

若狭国：为天皇供应食材

概要

大约在公元 8 世纪至 10 世纪，若狭国被指定为负责向皇室和宫廷提供食材、并以此冲抵部分税贡的“御食国”。若狭国以出产盐和丰富的海产品而闻名。从“木简”（货签）与相关史料的记载中可以了解到，当年这些被选出的沿海各“国”（日本古代行政区划，有别于“国家”）是如何满足首都贵族需求，以及究竟为天皇和宫廷供应了哪些种类的食材。

了解更多

御食国：御用食材指定供应地区

奈良时代(710-794)，有几个指定地区负责为宫廷供应食材，它们被称为“御食国”。御食国的选定通常考虑两个要素，一是沿海且海产品丰富；二是靠近首都，能确保食物新鲜送达。公元 8 世纪的歌集《万叶集》里特别提到过三个御食国，分别是淡路国（今兵库县淡路岛）、伊势国和志摩国（两者均在今三重县）。

宫廷食材供应地“若狭国”

现存史料文献中并没有直接将若狭国称为“御食国”的记录，但多项历史考证显示，它应该也是其中之一。最有力的证据是来自若狭国的货运标签“木简”，它们出土于地处今奈

良县的古都藤原京（694-710 年首都）和平城京（710-740 年及 745-784 年首都）的发掘现场。木简上记录着货物产地、所抵税赋、纳税人和食材种类等信息。此外，奈良东大寺的古代记录里也将若狭国与其他三个官方正式指定的御食国相提并论，称它们为“每月上供珍贵食材之地”。

《延喜式》中的以食纳税记录

《延喜式》汇集了公元 10 世纪早期的风俗民情与官方事务，里面记载了若狭国用盐和海产品缴纳税贡的详细信息。当时，允许用于缴纳税贡的食品包括盐、海鲷、贻贝、远东拟沙丁鱼、海胆、鲍鱼、海鞘、鱿鱼、海参、海藻等。若狭国在《延喜式》里被列为赋税和贡品的双重缴纳者，有观点认为，这进一步证明了该地区的“御食国”身份。

展品介绍

本展区展示了 8 世纪时皇居里一顿标准的皇家餐食。史料中描述，天皇用膳时坐在低矮的长条椅上，面对一张朱漆桌子，用筷子和银勺享用盛在银碗里的餐食。四个小容器里是四味调料，包括酱（味噌和酱油的前身）、盐、醋和清酒。研究者由此认为，当时的菜肴可能接近原味，上桌后由就餐者自行调味。