

くっきんぐるうむ

か て も の

高 垣 順 子*

1. 「かてもの」とは

「かてもの」は、享和2年(1802年)米沢藩が備荒事業の一つとして発行した救荒食品の解説書であり、江戸後期における救荒食品に関する文献の中でもっとも代表的なものとされており。「かてもの」の「かて」は「糎」であり、「糎」は広辞苑によれば「米をたくのに他のものを加えること。また、そのもの。加菜。」とあり、「かてもの」は「米と混炊するもの」という意味で、主食の糎として食べられるものを広く研究することが、本書編纂目標の大きな柱であることを表題に示しているように考えられます。

2. それを生んだものは

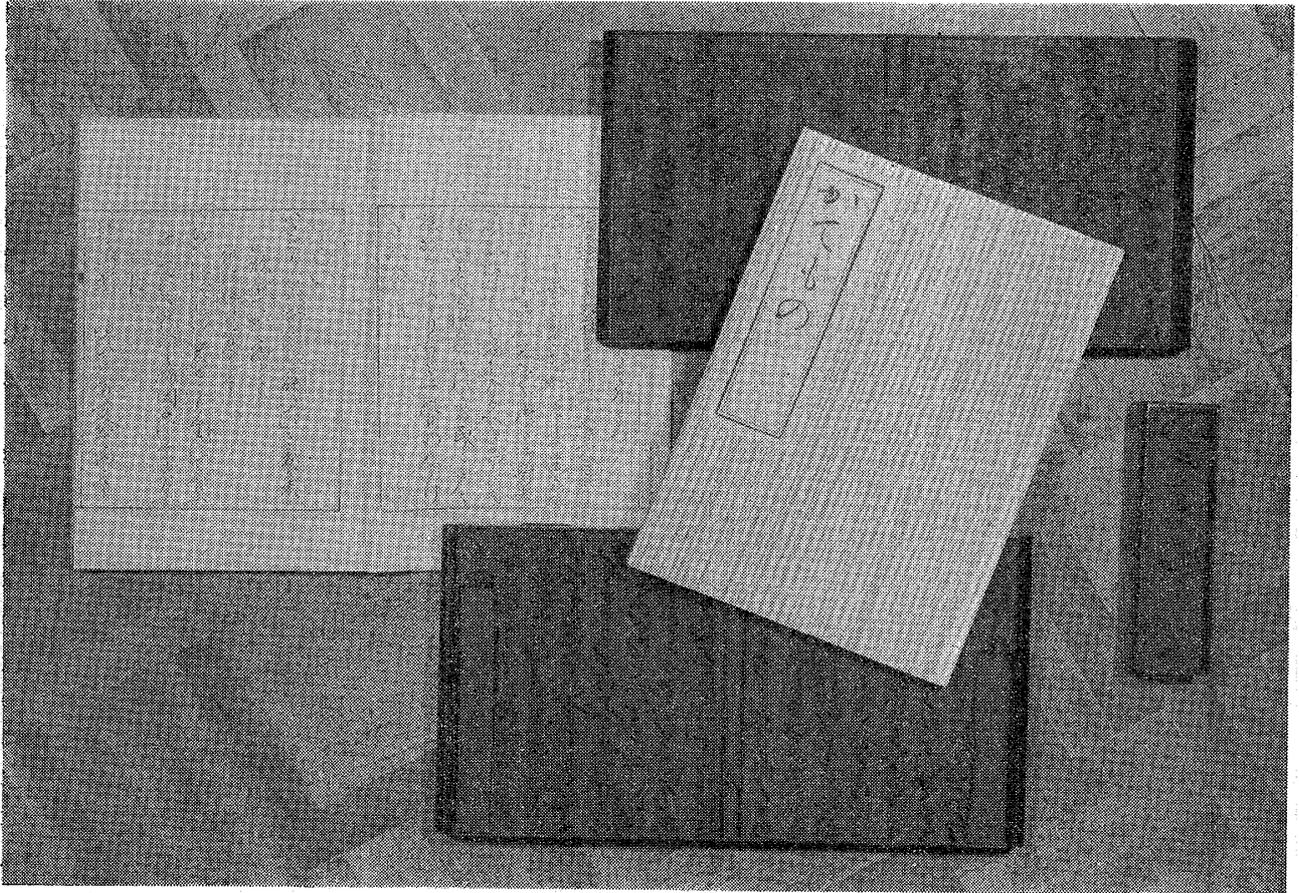
古来、東北地方は気候不順、冷害等のため凶作も多く、近くは2~3年、遅くも20~30年から50~60年目にはあたかも周期の如く訪れ、しかも、それは大規模なものばかりであったといえます。わけても米沢藩は、こうした自然の災害に加え、上杉謙信より数えて10代目治憲(鷹山)の襲封(明和4年・1767)以前は、一度凶作に見舞われるや、殆んどどこすすべもないような有様であったとのことです。藩財政の困窮理由は、かかる災害に加え2代目景勝の時に会津若松で120万石も領していたのですが、関が原の戦の後、反徳川方であったために、米沢に移封されて、4分の1の30万石となり、その後、4代目綱勝に嫡子が恵まれないまま27才の若さで急死という事態が生じ、危く「お家断絶」となるところを種々画策の結果、「おとりつぶし」はどうか免がれたものの、禄高は15万石と、またその半分とされてしまったことにあります。そのため、米沢藩は禄高の割に家臣の数が非常に多く、6000人ほどであったといえます。治憲が藩主となり、「民の父母」なることを信条とし、藩の建てなおしに全力を注いだわけですが、天明3年(1783)の大

