

## 79. 筍の食物史

宮崎大学 重松 義則

古代 古代人の貝塚・住居跡から竹製品が時々出土するが(登呂・平出・是川など)、筍のような可朽物では手がかりがない。3世紀の魏志倭人伝では若干の西日本に於ける生活様式を示しているが、食品については余りふれてないので筍食については知る由もない。しかし上野動物園飼育係の話によると多くの動物中ゴリラが最も筍を嗜好するということから、人間はゴリラに一番近縁(霊長類ヒト科)であるので古代人達も筍をよくたべたであろうと推察する。3—6世紀古墳時代の伝承を綴った古事記や日本書紀、それから風土記などには竹や筍のことが可なり多く載っている。7世紀の律令時代に祖調にした食品並びに万葉集に詠まれた食品からその種類をしらべると穀類8、蔬菜30、香味料3、果実8、魚介17、海藻10を数え、その蔬菜は7割を山菜が占め筍も勿論その中に含まれ、当時は蔬菜栽培技術がその中に含まれ、当時は蔬菜栽培技術が進んでいなかったとみえる。

中世 平安朝(9—10世紀)になると益々貴族が榮えて食生活も、あえもの・蒸煮物・干物などと料理技術が進歩し当時としては頗る美食にふけたようである。一方僧侶たちは法然(浄土宗開祖・1178)栄西(禅宗・1191)らの説く虚無の教えを奉じて肉食と美食を慎んだために野菜を主とした精進料理が発達し、殊に室町時代(1378)になると豆腐・あえもの・芥子や筍の汁などが盛んに用いられた。延喜式大膳職・内膳司(928)が携わる供奉雑菜中には筍と天竹黄(タケミノ)があるが、筍の物量単位には「匁とか把」を用いていたので(正倉院古文書)、その筍は野生の小竹のものであろう。なお天竹黄の方は漢方薬料(発汗剤)に供せられた。下って室町時代になるとさすがに公家武家用の蔬菜は概ね栽培物に変わった。しかし筍だけはやはり野生物が盛んに使われた。この頃武家・町家などの吉凶正式宴席に於ける出しものは本膳・二の膳・三の膳それに引物、しかも各膳には5—7品がつくので結局25品以上のほり、本膳にはワラビ・松茸・筍・滑茸、魚ではカキ・鱈・鯛などのような季節物の吸物がついて随分豪華な供応が行われた。なお一般の食事の外に点心(間食)茶子(お茶うけ)菓子があって、竹関係では点心に箒羊羹・竹葉羊羹・竹葉麵・基子麵、茶子に干笋、菓子に粉熟(ふずく)があった。

京都の街は室町末期の10年にわたる応仁の乱(1467—1478)の兵火により殆んど壊滅に瀕し、皇居内でも日々のご生活に難渋をきわめられた際、ある雨の日に筍の把、霜朝に線(苞)などを土民が寄進し、その赤心に対し天子の感激は非常なものであった由(後奈良院宸記)。後陽成——靈元天皇の御代(1601—1687)皇居では毎年5日吉日に恒例の筍ズンを召上られた(御湯殿の上の日記)。

近世 戦国時代(1467—1602)諸将は自領内の民家に竹木の屋敷林(マダケ)の設置を奨励して竹は兵器(竹槍・旗竿・防柵・弓矢・刀目釘用)筍は食糧、竹皮は兵食包用に備なえた。織田信長は四季折々の好物として筍(鮭・鱒・鶏・密柑・串柿・砂糖など)を正親町天皇へ献じた(元龜1570)。太閤秀吉は死期迫って筍食を所望したのは有名な語り草である(太閤記・慶長3.8.18日病死 1598)。

徳川幕府は当初、家康百ヶ条に則り民家の竹木屋敷林が作付障害になるとしてその存置を嫌ったが、家光の代になって土民の薪炭・屋用材自給の見地から適存の方針に変わった。

京都に於ては徳川幕府による政局安定以来、漸く町並も整い社寺領、皇室直轄の竹木林は信仰と政治的理由から代々の為政者がよく保存愛護につとめたので今日見る山紫水明の都となり殊に東西南郷の醍醐、嵯峨が野、山崎、八幡地区には竹の美林(良質の筍)が多く中でも醍醐寺の筍料理は今もなお有名である。

17世紀將軍家綱(寛文8—10)は儉約令を交付し大名以下役人衆に至るまで食事献立の皿数の制限、町人衆の絹物禁止、それから食品販売の季節制限にまで及んだ。即ちタケノコ(アユ、カツオも同じ)の販売は4月より許され、ナス5月松茸8月リンゴは7月より定められた。従って江戸近郷諸大名(上州、佐倉、土浦など)の筍献上(マダケ)も概ね5月に行われた。

筍盗採犯の旧藩時代に於ける制裁は土佐(1592)徳島(1593)津(1689)鹿児島(1710)白杵(1795)彦根(1803)福岡(1853)小倉(1858)の各藩でそれぞれ厳しい罰則を定め、殊に土佐藩(長曾我部元親百ヶ条、慶長3)の如きは盗犯人の過怠金(罰金)百貫、密告者への賞金1貫というような極めて苛酷なものがあった。

かくて京都の地は政治的にも宗教的にもその中心地

であったため、人口は益々集中し精進料理の仏徒的嗜好は一層大衆化することとなり、その主材料たるタケノコの価値が益々認められるようになった。多くの竹種中、筍の食品として最高の形質をもつものはモウソウチクであるが、その渡来について次の3説がある、即ち

