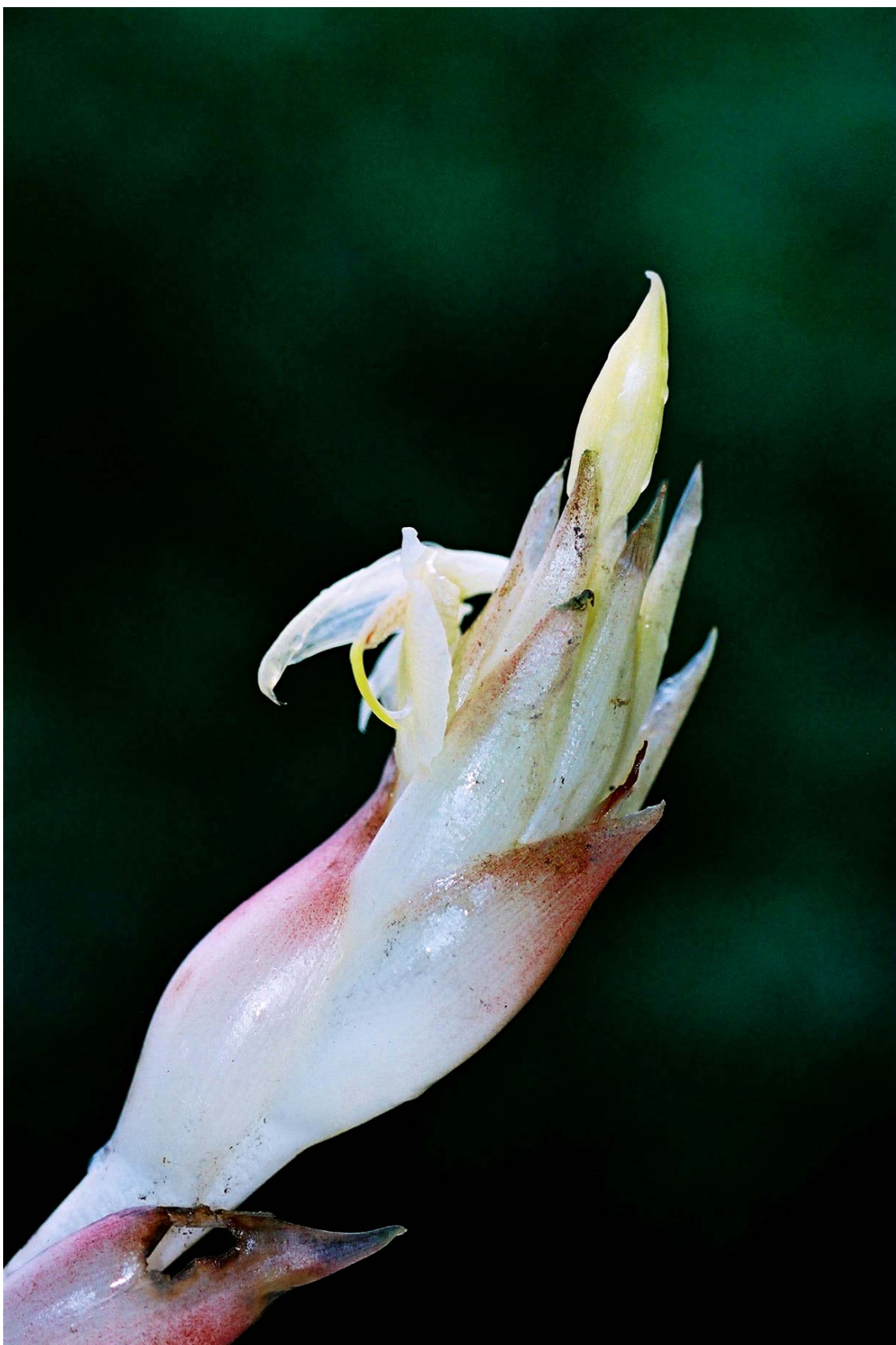


## 10) ミョウガ＝茗荷

ミョウガはショウガと同じショウガ科の多年草である。日本では本州から沖縄にかけて比較的湿気の多い日陰に自生する。高さは1mほどになり、葉は互生し葉鞘部では茎を抱き、葉身は30cmほどの長楕円形である。地下部分では多肉質の根茎が横にはい繁殖する。晩夏から初秋にかけて、地下茎の節部から花茎を出して、その先が地上部に現れて花穂をつける。花穂は肉厚の苞葉に包まれており長さは5~7cmになる。食用になるのはこの苞葉の部分と花の部分で、特に花は茗荷の子ともいい、料理の薬味として欠かすことのできない材料になっている。花穂は黄白色で一日花を一つずつ付ける。3弁の花には雌蕊も雄蕊も1本ずつあるものの、結実することは極めて稀である。和名の起こりは古名の『妹香』（メガ）が変化したもので、茗荷は当て字とする説、生姜を男に見立てて、メウガを女に見立てたとする説など諸説がある。別称としてはドンゴンソウ(鈍根草)とか、長野県ではバカと呼んでいる。これは茗荷を食べると、物忘れが激しくなるという俗信から生まれたものである。しかし一般的にはミョウガが訛ったミョーゴとかミョーガンなどと呼ぶ地方の方が多い。学名は『*Zingiber mioga*』で、種小辞は日本名のミョウガである。中国ではこれを『襄荷』と呼んでいる。

