

『和漢三才図会』の語彙

— 「もろし」の意義—

田 籠 博

一 はじめに

近世中期の絵入百科事典『和漢三才図会』（正徳三年1713序）の資料的価値については、あたためて解説をほどこす必要はないであろう。著者寺島良安の閱歴が必ずしも明らかでなく、編集過程がほとんど不明であるなどやや不安な点ものころが、何より全105巻、目録1巻（全79冊）の広汎な内容は貴重である。中国に範とした『三才図会』や『本草綱目』があり、国内に中村楊斎の『訓蒙図彙』（寛文六年1666序）を始めとする先蹤があるとはいえ、版を重ねたことからわかるとおり、啓蒙的な意味での影響は広く大きかったのではないかと推測される。

その内容から、本書の利用はもっぱら事項的考証の参考にあてられるべきものだが、必要あってその記事、特に引用ならざる「按」文を読んでもと、漢文的な措辞の中に、従来は見すごされていた語彙的特徴のいくつかに気づくところがある。原文は漢文であるから、日本語として論ずべき箇所は付訓にある。したがって鮮明な初刻本による検討が望ましいが、家蔵の版本はその意味で十全ではないことを断っておきたい。

二 「もろし」の辞書的語義

さて、本稿で取り上げるのは形容詞「もろし」である。

日本国語大辞典（第二版）¹⁾は「もろい」に次の四義を掲げる。用例は略する。

- ①物が丈夫そうに見えながらも、堅牢さや粘りがなくて、形や状態がそこなわれたり、くだけたりしやすい。
- ②（人の命などが）消えやすい。はかない。弱い。
- ③心が動揺しやすい。感情を平静に保ちがたい。涙などを催しがちである。
- ④人や組織などが一見強そうに見えながらもあっけなくずれやすい。

第一義の語釈「物が丈夫そうに見えながらも」は、筆者の語感でも十分首肯できる語義だが、用例によるの帰納的語義記述からすれば、掲げられた次の二例からこれを導き出すことはむずかしい。

* 新訳華嚴經音義私記(794)「堅脆 毛呂之」

* 源氏(1001-14頃)鈴虫「唐の紙はもろくて、朝夕の御手ならしにもい
かがとて」

近代の用例しかない第四義から逆に第一義が影響を受けているようにも思える。

遡ってみると、古本節用集の一本『和漢通用集』²⁾に「おれやすき也」(451-2)と注があり、『邦訳日葡辞書』³⁾に次のようにある。

Moroi. モロイ (脆い) こわれやすい (こと), 衰えている (こと). 『
Moroi inochi. (脆い命) 短い命, すなわち, すぐに尽きてしまう命.
(423p)

「おれる (折)」も「こわれる (壊)」「おとろえる (衰)」も、その前提として原形がしっかりと保たれ、盛んな状態がなければならない。その点を強調したのが日本国語大辞典の第一義といえようか。確実な用例の発見が望まれるところである。

ともあれ、通じてみれば、原形や盛んな状態から、それが損なわれやすい性質を表すという意味で、「もろし」は否定的な、マイナスの意味あい用いられるということができる。

三 「もろし」の種々相

さて、『和漢三才図会』(以下、本書とよぶ。)において、編者の「按」文に現れる「もろし」はすべて「脆」字で表される。念のために付訓例を示しておく。

性、脆クシテ堅ク (59-10ウ)	其の落ルモ亦脆キノミ (84-22ウ)
脆クシテ脱シ難シ (85-11ウ)	其の殻脆ク (89-22ウ)
叢生シテ枝脆シ (89-20ウ)	脆クして皮絶へず (92末-13ウ)

これから、「脆シテ折レ損シ易ク」(46-3ウ)や「脆ク弱シ」(94本-27ウ)をモロクと訓むことが許され、さらに「脆骨軟ニシテ」(42-10ウ)を「脆く骨軟かニシテ」と訓むことができると考え、用例のうちに含めた。

なお、引用文の片仮名は原本により、平仮名は補読を表す。[]内に示したのは割注書である。

まず、前節で示した語義にふさわしい例から示す。源氏物語・鈴虫巻の例と同様のものがある。

竹紙[知久之] 倭ノ薄葉ニ似テ脆ク、裂け易く、爛れ易し。今渡ル所ノ

書籍、多くハ竹紙なり。但し厚き者ヲ良シトす。(15-13㍿)

