

中村亜希子・神野 恵

1. はじめに

古来中国において山椒は、その芳香から邪氣を払う効能があり、実の多さから子孫繁栄を示すなど、吉祥の象徴とされてきた。漢代には農曆元日の朝、「椒酒」をいわゆる屠蘇酒として飲んだことが記され⁽¹⁾、皇后の住む宮殿を「椒房殿」と呼んだことが知られている⁽²⁾。「椒房」とは山椒の実が枝にたわわに実る様子を表現しており、多産を祈念しての命名だと容易に想像できる名称である。中国での思想を反映してであろう、古代日本においても、皇后の住まいの壁に山椒を塗り始めた話⁽³⁾や、皇后の居宅を指す語には「椒庭」⁽⁴⁾、「椒房」⁽⁵⁾などという用語が使われていた。

関根真隆が指摘⁽⁶⁾するように、奈良時代以降の文献には、山椒類を指す語に、「蜀椒」、「秦椒」、「蔓椒」、「曼椒」、「慢椒」などがある。後三者は同じ「椒」を示しており、本稿では引用箇所でない場合、特記しない限り「曼椒」の用語を用いる。これらの山椒は、薬として、あるいは香辛料や保存食、油糧作物として多用されていた。続く平安時代にも、全国各地から大量の椒類を納めさせていたことが史料から窺われる⁽⁷⁾。

いっぽうで、3世紀末に書かれた魏志倭人伝⁽⁸⁾には、「有薑・橘・椒・蘘荷、不知以為滋味」、つまり、「薑・橘・椒・蘘荷があるが、その滋味を知らない」とあり、魏人にとって一般的だったサンショウなどの美味な香辛料が自生しているのにも関わらず、当時の倭人は積極的に食していないということを指摘している。現存する日本の文献史料に「椒」が出現するのは701年成立の『養老令』を待たなければならないが、上述のように、『日本書紀』にあるように6世紀前半の安閑天皇の治世にすでに「椒庭」があった可能性も排除はできない。また、『日本書紀』卷第二十六齊明二年(657年)の項には、大規模な土木工事が行われたさまを表した記述のなかで、両櫓宮の造営にあたって、「山椒埋矣（山椒が埋もれるごとく）」と記される。わざと山椒がクローズアップされることを考えると、遅くとも『日本書紀』の編纂が進められた7世紀後半までは、日本でもすでに中国的な椒の意味・利用法が普及していたのだろう。齐明天皇が女帝であるため、大土木工事を皮肉るために山椒が引き合いに出されたのかもしれない。「山椒埋矣」の表現は、山椒が野

生種として野山にありふれた植物であり、その存在が広く認識されていたという前提がなければ成り立たないと考えられる。ちなみに、倭人が滋味を知らなかった植物のうち、ショウガ（薑）とサンショウ（椒）は、しばしば香辛成分をもつものとして同類に分類、あるいは混同され、和名の「ハジカミ」があてられていた。

縄文時代以来、日本各地の遺跡ではサンショウの植物遺存が確認されている⁽⁹⁾。魏人が認識していなかっただけで、その利用ははるかに時代を遡る。しかし、呪術・吉祥などの意味合いを付加され、かつ用途によって細分し、はるか遠方の地から貢納されるようになったのは古代以降と考えてよいだろう。本稿では、これら様々な「椒」が、それぞれどの現生種に近いものであるのかを再検討し、古代における具体的な利用方法を考察してみたいと思う。直接的か間接的かはさておき、日本古代における山椒の利用は中国由来と考えられる。そこで、まずは起源となったであろう中国の動向を理解したうえで、文献や文字資料から日本古代の山椒の区分と利用の実態をまとめ、両者を比較検討するという手法をとる。

