

ラッキョウの伝来と普及

藤井嘉儀*

昭和59年7月31日受付

Historical Background and Dissemination of Baker's Garlic in Japan

Yoshinori FUJII*

The place of origin of Baker's Garlic is said being in China. Its name appears in several classical literatures published in the tenth century, e. g. "Honzo-Wamyo", "Shinsen-Jikyo", "Wamyo-Ruijiusho" and "Engishiki". On the contrary, "Manyoshu" and "Kojiki", these two literatures have no description about it. However, even these literatures include some implicit indications which are enough to guess the fact of its possible cultivation ranging from the fifth to sixth century. Probably Baker's Garlic may have been transferred to Japan during this specific period mentioned above.

Starting from the northern part of Kyushu, it proceeded to the eastern area along Seto-Naikai Sea. Finally it settled in Tokai district at which it divided into two directions for further dissemination. The one went to Edo (presently Tokyo) and the other went to Toyama district through Gifu. The Baker's Garlic which once settled in Edo that retraced one's steps accompanying advanced Edo culture, and was propagated up to San-in district.

緒 言

人々が野生の動植物を馴化・栽培し始めたと考えられる年代は、考古学にいう自然遺物などによっても推定されるが、やわらかい植物などは遺物として残り難いと考えられ、それらの利用・栽培の推定はかなり困難であろう。

ラッキョウは牧野富太郎らによると、中国原産の渡来作物とされている。したがってその伝来年代は、大陸との交通が可能となった時代以降であることは当然である。

例えば、コメについてのわが国への伝播経路と時期に

関しては多くの説があるが、佐々木高明¹⁰⁾はそれらをまとめて次の3つの経路を想定した。

- ① 黄河流域地帯→南満州・朝鮮→北九州
- ② 中・南部シナ→琉球列島→南九州
- ③ 揚子江下流域地帯→東シナ海→北九州
 ↳ 南朝鮮

そして、北九州地方の古墳から出土するさまざまな自然遺物や人工遺物などによって、③の経路が最も有力であるとして、その伝来時期は紀元前200年から300年とみて誤りはないとしている。

このように大陸との交通は早くから可能であったことがわかるが、ラッキョウの伝播経路、時期などに関する

* 鳥取大学農学部農業経営学科農場管理学研究室

* Department of Farm Economics, Faculty of Agriculture, Tottori University

考古学的情報は得られていない。だが、人々の生活の情報は文字としても残されている。

中国においては、紀元前の記録とされる資料などがあり、非常に豊富な情報を得ることができる。わが国では、西暦700年代を最古とするきわめてわずかな資料しか入手できないが、それらに書かれたラッキョウの状況を検討し、わが国への伝播に関して考察を加えたい。

日本への伝来

牧野らによると、ラッキョウは中国を原産とするものであるとされているが、わが国への伝来がいつ頃かは明確でない。

安達巖は、ラッキョウ(大韭と記載)はニラと共に弥生時代(B.C. 3 ~ A.D.100)に伝来したものであるとしているが、その根拠とする資料があげられておらず疑問がある。

一般にラッキョウの生態から見れば、その繁殖は栄養繁殖法、すなわち株分けであり、たしかに休眠期間(夏期)の長い植物ではあるが、弥生時代に伝来したとされている他の植物の多くが種子繁殖であることを考えると、ニラはあるいはその可能性があると看做しても、ラッキョウの海上輸送は時期尚早の感がある。

わが国の古典に「薤」の字を見出すのは「新撰字鏡」(898~901)、「本草和名」(918)、「延喜式」(927)及び「倭名類聚鈔」(934)など10世紀当初のことである。

これより約2世紀古いとされるわが国最古の古典「古事記」、「日本書紀」及び「万葉集」には「薤」の字は見あたらない。だが、それらにはかなり疑問な個所がある。

例えば、古事記(中巻)に神武天皇が高千穂からの行幸中、忍阪の地(現・奈良県桜井市)において詠じた詩に、

みつみつし 久米の子らが 粟生には
賀美良 ひと茎 其根が茎
其根芽つなぎて 撃ちてしやまむ

とあり、これは日本書紀・卷之第三にも同詩があげられ、「介瀾羅」の名が見出される。

「カミラ」は、多くの先学によりニラ(薤)を指すものとして理解されている。それは「賀」、「介」を接頭語とし、現在確認され得る最も古いニラの古名「古美良」(本草和名、倭名類聚鈔など)の「古」と同韻であるとする解釈によるものである。

だが、果して「賀」と「古」を同韻として片付けられるのであろうか。筆者はこの方面に対しては全くの素人であり、見当違いな解釈をするかもしれないが、古事記には「賀」を接頭語とする他の単語が見あたらないとこ

ろから、あるいは接頭語ではなく「賀」は何等かの意味を持つ語ではなからうか。

一方、万葉集・第十四雑歌に、

きはつくの岡の ククミラ
われつめど こにもみたなふ
せなとつまさね

とうたわれて、「久君美良」の名が出現する。万葉集に「……美良」の名はこれのみである。「きはつくの岡」とは常陸(現在の茨城県)にありと「万葉集名物考」は述べている。

