・昆布(こんぶ)・阿古屋餅(あこやもち)	贈答	大沢久守	嵯西堂
61	寛正4	1463	5	14	山科家礼記 1巻	154	一、井上与三郎鯛一かけくれ候也		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	井上与三郎	大沢久守
62	寛正4	1463	6	9	山科家礼記 1巻	160	一、ミののこひくにんそうちん上くミヤけちや十あり)		鯉(こい)	鯉(こい)・茶(ちゃ)	貢納	美濃の鯉公人	山科家
63	寛正4	1463	6	17	山科家礼記 1巻	161	一、しそん院より海松一折被下候也		海松(みる)	海松(みる)	贈答	しそん院	山科家

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
64	寛正4	1463	6.5	1	山科家礼記 1巻	165	一、供御御たる一、代三百文、はむ■ひたい御さかな、御本所御いわる二百卅文下行		鱧(はも・はむ)・干鯛(ひたい)	樽(たる)・さかな(?)・鱧(はも・はむ)・干鯛(ひたい)	上納	山科家	禁裏
65	寛正4	1463	6.5	12	山科家礼記 1巻	167	一、河内より麦二駄上候、はい二ハ		貝(かい)・ばい	麦(むぎ)・貝(かい)・ばい	貢納	河内	山科家
66	寛正4	1463	6.5	13	山科家礼記 1巻	167	一、禁裏はい一ハ、飯左大一ハ遣候也		貝(かい)・ばい	貝(かい)・ばい	上納	山科家	禁裏
67	寛正4	1463	6.5	17	山科家礼記 1巻	168	一、あやのかたより、ふなのすし三、又こなたより代二百文やり候		鮓鮓(ふなのすし)・ふなずし)	鮓鮓(ふなのすし)・ふなずし)	贈答	あやのかた	
68	寛正4	1463	6.5	17	山科家礼記 1巻	168	一、〔石川〕隼人こふまけふるまう、中酒		昆布巻(こぶまき?)・こふまけ)	中酒(ちゅうしゅ)・昆布巻(こぶまき?)・こふまけ)	飲食	石川隼人	
69	寛正4	1463	6.5	28	山科家礼記 1巻	170	一、せわた、ふかさわたのより給候		背腸(せわた)・鮭)	背腸(せわた)・鮭)	贈答	ふかさわた	
70	寛正4	1463	7	1	山科家礼記 1巻	171	一、供御参、たこ三、ひたい五まい、御たる、さか月三、うすをしき十		蛸(たこ)・干鯛(ひたい)	蛸(たこ)・干鯛(ひたい)・樽(たる)	上納	山科家	禁裏
71	寛正4	1463	7	5	山科家礼記 1巻	171	一、京極の宮内卿出来候、たる一、ふな五		鮓(ふな)	鮓(ふな)・樽(たる)	贈答	宮内卿	山科家
72	寛正4	1463	7	14	山科家礼記 1巻	174	一、まちの公事さは六十さし、又かう卅さし、代三百文なり		鯖(さば)	鯖(さば)	貢納	町供御人	山科家
73	寛正4	1463	7	15	山科家礼記 1巻	175	一、御所へさは卅さしまいる		鯖(さば)	鯖(さば)	上納	山科家	禁裏
74	寛正4	1463	7	15	山科家礼記 1巻	175	一、はすのはの御たい、御所へ一前、御まわり五、あやのかたへ二前、しやうししや一前、けいたん一前、孫太郎所いお二さし、やとへ二さし、かすかとのへ二さし、御にしむき一さし、御たいそう、彦太郎いもうとい一前		はすのはのおんたい(蓮・葉・鯛)	はすのはのおんたい(蓮・葉・鯛)	贈答	山科家	
75	寛正4	1463	8	11	山科家礼記 1巻	180	一、河嶋のさゑもんかたより、かつらのくし、あい数八十出候、甘本所へ、十御あんへ		鮎(あゆ)・あい)	鮎(あゆ)・あい)	貢納	河嶋のさゑもん	
76	寛正4	1463	8	18	山科家礼記 1巻	182	一、斎藤慶阿ミ、あいのすしおけ三くれ候也		鮓鮎(あいのすし)・あいのすし)	鮓鮎(あいのすし)・あいのすし)	贈答	斎藤慶阿ミ	
77	寛正4	1463	8	30	山科家礼記 1巻	187	一、さけの口あけ目出度候、本所へゆとう一進上、栗御所三斗、今日方々へ被遣候也		鮭(さけ)	栗(くり)・鮭(さけ)	贈答	大沢久守	
78	寛正4	1463	10	1	山科家礼記 1巻	193	一、供御まいる、一たる、こい二、たこ一		鯉(こい)・蛸(たこ)	樽(たる)・鯉(こい)・蛸(たこ)	上納	山科家	禁裏
79	寛正4	1463	10	3	山科家礼記 1巻	194	一、二條たかはし、にし甘はいくれ候也		鯨(にしん)・にし)	鯨(にしん)・にし)	贈答	二条たかはし	
80	寛正4	1463	10	9	山科家礼記 1巻	195	一、本所・禁裏御番衆たちに酒あり、折一合く(のし・たこ)ミかん五と入々一、柳一か、二番請取御参候也、くゑちせん・孫兵つむる、)		蛸(たこ)	酒(さけ)・蛸(たこ)・蜜柑(みかん)・みつかん)・柳(やなぎ)	飲食	山科言国衆	禁裏御番衆
81	寛正4	1463	10	17	山科家礼記 1巻	197	一、さめ馬左大よりおこされ候也、彦三郎さけ一尺		鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	彦三郎	
82	寛正4	1463	11	1	山科家礼記 1巻	199	一、供御御さかな、たこ一はい、たい一かけ、たる		蛸(たこ)・鯛(たい)	蛸(たこ)・鯛(たい)・樽(たる)	上納	山科家	禁裏
83	寛正4	1463	11	2	山科家礼記 1巻	199	一、町よりしやうしつきのたい二かけ		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	町供御人	山科家
84	寛正4	1463	11	4	山科家礼記 1巻	200	一、昨日野村せんきうか子、おとななり候て、たる一、もちい、たい一かけ持来候		鯛(たい)	鯛(たい)・樽(たる)・餅(もち)・もちい)	贈答	野村せんきう	
85	寛正4	1463	12	1	山科家礼記 1巻	207	一、供御たる一、たい一かけ、たこ二はい		蛸(たこ)・鯛(たい)	蛸(たこ)・鯛(たい)・樽(たる)	上納	山科家	禁裏
86	寛正4	1463	12	4	山科家礼記 1巻	208	一、飯尾左衛門大夫はへ出来、太刀<金>代二百疋、神山かもん方、柳一か・さけ一尺・たい五、其外十四五人出来候		鮭(さけ)・鯛(たい)	柳(やなぎ)・鮭(さけ)・鯛(たい)	贈答	神山かもん	
87	寛正4	1463	12	5	山科家礼記 1巻	208	一、はまくり出候		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
88	寛正4	1463	12	10	山科家礼記 1巻	209	一、のとより人上候、おり一、さけ一尺上られ候		鮭(さけ)	鮭(さけ)	貢納	能登	山科家
89	寛正4	1463	12	14	山科家礼記 1巻	210	一、今日御倉つけ也、例年北殿へハ小ゆとう一、たこちと		蛸(たこ)	蛸(たこ)	贈答	大沢久守	北殿

表3 『山科家礼記』 6/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
90	寛正4	1463	12	19	山科家礼記1巻	211	一、[大とのへの] いのうへ新左衛門尉きたる、たる一・たい一かけ		鯛(たい)	鯛(たい)・樽(たる)	贈答	井上新左衛門尉	大沢久守
91	寛正4	1463	12	20	山科家礼記1巻	211	一、なかはしとのへ本所よりたい一かけ・柳一か		鯛(たい)	柳(やなぎ)・鯛(たい)	贈答	山科家	長橋局
92	寛正4	1463	12	21	山科家礼記1巻	211	一、本所二御こわあり、さげ二百文代いろいろ御さいまいる、こたい十代六十、しほた一かけ代六十四文、いわし二おけ代五十文、たこ二はい六十四文、かとのこ十六文也、ふり五十文か也、とり一、かつを一、ふしまめ一升ひらき		小鯛(こたい)・鯛(い)・鯛(いわし)・蛸(たこ)・かすのこ(鯨子)・かとのこ(ふり)・鯉(かつお)	おこわ・酒(さけ)・小鯛(こたい)・鯛(い)・鯛(いわし)・蛸(たこ)・かすのこ(鯨子)・かとのこ(ふり)・鯉(かつお)・藤豆(ふじまめ)・ふしまめ・菜(なさい)	飲食	山科家	
93	寛正4	1463	12	23	山科家礼記1巻	212	一、別当御局へとり一番、わさひ二束、柳一か進上、御返し、ふり一尺被下候		鯉(ぶり)	鳥(とり)・山葵(わさび)・柳(やなぎ)・鯉(ぶり)	贈答	別当局	山科家
94	寛正4	1463	12	23	山科家礼記1巻	212	一、石丸方拾貫文御ねんく、薄白二束、返し、さげ二尺		鮭(さけ)	鮭(さけ)	貢納	革手代官石丸	山科家
95	寛正4	1463	12	26	山科家礼記1巻	213	一、柳原殿より柳一か・塩引一尺・たい一かけ		塩引(しおひき)・鯛(たい)	柳(やなぎ)・塩引(しおひき)・鯛(たい)	贈答	柳原家	山科家
96	寛正4	1463	12	27	山科家礼記1巻	214	一、彦七たる一・とり一番・料足十疋持来、たる一、塩引一尺とり候也		塩引(しおひき)	樽(たる)・鳥(とり)・塩引(しおひき)	贈答	彦七	
97	寛正4	1463	12	28	山科家礼記1巻	215	一、とひの少路御いま、かつを一連、これよりわさひ一束		鯉(かつお)	鯉(かつお)・山葵(わさび)	贈答	とひの少路御いま	
98	寛正4	1463	12	29	山科家礼記1巻	215	一、飯尾肥州母方へいわし五十合・こたい百まい・ゑび廿・かつをうを十・大こん一八、三河守所水鳥一番		鯛(いわし)・小鯛(こたい)・海老(えび)・鯉(かつお)	鯛(いわし)・小鯛(こたい)・海老(えび)・鯉(かつお)・大根(だいこん)・水鳥(みずとり)	贈答	大沢久守	飯尾肥州母
99	寛正4	1463	12	29	山科家礼記1巻	215	一、布施いか・たる一・水鳥一番		烏賊(いか)	烏賊(いか)・樽(たる)・水鳥(みずとり)	贈答	布施	大沢久守
100	寛正4	1463	12	29	山科家礼記1巻	215	一、七郎方よりこのわた三おけ		海鼠腸(このわた)	海鼠腸(このわた)	贈答	七郎	大沢久守
101	寛正4	1463	12	30	山科家礼記1巻	216	一、かすかへこたい三まい・いわし二おけ		鯛(いわし)・小鯛(こたい)	鯛(いわし)・小鯛(こたい)	贈答	大沢久守	春日
102	寛正4	1463	12	30	山科家礼記1巻	216	一、うまさかとのへこたい一かけ・たる六てうし・こき一く		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)・樽(たる)	贈答	大沢久守	うまさかとの
103	応仁2	1468	1	2	山科家礼記1巻	225	一、広橋殿へ鮎のすし一折敷被進候也	重胤記	鮎鮎(あゆのすし)・あい(のすし)	鮎鮎(あゆのすし)・あい(のすし)	贈答	山科家	広橋綱光
104	応仁2	1468	1	3	山科家礼記1巻	225	一、御雑色彦次郎長門守殿へ御礼参、極一、コフ持参、代二十疋給之	重胤記	昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・樽(たる)	贈答	御雑色彦次郎	大沢久守
105	応仁2	1468	1	4	山科家礼記1巻	226	一、尾崎七郎所鮎ノスシ一折敷被遣候、予持行	重胤記	鮎鮎(あゆのすし)・あい(のすし)	鮎鮎(あゆのすし)・あい(のすし)	贈答		尾崎七郎
106	応仁2	1468	1	5	山科家礼記1巻	226	一、東庄ヨリ若菜上目出度日出度、兵衛・二郎九郎・彦七御礼参、各十疋宛持参、弥六十疋、皆以酒餅給也、ハリ木・味噌・鳥式・鯛荒巻一・山ノイモ・コンハウ上候	重胤記	たいのあらまき(鯛・荒巻)	若菜(わか菜)・酒(さけ)・餅(もち)・もちい・味噌(みそ)・鳥(とり)・たいのあらまき(鯛・荒巻)・山芋(やまいも)・やまのいも・牛蒡(ごぼう)・こんはう	贈答	山科東庄	
107	応仁2	1468	1	7	山科家礼記1巻	227	一、本所今朝新三位殿陣屋御汁在之、仙洞御番衆御出、事外大御酒也、美物院御所ヨリ被出、長門守殿被参、色々ウタイ一興在之、長門守小極一・串柿一連進入也	重胤記	美物(びぶつ)	汁(しる)・酒(さけ)・美物(びぶつ)・串柿(くしがき)・樽(たる)	飲食	後花園上皇	

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
108	応仁2	1468	1	8	山科家礼記 1巻	228	一、吉良殿内高橋所うさき一・あゆのすし被遣、予持行也、四郎左衛門殿へすし一折敷進也	重胤記	鮓鮎(あゆのすし・あいのすし)	兎(うさぎ)・鮓鮎(あゆのすし・あいのすし)	贈答		吉良殿内高橋
109	応仁2	1468	1	26	山科家礼記 1巻	238	一、尾崎七郎方昆布一束送られ候也	重胤記	昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	尾崎七郎	
110	応仁2	1468	1	29	山科家礼記 1巻	240	一、予ミヤケニ政所衛門コフ一十八出候	重胤記	昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢重胤	政所衛門
111	応仁2	1468	1	30	山科家礼記 1巻	240	一、庵主御方(中略)予昆布拾八持参(扇一本給也)	重胤記	昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢重胤	庵主
112	応仁2	1468	2	16	山科家礼記 1巻	247	一、衛門次郎江州菅浦ヨリ上、大豆三表・小麦三去年分、鯉代一貫四百文去年去々年分也	重胤記	鯉(こい)	大豆(だいず)・小麦(こむぎ)・鯉(こい)	貢納	菅浦	山科家
113	応仁2	1468	2	16	山科家礼記 1巻	247	一、因等坊出来、ミあけとて荒巻一・ますの荒巻一被持来候、代十疋中酒とて持来也	重胤記	ますのあらまき(鱒・荒巻)	中酒(ちゅうしゅう)・ますのあらまき(鱒・荒巻)・荒巻(あらまき)	贈答	因等坊	
114	応仁2	1468	2	21	山科家礼記 1巻	251	一、春蔵主柳一荷、串柿・コフ持来られ候也	重胤記	昆布(こんぶ・こふ)	柳(やなぎ)・串柿(くしがき)・昆布(こんぶ・こふ)	贈答	春蔵主	
115	応仁2	1468	2	24	山科家礼記 1巻	252	一、今朝供御本膳御マワリ三、式膳(コイ)、御マワリ三、ヒヤシル在之、南西院御前サイ七汁三在之、昼折酒、又水花メンムキ御肴色々大御酒也	重胤記	鯉(こい)	鯉(こい)・冷汁(ひやじる)・菜(なさい)・酒(さけ)・麵(めん)・麦(むぎ)・汁(しる)	上納	山科家	禁裏
116	応仁2	1468	2	24	山科家礼記 1巻	252	一、南西院ヨリ折一合(サウメン)、鯉一折(数十)、鯛一折(三)、予方へとて給候也、乍去本所へ進上也	重胤記	鯉(こい)・鯛(たい)	素麵(そうめん)・さうめん・鯉(こい)・鯛(たい)	贈答	南西院	大沢重胤
117	応仁2	1468	2	25	山科家礼記 1巻	253	一、弥六京上、東山越、新兵衛督殿御局鯉五、四郎左衛門殿鯉式、肥前殿鯛壹被進候也	重胤記	鯉(こい)・鯛(たい)	鯉(こい)・鯛(たい)	贈答	弥六	
118	応仁2	1468	2	27	山科家礼記 1巻	254	一、音羽庄やふ所々兵衛督殿御座候(中略)やふ所へ柳一荷、鯛あらまき一、のしあわひ百本長門守殿持られ候、本所今夜御留、(号太郎兵衛)将監方祇候、長門守殿帰られ候也	重胤記	鯛(たい)のあらまき(鯛・荒巻)・駿斗鮑(のしあわび)	柳(やなぎ)・鯛(たい)のあらまき(鯛・荒巻)・駿斗鮑(のしあわび)	贈答	山科家	音羽庄やふ所
119	応仁2	1468	3	4	山科家礼記 1巻	258	一、次郎九郎はたこふるまいとて湯付沙汰、長門守殿・禪通・作州・与四郎・彦兵衛殿・予・将監・孫太郎皆々出来大酒也	重胤記	蛸(たこ)	蛸(たこ)・湯漬(ゆづけ)・酒(さけ)	飲食	次郎九郎	大沢久守他
120	応仁2	1468	3	25	山科家礼記 1巻	271	一、今朝甘露寺殿陣屋御出、御汁在之、蕨・鯛入供御	重胤記	鯛(たい)	汁(しる)・蕨(わらび)・鯛(たい)	贈答	山科家	甘露寺家
121	応仁2	1468	3	27	山科家礼記 1巻	272	一、御厨子所高橋所ヨリ美物色々来也	重胤記	美物(びぶつ)	美物(びぶつ)	贈答	御厨子所高橋	山科家
122	応仁2	1468	4	1	山科家礼記 1巻	274	一、今朝子供ニ赤法師ツレ室町殿御庭向罷出処、御池鯉式打コロス候、言語道断子細也	重胤記	鯉(こい)	鯉(こい)	その他		
123	応仁2	1468	4	3	山科家礼記 1巻	275	一、橋兵衛殿荒巻一・鯛持参、則賞翫候也	重胤記	鯛(たい)	荒巻(あらまき)・鯛(たい)	贈答	橋兵衛	大沢重胤
124	応仁2	1468	4	4	山科家礼記 1巻	275	一、今朝鯛汁在之、兵衛出来	重胤記	鯛汁(たいじる)・鯛(たい)	鯛汁(たいじる)・鯛(たい)	飲食	大沢重胤	橋兵衛
125	応仁2	1468	4	4	山科家礼記 1巻	275	一、甘露寺殿御池魚十献給也	重胤記	池魚(いけうお)	池魚(いけうお)	上納	甘露寺家	禁裏
126	応仁2	1468	4	8	山科家礼記 1巻	278	一、予、甘露寺殿・橋兵衛院御所被召、御池魚とらせられ候也	重胤記	池魚(いけうお)	池魚(いけうお)	貢納	大沢重胤・橋兵衛	院御所
127	応仁2	1468	4	9	山科家礼記 1巻	278	一、東庄より次郎五郎上、鮎のすし・あらまき式持上、好子屋兵衛米一袋進上也	重胤記	鮓鮎(あゆのすし・あいのすし)	鮓鮎(あゆのすし)・米(こめ)・荒巻(あらまき)	贈答	次郎五郎	山科家
128	応仁2	1468	4	17	山科家礼記 1巻	282	一、仙洞ヨリ鮎式被出也	重胤記	鮎(ふな)	鮎(ふな)	下行	後花園上皇	山科家
129	応仁2	1468	5	9	山科家礼記 1巻	290	一、なきの辻の者柳一荷・干鯛五枚・こふ持参、今度之散在之礼也、御酒色々給也	重胤記	干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)	柳(やなぎ)・干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	なきの辻の者	山科家

表3 『山科家礼記』 8/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行別分類	当事者1	当事者2
130	応仁2	1468	6	3	山科家礼記 1巻	302	一、左衛門次郎河内御厨屋ヨリ上、代百疋持之、麦五俵代也、はい七十本・干鯛五まい・干魚持之候、仍大すけかさ一かい麦粉袋算用状在也	重胤記	干鯛(ひたい)・干魚(ほしごかな)	麦(むぎ)・貝(かい)・干鯛(ひたい)・干魚(ほしごかな)・麦粉(むぎのこ)	貢納	河内御厨	山科家
131	応仁2	1468	6	6	山科家礼記 1巻	304	一、近江国菅浦人上、当年供御枇把可参年々処、通路迷惑トテ代参拾疋持来候(中略)此代鯉代在之間先預置候由申下也	重胤記	鯉(こい)	枇把(びわ)・鯉(こい)	貢納	菅浦	山科家
132	応仁2	1468	7	3	山科家礼記 2巻	3	一、次郎太郎東庄下、仍房又三はひ五十本、(中略)二郎九郎鮎ノスシ八上也	重胤記	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし	貢納	山科東庄	
133	応仁2	1468	7	8	山科家礼記 2巻	6	一、嶋津二郎左衛門方よりあゆのうるかおけ一まいらせ候也	重胤記	うるか(鮎)・あいのうるか・あゆのうるか	うるか(鮎)・あいのうるか・あゆのうるか	貢納	嶋津次郎 左衛門方 (揖保庄)	山科家
134	応仁2	1468	7	14	山科家礼記 2巻	11	一、京極賀州之内岡部所ヨリ柳一桶・干鮑百本長門守殿へ進入候也	重胤記	干鮑(ほしあわび)	柳(やなぎ)・干鮑(ほしあわび)	贈答	京極賀州 之内岡部	大沢久守
135	応仁2	1468	7	15	山科家礼記 2巻	11	一、東庄よりいほ上、本所御祝の御はすの飯、長門守殿・美左・予上之、あちそへ也、中間ともをハ此方にてさたし、くわせ候、智阿房下也	重胤記	鮎(あじ)・あち	はすのめし(飯)・鮎(あじ)・あち	貢納	山科東庄	山科家
136	応仁2	1468	7	15	山科家礼記 2巻	11	一、本所陣屋御出、はすの葉の御たい御祝在之	重胤記	はすのはのおんたい(蓮)・葉(鯛)	はすのはのおんたい(蓮)・葉(鯛)	飲食	大沢久守	山科家
137	応仁2	1468	12	23	山科家礼記 2巻	41	一、道妙種一・こわ飯一益・粟一益・こふ・干魚進上候、御酒給候、飯皆々食也	重胤記 (刊本編者は8月の記事の疑い有りとする)	干魚(ほしごかな)・昆布(こんぶ)・こふ	おこわ・粟(あわ)・昆布(こんぶ)・干魚(ほしごかな)・酒(さけ)・榎(たる)	飲食		山科家
138	文明2	1470	9	1	山科家礼記 2巻	60	一、今夕忠英・小三郎出来、せわた二桶給也	重胤記	背腸(せわた)・鮎	背腸(せわた)・鮎	贈答	忠英・小三郎	大沢重胤
139	文明2	1470	9	9	山科家礼記 2巻	63	一、昨日宮内卿鮎五進之、此内二御坊へ進られ候也	重胤記	鮎(しゅう)・かじか	鮎(しゅう)・かじか	贈答	宮内卿	御坊(坂本執当坊カ)
140	文明2	1470	9	12	山科家礼記 2巻	64	一、当所公文所出来、ゆとう一・くり・鮎三持来、酒在之	重胤記	鮎(しゅう)・かじか	栗(くり)・鮎(しゅう)・かじか・酒(さけ)	贈答	当所公文所	大沢重胤
141	文明2	1470	9	20	山科家礼記 2巻	66	一、衛門次郎下、仍揖保庄長夫替京上候、例年之土産あゆのすし桶三、うるかおけ三到来、予方へはむのあらまき二到来、数十五、嶋津方より来るすし桶一、うるか桶一、当御坊へ進られ候、すし一鉢万里小路さとへ被遣候也	重胤記	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・はものあらまき(はむのあらまき)・鱧(はらまき)・荒巻)・うるか(鮎)	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・はものあらまき(はむのあらまき)・鱧(はらまき)・荒巻)・うるか(鮎)	貢納	嶋津方 (揖保庄)	山科家
142	文明2	1470	9	28	山科家礼記 2巻	70	一、広橋殿へ執当坊より柳一荷・鮎五被進之	重胤記	鮎(しゅう)・かじか	柳(やなぎ)・鮎(しゅう)・かじか	贈答	執当坊	広橋家
143	文明2	1470	11	1	山科家礼記 2巻	82	一、執当御坊女中御方へ柳一荷・鱧式進られ候也	重胤記	鱧(すずき)	柳(やなぎ)・鱧(すずき)	贈答	山科家	執当坊女中御方
144	文明2	1470	11	14	山科家礼記 2巻	87	一、下総後家長州御方へ鮎一尺被進也	重胤記	鮎(さけ)	鮎(さけ)	贈答	(飯尾)下総後家	長州御方 (大沢久守夫人)
145	文明2	1470	11	17	山科家礼記 2巻	88	一、賀州・房下向、本所御夜物并鮎一尺下候也	重胤記	鮎(さけ)	鮎(さけ)	下行	山科家	賀州・房
146	文明3	1471	10	5	山科家礼記 2巻	107	一、今朝寺家女中、南屋御わたまし御礼二桶壺・たこ二はい進上候也		蛸(たこ)	桶(おけ)・蛸(たこ)	贈答	寺家女中	山科家
147	文明3	1471	10	10	山科家礼記 2巻	114	一、今日御参内(中略)御貝おおい女中計、本所御参候也		貝(かい)・ばい	貝(かい)・ばい	その他		
148	文明3	1471	10	11	山科家礼記 2巻	114	一、揖保年貢六貫文、あいのすしおけ二、又一桶私へ、うるかおけ一桶、又二桶私へ分也		鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・うるか(鮎)	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・うるか(鮎)	貢納	揖保庄	山科家
149	文明3	1471	10	12	山科家礼記 2巻	115	一、飯賀所へあいのすし一おしき遣候、返事二鮎一尺給候也、自本所藤宰相殿一折敷、広橋殿御局へ一折敷被進候、庭田殿・伯民部卿殿御中酒・すし一折敷被持候也		鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・鮎(さけ)	鮎鮎(あゆのすし)・あいのすし)・鮎(さけ)・中酒(ちゅうしゆ)	贈答	大沢久守	飯尾加賀守
150	文明3	1471	10	12	山科家礼記 2巻	115	一、此陣屋にて予汁エイ沙汰候也		えい	えい汁(しる)	飲食		
151	文明3	1471	10	16	山科家礼記 2巻	118	一、今朝予飯尾肥州・賀州所へ行、各対面候也、尾崎方桶壺、鯛一懸持給候也		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	大沢久守	飯尾肥前守・加賀守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
152	文明3	1471	10	17	山科家礼記 2巻	119	一、昨日御坊女中、御坊へ移徒候間、自本所柳一荷・コフ・タコニハイ、モトノ女中方へ一桶・鯉一被遣候也		昆布(こんぶ・こふ)・蛸(たこ)・鯛(たい)	柳(やなぎ)・昆布(こんぶ・こふ)・蛸(たこ)・鯛(たい)	贈答	山科言国	御坊女中、モトノ女中方
153	文明3	1471	10	19	山科家礼記 2巻	120	一、今朝三郎兵衛子エリタチ祝出代米ニテ飯・干鮭・汁各在之也		干鮭(ほしざけ)	米(こめ)・干鮭(ほしざけ)・汁(しる)	贈答	大沢久守	三郎兵衛
154	文明3	1471	10	19	山科家礼記 2巻	120	一、三郎兵衛方よりわら六丸、しは二そくおこし候、此方よりとらわかへ小袖・たこ二・こふくたし候也く代一貫三百六十八文)		蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)	蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
155	文明3	1471	11	3	山科家礼記 2巻	124	一、弥六此方へ出来候、山中よりさけ一尺・うるか桶二持れ候也		鮭(さけ)・うるか(鮎)	鮭(さけ)・うるか(鮎)	贈答	弥六	大沢久守
156	文明3	1471	11	3	山科家礼記 2巻	124	一、大宅三郎兵衛大こん三十八、又大そく四そく、ゆ八十くれ候也		大足(おおそく)	大根(だいこん)・大足(おおそく)	贈答	大宅三郎兵衛	大沢久守
157	文明3	1471	11	17	山科家礼記 2巻	127	一、自御坊納豆十、あめのすし一給候也		あめのすし(鮭・鮎)	納豆(なっとう)・あめのすし(鮭・鮎)	贈答	御坊	大沢久守
158	文明3	1471	11	27	山科家礼記 2巻	130	一、菅浦より大豆三俵そうさいにて三十日ハ在之、そうしてハ菅浦ますに三斗也(中略)小麦三俵おなし事也、今度まめと鯉代七百文を上候也		鯉(こい)	大豆(だいず)・小麦(こむぎ)・豆(まめ)・鯉(こい)	貢納	菅浦	山科家
159	文明3	1471	11	30	山科家礼記 2巻	131	一、今朝本所を予宿へ申、御極壺・たこ被持候也(中略)夕方うとん酒在也		蛸(たこ)	蛸(たこ)・うどん・酒(さけ)・樽(たる)	飲食	大沢久守	山科言国
160	文明3	1471	12	4	山科家礼記 2巻	132	一、左衛門方宿にて汁沙汰候、鱈予十疋持行		鱈(たら)	汁(しる)・鱈(たら)	贈答	大沢久守	左衛門
161	文明3	1471	12	14	山科家礼記 2巻	135	一、執当坊上洛、御ミやけ納豆十、たこのあらまき壺、将監同道申、これにて有酒也		たこのあらまき(蛸・荒巻)	納豆(なっとう)・たこのあらまき(蛸・荒巻)・酒(さけ)	贈答	執当坊	大沢久守
162	文明3	1471	12	16	山科家礼記 2巻	136	一、今夕広橋殿・同御方狸汁二御出候、飯尾賀州出来、柳壺桶、鮭一尺被持候也		鮭(さけ)	狸汁(たぬきじる)・柳(やなぎ)・鮭(さけ)	贈答	飯尾加賀守	
163	文明3	1471	12	20	山科家礼記 2巻	137	一、佐渡方弥四郎出来、鮭にて有酒也		鮭(さけ)	鮭(さけ)・酒(さけ)	飲食	大沢久守	佐渡方弥四郎
164	文明3	1471	12	23	山科家礼記 2巻	138	一、居都上村年貢拾貳貫納也、請取当年分且分出之、又三百文土産代也、すミ・こいなどもといたし候也		鯉(こい)	鯉(こい)	貢納	居都上村	山科家
165	文明3	1471	12	25	山科家礼記 2巻	140	一、木うりとうき二束せちれうとてくれ候也、はまち五十文にてかいて遣也		はまち(鱒)	はまち(鱒)	購入 贈答	大沢久守	
166	文明3	1471	10	9	山科家礼記 2巻	149	一、大宅人々来(中略)掃部子とらわか若衆の中へとて(たる)一・こわいい一盆・こふ・飛うを持来候、真増粟五升進入之由也	重胤記	昆布(こんぶ・こふ)・飛魚(とびうお)・ひうお)	強飯(こわいい)・昆布(こんぶ・こふ)・飛魚(とびうお)・栗(くり)・樽(たる)	贈答	掃部子とらわか	大沢重胤
167	文明3	1471	10	11	山科家礼記 2巻	156	一、揖保御公用六百疋、あゆのすし桶二、又一桶、外へ一桶、うるか桶二桶、外へ一桶送進納也	重胤記	あゆのすし(鮭)・うるか(鮎)	あゆのすし(鮭)・うるか(鮎)	貢納	揖保庄	山科家
168	文明3	1471	10	12	山科家礼記 2巻	157	一、藤宰相殿へすし一折敷、広橋殿御局一折敷、賀州一折敷被遣、賀州より鮭一尺進られ候、庭田殿にて御中酒御沙汰、一折敷被持也	重胤記	鮭(すし)・鮭(さけ)	鮭(すし)・鮭(さけ)・中酒(ちゅうしゅ)	贈答	山科家	藤宰相・広橋殿御局・飯尾加賀守
169	文明3	1471	10	13	山科家礼記 2巻	159	一、広橋殿へうるか一桶進られ候也、	重胤記	うるか(鮎)	うるか(鮎)	贈答	山科家	広橋殿
170	文明3	1471	10	15	山科家礼記 2巻	160	一、一宮備後守所へすし一桶一被遣也	重胤記	鮭(すし)	鮭(すし)	贈答	山科家	一宮備後守
171	文明3	1471	10	16	山科家礼記 2巻	161	一、尾崎方より柳一桶・鯛一かけ進られ候、鯛飛鳥井殿御留守へ進られ	重胤記	鯛(たい)	柳(やなぎ)・鯛(たい)	贈答	尾崎方	山科家
172	文明3	1471	10	17	山科家礼記 2巻	161	一、御坊女中昨日御坊へ御移徒之由候間、自本所柳一荷・たこ式はい・こふ進られ候、又後家の御方へ一桶鯉一被遣也	重胤記	蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)・鯉(こい)	柳(やなぎ)・蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)・鯉(こい)	贈答	山科言国	御坊女中、後家の御方
173	文明3	1471	10	19	山科家礼記 2巻	163	一、今朝三郎兵衛子とらわか小袖ありたち祝とて米銭持来、此方にて飯・干鮭汁各在之	重胤記	干鮭(ほしざけ)	米(こめ)・干鮭(ほしざけ)・汁(しる)	飲食	大沢重胤	三郎兵衛子とらわか



表3 『山科家礼記』 10/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
174	文明3	1471	10	19	山科家礼記 2巻	163	一、三郎兵衛方ヨリワラ六丸・柴式束進上也、此方ヨリ祝トテタコ荒巻一、コフ被遣也	重胤記	たこのあらまき(蛸・荒巻)・昆布(こんぶ・こふ)	たこのあらまき(蛸・荒巻)・昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢重胤	三郎兵衛
175	文明3	1471	11	3	山科家礼記 2巻	167	一、弥六来也、京ニを鮭一尺・うるか二桶持来也	重胤記	鮭(さけ)・うるか(鮎)	鮭(さけ)・うるか(鮎)	贈答	弥六	大沢重胤
176	文明3	1471	11	3	山科家礼記 2巻	167	一、大宅三郎兵衛大根三十把く此外大そく・四そく・柚八十進入也、予方へ米一袋来也	重胤記	大足(おおそく)	大根(だいこん)・柚(ゆず・しゆ)・米(こめ)・大足(おおそく)	贈答	大宅三郎兵衛	山科家
177	文明3	1471	11	4	山科家礼記 2巻	168	一、鮭喉御坊并後家御方へ進られ候也	重胤記	鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	山科言国	御坊・後家御方
178	文明3	1471	11	4	山科家礼記 2巻	168	一、於御坊今日十疋宛喰物勝負在之、今朝先此人々汁くからさけ・中酒御坊御沙汰(中略)本所く御酒御坊くふ長州くしいたけ宮内御殿く酒松林院くのしあわび宝堂坊くふ刑部御殿くこんにやく江州宮内御くくるミ彦兵衛殿くまんちう豊将監く同美作左衛門方くまんちう予くふゑんの鯛汁、やき物、此人数予・豊将監兩人勝、残まけ也、則まけ衆酒興行大酒也	重胤記	乾鮭(ほしざけ)・からさけ・中酒(ちゆうしゆ)・鮭(さけ)・鯛(たい)・無塩の鯛汁(ぶえんのたいじり)	乾鮭(ほしざけ)・からさけ・中酒(ちゆうしゆ)・鮭(さけ)・椎茸(しいたけ)・鯛(たい)・無塩の鯛汁(ぶえんのたいじり)・焼物(やきもの)・酒(さけ)	飲食	坂本執当御坊	
179	文明3	1471	11	17	山科家礼記 2巻	171	一、御坊より納豆廿・あゆのすし一まいらせられ候也	重胤記	あゆのすし(鮎・あいのすし)	納豆(なっとう)・あゆのすし(鮎・あいのすし)	贈答	坂本執当御坊	山科家
180	文明3	1471	11	30	山科家礼記 2巻	174	一、今朝当屋長州居所本所御出、鮎(しろうお)汁在之、榎一・たこ一ちいもたせらるく美作左衛門沙汰御中酒大酒在之	重胤記	しろうおのしる(白魚汁)・鮎(たこ)	しろうおのしる(白魚汁)・鮎(たこ)・中酒(ちゆうしゆ)・榎(たる)	飲食	大沢久守	山科言国
181	文明3	1471	12	4	山科家礼記 2巻	176	一、今朝美作左衛門方宿へ長州御出、代十疋被持之、鮎(しろうお)汁・中酒在也、彦兵衛殿・越州・掃部助・予・弥五郎・竹阿行也	重胤記	しろうおのしる(白魚汁)	しろうおのしる(白魚汁)・中酒(ちゆうしゆ)	飲食	美作左衛門	大沢久守
182	文明3	1471	12	7	山科家礼記 2巻	178	一、今夕予汁中酒、さいしん飯沙汰之、御坊・宮内御殿・刑部御殿御出、精進汁、あつめ汁さい御坊・長州かいあわび兩人さいふ、惣衆汁魚物也、飯一斗・酒二十疋、しつかい五百五十文入目也	重胤記	魚物(うおもの)	汁(しる)・中酒(ちゆうしゆ)・精進汁(しょうじんじり)・魚物(うおもの)	飲食	大沢重胤	坂本執当御坊・宮内御殿・刑部御
183	文明3	1471	12	14	山科家礼記 2巻	180	一、熱田坊参洛、同名将監方同道、納豆十、たこのあらまき一持御出也、御酒在之、庭田殿へ納豆廿進られ候、予同道候也	重胤記	たこのあらまき(蛸・荒巻)	納豆(なっとう)・たこのあらまき(蛸・荒巻)・酒(さけ)	贈答	熱田坊	大沢重胤
184	文明3	1471	12	15	山科家礼記 2巻	180	一、今朝執当坊朝飯二御出、中方一人、松若同前、本汁く納豆二汁鮭御廻、焼物・なます・たこ、長州・予精進也	重胤記	鮭(たら)・膾(なます)・鮎(たこ)	納豆(なっとう)・鮭(たら)・焼物(やきもの)・膾(なます)・鮎(たこ)	飲食	山科家	執当御坊
185	文明3	1471	12	16	山科家礼記 2巻	181	一、今夕於陣屋御汁在之く狸也く廣橋殿・同弁殿・飯尾賀州柳一桶・鮭一尺被持也、中間酒のませ候也	重胤記	鮭(さけ)	汁(しる)・狸(たぬき)・柳(やなぎ)・鮭(さけ)・酒(さけ)	飲食	山科家	廣橋殿・同弁殿・飯尾賀守
186	文明3	1471	12	20	山科家礼記 2巻	182	一、佐渡守・粟津弥四郎出来、鮭のやき物にて酒在之	重胤記	鮭(さけ)	鮭(さけ)・酒(さけ)	飲食	大沢重胤	佐渡守・粟津弥四郎
187	文明4	1472	1	2	山科家礼記 2巻	191	一、上殿へ桶壺・こふ・たこ二遣也		昆布(こんぶ・こふ)・鮎(たこ)	昆布(こんぶ・こふ)・鮎(たこ)	贈答	大沢久守	上殿
188	文明4	1472	1	2	山科家礼記 2巻	191	一、いままいりこふ持来候、五十文とらせ候、弥三郎ちや・こふ持来候、五十文、そのいままいり五十文とらせ候、こふ持来候也、各酒のませ候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・茶(ちや)・酒(さけ)	贈答	いままいり・弥三郎	大沢久守
189	文明4	1472	1	4	山科家礼記 2巻	192	一、弥六いもうと酒こふ持来、十疋とらせ候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・酒(さけ)	贈答	弥六いもうと	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行別分類	当事者1	当事者2
190	文明4	1472	1	4	山科家礼記 2巻	192	一、■殿より鳥子一器・鮎鮎桶壹給之、使二十疋■■		鮎(ふな)・鮎(あゆ・あい)	鮎(ふな)・鮎(あゆ・あい)	贈答	■殿	大沢久守
191	文明4	1472	1	4	山科家礼記 2巻	193	一、万里小路よりシンハサウ給之、則こふを遣候也、予礼二行、十疋持行		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢久守	万里小路家
192	文明4	1472	1	6	山科家礼記 2巻	193	一、木うりあわもちい持来候、こふ二八遣之		昆布(こんぶ・こふ)	粟(あわ)・餅(もち)・昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢久守	木うり
193	文明4	1472	1	10	山科家礼記 2巻	196	一、本所東坂本御宿へ新道越也(中略)今日御坊杉生夕飯之後被帰候て本所御出、有酒之(中略)御坊東殿へたこ一、二十疋さしたる一進之、御坊の女中さん所へ鮎二・こふ・たる二代(四十疋)進也、弥五郎今日御坊へ御やとい候て客人用意候也		蛸(たこ)・鮎(たら)・昆布(こんぶ・こふ)	酒(さけ)・鮎(たこ)・鮎(たら)・昆布(こんぶ・こふ)・樽(たる)	贈答	山科家	御坊東殿、御坊の女中さん所
194	文明4	1472	1	19	山科家礼記 2巻	199	一、江州宮内卿極壹・氷魚一合・鮎鮎(ニンニク)給也		氷魚(ひょうお・鮎)・鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	氷魚(ひょうお・鮎)・大蒜(にんにく)・樽(たる)・鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	贈答	宮内卿	大沢久守
195	文明4	1472	1	20	山科家礼記 2巻	199	一、一宮備後守所右衛門二郎氷魚一合持来候也、有返之		氷魚(ひょうお・鮎)	氷魚(ひょうお・鮎)	贈答	一宮備後守所右衛門二郎	大沢久守
196	文明4	1472	1	20	山科家礼記 2巻	200	一、宮内卿二朝飯、唐墨一張・筆一对・こふ十五八遣也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢久守	宮内卿
197	文明4	1472	1	22	山科家礼記 2巻	200	一、今朝卯刻二女中御坊御座敷へ御出候也、目出度也、御祝後御飯参候也、自御坊へいしーさう、ゑひまいらせられ候也、各祝		海老(えび)	海老(えび)	贈答	御坊	山科家
198	文明4	1472	2	1	山科家礼記 2巻	203	一、江州宮内卿方より小鮎(しろお)又なますにつくりてつとへ、次兵方へ上候、今夕汁・さい・中酒次兵沙汰候也、本所・御坊・宮内卿・刑部卿各是にてきこしめし候也、夜入二位坊出来候、酒のませ候		白魚(しろお)・膾(なます)	白魚(しろお)・膾(なます)・汁(しる)・菜(なさい)・中酒(ちゅうしゆ)	飲食	江州宮内卿	山科言国・執当御坊・宮内卿・刑部卿・二位坊
199	文明4	1472	2	5	山科家礼記 2巻	204	一、真増方よりなくれ候、使十文、こたい五返事遣也		小鯛(こたい)	菜(なさい)・小鯛(こたい)	贈答	大沢久守	真増
200	文明4	1472	2	12	山科家礼記 2巻	206	一、江州宮内卿柳一荷・鮎スシ三・小折一合被持候間、御童子二人よひうとんにて大酒在之		鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	柳(やなぎ)・うどん・酒(さけ)・鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	贈答	江州宮内卿	大沢久守
201	文明4	1472	2	13	山科家礼記 2巻	206	一、わり木六束、道教かれい五遣也		鰈(かれい)	鰈(かれい)	贈答	大沢久守	道教
202	文明4	1472	2	13	山科家礼記 2巻	206	一、江州宮内卿浜へ行、酒迎二御坊・予・刑部卿・按察■御出也、帰テふなのしる大酒在之		鮎汁(ふなのしる)	酒(さけ)・鮎汁(ふなのしる)	飲食		執当御坊・大沢久守・刑部卿・按察■
203	文明4	1472	2	19	山科家礼記 2巻	208	一、今朝鶴夜又飯美作方沙汰汁二・さい五、今夕勝地■■折二合・マンチウ・たる壹被持候て有酒之、夕飯在之、■■今朝ふなまいらせられ候、其を御するなり、予■■へ各御出候也		鮎(ふな)	汁(しる)・菜(なさい)・饅頭(まんじゅう)・酒(さけ)・鮎(ふな)・樽(たる)	飲食		
204	文明4	1472	2	25	山科家礼記 2巻	210	一、於御坊鮎汁在之、蓮如坊御沙汰候也		鮎汁(ふなのしる・ふなじる)	鮎汁(ふなのしる・ふなじる)	飲食	蓮如坊	
205	文明4	1472	3	13	山科家礼記 2巻	215	一、御坊御料人竹阿ミ御子トノニテ御社参始、御名サル若、御料■■此方へ御極一荷、ふな五各夕飯さい中酒		鮎(ふな)	鮎(ふな)・菜(なさい)・中酒(ちゅうしゆ)・樽(たる)	贈答	御坊御料人	大沢久守
206	文明4	1472	3	23	山科家礼記 2巻	217	一、御坊賀州鯉二給之也、汁沙汰■■		鯉(こい)	鯉(こい)・汁(しる)	贈答	御坊	飯尾加賀守
207	文明4	1472	3	24	山科家礼記 2巻	217	一、今朝左衛門方からさけ一尺出之候間、汁沙汰■■		乾鮎(ほしざけ)・からさけ	乾鮎(ほしざけ)・からさけ)・汁(しる)	贈答	左衛門	大沢久守
208	文明4	1472	3	25	山科家礼記 2巻	217	一、御坊大和坊桶壹・ふなのすし三持来候也		鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	鮎鮎(ふなのすし・ふなずし)	贈答	御坊大和坊	大沢久守
209	文明4	1472	3	25	山科家礼記 2巻	217	一、一宮備後守所へ鯉式(代十疋也)使弥六上候也		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	大沢久守	一宮備後守
210	文明4	1472	3	26	山科家礼記 2巻	218	一、御坊宮内卿より広橋殿御方へ鮎十進上也、口宣御礼也		鮎(ふな)	鮎(ふな)	贈答	御坊宮内卿	広橋殿御方

表3 『山科家礼記』 12/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
211	文明4	1472	3	27	山科家礼記 2巻	218	一、飯賀鮒十・桶壺遣也、予昼行也、上殿 之違例とひ候、ひやむきにて有酒之		鮒(ふな)	鮒(ふな)・ 酒(さけ)・ 冷麦(ひや むぎ)	贈答	大沢久守	飯尾加賀 守
212	文明4	1472	3	28	山科家礼記 2巻	219	一、弥三郎女もちいのりくれ候也		海苔(のり)	鮓(もち・も ちい)・海苔 (のり)	贈答	弥三郎女	大沢久守
213	文明4	1472	4	13	山科家礼記 2巻	223	一、寺家御公事二御坊宮内卿・次兵御構上 浴、広橋殿へたる一・すしのあらまき一・ もつくのおけ二、宮内卿殿持御出候也、		すしのあら まき(鮓・荒 巻)・水雲(も ずく)	すしのあら まき(鮓・荒 巻)・水雲(も ずく)・樽(た る)	贈答	御坊宮内 卿	広橋殿
214	文明4	1472	5	4	山科家礼記 2巻	229	一、掃部方河狩候、あひ一器御坊へ進之		鮎(あゆ・あ い・あひ)	鮎(あゆ・あ い・あひ)	贈答	掃部	御坊
215	文明4	1472	5	5	山科家礼記 2巻	230	一、五常院岡桶壺・鯛あらまき壺持来候、 在酒之		たいのあら まき(鯛・荒 巻)・酒(さ け)	たいのあら まき(鯛・荒 巻)・酒(さ け)	贈答	五常院岡	大沢久守
216	文明4	1472	5	8	山科家礼記 2巻	231	一、大宅政所真増坊二法華経一部、たる壺・ こふ十八遣也		昆布(こん ぶ・こふ)	昆布(こん ぶ・こふ)・ 樽(たる)	贈答	大沢久守	大宅政所 真増坊
217	文明4	1472	5	22	山科家礼記 2巻	235	一、智阿ミ下揖保より上候(中略)ひたい 十枚次兵方へ被遣也		干鯛(ひた い)	干鯛(ひた い)	贈答	大沢久守	兵方
218	文明4	1472	6	14	山科家礼記 2巻	244	一、小山のかけゆ同子二十疋持来候、干飯 いりこ酒にて物語候		煎海鼠(い りこ)	干飯(ほし い)・酒(さ け)・煎海鼠 (いりこ)	飲食	大沢久守	小山のかけ ゆ・同 子
219	文明4	1472	6	17	山科家礼記 2巻	245	一、弥六菅浦より上候、小麦三俵、ひるの ね一紙袋くれ候也、鯉代ハ大豆之時可上之 由候也		鯉(こい)	小麦(こむ ぎ)・鯉(こ い)・大豆(だ いず)・大蒜 (にんにく・ ひる)	貢納	菅浦	山科家
220	文明4	1472	6	18	山科家礼記 2巻	245	一、津田宮内卿方よりふなのすしのあらま き五、飯賀州■■■明日可上候也		ふなのすし のあらまき (ふなずしの あらまき・鮓 鮓の荒巻)	ふなのすし のあらまき (ふなずしの あらまき ・鮓鮓の荒 巻)	贈答	津田宮内 卿	大沢久守
221	文明4	1472	6	20	山科家礼記 2巻	246	一、おとハ式部・かすへ・新丞もん・は せ、五百文、かううり一盆持来候、ひやむ き・いりこさけにてさけ在之		煎海鼠(い りこ)	江瓜(かう うり)・冷麦 (ひやむぎ) ・煎海鼠(い りこ)・酒(さ け)	飲食	大沢久守	おとハ式 部・かす へ・新丞 もん・は せ
222	文明4	1472	7	25	山科家礼記 2巻	257	一、御番衆所今夕有酒かわらけの物一は む、本所出■■■		鱧(はも・は む)	鱧(はも・は む)・酒(さ け)	飲食	山科言国	御番衆
223	文明4	1472	8	22	山科家礼記 2巻	267	一、江州宮内卿方より鯨五出来候、二御坊 へ、三此方■■■、彦兵衛尉炎所沙汰候、 二位坊夕飯中酒沙汰■■■		鯨(しゅう・ かじか)	中酒(ちゅう しゅう)・鯨 (しゅう・か じか)	贈答	江州宮内 卿	御坊・山 科家
224	文明4	1472	9	6	山科家礼記 2巻	275	一、御坊・広橋殿ふなのすし五、庭田殿松 茸十本、伯民部卿■■■桶壺被持候、飛鳥 井殿へも御礼被参候也、賀州松若飯有汁之		鮓鮓(ふな のすし・ふな ずし)	鮓鮓(ふな のすし・ふな ずし)・松茸 (まつたけ) ・汁(しる)	贈答	御坊	広橋殿・ 庭田殿・ 伯民部卿 ・飛鳥井 殿
225	文明4	1472	9	14	山科家礼記 2巻	278	一、今朝からさけ汁、豊将監出来		乾鮭(ほし ざけ)・から さけ)	からさけじ る(乾鮭汁)	飲食	大沢久守	豊将監
226	文明4	1472	11	2	山科家礼記 2巻	295	一、播州下揖保より弥六上候、あいのすし 桶五・うるか桶五■■■貫文、長夫銭貳貫 文、弥六路銭三百文、礼二二百文■■■色々 持候		鮓鮓(あゆ のすし・あ いのすし)・う るか(鮓)	うるか(鮓) ・鮓鮓(あゆ のすし・あ いのすし)	貢納	下揖保庄	山科家
227	文明4	1472	11	3	山科家礼記 2巻	295	一、坂本へ弥六下、すしおけ二・うるか桶三		鮓(すし)・ うるか(鮓)	鮓(すし)・ うるか(鮓)	贈答	山科家	(坂本)
228	文明4	1472	11	3	山科家礼記 2巻	295	一、飯尾賀州へすし桶壺、一宮備後守所へ 一桶遣之		鮓(すし)	鮓(すし)	贈答	大沢久守	飯尾加賀 守・一宮 備後守
229	文明4	1472	11	5	山科家礼記 2巻	296	一、五郎右衛門鮭之しる仕中酒までふるまう		鮭(さけ)	中酒(ちゅう しゅう)・鮭 (さけ)	贈答	大沢久守	五郎右衛 門
230	文明4	1472	11	7	山科家礼記 2巻	297	一、一宮備後守方より貝鮑廿給也		貝(かい・ば い)・鮑(あ わび)	貝(かい・ば い)・鮑(あ わび)	贈答	一宮備後 守	大沢久守
231	文明4	1472	11	9	山科家礼記 2巻	298	一、御霊殿風呂へ予・俊蔵主・彦兵衛・弥 四郎・岩崎・■■■入之、帰二あいのすしニ て中酒候、各一宛くわせ候也		鮓鮓(あゆ のすし・あ いのすし)	中酒(ちゅう しゅう)・鮓 鮓(あゆのす し・あいのす し)	飲食	大沢久守	俊蔵主・ 彦兵衛・ 弥四郎・ 岩崎・ ■■■

