

比較食文化史年表の作成について (日本：縄文期～安土桃山期)

Chronology of comparative food culture :Japan: from Jomon to end of Azuchi-Momoyama era

時枝久子*	橋爪伸子**	大下市子***	五島淑子****
Hisako TOKIEDA	Nobuko HASHIZUME	Ichiko OSHITA	Yoshiko GOTO
田代文子*****	林裕子*****	和仁皓明*****	
Fumiko TASIRO	Yuko HAYASHI	Kohmei WANI	

This chronology of comparative food culture has been prepared as a continuation of the previous two publications on the Taisyo = Meiji era and the Edo era of Japan. The present chronology covers the period from the Jomon=Yayoi period which is considered to be almost the same period as Neolithic age to 1602, end of Azuchi=Momoyama era; the year before the establishment of Tokugawa shogunate. The authors have compiled information on 476 chronological items from 245 sources, which include 222 published books and documents and 23 web pages and institutional electronic documents. In order to compare chronology of food cultural phenomenon with Asian countries excluding Japan, the American continent, the African continent and the Eurasian continent excluding Asia, the geographical designation and time span of events we have evaluated as being noteworthy of being recorded are included in this chronology. The classification of food culture phenomenon is identical to that of the previous papers.

キーワード：比較食文化 comparative food culture；年表 chronology；
食文化事象の分類 classification of food culture phenomenon；
日本、縄文から安土桃山時代 Japan : from Jomon to end of Azuchi -Momoyama era

はしがき

本研究ノートは、「比較食文化史年表に関する諸問題」(2009)¹⁾および「比較食文化史年表の作成について(日本：江戸期)」(2010)²⁾の続報として、日本国内の縄文期から安土桃山期までの食文化事象を記述した年表である。したがって年表作成上の諸凡例については既報において記述したことを原則的に踏襲したが、本研究ノート作成の途上で種々の新しく考慮しなければならない事例が生じたので下記に補足する。

* 西日本食文化研究会、九州女子大学 (非)
Western Japan Food Culture Study Group, Kyusyu Women's University
** 西日本食文化研究会、同志社大学 (非)
Western Japan Food Culture Study Group, Doshisha University
*** 西日本食文化研究会、安田女子大学
Western Japan Food Culture Study Group, Yasuda Women's University
**** 西日本食文化研究会、山口大学
Western Japan Food Culture Study Group, Faculty of Education, Yamaguchi University
***** 西日本食文化研究会、東亜大学
Western Japan Food Culture Study Group, University of East Asia
***** 西日本食文化研究会、東亜大学
Western Japan Food Culture Study Group, University of East Asia
***** 西日本食文化研究会
Western Japan Food Culture Study Group

なお前稿同様、一般社団法人日本家政学会食文化研究部会の会員でないので共著者に併記できなかった古屋敷明美、横山幸代の2名も共同研究者であることを付記する。また、先史時代の事象に関しては、有益なご助言いただいた大学共同利用機関法人人間文化研究機構総合地球環境学研究所プロジェクト研究員中村大氏に深く感謝する。

1. 「比較食文化史年表 (以下、年表とする)」で
取り扱う期間について

(1) 食文化史のスタート時点の定義

年表の完成時点において、日本だけではなく世界の他地域において食文化史上いかなる発生事象が認められるかという認識が不可欠である。したがって下記のような諸条件について世界的な観点から整合性を求められる。

- 1) 食文化を成立させた人間とはホモサピエンスであること。すなわちホモサピエンス以前のネアンデルタール人、北京原人さらに最近アフリカで発見されている原人などの遺跡に関する事象は、文化現象として取り扱うべきか否かについて定説が得られていないので年表の対象外とした。
- 2) 文化とは人間社会における慣習・規範を伴う社会の規約であるという概念から、食文化の発生時点とは、食

べ物の獲得が人間社会の営みとして認識可能な先土器新石器A期の草創期(約BC8300ころ)³⁾を起源とする
と定義した。

この定義に準拠すれば、西アジアにおけるムギ、中国におけるコメ、北アメリカにおけるトウモロコシなど三大大陸での農耕文明のスタートを包含することが可能である⁴⁾。

(2) 本研究ノートにおける時代区分

1) 年表が対象とした期間(縄文期～安土・桃山期)とは、上記の年表スタート時点に準拠し縄文草創期(BC約11000年頃)から、徳川家康が江戸に幕府を開いた前年、慶長7(1602)年までの期間とした。

2) 縄文時代、弥生時代、古墳時代の考古学年代区分は、最近の放射性炭素年代(C14年代)を参考にしたいの中央値を用いることとし、縄文晩期、弥生早期については時期区分による地域差を考慮し、時期の順番との整合性を保つように、以下の右の欄にあげた年代を用いた。

縄文草創期	BC14000～9500	BC12000
縄文早期	BC9500～5500	BC7500
縄文前期	BC5500～3500	BC4500
縄文中期	BC3500～2400	BC3000
縄文後期	BC2400～1200	BC2000
縄文晩期	BC1200～500	BC800
弥生早期	BC1000～800	BC700
弥生前期	BC800～400	BC500
弥生中期	BC400～AD50	BC200
弥生後期	AD50～250	AD100
古墳時代	AD250～600	AD400

(3) 年表の終了時点について

年表の事象採択の終了時点は2000年12月31日とした。

2. 食文化事象採択の基準

前々報¹⁾において記述した採択基準、「その事象は現代社会の食に強い影響を及ぼしているか」に準拠し、特に本研究ノートにおいては初見事象の採択に重点をおいた。

3. 年表における地域の地理学上の分類

年表においては、食文化事象の発生を下記の3地域に分けて分類する。

- 1) 日本：第二次世界大戦終了(1945年)後の日本国領土。
- 2) アジア・アフリカ・オセアニア：
ユーラシア大陸においてはブルガリアとトルコとの国境以東、カフカス山脈以南。
事例は少ないが、ミクロネシア、ポリネシアはオセアニアに含めた。
- 3) 欧米：南北アメリカ大陸、ユーラシア大陸の上記アジ

アに含まれないいわゆるヨーロッパ地域ならびに旧ソビエト連邦地域。

4. 年表作成上の凡例

本研究ノートで新たに採用した諸凡例は下記のとおりである。

- 1) 史料名は写本、刊本を問わず『』、条文、引用文、事物名称などは「」で示した。
- 2) 年表記述に際し参照した原典中に引用された文献を採択した場合は、記述中に引用された文献を()で示した。
例：記事「○○鮓・・・」と記載(「養老賦役令」)。出典『奈良朝食生活の研究』
- 3) 先史時代において、それぞれの時代区分を()内に示した。
- 4) 日本において、文字記録による年代と西暦との対応が明確でない場合(概ねAD1世紀から5世紀末まで)は元号を省略した。
- 5) 南北朝時代については、南朝年号を記載し北朝年号は()で示した。
- 6) 出典の記載は、全集、大系、シリーズなどの巻数を省略し書名のみとした。
例：『新訂増補国史大系政事要略』吉川弘文館→『政事要略』吉川弘文館
- 7) 発掘木簡に記載された事項については、発掘場所を()で示した。
例：「醬、鮓醢、鯛の記載。醬の初見」(「藤原宮跡出土木簡」)
- 8) 律令を出典とする記事に関しては現存する『養老律令』を採用した。
- 9) 出典の記録期間が長期にわたり、かつ事象の発生年代が不明の場合は、その出典完成時を事象発生時点とした(例：『延喜式』延喜5(905)～延長5(927)の場合927年)。
- 10) 出典が日記のような時系列的な記録であって、年表の対象期間に執筆が開始され対象期間外の江戸期に終了している場合は、9)の基準にも関わらず年表の採択事象とし記録終了の時点を明記した。

引用文献

- 1) 五島淑子他「比較食文化史年表に関する諸問題」会誌食文化研究、No.5、p39-49(2009)
- 2) 橋爪伸子他「比較食文化史年表作成について(日本：江戸期)」会誌食文化研究、No.6、p31-38(2010)
- 3) 常木晃編「食料生産の考古学」朝倉書店、1999、p13
- 4) Smith B. D. "The Emergence of Agriculture" Scientific American Library、1995

比較食文化史年表の作成について (日本：縄文期～安土桃山期)

Table with columns: 年次 (Year), 分類 (Classification), 記事 (Notes), 出典 (References). The table covers the period from 12000 BC to 300 AD, detailing archaeological findings and historical records related to food and culture in Japan.