そして同書は、草類二、七十九種

久君美良 薤オホミラ 和名抄ニラ。ミラ同韻にて通す。

として、ククミラに「薤」の字をあてて説明しているが、「…されは久君美良は薤茎なるへし…薤は和名抄於保美良と有、今云らつきやうなり、韭は和名抄に古美良と有、今云にら、またふたもしも云、苗を刈とれは速に復出る。夏茎立て白き花さく也、久君美良は茎たちし韭(ミラ)をいふ也」として、ここではあきらかにラッキョウでなくニラであると断じているが、注釈に「薤」の字を使った意図がわからない。

「万葉動植考」(1822)・中・草類にはニラであると解説されており、また近年の「万葉集私注」(1977)¹²⁾によれば、

「ククミラ、薤であろう、薤は自生が現在も相当広く存して居る。カミラと云う如くククミラとも呼んだのであろう。ククは茎立のククであろう。ノビルは茎の立つものであるから、ノビルの一名とも思われぬことはない。…」と、ククミラをノビルの可能性もあると指摘している点が目新しいが、万葉集巻第十六に「蒜」の名がみられ、万葉集名物考によれば、「蒜は山蒜(ノビル)を圃に植えて培養するものにて、即ち小蒜(コビル)なり」とあり、土屋文明自身もこの「蒜」はノビルかニンニクであろうとしていることから、ククミラがノビルである可能性は極めて薄いといえよう。

古くから用いられた「美良」の呼称は、すでに気付くようにニラとラッキョウの両者にかかる呼び名であり、その判別はその前につけられる文字によって行われなければならない。だが今まで述べた各解釈のごとく、古くはニラとラッキョウ、すなわち「韭」と「薤」はかなり混同して表現されていたことは確かである。

なお、考えられることはククミラのククが多くの説のごとく茎立ちを意味するものであるなら、生態的にはラッキョウの方が茎長が大であるとされ、茎立ちするばか

りではなく、ニラの白色の花に対して、ラッキョウは紅紫色の美しい花を開くことなどから、人目を引くに充分であり、必ずしも「久君美良」がニラであると断定し切れないという事である。

以上、日本の古典文学といわれる書にみられるニラと解釈されている植物について私見を述べたが、結論としてどちらであるかを言い切ることは困難である。

だが、判別は出来ないとしてもこれら「賀美良」、「久君美良」が固有名詞である以上、他の種類の「美良」と区別するための呼称であったと解釈することは、あながち不条理ではあるまい。

とすれば、7～8世紀には他の種類の「美良」が存在していたといっても不思議ではなく、おそらく奈良時代にはすでにラッキョウが利用されていたものと推測される。

だが「賀美良」、「久君美良」がラッキョウであると断定できない以上、この時代には必ずしもラッキョウが一般化していたとは言い切れない。

新しい作物が伝来し、一応の普及をみるのにどの程度の期間が必要であったか知る術はないが、当時のことであるからおそらく短期間ではあるまい。仮に1～2世紀かかるとすれば、ラッキョウのわが国への伝来は5～6世紀ごろと考えられ、利用法などからみるとあるいはもっと近年であるかもしれない。

すなわち、中国において5～6世紀といえば齋民要術があらわれた頃といえるが、その記載によると当時の中国では、主として食用に供されていたと考えられ、わが国におけるラッキョウの利用が、後に述べるように「薬用」から出発している点がそれを物語っているようにも考えられる。

古代のラッキョウ

わが国最古の辞書として残る新撰字鏡、本草和名及び倭名類聚鈔によれば、ニラとラッキョウは明確に区別されて記載されており、少なくとも10世紀当初にはラッキョウの利用があったことは確実である。

新撰字鏡はラッキョウを「奈女見良」と称し、本草和名、倭名類聚鈔では「於保美良」と呼んでいる。いずれも単に呼称の紹介のみで終っており、利用法などに関する記載はない。なお、古島敏雄²⁾によると倭名類聚鈔巻十六飲食部第二十四に蔬菜部葷菜類としてラッキョウがあげられているというが、蔬菜部・葷菜類の項はなく、これは巻十七菜部第二十七・葷菜類二百廿五の誤りであろう。

本草和名には下巻・第十八巻・菜六十二（三八）種（本草三十八、食経廿四）に記載されているが、その記載欄目から考えて、菜として利用されたいことは知ることができる。だが、ラッキョウの利用法を明確に記載したのは延喜式である。

延喜式はわが国最古の史書であり、官選文集であるとされるが、巻第三十七・典薬寮に、

○元日御薬。中宮准此……………。

○臘月御薬。……………。

などとして「薤白」の名称が記されており、薤白が薬用であったことが明らかである。薤白は、同書巻第三十七附録和名考異によると、ニラノシロミと呼ばれている。

同書巻三十九・内膳司には供奉雑菜として37種の植物名があがっている。

だが、その中にラッキョウに該当する名称は見あたらず、例えば万葉集の植物名で問題とした「茎立」たる「美良」のククダチという植物名が見られるが、これは蔓菁（あおな）苗とされており、ラッキョウとは関係がない。

また同巻・内膳司の耕種園圃の項には23種の作物の栽培法があがっている。

その中にニラ、ネギ、ヒルなどは見られるがラッキョウはなく、さらに同書・漬年料雑菜及び漬春菜料の項にも漬物、植物名があがっているが、やはりラッキョウは見あたらない。

