

ウォルシュ著『清国作法指南』にみえる宴会儀礼を巡って

西澤 治彦

1 はじめに

長年来、筆者は中国人の宴会儀礼に関心を持ち、修士論文、および博士論文の中でも、この問題について論じてきた。博士論文をリバイズして刊行した『中国食事文化の研究―食をめぐる家族と社会の歴史人類学』（二〇〇九）年の中でも、博論執筆後に入手した新たな資料を加えながら、この問題を詳細に論じた。

博論の刊行後、W. G. ウォルシュ著 田口一郎訳 二〇一〇『清国作法指南 外国人のための中国生活案内』という著作の存在を知った。^[1]本書の原題は *Ways that are Dark: Some Chapters on Chinese Etiquette and Social Procedure* で、一九〇七にロンドンで刊行されている。著者のギルバート・ウォルシュは、英国教会伝道教会

(Church Missionary Society) から清末の中国に派遣されたイギリス人宣教師で、邦訳書の解題によると、彼は一八九五年頃に紹興に派遣され、一時帰国した後、一八九九年に妻子を連れて上海に戻り、西洋文献の漢訳に従事、一九〇六年頃に帰国している。従って、彼の一〇年に及ぶ中国での滞在経験は紹興と上海が中心であったようである。

本書は、中部中国宣教師協会 (Mid-China Church Missionary Conference) の求めに応じて、新任宣教師のための手引きとして書かれたものである。手引きだけに、扱っている内容は多岐にわたる。即ち、適切な服装や振る舞い、役人や名士への訪問の仕方、慶事や忌中の訪問、外国人女性の地方訪問、漢語教師や使用人への接し方、宴会の作法、結婚披露宴、誕生祝い、土地の購入や家の賃貸、礼拝堂の設立、財産の譲渡、心付けと寄付、泥棒や火事への対応、宗教上の脅迫への対応、民族衣装を着るべきか、吉日と凶日、葬式の習慣、諸条約とキリスト教、などとなっている。

いずれの章も非常に興味深いが、宴会儀礼についても、詳しい記述がある。ウォルシュは中国人の宴会をよく理解しており、主人・主客・陪客らの関係もきちんと把握し、それぞれの立場で取るべき態度が示されている。全体としては、当時、全国で行われた宴会儀礼に沿ったものであるが、散見される偏差は、江南におけるバリエーションの一つとして、貴重なデータとなっている。

もし博論執筆時に本書の存在を知っていたら、間違いなく、資料として引用したであろう内容である。そこで本稿では、刊行した博論の「補遺」というつもりで、本書に記述されている宴会儀礼について、詳しく検証し、その意味するものを論じてみたい。

2 『清国作法指南』にみえる宴会儀礼

以下、『清国作法指南』の第一三章「中国の宴会」（原文は A Chinese Dinner Party）にみえる、宴会儀礼の手順について、順を追って整理しておく。番号と見出しは筆者による。引用に際しては、「主賓」を「主客」で統一するなど、多少、文章を変えている。（ ） は原文のままか、その邦訳、「」 は訳者による注、「」内は引用者による注。

（一）招待状について

招待状（請帖と呼ばれる）は、二、三日前に出されるが、当日の朝に届けることもある。招待カードの大きさは八×五インチ（二〇×一三センチ）で、紅い一枚の紙である。一部の地域では、縦に紅い色が入った、もう少し小さい白い紙を使う。

カードには、右側に「宴会の日時」と「酒杯を清めます」（「潔樽」）の二文字が書かれ、中央上端には「候光」あるいは「候教」（ご光臨、ご教示をお待ちしている）と書かれている。左手には、「主人の名前」が書かれ、その下に「拜訂」（ご考慮たまわれますよう、ご都合よろしければ）と書かれ、同じく左側の少し上に、「宴会の住所」と、「平服できていただくよう」（「便章」）「敬意を込めた懇願」（「敬祈」）が書かれている。

祝宴の二、三日前に招待状を受け取ったら、

① 承知した旨を口頭で使者に伝える。

② 丁寧にするなら、ありがたく応じると、カードに書く。

③ 辞退するなら、別のカード（壁帖）に「敬謝頓首」（謹んでご辞退もうしあげる、返礼まで）あるいは、「心領謝」（お気持ちだけ受け取ります、ありがたうございます）と書いて、送られた招待状とともに、封筒に入れる。

多くの客が招かれる場合、回状（「知単」）が、招待状を届けた翌日、即ち行事の前日に、回される。「知単」に対する返事は、主人との関係によって書き方が変わる。

主人と親しい場合 「知、到」（承知した、伺います）

目上、あまり親しくない場合 「敬陪」（謹んで陪席します）

出席できるか否か分らない場合 「知」（承知しました）

出席できない場合 「敬謝」（謹んで感謝します） 辞退に相当する

相手が同輩、親しい友人なら、招待状は客がもっている。親しくなければ、招待状は宴会に持って行き、お辞儀をしながら恭しく主人に返却する。

欠席の場合、正式に返却していないならば、カードは後で「知単」を持ってきた使者に託す。白い紙の招待状の場合は、送り返さなくていい。

当日、招待状が届いたなら、出席するなら、口頭で返事してもいい。出席できないなら、「辞謝」（感謝をもって辞退）を書いたカードを使者に渡す。

主人が、どうしても来て欲しい人には「速駕」（急いで馬車に乗られたし）と書いた紅いカードを送ることもある。

(2) 当日の出迎え

主人は客と「花庁」（応接間）で面会し、互いに挨拶をのべ、お辞儀（「揖」）をする。客らは座って、他の客が来るのを待つが、宴会には、時間よりもやや早めにいくのが礼儀である。最初に来た客は上座に案内されるが、より上位の客が後からきたら、それより下位の席に移動し、主客が席につくまで、その前で立たなければならぬ。

もし主客が最初にやってきたら、主客は上座を後からやってくる人のために辞退する仕草をし、結局はしつこくとその席に着く。新たに客が到着したときは、「主客も含め」他の客全員がすぐに立ち上がり、挨拶をしなければならぬ。

主人が来客らに「請寛衣」（どうぞ礼服をお緩めください）と勧めることもある。言われた客は「尊命成肆」（ご命に従い楽にさせていただきます）と言ってそれに従ってもいいが、高い地位の名士が居合わせた場合は、その限りではない。

(3) 着席の儀礼

客が全員到着すると「即ち「花庁」に全員が着席すると」、主人は「食堂に移動して」各自の席に着くように勧める。一同は主人に「懇願」され、形式張らずに、と強く言われるまで、「食堂でも形式的に」席を譲り合う。

