

山田憲太郎の世界

—その著書を通じてみた食品香料—

The World of Kentaro Yamada

— Group of Spices through his Works —

渡 辺 正

—まえがき—

昨年第二の高松塚古墳の再現をめざしてマルコ山古墳が、同じ網干善教教授の手により発掘された。待望の着色壁画は出なかったものの、その規模とか、格式はすばらしいもので、天皇陵級又は皇親墓級の規模であり、高松塚古墳と並ぶか、又はそれを凌ぐ規模のものであることが判明し、幾多の考古学上の成果があったことは先般皆様をご承知の通りである。

さてこの古墳の主の遺体(遺骨というべきか)を科学的に分析しておられた近畿大学の島五郎教授の研究室で、この骨をよく洗滌している中に、奇妙な現象が起った。それはこの枯骨が次第に幽玄なおいを出し始め、それは樟脳のおいに近いか、むしろそれより高度なおいがあるとして、これら古代のおいの研究の第一人者、名古屋学院大学の山田憲太郎博士に鑑定を依頼したところ、これは竜脳 Borneol であるとされた。このことを報道するテレビを偶然チャンネル切替のさい、その後半からみたので、全貌はつかめないものの、印象に深く残り、その際山田先生の若干仙人じみた風貌を拝見し、以前から先生の業績に畏敬の念を抱いていたわたくしとしてはさらに欽慕の念がつのった。その時偶然にも日本科学史学会の幹事の方から先生の新書「ものと人間の文化史27、香料、日本のおい、法政大学出版局(1978年、4月1日)」の書評を頼まれ、さらに、よかったら、「中公新書、香料の道、鼻と舌西東、中央公論社(昭和52年10月25日)」の書評も合わせてしてもらい度いと依頼をうけ、欣喜雀躍して引受けた次第である。これは何れ、**科学史研究誌**上にのることであろうが、これ全体は香料の研究に偏しており、本短期大学の食物関係の論文にふさわしくないので、全然稿を改め小論を草することにした。

I 竜脳のはなし

マルコ山古墳の主は恐らく天武、持統朝かあるいはこれより遅いとしても、余り遠くない時

期に埋葬された貴人に相違ないとすると、今から1000年以上たった人である。その遺骨が20世紀の今、再び馥郁たる香気を発したのである。この遺体にどの位多量の竜腦がふりかけてあったか知るよしもないが、遺体の腐敗しやすい部分が浸触され、土に吸収され、又揮発し去った後の遺骨にしみこみ、これが再び現代人の鼻を刺戟したのである。何と根強く、又貯留しやすい香料であろうか。竜腦と類縁の深く、しばしば同一視される樟腦こそ、われわれは、ナフタリンと同じく、衣類の虫よけとして子供の時から親しんで来たものであるが、竜腦即ち Borneol は余りなじみがない。したがって、早速山田博士の著書、「香料」のP 261 瑞竜腦の話を紹介して、その香りの大体を了解してもらおうこととする。

「竜腦とは樟腦（カンフォル）の匂いをうんととびきり上品にし、そしていつまでも消えないで残る清澄な匂いであるが、幽雅で人の心の奥底までしみとおるような香気は、私の筆ではとても表現できない。優婉（やさしくしとやか）であるようで、あだっばい年増の姥桜でありながら、豊満な肌からみずみずしさが溢れでてやまないような気をはらんで、とにかく不思議きわまる妙香である」

氏の著書、「香料」にはこれにつづき、交趾国（唐の玄宗皇帝のとき）から竜腦が献上されその形は蟬蚕の形をしており、これをペルシャ人に鑑定させたところ、絶世の秘宝であるとしたので、大切に秘蔵されたが、五十枚のうち、十枚は寵愛なき楊貴妃に下賜されたという。時移り星変り、安祿山の反乱で、玄宗は蒙塵し、蜀の成都に逃げる途中、兵士の反乱に会い、最愛の貴妃をくびり殺さねばならぬハメにおちいった。これで辛うじて玄宗の身は助かったものの、反乱鎮定の後、長安で上皇の身になった玄宗が、貴妃のなきがらを掘り起したところ貴妃の肌膚は未だに現形を保ち、その胸上の錦の香囊はまだ貴妃に賜わった竜腦の香りが濃厚にただよい、玄宗はこれをかいで、今更ながら貴妃のありし日をしのんだという。これは僅かに2～3年の経過であるが、日本のマルコ山古墳の主は千余年を隔てている。何とすさまじい香気の執着力であろうか。

