

『甘藷』の名称に関する一考察（続々編） 一 貝原益軒『大和本草』の「甘藷」毒草説等の出典について一

熊本県大津町「明日の観光大津を創る会」会員 にしむら **西村** かずまさ **和正**

1 はじめに

現代の栄養学でサツマイモには、ミネラルではカルシウムやカリウム、またビタミン類ではビタミンE、B1およびCが多く含まれている。ビタミンEは、精白米の3倍以上で、ポリフェノールなどの栄養素も含まれているので、人間にとって必要な栄養を効率良く摂取するためにサツマイモは最適である。

歴史資料で、1631年何喬遠^{かきょうえん}著の『閩書・南産志』^{びん}（別添資料・p46の下段）の意識「日本農書全集第70巻、224頁」（抜粋）を見てみると

万暦年間（1573-1619）に閩人（現・福建省の中国人）がこれを外国から手に入れた。このときはじめてさつまいもがわが閩にはいったのである。老人がこれを食べるとき、のどをつまらせるということがない。老人のよい食べものである。子供がこれを食べると、泣くのをやめる。幼児をよく慈しむものである。云々。

とあり、毒草などの記述はない。

ところが、貝原益軒の1709年刊『大和本草』（別添資料・p46の上段）の附録『大和本草附録巻之一』には、「甘藷は日本人食へば多くは傷脾胃とて、毒草なりと云」

とある。また、本草家の松岡成章（玄達・如庵）の「番藷録」（1717年）にある『常^{じょう}熟^{じゅく}県志』には「小毒あり」の記事がある。享保17年（1732）の享保の大飢饉後、青木昆陽は幕府に『蕃藷考』を上申し、当時の誤った有毒説に対して無毒説を主張し、救荒食として普及することを奨めた。実際、薩摩・肥前大村・対馬・壱岐・四国大三島等はすでにサツマイモ栽培をしていたから、飢饉被害は免れているようである。

そこで本稿では、貝原益軒著の『大和本草』の「甘藷」の項でいう毒草説等の出典史料を探求し、『大和本草』の甘藷とはどんな形態の藷であるのかを報告する。

なお、有毒説については、<いもと文化 本の中のサツマイモ（5）>の「江戸のサツマイモ有毒説」元川越サツマイモ資料館長井上浩先生の玉稿に詳しく報告されているので、ご一読をお願いする。

2 サツマイモ「食へば病多し、毒草なり」の出典について

(1) 「食へば病多し」の根拠史料

青木昆陽の『蕃藷考補』（1769年）は、文政2年（1819）太田南畝^{おわたなんぼ}識語「補三十幅巻之十一」『三十幅^{みそ}第四』（国書刊行会、大

正6年、266-270頁)に収められているが、山田尚二氏の『さつまいも』(52頁)には、書き下しで「漳州府志に曰く、甘藷、俗名番藷、^{かんてん}甘甜。漳人初めてこの種を得る。慮人^{りよじん}多くこれを種^うゆるなり。紹曰く、これを食えば病多し。近年以来、その種遂に盛んとなる。中国にサツマイモを伝来した陳振竜は、福建省漳州の人である。」とあり、また、「漢兒、人を欺くを知るべし」(同184頁)という。

このような風評被害が起きた背景として、海外の産物であった新しいサツマイモを簡単には民衆が受け入れていなかったことを示している。なお、漳州市は中華人民共和国福建省南東部に位置する。1605年、我が国の甘藷は、琉球沖縄の野國總管によって中国福建省からもたらされている。

(2) 「毒草」の根拠

本草家の松岡成章(玄達・如庵)の「番藷録」(1717年)には別添資料の『本草綱目』・『南方草木状』・『閩書』・『南山産志』の他に多くに書物を紹介している。特に注目したのは、次の『扣鉢齋行厨集』と『常熟県志』である。

「愚案扣鉢齋行厨集以朱薯為香芋未知何是其」、「扣鉢齋行厨集曰山芋蘋曰香芋曰甘藷」「常熟県志曰香芋有小毒種宜沙地」
 ※下線は筆者挿入以下同じ

山田尚二氏(「さつまいも」158頁)によると、愚案するに、扣鉢齋行厨集では、朱薯を以て香芋となす。未だ何是を知らず。『常熟県志』の「小毒あり種砂地に宜し」の記事は、周辺に大きな影響を与えたと思われる。甘藷は、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して

