

CIRAS Discussion Paper No. 97

アジアの薬用植物資源の
生産・流通・利用の歴史に関する学際的研究
—シナモンがつなぐベトナムと日本—

岡田雅志¹⁾・柳澤雅之²⁾ 編

1) 防衛大学校人間文化学科

2) 京都大学東南アジア地域研究研究所

京都大学東南アジア地域研究研究所

目次

刊行にあたって 3

第1章

シナモンから見る近世東アジアの薬用資源流通と薩摩地方

岡田雅志 5

第2章

江戸時代のシナモンの受容と伝播—諸国産物帳の分析から—

柳澤雅之 17

第3章

地域文化が残す自然資源—鹿児島県さつま町のシナモン栽培—

柳澤雅之 28

第4章

鹿児島県さつま町シナモン調査フィールドノート

柳澤雅之・岡田雅志・和田理寛 37

CIRAS Discussion Paper No. 97

OKADA Masashi and YANAGISAWA Masayuki (eds.)

**Interdisciplinary Study on the History of the Production, Distribution,
and Use of Herbal Resources in Asia: A Vietnam and Japan History
Seen from Cinnamon since the 18th Century**

©Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University

46 Shimoadachi-cho, Yoshida Sakyo-ku, Kyoto-shi,

Kyoto, 606-8501, Japan

TEL: +81-75-753-7302

FAX: +81-75-753-9602

March, 2020

刊行にあたって

本書は、京都大学東南アジア地域研究研究所共同利用・共同研究拠点「地域情報資源の共有化と相関型地域研究の推進拠点」による採択課題「アジアの薬用植物資源の生産・流通・利用の歴史に関する学際的研究：モノから見るグローバルヒストリー（代表：岡田雅志、2019年度）」の成果報告である。本研究課題は、アジアの薬用植物資源がいかに生産・流通・利用されてきたかを、歴史学、人類学、生態学など異なる専門分野、地域の研究者の間で議論をしながら研究し、地域社会と広域世界との連関を解明することを目的としたものである。ここでいう薬用植物資源というのはいわゆる漢方薬で処方される生薬原料である（生薬自体は動物・鉱物由来など多岐にわたるが植物由来のものが大半を占める）。自然由来の生薬は、その賦存が自然環境に規定されると同時に、消費サイドも、気候変動などの環境変化に大きく左右される。さらに、漢方薬のように特定の医療知識体系に基づいて利用され、流通する。したがって、薬用植物資源に着目することによって、関係する地域間に横たわる社会、文化、経済の諸側面や自然環境の変容など様々な要素が見えてくるのである。

本研究課題では、共同利用・共同研究拠点の助成により、2019年度に下記の通り計3回の研究会を開催し、共同研究員個々の研究報告に基づく学際的議論を行うことができた。

第1回研究会

2019年12月8日（日） 於 京都大学東南アジア地域研究研究所

報告1：岡田雅志（防衛大学校）「近世～近代におけるアジアの市場連関と資源利用——シナモンを事例に」

報告2：柳澤雅之（京都大学）「地域文化が残す自然資源——鹿児島県さつま町のシナモン栽培」

第2回研究会

2020年1月31日（金） 於 京都大学東南アジア地域研究研究所

報告：石橋弘之（総合地球環境学研究所）「カンボジアにおける交易品の産地形成——カルダモン産地の開拓史再考」

第3回研究会

2020年2月4日（火） 於 横浜国立大学常盤台キャンパス

報告1：小田なら（千葉大学）「ベトナムにおけるシナモン利用法の変遷に

関する予備調査」

報告2：辻大和（横浜国立大学）「朝鮮王朝後期の薬用人蔘流通」

本書は、本研究課題で研究を進めた3つの薬用植物資源（シナモン、薬用人蔘、カルダモン）の内、シナモン（肉桂、現在の漢方では桂皮（ケイヒ）と呼ぶ）に焦点をあて、その生産・流通・利用を通じたベトナムと日本とのつながりを検討したものである。第1章、第2章では主にシナモンの生産・流通・品種の伝播と受容の歴史を扱い、第3章では日本の地域社会に残るシナモン利用の文化を考察している。第4章は本書の企画のきっかけとなったアジア農村研究会の鹿児島県さつま町フィールド調査（2019年2月）のフィールドノートである。本書内の一部においては執筆者の間で微妙に見解が分かれる点もあるが本書のディスカッションペーパーとしての性格上あえて統一はしていない。また、本書は、科学研究費補助金（若手研究、課題番号19K13366）研究課題名「近世から現代までの東南アジア山地民の移動が国家にもたらした影響に関する研究」の助成を受けた研究成果の一部でもあることを申し添える。

最後に、本書刊行までには、様々な機関・個人のお世話になった。助成研究をサポートしてくれた東南アジア地域研究研究所 CIRAS センター事務局、さつま町調査の機会を与えてくれたアジア農村研究会、驚くべきホスピタリティで地域文化の奥深さを教えてくれたさつま町の皆さん、そして研究会で様々な新しい視点を提示してくれた共同研究員の石橋弘之氏、小田なら氏、辻大和氏、同じく研究会で貴重な情報を提供してくれた高志緑氏、そして本書編集作業で献身的な協力してくれた伊藤ゆかり氏に厚く感謝を申し上げたい。

2020年3月

岡田雅志・柳澤雅之

第1章 シナモンから見る近世東アジアの 薬用資源流通と薩摩地方

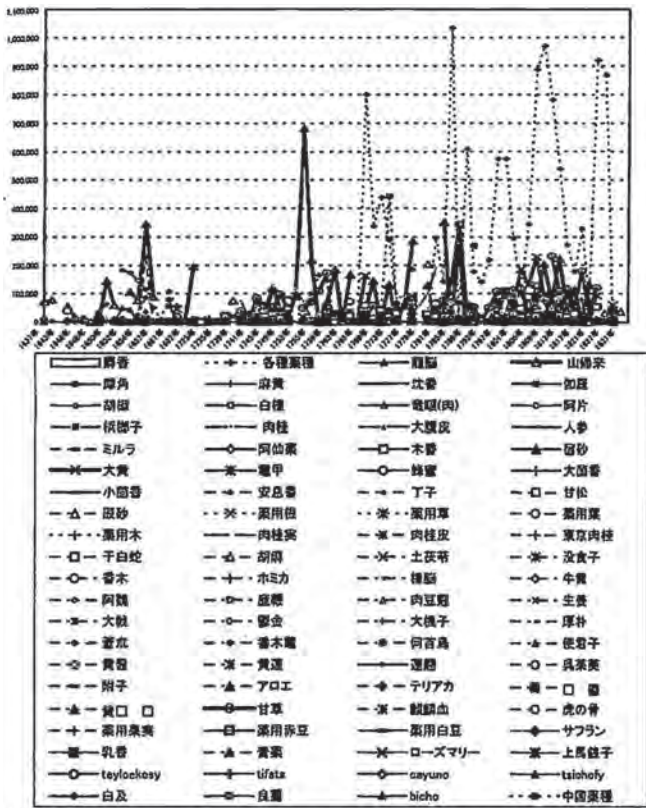
岡田雅志

防衛大学校人間文化学科

1 はじめに——ベトナム産シナモンと近世日本

シナモン（肉桂）はインドから東南アジア・南中国にかけて自生するクスノキ科樹木の樹皮であり、貴重な香料としてよく知られている。そのため、ユーラシア遠距離交易の重要な商品となり、16世紀になると、ヨーロッパの香辛料需要の増大を背景に、地球上を覆うシナモンのサプライチェーンが成立し、グローバル商品となっていったとされている（スーザ 2013）。実は、こうした香辛料貿易の他に、シナモンが重要な位置を占めた貿易市場があった。それが生薬（薬種）市場である。中国文化を色濃く受容した朝鮮半島、日本、ベトナムにおいては、医療においても中国伝統医学（中医）の知識体系を積極的に取り入れ、薬の処方方を共有したため、広域にわたる生薬市場を形成することとなった¹⁾。シナモンは生薬としてはケイヒ（桂皮）と呼ばれ、葛根湯や桂枝湯など、多くの漢方薬に処方される基本薬材であるため、生薬市場において大規模な需要が存在したのである。また、生薬の名前の通り、薬材は動植物や鉱物など自然に存在するものであり、その産地は中国文化圏を越えてアジア各地に広がっていた。シナモンについていえば、上述の通り、インドから南中国まで広く分布しているが、生薬に適していたのは主に南中国とベトナムの内陸山地に自生する品種であった（香辛料に適した品種はインド亜大陸やセイロンに分布）。その中でも、ベトナム産シナモンは、中国最古の地理書『水経注』にも「交州桂」の記述が見られるように、古来より東アジアにおいてその名が知られていた。正倉院に納められる光明皇后が東大寺に献納した薬種の中に含まれるシナ

1) 各地において中国伝統医学がそのまま普及したわけではない。地域により自然環境や病相、社会状況が異なるため、好まれる理論や処方方も変化し、中国伝統医学の影響を受けながらも地域独自の医療文化も発達した。日本の和方や朝鮮の東医、ベトナムの南薬などがそれにあたる。日本のいわゆる漢方は、和方に対する中国式医学の呼び方であるが、それとても日本に受容される過程で変化し独自の内容を含む場合があり、中国伝統医学と同一ではない。



(出所) 永積洋子『唐船輸出入品数盤一覽 1637~1833年』創文社 (P 36~P 252) により作成

図1 唐船による江戸時代の薬種別輸入量の推移 (孫 2001: 45)

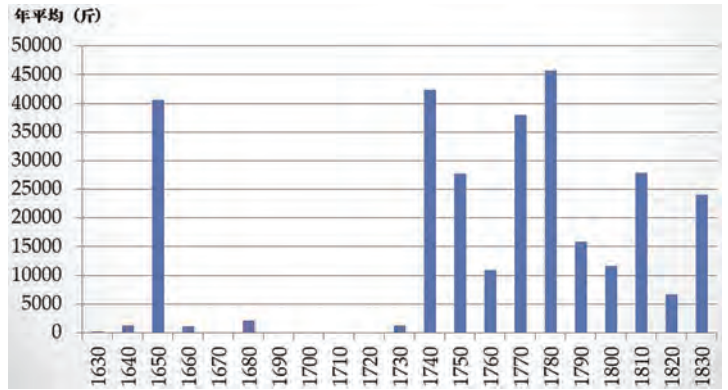


図2 唐船による江戸時代の肉桂輸入量の推移 永積 (1987) を元に筆者作成

モンもベトナム産と推定されている。

このように東アジアをまたぐ生薬市場と強く結びついてきたため、ベトナム産シナモンの生産・流通は、需要を左右する東アジア各地の社会状況やアジアの海上貿易の動向の強い影響を受けた。また同様に、ベトナムの生産地社会の状況変化による流通量の増減は、消費地社会にも影響を及ぼすことになった(詳細は(岡田 2020)を参照されたい)。日本への一定量の輸入が始まるのは朱印船が多く東南アジアに渡海するようになった16世紀以降のことであると考えられる。その後、江戸時代に入り、人口増加や医療の大衆化を背景として、17、18世紀にかけてシナモン輸入量が増大していった(図1、2)。そのため、日本がベトナム産シナモンの主要市場の一つとなっていたことが唐船(中国の貿易ジャンク船)の輸入リストから窺える²⁾。しかし、17世紀末に清が遷海令を停止し、互市システムによる貿易積極策に転じると、東アジア海域の貿易の流れが変わってくる。折りしも、17世紀の経済危機からの中国经济の回復や人口の増大による東南アジアへの華人移民の増加により、東南アジアと中国市場との結びつきが強くなり(そのため東南アジア史では18世紀を中心とするこの時期を「華人の世紀」と呼ぶ)、シナモンを

2) 唐船貨物改帳(唐船の輸入帳簿)の内、東京(ベトナム北部)船が積む肉桂、あるいは東京肉桂と記された輸入量を取り出してみると、1641年1850斤、1650年1050斤、1651年5500斤、1653年750斤、1656年12500斤、1682年1863斤、1745年2213斤、1759年3770斤、1763年150斤となっている。他方、交趾・広南(ベトナム中部)からも、1651年6150斤、1653年700斤、1654年700斤、1656年4950斤、1657年3000斤、1658年10500斤、1659年3800斤、1663年100斤と1650年代から日本へ大量のシナモンを輸出している。実際には、中国・台湾経由でより多くのベトナム産シナモンが輸入されていたと考えられる。

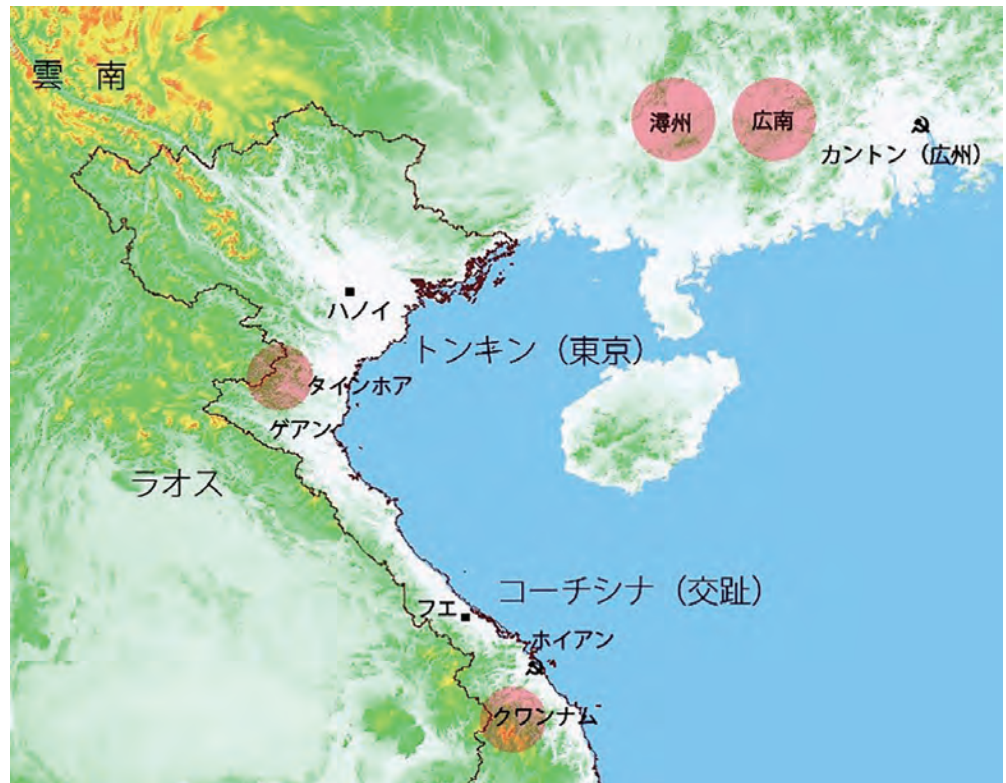


図3 近世における南中国・ベトナムの主なシナモン産地

含む東南アジア産品の多くが巨大な中国市場に吸収され、日本ではベトナム産シナモンの入手が難しくなる状況が生まれた。当時のベトナムにおける主なシナモン産地としては、北部のタインホア・ゲアン地方と、中部のクワンナム地方があり、前者のシナモンがより品質が高いとされていた（図3）。中国商人や労働者が大量に流入するようになると、陸上でも境界を接する北部のシナモンは乱獲され、消滅の危機に瀕した。ただ、その後、稀少性により、幻の特級品としてブランド化されていくことになる。他方、中部のシナモン産地では栽培化が進み、大量需要に対応していったようである。日本においても、両地域のシナモンを、東京肉桂（トンキンニッケイ）、交趾肉桂（コウシニッケイ）と呼んで産地により区別していたが、とりわけ東京肉桂には最上級品の評価が与えられ、江戸城や宮中で特別な薬材として珍重されることになった。他方、一般の生薬市場には、東京肉桂どころか中部の交趾肉桂も入手困難となり、南中国の両広地方産のシナモンが交趾肉桂と偽って販売されていた。当時の南中国ではシナモン需要の増加を受けて、栽培生産が拡大しており、ベトナム産シナモンに代わって日本市場の需要を満たしていった。

一方、日本国内では、そもそもシナモンのみならず、当時の薬材の多くを海外からの輸入に頼っていたため、生薬需要の急増は、日本の貿易輸入量を押し上げることとなっていた。貨幣素材となる貴金属の流出を危惧した幕府が様々な貿易統制を進める中、8代将軍吉宗の時には、生薬原料となる植物の国産化政策が行なわれた。政策の要諦は2点で、生薬となる植物の国内代替可能植物の全国調査と薬草園における外来植物の栽培実験であった。後者については、

江戸の小石川薬草園などだけでなく、気候、土壌の適性を考慮し、全国各地の薬草園に植物種苗が下賜され、栽培が試みられた。この政策に前後して、日本において博物学への関心が高まっていたこともあり、薬用植物の資源開発が全国的に進み、その結果、朝鮮人参の国産化や、大和当帰などの在来種の商品化が起こった。シナモンについても、享保年間にベトナムや中国から運ばれた苗が各地の薬草園で栽培されたことが記録に残っている（『伊豆海島風土記』、奈良県宇陀薬園の『草木葉譜』など（高橋・小山 2015））。なお、一部地方には倭桂と呼ばれる自生種も存在していたようである。そのため、各地で栽培されるようになったシナモンがベトナム産か南中国産であるか、在来種であるかは判然としないのが現状である。本書で注目する薩摩は、土佐や紀伊と並んで、国内でシナモンが栽培されていた有力地域であった。次に薩摩におけるシナモン栽培の状況及びその背景について述べてゆくことにする。