年次	分類	記事	出典
400	行動	この頃、「其の野の中に有るは、何のむろぞ」(水室なり)と記載(仁徳62年)。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.274
	取食物	この頃、「能く園を作るやその園(あらさき)一基」と記載(元永2年)。菜園ににら栽培の初見。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.310
	取食物	この頃、「種(ほしいい)を種(まね)着物のみごころの中につみて」と記載(元永7年)。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.320
	取食物	この頃、「銅鑪の鬚汁」と記載(元永24年)。鑪と鑪の初見。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.330
538 (宣化3)	行動	この頃、土師連等に詔して「朝夕の御膳盛るべき清器を遣らしめよ」と記載(雄略17年)。土師器を食器として用いる初見。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.18
	取食物	この頃、「秋意(あきき)の軋双納(いやふたごもり)」の記載(仁賢6)。おきの記述の初見。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.138
	取食物	この頃、「書類を種らしむ」と記載(武烈3年)。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994、p.154
	出来事	この頃、日本に仏教伝来	
573 (敏達2)	取食物	8月、「海の裏に鯨魚大きな有て」と記載。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.22
590 (崇峻3)	取食物	この頃、ナタギ遺跡(神奈川)から日本縄の起源である縄(縄骨116mmの地縄)の遺骨が出土。	日本人が作りだした動植物企画委員会編『日本人が作りだした動植物一品種改良物語』養老院、1996、p.48
593 (推古1)	出来事	4月、聖徳太子、摂政となる。	
600 (推古8)	加工	この頃、小湊・フワガネク遺跡(鹿兒島)からやこうがい・製貝貝殻が出土。	文化庁編『発掘された日本列島'99』文化庁、1999、p.96
607 (推古15)	出来事	7月、国毎に屯倉を置く。小野臣妹子等、隋に遣わす。遣隋使の最初。	
610 (推古18)	行動	3月、「礪磨(みづうす)造る」と記載。水力を利用した石臼の始め。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店1995、p.118
630 (舒明2)	出来事	8月、「大仁薬師恵日らを以て大唐に遣わす」と記載。遣唐使の最初。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.172
645 (大化1)	出来事	6月、大化の改新。	
646 (大化2)	行動	3月、「飯を借りて炊き飯む」と記載(孝徳天皇紀)。飯で蒸す炊き方の記録。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.284
654 (白雉)	取食物	孝徳天皇治世(645-654)に「兵国よりの渡来民善那が天皇に牛乳を献上、和薬使主(やまとくすしのおみ)の姓を賜る」と記載。牛乳の初見。	佐伯有清『新撰姓氏録の研究』吉川弘文館、1972、p.285
671 (天智10)	取食物	12月、「産語して曰く、水葱の下、芹の下言は苦し」と記載。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.64
675 (文武4)	消費者	4月、「牛・馬・犬・猿(さる)・鶉の突を食らふことを莫(なから)れ」と記載。肉食禁止令の最初	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.124
679 (文武5)	消費者	「因幡国、稲を貢進、一基の中に800粒あり」と記載。	黒板勝美編『扶桑略記』吉川弘文館、1999、p.65
700 (文武4)	資源	3月、「梨・栗・蕉青等の草木を勸め殖えしむ。以て五穀を助くとなり」と記載。穀類以外の作物を奨励。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1995、p.290
709 (和銅2)	取食物	10月、「遣使造蘇」と記載(『右官史記』)。乳製品蘇の初見。	黒板勝美編『政事略』前、吉川弘文館、1974、p.184
710 (和銅3)	出来事	この頃、平城京(奈良)に遷都。	江原尚子他『日本食物史』吉川弘文館、2009、p.30、関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.152
711 (和銅4)	取食物	この頃、「東宮青奈直」と記した、東宮の厨で必要になった青菜を東市で買ったことを示すものが発見(平城京跡出土土簡)。	鬼頭清明『木簡の社会史』河出書房新社、1986、p.122
	加工	この頃、赤米の記録(平城京跡出土土簡)。また、清菜、胡麻、酢と墨書した土器出土。	江原尚子他『日本食物史』吉川弘文館、2009、p.30
712 (和銅5)	取食物	この頃、平城京跡より木製の箸、曲物、杵子などの遺物が出土。	宋久庵書司『台所道具の歴史』築山書店、1976、p.52
	加工	米、小麦粉、海苔、茄子、蕪、胡麻、柿、鮎、鰻、鯉魚の鬚汁、干し肉、塩、鯛鱈、えごまの油、水、鮎鱈の記録(長屋王邸宅跡出土土簡)。	奈良国立文化財研究所編『長屋王邸宅と木簡』吉川弘文館、1991、p.91
713 (和銅6)	取食物	10月、「土師器の杯(つき)、櫛、高杯の壺、甕、甕の炊具、杯、漆器(黒漆)大皿、煎、煎などの記録(長屋王邸宅跡出土土簡)。	奈良国立文化財研究所編『長屋王邸宅と木簡』吉川弘文館、1991、p.57
	メディア	1月、天武天皇の命で神田阿礼が講習し、元明天皇が太安万侶に書きとめさせた『古事記』成立。食関係記事記載。	倉野素司校注『古事記』岩波書店、2004
715 (和銅7)	取食物	蒲子(えびかずらのみ)、桃子、稲穂、小豆、麦、大豆、糠(はじかみ)、瓜(うり)、蕪、野苺(ところづら)、山芋、野蒜、栗、蓮、八寶折の酒、豊酒(はらざけ)、くらげ、赤海鮎、鱈(かき)、鮎(ひび)、小鱈、牛、猪などの記載。	倉野素司校注『古事記』岩波書店、2004、p.27
	出来事	2月、「初めて度量(計量制)と調庸義倉(税制)等の法を制定」と記載(元明天皇紀)。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.51
717 (和銅9)	メディア	畿内七道諸国に郡縣の名の由来、地形、産物、伝説等を記した地誌『風土記』が編纂。現存するものは、常陸風土記、播磨風土記、出雲風土記、豊後・肥前風土記、但馬風土記、食関係記事記載。	秋本吉徳訳注『常陸風土記』講談社学術文庫、2005、p.3
	行動	5月、「山背の国に乳牛五十戸を点在せしむ」と記載(元明天皇紀)。酪農業の存在の初見。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.53
718 (養老2)	出来事	1月、「あためて義倉に粟を出す法を定め、その量を九等に区分せし」と記載(元明天皇紀)。収税法の記録。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.59
