

【研究ノート】

日中梅文化初探—食文化・画題を中心に—*

池間里代子** 時松史子***

はじめに

近世における日中の文人文化は「琴碁書画」が中心に語られることが多い⁽¹⁾。しかし、陶潜(字 淵明、365-427)が菊を愛した故事もあり、花卉に対する文人の関心も深い。一方、現在の花卉文化研究は個別に偏り⁽²⁾、文化・文学・芸術(いけばな・芸能を含む)を縦断するものは少ない。池間は2009年より断続的に牡丹についての研究を続けている⁽³⁾。他に、2012年度には日中文学文化研究学会において「松文化研究会」を、2013年度には同学会において「竹文化研究会」を、そして2014年度では同学会において「梅文化研究会」を主宰し研究してきた。最終的には花卉文化の日中比較を総合的に行なう予定である。

今回取り上げる梅文化については、梅花女子大学日本文学科編『梅の文化誌』(和泉書院、2001)が詳しい⁽⁴⁾。本稿では該書に取り上げられなかった視点、すなわち梅を用いた食文化方面・画題方面を中心に上げることとする。

まず、梅とは何かを定義する。梅は学名をPrunus mumeといい、英語ではJapanese apricotということから日本原産と誤解されることもあるが、実際には遣隋使によってもたらされた中国原産の植物である⁽⁵⁾。シーボルトが日本で命名したため、和名の「ムメ」になっている⁽⁶⁾。

中国春秋時代(BC770-BC403)に成ったとされる『爾雅』「釋木」には「梅、枏。」とあり⁽⁷⁾、中国漢代に成った許慎『説文解字』にも「梅、枏也。可食。从木每聲(莫栢切) 栢或从某」と見える⁽⁸⁾。「枏・栢(クスノキ)」と同じ、とあるが古代は混用していたようで、後にウメは「梅」、クスノキは「楠」とはっきり区別するようになった。

日本は奈良時代までは「花」と言えば梅を指すほどに流行したが、平安時代からは桜に人気を奪われた。その理由は、紫宸殿にあった「左近の梅」が承和年間(838-848)に枯れた後、梅の代わりに桜が植えられ、「左近の桜」となった。これ以降、日本では桜が流行するようになったらしい。

和名「梅(ウメ)」の語源としては以下2説がある。

- ① 中国音 mei が変化していき、mme → ume となった。和語では鼻音の前に軽い鼻音

* The first exploration of *ume* culture in Japan and China— Focus on food culture and the title of a painting —

** Riyoko Ikema 十文字学園女子大学21世紀教育創生部 特任准教授 (Faculty for New Education of 21st Century)

***Fumiko Tokimatsu 日本大学商学部非常勤講師 (Part-time instructor for the Nihon University College of Commerce)

キーワード：梅文化 シンボル 雪月花 食文化 国花

を重ねることが行われており、現在でも「ウメ」を「ンメ」のように発音する地域があるそうだ。

- ② 梅の実を煙でいぶし染料や薬用として用いていた「烏梅」を字音で「うめ」と読んでいたのが、そのまま樹木の名として定着したという⁽⁹⁾。

いずれにせよ、従来は梅の読み方について「バイ」が音読み「うめ」が訓読みとみなされていたが、実際には「バイ」も「ウメ」も音読みである。

1. 食文化から考察する梅文化

1-1. 日本における梅の利用

① 梅干

梅干がいつから作られるようになったのかは諸説ある⁽¹⁰⁾が、平安時代の医師、丹波康頼^{たんぱのやすより}が984年に著した『医心方』に梅干の薬効が取り上げられている。その後鎌倉時代に普及したらしい。禅宗の僧侶が茶菓子として用い⁽¹¹⁾、武士階級に広がり、薬・兵糧として重宝された⁽¹²⁾。戦国時代には「梅干丸」という、梅干の果肉と米の粉、氷砂糖の粉末を練ったものが開発された⁽¹³⁾。梅干は当初「梅つけ」と「梅ほし」の2種類に言い方が分かれていたが、戦国を経て安土桃山時代あたりで漬けた梅を土用干しして「梅干」が定着したものと考えられている⁽¹⁴⁾。

江戸時代元禄年間において紫蘇で着色することが行われた⁽¹⁵⁾。特に紀州の梅干「田辺印」が有名で、江戸へ盛んに出荷された。庶民は大晦日や節分の夜、梅干に熱い茶を注いだ「福茶」を飲み⁽¹⁶⁾、正月には黒豆と梅干のおせち「喰い積み」^{くいづみ}を祝儀物として食べた。

