

# 年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能

## —清代から民国時代までの地方誌を中心に—

Rice-eating Culture and Its Functions through Annual Events in Jiangnan Area, China  
- Mainly based on the Local Chronicles from Qing Dynasty to Colonial Era -

甘靖超\*

Gan Jingchao

**Abstract** Jiangnan District, China is one of the main regions of rice cropping and rice-eating. There are, however, very few detailed reports written about the rice-eating culture in Jiangnan. More specifically, 1) What type of rice-eating do people live on and in which area is it distributed? 2) How and when is rice cultivated? 3) For what purpose?, and so forth. Therefore this paper, as research materials, refers to the local chronicles in each area of Jiangnan from Qing dynasty to colonial era and attempt is made to clarify the historical aspects of rice-eating folkways through annual events in Jiangnan and to make clear its functions of the meals served as such events.

### 1. はじめに

#### 1.1 研究背景と目的

中国江南は中国の稲作及び米食の中心地の一つである。本稿に用いる「江南」は、揚子江の南岸地域という広義の江南ではなく、揚子江南岸に位置する江蘇省南京市・鎮江市・常州市・無錫市・蘇州市を指す狭義の地域である。江南の米食文化についての研究は主に生活文化学分野で展開され、体系的かつ歴史的に総括した研究成果が次々とあげられている<sup>1)</sup>。しかし、多くの著書では市域内一部の地区に関する記述と市域またはもっと広い地域に関する記述が混雑していることが多く、事例のどの部分がどの地区に該当するのか、その区分が難しい。また依拠する研究資料の出典が明示されていないといった問題点もみられる。さらに、こうした地域区分と資料提示の曖昧さとは別に、年中行事における米食の意味、つまり米食習俗によっ

て体現化された行事食の機能についての検討は少ない<sup>2)</sup>。

そこで本研究は清代以降の中国江南の米食文化について、その全体像を捉えることを目的とする。年中行事における米食習俗の歴史的様相を明らかにしたうえで、米食の文化的機能に着目して考察を行うことを目指している。具体的には『中国地方志民俗資料汇编・华东卷(上)』[丁世良、赵放(編) 1992]に収録されている江南各地の地方誌を対象とし、清代(1616-1912)から民国時代(1912-1949)にかけての300年間の地方誌の中の年中行事に関する記述をもとに、江南の人々が〈1〉どういう年中行事にどのような米食品を食べ、供えるのか、〈2〉どのように作るのか、〈3〉何のために食べ、供えるのかという問題点に直目して江南の米食文化とその機能を考察する。

#### 1.2 研究史料である地方誌

中国歴代の史料のなかで日常生活についての記録は乏

\* 愛知工業大学基礎教育センター非常勤講師

しく、多くを知ることはできないが、年中行事に関しては記録が比較的数多く存在する。本稿の史料とする『中国地方志民俗資料汇编』は、中国各地の歴代（中華人民共和国成立の 1949 年まで）地方誌から民間習俗に関する記録を抽出した集大成である。地方誌ごとにそれぞれの構成が多少異なるが、概ね該当地域の「礼仪民俗（人生儀礼）」（〈 〉内は筆者による和訳）・「信仰民俗」が述べられ、その後に「岁时民俗（年中行事）」の具体的内容について記述されている。本稿の研究対象地域内にある市・県・鎮の年中行事に関する地方誌は、『中国地方志民俗資料汇编・华东卷（上）』に 51 冊<sup>3)</sup> 収録されている。そのうち清代から民国時代までと本稿で設定している時代に一致したのは、鎮江市 3 冊・南京市 2 冊・常州市 3 冊・無錫市 6 冊・蘇州市 30 冊、合計 44 冊（詳細を表 2 に参照）ある。

地域の食文化史を詳細に検討する上で史料的制約があるなか、地方誌は継続的な蓄積があり、年代と地域区分も明確にしている。本稿の研究対象である年中行事における米食習俗を検討するための資料としては最も適当な史料と考えられる。なお、こうした限られた地区と年代設定ではあるが、上記した史料を用いて密度の高い考察が可能になると思われる。特に米食習俗の分布論的検討においては有効であると考えられる。

以下ではまず江南の米食文化の背景すなわち、江南の稲作がどのような変遷過程を経て今日にいたってきたのか、そしてどういう位置づけにあるのかについて概観する。

## 2. 中国江南の稲作の歴史の変遷と位置づけ

### 2.1 稲作農業の起源地（考古学的検証からみる）

稲作がどの地域から始まったのかについては考古学者と遺伝学者が長年にわたって議論してきたが、いまだに意見は一致していない。東アジアと東南アジアを研究する考古学者の多くは稲作の起源地が中国の揚子江流域付近にあるという説を支持している<sup>4)</sup>。揚子江の下流地域とくに江蘇省の南部から浙江省の北部にかけての太湖流域には今から 6000 年ないし 7000 年前の稲作遺跡が集中している<sup>5)</sup>。現江蘇省蘇州市に位置する草鞋山遺跡がその一つである。草鞋山遺跡に対する継続的な発掘作業と考古学的データの分析によると、この地域では 6000 年前に栽培稲が食用植物の多くの割合を占めていることと、当時の食生活が食物採集の形態から米を中心とする農耕形態へ変化したことがわかった<sup>6)</sup>。また佐藤洋一郎 [2008] は今まで発掘された稲作遺跡の量と質からみれば、稲作の起源地が揚子江の「中流域から江蘇省、浙江省あたりの下流にあることはほぼ違いない」<sup>7)</sup> としている。このように考古学的研究

成果からみれば、江南地域はかなり早い段階から稲作栽培が始まり、中国稲作農業の起源地の一つであると考えられる。



図 1：中国江南の位置図（筆者作成）

### 2.2 稲作農業及び米食の中心地（歴史文献からみる）

次に稲作に関する歴史的文献記録に着目し、秦漢時代（前 255—後 220）から近代にいたるまで江南地域の稲作がどのように展開してきたのかについてみてみる。遊修齡 [1989]<sup>8)</sup> の中国古代稲作史の研究に基づき揚子江下流地域の稲作の状況が以下のようにまとめられる。

秦漢時代には中国の経済的中心は黄河流域にある。当時の揚子江流域は稲作がすでに開始されていたが、その状況に関する文字記述がきわめて少ない。三国・晋・南北朝（220—589）に入ると、長年の戦乱によって北方の人口が大量に南下し、揚子江下流を次第に開発し、黄河流域に対抗する水稲中心の農業生産区を出現させた。

隋唐時代（589—907）から揚子江流域は重要な経済的中心の地位を獲得し始め、水稲を主とする農業生産技術は急速に発展した。唐代の韓愈（768—824）が「賦（田にかかる税金）は天下より出で江南はその九割を占める」<sup>9)</sup> というように、「江南」の田賦は全国田賦の 90% の比重を占めるまでに発展していたという。

五代・宋・遼・金の時期（907—1280）に揚子江流域が中国の経済的中心となる過程はさらにすすんだ。太湖周辺と錢塘江流域の水利建設の発達によって稲の生産は大いに増加し、米の貯えは十年分の消費に供しうるほどだった。南宋時代（1127—1280）に入ると、江南の水稲の単位面積当たりの収量を顕著に高めた。特に太湖地区は他の地区よりはっきりと高い。その後の元、明、清

年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能  
—清代から民国時代までの地方誌を中心に—

代(1280—1911)に揚子江流域の経済的中心としての地位は以前と変わらない。支配階級は大運河の漕運の改善を行って南方の食糧の北方への徴発を進めた。

このように三国・魏晉・南北朝に北方人口の大量南下に伴ない、揚子江下流地域には稲作農業生産区が出現し、以後の隋唐時代から宋代にかけて、この地域とくに江南の稲作農業が高い生産基準に達し、中国全土において先進的な位置を占めるようになったことがわかる。

なお江南に位置する太湖流域の稲作については「蘇常が稔れば、天下は足る」<sup>10)</sup>という宋代の諺があるように、太湖沿岸の稲作は当時中国の国家財政に占める比重が大きかった。宋代以降、太湖地域の稲作農業が中国で最も集約的な発展を遂げた地域となった。閩宗南[1984]<sup>11)</sup>の推定によれば、宋代に太湖地域の籼取量は唐代より63%増加し、当時の湖北・湖南・安徽・浙江東部・福州など14地区の平均値より67%も高い。また、沈華・朱年[2006]によると、太湖地域は元・明・清代に朝廷に納める年貢米の1/5～1/4を負担するようになり、特に清代の蘇州府は中国全土の1/88弱の面積にすぎないが、全国の年貢米の1/10近くを朝廷に納めていたという<sup>12)</sup>。後に民国時代(1912—1949)の1920年代にくだって、同地域の稲作農業の集約度は中国国内をリードすると同時に、日本と較べ国際的にみても高い水準に達していたという<sup>13)</sup>。

以上は考古学と農耕史的研究の成果に基づいて揚子江下流地域とりわけ江蘇省南部と浙江省北部にまたがる太湖周辺地域における稲作の展開を概観してきた。結論としては、この地域を中国の稲作の起源及び中心地の一つであるとみてよいであろう。