日本国語大辞典には「ちくし(竹紙)」の第二義として

中国から輸入した竹を原料とする手漉(てすき)紙。破れやすい欠点はあるが、墨引きがよいため、書画用紙、または表装用紙として用いる。とある。「もろし」の具体的な内容が「破れやすい」というのである。

「破れやすい」のは「裂けやすい」とも通じる。布を織る材料としての「苧麻(いちび)」の条に、

按、苧麻ハ西国ニ之有リ。(中略)皮ヲ剥キテ布ニ織ルニ、麻ヨリ脆ク、裂ケ易シ。大縄ニ打チ、碇縄ト為。海舶必用ノ具ナリ。以テ加賀芋ニ亞ク。亦、藺席ノ縦ト為。甚タ勁強ニシテ、截チ断リ難シ。(94本-18㍿)

とあるのは矛盾した記述のようだが、布としては麻よりも裂けやすいが、碇用の綱や苧の縦糸としては「甚タ勁強」であることを述べている。

次の二例は、亀類「瑠瑠(たいまい)」の甲羅、すなわち細工物に用いる鼈甲と、「貝鮪(たこぶね)」の貝殻についての条で、「欠けやすい」と解される例である。

按、(略)黒紫色ニシテ、日を映シテ之ヲ見レハ、白赤黄ノ槳文有リ。艶美、愛スベシ。然れども脆クシテ折レ損シ易ク、継ぎ補ひ難シ。(46-3㍿)

按、(略)章魚ヲ棄テ、殻ヲ取り、以テ珍器トす。然れども其の殻薄ク脆ク、用ルニ堪へず。(47-21㍿)

石類についての二例をあげる。これらは石自体にモロイ性質が備わり、「くずれやすい」ことをいうのであろう。

洛東清閑寺ノ石、白色濃ニシテ脆ク、能く苔ヲ生ス。穿リ窪ヲテ、以テ樹木ヲ植レハ能く茂盛ス。人、争求メテ樹盆トす。(59-目4㍿)

豊島石ハ灰白色、肌理密ナラズ。甚タ脆ク下品ナリ。炉竈、及び花垣ト為ルニ堪タリ。(59-目4㍿)

土類の場合はやや違って次のようにある。

壙 くらつち [和名久呂豆知] 土黒シテ疏なる者は、東北ノ地ニ壙多シ。最モ土中ノ下品なり。壁ト為るに脆ク、器ニ作りテ成ラズ。其の埴土、瓦ニ作りテ久ニ耐へず。(55-6㍿)

これは「くらつち(壙)」に十分な粘度がないため、壁土や器の材料とならず、瓦に作ったとしても耐久性に乏しいことを述べている。土自体にもろい性質があると理解するのか、それを材料とした器物にあるとするのか、ややむず

かしい。

筆者の語感ではやや異様だが、「割れる」に相当する例がある。「硝子（びいどろ）」、すなわちガラスについての条に、

以て水精、琥珀、瑠璃ノ玉ニ偽ル。^{トクリチヨク} 缶 盞皿等ニ作り、甚タ美ナリ。唯、恨ラクハ脆ク、破レ易キナリ。眼鏡ト為、水精ニ劣ラズ。(60-6才)

とみえる。「破レ易キナリ」とは「割れやすい」の意であろう。眼鏡として水精に劣らないといいながら、「水精（すいしやう）」の条では次のように述べている。

凡テノ水精ハ白色、以(テ)念珠ト為。或ハ碾リ區メテ眼鏡ニ作ル。硝子ヲ以テ贗ル者ハ微青白ニシテ脆ク、氣眼有リ〔氣眼ハ沫点なり〕。(60-5才)

硝子の眼鏡を「贗」と呼び、もろく、気泡のあることを欠点としている。

『和漢通用集』に注記された「おれやすい」の意味があることを明示的に示すのは、次の「霸王樹（さゝらさつほう）」、すなわちサボテンの条である。

按、霸王樹は今処庭園ニ之有リ。枝葉無シ。以て身カト為へハ枝、枝ト為へハ葉、葉ト為へハ実ナリ。誠ニ奇樹なり。其の一枚、大ナル者、長サ七八寸、隋ク區ク、形唐墨ノ如ニシテ深綠色。表裏ニ白毛刺有リ。内白色、堅重ニシテ脆ク、折レ易シ。(88-12才)