主客は、最後にはしかるべき席に座り、他の客に「占坐、恕放肆」（私が上座を奪ってしまい、失礼をお許しく

ださい」と言う。この流れで、主客がしつこく上座を辞退するのは厚かましすぎるのと同じで、主人に迷惑をかけることになる。

特に重要な場面で、長々とした席の譲り合いが起きないよう、主人が酒杯を持って一人一人席を指定することがある。

主人が主客席の前に立ち、酒瓶を手を上げ、「某某兄」と大声でいう。そして酒を一杯酌み、酒瓶を置きながら、お辞儀（「揖」）をする。言われた客は同様の仕草で返礼し、やむを得ず指定された席に座り、他の客も同様にして割り当てられる。時に、客人が異議をとなえることもあるが、こうして指示された席順にはそれほどの抵抗が示されることはない。主客は返礼として、主人の杯に酒を注ぎ、通常のお辞儀をして「請」といい、残りの客も一斉にお辞儀をすることで黙諾を表わし、主人は「不敢」（なりません）と礼儀正しく断る。

こうした準備期間を経て、主客は着席の用意をし、「占坐」（ぶしつけにもここにすわらせていただきます）と謝る。それに対し、他の客は「豈敢」（恐れ入ります）と応える。全ての客は同時に席につき、主人はそれから一、二秒遅れて座る。

（4） テーブルの席順

席順は、卓の置かれ方によって決まるが、大体、以下の二通りである。

- ①卓の木目か卓表面の二枚の板の継ぎ目が、部屋の入り口に平行して走っている場合（**図1**）。
- ②卓の木目か卓表面の二枚の板の継ぎ目が、部屋の入り口に対して垂直に置かれている場合（**図2**）。

【図1、図2】とも「八仙卓」と呼ばれる卓が満席になった場合の座順で、もし食事をする者が六人であれば、①の場合は7番、8番の席が空席になり（図1-2）、②の場合は5番、6番の側に一人が座り、7番、8番の側に一人が座る（図2-2）。

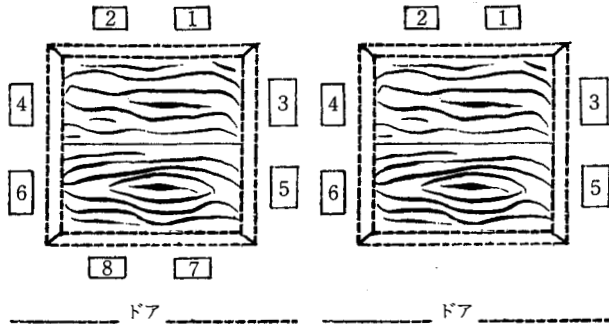
(5) 乾杯の儀礼

もし席次を決める時に、客の杯に温めた酒を注いでいなければ、主人はそれから席次順に酒を注ぐ。その後、主人が自分の杯を上げ、「請」と言いながら客に勧め、

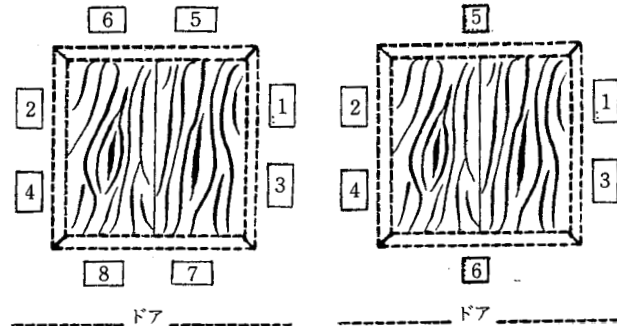
客が各自の杯に口をつけてから、自分もつける。客も応酬し、自分が飲む前に主人にすすめる。

酒杯をテーブルに戻す際にも同様の規則がみられ、主人は他の客らが戻し終わってから自分の杯を元に戻す。酒が何杯か空けられる

【図1】 [南北軸ということ] 【図1-2】



【図2】 [東西軸ということ] 【図2-2】



(邦訳 106 頁より)

間に、主人は順番に客に前菜をよそう。

(6) 主人の職務と会での話題

主人自身は、会話に加わらないか、ほとんど口をはさまない。主人の職務は客らに気を配ることであり、客から呼びかけられた時以外、しゃべらない。

宴会では、不吉（死や悲哀など）ととられる話題は避ける。誕生祝いで成長性のない話題、同席者にニキビや痘痕がある人がいるのに吹き出物について語るのもよくない。

(7) 料理が出されたら

温かい料理が出されると、主人は箸（「筯」、より普通の呼び方は「快子」）を取り上げ、客らに箸を取るよう勧め、最初の料理皿を指して、ご自身でご自由にと勧める。客は「請」と言う言葉を主人と応酬する。主人は最後に自分のをよそう。

もし主客が何らかの理由で皿から何もとらずに箸を置いてしまったら、他の客らもそれに従わなければならぬ。その場合、主人がご馳走を一口分、選んで主客の皿に取り分ける。こう敬意を表されたら、主客はお辞儀をして謝意を述べるが、必ずしもそれを食べる必要はない。

続いて客の方からも敬意を表すが、やり方が違い、客は別な皿から主人においしそうな一口を取り分けなければならぬ。どの場合も、供する側は「請」と言う。

主客がこのように主人に料理をよそわれたら、他の客は、気兼ねなく自分の料理を取れる。各皿の料理をとった

り、酒を飲む順番も、同様の規則に従う。

最初の何品かがでたところで、客らは供された料理を賞賛し、主人もどうか自分を笑いものになさらぬようにと、卑下しながら応える。

(8) 猜拳

宴会の途中で主人は「猜拳」(数当てじゃんけん、「拳豁」)に誘うことがある。これは二人で行われ、負けた方が罰杯を飲む。ゲーム前、主人は客に「請讓」(どうぞお手柔らかに)と言ひ、客は「彼此」(こちらこそ)と応える。一試合は普通、三回、時に五回当てた方が勝ちになる。

別なやり方では、「三交戦」「三戦」、「搶三碼」とも言う)と言って、三本の点棒を使って、どちらかが三本とも取ると勝ちとなる。

主人は全ての客に相次いで「猜拳」に誘うが、主人が下手な場合、主人は主客にゲームを代わりに主催するように頼むこともある。ゲームが盛り上がると、時に三組みが同時にゲームを行う事もある。

勝者は敗者に「承讓」(私をわざと勝たせましたね)と言ひ、敗者は「洪拳」(見事なゲーム運びです)と応える。

三人で行う場合、数を叫ぶことなく、黙って指を出す。多くの場合、二対一の形になり、団結してその人を酔わせることができる。

年配者や目上の者がいる場合は、行儀がいいとはされない。これ以外にも多くのゲームがある。

酒の飲めない人は、「我不能豁」(ゲームができません)、「我酒量浅」(酒が飲めません)と言って断つてもいい

し、別の適任者にゲームか、罰杯を代わってもらってもいい。

(9) 料理が全て終わると

料理が全て終わると、米飯が出されることがある。場合によっては、客らはまだ酒を飲もうとするかも知れない。酒量が少ない「酒を飲めない」客がいれば、主客はこれに気がついて、先にご飯を食べるように勧めなければならぬ。

