

謹 呈

With the Compliments of the Author

ゴ ボ ウ 考

山 田 悟 郎

A Consideration on Burdocks

Goro YAMADA

北海道開拓記念館研究紀要 第28号 2000年3月別刷

Reprinted from

Bulletin of the Historical Museum of Hokkaido (ISSN 1341-2795)

No.28, pp27-38

Issued March, 2000

Historical Museum of Hokkaido, Sapporo, Japan

ゴボウ考

山田 悟郎

Key Words : 牛蒡 (Burdock)、栽培植物 (Cultigen)、種子 (Seed)、低湿地遺跡 (Wet Site)

1. はじめに

かつては北海道各地の道端や雑木林の縁に野生のゴボウが群生していた。雪解け時に前年の株から芽を出して夏に薄紫の花をつけ、秋に刺突に富んだ瘦果(種子)を実らせていた。瘦果は着衣に付着し易く、乾燥して緑色から褐色に変わった頃、群生したゴボウの間を通り抜ければ、衣服一面に長形で少し湾曲したやや扁平な瘦果が付着し、取り除くのに苦労したことを思い出す。しかし、都市化が進むにつれ徐々にその姿が消え、野生のゴボウを目にする機会が少なくなっている。

中尾(1976)は、「ゴボウは欧州、シベリア、満州に野生していて、中国では薬用が主であったが、その用途で日本に渡来し、蔬菜に転換したものだろう。私が満州でみた野生のゴボウは、人家近くのごみ捨て場などによく繁茂していた。これは人里植物のなかに入り、やはり雑草である。このように、多くの栽培蔬菜が積極的に栽培されるようになったのは歴史時代であっても、その利用は新石器時代に始まり、農耕開始とともに畑の雑草、人家集落付近の雑草となって、ひきつづき野菜として利用されてきたものが主力になったといっただろう。」と、ゴボウを含めた蔬菜が雑草から野菜、そして蔬菜となる過程をのべている。青葉(1981)によると、その根を肥大させて野菜として食用としているのは日本列島と朝鮮半島に住む人に限られるという。

日本の文献に牛蒡の名が記され、野菜として利用され始めたのは平安時代に入ってからのものであるが、最近、縄文時代の低湿地遺跡などから野生の堅果類や漿果類の種子とともにゴボウやアサ、ヒョウタンなどの種子が発見され、その歴史が古くなりつつある。

ここでは、遺跡から出土したゴボウの種子と古文獻に登場する牛蒡の記録から、ゴボウの歴史について考えてみたい。

2. ゴボウ

1) 栽培種のゴボウ

高嶋ほか(1980)には、「原種はヨーロッパおよびアジアの温帯に広く分布するが、栽培の土地に雑草として生ずるもので、栽培品種としては日本において改良され、作物化したもので、日本人のみが利用する。歯切れのよい肉質と香味が日本人の嗜好に適したためか、古くから利用されたくして10世紀から記載があり、異名も種々残っていて全国的に栽培されている。」とある。青葉(1981)は、多くの品種は葉の縁に鋸歯がない丸葉であるが、鋸歯の明瞭なアザミ葉の品種があり、茎葉や花に紫紅色の色素が現れる赤茎と、色素が出ない白茎があり、白茎とアザミ葉の形質は、赤茎と丸葉の形質に対して遺伝的に劣性の形質であるとしている。また、ゴボウの代表的な品種が滝野川赤茎ゴボウで、根の直径が3cm前後、長さ1m以上になって掘り取りの労力が大きいため、最近では根が幾分短めな山田早生ゴボウや柳川ゴボウなどが多く作られるようになったようであるとし、このほかの品種として、根の直径が10cm前後に肥大する千葉の大浦ゴボウ、根の短い京都の堀川ゴボウや埼玉の梅田ゴボウ、アザミ葉ゴボウとして全国的に有名な福井県の越前白茎などがある。関

西など西日本で需要が大きかった越前白茎ゴボウは、鋸歯がある葉は葉柄が長くて軟らかく、根が大きくなり香りがよいことから、葉ゴボウとして用いられたが、今では白茎で丸葉の品種が作られ、アザミ葉系統のゴボウは福井県下でもほとんど栽培されていないという（青葉、1981）。

伊澤（1990）によると、「ゴボウは秋にも、春にも、異なる季節に年2回、種子をまくことができる植物で。秋に種子をまき、翌年6～7月ごろ市場にでる新ゴボウは、細いものが多く、やわらかで、特に香気が高く喜ばれる。またこの新ゴボウのときの若葉もおいしい。ヨーロッパでは、根は食用にしないで、この新葉をサラダに用いる。春に種子をまくと、翌年の夏に枝を分岐して、その先にアザミに似た花を開く。（略）はれもの・のどの痛み・むくみに種子を粉末にして、1日量8gを3回に分服。漢方では種子を悪実と呼んで、はれものの薬にしている。煎汁をさかずき1杯飲めば、はれもの一つの口、2杯で二つの口が開いて治るといふし、疝気、中風の妙薬とも言われている。」とあり、食用や民間薬として利用されていた。

2) 野生種のゴボウ

1990年から1995年までの5カ年計画で、北海道開拓記念館とロシア極東地方の州立博物館、科学アカデミー極東支部および中国黒竜江省文物管理委員会など4機関との間で「北の歴史・文化交流研究事業」が行われ、ロシア極東地方を訪れる機会があった。その際、サハリン州ではユジノサハリンスク市はもとより、南サハリンの東西の海岸線や亜庭湾に面した各地で、ハバロフスク州ではハバロフスク市やその近郊とアムール川下流域のボゴロツコエで、沿海地方ではウラジオストク市やその近郊と金代の山城遺跡で有名なシャイギンの周辺など、各地の道端や人家の周辺に点在もしくは群生した野生のゴボウをみる事ができた。訪問時期が異なっていたため成育の程度は違ったが、各地でゴボウを抜いて根を調べてみた。