倭名類聚鈔などには菜として記載され、葷菜類のひとつにあげられているのであるから延喜式においても当然、ニラ、ネギ、ヒルなどの葷菜類と一緒にあげられている筈なのであるが、それが見あたらないのはラッキョウの利用が当時は薬用主体であり、蔬菜としての利用はほとんどなかったためであろう。

では、薬用薤白の入手はどのようにであろうか。典薬寮に記載されている薬用植物は数十種にのぼるが、その大部分は「諸国進年料雑菜」として各国産物の中にあがっている。だが、薤白はどこの国の産物中にも見あたらない。

延喜式により、ラッキョウが奈良時代の草薬として利用されていたことは確認されるが、その産地を知る手がかりは得られない。

しかし、いわゆる葷菜類と称する蔬菜のうち、ニラ、ネギ、ヒルは食用とされていたものの、ラッキョウは主として薬用とされていたらしいことは興味深い。

なぜなら、それは当時ラッキョウがニラなどに比してかなり特殊な立場におかれ、普及が遅れていたと考えられるからであり、それはひいてはラッキョウのわが国へ

の伝来時期にもつながる可能性を感じさせるからである。

以上、奈良時代から平安時代にかけての古典から推測されるラッキョウのわが国への伝来は、安達のいう弥生時代（3世紀頃まで）とはどうい考えられず、おそらくは500年代、早くとも400年代の古墳時代と考えて間違いなからう。

ラッキョウの伝播と利用

鎌倉・南北朝時代の資料探索には窮したが、「明月記」（1200頃）にラッキョウの記載がある。明月記は数年間にわたる日記であるが、その中になんか頻繁に「薤」が出現する。そのすべてが「服薤」とあり、食欲不振、気力減退の薬として用いられている。

その記載の大部分は5月から8月にかけてのものであり、元仁2年のもののみが3月である。したがって、ここで推測出来ることは丁度ラッキョウの熟期であり、おそらく生のラッキョウを利用しているであろうという事である。

とすれば、おそらくは身近かにラッキョウが栽培されていたと考えても間違いあるまい。「公衛公記」⁹⁾（1264～1315）には、五菜または薬種として数種の植物名があげられているが、それらの中にはラッキョウは見あたらない。そして葷菜類のうちでは「蒜」のみが「蒜酒」としてあがっている。

蒜酒は「師守記」⁷⁾（1340頃～）にも薬用とされた様子が記されている。

さらに同書には、痢薬として「菲」という名があがっている。字型からして「菲」ニラを指すものともとれるが、ニラを薬用とする記載は乏しく、わずかに倭名類聚鈔に「…食経云菲食之除病」とあるのみである。だが、この表現はむしろ健康食としての感じが強い。

これらの点で、師守記の菲はニラの可能性は否定できないながら、いわゆる薬用としての「服薤」である可能性も捨て切れない。

1400年代後半の「山科家禮記」¹¹⁾によれば、
第三——六十三（表）

○五シンの事 なら、んにく、ひともし、ひる、あさつき

とあげられ、その他に同書には10数種の菜類の名称があげられているが、ラッキョウは見あたらない。

これらの様子から、13～15世紀、京都、鎌倉附近においては、ラッキョウは蔬菜として用いられていたとは考えられず、薬用としての利用がわずかにあったといえよ

う。

室町時代に入ると、当時の辞書「倭玉篇」（1525）に「薤」の字をみるが、オオヒル、ニラと振りがなされているのみで、利用法はわからない。

この時代の資料は入手が難しく、不十分な検討しかできないが、「節用集（易林本）」（1597）によると、上・十三裏に「薤韭日」とあり、ニラとラッキョウは混同されていると考えられる。

だが混同されているにしろ、食物として利用された形跡は認められる。

なお、江戸時代に著された「清良記」（親民鑑月集）には、永禄7年（1564）の農事の記載があるが、8月に植える作物のひとつに「らんきやう」があがっており、江戸時代にあらわされたものであるから比較的新しい知識・認識の混入があることも考えられるが、室町時代後期には食物として栽培されていたことは確かであろう。

江戸時代になると、数多くの農書類が著され、ラッキョウの記載もかなり認められる。

17世紀から19世紀にかけて著された資料で、ラッキョウのとりあげられているものに次の書がある。（表1）

ラッキョウに関する記載は全体に簡単であるが、九州地方の農書には詳細なものがある。

「農業全書」には26種の菜類のひとつとして栽培法と食べ方が記述されている。特に食べ方については詳しく述べている。

「菜譜」⁵⁾は齋民要術を敷衍して詳細に栽培法を解き、食べ方も種々紹介している。

少し時代が下るが、「砂島菜伝記」は実際に即した栽培法を記載し、農業全書の栽培法は実際のものとは異なっていることを指摘しており、「此辺にては葉を食する事世人用ひす。皆根を漬物にする斗也。葉の風味余り宜しからざる物也」として栽培の目的が鱗茎にあることを明確にしている。また、食べ方についても漬物とする手順を詳しく説明しており、ラッキョウがかなり重用された様子が伺える。

なお、食べ方に関しては「庖厨備用倭名本草」⁶⁾にも簡単な記載があるが、同書によれば同地方（加賀：石川県）の農家自身がラッキョウをニンニクと混同している節があり、定着していないことが伺える。