1878、和歌山でコレラが発生し、1768人の死者が出るに及び、梅干の殺菌力が見直されて需要が急増した。日清戦争では軍医の築田多吉^{つきた たきち}が、外地で伝染病にかかった兵士に梅肉エキスを与えて完治させ、梅干の薬効を実践した。また、梅干はアルカリ食品として白米とのバランスが優れている⁽¹⁷⁾。

シソには赤と青があるが、赤いシソで漬けたものを赤梅干という。この赤はシソニンという色素で、アントシアン系色素である。シソニンは酸によって赤くなり、アルカリでは青くなる性質もっていて、ちょうどリトマス試験紙と同じである。梅干を赤くするのは、梅の酸で色素が赤色に発色するからである。梅酢はクエン酸やリンゴ酸を4パーセント近く含む。この梅酢でシソの葉をもみだすと、特有のシソニンが浸出してきて、たちまち梅酢が真っ赤に染められる。この中に梅干を漬けることによって、赤梅干が得られる。シソは香付けと共に着色という役割を果たしている⁽¹⁸⁾。

② 菓子—特に「のし梅」について

のし梅は山形藩主の典医だった小林玄端が長崎での遊学中、中国人から梅を原料とする秘薬の製法を伝授され、気付け薬として作ったのが原型とされる。その後は夏場の民間薬として各家庭で製造されていた。黒田玄仙『家伝秘法調合録』には「甘露梅」という名で作り方が載っている。

李時珍『本草綱目』「梅」の項には「青者鹽淹曝乾爲白梅、亦可蜜煎糖藏、以充果釘。(青梅

は塩漬けして乾し白梅とし、蜜で似て糖蔵し、保存することができる)⁽¹⁹⁾とあり、のし梅の前身かと想像できる。寒天の使用は万治年間(1658-1661)と考えられており⁽²⁰⁾、これ以降は練り羊羹が全盛を極めて当代にまで至っている。のし梅も寒天を使用していることから、羊羹の一種だと言える。

文政年間(1818-1830)に創業した「乃し梅本舗佐藤屋」(山形県山形市十日町)が寒天を用いた現在の形にした。その背景には、山形の特産ベニバナから赤い染料を取るのに梅の酸を利用していたことから、山形では梅栽培も盛んだったことが挙げられる⁽²¹⁾。

③ 梅酒

梅酒の歴史は能狂言に「松のさかや、梅つぼの、柳の酒こそすぐれたれ」と見え、室町時代に梅を使った酒の存在が垣間見える。江戸元禄期『本朝食鑑』には砂糖を用いた製法が見え、さらに時代が下り『和漢三才図絵』では焼酎を用いるとある⁽²²⁾。その後大正に入って果汁を発酵させた純果実酒と、現在のように砂糖を加えて焼酎に漬ける「梅酒」とに分岐し、現在に至っている⁽²³⁾。梅酒の歴史は砂糖の歴史とリンクしていると考えられ⁽²⁴⁾、青梅の利用としては非常に完成されたものと言える。

我が国の酒税の起源は、室町時代に足利義満が造酒屋に税を課したことに始まるといわれている。酒税は、明治初期までは酒類の製造特権に対する対価(営業免許税)としての性格を帯びていた。明治4年の「清酒、濁酒、醤油醸造鑑札取与並取税法規則」により免許税と売上代金に定率で課税する醸造税とを併課する方式が採られた⁽²⁵⁾。1962年に制定された酒税法では、自分で飲むためであればアルコール度数が20度以上の酒類に下記の物品以外のものを混和する事を「製造行為」と見なさないとする規定を、例外的に設けた。

- ・米・麦・あわ・とうもろこし・こうりゃん・きび・ひえ・でんぷんまたはこれらのこうじ
- ・ぶどう(やまぶどうも含む)
- ・アミノ酸もしくはその塩類、ビタミン類、核酸分解物もしくはその塩類、有機酸もしくはその塩類、無機塩類、色素、香料又は酒類のかす

(酒税法第7条、第43条第11項、同法施行令第50条、同法施行規則第13条第3項)

しかし、2007年6月14日放送の「きょうの料理」で梅酒の作り方レシピを公表したり、2012年6月24日・30日放送の「アニメ女子おうちカフェ部♪#2」でゲストに梅酒を出すなどの行為が違法であるとされ、後日訂正された事件がたまに起こっている。

④ その他

梅の名所は各地にあるが、徳川家(水戸・紀州など)や北条家(小田原)など、城下町に多い。兵糧攻めにあった場合持ちこたえることができるように、梅(梅干しとして備蓄)や松(皮をむいて水にさらし、団子に混ぜてたべる。ポリフェノールが多いとのこと)をたくさん植えていたそうだ。