	行動	10月、「今諸国の人民は生業の技術をきわめておらず、ただ湿地で稲を作ることのみ精を出し、陸田(はたけ)の有利なことを知らない」と記載(元正天皇紀)。陸田栽培を奨励。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.63
719 (養老3)	行動	10月、「蝦夷の須賀吉麻比留が先祖以来見布を毎年献上した」と記載(元正天皇紀)。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.64
	取食物	「久慈の味酒(うまざけ)を飲む」と記載。産地の名前を明記したものの初見。	秋本吉徳訳注『常陸風土記』講談社学術文庫、2005、p.154
720 (養老4)	取食物	「塩を焼きて、粟と為す」と記載。製塩業(焼き塩業)の記載。	秋本吉徳訳注『常陸風土記』講談社学術文庫、2005、p.38
	取食物	人参、山菜、強酒、李(すもも)、鰻、牛魚などの記載。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.29
722 (養老6)	取食物	「清酒(すまざけ)を以て」と記載。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.31
	取食物	「鴨を射したまふ時、落ちたふれし処は鴨谷となつ。鹽を煮し処は煮坂といふ」と記載。鴨の料理名が地名に変わった初見。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.42
725 (神皇2)	加工	「茶(うへ)竹を編んで作った漁具(一種)を此の川に置きたまひき」と記載。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.29
	消費者	「酒殿を清りし処、即ち酒屋村と号し」と記載。酒屋の記録。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.7
729 (天平1)	行動	「塩代の塩田廿千代を奉り、名、塩代田有り」と記載。塩田製塩の記録。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.13
	取食物	「茶に魚入らずして煎入す。此を取りて餅に作り、食したまふ」と記載。餅肉の記録。	沖森卓也他編『播磨風土記』山川出版社、2008、p.29
731 (天平3)	取食物	「飯酢三斗 胎貝酢三斗 雑鮎五斗」と記載(養老賦役令)。鮎の記録。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.247
	消費者	6月、「穀は年を経ても腐れない。今後は税及び雑鮎は種で税を納めよ」と記載(元正天皇紀)。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.76
733 (天平5)	メディア	舎人親王『日本書紀』撰上、五穀(粟・稗・稻・麦・大豆)、菰、蕪、黄牛(あめし)、鮎、鰻、鮎塩酢、八種(やしほり)8種の「塩を焼きて、粟と為す」と記載。横白、苺、玉饅(たまごまり)、金魚饅、栗盤八種(ひらでやつ)、平らな皿、覆輪(うけ、おけ)、鼎、釣り針など食関係記事多量記載。	坂本太郎他校注『日本書紀』岩波書店、1994
734 (天平6)	取食物	7月、「全国に人民にあてて、晚稲・播麦・大麦・小麦を植えさせ凶年に備えた」と記載(元正天皇紀)。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.94
735 (天平7)	取食物	「蘇のこ、以後蘇を宮中にするときは籠に入れ、樽形の櫃に入れなむ」と記載(『太政官符七道諸国司])。	黒板勝美編『政事略』前、吉川弘文館、1974、p.184
737 (天平9)	取食物	酒造の記録(『尾張国正税帳』)。酒の原料として赤米使用の記載。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.104
738 (天平10)	取食物	「心大六斗八升」と記載(『遠江所作物帳』)。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.100
739 (天平11)	消費者	6月、「発熱、血便、嘔吐などの症状を伴う疫病、赤斑瘡(天然痘)が流行し、療養のための食療法を太政官より国司を通して庶民に告示」と記載。食療法初見。	黒板勝美編『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1999、p.90
743 (天平15)	取食物	「糲餅七十枚料」と記載(『但馬国正税帳』)。唐菓子糲餅(まがもち)の記録。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.281
744 (天平16)	取食物	「大豆餅七十枚料」「小豆餅七十枚料」と記載(『但馬国正税帳』)。豆餅の初見。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.278
745 (天平17)	取食物	味菘煎(あまつら)の記載(正倉院文書『観河国正税帳』)。	吉川弘文館編『古事類苑』59飲食部、吉川弘文館、1971、p.912
746 (天平18)	取食物	「瓜一百果別塩二升」「薄一團別塩三合」と記載(『写経所解』)。野菜塩漬の配合例の記載。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.250
747 (天平19)	出来事	12月、「初めて筑紫に鎮西府(後の大宰府)を置いた」と記載(聖武天皇紀)。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.176
748 (天平20)	取食物	御饗料として水母(くらげ)の記録(平城京跡出土土簡)。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1993、p.178
751 (天平勝宝3)	加工	箸の記載(『安宅寺寶財帳』)。材質は竹、金属、珊瑚(たまい)製。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969、p.341
752 (天平勝宝4)	加工	食器、食物の納器としての辛櫃、折櫃、明櫃、小櫃の記載(『千部法花経科紙経軸納帳』)。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969、p.409
753 (天平勝宝5)	加工	薬、塩、酒などの容器「坏三九口」と「坏」の記載(『写経所解』)。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969、p.322
754 (天平勝宝6)	出来事	4月、「東大寺の盧舎那仏完成の開眼供養に際し齋会催行」と記載(孝謙天皇紀)。斎食(さいじき)の記録。	黒板勝美編『日本書紀』前、吉川弘文館、1987、p.213
755 (天平勝宝7)	取食物	11月、「天地と久しきまでに万代に仕へまつらむ黒酒白酒」と記載(4275番)。	高木市之助他校注『萬葉集』4、岩波書店、1983、p.383
756 (天平勝宝8)	加工	白銅製武器具。大安寺寶財帳具項に「匙一枚、箸一具」と記載(『氏名購買新羅物解』)。	関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969、p.345

