

「チヨロギ」の弁

八 木 意 知 男

要 旨

「チヨロギ」(草石蠶・甘露子・地蠶・土蛹・滴露・地瓜児・千代老木等と表記される)は、近年、自然派長寿食材(脳細胞を活性化させるといふ)として注目を浴びる向きがある。流通する多くは中国産であるが、古くより日本国内で作付けされて来たものである。今日では関西圏の正月用お節料理においてお目にかかるのみとなった。

この「チヨロギ」につき、非常食糧として主要であった点を述べ、以って風俗文化史への一助を得るものがある。

キーワード

甘露子 チョロギ 非常食糧 お節料理

はじめに

中国華南あたりの原産、十七世紀後半に本朝へ伝えられたとも言われる植物食材「チョロギ」はよくは知られていない。それでも敢えてこれを取り上げておく。

和名植物の漢名を知る為に編纂された八木邦造の『撰新植物和名字典』(大正四年九月初版、山海堂出版部)には「甘露兒」ロジと「草石蠶」ソウセキサンの二様の漢字表記が収録されている。この外にも「甘露子」カンロジ「地瓜兒」チクワジ「土蛹」ツツ「地蚕」チとも表記されるものと同じとされている。

地味を選ばず、三月中下旬に栽植すると六月頃に淡紫色の花が咲き、八月頃には球根が出来る。この球根が「チョロギ」である。草丈は六〇センチ程で茎は四角い。『広文庫』が引く『本朝食鑑』『和漢三才図会』『菜譜』『農業全書』『遠碧軒記』等及び福羽美静の養子福羽逸人『蔬菜栽培法』(明治二十六年三月、博文館)に依れば、この念珠状球根は煮ると漬けるの二様の処理によつて食された。近年はテンプラも有る。

チョロギの日本生産は、秋田・岩手・岐阜・大分等が主であるが、近年では脳細胞の活性化に効果が期待されると人気を集める。一方、正月用お節料理の一員として、黒豆の上に散らし置かれ、「千代老木」「長老芋」「長老貴」等あるいは「千代呂木」と記されている現実も忘れてはならない。

金の章宗泰和（一一二〇一〜一一二〇九）年頃の人東垣老人李杲が著わした『食物本草』（ここでは中国古典新書続編所収本を使用）では「菜類」中に「地蚕」として

地蚕は郊野の麥園の中に生ず。葉は薄荷のごとくして、少しく狭にして尖れり。また微縷みて、光沢を欠く。根は白色にして、状は蚕のごとし。四月に根を採りて、滾水を以てこれを瀹き、和するに塩を以て菜茹と為すに佳なり。

地蠶、生郊野麥園中。葉如薄荷少狭而尖。亦微縷缺光澤。根白色狀如蠶、四月採根以滾水瀹之和以鹽爲菜茹佳。

と記す。ここに記されるところ、「ちよろぎ」の場合には葉も塊根も熱湯にて湯搔き、食されるべき食菜であることである。

『三才図会』では、「卷之草木十」に掲出されるが、「地瓜兒」と「甘露子」の二者は、どうも異なるものと為す如くである。「地瓜兒」を説明して

根石地瓜、形類甘露兒更長、味甘、苗根可食、

と言う。これに対して、

甘露子、一名玉環菜、冬月取根煮食、味甘而美、

とする「甘露子」は、類するものではあっても「地瓜兒」と全く同種か否かは疑わしさが残る。しかし、両者共に毒草であるとの記述は無く、救荒食材として採用されても問題はなさそうである。

なお、本稿では手許の資料を使用している故、所蔵者注記等は逐一していない。

一 『養生訓』の場合

益軒貝原篤信（一六三〇～一七一四）は、『養生訓』（正徳三年頃成、岩波文庫所収本）巻第四「飲食下」の「同食の禁忌」条において

草石蚕ちようろぎと諸魚

と記している。すなわち、益軒は養生の上からチョロギと魚の同食を禁じたのである。そして、この禁は小野蘭山の孫である小野士徳纂輯『飲膳摘要』（文化三年刊）にも

チョロギ

草石蚕、甘平毒ナシ

禁忌

諸魚ト同ク食スレバ人ヲシテ吐セシム

とあるところと同じものである。

二 飢饉を救った一点

天保四年（一八三三）の東国大飢饉に際し、民の命をつないだのは、寛政十二年（一八〇〇）に米沢藩国老太華のぞ莅戸善政（享和三年歿）が著わし享和二年（一八〇二）三月に上梓されてあった『通かて物』であったと謂われる。

この本には、救荒食材としてチョロギが見えている。

草石蚕

葉をゆひ燻ゆひきひたしものとし或は煮干してかて物とす、塊根は塩漬又は梅酢に漬けて生食す、齒ぎれ良く

上品なる食物なり。

ここで見えるところ、チョロギは葉の部位も食用になるという。ただしチョロギの収穫期は夏である故、それ以前でなければ葉は食べられないことになる。

三 栽培秘法

出羽国雄勝郡人、嘉永三年（一八五〇）正月歿（『名人忌辰録』の椿園佐藤信洵（融齋等とも号す、平田篤胤門）が『草木六部耕種法』を著わし、男信明の手によって明治七年（一八七四）に出版された。その後、明治三十四年（一九〇一）には第六版を文魁堂より活字出版している。