また「本草綱目啓蒙」⁸⁾は京都にて著されたものであるが、「筑前ニテハ夏月根ヲ採り久ク乾シテ皮ヲ去り酒醋醬油ノ濃煎汁ニ漬シ固ク封スルコト両月コレヲランキヤウト云 薩州ニテハ根ヲ砂糖ニテ煮ソノ汁ニ漬シ一年ヲ歴テ酒ノサカナトス…」と、九州地方の事例の紹介に終っ

表1 ラッキョウの記載のある書

(1600年代～1800年代)

1	清良記 (親民鑑月集)	愛媛 (～1654)
2	百姓伝記	愛知 (～1680～)
3	庖厨備用倭名本草	石川 (1684)
4	会津農書	福島 (1684)
5	園圃備忘 (なお同著者に次の書あり)	福岡 (1688)
	本草和名抄 (1680)	
	筑前国続風土記 (1688)	
	和漢名数 (1689)	
	菜譜 (1704)	いづれにもラッキョウの記載あり
	大和本草 (1708)	
6	農業全書	福岡 (1697)
7	本草綱目啓蒙	京都 (1802)
8	山本家百姓一切有近道	奈良 (1823)
9	農業要集	茨城 (1826)
10	北越新発田領農業年中行事	新潟 (1830)
11	砂島菜伝記	福岡 (1831)
12	作もの仕様	兵庫 (～1830～)
13	田井并芋野菜類養生方大概之心得	沖縄 (～1830～)
14	西村外間筑登之親雲上農書	沖縄 (1838)
15	屋代村農業年中行事	山口 (1851)
16	因伯産物薬効録	鳥取 (1860)
17	精農録	茨城 (1860)
18	農具揃	岐阜 (1865)
19	菜園温古録	茨城 (1866)
(疑問の書：ラッキョウの漢字あるも振りがなが違うもの)		
20	私家農業談	富山 (1789)
21	合志郡大津手永田畑諸作時候之考	熊本 (1819)

ている。

「大和本草」は九州地方で著され、「家業考」は瀬戸内

表2 ラッキョウの食べかた

利用形態	加熱		つけもの				生	種類計
	煮	酢砂糖煮	糟粕汁	酢醤油	酒酢醤油	塩漬		
庖厨備用倭名本草	◎		◎	◎				3
農業全書	◎		◎	◎		◎	◎	5
菜譜	◎		◎	◎			◎	4
大和本草			◎	◎	◎			3
家業考					◎	◎		2
本草綱目啓蒙	◎				◎			2
砂島菜伝記			◎	◎				2
菜園温古録				◎				1

地方である。

「菜園温古録」は現在の茨城県の書であるが、それに記述されたラッキョウの利用法は薬用としてのものと考えられる。

以上の数種の書以外のものは、単にラッキョウの名称を文中に見出される程度のものとか、辞書類からの引用的な記述のものが多く、中には「土民このみで作るものならず」とした「百姓伝記」(現：愛知県)とか、「農業遺書」(加賀：石川県)にいたっては、ラッキョウの記載がないどころかいわゆる葎菜類の栽培を否定さえしている。

ちなみに、江戸時代に利用された葎菜類を農書類からひろくと、ネギ類には「ネギ」「ネブカネギ」「ワケギ」「カレギ」「アサツキ」など多様なものがあげられており、当時全国的に広く普及していた様子がわかる。ニンニクもかなり普及していたらしく、「大蒜」「蒜」の字にニン

ニクと振りがなを附したものが多い。反面、いわゆるヒル類（ノビル、ギョージャビルなど）の利用は意外に少ない。

ニラとラッキョウはニンニクに比べてやや記載内容が乏しいが、一般的にはニラがやや優位の感があり、例えば「軽邑耕作鈔」(現：岩手県)では、ラッキョウの記載はないものの「菰は上品の菜にして、年中用いて吉と也」と推めている。

一方、「園圃備忘」では「菰ニマサレリ」とラッキョウを推奨しており、北九州地方においてラッキョウが愛好された時から更に150年程後でさえも、東北地方においてはラッキョウが導入されていなかった様子を知ることができる。

ちなみに中国地方山陰側でも、ラッキョウはさほどに普及していたとは考えられず、「因伯産物薬効録」³⁾(鳥取)に「人家に栽し食用とする。又自生のもの有“山らっきやう”といふ」とする程度であるが、すでに食用目的で導入されていたことは確かであろう。

以上のことから、江戸時代におけるわが国のラッキョウ栽培の普及状況を推測すれば、北九州地方を中心として南九州地方、瀬戸内地方にかけて普及が進行していたと考えられ、草薬としての栽培はあるいは関東以北にも及んでいたものの、食用菜類としての栽培はおそらく西日本以外には普及していなかったといえるのではなかろうか。

すでに述べたごとく、薬用としては9世紀末頃から利用されていたことは確かであり、それが食用主体の利用形態に変化したのは、おそらく江戸時代初期か、古くても室町時代までさかのぼることはないと考えられる。そして、食用としての栽培の嚆矢となったのはおそらく北九州地方であったと断言することができよう。