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
232	文明4	1472	11	11	山科家礼記 2巻	298	一、飯尾賀州へ朝飯、彦兵衛・予・土肥・佐々木■■■■神山雅楽助大酒候、柳一荷・たこ二はい持行■■■■酒まいらせ候也		蛸(たこ)	柳(やなぎ)・酒(さけ)・蛸(たこ)	飲食	飯尾加賀守	彦兵衛・大沢久守・土肥・佐々木・神山雅楽助
233	文明4	1472	11	17	山科家礼記 2巻	300	一、昌妙居士百ヶ日也(中略)昌妙へウ所へ御経■■■■御坊へ鮭一尺代百廿文かいて進候也		鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	大沢久守	御坊
234	文明4	1472	12	12	山科家礼記 2巻	312	一、菅浦より今日大豆三俵・鯉代七百文		鯉(こい)	大豆(だいず)・鯉(こい)	貢納	菅浦	山科家
235	文明4	1472	12	15	山科家礼記 2巻	315	一、寺家御坊御上洛候、二十疋御ふるまい有酒之、納豆十(中略)飯尾賀州所へ■■■■十・こふ五ハ被持候て、予同道候て御出候、留守		昆布(こんぶ)・こふ	酒(さけ)・納豆(なっとう)・昆布(こんぶ)・こふ	贈答	寺家御坊	飯尾加賀守
236	文明4	1472	12	20	山科家礼記 2巻	318	一、へにや桶壺、ひたい三枚来候也		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)	贈答	へにや	大沢久守
237	文明4	1472	12	22	山科家礼記 2巻	319	一、今日大かめ十疋かい候て予七日くひ候也、あほのり■■■■物か出候也		青海苔(あおのり)	青海苔(あおのり)・あほのり	その他		
238	文明4	1472	12	29	山科家礼記 2巻	324	一、藤宰相殿御料人御元服今日候間、柳一か・たこ		蛸(たこ)	柳(やなぎ)・蛸(たこ)	贈答		藤宰相殿(高倉永継)御料人
239	文明9	1477	1	2	山科家礼記 3巻	2	一、飯賀州女中へ鯛一カケ、タコニハイ、柳一か、三百文也、鱈二、鮑一尺		鯛(たい)・蛸(たこ)・鱈(たら)・鮑(あわび)	鯛(たい)・蛸(たこ)・鱈(たら)・鮑(あわび)・柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	飯尾加賀守女中
240	文明9	1477	1	2	山科家礼記 3巻	2	一、■■■■殿■■■■から一器・こふ一ハ遣也、使廿文也、返候也、■■■■有酒也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)	贈答		大沢久守
241	文明9	1477	1	2	山科家礼記 3巻	2	一、御雑色彦二郎二鮭一尺遣也		鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	大沢久守	御雑色彦二郎
242	文明9	1477	1	2	山科家礼記 3巻	2	一、新参女こふ持来候、代卅文、酒のませ候也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)	贈答	新参女	大沢久守
243	文明9	1477	1	2	山科家礼記 3巻	3	一、禁裏より御くはりのうを、しほひき一尺出候也		塩引(しおひき)	塩引(しおひき)	下行	禁裏	山科家
244	文明9	1477	1	5	山科家礼記 3巻	4	一、藤宰相殿御本所御出、鷹壺・こふ・柳一かく代三百文		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・鷹(かり)・柳	贈答	藤宰相殿(高倉永継)	山科言国
245	文明9	1477	1	11	山科家礼記 3巻	6	一、町より今度火事訪とて柳一荷・鱈一・こふ持之、今日ゑもん二郎町へ遣之、請取かき遣之、代百余在之、こふ・かちくりにていわる也		鱈(たら)・昆布(こんぶ)・こふ	柳(やなぎ)・鱈(たら)・昆布(こんぶ)・こふ・勝栗(かちぐり)・かき	贈答	町	山科家
246	文明9	1477	1	19	山科家礼記 3巻	8	一、坂本より寺家上洛、指あ■■こふまいたい三、桜井方上洛候也、酒まいらせ候也		昆布(こんぶ)・こふ・鯛(たい)	昆布(こんぶ)・こふ・鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	寺家御坊	大沢久守
247	文明9	1477	1	24	山科家礼記 3巻	9	一、坂本より弥六上、代三百文下、さいかたへこふ五ハくたし候也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ	贈答	大沢久守	寺家御坊
248	文明9	1477	1	30	山科家礼記 3巻	11	一、寺家殿今朝飯、本所御極一・赤貝十被遣也、予御料人まんちう三		赤貝(あかがい)	赤貝(あかがい)・饅頭(まんじゅう)・樽(たる)	贈答	山科言国	寺家御坊
249	文明9	1477	1	30	山科家礼記 3巻	11	一、松本坊御たる一・こふ持御出也、津田方二十疋被持也、大酒候也、後山門へ上也、極二・やまのいも・たうふ被持也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)・山芋(やまのいも)・やまのいも・豆腐(とうふ)・たうふ・樽(たる)	贈答	松本坊	大沢久守
250	文明9	1477	1.5	1	山科家礼記 3巻	12	一、右衛門二郎御構へより下向也、代一貫文、塩引下也		塩引(しおひき)	塩引(しおひき)	贈答	大沢久守	右衛門二郎
251	文明9	1477	1.5	3	山科家礼記 3巻	12	一、■■■■坊柳一荷・こんニやく・こふ、今夜大酒也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・柳(やなぎ)・蒟蒻(昆若)・こんニやく・酒(さけ)	贈答	■■■■坊	
252	文明9	1477	1.5	18	山科家礼記 3巻	17	一、飯尾加賀守殿へ明朝よはれ候間、柳一荷・干鯛五具・あわひ十はい遣之		干鯛(ほしだい)・鮑(あわび)	干鯛(ほしだい)・柳(やなぎ)・鮑(あわび)	贈答	大沢久守	飯尾加賀守

表3 『山科家礼記』 14/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
253	文明9	1477	1.5	22	山科家礼記3巻	18	一、渡辺方桶壺・ひたい持来候、関公用事也		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)	贈答	渡辺方	大沢久守
254	文明9	1477	2	1	山科家礼記3巻	21	一、西となりより元服とて鯛一懸・桶一持来候、入むきにて酒のませて		鯛(たい)	酒(さけ)・鯛(たい)・入麦(いりむぎ)	贈答	西となり	大沢久守
255	文明9	1477	2	1	山科家礼記3巻	21	一、勸修寺殿関事御申沙汰候間、桶一・鯛一懸進之		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	大沢久守	勸修寺殿
256	文明9	1477	2	1	山科家礼記3巻	21	一、供御鯛一懸・カサメ七・一桶三十疋也		鯛(たい)・がごみ(かさめ)	鯛(たい)・がごみ(かさめ)	上納	山科家	内裏
257	文明9	1477	2	16	山科家礼記3巻	28	一、雲州所々年貢等事(折紙也)、一、伊志見郷く二十五貫文・海苔一合、一、石塚郷く六貫文・あふらつつ一、一千家郷く拾参貫文・するめ五連、一、鳥屋郷く拾貫文、一、富郷く七貫文・鳥二番、一、遙勘郷く拾六貫文、海苔一合・鯛三懸、鷹壺、以上、京着分 武志郷 散在里也		海苔(のり)・鯛(するめ)・鯛(たい)	海苔(のり)・鯛(するめ)・鳥(とり)・鯛(たい)・油(あぶら)・鷹(たか)	貢納	雲州所々	山科家
258	文明9	1477	3	1	山科家礼記3巻	34	一、供御参、御極く九てうし入、鯛一懸・鯉壺くうすおしき十、三と入三		鯛(たい)・鯉(こい)	鯛(たい)・鯉(こい)・樽(たる)	上納	山科家	内裏
259	文明9	1477	3	6	山科家礼記3巻	36	一、禁裏本所より長坂・西口御関御礼二御極進覽也、御器物五つはきもちい五と入、こさし一はい、一木くらけ一、いりこ一、各あいの物、柳一荷まいるく代四百文也		海月(くらげ)・煎海鼠(いりこ)・木耳(きくらげ)	餅(もち)・もちい・煎海鼠(いりこ)・柳(やなぎ)・樽(たる)・木耳(きくらげ)・あいのもの	下行	内裏	山科家
260	文明9	1477	3	11	山科家礼記3巻	37	一、本所あすかいとへの桶一・いりこ被持候て御出、み中へ御下向候也		煎海鼠(いりこ)	煎海鼠(いりこ)	贈答	山科言国	飛鳥井殿
261	文明9	1477	3	14	山科家礼記3巻	38	一、本庄三郎右衛門方へなまつ二遣之、此方へ汁沙汰候処、寺家殿沙汰十疋、寺家殿留守事也		鯰(なまず)	鯰(なまず)・汁(しる)	贈答	大沢久守	本庄三郎右衛門方
262	文明9	1477	3	16	山科家礼記3巻	39	一、二位殿こい一、すすの物給也、寺家殿にて汁沙汰也		鯉(こい)	汁(しる)・すすのもの・鯉(こい)	贈答	二位殿	大沢久守
263	文明9	1477	3	18	山科家礼記3巻	39	一、予坂本より御構へ上洛候也、本庄三郎右衛門方・智阿ミ同道、山中与三左衛門方へ二十疋持行、有酒之、あき方二あひ候て道にて酒也(中略)飯尾賀州鯰二遣之、これにてなまつのしる仕候て、佐渡方・兵衛・岩崎まいらせ候也、禁裏より御うらなし三足かい候て進上候		鯰(なまず)・鯰汁(なまずのしる)・なまず(しる)	鯰(なまず)・酒(さけ)・鯰汁(なまずのしる)・なまず(しる)	贈答 飲食	飯尾加賀守	大沢久守
264	文明9	1477	3	25	山科家礼記3巻	42	一、朽木中将殿よりささい五十給候、則たき物かい二かい返事申也		栄螺(さざえ)・ささい	栄螺(さざえ)・ささい・かい	贈答	朽木中将殿	大沢久守
265	文明9	1477	3	29	山科家礼記3巻	45	一、吉阿公刀同法、柳一荷・鯛一懸持来也		鯛(たい)	柳(やなぎ)・鯛(たい)	贈答	吉阿	大沢久守
266	文明9	1477	4	1	山科家礼記3巻	46	一、供御、御極・イカ十くうすをしき十、三と三		烏賊(いか)	烏賊(いか)・樽(たる)	上納	山科家	内裏
267	文明9	1477	4	4	山科家礼記3巻	47	一、坂本より御直垂持、いや六上、なまつ一く飯賀二遣也)又坂本代式貫文下候、色々可有下行由申之、寺家殿よりすし三給之、則御賞翫候也		鯰(すし)・鯰(なまず)	鯰(すし)・鯰(なまず)	贈答	大沢久守	飯尾加賀守
268	文明9	1477	4	28	山科家礼記3巻	53	一、さいかたへ宮内卿母方よりすし卅とらせられ候		鯰(すし)	鯰(すし)	贈答	宮内卿母方	
269	文明9	1477	5	9	山科家礼記3巻	57	一、松本坊出来、御時、御童一人、ふなの汁在之		鮎汁(ふなのしる)・ふなじる	鮎汁(ふなのしる)・ふなじる	飲食	大沢久守	松本坊
270	文明9	1477	5	11	山科家礼記3巻	57	一、坂本より予・中務少輔・ゑもん二郎、いほ・五十嵐弥五郎ハ一乗寺まで也、いや六むかい出来候、御構御宿にてふな汁仕候、御中酒在之、佐渡方・岩崎方・飯賀栗式百、一宮備後守方へ鮎六・栗百遣之、則出来也		鮎汁(ふなのしる)・ふなじる)・鮎(ふな)	鮎汁(ふなのしる)・ふなじる)・中酒(ちゅうしゆ)・栗(くり)・鮎(ふな)	贈答 飲食	大沢久守	佐渡方・岩崎方・飯尾加賀守・一宮備後守
271	文明9	1477	5	24	山科家礼記3巻	62	一、朽木いはかミ中将女方よりふなのすし三給也		鮎鮎(ふなのすし)・ふなずし)	鮎鮎(ふなのすし)・ふなずし)	贈答	朽木いはかミ中将女	大沢久守
272	文明9	1477	5	27	山科家礼記3巻	63	一、粟津弥四郎方昨日上洛とてさつし一束、あいのしらほし十給也		あいのしらほし(あゆのしらほし)・鮎)	あいのしらほし(あゆのしらほし)・鮎)	贈答	粟津弥四郎	大沢久守
273	文明9	1477	5	30	山科家礼記3巻	63	一、彦兵衛ふなのすし・中酒ふるまう、俊蔵主・佐渡守・岩崎・掃部助		鮎鮎(ふなのすし)・ふなずし)	中酒(ちゅうしゆ)・鮎鮎(ふなのすし)・ふなずし)	飲食	彦兵衛	俊蔵主・佐渡守・岩崎・掃部助

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
274	文明9	1477	6	6	山科家礼記 3巻	65	一、高野蓮養鮎五十五くれ候也、使ニ酒の ませ候也		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)・酒(さ け)	贈答	高野蓮養 坊	山科家
275	文明9	1477	6	22	山科家礼記 3巻	69	一、高野蓮養内者菅出雲守鮎四十三持来 候、酒のませ候、関公用けんすへきわひ事 ニ出来候也、鮎ハ飯賀方へ遣之		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)・酒(さ け)	贈答	高野蓮養 坊内者菅 出雲守	山科家
276	文明9	1477	7	2	山科家礼記 3巻	72	一、松井方ふなのすし三給也		鮎鮎(ふな のすし・ふな ずし)	鮎鮎(ふな のすし・ふな ずし)	贈答	松井方	山科家
277	文明9	1477	7	3	山科家礼記 3巻	72	一、予坂本より御構へ上(中略)飯賀ニ鮎 鮎三遣之、うちへも一つつミ進候也、本 所へ酒まいらせ候也		鮎鮎(ふな のすし・ふな ずし)	桃(もも)・ 酒(さけ)・ 鮎鮎(ふな のすし・ふな ずし)	贈答	大沢久守	飯尾加賀 守
278	文明9	1477	8	1	山科家礼記 3巻	79	一、彦二郎十疋・くもたこ二連れ候也		くもたこ(蛸)	くもたこ(蛸)	贈答	彦二郎	大沢久守
279	文明9	1477	8	5	山科家礼記 3巻	80	一、坂田中間上候也、ひたい十、女中五		干鯛(ひた い)	干鯛(ひた い)	贈答	坂田中間	大沢久守
280	文明9	1477	8	6	山科家礼記 3巻	80	一、御所藤宰相の局へ柳一か・ひたい五・ くもたこ十連持御出候也		干鯛(ひた い)・蜘蛛蛸 (くもたこ) ・柳(やなぎ)	干鯛(ひた い)・蜘蛛蛸 (くもたこ) ・柳(やなぎ)	贈答	山科言国	御所藤宰 相の局
281	文明9	1477	8	10	山科家礼記 3巻	81	一、くこれまで御はつを出之)高野より代 三百文、去月分と申候也、請取不行(後請 取出之、今日日付也)、かきの籠一・すし のあらまき壺くれ候也		すしのあら まき(鮎・荒 巻)	柿(かき)・ すしのあら まき(鮎・荒 巻)	贈答	高野	大沢久守
282	文明9	1477	8	11	山科家礼記 3巻	83	一、小所侍代安芸守所へ竹うりの公事之、 竹うり柳一か・すすきニ・こふ、予太刀 (金)持行也		昆布(こん ぶ・こふ)・ 鱈(すずき)	昆布(こん ぶ・こふ)・ 柳(やなぎ) ・鱈(すずき)	贈答	竹うり	大沢久守
283	文明9	1477	8	23	山科家礼記 3巻	86	一、津田方彦兵衛同道候て上洛、鮎十・あ らまき一・たか一被持候、則出来、有酒之、 大夫殿出来候也		鮎(しゅう・ かじか)	鮎(しゅう・ かじか)・荒 巻(あらま き)・酒(さ け)	贈答	津田	大沢久守
284	文明9	1477	8	24	山科家礼記 3巻	86	一、坂本より予・彦兵衛・式部方・弥五郎・ ゑもん二郎・いほ上候也(中略)あめのす しにて中酒、いや四郎・佐渡方・俊蔵主		あめのすし (鮎・鮎)	あめのすし (鮎・鮎)・中 酒(ちゅうし ゆ)	飲食	大沢久守	いや四郎 ・佐渡方 ・俊蔵主
285	文明9	1477	10	9	山科家礼記 3巻	100	一、いままのうをうり女七八人、おけ一・ たい一かけもちきる		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	いままの うをうり 女	山科家
286	文明9	1477	10	9	山科家礼記 3巻	100	一、林五郎左衛門方へたい一まい・おけ一 もち行、彦兵衛尉も行、今夕汁沙汰候也		鯛(たい)	汁(しる)・ 鯛(たい)	贈答	大沢久守	林五郎左 衛門
287	文明9	1477	10	29	山科家礼記 3巻	107	一、禁裏御楽二本所御参内、弁才天法楽(中 略)是よりかわらけのもの三参候也く鳥こ さし・たこ・きくらげ)、御いのこまで御 しこうなり、禁裏はかり		蛸(たこ)	とりこさし (鳥)・蛸(た こ)・木耳(き くらげ)	飲食	禁裏	
288	文明9	1477	11	13	山科家礼記 3巻	115	一、自坂本東庄入部、七郷よりむかいある へきよしをしたいて申て(中略)大津にて酒 まいらせ之、郷中人々為礼各々出来之、政 所へ予みやけに極壺・こふ・百疋、これへ 出来之方々の中二極之あるなく、大津さか やたる壺・あらまき壺、おとハの新ゑも ん、柳一か・あらまき一、西山進藤三十疋、 地下のおとなさくれ候也、人々出来候へ 共、物もち来候、人はかりかき候也		昆布(こん ぶ・こふ)	酒(さけ)・ 昆布(こん ぶ・こふ)・ 荒巻(あら まき)・柳(や なぎ)・樽(た る)	飲食	山科七郷 中	大沢久守
289	文明9	1477	11	14	山科家礼記 3巻	116	一、三郎ひやうへ方へこふ・たる一・百疋 おりかミ派遣之くまつこふはににてよふ 也)		昆布(こん ぶ・こふ)	昆布(こん ぶ・こふ)・ 樽(たる)	贈答	大沢久守	三郎兵衛
290	文明9	1477	11	15	山科家礼記 3巻	116	一、野村名主たる一・こふ・たい一かけ三 もちきたる		昆布(こん ぶ・こふ)・ 鯛(たい)	昆布(こん ぶ・こふ)・ 鯛(たい)・ 樽(たる)	贈答	野村名主	大沢久守
291	文明9	1477	11	17	山科家礼記 3巻	117	一、今夕禪宗子えほしきのてい、極一荷・ こわいい一器・たこ・こふ・代五十疋持来 候、有酒、三こん		蛸(たこ)・ 昆布(こん ぶ・こふ)	酒(さけ)・ 強飯(こわ い)・蛸(た こ)・昆布(こ んぶ・こふ) ・樽(たる)	贈答	禪宗子	大沢久守
292	文明9	1477	11	17	山科家礼記 3巻	117	一、音羽はせあらまき二・たる一持来候、 有酒之		はぜのあら まき(樽・荒 巻)	はぜのあら まき(樽・荒 巻)・酒(さ け)・樽(た る)	贈答	音羽	大沢久守
293	文明9	1477	11	18	山科家礼記 3巻	119	一、本庄三郎右衛門方へたる一荷・鯛一か け・こふ遣之、音羽也		鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ・こふ)	鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ・こふ)・ 樽(たる)	贈答	大沢久守	本庄三郎 右衛門方

表3 『山科家礼記』 16/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
294	文明9	1477	11	23	山科家礼記3巻	121	一、長坂関代官兩人出来候、五百文・たい一かけ持来也、有酒之		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	長坂関代官兩人	大沢久守
295	文明9	1477	11	24	山科家礼記3巻	122	一、こまほうしははたる一・もちい・こふ・のしもちきたる		昆布(こんぶ)・こふ	餅(もち)・もちい・昆布(こんぶ)・こふ・樽(たる)	贈答	こまほうし	大沢久守
296	文明9	1477	11	25	山科家礼記3巻	122	一、御さとへたる一・もちい、いいかかたる一か・もちい・たい一かけ持行、所々へもち遣之		鯛(たい)	鯛(たい)・餅(もち)・もちい・樽(たる)	贈答	大沢久守	御さと
297	文明9	1477	11	26	山科家礼記3巻	122	一、さかもとへ下、いままちこへ、寺家殿たる一か・もちい、宮内卿殿たる一・もちい、ひんしのほう、ひんかし、二郎にしもち遣之		鯨(にしん)・にし	餅(もち)・もちい・樽(たる)・鯨(にしん)・にし	贈答	大沢久守	寺家御坊・宮内卿他
298	文明9	1477	11	29	山科家礼記3巻	123	一、いや六いほより上候とて此方へ下、代一貫七百文、すしおけ五のうち二、うるか五、三上を一、いほの人夫もちきたるなり、寺家殿・宮内卿御方、やまと・かか所へすしつかわし候也		鮭(すし)・うるか(鮭)	鮭(すし)・うるか(鮭)	貢納 贈答	揖保庄	山科家
299	文明9	1477	12	3	山科家礼記3巻	124	一、小四郎大宅下、アイノスシ卅五下		鮭(すし)・あいのすし	鮭(すし)・あいのすし	贈答	大沢久守	大宅
300	文明9	1477	12	4	山科家礼記3巻	124	一、ミその公事、毎月一貫二百文く又三百文兵衛と、たいのかしらを申也) 桶一・しほひき一持来		塩引(しほひき)・鯛(たい)	味噌(みそ)・塩引(しほひき)・鯛(たい)	贈答		山科家
301	文明9	1477	12	4	山科家礼記3巻	124	一、あいのすし広橋殿、一折敷民部卿殿、禁裏女中方へ三所		鮭(すし)・あいのすし	鮭(すし)・あいのすし	贈答	山科家	広橋殿・民部卿殿・禁裏女中方
302	文明9	1477	12	8	山科家礼記3巻	127	一、こんさうほしこまいらせ候也		乾海鼠(ほしなまこ)・ほしこ	乾海鼠(ほしなまこ)・ほしこ	贈答	こんさう	大沢久守
303	文明9	1477	12	11	山科家礼記3巻	128	一、いままちのものとも、たい一かけ・桶一持来候		鯛(たい)	鯛(たい)	貢納	今町	山科家
304	文明9	1477	12	12	山科家礼記3巻	128	一、浦上掃部助方へ柳一か、ゑひ・たい兩種出之		鯛(たい)・海老(えび)	鯛(たい)・海老(えび)・柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	浦上掃部方
305	文明9	1477	12	12	山科家礼記3巻	128	一、民部卿殿桶一・鯛一持参候也		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	民部卿殿	大沢久守
306	文明9	1477	12	19	山科家礼記3巻	131	一、ほほかたより正月さけのはつをくれ候也		鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	ほほかた	大沢久守
307	文明9	1477	12	21	山科家礼記3巻	133	一、菅浦大豆三俵・鯉代七百文上候也		鯉(こい)	大豆(たいたい)・鯉(こい)	貢納	菅浦	山科家
308	文明9	1477	12	23	山科家礼記3巻	134	一、まきのものこふなちといたし候也		小鮒(こぶな)	小鮒(こぶな)	贈答	まきのもの	
309	文明9	1477	12	24	山科家礼記3巻	134	一、水田より伍貫文、とり一番上候、一貫文請取、いま四貫文ハ此春請取遣之、引之、昆布十枚遣之		昆布(こんぶ)・こふ	鳥(とり)・昆布(こんぶ)・こふ	贈答	山科家	水田
310	文明9	1477	12	28	山科家礼記3巻	137	一、上之今町、小鯛今日とる、一ケンニ二マイ宛、卅二出也		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納	上之今町	山科家
311	文明9	1477	12	29	山科家礼記3巻	137	一、上町もの公事の事にふな五もちきたる		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	上町	山科家
312	文明9	1477	12	29	山科家礼記3巻	138	一、薬師寺炭一荷・八こ・鱈二・御年貢式貫文出之		鱈(たら)	鱈(たら)	貢納	薬師寺	山科家
313	文明9	1477	12	30	山科家礼記3巻	138	一、二郎五郎二こたい一かけ・あらまき一		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)・荒巻(あらまき)	贈答	二郎五郎	
314	文明9	1477	12	30	山科家礼記3巻	139	一、禁裏供御御たる一、代三百文、小鯉三・ゑひ十・ミと三・うすをしき十		小鯉(こい)・海老(えび)	小鯉(こい)・海老(えび)・樽(たる)	上納	山科家	禁裏
315	文明12	1480	1	1	山科家礼記3巻	140	一、禁裏御くはりニ鯛一マイ給之也		鯛(たい)	鯛(たい)	下行	禁裏	山科家
316	文明12	1480	1	2	山科家礼記3巻	141	一、今夕彦兵衛方へ行、いつものいわる、次かかミ、次かいそめのもの、たこにて有酒之、かかミハ三人御へんついはて		蛸(たこ)	鏡餅(かがみもち)・かかみもちい・蛸(たこ)・酒(さけ)・へんついはて	飲食	山科家	
317	文明12	1480	1	5	山科家礼記3巻	143	一、昨日兵衛へ御うちより上へ柳一か(三百文)、たこ一・こふ遣之、鷹一おこさる		蛸(たこ)・昆布(こんぶ)・こふ	柳(やなぎ)・蛸(たこ)・昆布(こんぶ)・こふ	下行	山科家	兵衛
318	文明12	1480	1	6	山科家礼記3巻	144	一、いままいりこふ持来候		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ	贈答	いままいり	大沢久守

表3 『山科家礼記』 17/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
319	文明12	1480	1	8	山科家礼記 3巻	145	一、そちとのとき、こふもちきたる、あふき一本		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・餅(もち・もちい)	贈答	そちとの(帥殿?)	大沢久守
320	文明12	1480	1	9	山科家礼記 3巻	146	一、粟津筑前訪二種一荷・こんにやく・こふ遣之		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・蒟蒻(昆若・こんにやく)・樽(たる)	贈答	大沢久守	粟津筑前
321	文明12	1480	1	11	山科家礼記 3巻	148	一、六角町四十五文、いや六、上町五十文、右衛門二郎、酒・こふ・たらにて祝言在之		昆布(こんぶ・こふ)・鱈(たら)	昆布(こんぶ・こふ)・鱈(たら)・酒(さけ)	贈答	六角町・上町	山科家
322	文明12	1480	1	26	山科家礼記 3巻	153	一、今度朽木口取様、畠山殿<于時管領>蓮養坊此一卷出之、是ハ故祖父入道玄林御沙汰候也、制札諸商売下ことはり也、其案文<前渡入道の注被遣候也>御率分取様<応永二潤七 十四出之由、蓮養申之>一、かいさう一駄七文、かち二三文、一、うを一駄七文、かち二三文(中略)一、くり、一かに三文、一、こうのはい一駄十文、一、かき一駄三文、一、鳥一かに五文、一、ししのかわ一か二十文、一、見一か二三文、一、ひそはしら一か二三文、一、竹一かに三文、一、すすわらひ以下一かに三文		海草(かいそう)・魚(うお)	海草(かいそう)・魚(うお)・栗(くり)・柿(かき)・鳥(とり)・すすわらび(蕨)	その他		
323	文明12	1480	2	1	山科家礼記 3巻	156	一、供御参、こい・こんきりはむ残如例		鯉(こい)・ごんぎり(こんきりはむ・鱧)	鯉(こい)・ごんぎり(こんきりはむ・鱧)	上納	山科家	禁裏
324	文明12	1480	2	1	山科家礼記 3巻	156	一、蓮養坊梅一枝・水貝一折給候也、		水貝(みずかい)	水貝(みずかい)・梅(うめ)	贈答	蓮養坊	山科家
325	文明12	1480	2	2	山科家礼記 3巻	157	一、御くう二前上候、しほ引くたし候也、代二百八十文也		塩引(しおひき)	塩引(しおひき)	上納	山科家	禁裏
326	文明12	1480	2	5	山科家礼記 3巻	158	一、吉日之由、六条御ヤウシ申間、下の御やとへ本所御さかり候、先昨夕中書主してとませ候て、本所御かりのふんなり、屋かため御祈禱二十疋、御はらい申也、吉時八時也(中略)野村二人候也、御祝候也、こふ計にて候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	下行	山科家	野村二人
327	文明12	1480	2	7	山科家礼記 3巻	158	一、<長拾子本所申>今朝五十嵐弥五郎使にて予五十疋・兵衛五十疋折紙在之、本所へ二百疋折紙にて御出、先御飯三膳まで、さい十二三・菓子七種、シハシニテ二献在之、次御湯在之、次ムシムキ、次御さかな、五こん七度入、御さか月のたい在之、折三合、おさへ物七、かわらけの物色々、大酒也、七度入にて予シヤクにて召出(中略)次あいものにて坊主はくよひ出酒くたさる、予小袖おとらせ候也、其後しはしまて御立候也、五時之時分也、南洞院御出候也、大澤寺之坊主・養供庵被出候也、各まいうたい也、御雑色御小者二ハあふきかミ取候也		鯛(たい)	菓子(かし)・燕麦(むしむぎ)・鯛(たい)・酒(さけ)・菜(なさい)・あいのもの	飲食	山科言国	
328	文明12	1480	2	10	山科家礼記 3巻	160	一、彦七種一・たい一かけ・こふ・きぬかつき一盆持来候、二郎あもん・三郎兵衛・大沢寺坊主大酒御へ番申務種巻、さかなにて参、其子細者先日御前被出候御酒被下候、御礼大酒候也		鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)	鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)・酒(さけ)・樽(たる)	飲食	大沢久守	
329	文明12	1480	2	12	山科家礼記 3巻	160	一、南洞院御帰寺、あふき一ほん進之候也、兵衛ここへたいまい		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	兵衛	大沢久守
330	文明12	1480	2	15	山科家礼記 3巻	161	一、坂本寺家刑部卿二十疋持御出也、寺家殿より種巻・あらまき巻・こふ給候、ゆつけにてもてなし申、(中略)寺家女中栗二百まいらせ候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・荒巻(あらまき)・湯漬(ゆづけ)・樽(たる)・栗(くり)	贈答	寺家殿(坂本執当御坊)	山科家
331	文明12	1480	2	20	山科家礼記 3巻	164	一、今日はまくり出之		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
332	文明12	1480	2	20	山科家礼記 3巻	164	一、下のまちのふな十二こん、一間二こん宛、上廿三こん、一間二こん宛、高橋も此かす此分とる、今日出之(中略)ふな十すしニさせ候也		鮒(ふな)・鮒鮓(ふなずし)・ふなのすし	鮒(ふな)・鮒鮓(ふなずし)・ふなのすし	貢納物折半	上下町	山科家
333	文明12	1480	2	20	山科家礼記 3巻	164	一、今日三郎兵衛夕飯沙汰、予よひ候、ふなのしる也		鮒汁(ふなのしる)・ふなじる	鮒汁(ふなのしる)・ふなじる	飲食	三郎兵衛	大沢久守



表3 『山科家礼記』 18/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
334	文明12	1480	3	5	山科家礼記 3巻	168	一、いや六下、はまくりいたし候由申也、 これまで二度也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	飲食	大沢久守	
335	文明12	1480	3	5	山科家礼記 3巻	169	一、女中御さより御ちの人御使にて、柳 一荷・もちい一器・ひたい三持来候、予あ ひて酒にて帰申也		干鯛(ひたい)	柳(やなぎ) ・餅(もち) ・もちい・干 鯛(ひたい) ・酒(さけ)	贈答	女中御さ と	大沢久守
336	文明12	1480	3	6	山科家礼記 3巻	169	一、はまくり又出之、此方へ少下		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
337	文明12	1480	3	6	山科家礼記 3巻	169	一、去年二郎右衛門下部、山かり候もの地 下の安堵の事、道林申候間免候也、= (た る) 苧・うを・こふもち来候、酒のませて 帰候也		魚(うお)・ 昆布(こん ぶ・こふ) ・樽(たる) ・酒(さけ)	魚(うお)・ 昆布(こん ぶ・こふ) ・樽(たる) ・酒(さけ)	贈答	二郎右衛 門下部	大沢久守
338	文明12	1480	3	9	山科家礼記 3巻	170	一、女はう下地の山もりしゆ、御さん所二 つき、御礼榿一荷・もちい一器・ひたい一 折出之		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい) ・餅(もち) ・もちい ・樽(たる)	贈答	大沢久守	女ほう下 地の山も りしゆ
339	文明12	1480	3	23	山科家礼記 3巻	177	一、東庄よりいほ上、西林院よりもつく一 桶・うめむきのあらまき一給候也、上候		水雲(もず く)	水雲(もず く)・うめ むきのあら まき(梅刺・ 荒巻)	贈答	西林院	大沢久守
340	文明12	1480	3	25	山科家礼記 3巻	177	一、津田孫六郎殿生成荒巻五給候也			生成荒巻(な まなりあら まき)	贈答	津田孫六 郎	大沢久守
341	文明12	1480	4	1	山科家礼記 3巻	180	一、供御参、御榿・鯛一懸・カサメ五ハイ、 兩種代百文		鯛(たい)・ がざみ(か さめ)	鯛(たい)・ がざみ(か さめ)・樽(た る)	上納	山科家	禁裏
342	文明12	1480	4	7	山科家礼記 3巻	183	一、又二郎こわいい・さけくれ候、彦七こ わいい・ひたい・さけくれ候、さいれいの 酒はつほ也		干鯛(ひたい)	強飯(こわ い)・酒(さ け)・干鯛(ひ たい)・さけ	贈答	又二郎・ 彦七	大沢久守
343	文明12	1480	4	14	山科家礼記 3巻	184	一、東岩屋供僧田三反、理性院可渡之由候 間、供僧三位上候、此方へたる・たい・こ ふ持来也		鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ・こふ)	鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ・こふ) ・樽(たる)	贈答	供僧三位	大沢久守
344	文明12	1480	4	16	山科家礼記 3巻	185	一、今夜藤宰相殿拝賀之間、本所御上洛、 柳一荷・イカー折・干鯛五枚遣之、予太刀 一(黒)本所御出候也、雑色一本被遣候也、 自是御袍、御方表袴・衛府太刀借被申候 也、一献ハ三献、初献、タイスイ物、中(次) ヒヤムキニカワラケノ物、次鳥入物也、近 比フサウ也(中略)今度アケテヲカル		烏賊(いか) ・干鯛(ひた い)・たいの すいもの(鯛 ・吸物)	柳(やなぎ) ・烏賊(いか) ・干鯛(ひた い)・たいの すいもの(鯛 ・吸物)・冷 麦(ひやむ ぎ)・鳥(と り)	贈答	山科家	高倉家
345	文明12	1480	4	23	山科家礼記 3巻	188	一、今日賀茂祭、あめちまき五十粒、けん にし大路、さこ十五ほん所、十五ちやうへ、 残ハ各くう		ざこ(雑魚?)	鮎(あめ) ・粽(ちまき) ・ざこ(雑魚 ?)	贈答	けんにし 小路	山科家
346	文明12	1480	4	23	山科家礼記 3巻	188	一、かさめ廿出之		がざみ(か さめ)	がざみ(か さめ)	貢納		山科家
347	文明12	1480	4	25	山科家礼記 3巻	188	一、予坂本寺家殿参、物忝之由申之間罷向 也、仍大津たる一か三百文・かさめ十は い、寺家殿女中へ茶十袋・栗一籠、宮内卿 へ茶十袋、刑部卿へ茶十袋・十疋、弁殿古 茶二袋、大和法橋二茶五袋、かか二三袋・ 扇一本、中納言、三位坊二長命丸十九、寺 家二廿九、濱彦次郎二茶五袋とらせ候也、 寺家殿にてゆつけ夕飯、刑部卿殿参候、明 日朝飯之由也、三位坊ふなのすし五給也、 ゆつけ夕飯寺家殿にて		がざみ(か さめ)・鮎 鮎(ふなずし ・ふなのすし)	がざみ(か さめ)・茶(ち ゃ)・栗(く り)・古茶(こ ちゃ)・湯漬 (ゆづけ)・ 大津樽(お おつたる)・ 鮎鮎(ふな ずし)・ふなの すし)	贈答	三位坊	大沢久守
348	文明12	1480	4	30	山科家礼記 3巻	191	一、日野とのへ本所より御栗一つつミ昨日 被進之、御返事鯉一参候也		鯉(こい)	栗(くり)・ 鯉(こい)	贈答	山科家	日野家
349	文明12	1480	5	1	山科家礼記 3巻	191	一、供御参、御さかな鯛一懸・はむ五筋・ 御榿、		鯛(たい)・ 鱧(はも・は む)	鯛(たい)・ 鱧(はも・は む)・樽(た る)	上納	山科家	禁裏
350	文明12	1480	5	23	山科家礼記 3巻	199	一、御雑色彦次郎産所へ粽一器・干鯛一折・ 酒持候也		干鯛(ひたい)	粽(ちまき) ・干鯛(ひた い)・酒(さ け)	贈答	御雑色彦 次郎	産所(大 沢重致)
351	文明12	1480	5	25	山科家礼記 3巻	199	一、うちより産所へもちのひけこ一・ひた い五・榿一遣候也		干鯛(ひたい)	餅(もち)・ もちい・干 鯛(ひたい)・ 樽(たる)	贈答	大沢久守	産所(大 沢重致)

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
352	文明12	1480	5	25	山科家礼記 3巻	199	一、東庄のものとも、礼とて人数、道林地 下よりのつかい五百文、三郎兵衛・二郎 もん兩人極一か・もち一器・ひたい五 まい、彦七・兵衛九郎兩人三百文、大沢寺十 疋、せいはん・大郎さへもん・ひこ大郎・ さへもん九郎・三位、同とり一かしら、弥 二郎・小南中務各十疋宛、以上代一貫六百 文、此内五百文彦兵衛たる・糞子地下へ 下、五百文米、酒二百文にてかい候		干鯛(ひた い)	餅(もち・も ちい)・干鯛 (ひたい)・ 鳥(とり)・ 酒(さけ)・ 米(こめ)・ 樽(たる)	贈答	東庄のも のとも	大沢重致
353	文明12	1480	5	27	山科家礼記 3巻	201	一、東庄よりうハ極一・ちまき・ひたい・ ちやこ十疋		干鯛(ひた い)	粽(ちまき) ・干鯛(ひ たい)・茶子(ち やのこ)・ち やこ・樽(た る)	贈答	乳母	大沢久守
354	文明12	1480	6	1	山科家礼記 3巻	202	一、京へ高野蓮養あいのうほ六十五出之、 飯賀へも遣之由候也		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)	贈答	高野蓮養 坊	山科家
355	文明12	1480	6	3	山科家礼記 3巻	202	一、本所上様より彦兵衛うちへ御たる一か ・ひたい十・こふ被遣候也		干鯛(ひた い)・昆布(こ んぶ)・こふ	干鯛(ひた い)・昆布(こ んぶ)・こふ ・樽(たる)	贈答	山科言国	大沢重致
356	文明12	1480	6	14	山科家礼記 3巻	205	一、今日産所あく、御こわ・ひたひ持候て 上候、酒ハ京二用意候也(中略)米又一斗 五升計かる		干鯛(ひた い)	干鯛(ひた い)・おこわ ・酒(さけ)・ 米(こめ)	贈答	大沢久守	
357	文明12	1480	6	20	山科家礼記 3巻	208	一、西林院より海松一折給候也、西林庵、 けいしやう庵遣之		海松(みる)	海松(みる)	贈答	西林院	大沢久守
358	文明12	1480	6	20	山科家礼記 3巻	208	一、当所与次郎屋へ南よりわひてあげ候へ と申候間、色々申候てあけさせ候、其礼と て、おとなたる一か・うり・ひたい持来 候、則のませ帰候、てううんよひて酒まい らせ候也		干鯛(ひた い)	干鯛(ひた い)・酒(さ け)・瓜(う り)・樽(た る)	贈答	おとな	大沢久守
359	文明12	1480	7	6	山科家礼記 3巻	215	一、十二貫文西口関、三貫文他足也、申之、 ほしあい甘くれ候也		干鮎(ほし あゆ)・ほし あい	干鮎(ほし あゆ)・ほし あい	贈答		大沢久守
360	文明12	1480	7	15	山科家礼記 3巻	219	一、大澤寺せかき、うり・なすひ・さうめ ん・五十文、いいハ政所より、しるさい三 調出之、たる・こふ・百文遣之		昆布(こん ぶ)・こふ	茄子(なす び)・瓜(う り)・素 麵 (そうめん) ・さうめん ・汁(しる) ・菜(な)・ 昆布(こん ぶ)・こふ ・樽(たる)	贈答	大沢久守	大沢寺
361	文明12	1480	7	17	山科家礼記 3巻	220	一、西林院極壺・くろしほ・そはくせんそ う出)一ほん持行、干飯後うとん、すい せん酒也		黒塩(くろ しお)・くろ しほ	黒塩(くろ しお)・くろ しほ)蕎麦(そ ば)・うどん ・酒(さけ) ・樽(たる)	贈答	大沢久守	西林院
362	文明12	1480	7	27	山科家礼記 3巻	223	一、かつらの公事あい七十出之、かわしま より上候也		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)	貢納	かわしま	山科家
363	文明12	1480	7	28	山科家礼記 3巻	223	一、勤修寺里道德里ゆてん二段、南木辻候 也、ゆうめん候、其礼とて極式か・さうめ ん一合・すすき五こん持来候、酒のませ帰 候也		鱸(すずき)	酒(さけ)・ 素麵(そう めん)・さう めん)・鱸(す ずき)・樽(た る)	贈答	(南木辻)	山科家
364	文明12	1480	7	30	山科家礼記 3巻	224	一、彦二郎ひたい五まいくれ候也		干鯛(ひた い)	干鯛(ひた い)	贈答	彦二郎	大沢久守
365	文明12	1480	8	1	山科家礼記 3巻	225	一、供御さかな、ひたい・はむ、御たる色々 如例		干鯛(ひた い)・鱧(は も)・はむ	干鯛(ひた い)・鱧(は も)・はむ)・ 樽(たる)	上納	山科家	禁裏
366	文明12	1480	8	15	山科家礼記 3巻	230	一、吉川の津田方鯨十くれ候也、則勤修寺 道德二遣候也		鯨(しゅう かじか)	鯨(しゅう かじか)	贈答	吉川の津 田方	
367	文明12	1480	8	16	山科家礼記 3巻	230	一、宝幢院よりの六字本尊・人丸被返候也 (中略)吉川うを持候て上候也		魚(うお)	魚(うお)	贈答	吉川の津 田方	
368	文明12	1480	8	17	山科家礼記 3巻	230	一、今日江州吉川者兵衛次郎人夫下、津田 方へはむ五十すち下候		鱧(はも)・は む)	鱧(はも)・は む)	贈答		吉川の津 田方
369	文明12	1480	10	1	山科家礼記 3巻	245	一、おくの兵衛むすめよめらせ候とて、も ちい・さけ・ひたいくれ候也二郎もん・ 三郎兵衛・大澤寺出来候間、のませ候也		干鯛(ひた い)	餅(もち・も ちい)・酒(さ け)・干鯛(ひ たい)	贈答	おくの兵 衛	大沢久守
370	文明12	1480	10	13	山科家礼記 3巻	251	一、西林院兵部卿埋もつく二桶持来候、ひ しにて色々物語帰申候也		水雲(もず く)	水雲(もず く)・ひし	贈答	西林院	大沢久守

表3 『山科家礼記』 20/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行高別 分類	当事者1	当事者2
371	文明12	1480	10	16	山科家礼記 3巻	252	一、福田院・永寿院参、米一石五斗二升ハ納升定、七合升のへて二石一斗也、たわらかす七ツ候也、一ハふくてんいん、のこりハ永寿院		海鼠(なまこ・たわら)	米(こめ)・粕(かす)・海鼠(なまこ・たわら)	貢納	福田院・永寿院	山科家
372	文明12	1480	10	18	山科家礼記 3巻	252	一、飯尾大和さげ一尺くれられ候也、花遣之御返事也		鮭(さけ)	鮭(さけ)	贈答	飯尾大和守	大沢久守
373	文明12	1480	10	19	山科家礼記 3巻	253	一、五百文うちのくた物せん三百文、からさげ、かりせん返し、しなう用		乾鮭(からざげ・ほしざげ)	乾鮭(からざげ)・果物(くだもの)	その他	大沢久守	
374	文明12	1480	10	22	山科家礼記 3巻	254	一、まてのこうちとのよりからさげ一尺給候て御汁之由候、御出候也		乾鮭(ほしざげ・からさげ)	乾鮭(ほしざげ・からさげ)・汁(しる)	贈答	万里小路殿	山科家
375	文明12	1480	10	26	山科家礼記 3巻	256	一、高野蓮養使菅出雲守■一盆・あひのすし・あらまき巻、公用式貫文持来候、月宛減わひ事、酒のませて帰候		鮎鮎(あひのすし・あいのすし)	鮎鮎(あひのすし・あいのすし)・荒巻(あらまき)・酒(さけ)	贈答	高野蓮養使菅出雲守	山科家
376	文明12	1480	11	3	山科家礼記 3巻	259	一、今日禁裏七郷御返事申、本所・伯民部卿殿もつのおけまいらせ候、酒候、甘露寺殿一おけ進之、予参御かゆ也		水雲(もずく)	粥(かゆ)・水雲(もずく)・酒(さけ)	飲食	山科言国	伯民部卿(白川忠富)・甘露寺殿(甘露寺親長)
377	文明12	1480	11	5	山科家礼記 3巻	260	一、飯尾ミのとのへ予極壹荷・しゆくし一籠・たこ二持行、大酒也、筑前守所へたる一、たこ二持行也		蛸(たこ)	熟柿(じゅくし・しゆくし・しくし)・蛸(たこ)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	大沢久守	飯尾美濃守(飯尾貞朝)
378	文明12	1480	11	6	山科家礼記 3巻	260	一、七郷より禁裏就仰、普請百人と候を七人上、東洞院殿御座所地引地引、ひる予七郷へたる七・からさげ一おし■・大こん一おし宛遣之(中略)いや五郎も今夕下候也		乾鮭(ほしざげ・からさげ)	乾鮭(ほしざげ・からさげ)・大根(だいこん)・樽(たる)	贈答	大沢久守	七郷人夫
379	文明12	1480	11	11	山科家礼記 3巻	262	一、ふかくさの竹うりむく入道九十はかりもの五百文・おけ一・こふ持来候		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	むく入道	大沢久守
380	文明12	1480	11	12	山科家礼記 3巻	262	一、今朝飯尾賀州所へ予たのきしる・たる二・たこ一遣之、又後二百五十文たりを遣之、うちのものとこさけのませ候也		蛸(たこ)	狸汁(たぬきじる)・たのきしる(たのきしる)・蛸(たこ)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	大沢久守	飯尾加賀守(飯尾清房)
381	文明12	1480	11	21	山科家礼記 3巻	266	一、てううんたる一・くしかき五くし・こふ被■て候、けさのいわる也、各のミ候也、今夕あつきかゆ仕候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・串柿(くしがき)・小豆粥(あずきがゆ)・あつきかゆ(あつきかゆ)・樽(たる)	贈答		
382	文明12	1480	11	25	山科家礼記 3巻	267	一、はまくり今日一おけ、ちとたらぬ間からはまくり出之、三とめなり		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
383	文明12	1480	11	26	山科家礼記 3巻	268	一、東庄彦七おとな二なり候とて政所右衛門同道、予二たる一・たい三・こふ・こわいい、彦兵衛方へ同前也		鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)	鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)・強飯(こわいい)・樽(たる)	贈答	東庄彦七・政所右衛門	大沢久守
384	文明12	1480	11	29	山科家礼記 3巻	269	一、禪宗島事等状、たる一・たい一かけ・こふ持来候也、其状在之		鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)	鯛(たい)・昆布(こんぶ・こふ)・樽(たる)	贈答		大沢久守
385	文明12	1480	12	3	山科家礼記 3巻	270	一、勤修寺殿御たる一・たい一かけ・ミかん予持参候也、御目二かかり御さかつき候也、ミそやの事、御ふく用脚事申也		鯛(たい)	鯛(たい)・蜜柑(みかん)・みつかん(みつかん)・樽(たる)	贈答	大沢久守	勤修寺殿(勤修寺教秀)
386	文明12	1480	12	6	山科家礼記 3巻	271	一、東庄三郎兵衛たい一かけ・もち一はち・たる一持来候也、酒のませ候て返候也		鯛(たい)	鯛(たい)・餅(もち)・もち(もち)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	東庄三郎兵衛	大沢久守
387	文明12	1480	12	11	山科家礼記 3巻	272	一、つの国へいや五郎下、いしも、道物二百文、あんらく寺へこふ、南殿はうちやう一遣之		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢久守	あんらく寺
388	文明12	1480	12	16	山科家礼記 3巻	274	一、今夕禁裏・宮御方ニ各申御沙汰、御かわらけの物一くくかけ、御てうし、二てうし代自是出候也		海月(くらげ)	海月(くらげ)	上納	山科家	禁裏
389	文明12	1480	12	19	山科家礼記 3巻	275	一、東庄三位子たる一・たうふ・こふ持来候		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・豆腐(とうふ)・たうふ(たうふ)・樽(たる)	贈答	東庄三位子	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
390	文明12	1480	12	20	山科家礼記 3巻	276	一、賀州子千代松元服、彦兵衛うちうち被行也、酒一か・たこ・ゑび、うちのものへ二貫文下行、兵衛たる一、一色太刀〈金〉		蛸(たこ)・海老(えび)	蛸(たこ)・海老(えび)・酒(さけ)・樽(たる)	下行		
391	文明12	1480	12	27	山科家礼記 3巻	279	一、二郎ゑもん・三郎兵衛十疋宛、其余若衆者兵衛とる、井本よりたる一・たこ一持来候、二郎ゑもん御さんようとてこわいい持来也		蛸(たこ)	蛸(たこ)・強飯(こわいい)・樽(たる)	贈答	井本	大沢久守
392	文明12	1480	12	27	山科家礼記 3巻	279	一、上まちのこたい四十三まい		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納	上町	山科家
393	文明12	1480	12	28	山科家礼記 3巻	280	一、備前より坂田方上洛、上村より二十貫文〈但十八貫文也〉かるへ方たい二、さへもん方水鳥一、十疋ミヤけ		鯛(たい)	鯛(たい)・水鳥(みずとり)	贈答	かるへ方(備前)	山科家
394	文明12	1480	12	29	山科家礼記 3巻	282	一、二百文、あわつのもの一貫文の内、残二百文也、則供御たるニ下行、御さかな、ゑび十・たこ一		海老(えび)・蛸(たこ)	海老(えび)・蛸(たこ)・樽(たる)	下行	山科家	あわつのもの
395	文明13	1481	1	2	山科家礼記 4巻	3	一、■■■■イソメ・こふ・かちくり・たわら・酒		昆布(こんぶ)・こふ・海鼠(たわら)・なまこ	昆布(こんぶ)・こふ・勝栗(かちくり)・海鼠(たわら)・なまこ・酒(さけ)	購入		
396	文明13	1481	1	2	山科家礼記 4巻	4	■■■■四郎方へ一か・ゑび・こふ行		昆布(こんぶ)・こふ・海老(えび)	昆布(こんぶ)・こふ・海老(えび)	購入		
397	文明13	1481	1	3	山科家礼記 4巻	4	一、禁裏より御くはりとしてたいまいり候、御使酒のミテ帰也		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	下行	禁裏	山科家
398	文明13	1481	1	3	山科家礼記 4巻	4	一、宮御所より御くはりたい一まいらせられ候也		鯛(たい)	鯛(たい)	下行	宮御所	山科家
399	文明13	1481	1	4	山科家礼記 4巻	5	一、いや三郎女こふ持来候、酒にて代五十文取之		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)	贈答	いや三郎女	大沢久守
400	文明13	1481	1	15	山科家礼記 4巻	10	一、窪田藤兵衛尉方フエンノ鯛一カケ、返事、茶十袋遣之		無塩の鯛(ぶえんのたい)	無塩の鯛(ぶえんのたい)・茶(ちゃ)	贈答	窪田藤兵衛尉	大沢久守
401	文明13	1481	2	4	山科家礼記 4巻	13	一、飯尾四郎・同老母朝飯よひ候、柳一か・鯛一かけ・久喜一鉢持来候也、ひる大酒也、さかなにて百文とこなつとり候也		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)・久喜(くき)・きゅうき・酒(さけ)	飲食	大沢久守	飯尾四郎・同老母
402	文明13	1481	2	19	山科家礼記 4巻	14	一、上町女共中より鯛一懸・こふ桶ぞくれ候也く上二かいあわひうり候おとめ候、其礼候也		鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ・貝(かい)・ばい・鮑(あわび)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ・貝(かい)・ばい・鮑(あわび)	貢納	上町女共中	山科家
403	文明13	1481	2	22	山科家礼記 4巻	15	一、今朝栗津四郎右衛門本所へ御汁仕候、柳一荷・鯉二・あわひかい十		鯉(こい)・貝(かい)・ばい・鮑(あわび)・柳(やなぎ)・汁(しる)	鯉(こい)・貝(かい)・ばい・鮑(あわび)・柳(やなぎ)・汁(しる)	贈答	栗津四郎右衛門	山科家
404	文明13	1481	2	24	山科家礼記 4巻	16	一、蛤出之、当年はしめ候也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
405	文明13	1481	3	12	山科家礼記 4巻	17	一、藤宰相殿御局へ鯉一・栗籠一・柳一荷、同物伊勢いはな殿局への被遣候也、予甘露寺殿柳一か・鯉一・栗一裏進上、今朝御汁候也、藤宰相殿へも本所より栗一籠被遣候也		鯉(こい)	鯉(こい)・栗(くり)・柳(やなぎ)・汁(しる)	贈答	山科家	藤宰相殿御局・伊勢いはな殿局
406	文明13	1481	3	13	山科家礼記 4巻	18	一、まちよりふな十二、しものまちの也		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	まち	山科家
407	文明13	1481	3	14	山科家礼記 4巻	19	一、上町ふな廿三こん出之		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	上町	山科家
408	文明13	1481	4	6	山科家礼記 4巻	25	一、はまぐり出之、地下へ下、賀州		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家
409	文明13	1481	5	3	山科家礼記 4巻	29	一、五貫文一宮納、請取行、桶ふなすし十くれ候也		鮒鮓(ふなすし)・ふなのすし	鮒鮓(ふなすし)・ふなのすし	贈答	一宮	大沢久守
410	文明13	1481	5	6	山科家礼記 4巻	33	一、播州下揖保庄御代官職之事、五ヶ年過候者、可為本所之計候、其時一言之子細不可申候、五ヶ年間者、於御公用者、毎年五拾貫文不法懈怠、可致進納候、無沙汰候者、堅預御催促候、長夫之事、毎年自二月至十二月在之、土産アヲノリ五十把、鮓鮓桶五、ウルカ桶五、不致無沙汰可進納候、次御当知行式部太輔殿持分、為此方自然御代官職之事申付、去年之未進等之事納候者、悉可致進納、更不可有無沙汰候也、仍状如件、文明十二年十二月 日 山田六郎左衛門尉貞高判 大澤長門前司殿		青海苔(あおのり)・鮓鮓(あゆのすし)・あいのすし・うるか(鮓)	青海苔(あおのり)・鮓鮓(あゆのすし)・あいのすし・うるか(鮓)	貢納	山田六郎左衛門尉貞高	山科家

