

Title	蔬菜・果実の中国および日本における渡来と受容の歴史について
Author	渡辺, 正
Citation	大阪市立大学家政学部紀要. 17 巻, p.1-15.
Issue Date	1970-02
ISSN	0473-4742
Type	Departmental Bulletin Paper
Textversion	Publisher
Publisher	大阪市立大学家政学部
Description	

Placed on: 大阪市立大学学術機関リポジトリ

Placed on: Osaka City University Repository

蔬菜・果実の中国および日本における 渡来と受容の歴史について

渡 辺 正

A History of Import and Acceptance of Japanese and Chinese Vegetables (Fruits)

BY TADASHI WATANABE

目 次

序 論
 I 日本古来の蔬菜・果実
 II 延喜式編纂時の蔬菜・果実
 III 大和本草編纂時の蔬菜・果実
 IV 明治初期における蔬菜・果実
 考 察
 要 約
 文 献
 Summary

序 論

現在われわれ日本人が食べている蔬菜・果実の数はおびただしく、おそらく百数十種以上にのぼるものと考えられる。(この「種」は植物学上の species の概念に基づくもので、品種的の区別を考慮していない。しかし同じ species でも非常に変化して varietas 変種と認められたり、別の species とされるようなものはそれぞれ 1 種と数える)。人により、殊に植物学者と園芸学者で時々数の計算が異なるのはこのためである。この場合によれば数百種にも達する蔬菜・果実の大半は世界の各地から中国を経由して日本に移入されたもので、日本に原産したものや、最近の洋野菜のように欧米から直接移入されたものはごく少ない。この日本に原産したと考えられる蔬菜・果実類をあげると次のようである。

- 1) ユリ類 2) ヤマノイモ 3) ツルナ 4) ウド 5) ハマボウフウ 6) アシタバ 7) セリ 8) ナズナ 9) ミツバ 10) ジュンサイ 11) ワラビ 12) ゼンマイ 13) ニラ 14) ノビル 15) アサツキ 16) ミョウガ 17) フキ 18) ワサビ 19) タデ 20) ハス 21) アカザ 22) カキ 23) ナシ 24) クリ 25) アケビ 26) ムベ 27) グミ 28) イチゴ 29) カヤ 30) ケンポナ

- シ 31) ハシバミ 32) シイ 33) マテバシイ 34) クルミ 35) ヤマモモ 36) ビワ 37) マツタケ 38) シイタケ 39) シメジ 40) ハツタケ 41) コウタケ 42) キクラゲ 43) ショウロ 44) イワタケ 45) ワカメ 46) コンブ 47) ヒジキ 48) テングサ 49) モズク 50) アサクサノリ 51) アオノリ¹⁾

これらについて考えると、海藻類・キノコ類はさておくとして、純粹の蔬菜・果実についてみると、その大半は山野に自生する野草や樹木であつて、これから蔬菜として改良された痕跡のあるものは、ウド・セリ・ミツバ・ニラ・アサツキ・ミョウガ・フキ・ワサビぐらいのものであるし、果実の方は近年(幕末・明治)になつてカキとかナシについてはいくらか改良されて優良な品種の生産をみているが、その原種はマメガキとかアカナシのような原種に近いもので、おそらく中国から優良な品種を導入して改良されたものと思われる。

さらに日本に原生したと思われるものの中でもノビルとかアカザなどは人里近い道ばたや、以前耕やされていたが現在は放棄されている野原などに生えていることから考えて、純粹の野生種とは考えられず、むしろ中国に生えていた蒜(小蒜)やアカザが有史以前の大陸との往来により、いつとはなしに日本に帰化したものと思われる。小蒜(ノビル)の栽培は古く齊民要術²⁾(中国北魏時代の農業書)にも出ていることから考えて、中国帰化民たちは特にこれを愛好したようだから、家庭菜園に蒔いたのが、逸脱して帰化したのであろう。アカザも同様である。

幕末の頃、日本で普通に栽培していた蔬菜類をあげると、

- 1) ダイコン 2) ニンジン 3) ゴボウ 4) サトイモ 5) サツマイモ 6) モウソウ 7) フキ 8) ネギ 9) ホウレンソウ 10) キョウナ(ミブナ) 11) カブ 12) シ

ソ 13) シュンギク 14) チシャ 15) ナガイモ 16) ニラ 17) ニンニク 18) ショウガ 19) ハス (レンコン) 20) トウモロコシ 21) ラッカセイ 22) ウズラマメ 23) アズキ 24) サイトウ 25) ヤエナリ 26) エンドウ 27) トウガラシ 28) ナス 29) トウガン 30) スイカ 31) シロウリ 32) キュウリ 33) ニホンカボチャ 34) ウド 35) サンショウ 36) フダンソウ 37) タカナ 38) クワイ 39) ラッキョウ 40) ワサビ 41) ササゲ 42) ダイズ 43) ナタマメ 44) マクワウリ 45) ポンキン 46) ユウガオ

などである。

この中でダイコン、サトイモ、フキ、ネギ、アオナ、カブ、シソ、チシャ、ナガイモ、ニラ、ニンニク、ショウガ、レンコン、アズキ、ササゲ、ダイズ、ナス、トウガン、シロウリ、マクワウリ、キュウリ、タカナ、クワイ、ラッキョウ、ユウガオなどは延喜式の時代すなわち10世紀の前半ごろまでに日本に渡来し、国民に受け入れられていた蔬菜類である。

これ以外のニンジン、ゴボウ、サツマイモ、トウガラシ、モウソウ、ホウレンソウ、シュンギク、キャベツ、トウモロコシ、ラッカセイ、スイカ、フダンソウ、ニホンカボチャ、ポンキンおよび各種の豆類が延喜式の時代から徳川末期までに主として中国から（一部は直接イスパニア・ポルトガルから）渡来したものである。

このなかで、サツマイモ、トウモロコシ、ラッカセイニホンカボチャ、ポンキン（カザリカボチャ）などは北米・中米・南米などの米洲諸国からコロンブス以後（1492）、スペイン人、ポルトガル人の手により、一旦ヨーロッパに運ばれた後、中国を経由したり、あるいは直接日本に運びこまれたものである。

これらの中にはほんの一部ではあるが、ジャガイモやトマトのように部分的に移入されたものもあったらしい。しかしサツマイモやカボチャのように普及しなかった。キャベツやトマトはせつかく移入されても、蔬菜として栽培されるのでなく、物好きの手によって、盆栽や鉢植えにしたあげられ、観賞用に変形させられた。キャベツの変種ハボタンはまさにこのようなものの典型であって、日本人の好み的一端をのぞいた感じがする。

I 日本古来の蔬菜・果実

今延喜式³⁾を中心とし、古事記・日本書紀、万葉集などを参照して平安朝の中期に及ぶ蔬菜類について考える時、明らかに日本の山野に自生し、中国から渡来したものでないことが別明するものは次の9種の蔬菜である。

蕪 (フキ)、芹、薺 (アザミ)、羊蹄 (ギシギシ)、薇 (ワラビ)、薯蕷 (ヤマノイモ)、椒 (サンショウ)、蓴 (ジュンサイ)、蒼蒿 (ヨメナ)

この中で、フキ、セリ、アザミは宮中の菜園で栽培されていたことが明らかであるが、他のギシギシ、ワラビ、ヤマノイモ、サンショウ、ジュンサイ、ヨメナなどは山野・池沼に自生するものを採取したことがおのずから明らかである。もちろんフキ・セリ・アザミも山野に自生するから、これらを採取して供御に使用したことがないとは言い切れぬが、これらは皆日常普通の蔬菜であるから、大量に消費されること、その新鮮さを尊ぶために大量に栽培されたことが別明する。薯蕷は栽培の記録が見えないことから考えると、ジネンジョの系統のもので、ナガイモやツクネイモなどの栽培種の系統のものは、延喜式の時代よりはよほど後の時代に中国から移入されたものようである。

以前はこれらヤマノイモ類相互の間にジネンジョの *Dioscorea japonica* (野生種・原種) — ナガイモ *Dioscorea Batatas* (栽培種) の関係があると考えていたが、ゲノム分析の結果、そのような関係はなく、独立の *Species* であることが別明した。⁴⁾ もちろん同一の属 *Dioscorea* に属し深い関係があり、類縁関係が深いことは言うまでもない。これら古代的蔬菜の中で非常に古く文献に出ているし、ほとんど日本に自生したと思われるものをあげると次の6種である。

蒜、藜 (アカザ)、瓜 (シロウリ・マクワウリ)、橘、薑 (ハジカミ)、蓴荷 (ミョウガ)

これらの蔬菜類の起源はすこぶる古いものの、本来日本に自生していたものではなく、ヤヨイ人か縄文人かの何れかの古代日本人が日本列島に移住した際、その種子を運搬して日本に土着してしまったものと思われる。もっとも魏志倭人伝を見ると、ヤマトイ国の土産 (土地に産する物品) を記して「椒・薑・橘・蓴荷を産するもこれを滋味とすることを知らず」とあり、サンショウ・ショウガの類の香辛料的蔬菜を産するにもかかわらず、これを利用しないむね述べているし、日本書紀・古事記の何れにも神武帝のこととして、「みつみつし久米の児らが垣本に植えし薑(はじかみ) 口ひびく、打ちてしままん」とあり、こ口ひびくははじかみが、サンショウかショウガか古来学者の議論のまとであつた。口ひびくという辛らつ性から見るとサンショウがまさり、垣本に植えるという表現や、倭人伝の記載からみるとショウガの方がよい。しかし薑 (ショウガ) のことを古訓ではクレノハジカミ (中国南方からやって来たハジカミ) とよむし、やはり