### 3. 米食文化の対象である食品の定義と名目

次に年中行事における米食習俗の検討に先立って、本稿で用いる「米食文化」の対象とは具体的にどのような食品なのかについて定義しておく。米食は飯・粥・餅といった粳米やモチ米が主な材料として作られた食品であり、その加工後の形状によって大別すると、粒食・粉食・液状食<sup>14)</sup>に分けられる。歴代の地方誌では概ね行事食の名目については記しているが、その材料や加工法などまでも明確に記録しているわけではない。では行事食の名目だけ記載している場合は、これが米食であるかどうかを、どういう基準で判断すればよいのであろう。

まず米食の原材料である「稻」とその類語にあたる呼び方について整理する。遊修齡・曾雄生[2010]<sup>15)</sup>による通史的な考察に基づけば、南中国における「稻」とその類語は「禾・谷・黍・稻・粳・稷・稷・粳・秫・稌・稷・糯・

粳」などである。

そして稻・米を加工してできた食品の中に、まず粒食の名目について『本草綱目』(穀部巻25・造醸類)に「飯・粥・粲・糗」の4種類あり、下記の通りに記している。

〈1〉飯(和名:めし)(釋名:なし)

時珍曰く、飯食は諸穀いづれでも作れるものだ。〈…中略…〉それ等は概してみな粳、秈、粟の米を採用することになってゐる(p230)。〈下線は筆者による。以下同じ〉

〈2〉粥(和名:かゆ)(釋名:糜)

時珍曰く、粥の字は米が釜中に在って相屬する有様の形容だ。釋名に『米を煮て粥となすは糜爛せしむるなり』とある。粥は糜よりも濁って育育然たるものだ。厚きを饘といひ、薄きを醯といふ。(p235)

〈3〉粲(和名:こがし、はつたい)(釋名:糗)

劉熙の釋名に『糗は齶である。飯にして磨って齶碎せしめたものだ』とある。恭曰く、粲は米、麥を蒸し、熬ってから磨って作るものだ。(p241)

〈4〉糗(和名:ちまき)(釋名:角黍)

時珍曰く、糗の字は俗に粽と書く。古代に、菰、蘆の葉に黍米を裏んで煮て、糗欄の葉の心のやうな形の尖角に作ったので、糗といひ、角黍といったのだ。近世では多く糯米を用ゐる。(p243)

つまり、「飯」は米や粟を主材料としたもので、「粥」は米と重湯の割合によって「糜・饘・醯」に分けられるという。なお「粲」は「糗」ともいい、米または麦によって作られるものである。同じく「粲」の条には「河東地方では麥で作り、北方の地方では粟で作り、東方の地(山東地方)では粳米で作る」と続いている。青木正児[1946]の「粉食小史」における考察によると、「糗」は後世に「寒粥」と呼ばれ、その作り方は「末稻米投寒水中」または「投米寒水中」(稻米を粉末にして、または米そのままを冷たい水に投じる)と2種類あると確認されている。「粲・糗」は地域ごとに材料が異なり、時代によって作り方の変化がみられる。麦や粟より米がよく取れる江南地方の「粲・糗」は米によって作られたものであると推測できるのであろう。同じように「粽・角黍」は古代では黍米、近世ではモチ米によって作るようになったこともわかる。

次に米食の粉食はその加工法と加工後の形状などにより、一種の中にさらに幾種かの製品が備わっていることがある。ここでは『本草綱目』と「粉食小史」と篠田統[1970]の『米の文化史』を比較し粉食の概括的な名目をまとめる。

『本草綱目』では米の粉食製品に関して「糕は黍糯に粳米粉を合わせて蒸して作る。凝膏のやうな状態のものだ。

単に糯粉で作ったものを粢といひ、米粉に豆末糖、蜜を合はせて蒸して作ったのを餌といふ (p241) と記している。

青木正児 [1946] は「粉食小史」において『周礼』・『説文解字』・『方言』・『広雅』などの古典を論考し、米粉製品の発展を大観した。「粉食小史」によると米粉製品に関する最古の記載は『周礼』・天官籩人にある「糗餌・粉飧」の名目である。青木は「餌」と「飧」に関する歴代学者の解説をまとめ、餌は米の粉をこねて餅のようにしてから蒸したものであり、日本のだんごに該当し、飧は米粒のまま蒸してから搗いて餅のようにしたものであり、日本のもちにあたり、漢代にいたって餌の一種とみなされるようになってきたと解している。なお「餌」は後世に数多くの米粉製品を派生し、前漢末の『方言』(13 卷)と後漢末の『廣雅』釋器によれば、概ね「餠・饊・餠・饊・飧」の五種類に大別できるという。青木は「餠」は顕著なる発展を遂げ、俗には多く「糕」の字を用い、「餌」の代表的なものとなり、「饊」は「飧」と同音同義の字であり、「餠・饊」は詳かではなく、「飧」は餌の圓いもので團子にあたと解している。また『清嘉録』卷 11「冬至團」の条を援用し、餡入りで大きいものが團で、餡がなくて小さいのが圓だと「飧」の種類を説明している。

『米の文化史』においては「小麦以外の穀物—米・粟・黍・豆など—の粉製品を餌という。餌は、後年さらに細かくわかれ、よくこねて大きいままで蒸したのを餠、小さくまるめて蒸したのを団 (餠とも)、円の中に餡を入れたのを團などという。米を粒のまま蒸してから搗いたのが飧である」としている。このように上述した三書に基づき、米粉製品の名目と種類を整理し表 1 にまとめられる。

表 1 : 米粉製品の主な種類						
本草 綱目	名称	餠 (糕)			—	—
	和訳	餌 [餌]	餠 (糕)	粢 (糗・糗)		
粉食 小史	名称	餌 [餌]			餠 :	
	和訳	米粉製品	だんご	もち	團 [団]	圓 [圓]
米の 文化史	名称	餌 [餌]			餠・団	
	和訳	穀粉製品	ういろ うの類	もち	餡入り だんご	だんご

凡例： ( )、[ ] 内は筆者による注記であり、  
( ) 内は同音同義異体字、[ ] 内は現代中国語の簡体字を示す。—は該当なしと意味している。

表 1 に示しているように米食の名目と加工法をめぐって先学諸氏の意見は共通している部分が多いが、完全に一致しているわけではない。米食とくに米粉の菓子類の種類に関しては現代にいたっても、まだ統一した基準によって厳密に区分されていない。したがって史料文面に食品の材料を明確に記載されていない場合は、それが米食に該当するかどうのかを容易に判断できない。上述した先学諸氏の論考に基づけば、少なくとも「禾・谷・黍・稻・米・粃・粳・稷・粇・秫・稌・稷・糯・粳」と「飯・粥・粍・糗・粽・角黍・餌・糕・糗・糗・圓・団」と名付けられる穀物または食品が古代中国の稻と米食にあてはまると考えられる。

#### 4. 地方誌における米食習俗の歴史的様相

『中国地方志民俗資料汇编』に集められた地方誌では、食習俗は独立して設けられることがほとんどなく、多くは「年中行事」の項目に散見する。そこで江南地域の米食習俗の歴史的様相を把握するために、以下ではまず「年中行事」から米食習俗に関する記載内容を整理する。文面から行事食の材料を明確に判断できない場合は、「飯・粥・(米)粉・餌・糕・圓・団・糗・糗」といった名目に依拠する。

米食に関する記述内容を抽出するに際して主に三つの事柄に着目する。一つは江南の人々がどの行事に何を食べ、そして供えるのかという期間と種類の問題である。二つ目はこれらの米食がどのように作られているのかという加工法について、そして三つ目は何のために食べられ、供えられるのかという行事食の性格 (用途) についてである。

表 2 は江南の米食習俗を年中行事が行われる日の順に江南の西部地方から東部地方へと推移するように整理したものである。表 2 をみると、44 冊の地方誌の中に食習俗に関する記載内容は米食であると確認されたものが 190 項ある。これらは年代的に清の康熙 17 年 (1678 年) から民国 24 年 (1935 年) にかけての 257 年間にわたり、地理的に南京市・鎮江市・常州市・無錫市・蘇州市域内の 34 地区にまで及んでいる。

#### 4.1 米食の種類と米食習俗の期間

具体的にいえば米食の材料に関する記載は 49 ヶ所が確認され、その内訳は「米」(13)・「米粉」(13)・「糯米」(7)・「糯谷」(6)・「秫米」(5)・「烏米」(2)・「粘米」(2)・「紅米」(1)となっている。

また米食製品を名目別で計数すると以下の通りとなる。「糕」(61)、「粥」(34)、「団」(35)、「角黍」(23)、「飯」(15)、「圓」(13)、「粽」(13)、「餌」(9)、「糗」(9)、「糗」(1)