表3 『山科家礼記』 22/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
411	文明13	1481	5	8	山科家礼記 4巻	34	一、木幡竹うりたる一・ひたいめさかな二 して南舟之事申之		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)・樽(たる)	その他		
412	文明13	1481	6	28	山科家礼記 4巻	38	一、西山進藤かか、海松・榿一くれ候也		海松(みる)	海松(みる)・樽(たる)	贈答	西山進藤 かか	大沢久守
413	文明13	1481	7	5	山科家礼記 4巻	41	一、石法師にか竹・盆山石・ひこい二上候也		干鯉(ひこい)	干鯉(ひこい)・苦竹(にがたけ)	贈答	大沢久守	石法師
414	文明13	1481	7	6	山科家礼記 4巻	41	一、今朝妙藏寺へ以前礼二行、柳一荷、う り廿・こふ五八、対面酒候也、今夕彼坊主 茶廿袋礼とて持来候也		昆布(こんぶ)・こふ	柳(やなぎ)・瓜(うり)・昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)・茶(ちや)	贈答	大沢久守	妙藏寺
415	文明13	1481	7	29	山科家礼記 4巻	44	一、ひこ二郎ひたい五まいくれ候也		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)	贈答	ひこ二郎	大沢久守
416	文明13	1481	9	3	山科家礼記 4巻	53	一、なまつへよりはくさいな一か・あいの すし・あらまき二・かや一ふくろくれ候 也、つかい十疋、明日下		鮓鮎(あいのすし)・あいのすし	鮓鮎(あいのすし)・あいのすし・白菜(はくさい)・荒巻(あらまき)	贈答	なまつへ (鯉江)	大沢久守
417	文明13	1481	9	3	山科家礼記 4巻	53	一、花山院今夕本所へ御出候也、柳一荷・ ふの折一合・ひたい五まい被持候、西川殿 三こん、入むき候、諸大夫あなたの被召供 御つかい候也、大酒也		干鯛(ひたい)	柳(やなぎ)・干鯛(ひたい)・入麦(いりむぎ)・酒(さけ)・ふ	贈答	花山院	山科家
418	文明13	1481	10	13	山科家礼記 4巻	59	一、今日於東庄政所にて収納在之、いほ百 五十文、いも下用二五斗、大こん五十文、 五十八、かつほ一ふし、たうふ五文、三と 入五文、からさけ五尺三百文、こふ十文、 ミそ百文、酒下用一石二斗		鯉(かつお)・乾鮭(ほしざけ)・からさけ)・昆布(こんぶ)・こふ	芋(いも)・大根(だいこん)・鯉(かつお)・豆腐(とうふ)・たうふ)・乾鮭(ほしざけ)・からさけ)・昆布(こんぶ)・こふ)・味噌(みそ)・酒(さけ)	飲食	大沢久守	山科東庄
419	文明13	1481	11	20	山科家礼記 4巻	71	一、江州へ弥六・いほ、又人夫一人下、津 田方へ栗三升・スルメ二連、同女中へうち より栗二升、同孫六郎方へなまこ廿・栗四 升、かけひとのへ栗五升、あふへ栗三升・ ひけこ・ひたい十五まい、代百疋、あちや ちや方へ栗三升・ひけこ入候		鯛(するめ)・海鼠(なまこ)・たわら)・干鯛(ひたい)	栗(くり)・鯛(するめ)・海鼠(なまこ)・たわら)・干鯛(ひたい)	贈答	山科家	津田方・ 同女中・ 同孫六郎 方
420	文明13	1481	11	24	山科家礼記 4巻	72	一、いや六江州より上候也、津田方アラマ キ二く美作守、孫六郎納豆五十、ナマツ へヨリカヤモチイ、カイヒトノ十疋、アラ マキ一、津田方女中ウチヘアメノスシ五、 ウチヘカケヒトノヨリ色々也		あめのすし(鮓・鮎)	荒巻(あらまき)・納豆(なつとう)・餅(もち)・ちい)・あめのすし(鮓・鮎)	贈答	津田方・ 津田方女 中	山科家
421	文明13	1481	11	28	山科家礼記 4巻	73	一、予庭田殿参、栗一裏み、東庄散在事申 之、粟津より申大津東浦事、駄別之儀二は まくりうりかさめの事申之		蛤(はまぐり)・がざみ(かさめ)	蛤(はまぐり)・栗(くり)・がざみ(かさめ)	贈答	粟津	大沢久守
422	文明13	1481	12	5	山科家礼記 4巻	76	一、仁儀方下揖保アイノスシヲケ五・ウル カラケ五、今日出之		鮓鮎(あいのすし)・あいのすし	鮓鮎(あいのすし)・あいのすし)・うるか(鮎)・鮓(すし)・うるか(鮎)	貢納	仁儀方 (下揖保)	山科家
423	文明13	1481	12	6	山科家礼記 4巻	76	一、あいのすし、なかはしへ一折敷、かす 十五宛、はうしやうとの御つほね、花山院 御つほね、にわたとの御つほね、ひろは し殿御つほね、伯民部卿・庭田大納言殿、 仁儀、甘露寺殿うるか桶一・すし二桶、う るかおけ二地下へ下也		鮓鮎(あいのすし)・あいのすし)・うるか(鮎)・鮓(すし)・うるか(鮎)	鮓鮎(あいのすし)・あいのすし)・うるか(鮎)・鮓(すし)・うるか(鮎)	贈答	山科家	長橋局・ はうしや うとの御 局・花山 院御つほ ね・にわ たとの御 つほね ・広橋殿 御つほね ・伯民部 卿・庭田 大納言殿 ・仁儀・ 甘露寺殿
424	文明13	1481	12	9	山科家礼記 4巻	78	一、鴨一番・榿一、予、■鯛一懸・榿、彦兵 衛、三郎兵衛ミヤケ也		鯛(たい)	鴨(かも)・鯛(たい)・樽(たる)	飲食		
425	文明13	1481	12	15	山科家礼記 4巻	80	一、粟津大津東浦事二榿老荷・鯛一懸・百 疋持来候、さうめんにて酒のませ帰候也		鯛(たい)	鯛(たい)・素麺(そうめん)・さうめん)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	粟津	大沢久守
426	文明13	1481	12	25	山科家礼記 4巻	83	一、はまくりうり、はまくり出之		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納		山科家

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
427	文明13	1481	12	27	山科家礼記 4巻	84	一、二郎ゑもん・七郎さへもん十疋宛もちきたる、又御さんよう■こわいい、同さんようしやう、又二郎三郎、しうとの所へ行くも■たる一・かも一・こふくれ候也、のむらのいや四郎・二郎九郎・兵衛九郎・さへもん九郎・ひこ太郎		昆布(こんぶ・こふ)	餅(もち・もちい)・強飯(こわいい)・鴨(かも)・昆布(こんぶ・こふ)・樽(たる)	贈答	二郎三郎	大沢久守
428	文明13	1481	12	28	山科家礼記 4巻	86	一、町こたい卅五まい出之		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納	町	山科家
429	文明13	1481	12	29	山科家礼記 4巻	86	一、せき一座頭あらまき一、たい也、しろ		たいのあらまき(鯛・荒巻)	たいのあらまき(鯛・荒巻)	贈答	せき一座頭	大沢久守
430	文明13	1481	12	29	山科家礼記 4巻	86	一、もちいのちうもん、今日上候也、御へんついの三、御かかミ大小八まい・はなひら三百まい・ミそ二百文分・いわしかす二百・ひらきのみめ八升・うらしろ上候也		いわしのかす(鯛)	餅(もち・もちい)・鏡餅(かみもち)・かかみもちい・味噌(みそ)・いわしのかす(鯛)・豆(まめ)・はなびらもち(餅)・へんついのち(餅)	貢納		
431	文明13	1481	12	29	山科家礼記 4巻	86	一、下御色々、代一貫文(いちのミヤ)ふしかつほ二・たい一かけ・かも一・御こきかこ二・御こきふき布三・かまのふた		ふし鯉(ふしかつお)・鯛(たい)	ふし鯉(ふしかつお)・鯛(たい)・鴨(かも)	その他		
432	文明13	1481	12	29	山科家礼記 4巻	87	一、御もとゆい三すち、禁裏・親王・本所へまいる也、(中略)下まちよりにし十五はい、三はい宛出之也		鯉(にしん・にし)	鯉(にしん・にし)	貢納	下町	山科家
433	文明18	1486	4	2	山科家礼記 4巻	93	一、■郎■■酒とて極一・干鯛■ハイニ器・ヤキ米袋一		干鯛(ひたい)	酒(さけ)・干鯛(ひたい)・焼米(やきこめ)・樽(たる)	贈答		大沢久守
434	文明18	1486	4	19	山科家礼記 4巻	97	一、坂田方女中鮒スシ三給之		鮒鮓(ふなずし・ふなのすし)	鮒鮓(ふなずし・ふなのすし)	贈答	坂田方女中	大沢久守
435	文明18	1486	4	19	山科家礼記 4巻	99	一、ヒキ田三百文、玄蕃奏者柳一か・鯛三マイ遊也		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)	贈答	玄蕃奏者	大沢久守
436	文明18	1486	4	22	山科家礼記 4巻	100	一、庄藤右衛門方鯉一くれ候也		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	庄藤右衛門	大沢久守
437	文明18	1486	5	3	山科家礼記 4巻	103	一、津田孫右衛門方鮒・鮎十被上也		鮒(ふな)・鮎(あゆ・あい)	鮒(ふな)・鮎(あゆ・あい)	贈答	津田孫右衛門	大沢久守
438	文明18	1486	5	10	山科家礼記 4巻	105	一、三郎兵衛上、鮒スシ五持来也		鮒鮓(ふなずし・ふなのすし)	鮒鮓(ふなずし・ふなのすし)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
439	文明18	1486	5	10	山科家礼記 4巻	105	一、小林所へ鮒五・栗一折遣之		鮒(ふな)	鮒(ふな)・栗(くり)	贈答	大沢久守	小林
440	文明18	1486	5	11	山科家礼記 4巻	106	一、五十嵐上候、小南中務干魚一連・チマキ・竹子一束・極一持来候、色々今度之子細共申也、曲事候由也、二郎九郎も上候也		干魚(ほしざかな)	干魚(ほしざかな)・粽(ちまき)・竹子(たけのこ)・樽(たる)	贈答	小南中務	大沢久守
441	文明18	1486	5	14	山科家礼記 4巻	106	一、ふゑい三位入道■使、水まきひうを一折さよと申之、給之		ひうお・細魚(さより・さよ)	ひうお・細魚(さより・さよ)	贈答	ふゑい三位入道(斯波義敏)	大沢久守
442	文明18	1486	6	3	山科家礼記 4巻	111	一、東山殿之御■之御局之本所始御料人今日取被申候(中略)竹若・彦二郎■■■■百本、こふ予一荷被持候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	大沢久守	東山殿之御■之御局
443	文明18	1486	6	14	山科家礼記 4巻	112	一、■屋兒部職事、座中五辻大宮ツチャイマー一人出来候、伝奏一通進之、桶一・スシ五持来候也、案文此方より状候也、各酒まいらせ候也		鮓(すし)	鮓(すし)・酒(さけ)	贈答	五条大宮ツチャイ	大沢久守
444	文明18	1486	7	2	山科家礼記 4巻	118	一、三富鯉魚二くれ候也		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	三富	大沢久守
445	文明18	1486	7	6	山科家礼記 4巻	119	一、中条柳一か・はむ十、はなた使候也		鱧(はも・はむ)	鱧(はも・はむ)・柳(やなぎ)	贈答	中条	大沢久守
446	文明18	1486	7	11	山科家礼記 4巻	122	一、二階堂へ予行、柳一か・ススキ五、対面、酒候、色々物取被申候也		鱧(すずき)	酒(さけ)・柳(やなぎ)・鱧(すずき)	贈答	大沢久守	二階堂
447	文明18	1486	7	13	山科家礼記 4巻	122	一、上町さは廿六さし		鯖(さば)	鯖(さば)	貢納	上町	山科家

表3 『山科家礼記』 24/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
448	文明18	1486	7	20	山科家礼記 4巻	125	一、棟別事大塚郷一貫三百文今日納、大宅二貫文、榎二・ひたい三・こふ、道林入道・三郎ひやうへ・はく太郎さへもん・二郎九郎、ちまき、酒		干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)	干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)・粽(ちまき)・酒(さけ)・樽(たる)	貢納	道林入道 ほか	山科家
449	文明18	1486	7	22	山科家礼記 4巻	126	一、本所花山院今度御拜賀之儀被尋之料御出候也、桶一・塩引一尺色々被尋也		塩引(しおひき)	塩引(しおひき)	贈答	山科言国	花山院政 長
450	文明18	1486	7	24	山科家礼記 4巻	126	一、朽木中将殿ふなのすし五給候也		鮓鮓(ふなずし・ふなのすし)	鮓鮓(ふなずし・ふなのすし)	贈答	朽木中将	大沢久守
451	文明18	1486	8	23	山科家礼記 4巻	128	一、三郎兵衛・七郎左衛門・山カキノ左衛門、こふ・するめ・三(たる)持来候也、七郎左衛門山ノ事申之、酒のませ帰候也		昆布(こんぶ・こふ)・鯛(するめ)	昆布(こんぶ・こふ)・鯛(するめ)・樽(たる)・酒(さけ)	贈答	三郎兵衛 ・七郎左 衛門・山 カキノ左 衛門	大沢久守
452	文明18	1486	9	2	山科家礼記 4巻	131	一、今朝一宮刑部方出来也、十疋持来也、一宮入道方状候、ふしかつほ百、同周防状候、弓二張		ふし鱈(ふしかつお)	ふし鱈(ふしかつお)	贈答	一宮入道	大沢久守
453	文明18	1486	12	16	山科家礼記 4巻	135	一、三郎兵衛榎一・ひう■一連・こふ持来候、子まうけ候礼敷		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・樽(たる)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
454	長享2	1488	1	2	山科家礼記 4巻	138	一、禁裏ヨリ御クハリ大タイ一参、御使酒候也		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	下行	禁裏	山科家
455	長享2	1488	1	2	山科家礼記 4巻	138	一、彦二郎祝ニ公方私ニ今朝朝飯・大酒・御シル三本ニ御マワリ三、二前三、三前キ、三前キ、中書女〈フクシユ〉被持来候、御乳人こふ、子ニアフキー本		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・酒(さけ)・汁(しる)	贈答	中書女	大沢久守
456	長享2	1488	1	2	山科家礼記 4巻	138	一、今夕御カカミ御イワイ、本所御カカミ一・カンシー・ネフカー・アイキヤウツツミ候也(中略)■■貫■始、町代ニテコフ三貫、カチクリ三貫、タワラ三貫、酒三十■貫、ヲケトリ十貫トラス、此酒カカミイワイニナル		昆布(こんぶ・こふ)・海鼠(なまこ)・あいきやう?・鮎	鏡餅(かがみもち)・かがみもちい・根深(ねぶか)・昆布(こんぶ・こふ)・勝栗(かちぐり)・酒(さけ)・柑子(かんし)・こうじ)・海鼠(なまこ)・たわら)・あいきやう(あいきやう?・鮎)	飲食	山科家	大沢久守 ほか
457	長享2	1488	1	2	山科家礼記 4巻	138	一、大カカミ五、予・彦兵衛・同ウチ・彦二郎・ヒメコセ・予カヲハウハトル、■チクリ十・クシカキ十・カンシー・大コン一、兵衛方ニテ入道カカミートル、タコニテ有酒之		蛸(たこ)	鏡餅(かがみもち)・かがみもちい・串柿(くしがき)・大根(だいこん)・蛸(たこ)・酒(さけ)・柑子(かんし)・こうじ)	飲食	山科家	大沢久守 ほか
458	長享2	1488	1	4	山科家礼記 4巻	139	一、御里へ鯛一懸・ノシ百本・柳一荷被遣候也、ほり川五十文給候也		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)	贈答	山科家	御里
459	長享2	1488	1	5	山科家礼記 4巻	140	一、いや六右衛門之礼ニ大なるこい一くれ候也		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	いや六右 衛門	大沢久守
460	長享2	1488	1	5	山科家礼記 4巻	140	一、勘解由小路三位殿ヨリ鶉一折〈十五〉給候、畏入之由申候、今夕自是二尺計鯉一進候也、ウツラハ彦兵衛方へ遣		鯉(こい)	鯉(こい)・鶉(うずら)	贈答	大沢久守	斯波義敏
461	長享2	1488	1	7	山科家礼記 4巻	141	一、ソウスイワイテ東庄へ下(中略)次政所ニテカン、次餅、次御宮参候、下向シテ朝飯候、飯尾肥州へ内者三人遣之、次肥州へ行、大津三(たる)一・タコニ・コフ・御カカミ餅遣之、次大澤寺へ二十疋持行、次風呂、肥州同道候也、次五人御かかみいわる候也、次おとな酒候也、次肥州出来候、さかなニテ酒候也		蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)	餅(もち)・もちい)・鏡餅(かがみもち)・かがみもちい)・酒(さけ)・蛸(たこ)・昆布(こんぶ・こふ)・大津樽(おおつたる)・雑炊(ぞうすい)	贈答	大沢久守	飯尾肥州
462	長享2	1488	1	10	山科家礼記 4巻	144	一、弥三郎左近ニなし候礼ニ鯛一懸・酒・餅候也		鯛(たい)	餅(もち)・もちい)・酒(さけ)・鯛(たい)	贈答	弥三郎左 近	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
463	長享2	1488	1	24	山科家礼記 4巻	149	一、勘解由小路三位入道御出候、菱喰一・鯉一・柳一荷被持候、供水巻・堤兩人、初獻カワラケノモ三・鯛コサシ・アワヒ・栗、次鳥入物〈シロヒキ・クルクル〉次ヌルヒヤ麦、ソイ物蛤カイ、次フナ入物〈アカカイ・クラケ〉次カワラケノ物〈フキノタウ・セリ・クラケ〉木、次ヤマノイモ入物、次ヒシクイ入物ハテ候也		鯉(こい)・鯛(たい)・鮑(あわび)・塩引(しおひき)・来来(くるくる)・鱈(はまぐり)・蛤(かいばい)・貝(かいばい)・鮒(ふな)・赤貝(あかがい)・海月(くらげ)	菱喰(ひしくい)・鯉(こい)・柳(やなぎ)・鯛(たい)・鮑(あわび)・栗(くり)・鳥(とり)・塩引(しおひき)・来来(くるくる)・貝(かいばい)・冷麦(ひやむぎ)・鮒(ふな)・赤貝(あかがい)・海月(くらげ)・ふきのとう・芹(せり)・山芋(やまいも)	贈答 飲食	勘解由小路三位(斯波義敏)	山科家
464	長享2	1488	1	26	山科家礼記 4巻	150	一、寺家新法師、極一・荒巻一・こふ被持候、酒ニテ御帰候也		昆布(こんぶ)・こふ	酒(さけ)・昆布(こんぶ)・こふ・荒巻(あらまき)・樽(たる)	贈答	寺家新法師	
465	長享2	1488	1	28	山科家礼記 4巻	150	一、泉藏坊彦二郎元服礼ニ子ツレテ上、極一〈大コン・コフ〉、餅ニテ酒		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・大根(だいこん)・餅(もち)・酒(さけ)・樽(たる)	飲食	泉藏坊彦二郎	大沢久守
466	長享2	1488	2	1	山科家礼記 4巻	152	一、高野蓮養ササイ一籠出来候也、月宛出之		栄螺(さざえ)・ささい	栄螺(さざえ)・ささい	贈答	高野蓮養坊	山科家
467	長享2	1488	2	13	山科家礼記 4巻	156	一、宇治御僧御出候也、酒候、下部酒候也、アイノスシ廿候也		鮓鮎(あゆのすし)・あいのすし	鮓鮎(あゆのすし)・あいのすし・酒(さけ)	飲食	宇治御僧	山科家
468	長享2	1488	2	14	山科家礼記 4巻	156	一、七郷ヨリ三人普請事上候、酒、アイノスシニテ、伝奏三宅今日松田方へ行		鮓鮎(あゆのすし)・あいのすし	鮓鮎(あゆのすし)・あいのすし・酒(さけ)	飲食	七郷人夫三人	山科家
469	長享2	1488	2	22	山科家礼記 4巻	159	一、自七郷七人宿老上候、道チン・西山伊賀・音羽・花山、冷麦・アイノスシ・酒、予ニ一貫文、彦兵衛五百文返し候也		鮓鮎(あゆのすし)・あいのすし	あゆのすし(鮎・鮓)・あいのすし・酒(さけ)・冷麦(ひやむぎ)	贈答	七郷七人宿老	山科家
470	長享2	1488	2	26	山科家礼記 4巻	160	一、中書コノワタニヲケ給候也		海鼠腸(このわた)	海鼠腸(このわた)	贈答	中書	大沢久守
471	長享2	1488	3	2	山科家礼記 4巻	161	一、古川ヨリ鯉一被上候也、兵衛九郎一か、政所一か出之		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	古川(兵衛九郎・政所)	大沢久守
472	長享2	1488	3	5	山科家礼記 4巻	162	一、禁裏御楽候、本所御申沙汰候也、予参候也、就御申沙汰、鯛一・柳一か被進之、無先規事候也		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)	上納	山科家	禁裏
473	長享2	1488	3	6	山科家礼記 4巻	163	一、伝奏勤修寺殿予七郷進之鯛一かけ・のし百本・柳二荷進上候、持参候也、栗一裏予進上候也、御悦喜		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)・栗(くり)	贈答	山科七郷	勤修寺殿(勤修寺教秀)
474	長享2	1488	3	19	山科家礼記 4巻	166	一、三郎兵衛キヒタンコー器・イモ一器・スルメ一連・タナキ米袋一持来候、ヒヤムキ酒候也		鯛(するめ)	鯛(するめ)・吉備団子(きびだんご)・芋(いも)・焼米(やきごめ)・冷麦(ひやむぎ)・酒(さけ)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
475	長享2	1488	3	22	山科家礼記 4巻	167	一、彦二郎宇治より被帰候、小アイ一折敷ミヤケ		こあい(小鮎)・こあゆ	こあい(小鮎)・こあゆ	贈答	彦二郎	大沢久守
476	長享2	1488	3	26	山科家礼記 4巻	169	一、上まちふな廿こん出之、すしにさせ候也		鮓鮎(ふなずし)・ふなのすし・鮒(ふな)	鮓鮎(ふなずし)・ふなのすし・鮒(ふな)	貢納	上町	山科家
477	長享2	1488	4	7	山科家礼記 4巻	172	一、三位入道殿ヨリ本所へ鮒五被進候也、予ハマクリ一器進候也		鮒(ふな)・蛤(はまぐり)	鮒(ふな)・蛤(はまぐり)	贈答	三位入道(斯波義敏)	山科言国



表3 『山科家礼記』 26/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
478	長享2	1488	4	7	山科家礼記 4巻	172	一、二郎九郎祭酒トテ種一・鯛一・コフ持 来候、ゆつけ酒ニテ下		鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ・こふ)	酒(さけ)・ 鯛(たい)・ 昆布(こんぶ ・こふ)・湯漬 (ゆづけ)・ 樽(たる)	贈答	二郎九郎	大沢久守
479	長享2	1488	4	7	山科家礼記 4巻	172	一、蛤今日出之、高倉殿一器、三位殿・筑 州・窪田方へ一器遣之		蛤(はまぐ り)	蛤(はまぐ り)	贈答	大沢久守	高倉家・ 三位殿・ 筑州・窪 田方
480	長享2	1488	4	22	山科家礼記 4巻	176	一、窪田藤兵衛方鮒スシ三給候也		鮒鮓(ふな ずし・ふなの すし)	鮒鮓(ふな ずし・ふなの すし)	贈答	窪田藤兵 衛	大沢久守
481	長享2	1488	4	26	山科家礼記 4巻	178	一、桜井方ふなのすしのあらまき二給候也		ふなのすし のあらまき (ふなずしの あらまき・鮒 鮓の荒巻)	ふなのすし のあらまき (ふなずしの あらまき・鮒 鮓の荒巻)	贈答	桜井方	大沢久守
482	長享2	1488	5	4	山科家礼記 4巻	181	一、彦兵衛尉土岐殿礼ニ坂本へ今朝下、太 刀(金)、遵行事申之、斎藤藏人太刀(金) 遣之、大塚方へハ先日礼ニ太刀一腰代五貫 文、干鯛十、ハム十、栗一籠・大津種一荷、 中間共二百疋遣之		干鯛(ひた い)・鱧(は む・はも)	干鯛(ひた い)・鱧(は む・はも)・ 栗(くり)・ 大津種(お おつたる)	贈答	大沢久守	大塚方
483	長享2	1488	5	5	山科家礼記 4巻	182	一、各チマキニテ五、ハムニテ酒、ソトノ 中間女チマキハカリ遣之		鱧(はむ・は も)	酒(さけ)・鱧 (はむ・はも) ・粽(ちまき)	飲食	大沢久守	
484	長享2	1488	5	10	山科家礼記 4巻	183	一、今日多芸之御引替銭百貫文納、是へモ 辻方柳一荷・白ウリ卅・フナノスシ五持来 候也、長橋へ千疋、申次百疋、酒各々ニの ませ候也、スシニテ		鮒鮓(ふな ずし・ふなの すし)・鮓(す し)	酒(さけ)・ 白瓜(しろ うり)・柳(や なぎ)・鮒鮓 (ふなずし・ ふなのすし) ・鮓(すし)	贈答	辻方	大沢久守
485	長享2	1488	5	25	山科家礼記 4巻	191	一、飯尾肥州行、鯛二・二十疋持行、肴天 心(點)酒候		鯛(たい)	鯛(たい)・ 点心(天心・ てんしん)・ 酒(さけ)	贈答	大沢久守	飯尾肥州
486	長享2	1488	5	26	山科家礼記 4巻	191	一、彦兵衛尉坂本遵行催促下、大塚方へ干 蛸十遣之(中略)路次ニテ大塚方より遵行 取被上候、合之由候也、使酒候也		干蛸(ほし だこ)	干蛸(ほし だこ)・酒(さ け)	贈答	大沢久守	大塚方
487	長享2	1488	5	28	山科家礼記 4巻	194	一、郡家殿使高田方出候、ヒヤムキ・ホシ ウヲ・酒候		干魚(ほし うおほしざ かな)	干魚(ほし うおほしざ かな)・冷麦 (ひやむぎ) ・酒(さけ)	贈答	大沢久守	郡家殿使 高田方
488	長享2	1488	5	29	山科家礼記 4巻	194	一、濃州より辻中務上候、本所へ小あひの すしおけ五進上候		こあゆのす し(小鮎の 鮓・こあひ のすし・こあ いのすし)	こあゆのす し(小鮎の 鮓・こあひ のすし・こあ いのすし)	贈答	辻中務	山科言国
489	長享2	1488	6	15	山科家礼記 4巻	199	一、高野蓮養本所へ鮎一折(百廿)、予一籠 (百)本所へハ藤中納言殿御方へ参候也		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)	贈答	高野蓮養 坊	山科家
490	長享2	1488	6	20	山科家礼記 4巻	201	一、播州下揖保庄田中将監方上状候間、坂 本ハマ善勝院順栄請文沙汰候也、今日はへ 出来候也、案文、山科殿御領播州下揖保庄 領家方御代官職事、定申条々、一、於御公 用者、為請切之地、毎年京着八拾貫文宛、 可致其沙汰之事、一、天下一同雖有干風水 損之儀、御領請切上候上者、不可及其沙汰 之事、一、青苔五十把、鮎鮓十桶、同ウル カ拾桶等毎年可致京進事、一、長夫老人、 自三月至十二月在之事、一、守護役之事、 地下為守護不入之地上者、不可有御本所之 御存知、同不入之儀、如先規可致申沙汰候、 八十貫文御公用之外、段銭毎年可致執沙汰 事、右条々雖為一事、有相違子細者、可被 召上候、御代官職、其時不可一言子細申者 也、仍執達如件、長享二年六月廿日〔善勝 寺〕順栄判		鮎鮓(あゆ のすし・あ いのすし)・う るか(鮎) るか(鮎)	鮎鮓(あゆ のすし・あ いのすし)・う るか(鮎) るか(鮎)・ 青苔(あお こけ)	貢納	下揖保庄 田中将監	山科家
491	長享2	1488	6	28	山科家礼記 4巻	206	一、勘解由少路三位殿ヨリサヨリ一折敷被 下候也、本所へ少進之		細魚(さよ り・さよ)	細魚(さよ り・さよ)	贈答	勘解由小 路三位 (斯波義 敏)	大沢久守
492	長享2	1488	7	12	山科家礼記 4巻	213	一、本所御いわみ、御さかな、はむ、かう のもの、ちまき・うり・大津種一入候、米 屋水むけの米出之		鱧(はむ・は も)	鱧(はむ・は も)・かうの もの(かうの もの)・粽(ち まき)・瓜(う り)・米(こ め)・大津種 (おつたる)	飲食	山科言国	

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
493	長享2	1488	7	12	山科家礼記 4巻	213	一、寺家殿御料人柳一か・塩引一尺・はむ、以上、今日御いわ候也、彦四郎十疋持来候、酒ちまきにていわ候也		鱧(はむ・はも)・柳(やなぎ)・塩引(しおひき)	鱧(はむ・はも)・柳(やなぎ)・塩引(しおひき)・酒(さけ)・粽(ちまき)	贈答	寺家殿御料人	山科家
494	長享2	1488	7	12	山科家礼記 4巻	213	一、まちのさは廿八さし(此外十さしかう、なをたらず候也)、又十四日四さし、以上卅二さし		鯖(さば)	鯖(さば)	貢納	まち	山科家
495	長享2	1488	7	15	山科家礼記 4巻	215	一、はすのは飯之事、公方さハ・はしかミ・しほ引、御まわり三、各さは計、彦兵衛方ハ二也、式部方・彦衛門自私遣之、彦四郎ニハ代十疋、酒の也、残ハ去年分、坂田方、同子各コレニテ酒也、いわ候也		鯖(さば)・塩引(しおひき)	はすのはめし(蓮・葉)・鯖(さば)・塩引(しおひき)・酒(さけ)	飲食	大沢久守	彦兵衛・式部・彦衛門ほか
496	長享2	1488	8	7	山科家礼記 4巻	223	一、当年御所山うりとシニてうり候、本所御座候間かり候て、はへ候ハぬとて五貫文かい候也、三郎兵衛・政所井下さへもん・五十嵐方種一・ひうを持来候也、政所米かミふくろ一、三郎兵衛同米上候		ひうお	樽(たる)・ひうお・米(こめ)	贈答	三郎兵衛・政所井下さへもん・五十嵐	山科家
497	長享2	1488	8	17	山科家礼記 4巻	226	一、自東庄大津種二、代三百廿文、二郎九郎方より、又三郎兵衛米一斗ニテ餅数百廿三也、上候也、大塚方へ行、明日こんきりはむ五ハ、代百七十五文、以上米共七百文		ごんざり(鱧)・こんきりはむ	ごんざり(鱧)・こんきりはむ)・米(こめ)・餅(もち)・もちい)・大津樽(おかつたる)	贈答	大沢久守	大塚方
498	長享2	1488	8	18	山科家礼記 4巻	226	一、坂本大塚方へ餅百・コンキリハム五ハ・大津種一荷遣之、与三郎代十疋被取候也、ハマノ彦二郎入道唐イモノクキクレ候也		ごんざり(鱧)・こんきりはむ	ごんざり(鱧)・こんきりはむ)・餅(もち)・もちい)・からいもの(唐芋・茎)・大津樽(おかつたる)	贈答	大沢久守	大塚方
499	長享2	1488	8	23	山科家礼記 4巻	228	一、鯉二、飯尾大蔵大夫方遣之、代百六十文		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	大沢久守	飯尾大蔵大夫
500	長享2	1488	8	24	山科家礼記 4巻	228	一、御雑色彦右衛門はむ五すちくれ候也		鱧(はも・はむ)	鱧(はも・はむ)	贈答	御雑色彦右衛門	大沢久守
501	長享2	1488	8	27	山科家礼記 4巻	229	一、広徳院よりうなぎのすしのあらまき一給候也		うなぎのすし(のあらまき)・鰻(うなぎ)・鮓(すし)・荒巻)	うなぎのすし(のあらまき)・鰻(うなぎ)・鮓(すし)・荒巻)	贈答	広徳院	大沢久守
502	長享2	1488	9	4	山科家礼記 4巻	231	一、中条内者杉宮松方へハム五・小ふな廿・柳一荷遣之		鱧(はも・はむ)・小鮓(こぶな)	鱧(はも・はむ)・小鮓(こぶな)・柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	中条内者杉宮松方
503	長享2	1488	9	6	山科家礼記 4巻	231	一、勘解由少路三位入道粟粉餅一籠、栗一籠・土器物三・ハム・ノシ・ハシカミ・大津種一荷、予進之		鱧(はも・はむ)	栗粉餅(くりこもち)・栗(くり)・大津樽(おかつたる)	贈答	大沢久守	斯波義敏
504	長享2	1488	9	7	山科家礼記 4巻	233	一、飯尾四郎方へ鯉二・柳一荷遣之		鯉(こい)	鯉(こい)・柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	飯尾四郎
505	長享2	1488	9	24	山科家礼記 4巻	240	一、野口弥四郎子ツル法師代ハシメ礼二出来候也、コフ・ヒウヲ・餅・酒種一荷、弥四郎ヲヲ同道、五十嵐方同道候也、モチイニテ酒候也、本所酒進之、御賞翫候也		昆布(こんぶ)・こふ)・ひうお	昆布(こんぶ)・こふ)・ひうお)・餅(もち)・もちい)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	野口弥四郎子・同弟・五十嵐	山科家
506	長享2	1488	9	30	山科家礼記 4巻	242	一、東庄より三郎兵衛・馬場太郎さへもん・井下さへもん上候也、けんないか地下のわひ事、代二貫文、種一か・こふニて候、無為、政所も上候也、たふ二もちいそへ候、さけ彦兵衛方へも		昆布(こんぶ)・こふ)	昆布(こんぶ)・こふ)・餅(もち)・もちい)・豆腐(たふ)・とうふ)・さけ)・樽(たる)	贈答	三郎兵衛・馬場太郎さへもんほか	大沢久守
507	長享2	1488	10	17	山科家礼記 4巻	247	一、勤修寺殿御内久代、源内申事取沙汰之由申之、柳一か・こふ)・かき持来候也、酒候也		昆布(こんぶ)・こふ)	柳(やなぎ)・昆布(こんぶ)・こふ)・柿(かき)・酒(さけ)	贈答	勤修寺殿御内久代・源内	大沢久守
508	長享2	1488	10	17	山科家礼記 4巻	247	一、東庄取納、各いもかん・からさけ・大こんニて大酒、政所・泉蔵・大澤寺・五十嵐、卅人計、上下二酒と一斗五升、大こん卅ハ、からさけ四尺(百六十)ミそ五十文、しほ一升		乾鮭(ほし)・からさけ)	羊芋羹(いもようかん)・いもかん)・乾鮭(ほし)・からさけ)・大根(だいこん)・酒(さけ)・味噌(みそ)・塩(しお)・ほ)	飲食	大沢久守	政所・泉蔵・大澤寺・五十嵐ほか

表3 『山科家礼記』 28/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
509	長享2	1488	10	19	山科家礼記 4巻	248	一、中条内松子・花田方同道、太刀<金>百疋持来候、入麦のしあわびにて酒候也		𩺰斗鮑(のしあわび)	𩺰斗鮑(のしあわび)・入麦(いりむぎ)・酒(さけ)	飲食	大沢久守	中条内松子・花田方
510	長享2	1488	10	29	山科家礼記 4巻	250	一、自東庄五十嵐方・三郎兵衛・小南中務、先日若者戸ユイ候アケ候、其礼ニ種二・アミ物一連・大こん十八、コワイイ中務也、政所モ出来候、コワイイニテサケ		網物(あみもの)	大根(だいこん)・強飯(こわいいい)・酒(さけ)・樽(たる)・網物(あみもの)	贈答	五十嵐・三郎兵衛・小南中務	大沢久守
511	長享2	1488	11	8	山科家礼記 4巻	253	一、石法師今日元服、名■弥三郎、魚一折敷・こふ一荷出之、代五十疋遣、■夜上より下まで夕飯、大酒候也、彦兵■両種一荷候也		魚(うお)・昆布(こんぶ)・こふ	魚(うお)・昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)	贈答	石法師	大沢久守
512	長享2	1488	11	8	山科家礼記 4巻	253	一、豊筑州うを■遣之		魚(うお)	魚(うお)	贈答	豊筑州(豊原統秋)	大沢久守
513	長享2	1488	11	10	山科家礼記 4巻	253	一、若御料人御クシヲキ、御袴着也、先こふのし・とりの子にて御いわみ、次こい人物、次御めし、御まわり三・しる二、各此分、若御料人ハ御まわり五、予若御料人さかつききこしめし候間、太刀<金>進之候也、後大御酒也		昆布(こんぶ)・こふ・鯉(こい)	昆布(こんぶ)・こふ・串柿(くしがき)・汁(しる)・酒(さけ)・鯉(こい)	飲食	山科家	大沢久守ほか
514	長享2	1488	11	10	山科家礼記 4巻	253	一、院庁柳一荷・こい五・みつかんひけこ一持参候、少二こんにてさけ御座候也		鯉(こい)	鯉(こい)・蜜柑(みかん)・みつかん・酒(さけ)	贈答	院庁(信直)	大沢久守
515	長享2	1488	11	11	山科家礼記 4巻	254	一、今朝ひめ御料人の御おひなをし候、御帯代十疋、こふのしそと御いわみ候、其後朝飯御まわり三・御しる二・これに御入候方各酒はかり		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・汁(しる)・酒(さけ)	飲食	山科家	大沢久守ほか
516	長享2	1488	11	14	山科家礼記 4巻	255	一、今日彦兵衛尉むすめかみおき、各こなたより沙汰遣之、小袖一・わた■疋うは取之、こふのし・とりの子にて酒候、後朝飯、さい三・しる二、公方・私同前候也、大酒候也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)・菜(な)・さい・汁(しる)	飲食	彦兵衛尉	大沢久守ほか
517	長享2	1488	11	24	山科家礼記 4巻	258	一、今朝大宅三郎兵衛子ケンフクニ上候、彦兵衛エホシ■也、持来色々代三貫文、タイ三・カモ一番・ノシ■・タコ・モチイ・コワイイ・種一荷、五コン、こふ・のし、二こん■、三コン、スイ物、次ムシムキ、次人物シヨコンニ刀■代二貫五百文也、予ニたい一かけ・こふ・もちい百・種一・あふき一本遣之、卅二文也、本所へ種一・たい一かけ・こふ進上候也、これハ家をつく子也		鯛(たこ)・蛸(たこ)・昆布(こんぶ)・こふ	鯛(たい)・鴨(かも)・蛸(たこ)・餅(もち)・強飯(こわいいい)・昆布(こんぶ)・こふ・吸物(すいもの)・蒸麦(むしむぎ)・樽(たる)	飲食	大宅三郎兵衛	大沢久守ほか
518	長享2	1488	11	26	山科家礼記 4巻	259	一、大塚方へ彦兵衛ヒフツヲ遣之、大タイ三・大タコニハイ也		鯛(たこ)・蛸(たこ)	鯛(たこ)・蛸(たこ)	贈答	彦兵衛	大塚方
519	長享2	1488	11	28	山科家礼記 4巻	259	一、上様よりにし被下候也		鯨(にしん)・にし	鯨(にしん)・にし	下行	上様	大沢久守
520	長享2	1488	11	28	山科家礼記 4巻	259	一、大宅里僧泉藏坊子元服<九歳>彦兵衛尉烏帽子親候也、代二貫文、タイ一懸・干魚一連・コワイイ一鉢・種一荷■、三コン、刀一腰		鯛(たい)・干魚(ほしざかな)	鯛(たい)・干魚(ほしざかな)・強飯(こわいいい)・樽(たる)	贈答	大沢久守	大宅里僧泉藏坊
521	長享2	1488	11	30	山科家礼記 4巻	260	一、菅浦より大豆・鯉代七百文上候、今日出来候		鯉(こい)	鯉(こい)・大豆(だいず)	貢納	菅浦	山科家
522	長享2	1488	12	1	山科家礼記 4巻	261	一、難波殿老母スシー器・ゆとう一給候也		鮓(すし)	鮓(すし)	贈答	難波殿老母	大沢久守
523	長享2	1488	12	11	山科家礼記 4巻	263	一、七郎左衛門よめよひ候にて、種一・ひうを一連・大こん、彦兵衛方へ遣候歟		ひうお	ひうお大根(だいこん)・樽(たる)	贈答	大沢久守	彦兵衛
524	長享2	1488	12	17	山科家礼記 4巻	265	一、■御料人御ふかそき、彦兵衛さた候也、こふ、■にて、そと御いわみ		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ	飲食	山科家	彦兵衛ほか
525	長享3	1489	1	1	山科家礼記 4巻	268	一、御乳人こふ三被持候、酒候、茶式袋遣之		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・酒(さけ)・茶(ちや)	贈答	御乳人	大沢久守
526	長享3	1489	1	2	山科家礼記 4巻	268	一、中間トモ女飯、右衛門ムスメ串柿二串、与三郎女コフ		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・串柿(くしがき)	贈答	大沢久守	右衛門ムスメ・与三郎女

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
527	長享3	1489	1	2	山科家礼記 4巻	268	一、本所御カカミー・カンシ・ネフカ・ア イキヤウ・タコ・コフニテ御酒候		昆布(こんぶ・こふ)・ 蛸(たこ)・ あいきょう (あいきやう ?・鮎)	昆布(こんぶ・こふ)・ 蛸(たこ)・ 鏡餅(かが みもち)・ 柑子(かんし ・こうじ)・根 深(ねぶか) ・酒(さけ)・ あいきょう (あいきやう ?・鮎)	飲食	山科家	各御料人 様・大夫 殿・少納 言位・五 乳人・御 子ほか
528	長享3	1489	1	2	山科家礼記 4巻	269	一、町代買始、酒卅二貫文、タワラ三貫文、 カチクリ三貫文、ヨロコフ三貫文也		昆布(こんぶ・こふ)・ 酒(さけ)・ 海鼠(なま こ・たわら)	昆布(こんぶ・こふ)・ 酒(さけ)・ 勝栗(かち ぐり)・海鼠 (なまこ・た わら)	購入	大沢久守	
529	長享3	1489	1	4	山科家礼記 4巻	269	一、御里へ本所より鯛一カケにて十ハイ、 柳一か遣之		鯛(たい)	鯛(たい)・ 柳(やなぎ)	贈答	山科家	御里(高 倉家)
530	長享3	1489	1	28	山科家礼記 4巻	280	一、ヘツイノ小鯛祝候也		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	その他		
531	長享3	1489	2	1	山科家礼記 4巻	281	一、高野蓮養月宛七百文、スシアラ巻二、 此方ヨリ三本之扇一本遣之		すしのあら まき(鮎・荒 巻)	すしのあら まき(鮎・荒 巻)	贈答	高野蓮養 坊	山科家
532	長享3	1489	2	21	山科家礼記 4巻	286	一、彦右衛門鯛一かけ持来候也、明日朝飯		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	彦右衛門	大沢久守
533	長享3	1489	3	2	山科家礼記 4巻	290	一、三郎ゑもん上宿之、教俊鯛一カケ・桶 一持来也、予出酒ニテ帰候也		鯛(たい)	鯛(たい)・ 酒(さけ)	贈答	教俊	大沢久守
534	長享3	1489	3	20	山科家礼記 4巻	295	一、二郎九郎御祓箱又フノリ・シイタケ持 来候、飯酒ニテ見参候て下候也		ふのり(海 苔)	酒(さけ)・ 椎茸(しい たけ)・ふの り(海苔)	贈答	二郎九郎	大沢久守
535	長享3	1489	3	21	山科家礼記 4巻	295	一、寮官子鯛三枚持来候、始礼也、予対面 候也		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	贈答	寮官	大沢久守
536	長享3	1489	3	23	山科家礼記 4巻	295	一、与三郎申候遥勘郷事ニノリ三十八上 候、代官ナラス候也		海苔(のり)	海苔(のり)	贈答	与三郎	大沢久守
537	長享3	1489	3	27	山科家礼記 4巻	297	一、今日三郎兵衛祭酒極一・アミ物一連・ やき米袋一・コハ飯ハチ一持来候、飯ニテ 酒、泉蔵坊茶五袋		網物(あみ もの)	酒(さけ)・ 焼米(やき ごめ)・強飯 (こわい)・ 茶(ちゃ)・ 網物(あみ もの)	贈答 飲食	三郎兵衛	大沢久守
538	長享3	1489	4	17	山科家礼記 5巻	6	一、まちのふな十六、上五間、下三間		鮎(ふな)	鮎(ふな)	貢納	まち	山科家
539	長享3	1489	4	22	山科家礼記 5巻	8	一、鞍馬うと出之、ふな二こん出之、先日 残候也		鮎(ふな)	鮎(ふな)・ うど(うと)	飲食	大沢久守	
540	長享3	1489	5	3	山科家礼記 5巻	12	一、しやうふ三十三文、ねしやうふ三文、 ちまきのささく(米下用二一斗)四十八文 (四十八)、はむ二すち四十文、さけ、大つ たる一代百五十文、五日用		鱧(はも・は む)	粽(ちまき) ・鱧(はも ・はむ)・大津 権(おおつ たる)・さけ	購入		大沢久守
541	長享3	1489	5	3	山科家礼記 5巻	13	一、本誓寺へ予カワラケノ物三・栗・雲州 のり・唐納豆・チマキ一折・柳一荷持行候 也、大酒候也、彦兵衛尉		雲州海苔(う んしゅうの り)	栗(くり)・雲 州海苔(う んしゅうの り)・唐納豆 (からなつと う)・粽(ち まき)・柳(や なぎ)・酒(さ け)	贈答	大沢久守	本誓寺
542	長享3	1489	5	4	山科家礼記 5巻	13	一、鯰江ヨリ極一・フナノスシ五、又三 八、中間十疋、人夫五疋今日下候也		鮎(ふなずし・ふなの すし)	鮎(ふなずし・ふなの すし)・樽(たる)	貢納	鯰江	山科家
543	長享3	1489	5	4	山科家礼記 5巻	13	一、大塚七郎左衛門方へ鯛三・柳一荷遣之		鯛(たい)	鯛(たい)・ 柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	大塚七郎 左衛門方
544	長享3	1489	5	4	山科家礼記 5巻	13	一、三位入道殿よりくしらのあらまき五給 候、はくさいし、小ゆとう一、二郎ゑもん 所望候也、持参候也		くじらのあ らまき(鮎・ 荒巻)	くじらのあ らまき(鮎・ 荒巻)	贈答	三位入道 (斯波義 敏)	大沢久守
545	長享3	1489	5	5	山科家礼記 5巻	14	一、本所御祝、はむ・ちまき五宛、中間共 ハ酒候也		鱧(はも・は む)	鱧(はも・は む)・粽(ち まき)・酒(さ け)	飲食	山科家	大沢久守 ほか
546	長享3	1489	6	1	山科家礼記 5巻	21	一、御祝餅・干飯・ハム		鱧(はも・は む)	餅(もち)・ 干飯(ほし い)・鱧(は も・はむ)	飲食		