神武紀のハジカミはサンショウであろう。

瓜も疑問の多い果実であるが、ヤヨイ時代の遺物の中に瓜の種子が見つかり、相当に古い存在であることは確かだが、日本に古来自生していたか、どうかは非常に疑問の多いことである。中国でもシロウリは正式には越瓜と書き、その発祥が中国南部から今のベトナムにかけての地帯である。即ち当時の中国人の意識から云うと南方蛮族の地の産である。もっとも只の一字で瓜とも現わし現在のマクワウリの部類と区別しないこともあるので、特に優良な漬物用品種が中国南方から来て、これを南方の瓜の意味で「越」の瓜と云ったのかも知れない。日本人の原流として南方系の要素が強調されることがあるがこの中には中国南方民族、すなわち越族との近縁性ないし交流に言及されることが多い。たとえばイネの伝来の問題がこれである。瓜の渡来に越族または日本の古典にあるクマソ、ハヤト族のもたらした役割など考えるべきではなかろうか。橘については倭人伝の記事にある如く日本に原生したらしいが、垂仁朝の田道間守の伝説に見られるように、優良な品種のミカンがある時期に南方中国から移入されたことが考えられる。

いま非常に問題のある蔬菜としてノビルとアカザについて少し詳しく述べてみよう。

アカザ⁵⁾ 学名 *Chenopodium album* var. *centrorubrum* は路傍に生えている雑草の一つで、戦中・戦後の食糧難の時代にわれわれが大いにこの雑草のやっかいになったものである。

すこしホウレンソウに似た風味を有し、すまし汁の実やおひたしの材料として愛用された。中国の王維の詩に「積雨空林、烟火遅し、藜（アカザ）を蒸し、黍を炊き東菑（トウシ）に餉（ショウ）す」と云うのがあり、いつまでも雨が降り止まず、ひっそりした村のあたり煙がたなびいている。家々はアカザのおひたしを作り、キビの御飯を炊いて、昼食の弁当を東の田に運ぶと云った中国大陸の雨期の民衆の生活をえがいている。また文選の曹植の詩に「余菴を甘しとなす」なる句があり、これはアカザとマメの葉のスープのようないやしい食事を苦しめないという意味である。

一方アカザの杖は高齡の老人に対し時の天子から贈った尊敬のしるしであった。

日本では平穩無事の日にはきたらしい野草として顧められないが、大むかしから庶民の食草として人知れず利用されていたことは疑いが無い。

戦時中に余りアカザを食べすぎて〔小麦粉の中にアカザ葉の粉をまぜてスイトン（小麦粉をこねて団子をつく

り、これを汁に入れて煮たもの）にしたらしい〕皮膚の露出部分が太陽光線のために焼かれて火傷（やけど）を生じ、皮がむけると云う悲惨な状況を呈したことがあるそうである。

これは副食として食べる量をはかるかに超えたため起った現象であり、汁の実とか、おひたし程度では問題にならぬであろう。しかし何か光の感受性を増大する物質を含んでいることは確かであり将来の研究が望まれる。

アカザはビタミンA、B₁、B₂、Cに富み、そのタンパク質量も多量（乾物量として30%以上）であり、カロリーも290あり、風味も同類のホウレンソウに近く優秀な野草である。

現在のようにホウレンソウその他の野菜が豊富でなかった時には、非常に重宝がられた野草である。

ノビル⁶⁾ *Allium Grayi* はアカザと同じく路傍とか原野（昔たがして今では放棄されている）などに多く人里はなれた山奥にはない点で、大昔の帰化雑草の例としてアカザとよく似ている。中国でも日本でも蒜（コビル、ノビルを畑にまいて栽培したもの）と胡（オオビル、ニンニクのこと）の区別があいまいであって、混同されやすい。一応蒜をノビルとし、大蒜、または胡（胡蒜）をニンニクとしておく。

中国に古くから蒜という野草があり、これが一種神聖な草として祭壇に供されたらしく示へんが二つ組合わされている。示へんは祭壇の上の机の上のせられた犠牲（いけにえ）の象（かたち）を表わしているので、このような神にささげる植物の代表とされたものようである。事実皇帝神農氏が百薬をなめてまわった時に芋（ウ天南星科の有毒植物）の毒にあたり、神気もうろうとして絶息しようとした時、蒜（蘭蕪草）を見てこれを食べ解毒したという記事〔帝登萬山。遭瘡芋毒。將死。得蒜。嚙食乃解。逐取植之。能殺腥膻虫魚之毒。（孫炎：爾雅正義）がある。伝説であるが何かこの草の古さと神聖視されたもようを表わしている。古事記や日本書紀・万葉集にある蒜（ヒル）は一応ノビルであろうか（日本書紀景行紀の蒜の記事はニンニクの疑いがある）、延喜式に書かれている供御の材料となった蒜はノビルではなくニンニクである。延喜式でノビルを表わすために用いられた文字は蘭（アララギ）であって、このアララギという言葉はフジバカマにも用いられるため、この延喜式の部分について解釈が2つに分れ、1つはフジバカマの幼生を食草として用いたと見られる。

しかしフジバカマは着物をくゆらすならいざ知らず、食用の野草としては、はるかにノビルの方がましであ

る。さらに齊宮の忌詞(イミコトバ)の1つに塔のことをアララギというが、これはノビルの花茎の様子が塔状(ピラミッド状)になることと、蕪(トウ)が立つのしゃれをかけ合わせたものでノビルにびったりする。ノビルの若芽は生でもさっと茹でて、酢みそにしたり、魚貝と共にぬたにすると非常においしい。万葉集の「ひしお酢にひるつきかてて、鯛ねがう吾にな見せそ水葱(ナギ)のあつもの」なるざれ歌をみても、鯛のさしみにニンニクをすりつぶした二杯酢を用いている美食風景であるが、このヒルがノビルであっても一向差支えない。おそらく庶民はノビルを貴族や帰化人達はニンニクを用いていたのであろう。花が咲き、肉芽(むかご)が出るようになると、茎葉は固くなって食用にならなくなるが、球茎は充実してくるから掘り取って食用に供する。二杯酢とか、生味噌・焼味噌をつけて食べると野趣が口の中にみちみちてさわやかな食物である。

ノビルはその保存が困難なこと、香辛料としての能力がニンニクにくらべて劣ることから、日本でも中国でも畑に栽培されることが少なくなり、ついには畑の蔬菜としては絶滅した。ことに日本では応神紀に見られるように野蒜(ノビル)とよまれ、野生化したヒルを示している。

本家の中国においても元来葛山(スウザン)の蘭萬草と云って、山地に生じていたものが、その味を愛する人々の手により、人里に下り、畑に栽培されたものであるから、日本で野草化するのには当たり前であらう。

Ⅱ 延喜式編纂時の蔬菜と果実

延喜式にのっている蔬菜・果実のうち中国から来たことがはっきりしているものとして 1) 蔓菁(アオナ・菘菜と書いた文献もある) 2) 蔓菁根(カブラ) 3) 莖立(ククタチ、アオナの莖のたったもの)、4) 葵(アオイ、フユアオイ)、5) 蘿菔(ダイコン)、6) 竜葵(コナスビ、イヌホオズキ)、7) 胡葵(コニシ、コエンドロ)、8) 芥菜(タカナ、カラシナ)などがある。

この中で蔓菁と蔓菁根は同一植物であって一方は茎葉を中心として、一方は根茎を中心とするものである。しかし長い間栽培している間に茎葉を中心とするいわゆるツケナ類が分化して行き、片方ではカブを中心とするものができたのは自然のいきおいである。

菘菜はある時はタカナと書かれ、ある時はアオナと書かれる。タカナとあっても、現在のタカナすなわちカラシナ *Brassica juncea* の変種 *var. integrifolia* とはことなり、今のツケナであったのではないか。つまり現在の中国名「菘」すなわち白菜の原種をさすものであ

う。中国近代の名著植物名実図考には、みごとな「菘」の図が出ている。つまり純粋種でないハクサイのある型のもが古代宮廷に栽培されていたのである。ククタチはこれらツケナ類のとうがたったものをいい、現在でもククタチとよぶ地方があり、その漬物を菜の花漬などと称し、その美観と香味は定評がある。

蘿菔⁷⁾は現在の大根あって、中国から古い時代に渡来したものであるらしい。日本の海岸の各地に自生種のハマダイコン *Raphanus Raphanistrum* から日本の大根が生じたと主張されたこともあったが、現在では否定されている。ハマダイコンは古い昔に栽培種の大根が逸出してもっともその生育環境に適した海岸において自生したものとされている。

中国では古い文献に葵という字で表わされ非常に古くからあるようであるが、一方その名称として蘿菔、菜菔、蘿蔔、又は芦芭などの字で表わされ、lo-po(又はこれに類する)の音を有し、ギリシャ語の *raphanus* 又は *raphus*, *raphane* の音訳であるとされる(牧野説)。すなわち中国でダイコンは非常に古いものだが、やはり地中海沿岸から西域を経て古い昔に中国に渡来したものと云う一元説をとっている。