いると述べている。

そこで、「香芋有小毒」という香芋を調べてみた。

香芋は、前掲した『欽定四庫全書』の「農政全書卷二十七」樹芸蕨部香芋(731-387)に次のように記載されている。

附香芋 形如土豆 味甘美 土芋
 一名土豆 一名黃獨 蔓生
 葉如豆 根圓如雞卵 肉白
 皮黃 可灰汁煮食 亦可蒸
 食又煮芋汁洗膩衣潔白如玉

さらに、「頭注国訳本草綱目」(春陽堂書店、昭和49年)に土豆の記載がある。

本草綱目 **釋名** 土卵(拾遺) 黃獨(綱目) 土豆

集解 臓器曰く、土芋は蔓生で、葉は豆のよう、その根は圓くして卵のやうである。たいけつは食って後にいよいよ吐く。人は食はれない。又曰く、土卵は蔓生で芋のようだ。人は灰汁で煮て食ふ。恭曰く、土卵は小芋に似て肉が白く皮が黄だ。梁漢地方では黃獨と名ける。蒸して食へる。

気味 【甘く辛し、寒にして小毒あり】

主治 【諸薬毒を解し、生で水に研つて服すれば悪物を吐出し、それで止む。煮熟して食へば甘美なもので、飢えず、人の腸、胃を厚くし、^{ねつそう}熱嗽を去る】(臓器)

また、「中国食物事典」田中静一編著(1995年、83頁)の薯芋類に香芋が載っている。

caiyong tu luan r
ツアイヨントウルアンル
『中国蔬菜栽培学』
菜用土欒児（別名・香芋、食用土
欒児、美州土欒児）
アメリカホドイモ
Aplos americana Medic.
『食用植物図説』
豆科

この芋は明代の『農政全書』に
香芋として出ている古い栽培植物
であるが、現在、揚子江下流域に
小量栽培されているにすぎない。
豆科の蔓性多年生草本植物で、冬
期地上部は枯死する。地下に3～
5個生ずる100g余りになる芋を
目的として栽培し、芋は煮食、炒
食とする。

さらに、盛永俊太郎・安田健編著『江戸
時代中期における諸藩の農作物一享保・元
文諸国物産帳から一』（昭和61年）に土欒
児や土芋が記載されている。

II 羽州庄内領産物帳（酒田市）
21頁 草〔食用〕 土芋（ほど）

III 羽州米沢領産物集
27頁 菜類 土芋

VIII 佐渡島産物簿
51頁 菜類 土欒児（ホド）

以上の結果、香芋は豆科で、「本草綱目」
土豆 氣味【甘く辛し、寒にして小毒あり】
とあるが、生食でなく、煮たり焼いた
りすれば食べられる。

『本草綱目』の甘藷は、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
白とあるが、実は薯芋類の香芋もその根は
圓くして卵のやうであり、土卵は蔓生で芋

のようだ。土卵は小芋に似て肉が白く皮が
黄だ、煮熟して食べば甘美なもので、飢え
ず、人の腸、胃を厚くし、熱嗽（うがい）を
去るとあるため、甘藷と同類とみられたの
であろう。

ところが、中国の徐光啓（1562-1633年）
の別添資料の『農政全書』（1639年刊）に
あるとおり、「農政全書卷二十七」樹芸蒨
部には、香芋や山薬や甘藷の項目がある。
特に救荒食として役に立つ「甘藷即俗名紅山
薬也」の項を設け、説明は『本草綱目』の
甘藷（異物志・南方草木状）を引用してい
るのである。その後、その山藷（『本草綱目』
の甘藷のこと）と蕃藷（『閩書・南産志』
のサツマイモのこと）の説明をして、甘藷
13勝を説いて効用を書いている。