比較食文化史年表の作成について（日本：縄文期～安土桃山期）

年次	分類	記事	出典
1274 (文永11)	出来事	10月、元・高麗軍、老岐・対馬を侵し、筑前に上陸(文永の役)。後、1281(弘安4)年高麗の東路軍、対馬・老岐に襲来(弘安の役)。	
1287 (弘安)	加工	弘安年間(1278-87)、近江甲賀信楽(滋賀)で、窯が開かれたと伝承、信楽焼の始まり。	前田泰次校訂『増訂工芸志料』凡社、1976、p.137
1293 (正応)	飲食物	正応年間(1288-93)、紀伊湯浅(和歌山)で後山寺味噌から発展した醤油を岩佐某が近隣に販売と伝承。	林玲子・天野雅敏編『日本の味噌油の歴史』吉川弘文館、2005、p55
1295 (永仁3)	メディア	この頃、紀長宗「厨事類記」成立。公家の饗饋の書。御膳献立、器の図説、飯・干物・生・菓子等の調理法及び故実。臨時供御の3月3日「赤御飯」、5月5日・9月9日「赤飯」の記載。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従完成会、1959、p728-756
1300 (正安2)	メディア	『世俗立要集』成立。巻頭に「沙門正玄集記」とあり、帝王御膳、台盤、酒肴、作法、武家の酒肴として梅干・打麩・海月の三種に酢と塩を添える記載。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従完成会、1959、p757-763
1324 (元亨4)	行動	近日、日野資朝・同後基らが結集会合して乱遊し飲茶之会を催し、「無礼講」、「破礼講」の衆と称されていると記載(11月朔日)。	塚保己一編『群書類従』29、統群書類従完成会、1959、p508-509、原田信男『歴史のなかの来り内一食物と天竺・差別一』凡社、1993、p.104
1327 (寛保2)	企業	陸奥松島(宮城)で「松島これい本舗紅蓮屋心月庵」創業。	村田正志校訂『花園天皇宸記』、統群書類従完成会、1986、p.79、村井康彦『茶の文化史』岩波書店、1979、p65
1329 (元徳1)	企業	和泉堺(大阪)で和泉屋徳兵衛が餅屋(和泉屋)開業(かん袋)前身)。1420年頃第5代忠兵衛が餅をくるんだ「くろみ餅」を創製。	かん袋HP、20110917
1332 (元弘2・正慶1)	行動	花園上皇、日野資名、冷泉頼定等の近臣らと「飲茶勝負」を行う。懸物を出し「茶の同異を知る也」と記載(6月5日)。	村田正志校訂『花園天皇宸記』、統群書類従完成会、1986、p.280
1336 (延元1・建武3)	出来事	足利尊氏、「建武式目」を定める(室町幕府の成立)。	
	消費者	足利尊氏、「可被制許飲飲遊事」として莫大な賭を茶を茶寄合(調茶)を禁じる(「建武式目」)。	東京帝国大学文学部史料編纂部『大日本史料』第6編之1、東京帝国大学、1901、p.769
	メディア	吉田兼好の随筆『徒然草』成立。上位の食材として鱈、鯉、松茸など(118段)、衣食住の概念(123段)、飲酒作法の心得(175段)、食飲の重要さ(242段)などを記載。	西尾実・安良岡康作校訂『新訂徒然草』岩波書店、1996
1338 (延元3・暦応1)	メディア	『庭訓往来』南北朝後期から室町初期にかけて成立。書簡形式で、京都および諸国の特産物(鞍馬木芽漬、長門牛、越後塩、近江餅、越前鮎、備後酒等)、点心(水餃、砂糖羊羹、饅頭、菓子等)、菓子(柿餅、煎餅、餅、餅、餅、餅、餅、餅)、汁、菜(織羅、酢漬、煮、煮、煮、煮)、器具の種類等食関連の語を記載。酢漬、羊羹の初見とされる。	西尾実・安良岡康作校訂『新訂徒然草』岩波書店、1996、p.383 石川松太郎校訂『庭訓往来』凡社、1973、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.660、684
1349 (正平4・貞和5)	企業	林浄因が元より来日、奈良で饅頭屋を創業(「塩瀬総本家」前身)。	塩瀬総本家HP、20110917
1350 (正平5・観応1)	メディア	この頃、『喫茶往来』成立。延暦寺学僧玄慧著といわれ、茶会に関する往復書簡文を取録。「四種十服」の調茶、5種の茶等に関する記載。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従完成会、1959、p.859-863
1351 (正平6・観応2)	メディア	10月、「葛餅繪詞」成立。本願寺三世の夏如の伝記絵。僧坊の生活、特に台所、調理、食事の様子が詳細に描かれている。例え「焼豆・組、す・餅・干し・木、杓子、酒器、膳等の器具や、果物、生、豆腐田楽、素揚げなど。茶臼の初見とされる。	洪沢政三・神奈川大学日本常民文化研究所編『繪巻物による日本常民生活』5、凡社、1984、p.98-178、三輪茂雄『白』法政大学出版局、1978、p.280
1352 (正平7・観応3)	飲食物	園蔵房伏見が、去年の合戦の恩賞として、法隆寺三経院の酒宴で、肴に「タカンナ(たけのこ)、ウツム(うどん)、フ(麩)、サウマワ」等が出された(『嘉元記』5月10日)。麩の初見とされる。	近藤麻城編『改定史前集』24、近藤麻城所、1902、p.292、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.736
1361 (正平11・康安1)	飲食物	法隆寺の記録に肴として「フナノコリ」とあり(『嘉元記』12月27日)、煮こごりの初見とされる。	近藤麻城編『改定史前集』24、近藤麻城所、1902、p.320、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.469-470
1374 (建徳3・応永7)	行動	豊原信秋が覚王院僧正に「宇治茶」献上。「宇治茶」の初見(『豊原信秋記』4月1日)。	東京大学史料編纂部『大日本史料』第6編之42、東京大学、1993、p.141
1375 (延文・応安)	メディア	『異朝庭前往来』が延文～応安年間(1356-75)成立。茶について「我朝の名山は梅尾をもって第一となすなり」と記載。魚鳥、海藻、蔬菜、果実、餅、点心、菓子等の名が列挙。「温州橘」、「名茶之塩入丁」、「豆腐上物」等の記載。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従完成会、1960、p.469-495
1392 (元中9・明徳3)	企業	小嶋文右衛門が京都で昆布店「松屋」創業。御所御用を務める。	京名物百味會HP、20110918
1399 (応永6)	出来事	12月、応永の乱。	
1403 (応永10)	行動	4月、京都東寺南大門前に一服一銭の茶店を出していた道寛ら3人が営業上守るべき事項を記した請文を東寺に提出。	『南大門前一服一銭茶店人差覚等連署請文』(東寺百文文書98、京都府総合資料館蔵)
1404 (応永11)	出来事	5月、足利義満、明の永楽帝より勘合符を支給され、勘合貿易の制度整う。	
1405 (応永12)	飲食物	元の礼部院外務の官職にあり1368年筑前博多(福岡)に来た陳延祐元の子大年宗者が、この年渡明。壺の重宝丹(後の透骨香)をもたらし、外郎衆と呼ばれた。後年、同家で作られた蒸菓子(外郎)と呼ばれるようになったと伝承。	宗田一『日本の名菓』八坂書房、2001、p.30
1406 (応永13)	飲食物	山科教言が六角満高より糸引納豆汁を贈られたと記載(12月19日)。	臼井信義・綱末芳樹校訂『教言御日記』、統群書類従完成会、1970、p.93