(2) 中国と日本における山椒類の名称

『養老律令』や『延喜式』には、蔓椒、蜀椒、秦椒といった3種類の「椒」が確認できる。これらが現在のどの植物にあたるのかという問題については、明確な答えを得がたい。その大きな理由の一つは、蔓椒、蜀椒、秦椒といった漢名と和名の対比が、漢名を受け入れた時点で、すでに混乱していた可能性が高いことである。漢名は中国での本草の呼び名であり、律令制度が整備される中で、これらサンショウ類を指す言葉も漢名で統一が図られたものと見られる。しかしながら、実際のものと結びつけるには、一般的な呼称であった和名を介さねばならなかつたのである。後に詳述するが、これらの本に登場するサンショウ類を整理すると、当時の人々にとって、漢名と和名を結びつけることがいかに難しかったのかがよくわかる。

ちなみに、中国における、「椒」の3分類は、中国南朝梁の陶宏景(456-536)が『神農本草經集註』をまとめた500年頃にはすでに確認できる。『神農本草經集註』自体はそれ以前の薬学書である『神農本草經』に注釈を与えたものであり、現状で確認できる最古の『神

農本草經』は、『太平御覽』に引用される三国時代魏(220-265)のものとされ、魏志倭人伝より古い情報であることが窺われる。

ここでは、3世紀の『神農本草經』⁽¹⁰⁾と、唐の蘇敬が『神農本草經集註』に増補した659年勅撰の『新修本草』⁽¹¹⁾を中心に山椒類の記述を整理する。さらに、この和名と漢名を対照させる書物については、平安時代の『本草和名』⁽¹²⁾(と、承平年間(931-938)成立の源順)や『和名類聚抄』⁽¹³⁾を対比させ、漢名と和名でどのように対応させたかを検討していきたい(表1)。

①蜀 椒

『神農本草經』における蜀椒は「蜀荳」と記される。「荳」は「椒」の旧字である。特徴は辛く、川谷に生えるという。毒が強く、長期服用は不可能な治病薬である「下経」に分類される。『新修本草』では木部下品卷第十四に記され、やはり毒性が強いことを意味する。「味は辛い。多食すると氣となり、口が閉じたものは人を殺す。一名に「巴椒」、「盧藪」。武都の川谷や巴郡で産する。八月に実を採り、乾かす。」とある。武都は陝西省西部、巴郡は重慶市一帯であり、南朝で分類された植物が北部に都を置く唐の領域のどこで採れるのか注釈を入れている。

『本草和名』には、蜀椒には巴椒や汗椒、大椒などといっ

た別名があることを示した上で、「布佐波之加美(フサハジカミ)」という和名を当てる。『和名類聚抄』ではこれに加えさらに「奈留波之加美(ナルハジカミ)」と和名を振ることもあるとし、「フサハジカミ」の「フサ」にも「不佐」の漢字を用いる。

②秦 椒

『神農本草經』の秦椒は、「秦荳」と表記され、その特徴は、蜀椒とまったく同じで、辛く、川谷に生えるというが、中経(毒にもなり得る養性薬)に分類する。『新修本草』では木部中品卷第十三に「秦椒」が含まれ、「味は辛く有毒。太山川谷や秦嶺上、或いは瑋琊に生える。八月九月に実を採る」とする。太山は山東半島の泰山、秦嶺は甘肅から秦嶺山脈(甘肅東部から河南西部に伸びる山脈)を、瑋琊は山東省を示すのだろう。

『本草和名』ではこの秦椒に大椒や樺樹子、小椒といった別名があるとし、「加波々之加美(カハハジカミ)」の和名を当てる。また、「吳茱萸」に秦椒の和名と非常に音が近い「加良波之加美(カラハジカミ)」を記す。一方で、なぜか『和名類聚抄』には秦椒が記載されず、「加波々之加美(カハハジカミ)」という和名は「吳茱萸」にあてられ、その別名を「藪」とする。そして、「カラハジカミ」の音をもつ和名をもつ椒・茱萸の類は見られない。

