

## 日本豆類外史・余録帳（9）

—延喜式の太政官関係の式に豆類の重みを読む その1—

九州大学名誉教授 松 本 重 男

### 1 太政官関係の式の性格

前報の余録帳(8)でみたように、延喜式は巻11から以降の巻が太政官関係であり、その構成は八省関係の式30巻・八省以外の諸司の式9巻・雑式1巻よりなっている。

これらの太政官関係の式を皇典講研所・全国神職會校訂『校訂 延喜式 上巻・下巻』校訂延喜式出版部刊行（大岡山書店・1929・1931）によって通覧すると、神祇官関係の式にみられた祭祀の続きともいえるべき内容が多く含まれていることに一驚させられるのである。しかも国家が行う祭祀は神事のみならず、仏事の記載も加わってくる。まさに古代の政治は「マツリゴト」とよばれ、宗教的な側面を多く持っていたことが分かる。

延喜式の全50巻の特性の一つは、虎尾俊哉編『延喜式 上』訳注日本史料（集英社・2000）によれば、「式」は「律令」という基本法典に対する施行細則集であるから、その含むところは勢い多方面にわたり、かつ微細な事柄に及ぶことになる」

「或る意味で日本古代史についての百科便覧と言っていいような要素を持ち合わせ

ている」

「分野が多岐にわたる。多岐というより人間生活の全般にわたると言うべきであろう」という。

そこで本報では『校訂 延喜式 上巻・下巻』（1929・1931）によって、太政官関係の式の中から豆類を含む畑作物を各巻毎に拾い出すと同時に、これらの式の広い範囲の内容を、①神事・仏事の祭り関係、②業務・人事費関係、③事業・造物材料関係、④生産・栽培関係に分け、豆類の重みについて若干の考察を試みることにした。

### 2 神事・仏事の祭り関係に現れる豆類

太政官関係の式の中に現れる祭祀・法会・節会などに関わる部分から畑作物を抽出した結果、以下のように13巻13式にわたって記載が認められた。なお相対的な比較のため、前報の余録帳(8)に準じ、畑作物と同時に供進される場合の稻も挙げてみた。

#### 2-1 「巻十二 中務式」

内教坊 春神祭 米五斗。糯米二斗（秋三斗）。大豆。小豆各五升。秋祭准此。

女孺厨 春神祭料 米五斗。糯米二斗。  
大豆。小豆各一斗。秋祭准此

### 2-2 「卷十四 縫殿式」

縫殿神一座（四月。十一月） 米。糯米  
各一斗。大豆。小豆各五升。

著酒神一座（四月。十一月） 米三斗。  
糯米一斗。大豆。小豆各五升。

### 2-3 「卷十六 陰陽式」

庭火并平野竈神祭（坐内膳司） 黍稷飯  
各一斗二升。豉二升。赤白餅各三十六枚。

### 2-4 「卷二十三 民部式下」

延曆寺十二月～正月三十七箇日修法料  
白米一十斛。

同寺定心院正月一七箇日修法料 白米九  
斗二升。糯米一斛七升。大小豆各七斗七升。  
胡麻子三斗八升五合。

### 2-5 「卷二十六 主税式上」

諸國光金明寺安居者。其供養。講讀師日  
米各六升四合。大豆。小豆各五合。

貞觀寺佛供料。白米日六升。小豆日九合。  
出雲國四王寺春秋修法。每季七箇日供養  
料 僧一口一日 供飯料稻四把。粥饘料稻  
八分。大豆。小豆各五合。

戒壇院十師并沙彌菜料 小豆七斗七升九  
合一勺。

### 2-6 「卷三十 織部式」

織部司 織女祭 米。小麥各一斗。

### 2-7 「卷三十一 宮内式」

新嘗祭所供官田稻及粟等。卜定

### 2-8 「卷三十二 大膳式上」

御膳神八座 白米五斗。糯米二斗。大豆。  
小豆各五升。

竈神四座 白米三斗。糯米一斗。大豆。  
小豆各三升。

菓餅所火雷神一座 白米三斗。糯米一斗。  
大豆。小豆各三升。

竈神四座 白米二斗。糯米一斗。大豆。  
小豆各二升。

鎮魂（皇后宮。東宮亦同）大直神一座  
糯米三升。大豆一合八勺七撮。小豆二合八  
勺。

園韓神祭雜給料（春冬并同） 白米二斗。  
糯米四斗。小麥一斗二升。大豆。小豆各一  
斗九升。胡麻子七升二合。

平野夏祭雜給料 白米一斛三斗四升（冬  
加五斗八升）。糯米一斛二斗八升（冬加四  
斗二升）。小麥二斗六升（冬加八升）。大豆  
二斗三升（冬加七升）。小豆二斗六升（冬  
加八升）。胡麻子二斗二升四合（冬加七升  
六合）。

