

日本へのサツマイモ伝播ルートについての考察 —南蛮食文化の交流によるバタータス・ルートの提唱—

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

筆者がサツマイモ（からいも）に興味を抱いたのは、わが町で平成元年から始まった「からいもフェスティバル」（情報誌No.139に掲載）であった。その中で、10回目を迎えた頃、本格的に甘藷の歴史を探求し始めたが、そこで一番難解だったのがサツマイモの伝来で、通説は沖縄1605年、鹿児島1705年とされているのに、なぜ熊本への伝来が1600年（与右衛門が長崎から種芋を持ち帰ったという）なのかである。なお、与右衛門については、「いも類振興情報No.153, 2022.10」の「幻の南蛮菓子「ハルテ」の続編—ハルテの調理場所とサツマイモを熊本に伝えた与右衛門とは—」で詳細に報告している。しかし、日本への伝播ルートに関しては、1600年熊本への伝来が、どこにも載っていないので、筆者自身疑問を抱えながらも、頭から離れたことはなかったのである。

ちなみに、『サツマイモ事典』「第1章 サツマイモの起源と伝搬」の「2節 伝搬」の執筆者である小林仁氏は「ことほどさように、薩摩への伝来年代ひとつをとっても一般に入手しうる資料は断片的で、相互に脈絡を欠く場合が多く、広がりの全体像を年代順に把握するのはほとんど不可能である」と述べている。

そこで、サツマイモの歴史文化の担当者として、鹿児島、沖縄、平戸、四国など現地視察の傍ら、サツマイモに関する、農耕書・本草書・植物書・料理書・文芸書・航海書・海外の書物などから幅広く情報収集を行った。その中で、中国の『本草綱目』・『農政全書』やイギリスの薬草学者ジョン・ジェラード『本草あるいは一般の植物誌』（1597年）は一次史料として活用させてもらった。日本では宮崎安貞の『農業全書』（1697年）の蕃薯、蕃薯とは別種の黄蕃薯（唐芋）を甘藷とした貝原益軒の『大和本草』（1709年）、さらに松岡成章の『番藷録』（1717年）、青木昆陽の『蕃藷考』（1733年）、鈴木俊民『甘藷記』（1745年）などである。また、幕府記録の『通航一覧巻四・琉球国部四』の「島津琉球軍精記」、『徳川実紀』、享保20年（1735）の『諸国産物帳』によりサツマイモの全国の実態調査記録があることが解った。

特に、サツマイモの伝来を記した琉球王府の正史には、1605年と1694年にサツマイモが琉球に伝来したことについて詳しく記されていることが解った。また、1611年、尚寧王から島津藩主へ献上され、薩摩島津藩では、以後、「歴々の調味とし、軽きものは食する事能はす」として珍重されてい

るため外部には出されていない（「島津琉球軍精記」）。薩摩藩の1804年『成形図説』甘藷(からいも)には中国・琉球・日本本土への伝来の記録や多くの藷の説明が記されていたのである。

さらに、「いも類振興情報No.155, 2023.4」の「南蛮料理「ヒカド」についての考察—長崎のサツマイモ（バタータス）の源流—」を報告させていただいた結果、1600年の与右衛門の熊本伝来の謎が解けたのである。

