

# 古典にみるイモの話 (その3)

東北大学農学部教授 一 島 英 治

## 6. クロクワイ

君がため山田の澤にゑぐ採むと  
雪消の水に裳のすそぬれぬ

(万葉集 巻10—1839)

ゑぐはカヤツリ草科の多年草黒慈姑です。  
クワイに似た塊茎は食べられます。

クロクワイは奈良朝時代にはなかったようなのですが、平安時代から見られます。平安時代中期から末期に成立した漢詩による『玉造小町子壮衰書』<sup>17)</sup>は老いさらばえて町を徘徊する女が、往時は絶世の美女として生れ、贅沢の限りをつくしたのですが、親兄弟の死により零落し悲惨をきわめる老境を綿々と語っています。この物語の主人公は小野小町ではないのですが、小町物語として読みつがれてきています。そして、小町像の形成に大きな影響を与えたといわれています。

袋容何物一袋には何をいれているのかね、  
垢膩之衣一あかじみた衣さ。

裏容何物一包には何を入れているのかね、  
粟豆之餉一粟と豆のかれいいさ。

笠入何物一笠には何を入れているのかね、  
田黒蔦花一田んぼの黒くわいさ。

筐入何物一竹かごには何を入れているのかね、

野青蕨薇一野摘みの青くさいわらびとぜんまいさ。

朽尾武校注『玉造小町子壮衰書』、

岩波文庫(1994)より

らくはく  
落魄した老女が笠の中にクロクワイを持って

いました。

## 7. サツマイモ

サツマイモ(薩摩芋)はヒルガオ科のつる性多年草です。サツマイモの多肉な部分は根です。サツマイモの原産は中米といわれています。しかし、西暦紀元2~3世紀の晉の恵帝(290~306)の時代に書かれた『南方草木状』に記載があるということです。日本には、中国、沖縄を経て17世紀に渡来しました。江戸時代中期の儒者、青木昆陽(1698~1769)は飢饉対策の救荒作物として甘藷の栽培を奨励しました。『蕃藷考』を著しています。甘藷はサツマイモです。昆陽は「甘藷先生」といわれています。サツマイモの別名には、甘藷の外に唐芋、琉球芋、あるいは蕃藷があります。

## 8. ジャガイモ

ジャガイモはナス科に属し、地下の分茎を食用とします。南アメリカ原産で、16世紀に北アメリカ、北ヨーロッパに伝わりました。日本には慶長3年(1598)にオランダ船によりジャワから輸入されました。このため「ジャガタライモ」の別名があります。日本では、ジャガイモが本格的に栽培されたのは明治以降です。古典に残るものはありません。

## おわりに

日本の最も古い古典である古事記や日本書

紀と同時代のものに万葉集があります。万葉集には律令国家「日本」へ移ってゆく過程の大宮人の生態をしめす相聞歌、挽歌そして宮廷讃歌がたくさんあります。いっぽう、万葉集には当時の生活に根を張った歌が多いことも特色です。私は食（あるいは食の素材といった方がよいかもしれませんが）を折りこんだ歌の中から万葉時代の食を考えることが出来るのではないかと、『万葉集にみる食の文化』<sup>8)</sup>『万葉集にみる酒の文化』<sup>18)</sup>を最近出版しました。併せてごらんいただければ、本稿で述べきれなかったことにふれることができると思います。

#### 〈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）
- 13) 十返舎一九、麻生磯次校注『東海道中膝栗毛』（上）岩波文庫、22刷（1991）
- 14) 古市貞次校注『方丈記』岩波文庫（1989）
- 15) 丸山一彦校注『一茶俳句集』岩波文庫（1990）
- 16) 河上行蔵『つれづれ日本食物史、第二巻』東京美術（1992）
- 17) 朽尾 武校注『玉造小町子壮衰書』岩波文庫（1994）
- 18) 一島英治『万葉集にみる酒の文化』 裳華房（1993）

### かごしま遊楽館 OPEN!!

平成7年5月30日、東京の下真ん中に「かごしま遊楽館」がOPENしました。場所は有楽町です。頂戴したパンフレットには「体いっばいに鹿児島を感じて欲しい！ 懐かし・新し・笑顔の鹿児島！」とありました。

この遊楽館は、東京に居ながらにしてありのままの鹿児島を知ってほしいという願いがあるようです。それでは、ほんのちょっと「かごしま遊楽館」をご案内いたしましょう。

**1階** 鹿児島で穫れた新鮮な素材を使った特産品の販売コーナーその他です。

〈鹿児島旨いもん〉 鹿児島・薩摩料理の最大の魅力は、何と言っても新鮮な山海の幸です。さつまいも製品・さつまあげ……すべて本場の味が遊楽館にあるのです。

**2階** 鹿児島県黒牛・黒豚など鹿児島の特産品を使い新しく工夫したメニューを楽しむレ

ストラン。

**3階** 伝統の温かみがあふれる伝統工芸品などの展示販売コーナーなど。

◎鹿児島遊楽館

東京都千代田区有楽町1-6-4

TEL 03(3506)9177

FAX 03(3506)9178



■さつまいも製品

■さつまあげ