その客はご飯のお碗を受け取ると、箸を上品に一振りして「飯陪」(ご飯で同伴、ご飯でお酒におつきあいします)と言って、他の人に「は引き続き酒を飲むことを」勧めなければならぬ。

その客はご飯を食べ終わっても、箸を置いてはならず、彼が食べ終わったのを見た主客に「請寛坐」(楽に座ってください、どうぞお楽に)と言われてから箸を置く。それから、「仰せに従い、退座させていただきます」と詫言、卓から離れることができる。もし、ご飯を食べ終わったことに主客が気がつかなければ、しびれを切らせて「不陪」(退座させていただきます)と言って、席を離れていい。

(10) 主賓の進行役としての努め

外国人は主客になることが多いので、これらの習慣に精通しておく必要がある。主客として期待されている進行役がある。他の客が礼儀正しくしているのは、主客に敬意を表わすため。外国人はその意をありがたく受け取り、彼らに正しい形で感謝の気持を表わさなければならぬ。さもなくば、彼らの感情を害し、礼儀作法を知らない下品な人間と思われる。彼らの多くは、外国人なので中国の礼儀を分っていないだけだ、とは考えてくれない。

万一、主客が最初に食べ終われば、他の客は速くお碗を置かねばならず、無理にせかされることになる。逆に、主客は、会話か何かにとらわれ、何時までも食べていてはならない。他の客も、ご飯が冷めて固くなるまでぐずぐずしていなければならないからである。

(11) 外国人が注意すべき作法

① 食意地をはったり、慌てて食べたりの姿をみせないこと。一口食べるごとに箸を置き、食べることなど二の次であるかのようにふるまうこと。

中央に置かれた碗の料理の具が半分ぐらいまでなくなつてから、汁をそこから取ること。他の客が食べ終わつても、まだ皿をつつくようなことはしない。諺に「肉を急いで食べてはいけない、米をゆっくり食べてはいけない」とある。

② 魚の骨などの屑は、「卓上の」自分の周り「のスペース」に置き、隣席まではみ出さないように気をつけること。陪客の目の前に、ゴミ「骨などの屑のことか」を投げてもならない。骨などの屑を卓の下に投げてもらならない。そうすると四方八方から犬をおびきよせ、卓下で取り合ひの騒ぎが起き、しまいには卓上の子牛肉まで脅かされる。自分の前に大きな屑の山を築いて、自分の鯨飲馬食ぶりを一目瞭然にするくらいなら、骨っぽい部分は取らない方がいい。

③ 口から卓の上に、料理の切れ端や米粒を食べこぼさない。箸をうまく使えなかつたら、陶器製のスプーン「散り

蓮華」が用意してあるはずだから、それに替えること。米粒は、卓の上にも、お碗の中にも一粒も残してはならず、全部食べきらなければならぬ。骨などを取るために口の中に手を入れないこと。そうしたかったら、楊枝〔牙筋〕を使う。

④中国の宴会では、誰も無理に飲まされたり、タバコを吸わされたりしない。なので、酒やタバコが嫌な人は、特に口に出して断らなくても、簡単に逃れることができる。但し、酒杯とパイプを手つかずのまま一杯にしておき、時々、乾杯と言われたら、前者を持ちあげ、後者を終始、手にしていればいい。

(12) 食事の終り方

米飯が運ばれてくると、一同はさまざまご馳走に手を伸ばし始める。もう手がつけられた皿の場合は他人に声をかける必要はない。手がつけられていない皿の場合、自分が食べる前に他人に勧めること。

ぬるま湯か熱湯にひたされたおしほりが定期的に使われてきて、客たちに順に渡される。もし何らかの理由で、例えば―使用人が知らずに―最初に下位の客に渡された場合、おしほりを目上の者に渡して正しい順序に直すか、使用人にそうするように指示する。おしほりが主人本人から渡された場合、客は立って、両手でそれを受け取らなければならぬ。

作法では、主客より先に席を立ててはいけぬが、「豁拳」などの合間に、個々の客が卓をまわったり、パイプタバコを楽しむことは許される。しかし、厳密にはしきたりに反しており、避けるべきである。

食事の締めとして、米飯を食べる時は、他の人を待って、あまり速く食べ終わらないようにする。

上座の客「主客・第二位の客」は、食べ終わると、箸で他の人を順番に指しながら、「慢用」（ゆっくりお食べください）という。これに対し他の客は「寛坐」（どうぞおくつろぎください）という。

この背景にあるのは、各人は主客が食事を終えたとすぐに、食べるのを止めなければならないので、主客はこう言って、急いで食事を終えないように他の客に請うのである。第二位の客が先に食事を終えた時もこうする。しかし、他の客はそうしてはならない。というのも、他の客らは、客などではなく、二人の主客の付き添いでしかないからである。

付き添いの客が食事後、直ぐに席を立つ必要があれば、他の人に「慢用」と勧め、自分の箸をうやうやしく自分の碗の上にさし渡しておく。これは、その身は不在なるも、その心はまだ他の人々におつきあいしたい、ということを示す。その箸の位置は、言うなれば、彼はまだ食事を終わってはおらず、そこにいる、ということを示す。

同じやり方は、客が自分は食べきれないが、まだ箸を置きたくない場合にも用いられる。その場合、箸が碗の上に置かれると、それに気がついた主客は、自分の箸でその箸をつまみ上げ、他の人「箸を置いた当人」に渡し、「請便」（どうぞご都合のよろしいように）と言う。これでその客は、食べる義務からも、着席している義務からも解放される。

もし客が残りたければ、再度箸を取り、「不敢」（そんなことはとても）と言うか、さもなければ、「尊命」（仰せに従います）と言って、退席していい。

主客、第二位の客ともに食事を終えたら、卓に残っている人々に、以下の儀式を行う。主客が最初に卓を離れるが、その際、主人に向かって「敬謝費心」（ありがとうございました。お気遣いをおかけしました）と言ひ、主人は「客氣、待慢」（ご丁寧に、行き届きませんで）と答える。

(13) 別室への移動と退出

他の客は別室まで主客について行き、そこで熱いおしほりが出され、顔と手を拭く。そこで茶とタバコが供されるが、客らは長居をしてはならない。

〔主客が先に帰る場合〕

主客は退座の際に、おじぎ（「揖」）をして、「多謝」という。主人は「行き届きませんで」と返答し、戸口まで主賓を見送りに行く。他の客は立ち上がり、お辞儀をするが、主客にはついていかない。主人が帰ってくると、その他の客は一団となって別れの挨拶をする。