以上のことから、日本へのサツマイモの伝来について、これまで知られてなかった南蛮食文化の交流によるバタータス・ルートが見えてきたのである。

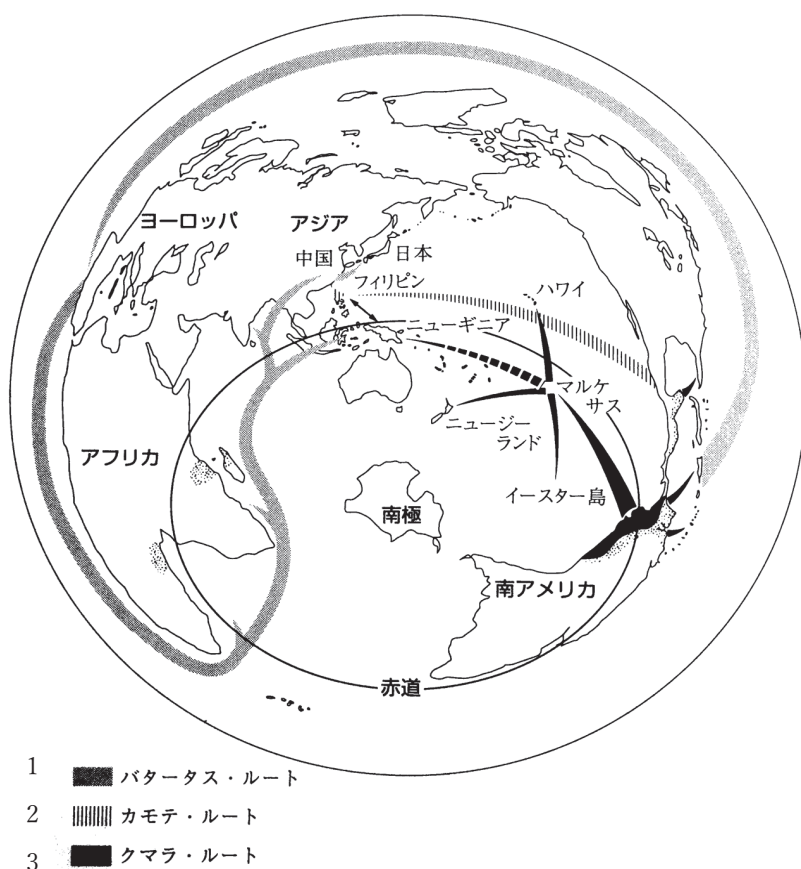
そこで本稿では、南蛮食文化の交流によ

るバタータス・ルートの提唱を試みることにしたのである。

2. 世界のサツマイモ伝搬ルート

サツマイモ伝搬ルートについては、『サツマイモ事典』（財団法人いも類振興会、2010年）「Ⅰ章 サツマイモの起源と伝搬」の「2節 伝搬」に詳しく述べられている。それによると、サツマイモの原産地、あるいはその周辺地域と見られている中南米から世界各地に広がった経路には大きく異なる3つのルートがあった（図Ⅰ-5）¹⁾。

なお、時系列的に古い順番では、クマラ・ルート、バタータス・ルート、カモテ・ルートの順であるが、拙稿ではルート図の枠外



図Ⅰ-5 サツマイモ伝播の3大ルート図

に従い、1 バタータス、2 カモテ、3 クマラの順にてサツマイモ事典 (p44・47) から引用する。

1 番目は“バタータス・ルート”。1492年 (室町後期)、コロンブスがアメリカ大陸から西ヨーロッパに持ち帰ったルートである。サツマイモを batata か padada とか読んでいた西インド諸島で、スペインの探検家たちが入手してヨーロッパに広めた経路で、後にはこのルートでポルトガル人がヨーロッパからアフリカ、インドへと伝え、ほぼ80年を経て東南アジアやメラニシア西部まで伝わった。この呼称が英語の potato の語源となり、やがてサツマイモの学名 *Ipomoea batatas* にも取り入れられた。英語の名称である sweet potato が初めて辞典に記載されたのは1775年版のオックスフォード英語辞典である。

そこで、イギリスへの伝来について述べる。『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典 5』²⁾ にイギリスの伝播が掲載されている。それによると、

1564年にジョン・ホーキンスがカリブ諸島からイギリスにサツマイモを持ち帰ったとされている。ジャガイモが一般的になるのに時間を要したのとは異なり、サツマイモがヨーロッパに導入された際には、その甘さや催淫作用があるという風説に刺激されて、容易に受け入れられた。

とある。イギリスのジョン・ゲラード (John Gerard) の1597年の植物図鑑「*The Herball or Generall Hiftorie of Plantes* (本草あるいは一般の植物誌)、通称「ジェラードの

本草書」(熊本大学附属図書館蔵)³⁾に、サツマイモ (「Potatus, or Potato's」) の絵図が掲載されている。その「*The Description*」(記述書)の中に、「greene three cornered leaues, very like vnto thofe of the wilde Cucumber.」(筆者意訳：野生のキュウリのような三角をした緑の葉)と述べている。

CHAP. 349. Of Potato's.
Sijarum Peruvianum, Jiue Batata a Hijpanorum.
Potatus, or Potato's



The Complete 1633 Edition as
Revised and Enlarged by THOMAS
JOHNSON Dover
Publications, Inc. NEW YORK 1975
年、925～926 頁

