

『甘藷』の名称に関する一考察（続編）

熊本県大津町「明日の観光大津を創る会」会員

にしむら かずまさ
西村 和正

1 はじめに

拙稿は「いも類振興情報No.143, 2020. 4」の「『甘藷』の名称に関する一考察」の続編である。前編では、別表日本の本草学甘藷関係史料（年代順）の①（以下「別表〇」と略）『本草綱目』（李時珍著1596年）の「甘藷」について、現代では「学名 *Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill syn. *Oncus esculentus* Lour. ヤマノイモ科」（トゲイモ・ハリイモ）で *Ipomoea Batatas* LOUR. ヒルガオ科（サツマイモ）でないと推察している。『本草綱目』の「甘藷」は、亜熱帯地域で年一回の作付け収穫しかできない。同様に亜熱帯の沖縄八重山地方のヤマノイモ科のハリイモも、年一回作付け収穫である。ところが、八重山では、サツマイモは、自生で年中（年4回）収穫できるのである。

ところで、中国へのサツマイモ（蕃薯）伝来は、明の万暦22年（1594）に福建人・陳振竜が南洋から持ち帰り巡撫使・金学層に献じたものが南北に広がったという説等がある¹⁾。李時珍は『本草綱目』の刊行2年前に伝来した外来産のサツマイモ（蕃薯）のことを知っていたと思われる。

徐光啓（1562-1633年）が1639年著した別表②の『農政全書』の中に「甘藷」の項

がある。甘藷の説明は『本草綱目』をそのまま取り入れている。さらに驚くべきことに甘藷＝番藷とみて、甘藷十三勝とあるように、その効用を13項目に掲げ、特に飢饉の対策には重要であると訴えている。それは政治家として徐光啓は、有名な『本草綱目』を活用することによって、国民への番藷の栽培の促進を図ったものと思われる。

そこで拙稿では、我が国で、『本草綱目』の甘藷（ヤマノイモ科）の言葉が、いつの時点からサツマイモとして認識されるようになったかを文献上から整理するものである。

2 日本における『本草綱目』の甘藷の解釈

東京大学名誉教授の古島敏夫氏によると、本草学の主たる原点となった「本草綱目」をわが国へ紹介したのは林羅山で、羅山は慶長13年（1608）長崎に赴き、この書を得てこれを徳川家康に献じた²⁾という。『本草綱目』の「甘藷」の意識については、別表③の寛文11年（1671）年名古屋玄医の「閔甫食物本草」、別表④の寛文13年（1673）年向井元升の「庖厨備用倭名本草」と元禄8年（1695）の別表⑤の小野必大著「本朝食鑑」は、豆久称伊毛（ツクネイモ）とし

