

宮中と甘藷—甘藷文化の原点—



日本いも類研究会 会員 西村 和正

1. はじめに

コロンブスが1492年にアメリカ大陸を発見した時、甘藷をスペインに持ち帰りイサベラ女王に献上した後、甘藷は世界中へ伝播した。沖縄には1605年に野國總管が飢饉対策として中国からもたらし、琉球王府が全土に積極的に栽培を広めた結果、沖縄の飢饉を救った。江戸時代の1732年の享保の飢饉で97万人の餓死者の惨状を見て救荒食として、8代将軍徳川吉宗が青木昆陽に命じて甘藷栽培を日本に普及させた。

また、第二次世界大戦の戦中戦後、国民の飢餓を救うために米の代替食糧とし、政府は積極的に甘藷栽培を奨励した。このように甘藷は日本の歴史上、飢餓を救った救荒作物として私たちは忘れてはならない大恩人なのである。しかし、飽食時代に生きる現代っ子は、この事実を知らないといっても過言ではない。巨大な地震や大型台風が最近頻繁に発生している日本国は、先進国で最低の食糧自給率（39%）という状況下で、果たして食糧は心配ないと断言できるのか、懐疑的になる。農の重要性を忘れて滅んだローマ帝国の例は、決して遠い昔話とは言えない気がする。子々孫々にその二の舞は御免蒙りたいものである。

さて、筆者は、いも類振興情報No.114の

拙稿「甘藷献上品の歴史」において、沖縄から本土へ最初に移入された甘藷は、嗜好食として珍重されていたこと、そのルートは琉球王朝から島津藩主へ、島津家から摂家の近衛家へ献上されていることを報告した。近衛家へ献上された後、宮中へ献上されているかどうかは史料を見ていないので不明であり、今後の研究課題としたい。

今回は「宮中と甘藷—甘藷文化の原点—」と題し、宮中の甘藷の活用について特に明治以降を中心に関係資料の紹介をする。恐縮至極ではあるが、甘藷文化を後世へ伝承するために、筆を執ったものである。

2. 大嘗祭^{だいじょうさい}と甘藷

『平成大禮要話¹⁾』によれば、大嘗祭とは、天皇陛下が即位のあと、その年に収穫された新穀を皇祖天照大神^{あまてらすおおみかみ}及び天神地祇^{あまつかみくにつかみ}にお供えになり、また御親^{おんみづか}ら召し上る儀式のことであり、その意義は、大嘗宮において、国家、国民のために、その安寧、五穀豊穰などを皇祖天照大神及び天神地祇に感謝し、また祈念されるところにある。大嘗祭は、稲作農業を中心としたわが国の社会に古くから伝承されてきた収穫儀礼に根ざしたものであり、皇室に長く継承されてきた極めて重要な皇位継承儀礼である。

大嘗祭において、各都道府県の特産の農林水産物を数点あて、悠紀・主基両殿それぞれの南庭の帳舎の机の上に供進される「庭積机代物」がある。これは明治4年の大嘗祭より始められた。昭和大礼時も、大正大礼時にならい、各所轄庁に献納者を選定させ、願出させて、米、粟を献納させ、また各地方の最も優秀な特産を選定し、大礼使で購入し供進した。悠紀は京都より東の地方、主基は西の地方、平成の大嘗祭では、新潟、長野、静岡県^{の線}で国内を東西に二分して、その三県を含む東側を悠紀の地方、それより西側を主基の地方とした。

『昭和大禮要録²⁾』によれば、昭和3年昭和天皇の皇位継承儀礼の大嘗祭において悠紀殿供饌の儀における庭積机代物奉奠された名産の品目の中に「第七机 二 甘諸六百匁埼玉、千葉」が、主基殿供饌の儀では「第七机 三 甘諸八百匁 香川、愛媛、熊本、宮崎、鹿児島」が列举、献上されている。また、『平成大禮要話』によれば、平成2年の大嘗祭では、悠紀地方からは千葉県の「かんしょ」、主基地方からは石川県の「かんしょ（五郎島金時）」と鹿児島県の「さつまいも」が供進され、さらに大饗の儀に供される悠紀地方（秋田県）と主基地方（大分県）の特産である農林水産物各15品目のうちに大分県が「かんしょ」を献物している。