	資源	瑞福神師が明より帰国。筑後鹿子尾(福岡八女)に靈巖寺を建立し、持ち帰った茶種の栽培製法を伝授。八女茶の起源とされる。	臼井信義・綱末芳樹校訂『教言御日記』、統群書類従完成会、1970、p.193、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.176
1410 (応永17)	行動	6月、島津元久が上洛し、足利義満に「南雲香、沙糖」等を進上(「島津文書」御文書、元久公巻2)。	東京帝国大学文学部史料編纂部『大日本史料』第7編之13、東京帝国大学、1901、p.263-265
1414 (応永2)	メディア	今川了俊著「今川大双紙」成立。武家法法の実書。「食物之式法」に武家の食作法、料理する人の心得等を記述。	塚保己一編『群書類従』22、統群書類従完成会、1959、p.477-536
	飲食物	「はうぼんと云ふ三ぼうぜんをまねたり、是は飯を半分に盛也、さて又さいくつともさいくつともして、重てかきをしてかき分てくふ也」とあり(『今川大双紙』、芳版の初見とされる)。	塚保己一編『群書類従』22、統群書類従完成会、1959、p.534、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.369
1417 (応永24)	行動	「菓子一折」(3月11日)、「契砲一折」(4月29日)等と記載、食べもの容器としての折の記録。	『香園日記』、宮内庁書庫蔵、2002、p.106
1419 (応永26)	消費者	室町幕府、洛中辺士の酒麴の室停止に関する禁令(9月12日、14日)。	田沼陸校訂『北野神社文書』史料集28、統群書類従完成会、1997、p.35-36
	行動	伏見宮貞親親王、旧例をもつて室町幕府將軍家(足利義持)へ「蜜柑三合」進らすと記載(11月26日)。	『香園日記』、宮内庁書庫蔵、2002、p.312
1420 (応永27)	メディア	恵命院宣守著「海人薬子(あまのむくず)」成立。有職故実書。内裏では、食物に異名をつけること、毎日三度の供御は「御メグリ七種、御汁七種」、御飯は「強飯」、「四足」は用いず、大鳥は白鳥・雁・鳩・鴨、小鳥は鶉・鶉・鶉・鶉に限定していたことなどが記載。	塚保己一編『群書類従』28、統群書類従完成会、1959、p.85-111
1421 (応永28)	企業	京都で「亀屋陸奥」創業。以来本願寺の供物調達に関わる。1570(元龜元)年、3代目大塚治右衛門が味噌味の焼菓子「松風」を創出。	亀屋陸奥HP、20111020
1427 (応永)	加工	応永年間(1394-1427)、備前伊部(岡山)で粟が開かれたと伝承。備前焼の始まり。天正年間、初めて茶壺を製造。	前田泰次校訂『増訂工芸志料』凡社、1976、p.16
1430 (永享2)	行動	長谷寺免田年貢請文の請人に「北市海輪屋」と記載(9月2日)。	花園大学福智院家文書研究会編『福智院家古文書』花園大学、1979、p.123
1431 (永享3)	行動	長門(山口)大井浦と奈古浦との間で「寄り鯨」をめぐる紛争。	河野良輔『長州・北浦捕鯨のあまし長門大津くじら食文化を継承する会』、2005、p.2
1432 (永享4)	飲食物	伏見宮貞親親王、入江殿(寛忠聖仙)より一荷の河内「天野酒」を賜ると記載(4月29日)。河内天野金剛寺の醸造酒「天野酒」初見。	『香園日記』、宮内庁書庫蔵、2008、p.47、小野見嗣『日本産業発達史の研究』法政大学出版局、1981、p.116
1437 (永享9)	行動	東寺廿一日供僧が、大和在陣の飯尾為行に「柳酒一荷」を贈るべき事を議決(東寺文書四、同書卯月13日条)。名酒の称「柳酒」初見。	小野見嗣『日本産業発達史の研究』法政大学出版局、1981、p.112
	飲食物	「今月より毎精進日に田楽豆腐を献ずるよう命ぜられる」とあり(7月5日)、田楽豆腐の初見。	竹内理三編『徳政新日録』続史料大成21、臨川書店、1978、p.52、松下泰子『鏡給が語る江戸の食』汲古書院、2009、p.106
1440 (永享12)	資源	この年平戸に渡来した唐人が肥前藤野(佐賀)で自家用の茶種を栽培し、藤野茶の起源と伝承。その後永正年間(1504-21)明の紅令民が釜炒製法を伝えたと伝承。	日本茶業中央会監修『藤野茶の事典』田田書店、2000、p.342、58
1444 (文安1)	メディア	東鑑破積解「下学集」成立。食服に「唐納豆」「蒲餅 魚肉炙」「冷餅(セマキ)」「冷汁(ヒヤシル)」、器財に「土工裏(トリ)」「徳利」「京籠(サウリ)味噌漬」等が記載。	天理図書館本叢書と書部編集委員会編『天理図書館本叢書と書部』J59、天理大学出版部、1983
1447 (文安4)	行動	興福寺別当資光が「名酒同樽」を携えて来たと記載(正月24日)、奈良の酒が名酒と記載された初見。なお「奈良酒」の呼称初見は「寛正三年神成記録」(北野社日記)。	東京大学史料編纂部『大日本記録内記』、岩波書店、1976、p.214、小野見嗣『日本産業発達史の研究』法政大学出版局、1981、p.118
1448 (文安5)	飲食物	陸奥の馬之助と称する者が、松前白存に來て鮭漁に従事。現在の北海道ニシシ漁業開始。	北水協会編『北海道漁業志』国書刊行会、1977、p.110
1448 (文安5)	飲食物	中原康富が「鯛指身」と記載(8月15日)。	増補史料大成刊行会編『康富日記』史料大成38、臨川書店、1965、p.325
1450 (宝徳2)	メディア	この頃、『食酒論』成立。一条兼良と称されているが不詳。上戸と下戸が酒食の徳を論争する戯文。	塚保己一編『群書類従』19、統群書類従完成会、1959、p.869-876
1454 (享徳3)	飲食物	日常語の辞書『撰集』に「酒類 葡萄酒」と記載、葡萄酒の初見とされる。	中田英夫、根上剛二『中世古辞書四種研究』並びに『総合索引』印刷室、風間書房、1971、p.104、原田信男『江戸のクワとクワ酒』酒史研究24、2008、p.5
1459 (長祿3)	行動	足利義満の御所で、寄に精進三之膳、点心6点(集香湯・三筆餅・砂糖羊羹・饅頭・素餅・菓子7種)と茶が出されたと記載(正月25日)。本膳料理の記録。	竹内理三編『徳政新日録』続史料大成21、臨川書店、1978、p.201、齋宮功天『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007、p.71
1461 (寛正2)	企業	初代岡本善右衛門が、山城伏見(京都)に饅頭屋「鶴屋」開業(「総本家駿河屋」前身)。その後寒天を加えた長羊羹を創出。	総本家駿河屋HP、20111128
1463 (寛正4)	飲食物	1658(万治元)年発売。1689(元禄2)年屋号を「駿河屋」と改称。	『山科家札記』、統群書類従完成会、1967、p.120、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.307
1465 (寛正6)	行動	蛭川親元、「小原刑部少輔殿伊勢國鯨荒巻」と記載(2月25日)。鯨荒巻(塩漬)献上の記録。	竹内理三編『寛元日記』続史料大成10、臨川書店、1968、p.217
1466 (文正1)	飲食物	尾張の尾張屋徳左衛門が、京都で菓子司「本家尾張屋」創業。後に蕎麦屋としても知られ、江戸時代御用蕎麦司。	本家尾張屋HP、20111128
	飲食物	筑前の練貴酒(現「博多練貴酒」)が、奈良、天野と並ぶ名酒と記載(2月1日)。	竹内理三編『徳政新日録』続史料大成22、臨川書店、1978、p.80
1467 (応仁1)	出来事	砂糖餅の記載(閏2月8日)。	竹内理三編『徳政新日録』続史料大成22、臨川書店、1978、p.99
	出来事	5月、応仁の乱起こる(～1477)	