ロシア極東に分布する野生のゴボウは丸葉で白茎をしており、よく成育したものは茎の下3～4cmほどが直径4～5cmに肥大し、その下には鉛筆程度の太さで軟らかい、長さ10cm程度の細い根があった。肥大した部分は硬く食用できなかったが、その下部の細い根は香気があり食用が可能であった。だが、極東地方に分布するゴボウは根が人によって利用されることがない雑草である。

北海道大学構内各所に残る雑木林の縁辺には今でも野生したゴボウの群落が繁茂し、数年前に室蘭市の住宅街でも道端に点在しており、数は少なくなったもののまだ残存している。

3. 文献に登場する牛蒡

1) 中国の文献に登場する牛蒡

篠田（1974）による著書『中国食物史』には、中国の文献中に登場する作物や食物として牛蒡の名が3度登場する。

唐末五代に韓鄂が著した歳時記である『四時纂要』には、農業記事に作物として麦、稻、糯、^{あわ}禾、黍、蕎麦などの穀物、瓜・越瓜・冬瓜・瓠・茄・大根・芋・薯蕷・百合・藕などととも牛蒡の名があり、北宋に呉棨によって著された『種藝必用』にも、栽培食用作物として、大麦、小麦、稻、あわ、大豆、小豆、大根・薯蕷・芋頭・蔓菁・藕などととも牛蒡の名がある。南宋（13世紀中期）に林洪が著した『山家清供』の風流料理百条中に、牛蒡を食用としたことが記載されているのが最後で、以後は清代になっても牛蒡の名が登場しないという。

このほかに、1590年に著された『本草綱目』には食用にもなるが根茎が薬用になると詳しく述べられているものの、その後には野菜としては発達しなかったとの指摘がある（青葉、1981）。

2) 日本の文献に登場する牛蒡

日本の文献中に登場する牛蒡もしくは牛蒡と思われる記述を『古事類苑』植物部二・金石部から探すと、『新撰字鏡』、『本草和名』、『和名類聚抄』、『類聚名義抄』、『庭訓往来』、『類聚雑要抄』などに牛蒡もしくは牛房の名がみられる。

醍醐天皇が在位した平安時代の昌泰年中（898～900年）の『新撰字鏡』木に、「悪實 支太支須」という記述があり、当時は支太支須（キタキス）と呼ばれていた。また、同じく平安時代の延喜18年（918年）の『本草和名』九には「草 悪實、一名牛蒡」とあり、朱雀天皇の承平年中（931～936年）に源順が編纂した『和名類聚抄』卷十六飲食部 第二十四には^{註3)}、蔬菜部 野菜類の項目に大薊・薇蕨・茶・苜蓿・薺・藜とともに「牛蒡（岐太岐須）」が登場する。園菜類ではなく野菜類として扱われていることから、圃上で栽培されたものではなく、山野で蒐集された山菜であった。その呼び名についても『和名類聚抄』には岐太岐須とあり、『類聚名義抄』八 艸に牛蒡 キタキス—云ウマフキとあるように、牛蒡と書いてキタキスと呼ばれていた。

料理に牛蒡が利用されていた記録は、『類聚雑要抄』に記された元永元年（1118）の宇治平等院御幸御膳の献立が最も古く、「宇治平等院御幸御膳元永元年九月廿四日、大殿（藤原忠實）被下御日記定、三寸五分様器 干物五杯。海松、青苔、牛房、川骨、蘇根。」とあり、平安時代末には牛蒡が寺院料理の中に取り入れられていたことがわかる。ただ、ここであげられた牛房が園菜であったのか野菜であったかは不明である。『祇園執行日記』の文和元年（1352）六日の項には「堀川神人役七種菜。沙汰人行心法師持参ナツナ。ククタチ。牛房。ヒジキ。芹。大根。アラメ。各方五寸折織。次号入也。此外塩噌各一 土器之。」という記述がみられ、『庭訓往来』には「菜者織蘿蔔、煮染牛蒡」とした記述がみられるなど、料理の素材として牛蒡の使用が普及していた。

古島（1975）は『東寺百合文書』文永三年（1266）十二月十四日の「丹波区大山庄領家御得分注文事」に、「（略）串柿十連 暑預百本 野老十合 牛房五十把 芍若 卅丸 土筆一斗 干蕨十二連 胡桃子一斗 平茸二節 梨子五合 熟柿五合 山牛房卅本、（略）」とあることから、この頃には作物として栽培された牛蒡と、山野に野生した山牛蒡があったと指摘しており、料理の素材として牛蒡が普及していた鎌倉時代には牛蒡が栽培化されていたと考えられる。

『古事類苑』植物部二・金石部には、江戸時代に牛蒡を進物としていた記述もみられる。『梵舜日記』の文禄五年（1596）正月朔日の日付には、「當院之被官各來、同在所衆萩原民部少輔、十足 鈴鹿九左衛門、昆布一把、大工平次郎瓶二ツ、並錫双牛房二把（中略）〇持参也、」とあり、『官中秘策二十年中行事』の年中諸大名献上物之事には、

十月 寒中献上此月ニ入ル

一 牛蒡 干鯛寒中	大久保伊豆守	一 牛蒡寒中	阿部豊後守
一 牛房	本城山城守	一 牛房	水野日向守
一 胡桃 牛房寒中	土井大炊頭	一 牛房	鳥井伊賀守

と牛蒡が献上物となっていたことが記されている。

また、興津（1997）では、井原西鶴の『世間胸算用』卷一の二「薙刀は昔の鞘」に「餅に牛蒡一抱ずつ添えて」とあり、卷一の三「伊勢海老は春のもみじ」に「畑牛蒡五把、ふとければ三把くるる人がある」と、歳暮用の贈り物として使われたことが紹介されている。