( ) 内は品目数を示している (以下同じ)。

年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能  
—清代から民国時代までの地方誌を中心に—

表2：江南の年中行事における米食習俗関連記述の概要

通番	書名	刊行年	地域	記載内容 (中国語原文)	期間	加工法	目的	引用頁	
1	首都志16卷	1935	南京	賀客至……泡 <b>①欢喜团</b> (糯米所制元团)……。客至则与 <b>①欢喜团</b> 及果盒同献。果盒以 <b>②山查糕</b> 镂成双喜字及福寿字式……。	一月一日：元旦・正月朔	●	①②来客の招待	358	
2	丹陽県志36卷	1885	鎮	是日食 <b>水团</b> (俗名“ <b>圓子</b> ”)				—	477
3	武進、陽湖県合志36卷	1843	常州	拜宗祠及先像，……，设酒饌、 <b>①果餌</b> ，自“除夕”始，凡三日。贺岁即举，家食 <b>②糖圓</b> ，溲粉丸如薏苡大，淪以汤，取团栾意。至晚不燃灯即卧，云老鼠嫁女。小儿女乃以 <b>③米团</b> 插花置鼠穴旁，云送嫁。		●	①祭祀(祖) ②一、③不明	465	
4	武進、陽湖県志30卷	1879	常州	谒宗祠，……设 <b>①果餌</b> ，朝夕饌，凡三日。家人以长幼贺岁，食 <b>②糖圓</b> ，午食面。				①祭祀(祖) ②—	472
5	錫金識小录12卷	1896	無錫	“元旦”，诸大家设天帝位于堂，……具果酒、 <b>①糕</b> <b>②粽</b> 、 <b>③粉团</b> ，主人盛服，率子弟南向四拜，次拜祖先像、家祠及五祀毕，……。是日，……罢炊 <b>④飯</b> 而食隔岁之余……。				①②③祭祀(祖・神)， ④—	448
6	蘇州府志150卷	1882	蘇州	丸粉食之，古所谓 <b>①“元宵”</b> 也。啖 <b>②春糕</b> 、春饼。		●	①②—	369	
7	吳県志80卷	1933		“元旦”为岁朝。……丸粉食之，古所谓 <b>①“元宵”</b> 也。啖 <b>②春糕</b> 、春饼。		●	①②—	377	
8	元和県志36卷	1761		作春盘，啖 <b>节糕</b> 。			—	384	
9	周庄镇志6卷	1882		食 <b>①粉丸</b> 、 <b>②年糕</b> 。			①②—	390	
10	元和唯亭志20卷	1843		饮节酒，作春盘，啖 <b>节糕</b> 。			—	393	
11	常昭合志稿48卷	1904		“元旦”，拈香敬神，拜祖先真容，煮 <b>①年糕</b> 、 <b>②粉团</b> 以荐，遂遍饲家人。		●	①②祭祀(祖・神)	429	
12	盛湖志14卷	1925		“元旦”……拜天，次拜灶，次拜祠堂及先人遗像(先于“除夕”设香烛及 <b>①糕</b> 果、茶酒等仪)，次拜家长……，谓之“拜年”。是日不炊(“除夕”预为 <b>②飯</b> 以食，谓之 <b>②“隔年飯”</b> )……			①祭祀(祖・神)， ②—	437	
13	平望志18卷	1887		以隔年所制之糖糕，曰“ <b>年糕</b> ”，煮糖食之。		●	—	444	
14	震澤鎮志14卷	1844		洁衣冠拜天……；次拜灶……；次拜祠堂及先人画像，并先于“除夕”设香烛及 <b>①糕</b> 果、茶酒等仪；……，谓之“拜节”。是日……并不炊。“除夕”预为飯食之，谓之“ <b>②隔年飯</b> ”。			①祭祀(祖・神)， ②—	446 447	
15	太倉州志15卷	1678		四日，设 <b>粉餌</b> 视(祀)灶，曰“接灶”。		1/4		祭祀(神)	411
16	常昭合志稿48卷	1904	自十三日始，以 <b>糯谷</b> 投焦釜，曰“卜流”……	1/13		●	卜占	429	
17	太倉州志15卷	1678	十四日，取 <b>糯谷</b> 爆花，名“ <b>芋婆</b> ”，又名“卜流”……	1/14		●	卜占	411	
18	太倉州志10卷	1909	十四日，釜炙 <b>糯谷</b> 成花，名“卜流”。			●	卜占	413	
19	首都志16卷	1935	南	正月望，迎厕姑。……铺米于槃……				卜占	359
20	至順鎮江志21卷	1923	鎮	作 <b>①圓子</b> ，炒 <b>②糯花</b> 。			●	①②—	473
21	常州府志38卷	1695	常州	家家作 <b>①粉丸</b> 食之，名曰“ <b>团圆</b> ”。江阴于是日夕投 <b>②秣稻</b> 焦釜中，以花纈妍否占终岁休咎，……			●	①— ②卜占	463
22	武進、陽湖県志30卷	1879		“ <b>元宵</b> ”，为糖馅，粘以 <b>粉</b> ，油煎(熨)之；若煮之，亦曰“ <b>元宵</b> ”。			●	—	472
23	無錫金匱県志40卷	1813		家家作 <b>①粉丸</b> 食之，名曰“ <b>团圆</b> ”。				—	453
24	無錫県志42卷	1751	無錫	“上元”夜，和米粉为 <b>丸子</b> ，曰“接灶”。			●	祭祀(神)	454
25	江阴県志28卷	1840		十五日“上元节”……搓粉为丸，曰“ <b>团圆</b> ”。以 <b>②糯谷</b> 投焦釜，曰“爆芋婆”，又曰“卜流花”，以占休咎。			●	①一、②卜占	458
26	蘇州府志150卷	1882		十五为“元夕”。取粉杂豆做 <b>餅</b> ，入油煎之以相饷。			●	—	369
27	吳県志50卷	1914		天下以 <b>①糖口(圓)</b> 、春蚕为节食。爆 <b>②糯谷</b> 于釜中，名 <b>②“芋婆”</b> ，亦曰 <b>②“米花”</b> 。每人自爆，以卜一岁只休咎。			●	①一、②卜占	374
28	吳県志80卷	1933		市人簸米粉为丸，曰 <b>①“圓子”</b> ；取粉杂豆馅作餅入油煎之，曰 <b>②“油饊”</b> ，为居民祀神享先节物。			●	①②祭祀(祖・神)	377
29	周庄镇志6卷	1882		十五日，“上元节”。食 <b>①油饊</b> ， <b>②粉丸</b> 。				①②—	390
30	光福志12卷	1929		十五日曰“元宵”。以米粉作团如蚕式，曰“ <b>茧团</b> ”，以“祀灶”……			●	祭祀(神)	392
31	昆山郡志6卷	1909		以 <b>①糖团</b> 、春蚕为节食。爆 <b>糯谷</b> ，名 <b>②“芋婆”</b> ，人各自爆，以卜一岁之休咎。			●	①一、②卜占	400
32	太倉州志10卷	1909	蘇州	粉米为 <b>丸</b> ……彼此馈遗。			●	贈答	413
33	太倉州志28卷	1919		十五日“元宵节”，家家“祀灶”(屑米粉为 <b>①茧团</b> ，煎油餅，曰 <b>②“油饊”</b> ，以享神，亲戚相馈遗。			●	①②祭祀(神)・贈答	416
34	菑泾記略	1870		十五日，“元宵节”。屑米粉为丸，曰 <b>①“茧团”</b> 。煎油餅，曰 <b>②“油饊”</b> 。设 <b>③糰餌</b> (祀)灶，曰“敬灶”。			●	①②一、 ③祭祀(神)	420
35	昭文県志10卷	1731		“上元日”，家和米粉为 <b>丸</b> ，曰“接灶”。			●	祭祀(神)	425
36	常昭合志稿48卷	1904		“上元日”，家和米粉为 <b>丸</b> ，曰“接灶”。			●	祭祀(神)	429
37	盛湖志14卷	1925		是夕，碾粉筛细，圓如苡实大，食之，曰“ <b>灯圓</b> ”。			●	—	437
38	平望志18卷	1887		十五日夜，以米粉丸如龙眼“祀灶”，谓之“ <b>灯圓</b> ”。			●	—	444
39	震澤鎮志14卷	1844		是夕杀粉筛细，圓如苡实大，食之，曰“ <b>灯圓</b> ”。			●	—	447

