



第5回

五辛ごしん

柳 幹康

今日の一般的な理解によれば、精進料理では「五辛ごしん」（蒜にんにくや韭にらなど辛みの強い五種の野菜、「五葷ごこん」とも）は煩惱を刺激するので用いてはならないとされています。ところがこのような説は後代次第に形成されたものでした。今回はその歴史的経緯について紹介いたします。

五辛のうち、仏教において最初に禁じられたのが蒜ですが、その規定は各種の律（僧侶の規範）の間で違っています。これはおそらく、以下のような経緯を反映しているものと思われま

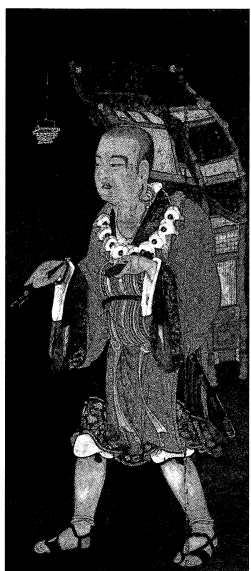
す。仏教教団では当初、蒜の摂取は特に禁じられていませんでしたが、のち尼僧を対象に禁止され、やがてそれが男僧にも適用されていったようです。尼僧に対する蒜の摂取禁止は各種の律文献に広く見えることから、その制定は古くまで遡ると思えます（不共戒ふくごうかいの食蒜戒じきさんかい）。一方、

男僧に対する禁止は時代が下ってからのことと思しく、その記述が見えるのは一部の律のみです（『十誦律じゅうじょうりつ』卷二三、『四分律しぶんりつ』卷二五）。

蒜を禁じた理由にも変化が認められます。古くは蒜に対する貪着とんじやく——畑の主から「蒜を採って食べてよい」と言われた尼僧がそれを探りすぎてしまい饜蹙ひんじやくをかったこと——が、理由として挙げられていましたが、後にはその臭においが問題視されました。一部の律において、蒜の臭においを気にして説法を欠席した僧が仏に叱られた（『四分律』卷五二）、蒜を食した僧が在家信徒に嫌われたと説かれるほか（『五分律ごぶんりつ』卷二二）、蒜を食した者は共有スペースから一定期間離れた後、体を洗い浄きよめてからようやく復帰できるという規定も見えます（同卷二六）。

その後、四世紀にインドで生まれた一群の大

乗経典では、禁止の対象が蒜から五辛（『涅槃経』卷一一）、あるいは葱・韭に拡がりました（『楞伽經』宋訳卷四）。これは当時のインド社会の価値観——蒜など臭いのきつい野菜を不浄視・忌避すること——を承けたものと目されています。たとえば『マヌ法典』（インド社会の規範の集成、紀元前二世紀から紀元後二世紀にかけて成立）では、蒜・韭・玉葱などが穢れた食物とされ、その摂取が禁じられています。また中国からインドに渡った二人の三蔵法師（経律論の三蔵に通じた高僧）法顕（三三七—四二二）と玄奘（六〇二—六六四）はそれぞれ、「悪人と



玄奘 (CoIbase, <https://colbase.nich.go.jp/collection/items/tm/A-10600?locale=ja>)

貶まれる一部の者を除き、人々はみな生き物を殺さず、酒を飲まず、葱や蒜を食べない」、「韭や蒜を口にすれば町の外に追い出される」と書き記しています（『法顕伝』、『大唐西域記』卷二）。ただし大乘以前の古い伝統を承ける僧は、依然としてそれらを食べていたようです。新羅に生まれ唐で育ち、インドを旅した慧超（七〇四—七八七）は、当時インドで「小乗の法」を行じる者は大乘仏教徒と異なり、肉・葱・韭などを食べていたと記録しています（『往五天竺国伝』）。

中国において五辛は元来、寿命を延ばす縁起物として元旦などに食されていました。上述のインド大乘仏教の流れを承け、出家者のみならず熱心な在家信徒も口にしなくなりました。また五辛の内訳についてインドの『涅槃経』は全く言及していませんが、五世紀後半に中国で編まれた『梵網経』では大蒜・草葱・慈葱・蘭葱・興菓であると明示されました。それが何を指すかについては古来意見が分かれるところで