3) 蝦夷地の牛蒡

蝦夷地での牛蒡の記述は18世紀から19世紀の旅行記などに残されている。それもアイヌ民族によった栽培例は少なく、大半は場所請負人の番屋などの畑で栽培されたものと、野生したものに関した

記述である。

なかでも古いのが享保2年(1717年)の『松前蝦夷記』で、「松前東西の地にて雑穀物、粟・稗・大豆・小豆・午房・大根・瓜・茄子並麻・多葉粉総て畑物土地相応に出来申候。尤所々畑作有之百姓勝手次第作り取之よし。」とあり、松前地の畑作物の中に牛蒡があったことがわかる。

近藤重蔵の『近藤重蔵蝦夷地関係史料』には、寛政10年(1798)に「野菜類ハ菜・大根・サヽケ、木瓜・人参・牛蒡等随分相応出来仕候。殊ニ夷人とも作法も不存、木ノ枝、真切等を以土を平ケ、一面ニ蒔附、畝をも不立、肥をも不用、莠を耨候事も無之。勿論鋤鎌も無之」とした幌別での記述があり、アイヌ民族による耕作が農具を用いず、畝立もしないし肥料もやらない、除草もしないものであったとしているが、作物の一つに牛蒡が含まれていた事を知ることができる。

『蝦夷日記』には「土地広く宜敷所。……此所誠ニ大きなあさり沢山居る也。此所大根・午房・木瓜・根深の類生る也。」と、嘉永7年(1854)に野付(別海町)で行われた耕作状況が記され、松浦武四郎によった『竹四郎廻浦日記』には、安政3年(1856)の天津の状況が「此辺土地砂按りの礁石にして不宜。然れども大根・菜・牛蒡・五升芋等はよく出来たり」とあって、道東や十勝で大根や牛蒡、木瓜、五升芋が作られていた。また、島義勇の『入北記』にも「八月十五日、此の地ノ番人畑を拵へをみる。沃土の上よく手入れいたせしものとみへよろし。きび・あわ・ひへ・きうり・ねき・にら・大根・午房・べに・麦・かぶな・しそ・豆。右何れもすぐれて美大なるもの多し。」とあり、安政4年(1857年)に野付では数多くの作物が作られその中に牛蒡も含まれていた。安政5年(1858)の『蝦夷地名記』にも、「青物、インゲン・午房・大根・瓜・菜などハ自然ニ生茂る。」とあり、道北の宗谷で牛蒡が作られていたことが記されており、道内各地の番屋等の畑作物のなかに牛蒡も含まれていた。

このほかに、近世の蝦夷地での農作物を集成した山本(1998)によると、阿寒町オセナム、厚岸町国泰寺、釧路市、えりも町幌泉、鶴川町、苫前町、松前町江良、雨垂石、上及部、厚沢部町安野呂、熊石町、知内町、函館市銭亀沢、大野町文月、森町鷺ノ木などで、17世紀末から19世紀にかけて畑作物の一つとしてゴボウが作られていた。

野生の牛蒡が生育していたことについてもいくつかの記述にみられる。

松前町江良付近にニウ、ニウシャクと共に自然生の八九寸の牛蒡があった記述が、宝暦11年(1762)の巡見使従者によった『奥羽○松前巡検之日記』にあり、松浦武四郎の『竹四郎廻浦日記』には、安政3年の紋別での「地味甚だよろし。馬鈴芋・白管(ネギ)・眉豆・また彭翁菜(ゴボウ)は野生の者多く出来。」と、窪田子蔵の『協和使役』には同年の根モロでの「仙台の陣小屋あり。未だ成らず。新圃を墾し、菜・大根を作る。根切虫多く出て是を害す。冬に入食ふもの無し。山生牛蒡類冬既に食ひ尽す。」と、『加賀家文書』には万延元年頃(1860年)の斜里での「畑は萱運上屋の傍に墾き、漸、菜、蘿蔔、五升芋、木瓜、小角豆を産するのみ。地味淡故にや、其産微少なり。午房は自生のもの有。和人、土夷も採て喫す。」と記述されるなど、松前、紋別、根室、斜里に自然生・野生・山生・自生と呼び方は異なるが野生の牛蒡が存在し、根室、斜里では食用とされていたことがわかる。蝦夷地のどこかは不明だが野生の牛蒡が存在したことは、天保年間に水戸藩八代藩主徳川斉昭が著した『北方未来考』にも、「午房には尺廻りの物、山にあるよしなれば、○蝦夷是は土地合て大く成のみならず、寒國故、實を結ぶ事不相成年々にもちこし候故、自ら根は太く相成事と思はるる也、」と記されている。

松浦武四郎が弘化3年(1846)に蝦夷地を再航した際の『再航蝦夷日誌 卷之九』にも、現在の稚内市周辺にあたるカン子コで「平浜。蘆荻、虎杖多し。牛蒡多く生たり。是よりソウヤ迄同じき

平浜にし而波浪静なり」と、ソウヤでは「樹木なし。只虎杖、鬮、茅、烏頭、坎塊、牛蒡等繁茂したり」とあり、巻之拾には宗谷岬近くのヲショロマナイ付近で「小川有。橋有。水浅し。(略)牛蒡、虎杖、鬮多く生たり」、その先のエシャトンでは「川有。幅六間といへども共ニ水浅し。(略)海岸平磯。岩多し。此島北の方に出たる岬なり。陸の方平山。牛蒡、虎杖、坎塊多し。」とある。さらに南下した現在の雄武町沢木より南のホンナイでも「此処サワキより凡十丁と思わる。(略)川有。沢通り草しげり虎杖、烏杖多く生たり。牛蒡多し」とした記述があり、宗谷海峡に面して設けられた、江戸時代の宗谷会所付近からオホーツク海岸を南下した雄武町付近まで野生の牛蒡が分布していた。『竹四郎廻浦日記』、『協和使役』、『加賀家文書』にみられる紋別、根室、斜里での記述と、『再航蝦夷日誌』に記された宗谷から雄武までの記述をなどを合わせると、その頃には松前や、宗谷から根室までの海岸線に沿って野生の牛蒡が分布していたことがわかる。