このようにいうと、竜腦は余り食品に関係がないようにみえる。ところが実は大ありで、宋の時、非常に茶が流行したが、その際微量の竜腦とか麝香を入れて茶の香を助けることが流行した。これは蔡襄の茶録、徽宗の大観茶論、黄儒の品茶要録、熊蕃の宣和北苑貢茶録などにのり、真面目な、これらの人々はこれらの香料の混入は茶の真香を損なうから入れてはいけないと論じている。

現在中国茶の代表としてみられる包種茶（ジャスミンティー）なども、この竜腦や麝香を入れて香をつけた茶の流れかも知れないと、中国食物史の泰斗篠田統氏はいう。実は私も少し中国紅茶を研究したことがあり、その因縁で篠田先生のお宅におじゃましたさい、中国最後の王朝、清の宮廷深く秘蔵された磚茶をごちそうになったことがある。表面に金や銀で文字が刻印された、すばらしく豪華なもののだが、それを削って熱湯で浸出したものを戴いたが、さあいけない。カビ臭い匂いが鼻につき、とてもまともに吞める代物ではない。このようなものを飲む

ためには、それこそ竜腦や、麝香、又はジャスミンの花などで香りをつけなければとてもいた
だけないと感じた。当時の茶の保存のための密閉用器が充分気密でなく、カビ臭くなったのを
補なう方策の一つとして、竜腦や麝香を入れ、カビ臭を隠蔽すると同時に、精力増強に用いた
のではないかと思度くなる。

今は竜腦は化学的に樟腦を還元すると大量に得られるし、又 α -ピネンから工業的に大量に
得られ、これは逆に転化して樟腦にする外セルロイドなどの材料として、竜腦を樟腦の代用品
とする位であるから、昔帝王の眼から万斛の涙をしばり出させた竜腦も落ちたものである。

II 肉桂のはなし

私は大学生時代、つまり今から40年ほど前に楚の屈原の「楚辞」にこったことがある。もち
ろん大作「離騷」や「天問」も好きだったが、小編の集である「九歌」が好きであった。この中
で「東皇太一」や「東君」の中にある桂酒、椒漿、桂漿などが気になっていた。これらは何れ
も天つ神か日の神を祭る歌であり、これらの神々を祭るのに、桂酒、桂漿を神にすすめている。
桂はもとより日本のカツラ（桂）ではなく、肉桂（吾々は子供の時これをニッキと呼び、その
小枝の皮を噛み、痛烈な芳香と甘味にしびれる思いをした。又現在京都の名菓八橋のほのぼの
とした香気はこのもののそれである）を漿（米や粟で作ったすっぱい飲物）や酒に入れて芳香
をつけたものであるとされてきた。

しかし山田氏はその著書「香料の道」P 35に「しかし中国人が南シナ本来の肉桂を知ったの
は、正確には紀元前後のことである。それ以前の中国の古典にある桂は、楊子江以南の種々の
肉桂科の植物であって、本来のシナ肉桂ではない」としている。氏は又「東西香薬史」におい
て（P 120）まず、草中の *Cinnamomum tamala* を中心とする肉桂樹が用いられ、漢の武帝（紀
元前後）が華南を統一するに至り、*C. Cassia* とか、*C. zeylanicum* などが使用されるに至っ
たと論じている。

しかし氏の主張の最も眼目はおそらく、氏の言葉を借りると、泰西古代の肉桂は印度産のも
のや、華南の肉桂と異なり、ソマリーランド産のシンナモン、カッシャであっては現在云われ
ているシンナモン（セイロン肉桂）やカッシャ（シナ肉桂）でないとしていることにあると思われ
る。そして氏は正直これをわからないとしている。この態度は1956年初版の「東西香薬史」以来、
最近の（昭和52年）の「香料の道」に至るまで一貫して変っていない。