中国の一番古い大根を表わす文字「葵」は実のところ突の字に草冠をかぶせたにすぎない。

突の字は分解すると穴の上に犬が上半身のり出している字で、ちょうど大根が根部を首だけもたげていると同様である。したがって案外新しい造語で本来の名称である lo-po の方が優勢なため、顧みられなくなったのであろう。

日本でダイコンの古いことは、記紀の歌謡の中に「山の畑で少女が木ぐわを持って大根を掘っている。その腕が大根のように白い少女と共に寝てみたい」〔仁徳紀、つぎねふ山背女の木鏡もち、うちし大根(オオネ)、白の白、腕(タナムキ)まかず、けばこそ知らずとも云はめ〕と云った歌があり、大根がすこぶる古く庶民の食糧とされたことがわかる。しかし延喜式ではこのダイコンは生野菜として多く用いられている反面漬物としては全然用いられていない。カブやシロウリ・トウガンなどよく漬物にされているが、延喜式の時代にダイコン漬がなかったのであろうか。それとも典雅を尊ぶ宮廷において怪しげな香を出すダイコン漬が排拆されたのか2つに1つである。著者はおそらく後者であろうと推理する。何故かと云えば、保存食としての大根漬がないわけはなく、庶民には大いに用いられたと思うが、宮中においては、大根漬の醸し出す悪臭にへきえきしてこれを嫌悪したため大

根を漬けなかったものであろう。

延喜式の当時、中国でも日本でも非常によく栽培されていた、蔬菜の1つに「葵（アオイ）」がある。これはカモアオイ（フタバアオイ）*Asarum caulescens* やその仲間と全然異なり、アオイ科 *Malvaceae* に属するフユアオイ *Malva verticillata* である。これはゼニアオイ *Malva sylvestris* var. *mauritanica* やタチアオイ *Althaea rosea* などの仲間である。

古代中国では園菜の王者として取扱いかい、日本の宮廷でも中国から移入して尊重していた。当時の野菜の王者とされたものに、蕪（スマレか？不明の野菜、現在のセロリーではない）と葵があり、礼記内則には「葷菜粉榆」なる言葉があり、何れも滑なる野菜として、両親に孝養をつくすためになくてはならない菜類とされていた。

白楽天の「夏日作」に「前の晩の雨に竹林の若い竹の子がやわらかい。朝方の露に菜園の葵（ヤサイ）は新鮮である。葵を蒸し、竹の子をやいて食べればもうなまぐさものの御馳走はいらない。

はり切ったお腹をさすりながら、ぶらぶら散歩して、さてひとねむりしよう」（宿雨林筍斝 晨露園葵鮮 烹葵炮斝筍 可以備朝餐 止於適吾口 何必厭腥膻 飯訖盥漱已 捫腹方果然 婆娑庭前步 安穩窓下眠）との詩句があり、なかなか質素のようで豪華な食事であり、現代のわれわれからみるとかえってうらやましい。

その外野菜の代表としてしばしば、このフユアオイがでてくる。この変種の1つにオカノリ *Malva verticillata* var. *crispa* がある。⁸⁾ これは葉の縁辺が波打ってしわがよっている。これは全くフユアオイの変異の1つとみなすことができ、牧野氏の実験によれば、韓国から取りよせたオカノリの種子からフユアオイが、またフユアオイの種子からオカノリが生じたといひ、フユアオイとオカノリの相互変換が容易に行なわれる。まだ *Species* として固定の不完全なものであることが明らかになった。

このオカノリは軽くあぶってもみ、粉々にして食塩などとまぜ、飯にふりかけて食べると、ちょうどのりのように粘質物を生ずるため、オカノリといわれる。フユアオイも同様にして食用に供される。現在では中国でも日本でもごく辺りな農村・漁村の片隅に栽培されるだけである。韓国では今でもこの栽培が盛であるらしく、その種子をたずさえて帰った韓国の人の多く住んでいる部落の空地に時々栽培されているのをみかけることがある。

胡荽⁹⁾（コエンドロ・コニシ）は学名を *Coriandrum*

sativum といひ、現在の名称コエンドロはそのポルトガル名 *Coentro* から出たという（牧野説）。貝原益軒はその著大和本草の中で蠻名の *Coriander* から出たのだらうとしているが、もっと発音が近くまた日本との交換が深かったポルトガル語とした方がよいであろう。この香辛料くさい蔬菜が平安朝の宮廷で栽培されていたことはまことにふしぎである。

しかし中国では割合現代の西洋諸国とよく似て香辛料の使用が種類や量ともに多い。ニンニク・トウガラシはもちろんのこと八角（大茴香）や花椒（ハナザンショウ）としているか、何かサンショウによく似た *Xanthophyllum* 属の花芽、茴香、草果、サフランなどをよく用いている。

北魏の賈思勰の著になる齊民要術の中に胡荽の密植による軟化栽培法が記してあり、緑葉野菜として用いられた。おそらく現在用いられているように濃厚な肉汁の青味料として用いられたものと思われる。当時の日本は全て漢風をまねて文明国とする傾向があったから、当時の宮廷の食生活慣習からみると、少しふさわしくないこのコエンドロのような香辛料的蔬菜が重要な食料となっていたことはおもしろい。

これはしかしニンニクの使用と同じく、王朝の紀綱のゆるみに従がい、極めてすみやかに崩壊したものらしく中世には何らコエンドロの使用がみえない。

延喜式にはこの外ナス・カモウリ（トウガン）のような果菜類やチシャ・タデ・セリ・コナギのような葉菜類が記載され、食用に供されている。また竜葵（イヌホオズキ）とか、ソラジ（カサモチか？）、ククサ（サイカチの葉か）、シタツキ（ミツバアケビの実か）、マタタビなどの香辛料、薬料的の野菜・果実が使用されているが一応ここではとりあげないことにする。荳のつつみと云ってエゴマ（シソに似た植物）の葉でまいた、今のしそ巻きに似た漬物もあった。ただ1つだけ東西交流史の上からみて面白いものに萵苣（チシャ）があるのでこれについてのべる。

萵苣¹⁰⁾ *Lactuca sativa* の原種は *L. scarioua* でヨーロッパの温帯全域、カナリー諸島、アルジェリア、エチオピア、アジア西部、メソポタミア、コーカサス、カシミア、ネパール、シベリアの一部が原産地である。中国に渡来したのは隋の時代（581～618）であって高国の使者が来朝した時、隋人が種子を高価に求めたので千金菜と名付けたとある。萵苣（千金菜）、按彭乘墨客揮犀云、萵菜自高国来。故名。（清異録11世紀）、中国の園芸学者胡昌熾氏に京都大学の並河功氏が高国とはどの地方

かたずねたところ、ヒマラヤ地方の民族の名前に局というのがあるから、ここから来たのであろうということであった。¹¹⁾しかし Laufer はその著 *Sino-Iranica* において、これを単なる説話であると笑いとばして、「局なる国はどこにもない。この局という国は単に萵苣の高という文字から生み出された一つの語原説話に過ぎない」と云っている。より確実な伝承としては唐の太宗の時に(627~649)ネパールの使者がホウレンソウを進呈すると同時に酢菜をも進呈した。この酢菜とはよいブドウ酒のようなよい味と、苦菜(ニガナ)のような苦味を持ち萵(Lactuca の1種)のような形をしてそれより葉が広く長い。これが現在のクキチシャであると云う。(唐会要9世紀)。いずれにしても最も信用できる文献としては700年頃の食療本草に初めて出ると、この白色種の白萵は嘉祐本草(1057)に初めて出るので、まずまず7世紀以降にペルシア方面からネパールを通過して中国に伝わったものらしい。これを唐と交際を始めたばかりの大和朝廷がさっそく取入れたものと思われ、日本人の進取の気象には恐れ入る。しかし平安後期・鎌倉・室町の時代の食膳にはほとんど見えず、徳川初期に益軒の大和本草に見る。王朝の衰微と共に一時その種子まで絶え、ヨーロッパや中国との交流が始まってから再び移入されたものではあるまいか。

現在われわれがサラダ用野菜として珍重しているレタス(タマチシャ)などは当然のことながら、幕末開国以後欧米から輸入されたものである。この上等品もしっかりと土着し国民の食糧として完全に受容されるまでに約100年近い歳月を経ている。

なお延喜式の時代から約300年位経過した後、後白河法皇の院政の時代に梁塵秘抄¹²⁾なる小歌の本が編集された。この書物の中に宮中の菜園(御園生)に各種のウリ類にまじって紅南瓜(アコダウリ)なる正体不明の野菜が栽培されていること〔清太が造りし御園生に苦瓜甘瓜のなれるかな。紅南瓜(アコダウリ)、千々に枝させ生ひさご、ものな宣(のた)びそ鹹(えぐ)茄子(なすび)〕が記載されている。

現在アコダウリと云っているのはカボチャ属の3種の中、最も実用性に乏しいカザリカボチャ *Cucurbita pepo* 中の1品種である。

このものが実際後白河帝の時の宮中の菜園に栽培されたとなると、園芸学上の定説をくつがえす大事件である。何故かと云うと、コロンブスのアメリカ大陸発見が、1492年であるから、その300年前の1192年にすでにアコダウリ(カボチャの1種)が栽培されたことになり、こ