表3 『山科家礼記』 30/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
547	長享3	1489	6	23	山科家礼記 5巻	25	一、御方様 禁裏御出仕始、(中略) 御供御雑色二本廿文宛、御コシカキ十疋下行、各酒候也、御出装束メシテ面ニテ各御前計コフ・カチ栗・ノシ、ノチニ女中ニテ後御出候、御コシ御門ソトニテメス、予・彦兵衛・彦二郎・坂田方子・智阿ミ・三郎右衛門尉、予中間・小者五人、人夫一人		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・勝栗(かちぐり)・熨斗(のし)・酒(さけ)	飲食	山科家	
548	長享3	1489	6	23	山科家礼記 5巻	26	一、禁裏柳二か・サキ一・ノシ百本、親王様柳一か・コフ五八・ヒタイ五、長橋へ桶一、ハムノカワラケノ物・スモモ、中ナイシ殿、桶一・スモモ・カツラー		昆布(こんぶ・こふ)・干鯛(ひたい)・鱧(はも)・はむ・鰹(かつお)	昆布(こんぶ・こふ)・干鯛(ひたい)・鱧(はも)・はむ・鰹(かつお)・柳(やなぎ)・熨斗(のし)・素桃(すもも)・さき(鶯?)	上納	山科家	禁裏・親王様(勝仁親王)・長橋局・中内侍殿
549	長享3	1489	6	27	山科家礼記 5巻	27	一、長講堂御せウシ、三嶋ココミノ事、柳一か・ヒタイ十・コフ持候也、ホシイニテ酒ウリノシ、同子・予シヤウハン		干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)	干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)・柳(やなぎ)・干飯(ほし)・酒(さけ)	贈答	長講堂御せウシ	山科家
550	長享3	1489	6	29	山科家礼記 5巻	28	一、町代三十五文<カツラーフシ>		鰹(かつお)	鰹(かつお)	購入		大沢久守
551	長享3	1489	7	2	山科家礼記 5巻	31	一、細川摂津守方出来候、鯉二・ウリ廿・柳一荷、本所へ太刀<金>、ユツケサカナニテ酒候也		鯉(こい)	鯉(こい)・瓜(うり)・柳(やなぎ)・湯漬(ゆづけ)・酒(さけ)	贈答	細川摂津守	山科家
552	長享3	1489	7	3	山科家礼記 5巻	31	一、勘解由三位殿所花会ニ本所モ御出候也、カワラケノ物三色、モモ・カラスミ・ハム、ウリ廿五、大津タル一荷		鱧(はも)・はむ	鱧(はも)・はむ・桃(もも)・瓜(うり)・唐墨(からすみ)・大津樽(おかつたる)	贈答	山科言国	斯波義敏
553	長享3	1489	7	8	山科家礼記 5巻	32	一、三条西殿大納言拝賀候也、本所御出候、柳一か・干鯛三・コフ被持候也		干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)	干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ・こふ)・柳(やなぎ)	贈答	山科言国	三条西実隆
554	長享3	1489	7	11	山科家礼記 5巻	34	一、本所御いわみ之、ちまき・はむ・かうのものくうり候也、御いわみ■■■■候也		鱧(はも)・はむ	鱧(はも)・はむ・粽(ちまき)・かうのもの(かうのもの)・瓜(うり)	飲食	山科家	
555	長享3	1489	7	13	山科家礼記 5巻	35	一、寺家御料人より柳一か・ノシ・ヒタイマイリ候也		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)・柳(やなぎ)	贈答	寺家御料人	山科家
556	長享3	1489	7	14	山科家礼記 5巻	35	一、はずハ廿八代四十六文、ハシ三東代卅、さハ十八サシ代二百文、木二東卅文、こはう廿七ハ三十三文、ハシカミ五ハ廿文、はな二□入とこす二文、ミそ百文、ミそ□き一文、松十文、七文あこた、五文しあうり、十文ひう、六文ねいも、あたま十三文、ゆうかう廿三文、あおうり廿五文、しほ二升十八文、又一升せちれう、なすひ廿文、かわらけ廿七文、くきやう十五せん、わりこ廿七、二文わりこ、うすおしき三東、ミそ百文、又ミそ出之		鯖(さば)	はずのは(蓮葉)・鯖(さば)・牛蒡(ごぼう)・味噌(みそ)・しいうり(瓜)・あおうり(瓜)・ねいも(芋)・塩(しお)・茄子(なすび)・阿古陀瓜(あこたうり)・あこた	購入	まち	山科家
557	長享3	1489	7	14	山科家礼記 5巻	35	一、まちのさは卅六さし出之		鯖(さば)	鯖(さば)	購入	まち	
558	長享3	1489	7	22	山科家礼記 5巻	38	一、高野蓮養帖事催促候也		鮎(あゆ)・あい	鮎(あゆ)・あい	贈答	高野蓮養坊	山科家
559	長享3	1489	7	22	山科家礼記 5巻	39	一、摂津守殿鮎一折遣之、代二百五十文也		鮎(あゆ)・あい	鮎(あゆ)・あい	贈答	摂津守	山科家
560	長享3	1489	7	27	山科家礼記 5巻	40	一、蓮養鮎本所へ一折六十一、私へ五十二、竹田方へ卅五、志賀方卅五遣之、残ハこれに候也		鮎(あゆ)・あい	鮎(あゆ)・あい	贈答	高野蓮養坊	山科言国・大沢久守・竹田方・志賀方
561	延徳元	1489	8	25	山科家礼記 5巻	48	一、寮官富嶋クラケ一折敷・紀州極一持来候、予対面候、酒候也、彦兵衛よひ出候也、本所へも御酒進候也		海月(くらげ)	海月(くらげ)・酒(さけ)・紀州樽(きしゅうたる)	贈答	寮官	大沢久守
562	延徳元	1489	9	13	山科家礼記 5巻	53	一、三郎兵衛干鯛二・極一持来候		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)・樽(たる)	贈答	三郎兵衛	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
563	延徳元	1489	9	20	山科家礼記 5巻	55	一、野口四郎さへもん使ニテ極一・コハイ イ一器・ヒウラー連持来候、入麦・さかな 酒候也		ひうお	ひうお・強 飯(こわい い)・入麦(い りむぎ)・酒 (さけ)・樽(た る)	贈答	野口四郎 左衛門	大沢久守
564	延徳元	1489	10	14	山科家礼記 5巻	60	一、今宮供御人かさめ甘はい出之、五本 所、五彦■■■		がざみ(か さめ)	がざみ(か さめ)	貢納	今宮供御 人	山科家
565	延徳元	1489	11	10	山科家礼記 5巻	64	一、泉原女五々塩引一尺クレラレ候		塩引(しお ひき)	塩引(しお ひき)	贈答	泉原女	大沢久守
566	延徳元	1489	11	10	山科家礼記 5巻	64	一、厨子奥四手野井与三郎子千代松(四歳) 本所奉公候也、餅一器・タコー・極一持 来、三コソ		蛸(たこ)	蛸(たこ)・ 餅(もち)・ ちい)・樽(た る)	贈答	厨子奥四 手野井与 三郎	大沢久守
567	延徳元	1489	12	3	山科家礼記 5巻	66	一、いほのあおのり五十八今日上候也、十 二ハ本所、三ハなんは殿、五ハ兵衛、五ハ ふゑい		いほのあお のり(揖保・ 青海苔)	いほのあお のり(揖保・ 青海苔)	貢納	揖保庄	山科家
568	延徳元	1489	12	7	山科家礼記 5巻	66	一、長講堂御承仕之経師、本所柳式荷・マ ンチウノ折一合・鯛一カケ・コソ持参候、 御見参、御サカ月給候也、帰了		鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ)・こふ)	柳(やなぎ) ・饅頭(まん じゅう)・鯛 (たい)・昆 布(こんぶ)・ こふ)	贈答	長講堂御 承仕之経 師	山科言国
569	延徳元	1489	12	7	山科家礼記 5巻	66	一、本誓寺へ自本所柳一か・マンチウ・コ ソ被遣候也		昆布(こん ぶ)・こふ)	柳(やなぎ) ・饅頭(まん じゅう)・昆 布(こんぶ)・ こふ)	贈答	山科言国	本誓寺
570	延徳元	1489	12	10	山科家礼記 5巻	67	一、すかのうら大豆・鯉代上之由申、代先 百疋上候也		鯉(こい)	大豆(だい ず)・鯉(こ い)	貢納	菅浦	山科家
571	延徳元	1489	12	15	山科家礼記 5巻	69	一、今日正月地下へ下魚共カイテ五十嵐方 被上候也		下魚(した ざかな)	下魚(した ざかな)	購入		五十嵐
572	延徳元	1489	12	20	山科家礼記 5巻	70	一、三郎兵衛か子彦六、安富か所へ出候、 其わひ事ニ折紙出候、(中略)如此候間対 面、あらまき一・こふ・たる一候也、酒ニ て帰候也		昆布(こん ぶ)・こふ)	昆布(こん ぶ)・こふ)・ 荒巻(あら まき)・酒(さ け)・樽(た る)	贈答	彦六	山科家
573	延徳3	1491	1	2	山科家礼記 5巻	73	一、カイハ又町代酒卅二文、こふ三貫文・ タハラ三貫文・カチ栗三貫文		昆布(こん ぶ)・こふ)・ 海鼠(なま こ)・たわら)	昆布(こん ぶ)・こふ)・ 酒(さけ)・ 勝栗(かち ぐり)・海鼠 (なまこ)・た わら)	購入	町	
574	延徳3	1491	1	2	山科家礼記 5巻	73	一、今朝左近女・右衛門女こふ、与三郎女 こふ、アサ飯候也		昆布(こん ぶ)・こふ)	昆布(こん ぶ)・こふ)	飲食	右衛門女 ・与三郎 女	
575	延徳3	1491	1	2	山科家礼記 5巻	73	一、御鏡御祝タコニテ酒、私ハ買初、祝後 竹阿■■■■		蛸(たこ)	蛸(たこ)・ 酒(さけ)	飲食	山科家	
576	延徳3	1491	1	2	山科家礼記 5巻	73	一、御乳人コソ被持来候、酒にて茶二袋参 候也		昆布(こん ぶ)・こふ)	昆布(こん ぶ)・こふ)・ 酒(さけ)・ 茶(ちゃ)	贈答	御乳人	大沢久守
577	延徳3	1491	1	5	山科家礼記 5巻	75	一、めめの被来候、かとのこ一・かわらけ 二・かかみ・大はなひら二		鯰(かずの こ)・かとの こ)	鯰餅(かが みもち)・か がみちい)・ 鯰(かずのこ )・かとのこ )・はなびら もち(餅)	贈答	めめ	山科家
578	延徳3	1491	1	6	山科家礼記 5巻	75	一、自本所高倉殿鳥一番・こふ五ハ・柳■ ■今日被参候也		昆布(こん ぶ)・こふ)	鳥(とり)・ 昆布(こん ぶ)・こふ)・ 柳(やなぎ)	贈答	山科言国	高倉家
579	延徳3	1491	1	7	山科家礼記 5巻	76	一、早旦ミソウツ・酒候、後東庄へ下、政 所先餅美美酒候也、次ユカケシテ岩屋殿 参、先御酒之後、神楽、後新宮殿参候也、 朝飯汁二、サハ、中書・三郎右衛門方・二 郎九郎・かもん・三郎兵衛・泉蔵坊十疋持 来候、あふき一ほん		鯖(さば)	鯖(さば)・ 酒(さけ)・ 餅(もち)・ 汁(しる)・味 噌水(みそ うず)	飲食	大沢久守 ほか	
580	延徳3	1491	1	16	山科家礼記 5巻	81	一、節会御座候、内弁近衛殿御方御所、本 所御参候、御酒 勅使ロツホウヲ御サタ		魚(うお)	酒(さけ)・ 魚(うお)			
581	延徳3	1491	1	25	山科家礼記 5巻	84	一、なまつへより人上候、あひのすし・同 ほして候も上候也、此便宜ニひら栗・かち くり・かとのこ下候也、袋入候也		鮓鮎(あゆ のすし)・あ ひのすし)・ 鮓(かすのこ )・ひらぐ り(栗)・か ちぐり(栗)	あゆのすし (鮓)・鮓(あ ひのすし)・ 鮓(かすのこ )・かとのこ )・ひらぐ り(栗)・か ちぐり(栗)	貢納	鯉江	山科家

表3 『山科家礼記』 32/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
582	延徳3	1491	1	26	山科家礼記 5巻	85	一、寺家殿御出、本所対面候、予二桶一・すしのあらまき一		すしのあらまき(鮭・荒巻)	すしのあらまき(鮭・荒巻)	贈答	坂本寺家	大沢久守
583	延徳3	1491	1	30	山科家礼記 5巻	86	一、武衛三位殿被召候、大ゆとう一・吉酒・あいのしらほしあ■入麦さかな酒候也		あいのしらほし(あゆ・鮎)	酒(さけ)・あいのしらほし(あゆ・鮎)・入麦(いりむぎ)・吉酒(きつしゆ)	飲食	斯波義敏	大沢久守
584	延徳3	1491	2	2	山科家礼記 5巻	87	一、御供二前上候也、昨日スシ本所参候、東庄へ衛門今日下候		鮭(すし)	鮭(すし)	贈答	大沢久守	山科言国
585	延徳3	1491	2	3	山科家礼記 5巻	87	一、今朝本所各カキ御汁仕候也		かきのしる(牡蠣?)	かきのしる(かき・汁)	飲食	山科言国	
586	延徳3	1491	2	4	山科家礼記 5巻	87	一、本所より長橋殿桶一・ふなのすしのあらまき一被進候、禁裏被申候也		ふなすしのあらまき(ふなのすしのあらまき・鮎鮎の荒巻)	ふなすしのあらまき(ふなのすしのあらまき・鮎鮎の荒巻)	上納	山科家	禁裏
587	延徳3	1491	2	14	山科家礼記 5巻	90	一、本所上様ヨリ明後日用ニコンニヤ十・コフ給候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	下行	山科言国	大沢久守
588	延徳3	1491	2	16	山科家礼記 5巻	90	一、武衛下殿このわた二桶給候、使北村二郎ゑもん		海鼠腸(このわた)	海鼠腸(このわた)	贈答	武衛下殿(斯波義敏)	大沢久守
589	延徳3	1491	3	1	山科家礼記 5巻	96	一、禁裏より御くはりとしてふな三、本所まいり候也		鮎(ふな)	鮎(ふな)	下行	禁裏	山科家
590	延徳3	1491	3	7	山科家礼記 5巻	98	一、いまみやものはまくり少出也、本所へ御まわりまいらせ候		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納	いまみやもの(今宮 供御人)	山科家
591	延徳3	1491	3	14	山科家礼記 5巻	99	一、武衛参候、鮎スシ三給也		鮎鮎(ふなすし・ふなのすし)	鮎鮎(ふなすし・ふなのすし)	贈答	斯波義敏	大沢久守
592	延徳3	1491	3	15	山科家礼記 5巻	100	一、三郎右衛門方被上候、老母方ヨリアイノスシ・榎二、周才茶十五、代二十疋被持候、蕨ノコ是トトム、各酒		鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)	鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)・蕨(わらび)・酒(さけ)・榎(たる)・周才茶(しゅうさいちゃ)	贈答	(三郎 右衛門) 老母方	大沢久守
593	延徳3	1491	3	21	山科家礼記 5巻	101	一、下町鮎六出之		鮎(ふな)	鮎(ふな)	貢納	下町	山科家
594	延徳3	1491	3	26	山科家礼記 5巻	103	一、上町フナ十四コン出之		鮎(ふな)	鮎(ふな)	貢納	上町	山科家
595	延徳3	1491	3	30	山科家礼記 5巻	104	一、本所五辻殿御同道候て、竹田二高倉殿御座候間、御出候、柳一荷・鯛荒巻二被持候、予古茶十袋進之、飯候て酒候、則御帰候也		たいのあらまき(鯛・荒巻)	たいのあらまき(鯛・荒巻)・柳(やなぎ)・酒(さけ)・古茶(こちゃ)	贈答	山科言国	高倉永継
596	延徳3	1491	4	6	山科家礼記 5巻	106	一、三郎兵衛祭酒口アケ候トテ榎一・干魚一連・め三八・コハイイ持来候、ムシ麦ニテ酒ニテ帰候也、各飯候也、酒、本所・彦兵衛・難波・中書・三郎ゑもん		干魚(ほしごかな)	干魚(ほしごかな)・酒(さけ)・強飯(こわいい)・燕麦(むしむぎ)・榎(たる)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
597	延徳3	1491	4	26	山科家礼記 5巻	112	一、武衛より水巻使候、さよの魚五十給也、十本所、十彦兵衛方へ、三十飯尾肥州へ遣也		さよのさかな(魚・細魚)	さよのさかな(魚・細魚)	贈答	斯波義敏	山科言国・大沢久守
598	延徳3	1491	5	10	山科家礼記 5巻	116	一、セイハン・左衛門太郎同道候て、ススキ二・榎一候、酒ニテ返し候也		鱸(すずき)	鱸(すずき)・酒(さけ)・榎(たる)	贈答	セイハン・左衛門太郎	大沢久守
599	延徳3	1491	5	10	山科家礼記 5巻	116	一、飯尾肥州へススキ二遣之		鱸(すずき)	鱸(すずき)	贈答	大沢久守	飯尾肥前守
600	延徳3	1491	5	19	山科家礼記 5巻	120	一、本所葉室殿御出候、柳一荷代三百文、肴干鯛十枚く百卅五■・台廿五■、御供智阿ミ・千松・右衛門・彦右衛門・与三郎		干鯛(ひたい)	干鯛(ひたい)・柳(やなぎ)	贈答	山科言国	葉室殿(葉室光忠)
601	延徳3	1491	5	24	山科家礼記 5巻	121	一、今朝本所上様年チカヘトテ餅・ウラ・酒候也、畏悦候也		魚(うお)	魚(うお)・餅(もち)・酒(さけ)	飲食	山科家	大沢久守他
602	延徳3	1491	5	24	山科家礼記 5巻	121	一、禁裏退出之後、又イワイトテ餅・酒・コフ・鮎スシ候也、本所御方・若御料人各酒のミ候也		昆布(こんぶ・こふ)・鮎鮎(ふなすし・ふなのすし)	昆布(こんぶ・こふ)・餅(もち)・酒(さけ)・鮎鮎(ふなすし・ふなのすし)	飲食	山科家	大沢久守他

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
603	延徳3	1491	5	26	山科家礼記 5巻	123	一、雲州五カ所土貢事被申候、飯肥入道方より、其様、雲州所々御年貢土産等事 一、富郷、御年貢式十貫文、干鯛廿枚(油筒一)、白鳥賊十連、冬海苔箱一、一、千家郷、廿貫文、海苔箱一、冬鳥十二、油筒一、一、鳥屋郷、十五貫文、海苔箱一、油、鳥十二、一、石塚郷、十五貫文、白鳥賊六連、干鯛廿枚、一、遙勘郷く夏、鳥賊十連、干鯛十枚、冬、海苔箱一、油筒一、鳥十、一、伊志見郷、三十貫文、公文職モ三十貫文■、祥雲院知行候歟		干鯛(ほしだい)・白鳥賊(しろいか)・海苔(のり)・鳥賊(いとか)・冬海苔(ふゆのり)	干鯛(ほしだい)・白鳥賊(しろいか)・海苔(のり)・冬鳥(ふゆとり)・鳥賊(いとか)・冬海苔(ふゆのり)・鳥(とり)	貢納	雲州五ヶ所	山科家
604	延徳3	1491	6	28	山科家礼記 5巻	133	一、三郎兵衛・二郎九郎上候、三郎兵衛かミヤけ種一・干魚一連持来候、白米・ささけ・ミそ也、先朝飯、後干飯・酒候也		干魚(ほしざかな)	干魚(ほしざかな)・白米(はくまい)・味噌(みそ)・干飯(ほしいい)・酒(さけ)・樽(たる)・大角豆(ささけ)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
605	延徳3	1491	6	28	山科家礼記 5巻	133	一、武衛よりアイ給候也、一折敷候、廿計也		鮎(あゆ・あい)	鮎(あゆ・あい)	贈答	斯波義敏	大沢久守
606	延徳3	1491	6	29	山科家礼記 5巻	133	一、寺家殿御下候、ふなのあらまき一給候也		ふなのあらまき(鮎・荒巻)	ふなのあらまき(鮎・荒巻)	贈答	寺家殿	大沢久守
607	延徳3	1491	6	29	山科家礼記 5巻	133	一、葉室殿就御参内、常御所被参候、近進内御成候、御礼柳五カ・美物五色、本所申次		美物(びぶつ)	美物(びぶつ)・柳(やなぎ)	上納	葉室殿 (葉室光忠)	禁裏
608	延徳3	1491	6	30	山科家礼記 5巻	134	一、ミナ月ハ弥六ゑもん仕候、政所ちくさ・さつし甘マイ、のりの代一文遣也		海苔(のり)	海苔(のり)	贈答	大沢久守	政所
609	延徳3	1491	7	1	山科家礼記 5巻	134	一、蓮養坊六月分七百文納、借錢方へ遣也、本所へ鮎一折、私へ八十候也、本所ハ七十、葉室殿、予かハ武衛三位殿、同下殿同前進之		鮎(あゆ・あい)	鮎(あゆ・あい)	贈答	蓮養坊	山科家
610	延徳3	1491	7	4	山科家礼記 5巻	135	一、武衛、飯尾彦右衛門するめ二連くれ候也、二ハ彦兵衛、一ハ本所へ参候		鯛(するめ)	鯛(するめ)	贈答	斯波義敏、飯尾彦右衛門	大沢久守
611	延徳3	1491	7	5	山科家礼記 5巻	136	一、伯殿フナノスシ十コン給候也、三コン女中へ進候也		鮎(ふなずし)・ふなのすし	鮎(ふなずし)・ふなのすし	贈答	白川忠富王	大沢久守
612	延徳3	1491	7	9	山科家礼記 5巻	137	一、武衛下とののり給候也		海苔(のり)	海苔(のり)	贈答	武衛下との	大沢久守
613	延徳3	1491	7	14	山科家礼記 5巻	139	一、町さハ卅四サシ(四十二サシ入、町外十サシカウ、四十五文ニテ、二サシアマル)		鯖(さば)	鯖(さば)	貢納	町	山科家
614	延徳3	1491	7	15	山科家礼記 5巻	140	一、はすのは御たいさ八人御人数事、(中略)以上四十四さし		鯖(さば)	鯖(さば)	飲食	山科家	大沢久守 他山科家被官
615	延徳3	1491	7	26	山科家礼記 5巻	146	一、宇治より三郎ゑもん方へうを卅あふる、さはこさし、なす卅、はしかミーハ、使甘文取之、		魚(うお)・鯖(さば)	魚(うお)・鯖(さば)・茄子(なすび)	贈答	宇治	三郎ゑもん
616	延徳3	1491	7	29	山科家礼記 5巻	147	一、豊筑州ヨリ予干鯛十枚・コフ・柳一荷被持候也		干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ)・こふ	干鯛(ひたい)・昆布(こんぶ)・こふ・柳(やなぎ)	贈答	豊筑州 (豊原統秋)	大沢久守
617	延徳3	1491	8	7	山科家礼記 5巻	154	一、武衛ヨリ豊筑後守方へ美物二色被遣候、予方へ状候也、則御見参入候也		美物(びぶつ)	美物(びぶつ)	贈答	斯波義敏	豊筑後守 (豊原統秋)
618	延徳3	1491	8	20	山科家礼記 5巻	158	一、鯉江上候、餅カへ一袋、フナノスシ二、代五十疋		鮎(ふなずし)・ふなのすし	餅(もち)・ちい・鮎(ふなずし)・ふなのすし	貢納	鯉江	山科家
619	延徳3	1491	8	25	山科家礼記 5巻	161	一、東庄ニ以前事ニ礼ニおとな五人、三郎兵衛・太郎さへもん・井下さへもん・小南中務・おくの兵衛、五十嵐、こわいい・干魚・酒候、持来候色々代五十疋、スキニ・大こん・たる一、ほん所大こん・酒進候也、おとなとも彦兵衛方へ二十疋仕仕候也		干魚(ほしざかな)・鱸(すずき)	強飯(こわいい)・干魚(ほしざかな)・酒(さけ)・鱸(すずき)・大根(だいこん)・樽(たる)	贈答	東庄おとな (三郎兵衛・太郎さへもん・井下さへもん・小南中務・おくの兵衛)	大沢久守
620	延徳3	1491	9	9	山科家礼記 5巻	170	一、中務少輔方宿所ニ夕飯汁候也、鯉也、予十疋・茶一袋持行		鯉(こい)	汁(しる)・鯉(こい)・茶(ちゃ)	飲食	中務少輔	



表3 『山科家礼記』 34/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
621	延徳3	1491	9	18	山科家礼記 5巻	173	一、清水谷殿下揖保代官事下野殿事申候、 注遺案文、幡州下揖保庄公用事、土産等事、 一、御公用六拾貫文、為請切之地可其沙汰 事、一、長夫毎年自三月一日至十二月事、 一、鮎鮎桶五桶、一、ウルカ五桶、一、青 苔五十把、一、請人事、一、公用補任之者 引替事、以上		あゆのすし おけ(鮎鮎・ あいのすし おけ)・うる か(鮎)・青 苔(あおご け)	あゆのすし おけ(鮎鮎・ あいのすし おけ)・うる か(鮎)・青 苔(あおご け)	貢納	下揖保庄	山科家
622	延徳3	1491	9	18	山科家礼記 5巻	174	一、四手野井与三郎子同道鯛一懸・餅一器・ 榎一持来候、酒・餅ニテ帯二筋遣之、代二 十疋也		鯛(たい)	鯛(たい)・餅 (もち)・もち い)・酒(さ け)・樽(た る)	贈答	四手野井 与三郎	大沢久守
623	延徳3	1491	9	23	山科家礼記 5巻	178	一、阿部方上候、あひのすしのあらまき 二、此内本所あい廿進上、去月		あゆのすし のあらまき (あいのすし のあらまき 鮎鮎の荒巻)	あゆのすし のあらまき (あいのすし のあらまき 鮎鮎の 荒巻)	贈答	阿部方	山科言国 ・大沢久 守
624	延徳3	1491	9	24	山科家礼記 5巻	178	一、武衛三位殿アイノスシ十進候也		鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)	鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)	贈答	大沢久守	斯波義敏
625	延徳3	1491	9	26	山科家礼記 5巻	179	一、永寿院代御僧御時、今夕近江守方夕飯、 アイスシ		鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)	鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)	飲食	近江守	大沢久守
626	延徳3	1491	9	27	山科家礼記 5巻	179	一、飯尾肥州スシノ荒巻一被下候也		すしのあら まき(鮎・荒 巻)	すしのあら まき(鮎・荒 巻)	贈答	飯尾肥州	大沢久守
627	延徳3	1491	9	28	山科家礼記 5巻	180	一、武衛へ柿餅一籠遣く進之、又自武衛 白魚メサシ給候也		白魚(しろ うお)・目刺 (めさし・め ざし)	白魚(しろ うお)・目刺 (めさし・め ざし)・柿(か き)・餅(も ち)・もちい	贈答	斯波義敏	大沢久守
628	延徳3	1491	10	5	山科家礼記 5巻	183	一、水田郷宮地刀帯上見参候也、代二百文、 栗粉餅・干魚ニテ酒候也、色々申之		干魚(ほし ざかな)	栗粉餅(く りもち・く りもちい) ・酒(さけ) ・干魚(ほし ざかな)	飲食	大沢久守	水田郷宮 地刀帯 (帯刀カ)
629	延徳3	1491	10	8	山科家礼記 5巻	184	一、亥子御祝、本所如例、卅文餅代・大根・ ウラ、禁裏御参候、武家ハ高倉殿被申出候 也		魚(うお)	餅(もち・も ちい)・大根 (だいこん) ・魚(うお)	上納	山科言国	禁裏
630	延徳3	1491	10	12	山科家礼記 5巻	185	一、明日収納之用、いも一斗八十五文、大 根三十八四十八文、からさけ四尺代二百 文、ミそ六十		乾鮎(ほし ざけ・からさ け)	乾鮎(ほし ざけ・からさ け)・芋(い も)・大根(だ いこん)・味 噌(みそ)	飲食	大沢久守	山科東庄
631	延徳3	1491	10	20	山科家礼記 5巻	189	一、武衛下トノ大ニハ鯉一給候、今夕御汁 仕候也		鯉(こい)	鯉(こい)・ 汁(しる)	贈答	武衛下と の	大沢久守
632	延徳3	1491	11	1	山科家礼記 5巻	193	一、下揖保庄半分赤松宇野下野方へ預申 之、其請文案文候、正文ハ本所御座候也、 預申 山科殿御領播州下揖保庄領家半分御 代官職事、右於彼職者所預申也、至御公用 者毎年京着参拾貫文宛、為請切之地、無干 風水損儀、可致取沙汰、土産鮎スシ五桶・ 同ウルカ五桶・青海苔廿五把(各半分定 也)可致京進之、万一地下之儀過法相違之 儀在之者、申合可致御公用加増、若御公用 土産以下有無沙汰之儀者、被召置私宅、於 御代官職可致改易、其時不可申一言子細 候、仍為後日之状如件 延徳参年十月廿八 日 維照在判、補任 本所家領播州下揖 保庄領家方半分代官職事、右於件職者所預 申願順坊也、至御公用者毎年京着参拾貫文 宛、為請切之地、無不法懈怠之儀、可納給 之、其外土産鮎スシ五桶・同ウルカ五桶・ 青海苔廿五把(各半分定也)可有京進候也、 万一背請文之旨、有無沙汰難洪之儀者、任 請文之旨可致代官職改易、仍為後日補任之 状如件 延徳参年 廿八日 久守判		鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)・う るか(鮎)・青 海苔(あお のり)	鮎鮎(あゆ のすし・あ いのすし)・う るか(鮎)・青 海苔(あお のり)	貢納	赤松宇野 下野方	山科家
633	延徳3	1491	11	2	山科家礼記 5巻	194	一、大澤寺正センコフ・大根・榎一被持 候、老僧置候、さ様之事		昆布(こん ぶ・こふ)	昆布(こんぶ ・こふ)・大根 (だいこん) ・樽(たる)	贈答	大澤寺正 せん	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
634	延徳3	1491	11	4	山科家礼記 5巻	195	一、兵衛九郎おとななりとて鯛一カケ・大根・榎一持来候也、飯・酒候也、二郎九郎同道候也、大根一テウシ本所進上候也		鯛(たい)	鯛(たい)・大根(だいこん)・酒(さけ)・榎(たる)	贈答	兵衛九郎	大沢久守
635	延徳3	1491	11	9	山科家礼記 5巻	197	一、禁裏近シン御番衆御汁、本所今朝御沙汰候、御人数十人、庭田殿・松木殿・シケ野井殿・甘露寺殿・綾小路殿・万里小路殿・正親殿・伯殿、一桶・一スシ・一折エヒ、五辻殿ハ口サイニ御かかり候也、大汁コマママニニアツヘシル、ヒヤシル・トロロ・御マワリ、サケヤキ物・ナツシ物コイノサシミ、カワラケノ物六、三宛出之、コサシ・クモタコ・ノシアワヒ・栗・柿之後、コイノ入物大酒候也、今夕六時ヲタノ大和所ツフセウツ曲事之由申也、寺家殿御出候、御榎一・コイ二・タウフ持たれ候也		鮓(すし)・海老(えび)・さけのやきもの(鮓・焼物)・こいのさしみ(鯉)・くもだこ(蛸)・熨斗鮑(のしあわび)・鯉(こい)	鮓(すし)・海老(えび)・汁(しる)・冷汁(ひやじる)・とろろ・さけのやきもの(鮓・焼物)・こいのさしみ(鯉)・くもだこ(蛸)・熨斗鮑(のしあわび)・栗(くり)・柿(かき)・鯉(こい)・酒(さけ)・豆腐(とうふ)・たうふ・榎(たる)	飲食	山科言国	禁裏近臣御番衆
636	延徳3	1491	11	10	山科家礼記 5巻	197	一、粟津供御人奉行所二百疋出之、百疋柳一か代三十疋、鯛一カケ代十疋、筑前方へ、同殿原三十疋、中間二十疋取之、彦兵衛持行		鯛(たい)	柳(やなぎ)・鯛(たい)	贈答	粟津供御人	奉行所 (飯尾前守・同殿原・中間)
637	延徳3	1491	11	15	山科家礼記 5巻	199	一、菅浦代大豆之也、二貫二百十文、此内三百文夏さうめんの代引、残一貫九百文上候、鯉代未上候也		鯉(こい)	鯉(こい)・大豆(だいず)・素麺(そうめん)・さうめん	貢納	菅浦	山科家
638	延徳3	1491	12	4	山科家礼記 5巻	207	一、飛鳥井二楽朝飯・御汁、人数御出候、本所も一種くクモタコ十連一桶被持候、各此分候歟		くもだこ(蛸)	くもだこ(蛸)・汁(しる)	贈答 飲食	山科言国	飛鳥井二楽(飛鳥井雅康)
639	延徳3	1491	12	18	山科家礼記 5巻	211	一、五十嵐宇治市ニテ今日魚共カイ候也		魚(うお)	魚(うお)	購入	宇治市	五十嵐
640	延徳3	1491	12	20	山科家礼記 5巻	211	一、五十嵐宇治カイ物持上候也、うをのちうもん、四百十文、かつをうを九、百五十文、しひこ三、二百六十五文、いわし三百七十、以上九百六文、はしちん・せき色々路銭まで		鰹(かつお)・鮪(まぐろ)・しび・しひこ・鯛(いわし)	鰹(かつお)・鮪(まぐろ)・しび・しひこ・鯛(いわし)	購入	宇治市	五十嵐
641	延徳3	1491	12	20	山科家礼記 5巻	212	一、高橋出来候、色々催促、わさひ公事、生魚駄別代、かんし・くしかきの事、しやうかはしかみの事、すみの事		生魚(いきうお)	生魚(いきうお)・山葵(わさび)・柑子(かんし)・こうじ・串柿(くしがき)	貢納 物折半	御野子所 高橋	山科家
642	延徳3	1491	12	21	山科家礼記 5巻	212	一、武衛鯉一・梅枝給候也		鯉(こい)	鯉(こい)・梅枝(うめえだ)	贈答	斯波義敏	大沢久守
643	延徳3	1491	12	26	山科家礼記 5巻	215	一、宇治丹後サツコー器・串柿一連・榎一被上候		雑魚(さつこ・ざこ)	串柿(くしがき)・榎(たる)・雑魚(さつこ・ざこ)	贈答	宇治丹後	大沢久守
644	延徳3	1491	12	28	山科家礼記 5巻	217	一、くるまやすな一兩、ゑひ三代卅八文くはまち一代廿五文)		海老(えび)・はまち(鱒)	海老(えび)・はまち(鱒)	購入		大沢久守
645	延徳3	1491	12	28	山科家礼記 5巻	217	一、上町こたい廿六まい、下町十まい、かい候こたい十まい、又地下衆十七まい、四日用、正月之用四十六まい也、合六十三まい也		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納 購入	上町・下町・地下衆	山科家
646	延徳3	1491	12	28	山科家礼記 5巻	217	一、上町こたい廿六まい、今日		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納	上町	山科家
647	延徳3	1491	12	29	山科家礼記 5巻	218	一、こふな数八十代百、さつこ一はち、代百十文、山いも五十五文		小鯛(こふな)・雑魚(ざこ)	小鯛(こふな)・雑魚(ざこ)・山芋(やまいも)	購入		山科家
648	延徳3	1491	12	30	山科家礼記 5巻	218	一、供御参候、桶一・鯛一カケ・コフ三八・御三ト三・ウスラシキ十		鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ	上納	山科家	禁裏
649	延徳3	1491	12	30	山科家礼記 5巻	218	一、御しきろうのもの、本所こふ・かんし・かへ、彦兵衛くこふ・かんし)		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・柑子(かんし)・こうじ	下行	禁裏	山科言国 ・大沢重致

表3 『山科家礼記』 36/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
650	延徳3	1491	12	30	山科家礼記 5巻	219	一、又竹阿こたい■まかう七十文代、五百文こわた竹公事銭にて正月かい物ゑもんちうもん、百卅文 うちまたら二こん、卅文 ふしかつほ二、廿五文 こふ五ハ御しきろう二入、廿文 しらはし、五文 しやうか、七文 わさひ、卅文 ゆつりはうらしろ、六十文 こたいかけ、百文 たこ一はい、十五文 こふ三ハく御の御さかな、七十文 く御の御さかなたい一かけ		小鯛(こたい)・うちまたら・ふしかつお・昆布(こんぶ)・しらはし・生姜(しょうが)・山葵(わさび)・ゆつりはうらしろ・鯛(たい)・しらはし	小鯛(こたい)・うちまたら・ふしかつお・昆布(こんぶ)・しらはし・生姜(しょうが)・山葵(わさび)・ゆつりはうらしろ・鯛(たい)・しらはし	購入		山科家
651	延徳4	1492	1	2	山科家礼記 5巻	224	一、買初、町代酒三十二貫、ヨロコフ三貫、カチ栗三貫、タハラ三貫文也、夕之カカミノイワイタコトナル也、タイハウカカミノ時		蛸(たこ)・海鼠(なまこ)・たわら・昆布(こんぶ)・こふ	酒(さけ)・昆布(こんぶ)・こふ・勝栗(かちぐり)・鏡餅(かがみもち)・かみちい・蛸(たこ)・海鼠(なまこ)・たわら	購入		山科家
652	延徳4	1492	1	2	山科家礼記 5巻	224	一、本所之御鏡下カミウラシロ、上二大根・アイキヤウ・タチハナ、公方各、御女ハウ、カカミ・ネフカ・タチハナ		あいきょう(あいきやう)・鮎(あじ)	鏡餅(かがみもち)・かみちい・大根(だいこん)・あいきょう(あいきやう)・橘(たちばな)・根深(ねぶか)	飲食	山科家	
653	延徳4	1492	1	2	山科家礼記 5巻	224	一、御乳人コフ茶二袋・ネニ肩一本、酒候也		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ・茶(ちゃ)・葱(ねぎ)・酒(さけ)	飲食	御乳人	
654	延徳4	1492	1	2	山科家礼記 5巻	224	一、中間共女飯、今朝弥六ゑもん女こふ、与三郎女こふ		昆布(こんぶ)・こふ	昆布(こんぶ)・こふ	飲食	弥六ゑもん女・与三郎女	
655	延徳4	1492	1	5	山科家礼記 5巻	226	一、本所佳例申分朝飯、女中ハウハイマテ大酒・御汁カモ、御マワリ、ナマス・ヒラキ・タコ・アイノスシ・カトコ、菓子・コフ・ミツカン・コフ		膾(なます)・汁(しる)・開(ひらき)・鴨(かも)・蛸(たこ)・鮓鮎(あゆのすし)・あいのかのこ・昆布(こんぶ)・こふ	酒(さけ)・汁(しる)・鴨(かも)・膾(なます)・開(ひらき)・蛸(たこ)・鮓鮎(あゆのすし)・あいのかのこ・昆布(こんぶ)・こふ・蜜柑(みかん)・みつかん	飲食	山科家	
656	延徳4	1492	1	5	山科家礼記 5巻	226	一、めめかとのこ一かわらけもちきたられ候、佐渡方出来、酒		鮓(かずのこ)・かとのこ	酒(さけ)・鮓(かずのこ)・かとのこ	贈答	めめ	大沢久守
657	延徳4	1492	1	5	山科家礼記 5巻	226	一、御雑色彦右衛門たこ三はい給候也、使廿文・茶五袋遣候也		蛸(たこ)	蛸(たこ)・茶(ちゃ)	贈答	御雑色彦右衛門	大沢久守
658	延徳4	1492	1	6	山科家礼記 5巻	226	一、衛府太刀つはつめさせ候、しろかねやへふなのすしのあらまき一遣之		ふなずしのあらまき(ふなのすしのあらまき)・鮓鮎(あゆのすし)の荒巻	ふなずしのあらまき(ふなのすしのあらまき)・鮓鮎(あゆのすし)の荒巻	贈答	大沢久守	しろかねや
659	延徳4	1492	1	6	山科家礼記 5巻	226	一、秋場伊与方山之イモ・若菜給候、蛸二遣之		蛸(たこ)	若菜(わかな)・山芋(やまいも)・蛸(たこ)	贈答	大沢久守	秋場伊与方
660	延徳4	1492	1	6	山科家礼記 5巻	227	一、宇治丹後方より人上候、久喜一桶・かかみ三郎右衛門方へ、此方より鯛一カケ・扇二本下、使代十文、飯・酒・餅ニテ帰候也		鯛(たい)	久喜(くき)・きゆうき・鏡餅(かがみもち)・かみちい・鯛(たい)・餅(もち)・もちい・酒(さけ)	贈答	大沢久守	宇治丹後方

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
661	延徳4	1492	1	8	山科家礼記 5巻	228	一、自東庄予上候、(中略)人夫三人、三郎兵衛立様アイノスシ・酒候也		鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)	鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)・酒(さけ)	飲食	三郎兵衛	大沢久守
662	延徳4	1492	1	8	山科家礼記 5巻	228	一、水巻入道よひ候て酒候、武衛宇治久喜アヲノリ五ハ進候也		青海苔(あおのり)	酒(さけ)・久喜(くき)・きゅうき・青海苔(あおのり)	贈答	斯波義敏	大沢久守
663	延徳4	1492	1	10	山科家礼記 5巻	229	一、三郎右衛門宇治へ予方より鯛荒巻二・こふ三八・榎一(大津)右衛門ハ二十疋・帯二、十疋坊主、松若・介下		たいのあらまき(鯛・荒巻)・昆布(こんぶ・こふ)	たいのあらまき(鯛・荒巻)・昆布(こんぶ・こふ)・大津樽(おつたる)	贈答	大沢久守	宇治
664	延徳4	1492	1	10	山科家礼記 5巻	229	一、中ナイシトノヘカイノコサシ一折敷・桶一、自本所被遣之也		かいのこさし(貝)	かいのこさし(貝)	贈答	山科言国	中ナイシトノ
665	延徳4	1492	1	16	山科家礼記 5巻	232	一、景俊母鳥一・こふ・柳一荷持来候也、同子よひ酒候也、		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・鳥(とり)・柳(やなぎ)・酒(さけ)	贈答 飲食	景俊	大沢久守
666	延徳4	1492	1	17	山科家礼記 5巻	233	一、今日宮御方御申沙汰、かわらけの物くくもたこ・代六十五文〉六十四文代参、本所御参候也		くもだこ(蛸)	くもだこ(蛸)	上納	山科言国	勝仁親王
667	延徳4	1492	1	21	山科家礼記 5巻	234	一、禁裏近進方々申沙汰今日也、本所五十疋昨日納、長橋殿御土器物〈コサシ鯛六十四被副候也〉御方直垂ニテ女中		鯛(たい)	鯛(たい)	上納	山科言国	後土御門天皇・長橋殿
668	延徳4	1492	1	23	山科家礼記 5巻	234	一、本所、伯殿朝飯とて御出候、〈カリセン〉桶一・クモタコ十連・御さかな被遣候也		くもだこ(蛸)	くもだこ(蛸)	飲食 贈答	山科言国	白川忠富王
669	延徳4	1492	1	24	山科家礼記 5巻	234	一、高倉殿自本所柳一荷三百文・ニシ廿ハイ百廿文・こふ廿五文、ミなかりせん、今日被遣候也		鯨(にしん)・昆布(こんぶ・こふ)・柳(やなぎ)	鯨(にしん)・昆布(こんぶ・こふ)・柳(やなぎ)	贈答	高倉永継	山科言国
670	延徳4	1492	1	26	山科家礼記 5巻	235	一、寺家殿より予ニ桶一・荒巻・こふ給候也、其桶長橋へなきニ五そへて		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・荒巻(あらまき)	贈答	寺家殿	大沢久守
671	延徳4	1492	1	27	山科家礼記 5巻	235	一、飯尾肥州予礼ニ行、クモタコ十連・桶一持候也、入麦酒候也、右衛門大夫殿申之立候也		くもだこ(蛸)	くもだこ(蛸)・入麦(いりむぎ)・酒(さけ)	贈答	大沢久守	飯尾肥前守
672	延徳4	1492	1	28	山科家礼記 5巻	235	一、ヘンツイノ鯛祝候也		鯛(たい)	鯛(たい)	飲食		
673	延徳4	1492	2	11	山科家礼記 5巻	240	一、今宮者はまくり彦兵衛上ニてととめ候、数百五十候也、本所卅五、兵衛四十五、あふミへ十五遣之		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	貢納	今宮者	山科家
674	延徳4	1492	2	12	山科家礼記 5巻	241	一、菅浦鯉代五百文上候、則米ニ下行、残二百文未進候之由、さうめんや申之		鯉(こい)	鯉(こい)・米(こめ)	貢納	菅浦	山科家
675	延徳4	1492	2	13	山科家礼記 5巻	241	一、今宮はまくり売ひこ二郎色々わひ事申、年々公事銭三十疋ニテ免、今宮へ折紙出候、請文ひこ二郎仕候也、如先々毎年代二百文・はまくり三おけ・かさめ廿ハイ・ゑひニても今日定候也		蛤(はまぐり)・がざみ(かざめ)・海老(えび)	蛤(はまぐり)・がざみ(かざめ)・海老(えび)	貢納	今宮はまくり売ひこ二郎	山科家
676	延徳4	1492	2	14	山科家礼記 5巻	242	一、セイハン鮎二喉被上候、則汁沙汰候、賞翫候也		鮎(ふな)・鮎汁(ふなのしる)・ふなじる)	鮎(ふな)・鮎汁(ふなのしる)・ふなじる)	贈答 飲食	セイハン	大沢久守
677	延徳4	1492	2	14	山科家礼記 5巻	243	一、武衛三位殿蛤一折・栗一裏、是正月酒一桶持行候也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)・栗(くり)・酒(さけ)	贈答	大沢久守	斯波義敏
678	延徳4	1492	2	15	山科家礼記 5巻	243	一、三郎兵衛家作候之由申、餅一鉢・魚一連・串柿二串・榎一持来、飯酒ニテ帰候也、ククタチ一荷上候也、餅本所クハリ候也		魚(うお)	餅(もち)・もちい)・魚(うお)・串柿(くしがき)・酒(さけ)・茎立(くくたち)・樽(たる)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
679	延徳4	1492	2	26	山科家礼記 5巻	246	一、東庄ヲトナ道シウ・太郎さへもん・五十嵐方・三郎兵衛・二郎九郎上候、榎二大津・コフ・干魚・アミ物二連、ヲトナノレン書状候也		昆布(こんぶ・こふ)・干魚(ほしごかな)・網物(あみもの)	昆布(こんぶ・こふ)・干魚(ほしごかな)・網物(あみもの)・大津樽(おつたる)	贈答	東庄ヲトナ道シウ・太郎さへもん・五十嵐方・三郎兵衛・二郎九郎	大沢久守

表3 『山科家礼記』 38/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
680	延徳4	1492	2	27	山科家礼記 5巻	247	一、本所へ明日酒一堤・干魚進候也		干魚(ほし ざかな)	干魚(ほし ざかな)・酒 (さけ)	贈答	大沢久守	山科言国
681	延徳4	1492	3	11	山科家礼記 5巻	252	一、今宮ハマクリ売コノワタ大キ候二桶出 之、十疋以前之請コイセン残候、今日納候 也、中御門とのへ栗一裏進候也		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)・栗 (くり)	貢納	今宮ハマ クリ売り	山科家
682	延徳4	1492	3	14	山科家礼記 5巻	253	一、大宅里ツキカネノ勸進之由申之也、地 下使トテ山カイン中務・二郎三郎・二郎九 郎・セイハン、榿一・干魚一連持来候也、 二百疋可遣之由候也、小四郎カムスメワ ヒーイカ代少とらせ候也		干魚(ほし ざかな)	干魚(ほし ざかな)・蕨 (わらび)・ 榿(たる)	贈答	山カイン 中務・二 郎三郎・ 二郎九郎 ・セイハ ン	大沢久守
683	延徳4	1492	3	20	山科家礼記 5巻	255	一、武衛より生のさより一折敷給候、使水 巻、本所・兵衛二わけ候也		細魚(さよ り・さよ)	細魚(さよ り・さよ)	贈答	斯波義敏	大沢久守
684	延徳4	1492	3	24	山科家礼記 5巻	256	一、七郷使之由申、〈安祥寺〉シン覚・四 宮左衛門・音羽越前入道・花山二郎ゑもん ・百疋・榿一荷・こふ・百疋数ヶ度返候 処、色々侘事納也、七郷ヲトナ可申候事候 之間、三人申之、いか・入道・しやうしち 也、むし麦・のしニテ酒候也		昆布(こん ぶ・こふ)	昆布(こん ぶ・こふ)・ 蒸麦(むし むぎ)・酒(さ け)・榿(た る)	贈答	安祥寺シ ン覚・四 宮左衛門 ・音羽越 前入道・ 花山二郎 ゑもん	大沢久守
685	延徳4	1492	3	24	山科家礼記 5巻	256	一、寺家殿御出候、代三十疋、荒巻一・ふ なのすし也、被持候也		鮎鮓(ふな ずし・ふなの すし)	荒巻(あら まき)・鮎鮓 (ふなずし・ ふなのすし)	贈答	寺家殿	大沢久守
687	延徳4	1492	4	12	山科家礼記 5巻	262	一、今朝葉室一品予栗一折持参候也、同金 光院栗一折参候、御悦喜候、酒候也、庭田 殿参候、駄別生魚計候、折紙給候、返進候、 ゑひかさめ入候ハす候間、曲事之由申候也		生魚(いき うお)・海老 (えび)・が ざみ(かさ め)	生魚(いき うお)・海老 (えび)・が ざみ(かさ め)・栗(く り)・酒(さ け)	その他		庭田殿
688	延徳4	1492	4	15	山科家礼記 5巻	262	一、三郎兵衛屋立候、目出度候とて干魚一 連二わひ候、そは一はち・榿一持来候、予 対面、酒ニテ帰候、二郎九郎新茶三袋持来 候也		干魚(ほし ざかな)	干魚(ほし ざかな)・蕎 麦(そば)・ 酒(さけ)・ 新茶(しん ちゃ)・榿(た る)	贈答	三郎兵衛	大沢久守
689	延徳4	1492	4	25	山科家礼記 5巻	266	一、いつはらの女中たかのとりにくれ候、よ ろこひ候、御返事二栗一つつみ遣之、大夫 殿持候て御いて候也、又ひしこくれられ候 也		ひしこ(鰯)	たかのとりに (鷹)・鳥(う り)・栗(く り)・ひし こ(鰯)	贈答	いつはら の女中	大沢久守
690	延徳4	1492	4	29	山科家礼記 5巻	267	一、飯尾肥州このわた一桶給候也		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)	贈答	飯尾肥前 守	大沢久守
691	延徳4	1492	5	4	山科家礼記 5巻	268	一、武衛三位殿干魚サヨ給候也、七		干魚(ほし ざかな)・細 魚(さよ)・ さよ)	干魚(ほし ざかな)・細 魚(さよ)・ さよ)	贈答	斯波義敏	大沢久守
692	延徳4	1492	5	9	山科家礼記 5巻	270	一、御せとのもかりゆい候、宇治丹州うち まるすし五十被上候		うじのまる すし(鮓・宇 治・うちまる すし)	うじのまる すし(鮓・宇 治・うちまる すし)	贈答	宇治丹州	大沢久守
693	延徳4	1492	6	12	山科家礼記 5巻	278	一、宇野越前方へ柳一荷・鯛三遣之、使智 阿ミ		鯛(たい)	鯛(たい)・ 柳(やなぎ)	贈答	大沢久守	宇野越前 方
694	延徳4	1492	7	3	山科家礼記 5巻	284	一、蓮養坊鮎、本所く三十五)・私へクレ 候也、則葉室一品一折被遣候也、其外ハ是 ニテ賞翫候也		鮎(あゆ・あ い)	鮎(あゆ・あ い)	贈答	蓮養坊	山科言国 ・大沢久 守
695	延徳4	1492	7	6	山科家礼記 5巻	285	一、自東庄上候色々、大津榿一、代ハ御地 子ニテく百六十文也)可申之由候也、サウ メン代二百文の也、これハ去年鯉之代残候 也、梅干数千上候、野口九十メ・カイ茶三 キン上候也		鯉(こい)	素麺(そう めん)・さう めん)・鯉(こ い)・梅干(う めぼし)・茶 (ちゃ)・大津 榿(おおつ たる)	貢納	東庄	山科家
696	延徳4	1492	7	12	山科家礼記 5巻	287	一、本所各御料人御祝、ちまき卅五文・う り十文・うすおしき五文・するめ十二文・ さけ六十四文		鯛(するめ)	粽(ちまき)・ 瓜(うり)・ 鯛(するめ)・ さけ	購入		山科家
697	延徳4	1492	7	12	山科家礼記 5巻	287	一、今日町さは卅四さし、又五さし卅七文 にてかい候也		鯖(さば)	鯖(さば)	購入		山科家
698	延徳4	1492	7	15	山科家礼記 5巻	289	一、はすのは御めし御いわるの事、本所六 人、さハ・はむ一つつみ候也、残ハさハ計		鯖(さば)・ 鱧(はも)・は む)	鯖(さば)・ 鱧(はも)・は む)・はすの はめし(蓮 葉)	飲食	山科家	
699	延徳4	1492	7	22	山科家礼記 5巻	292	一、彦右衛門鯛一クレ候、今度クワ克蘭 無為之礼ニ候也		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	彦右衛門	大沢久守

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
700	延徳4	1492	7	25	山科家礼記 5巻	293	一、一宮二貫文使ニテ持納候、アイノスシ桶一予ニクレ候也、以前一貫文合三貫文請取遣之		鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)	鮎鮎(あゆのすし・あいのすし)	贈答	一宮	大沢久守
701	延徳4	1492	7	28	山科家礼記 5巻	294	一、宇治より三郎ゑもん方へわたる、鮎五十・梅ツケ一器被上候也、廿五鮎豊筑後遣之、残各参候也、使ニ干飯持候者飯くわせ候也		鮎(すし)	鮎(すし)・梅漬(うめづけ)・干飯(ほしいい)	贈答	宇治	三郎右衛門
702	明応元	1492	8	2	山科家礼記 5巻	297	一、飯田・富松よび、餅ニイリコ・マルアワヒ・スルメ・マメ入テタレ味曾ニテニテクワス、酒候也		煎海鼠(いりこ)・丸鮎(まるあわび)・鯛(すめ)	煎海鼠(いりこ)・まるあわび(鮎)・鯛(すめ)・餅(もち)・酒(さけ)・たれみそ(味噌)・豆(まめ)	飲食	大沢久守	飯田・富松
703	明応元	1492	8	2	山科家礼記 5巻	297	一、三郎右衛門方宇治へ下、鯛一懸く代百、極く大津)柿餅、マンチウ持行、イホ下候也		鯛(たい)	鯛(たい)・柿(かき)・餅(もち)・もちい・饅頭(まんじゅう)・大津樽(おかつたる)	贈答	三郎右衛門	宇治
704	明応元	1492	8	15	山科家礼記 5巻	300	一、永寿院く五十文)巡阿くコフ五ハ)被持来、百文、中書・坂田・本所・各		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)	贈答	永寿院・巡阿	大沢久守
705	明応元	1492	8	16	山科家礼記 5巻	301	一、五十嵐三郎兵衛・二郎九郎上候、(中略)極一荷・サ八十、代五百文持来、ムシ麦・酒ニテ下		鯖(さば)	鯖(さば)・蒸麦(むしむぎ)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	五十嵐三郎兵衛・二郎九郎	大沢久守
706	明応元	1492	8	16	山科家礼記 5巻	301	一、飯尾筑前方へ宇治丸スシく十五代百)一折敷・コフ五ハ遣之、此礼ハ先日ハクチノ御奉書之礼候也、彦兵衛持行、柳一荷也、此酒二郎九郎か極酒也		うじのまるすし(宇治・鮎)・昆布(こんぶ・こふ)	うじのまるすし(宇治・鮎)・昆布(こんぶ・こふ)・柳(やなぎ)・酒(さけ)・樽(たる)	贈答	大沢久守	飯尾肥前守
707	明応元	1492	9	5	山科家礼記 5巻	308	一、松崎美濃守おとと為礼上候、ウナキノスシ・ユテマメ・コハ飯・ニコリ酒一荷ソト見参候、サカナ・酒・引出物セキハウチヤウ一遣之		うなぎのすし(鰻・鮎)	うなぎのすし(鰻・鮎)・ゆでまめ(豆)・強飯(こわいい)・にごりざけ(酒)・酒(さけ)	贈答	松崎美濃守おとと	大沢久守
708	明応元	1492	9	17	山科家礼記 5巻	311	一、桜井方荒巻一くフナノスシ)、竹阿今夕上候也、		鮎鮎(ふなずし・ふなのすし)	鮎鮎(ふなずし・ふなのすし)	贈答	桜井方	大沢久守
709	明応元	1492	10	1	山科家礼記 5巻	316	一、本所祝如例、いのこ、大こん・干魚・餅く代廿文下行)		干魚(ほしごかな)	干魚(ほしごかな)・餅(もち)・もちい)・亥子餅(いのこもち)・大根(だいこん)	飲食	山科家	
710	明応元	1492	10	4	山科家礼記 5巻	317	一、下くらより栗の御返事ニあめ魚三、則豊筑州へ遣之		あめうお(鮎)	栗(くり)・あめうお(鮎)	贈答	下くら	大沢久守
711	明応元	1492	10	15	山科家礼記 5巻	321	一、明日収納候也、其用からさけ五尺二百文、いも一斗代六十文、大こん卅八代卅三文、一尺おく、しほ十文、ミそ六十文、柚七く十二文かんのしは、八文ハさげかんの木、以上廿文也)		乾鮎(ほしざけ・からさけ)	乾鮎(ほしざけ・からさけ)・芋(いも)・大根(だいこん)・塩(しお)・しほ)・味噌(みそ)・柚(ゆず)・しゆ)	飲食	大沢久守	山科東庄
712	明応元	1492	10	26	山科家礼記 5巻	325	一、大澤寺へ礼ニ行、こふ五ハ・唐納豆三袋・極一持候也		昆布(こんぶ・こふ)	昆布(こんぶ・こふ)・唐納豆(からなっとう)・樽(たる)	贈答	大沢久守	大澤寺
713	明応元	1492	10	26	山科家礼記 5巻	325	一、音羽に徳ゑふなすし・こふ・極一持来候、礼候也		昆布(こんぶ・こふ)・鮎鮎(ふなずし・ふなのすし)	昆布(こんぶ・こふ)・樽(たる)・鮎鮎(ふなずし・ふなのすし)	贈答	大沢久守	音羽に徳
714	明応元	1492	11	1	山科家礼記 5巻	326	一、御祝如例、(中略)豊江州出来候、日本所鯛一懸・一銚子被下候、鳥羽米納候説候也		鯛(たい)	鯛(たい)・米(こめ)	贈答	山科言国	大沢久守