Ⅲ 胡椒のはなし

何でも「百万」という言葉をふりまわしたので、「百万のマルコ」と呼ばれたマルコポーロが、南宋の国都、行在府（杭州市）の広麗大きさを言葉を極めて称揚しているが、その中にこの大都会では1日に胡椒を43箱消費し、1箱は223ポンドだから9589ポンド消費するという。1ポンドを455gとすると、大体436キロほどになる。大変な消費量であるので、まゆつばに思うかも知れないが、ある程度信頼がおけるものらしい。中華料理を食べて気がつくことは、中国ではニンニク、ネギ、コエンドロなど臭いやサイ、唐辛子、山椒などぴりぴりする香辛料の外、相当古くから胡椒を消費してきた。これは日本料理において、ほとんど胡椒を使わないのと対蹠的である。もっとも室町後期当りから、中国と貿易した貿易船から、胡椒が入り、やや多量に消費されたことは、現在でも残る東大寺の結解料理の二献に素麺出しかけに添えて、胡椒粒を小さく畳んだ包み紙に入れたものがあるのでもわかるし、当時の流布したことばの中に「うどんに胡椒はつきものじゃ」などに知られる通り、うどんの汁に薬味として胡椒が必須のものとした。今の七味唐辛子が大々的に用いられる以前のことである。

この胡椒について山田氏は「香料の道」にローマ人とインドの胡椒、主として、商業流道史の立場から論じている。

氏は胡椒の言葉が元来は長胡椒を意味するものであったが、後に現在の胡椒に変わり、これに黒、白の二種があるのはその成熟の度合と黒皮をむいたものと、むかないものとに分けたに過ぎないことを論じている。胡椒も他の香辛料と同じく、一種の媚薬として、又消化器疾患の治療薬に用いられたことを論じている。

Ⅳ 竜涎香（アンバル）のはなし

冒頭から山田憲太郎氏の「香料の道」P 103の記事をひいて話を進めたい。

「また（アンバルの）媚薬としての使用には驚くべきものがある。まず相愛の男女に、コーヒーにアンバルを混じたものを飲ませて、強い刺戟と興奮を与え、沈香、ムスク（麝香のこと）アンバルを混じた香油を室内で焚き、あるいはアンバル入りの蠟燭を燈火として、艶麗な匂いに二人を恍惚の境にさそい込む。そして二人がベッドに入る前、奴隷がムスクとアンバルを主とした焚香料で二人の全身に匂いをつけ、それからシャーベットを食べさせ、さらにローズ水を二人の全身に丹念に塗りこむ。こうして二人の性交がすむと、ふたたび二人の全身を前の焚香料でかぐわしいものとする。だから口から入れる媚薬と、薫煙すなわち焚くことによるもの、

そしてローズ水などに混じた重厚な化粧料などによって、閨房の快樂がつくされているが、アンバルそのものが持っている匂の性状は、十分に相愛の二人の目的を果すのに効果的であったろう』

ここに「シャーベット」とあるのは、氏によると、「葡萄、桑の実その他種々の果実に砂糖を入れ、ローズ水、アンバル、サフラン、ムスクなどで匂をつけ、冷たい水で冷やしたシャーラバード（シャーベット）が大流行であった』とあり、現在果汁を冷やして、香料で匂をつけたシャーベットの先祖であった。あるいは遠山の永雪をとり、これに硝石を入れて零度以下に冷やした本当のシャーベットかも知れない。ここにアンバル（竜涎香）というのを黙って用いているが、これは現在、マッコウクジラ（抹香鯨）の消化管に生ずる病的生産物でぬるぬるした一種悪臭に近い匂を出すものであるが、これを乾燥したものは一見牛糞か鳥糞の如く見え、これをごく少量とって炭火に入れると甘ったるい重苦しい芳香を発するという。真正のアンバルはこれを割ると、この中にイカやタコの嘴が存在し、おそらくイカやタコの過食が病的の変化を起したものと考えられ、現在でもこれ以上の説明が進んでいない。丁度牛における牛黄とか、狗における狗宝のような存在であるらしい。

現在でも、麝香（ムスク）と並んで他の揮発しやすい香料の揮発するのをくい止め、保留させる役割を果すものとして用いられている。そして後述する麝香と共に精力増進剤ないしは媚薬としての役割を今でも果しているようで、この種の精力剤に必ずといってよい位、混入されている。