2 薩摩におけるシナモンの出現

薩摩で栽培されてきたシナモンというのは、おそらく現在の鹿児島県でケシン（地域によりケセン）と呼ばれているもので、ケシン団子と呼ばれる団子を包む葉に利用したり、根を焼酎に入れたりして香り付け目的で広く用いられている（第3章参照）。ただし、現在は薬用植物という認識はもたれていないようで、特に商業目的で栽培することも行われていない。有用な雑木の一つという位置づけである。果して、このケシンはどのような歴史を持つのであろうか。前節で述べた通り、ケシンにかぎらず、日本の国産シナモンはその由来についての定説がない。たとえば、渡邊・後藤（1949）は、トンキンニッケイ（学名には南中国のシナモンと同じ *Cinnamomum cassia* Blume をあてている）が享保から安政年間（1855-1860）にかけ、数次にわたり中国より渡来し、各地の官園に植えられたが、享保年間ものは枯死し、後者のみ残って各地に増殖された。それが現在、鹿児島、熊本、高知、和歌山、静岡の諸県で生産されているものであるとしている。他方、日本の植物学の泰斗牧野富太郎は琉球原産（学名 *Cinnamomum sieboldii* Meisn、沖縄ではカラキと呼ばれている）のものが、享保年間（1716-1735）に日本に入ってきたのだという立場をとっている（牧野 2000）。いずれにしても、最初に日本に入ってきたのは享保年間以降ということになっているのであるが、後述する通り、少なくとも薩摩のシナモンにかぎってはさらに遡る可能性がある。

その問題に入る前に、ケシンという名称に注目しておきたい。国産のシナモン類似種としては、別にヤブニッケイという在来種がある（国産にかぎらないシナモン類の品種の問題は次章の柳澤論文において整理されている）が、牧野は以下のように解説している。

東北地方以南から琉球列島、および朝鮮半島南部に分布。海に近い暖地に多く、人家の周囲に栽植する常緑高木。……別名マツラニッケイは長崎県松浦で樹皮をとり松浦桂心と呼ぶため。

このヤブニッケイの別称の由来の松浦桂心（マツラケイシン）はケシンと音が似ており、何らかの関係がありそうである。ただし、松浦桂心と薩摩のケシンが同じものとは考えづらい。ヤブニッケイは芳香も弱く、薬効はないとされており、平戸産のシナモンが生薬として江戸時代に広く流通していたという話はない。ただ、松浦桂心は、17世紀前半から日本の本草書で言及されている。例えば、1640年に成立した『新添脩治纂要』巻3には、

日本に松浦桂心と云て皮甚厚して味淡きあり。本草に淡桂と云、又天竺桂と云、味淡とある程に日本の桂心と云は此淡桂の事なるべし。薬性ことなることなし。但淡桂は性よわき也。日本にては昔から肉桂と桂心とを分る也。

とある。ここから、松浦桂心は肉桂とは別の品種で、中国で淡桂あるいは天竺桂と呼ばれる薬効の劣る品種に比定されている。『本草辨疑』（1681）の巻4には、

桂心と云物は和物にして杳浦（まつら）桂心と云物なり。眞の桂心にあらざれども、是も庸醫外の物と心得て薬舗又之を知らずして偽り誤て充つ。斯の如き類甚だ多し。

とあり、桂心という名称自体が誤用であることを指摘している。中国で桂心といえば、幹の内外皮を取り除いた芯の部分を指す（江戸時代の本草学に大きな影響を与えた李時珍の『本草綱目』もその説をとる）にも関わらず、凡医が別品種と誤解してそう名づけたというわけである。この桂心の名称は誤解を招くということで、享保年間には、大坂の薬種問屋の組合が松浦桂心を松浦肉桂と改めるよう申し合わせをしている³⁾。また、18世紀初頭に成立した『和漢三才図会』（1712）の巻82には、桂心の産地として薩摩も登場する。

桂心。今薬肆に販る所の桂心は多は倭桂を用う。薩州の川内より出る肉桂を單えに桂心と名て之を用う。皮厚く、香氣甚だし。唐より來る桂心は香り少し。蓋し、肉と心との差別なし。誤り來るのみなり。氣味苦辛。

3) 享保7年8月27日「和漢種六カ条」『大阪薬種業志』（大阪薬種業誌刊行會編、大阪薬種業卸仲買商組合事務所、1935年）巻1、p. 46。

今、薬屋で売っている桂心はほとんど倭桂が使われている、と書かれる通り、当時の日本においては、桂心というのは外国産肉桂に対して在来品種を指す名称として用いられていたようである。ケシンというのはこの桂心が訛ったものと考えて間違いなさそうである⁴⁾。ただ、この史料には、もう2点、注目すべき内容が記されている。一つは、松浦桂心と異なり、薩摩川内地方のシナモンは、薬効成分が含まれる皮（の油層部分）が厚く、香りも強いとしている点である。これはヤブニッケイとは異なる品種であることを示唆している⁵⁾。もう一点は、『和漢三才図会』が書かれたのが享保年間以前であるという点である。従来言われていたより早く、幕府の薬草政策の時期に先立って薩摩には外国産シナモンの代替品種が存在していたことになる。薩摩のケシンはどこから、どのようにして現れたのであろうか。

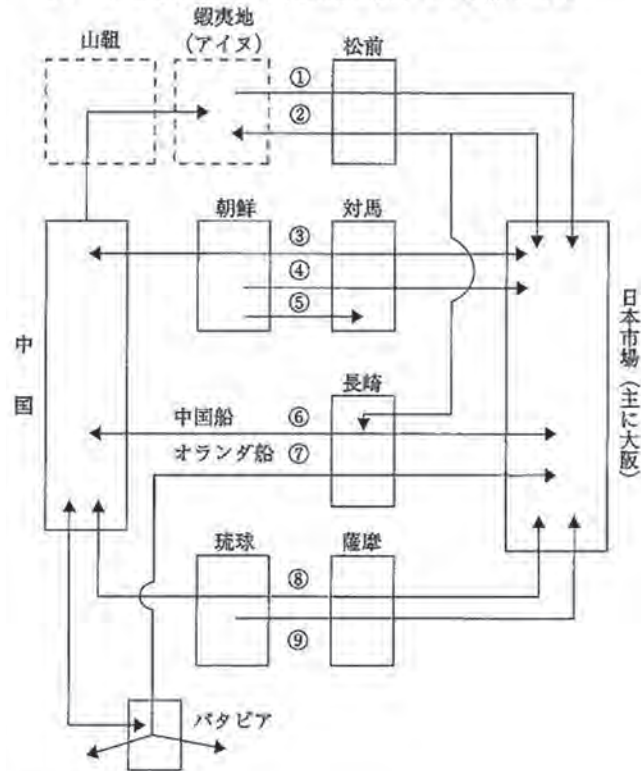
3 東アジアの生薬流通における薩摩の位置

近世東アジアの海上交流における薩摩地方の特殊な位置づけを考えれば、薩摩においていち早くシナモンの代替品種が登場したとしても不思議ではない。そもそも琉球弧に連なる九州南部は古くから中国や東南アジアとの交易で栄えてきた地域である。それが、いわゆる鎖国と呼ばれる国家による貿易統制強化の時代に入ると、薩摩（藩）の位置はますます枢要となっていった。長崎が唯一の対外窓口であったという鎖国のコンベンショナルなイメージは塗り替えられ、幕府が直轄管理していた長崎以外にも、松前藩、対馬藩、薩摩藩を通じてそれぞれ東北アジア、朝鮮、琉球（を介して中国・東南アジア、朝鮮とも）と交流を持っていたという「4つの口」の考え方はもはや一般的になってきている。生薬流通という面から見た場合、この4つの口の中でも薩摩の立場は重要な意味を持っていた。まず、シナモンを含め、生薬となる薬用植物資源の中には、熱帯、亜熱帯地域で産出されるものが多いため、地理的に伝播しやすく、また自然環境も比較的似ているため種の移植が容易であったということがある。明

4) ケシンと関わる漢字名称として「桂辛」という表記も史料上に出てくる。桂辛との関係については今後検討する必要があるが、19世紀以降は、幹・枝の皮、あるいはそれを細かく砕いたものを指して用いられるようになってゆく（cf.『本草綱目紀聞』、『廣川薬用植物大事典』など）。

5) 2019年2月に鹿児島県さつま町で実施した調査において、ケシンはヤブニッケイのことではないかという話も聞かれたが、ヤブニッケイではなく、シナモンの一種であることは間違いのないと思われる。ヤブニッケイは芳香に乏しく、薬用にも用いられないが、ケシンは生薬として使われてきた歴史があり、さつま町紫尾のシナモンの成分分析を行った1950年代の論文においても、和歌山のシナモンと同レベルの精油が抽出され、芳香・薬用成分のシナムアルデヒド Cinnamaldehyde が確認されている（渡邊・後藤 1953）。調査中に実見したケシンについても、葉の先端の尖り具合など、シナモンの特徴を有しており、何よりその芳香は鮮烈であった。実物を確認することはできなかったが、ケシンの近縁種として名前が出てきたイゲシンがヤブニッケイなのかもしれない。

図1 17世紀後半～19世紀半ばの東アジア貿易と日本



交易品 (概略)

- ①→鷹・金 (～17世紀半ば), 木材 (17世紀末)
- ②米・日用品など⇔海産物・毛皮など
- ③生糸・絹織物⇔銀 (～18世紀初), 薬種・毛皮など⇔銅 (18世紀半ば～)
- ④人参 (～18世紀半ば), 木綿→
- ⑤米→
- ⑥生糸・絹織物⇔銀・銅 (～17世紀末), 絹織物・薬種ほか⇔銅・海産物 (18世紀～)
- ⑦生糸・絹織物⇔銀 (～17世紀末), 絹織物⇔銅 (17世紀末～)
- ⑧生糸・絹織物⇔銀 (～18世紀半ば), 薬種・絹織物ほか⇔銅・海産物 (18世紀半ば～)
- ⑨砂糖→

蝦夷地の重要性は、18世紀に入り、海産物が長崎の中国貿易の主要な輸出品となり、またそのころ農業における金肥 (魚肥) 使用が盛んになって、特に増大。

琉球は、このほかに1万石余の貢米を上納 (薩摩へ)。

荒野泰典『近世日本と東アジア』より。

図4 4つの口を通じた日本の対外交流
(荒野他 2010: 9)

確な記録は残っていないものの、薩摩藩は早くも1659年 (江戸、京都、尾張に続く4番目) に藩内最初の薬園山川薬園が開かれ、南方産の竜眼やその他多数の薬草木が育てられたという (鹿児島市 1935: 121-122)。記録がはっきりしているところでは、天明3 (1783) 年に御薬園掛が設置され、各地に御薬園やその地所が開かれ、寛政4 (1792) 年には、各地の御薬園掛を統括する御薬園奉行が設置された。諸郷、各島 (琉球諸島を含む) の地味のよいところに御薬園あるいは地所を1、2箇所設置し、最終的にその数は200箇所近くに及んだという。御薬園掛は、御薬園地の監護、栽培、草木の手入れなどをつかさどり、あるいは山野を渉猟して採薬も行った。博物大名の異名をとる島津重豪の

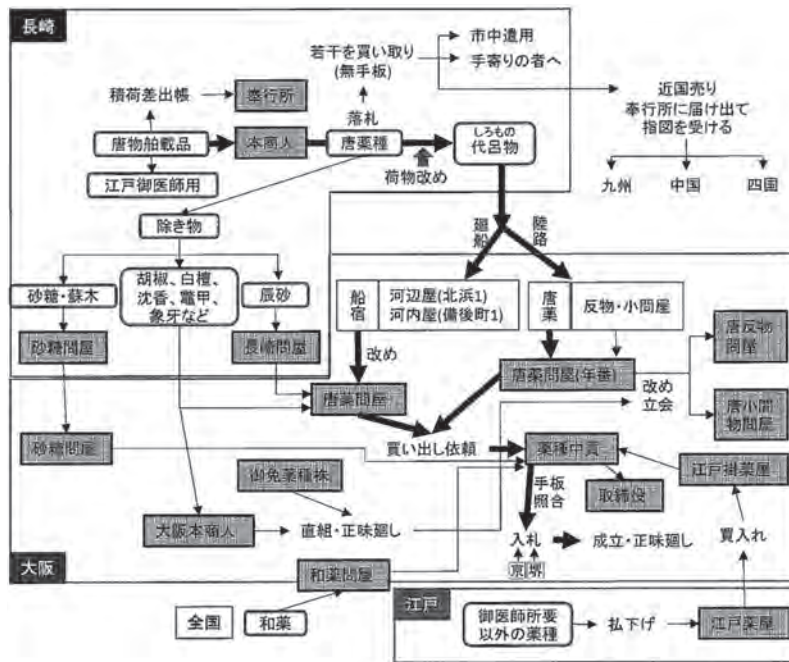


図5 江戸後期の薬種流通システム
(高橋・小山 2015: 30)

時代 (1755-1833) には、和漢洋の草木を収集し (漢・洋種は長崎の清商・蘭商を通じて、あるいは琉球の進貢使に命じて買わせた)、それらを各郷の御薬園地に栽培させた。この時代に各地の御薬園で栽培させた品種は数百種に及び、その中には「唐肉桂」「セイロン肉桂」も含まれている。また、和薬と称する山野で採集した薬草木の根実類も産物となるので、和薬種会所という組織を設置し、そのトップとなった商人は大坂に商店を開いたという⁶⁾。

和薬の例からわかるように、こうした薬園事業は単なる博物趣味や住民救済のためだけではなく、明らかに財政的目的をもったものであった。薩摩藩は、4つの口の一つとして、琉球の清に対する進貢貿易を通じて入手した物産の一部を大坂、長崎ほか各地に転売して藩財政を支えた (図4)。その内の大きな部分を占めたのが薬種であり、シナモンについても、毎回数千斤の買い付けを琉球使節に求めた (幕府も長崎貿易を補完するものとして、島津経由の琉球との交易を必要としており、ある程度の規則違反は容認していたとされる) (上原 2016)。また、唐船との「抜け荷」(密貿易) や⁷⁾、北国から昆布を運んだ富山売薬商人との結びつきなども知られている (熟 2000: 1)。本来、唐薬 (外国薬種) の流通は、奉行所が管理する長崎での外国船積荷を商人が落札し、大坂の卸問屋に廻送するのが正規ルートであったが (図5)、このように薩摩藩は様々なルートを通じて海外から外国薬種を入手し、国内に販売することが可能であった。

6) 「参考 御薬園ノ由来」『鹿児島県史料 斉彬公史料』(鹿児島県維新史料編さん所編、1984年) 巻4、pp. 701-705。

7) その他、漂着船 (黒潮に乗った漂流した船が漂着しやすい位置にある) との貿易や漂着を装った密貿易の記録がいくつも見られる。

薩摩藩は大坂の薬問屋商人たちに和薬を販売するという名目で実際には唐薬を販売することもできたし、唐薬と偽って和薬を販売することもあったのではないかと思われる⁸⁾。このような状況では、需要のある薬用植物があれば、藩の政策として国産化や代替品種の探索を図ったり、何とか生産して一山当てようという山師が現れても不思議はないだろう。折りしも、17世紀末から18世紀にかけての時期は、高品質なベトナム産シナモンが入手しづらくなり、代わって南中国産の低品質なシナモンが市場に流通した時期であったため、大きなビジネスチャンスであったといえよう。当時の薩摩は商品の十字路口であるのみならず、品種の十字路口でもあったのである⁹⁾。入手可能性が多様であるためにその起源を特定することは難しいが、薩摩において国産シナモンが登場する必然性は高かったということは言うことができる。ただ、重豪の時に国産化しようと試みた品種の中にシナモンが含まれていることや、後述するシナモン根皮に薬効成分が含まれる（南中国、ベトナムでは根皮は利用されない）ことなどを考えれば、（おそらく琉球から来た）独自品種である可能性が高いのではないかと思われる¹⁰⁾。

4 薩摩のシナモン栽培とその後

最後に、薩摩のシナモン生産がいかなる形で行われたのかを見てみたい。19世紀半ばに刊行された日本三大農書の一つ『広益国産考』巻7には、「肉桂を仕立る事」というタイトルで当時のシナモン栽培の様子が以下のように詳細に記されている。

①肉桂を仕立るには、先づ實の生を調べ、一粒づゝ實をむくべし。指にてむきては爪はれ痛めば、木綿切につゝみてむくべし。扱先ず砂眞土の肥地を畦つくりして綿より少しうすく蒔くべし。蒔肥しは綿と同様にてよし。二寸斗り生出でたる時、根を二寸程よけて油槽を粉にして施すべし。三寸にも伸びなば、しげりたる處は間引き、別畑に間二寸程置き植ゑかへ日覆すべし。然して土用前に干鰯か綿實かすにても施すべし。然すれば十月頃には七八寸一尺にも伸ぶべし。霜月始頃みなこぎあげ別畑に畦をつくり、斜にしげく植ゑて霜覆ひをすべし。

8) 薩摩で樟腦の生産が盛んになると、琉球船でまず中国に持って行ってから、長崎に廻送し、唐薬として高値で販売させることもあったという（江藤 1996: 21）。

9) 注6)の「参考 御薬園ノ由来」では、内外のものを多く栽培、飼養してきたので、従来からの産品と誤解してしまうものもあると述べられている。

10) 薩摩のシナモンを国産品種とする本草書が多い中、『採薬録』（1794）には、「今、薩州に多く栽ゆ、即東京の種なり」とあり、ベトナムのシナモン品種が栽培されているとあるのは注目される。ただ、実見した記録かどうか不明であるのと、高品質を謳うためにベトナム北部の品種であると実際と異なる宣伝をしていた可能性もあるため慎重に検討する必要があるだろう。