「折レ易シ」とあって疑問の余地がない。したがって、「櫻竹（しゅろちく）」の用途を説く条も同様に解することができる。

按、棕櫚竹ハ琉球ヨリ来ル。葉棕櫚ノ葉ニ似テ、枝無ク、高き者は丈餘。身に黒毛有リ。(中略) 其の竹、中空ならず。故に実竹ト曰ふと雖も、箨ト為すには弱ク脆シ。(85-13才)

「箨」は「つえたけ」と訓じ、杖に用いる竹類をさす。つまり、「弱く折れやすい」ために杖として役立たないのである。次の「番椒（たうがらし）」の条も同様だと思われる。

按、番椒ハ南蛮ヨリ出ツ。慶長年中、此れト煙草ト同時に将来す。(中略) 二月、種ヲ下ス。葉ハ柳ノ如ニシテ小ク、亦胡椒ノ木ノ葉ニ似テ柔カナ。叢生シテ枝脆シ。(89-20才)

これはトウガラシの枝の折れやすい特徴を述べたものと思われる。次の「石蒜（まんじゆしやげ）」の条は花柄について述べたものである。

按、石蒜ハ山慈姑ノ類ニシテ、山野墳墓ノ辺ニ多く之有ル故、俗死人花ト曰ヒテ、人家之を忌テ種へズルハ非なり。(中略) 秋分、盛ニ開ク。故に

彼岸花ト名ク。小兒、之を取り、寸寸ニ之を折る。脆クして皮絶えず。

略念珠ノ状に作す。頸に掛けて戯レト為。茎汁臭シ。(92末-13才)

「豆和(つわ)」の文は、少なくとも植物に関して、「もろし」と対義的に用いられる語を示しているという意味で興味深い例である。

按、豆和ハ即チ欸冬ニシテ、薔の一種なり。茎葉ノ形状相似テ、花大ニ異ナリ。

薔ハ茎青白、溝有テ韌^{シナ}へ、葉薄ク軟カニ、浅青ク潤ハズ。秋冬枯死す。

欸冬ハ茎灰紫、溝無シテ脆ク、葉厚ク硬ク、深青光沢。冬モ凋まず。

(94末-2才)

ツワの茎を「溝が無く、脆い」というのに対して、フキの茎は「溝があって、しなう」というのである。日本国語大辞典は「しなう」の第一義を「弾力があって、たわみまがる。草木などがしなやかにまがる。」とする。だとすれば、ツワの茎が脆く折れやすいのに対して、フキの茎はしなやかに曲がって折れにくいという特徴を述べたのである。

「折れやすい」性質は「切れやすい」とも通じる。次の「蛤蚧(あをとかけ)」の尾についての文がそれである。

按、蛤蚧〔俗云青蜥蜴〕(中略)其の尾、脆ク、断れ易シ。(45-9才)

トカゲが危難に際して尾をみずから落とすことは周知の通りで、専門書⁴⁾はこれを「自切」と称している。「断れ易シ」は「きれやし」と読んでよいかと思う。

本書の編者がみずからの体験を記した次の条に、否定的な形で「切れにくい」不思議な糸について記している。「恠雨(あやしきあめ)」の条である。

按、(中略)元禄十五年九月、連日綿^{マノアタリ}ヲ雨ス。親之を見る。巳午ノ時、晴天、日光微赤気ヲ帯フ。而して物、日ノ中ヨリ出ル如ク、飄飄然トシテ、降テ埴壁ニ懸リ張ル。蜘蛛ノ糸、蓮ノ糸、綿糸等ニ似テ白色、長サ二三尺。試ニ之を焼クニ香無く、之を切ルニ脆カラズ。未だ何物トイフコトヲ知らズ。(3-15才)

「切ろうとしても、切れない」糸が降ってきたというのである。

現代語の「もろい」は、比喩的用法を別にすれば、無生物の属性を表して生物には用いないように思われるが、本書では必ずしもそうではない。虫類の「落新婦(ぢよろうぐも)」の条に、

按、落新婦ハ俗、女郎蜘蛛ト称スル者是なり。(中略)人、捕^{トッ}ヘテ之を打テ

ハ、性脆ク、潰レテ血ヲ出シテ死ス。(52-18句)

