

『甘藷』の名称に関する一考察

熊本県大津町地域おこしグループ
「明日の観光大津を創る会」総務委員

にしむら かずまさ
西村 和正

1 はじめに

農林水産省は、統計資料ではサツマイモを「かんしょ」、ジャガイモは「ばれいしょ」と表記している。この「かんしょ」とされるサツマイモの日本へ伝播は、1605年に琉球（沖縄）の野國總管が中国から持ち帰り、その後1705年に前田利右エ門が琉球から鹿児島へ持ち帰り、広く国内で栽培されるようになったことが定説となっている。

しかし、筆者は、次の大正7年発行の出版資料と出会い、鎌倉時代の初期に琉球に「甘藷」が存在したとされているのに驚かされた。その資料である『故事大辞典』『瀬田郷土誌下巻』¹⁾によると『甘藷の由来 後鳥羽帝の御宇（1183～98）建久年中（1190～98）源頼朝 薩摩の太守志摩多肥後守 島津忠久に命じて琉球を討たしめたる時 我兵の一隊斥候に出で、山路に迷ひ 山又山を踰へ数日にして漸く山間の寒村に到り 或家に入りて食を乞ひけるに土民等喜んで食を與ふ 我兵共内地には見慣れぬ食物なれども空腹に耐へざれば直に取て之を食するに其味ひ甘美にして太だ口に適し因て一時の飢えを凌ぎたり 其形ち丸くして長く 里芋に似たりと云へり 然る時は彼國には既に750年以前より栽培して食用に供しつゝ有りしと見えたり』とある。

初代島津忠久が征伐をしたとの記録は正

史にはないが、この鎌倉期に琉球（沖縄）にサツマイモは存在するはずがないため、源頼朝時代の「甘藷」の正体は一体なんであろうか。

そこで筆者は、11年前からこの謎の解明に挑戦してきたので、本稿にて、まずその結果を報告したい。

2 文献調査から

北村四郎氏（京都大学名誉教授）の『北村四郎選集Ⅱ 本草の植物』²⁾によると、「中国の古典の植物にはその産地が明記してあるもの、または産地を判断できるものが多い。特に本草書では、薬草の産地が正確にあげてあることが多い。ある植物が、その形や効用から、古典の植物にあたるように思った場合、その植物の分布区域内に古典植物の産地があれば、その同定は分布に関しても認められる。」と述べている。

そこで、甘藷の言葉のルーツを探したところ、唐の李時珍^{りじちん}が著した『本草綱目』（1596年）『頭注国訳本草綱目』³⁾の中に「甘藷」が出ているので紹介する。

甘藷

【集解】^{チン キ チョウ}時珍曰く、按ずるに陳祈暢の異物志に『甘藷は交、廣の南方に産し、民家では二月を以て種ゑ、十月に収穫

する。その根は芋に似てやはり巨魁があり、大なるものは鶯卵ほど、小なるものは雞、鴨の卵ほどで、紫皮を剥き去ると肌肉が正白で肪のやうだ。南方の地ではこれを米穀、果に當てて食ふ。蒸しても炙いても香美なものだ。初のうちは甚だ甘い^{あま}が、久しく経てば風に當るのでやや淡くなる^{あわ}』とある。又按ずるに、嵇含の草木状には『甘藷は薯蕷の類である。或は芋の類だともいふ。根、葉はやはり芋のやうで、根の太さは拳ほどある。甌で蒸煮して食ふと味が薯蕷と同じく、性は甚だ冷ではない。珠崖では耕作を業とせぬものがただこれを種^{けい}ゑ、蒸し切^{けい}って晒^{けい}して収蔵し、それを糧^{りやうきう}として諸糧とよんでゐる。海中の人の寿命が長いのは五穀を食はずして甘藷を食ふがためだ』とあってある。

このように、「本草綱目」の甘藷は、300年頃に書かれた嵇含の『南方草木状』や陳祈暢の『異物志』（439～589年）等からの引用であるが、甘藷はヤマイモ類でベトナムの北部、中国の広東両省にあり、2月作付け、10月収穫、卵形で、大はガチョウの卵、小はニワトリの卵ほどで、中身は真白とあるという。

