

若狹國：為天皇供應食材

概要

大約在西元 8 世紀至 10 世紀，若狹國被指定為「御食國」，即負責向皇室和宮廷提供食材，並以此繳納部分稅貢。若狹國以出產鹽和豐富的海產而聞名。通過「木簡」（貨運標籤）與相關史料的記載，我們可以瞭解到當年這些被選出的沿海各「國」（日本古代行政區劃，有別於「國家」）是如何滿足首都貴族需求，以及究竟為天皇和宮廷供應了哪些種類的食材。

瞭解更多

御食國：御用食材指定供應地區

奈良時代(710-794)，有幾個指定的地區負責為宮廷供應食材，它們被稱為「御食國」。御食國的選定通常考慮兩個要求，一是沿海，且海產豐富；二是鄰近首都，能確保食物新鮮送達。西元 8 世紀的歌集《萬葉集》裡特別提到過三個御食國，分別是淡路國（今兵庫縣淡路島）、伊勢國和志摩國（兩者均在今三重縣）。

宮廷食材供應地「若狹國」

現存史料文獻中並沒有直接將若狹國稱為御食國的記錄，但多項歷史證據顯示，它應該也是其中一處。最有力的證據是來自若狹國的貨運標籤「木簡」，它們出土於地處今奈

良縣的古都藤原京（694-710 年首都）和平城京（710-740 年及 745-784 年首都）的發掘現場。木簡上記錄著貨物產地、所抵稅賦、納稅人和食材種類等資訊。此外，奈良東大寺的古代記錄裡也將若狹國與其他三個官方正式指定的御食國相提並論，稱其為「每月上供珍貴食材之地」。

《延喜式》中的以食納稅記錄

《延喜式》彙集了西元 10 世紀早期的風俗民情與官方事務，記載了若狹國用鹽和海產繳納稅貢的詳細情形。當時，允許用於繳納稅貢的食品包括鹽、海鯛、貽貝、青鱗魚、海膽、鮑魚、海鞘、魷魚、海參、海藻等。若狹國在《延喜式》裡被列為賦稅和貢品的雙重繳納者，有觀點認為，這進一步證明了該地區的「御食國」身份。

展品介紹

本展區展示了 8 世紀時一餐標準的皇家飲食。史料中描述：天皇用膳時坐在低矮的長條椅上，面對一張朱漆桌子，用筷子和銀勺享用盛在銀碗裡的餐食。四個小容器裡是四味調味料，包括醬（味噌和醬油的前身）、鹽、醋和清酒。研究者由此認為，當時的菜肴可能接近原味，上桌後由用餐者自行調味。