と、その体節の弱いことに用いている。必ずしも生物とはいえないが、次の「海石榴（つばき）」の文もこれに準じて解すべきか。

按、(中略)但し千弁ノ者、実ヲ結ハズ。其の葩^{ハナヒラ}厚ク、大ニ艶美、牡丹、芍薬ニ亞ク。惟恨ラクハ、其の萎^{シホ}ムトキ甚タ醜シ。其の落ルモ亦脆^{モロ}キノミ。(84-22句)

「千弁」は今日でいう八重咲きのことである。類縁種のサザンカの花弁が一枚ずつ散るのとは違い、花全体がいちどに落花するツバキを武士が嫌ったというのは俗説らしいが、それを「もろし」と形容している。

最後に、「もろし」の典型的な例を挙げておこう。「生鉄（づく）」、すなわち鋳物に用いる銑鉄についての説明である。

次ニ所在ノ分量ヲ察シテ、塙ノ腹ニ小孔ヲ穿チ、鉄孔ヨリ流出ツ。別ニ鉄器、箕ノ形ノ如ニシテ、中土ヲ以テ塗タル者ヲ以テ之ヲ承ク。本草ニ所謂ル生鉄〔俗云豆久〕、倭に云銑^{ツク}、是ナリ。鎔化、先後ノ義ニ抛^ヒツテ、銑ノ字ヲ用ルカ。鑄テ鍋釜^スト為。故に又之ヲ鍋鉄ト名ク。性脆^{モロ}クシテ堅ク、鑪^{ヤスリ}以テ研スコト克くせず、鑿^{ヲロ}以テ切ルコト能はざルナリ。(59-10句)

日本国語大辞典は「づく（銑）」を「ずくてつ（銑鉄）」の略として、日葡辞書の例を挙げている。ところが、「ずくてつ」の項には近代の例しかないため、「づく」が「ずくてつ」の略語かどうかは疑わしい。ともあれ、その例文に次のようにみえる。

*通常金石(1882)〈辻敬之〉金類・鉄「生鉄（ツクテツ）(一)性質 色 一 灰色にして黒を帯ぶ。質 堅くして脆し。熱すれば直に鎔す」

ここで注意すべきは「堅くして脆し」とある表現で、本書の「脆くして堅く」とは語順が逆である点である。「堅くして脆し」を「堅いけれども脆い」と言い換えることができるとすれば、前節に掲げた日本国語大辞典の第一義の淵源ともいうべき認識だが、本書とは認識の仕方がやや異なるように思われる。

四 「もろし」の語義

形容詞の記述的研究として知られる国立国語研究所（担当：西尾寅弥）の『形容詞の意味・用法の記述的研究』（秀英出版1972）の第2部個別的記述において、「かたい」の分析が試みられている。その中で、「もろい」との関係について触れるところがある。以下の論述と関係が深いので、やや長いが引用して

おきたい。

石や瀬戸物は、少しぐらいの力を加えても巨視的には形が変わらないもので、かなり典型的に「かたい」ものの例として考えてよいだろう。ところで、石は落すぐらいでは割れることもなく、よほど強い打撃を加えないとくだけいないものが多い。それに対して、瀬戸物は堅い床に落せば割れてしまうことが多い。すなわち、比較的にもろい物体である。ガラスについても「透明でかたくてもろい物質」（榎垣実編『外来語辞典』）という語釈があるが、一般に「かたい」と「もろい」とは両立しうる性質だといえよう。「かたい」の基本的な意味に対する反対語として、「やわらかい」と並べて「もろい」をあげている国語辞典がある。しかし、「かたい」と「もろい」は同一の主体に対する属性を表す語として両立しうるので、一般的には反対語とはいえないことになる。しかし、刃物に関して「刃がかたい」が「刃がもろい」と対立しているようなばあいもある。(414～415p)

前節で、ガラスを「もろい」と形容していたが、比較的近いところにも実例があったのである。

手許の国語辞典をみると、『角川新国語辞典』（1983、36版）は「かたい」を漢字表記により「固い」「堅い」「硬い」の三語として、「堅い」の対義語に「柔らかい」、「硬い」の第一義「割れたり、くずれたりしないほど堅固である。」に「もろい」を掲げている。ところが、「もろい」の項では、その第一義を「こわれやすい。砕けやすい。」として、対義語に「堅い」を挙げるといふ齟齬を来している（同辞典の2007、117版で確認しても改訂されていない）。