松尾神祭雜給料 糯米四斗二升。白米二  
斗六升一合。大小豆各一斗。胡麻子一斗。  
小麥六升。

釋奠祭料 糯米四升。大豆。胡麻子各二  
升。黍子四升。

### 2-9 「卷三十三 大膳式下」

正月最勝王經齋會供養料 僧別日菓菜料  
米七合。糯米一升。小麥六合。大豆二合五

勺（餅料一合五勺。菜料一合）。小豆四合（餅菜料各二合）。大角豆。白大豆各一合。胡麻子三合。

七寺孟蘭盆供養料（東西寺。佐比寺。八坂寺。野寺。出雲寺。聖神寺）寺別餅菜料米一斗四合。糯米二斗。竈杵米二升四合。黍米五升。小麥一斗四合。大豆五升。大角豆一升。小豆一升二合。胡麻子六升。

仁王經齋會供養料 僧一口別菓菜料 米六合五勺。竈杵米二合。白大豆五勺（好物料）。黒大豆一合五勺（菓餅料一合。好物料五勺）。小豆一合六勺（菓餅料二勺。好物料并羹料各四勺。汁物并索餅料各三勺）。荏子七勺。胡麻子一合五勺。生大豆二合（漬菜料）。

五月五日節料 粽料 糯米（參議已上別八合。五位已上別四合）。大角豆（五位已上一合）。

七月二十五日節料 索餅 生大豆。大角豆（五位已上二把）。

九月九日節料 生大豆（五位已上二把）。同節文人料 五位一人。青大豆二把。

## 2-10「卷三十五 大炊式」

六月神今食 稻八束。粟四束。

春日祭料（春冬亦同） 稻八束。雜給米七斛（磨飯三石三斗。平飯十三石五斗料）。大小豆各一斗。糯米四斗。

釋奠料（春秋亦同）<sup>アツノウルシネ</sup> 稻 米 梁 各一升四合。<sup>キビノモチ</sup> 稷米 六升六合。黍米七升七合。

正月最勝王經齋會料 同會終日 白米。黒米。糯米。黍。稗。胡麻。大麥。小麥。大豆。小豆各四斛。

正月修真言法料 米二十斛六斗七升二合。糯米五石三斗三升。大豆一石八斗九升七合。小豆一石一斗八合。胡麻五斗七升五合。大小麥各四斗二升。

正月修大元帥法所料 米十七石六斗四合。糯米四石四斗七升。大麥四斗二升。小麥一石七斗八升。大豆五斗八升。小豆一石五斗七升八合。胡麻一石三升五合。

七寺孟蘭盆料 米一石二斗六升。糯米四斗七升六合。黍米三斗五升。大豆二斗八升。嘉祥寺地藏悔過料 米二石四斗。糯米四斗六升。大豆二斗。

## 2-11「卷三十六 主殿式」

主殿寮 神二十三座 米四斗。糯米二斗。大豆四升。

新嘗會供奉料（中宮准此） 小豆三升（澡豆料）

## 2-12「卷三十九 内膳式」

内膳司 園神祭（春秋竝同）五位神一座（京北園）料 白米三斗。糯米一斗。大小豆各二升。

新嘗祭供御料 解齋料 米二斗。糯米二斗。糯稻十束。小麥四升。大豆二升二合。小豆一升六合。胡麻子二升八合。荏子三升。<sup>トヨノアカリノ</sup> 豐藥料 米一斗。糯米二斗。小麥四升。胡麻子二升八合。荏子三升。