ほかに、松前地では文政10年(1827年)に香典として牛蒡が用いられたことが、安政7年(1860年)の『町年寄日記抜書』に記載されている。松前の雨垂村名主佐太郎が午房廿わ、江良町名主代年寄長右衛門が午房を廿抱を、めいめいが麻上下着用して法幢寺へ差上げたことと記されたもので、内地では牛蒡が献上物や進物とされ、松前地では香典として牛蒡が取り扱われていたのである。

北海道立文書館に保存されている、寛政3年(1791)に樺太を訪れた松前藩士によった『蝦夷唐太島之記 山廻満州等之記 全』のなかに、樺太島ルヲタカ付近について「(略)産物山手は松、椴、藻松、おっこの木、おひょふの木、かひの木、楓、午房、当帰、黒百合、春菊、独活、ゆたるへ景満草二色染色赤黒に候えふり也。(以下略)」と、宗谷海峡の対岸のサハリン(留多加)にも18世紀末に野生の牛蒡があったことが記述されている。なお、留多加(現地名A H I B A)付近一帯には現在でも野生のゴボウが群生している。

4. 遺跡から出土したゴボウの種子

青森県三内丸山遺跡低地部では、縄文時代前期の遺物包含層からヒョウタンやゴボウなどの栽培植物種子が出土し話題となった。同遺跡以外でも北海道では続縄文時代の江別市江別太遺跡、縄文時代後期中葉の小樽市忍路土場遺跡(矢野、1989)、本州以南では縄文時代前期の福井県鳥浜貝塚(笠原、1986)、縄文時代晩期の福岡県菜畑遺跡(笠原、1984)からゴボウの種子が出土している。

1) 鳥浜貝塚

縄文草創期から前期後半の鳥浜貝塚は、貝塚を伴った低湿地遺跡で、植物質遺物である丸木舟や櫂をはじめとした数多くの木製品、繊維製品、漆塗りの櫛や容器類が出土し、縄文人のタイムカプセルとよばれている。各種製品のほかにオニグルミ、クリ、ヒシなどの堅果類、キハダ、ムクロジ、マタタビ、ブドウ属などの果実種子が出土し、栽培植物の緑豆、ヒョウタン、シソ、エゴマ、アサ、アブラナ類などとともにゴボウの種子も出土(西田、1980、笠原1986)。出土したゴボウの種子は2粒で、前期のK19層から長さ6.5mm、幅3mmのものが1粒、K20層から長さ4.2mm、幅1.5mmのものが1粒である。笠原(1986)は、ヒョウタン、緑豆、エゴマ、シソについては南方系の照葉樹林文化からのもの、アサ、ゴボウ、アブラナ類については北方系のナラ林文化からのものとしている。

2) 三内丸山遺跡

縄文時代前期中葉から中期末葉の三内丸山遺跡からは数多くの堅果類や果実の種子の出土が報告されている(岡田・伊藤、1995)。その内、No.6地区の前期中葉の遺物包含層からは堅果のオニグルミ、クリ、ヒシ属や、ヤマグワ、サルナシ、キイチゴ属、キハダ、ウルシ、ヤマブドウ、ニワトコ、ガマズミなどの果実種子とともに、イネ科炭化穎果、タデ科果実、アカザ属種子、ササゲ属

と推定されるマメ科炭化種子など人間が利用した痕跡があるものや、ヒョウタンとその仲間であるユウガオ、ゴボウ類の果実など栽培種の可能性が強い種子が出土している。出土したゴボウ類種子の大きさや数は不明だが、出土植物種子のリストでは少量であったと記載されている(南木、1995)。

3) 忍路土場遺跡

忍路土場遺跡は縄文時代後期中葉の低湿地遺跡で、氾濫源を埋積した低湿地堆積物中から後期中葉の船泊上層式、手稲式、ホッケ澗式土器と各種の石器、多量の木製品、繊維製品、漆器、動植物遺体はもとより、作業場と考えられる遺構も発掘された。

遺物包含層からオニグルミ、トチノキ、ミズナラ、クリなどの堅果皮、ヤマブドウ、サルナシ、キハダなどの果実種子とともに、ゴボウの種子やシソ、ホウズキ、アブラナ類の種子が検出されている(矢野、1989)。同遺跡の遺物包含層中からはソバ属花粉も検出されており、数種類の作物が栽培されていたことが明らかになっている。

写真図版から最低でも5粒出土したことが確認でき、長さ4.9mm~6.1mm、幅2.3mm~3.1mmの種子が若干出土したと報告されているが、出土総数は不明である。

4) 菜畑遺跡

菜畑遺跡は縄文時代前期と晩期後半の山の寺式、晩期末の夜臼式、弥生時代前期、同中期、弥生時代から歴史時代までの各時期の遺物包含層と水田跡、住居跡からなる遺跡である。このうち、縄文時代晩期後半の山の寺式土器の遺物包含層から石包丁、石斧、用水路の木柵や木鍬などの遺物と、炭化米や炭化した1粒のゴボウの種子、アワ、アズキ、未炭化な雑草メロンの種子が検出されている(笠原、1984)。