表1. 古代の山椒類 漢名と和名の対照表

	『本草和名』			『和名類聚抄』10巻本		『和名類聚抄』20巻本	
	分類	漢名別名	和名	分類	和名	分類	和名
蜀椒	木下	巴椒、汗椒、椒目冷猪眼椒、大椒など	布佐波之加美(フサハジカミ)	飲食部 塩梅類	奈留波之加美(ナルハジカミ) 不佐波之加美(フサハジカミ)	飲食部 薑蒜類	奈留波之加美(ナルハシカミ) 不佐波之加美(フサハシカミ)
秦椒	木中	大椒、樺樹子、小椒など	加波々之加美(カハハジカミ)				
蔓椒	木下	豕椒、猪椒、狗椒、樺など	以多知波之加美(イタチハジカミ) 保曾岐(ホソキ)	草木部 木類	以多知波之加美(イタチハジカミ) 保曾岐(ホソキ)	草木部 木類	以多知波之加美(イタチハシカミ) 保曾木(ホソキ)
吳茱萸	木中	藪など	加良波之加美(カラハジカミ)	草木部 木類	加波々之加美(カハハジカミ)	草木部 木類	加波波之加美(カハハシカミ)
食茱萸	木中	藪	於保多良乃美(オホタラノミ)	草木部 木類	於保多良(オホタラ)	草木部 木類	於保太良(ヲホタラ)
山茱萸	木中	蜀橐、鷄足、思益など	以多知波之加美(イタチハジカミ) 加利波乃美(カリハノミ)				

なお、『本草和名』では「薑」を「呉茱萸」や「食茱萸」の別名とし、前者に「加良波之加美（カラハジカミ）」、後者に「於保多良乃美（オホタラノミ）」の和名を用いる（表1）。ちなみに前述の中国の『神農本草經』で「薑」は「呉茱萸」の別名とされている。『本草和名』と『和名類聚抄』の編纂はいずれも10世紀前半であり、その時期差は限られているが、この時期び中国の「秦椒」を日本のどのような椒・茱萸に対応させるかについて、認識が異なる場合があったことが想定できる。

③蔓 椒

『神農本草經』における曼椒には「蔓椒」の字が用いられる。中經に分類され、苦く、「豕椒」という別名をもち、川谷や邱冢間に生えるとする。『新修本草』でも同じ漢字を用い、木部下品卷第十四に分類するが、なぜか文中では「無毒」と記述する。『神農本草經』での記録に加え、生息地に雲中（山西省東南部）を挙げる。

一方日本では、『本草和名』と『和名類聚抄』で「蔓椒」の漢字を用い、『新修本草』と同様「豕椒」、「猪椒」、「狗椒」などの別名があることを記した上で、和名を「以多知波之加美（イタチハジカミ）」、「保曾岐（ホソキ）」とする。この「ホソキ」には「保曾木」の字を当てる場合もある。なお、10世紀に編纂された、上記のような一種の漢和辞典の漢名では「蔓」の字を用いたのに対し、より古い史料である『養老令』（701）では「漫」、『日本書紀』（720）では「曼」の字をわざと用い、長屋王邸跡の溝SD4750でも「丹波国味田郡曼椒油三斗」と記す木簡が出土している⁽¹⁴⁾。時代が下った『延喜式』でも『養老令』同様の「漫椒」を踏襲するように、古代の日本人は中国の「蔓椒」に対して意図的に「蔓」ではなく、草冠のない「漫」や「曼」の字を用いたことが明らかである。

（3）『延喜式』にみられる山椒の利用

次に『延喜式』の中男作物および典薬寮諸国進年料雜藥の記載から、これらの「椒」がどこから、どのような状態で貢納されていたかを分析した（表2）。

①蜀 椒

中男作物および典薬寮に貢納される蜀椒に関しては「蜀椒」と「蜀椒子」という二種類の表現がある。中男作物では、「蜀椒」が伊賀と丹波、播磨から、「蜀椒子」が若狭から納められている。典薬寮へは、「蜀椒」は畿