現在においても梅の産地はかつての城下町に集中している。

1-2. 中国における梅の利用

① 話梅

梅は中国西南部原産であり、塩漬け→砂糖漬け→乾燥という手順で加工される。加工品としては12種数えられる⁽²⁶⁾が、その中でも現在最もよく作られているものが話梅（ホウメイ・ワームイ）である。梅の白干しを作り、洗って塩分を減らしてから砂糖などの甘味調味料に漬け、乾燥させて仕上げる。話梅の話には「話をしながら食べる」の意味がある。

茶請けとしてそのまま食べる他、燗をつけた紹興酒に入れたり、緑茶に入れて楽しむこともある⁽²⁷⁾。（写真①②を参照、これは北京にて購入のタネ無し）

日本では沖縄県を通じて台湾から輸入したのが端緒だが、甘味にチクロを使用していたために輸入禁止になった。その後昭和56年に沖縄の上間菓子店がステビア（甘味料）を使用した「スッパイマン甘梅一番」（写真③）を発売し、ブームになった。

中国系移民の多いアメリカ（特にハワイ）では「クラック・シード」と呼ばれ、人気がある。



写真① 話梅パッケージ



写真② 話梅の状態



写真③ スッパイマン

② 酸梅湯

烏梅（梅の実をいぶして乾燥させた、黒くて酸っぱいもの）を煎じ、サンザシ・バラ・金木犀などで香をつけ、氷砂糖で甘くしたシロップ状の清涼飲料。『中国食文化事典』では「果汁類」に分類し、「梅コーラ」の訳を付けている⁽²⁸⁾。北京では6月ころから街頭で売り出し、喉の渇きをいやし、食欲を促し、気力を充実させる効果がある。また、虫下し、口臭除去にも益するらしい。

同類で「梅蘇湯」という、烏梅・塩・甘草・紫蘇・白檀などで作ったものもある⁽²⁹⁾。

満州旗人であった富察敦崇（1865-1927）の『燕京歳時記』（1967年平凡社版、小野勝年訳注）・『北京年中行事記』（1941年、岩波文庫版、小野勝年訳注）6月の項にも酸梅湯がある。

酸梅湯以酸梅合冰糖煮之、調以玫瑰・木樨・凉水。其涼振齒。（『北京年中行事記』 p.250）
酸梅湯とは梅と氷砂糖とを一緒に煮て、玫瑰や木樨^{はら}を加へて調味し、それを冷やしたものだ。飲めば其涼味が齒を振はず。（『北京年中行事記』 pp.135-136）

当代においてもペットボトルや缶入りとして販売され、夏の清涼飲料水といった趣で喜ばれて

いる。

ただ、梅には収斂性があるために、清代中葉に成った長編小説『紅樓夢』第34回では、父親に折檻され重傷を負った主人公の賈宝玉が酸梅湯を飲みたがったが、侍女の襲人が止めている。

要吃酸梅湯。我想着酸梅湯是个收斂的东西、…可怎么样呢？⁽³⁰⁾

酸梅湯が飲みたいとご注文なさいました。ところが酸梅湯と申しますと収斂性の働きをいたしますし、…どうしましょう、⁽³¹⁾

その代替として「露（バラとモクセイのシロップ）」が与えられた。梅は健康に良いが外傷がある場では避けなければならないこと、上流階級では侍女ですらこのような知識があったことが示唆されている。

③ 調味料・嗜好品としての梅

当代では調味料として梅を使うことは客家料理と和食の「梅あえ」以外にほとんどないが、元々は調味料として用いられていた。「塩梅」という言葉にそれが残されている。『春秋左傳』昭公二十年に次の記述がある。

和如羹焉、水火醯醢鹽梅、以烹魚肉、…⁽³²⁾

心の和合するというのは、吸い物を作るようなものです。水・火・酢・塩から・梅びしおを使って魚や肉を煮つけ、…⁽³³⁾

また、『本草綱目』に詳述されている⁽³⁴⁾ように、梅は古くから薬剤として利用されてきた。

南宋の林洪『山家清供』には梅（白干し）を嗜好品や調味料として用いているものが散見される。次に挙げる⁽³⁵⁾。（原文は注）

48「蜜漬梅花（みつしばいか）」：白梅の肉少々を雪水に浸し、そこに梅の花を入れて一晚露天にさらし醸す。それを取り出して蜜に漬ける。酒とともにすすめるとよい。雪水で煎て茶にくらべても、その風味はなんら遜色がない。

