

資料紹介

戦国合戦時の陣中食と兵糧丸

林 寅 喜

(会員 佐伯市中の島)

『腹が減つては戦は出来ぬ』という諺ことわざがある。食は人が生きていく上の三大要素の一つであるが、戦国時代の合戦時に於ける食料の調達や調理法、また、兵糧丸はどのような役目を果たしていたのか、興味があった。

そこで色々調べていたら、新人物往来社発行の「別冊歴史読本」に、合戦時に於ける陣中食の調理法や兵糧丸について詳しく説明くわされているので、挿絵さしえなど付して紹介したい。

一、陣中食の食材と調理法

・陣中食は原則として着陣した時、米・味噌・塩など基本的な兵糧として、現物支給されたというが、乱

戦になるとそうはいかなくなる。

そこで対策として各自が握り飯かきめしか糰もちを携帯した。(図1) それらは打違袋うちがひに包んで数珠玉じゆずにし、首に掛けて出陣したという。

握りめしが一番



図 1

・戦場で鍋釜なしに炊飯すいはんする方法

陣中では戦況が膠着こうかくするか滞陣たいじんが長引いた時以外、鍋釜による炊飯は不可能である。そこで緊急時には

図2のような方法が取られた。



二、葉餅でもあった味噌

・味噌について

「味噌が切れれば米なきよりも草臥れるものなり」

と兵法書にある通り、カリウムとナトリウム(塩分)のバランスが崩れると、人は無気力な状態に陥って戦力が低下する。そこでこれを補うためにも味噌は携帯必需品であった。したがって、味噌は戦国武将に重視された。



中でも

上杉謙信の越後味噌

武田信玄の陣屋味噌

伊達政宗の仙台味噌

徳川家康の三河味噌 などがよく知られている。

・陣立味噌の作り方

図3 これを腰に下げて出陣していた。

三、味噌と納豆の加工と即席味噌汁の作り方

図4の順番にしたがつて作り方などを説明する。

①焼味噌

薄板又は鉄板上に味噌を引き延ばし、火で炙^{あぶ}つて水分を取り袋に入れて持ち歩いた。

②玉味噌

加工方法は図示の通り

これを壺などに入れて保存すれば、長期間置いても変質しなかったという。

③干納豆

納豆に塩・生姜と山椒を混ぜ、麦粉を振りかけて粘りを取った後、よく干して乾燥させ、俵詰めにして保存していた。

④陣中での即席味噌汁

図示の干葉・蕨・干大根・芋の茎・干わかめの五品を味噌で煮詰め、干して固めたもの。陣中では水を入れて煮れば即席の味噌汁になった。



図4

干葉・大根の葉を干して乾燥させたもの。干菜

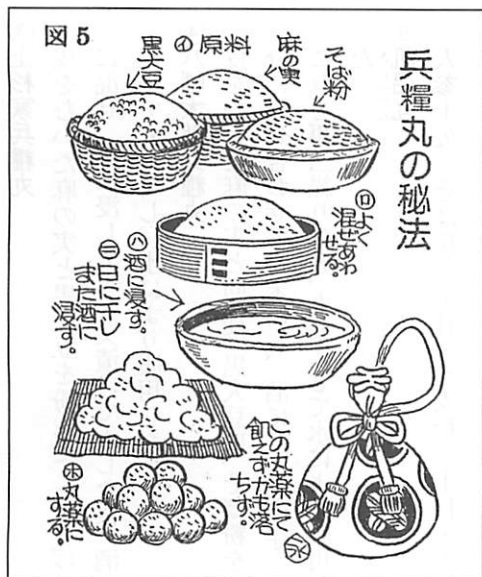
芋の茎・里芋の茎を干して乾燥させ、縄にして荷縄に使ったり、陣中ではちぎって味噌汁の具にした。

⑤ 梅干常勝丸

図示の通り

四、兵糧丸のこと

少量の食材を混ぜ合わせて丸薬とし、これを用いれば数日間は空腹を覚え、戦場に在つては激闘にも耐え得るといふ。今日の宇宙食にも匹敵する程効用があつたといふ。



その兵糧丸も五種類あつたといわれ、以下製法について記す。但し②以下については挿絵の添付はない。

① 兵糧丸 一般的に言う兵糧丸 (図5)

そば粉二合・晒米三合・人参十匁・梅干肉一匁・松茸二十目・甘草一匁を、それぞれ粉末にして混ぜ合わせ、丸薬として一日二回用いれば、飢えを防ぎ精力を保つたといふ。

甘草 Ⅱ 豆科の多年生植物、漢方生薬として用いられた。鎮痛・鎮咳に効用があるといふ。

② 忍術兵糧丸

寒晒しの米十五匁・そば粉五匁・鯉節三匁・鰻白干三匁・梅干の肉三匁・生松の赤肌三匁を湯でよく蒸したものを、これらを粉末にして混ぜ合わせ、蒸して干し、又蒸して、梅干大の丸薬にして一日に二乃至三粒用いた。

鰻白干 Ⅱ 魚肉や野菜を塩に漬けず、そのまま干し上げて乾燥させたもの。この場合は鰻を干し上げたもの。

③上杉家兵糧丸

皮をむいた麻の実と黒大豆を粉末にしてそば粉に混ぜ、酒に浸して干し又漬けて干した後、酒を用いて丸薬とし、水により服用した。

④八幡太郎兵糧丸

皮をむいた麻の実と同様の黒大豆に、そば粉を等分に混ぜ合わせて粉末にし、酒に浸して干す。

これを再三練り返し、丸薬にして水により服用した。

⑤飢渴丸きかつげん

人参十匁・そば粉二十目・小麦粉二十目・山芋二十目・甘草一匁・よくいになん十匁を粉末にして、三年酒三升に浸し、酒が乾いた後丸薬にして用いた。

よくいになんハト麦の種を挽き割って粥やスー

プなどの他、生薬として用いた。利

尿嚙下・鎮痛・消炎に効用がある

という。

三年酒ハ三年前に作った酒、古々種

むすび

以上、戦国の携帯食と兵糧丸の製法について書いたが、これを現在の食品と対照して見ると、戦国食品には塩と麴こうじと酒以外の添加物は使っていないことが分かった。

それでも、滋養強壯剤としての価値は、現在のものと比べて劣らぬ効用があることも分かった。

これも先人達が生活の知恵から生み出し、有り合わせの生産物を素材として、発想した加工法により、携帯に便利で且つ滋養強壯に富んだ、合戦時に役立つ陣中食が生まれたものと考ええる。

お断り

文中の挿絵は、新人物往来社『別冊歴史読本・目で見ると時代考証シリーズ(二)』より引用しました。