冒頭にかかげたイスラム社会における、性愛の状況は児童読物でない本来のアラビアンナイトの記事の中にしばしば見うけるものであるが、山田氏の指摘により、一度よみ過したアラビアンナイトを原典で読み度くなるような、とても叶えられない希望を抱かせる昨今である。

V 丁香（丁子）のはなし

昔から丁香—つまり丁子—は江戸時代の女性の化粧料の一つとして尊ばれてきた。いわゆる脂粉の香というものの相当大きな部分を形成してきたことは、我々の年代（大正4年生れ）の者が幼児の時に母親なり、ばあやさんの髪に背中を感じ、少し長じていわゆる花柳の巷に徘徊した時に感じた「びん付の油」の匂いがこれに当る。これは丁子油に少量の竜腦と麝香を混じたものであった。

この脂粉の香に世の男性どもが悩殺されたことは、本来のフェロモンである女性の体臭を現在は石けんなどで、殆んど完全に近く洗い流す結果、新たに男性を牽引すべく、考案されたのが、この化粧料で、昔は伽羅油の匂（つまりびんつけ油）で前述した丁子油である。ところが、

この香料の原料の丁子（本当は丁香）が実は食品として大いに幅を効かすことは、ソース即ち、ウスターソースや、各種の西洋料理に欠くことのできないものであることで証明される。

料理の本をよんでいて、面くらうことは、one clove of garlic とか、one spoon of clove などとあって、前者はにんにくの一株であり、後者は丁子のスプーン一杯分ということなのだが、慣れないうちは大分悩まされた。

その位、西洋料理の中にしばしばでてくる。山田氏の「香料」には、そのP.36に丹波康頼の「医心方」を紹介して、芳気法（身体にかぐわしい芳香をつける方法）を書いてある。

「丁子、蘿香、零陵香、青木香、甘松香、各三両。白芷、当归、桂心、檳榔子、各一两。麝香二分を混ぜ合わせて細かによく搗き碎いて粉末にし、絹の篩にかけてふるい、この微粉末に蜜を混じ、杵でついて丸薬とする。まずナツメ大の丸薬を口中に含み、よく嚙んで唾液とともに呑み込むこと一昼夜。それから三日間、小丸薬12を連続服用すれば、口中が芳しくなる。五日目には身体から香気が発するのがわかってくる。十日目には着している衣服にも匂いがうつり、二十日めにはすれちがう人も匂がつく程の佳香となる。二十五日目には、手や顔を洗った水まで香気芬々とするようになる。一月たつと子供を抱いても佳香がうつる。ただこの間、ニラ、ニンニク、胡椒、カラシのような刺戟物はひかえないと効果はあがらない。十分でない。併せてあらゆる病気を治す妙薬である。」

氏はこれに敷衍して「しかし私自身で実験はしていない。ウソと思うなら、とにかく自身でやってみること」とジョークをとばしている。そして又、「私たちの日々の食事によって、生理的排泄物である糞と小便と汗などの匂いが違うのは事実であろう。ニラ、ニンニク、カラシ、胡椒、ネギなどを常食としすぎると、どうも身体は臭くなる。こんなくさは余りほめたものではないが、このましい匂い、すなわち馨香を身体から発散させようと考案したのだろう」と述べて丁子、その他の芳香料の混合物があるいは身体によい匂いをつけたかも知れぬことを示唆している。

山田氏は又「香料の道」において、

「丁子は Eugenol を主成分とし、辛い刺戟性の焦臭に近い匂いと味を持っている。胡椒のような辛辣さ (hot, bite, sharp) ではなく、肉桂のような爽快な刺戟と甘味はないが、焦げつくような熱性の辛さで、甘い (sweet) と辛い (bitter) のどちらの料理にもよく調和するものである。(中略) 薬用としては強壯・食欲増進・健胃・驅風(胃腸内のガスの排出)・腹痛・歯痛などに用い、結婚した女性の膈内用に特殊な効果があるという、そして丁香の匂いは脳の神経系統のある一部を強く刺戟して媚薬としての効能を発揮する。丁香を食べれば老を知らず、白髪とならず、いつも若々しいと中世のアラビア人は信じているが、東西両洋を通じ香料の中で第一の媚薬である」と述べ、丁子の薬効にふれている。