50「湯綻梅（とうたんばい）」：十月以降、開ばんとする梅のつぼみを竹刀で取り、その口を蜜蠟に浸して（封じて）から、尊缶に入れておく。夏に蓋に入れて熱湯をそそぐと、花が綻んで香り、なかなかよいものだ。

54「梅粥（ばいしゆく）」：梅の落ち花を掃き集め、きれいにそうじをしてから洗い、雪水で白粥を煮て、煮えるころあいにこれを入れていっしょに煮る。楊誠齋の詩にいう、「纔かに看る蠟後春の饒を得るを、愁い見る風前雪の飄うを作すを。脱蕊を収めて將に粥を熬て吃らう、落英仍お好し香の焼きたるに当たる」と。

67「大耐糕（たいたいこう）」：…大きな黍子の、皮をむいて芯をえぐり、白梅と甘草をひたした湯で焯き、蜜をからめた松子と欖仁をそのなかに詰め…

77「石榴粉（せきりゅうふん）」：藕を細かな塊に切り、砂器のなかで攪でまわして角をとり、梅をしたし臘脂をいれた水で（紅く）染め…

98「不寒齏（ふかんせい）」：截った菘菜に薑、椒、茴、蘿を和わせて漬ける。…また、梅花一掬を入れたものは、梅花齏と名づける。

103「茶供（ちゃきょう）」：昏を払いたいなら薑を、倦を払いたいなら梅をいれさえすればいいことで、…

当代では台湾において梅の加工品が多く見られる。以下の写真④⑤⑥は2014年8月に高雄市へ行った際みやげとして頂いたものである。



写真④ シソ梅



写真⑤ Q梅



写真⑥ カリカリ梅

2. 画題から考察する梅文化

2-1. 日本における梅のイメージ

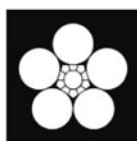
上述したように、梅は日本原産ではなく遣隋使によって中国からもたらされた。上流階級の庭には梅が競って植えられ、梅の花見を楽しんだ⁽³⁶⁾。日本最古の漢詩集『懷風藻』（751年成立）にも大伴旅人（665-731）の梅を詠った対句「梅雪乱残岸、煙霞接早春。」が見え、『万葉集』にも旅人が詠んだ次の二句によって「雪月花」という美意識の礎となった。

和何則能尔 宇米能波奈知流 比佐可多能 阿米欲里由吉能 那何列久流加母
 （わが園に 梅の花散る 久方の 天より雪の 流れくるかも）」（巻5—0822）

由吉乃宇倍尔 天礼流都久欲尔 烏梅能播奈 乎理天於久良牟 波之伎故毛我母
 (雪の上に 照れる月夜に 梅の花 折りて贈らむ 愛しき子もがも)」(巻18-4134)

奈良時代までは白梅が好まれ、平安時代になると紅梅に注目が集まった⁽³⁷⁾。清少納言(996 ? -1025 ?)『枕草子』三十七段には「木の花は 梅の濃くも薄くも紅梅。」とある。

梅好きとして名高い菅原道真(845-903)が、大宰府に流された際に詠った「東風吹かば 匂ひおこせよ 梅の花 あるじなしとて 春を忘るな」(『拾遺和歌集』雑春)に感応して梅が飛んで行ったという「飛梅」伝説がある。



うめばち



うらうめ



ねじうめ

実はこれには典故があり、南朝の東晋・武帝(236-290)が読書を始めると、花が咲きだすという故事(好文木)に由来している⁽³⁸⁾。

梅は上図のように家紋として用いられるほか、着物の柄・蒔絵などに幅広く用いられている。

2-2. 日本における画題としての梅

日本では「歳寒三友=松竹梅」(次項で詳述)のイメージが定着し、正月のいけばなにもこの三者をとり合わせることが多い。日本では元来正月に松を飾る風習があり⁽³⁹⁾、これに歳寒三友が影響を与えて門松になったという説もある。また、吉祥文様として好まれ、様々なシーンにおいて用いられてきた。近世の意匠には槍梅・枝梅・八重梅・光琳梅・梅丸・氷梅・梅形小梅・梅格子などが見え、歌舞伎「菅原伝授手習鑑」の役者絵に見える衣装には大輪の梅尽くしになっている⁽⁴⁰⁾。

また、江戸時代に中国の文人生活をなぞる形で自然発生した「謎語画題」(「一種の象徴主義で、…仮ごとを取つて題とするので、多く人を祝賀するとき用いている。」⁽⁴¹⁾)は明治維新の洋風化に伴い衰退し、当代においてはその意味する内容が薄れてきている。謎語画題は南宗画=文人画に描かれる花の取り合わせや、果実・野菜などの盛物(煎茶道の待合に置く装飾)に付けられる題名で、花卉名数ともいう。多くの画題は、花鳥風月・歴史・故事・文学などを背景にして、生き方や物事を暗示させたり見立てたりしながら風流閑雅を楽しんだものである。中国文人の知的な遊びの精神の表われでもある⁽⁴²⁾。