表3 『山科家礼記』 40/40

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
715	明応元	1492	11	3	山科家礼記 5巻	327	一、三郎右衛門女宇治より今日被上候、歩儀候也、赤法師同道候、ミヤケナラツノラケ一・マススシー桶、御コワー器被持候也、先三献ヒキワダシ、次ホサウカン、次梅入候也、夕飯ハハンケイ、本所ヘスシ・御コワ・酒ユトウ、彦兵衛同前候、各御コワ・ヒウヲニテ酒候也、中間人夫・女一人又下女		鱒(ますずし)・鮓(すし)・ひうお	ならつのおけ・鱒(ますずし)・おこわ・ひきわたし・ほさうかん・梅(うめ)・鮓(すし)・酒(さけ)・ひうお・おこわ	贈答	三郎右衛門女	大沢久守・山科言国・大沢重致
716	明応元	1492	11	4	山科家礼記 5巻	327	一、禁裏各御申沙汰候也、本所之御かわらけの物五入ニたこ代百卅三		蛸(たこ)	蛸(たこ)	上納	山科言国	禁裏
717	明応元	1492	11	6	山科家礼記 5巻	328	一、三郎右衛門女日本所へ被参候也、大熟柿・するめ・大ゆとう一持被参候也		鯛(するめ)	熟柿(じゅくし)・しくし)・鯛(するめ)	贈答	三郎右衛門女	山科言国
718	明応元	1492	11	20	山科家礼記 5巻	332	一、ははの四郎兵衛御番今夕上候、子ケンフクトテ極一・カマス二連・大こん持来候也		梭子魚(かます)	梭子魚(かます)・樽(たる)・大根(だいこん)	贈答	ははの四郎兵衛	大沢久守
719	明応元	1492	11	22	山科家礼記 5巻	333	一、鏡蔵主所へ予使トテ彦兵衛遣之、柳一荷・栗一合・コフ五ハ也		昆布(こんぶ)・こふ)	昆布(こんぶ)・こふ)・柳(やなぎ)・栗(くり)	贈答	大沢久守	鏡蔵主
720	明応元	1492	11	24	山科家礼記 5巻	333	一、高橋出来候、色々公事銭事申之、生魚駄別事		生魚(いきうお)	生魚(いきうお)	貢納物折半	御厨子所高橋	山科家
722	明応元	1492	11	29	山科家礼記 5巻	335	一、今朝山井安芸守所ニ法楽ニ蘇合一具仕候由申、松木殿・本所、公家方各申之間、本柳一荷・鯛一懸被持候也		鯛(たい)	鯛(たい)・柳(やなぎ)	贈答	山科言国	山井安芸守
723	明応元	1492	12	4	山科家礼記 5巻	338	一、昨夕いほよりさいふ二ヶ・すしおけ五・うるかおけ三出之、本所へうるかおけ一・すしおけ二まいらせ候、残ハ正月のようニおき候也、一おけあけ候也		鮓(すし)・うるか(鮓)	鮓(すし)・うるか(鮓)	貢納	下揖保庄	山科家
724	明応元	1492	12	9	山科家礼記 5巻	339	一、松木殿本所御汁御出候、桶一・スシー折敷被持候也		鮓(すし)	鮓(すし)・汁(しる)	贈答 飲食	松木殿	山科家
725	明応元	1492	12	15	山科家礼記 5巻	341	一、五十嵐十三日宇治へ被下候、正月うを注文候也、今日持上候、代九百七十一文、此代内七百文菅浦鯉代、式百六十文田なりの代内、四百七十一文くかつをうを十三、せち料返、二百十文くわし四百廿こん、百十文くこたい二十まい、八十四あひ六こん、三十文あみうを二連、十文はしちん、十文さうふれあう、二十文こわたたへち、廿文ひるい、以上也		鯉(こい)・鯉(かつお)・鯛(いわし)・小鯛(こたい)・海老(えび)・網魚(あみうお)	鯉(こい)・鯉(かつお)・鯛(いわし)・小鯛(こたい)・海老(えび)・網魚(あみうお)	購入	宇治	五十嵐
726	明応元	1492	12	16	山科家礼記 5巻	342	一、今夕甘露寺殿御方夕飯候也、エイノ汁		えいのしる(汁)	えいのしる(汁)	飲食	甘露寺家	
727	明応元	1492	12	18	山科家礼記 5巻	343	一、小南中務こふ・干魚一連、餅一鉢持上候、五十嵐掃部同道候也、さかな酒候		昆布(こんぶ)・こふ)・干魚(ほしざかな)	昆布(こんぶ)・こふ)・干魚(ほしざかな)・餅(もち)・もちい)・酒(さけ)	贈答	小南中務	大沢久守
728	明応元	1492	12	25	山科家礼記 5巻	346	一、花山院本所折一か・鯉二被持御出候、御着陣シユライ		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	山科言国	花山院
729	明応元	1492	12	27	山科家礼記 5巻	347	一、町こたい上、卅四まい、下町十二まい		小鯛(こたい)	小鯛(こたい)	貢納	町	山科家
730	明応元	1492	12	29	山科家礼記 5巻	348	一、供御御極一・たい一かけ・こふ三八・うすをしき十・三と入三		鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・こふ)・樽(たる)	上納	山科家	内裏

表4 『言国卿記』 魚介類データ

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
1	文明6	1474	5	15	言国卿記1 卷	69	一、伏見殿御礼ニ柳一カ、折ニカウ持参申也、事外ノ御機嫌ニテ御酒アリ、サウメン色々御サカナ共アリ、御サカ月三参也、源大納言・源中納言ヲメサレ、御酒被下、綾小路中将・世尊寺・田向シコウ也、女中ニテ御酒アル也、女中モ事外御悦喜也、予モ悦着也		魚(さかな)	柳酒(やなぎざけ)・素麺(そうめん)・魚(さかな)	飲食	伏見殿	山科言国
2	文明6	1474	11	30	言国卿記1 卷	162	一、今日、京都ヨリカタ便宜アリ、播磨イホヨリ人上也、アユノスシ上、此方へ下也、ヨウキヤクモ上歟		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	貢納	揖保庄	山科家
3	文明6	1474	12	1	言国卿記1 卷	163	一、坊へ彼アユスシー折敷遣也		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	贈答	山科言国	坊
4	文明7	1475	3	14	言国卿記1 卷	223	一、宮内卿、中御門ヤトへ樽一フナヲモタセ罷也、宝幢院・少輔同道了		鮎(ふな)	鮎(ふな)	贈答	宮内卿	中御門宿
5	文明7	1475	4	1	言国卿記1 卷	235	一、早朝ニ日野ヨリ使アリ、夕飯ニ可来之由被申、八過時分ニ罷也、広橋・中院・園・四辻・同宰相中将・平松・綾小路・予、昨日ノ地下輩各罷ナリ、夕飯以後楽アリ、地下輩メンタウニアリ、サシムシロラシカル、同又サカ月参、前ニテ青侍鯉ヲキラセラル、ヤカテ是ヲシヤウクハン也、楽盤涉調々子・探桑老(只拍子)・蘇合(急)・白柱・青海破、又酒アリ、四辻・予・綾小路イマチトアルヘキト(イ脱カ)へ共、禁裏御祝ニ参間、申帰也、予陣屋へ帰、コシラへ祇候了、ノコリノ人数各地下輩ノコリ留、楽アルト也		鯉(こい)	酒(さけ)・鯉(こい)	飲食	日野家	広橋・中院・園・四辻・同宰相中将・平松・綾小路・山科言国
6	文明7	1475	4	3	言国卿記1 卷	239	一、懺法以後コトコトクサシキヲトリハライ、堂上ケサノ衆・大原衆・地下輩、同インコムハシマル、四辻酌ニコンメニトラル、コナタ方同クハヘラス、三コンメニ亭主シヤク也、予四コンメニシヤク、四辻・予兩人シテ各内者共召出、六十人斗歟、又平調ニテ万歳楽・五常楽・太平楽ヲヒカレ了、懺法シヤカナト也、同付物アリ、笙カラフキイタスヲリモアリ、コトカラノヲリモアリ、ヒチリキヨリフキ出時モアリ、各付也、五常楽・太平楽急ナトヲ予ノコリフキ了、サカ月タイニ折色々々々出也、夜ノ五時分ニ各帰了、一宮門マテ出也、予送者共ヲ一宮出了		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	飲食		山科言国 ほか
7	文明7	1475	4	30	言国卿記1 卷	258	一、二位ムカイヨリ上来也、ミヤケトテ鯉二持来了		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	二位	山科言国
8	文明7	1475	8	20	言国卿記2 卷	9	一、ムカイヨリ二位上也、ミヤケトテ鮎二進之、坊御猿方へ■■■■弥使ニテ彼魚遣了		鮎(かん)	鮎(かん)	贈答	二位	山科言国
9	文明8	1476	2	3	言国卿記2 卷	37	一、民部卿方へ室町殿ヨリ白山寺五荷・ク、ヒ・タイ五マイ・アイ(ユ)ノスシヲケ一被遣了、明日禁裏女中被申其為歟		鯛(たい)・鮎(あゆすし)	鵠(くぐい)・鯛(たい)・鮎(あゆすし)	贈答	室町殿	民部卿局
10	文明8	1476	3	21	言国卿記2 卷	70	一、若宮御方メサシ五十クシ進上了、長橋局へ御文ニテマイラセ了		目刺(めざし)	目刺(めざし)	上納	山科言国	若宮御方(勝仁親王)
11	文明8	1476	3	29	言国卿記2 卷	76	一、宮内卿江州ヨリ上来、ミヤケトテフナ持参也		鮎(ふな)	鮎(ふな)	贈答	宮内卿	山科言国
12	文明8	1476	9	12	言国卿記2 卷	165	一、今朝坊ノ宮内卿方ヨリ鮎二此方へ被送也、臆而彼魚アチャ方へ遣了		鮎(かん)	鮎(かん)	贈答	宮内卿	山科言国
13	文明8	1476	11	5	言国卿記2 卷	189	一、弥六播磨イホヨリ上也、カレイノスシ桶上、年クイサ、歟		鰈(かれい)・鮎(すし)・鮎(いざざ)?	鰈(かれい)・鮎(すし)・鮎(いざざ)?	貢納	揖保庄	山科家
14	文明8	1476	11	6	言国卿記2 卷	189	一、今朝禁裏アユノスシー折敷進上申也		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	上納	山科家	禁裏
15	文明8	1476	11	6	言国卿記2 卷	189	一、大沢・広橋・民部卿所へモー折敷ツ、遣候也、賀州方へ一桶云々、庭田へモ遣之		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	贈答	山科家	大沢・広橋・民部卿局・賀州方



表4 『言国卿記』 2/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
16	文明8	1476	11	10	言国卿記2 卷	192	一、今日菌少将カンソウハシメニテ、各亭へ罷也、中院・四辻・松木・四辻宰相中将・子・左少弁同道罷也、予柳カタタタ持罷、祝言計也、先平調楽三、三台急・五常楽急・太平楽急、カンソウ始間同之、此楽以後、先サカ月参也、タイスイ物ニテ酒アリ、次可有御懺法楽アリ、宗明楽・万秋楽破・蘇合三帖・同急く中院被残、楽ソンスル也、笛く左少弁、ヒチリキ平松、ヒハ菌也、(中略)次サカ月参、先ユツケニテ酒アリ、次スイ物鳥サカナニテ也、町・冷泉御方・薄チヤウモンナカラシヤウハンナリ、大酒成也(以下略)		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	飲食	菌少将(園基有)	山科言国・中院・四辻・四辻宰相中将・左少弁
17	文明8	1476	11	28	言国卿記2 卷	204	一、御台御風呂御入アリ、以後御参アリ、御酒アリ、柳二荷・カン一・サケニ・スシ五被参了		鯔(かん)・鮭(さけ)・鮠(すし)	鯔(かん)・鮭(さけ)・鮠(すし)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	日野富子	禁裏
18	文明10	1478	6	25	言国卿記3 卷	24	一、今日<乙卯>万秋楽一具伝受、剋限<申>予着直衣南面所也、東押板之上、奉懸妙音天<兼ヨリ懸之>、豊大夫将監統秋狩衣<アサキ>予南面着座也、統秋押板南方ニヨク笛ツ・ラノフタ兼テ入置<器水巻、カハ笛ナンハ、>フタナカラ予前ニ置之、次統秋シヨウカウヲスル也、次予焼香スル也、次予二面テ統秋<器鳳凰>音取吹也、次予万秋楽序吹、次破二帖吹、次々第二曲ヲ習也、吹修テ予又妙音天ニ焼香スル也、次コトサヲ計一献在之、初コンシヤク長門守、師匠<統秋>サカ月ヲ予ノム也、其時折紙<馬代三百疋>・太刀<金>遣之、二献シヤク少輔也、<二コンメニユツケ・サカナ也>長門守<久守>シヤウハン也、次三献スイ物シヤク少輔、三コンノサカ月統秋カラ又予ノム也、長門守シヤクニテメシ出在之、少輔<頼久>・左衛門<資友>・智阿弥也、三コンメニ統秋太刀<糸巻>予進也、目出々々、ヤカテ可稽古間一献シヤウシン也、今度儀リヨウシナカラ仰間カタノコトクキ也		魚(さかな)	酒(さけ)・魚(さかな)・湯漬(ゆづけ)	飲食	山科家	豊原統秋・大沢久守・頼久・資友・智阿弥
19	文明10	1478	8	24	言国卿記3 卷	60	一、自北小路殿柳三荷・コイ一〔近北大成也、〕・クロイカー折、サ、イー折被進也		鯉(こい)・黒烏賊(くろいか)・榮螺(さざえ)	鯉(こい)・黒烏賊(くろいか)・榮螺(さざえ)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	北小路殿(日野苗子)	山科家
20	文明10	1478	10	28	言国卿記3 卷	91	一、下姿ニテ 禁裏参、明日御楽事披露也、み中ヨリ綱秋上洛間、メシ合ヘキ由申入也、可然由被仰也、季継不上洛、ヒチリキハアルマシキナリ、以新内侍申入也、メツラシキ魚自御方御所参、女中ノメントウノハシマテ参、可拝見由被仰下也、則参也、近比見事也、大キサ一間マナカ計在之、御今参御シヤクニテ御酒被下也、祝着至也、退出之便ニ伏見殿参、御楽事申也、禁裏御事無為々々目出之由申、安禅寺殿・東閑(洞)院殿へ御礼ニ参畢		魚(さかな)	魚(さかな)・酒(さけ)	飲食	禁裏	山科言国
21	文明10	1478	11	18	言国卿記3 卷	100	一、三郎兵衛所へ長門守ヲハシメテ各チヨウシヤウト也、夕飯アリ、夜ニ入マテ色々ニテ酒アル由キコヘ畢、此方へハ樽一・タイ一カケ・コフ送進了		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	三郎兵衛	山科家
22	文明10	1478	11	20	言国卿記3 卷	101	一、藤宰相女中へ此方女中ヨリトテ、樽一荷・鳥子一折・タイ一カケ・コフ遣也、同藤宰相御所局へ樽一荷・三色同前		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・鳥子(とりのこ)・酒(さけ)	贈答	山科家女中(言国室)	藤宰相女中(高倉永継室)
23	文明13	1481	3	10	言国卿記3 卷	171	一、■■■酒参間、暮程ニ長橋局へ一桶・鯉二遣畢、則酒在之		鯉(こい)	鯉(こい)・酒(さけ)	贈答	山科家	長橋局
24	文明13	1481	3	12	言国卿記3 卷	173	一、今日〔武家御所〕藤宰相局へ柳一荷・栗ヒケコ・鯉一遣也、〔イナハ局〕小宰相局へモ旁々一荷・二色同様ニ遣畢		鯉(こい)	鯉(こい)・柳酒(やなぎさけ)・栗(くり)	贈答	山科家	武家御所藤宰相局・因幡局・小宰相局
25	文明13	1481	3	23	言国卿記3 卷	181	一、桜井新五郎修日此方事也、鮎ヲ興行シ一盞在之、色々新五郎予向へ来物語畢、又夕飯在之、汁中(酒脱カ)タツ興行歟		鮎(あゆ)	酒(さけ)	飲食	桜井新五郎	山科言国
26	文明13	1481	4	9	言国卿記3 卷	190	一、予留寸ニ田中先日礼ニ柳二荷・鯉一・鮎一カケ・太刀<金>持来云々		鯉(こい)・鮎(ふな)	鯉(こい)・鮎(ふな)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	田中(生清)	山科言国

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行別分類	当事者1	当事者2
27	文明13	1481	4	10	言国卿記3卷	190	一、今朝一宮長門守所へ昨日柳一荷・鯉ヲ兵衛尉使ニテ遣也、先日馬借間也		鯉(こい)	鯉(こい)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	山科言国	一宮長門守
28	文明13	1481	4	19	言国卿記3卷	195	一、楽以後兵衛尉、統秋・予計ニ鮎ニテコツケヲ興行也、近比一興々々、左衛門在之		鮎小漬(あゆこづけ)	鮎小漬(あゆこづけ)	飲食	大沢重致	豊原統秋・山科言国
29	文明13	1481	6	29	言国卿記3卷	237	一、ロンキ間藤侍従存知ノリヤウニテ一盞在之、ホシイウラニテ也、藤宰相チヤウモンニ参、又サウメンニテ酒在之		干魚(ほしうお)	干魚(ほしうお)・素麵(そうめん)・酒(さけ)	飲食	山科言国	高倉永康・水継
30	文明13	1481	9	3	言国卿記4卷	2	一、八過時分ニ光臨也、西川同道シ被来、縁秋朝臣被召具也、柳一荷・折一合・ヒタイ(く五)被持也、不寄存知候也、初献〔モミ〕ニノシコウニテ、先トリアヘス被参也、二コンメニ〔入ムキ〕ソウメン予シヤクニテ被参、長門守久守召出、花山院サカ月ヲノマセラル、也、供アヘ諸大夫計召出、予シヤクニテノマスル也、縁秋同之、三コンメ〔アメ〕スイ物也、サカ月ヲハシメヘキ由、花山院仰間、カタクシタイトイヘ共、餘被申間ハシムル也、花山シヤク也、諸大夫相模、長門守・兵衛尉(重致)・坂田召出、シヤクニテ給也、酒半ニ楽キ、度之由間、平調小楽在之、予音頭シ、花山院・縁秋・予同楽也、太平楽急・五常楽急・鶏徳フセイ也、三コン後カヘラレ畢、シヤウハン西川・予計也、縁秋朝臣供者ノシヤウハンニ出也、少輔地下ヘ下間、花山院前計被召具、相模ハイセン也		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・柳酒(やなぎさけ)・入り麦(いりむぎ)・素麵(そうめん)・鮎吸物(あめすいもの)	飲食	山科言国	花山院政長
31	文明13	1481	9	5	言国卿記4卷	4	一、自武家始テ〔ナマ〕サケ参了		生鮭(なまざけ)	生鮭(なまざけ)	贈答	足利義政	禁裏
32	文明13	1481	9	5	言国卿記4卷	4	一、源大納言ス・キヲ進上、則祇候シ、御前ニテシタ、メ被参云々		鱈(すずき)	鱈(すずき)	贈答	源大納言(庭田雅行)	禁裏
33	文明13	1481	11	2	言国卿記4卷	26	一、長谷ヨリヒフツ五色御進上也、御使頭弁、伝奏歎楽間、代官ニ子頭弁政頭参也、長谷ヨリ御スヘノトウホウヒフツニ付参也、ヒシタイ一・タ、イー・カンニ・サケ・ニシノ折参了		鮎(かん)・鮎(さけ)・ニシ	菱喰(ひしくい)・鶴(く)・鮎(かん)・鮎(さけ)・ニシ	贈答	足利義政	禁裏
34	文明13	1481	11	11	言国卿記4卷	35	一、今日勸修寺鯛一懸遣畢		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	山科言国	勸修寺教秀
35	文明13	1481	12	6	言国卿記4卷	46	一、播磨イホヨリ如先規鮎スシ桶・同ウルカ桶等昨日上由、長門守申下也、目出々々、則スシヲ御局、〔花山〕上臈・〔ヒロハシ〕太典侍殿御局・庭田御局・長橋・坊城局・民部卿・庭田所へ遣畢		鮎鮎(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)	鮎鮎(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)	貢納	揖保庄	山科家
36	明応2	1493	1	2	言国卿記4卷	67	一、長橋局一桶・一種(鯛ニカケ)遣之、上臈局一桶・一種進之、夜前之儀長門守召、各一盞進也		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	山科言国	長橋局・上臈局
37	明応2	1493	2	8	言国卿記4卷	91	一、自葉室新大納言被申調色袍、東向被調出間、即以書状遣之、近比見事出来トテ、海老百・鬚斗鮎五百本、返事相替賜之也、不寄存知之儀也、調料五十疋被出畢		海老(えび)・鬚斗鮎(のしあわび)	海老(えび)・鬚斗鮎(のしあわび)	贈答	葉室光忠	山科言国
38	明応2	1493	2	9	言国卿記4卷	91	一、今日朝飯後、海老各賞翫也、東向中酒沙汰了		海老(えび)	海老(えび)・酒(さけ)	飲食	山科家	
39	明応2	1493	2	9	言国卿記4卷	91	一、長門守方ヘノシアハヒ百本・エヒ十遣之、銚子ヲ東向被遣之、兵衛尉方兩種同遣之、其外女房衆・下臈以下マテ、各ニ海老クハリ畢		海老(えび)・鬚斗鮎(のしあわび)	海老(えび)・鬚斗鮎(のしあわび)・酒(さけ)	下行	山科家	大沢久守
40	明応2	1493	2	9	言国卿記4卷	92	一、御乳来、彼エヒニテ酒ヲノマセ畢		海老(えび)	海老(えび)・酒(さけ)	飲食	山科言国	御乳
41	明応2	1493	2	26	言国卿記4卷	100	一、年始申沙汰也、予昼時分ヨリ参内、先御楊弓被遊畢、一コン小御所ニテ在之、御土器物一種(ノシ)・御銚子提代ニテ御局へ進之、一献七時分ヨリハシマル也、親王御方御出座、伏見殿・仁和寺宮・レンキ・万松御参、岡殿・安禪寺殿・法安寺殿同御参、祇候輩〔按察〕源大納言・中御門新大納言・侍従大納言・滋野井中納言・前権中納言・前源中納言・右衛門督・予・甘露寺中納言・伯二位・万里小路宰相・頭中將重経朝臣・以量朝臣・在数朝臣・為学・富仲等也、公卿御前ニテコン給之、御テンシンヒトツ物ナト也、三コンニ親王御方御酌ニテ召出アリ、七コン天シヤクニテ召出アリ、ウタイ舞度々アリ、予夜九時分退出畢		鬚斗鮎(のしあわび)	鬚斗鮎(のしあわび)・酒(さけ)・点心(てんしん)	飲食	禁裏(後土御門天皇)	山科言国(ほか)

表4 『言国卿記』 4/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
42	明応2	1493	4	4	言国卿記4 卷	126	一、花山院へ明日就可罷向事、柳一荷一種 遣之、く鮒十也		鮒(ふな)	鮒(ふな)・ 柳酒(やなぎ さけ)	贈答	山科言国	花山院政 長
43	明応2	1493	4	14	言国卿記4 卷	132	一、夕飯鮒寄合ヲ兵衛尉興行畢、中酒同之		鮒(ふな)	鮒(ふな)・ 酒(さけ)	飲食	大沢重致	山科家
44	明応2	1493	4	19	言国卿記4 卷	135	一、晩影兵衛尉精進入トテ、鯉サシミニテ 銚子ヲ予進也、賞罷畢		鯉(こい)	鯉(こい)・ 酒(さけ)	贈答	大沢重致	山科言国
45	明応2	1493	5	9	言国卿記4 卷	156	一、今日予永々精進ホトキトテ、自長門守 魚類朝飯汁中酒沙汰也		魚類	魚類・酒(さ け)	飲食	大沢久守	山科家
46	明応2	1493	6	25	言国卿記4 卷	176	一、自高野蓮養坊鮎一折予方、同長門守方 へモ進之、彼鮎トリハケ倉一折遣之、其 残此方ニテ賞罷畢		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	貢納 贈答	高野蓮養 坊	山科家
47	明応2	1493	6	28	言国卿記4 卷	177	一、粟一宮年貢百正出云々、少事之儀曲事 也、鮎スシ桶一長門守方へ遣之云々		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	下行	山科家	大沢久守
48	明応2	1493	6	28	言国卿記4 卷	177	一、廿八日彼少年貢貢目出トテ、長門守銚 子召進也、彼スシサカカナニシテ也、夕飯 中酒賞罷畢		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)・酒(さ け)	飲食	山科家	
49	明応2	1493	9	10	言国卿記4 卷	215	一、甘露寺前大納言去廿七日トクトセラ ル、也、其後旁礼不能向問、一桶一種く鯉 三) 持行、即対面、小ツケニテ一盞在之、 汁事ノ折節ニテ、同御方・江南院・左少弁・ 景益・景範以下参会了		鯉(こい)	鯉(こい)・ 小漬(こづ け)・酒(さ け)	贈答	山科言国	甘露寺親 長
50	明応2	1493	10	4	言国卿記4 卷	232	一、自播磨伊保鮎スシ桶如先々上畢		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	貢納	揖保庄	山科家
51	明応2	1493	10	5	言国卿記4 卷	233	一、[昨日] 播磨伊保ヨリ、如先々トサン 鮎スシ桶く五) 上、此方へ二桶出、今日上 也、[今日] 其サカナニ成了、目出々々		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	貢納	揖保庄	山科家
52	明応2	1493	10	5	言国卿記4 卷	233	一、彼柿餅取半分高倉御亭進也、女中へア ユノスシ一折敷三十遣之畢		鮎鮎(あゆ すし)	柿餅(かき もち)・鮎鮎 (あゆすし)	贈答	山科家	高倉家女 中
53	明応2	1493	11	7	言国卿記4 卷	247	一、暮々田楽事申沙汰參 内畢、御土器物 一色くタコ、蛸) 御樽代く十正卅三御局進 付也、) 即夜二入ヨリ一献ハシマル也、先 赤御粥ニテ御坏參、祇候衆く申沙汰衆) (庭 田) 按察大納言・侍従大納言・滋野井中納 言・前権中納言・予・万里小路中納言・甘 露寺中納言・重經朝臣・以量朝臣・守光、 親王御方御出座仁和寺宮レンキ・万松御 參、数度御坏參、親王御方三コニ御酌ニ テ召出、ウタヒ舞度々在之、夜半御酒過了、 各夜深之間祇候、予同之		蛸(たこ)	蛸(たこ)・ 酒(さけ)・ 赤御粥(あ かおかゆ)	飲食	禁裏	山科言国 ら
54	明応2	1493	12	14	言国卿記4 卷	270	一、今日自〔庭田御方〕頭中將、東向方へ トテ一桶一種く鯛二) 被遣之、六借敷事申 トテ如此		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	庭田頭中 將	東向(言 国室)
55	明応3	1494	1	6	言国卿記5 卷	6	一、自 禁裏御クハリトテ大カサメ被下畢		蟇蚌(がさ め)	蟇蚌(がさ め)	下行	禁裏	山科家
56	明応3	1494	1	7	言国卿記5 卷	7	一、就奏慶之儀、花山院柳一荷兩種く蛤一 折コフ) 以使者進了		蛤(はまぐ り)	蛤(はまぐ り)・昆布(こ んぶ)・柳酒 (やなぎさ け)	贈答	花山院政 長	山科言国
57	明応3	1494	1	10	言国卿記5 卷	10	一、長橋局一桶一種くハマクリ) 以御文進 之了、今日御番間也		蛤(はまぐ り)	蛤(はまぐ り)	贈答	山科言国	長橋局
58	明応3	1494	1	29	言国卿記5 卷	21	一、今日東向里く高倉女中) 当年未音信間、 以文柳一荷・兩種くハマクリコフ) 遣之畢		蛤(はまぐ り)	柳酒(やなぎ さけ)・昆布 (こんぶ)	贈答	山科言国	高倉家女 中
59	明応3	1494	2	2	言国卿記5 卷	22	一、田向薬所望ノム間、今朝鯛一カケ遣之、 猶薬事所望了		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	山科言国	田向重治
60	明応3	1494	2	9	言国卿記5 卷	26	一、少輔永々歎楽ノ間、小鯛五申付遣之		小鯛(こだ い)	小鯛(こだ い)	贈答	山科言国	少輔(頼 久)
61	明応3	1494	2	17	言国卿記5 卷	30	一、今日朝飯汁く山吹) 中酒、被岸七日精 進間シヤウシホトキトテ、兵衛尉方ヨリ沙 汰畢		山吹(やま ぶき)・鮎	酒(さけ)・ 山吹(やま ぶき)・鮎	飲食	大沢重致	山科家
62	明応3	1494	2	17	言国卿記5 卷	30	一、就彼催促之儀、下揖保半分代官職事、 赤松野州方へ補任遣之畢、如此、補任 本 所家領播州下揖保庄領家方半分御代官職 事、右於彼職者、所預申也、至公用者毎年 京着三十貫文宛、為請切之地、無不法懈怠 可納給之、并土産鮎スシ五桶・同ウルカ五 桶・青苔五十把く各半分定) ・長夫等事、 如先々可有京着候、万一背請文之旨、有御 無沙汰難洪之儀者、任御契約旨、可致改易 代官職者也、仍為後日、補任如件、明応三 年二月十七日 重致判赤松下野守殿頼久 (花押) 予判		鮎鮎(あゆ すし)・鮎う るか(あゆ うるか)・青 苔(あお り)	鮎鮎(あゆ すし)・鮎う るか(あゆ うるか)・青 苔(あお り)	貢納	揖保庄	山科家

表4 『言国卿記』 5/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
63	明応3	1494	2	20	言国卿記5 卷	32	一、坂本寺家侍從ヨリ書状在之、鮎三上賜、喜入了、彼フナ長門守方へ一遣之、其余夕飯賞罷畢		鮎(ふな)	鮎(ふな)	贈答	坂本寺家 侍從	山科家
64	明応3	1494	3	9	言国卿記5 卷	46	一、連々葉所望之間、鮎一折・栗一ツ、ミ田向へ遣了		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)・ 栗(くり)	贈答	山科言国	田向重治
65	明応3	1494	3	9	言国卿記5 卷	46	一、昨日マテ精進スル間、シヤウシンホトキトテ、鮎ナマスニテ銚子進、兵衛尉方ヨリ也		鮎膾(あゆ なます)	鮎膾(あゆ なます)	飲食	大沢重致	山科言国
66	明応3	1494	3	11	言国卿記5 卷	47	一、昼時分兵衛方ヨリ鮎ニテ一盞ヲ進也		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)・ 酒(さけ)	飲食	大沢重致	山科言国
67	明応3	1494	3	29	言国卿記5 卷	56	一、東向里女中ヨリ、暮々ニる中酒一ツは・鮎二昨日精進入トテ賜畢、昨夕也		鮎(ふな)	鮎(ふな)・ 酒(さけ)	贈答	高倉家女 中	山科言国
68	明応3	1494	4	19	言国卿記5 卷	65	一、親王御方へ、自武家柳五荷〔ヒフツ〕三種〈ク、イ・カサメ・鮎甘〉被進之畢、其樽御所へモ被進了、雨フリ出之間、御カク問所ヨリ鬼間ノ前ニホウ被立之、夜ニ入被遊之、夜被遊御人数、御所様・親王御方・式部卿宮・甘露寺中納言・重經朝臣・以量朝臣等也、御楊弓夜半マテ被遊畢、其後常御所ニテ御坏參、自親■御方被進御樽也、番衆松木・予・新中納言常御所■御ヒサシへ被召、御酒被下畢、重經朝臣・以量朝臣同之		鱒(がさ め)・がさみ 鮎(ふな)	柳酒(やな ざさけ)・鶴 (くぐい)・ 鱒(がさめ がさみ)鮎 (ふな)	贈答	足利義澄	親王御方 (勝仁親 王)
69	明応3	1494	4	27	言国卿記5 卷	69	一、今日雲州三澤雜掌〈大吉〉予可合之由申之間対面也、樽一荷両種〈鯛三ノリ一折〉、〔庭田青侍〕小川掃部同道来也、然間雲州知行遙勘郷文書、同武家御下知以下相替遣之〈ウリ渡畢〉、予一紙二袖判ノせ畢、八千疋遣之畢、雖背本意儀来月作善如此也		鯛(たい)	酒(さけ)・ 鯛(たい)・ 海苔(のり)	贈答	雲州三澤 雜掌大吉	山科家
70	明応3	1494	4	27	言国卿記5 卷	69	一、彼樽酒即賞罷畢、長門守方銚子遣之、兵衛方へ同銚子・鯛一遣之畢、御乳召酒ヲノマせ畢、是ニテ二十疋遣之畢		鯛(たい)	酒(さけ)・ 鯛(たい)	下行	山科言国	大沢重致
71	明応3	1494	9	19	言国卿記5 卷	140	一、今日早々長門入道精進ホトキスヘキノ由申、魚類三種・湯トウ以下持參也、何様可食由申、雖然存子細之間、猶精進分申付、彼持參ノ物共ヲハ東向子共御汁ナニカニ申付畢		魚類(ぎよ るい)	魚類(ぎよ るい)・酒(さ け)	飲食	大沢久守	山科家
72	明応3	1494	10	1	言国卿記5 卷	145	一、今日魚類可食之由各堅申之間、猶雖故障、先今日計可食之由也、朝飯種々兵衛大夫申沙汰畢、夕飯同生物御汁アリ、中酒ヲハ東向沙汰也		魚類(ぎよ るい)	魚類(ぎよ るい)・酒(さ け)	飲食	大沢重致	山科言国
73	明応3	1494	10	4	言国卿記5 卷	147	一、播州揖保土産鮎スシ桶五・ウルカ桶三〈如近年〉上、兵衛大夫持參二桶・ウルカ一桶此方置、其余ハ大夫方ニ可置之由申付之、兵衛大夫目出予ニ可賞罷之由シキリニ雖申、シヨウインセス、精進也、子共東向スシ朝飯時分間賞罷畢		鮎鮎(あゆ すし)・鮎う るか(あゆ うるか)	鮎鮎(あゆ すし)・鮎う るか(あゆ うるか)	貢納	揖保庄	山科家
74	明応3	1494	10	4	言国卿記5 卷	147	一、彼スシ長門入道方へモ可遣之由、兵衛大夫申付、彼スシニテ兵衛大夫東向一盞被進之、少輔・智阿弥同之		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	飲食 贈答	山科家	大沢久守
75	明応3	1494	10	4	言国卿記5 卷	147	一、彼スシ高倉女中一折數遣之、〈四十余入〉		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	贈答	山科家	高倉女中
76	明応3	1494	10	5	言国卿記5 卷	147	一、彼鮎スシ一折數長橋局遣之畢		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	贈答	山科家	長橋局
77	明応3	1494	10	21	言国卿記5 卷	151	一、親王御方之上臈〈御阿茶々局〉以御文鮎スシ一折數被參畢、此次不祇候子細不具色々申入了		鮎鮎(あゆ すし)	鮎鮎(あゆ すし)	贈答	山科家	親王御方 (勝仁親 王)上臈
78	明応3	1494	11	3	言国卿記5 卷	155	一、千松元服トテ、此方へモ一桶一種〈鯛一懸〉進也、即礼參坏タフ、太刀代事可遣之由、兵衛大夫申付也〈五十疋〉、大夫名ヲ付云々、彦三郎之由也		鯛(たい)	鯛(たい)・ 酒(さけ)	贈答	千松	山科言国
79	明応3	1494	11	11	言国卿記5 卷	159	一、自親王御方精進ホトキトテ、御懇御文ニテ鬩斗鮎二百本被下、畏入畢		鬩斗鮎(の しあわび)	鬩斗鮎(の しあわび)	贈答	親王御方 (勝仁親 王)	山科言国

表4 『言国卿記』 6/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
80	明応3	1494	12	12	言国卿記5巻	171	一、今日日吉之間、彼被下直衣(夏)着用參内、八過時分參内、御樽一荷・御土器物三種(タコ・ツクミ・山ノイモ)等也、指貫先日召留サシヌキ也、内々仰之間、自長橋局參内、供兵衛大夫・彦太郎・千代丸、其外雑色等也、内々御会御和漢有之、先常御所出御ナリ、予ニ御ヒサシニテ御対面アリ、親王御方被申成、御坏被下、忝畏入畢、其後退出畢、今度之儀ニ冬直衣不及着、被下夏ニテ内々可參内由、御懇被仰間如此、殊当家事御服所之間、一段儀ニテ直衣始きと不可及沙汰之間、是ニテモクルシカラサル之〔由〕御文ニテ被仰下間、一段面目至畏入畢、晩天退出畢		蛸(たこ)	蛸(たこ)・鰯(つぐみ)・山羊(やまいも)・酒(さけ)	上納	山科言国	禁裏
81	明応3	1494	12	12	言国卿記5巻	171	一、直衣着用之儀、長門入道キスル也、出様ニコフ・アワ(ヒ脱カ)ニテ祝畢		鮑(あわび)	昆布(こんぶ)・鮑(あわび)	その他	大沢久守	山科言国
82	明応3	1494	12	14	言国卿記5巻	172	一、今日甘露寺所へ其後不罷向間、旁礼異体ニテ行、対面一盞ヲ被進畢、又高倉へ其後未罷向条、御亭・御方先行旁礼申、女中へハ一桶一種(タコ)持行、テンシンニテ酒有之、御亭・御方被出、スコク物語以後帰也、此帰路次ニ伯御所へ同行礼申畢		蛸(たこ)	蛸(たこ)・酒(さけ)・点心(てんしん)	贈答	山科言国	高倉家女中
83	明応3	1494	12	28	言国卿記5巻	177	一、備前〔コツ〕上村代官薬師子(ママ)次郎土産ニ炭一荷・〔大〕鯛一カケ出畢、(毎度雑鯉也、此二色ナキトテ如此)、炭モ先々ハ八足也、六ソク出、是モソクスル也、堅申付了、彼炭一ソク長門入道方へ遣之、又一ソク兵衛大夫方へ遣之		鯛(たい)・鯉(こい)	鯛(たい)・鯉(こい)・雉(きじ)・酒(さけ)	贈答	薬師子(寺)次郎	山科言国
84	明応4	1495	1	27	言国卿記5巻	185	一、アハ御乳西宮上トテ来、ミヤケニハマクリ一盞ヲ進也		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)・酒(さけ)	贈答	アハ御乳	山科言国
85	明応4	1495	1	28	言国卿記5巻	186	一、東向里ヨリ八時分被帰也、ミヤケニ一桶一種(山吹五)被持来、則彼鮒夕飯御汁申付各賞罷畢、アハ・免々来了		山吹(やまぶき)・鮒	酒(さけ)・山吹(やまぶき)・鮒	贈答	高倉家	山科家
86	明応4	1495	4	22	言国卿記5巻	195	一、今日高倉女中へ柳一荷・両種(鮒ノスシコフ)以文遣之(分カ)、当年就兵衛大夫不沙汰、不音信之間如此、返事可来之由也		鮒(ふな)	鮒(ふな)・昆布(こんぶ)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	山科家	高倉家女中
87	明応4	1495	10	18	言国卿記5巻	224	一、中坊来臨、終日此方事也、其了、其子細〔タイセンノ〕大善佐此方来度之由以中坊中間、其用意申付了、(数字欠)彼柳一荷両種(鯛一カケ柿ノヒケ籠)持来也、(数字欠)カヒ也、然間即対面、殊更三献ニテ色々雑談(一コンタコノアツ、二コンテンシン、三コンタ)アツ物也、〔其外土器物〕暮々ニ彼佐・中坊帰了、ハイセン兵衛尉・加賀、召出ニ兵衛大夫度々出畢		鯛(たい)・鮒(ふな)のあつもの(たこのあつもの)	鯛(たい)・鮒(ふな)のあつもの(たこのあつもの)・点心(てんしん)・柿(かき)・柳酒(やなぎさけ)	飲食	山科言国	中坊
88	明応4	1495	10	19	言国卿記5巻	225	一、経師良精柳一荷両種持来(ママ)鯛一懸コフ持来也、対面テンシン申付、坏ヲノマセ畢、殊更ニコン也、トクセイイト物ニ之間、早々良精帰(畢)		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)・昆布(こんぶ)	贈答	経師良精	山科家
89	明応4	1495	10	19	言国卿記5巻	225	一、彼桶一・鯛一三条西へ遣之畢、可来之由返答トイへ共、物咎不行		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	山科言国	三条西実隆
90	明応4	1495	10	20	言国卿記5巻	225	一、中坊女中へ彼昨日之鯛一遣之畢		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	山科言国	中坊女中
91	明応4	1495	11	22	言国卿記5巻	234	一、自(数字欠)鯛一カケ送賜、使ヲ召出(数字欠)		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答		
92	明応4	1495	11	22	言国卿記5巻	234	(数字欠)ウルク三桶、京(数字欠)目出(数字欠)		鮎(あゆ)るか(あゆるか)	鮎(あゆ)るか(あゆるか)	贈答		
93	明応4	1495	11	23	言国卿記5巻	234	一、今日東坊城里ノ御局朝飯招請也、昨日ノ鯛御汁申付、スシ以下ニテ沙汰畢		鯛汁(たいじる)・鮎(あゆ)すし	鯛汁(たいじる)・鮎(あゆ)すし	飲食	山科家	東坊城里ノ御局
94	明応4	1495	11	23	言国卿記5巻	234	一、彼スシ高倉女中へ一折敷(三十入)同御方(二十五入)遣之畢		鮎(あゆ)すし	鮎(あゆ)すし	贈答	山科家	高倉家女中
95	明応4	1495	11	23	言国卿記5巻	234	一、兵衛大夫方へ三十スシ遣了		鮎(あゆ)すし	鮎(あゆ)すし	贈答	山科家	大沢重致
96	明応4	1495	11	24	言国卿記5巻	235	一、今日早々此向ノ下冷泉、彼鮎スシ一折敷遣了		鮎(あゆ)すし	鮎(あゆ)すし	贈答	山科家	下冷泉家
97	明応4	1495	11	24	言国卿記5巻	235	(数字欠)一盞ヲフルマワル、也、彼鮎被參畢、夕方マテ此方(数字欠)御粥申付畢、坊主方へも遣也		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)・酒(さけ)・御粥(おかゆ)	飲食		

表4 『言国卿記』 7/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行番別 分類	当事者1	当事者2
98	明応4	1495	12	4	言国卿記5 卷	241	一、自近所冷泉鯛送賜了		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	冷泉家	山科家
99	明応4	1495	12	4	言国卿記5 卷	241	一、中内侍局・新内侍局両所へトテ、鮎ノ スシー折敷進了		鮎(あゆ すし)	鮎(あゆ すし)	贈答	山科言国	中内侍局 ・新内侍 局
100	明応4	1495	12	5	言国卿記5 卷	241	一、今日彼鯛御汁申付賞翫畢		鯛(たい)	鯛(たい)	飲食	山科言国	
101	明応7	1498	1	4	言国卿記6 卷	4	一、山口与四郎礼ニ一桶・兩種持来くタ コ、山ノイモ、対面、坏出畢、 <small>雑紙一足 遣之</small> 、粟津右京進一桶・一種 <small>アラマキ</small> 持来、同対面、坏出也、藤井 <small>弁侍</small> 礼来、 高倉御方目ヲカクル者之間、是酒ヲノマセ 畢、三上者同来、坏出畢		蛸(たこ)	蛸(たこ)・ 山芋(やま いも)・荒巻 (あらまき) ・酒(さけ)	贈答	山口与四 郎	山科言国
102	明応7	1498	1	4	言国卿記6 卷	4	一、周快一桶・一種 <small>ナマコ</small> 礼被持来、 則祝畢、夕飯申付間、此方被宿畢		海鼠(なま こ)	海鼠(なま こ)・酒(さ け)	贈答	周快	山科言国
103	明応7	1498	1	4	言国卿記6 卷	4	一、自 禁裏御クハリニ鯛一被下、畏入畢		鯛(たい)	鯛(たい)	下行	禁裏	山科言国
104	明応7	1498	1	5	言国卿記6 卷	5	一、長橋局へ以御方一桶・兩種 <small>タコ三、 ク、タチ</small> 進也、明日御番ニモ不具飲楽気 之間、難參之由申了		蛸(たこ)・ 茎立(くぐ たち)	蛸(たこ)・ 茎立(くぐ たち)・酒(さ け)	贈答	山科言国	長橋局
105	明応7	1498	1	11	言国卿記6 卷	8	一、東向里へ如恒例吉日之間、柳一荷兩種 くエヒ一折十、ハタ十ヲ十、以御文進了		海老(えび) ・鱈(はた)	海老(えび) ・鱈(はた) ・柳酒(やな ぎさけ)	贈答	山科家	高倉家
106	明応7	1498	1	18	言国卿記6 卷	12	一、長橋局ヨリ不寄存知、一桶・兩種 <small>カ ナカシラ十、クシカキ</small> 送賜也、祝着々々、 以折紙也		金頭(かな がしら)	串柿(くし がき)・金頭 (かながし ら)	贈答	長橋局	山科家
107	明応7	1498	1	22	言国卿記6 卷	13	一、七郷オトナ共上、礼ニ此方へ柳一荷・ 兩種 <small>大鯛一カケ、クシカキ</small> 進也、神 妙々々、長門方へ樽代遣之云々、長門入道 方ニテ酒ヲノマセ了		鯛(たい)	鯛(たい)・ 串柿(くし がき)・酒(さ け)	贈答	七郷オト ナ	山科家
108	明応7	1498	1	23	言国卿記6 卷	14	一、今年未長門入道不対面之、夜ニ入召 出、サカナニテ坏ヲノマセ畢		魚(さかな)	魚(さかな) ・酒(さけ)	飲食	山科言国	大沢久守
109	明応7	1498	1	25	言国卿記6 卷	16	一、明日 親王御方申沙汰御土器物、関右 京召申付、二色也、一種 <small>鯛ノコサシ</small> 、 一種、クシカキ、右京夕飯申付了		鯛のこさし (たいのこ さし)	鯛のこさし (たいのこ さし)・串柿 (くしがき)	飲食	山科家	親王御方 (勝仁親 王)
110	明応7	1498	1	26	言国卿記6 卷	16	一、今日早々 親王御方為申沙汰、御樽一 桶・兩種 <small>御カワラケノ物</small> 鯛ノコサシ、 クシカキ)以折紙進上了、 <small>先々ハ御銚子 提</small> ・一種也、雖然如此、 <small>当年ハ進上了</small>		鯛のこさし (たいのこ さし)	鯛のこさし (たいのこ さし)・串柿 (くしがき) ・酒(さけ)	飲食	山科家	親王御方 (勝仁親 王)
111	明応7	1498	2	24	言国卿記6 卷	32	一、大文〔門〕ノサカヤヨリ鯉一送進、喜 入畢		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	大文ノサ カヤ	山科家
112	明応7	1498	2	24	言国卿記6 卷	32	一、彼鯉ヲ夕飯ニ申付、周快ヲヨヒ畢、其 マ、周快被宿畢		鯉(こい)	鯉(こい)	飲食	山科言国	周快
113	明応7	1498	2	28	言国卿記6 卷	34	一、巳下刻用意着座トシテ花山院へ參、予 衣冠 <small>大帷カサヌ</small> 、供彦兵衛尉 <small>千代丸・ 加賀、雑色彦衛門男・同彦等也</small> 、先不參以 前早々樽進也、以書状柳一荷・兩種也、 <small>く一 色エヒ、一折山ノイモ</small> 中山父子被罷向、 朝飯時分也		海老(えび)	海老(えび) ・山芋(やま のいも)・柳 酒(やなぎ さけ)	贈答	山科言国	花山院政 長
114	明応7	1498	3	2	言国卿記6 卷	37	一、今日残役同前之、其後予可退出之處、 永々勾当内侍御シヤウシンニテ、今日シヤ ウシホトキノ間、予朝飯長橋局召寄、御中 酒ヲ進也、御汁色御局沙汰也、予一樽・一 種召寄也、 <small>く一種雪魚也、</small> 供御之シヤウハ ン予・播磨局也、其後予退出了		雪魚(ゆき ざかな)	雪魚(ゆき ざかな)・酒 (さけ)	飲食	長橋局	山科言国
115	明応7	1498	3	7	言国卿記6 卷	41	一、朝飯ニ周快來臨、山吹興行也、周快山 吹被召寄畢、御汁ニハ長門出フナヲ申付 畢、朝飯過時分中坊来、中酒・御ナマヲ分 畢		山吹(やま ぶき)・鮎	酒(さけ)・ 山吹(やま ぶき)・鮎	贈答 飲食	山科言国	周快
116	明応7	1498	3	11	言国卿記6 卷	42	一、花山院女中ヨリ東向方へ、サ、イ一折 被遣之了、朝飯賞翫畢		榮螺(さざ え)	榮螺(さざ え)	贈答	花山院女 中	山科家
117	明応7	1498	3	16	言国卿記6 卷	46	一、花山院御局 <small>上臈</small> 御所様申之間、早 々御樽一・鮎一折以文進之了		鮎(ふな)	酒(さけ)・ 鮎(ふな)	贈答	山科言国	花山院御 局(上臈)
118	明応7	1498	3	17	言国卿記6 卷	47	一、昨日三上志方ヨリ山吹上出、粟津代 官之間、如此、其ヲ朝飯御汁ニ申付了、 御中ニ先日花見ノヘンホウ、官女五々沙汰 也、土器物三色出了		山吹(やま ぶき)・鮎	山吹(やま ぶき)・鮎	贈答	三上	山科言国

表4 『言国卿記』 8/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚デー々	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
119	明応7	1498	3	19	言国卿記6卷	48	一、今日早可上洛之由申、今日逗留スヘキノ由色々雖被申、可上由申畢、朝飯急、シヤウハンノ衆、周快・侍者・〔亭主〕執当・宮内卿・山本坊・侍従等也、朝飯以後ヤカテサウメンニテ酒在之、其後上也、阿茶ハ輿申付畢、侍従・新中納言・山本坊以下送、坂中ニテ(ママ)被来、コレハ白川マテ也、坂マテ迎ニ竹阿・彦男以下来畢、ミヤケニ鮎申付持上、夕飯御汁申付、女中へ被參了、周快・侍者此方被宿了		鮎(ふな)	鮎(ふな)・酒(さけ)・素麵(そうめん)	贈答		山科家
120	明応7	1498	3	25	言国卿記6卷	51	一、夕飯御汁ニ山吹・中酒ヲ、予花事ノヘンホウニ申付了、周快同来臨、其マ、此方ニ被宿了		山吹(やまぶき)・鮎(ふな)	山吹(やまぶき)・鮎(ふな)・酒(さけ)	飲食	山科家	周快
121	明応7	1498	3	26	言国卿記6卷	51	一、坂本寺家ヨリ新中納言、先日下為礼被来、杉原一束・短尺(三十マイ)・樽一・両種(アラマキ、フナノスシ三・ハイ八十)、被持上、則対面之、ヒヤムキ其外色々ニテ、酒ヲス・ムル也、執当・同侍従ヨリ書状在之、ヤカテ被下畢		鮎(ふな)・すし(すし)・貝(ばい)	鮎(ふな)・すし(すし)・貝(ばい)・荒巻(あらまき)・酒(さけ)	贈答	坂本寺家 新中納言	山科家
122	明応7	1498	5	9	言国卿記6卷	75	一、野村殿ヨリ不寄思ひ樽一荷(アマノ)・両種(ハモ一折、蛤一籠)送賜也、喜入畢、各賞翫畢		鱧(はも)・蛤(はまぐり)	天野酒(あまのざけ)・鱧(はも)・蛤(はまぐり)	贈答	野村殿	山科家
123	明応7	1498	5	9	言国卿記6卷	75	一、禁裏阿茶丸以文彼〔大也〕ハマクリ一折進上了		蛤(はまぐり)	蛤(はまぐり)	贈答	阿茶丸(言綱)	禁裏
124	明応7	1498	5	16	言国卿記6卷	80	一、自山科七郷 禁裏進上之御樽事用意(数字欠)■時分番参 内、此次彼御樽時参■(数字欠)■予ニ出ヲ持参之由、以勾当申入了、御番二■(数字欠)■コウ神妙ニ思食に、御樽色々進上、目出被思食由被仰下、今度依 勅載之儀如此也、柳一荷・二色(ヒタイ一折、十マイ、ハモ一折、十スチ)、長橋局へ一荷・両種(ヒタイ二、ハモ五)也		干鯛(ひだい)・鱧(はも)	干鯛(ひだい)・鱧(はも)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
125	明応7	1498	5	24	言国卿記6卷	84	一、伊勢之御師綿屋大夫祈祷御祓箱・熨斗鮎百本上也、使在之、先請取畢		熨斗鮎(のしあわび)	熨斗鮎(のしあわび)	贈答	伊勢之御師綿屋大夫	山科家
126	明応7	1498	5	29	言国卿記6卷	89	一、就濃州知行事、山本坊同道、〔江州〕津田孫衛門尉上来也、少輔申次也、津田の中樽一・土器物三色・スシー折持来也、不寄存知之儀也、予対面、ヒヤムキ・種々ニテ坏出酒在之、山本坊同之、長門方へモ樽遣之云々		鮎(すし)	鮎(すし)・冷麦(ひやむぎ)・酒(さけ)	贈答	津田孫衛門尉	山科家
127	明応7	1498	7	21	言国卿記6卷	121	一、今日クセ舞 親王御方御シヤウシンホトキトシテ、女中・伯二位御銚子事由間、予俄其由申付了、舞昼時分ヨリハシマル也、黒戸御座也、舞御カ・リ御庭ニテ■加州之舞マイト云々、予御銚子提・御土器一種(鮎スシ)、祇候輩、中御門新大納言(御銚子・一種持参)・勤修寺中納言(一荷)・伯二位一桶・一種、〔番〕守光朝臣(御銚子ヒサケ)等也、女中衆同之、親王御方■ニテ召出アリ、阿茶・阿賀丸同參了、舞七番■在之、暮々ニ過了、阿茶退出畢、予御番之間祇候了		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)・酒(さけ)	飲食	親王御方(勝仁親王)	山科言国・中御門新大納言(松木宗綱)・勤修寺中納言(勤修寺政頼)・伯二位(白川忠富)・広橋守光ほか
128	明応7	1498	8	2	言国卿記6卷	129	一、周快早々被帰、又昼時分ヨリ来臨了、堀ノ魚取、生■申付了、残夕飯御汁成了		魚(さかな)	魚(さかな)	飲食	山科家	周快
129	明応7	1498	8	7	言国卿記6卷	132	■高野■(蓮)養坊来、鮎一折為恒例送進也、喜入了		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	貢納	高野蓮養坊	山科家
130	明応7	1498	8	7	言国卿記6卷	132	■(数字欠)■来臨、彼鮎夕飯各賞翫了		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	飲食	山科家	
131	明応7	1498	8	13	言国卿記6卷	135	一、ウラノ堀ニテ各魚取、夕飯御汁沙汰云々、周快人数也、弥六衛門男女房阿茶女〔ムスメカメ〕アリツクトテ、喜事トンクリ■(数字欠)■也、夕供御ノ御中ニ賞翫畢、周快此方被宿了		魚(さかな)	魚(さかな)・団栗(どんぐり)	飲食	山科家	周快
132	明応7	1498	11	1	言国卿記6卷	197	一、長坂口率分関公用伍百文納之、(両度出之)目出々々、請取予判(頼久ニ如此也、)然間供御御樽一桶(鯛一カケ、コフ、ミクワンウスウ敷、十マイ、サント三)台所へ付之進了、(クラクコントカウス)		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・蜜柑(みかん)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
133	明応7	1498	11	2	言国卿記6卷	197	一、昨日之月■地下コイヲ上間、此方へ取之畢、三郎衛門尉出也、各■(以下欠)		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	三郎衛門尉	山科家
134	明応7	1498	11	11	言国卿記6卷	201	一、大ナル鮎持来間、■(数字欠)■禁裏へ進上之畢		鮎(ふな)	鮎(ふな)	上納	山科家	禁裏