のようなことはあり得ないというのが常識であるからである。

このアコダウリの外、サツマイモ、トウモロコシなどについて米州原産の植物が pre-Columbian に存在したことを証明する学説があり、これを Pre-Columbian theory という。前世紀にこの学説が非常に盛んであったが、実証性を伴わず、次第にその姿を消すようになった。ところが、ヘイエルダールがコンチキ号に乗って太平洋を漂流し、すくなくとも、米州の人達が太平洋のミクロネシア・ポリネシアの諸島にたどりつくことが不可能でないことを示して以来、ふたたび、コロンブス以前に米州の作物が東洋諸国その他に漂着した可能性が検討され、若干の作物たとえばサツマイモでは太平洋諸島に漂着した可能性がみとめられるに至った。トウモロコシについては現在その可能性を主張する学説が提唱されている。さてこのアコダウリだが、これは果してカボチャの1種としてよいであろうか。この梁塵秘抄なる書物は中世に湮滅してしまったものと考えられていた。ところが明治44年になってから再発見され、これにアコダウリの記事が出ていた。一方室町時代の末、後柏原天皇の永正13年(1516)殿中申次記にアコダ瓜を献上している記事がある。ポルトガル人が来朝してカボチャを伝えたという記録の最古は天文11年(1542)であるから、これより約1/4世紀早い。

これらを首尾一貫して説明するのに便利なのはアコダが *Cucurbita pepo* であると認めるのが一番よい。もしこれを認めないとすると次の仮説が証明される必要がある。

すなわち、マクワウリのような甘味のあるウリのなかに、アコダウリと名付ける丸くて小さい紅色のものがあり、これによく似た形と色のカボチャの1種が日本に輸入された時、この新しい植物にアコダウリの名称が移っていったという仮説が、何か当時の随筆などから証明された時、この仮説が正当に認められたことになる。それでこの頃の随筆類をあさっていると、東廬子という人の随筆、嗚呼奚草¹³⁾なる本の中に「阿古多瓜ト云モノ、夏日ヨク人ノ賞ガンセシニ今ハ絶テ見ハベラズ、随分美味ナルモノニテ産地ヨリ瓜毎ニ印ナド押テ出セシニ、近世西瓜盛ナリシヨリ阿古多瓜ヲ作ラズ、西瓜ハ清土ニモ古ク伝ワラズト見エテ、元ノ世祖西征ノ後、西域ヨリ種ヲ中夏ニ入ルト五雜俎ニ見エタリ。本邦ニハ竟永ノ頃琉球ヨリ薩摩ニ及ブ。長崎ニハ慶安ノ頃漸ヤク有リトカヤ、…阿古多瓜モ今ハ無キニヤ」とあり、この記事から見ると、何かマクワウリ様の水菓子であってすこぶるおいし

く、有名なものである（印を押して出す）のに西瓜の到来と共にその位置を失ない、当時すでにその存在さえ別明しないようになった。反面カボチャ系の色・形の似たアコダウリが到着して置き換ってしまったということが最も妥当ではあるまいか。

Ⅱ 大和本草編纂時の蔬菜と果実

延喜式が醍醐天皇の勅命⁹⁰⁵により編纂されて以来23年経過して、延長6年（928年）一応完成してから、約600年たち、中御門天皇の宝永6年（1709）に篤学者貝原篤信（益軒）の手により仮名交り和文の大和本草¹⁴が完成出版された。むづかしい文字の読めぬ者にも懇切に書かれた書物で、大凡の体裁を約100年前に出版された明の李時珍の本草綱目の形に作り、鉱物・植物・動物の順にくわしく解説したものである。この前後は將軍綱吉の奨励により、文運とみに進み、元禄9年（1696）には宮崎安貞¹⁵の農業全書なり、翌年10年には平野必大の本朝食鑑になった時代である。益軒自身元禄元年（1688）に辞書、和爾雅を出版している。

この延喜式の時代から大和本草の時代まで約800年の年月の間に王朝から政権が鎌倉に室町に、戦国を経て織豊政権から江戸幕府に移行した。国民の経済も急激に伸張し、律令制口分田制から荘園制を経て、大名領国制藩幕体制に至った。この間盛に新田の開墾が行なわれ、あふれた国民のエネルギーはあの元禄文化を作り出した。

この間に中国と日本との正式の国交こそなかったが商人の往来があり、天竜寺船とか、勘合貿易などにより日本からの物資と併行して中国・韓国の物資が流れ込んだ。この中に蔬菜・果物の種子その他があったことは当然でその中に 1) スイカ 2) ホウレンソウ 3) ニンジン 4) ブドウ 5) カボチャ 6) サツマイモ 7) キャベツ 8) フダンソウ 9) シュンギク 10) セロリー 11) トウガラシなどがあつた。

また延喜式の時代にすでに存在していたが、あまり用いらなかった蔬菜にゴボウ・キュウリなどがある。また現在梅干にしぼ漬によく用いられているシソも延喜式の時代には薬用に供されているものの、その食糧としての役目の大半をエゴマにより行なわれてきた。〔荏のつみ（シソまきに似たもの）〕。伝承によると京都の大原の里の柴漬の起りは、建礼門院の入山に始まるということから1185年頃（嘉永4年）に始まることと見てよい。

一応延喜式の時代から大和本草の時代までに中国から日本に流入した蔬菜・果物を11種あげておいたが、この中でカボチャ・カザリカボチャ（ボンキン）・サツマイ

モ・トウガラシの4種は米州の原産のもので、定説によると、1492年のコロンブスのアメリカ大陸発見以後の移入でなければならず、また必ずしも中国を中継する必要はないことになる。即ち直接、ポルトガル人・スペイン人およびイギリス人の手で輸入されてもさし支えないはずである。

西瓜（スイカ）*Citrullus vulgaris* はその原産地がアフリカの中南部であることが、Livingstonらの探検により別明した。そして原産地に近いエジプトにおいてすこぶる古い時代から栽培されていた。そしてこのエジプトから世界の各地に分散したので、その栽培の歴史は少なく見ても4,000年を下らない。そして中国の漢や唐の時代には中国の文献には出ていない。

中国の文献に始めて西瓜の名の出るのは、五代の胡峴の戦中日記「陷虜記」（歐陽修編五代史第73章に記されている）である。彼は契丹の軍隊に捕えられ、契丹の本国を旅行する間にスイカに関する見聞をまとめている。ちょうど契丹はその時、トルコ民族の分派で中央アジアに国を立てていた回紇（Uigur）を滅ぼし、スイカの種子と栽培法を伝えていた。彼はその見聞を記録しているだけで、果実も種子も中国本部に伝えなかったようである。中国本土に最初に種子をもたらした、実際に西瓜を栽培したのは、南宋の人洪皓で彼は南宋国から金の公使になって1129～1143年の15年間燕京（今の北京）に滞在した時の記録を松漠紀聞（1156）に書き、これにスイカの種子を持って帰った旨が書いてある。¹⁶

日本に最初にスイカの記事が出ているのは室町時代の名僧・義堂周信が¹⁷ 後光厳天皇の延文4年（1359）製作した漢詩集空華集にスイカの詩をのせたのが、初めである。その詩は「今はじめて日本の国にスイカをうえて果実を収穫した。精力をつけはげますこと、その効果のほどは麦門冬にも劣らない。」とあり、スイカが腎臓を利して利尿剤となることを、何か精力剤でもあるかの如き書き方をしている、いささかこっけいである。

しかしその後スイカの記事がたえているのを益軒をはじめ多数の学者がふしんに思っているが、「…その後しばらく絶えたるなる可し」と断定してあり、おそらく正しいであろう。その後、天正7年（1579、空華集の時代より約200年後）にスイカ・カボチャ来る（長崎両面鏡）とあり、また慶長10年（1605）薩摩に琉球からスイカ渡れりとされ、まず長崎・薩摩などの開港場近くに渡来したが、全国的に受容されるのはさらにその後、京都には寛文年間（1661～1671）、江戸に始めて作られたのは延宝年間（1672～1680）とじりじり、日本全国に広まって

行く、草木六部耕種法の時代(1832)には「日本総国に此を作らざる処は稀也」と書かれるほど全国にひろがった。すなわちはじめにスイカが渡来してから、主要な土地に広まるまでに約300年を要した。その間に永い中絶の時代があったのである。

ホウレン草(菠薐草)¹⁸⁾ *Spinacia oleracea* の原種または野生品はアルメニアからイランにかけて分布し、時には別の *Species* とみなして *Spinacia minor* なる名前まである。菠薐の中国音は Pwa-ling で原名は Pa-linga すなわち今のイランである。

ホウレンソウが西域から中国に入ったのは比較的古く漢の時代に渡来したと伝えられている。しかしこれは単なる伝説であって信用し難い。

確実に信用できるのは唐会要であろうか。10世紀に出た唐会要には唐の太宗の貞観2年(647)にネパールからホウレンソウの種子を献上したという記事がある。すなわち7世紀に陸路をへてホウレンソウが西域から伝わった。

日本では中国よりずっと遅れて林道春の多識編(1631)にホウレンソウの名前がでてくる。

セロリーはふつう西洋諸国に限る洋菜であって、ごく最近になって、東洋諸国に輸入されるようになり、生菜類の生食がふえてから、多く栽培されたり、食べられたりするようになってきたと信ぜられている。

日本ではまさにその通りであって、われわれの口に簡単に入るようになったのは戦後十数年経過してからであるが、同じ東洋諸国でも中国や朝鮮やベトナムあたりでは在来種のセロリーが、早芹(董)とか芹菜または塘蒿などと呼ばれて、脂っこいスープの青味として多量に使用されていたことを知る人はごく少ない。