飢饉が訪れ、「人口激減す」と米沢市史に記されているような惨状を呈したわけであります。その2年後天明5年(1785)、治憲は35才で隠退して隠殿に住み、11代治広の背後より政務を助けるようになるのですが、17才で家督を嗣いでから文政5年(1822)72才で亡くなるまで56年間、あまねく仁政を施して、米沢藩の中興時代を築き、名君の誉高いことは衆知の通りであります。一般に知られている鷹山の号は隠居後、「かてもの」を発行した享和2年頃から用いられたといわれます。鷹山を名君たらしめたものは、本人の天分によることは勿論でしょうが、細井平洲のような良き師を得られたことや、良き家臣に恵まれたことが、蔭の大きな力となったと思われま。その優秀な家臣の一人、時の家老で奉行職を勤めていた荏戸善政(号、太華)が、「かてもの」の作者ともいべき人物なのであります。糎物(かてもの)の研究は、鷹山が天明3年の大凶作の体験から実施したもので、荏戸善政が鷹山の意を体してその中心となり、まず医師に命じて、領内で入手可能な常食しない動植物(主として植物)の中から、食用となりうるものを広く選ばせ、更に江戸の本草学者佐藤成裕(通称、平三郎)に依頼して検討させたものを、善政自ら筆を執って原稿を書き、寛政12年(1800)秋、赤湯入浴の際脱稿、藩主治広の侍医、矢板栄雪、江口元沢、水野道益、堀内忠意、高橋玄勝等にその品々を配分し、実際に試食させて確かめた上、丸山平六蔚明が清書し、享和2年(1802)10月、費用140貫898文を投じて1575冊を製本し、広く領内に頒布したものであります。その原本は米沢市立図書館に、版木は題せん(簽)共に28枚で、昭和31年8月13日山形県貴重文化財に認定され、米沢市立博物館に、それぞれ所蔵されております(写真参照)。前述の佐藤平三郎成裕は、江戸の本草学者の中で、田村西湖、曾榮と共に三名家と称えられた中の一人であり、鷹山の招きに応じ、寛政4年