栽培の普及

江戸時代の農書類によってラッキョウ栽培が北九州を起点に南九州地方、瀬戸内地方に普及していったであろうことを推察したが、ラッキョウの伝播は呼称によってもその経路が推測されるのではなかろうか。

ラッキョウは、古くは「おおみら」「おおにら」「やぶにら」などと称され、ニラと混同された時代が長かったことはすでに述べたが、今日いう「ラッキョウ」の呼称に定着したのはさほど古いことではない。

1600年代の農書類で清良記には「らんきやう」とあり、百姓伝記、庖厨備用倭名本草、会津農書などには「らつきよ」とあげられている。もっとも、庖厨備用倭名本草

表3 江戸時代における「ラッキョウ」の呼びかた

呼称	地方	年代	記載書名
1 らんきやう	愛媛	(1654)	清良記
	広島	(1771)	家業考
	福岡	(1802)	本草綱目啓蒙
	福岡	(1831)	砂島菜伝記
2 らつきよ	愛知	(1680)	百姓伝記
	福島	(1684)	会津農書
	石川	(1684)	庖厨備用倭名本草
	奈良	(1823)	山本家百姓有一切近道
	茨阜	(1866)	菜園温古録
3 らつけう	福岡	(1688)	筑前国統風土記
	福岡	(1697)	農業全書
	福岡	(1704)	菜譜
	福岡	(1709)	大和本草
4 らつきやう (ラクキヤウ)	京都	(1802)	本草綱目啓蒙
	茨城	(1826)	農業要集
	兵庫	(1830)	作もの仕様
	鳥取	(1860)	因伯産物薬効録
	岐阜	(1865)	農具揃
	沖縄	(1830)	安里村高良農書
5 漢字(菰)	福岡	(1688)	園圃備忘
	福岡	(1689)	和漢名数
	福岡	(1819)	合志郡・田畑諸作時候之考
	新潟	(1830)	北越新発田領農業年中行事
	沖縄	(1838)	西村外間農書
	山口	(1851)	屋代村農業年中行事

や本朝食鑑(1692)、和漢三才図会(1713)にあげられている「らつきよ」なる呼称はいわゆる水晶葱(行者蒜)を指している。

しかし、1600年代後期の農業全書、菜譜、大和本草及び「筑前国統風土記」などは「らつけう」と称しており、これから断言すれば1600年代には西日本、特に九州・中国(瀬戸内側)・四国地方ですでにラッキョウに近い呼称が使用されていたことがわかる。

全国的にみれば、「ラッキョウの呼称」は必ずしもラッキョウの呼称として定着していたものではないとしても、何等かラッキョウに似たものの呼称として用いられていたことは確かであり、その意味では「ラッキョ」という呼称は室町時代の末期には存在していたといえよう。

「らつきよ」の語源について貝原益軒は、「菰」の俗称「葦子(けうし)」に「棘い(からい)をくつつけたものであるとして、「棘葦(らつ・けう)からきたものとしているが、本朝食鑑では「羅津岐興者水晶葱ナリ」といい、また庖厨備用倭名本草においては、農業者がラッキョと呼ぶのはニンニクの一つと思っているからで、本当の名称を知らないからだといっている。

なお和漢三才図会は、水晶葱とは一般にいう行者蒜で

あると述べており、薤は「おおみら」であるとしている。

「らんきやう」は、一説によれば「蘭葱」（らんき：小蒜）に似るところから「らんき・よう」と称されるようになったとも言われるが、それらはさて置き、江戸時代には「ラッキョウ的」呼称は必ずしも定着しておらず、特に九州地方以外のところではかなり混同されて用いられた気配がある。