年次	分類	記事	出典
1474 (文明6)	メディア	この頃、『節用集』(文明本)成立。いろは順に配列した室町時代の国語辞書で、日常語の用字・語釈・語源を示す。飲食門に「白壁 豆の異名」、「半餅(ハンペン)」、「蔵(タタキ)牛房」、「華餅(シャユウ)」、「織羅餅等、器門に「種餅」等記載。	中田復利『文明本節用集研究並びに索引』勉誠社、1979
1480 (文明12)	メディア	この頃、一条兼良『尺素往来』成立。食物、点心、行事食(端午のちまき、七夕の素麺等)、酒造地と酒名等、宇治茶を梅尾茶より上位と記載。「本膳、追贈、三の膳、大汁、小汁、冷汁、山海地之業、調り味也」等とあり、本膳の語の初出。	中田復利『文明本節用集研究並びに索引』勉誠社、1979、p.32、中田復利、根上剛士『中世古書四種研究並びに総合索引』影印堂、風間書房、1971、p.127 塚保己編『群書類従』、続群書類従完成会、1960、p.503-521
1486 (文明18)	飲食物	1473~1486(文明5-18年)、「鱈川親元日記」で到来物に生成(なまなれの)すしが記載、初見とされる。	『山科家礼記』、続群書類従完成会、1970、p.202、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.374 藤田誠『すしの本』岩波書店、2002、p.202
1487 (文明)	企業	文明年間(1469-87)、「大徳寺一久」が京都大徳寺門前に店を構えた。塔頭の料理方を務め、精進料理と大徳寺納豆をつくる。	大徳寺一久HP、20110925
1487 (長享1)	加工	文明年間(1469-87)、足利義政の臣、志野宗信が美濃(岐阜)の陶工に茶器を造らせたと伝承。志野焼の始まり。	前田孝次郎『補訂工芸志料平凡社』、1976、p.122
1489 (長享3)	飲食物	「土器物一 カラスミ」とあり(5月26日)、からすみの初見とされる。	『山科家礼記』、続群書類従完成会、1973、p.18、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.298
1491 (延徳3)	飲食物	「さしみの調理に関する記述で「王餘魚(みれい)ハヌタズ」とあり(『四條流包丁書』)、ぬた(酢味噌)の初見とされる。	塚保己編『群書類従』19、続群書類従完成会、1932、p.768、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.533
1492 (延徳4)	行動	「包焼」事として鮎の腹に「結尾布」を入れたとあり(『四條流包丁書』)、結び尾布の初見。また1557(弘治3)年茶会の献立に菓子として「ムスコフ」とあり(『松屋会記』4月24日)、菓子に用いた初見とされる。	塚保己編『群書類従』19、続群書類従完成会、1932、p.777、千宗室編『茶道古典全集』、淡交新社、1957、p.21、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.481-482
1496 (明応5)	メディア	この頃、『七十一番歌入歌合』成立。歌合の形式で142種類の挿絵並に記述。食関連は、酒造、油売、餅売、蛤売、魚売、磯頭売、法論味噌売、一服一銭、煎物売、米売、豆腐売、茶屋売、塩売、麹売、煎り師、調茶、醸造、心売、火売等。	『山科家礼記』、続群書類従完成会、1973、p.78、214、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.701
1500 (天文9)	加工	文明年間(1492-1500)、丹後伊根(京都)3方村のうち最も古い亀島の伊根港で、朝瀬漁が行われていた。	『山科家礼記』、続群書類従完成会、1973、p.197
1502 (文亀2)	行動	明6~文亀2年(1474-1502)の山科言国(言国卿)記に、宮中の宴会における酒の飲み方として、十度飲み、十種酒、酒迎せが記載。	『山科家礼記』、続群書類従完成会、1973、p.269
1504 (永正1)	企業	肥前平戸(長崎)で「萬屋」創業。後に平戸藩浦松家の御用菓子司、カステルを製造。	塚保己編『群書類従』19下、続群書類従完成会、1959、p.1179、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.703
1504 (永正1)	メディア	この頃、『食物服用之巻』成立。小笠原政清流、飲食作法書、雑い筍や、鮎、鱈、猪、鶏、鴨の服用の巻等記載。	塚保己編『群書類従』19下、続群書類従完成会、1957、p.298、301、松下孝子訳『食文化』東京美術、1991、p.97
1517 (永禄14)	メディア	この頃京師(京都)で「茶室」創業。中興初代黒川中興、後陽成天皇在位(1586-1611)以来御所御用。1869(明治2)年東京へ進出、神田、丸の内、八重洲を経て、1879年赤坂へ移転。	塚保己編『群書類従』19下、続群書類従完成会、1957、p.306、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.789
1521 (永正)	企業	文亀~永正頃(1501-21)、菓子屋川端道喜創業。創業者渡辺進が鳥羽から上京し、御所に毎朝「御朝物」献上を始めた。	二野麻徳夫『日本漁業近代史』平凡社、1999、p.34 豊田武、田所健行『言国卿記』、続群書類従完成会、1969、p.42、45、68、吉田元『日本の食と食文化』人文書院、1993、p.36 萬屋HP、20110925
1522 (大永2)	飲食物	足利義晴の三条亭における祇園社祭礼見物の記録「祇園会御見物御成記」に「うけり」記載。初見とされる。	塚保己編『群書類従』22、続群書類従完成会、1959、p.354、清水直久『まぼこの歴史』日本食糧新聞社、1975、p.29
1523 (大永3)	飲食物	正月の贈り物としてせんべい、かがみ餅、籬たまき等が記載。	鶴友寛編『宗長戦日記』古典文庫、1975、p.27、58
1525 (大永5)	メディア	1520年代前半、狩野元信『酒飯論繪巻』成立。詞書に酒好きと飯好きの論争、画面に酒宴、本膳料理の食事風景、厨房の庖丁調理の調理風景が描画。	塚保己編『群書類従』19下、続群書類従完成会、1957、p.307-334
1526 (大永6)	企業	この頃京師(京都)で「虎屋」創業。中興初代黒川中興、後陽成天皇在位(1586-1611)以来御所御用。1869(明治2)年東京へ進出、神田、丸の内、八重洲を経て、1879年赤坂へ移転。	近藤麻由美編『改定史跡解説』24、近藤麻由美、1902、川上行蔵『つづれば日本食文化』、東京美術、1992、p.18
1528 (享禄1)	メディア	伊勢白旗宗五(大津)成立。武家放棄家、御成の式三献、裏膳(本膳料理)等武家の配膳・給仕について図説。また菓の名、料理についても記載。「酒餅は鮎本也。蒲の穂を似せるもの也」と記載。	塚保己編『群書類従』19下、続群書類従完成会、1959、p.537-626
1534 (天文3)	行動	山科言継「雑煮祝詞年有之」と記載(正月1日)。	高橋隆三・斎木一馬・小坂茂吉校訂『言国卿記』、新訂増補版、続群書類従完成会、1966、p.288
1535 (天文4)	メディア	明の冊封使陳侃が、琉球王に勧められた酒は透明、強烈、南蛮酒と呼びシャムより伝来、製法は露酒(蒸留酒)と記載(『陳侃使録』)。琉球の蒸留酒の初見。泡盛の名称は1671(寛文1)年琉球尚真王より徳川家綱への献上品「泡盛酒」が初見(『通載一録』)。四茶陸重「武家調味放棄」成立。懐妊中の食べものや、鴨、別定等の高料理等を記載。	琉球大学学術リポジトリ『陳侃使録』、36、国書刊行会『通載一覽』、再版、1922、p.62、加藤三郎編『日本の酒の歴史』、研成社、1977、p.294 塚保己編『群書類従』19、続群書類従完成会、1932、p.780-788
1536 (天文5)	飲食物	「きつばの事として漬茄子をくりぬき鴨の身を入れて柿の葉を蓋にして蒸すべからず、石鍋に酒を入れて煮る記載(『武家調味放棄』)。茄子の鴨味の原形とされる。	塚保己編『群書類従』19、続群書類従完成会、1932、p.782、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.409
1537 (天文6)	行動	紀伊海邊(和歌山)で赤桐右馬太郎が醤油を百余石醸造、大坂雑魚場小松屋伊兵衛に送り販売を委託と伝承。他国移住の嚆矢とされる。	林玲子『天野雅敏編著日本の味醤油の歴史』吉川弘文館、2005、p.55
1539 (天文8)	加工	「瑞竹へ産二枚 ウニ桶造」と記載(『親度日記』8月1日)。うに容器の初見。	辻善之助編『鹿島日記』、天津社、1934、p.235
1542 (天文11)	資源	この年蕃椒がポルトガルより伝来と記載(『草木六部耕種法』1830年)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1543 (天文12)	出来事	ポルトガル船が種子島に漂着、鉄砲伝来。	竹内三郎『続史料大成』13、龍川書房、1967、p.261
1544 (天文13)	行動	千宗易の茶会で一汁二菜の料理記載(『松屋会記』2月27日)。わび茶の懐石料理様式の記録。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1548 (天文17)	企業	越後長岡(新潟)で「若松屋」が酒造業創業(「吉乃川」前身)。	千宗室編『茶道古典全集』9、淡交新社、1957、p.9-10、熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007、p.122-3 吉乃川HP、20111012
1549 (天文18)	出来事	7月、スペイン人のフランシスコ・ザビエル、鹿児島上陸(キリスト教の伝来)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1550 (天文19)	企業	摂津伊丹(兵庫)で菓屋を営む小西新右衛門が酒造業創業(「小西酒造」前身)。1635(寛永12)年頃、第2代宗老が富士山の白雪に因み、酒名「白雪」と命名。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1555 (天文)	資源	天文年中(1532-55)、ポルトガル人が豊後に初来航し、大友宗麟にカボチャの種子を献上、京都付近では寛文中より植栽と記載(『草木六部耕種法』1830年)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1557 (弘治3)	加工	「茶会記の献立に「コイツク イリ酒」とあり(『松屋会記』4月24日)、煎酒の初見とされる。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1559 (永禄2)	飲食物	山科言継、駿河(静岡)に滞在中新光明寺の住職に「庶納豆」を習い、材料分量と製法を記載(2月27日)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1561 (永禄4)	行動	肥前唐津で宣教師がカステラ、ホル、カルメル、アルヘイ、コンヘイなどを布教に用いたと記載(『耶穌天珠記』、河北重憲「原城紀事」1846年に引用)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1563 (永禄6)	行動	陸奥大口(鹿児島)の郡山八幡神社屋敷から発見された木札に、この年8月11日付で、りんよな座主が一度も焼酎をふるまわなかったことに対するうぶがを記載。「焼酎」の初見とされる。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1565 (永禄8)	行動	茶会記の献立に「鯛焼」タマリカケとあり(『今井宗久茶湯日記』11月4日)、たまりの初見とされる。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1566 (永禄9)	メディア	足利義隆の三好長隆(義興)亭への御成の記録で、式三献に続く、七の膳の本膳料理、菓子、17献の酒宴献立が記載(「永禄四年三好亭御成記」)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1569 (永禄12)	行動	茶会記の献立に「鯛焼」タマリカケとあり(『今井宗久茶湯日記』11月4日)、たまりの初見とされる。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383
1570 (元龜1)	行動	この頃、知多半島の尾張師崎(名古屋)で突捕補給船が漁師団次により開発されたと記載(『西海船記』1720年)。	龍谷大学図書館貴重書画像データベース、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.383

