

が、大津京建設に際して官寺として取り込まれたと考えられ、その際、官主導で新たに作られた復弁蓮華文系のA系統の瓦と、従前の氏寺に用いられていた単弁系のB系統の瓦の両方が使用されたとする。一方、B系統の瓦を用いない崇福寺は、山林修行の場として、遷都に伴い、新たに造営されたと見なす。

また、大津北郊に分布する「切妻大壁造り住居」について、それと類似した遺構が、近年、韓国でも検出されていることなどから、6世紀末から7世紀初頭ごろに、渡来系集団の移住にともなって、もたらされたものとする。同様に、穴太遺跡で出土したオンドルについても、韓国や中国の遺構を紹介しながら、渡来系集落内に、故地の風習が再現されたものと見る。

第6章は、これまで述べてきたことの、まとめと今後の展望であるが、特に大津京西方の比叡山中に、朝鮮式山城が存在した可能性を強調する。そして、なぜ近江の地に都が置かれたかについては、高句麗との通交や、難波津から隔たって、東国や北陸からの物資兵力の補給に利便の地であることなどを挙げ、また、遷都を受け入れて、強力な支援を惜しまなかったと推測される大津北郊の渡来系集団の存在に注目する。

付章では、南滋賀廃寺およびその瓦窯である榎木原遺跡出土のA系統の復弁八葉蓮華文軒丸瓦の製作技法である、いわゆる一本造り技法について検討し、この技法は、南滋賀廃寺と園城寺前身寺院の瓦工たちによって用いられ、高句麗の瓦製作技法の系譜を引く可能性があるとする。また、この瓦に類似した瓦を用いる大和の川原寺の創建が、近江遷都以前であるとする通説に対して、南滋賀廃寺式軒丸瓦が川原寺のそれより先行すると見て、川原寺の建立は、近江遷都後の唐の脅威の去ったのち以降と推測する。

以上、本書の内容を要約してきたが、専門的な内容であると同時に、基本的なレベルから丁寧な説明がされており、考古学には門外漢の評者にとっても、わかりやすい内容であった。また、地理的な背景にも充分目を配られており、図版を多用されるなど、歴史地理学の研究者の興味をそそる部分が多い。ここで評者の関心に引きつけて言えば、全国的な古代駅路の敷設は、近江朝に積極的に行われているようなので、大津京から、ど

のように駅路が発していたかについても、興味を持たれる。

なお、著者も述べているように、大津京に関する遺構は、他の宮都に比べてもまだ少なく、著者による宮城の復原も、仮説の域に基づく所が大きい。これは、特に宮城付近が人家の密集地帯で、広い面積を発掘することが困難であることに拠る。しかし、そのような悪条件の中で、地道な調査を重ねている著者の御努力に敬意を表し、本書の刊行が大きな契機となって、今後、大津京の研究が飛躍的發展を遂げることを期待するものである。

(木本雅康)

大場俊雄著：『あわび文化と日本人』

成山堂書店 2000年4月

四六判 176頁 1,680円

本書は、千葉県水産試験場でアワビの増殖に長年取り組んで来られた大場俊雄氏が、これまでに蓄積された文献や聞き取り調査データを基に、アワビが日本人に関わってきた文化・歴史についてまとめたもので、『房総の潜水器漁業史』(崙書房、1993年)や『房総アワビ漁業の変遷と漁業法』(崙書房、1995年)等の成果を受けて執筆された、アワビに関するライフワーク的研究の中の一冊で、日本水産学会の監修となっている。

その構成は、以下の通りである。

第1章 アワビとはどんな貝

- 1-1 耳形に巻く殻
- 1-2 アワビは世界の海に
- 1-3 アワビの生活ぶり
- 1-4 アワビはなぜ高い

第2章 アワビを食べる食文化

- 2-1 料理の多彩さ
- 2-2 アワビステーキ誕生
- 2-3 アワビ缶詰
- 2-4 干しあわび

第3章 あわび日本人史

- 3-1 アワビ漁業史
- 3-2 薬としてのアワビを著した書

第4章 生活に溶け込んだアワビ

- 4-1 のしあわび
- 4-2 殻も活用
- 4-3 安産祈願と魔よけ

4-4 アワビ禁食

4-5 アワビの絵馬

4-6 アワビと民話

第5章 アワビとあま漁業

5-1 海と向き合う

5-2 豊かな海へ

第1章は、アワビの生物学的・商品的な特性について短くまとめている。アワビは巻き貝であるが、外見が殻を1つしか持たない変わった二枚貝に見えるため、「磯のあわびの片思い」のイメージが生まれ、アワビの名称がついたこと、アワビが外海に面する岩場に散らばる生態特性を持つ生育速度の遅い貝であること、漁獲後の鮮度維持が難しいこともあって流通量が少なく、価格が高くて歴史的にみても容易には庶民の口に入らない貝であることを解説している。

