

# 香りのまちづくり—その後の展開—

山 門 健 一

## はじめに

私の「香りのまちづくり」構想は、沖縄県経営者協会の第2期「かりゆし塾」での講義の中で初めて提唱した。地域おこしの担い手を養成するための塾だが、私はほぼ毎年講義を担当し、塾生たちと議論するなかで、年々、構想の内容を膨らませてきた。

「かりゆし塾」には、県内各地から、行政その他いろんな業種の会社に勤める人たちが参加しているが、私はそれぞれの地域の共通の課題として、「香りのまちづくり」を提唱した。本土、中国、熱帯アジアと比較しながら、沖縄の地域特性を見ていった場合、「香り」に一つ注目していいのではないか、その香りを活用したまちづくりを実践しながら、追求してみようというものである。

地域おこしには、「百人の評論家よりも一人の実践者が必要だ」ということがよく言われる。誰でも、どこでも始められるものとして提唱した。「緑のまちづくり」と「花のまちづくり」を無視しているわけではない。当然それらも進めながら、さらにその上に「香りのまちづくり」を展開しようというのである。

いくつかの地域においては、実際に「香りのまちづくり」の取り組むところがでてきた。

奄美大島では、10年にわたる沖縄大学移動市民大学を発展的に解消し、93年10月に、奄美群島広域事務組合による第一回「TIDA（ていだ）ネシア交流塾」を開催した。そこで、私は「地域づくりの方法」という演題で講演をし、その中で「香りのまちづくり」を提唱した。つづいて95年9月、名瀬市は「香りのまちづくりフォーラム」を開催、基調報告で私は「香りのまちづくり」の可能性を訴えた。

また、沖縄県は、恩納村にある「県民の森」のなかに「香りの森」と「森林科学館」をつくることに決まった。沖縄には、在来のものや中国、熱帯アジア

から入ってきた芳香植物の数は驚くほど多い。「香りの森」は香りの植物についての学習の場になればと思う。

また、「香りの森」は目の不自由な人たちが楽しめるものでなければならぬと思う。日本人は長い間、花を色と形だけで評価してきた。そのことに気がついた陳舜臣は「日本人は匂いオンチだ」と指摘した。色と形だけで花を判断するならば、目の見えない人は排除されてしまう。目の見えない人の立場に立って植物園のあり方を考えるというのも大事なことだと思う。

「香りの森」には「森林科学館」も設置し、香りの加工も考えている。泡盛の蒸留技術を利用して、いくつかの香りの植物からはエッセンシャルオイルを生産するというのも一つ可能性があるのではないだろうか。

昨年は、沖縄県対米請求権事業協会から研究助成を受け共同研究を行った。研究成果は「香りのまちづくりの具体化に関する研究」（沖縄大学地域研究所97年3月）にまとめたが、本稿では、そこで触れられなかったもの、その後の新しいまちづくりの展開などを付け加えてまとめた。

## 1、沖縄の豊かな香りの資源

沖縄にやってきて、驚くことのひとつが、本土の感覚では花は年に一回だが、沖縄では年に数回、あるいはそれ以上に咲く花が多いということである。

芳香植物の種類も本土に比べ格段に多い。南に行けばいくほど多いようだ。このところ人気の出てきているサガリバナやゲッキツは奄美大島が北限であること、熱帯から持ってきた植物もたいてい沖縄で育つことから考えると、沖縄は熱帯圏と考えたほうがよさそうだ。

前述の共同研究では、与儀実信は「沖縄の香草木リスト」を作成した。この作業は未完成でまだ継続しているが、在来、外来を含め、130ほどリストアップし、そのいくつかについては写真をつけて、解説を行った。そのなかから、いくつかを私なりに紹介してみよう。

### ゲッキツ

ゲッキツは沖縄では庭木として、また生け垣にもよく使われている。年に何

回も咲き、香りを発する。フィリピンに18年住んだ、熱帯食用植物研究家の吉田よし子は、ゲッキツの花を集めてお茶に入れ、蜂蜜を滴らして飲んだ。ミカンの花から取った蜜がよく合ったという。

奄美大島を北限とする植物だが、最近では本土でも愛好者が増え、栽培されている。八重山の於茂登樹木生産組合には、名古屋の企業から「ゲッキツの香りは若い女性を中心に人気が出るはずだから、出荷できないか」という話があったという。

### ヤコウボク

夜香木（あるいは夜香花）も年に何度も香る。香りが遠くまで飛ぶので、夜、闇の中で香りに気がついて、どこにあるか探すのはむづかしい。ジュリバナとかユウレイバナという人もいる。また「暴風花」という異名もある。気圧が下がるとそれが刺激になって花が咲くと聞かされたことがあるが、ほんとうだろうか。「昔はもっとたくさんあったのに」という声もよく聞く。

「花の宮崎」づくりに取り組んだ故・岩切昌太郎氏は、晩年「匂いの宮崎」づくりを目指していたが、ヤコウボクも植えた。また、本土の種苗会社の通信販売の刊行物を見ると「雲南省のヤコウボク」が載っていた。

### サガリバナ

サガリバナは奄美大島が北限の植物である。奄美でもサガリバナが見直され、名瀬市では市内の公園に数十本植えた。

西原町の内間御殿にあるサガリバナは樹齢450年といわれている。町ではサワフジと呼び、サワフジによるまちおこしが始まっている。また、名護市の真喜屋には内間御殿のものを上回るサガリバナの大木がある。湧き水が流れるところにそびえているが、こういう条件のところではよく育つ。タイの水上市マーケットでも、水路の中にサガリバナが立っているのを見たことがある。

真喜屋ではモウカバナ（舞香花）と呼んでいる。やはりまちおこしに活用しようと、住民はいま苗木の生産に取り組んでいる。

## ゴバンノアシ

サガリバナの仲間にゴバンノアシがあるが、長さ、幅が10センチほどの果実で海流に乗って流れ着く。中には大きな種が一つはいつている。囲碁の碁盤の脚のように凸凹があるのでこういう名前がついたが、海流にのって流れ着き、海岸で発芽する。石垣市では、庭に移植しているものを見かける。漂流するゴバンノアシの実は佐渡に流れついたという記録もあるそうだ。

数年前にも、竹富島の鬼宝院の上勢頭同子さんは浜辺でゴバンノアシの果実を拾い、庭にうめたが、今では2メートルほどに生長している。中に入っている仁は、東南アジアでは毒抜きをして、ナッツとして食べる。

## ヒメサザンカ

沖縄特産の香りがするツバキで、本部町にはヒメサザンカの群落がある。これは地域おこしにも使える貴重な地域の資源である。

アメリカは、沖縄戦が終わった後、植物学者たちを沖縄に派遣した。そしてヒメサザンカその他珍しい沖縄の植物を軍用機でアメリカに運んだという。農務省のアカーマン博士はこれをもとにいろんな新種を開発した。

希少な植物は、希少であるがゆえに乱獲の対象となる。苗木を大量に生産して、手ごろな値段で買えるようにすることが、絶滅から守る唯一の方法だが、ヒメサザンカに関しては苗木の生産も進み、いまでは園芸店に行けば簡単に手に入るようになっている。ツバキの専門家によれば、ヒメサザンカは小さなうちは鉢で育つが、大きくなると枯れてしまう。もとの野山に返すのが一番いいようだ。

絶滅の途をたどっていたが、住民の努力でこれを増やし、群生地をつくって地域の資源にしたケースもある。香りはないが、黄色の花が咲く、珍しいヒガンバナ科のショウキズイセンである。ショウキズイセンは沖縄のほか、九州、四国にもある。これも戦後、アメリカに運ばれたらしい。これをもとにアメリカではいろんな新種を開発し、鑑賞用として日本にも輸出しているという。

かつて沖縄の野山にはたくさんあったものだが、きれいなものだからみんな採っては自分の庭に植えた。その結果、自然界からほとんど消えてしまってい

た。久米島の具志川村では、これを増やし、もとの野山に群生地を復活させた。今年は1万2千球のショウキズイセンが咲き話題になった。今年はさらに5千球植えた。村ではこの群生地をさらに拡大していく計画だという。

植えた球根が盗まれるということもあった。自然に戻しても、数が少なければすぐ盗まれてしまう。それで具志川村では一挙に、大量に自然に帰した。花が咲くとききれいなものだから、いまではボランティアグループが作業を手伝うようになっている。