また、イギリスの王室つきの薬剤師で、偉大な植物学者であったジョン・パーキンソン (Parkinson, John) の1629年「*A GARDEN OF PLEASANT FLOWERS*」(英国初の園芸植物図鑑)の「*The Kitchen Garden*」(家庭菜園)の章に、「*Pappatas fine Battatas. Potatoes.*」(パパタス・バタータス・ポテト＝サツマイモ)の中に「*a pale browne on the outside, and white within*」(筆者意訳：外観は薄茶色で、中身は白)と述べている。

以上のことから、1605年に琉球 (沖縄) に中国から移入されたサツマイモは赤芋で中身が白と推察したが、イギリスのサツマイと同じで、いずれもアメリカ原産のバタータスと考える。

さらに、『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典 2』⁴⁾ から「ポルトガル人によるバタータス・ルート」の説明を紹介する。

ポルトガル人による「batatas ルート」は、インドとアフリカ、アンボン、ティモール、北部モルッカやセブにサツマ

イモを伝えた。アフリカへのサツマイモの伝搬は、ポルトガル人がアンゴラやモザンビークに伝え、また、イギリスのインド貿易の中心地ボンベイを通じてアフリカに広まったものもあった。サツマイモはインドに導入された後、ミャンマー経由で中国へも運ばれた。インドにサツマイモを伝えたのは、ブラジル経由でマカオにサツマイモをもたらしたポルトガル人であったとされる (Zavala 1964 : 217)、さらに、ポルトガル人は、サツマイモを batata という名前とともにアンボン（マルク諸島）やモルッカ諸島北部、チモール島へ伝えたと考えられる (Conklin 1963 : 132)

* Zavala, Silvio. 1964. New world contacts with Asia. *Asian Studies* 2:213-22.

* Conklin, Harold C. 1963. The Oceanian -African hypotheses and sweet potato.

In *Plants and the migrations of Pacific peoples*, ed. J. Barrau, 129-36. Honolulu.

ここでわかったことは、マカオへは、ポルトガル人が植民地のブラジルからサツマイモを持ってきていることである。

サツマイモ事典から、2番目の伝播経路の“カモテ・ルート”を引用する。

16世紀にスペイン人が、サツマイモを kamote と呼ぶメキシコのアカプルコからグアムを通してフィリピンへ伝えたルートである。パプアニューギニアやフィリピンなどオセアニアには“クマラ・ルート”や“バタータス・ルート”

のほかにメキシコから東廻りのこのルートによってもサツマイモが広まり多様なサツマイモ品種が伝えられた。

最後に同事典から3番目の“クマラ・ルート”を引用する。

サツマイモを kumal とか kumar と呼んでいた人たちによって、コロンブス以前に南米からポリネシアに伝わったルートである。このルートではペルー海岸を出発したサツマイモはまずマルケサスに伝わり、その後数百年かけてハワイ、イースターなどのポリネシアの島々に伝わったと見られている。大航海時代以前にこのルートによってサツマイモがメラネシアまで広まったかどうかは明らかでない。

この“クマラ・ルート”には、フィリピンへの伝来については、記載されていないが、サツマイモ事典 (p41) には「フィリピンにはそれら3つのルートが交差しており」(吉永優氏)と述べている。

引用文献

- 1) Yen, D.E. 1982. Sweet potato. AVRDOC Pub., 82-172:17-30.
- 2) 『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典5』(三輪睿太郎 監訳)、朝倉書店、2005年、81頁
- 3) The Complete 1633 Edition as Revised and Enlarged by THOMAS JOHNSON (Dover Publications, Inc. NEW YORK) 1975年ドーバー出版社、925～926頁
- 4) 前掲註2) 第2巻、2004年、181～192頁

3. 従来の日本伝来について

日本伝来についての課題点と日本と関係のある、サツマイモのルートを掘り下げてみることにする。

『サツマイモ事典』の「第2節 伝搬」の執筆者小林仁氏は、同事典（p47・48）では、

アジアには大航海時代にスペイン人やポルトガル人によって“バタータス・ルート”でアフリカ大陸とインドを経由して16世紀末には中国まで達した。一説では1593年に陳振流がフィリピンのルソンから中国南部の福州に持ち込んだのが始まりとされている。当時のフィリピンはスペインの植民地であったので、サツマイモがカモテと呼ばれていたメキシコから直接的に運び込まれて広まった。…中国に到達したサツマイモは17世紀始めに琉球（沖縄）へ、そして九州、四国、本州へと北上を続けた。と記述されている。このように、小林氏は中国へは2つのルートとしてバタータスとカモテの両論併記を紹介している。