正月三節供御料（中宮亦同。下皆准此）米三斗。糯米四斗六升五合。糯稻十五束。小麥一斗二升。荏子九升。胡麻子八升四合。大豆三升三合。小豆二升四合。

<sup>ネマキ</sup> 粽料（三月十日より五月三十日まで）

糯米二石。大角豆<sup>ササケ</sup>六斗。

五月五日節 米一斗三升。糯米一斗七升。  
糯稻五束。大豆二升。小麥四升。胡麻子。  
荳子各四升。

七月七日 米。糯米各六升。黍子。小麥  
各六升。小豆一升。

九月九日節 米二斗三升。糯稻五束。小  
麥。胡麻子各四升。大豆二升。小豆一斗。  
荳子六升。

## 2-13「卷四十 造酒式主水式」

### 造酒司

祭神九座（春秋竝同）二座（酒彌豆<sup>ノミツツノ</sup>男神。  
酒彌豆<sup>ノミツツメノ</sup>女神）。糯米一斗五升。米一升。大  
豆。小豆各二升。

三座（従五位上大邑刀自從五位下。小邑  
刀自。次邑刀自。）米五升。白米一斗。大  
豆。小豆各一升。

醴酒料 三種糟料八斗。糯米五斗。梁<sup>アソノ</sup>  
米<sup>ウルシネ</sup>五斗。小麥三斗。

三種糟各五斗 一種料。米五斗。藜<sup>ヨネノモヤシ</sup>  
一斗。小麥萌一斗。酒五斗。

一種料。糯米五斗。藜一斗。小麥萌一斗。  
酒五斗。

一種料。精梁米五斗。藜一斗。小麥萌一  
斗。酒五斗。

供奉料 三種糟料白米一石。糯米一石。  
梁米一石。小麥六斗。

### 主水司

鳴雷神一座祭（春秋竝同）白米一斗。糯  
米六升。大豆。小豆各二升。

踐祚大嘗會解齋七種御粥料 米。粟。黍  
子。菡子。藜子。胡麻子。小豆各二斗。

（親王已下五位已上通用）

釋奠料 雜給料粟一升。

正月最勝王經齋會佛聖已下。沙彌已上粥  
漿（口別日米七合）。澡豆（日別二勺）。

聖神寺七種御粥料 米二斗。粟。黍。菡  
子。藜子。胡麻子。小豆各五升。常住寺同。

正月十五日供御七種粥料（中宮亦同）  
米一斗五升。粟。黍。菡子。藜子。胡麻子。  
小豆各五升。

同日雜給粥料（檢薪諸司。及大舍人竝内  
侍。内教坊女等料）。米一石。小豆五斗。

太政官関係の式は祭政一致の時代を反映  
して、諸祭祀・法会・節会などに関する内  
容を多く含んでいる。これらの祭事に際し  
て供進される官給物の種類・数量に関わる  
記載の中から、豆類を含む畑作物を拾い出  
してみた。

数えられた畑作物別の出現頻度（箇所  
数）：大豆40（白大豆2、黒大豆1、生大  
豆3、青大豆1を含む）、小豆38（澡豆1  
を含む）、小麥20、胡麻19、黍10、粟6、  
荳6、大角豆5、菡4、大麥3、藜3、稷  
2、梁2。

大豆と小豆の出現頻度が格段に高い。こ  
のことは、中務省・縫殿寮・大膳職・大炊  
寮・主殿寮・内膳司・造酒司・主水司など  
の諸官司が、神祇官における四時祭の一つ  
である祈年祭の場合と全く同じく、それぞ  
れの官衙に関わる祭神に対して、米と大豆  
と小豆を神饌として奉獻していることによ  
る。

次ぎにいくつかの官司について、その性格と政務内容および神饌の品目を当たってみよう。

縫殿寮は女官の考課（勤務評定）および縫製品のことをつかさどる役所で、神一座を祭り、米とともに大豆、小豆を供えている。

大膳職は諸国が貢納した調雑物から、神饌や各種の供養料に充てる食材を菓菜・餅菜・漬菜料として供進する役所である。神饌は米・大豆・小豆である。多彩な品目を扱う供養料や節料の中には大角豆、白大豆、黒大豆、生大豆、青大豆が目止まる。

大炊寮は諸国の春米・雑穀を諸司に分給し、また官の給食に際し、飯の調進をつかさどるので、米の種類が多く（磨飯、平飯、白米、黒米、糯米）、数量も畑作物を含めて多い。

主殿寮は夜間の照明に関する任務を主要なものとしているが、その性格のゆえに神二十三座と祭神が多く、畑作物では大豆だけが米とともに神饌として供されている。

内膳司は天皇の食事を調進し、かつ毒見をする官司である。節会の供御料の品目数は多い。

造酒司は文字通りの官司で、酒部六十名が配属されている。この官司でも酒に係わる祭神に、米のほかに畑作物では大豆と小豆だけを神饌として供えている。造酒には小麥のもやしが使われていることが注目される。この司の品目も食生活史の研究上、有益な史料とされている。

