

12) サンショウ=山椒

サンショウはミカン科の落葉低木で、日本各地の山野に自生し、高さ 3m くらいになり、独特の芳香を放つため人家にも植えられる。葉は互生して奇数羽状複葉となり、鋸歯がある。雌雄異株で春先小枝の先端に、黄緑色の小花を密集してつける。果実は径 3~5mm の球形で、表面にはザラツキがあり紅熟して裂け、中の種子は黒色で光沢がある。和名の起こりは山に産する「椒」という意味で、「椒」は「辛い果実」のことをいい「ハジカミ」と読む。別称としてはハジカミ、サンショ、サンシュなどがあり、学名は『*Zanthoxylum piperitum*』で、種小辞は「胡椒のような」という意味である。このためイギリスでも『japanese pepper』と呼び、中国でも『蜀椒』(シヨクシヨウ)とか『秦椒』と呼んでいる。蜀は 3 世紀に後漢の末裔が、西域に起こした国の名で、蜀の国のハジカミという意味なのだろう。

山椒の新芽や若葉は『木の芽』と呼ばれ、吸い物に浮かせたり、「木の芽味噌」や「木の芽田楽」などの伝統料理に用い、刺身や魚のツマにも欠かすことができない。京都の鞍馬山には『木の芽漬』という香り高い土産物がある。山椒の辛味成分はサンシオールとサンシオアミドが主で、香り成分は『フェランドレン』『オイゲノール』『シトロネラール』などである。また花は花ザンショウ、青い果実は実ザンショウ、熟した果実の粉末は粉ザンショウといい、どれも豊かな香りがある。特に粉ザンショウは鰻の蒲焼きや焼鳥に、欠かすことのできない香辛料である。

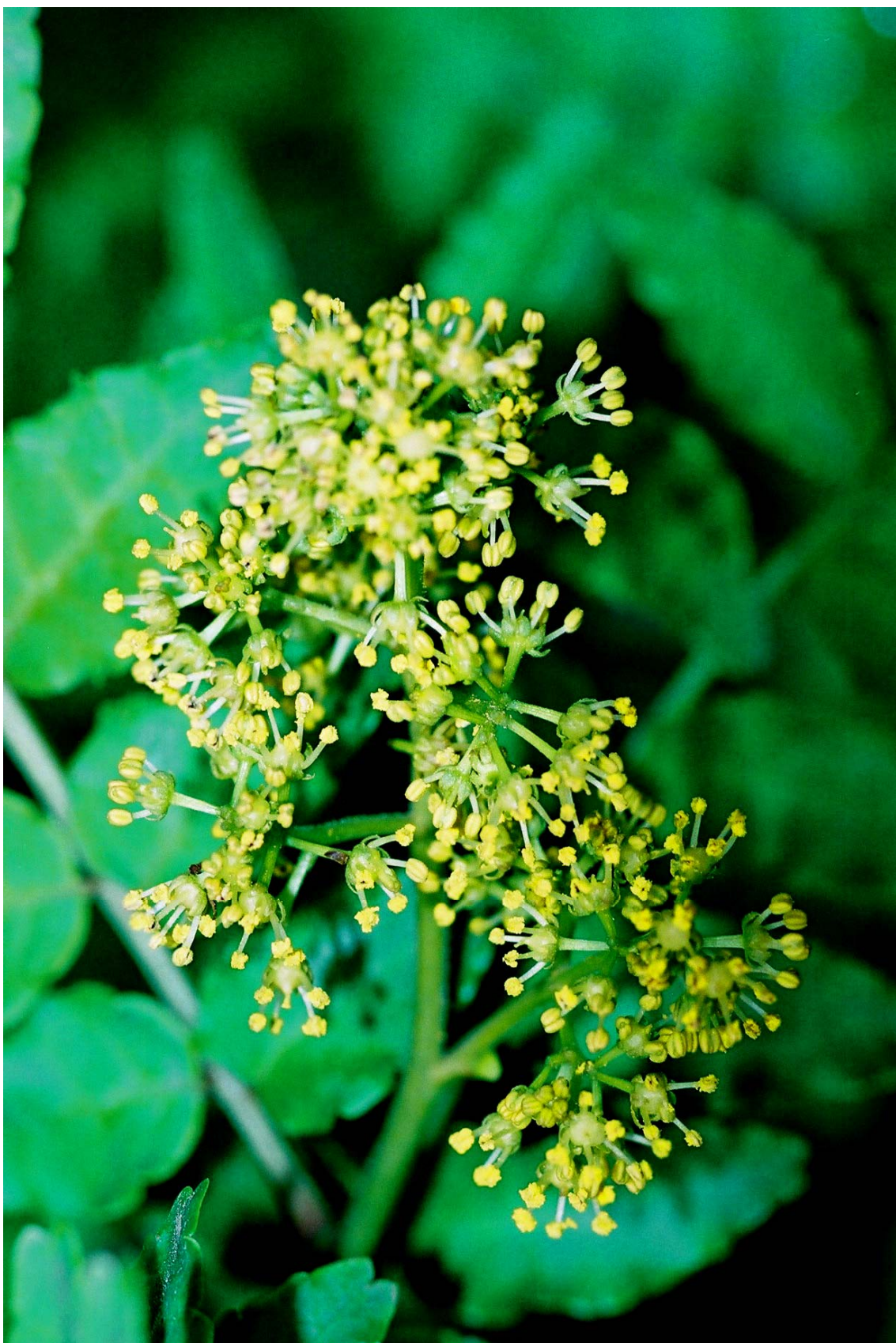
漢方では果皮を『蜀椒』と呼び健胃、整腸、回虫駆除や、解毒剤として腹部の冷痛や下痢などの治療に用いられる。種子は『椒目』(シヨウモク)と呼び、利尿剤として、また目の病気にも用いる。毒虫に刺されたとき、山椒の葉をもんだ絞り汁をつけておくと良いとされ、材は堅くて折れにくいところから、スリコギにされる。