* 山形県立米沢女子短期大学

かてもの

「かてもの」(複製品)と版木



(1792) 8月より翌5年10月まで米沢に滞在して、薬草の採集、栽培等を指導し、米沢藩の医学振興のために大いに貢献した人ですが、こうした人との結びつきも、「かてもの」出版の呼水となったのではないのでしょうか。

3. その内容は

薬物として選ばれた植物が82項目あり、その後「村役人共常々心を用うべき個条(味噌の製法各種)」「かて物の心懸に蒔植置くべき物」「干かて数年を経て変らぬ物」と続き、最後に「魚鳥獣肉の心がけ」について書かれています。私共はこの中で最初に挙げられている82項目の植物について少しばかり調査したことがありますので、それについて述べさせていただきます。

(1) 記載名、和名について

82項目の薬となりうる植物がイロハ順に記載され、しかも、当時の地方名を用いているものが相当あります。各地で方言が段々少なくなっているように、この地方名も大部使われなくなってきており、生物の先生方のご指導や、土着の古老達の話などから和名を探し、末尾の表にすることができました。ご覧のように、大部分が植物名が「見出」にあり、食用部分が説明文中にある形式をとっていますが、食用部位まで、「見出」に書き出して

あるもの(これはその部位を特に強調したかったのでしょうが)見出は勿論、説明文にも食用部位が示されていないものもあります。また、前述において、82項目として82種としなかったのは、「わらび」「わらび粉」、「からすうり」「からすうりの根」、「くぞの葉」「くずの根」というように、同一植物でありながら2項目にわかれて書かれているところが3箇所あり、種類でいうなら79種とすべきと考えられます。しかし、「ぢたぐり」は「クヌギ」と「ミズナラ」の2種の実をさして、「のぎく」と呼ばれているものにも数種あり、その他「ゆりの名あるものは何ゆりにても食ふ」と数種の植物の総称が書かれていたり、現代の植物分類学上からいうなら、何種と断定し難い問題でありましょう。

記載名「どほな」は民謡「秋田おぼこ」に唄われている「ほんなコ」であり、多くの山菜の本では和名「ヨブスマソウ」をあてていますが、当地方(秋田も含めて)は「ヨブスマソウ」の分布が少なく、殆んどが、「ヨブスマソウ」によく似て、葉柄の基部が耳形となって茎を抱く形の「イヌドウナ」なので、この和名を採りました。

記載されている植物は、殆んど当地方で簡単に採集できるものであり、またそうでなければ、救荒食品として

の目的を果さないわけなのですが、中には、「コクサギ」のように、米沢近郊では、全くみつからないものもあります。4年間ほど方々手を尽して探してもみつかりませんでした。ゆえに、「コクサギ」ではなく、「科」が違い形も全然似ていませんが、四国地方等で食用にされている「クサギ」ではないかとも考えております。これは当地でも、山野に自生しているのをよくみかけます。それとも、本書出版当時は「コクサギ」が生育していたのか、その辺のところは全くわかりません。「ドロノキ」も余り分布の多い木ではなく、その若葉を摘むにも大変な労力を要します。しかし、他にこれに相当する分布の多い採集の簡単な植物が見当りませんから、「どろぶ」はそのまま「ドロノキ」を指すものとししました。

また和名「タニウツギ」を当地方では「やまうつぎ」と申しますので、その若葉を試食してみた時のことです。ザラザラとした感触で全くまずいのは別として、一同後でひどい下痢をしてしまいました。それで、今日でも食用されている「ミツバウツギ」の誤りかとも考えてみましたが、現に「タニウツギ」を「やまうつぎ」と呼んでいる以上、和名「タニウツギ」を指すとすべきでしょう。