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
135	明応7	1498	11	16	言国卿記6巻	206	一、暮々ヨリ田楽事御坏参、如此間、御座御学問所也、男衆御三テウ敷、女中御三間也、御所々モ御沙汰也、予一桶・一種進上之、く一色御土器物、タコ(中略)三コニ親王御方御酌ニテ召出在之、五コニ式部御宮御酌ニテ召出、伊佐々丸一度御酌、阿茶同之、侍従大納言ハコニ御酌、九コ(数字欠)予御酌、御ケンヨク快然ニテ一コンコル也、ウタヒ・舞(数字欠)葺卿一興共被沙汰了		蛸(たこ)	蛸(たこ)・酒(さけ)	飲食	親王御方(勝仁親王)	山科言国ほか
136	明応7	1498	12	1	言国卿記6巻	219	一、長坂口関公用雖未到、先申付之、供御・樽調、台所付進了、一桶・兩種(ニシ五、コフ三八、ウス折敷十、三トイリ三)		螺(にし)	螺(にし)・酒(さけ)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
137	明応7	1498	12	28	言国卿記6巻	236	■■■日薬師寺<居都上村代官>土産炭二荷(八十籠、四十籠ツ)・鯛■、歳暮礼ニ志来、酒ヲノマセ了		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	薬師寺	山科家
138	明応7	1498	12	29	言国卿記6巻	238	■長坂口公用三十疋到、然間供御之御■進上之、台所付之、御樽一・御サカナ鯛一カケ(数字欠)■折敷(十)、三トイリ(三)如常		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
139	明応7	1498	12	29	言国卿記6巻	238	■■■(数字欠)■(賀)州■■■(阿茶)御料人方ヨリ便宜在之、予■■■(数字欠)■小袖一タン・雪魚二上賜也、東向方へ御綿■■■(数字欠)■高倉藤兵衛督方へ同小袖面(梅染)・■■■御綿、右京亮梅染小袖面被上云々、加州之■■■(数字欠)■夕飯申付了		雪魚(ゆきざかな・鱈)	雪魚(ゆきざかな・鱈)	贈答	加州阿茶御料人	山科家
140	文亀元	1501	1	1	言国卿記7巻	3	一、旧冬揖保ヨリスシ桶・ウルカ供御用ニ出畢		鮎(あゆすし)・鮎(あゆるか)・鮎(あゆるか)	鮎(あゆすし)・鮎(あゆるか)・鮎(あゆるか)	上納	山科家	禁裏
141	文亀元	1501	1	2	言国卿記7巻	3	一、自 禁裏御クハリトシテ鯛一被下、目出畏入畢、御使ニ酒ヲノマセ畢		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	下行	禁裏	山科家
142	文亀元	1501	1	3	言国卿記7巻	4	一、番結改ニテ今日番始、晩影参 内畢、先長橋局へ一桶・兩種(鮎スシ・折敷、アラノリ)進也、則局ニテ一コン在之		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)・酒(さけ)・青海苔(あおのり)	贈答	山科言国	長橋局
143	文亀元	1501	1	4	言国卿記7巻	5	一、加州シラ山<阿子御料人>方ヨリ便宜在之、予方へ梅染一タン・シホヒキ一・鱈二上賜畢、目出々々、高倉色々行云々、東方へ御綿(五十日)		塩引(しおびき)・鱈(たら)	塩引(しおびき)・鱈(たら)	贈答	加州白山阿子御料人	山科家
144	文亀元	1501	1	5	言国卿記7巻	6	一、東向里ノ女中へ文進也、一桶・兩種(鮎スシ・アラノリ)也		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)・青海苔(あおのり)	贈答	山科家	高倉家女中
145	文亀元	1501	1	6	言国卿記7巻	6	一、今日東庄ヨリ若菜四荷上、目出々々(一荷兵衛遣了)、政所ヨリミナ籠(五)、野村野口ヨリミナ籠六上了		蛸(みな・にな)	蛸(みな・にな)・若菜(わかかな)	貢納	山科東庄政所	山科家
146	文亀元	1501	1	6	言国卿記7巻	6	一、西庄ヨリモ如形若菜ミナコ上トテ出畢		蛸(みな・にな)	蛸(みな・にな)・若菜(わかかな)	貢納	山科西庄	山科家
147	文亀元	1501	1	6	言国卿記7巻	6	一、西岡長岡ミナ籠三出畢、少輔申次之		蛸(みな・にな)	蛸(みな・にな)	貢納	西岡・長岡	山科家
148	文亀元	1501	1	7	言国卿記7巻	7	一、中内侍局ヨリ昨日返事在之、鯛一給畢		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	中内侍局	山科言国
149	文亀元	1501	1	11	言国卿記7巻	9	■■■局<中内侍>、鮎スシ・カワラケ進了		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	贈答	山科言国	中内侍局
150	文亀元	1501	1	11	言国卿記7巻	9	■禁裏一桶・御土器兩種(鮎スシ・山ノイモ)進上畢、各如此云々		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)・山芋(やまいも)	上納	山科言国	禁裏
151	文亀元	1501	1	18	言国卿記7巻	13	一、坂本執当ヨリ為恒例樽一・荒巻二(メスシ・鮎スシ)送賜畢、使ニ酒ヲノマセ畢		めすし・鮎(あゆすし)	めすし・鮎(あゆすし)	贈答	坂本執当	山科言国
152	文亀元	1501	1	23	言国卿記7巻	15	■為元服礼播州知行代官嶋津方ヨリ柳一荷・兩種(雁一・鮎白ホシ三十)進也、公阿持来之間、テンシンニテ酒ヲノマセ畢、其後予公阿対面了		鮎白干し(あゆしらほし)	鮎白干し(あゆしらほし)・柳酒(やなぎさけ)・雁(かり)・点心(てんしん)	贈答	播州知行代官嶋津方	山科言国
153	文亀元	1501	1	27	言国卿記7巻	17	一、〔御アマ〕二位殿〔本上臈花山院局〕其後音信不申間、以文一桶・兩種(土器、青ノリ、ノシアワ(ママ))進了、事外御ウレシカリ畢		鬘斗鮎(のしあわび)	鬘斗鮎(のしあわび)・青海苔(あおのり)・酒(さけ)	贈答	山科言国	二位殿(花山院局)
154	文亀元	1501	1	29	言国卿記7巻	18	一、衆人佐渡守<朝秋>子ヲ四歳ニ成ヲ子披(被)官成トテ召具来也、柳一荷・兩種(鯛一カケ、コフ)持来、三コニテ予対面、彼小者一ツ、ミ遣之、(コマ犬■■■)ナト也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	衆人佐渡守(朝秋)	山科言国



表4 『言国御記』 10/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
155	文亀元	1501	1	29	言国御記7卷	19	一、其後音信不申間、三位殿御局〔御尼〕 <small>ノ</small> 本ノ新大典侍樽一 <small>■</small> 青ノリーツ、ミ、ミツ貝一土器〕以御文進了		みつ貝(みつがい・鮑)	酒(さけ)・青海苔(あおのり)・みつ貝(みつがい・鮑)	贈答	山科言国	三位殿御局(新大典侍)
156	文亀元	1501	2	1	言国御記7卷	20	一、供御之御樽如恒例參、台所へ付進之、鯉三・コフウスヲ敷く十)三・トイク三折敷一マイ也		鯉(こい)	鯉(こい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
157	文亀元	1501	2	1	言国御記7卷	20	一、青侍各二佐渡持来鯛御汁申付了、タヒ畢、此次ニ〔大方〕源左衛門尉朝飯申付了、周快未此方事也		鯛汁(たいしる)	鯛汁(たいしる)	飲食	山科家	周快
158	文亀元	1501	2	2	言国御記7卷	20	一、朝飯ニ高倉入道殿・同女中來臨〔コシ也〕、入道殿一桶、山吹ノスシ、アラマキ同女中柳一荷・兩種く鱈アラマキ・クシカキ被持了		山吹の鮓(やまぶきのすし・鮓)・鱈荒卷(たらあらまき)・串柿(くしがき)・柳酒(やなぎさけ)	山吹の鮓(やまぶきのすし・鮓)・鱈荒卷(たらあらまき)・串柿(くしがき)・柳酒(やなぎさけ)	飲食	山科言国	高倉入道殿(永継)・同女中
159	文亀元	1501	2	2	言国御記7卷	20	一、朝飯之衆、高倉・同女中・東向・予・内蔵頭等也、中酒時分ヨリ恵命院來臨也、終日此方事也、昼又坏出、テンシン、(クリウトン)、次鱈アツ物、其外土器也、坏ニコン、兩人ナカラキケンニテ目出々々、召寄青侍、其外志也、夕方被帰了、宗門來臨、酒之間是之御上也、夕飯所望之間申付之、此方被宿了		鱈羹(たらあつもの)	切り鱈(きりうどん)・鱈羹(たらあつもの)・酒(さけ)	飲食	山科言国	恵命院ほか
160	文亀元	1501	2	5	言国御記7卷	22	一、晩影ニ茶子方ヨリ就盗人之儀、伏見殿〔上臈〕女中へ一桶・兩種く栗一ツ、ミ、貝一カワラケ)以御文進了		貝(かい)	貝(かい)・酒(さけ)・栗(くり)	贈答	山科言国	伏見殿女中
161	文亀元	1501	2	14	言国御記7卷	26	一、今日朝飯時分長橋局トシクリ一・蛤一折以文給之、一昨日御余サント云々、不寄存知御心サシ、祝着了		蛤(はまぐり)	団栗(どんぐり)・蛤(はまぐり)	贈答	長橋局	山科言国
162	文亀元	1501	2	15	言国御記7卷	27	一、中坊正月ヨリ飲楽之間、今朝小鯛三遣了		小鯛(こだい)	小鯛(こだい)	贈答	山科言国	中坊
163	文亀元	1501	2	17	言国御記7卷	28	一、賀州ヨリ便宜在之、為内蔵頭元服礼阿子御料人方ヨリ内蔵頭方へ樽代百疋上也、目出々々、予方ヘイリコーソク・シホヒキ一ツ・ミ上了、其外東向紙一ソク上也、高倉ヘモイリコ色々事云々		煎海鼠(いりこ)・塩引(しおびき)	煎海鼠(いりこ)・塩引(しおびき)	贈答	賀州(白山阿子御料人)	山科家
164	文亀元	1501	3	1	言国御記7卷	34	今日四時分マテシユウノ定(ママ)議不過改元未ハシマラサル間、予不及改元見物退出了、供御御樽如恒參、御サカナく鯛一カケ、コフ)其余物如常		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
165	文亀元	1501	3	3	言国御記7卷	35	一、花山院ヨリコノワタ五桶くノト云々)賜畢、賞翫無比類之		海鼠綿(このわた)	海鼠綿(このわた)	贈答	花山院院長	山科言国
166	文亀元	1501	3	3	言国御記7卷	35	一、新内侍局里ノ事之間、彼コノワター桶遣了		海鼠綿(このわた)	海鼠綿(このわた)	贈答	山科言国	新内侍局(高倉継子)
167	文亀元	1501	3	4	言国御記7卷	36	一、長橋局礼ニ一桶・兩種くコノワタ二桶、ク、一器)遣了、又民部卿局典侍礼ニ一桶・兩種く鮎シラホシ十、ク、一器)御文ニテ進了		海鼠綿(このわた)・鮎白干し(あゆしらほし)	海鼠綿(このわた)・鮎白干し(あゆしらほし)	贈答	山科言国	長橋局・民部卿局
168	文亀元	1501	3	16	言国御記7卷	41	一、当番之間、昼過時分早參畢、今日一コン御土器物一種く小鮎)・御銚子提く代)、長橋局へ付進了		小鮎(こあゆ)	小鮎(こあゆ)・酒(さけ)	贈答	山科言国	長橋局
169	文亀元	1501	3	17	言国御記7卷	42	一、昨日公阿揖保年貢未進二百疋持參云々、相残未進分今二貫四百文云々、是ヲハ公阿ユウメンシ、皆濟可遣分也、公阿ニ酒ヲ女中被申付、ノマセララ(ママ)ル、ト云々、(中略)請取申 播州下揖保庄土産等之事一、鮎すし 五桶 一、うるか桶 三桶 一、青ノリ 百把 右所請取如件、明応九年十二月日 同一		鮎鮓(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)	鮎鮓(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)・酒(さけ)・青海苔(あおのり)	貢納	揖保庄	山科家
170	文亀元	1501	4	1	言国御記7卷	51	一、供御之御樽如例參了、台所へ付進之、御サカナ鯛一カケ・コフ也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
171	文亀元	1501	4	7	言国御記7卷	54	一、今日広橋・東坊城・藤兵衛佐・半井以下藤ヲ見ニ來臨、広橋トシクリヲ被持之、食籠物イリコ、酒ニテ坏出、大酒ニ成之、ウタヒ・舞ナト在之		煎海鼠(いりこ)	煎海鼠(いりこ)・酒(さけ)	飲食	山科言国	広橋・東坊城・藤兵衛佐(高倉永康)・半井

表4 『言国御記』 11/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別分類	当事者1	当事者2
172	文亀元	1501	4	15	言国御記7卷	58	一、弥五郎西宮ヨリ使二又上畢、西宮伯ヨリ予方への中樽一荷・兩種く鯛酒ヒテ桶、エイノ酒ヒテノ桶上賜也、不寄存知儀也、乍去祝着了、出仕被申折紙同在之、其ヲハ返了		鯛(たい)・鱒(えい)	鯛(たい)・鱒(えい)・酒(さけ)	贈答	西宮伯(白川資氏)	山科言国
173	文亀元	1501	4	18	言国御記7卷	60	一、町ヨリ出トテ鮒四兵衛尉進也		鮒(ふな)	鮒(ふな)	貢納	町(今町)	山科家
174	文亀元	1501	4	23	言国御記7卷	62	一、新大典侍局へ予御文ニテ野洲柳一荷・兩種鯛一カケ・クシカキ進了、申子細在之也、三郎衛門尉持参了、御酒ヲ給云々		鯛(たい)	鯛(たい)・柳酒(やなぎさけ)・串柿(くしがき)	贈答	野洲	新大典侍局
175	文亀元	1501	4	23	言国御記7卷	62	一、伏見ノサコノ公事錢深草ノト子百五十文昨日出云々、今残五十也		雑魚(ごこ)	雑魚(ごこ)	貢納	深草の刀禰	山科家
176	文亀元	1501	4	25	言国御記7卷	64	一、今日野洲樽一荷・兩種く鯛一カケ、クシカキ持来也、不寄存知儀也、則一コン申付之、対面之、一コンヒヤムキ、ニコンスイ物也、召出各酒ヲノマセ畢		鯛(たい)	鯛(たい)・串柿(くしがき)・冷麦(ひやむぎ)・酒(さけ)	贈答	野洲	山科言国
177	文亀元	1501	5	1	言国御記7卷	66	一、供御々樽如例進上之、く台所付之、御サカナ鯛一カケ・コフ、世間無之間、竹子申付了		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)・菊(たけのこ)	上納	山科家	禁裏
178	文亀元	1501	5	12	言国御記7卷	72	一、昨日〔留寸二〕西宮伯三位ヨリ小樽一荷・兩種くイワシノスシ桶・ヒシコノ桶一・黒塩く十桶上賜畢、自愛々々、弥五郎方ヨリモ折紙在之、只今返事調下畢、竹子一足(ママ)遣了、西宮マレナル由間如此		鯛の鮓(いわしのすし)・鯉(ひしこ)・かたくちいわし	鯛の鮓(いわしのすし)・鯉(ひしこ)・かたくちいわし・酒(さけ)・菊(たけのこ)	贈答	西宮伯(白川資氏)	山科言国
179	文亀元	1501	5	12	言国御記7卷	72	一、此間伯卿物詣之由也、留寸二〔御方〕侍従一人在之由間、今日内蔵頭酒一ツホ・兩種土器くマキ、ハモ持行、スコク遊トテ晚景帰了		鱧(はも)	鱧(はも)・巻(まき)・ちまき・酒(さけ)	贈答	山科言国	伯卿(忠富王)
180	文亀元	1501	6	1	言国御記7卷	81	一、供御之御樽如恒參、御サカナ鯛一カケ・コフ等也、ウスヲシキ十・カンナカケ二也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
181	文亀元	1501	6	6	言国御記7卷	84	一、江州ヨリ津田孫右衛門尉上トテ、昨日此方へ柳一荷・兩種くフナノスシ十、ヒタイ三マイ此方へ持来由之間、昨日ハ留寸之間、只今召、サウメン色々ニテ対面酒ヲノマセ了、色々雑談了		鮒鮓(ふなすし)・干鯛(ひだい)	鮒鮓(ふなすし)・干鯛(ひだい)・柳酒(やなぎさけ)・素麺(そうめん)	贈答	津田孫右衛門尉	山科家
182	文亀元	1501	6	12	言国御記7卷	88	一、加州シラ山阿子方ヨリ音信在之、東楽坊使ニ上也、予方へ梅染帷く文サ、アセノコイノ布・イリ子く一ソク、内蔵頭方へ同梅染帷、東向へカツキノ布、其外色々上了、トウカクニホシイ、色々ニテ酒ヲノマセ畢、予ハ先不對面、武家御所細川・勢州へ馬共ヒカセ上云々、武家進上御馬御意ニアヒ、近比見事ノ御馬云々、長橋紙一ソク、方々へ同之、藤宰相馬ノタンナ・ハルヒ上云々、西向へも色々上云々、又トウカク坊此方へ樽代トテ二十疋フルマウ也		煎海鼠(いりこ)	煎海鼠(いりこ)・干飯(ほしいい)・酒(さけ)	贈答	加州白山	山科言国
183	文亀元	1501	6	17	言国御記7卷	91	一、彼典侍殿四時分御出在之く御コシ也、然間新内侍局・典侍殿・〔御女房〕宮内卿・右キヤウ大夫く長橋御女房也、被来、卿典侍局御ミヤケニ柳一荷・兩種くノシアワ(ママ)、ウリア子ター折、新内侍樽代トテ二十疋被持来、ウキヤウミヤケトテ大ナルトクリー・ヒ鯛二持来、不寄思事共也、幸今日茶子ヒンソキノ祝ニ、里ノ上く西向く可被来之由間、同朝飯ニ可被来由申間、則コシニテ被来、目出々々、然間朝供御在之、面ニテコシヤウハンノ衆民部卿典侍殿・新内侍殿・西向・予計也、く供御御汁二、御メクリ五く又恵命院迎遣間被来也、予ト先暮ウタレ了、典侍殿御覽在之、昼過時分女中へ里ノ上被来、茶子ヒンソキカル、也、其後コフ・アワニテ祝在之		鬩斗鮑(のしあわび)・干鯛(ひだい)	鬩斗鮑(のしあわび)・瓜アネタ(うりあねた)・干鯛(ひだい)・柳酒(やなぎさけ)・昆布(こんぶ)・粟(あわ)	贈答 飲食	山科家	卿典侍・新内侍・宮内卿・右京大夫ほか
184	文亀元	1501	6	19	言国御記7卷	94	一、禁裏鮎一折進上畢		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科家	禁裏
185	文亀元	1501	6	27	言国御記7卷	99	一、兵衛尉マウクルトテ銚子・兩種くコフ、ヒタイ一持来了、則夕飯中酒ニシヤウクワン了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	兵衛尉(大沢重敏)	山科言国

表4 『言国卿記』 12/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
186	文亀元	1501	6	28	言国卿記7 卷	99	一、今日早々野洲所ヨリリヤウシウ使ニテ湯トウー・一種くスルメ三レン)送タフ、酒ヨキトテ如此、リヤウシウニマキニテ酒ヲノマセ畢、廿八日自愛々々		鯛(するめ・烏賊)	鯛(するめ・烏賊)・粽(ちまき)・酒(さけ)	贈答	野洲	山科言国
187	文亀元	1501	6.5	1	言国卿記7 卷	101	一、供御之御樽如恒例、台所へ付進上之、御サカナ(ス、キ、コフ)、ウスヲ敷十マヒ・折敷二、三度入三也		鱈(すずき)	鱈(すずき)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
188	文亀元	1501	6.5	3	言国卿記7 卷	102	一、高野蓮養坊ヨリ為恒例鮎一籠送進也、数く百)、近比大ニテ見事也		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	貢納	高野蓮養坊	山科家
189	文亀元	1501	6.5	3	言国卿記7 卷	102	一、彼鮎見事之間、禁裏一折敷(廿)進上畢、高倉入道殿(十五)遣了、又野洲所へ三郎衛門尉使ニテ、彼アユ(三十)遣了、其余此方ニテシヤウクワン畢、兵衛尉方へモ七十ト■■■■遣云々		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科家	禁裏・高倉入道(永継)・野洲
190	文亀元	1501	6.5	10	言国卿記7 卷	105	一、今日朝供御ニ〔北野御参詣之次〕長橋局御出在之、御シヤウハンニ東向里ノ上モ被来、御局・同上御輿ニテ御出アリ、御局ノ御供右京大夫、長橋御局御ミヤケニ柳一荷・兩種くヒ鯛一折、ウリ十五)代(三十疋)被持、祝着了、飯之後キリムキ・スイ物・食籠物ニテ御坏三參、恵命院飯之後ヨリ被来也、小ウタイニテ酒在之、暮々ニ御局御帰アリ、里ノ上ハ此方ニ御宿畢、御フクロモ東山ヨリ被来也、(東向被出也、)		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・瓜(うり)・柳酒(やなぎさけ)・切麦(きりむぎ)	贈答 飲食	山科家	長橋局・右京大夫・東向里ノ上ほか
191	文亀元	1501	6.5	21	言国卿記7 卷	110	一、茶子産所へヒ鯛・八木申付遣了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・米(こめ)	贈答	山科家	茶子産所
192	文亀元	1501	6.5	24	言国卿記7 卷	111	一、今日吉日之間、野洲若宮御フクロ(新大典侍局)成御被官間、予御番早參可為調法之由中間、四時分当番早參畢、先三条西行、彼被官事、依御調法入眼祝着之由申、殊此間御瘧氣無心元之由申罷向、対面了、其後御所參、先スクニ新大典侍殿參、彼者參テ待也、然間則參、三郎衛門尉御局祇候申次、御折紙様柳二荷・鶴一・鯛一(マナカ計コイ也)・三百疋也、即御折紙被加點被返之、次御女房兩人被出、御坏被出、御酒被下、テンシン色々ニテ也、予ニハ御局御前ニテ御酒給了、祝着由申、彼野州退出、三条西色々取合祝着之由申、又柳一荷・兩(ママ)持行云々、〔奏者二十疋出云々〕三郎衛門尉同道、歎楽トテ無対面之、予御局ヨリスクニ番御前へ祇候了		鯛(たい)・鯉(こい)	鯛(たい)・柳酒(やなぎさけ)・鶴(くぐい)・鯉(こい)・點心(てんしん)	贈答	野洲	新大典侍局
193	文亀元	1501	6.5	27	言国卿記7 卷	114	一、里ノ上へ彼カン一・土器進了		鮎(かん)?	鮎(かん)?	贈答	山科言国	里ノ上
194	文亀元	1501	7	5	言国卿記7 卷	118	一、今日朝飯ニ正親町・伯二位招請、正親町柳一荷・兩種(タ子、ヒ鯛)被持来、不寄存知之儀也、飯ヤウ御汁三・御マワリ五、(御汁カン)、飯之後八時分ニキリムキ、其外スイ物ニテ酒在之、兩人〔共〕青侍召出、酒ヲノマセ畢、其後兩人被帰了		鮎(かん)? ・干鯛(ひだい) ・蛸(たこ)	鮎(かん)? ・干鯛(ひだい) ・酒(さけ) ・蛸(たこ)	贈答 飲食	山科家	正親町(正親町公兼)・伯二位(忠富王)
195	文亀元	1501	7	11	言国卿記7 卷	121	一、(エホシ子ノ間如此、)三条西へ内蔵頭祝言之儀ニ、予以書状一荷・兩種(ヒタイ三・コフ)遣了、予ニモ可来之由間、則内蔵頭〔倉部〕同道行、ヤカテ対面、三獻在之、其後罷帰了、目出々々、青侍共被召出畢		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	山科言国	三条西実隆
196	文亀元	1501	7	15	言国卿記7 卷	125	一、東向里ヨリ樽代・蓮・魚東向方へ被送進之、則酒被召寄予給之、目出々々		魚(さかな)	魚(さかな)・酒(さけ)・蓮飯(はすめし)	贈答	高倉家	東向(言国室)
197	文亀元	1501	7	30	言国卿記7 卷	134	一、東庄地子就半分ワヒ事之儀、地下宿老共上云々、彦兵衛尉堅不可事行由連々申付之間、兵衛不聞入之、筑後奏者也、樽持上トイへ共、兵衛不対面之間、樽一荷預置各下云々、罷帰之後、樽一・兩種(ヒタヒ・コフ)此方進也、雖無覚悟酒帰之間、先留置也		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	山科東庄 地下宿老	山科家
198	文亀元	1501	7	30	言国卿記7 卷	134	一、野洲(ママ)彼御局へ御礼(御憑)參トテ、先此方へ柳一荷・兩種(ヒ鯛三・コフ)持来、雖虫氣対面之、雖坏出其二不及早帰了、然間彼御局(新大典侍殿)三郎衛門尉・野洲男付進了、三条西へモ一荷・兩種持行云々、兩所ニテ酒在之由在之、(御局ノ御女房へ二十疋遣之云々)		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	野洲	山科家、新大典侍殿、三条西

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
199	文亀元	1501	8	1	言国卿記7 卷	135	一、供御之御樽・同御サカナ如毎月参畢、目出々々、鯛一カケ・コフ、ウストラ數十・カンナカケ二・サントイリ三也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
200	文亀元	1501	8	8	言国卿記7 卷	140	一、坊子共ニ倉部扇ハコ風情ミヤケニ遣之、先御腹煩ムスメニヒ鯛二・アラマキ沙汰遣了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・荒巻(あらまき)	贈答	山科言国	宿坊ムスメ
201	文亀元	1501	9	1	言国卿記7 卷	155	一、此間新関コンシ長坂口率分関アカルトテ、公用雖被納之、当月事ハ一段之儀之間、先ヒキカヘ目出、如何供御々樽・鯛一カケ・コフ・ウストラ數十・カンナカケ二・御サント三持進上了、台所如常付了		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
202	文亀元	1501	9	6	言国卿記7 卷	158	一、加州産生之儀目出度之由申之、賢連坊柳一荷・兩種(鯛一懸、コフ)被持来、東向へ綿一把被進之、不寄思之儀也、然間子対面(入ムキ、色々)三コソニテ酒在之、目出々々、各酒ヲ召ノマセ畢		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・柳酒(やなぎさけ)・入り麦(いりむぎ)	贈答	賢連坊	山科言国
203	文亀元	1501	9	9	言国卿記7 卷	160	一、野洲所ヨリ古酒一タウ賓一種、(アメノスシ)以三郎衛門尉此方進之、礼可来由ニテ如此、然間彼御局ヘモ色々持参云々、三郎衛門尉同道由申之		鮎鮓(あめのすし)	鮎鮓(あめのすし)・酒(さけ)	贈答	野洲	山科家
204	文亀元	1501	9	26	言国卿記7 卷	170	一、寮官昨日之儀祝着トテ、一桶・一種(ヒタイ三)持来、則酒ヲノマセ畢、其後対面、帰了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・酒(さけ)	贈答	寮官	山科家
205	文亀元	1501	9	30	言国卿記7 卷	174	一、彼所散在野村郷少々差出今日仕云々、番衆上ニチウシン在之、然間彦兵衛尉方ヨリ樽一・兩種(鯛一カケ、ノシアワビ)上進也、目出々々、各召出酒ヲノマセ畢、女房・男也、三郎衛門尉方ヨリ同書状在之		鯛(たい)・鮟斗鮟(のしあわび)	鯛(たい)・鮟斗鮟(のしあわび)・酒(さけ)	贈答	野村郷	山科家
206	文亀元	1501	10	1	言国卿記7 卷	174	一、供御々樽如毎月参畢、御サカナ鯛		鯛(たい)	鯛(たい)	上納	山科家	禁裏
207	文亀元	1501	10	2	言国卿記7 卷	175	一、御精進ホトキ申沙汰、昼過時分参内畢、御カワラケ物二色(クロイカ、ヒタイ)・一樽進上畢		黒烏賊(くろいか)・干鯛(ひだい)	黒烏賊(くろいか)・干鯛(ひだい)・酒(さけ)	贈答	山科言国	禁裏
208	文亀元	1501	10	10	言国卿記7 卷	181	一、今朝播州下揖保土産鮎スシ桶五・ウルカ桶二上畢、(ウルカノ桶今一桶不屈之、先々三桶也、)公阿持来了		鮎鮓(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)	鮎鮓(あゆすし)・鮎うるか(あゆるか)	貢納	揖保庄	山科家
209	文亀元	1501	10	14	言国卿記7 卷	184	一、民部卿典侍殿御局へ彼鮎スシー折敷(数廿六七)進之		鮎鮓(あゆすし)	鮎鮓(あゆすし)	贈答	山科言国	民部卿典侍
210	文亀元	1501	10	14	言国卿記7 卷	184	一、高倉西向へ彼鮎スシ桶一、御文ニテ遣之、(上ヲ少取テ遣也、)		鮎鮓(あゆすし)	鮎鮓(あゆすし)	贈答	山科言国	高倉西向
211	文亀元	1501	10	18	言国卿記7 卷	186	一、伯卿所へイホヨリ上ウルカ小桶入遣了		鮎うるか(あゆるか)	鮎うるか(あゆるか)	贈答	山科言国	伯卿(忠富王)
212	文亀元	1501	10	20	言国卿記7 卷	186	一、今朝西園寺ヨリ大鯉(五)使者ニテ賜也、永々田舎之事ニテ上洛之ミヤケト云々、則御汁賞翫畢		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	西園寺公藤	山科言国
213	文亀元	1501	10	21	言国卿記7 卷	187	一、今日 禁裏彼大鯉一御文ニテ進上畢		鯉(こい)	鯉(こい)	贈答	山科言国	禁裏
214	文亀元	1501	10	23	言国卿記7 卷	188	一、東庄ヨリ彦兵衛尉・筑後、勢州・藤江方へ先礼上云々、然間此方へ樽一・兩種(アラマキ一(フナ)、コフ)、兵衛尉礼持来、目出々々、先散在之儀可然由也		鮎荒巻(ふなあらまき)	鮎荒巻(ふなあらまき)・昆布(こんぶ)	贈答	大沢重致	伊勢貞陸
215	文亀元	1501	10	28	言国卿記7 卷	190	一、今日就散在之儀、隨藏主同道大ハンシ来也、柳二荷・兩種(鯛三・鮎十)持来、兩人対面、スイ物・土器物ニテ酒在之、周快未此方事也		鯛(たい)・鮎(ふな)	鯛(たい)・鮎(ふな)・酒(さけ)	贈答	隨藏主・大判事	山科言国
216	文亀元	1501	10	28	言国卿記7 卷	191	一、地下ヨリ人上、天竺西山所務可押由在之云々、此便宜ニ兵衛尉方へ彼樽一・鮎三下遣了		鮎(ふな)	鮎(ふな)・酒(さけ)	下行	山科言国	大沢重敏
217	文亀元	1501	11	1	言国卿記7 卷	193	一、供御御樽如先々参了、(御サカー、フナ二、)		鮎(ふな)	酒(さけ)・鮎(ふな)	上納	山科家	禁裏
218	文亀元	1501	11	9	言国卿記7 卷	197	一、半井所へ周快シテ鱈二遣之、又葉三包タヒ畢、同銘也		鱈(たら)	鱈(たら)	贈答	山科言国	半井在重
219	文亀元	1501	11	16	言国卿記7 卷	201	一、少減祝着由申之、半井所へ柳一荷・兩種(鯛三・ヘキ一折)遣了、葉代少分難遣之間如此		鯛(たい)	鯛(たい)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	山科言国	半井在重
220	文亀元	1501	11	22	言国卿記7 卷	202	一、今日織手井上吉日由申、柳一荷・兩種(エヒ一折、コフ)持来、則酒ヲノマセ畢、少輔申次也		海老(えび)	海老(えび)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	贈答	織手井上	山科言国

表4 『言国卿記』 14/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
221	文亀元	1501	11	25	言国卿記7 卷	203	一、周快子ニフエンノ鯛一賜了、喜入也、然間周快江州へ被下了、被出様一盞申付了		鯛(たい)	鯛(たい)・酒(さけ)	贈答	周快	山科言国
222	文亀元	1501	11	26	言国卿記7 卷	204	一、藤内侍局ヨリ予ニフエンノ鯛一給了、就歡樂也、御心サシ祝着了		鯛(たい)	鯛(たい)	贈答	藤内侍局	山科言国
223	文亀元	1501	11	26	言国卿記7 卷	204	一、今日田楽事ニ一桶・兩種〈御土器エビ、栗一折〉進上了、内蔵頭祇候畢		海老(えび)	海老(えび)・栗(くり)・酒(さけ)	贈答	山科言国	禁裏
224	文亀元	1501	11	27	言国卿記7 卷	205	一、民部卿局ヨリモウキ無心元由被申、ナクサミニトテ箱一、御文ニテ給之、其ハコノ中ニ少茶ワンノツルクヒーツイ、色々御サカナ共在之、御芳志至無申計、殊此酒の中由也、一段賞翫至也		魚(さかな)	魚(さかな)・酒(さけ)	贈答	民部卿局	山科言国
225	文亀元	1501	11	28	言国卿記7 卷	205	一、伯ヨリ菱子一桶送給也、賞翫此事也、冠羅手付二十疋給了		菱子(ひしこ)・ひしこい(わし)	菱子(ひしこ)・ひしこい(わし)	贈答	伯(忠富王)	山科言国
226	文亀元	1501	12	1	言国卿記7 卷	206	一、供御々樽如常参、御サカナ鯛一カケ、コフ〉ウス折數十・サントイリ三・カンナカケ二		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
227	文亀元	1501	12	15	言国卿記7 卷	213	一、坂本彦次郎入道方ヨリ菅浦大豆上云々、然間代ニテ且一貫二百文上之、去年鯉代且三百文上之、折紙在之、返事ニ猶堅申下畢		鯉(こい)	鯉(こい)・大豆(だいず)	貢納	菅浦	山科家
228	文亀元	1501	12	16	言国卿記7 卷	214	一、予歡樂様尋ニ野洲来、古酒葉トテス、ノ物・一種持来〈貝アワヒ五〉也、此次御即位御服入出ニ御ホウヒノ武家御奉書申請持来、見也、御即位奉行撰津加判了、可然事也		貝鮑(かいあわび)	貝鮑(かいあわび)・古酒(こしゅ)	贈答	野洲	山科言国
229	文亀元	1501	12	24	言国卿記7 卷	219	一、播州イホヨリ青ノリーツト〈百把〉・ウルカ桶未進一桶到来、年貢先明日少事可出之由公阿方ヨリ申送了		青海苔(あおのり)・鮎(あゆ)・うるか(あゆ)・うるか(あゆ)	青海苔(あおのり)・鮎(あゆ)・うるか(あゆ)・うるか(あゆ)	貢納	揖保庄	山科家
230	文亀元	1501	12	24	言国卿記7 卷	219	一、〔シラ山〕加州阿子所ヨリ人上也、予方へ梅染〈小面〉一タン・鱈二・塩ヒキ一上、目出々々、東向へ綿五十メ上、茶子・内蔵頭方へハハラ、コノ桶一ツ、也、長橋局鱈二・藤内侍局ハラ、コー桶上了、高倉御方梅染一タン・色々上、女中綿・色々上也、使兩人ニ夕飯申付了、堅(ママ)蓮坊方ヨリ予方へ鱈二上、三郎衛門尉取次、私へ紙二ソク上云々		鱈(たら)・塩引き(しおびき)・鮎(はららご)・鮎(はららご)	鱈(たら)・塩引き(しおびき)・鮎(はららご)・鮎(はららご)	贈答	加州阿子所	山科家
231	文亀元	1501	12	25	言国卿記7 卷	220	一、昨日葉沓々送賜礼券、内蔵頭松木所へ一桶・兩種持行畢、雪魚アラマキー・青ノリーツ、ミ持了、葉故減間如此		雪魚荒卷(ゆきざかなあらまき)・鱈(あわび)	雪魚荒卷(ゆきざかなあらまき)・鱈(あわび)・青海苔(あおのり)	贈答	山科言国	松木宗綱
232	文亀元	1501	12	30	言国卿記7 卷	226	一、供御々樽如例台所へ付進上之、御サカナ鯛三・コフ、其外如常		鯛(たい)	酒(さけ)・鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
233	文亀2	1502	1	2	言国卿記8 卷	3	一、長橋局へ一桶兩種〈鯛一カケ、コフ〉持了、夜ニ祝在之、予・内蔵頭参了、民部卿局・藪内侍局ニテモ祝了		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	贈答	山科言国	長橋局
234	文亀2	1502	1	5	言国卿記8 卷	4	一、自 禁裏御クハリトテ鯛一被下也、目出了		鯛(たい)	鯛(たい)	下行	禁裏	山科家
235	文亀2	1502	1	6	言国卿記8 卷	5	一、野村野口ヨリミナ籠六上了		蛸(みな)・に(な)	蛸(みな)・に(な)	貢納	野村野口	山科家
236	文亀2	1502	1	7	言国卿記8 卷	5	一、西庄ヨリミナ籠七、長岡少輔取次ミナコ二進之		蛸(みな)・に(な)	蛸(みな)・に(な)	貢納	山科西庄	山科家
237	文亀2	1502	1	7	言国卿記8 卷	5	一、野州礼ニ柳一荷兩種〈エヒ十鯛一カケ〉持来也、則対面、一コンニテ酒アリ		海老(えび)・鯛(たい)	海老(えび)・鯛(たい)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	野州	山科言国
238	文亀2	1502	1	9	言国卿記8 卷	7	一、内蔵頭東坊城番代参 内畢、夕飯藤内侍局持了、御文ニテ藤局へ一桶兩種〈エヒ五ク、タチ〉進之		海老(えび)	海老(えび)・葦立(くぐたち)	贈答	山科言国	藤内侍局
239	文亀2	1502	1	11	言国卿記8 卷	8	一、正親町御方五位袍、他所へ染事被申、事外色相違トテ、此方へ昨日直事被申、色直昨日来臨之時、入見参也、祝着之由申、今朝マルアワヒ一折送給〈ククレ〉		丸鮑(まるあわび)	丸鮑(まるあわび)	贈答	正親町御方(実胤)	山科言国
240	文亀2	1502	1	16	言国卿記8 卷	11	一、為申沙汰、一桶御土器二色〈一色白イカ一色青ノリスヒキ〉御折紙ニテ先持進上之畢		白烏賊(しろいか)	白烏賊(しろいか)・青海苔(あおのり)	贈答	山科言国	禁裏

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行為別 分類	当事者1	当事者2
241	文亀2	1502	2	1	言国卿記8 巻	19	一、供御御樽如恒例参、御サカナニシ五・ コフ、其外如常		螺(にし)	螺(にし)・ 昆布(こん ぶ)・酒(さ け)	上納	山科家	禁裏
242	文亀2	1502	2	22	言国卿記8 巻	36	一、夜ニ入兵衛尉鮒四出畢		鮒(ふな)	鮒(ふな)	贈答	兵衛尉 (大沢重 敏)	山科言国
243	文亀2	1502	3	1	言国卿記8 巻	40	一、供御之御樽如毎月参、御サカナ<ヒタ ラ二>・コフ其外同如常		干鰯(ひた ら)	干鰯(ひた ら)・昆布(こ んぶ)	上納	山科家	禁裏
244	文亀2	1502	3	1	言国卿記8 巻	41	一、近臣女中花見事申沙汰之間、此方ヨリ 御樽・御土器二色<小鰯(鯛)ツクスキ> 先以御折紙進上之了		小鯛(こだ い)	小鯛(こだ い)・酒(さ け)	贈答	山科言国	禁裏
245	文亀2	1502	3	6	言国卿記8 巻	43	一、当年未三条西へ内蔵頭不罷向間、一桶 土器兩種<スシ・栗>持行、酒在之云々、 供孫四郎・三郎右衛門尉		鮓(すし)	鮓(すし)・ 栗(くり)・ 酒(さけ)	贈答	山科言国	三条西実 隆
246	文亀2	1502	3	16	言国卿記8 巻	48	一、今日当番也、庭之藤ヲ持参、入見参、 然間一桶三色御土器(ケツシリ物シラヒキ・ トコロ)持参也		塩引(しお びき)	塩引(しお びき)・野老 (とこ)	贈答	山科言国	禁裏
247	文亀2	1502	3	18	言国卿記8 巻	50	一、今朝ク〔ヌ〕キハマクリ一ハチ、兵衛 尉方ヨリ進也		ぬき蛤(ぬ きはまぐり)	ぬき蛤(ぬ きはまぐり)	贈答	兵衛尉 (大沢重 敏)	山科言国
248	文亀2	1502	4	1	言国卿記8 巻	56	一、供御々樽如恒例台所付進上之、御サカ ナ鯛一懸・コフ其外ウス折敷、カンナカケ・ 三ト如先々		鯛(たい)	鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ)	上納	山科家	禁裏
249	文亀2	1502	4	5	言国卿記8 巻	58	一、民部卿典侍局御局ヨリ一桶一種<山吹 一折五>御文ニテ給之、不寄思御沙汰也、 朝飯時分給之間、則賞翫無比■祝着了		山吹(やま ぶき)・鮒	山吹(やま ぶき)・鮒	贈答	民部卿局	山科言国
250	文亀2	1502	4	15	言国卿記8 巻	64	一、七郷宿老共七人上、先日被仰下御ケイ コノ事ノ御返事申入之、カウサクノ間、御 免モアルヤウニ可申沙汰由申上之、樽一荷 兩種<鯛二カケコフ>七郷者共持来也、則 以御文此ヤウ 禁裏三郎衛門尉御使申入 也、又重而御文被出被仰出候間、其趣上衆 堅申付了、然間アコヤニテサカナ共申付、 酒ヲノマセ畢、三郎衛門尉・筑後兩人シヤ ウハンニ出了		鯛(たい)	鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ)・酒(さ け)	贈答	七郷宿老	山科家
251	文亀2	1502	4	27	言国卿記8 巻	71	一、今日公阿弥来、此間播州へ下近日上 云々、〔揖保代官嶋津〕智松方ヨリイリ子 五レン上畢、就去年年貢侘事也、然間公阿 酒ヲノマセ畢、又用銭事、以三郎衛門尉申 付了		煎海鼠(い りこ)	煎海鼠(い りこ)・酒(さ け)	贈答	揖保代官 嶋津	山科家
252	文亀2	1502	4	28	言国卿記8 巻	72	一、花山院ヨリ晚了ニコノワタ<能州名 物>トテ十桶送賜也、賞翫無比類		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)	贈答	花山院政 長	山科言国
253	文亀2	1502	5	1	言国卿記8 巻	73	一、供御々樽如毎月参、御サカナ鯛一カケ・ コフ、其外如常、目出々々		鯛(たい)	鯛(たい)・ 昆布(こん ぶ)	上納	山科家	禁裏
254	文亀2	1502	5	1	言国卿記8 巻	73	一、花山院ヨリ新調之夏直衣ネリ張ヌイ 事、女中へ被申候、調料三十疋云々、御物 師ヘトテコノワタノ桶五給了		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)	贈答	山科家	御物師
255	文亀2	1502	5	2	言国卿記8 巻	74	一、宮御方先参 内以前ニ以御折紙、一桶 御土器二色持進上了、<一色スシワタカ酒 又>		鮓(すし)	鮓(すし)・ 酒(さけ)	贈答	山科家	宮御方 (知仁親 王)
256	文亀2	1502	5	3	言国卿記8 巻	75	一、公阿今度織手兩人之出クスタマノ糸五 色ツ・持来也、一盞申付処ニトテモタヘサ ■ル由申間、彼能州コノワタ三桶公阿遣 了、彼糸目出々々、五十河<五色>・真開 <同>出之		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)・酒 (さけ)	贈答	山科言国	公阿
257	文亀2	1502	5	4	言国卿記8 巻	76	一、藤内侍局へコノワタノ桶一遣了		海鼠腸(こ のわた)	海鼠腸(こ のわた)	贈答	山科言国	藤内侍局
258	文亀2	1502	5	9	言国卿記8 巻	79	一、今日早旦ニ弥五郎下畢、イリ子ニクシ・ 〔廿〕フシ下遣畢		煎海鼠(い りこ)	煎海鼠(い りこ)	贈答	山科言国	忠富王
259	文亀2	1502	5	13	言国卿記8 巻	80	一、今日庭ノアンスーツ・ミ、民部卿典侍 殿御所望カル由之間、進也、コノワタノ桶 一同進之了、御返事ニイカノナンシ物一桶 給了、賞翫了		烏賊膾物 (いかのなん しもの)・ 海鼠腸(こ のわた)・杏 (あんず)	烏賊膾物 (いかのなん しもの)・ 海鼠腸(こ のわた)・杏 (あんず)	贈答	山科言国	民部卿局
260	文亀2	1502	5	20	言国卿記8 巻	83	一、今日大食調楽共吹畢、早タス・キニ コノ野洲出之也		鱈(すずき)	鱈(すずき)	贈答	野洲	山科言国
261	文亀2	1502	6	7	言国卿記8 巻	93	一、鞍馬妙法坊ヨリ梅三百計上、此方ヨリ ナンシ物ノ桶一遣了		膾物(なん しもの)	梅(うめ)・ 膾物(なん しもの)	贈答	鞍馬妙法 坊	山科言国
262	文亀2	1502	6	8	言国卿記8 巻	94	一、明日播州便宜在之由、公阿申間、嶋津 方へ先日ノイリコノ返事書状ニテ申上、此 ヒキニ智松方へ薰衣香袋二下遣了、<ス キ袋也、>茶子沙汰也		煎海鼠(い りこ)	煎海鼠(い りこ)	贈答	揖保庄代 官嶋津	山科言国

表4 『言国卿記』 16/17

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内 容	備考	魚データ	キーワード	行爲別 分類	当事者1	当事者2
263	文亀2	1502	6	20	言国卿記8 卷	101	一、加州白山ヨリ便宜在之、予方へ塩ヒキ一尺上之、皆々へ御文在之		塩引(しおびき)	塩引(しおびき)	贈答	加州白山	山科言国
264	文亀2	1502	6	21	言国卿記8 卷	102	一、野洲彼御倉礼ニ柳一荷兩種<ウリ十大魚ヒタ>也、持来也、対面、ホシ飯色々ニテ酒在之、皆々ニ酒ノマセ了		干鯛(ひだい)?	瓜(うり)・酒(さけ)・干鯛(ひだい)?	贈答	野洲	山科言国
265	文亀2	1502	6	22	言国卿記8 卷	102	一、今日早々野洲彈正 禁裏御礼参、三郎右衛門尉相具参也、禁裏柳三荷・三色<ヒ鯛廿一折・ウリ一折・鮒スシ一折>進上云々、長橋局一荷兩種<ヒタイ・ウリ>・三条西一荷二色<同・同>、長橋局ニテ色々ニテ御酒給之云々、御扇被下祝着由申之、新大典侍殿ニテ酒在之也、日出々々		干鯛(ひだい)・鮒(ふなすし)	干鯛(ひだい)・鮒(ふなすし)・瓜(うり)・柳酒(やなぎさけ)	贈答	野洲彈正	禁裏・長橋局・三条西・長橋局
266	文亀2	1502	7	1	言国卿記8 卷	107	一、供御々樽例式参、御サカナヒ鯛三、コフ也		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
267	文亀2	1502	7	2	言国卿記8 卷	108	一、高野蓮養坊ヨリ使兩人在之、恒例鮎一折出之、兵衛尉方ヘトテ<七十出>、関公用五十疋出也、留寸由申之、雖然少輔シヤウハンニテ、ホシ飯色々ニテ酒ヲノマセ畢		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)・干飯(ほしいい)・酒(さけ)	貢納	高野蓮養坊	山科家
268	文亀2	1502	7	2	言国卿記8 卷	109	一、彼鮎一折<三十>禁裏進上了、見事ナル由御返事在之、兵衛尉方遣ヲモ無用由申間、此方召遣之、高倉女中ヘモ進也、男女房クハリ畢、予各夕飯賞覽畢		鮎(あゆ)	鮎(あゆ)	贈答	山科家	禁裏
269	文亀2	1502	7	8	言国卿記8 卷	114	一、退出之後、早旦ニ統秋、俊秋召具、礼二来、一桶一種〔サヨリ〕持来、則対面、不及坏出早歸了、夜前御楽夜深間、御所<記六所辺>祇候、只今歸云々、益秋同礼来、予借用之糸卷笛持来了、内蔵頭指貫借、只今返也		針魚(さより)	針魚(さより)・酒(さけ)	贈答	豊原統秋・俊秋	山科家
270	文亀2	1502	7	13	言国卿記8 卷	121	一、周快阿波一宮ヨリ上洛也、二千疋出之、此方ヘ三貫文被出之、其余借用錢被執之云々、又路次ニテ公事在之、逗留物共ツカウト云々、スシ桶三尺以下、土産ニ注出之、道ニテ礼ニ被遣之、ヤカテ江州先被下了		鮓(すし)	鮓(すし)	贈答	周快	山科言国
271	文亀2	1502	7	15	言国卿記8 卷	123	一、朝飯時分ニ、三条西ヨリ内蔵頭祝トテ柳一荷、土器兩種<ノシアハ、マキ>以書状送賜畢、目出申、則予返事申畢、供御御中ニ祝了、青侍共御女房召出酒ノマセ了、千秋万歳目出々々		鬩斗鮑(のしあわび)	鬩斗鮑(のしあわび)・酒(さけ)	贈答	三条西実隆	山科言国
272	文亀2	1502	7	15	言国卿記8 卷	123	一、東向里ヨリ蓮魚樽代被送進之、目出々々		魚(さかな)	蓮飯(はすめし?)・魚(さかな)・酒(さけ)	贈答	東向里(高倉家)	山科家
273	文亀2	1502	8	1	言国卿記8 卷	133	一、供御々樽参、如毎月御サカナ鯛一カケ・コフ也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)・酒(さけ)	上納	山科家	禁裏
274	文亀2	1502	8	1	言国卿記8 卷	133	一、野洲<御倉>柳一荷兩種<ヒ鯛一折コフ>持来、対面坏出酒在之		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・酒(さけ)・昆布(こんぶ)	贈答	野洲	山科言国
275	文亀2	1502	8	1	言国卿記8 卷	134	一、野村本願寺女中ヨリ鮎スシ桶一送賜了、ツルヘスシテ名物ナリ		鮎鮓(あゆすし)	鮎鮓(あゆすし)	贈答	野村本願寺女中	山科言国
276	文亀2	1502	8	8	言国卿記8 卷	138	一、就今度公事之儀、七郷宿老九人礼ニ樽二荷兩種<ヒ鯛五・サウメン>持上了、各礼上者共ニ酒ヲノマセ了、兵衛尉七郷ヘ申子細在之間、シヤウハンセス、筑後計出了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・素麵(そうめん)・酒(さけ)	贈答	七郷宿老	山科言国
277	文亀2	1502	8	8	言国卿記8 卷	138	一、広橋ヘ内蔵頭ヲ使ニテ一桶一種<ヒタヒ>遣了、其後不音信間如此、内蔵頭酒在之テ歸了		干鯛(ひだい)	干鯛(ひだい)・酒(さけ)	贈答	山科言国	広橋守光
278	文亀2	1502	8	14	言国卿記8 卷	141	一、東向里ヨリ此間野村事ニテ被上之ミヤケトテ、酒一ツホ一種<スシ>送給了、則賞覽了		鮓(すし)	鮓(すし)・酒(さけ)	贈答	東向里(高倉家)	山科家
279	文亀2	1502	9	1	言国卿記8 卷	152	一、供御々樽例式如毎月参也、御サカナ可然物無之間、鮎スシ卅・コフ也		鮎鮓(あゆすし)	鮎鮓(あゆすし)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
280	文亀2	1502	9	19	言国卿記8 卷	169	一、御儀法講依聽聞上洛トテ、此方荒巻一<フナノスシ>・鮠二、以使者賜、音信在之		鮎鮓(ふなすし)・鮠(かん)	鮎鮓(ふなすし)・鮠(かん)	贈答	山科言国	禁裏
281	文亀2	1502	10	1	言国卿記8 卷	178	一、供御之御樽如例参、御サカナ鯛一カケ・コフ也		鯛(たい)	鯛(たい)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
282	文亀2	1502	10	2	言国卿記8 卷	179	一、禁裏申沙汰昼時分一桶御土器兩種<白イカ・柿アマホシ>持進上之、長橋局ヘ御折紙ニテ申了		白烏賊(しろいか)	白烏賊(しろいか)・柿(かき)	贈答	山科言国	禁裏