別表 日本の本草学甘藷関係史料（年代順）

No	年代	出版本	著者名	内 容	典 拠
①	1596年	本草綱目	李時珍 (1518-1593)	菜部卷二十七「甘藷」集解時珍曰く、按ずるに陳祈暢の異物志『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。その根は大なるものは鴛卵ほど、小なるものは雛、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』又按ずるに稽含の草木状『甘藷は薯蕷の類である。或は芋の類だともいふ。珠崖は耕作を業とせぬものがただこれを種ゑ』	『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）
②	1639年	農政全書	徐光啓 (1562-1633)	甘藷（即俗名紅山薬也）異物志曰甘藷似芋勝亦有巨魁剥去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀、稽含南方草木状曰甘藷味甘甜經久得風乃 玄扈先生曰藷有二種其一名山藷閩廣故有之其一名番藷則土人傳 甘藷十三勝一畝收數十石一也、尚能復生蟲蝗無所奈何十三也	文淵閣四庫全書第731冊
③	1671年 (寛文11)	閩甫食物本草	名古屋 玄医 (1628-1696)	甘藷（豆久称伊毛ツクネイモ）気味甘平無毒時珍曰補虛乏益氣力健脾胃強腎陰功同薯蕷。甘藷はツクネイモではない、玄医は、サツマイモのことを知らない。「和名類聚鈔」に従って、豆久称伊毛を当てる。	食物本草本大成第4巻
④	1673年 (寛文13)	庖厨備用倭名本草	向井元升 (1609-1677)	甘藷「ツクネイモ疑ナシ」と書いているけども、元升はまだ甘藷（サツマイモ）を知らない。倭名抄ニ甘藷ナシ、多識編古今案ニツクネイモ考本草、民家ニ二月二種テ十月ニトル根ハ芋ニ似テ巨魁アリ大ハ	同第7巻
⑤	1695年 (元禄8)	本朝食鑑	小野必大 (1642) ?	薯蕷気味味涼無毒主治益腎氣健脾胃止洩痢化痰澀潤皮毛餘詳干綱目附録 甘藷近俗稱豆久彌伊毛根似薯蕷而不長如老薑芋魁皮紫或灰黑肉白或黃微青味亦同此薯蕷不粘莖葉亦同然葉不尖而微円零餘亦生	同第9巻
⑥	1697年 (元禄10)	農業全書	宮崎安貞 (1623-1697)	蕃藷（あかいも・ばんしょ・りうきういも）此藷に二種あり。一種を蕃藷と云。一種を山藷と云。蕃藷は其形丸く長し。山薬（やまのいも）の形に似たり。蕃藷今長崎に多く作る。山藷は形、里芋のようで味劣る。蕃藷は皮の色薄紫、肉は純白、味甘く、菓子や料理に用いてよし。蕃藷は国民の食糧不足の場合に非常に助かる。薩摩や長崎では琉球芋、又赤芋といって多く作っている。	日本農書全集12巻「農業全書巻5」
⑦	1709年 (宝永6)	大和本草	貝原益軒 (1630-1714)	蕃薯（外）りうきういも・あかいも 閩書曰。萬曆中。閩人得之外國。皮薄而朱 今案、此物長崎に多し。甘藷（しょ）蕃薯の類にて別。倭俗つくねいもと訓す。誤り。つくねいもは佛掌薯也。甘藷は蔓草也。根は、瓜蒌根の似たり。飢饉を救う。其利益大なり。元禄の末より 薩州に渡る。南方草木状に五穀不食し甘藷を食う、命長し。	益軒全集巻之六明治44年
⑧	1717年 (享保2)	番藷録	松岡玄達 (1668-1746)	番藷（又作蜜薯）一名甘藷、その赤きは朱藷と名す。和名琉球芋、又の名は薩摩芋、案ずるに番藷その種琉球国に原出す。薩州に唐芋・りきん芋（琉球）の二品ありと。彼の地方の人に訪問するに唐芋といえるは即ち蕃藷の別名なり。京都の南部山城の邑及び和州木津、摂州、天王寺の辺、紀州・讃州・肥前長崎には、特に多く作りて、京都周辺へ出す。『常熟県志』に、サツマイモ「小毒あり」	山田尚二氏『さつまいも』伝来と文化、春苑堂
⑨	1734年 (享保19)	薩摩芋功能書並に作り様の伝	青木昆陽 (1698-1769)	凡農民の助けになるべきものハ、さつまいもを第一とす。しかし作り習はされハ出来かたし。閩書並農政全書と云唐の書物、其外諸書を考え、功能と作りやうの肝要をする。一、さつまいもに十三のすぐれた功能あり。	日本農書全集70巻「甘藷記」
⑩	1803年 (享和3)	本草綱目啓蒙	小野蘭山 (1729-1810)	甘藷 リウキウイモ サツマイモ シマイモ讃州 トウイモ肥前 カライモ ハチリ俱二同上 〔一名〕蕃藷群芳譜 朱藷同上 朱薯恵安県志 甜藷広東新語 紅藷 大米俱二同上。本薩州ヨリ来ル。今ハ東国ニモ多ク種。	本草綱目啓蒙2 東洋文庫531
⑪	1933年 (昭和8)	国譯本草綱目	譯者 鈴木真海	甘藷（綱目）和名 あめりかいも、さつまいも 学名 Ipomoea batatas Lam.var.edulis Makino. 科名 ひるがお科（旋花科）集解 時珍曰、按ずるに、陳祈暢の異物志『甘藷は交、廣の南方に産し、（以下略）	第八冊新註校定代表者木村康一 春陽堂
⑫	1996年 (平成8)	改訂版原色牧野植物大圖鑑合弁花・離弁花編	牧野富太郎 (1862-1957)	〔ひるがお科〕879. サツマイモ（カライモ）〔サツマイモ属〕Ipomoea batatas Lam.var.edulis O.Kuntze 熱帯アメリカ原産、皮は紅や白色。切口はわずかに黄色みを帯びる。漢名甘藷。880. アメリカイモ〔サツマイモ属〕Ipomoea batatas Lam. 熱帯アメリカ原産。皮の色は種々あり、切口は白色。サツマイモと同じく葉えきに柄を出し紅紫花を数個つける。欧米ではスイートポテトというのは通常本品を指す。漢名番藷。	発行北隆館、坂井健吉氏『さつまいも』に1926年発行『植物研究雑誌』発表

