

甘藷献上品の歴史 —江戸初期から江戸中期までを中心に—

熊本県大津町・からいもフェスティバルinおおづ
実行委員会委員

西村 和正

はじめに

甘藷の歴史的研究は、伝来や農業の方面が中心で、献上品や嗜好食品としての食文化史の体系的研究は遅れている。甘藷が江戸中期の享保の飢饉発生後、国民の救荒食・主食として重視されたため、飢饉発生前までの商人や武家や公家等の甘藷食文化の情報は紹介されてこなかった。結果として、「芋侍」という言葉があるように、負のイメージを背負ってきた。本稿において、その課題解決への一歩として江戸初期から江戸中期までの献上品や嗜好食品の記載された幾つかの有力な史料を紹介することにした。

1. 琉球（沖縄）から日本本土への最初の献上品

日本における甘藷伝来は、江戸初期の1605年に野國總管¹⁾（沖縄県嘉手納町）が中国から沖縄へもたらしたといわれている。また薩摩藩の甘藷普及については、原口虎雄²⁾によれば、恐らく甘藷の藩内普及のはじまりは1705年、揖宿郡山川郷の漁夫前田利右衛門の功績といわれるが、これは「甘藷の伝来の始」としてではなく、「甘藷の普及の始」として記念さるべきものであると述べられている。

次に「甘藷の伝来の始」については、献上品として記述した史料がある。

琉球中山王尚寧は、甘藷を「本国ノ珍宝」³⁾といった。幕府記録『通航一覧巻四・琉球国部四』⁴⁾の『島津琉球軍精記』には、1611年尚寧王が、誇りをもって、島津藩主へ献上し、受贈者の島津藩主もそれに答え、「歴々の調味とし、軽きものは食する事能はす」として大切に扱っている様子がうかがえる。仲原善忠は『島津琉球軍精記』の作成年を1663年としている。

江戸時代の諸国名物を著した松江重頼の『毛吹草』⁵⁾（1645）の中に、赤芋が薩摩の名物となっている。また1669年奥村久正の『料理食道記』⁶⁾に「さつま 赤いも」として赤いもが薩摩の名物として国内で知られている。なお、赤芋の呼び名については、宮崎安貞の『農業全書』⁷⁾（1697）に「薩摩や長崎では甘藷を琉球芋、又赤芋といって多く作っている」とあるように、赤芋は甘藷のことである。

次に、琉球王朝から島津家への甘藷菓子の献上品「川砂糖」の記録がある。江後迪子の『大名の暮らしと食』⁸⁾に詳しく記述されている。それによると「川砂糖」は寛文十年（1670）薩摩藩主になる以前の修理大夫綱貴公の薩摩初入国祝いの席の「御後

菓子」の一つとして献上されている。島津家の川砂糖の記録は、『御献立留』（江戸初期、島津家の献立記録）の寛文十年（1670）に2回、延宝四年（1676）と天和元年（1681）に各1回の計4回みられ、2回は琉球の人たちが島津家へ料理を献上したときに出された。金城須美子の『宮良殿内・石垣殿内の膳符日記』⁹⁾にたくさん出てくる。その作り方は、もち米粉、砂糖、芋でんぷん、小麦粉をまぜ、水を加えて型に流し蒸したものと江後迪子という。葛は沖縄では一般に、甘藷のでんぷんである。以上2つの記録により、従来琉球王朝にしか記録がなかった「川砂糖」が、江後迪子の研究により島津家の古文書にも献上品として記載されていたことが分かった。琉球王朝の味、川砂糖¹⁰⁾を再現した（写真1）。



写真1 川砂糖

次に1819～1824年ごろに薩摩藩主第二十五代島津重豪が編纂した「列朝制度」¹¹⁾に、甘藷（琉球芋・唐芋・はんす）の記載があるので、その一部を記述する。

島津家列朝制度 卷之八(四〇六)○産物

上使御答書之内、宝永七年(1710)

一 御分国中土産

・・・米 粟 黍 稗 大豆
麦 蕎麦 大角豆 八重成

小豆 胡麻 唐芋 酒 菜種子
麻 芋 (略)

右之内、所ニより、植不申物も御座候、上方並長崎へ差越賣拂、江戸入用續方仕候ハ、米・菜種子・生蠟・樟脳・迄ニ御座候、此外他国出之儀無御座候、(略)

島津家列朝制度 卷之三十一(2114) ○料理定

一 御本膳

一膳 染麩・はんす・セウが・しそ・金かん

島津家列朝制度 卷之四十六(3625) ○進上物

元文二年巳五月（1737）

一かん盛貳合 白餅 まんぢう

山いも 唐いも なし 桃 柿

島津家では、琉球王朝から甘藷を献上された後も本膳料理や進上物に利用されている。

また、1710年には「上方並長崎へ差越賣拂」とあり、上方や長崎に商品として移出している。

2. 京の都と琉球芋

江戸時代中期、京都の本草家・医者である松岡如庵の1717年の『番薯録』¹²⁾によると、甘藷は、1710年に関西、四国（香川県）、九州（長崎県）方面から京都周辺へ出荷販売され、料理の食材の一つとして普及していることがわかる。