以上の結果、松岡成章（玄達・如庵）の
「番藷録」（1717年）にある、『常熟県志』
の「香芋有小毒種宜沙地」の香芋はそもそ
も甘藷ではないのである。従って、甘藷は、
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っているとする見方は
甘藷には、当てはまらない。これは風評被
害である。このように、江戸中期の日本で
まだ、甘藷の実態をつかめていなかったこ
とがわかる。

その結果、『大和本草附録卷之一』（1709
年）では、「甘藷は日本人食べば多くは傷
脾胃とて、毒草なりと云」としたのではな
いかと推察する。

3 『大和本草』の甘藷とはどんなの藷で あるのか

『大和本草』には蕃薯と甘藷が次のよう
に記載されている。1708年（宝永五）貝原
益軒著

「大和本草卷之五」『益軒全集卷之六』（益軒全集刊行部、明治44年、120～122頁）により

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。瘠土砂磧之地。皆可得種。蔓生如瓜樓黃精山藥之屬。而潤（じゅん）澤（たく）可食。或煮或磨爲粉。其根如山藥。皮薄而朱。

意訳 中国の閩書（南産志、1631年、何喬遠（かきょうえん）著）に次のとおりある。

万暦年間に閩人がこれを外国から種を手に入れた。これを瘠（やせ）土（つち）の砂磧（されき）のところに植えるのがよい。蔓がよくのびてウリのようなになる。黄精（おうせい）（脾や腎を補益する）で、山藥の属（ヤマノイモ科のナガイモまたはヤマノイモ）である。豊富に食することが出来、煮て食べたり、つぶして粉にする。その根は、山藥のように見える。皮は薄くて赤い。

○今案、此物長崎に多し。菓として食す。味甚甘し。寒をおそるゝ故、他邦の寒土にうえれば消ゆ。煖地うえべし。甚繁茂す。葉肆（葉屋）に、白蕨びやくれんとてうるは蕃薯多し。辨別すべし。不可用。

甘藷しょ 蕃薯の類にて別なり。倭俗つくねいもと訓す。誤なり。つくねいもは佛掌薯也。甘藷は蔓草也。葉は蕃薯と菜の葉に似たり。葉の形かくの如し。根は瓜樓根に似たり。根下にも短き蔓あり。根の餘のひげなり。又鶩卵に似て大きなり。鴨卵のごとく小なるもあ

り。大なるは重一斤あり。長きあり。圓きあり。夏月蔓長く生ず。其蔓の節、地につけば根生ず。故に蔓を切て植れば、根生じて活す。貧民朝夕飯に充つ。或蒸てほし、細末して饊とし、糧とす。来年に至り久に堪え、民食を助け、飢饉を救ふ。其利益大なり。是其功能の第一なり。蒸には皮を不去、丸ながら大甑の上に置いてむし、温なる時皮を剥げばやすし。根を生にて食し、蒸して果として食す。味甘美にして栗の如し。又生なるをわりて、豆油にて煮て食す。最よし。煨（熱い灰の中に入れて焼）しても食す。書間點心とすべし。煮過せば糊の如にしてあしゝ。蒸てくだき、餅にこながけす。わりて茶に點ずべし。此種元祿の末、琉球より薩州に渡る。煖土に宜し。寒地に植れば生ぜず。蕃薯の如し。經久味おとる事本草に伝が如し。暖土に非れば、寒氣烈しくなればくさる。保之法、十月甘藷の疵なきを擇び、南に向へる煖所の屋下に砂土を置、甘藷をならべ、其上に砂土を厚くおほふべし。或竈に近き地に埋めおくべし。風寒雨湿に當れば消る。根を三月植、又蔓を切てうゑ、十月の初ほり出しとる。甚滋生す。瘠土砂磧の地にうゑても、生ずる事蕃薯の如し。肥土に彌宜し。軟土に宜し。糞を置て久しくなりたる地にうゑればよし。糞不可用。寒土には冬間を保がたし。只蒸て乾し、爲末貯ふべし。性は甚良。本草菜部柔滑類にのせたり。南方草木状に、南人は命短し。只海中の人五穀を不食して、甘藷を食ふゆゑ、命長しといへり。味甘故、食ひ過て傷らるゝ事