九州地方においても、例えば「らつけう」の呼称は貝原や宮崎安貞の書にみられるもので、他の地元の農書には「らんきやう」とあることから「らつけう」の呼称は

必ずしも九州地方のものではなく、中央からの文化の伝播に伴って取り入れられた感じがする。

以上のごとく、ラッキョウ的な呼称が定着したのが比較的近年のことであるとすれば、おそらく現在の呼称にその名残りがあつたものと考えられる。

平山輝男⁹⁾は全国方言調査を行つて、その中でラッキョウの俚言を採集しているが、その資料（未発表）を借用して全国のラッキョウ呼称分布を見たのが第1図である。

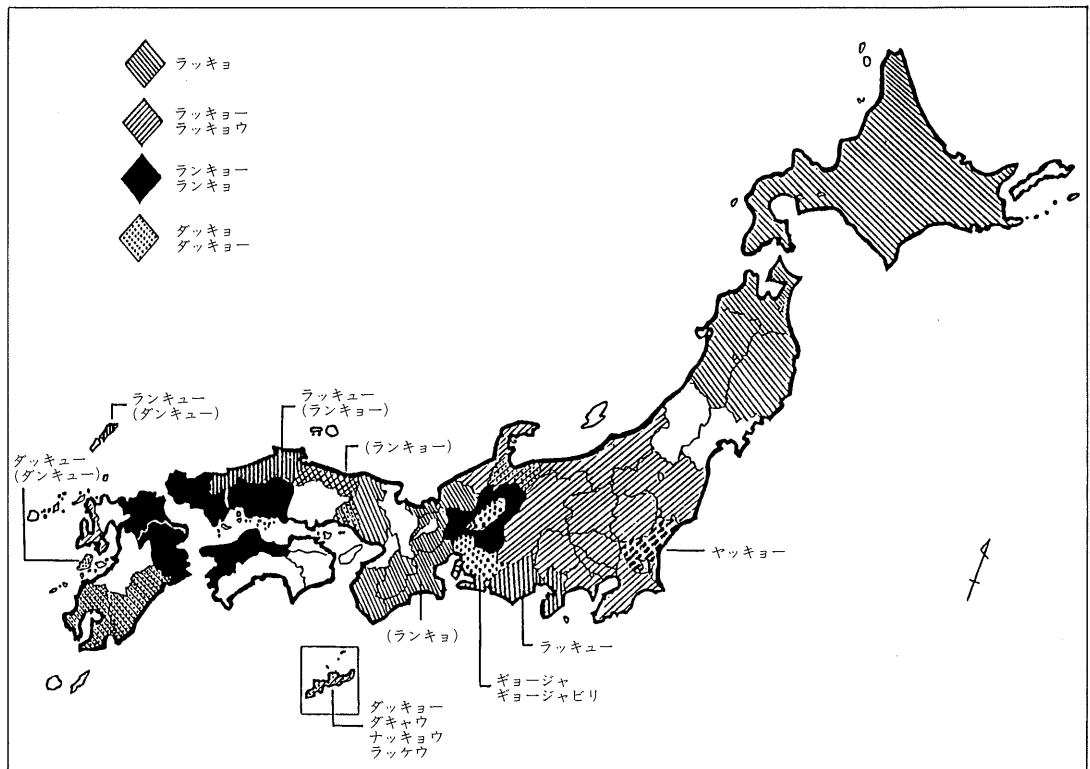


図1 ラッキョウの呼びかた

1983.9 (平山輝男：全国方言調査資料より) 未発表資料

江戸時代の呼称と必ずしも一致しないところもあるが、ほとんどが江戸時代からのものが継続しており、これを検討することによりラッキョウ普及の経路を想定することができるかもしれない。

概観すれば、関東以北の呼称分布の単純さに較べて、西日本に下るほど呼称が多様化している。

呼称の多様性の解釈はなかなか難しいが、ひとつの見方としてはその地域への浸透の度合とも考えられよう。

また、その呼称の地域的関連をみることによって、伝播の経路の推定が可能ともいえよう。

江戸初期の呼称から推して、おそらくラッキョウの呼称は「らつきよ」か「らんきやう」から出発したものと考えられる。

「ラッキョ」という分布は、近畿地方を中心とする地域と北日本にみられるが、近畿地方周辺及び中京地方においては呼称もかなり多様化していることから、その起

点が想定出来ない。また、この地方に西日本特有の「らんきやう」的呼称も混っていることから、「ランキョ」「ランキョー」の呼称の方をラッキョウの呼称起源とみることが妥当であると考える。

「ランキョ」又は「ランキョー」の分布は、東海地方の一部を除けば、北九州地方と瀬戸内地方西部に集中する。また、「ランキョー」を従的呼称とする地域は山陰にも分布していることから、中・四国以西を「ランキョー圏」と考えることができる。

それに対して、関東地方を中心とする一円は、茨城と神奈川の一部を除き「ラッキョー圏」と考えられ、その間にはさまれた中部日本一円を「混称圏」ということができよう。

なお、北日本は「ラッキョ圏」ということになるが、これはおそらくラッキョウの普及が極めて遅く、比較的近年に至って伝播したためと考えてよかろう。

南九州地方一円は主として濁音が入り、仮に区分すると「ダッキョ圏」といえよう。しかし、これは地方独特の発音かもしれない。

だが、この南九州地方の特色ある呼称が兵庫県相生市及び富山県富山市にも見られる意味は、「ランキョー」が三重の一部で用いられ、岐阜の主呼称となっていることと合わせて非常に重大なことである。

すなわち、これらを考察すると北九州地方を起点として南側に伸びたラッキョウは、南九州地方の俚言を伴って折り返し、関門海峡を瀬戸内海沿岸にそって東上していったことが想像される。

関門海峡から日本海沿岸を上った経路もあったであろうが、それはさほど強い伝播とならなかったであろう。なぜなら山陰地方の呼称は多様であるが、むしろラッキョー圏の流れを感じさせるからである。しかし、従たる呼称にランキョー圏の名残りがあることから、山陰を北上したルートもあったことは否定出来ない。

瀬戸内海沿岸を東に進んだラッキョウは、三重を経て東海地方に至ったと推定される。

東海・中部はラッキョウの呼称の最も多様性に富む地方である。

独特の呼称である「ギョージャ」又は「ギョージャビリ」は、行者蒜(すなわち水晶葱:らっきょ)を混同したことからの呼称とされるが、愛知及び岐阜の一部で用いられている。また静岡では「ラッキュー」と呼んでおり、これは神奈川の一部でも用いられていると同時に、山陰の島根でも一部聞く呼称とされている。長野の一部では「ラッチョー」と称されてもおり、富山は一般に「ラ

ッキョー」であるが、前述したごとく「ダッキョ」が混じる。

これら当地域の呼称の多様性は、2通りの見方ができると考える。

その1は、西からのランキョー圏の進出と、東からのラッキョー圏の南下との合流点としての混乱であり、今ひとつはランキョー圏の何等かのこの地域での停滞による、他の植物(特に蒜類)との混同に基づくものである。