昭和3年大嘗祭のため御庭積式机代物供納甘諸植付式や甘諸収納式が地方で開かれている。今回熊本県天草市五和町で開かれた甘諸植付式（昭和3年5月27日）が、『（みくに新聞〔昭和3・6・20〕〕近・現代天草（天草市五和町）農業史資料集成³⁾）に掲載されているので紹介する。現在、みく

に新聞は廃刊している。

甘諸植付の式 中井家の榮譽

手野村中井亮作⁴⁾氏献上の大嘗祭御庭積式机代物供納甘諸植付式は、27日午前10時半より神儀にて挙行された。之より先き甘諸の供納者として、中井家が決定するや当主中井亮作氏はその光栄に感じ県関係官、天草支庁当局及村役場等と相はかり、先づ植附地を厳選の結果同村大字下内野字草摘2283番地の清浄の畑地四反部の中央約百坪を選び、その100坪の中60坪を供納地と定めた。又供納甘諸の品種は、名実ともに天草甘諸にふさわしい同村産の「白元気」を選び、4月22日神官修祓の上床作りを為し同月27日苗伏せを行い、此たびも同様修祓を行い同月29日仮植し、爾来中井氏を主とし大倉村技手、桑原秀令氏等を助手とし管理に当たりつゝ、今日に至った。植附式の27日は前日来の春雨名残なく晴れ、微風ゆるやかに至り、樹間の鳥も当日の植附式を祝うが如くである。植附地は、県道本渡富岡線から左に入り杉林の入口に設けられた鳥居を潜り林の中を小溪の清きせ、らぎに沿うて行く事約三町、松の疎林を上り詰めた所にあり、植附地は竹の矢来を結うて嚴重に囲いを施し東を正面とし、鳥居を設け奥行3分の1のところの中仕切の矢来があり、其先き60坪が即ち植附地になっている。正面に木の香新しい祭壇を設け、幔幕^{まんまく}を張り大櫛^{おおさかき}を供し、矢来には注連を張り両側があく舎である。定刻楽人の奏楽裡に斎主河原神社々掌喜多万吉氏以下各神官供納者中井亮作氏、奉耕者として同村模範青年中から選ばれた桑

原秀令、稲田豊広、鳥羽瀬重義、猪口初市、松本徳義、桑原朝雄、橋垣義令の七氏を先頭に知事代理坂本内務部長、加藤天草支庁長、山崎九谷正副天草郡農会長、県会議員長島勇氏、納諸県技師、柏原県属、中山本渡警察署長、宮崎天草郡神職会長、長島手野村長、河村土木官区長、宮崎手野校長其の他官民有志同村村会議員、村農会議員、在郷軍人等順次着席。矢来の外には手野小学校生徒、青年団員、村民多数堵列す。今朝刈り取られた玉苗が正面に供してある。やがて神官の修祓、降神、供饌の諸行事型の如く喜多斎主の祓詞ありて供納者中井串を捧げ午前11時20分植附式に移り、奉耕者一同神前に礼拝して玉苗を受取り、宮崎支庁技手指揮の下に7人の奉耕者中白衣の2人は綱を引き青年団服の5人が横に一列に西から東へ順次植附をなす。此の間楽人の奏楽、小学校生徒の奉祝歌の合唱あり。かくて同11時48分整然と植附を終り正午12時閉式。式後一同は手野小学校に於ける中井家の招宴に臨み中井氏の挨拶、坂本内務部長の祝辞あり、午後1時閉会した。当日の奉祝歌は、在京手野村出身芦原雅亮氏の謹作に成り、曲は同村小学校訓導岩崎繁治氏の作である。