内では山城、大和、摂津の3か国、東海道では尾張、参河、遠江、駿河、伊豆、甲斐、武藏、下総の8か国、東山道では、近江と美濃、信濃、上野の4か国、北陸道では加賀を除く6か国、山陰道では6か国、山陽道では周防を除く7か国⁽¹⁵⁾、南海道でも土佐を除く4か国が納めている。一方で「蜀椒子」は東海道の伊賀でのみ認められる。現在の地域名で照らし合わせると、蜀椒は関東地方西部・中部地方以西から中国・四国地方にかけてのほとんどの国から納められていたことがわかる。その中で中男作物として納めた国々は、畿内を囲む関西地方に限られる。一方、典薬寮諸国進年料雜藥として蜀椒を大量に納める国は中部地方に多く、特に美濃が九斗三升で突出しており、その他は中国地方に多く認められるなど、畿内から比較的遠い国が多い。食用に供する蜀椒は比較的近場から納めさせ、薬用として用いるものは植生として蜀椒が分布する各地から、その産出量や品質に応じて納めさせたのだろうか。

なお、表2が示すように、伊賀は典薬寮に「蜀椒子」、中男作物に「蜀椒」を納め、丹波と播磨は典薬寮、中男作物とともに「蜀椒」を納めているが、典薬寮と中男作物のそれぞれに「蜀椒」と「蜀椒子」を納めている国はない。「蜀椒」と「蜀椒子」は同じ「蜀椒の実」を意味している可能性が高い。

②秦 椒

秦椒は中男作物には見られず、美濃、播磨、美作、備前、紀伊、阿波、土佐という一部の国が典薬寮に納めている。秦椒は食用ではなく薬用であったことが明らかである。貢納国のうち、美濃、美作、備前、紀伊、阿波は上記の蜀椒も納めていたが、これも中男作物ではなく典薬寮であり、播磨のみが典薬寮に蜀椒と秦椒、中男作物に蜀椒を納めていた。土佐だけは蜀椒を納めず、秦椒のみを納めていた。蜀椒に比べ秦椒の貢納量は圧倒的に少ないが、蜀椒の大産地であった美濃以外の秦椒の貢納国の多くは、瀬戸内海に面した温暖な地域に位置する。

③蔓 椒

蔓椒に関する表記は必ず「漫椒油」と示されており、実の状態ではなく、油のかたちでのみ貢納されたことが窺われる。典薬寮諸国進年料雜藥ではなく、中男作物として納められた。「漫椒油」を納めたのは、伊勢、参河、但馬、美作、備中、阿波、筑後、豊後の8か国である。

表2.『延喜式』にみえる山椒類の貢納国とその量

国	典薬寮諸国進年料雜薬			中男作物		
	蜀椒	蜀椒子	秦椒	蜀椒	蜀椒子	漫椒油
畿内	山城	一斗二升				
	大和	二斗				
	摂津	三升				
	河内					
東海道	伊賀		一升		○	
	伊勢					○
	尾張	二斗五升八合				
	參河	一斗				○
	遠江	八升				
	駿河	二斗				
	伊豆	一斗				
	甲斐	三斗				
	武藏	三斗				
	安房					
	上総					
	下総	四升				
	常陸					
	近江	二升				
東山道	美濃	九斗三升		一斗五升		
	飛驒					
	信濃	一斗六升				
	上野	一斗				
	下野					
	陸奥					
	出羽					
北陸道	若狭	二斗				○
	越前	二斗七升				
	加賀					
	能登	三斗				
	越中	四升				
	越後	八升				
山陰道	佐渡	三斗				
	丹波	二升			○	
	丹後	一斗七升				
	但馬	一斗				○
	因幡	四升				
	伯耆	九升				
	出雲	五升				
山陽道	石見	三斗五升				
	播磨	三升		一升五合	○	
	美作	七両		七両		○
	備前	六升		二升		
	備中	六升				○
	備後	一斗三升				
	安芸	一斗				
南海道	周防					
	長門	二升五合				
	紀伊	五升		三升		
	阿波	八升		二斗五升		○
	讃岐	二斗				
	伊予	四升				
西海道	土佐			一升		
	大宰府					
	筑前					
	筑後					○
	肥前					
	肥後					
	豊前					
	豊後					○
	日向					
	大隅					
	薩摩					
対馬	壱岐					
	対馬					