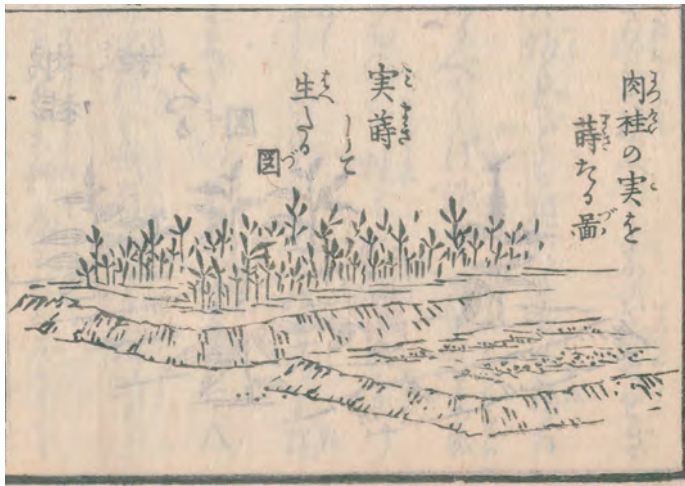


図6 『広益国産考』巻7中の肉桂栽培の図
(国立国会図書館蔵、請求記号：特 1-1619。国立国会図書館デジタルコレクションより)

- ②春三月上旬にこきあげ、畦に二行に間四五寸置き植ゑて、初年の通りに肥しを施し毓つれば、三四尺に伸ぶべし。其年暖國ならば上に霜覆するにはおよばず。寒國ならば初年の覆ひをすべし。然して翌春本植すべし。
- ③植場所は遠方にすべからず。我家に近き所の藪杯起して植うれば成長早し。幾年も置くものなれば、随分不毛の地を開きて植うべし。
- ④植うる地面は一圓に畑のごとくならして、一間半程置き植うべし。木の成長せざるうちはいろ〜(いろいろ)のものは作るべからず。作れば必ず其木成長せずしてかじけるもの也。
- ⑤本植して肥しは餘り行届かぬものなれども、年々ごもくやうのものを根に入れ、又厩ごえ埋むれば生立よろし。
- ⑥是を掘る事は七八年十年位にて、根よりほり揚げ、枝を伐り、皮をむき、桂枝とし、木の皮は肉桂とし、根皮は取り分け薬種屋に賣るべし。
- ⑦七八年目に木の根の片側半分土を掘り、根を伐りとり薬種屋へ賣り、又三年も立ちて片側半分伐り取りて賣るよし聞及べり。随分此肉桂は作りて大利を得たるよし承りぬ。併し御年貢のかろき地の穀物の出来ざる地に作るべきものなるべし。

著者の大蔵永常(1768-1861)は、薩摩を含め九州各地を歴訪し、砂糖をはじめとする様々な商品作物の栽培方法などについて詳述している。シナモンについても、他の箇所では九州のある藩(薩摩藩かどうかは不明)の山方役人がシナモンの大規模栽培に成功した話を書いているので、おそらく、本記事もその人物から聞いた内容が主な情報源となっているのではないかと推測される。この記事で、まず目につくのは、多様な種類、段階で施肥を行っていることである。一般的に、油層に薬効成分を持つ植物は、ある程度痩せた土壌でなければ

収油力が落ちると言われ、薬用植物の栽培は粗放的なものになりがちとされる(江藤 1996: 19)。シナモンについても、ベトナムや南中国の栽培地でこのように度重なる施肥を行うような話は聞いたことがない。おそらく様々な試行錯誤の上で、適切なタイミングと種類で施肥をすることにより、原産地と異なる自然環境下で高品質なシナモンを栽培することに成功したと言えるのではないだろうか。また、①②には苗木が冬を越すための霜覆いも日本独自の栽培工夫と言えよう。『諸国産物帳集成』には北陸や越後での栽培例も見られる(第2章、図2)。当初はおそらく樹皮や枝皮のみを利用していたと思われるのが、19世紀の史料には、根皮(ねかわ)の利用が度々言及されるようになる。前述の通り、他地域では根皮は利用されないの、これも国産肉桂の独自の利用法である。元々の品種の特徴なのか、栽培の工夫によるものか、あるいは種が環境に適応して変化したケモタイプなのかは不明であるが、結果的に、国産シナモンの根皮は薬効が高いと海外産よりも市場価値が高くなるような状況も生まれてくる¹¹⁾。国産シナモンは独自の発展をとげたのである。

一方で、その生産が安定していたかというところではない。現在では、シナモン(ケシン)が栽培されていないどころか、薬用植物として特産品であったことを知っている人は現地でも少ないようである¹²⁾。過去においても、天保年間以降、鹿児島産シナモンが市中から消えたとの記録があれば、開国前後には大量のシナモンを域外に移出している。その理由について、現時点で確定的なことを言うことはできないが、シナモンの域外への流通が恒常的なものではなく、市場需要の変化によって間断的であったということが関係しているのではないかと思われる。すでに述べた通り、薩摩地方では多様な動植物資源の経済開発が歴史的に進展していたために、容易に作付けの転換が可能であったのかもしれない。市場規模が拡大しているときには、域外の流通網と結びついてシナモンを商品として積極的に送り出すが、市場が収縮すると、ローカルな流通圏内で資源利用が完結し、その中で資源に関する情報がリザーブされてきたという構図も想像されよう。そのような背景があって、地域社会内においては、域外での資源がどのように利用されてきたかについての関心が薄いということがあるのかもしれない。これらはあくまでも仮説の域を出るものではないが、このような地域社会の資源利用と広域流通との関係について、今後、他地域の事例との比較を通じて検討を進めてゆきたい。

11) 明治12(1879)年の実勢価格では、中国産桂枝の100斤当たりの価格が7円に対し、国産根皮の価格が20円と二倍以上となっている(『大阪薬種業志』巻4、p.298)。

12) さつま町での調査を通じて、ケシンが薬用資源として域外に移出されていたことを知っている人に会わなかったという点である。わずかに、昭和30年代から40年代の一時期に樹皮を採取して仲買に卸していたという話を聞くことができたが、どのような用途に用いるのかについてはわからないということであった。

参考文献

- 荒野泰典・石井正敏・村井章介編（2010）『近世的世界の成熟』（日本の対外関係 6）吉川弘文館。
- 今井修平（1976）「江戸中期における唐薬種の流通構造—幕藩制的流通構造の一典型として」『日本史研究』169、pp. 1-29。
- 上原兼善（2016）『近世琉球貿易史の研究』岩田書院。
- 江藤彰彦（1996）「本草学の伝播・受容・活用—暮らしの側から見た本草学と救荒書」『日本農書全集第 68 巻 本草・救荒 備荒草木図・農家心得草・薬草木作植書付・農家用心集（下野）』農山漁村文化協会。
- 岡田雅志（2020）「肉桂と徳川期日本—モノから見るグローバルヒストリー構築へ向けて」秋田茂・桃木至朗編『グローバルヒストリーから考える新しい大学歴史教育—日本史と世界史のあいだで』大阪大学出版会、pp. 303-329。
- 鹿児島市編（1936）『薩藩の文化』鹿児島市教育会。
- スーザ、ジョージ（2013）「近世におけるグローバル商品と交易—セイロン・シナモンの事例」秋田茂編『アジアから見たグローバル・ヒストリー』ミネルヴァ書房、pp. 118-147。
- 孫緋（2001）「近世薬種貿易史への数量的接近」『六甲台論集 経済学編』48（2）、pp. 37-50。
- 高橋京子・小山鉄夫（2015）『漢方今昔物語—生薬国産化のキーテクノロジー』大阪大学出版会。
- 永積洋子編（1987）『唐船輸出入品数量一覽 1637～1833 年—復元 唐船貨物改帳・帰帆荷物買渡帳』創文社。
- 牧野富太郎（2000）『新訂牧野新日本植物図鑑』北隆館。
- 熟美保子（2000）「近世後期における薩摩藩の薬種国産化計画」『史泉』92、pp. 1-15。
- 渡邊武・後藤實（1949）「日本産肉桂の研究（第 1 報）：和歌山産肉桂に就て」『生薬』2（1-4）、pp. 6-11。
- 渡邊武・後藤實（1953）「日本産肉桂の研究（第 2 報）：和歌山産並に鹿児島産肉桂に就て」『生薬学雑誌』6（1）、pp. 35-37。

第2章 江戸時代のシナモンの受容と伝播 ——諸国産物帳の分析から——

柳澤雅之

京都大学東南アジア地域研究研究所

はじめに

近世以降のアジアの海域交流と広域市場の変容の中で、薬用植物資源の生産・流通・利用は大きく変化した。京都大学東南アジア地域研究研究所共同利用・共同研究拠点の研究課題「アジアの薬用植物資源の生産・流通・利用の歴史に関する学際的研究：モノから見るグローバルヒストリー（代表：岡田雅志・防衛大学校准教授、2019年度）」では、アジアで流通する薬用植物資源の中からシナモン、カルダモン、朝鮮の薬用人参をとりあげ、その生産から流通、利用に至るまでのプロセスを追い、薬用植物資源を通じた、東アジア・東南アジアの地域社会のつながりを明らかにすることを目的としていた。

本研究課題でとりあげた3つの薬用植物資源の中で、シナモンは、日本とかわりあいの深い資源であるだけでなく、同時期に国内に導入された薬用植物資源の日本国内での伝播を考える上でも、重要な知見を提供してくれる。

そもそも、北中部ベトナム産を筆頭とした高級シナモンのアジア広域流通網は、拡大する東アジア社会の生薬需要を背景に、17世紀以降大きく発展した（岡田・内野 2011、第1章も参照）。それにより、生産地はもとより、消費地のひとつである日本においても、シナモンをめぐる生産・流通・利用は大きな変化を受けた。それまで多くの薬用植物を輸入に頼っていた江戸幕府は、国内に薬園を開設し、薬用植物の国内での栽培を開始した。最初期の薬園は、江戸では1638年に、京都では1640年にそれぞれ開園され、のちに、1684年に小石川に薬園が開設された（安田 1987）。これが東京大学植物園の前身にあたる。その後、江戸幕府は、財政窮乏により、薬草を外国からの輸入に頼らず国内産に切り替えるため、1720年以降、国内各地に本草学者達を派遣して採薬させると同時に、1722年には下総国滝台野におよそ30万坪の広大な薬園を開園するなど、本格的な採薬・採木活動を開始した（安田 1987）。その後、それまで輸入に頼っていたシナモンは、18世紀になると日本各地で栽培され、それに

伴い、国内外の流通や国内での消費のあり方も大きく変容したと推測される。

本章では、特に 18 世紀以降、日本におけるシナモンの受容と、国内各地への伝播を明らかにすることを目的とする。シナモンの日本国内での普及の過程を明らかにすることを通じて、薬用植物資源のグローバルヒストリーを考える。

調査方法—諸国産物帳の利用

本研究では、17～19 世紀の薬用植物の伝播を確認する資料として、『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』を利用する（盛永・安田 1985、安田 1995）。

先述したように、江戸幕府は 1720 年以降、国内各地で本格的な採薬・採木活動を開始した。それと並行して、幕府は 1734 年、日本国内の各所領に存在するすべての動植物資源を目録化する通達を出した（安田 1985、安田 1987）。これに対応するために、諸国の大名領主は、産物帳編纂の担当者を決め、領内に生育する、農作物を含んだ、すべての動植物資源の目録化を開始した。そして、1738～39 年までに、ほとんどの所領から、絵図や注釈を含む、動植物資源名のリストが幕府に提出された。この産物帳の集成は、日本始まって以来の国家的事業の結晶であり、その後の日本における博物学の重要な契機となった。

しかし、産物帳はその後、行方不明になってしまった。明治になり、産物帳の意義が再び見直され、しかも、いくつかの藩の産物帳と思われる記録が各地に残されていることもわかってきた。そして、盛永俊太郎と安田健によって、本格的な収集活動が行われ、その結果が、全 21 巻におよぶ『享保・元文諸国産物帳集成』として刊行された。所在が判明した産物帳および関係文書は 246 点に及ぶ¹⁾。

『享保・元文諸国産物帳集成』の編者のひとり安田は、その後も産物帳の収集を続けた。というのは、『享保・元文諸国産物帳集成』をひとつの契機として、全国的に博物学の興隆が起き、江戸時代の中期から後期にかけて、さまざまな産物帳が各地で作成されるようになったからである。そうした資料の中から、安田は、18 世紀後半から 19 世紀にかけて記録された産物帳を収集し、『江戸後期・諸国産物帳集成』として刊行した。このふたつの産物帳集成を利用することで、我が国の動植物資源に関する 1734 年頃の記録と、江戸時代後期の記録とを比較し、各地の動植物資源の動態を知ることができる。

そこで本研究では、ふたつの産物帳集成に現れるシナモンに焦点をあて、18 世紀前半と 19 世紀の国内各地における地域的分布を比較検討した。

なお、産物帳を利用してシナモンを検索する際に十分注意しなくてはならな

1) 安田健「『享保・元文諸国産物帳集成』解題」 https://www.kagakushoin.com/products/detail.php?product_id=19 (2020 年 3 月 17 日アクセス)

いのは、シナモンの呼称である。そもそもシナモンとよばれる植物は、植物学的には分類が確定しているとはいいがたい。たとえば、以下は、『世界有用植物事典』からの引用（抜粋）であるが、これ以外にも、学名や原産地、利用に関する記述は文献によって異なる（堀田 1989）。

Cinnamomum クスノキ属（英名）Cinnamon

C. verum: セイロンニッケイ。英名 Ceylon cinnamon。株から新生した若い枝の樹皮を乾燥させたのがセイロン桂皮（cinnamon bark）。辛みがなく、香料・製菓用・香辛料として利用。コショウ・チョウジと並ぶ三大スパイスのひとつ。

C. cassia: トンキンニッケイ、英名 Cassia、中国名：桂、桂樹。枝や幹の皮を桂皮（カシア）として利用し、セイロンニッケイの代用となる。セイロンニッケイより甘みが少なくむしろ辛みがある。漢方でカシアや、同属異種の樹皮・根皮が桂皮として用いられる。

C. sieboldii: ニッケイ（肉桂）。桂皮（根皮）を取る目的で和歌山、高知、熊本、鹿児島などの暖地で栽培される。カシアの代用。細い根を束ねたものをニッキと称し、子供の菓子として駄菓子屋や縁日で販売された。中国南部、インドシナ半島、琉球にも野生状態で生育し、自生地不明。

C. Burmanni: インドネシア、特にスマトラ・ジャワで最も広く栽培されるシナモン類の代表。中国南部からマレーシアでも分布。外皮を除いた樹皮がシナモンとしてヨーロッパやアメリカに輸出。香辛料、薬用。

C. japonicum: ヤブニッケイ。芳香は乏しい。

植物学的分類が完全に体系化されていないと同時に、シナモンを指す呼称についても混乱が見られる。たとえば、『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』でも、肉桂、桂枝、桂辛、桂心、桂、桂木といった用語が使われている。そこで本研究では、ふたつの産物帳集成に現れる、シナモンと関連が考えられるすべての用語を確認し、絵図が残されていたり、芳香や医薬品としての利用について記載されていたりするなど、明らかにシナモンと考えられる場合を、本研究が対象とするシナモンと判断した。また、単語のみが記載されクロスチェックが不可能な場合、「肉桂」「桂心」「桂枝」「桂辛」のみをシナモンとしてカウントした。すなわち、「桂」「桂木」はシナモンとしてカウントしなかった。「桂」は、我が国に古くから確認される樹木の総称で、輸入された桂のような植物を「桂」と呼称する可能性が排除できないからである（藤田 1950）。

もう一点、『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』を利用する際の注意点は、それぞれの産物帳集成に収集された地域の分布であ

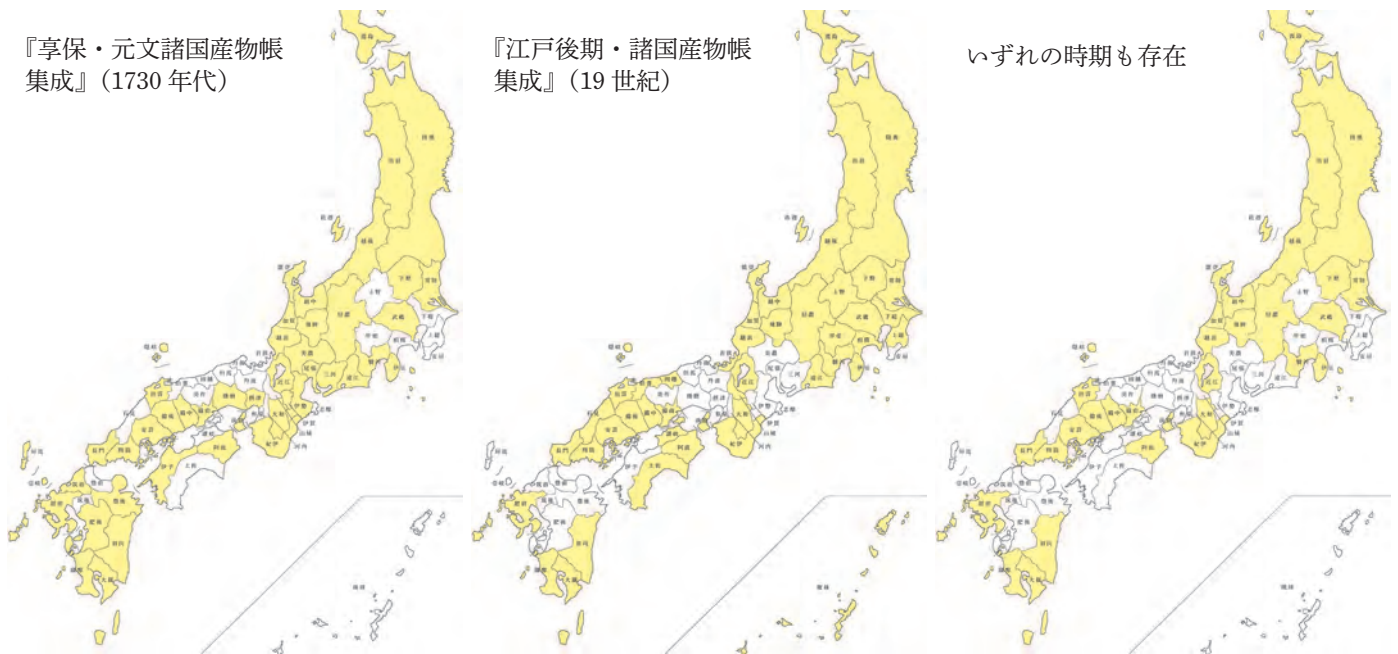


図1 『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』で記録が確認される地域

る。ふたつの時代を比較するには、当然、両方の時代に記録が残されていることが前提とされる。しかし、『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』のいずれの時代にも記録が残されている地域とそうでない地域が存在する。ふたつの諸国産物帳で記録が残された地域を地図上で示すと図1のようになった。いずれの時代にも記録が存在する地域では、ふたつの時代の比較が可能となるが、そうでない場合、記録の残された時代のものであることに留意する必要がある。