ヒガンバナ研究家の松江幸雄によれば、ヒガンバナは稲作と一緒に中国から渡ってきた史前植物だという。ヒガンバナは救荒食料だったのだ。また赤のヒガンバナは全国に何カ所かあるが、日本最大の群生地は高麗本郷巾着田のヒガンバナで、300万球が花を咲かせる。高麗の人が日本に渡ってきたとき一緒にもってきたといわれている。

しかし、黄色い花のショウキズイセンの群落というのは聞いたことがないという。

## ナゴラン

ナゴランも一度は自然界から消えてしまった。しかし人々の努力で、ふたたび自然界で見ることができるようになった珍しいケースである。

ナゴランは、木の枝や幹、岩肌などに付着して、白い可憐な花を咲かせる。甘い独特の香りに人気がある。約300年ほど前、名護岳で発見され、ナゴランという名前がつけられた。かつて北部の山に自生していたが、そのころから数は少なく、貴重だったという。

ところが人気が出て高値がついたため、乱獲され、昭和の初期には野山から姿を消してしまった。希少であるが故に、高値がついて乱獲の対象となり、絶滅の途をたどった典型的なケースである。

名護市の玉城詠光さんは、1969年に山中で見つけた一株のナゴランをもとに、ナゴランを蘇らそうと人工増殖にとりくんだ。その後、ふるさと創生資金で誕生した名護親方塾の「名護バイオ研究会」（塾長・玉城詠光）のメンバーとともに人工増殖にとりくんだが、これに成功し、91年5月には、名護市役所内の

樹木に着生したナゴランが初めて開花した。

その後、ふるさとの名護岳の樹木にも移植、ナゴランを自然にかえす活動が本格的に始まった。学校の校庭の樹木にも移植した。子供たちは初めて「幻の花」に接することができた。校歌に歌われ、校章にもデザインされているが、それまで子供たちはナゴランは見たことがなかった。

自然に帰すと、すぐ盗まれるということもあったという。しかし最終的には「名護バイオ研究会」のメンバーの自然に返す努力の方が打ち勝って、ナゴランはふたたび自然の中で花を咲かせ、香りを発散し始めた。

3年前に米国で開かれた「世界・香りのラン展」では一位を獲得した。今後の課題は、「ナゴランの系統分離で新系統の作出」、「ナゴランの属間交配で新品種の作出」だという。ナゴランを使った特産品づくりにも取り組んでいる。すでに香水やせっけんなどの試作品もつくった。ナゴランをまちおこしにつなげたいという。

## 2、熱帯アジアからやってきた芳香植物

沖縄の芳香植物の種類は多い。また、沖縄には中国、熱帯アジア諸国との交流のなかで、さまざまな熱帯の芳香植物が持ち込まれた。マツリカ（ジャスミン）、ピパーズ、イエライシャンなどがそうだ。これらは地域おこしを展開するうえでもたいへん貴重なものだと思われるが、沖縄では意外にその存在が知られてない。

具体的に植物をいくつかとりあげ、それらはどのような途をたどって伝わってきたのか、またそれらはそれぞれの国々でどういうふう利用されているのか、紹介してみよう。

### ジャスミン

中国福建省から伝来して、茶の賦香料、観賞用として庭園に植栽されてきた。かつて首里の御殿殿内には、ウメやツバキ、サンユウカなどと並んでムイクワ（マツリカ、ジャスミン）が植えられていたという。

昔は、朝になると、ジャスミンの花を摘んでお茶に入れ、香りを楽しんでい

た。このことは沖縄本島北部の大宜味村でも、八重山でも聞いた。八重山のある地域では、いくつかの家族でジャスミンを共有していて、一軒の家は一度に何個までというルールがあったという話も聞いた。しかし本土復帰していつの頃だろうか、こうした習慣は沖縄からすっかり消えてしまったようだ。

ジャスミンはモクセイ科のソケイ（ヤスミナム）属の植物のことをいう。世界には300種類ほどの原種がある。お茶に入れるマツリカは、英名はアラビアン・ジャスミンで、アラビア、インド、東南アジアなど、熱帯、亜熱帯に広く分布している。

マツリカはインドではマーリカー、タイではマリとよぶ。マリはうしろのりの方にアクセントがある。中国では茉莉花だが、モーリーホアと発音するから、インドやタイの音をちゃんと拾っている。和名のマツリカは漢名の茉莉花の日本語読みである。

インドの「バザールや街角の花屋では、この花のまだ開ききらない丸いつぼみを糸に綴って売っている。神様に供えたり、婦人の髪に巻きつけたりするのだが、マツリカの栽培の盛んなカルナータカ州やタミール・ナドゥ州、アンドラ・プラデーシュ州では、この花の綴りをメートル単位で切り売りしており、結婚式などがあると、新郎新婦の乗る車にこれを網のようにかぶせて飾ったりする。その消費の量には驚かされてしまう。」（西岡直樹『インド花綴り—印度植物誌—』）。

バンコクの街角でも、インドと同じように、マリのつぼみとマリーゴールド、チャンパー（白蘭）の花で、プアン・マーライ（花数珠）をつくって売っている。これを仏前に供える。また交差点では、子供たちがお守りとしてドライバーに売っている。貧富の差が激しいタイでは、真っ昼間からプアン・マーライを売る子供の姿を見かけるが、心が痛む光景だ。

1996年9月、私がアジア経済調査でジェットロ・バンコクを訪ねたとき、早瀬正敏次長は「とっておきの話だ」といって、タイ北部に旅行したときのことを話してくれた。

部屋に、水を張り、マリのつぼみを20個ほど浮かべたボウルが運ばれて

きた。その意味がよくわからなかったが、つぎの朝目が覚めて驚いた。ジャスミンの香りが漂っているのではないか。いそいでポウルに目をやると、マリのおぼみが全部開いて香りを放っていた。

粋なもてなしに感心しながら、しばらく香りを楽しんだあと。そっとポウルに両手を差し入れ、その水で顔を洗った。ジャスミンの香りが顔に移るようだった。

フィリピンではサンパギータと呼ぶ。スペインの植民地だったこともあるフィリピンではスペイン語の *sampaguita* (=アラビアンジャスミン) が使われている。

フィリピンの国花だ。サンパギータにまつわる伝説もある。その昔、王子が結婚を約束した王女を残して出征した。王子の戦死を知った王女はあとを追うようにして自らの命を絶ったが、その王女の墓から咲いたのがサンパギータの花だという。(注) 純白の、甘い香りがするサンパギータの花でレイをつくる。イランイラン、キンコウボク(黄蘭)、ハナシユクシャ(ホワイトジンジャー)などを組み合わせることもあるという。いずれも香りのよい花である。

中国にはシルクロードを経て入った。つぼみのうちに摘んで、乾燥させ、中国茶に混ぜる。ジャスミン茶である。シャンピエンチャ(香片茶)ともいうが、沖縄の「サンピン茶」はこれから来た。

沖縄には、琉球王朝時代に福建省から伝来した。「おもろさうし」ではモヘクワノハナ、首里方言ではムイクワ、八重山ではマツリと呼んだ。

琉球を征服した島津家久は、すぐにも幕府の報告に行くことになっていたが、予定を変更して、琉球の「御仕置」(検地など)を終えてから国王尚寧を伴って上京することにした。その言い訳の手紙が残っている。1609年の暮れに、薩摩の本多正純から羽柴陸奥守に宛てたものだが、その中には「御進物として仏草花一本、茉莉花一本、唐の板屏風並びに硫黄千斤御進上(献上)なられ候」と書かれている。インドから中国を経て、琉球に伝わったジャスミンは、さらに薩摩を経て、江戸まで運ばれたのだ。

薩摩が運んだマツリカがその後どうなったか、追跡したいと思っているがま

だできていない。しかし、日本香料協会編『香りの百科』をみると、「中国では花を頭のかざりにも使用し、タイでは他の花と混ぜて仏前の献としても使用される。この中国のマツリカは日本には1614年に導入されたが、香りが強いせいかあまりこのまれている」と書かれている。これは琉球から行ったものだろうか。

インドのジャスミンはフランスにも渡った。インド原産の *Jasminum grandiflorum* が最も香りがよいとされ、17世紀、南仏のグラスで香料用にこれが導入された。気候に合うよう、この地に野生で生育している薬用ジャスミン、*J. officinale* に接ぎ木した。

グラスの香料生産には数世紀の歴史がある。しかしジャスミンの花を摘む作業は、夜明け頃から数時間といわれ、時間との戦いである。グラスの花摘みの労賃は、エジプトの10倍以上、香りの質はいいが、値段は高くなる。生産量は激減しているものの、伝統を守る人たちが栽培をいまま続けているという。

