〔書評〕

田中静一 小島麗逸編訳『斉民要術』——現存する最古の料理書——太田泰弘

渡部武

この『斉民要術』の邦文新訳を紹介する前に、『斉民要術』がどのような書物であるか若干の説明を加えておきたい。

古来、中国では多くの農書が編纂されてきた。すでに紀元前三世紀の戦国時代には、いくつかの農書が著され、以後、近世の清朝に至るまで、農書編纂の伝統は絶えることなく続いていった。中国農書の研究に生涯を費やした北京農業大学の王毓瑚教授の調査によると、一九世紀半ばのアヘン戦争以前（中国史の時代区分では、これを「古代」と称しており、いわゆる前近代に相当）までに著された農書の数は五百余種にのぼるという。これらの農書は、編纂の形態によって「官撰農書」と「私撰農書」に、また内容によって「総合農書」と「専業農書」にそれぞれ区分される。もし中国歴代農書のうちで、内容が優れ、後世までに大きな影響を及ぼしたものを特に挙げよと問われたならば、私は躊躇することなく、六世紀初頭北魏（後魏ともいう）王朝末期の賈思勰によって著された私撰総合農書『斉民要術』を推奨する。

『斉民要術』以後にも優れた農書はいくつもある。たとえば元朝時代の『農桑輯要』や『王禎農書』、明代の徐光啓の『農政全書』、清代の『授時通考』などは、それぞれ総合農書の雄篇であるが、時代背景を考慮に入れるならば、賈思勰の『斉民要術』の執筆の労苦は筆舌に尽くし難く、前述の農書の著者たちの比ではなかった。

その第一は、賈思勰が生きた魏晋南北朝時代は、はなはだ治安の不安定な時代であったこと。当時、華北地方は北方から侵入してきた五胡の一つトルコ系の遊牧民鮮卑族の征服王朝北魏によって支配されていた。五胡の侵入によって、多くの漢族貴族たちは北方の地を放棄し、集団で江南地方に移住し、そこに新たなる門閥貴族政権である南朝を築いていった。北魏王朝は後世のモンゴル族の元朝と異なり、漢族知識人をかなり優遇し、彼らの助けを借りて自己の文化水準を引上げることに努力した。そのため残留漢族知識人が活躍する余地があった。賈思勰の祖先も残留漢族で、賈思勰自身が山東の一地方長官（高陽太守、高陽は現在の淄博市臨淄区）に任ぜられていたから、たぶん中流クラスの家柄であったろう。しかし、彼が地方官として活躍していたころ、北魏は内部抗争によって東西に分裂寸前の状態にあった。そのため当時の世相は騒然としていて、人びとは安穏として日常生活を送ることが困難になりつつあった。

その第二は、賈思勰の活躍した時代は、書写材料が木簡や竹簡から紙の時代に変ったとはいえ、まだ木版技術による出版文化が確立しておらず、書物を筆で抄写する写本の時代であった。『斉民要術』に掲載されている記事は、賈思勰のフィールドワークの記録のほかに、おびただしい数にのぼる書物からの引用記事が含まれ、民国時代の胡立初の調査によると、経・史・子・集各分野からの引用書籍数は、一八〇余種におよぶとのことである（「斉民要術引用書目考証」、『斉魯大学国学彙編』第二期、一九三四年）。もちろん、賈思勰自身も座右に多くの書籍を所蔵していたことであろうが、その多くは知友が蔵する書物を拝借し、寸暇を惜しんで抄録に努めたに違いない。今日のようにコピー機器が発達した時代に暮らしている私たちには、想像を絶する努力をはらって、彼は『斉民要術』を執筆したのである。

この『斉民要術』が中国において今日まで読み継がれてきた最大の理由は、農業技術書として実用性がきわめて高いという理由も考えられるが、それよりもむしろ一種の百科事典としての需要が多かったからではなかろうか。中国では『北堂書鈔』『芸文類聚』および『太平御覧』などで代表される百科事典類がある。これらの書物は「類書」と称される範疇に属し、事物の出典や有職故事を調べたり、詩文を著す際の工具書として活用された。『斉民要術』全

一〇巻は、その内容構成から概観してみると以下のようになっている。

原序
雑説（後世の人による補）
巻一（耕作に関する総説）
巻二（禾穀類栽培）
巻三（蔬菜類栽培）
巻四（果樹類栽培）
巻五（樹木類栽培）
巻六（畜産類）
巻七（麴造りや酒などの醸造）
巻八（醸造・調味加工・調理）
巻九（調理・穀食・肉や蔬菜の貯蔵加工・家政など）
巻一〇（黄河流域に産しない南方の植物や果物など）

