

古典にみるイモの話

(その1)

東北大学農学部教授 一 島 英 治

はじめに

よく、「日本の味」という言葉を聞きます。「日本の味」はいつ頃から出来たものでしょうか。「倭国」から「日本」という国号への変更は西暦紀元670年か669年後半の天智朝のことと推定されています。「日本」という国号にこだわると、670年か669年以降のものが「日本の味」ということになります。これでは、なにかはぐらかしたような答となってしまうですね。今に伝わる「日本の味」があります。それは伊勢神宮の皇祖神に捧げる食(神饌)です¹⁾。神饌は一千数百年の歴史をもち、古式に従って今日に伝わる朝夕二度の「御饌」です。そこには、山の幸、海の幸が捧げられています。御饌の品目は、御飯三盛、御塩、御水、乾鰯(カツオ節)、鯛(夏期はカマス、ムツ、アジ、スルメなどの干物)、海藻(昆布、荒海布、鹿尾菜など)、野菜、果物、清酒三献からなります。神様の食ですから、食べたことはないで、その味はわかりませんが、これらの食を通して考えると次のように要約できるかと思います。

日本の味はコンブの旨味のグルタミン酸、シイタケの旨味の5'-グアニル酸、カツオブシあるいは魚の肉の旨味の5'-イノシン酸、そしてカイの旨味のコハク酸がいろいろな食の素材に旨味をつけ、塩の塩辛味、サンショの辛味、甘酒などの甘味などが味の調味をもたらししているものではないかと考えられます。

食の素材の中で、イモは古くから日本の食

生活の中に極めて重要な位置を占めてきました。イモはかぐや姫伝説と結びついています。かぐや姫は陰暦の8月15夜に昇天しました²⁾。日本の各地では、古くから8月15夜の月を「芋名月」として賞し、必ず芋の子と、莢つきの豆を煮て食べたりしました。また、9月13夜の月を賞で、薄皮をつけた芋の子を衣被^{きぬかつぎ}と^{いもがら}いい生栗と煮たり、正月の三朝には芋茎(芋幹)を雑煮に入れ、ともに賞する風習があります。本稿では、イモに焦点をあてて日本の古典を散策してみます。

1. 食の起源

日本の最も古い歴史書でありそして文学書でもある『古事記』³⁾(記)は西暦712年の作です。日本の正史は西暦720年作の『日本書紀』(紀)⁴⁾です。もっとも、古事記は実は百年ほど後の平安時代(794~1185)初期の作で、それを偽って712年の作としていたのではないかという疑いがもたれています⁵⁾。

古事記と日本書紀には五穀の起源が記されています。

古事記 稲、粟、小豆^{あづき}、麦、大豆^{まめ}

日本書紀 粟、稗、稻、麦、大小豆^{まめあづき}

古事記と日本書紀とでは五穀は微妙に違います。日本書紀には古事記のものに比べ、稗が多く入っています。

金沢庄三郎、田蒙秀氏の研究によると、^{うけもちのかみ}保食神が死んで五穀の生える場所と生える物の間には朝鮮語ではじめて解ける対応がある

ということです。⁴⁾それによると、朝鮮語をローマ字で書くと、頭 (mère) と馬 (mèn)、顱 (chē) と栗 (cho)、眼 (nun) と稗 (nui、白米に混じた稗類)、腹 (pei、古形はperi) と稲 (pyō)、女陰 (pōti) と小豆 (pēt) とです。これは古事記には見られないことで、日本書紀の編者の中には朝鮮語の分る人が居て人体の場所と生える物とを結びつけたものということです。

古代の記録書である日本書紀と古事記の食の起源を記した五穀の項にはイモの記載はありません。

2. イモの記録

9世紀初頭の平城天皇（大同元年（806）～大同5年＝弘仁元年（810））の勅撰によって始ったとされる『万葉集』⁶⁻⁸⁾の巻16にイモが歌われています。

蓮葉はかくこそあるもの意吉麻呂が

家なるものは芋の葉にあらし

（長忌寸意吉麻呂 巻16－3826）

蓮はハスです。万葉がなで「字毛」と記されている芋はサトイモ（里芋）です。サトイモは単子葉植物で、世界に110属、1800種あります。原産は東南アジアのタロイモです。

日本には稲作以前に伝えられていたようです。

源順著の『倭名類聚鈔（倭名抄、和名抄）』（931～938）によると以閑都以毛、以毛、あるいは里以毛とあります。サトイモにはヤツガシラ、エグイモ、アカイモなどがあります。

『土佐日記』⁹⁾は作者、紀貫之（868?～945）が任地の土佐から船出し辛苦のすえ帰京するさいの一部始終を女性の筆に仮託して綴ったわが国初の仮名文日記です。船出しは12月21日ですが、元日の記事に次の文があります。

——。芋茎、荒布も、齒固もなし、かうやうのもの無き国なり。ただ押鮎の口をのみぞすふ。……ここには芋茎、つまり次のべる芋茎が出てきます。これを見ると、都の人は芋茎に親しんでいたようです。