40	江阴県志28卷	1921	錫	东乡人是日[二日]食①年糕, 谓之“①撑腰糕”。			—	460
41	蘇州府志150卷	1882		二日食年糕, 曰撑腰。			疾病予防	369
42	吳県志80卷	1933		是日, 比户以隔年①年糕煎食之, 谓之“①撑腰糕”。	●		—	378
43	周庄镇志6卷	1882		二日, 食撑腰糕。			—	390
44	相城小志6卷	1930		二日, 各家炒①年糕以食之, 曰“①撑腰糕”。	●		—	398
45	昆新両県志40卷	1826	蘇州	二日, 踏青食糕(名“口(撑)腰糕。)			—	403
46	太倉州志28卷	1919		二日食口(撑)腰糕。			疾病予防	416
47	盛湖志14卷	1925		初二日, 家食①年糕, 谓之“①撑腰糕”, 该云可免腰疼。			疾病予防	437
48	平望志18卷	1887		二日, 以年糕煎熬食之, 谓之“撑腰”。	●		疾病予防	444
49	震澤鎮志14卷	1844		二日, 家食①年糕, 谓之“①撑腰糕”, 云可免腰疼。			疾病予防	447
50	吳県志80卷	1933		[三日“上巳”]或以隔年年糕油煎之, 云能明目, 谓之“眼亮糕”。	3/3	●	疾病予防	378
51	太倉州志28卷	1919		“寒食节”, 食青团子(搗稻麦叶汁漉米粉作团……)	寒食節	●	—	416
52	蘇州府志150卷	1882		“清明”, 插桃柳枝于户上, 食青苧团。			—	369
53	吳県志80卷	1933		“清明”, 插桃柳枝于户上, 食青苧团……			—	378
54	周庄镇志6卷	1882	蘇州	“清明”, 插柳扫墓, 食粽子, 踏青。			—	390
55	具区志16卷	1689		“清明”……, 妇女踏青炊饭(谓之“野饭”以为乐。)	清明節		不明	397
56	相城小志6卷	1930		“清明”, 儿童对鹊巢支灶煮饭, 为“①野米饭”。		●	①不明	398
				“清明”祀先, 以蔣麦草汁染粉为青色, 亦荐新之意, 曰“②青团子”。			②祭祀(祖)	
57	昆新両県志40卷	1826		新丧未逾年者设①箬叶粽(又名“①长粽”)及②青团子(搗嫩草汁, 入粉令青)以祭, 新丧者亦然。		●	①②祭祀(祖)	404
58	震澤鎮志14卷	1844		是日, 家食粽子……			—	447
59	首都志16卷	1935	南	八日, 啖乌饭。释家乃于四月八日造以供佛, 吾乡每届是日沿途争卖, 以当点心。			仏事	360
60	句容県志10卷	1900	鎮	八日, 相传为“古先生诞辰”, 必治青精饭供佛。青精者, 即南烛也……	四月八日	●	仏事	483
61	蘇州府志150卷	1882		八日为“佛诞”, 僧尼为“浴佛会”。作糕黑色, 名“阿弥”, 取乌米同音也。			仏事	369
62	吳県志80卷	1933		八日为“释迦佛诞”, 僧尼为“浴佛会”。……, 作糕黑色, 名“阿弥”, 取乌米同音也。			仏事	379
63	具区志16卷	1689	蘇州	四月初, 比丘尼饷青精饭(俗称“黑草饭”)			仏事	397
64	蘇州府志150卷	1882		十四日为“神仙诞”, ……食神仙糕。	四月十四日		—	370
65	吳県志80卷	1933		十四日为“神仙诞”, ……食神仙糕。			—	379
66	周庄镇志6卷	1882		十四日, “纯阳诞辰”。……食神仙糕。			—	391
67	無錫県志42卷	1751	錫	“立夏日”, 合七家茶米食之, 云不病暑。	立夏		疾病予防	455
68	首都志16卷	1935	南	“端午”, 造角黍, ……			—	360
69	至順鎮江志21卷	1923	鎮	为角黍……			—	474
70	丹陽県志36卷	1885	江	是日食粽(“端午”粽子名品甚多, 形制不一)……			—	48
71	常州府志38卷	1695		五日, 比户皆裹角黍……			—	463
72	武進、陽湖県志36卷	1843	常州	比户以菰叶裹粘米为粽, 又为小粽累累系之给小儿, ……所为“百索粽子”也。		●	—	466
73	武進、陽湖県志30卷	1879		五日曰“端阳”。……以菰叶裹粘米曰粽。		●	—	471
74	錫金識小录12卷	1896		初五日, 家酿角黍以献神及先……			祭祀(祖・神)	450
75	無錫金匱県志40卷	1813		“午日”, 比户裹角黍……			—	453
76	無錫県志42卷	1751	無錫	“端午日”, 食角黍……			—	455
77	宜興旧県志10卷	1797		五日, ……, 食角黍。			—	461
78	蘇州府志150卷	1882		……以角黍、艾花、香珠、画扇并组织杂物相饷, ……	五月五日: 端午節		贈答	370
79	吳県志	1914		“重午”, 以①角黍、……相饷。			—	374
80	甫里志24卷	1765		“端午”, 治角黍……			—	386
81	周庄镇志6卷	1882		食粽子……			—	391
82	光福志12卷	1929		“重午”, 以角黍祀先……			祭祀(祖)	392
83	元和唯亭志20卷	1843		“端午”……食角黍……			—	393
84	相城小志6卷	1930		“①端阳粽”, 一名①角黍, ……, 江滨人抛掷水中以吊屈原。			祭祀(神)	398
85	昆新両県志40卷	1826		相饷以角黍(俗名粽子)……			—	404
86	太倉州志15卷	1678	蘇州	食角黍, 俗呼“粽子”……			—	411
87	太倉州志10卷	1909		五日, 餐角黍……			—	413
88	茜涇記略	1870		五日, 家饷角黍。“夏至日”, 小麦、蚕豆煮粥, 曰“夏至粥”。		●	—	421
89	昭文県志10卷	1731		五日, 家饷角黍……			—	426
90	常昭合志稿48卷	1904		五日, 家饷角黍……			—	430
91	盛湖志14卷	1925		裹角黍……			—	438
92	震澤鎮志14卷	1844		“端午日”, 饷角黍……			—	447
93	太倉州志28卷	1919		“夏至日”, 食“夏至粥”。(以小麦、蚕豆、赤豆、红枣和米煮粥, 相互馈遗。)	夏至	●	贈答	417
94	吳県志	1914		“夏至”复作①角黍以祭, 以束粽之草系手足而祝之, 名“①健粽”, 云令人健壮。			疾病予防	374
95	吳県志80卷	1933	蘇	四日, 比户祀灶, 以米粉作团, 素羞四簋, 谓之“谢灶”。十四、二十四日同。	六月	●	祭祀(神)	381