最後に丁子が柿のへたと共にしゃっくりを治すことを被露してこの項を終わろう。盧宏民氏の中薬大辞典P.23にこうある。

丁香柿蒂湯の処方として、丁香2g、柿のヘタ3g、人参3g、乾芦2gを煎じて1日2回に分けてのむと、しゃっくりが治るとある。

丁子は媚薬として、精力増進剤として、又不老長寿薬として、リウマチスの治療薬として(中薬大辞典による)、さらに止らぬしゃっくりの治療にと丁子の香能も大きいものである。

VI 肉荳くのはなし

丁子と共に spice の主力を占めるが、丁子より更に甘い香りを持つものとして、肉荳く(種子)とその假種皮(子衣)のメースがある。ナツメグとメースはケーキ焼乃至は甘味のある料理にしばしば用いられる香辛料の代表であり、リキユール類の処方にも欠かせないものである。

このナツメグとメースについても、山田氏は特に一項目を設けて詳説している。氏の「香料の道」の一部をひこう。

「丁子とともに代表的なスパイスはバンダの肉荳く((Nutmeg and mace, Myristica fragrans) である。これがインド人に知られるようになったのは、どうも五、六世紀より少し前のことで、古くそれ以前には溯らないようである。アラビア人は8~9世紀の頃インド人などから、その実物に接して使用するようになった。モルッカの丁子が早く1世紀代には、インドはもちろんのこと東西両洋に伝播しているのに、バンダの肉荳くの出現が数世紀も後であるのは実に不思議なことである。しかし事実はそうであった」

ここで白状するが、モルッカ群島については、若干記憶があったが、バンダ島についてはほとんど記憶がなかった。世界地図をひもとくと、もはや西イリヤン(西ニューギニア)の近く、又オーストラリア最北端のアラフラ海にもほど近い。この当時であつては、世界の最東端にも位置する絶海の孤島で人知れず、何千、何万年と、この甘ったるい芳香を発する花は咲き、種子を作っていたのである。

このものが隣接するモルッカの丁子より数世紀遅れて出現したのは何故かという疑問に対して山田氏はいう。氏の「香料の道」P 149に

「このナツメグと味と匂いがよく似ているものに、多年生草本のカーダモン(Elettaria Cardamomum)の種子がある。コーヒーに近い香味で、中国人のいう白荳くあるいは小荳くである。(中略)古代のインド人はもちろんのこと、東の中国人と西のアラビア人は、古代からカーダモンを香料薬品として使用してきたから、これよりすぐれて香味のあるバンダの肉荳くの出現がおくれたのだらうと推定されている」と述べ、このなぞをといた。

カルダモンは中国名を白荳く又は小荳くといい、もちろん香辛料としても用いられるが、む

しろ健胃性胃腸薬として、半夏や橘皮、生薑、茯苓などと共に用いたり、砂仁、丁香、ウルチ米と共に用いている。何れも健胃剤であると共に嘔吐を止める。

このカルダモンが本来の荳蔻であったのが、後でこの荳蔻をつつむ子衣（これが肉に見えた）をもつ荳蔻（肉荳蔻）に対して小とか白をつけてよぶようになった。

肉荳蔻もその豊かな芳香が健胃、驅風剤として、用いられる外、精力増進や媚薬として用いられる。

肉荳蔻は料理や菓子だけでなく、ソース、カレー粉などの芳香性香料としても重要性を持ち、配合されている。

この後麝香、沈香など、山田氏の著書をいろどるおもしろい話が多いが、きりがないので省略する。

香りの世界は非常に複雑で、研究の道はいろいろあるが、山田氏のように、徹頭徹尾、商品流通の立場から議論されたのは珍らしく、それなりに大成されて、学士院賞の榮譽を得られたのはまことにおめでたい。ここに先生のご健筆を祈って筆をおく。

文 献

- (1) 山田憲太郎： ものと人間の文化史 27 香料
日本において、法政大学出版局（1978）
- (2) 山田憲太郎： 香料の道、鼻と舌、西東 中公新書（昭和52年）

（本学教授一栄養学）