ている。つくねいもは、ヤマノイモ科で大和芋ともよばれる。次に、日本で有名な本草学者の貝原益軒は、元禄元年（1688）「和爾雅」で、甘藷（リウキウイモ）〔朱薯。紅山薬。並同〕蕃薯（アカイモ）〔見干闥書。〕と記載している。貝原益軒が初めて甘藷（リウキウイモ）を表記している。同じころ、冊封正使として琉球へ来た汪楫の記録『使琉球雜録』（1683年）の物産の項には「小民は則ち皆番薯を食す。番薯は亦朱薯と名づく。」³⁾とある。琉球国の記録（1713年「琉球國由来記」⁴⁾・1731年「琉球國舊記」⁵⁾・1745年「球陽」⁶⁾）にも、番薯の文字はあるが、甘藷の文字はみない。

次に、元禄10年（1697）に別表⑥の宮崎安貞の『農業全書』が著わされ、友人の貝原益軒が序文を書いている。宮崎は、『農政全書』の内容をそのまま紹介しているが、甘藷の文字は使わず、蕃薯の文字を使っている。また、『農政全書』にある「甘藷十三勝」とせず、「藷の十三勝」としている。蕃薯はあるが、甘藷はなかったためであろう。宮崎は、蕃薯について皮は薄紫、肉は純白、甘く菓子や料理に適するという。

ところが、貝原益軒の別表⑦宝永6年（1709）『大和本草』では、サツマイモには蕃薯と甘藷を別々に分けて、甘藷はつくねいもではないとした。甘藷は此種元禄の末（1703年頃）、琉球より薩州に渡る。多くは傷脾胃とて、毒草なりという。また蕃薯はヤマイモの形に似て、丸く長く、外皮が赤色で味は甘い。一方、甘藷は烏瓜のように丸く、味は甚美し、性よしとある。以上、貝原益軒は、甘藷の文字を使ったのは、すでに『農政全書』に甘藷は蕃薯と解釈されていることや元禄年間に琉球から本土に新

品種のサツマイモが入ったことにより、それを甘藷と命名したものと思われる。早くも大阪の医家寺島良安が著わした『和漢三才図会』（正徳3年（1713））にも「甘藷（りうきういも カンチュイ）朱薯 紅山薬 蕃薯 閩書に見ゆ 今、赤芋と云う。俗に琉球芋とも云う。又長崎芋とも云う。」⁷⁾と甘藷の章が設けられている。その後、本草家の松岡玄達（如庵）は、別表⑧「番藷録」（1717年）で「番藷（又作蛮薯）一名甘藷」を出して番藷と甘藷はサツマイモとしてみているが、山田尚二氏の『さつまいも—伝来と文化』⁸⁾によると、『番藷録』で紹介されている文献のひとつ、『常熟県志』に、（略）「小毒あり」の記事は、周辺に大きな影響を与えたと思われる。サツマイモは、その効能が多く喧伝された反面で、いつも有毒の噂がつきまといっていると述べている。その結果、甘藷の普及が進まなかった。

折しも享保17年（1732）の享保の大飢饉の際、『徳川実紀』によれば餓死者96万9900人の尊い人命が失われ、時の八代将軍徳川吉宗の重大な課題となる。そこで、青木昆陽に命じて別表⑨の1734年「薩摩芋功能書並に作り様の伝」を作成し関東地方にサツマイモの普及を図らせた。昆陽は、「さつまいもは、味が甘くおだやかで毒がない」と強調した。また「甘藷十三の効能」とせず、「さつまいもに十三すくれたる効能あり」と記して甘藷という文字は使わず蕃薯や薩摩芋の文字を使っている。これは甘藷に対し有毒と主張する新井白石ら幕府高官の拒絶感がまだ残っていたのであろう。

