

治舌腫強諸方と並んで治木舌諸方があるが、木舌は舌腫強と本質的に同じ疾病なので『聖濟総録』では木舌を舌腫強の中に包含している。

その他の疾病の分類と解説は概ね『病源』に基づいているが、一般に説明は『病源』より詳細である。なお『病源』唇口諸病中の唇口面皴候・兔缺候・瘖吃候・懸癰候・咽喉垂倒候・失欠領車蹉候・数欠候・失枕候についてはここではとりあげられていないが、懸癰候は咽喉門の中に入れられている。

上述のように『聖濟総録』の編者は口腔軟組織疾患の分類にあたり、疾病の範囲を限定し、『病源』を基礎としながら『病源』の不備を補い、臟腑経絡の陰陽虚实を明確にして、より合理的な分類にしているように思われる。宋初の『太平聖恵方』における分類と病理論が殆ど『病源』の模倣であるのに比較すれば、『聖濟総録』では模倣に陥らず、内経医学の基礎の上立った独自の分類がなされているように思われる。

(北里研究所附属東洋医学総合研究所・医史文献研究室)

## 『飲膳正要』に関する考察

—聚珍異饌を中心として—

加藤 伊都子

『飲膳正要』三巻は、元の忽思慧らの撰になる食養・養生・本草書である。忽思慧の伝は明らかでないが、巻首に付された元の文宗トク・テムール宛の進表によると、思慧は当時飲膳太医の職にあって、天曆三年(一三三〇)三月三日に本書を進上した。飲膳太医とは世宗フビライの設けた元代特有の官職で、定員四名、宮中の飲食事を司る。思慧は延祐年間(一三一四〜二〇)にこの官に補任され、その恩に応えるため、趙国公の常普蘭奚とともに料理の研究を重ね、種々の資料を参考に集成して本書を編纂したという。

本書は元朝においては出版されず、明の景泰七年(一四五六)、勅命により代宗の御製序を付して刊行された。清

の墾鋪『鉄琴銅劍樓藏書目錄』には代宗御製序を付す勅版本が記録されるが、同序を欠く同版本が我國の静嘉堂文庫に存在し、かつて『四部叢刊統編』に影印収録され、通行本の祖本となっている。この書は我國江戸時代には幕末の『医籍考』（食治の部）や『経籍訪古志』（本草の部）に著録されるのみで、世に広くは知られなかった。したがってまとまった研究は従来ない。近くに至り篠田統氏の総説的研究（一九六七）および北村四郎氏の植物同定に関する研究（一九六九）がある。

いま全三巻にわたる概要を示せば次のようである。

卷一。首に「三皇聖紀」そして「養生避忌」「妊娠食忌」「乳母食忌」「飲酒避忌」の各養生総論篇があり、ついで「聚珍異饌」のタイトルで九五種の料理法が記してある。

卷二。首に「諸般湯煎」と題する五六種の薬用剤の製法、そして「諸水」「神仙服食（二五種）」「四時所宜」「五味偏走」、ついで「食療諸病」と題する治療食の作り方・効用を記し、さらに「服藥食忌」「食物利害」「食物相反」「食物中毒」「禽獸變異」の各項目について記述がある。

卷三。本草部。従来の本草書を参考に、米穀品（三〇

種・酒（一三種）・獸品（二二種）・禽品（一七種）・魚品（二二種）・果品（三九種）・菜品（四六種）・料物（二一九種）を収載し、図を加えている。

以下、本報ではとくに卷一の「聚珍異饌」を組成する食材料の解析、およびそれと卷三本草部収載品との関連について初歩的な考察を試みる。

「聚珍異饌」には馬思荅吉湯からはじまり米哈訥関列孫に終る計九五品の、文字どおり珍妙な料理の数々が並べてある。これは当時漢民族を支配下に置いた征服王朝元朝の貴人達の嗜好を示すもので、モンゴル族の食風俗を知ろうえでの貴重な資料といえる。

九五品の料理を組成する食材料の数は、およそ一〇八種である。主材料、香料、調味料の別をとわずその頻用回数が多い順に挙げると次のようになる。

塩：七八回。羊肉：五三回。葱：五二回。酢：四三回。生薑（生薑汁・薑末）：四二回。草果：三二回。胡椒：二五回。羊尾子：一七回。豆粉：一六回。回々豆子：一五回。陳皮：一四回。芫菜葉：一二回。麝弧：一三回。雞子：一二回。醬：一〇回。咱夫蘭：九回。哈音泥（阿魏）：

九回。糟薑…九回。蘿蔔…九回。羊脂…八回。羊肺…八回。羊肚…八回。良薑…八回。七回以下は紙幅の関係で割愛せざるをえないが、これだけみても、もと北方の大草原を背景に生活した遊牧民族の食文化がうかがえよう。とりわけ目立つのは羊に由来する材料の多いことである。羊肉・羊尾子・羊肚・羊肺・羊胸子・羊腰子・羊舌・羊頭・羊肝・羊心・羊血・羊苦腸・羊腱子・羊皮・羊肋枝・羊蹄など合わせればのべ二〇回、七七品目に用いられている。この他、獣では鹿・狼・熊・馬・牛などが用いられるが、稀である。動物性食品で羊に次ぐのは鶏子である。米穀品では、塩（これは卷三本草部で米穀品となっている）、及び醋・醬を除くと、豆粉・回々豆子・香粳米・梁米・麵の順に多用される。卷三本草部で料物に分類されるものは、生薑類が群を抜いて頻用される。草果・胡椒・陳皮なども多くの料理に用いられる。菜品に分類されるものは、葱が半数以上の料理に用いられるのが特徴で、芫荽・薺・蘿蔔・胡蘿蔔・山藥・芥末・香菜・蓼子・韭菜などがこれに次ぐ。

卷三の本草部は、卷二までに出てくる料理・薬膳・薬方

の材料説明を目的に編集、付加されたものであろうが、前者（卷一・二）にあって後者（卷三）にないもの、逆に後者には従来の本草書に見えない新収品もあるが、全体的に従来の本草書の記載を踏襲した文章が多くあり、「聚珍異饌」が完全にモンゴル族特有のものといえるのに対し、本草部は宋代の影響を色濃く残している。

（北里研究所附属東洋医学総合研究所・医史文献研究室）