甘藷（赤いも、あかいも、やうきういも）が和食に使われている幾つかの代表的な料理書として浪華住吉岡『和漢精進料理抄』¹³⁾（1697）や四條家高嶋『当流節用料理大全』¹⁴⁾（1714）がある。『当流節用料理大全』

の解説に、「専門の庖丁人ばかりでなく、公家・武家または富裕な町人・上級文化人に、料理指南の書として愛読され、珍藏されたものと思われる」と述べている。精進料理としては、大徳寺の開山忌の膳¹⁵⁾があるので紹介する。

大徳寺の開山忌の膳

開山忌は11月23日大燈国師宗峰妙超の命日。

開山忌の膳の献立

木皿 琉球芋とこんにゃく 人参
の白和え 木皿 刻み昆布 平
焼き豆腐 水菜 山椒 汁 白
味噌仕立 大根 小芋 御飯 白
飯 香の物 大根漬

大徳寺において、六百年以上前の献立がそのまま生きているといわれるのが、開山忌である。木皿の琉球芋はさつまいものこと、開山忌という禅寺最大の行事に出された最高のご馳走であったに違いないと述べている。また大徳寺は、茶の湯文化発祥の地として知られている。なお、近衛家の菩提所でもある。

3. 島津家から摂家近衛家への琉球芋献上

1611年に琉球王朝が島津藩主に献上したと同様に、島津藩主が次のとおり姻戚関係(寛政重修諸家譜巻第百八)¹⁶⁾にある摂家近衛家に琉球芋を献上しているという。

宮本常一の『甘藷の歴史』¹⁷⁾によれば、「薩摩の島津氏が京都の近衛家へリウキウイモを献上した。うまいイモができたので、近衛家ではこれを島津氏に送って賞味してもらった」と述べている。『京都府誌上』¹⁸⁾によれば、「享保2年(1717)摂家一條兼香が島津宗信より贈れる琉球薯を其の領地山

城木津郷鹿背山の庄屋利兵衛に試作せしめ薩摩より人を雇ひて栽培の法を習得せしめたるに起れりと云ひ、今尚其の旧記を傳ふ。」とある。しかし、この二点の資料を裏付ける薩摩藩の公文はまだ見当たらない。

4. 関白太政大臣・予楽院近衛家熙の茶の湯と甘藷

1715(正徳5)年に予楽院近衛家熙(22代)が、茶会献立の中に献上品甘藷(琉球いも)を使っている記事¹⁹⁾がある。

「予楽院御茶之湯記」正徳五年(1715)正月16日

「御献立」 御重箱 大板かまぼこ
琉球いも

御重箱については、寒中で干して糖度を高めたさつまいもを小さなサイコロ状に切り、同じくさつまいものきんとんに入れて丸めたものという。献上品の琉球いもという。

次に近衛家熙の侍医山科道安が、1724年から1735年に至る近衛家熙の言動を筆録した『槐記』²⁰⁾に、薩摩からの献上品と思われる甘藷を使った茶懷石料理が出ている。『槐記』は、江戸時代の公家茶道を知る上で随一の資料とされている。

『槐記』の中に出てくる甘藷の箇所を一部抜粋し紹介する。

享保9年(1724)12月7日

今大路治部少輔、御茶献上ニ参候、午刻、御前、右京、道安、猪口、リウキウイモ、黒ゴマアヘ

享保14年(1729)12月1日

菓子、赤イモノ粉、カンザラシラクヅ
ネリノヤウニシテ、シキザトウ

「赤イモノ粉」は甘藷澱粉のことで、『甘藷百珍』²¹⁾(1789年刊)に「66 諸精(いものじん) 葛の代りにつかひて、吉野葛上品に勝れり」とある。同様の菓子『くずもち』(写真2)は、沖縄で最高の正餐といわれる三献の料理²²⁾にも茶と共に^{しょうこう}だされる。また1808年中山王尚灝の王位認可のため清から来朝した冊封使への接待料理の五段の「二段大碗四」の「点心」に「芋粉餅」がある(前掲書『通航一覽卷二十三』277、279頁)。



写真2 くずもち

ところで6代将軍徳川家宣の正室天英院熙子の弟でもある近衛家熙は、近世琉球の政治家・学者・名護聖人と呼ばれた程順則^{ていじゅんそく}²³⁾(1663~1734)と交流している。程順則は近世庶民教育の手本とされた倫理教科書『六諭衍義』を中国から版行して持ち帰り、薩摩藩を経て8代将軍徳川吉宗へ献上されている。1714年に7代将軍家継の慶賀掌翰史(記録係)として江戸へ上り、帰りに近衛家熙と交流する。これらのことから、琉球文化に興味を持つ家熙が琉球芋を茶の湯に使うのは当然の成り行きかもしれない。