しかし山椒はなぜか『万葉集』には記されていない。『古事記』には「神武記」に椒(ハジカミ)として記され、「みつみつし 久米の子等が 垣下に 植えし椒 口ひひく 吾は忘れじ撃ちてし止まむ」と語られている。みつみつしは久米にかかる枕詞で、口ひひくは口がヒリヒリするという意味である。垣根の下に山椒の木を植えて敵から受けた痛手を忘れまいとの、決意を述べたものである。

さて再三述べてきたことではあるが、この山椒やショウガ、ミョウガは、どれも『魏志倭人伝』に登場する。しかし「以って滋味と為すを知らず」と記されており、どうやら当時の倭人には、こうした香辛料を用いる習慣はなかったらしい。これに対して久米族は前述のように、山椒などの香辛料を栽培していた。それではこの「倭人」と「久米」の関係をどのように解釈すればよいのだろうか。この問いに対して一つのヒントがある。それはインドシナの上岳地帯には苗族(ミャオ族=モン族とも言う。明・清時代以降、漢民族から圧迫されてきた歴史がある)という部族がいて、目尻に入れ墨をしており、弓矢に長じ、しかも香辛料を多く用いている。彼らは狩猟と焼畑農業を

主な生業としており、どうもこの久米族とは極めて近い関係のように見える。ユリ(02-04-06-2)のところでも述べたように、久米は目尻に入れ墨をしていた。あるいはこの「苗族」、もしくはこれに近い一族が、先史時代に東南アジアから日本列島にやって来て、「久米族」になったのかも知れない。一方『魏志倭人伝』に登場する倭人は、香辛料を用いなかったところを見ると、久米族のルーツとは異なっているようにも思える。そこで『魏志倭人伝』をもう一度読み返してみると、「倭の水人好んで沈没して魚蛤を捕え文身し(身体に入れ墨をしている)、また以て大魚・水禽を厭(サエ)る。後稍(ヤ)以て飾りとなす。」と記され、さらに「真珠、青玉を出す。其の山には丹(ベンガウ)あり」と記されている。倭人はどちらかという海洋民族で、久米族と同様、入れ墨をする種族でありながら、生活の根拠地は海であって、もしかすると久米族とは異なっていたのかもしれない。こうして見ると先史時代の日本列島に居住していた先住民は、必ずしも一つの部族ではなかったように思えてくる。