この佐藤信洵『草木六部耕種法』巻三、「需根中篇」に「チヨロギ」がとり上げられている。「需根」すなわち根菜の類である。

○甘露兒も亦蔓の節より兒根を生ずる者なり、然れども此の物は其性の殊異なる寒気を農ること無く、湿地は更に宜し、故に極めて作り易き者にて、凡そ陰地の湿気深き処なれば其の根を投棄と雖ども直に起揚て即ち芽を出し蔓を生ずる者なり、況や陰地を軟膨し麦糠を耙錯て此を作るに於てをや、夥しく兒孫を生ずる者なり、

此物は密蔵・糖蔵其他厨蔵共に宜しく、又三盃漬・酢漬・梅漬・煮染・吸物等にするに用ひて皆妙なり、且つ歯に脆く、気味淡薄なるを以て、蘿蔔・蕪菁と同しく、救荒の良物なり、

「寒気を農ること無く、湿地は更に宜し」とあって、日光不足を厭わぬ栽培の手易ささと、漬物にすることに適う保存性は、チヨロギが「救荒の良物」として奨められているのである。



『草木六部耕種法』所載
「甘露兒」図

四 チヨロギの調理献立僅例

元禄八年（一六九五）刊の『本朝食鑑』菜部に

ちやうろき 一名甘露子

と見える。すなわち日常的にチヨロギが食用とされていたことを示している。そして、天明元年（一七八一）十月に

蜀山人も列した狂歌人山手白人邸の宴には

赤絵南京

大鉢

鯉平作り

ちよろき
黒くわぬ

いり酒入

古渡南京壺

とあり、翌年正月に料理茶屋望陀欄へ山手白人を招請した返礼宴には

御肴 うど黒あへ
色白あへ

一

みそづけ
ちよろき

とある。みそづけチヨロギはともかく、鯉平作りと組合わせられたチヨロギは、前掲の喰合わせの禁にふれる。問題は無かったのであろうか。

安政三年（一八五六）十二月十七日に井伊直弼が亭主となった折の会記『水屋帳』の懐石中に

汁 卯の花
ちよろき

とあるは著名なことである。

五 チヨロギ盛付の神性

ところで、白酢及び梅酢に漬けた紅・白のチヨロギは「開き豆」の上に置き、お節料理を彩る。お節であるから「長

老貴」等とお芽出度く表記される。最近の料理本では、開き豆も専ら黒大豆が謂われるが、何故であろうか。そもく黒大豆が一部地域の特産品種であったならば、逆に白大豆による「開き豆」の地域が存在しても良いはずである。味噌・醤油・豆腐等のことを考えるならば黄・白の二種こそは相応しい。しかるにお節料理は黒大豆と決まっているかの如く謂われるようになったのは何時の頃からであろうか。そして、ここにチヨロギを取り合わせたのは何の故か。おそらくは能の『翁』と同根のところに由来すると思量される。

能『翁』は、その成立の根元に神話の「天岩戸開き」をもつ。

(素戔嗚尊の無状の行為に怒った天照大神は、天岩窟に入り幽居してしまふ。すなわち世は暗黒となつたのである。群神は愁迷して、燎をあげて様々に祈りを為し、俳優をした。すると大神は外の騒ぎに岩戸を少し開けて窺はす。すかさず天手力雄神が其の扉を引啓けて大神を引き出した。) 此の時に当りて、上天初めて晴れて、衆もろもろ俱もろもろに相見るに面皆明しろに白し。

(新撰日本古典文庫『古語拾遺』)

この様に語られるところは、

黒豆 ― 暗闇

赤色チヨロギ ― わずかに開いた岩戸からもれたる蘇りの光、

また燎

白色チヨロギ ― 蘇りの光、また安堵する諸神の面色

となる。つまり、天岩戸開き場面を見立てた配膳と思量される。この故に黒豆を以つて「開き豆」と呼び、集う神神を「長老貴」と称しているのである。かかる場面設定には黒大豆でなければなるまい。

おわりに

何時の間にか我々は忘れ去ろうとしている。節会が神事であり、「おせち」が神への供物であることを。

古し頃、チヨロギを「草石蚕」等と表記したのは薬種としてのそれであり、救荒食品の意を含めて扱われるようになってより、神饌へ近付いたものであろうか。

江戸期中頃から明治・大正期は、日本各地で天変地異がうち続き飢饉が人々を襲った事を忘れてはならない。そんな時に復古の思潮は流れ、国学は謳歌され、チヨロギは神事の世界へ登場したと見るべきであろう。

また、多く仏国でチヨロギが食されている件につき、各種に述べられているが、これは一八八五年（明治十八年）に、日本より得た球根をベルサイユ園芸学校において試植したるを嚆矢とする。福羽『蔬菜栽培法』にこの点に関する発言があるが、福羽逸人は明治十九年（一八八六）から三ヶ年仏国へ野菜園芸学を学ぶ為に留学して居り、蓋然性は極めて高い。

（本学名誉教授）