このうち蜀椒・秦椒・曼椒の3種の山椒すべてを納めたのは美作と阿波だけである。

興味深いのは、他の山椒を貢納していない九州の筑後、豊後が「漫椒油」を納めているという点である。植物としての曼椒は蜀椒や秦椒よりも南にも分布したのだろう。貢納国が遠隔地であることに加え、実のかたちでは利用せずに必ず搾油して用いたことから、その運送効率を考慮して油のかたちで貢納したと推測できる。また、他の「椒」を貢納しなかった伊勢が、中男作物として「漫椒油」を納めていたという点も気になるところである。この「漫椒油」の用途であるが、東宮の鎮魂料や、内裏や大極殿などの饌料、馬寮に馬の薬として納める記載が確認できる。

(4) 蜀椒、秦椒、曼椒の実態

それでは蜀椒、秦椒、曼椒は、おおよそ現在におけるどのような山椒に近いものだったのだろうか。上記の分析結果に加え、現代に至るまでの各地の山椒利用や先学の成果を踏まえ、その実態を検討する。

①蜀 椒

『延喜式』では蜀椒は典薬寮諸国進年料雜薬及び中男作物として貢納されているが、上述のように「蜀椒子」と記されている場合もある。年料雜薬の漬秋菜料に塩と共に「蜀椒子」が挙げられ、平野夏祭雜給料には「漬蜀椒子」が挙がることから、塩漬けされ、食用に供されていたことがわかる。現在でいう青い所謂「実山椒」の利用が、当時すでに盛んにおこなわれていたのである。このほかに『新修本草』で旧暦8月（すなわち秋）に採取すると記す、割果し乾燥させたものがあったことも疑いない。香辛料・薬としての蜀椒である。仮に「蜀椒」と「蜀椒子」という表記に使い分けがあったなら、「蜀椒子」は初夏に収穫される青い実山椒を示したのかもしれない。

諸先学が指摘するように、蜀椒こそが現在の日本でいうサンショウ (*Zanthoxylum piperitum*) に近いものだったのだろう。貢納量も全国各地から大量に納められているが、「蜀椒油」という表現はなく、油糧作物としては用いられなかった。なお、植生を考えると、中国における蜀椒は現在でいう「花椒（ファジヤオ）」=カホクザンショウ (*Zanthoxylum schinifolium Siebold et Zucc.*)

あたりを示しており、同じような特徴・効能をもつ日本産の山椒を蜀椒として認定したことは明らかである。

②秦 椒

秦椒は、上述のように主に薬物としてのみ認められた。その実態であるが、『神農本草經』でも秦椒の特徴が蜀椒とほぼ同じということが記されているように、日本に「秦椒」という名前と薬品としての利用法がもたらされた当初から、日本産のどの山椒を「秦椒」とするかについて、異なる認識があったのだろうということを先に述べた。すなわち、『本草和名』で「加波々之加美（カハハジカミ）」とした秦椒が、ほぼ同時期の『和名類聚抄』には記載されない一方、『本草和名』で「吳茱萸」（別名「藪」）の和名は「加良波之加美（カラハジカミ）」とされるが、『和名類聚抄』では秦椒の和名であったはずの「加波々之加美（カハハジカミ）」が用いられているのである。「藪」は中国の『神農本草經』でも「吳茱萸」の別名として記されており、10世紀前半の日本において「秦椒」と「吳茱萸」の違いがうまく理解されていない状況だったと考えられる。