年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能  
—清代から民国時代までの地方誌を中心に—

96	至順鎮江志21卷	1923	鎮	二“社日”，卖 <b>社糕</b> （春秋二“社日”，清晨小儿捧糕于街头卖之。《梦华录》：“社日”以社糕、社酒相馈送）。	七月	—	475	
97	吳縣志80卷	1933	蘇	祀田神，各具① <b>粉团</b> 、鸡② <b>黍</b> 、瓜蔬之属，于田间十字路口再拜而祝，谓之“斋田头”		①②祭祀（神）	381	
98	武進、陽湖縣志30卷	1879	常	二十四日，以新谷升祀灶，曰“谢灶”。	八月二十四日	祭祀（神）	471	
99	錫金識小录12卷	1896	無錫	二十四日，“灶神诞”以新秣米为 <b>粉团</b> 祀之；		● 祭祀（神）	452	
100	無錫金匱縣志40卷	1813	無錫	二十四日，以新秣米为 <b>糰仔</b> “祀灶”。		● 祭祀（神）	454	
101	吳縣志80卷	1933		二十四日，以新秣米作 <b>糰团</b> “祀灶”。		● 祭祀（神）	382	
102	元和縣志37卷	1762	蘇州	二十四日，以新秣米为 <b>糰仔</b> “祀灶”。		● 祭祀（神）	385	
103	周庄鎮志6卷	1882		二十四日，以新糯米为 <b>糰饼</b> “祀灶”。		● 祭祀（神）	391	
104	常昭合志稿48卷	1904		二十四日，农人称为“稻生日”……是日俗以新秣米为 <b>糰仔</b> “祀灶”。		● 祭祀（神）	431	
105	首都志16卷	1935	南	“重九”，登雨花台、北极阁，吃 <b>重阳糕</b> 。		九月九日：重陽節	—	362
106	丹陽縣志36卷	1885	鎮	九日“重阳节”，食 <b>糕</b> ……	—		479	
107	武進、陽湖縣合志36卷	1843	常州	九日，蒸 <b>粉作重阳糕</b> ，糝籽果实，如石榴子、栗黄、银杏、松子肉之类。	●		—	467
108	武進、陽湖縣志30卷	1879	常州	九日食 <b>糕</b> ，曰“ <b>重阳糕</b> ”；	—		471	
109	錫金識小录12卷	1896		以米粉或面和酒脚蒸之，曰“ <b>重阳糕</b> ”，市中亦鬻之，以荐先。	● 祭祀（祖）		452	
110	無錫金匱縣志40卷	1813	無錫	九日……啖 <b>重阳糕</b> ……	—		454	
111	無錫縣志42卷	1751	無錫	九日……啖 <b>重阳糕</b> ……	—		455	
112	江陰縣志28卷	1840		“重九日”，食 <b>重阳糕</b> ，剪五色纸旗插于上，以祀先及灶。	祭祀（祖·神）		458	
113	宜興旧縣志10卷	1797		“重阳节”，食 <b>枣糕</b> ……	—		461	
114	蘇州府志150卷	1882		九日，食 <b>重阳糕</b> 。	—		370	
115	吳縣志	1914		“重九”，以菊花、茱萸尝新酒，食① <b>栗糕</b> ，② <b>花糕</b> 。	—		374	
116	吳縣志80卷	1933		九日，食 <b>重阳糕</b> 。	—		382	
117	元和縣志36卷	1761		作骆驼蹄食之（今以糕代之，名“ <b>重阳糕</b> ”。）	—		385	
118	甯里志24卷	1765		“重九日”……饷 <b>重阳糕</b> 。	—		386	
119	周庄鎮志6卷	1882		“重阳日”，以糯米和赤豆作 <b>饭</b> “祀灶”。祀毕，长幼环坐食之……	● 祭祀（神）		391	
120	元和唯亭志20卷	1843		九日……饷 <b>重阳糕</b> ，饮黄花酒。	—		394	
121	相城小志6卷	1930	蘇州	天明以① <b>云片糕</b> 置小儿女头额，祝曰万事俱高，此糕之所由来也，曰“① <b>重阳糕</b> ”。	—		399	
122	昆新兩縣志40卷	1826		九日，“重阳节”。以① <b>花糕</b> “祀灶”，曰“① <b>重阳糕</b> ”。	—		406	
123	太倉州志15卷	1678		九日，食 <b>花糕</b> ，名“ <b>重阳糕</b> ”。	—		411	
124	太倉州志28卷	1919		九日，“重阳节”。“食 <b>重阳糕</b> （染粉红色黄色相间作糕）……	●		—	419
125	常昭合志稿48卷	1904		九日……用粉或面和脂蒸之，曰“ <b>重阳糕</b> ”。	●		—	431
126	黎里志16卷	1805		九日，人家以糯米杂赤小豆作 <b>饭</b> “祀灶神”。	● 祭祀（神）		441	
127	平望志18卷	1887		九日，以糯米、赤豆合炊“祀灶”，曰“ <b>慈团</b> ”。	● 祭祀（神）		445	
128	震澤鎮志14卷	1844		九日，家食 <b>饷糕</b> ，谓之“ <b>重阳糕</b> ”……	—		447	
129	丹陽縣志36卷	1885		煮 <b>糰团</b> 食之……	●		—	479
130	光福志12卷	1929	蘇州	朔日，祀先以新 <b>米饭</b> ，取始熟尝新之义。	十月一日		祭祀（祖）	393
131	太倉州志15卷	1678	蘇州	一日，家屑糯米为 <b>团</b> 以祭，或有墓祭者。			● 祭祀（祖）	411
132	太倉州志28卷	1919		十月朔为“下元节”……家屑糯米为 <b>团</b> ，以祀先展墓。			● 祭祀（祖）	419
133	茜泾記略	1870		十月朔，祀先，荐 <b>新稻</b> ，或墓祭，曰“送寒衣”。		祭祀（祖）	421	
134	蘇州府志150卷	1882	蘇州	“至日”拜贺，比岁首食 <b>糰</b> 及 <b>糕</b> 。	十一月	—	370	
135	吳縣志80卷	1933	蘇州	至日祀神享先，必用 <b>粉圆</b> ……		祭祀（神·祖）	383	
136	首都志16卷	1935	南	八日食“ <b>腊八粥</b> ”。	十二月八日：臘八節	—	362	
137	至順鎮江志21卷	1923	鎮江	“腊八日”，作 <b>粥</b> 。		—	475	
138	丹陽縣志36卷	1885	鎮江	初八日为“腊八”。煮① <b>咸粥</b> ，杂以诸果，谓“① <b>腊八粥</b> ”。		●	—	479
139	句容縣志10卷	1900		“腊八日”，设 <b>粥</b> 供如来。		仏事	483	
140	武進、陽湖縣合志36卷	1843	常州	腊月八日作① <b>菜粥</b> ，杂果饵为之，名“① <b>腊八粥</b> ”。		●	—	467
141	武進、陽湖縣志30卷	1879	常州	八日食① <b>菜粥</b> ，曰“① <b>腊八粥</b> ”。		—	471	
142	錫金識小录12卷	1896		初八日，以菜及豆腐加盐醋煮粥食之，曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	452
143	無錫金匱縣志40卷	1813		腊月八日食 <b>粥</b> ，以 <b>菜果</b> 杂煮之。		●	—	454
144	江陰縣志28卷	1840	無錫	腊月八日，杂果蔬为 <b>粥</b> ，曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	458
145	無錫縣志42卷	1751	無錫	初八日，食“ <b>腊八粥</b> ”，以 <b>菜果</b> 杂煮之。		●	—	455
146	江陰縣志28卷	1840		腊月八日，杂果蔬为 <b>粥</b> ，曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	458
147	宜興旧縣志10卷	1797		腊月八日作① <b>菜粥</b> ，杂果饵为之，名“① <b>腊八粥</b> ”。		●	—	462
148	蘇州府志150卷	1882		八日为腊，取杂果同米煮之，曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	371
149	吳縣志80卷	1933	蘇州	八日为“腊八”。居民以 <b>菜果</b> 入米煮粥，曰“① <b>腊八粥</b> ”，或有饋自僧尼者，曰“① <b>佛粥</b> ”。		● 仏事	384	
150	元和縣志36卷	1761		八日，以 <b>菜果</b> 入米为粥，曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	385
151	周庄鎮志6卷	1882		腊月八日，食“ <b>腊八粥</b> ”。	—	391		