奉 祝 歌

芦原雅亮氏作歌
岩崎繁治氏の作曲

- 一、枝も鳴らさぬためしとて、治まる御代
ぞありがたや、今年の秋は大君の御即位
式を挙げたもう、その11月の10日を
ば今より待つぞ嬉しけれ
- 二、御式に次でかけまくも、悠紀主基殿の

大嘗会、神代ながらの御庭に風土の名
産供へます、其の一色を此の村に、仰
せうくるぞうれしけれ

- 三、さつまいもとは都の名、中国辺は琉球
諸、九州人はから諸と、ところにより
て名も多き、其の甘諸を此の村に仰せ
うくるぞうれしけれ

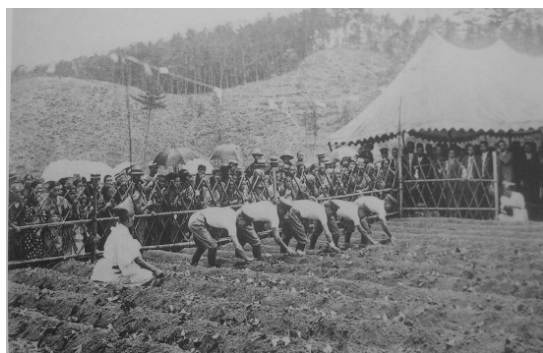
- 四、きよはらひせし苗床に、芽だちし苗の
うるはしや、今日本畑に移しうへ、雨
露の恵を祈るなり、五風十雨の御代な
れば、みのる日待つぞうれしけれ

次に、秋には甘諸収納式が執り行われて
いる。同様に『(みくに新聞〔昭和3・
11・10〕〕同農業史資料集成⁵⁾)に掲載さ
れているので紹介する。

供納甘諸収納式

中井長官も帰って盛大に挙行せらる
大嘗祭御庭積机代物として、奉納の光栄
を浴した手野村中井亮作氏甘諸収納式
は、去る十月二十一日挙行せられたが、
当日は来賓として知事代理上村農林課長
の外、永野警察部長、本多少将、鶴田支
庁長、納富技師、植原属、長島県会議員、
吉見天農校長代理、松永郡農会長代理、
神田税務署長、中山本渡警察署長、高野
安田銀行支店長、其他村会議員、小学校
在郷軍人会、青年団処女会員等、斎畑の
東寄りに設けたる神殿前に参列。定刻十
時半開式修祓行事等厳肅の裡に執行さ
れ、喜多斎主より神前に備えたる歛鎌籠
を中井供納者に渡し七名の奉仕者に依て
甘諸圃中央部を収納し、籠に納めて神前
に供う。此の間手野小学校生徒一同は、
葦原雅亮氏の作に成る祝歌を合唱。喜多
斎主、中井供納者、上村知事代理以下親

族総代中井製鉄所長官の順序で玉串を奉奠し十二時閉式。奉仕者は引続き全部の収納を終え、最上の甘藷二百匁を謹撰して、廿五日、中井氏から県庁へ納めた。



昭和3年5月27日 机代物供納甘藷の植付儀式
熊本県天草市五和町 中井家園場、みくに新聞撮影

五和町の民俗「聞き書集」の手野地区（五和町教育委員会、平成12年発行、239頁）によれば、《主食》カライモを食べてあるていど腹をふくらしてから麦飯を食べていた。米二合、麦一升の麦ご飯を食べていたとの事例がある。

中井亮作氏の孫にあたる中井俊作氏は、畑作のからいも（甘藷）とイワシは命を守り、育ててくれた大事なものであったという。そのからいもが昭和天皇の即位式の大嘗祭の御庭に風土の名産として献納されたのは「天草の誇り」であり、我々が今後甘藷の歴史を子孫に伝えていかねばならないと力強く話されたのが印象的であった。