さて中国にこれらの名称で知られているセロリー *Apium var. dulce* が、いつ渡来したかと云う問題になると非常に問題が多い。もし本草綱目の著者李時珍が¹⁹⁾が云うように、(セロリー) = (早芹) = (董) の関係が成立つとすると、中国では非常に古く「董」なる植物が自生しており、この「董」なる草の一部は芹すなわち水芹であることが明らかであるが、唐の本草に別に「董菜」というものを出して「これは野生であって人間が栽培したものではない。

葉はドクダミに似ており、花の色は紫である。」李時珍はこの(董菜) = (早芹) としている。

古来からの「董」の字には日本では古くからスマイレにあてている。牧野博士は²⁰⁾董はスマイレでなく、セロリーで、スマイレを云う時は「董々菜」と云わねばならぬと

くり返し、日本人の誤用をいませしている。

董がスマイレでなくセロリーであるという博士の主張の唯一の根拠は呉其濬の名著植物名実図考の²¹⁾のさし絵に基づくものであって、呉氏は李時珍の(董) = (早董) = (早芹) の主張をそのまま受け入れ、当時早芹または芹菜として利用されていた *Apium graveolens* に古典の「董」の字をあてはめたにすぎず、(董) = *Apium graveolens* としたにすぎない。したがって古典の「董」は必ずしもセロリーではなく、場合によりスマイレの1種とか、トリカブトの意味に用いられたことは疑いが無い。詩経に「董茶如飴」とある董はトリカブトで、国語(晋語)にも²²⁾董を酒に寤き、鳩を肉に寤く」とある董もトリカブトである。董や茶がアメのように甘いと云うのもすこしおかしいが、これはそのジュースを煮つめたものが、アメ状のシロップになっていることを示すものであろう。

一方董を甘滑な野草の代表としているのはやはり食草としてスマイレを利用したためであって、スマイレとトリカブトの類似点はわずかに花の色が紫であるより外はない。さらにセロリーとの類似点に至っては全くないが、一つ考えられることは、スマイレがその1種エイザンスミレにおいて、その葉の羽状の切込みがトリカブトの幼生やセロリーのそれに類似していること。したがって、毒草でない董でスマイレによく似た食草を探ると、ちょうど西域から入って普及し始めたセロリーが古典の「董」の記載によく一致したため、董と芹の発音の類似性から(董) = (早芹、ハタケゼリ) としてセロリーにあてはめたものと思われる。もっとも李時珍の言も、呉其濬の言も余り明瞭ではなく、彼等の頭の中にははっきりした近代的植物同定 (identification) の概念がどっしり腰をおちつけていたわけではない。

何となくペールがかかっているのもあたりまえである。

このセロリーが小野蘭山の本草綱目啓蒙(1802)や本草図譜(1830)にキョマサンジンと記され秀吉の朝鮮征伐(1592)のさいに渡来し、明治以後まで岡山城内に自生していたという記事があるが、²³⁾利用者もなく、品種改良するものもなく自然に自滅してしまった。戦後のいちじるしい普及はひとえに食生活構造の変化に伴う洋風化のあらわれである。

古代王朝のコエンドロ栽培にしても、この折角の朝鮮役の戦利品セロリーの自生にしても、日本の民衆に根づくことなく消えてしまった。この辺はやはり日本人の食生活はすくなくとも終戦後に至るまで根本的に変ること

なく、米飯・野菜・魚肉のパターンをとりつづけたことを意味しており、このパターンが崩壊し始めたのがごく最近であることを示す。これに反して中国の民衆は日本と同じように米飯（南方地区）・野菜・魚肉（または畜肉）の食生活パターンを持ちながら、その油こい食生活、たとえ一部とは云えブタ肉を中心とする濃厚な副食に、ウイキョウとかコエンドロ、セロリーのような香辛料的青味野菜を必要とする点は全く日本の民衆の貧しい食事と異なっていた。これがこれら香辛料的野菜の受入れ態度が中国と日本で全く異なった理由である。

日本の庶民の食生活を変化させたことにおいて、各種の作物の中でサツマイモに及ぶものはあるまい。これが日本人の食生活の一端にくみ入れられてから、まだ数百年とはたっていないのに、とり入れられてから数千年に及ぶイネ（米）の歴史に挑戦するいきおいをみている。このことは中国においても同様であろう。ただ中国にはその国土の一部（南方）に大昔からサツマイモ（甘藷）があったという主張が根づよく存在し、ミクロネシア・ポリネシアの諸島にコロンブス以前に存在したクマールまたはウマールなるインカ系のサツマイモをさす言葉が南方の島々に存在した事実と²⁴⁾よい対照を示している。後者の主張はハイエルダールのコンチキ号漂流記という実験的冒険旅行によって実証された形になったが、南方中国におけるコロンブス以前の甘藷の存在は未だ実証されていない。

中国の古典に出ている甘藷とはその例を1、2紹介すると、次のようである。

李時珍の本草綱目の中に、²⁵⁾古書をひいて…以下李時珍の言、「陳祈錫の異物志をみると、『甘藷は交広の南方に産する（交趾シナと広州の南方すなわち大体今のベトナム地方）。民家は2月に種いもをうえ、10月にとり入れる（何れも旧曆）。甘藷の根はサトイモのようで、その大きなものはガチョウの卵のようであり、小さいものはニワトリかアヒルの卵ぐらいである。紫色の皮をはぐと筋肉がまっしろで脂味のかたまりのようである。南方の人は米や穀物の代りに食べまた果物代りにする。むしたりやいたりして食べる。皆香ばしくておいしい。はじめは非常に甘くておいしいが、貯蔵することが永いと風化してややうす味になる』と記している。また稀含の南方草木状²⁶⁾（晋の恵帝の時の大官、南方の太守に任ぜられたため任地の自然をよく調べて南方草木状なる書物をつくりあげた。偽書であるという説もあるが、南北朝時代の古い言葉を残し資料として有力視されている）をみると『甘藷は薯蕷（ヤマノイモ）の類である。また

サトイモの類である。その根や葉はサトイモのそのようである。根は大きくてこぶしや小さいかめのものである。蒸したり煮て食べると味はヤマノイモのようである。性ははなはだしくは冷、でない。（冷は食物の性質を表わす言葉で温の反対、たとえばソバは冷である）。

珠崖（海南島）の人は田畑を耕作せず、甘藷だけをうえている。これをむして切って日に乾して、糧食としている。海南島の人が長寿なのは五穀を食べずに甘藷を食べているからだ。』と云っている」（以上本草綱目にある李時珍の解説）。

以上は本草綱目のひくところであるが、南方草木状その²⁶⁾ものを見ると、本草綱目に引用されたものといささか異なり次のように出ている。すなわち「甘藷はつまりヤマノイモの仲間である。ある人はサトイモの仲間であると云う。根葉もサトイモのようである。（一部省略）皮は紫色で、肉は白く、むして食べると味はナガイモのようである。性ははなはだしくは冷でない。海南島の人は皆農業をやらずに、地面に孔を掘っていもをうえる（突棒農業、南洋諸島においては簡易農業、クワを用いず、棒で穴を開けてイモなどをうえる）。秋になると、とり入れてむして切り干して米粒のようにする。これを貯えて1年中の食糧とする。（日本のかんころ飯によく似ている）。中国の内地の人が訪問すると、ウシやブタを殺して肉をあぶったりサシミにしてすすめ、甘藷を米やアワの代りにすすめる。大がいの南方の人は長生するものが少なく100人に1人か2人であるが、海南島の人は長生で百余才に及ぶ長寿を保つ人が多い。これは五穀を食べず、甘藷を常食としているからである。」とこのように述べて李時珍のひいた文章と若干の相違がある。

さらに北蕃の賈思勰が編纂した齊民要術には²⁷⁾現行の草木状にない記事がのっている。これにはこの甘藷の出る地方を海南島に限定せず、その外の地方の名前を書いてあり、交趾（コーチシナ）、武平・九真・興古（何れも現在のベトナムの地方の名前）に産する旨書いてある。

以上の古文書をよむとすっかり、中国の南方の地には太平洋の諸島と同じくコロンブス以前非常に古い昔にサツマイモがあり、これらの古文書の甘藷が現在のサツマイモであるのが当然のような錯覚におちいる。しかしここにふしぎにもこれに反する文献も存在しておる。すなわち、嵐書によると、中国にサツマイモの伝来したのは明の万暦22年（1594）で閩人（福建省人）陳振竜がフィリピンのルソン島から閩の地に導入したという。²⁸⁾その記事の1部を紹介すると嵐海を渡るとルソン国があり

そこには朱薯(サツマイモ)が、野をおおい山に連なって存在し特にうえないでも繁殖する。その地の土人はほしい時にいもを掘って食べている。土人はいものつるの持ち出しを禁じているため、トウであんだバスケットの中にサツマイモのつるをこっそり切って入れ、人目をごまかして輸入したという。この記事は正統学派から公認されている中国へサツマイモ伝来の時期に関する見解である。