次に、小野蘭山は別表⑩「本草綱目啓蒙」（1803年）では「甘藷 リウキウイモ サ

ツマイモ」とし、番薯も甘藷もサツマイモとみている。漸く、別表⑪「国譯本草綱目」（昭和8年）には「甘藷（綱目）和名あめりかいも、さつまいも 学名] Ipomoea batatas Lam.var.edulis Makino. 科名 ひるがお科（旋花科）」と表示されている。そして、別表⑫の植物学者牧野富太郎氏はサツマイモ漢名甘藷とアメリカイモ漢名番薯と二種に分けているが、これはサツマイモの品種分けである。察するに、漢名甘藷と番薯に別々にされている所から、本草学の伝統を守っているものと思われる。

3 種子島へ伝来した「甘藷」（唐芋）

種子島は、日本甘藷発祥の地とされている。「種子島家譜」⁹⁾によると、元禄11年（1698）、種子島の殿様種子島久基に琉球王朝の中山王が甘藷を贈るとあるが、琉球国正史の「球陽」¹⁰⁾には、その贈呈の記録は見えない。琉球国では甘藷という文字はみないが、蕃薯はんす、唐芋（トーンム）という。山田尚二氏の前掲書¹¹⁾に、種子島イモ史料があり、寛保3年（1743）8月6日付で「唐芋 右は種子島中出来芋、他国商売」とあり「唐芋」の文字が使われているという。坂井健吉氏の『さつまいも』¹²⁾や民俗学者の宮本常一氏の『甘藷の歴史』¹³⁾は、このイモは黄色系と思われるという。

次に、山田尚二氏の前掲書¹⁴⁾によると、「宝永2年（1705）利右衛門甘藷（からいも）の功、琉球より甘藷を鉢に植えて携え帰る。これより甘藷漸く諸方にひろまり」とあるが、「唐芋 元祖 一翁祖元居士 山川兎ヶ水 俗名利右衛門」の碑が、大隅半島の肝属郡串良町細山田の下中にある。この碑で注目されるのは「唐芋」の文字だろう。

サツマイモは、琉球からの第二次伝播から唐芋の呼称・文字が使われるから、この碑も18世紀のものだろう」と述べている。次に『藩法集8』鹿児島藩上¹⁵⁾によると、「島津家列朝制度 卷之八（406）○産物 上使御答書之内、宝永七年（1710）一 御分国中土産」の中に「唐芋」がみれる。商品として京都大阪の上方や長崎へ商品として売り払っているようである。

4 琉球国へ黄色系サツマイモの第二の伝来

第一次の伝来は、1605年に野國總管が中国福建省から持ち帰った蕃薯（赤いも）で、第二次の伝来は、琉球国には1694年に伊舎堂親方盛富や波照間高康（『八重山歴史』1953年版）が中国から持ち帰った黄蕃薯である。琉球国正史の「球陽」¹⁶⁾によると、「皮赤ク実黄イモノアリ。是年翁自道伊舎堂親方盛富ナル者アリ。黄蕃薯閩ヨリシテ帶來シ、ソノ蕃薯独り別種ト異リ、風ヲ凌キ寒ニ耐ユ」とある。また山田尚二氏の前掲書¹⁷⁾によると、祭温の『独物語』には「唐芋」があり、新来種の黄蕃薯が多分「唐芋」であろうという。1711年『混効験集』¹⁸⁾に「たういも（唐芋）とはんすいも（蕃薯芋）の事なり」とある。その黄蕃薯（唐芋）は、黄色い果肉で、風を凌ぐ耐風性と寒さに耐えて蔓が繁る耐冷性を持った作物で収量が多いことから、日本本土の温帯地域にも作付けが適用したため、鹿児島種子島へ移入されたのであろう。鹿児島・熊本の唐芋の語源は、この黄蕃薯（唐芋）であったと思われる。

黄蕃薯（きばんしょ）については『沖縄大百科事典』（沖縄タイムス社1983年）に

よると、「サツマイモの一種。^{とういも}唐芋（トーンム）ともいう。17世紀末、中国より沖縄にもたらされたもので、それ以前に導入されたハンス芋（蕃薯）が肉白であるのにたいし、肉色が黄であったところから名づけられたものと思われる。薩摩へ渡り、全国へ広まったのはこの種である。1732年（享保17）の飢饉のさい、その価値が認められ、將軍吉宗が奨励したこともあって、その後の明和・天明・文化・天保の飢饉にも大きな効果をあげた。」と掲載されている。また、長崎の天文学者西川如見は、「長崎夜話草」（1720年）（『南蠻稀聞帳』潮文閣、1929年）で「長崎土産物 ^{あかいも}赤芋、^{りゅうきゅういも}琉球芋 二種一類にて赤芋はすぐれて甘味なり。赤芋は、薄皮は紅色にて、内は甚白し。琉球芋は内外黄色、甘味うすし。根本、長崎には薩摩より伝えて、今は九州に流布す。」という。長崎に甘味が薄い内外黄色のイモがある。