主水司は、供御の水・粥や氷室のことな

どをつかさどる。粥には畑作物が多く使われている。

次ぎに諸官衙の官給品目の種類を通覧すると、以下のような傾向が読める。

雑給料は祭儀を執り行うための様々の費用に充てるための料であり、総じて大・小豆の他に小麥、胡麻が加わる。

仏事の修法料や供養料では、さらに黍、大角豆が加わることもあり、畑作物の種類は多彩になる。

正・五・七・九月の節料では、米、大豆、小豆、小麥、胡麻の他に大角豆、生大豆、青大豆、荳子が散見される。

正月の粥料では、粟、黍、蕻子、萱子も加わり、米、小豆、胡麻と併せて七種となっている。

前稿の余録帳(8)では、神祇官で行う諸行事を読み、祭祀関係の祭料の品目と、奉仕する官人並びに官庁とに供与する品目を当たってみた。その中から豆類を含む畑作物を拾い出してみた結果、豆類は畑作物の中で一番重要な地位を占めていることをみてきた。

太政官関係の式においても神祇官の場合と同様に豆類の重みが認められたといえる。

なお、杉山直儀『延喜式の中の野菜』農業および園芸第66巻第7号（養賢堂・1991）には畑作物より遥かに多彩な野菜類を、内膳司、大膳職、典薬寮その他全巻にわたって品目を克明に挙げて若干の考察を加えている。畑作物と野菜を比べるに当たって参考になる研究資料である。

### 3 業務・人事費関係に当てられる豆類

延喜式の中には、年料・季料（1年間またはある季間の経費として供される物資）、月料（諸官司が必要経費として月ごとに支給を受ける料物）、日料、人件費（諸官司に勤務する官人らへの禄で、現物支給らしい品目）が記載されている。これらの諸経費は正税（諸国の国衙に財源として貯備された稻）と官物（調・庸など貢納物の総称）によって充てられている。