これらの各巻ごとの内容を通覧してみて分かるように、『斉民要術』は全体で一種の生活百科事典もしくは博物学書、つまり「類書」に似た性格を明らかに具えている。このような知識の源泉としての『斉民要術』の特色が、本書の寿命を長らえさせてきたのである。しかし、その半面『斉民要術』は経学の書物ではなかったために、本文の厳密な伝承がおろそかにされ、後世の鈔本や版本などの各種テキスト間に多くの混乱が見られる。そして古くから専門家の間でも、とても一筋縄で読解できる書物ではないと敬遠され、その本格的な校釈と読解が二〇世紀まで持ち越されてしまったのである。

農書『斉民要術』を正確に理解しようとするには、著者の賈思勰が体験した農業（ことに華北の乾地農法）の実際、各種の栽培作物の特色、畜産加工技術、酒や醬類の醸造技術を知らなければならない。中国の科学技術史文献、たとえば明代の有名な『天工開物』などにも当てはまることであるが、栽培作物・冶金・製陶方面などの生業の実際に精通していることが、この種の文献解読に計り知れない威力を発揮する。

はじめて『斉民要術』の全通釈（『斉民要術今釈』全四冊、科学出版社、一九五七～五八年）を完成した西北農学院（現在は西北農業大学と改称）の石声漢教授は、植物生理学を専門とする生物学者である。一九八七年の夏に、私は陝西省楊陵の当大学の古農学研究室を訪れ、石氏の書き込みのあるいくつかの農書版本を拝見したことがある。文節ごとに通し番号を付し、版本の余白には毛筆の細字でびっし

りと校注書き込みがなされてあった。それらの校注中には生物学関係の記事も多く見られた。石氏の『斉民要術今釈』は、一貫してこのスタイルを堅持しており、いかにも科学者らしい校釈態度である。石氏が西北農学院に赴任したのは、古農学研究室を開設するためで、この研究室の最大の目的は、農書などの伝統的農学遺産を現代にどう生かしていくかにあった。そして着目したのが『斉民要術』の研究であった。本書を選択した理由は、研究室の所在している陝西関中盆地が、伝統的な乾地農法（ドライファーミング、中国語では旱地農法）がひろく行なわれてきた地域であったからである。つまり石氏は現場から学ぼうとしたのである。

また石氏と同じ時期に、巻一〇を除く全文の詳注訳『校訂訳註斉民要術』（全二冊、農業総合研究所、一九五七・五九年。一九六九年に合冊本でアジア経済出版会より再版）を執筆刊行した西山武一・熊代幸雄の両氏は、東京帝国大学農学部農業経済学科を卒業し、戦前に北京大学農学院の中国農村経済研究所で、乾地農法の実際を観察しながら『斉民要術』の輪読会を主催した経歴を有する。その頃のことを回顧した、以下に示す輪読会のメンバー渡辺兵力氏の言葉はきわめて含蓄が深い。

北京時代の約二年間は、私は『要術』と現場とのあいだを右往左往していた。そして『要術』を読んだだけでは判らない、正確にいえば気付かない、旱地農法の重要なポイントのいくつかを、千家荘の農民たちから教わった。現地の人々が、「調べる対象」であると共に、「教わる対象」であることを、自然、経験的に知ったわけである。社会・応用科学の研究というものは、書物・文献による勉強だけでは、どうしてもその分野の学問的レベルを越えることはできないのではないか。やはり現場における事実から学びとる必要があるのではないか。現場的事実を如何に一般化するか、このことこそ、学問研究である。（『永日抄――西山武一自伝――』同刊行会刊、一九八七年）

この実体験にもとづく感慨は、西山・熊代両氏にとっても同様であったろう。『斉民要術』のいずれの翻訳者も、書斎学派の漢学研究者ではなく、農業の実際を農民から学ぼうとした科学者の眼を持っていたのである。