さて、本書で「かたし」と共存するのは「ずく」の他に三例ある。まず、「塩麩子（ふし）」はヌルデの木に寄生虫が作る瘤で、薬用とされるもので、その説明である。

按、塩麩子〔上畧、布之ト名ク〕は其の樹ヲ沼留天ト名ク。(中略) 其の花、
碎ケ小き穂ヲ成す。実ヲ結フ。小キ虫有テ汁ヲ啜ひて、小穂ヲ葉ノ間ニ
結フ。大小均シカラズ。状菱ノ如ク青緑色。久キトキハ黄ハミ、其の
殻、堅ク脆ク、中空ニシテ細虫有リ。(89-22ウ)

次は薬用植物「黄耆（わうぎ）」の国産品を説く条で、

按、(中略)又倭ヨリ出ル者、富士黄耆ト名ク。久しきヲ経レハ堅ク脆ク、
味亦甘カラズ。疑ラクハ此れ昔菴根カ。用ルニ堪ヘズ。(92本-2ウ)

とあるのは、乾燥した状態をいうのであろう。

瓜類の一種「菜瓜（なうり）」について述べた箇所に、

按、菜瓜は葉、越瓜ニ似テ小ク、背ニ微毛有り。(中略)糟及び糖ニ蔵す[俗ニ之ヲ香の物ト名ク]。硬く脆ク、美ナリ。然レトモ上品ナラず。(100-7ウ)とあり、以上三例がすべて「かたくもろく」の語順であるのは偶然だろうか。私見では、この語順は、「かたい」によって期待される付属的な属性（「つよい」や「くずれにくい」など）が伴わないことを表現するためであり、さきの「銑（ずく）」のように、「もろくしてかたい」では日本語として落ち着かないのである。

ともあれ、以上から「もろい」と「かたい」が共存しうる属性であることを改めて確認することができる。ところが、本書には「やわらかなり」と共存する例も見出せるのである。

まず、木類の「樨（ぶな）」の条である。

按、(中略)其の木ノ膚白ク、樨無ク、柔カニ脆ク、材用ニ堪へず。唯、^{ハツ}研リ成シテ、紀州黒江ノ椀、江州多賀ノ杓子ニ作ルノミ。最も下品なり。(87-32ウ)

次は、「酸漿（ほうづき）」の実についての説明で、否定的に使用されている。

柔按、(中略)其の外ノ皮五稜。生ハ青、熟ハ赤ク、絳ノ囊ニ似テ、文理^{トシハワ}^{ツハサ}蜻蛉ノ翅ノ如ニシテ、柔カニ脆からず。塩漬ニシテ久シク貯フ可シ。(94本-37ウ)

袋状をなす萼の質について説いたもので、トンボの翅に似て、柔軟でありながら破れにくいというのである。

次は、今日でも食用とされる植物「阿之大婆（あしたば）」の条である。

按、此草は八丈島ヨリ出ツ。(中略)凡ソ、茎葉柔カニ脆キ草ハ冬凋マズとイフコト無シ。此の草、四時凋マズ。以テ異ト為。(99-17ウ)

暖地性の多年生草本のため冬枯れせず、それが「やわらかく、もろい」草類の性質に反するらしい。

茸類の三種について同様の表現がある。まず、「麦蕈（しやうろ）」の条。

按、麦蕈ハ俗ニ云ふ松露カ。(中略)外^{ソトキク}褐色、内白ク、柔カニ脆ク、淡甘ク香有り。(101-5ウ)

次に、「湿地茸（しめぢ）」の条。

按、湿地茸ハ原野、湿地ニ生ス。(中略)繖ノ外灰白色、裏柄^エ白色、柔カニ脆ク、破レ易シ。(101-5ウ)

また、「平蕈（ひらたけ）」の条。

按、平蕈ハ山林、湿地ニ生ス。(中略)性柔かに脆ク、其の柄、多ハ正中ナラズ、略偏リテ生ス。(101-7ウ)