5) 江別太遺跡

江別太遺跡は、石狩川との合流点の上流約2km付近に位置した、旧千歳川の湾曲した流路内で発掘された、縄文時代晩期末から続縄文時代後半期初頭にかけての、サケ類を捕獲していた低湿地遺跡である。遺跡からはサケ類を捕獲する目的で構築された杭列、縄文時代晩期末や続縄文前半期の後半期初頭の土器、各種の石器、刺突具、針入などの骨角器、カンザシ、スプーン、鉢類、箸、銚先、たも網柄などの漁労具、弓、丸木舟の櫂、斧柄などの木製品、イヌ、エゾシカ、ニホンカワウソなどの哺乳類・鳥類骨、サケ、スズキ、ヒラメなどの骨が出土している(高橋編、1979)。

また、オニグルミ、クリ、トチノキ、ヒシなどの堅果皮、ヤマブドウ、サルナシなどの果実種子、百数十粒のアサと(矢野、1981)、長さ5.3~6.7mm、幅2.3~3.3mmのゴボウの種子約50粒が出土した。完形なもの20粒の計測平均値は、長さ5.9mm、幅2.7mmである。

5. 日本列島に渡来したゴボウ

1) ゴボウの渡来時期

上述のように、縄文時代前期の鳥浜貝塚と三内丸山遺跡、後期の忍路土場遺跡、晩期の菜畑遺跡、続縄文時代の江別太遺跡の5遺跡の遺物包含層からゴボウの種子が出土した。菜畑遺跡のものは炭化しており、他の4遺跡は低湿地遺跡であることから未炭化な種子である。

ゴボウの種子が出土した5遺跡からはヒョウタン、ユウガオ、コメ、アワ、緑豆、小豆、シソ、エゴマ、アサ、ホウズキ、アブラナ類とゴボウを含め12種類の栽培植物が出土しているが、他の多くの遺跡から栽培植物やその存在を示す器官の一部が出土している。

岡山県では真庭郡美甘村姫笹原遺跡など4遺跡から出土した、縄文時代中期中葉の土器胎土中からイネのプラントオパールが検出され、この頃すでにイネの栽培が始まっていたことが明らかになっ

ている(高橋、1997)。

縄文時代から弥生時代の遺跡から出土した栽培植物の集約が寺沢ほか(1981)によって行われている。寺沢ほか(1981)によると、縄文時代前期から後期前半には、北海道ハマナス野遺跡からのソバ、長野県大石遺跡など5遺跡から出土したエゴマ、岐阜県ツルネ遺跡と埼玉県上野遺跡からのオオムギ、長野県伴野原遺跡など3遺跡からの緑豆がある。後期後半から晩期末になると、九州では長崎県小原下遺跡など18遺跡からコメ、熊本県上ノ原遺跡など3遺跡からオオムギ、福岡県四箇A遺跡から小豆?、同県広田遺跡から緑豆または小豆、長崎県筏遺跡からエンバク、大分県大石遺跡からアワ?、熊本県上ノ原遺跡から豆類、西日本の兵庫県口酒井穴森遺跡など9遺跡からコメ、鳥取県青木遺跡からヒエ・キビ、東日本の埼玉県真福寺遺跡の緑豆・ソバ・ゴマ、青森県石亀遺跡など5遺跡からのソバ属花粉がある。

ゴボウの種子が出土した5遺跡と寺沢ほか(1981)によって集約されたものを含めると、縄文時代の遺跡から出土した栽培植物はヒョウタン、ユウガオ、コメ、オオムギ、アワ、キビ、ヒエ、エンバク、ソバ、緑豆、小豆、シソ、エゴマ、ゴマ、アサ、ホウズキ、アブラナ類、ゴボウの18種類となる。北海道でも最近、苫小牧市柏原5遺跡の後期後半から晩期前半の遺物包含層中や(椿坂、1997)、千歳市キウス4遺跡の後期後半の盛土遺構中や水場遺構からアサの種子が出土しており(吉崎・椿坂、1998)、縄文時代からソバ、アサ、ゴボウ、シソ、ホウズキなどの栽培植物が渡来していたことが明らかになっている。これらの栽培種の原生種が日本には存在しないことから、栽培種の形で大陸から渡来したものと考えられる。

ところで縄文時代の遺跡から出土した遺物の中には、日本海沿岸に分布する「けつ状耳飾り」、山形県三崎山出土の「青銅刀子」、山形県羽黒町中川代遺跡の「有穴石斧」、青森県今津遺跡の「鬲状三足土器」など、大陸との共通性を伺わせるものがみられる(川崎、1996)。このほかに大陸との関係が指摘されているものに、鳥浜貝塚や三内丸山遺跡などから出土した漆塗りの飾弓や飾櫛、漆塗りの木製容器や漆塗りの土器などを製作する漆器製作技術があり(橋本、1999)、縄文時代後・晩期に北海道南部の遺跡から自然分布の域を越えてイノシシの骨が出土し、イノシシの幼獣をかたどった土製品が出土していることについて、中国東北部からイノシシ飼育技術が東北地方や北海道に導入された結果であるとした指摘がある(加藤、1985)。

これらの遺物や各種技術の導入が、縄文人によって組織的に行われたのか否かは不明だが、縄文時代早期末から晩期にかけて、日本海をとおした大陸との交流が存在したことを示す。そうした交流をつうじて、各種の文化要素とともに日本には原生種がない栽培植物が渡来してきたと考えられる。その最初が早期末から前期で、けつ状耳飾りの製作技術や漆器製作技術などとともにアサ・ゴボウ・エゴマ・シソ・ヒョウタン・ユウガオ・緑豆・ソバなどが持ち込まれ、次いで中期から後・晩期にかけてコメやオオムギ・アワ・キビ・ヒエ・エンバク、小豆・ゴマ・アブラナ類などが持ち込まれたのであろう。ただ、前期に渡来してきた栽培種が後・晩期まで絶えることなく栽培されたとは考えられず、作物の組合せを変えたり、渡来ルートや上陸地を変えながら、海を越えて幾度にもわたって渡来してきたのであろう。