これらの官給品目のうち豆類を含む畑作物に着目したところ、以下のように10巻9式にわたって記載が認められた。

#### 3-1 「巻十二 中務式」

十二月晦日雑給料 命婦已下料。米八十斛。糯米二十斛。大豆。小豆各二十斛。油四斛五斗。皇后宮女孺等料。米十五斛。糯米五斛。大小豆各五斛。油二斛。

薬司 年料 豉二十籠。

#### 3-2 「巻十三 圖書式」

寫年料仁王經十九部 食料人別日 米二升。（駟使丁本粮）大豆小豆各一合。

#### 3-3 「巻三十二 大膳式上」

雑給料 參議已上 人別糯米一升四合。大豆一合八勺七撮。小豆二合八勺。

五位已上三十人 人別糯米七合五勺。大豆七勺。小豆一合五勺。

六位已下二百六十人 人別糯米六合七勺。大豆四勺七撮。小豆六勺。

宴會雑給 親王以下三位已上并四位參議

人別餅料粳米。糯米各八合。小麥四合。大豆二合。小豆二合。胡麻子二合。四位五位并命婦 人別餅料粳米。糯米各四合。小麥二合。大豆。小豆各一合。胡麻子一合。

#### 3-4 「巻三十三 大膳式下」

聖神寺季料（常住寺准此） 佛聖二座別日菜料。糯米一升。米。小麥各七合。大豆。小豆。胡麻子各五合。

年料 索餅料 小麥三十石（御并中宮料各十五斛）。粉米九斛（同料各四斛五斗）。（十一月一日より來年十月三十日までの供御料）。

手束索餅料 小麥十七斛七斗（御并中宮料各八石八斗五升）。粉米五石三斗一升。（三月一日より八月三十日までの供御料）。

同手束索餅料 小麥十七斛七斗（御并中宮料日供五升。所餘臨時用之）。粉米五斛一升。（九月一日より來年二月三十日までの供御料）。

#### 3-5 「巻三十五 大炊式」

賀茂齋内親王料 日米一斗。稷<sup>モチアワ</sup>八合。

#### 3-6 「巻三十七 典藥式」

典藥寮 中宮臘月御藥 小麥二兩。

毎年十二月造元日料白散 晦日供殖藥樣二十五種 赤小豆。

雑給料 小麥十四兩。豉一斤。糯米一石。藥<sup>モヤシ</sup>三斗。

合藥所須<sup>カムクチ</sup> 麴料 小麥一石（御藥料二斗。雑給料八斗）。糯米七斗。

供御乳 乳牛七頭秣料 米。大豆各日一

斗四升（頭別二升）。

造儲御藥料 胡麻二石（練料）。豉一斗（造雜藥料）。粟二斗。（煮湯料）。

造供御白粉料 糯米一石五斗。粟一石。

### 3-7 「卷三十九 内膳式」

供御月料 糯米二斗四升七合五勺。粟三斗四升五合。米三斗六升四合。<sup>モチアツ</sup>秣米一斗五升。黍子三斗。小麥一石四斗一升。藎子七升五合。大小豆各二斗二升五合。胡麻子。荏子各一斗一升二合五勺。大角豆一斗三升五合。豉四升五合。

造粉熟料 白米四石。大角豆一石八斗。

供奉雜菜 生大豆。小豆。大角豆各三把。

漬秋菜料 大豆六斗（料鹽六升。汁糟一斗八升）。

### 3-8 「卷四十 主水式」

主水司 供御月料（中宮亦同） 御粥漿料。日米一斗。御澡豆料。小豆二升五合。

### 3-9 「卷四十三 春宮式主膳式」

主膳監 日料 米七升九合八勺四撮。粟子二升五合。

月料 糯米九升。米秣各一斗一升二合五勺。粟子三斗四升九合九勺。黍子二斗九升二合五勺。小麥二斗四升七合五勺。藎子五升六合四勺。大豆。小豆各九升七合五勺。胡麻子一升五合一勺。荏子四升九合五勺。豉三升三合六勺七撮。

### 3-10 「卷四十八 左右馬式」

左馬寮（右馬寮准此）飼馬 冬細馬日米

三升。大豆二升。中馬。下馬各米一升。大豆一升。牛米八合。夏細馬日米二升。中馬一升。下馬及牛不須。

青馬 飼料日秣米五升。大豆二升。

業務費や人件費の実行に際して供される官給物の種類・数量の中から、豆類を含む畑作物を拾い出してみたところ、次のようであった。

畑作物別の出現頻度（箇所数）：大豆17（生大豆1を含む）、小豆15（赤小豆1、滷豆1を含む）、小麥11、胡麻6、粟5、大角豆3、黍2、荏2、藎2、稷1。

年料、季料、月料、日料は各官司の業務経費や人件費に充てられる官給物であるという性格から、祭祀関係において官給された大豆や小豆ほどには出現頻度が高くない。しかし、それでも畑作物の中では大豆と小豆の出現頻度が最も高く、小麥も次いで支給されていることが認められた。

次にいくつかの官司の性格と政務内容の面から畑作物をみてみよう。

大膳職は諸国が貢納した調雑物から、各種の食材を供進する役所で、官人の位の上下に応じて雑給料に充てた米、大豆、小豆の数量に差が付けられていた。官位の権威を維持するために必要な経費の多少を表わしている数量であろう。官位の重さと農作物の価値との絡みがみられるという点で、検討資料としての価値があろう。

また大膳職が扱う食品加工のうちに索餅料がある。渡辺 実著『日本食生活史』

(吉川弘文館・1964)によれば、「索餅は本来小麦粉をねり、塩を入れて固めて、うどん状にしたもので、儀式や信仰行事などの特殊な場合にかぎって用いられている」とある。大膳職ではこれに更に粉米を加えているので、うどんと似通った食品が作られていたのであろう。

後藤虎男「コムギ」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 品種改良物語』に所収(裳華房・1996)によれば、「各種の記録によると、八世紀におけるコムギの消費は米の10%程度といわれる。コムギは寺院の供養のため、神社への奉納のために使われた。そうめんは仏教の献食品として寺院で作られた」という解説がみられる。この素麺と索餅も似通った食品であらう。