海浜地帯には倭人のように、環太平洋に広く居住する部族が生活しており、山岳地帯にはこの久米族のほか、ヒシのところで見てきた「国栖(クズ)や、『常陸国風土記』にも登場する「佐伯(サエキ)など、日本列島はさまざまな部族の生活の場であったのかも知れない。ヨーロッパからユーラシアにかけては、しばしば民族の大移動があって、攻防が繰り返されてきたことは、それが有史時代であったためによく知られている。おそらく日本列島にも、もっともっと古い時代に気候の変化にともなって起こる、民族の大移動があったのだろう。そんな自然の影響を受けながら、この時代の日本列島は大陸と地続きで、太平洋上に突き出した半島だったのかも知れない。世界の大きな半島は民族の『ルツボ』になることがしばしばで、日本列島もその例外ではなかったとも考えられる。また日本に生息する昆虫や植物の祖先を訪ねると、ほとんどがシッキム・ヒマラヤに辿り着くと言われており、苗族もこのルート上にある。おそらく氷河時代など日本列島が大陸と地続きになった時代には、より暖かいところを求めて人々は大陸を繰り返し、やがて海水位が上がって大陸と分断されるとそこに定着し、それぞれの地域で独自の発展を遂げたのだろう。そして大陸と地続きの時代には、北の方からは北方系モンゴロイドも日本にやって来て、南北それぞれの種族は混血したり、争ったりしながら、うまく住み分けて来たのだろう。その後、日本列島が大陸から完全に切り離されて、今日の地形ができるに及んで、統合や混血はいっそう進み、その後、太平洋上の島々から南方系のモンゴロイドや、ポリネシアンなども北上して、海洋系の『海彦』と、山岳系の『山彦』に代表されていったのではあるまいか。彼らはやがて日本列島上に縄文文化を築き、最後に大陸や朝鮮半島からやってきた人々が、弥生文化と後の大和朝廷を開いたように見えてくるのである。これは一つの仮説に過ぎないが、古代史への夢は果てしなく広がってゆく。

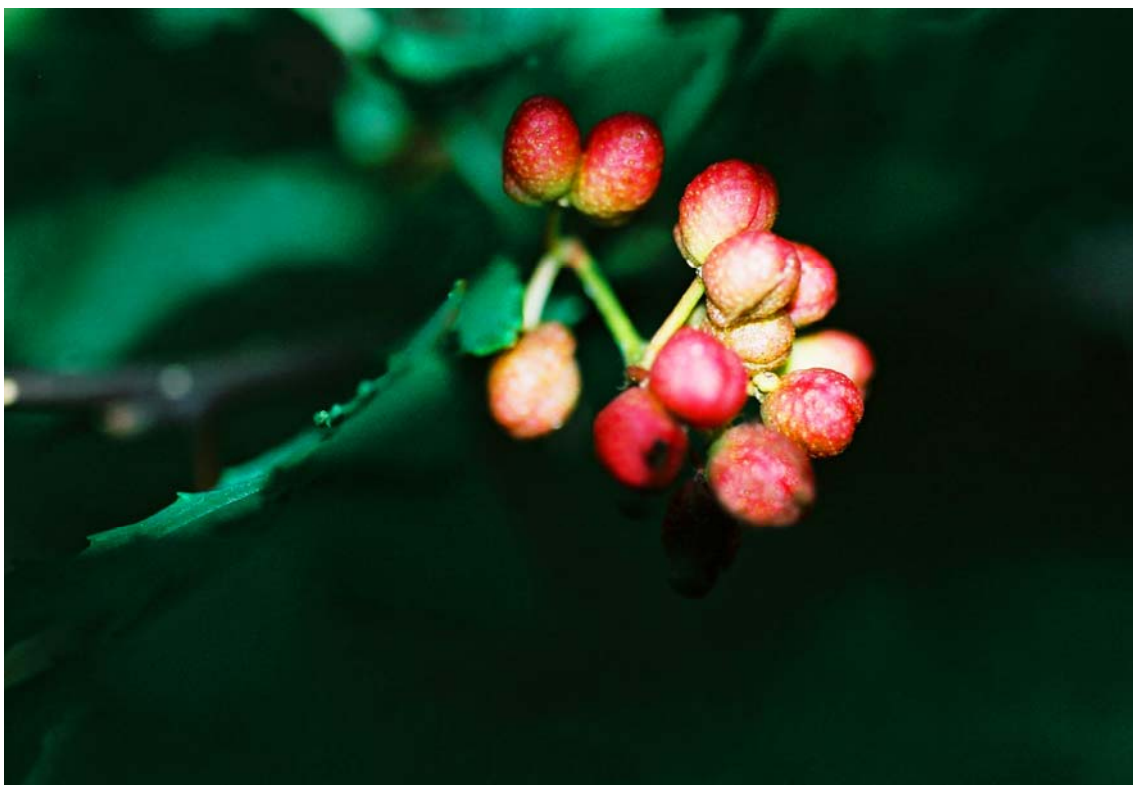
さて山椒の木は、野山に種子がこぼれて生えていることも多く、葉の落ちている季節なら移植の難しい木ではない。また苗木もよく売られている。