一方、山田尚二氏の『さつまいも』（春苑堂、平成6年、p35、p40）には

ルソンの野を被い山を連ねているサツマイモは、新伝来品種のカモテでは広がる時間がない。古くからあったクマラが広がり、在来種となったと思われる。中国南部へ伝来したのは、クマラルートであろう。

と記述されている。山田氏はルソン（フィリピン）では、カモテルートよりクマラルートを重要視されている。

なお、フィリピンにはカモテス諸島（レイテ島とセブ島に囲まれた小さな海域カモ

テス海に浮かぶ4つの島）があるが、「カモテ」とは、メキシコではサツマイモのことをカモータ（camote）と言われているため、かつてスペインの植民地（16世紀後半～19世紀末）であったフィリピンでもカモテという名前が付けられたと考える。

筆者は、日本への伝来は3つのルートが交差しているフィリピンから中国へ、中国から琉球（沖縄）を経由して日本本土へ伝来したと考える。

4. 新説“バタータス・ルート”の日本伝来とは

拙稿の目的である、南蛮食文化の交流によるバタータス・ルートの日本伝来について述べることにする。

（1）サツマイモと南蛮料理の関係

いも類振興情報（「No.123, 2015.4」）の「巻頭言」で神戸女子短期大学名誉教授片寄眞木子氏は「サツマイモと南蛮料理」で次のように述べている。

ポルトガルのマデイラ島は、リスボンから約1,000km離れた大西洋上にある。そしてマデイラの郷土料理には、さきのカルディラーダ（ヒカド風）に加えて、サツマイモ入りのパン pão de batata-doce やアーモンド入りスイートポテト fartes de batata-doce などがあり、この地で早くからサツマイモが導入され栽培されていた可能性が高い。とすれば東方交易の重要な貿易品であった砂糖とともに、航海中の食料としてまた壊血病の対策としてビタミンCを含むサツマイモが南蛮船に積み込まれて日本までやってきたとし

でもおかしくない。今のところ記述された記録としては残されていないようだが、料理の中にも歴史は刻まれていると思う。もし当時の長崎にサツマイモが持ち込まれて栽培されていたとすれば、魚介類とサツマイモを使うカルディラダが、ポルトガルから長崎に伝わって家庭料理となり、今日に至ったというストーリーもありうると思うのだが、いかがであろうか。

とあるように、片寄氏はサツマイモの南蛮船による日本到来の可能性を示唆しているのである。実は、スウェーデンの植物分類学者 ツンベルク は、1774年に「FLORA IAPONICA」(『日本植物誌』 p84-85, INOUE BOOK COMPANY、1976年、宮崎公立大学附属図書館蔵) を刊行するが、その中にサツマイモ(「カライモ」)の記述があるので、一部紹介する。

Iaponice: Imo, it. Kara Imo.

Crescit in Nagasaki montibus et eius regionibus copiosissime culta, a Lufitanis huc primum allata

意識すると長崎市とその周辺の山地に多く栽培されておるが、サツマイモは**最初**はポルトガル人によって持ち込まれたとある。このことにより、長崎へはポルトガル人が持ち込んだことが解る。

(2) 南蛮菓子ハルテ(アーモンド入りスイートポテト)から

ハルテについては、既に、いも類振興情報(No112)の「幻の南蛮菓子ハルテ—日本初スイートポテトか—」及び同(No153)「幻の南蛮菓子「ハルテ」(続編)—ハルテの調理場所とサツマイモを熊本に伝えた

右衛門とは—」で考察したところである。そのポイントを述べてみる。

日本に入った南蛮菓子のハルテの調理場所については、1577年から1599年頃まではポルトガルの居留地であるマカオで作られ、長崎港に運ばれていたと思われる。その後長崎の街がポルトガル人であふれ、南蛮食文化をマカオと同じように堪能できるようになってから、調理の場所は長崎となった。それを裏付ける史料は、平戸イギリス商館長のリチャードコックスが残した『コックス日記』(1618年1月17日)である。長崎在住のポルトガル人ジョルジュ・ドゥロイスという買物掛が贈物のポルトガル風のアーモンド入り菓子麴麴(Portingall fartes)をコックスに届けているのである。このことから、サツマイモを食材としたハルテは長崎で調理されていたのである。