愛媛県の愛媛郡越智郡大三島（今治市）では、下見（あさみ）吉十郎が薩摩芋の栽培普及をしていたため、享保の大飢饉の際、餓死者はなかったといわれている。

『記念誌野国総管』（沖縄県嘉手納町「野国総管甘藷伝来四〇〇年祭実行委員会」2006年、第3節芋地蔵・下見吉十郎編）から紹介する

吉十郎によって伝えられた甘藷は、黄色で収穫の多い品種だったとされている。愛媛郡越智郡大三島の木村三千人氏『さつまいも史話』（創風社）の中から、該当する部分を要約して記載する。野国総管がもたらしたいものは「リュウキュウイモ」であり、別に中国から新たに入りたいものは「カライモ」すなわち「サツマイモ」と呼ばれるいも

であり、都合2種類のいもがあった。向雲寺の「芋地蔵縁起」によると、リュウキュウイモが大三島に伝わったのは、寛文3年（1663）から天和3年（1683）にかけてのことであった。ところが（1711年）彼・吉十郎（38歳）が全国行脚の途次、薩摩に来てみると、自分がこれまで食してきたリュウキュウイモとは全く違ういもがあった。郷里のいも（リュウキュウイモ）は細長くて甘く間食にはいいのだが主食とするには適していなかった。ここ薩摩のいもは丸くて大きく、収量も多く腐れにくいいうえに甘みも少ないので主食に適している。そこで吉十郎は種いもを持ち帰った。

以上のとおり、一次伝来の蕃薯（赤イモ）と二次伝来の唐芋の特性が描かれている。甘藷先生こと青木昆陽が、普及しようとしたのは、主食としてふさわしい薩摩芋であった。

5 おわりに

江戸初期に入った本草綱目の甘藷は、最初はヤマイモ科のつくねいも佛掌薯と意識されていたが、貝原益軒は、『本草綱目』の甘藷の解釈をサツマイモと定義づけ、現代に至っている。また、甘藷・サツマイモは、享保の飢饉以後、救荒食や民衆の主食として近年まで活用された。このような先人の尊い思いを継承することは、我々の責務でなかろうかと思い、筆を執らせていただきました。感謝いたします。

引用文献

- 1) 『中国食物事典』（田中静一編著、1995

-
- 年2版) 83頁。
- 2) 古島敏雄氏「日本農学史(第一卷)」『古島敏雄著作集第5巻』(東京大学出版会、1975年) 203頁。
- 3) 『那覇市史資料編』第一巻三、64頁。
- 4) 「琉球國由来記」『琉球史料叢書第二』(編纂者伊波普猷他、1940年) 94. 95頁。
- 5) 「琉球國舊記」『琉球史料叢書第三』(編纂者伊波普猷他、1942年) 79. 80頁。
- 6) 「球陽」訳註者 桑江克英(三一書房、1971年) 117頁。
- 7) 『和漢三才図会下』(東京美術、昭和54年) 1434頁。
- 8) 山田尚二氏『さつまいも―伝来と文化』(春苑堂出版、平成6年) 158頁。
- 9) 「種子島家譜」復刻版種子島家譜(一) 巻12 訳、鯨島宗美(ぶどうの木出版、平成15年・鹿児島純心女子大学所蔵) 156頁。
- 10) 「球陽」前掲註6)。
- 11) 山田尚二氏前掲註8)、113~120頁。
- 12) 坂井健吉『さつまいも』(法政大学出版局、1999年) 105頁。
- 13) 宮本常一「甘藷の歴史」『日本民衆史7』(未来社、1999年) 71頁。
- 14) 山田尚二氏前掲註8)、113頁と121頁。
- 15) 『藩法集8』鹿児島藩上、藩法研究会編(創文社 昭和44年) 216~220頁。
- 16) 「球陽」前掲註6)。
- 17) 山田尚二氏前掲註8)、68頁。
- 18) 「混効験集」『古琉球』著者伊波普猷(青磁社、昭和17年) 404頁。