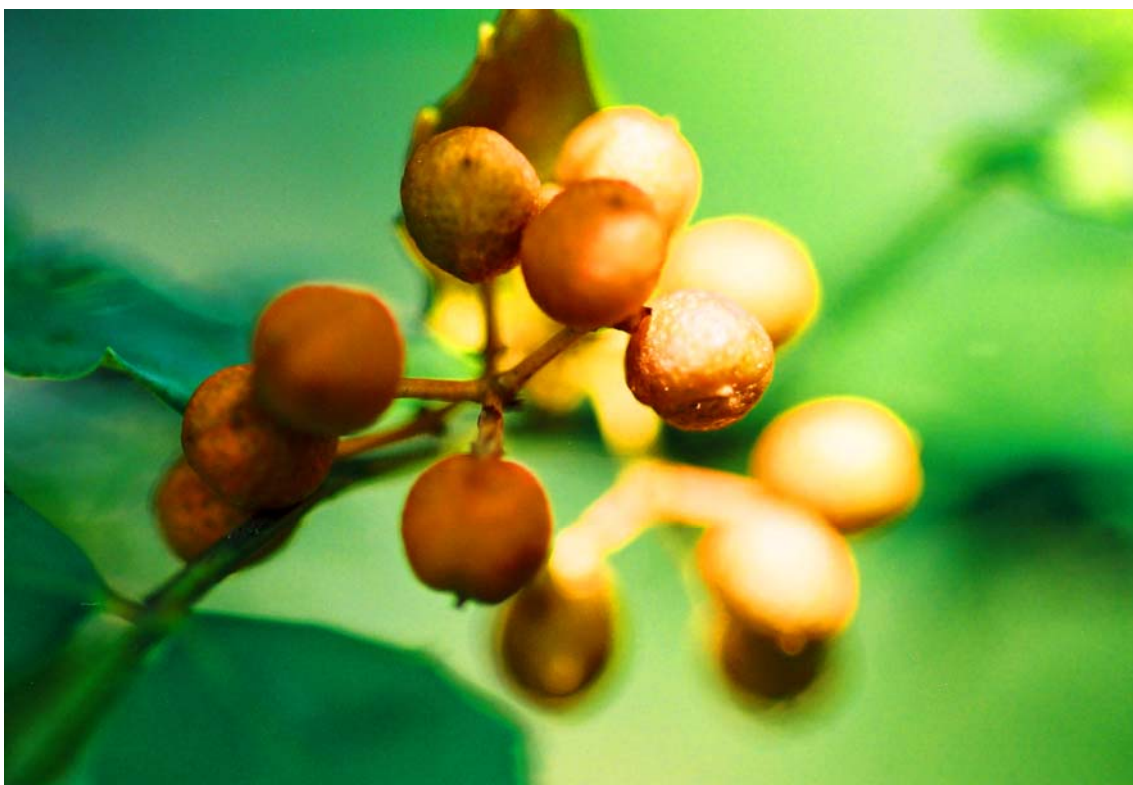
サンショウの花(群馬県高崎市吉井)。



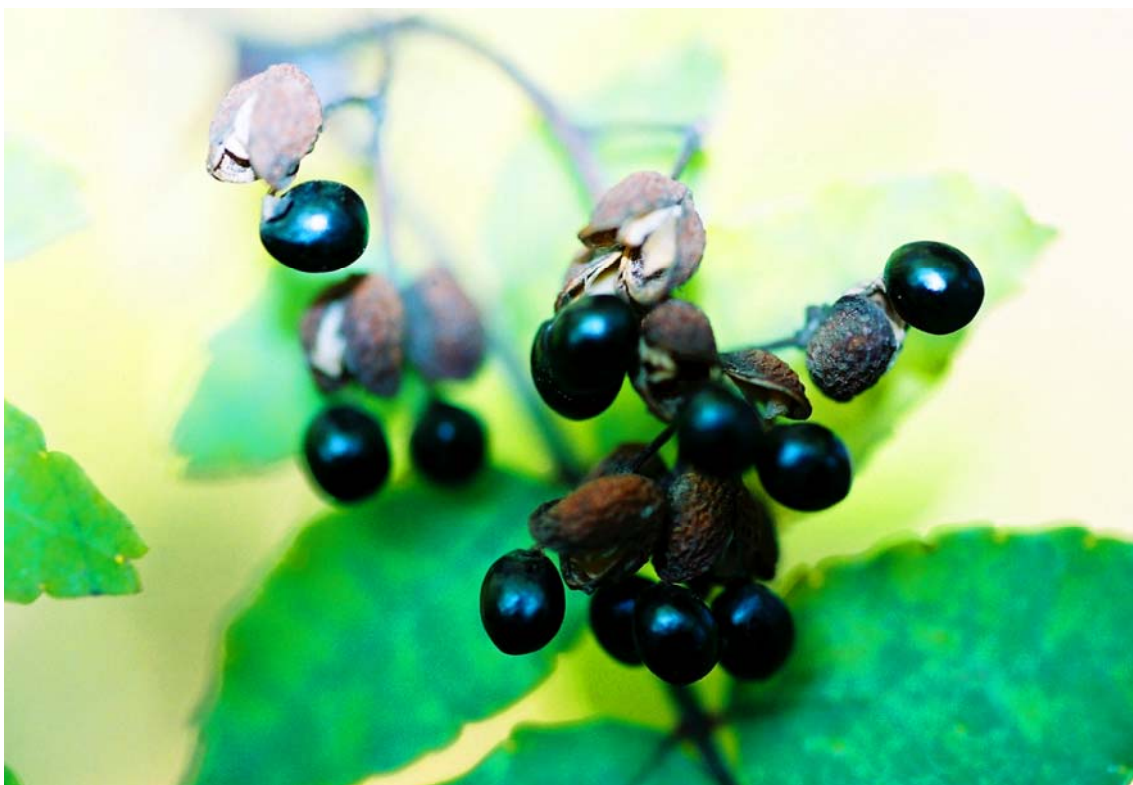
山椒の若い果実。これを摘んで冷凍にしておくと、来年の収穫期まで薬味として利用できる。筆者の経験では風味もそこそこであった(群馬県みなかみ町)。



完熟した果実、間もなく裂開して黒い種子が顔を覗かせる(群馬県高崎市吉井)。



表皮が茶褐色に変化した果実。裂開は時間の問題である。これをヌカ漬けの中に入れておくと、カビが出るのを抑えることが出来る(群馬県沼田市)。



照りのあるサンショウの黒い果実(群馬県高崎市吉井)。



主に暖地に生育するフユザンショウ。しかしサンショウに比べると香味成分に乏しく、また辛味も乏しいため香辛料として利用されることはほとんどない(小平市薬用植物園)。



サンショウを初めとする柑橘類にはアゲハ類が産卵にやってくる。クロアゲハ、ナガサキアゲハ、モンキアゲハ、オナガアゲハ、カラスアゲハ、ミヤマカラスアゲハなどである。 [目次に戻る](#)