調査結果

『享保・元文諸国産物帳集成』と『江戸後期・諸国産物帳集成』の中で、薬用植物資源としてのシナモンが確認された地域は図2のようである。1730年代の記録である『享保・元文諸国産物帳集成』に記載されていたのは、「肉桂」と「桂心」であった。詳しい記述は見られなかった(図3)。全国的には、わずか10か所で確認された。内訳は、長門・周防が7か所(うち「肉桂」6、「桂心」1)あり、加賀(「肉桂」)、肥後(「肉桂」)、日向(「桂心」)にそれぞれ1か所ずつ記述が確認された。琉球とのつながりが考えられる薩摩や、貿易の窓口となっていた長崎ではなく、長門・周防に確認されることは興味深い。しかし、長崎や薩摩から上方や江戸に向かうルート上にある長門や周防にシナモンが確認されることは、長崎や薩摩ではすでにシナモンは知られていた可能性も大いにある。薩摩では、島津重豪の例を出すまでもなく、歴代の島津侯は博物学に強い関心を持っており、とくに琉球の動植物に関する造詣も深い。薩摩が当時、

『享保・元文諸国産物帳
集成』(1730年代)

『江戸後期・諸国産物帳
集成』(18c後半～19c)

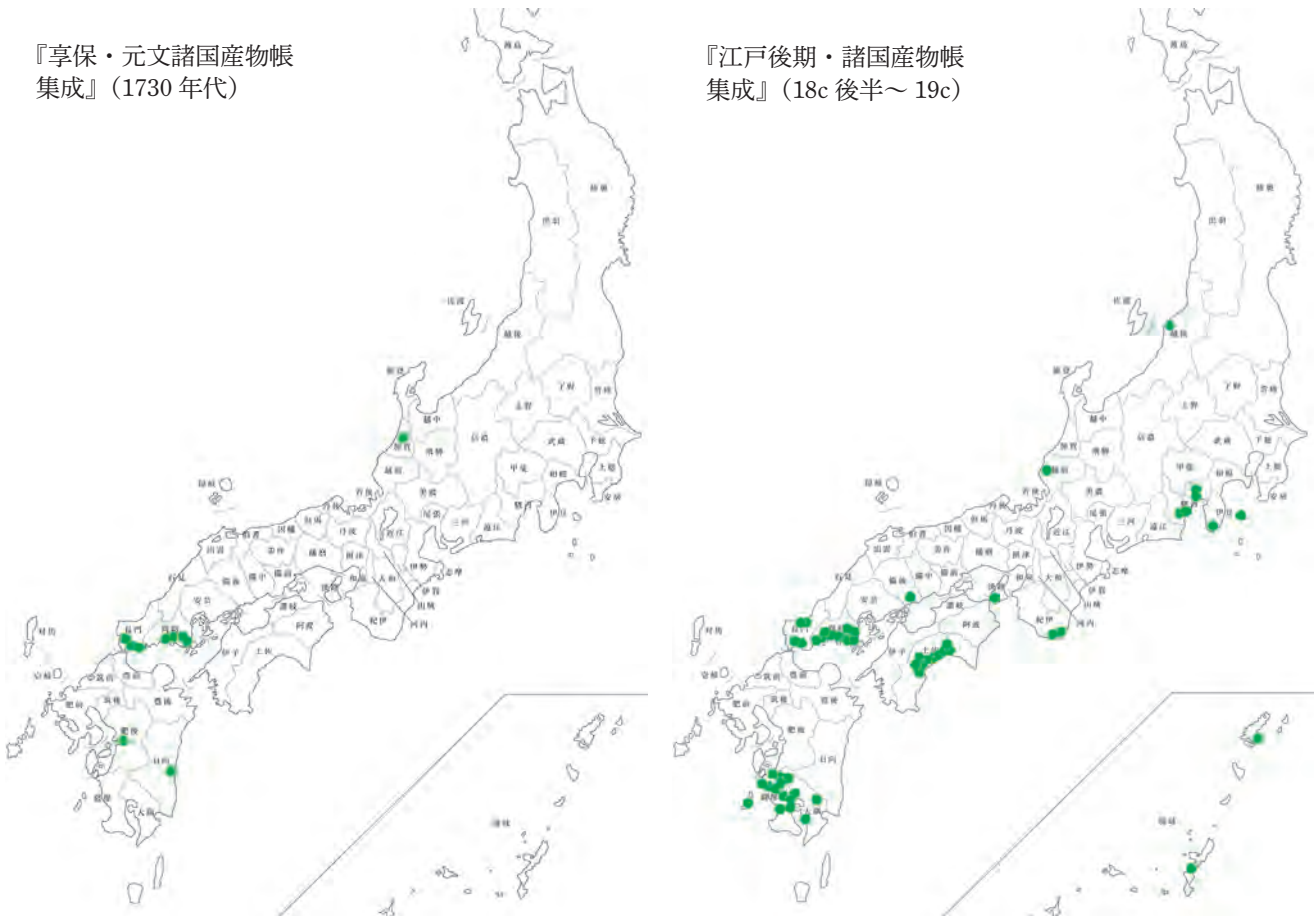
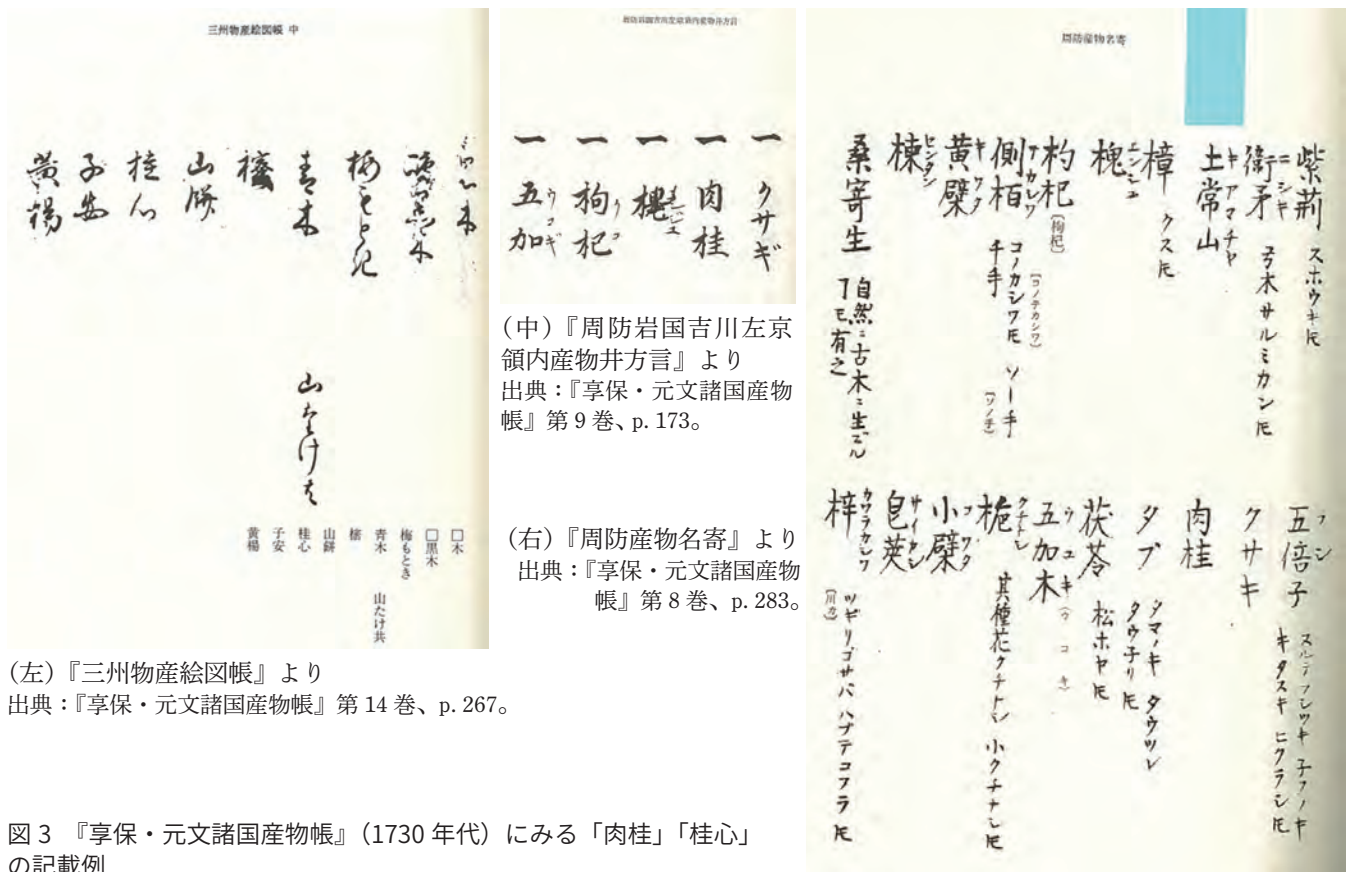


図2 ふたつの産物帳に記載されたシナモンの分布
注：紀伊国については、『紀伊国名所図会』の記載分を記した

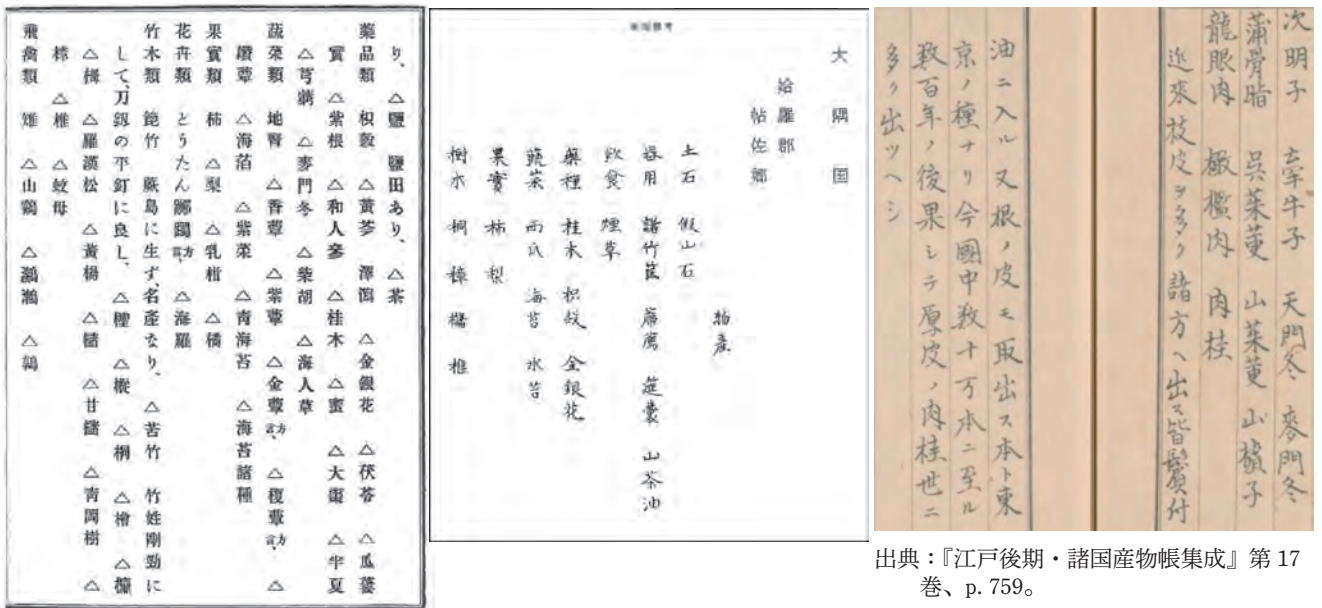


(左)『三州物産絵図帳』より
出典：『享保・元文諸国産物帳』第14巻、p. 267。

(中)『周防岩国吉川左京
領内産物井方言』より
出典：『享保・元文諸国産物
帳』第9巻、p. 173。

(右)『周防産物名寄』より
出典：『享保・元文諸国産物
帳』第8巻、p. 283。

図3 『享保・元文諸国産物帳』(1730年代)にみる「肉桂」「桂心」
の記載例



出典：『江戸後期・諸国産物帳集成』第17巻、p. 503。

図4 『地理纂考』に記載されたシナモンの例

シナモンの存在を、幕府には内密にしていた可能性もあるだろう。肥後や日向にシナモンが確認されることから、薩摩にシナモンが存在しなかったとは考えにくい。産物帳の記録を見る限り、当時の薩摩にシナモンの記載はない。

一方、18世紀後半から19世紀にかけての記録である『江戸後期・諸国産物帳集成』では、全国で合計53か所のシナモンの記載が確認された（付表も参照）。地域的に記載が多いのは、薩摩（17か所、32%）、長門・周防・福山（15か所、28%）、土佐（10か所、19%）、伊豆・駿河（5か所、9%）であった。記載されているシナモンについては、『享保・元文諸国産物帳集成』と異なり、薬用であることが明記されることが多くなった。

薩摩・大隅・日向の地誌である『地理纂考』では、薬としての利用が明記されていた（図4）。鬢付け油に利用することや、栽培が開始され、数十年後には多数の産品の利用が可能であることが記載されていることがわかる（図4右）。同時に、「桂木」や「桂」の記載も見られた。これらはすべて、薬用であることが明記されていた（図4左）。すでに述べたように、「桂木」や「桂」だけではかならずしもシナモンを意味しないが、薬の項目に分類されることから、ここでの「桂木」と「桂」はシナモンと判断した。南九州で盛んに栽培されていたことがうかがえる。

長門・周防に関する記載が、地域的にはもっとも多かった。記載された内容は、単に「肉桂」や「桂枝」とされることがほとんどであるが、いずれも、薬草の項に記載があり、いずれもシナモンであると判断された。

土佐に関する記載では、『土佐國物産攬要』での記載が多く、記載例を図5に示した。『土佐國物産攬要』では、土佐国内の各地で栽培される「桂根」や

桂根 1貫目、税銀一文目、肉桂 1貫目、税銀 1分5厘、同彦根 1貫目、税銀 2分、調桂枝 1貫目、税銀 1分5厘



『土佐國物産概要』
要：幕末・明治初年に土佐港から積み出された産物、およびそれに課した税の記録

図5 『土佐國物産概要』に記載されたシナモンの例
出典：『江戸後期・諸国産物帳集成』第16巻、p. 302。

「肉桂」の記載があった。図5では、七つの津々浦々で「桂根」や「肉桂」、「調桂枝」が取引される港名が記載されていた。そして、これらの取引にかかる税金の額が記されている。土佐では、薬草園だけでなく、一般にも広く栽培されていること、また、シナモンの栽培が重要な現金収入源になっていることが伺える。

伊豆・駿河では、薬草園を開園し、シナモンが栽培されていることが明記されていた(図6)。また、1800年に書かれた伊豆全体の地誌である『豆州志稿』には、シナモンに関する詳しい記述があった(図7)。

『江戸後期・諸国産物帳集成』ではないが、同時代の資料(1806～1857年)である『紀伊国名所図会』にもシナモンに関する記載があった(図8)。大規模に植林されている様子や伐採、その後の薬への調整など、絵図とともに記載されていた。大勢で作業し、重要な現金収入源であったことも伺えた。

結論

本章では、17～19世紀前半頃の我が国におけるシナモンの伝播を確認するために、1730年代の記録として『享保・元文諸国産物帳集成』を、そして18世紀後半から19世紀の記録として『江戸後期・諸国産物帳集成』を利用し、両者に記載されたシナモンの地理的分布を明らかにした。そもそも幕府主導で国産化が図られたシナモンは、18世紀後半以降、薬園を越えて各地に栽培が広がっていることが示唆された。とくに、鹿児島や高知、和歌山、静岡など、

御藥園 有渡郡久能御山下あり坪数凡東西三十間南北二十間計り門ハ北向開發の年月詳ならず御目代

中嶋俊蔵信省の預る所なり此地もと柳原越中守某領地なり故に北矢部村に登地を賜りて是を發く中頃断絶す寛政十年九月再度此地を發く北安東村の園中より藥草を移し其後所より集らる今産る所の藥種

- | | | |
|-------------------------|----------------------|--------------------------|
| 使君子 <small>唐船持渡</small> | 貝母 <small>上小</small> | 延胡索 <small>朝鮮渡竹葉</small> |
| 黄芩 <small>上小</small> | 甘草 <small>州甲</small> | 白朮 <small>唐船持渡</small> |
| 蒼朮 <small>上小</small> | 藜蘆 | 薄荷 |
| 烏藥 <small>台朝</small> | 大青種子 | 肉桂 <small>唐船持渡</small> |
| 山茱萸 <small>朝鮮</small> | 枳殼 <small>州</small> | 吳茱萸 <small>唐渡</small> |
| 蓮 | 芍藥 <small>紅白</small> | 佛手柑 |