152	光福志12卷	1929	蘇州	初八煮粥, 曰“ <b>腊八粥</b> ”。	十二月八日: 臘八節	—	393	
153	元和唯亭志20卷	1843	蘇州	腊月八日, 作“ <b>腊八粥</b> ”。		—	394	
154	具区志16卷	1689	蘇州	腊月无雉, 若八日之 <b>豆粥</b> ……		—	397	
155	相城小志6卷	1930	蘇州	初八以 <b>果蔬八色煮粥</b> , 出家人有以此送奉施主, 曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	仏事	399
156	昆新両県志40卷	1826	蘇州	初八日, 以 <b>百果煮粥</b> , 名“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	406
157	太倉州志15卷	1678	蘇州	八日, 以 <b>姜菜煮粥</b> , 名“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	411
158	太倉州志10卷	1909	蘇州	腊月八日, 以 <b>果肉、姜菜入米煮粥</b> , 曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	413
159	茜泾記略	1870	蘇州	腊月初八日, 以 <b>菜芋杂果煮粥</b> , 曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	421
160	昭文県志10卷	1731	蘇州	八日, 以 <b>果肉、姜桂煮粥</b> , 名曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	—	427
161	常昭合志稿48卷	1904	蘇州	八日, 以 <b>果实、姜桂煮粥</b> 供先祠, 饷亲友, 名曰“ <b>腊八粥</b> ”。		●	祭祀(祖)、贈答	431
162	吳県志80卷	1933	常州	十五日后, 比戶整备过年, <b>磨粉</b> 和糖为糕, 曰“ <b>①年糕</b> ”。 择吉日……具香烛、牲醴、 <b>②糕</b> 果之属, 以祭百神, 谓之“过年”……。		一	①一、 ②祭祀(神)	384
163	武進、陽湖県志30卷	1879	常州	二十三日祀灶, 曰“送灶”。 <b>漚粉</b> 半调以 <b>糯糖</b> , 揉之丸之, 卒以四, 曰“ <b>玛瑙团</b> ”……		●	祭祀(神)	472
164	高淳県志28卷	1918	鎮江	二十四日“祀灶”, 用 <b>果蔬</b> 及 <b>饴糕</b> 之类, …。		●	祭祀(神)	368
165	至順鎮江志21卷	1923	鎮江	二十四夜, “祀灶”…… <b>糗豆粥</b>		●	祭祀(神)	475
166	丹陽県志36卷	1885	鎮江	[二十四日]是日“送灶”。祀以 <b>米饧</b> 。		●	祭祀(神)	479
167	武進、陽湖県合志36卷	1843	常州	俗以季东二十四日送神上升, 至日复降, 皆用 <b>酒果</b> 、 <b>①糗糕</b> , 迎则益以 <b>②金银</b> 、 <b>③大饅</b> , 亦米粉为之……。 是月祀灶神, 曰“过年”。先一日斋, 抵暮祀神, 曰“辨(办)素”。作米团如盘, 曰“ <b>④人口团子</b> ”, 计家人长幼数倍为之。……次祀家堂, 祀无定神, 或古中雷遗意。惟此日路头得据席。云凡祀以上神, 必设酒馔于几下, 谓之“回下部”。终以谢土。实 <b>⑤米</b> 斗中, 置 <b>戩</b> 、尺、镜, 悬彩丝一缕于上, 前列一灯……。 腊月二十四日送灶, 皆曰“谢灶”。是日, <b>漚粉</b> 半调以 <b>饴</b> 作米团, 如太极之未分者, 曰“ <b>⑥玛瑙团子</b> ”, 以四为垒, ……为“除夕”祀神用。		●	①—⑥ 祭祀(祖・神)	465 468
168	錫金識小录12卷	1896	無錫	[二十四日]夜以 <b>米粉</b> 、 <b>糖</b> 白各半和之, 曰“ <b>①马脑团</b> ”, 以“祀灶”。农家 <b>捻粉</b> 为 <b>②坎</b> , 凡十二, 置甌内, 视何坎有水以下何月有雨。自此日[二十四日]后, 家蒸 <b>③年糕</b> …		●	①祭祀(神) ②卜占③一	452
169	無錫金匱県志40卷	1813	無錫	[二十四日]是夕, 作 <b>①玛瑙团</b> “祀灶”。二十五日, 作 <b>②红饭</b> 以祀床……		●	①②祭祀(神)	454
170	宜興旧県志10卷	1797	無錫	二十四日祀灶曰“送灶”。作米团如盘, 曰“ <b>①人口健</b> ”, 计家人长幼数倍为之。或杂 <b>糖粉</b> 为团, 曰“ <b>②玛瑙团</b> ”。		●	①②祭祀(神)	462
171	吳県志80卷	1933	蘇州	二十三、四日送灶神。奠酒, 陈 <b>果蔬</b> 、 <b>搓粉</b> 作团, 造饧为元宝……。	●	祭祀(神)	384	
172	盛湖志14卷	1925	蘇州	[二十四日]是夕或前一日, 用 <b>①糖團</b> 、 <b>②粉团</b> 祀灶, ……。	●	①②祭祀(神)	439	
173	平望志18卷	1887	蘇州	二十四日, 以 <b>饧糖</b> 、 <b>粉团</b> 、 <b>蔬果</b> 祀灶于炉中。	●	祭祀(神)	445	
174	無錫県志42卷	1751	錫	[二十五日]各家作 <b>①玛瑙团</b> 祀灶, ……。又作 <b>②红饭</b> 以祀床……	●	①②祭祀(神)	455	
175	吳県志50卷	1914	蘇州	二十五日, 食 <b>①赤豆粥</b> , 辟辟瘟, 举家大小无不及, 下至婢仆、猫犬皆有之, 家人有出外者亦贮其分, 名曰“ <b>①口数粥</b> ”。	—	—	374	
176	元和唯亭志20卷	1843	蘇州	二十五日, 煮 <b>赤豆</b> 作糜……, 名“ <b>①口数粥</b> ”。	●	—	394	
177	昆山郡志6卷	1909	蘇州	二十五日, 食 <b>①赤豆粥</b> , 下至婢仆、猫犬皆有之, 家人有出外者亦贮其分, 名“ <b>①口数粥</b> ”。	—	—	400	
178	昆新両県續修合志52卷	1826	蘇州	二十五日, 食 <b>①赤豆粥</b> , 下至婢仆、猫犬皆有之, 有出外者亦分及, 名“ <b>①口数粥</b> ”。	—	—	407	
179	太倉州志15卷	1678	蘇州	二十五日食 <b>①赤豆粥</b> 辟辟瘟, 遍食家人, 家人有出外者必分遗之, 曰“ <b>①口数粥</b> ”。	—	厄払い	411	
180	武進、陽湖県志30卷	1879	常州	岁杪, 择日祀诸神, 曰“过年”。先斋, 暮祀神以 <b>蔬果</b> , ……次祀家堂, 终以谢土。作粉龙, 曰“ <b>①土龙</b> ”, <b>丸粉</b> 卒以四绕龙, 曰“ <b>②土子土孙</b> ”。实 <b>③米</b> 于斗, ……”。凡祀皆具牲醴、 <b>果蔬</b> 、 <b>④米团</b> 、 <b>⑤糕饅</b> 。	●	①②③④⑤ 祭祀(神・祖)	472	
181	蘇州府志150卷	1882	蘇州	岁暮磨米为 <b>糕</b> , 或元宝式与诸物相馈送。	●	贈答	371	
182	盛湖志14卷	1925	蘇州	岁将告除, 各家磨粉和 <b>饴</b> 为糕, 曰“ <b>年糕</b> ”。	●	—	439	
183	黎里志16卷	1805	蘇州	是夕有 <b>好义者</b> , 往往以 <b>柴米</b> 馈人。	●	贈答	441	
184	武進、陽湖県合志36卷	1843	常州	除夕, 作 <b>糕</b> 如 <b>梃</b> , 亦曰“ <b>撑门糕</b> ”。	●	—	468	
185	宜興旧県志10卷	1797	錫	和 <b>绛豆</b> 、 <b>红米</b> 作饭, 计口可啖数日, 曰“ <b>年饭</b> ”。	●	—	462	
186	吳県志80卷	1933	蘇州	筭中贮 <b>米粟</b> (或用饭), 谓之“ <b>万年粮</b> ”。	●	—	384	
187	甫里志24卷	1765	蘇州	饮守岁酒, 作 <b>年糕</b> 。	●	—	386	
188	周庄镇志6卷	1882	蘇州	<b>磨米粉</b> 和 <b>饴</b> 为 <b>年糕</b> , 亲朋互相馈送, 曰“ <b>年节礼</b> ”。	●	贈答	391	
189	元和唯亭志20卷	1843	蘇州	饮守岁酒, 作 <b>岁糕</b> , 馈岁盘。	●	—	394	
190	震澤鎮志14卷	1844	蘇州	腊月 <b>酿秫</b> 作酒, 煮而藏之, 曰“ <b>①腊酒</b> ”。 除夕前数日……。 <b>磨粉</b> 和 <b>饴</b> 为糕, 曰“ <b>②年糕</b> ”。	●	—	448	

凡例: 1. 「刊行年」は筆者が原典に記載している年号を西暦に改変したものである。  
2. 「地域」欄の「南」・「鎮」・「常」・「錫」・「蘇」それぞれは南京・鎮江・常州・無錫・蘇州を意味する。  
3. 「記載内容」のうち、[ ]内・太字・下線・丸数字・省略記号は筆者による注記である。[ ]内は補足文であり、太字は米食品の名称、下線は加工法に該当する記載を示している。2種類以上の米食品がある場合はそれぞれ丸数字で区別し、同一ものの別称は同じ丸数字で示す。  
4. 「期間」に用いられる月日は旧暦である。No.51の「寒食節」は冬至後の105日目の日である。  
5. 「●」は加工法に関連記載があることを示している。

年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能  
—清代から民国時代までの地方誌を中心に—

表2から合計200品目<sup>16)</sup>以上の米食が確認できる。これらは地方誌の編集者に記録されたもののみで、江南の年中行事に用いられる米食のすべてではない。しかし、その一斑からでも清代から民国時代まで江南地域の米食習俗の盛行と米食品の豊富さを推察し得る。これらの名目を詳しくみると、行事食として用いられる米食の過半数は「糕」・「粥」・「団」と名付けられたものであるとわかる。そのうち単品に絞ってみれば、「腊八粥」という米食が22品目で一番多く、つづいて「重阳糕」の18品目に「年糕」の17品目が上位3位を占めている。一方「李菱」(表2: №17・22・25・27)、「油餠」<sup>17)</sup>(同№28・29・33・34)、「元宵」(同№6・7・22)、「粉丸」(同№9・21・23・29)、「金銀」(同№167)・「大饅」(同№167)・「土龙」(同№180)・「土子土孙」(同№180)、「餅」(同№26)、「米花」(同№27)、「米飴」(同№166)と名付けられた米食もみられる。

次に上記した米食それぞれがどの行事に用いられるのかをみると、米食に関する記事は一年中1ヵ月も欠けることなく確認できる。そのうち最も集中しているのは12月(57条)であり、次いで1月(39条)、9月(24条)、5月(27条)、2月(10条)、3月・4月(9条)、8月(7条)、10月(5条)、11月・7月(2条)、6月(1条)の順となっている。上位3位のうち12月は臘八・除夜・竈の祭、1月は元旦・元宵節、9月は重陽節の行事に該当する。

そして表2にまとめた米食の種類と食用期間をあわせてみると、元旦の14条中の10条の事例には概ね2~3品目の米食が記載されていることがわかる。すなわち元旦に2種類以上の米食が用いられる事例は、おおよそ全体の71%を占めている。つづいては1月15日元宵節の21事例に9事例、12月竈の祭の17事例に6事例があげられ、それぞれは該当事例全体の42%・35%となっている。米食の回数と品目数から考えると、1月と12月の年中行事には米食習俗が集中的に反映されていることがわかる。

#### 4.2 米食の加工方法

表2において「●」で示したように、どのように作られるのかについては合計190条目中に90条目の関連記録が確認できる。これらの記載内容から、〈1〉どのような材料が使われるのかについて、〈2〉どのように調理されるのかについて、〈3〉どのような形状に成形されるのかについて分析することができる。

まず〈1〉に関しては主な材料は前述したように「米」・「米粉」・「糯米」・「糯谷」・「秣米」・「乌米」・「粘米」・「紅米」と確認し、その他の材料は豆・果実・野菜などがあげ

られる。例えば、№93の「以小麦、蚕豆、赤豆、红枣和米煮粥」(小麦・ソラマメ・小豆・ナツメと米で粥を炊く)・№107の「糝钉果实, 如石榴子、栗黄、银杏、松子肉之类」(ざくろ・栗・ぎんなん・松の実のような果実を米粉に乗せる)・№155の「以果蔬八色煮粥」(8種類の果実と野菜を使って粥を炊く)などである。