それでは『延喜式』に見られる「秦椒」とは一体何だったのだろうか。諸国進年料雜藥によると、吳茱萸を納める国は14か国あるが、そのうち丹波、播磨、備前、土佐などの国は秦椒も納めているため、秦椒と吳茱萸が異なるものであったことは明らかである。蜀椒と似た特徴をもつが、食用としては適さずもっぱら薬として利用した「椒」。これが日本における秦椒なのである。食用に供される蜀椒を産出しない土佐が秦椒を貢納し、蜀椒の貢納量はさほど多くない阿波の秦椒の貢納量が突出して多いことを見ると、四国南部で多く産出したのだろう。その他の貢納国も播磨、備前、紀伊など瀬戸内海に面する国が目立ち、比較的温暖な地域が多い。

現在の漢方薬では、一般的に秦椒を冬でも葉が落ちないイヌザンショウ (*Zanthoxylum ailanthoides* Siebold et Zucc.) に比定されており、その典拠がいつまで遡ることができるのかわからないが、薬効の内容や、貢納国から推測できる植生とも整合的であることから、この比定は可能性があるものと判断できよう。

その他、秦椒の可能性の一つとしてカラスザンショウ (*Zanthoxylum ailanthoides* Siebold et Zucc) も挙げられるが、こちらは一般的に食茱萸に比定されている。そし

て、『本草和名』では食茱萸の別名として吳茱萸と同じく「藪」を挙げる。しかし、『延喜式』には山茱萸の記載があるものの、食茱萸の記載がなく、一方で、『和名類聚抄』には食茱萸の和名は示されても山茱萸の記載がない（表1）。「茱萸」の中に山椒の一種が含まれる可能性は大きいが、「椒」同様、中国産のものと日本産のものを対応させる際に混同が起きたのだろう。

③蔓 椒

曼椒の和名である「ホソキ」の初出は、『日本書紀』皇極記三年七月条にさかのぼる。当時、東国で、「曼椒」に宿る虫（蝶）を常世の神として信仰する新興宗教が起こり、葛野の秦造河勝がこれを討つという場面で、この虫が「常に橘の樹に生る。或いは曼椒に生る。曼椒、此をば褒曾紀と云ふ」という記述が見られる。

曼椒がイヌザンショウ (*Zanthoxylum schinifolium*) にあたることは、最近の研究のなかでは、深津正（1983）が灯明油の研究の中で言及している⁽¹⁶⁾。曼椒については、江戸時代に盛行する本草学のテキストでも考証がなされており、深津の論証もこれら本草学研究の延長といえる。これらはいずれも、要約すると、「曼椒=ホソキ」という和名を示す史料があること、イヌザンショウが現在でも中部地方の方言で「ホソキ」や「ホソッキ」と呼ばれることから、曼椒=ホソキ=イヌザンショウと結論付けたものである。この推定は、さまざまな角度からみて、蓋然性が高いと言える。

深津によると、イヌザンショウは中部の山間地域では近年まで油を絞り、神仏の献燈に用いるなどとした風習が残っていたというが、筆者らが2012年に南木曽町教育委員会に問い合わせた結果、現在80歳以上の方でもイヌザンショウ油の搾油について記憶している方はいないとのことであった⁽¹⁷⁾。

さて、ここで疑問となるのは、なぜ奈良から平安時代の日本人が「曼椒」ではなく「曼椒」や「慢椒」の文字を用いたかということである。日本における「椒」の区分が陶弘景（456-536）の『神農本草經集註』や蘇敬『新修本草』（659年完成）に依ったものであることは、『養老令』（701）で「本草」（『神農本草經集註』）が医生・薬園生のテキストとして採用されたことや、藤原宮跡で「本草集注上巻」と書かれた木簡が出土していること⁽¹⁸⁾、正倉院文書「寫章疏目録」（大日本古文書卷三）に天