3. 宮中の有職料理・精進料理と甘藷

有職料理とは、御所風の料理のことをいうが、「定本日本調理名物⁶⁾」（昭和52年）に有職料理に甘藷が使われているので紹介する。

今上陛下の御大典の折の大饗のお献立、

これは御所の伝統に明治風の献立の加わったもののように思われます。（萬亀楼^{まんかめろう} 生間正保氏）

焼肴（葵盆^{かます}） 魷 胡麻だれ

大徳寺麩 甘芋 はじかみ

有職の白木の器に、京の古風な焼物を盛ります。鮮度のよいかますを三枚におろして塩をして、回ったころつま折りぐしを打ち、少しかけじょうゆして焼きます。かますを焼きにかかるころ同時にごまどうふ地も火にかけてねっておき、熱々を焼き上がりのかますにかけます。強肴として鉢盛りにしてもよいのです。大徳寺麩は味をつけずに、酢おろしを添えます。甘芋（さつま芋）はあっさりたき、はじかみとともにあしらいます。

次に「精進料理大事典⁷⁾ 1」の泉涌寺の精進料理にも甘藷が使われている。

泉涌寺は、皇室の御香院（菩提寺）として崇敬を集め、13世紀から後鳥羽天皇、順徳上皇をはじめ、皇室の厚い帰依を受けた。仁孝天皇、孝明天皇、明治天皇、大正天皇、英照皇太后（孝明天皇皇后）、照憲皇太后（明治天皇皇后）の御例祭法要や新年や盂蘭盆の御合祭法要が年中行事として営まれている。こうした法要の際、御霊前には御^{ごりょう}霊供膳^{ぐぜん}と呼ばれるお供えの御前が供えられるのが通例である。御霊供膳の中に甘藷が使われている。

明治天皇御例祭御法要の御霊供膳

7月30日

本膳 生盛^{いけもり} 剣大根 練羊羹他、猪口
芋茎他、一ノ汁 三つ葉他、
平 椎茸他

二ノ膳 取肴 はじかみ 胡桃他、二ノ汁 水前寺のり 他

菓子椀 みかん 粽^{ちまき ふ}
さつま芋

その季節のもの、夏の料理。さつま芋和菓子和見まごうばかりの十六弁の菊の形。甘い含め煮にしてある。昔の精進料理の記録の中に菓子的要素が多く盛り込まれているという。また、御年忌に当られない天皇皇后の御霊前の御霊供膳の一汁三菜の献立の盛付の中にもさつま芋が使用されている。

4. 昭和天皇と甘藷

日本人の食の原点「昭和天皇の料理番⁸⁾」(著者谷部金次郎氏は元宮内庁管理部大膳課付厨房第一係)に、甘藷のことが数ヶ所記述されているので紹介する。

第1章 シンプルな陛下の食事 (73～74頁)

聖上(昭和天皇)は、お好きだった薩摩芋なども、皮をむかずにそのままふかして、皮つきのまま召し上がられました。やはりまるごとアルミ箔に包んでオーブンで焼く、焼き芋もよく召し上がられました。(略)聖上は芋類がお好きでしたが、食物繊維が豊富な芋類は、ほかの民族に比べて腸の長い日本人の体質には好ましい食材であると、専門の医学者からうかがったことがあります。

第2章 宮中、食の歳時記 (114頁)

栗きんとんは薩摩芋を煮て、砂糖を加えてさらに煮て、ミキサーやフードプロセッサでペースト状にして、塩と砂糖で味を調えて、さらに練って、最後に栗の甘露煮を加えればできあがりです。薩摩芋のあくをよく抜き、煮るときにクチナシの実を加えると鮮やかな黄色になります。

「およふかし」(139～141頁)