サトイモの葉柄を芋茎と言いますが、自然のままの赤いものと、紫外線を遮断して育てた白いものの二種があります。ところで、ずいきの名は鎌倉時代末期、室町時代初期南北朝時代の臨済宗の禅僧、夢窓国師（1275～1351）の歌の、隨喜（＝心から喜び仏に帰依すること、心からありがたく喜ぶこと）による命名といわれています。

いもの葉におく白露のたまらぬは

これや隨喜の涙なるらむ

15世紀の文明10年（1478）から天和4年（1618）の間の奈良興福寺の『多聞院日記』¹⁰⁾は百数十年間、英俊（1518～96）ら三代の記者により書き継がれた中世の食生活の記録です。この中のイモとはサトイモを指し、三月中旬に植付けました。調理には芋頭（サトイモの一番大きいイモ）や、きぬかつぎ（皮つきのサトイモの子）の煮付け、ずいきの汁などがありました。

3. イモの栽培

江戸時代の元禄10年（1697）刊行の宮崎安貞の『農業全書』¹¹⁾は次の文で始まります。

それ農人耕作の事、其理り至りて深し。稲を生ずる物は天也。是を養うものは地なり。人は中にゐて天の気により土地の宜きに順ひ、時を以て耕作につとむ。もし其勤なくば天地の生養も遂ぐべからず。（以下略）

農学全書によると、芋の項には栽培法の詳

細があります。

いものたね色々限りなく多き物なり、
委しくゑらびて能きを作るべし。子も魁^{かしら}
もふとく、多くさかへて白く味よく、丸
きが芋の上々なり。つるの子栗いも等、
これよきたねなり。赤いもも大いもなど
云ふもあり。

食べ方について、次の文があります。

又冬中鹽を入れて煮て食すれば、人に
薬なり。病を發せずと云へり。

江戸時代の宝永元年（1704）、佐瀬与次右
衛門は『会津歌農書』¹²⁾を著しました。貞享
元年（1684）に『会津農書』を著述しまし
たが、農業技術を農民達に良く普及させるため
に1669首の和歌、古歌18首を3巻にまとめた
ものが『会津歌農書』です。

種子芋撰分植行

芋^{いも}種子の大中小をゑりわけて
植るその畑別にせよかし
いものたね大を植れハそのたちよく
子^こ数もさして早く実^{みの}れり
芋たねの中を植れハ生へたちや
そたち実入りも大小の中
いもたねの小を植れハ生へたちや
そたち実りも後れこそすれ
芋^{いもおこすせんこう}発先後
大芋を植て実入りの早きをバ
それより先に発^{おこ}し始めよ
中のたね植たる芋を発すにハ
はじめ終りのそのあひ（間）かよし
小のたね植て実入の遅き芋
秋の終りに発し取へし
種子をゑり植発すてふ芋の意味
諸品の作にかけて知りたや
発芋時節 附郷談

八月の節にもなればいもの子か

はや実もいりておこしは（始）しむる
いもじとハ芋の茎^{くき}なり又稱^{とな}へ

いつかた（何方）にてもいもからという
青芋^{ずよりこ}と稱へし事は土^{きは}際を

はなれて出るそのいもぞかし

芋種子取時 附行

いもたねハ一露あてていつとても

九月の末に取りたるかよし
芋たねハ日^{ひより}和見おこし取

天日あてずに穴へ入べし

大芋を植し畠より種子をとれ

実入もよくて性根つよきそ

諸菜^{うゑすまきす}植時蒔時より

芋たねは弥生の中を本として

勝手次第に植ぬるかよし

さりとてハ見れハやさしや芋の子か

田うたを聞てはえ出にけり

糧^{かてな}菜 附郷談

さゑん糧芋^{いも}の生茎大豆の葉も

なきにハまさる事^{かきしろ}の欠代

参考文献

- 1) 矢野憲一『伊勢神宮の衣食住』東京書籍（1992）
- 2) 阪倉篤義校訂『竹取物語』岩波文庫、26刷（1989）
- 3) 倉野憲司校注『古事記』岩波文庫、40刷（1989）
- 4) 坂本太郎他校注『日本書紀上』岩波書店（1993）
- 5) 岡田英弘『倭国』中央公論社（1977）
- 6) 佐佐木信綱編『新訂新訓 万葉集』上巻、岩波文庫、69刷（1987）
- 7) 佐佐木信綱編『新訂新訓 万葉集』下巻、岩波文庫、63刷（1987）
- 8) 一島英治『万葉集にみる食の文化』裳華房（1993）
- 9) 紀 貫之、鈴木知太郎校注『土佐日記』、岩波文庫、13刷（1989）
- 10) 吉田 元『日本の食と酒』、人文書院（1991）
- 11) 宮崎安貞『農業全書』、岩波文庫、8刷（1988）
- 12) 佐瀬与次右衛門、会津歌農書、『日本農書全集』第20巻、農山漁村文化協会、4刷（1994）