黄イモ（左側のハート型の葉）。

『中山伝信録物産考』番薯図（国立国会図書館デジタルコレクション、「インターネット公開保護期間満了」より）、中山伝信録曰、「異産有番薯在処、皆在之犁種沙土中、略」番薯に二種ありというのは、赤イモと黄イモのことである（山田尚二「さつまいも」平成6年、春苑堂出版 69頁）。

あり。毒あるに非ず。多く食へばなり。

甘藷というのは、琉球沖縄に1694年琉球府官人伊舎堂親方盛富が中国（閩・福建省）から持ち帰った、第二次伝来の黄蕃薯があり、特異別種で風や霜雪の寒さに強く、民の利益になるとされている。1770年幕府医官田村元雄（藍水）が1721年「中山傳言録」（著者は琉球に冊封使した徐葆光）を基に書いた『中山伝信録物産考』の彩色図がある。

この藷は、長崎の天文学者西川如見の「長崎夜話草」（1720年）（『南蠻稀聞帳』, 1929年）には、「長崎土産物 あかいも りゅうきゅういも 赤芋、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。」とある。

小野蘭山の1801年「大和本草批正天之巻」『益軒全集卷之六』（539頁）を紹介する。大和本草批正は、著名なる本草学者小野蘭山（1729-1810）が大和本草の疵醇（しじゅん）「意味すぐれているが小さい所の欠点をもっている」を批判したる書である。

番薯 即甘藷なり。別條に出すは非なり。
あかいもは朱薯と云うべし。蕃薯は

統名なり。

甘藷 さつまいも、りゅうきゅういも【瓜楼】
當に瓜委に作るべし。もし上に括の字を用ゆるときは、下に楼の字用ゆべし。○一種あかいも、漢名朱薯、甚寒を恐る。味上品、皮色紫赤、煮れば肉白して白砂糖の味あり。此をほけと云う。赤色なるゆえなり。肥前にてはあかはちりと云う。甘藷をすべて八里と云う。くりに近と云意なり。常種は皮色黄を帯て煮れば肉黄なり。新葉は紫色を帯ぶ。長ずれば紫綠色互生す。地にはうて節より根を生ず。變じてまたあるは岐葉を生ず。久しくうれば花あり。ひるがおの花と形色同して大なり。あかはちりの花も同じ。あかはちりは葉に五ほどきれあり。

これにより、大和本草の甘藷（さつまいも、りゅうきゅういも）は、「皮色黄を帯て煮れば肉黄なり」とするものであったことがわかる。

次に、貝原益軒の日記（「益軒日記略」九州史料刊行会、昭和30年）宝永2年（1705）10月をみると、

十月 今月自薩州甘藷初来。篤信献之公。十一月朔日 献甘藷

○解釈 (案)

十月、今月、薩州からはじめて甘藷が届いた。篤信はこれを(黒田)公に献上。十一月一日 甘藷を献上。

【解釈は熊本県立大学米谷隆史先生の訳(平成20年9月1日)】

さらに、「益軒先生年譜」益軒全集卷之一(益軒全集刊行 明治44年、37頁)にも宝永二年(1705) 七十六歳 冬十一月朔日

甘藷を國主綱政(筑前福岡藩4代藩主黒田綱政)に献ず。薩摩より得来る所なり。

とあり、日記に甘藷が初めて薩摩から届いたと記している。別添資料の『大和本草』の甘藷の項には、此種元禄の末(1703年頃)より薩州に渡るとあり、この日記と整合性はとれる。

また、寛政元年(1789)の江北雲太郎老人著の『甘藷百珍』の「甘藷集説」には、「貝原益軒之大倭本草曰蕃薯甘藷原一種也皮薄而紫者为蕃薯皮厚而黄者为甘藷」とあるため、甘藷は皮が厚く、黄色と記されている(国立国会図書館『甘藷百珍』特1-2583より)。

ところで、盛永俊太郎・安田健編著『江戸時代中期における諸藩の農作物—享保・元文諸国物産帳から—』(昭和61年、197頁、愛媛県岩城村公民館本)には、

XXXIV 伊豫予国越智嶋—「従御公儀御尋物品々・越智嶋」(注)による—

菜類 (略) 芋(里芋)
りうきういも (略)

