

## 論文の和文要旨

論文題目	マムルーク朝時代の料理書『日常食物誌』を中心とする アラブ・イスラーム世界の食生活研究
氏名	鈴木貴久子

「アラブ料理書」とは、イスラーム世界で9世紀以降編纂されたアラビア語による調理法の書の総称である。「アラブ料理書」には、9・10世紀のアッバース朝宮廷で活躍した文人、医師、学者などのカリフの取巻き達が、実際に彼らが食した料理を記載したもの、および13世紀以降のイスラーム都市社会のウラマー（宗教指導者）達や法官が、それまでの料理書を参考に編纂したものが含まれている。

アラブ・イスラーム世界の都市に関しては、歴史学をはじめ多くの分野での研究がなされていた。しかし都市住民の食生活については、質的にも量的にも史料的制約があり十分に研究がなされていると言えない。

近年になって、この「アラブ料理書」がイスラーム世界、特に都市住民の食生活に関する情報をもつ史料として注目されはじめた。1980年代に入ると、「アラブ料理書」写本の紹介、校訂、翻訳が発表されはじめ、またアラブ・ヨーロッパ地域の文書館や図書館においてアラビア語写本の整理が進むにつれ、「アラブ料理書」の新しい写本類が次々と各地で発見されている。そして、これらの「アラブ料理書」の情報に基づいた個々の食材や各種料理に関する研究も、多数出されている。しかし「アラブ料理書」の史料批判はいまだ十分にされておらず、ましてすべての「アラブ料理書」の史料的価値に関する、包括的、網羅的な研究が立ち遅れているのが現状である。

本論文は以上のような研究の現状をふまえ、現存する8種の「アラブ料理書」の記載内容を包括的に比較・検討し、「アラブ料理書」の特色を明らかにし、さらにマムルーク朝期(1250-1257)のエジプトで記録されたと推測される料理書『日常食物誌 Waṣf al-Aṭ'ima al-Mu'tāda』(以下『日常食物誌』と略す)の校訂とその史料価値を検討しようとしたものである。

本論文は、序章、第1部（研究編）、第2部（アラビア語テキスト編）から構成されている。

序章「なぜアラブ料理書に注目するか」の第1節「イスラーム都市の食生活に関する研究動向」では、これまでのイスラーム都市に関する研究の成果とその問題点を整理し、これからの都市食生活研究

の総合的な検討課題と研究方法を提示した。また農書・医学書・地理書・旅行記・ヒスバの書・ハディース・文学作品類などの「アラブ料理書」以外の食生活の情報を含む史料類の性質を具体的に代表的な作品を挙げ、個別に検討した。それらを検討した結果、上記の史料類の情報は、①薬材としての食べ物の記述、②商品としての食材の生産・流通活動の記述、③食習慣や食事作法の記述などに分類できるが、いずれも実際の個人の食生活に関する偏った断片的な情報であり、具体的に食生活を実証するには、不十分な情報であることを明らかにした。

第2節の「歴史史料としての<アラブ料理書>」においては、歴史史料としての「アラブ料理書」の特質を検討した。目録書や人名録で確認された38種類のアラブ料理書のリスト（現存が確認されていないものも含む）の書名と著者を挙げ、次に現存する7種類の料理書の内容の概要をまとめた。この検討から「アラブ料理書」は、9世紀から12世紀ではアッバース朝（750-1258）の宮廷社会で、大臣、医者、学者達によって編纂され、モンゴルのバグダード襲来以後の13世紀では、エジプト、シリア、アンダルスなど当時のイスラーム世界の経済的文化的中心であった諸都市で、ウラマー（宗教指導者層）達によって編纂されたことが明らかになった。「アラブ料理書」の内容は、調理法が中心である。調理法には、食材の種類と分量、加熱などの調理方法、味つけなど、料理類や菓子類の詳細な情報が含まれている。調理法以外には著者の編纂の意図に応じて、酢や干し肉などの保存食品の製法、調理道具の種類や使用法、調理の注意点やコツ、食養生法、食事の作法など食生活に直接的、間接的に関わりある事項もそれぞれ章を設けて記載されていることも明らかになった。

ところで「アラブ料理書」の内容は、それ以前の料理書の情報をそのまま引用しており、料理書間には引用・踏襲関係があることが明らかになった。現存する各料理書の関連性を検討した結果、現存する料理書は、①10世紀の宮廷料理書であるal-Warrâqの『料理書』、②13世紀のal-Baghdâdîの『料理書』、③13世紀のIbn 'Adîmの『おいしい料理と香木の説明に関する友人との絆』、④マグリブ・アンダルス地域の料理書の4系統に分類できた。そして『日常食物誌』は②のal-Baghdâdîの『料理書』系統に属する書であることが明らかになった。

これらの「アラブ料理書」の著者達の編纂の動機を検討すると、彼らは、①健康のための料理や食情報の追求、②美味しい料理の追求、③イスラーム社会の料理技術の保持と継承（レコンキスタ進行中のアンダルス地域において）に分類することが出来た。

第1部「マムルーク朝時代の料理書『日常食物誌』の紹介とその史料的価値の分析」においては、著者不詳の料理書『日常食物誌』の内容を検討し、史料的価値を考察した

『日常食物誌』は、全12章で構成され、397種類の料理の調理法が記載されている。第1章は、料理人のための良い食材選びや味付のコツなどが書かれている。第2章から第9章までは、肉類・魚類・穀物類・野菜類・卵の調理法であり、第10章と第11章は菓子類の製法、第12章は飲み物類の製法である。

『日常食物誌』の記載内容の系統性を検討するために、『日常食物誌』の397種類の料理名と調理法について、現存する他の料理書7種類との比較・検討を行い、各料理書との関連を明らかにした。その結果『日常食物誌』は、マシュリク（イスラーム世界東方地域）で14世紀に編纂された料理書であること、また『日常食物誌』がそれ以前に書かれた種々の料理書の内容を引用し、そこに独自の情報も加筆した書であることが明らかになった。

さらに、10世紀から15世紀にマシュリクで編纂された8種類の料理書には、共通する料理名が多数あることが（しかし調理法の叙述は異なる場合が多い）判明した。このことは、アラブ料理書間の模倣性、さらにはイスラーム都市における料理・食習慣の保守性の強さを示していると考えられる。

また『日常食物誌』の397種類の料理の全てについて簡潔な説明をおこない、個別に検討した結果、『日常食物誌』で使用されている食材は、高価な肉や砂糖、諸地域の特産品などであること、また料理は、宴会料理やイスラーム世界諸地域の特色をもつ料理、キリスト教徒やトルコマンなどの諸共同体や集団特有の料理、そして旅行用食物や農村料理などであり、この点において『日常食物誌』の記載内容は、編纂当時の都市の食生活の多様性を反映していることが明らかになった。

第2部「マムルーク朝時代の料理書『日常食物誌』のアラビア語校訂」では、現存が確認されている唯一の写本、トルコ・イスタンブルのトプカプ宮殿図書館(Topkapi Library)所蔵写本MS. Ahmet III No.2004を底本として校訂を行い、料理名の索引を付した。

以上が本論文の概要である。今後は、アラブ料理書や関連史料類の写本校訂と記載内容の解釈という基礎研究の上に、食生活の情報を含む史料を博搜し、実証的研究の手法を貫くことによって、イスラーム都市の食生活の諸様相をより具体的により詳細に解き明かすつもりである。