〔主客が残る場合〕

もし主客が主人にさらなる用があれば、他の客らは先に「告退」（お別れの挨拶をさせて頂きます）と別れの挨拶をする。その際、もし主人が彼らを見送ろうとしたら、彼ら、あるいはそのうちの一人が「有尊長在、請陪、不敢送」（ここに尊敬すべき先達がおられます。どうか先達にお付き添いのほどを。お見送りは結構です）と言う。

習慣では、主人は客の送り迎に轎こしを出すことになっているが、今日では、客の帰りの轎代を出すことで折り合い

がついている。中流階級の人々の間では、徒歩で行き、主人の余計な出費を節約させるのが客側の配慮だと考えられている。

(14) 返礼

宴会後の答礼訪問は必要ないが、その後、適当な折を見て、主人を返礼の宴会に招待するのが礼儀である。

3 考察

著者であるウォルシュの中国における経歴から考えて、本書で紹介されている宴会儀礼は、清末における紹興地方の宴会儀礼と考えていいであろう。招待状の送付から宴会の終了まで、基本的には、全国的に「均一化」されていた漢族の宴会儀礼の手順と大きく変わるものではない。とはいえ、筆者が知る従来の記述にはみられない、新たな情報も含まれており、資料的な価値は高い。以下、宴会の手順を追いながら、細かな「差異」の部分を検討していきたい。

比較の対象とするのは、古い順に、中川忠英監修（一七九九）『清俗紀聞』、Li Mou-Hsun（李懋勳）著『Etiquette in Chinese Official Intercourse』（一九〇五）（以下『Etiquette in Chinese...』と略）、内山清著『貿易上より見たる支那風俗の研究』（一九一五）（以下『貿易上より見たる...』と略）、徐珂編著（一九一七）『清稗類鈔』、書籍文物流通会中国料理部編（一九六四）『中国料理の手引き』である。また、必要に応じ、明代の宴会儀礼として、マッテオ・リッチ著の『中国キリスト教布教史』も比較の対象とする。

なお、本書の第四章の「役人への訪問」、及び第一四章の「結婚披露宴」からも関連する箇所を引用し、併せて考察する。

(1) 招待状の送付

招待状に関してはかなり詳しく記述している。「請帖」を一枚の紅い紙としてのことから、見開きではない「単帖」とも推測される。とするとやや略式であるが、色、サイズとも標準的なものである。一部の地域では白い紙を使うというのは、『清俗紀聞』や『清稗類鈔』などにはない記述で、『中国料理の手引き』だけが記してある。おそらく慶事ではない場合の様式であろう。

返答の仕方であるが、承知した旨を口頭で使者に伝える、というのは『清俗紀聞』には見えず、新しく簡略化された対応であろう。

承諾を丁寧伝える場合は、その旨をカードに書くところがあるが、それが招待状なのか、別なカードなのかの明記はないが、別なカードに書いたのは間違いない。辞退する場合も別なカード（壁帖）に謝意を書き、送られた招待状とともに封筒に入れるとある。『Etiquette in Chinese』では、辞退する場合も、承諾する場合も、招待状は保持しておき、返答を別なカードに書き、招待状を包んでいた封筒に入れて持たせるとある。おそらく、こちらの方がよりフォーマルなやり方であろう。これが簡略化され、辞退する場合は招待状もあわせて返すようになったと推測される。

承諾の旨を別なカードに書いたことは、相手が同輩か親しい友人なら、招待状は客が持っている、という記述からも分かる。この場合は、宴会の当日、主人に招待状を返さず、ずっと保持しておいてかまわない、という意味で

ある。

一点、気になるのは、多くの客が招かれる場合、回状（「知単」）が招待状を届けた翌日、即ち行事の前日に回される、という記述である。従来の記述では、各人に届けられる「請帖」が最もフォーマルな様式で、親しい間柄でのみ、回状である「知単」が使われる、としているからである。つまり、「請帖」と「知単」とが併用されることはないことになっている。『清俗紀聞』には「知単」そのものの記述が見られないことから、「知単」は「請帖」に代わるものとして後の時代に簡略化された様式であろう。それにしても、最初の招待状で返事をしているのに、知単でまた違った返事をするのもおかしい。おそらく、客の数が非常に多い場合、前日に座順の打診を改めて行ない、その上で、出欠の再確認をする意味があったのでであろう。いずれにせよ、これは過渡期の特殊な現象とすべきであろう。

なお、辞退する場合、招待状を正式に返却していなければ、「知単」を持ってきた使者に託す、というのも「請帖」と「知単」の併用があつてはじめて可能となるものである。また、白い紙の招待状の場合は送り返さなくていいというのは、慶事ではないので、送り返さなくてもさほど失礼ではない、ということであろう。

なお、本書の記述は招待状から始まっており、しつらえへの記述がない。これは宣教師らが多くの場合、招待される立場にあったこと、たとえば自分が主人となって宴会を開いたとしても、自宅で中国式の宴会を開くことはなかったからであろう。

(2) 出迎えから着席の儀礼まで

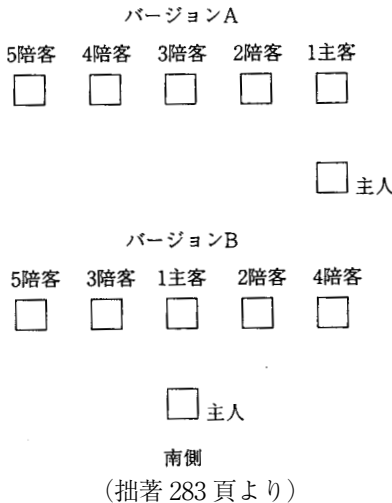
主人による出迎えの儀礼を詳細に記述している『清俗紀聞』や『Etiquette in Chinese ...』に比べると、本書の出

迎への儀礼の記述は簡潔である。これはおそらく宣教師は招かれる側が多く、客としての手順だけを知っていればよいからであろう。自分が宴会の主人をつとめる場合は、イギリスの様式に従って行っていたようである。

出迎への儀礼で述べられているのは、主人との「揖」の挨拶と、礼服を緩めるやりとりを除けば、主客と陪客とで訪問時間が異なった場合にとるべき作法である。この点は、『清俗紀聞』や『Etiquette in Chinese』でもきちんと指摘している。基本的な点は同じで、最初に到着した客から（順位にかかわらず）上座に座らされるが、自分よりも上位の客が来たら立ち上がって席を譲ること、その際、その上客が座るまで自分も立っていること、主客が先に到着したら一度辞退した上で上座に座るが、新たに客が到着したら、（主客も含め）先客の全員が立ち上がって挨拶をする、とある。なお、『Etiquette in Chinese』では、先に来て上座に座っている主客は、第二客が来たら自分の席を譲る仕草をしなければならぬとあり、こちらの方がより丁寧な対応の仕方であった。