石声漢および西山・熊代の両訳注書は、『斉民要術』研究の二つの巨峰であると称しても過言ではない。かなり専門

的な予備知識を積んだ研究者にとって、両書は汲めども尽きぬ知の恩恵を与えてくれる。しかし、この方面の予備知識がない読者にとっては、両書はきわめて難解で馴染みにくいかもしれない。学問研究は日進月歩しており、両訳注書が刊行されてから半世紀ちかく経った今日、『斉民要術』の個々の内容に関する研究論文が多く報告されるようになり、また最も信頼のおける校訂テキストが刊行され、新訳刊行の気運と条件がしだいに整ってきた。とりわけ後者の校訂テキスト『斉民要術校釈』（繆啓愉校釈・繆桂龍参校、農業出版社、北京、一九八二年、A5判、全八七〇頁）は、各鈔本・版本テキスト間の文字の異同校訂、難解な語彙についての注釈が綿密になされている。また巻末の附録「宋以来斉民要術校勘始末述評」「《斉民要術》主要版本的流伝」「本書引用古文献書目」を熟読玩味することによって、『斉民要術』の書誌学的履歴をほぼ完全に理解することができる。

それでは本題の『斉民要術』の新訳についての紹介に入ることにしよう。この新訳作業の進行については、数年前、旧知の早稲田大学の工藤元男氏（中国古代史）から情報を得ていた。翻訳の母体となったのは、一九八九年に発足された「中国古代食文化研究会」である。この会は、『中国食経叢書』や『中国食物事典』の編著でよく知られた、中国食文化に造詣の深い田中静一氏の提案で結成された。会の代表者は小島麗逸（大東文化大学、中国近現代の経済と技術）、幹事は太田泰弘（文教大学、比較食文化論）、そしてメンバーは小崎道雄（昭和女子大学、醗酵化学）・佐藤達全（育英短期大学、中国食文化史）・鵜田文三郎（元東京農業大学、乳製品研究）・中村璋八（駒沢大学、中国古代思想史）・西澤治彦（武蔵大学、文化人類学）・石毛直道（国立民族学博物館、食文化）の諸氏である。

田中氏らは『斉民要術』新訳の必要性を、序文において次のように記している。

この本の最初の邦訳本は一九五七～五九年に、当時の農林省農業総合研究所から『校訂訳註斉民要術』として出版され、のちに、一九六九年、同書はアジア経済出版会から復刻本として出版された。原本が極めて難解な漢文で書かれており、かつ今から一五〇〇年も前のものであること、風土、産物が異なること、訳者の西山武一・熊代幸雄両先生の学術的慎重さなどから、訳書自体が著しく難しく、現代のわれわれには難解な点が多い。それで

も、食文化を論ずる上での重要な史料としての価値は高まる一方である。そこで、とりわけ利用度の高い加工調理部門のみを翻訳しなおし、一般の人々が苦労せずに参照できるようにしたいという提案が編者からもちあがった。

かくして中国古代食文化研究会は、活発な研究活動を開始していったのである。さいわいなことに、この研究は(財)味の素食の文化センターの支援を受け、順調に成果をあげていった。八本の報告論文が食の文化センターの機関誌『VESTA』(第二〜一〇号、一九九〇〜九一年)に、また一三回にわたる口語抄訳が光琳の『食の科学』(第一七四〜一八六号、一九九二〜九三年)にそれぞれ掲載された。これらの準備と成果を踏まえて一冊にしたのが本書なのである。

この新訳は、『斉民要術』の前半巻六の第五七章の一部、および後半巻七〜一〇(第六四〜八九章)のほとんど全文を訳出したものである。つまり熊代訳の大半を新たに訳し直しており、しかも熊代氏が断念した巻一〇をはじめて邦訳したところに一大特色がある。通読し終えて、啓発を蒙ったところがいくつかある。それらのことを含めて、以下若干の読後感想を述べてみたい。

まず第一に最も深く印象に残ったのは、乳製品加工、製麴、醤類および酒の醸造などの醗酵化学分野の解釈が、飛躍的に水準向上したことである。それは乳製品を世界規模で調査してきた鴇田氏と、微生物化学の分野で豊富なフィールドワークと実験データを蓄積してきた小崎氏の功績に負っている。『斉民要術』には乳製品加工技術が微に入り細に入り記されている。このような詳しい乳製品に関する記述は、後世の中国農書には見られない。また賈思勰の任地であった現在の山東地方でも、そのような食文化の伝統は継承されていない。しかし、往昔のトルコ系遊牧民鮮卑族によって華北が支配されていたころ、乳製品は日常ごく普通に出回っていた。後漢末魏晋時代の士人の逸事を多く伝えた『世説新語』や、北方に強制連行された南朝士人顔之推によって著された『顔氏家訓』を紐解くと、北方の「酪」と南方の「茶」の対比がしきりに論じられており、征服王朝北魏支配下で遊牧民の食習慣がかなり一般に浸透していたことが分かる。