中略

允御藥園ハ西所とも御側御用御取次の掛り小く毎年御沙汰に依り久能御藥園より肉桂一升烏藥一升吳茱萸一升枳殼一升甘藷兩御藥園小く五駄一菰包十六貫目宛是を納む例とす也云云

図6 『駿国雑誌』に記載されたシナモンの例

出典：『江戸後期・諸国産物帳集成』第7巻、pp. 297-300。

桂シ 今諸村種植ス原漢種ナレハ氣味大異ナシ但土地ニ宜不宜アリ故舶来ノ物ニ比シハ氣味俱ニ減ス此物南方暖熱ノ地ニ宜シ故ニ合浦交趾トニ出ヅ吾邦ニテモ暖地ニメ土ニ應ジタル大木ノ根皮ノ如キハ之華桂ニ雜ンニ殆ド辨シ難シ世醫ノ於藥物大率國産ヲ輕賤ス是貴耳賤目又月桂方言コガノキ其實黒シ故ニ黒コガノキ華名稱多シ亦微ニ桂ノ氣味アリ其枝葉乍見レハ別ナ難シ葉ニ縦文三道アレト末ニ達セズ只其實藥ニ入レ或榨ノ燈油トス又一種實赤キヲ赤コガノ葉面淺緑ニメ背白因テ白コガノ葉ト云葉ニ三道アレト全ク桂ノ氣ナシ只實燈油ト作ス又一種岩桂ハ南方草木狀曰江南桂ハ九月開花無實此木犀也墨莊漫録曰木犀花湖南九里香曰岩桂コレ吾邦ニテモ木犀花極テ遠聞フ故ニ九里香ト名ツク詩家所詠ノ桂是

図7 『豆州志稿』(1800年)にみるシナモンの記載例

出典：『江戸後期・諸国産物帳集成』第7巻、pp. 161-162。



図8 『紀伊国名所図会』にみるシナモンの記載例

出典：『紀伊国名所図会 後編（三之巻）』

国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2563501> (2020年3月16日アクセス)

黒潮沿いに立地する温暖な地域では栽培が普及し、薬としてのシナモンが重要な現金収入源になっていることもわかった。

ただし、産物帳の記載は断片的であり、各地に普及したシナモンの現地での栽培や、販売方法、流通など、詳しい利用方法はわからない。本章で言及したように、『紀伊国名所図会』のような、シナモンが普及した地域の地誌や史料を丹念に集め、記録を収集し、歴史を再構築する必要があるだろう。

明治になり、薬としてのシナモンは、薬効が近代的な医薬品に劣るということで、国の医療の現場で利用されることは徐々になくなっていった。一方、特に明治以降、各地の名産品にシナモンが使われるなど、民間に普及するようになった。京都の八つ橋は江戸時代以来の歴史を持つとされるが、高知県高知市や岐阜県郡上八幡など、明治以降に製造されるようになったシナモンを使った名産品も、原材料は輸入に切り替わったが、現在でも販売されている。江戸時代以降のシナモンの利用を考えるに際し、このような明治以降の利用の歴史を見直すとともに、現代的利用からも過去を再構築することが方法論的に重要になると考えられる。

参考文献

- 『紀伊国名所図会 後編（三之巻）』国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2563501> (2020年3月16日アクセス)
- 岡田雅志・内野花 (2011) 「18-19世紀ベトナム産肉桂の流通からみた東アジアの生薬交易」『日本医史学雑誌』57 (2)、p. 158。
- 藤田安二 (1950) 「泰西の肉桂 (Cassia) と古代日本の桂 (Katsura) との連関に就て」『植物研究雑誌』25 (3-4)、pp. 63-64。
- 堀田満 (代表編) (1989) 『世界有用植物事典』平凡社。
- 盛永俊太郎・安田健編 (1985) 『享保・元文諸国産物帳集成』第1～21巻、科学書院。
- 安田健 (1985) 「『享保・元文諸国産物帳集成』解題」『享保・元文諸国産物帳集成』第1巻、科学書院。
- 安田健 (1987) 『江戸諸国産物帳——丹羽正伯の人と仕事』晶文社。
- 安田健編 (1995) 『江戸後期・諸国産物帳集成』第1～21巻、科学書院。

巻数	地域名	文書名・地方名	文字	ページ数
4	上野・下野・武蔵・上総・下総・相模	『七島巡見志』	肉桂	139
5	佐渡・越後	『越後名寄』	桂	616
6	越中・能登・加賀・越前・若狭・信濃	『越州物産志』	桂	833
7	甲斐・伊豆・駿河・遠江・近江	『豆州志稿』	桂	161
		『駿河國新風土記』	肉桂	298
		『駿國雜誌』	肉桂	664
		『駿國雜誌』	肉桂	705
		『駿國雜誌』	肉桂	729
11	因幡・伯耆・出雲・石見・安芸・備前・備中・備後	『福山志料』	肉桂	406
12	安藝・備後・周防	『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	293
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	385
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	409
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	443
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	497
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	557
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	桂枝	568
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・上)』』	肉桂	316
13	周防	『周防國風土記〔風土注進案(土産部・下)』』	肉桂	241
		『周防國風土記〔風土注進案(土産部・下)』』	肉桂	706
		『長門國風土記〔風土注進案(土産部)』』	肉桂	636
		『長門國風土記〔風土注進案(土産部)』』	肉桂	702
		『長門國風土記〔風土注進案(土産部)』』	肉桂	733
		『長門國風土記〔風土注進案(土産部)』』	肉桂	751
15	阿波・淡路	『阿淡産志』	桂	588
16	阿波・讃岐・土佐・津島	『土佐國物産攬要』	桂根	274
		『土佐國物産攬要』	桂根	275
		『土佐國物産攬要』	桂根	280
		『土佐國物産攬要』	桂根	282
		『土佐國物産攬要』	桂根	283
		『土佐國物産攬要』	桂根	287
		『土佐國物産攬要』	桂根	302
		『土佐國物産攬要』	桂根	331
		『南路志』	桂根	410
		『土陽名産志』	肉桂	248
		17	肥前・日向・大隅・薩摩	『三國名勝圖會』
『三國名勝圖會』	桂			265
『三國名勝圖會』	桂			287
『三國名勝圖會』	桂			288
『三國名勝圖會』	桂			290
『三國名勝圖會』	桂木			275
『三國名勝圖會』	桂木			282
『三國名勝圖會』	桂木			343
『三國名勝圖會』	桂木			358
『三國名勝圖會』	桂木			364
『三國名勝圖會』	桂木			366
『三國名勝圖會』	桂木			390
『地理纂考』	桂木			477
『地理纂考』	桂木			503
『地理纂考』	桂辛			478
『地理纂考』	桂辛	479		
20	琉球	『周游雜話』	肉桂	759
		『質問本草』	桂	522
		『中山傳信録物産考』	桂	123

付表 『江戸後期・諸国産物帳集成』に現れるシナモン一覧

第3章 地域文化が残す自然資源 —鹿児島県さつま町のシナモン栽培—

柳澤雅之

京都大学東南アジア地域研究研究所

はじめに

前章では、江戸時代初期に日本に導入され、薬用として栽培されるようになったシナモンが、18世紀以降、国内でどのように伝播したのかを明らかにした。そのために利用したのは、1730年代の記録として『享保・元文諸国産物帳集成』と、18世紀後半から19世紀の記録として『江戸後期・諸国産物帳集成』であった。その結果、シナモンが18世紀以降、薩摩、土佐、紀州、駿河など、国内各地で栽培されるようになったこと、そして、各地域の重要な現金収入源になっていたこと等を示した。

しかし明治になり、薬用植物資源としてのシナモンの重要性は低下していった。それまでの生薬に替わって、近代医療に基づいた医薬品が主流となり、シナモンも、医薬品としての地位を失い、国内での需要が大幅に減少した。1933年（昭和8年）に書かれた肉桂の栽培に関する論文に、安価な中国産の桂皮に押されて国内の肉桂の需要が激減し、近年は和歌山・高知の両県下で1万キロ内外を産するに過ぎないという記述がある（刈米 1933）。同論文ではまた、肉桂の植林がほとんどなくなったため、今後、生産額はますます減少するであろうと記される。明治以降昭和に至る過程で、薬用としての国内産シナモンの需要が大きく減少したことがわかる¹⁾。

江戸時代に本格的に導入され、明治になり薬用としての役目をほぼ終えたように見えるシナモンは、その後、日本国内からなくなってしまったのであろうか。本章では、現在の日本におけるシナモン利用を明らかにする目的で、かつ

1) 薬用以外のシナモンの利用に、八つ橋や肉桂餅など、各地の名産品としての利用がある。これら名産品のほとんどは江戸時代から明治にかけて作り出され、原材料としてのシナモンは、そもそも国内産が利用されていたが、明治以降、安価な外国産にとってかわられた。名産品として利用される民間のシナモンの利用と普及は今後の課題である。

てシナモンが栽培されていた地域を訪問し、現在でもシナモンが残されているのか、残されているとすれば、どのように利用されているのかを明らかにする。対象としたのは、鹿児島県さつま町である。前章で述べたように、鹿児島県は18世紀後半から19世紀にかけてシナモンの栽培が確認される中心地域のひとつである。また、1948年（昭和23年）の論文に、「(肉桂)原料を鹿児島県から移入し、同地（和歌山県）で調製の上商品として販売」という記述があった（渡邊・後藤 1953）。同論文では、紫尾地方での肉桂の試料採集の際、樹齢50年の木から試料を得たこと、またその木が高度300mの山地に生育していたことが記されていた。そこで本研究では、シナモンに関するローカルな利用に関する現地調査を、まずは鹿児島県紫尾地方で行うこととし、同地方におけるシナモン栽培とその利用を明らかにすることを目的としてフィールドワークを実施した。本章では、フィールドワークで得られたアイデアを試論として報告する。

調査地とフィールドワーク

前章で、18世紀後半から19世紀における我が国におけるシナモンの分布を示した。それによると、全国各地で52か所のシナモンの記載があり、特に、鹿児島や高知、和歌山、静岡など、太平洋側の地域での分布が多いことがわかった。一般にこれらの地域は、南からの黒潮の影響を受け、温暖な地域であるとされる。シナモンは古くから中国南部やベトナムで生育していたことから、温暖な気候を好むことが推測される。

鹿児島では17か所でシナモンの記載が確認された。このうち、16か所で、地名（郡名）の記載があった（図1）²⁾。その多くは、海岸に近い港町であった。フィールドワークを行ったさつま町のちょうど北西側に位置する現在の出水市内に7か所の記載があった。

紫尾地方は、出水市とさつま町の境に頂上を持つ紫尾山（標高1067m）一帯を指す。紫尾山は山頂を頂点として北西部と南東方向に傾斜し、南東部は高度を下げ川内川に連続する。冒頭で述べた資料中に、「(資料として採取したシナモンは)生育地が高度300mの山地で南南15°の傾斜地である」とされる（渡邊・後藤 1953）。これが、紫尾山麓の標高300m地点、南側斜面の傾斜地15°の場所だとすると、まさに、現在のさつま町がその範囲となる。さつま町側と出水市側は山を挟んで接しており、現在も交流が盛んである（第4章のフィールドノート参照）。すなわち、山地の傾斜面で栽培されているシナモンが切り出されて加工され、各港に運ばれて税金を納めた後、各地に販売されていたと推

2) 『江戸後期・諸国産物帳集成』には郡名あるいは島名で記載されているため、図では、それらの地名が指す範囲のおおよそ中心部に印を置いた。

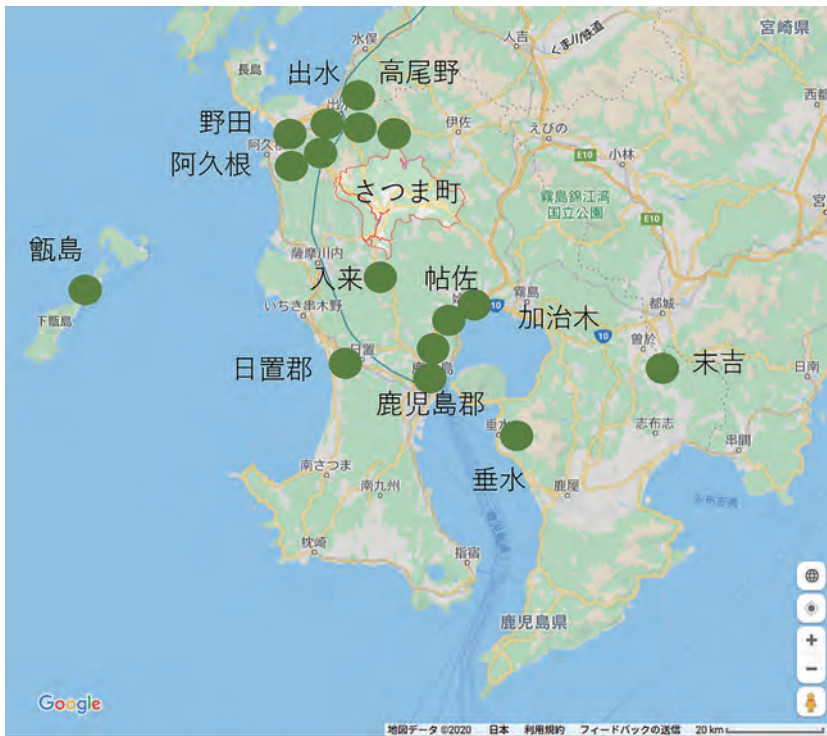


図1 鹿児島県でシナモンの記載が確認される場所とさつま町
GoogleMap を利用して作図

測される。

筆者は、岡田雅志・和田理寛とともに、2019年2月19日（火）～21日（木）、鹿児島県紫尾地方を訪問し、シナモンの栽培と利用について現地調査を行った。訪問したのは、現在の行政区分では、紫尾地方を含むさつま町であった。地元の町役場とボランティア観光グループの協力をえて、8か所で聞き取り調査を行った。また、現地で、地元の食事文化等に関する文献を収集した。

フィールドワークを進める中で、現地でのシナモンの呼称がケシンであること、そして、ケシンは、里山の中や、家の庭木として現在も残されていること、ケシン団子を中心として、現在も食文化の中にシナモンが残されていることがわかった。以下では、さつま町でシナモンが残されている理由を、シナモンが生育する自然環境と食に関連する文化から考える。このふたつが重要であることを現地調査で見出したからである。そう考える根拠となった現地調査の記録、すなわちフィールドノートを第4章に掲載する。

シナモンの生育と利用

さつま町で聞き取り調査を進めていると、年配の多くの方が、小さい頃にシナモンをかじった記憶を持っておられることがわかった。1950～60年代、家の周りは里山に囲まれ、その中を歩いて子どもたちは通学していたという。その途上、里山のどこにシナモンの木があるかを子どもたちはよく知っていて、細い根をほじくって齧ると、甘辛い味がしたことを、聞き取りをしたほとんど

の人が覚えていた。実際、筆者らも根を齧らせてもらったが、シナモン独特の甘い香りと舌に少しピリリとくる辛味があり、自然の中の絶好のおやつであることがわかった。また、シナモンとよく似た木だが根は味がしない木があるなど、子どもたちは樹木の種類をよく見分けていた。その知識は、親から教わったというより、子どもたちの遊び場である里山の中で、年上の友達から遊びを通じて教えてもらっていた。

シナモンは山に生育するだけでなく、庭木としても植栽されていた。現在も、多数の種類庭木の中に残されていることも確認された（第4章図2、図3、図14、図16、図21、図23）。嫁入り時に山で採ってきたシナモンの木の苗を嫁ぎ先の家の庭に植えておいたという話も聞かれた。「昔、土佐では女兒が産まると肉桂の苗を2～3本植え、長じてこれを掘り皮を採れば嫁入りの費用が出来た」との伝聞の記録もある（刈米1933）。

さつま町では、庭に植えられたシナモンは生育旺盛なため、多くの家では、高さ3mほどのところで主幹を伐採し、樹高がそれ以上伸びないように剪定していた。シナモンの葉は旺盛に茂り、その葉を使ってケシン団子を作っていた。紫尾でインタビューした女性によるケシン団子の作り方は次のようであった。

ケシンの葉は前日までに、大きめの古い葉をとっておく。モチ米は天日乾燥させた後、製粉。モチ米粉に小豆と砂糖と塩を加え、水を入れてこねる。まるめた後、洗ったケシンの葉の上におく。葉は、柄の部分と先端を少し切り取る。葉が大きい場合は折り曲げるようにして、葉が小さい場合は2枚で挟むようにして包む。ひつつかないように重ねて蒸籠にいれ20分ほど蒸す。冷めてもおいしい。1週間くらい日持ちする。

実際、この女性が作ってくれたのが第4章図17のケシン団子である。シナモンの香りと甘い小豆が絶妙の組み合わせで、モチと小豆の混ざった食感もよく、大変おいしいお菓子であった。

シナモンを日常的に利用するだけでなく、販売目的で栽培する方のお話しも聞くことができた。東郷でインタビューした方によると、ケシンは、樹皮と根をそれぞれ次のように加工・販売していた。

- ・ケシンは家の近くの山で生育していた。ケシンには2種類ある。普通のケシンとカズラケシン。カズラケシンは葛のように根が細長く伸びる。カズラケシンのほうが少ないが、どこに生育しているのかは知っている。クスノキやイゲシンの近くにあるケシンはにおいがよくない。ケシンは、鳥が実を食べ、種を運ぶことで広がる。ケシンの苗木を売ることもある。回答者の家の裏手には10本以上のケシンがある。戦後になってケシンが増えた。ここは天神さんに近いので、ケシンを売ることができ、比較的ケシンが残

されている。ただし、現在でも販売しているのは回答者のみ。回答者の弟の家の近くにも樹高10mのケシンあり。他に、樹高10mのケシンが3本あり。いずれも道路沿いか川沿いに分布。ケシンの裏手には植林が広がる。なお、植林が入る前は雑木林で、15年くらいを周期として伐採していた。