茗荷は日本の野菜の中でも、最も古いものの一つで、前項のショウガのところでも見たように、『魏志倭人伝』にもその記述がある。しかし当時は「滋味となすを知らず」と記されているところから、食用にはされていなかったのだろう。これが平安時代になると栽培されるようになったと見えて、『延喜式』にも『正倉院文書』（ショウソウインモンジョ）にもその名を見ることができる。繁殖力が極めて強く、耕したり除草をしなくてもよく育つところから、やがて人々の大切な香辛料になっていった。漢方では根茎からとった粉を『茗石』（ミョウセキ）といって、眼科の薬にされていた。また茎の繊維質は強靱であるために、茎を陰干ししてから細かくほぐして縄を編んで、「草鞋」を作ったり「下駄」の花緒にも用いられた。

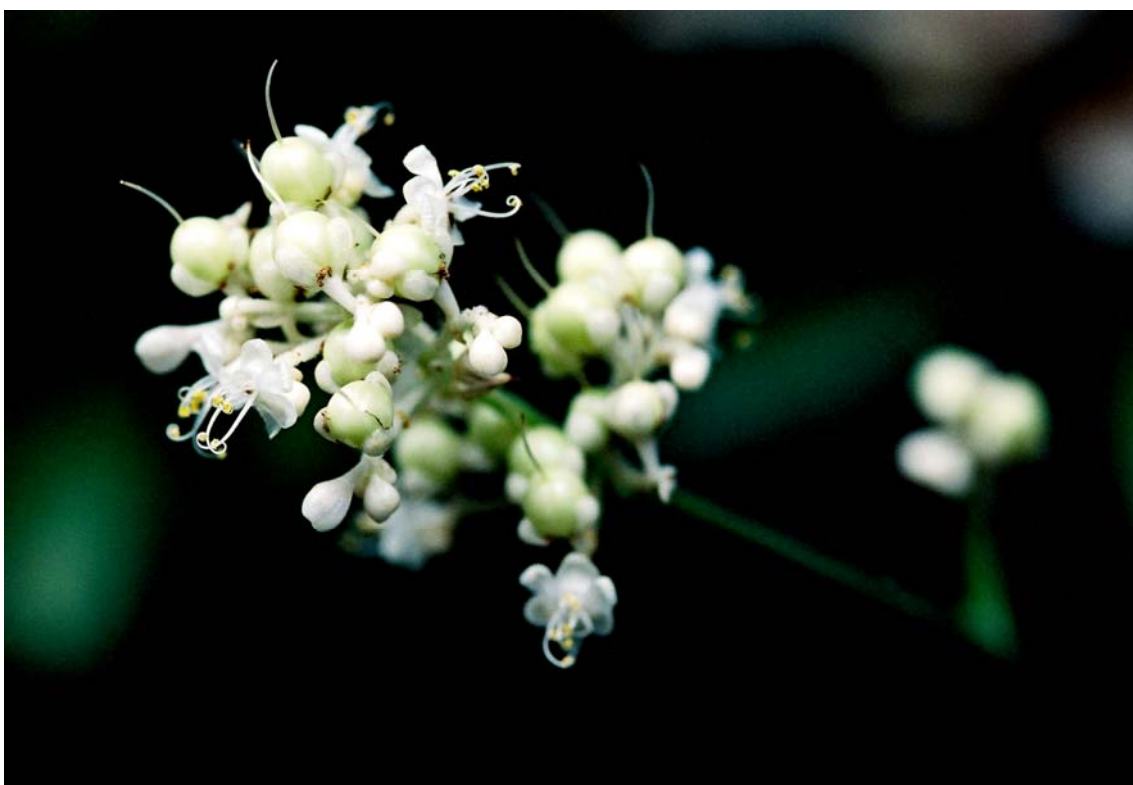
「茗荷を食べると物忘れが激しくなる」という俗信は、どうしても自分の名前を覚えることのできない、釈迦の弟子が死んだとき、そこから茗荷が生えてきたという故事によるもので、彼は何時も「自分の名前は何？」と言っていたのだという。このため茗荷の漢名は「名」は「何」としたうえで、草冠をつけたのだと伝えられている。この話からその後茗荷は愚鈍な人、愚かものというありがたくない代名詞にされてしまった。しかしその一方で茗荷が『冥加』に通じるところから、武家社会になると武士の紋所として、盛んに用いられるようになる。代表的なものとしては「花抱き茗荷」「抱き茗荷」「違い茗荷」「抱き茗荷菱」などがある。また江戸時代の隠語では、芽が出ると取られるところから、「ミョウガの子」といえば、博打に負けることを意味していた。



肉厚の大きな苞葉に包まれたミョウガの花(さいたま市浦和区)。



ミヨウガの花、ミヨウガは通常は花が咲く前に収穫して食用にする。しかし収穫期間が長いため、花が咲いた後に食用にすることも多い(さいたま市浦和区)。



ヤブミヨウガの花(さいたま市浦和区)。学名は『*Pollia japonica*』でツユクサ科である。 [目次に戻る](#)