ところで『斉民要術』の醸造記事は、この記述のためにのみ考案されたと思われる難解な漢字が多く用いられ、文

脈を正確に読むのにまことに骨がおれる。このような記述については、醱酵化学の成果を照合して読解するのが有効である。かつては坂口謹一郎氏や山崎百治氏らの研究（ことに山崎氏の『東亜醱酵化学論攷』は名著であり、本書は復刻出版する価値がある）をもっぱら頼りにしてきたが、近年では国立民族学博物館の吉田集而氏がアジア諸民族の酒のスターター研究をもとに、『斉民要術』の麹類の分析を行なっている（『東方アジア酒の起源』、ドメス出版、一九九三年）。これらの先行研究と新訳とを考え合わせてみると、『斉民要術』に説かれている醸造記事から、華北地方は、華南や日本の稲作を基盤とした撒麹（バラコウジ）文化圏とははなはだ対照的な、小麦栽培を基盤とした餅麹文化圏であることをあらためて認識させられた。

その外の醱酵化学に関する記事では、第七四章の「鮓（ナレズシ）の作りかた」（石毛氏が訳を担当）が興味深かった。魚や鳥獣の肉を塩と米飯と一緒に混ぜて漬け込み、乳酸醱酵の力を借りて保存食品をこしらえることは、中国古代において、ごくふつうに行なわれていた。このことは、篠田統（『中国食物史』、柴田書店、一九七四年）や林巳奈夫（「漢代の飲食」、『東方学報（京都）』第四八冊、一九七五年）の両氏がつとに指摘しているところである。そもそも中国の歴史を古くさかのぼると、人びとの日常生活における醱酵食品の占める割合は大きく、油脂類を大量に使用する今日の中華料理のイメージとは程遠かった。むしろ雲南や貴州の山間に生活している、タイ族・ハニ族・トン族などの少数民族の現在の食生活中に、古代の中国食文化を髣髴とさせる要素が多く残されている。近年、石毛氏はK・ラドル氏と共同で、アジア全域にわたる魚醤とナレズシの調査をしており（『魚醤とナレズシの研究――モンスーン・アジアの食事文化――』、岩波書店、一九九〇年。また八本の詳細な調査報告が『国立民族学博物館研究報告』に掲載されている）、これらの醱酵食品の起源を水田稲作地帯にもとめている。水田および水田に続く水路は、副食となる淡水産の魚介類を供給する源であり、水田漁業という生活様式の中から派生してきたのが、これらの魚の貯蔵法であった。なお参考までに挙げておくと、漢代の墓葬の副葬品目録である「遣策」中に、魚醤や肉醤資料が有ることを指摘しておきたい。

『斉民要術』の著者賈思勰は、調理にもなみなみならぬ関心をはらっていた。自序において「農耕のことから始め

て醯醢のことに至るまで、およそ生業のことで書き漏らしたものはない」と自負しているように、第七六～八一章には、各種の先行食物文献（『食経』や『食次』など）を引用しながら、各種の食材のきざみ方、味付け、調理方法（羹・蒸・煎・炙など）・火加減・盛りつけに至るまでを詳細に記録している。この部分の翻訳を担当した太田氏は、一七七頁に「『要術』に記録された調理用語」一覧表を掲げて、一五種類の調理用語を説明している。その中の「消」と「緑」の用語は、それぞれ熊代氏によって「こなしいため」「きりすにく」と訳されているが、じつは現在の中国語辞典をいくら検索しても、このような調理関係の意味を引き当てることはできない。従来、辞書編纂者たちは『斉民要術』からの語彙検索を怠ってきた。今後は語彙の宝庫でもある本書からの用語例をもっと積極的に摘出する努力が必要であろう。

中国人の食生活の変遷で、粒食と粉食の関係も多くの人びとの関心の的となろう。目下私が注目しているのは、中国古代の磨り臼の変遷である。分画タイプの磨り臼が普及してくるのは後漢末以後のことである。前漢時代の磨り臼は、上下臼とも放射上に鑿で彫り目を加えただけのもので、分画されていない。したがって麦類を細かな粉に碾くことが開始されたのは、後漢末以後のことであろう。一般的には、中国古代の粉食の普及は、華北に多くの異民族が入り込んできた五胡十六国時代以後と考えられている。『斉民要術』は六世紀初頭の成立とはいえ、それより以前に著された漢魏時代の文献を多く収録しているので、中国古代のある時代幅における食生活の変遷を検証することができる。第八二章の「「もち」の作り方」の訳を担当した西澤氏は、次のように指摘している。