- ・ 昭和30年代までは、通常、6月頃に木を切って樹皮を剥ぎ販売することがあった。朝鮮から引揚げてきた人達が多く従事していた。根は天神さんのお土産として戦前から売っていた。ケシンの根を3週間ほど焼酎につけるとうまくなる。
- ・ 回答者は近くの天神さんにも茶屋にもケシンを卸している。いずれも価格は同じ。
- ・ ケシンの樹皮を販売する場合、家で樹皮を剥いだ後、乾燥させる。それを業者に販売する。樹皮がとりやすい5～6月に樹皮を取り、乾燥させる。昭和30～40年まで、樹皮を販売していた。根のほうは天神さんでの販売用であり、12月末～3月いっぱいまで取ることができる。

このように、現地調査の結果、さつま町では、シナモンが現在も残されていることがわかった。里山によく生育していたシナモンは、庭木としても植栽されていた。ケシン団子を作ったり、樹皮を販売したりするなど、栽培を目的とする場合もあったが、里山での生育はむしろ、自然に再生するに任せられていた。しかし、そのことは、シナモンが自生していることを意味するわけではない。庭木に多数の樹種が植栽されていることや、さまざまな植物資源が利用されており、積極的に栽培しているわけではないが、半ば意図的にシナモンが維持されていると考えられた。このことは、シナモンだけでなく、カカランハ（サルトリイバラ）やヨモギ、バショウの葉などについてもあてはまる。山菜や果実など、里山でとれる恵みを利用していることと、里山の植物資源が維持されていることには密接な相関関係がある。このことが、多様な植物資源とともにシナモンが残された生態的な背景であると考えられた。

食文化に埋め込まれたシナモン

シナモンを含めて、里山で生育する植物資源の話をしていくと、折々の年中行事の際の食事に、それらの植物資源が多数、利用されていることがわかった。聞き取りでは、里山あるいは山の樹木として、シイ、カシ、スギ、ヒノキがあったという。ハゼノキやコウゾは和紙製造のため、昭和30年代まで利用されていた。食用になる植物資源として里山でとれたものには、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、ツワブキ、マツタケがあった。シイノキは家の庭にも里山にもあり、実をフライパンで炒って食べたという。里山や家の近辺に、クチナシがあり、実を団子にした。近くの藪に生育するゲンノショウコは胃腸薬

で、ユキノシタも薬として利用した。ドクダミはお茶として利用することもあった。

庭にもたくさんの有用樹が植えられていた。ビワ、カキ、ダイダイ、クリ、アケビなど、実のなる木は多くの世帯で見られた。センリョウの木は鳥が種を運び、勝手に生育するという。ユズやナンテンも同様であった。クチナシの実は、赤切れした時に使った。ビワは、葉を乾燥させて煎じると熱さましに使えた。いずれも薬用であった。

また、里山や庭木として生育する多様な植物資源は、日々の食事に重要な役割を果たすだけでなく、年中行事の料理として振舞われていることもわかった。毎月、なにかしかのイベントがあり、その都度、各家庭では食物をつくっては、他の家庭に贈り物（おすそ分け）をしていた。さつまいもを暮らす人が書き残したさつまいもの食の暦は、一年を通じて多くのイベントがあり、その際に身近な植物資源を用いた料理を振舞うことが示されている（原圃 2012）。

1月

- ・ 正月の雑煮（モンノシュイ）には毎年豆もやしのがのせてあったね。父ちゃんが藁でコモを編み、大豆を並べ、時吉の血合（ちあぜ）の豆つけに浸けに行く。……。年末には豆もやし作りと、庭のお清め（シラスウップイ）としめ縄作りが父ちゃんの仕事だった。正月の献立は、裏山で採れたしいたけや菜園の大根、人参などで作った煮しめ、甘い煮豆、オバの酢味噌かけだった。
- ・ 七草がゆ（ナナトコイのズシ）も大鍋に作って、隣近所に配って回った。
- ・ 盆正月や冠婚葬祭、親戚の集まり、地区の寄り合いなどすべてに、農作業で疲れた体のまま、前の晩から大鍋で料理を作り、一生懸命だった母ちゃんの姿を今でも覚えている。

2月

- ・ ばあちゃんが干し大根（ツルシデコン）や灰汁で蒟蒻も作りおったなあ。揚げ豆腐（アゲオカベ）も自家製菜種油で揚げて、鶏の煮付け（ニワトイノシル）を作っていた。

3月

- ・ ひいばあさんが、わらび、ぜんまい、くさぎ、ふき、よもぎ、タラの芽などを囲炉裏で料理するのをじっと見ていた。……。節句には、よもぎ餅（フツノモツ）やいこ餅、高麗菓子、ふくれ菓子などを作っていた。嫁はこれらを持って里帰りする風習もあった。

4月

- ・ 孟宗竹、コサン筍、真竹が次々生えてきて、味噌汁、煮しめ、酢味噌和えなど、アケテンクレテン（毎日毎日）筍づくし。

5月

- ・ アク巻き（ちまき）はもちろんだご巻、かからん団子、ケセン団子などを作り、お茶うけ（ヨクモン）や子供のおやつになった。農作業も「結い」があり、持ち寄って食べては、お互いに料理の作り方を教えあっていた。
- ・ 田植えの前は、水路掃除（カワコシタエ）があって、小川の水を一日だけ止めた。鯉、鰻、鮎、川えび、しじみ、川びななど、子どもが竹ザル（ショケ）で捕ってくると、母ちゃんが野菜もたくさん（ドッサイ）入れて味噌汁にしてくれた。一年に一度の楽しい魚捕りだった。味噌も醤油も一年分作ってあったね。

6月

- ・ 梅干し、らっきょう漬け、梅酒、枇杷酒など、どこの家でも作られていた。庭には枇杷、ぐみが生り、子供たちは生梅までかじっていた。

7月

- ・ きゅうり、トマト、なす、かぼちゃなどが採れて、天ぷら酢の物と夏野菜もおなかいっぱい食べた。……。

8月

- ・ 畑に植えてあったさとうきびやとうもろこしはおやつに最高だった。甫立スイカ、メロンなども親戚からもらって食べた。トイモガラ酢の物、煮しめ、みがしき（カッコグイ）の味噌汁、へちまのそうめん汁、ところ天も食卓に上がった。冷そうめんの薬味のみょうが、しそ、ねぎ、しょうがなども菜園に勢ぞろいしていた。
- ・ 夏休みは、子供会で川内に海水浴に行き、あさりやはまぐりを袋いっぱい拾ってきた。

9～10月

- ・ 九月、十月になると、裏山に柿、みかん、栗、梨、あけびなどが生り放題。ひいじいさんが植えてくれたものだと聞かされていた。子どものころはあるのが当たり前で、祖先に感謝なんて思わなかった。裏山は子どもの木登りの遊び場で、まだ熟れていないみかんなどを食べたこともある。
- ・ 運動会のお弁当は、煮しめにつけあげ、かまぼこ、こがやきが添えられ

ていた。……。それに自家米釜だきの赤飯と四角のつきだしゴハン（チョンチョンマンマ）が葉らんの上に並べられていた。なぜか巻きすしもあって金持ち（ブゲンシャドン）になった気分だった。父ちゃんは時々、山芋を掘っていた。とろとろの生くさい味が忘れられない。

11月

- ・ から芋も豊作。干ぼかし鮎や干しぼかし山太郎かにの汁、せしから汁、だご汁などの体が温まる料理も作ってもらっていた。

12月

- ・ 冬になると甘酒がつぼに造ってあった。そば粉を挽いてソバ打ちもしていた。年末の餅つきは隣の家族と交代で杵うすでついていた。その日は昆布と大根の汁（ショイノオッケ）をこしらえて必ず餅つきの後、皆で食べていた。

5月にケセン団子が食べられていたという記述も見られるように、さつま町では、年中行事に身近な食材を利用した食物が作られることがわかる。それらは、家族・親族で共同して作ったり、作ったものを皆で食べたり、あるいは嫁の里帰りに持たせるなど、地域の植物資源利用が、地域の社会関係や文化の中に埋め込まれていることがよくわかる。

ちなみに、そうした贈り物（おすそ分け）は、我々のような訪問者に対しても同様であった。現地調査でお宅に伺うと、まずはお茶菓子をだしていただくことがほとんどであった。それも、お茶うけに自家製の奈良漬けを出していただいたり、裏庭でとれたミカンや収穫中のキンカンを大量にいただいたりするなど、既存の商品ではなく、自家製のものが多く、誠に心のこもったおもてなしを受けた。日中にシナモン利用やケセン団子についてお話を伺っていた女性が、インタビュー終了後わざわざケセン団子を作り、夜になって我々の宿まで届けてくれたこともあった。インタビューが終了し帰ろうとすると、たくさんの手土産をいただいたことも一度ではない。異人をもてなしてくれるという別の文化であるといえるかもしれないが、さつまの文化的背景があっちはじめて可能になるおもてなしであることは間違いない。

おわりに

本章では、シナモンの地域社会での利用について、鹿児島県さつま町でのフィールドワークで考えたことを試論として述べた。さつま町での経験から、シナモンが里山や庭木として広範囲に残されていること、そして、ケセン団子のように地元の食物として利用されていることがうかがえた。その理由は、第

一に、植物として生育旺盛なシナモンが、里山や庭先という環境下で、身近に生育する多様な植物資源を維持・利用するさつまの文化の一部として残されていたことにあった。年中行事に振舞われる料理に組み込まれることで、さつま町の食生活を構成するひとつの文化要素となっていた。また、さつま町では、贈り物（おすそ分け）を通じた社会関係の構築が現在も盛んにおこなわれ、そうした慣習が残されていることも、シナモンが継続して利用されることにつながっていると推察された。

しかし、植物資源利用は近年、大きな変化を受けている。かつて豊富に残されていた里山だが、年々、森の利用が減少するとともに、スギやヒノキの植林に変貌し、かつてのような多種多様な樹種がみられる森ではなくなってきた。また、農村の過疎化も深刻である。若い人たちが里山や、庭木として生育する多様な植物資源を利用しないだけでなく、都市で暮らす人びとは、かつてと異なった人間関係を地域社会に持ち込むであろう。そのことはまた、社会関係の構築にも影響を与える。聞き取りの際に、若手の方にケシン団子のお話をすると、遠いところを見るような眼をしてからようやく、そういえばあったなというような反応に出会ったこともあった。ケシン団子とシナモンも、かつてほど身近に存在する植物資源ではなくなってきているのは確かだと思われる。

その一方、新たな活動も見られた。地元の婦人会で料理を作る際に、ケシン団子を取り上げたり、地元の食事を見直したりするような運動も見られた。また、web ページで検索すると、ケシン団子がなつかしい郷土料理として取り上げられているサイトもあった。地域文化に組み込まれることで残ってきたシナモンが、今後、どのように残されるのか、あるいは残されないのかは、地域文化の在り方と密接にかかわっている。

参考文献

- 原圃なだみ (2012) 「ふるさとのたもいもん」『宮之城文化』第 12 号 (特集「さつまの食について」)、宮之城文化懇談会。
- 刈米達夫 (1933) 「肉桂ノ栽培」『植物研究雑誌』9 (4)、pp. 256-258。
- 宮之城町史編集委員会 (1974) 『宮之城町史』宮之城町。
- 渡邊武・後藤實 (1953) 「日本産肉桂の研究 (第 2 報) 和歌山県産並に鹿児島県産肉桂に就て」『生薬学雑誌』6 (1)、pp. 35-37。

第4章 鹿児島県さつま町 シナモン調査フィールドノート

柳澤雅之・岡田雅志・和田理寛

現地調査期間：2019年2月19日（火）～21日（木）

調査メンバー：岡田雅志、和田理寛、柳澤雅之

調査地：鹿児島県さつま町（図1）

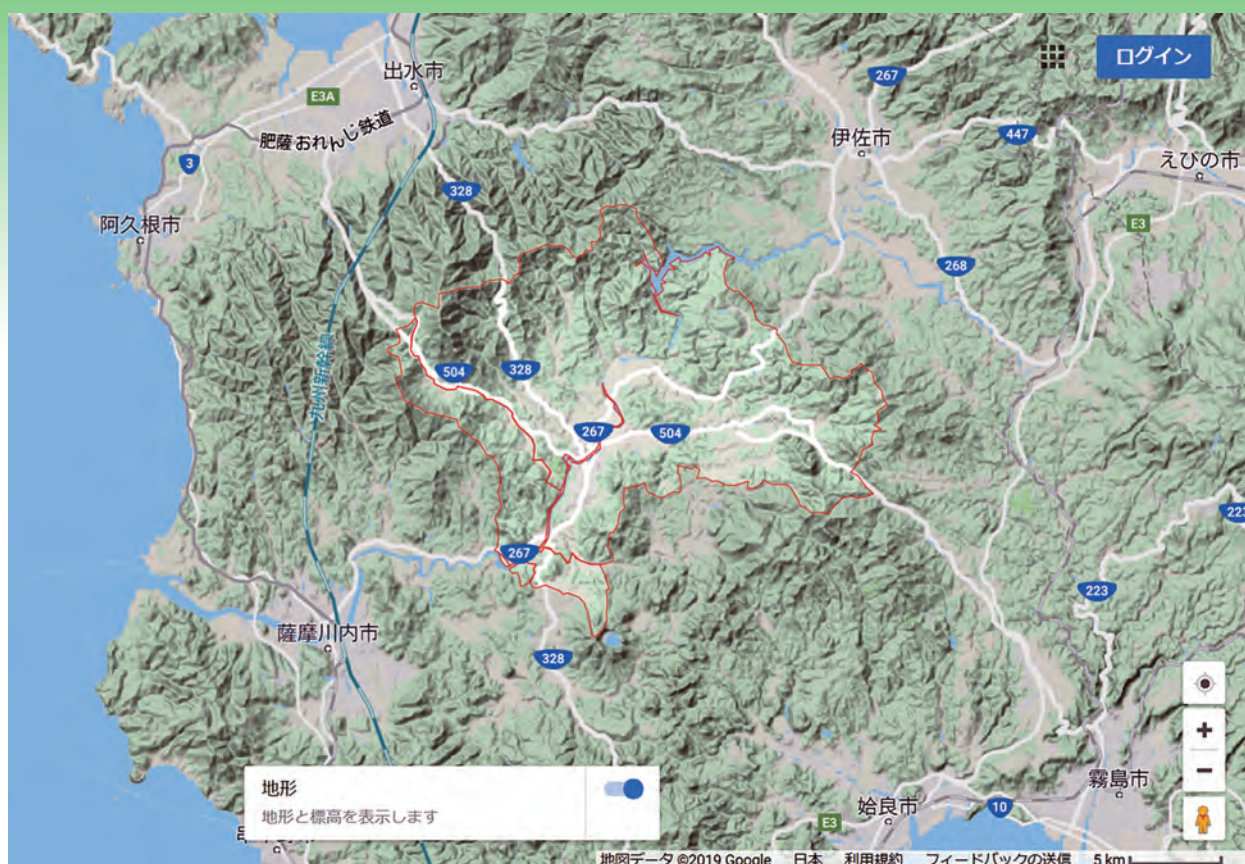


図1 鹿児島県さつま町

アクセス 2019年5月29日 <https://www.google.co.jp/maps/@31.9177048,130.3609478,10.61z/data=!5m1!1e4?hl=ja>

2019年2月19日（火）

午前中に鹿児島空港で岡田雅志、和田理寛、柳澤雅之が合流。さつま町へ。さつま町で昼食。

13:30 さつま町社会教育課文化係宮之城文化センターのS氏と会う。その後、S氏の先導する車についていき、紫尾温泉方面に向かう。紫尾温泉近くは緩い起伏の地形。火山の麓。

14:10 紫尾到着。

紫尾でインタビュー①

回答者：男性、70歳。この村で生まれ育つ。役場で働いていた。高校生くらいになるとバイクがあった。役場まで6kmの距離を往復していた。

▶生業

- ・実家は農業。コメを栽培。村の中で、林業で生計を立てている人は少ない。ほとんどが農業。かつてはコメを販売することができた。メインはコメと、冬のコムギ栽培。アワソバを栽培する農家もあった。他に、自家用のダイズや、畑でノイネを栽培した。焼畑はなかった。山を焼くことはあるが、屋根ふき用の萱をとるため。
- ・肉牛（生産牛）、養蚕、タバコ栽培がかつて盛んだった。生産牛は、今、価格がよい。さつま牛が2頭、売れた。かつて、子牛のセリは2か月に1回だったが、現在では毎月開催。養蚕農家は、山の麓の農家のほうが多かった。一面、桑畑だった。桑園を見かけなくなったのは、温州ミカン導入以後のこと。おそらく昭和40年代（1960年代後半）だろう。ただし、ほそぼそと桑園が残っていて、S氏の家は種田にあり、S氏は桑園で自由研究をした覚えあり。かつて温州ミカンの栽培を試みたこともあったがすぐに廃れた。導入時は、畑で、桑園のようにして植えた。タバコ栽培は高校3年生（1968年）まで見かけた。

▶里山とシナモン

- ・子どもの頃、周辺の雑木林（里山）で生育していたケシン（シナモン）を食べたことがある。小刀でシナモンの根を切ってかじった。ケシンとよく似たクスノキのような木もあるが、そちらはかじっても辛い。食べてみないとわからない。