比較食文化史年表の作成について（日本：縄文期～安土桃山期）

年次	分類	記事	出典
1573 (天正1)	出来事	9月。織田信長、足利義昭を京から追放。室町幕府滅ぶ。	
	メディア	3月、『わらわの書』成立。写本。南部藩に伝わる料理書。魚鳥、鯨等の料理や、しろあひ(魚介類の鱈)、おちん、うけいり、たち花やき、梅やき、いもこみ、ほうじん等記載。	春林正次編『日本料理伝集』18、同朋舎出版、1985、p.145-164
	資料	玉川茶について「天正の初め蜜船持来たる。関東にては唐ものこといふ」と記載(『近代生活誌』1734年)。	岸上操編『近古文芸通覧』3、博文館、1891、p.51
	メディア	この頃、『大草殿より相伝之聞書』成立。著者不明の伝書。儀式の献立の組み方や盛り方、料理法、食礼、語句解説等。	春林正次編『日本料理伝集』18、同朋舎出版、1985、p.97-143、川上行蔵『料理支那解題』保田書店、1981、p.15
	飲食物	「にだし」について「かつほ二ふし程うへのわさきわをけりうのけて能所を布の袋に入れて白木にてよくよくにだし物にてよくしをくぐりと記載(『大草殿より相伝之聞書』)」。だし取り方の記載。	塚保己一編『群書類従』19、続群書類従完成会、1932、p.823、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.646
	企業	室町時代末期、京都八坂社の参道東側に腰掛茶屋「柏屋」創業(「二軒茶屋中村屋」前身)。江戸時代「中村屋」と改称し、田楽が「祇園豆腐」として名物となった。	中村横、DigStyle京都 百味会WEB、20111020
1574 (天正2)	飲食物	信濃木曾郡大桑村(長野)の定勝寺仏殿の修復工事の際「徳利一ツ、ソフクローツ千淡内(略)飯舞ソホキリ金水」と記載。(『定勝寺文書』3月16日)。	信濃史料刊行会編『信濃史料』信濃史料刊行会長野、1959、p.12
	資料	紀伊高田系我庄(和歌山)の伊藤孫右衛門が、肥後八代(熊本)より蜜柑の苗木を持ち帰り植栽した。紀州蜜柑の始まり(中井甚兵衛著「紀州蜜柑伝」1734)。	『日本農書全集』46、農山漁村文化協会、1994、p.129-178
1575 (天正3)	飲食物	織田信長より「まはる(真桑)と申すまい所のうり」進上する記載(『御湯殿上日記』6月29日)。	塚保己一編『群書類従』19、続群書類従完成会、1958、p.186
1576 (天正4)	メディア	茶会記の献立にかまほははんへんと記載(『茶及茶湯日記』7月26日)。	千宗室編『茶道古典全集』8、淡交社、1977、p.219
	行動	蘭叔玄秀著『酒茶論』。酒徒と茶客が互いに酒茶の徳を論争した戯文。酒と茶とに関する名辞を多く羅列。	塚保己一編『群書類従』19、続群書類従完成会、1979、p.864-867
	メディア	奈良興福寺多聞院主、長実房英俊が「ヒツヤキヨ」諸白スー一ツ、ツケ物茶」と記載(5月14日)。「諸白」の初見。	竹内理三編『多聞院日記』続史料大成39、臨川書店、1978、p.411
	メディア	公家で内蔵頭「御厨子所別当、山科言羅の日記(『言羅日記』)成立。1527~1576(大永7-天正4)年。宮中の有職大夫、公家の日常生活、交際記録。鮎入り餅、鶯餅、栗餅、草餅、葛餅、麻餅などの菓子類が記載。	高橋隆三他校訂『言羅日記』1、2、5、6、続群書類従完成会、1965、国書刊行会編『言羅日記』4、続群書類従完成会、1998、吉田元『日本の食と酒』人文書院、1993、p.65
1579 (天正7)	加工	山上宗二茶会に「赤色之茶羹」(『天王寺屋会記』10月17日)、翌年千宗室茶会に「ハナツリタル茶羹」(『同』天正8年12月9日)と記載。長次郎作と推定しうる茶羹の初見とされる。	千宗室編『茶道古典全集』8、淡交社、1977、p.302、327、佐藤理彦編『日本陶磁全集』20、中央公論社、1980、p.50-51
1580 (天正8)	飲食物	奈良興福寺多聞院主、長実房英俊が、賢良房法印に「ソフカキモチ」を申しつけたという記載あり(11月9日)。	竹内理三編『多聞院日記』続史料大成40、臨川書店、1978、p.132
1581 (天正9)	行動	「こほりさうのおけー」を進上と記載(『御湯殿上日記』6月1日)。	塚保己一編『群書類従』19、続群書類従完成会、1958、p.386
1582 (天正10)	行動	織田信長より鯨の進上があり、撰家へも配ったと記載(『御湯殿上日記』1月6日)。	塚保己一編『群書類従』19、続群書類従完成会、1958、p.423
	加工	奈良興福寺多聞院主、長実房英俊が「手作ノ桶酒」上了、大略也、二斗もも在之」と記載(6月3日)、この頃醸造・貯蔵容器が木製の箱桶に移り、また、奈良では「十五計アル酒ノ桶」とあり(同月9日)、十五計を有する酒桶も出現。	竹内理三編『多聞院日記』続史料大成40、臨川書店、1978、p.220、196、小野見剛『日本産業史の研究』法政大学出版局、1981、p.167
	行動	薩長「信長」の脱藩時分へ赤当と云物なし、安土に出来し赤当と云物あり」と記載(伊藤垣庵編『老人雑話』)。	近藤圭造編『改訂史籍集』10、近藤活版所、1901、p.23
	企業	「水谷分元」祖田丸屋「上野伊豆保(群馬)水澤風世音の門前に創業」。	田丸屋HP、20111022
1583 (天正11)	行動	神楽院の梵菊が、吉田神社、吉田宗見に「為祝儀赤小豆飯在之」と記載(『梵菊日記』3月9日)。	綿田純一校訂『神田日記』、続群書類従完成会、1970、p.7
1584 (天正12)	出来事	6月。ポルトガル商船、平戸に来航。	
1585 (天正13)	加工	この頃、摂津遠里小野(大阪)の若野氏が樽押木(ツチ:くび利用油筒具)を開発し、この頃中国より伝来した菜種から搾油を開始。エゴマ油より品質収量が優れ以後搾油法は本法に転換。灯油、食用油の主産は菜種油になる(菅栄貞『搾油産物』)。	『明治後期産業発達史資料』505、福書舎、2000復刻、p.599、『講座 日本技術の社会史』1、日本評論社、1985、p.211
1586 (天正14)	飲食物	茶会献立で本膳の汁に「アケタウク小」とあり(『神屋宗湛日記』献立)上、12月27日朝)、豆腐の油揚げの初見とされる。	『宗室茶湯日記』西日本文化協会、1984、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.595
1587 (天正15)	飲食物	茶会献立で「ニワ鳥ノソノキキ」と記載(『神屋宗湛日記』献立)上、正月5日朝)。	『宗室茶湯日記』西日本文化協会、1984、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.181