最近では、香料の生産は労賃の高いフランスやイタリアからエジプトに移り、さらに原産地インドへと移動している。インド産香料の品質もフランスの技術が取り入れられ、エジプトのものに近づいているという（朝日新聞『世界花の旅』）。

## イランイラン

私がイランイランを初めて見たのは東京の神代植物園の大温室の中だった。バンレイシ科の熱帯常緑高木で、「イランイラン」とはマレー語で「花の中の花」という意味である。

「花は一度も咲いたことはない」という職員の説明を聞きながら、私は「沖繩だったら露地で咲くのではないか」と思った。それで天野鉄夫著『凶鑑琉球列島有用樹木誌』の写真を担当し、『木の実、木のたね』の著者でもある澤岷安喜氏にたずねたところ、「育つはずだ。その仲間のクロボウモドキが波照間にある」と教えてくれた。

それならば八重山では間違いなくいけるだろうと思い、石垣市の造園業者と

の懇談会でそのことを話した。ところがその場に居合わせた森本農園の吉本誠氏が「うちの農園にたくさんある」という。さっそく案内してもらった。花は咲いていなかったが、咲くと香水をばらまいたようだという。パインの技術者だった父親の吉本忠司さんが、30年ほど前、台湾から種子をたくさん持ってきて、農園に蒔いた。

台湾には植民地時代に導入されたという。当時、すぐに鹿児島にも運ばれたという。鹿児島ではその後どうなったかはまだ確認していない。私自身は、露地では、沖縄あたりが北限ではないかと考えている。森本農園からもらってきた苗木が大学のキャンパスで育ち、花もつけたから、沖縄本島では育つことは間違いない。ただ問題は花が咲くころ台風がくるということだ。

台湾の園芸書『香花植物』を調べてみた。台湾ではイランイランのことを香水樹と呼んでいるが、「1902年に、横山壮次郎がマニラから、岡村庄太郎がシンガポールから、また佐々木舜一が1904年にフィリピンから導入した」と書かれている。

戦前の日本においては、植民地台湾が熱帯の生物資源収集の拠点になったのであろう。そのため、沖縄が熱帯アジアに目を向けるチャンスを失ったといえるかもしれない。

イランイランに関して、フィリピンにはこんな話がある。

船乗りのアルバート・シュエンガーが難破してルソンにたどり着いた。食うに困っていたが、街を歩いていると、いい匂いがしてくることに気がついた。イランイランの花だった。彼はさっそくこれを蒸留して香料を採り、売って糊口をしのいだ。

ある日のこと、なけなしの金をはたいて買った富くじが一等に当たった。彼はこれを元手に本格的な香料工場をつくり、大成功を収めた（梅田達也著『香りへの招待』）。

物知りの船乗りは、どっかで蒸留器を手に入れ、あるいは自分でつくって、それで香水をつくったのだろう。

また、シンガポールにはイランイラン通りがあり、観光名所にもなっていた。ガイドブックにも載っていた。だが94年にシンガポールを訪れたとき、ガイド

にたずねたところ「大きくなりすぎて切り倒した」という。ほっとけば15～20メートルにもなる。しかし現在では、あまり4～5メートルの樹木も「開発」されている。台風の常襲地帯の沖縄にはこっちの方がよい。

暖かい気候のもとではほぼ一年中花を咲かせる。日没後、花は強い香りを放つ。香料用の栽培では、花がとりやすいように二、三メートルに高さをつめる。ちょっと変わった形の黄色い花をつけるが、夜明け前が花精油含有量が多いので、早朝に摘花するという。かつて栽培の中心はフィリピンのマニラ周辺だった。しかしいまはマダガスカル島、コモロ島が主産地となっている。

シャネルをはじめ多くの香水に使われている。水蒸気蒸留で一昼夜かけて精油をとるが、いいものは高級香水に、最後に出てくる低級なものは石けんを使う。「貧乏人のジャスミン」という言い方もある。

沖縄で栽培して、香料を採るとするのは労賃がかさみ、採算的に難しいと思われる。しかしイランイランが沖縄でよく育ち、花が咲き、香りを発するというのは、それだけでも観光資源にはなる。

イランイランの仲間、クライミング・イランイランも沖縄にはたくさん入っている。漢名は驚爪花という。沖縄にもたくさん入っている。造園業者の人たちは「ツルイランイラン」と呼んだりもする。しかしその利用の仕方がよくわかっていないようだ。手入れをしないブーゲンビリヤのように、四方八方に枝が伸び、手がつけられないような状態になったものをよく見かける。

半ツル性の植物で、釣り針のような見事なフックを持っており、それでまわりの木の枝を引っかけながらよじ登っていくので、クライミング、つまり「よじ登るイランイラン」という名前がついている。一度引っかけるとはずれない、実によくできたフックである。

バンコクの街では、バス停に藤棚のようなものをつくり、そこにはわせている。支柱に縛り、茎をまっすぐ上に伸ばして、適当な高さの枝を棚にはわせる。もちろんそれより下の枝は切り取る。

見事な陰をつくるだけでなく、夕方になると、花が開き、熱帯果樹のような甘い匂いが、仕事に疲れてバスを待つ人々の頭上に降りかかるという仕掛けになっている。数年前、ゼミ生の高橋英世君が一年間大学を休学して、タイのチ

エンマイに留学したが、92年春、帰国するとき、苗木とともに、バンコクのバス停の写真などをたくさん撮ってきてくれた。その後私もバンコクを訪れ、写真を撮った。これを参考にしながら、いま公園のパーゴラなどにはわせる試みを始めている。商店街やリゾートホテルの庭園などでも可能である。

### ジャワナガコショウ

チバティ（与那国）、ピパチ（石垣）、ピーヤシ（竹富島）、ピパーツ（宮古）、フィファチ（首里）など、地域によって呼び方は違うが、沖縄にはナガコショウがある。

植物図鑑を見ると、和名はヒハツモドキとなっている。しかし、そもそもこの和名がいろんな混乱を引き起こしているように思う。コショウそのものについては、後ほどくわしくふれるので、ここでは良くないネーミングによる混乱、沖縄のナガコショウとは一体「何者」なのかについて述べてみよう。

ナガコショウも沖縄の特産品として大いに売り出すべきだと思うが、「何者」なのかははっきりしていないところがあり、売る方もやりにくいではなからうか。国際通りの土産店で見かけた竹富島のコショウが並ぶ棚には「ピーヤシモドキ」というネームがつけられていた。これなどは明らかにおかしい。

牧野富太郎博士の命名だと思われるが、和名の「ヒハツモドキ」はよくなかった。中国にあるヒハツに似ているが、これとは違うということで、ヒハツモドキという名前がつけられたのだろう。間違いではないにしてもネーミングがよくなかったのではないだろうか。

初島住彦・中島邦雄著『琉球の植物』（講談社、1979年）では、つぎのように説明されている。

ヒハツモドキ *Piper retrofractum* Vahl コショウ科

（中略）

生育地 沖縄島から先島諸島にかけて栽培する

分布 東南アジア、マレーシアの原産

備考 沖縄ではヒハツと称しているがこれは漢名畢撥にもとづくもので、もと中国から導入されたものであることがわかる。沖縄島では島尻

地方が栽培が盛んで、ところによっては逸出して野生化したところがある。漢名は假蒟（畢撥子）。

用 途 種子を粉末としてコショウ（胡椒）の代用とするもので、琉球料理に欠かせない香辛料である。

中国の畢撥に似ているが、違うということでヒハツモドキという名がつけられたのではないのか。どうして沖縄のナガコショウが中国から導入されたということになるのか。

また、真栄平房昭は「南蛮貿易とその時代」のなかで、つぎのように書いている。

「かつて琉球王国には東南アジア貿易によって大量の胡椒が輸入されたが、先にもふれたように、ほとんど再輸出に廻され、琉球内部での商品作物としては定着しなかった。ただし、コショウによく似た『ヒハツモドキ』という植物が、沖縄に存在する。これはマレー・インドネシア等に分布するコショウ科の植物の一種といわれ、2メートル以上も長く蔓をのぼし、民家の石垣などにもよく付着する。長さ3、5＝ほどの小さな赤い実をつけるが、この実を未熟なうちにとって粉末にし、香辛料や薬用として用いる。ただし、モドキという名で分かるように、本来の意味の胡椒ではない。」『新琉球史—古琉球編—』（琉球新報社）