これは明代に日本へ伝わった煎茶道に付随するものであり、当代の煎茶道は約200流が確認されているが、謎語画題については消滅の危機にあると言わざるを得ない。

以下に例を挙げる。

「福寿平安」…松・竹・梅

「君子之交」…竹・梅

「清客」…梅

「立春大吉」…梅・大柚

「歳寒双清」「歳寒二種」…梅・水仙

「三清」…竹・梅・水仙

- 「三益友」 …梅・竹・石
 「四君子」 …蘭・竹・菊・梅（水墨で描かれることが多い）
 「四花」 …梅・水仙・菊・蠟梅
 「四愛」 …蘭・蓮・梅・菊

この他、「名花十友」「名花十二客」にも梅が入っており、重要な花であることが確認できる。

2-3. 中国における梅のイメージ

中国では『詩経』（周代BC1046-BC256に成立？）に擲果の風習⁽⁴³⁾が描かれており、梅も登場している。（「標有梅」国風・召南）

標有梅、其实七兮。求我庶土、迨其吉兮。

標有梅、其实三兮。求我庶土、迨其今兮。⁽⁴⁴⁾

なげるわよ、この梅。その実は七つ。私のことが欲しい兄さんたち、ほらこの吉日のうちに。

なげるわよ、この梅。その実は三つ。私のことが欲しい兄さんたち、ほらこの今というチャンスに。⁽⁴⁵⁾

この詩は婚期が過ぎようとしている女性が「早く誘ってほしい」という心情を吐露したものであると解釈されてきたが、聞一多（1899-1946）は、梅の実の熟するころ梅林に集まり男女が分かれてならび立って、好ましい相手に女性が梅の実を投げて愛情を表現した、との論を展開している⁽⁴⁶⁾。

前漢（BC206-8年）『楽府詩集』巻二十四 横吹曲辞四に「梅花落」が見える⁽⁴⁷⁾。傷春の情を表現するのに梅花が散る様子を描写したものか。当代においても福建に「梅花弄」という物悲しいメロディーの琵琶曲がある。

また、日本部分において前述したように「雪雪花」という美意識は大伴旅人によって形成されたが、白居易（字 楽天、772-846）が詠った七言律詩「寄殷協律」にも「雪雪花時最憶君」とあり⁽⁴⁸⁾、中国における「雪雪花」の典故となっている。

林逋（字 和靖、967-1028）は梅好きで、梅を妻とみなし「疎影横斜水清浅、暗香浮动月黄昏。」の句を得て有名である。

梅に対する中国文人のイメージはおおむね以下に集約される。

君子・隠士・貴人・物外の佳人・逸人・清友・清客・歳寒の盟い・東風第一枝・氷肌玉骨・瘦・香雪⁽⁴⁹⁾

その一方、民間では媒（男女の仲を取り持つ）・謀（仲人の言葉）など結婚をイメージする言葉と結びついている。それは「某」字が「木」と「甘（口に含む）」とで成り立っており、妊婦が好んで食べる梅を表わし、梅の原字である⁽⁵⁰⁾と見做されていることから納得できる。『金瓶梅』ではやり手婆が「大官人喫個梅湯？（旦那、梅湯を召し上がりますか。）」と暗に誘いを

かけるシーンも有名である⁽⁵¹⁾。

2-4. 中国における画題としての梅

中国宋代では、宇宙の本体とその現象を理気概念で説いた哲学である理学の影響により数々の詩話が書かれ、その余波によって花譜というジャンルも勃興した。梅に関しては范成大（字 致能、1126—1193）によって『范村梅譜』が世に出た⁽⁵²⁾。また、宋代には文同・蘇軾らによって形成された「歳寒三友＝松竹梅」の一つとして好まれて描かれた。歳寒三友とは、いずれも寒さに耐えるめでたい植物とされ、真の友情の象徴である。苦難のときの友情をたたえ、友を選ぶ目を持って教える。吉時に飾られる代表的なものである。蘇軾は「松竹梅三益友」と詠った。松竹梅が厳寒期に青い葉を絶やさずに花を咲かせる姿に感心し、困難に立ち向かう前向きな人間像をみたもの。このような高潔な人物を友にすれば、自分もよくなるとした⁽⁵³⁾。