平二十年(748)六月十日の記載として「新修本草二帙、甘巻」とあること等からも明らかである。当時の日本人が、蔓椒の「蔓」の字が中国では「曼」や「漫」でなかつたことを知らなかつた可能性は、まずない。蜀椒や秦椒も中国で植生するものに日本産のものを当てはめようとしたが、「蔓」という漢字を用いるには明らかに不適切な植物であったため、用いる漢字で違いを示した、ということだろうか。

サンショウの中には、木本ではなく藤本で蔓性のツルザンショウ (*Zanthoxylum scandens*) なども存在する。しかし、ツルザンショウの日本語別名が「リュウキュウザンショウ」であることが示すように、その分布は沖縄を主とする。中国では長江以南に生息し、種子油は潤滑油にしたり石鹼を製造したりするのに用いるという⁽¹⁹⁾。『神農本草經集註』を著した陶弘景が丹陽郡秣陵(現江蘇省南京市)の人で、南朝に仕えたことを考えると、6世紀初頭の蔓椒は現存するツルザンショウに近いものを示したのではないだろうか。陶弘景は、蔓椒には「樛」という俗称があることを記し、他にも「豕(ブタ)椒」や「狗(イヌ)椒」といった、要するに「(食べられない)役に立たない山椒」という意味の俗称が与えられていたため、ツルザンショウが生息しない北方に都を置いた唐代の『新修本草』以降は、本来の「蔓椒」に加え、「食用に適さない山椒」すべてを「蔓椒」と呼んだ可能性がある。この分類が日本にもたらされ、当時の日本人も日本に生息する食用や薬用に適さないサンショウ对中国の「蔓椒」を充てたが、その「椒」が蔓性でない故に当初は「曼」や「漫」の字を用いたと考える。

なお、奈良県の飛鳥池遺跡では「富子木油」と書かれた木簡が出土しており⁽²⁰⁾、本稿では詳述しないが、筆者らはこの「富子木油」が蔓椒油を示す可能性があると考えている⁽²¹⁾。「富子木」は「フシキ」と読み、字が表す「実(子)に富む木」の他に、蔓椒本来の俗称である「樛(註:木が下に向かって曲がる様子を示す)」すなわち「伏木」の意を汲んで「フシキ」の和名が与えられ、後に「ホソキ」に転じたのではないかと推測するが、この点については、さらに検証が必要であろう。

後世これらが一般的に「イヌザンショウ」と呼ばれるようになったのは、前述の『神農本草經』以来の別の俗称である「狗椒」の和訳に由来すると考えられるの

である。この「役に立たない山椒の実」から絞られた蔓椒油がどのような油であったのかについては別稿にて考察する⁽²²⁾。

(5) 小 結

3世紀末の段階では薬や香辛料としての山椒の利用法を知らない日本人も、701年に『養老令』が出された頃には、中国の医薬書である『神農本草經集註』などを通じてすでに各種山椒の効能や滋味を知るに至っていたのだろう。ただし、当然ではあるが中国と日本の植生は異なるため、『神農本草經集註』や『新修本草』における「蜀椒」・「秦椒」・「蔓椒」が、日本在来のどの山椒の薬効・香り・味に該当するかの比定には、長く試行錯誤が行われたに違いない。食用とされた蜀椒は比較的簡単に類似品が見つかったが、薬用とする秦椒の認定には呉茱萸との混同も含め、非常に困難を極めたことが『本草和名』や『和名類聚抄』の記載の違いに見て取れる。蔓椒に至っては、中国の本草書を取りまとめる国が南方から北方に移ったことにより、中国内ですでにその定義があいまいになり、日本に至った時には本来の「蔓椒」と呼べるもののが存在しなかつた。よって、食用や薬用にならない「役に立たない」山椒が「蔓椒」の代わりに「蔓椒」や「漫椒」と表記され、油糧作物とされたのだろう(一部は馬の薬には用いられていたのであるが)。