11月23日の新嘗祭^{にいなめさい}で、この日は夜を徹して儀式が執り行われますから、そのために深夜におよふかしを用意させていただきました。(略)薩摩芋をまるごとアルミ箔に包んで、オーブンで焼いた焼き芋を煎茶とともにお出ししました。この焼き芋も聖上は大変お好きでした。薩摩芋は焼き芋という料理法が、芋の本来もっている甘さをいちばん引き出すといわれます。化学的にも焼くことで糖分が増すことがわかっています。でも、それだけでは飽きることもあるでしょう。出始めの細いものは、皮つきのまま醤油と砂糖でさっと煮てもいいものです。薄く切っててんぷらにしてもいいし、粉吹き芋^(*)にしても、ジャガイモのそれとはまた一味違う甘さがあってもいいものです。焼き芋にしたあと、ほぐしてつぶし、砂糖、バター、生クリームを加えて裏ごしして、耐熱の器に入れて、卵の黄身をぬって、焼き色をつければ、クリーミーなスイートポテトになります。

* [粉吹き芋] 34頁 薩摩芋、ジャガイモなどを下茹でして、火が通ったら水分をほとんど捨てて、出しを少々入れて、塩、砂糖で味つけし、鍋の中で転がします。すると、芋が煮くずれして、まわりにふわりと粉が吹いたようになります。転がすときに水分を完全に飛ばすことがポイントです。

5. まとめ

筆者は、いも類振興情報No.112で、江戸時代前期、京都の禁裏御用達の「虎屋」では南蛮菓子の「はるていす」を1635年(寛

永12)と1651年(慶安4)に宮中に納めていると報告した。ポルトガルの伝統料理書では「ハルテ」が甘藷を使ったアーモンドスイートポテトであるが、「虎屋」の「はるていす」は不明である。重要なことは、市中で人気のあるものは、宮中へも納められていること、そのことから推測すると、島津家から摂家の近衛家等へ献上されている甘藷は、摂家から宮中へ献上されているのではないかと考えられる。宮中の有職料理・精進料理に甘藷が使われていることも同様のことと考えられる。

おわりに、宮中の食文化は、我が国の食文化の原点として認識した場合、本論稿で紹介したように宮中の資料に甘藷が記述されていることにより、甘藷のイメージアップを望んでいるものにとっては大変な祝福を感じるものである。また今回の論稿に対して、諸先学各位のご意見を賜れば幸いである。

なお、今回の執筆に当り、関係各位には、多大なるご支援やご協力をいただき、心より感謝を申し上げます。

引用文献

- 1)『平成大禮要話』即位禮・大嘗祭(鎌田純一著、錦正社、平成15年、熊本県立図書館所蔵)。
- 2)『昭和大禮要録』昭和6年編纂者内閣(大禮記録編纂委員会、昭和6年、熊本県立図書館所蔵)。
- 3)『(みくに新聞[昭和3・6・20])』近・現代天草(五和町)農業史資料集成(平成11年、五和町教育委員会発行)67頁。
- 4)熊本県大百科事典(熊本日新聞社、昭和57年)606頁。
中井亮作 なかいりょうさく
明治18年(1885)～昭和26年(1951)
8月6日、政治家、農業指導者、現天草郡五和町手野生まれ。天草中学、五高を経て東大工学部卒業、通信管理局技手となる。大正3年(1914)技師に昇格。間もなく長兄虎六郎の勧めで帰郷、小作人を一丸とした「中井農会」を設立し、農事改良、経営合理化に努める。県信用組合連合会、同森林組合連合会などの理事を歴任、昭和17年、大政翼賛会から推されて衆議院議員に当選。<井上重利>
中井亮作氏は昭和7年の新嘗祭献穀斎田祓穂式にも選ばれている。
- 5)『(みくに新聞[昭和3・11・10])』近・現代天草(五和町)農業史資料集成(平成11年、五和町教育委員会発行)70頁。
- 6)池田弥三郎『定本日本調理名物』(主婦の友社、昭和52年)92、208・209頁。
- 7)「精進料理大事典1」寺院伝統行事料理編 奈良～平安(仏教料理研究会編、発行所雄山閣、昭和58年)169～174頁。
- 8)谷部金次郎『昭和天皇の料理番』日本人の食の原点(講談社、2004年)。