いずれも茸の傘の部分についての説明で、「破れやすい」ことをいうのであろう。

最後に、野菜類の一種「菘菜（たうちさ）」の条である。

按、菘菜ハ葉菘葉の如し。又高菘ニ似テ皺マズ。白汁無ヲ異ト為。故に俗唐菘ト名ク。苦汁無ク、柔カニ脆シ。(102-2ウ)

今日ではレタスとして知られるチシヤ類の葉が、柔らかでありながら歯触りのよい食味をもつことをいうのであろう。現代風にいえば、「葉は肉厚でパリパリとした食感」⁵⁾とでもなるうか。

以上を総合して「もろし」の語義をどのようにとらえるか。

「かたし」や「やわらかなり」と共存するところからすれば、「もろし」は硬軟の属性からは独立的な属性を表すと考えられ、「かたし」の対義語とはなりえない。「破れやすく、裂けやすく、割れやすく、くずれやすく、折れやすく、切れやすい」という属性を一語で表すことは困難だが、強いていえば「原形を失いやすい」性質とでもいえようか。

五 「もろし」の語感

筆者が「もろし」の調査を試みる動機となったのは、本書の食用とされる動植物に次のような例が数多く現れ、その意味あいを素直に理解するのに困難をおぼえたからである。

まず、「氷室（ひむろ）」の条である。

按、民間、寒ノ氷ヲ用テ造ル所ノ餅ヲ切り片キ、陰乾シニシテ、収め貯ヘテ片餅〔俗云加木毛知〕ト名ク。六月朔日、之ヲ食ふ。亦氷室ノ義ニ拠ル。山寺ニ蔵ル氷餅、味ノ脆ク美ナリ。(4-20ウ)

「味が脆く美なり」とはどのような食味をいうのか。マイナスの意味をもつ「もろい」が「美なり」と結びつくのは奇異な表現ではないか。

次の海藻「みるくい」も同様の例である。

按、(中略)初メ微黄赤色、味脆ク甘ク美なり。老スルトキハ深青色ナリ。之ヲ淡菜ト名ク。故ニ之を呼んで淡菜喰ト曰フ。(47-13ウ)

「寄居虫（かみな・がうな）」はヤドカリの古名だが、古くは食用とした。

之を取テ塩漬ト為。味香ク脆ク美ナリ。其の身蟹ニ似テ、殻ニナ蝸ニ似タル故、俗呼シテ蟹蝸ト名ク〔畧シテ加美奈ト曰。仁ト美と相通ス〕。(47-21㍿)
魚類「烏鰺魚(すみやきたひ)」はシマイサキのことらしいが、
按、(略)大ナル者七八寸。肉は白く脆く淡く甘美なり。夏秋多く出づ。
(49-2㍿)

とある。また、「数子(かずのこ)」について、
塩を和して揉み合はせ、醤油ニ浸して食ふ。味脆く甘美なり。(49-19㍿)
と記し、魚類の「河豚(ふぐ)」についても、
肉白ク、味〔淡〕脆ク美にシテ飽カズ。(51-8㍿)
と説いている。

もともと、「もろい」ことが必ずしも「美」であるとは限らない。「室鯨(むろあぢ)」について、
多く播州室津ヨリ出ツ。故ニ之を名ク。(中略)東海、亦多く出ツ。味脆ク、佳ならず。下品たり。(51-14㍿)

といい、「古伊知(こいち)」に
秋月出ツ。肉白く脆く、味佳ならず。最も下品なり。(49-6㍿)
とあるのも挙げておくべきであろう。

果実類の梨の一種について、
松尾梨ハ状観音寺ニ類シテ褐色、甘脆ク、雪ノ如し。但し漿シル少キノミ。
(87-2㍿)

と説き、同じく柿の一種「伽羅柿」についても、
形チ長円ク、微尖リ、肉中沈香ノ木理キヌメノ如ニシテ、味脆ク美ナリ。(87-11㍿)
とある。山菜の「狗脊(ぜんまい)」の条には、
嫩莖苳り取り、晒し乾シ、用ル時、藻テ、水に漬スコト一宿、苦味ヲ去
る。再タヒ煮テ之を食フ。淡甘ク、脆ク美ナリ。(92本-15㍿)

とし、菜類の「水菜(みづな)」について、
其の莖葉、甚タ脆ク柔カニ美なり。但し根ハ硬シテ食ハル可カラズ。
(99-10㍿)