『要術』には、穀類加工に関してパン成立以前の諸形態がほぼ出揃っているが、記述の中心は堅粥、飯、堅焼き、麺、餅などで、いわば粒食から粉食への移行期であったといえよう。（一九七頁）

この指摘は、中国の磨り臼の変遷ともよく符合し、今後出土文物と『斉民要術』の記事との照合を精密に行なう必要があろう。

巻一〇の「文献に登場する食材」の翻訳は、佐藤氏が担当した。この巻一〇の原文タイトルは「五穀、果蓏、菜茹非中国物産者」とあり、中国に産しない五穀・果物・蔬菜をもっぱら記録している。ここでいう中国とは北魏の領域

を指しているのであるから、淮河以北の華北地方ということになろう。また賈思勰は自序において「五穀や果物で中国に産しないものは、ただその名目のみを掲載した。その耕種の方法は聞いたことがないからである」と述べている。つまり賈思勰は見たこともない植物を伝聞や書物を通じて叙述したのである。この巻の現代語訳の最大の難問は、賈思勰が記録した植物が、一体全体今日われわれが知るところの何という植物に同定できるかである。これはまことに厄介な問題で、熊代氏が翻訳をあえて断念したのは、ひとつの見識であろう。

賈思勰が生きた時代は、ある意味では「博物学の時代」であった。異民族の華北侵入によって形成された南北朝の対峙は、中国内で未曾有の人口流動現象を引き起こし、華北から江南に移住した人びとは、当地および嶺南（あるいは東南アジア）の物産について飛躍的な情報量を得ることとなった。そしてそれらの情報は各種の『異物志』や『外国伝』として記録され、流布していった。『神農本草経』を著した陶弘景のような本草家の活躍も、このような時代背景を抜きにしては語れない。佐藤氏はそのあたりの情況をよく把握した上で、巻一〇の翻訳を行なっており、その植物同定は、戦前戦後にわたって日本の中国本草研究者の総力を結集して編纂された『新註校訂国訳本草綱目』（全一五冊、春陽堂、一九七三〜七八年）に大幅に依拠している。古文献中の植物同定作業は一種の名物学であり、各種の文献を操作考証した結果、一定の整合性の下に結論を導き出すわけであるが、その結論が百パーセント正しいかどうかは保証の限りではない。牧野富太郎博士は、その植物随筆集の中で「茱萸はグミではない」という有名な一文を著しているが、この文章は古文献中の植物の同定の方法が素人にもよく解って、はなはだ有益である。

佐藤氏の植物同定の可否は、別の専門家にゆずることにするが、佐藤氏が参照しなかったと思われる、この方面の最近の研究がいくつかある。第一は、繆啓愉・邱澤奇輯釈『漢魏六朝嶺南植物〈誌録〉輯釈』（農業出版社、北京、一九九〇年）で、これは各種の『異物志』『外国伝』等の逸文から植物関係記事を収集し、個々の植物の同定と解説を行なっている。第二は、『南方草木状』（『斉民要術』に引かれている『南方草物状』とも関係があるが、両者の書名と内容については書誌学上の問題が多く存する）に関する研究。本書の全注釈が二種類あり、ひとつは李恵林氏による英訳

（香港中文大学出版局、一九七九年）、もうひとつは中国科学院昆明植物研究所編『南方草木状考補』（雲南民族出版社、昆明、一九九一年）である。どちらも専門の植物学者が実際の植物を熟知した上で考証しているので、きわめて信頼がおける。また『南方草木状』をめぐって、一九八三年に華南農学院（現在は華南農業大学と改称）で国際シンポジウムが開催され、その報告書も刊行されている（華南農業大学農業歴史遺産研究室編『《南方草木状》国際学術討論会論文集』農業出版社、北京、一九九〇年）。さらに石声漢氏による『輯徐衷南方草物状』（農業出版社、一九九〇年）や、張宗子氏による嵇含（『南方草木状』の著者といわれる）の著作の逸文集『嵇含文輯注』（中国農業科技出版社、北京、一九九二年）も刊行されている。以上の関係書籍は、『斉民要術』の巻一〇を解読する上で必須の文献である。