北海道の続縄文時代の墳墓からはサハリン産と考えられるコハク玉が多量に産出し、宗谷海峡をはさんだサハリン南部や北海道北部に分布した鈴谷式土器などが北海道中央部から出土したり、オホーツク文化の十和田式土器が北海道西南部の泊村や奥尻町、青森県で発見されるなど、この時期にはサハリンと北海道との間で頻繁な交流が行われていた。その過程で、江別太遺跡からのアサやゴボウといった栽培植物が北海道に持ち込まれた可能性が強い。

遺跡から発見された種子の存在から、縄文時代前期には福井県鳥浜貝塚と青森県三内丸山遺跡内に、外来植物であるゴボウが実を結んでいたことは事実である。ゴボウについても、根や葉が食料となり、果実が薬用に用いられるといった特性を持った植物である。日本に原産しない植物種子が遺跡内から発見されるのは、果実を加工して容器を製作するため、種子や茎・根・葉を食料や薬用とするため、茎から繊維を採るためなど、植物のどこかの部位を利用する目的をもって、遺跡の周囲で栽培されていたことを示す。

だが、ゴボウの種子が衣服などに付着し易い事を考えれば、大陸との交流の過程で移動したヒトの着衣もしくは物に付着して、種子が偶然に日本列島に持ち込まれた可能性も考えられる。地に落ちて芽を出すとともに年月を重ねる中で増殖し、再び国内での物流の過程で各地に拡散したことも考えの中に入れておかねばならない。

2) ゴボウは縄文人にとって期待できる食料であったか

ゴボウが日本列島にもちこまれたのは種実を薬用として利用するためであったとする、中尾(1976)や青葉(1981)の見解があり、実際に漢方では種子の煎汁をはれものの薬として利用したり、疝気や中風の妙薬としている(伊澤1990)。また、後述するがアイヌ民族も葉を薬用として利用している。

『和名類聚抄』には園菜類ではなく野菜類として取り扱われ、青葉(1981)によっては根を肥大させて野菜化したのが平安時代頃とされている。野菜類の一つとしてゴボウがあげられていることから、当時、京都周辺の山野に他の野草とともに群生し、食料となっていたことが伺えるが、どの部位が食料とされていたかは不明である。10世紀前半の『和名類聚抄』では野菜であったゴボウが、作物として記録に登場するのが13世紀半ばで(古島、1975)、この間に野菜から園菜となり葉もしくは根が利用され始めたのであろう。また、牛房と山牛房と区分されて記載されていることは、栽培されたものと野生のもの両者が利用されていたことを物語る。本州以南では、以後野生のゴボウに関する記録はみられない。

アイヌ民族による利用例として、「葉柄をseta-korkoni [seta (犬) korkoni (落)] (幌別)、sita-korkoni [sita (犬) korkoni (落)] (様似・足寄・芽室・屈斜路・美幌) とよび、葉を「シと」(sito しとぎ 菜) に搗きまぜて食べ、根も汁の實にした。葉もまたもんで傷口につけ或い腫物の膿を吸い出すのに用いた(幌別)。果実多量に採集して「プ」(pu 倉) の下の地面にまき散らし、また「ぶケマ」(pu-kema 倉・脚) に結びつけておくと、鼠が恐れて近ずかぬとゆう(美幌・足寄)。この果実わ體に着くと離れぬので、熊もそれを見れば恐れて近ずかぬ。それで、山の川端に建てて凍鮭を貯えておく「にプ」(ni-pu 木・倉) の下にわ必ずこれを大量にまいて野獣の襲撃を防いだ(美幌)」と(知里、1953)、葉と根は食用となり葉は薬用ともし、實は動物よけに利用したことが記述されている。

江戸時代の旅行記には斜里では運上屋の和人と同地に居住したアイヌが、根室では仙台陣屋の和人が周囲に野生したゴボウを食用とした例がある。アイヌ民族も野生のゴボウの根や葉を食用とした例があることから、北海道に野生したゴボウについてもその根や葉を食料として利用することが可能であった。だが、野生したゴボウが周囲にあったにもかかわらず、番屋などの畑でゴボウが栽培され、幌別ではアイヌの畑でゴボウが栽培されていたことなどを考えれば、野生のゴボウが食糧資源としてそれほど期待されていなかったことを示すものと考えられる。

遺跡からのゴボウ種子の出土は、そこにゴボウが生育していたことを示す。しかし、ゴボウの種子が実るのは種子を植えて芽を出してから越冬した翌年のことで、種蒔きした当年や、翌年に種子

が実る前に根を利用してれば種子が実ることはない。遺跡からのゴボウの種子はゴボウが群生はしていたが、その根は利用されることなく種子を実らせていたことを物語るのではなからうか。

三内丸山遺跡から出土したゴボウについて南木(1995)が、「これがゴボウであるとする、果実が産出することは真に不思議である。縄文時代にも様々な植物の根茎を利用したのは当然であり、炭化した根茎が点々と報告されている。しかし今回産出したのは果実である。広く雑草化していたために果実が産出したのであろうか。あるいは、根茎ではなく、ゴボウの果実を利用していたのかもしれない。」としているが、この指摘が当を得ているのかもしれない。

3) 蝦夷地のゴボウ

江戸時代後半期の旅行記には、宗谷から根室までの宗谷海峡やオホーツク海に面した各地と、松前付近などに分布した野生のゴボウについての記録がみられる。記録に登場する野生のゴボウが、続縄文時代の江別太遺跡から発見されたゴボウと同じ頃に持ち込まれたものが営々と繁茂したことがまず考えられる。しかし、続縄文文化に続いて北海道で展開された、雑穀農耕をも生業基盤の一部に取り入れた擦文文化の遺跡からオオムギ、キビ、アワをはじめとした数多くの栽培種子が発見されているが、ゴボウの種子が発見されることはなく(山田、1998)、遺跡周囲にゴボウが野生していた状況は考えがたい。次いであげられるのが、近世に行われた山丹交易、北蝦夷地開発によって大陸や樺太から持ち込まれ、道内各地に拡散して繁茂した可能性である。