同じく「同蒿(しゅんぎく)」にも
按、同蒿は莖葉ヲ藻テ食フ。脆ク美ナリ。(99-14㍿)
あり、「菠薐菜(はうれんさう)」も同様である。
葉を採テ燥テ、醤油ニ蘸ヒケシ食フ。味脆ク美ナリ。(102-1㍿)

「玉蜀黍（なんばんきび）」から作る次の食品は今日のポップコーンのことであらう。

其の子、八月黄熟ス。^{ムシ}摘リ取テ焙リ食ふ。箒ノ^{サキ}端ヲ水ニ^{ヌラ}濡シテ、^{ホウラク}沙鍋ヲ^{カキマハ}攪セハ、^{アツク}粒粒脹レ^{クシ}折ケテ梅花様ノ如し。味^{モロ}脆ク美ナリ。(103-15㍻)

以上、用例を羅列的に掲げたのは、筆者の語感として懐いていた、「もろい」の否定的で、マイナスの意味あいでは、これらを直感的に理解できなかったことを示そうとしたためである。

「もろい」を「美なり」と賞する感覚は、あるいは食味に限った用法かもしれない。「もろい」が原形を失いやすい属性を表すとすれば、一般的にはマイナスの語感が伴うのも当然であろうが、食品として考えた場合、それを咀嚼するためには、固すぎたり、切れにくい食材は好まれない。「もろい」ことが好意的に評価されそうである。

例えば、食べにくい「章魚（たこ）」の調理法について、次のように積極的に「もろく」する工夫がなされる。

章魚ノ頭、^{フクロ}囊ニ似テ肉薄シ。但し、足ノ肉厚クシテ味モ亦美ナリ。然レトモ、^{アツヒ}鮑ヨリモ硬クシテ、老タル齒ニテハ食ふニ堪はず。惟、先ツ柔らかなる^{ムチ}策ヲ以テ、数々之ヲ敲ク。後、之ヲ煮レハ肉軟らかなリ。薑醋ヲ以テ之ヲ食ふ。酒水等分ニシテ、文火ヲ以テ煮ルコト半日許、^リ醬油ヲ加テ再タヒ煮レハ軟かく脆シテ、甘美常ニ倍ス。俗、之ヲ関東煮ト謂ふ。(51-18㍻)

「関東煮」は、日本国語大辞典では「かんとうだき（関東煮）」に同じとして、雑俳（1716-36）の例などを挙げるが、上の文こそ適例である。その「かんとうだき」には「関東風煮込みおでんを関西でいう語」として近代の例しかない。

老人でも食べやすくするために、工夫を加えて「軟らかく脆く」することにより、章魚の美味がいっそう増すというのである。ここでは「もろい」ことが、中立的な、あるいはプラスの属性として評価されている。先掲の「松尾梨」の条で「雪の如し」と譬えられているように、溶けるように形を失う「もろさ」が食品の理想かもしれない。

もっとも、「蒲鉾（かまぼこ）」では「もろい」ことは評価されないようで、その一種「魚餅」の製造法の条に次のようにある。

^ク方頭魚、^ス緋魚、^ナ藻、^ク鮑等ノ^ア無毒ノ^コ魚ヲ用テ蒲鉾ニ作ル。其ノ肉稍脆シ。故

に鶏卵^{タマゴ}ノ汁ヲ加テ之を粘^{ネハ}ラシム。(51-29ウ)

「もろし」は「粘りけがない」ことをも意味するようである。

ちなみに、魚肉について「もろし」を用いる例は多く、「鮭（さけ）」の頭部^ツ「氷頭」を「甘美にして、脆く軟らかなり」（48-4ウ）、「方頭魚（あまだい）」について「肉脆く白く、味甘美」（49-3ウ）、アコウダイの「緋魚（あかを）」を「肉ハ脆^{モロク}く白く、味甘美」（49-4ウ）、マハタと思われる「鱈白魚（はたしろ）」を「肉脆く白し」（49-7ウ）、「太刀魚（たちいを）」を「其の肉白く脆く、味美」（51-26ウ）などというから、いわゆる白身の魚に共通する性質のようである。もちろん、「海鰻（はも）」の「肉白く脆カラず」（51-15ウ）のように例外もある。