コショウにはブドウの房のように実が分離したもの（ブドウほど大きくはない）、つまり丸いコショウのほかに、実が独立せず、房の中に埋まっている長細いコショウがある。それで後者にはナガコショウという名前が与えられた。

「ギリシャ・ローマ時代には、コショウといえばナガコショウを指したほど珍重されたものだ。ヨーロッパに最初に入ったコショウは、このナガコショウであったときえ言われている。紀元前4世紀のギリシャの哲学者であり植物学者であったテオフラストスは、コショウにはナガコショウと黒コショウの二種類があると書いている。・・・」（吉田よし子『香辛料の民俗学』）。

「コショウは、ももとはインド北部に産するナガコショウ（*Piper longum*）が西方に輸出されていた。ところがインド洋航路が確立すると、インド東岸のマラバル地方に主産地が変わり、採集する植物もいわゆるコショウ（*P. nigrum*）

に変わってしまう。一方で、インドネシアに産する別のナガコショウ、ジャワナガコショウ(*P. officinalum*)やクベバ (*P. cubeba*)もインド商人の手によって市場に出回るようになる」(京都大学東南アジア研究センター編『事典東南アジア』)。

ギリシャ・ローマ時代から、遠い国の産物だけに、コショウについては混乱した記述が見られる。

先ほどふれたように、ギリシャのテオフラストスは「コショウにはナガコショウと黒コショウの二種類がある」と書いた。

またローマの博物学者プリニウスは「コショウはササゲのような莢に入っている。この莢が開く前に収穫して干すとナガコショウになる。莢が開くに任せておくと白コショウができる。この白コショウを陽に当てて乾かすと、変色して皺ができて黒コショウになる。」

プリニウスは、ナガコショウは未熟な莢で、熟すと中から丸いコショウが出てくると考えていた。

オランダ人のヤン・ハイヘン・ファン・リンスホーテンはインド・ゴア大司教に使えることになり、1583年から5年余ゴアに滞在した。その間に、ゴアの状況やポルトガルのインド支配、東南アジアの地理、歴史、民族などを調査した。帰国後、95年、96年に『東方案内記』など3冊の本を出版した。この情報がオランダのアジア進出を可能にしたのだが、その『東方案内記』には、「胡椒は種類が多く、黒いもの、白いもの、長いもの、またカナリー(インド南部マラバル海岸の北、ゴアからマンガロール間でのカナリー海岸)と称するものなどいろいろである。このうち黒いものもっとも普及しており、ヨーロッパやいたるところに多量に輸出する。白いのや長いのも輸出するが、少量にすぎない。」と書かれている。

商品としては黒コショウと白コショウの二つあるが、いずれも*P. nigrum*の果実である。熟する前の緑色の実をつんで、醗酵させてつくったのが黒コショウで、赤く熟した実を水に浸けて、果肉を腐らせてから、こすってこれを取り除いて干したものを白コショウという。白コショウは、刺激は弱い香りが高く、値段は高かったという。

タイのマーケットなどでは生の緑色のコショウが並んでいる。吉田よし子によれば、この「緑コショウは房ごとぶつ切りにして、カレーその他の煮物に加える。薬味にも使うし、酢漬けにもする。他のハーブと一緒につぶしてカレーのベースのマサラにもなる。軽く押しつぶしてステーキにまぶせば、乾燥したコショウとは一味違うペッパーステーキも作れる。」

「残った緑コショウをざるに入れておいたが、気がついたら黒コショウに変わっていた。暑い熱帯では、未熟のコショウは腐らないように広げておけば、自分自身の酵素で醗酵し、乾燥して黒コショウになるのである」（『香辛料の民俗学』）。

さて、沖縄の「ヒハツモドキ」に戻ろう。沖縄の「ヒハツモドキ」に関しては、現在でもまだ混乱が続いているのである。

私自身、E. J. H. コーナー、渡辺清彦『図説熱帯植物集成』（廣川書店）で比較して見たが、沖縄のものはあきらかにジャワナガコショウではないかと考えた。そしてこれは中国から来たのではなくて、琉球の人が直接ジャワから運んできた、また中国のヒハツはインドナガコショウのことではないだろうかと考えた。

世界の食べ物、料理を研究している国立民俗博物館の石毛直道教授も、「沖縄の石垣島などではジャワナガコショウを栽培し、八重山方言でピパチ、ピパズとよぶが、これも畢攢系の言葉である。15世紀後半から16世紀にかけて、琉球王朝の商船隊が東南アジア貿易に活躍したが、そのころにもたらされた作物ではないかと、私は想像するのだが、実を粉にして豚肉料理の香辛料にしたり、若葉をきざんで混ぜご飯にいれたりする」（『食卓の文化誌』）と述べている。

また、1996年に発行された海洋博記念公園管理財団の『熱帯・亜熱帯都市緑化植物図鑑』でもジャワナガコショウ（学名は*P. retrofractum* Vahl）としている。

いろんな文献を読んで推理すると、私は、やはり沖縄のものはジャワナガコショウと見るのが妥当だと思うが、ところがそれぞれの文献に出てくるジャワナガコショウの学名が一致しないという問題が残っている。

### 3、世界史の流れを変えたスパイス貿易

東洋における香りの文化は、熱帯アジアの仏教やヒンズー教の中で生まれ、宗教の伝播とともに香りの文化も広がっていった。日本へは中国を經由して伝わった。そして日本では華道、茶道などと並んで香道が誕生した。

沖縄でもサンニンの香りを楽しんだり、ゲッキツの生け垣があったり、トウジンジャーにピパーズの若い葉を入れたりする。またヤマクニブーの香りもある。仏教の香りの文化は入らなかったが、香りの植物の種類は本土と比較すると驚くほど多い。

また琉球の進貢使たちも、キンモクセイやマツリカ（ジャスミン）を中国から運んできた。また、中継貿易を展開する中で、胡椒や丁字などの香辛料が重要な貿易品目の一つだった。記録にはないが、ピパーズ（ジャワナガコショウ）もこの時期に沖縄に伝わったのだろう。

ウコンもこの時期に琉球に伝来した。英名ターメリック、カレーなどに使われている黄色のスパイスだが、アジア諸国では健胃剤、吐血剤、駆虫剤、緩下剤、肝臓薬などに用いられてきた。沖縄でも万能薬として利用してきた。

ウコンの主成分クルクミンは胆汁の分泌を促進し、肝臓の細胞を活性化するという。しかしウコンが持つ特有の苦みが難点で、その利用が広まらなかった。ところが最近では、この問題は解消され、「ウコン茶」などウコン関連商品が開発され、沖縄の特産品として注目を浴びている。

古い歴史を持つウコンがいま脚光を浴びているが、もう一度香辛料全体を見直してみる必要があるのではないだろうか。そこで、ここでは熱帯アジアの香料生産、貿易の歴史を振り返ってみることにした。

先人の研究成果もある。50年近く、熱帯アジアに原産した香料の伝播史研究に専念してきた故・山田憲太郎の見解ををもとにしながらか、それに多少つけ加えて、整理してみた。

#### ローマ人とコショウ

熱帯アジアのスパイスのうち最初にヨーロッパ人をとらえたのはコショウだった。紀元前4世紀後半には、すでにインドのコショウが陸路、ペルシャを経

でギリシャに伝わっていた、しかしその普及は紀元前1世紀後半以降のローマ時代だったという。

1世紀のローマの博物学者プリニウスがコショウについて述べている。

「コショウの使用が絶大な人気を博しているのは、驚嘆に値する。胡椒のただ一つの特異性といえば、一種の刺激と辛辣な香味だけである。それにもかかわらず、胡椒を求めてはるばるインドまで出かけていく。胡椒はインドならどこでも生育している。しかし、我が国では金銀と同じ価値である。」

プリニウスはこれに続けて、インドが胡椒の貿易で儲けすぎている、と嘆いている。

当時、内陸アジアに行く、いわゆるシルクロードもあったが、スパイスは主として海路による貿易だった。前1世紀の半ばごろまでは、紅海、ペルシャ湾、インダス河口を陸地伝いに結ぶ航路だった。しかし、エジプトがローマに併合され（前30年）、インド南部のコショウの主産地マラバル海岸への季節風を利用したインド洋横断航路が開拓されると、紀元前後には年に大型船が120隻が行き交ったという。