寛政3年(1791)に樺太を訪れた松前藩士によつた『蝦夷唐太島之記 山鞆満州等之記 全』のなかに、亜庭湾に面した留多加にゴボウが野生していた記述があることを前述した。また、明治39年6月から10月にかけて宮部金吾・三宅 勉氏によって行われた、樺太の植物調査の報告書『樺太植物調査概報』第二節食用植物の項にも「ごぼう」の名が記され、ゴボウが自生していた。また、南サハリンには現在も野生したゴボウが群落をつくって繁茂している。

樺太には13世紀後半に元朝が数回出兵し、明朝にはいつてからも永楽帝の初めに樺太遠征を行ったことが知られている。海保(1990)によると、中国の物資の樺太への流入が本格化するのは元・明代からで、13世紀後半から14世紀初期には、樺太は中国と確実に結びつけられていた。また、海保(1990)は、樺太アイヌが山丹交易によって得た錦や青玉などは、寛文9年のシャクシャインの戦い以前に開設された宗谷商場²⁴⁾にもたらされ、松前藩がアイヌから独占的に買い上げ、蝦夷地の特産物として、江戸・大阪に販売したとしている。

山丹交易が黒竜江下流のデレンで行われていたことは、間宮林蔵の『東鞆地方紀行』で明らかで、山丹交易品は野生のゴボウが繁茂する黒竜江(アムール川)中・下流を経由して運ばれていた。交易のための大陸との往来や山丹人の樺太渡島に際して、ゴボウの種子が着衣や物資に付着して運ばれ、交易のための樺太アイヌの宗谷渡海や宗谷アイヌの樺太渡海の繰り返し、さらには18世紀後半から始まった松前藩による北蝦夷地(樺太)開発によつた往来が頻りに繰り返されるなかで、着衣等に付着したゴボウの種が樺太から宗谷に運ばれ、さらには道内各地に拡散した可能性がより強いものと考えられる。

6. おわりに

遺跡から出土した種子から、6,000年前の縄文時代前期には福井県鳥浜貝塚と青森県三内丸山遺跡にゴボウが生育し、約3,500年前には縄文時代後期中葉の小樽市忍路土場遺跡、縄文時代末の福岡県菜畑遺跡、約1,500年前には続縄文時代の江別市江別太遺跡にゴボウが生育していたことが明らかになっている。

縄文時代に容器に加工できるヒョウタン、ユウガオ、食糧資源となるエゴマ、シソ、緑豆、アブラナ類、ソバ、繊維と油がとれるアサとともに、ゴボウにどのような利用目的が期待されて日本国内に持ち込まれたかは推論の域を出るものではない。利用目的があったというよりは、衣類などに附着して偶然に持ち込まれた可能性が強い。

遺跡周辺に生育した見なれないゴボウを見た後に、自然の産物を多様に利用した縄文人によってその利用法が生み出された可能性も残る。しかし、平安時代までのゴボウの根は、現在ロシア極東地方や北海道大学構内に群生しているゴボウと同様に、その根は期待されるほどの食料にはなり得なかったものと考えられる。

いずれにしても、ゴボウの根を肥大させ野菜から蔬菜に格上げさせたのは日本人で、文献上で栽培されたゴボウの存在が確認できるのは文永3年(1266)のことで、当時は栽培されたゴボウと野生したゴボウの両方が領家の取り分となっていた。だが、それ以前の元永3年(1118)には宇治平等院での食材とされた記録があり、平安時代末には寺院料理に用いられるようになっていた。

一方、近世後半には蝦夷地でも運上屋等の畑でゴボウが栽培されるとともに、各地に野生のゴボウが繁り、地域によっては野生のゴボウを食用としていたことが記録されていた。また、松前領内では藩主類縁の香典として、領内で産したゴボウが使われていたこともあった。

近世後半の記録に残る野生のゴボウについては、山丹交易、北蝦夷地開発の過程で大陸から樺太に、樺太から蝦夷地の宗谷に、宗谷から沿海沿いに各地に拡散した可能性が強く、その系譜については遺伝子等で確認する必要があるが、そのゴボウが現在も野生しているものと考えられる。

おわりにあたって、ゴボウに関する文献資料調査で、当館小林真人主任学芸員、笹木義友開拓の村課長に資料の収集にあたっての協力や助言をいただいた。ここに記して感謝の意を申し上げます。