これは大昔からの甘藷の存在を否認するもので、互に相手の立場を容認しがたいものである。しかし明末の徐光啓の著書農政全書²⁰⁾によると、…「元寇先生曰くとして、藷には2種類ある。その1つは山藷でこれが古くから閩・広にあるいわゆる甘藷であって、他の1つが蕃薯すなわち現在いうサツマイモである。そしてこの蕃薯はごく最近万曆になって海外から移入したものである。この2つの茎葉は多く、たがいに類似するが、古くからある山藷は木によじのぼりツル性であるのに蕃薯すなわちサツマイモの方は地面をはいまわる。山藷は形が魁壘(ごつごつしている。ツクネイモのような形)であるのに蕃藷の方は円く長ぼそい形をしている。甘さは山藷は蕃藷に劣る。」という。この詳細な比較を見ると、山藷すなわち昔の甘藷はどうやら甘いということ、切干にすることは普通のヤマノイモと異なるが、どうやら1種のヤマノイモにすぎないものらしく思われてくる。まだいささか疑問は残るが、中国に昔からあった甘藷はサツマイモでなくヤマノイモの1種すなわち *Dioscorea Batatas* で皮が紫色の品種としておくことにする。日本では中国のように複雑な事情は存在しない。閩すなわち福建省に広がったサツマイモはまもなく対岸の琉球に伝わった。(慶長11年, 1605)。その後ルソンと直接交渉のあった薩摩の坊の津(唐漢)を伝来したといういい伝えもある。(島津重豪: 成形図説, 1804)

また英人 Richard Cox が、その商館に開いた平戸の地に琉球からサツマイモのたねを入れてこれをうえたのが1615年(元和元年)である。現在平戸の地に「我国最初のサツマイモ栽培地」という木標が立のっているということである。また元禄11年(1698)に琉球王が種子島の領主に甘藷1かごを送り島内にこれを栽培させた記が録ある。

日本全国(東北地方を除く)にサツマイモが広まったのは、八代将軍徳川吉宗の頃であり、それまでは薩摩を中心とする九州南部が主な産地であったが、貝原益軒は³⁰⁾ その著大和本草においてすこぶる詳細な記述をしている。

彼はおそらく実際にサツマイモをうえたか、よく観察指導できる農夫をやとって実際に試したのでなければわからぬような詳細な愛情にみちた観察を残している。彼は伝統的な中国の農書の分類法を用いて蕃藷を分けており、蕃藷をリウキイモ、又はアカイモとよび、甘藷をカンショとよんでいる。

そして「蕃薯の方は万曆年間に閩人が外国から手に入れたといい、甘藷の方は蕃薯のたぐいだだが、別のもので日本の民間でツクネイモと云っているが、ツクネイモとは異なる…」とのべ南方草本状の記事をひき、中国に古くからあった甘藷と全く同一視している。益軒の目には蕃藷と甘藷とが全く別のものにうつったのであろう。これは一方は皮の色が赤く一方は黄色であったためである。赤い方は現在サツマイモとよび *Ipomea Batatas* var. *edulis* であり、黄色い方はアメリカイモとよび *I. B.* var. *Batatas* とするものである。焼いもとしては前者サツマイモがおいしく、アメリカイモはまずい。しかし前者は収量が少なく後者は多いので、現在の多収種用のいもは主としてアメリカイモになり、焼いも用として若干サツマイモが作られるにすぎない。しかし現在は品種改良が行なわれ、両者の中間型のものが増えてきているため、はっきり区別できないこともある。

キャベツ甘藍は学名を *Brassica oleracea* といい、ヨーロッパの海岸植物で野生型のもを var. *silvestris* と云っている。本草拾遺(唐の開元中)に始めて出ている。しかしそれから数百年経過した本草綱目の時代においてさえ、…「甘藍は大葉冬藍の仲間である。胡洽居士は云っている。…『河東・隴西の羌胡は多く之を種えている。漢の地には少しくうえているだけだ』…」³¹⁾ とあることから、中国本土に入ったのは相当後のようである。

植物名実図考³²⁾ に説明してある甘藍の図をよく見ると、カブカンラン *Brassica oleracea* var. *gongylodes* の図が書いてある。またその本文によると山西志(1474)の玉蔓菁、農政全書(1619)の擘藍がこれに相当している。華北・蒙疆ではこの種のキャベツの巨大型を今でも擘藍といって、「非常に多く栽培利用している(熊沢1943)。

結球型の甘藍について初めて示したのは同じく名実図考葵花白菜³³⁾ が最初である。

山西志には出ていないが、これは余り日常普通の蔬菜であるため、かえって記さなかったのかも知れない。俗にこれを回子白菜(モハメット教徒の白菜)と誤って呼ぶところから考えて、西域の国々から回教徒の巡礼こと

にメッカ巡礼者がもたらしたと思われる。

後で記すように中国では白菜の使用がきわめて多く、その反面キャベツの利用がすくなかった。ただ中国の辺境に黄河1つで接する山西省においてのみ、カブカンランといい、結球甘藍といい栽培が盛んなのは、何か回教徒または彼等と密着して生活する民衆の存在を想起させる。華南においても台湾を中心とする地方に藍薺芥別名蕃牡丹としてオランダ種の晩生型が土着して農村部まで普及している³⁴⁾ (台湾府志, 1690)。

日本に渡来したのは、大分後になり、大和本草に³⁵⁾「おらんだな」または「さんねんな」として葉が大きく、味がよく、植えて3年の後に花を開くことが書いてあり結球性は書いてない。小野蘭山の本草綱目啓蒙には³⁶⁾甘藍の項に記してわが国のハボタンなりと書いてある。事実今年(1969)の春、市大の中庭にハボタンが相当あとまで放置されており、開花したハボタンをみると、全く名実図考に記すところの甘藍の図にそっくりで、おどろいたことがある。

おそらく益軒の頃に入った「おらんだな」または「さんねんな」が園芸用に改良されてハボタンになったものと思われる。どうも日本人はトマトが入ると「サンゴジュナスビ」として観賞用の鉢植えにし立て、トウガラシも同様観賞用にしている。食用種のカブカンランもハボタンに化ける仕末で、何か美意識過剰性を感じる。その反面、幕末・明治になり、政府の奨励の下で大々的に栽培されると大いに普及して全国に及び、キャベツを今更洋菜として考えるのはすこしおかしいくらいありふれた蔬菜になってしまった。

正月用の紅白ナマスの一方の原料として、また冠婚葬祭の旨煮用の野菜としてすっかり日本の野菜になり切っているニンジン胡蘿蔔 *Daucus Carota* var. *sativa* も、わが国に入ったのは比較的新らしく林道春の多識編(1631)が初めである。多識編には世利仁牟志牟(セリニンジン)の名の下に収録されており、旧来の人参(薬用人参)と区別するため、セリという字を前につけている。中国に入ったのも比較的新らしく本草綱目では³⁷⁾中国に元の時(1280~1368)に入ったと云っている。又名実図考において元の時到大尾羊(尾の根本に脂肪のかたまりをつける種類、この尾部の脂肪が珍重される。)と一語にニンジンを煮ることが多いが、これは元の食章(食事する際のおきて)かと疑っている。おそらく特有の臭気を有する羊肉の調理に当り、ニンジンのようにくすり臭い香気を有する蔬菜をつけ合わせると、たがいにその臭気を消し合い、おいしく味わうことができたのでは

なからうか。

ニンジンの故郷はノルウェー、スウェーデンの北部、ロシア北部といったヨーロッパの北部を除く全ヨーロッパであり、その産地の標高は2,500mにまで及び、東は小アジア、シリア、アフガニスタン、シベリア、インドに及ぶ。ヒマラヤでは標高31,000mに達する高地にさえある。³⁸⁾ ニンジンはその薬臭い風味のためその普及が妨げられたらしく、現在でも小児の大半は生れつき、ニンジンを嫌悪することが多い。

また小児ではないが、盲学校の生徒にニンジンを与えると嫌って食べない。何とかして食べさせるように、細かくサイの目状に刻み、カレーライスとか旨煮の中に入れて食べさせたところ、不自由な眼でありながら、箸またはスプーンで1つ残らずよりわけて食べ残したという。

この事実は著者が盲学校の栄養士に聞いて深い感銘を受けたことである。

ハウレンソウとかニンジンとかいう蔬菜は比較的に中国でも日本でもその導入が遅れているが、何かこう云う点に導入の遅れた原因の1つがあるのではなからうか。

一方ニンジン中国でも日本でも野生化しやすく逸出して原野に野胡蘿蔔またはノニンジンとして分布する。³⁹⁾ 著者は関西地方の植物採集会で2~3回ノニンジンの花が咲いているのをみたことがある。根はやせて貧相であったが、水で洗ってかじると全くニンジンと風味が同じであった。中国では救荒本草に野胡蘿蔔の図がでていますが、全くニンジンと同じもので、ニンジン同様、葉・莖・根を油でいためて煮て塩で味付して食べるとよいと書いてある。

フダンソウ(カエンサイ) 莖菜 *Beta vulgaris* は中国には相当古く入っている。⁴⁰⁾ すなわち名実別録(502~556)にでており、別名を蒼蓬菜とよぶ。蒼蓬は Kunt'a と発音しアラビア語の Gwund'ar の音訳である。また中国南方では甜菜(Sweet vegetable)とよぶこともある。この名でもわかるように西域から南北朝の時代に入ってきている。

フダンソウの仲間では茎があかい種類を火焰菜といい食用に供するが、園芸品種として観賞する場合もある。蒜(テン)と甜(テン)とは発音が近いので、一語にして云うようになっていたが、やはり甜菜の方は根が特に甘い品種であったのかも知れない。