しかし、このように一見大したことのない日本の蔓椒から作られる油は、実は大いに「役に立つ」蜀椒よりも貴重品であった可能性が高い。同時代の中国で蔓椒油が搾油・利用されていたという事実は知られていない。植物油は仏教とともに渡來したと考えられており、搾油される油の大部分が灯明油に、一部が薬や食用、工業用に用いられたが、蔓椒油には鎮魂料や儺料⁽²³⁾といった特殊な用途が記される。古来中国から伝わる、邪氣を払うという山椒の伝承が、日本の蔓椒油に付加価値を与え、独自の用途を生み出したとも考えられるのである。

(中村亜希子 日本学術振興会 研究員
神野 恵 奈良文化財研究所 主任研究員)

【註】

- (1) 崔寔 [著]; 渡部武訳注 1987『四民月令』正月（東洋文庫 467）平凡社。
- (2)『漢書』車千秋伝・顏師古注。
- (3)『日本書紀』卷第十八安閑天皇。
- (4)『日本書紀』卷第十八安閑天皇。
- (5)『東大寺要録』7801。
- (6) 関根真隆 1969『奈良朝時代の食生活』吉川弘文館。
- (7)『延喜式』卷 24 主計寮上。
- (8)『三国志』魏書第 30 卷烏丸鮮卑東夷伝倭人条。
- (9) 神野恵・野田優人 2014「植物遺存体にみる香辛料」本書所収 pp.9-20。
- (10)呉晋 [述]; 孫星衍・孫馮翼 [輯]; 王雲五 [主編]1965『神農本草經』(叢書集成簡編 446) 臺灣商務印書館。
- (11) 本草図書刊行会 1936『唐新修本草之解説』。
- (12) 深根輔仁 [著]; 與謝野寛・正宗敦夫・與謝野晶子 [編纂校訂]1926『本草和名』(日本古典全集第 1 回 上・下巻) 日本古典全集刊行会。
- (13) 京都大学文学部国語学国文学研究室編 1968『諸本集成倭名類聚抄』臨川書店。但し、『諸本集成～』によると、吳茱萸の 20 卷本は「加波々之加美」(10 卷本と同じ)、食茱萸の 10 卷本は「於保太良」(20 卷本と同じ) である (桑田訓也氏ご教示)。
- (14) 奈良国立文化財研究所 1992『平城宮発掘調査出土木簡概報(二十五)』、21 頁上段。
- (15) 美作に関しては蜀椒と秦椒の貢納量が容積ではなく重量で示されている点は注意を要する。
- (16) 深津正 1983『燈用植物』(ものと人間の文化史 50) 法政大学出版局。
- (17) 南木曾町教育委員会文化財町並係の上田陽平氏にご教示頂いた。
- (18) 奈良県教育委員会 1969『藤原宮』(奈良県史跡名勝天然記念物調査報告第 25 冊)、木簡番号 74。
- (19) 許田倉園 [訳]1991『中国有用植物図鑑』廣川書店。注:『中国高等植物図鑑』全 5 卷(1972-1976 年)と、その増補 2 卷(1982・1983 年)から、1500 種を選んで注釈を加え、村上孝夫監修のもと翻訳・編集したもの。
- (20) 奈良文化財研究所 2007『飛鳥藤原京木簡一』、木簡番号 225。
- (21) 深澤芳樹ほか 2013「7、8 世紀の灯明油に関する覚え書き」『奈良文化財研究所紀要 2012』「富子木」が「フシキ」=ホソキと類似する点について、桑田訓也氏からご教示頂いた。しかし、桑田氏は文献史の立場から、富子木油=蔓椒油とする説には、なお、詳細な検討を必要とする立場である。
- (22) 神野恵・中村亜希子・深澤芳樹 2014「「蔓椒油」再現実験」本書所収 pp.35-40。
- (23) 鰐とは、疫鬼を追い払う行事のことである。