ところで、佐藤氏の訳文はよくこなれて解りやすく、しかも脚注に示された植物などの考証は懇切丁寧をきわめている。しかし、訳文に疑念を覚えるところが若干ある。以下、いくつかの単純な誤植、誤訳と思われる箇所を訂正してみた。

◎二六〇頁「禾」の条：「茎は敷物を織る材料となり、炊事の燃料ともなる」→「随意に手折って薪にする。手折るのを止めるとまた芽が生えてくる」、火禾→大禾、ゾクド→ソグド、元山の禾→玄山の禾（康熙帝の本名玄燁の避諱による。清版のテキストを用いるときは要注意）

◎二六四頁「棗」の条：『傅元賦』→傅玄の『棗賦』

◎二六八頁「梨」の条：「葉の長さは六～七尺である」→「葉の長さは一丈、幅は六～七尺である」

◎二六九頁「橘」の条：（イスイ）→（ワイスイ）、『呉碌』→『呉録』、福建省甌県→福建省建甌県、ショウリンフ→ジョウリンフ

◎二七三頁「甘蔗」の条：都蔗→甘蔗、都蔗、「甘味の濃淡がなくて」の前に「根の方と先の方とでは」を補う。「砕くと瓦のようになる」→繆本に従って「砕くとスゴロクの駒のような直方体になる」とすべき。

◎二七五頁「芡」の条：江や浙→江や浙

◎二七九頁「椰」の条：『神異記』→『神異経』

◎二八三頁「枸櫞」の条：「……容量は漢代には約一升、現在は約二合という」→「……容量は漢代には五升を容れた。漢代の一升は現在の約二合という」、芋→芧

◎二八八頁「ズク」の条：豆蔻→豆蔻
◎二八九頁「芭蕉」の条：帯→蔕
◎二九四頁「菜茹」の条：謝雲運→謝霊運
◎二九六頁以下の「竹」の条：一石→一斛、端草→瑞草、洛陽→荒中、「その果実は美味で」→「そのタケノコは美味で」、「竹を裂き」→「割られて打ち捨てられた竹は」、「節の間で切って小さくし、中につめものをして堅くし」→「竹の節の間隔がつまっていて強靭なので、柱や」
◎三〇〇頁「筍」の条：「産する筍」→「産する箘」
◎三〇一頁「菖蒲」の条：『春釈伝』→『春秋伝』、『穀架伝』→『穀梁伝』
◎三〇三頁「胡荽」の条：「胡葱子が羊の毛を身につけていたので」→「胡葱子（オナモミ）がその羊の毛に付着していたので」
◎三〇五頁「莪蒿」の条：「細い筋がある」→「小さな株である」
◎三〇五頁「蓋」の条：賈→蓋、「根は指のようで」→「根は指ほどの太さで」
◎三〇九頁「蔣」の条：「これで蓆（むしろ）を作るには、蒲を温める」→「これで蓆（むしろ）を作ると、蒲で作ったものより温かい」「乾いた器の中に抑えつけておく。蜜を塗って、少しずつ用いる」→「乾いた容器の中に詰め込み、その口を泥で密封して後日の使用に備える」
◎三一一頁「藤」の条：「草を染めるのに使う」→「草を用いて染める」
◎三一五頁「地榆」の条：「どうして一斤に地榆を得て、明月の珠を用いないのであろうか」→「一斤の地榆を入手できるのであれば、明月の珠は必要ない」「太陽に当たると、活力が盛んになる。鑠玉や爛石は」→「はなはだ陽気が盛んであるので、玉石を分解消化する」「飲料にする。茶のごときものである」→「飲料にすると、茶のごとき風味がある」
◎三二八頁「木菫」の条：「東方朔が公孫弘のために車馬を借りて言った」→「東方朔は手紙をしたため公孫弘に車馬の借用を申し出て言った」
◎三二九頁「枳椇」の条：「乾燥したものはおいしい」→「樹に生ったままで乾燥したものはおいしい」

つぎに新訳全般に関連して、いくつかの気になった点に

ついての感想を述べておきたい。

その第一は、新訳は確かに西山・熊代両氏の旧訳に比べて、はるかに読みやすくなったし、また近年の学術水準をよく反映している。しかし、読みやすくすることを目的に、本文と賈注（著者賈思勰の注）とを区別することなく訳出してしまったため（旧訳では本文と注とを厳密に区分してある）、一部本文や賈注の省略（あるいは単なる脱文か）がなされている。この点については、訳文の大半が原文に忠実な逐語訳のスタイルをとっているのであるから、省略すべきではなかった。