典藥寮においての出現頻度は小麥3、粟2、大豆1、赤小豆1、胡麻1であった。

春宮式には春宮坊<sup>ミコノミヤツカサ</sup>という皇太子宮の内政に関する一切の事務をつかさどる宮司で、この中にある主膳監は、言わば宮内省の大炊寮・内膳司・造酒司にあたるものである。主膳式には調理材料の日料と月料が記載されている。およそ調理材料としては、米、畑作物の他に蔬菜類、果実類、海草類、魚介類、禽獸類がある中で、主膳監の月料では小麥、大豆、小豆、胡麻子、粟子、黍子、荳子、藁子が畑作物として供給されている。これらが日常の食料とされた畑作物を表しているものと認められる。

#### 4 事業・造物材料関係に使われる豆類

延喜式の中には、政務用品や調度品の製作・修理、および食品加工を扱う諸官司がある。それらの実行諸経費のうち豆類を含む畑作物に着目したところ、以下のように5巻5式にわたって記載が認められた。

##### 4-1 「卷十三 圖書式」

年料装潢用度 大豆五斗。(糊料)

##### 4-2 「卷十五 内藏式」

練染用度料 小麥七升。

中宮御服料 小麥二斛九斗六升。

##### 4-3 「卷十六 陰陽式」

造曆用度 糊料大豆三升三合。(大炊寮にもとめる)

##### 4-4 「卷十七 内匠式」

朱漆器 臺盤一面料(長八尺)小麥一升。  
臺盤一面料(長四尺)小麥五合。

年料革筥 小麥二斗四合。

御輿 黏縁料 糯米一升三合。小麥五合。

腰車 米一升。小麥一升。

屏風 糯米二升。小麥三升。

伊勢初齋院 屏風 糯米八升。(張布料)小麥一斗。(張紙料)

野宮 輿 糯米一升三合。小麥五合。

腰輿 糯米六合。小麥五合。

儲料 小麥一斗二升。(紙黏料)

##### 4-5 「卷三十三 大膳式下」

造雜物法 索餅料 小麥粉一石五斗。米

粉六斗。(手束索餅亦同)

糖料 糯米一石。萌小麥二斗。得三斗七升。

米粉料 米一石。得二石。

麥粉料 小麥一石。得一石五斗。

熬大豆粉料 大豆一石。得一石七斗。薪六十斤。

炊小豆粉料 小豆一石。得二石。薪一百二十斤。

供御醬料 大豆三石。米一斗五升(麩料)。糯米四升三合三勺二撮。小麥。酒各一斗五升。

未醬料 醬大豆一石。米五升四合(麩料)。小麥五升四合。

等伊料。大豆一石四斗二升六合。海藻四斤八兩。得一石。

豉料。大豆一石六斗六升七合。海藻四斤八兩。得一石。

事業・造物材料関係に供される官給物の種類・数量の中から、豆類を含む畑作物を拾い出してみたところ、次のようであった。

畑作物別の出現頻度(箇所数)：小麥17、大豆8(醬大豆1を含む)、小豆2。

品目数が少ない中で、小麥の出現頻度は飛び抜けて高い。これは小麥が持つところの粘性や還元性というような性質が密接に関与していることに他ならない。

次ぎにいくつかの官司の性格と政務内容

の面から畑作物をみてみよう。

圖書寮において大豆を糊料として紙面のつや出しや、装丁に用いていることは興味深い。

陰陽寮における造曆用度にも糊料として同様な目的で大豆を用いているようだ。

内藏寮では小麥を練染用度や御服料に充てているが、藍建ての発酵剤として使用したものか、あるいは糊としたものかであろう。

内匠寮は宮廷工房であり、小麥の黏着力を活用して各種の調度品を完成させているようである。

大膳職は諸国が貢納した調雑物から、各種の食材を供進する役所で、多彩な品目を扱っている。食品加工における食材と製品の量目関係が記載されているので参考になる史料であろう。

大膳式下の造雑物法の中に醬、添醬、未醬、醬大豆、豉が出てくるが、鑄方貞亮著『日本古代穀物史の研究』(吉川弘文館・1977)は、源順編『和名類聚抄』、寺島良安著『和漢三才図会』、新井白石著『東雅』の説明を参考として考察を進め、大豆を原料とした諸食品のそれぞれの実体を推定している。

また前の節料で生大豆と青大豆があったが、何れも枝豆と推定している。

この『日本古代穀物史の研究』も大いに参考になる研究資料である。