とあり、1735年にりうきういもが栽培されていることがわかる。

また、同著(昭和61年、68頁)の X

越中国越州産物帳(金沢市立図書館本)には、

菜類 りうきういも〔甘藷〕<青、芋黄白長、春土用芋植、四〜、五月つるを植え、秋土用過廿日の内に出来>
あかいも〔甘藷の一種〕<青白く、芋長く赤、以下同前>

いも類〔< >内は葉色形、芋色形、植時、出来時、その他〕

とあり、享保20年(1735)の諸国物産帳に、りうきういも〔甘藷〕で芋色は黄白であることがわかる。

牧野富太郎著『植物学雑誌』第21卷(1907年、137頁)によると、サツマイモ(学名) Ipomoea Batatas 'Edulis' syn. Convolvulus 'edulis' Thunb., Fl. Jap. 84 (1784) 葉が切れない(ハート型) 根の肉がうすい黄白色のものである。『大和本草』では甘藷とし、蕃薯の類にて別なりとする(『本草図譜総合解説 第二卷』著者北村四郎(京都大学名誉教授)、塚本洋太郎(同)、木島正夫(同) 同朋舎、昭和63年、1134頁)とある。

以上の結果、『大和本草』にいう甘藷は、琉球沖縄に第二次伝来した黄蕃薯の一つで皮も肉も黄色、葉はハート型で甘味うすく、風や霜雪の寒さに強く、多収穫のため利得になる新品種のサツマイモである。また、坂井健吉氏の『さつまいも』(105頁)によると、1698年に種子島領主久基が琉球王から贈られたイモは黄色系のものであったらしいと述べている。種子島の西之表市には、「日本甘藷栽培初地の碑」がある。山田尚二氏の『さつまいも』(142頁)には、種子

島久基イモが普及したことを示す史料もあるという。ただ、松岡の『蕃藷録』(1717年)や「長崎夜話草」(1720年)には内外黄いもの記述はあるが、青木昆陽の享保20年(1735)『蕃藷考』にある「薩摩イモ問答」には、赤いものはあるが、黄色いもの記述はない。

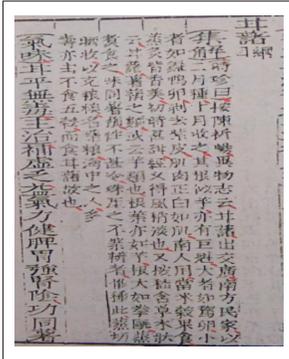
4 おわりに

拙稿では、貝原益軒『大和本草』の「甘藷」毒草説等の出典について報告した。それは風評被害の原因の一つを解き明かすこ

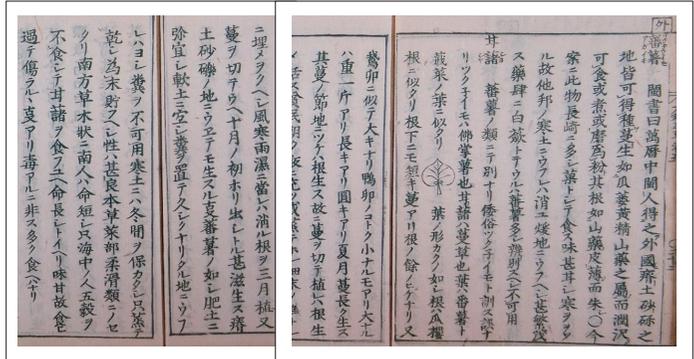
とでもあった。1732年の享保の飢饉発生が起り、サツマイモを救荒食として普及しようとした甘藷先生こと青木昆陽は、風評被害により、サツマイモの栽培に大変苦労している。その後、『甘藷記』(青木昆陽の「薩摩芋功能書並に作り様の伝」を再録した『甘藷之記』大坂新靱町鈴木俊民重刊、延享2年・1745)の普及宣伝などにより、イメージも払拭され、甘藷百珍が出版されるなどして、甘藷=サツマイモは国民に支持されるようになった。