- ・種田に太いシナモンの木あり。種田は紫尾権現の下宮にあたる。
- ・戦後、杉+ヒノキの植林が進み、雑木林が減少。その後、放置された森林も杉+ヒノキ林になる。現在の竹林は、昭和30年頃には雑木林だった。シイ、タブノキなどとケシンが混じって生育していた。これらは里山だが、奥山にもケシンはあったように思う。なお、かつて、山には萱場が多かった。屋根ふき材料として利用。地図上は原野として記載されていた。昭和50年代まで、この村では萱葺き屋根が残っていた。
- ・家の柱に使う材木は、シイ、カシ、スギ、ヒノキなど。シイの木は雑木林に生育。かつて20~30年ごとに伐採して販売。ただし、この50年は買った方が安い。樹液をとるウルシはない。ハゼノキは生育している。コウゾはあった。材を切り、皮をはいで、和紙を製造していた。回答者が小学生の頃（昭和30年代）にはまだあった。現在も村で1軒、製造している家がある。鶴田和紙。ただし、小学校の卒業証書のために製造。地元ニュースで流れていた。かつて、和紙の保着材としてホテイアオイを利用していた。
- ・里山でとれたものには、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、ツワブキ。昔はマツタケが取れた。キノコは一般に山から取らない。ホダギを使い栽培。コンニャクイモは畑から収穫。干し柿は小さい頃からある。里山で薬草をとったという話は聞いたことがないし、商売する人もいない。お茶も土手に植え、加工工場にもって行って製茶した。一部、販売用に栽培している家もあるが、多くは自家用。
- ・里山が減ったというよりは、子どもたちが山に入らなくなったといったほうが正確。
- ・かつてシカは少なかった。猟期は短い。シカの数、現在は増えた。防護柵を設置。

猟銃を持つ猟師が紫尾に現在はいない。罾
猟のみ。タヌキはいなくなった。皮膚病が
はやったことがある。その後、アナグマが
増加した。アナグマは牛舎のエサを狙う。
また、スイカが食われるので栽培する人が
いなくなった。家庭菜園も被害にあう。

- 回答者の父親がケンダゴ（あるいはケンダ
ゴ、ケン団子）を作っていた。コメ粉にさ
らし餡を混ぜて、塩と砂糖で味付け。丸く
成形してケシンの葉2枚で包む。お盆の時
に出した。モチゴメ粉にさらし餡を混ぜて、
葉に包んで蒸したもの。コムギ団子もある。
自分のところで栽培したコムギを利用。田
植えや稲刈りの際の間食に利用。
- サルトリイバラの葉を使ったカカラン団子
がある。回答者の母親が作っていた。これ
もお盆の時にふるまう。モチゴメの団子に
葉を巻いて作る、柏餅のような団子。バ
ショウの葉で包むなど、さまざまな葉で包
むことがある。
- ケシンの根を焼酎に入れて飲むこともあり。
健康によいからという認識はなく、香りが
よいからだと思う。回答者は飲んだことは
ない。なお、焼酎に、クマバチ、マムシを
入れることあり。カンランの花を入れるこ
ともあり。
- 他にケシンを利用する話は聞いたことがな
い。栽培したり販売したりすることも聞か
ない。なお、種田ではケシンと呼ぶ。ある
いはニッキ。宮之坂はケセン。若い人には
シナモン。駄菓子屋にニッキ味のする水
（ニッキ水）やニッキ飴などあり。一般に商
品の名前としてニッキを知っている。ニッ
キは外のものというイメージ。

15:10 インタビュー終了後、出発。

15:15 頃 シナモンを使った団子を作っていると
いう、S氏の親戚を訪問。

紫尾でインタビュー②

回答者：女性、夫は造園関係の仕事

▶ 生業の変化

- S氏が中学生頃（1990年代後半）に、稲の取
穫を、コンバインを持っている人に依頼す
るようになった。稲架に干していた。かつ
ては、里の親戚や隣近所で助け合った。「イ
イ」「ユウ」と呼ぶ相互扶助。そうしたグ
ループで、冬に湯治にもいった。川内市の
イチヒノ温泉など。当時はまだ国鉄が走っ
ていた。なお、JRは、S氏が5歳の頃にな
くなる（1990年代）。

▶ 里山

- どの家でも山を1～2か所に持っていた。S
氏の家にもあった。水田も1か所あり。耕
地整理前から、山の水を利用することがで
きた。水には不自由しなかった。

▶ シナモン

- ケシンは、嫁入りした時に、山からとっ
てきた苗を植えた。実家にはなかった。結婚
してすでに50年が経過。現在、家に5本生
育している。表の庭の角に1本、家の横に1
本（ほぼ枯死）、家の裏に3本。昔は根っ
この皮をはいでかじっていた。カライ。かつ
ては、道沿いにあった大きいケシンの木か
ら葉をとり、ケシン団子をつくっていた。
彼岸の頃に作る。
- ケシンの葉は前日までに、大きめの古い葉
をとっておく。モチゴメは天日乾燥させた
後、製粉。モチゴメ粉に小豆と砂糖と塩を
加え、水を入れてこねる。まるめた後、
洗ったケシンの葉の上におく。葉は、柄の
部分と先端を少し切り取る。葉が大きい場
合は折り曲げるようにして、葉が小さい場

合は2枚で挟むようにして包む。ひっつかないように重ねて蒸籠にいれ20分ほど蒸す。冷めてもおいしい。1週間くらい日持ちする。ポタ餅よりもケシン団子のほうが作るのが楽。ばっちゃんは、モチゴメに芋をまぜたネッタゴ（ネッタボ）もよく作っていた。

- 回答者が嫁入り前の時代、ケシンを取りに森に入った。正月になり、山開きをして薪を取りに山に入った時に、ケシンの木ももらった。薪は当時、風呂焚きに使った。山は家からおよそ30分の距離。雑木林（里山）の中にクヌギやナラなどに混じって生育し、植えたという感じではなかった。育てるようになったのは嫁入り以降。現在は、ケシンの葉が入手できないのでケシン団子を作らないという人がいる。山に入ってまでケシンの葉を取りにはいかない。ケシンに似た木が山にある。
- 姉の家にもケシンの木があるはず。姉の夫は、デコポンなど、さまざまな植物を植えているから。温州ミカンも販売したこともあるが、価格が暴落し、育てなくなった。

▶ 食物作り

- 回答者の両親の時代、味噌、醤油、蒟蒻、アクマキを自家消費用に作っていた。子どもの頃、兄弟姉妹で味噌作りのお手伝い。味噌作り中のダイズを食べて怒られた経験あり。
- 5月初めはお茶摘み。摘み子をした。山にワラビをよく取りに行った。タケノコは自家消費用だった。現在では高く売れる。コンニャクイモは勝手に生育する。
- 紫尾神社の供え物にケシン団子を出す人はいない。ケシンを薬に使う人はいたと思う。根はニッキのからみあり。じいさん（夫）に食べられた。ハチノコも食べさせられた。

▶ 庭のケシンの木を見学

- 庭に大きく立派な梅の木がある（図2～3）。



図2 庭の片隅にシナモンあり。庭木がとてもよく手入れされている。多種類の植物あり

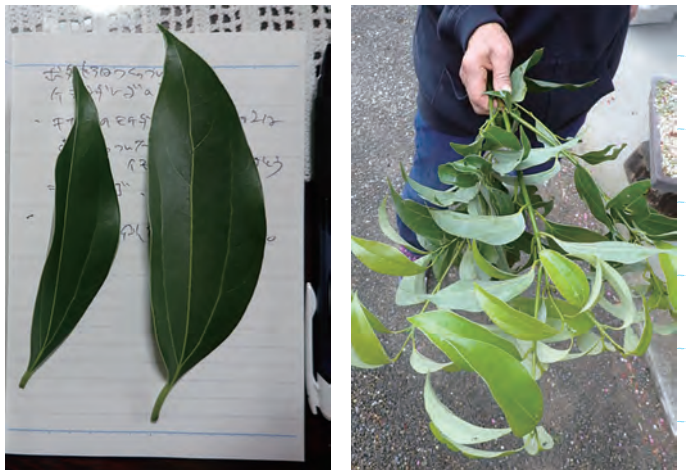


図3 シナモン（ケシン）



- ・庭のケシンは14～15年になる。ケシンは庭木として扱われている。木市によく出ており、道の駅でも売っているのを見たことがあり、1mくらいの幼木が500円くらいで売られていた（のちに、苗木が販売されているのを確認）。出水市は町でも田舎でも庭木がよく手入れされているのだが、家の庭木によくケシが生育していて、夫はよく剪定したという。ケシはほっておくと大木になるので、主幹を切り、低く仕立てる。家の庭のケシも同様。ケシは家具の材料にはならない。小さいころ、根を掘って食べた。皮にからみのある特殊な味。出水には2、3年通っていたが、出水ではケシ団子は見たことがない。
- ・ウンベ（アケビ）が梅の木にからまっていた。ビワ、カキ、ダイダイなど、実のなる木がある。回答者が子どもの頃からずっと多数の果樹あり。東京にいる妹にビワの葉をおくる。焼酎にいれる。カワバタミカンも数本あったが枯死した。ショウガバナ、ウコン、キシシなどの有用樹がかつてあった。

▶その他

- ・イゲシシという、ケシに似た木がある。かじるとからくない。イゲシシも植えないし、そもそも少ない。
- ・このあたりは市町村合併前、鶴田町といった。紫尾、種田、神子が含まれる。平川は宮之城町。現在の出水市側も紫尾だった。
- ・タノカンコウ（田の神講）は公民館ですのみ。
- ・鶴田（ダムのある地区）ではかつて麻をたくさん作っていた。
- ・永野金山の鉱夫が樟脳作りをしていた。幕府に一度、禁止された。

17:30頃 インタビュー終了後、翌朝のアポイントメントをしてくれていた家まで、S氏が道案内してくれる。

宿泊した旅館の女将さんに、京都からシナモンを探しにきているというと、携帯電話であちこちに電話してくれる。娘が嫁いだ家の庭にシナモンが生育しており、大きくなりジャマなので、ちょうど切り倒そうとしていたところだという。ここから5分ほどのところなので、翌朝、見に行くようアレンジしてくれる。

2019年2月20日（水）

宿泊した旅館の女将さんの娘さんの嫁ぎ先（神子地区）にケシを見に行く。

神子（こうし）でインタビュー①

回答者：男性、73歳

▶シナモン



図4 庭のケシの木



図5 ケシンの幹

- ・ケシンは里山にある。風に弱い。実際、風で倒れたケシンをちょうど丸太にしたところ。ストーブの薪としてくべるとよい香りがする。かつて里山に多数あったと思われるが、植林で減少。現在残っているのは、庭にある木（図4～5）。剪定して残す。人が住んでいた跡地などには残る。子どもの頃は根を食っていた。誰かがすでに根を掘っていて、そこから少し掘ると新たな根がとれる。

▶庭

- ・家の裏手にある小さい林には多種多様な樹種あり（図6～7）。センリョウの木は鳥が種を運び、勝手に生育。ゆずも同様。ナンテ



図6 家の裏手の庭にはさまざまな有用樹が生育している



図7 シイタケも栽培

ンあり。難を転じて福来る。クチナシの実
は、赤切れした時に使う。ビワは、葉を乾
燥させて煎じると熱さましに使える。いず
れも薬用。シイノキは家の庭にも里山にも
ある。実をフライパンで炒って食べた。

- ・庭の小さい林の縁に小さい祠あり（図8）。12月に神主さんに来てもらいお祓いをする。現在は2軒で管理するが、かつて、このあたり数軒で共同管理。祠には藤原天神さんを祀っている。学問の神。



図8 祠。右手は竹林を伐採したもの

▶里山

- ・里山にタブノキあり（図9）。ダムの上流や、尾根伝いに防火帯として植えている。保護



図9 里山の景観

樹帯。

- 家の横を流れる川は、かつては上流から伊佐米を運搬するルートだった。権太郎（ゴンタロウ）さんが川を掘削した。ウナギやアユが生息している。罨でとることが多い。ホタルも乱舞。流域でも、このあたりがもっともきれい。

9:50 頃インタビュー終了。次のアポはすぐ近くの家。S氏が昨日までにアレンジしてくれていた。

神子でインタビュー②

回答者：男性、84歳、妻、82歳

▶回答者家族および履歴

- 祖父の時代は炭焼きに従事。雑木を炭にした。
- かつて造林業に従事。兄弟が大阪、島根、屋久島にいる。母はナガシマ町出身。両親はまず藤川（天神のあるところ）に移住し、その後、現在のところに移住した。そもそもダムの上流のほうにいた。さつま町の求名（グミョウ）生まれ。そもそも炭焼きと造林の仕事をしていた。小さいときは炭焼き

の手伝い。俵入れや木に名前を記す仕事。水田はなく、夫婦で山仕事に従事。しかし、仕事にワイヤに腕を挟まれるけがをしたため、2000年にここに移ってきた。当時、ダム湖の上流はすべてスギ・ヒノキの植林。公団・営林署（熊本営林局、川内営林署）の管轄の山で、一部、伐採しているところもある。現在、11人家族。曾祖母は100歳まで生きた。

- ダムは昭和40年完成。その周りに暮らし林業の仕事をしていた。この世帯のみ。また、300町歩の山持ちの山の管理をしていた。オーナーは川内市の人。他に営林署の（請負）仕事もしていた。その後、300町歩の山の管理は回答者に任すようになった。伐採はしている。
- 自分は川内市にある林業会社の仕事で、スギ、ヒノキの造林をしていた。昭和35年からヒノキが植えられだした。営林署・森林開発公団の植林。冬場から3月にかけて苗を植林。1.5m間隔で植林。夏にかけて下張り（草を刈る）。植林後10～15年経過すると、木に登って枝打ち。それ以外の季節は、堤防の草払いを20年間していた。家の裏手を流れる川内市大口川。これも林業会社の仕事（下請け）。15～16人ずつで作業。

- ・ 林業会社は、このあたりの木を集めているわけではなく、日本中の木を集めて加工。

▶ シナモン

- ・ 山でケシンはみない。クヌギ、カシなどの雑木林。ケシンは家の近くに植える。ケシンの根を食べたことはある。ケシンは料理の味付けに使うことはない。
- ・ 小さい頃、5円くらいでニッキ（根）を売っていた。

▶ カカランハ

- ・ カカランハ（サルトリイバラの葉）の団子をお盆のところに食べた。かつて、屋久島から送ってもらったものにカカランハ団子があった。カカランハは、里山で5～7月に葉が出てくる。それをとっておき冷凍。カカランハは、体によいといってそのまま食べる人もいるが、食べない人もいる。里山にいった人が、葉が出ているよと教えてくれる。
- ・ 家では、コメを2升分栽培。庭畑ではササゲ（黒い豆、長径5mmほどの楕円形、さやは長さ10cm）を植える。豆を湯がいて筋を取り、ミキサーにかけてペースト状に練る。これを餡にしてカカランハ団子を作る。ササゲは堤防の草刈りをしているときに見つけて植えた。アズキの餡よりもうまい。おそらく堤防の土に種が混じっていたものだと思う。モチゴメは自分で栽培していないが、鶴田にいる親戚からもらう。チマキを5月の節句（4月28、29日）に作ることあり。

▶ 食べ物づくり

- ・ カライモ（サツマイモ）をいれたカライモモチを作り、1か月に一度、サロン（村の人の集まり）でふるまう。1か月に数回、作ったものを互いに送りあいする。娘も、ヤマノ

イモ団子をつくって持ってきてくれる。おそらく娘の家のみで作っている。

- ・ 煮しめを作ったときには友人にふるまう。
- ・ 蒟蒻は自分で作る。冬に芋を収穫し皮をむく。灰を使ってあくをとる。ミキサーにかけたのちトレイにいれ、切り、3時間ゆがく。十分にゆがかないと、食べたときにのどがいたくなる。マヨネーズか醤油で食べるとよい。
- ・ 庭には葉っぱもの多数。ビワもあり。ケシンはない。クチナシの花を見る。クチナシの実の団子もあり。3月頃に作った人が持ってきてくれる。
- ・ 味噌は自分で作っているが、送りあいはない。粕漬はつくって人にあげる。サロンにもっていくと人気があり、なくなる。インタビュー中にお茶請けとしてだしてくれる。奈良漬けなのだが、奈良漬けのように臭くなく、あっさりしていて、食感もよい。実にうまい。1本をいただいて持って帰るが、家でもおいしいと評判だった。はじめ塩を多くするが、その後、サトウと粕につけて塩分をしっかりと抜く。これが自分のやり方。

▶ 森林産物との関わり

- ・ 薪ストーブあり。クヌギを利用。現在は3代目。ダム湖にいる時に製造した。北海道からきて川内で働いていた人に教わった。最初は北海道から購入。回答者もここで薪ストーブを知った。薪は十分にある。今年は台風があり倒木を利用できる。そうでない年でも、伐採の切れ端をトラックで運搬してくれる。
- ・ 回答者の妻は、父からチェーンソーの使い方を習った。
- ・ 回答者はアイデアマンで、公民館のドアの取手も手作り。

- ・ダム湖周辺の山は公団・営林局管轄だが、このあたりの山は個人所有が多い。ただし、営林署のHPを見ると、国有林は尾根や山頂部が中心で、中腹以下は民有林。

▶その他

- ・高校3年生のお孫さんが同席。車で到着したときも出迎えてくれる。春から村を離れて大学に進学。現在は、自由登校日の期間中。
- ・金のナマズの写真。夫が釣り上げた大きなナマズをお菓子の商標とした。

11:40 インタビュー終了。

川内川の左岸沿いの細い道を下る。神子轟の水神祠、山神祠あり（図10）。川内市の川さらえ工事の後も事故があったため、天保14年（1843年）に祀られたもの。祠のすぐ近くに平成元年度事業の藺草乾燥施設あり。

昼食前後に道の駅を訪問。ケシンの苗木販売あり（図11）。つけられていたタグによるとKさんという方が、ケシンを含め、多数の庭木を販売。お店の人によると、出水市から庭木を仕入れて販売されている方であり、自分で苗木栽培をしているわけではないという。