記載名「さわあざみ」の和名を「サワアザミ」としましたが、当然この「サワアザミ」をも含めた、沢のような湿地帯に生えるアザミ類を指しているようです。もう一つ記載名「うしひる」は和名には勿論無く、現在の地方名にもそれらしい呼称は見当らず、野草にくわしい古老達の話からも調査することができずに、しばらく不明としておりましたが、「ギョウジャニンニク」を指す地方(北海道)もあると知り、一応カッコを付けて、和名欄に書き入れておきました。本種の説明文のように「根をとり、灰水にて能ゆで」なければならないほど、アクの強いものではなく、当地方における分布も少ないので、疑問に思っております。

(2) 82項目が選定された根拠について

a 本植物類は、前述の如く、医師、本草学者によって検討されて選ばれたものであるから、第一に薬用植物の食用化を研究目標としたと考え、和漢薬用植物に関する文献を調べてみると、昔、薬用としたもの、現在も薬用としているもの(民間薬も含む)を合せると薬用植物は半数以上でした(末尾表、a欄参照)。この中には、薬用部位と食用部位が同じもの(例、コウホネ)、異なるもの(例、イタドリ・薬用部位は根)、その両者にまたがるもの(例、オケラ・薬用部位は根)があり、また現在一般には薬用植物としてよりも、むしろ山菜として名の通っているものも数種(イタドリ、オケラ、アザミなど)ありますが、数は少ないようです。

b 凶作時でも比較的強い農作物の常識的食用部位以外の食用化として、大豆、小豆、いんげんの葉が挙げられます。これらは全く救荒食品としてのみ通用するものでしょう(末尾表、b欄参照)。

c 有用植物(食用、薬用を除く)の不用部分の食用化も研究対象であったと考えられます(末尾表、c欄参照)。「ベニバナ」は薬用植物でもありますが、当地では紅をとるために栽培していたのですから、その間引きしたものを利用しようとしたもののようなのです。和紙の原料の「コウゾ」の葉、各種器材、薪炭原料等になる樹木類の実、葉などは、こうした意図のもとに、選び出されたものではないでしょうか。

d a, b, cに該当しないものは、簡単に採ることができ、食用になりそうなものを探し出したものでしょう。それを端的に示している例として、「コシヤク」と「ヒメザゼンソウ」について述べるならば、「コシヤク」は地方名「のにんじん」といわれるように、新芽は人参の葉によく似ており、いかにも食べられそうで、実際に食べても比較的美味しいのですが、「ヒメザゼンソウ」の方は、見たところはみずみずしくても美味しそうなのですが、地方名「えごな」が、方言でエゴイ(エグ味がある)のでついた名前らしく、一旦口に入れるや口中がチカチカして、飲み込んだ後まで痛く、私は二度と食べる気にはなれないものですが、これを珍味と称して、賞味する人もいるそうですから世は様々であります。どうかして、この刺激的な味(というよりは痛覚でしょう)を除こうと色々な調理方法を試みましたが、いずれも失敗でした。

e 本書においては、82項目の植物について調理法、貯蔵法を逐次解説した後、「右木の薬草根は人の常に食なれぬ物にて口腹に叶はぬはいふまでもなく殊に凶年に当りては身の衰に食あたりのあらん事云々」とあり、「ヒメザゼンソウ」「タニウツギ」等のように、まこと「口腹に叶はぬ」ものも多々あり「衰えたる腹」どころか健康なお腹でも下痢を起す危険のあるものもありますが、大いに「口腹に叶」い、市販されたり、種々の山菜を解説した著書に紹介されているものが相当あります(末尾表、和名の欄をご覧下さればおわかりのことと存じます)。

これらの植物は、当地方ではそれまで食用化されていなかったのでしょうか。例えば、「ワラビ」の項には「細かにぎざみ灰水にて能煮て水をかえ二三宿さはしぬめりを去てかて物とす又ながれに二三宿ひたせば食やすし」と今日、一般になされているアク抜き法とは大部異なっているのです。本書によって食用化の糸口が開かれたと見なすことは独断でしょうか(少なくとも当地方において)。