ローマ人にとって、コショウは、まず薬用（鎮痛、解熱など）のほか、その辛辣性が消化を助け食欲を増進させることにあった。さらに強精剤であると信じられ、エジプト合併により、一段と近くなった熱帯アジアの東方の物産に対する異常なブームが起こった。対インド貿易の二分の一から三分の一はコショウだったという。

### スパイス・トレードの拡大ーイスラムと中国

7世紀になって、イスラムが発展すると、西南アジアがコショウの大消費地となる。イスラム教徒たちはインドのマラバル海岸をコショウ海岸あるいはコショウの国と呼んだ。マラバルからペルシャ湾入り口の大貿易港オルムスまで輸送された最大の商品はコショウ、ついでマラバル海岸の肉桂（シンナモン）だった。

イスラム商人は、さらにスマトラ島に進出して、モルッカ諸島とバンダ島から送られてくるチョウジ（丁字）とニクズク（肉荳蔻）を手に入れた。14世紀

から16世紀にかけて、ヨーロッパでチョウジとニクズクの需要が急速に伸びたが、それらの唯一の原産地がモルッカ諸島だった。当時この二つの香料の名がスパイスと同義に使われたため、モルッカ諸島はスパイス・アイランドと呼ばれるようになった。

ニクズク（メース、ナツメグ）は、インド南部、セイロン、マレー半島に産するカルダモンの代用品として中国やヨーロッパに、まずイスラム商人によって輸出された。

コショウは、南アジア、ヨーロッパ、イスラム諸国のほかに中国が大消費地だった。マルコ・ポーロは13世紀末の中国・杭州のコショウの消費についてつぎのように述べている。

「夜となく昼となく、この大街には用事をかかえて往来する人が絶えない。したがって一見した限りでは、こんなにまで大勢の人口を養うだけの食糧が一体どこにあるのかと疑われる。しかし市が立つごとに上記の主要街区はどこでも、舟車に食料品を積み込んでやってきた商人と市民で満ちあふれ、あらゆる貨物が売り出されるのである。現にこの市で売買されている莫大な食糧・肉・香料のほか各種の品物の中から一例をとってみると、著者たるわたくし、すなわちマルコ氏自身がカーンの税関吏に聞きただした所だが、キンサイ市（杭州市のこと）で毎日消費する胡椒は、なんと驚くなかれ実に一荷223ポンド入りのもの43荷にもぼっているということである。（愛宕松男訳『東方見聞録』）

一年を360日として年約1500トンという巨大な量になる。ただし市は週3日開かれている。年約50週とすれば、約630トンとなる。山田憲太郎によればマルコ・ポーロは杭州市の一日の消費量というが、これは杭州胡椒マーケットの一日の取扱高と見る方が妥当だという（山田憲太郎『香薬東西』）。

ほら吹きの名をとったマルコ・ポーロは、当時の世界二大貿易港の一つ泉州について、こんなふうに語っている。

「ここは海港都市で、奢侈商品・高価な宝石・すばらしく大粒の真珠などどっさり積み込んだインド海船が続々とやってくる港である。またこの海港には、この地の周縁に展開しているマンジ各地からの商人たちも媚集してくる。要するに、この海港で各種の商品・宝石・真珠が取り引きされる盛況は、何ともし

だ驚嘆する以外にないのである。この海港都市に集積した商品は、ここからマ  
ンジ全域に搬運され、買販される。キリスト教諸国に売りさばこうとしてアレ  
クサンドリアその他の港に胡椒を摘んだ一隻の船が入港するとすれば、ここザ  
イトゥン（泉州のこと。）港にはまさにその百倍にあたる百隻みの船が入港す  
る。その貿易額からいって、ザイトゥン市は確実に世界最大を誇る二大海港の  
一であると断言してはばからない。」

マルコ・ポーロは、ヨーロッパを上回る中国のコショウ消費量の大きさをこ  
んなふうオーバーに表現した。ところで、泉州市は刺桐城ともいわれるが、  
マルコ・ポーロは刺桐城をなぜザイトゥンと呼んだのだろうか。

刺桐とはデイゴのことであるが、中国からの留学生に「刺桐」をどのように  
発音するのか聞いてみたところ、「ツウトゥン」という。全然違う発音なので  
疑問に思っていた。しかし愛宕松男訳注『東方見聞録』（東洋文庫）をよく読  
めば、そのことについてもちゃんとした解説がつけられていた。

「ザイトゥンは、泉州の対音から発したのではなく、泉州の異名たる刺桐城  
を訛ったものである。刺す桐は海桐科の一種で、晩春から初夏にかけて絢爛た  
る真紅花を開く。元来、嶺南地方からヴェトナム一帯の原産であるが、福建省  
内ではひとり泉州に繁殖するところから、泉州の名物となり、中唐期以来、泉  
州を俗称して刺桐紅花城の名が生じた。南海貿易でこの地に来往するアラブ人  
が、この刺桐〔城〕tsu-tungの音を訛り、ここに宋元時代の西域人、特にイス  
ラーム人の中で泉州がザイトゥンと称せられることになった。」

ここで琉球のことについてもふれておこう。1372年、明の洪武帝は琉球に使  
節を派遣し入貢を促したが、それに応えて中山王察度は弟の泰期を遣わした。  
マルコ・ポーロが百年以上前に、そこから旅立った泉州の港が琉球専用の指定  
港だった。

明の冊封・進貢政策、海禁政策のもとで、その後琉球は東アジア全域を対象  
にした中継貿易で活躍する。以後、毎年のように、貿易船が泉州の港に向け船  
出し、東南アジア、日本、朝鮮を相手にした中継貿易を行うようになった。東  
南アジアとの関係では、琉球は中国の陶磁器を輸出し、東南アジアからはコシ

ヨウ、チョウジ、沈香、檀香などのスパイスや香木を輸入し、中国、日本、朝鮮に再輸出していた。

コショウは朝貢品として欠かせないものだった。日本、朝鮮にも輸出された。当時、日本ではコショウは貴重な薬品だった。正倉院御物中にも152粒のコショウが現存するし、平安時代にできた『倭名類聚抄』に「胡椒丸」が薬品として記載されている。

「江戸時代、コショウが料理屋で使われるようになって、庶民の間では薬品としてコショウはとりあつかわれていた。江戸時代の旅行ガイドブックである「道中記」のたぐいを読むと、旅行の際の携帯薬品として、コショウ粒をたずさえることをすすめている。毎朝コショウを1、2粒飲めば夏にはかくらんをおこさず、冬には吹雪にあうことがないとか、夏に水を飲むときにはいっしょにコショウを1粒かみくだいたらば水あたりすることはない、と書いている。」  
(石毛直道『食卓の文化誌』)

チョウジはフトモモ科の植物の花蕾、開花した花、実、茎などを乾燥したものをいうが、蕾が一番香りが高い。「強い殺菌力と防腐性を持つ。調味料や食料の防腐剤あるいは薬用として強壮、健胃、腹痛、歯痛などに用いる。中国では後漢時代より口中剤としてとしても用いられていた。」

### スパイスをめぐる世界貿易ーポルトガルとスペイン

ヨーロッパにおけるスパイス需要の拡大の背景には、11世紀末から13世紀末にかけての十字軍の活動があった。「ヨーロッパ諸国はこれによって大型船の建造、航海術、戦術などについて東方の影響を受けただけでな、新しい織物、新しい染料を知り、さらに米、胡椒、砂糖、丁香（丁字、チョウジのこと）、肉荳蔻などの新商品に接した。これらのアジアの諸物産の交易には、コンスタンチノーブル（イスタンブール）を中継地として、イタリア商人、特にジェノバ、ベネチアの商人が活躍した」。

またヨーロッパの食生活にも大きな変化が起こりつつあった。「北海漁業の進歩と畜産の発展は、塩乾魚や塩漬けの肉類を中心とする食生活をもたらした。それらの保存、味つけ、悪臭を消すためにスパイスの需要が高まったが、イン

ドの胡椒だけでは満足できなくなり、モルッカとバンドラの丁香、肉荳蔻を不可欠とするようになってきた。丁香は臭気をやわらげ、甘味、辛味双方の料理に適し、また肉荳蔻とともに消化剤として効果があると信じられていた。14、15世紀には、スパイスは中国の絹、陶磁器、銅、インドの綿布、米、ヨーロッパの毛織物、銀、東アフリカの金、象牙、奴隷などと、直接間接に交易の対象となり、東アジア、東南アジア、インド、オリエント、アフリカおよびヨーロッパを結ぶ通商関係の成立に貢献した」。