六 今後の問題

問題は残っている。本書のような食味における「もろし」の用法が、はたして近世初中期において一般的なものであったのかどうかということである。

本書の記事を近世本草学（あるいは博物学）の系譜でみると、実は先行書からの引用に拠った形跡がある。一例として、先引の果実類「松尾梨」の記事を再掲しよう。

松尾梨ハ状観音寺ニ類シテ褐色、甘脆^シク、雪ノ如し。但し漿^{シル}少キノミ。

(87-2ウ)

本書の典拠のひとつと目される野必大『本朝食鑑』（12巻、元禄8年1695序、同10年刊⁶⁾の「梨」の条に次のようにある（数字は古典全集の通算頁数）。

松尾梨ハ状^チ 観音梨ニ類シテ紫褐色、味^ヒ 甜脆、水梨ニ似テ水無シ。軽淡、雪ヲ嚼ムカ如シ。ロニ入ルトキハ則ち消ス。(巻四、356p)

一見して極めて類似した記事である。「雪のごとし」というのも、雪をかむようで、口に入れば溶けて消えるようだ、という修辞の要約にすぎなかったのである。ただし、「甜脆」の間には音合符があつて、「もろし」と訓じたかどうかは疑わしいのだが、直前の「観音寺」には、

観音寺ハ観音寺村ノ産ナリ。状^チ 小ニシテ、青水自リモ亦青褐色、味^ヒ 純甘。青梨ニ類シテ、水ヲ含テ最モ脆^シシ。(巻四、355～356p)

と、最後の「脆」字に「シ」の送り仮名が付され、「もろし」と訓んだと思われる。

もう一例、本書の鳥類「雲雀（ひばり）」の条の記述、

其味甘ク脆^シク、骨軟ニシテ、脚共ニ食フ可し。以て上饌ニ具ヘテ、甚タ之を賞ス。(42-10ウ)

これに対応する『本朝食鑑』の記事は

其ノ味 甘脆^ヒ、肪^{アフ}浅ク、骨^ネ軟ニシテ、脛掌モ亦食ツ可シ。以テ上饌ニ具フ。
(巻五、506p)

と、ほぼ同文で、「甘脆」に音合符が付されている。

先引の魚類「緋魚（あかを）」の記事は、

肉ハ脆^{モロ}ク白、味甘美なり。関東ニ多く有ル。(49-47)

とあったが、『本朝食鑑』の「赤魚」には

肉脆白ニシテ、味 淡美ナリ。処処有リト雖トモ江都最モ多シ。

(巻八、706p)

とあり、同じく「脆白」の間に音合符が存する。

こうした例からすると、本書の編者寺島良安は、『本朝食鑑』を始めとする先行書の記事を借りて述べるときに、「脆」字を一律に「もろし」と訓じたようである。

この間の事情を明らかにするには、他の先行書、例えば貝原益軒の『大和本草』（1709刊）の記事、さらには料理書などにも調査の範囲を広げるべきかもしれないが、今はその用意がない。

食味という限定された範囲ではあるが、「もろし」が肯定的、少なくとも中立的な意味あいでも用いられていたことを改めて確認することで本稿を閉じたい。

注

- 1) 小学館編『日本国語大辞典 第二版』2000
- 2) 中田祝夫・根上剛士共編『印度本節用集 和漢通用集他三種研究並びに総合索引』影印編、勉誠社、1980
- 3) 土井忠生他編訳『邦訳日葡辞書』岩波書店、1980
- 4) 『決定版日本の両生爬虫類』平凡社、2002、228p
- 5) 山本謙治監修『日本の食材帖』主婦と生活社、2009、レタス類「コスレタス」の項、37p。この書で類似する例を探すと、「そうめん南瓜」に「シャリシャリした食感。」(17p)、「壬生菜・京菜」の小見出しに「日本生まれのシャキシャキ菜っ葉」(40p)、「三つ葉」に「シャキッとした歯ごたえ」(50p)、中国野菜の「ちんげんさい」に「肉厚な軸の部分はサクサクとした食感」(51p)、山菜の「うど」に「シャキシャキの食感」(73p) など雑多である。ただし、魚介類にこの種の表現は用いられていない。
- 6) 正宗敦夫編、日本古典全集『本朝食鑑』上下、同刊行会、1933