かつて福島、茨城などの農書は「らっきよ」と「らつきやう」の両方を記載しており、これらの地方が「ランキョー」語の影響を受けていないことは説明がつく。とすれば、ラッキョウの普及が関東(おそらく江戸であろう)から南下したことになり、これは農書の記載事実から納得できない事である。

したがって、ランキョー圏が東海地方にまで進出し、その地で一時停滞したのではなからうか。

その停滞を、もし進歩的停滞ととらえるならば、この地方において四方に展開したことも考えられる。

そのひとつの伝播経路は、岐阜を抜けて富山方面に伸び、いまひとつは太平洋沿岸を江戸に向って伝播していったのではなからうか。

それが静岡あたりで「ラッキュー」と変化し、さらに東上して、キッキョー圏を構成したとの見方もできよう。

江戸に至ったラッキョウは、地方との交流の中で江戸文化を伴って各地へ伝播していったことであろう。

山陰地方の呼称がラッキョー圏の影響を受けていると感じられる疑問も、それで解消出来る。

また、福岡の住人であった貝原、宮崎らがその著で使用した「らつけう」もこの江戸文化の影響を多分に受けたものであると考えるならば、少なくとも1600年後期までにはラッキョウは江戸で一般化していなければならず、仮に北九州地方から江戸までラッキョウが伝播するのに100年を費やすとしても、遅くとも1500年前半には北九州地方で栽培が普及していなければならない。これから考えても、わが国におけるラッキョウの本格的な栽培の端緒は室町時代であったということができよう。

以上の総括としてラッキョウ栽培の伝播経路を想定すると、北九州を第1次センターとして九州地方各地へ伝播すると共に、瀬戸内海沿岸を東進し、東海地方に至って第2次センターを形成、そこから東海道に沿って東に伝播すると共に、北陸方面へ進展していったと推定される。

江戸を第3次センターとして、さらに北進すると共に再び南下して西日本裏側へ伝播したことが考えられよ

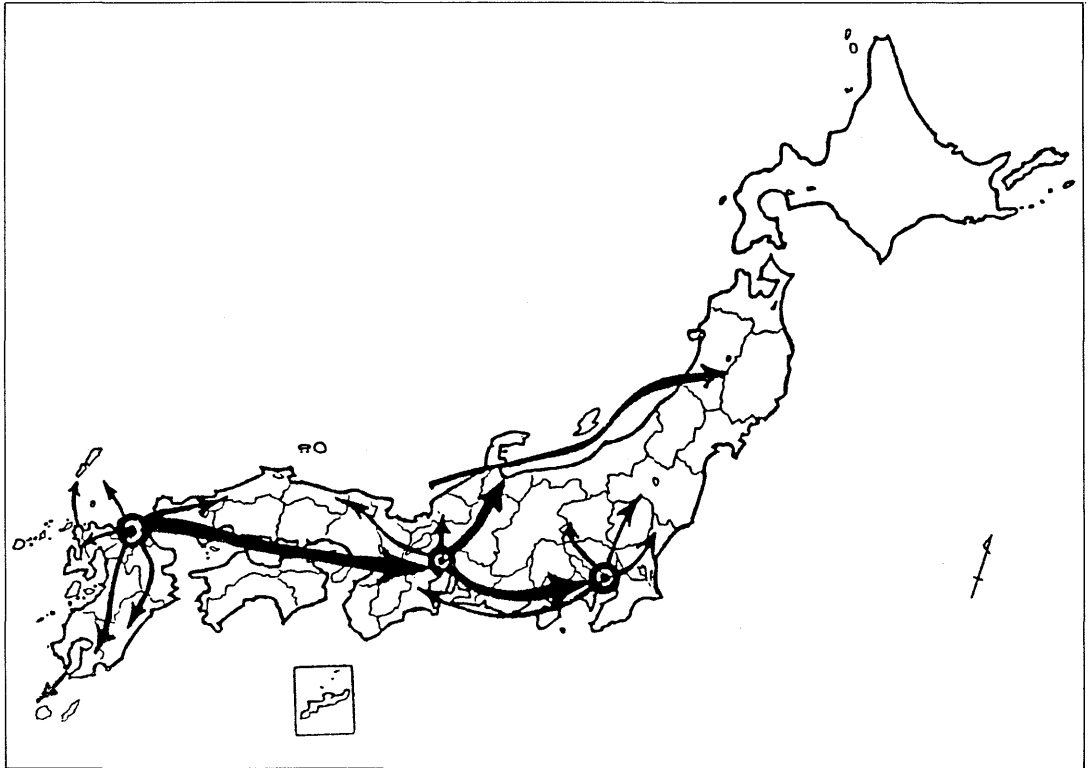


図2 ラッキョウ栽培の伝播

う。

北日本への伝播は、呼称圏の相違が感じられることから、おそらく江戸から陸路を伝播したのではなく、近畿地方のラッキョウ圏から海路・日本海を北上したものでなかろうか。現在でもこれらの地方のラッキョウ生産は極めて少なく、特に北海道では生産が確認されていないことなどから、これらの地方への伝播は極めて近い時代の事であったと考えられる。