中国の画題は民間の年画に吉祥図案として現われている。例えば、双関語（掛詞）として「梅＝妹」「梅咲＝眉笑」などは連想しやすい。また、梅の花弁が5枚あることから五福（長寿・富裕・康寧・修好徳・考終報）⁽⁵⁴⁾を象徴するなどである。

おわりに

日中共に梅の利用は古くから行なわれているが、日本の梅は梅干・のし梅・梅酒に加工され、中国の梅は話梅・酸梅湯が代表的な加工品となっている。

日本の梅干は漬物の応用、のし梅は羊羹の応用、梅酒は果実酒の応用である。

中国の話梅は酸味をなるべく減らす方向性へ傾いており、酸梅湯もまた甘い香りを付けて酸味を減じている。同じ梅の利用であるが、方向性に違いが見える。中国では伝統的に梅酒を作らなかった⁽⁵⁵⁾が、近年は「梅酒」と銘打ったものも散見される。

画題から日中の梅文化を見ると、日本では江戸時代に南宗画＝文人画の影響から謎語画題が文人に流行し、煎茶道の盛隆とともに発展した。が、明治維新を境に衰退傾向にある。吉祥図案に関しては宮崎法子が「中国人にとっては常識、江戸時代の日本人にとっては教養、いまの日本人にとっては研究の対象」と語っている⁽⁵⁶⁾ように、当代中国では年画に吉祥図案として生きている。

最後に、中国の国花について述べる。中国では1994年に全国人民代表会議において国花制定の決議案が通ったが、蘭・蓮・菊・梅を「四季名花」として発表したのみであった⁽⁵⁷⁾。その背景には、前代である清の国花が牡丹であったこと、牡丹には「富貴」というメタファーがあることなどから決定を見送ったようだ。一方、中華民国の国花は梅であり、下記にあるように「梅花」という準国歌も存在する。

「梅花」劉家昌／作詞作曲

梅花梅花滿天下、愈冷它愈開花。 梅の花が滿天下に咲く、寒くても負けずに咲く。
梅花堅忍象征我們、巍巍的大中華。 梅が耐え忍ぶのは我々、中華を象徴している。

看哪遍地開了梅花、有土地就有它。 どこでも咲く梅、土地があれば梅がある。
 冰雪風雨它都不怕、它是我的国花。 冷たい雨雪も恐れない、それは我が国の花。
 (和訳は池間)

本稿では『梅の文化誌』で取り上げられなかった食文化と画題について論じた。画題については絵画(花鳥画から発展した南宗画=文人画)―煎茶道(その背景にある禅宗)―盛物という流れを押さえ、別稿にて詳述する予定である。

本稿前半の「1. 食文化から考察する梅文化」は2014年7月5日に日本大学通信教育部で行われた日中文学文化研究学会「梅文化研究会」において池間が口頭発表した「梅のシンボリズム」を中心に、時松が資料収集・校閲を担当したものである。

後半の「2. 画題から考察する梅文化」は2014年5月24日に日本大学通信教育部で行われた日中文学文化研究学会「梅文化研究会」において池間が口頭発表した「日中梅文化初探」のうち、画題部分を中心に取り上げ、時松が資料収集・校閲を担当したものである。

注

(1) 文人文化の先行研究としては、以下がある。

青木正児『琴碁書画』(春秋社、1958年)・中田勇次郎『文人画論集』(中央公論社、1982年)・村上哲見『中国文人論』(汲古書院、1994年)・荒井健編『中華文人の生活』(平凡社、1994年)・村上哲見『中国文人の思考と表現』(汲古書院、2000年)・荒井健『シャルパンティエの夢』(朋友出版、2003年)など。

(2) 花卉文化の先行研究としては、以下がある。

山田宗睦『花の文化史』(読売新聞社、1977年)・『花の詩学』(朝日新聞社、1978年)・西山松之助『花 美への行動と日本文化』(日本放送出版協会、1978年)・麓次郎『四季の花事典 花のすがた・花のこころ』(八坂書房、2005年)・有岡利幸『資料日本植物文化誌』(八坂書房、2005年)・中村公一『中国の花ことば―中国人と花のシンボリズム―』(岩崎美術社、1988年)のような専著の他に広範な読者を予想した新書、例えば王敏『花が語る中国の心』(中公新書、1988年)や飯倉照平『中国の花物語』(集英社新書、2000年)もあり、非常に裾野が広い。中国においても近年花卉文化への関心が高く、陳俊愉、程緒柯主编『中国花经』(上海文化出版社、1990年)・何小顔『花与中国文化』(人民出版社、1999年)・『中国花文化辞典』(黄山书社、2000年)・马大勇『中国传统插花艺术』(中国林业出版社、2003年)などが陸續と出版されてきている。