番号	年号	西暦	月	日	刊本	頁	内容	備考	魚データ	キーワード	行為別分類	当事者1	当事者2
283	文亀2	1502	10	8	言国卿記8卷	182	一、大津供御人政所四五人、先日之御下知礼来、柳一荷・兩種持来く鯛一カケ・コフ、来者共ニ酒ヲノマセ了		鯛(たい)	柳酒(やまぎさけ)・鯛(たい)・昆布(こんぶ)	贈答	大津供御人	山科家
284	文亀2	1502	10	14	言国卿記8卷	186	一、加州白山阿子方ヨリ人上、予方へ鮭一とヤクセわたノ桶一、又法印ヨリハラ・コノ桶一、其外フキノヒホシ、[ノケウチ茸ト申物ト云々、]クサヒラノカウノ物一箱上畢、其外藤宰相方々色々上畢、色々アツラへ物共在之		鮭(さけ)・背腸(せわた)・鮭(はららご)・鮭(はららご)・鮭(はららご)・露の日干し(ふきのひぼし)・くさひらの香の物(くさひらのこうのもの)	贈答	加州白山阿子	山科言国	
285	文亀2	1502	10	21	言国卿記8卷	190	一、伯ヨリイハシ(フエン)、カスモミタルラー茶ワンノハテ送賜也、賞翫畢		鯛(いわし)	鯛(いわし)	贈答	伯(忠富王)	山科言国
286	文亀2	1502	11	1	言国卿記8卷	197	一、長坂口同鞍馬口之関公用ヤウ申候、雖未出目出、供御之御樽進上之、台所付之、御サカナ鯛二・コフ、其外如恒		鯛(たら)	鯛(たら)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
287	文亀2	1502	11	8	言国卿記8卷	201	一、播州下揖保庄土産鯛ノスシ桶五上也、ウルカ桶未上之、如何々々		鮎(あゆすし)・鮎(あゆるか)・鮎(あゆるか)	鮎(あゆすし)・鮎(あゆるか)・鮎(あゆるか)	貢納	下揖保庄	山科家
288	文亀2	1502	11	9	言国卿記8卷	201	一、長橋局へ彼鮎スシ一折敷(数二十五)以御文進之		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	贈答	山科言国	長橋局
289	文亀2	1502	11	9	言国卿記8卷	201	一、朝飯ニ彼スシ各賞翫、男女中共遣了		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	飲食	山科家	
290	文亀2	1502	11	9	言国卿記8卷	201	一、高倉女中へ鮎スシ一折敷進之、(数三十)其ヘンホウニお中酒一ツホ・ケンヒン一土器賜了		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)・酒(さけ)	贈答	山科言国	高倉女中
291	文亀2	1502	11	10	言国卿記8卷	202	一、今日播州ヨリ上スシ民部卿局一折敷(数二十五)・藤内侍局一土器(数廿)進之了、昨日御所望之間下草進上了		鮎(あゆすし)	鮎(あゆすし)	贈答	山科言国	民部卿局
292	文亀2	1502	11	21	言国卿記8卷	208	一、今日鞍馬へ予為代官坂田參詣畢、イホヲ相替スシラー荷召寄了		鮎(すし)	鮎(すし)	飲食	山科言国	
293	文亀2	1502	11	28	言国卿記8卷	212	一、此間山科七郷申次之事、彦兵衛尉(重尚)旁以斟酌云々、然間就七郷作事連々申間、如先規可申次之由申間、祝着トテ七郷者共礼トテ西ニテ可会由申間心得由也、樽共持来云々、此方へモテンシン、予前計出之、樽一・兩種(鯛一・コフ)、兵衛尉方ヨリ進之、目出々々、賞翫了		鯛(たい)	点心(てんしん)・昆布(こんぶ)・鯛(たい)	贈答	山科七郷	山科家
294	文亀2	1502	11	30	言国卿記8卷	213	一、薬師子(寺)梅松元服(次郎ト申)トテ礼ニ来、太刀(金)・柳一荷・兩種(海老一折十五・鮎スシ一折五)持来、予參内由申、不見參也、目出々々、然間彼酒各召出ノマセ畢		海老(えび)・鮎(ふなずし)	海老(えび)・鮎(ふなずし)・柳酒(やなぎさけ)	贈答 飲食	薬師寺次郎	山科言国
295	文亀2	1502	12	1	言国卿記8卷	214	一、供御・樽如恒例參(台所付之)、御サカナ(海老六)・コフ也、其外(三度折敷)同前		海老(えび)	海老(えび)・酒(さけ)・昆布(こんぶ)	上納	山科家	禁裏
296	文亀2	1502	12	13	言国卿記8卷	221	一、菅浦大豆三俵坂本浜(トイ)長通入道方ヨリ上也、馬ノタチン百五十文、七関四十八文、ライ荷ノ分十四文、以上二百十四文下行云々、鯉代未進也		鯉(こい)	鯉(こい)・大豆(だいず)	貢納	菅浦	山科家
297	文亀2	1502	12	15	言国卿記8卷	223	一、花山院前左大臣御袴御帶ニ參内、直衣大帷也、以予今日進上之、御太刀(名物)・銀釵ヲ被申出、内々長橋局申トリカヘラレ畢、於鬼間御祝以前ニ予被仰間、御坏ヲマイラセ了、前左府御サカナ内蔵頭持參、予シヤウハン畢		魚(さかな)	酒(さけ)	贈答	花山院政長	禁裏
298	文亀2	1502	12	22	言国卿記8卷	226	■■■■(一、今日カ)播州下揖保公阿弥上洛、然■■■年貢且拾五貫文到(カリ請取)・公阿方へ■■■■納也、ウルカ桶三、■■ノリ■■■■七八■■■也、目出々々、播磨■■(数字欠)■■		鮎(あゆるか)	鮎(あゆるか)	貢納	揖保庄	山科家
299	文亀2	1502	12	23	言国卿記8卷	227	■■■■ウルカ一桶遣了		鮎(あゆるか)	鮎(あゆるか)	贈答	山科言国	



# 中近世料理文献における鮎史料一覽

山形佳恵

## 目次

凡例

### 一、料理編

- (a) 鱈
- (b) 刺身
- (c) あえもの・たたき・つくり
- (d) 鮎
- (e) 味噌漬・粕漬
- (f) 包焼
- (g) 焼鮎
- (h) 小鮎雀焼
- (i) 煮物

(j) 昆布巻

(k) こごり

(l) 汁

(m) 吸物

(n) その他

### 二、素材編

(1) 鮎にまつわる故実

(2) 鮎の図解

(3) 鮎の切り方

(4) 素材としての鮎（料理名・季節・効能等）

## 凡例

一、このデータは、企画展の展示コーナー「ふなのしる」の再現準備のために、中世及び近世の料理文献から鮎の調理法を対象にして作製した一覽である。

一、検索対象の料理文献は、主に刊行史料を用いたが、一部原史料も用いた。対象とした刊行史料は次の通りである。なお、刊本によって収録史料が重複した場合は、『日本料理秘伝集成』第十八巻に掲載された原文を採用した。

\*倉林正次編『日本料理秘伝集成』第十八巻 日本料理の起源 食物・食事雑篇、同朋舎出版、一九八五年

\*塙保己一編『群書類従』第十九輯 飲食部、続群書類従完成会、一九七七年訂正三版

\*塙保己一編・太田藤四郎補訂『続群書類従』第十九輯下 飲食部、続群書類従完成会、一九七八年訂正三版

\*吉井始子編著『翻刻江戸時代料理本集成』全一〇巻、臨川書店、一九七八～一九八一年

\*江後迪子「中世の料理書の研究『今古調味集』について(1)」(『別府大学短期大学紀要』第15号、一九九六年)

\*豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究『今古調味集』について(2)」(『広島文教女子大学紀要』第三〇巻、一九九五年)

\*橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究(1)『今古調味集』第3報」(『香蘭女子短期大学研究紀要』第三〇巻、一九九六年)

\*橋爪伸子・山下光雄「四條流伝書の研究1 四條家流故実書」について

第一報」(『香蘭女子短期大学研究紀要』第四四号、二〇〇一年)

一、料理文献「四條家流故実書」二十冊(慶応義塾大学蔵)については、一冊目「包丁故実之書乾坤巻」・二冊目「職掌庖丁註解」は刊本の翻刻によったが、三冊目以降は原本を参照した。その際、史料引用のための翻刻は山形が行った。

一、この一覽では、料理文献における鮎の記述を、個別の鮎料理(調理法・具材等)に関わるものと、素材としての鮎全般に関わるものに大別した。前者を「一、料理編」、後者を「二、素材編」として収録している。

一、「二、料理編」については、鮎に関する個別料理を(a)～(n)の14種に分類して掲載した。

一、「二、素材編」については、鮎に関わる記述を(1)～(4)の4項目に分類して掲載した。

一、料理における鮎については、鯉に準じる場合が多いが、原則として、ここでは料理文献内に鮎と明示されているもののみを対象とした。

一、精進料理等で鮎を材料に用いていないものでも、鮎もどき等とあれば区別せず引用している。

一、内容が中世に遡ると考えられる史料は網をかけて区別した。検索対象の料理文献の解題としては前掲の刊本に収録されたもの以外に次のもの

がある。厳密な作成年代等はこちらを参照されたい。

\* 続群書類従完成会篇『群書解題』第一五巻、続群書類従完成会、一九六二年

\* 川上行蔵編著『料理文献解題』、柴田書店、一九七八年

\* 吉井始子編著『翻刻江戸時代料理本集成』別巻、臨川書店、一九八一年

\* 橋爪伸子・江後迪子・豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究(1)『今古調味集』第四報」(『香蘭女子短期大学研究紀要』第三九号、一九九七年)

\* 橋爪伸子・山下光雄「四條流伝書の研究1 四條家流故実書」について

第一報」(『香蘭女子短期大学研究紀要』第四四号、二〇〇一年)

一、漢字は原則として刊本のままにしている。また、原本から翻刻したものについても、漢字は原本の異体字・旧体字をそのまま記載した。ただし、変体仮名は通常使用の平仮名に改めて掲載した。

一、虫損・判読困難の表記は刊本に従い□にした。文字が推測されるものについては、( )で傍書した。

一、「▲」等の記号も参照した刊本通りに記載したが、句読点については、読点のみで統一している。また、原本を翻刻したものについては、適宜読点を付している。

一、割注はへゝに入れて表記し、段落替は「/」で表記した。

一、原文を引用した際に略した箇所は、「…(中略)…」等と記載した。

また、図があるものは【図】と表記し、図自体は省略した。

一、中近世料理文献における鮎史料一覧の項目については以下の通りである。

\* 史料名 料理書の名称を記した。刊本があるものについては、その採用する名称を用いた。原本を参照したものについては、表紙に付された原題を採用した。

\* 区分 史料からうかがえる鮎及び鮎料理に関する情報の種類によって、以下のように区分し、表記した。

- ・ 調理法……鮎の調理法がわかるもの
- ・ 具材……調理法の記載はないが具材がうかがえるもの
- ・ 季節……料理や素材の季節がうかがえるもの
- ・ 産地……素材の産地がうかがえるもの
- ・ 故実……鮎にまつわる故実がわかるもの
- ・ 効能……鮎の効能がわかるもの
- ・ 図……配膳図や図解等で図が描かれたもの

\* 料理名 (料理編のみ) 史料に見られる料理名を記載した。料理名が明記されていなくても、料理の状態が把握できるものについては、( ) 付けで記載した。

\* 概要 (素材編のみ) 史料内容の概要を記載した。

\* 記述内容 鮎に関する史料箇所の原文を載せた。

\*出典 刊本があるものは、刊本名・巻数・頁数を載せた。刊本のないものは『国書総目録』における史料名及び、参照した史料の所蔵先を載せた。

(付記) なおこの一覧表を作製するにあたって、慶応義塾大学附属図書館に史料の閲覧及び掲載を許可いただいた。また、橋本道範・大島輝美・齊藤慶一諸氏の協力を得た。末尾ながら感謝の意を表したい。

一、料理編

(a) 鱈

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
厨事類記	調理法	鱈	生物く鱈ノ／鯉ハ、先シタニ搔敷之実く或云敷実)、ツクリカサネテモル、次打実敷、引実上ニウナモトく三枚或五枚)、モリテ供之、鮭ハ…(中略)…鱈ハく裏書) 鯉ナキ時鮭ヲモル…(後略)	『日本料理秘伝集成』第18巻、38・39頁
四条流庖丁書	故実・調理法	イト膾	一、イト膾ト云ハ鮭膾ノ事也、山吹膾ト云ハ王余魚ナマス也、マナカツホハ蓼スニテ可参ラス、惣シテ蓼出来ヌレハ、ナニ魚ニテモ蓼ス良也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、52・53頁
四条流庖丁書	故実・調理法	鮭の子ナマス	一、当世ワロキ事共、…(中略)…鮭ノ子ナマスニ当世ハリ生姜ヲ入事、如何ナルトクソヤ、若辛ミノ為敷、然ハワロシテ入ヨカシ、…(後略)	『日本料理秘伝集成』第18巻、57頁
四條流庖丁書	故実・調理法	糸膾	一、膾ノ事、…(中略)…糸膾ト申ハ鮭ノ膾ノ事也、是ハ如何ニモ細ク作テアヘベシ、大二作レハ口中ニ久ク有テ、必ナマクサク覚間、料理徒ニ可成、其心得ヲ忘レジガタメニ糸ナマストハ名付タリト被申シ也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、69頁
庖丁聞書	調理法・季節	山吹鱈	一、山吹鱈といふは初夏の鱈也、鮭を作り、山吹の花、改敷の上にもり出なり、口伝、	『日本料理秘伝集成』第18巻、87頁
庖丁聞書	故実・調理法	鮭の色とり鱈	一、鮭の色とり鱈は下に焼かしらをもり、扱背越かさね、上に躬を盛、子をちらし鱈を差なり、	『日本料理秘伝集成』第18巻、88頁
貞丈雑記	調理法・季節	山吹鱈	一、山吹鱈といふは初夏の鱈也、鮭を作り山吹の花かい敷の上に盛る也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、283頁
貞丈雑記	調理法	鮭の色取鱈	一、鮭の色取鱈とは下にやきかしらをもりさて背越をかさね上に身を盛り子をちらしひれをさして出す也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、284頁
貞丈雑記	調理法	鮭の重波	一、鮭の重波といふは身どりて小口切にして盛たるさしみ也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、285・286頁
貞丈雑記	調理法	海老のふなもり(鮭のなます)	一、海老のふなもりとは鮭のなますをかはらけに高盛にしてその上に小海老をもりたるをいふ同前、	『日本料理秘伝集成』第18巻、288頁
行幸式膳部古實之卷	故実	山吹鱈	一、魚かん之事、魚羹は鮭のかたちを学ひて作る也、鮭ハ包焼の故事有之、本朝用來事久し、哥にく哥)△勅なればいとも賢し堅田ふなつ、ミ焼たる中の文章(ママ)△く哥)△山吹の咲みたれたる改敷はかた田の鯛のはら之子のいろ△と有、此云れによりて山吹鱈と云は鮭の子附膾也、孕子迎婚禮式などに用も、鮭之事、然れば此羹にも栗を入子に象る事有	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書12、16丁目
大草家料理書	調理法	鮭なます	一、鮭なますの事、作候て水出し酒出し、夏は酢を多く入れて吉、冬は酢を少しひかへる也、何もなますの加減同前也、但鱈の口傳は、酢を酒水出し入合、念を入れてき色大事なる加減也、	『群書類従』第19輯、793頁
今古調味集	調理法	同鮭嫌鱈	同鮭嫌鱈 なまこを細く作り煎酒を温メ夫にて一へんもみ汁を捨別の煎酒にて和へるなり 魚の焼骨を細かにして山葵を入和へ酢を加へべし	豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(2)—」19頁
今古調味集	調理法	鮭色取鱈	鮭色取鱈 下に焼頭を盛りて扱背越を重ね身に上に盛りて子を上へちらして右の鮭のひれをさすなり	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」3頁
今古調味集	調理法	山吹鱈	(山吹鱈とは初夏の鱈也 鮭を作り山吹の花改敷にして其上へ盛也)	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」3頁
料理物語	調理法	鮭なます	鮭なます ふなを三枚におろしほねかしらにしゃうゆうを付よくやきてこまかにた、き身はいかにもうすくつくりいりたる子ををかきあはせからし酢にてあへ候 又たですにてもしやきがしらめん、ゝにもりわくこともあり惣別なますの酢かげんはなますをみなもりてあとにすのおほくあまり候はぬがよきかげん也	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、18・19頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理献立集	具材・季節	鱈	料理献立魚鳥精進之事／…(中略)…二月分…(中略)…同(鱈)くふな 大こん 木くけ くねんほくり しゃうか)…(中略)…十月分…(中略)…同(鱈)くやきふな はり くり おろし大こん しゃうか ゆ)…(中略)…十一月 十二月分 同鱈くやきふな せり 人しん まめ しゃうか くり 大こん)…(中略)…同(鱈)くやきふな せこし しゃうか みそ す ゆ)…(中略)…同(鱈)くふな同子 やきかしら くり しゃうか わさび きんかん にんにく)	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、198～201頁
合類日用料理抄	調理法	鮓もとき膾	○鮓もとき膾／一なまこ成程細作りいり酒をぬるくあた、めそれにてあへ何にても魚の焼ほね細にしわさびを入あへ酢を加候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、271頁
合類日用料理抄	調理法	鮓膾	○鮓膾／一子を付ぬ先に酒を少かけそれにて一へんあへ其酒をしたみ申候 扱くさき取有合申也 酢いり酒塩にてあへ焼骨子は後にまぜ申候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、271頁
合類日用料理抄	具材	鱈	○鱈の類／一ふな こかしほね くり しゃうがけん 子やまぶきあへ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、286頁
古今料理集	季節	鮓膾	四季の料理の事／春三月／…(中略)…○鱈の分 ▲料理鱈 ▲鯉鱈 ▲鮓膾	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121頁
古今料理集	季節	こいふな膾	四季の料理の事／秋三月／…(中略)…○鱈の分 ▲料理鱈 ▲こいふな膾	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、123頁
古今料理集	季節	ふな膾	四季の料理の事／冬三月／…(中略)…○鱈の分…(中略)…▲ふな膾 ▲いりこい膾 ▲同ふな膾	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、125頁
古今料理集	調理法	ぬた鱈(ふな・こい)	和様の事 同断／…(中略)…一ぬた鱈には…(中略)…一ふな 一こい …(中略)…▲ふな ▲こいは三枚におろしてはらもを取右のこことく細長く作へし かわ付ても取りてもよし 但尾の方より木口に平々と作へきなり	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、210・211頁
古今料理集	調理法	鮓膾・子付膾	和様の事 取合は献立の趣／一いり酒をさしみのこことくにしてさてこいを鉢に入 先酢少かけてさは、とあへ其上へいり酒をよきほどにかけよくあへ塩にてあんはいすへし さてそれ、の道具の内くらけ等うは一つにませてよし 是はしんみりとうまく上塩のはらぬ様にあんはいすへき也 ▲盛様は右に記ことくに盛て其わきに焼ほね子わたひなど置合てくりはしかみけん置て出へし 此ときは酢をたつふりとためて出すへし又子やきほねわさひ一つにませてよき也 しかしなからきれいなるはわけ盛よく候 又あへ候時いり酒にてあへ後に酢を加へたる□よき也 後に酢をさすときは酢のかけんしよき物也 はしめに酢にてあへ候へはもしす過たるときは不出来成もの也 又子をさしみのこことくこいに付て少の内さまして右のこことくあへ候事もあり ▲酢のかけんは心持に酢をさしたるといふほにてよし こい膾鮓膾は酢のつよきは大不出来成物也 但あまきもあしき物也／一鮓膾はいつも右こいに同前也／一煎鯉膾はいつも右こいに同前也／和様の事／一右こいのこことくに和て 其酢を手引かんにあた、めて さて右あへ候魚を三分二ほとなへへいれ 身のしろむまで置てなへをおろし残り候魚を又入てあへ焼塩にてあんはいして出すへし 盛様いつも右こいに同前也 但是は寒き内の物なればふた皿に盛てふたをして出すへき也 但こいのあた、め膾ともいふ也 但此膾魚こいふなさいうくい等計也 よの魚は酢あまければ不出来なる物也 但たいはくるしかるましきか和様いつも右に同前／一鯉の子付け鱈は右のこことくこいなますに記通子を付て少さましてあへ候事も／一同鮓 右に同前	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、213・214頁
茶湯献立指南	調理法・季節	鯉鱈	二月廿一日之晩献立／深皿／鯉鱈く焼ほね やきだ、き くり せり 生が きんかん)…(中略)…／一鯉鱈大なる鮓を成程ほそく作り膳を出前に酢を合すべし 昔ははやく酢に合せたれ共魚かたくなりて悪敷とて当流は出すまへに合する子は分に煎水けを布にて能しぼり鱈をもり上にかくる也 焼だ、きも脇に盛置たる物也 焼ほねはけんにおく也	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、69・70頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
当流節用料理 大全	具材・季節	鱈	【二月之分】【鱈取合】／…（中略）…同くふな こう付 くり中はり しゃうが からしず）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、184頁
当流節用料理 大全	具材・季節	鱈	【七月之分】【鱈取合】／同くふなのせごし くり しゃうが けんゆ からしす）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、187頁
当流節用料理 大全	具材・季節	鱈	【十月之分】【鱈取合】／…（中略）…同くふな 同 やきかしら た、き入レ うと しらかうと からしず けんみつかん）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、188頁
当流節用料理 大全	具材・季節	鱈（ふなやきて）	【十一月十二月】【鱈取合】／…（中略）…同くふな やきて せりにんじん まめ くり 大こん しゃうか）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、189頁
当流節用料理 大全	調理法・季節	鱈（鯉・鮒）	【▲鱈の仕様并鳥料理の仕様】／鯉子をいる事あしし、湯煮し水をしたみ身を細作り、いり酒あた、めあへてよし、くりしゃうがわさび沢山に入酢をくはへもりさま子をませあへ申候 鮒子を付ぬ先に酒をかけ、一へんあへ其酒をしたみ申、酢いり酒塩にてあへ、焼骨子は後にませもり申候 一冬の鱈にはあた、めてよし酢に少いり酒加へたるが吉一夏の鱈に鯉鮒の外いり酒少も悪し酒と水計加へてよし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、242・243頁
料理綱目調味 抄	調理法	鱈	○可用鱈二魚之部／鮒 子附の生盛ハ鮒を糸に造りかかかしは茹よくかかかし栗生か糸にして魚と一所に子にまふす何も水けあれバ子つかす酢を少鈍してかくる 又山吹あへハ糸作りの鮒うど大根子も一にあへる也 栗生うへに可置一書昔ハおのみを加へたりとみゆ子のなきハぬたもよし、むかしハなげ鱈といへる	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、18頁
卓袱会席趣向 帳	調理法・季節	鱈（鮒焼かしら）	新撰趣向帳／正月／鱈の部／…（中略）…○く鮒焼かしら 栗 酢いり酒 …（中略）…○焼がしらは鮒にても鯉にても用ゆ也	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、208頁
卓袱会席趣向 帳	具材・季節	鱈	十月／鱈の部／…（中略）…○く鮒 栗 しゃうが おろし大根）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、217頁
普茶料理抄	具材	鮒鱈子付	小菜／…（中略）…鮒鱈子付く時のあしらひ） 一鉢	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、281頁
蒟蒻百珍	調理法	鮒なます（こんにやく）	○鮒なます／一薄く平目につくり大小色々あるがよし 湯煮し別に黍をさつと湯に透し右のこんにやくをまぶし いり酒 ずいぶん濃きかたよし 白髪独活などあしらひ 甚だきれいなものなり	『翻刻江戸時代料理本集成』 第5巻、321頁
当流料理献立 抄	季節	鱈（ふなほね）	鱈之部／…（中略）…夏／…（中略）…ふなほね	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、7頁
当流料理献立 抄	季節	鱈（ふなせこし）	鱈之部／…（中略）…秋／…（中略）…ふなせこし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、7頁
会席料理帳	具材・季節	鱈（鮒の子つき）	三月／鱈之部／○く鮒の子つき しらが大こん 薄みそからし酢）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、116頁
会席料理帳	季節	鮒なます	十月／鱈之部／…（中略）…○鮒 なます	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、125頁
料理早指南	具材・季節	膾（焼鮒）	会席 膾の部／…（中略）…冬…（中略）…焼鮒くた、きて） 大こんくおろし） かいわりな ぎんなんく小口） くまぜなます）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、141頁
料理早指南	具材	た、きなます	鮒／…（中略）…た、きなますく大こんおろし かいわりな きんなん小口）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、179頁
料理早指南	調理法	団子もりなます	鮒／…（中略）…団子もりなます さしみにつくり子をそへてもる	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、179頁
料理伊呂波庖 丁	具材・季節	鱈（鮒作り身）	鱈之部／…（中略）…冬／鱈くあへませ 鮒作り身ときみかん たくさんニ くりせうが）	『翻刻江戸時代料理本集成』 第7巻、12～14頁
素人庖丁	調理法	鱈	四季魚類／鱈之部／…（中略）…鮒く三まひにおろしむすひ）じゅんさい すまし こせう	『翻刻江戸時代料理本集成』 第7巻、70～75頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
新撰庖丁梯	具材	膾	膾くさしみ あへもの／… (中略) …糸つくり ふな 糸こんにやく めうかのこ 又 上ヶつ く、し しら藻 又 子つき 松菜 岩茸 いら さけ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、84～86頁
料理簡便集	具材	膾 (ふな糸つ くり)	膾 梅肉酢 ふな糸つくり わさびせんは とも	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、128頁
会席料理 細 工庖丁	具材・季節	鱈 (細作り子 付)	冬／〇鱈之部〈向附〉／… (中略) …鮓 細作り 子付 うと 煎酒	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、182頁
会席料理 細 工庖丁	具材・季節	鱈 (ぬたなま す)	冬／〇鱈之部〈向附〉／… (中略) …鮓くぬたなま す 木くらげ ちさ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、182頁
当代料理筌	具材・季節	膾 (ふな細つ くり)	十月飲食並料理献立／… (中略) …膾／… (中略) …ふなく細つくり〉 うど いら酒 木くらげ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、222・223頁
四季献立 会 席料理秘囊抄	具材	ふななます子 つき	四季 強肴 精魚／… (中略) …ふな なます 子 つき うど	『翻刻江戸時代料理本集成』 第10巻、229頁

## (b) 刺身

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理物語	調理法	刺身	第十一 指身の部／… (中略) …鯉 いらざけよし ／鮓 これもいらざけよし… (後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』 第1巻、20頁
当流節用料理 大全	具材・季節	さしみ (ふな 細作り)	【さしみ魚類分】【十一月十二月〈同前〉】／… (中 略) …同くふなほそ作り くじらきんすじ いらざ け わさび	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、206頁
新撰献立部類 集	具材	鮓 (刺身)	刺身の部／… (中略) …鮓 山吹 つくゞ、し く ず切 白はかり	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、47頁
料理伊呂波庖 丁	具材・季節	指身 (さらし 鮓)	指身の部／… (中略) …秋／… (中略) …同 (指身) くさらし鮓 ゆ引さめ さがらめ たん尺 こせう す みそ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第7巻、19～21頁
料理伊呂波庖 丁	具材・季節	指身 (鮓子付)	指身の部／… (中略) …冬／… (中略) …同 (指身) く鮓子付 にし白身 青おご わさびいら酒	『翻刻江戸時代料理本集成』 第7巻、19～21頁
当代料理筌	具材・季節	あらひ鮓	六月飲食並料理献立／… (中略) …あらひ鮓 同 針めうが きくらげ いらさけ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、212～214頁
当代料理筌	具材・季節	差味	十月飲食並料理献立／… (中略) …差味／… (中略) …鮓、岩たけ わりぐり いら酒	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、222・223頁
当代料理筌	具材・季節	差味 (ふな作 り身)	十二月飲食並料理献立／… (中略) …差味／… (中 略) …ふなく作り身〉 とき みかん くりせうが あへませ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、227頁
魚類精進 早 見献立帳	具材・季節	さしみ	春三ヶ月献立 魚類 同／… (中略) …二 (五) さしみ 鮓 うど めじそ 小ちよく いら酒	『翻刻江戸時代料理本集成』 第9巻、255～257頁
料理通	具材・季節	刺身 (大鮓・ やきかしら)	四季刺身皿之部／… (中略) …秋／… (中略) …大 鮓 同くやきかしら	『翻刻江戸時代料理本集成』 第10巻、76～78頁

## (c) あえもの・たたき・つくり

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理早指南	調理法	た、き鮓	鮓／… (中略) …すひもの中皿てしほ皿 た、き鮓 ハくすりながし 丸むき大こんくふきのとう	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、179頁
料理早指南	調理法	てつほうあへ	鮓／… (中略) …てつほうあへ さしみにつくりと うがらし みそあへ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第6巻、179頁
臨時客応接	調理法	鮓てつほうあ へ	四季混雑／… (中略) …平鉢／井／大平の類… (中 略) /同 鮓てつほうあへ 仕様 さし身に作り焼 きとふがらし少しみそにすり交あへる	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、256～258頁
料理通	具材	さ、づくり	四季向皿之部／… (中略) …薄みそ酢 鮓くさ、づ くり きの栗 葉防風 やきとうがらし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第10巻、86頁
料理通	具材・季節	笹づくり	四季向皿之部／… (中略) …夏／罌粟酢 鱈 (ふな) く笹づくり 芽土当帰 あられ 茶くらげ こまゞ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第10巻、86～88頁



史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理通	具材	笹づくり	卓子小菜之部／…（中略）…鮒 笹づくり	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、188頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	子つき細つくり	四季取合／向附春之部〈魚物 精物〉／…（中略）…鮒〈子つき 細つくり〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、218頁

(d) 鮓

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
今古調味集	調理法	丸酢指	丸酢指 小鯛 うほせ 鱈 えぶな いな 鯖 小鯨 鮎 たなご かます 鱈 つなし 鯖 鮒 右の類背り割中骨腸頭を取り塩を暫く当て置其上にて酢に浸し置布巾杯にて水気を取り頭より尾さき迄飯を込桶に並らべて押を掛又形ちにかかわらず風味等一とせば魚の上下にも飯を置いて押べし 風味格別なり	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」18頁
合類日用料理抄	調理法・季節・産地	江州鮓の鮓	○江州鮓の鮓／一寒の内ニ漬申候 ゑらを取ゑらより腸をぬき頭を打ひしき折敷に塩を沢山にため両方より鮓を塩の上へおし付塩付候ほとつけ鮓に漬申候 黒米をこわめしに仕能さまし喰塩に塩をませ食沢山に漬申候 初成候おしつよく置廿日程過ておしを常の鮓のかげんほどに弱置申候 七十日程過て能なれ候いつ迄も持申候 翌年夏秋の時分も結句風味能骨も一段と和に成申候 是もおしをゆるめ申候時分に塩水を蓋の上へため申候 取出候後内の魚食のかたおりに不成やうに直し押をかけ右の塩水又ため置申候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、267頁
合類日用料理抄	調理法	鮓早鮓	○鮓早鮓／一酒壺弁に塩三合入煎シ候 酢一合加へ申候 四五日置候には入不申候／一食をさまし右の煎候酒にて喰塩より少からく合申候／一鮓に塩を仕一時ほどしませ置扱さつと洗右の食にて漬候 是は二日程にて能候又四五日も置申候 食の塩生なれよりは辛仕候 おしは漬候時より二時ほどもおしかろく仕夫より次第々々におし強かけ申候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、267頁
古今料理集	季節	ふな子持(鮓)	四季の料理の事／春三月／…（中略）…○鮓の分 ▲ふな子持…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121・122頁
古今料理集	季節	ふな(すし)	四季の料理の事／…（中略）…秋三月／…（中略）…○すしの分 ▲あゆ ▲ふな…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～124頁
古今料理集	季節	ふな(すし)	四季の料理の事／…（中略）…冬三月／…（中略）…○すしの分 ▲ふな ▲さけ ▲切つけ…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～125頁
茶湯献立指南	具材・季節	子籠の鮓の鮓	八月廿六日 御成式正献立／…（中略）…後段／…（中略）…御吸物 〈子籠鮓／あらめ〉／…（中略）…一子籠の鮓の鮓 四角皿七寸…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、13～16頁
茶湯献立指南	調理法・季節	鮓鮓(塩はだて)	十月廿三日之朝口切献立／中皿 鮓鮓〈塩はだて〉…（中略）…／一鮓の鮓子籠を上とす切重ね皿にもるべし	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、50・51頁
茶湯献立指南	具材・季節	子籠大鮓鮓	八月十五日月見夜会／…（中略）…皿付〈子籠大鮓鮓はだて〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、85頁
当流節用料理大全	具材	子籠の鮓鮓	何月何日／御成式正献立／…（中略）…／御食／…（中略）…一子籠の鮓の鮓 四角皿 七寸	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、142～149頁
当流節用料理大全	具材・季節	ふなのすし	【汁魚鳥分】【四月五月〈取合〉】／…（中略）…同くふなのすし あさうり なすび すいくち入	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、216頁
当流節用料理大全	具材・季節	ふなのすし	【汁魚鳥分】【六月七月取合】／…（中略）…同くふなのすし ねいも つぶさんしやう	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、216～218頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
当流節用料理大全	調理法・季節・産地	鮓鮓・鮓早鮓	【鮓魚のあらまし】／一近江鮓…(中略)…／▲ふな鮓の仕様、寒の内に漬申候をらを取わたをぬき、頭を打ひしぎ、塩沢山にため、両方より鮓を塩のうへ、おし付、塩付候つけ漬申候、黒米をこはめしにたき能さまし、喰塩に塩ませ食沢山につけ申候、初よりおしつよく置廿日ほど過ておしを常のすしかけん程によはく置申候七十日程過てよくなれ候、よく年夏秋の時分結句風味能ほねも一段と和に成候、是もおしをゆるめ申しふんに塩水をふたの上へため申候、取出し候後、内の魚食のかたおしに不成やうに直し押をかけ、右の塩水に水ため置なり／▲鮓早鮓一酒壺升に塩三合入煎だし、酢一合加へ申候、四五日置には酢不入候、食をさまし右のせんじ酒にて喰塩より少からく合申候、鮓に塩を一時程しませ置扱ざつと洗右の食にて漬候、是は二日程にて能候、又四五日も置申候食の塩生なれよりからく仕候、おしは漬候時より二時ほどもおしかろく仕、次第々々におしつよくかけ申候	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、238・239頁
料理綱目調味抄	調理法	鮓	○鮓 …(中略)…こけら鮓にも鮓 鮓 わたかます はへ いろこ かいかハ 此類ハ丸すし此類河辺にて鮓をそのま、漬れハ骨柔か也 鮓一夜塩して其塩を洗又めしに塩加減して腹にこめ脇に詰て漬るを生ずしと云鮓鮓骨をぬくへし	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、34・35頁
献立筈	具材・産地	あふみ鮓のすし	同 浄留璃会のこんたて／…(中略)…清和源氏三の切 取肴 くあふみ鮓のすし みの紙のかいしき	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、116・117頁
万宝料理秘密箱	調理法・季節・産地	大津石場鮓鮓	大津石場鮓鮓の仕方／一寒の内に、右をら、はらわたを、とり、あたまを、打ひしぎ、右塩を沢山にためて、両方より、鮓を塩の上へ、おし付、よく、ふなに、塩付ほとにして、扱黒米をば、こわめしに焚、よくさまして、喰かげんに、塩を合せ右めしを、たくさんに、漬るべし、又初の程は、押付き、廿日ほど過ぎて、押かろく、七十日ほどして、よく馴るべし、右のことくすれば、翌年までも、又夏秋の頃は、なを、風味よろしく、骨を和かに、一段とよし、一手取肴、又進物にもよろし	『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、120・121頁
万宝料理秘密箱	調理法	同(鮓)早鮓	同(鮓)早鮓の仕方／一凡酒一升に、塩三合入して焚、是に酢一合加へて、右酒くさき、気香を冷し、是にて飯を焚、よく冷し、右の内にて、喰かげんの塩より、すこしからめに合せ、右の鮓の塩を一時ほど、しませて、扱取だし、水にて、ざつと洗ひ、右の飯にて漬、二日ほどして能なれるへし	『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、121頁
新撰献立部類集	具材	鮓鮓	引肴之部／雲丹 塩辛い 酒盛 鯉た、き あみ塩から 煮取 鮓鮓…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、72頁
素人庖丁	調理法	丸すし	○丸すし／うほせ きすこ 小たい ゑぶな いなさ は うるめ 小あぢ せいご たなこ かます このしろ つなし あゆ ふな／右のるいづれもよし 仕様常のごとく洗背よりわり中ほね腹のほねもとりのけ塩をあて暫してよき酢二ひたし置く 扱とり出し布巾杯にて水気をふきとり首より尾先迄飯を込み桶にならべて重すべし 又すがたにかまはず風味を専一とせば魚の上したに飯を置きておすべし 風味格別にて尤よし	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、133・134頁
名飯部類	調理法・産地	もろこ淡海ずし	もろこ淡海ずし／此漬やう彼地の名品にて他に伝へずといえり 余海の人に因ありて其法を折にかたりしを記すといへとなほたがひたりやしらず其口受のま、は先もろこを扱び常の飯を炊て冷しもろこを完ながら洗ひ置すし桶に右の飯ともろこを一層つ、収蓋制を固くし年に二度ほどつ、飯計りを新にとりかへ数年を経たるを飯を竹筋にて除肉計りを賞するとそ △鮓魚をも右のことく製しぬるをあふみ鮓魚すしと云 △或人の云右の淡海ずしを□来たるを舊飯を箸子にて除り去り新に飯を炊能冷しふた、ひ漬なほし飯を去りて食する時は味ひ甚た美也とそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、304頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
名飯部類	調理法	鮒すし	鮒すし／是も前のもろこずしのことく漬製にやいまだ其法を聞ず又食したる事もなし 好事家に問ひ重て補成んと思ふ其名の聞たるま、爰に名目を掲焉	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、304頁
名飯部類	調理法・産地	淡海鮒すし	淡海鮒すし／既にもろこすしと同しからんと其条に書	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、304頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	鮒すし	春之部／… (中略) …取肴／鮒すし 煮込玉子	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、205頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	鮒すし	同 (取肴) 夏之部同上 (魚類 精進) ／… (中略) … 鮒すし	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、227頁

(e) 味噌漬・粕漬

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理物語	調理法	鮒のかす漬	鮒のかす漬は 一夜塩をしをしてかすにつけをしをつよくかけよし五日六日のうちによし	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、36頁
料理切形秘伝抄	具材	小鮒	小鮒くふくさみそ)	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、169頁
合類日用料理抄	調理法	鮎甘漬 (鮎)	○鮎甘漬／一黒米常の食より少強し桶の底へ右の食を敷其食の隠る、ほど粕をふり粕の上へ塩を薄ふり扱魚をひとへにならべ申候 其上に右のことく食粕しほ次第々々にかさねつけ申候／一鮎は鱗を取口よりえらと洗録を取出し口へ少塩を入漬申候／一鮎は鱗をあらを取頭をかなづちにてひしき口へ塩を入漬申候… (後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、270頁
当流節用料理大全	調理法	鮒粕漬	【粕漬魚之部】／たいます ふな 塩さば まながつを あわび あゆ さけ さゝる 赤貝 たいらぎ／鮒粕漬は一夜しをしをかすにつけ、をしをつよくかけ置候へは、五日六日のうちにつかはれてよし	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、247・248頁
料理綱目調味抄	調理法	鳥味噌 (鮒)	○鳥味噌 白飯二酒たぶ、と入鳥の毛を去り丸ながら入て連日煮れハ如常なる時扣て漿又なる分量鳩一羽鮒一尾に酒一升魚ハ鱗を去右のことし 鴨 鳩 雀 うづら ひばり 鶏 鯛 鯉 鮒	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、35頁
万宝料理秘密箱	調理法・季節・効能	鯉の味噌漬	鯉の味噌漬の仕方／一四季生鯉を三枚におろし、右鱗を引きて、右の肉を水気なきやうにして、しばらく、暖酒に漬て、とりあげて、酒の零をたらし、味噌は、常の味噌がよし、右味噌一升ほとの中へ、上醤油一はい、古酒一はい、よく、まぜて、右の鯉を入し、上下ともに、味噌を、よくつめ、上ぶたに、昆布をして、其上木ぶたをして、石を押にかけて三日ほどして、春はよし、夏は一日一夜、秋は二日一夜、冬は五日ほどして、遣ひ方は、一指身、一本汁、一二の汁はすまし、一提重もの、一盛こぼしもの、一吸もの吸口の具を入し 一焼物には薄しやうゆ、附焼、切方は見合せ一茶料理の焼ものには、濃醬よろし ○又是を味噌をは、よく落してよき日和に、糸つなぎて、干しかわかして入用のときは、鯉節かくやうに、削て薄味噌に入し煎て、初霜こんふ入し、出すもよし、其外料理の品あまたあれども、よく人のしれるものなり ○第一ひえ性の人に、薬なり、又腎薬なり、	『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、119・120頁
万宝料理秘密箱	調理法・季節・産地・効能	鮒のこかし漬	鮒のこかし漬の仕方／一流川の水を飲し、鮒の二三寸ばかりの、新しきを堅入の體酒に、二日ほど漬て、三日めに、取出し、其ま、遠火にて、すこし焼て、さまして、是もうろこゑら、腸ともに白味噌へ漬て、一春は、川上の鮒よし、三日ほど漬夏は川下の鮒よし、二日ほど漬、秋は淀川鮒よし、五日ほど漬、冬も淀川鮒七日程漬て、遣ひ方は、前段の鯉と同じ、又醤油にて、熬もよし、第一男女の薬なり	『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、120頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
万宝料理秘密箱	調理法	鮎の糠味噌漬	鮎の糠味噌漬の仕方／一是は、前段のごとく、三四寸の、鮎を新しき内に、鱗よく、とり、腹の中の腸ゑら等を、ことよく取て、水にて洗ひ、よく乾して水気のなきやうにして、扱酒を、飲か減にあたゝめて其中へ漬、尤も酒を沢山に入れて、一日一夜して引上、右糠味噌の宜きに、黒米飯を焚て、是は糠味噌凡二升ほとに、米五合たき、よく、さまして、右の内へ塩五勺半入して、よくまぜ合七、右の鮎の見へぬやうにて漬て、又上に紙のふたをして、其上に木ふたをして、すこし石に押をかけ是も前段のごとく日数をへて、遣ひ方は、一二の汁、一吸物には五斗味噌か、すましか、赤みそか、一台引もの、一寄焼物、其外いろ、遣ひ方、見合すへし、	『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、120頁
会席料理帳	具材・季節	焼物（鮎の味噌漬）	正月 二月 三月／此みつきにわたる物／焼物之部／…（中略）…○〈鮎の味噌漬 薄しやうゆかけ〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、117頁
料理早指南	調理法	ふなみそ	鮎／…（中略）…ふなみそくたゝきてみそに、こゝ□りにする〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
料理早指南	具材	ふなみそ	同（日需夜食膳） 雑の部并ニ四季混雑／…（中略）…平／…（中略）…鮎みそ こくしやう…（中略）…ふなみその仕やう前編ニ有	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、229頁
料理早指南	具材	鯉みそ・鮎みそ	第四／中鉢 鯉みそ 七を付る／鯉みそ鮎みその仕やうみな前へんに有	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、284頁

## (f) 包焼

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四条流庖丁書	調理法・故実・産地	包焼	一、包焼ノ事、鮎ノ五六寸計ナルヲ能鱗ヲフイテ、腹ヲ明能洗テ、扱結昆布、串柿、クルミ、ケシ、此四色ノ外ニ粟ヲ蒸シテ可入、五色入テ腹ヲヌイク、ミテ薄タレニカツホ入テ、能ホトニ認テ、シホ酒シホ入テ、貴人ヘハ三ツ計、其外ヘハ一宛盛テ、胡椒入テ可參、此料理ノ事四条家ニ秘スル也、御門出ニハ尤目出度カルヘキ事也、子細ハ天武天皇ト大友王子ト御代ヲ争給フ時ノ事ニヤ、天武天皇ヘ御敵ナスベキコトサマ、書テ、鮎ノ腹ニ入テ參ラセラル、間、御覽有テ即御謀共有ケレハ、御敵ヲ亡シエテ、御心ノ如ク成リシコト也、然間目出度御看成ヘシ、其後左大臣殿此歌ヲヨメルト申ナリ、 イニシヘハイトモ賢キカタ、鮎包焼タル中ノ玉章 又此肴出陣ナトニコソ同クハ參ラセ度ハ侍、腹ノ中ニ入色々ノ中ニモ取分結昆布ヲイカニモ小クシテ入タル、是ヲ其時ノ玉ツサニ表スル間肝要可成、其外ノ物ハ隨時可然物共ヲ可入、粟ヲ入ハ鮎ノ子ヲ学タル也、哥ニ包ヤキトヨメル所ニモノニ拵參スルコト、口伝ニ有之、可秘、	『日本料理秘伝集成』第18巻、66・67頁
庖丁聞書	調理法	鮎の包やき	一、鮎の包やき拵様、六七寸計のふなの腹の中へ、結昆布、串柿、芥子、焼栗を入焼也、此肴は常に調進する事なし、	『日本料理秘伝集成』第18巻、93頁
貞丈雑記	調理法・故実	鮎の包やき	一、鮎の包やき拵様、六七寸計の鮎を腹の内へ結昆布串柿芥子焼栗を入やく也此さかなは常に調進する事なし【頭書】光台日夫木抄廿三雜部鮎衣笠内大臣の歌 いにしへはいともかしこしかた田ふなつ、みやきなる中の玉章	『日本料理秘伝集成』第18巻、287頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四條家流的傳口訣書	故実・産地	鮓包焼	一、鮓包焼ノ事ノ一、雉子ノ別足ノ事ノ一、栗ノ事ノ一、人皇三十九代ノ一、天智天皇の次の帝を清原の天皇ト申奉る、いまた春宮ニても渡らせ給ふ天智の御子に大友の皇子といふ人あり、時の大臣に成給ひ、世の政事をとり、権柄強くおわしける、天智天皇崩御ならば、次の位ハ我ニて外らんと思ひ給ふ、帝やミつかせ給ひて崩御成るへきと見へける時、春宮ハ兼て皇子の位を大集給わん事をたふし給へと、今皇子に敵せんこと、かの兵強くして世の中巳二彼の威に随かふ折なれハ我かたへ御方する兵もあるまし、と思案し給へは、春宮ハ御出家の御望有と、世上へハ昌へ□(潜カ)によし野山の奥に籠り給ひぬ、ある人皇子に進給、春宮を退く放ち給ふもたとへハ虎に翼を付て野にはなつことく也、早く兵を遣し是を向へ給ひて、後ニそ心のまゝなる振廻もなすへけれ、と進めければ、皇子此謀に随ひいくさを催促す、又大友皇子の妻は春宮の御女にておわしますゆへニ、御父の殺され給わんことを嘆き給ひ、何とそ此事を告しらせ申さんとすれと、其便すへきやうもなかりければ、姫君は餘思ひわひ給ひ、鮓の包焼の服(腹)の中へちさき文をしたゝめておし入て是を奉る、春宮是を御らんじ急キ狩衣袴に藁くつをはいて内の人ニもしらせす、唯ひとり山を越て北の方へ出給へハ山城の国田原といふ處へたり給ひ、五六日居給ひけり、里人とも御肖様常人ニあらざるに心付高杯(坏)ニ栗を焼又湯でなとして参らせける、春宮ハ二色の栗を取給ひ、我思ふも叶ふへくは生へ出て木になれと祝し給ひ、かた山のまたに埋させ給ふ、夫より多くのかんなんの盡し給ひて、後御勢に多く付したかいて、皇子と鬮をあわせ給ふニ春宮のいくさ勝ニなり、皇子の備へ破れて逃行けるを、近江の國大津ニて又犬に皇子の兵を破り給へは皇子ハ終に山崎ニてうたれ給ふ、厥后春宮ハ大和國にかへり御位に付給ひける、此時三足の雉子出て帝をなやましけるを、御弓ニて打留給ふ、其うたせ給ふ處をは、鳥打と名付く、羽は丹のことく也、其三足の中の足を別足といふて膳部ノ菜ニ盛て祝ひけるなり、田原にて埋給ひし焼栗湯で栗かたちも不替生出ける、包焼の鮓、雉子の別足、田原の御栗といへるハ何レも此古事より出たる事なり、	慶応義塾図書館蔵、四條家流故実書4、7～9丁目
行幸式膳部古實之卷	故実	包焼き	一、魚かん之事、魚羹は鮓のかたちを学ひて作る也、鮓ハ包焼の故事有之、本朝用來事久し、哥に〈哥〉△勅なればいと賢し堅田ふなつ、ミ焼たる中の文章(ママ)△〈哥〉山吹の咲みたれたる改敷はかた田の鯛のはら之子のいろ△と有、此云れによりて山吹鯛と云は鮓の子附膳也、孕子逆婚禮式などに用も、鮓之事、然れば此羹にも栗を入子に象る事有、	慶応義塾図書館蔵、四條家流故実書12、16丁目

(9) 焼鮓

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
りうりの書	調理法	やきふな	一、ふなをやきふなにして出すにはよくこけをふきわたをとり さてかしらをうゑなしてくしにさしてしを、ふりて口よりよきさけをつきてあふりてよくやけ候時にもりて出すにはよきすか 又はよきさけをかけて出へし、	『日本料理秘伝集成』第18巻、150頁
りうりの書	調理法	ふなのまるやき	一、ふなのまるやきと申はふなのこけをひきわたをとらすしてしを、ふり、かみにつゝみて さてこまのあふらをひとつゆ口に入候ことさけを口よりつきてすみををこして さてほうむしにしてよくやけ候時分にとりあけてもりて出し申也 これをまるやきとは申也	『日本料理秘伝集成』第18巻、150頁
今古調味集	調理法	荒塩焼	荒塩焼 何魚ニても水洗ひして塩を振り掛汁にて出すなり 但荒塩の魚ハ先鮓にかざるべし、	豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(2)—」9頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
今古調味集	調理法	焼ふな	焼ふな 焼ふなは水六分入れ半日程も能煮醤油塩梅をすべし	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」3頁
料理切形秘伝抄	調理法	やき鮎	やき鮎の秘伝—ごまの油にしほ少入てやくとき—たうふなにぬりてやけばことのほよしあふらはかいらかしてもよしそのまゝもよしこれにこすやきやうはなしたいのはまやきも同	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、168頁
料理切形秘伝抄	具材	ふなやきて	〈大はく〉ふなやきて	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、166頁
料理献立集	具材	むかふ詰	むかふ詰に用肴之有増／…(中略)…〈同(やきひたし)〉一大ふな	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、214頁
料理献立集	具材	やきもの	やきものに用肴之事／…(中略)…一ふなく同(山椒みそ)	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、215頁
古今料理集	具材・季節	焼物	四季の料理の事／春三月／…(中略)…○焼物の分 ▲ます ▲甘鯛 ▲鮎…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121頁
古今料理集	具材・季節	焼物	四季の料理の事／…(中略)…秋三月／…(中略)…○焼物の分 ▲さけ ▲ふな…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～124頁
古今料理集	具材・季節	焼物	四季の料理の事／…(中略)…冬三月／…(中略)…○焼物の分 ▲甘たい ▲ふな…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～125頁
茶湯献立指南	具材・季節	大鮎白焼	八月廿六日 御成式正献立／…(中略)…三之御膳／…(中略)…一大鮎 白焼 かけ汁 大皿 八寸	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、13～16頁
当流節用料理大全	具材	大鮎白焼	何月何日／御成式正献立／…(中略)…／三之御膳／…(中略)…一大鮎 白焼〈かけ汁〉 大皿〈八寸〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、142～144頁
当流節用料理大全	料理名・具材	焼物	【焼物に用肴の有増】／…(中略)…一鮎くさんしやう みそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、231頁
料理網目調味抄	調理法	組焼	○可用組焼魚之部／…(中略)…鮎 大鮎ハ片身ばかりを小串鰯付焼 小鮎ハ田がくさんせうかたうがらしみそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、23～25頁
料理網目調味抄	調理法	鮎焼	○魚類〈全〉／鯛阿蘭陀煮に油に揚る 葱も揚る 鮎焼とき口より油させハ全躰如帛	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、37頁
卓袱会席趣向帳	具材・季節	焼鮎	十一月 十二月／煮物并汁或温鱈の類／…(中略)…○焼鮎 しきこんふ	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、219頁
当流料理献立抄	具材	焼物	焼物之部／…(中略)…鮎 つけやき 山せうみそ でんがく	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、17～19頁
新撰献立部類集	具材	焼物	焼物之部／…(中略)…鮎くさんせうみそ 付やき かけ汁	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、62頁
新撰献立部類集	具材	焼物	焼物之部／…(中略)…焼鮎 にひたし さんせうみそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、62頁
新撰献立部類集	具材	焼物	焼物之部／…(中略)…鮎 にひたし 赤みそかけ さんせう入	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、63頁
会席料理帳	具材・季節	焼物(小鮎のひらき)	正月 二月 三月／此みつきにわたる物／焼物之部／…(中略)…○同くきす 小鮎のひらき	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、117頁
会席料理帳	具材・季節	取肴(鮎片身山椒醤油付やき)	正月 二月 三月／此みつきにわたる物／…(中略)…取肴之部／…(中略)…○鮎片身山椒醤油付やき焼わかめ	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、117～118頁
会席料理帳	具材・季節	焼物(鮎さがらめまき)	十月 十一月 十二月／焼物之部…(中略)…○鮎さがらめまき 枯まつ葉にてとめる	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、128頁
料理早指南	具材	小鮎やき	鮎／…(中略)…大ちよくさしみの相手 小鮎ハやきて せんらふ やきとうからし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
新撰庖丁梯	具材	焼もの(むしふな)	焼ものくiri付 てんかく／…(中略)…むしふな 青みそ かけ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、84～86頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	焼物	春／○焼物之部〈正月 二月 三月〉…(中略)…鮎くめまき こぶまき	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、153・154頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
会席料理 細工庖丁	具材・季節	取肴（小ふな付やき）	夏／○取肴之部并ニ二重物〈四月 五月 六月〉…（中略）…小ふな〈付やき〉 木うり 花落	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、169～170頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	取肴（小鮒）	秋／○取肴之部并ニ二重物〈七月 八月 九月〉…（中略）…小鮒〈とからしみそ でんがく〉ちやうろぎ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、179～180頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	取肴（小鮒）	秋／○取肴之部并ニ二重物〈七月 八月 九月〉…（中略）…小鮒〈こせう醬ゆ付やき〉新さつまいも	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、179～180頁
料理通	具材・季節	鮒（かた身おろしさんしょうやき）	同（四季硯蓋）秋之部／…（中略）…五色／…（中略）…鮒〈かた身おろし さんしょうやき〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、66頁
料理通	具材	小鮒（ほうとろ焼）	卓子小菜之部／小鮒〈ほうとろ焼 ほうろかけ〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、178頁