かてもの

また現在、山菜の王といわれている「シオデ」、それから「タラの芽」、「クサソテツ(地方名ごごみ)」、「ウバミソウ(みずな)」、「ヤマブキショウマ(いわだら)」、「トリアンショウマ(とりあし)」等、私共が親しんできた山菜はまだまだ沢山ありますが、これらの植物は「常に食いなれた物にて」除外されたのか、それとも当時未だ食用とされていなかったのか、食物史の知識を持たない私には判断できません。

「春の七草」の「セリ」「ナズナ」等は除かれ、「ホウゴグサ」「ハコベ」が載っているのも、当時の当地方の食習慣の有無によって選別されたとみなすべきか、それも結論できずにあります。どなたかご専門の方にご教示賜わりたく存じます。

「ハンゴンソウ」「サワオグルマ」を、山菜としてとりあげている著書はごく少ないようですが、当地方では食用にしている所があり、本書の影響かとみております。

(3) 食用部位と栄養価について

記載されている食用部位は、新芽、葉、茎、花、種実、根であり、中でも種実はカロリーが高く、糖質以外に脂質、蛋白質も相当含むものもあり、例えば、ブナの実には蛋白質25.2%、脂肪31.1%、糖質13.9%ですから、満腹感を感じさせ、救荒食品としては大切なものと思います。根も同じく満腹感を与えますが、これらは主に糖質源となっておるようです(例・ユリ根)。新芽、葉、茎類は申すまでもなく、ビタミン、無機質源となったわけでありませぬ。

(4) 調理法・貯蔵法について

本書に示す調理法は、「ゆびき食ふ」「麦か米かに炊合てかて物とす」という具合に「茹で物(アクのあるものは灰水、米のとぎ汁使用)」と「糍物」が多く、あとは「米の粉に搗きまぜ団子にす」とかが示され(末尾表、調理法の欄参照)、当時一般庶民がしていたと思われる「あえ物」、「汁の実」、「煮めめ」などの無いのをみても、いかに当時の飢饉とは、厳しいものであったか、私共の想像を越えるものがあります。生食が極めて少ないのは、衛生的に安全であり、茹で物は加熱調理として最も単純な操作であります。糍物も米、麦の増量材であることは勿論ですが、飯を炊く時に同時にできるので、大飢饉時には労力を極力ばぶき、エネルギー消費をおさえた合理的な方法といえましょう。

種々粉にしておく方法は本書の前書にあるように「豊なる今日より万々の日の心がけいたすべく候」の通りにしておくとしても、それを餅、団子にすることは、必ずしも簡単とはいえないでしょうが、粉にしたものの処理法としてはこうするのが空腹をいやす最良の方法と考えたのでしょう。

ここで興味深いことは「ホウゴグサ」は餅、団子につき入れ、それより味がよく、今日モチグサにしている「ヨモギ」は「灰水にてゆびきかて物とす」とだけ書かれていることです。食物史的にモチグサは平安朝以降、「ホウゴグサ」から「ヨモギ」へ代ったという文献があるようですが、当地方で「ヨモギ」がモチグサとなったのは「かてもの」出版以後らしく考えられます。「ヨモギ」には衆知の如く、「灰水にてゆび」かねばならないような、独特のアクがありますが(ごく新芽の時はさほどでもありません)これは油で揚げるといって瞬間的に消され、ほのかな香りが残り、それが一つの風味となります。その他、油はいろいろの救荒食品を美味しくさせることを、第二次世界大戦を経て来た者は皆経験していることですので、今後救荒食品の書がもしも出版されるようなことがあるならば、油脂を使った調理法が数多く盛り込まれることでしょう。

貯蔵法は、乾燥法のみをとり、他の救荒食品の文献にみられるような塩蔵法は示されておりませぬ。塩蔵法は食塩の無駄が多く出るものであり、四方山に囲まれ、塩の自給のできなかつた米沢藩としては当然のことと思われませぬ。