山田憲太郎は、その著書『南海香葉譜』のなかで、ヨーロッパに当時輸入された胡椒をはじめとするスパイスの大部分は、ドイツ、イギリス、オランダなど北部ヨーロッパの消費だったと述べている。現代のように、飼料をなまに近い状態で貯蔵するサイロの発達していない当時は、秋になるとかなりの牛や羊を殺さなければならなかった。肉は塩漬けにして保存した。魚や鳥の肉もそうだったが、スパイスを使用することによって肉は腐敗を遅らせ、味は生気をとりもどことができた。また、中世のヨーロッパを襲った伝染病はたびたび大量の死をもたらしたが、当時伝染病は、悪い風（空気）が原因と考えられていた。これを退散させるものは辛辣な刺激の極めてつよいおいで、なかでも胡椒がもっとも効くと信じられていたという。

また熱帯食用植物研究家の吉田よし子はずぎのようにいう。「ヨーロッパでは、秋にドングリをたっぷり食べさせて太らせた豚を、餌のなくなる冬のくる前に殺して保存し、春まで食べ続けなければならなかった。この保存にコショウの殺菌作用を役に立てたというのが、数日ならいざ知らず、生肉を数ヶ月も保存できるほどの力はコショウにはない。保存の決め手はやはり塩漬け、油漬け、そして乾燥であった。こうして保存された肉は、古くなると悪臭を放つ。そのにおいを消すためにコショウの香りが珍重されたのである。もちろんコショウは香りだけでなく、その辛みが食欲増進に役立って味もいる。」（『カレーなる物語』筑摩書房）

#### イギリス、オランダの進出とオランダ東インド会社のスパイス支配

イギリス、オランダ両国のスパイス貿易は、両国の東インド会社によって行われた。ポルトガルが支配していたインドを避け、まずオランダが、ついでイ

ギリスがジャワに到達しコショウを手に入れた。スペイン、ポルトガルが複雑に絡み合っているモルッカ諸島北部を避け、オランダはその南にあるアンボイナを、1605年オランダ東インド会社最初の植民地とし、強力な艦隊を派遣することによって、スペイン、ポルトガルの勢力を次第に駆逐した。

イギリスもモルッカ諸島をねらったが、オランダ東インド会社総督クーンが21年にバンダ諸島を武力で制圧し、ほとんど全住民を入れ替えて植民を行ったことや、23年にいわゆるアンボイナの虐殺を行って同地のイギリス商館を退去させたことなどにより、オランダのスパイス貿易独占は達成され、イギリスはインドネシアをあきらめて、インド経営に主力を注ぐことになった。

しかし商品としてのスパイスの重要性も次第に失われてきた。17世紀末には南アジアからの輸入の主力は綿布、茶、染料などへ変わっていった。それでもなおスパイス貿易は会社にとっては大きな財源の一つであり、オランダ東インド会社は密貿易を取り締まっただけでなく、供給過剰による価格下落を恐れ、丁香の原木を伐採するなどの暴挙を行った。島民はこれを「ホンギ遠征」と呼んで恐れた。彼らの生活は困窮し、1860年代までしばしば会社に抵抗を試みたが、それ以降は抵抗も消滅した。

産地を占拠してスパイス貿易を独占することによって、莫大な利益を得ることができた。しかし独占は長続きしなかった。つぎつぎに苗木が盗み出され、産地が拡散していく中で、価格は急速に低下していったのだ。

スパイスを求めて始まった二つの東インド会社は、1650年を境に、植民地会社はその性格を変えていく、スパイス貿易の終了を意味した。

#### 4、スパイスの栽培と使用方法

コショウについてはすでにくわしくふれた。時代とともに使用方法も変わってきているのがわかる。冷蔵庫、冷凍庫のある現代では理解しにくいことであるが、かつてのヨーロッパでは、胡椒は肉類の腐敗防止と悪臭の矯臭用として大きな需要があった。

シナモン（カシヤ）、コショウ、ナツメグ、チョウジは四大スパイスと呼ばれたが、コショウ以外もスパイスについて、いろんな文献をもとに、それに

私自身のささやかな調査結果もすこし付け加えながらふれてみよう。

昨年、タイ、インドネシアを調査したとき、スパイスの栽培、料理についてもいくつか見てきた。またマーケットなども見てまわり、スパイス類も何種類か購入してきた。熱帯アジアのスパイスの世界の間口は広く、また奥行きも深い。簡単に概観できるようなものではない。

### 肉桂（ニッキ、シンナモン）

リンスホーテンは「肉桂樹の生育するところといえば、まずセイロン島で、いたるところにこんもりとした樹林が見られる。マラバル海岸にも比較的多く、ここかしこに肉桂林が見られるが、その大半はあまり上等でなく、木も小さく、樹皮もずっと厚くて粗く、したがって薬用としての効力も弱い。これに比べて、セイロン産は緻密で品質が優れ、価格も3倍くらい高い」と述べた。

ポルトガル人は肉桂を求めて、セイロン島の西部と南部海岸を占領し、住民を酷使して伐採した。オランダ人はポルトガル人との血みどろの戦いの末にセイロンを奪い、さらにイギリス人はオランダ人を追っ払って、この島を統治した。「16、7、8世紀にかけて有名であったセイロンの肉桂（シンナモン）は、実に原住民の血で染められたものであった」（山田憲太郎）のだ。

栽培方法や用途については日本香料協会の『香りの百科』から紹介しよう。

「栽培に当たっては、種を播いて約4年後には定植をし、15～30年で収穫できるようになる。まず目的とする枝を切り落としその樹皮を剥ぐ。いちばん外側の薄皮は削り除いておく。そしてゆっくり時間をかけて乾燥させると、褐色の半環状あるいはぐりと巻いて円筒型のものとなる。これを“Quill”と呼んでいる。2年後には再び新しい枝が出て収穫できるようになる。現地では高さ7フィート（約2.2m）を越えないように選定して灌木状にし、収穫作業を容易にしている。」

「シンナモンの精油は、その甘美な芳香とやはり収斂性のある刺激味に特徴があって、食品を始め、化粧品、医薬品など広範囲にわたって利用されている。なかでも、飲料においてシンナモンオイルの特性をうまくアレンジした傑作がコーラ系炭酸飲料であろう。・・・」

つぎのような品種がある。

① *Cinnamomum zeylanicum* Nees

スリランカを中心とした地域に産する。

② *C. cassia* Blume

中国から東インドに産する。中国の桂皮。中国では、漢方で用いられる薬で、スパイスとは認識されていなかった。

③ *C. loureirii* Blume

九州や沖縄など、日本南部から中国南部、ラオス、カンボジア、ベトナムにかけて産するニッケイ。

④ *C. burmanii* Blume

インドネシア、スマトラに産する。

また、ニッケイは桂皮を採る目的で、和歌山、高知、熊本、鹿児島など暖地で栽培される。インドシナ原産という説があるが、琉球にも野生状に生育するところがあり、真の自生地ははっきりしていないという。

### 丁字 (チョウジ 丁子、丁香)

原産地はモルッカ諸島にある小さな火山島であるが、18世紀末にザンジバルに移植され、現在のチョウジ貿易の中心地はザンジバルである。

『ハーブ&スパイス』によれば、「チョウジの木は、熱帯性気候の海岸付近でしかうまく育たない。生長すると高さ約9メートル、葉は常緑で月桂樹の葉に似る。花のつぼみはピンクを帯びた鮮やかな赤色で、開花すると黄色い花弁と雄しべのかたまりが姿を現す」。

しかしインドネシアのバリ島を訪ねたとき、私はデンパサールの近くでガイドに「チョウジの木が見たい。案内して欲しい」と頼んだところ、ガイドは「このあたりでは暑すぎてチョウジは育たない。山の方で、平均気温22度ぐらいのところだ」という。

16世紀末に『東方案内記』を書いたリンスホーテンは「丁字の木は、海から軽砲を発射してちょうど弾丸の届くあたりに自生する」と言っている。これは山田憲太郎によれば「海岸に接するところにも、また海岸から遠い山中

にも、よく生育しない。潮風のとどく範囲内にだけ生育している」ことを意味するという。

95年に、私はアグン山の中腹にあるブサキ寺院を訪ねたが、その途中で、チョウジの木を栽培しているのを見かけた。花はつばみのうちに摘み取って、褐色になるまで天日で乾燥する。9月の中旬だったが、ブサキ寺院の参道の脇にある民家の軒先には、ムシロを広げてチョウジを乾燥していた。