(h) 小鮒雀焼

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四條家流行幸七ノ御膳部図	図	小鳥やき	添肴 小鳥やき【図】	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書11、28丁目
行幸式膳部古實之巻	具材・故実	小鳥焼	一、小鳥焼之事、小鮒にて造るなり、青申に指亀付出す也、	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書12、16丁目
今古調味集	具材	小鳥焼・鮒のすずめ焼	（小鳥焼ハ 今言鮒のすずめ焼なり）	豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(2)—」9頁
茶湯献立指南	調理法・季節	小鮒雀焼	十月六日之朝口切献立／…（中略）…敷紙／八寸／なふねたて切／小鮒雀焼〈山椒みそ〉／…（中略）…小鮒の雀焼はせの方よりひらき小申にて下焼を能して上に山椒みそをこし付やくべし	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、47・48頁
茶湯献立指南	季節	小鮒雀焼	正月十七日之朝献立／…（中略）…肴 小鮒雀焼	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、65頁
当流節用料理大全	季節	ふな雀焼	▲五月何日何晩／…（中略）…引而／一焼物〈ふな雀やき あじ〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、164頁
新撰献立部類集	具材	小ふなすゞめやき	寄せ焼物／…（中略）…小ふな すゞめやき…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、66・67頁
料理早指南	具材・季節	鮒すゞめ焼	硯蓋の部／…（中略）…七種／…（中略）…鮒 すゞめ焼…（後略）	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、155頁
料理早指南	調理法	すゞめ焼（鮒）	鮒／すゞめ焼〈せよりひらきて さんしよせうゆ〉中ふなは 長皿 中鉢 小ふなはすゞりぶた物	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
料理早指南	具材	鮒すゞめやき	同（時節見舞重詰） 下の部／…（中略）…初重五種／…（中略）…鮒すゞめやき	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、197頁
料理伊呂波庖丁	具材・季節	台引（鮒すゞめ焼）	台引之部／…（中略）…冬／同（台引）〈鮒すゞめ焼〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、32・33頁
料理調菜 四季献立集	具材	鮒すゞめ焼	四季附込口取／…（中略）…鮒すゞめ焼 さんせうしやうゆ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、304頁
料理調菜 四季献立集	調理法	鮒すゞめ焼	仕立方／…（中略）…口取之部／…（中略）…一鮒すゞめやき頭とも背びらきにする也	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、307～314頁
魚類精進 早見献立帳	具材	小ふなすゞめやき	四季台引／…（中略）…小ふな すゞめやき	『翻刻江戸時代料理本集成』第9巻、313～315頁
料理通	具材	大鮒すゞめやき	四季魚類大菜之部／…（中略）…大鮒 すゞめやき 山椒 しやうゆ	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、38～41頁
料理通	具材・季節	焼物（大鮒すゞめやき）	四季焼物之部／…（中略）…夏／…（中略）…大鮒すゞめやき 九日大こん 亀甲煮 煮 山しよう	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、99～101頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	炙物（小鮒すゞめやき）	同（炙物）冬之部同上（魚類 精進）／…（中略）…小鮒 すゞめやき さんせう醬ゆ	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、225頁

## (i) 煮物

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四条流庖丁書	調理法・産地	丸二	一、江州ノ鮒ヲ献立ニ丸ニト書タラハ魚ノ尾サキヲモオスヘカラス、少モ刀寄タラハ丸ニトハ不可云	『日本料理秘伝集成』第18巻、54頁
式三献七五三膳部記	図	鮒の一こんに	六ノ同四こんの内ノはら、子 きさみはむ鮒の一こんに 吸物【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、174頁
貞丈雑記	調理法	鮒の一こん煮・味噌汁	一、鮒の一こん煮とは小鮒を一ツ丸のまゝにて味噌汁にて煮たる吸物の事なりく式三献膳部記ニ見 大草流	『日本料理秘伝集成』第18巻、288頁
食物服用之巻	図	ふなのまるに	三こんノたいさしミ さゞいもりこぼし あつめふなのまるに すしほ何もよ あいの物【図】	『続群書類従』第19輯、317頁
料理切形秘伝抄	具材	ふなにびたし	ふなにびたし くゆてとり なまび	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、163頁
料理献立集	具材・季節	煮物(やきふな)	魚鳥あへませ精進すあへの事ノ…(中略)…六月七月同断…(中略)…同(煮物)くやきふな わらひ くしこ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、201~206頁
古今料理集	調理法	鮒一献煮	鮒一献煮方ノ〇白味噌仕込いつれも鯉に同前也 但是はいを不取して煮るゆへに 汁必にかく成故に右のこたく初のに汁をすきと捨て 右の如生みそ汁を指てみそかけんはこいのことくこみそ也 御膳と申時に出し袋を入れてしんみとあんはい調て酒をさし出すへし	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、180頁
当流節用料理大全	具材・季節	酒煮鮒(切た、み)	十一月何日何晩ノ…(中略)…一酒煮鮒(切た、み)	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、171~173頁
料理綱目調味抄	調理法	煮物(鯉鮒)	〇可用煮物魚之部ノ…(中略)…鯉鮒 粘みそ筒切おろしたるハ造り水に晒みそをたらせて後に魚を入れハはざれしてよし(取合)石たけきくらげ	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、27頁
料理山海郷	調理法	土蔵煮	土蔵煮ノ鯛にても鮒にても鯛はらは切目くしにさしこげさるやうに白やきにして味噌に山せう少しくはへ葛水にてのべ魚のみへざるほどあつくよくぬりこげざるほどにむらなくやき藁の切口にてさら、とすりいら、ととり酒に醤油少加減して煮る味噌おちざるゆへ名付る歟	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、87頁
料理山海郷	調理法	味噌煮鮒	味噌煮鮒ノみそをたてふなを切生にてはじめより汁へ入る一ふき目にふた取ことなかれふたの上よりさけをさして又なる二ふき目にかけんをみるへし魚やはらかに能煮へるなり	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、106頁
料理早指南	具材・季節	大ぶなやきて酒に	重さかな 大平の類ノ…(中略)…冬…(中略)…大ぶなやきて酒に 味噌豆 からし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、152頁
料理早指南	調理法	味噌煮	鮒ノ…(中略)…味噌煮ノ大ぶな丸にてやきて赤みそよくすり酒ばかりにてこくのぼしてよくなる也 中ばち	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
料理早指南	調理法	ていかに	鮒ノ…(中略)…ていかにくせうちうとやきしほとにてにる	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
料理簡便集	調理法・季節	ふな(煮)	冬ノ…(中略)…ふな うろこ わたを去り三分計りづ、間をあげうらおもて共に骨ぎわまで切りめを入れ両へらともに油にていり其なべに酒醤油を入れ煮て出ス	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、135頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	煮物(大鮒子持)	春ノ〇煮物之部ノ正月 二月 三月ノ…(中略)…大鮒ノ子持	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、155・156頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	煮物(鮒首尾取て焼)	春ノ〇煮物之部ノ正月 二月 三月ノ…(中略)…鮒ノ尾首取て焼	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、155・156頁
臨時客応接	調理法	鮒定家煮	四季混雑ノ…(中略)…平鉢ノ井ノ大平の類ノ…(中略)ノ同 鮒定家煮 仕様 せうちうと焼塩にて煮る	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、256~258頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	煮物(鮒子つき)	煮物 春之部ノ魚類 精進ノ…(中略)…鮒子つき 青こんぶ こくしやう	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、222頁



## (j) 昆布巻

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
今古調味集	調理法	昆布巻	昆布巻 何魚成共又精進成共焼煮浸しにして昆布ニ魚を包 巻留ハかれ松葉にて縫留煮なり盛方ハ縫目を上にして盛べし 夜に出す節ハ松葉用ひべからず	豊後孝江・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(2)—」14頁
今古調味集	調理法	ふな昆布巻	ふな昆布巻 白焼して醬油だし鰹節入酒を入能煮昆布を敷か又は包みて煮時は早く煮る者也 但し昆布巻に仕立時初よりひへて仕立へし 昆布巻きには鮒簾(ママ)魚 めばる 鯨杯宜し 仕立様同様にひへへきなり	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」3頁
献立筈	具材・産地	大津鮒めまきにて	同 伊勢参宮献立/…(中略)…大津 鮒 めまきにて…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、118・119頁
卓袱会席趣向帳	調理法・季節	焼鮒まる煮びたし(しき昆布)	新撰趣向帳/正月/…(中略)…煮物の部/…(中略)…〇焼鮒まる煮びたし しき昆布/…(中略)…〇焼浸しは酒にて凡半日ほど煮也 昆布に魚を包て煮事也 昆布の巻留かれ松葉にて縫て煮るべし 盛かたは縫めを上にもせる也 夜食ならば用捨有事也	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、209・210頁
会席料理帳	具材・季節	小鮒こぶまき煮びたし	十月/…(中略)…猪口之物…(中略)…〇小鮒こぶまき 煮びたし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、125・126頁
料理早指南	調理法	こんぶ巻(鮒)	鮒/…(中略)…こんぶ巻くこぶにつ、みて酒にて暫ひらにてよきほどニせうゆ入)	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、179頁
料理早指南	具材	鮒こぶまき	同(時節見舞重詰) 下の部/…(中略)…三重引肴/…(中略)…鮒 こぶまきのるい	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、197頁
料理早指南	具材	鮒こぶまき	同(下屋舗江行重詰) 下の部/…(中略)…初重七種/鮒こぶまき…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、207頁
料理伊呂波庖丁	具材・季節	鮒こん布巻	焼物之部/…(中略)…冬/同(焼物) <鮒こん布巻>	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、31・32頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節・産地	近江鮒(昆布まき煮こぶり)	春/〇焼物之部<正月 二月 三月>/…(中略)…近江鮒/大なる子のある物を昆布まき煮こぶりにして小口切	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、153・154頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	鮒昆布巻	冬/〇取肴之部并ニ二重物<十月 十一月 十二月>/…(中略)…鮒昆布巻 ちやうろぎ 酢漬	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、190・191頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	鮒昆布巻	夏/〇取肴之部并ニ二重物<四月 五月 六月>/…(中略)…鮒昆布巻<こぶり付>はじかみ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、169・170頁
魚類精進 早見献立帳	具材・季節	小鮒青こんぶ巻	四季重引<并小皿引>/…(中略)…小鮒 青こんぶ巻	『翻刻江戸時代料理本集成』第9巻、315~317頁

## (k) こごり

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四条流庖丁書	調理法・季節	コバリ	一、コバリノ事、小鮒ヲ可用也、其外ハ何魚成共可用、タレミソニテ煮タルヲハコ、リ迄ニテ有ヘシ、スリミソニテ煮タルヲハシロニコバリト申也、メシノ時コバリヲ出シテ、昼ノ肴ノ時白煮ノコバリヲ又出シタリ共不可難事也、夏コ、リヲコソ当流ノ面目トハ心得申拵テ参スル也、五月ノ末六月ニスヘシ	『日本料理秘伝集成』第18巻、60頁
貞丈雑記	調理法・季節	鮒のこぶり	一、鮒のこぶりとは鮒を煮て煮汁をこぼせたる也 夏はとろろてんを入れて煮てさませばこぶりになる也	『日本料理秘伝集成』第18巻、288頁
料理物語	調理法・季節	鮒のこぶり	鮒のこぶり たれみそにかけをおとしほねのやはらかなになり候までに申候て風ふきにをき候へば一時の間にこぶり候 夏はとろろてんの草くはへよし	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、24頁
料理切形秘伝抄	具材	ふなこぶり	ふなこぶり	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、166頁
合類日用料理抄	調理法・季節	夏の凝魚	〇夏の凝魚—鯉鮒にても又精進物にてもたれ汁にて煮申候 煮申候時其中へところてん四角成を五つほど入申候 能煮候て鉢へ入水にて冷申候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、279頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
古今料理集	具材・季節	凝魚(子持鮒切目)	十一月何日之朝か晩か／…(中略)…〈何皿〉一凝魚〈子持鮒切め 木くらげ〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、119頁
当流節用料理大全	調理法	鮒のこまり	鮒のこまりはたれみそにかけをおとし、骨やはらかに成候まで煮申候、風吹に置候へば一時の間にこまり候	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、261頁
料理綱目調味抄	調理法	凝魚(小鮒炙テ)	○凝魚 小鯛〈焼テ〉小鮒〈炙テ〉…(中略)…鯉ハ鰯凝にも	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、42頁
料理早指南	調理法	こまり汁	汁の部加減の事／…(中略)…同こまり汁 ふなをやきて酒にてとくとにて常のみそに赤みそ式分余くわへよくすりふなをみたる酒にてとき葛すこし入て又鮒をにつめ鉢へとりさます 冬ははやくこほる也 鯉も是におなし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、291～293頁
料理伊呂波庖丁	具材・季節	凝魚(大鮒背切)	土器焼之部／…(中略)…同(凝魚)〈大鮒背切 牛房〉	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、40・41頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	煮物(鮒こまり)	夏／○煮物之部〈四月 五月 六月〉…(中略)…鮒こまり 結びこんぶ 夏のこまりは先ツ魚を酒と水と二而煮上ケ跡へ醬ゆを程よくかげんし極上の葛をときて余ほど沢山に入煮扱右之魚へかけ水ニ而ひやし出す尤鉢などに入てひやす也	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、167頁

## (1) 汁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
りうりの書	調理法	(ふなしる)	一ふなをしるにするにはこけをよくはきてこふかわかめのしを、引て大なるふなをつ、みてなへのはたにしきてそのう糸に少ふなをつみてたてみそを入さけをみそと一度にいれていかにも久しくにてあつきゆをくわへしをさけをそへてりうりて出すへし そのこふをしるわんの下にしくへし条々くてん之あり	『日本料理秘伝集成』第18巻、151・152頁
式三献七五三膳部記	図	御しる	四／御しる〈ふなか たいか〉【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、170頁
四条家七五三飾方	図	こふなのしる	よこん／こふなのしる【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、186頁
貞丈雑記	調理法	鮒の一こん煮・味噌汁	一鮒の一こん煮とは小鮒を一つ丸のま、にて味噌汁にて煮たる吸物の事なり〈式三献膳部記二見 大草流〉	『日本料理秘伝集成』第18巻、288頁
今古調味集	調理法	鮒汁	鮒汁 鮒を古酒にて煮上げ其上にて汁へ移すべし	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」3頁
職掌庖丁刀註解	調理法	鱗煮筒切・饗応之汁	鱗煮筒切 一庖丁第一ハ是也、根元トス、鯉鱗共ニ其俣筒切にして其俣を其俣見するヲ以質(質) 俣俣用ル、依て今日魚ヲ切の元トス、されハ饗応之汁に用るにも鯉の毛切とて鱗之俣の筒切也、三拾六手の外に位ス、片手切・泉・鱗煮筒切、右庖丁之昆始トスへし、猶考へし 附鱗之俣あらひて切ハ質(質)也、鱗を言(去カ)て切ハ文也、質(質カ)ハ礼の源也、文ハ礼の用也	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書1(橋爪伸子・山下光雄「四條家流故実書」について)第一報の29頁)
四條家流行幸七ノ御膳部図	図	汁鮒	七／鳴羽盛 螺 船盛 汁鴈 汁鮒【図】	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書11、7丁目
料理物語	調理法	鮒の汁	鮒の汁は みそを中より上にしてだしをくはへよし 若和布にてもちぢめにてふなをまきてに申候 あまみすくなき時はすりかつほいれてよし いつれもみそをたしにてたて候てよし よく煮候てさかしほさしすい口山椒のこ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、14頁
料理物語	調理法	鮒の汁	鮒の汁 急候時白沙糖二酢をすこしくはへいれ候へば即時ニにえ申候 ひさしくをけば後に沙糖のあまみしれ申候 但十人前にかひじやくしに二盃酢は半分入てよし	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、36頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
合類日用料理抄	調理法	鯉鮒の汁	○鯉鮒の汁／一古酒をひた、ゝに入酒斗にて煮候て酒の匂ひなき時分みそを立さして出し袋を入申候みそこすぎ候へは取湯さしてよし小味なくは少醤油をさして能候	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、278頁
合類日用料理抄	具材	汁	料理献立／○汁の類／一鯉 鮒 わかめ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、284頁
古今料理集	調理法	鮒汁	○鮒汁〈二つ切 三つ切〉子わた共にいつとてもはらをあげすして切るへし 何時も賞翫と云時は子持たるべきなり 是をふなの切めと云なり 是は鮒と知るやうに尾頭ともに用て可然か	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、73頁
古今料理集	調理法	海鮒（二の汁取合）	二の汁の部但鳥の分何も右本汁に記／時の魚并取合の事／…（中略）…▲海鮒何も上に同 但是はかわをさるへし	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、87頁
古今料理集	調理法	鮒切め汁	鯉汁煮方之事／▲白味噌仕込右に同 みそかけんは中みそのくらいにして 右のこいを打込て五つあわ六あわほととつくとにて 其汁を半分程すて、あとへ白みそを右のかけんよりこくこみそにしてよき程に指てぎは、ゝとに立大あしならば出し袋を入れてしんみと出しかけんしておろし置さて御客一兩人と申ときに入て よきつまを入て二あわほとにてみそかけん塩あんはい調て 又おろし御膳と申時にかけて一あわに立もろ白を少過るほとにさして出すへし 勿論あんはいみそかけんこみそに万調ておろして酒をさして出すへし いにしへは鯉の汁はなるほともたれ候を専とすといへ共今はもたれ候あんはい専きらふ事也 鯉はうまき物なれば汁をかくくしかけて可然か 勿論かるき魚の時汁をうまくして可然か 又鯉の汁に後生みぞ汁を加る事汁に気をもたせんかためなり 是を料理の吟味といふへきか／○鮒切め汁 煮方いつれも鯉に同前なり 但こいよりは煮をすこすへし	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、179・180頁
茶湯献立指南	調理法・季節	汁（子籠の鮒輪切）	十月廿一日朝口切献立／…（中略）…汁く子籠の鮒輪切 ひらあらめ）…（中略）…／一、鮒の腹はあけず能うろこを取尾の方より切て腹にて胃をはやく取べしさなければ汁ににがみ出る物なり、	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、50頁
当流節用料理大全	調理法	鯉鮒の汁	【▲魚類雑汁吸物仕様】／鯉鮒の汁 古酒をひた、ゝに入煮候て酒のほひなき時分、味噌をさして、だし袋を入申候、見そこすぎ候は、取湯さして、あぢなくは少将由さしてよし	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、246頁
当流節用料理大全	調理法	鯉のゐりり汁（鮒のごとく）	鯉のゐりり汁は先みを取るとほそわたをよくたゝき、鍋に入狐色にいりてかすを取酒にてもだしにてもなへをながしすて、後だしをいれ煮申候鯉は三枚におろしうろこ共に切入候、夏は鱗入事あしし口伝有、塩かげん大事也、又ゐをすりてさけにてのべ別に置にがみのかげん吸合せ出す流も有く（五左伝）同こいみそ汁にては鮒のごとく仕立候也、	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、255頁
料理綱目調味抄	調理法	汁	○汁之部〈作臈 饌 液 皆羹也〉／破汁〈味噌〉白破赤一澆一薄一和一ハ中破也 指破／…（中略）…／何汁くト云モノ〉鯨汁 鮒一…（中略）…／鮒本破 右のごとし又身をおろし用ル時ハさしみのごとく作り冷水に晒破の甚あつきに入其ま、出ス 取合吸口右のごとし	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、13～16頁
卓袱会席趣向帳	調理法・季節	おろし大根汁（焼小鮒）	十一月 十二月／煮物并汁或温鱈の類／…（中略）…○おろし大根汁〈焼小鮒 柚子〉…（中略）…○おろし汁大根牛房蕪也○大根は水の中へすり入水をしほり扱湯煮してしほり味噌汁へ入る也○牛房蕪は其ま、おろし湯煮し汁へ入る牛房には酢を少しさす也 取合焼小鮒あるひはむき海老さき海老くし海鼠こま、ゝの類也 あるひはしめじ茸等也	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、218～220頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理献立集	具材・季節	汁	料理献立十二月之次第／三月之分…(中略)…汁くふな あらめ すり山椒／四月之分…(中略)…くく汁くふなのすし あさふり なすひ すいくち入)…(中略)…／七月之分…(中略)…汁くやき小ふな なすひ わきりに くく汁くふなのすし なすひ くわゐ く同汁くふなすし ねいも つふ山椒)…(中略)…／十二月分…(中略)…汁くこふなやきて な やきとうふ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、182～188頁
料理献立集	具材	汁(こふなやきて)	田舎雑汁之有増／…(中略)…汁くこふなやきて 大こんせん はつたけ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、188～190頁
古今料理集	具材・季節	鯉汁・鮒汁	四季の料理の事／春三月／…(中略)…○常住用る汁の分…(中略)…▲鯉汁 ▲鮒汁 ▲さこ汁…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121頁
古今料理集	具材・季節	こいふな汁	四季の料理の事／…(中略)…秋三月／○本二三汁…(中略)…▲こいふな汁…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～123頁
古今料理集	具材・季節	こいふな汁	四季の料理の事／…(中略)…冬三月／…(中略)…○本二三汁…(中略)…▲うみふな本二共二…(中略)…▲こいふな汁…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、121～124頁
当流節用料理大全	具材・季節	汁(ふなのつ、切)	【汁魚鳥分】【四月五月く取合】／…(中略)…くふくさ 同くふなのつ、切 あらめそぼろ切 すい口すり山椒	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、215頁
当流節用料理大全	具材・季節	汁(やき小ふな)	【汁魚鳥分】【六月七月取合】／…(中略)…同くやき小ふな なすびわに切	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、217頁
当流節用料理大全	具材・季節	汁(小ふなやきて)	【汁魚鳥分】【十二月取合】／…(中略)…同く小ふなやきて な やきだうふ	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、210・221頁
卓袱会席趣向帳	調理法・季節	汁(焼鮒)	二月／…(中略)…汁の部／…(中略)…○焼鮒くわゐ…(中略)…○焼鮒は水六分入およそ半夜ほと煮て醤油あんばいをすべし	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、210・211頁
当流料理献立抄	具材・季節	汁(大ふなつ、切)	当流献立魚鳥汁之部／…(中略)…夏／…(中略)…大ふなつ、切	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、5頁
当流料理献立抄	具材・季節	汁(やき小ふな)	当流献立魚鳥汁之部／…(中略)…冬／…(中略)…やき小ふな	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、5・6頁
会席料理帳	具材・季節	汁(小鮒)	十二月／…(中略)…汁之部…(中略)…○小鮒うす赤みそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、127頁
料理早指南	具材・季節	汁(小鮒やきて)	会席 汁の部／…(中略)…秋…(中略)…中みそ小鮒くやきて、おろし大根 やきとうがらし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、139頁
料理早指南	具材	味噌吸物(やき鮒)	味噌吸物の部 四季混雑／…(中略)…やき鮒 らつきよ	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、153頁
料理早指南	調理法	鮒の汁	汁の部加減の事／…(中略)…鮒の汁 ふなやきてこまかにた、き常の本汁に仕立どぶをさすべし	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、291～293頁
新撰庖丁梯	具材	汁	汁くすひ物／…(中略)…細つくり ふな 初たけ 又 焼 たんほ、又子もち二つ切 花かつを 又やき小ふな おこのり	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、84～86頁
料理簡便集	具材	汁(ふなせ切)	汁／…(中略)…味噌 ふなせ切 山椒の実	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、131頁
料理簡便集	具材・季節	焼小ふな(汁カ)	冬／…(中略)…赤みそ 焼小ふな ねぎ 柚のかわ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、131頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	汁(ふな首尾とり)	冬／○汁之部并ニ吸物く十月 十一月 十二月／…(中略)…ふなく尾首とり	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、188・189頁
会席料理 細工庖丁	具材・季節	汁(ふな首尾とり)	冬／○汁之部并ニ吸物く十月 十一月 十二月／…(中略)…ふなく尾首とり やきて	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、188・189頁
当世料理筌	具材・季節	汁(やきふな)	十月飲食並料理献立／…(中略)…汁／…(中略)…やきふな せりのぢく	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、222・223頁
魚類精進 早見献立帳	具材・季節	汁	春三ヶ月献立 魚類 同／…(中略)…汁 赤だし 鮒 干さんせう	『翻刻江戸時代料理本集成』第9巻、255～258頁

(m) 吸物

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四条家七五三飾方	図	吸物(ふな)	吸物/ふな【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、176頁
料理切形秘伝抄	具材	すいもの(こふな)	すいものくひれ こふな いりこ	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、164頁
茶湯献立指南	具材・季節	御吸物(焼小鮎)	八月廿六日 御成式正献立/…(中略)…肴/…(中略)…一、御吸物くこみそ 焼小鮎	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、13~16頁
茶湯献立指南	具材・季節	吸物(中鮎)	十月廿四日之晩口切献立/…(中略)…吸物くこみそ 中鮎 きざみあらめ	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、51頁
茶湯献立指南	具材・季節	吸物(大鮎輪切)	十二月十八日之朝献立/…(中略)…吸物く大鮎輪切 敷あらめ	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、60頁
茶湯献立指南	調理法・季節	吸物(子籠の鮎)	正月二日之晩大服の献立/…(中略)…吸物く子籠の鮎たちあらめ)…(中略)…一吸物子籠の鮎輪切にしてこみそにて敷あらめたてに長サ三寸計に切べし 又は吸物にかきをする事もあり是も祝言也 かき取ほどに富貴せよと云心か	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、61・62頁
当流節用料理大全	具材	吸物(焼小鮎)	何月何日/御成式正献立/…(中略)…肴/…(中略)…一、御吸物くこみそ 焼小鮎	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、142~145頁
歌仙の組系	具材・季節	吸物(小か鮎)	九月/…(中略)…吸物くすまし 小か鮎 にんしんのせん	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、310・311頁
料理綱目調味抄	調理法	吸物(鯉鮎)	○吸物之部く一書汁物とかくへしト云々/吸物ハ大概二三の汁のかろき物也 四季ともにあつく腕の中きれいにあんばいを専にすへしだし 鰯漿仕立色々/鯉鮎 和鰯などもに筒切さんせうおろして切目の仕様前に印ス	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、30頁
卓袱会席趣向帳	具材・季節	吸物(焼鮎)	吸物の部 四季にわかつ并精進/…(中略)…春/…(中略)…○焼鮎 うすみそ	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、221頁
卓袱会席趣向帳	具材・季節	吸物(焼鮎)	吸物の部 四季にわかつ并精進/…(中略)…冬/…(中略)…○焼鮎 海苔	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、221~223頁
当流料理献立抄	具材	吸物(小ぶなふくさ汁)	吸物之部/祝義座着之すいもの/小ぶな 二枚 ふくさ汁也/京都にてはこんれいの吸	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、20頁
新撰献立部類集	調理法	鯉味噌(吸物)・鮎(吸物)	吸物之部/…(中略)…○(みその意)鯉 ○鮎く又子計 ○小鮎…(中略)…○鯉くうろこ計)…(中略)…/鯉味噌 此仕やうは壹尺五寸の生鯉壹計山出しのこんぶ二枚まき 水三升 こんぶの塩三合味噌三十匁すり不申 右一所にしてずいぶんとろゝゝ火にて二日煮申候 夜中は火きへまゝ炭火に仕かけ置	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、72~76頁
当世料理筌	具材・季節	吸物(鮎の子)	十一月飲食並料理献立/…(中略)…吸物 鮎の子 茶せんねぎ	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、224・225頁
料理調菜 四季献立集	具材・季節	吸物(鮎背切)	吸物冬之部/…(中略)…同(みそ) 鮎 背切 炙落之頭	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、303頁
料理通	具材・季節	味噌吸物	座附四季味噌吸物之部/…(中略)…秋/…(中略)…いなかみそ 鮎 やきがしら ひもかわ むきもやし みつ葉	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、56~58頁
四季献立 会席料理秘囊抄	具材・季節	吸物(鮎せぎり)	同(吸物)冬之部同上(魚類 精進)/くみそ 鮎せぎり 焼ふきのとう	『翻刻江戸時代料理本集成』第10巻、226頁

(n) その他

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
山内料理書	図	鮎	九/鮎【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、79頁
山内料理書	図	さかひて(小鮎)	四/さかひてく磯魚また小鮎にても【図】	『日本料理秘伝集成』第18巻、82頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
大草殿より相伝之聞書	調理法	きんきよ(鮎)	一、きんきよとは、口のきなる鯉の事にて候、それをよく、うろこわたをとりひほかして、上に刀めを十もんしに付、本のこつく押あわせつ、ミ用也、きんきよさす花は、かきつはた、山ふきたるへし、しせん鯉なき時は鮎のうろこわたをとり、腹の中に葛、つふけしとうふんにあわせ、酒にてもミ合、鯉の腹にいれ、わらにてうほをまきすたて、酒塩を付あぶり用なり、刀めの付やう前おなし、	『日本料理秘伝集成』第18巻、97頁
料理山海郷	調理法	鯛子籠(鮎の子)	鯛子籠 鯛えらわた鱗を去腹はあけずして鮎の子をよくつめ一切二してうしほ煮	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、91頁
新撰献立部類集	調理法	むし鮎	引肴之部／…(中略)…むし鮎くうに酢>此仕やうは鮎うろこよくふきて子あるときは其ま、なきときはわたぬき たうふのかす二塩三合のつもりにして右のふなをまふし包てむす也 むしよく通り候て右のたうふのかすをはらひおとして出す也 箸にてむしり右のうにのすを付て引也	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、72頁
料理早指南	具材	大ぶな	中皿／大ぶなくこぶまき> 長いも 丸く切 かは付 うまに	『翻刻江戸時代料理本集成』第6巻、233頁
素人庖丁	調理法	ふなの子飯	○鯛の子飯／鯛の真子をさつと湯煮し上の袋を取捨水の中にてよくほどこき布巾杯にてつ、みもめばさらりとなる成り 扱飯の木を引きて後上二置て食籠へうつつ時よく交合し出すべし かつを出し醤油かげんしてか益は きのめ 小しそ こせう 右の品にて出へし 人数多少にて子も夫に順ずしかし三人計の人数ならば子大きくば一腹にてよし ○ぼらの子 ○さはらの子 ○こいの子 ○ふなの子 右いづれもよきものなり 仕やうは同し事也	『翻刻江戸時代料理本集成』第7巻、176頁
新撰庖丁梯	具材	羹	羹<平皿 坪皿 菓子わん類>／…(中略)…煮ひたし ふな さがらめ たんさく 青さん椒 又大竹わ たうふ よりかつを	『翻刻江戸時代料理本集成』第8巻、84～86頁

二、素材編

(1) 鮎にまつわる故実

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
厨事類記	産地	調進の鮎について	当所菜料十種〈魚味八、精進御園長日〉／粟津所進鯉〈一種、長日又柏木〉、禁野所進雉〈一種、自十月至三月他月六ヶ国御贄貢〉、四府所進鮎〈一種〉、六ヶ国所進二種〈色目不定〉、大江御厨所進鯛〈一種、河内摂津〉、葛野河所進鮎〈一種、冬季進鮎〉、〈諸国贄所〉贄所所進一種〈色目不定、随有其用貢之、無定色〉、〈精進二種内〉精進御園一種、諸司貢物一種… (後略)	『日本料理秘伝集成』第18巻、15頁
庖丁問書	故実	門出に用いる魚について	一、門出に用る魚鳥、鯛、鯉、鮎、鮑、かつほ、数の子、雉子、鶴、雁の類を第一とす、海老、蟹、鯛、鶯、茸の類、不宜也、	『日本料理秘伝集成』第18巻、96頁
庖丁書録	故実・産地	鮎について	○鮎 鮎魚は鯽魚なり、莊子に車轍の中に鮎ありとあれば、古より名ある魚也、呂氏春秋に、魚のうまきものは、洞庭の鮎なりといへば、むかしよりの美味なり、蘇子美が詩に、松橋待金鯽、竟日独遅留とあれば、金色の鯽魚もあるにや、その池を金？池と申なり、松江は鱸の名所、洞庭は鮎の名所也、たとへば近江鮎、淀鯉と云がごとし、	『日本料理秘伝集成』第18巻、202頁
貞丈雑記	故実	食物異名 (山吹) について	一、禁中女房の詞食物異名品々禁裏女房内々記に云、… (中略) …○山ぶきくふなの事… (後略)	『日本料理秘伝集成』第19巻、295頁
四條家流的傳口訣書	故実	五魚三鳥について	一、職常ナス魚鳥は五魚三鳥トイフ、五魚ハ鯉、真那鰈、鯛、鮎、三鳥ハ鶴、雉子、鴈、外ニ白ク鳥はシロトリトクンシテ出陳ナドニ用ユ、	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書4、5丁目
行幸式膳部古實之巻	故実	ひれの物について	一、鱈のもの之事、ひれの物は鯛なり、鮎魚、赤鯉又棘鯉とも云、松葉の鱈と云、曾有りて用也、ひれ立の哥にく哥〉ひれたつは鯛之鮎と真那かつお、鮎、鯉、にかさめゑひなりと有之、古今用来る所なり、	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書12、10丁目
今古調味集	故実	出門に用いる魚鳥について	(出門に用ゆ魚鳥)／鯛 鯉 鮎 乾鰈 鯉 雉子 鶴 鴈の類を第一とス 海老 蟹 鯛 死鳥 茸の類は用ゆべからず	江後迪子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(1)—」12頁
今古調味集	故実	式掌魚鳥目録	式掌魚鳥目録 同雑／… (中略) …雑之部／一、式鮎 一、花見鮎 一、殺包丁鮎… (後略)	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」27頁
今古調味集	故実	祝儀に用いる品物	祝儀用ゆる品もの／一、海月 一、鯉 一、蛸 一、鱈塩引 一、鮎 一、鮭塩引 … (後略)	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」30頁
今古調味集	故実	軍陳に用いる魚	軍陳用ゆるさかな／一、白鳥 一、雉子 一、鴨 一、鴨 一、鶏 一、雲雀(カ) 一、鯛 一、鴈 一、鯉 一、鮎 一、鱈 一、えい 一、田作 … (後略)	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」31頁
今古調味集	故実	年始に用いるもの	年始用ゆる物／一、鱈 一、鮭 一、鯛 一、鯉 一、鮎 一、鱈 一、えび 一、かつ魚 一、名よし … (後略)	橋爪伸子・山下光雄「中世の料理書の研究—今古調味集について(3)—」31頁
料理綱目調味抄	故実	鮎について	○魚之部正字大略〈不用料理者不載之〉／… (中略) …鯽魚 〈全〉鮎… (後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』第4巻、6頁

(2) 鮎の図解 ※切り方・料理の配膳図等は当該料理の項目にあり

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四條家流行幸七ノ御膳部図	図	配膳図(小フナ)	十五献小鮎／飯蛸 こんきり 小フナ【図】	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書11、26丁目
四條家流行幸七ノ御膳部図	図	配膳図(フナ)	十九献鮎／うミたけ さゝい フナ【図】	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書11、32丁目
料理切形秘伝抄	図	配膳図(肴鮎)	肴鮎〈四十八〉【図】	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、98頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理切形秘伝抄	図	図解(鮎ひれ)	鮎 かうゆふのひれ すいゆうのひれ 波分のひれ 一のひれ こうようのひれ左右 もわけのひれ もかくれのひれ 子つ、みのひれ すなすりのひれ 子守のひれ左右 杉さしのひれ 波こしのひれ【図】	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、116頁
当流節用料理大全	図	図解(鮎ひれ)	鮎/波分のひれ すいゆうのひれ ほうゆうのひれ なみこしのひれ すきさしのひれ 子もりのひれ すなすりのひれ 子つ、みのひれ もかくれのひれ もわけのひれ 一のひれ こうようのひれ 左右ともに	『翻刻江戸時代料理本集成』第3巻、209頁

## (3) 鮎の切り方

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
四条流庖丁書	調理法	魚鳥の台への置き方について	一、魚鳥ヲ台ニ可置コト、…(中略)…但鯉ニテモ鯛ニテモ又鮎ニテモ、数多台ニ置時モ、同如ニ双テ可置、腹ト腹ヲ合テ置事不可然、ソレヲ如何ト申ニ、左様ニ台ニ置事、用所有時ナラテハ不可置ト也、不断ハ不可置、聲娶嫁娶ノ所へ樽ナトヲ遣ス時、魚ノ腹ト腹ヲ合テ可置、口伝、…(後略)	『日本料理秘伝集成』第18巻、64・65頁
職掌庖丁刀注解	調理法	鱗煮筒切について	鱗煮筒切ノ一、庖丁第一ハ是也、根元トス、鯉鱗共ニ其俣筒切にして其鉢を其俣見するヲ以質(質)鉢俣用ル、依て今日魚ヲ切の元トス、されハ響応之汁に用るにも鯉の毛切とて鱗之俣の筒切也、三拾六手の外に位ス、片手切・泉・鱗煮筒切、右庖丁之昆始トスへし、猶考へし 附鱗之俣あらひて切ハ質(質)也、鱗を言(去カ)て切ハ文也、質(質カ)ハ礼の源也、文ハ礼の用也、	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書1(橋爪伸子・山下光雄「四條家流故実書」について)第一報の29頁)
職掌庖丁刀注解	調理法	折鮎・式鮎(三拾六手裏)	庖丁手数職掌目録ノ…(中略)…此二手は口伝なり折鮎依之鮎を二手加へ置也 式鮎 右三拾六手は裏なり、	慶応義塾図書館蔵、四条家流故実書1(橋爪伸子・山下光雄「四條家流故実書」について)第一報の25頁)
料理切形秘伝抄	図	鱗煮筒切について	鱗煮筒切之事四【図】	『翻刻江戸時代料理本集成』第1巻、76頁
古今料理集	調理法	川魚直し様の事(鮎)について	川魚直し様の事ノ一鯉 鮎 うくい さい等の事たるへきか 先鯉頭を左へなして腹を向へむけてなをし 右のこことく三へんつ、水なてをして 上下へかへし右のこことく水なてして箸を口へよくさしこみ包丁を水はきの内へはを上にしてさし込て 前の方へあをのくやうにをせは腹上になる也 さて箸を向のゑらきはへよくたて、包丁にて向の一のひれをおこし箸にてかへらぬやうにおさへ さて前の一のひれを包丁にてはねおこしそのま、頭を切おとし箸をぬき頭を向の左のすみに水はきを向へむけて切口をたて、ひれを両へひろけて直へし 川魚は頭にひれの付くやうにおろすへし 扱身の切口へ箸を指込てたて頭の方より尾の方へよくをすへし 扱向へかへし置右のこことく右の角へ直し又下身をも上下へかへして頭のかたを右になしておろし右のこことくなをすへきか さて俎をよくなて、右のこことく身をひきよせうす身を取り右図のこことく身もうすみも中打もなをすへきかあらかたを図に記	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、128・129頁
古今料理集	調理法	一つ切・二つ切(鮎)	▲鮎などの一つ切二つきりとは こけ計とりてはらもあけすして 包丁をたて、あつさ一寸計にも丸切りにするここと也 いさいは図に記す	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、132頁
古今料理集	調理法・図	沓つ切・二ツ切(鮎)	是ヲ鮎ノ沓つ切ト云也 如此二ツ切タルヲ刻二ツ切ト云ナリ【図】	『翻刻江戸時代料理本集成』第2巻、165頁



史料名	区分	料理名	記述内容	出典
当流節用料理 大全	調理法	さばき方(鮒) について	【○海川魚類庖丁指南】／…(中略)…鯉鮒うぐひさい等は、先こい頭を左へなして腹を向へむけてなをし、右のごとく三べんづ・水なでをして上下へかへし、右のごとく水なでをして箸を口へよくさし込、包丁水はきの内へはを上にしてさしこみて、前の方へあをのくやうにをせば腹うへになる也、扱箸を向ふのえらぎはへよくたて、包丁にて向の一のひれをおとしはしにて帰らぬやうにおさへ、扱前の一のひれを包丁にてはねおこし、其儘頭を切おとし、箸をぬき頭を向ふの左のすみに水はきをむかふへむけて切口をたて、ひれを両へひろげて置べし、川魚は頭にひれの付やうにおろすべし、扱身の切口へはしをさし込てたて、頭の方より尾のへよくをろすべし、扱むかふへかへし置右のごとく右の角へ直し、又下身をも上下へかへして頭のかたを右になしておろし、右のごとくなをすべし、扱狙をよくなで、右のごとく身を引よせ、うす身を取身も中打もなをすべし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、268・269頁
当流節用料理 大全	調理法	一つ切(鮒)	●鮒などの一つ切とは、こけ計取て腹もあけずして包丁を立て、厚サ一寸計にもまる切にする事なり	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、271頁
新撰庖丁梯	調理法	まな板の使い方、源五郎鮒の振る舞いについて	(前略)…さて湖中の鯉鮒を調するに魚板数枚をもちゆ はしめ鱗をはなつより肉を切迄 次を追て板を転すかかくせされはうつり香有てなまくさしと云一日京にて茶事の友にあひたるに名にしおふ源五郎鮒食せ給へと云にさらはいくかと契りて帰る 其日友人来るとき其門に鮒数十をとり入るをみるに食につきて出したる所はつかにして腹にみたま友人あやしみさしもあまたとり入給ふと見しに是はいかにといへは主笑ひて望給ふ品の源五郎鮒の真なる物は数十の中にて一二を得かたしといへりとそ此翁の風韻此一二条をもてしるへし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、9頁

(4) 素材としての鮒(料理名・季節・効能等)

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
料理物語	料理名	料理名一覧 (鮒)	△第三 川魚之部／…(中略)…鮒 なます 汁 さしみ にびたし こりり なまなり 小鳥やき かす漬 すいもの	『翻刻江戸時代料理本集成』 第1巻、7頁
古今料理集	料理名	料理名一覧 (ふな)	○ふ／一ふな 賞くわん也 一やきひたし〈第一なり〉 一なます 一いりなます 一すし〈第一なり〉 一こりり 一生盛 一さしみ 一かきたい 一みそやき 一本汁 一吸物 一ひらやき	『翻刻江戸時代料理本集成』 第2巻、36頁
古今料理集	料理名	料理名一覧 (こふな)	○こ／一こい…(中略)…／一こふな 賞翫也 一本汁 一吸物 一こりり 一ひらきやき 一かすかみ 一すし 一みそやき	『翻刻江戸時代料理本集成』 第2巻、37頁
古今料理集	料理名	料理名一覧 (こふなさこ)	○こ／一こい…(中略)…／一こふなさこ 賞くわんに不宜 一本汁 一吸もの	『翻刻江戸時代料理本集成』 第2巻、37・38頁
当流節用料理 大全	料理名・季節 ・産地	地大鮒・紅葉鮒・近江鮒・大江鮒・中鮒	鮒く是はなます さし見 汁 吸物)／一地大鮒中嶋さいしん池のふなよく御座候／是は十月より来三月迄出申候／一鮒の子も鯉同前也／一近江鮒こい同前子はよく候へ共余り油無也近江ふなは三月中盛にて御座候／又紅葉鮒と申十月にかた、の浦よりあがり申候、鮒紅葉鮒といへり、大江鮒と申当地え大ぶん参申候、又わかさより参り候鮒有之候へ共猶あしく候／中鮒く是はやき物 にくだし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、220・221頁
当流節用料理 大全	効能	ふなの効能について	▲ふな／あまくうんのもの／胃のふよばくし食など胸につかへくだらぬによし鱈にしてはきよ気をおぎなひちの葉なめ腹しほり腹よくとむる也少づ、食せよ中をあた、めもろ、のかさぐすりからしにんにくいし、きじさとう右きんもつむべし	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、267・268頁

史料名	区分	料理名	記述内容	出典
当流節用料理 大全	効能	鮎の食い合わせについて	【喰合の禁物品々】／…(中略)…一ふなにからしきしゆを煩ふ…(中略)…一ふなにさたうかんの虫をしやうず	『翻刻江戸時代料理本集成』 第3巻、285頁
料理綱目調味抄	料理名・季節 ・産地	もみじ鮎・源五郎鮎等について	鮎 京ニ冬用ハ山城小倉辺より出ル至ハ春不用春湖の鮎よし献上の鮎丸山と云源五郎と云丸なと云ハ真鮎の事か衆類多し秋ハもみぢ鮎と云色紅のごとし 膾 焼 羹 差味鮎 小鮎ハ田楽焼て凝り	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、47頁
献立筈	具材	ふな	鳥類并川魚之部／札の表…(中略)…ふな…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』 第4巻、132・133頁
新撰庖丁梯	効能	鯽魚の効能・食い合わせについて	鯽魚 気味甘温毒なし 鶏肉と同じく食ふへからず 癰疽を發すとそ	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、84頁
当世料理筈	具材・季節	時物(ふな)	十二月飲食並料理献立…(中略)…時物／…(中略)…魚／ぼら ぶり かき あんこう ふな ひを…(後略)	『翻刻江戸時代料理本集成』 第8巻、227・228頁

## あとがき

橋本 道範

本文編のはじめに述べたとおり、本書は琵琶湖博物館が開館した平成八年度（一九九六年度）から平成十八年度（二〇〇六年度）まで行われた総合研究「東アジアのなかの琵琶湖・コイ科魚類の展開を軸とした環境史に関する研究」（代表中島経夫・滋賀県立琵琶湖博物館）の歴史班の成果の一部である。歴史班は当初より最終年度まで春田直紀氏（熊本大学）と橋本道範（滋賀県立琵琶湖博物館）によって構成された。

「コイ科魚類にとつて人間はいかなる存在であったのか」という例のない問いと向き合うこととなった歴史班は、当初は中近世の琵琶湖漁業に着目し、平成九年度（一九九七年度）から平成十二年度（二〇〇〇年度）まで山本順也氏に依頼して「琵琶湖漁業関係史料データベース」の作成を行うなど、琵琶湖の漁撈と殺生禁断の史的研究に取り組んだ。その成果の一部は総合研究の中間報告である『総特集 21世紀の琵琶湖―琵琶湖の環境史解明―』（『月刊地球』二六四、二〇〇一年）に掲載している。

しかし、中世琵琶湖の漁業関係史料は、紛争がだれとだれとの間で発生したのかについては伝えても、それが何の魚種をめぐる争いなのかを記したものはなく、実際に紛争が発生した季節さえわからないものがほとんどであった。そのため、出土した咽頭歯などからコイ科魚類の生活パターンと人間の生活パターンとの関わりを問う環境考古学の議論や、複合する生業の一つとして日常的に展開していた漁撈を捉えようとする民俗学の生業複合論などと同じ土俵で議論することは相当な困難を伴った。

そうした苦悩の中で、早くに論文「中世後期における生鮮海産物の供給―若狭国御賀尾浦の美物を中心に―」（『小浜市史紀要』六、一九八七年）

で若狭の海産物の生産と消費との連関を検討していた春田氏と、「やがてわれわれの関心は消費の問題にも向けられてゆくことだろう」（『日本中世の経済構造』岩波書店）とする桜井英治氏の一九九六年の指摘に影響を受けた橋本は、消費実態からコイ科魚類と人間との関係性の解明を目指すことを決意した。そして、まずは豊富な魚介類記事を伝える一五世紀の山科家の日記類を分析素材とすることとし、平成十三年度（二〇〇一年度）より平成十四年度（二〇〇二年度）まで尾下成敏氏に、平成十五年度（二〇〇三年）より平成十八年（二〇〇六年度）まで澁谷一成氏に「中世魚介類データベース」の作成を依頼した。その成果は本書が示すとおりである。澁谷氏の大作は平成十九年（二〇〇七年）三月に投稿されている。

なお、本研究の成果については、報告書より一足早く企画展示「琵琶湖のコイ・フナの物語―東アジアの中の湖と人―」（会期：平成十九年（二〇〇七年）七月十四日～十一月二十五日）「第3幕 コイ・フナ、銭になる」のコーナーで紹介することとなった（口絵参照）。このコーナーではコイ科魚類と人間との関わりについて、人間の生産の場から流通の場、そして消費の場までを貫いて捉える視点を提示し、さらに、消費から、流通、生産へと遡及するという展示構成とした。そのコーナーの冒頭に展示したのが中世の鮎料理の「復元」写真である。もとよりその「復元」作業は多くの類推の積み重ねによるものであったが、その基礎作業として山形佳恵氏に鮎の料理に関する史料の収集を行っていただいた。Ⅱ資料編に掲げた「中近世料理文献における鮎史料一覧」はその成果である。

総合研究は、現生魚類班、魚類化石班、長鼻類化石班、古環境班、考古班、歴史班、民俗班、漁撈班より構成された。それぞれの班ごとには多くの成果を公表しているものの、全体的な取りまとめは残されている。今回、多くの方々のご協力によって、遅ればせながらも本書がその作業に間に合

ったことは幸いであった。但し、本書が歴史班の成果全体の一部分を取りまとめたにすぎないことも事実である。今後は、消費動向からみた琵琶湖漁撈史の再構築などにも取り組みたいと考えている。

現在、琵琶湖では、いわゆる外来種であるブラックバス、ブルーギル問題の解決が模索されているが、近年、外来種、在来種その双方の食に着目した取り組みがなされていることに注目している。いずれも本書で強調した消費の重要性を裏付ける取り組みであると考えられるためである。人間の嗜好は歴史的に形成されつづけるものである。外来種問題も、消費の歴史的本質を白日にさらしてこそ、やがて折り合いがはかられていくのではないだろうか。歴史学は未来を模索する学問である。本書は専門書として編集したものではあるが、大きな視野でみた場合、今後の琵琶湖の総合的な保全への取り組みにもなんらかの寄与ができればと考えている。

最後に、本研究の機会を与えていただいた滋賀県民の皆さんや研究審査委員の皆さん、そして琵琶湖博物館の皆さん、特に、事務局として研究を支えていただいた皆さんに心より感謝申し上げます。

#### 付記

本書のとりまとめにあたっては、科研費(19530594)の助成をもちいている。



写真 「復元」した中世の鮎料理を試食するところ

琵琶湖博物館研究調査報告書 第二五号

日本中世魚介類消費の研究

— 一五世紀山科家の日記から —

二〇一〇年（平成二二年）三月発行

編集・滋賀県立琵琶湖博物館

（編集責任者 橋本 道範）

発行・滋賀県立琵琶湖博物館

〒五二五・〇〇〇一 草津市下物町一〇九一

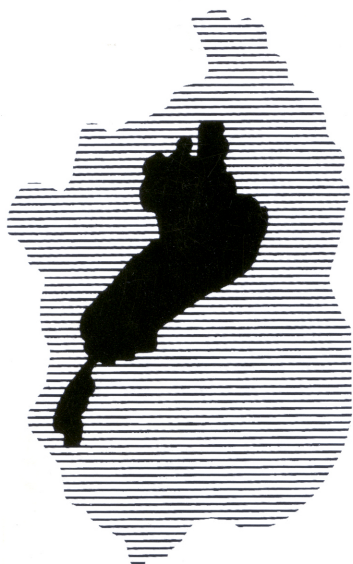
電話 〇七七・五六八・四八一

印刷・宮川印刷株式会社

# Research Report of the Lake Biwa Museum

No. **25**

March 2010



LAKE BIWA MUSEUM

滋賀県立

**琵琶湖博物館**

〒525-0001 滋賀県草津市下物町1091

TEL. 077-568-4811(代) FAX. 077-568-4850

インターネットホームページ

<http://www.lbm.go.jp> (lbmはLBMの小文字です)

LAKE BIWA MUSEUM

1091 Oroshimo, Kusatsu

Shiga 525-0001, Japan