

はじめての 万葉集

[vol.26]

日本に現存する最古の
和歌集『万葉集』を
わかりやすくご紹介します。

はじめての
万葉集

ひしほす
醤酢に蒜搗き合てて鯛願ふ
われにな見えそ水葱の羹
長忌寸意吉麻呂
ながのいみきおきまろ

卷十六 三八二九番歌

(訳) 醤と酢に蒜をませ合わせて鯛を食べたいと思うものを。
私は見せるな、水葱の羹を。

鯛が食べたい！

この一首は、古代の人々の食の好みがあらわれている、とてもめずらしい歌です。この歌に詠まれている「醤」はもろみのようなもので、しようゆの原型といわれています。その醤に酢を合

わせたものが「醤酢」で、当時は高級な調味料でした。そこに混ぜ合わせたという「蒜」は、ニラやニンニクのような香りの強い野草です。現在のように刺身の葉味にネギやニンニクを用いる感覚でしょうか。現在のように流通の発達していない古代では、輸送中に魚が腐らないように、塩漬けや干物にすることが多かつたと考えられます。もちろん鯛は当時も大変好まれた魚でしたので、まさに、最高のごち

ところが、目の前にあるのは、「水葱の羹」だというのです。「水葱」はミズアオイという水辺の野草で、「羹」はスープのことです。水葱は栽培が推奨された身近な野草であったようで、よく口にする食材だったと思われます。鯛の醤酢和えとは、雲泥の差です。

この歌の作者・長忌寸意吉麻呂は、宴席において即興で歌を作る名人でした。この歌には「酢、醤、蒜、鯛、水葱を詠める歌」という題があり、意吉麻呂は数々の品を、みごとに一首の歌に出されました。おそらく、その日の宴会の話題や食事の中から、お題が見たくもないというものは、場に居た人々の共感を呼ぶものだったのか、はたまた意吉麻呂の好き嫌いだったのでしょうか。宴席のにぎやかな声が聞こえてくるようです。

(本文 万葉文化館 大谷 歩)



古代ひしお



ひしお製造過程

問 奈良県醤油工業協同組合 web1.kcn.jp/nara_shouyu/
電話での問い合わせは、
ひしおの会代表 株式会社 井上本店 ☎0742-22-2501

古代ひしお

奈良時代、天平人が味わっていたであろう大豆の発酵調味料を、奈良県醤油工業協同組合の有志(ひしおの会)が『なら食』研究会と県産業振興総合センターの支援を受け、できるだけ当時のままに再現しています。当時の高級調味料の「ひしお」を現在でも味わうことが出来ます。



万葉ちゃん

問 県広報広聴課 ☎0742-27-8326 FAX0742-22-6904