(3) 南蛮料理ヒカドから

ヒカドについては、いも類振興情報No.155の「南蛮料理「ヒカド」につての考察—長崎のサツマイモ(バタータス)の源流—」で報告したとおり、ポルトガル人の冬の寒さ対策用にポタージュ風南蛮料理ヒカドの食材にバタータス(サツマイモ)が鮭と共にサイコロ状にされ、生いも下ろしにされている。1805年『蕃薯解』(小比賀時胤編著)に「くず粉を使いたいとき、生いもをわさびおろしでおろし、くず粉のかわりにするとよい。」と記載されている。

さらに、1789年刊『甘藷百珍』123品の中に、ヒカドの名称はなかったが、ヒカド由来の調理法が、生いもサイコロ(骰子)切り4品、生いも擦(おろ)し41品、いも精(サツマイモ澱粉)21品で併せて66品あ

ることが解った。このヒカドの調理法は大阪の1789年刊「甘藷百珍」にも受け継がれていたのである。

総じてヒカドの食材は1600年代の当初は、マカオからのバタータス（サツマイモ）を使い、鎖国後は蕃薯（平戸や薩摩から移入）を使い、そして1700年代からは沖縄・薩摩経由の新品種の甘藷（唐芋）も使っていると思われる。

（４）サツマイモを長崎から熊本に伝えた 池田与右衛門入道好運の存在

肥後（熊本）出身で有馬晴信に仕える貿易商のキリシタンの与右衛門（菊池一族の池田与右衛門入道好運・1618年元和航海書の著者）が関ヶ原の戦いの時の1600年故郷にサツマイモの種芋を持ち帰り植えた（『肥後国山鹿古今覚書』天草松島町史）という。

与右衛門は、慶長9年（1604）シャムロ（タイ国）に居住中有馬修理（晴信）に申請し、三通の御朱印状を請取る（出典：『通航一覽』）とあるように、有馬藩に仕える貿易商人とみられる。池田好運（商人與右衛門）は、イギリス商館長リチャード・コックスの日記（『日本関係海外史料 訳文編之下』『イギリス商館長日記』東京大學史料編纂所、1980年、p615、p726）にみえる。与右衛門は恐らく、マカオから長崎に搬入されたサツマイモを熊本の山鹿に持ち帰ったと思われる。

以上のことから、池田与右衛門入道好運が1600年、長崎から熊本へサツマイモの持ち帰り植えたとされる古文書の記事により、長崎にはバタータス（サツマイモ）が存在していた可能性を見出したのである。

5. まとめ

サツマイモが中国から日本に伝わったのは間違いないであろうが、中国のどこから伝播したのかは明らかではない。これまでは、フィリピンに伝わったものが、中国から琉球（沖縄）を経由して日本本土へ伝来したと考えられていたが、拙稿では、ポルトガル居留地マカオから長崎へ直接、伝播した南蛮食文化の“バタータス・ルート”の提唱をしたのである。

その典拠とした史料としては、コロンブスの航海記録や1577年のルイス・フロイスの『巡察師アレッサンドロ・ヴァリニャーノ宛書簡』・『ヨーロッパ文化と日本文化』やイギリス人のリチャード・コックスの『コックス日記』である。それと、正史ではないが、与右衛門が種芋を長崎から熊本へ移入したという『肥後国山鹿古今覚書』である。また、南蛮料理に関しては、ポルトガルの著名な郷土料理研究者マリア・モデスト著の『ポルトガルの伝統料理書』、江戸初期の『南蛮料理書』とポルトガル料理に関する書籍等により、南蛮料理食文化の流れが確認できた。以上の史料等を基にサツマイモの世界から日本への流れの詳細がある程度、見えてきたのである。

6. おわりに

この論考を報告できたのは、門外漢の小生にアドバイスをしていただいた神戸女子短期大学名誉教授片寄眞木子様や長崎歴史文化協会(2019年3月閉会)の理事長をされた故越中哲也様や、その他沢山の方々のお蔭であります。心から感謝致します。