ところで、ウォルシュは第四章の「役人への訪問」の中で、役人の家を訪問した際の儀礼について詳細に紹介している。第一三章の「中国の宴会」では、繰り返しになるため、訪問儀礼の紹介を簡単に済ませたと考えられる。訪問儀礼と宴会儀礼を分けて記述するという措置は、明代のマテオ・リッチも『中国キリスト教布教史』の中で行っている。それだけ、中国において訪問儀礼が精緻化されていた、

【図3】



ということのあらわれでもあろう。

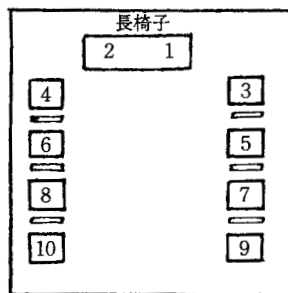
筆者は『中国食事文化の研究』の中で、リッチが紹介している訪問儀礼について、宴会の会場に到着した際にも同様の儀礼が行われたと判断し、詳細な分析を行った。その際、リッチの記述から、複数の椅子がどのように配置されるかを推測した。【図3】がそれで、二つの可能性を考えた（拙著二八三頁）。

この時の椅子の配置について、ウォルシュは図入りで紹介している。

【図4-1】【図4-2】がそれである。真ん中に卓があるかないかで、二つのバージョンがあったが、基本的に椅子の配置は上座を挟んで左右に対称的となっている。即ち、客を出迎えた主人は、客を「花庁」と呼ばれる応接室に導く。主人はやや後ろを歩いて、左手で客を招き入れ、最上席の長椅子に座るようになるがす。もしもう一人客がいれば、主賓と同じ長椅子の二番目の位置に同席してもらうこともある。主人は横の四番目の位置に座る。場合によっては、お菓子の載ったテーブルが部屋の中央に置かれることがあり、その時は【図4-2】の如く配置が変わる。客が三人いる場合、主人は真ん中に置かれた卓の下座の四番目の位置に座る、としてゐる（邦訳五五頁）。このあと、お茶の接待があり、用件を済ませたところで退出となる。

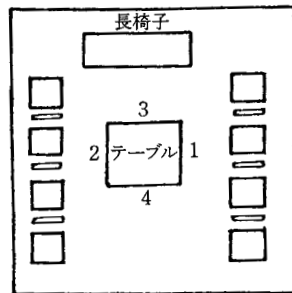
人数が多いと、一列に並べていたのでは部屋に入りきれないので、明代の訪問儀礼においても、おそらくこの図

【図4-1】



ドア

【図4-2】



ドア

（邦訳55頁より）

のように椅子を配置したものと考えられる。但し、長椅子というのは初見で、そのような椅子は見たこともない。フォーマリティーからいったら、背もたれがあったものと推測されるが、だとするとベンチのようなものになってしまう。やはり本来は、一人用の椅子を置いていて、主客格が二人であった場合、このような椅子が特別に用いられたものと推測される。

さて、一三章の「中国の宴会」に話を戻そう。着席の儀礼であるが、清代の宴会では、以下の三つのタイプがあった。即ち、①客が宴会の会場となる部屋（公堂）に着席し、茶の接待の後、別室に一時移動し、使用人が食卓を運び入れたら、再び元の部屋の元の席に座る（『清俗紀聞』―タイプA）、②客がまず客間に着席し、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動する（『Etiquette in Chinese』―タイプB）、③客が控え室に集まり、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動して着席する（『中国料理の手引き』―タイプC）がそれぞれである。②と③は食堂への移動という点では同じであるが、着席の儀礼をどの場で行うかが異なる。タイプBは客間に座る際に席の譲り合いを行ない、食堂に移動してもその座順は踏襲されるのに対し、タイプCは食堂に移動した際に初めて席の譲り合いを行う。

この分類に従うと、本書が記している様式は、部屋を移動しているようなので、タイプBと推測される。但し、「花庁」（応接間）から移動し、食堂の席に着く際にも、改めて席の譲り合いを行っているようであるが、これはあくまで儀礼であって、応接間ですでに「確定」した座順がここで入れ替わることはない。

なお、ここで注目されるのは、特に重要な宴会において長々と席の譲り合いが起きないよう、主人が酒杯をもって一人一人の席を指定することがある、という記述である。というのは、この様式は清代の記述にはみえず、明代

のマッテオ・リッチが著わした『中国キリスト教布教史』に記されているからである。即ち、タイプA、タイプBとも、最初の乾杯の準備として、主人が主客から順番に酒を杯に注いで回ることはするものの、この時点ではすでに座順は確定している。もつとも、厳密にいうと、『中国キリスト教布教史』の場合、この時点で座順はすでに確定しており、主人が主客から酒を注いで回るのは、座順の確定というよりは、着席を促す儀礼としての意味合い強い。それにしても、ウオルシュの記述は、明代の様式に近いものが、清末においても時に行われることがあった、という記録として貴重である。

(3) 卓の席順

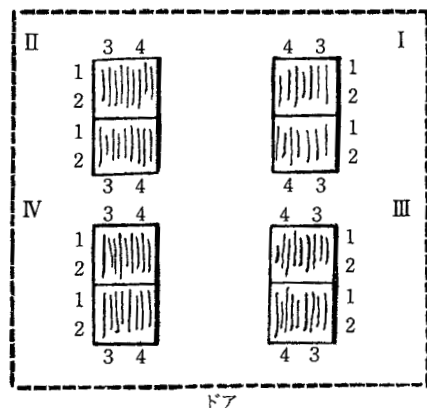
座順は、部屋の入り口に対して、卓表面の木目か二枚の板の継ぎ目が、平行か垂直であるかによって二通りある、という記述は、一見すると奇妙な印象を受ける。卓の木目というのも初耳だし、八仙卓といっているのも、「継ぎ目」というのもおかしい。ところが、図をよく見ると、二つの長卓を合せて置いた可能性が高い。だとすると、長卓の木目は、長辺にそって流れるものだし、長卓での上座は長辺側になるので、この説明には合理性があることになる。実際、【図1】【図2】とも、長卓の長辺側を上座としている。

この記述の興味深い点は、第一に、二つの長卓を合わせる形式が存在したことである。『貿易上より見たる……』では、これを「和合卓」と称すると記している。第二点は、南北軸と東西軸の二つが存在したことである。ウオルシュはどの場面でもどちらの軸を使うかは明記していない。あるいは、その日の宴会が、南北軸で行われるのか、東西軸で行われるのかを、合せる長卓の方向で客に暗示していた、という解釈もなりたとう。これはまた、当時はテーブルクロスが使われていなかった、という傍証にもなる。なお、南北軸で六人の場合、ドア側の末席を空けて