第2章は、アワビの料理法と食文化について述べている。アワビは、料理法を記載した古文書の中で最も多くの料理に使われている貝であるが、記載の外にも歴史の深いものでは海女料理、浅いものではアワビステーキ等がみられるとし、全国各地のアワビ料理を紹介している。しかし、干しアワビについては、加工技術の高さとは逆に料理の水準が低く、わが国では専ら縁起物の儀礼化した利用形態へと進み、食べる文化は輸出先の中国で発展していると述べている。

第3章は、アワビ漁の発達史と薬としての利用史を、多くの文献を紹介しながら、簡潔にまとめている。アワビ漁の歴史は縄文時代（約6,000年前）に遡り、7世紀には專業集団が誕生する。その後、明治の前～中頃にヘルメット式ゴム衣潜水器・潜水眼鏡、昭和の中頃（高度経済成長期）以降に船外機付き強化プラスチック製漁船・ウェットスーツやガスコンロが導入されて、操業の場所と時間が拡大し、採り過ぎ（乱獲）傾向が生じたことが説明されている。一方、薬目的の利用としては、『医心方』・『閑窓瑣談』・『和漢三才図絵』等に記載される、不死・疲労回復・目・腫れ・火傷・母乳の出を良くする等の効用例が紹介されている。

第4章は、アワビが容器・装飾品の材料や民間信仰等々において、深く生活の中に入り込んでいる事例を紹介している。日本では吉事に生臭（魚

介等）を用いる習慣があり、これが簡素化する動きの中で、生臭の代表であるアワビが祝儀の添え物「熨斗あわび」から現在の「のし紙」や「のし袋」へと変化したこと、アワビが大漁旗・漁師の万祝（祝い着）や嫁入り布団等に文様として多用されていること、殻が神仏へのお供え・人の杯や胞衣（胎盤等）を埋める器等として使われたり、安産・健康祈願や病氣・悪魔除け等の民間信仰に使われていること、その他装飾品・ルアーの材料や鳥獣・猫除けにも使われていること等、様々な生活等への浸透事例が紹介されている。またアワビに関わる民話・風習や神社（その由来）も紹介されている。アワビに関係の深い神社の氏子はアワビの禁食をしていることや、「磯のあわびの片思い」のイメージから結婚式ではアワビ食を嫌う風習が残る地域がみられること等が紹介されている。

第5章は、アワビ漁とその将来を簡潔にまとめて、本書の終章としている。アワビ漁は危険なために、従事する漁家が信心深くなり、縁起を担ぎ易いこと、アワビ漁が禁漁区・禁漁期等の細かな規制を設けて資源管理型漁業を実践してきたこと、それでも漁業を取り巻く環境は変化し、将来が危惧されること、そこで海・水産生物との関わり方について今一度謙虚に英知を傾けなければならぬことを述べている。

以上のように取り扱い項目は多様で、内容の濃淡はあるが網羅的である。内容が地理学に近いために、研究意欲がそそられる記述や、示唆的言葉もみられる。数多くの古文書を取り扱う文献学的手法や、フィールドワークによる聞き取り調査の手法は、歴史地理学会会員の方々にも馴染みやすく、関連性の高い民俗学の方々にも受け入れ易いものと指摘できる。

ただ惜しいかな、著者が蓄積した豊富な知識と資料を、積極的に176頁のボリュームの中へ詰め込んだ結果、意を十分に伝えられなかったことが想像され、残念である。しかし、大変なご努力でアワビに関する事象を網羅的かつ一冊にまとめた本書は、漁業・漁村・漁労文化等を考察する上で、アワビに関する百科事典の文化・歴史編としての価値を十分有するものと評価できる。

（井村博宣）