チョウジはフトモモ科の植物の花蕾、開花した花、実、茎などを乾燥したもののだが、蕾の方が香りが高い。蕾の形が釘状になっているので、チョウジという名前がついた。英名はクローブだが、これはフランス語のクルウ（釘）から来たものであるという。開花した花や実が鶏の舌に似ているから、中国では鶏舌香という呼び名もある。

チョウジの主成分はオイゲノールで、強い殺菌力と防腐性を持ち、調味料や食品の防腐剤あるいは薬用として強壮、健胃、腹痛、歯痛などに用いる。中国では、後漢時代より口中剤として用いられ、天使の御前で奏上するには必ずチョウジを噛んで出たという。仁丹やチュウインガムのような役割を果たしていたという。

琉球には「丁字風呂」という焼き物があったが、これでチョウジ丁字を煎じて飲んでいたらしい。香りも楽しんでいたのだろうか。私も試してみたが、いい香りというものではなかった。

インドネシアにはクレテック・タバコがある。花のついていた枝にも香りがあり、これを粉末にしてタバコに混ぜ合わせたものがチョウジ入りのタバコ、クレテック(keretek)である。火をつけるとパチパチと音を立てる。

サラール・ガーランドの『ハーブ&スパイス』によれば、チョウジの効用は以下のようなものである。

「チョウジは非常によく匂う芳香油を含むので、使用のさいには、控えめにした方がよい。一皿のアップルパイに1個のチョウジで十分香りがつく。タマネギ4個に1個のチョウジをうめこんだだけで、ビーフ・シチューひと鍋に、微妙な味がつく。

暖かみのある芳香のため、いろんなスパイス・ミックスに使われ、また、菓

子類のスパイスとしては不可欠のものである。良質のチョウジは、いわゆる「軸」を指の爪で押しつぶすと油がにじみ出る。・・・

刺激性があり、身体を暖め、消化を助ける働きがある。また殺菌作用と軽い麻酔作用を持つため、歯痛のときにくちゃくちゃかむと痛みがやわらぐ。

16世紀のヨーロッパでは、胴着やにおい袋に必ず入れてあったものである。甘い香りの防腐作用を利用するには、オレンジにチョウジをはめ込んで、におい玉（ポマダー）にしたり、粉末を百科花（ポプリ）に用いるとよい。また、4、5個のチョウジを乾いたフライパンで熱すると、よいにおいがして、部屋の燻蒸になる。

山形大学工学部の尾形健明助教授と山形県などが設立した財団法人生物ラジカル研究所の共同研究で、カレーなどの香辛料の一部に発ガン性が指摘されている「活性酸素」を消す作用があることが明らかになった。チョウジは原液を千倍に薄めた溶液で当初あった活性酸素を半分も消していることがわかったという。（琉球新報1995年1月7日）

## ニクズク

高木の常緑樹であるニクズクの木もモルッカ諸島の原産である。最初はアラビア人がモルッカと貿易を始め、16世紀にはポルトガルが、17世紀にはオランダが支配した。18世紀からはフランス、イギリスがアフリカその他に持ち出し、現在ではインドネシア、東アフリカ、西インド諸島などが産地である。日本には1848年に長崎にもたらされたという。しかし経済栽培はむづかしく、栽培はされていない。

仮種皮を除いた種子をナツメグという。種皮をむいて石灰液につけ、乾燥して製品にする。またむいた仮種皮はメースで、ともにスパイスとして薬用として珍重された。

ナツメグは防腐力はチョウジに劣るものの、甘いチョコレート、バニラ、カカオなどが出現するまでは、甘い匂いや味を出す唯一のスパイスとして貴重だった。また媚薬、消化剤としての効果があるとされたという。

『香りの百科』によれば、「ナツメグやメースは、丸ごとあるいは粉碎し

た形で肉や野菜料理のシーズニング、芳香性健胃薬などの生薬として古くから利用されている。香料では、エッセンシャルオイルやオレオレジンあるいはエクストラクトの形で取り出された原料を、目的にあった剤型に調整し、製菓関係（ケーキ、パン、ビスケット、クッキー、パイ、エッグノグ、プリン、カスタード）、加工食品関係（ミートソース、フィッシュソース、ケチャップ、オイスターシチュー、ピクルス、ドレッシング、ハム、ソーセージ）、そして化粧品関係（ヘヤートニック、コロン、香水、ローション、クリーム、歯磨き、石けん）などに広く使われている」。

## 5、ヨーロッパ人が見落としたもの

コショウ、シナモン（カシヤ）、ナツメグ、チョウジなどを求めて、ヨーロッパ人はそれらの原産地である熱帯アジアにやってきた。これが大航海時代の幕開けとなり、世界史の流れを変えることになった。そして熱帯アジア自身は最終的には植民地化されていった。

ところで、このころヨーロッパ人が持ち帰ったスパイスだけがスパイスなのではない。彼らはヨーロッパの食生活（肉と牛乳）に合うスパイスだけを持ち帰ったのだった。

だから、ヨーロッパ人の目を通して熱帯アジアのスパイスを学ぶのでなく、われわれは直接、熱帯アジアから学ぶ必要がある。それにはまず、原点であるインド料理から学ぶべきだろう。

カレー（もっともインド人はカレーとは言わない。）に使用されるスパイス類は20数種類あるいは30種類を越えるという。辛い味を出しているのはトウガラシ、ショウガ、コショウ、カラン。トウガラシは15世紀以降に南米から伝わったものが、いまではこの地域の料理に欠くことができないほどになっている。黄色い色を出しているのはターメリック、沖縄だけでなく、本土でもいま人気が出ているウコンのことである。

インド料理には実にたくさんのスパイスが使われているが、それらすべてについて述べる用意はない。ここではターメリックについて述べようと思う。

ターメリック（turmeric. 和名はウコン、鬱金）はショウガ科の植物の根茎

で、カレーの黄色はこれで出す。インドのほとんどの料理にターメリックが使われている。

古代中央アジアには太陽崇拝をしているアーリア人がいた。彼らは太陽の光線に似た金色あるいは黄色を神聖な色とみなした。東に向かったアーリア人は紀元2000年ころにインドに入ったが、そこで彼らは神聖な色を持つウコンを発見した。一方、西に向かったアーリア人はヨーロッパ原産のサフランとエジプト原産のベニバナを見つけ、同じ目的に使った。

インドでは、身につける銅製のお守りの筒や、儀式に使われる糸はターメリックで染める。ウコンには邪悪なものを近づけない力があると信じられているという。

琉球には大交易時代に入った。万能薬として重宝され、根茎を刻んだり、すりおろして味噌や料理に混ぜて利用した。また日本には享保年間(1716~1735年)に渡来した。薬用、賞用、染め物に利用した。また、一昔前まで、虫除けのため、絹の着物などをウコン染めの黄色い風呂敷きに包むのが常識だったという。

ターメリックの色素の主成分はクルクミン。黄色い色だが、アルカリ性になると鮮やかな赤い色になる。クルクミンは胆汁の分泌を促進し、脂肪の消化吸収を促進する働きもする。また肝機能を強化するため、沖縄では昔から二日酔いの薬として利用されてきた。また細菌やカビの生育を抑える抗生物質のような働きをする成分も含んでいる。沖縄ではいまさまざまなウコン関連商品が開発され、新しい特産品として注目されている。

植物は、動物のように危険が迫ったとき逃げることができない。それで植物は、紫外線や虫から身を守るために精油を持っているが、これには殺菌作用や抗酸化作用があり、紫外線の強い地域の植物は、特別に強力な抗酸化性を持っているという。厚生省、科学技術庁、文部省のプロジェクト「ガン克服新10ヶ年戦略」でもウコンは研究対象になっている。

熱帯アジア諸国における植物の多様な利用方法には驚くべきものがあるが、熱帯食用植物研究家の吉田よし子は、ターメリックについて、さらにつぎのように記述している。

「ミョウガに似た芳香があるターメリックの葉もハーブとして使われる。ハランくらいの大きさがあるので、米や芋で作った菓子をちまきのように包んで、ゆでたり蒸したりして移り香を楽しむほか、魚のスープに入れて香りのよいスープを作ったりする。」