いるが、これも一般的な様式とは思えない。主客格の客人が二人いても、主人は末席に座るべきであるからである。

なお、ウォルシュは第一四章の「結婚披露宴」において、複数の卓が設けられた場合の卓順と座順について言及している。即ち、結婚披露宴でのテーブルの配置は、他の場合とは異なる。それは【図5】の如く、「カヌー・フォーメーション」として知られる方法を最もよく表したもので、「漕ぎ手」全員がカヌーの片側に座っている様子に模したものとされる。各テーブルの内側は、いずれの場合も、ウエーターが自由に動けるように、空席とされる、としている（邦訳一三〇頁）。「カヌー・フォーメーション」というのがイギリスの習慣なのか、漢語の英訳なのかは不詳であるが、卓数が多い場合の一つのバリエーションとしてあったのであろう。なお、四つの卓のうち、最上位の卓はI卓で、第二位の卓がII卓である。酒令が終わると、一番テーブルの主賓と二番テーブルの主賓が礼服を身につけて他の客らを引き連れて新婦夫婦の部屋に向かう、としていることから、第一卓に全ての乗客が座らず、第二卓以降にも第二位の客が座ったこと（当然、主人代理も）は間違いない。こうした配慮は中国人の宴会において普遍的にみられるものである。

【図5】



(邦訳130頁より)

(4) 最初の乾杯の儀礼

重要な宴会で、主人が客の一人一人を指名し、酒杯に酒を注いで席に着かせた場合は、客人の酒杯にはすでに酒が注がれていることになる。もしこの儀礼をせずに客人が着席した場合は、主人が主客から順次、酒を注いでまわる、とある。

主人が主客から順番に酒杯に酒を注いでまわることは、『清俗紀聞』や“*Etiquette in Chinese*”にも記されている。もともと、詳細は異なり、『清俗紀聞』では、主人が卓上に置かれた杯を起こして酒を注ぎ、客は立ってこの杯を受け取り、自分で卓上に置く。一方、“*Etiquette in Chinese*”では、主人が酒を注ぎ、両手で掲げてから主人が卓上に置いた。客人は立ってこれを受けたよう、全員に注がれたところで、主客から主人に向かって杯を上げて挨拶し、他の客もこれに続いて杯をあげ、挨拶の後に一同が着席する。ウオルシュは詳しい手順は記していないが、主人の酒の注ぎ方にもいくつかのバリエーションがあったことになる。

最初の乾杯の仕方と同様で、いくつかのバリエーションがあった。ウオルシュが記録しているのは、主人が「請」と言いながら乾杯の音頭をとり、客が先に口をつけてから主人も口をつけるが、客側もこれに応酬して自分が飲む前に主人に勧める、というものである。酒杯を卓に戻すのも客人からであった。“*Etiquette in Chinese*”では、主人から杯を掲げ、一同が乾杯したとあり、これに近い。一方、『清俗紀聞』では、主人が自分の杯を掲げ、上客に向かって挨拶し、飲み干した杯を傾けて客に見せ、ここで初めて客らが杯を取って飲む、という手順であった。

ちなみに、明代の『中国キリスト教布教史』では、主人から杯を掲げて一同に飲むように勧め、客も主人に向かって同様にするとあり、ウオルシュや“*Etiquette in Chinese*”の記述と同様である。但し、『中国キリスト教布教史』では、(最初の乾杯といえども)酒は一口一口と四〜五回に分けて飲むとあり、清代以降や今日の「乾杯」

の如く、決して一気に飲み干さなかつたことが注目される。

(5) 料理が運ばれてきたら

ウォルシュの記述で特異なのは、料理が運ばれる前に、主人が客によそう前菜というのが、果実やナッツ、甘いものなどからなっている点であろう。客らはこうした甘いものを酒の肴にしていたことになる。

最初に運ばれてきた料理にどのように箸をつけるかも、いくつかのバリエーションがあった。ウォルシュは、温かい料理が運ばれると、主人が箸を取り上げ、客らに箸を取るように勧め、客もこれに応酬して主人に勧める、としている。しかし主人は最後に自分のをよそうとあることから、客側から料理を取っていたようである。

明代の『中国キリスト教布教史』では、料理が運ばれてくると、主人が箸を取って皆に勧め、客が箸を取ると、主人が箸を料理につけて客に勧め、全員が一緒に同じ料理を一口二口つまむ、としており、同時に食べ始めていたことになる。なお、『清俗紀聞』では、料理が運ばれてくると、主人が「請菜」と客に勧め、客も立って挨拶することある。但し、これ以降は、料理が運ばれてくる度に立って挨拶しようとする客を、主人が制することになっている。毎回、立ち上がってはいは落ち着かないからである。

ところで、ウォルシュは主人が自分の箸で客に料理をとってあげることについて、詳しく書いている。これは『清俗紀聞』や『Etiquette in Chinese』¹⁾にはない記述で貴重である。しかも、その際の主客と陪客のとるべき作法の違いまで指摘している。即ち、主客がなんらかの理由で箸を置いたら陪客もこれに従うこと、その場合、主人が自分の箸で主客の皿にご馳走を一口分とってあげると、している。主客はお辞儀をして謝意を述べるが、必ずしもそれを食べる必要はない、というのも興味深い。続いて、客側もおいしそうな料理を一口分、主人に取り分けてあ

げなければならぬという。しかもその際、別な皿から料理を取らなければならぬ。主人が自分の箸で客に料理を取ることは今日でもするが、客側から主人にすることはない。

注目されるのは、主客がこのように料理をよそわれたら、他の客は気兼ねなく自分の料理を取れる、とあることである。主客の皿に料理が取られていない限り、陪客は料理を取ることを控えなければならない。主客の箸使いが何らかの理由で止つたら、主人が主客の皿に料理を取つてあげることにより、陪客らの遠慮を解いてあげるわけがある。こうしてみると、主人が主客に自分の箸で料理をとつてあげるといふ行為は、接待側として料理を勧めるといふ意味だけではなく、陪客らへの心遣いという意味合いがあることが分かる。

(6) 主人の気配りと主客の役割

宴会が始まって以降の主人の気配りと、主客としての役割に対するウォルシュの観察、記述にも鋭いものがある。主人の責務は客らに気を配ることであり、会話に加わらないか、ほとんど口を挟まず、客から呼びかけられない限り口を開かないとしている。現代の宴会では主人から話題を向けることをするが、当時はそういうことをしなかったというのが注目される。