また、北村四郎氏の『北村四郎選集Ⅱ 本草の植物』（393頁）によると、

甘藷（『本草綱目』）学名 *Dioscorea esculenta* (Lour.) BURKILL syn. *Oncus esculenta* Lour. ヤマノイモ科
熱帯アジアに広く栽培されている。
時珍は陳祈暢の『異物志』と嵇含の『南方草木状』の記事を引用しているだけで、時珍の自身の観察の記事はない。

甘藷をサツマイモ *Ipomoea Batatas* LOUR. ヒルガオ科（熱帯アメリカ原産）にあてる説は誤りである。江蘇新医学院編集『中薬大辞典』1191 甘藷（『本草綱目』）に *D. esculenta*、同5013 番薯（『本草綱目拾遺』）にあてる説に賛成である。サツマイモの中国への伝来は、福建省に入ったのを1594年に巡撫に献し、それから栽培が広がったとされている。

とあり、北村氏は、中国の『中薬大辞典』（1977～78年）も『本草綱目』の「甘藷」をサツマイモにあてる説は誤りと指摘している。

次に、『世界有用植物事典』⁴⁾を見てみる。

Dioscorea L. ヤマイモ属

D. esculenta (Lour.) Burkill; *D. aculeata*

L. トゲイモ、ハリイモ、トゲドコロ

〔英〕 Lesser Yam, Chinese yam, Potato Yam 〔中〕 甘藷 〔マ〕 Ubi Torak 染色体数 $2n = 40, 60, 80, 90, 100$.

つる性の茎は細く、しばしば有毛で、刺がある。葉は互生し、長い葉柄を有し、葉身は円心形で、紙質、黄緑色、長さ約10cmになる。

栽培品種は、あまり花をつけない。株から細く有刺のストロンを数本から20本も開出して、その先に比較的小さな芋（楕円形で、長さ10～20cm、径3～5cm）をそれぞれ1個ずつつける。芋の表面は平滑で淡色、肉質は甘味をおび、通常白色で、調理すると軟質になり、ときには乳児の離乳食に用いられる。インドシナの前産で中国では2世紀ころには栽培されていた。現在は日本の南西諸島で栽培されているし、



(筆者撮影2009年 沖縄石垣島のトゲイモ写真 ガチョウの卵と同じ大きさ)

東南アジア、太平洋諸島、西インド、アフリカなどでも栽培されているが、アフリカや西インドには比較的最近に導入されたらしい。またダイジョほどには重要な作物にはなっていないし、品種数も少ない。

3 現地調査から

『沖縄大百科事典 下巻』⁵⁾を調べたところ、ハリイモという名の植物があった。

ハリイモ（クーガヤマン）*Dioscorea esculenta* Burk.var.*spinosa* Prain et Burk. ヤマノイモ科に属し、タマゴ大の白い塊茎を食用とする。別名タマゴイモ、葉柄に三角状の針があり、根に木質の刺がある。ムカゴを形成しない。沖縄では八重山地方に多く、自家菜園の一部に栽培されており、古来、病人食として重宝がられている。中性～微アルカリ性で、排水がよく腐食の多い土壌を好むため、栽培地域が限定されている。いもの重さは50～100 g、柔らかく、わずかな傷でも腐敗しやすいため、傷つけないように掘り、カゴの上に重ねずに貯蔵する。種いもは分

割すると腐るため、10 g 前後の無傷の健全ないもを麻袋に入れて貯蔵し、三月下旬～四月中旬までに植え付ける。収穫は11月中旬～1月下旬。原産地はインド東北部からインドシナ半島とされるが、沖縄への渡来は有史以前といわれる。