調味料のほうは№168の「夜以米粉、糖白各半和之」(夜に米粉と白砂糖と1:1の割合で混ぜてこねる)や№142の「以菜及豆腐加盐酪煮粥」(野菜と豆腐に塩をつけて粥を炊く)としているように、砂糖・塩が用いられ、甘くしたり塩味にしたりすることがわかる。

そして〈2〉の調理法については下記のような事例があげられる。

- ①: №1の「泡欢喜团」(歓喜団子を「お湯で」漬ける)
- ②: №17の「取糯谷爆花」(モチ稲をあぶる)・№18の「釜炙糯谷成花」(モチ稲を釜に入れてあぶる)
- ③: №20の「炒糯花」(モチ米を炒る)
- ④: №11の「煮年糕」(年糕を煮る)・№48の「以年糕煎熬食之」(年糕を焼いたり煮詰めたりして食べる)
- ⑤: №22の「油漉」(油で揚げる)
- ⑥: №26の「入油煎之」(少量の油を入れて焼く)
- ⑦: №44の「炒年糕以食之」(年糕を炒めて食べる)
- ⑧: №56の「支灶煮饭」(かまどを作って飯を炊く)・№127の「以糯米、赤豆合炊」(モチ米と小豆と一緒に炊く)
- ⑨: №107の「蒸粉作重阳糕」(米粉を蒸して重陽糕を作る)

このように中国江南の行事における米食の調理法は①漬ける・②あぶる・③炒る・④煮る・⑤揚げる・⑥焼く・⑦炒める・⑧炊く・⑨蒸すと9つが確認できる。

続いて〈3〉どのような形状をしているのかに関しては「団」・「圓」・「丸」と名付けられるように丸い団子状だとわかる。さらに米食のサイズまで明確にしている例は、№3の「丸如薏苡大」(ハトムギの実と同じほどの大きさにこねる)と№37・№39の「圓如芡实大」(オニバスの実と同じほどの大きさにこねる)の3つである。また団子状のほか、さらに№1の「双喜字及福寿字式」(「喜喜」・「福・寿」の字形)や№167の「作米团如盂」(口が小さくて腹の大きい器)や№168の「捻粉为坎」(外周より真ん中が凹んでいる形)や№180の「作粉龙」(龍の形)や№184の「作糕如槌」(棒状)などの形をする米食もみられる。

このように年中行事に用いられる米食は材料・調理方法・加工後の形がバリエーションに富み、同じ年中行事においても地域によってその形や調理法に若干の変化があることが明らかである。

### 4.3 行事食としての米食の機能

以上みてきたように中国江南の年中行事に多種多様な米食が存在していることが確認された。これらの行事食である米食がいかなる文化的機能をもっているのか。表 2 の「目的」欄に示しているように主に下記の 5 つがあげられる。①祭祀：(神：40)・(祖：12)・(神・祖：21)、②仏事(8)、③ト占(9)、④疾病予防(8)・厄払い(1)、⑤贈答(8)・来客の招待(2)。(括弧内の数字は確認された項目数である。)この 5 つの目的から考えると米食の機能は供物或いは占い・祓いの道具または贈答・饗応品とまとめられる。

#### 4.3.1 供物としての米食

供物とする米食は神または祖先祭祀及び仏事に用いられる。まず祭祀の対象となる神については「灶神」(竈の神)・「天(帝)」・「土神」・「田神」・「路頭」(財神)・「床」(寝台)・「屈原」があると確認できる。一方「神」または「諸神」などの表現で祭祀対象を特定できない事例は表 2 の №11・28・74・135・162・167・180 があげられる。以下では誰(どの神)に何(どんな米食)をいつ供えるのか、どの地域で行われるのかに着目し、表 2 の内容を改めて整理し表 3 にまとめた。

表 3：中国江南の年中行事における神の祭祀と米食の供物

誰に	何を	いつ	どの地域	出所(表2)
灶神・竈の神	糕	元日	蘇州	№14
	丸・圓子・油饅	元宵節	蘇州	№24・30・33-36
	団	6/4・14・24	蘇州	№95
	新谷・粉団・糰餅・糰餅・糰餅	8/24	常・錫・蘇	№98-104
	重陽糕・飯(赤飯)・粉圓	重陽節	錫・蘇	№112・119・126・127
瑪瑙団・饴糰・豆粥・米饒・糰糰・金銀・大饒・人口団子・糖圓・粉団・米団・糕錠	12/24	南京・鎮江 常州・無錫 蘇州	№163-174	
天帝	糕・粽・粉団・年糕	元日	無錫・蘇州	№5・12・13
土神	人口団子・瑪瑙団・粉団・米団・糕錠	歳暮	常州	№167・180
床	紅飯(赤飯)	12/24・25	無錫・蘇州	№169・174
田神	粉団・黍	7月	蘇州	№97
屈原	粽	端午節	蘇州	№84
路頭	人口団子・瑪瑙団・粉団・米団・糕錠	歳暮	常州	№167

表 3 からみれば、米食を供物として最もよく用いられるのは竈の神に関する行事である。節句である元日・元宵節・重陽節の行事と合わせて竈の神を祀るのだけではなく、

さらに 6 月・8 月・12 月に「謝灶」(竈の神を感謝する)と「送灶」(竈の神を天帝のもとに見送る)<sup>18)</sup> のために竈の神を丁重に祀る。特に 12 月の竈の祭に関しては江南 5 地の地方誌ともに記録している。竈を祀ることは中国江南で広く行われる行事であるといえよう。その他の竈の祭祀は蘇州市を中心に行われている。6 月と 8 月の祭については表 2 から次のような例が確認できる。

№95：「四日，比戸祀灶，以米粉作団，素羞四簋，谓之“谢灶”。十四、二十四日同。」/〈〔6 月〕4 日には家々が竈の神を祀り、米粉で団子を作り、精進料理 4 品〔と合わせて供え〕、これを「謝竈」という。14 日・24 にも同じである。)

№104：「二十四日，农人称为“稻生日”……是日俗以新秣米为糰餅“祀灶”。」/〈〔8 月〕24 日は農民に稲の誕生日といわれる。この日に俗は獲りたてのモチ米で「糰餅」を作り、竈の神を祀る。)

次に祖先祭祀に用いられる米食は元日(表 2：№3-5・11・14)・元宵節(同 №28)・清明節(同 №56・57)・端午節(同 №74・82)・重陽節(同 №109・112)・臘八節(同 №161)とすべての節句に確認できる。なお蘇州市では 10 月の朔日(表 2：№130-133)と 11 月の冬至の日(同 №135)に飯やモチ団子や獲りたての稲や糕などを祖先に供える事例がある。また常州市では 12 月下旬に祖先祭祀を行う事例(同 №167・180)も確認できる。例えば №180 は「次祀家堂，終以谢土……凡祀皆具牲醴、果蔬、米団、糕錠。」/〈次に「家堂」(先祖)を祀り、最後に土の神を感謝する。……すべての祀りにはいけにえや果物や野菜や米団子と糕を供える〉としている。

3 つ目は仏事における米食である。表 2 に基づいて仏事は年に 2 回行われ、それぞれは 4 月 8 日と 12 月 8 日である。「乌飯・青精飯」「阿弥(糕)」<sup>19)</sup>・「腊八粥」といった米食の供物が記録されている(表 2：№59-62・139・149・155)。

#### 4.3.2 占い・疾病予防の道具としての米食

続いてはト占と疾病予防に用いられる米食をみてみよう。ト占の 9 項目の内に 8 項目(№16-19・21・25・27・31)は 1 月 13 日から同 15 日まで、すなわち元宵節に行われる。その際にモチ米をト占の道具として使い、「爆糰谷于釜中，……每人自爆，以ト一岁只休咎。(表 2：№27)」/〈一人ずつモチ米を〔やけた〕釜に入れて炙り、一年の運勢を占う〉という作法である。もう一つは 12 月に常州市の事例から確認された年間降水についての占いである。「农家捻粉为坎，凡十二，置甑内，视何坎有水以ト何月有雨」(表 2：№168)に記しているように、農家は米粉をこ

年中行事からみる中国江南の米食文化とその機能  
—清代から民国時代までの地方誌を中心に—

ねて真ん中が凹んでいる塊を 12 個作る。これらの塊をかめに入れて、どの凹みから水が滲み出のかを見て、何月に雨が降るのかを占うという。

また疾病予防に用いられる米食は 9 項目の内に 8 項目が蘇州の事例である。それぞれは 2 月 2 日〈№41・46-49〉の「撐腰糕」・3 月 3 日の「眼亮糕」〈№50〉・5 月 5 日の粽〈№94〉・12 月 25 日の「赤豆粥・口数粥」〈№179〉である。これらの米食を食べると腰が痛くならず〈№47: 谚云可免腰疼〉、視力がよくなって〈№50: 云能明目〉、壮健でいられる〈№94: 云令人健壮〉または病気を除くことができる〈№179: 云辟瘟〉といわれるのである。そして無錫市では立夏の日に 7 軒の家から集められた茶と米を食べると暑気にあらずにすむといわれている〈№67: 云不病暑〉。