酒令の呼びかけも、主人の務めの一つである。ウォルシュが立ち会った宴会でも、酒令が盛んに行われていたと見えて、「猜拳」や「三交戦」など、酒令に関する要点を得た紹介がある。主人は全ての客に相次いで「猜拳」に誘うが、主人が下手な場合、主客に代役を頼むことがあるという記述は、主客の果たすべき役割として興味深い。なお、酒の飲めない人は、参加を断るか、罰杯を代わってもらつていい、というのめ的確な観察である。

主客には、酒令における主人の代理のほか、宴会の進行役としての役割が期待されている。即ち、主客が会話を

何かにとらわれて食べるのを止めると、陪客も箸をとめなければならず、もし主客が最初に食べ終われば、陪客はすぐさま箸を置かなければならなかった。陪客は主客の食べるペースに合わせるため、主客はその事を自覚して、全体のペース配分を考える必要があった。なお、陪客がこのように礼儀正しくしているのは主客に敬意を表するためという観察は、陪客が主人の側にまわって主客を接待する立場にもたつという、陪客の持つ両義性を表わして見て注目される。

外国人として注意すべき作法も具体的に興味深い。これは中国人にとっても守るべき作法であるが、主客として招かれる事が多い外国人としては、特に習熟する必要がある。他の客が食べ終わっているのに皿をつつくようなことをしないというのは（主客としては）常識であるが、一口食べるごとに箸を置き、食べることなど二の次であるかのように振る舞え、というのはいいアドバイスといえる。なお、諺の「肉を急いで食べてはいけない、米をゆっくり食べてはいけない」というのは、江南に住む中国人でも聞いたことがないことなので、定着した諺というほどでもなさそうである。

興味深いのは、魚の骨などを卓上に置く際のマナーについて書いている点である。食べかすは卓上に置いていいが、隣席まではみ出さないようにしなければならなかった。（主客としては）陪客の前に投げてもいけないかった。自分の目の前に大きな屑の山を築きたくなかったら、骨っぽい料理は取らない、というアドバイスも実践的である。卓下に捨てる時、犬をおびき寄せるので良くない、というのも実際に起き得たことであろう。

中国の宴会では、酒やタバコの飲めない人は、無理に飲まされることがない、という観察もその通りである。しかも、口に出して断る必要もなく、ただ杯を満たしておき、乾杯の際にその仕草をするだけでよい、というのも実

実践的である。

純粹に外国人へのアドバイスと言えるのは、箸をうまく使えなかつたら、陶器製のスプーン（湯匙）を使えとか、米粒はお碗の中に一粒も残してはならない、というものだ。後者は現在でも言えることで、お碗の中に米粒を残さないように食べるには、箸使いだけでなく、これを意識することの他に、ちよつとしたコツが必要である。

(7) 食事の終り方

予定していた料理が全て出されると、米飯が出されるが、この際に主人と主客との間で儀礼的なやりとりが交わされる。『清俗紀聞』では、料理の数が半分を超えたあたりで主客から、十分に頂いた旨の挨拶をする。予定の料理を出し終えたら、再度、主客から挨拶する。主人は酒はもうよいと思う頃、米飯を出しましょうと挨拶し、主客はこれを儀礼的に辞退する、としている。『中国料理の手引き』では、酒がだいぶ回ったところで主人からさらに酒を勧め、主客から酒は十分に頂いたのでご飯を頂きたい旨の挨拶をするとし、こうしたやりとりが時代とともに簡略化されていったことが分る。

ウォルシュは、料理が全て終わると、米飯が出されることがある、としているだけで、儀礼的なやりとりについては言及していない。同じく宣教師の雑誌に掲載された“Etiquette in Chinese.”でも、客が料理への謝辞を述べ、主事がさらに酒を勧めると、客は再度、満腹の意を告げる、としているだけで、飯に対する言及はない。清末になると時代的にこうした儀礼的なやりとりが省略されたと考えられるが、この他にも、外国人宣教師ということで、そこまで踏み込んだ儀礼が交わされたり、求められたりしなかつた、という事情も考えられる。

その一方で、ウォルシュは、他書では言及されていない作法をいくつか記述している。その一つは、ご飯が出さ

れた後の主客の取るべき配りである。ご飯が出された後も、客らがまだ酒を飲もうとする中で、酒を飲めない客がいたら、主客は彼に先にご飯を食べるように勧めなければならぬ、とある。その客はご飯のお碗を受け取ると、箸を上品に一振りして「飯陪」（ご飯で酒におつきあいます）と言い、他の客に酒を勧める。その客はご飯を食べ終わっても、箸を置いてはならず、彼が食べ終わったのを見た主客が「請寛坐」（どうぞお気楽に）と声をかけてあげ、そうして初めて箸を置くことができ、席を立つこともできる。主客からの気遣いの言葉がなければ、自ら「不陪」と言って席を離れることもあった。

本来、ご飯が出されたら、たとえ酒を飲み続けたくても、客たるもの、酒は止めなければならぬので、これは極めてインフォーマルな宴会での話であろう。先にご飯を食べ終わった客から卓を離れていい、とされていることから、この点は間違いなからう。

また、食事の締めとしてのご飯を食べる時、他の人のペースを見ながら、あまり早く食べ終わらないようにする。特に、上座の客（主客、第二位の客）が先に食べ終わってしまった場合、箸で他の人を順番にさしながら「慢用」（ごゆっくり）と言わなければならなかった。言われた客も「寛坐」と応える。

注目されるのは、この挨拶をしているのは、第二位の客までで、他の客はしてはならない、というのも他の客らは客などではなく、二人の主客の付き添いでしかないからである、という記述である。中国の宴会における陪客のもつ両義性（客でありながら主客を接待する側にもまわる）は筆者も何度か指摘しているが、これだけ端的に陪客は客ではない、と言い切ることでできる観察眼はたいしたものである。

第二の点は、「横箸」に関する記述である。即ち、付き添いの客が食事後、直ぐに席を立つ必要がある、他の人に「慢用」と勧め、自分の箸をうやうやしく自分の碗の上にさし渡しておく。これは、その身は不在なるも、そ

の心はまた他の人におつきあいしたい、ということを示している。ウオルシュは書いていないが、この行為が「横箸」であることは間違いない。箸を置くところの原文は *places his chopsticks respectfully across the top of his bowl* で、*respectfully* とは、「二本の箸をきちんと揃えて」という意味であろう。なお箸を置く方向には触れていないが、筆者が実際に目撃したのは縦方向であったが、中国人インフォーマントによると、横方向もある、とのことであった。