すが、巻末に挙げた船山氏のご研究によれば大蒜・興菓は蒜にんにくとヒング（強いにおいをもつセリ科の植物、カレーのスパイス等に用いられています）、余他三種は対応こそ不明なものの葱・韭らっきょう・辣韭らっきょうに当たるそうです。

また五辛を避けるべき理由について『梵網經』は明言しませんが、食後の悪臭が説法の障りになることを問題視する『涅槃經』（巻一一）の立場を踏襲していたと考えられています。これに対し、のち八世紀初に中国で編まれた『首楞嚴經きやう』では別の理由づけ——加熱したものを食べれば性欲が、生で食べれば瞋恚いかりが増すからという新たな説明——がなされるようになりました（巻八）。今日でもまま耳にする「蒜は精が付くので良くない」との説は、これを承けたものです。

その後十二世紀初めに編まれた禅宗の清規しんぎ（禅僧の規範）は五辛として、内訳の若干異なる五種の野菜——葱ねぎ・韭にら・薤らっきょう・蒜にんにく・園葵うゑき——を挙げ、「たとえ病で命を失うことになっても口にしてはならぬ」と摂取を厳禁しています（『禅苑

清規しんぎ」巻一「護戒」）。五辛を避けることは東アジア仏教の基本的スタンスとなり、今日に至っています。たとえばキムチといえば蒜がつきものですが、韓国のお寺で漬ける場合、蒜はもとより葱・韭など五辛は入れないそうです。また日本でも近年、動物性食品はもとより五辛も入っていない精進カップラーメンが開発されネットで販売されています。

【主な参考文献】 Keschnick, J. "Buddhist Vegetarianism in China." *Or Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*, Palgrave Macmillan, 2005. 下田正弘『涅槃經の研究——大乘經典の研究法試論』春秋社、一九九七年。諏訪義純『中国中世仏教史研究』大東出版社、一九八八年。花園大学文学部『三国伝来 仏の教えを味わう——インド・中国・日本の仏教と「食」』臨川書店、二〇一七年。平川彰『平川彰著作集』一三、春秋社、一九九八年。船山徹『東アジア仏教の生活規則 梵網經——最古の形と発展の歴史』臨川書店、二〇一七年。同『菩薩として生きる』臨川書店、二〇二〇年。同『梵網經』の教えを今に活かす『衆會』二七、二〇二二年。

柳幹康（やなぎ みきやす）

一九八一年栃木県生まれ。二〇一三年東京大学大学院博士課程修了、博士（文学）。現在東京大学東洋文化研究所准教授、花園大学国際神学研究所副所長。

お願い

花園俳壇・花園歌壇

俳壇・歌壇への投稿は、それぞれ別の郵便はがきを使用し、各三句(首)までを読みやすく書いてお送りください。

*ㄨ切りは毎月1日です。

『花園』へのご意見・ご感想など

本誌へのご意見・ご感想など、「編集室花園係」までお送りください。お待ちしております。



〒616-8034 京都市右京区花園木辻北町1
妙心寺派宗務本所内編集室
俳壇／歌壇／花園 係

*住所、氏名を必ずお書きください。

*俳壇・歌壇ともに作品は未発表のものに限ります。(他誌投稿作品、転載は不可)

*なお投稿はお返しいたしません。

花園
hanazono

「いつもココロに花園を」
あなたとわたしのポケットエッセイ集

【花園】第73巻 第8号(通巻第864号)
令和5年8月1日発行(毎月1日発行)
定価60円

【発行人】野口善敬

【編集人】箱崎善法

【印刷人】古崎良一

【発行所】京都市右京区花園木辻北町1
妙心寺派宗務本所 教化センター
振替／01060-9-1400
電話／075-463-3121

表紙の絵

こんりん
「金輪」



目をとじても見える光に
勇気づけられます。

絵・元場 葵(もとば あおい)

月刊『花園』1冊送りの年間購読料は、1,620円(税・送料込)です。
下記のお電話か、ホームページでお申込みください。

【妙心寺派宗務本所 頒布課】電話：075-467-2990

【妙心寺派直売店 web shop】

<http://www.myoshinji-shop.jp/fs/myoshinji/g05-0002>

*乱丁、落丁本はおとりかえいたします。