上述したト占と疾病予防の行事は年始年末や農作業が始まる頃(2・3月)や天候がは暑くなり始める頃(5月・立夏)に行われる。すなわち境目となる時期に米食を占いに使うことや食べることによって、運勢や天候を予知し、無事に過ごすことができると信じられていたのである。

#### 4.3.3 贈答・饗応品としての米食

最後に贈答に用いられる米食は主に節句の贈答品として親戚友人の間に交わし合うものであり、すべてが蘇州市の事例である。元宵節の「丸・団・油饅」〈№31・32〉や端午節の「角黍」〈№78〉や夏至の「夏至粥」〈№93〉や臘八節の「腊八粥」〈№161〉と歳暮の「年糕・米」〈№181・183・189〉があげられる。また米食で来客を饗応すると明確に記載している事例は、№1 の元日に年始回りの来客に「欢喜団」と「山査糕」などでもてなすという南京市の例だけである。

#### 5 おわりに

以上、本稿では中国の清代から民国時代にかけて江南地域 5 市の地方誌 44 冊を分析史料として、地域ごとにいかなる米食がいつ・どのように作られ、何のため・どのように用いられるのかについて検討してきた。

その結果、江南 5 市 34 地区の年中行事に 200 品目以上の米食が確認され、1 月と 12 月の米食習俗が最も顕著であることが明らかになった。これらの米食は、味は甘味・塩味の 2 種類にわけられ、形状は団子状が主であり、調理法は 9 つあるとわかった。

さらに行事食である米食は、年中行事に行われる神仏・祖先祭祀やト占・疾病予防や贈答・来客の招待に用いられ、供物あるいはト占・疾病予防の道具または贈答・饗応品として機能していることを指摘した。なお江南の年中行事の中に蘇州地区の地方誌のみに記録している米食習俗の事

例が多数存在しているため、蘇州地区の米食文化が江南の他の地区よりも発達していると考えられる。

#### 注：

- 1) 生活文化学を中心に展開された米食研究の主なは江苏省地方志编纂委员会(編)『江苏省志・民俗志』(江苏人民出版社 2002 年)、金煦(主編)『中国民俗大系・江苏民俗』(甘肃人民出版社 2003 年)、沈华・朱年(著)『太湖稻俗』(苏州大学出版社 2006 年)などである。
- 2) 中国浙江省寧波市慈城地区の旧正月行事における「年糕」の食文化については王静(著)『慈城年糕的文化记忆』(宁波出版社 2010 年)に詳しい。
- 3) ここでいう 51 冊は本稿の研究対象地域と研究内容に該当する地方誌の数である。『中国地方志民俗资料汇编・华东卷(上)』では江蘇省南京市・鎮江市・常州市・無錫市・蘇州市に該当する地方誌はのべ 58 冊収録されている。そのうち「六合県志」、「六合県志稿」の対象地域である六合県(現六合区)は行政上に南京市に属しているが、地理的に揚子江北岸に位置する。また「年中行事」について記録していない地方誌は 5 冊ある。この 7 冊を除いて 51 冊となる。
- 4) ドリアン・Q・フラー: 植物考古学からみた栽培イネの起源, p.197, イネの歴史を探る, 玉川大学出版部, 東京, 2013.
- 5) 王在徳: 论中国农业的起源与传播, 农业考古, 1986(2), 25—32, 1986.
- 6) ドリアン・Q・フラー: 植物考古学からみた栽培イネの起源, p. 200, イネの歴史を探る, 玉川大学出版部, 東京, 2013.
- 7) 佐藤洋一郎: イネの歴史, p.87, 京都大学学術出版会, 京都, 2008.
- 8) 遊修齡: 中国の古代稲作史——先史時代より宋代まで, pp.167—202, 稲のアジア史(2): アジア稲作文化の展開—多様と統一, 小学館, 東京, 1997.
- 9) 中国語原文は「当今賦出于天下, 江南居十九」(韩愈・《送陆歙州诗序》, 802 年)である。遊修齡によると、唐代の「江南」は現在の浙江・江蘇・江西・安徽四省に相当する。
- 10) 中国語原文は「苏常熟则天下足」であり、「苏湖熟, 天下足」ともいう。陸遊(1125—1210)は「常州奔牛闸记」に「予谓方朝廷在故都时, 实仰东南财赋, 而吴中又为东南根柢。语曰。苏常熟, 天下足。」と記している。南宋時代の蘇州・常州・湖州の範囲はお

およそ現江蘇省蘇州市・無錫市・常州市と浙江省湖州市にあたり、いずれも太湖流域に位置する。

- 11) 関宗南: 宋明清时期太湖地区水稻亩产量的探讨, 中国农史, 1984 (3), pp.37-529,1984.
- 12) 沈华・朱年: 太湖稻俗, pp1-7, 苏州大学出版社, 苏州, 2006.
- 13) 足立啓二: 宋代以降の江南稲作, pp205-234, 稲のアジア史(2): アジア稲作文化の展開—多様と統一, 小学館, 東京, 1997.
- 14) ここでの液体状食は米を主材料で作られた酒を指す。『中国地方志民俗資料汇编』の記載内容だけではその材料が判断できないため、米食の液体状食を本稿の研究対象にしない。
- 15) 游修齡・曾雄生: 中国稲作文化史, pp.43-59, 394-405, 上海人民出版社, 上海, 2010.
- 16) 米食の一部は別称により、重複に計数されたことがあるため、ここでは正確な品目数の提示を遠慮する。
- 17) 『清嘉録』巻1「円子・油飩」の条によると、「油飩」は米粉に酵母を加え餡を包んで饅頭のように製し、油で揚げたものである。(p48)
- 18) 『清嘉録』巻6「謝籠」の条によると、籠の祭は12月(宋代以降は12月24日)に行われるが、明代からこれに加えて6月24日にも行われるようになった。これにさらに4日・14日が増やされたのである。なお清代の例から見て、この6月の祭はおおむね南で行われるものである。(p153)
- 19) 『清嘉録』(巻4)「阿弥飯」と(巻12)「臘八粥」の条によると、4月8日は釈迦の誕生日であり、12月8日は釈迦の成道とされる。なお「青精飯」とはしゃくなげの葉の汁で青く染めた飯であり、「烏飯」ともいう。それを糕のように固めたのは阿弥糕である。「臘八粥」は野菜や木の実を米に混ぜて煮た粥である。(pp110-111・250-251)
3. 丁世良、赵放主编: 中国地方志民俗資料汇编・华东卷(上), pp347-484, 书目文献出版社, 北京, 1992.
4. ドリアン・Q・フラー: 植物考古学からみた栽培イネの起源, pp.197-208, イネの歴史を語る, 玉川大学出版部, 東京, 2013.
5. 顧祿(著)・中村喬(訳注): 清嘉録—蘇州年中行事記, 平凡社, 東京, 1989.
6. 洪光住(著)・田中静一(訳注): 飲食文化の中の中国糕点, pp.365—376, 東アジアの食事文化, 平凡社, 東京, 1985.
7. 李時珍(著)・楊家駱(主編): 本草綱目(下), 鼎文書局, 臺北, 1973.
8. 李時珍(著)・鈴木真海(訳): 國譯本草綱目(第7冊・第25巻), 春陽堂書店, 東京, 1975.
9. 関宗南: 宋明清时期太湖地区水稻亩产量的探讨, 中国农史, 1984 (3), 37-529,1984.
10. 佐藤洋一郎: DNA が語る稲作文明: 起源と展開, 日本放送協会, 東京, 1996.
11. 佐藤洋一郎: イネが語る日本と中国: 交流の大河 5000年, 農山漁村文化協会, 東京, 2008.
12. 佐藤洋一郎: イネの歴史, pp.85-97, 京都大学学術出版会, 京都, 2008.
13. 沈华・朱年(著)・閻立(主編): 太湖稻俗, pp1-7, 苏州大学出版社, 苏州, 2006.
14. 篠田統: 米の文化史, pp.76-78, 社会思想社, 東京, 1970.
15. 篠田統: 中国食物史, 柴田書店, 東京, 1974.
16. 王在德: 论中国农业的起源与传播, 农业考古, 1986(2), 25—32, 1986.
17. 吴孟、王承德、孙继英(主編): 中国糕点, pp.1-12, 中国商业出版社, 北京, 1989.
18. 遊修齡(著)・桃木至郎(訳): 中国の古代稲作史——先史時代より宋代まで, pp.167-202, 稲のアジア史(2): アジア稲作文化の展開—多様と統一, 小学館, 東京, 1997.
19. 游修齡・曾雄生: 中国稲作文化史, pp.43-59, 394-405, 上海人民出版社, 上海, 2010.

#### 参考文献:

1. 青木正児: 粉食小史, pp427-444, 青木正児全集・第9巻, 春秋社, 東京, 1970.
2. 足立啓二: 宋代以降の江南稲作, pp205-234, 稲のアジア史(2): アジア稲作文化の展開—多様と統一, 小学館, 東京, 1997.

(受理 平成 27 年 3 月 19 日)