別添資料

李時珍『本草綱目』（1596年）



貝原益軒『大和本草』（1708年）（蕃薯と甘藷）抜粋



(国立国会図書館デジタルコレクション「インターネット公開保護期間満了」より抜粋)

徐光啓『農政全書』（1639年刊）（「文淵閣四庫全書第731冊欽定四庫全書 子部 農政全書卷二十七 樹芸 藪部 香芋・山藷・甘藷」、台湾商務印書館発行）より抜粋（熊本県立図書館蔵）

附香芋形如土豆味甘美土芋一名土豆一名黃獨 蔓生葉如豆 根圓如雞卵肉白皮黃 可灰汁煮食 亦可蒸食又煮芋汁洗膩衣潔白如玉 略

山藷山海經曰其草多藷與音同薯預本草衍義曰薯犯英廟諱預犯唐代宗名故改為山藷 吳氏本草曰薯預一名藷薯齊越名山芋 一名修脩一名兜草一名土藷 皮黃類芋 略

甘藷即俗名紅山藷也異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剥去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀、稽含南方草木狀曰甘藷味甘甜經久得風乃澹泊 神史彙編曰甘藷或曰芋之類・根葉亦如芋大如拳有大如甌者皮紫而肉白蒸食味如薯蕷 甘藷秋熟取之蒸晒切如米粒作飯食之貯之以充飢 甘藷薦之若梗粟然海中之人壽百餘歲者由食甘藷 玄扈先生曰藷有二種其一名山藷閩廣故有之其一各番藷則土人傳云近年有人在海外得此種海人亦禁不令出境此人取藷藤絞入汲水繩中遂得渡海因此分種移植略通閩廣之境地也而種莖葉多相類但山藷植援附樹乃生番藷蔓地生山藷形魁疊番藷形圓而長其味則番藷甚甘山藷為劣 略

甘藷十三勝一畝收數十石一也色白味甘二也益人與薯蕷同功三也遍地傳

『閩書・南産志』（何喬遠編、1631年）抜粋（寛延四年（1751）浪華書舗 菊屋惣兵衛刊行）

稽含撰『南方草木狀』（304年）澤田延音篇『薩摩甘藷考』（発行者本坊東吉、昭和25年）

蕃薯 リウキウイモ

万曆年中閩人得之外國。瘠土砂磧之地。皆可以種用以支歲有益貧下。曰度閩海而南有呂宋國。故閩人多賈呂宋。焉其国有朱薯。被野連山。而是不得種植。夷人率取食之。其莖葉蔓生。如瓜樓黃精山藷山藷之屬。而潤澤可食。或煮或磨為粉。其根如山藷山藷。如蹲鴟者。其皮薄而朱。亦可釀為酒生食。大旱五穀不登民食草木之實。亡厭今乃佐五穀能助仁者也。可以粉以為差酒可祭可實能助禮者也。莖葉皆無可棄。耄者食之而不思哽噎。能養老者也。童孺食之止其啼。能慈幼者也。行道鬻乞之人食之能平等者也。之為不死之大葉雖。不死葉不足佐五穀。

「南方草木狀」 振威將軍襄陽太守稽含撰

甘藷蓋薯蕷之類或曰芋之類根葉亦如芋實如拳奉有大如甌者皮紫而肉白蒸粥食之（味）如薯蕷性不甚冷舊朱崖之地海中之人皆不業耕稼惟掘地種甘藷圓（秋）熟取之蒸晒切如米粒倉貯之以充種是名藷糧北方人至者或盛具牛豕膾炙末以甘藷薦之若梗粟大抵南人二（毛）者百無一二惟海中之人壽百餘歲者由不食、五穀而甘藷故爾

*『澤田延音氏』『大阪朝日新聞（昭和22年）』沢田延音氏の語、肥後山鹿古今聞覽書によると、「山鹿の庶士池田与右衛門入道といふ人慶長5年（1600）長崎から持帰り植えたが初めのころは誰も食わなかつた、のち薩州から拡がりとなり熊本が一番早かつたといふわけ。」とある。『指宿町誌』、昭和15年『熊本に於ける西郷隆盛従道の遺蹟』に携わる（湯之上忠氏元九州農業試験場職員）