(5) 動植物蛋白質摂取のすすめ

本書に関しては、今迄述べてきた植物82項目が有名で、「山菜の古典」と称されたり、「鷹山はかてもので草っぱだけを食べろ」といった。それでは栄養不良になるだろう」と評した人もいたほどですから、いろいろの味噌の作り方を教えて、消化しやすい大豆蛋白質の摂り方を示し、「魚鳥獣肉の心がけ」の項で動物蛋白質を摂ることをすすめていることは余り知られておりませぬ。本項中では「凶作ならぬだに魚鳥毛もの肉を食はねば生を養ふの助少し」と今日の栄養学の常識を説いているのです。次いで「況老たるものは肉にあらざれば養ひがたし」とあるのはちょっと合点がいきませぬが、当時としては何か根拠のあったことなのでしょう。

4. 結 び

米沢藩はこのほかに、もう一つ、備荒対策として領内の各所に糍蔵を建て、貯蔵米を多くする方法をとりました。この事業と「かてもの」の出版とが相俟って、その後、天保4年(1833)の大飢饉には、非常に役立ち他藩の飢える者をも救うほどであったことは、史実的に証明されていることであり、第二次世界大戦の食糧難に際しては、本書を活字体になおして印刷し、頒布した地方も多かったといえます。栄養学、食品学の発達していなかつたこの時代に、かくも優れた救荒食品の書を世に示した先人達に心からの敬意を表し、結びといたします。

	記載名	和名	選定根拠別分類				食用部位	調理法・貯蔵法										
			a	b	c	d		生	茹煮	糶物	焼	粉	乾燥	塩蔵	その他	備考		
い	いたどり	イタドリ	○				記載なし、若茎葉全 草と思われる		○									
		オオイトドリ	○															
は	いちび	イチビ			○		実	○										餅、団子
		ハスの葉	○				葉											
は	はすの葉	ハウキギ			○		葉											餅、団子
		ホウコグサ	○				茎、葉			○	灰水							
は	はびやう	イヌビユ				○	記載なし、若茎葉全草と 思われる											餅、団子
		ツノシバミ			○	○	記載なし、実(内仁)と 思われる											飢を助くるもの 塩と
ほ	ほど	ホド			○	○	根											飢を助くるもの 塩と
		ハンゴンソウ			○	○	記載なし、若茎葉全草と 思われる											
へ	へびあさ	トコロ	○				記載なし、根と思われる											
		ヤマゴボウ	○				根、葉											
と	とごぼう	イヌドウナ				○	若葉											
		ドロノキ			○	○	若葉											
ち	とちの実	トチノキの実			○	○	実											
		クヌギ			○	○	記載なし、実と思われる											餅
を	をけら	オケラ	○				若葉、根											
		オトコエシ	○				若葉											
わ	わらび	ワラビ				○	記載なし、若茎葉と思われる											
		ワラビの粉				○	根											米の粉、麦の粉、 こぬかに混ぜる
か	からすうり	カラスウリ				○	若茎葉											
		キカラスウリ (キカラスウリが多い)				○	根											
か	かたご	カタクリ	○				葉、根											餅、団子
		カヤ	○		○		実											香煎
が	がば	ガマ	○				新芽、根											餅、団子
		タウコギ	○				記載なし、若茎葉と 思われる											
か	かはらちや (あはたち)	カワラケツメイ	○				若葉											
		コウホネ	○				根											しろみず 未油水にひ たす
か	かはらしちこ	カワラホウコ				○	茎、葉											
		コウゾリナ			○	○	記載なし、若茎葉と 思われる											
が	がつき	マコモ			○		新芽、実											
		アシ(ヨシ)	○		○		新芽											
よ	よもぎの葉	ヨモギの葉	○				葉											
		タネツケサ	○				記載なし、若茎葉全草と 思われる											
た	たびらこ	ツユクサ	○				若茎葉全草											
		ウツボグサ	○				若葉											
つ	つゆくさ	オオバコウシ			○		記載なし、若茎葉柄と思 われる											
		(ギョウジャ) ニンニク			○		根											
う	うしひる	ミゾソバ			○		茎、葉											
		コシヤク					記載なし、若葉と思われる											
の	の、ひる	ノビル	○				鱗茎、茎葉											
		ワレモコウ	○				記載なし、 若茎葉と思われる											団子、焼餅
の	のぎく	ナガボノシロ	○															
		ワレモコウ	○															
の	のぎく	ヤマシロギク				○												
		ノコンギク				○												
く	ぐじな (たんぼぼ)	ユウガギク				○	若葉											
		ヨメナ				○												
く	ぐじな (たんぼぼ)	エゾタンポポ	○				記載なし、若茎葉全草と 思われる											