日本に伝わったのは平野必大の本朝食鑑(1697)に「近年華国(シナのこと)より来るとある」からわかるように元禄の頃に中国から伝わったものである。また大和

本草 (1709) の⁴¹⁾ 蘿蔔 (ダイコン) のくだりに「暹羅 (シャムロ、タイのこと) 大根、このほどシャムロより来る。京都にて近年隠元菜と云う。葉大に内に赤白の暈紋あり、うずの舞いたるに似たりとてうず大根とも云う。葉の心も赤く、味甘し。冬榮う」とあり、全くカエンサイ *Beta vulgaris* var. *rubra* そのものである。しかしその後栽培された模様はなく、蔬菜として定着したのは明治以後の輸入によっている。ただフダンソウはホウレンソウと同じようにひたしものとして愛用され、その栽培が簡単なため、自家用蔬菜として、家庭菜園に多く栽培され入用の時に葉を欠いて用いるのでフダンソウの名前がついている。

シュンギ蒿 *Chrysanthemum coronarium* は中国では嘉祐本草に出るのが初めてであることから、宋の嘉祐2年 (1057) 頃に中国に導入されたことがわかる。シュンギクの本産地は地中海沿岸であるから、外の蔬菜類と同様に西域を経て伝わったに相異なる。かなり特有の風味を有するものであるから、蔬菜としての導入がおくれたのも無理はない。日本に来たのもおそらく貝原益軒の和爾雅 (1688) にでるのが初めてであることからするとやはり元禄の頃であつたらしい。

宮崎安貞の農業全書 (1696) にはその栽培法がのべてあり、觀賞・食用両方に用いられたらしい。

シュンギクとキクとは従来の慣行から同属にされているが、実は大分性質が異なっており、属を分けてもよい位のものである。菊が短日性植物であるのに対しシュンギクは長日性 (日が長くなると花が咲く) である。シュンギクの染色体数は $m=9$ で、菊の基本数と一応一致するが、キクの $n=9$ と相同ではなく、別のゲノムに属する。(並河)。

トウガラシ *Capsicum annuum* とニホンカボチャ *Cucurbita moschata* はいずれもコロンブス以後に中国および日本に渡来したもので、従来利用できる文献の範囲では日本と中国とどちらが早くこのものを受入れ利用したかはっきりしない。

トウガラシは日本では秀吉の朝鮮の役 (1592) の時に朝鮮から持ち帰ったと伝えられ (大和本草)、⁴²⁾ 中国ではかえって遅かったように伝えられるのはすこしおかし。やはり朝鮮に伝わると同時か、あるいはすこし前に中国に渡来したと見るべきではなからうか。

ニホンカボチャについてみると、日本と中国のカボチャは非常によく似ており相互に交流があつたことは確かである。⁴³⁾ したがってこれはほとんど同時に伝来されたとみるべきであろう。すなわち中国では16世紀初頭に

日本では天文年間 (1532~1554) に豊後に入ったとされている。

ブドウ葡萄 *Vitis vinifera* は本来中国に産せず、昔漢の武帝の時、張騫が西域に使した時、苜蓿などと共に漢に持ち帰った数少ない植物である。⁴⁴⁾ このほかに彼が西域から持ち帰ったといわれる大蒜 (胡蒜) とかその他、胡…とついた植物は全て張騫が持ち帰ったことにされている。しかしこの無数の植物の中、本当に張騫が持ち帰ったのは葡萄をはじめとする僅か2~3種のものらしい。その後中国は五胡十六国の乱を経て、西域の人々が多数流入して、ブドウの栽培とブドウ酒の製造が盛に行なわれるようになり、このことは隋・唐の時代の詩を見るところははっきりわかる。

日本では葡萄の記事は古事記・日本書紀の神代の部に葡萄 (エビカヅラ) の記事が見えるが、これはおそらく現在のヤマブドウのことであると思われる。

日本で甲州葡萄の⁴⁵⁾ 元祖として1186年 (文治2年)、雨宮勘解由という人が神談参詣の帰りに野生のヤマブドウの中に特にいちじるしく性状の異なるものを発見して自宅に持ち帰ったのが、現在の甲州ブドウのはじまりであるという言い伝えがある。中国と交通があつた昔から考えると、この時分にブドウが存在したとしてもべつにふしぎではないが、いろいろなことを総合して考えるとこの雨宮氏のブドウ発見談はおそらく伝説に近いものであつて、この雨宮家に伝わる伝承も武田信玄の賞状ももらった時分から次第に正確な記事になっている。この時分から日本の家々の紋章にブドウが図案化して取り入れられてきているので、実質的なブドウの移入が流行したのは室町時代ころからと思われる。

Ⅳ 明治以後に渡来した蔬菜・果実

幕末から明治にかけて、各種の培菜類と果実が、当時の政府の手により輸入、その栽培を奨励された。その大きなものを拾うと次のようである。⁴⁷⁾ セイヨウカボチャ (クリカボチャ) *Cucurbita maxima*, メロン類 *Cucumis melo*, トマト *Lycopersicon esculentum*, イチゴ *Fragaria grandiflora*, ジャガイモ *Solanum tuberosum*, タマネギ *Allium Ceba*, シャロット *Allium ascalonicum*, カブカンラン *Brassica oleracea* var. *gongylodes*, ビート *Beta vulgaris*, 結球白菜 *Brassica pekinensis*, キャベツ *Brassica oleracea* var. *capitata*, コモチカンラン *Brassica oleracea* var. *gemmifera*, ハナヤサイ *B. o.* var. *botrytis*, セロリー *Apium graveolens*, パセリ *Petroselinum sativum*, アスパラガス *Asparagus officinalis*。

この外以前からある蔬菜・果実でも新たな西洋種が輸入されたものに、セイヨウダイコン（ハツカダイコン）、セイヨウニンジン、セイヨウキュウリ、ピーマン、セイヨウホウレンソウがある。

この大部分はヨーロッパやアメリカから輸入されたもので、ただ1つの例外は結球白菜だけが中国から輸入された。

これらいわゆる洋菜の中クリカボチャ、トマト、ジャガイモ、タマネギ、キャベツなどは今さら洋菜というのもおかしいくらい普通野菜としてその仲間にとけこんでしまった。少し目あたらしいのが、ハナヤサイ、コモチカンラン、セロリー、メロン、などである。

これに反して中国の洋菜類は上海・広東などの開港場の近くでのみ栽培され、主に外人向けに消費され、あまり大きな需要はなかった。

日本料理と異なり、半分洋風めいた中華料理で洋菜の占める割合は案外すくないのである。

この理由はいろいろ考えられるが、1)政府の奨励がすくないか、絶無であったこと。2)中国の料理が非常に発達している反面、旧来の調理法を重んじ、珍奇な材料にとびつかないこと。3)中国では衛生的見地からかなま物を非常に嫌悪し、生野菜料理であるサラダなど、ほとんど食べなかったため、これら洋野菜のうち生食用のものがうけ入れられにくかったことなどがある。日本で洋野菜の輸入が成功したのはこの逆の理由である。

考 察

日本・中国・韓国はその民族の過半が米を主食とすること、すこしずつ違ふところはあるが、何れも味噌・醤油のたぐいを用いて調味すること、蔬菜の漬物を多量消費する点で非常に共通する点を持っている。しかし一方この三民族は広義の調味料である食用油の使い方とその量の点で、また畜肉の使用の頻度とその量の点で著しく異なり、中国・韓国・日本のそれぞれの料理を特徴づけている。

このことが大きく作用したため日本料理は中国・韓国の料理と大きくかけはなれたものになり、日本と中国の料理が相違した最大の原因は油脂の使用量の差異と畜肉の使用の有無であろう。

前記の事情が中国や韓国における香菜(香辛料的野菜)の使用量を大にし、日本におけるその使用を小にした。しかも日本における香菜は、マツタケとかユズとかサンショウと云った比較的典雅な香味を主とする穏和なものであることにその特色がある。

一方中国は彼の国自身の感覚からいうと世界の中心で

あるという自覚、または錯覚を持っており(中華思想)、事実インドから西域諸国から東南アジアからすなわちその当時の感覚からすると全世界から全ての文物が入ってきたのである。食物の世界でもまさにその通りであったことに純粋な漢人の王朝でない隋唐・金元・清の王朝において当時の感覚における世界的規模の食生活文化が成立していた。そして蔬菜・果実においてもこれが成立したため、古く南方草木状の世界(バナナとかジャスミン甘藷といった南方世界的要素)や飲膳正要〔元の時の食医忽思慧の著書で、食養生が衛生の極意であることを述べている。〕的世界(モンゴルとかイランの動植物やピラフ料理を含む西方遊牧民族の世界)において、いちじるしく広汎な地域の蔬菜・果実が中国に輸入されるようになり、〔中国〕＝〔世界〕という、中国を世界の中央と視る感覚が助長されていった。

そうして遠くアフリカに発祥したスイカのような果物とか、地中海の沿岸にその祖先を有するフダンソウとかセロリーなどの蔬菜が、一度中国という巨大な貯水池にプールされ、これが日本海という堰堤をオーバーフローして日本に入って来た有機が、日中3,000年に及ぶ長久な蔬菜・果実の交流における現実ではあるまいか。