同じやり方は、客が席を離れるためを目的とせずとも、自分は食べきれないがまだ箸を（卓上に）置きたくない場合にも用いられた、としている。興味深いのは、（陪）客の箸が碗の上に置かれたのを主客が見つけた時にとる動作である。東洋文庫版の邦訳では「箸が碗の上に置かれると、それに気づいた主賓は、自分の箸でその箸をつまみ上げて他の人に渡し、『請便』（「どうぞご都合のよろしいように」と言う）となっている。この部分の原文は、*the chief guest, noticing this, takes them up by his own chopsticks and presents them to the other, saying, 請便*（*Please consult your own convenience*）」（原著103頁）となっており、主客が、碗の上に置かれた箸を自分の箸でつまみ上げて返すのは、箸を置いた本人であると解釈すべきであろう。主客が「請便」と言う相手も横箸をした客に対してである。なお、この原文は、主客が箸で置かれた箸を浮かせ、箸を置いた客に手に取って卓上に置くように促す、とも解釈できよう。箸で箸をつまみ上げるのは実際には難しいし、見苦しい動作であるからだ。主客が行うこの動作の意味するものは、食べ終わりはしたがまだおつきあいます、という意味表示である「横箸」に対し、主客が自らの箸で碗上の箸を卓上に置かせ、完全に食べ終わった状態にすることによって、その客が退席できるようにしてあげている、ということであろう。この動作によって、客は食べる義務からも、着席している義務からも解放される、としている。もちろん、その後、席を立つかどうかは客の判断であるし、フォーマルな宴会で

は、主客よりも先に席を立つことはあり得ない。

「横箸」の習慣は、唐宋代以降に生まれ、普及していったものであるが、「横箸」の動作については、比較した清代以降の『清俗紀聞』、『Etiquette in Chinese』、『貿易上より見たる・・・』、『清稗類鈔』、『中国料理の手引き』などでは言及されておらず、この習慣が清末の江南で行われていたことを示しており、貴重な記述である。

ウォルシュの記述から読み取れるのは、「横箸」の習慣は、本来、先に食べ終えた者（陪客）が先に席を立つために行く、ということである。先に食べ終えても席に残るのであれば、そのまま食べているふりをすれば済むことではある。「横箸」をした（陪）客に対し、主客が箸を碗上から卓上に移すのは、その客に立つてもよいという許しを与えるためであった。席を立ちたがっている客も、いきなり立つのはまずいので、一旦、「横箸」をして、主客の許しを待ってから立つ、ということであろう。但し、箸で箸をつまみ上げて戻すという動作はもちろんのこと、箸で箸を浮かせる動作だとしても、あまり上品とはいえず、必ずしも全国的に行われていたとは思えない。

ウォルシュによれば、「横箸」をしてよいのは、陪客だけでよいことになる。確かに、主人や主客がこれをするというもおかしい。また、陪客が主客よりも先に席を立つてもよい、というのは極めてインフォーマルな宴会の場合に限られる。これをまとめるなら、「横箸」は、インフォーマルな宴会において、先に席を立ちたい陪客がする動作であった、ということになろう。

4 おわりに

以上、『清国作法指南』に記されている宴会儀礼を詳細に検討し、主に清代以降におけるその他の著作にみられる

儀礼との比較を通して、『清国作法指南』の位置づけや、宴会儀礼の詳細における新たな偏差を探ってみた。

基本的には、清代の中国各地で行われていた宴会儀礼と大きく変わることはないが、招待状から宴会の終り方に至るまで、他の著書では言及されていない多少の差異が記録されている。しかし、儀礼の細部でバリエーションが存在するものの、全体としては統一性の方が大きい、という結論になろう。

時代的な展開としては、康熙乾隆年間の風俗を記した『清俗紀聞』と比べて、招待状の様式や、応接室から食堂への移動（タイプB）などの面で、簡略化が進行した様子が記録されている。

その一方で、着席の儀礼に際して、主人が酒杯をもって一人一人の席を指定することがある、という記述は、『清俗紀聞』などの清代の著作には見えず、明代の『中国キリスト教布教史』が伝える様式に近く、注目される。場合によっては、こうした古い様式がとり行われた、ということであろうか。

また、本書独自の記述として、主人が自分の箸で料理をとってあげる動作に関するものや、食事を終える際の儀礼、とりわけ「横箸」の記述があげられる。というのも、「横箸」の記述は、清代の宴会作法を紹介した著作のなかでは、筆者の知る限り、本書だけにみられるものであるからだ。このほか、外国人へのアドアイズなど、宣教師ならではの視点もあり、本書の記述は清代の宴会儀礼を考える上で、重要な文献の一つということができよう。

筆者が感心するのは、ウオルシュが単に儀礼の手順を詳細に記録しただけに留まらず、主人、主客、第二位の客、そして陪客らの役割と、取るべき態度をしっかりと区別している点である。これは、ウオルシュが中国人の宴会の背後にある人間—社会関係をしっかりと把握していることを意味している。彼が鋭い観察を記述を残し得たのは、自身の体験の蓄積のみならず、それを彼に続く欧米の若い宣教師らに伝えるべく、彼なりに分析を加えた上で、系統立てて記述しようとしたからであった。本書に、人類学者が書く民族誌にはない迫力と面白さが存在する

とすれば、これがその理由の一つであろう。ウォルシュが一章を割いて詳述した如く、中国人社会における宴会、及び宴会儀礼の重要性は、彼の生きた同時代のみならず、一〇〇年後の現代にも当てはまることである。

注

- (1) W. Gilbert Walsh 1907 *Ways that are Dark: Some Chapters on Chinese Etiquette and Social Procedure* Kwily and Walsh, London and Aylesbury. (W. G. ウォルシュ著 田口一郎訳 二〇一〇『清国作法指南 外国人のための中国生活案内』平凡社〈東洋文庫七九九〉)。原著は、現在、リプリント版が複数出ており、アマゾンなどで手頃な値段で入手できる。なお、本書に対しては筆者による書評(二〇二二)がある。

引用・参考文献

- 内山清 一九一五『貿易上より見たる支那風俗の研究』上海日々新聞社
書籍文物流通会中国料理部編 一九六四『増補中国料理の手引き』書籍文物流通会
徐珂編撰 一九一七『清稗類鈔』(一九八六)中華書局
中川忠英 一七九九 孫伯醇・村松一弥編 一九六六『清俗紀聞』1、II 平凡社(東洋文庫)
西澤治彦 二〇〇九『中国食事文化の研究―食をめぐる家族と社会の歴史人類学』風響社
二〇二二『イギリス人宣教師の見た清末の中国社会―清国作法指南』『東方』三八〇号 東方書店
Li Mou-hsun 1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" *The Chinese Recorder and Missionary Journal* Vol. XXXVI No.1
マッテオ・リッチ／アルヴァーロ・セメード著 川名公平訳・矢澤利彦注 一九八二・一九八三『中国キリスト教布教史(一)(二)』岩波書店(大航海時代叢書・第2期8)