筆者は、11年前に八重山地方の石垣島に行き、ハリイモの植えてある場所を二カ所視察した。一カ所目は沖縄県八重山支庁の農業技術班長東恩納良徳氏の案内により地元農家の栽培地と二カ所目は琉球大学名誉教授農学部教授大屋一弘氏が栽培されている畑である。ハリイモは地元では、ナリウンというが、現在は殆んど栽培されていないということであった。実物は、本草綱目に記載してあるように「小なるものは雞、鴨の卵」の形をしていた。地上の形は山芋の葉や小さい里芋の葉に似て、蔓は左巻きをしていた。地下には里芋のような小芋が十三個ほど着いていた。生の味は、ヤマイモの味と似ていた。電子レンジでチンすると粘りはなくジャガイモの味に似ていた。根茎にはとげがあった。故に別な名前でトゲイモともいう。



大屋一弘氏ハリイモ栽培の畑



鶏卵と同じ大きさ

『南方草木状』や『異物志』では、今で言うベトナムの北部、広東省あたりで熱帯、亜熱帯地方に産することから、日本の南の島である八重山地方に植栽しているのは納得ができる。

また、『八重山生活誌』（宮城 文著、昭和47年）の結婚式の献立に「ハリイモ（針いも）」がある。

会式膳（会席料理）の一部紹介

小皿 昆若ぬたあい、小茶碗 山猪
若ひり、小皿 なり芋（針芋）
田楽、小皿 煮メ、本皿 富頼
カマブク、粕平焼、
湯の粉餅 湯様餅 棒いも（紫色
の山いも）

方言名と普通名で「いも」の種類を並べてみる。八重山には六種類あるようだ。

方言名	普通名
アカムージ	とうのいも（甘藷のことか）
ターンム	さといも
<u>ナリウン</u>	<u>はりいも</u>
ボーウン	（紫色棒状の大薯（やまいも）の類）（アラータ

のことか）

カヤウン	長薯（ながいも）＝キールン大薯
ヤマウン（扇形）	やまのいも

4 おわりに

以上の結果、冒頭の『瀬田郷土誌』にある鎌倉時代のイモの正体は、サツマイモではなく、「南方草木状」（300年頃）にいう「甘藷」で、トゲイモ（ハリイモ）と思われる。

このハリイモは、インド東北部からインドシナ半島のもとの原産地で、沖縄への渡来は有史以前に日本に伝来していたことが解った。

大津町は、平成元年から「からいもフェスティバルin大津」をスタートして31回となった。そのことは、去年4月発行のイモ類情報誌139号に紹介させてもらったが、11年前の2009年2月開催の「からいもフェスティバル20周年記念大会」の際に、沖縄のハリイモを展示した。その当時の新聞（沖縄タイムス・産経新聞、熊本県立図書館所蔵）に、トゲイモ（ヤムイモ）のことが掲載されていた。北京五輪の陸上三冠のジャマイカのボルト選手がヤムイモを常食して

いたこと、滋養強壮作用のあること、またタカラバイオ(株)はヤマイモの一種であるトゲドコロ（ハリイモ）に、脂肪の代謝を活性化し運動を高める作用があることを遺伝的に証明したと発表したとの記事であった。そのイモは、沖縄で育つトゲドコロでアジア原産、国内では年数トンという希少品種と掲載しているが、このイモが『南方草木状』でいう「甘藷」であることには言及していなかった。それ以来11年間過ぎたが、同様であるため今回本誌で紹介することにしたものである。

なお、現地調査に協力していただいた当時の沖縄県八重山支庁の農業技術班長東恩納良徳氏や琉球大学名誉教授農学部教授大

屋一弘氏には改めて感謝の意を表したい。

引用文献

- 1) 「故事大辞典」『瀬田郷土誌下巻』107頁（小島貞熊著、大正7年、熊本県菊池郡大津町歴史文化伝承館所蔵）
- 2) 『北村四郎選集Ⅱ 本草の植物』24頁（北村四郎著、保育社、昭和60年）
- 3) 『頭注国訳本草綱目』96頁（白井光太郎監修、春陽堂書店、昭和49年）
- 4) 『世界有用植物事典』384頁（平凡社、1989年）
- 5) 『沖縄大百科事典 下巻』259頁（沖縄タイムス社、1983年）