おわりに

甘藷は、江戸初期から中期にかけて琉球王朝から薩摩藩主へ、薩摩藩主から摂家へ献上されていた。特に1670年の献上菓子「川砂糖」は、日本初和風の甘藷献上品菓子といえる。甘藷食文化史の資料として、中期の『槐記』茶の湯文化も大いに参考になるのではないかと思う。甘藷は日本伝来後、我が国民の命を支え、さらに現代にも嗜好食品や健康食品として貢献している。なお、御菓子の写真は、大津町で毎年11月の第2日曜日に開催している「からいもフェスティバル in おおづ」で再現し、試食をしたものである。

引用文献

- 1) 「琉球國由来記 卷三」正徳3年(1713)、(編纂者伊波普猷他二名『琉球史料叢書第一』名取書店、1940年)94~95頁。
- 2) 『日本農書全集34』(農山漁村文化協会、1983年)273頁。
- 3) 「球陽卷之四」尚寧王17年(1605)の条、「總管野国、中華ヨリ蕃薯ヲ帶來シ以テ国ニ播ク。」(訳注者桑江克英『球陽』三一書房、1971年)71頁。
- 4) 「通航一覽 卷之四、琉球国部四」嘉永六年(1853)、(『通航一覽』清文堂出版、復刻発行1967年)34~35頁。「島津琉球軍精記」(「琉球渡海日々記」『那覇市史 資料第1巻2』那覇市役所、1970年)32頁。
- 5) 松江重頼「毛吹草」(寛永15年1638序)・正保2年(1645刊)、(『毛吹草』岩波書店、1971年)186頁。
- 6) 奥村久正「料理食道記」寛文9年

-
- (1669)、(吉井始子編上野益三監修『食物本草大成第四巻』臨川書店、1980年) 249頁。
- 7) 宮崎安貞「農業全書」元禄十年(1697)、(『日本農書全集第12巻』農山漁村文化協会、昭和53年) 378～390。
- 8) 江後迪子『大名の暮らしと食』(同成社、2002年) 23～28、174・228頁。
- 9) 金城須美子編纂、近世沖縄の料理研究資料『宮良殿内・石垣殿内の膳符日記』(九州大学出版会、1995年) 2・29・58・292頁。
- 10) 川砂糖については、宮城文『八重山生活誌』(城野印刷所、1972年) 195頁参照。
- 11) 藩法研究会編『藩法集 8 鹿児島藩上』巻之 8 (創文社、1969年) 218～219頁。同編「同藩下」巻之31 (同社、1969年) 36～37頁、同編「同藩下」巻之46 (同社、1969年) 609頁。
- 12) 山田尚二『さつまいも』(春苑堂書店、1994年) 156頁。
- 13) 浪華住吉岡氏「和漢精進料理抄」元禄10年(1697)、(編者奥村彪生『日本料理秘伝集成第12巻 精進料理』同朋舎出版、1985年) 29・52・80頁。
- 14) 撰者四條家高嶋氏「当流節用料理大全」正徳4年(1714)(編者平野雅章『日本料理秘伝集成第3巻 日本料理法秘伝Ⅲ』同朋舎出版、1985年) 131・236～239頁。
- 15) 仏教料理研究会編『精進料理大事典 2 寺院伝統行事料理編 鎌倉～江戸』(雄山閣、1983年) 117～120頁を参照。
- 16) 『新訂 寛政重修諸家譜 第2』巻第百八、嶋津(続群書類従完成会、1996年) 349～350頁。また『鹿児島県史料旧記雑録追録二』(鹿児島県維新史料編さん、1972年) 584・699頁。
- 17) 宮本常一『甘藷の歴史』(未来社、1962年) 141・142頁。
- 18) 『京都府誌上』(京都府発行、1915年) 560頁。
- 19) 『婦人画報 2004年2月号』(アシェット婦人画報社、2004年)。『サツマイモ事典』(いも類振興会、2010年) 303頁。
- 20) 佐伯大太郎『槐記注釋上・中・下全三巻』(立命館出版部、1937年) 55・519・719・726・770頁を参照。なお、以下、本稿における『槐記』の引用は全てこの槐記注釋上・中・下全三巻本に拠る。
- 21) 珍古楼主人『甘藷百珍』寛政元年(1789)、(編者原田信男・奥村彪生『日本料理秘伝集成第九巻 百珍Ⅰ』同朋舎出版、1985年) 123～158頁。
- 22) 古波蔵保好『料理沖縄物語』(作品社、1983年) 157～168頁。
- 23) 前掲引用文献20) 書「享保9年(1724)正月4日の条、享保12年(1727)2月5日の条、同年2月25日の条、同年12月16日の条」。『国史大辞典 第9巻』(吉川弘文館、2001年) 859頁。前掲引用文献3) 通航一覽巻11、105頁の「掌翰史宮里親雲上」。大城立裕『琉球の英傑たち』プレジデント社、1992年、232～242頁。
-