注1 僧昌住が撰集した日本最古の字書。

注2 深根輔仁が撰述した、薬物を主体としてその漢名を考定し、あわせて和産の有無、和産あるものにはその産地を注記した、一種の対訳名彙。

注3 食料品の種類・形態・調理法と食材があげられている。

注4 海保嶺夫『日本北方史の論理』雄山閣、1974

引用・参考文献

青葉 高『野菜 在来品種の系譜』法政大学出版会、1981

知里真志保『分類アイヌ語辞典』第1巻植物篇、日本常民文化研究所、1953

『蝦夷地名記』美幌博物館、1995

『蝦夷日記』嘉永7年、北海道大学附属図書館北方資料室蔵

古島敏雄『古島敏雄著作集』第六巻、東京大学出版会、1975

橋本澄夫「日本海の海人文化と交流路」『海を渡った縄文人』p.253-299、小学館、1999

伊澤一男『薬草カラー図鑑 1』主婦の友社、1990

海保嶺夫「北方交易と中世蝦夷社会」『日本海と北国文化』海と列島文化 1、p.255-285、小学館

「加賀家氏大宝恵一ランネニクル新畑作物の事」『加賀家文書・北方史史料集成』第2巻、北海道出版企画センター、1989

笠原安夫「埋蔵種子分析による古代農耕の検証(2)」古文化財編集委員会編『古文化財の自然科学的研究』p.617-629、同朋舎、1984

笠原安夫「栽培植物の伝播」『季刊考古学』第15号、p.48-52、雄山閣出版、1986

加藤晋平『シベリアの先史文化と日本』六興出版、1985

川崎利夫「大陸と日本列島を結ぶ日本海」『古代史発掘総まくり』p.248-253、朝日新聞社、1996

窪田子蔵『協和使役』安政3年日本庶民生活史料集成 第4巻、三一書房、1969

『古事類苑』植物部二・金石部、吉川弘文館、1980

『近藤重蔵蝦夷地関係史料』大日本近世史料 近藤重蔵蝦夷地関係史料、東京大学史料編纂所、1984、1986、1989

『町年寄日記抜書』安政7年(1860)松前町史 史料篇第2巻、松前町、1977

『松前蝦夷記』松前町史 資料篇第1巻、松前町、1974

松浦武四郎『竹四郎廻浦日記』上、下、北海道企画出版センター、1989

間宮林蔵『東韃地方紀行』『日本庶民生活史料集成』第4巻、三一書房、1969

南木睦彦「農耕は行われていたか? 三内丸山遺跡の一栽培植物」『縄文文明の発見』p.223-233、PHP研究所
宮部金吾・三宅 勉『樺太植物調査概報』、1906

中尾佐助『栽培植物の世界』中央公論社、1976

西田正規「縄文時代の食糧資源と生業活動—鳥浜貝塚貝塚の自然遺物を中心として—」『季刊考古学』11巻3号、1980

岡田康博・伊藤由美子「円筒土器文化の植物利用」『考古学ジャーナル』No.389、p.20-24、1995

興津 要『食辞林』ふたばらいふ新書、1997

島 義勇『入北記』北海道大学附属図書館北方資料室

篠田 統『中国食物史』柴田書店、1974

高橋正勝編『江別太遺跡』江別市教育委員会、1979

高橋 護「縄文時代中期の稲作探求」『堅田 直先生古希記念論文集』p.1-21、1997

高嶋四郎・二井内清之・渡辺 斉『原色日本野菜図鑑』第9刷、保育社、1980

椿坂恭代「柏原5遺跡出土の植物遺体について」『柏原5遺跡』p.604-615、苫小牧市教育委員会、1997

寺沢 薫・寺沢知子「弥生時代植物質食料の基礎研究—初期農耕社会研究の前提として—」『考古学論攷』榎原考古学研究所、1981

山本 正『近世蝦夷地農作物地名別集成』北海道大学図書刊行会、1998

矢野牧夫「北海道石狩低地帯の先史遺跡から出土した植物遺体」『北海道開拓記念館研究年報』第9号、p.5-15、1981

矢野牧夫「忍路土場遺跡から出土した植物遺体」『小樽市忍路土場遺跡・忍路5遺跡』第4分冊、p.193~212、北海道埋蔵文化財センター、1989

吉崎昌一・椿坂恭代キウス4遺跡から出土した炭化植物種子について」『千歳市キウス4遺跡(2)』p.357-367、北海道埋蔵文化財センター、1998

吉崎昌一・椿坂恭代「キウス4遺跡A・H・I・K地区から出土した縄文時代の植物種子」『千歳市キウス4遺跡(3)』p.514-521、北海道埋蔵文化財センター、1999

A Consideration on Burdocks

Goro YAMADA

In the early Jomon Period burdocks (*Arctium*) were introduced from continents into Japanese Islands together with gourds and moon-flowers which are able to be processed into vessels, and Siso (beefsteak plants), Egoma (similar to beefsteak plants), Green or Golden gram, rapes and buckwheats which become food resources, and hems from which fibers and oil can be obtained and extracted. Although it is beyond speculation that the burdocks were imported from abroad, being expected for what purposes of utilization of burdocks, we cannot exclude a possibility of accidental transportation by adhering to the clothes of people.

In the early Jomon Period about 6,000 years ago it is known that the burdocks grew at the Torihama shell mounds, Fukui Prefecture, and the Sannai-Maruyam Remains, Aomori Prefecture, and in the middle late Jomon Period they are known from the Oshorodoba Remains, Otaru City, and the Nabatake Remains, Fukuoka Prefecture, and in the Epi-Jomon Period they are also known from the Ebetsubuto Remains, Ebetsu City, Hokkaido.

The burdocks seem to have grown in wild field of several historical remains and were probably introduced from outside of Japanese Islands by accidentally adhering on the clothes of people, but a possibility still remains that burdocks were utilized by the Jomon people who began to use natural products in various ways. Burdocks now grow wild in Far East and in the campus of Hokkaido University, Sapporo, but the author considers that the roots of burdocks did not become main foods as one expected until they were improved in the Heian Period.

Japanese people for the first time were successful to make the roots of burdocks larger and raised the position of them from wild plants to eatable vegetables, and existence of cultivated burdocks is recognized in the literatures of 1266 (Bunei 3). At that time both of wild and cultivated burdocks become the exclusive property by the territory owners. However before this record there is a document of 1118 (Gennei 3) in that fact suggests that burdocks were used as temple foods in the late Heian Period.

On the while, in Hokkaido the burdocks were cultivated in the fields of the Unjoya in the latter half of the Edo Period. And in the Matsumae clan the burdocks cultivated within the territory were used surely as monetary offerings among their relatives.

Wild burdocks which are recorded in the documents of the late Period seem to have dispersed from Eurasia Continent to Sakhalin since the Santan Trade, from Sakhalin to Soya (northernmost Hokkaido), from Soya to various southern areas along seacoast. The genealogy of burdocks must be checked by genetics, but wild burdocks seem to grow now in various regions of Japanese Islands.