総 括

歴史の遺産である文字に残されたラッキョウを追って、またその呼称の変化に基づいて、わが国におけるラッキョウの展開を述べてきた。

乏しい資料によることであり、結論づける事は無理とは思いますが、ラッキョウの伝来から普及に至る過程の総括を試みたい。

中国原産とされるラッキョウが、日本へ伝来した経路は判明していないが、おそらくは中国から直接にか、あるいは朝鮮半島を経由して伝来したに違ひなかろう。

朝鮮半島におけるラッキョウの資料収集がうまくいかず、まったく検討していないため、いずれとも推定出来ないが、わが国への伝来は、他の作物と一緒におそらく最短距離を渡航してきたものであろう。

かつて、コメの渡来地を北九州地方とする説が有力であることを述べたが、ラッキョウもその可能性が極めて大きい。

その理由は、後世のラッキョウ普及状況を見ると、ラッキョウの食用栽培が北九州地方を起点として各地に伝播・普及していったらしいこと、および九州地方がわが国古代における文化の最先端に位置づけられる説が多いことなどである。

しかし、最も大きい理由は別にある。古代日本においてラッキョウはニラと混同され認識されていたらしいことは度々述べたが、ニラとは本質的な相違がある。それは、繁殖法である。

ニラは普通、実生繁殖が主体であり、株分けによる方法はごく小規模の栽培に用いられる程度である。ところが、ラッキョウは美しい紅紫色の花を着けるにもかかわ

らず結実せず、分球による繁殖法しか用いることが出来ない。

この繁殖の性質の相違は、作物として渡来・伝播する上で極めて大きい差を生ずる。

一般に種子は貯蔵性が極めて大きく、また嵩張らず、移動が容易である。

それに対し、栄養繁殖に基づく作物の場合、貯蔵性が低く腐敗性が大きいこと、および嵩高となりやすいことなどから輸送性は非常に低くなる。

これらの差は、おそらくニラとラッキョウにも該当する。

ニラとラッキョウを比較すると、おそらくニラがかなり早く伝来したものと考える。

わが国の8世紀初頭の文学にニラとされる植物の記載があることは、その1～2世紀後にラッキョウの記載がみとめられることからして当然のことであり、少なくとも8世紀の頃にはかなり一般化していたものと言える。

また、この繁殖法の相違はラッキョウの伝来のみならず、その伝播・普及にも大きい影響を与えた筈である。

すなわち、一般的な種子植物のごとく、短期間に大量の増殖は不可能であることから、わが国内におけるラッキョウの伝播は極めて遅々としたものであったであろう。

そして種球の入手難は、その利用法に大いなる影響をもたらしたに違いない。

ラッキョウ原産地中国では、わが国古墳時代にはラッキョウはすでに食用として利用されていた。

もし、それがわが国に伝来したのであれば、おそらくは食慣習も同時に伝来したと考えられる。にもかかわらず、古代のわが国のラッキョウ利用は、薬用以外にはなかった様子である。

これは、ラッキョウ繁殖法がその普及の制約要因となり、必然的に稀少価値が生じたためではなからうか。それが更にラッキョウの普及を妨げ、食用作物としての位置に到達するまでに実に1000年近い歳月を費やしたのではなかったか。

証明される事実から推し測っても、薬用から食用への転換までには実際600～700年かかっているのである。

ラッキョウの食用栽培の起点が北九州地方であろうことはすでに述べたが、それは繁殖法からも説明出来る。

すなわち、分球による繁殖であるから、その生産の拡大が極めて遅いことは述べたが、さらに気候・土質に適合しない場合はなおさらである。

ラッキョウは冷涼な気候を好み、暑さに弱いとされる。にもかかわらず、わが国で最も暖かい九州地方にて栽培化されたことは、そこが渡来地であった故とは言えないか。

以上をもって、わが国へのラッキョウの伝来と伝播・普及に関する総括としたい。

なお、平山輝男氏には貴重な資料を借用させていただき心から感謝する次第である。

文 献

- 1) 安達 巖：たべもの伝来史。柴田書店、東京（1975）p. 73, 86
- 2) 古島敏雄：日本農業技術史。古島敏雄著作集⑥，東大出版会、東京（1975）pp. 149-150
- 3) 平田眠翁：因伯産物薬効録。雄松堂書店、東京（1982）p. 108
- 4) 平山輝男：全国方言基礎語彙の研究序説。明治書院、東京（1979）p. 75
- 5) 貝原益軒：菜譜。益軒全集、隆文館、東京（1910）
- 6) 向井元升：庖厨備用倭名本草。梶川儀兵衛、京都（1684）巻の3
- 7) 中原師守：師守記。史料篇集（第1期）、続群書類従完成会、東京（1968）
- 8) 小野蘭山：本草綱目啓蒙。板野衆芳、京都（1811）巻の22
- 9) 西園寺公衛：公衛公記。史料篇集（第1期）、続群書類従完成会、東京（1968）
- 10) 佐々木高明：稲作以前。日本放送出版協会、東京（1971）pp. 286-291
- 11) 重胤：山科家禮記。史料篇集（第1期）、続群書類従完成会、東京（1968）
- 12) 土屋文明：万葉集私注(7)。筑摩書房、東京（1977）pp. 301-303