	飲食物	茶会献立に「ウハ」とあり(『松屋会記』正月24日)、ゆばの初見とされる。	千宗室編『茶道古典全集』9、淡交社、1957、p.30、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.602
	消費者	6月。豊臣秀吉、キリスト教宣教師の国外退去を命じ、牛馬の売買及び食用を禁止。	海老沢有樹『切支丹史の研究』岩波書店、1942、p.146-147、159-60
	出来事	10月。豊臣秀吉、千利休、津田宗及らを茶頭とし、京都北野に大茶会を開催。	
	メディア	「徳子煮 大豆小豆汁」とあり(『御用集伊京本』)、いとこ煮の初見とされる。	中田悦夫『古本節用集六種研究並びに総合索引』風間書房、1968、p.6、小出昌洋編、川上行蔵『日本料理事物起源』岩波書店、2006、p.453
1588 (天正16)	行動	徳川家康江戸入府の際摂津細川(大阪)の名主森孫右衛門が、同村及び大和田村の漁夫30数名を率い江戸へ来て漁業の許可を受け、漁業を豊府の産物に供し、残りも市街に販売したと伝承。日本橋魚市場の繁栄とされる。	阪本定規『日本橋魚市場沿革』1889、p.1(『明治後期産業発達史資料』363、竜溪書舎、1997)
1591 (天正19)	メディア	「利休百会記」成立。1590(天正17)年8月17日~翌年1月24日、千利休晩年の約100回の茶会記録で弟子の筆録とされる。赤茶羹(木守)等の道具や機軸の献立が記載。茶菓子にもゆきまき用。	千宗室編『茶道古典全集』10、淡交社、1958、p.407-473
1592 (天正20)	消費者	1月。豊臣秀吉、朝鮮出兵を命ず(天祿の役)。名護屋城に集結した兵士に晩年中毒死者が続出し、秀吉がフグ食禁食を出したと伝承。	望月賢二監修、魚類文化研究会編『図説魚と貝の大事典』拓書房、1997、p.322-333
	行動	長門通浦(山口)で「大魚取り候ハハあふらの儀は馳走申べ候」と記載(『寛江上利家古文書』)。鯨脂身食用とする記録。	河野良輔『長州・北浦捕鯨のあらまし』長門大津くらし文化を継承する会、2005、p.2-3
1592 (天正)	企業	天正年間(1573-92)、加賀(石川)で酒造業「柳屋」創業(「菊姫」前身)。	菊姫HP、20111023
	飲食物	天正年間(1573-92)、播磨龍野(兵庫)の醤油醸造業が、横山家と田尾家により酒造と兼業の形で生産が開始されたと伝承。	林ゆき子、天野雅敏編『日本の味噌酒の歴史』吉川弘文館、2005、p.65
1593 (天禄2)	飲食物	奈良興福寺塔頭、多聞院の長実房英俊が、「コレソクタクネ」を醸大、餅子の種の上に小さく平たく、赤い袋に多数入っており、その赤い袋については「コレソクタクネ無之、辛事無類」と記載(2月18日)、とうがらしを口にした感想の初見。	竹内理三編『多聞院日記』、続史料大成41、臨川書店、1985、p.386
	飲食物	三位法印(三好常圓)が「家落御酒」を進したと記載(『駒井日記』11月晦日)、味淋酒の初見とされる。	小野見剛『日本産業発達史の研究』法政大学出版局、1981、p.156
1594 (文禄3)	行動	3月、茶屋四郎次郎、亀屋宗任、菓子奉行となる。	歴史学研究会編『日本史年表』増補版、岩波書店、1999、p.155
	メディア	イネスス会主ルイス・フロイス著『日本史』成立。1549~1594年の編年体の日本布教史。宣教師の食事、肉食、南蛮人との食の交流、茶事、贈答に関する記述あり。	松田敏一・川崎純太郎『日本史』1-12、中央公論社、1981-1982
1596 (慶長1)	企業	東海道丸子宿(静岡)に「丁字屋」開業。旅人へとろろ汁を出したと伝承。	丁字屋HP、20111023
1597 (慶長2)	企業	江戸神田練倉河岸に初代豊島屋石右衛門が酒屋「豊島屋」創業(「豊島屋本店」前身)。江戸時代以降醸造は徳川家康有名、宮古島の頭役長真氏砂川首屋が明に漂着し、さつま芋のつるを持ち帰って島内に広めたと伝承。	豊島屋本店HP、20111023 坂井隆吉「さつま芋」、『法政大学出版局、1999、p.34
	加工	文禄・慶長の役後、島津氏が進出した朝鮮人陶工が薩摩で開窯、薩摩焼の始まり。	歴史学研究会編『日本史年表』増補版、岩波書店、1999、p.157
	加工	「節用集易本」成立。「醤油」、「具食」等を所収。	中田悦夫『古本節用集六種研究並びに総合索引』影印版、改訂新版、鶴誠社、1979
1598 (慶長3)	加工	文禄・慶長の役後、佐賀藩主島津氏が進出した李參平等朝鮮人陶工が、有田で陶器の製造開始と伝承。有田焼の始まり。	前田康次校訂『増訂工芸志料』平凡社、1976、p.156
1600 (慶長5)	出来事	3月、オランダのリーフデ号豊後に漂着。乗員ウィリアム・アダムス(三浦按針)を徳川家康引見。	
	出来事	9月、関ヶ原の戦い。	
1600 (慶長)	加工	1600年前後、宣教師ジョアン・ロドリゲスが、茶の主要な生産地「宇治のヴィーラ」における栽培から醸造調整に至る工程を詳述、新芽の出る頃茶園の上に棚をつくり、葎か葉かの蔭で全部をかこいとし、覆下茶園の状況も記載(『日本教会史』32章)。	江馬將徳校訂『大航海時代蔵書』岩波書店、1978、p.567-568
1602 (慶長7)	企業	信濃伊那の塩沢宗開が養命酒を創製。1923(天正12)年企業化して全国発売開始。	養命酒製造HP、20111023
	行動	この頃、播磨赤穂(兵庫)の移民が讃岐坂出(香川)に塩田を開いたと伝承。	平島裕正『塩』法政大学出版局、1973、p.126
1612 (慶長17)	メディア	この頃、「風亭」が京都南禅寺総門外で腰掛茶屋として創業。なお料理屋としての創業は1837年。	藤孝HP、20111023
	メディア	『四条家七五三節方』成立。上巻は1573(天正元年)年伝、下巻は1612(慶長17)年伝。婚礼儀式の解説書で、饗饗の彩色図。	春林正次編『日本料理伝集』18、同朋舎出版、1985、p.175-189
1618 (元和4)	メディア	奈良興福寺の塔頭多聞院における英俊等三代の筆者による日記『多聞院日記』成立。1478~1618(文明10-元和4)年。寺院の生活記録に、僧坊酒の醸造技術、菊・なす・みょうが等野菜のすし、宇治丸(うなぎのすし)等記載。	竹内理三編『多聞院日記』続史料大成38-42、臨川書店、1978、綿田純一校訂の本』岩波書店、2002、p.204

(平成24年3月31日受付, 平成24年8月1日受理)