「原産地である熱帯アジアには、ターメリックと近縁の植物が多い。西欧でさまざまなミントを、その匂いからアップルミント、ペパーミント、パイナップルミントなどと呼んで使い分けられているように、マンゴーやサフランに匂いの似たもの、染色用、香りの高いもの、薬用、生で薬味のように食べたり漬物にするものなど、微妙に違う香りや味を上手に利用している。また色も匂いも薄く、デンプン含量が多いために芋のように食べる種類もあれば、花をカレーのハーブ兼野菜として使う種類もある。たとえばタイでは、桃色のアナナスに似た花が、可愛い花束として市場で売られている。〈ドクワーン〉と呼ばれる、ターメリックの近縁植物の花でタイ料理に欠かせないハーブの一つだ。ナマズと一緒に煮ると、すがすがしい香りでナマズの泥臭さが消える。ご飯に混ぜて炊く、カレーに刻んで加えるなど、ハーブであるとともに大切な野菜でもある（『香辛料の民俗学』）。

かつてスパイスを求めてヨーロッパ人は熱帯アジアにやってきた。しかし彼らは熱帯アジアのハーブは持ち帰らなかった。当時の状況では長い航海に耐えられなかったし、かりにうまく運べても、気候の違うヨーロッパではうまく育たなかった。それで彼らは、アジアのスパイスとともに、自分たちの足元にある香草をハーブと呼び、利用してきた。

なお、ハーブとスパイスの区別については、同じものとしてとらえる人もいるが、ここでは吉田よし子にしたがって、生はハーブ、乾燥したものはスパイスと呼ぶこととした。

日本でもこのところハーブ愛好者が増え、それに伴って、ヨーロッパのハーブがたくさん日本に入ってきている。しかしハーブに関しても、やはり熱帯アジアに目を向けるべきではないだろうか。

アジアには、当時ヨーロッパ人は興味を示さなかったが、米や魚に合うスパイスやハーブがある。昨年、沖縄県対米請求権事業協会の研究助成を受け研究

を行った際、熱帯食用植物研究家の吉田よし子氏から熱帯アジアの、米や魚に合う熱帯アジアのスパイス、ハーブについていろいろご教示いただいた。そのうちの一つ、ニオイアダンを紹介しよう。

ニオイタコノキともいう。学名は *Pandanus odorus* 。

「せいぜい草丈5～60センチの小型のアダンだが、新米のような香ばしいにおいを持つため、熱帯ではよく利用される。ご飯を炊くとき、一本入れてみてほしい。食欲をそそる香ばしいにおいになる。ニオイアダンのゆで汁は、玄米茶のような香りをもつ。そこでココナツジュースに加えて香ばしくしたり、飲みにくい薬草のせんじ汁に混ぜて飲みやすくしたりする。香りの落ちた煎茶は、ニオイアダンのゆで汁で入れてみてほしい。

フィリピンの市場でもち米の菓子を買うと、オオバナサルスベリの葉とニオイアダンと一緒に煮出した茶を添えてくれる。これを飲みながら食べると、もち米がもたれないのだそうだ(フィリピンではパンダンという)。タイでは下味をつけた鶏肉を、一個ずつニオイアダンの葉で巻いて油で揚げてあった。葉は食べないといわれたが、パリッと揚がったアダンの葉を少し折って口に入れてみると、香ばしくて、あとをひいて困った。

お菓子にかけるシロップも、ニオイアダンのゆで汁で砂糖を煮とかせば、バニラエッセンスなど不要である。葉を刻んで少量の水を加え、ミキサーにかけて絞ると香りのよい緑色のジュースがとれる。米をこのジュースで炊けば淡緑色のご飯ができるし、ケーキやパンに色と香りをつけることもできる、アイスクリームやシャーベットにしても悪くない。ニオイアダンアジアのバニラといってもさしつかえなさそうである。ココナツと相性がいいことも知っておきたい。」(吉田よし子『熱帯の野菜』楽游社)

オオバナサルスベリは街路樹にも使われる。パレット久茂地にも植えられている。フィリピンではこの葉っぱでお茶をつくるが、そのままでは飲みにくい。それでニオイアダンの葉っぱも入れるが、玄米茶の香りになるという。また、「葉にはインシュリンに似た成分が含まれていて、血中の糖濃度が高いときには速やかに糖濃度を下げる作用があるため、フィリピンでは糖尿病の薬としても使われている。日本人の観光客もおみやげに買って帰る」。

ニオイアダンは日本で発行されるハーブ関係の本には出てこない。またニオイアダンは本土では、露地では育たないと思うが、沖縄ではよく育つ。バナバ茶を参考にして、少し飲みにくいところがあるウッチン茶に混ぜてみたらどうだろうかなど、熱帯アジアのハーブの収集および活用方法の研究は、沖縄の今後の大きな課題だと思う。

また東京でも、エスニックブームによって、いまやタイ料理店が100軒を越えたという。東京でも熱帯アジア出身の人々が増えていること、熱帯アジアで生活したことのある日本人が増えていることなどもあろう。バンコクから週3便、熱帯野菜、ハーブ、スパイスなどが東京に運ばれているという。実は沖縄で生産できるものが多い。もっともっと熱帯アジアの食用植物に目を向けるべきではないだろうか。

## おわりに

沖縄は緑が少ない。それで「緑のまちづくり」が始まった。復帰後、沖縄の花卉栽培が著しく伸び、本土への花の出荷が進んだ。しかし街にはまだまだ花が少ない。そこで「花のまちづくり」のとりくみも始まった。

さらに香りにも注目して「香りのまちづくり」を、と提唱したが、実際に取り組んでみると「香り」はいろんな分野に関連してくることが分かった。鉢植え、庭木、生け垣、街路樹に芳香植物を植えて香りを楽しむだけでなく、ハーブ、料理、エッセンシャルオイルの生産、アロマセラピー、薬用成分の抽出と製品化など、さまざまな展開がすでに沖縄において始まっていることがわかった。

ヨーロッパ直輸入型の香りの文化がはびこっているようにも見える。しかし沖縄では、熱帯アジアの香りの文化を学び、香りの植物の収集を急がなければならない。アジアには沖縄のシマおこしのヒントがいっぱい転がっているように思われるからだ。戦前から沖縄には、いくつかの熱帯の有用な植物が導入されている。しかしそれらはほんの一部にしか過ぎない。本文でもふれたように、戦前は植民地台湾が熱帯植物の収集をしていたため、沖縄が本格的に南に目を

向け、熱帯の有用植物を収集する機会がなかったのではないだろうか。

コブミカンやナンヨウサンショウ（カレーノキ）その他、導入したい植物はたくさんある。本文でも触れたニオИАダンは、幸いにして、早いうちに入手できた。香港県事務所の下地芳郎氏と沖縄県物産公社の糸数昌宏海外事業部長がフィリピンの沖縄県人会の協力を得て運んできてくれた。

またその後、沖縄市の宮城義信氏（宮城園芸）が十数年前にタイから導入し、増やしていることもわかった。ビンやグラスに入れて、室内観賞用の植物として販売している。水だけで育ち、水が少なくなると継ぎ足すだけでよい、水は腐ることはないという。植木市などで毎年販売しているが、人気商品だという。

こういう利用の仕方もあったのかと驚いたが、吉田よし子によれば、タイでは、たとえばマーケットでランの花（切り花）を買うとニオИАダンを一緒につけてくれるという。ニオИАダンと一緒に花瓶に挿すと花は長持ちする、ニオИАダンが水を浄化しているらしい。

熱帯の香りの植物収集については、その利用方法の調査も含め、しかるべきところできちんとやってほしいと思う。昨年の私たちの調査では、香港中文大学の徐明珠副教授、香港の県事務所の下地芳郎氏、タイ沖縄県人会（神山達見会長・那覇市古波蔵出身）のみなさんに協力していただいた。瀬底正武事務局長（佐敷町出身）とはその後もe-mailでいろいろ協力してもらっている。熱帯アジアに広がるこうしたネットワークを活用して、情報収集をする必要がある。

海洋博都市緑化植物園の花城良弘園長にも貴重なアドバイスをいただいた。世界の博物館のネットワークもあるという。

## 参考文献

- 西岡直樹『インド花綴り－印度植物誌－』木犀社  
日本香料協会編『香りの百科』朝倉書店  
京都大学東南アジア研究センター編『事典東南アジア』弘文堂  
吉田よし子『香辛料の民俗学』中公新書  
山田憲太郎『南海香薬譜－スパイスルートの研究－』法政大学出版局  
山田憲太郎『香薬東西』法政大学出版局  
山田憲太郎『香談－東と西－』法政大学出版局  
サラー・ガーランド、福屋正修訳『ハーブ&スパイス』誠文堂新光社  
石毛直道『食卓の文化誌』岩波書店