この考え方によると日本は中国からもらうだけで全然中国に与えるものを持たなかったような印象を与えるが食物の世界においても日本のキクラゲ、シイタケとか、コンブ・ワカメのような海藻類、フカのひれ、干しアワビ、干しナマコのような乾物類が日本から中国の輸出された。しかし圧倒的に中国から与えられた食品ことに蔬菜・果実の類が多いのである。ただ清朝末期・民国初期における日本の植民地経営の面で旧満洲地方(中国東北地方)・台湾省においてキャベツ・ジャガイモその他の洋菜類が、その栽培を奨励され普及するに至った事実は、たとえそれが植民地的経営という面で幾多の罪悪をおかし、現地の民衆を搾取したことになるとしても、反面中国民衆の生活を豊かにし、食生活を改善するものであったことは認めねばなるまい。

日本と中国、この精神文化においても深い関係のある二つの国が、食生活においても、深くかかわりあい、しかも別々に分れて発展してきており、現在のような中国料理と日本料理とを生んだ。しかし明治以後の日本は積極的に中国からだけでなく世界の蔬菜・果実を輸入して現在みるような多彩な食生活をきざきあげた。しかも欧米風のいわゆる洋食も日本風に変形させてトンカツ・コロケ・ライスカレーを作り出した。これらはいずれも本来の Pork cutlet や Croquette, Curry and rice とは

全く異質のものである。同様に日本に輸入された中国料理もギョーザ・チャーハン・ラーメンいずれも本格的な鍋貼餃子・炒飯・什錦湯麵(老麵)とは異質のようである。これらに中国本土で使用されるような本格的な香菜すなわち大蕪を始めとし、胡葵・芹菜(セロリー)の使用が家庭における中華風料理にとり入れられるのは何時のことであろうか。やはりこの辺に日本の風土の同化性の限界と日本人の嗜好の特殊性を見るのではあるまいか。しかし戦後二十数年を経過してわれわれの食生活は急カーブをえがいて変化してきている。戦前の生活ではとても信ぜられぬ、洋菜・洋果の使用が日常卑近のものになってきている。1例をあげると果物におけるメロノマスカットの食用、蔬菜におけるセロリー・パセリ・カリフラワー・ブラッセルズプラウトやブロッコリー・クレソンの食用が日常普段のことになり、事実これらの洋菜・洋果の食用はその家庭生活における食費の増大に余り直接にはつながらなくなってきたし、これらの蔬菜・果物は場末の市場にまで販売されるようになってきている。

近い将来に中国風・洋風・和風を完全にうって一丸とした新しい日本料理がこれらの洋菜・洋果を駆使して世界料理として確立することも夢ではあるまい。

要 約

日本と中国の三千年に及ぶ文化交流の歴史を通じて、世界の各地から一旦中国に集まり、ここから日本に渡来した蔬菜・果実の交流の歴史を概括的に述べた。もちろんこの小さい論文において全てを包括することは不可能であるので、著者の特に興味をひいたものについて例をあげて論述した。その始めにわずかの食用作物しか持たなかった古代日本は勤勉精励に中国の蔬菜・果実をうけいれたが、その一応の完成をみた時期は平安朝中期(延喜式の時代)であり、真の完成は江戸時代中期(大和本草の時代)である。その後も幕末・明治を通過して欧米の蔬菜・果実が多種類輸入され、現在の日本の養生活を形成するに至った。ただ日本は米食、味噌・醤油の使用などで中国と食生活の基盤を同一に持っているにもかかわらず、香辛料的蔬菜(香菜)の使用において全く中国と異なるようになった。この主な原因は調味料としての油の使用の多少、畜肉の使用の有無であり、これがこの大きな差異を生ぜしめた要因の主要なものであることが推理される。

中国は中世において洋菜の受容に積極的であったにもかかわらず、近代ことに清末において、積極性をかき、かえって幕末・明治以後における日本の積極的な洋菜・

洋果の輸入と受容におくれをとるようになった。ここに中華思想によるおちつきと同時に停滞性がみられるが、一方最近における中華人民共和国の成立後における発展がどのように、洋菜・洋果の受容の面に影響を与えるか予測は困難であるが、非常に興味深い。

現在の文化革命が一応終りを告げた時以後における発展が期待される。

なおこの小論における議論の発展のすじ道は京都大学人文科学研究所における中国科学技術史研究班のメンバーの先生方との議論の末になるものが多い。附して深く謝意を表する次第である。ことに研究班の班長、前京都大学教授森内清先生の御指導・御鞭撻と前四条殿女子短期大学教授藤田統先生との楽しいディスカッションに深甚なる謝意を表する。

文 献

- 1) 牧野富太郎, 牧野植物学全集第4巻, 誠文堂新光社 P. 67 (1936)
- 2) 賈思勰, 齊民要術, 広文書局, P. 88 (1965)
- 3) 藤原忠平ら, 延喜式(927), 経済雑誌社, P. 1024 (1900)
- 4) 熊沢三郎, 総合蔬菜園芸各論, 養賢堂, P. 227 (1968)
- 5) 吳其濬, 植物名実図考, 台湾商務印書館, P. 94 (1968)
- 6) “ ” “ ” “ ” , P. 77 (“)
- 7) 牧野富太郎, 牧野植物学全集第6巻, 誠文堂新光社 P. 230 (1936)
- 8) 牧野富太郎, 牧野植物学全集第4巻, 誠文堂新光社 P. 200 (1936)
- 9) 牧野富太郎, 新日本植物図鑑, 北隆館, P. 436 (1963)
- 10) Laufer B., Sino-Iranica (1919), Ch'eng-Weng Publishing Co. (Taipei) reprintd P. 399 (1967)
- 11) 並河功, 蔬菜種類編, 養賢堂, P. 190 (1952)
- 12) 佐々木信綱校, 梁塵秘抄, 岩波書店, P. 67 (1965)
- 13) 牧野富太郎, 牧野植物学全集第2巻, 誠文堂新光社 P. 172 (1935)
- 14) 貝原篤信, 大和本草(益軒全集第6巻), 益軒全集刊行会, (1911)
- 15) 宮崎安貞, 農業全書(益軒全集第8巻), 益軒集刊行会, (1911)
- 16) 並河功, 蔬菜種類編, 養賢堂, P. 150 (1952)
- 17) 神宮司庁, 古事類苑, 植物部24, 古事類苑刊行会,

- P. 633 (1932)
- 18) Laufer B., *Sino-Iranica* (1919), Ch'eng-Weng Publishing Co. (Taipei) reprinted, P. 399(1967)
- 19) 李時珍, 本草綱目第25卷, 香港商務印書館, P. 83 (1965)
- 20) 牧野富太郎, 新日本植物図鑑, 北隆館, P. 408 (1963)
- 21) 吳其濬, 植物名実図考, 台湾商務印書館, P. 64 (1968)
- 22) 徐元詰, 国語集解(晋語), 中華書局, P. 4 (1930)
- 23) 熊沢三郎, 総合蔬菜園芸各論, 養賢堂, P. 440 (1968)
- 24) 堀田満, *Nature Study*, 大阪自然科学研究会, 8, No. 2, P. 4 (1962)
- 25) 李時珍, 本草綱目第27卷, 香港商務印書館, P. 121 (1965)
- 26) 稽含, 南方草木状, 上海商務印書館, (1955)
- 27) 賈思勰, 齊民要術, 広文書局, P. 346 (1965)
- 28) 吳其濬, 植物名実図考長編, 台湾商務印書館, P. 266 (1968)
- 29) 徐光啓, 農政全書, 第27卷, 台湾商務印書館, P. 44 (1967)
- 30) 貝原篤信, 大和本草(益軒全集第6卷), 益軒全集刊行会, P. 122 (1911)
- 31) 李時珍, 本草綱目第16卷, 香港商務印書館, P. 130 (1965)
- 32) 吳其濬, 植物名実図考, 台湾商務印書館, P. 88 (1967)
- 33) 吳其濬, 植物名実図考, 台湾商務印書館, P. 68 (1967)
- 34) 熊沢三郎, 総合蔬菜園芸各論, 養賢堂, P. 408 (1968)
- 35) 貝原篤信, 大和本草(益軒全集第6卷), 益軒全集刊行会, P. 132 (1911)
- 36) 小野蘭山, 重修本草綱目啓蒙, 12, 蔬草; 神宮司庁古事類苑, 植物部17, 古事類苑刊行会, P. 82(1932)
- 37) 李時珍, 本草綱目第26卷, 香港商務印書館, P. 81 (1965)
- 38) 並河功, 蔬菜種類編, 養賢堂, P. 111 (1952)
- 39) 吳其濬, 植物名実図考, 台湾商務印書館, P. 99 (1967)
- 40) Laufer, B., *Sino-Iranica* (1919), Ch'eng-Wen Publishing Co. (Taipei) reprinted, P. 399 (1967)
- 41) 貞原篤信, 大和本草(益軒全集第6卷), 益軒全集刊行会, P. 109 (1911)
- 42) 貝原篤信, 大和本草(益軒全集第6卷), 益軒全集刊行会, P. 117 (1911)
- 43) 熊沢三郎, 総合蔬菜園芸各論, 養賢堂, P. 43(1968)
- 44) Laufer B., *Sino-Iranica* (1919), Ch'eng-Wen Publishing Co. (Taipei) reprinted, P. 220 (1967)
- 45) 久保利夫, 原色果実図鑑, 保育社, P. 28 (1962)
- 46) 日本風俗史学会編, 近代日本風俗史第5卷, 食事と食品(岡田章雄, 文明開化と食物), 雄山閣, P. 43 (1968)