- (1) 京都海印寺附山の道雄上人が唐より (801)
- (2) 宇治黄ばく山万福寺開祖隠元禪師が明より (1654)
- (3) 鹿児島藩主島津吉貴が琉球より (1736)

と夫々の説が主張されている。ともあれこの竹はやがて尾鷲(1750)金沢(1767)江戸(1789)秋田(1806)佐渡、松江、三河、徳島、伊勢の諸藩へと伝播した。天保・嘉永頃(1830—1848)京都に於ける孟宗竹林の育成は、筍販路を阪神地方に求めてから俄に隆盛となり、大阪市内中流家庭でも筍食が大いに普及拡大したといわれる。下って明治23年(1890)国鉄東海道線全通と共に京都府竹林業は愈々榮えて斯業随一の先進地になった。次いで政府は大正8—昭和5年(1919—1930)に至る12年間の竹林改良助成金(総額22万円)交付により全国の関係府県の竹林業は大なる発展をとげるにいたった。以下筍料理の由来をのべる。

**筍飯** 炊きこみ飯は鎌倉武士が緊急出陣にそなえて飯に菜(さい)を炊込んだのに創まるといわれ筍飯もそのたぐいである。寛政年間(1789)江戸戸越の住人山路治兵衛が薩摩国より孟宗竹を取寄せて「目黒竹林」を起したが幕末頃(1867)に目黒不動尊境内旗亭の大因屋・角伊勢・内田屋が名物筍飯(秋は栗飯)を創めたという。

**筍すし** スシは既に1—2世紀頃中国で創まり宋代(960—1276)に最も盛んであった。日本は養老律令(718)のときスシの貢物が行われ、延喜内膳式(928)にスシ材料が示されている。そもそもスシ(鮓)の初めは魚と米飯とを桶中に交互に重ねおもしろ置いて10—40日目に米飯が酸敗して魚になれ味がつくのでその魚だけを食した。室町末期(15世紀末)には飯に酢を打って漬けこみ、魚を飯と共にたべるいわゆる早ずし(飯スシ・いいずし)ができ、次いで宝暦頃(1750)に飯に存分の味付けしてから箱につけた「当座ずし」が生まれた。文化・文政頃(1800)には「握りずし」ができ、それを笹葉(クマザサ)でくるんだ「笹巻き」(粽ずし、笹ずし)もできた。笹巻きは新鮮な笹の匂がスシに移り風味を一層向上させる。京都の「瓢正の笹ずし」もその一つである。富山の鱒ずしは藩主前田利興(正徳・1711)に創まり將軍吉宗の無二の好物といわれ、延岡の鮎ずし・和歌山の「こけ

らずし」も同様で、鱒ずしは竹皮を用いる。その他に筍を具にしたチラスや海苔巻、さては丸ごと味煮して薄く剥いですし飯を巻いた「筍巻き」、筍の心をくりぬいてすし飯をつめた「印籠ずし」がある。この印籠ずしはその昔、京都醍醐理性院・山科勸修寺の特産として皇居へしばしば貢進したといわれる。「笹切り」といって笹葉を出刀で鶴・亀・海老・舟舟などの形に精かく切抜いて、スシの上に飾るものでこれは現在平野湊夫(東京)がその達人と聞く。

**筍の煮物類** 中国料理には椎茸と共に最もよく使われ冷盤・熱盤・大湯・小湯などに筍が20—30%も入っている。サラダ・フリッター・グラタン・スープなどの洋食にも筍がよく応用される。和食の精進料理では筍が伝統的に主役をつとめ、スキヤキは世界的に有名でウェブスター辞典に「牛肉・玉葱・筍其他の野菜を醤油砂糖で料理する」とある。筍の煮物には鯉節煮・若竹煮・こんにやくと炒煮・若芽えんどうの煮込・豚竹輪との煮込・サワラと挟み煮・若竹焼・若竹胡瓜あえもの・田楽・若竹汁・鶏肉いため・イカとカレーいためなどがよくでる。京都長岡天神の錦水亭は明治4年来(1881)の筍専門、特に「直き竹」というのが最も自慢料理と聞く。

**焼筍** これは極く素朴なたべ方で日向の山村では掘りたての筍を焚火の熱灰中で蒸焼してから、剥皮し酢味噌をつけて食する。京都山崎地方では心をくりぬき醤油を注入し大根でふたして炭灰で焼く。茶席料理の「鮎の筒焼」「筒卵」は青竹筒に入れて焚火で焼き「鮎の青竹酢もの」は釣場で青竹筒中にアユを酢漬けて暫時でたべる。東京上野鶯谷駅付近に江戸時代玉屋忠兵衛が創めた「笹雪」という有名な料理があるがこれは笹とは全く無縁の絹こし豆腐の出しものである。

**筍の漬物** 延喜式(928)によれば筍を塩・楡皮粉と共につけたニラギ(菰)というのがあった。現代では筍を塩・味噌・酒粕・オカラ・殿粉粕などで漬けておる。中国浙江省の「青筍乾」は鹿児島の山川漬(大根)のように塩漬筍を日乾したものである。

**乾筍** 平安朝時代にヒモノが考案せられ、それに魚・野菜・キノコ・筍が使われ室町時代には茶子に干筍が用いられた。乾筍の本場は台湾のスノコワ(乾筍)であって、これはマチク竹筍の千切を蒸煮し、醸酵せしめてから日乾したもので、対岸中国の厦門(アモイ)で製法が始まり(1830)次いで台湾(安政・1856)に伝わり、今日では世界各地へ多量輸出している。筍の俗語については今回は省略する。