(3) 2009年3月、単著論文「花札の図像学的考察」、『流通経済大学社会学部論叢』第19集第2号

2011年1月、共著論文「白居易詠花詩における『白』の意味」、『流通経済大学論集』第45巻第4号

2月、単著論文「異文化受容の諸相―牡丹と鶴鴣をめぐる考察―」日本大学『国際

関係研究』第31巻第1号

7月、講演「中国が日本にもたらした文化—華麗なる牡丹、獅子文様の意味するもの—」、日本女子大学同窓会総会、三島市生涯学習センター

11月、講演「文化研究の方法—牡丹研究を例として—」、日中文学文化研究学会、九段生涯学習館、11月

2012年3月、共著論文「華麗なる牡丹文化—江戸の牡丹①『怪談牡丹燈籠』」、『国際文化表現研究』第8号

2014年7月、講演「小説から読み解く花文化—立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花、を中心に—」日本大学レディス桜門会総会、日本大学桜門会館

- (4) 梅花女子大学日本文学科編『梅の文化誌』和泉書院 2001：平成13年 の目次を抄録する。
- | | | |
|------|-------------------------------|-------|
| 第1章 | ことばとしての「梅」—慣用表現・ことわざを中心に— | 大谷伊都子 |
| 第2章 | 「梅」…中国発 | 菅本大二 |
| 第3章 | 渡来した花—万葉の「梅」— | 市瀬雅之 |
| 第4章 | 平安朝の美意識—白梅か紅梅か— | 中川正美 |
| 第5章 | 梅は咲いたか、桜はまだかいな—中世文芸に見る梅のイメージ— | 高橋喜一 |
| 第6章 | 心ありげなこの早咲き—近世演劇の中の「梅」— | 荻田清 |
| 第7章 | 唱歌における“梅” | 木村正明 |
| 第8章 | 「梅」を使ったネーミング | 米川明彦 |
| 第9章 | 「梅」字の書体といろいろな書風 | 久保田義一 |
| 第10章 | 古筆に見る「梅」文字表現—書としての造形を探る— | 吉村茂 |
- (5) 前掲書『梅の文化誌』pp.41-42
- (6) 文震亨著 荒井健他訳注、平凡社東洋文庫『長物誌 1 明代文人の生活と意見』1999年 p.106
注1 シーボルト&ツッカーリーニ『日本植物誌』（1784年）を参照。
- (7) 『十三経注疏』中華書局影印 1979年 p.2636
- (8) 許慎『説文解字』中華書院影印 1963年 p.114
- (9) 前掲書『梅の文化誌』p.7
- (10) 古くは縄文時代に行われた漬物に梅干の原型となるものがあったという説もあるが、文献的には平安初期の『大同類聚方』に見える「塩梅（しおうめ）」が梅干の初出という。（有岡利幸「梅干の文化史〈1〉」共済組合連合『共済新報』11月号 2001年 p.46
- (11) なんでも梅学 <http://minabe.net/gaku/rekishi/yurai.html>
- (12) 永山久夫『戦国の食術—勝つための食の極意』学研パブリッシング 2011年 p.149・194・197
- (13) なんでも梅学 <http://minabe.net/gaku/rekishi/yurai.html>
- (14) 前掲論文「梅の文化史〈1〉」p.48
- (15) 梅干博覧会 <http://www.umehaku.com/colum/rekishi.htm>
- (16) 有岡利幸「梅の文化史〈2〉」共済組合連合『共済新報』12月号 p.42
- (17) 樋口清之『食べる日本史』朝日新聞 1996年 p.182
- (18) 『日本の食文化体系第17巻 つけ物通』小川敏男 東京書房 1983年 pp.73-75