第二は、繆啓愉氏の精密な校釈成果が充分に生かされていないこと。繆氏の文字校訂には傾聴すべき見解が多く、もっと積極的にその学殖を利用すべきであった。一九八七年に繆氏に面晤する機会があり、談たまたま氏の学問遍歴におよんだとき、繆氏は「黄侃（字は季剛、清末民国期の著名な音韻学者、一八八六～一九三五年）に学んだことがある」と語っておられた。

第三は、単純な校正ミスによる誤植が多くあること。これらの誤植を回避するため、校正段階で『斉民要術』の原文との対校を入念にすべきであった。また誤植ではないが、原文の文字をあえて改めたところがある。それは「春酒」を「春酒」の誤植と見なしたことである。麴を細かく舂（つ）いて醸す酒であるから、「春酒」をすべて「舂酒」と改めたのは問題がある。賈思勰の引用する前代の『四民月令』中の春酒は、そのままに訳出しておくべきである。そもそも「春酒」の語彙は古今の文献中に検出し難く、やはり「春酒」が正しい。

第四は、本文上段に掲載された図版についてであるが、これらの図版は旧訳にはない、きわめて参考になる資料である。ことにフィールドワークで記録した写真資料は貴重である。しかし、すこし欲を言わせてもらうならば、転載した本草書からの図版は、『本草綱目』に限定するのではなく、宋代の『証類本草』などの図版からも採用してもらいたかった。『斉民要術』の本文図版は四部備用本から採用している。この版本は図版として見やすい利点があるが、これについても北宋の崇文院本（高山寺本）や金沢文庫本を掲載してもよかったのではなかろうか。また訳文に対応してみると、版本図版一部を欠くところがある。これは欠葉なくすべて掲載すべきであった。

この『斉民要術』の後半部分は、ある意味では東アジア

の伝統的な醗酵文化を集大成した記録といえる。かつて熊代氏は「腐り文化圏」の記録と称しておられたが、まさに至言である。将来、醗酵化学分野にバイオテクノロジーの参入がより強化される際に、この『斉民要術』はふたたび再評価されるに相違ない。その意味からも、この新訳は時宜を得た出版である。

なおこの新訳完成を記念して、一九九七年一〇月九日に(財)味の素食の文化センター主催で、食の文化シンポジウム「『斉民要術』の世界と現代食文化——古代中国に見る「食」の源流——」が開催された。このシンポジウムにおいて、中国古代食文化研究会のメンバーの報告以外に、栄養大学の関係者からの『斉民要術』にもとづく調理の再現報告がなされた。これらの報告はいずれも興味深く、ぜひ関係者の努力によって公刊していただきたいものである。

最後に、この『斉民要術』に関して備忘記事を二、三つけ加えて筆を擱くことにする。

『斉民要術』の邦文訳は正確にいうと三つある。前述の新旧両訳のほかに、第三番目の訳として、京都大学人文科学研究所の中国科学技術史班が戦後まもないころに共同訳したものがある。この共同訳には、中国から帰還したばかりの天野元之助氏が加わっており、毎回の輪読会で配付された油印翻訳草稿が人文研に残されている。またフランスの高等研究院のフランソワーズ・サバン教授が、やはり『斉民要術』の後半部分の仏文訳を進めている。彼女の本来の研究分野はヨーロッパ中世の食文化で、近年は中国の食文化に専門領域を拡大し、側聞によると台湾の料理店で中華料理の実践的体験をするなど、きわめてユニークな活動を続けておられる。さらに『斉民要術』の食文化について堅実な研究を積み重ねてきた若手研究者として、とくに山口大学の小林清市氏の名前をあげておきたい。彼は京都大学農学部卒業後、中国思想史に専門を転じ、中国博物学に新境地を拓きつつあった。しかし、残念なことに、昨年、病で急逝された。もし小林氏が健在であれば、『斉民要術』についての多くの成果をわれわれに齎してくれたことであろう。

田中静一・小島麗逸・太田泰弘編訳『斉民要術——現存する最古の料理書——』、雄山閣出版、一九九七年刊、A5判、三四〇頁、本体四八〇〇円

（わたべ　たけし・東海大学教授）