かてもの

	記載名	和名	選定根拠別分類				食用部位	調理法・貯蔵法										
			a	b	c	d		生	茹煮	糀物	焼	粉	乾燥	塩蔵	その他	備考		
	くわんそう	ノカンゾウ ヤブカンゾウ				○	} 新芽、花、根		○									餅(米粉、麦粉、粟糀と)
	くずの葉 (くずのは)	クズの葉	○			○												
や	くずの根	クズの根										○						団子(米粉と)
	やちふき	サワオグルマ	○				} 記載なし、若茎、根 生葉と思われる		○									
	やまごぼう	オヤマボクチ	○															
ま	やまうつぎの葉 (やまうつぎの葉)	タニウツギの葉				○												塩と 団子(小麦と)
	またびの葉	マタタビ	○															
	まめ	ダイズ		○					○葉	○葉				○葉				灰水にさらす
	まゆみの葉	マユミの葉				○												
ふ	ふき	フキ	○															味噌、塩と
	ふなの木の葉	フナノキの葉				○												
	ふじの葉	フジの葉				○			○灰水									味噌、塩と
こ	ごんがらび (ごがらび)	イケマ	○															
	こうくり	ベニバナ	○			○												味噌、塩と
	こうずの葉	コウゾの葉				○			○灰水									
	こくさぎ	コクサギ	○															味噌、塩と
あ	あかぎ	アカザ	○															
		シロザ				○			○灰水									味噌、塩と
		コアカザ				○												
	あさづき	アサツキ				○												味噌、塩と
	あづきの葉	アズキの葉	○	○														
	あざみ	ナンブアザミ (ヒメアザミ) ダキバヒメアザミ	○			○												味噌、塩と
	あめふりばな (ひるかば)	ヒルガオ	○															
	あさしらげ	ハコベ	○															味噌、塩と
	あいこ	ミヤマイラクサ				○												
さ	さゝぎの葉	ゴツササゲ ツルナシメ ツルナシメ 十六ササゲ		○		○												味噌、塩と
	さわあざみ	(サワアザミ)				○			○灰水									
	さいかちの葉	サイカチの葉	○															味噌、塩と
	さるなめしの葉	リョウブの葉				○			○灰水									
き	ぎしぎし (とこわか)	ギシギシ	○															味噌、塩と
ゆ	ゆり	オニユリ				○												
		ウバユリ				○												味噌、塩と
		コオニユリ				○												
		クルマユリ				○												味噌、塩と
		ヒメサユリ				○												
		ヤマユリ				○												味噌、塩と
め	めなもみ (なもみ)	メナモミ	○						○灰水									
み	みつはせり	ミツバ				○												味噌、塩と
し	しやせんそう (かいるば)	オオバコ	○															
	しだみ	コナラ				○												味噌、塩と
ゑ	ゑごな	ヒメザンソウ				○												
	ゑんじゆの葉	イヌエンジュの葉	○															味噌、塩と
せ	ぜんまい	ゼンマイ	○															
	すぎな	スギナ	○															味噌、塩と
す	すめりひょう (すべりひょう)	スベリヒユ				○												
	すひかずら	スイカズラ	○															味噌、塩と