- (19) 李時珍『本草綱目』下、卷29 鼎文書局印行 1974年 p.992
- (20) 中山圭子『事典 和菓子の世界』岩波書店 2006年「和菓子略年表」p.15
- (21) 乃し梅本舗佐藤屋 <http://satoya-matsubei.com/satoyahistory.html> なお、池間の友人である食文化研究者である舩田一恵によると、虎屋文庫『和菓子』編集長に依頼され、現在のし梅の歴史について佐藤屋の当主が執筆中であるという。(2014年7月14日私信)
- (22) 『世界大百科事典』3 平凡社 1988年 p.343
- (23) 『果汁・果実飲料事典』朝倉書店 1979年 p.315
- (24) 河野友美『果物』食品事典5 1968年 p.142
- (25) 梶善登「酒税制度の概要及び論点について—アルコール関連問題及び経済理論からの視点—」『レファレンス』2013年 p.45
- (26) 『中国食文化事典』中山時子他 角川書店 1988年 p.289
梅の加工品12種：梅乾・烏梅・青梅・漬梅・糖梅・糖漬梅・陳皮梅・劈梅・梅醬・梅漬・梅脯・梅餅
- (27) 干し梅大好きとまらない—「話梅」 <http://taiwan-cafe.com/SHOP/ume-fua-200.html>
- (28) 前掲『中国食文化事典』p.73・363
- (29) 前掲『中国食文化事典』p.363
- (30) 曹霽『紅樓夢』上、人民文学出版社、1982年 p.453
- (31) 伊藤漱平『紅樓夢』上、平凡社、1973年 p.458
- (32) 前掲『十三經注疏』「春秋左傳正義」卷49 p.2093
- (33) 鎌田正『新釈漢文大系 春秋左氏伝 (四)』明治書院 1981 p.1497
- (34) 前掲書『本草綱目』下 pp.992—995
- (35) 『中国の食譜』中村喬編訳 平凡社東洋文庫594 1995年 pp.96—103
以下、原文を挙げる。(『山家清供』中華書局 2013年)
- 48「剝白梅肉少許、浸雪水、以梅花釀醞之、露一宿取出、蜜漬之。可薦酒。較之掃雪烹茶、風味不殊也。」
- 50「十月後、用竹刀取欲開梅蓋、上下蘸以蠟、投蜜缶中。夏月以熱湯就盞泡之、花即綻香可愛也。」
- 54「掃落梅英揀淨洗之、用雪水同上白米煮粥、候熟入英同煮。楊誠齋詩曰：『纔看臘後得春饒、愁見風前作雪飄。脫蓋收將熬粥喫、落英仍好當香燒。』」
- 67「乃用大李子生者、去皮剝核、以白梅、甘草湯焯過、用蜜和松子肉、欖仁、去皮核桃肉、去皮瓜仁剝碎填之滿、入小甌蒸熟、謂耐糕也、非熟則損脾。」
- 77「藕截細塊、砂器內擦稍圓、用梅水同臙脂染色、調菘豆粉拌之、入雞汁煮、宛如石榴子狀。」
- 98「法用極清麵湯、截菘菜和薑、椒、茴、蘿、欲極熟、則以一杯元蠶和之、又入梅英一掬、名『梅花蠶』。」
- 103「不知惟蔥去昏、梅去倦、如不昏不倦、…」
- (36) 視覚デザイン研究所編『日本・中国の文様事典』視覚デザイン研究所 2000年 p.56
- (37) 前掲『梅の文化史』p.41

- (38) 王敏、梅本重一『中国シンボル・イメージ図典』東京堂出版 2003年 p.66
- (39) 飯塚芳江「日本人と松—子日松・小松引きを中心として—」『日中文学文化研究』第3号
2014年 pp.105—123
- (40) 前掲『日本・中国の文様事典』pp.56—57
- (41) 梅澤和軒『南画の見方 南画研究』東京雄山閣 1924年 p.270
- (42) 『いけばな便利帳』主婦の友社 1998年 p.126
- (43) 古代中国では美男子の乗る車に向かって果物を投げつけるという風習があった。「擲果満車」
- (44) 前掲『十三経注疏』『毛詩正義』p.291
- (45) 石川忠久『新釈漢文大系 詩経(上)』明治書院 1997年 p.58
- (46) 中村公一『中国の花ことば』岩崎美術社 1988年 p.24
- (47) 郭茂倩『樂府詩集』第2冊 中華書局 1979年 p.349
- (48) 『白居易集』中華書局 1979年 第二冊 p.568
- (49) 前掲『中国の花ことば』p.22
- (50) 『新字源』角川書店 1968年 p.500
- (51) 『金瓶梅』第2回 星州世界書局 1977年 pp.25—26
和訳は小野忍・千田九一『金瓶梅』上、1972年 p.27
- (52) 佐藤武敏『中国の花譜』平凡社東洋文庫 1997年 pp.115—125所収
- (53) 前掲『中国シンボル・イメージ図典』pp.82—83
- (54) 前掲『中国シンボル・イメージ図典』pp.64—67
- (55) 金鳳燮・稲保幸『中国の酒事典』書物亀鶴社1991年 p.349「中国のワイン・果実酒・洋酒」の項でリンゴ酒・梨酒・キーウィ酒・サンザシ酒が挙げられているが、梅についての記述はない。本文にも果実としての梅は記載されていない。
- (56) 宮崎法子『花鳥・山水画を読み解く—中国絵画の意味』角川書店 2003年 p.134
- (57) 戴松成主編《国花牡丹档案》河南大学出版社 2008年 p.1