図10 神子轟の水神祠、山神祠



図11 道の駅で販売されていたケシン

出水市高尾野で月に一度植木市が開かれている。

13:50 宮之城歴史資料センター見学。

藤川天神にて

- ・無人の販売所にて、直径5mm、長さ10cmほどのケシンの根を10本ほど束にして100円で販売（図12～13）。有人の店では150円。かつては、ケシンの杖も販売したことあり。消臭剤代わりに使うこともある。束は、近くの人が持ってきてくれる。藤川に住む80代の男性で、後ほど、家を訪問し話を聞く。藤川天神だけでなく、茶屋や道の駅にもケシンの束を卸している。



図12 藤川天神と背後の山



図13 藤川天神境内の無人販売所で売られていたケセン

- かじってみると、ハッカのからさと甘みが口に広がる。確かに癖になるうまさ。
- 焼酎に1~2か月ほどケセンをつけると、ウイスキーのような色になる。
- 藤川天神の沿道に土産物店あり。そのすぐ裏手にもケセンあり。高さ5mで細い。勝手に生育している。土産物店の方が教えてくれる。
- 天神さんの裏手に生育するケセンを見せよう(図14)。樹高5m。昔から勝手に生育し、特に使っているわけではない。枯れ木は柿の木。宮司さんが子どもの頃は、神

社裏の林に多数のケセンがあった。かつてここは雑木林。昭和40年頃(1965年)からスギ林になった。そのためケセンがなくなる。かつて、ケセンの葉を防腐用につかっていた。弁当を持っていく際に、白ご飯の上のせた(葉を下に敷いた)。ネッタボモチにのせるのも防腐の効果。焼酎につけると甘くなりうまい。神事・祭事にはケセンを使わない。藤川の紅白饅頭にはケセンを使う。臥龍梅餅には使っている。

- 夏になるとケセンは苦くなる。

17:00 インタビュー終了後、境内にある白猪(アルビノのイノシシ、獅子年の縁起物として)を見学して出発。

17:00 過ぎ 藤川天神近くの茶屋へ。ここでもケセンの根が1束150円で販売されている(図15)。焼酎にいれるなどして利用するという説明書きあり。お店の話では、下駄箱に入れて消臭剤代わりに使う人もいる、鹿児島市内ではケセンと呼ぶとのこと。ここではケセン団子は扱っていない。この店で、ケセンを卸している方の情報を得る。訪問。



図14 境内に生育するケセン



図15 茶屋で売られていたケセン

東郷にてケシン卸の方にインタビュー

回答者：男性、86歳、弟さん、79歳

▶ケシン

- ケシンが家の近くの山で生育（図16）。ケシンには2種類あり。普通のケシンとカズラケシン。カズラケシンは葛のように根が細長く伸びる。カズラケシンのほうが少ないが、どこに生育しているのかは知っている。クスノキやイゲシンの近くにあるケシンはにおいがよくない。ケシンは、鳥が実を食べ、種を運ぶことで広がる。苗木を売ることもある。回答者の家の裏手には10本以上のケシンがある。戦後になってケシンが増えた。ここは天神山に近いので、ケシンを売ることができ、比較的ケシンが残っている。ただし、現在でも販売しているのは回答者のみ。回答者の弟の家の近くにも樹高10mのケシンあり。他に、樹高10mのケシンが3本あり。いずれも道路沿いか川沿いに分布。ケシンの裏手には植林が広がる。なお、植林が入る前は雑木林で、15年くらいを周期として伐採していた。そのころには、ヤマイモも生育していたが、植林後はない。
- 昭和30年代までは、通常、6月頃に木を



図16 家の裏山のケシン

切って樹皮を剥ぎ販売することがあった。朝鮮から引揚げてきた人達が多く従事していた。根は天神さんのお土産として戦前から売っていた。ケシンの根を3週間ほど焼酎につけるとうまくなる。

- 回答者は藤川天神にも茶屋にもケシンを卸している。いずれも価格は同じで、手数料として20%を店に支払う。
- ケシンの樹皮を販売する場合、家で樹皮を剥いだ後、乾燥させる。それを業者に販売。樹皮がとりにやすい5～6月に樹皮を取り、乾燥させる。昭和30～40年まで扱っていた。根のほうは天神さんでの販売用であり、12月末～3月いっぱいまで取ることができる。

▶その他

- 回答者は30町歩の水田耕作を請け負っている。
- このあたりは冬に積雪することがある。数年前に十数センチ（膝下）の積雪あった。出水市にツルが渡ってくるように、大陸の寒気がここまで南下するのだろう。また、この東郷は数年前に台風の被害にあう。国道沿いの回答者の家はあまり風がこないが、回答者の弟の家の方は風が強い。台風の進路によって受ける風が異なる。太平洋側から台風がくると谷の下の方から風がくるため直撃。そのため家の一部が壊れた。台風がさらに進むと、山からの風にかわる。なお、台風が出水市側からくる場合、被害は少ない。だとすれば、谷・山の位置を考えて家を建てているのかと聞くと、かならずしもそうではないという。平地が少ないため、基本的には、平地のある所に田畑を開き、近くの山裾に家を建てざるをえない。田畑の位置が優先される。

18:30 頃 インタビュー終了後、農免道路を
通って紫尾温泉へ。大幅なショートカット
でもあり快適な新しい道でもある。信号
がなく早い。

19:00 頃 尾温泉着。紫尾神社すぐ近くに宿泊。
宿につくと、なんと、S氏からメッセ
ージが届いていた。先日訪問したお宅
の方がわざわざケシン団子を作ってく
れて、それをS氏が宿まで持ってきて
くれた！（図17）



図17 ケシン団子とケシンの根



図19 紫尾神社境内



図20 紫尾神社境内の下から源泉がでる

2019年2月21日（木）

9:00 紫尾神社散策。神社境内の下に源泉あ
り。そこから、紫尾温泉街にお湯を引

いている。区営温泉場もあり。紫尾神
社の写真（図18～20）。

10:30 柘野（クキノ）を訪問。回答者の家の前
は、ヒガンバナの撮影スポット。



図18 紫尾神社

柘野でインタビュー

回答者：男性、73歳。妻が藤川生まれで、
初詣は藤川天神に行く。高校生の時
に、日曜日は営林署でアルバイトを
していた。仕事内容は、2月に造林、
7～8月は下張り。ただし枝打ちは
していない。高給だった。松くい虫
被害拡大阻止のため松を切り倒し、
根を掘り出して焼いた。日当500円
だった。高校を卒業後、回答者は農
協に勤めていた。

▶ 柵野の概要

- さつま町の人口は2.4万人。ここは、交通の要衝となっていて、車の場合、鹿児島市から1.5時間、川内市から30分、出水市から30分。川内市と出水市までの時間は変わらないが、出水市のほうが、スーパーが集まっていてさつま町の人には主に出水市で買い物をする。出水市は植木が多く、植木市もある。2と7のつく日に市が開催、うちひとつは農協の主催。登録し免許を得れば、だれでもセリに参加できる。さつま町の物産館に、かつてはたくさんの植木・庭木が販売されていたが最近は少ない。回答者の師匠は店を開き、甘酒、桑茶、ニッキ入り??など販売している。
- 柵野の世帯数は80弱。高齢化率は50%以上。50町歩の田畑あり。稲作農家がほとんどで、お茶を専門としている農家が2世帯。シイタケ農家が2世帯。ほぼ兼業農家。水田面積は最大で3町歩/世帯。フェンスの補助があるので、耕作放棄をすることができない。地区の80%が山、うち60~70%は国有林(さつま町の国有林のデータを見ると、山頂部は国有林が中心。紫尾山の国有林はさつま町側と、反対の出水市側にあり。出水市側のほうが国有林は広い)。

▶ 生業の変化

- この辺りはコメ作りと養蚕、炭焼きがかつて盛んだった。養蚕農家は、規模は大きくないが、多くの世帯で蚕を飼っていた。昭和62あるいは63年が最後。宮之城のほうで養蚕は盛んだった。片倉、堀之内に製糸工場があった。炭焼きは20~30年前の話。出稼ぎするなど、生業が変わった。
- かつてこの時期は炭焼きをしていた。専門に炭焼きをして山を移動する人たちもいた。

そういう人たちは樟脳も集めていたという話は聞いたことがある。

- エビネラン、カンランで大もうけした人がいる。国有林で生育していた。ブームの時に一株100万円する名品がでることもあった。今から40~50年前の話。ランは、キノコ採りのついでにとってきて、庭に植えておいた。回答者の祖父や父は山歩きが好きで、季節ごとに山に入りいろいろなキノコを採ってきた。自分はわからない。ホウキダケ(サンゴあるいはネズミの足のような形)の写真を見せてくれる。柴の間からでてくる。ある一か所にしか生えてこないのので、人には教えない。カズラの生育する場所も同様。

▶ シナモン

- 10年前に、たまたま見つけたケシンの苗木(1m)を数本、山から持ち帰って自分の竹林に植えておいた。昨日、見に行くと胸高直径が15cmに生育していた。9月頃に近所のおばさんが葉をとっていく。この竹林は、雑木林であったところを40~50年前に切り開いて竹林としたもの。
- 家の前にも庭木のひとつとしてケシンを植えている(図21~22)。



図21 庭のケシン



図 22 庭のケシン

- ケシンは、5月に新芽がでて、9～10月に硬くなり良いにおいがするようになる。ケシン団子は時期になればどこでも出回る。物産館でも9～10月にケシン団子がでてくる。ケシンの枝は折れやすいので関心が薄い。カシヤシイノキは強いのでよく利用する。ケシンの木は、葉をとるために、木の上部で剪定する。成長は早い。
- 10年前に台風で倒れたケシンの木の根（カズラ）を持ってきてくれる。ケシンにはカズラのなるケシンと短い根のケシンの二種類がある。両者で、葉や幹の形状は変わらない。カズラ根を見つけると、子どもたちみんなで取りに行った。子どもの頃は、DBHが30cmのケシンの大木あった。山にはほかに、ヤマモモ（白、赤）など、どの実がいつ熟れるかをみんな知っていた。
- 現在、ツヅラカズラの工芸品作りをしている。ツヅラカズラは10m以上になる。町内だけでなく、県内でもひとりしか作っていない。回答者の師匠は数年前に90歳で亡くなった。師匠の母がそもそもカズラ工芸をしていた。昨日も、京都の人が注文しにきた。カズラは山奥にしか生育しない。国有林なので入れない。カズラ工芸は、かつては、村の重要な副業だった。自家用に工芸

品を製作することはよくあった。多くの人
が作ることができたが、特に専門とするひ
とは少なかった。回答者も小さい頃は、カ
ゴくらいは自分で作ることができた。

- ケシンの幹の樹皮をとったり、漢方薬として利用したりしたという話は聞いたことがない。桃の花はあせもに効くという話は聞いたことがある。クロガネモチがはやった時、庭先に植えたことあり。

▶ ヒガンバナ

- 9月23日にヒガンバナ祭りを開催する。回答者の家の前はヒガンバナがとくにきれいな場所のひとつ。道や畔にヒガンバナが咲き乱れる。カメラマンなど、1500～2000人が来る。現在、道沿いに草が残っていて9月に花が咲く。20年前から、町おこしの一環で植え始めた。シカはヒガンバナの葉を食べる。圃場周りを高さ2mのフェンスで囲うようになった。それ以前は、シカがヒガンバナの根も掘って食べつくした。特に10年前から、シカの農作物被害が拡大。イノシシよりもやっかい。村で10人が罟猟の免許を持っている。圃場だけでなく、村全体をフェンスで囲うようになってから被害は減少。宮之城の街中にもシカが出没するようになった。最初、柵野で村全体をフェンスで囲んだ。するとシカは紫尾にでるようになった。紫尾で村全体をフェンスで囲うと他に移動した。
- アクマキに灰を使うのは長期保存のため。お菓子をいつでも食べられるように。
- ワラビはとったことあり。一人息子の食用に事欠かない程度にいつでも採れる。一人分くらいなら年中とれる。取り続けておかないと、葉が硬くなる。そのため、物産館で出すために、毎日、少量ずつ採るのがちょうどよい。

- ・ 国有林の周りには防火帯が作られている。シイの木が多い。ただし、現在は荒れている。
- ・ かつて、どの世帯でも、10～15頭/世帯の牛を飼育していたが現在は2世帯のみ。
- ・ コンニャクは家の庭にある。
- ・ ここでは川海苔はとらない。

12:13 インタビュー終了後、桑茶をいただいて出発。

12:45 宮之城中心部に戻る。その後、街中の家庭菜園を訪問。この家庭菜園にケシンの木あり。15年前に、藤川から1.5mの苗を案内してくれたF氏の兄が持ち帰った(図23)。小さい頃はケシンの根を買ってかじったことあり。この辺りでは普通のことだった。

14:00 F氏の案内で収穫中のキンカン栽培農家(ビニルハウス)を訪問。4～5人で作業しているところにお邪魔する。作業しながら少し話を聞く。

- ・ キンカン、ミカン、ブンタン、温州ミカン、カワバタミカン、コミカン(桜島)など栽培。
- ・ 山でとれるものに、ビワ、サトウキビ、ヤマモモ、クワノミ、ヒトツバの実(庭木、人

形に似る、紫色)、山ブドウ、野イチゴ、グミ(大きいグミ、大きいのにつながって3つの実がなるグミ、山グミ=サツマイモ収穫時期に小さいグミができて赤くなる、10個くらい口にほおぼる、紫尾山の道にあり、花にいける)、アケビ(山になっていて開く)、ムベ(開かない)。シイの実を拾って缶にいれ、火にかけてあぶるとぱちっと弾けて食べることができる。梅の種も食べた。シイの実に似る。カキノキもあり。実を収穫したのち枝を剪定。クリの木も里山にあった。

- ・ 梅干しの種も食べた。南高梅が薩摩で植えられている。オレンジ自由化の際、薩摩から和歌山に研修に行き、南高梅を導入することになった。
- ・ かつては、女の子が生まれるとキリの木を植えた。
- ・ ドクダミは火にあぶってつけたり、煎じて飲んだりした。農協もドクダミ茶を作ったりした。
- ・ ヨモギは、稲刈り等で手を切ったときにつける。カヤでしばった。
- ・ ゲンノショウコは胃腸薬。その辺の藪に生育していた。ユキノシタも薬草として使う。

キンカンをお土産にもらい、インタビュー終了。すぐ近くにサルを取るための大型の罠あり。

15:10 永野金山の町で、案内してくれるK氏と待ち合わせ。かつての役場跡地。樹高5mほどのケシンあり(図24)。もともとは胸高直径50cmの大木だったが大きくなりすぎたため切り倒した。その後、勝手に生育。家から学校に行く途中にいくらでもケシンはあった。村祭りの際に屋台で販売していた。一束10円。

15:38 ウシ飼育農家を訪問。この奥さんが



図23 家庭菜園わきに残されたケシン



図 24 役場跡地に生育するケシン

地元の料理ボランティアグループの人。
ケシンを使った食べ物について聞く。

料理ボランティアの方にインタビュー

回答者：女性

▶ケシン

- 牛舎入口に樹高 10m ほどのケシンが 2 本あり。回答者の奥さんは、地元のイベントで料理をふるまう若手代表格。地元産の材料を使った料理や加工品を考える会社（あるいは会）。ケシン団子を作るためにケシンを維持している。この 2 本で、ほぼ葉を賄うことができる。二本あれば年間のばらつきが少なくなる。
- 11月に親戚まわりをする。鏡餅を親戚に届ける。子どもが歩いて持っていく。おばあさんが待っていて、お茶とお茶うけ（タクアンの漬物か柚餅子）がでる。
- 鹿児島県南大隅町根占（ネジメ）町ではビワの葉の特産品あり（ネット情報によると 1999 年以降、十津川農場などで生産開始）。鹿屋で

は甘い。このあたりのビワは酸っぱい。

- 梅エキス 50g を作るのに、生の梅が 1 ~ 2kg が必要。作り方はおばあさん達と相談。柚餅子は家によって味が異なる。黒田さんの親戚はトウガラシが入っていて辛い。K 氏の家の午後 3 時のおやつはいつもカライモか団子だった。お菓子を買うことはめったになかった。
- 焼酎は山で（密かに）作っていた。焼酎屋（？）という地名もある。サツマイモを使った芋焼酎。
- この町の工業は、京セラの下請けのアロン工業。この村出身者が京都で修業したのち工場を立ち上げた。
- 地元中学校の生徒が、回答者のお宅で牛の飼育実習をする。ここはオスのホルスタイン肥育牛（去勢牛）を 100 頭ほど育てている。すべて肉牛。実習がおわり午後 3 時に、作ったケシン団子を食べる。たいがいうまいという。
- K 氏によれば、回答者の奥さんの絶品の一つに、ケシン団子の餡のかわりにヨモギを入れた団子がある。これが最高だということ。皆で議論するが、一年を通じて多数あるお菓子の中でケシン団子はベスト。
- K 氏が若いころには、エビネやランは多数あった。山の斜面全体にいろいろな植物が生育していた。K 氏の家から学校までは約 4 km あり、途中、山イチゴ、グミの群生しているところを通る。毎日、違う道を通って通学しいろいろなものを食べた。
- カカランハは最近、藪が刈られるようになり、見なくなった。山ブドウも同様に少ない。昔、かまで草を刈っていたころは、そうした有用植物を残しながら草刈りしたが、機械になるとすべて刈ってしまう。
- 昭和 28 年まで永野金山が稼働していた。

16:33 インタビュー終了後、出発。K氏の案内で永野金山を見学。その後、空港へ。

以上

CIRAS Discussion Paper No. 97

アジアの薬用植物資源の生産・流通・利用の歴史に関する学際的研究
—シナモンがつなぐベトナムと日本—

編 者 岡田雅志
柳澤雅之

発 行 日 2020年3月31日

制作・発行 京都大学東南アジア地域研究研究所
<https://kyoto.cseas.kyoto-u.ac.jp/>

印 刷 株式会社田中プリント
〒600-8047 京都府京都市下京区石不動之町 677-2
<https://www.tn-p.co.jp/>