

E-2 妙心寺庫裡の補設について 山梨大教育 浅見雅子

目的 台所の歴史的変遷をたどると、鎌倉時代には寺院の庫裡が必ずありて
いる。それは、補設についても庫裡で作られた料理（いわゆる精進料理）について
寺院から当時の支配階級であった武家に、そして一般庶民へと多大な影響を及ぼし
たためと考えられる。それほど重要である寺院の庫裡については、殆んど詳細な記述
がなされてない。そこで、食事についても厳しい規律を持った禅宗の寺院の本山で
ある妙心寺の庫裡と大徳寺の庫裡の調査とし、台所についての基礎的資料を得るこ
とを目的としたものである。

方法 寺院の庫裡も一般の台所と同じ様に、衛生と機能を主とするため、修理、改
造が多く行われ、遺構として残されているものは少ない。妙心寺、大徳寺は臨済宗
本山であり、重要文化財として保存されているので、補設について調査を行った。

結果 寺院の庫裡は、寺内の修道僧の食事を作る大量炊事の場所である。伽藍配
置の真で僧堂がなく、方丈の近くに移ったこと、更に、塔頭での少敷がルーポの修道
により、庫裡の機能の変化が示される。鍋、釜の大きさ、或いは廊下の膳を並
べる棚に百六十人分が整えられることから大量の食事を作る台所であったことは事
実である。又、「典座教訓」には、衛生についての考慮が多くなされている。かま
どは土間で、鍋、釜のある調理の場は板敷で壁で仕切られ、土間には吸口と煙出し
があり、フードの機能を果たしている。これらの補設は、殆んどこのまゝの型で庶民の
住居の中に移ったのは絵本その他に描かれていることから明らかである。